



マルケでトップ生産者の地位を確立
アブルツツオでも躍進を遂げる


VELENOSI
ASCOLI PICENO

ヴェレノージ

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

ワイナリーを設立して今年で 40 年

マルケでトップ生産者の仲間入りを果たした、情熱溢れる生産者

ワイン造りに身を投じることを、アンジェラの両親もエルコレの両親も反対でした。アンジェラの実家は靴のビジネスを、エルコレの実家は食品関係の仕事をしていました。親たちは自分たちの跡を継いでくれることを希望していましたが、アンジェラ達は、親の決めた道ではなく、自分たちがやりたいと思う分野で成功を取めたいと思っていたのです。2人は抑えきれない情熱と共に1984年にヴェレノージを設立、エルコレは25歳、アンジェラは20歳でした。僅か9haの畑から、3種類のワイン（ロッコ ピチエーノ スペリオール プレッチャローロ、ファレーリオ、ヴェレノージ シャルドネ）でのスタートでした。ワイン造りを始めた当初は本当に大変でした。お金も無く、有名な畑を所有している訳でもなく、ワイン造りの家系でもなかったため、自分達で勉強するしかありませんでした。昼間は畑とセラーで働き、夜は懸命にワイン造りの勉強をしました。それから20数年後、その努力が実り、ようやく親たちも認めてくれましたが、長い年月がかかりました。現在は、自家畑を160ha所有、その他に賃貸契約の畑もあります。家族経営のワイナリーとしてはマルケ州で2番目の規模となり世界約55ヶ国に輸出するまでになりましたが、ワインへの情熱は当初と変わりません。



エントリークラスからトップ キュヴェまで全てのワインに同じ労力をかける そうした姿勢が実り、国際的なコンペティションでも高く評価されています

「ガンベロ ロッコ」にてロッコ デル フィラーレが12年連続、通算では19回、最高評価トレ ビッキエリを獲得するなど、イタリア国内のワイン評価本では定評を得ていたヴェレノージですが、近年では、国際ワインコンクールでも高い評価を得ています。ベルリン国際ワインコンペティション2019では「Italian winery of the year」に、同コンペティション2020では「Italian white wine winery of the year」に選出されました。ヴェレノージのワインがここまで広く受け入れられた背景には、彼らの哲学があります。それは、生産量が増えてもエントリークラスからトップ キュヴェまで、全てのワインに同じ姿勢で向き合い、同じ労力をかけ、品質の向上に注力しています。



アブルッツォでも躍進を遂げる

マルケ州アスコリ ピチエーノ周辺で造られるワインの発展に尽力してきたヴェレノージですが、2016年にアブルッツォ北部のテラモのコントログエツラに16haの畑を購入し、ワイン造りをスタートしました。マルケで長年培った知識、経験を活かして造る、ヴェレノージのアブルッツォワインも既に高い評価を得ています。ヴェルソ セーラ モンテブルチャーノ ダブルツツォ コッリーネ テラマーネは「ルカ マローニ」にて3年連続（2019VT～2021VT）で99点満点の評価を獲得しています。また、2020VTは「デカンター 2024.04」のコッリーネ テラマーネのパネルテイスト特集にて91点を獲得するなどアブルッツォのワインも注目を集めています。



ヴィンテージについて

<2022VT について> — 2023年4月現地訪問より —

過去6年で最も暑いヴィンテージでした。春は全く雨が降りませんでした。初夏から夏にかけて雨が降ったことで、葡萄は十分な水分をキープしました。収穫時期は2021年よりも18日早く、特にアスコリ ピチエーノの畑からの葡萄で造る白ワイン（ファレーリオとヴェレノージ シャルドネ）はフレッシュさをキープするために通常よりも早く収穫をしました。温暖化の影響で、今後収穫時期はさらに早くなると思います。収穫を早めるだけではなく収穫量を制限することでも葡萄の熟度にバラツキが無くなり、品質をキープ出来るように対策をしています。以前は1haあたり90hlのところ、現在は70hlまで制限しています。

<2023VT について> — 2024年4月現地訪問より —

5月から6月は雨が多く、湿度が上がって、葡萄の病害のリスクが高まりました。栽培チームは葡萄が耐えられるよう対策を取りました。7月から9月にかけての天候は完璧だったため、最終的に健全な葡萄を収穫することができました。収穫量は通常よりも15%減少しました。土着品種よりも国際品種（シャルドネ、ピノノワール、カベルネ ソーヴィニオン）の方が天候の影響を大きく受けました。またパッセリーナも大きく影響を受けました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

「ガンベロ ロッソ」にて最高評価「トレ ビッキエーリ」を19回獲得
世界に誇るヴェレノージを象徴するキュヴェ
2019VT よりエチケットとボトルを一新しました



ロッソ ピチェーノ スペリオレ
ロッジヨ デル フィラーレ 2019

Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ガンベロ ロッソにおいて2001VTから2012VTまで12年連続でトレ ビッキエーリを獲得。2013VTは最終選考まで残りましたが受賞には至りませんでした。その後2014VTから2019VTまで6年連続でトレ ビッキエーリを獲得しています。そして最新の2024年版でも2020VTが同評価を得ており、通算で19回目となりました。まさにヴェレノージを象徴するワインです。ベリー系の果実の複雑で広がりのある上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。石灰岩の混じった粘土質土壌。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでからさらに選別します。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来るステンレスタンクで発酵させます。醸しは約28日間です。フランスのメーカー ベルトミューのバリック(新樽)で18ヶ月熟成させます。

- ★「ヴィノス 2022.11」91点
- ★「ガンベロ ロッソ 2023」3グラス
- ★「ヴェロネツリ 2023」トレストレ オーロ/94点
- ★「ピベンダ 2023」5房
- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」97点
- ★「ワインスペクテーター2023.6.15」90点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ロッソ ピチェーノ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で18ヶ月

品番：I-971/JAN：4935919059718/容量：750ml
¥7,150(本体価格¥6,500)

2018VTも
ご用意出来ます！
残り僅かです。

品番：I-603
容量：750ml
JAN：4935919056038
¥6,050(本体価格¥5,500)

ロッジヨの弟分のような存在

上級キュヴェロッジヨ デル フィラーレの味筋が、よりリーズナブルに楽しめます

ロッソ ピチェーノ スペリオレ ソレスタ 2019

Rosso Piceno Superiore Solestà

深い赤紫色、バニラ、ブラックベリーやプラムを思わせる香りが広がります。カシスやリコリス、シナモンなど様々な風味が感じられます。温かみがあり、リッチで調和の取れたワインとなっています。畑は、オフィーダ、アスコリ ピチェーノ、カステロ ディ ラーマにあります。標高は200~300mで、主に粘土土壌、オフィーダは花崗岩が混じっています。収穫した葡萄は、除梗し、温度管理とルモンタージュが出来る100hLのステンレスタンクで発酵、約20日間醸しを行います。フレンチオークのバリック(新樽)で約16ヶ月熟成させます。

- ★「デカンター ワールドワイン アワード2021」96点/ゴールド
- ★「サクラアワード2022」ダブルゴールド/特別賞

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ D.O.C. ロッソ ピチェーノ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で約16ヶ月

品番：I-878/JAN：4935919058780/容量：750ml ¥3,630(本体価格¥3,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

ロジヨと並ぶ ヴェレノージを象徴するキュヴェ

ルディ 2018

Ludi

ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルの絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。魅惑的なスパイシーで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため、熟成してさらに良くなります。畑は、標高 200~270mのアスコリ ピチエーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10 月半ばの早朝か夕方方に収穫し、小さなケースに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタングで発酵。醸しは 28 日間です。新樽で 18~24 ヶ月熟成させます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」98 点

★「ヴェロネリ 2022」トレストッレ オーロ/94 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.G. オッフィータ

葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、メルロ 7.5%、カベルネ ソーヴィニヨン 7.5%

熟成：新樽で 18~24 ヶ月

品番：I-313/JAN：4935919053136/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



ラベルに葡萄の女神を表現した、 ヴェレノージの創造性溢れるワイン

エレガントかつリッチでやわらかく、ルディよりも親しみやすい味わいです

ニンファ 2021

Ninfa

「ニンファ」は葡萄の女神を表現しており、ある理想にインスパイアされて造りました。それは生き生きとして魅力に溢れ、大きな将来性を持つ若い女性です。ラベルには、彼女の軽やかなダンス、そして人々をワインに惹きつける彼女の魅力を表現しています。女神から湧き上がる波は、輝きのある色合いと、このワインの香りを表現しています。果肉の厚い果実、ブラックベリーやチェリー、かすかにリコリスや黒鉛、ブラックペッパーやたばこの要素があります。エレガントで持続性のあるアロマです。温かみがあり、エレガントかつリッチでインパクトのある口当たりです。洗練されたソフトで丸みのあるタンニンが感じられます。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネリ 2023」3 星/91 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. マルケ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラー

熟成：300L のフレンチオーク樽 18~24 ヶ月

品番：I-939/JAN：4935919059398/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

無くなり次第 2022VT に切り替わります。
また、2022VT よりオペレーションがヴィン
ロソに変更になります。

創業当時から造り続けるワイン

ヴェレノージの原点ともいえる3アイテム



ロッソ ピチエーノ スペリオールー ブレッチャローロ 2021 (左) Rosso Piceno Superiore Brecciarolo

ブレッチャローロは「小さな石」の意味で、1984年にワイン造りを始めた際の畑の名前です。花や紫色の果実、バラの花びら、その後次第にスパイス、微かなシナモン、コーヒー、タンニンも充分に感じられます。ヴェレノージは、スペリオールーの可能性と将来性を、注目を集める以前から信じ、上質のワインを造り上げる努力をしてきました。その結果は、このワインのしっかりしたボディと、オーク樽での熟成による柔らかく心地よい味わいに感じ取ることが出来ます。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ D.O.C. ロッソ ピチエーノ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30% 熟成：樽で16ヶ月
品番：I-251/JAN：4935919052511/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

ヴェレノージ シャルドネ 2022 (中央) Velenosi Chardonnay

輝きのあるクリアな麦わら色、フルーティで花を思わせるフレッシュで繊細なアロマ、とてもバランスのよい風味があります。凝縮された果実味が、さわやかさの中にしっかりとしたコクを与えています。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/I.G.P. マルケ
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：I-276/JAN：4935919052764/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

ファレーリオ 2022 (右) Falerio

洋ナシ、熟したメロンやりんご、グレープフルーツキャンディやミント等のハーブの香りがあり、スッキリと切れの良い酸味があります。熟した甘夏や夏みかんの酸味と香りが残ります。フルーティで上品な美味しさのある風味と、まるやかで深いコクのあるワインです。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ファレーリオ
葡萄品種：ペコリーノ、パッセリーナ、トレッピーアーノ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-250/JAN：4935919052504/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)

1500円前後で楽しめる コストパフォーマンスの高いスタンダードクラス

ロッソ ピチエーノ 2021 (左)

Rosso Piceno

スグリやイチゴ、ラズベリーを思わせる香りがあります。ボリュームのあるフルーティなボディがあり、とてもなめらかな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C. ロッソ ピチエーノ
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70% モンテプルチャーノ 30%
品番：I-597/JAN：4935919055970/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

モンテプルチャーノ ダブルツォ 2021 (右)

Prope Colli Aprutini Pecorino ※無くなり次第2022VTに切り替わります

スマレなど紫の花や苺やプラムなど赤い果実の香り、フレッシュで果実味溢れる風味、バランスのとれたタンニンがあります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%>
国/地域等：イタリア/アブルツォ/D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番：I-598/JAN：4935919055987/容量：750ml **¥1,760**(本体価格¥1,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。



「デカンター ワールド ワイン アワード」97点/プラチナ賞
DWWA2023のエントリー総数は
過去最大の18,250本!

プラチナ賞獲得はわずか125本(0.68%)でした

レーヴェ ペコリーノ 2021

Reve Pecorino

レーヴェはフランス語で「夢」という意味で、樽熟成の白ワインで成功したというアンジェラの夢から名付けました。バナナやパイナップルの香りの後から、エニシダの花やサンザシ、樽の心地よいバニラの香りが広がります。とてもエレガントな骨格を持ちながら、しっかりと持続性のあるワインです。標高200mで、比較的砂の多い土壌です。気温の低い早朝、もしくは夕方に手摘みで収穫します。小箱に入れ、低温でセラーへ運びます。除梗し、コールドマセレーションします。50%はバリックの新樽で、残りの50%をタンクで発酵させます。共に6ヶ月熟成させます。樽熟成させたワインは澱と共に別のタンクに移し、さらに9ヶ月熟成させます。樽熟成は柔らかさ、タンク熟成はフレッシュさをもたらします。

【白・辛口】<Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.G.オッフィーダ

葡萄品種：ペコリーノ100%

熟成：フレンチオークとタンク各50%で6ヶ月

品番：I-612/JAN：4935919056120/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

60ヶ月瓶熟成させた、こだわりのスプマンテ

絶対にこの地でスプマンテを造ってみせるという、アンジェラの強い意志が実ったスプマンテ



グラン キュヴェ ヴェレノージ 2016

Gran Cuvée Velenosi

葡萄は手摘みで厳しく選別します。柔らかくプレスし、低温で一次発酵させます。二次発酵後60ヶ月瓶熟成させることで、ワインに深みときめ細やかな泡立ちをもたらします。とてもきめ細かな小さな泡が途切れることなく立ちのぼります。香りとはとてもフルーティで、黄色い果実、アプリコット、そしてパンやクッキー、蜂蜜のアロマがあります。口に含むと、蜂蜜やパン、クッキーの風味が感じられ、非常にフレッシュです。ミネラルの塩味、十分な酸が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.5%><瓶内二次発酵>

国/地域等：イタリア/マルケ 葡萄品種：シャルドネ70%、ピノノワール30%

品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

2021VTはラクリマにとってベストなヴィンテージのひとつ

ラクリマ ディ モッコ ダルバ 2021

Lacrime di Morro d'Alba

「2021年は暑すぎず、ラクリマにとってベストなヴィンテージのひとつになりました。タンニンシルキーで、花を思わせる香りがしっかりと感じられます。以前よりも残糖を低くしています。ラクリマはタンニンもあるので、口の中をリフレッシュする効果があり、フードペアリングにもおすすめです」とフィリップは話します。ラクリマは非常に個性的な特徴をもつ品種で、果皮が薄いので熟した葡萄の実からは、まるで涙を流す様に果汁がこぼれ落ちます。これが「涙=ラクリマ」と呼ばれる由縁です。通常9月半ばに収穫し、念入りに選別した後、除梗して、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。毎日ルモンタージュしながら、20日間醸しをします。

★「ワイン エンスージアスト」90点/ベストバイ ★「ヴィノス2022.10」90点

【赤・フルボディ】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/DOCラクリマ ディ モッコ ダルバ

葡萄品種：ラクリマ ディ モッコ ダルバ100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-584/JAN：4935919055840/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

アブルッツォで造る、モンテプルチャーノのトップ キュヴェ

ヴェルソ セーラ モンテプルチャーノ ダブルッツォ コッリーネ テラマーネ 2020 Verso Sera Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

畑は D.O.C.G.コッリーネ テラマーネのコントログエッラに位置し、標高 260m、シルト、粘土、砂利を含む土壌です。収穫は 10 月中旬に手摘みで行います。セラーに運び除梗した後、コンクリートタンクで発酵させます。約 4 週間、ゆっくりと醸しを行います。発酵終了後、30hL の大樽に移し、10~12 ヶ月熟成させます。濃く透けて通らない赤色、熟したプラムやブラックベリー、カシスの複雑で強いアロマの後から、タバコやなめし皮のスパイシーな要素も感じられます。フルボディで、ベルベットのようになややかなタンニンがあります。「ヴェルソ セーラ」はあとすこしで夜になる時間帯を指す言葉で、宵の口や夕暮れ時を意味しています。まだ夜にはなっていないけれど 1 日の仕事が終わって、自分へのご褒美としてこのワインを飲んでほしいという願いが込められています。

今までは砂利質の土壌の畑と、粘土質の土壌の畑からのモンテプルチャーノを使用していましたが、砂利質の方が品質の高いモンテプルチャーノが出来ると分かったため、2020VT からは砂利質の畑からの葡萄で造るように変更しました。

- ★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点
- ★「ヴェロネッリ 2023」3 星/91 点 ★「ピベンダ 2023」5 房
- ★「デカンター 2024.04」91 点

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
D.O.C.G. コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルッツォ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で 10~12 ヶ月
品番：I-919/JAN：4935919059190/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)



1 ケース 3 本入り
ケース発注の場合は、外装箱入りで発送

ワインは布製の袋に入っています



アブルッツォで造る、スタンダードシリーズ「プローペ」

ロゼの最新ヴィンテージも入荷致しました！



プローペ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2020 (左)
Prope Montepulciano d'Abruzzo
【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ 熟成：大樽で 12 ヶ月
品番：I-918/JAN：4935919059183/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

プローペ チェラズオーロ ダブルッツォ 2023 (中央左)
Prope Cerasuolo d'Abruzzo
【ロゼ・辛口】<Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：モンテプルチャーノ
品番：IA-032/JAN：49359199403203/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

プローペ トレツピアーノ ダブルッツォ 2022 (中央右)
Prope Colli Aprutini Pecorino
【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：D.O.C.
葡萄品種：トレツピアーノ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-915/JAN：4935919059152/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

プローペ コッリ アブルティーニ ペコリーノ 2023 (右)
Prope Colli Aprutini Pecorino
【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ 等級：I.G.P.
葡萄品種：ペコリーノ 熟成：ステンレスタンク
品番：I-916/JAN：4935919059169/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

LANGHE ARNEIS 2022

「ムンドウス ヴィニ 2023」

金賞受賞

さらに、各カテゴリーで最も優れたワインに与えられる
『Best of Show』にも選出！

BEST OF SHOW PIEMONTE WHITE



ランゲ アルネイス ランクネヴ 2022 Langhe Arneis Runcneuv

黄金色の混じった黄色、新鮮な果実や花の少し甘さのある魅力的な香り、口の中ではアーモンドの風味が感じられます。フルーティさとすっきり感があります。契約農家からの買い葡萄で、樹齢約 30 年の樹から選別した葡萄を使っています。目の詰まった集約感があるのが、この品種の特徴です。畑はネヴィーリエにあり、南東と南西向きで、標高は 260m と 460m です。土壌は粘土石灰岩質です。発酵前に、果皮と数時間醸しを行います。柔らかく压榨し、長い間低温で発酵させます。ステンレスタンクで 3~4 ヶ月熟成させます。熟成中は澱と長く接触させます。

<その他評価> ★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. ランゲ
生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：アルネイス 100%
熟成：ステンレスタンクで 3~4 ヶ月
品番：I-570/JAN：4935919055703/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



新入荷



UNITE PRIN VIN - UNITED BY WINE

ALIANȚA-VIN

アリアンツァ ヴィン



モルドバのスパークリングワイン 3 種が新入荷！

キシナウル ヴェキ スプマン ブリュット NV (右)

Chisinaul Vechi Spumant Brut

【白・スパークリング・辛口】 <Alc. 12.5 %>

品番：M-001 / JAN：4935919980012 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

キシナウル ヴェキ スプマン デミセック NV (中央)

Chisinaul Vechi Spumant Demisec

【白・スパークリング・やや辛口】 <Alc. 12.0 %>

品番：M-002 / JAN：4935919980029 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

キシナウル ヴェキ スプマン ドウルチェ NV (左)

Chisinaul Vechi Spumant Dulce

【白・スパークリング・甘口】 <Alc. 12.0 %>

品番：M-003 / JAN：4935919980036 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

国/地域等：モルドバ/コードル 葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

「キシナウル ヴェキ スプマンテ」は、シャルマ方式によるフレッシュかつフルーティなスパークリングワインです。キシナウはモルドバの首都、ヴェキは古いという意味で「オールド キシナウ」を指します。輝きのある淡いイエロー、フレッシュで調和があり、きめ細かなエレガントな泡立ちが心地よく感じられる辛口です。フェテアスカ レガーラは「高貴な乙女」の意味を持つ白葡萄品種です。病害虫に強く、フレッシュでドライな味わいがあり、バラの花やドライアプリコット、アーモンドなどの風味があるとされています。シャルドネ、アリゴテに加えフェテアスカ レガーラがブレンドされており、ワインにわずかにエキゾチックなニュアンスを与えています。飲み口に応じて、ブリュット（辛口）、デミセック（やや辛口）、ドウルチェ（甘口）の3種類がございます。ブリュットでも辛口過ぎることはなく、フルーティで心地よい味わいが楽しめます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。



モルドバ・コードル地方

アリアンツァ ヴィンはモルドバの首都キシナウのある中央部にあり、国内最大の栽培面積を持つコードルに拠点を置く生産者です。1944 年以來ワイン造りを行っていたワイナリーをベースに、1994 年にアリアンツァ ヴィンとして誕生しました。自家畑の他に長期契約の栽培農家の葡萄を使いワインを生産しています。また安全かつ安定した品質を保つため、食品安全マネジメントシステム ISO22000 を取得しています。



モルドバについて

モルドバ共和国は南東ヨーロッパ、黒海盆地に位置しています。ウクライナとルーマニアに接しており、気候は穏やかな大陸性気候で、短く穏やかな冬と長く暑い夏が特徴です。土壤被覆は非常に多様で肥沃です。主な土壤組成は、粘土質土壤と褐色土壤が軽く混合された腐植土で構成されています。これらの条件はワイン造りに有利な条件を提供し、モルドバを世界最大のワイン生産国の一つにしています。モルドバのワイン造りについては、紀元前 3,000 年頃、つまり今から 5,000 年前にまで遡るとされています。

<Codru (コードル/コドゥル)>

首都キシナウを擁するモルドバの中心的な産地で、栽培面積の 6 割を白葡萄が占めており、優れた白ワインとスパークリングワインを主に生産しています。土壤にはチェルノーゼム(黒土: 団粒構造の発達した黒色の厚い腐植層の下に炭酸カルシウムの集積層が重なる)が豊富で、肥沃な土壤のため、作物が良く育ちます。

※右の地図は「一般社団法人 Wine of Moldova Japan」(<https://womj.org/>) より引用

「ルーマニアの国境の東側に位置するモルドバ共和国は、旧ソヴィエト連邦に属する国の中で最も葡萄の栽培量が多く、人口 1 人当たりの葡萄本数が世界最高を誇る。国土の約 4%は葡萄畑で、労働人口の 10 分の 1 は、ワイン産業に何らかの形で関わっている。この地図に記載されている全産地と同様、モルドバの葡萄畑の面積は、ゴルバチョフ政権の反アルコール運動および私有化の痛手によって、大きく減少した。旧ソヴィエト連邦時代、モルドバのワイン用葡萄畑は最大で 24 万 ha あったが、2017 年には 81,000ha にまで減っている。(中略) クレムリン宮殿にあったロシア皇帝のセラーの管理係は、最上のテーブルワインとして、当時モルダヴィア(古くはベッサラビア)と呼ばれていたこの地に目をつけた。モルドバの歴史はロシアとルーマニアの主導権争いの歴史である。(中略) ワイン産地としてのモルドバには多くの有利な点がある。ブルゴーニュと同緯度に位置し、起伏の緩やかな丘陵地があること、多様で葡萄に適した地勢であること、気候が黒海により和らげられることなどである。時には冬の寒さが、防寒対策を施されていない葡萄株を枯らすこともあるが、古くからある最上の葡萄畑はほとんど完璧といえる条件下にある」

——『世界のワイン図鑑 第 8 版』より



～ モルドバの食文化・郷土料理 ～

モルドバの食文化には、その肥沃な土壤がもたらす豊穡と、ルーマニアによる影響が大きく反映されています。郷土料理の「ママリガ」は、イタリアのポレンタに似たコーンミールのお粥/練り物で、ルーマニアでもよく食べられていますが、モルドバではベーコンやニンニク、羊乳チーズと合わせて食べられるそうです。その他、「ペレメニ(サワークリームをつけて食べるロシア風の水餃子)」や、「サルマーレ(ルーマニア風ロールキャベツ。モルドバでは葡萄の葉で包むことが多いそうです)」などが有名です。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョと、妻で販売担当者のマファルダ。



QUINTA DA RAZA

キンタ ダ ハーザ

土着品種の個性とバシュトのテロワールを引き出して造る 長期熟成も可能な品質を誇るヴィーニョ ヴェルデ



歴史ある家族経営のワイナリー

キンタ ダ ハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P.ヴィーニョヴェルデのサブリージョン、「バシュト (Basto)」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18 世紀にまでさかのぼることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョによって運営されています。1987 年に祖父のイナシオが亡くなった後、ディオゴがワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者としてのキャリアをスタートさせました。ディオゴは妻のマファルダと共に、葡萄栽培とワイン造りに対する情熱を持ち、土地の可能性を信じ、ワイナリーをさらに発展させました。現在は、50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。

一般的なヴィーニョ ヴェルデのイメージとは異なるワイン 『WANDS』など日本の専門誌でも取り上げられました

キンタ ダ ハーザのヴィーニョ ヴェルデは、一般的にイメージされる“微発泡で軽快な飲み口が楽しめるワイン”とは異なり、“長期熟成にも向く、高品質で本格的な味わいのスティールワイン”に仕上げられています。通常のワイン同様、ボトルによってはわずかに炭酸ガスを帯びている場合があるかもしれませんが、どれも「ヴィーニョ ヴェルデ」という先入観に縛られずに試していただきたいワインです。実際に、『ワイン アドヴォケイト』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。ディオゴは、「ヴィーニョ ヴェルデはワインの名前ではなく、生産地域 (D.O.P) を指します。白ワインだけでなく、赤、ロゼ、スパークリングワインも造られています。一般的にヴィーニョ ヴェルデは熟成しない、と言われていますがそれは正しくありません。特にアルヴァリーニョやアヴェッツォといった品種で造られたワインは高い熟成の可能性を持っています」と話します。

『WANDS 2023 年 11-12 月号』では、「アヴェッツォは樹勢が強く、湿度に弱く、コントロールが難しい品種だが、山に近い場所で強風が吹けば大丈夫だという。アルヴァリーニョ同様にアルコール度数も酸度も高く、熟成ポテンシャルの高いワインを産む品種として注目されている」、「アヴェッツォやバシュトという産地のポテンシャルに気がつかせるワイナリーだ」と紹介されています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

アヴェッツォの長期熟成ポテンシャル

キンタダハーザ Quinta da Raza

キンタダハーザは、ポルトガル最北部の山岳地帯に位置するワイナリーである。当ワイナリーは、18 世紀に設立された歴史ある家族経営のワイナリーである。現在は、5 世代目のジョゼ ディオゴ テイシェイラ コエリョによって運営されています。1987 年に祖父のイナシオが亡くなった後、ディオゴがワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者としてのキャリアをスタートさせました。ディオゴは妻のマファルダと共に、葡萄栽培とワイン造りに対する情熱を持ち、土地の可能性を信じ、ワイナリーをさらに発展させました。現在は、50ha の畑を所有し、年間 70 万本のワインを生産しています。



ヴィーニョ ヴェルデで最も内陸に位置するサブリージョン「バシュト (Basto)」のテロワールをワインに表現する

ポルトガルには14のD.O.P.があり、ヴィーニョ ヴェルデの生産量はポルトガルのスティールワインのD.O.P.の中で最大となっています。キンタ ダ ハーザのある「バシュト」は、ヴィーニョ ヴェルデの9つのサブリージョンの中で最も内陸に位置しているため、大西洋からの海風から守られています。ヴィーニョ ヴェルデの他のエリアと比べると冬は寒く、夏は非常に暑くなります。これは晩熟の品種であるアザル (白) やエスパデイロ (赤) の生育に非常に適しています。キンタ ダ ハーザの畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。タメガ川と大西洋からの風を遮る山々に囲まれています。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。土着品種に注力し、アザル、アrinto、アヴェッソ、ヴィニャン、トラジャドゥーラ、アルヴァリーニョ等を栽培しています。キンタ ダ ハーザでは、周囲の自然環境との調和を大切に、生物多様性を保ち、自然との共生を目指しています。



「私たちは特に、土着品種を守ることを重視しています。なぜならこのような地域ならではの葡萄は、この土地や気候に非常に適していたからこそ長年栽培されてきたと言えるからです。例えば、アザルは完熟しにくい葡萄品種で、他のエリアではあまり栽培されていませんが、バシュトの畑は非常に日当たりが良いため完熟することが出来ます。私たちの哲学は、単一品種のワインの場合、その葡萄の独自の個性、アロマやフレイバーが際立つようにすることです。また、単一品種の個性を知った上でブレンドのワインを飲むと、そのワインをさらに良く理解することが出来ます」

栽培と醸造について

ディオゴは、先人達のワインに対する想いを大切に受け継ぎながら、さらなる品質向上を求め、献身的に努力を重ねてきました。葡萄栽培とワイン造りについては、伝統を重んじながら、革新的な技術を取り入れています。収穫は、畑で丁寧に選別しながら手摘みで行ないます。収穫の際は、葡萄のフェノール類 (タンニン、アントシアニン、フラボノール等) の成熟具合について様々な分析、考察を行った後、いつ収穫を行うかを決めています。当然ながら畑の向きや標高、求めているワインのスタイルや葡萄品種によって熟度が違ってきます。数日ごとに畑から葡萄の実をランダムに採取して分析を行い、潜在アルコールを測定します。さらにラボで pH や酸度を測定、種や果皮を食べてフェノール類の成熟度合いを見ます。「個々の区画や品種の熟度の違いに合わせて収穫の順番を決めます。収穫は、熟練した収穫チームによって品質の良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行ないます。収穫した葡萄が潰れないよう小型のケースに入れセラーに急いで運びます。この時期は寝る間も惜しむほどの忙しい時期ですが、チームは活気に満ちています」とディオゴは話します。また、黒葡萄のヴィニャンは、100年以上前に造られた「ラガレス」と呼ばれる石の発酵槽を使い、昔と同じように足踏みをして葡萄を潰しています。他の抽出方法と比べてみたところ、人の足で潰したほうが他のどんな方法より優しく抽出出来ることが分かったため、このやり方を採用しています。

ラインナップについて

- ファミリー コレクション : 最上級の限定生産品。ヴィーニョ ヴェルデの概念を覆すワインです (現在取り扱い無し)。
- キンタ ダ ハーザ : ワイナリー名を冠したトップ クラスのワイン。長期熟成に適したアルヴァリーニョやアヴェッソを中心に据え、単一またはブレンドによってワインとしての完成度を高めています。
- ドン デイオゴ : デイオゴの名を冠したミドル クラス。土着品種を単一で仕込み、個性を引き出しています。
- ハーザ : ヴィーニョ ヴェルデらしいフレッシュで爽やかなスタイルのエントリークラス。
- ナット (ナチュラル) : 野生酵母を使用して SO2 を極力使用せず、フィルターもかけないナチュラルなスタイル。ペット ナットや、スティールの赤ワインがあります。

ワイナリー名を冠した“上級キュヴェ”

長期熟成に適したアヴェッソとアルヴァリーニョをブレンドし、ヴィーニョ ヴェルデとしての完成度を高めました。もともとの葡萄が持つ集約感や豊かな風味と、熟成による複雑さや深みを楽しめます

ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ アルヴァリーニョ 2018 Vinho Verde Quinta da Raza Avesso Alvarinho 【160本限定】

アヴェッソとアルヴァリーニョはどちらも葡萄の粒が小さく、果肉に対する果皮の割合が多く、そのため集約があり複雑で豊かなアロマとフレイバーがもたらされ、味わいのパワフルなワインになります。また長期熟成の高いポテンシャルを持っています。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3時間から6時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低圧でゆっくりと圧搾した後、品種ごとに16~18度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵させます。発酵後、10%のみ前の年のワインをオーク樽で熟成させたものをブレンドします。熟成は澱と共にステンレスタンクで18ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5 %> 国/地域等: ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ
葡萄品種: アヴェッソ 60%、アルヴァリーニョ 40% 熟成: ステンレスタンクで澱と共に18ヶ月
品番: PA-043/JAN: 4935919360432/容量: 750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。



アルヴァリーニョと同様、長期熟成のポテンシャルを持つ 「アヴェッソ」に焦点を当てて造る個性的な1本



ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アヴェッソ 2021

Vinho Verde Quinta da Raza Avesso

「アヴェッソは珍しい品種で、繊細でカビに弱く完熟が難しい品種です。山の近くの風が吹く畑で、アルヴァリーニョとは違う個性があり、ミネラルと酸が強く、今ベストな品種だと思っています」と生産者は話します。長期熟成の高い可能性を持っています。熟成するにつれ、複雑さやフレイバーの豊かさが増し、新たな一面をみせてくれる魅力的なワインです。グリーンを帯びた輝きのある黄色、オレンジや桃の豊かなアロマにかすかにアーモンドのニュアンスが混ざります。十分な酸があり、ボディのしっかりとした、繊細かつ複雑で非常に調和のとれた味わいを持っています。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、3 時間から 6 時間スキンコンタクトを行い、果皮からのアロマを抽出します。その後、低圧でゆっくりと压榨した後、温度コントロールされたステンレスタンクに入れ、約 18 度で発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。

★「ワイン アドヴォケート 2022.04.30」90 点（飲み頃評価は 2022~2029 年）

【白・辛口】 <Alc. 13.0 %> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アヴェッソ 100%

品番：PA-042/JAN：4935919360425/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

アルヴァリーニョとトラジャドゥーラをブレンド 複雑で味わい深い個性を持ったヴィーニョ ヴェルデ



ヴィーニョ ヴェルデ キンタ ダ ハーザ アルヴァリーニョ トラジャドゥーラ 2022

Vinho Verde Quinta da Raza Alvarinho Trajadura

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

「アルヴァリーニョはブドウの粒が小さく、果皮の比率が高いため、豊かなフレイバーになります」と生産者は話します。トラジャドゥーラは酸度が低く、豊かな香りが特徴的な品種で、その他の品種にブレンドすることが一般的です。このワインは、長期熟成向きのアルヴァリーニョと、個性を持ったトラジャドゥーラをブレンドすることで複雑な味わいに仕上がっています。輝きのある黄色、繊細でありつつ複雑、レモン、洋梨、桃、リンゴのフレッシュな果実に加えかすかにアーモンドのニュアンスが混ざるアロマは、繊細でありながら複雑な個性を持っています。口に含むととてもエレガントかつフレッシュ、心地よい余韻がいつまでも感じられます。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低圧でゆっくりと压榨した後、品種ごとに温度コントロールされたステンレスタンクで 12 日から 21 日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてボトリングします。

【白・辛口】 <Alc. 12.5 %> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アルヴァリーニョ 60%、トラジャドゥーラ 40%

品番：PA-041/JAN：4935919360418/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

トロピカルフルーツの味わいが特徴的なアrintoの個性を表現

ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ アrinto 2022

Vinho Verde Dom Diogo Arinto

5 世代目にあたるディオゴの名を冠したシリーズのヴィーニョ ヴェルデです。「アrintoはトロピカルフルーツの風味があります」と生産者は話します。輝きのある淡い黄色、桃や熟したリンゴ、洋梨の少しトロピカルなアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュで、たいへん調和のとれた味わいです。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄は 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗し、低圧でゆっくりと压榨した後、14 度から 16 度に温度管理されたステンレスタンクで約 15 日から 21 日間、発酵させます。軽くフィルターをかけてからボトリングします。

★「サクラアワード 2024」でゴールドメダル

【白・辛口】 <Alc. 12.0 %> 国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-040/JAN：4935919360401/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



土着品種ヴィニャンを石の発酵槽に入れ、足で潰して造ります 食事とともに楽しみたいヴィーニョ ヴェルデの赤



ヴィーニョ ヴェルデ ドン ディオゴ ヴィニャン 2021 Vinho Verde Dom Diogo Vinhao

【170 本限定】

「ヴィーニョ ヴェルデの赤は、食事と合わせて飲むとさらに良さを分かっていただけることが多いです。しっかりとした酸があり、消化を促してくれます。現地では、脂ののったイワシや、魚、豚肉など幅広く楽しんでます」と生産者は話してくれました。しっかりと濃い赤色、ブラックベリーやラズベリーを思わせる豊かなアロマとフレーバーがあり、非常にソフトな口当たりです。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、20kg のケースに入れて運びます。収穫した葡萄は除梗し、「ラガレス」と呼ばれる 100 年以上前に造られた石の発酵槽に入れ、人の足で潰します。こうすることで最も優しく抽出が出来ると考えています。そのまま「ラガレス」で発酵させた後、压榨します。ワインをステンレスタンクに移し、不純物を沈殿させます。その後、澱引きを行い、フィルターをかけてからボトルングします。



【赤・フルボディ】 <Alc. 12.0 %>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：ヴィニャン 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 18 ヶ月

品番：PA-045/JAN：4935919360456/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

ヴィーニョ ヴェルデらしいフレッシュで軽快なスタイルの白とロゼ キンタ ダ ハーザの実力が発揮されたエントリークラス

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2023 (左)

Vinho Verde Raza Branco

3 種類の土着品種のブレンドによる軽やかで爽やかな白ワインです。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと压榨します。発酵は 14 度から 16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで約 15 日から 21 日間、行います。

【白・辛口】 <Alc. 11.5 %> <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：アrinto 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15% 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml ¥1,540(本体価格¥1,400)

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2022 (右)

Vinho Verde Raza Rosé

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

3 種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。畑の標高は平均で 200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように 20kg のケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと压榨します。発酵は 14~16 度に温度コントロールされたステンレスタンクで行います。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 11.5 %> <スクリューキャップ>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ

葡萄品種：バデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン 熟成：ステンレスタンク

品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml ¥1,650(本体価格¥1,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

害虫の天敵となる虫をラベルに描いた「ペット ナット」 可能な限り人的介入を抑えた自由なワインを造りました

ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 (左)

Raza Pet Nat Branco

【360本限定】

このペット ナットはSO2無添加で、可能な限り人的介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10~14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。フレッシュな果実の生き生きとしたフレーバーが広がります。澱によって濁りが生じていますが、これによりワインのフレーバーに複雑さが加わっています。

★2021VTが「デカンター2023.5.27」で92点を獲得。クオリティの高さが評価されました。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 12.0%> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：トラジャドウーラ 100%

品番：PA-038 / JAN：4935919360388 / 容量：750ml **¥2,970**(本体価格¥2,700)

ハーザ ペット ナット ロゼ 2022 (右)

Raza Pet Nat Rosé

このペット ナットは可能な限り人的介入をせずに造られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した葡萄は除梗した後、压榨します。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10~14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトル内で発酵が終わるようにします。発酵の際に発生した二酸化炭素（炭酸ガス）がボトル内に留まりスパークリングワインとなります。ラズベリーやイチゴなど赤い果実のチャーミングなアロマとフレーバーが広がります。フィルターをかけていないため、澱によって濁りが生じる場合がありますが、これによってワインに複雑さが加わっています。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<Alc. 12.0%> <王冠>

国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 葡萄品種：パデイロ、ヴィニヤン

品番：PA-049 / JAN：4935919360494 / 容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)



※上記2商品の特性上、瓶への振動や衝撃は避けてください。また、高温での放置はせず、18度以下での保管にご協力ください。

『Winart No.109/Summer 2022』 に掲載されました！

「ここは完全な谷なので、海からの風は山々がさえぎってくれる。夏はとて暑く、冬はとて寒く、寒暖差が激しい。標高は約200メートルで日当たりは最適。ここまで強い日照を受ける場所は、ヴィーニョ・ヴェルデではめったにないんじゃないかな」とジョゼ・ディオゴ。合計50ヘクタールの畑を所有するキント・ダ・ハーザでは、バシュトならではの地場品種をリスペクトした品質重視のワイン生産に力を注いでいる。(中略) 周りから孤立したエリアだけに、ほぼバシュトの品種も存在。一時は絶滅しかけたパデイロは、ジョゼ・ディオゴが尽力し復活した黒ブドウだ。色が淡く繊細なこの品種は、ロゼワインに使われている。

「ヴィーニョ・ヴェルデは2年以内に飲まなくてはいけないと思われているけれど、それだけではないということがわかってもらえるでしょう？ 私たちが見せたいのは、ヴィーニョ・ヴェルデの可能性と多様性。フレッシュなもの、ガストロノミックなもの、複雑味や熟成感を楽しむものなど、いろいろできるということを示していきたい」。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

リアルワインガイド2024冬 旨安大賞 受賞ワインが再入荷！



ペイ ドック アリカンテ ブーシェ セパージュ ウーブリエ No.5 2022 Pays d'Oc Alicante Bouschet Cepage Oublies No.5

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。アリカンテ ブーシェ単で造られるこのワインは、深みがあり、おおらかで南仏らしい暖かみを感じられます。葡萄は完全に熟すのを待って収穫します。100%除梗します。一部は伝統的な方法で醸造し、一部はマセラシオン アショーを行い、豊かな色合いとアロマ、タンニンを抽出します。発酵後、フレンチオークで4ヶ月熟成をさせることでワインに複雑さを与えています。紫を帯びた深いルビーレッド、赤や黒のベリーの非常に華やかアロマに加え、かすかにスマイレの花の要素も感じられます。さらにかすかに樽のスモーキーなニュアンスもあります。しっかりと厚みがあり、豊かな味わいが楽しめる1本です。

- ★「ベルリナー ワイントロフィー2023」金賞
- ★「リアルワインガイド 2024冬 第84号」88+点&旨安大賞

赤・ミディアムボディ <Alc. 13.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域：フランス/ラングドック ルシヨン 等級：I.G.P.
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：アリカンテ ブーシェ 100%
品番：FC-916/JAN：4935919319164

¥1,650 (本体価格¥1,500)

今飲んで **88+** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 **今~2043**

キャンディや凝縮した干した果実、そして白い樽が印象的な魅力ある香り。色々な方向の個性が出ていて欲張りなワイン。白さを感じる樽香が、濃度からくる尖った所をマイルドに仕上げている。ワインが若いので、初期の状態より少し時間が経った方が全体的なバランスは取れてくる。なので出来ればデキャンタをした方がこのワインの良さをより味わえます。誰もが美味しいと思える味なので、やや濃いめのワインを飲みたいときは特におすすめします。やや濃いけどジューシー 山本芳久 (23年11月試飲)

アリカンテ ブーシェとは？

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種です。果肉も赤く色の濃いワインに仕上がるのが特徴です。栽培も醸造も非常に難しく、良いワインにするのはさらに難しい品種です。フランス語で“染め物屋・染料”という意味を持つ『タンテュリエ』と呼ばれる葡萄の一種で、豊富なアントシアニンにより、皮だけでなく果肉や果汁にも色がついています。そのため完熟すればとてもきれいで強い色のワインに仕上がります。スペインではガルナッチャ ティントレラとも呼ばれ、弊社が取り扱うスペインワイン「ラヤ (品番：S160) / 本体価格¥1,700」にも使われている品種です。ラヤと飲み比べていただくと品種の魅力を一層感じていただけます。



モーゼルのトップ生産者「シュロス リーザー」が造るスタンダード キュヴェ
コストパフォーマンスの高さに驚かされる 1 本
まずはこのワインをぜひお試しください！



SCHLOSS LIESER
THOMAS HAAG

シュロス リーザー/トーマス ハーク

ドイツワインの代表的な評価誌
5つすべてで最高評価を獲得！

★★★★★ ★★★★★ ★★★★★ ★★★★★ ★★★★★ 

シュロス リーザー リースリング
クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021
Schloss Lieser Riesling Qualitätswein Trocken

シュロス リーザーが手掛ける中で、最も手に取りやすいクラスの辛口リースリングです。グローセス ゲヴェックスはテロワールの違いを表現していますが、このワインは複数のクリュの葡萄をブレンドすることでバランスよく仕上げています。トーマス ハークのスタイルを知るのに相応しい 1 本といえます。リーザー ニーダーベルク ヘルデン、リーザー シュロスベルク、グラーハー ヒンメルライヒの葡萄を使用しています。石を思わせる鉱物的な香りです。グレープフルーツやレモン、ライムのような、はつらつとした果実味があります。2021VT は、モーゼルの典型的でクラシックなヴィンテージとして評価されており、豊富な酸が特徴的です。

【白・辛口】 <ALC. 11.5%> <スクリュューキャップ>

国/地域等：ドイツ/モーゼル 生産者：シュロス リーザー

葡萄品種：リースリング 100% 残留糖度：7. 2 g/L 酸度：7. 0 g/L

品番：KA-746/JAN：4935919197465/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

トーマス ハークによる 2021VT についてのコメント

2021 VT は、非常にクラシックでモーゼルらしいリースリングの年となった。涼しく雨の多い春と夏の変わりやすい天候の後、9月には多くの太陽と涼しい夜がもたらされ、素晴らしいアロマの発育を促した。収穫は、10月中旬の様々な選別作業によって特徴づけられ、限られた量ではあるが、完璧で健康なブドウを収穫することができ、我々の正確な手作業に報いることができた。2021VT のリースリングは、非常に繊細で、ピュアで、巨大なミネラル、生き生きとした酸味、素晴らしい果実味のバランスを呈している。

GGのマグナムボトルが、1本約11万円で落札！ 辛口リースリングにおいても最高峰に君臨する生産者

シュロス リーザーは、今やエゴン ミュラーと並ぶモーゼル屈指の生産者の地位を築き上げました。ドイツワインの代表的な5つの評価誌すべてで最高評価を獲得しています。『ヴィヌム 2024』5/5星、『アイヒェルマン 2023』5/5星、『ゴ エ ミヨ 2023』5/5星、『ファルスタッフ 2023』5/5星、『ファインシュメッカー2023』5/5F(ベストワイナリー2023も受賞)という評価に加え、2015年には『ゴ エ ミヨ』で、2021年には『ファルスタッフ』で「ワインメーカーオブザイヤー」を受賞しました。また、モーゼル中流域の9つのグローセ ラーゲを手中に収めています。近年は、特に辛口のリースリングに注力しており、グローセス ゲヴェックス (GG) の地位向上にも貢献しています。事実、VDPの「グローサー リング」が主催した2019年のオークションでは、「ベルンカステラー ドクトール グローセス ゲヴェックス 2018」のマグナムボトルが、1本874ユーロ(当時の日本円で約11万円)で落札されました。



オーナー兼醸造家のトーマス ハークは勤勉で真面目、穏やかで優しい性格の持ち主です。現在の地位におごることなく、いつも私たちを温かく出迎えてくれます。個人生産者でありながら、所有する畑は23ha、およそ180区画に分かれているため、畑仕事には膨大な時間を費やします。作業自体は他のメンバーと協力して行いますが、収穫のタイミングの決定や、醸造についてはトーマスが一人で行わなければならないため、収穫の前後は肉体的にもかなり疲労するそうです。例えば、2017年は収穫期間が4週間に及びましたが、24時間体制で休みなしに作業を行なったそうです。「その間ずっと禁酒をしていたよ!」とトーマスは笑っていましたが、その穏やかな話しぶりからは想像もつかないような過酷なエピソードです。またトーマスは、自然発酵が今ほど謳われる以前からずっと、野生酵母による偶発的な発酵を行なってテロワールを表現しています。

「石を噛むかのようなミネラル感と強すぎる酸……。 しかし将来、きっとドイツを代表する生産者になる」

トーマスは、ブラウネベルク村を代表するワイナリー、フリッツ ハークのヴィルヘルムの長男ですが、家業を継がず、1992年にシュロス リーザーにマネージャー兼ケラーマイスターとして参加しました。シュロス リーザーの歴史は1904年にまでさかのぼります。1875年に建立された荘厳なリーザー城の隣に、ショルレマー男爵がヴァイングート シュロス リーザーを設立したのが始まりです。しかし、当時のシュロス リーザーは評価を落としていました。トーマスは、1997年にヴァイングートと畑を買い取り、その才能を瞬く間に開花させていきます。わずか1年後の1998年には、ドイツの優良生産者組合であるVDPのメンバーとして迎え入れられました。



2000年訪問時の一枚。壁には「ファインシュメッカー」の評価が張られています。今では5F(最高評価)を得るトーマスも、この頃はまだ1Fの評価を得たばかりでした。

弊社がトーマスのワインの取り扱いを開始したのは1996年のこと。トーマスが造っていたワインは、まるで石を噛むかのようなミネラル感と強すぎる酸があり、最初は取り扱いには至りませんでした。しかし、当時はまだ無名ではあったものの、「将来きっとドイツを代表する生産者になる」と直感し、1996年から輸入を開始することにしました。

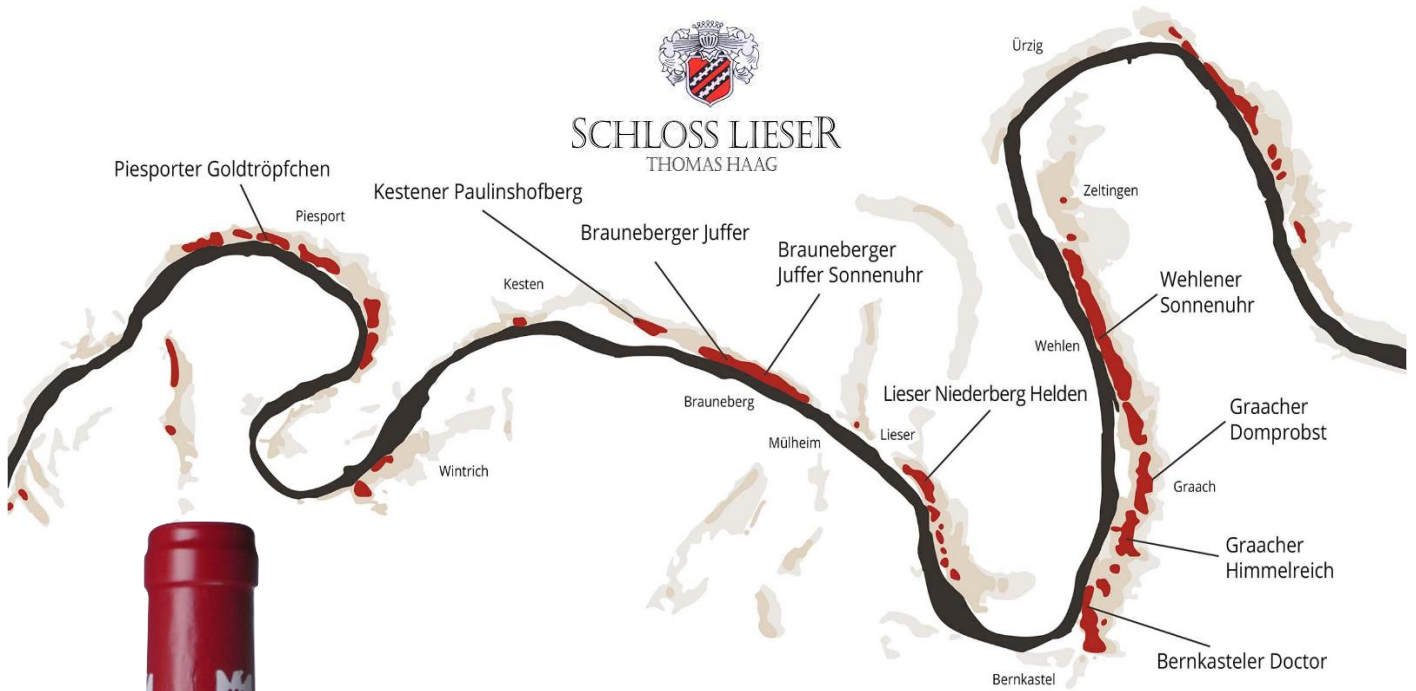
ブルゴーニュにおけるグラン クリュ グローセ ラーゲの数々をその手中に収める

シュロス リーザーが所有する9つのグローセ ラーゲ(ドイツ版グラン クリュ)

- ①ヴェレナー ゾンネンウーア
- ②グラールハー ドームプロブスト
- ③グラールハー ヒンメルライヒ
- ④ベルンカステラー ドクトール
- ⑤リーザー ニーダーベルク ヘルデン
- ⑥ブラウネベルガー ユツファー ゾンネンウーア
- ⑦ブラウネベルガー ユツファー
- ⑧ケステナー パウリンズホフベルク
- ⑨ピースポーター ゴールドトロップヒェン



SCHLOSS LIESER
THOMAS HAAG



**「ジェームス サックリング.com」で96点を獲得！
シュロス リーザーを代表する偉大な単一畑**

リーザー ニーダーベルク ヘルデン
リースリング グローセス ゲヴェックス 2020
Lieser Niederberg Helden Riesling Grosses Gewächs

限定
53本

リーザー村の「ニーダーベルク ヘルデン」は、シュロス リーザーを代表する単一畑です。ミネラル感が強く、樹齢が80~90年、一部は120年と非常に古いため、収量が少なく凝縮した味わいになります。まさに、ドライなグローセスゲヴェックスに最適です。33,45haがVDP グローセ ラーゲとして格付けされています。標高110~190mの丘の上に位置し、南西向きで日当たりの良い畑です。土壌は青色粘板岩です。比較的暖かく、葡萄が良く熟します。ミネラルや石、スパイスの要素があり、複雑さがあります。



ヴェレナー ゾンネンウーアやブラウネベルガー ユッファー ソンネンウーアに特徴的なエレガントさやフィネスではなく、より骨格がしっかりとっていて、全体のバランスが良いのが特徴です。ミネラルが強く、キレのある酸があり、集約した味わいが感じられます。アルコール度数は12.5%と、それほど高くはありませんが、ももとの葡萄が持つ凝縮感やスケール感が際立っており、若いうちからテロワールの個性が表現されています。もちろん、熟成させることでさらに複雑で深みある味わいが感じられるようになります。参考までに、「ワイン アドヴォケイト」での飲み頃評価は、2025~2040年となっています。

- ★「ジェームス サックリング.com」96点/"Top 100Wines of Germany 2021" 72位
 - ★「ヴァインヴィッサー」18.5点/"Best GG of the Mosel" ★「ファルスタッフ 2023」95+点
 - ★「ジャンシス ロビンソン.com」17点 ★「ワイン アドヴォケイト 2022.8.26」93+点
- ※ヴァインヴィッサー (WEINWISSER) : 1992年にスイスのワイン評論家ルネ ガブリエルによって設立されたドイツ語のワイン評価ガイド。

白・辛口 <Alc. 12.5%> 国/地域等 : ドイツ/モーゼル
 葡萄品種 : リースリング 100% 残留糖度 : 3.2 g/L 酸度 : 5.7 g/L
 品番 : KA-753/JAN : 4935919197533/容量 : 750ml **¥10,780**(本体価格¥9,800)

偉大な父、ヴィルヘルムから受け継いだ ブラウネベルクのトップ クリュ



ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア リースリング グローセス ゲヴェックス Brauneberger Juffer Sonnenuhr Riesling Grosses Gewächs

ブラウネベルク村の銘醸畑「ユッファー ゾンネンウーア」は、「ユッファー（乙女）」の中心部の日当たりの良い最良区画にあり、巨大な日時計が設置されています。ブラウネベルク村のトップ生産者として知られるフリッツハークの先代であり、トーマスの父であるヴィルヘルムから譲り受けた特別な畑です。フリッツハークは現在、トーマスの弟のオリヴァーが跡を継いでいます。二人ともモーゼルを代表するトップ生産者として知られており、兄弟ともにこの畑から、最高峰の辛口ワインであるグローセス ゲヴェックスを生産しています。2006年の訪問時、トーマスは「完璧な畑だったので何一つ変えていない」と話していました。標高110~185mに位置しており、VDP グローセ ラーゲとして格付けされた面積は10.6haです。トーマスは、「土壌は青色粘板岩。樹齢は70~100年で、南向きの最良の区画で、女性的で、繊細かつ直線的なワインになる。ヴェレナー ゾンネンウーアに似ているが、こちらはアブリコットの風味がある」とコメントしています。2020VTと2021VTの大きな違いは酸度で、ヴィンテージの特徴が現れています。

白・辛口 国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

【2020VT：限定48本】 <Alc. 12.5%> 残留糖度：6.5g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-709/JAN：4935919197090/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

★「デカンター 2021.8.29」98点 ★「ファルスタッフ 2023」95+点 ★「ワイン アドヴォケイト 2022.8.26」94+点

【2021VT：限定102本】 <Alc. 12.0%> 残留糖度：7.6g/L 酸度：10.0g/L

品番：KA-770/JAN：4935919197700/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

★「ジャンシス ロビンソン.com」17+点 ★「ヴィヌム 2023」93点 ★「アイヒエルマン 2023」92点



ヴェーレン村の最上のクリュとして知られる単一畑 繊細でありながら熟した果実の風味があります



ヴェレナー ゾンネンウーア リースリング グローセス ゲヴェックス Wehlener Sonnenuhr Riesling Grosses Gewächs

ヴェーレン村の銘醸畑「ゾンネンウーア」は、日時計という意味で、葡萄畑には実際に巨大な日時計が設置されており、非常に日当たりが良いのが特徴です。標高110~320mに広がる単一畑で、VDP グローセ ラーゲとして格付けされた面積は46.49haです。トーマスは、「青色粘板岩に少し灰色粘板岩が混ざる土壌で、地層が深い。青色粘板岩由来のダークテイストよりも暖かく、赤いフルーツの風味があり繊細でフルーティな特徴を持つ。ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーアと似て女性的で、直線的な繊細さがあり、果実味は熟していて、鉱物的なミネラルは無い」と説明してくれました。

白・辛口 国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング 100%

【2020VT：限定54本】 <Alc. 12.5%> 残留糖度：3.7g/L 酸度：6.2g/L

品番：KA-710/JAN：4935919197106/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

★「ジェームス サックリング.com」94点 ★「ヴァインヴィッサー」18+点

★「ワイン アドヴォケイト 2021.09.24」92+点 ★「ヴィヌム 2022」91点

【2021VT：限定115本】 <Alc. 12.0%> 残留糖度：6.0g/L 酸度：9.7g/L

品番：KA-769/JAN：4935919197694/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

★「ヴィヌム 2023」94点 ★「ファルスタッフ 2023」93+点 ★「アイヒエルマン 2023」92点

★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5+点



FANTINI

毎年多くの方にご好評いただいている
ファンティーニのチェラズオーロ

最新ヴィンテージ 2023 年が 入荷致しました！

2023年のロゼはチオールを失うことなく、それ
でエキゾチックなフルーツのノートが特徴的
です。昨年と比べるとアルコール度は低
くなりましたが、しっかりとしたストラク
チャがあり、ソフトで複雑さのある口
当たりです。

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2023 Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

チェラズオーロ ダブルッツォは、キエティ、ラクイラ、ペスカーラ、
テーラモで造られたワインに認められる D.O.C.です。「チェラズオー
ロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウム方言の「チェ
ラーザ」に由来します。力強く、リッチなロゼです。10月初めに収穫
し、除梗、破碎します。約6時間の短い果皮との醸しをします。果皮を
除き、12度で15日間発酵します。濃いラズベリー色。小さな赤い果実
を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。バラ
ンスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ
D.O.C. チェラズオーロ ダブルッツォ
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
品番：IA-065/JAN：4935919940658/容量：750ml
¥2,090(本体価格¥1,900)

FANTINI

ファンティーニの
おすすめは
冷しても
美味しい
7-8℃

Collection

SUPREME ITALIAN RED BLEND

オペレーションにとらわれず、優れた葡萄にこだわって造ったワイン
加えて、暑い夏でも楽しめるようにというコンセプトも持ち合わせた

ファンティーニの 自信作

ファンティーニ コレクション ヴィーノ ロッソ 2022
Fantini Collection Vino Rosso

冷やしても、通常の提供温度で出しても美味しいという、他にはないユニークなワインで、年間を通して楽しむことが出来ます。プラムやチェリーなど赤い果実のアロマと風味があります。フレッシュでしなやか、非常にバランスのとれた味わいです。アブルッツォ州キエティのオルトーナ、サンサルヴオ、ポットロリの畑の葡萄を使います。チリエジョーロは中部イタリアで栽培される品種で、ブレンドすることですぐ楽しめるワインとなります。100%除梗します。よりフレッシュな果実の香りを得るため、低温で発酵、醸しを行います。ルモンタージュの回数は、通常より少なくします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ

等級：ヴィーノ ロッソ 生産者：ファンティーニ

葡萄品種：モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ

品番：I-811/JAN：4935919058117/容量：750ml **¥2,420** (本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

フランスワイン専門誌
LA REVUE DU VIN DE FRANCE
AVRIL 2024

表紙を飾りました

SANCERRE BLANC

2021VT から
新ラベルになりました

【白・辛口】 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセル
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：タンクと樽で 6~10 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 12.5%>

品番：FD-173 / JAN：4935919961738 / 容量：750ml **¥5,720**(本体価格¥5,200)

【2022VT】 <Alc. 13.5%> ■オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FD-174 / JAN：4935919961745 / 容量：750ml **¥5,940**(本体価格¥5,400)

★「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.04/No.679」89-90 点

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」90 点



葡萄園面積は 9ha、南、南東と南西向きです。気候は大陸性で、暑い夏と長く寒い冬、春の霜の脅威があります。収量は 59hL/ha です。手摘みと機械摘みで収穫します。区画ごと別々に醸造します。100%除梗し、破碎、ブスマティックプレスで圧搾します。その後、低温で 3~4 日静置し、澱引きします。ステンレスタンクで、アロマを最大限に引き出すため 14 度で発酵させます。低温発酵で、青っぽいハーブのニュアンスやタニックな風味が出ないようにします。マロラクティック発酵はさせません。きれいな澱と共にタンクと大樽、樽で 6~10 ヶ月熟成させます。リッチさとアロマの複雑さを与えるため、味を確認しながら、12 月と 2 月に 1 回ずつ、パトナージュを行います。別々に仕込んだワインをブレンドし、清澄、ろ過して瓶詰めします。白い花を思わせる華やかなアロマ。きれいな酸が豊かな果実味と素晴らしく調和し、余韻に感じるフレッシュなミントやオレガノなどのハーブのニュアンスがアクセントになっています。

LA REVUE DU VIN DE FRANCE No.679 -AVRIL 2024

“手頃な価格ながら成功作”

とコメントされました。

グリオット、カイヨット、テール ブランシュが混ざる土壤からのブレンドで、果実味はある程度成熟しており、ふくよかでまろやかなボディ、心地よい厚み、豊かな余韻が広がります。手頃な価格ながら成功作。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.04/No.679」より



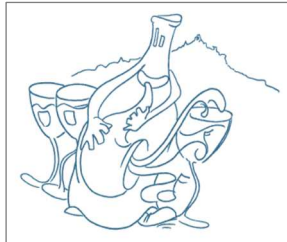
現在、ドメーヌを担う
シモン ショータルと
妻のジュリエット

ドメーヌ ダニエル ショータル

DOMAINE DANIEL CHOTARD

1642 年からおよそ 400 年続く歴史を持つドメーヌ
仏ワイン専門誌でも注目される、サンセールの実力派生産者

ダニエル ショータルは、1642 年に遡るほどの歴史を持つドメーヌです。ダニエルは 1992 年に、父のマルセルと叔父のアンリからドメーヌを引き継ぎました。ダニエルは実家のドメーヌに戻る前は教師として働いていました。また、アコーディオンとギターの奏者でもあり、「Jazz aux Caves」というフェスティバルの創設者でもあります。音楽好きのダニエルらしく、ドメーヌのロゴには楽器を演奏するキャラクターが描かれています。ドメーヌは現在、息子のシモンと彼の妻ジュリエットが牽引しています。



先代のダニエル ショータル

シモンへの世代交代により、さらに深みのある味わいへ

シモンは 1987 年生まれ。トゥールーズの学校で醸造学を学び、2011 年に家族のドメーヌに戻ってきました。2012 年からはニュージーランドにもワイン造りの勉強に行っています。また、年に 4、5 回はフランス各地を周り、勉強を続けています。これらの経験は自身のワイン造りに活かされており、サンセールの存在意義を理解し、同地域の他の生産者との違いを表現する上で重要な経験となりました。2011 年から 2013 年までは醸造のみを担当し、2014 年からは畑仕事からワイン造りまでの全ての工程を管理するようになっています。ダニエル ショータルでは、2004 年から農薬を全く使わないようにしていますが、数年前からオーガニック認証の取得に向けたプログラムを実践し、2021 年にユーロリーフを取得、2022VT よりラベル表示が可能となりました。フランスのワインガイド『ベタンヌ + ドゥソーヴ』の 2018 年版では、「彼は、家族のドメーヌのワインに正確さと深みを与え、賞賛に値するワインを提供しています。父親のダニエルと印象的なコンビを組んでいます」と記載され、新進気鋭の若手生産者として注目されました。また、同誌 2024 年版でも、3 星生産者としての地位を維持しており、「2021 年に有機栽培への転換を完了。この手入れの行き届いたドメーヌは、才能あるシモン ショータルが経営し、サンセロワ地区で最も素晴らしい区画ごとのキュヴェを生産している」と記載されています。



「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.679/2024 年 4 月号」でも注目を集め

ピノ ノワールでも高評価を獲得する実力派生産者

さらに、「サンセールの偉大なワインの新しい展望」と題した特集においてシモン ショタールが紹介されました。また、同特集の「サンセール ルージュ トラディション」のカテゴリーにて、ダニエル ショタールのサンセール ルージュ 2022VTが 91 点評価（15 アイテム中 3 番目に高い点数）、「サンセール ルージュ リュー ディー」のカテゴリーにて、サンセール ルージュ ルダミエ 2022VT が 92 点評価（15 アイテム中 3 番目に高い点数）を獲得しています。さらに、サンセール ブランが表紙を飾り、更なる注目を集めています。その他、ヴィノスではサンセール ルージュ 2020VT が 90 点、サンセール ルージュ シャンドラルシェ 2019VT が 91 点評価を得ており、ピノ ノワールからの赤ワインの品質の高さでも知られています。



← 表紙を飾るダニエル ショタールのサンセール ブラン（左端のボトル）



→ 特集の初項でもボトル画像が掲載されました（左端のボトル）

Domaine Daniel Chotard, à Crézancy-en-Sancerre Un artisanat minutieux et sensible



En blanc et en rouge, les vins de Simon Chotard nous ont enchantés.

Situé au sud-ouest de l'appellation, le discret village de Crézancy héberge de bons domaines tels Guillerault-Fargette, Alexandre et Antoine Vétos et... Daniel Chotard, incarné depuis 2011 par Simon, peu de temps après avoir décroché son Diplôme national d'œnologie à Toulouse. Le parfum, la chair mûre, les saveurs fruitées, le charme du rouge "tradition" 2022 nous ont enchantés, tout comme Le Damier, gras et savoureux. « Je recherche des maturités de raisins assez poussées », confie-t-il. Même ressenti pour des blancs pleins et toniques. Un travail d'artisan minutieux et sensible. A. Goujard

緻密で繊細な職人技

アペラシオンの南西に位置するクレザンシー村は、ギユロー ファルジェット、アレクサンドル&アントワヌ ヴェトワ...と いった素晴らしいドメーンの本拠地である。ダニエル ショタールは、2011 年からシモンがワイン造りを引き継いでいる。シモンは、トゥールーズで醸造学の国家資格を取得した。その香り、熟した果肉、フルーティーな味わい、赤の「伝統」である 2022 年の豊かな風味は私たちが喜ばせた。「葡萄の熟度がかなり進んでいるものを探しています」と彼は打ち明ける。フルボディで爽快な白も同様だ。緻密で繊細な職人の仕事だ。

— 「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス No.679/2024 年 4 月号」より抜粋



弊社はダニエル ショタールのワインを 2014 年より取り扱いを開始しました。サンセールのトップ生産者のひとりとして知られるヴァンサン ピナル（『ベタンヌ + ドゥソーヴ 2020』4 星）等、素晴らしい生産者のワインを輸入し続けていますが、「高品質なサンセールの魅力を、もっと手頃な価格で楽しめる生産者を探したい」と考え、取引を開始するに至りました。現在、サンセール 3 軒、プイイ フュメ 3 軒、ルイイ 1 軒のそれぞれ個性 的な生産者から、素晴らしいワインを輸入しています。そんな中でも、このダニエル ショタールのワインは今まさに輝きを増しており、シモンの活躍によって今後さらに品質向上 が期待できると考えています。

リリースするワインはサンセールのみで、区画により異なる個性を表現しています。

ダニエル ショタルでは、スタンダード クラスのサンセールとして、白、ロゼ、赤を手掛けています。これらはいわばワイナリーの顔のようなワインで、サンセールらしさを存分に楽しむことが出来ます。これに対し、ダニエル ショタルの持つ葡萄畑の、それぞれの区画の個性を表現したテロワール シリーズがあります。弊社ではこれらの内、サンセール ブラン キュヴェ マルセル アンリ (FD-176)、サンセール ブラン ラシーヌ (FC-784)、サンセール ルージュ ル シャン ド ラルシュ (FC-738、FC-785)」を取り扱っています。



シモン ショタルの哲学とこだわりを反映したワイン作り

ダニエル ショタルが所有する葡萄畑は、標高 200~350m の丘陵地帯に位置し、全部で 13 の区画に分かれています。全体の 70% がキンメリジャンの粘土石灰質土壌、30% がカイヨット (粘土を含まない、小石の多い石灰質土壌) です。葡萄の平均樹齢は 20 年、最も古い葡萄で樹齢 40 年ほどです。古い樹の畑は手摘みで、若い樹の畑は機械摘みで行います。白の発酵温度は 20 度前後で、発酵期間は 2 ヶ月。赤はタンニンがかたくヴェジタルな仕上がりにならないように、発酵温度は 25 度を上回らないようにしています。マセラシオンは 25~30 日間行っています。白ワインは、樽熟成をさせる場合にもフレッシュさを残すためマロラクティック発酵は行いません。赤ワインの場合はマロラクティック発酵が自然に起こるのを待ちますが、セラーの温度が低すぎるとスタートしないため、セラー内の温度を上げて調節しています。



ソーヴィニヨン ブラン



← ピノ ノワールの畑。葡萄を食べて状態を確認するシモン。



「父の時代はクリアなジュースにこだわっていたため、3 日間かけて澱下げを行っていましたが、私は風味を残すため澱下げを 2 日間にしていました。また、ワインのボディの集約感や、アロマの抽出には、葡萄が完熟した状態であることが重要と考えています。そのため収穫の前に、区画ごとに 3 回のチェック工程を入れています。①葡萄を食べて状態を確認する。②葡萄を潰して、種の状態等を確認する。③葡萄を絞ったジュースの状態を確認する。葡萄の糖度は機械でも確認できますが、これらの状態を自身でチェックすることで、収穫時の葡萄の品質を高くしています」とシモンは話します。

← ワインになる前のジュース。



ダニエル ショタルのワイナリーは、サンセールの南西、レイニー (Reigny) にあります。これは、丘陵地からレイニー村を望む景色です。所有する葡萄畑には、シモンの祖父のマルセルや大叔父のアンリが植えた葡萄樹も現存しています。家族から受け継いだこれらの葡萄畑から、素晴らしいサンセールが生み出されます。

祖父と大叔父が植えた、所有する畑の中で 最も樹齢の古い区画の葡萄を使用

きれいな酸がありエレガントさが楽しめる“2021VT”



サンセール ブラン キュヴェ マルセル アンリ 2021 Sancerre Blanc Cuvée Marcel Henri

2021VT は近年よりも冷涼な条件で葡萄が成熟したこともあり、低めのアルコールで、きれいな酸とエレガントさを楽しめるスタイルになりました。所有する畑の中で一番樹齢の古い葡萄から造るキュヴェです。シモンの祖父マルセルが植えたレ プラトは日当たりが良く、キンメリジャンと石灰岩土壌。大叔父のアンリが植えたレ マルヌはより涼しく、西向きのキンメリジャンと粘土土壌です。畑の畝と畝の間には草を生やします。手摘みで収穫します。収量は40~45hL/ha。収穫後すぐに除梗し、プナマティックプレスで柔らかく圧搾し、その後澱引きをします。16~21度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は行いません。澱と共にフードルとタンクで20ヶ月寝かせ、軽ろ過し、瓶詰めします。花を思わせるピュアなアロマ。空気に触れるとスパイシーな要素が現れます。口当たりはしなやかで力強く、複雑さも感じられます。エキゾチックなフルーツの要素と塩味もあります。深みがあり、洗練されたエレガントな味わいです。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：樽とタンクで20ヶ月

品番：FD-176/JAN：4935919961769/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

高樹齢の葡萄を使い、樽で発酵・熟成を行うことで 複雑な味わいを表現しています

アルコールも高く、凝縮感のある果実味が楽しめる“2020VT”

サンセール ブラン ラシーヌ 2020 Sancerre Blanc Racines

2020VT は近年よりも温暖な条件で葡萄が成熟したこともあり、アルコールも高く、凝縮した果実味を楽しめるスタイルになりました。ラシーヌは「根」の意味で、ラベルに描かれています。丘の中腹の斜面にあるグランド ルロットと呼ばれる南向き畑の葡萄から造ります。土壌はキンメリジャンのマール(泥灰土)、栽植密度は7,900本/haです。畑の畝と畝の間には草を生やしています。手摘みで、完熟した葡萄を選別しながら収穫します。収量は40hL/ha。プナマティックプレスを使い、低い圧力で圧搾します。その後、澱引きをします。発酵・熟成ともに樽で行いますが、樽がワイン本来の風味を隠してしまわないよう、樽の素材、焼き具合を慎重に選んで、400Lのオークの樽(新樽、1~2回使用樽)を使います。マロラクティック発酵はさせません。樽で10ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。さらに5ヶ月瓶熟させます。桃やドライフルーツを思わせるアロマ、かすかにメントールやミネラルの要素が感じられます。口に含むとリッチでありながらフレッシュ。熟した果実と奥行きのあるミネラルのニュアンスも感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

熟成：オーク樽で10ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-784/JAN：4935919317849/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

72本限り



柔らかな口当たりと洗練された果実味を持つ 上質なサンセールの赤

サンセール ルージュ

Sancerre Rouge

畑は、丘の麓や頂上など様々な場所に点在します。表土は粘土石灰質。下層土はキンメリジャンで、上の部分はマール主体、下の部分は粘土主体です。葡萄の仕立てはギヨー。栽植密度は 8,000 本/ha で、密度を高くすると葡萄の根が養分を求めて競争するため、自然に収量が下がります。畑で選別しながら手摘みで収穫します。さらに、セラーに運んで選果テーブルで選別をします。発酵前に 14 度で 5 日間、コールド マセレーションさせます。ステンレスタnkを使い、葡萄の果皮に付いた野生酵母で 25 度に温度管理しながら発酵させます。その間、1 日に 1 回モンタージュします。3 週間醸しをします。発酵後、ブヌマティックプレスで圧搾します。50%を 225 L のバリック（新樽、1 回使用樽、2 回使用樽各 15%、3 回以上使用樽 55%）、50%をステンレスタnkで、12 ヶ月熟成させます。熟成用の樽は全てトロンセ産です。熟成後ブレンドし、さらに 3 ヶ月程寝かせます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。出荷までに最低 4 ヶ月瓶熟させます。ブラックカラントやレッドカラント、チェリーを思わせるアロマが広がります。口当たりはやわらかで、果実味の中にかすかにスパイシーな風味が感じられます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：50%をバリック、50%をステンレスタnkで 12 ヶ月

(左) 【2020VT】 <Alc. 14.0%>

品番：FC-783/JAN：4935919317832/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

★「ヴィノス 2022.12」90 点

(右) 【2021VT】 <Alc. 12.5%>

品番：FD-175/JAN：4935919961752/容量：750ml **¥6,600**(本体価格¥6,000)



サンセールのピノ ノワールの素晴らしさを表現した トップ キュヴェ

サンセール ルージュ ル シャン ド ラルシェ

Sancerre Rouge Le Chant de l'Archet

畑は丘の南西向きの斜面にある、ラ ヴァレ ド ラ コートとラ バンケネルの二つの区画です。土壌は粘土石灰質です。畝と畝の間に草を生やします。畑で厳しく選別しながら手摘みで収穫し、100%除梗します。収量は 40~45hL/ha。発酵前に 3 日間、コールド マセレーションを行います。18~25 度に温度管理しながらステンレスタnkで 2 週間発酵させます。その間、1 日 2 回モンタージュします。初めは樽で、さらにタンクで、計 20 ヶ月熟成させます。樽は 228L のバリックと、祖父母の時代に使っていた 300、400、500L の樽で、新樽比率は僅かです。マロラクティック発酵は、春まで続きます。濃いガーネット、熟した黒い果実とスパイスのアロマと共に樽の心地よい香りが広がります。口当たりは丸みがあってやわらか、熟したイチゴやカシス、ブランデー漬のチェリーの風味にシナモンやペッパーなどスパイスの要素が混ざっています。しなやかなタンニンが余韻まで続きます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. サンセール

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽とタンクで 20 ヶ月

【2019VT】 <Alc. 14.0%> ★「ヴィノス 2022.12」91 点

品番：FC-738/JAN：4935919317382/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

【2020VT】 <Alc. 14.5%>

品番：FC-785/JAN：4935919317856/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



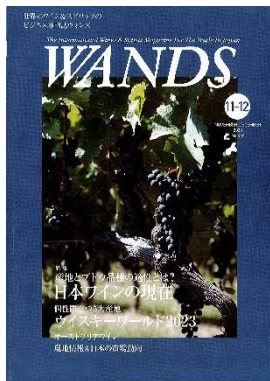
WANDS BUYER'S GUIDE

「クリュ・デュ・ボージョレ」特集で高評価！



4位 / 45本 & 柳氏のお気に入り

92
point



No.4

モルゴン・コート・デュ・ピイ

92pt

2017年
ドメヌ・シャサーニュ

凝縮した果実。熟成による土っぽいニュアンスが支配的。まろやかながらバイタリティのある味わい。オールドスクール(井)。スパイスとドライフルーツの熟成香。ゆったりした味わいでなめらか。料理とともに楽しみたい(名)。きめ細かなタンニンが濃密な果実の中に溶け込む。飲み頃(柳)。

原産地呼称：AOCモルゴン
栽培醸造：標高270mの南東向き。樹齢45～49年。手摘みしたブドウを80%除梗。マセラシオン・カルボニック。
希望小売価格：3,850円
輸入元：稲葉



凝縮した果実。熟成による土っぽいニュアンスが支配的。

まろやかながらバイタリティのある味わい。オールドスクール。 (井黒 卓氏)

スパイスとドライフルーツの熟成香。ゆったりした味わいでなめらか。

料理とともに楽しみたい。 (名越 康子氏)

きめ細かなタンニンが濃密な果実の中に溶け込む。飲み頃。 (柳 忠之氏)

モルゴン コート デュ ピイ 2017 Morgon Côte du Py

モルゴンの中で最も素晴らしいワインが出来ることされる「コート デュ ピイ」は、アペラシオンの南に位置します。シャサーニュの区画は1ha、フェルマーージュによる契約畑です。標高270mで、南東向き、土壌は花崗岩、青色シスト、火山性の石の混ざる組成です。葡萄は、1966年、1968年、1970年に植樹(樹齢45～49年)したものです。栽植密度8,500本/ha、葡萄の仕立てはゴブレ、1本の木に10房を残します。収量は50hL/ha(規定は54hL/haまで)です。畑で選別しながら手摘みで収穫します。全体の80%は除梗します。コンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを行います。発酵期間は全体で18日間です。プレスした後、フリーランワイン(2/3)とプレスワイン(1/3)をブレンドします。全体の70%をコンクリートタンク、残りの30%は500Lのトロンセのデュミ ムユイ(1～2年使用樽)に入れ18ヶ月熟成させます。瓶詰め前の2ヶ月前にタンクと樽のワインをブレンドします。清澄はせず、珪藻土フィルターで軽くフィルターをかけてから瓶詰めします。

★「WANDS No.449 WANDS BUYER'S GUIDE」92点&4位(同率6銘柄)&柳氏のお気に入り

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>

国/地域：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

等級：AOC 生産者：ドメヌ シャサーニュ 葡萄品種：ガメイ100%

熟成：70%をコンクリートタンク、30%を500Lの樽で18ヶ月

品番：FC-212/JAN：4935919312127/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

モルゴン レ リュイエール 2020 Morgon Les Ruillères

91point 12位 / 45本

「レ リュイエール」と呼ばれる複数の区画の葡萄から造ります。1947年～1965年に植樹したもので、樹齢50年以上です。収穫は手摘みで、畑とセラーの選果テーブルの計2回選別します。葡萄の果皮に付いた天然酵母で偶発的に発酵させます。赤の果実の豊かなアロマ、タンニンはしっかりしていますが、とてもしなやかです。

★「WANDS No.449 WANDS BUYER'S GUIDE」91点&12位(同率10銘柄)

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%>

国/地域：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ 等級：AOC

生産者：ドメヌ シャサーニュ 葡萄品種：ガメイ100%

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-325/JAN：4935919313254/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)

No.12 モルゴン・レ・リュイエール

91pt

2020年
ドメヌ・シャサーニュ

赤い果実と黒い果実の融合。ジビエなど動物的な香りが支配的。ヴィヴィッドな酸味とほのかなビターさがポイント(井)。なめらかなアタックで酸もストラクチャーもしっかりした、体力のある味わい。まだ数年寝かせたい(名)。なめらかでスムーズな飲み口。しなやかだがグリップもある(柳)。

原産地呼称：AOCモルゴン
栽培醸造：樹齢50年以上。手摘みのブドウを80%除梗するが破砕はせず、コンクリートタンクで発酵、12か月熟成。
希望小売価格：2,970円
輸入元：稲葉



CHÂTEAU L'ARGENTEYRE

デカンターやアドヴォケイトでも高評価を得る、メドックの実力派シャトー
この価格帯のボルドーとしては、しっかりとした骨格、複雑さも満足度の高い1本



FD-160 / FD-161

FD-162

2014VT
デカンター2021.3
91 pts

2016VT
パリ農産物
コンクール 2018
金賞

2015VT
パリ農産物コンクール 2017
金賞
ワインアドヴォケイト 2017.9.30
90 pts

シャトー ラルジャンテール Château L'Argenteyre

【赤・フルボディ】

国/地域等：フランス/ボルドー/AOCメドック

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド

熟成：バリック（新樽 35%）で14～18ヶ月

シャトーは、ボルドー市街から北西に60kmのメドック北部のペガダン村にあります。葡萄畑はジロンド川から3kmに位置し、川からの良い影響を受けています。面積は27ha、土壌は砂利と粘土石灰質の混ざる組成です。平均樹齢は23年です。収穫は手摘みと機械摘みで行います。区画ごとに醸造します。葡萄は選果テーブルで厳しく選別し、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24～26度に温度管理しながら発酵させます。バリック(35%新樽)で14～18ヶ月熟成させます。紫がかつた濃い赤色。スパイシーなベリーに熟したメルロのニュアンス、程よい樽の要素も感じられます。力強く、まろやかで熟したタンニンが感じられます。

2014VT

<Alc. 13.0%>

■品番：FD-160 ■容量：750ml

■JAN：4935919961608

¥2,640(本体価格¥2,400)

2015VT

<Alc. 13.0%>

■品番：FD-161 ■容量：750ml

■JAN：4935919961615

¥2,750(本体価格¥2,500)

2016VT

<Alc. 13.5%>

■品番：FD-162 ■容量：750ml

■JAN：4935919961622

¥2,750(本体価格¥2,500)

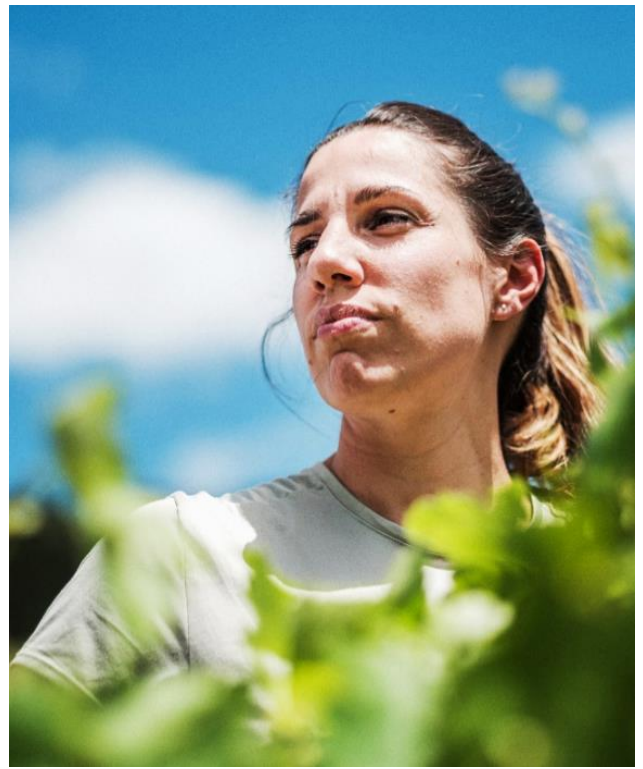
FITOU

Domaine de Rolland

ドメーヌ ド ロラン

海側と山側の2つの生産地域に分かれ 多種多様なワインが生まれる AOC フィトゥ

AOC フィトゥは、1948年に制定されたラングドック地方でも古いアペラシオンです。生産地域は2つに分かれており、1つは地中海側の「コート・メール」、もうひとつは、「コート・モンターニュ」と呼ばれる内陸の山岳地区で、コルピエール山麓の南東に広がっています。この2つのエリアはテロワールも異なり、「コート・メール」の土壌は、主に粘土石灰質で比較的フルーティで軽めのワインが造られています。一方、「コート・モンターニュ」の土壌は、痩せたシスト（片岩）で、気候は非常に乾燥しています。この厳しい環境がワインに力強さを与えます。海側と山側の多重で複雑なテロワールが、AOCの多種多様なワインの中に見出すことのできる特徴を生み出しています。



日本で30年以上愛され続けるフィトゥ 「コート・モンターニュ」を代表する生産者



ドメーヌ ド ロランは山側の「コート・モンターニュ」を代表する生産者で、ヒュー・ジョンソンの『ポケットワインブック 2021』のフィトゥの項目で「探し出すべき生産者」として名があげられています。ドメーヌは、車1台やっと通れる険しい山道を抜けた人口800人ほどのトゥシャン村にあります。2019年6月より7代目のポリヌ・ロメラ・コロメール（写真人物）が引き継ぎ、ワイン造りを行っています。彼女はワイン造りに対する思いを次のように語ります。

「私は自分の葡萄畑では本領を発揮することが出来るのです。家族の遺産であり、心強い場所で、毎日少しずつですが前に進むことが出来ます。この自然豊かで健康的な環境で、様々な風景に囲まれて仕事が出来るとは本当に素晴らしいことです。むしろ逆に飽きることはありません！以前よりも気候変動が頻繁に起きるようになりました。しかし、栽培方法や作物そのものを変えることでそれに適応していかなければなりません。私はこの仕事に誇りを持っています。とても大変ですが、エキサイティングで毎日がとても楽しいです。かつて畑仕事は軽んじて見られていたこともありました。しかし、エコロジカルな面から見て、農業は私たちの地球の未来だと確信しています」

所有する畑は標高200mの丘の上に位置し、南～南西向きで、表層にはシスト、下層には花崗岩の層が見られる優れたテロワールを持っています。葡萄は有機栽培で育てられ、除草剤や化学的な農薬は使用していません。年間の日照日数は平均300日、常に山から乾いた風が吹くため、葡萄畑は健全な状態に保たれます。収穫期には、山からの冷たく乾燥した風が湿気を飛ばし、病害を防いでくれます。また冬には、風によって雲が流され、日光が射して霜を防ぎます。剪定は厳しく行い、葡萄の房の数は1本あたり8房に制限します。収穫は選別をしながら手摘みで行いません。非常に乾いた気候のため、葡萄の実は小さくなり、収穫量は自然に抑えられ、30～33hl/haとかなり低くなっています。

フィトゥ 2021 Fitou

【赤・フルボディ】
国/地域等：フランス/ラングドック ルシオン
等級：AOC 生産者：ドメーヌ ド ロラン
葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー
熟成：タンクで12ヶ月
オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-447 容量：750ml
JAN：4935919314473
¥1,980(本体価格¥1,800)



Tasting Comments

深い赤色、チェリーやブラックベリーのフレッシュな香りが広がる。口に含むと、バランスのよいタンニンがあり、フレッシュさと凝縮した果実味と見事に調和していて、充実感のある素晴らしい味わい。とてもまろやかな口当たりで、適度なタンニンとスパイスの風味があり、満足感のある1本です。

— 弊社スタッフのコメント —





カール ファフマン

「ラインラント ファルツ州品評会 2023」で通算 21 回目となる
“スタートエーレンプライズ/特別栄誉賞”を受賞！
同品評会の 2022 では、特に長きにわたって成功を取めた生産者に授与される
“グローセン スタートエーレンプライズ/大特別栄誉賞”も受賞しました！
ファルツの実力派生産者が造る、クオリティにこだわった甘口ワインです。



収量制限で集約した味わい
冷やして美味しい甘口の赤



爽やかで心地よいアロマ
すっきり系やや甘口の白

レッド ヴィンヤード
ドルンフェルダー 2020
Red Vineyard Dornfelder
※無くなり次第 2022VT に切り替わり

豊かな風味を持たせるため、畑で何
度も不要な房を落とし、収量制限を
行います。ブラックチョコレート
を思わせる余韻があります。

【赤・甘口】 <Alc.11.0%>
<スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：ドルンフェルダー
残糖：40.8g/L 酸度：5.4g/L

品番：KA-717/容量：750ml
JAN：4935919197175
¥2,090(本体価格¥1,900)

ホワイト ヴィンヤード
モリオ ムスカート 2022
White Vineyard Morio Muskat

花やエルダーフラワーに加え、微かに
レモンのアロマが混ざります。エキゾ
ティックなニュアンスも感じられ、非
常にクリーンでフレッシュです。

【白・やや甘口】 <Alc.10.5%>
<スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン
葡萄品種：モリオ ムスカート
残糖：33.9g/L 酸度：6.1g/L

品番：KA-718/容量：750ml
JAN：4935919197182
¥1,870(本体価格¥1,700)



DOMAINE SANTA DUC
FAMILLE GRAS-VIGNERON À GIGONDAS & CHATEAUNEUF-DE-PAPE

DOMAINE SANTA DUC

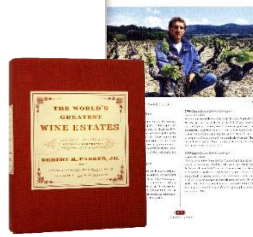
ドメヌ サンタ デュック



(左) イヴ グラ / (右) イヴの息子バンジャマン

ドメヌの名声を築いた、イヴ グラ

ドメヌ サンタ デュックは、1874年に創設されました。歴史のあるドメヌですが、その名が世界的に知られるようになったのは、現在ワイン造りを行うイヴ グラが、1985年に引き継いで以降のことです。彼は、引き継いだ当時、生産量のほとんどがネゴシアンに売られていたのを止め、品質を重視し、自分で瓶詰めすることを決意しました。イヴ グラのエネルギッシュで新しい挑戦は多くのワイン評論家を魅了し、生産者元詰めワインをスタートしてから僅か10年足らずで、瞬く間にジゴンドスの最重要なドメヌとなりました。ロバート パーカーJr.もドメヌ サンタ デュックを5ツ星生産者として高く評価し、著書「ワールド グレイテスト ワイン エステート」でも世界素晴らしいワイン生産者約170軒のうちのひとつとして掲載しました。また、イヴ グラはネゴシアンとしても優れたワインを供給しています。「ドメヌは畑仕事、ネゴシアンはブレンドが重要。畑では常に葡萄の成長を見守り、ネゴシアンは畑の作業こそ少ないが、ブレンドに多くに労力がかかる。しかし、常に葡萄やワインと寄り添えるから素晴らしいワインが出来る。これこそが私たちのような小さなドメヌの強みだ」とイヴ グラは語ります。近年、理想のワインを追求するために熟成方法の変更を試み、またシャトーヌフ デュ パブにも畑を購入し、新たな挑戦を続けています。



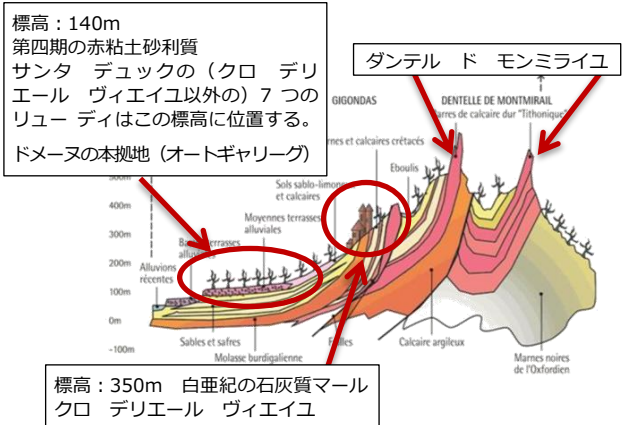
イヴ グラが情熱を注いだアペラシオン ジゴンドスのテロワール

ジゴンドス村はダンテル ド モンミライユの山を中心に起伏の激しい土地が広がっています(右図参照)。3,000haの面積がありますが、そのうち葡萄畑になっているのは約1,200ha。残りはほとんどが森や林で、こうした環境がジゴンドスのミクロクリマを形成しています。土壌は粘土石灰質で、赤ワイン用の葡萄を栽培するには最適です。日夜の気温差が激しく、葡萄がゆっくりと成熟するため、深い味わいをもちながら、フレッシュな酸の効いた、複雑なアロマを持つ葡萄を造ることが出来ます。また、長期熟成に向けたワインを造る事が可能となります。

標高の低い畑：どっしりとしたワインができる

標高の高い畑：畑の向きにもよるが、酸とフィネスの際立つワインができやすい

ジゴンドスを横から見た断面図



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。

80年代から続けている有機農法

イヴ グラがドメーヌを引き継いだ80年代から有機農法を行っています。目的は以下の3つです。

1. 消費者の健康を守るために、より自然なものを届ける。
2. 自然でピュアな味わいを求めて、人為的なものは用いない。
3. 土壌を健全な状態に保ち、次世代でもテロワールが侵されないワインが造れるように受け継ぐ。

当時、イヴ グラはそれをあえて示すことが重要だとは思っていませんでした。しかし時代が変化し、有機農法に関する法律もできたため、2012年からバックラベルに表記しています。



月の満ち欠けにしたがって作業を行う

サンタ デュックでは葡萄の発育時期や瓶詰めなどのタイミングを見極めるため、ムーンカレンダーを参考にしています。「近年、ピオディナミとして注目を浴びていますが、実は祖父の時代では一般的に行われていて、月の満ち欠けにしたがって生活することは至って普通のことでした」とイヴ グラは語ります。

野生酵母と最小限のSO₂

選別酵母では安定した品質にはなりますが、ヴィンテージの違いなどの個性が出にくくなるとイヴ グラは考えています。サンタ デュックでは、「毎回同じワインではなく、ヴィンテージごとの葡萄の特徴やテロワールを表現し、生物多様性を尊重したい」と言う思いから、野生酵母を使用しています。葡萄は破碎するとすぐに傷んでしまうため、SO₂を防腐剤として使う必要があります。サンタ デュックでは収穫は手摘みにこだわり、選別しながら行います。良い葡萄のみ使用することで、使用するSO₂は最小限に抑えられます。



フルーティでピュアなワインを造るための新たな試み、 目指すは『ローヌのブルゴーニュワイン』

「良い酸と良いストラクチャーを持った、南ローヌでもしなやかでエレガントなワインを目指している。理想はブルゴーニュワイン、一杯ではなく一本飲めるワインを造りたい」とイヴ グラは語ります。具体的には、長い醸しはタンニンが強くなりすぎてしまい果実と酸を失ってしまうので短くし、熟成は樽を利かせると力強くなり過ぎるので、容器をバリックからフードル(3,000L)とテラコッタ(800L)に移行しています。ほんの10年前まではバリックで埋め尽くされていたセラーは、一部を残し大半はこの2つとなっています。特に2014年から実験的に使用しているテラコッタは、テラコッタで有名なイタリアのインブルネータと言う街から買い付けています。中性的な素材であるため、バリックのように樽香などがつかず、よりテロワールを表現し、素材本来の味を生かすことができます。ブルゴーニュやボルドーでは酸が多く糖が少ないため、それを補うために樽を使用している事が多く見られます。しかしローヌの場合は元々果実味とタンニンが豊富にあるため、樽を効かせると力強くなりすぎてしまうと考えているのです。テラコッタを使用することで、アルコールが高まりすぎず、張りフレッシュ感のある味わいになるとイヴ グラは考えています。

2017年から息子のバンジャマンがドメーヌに加入 偉大な父の後継者として、各誌で高い評価を得ています

イヴ グラがドメーヌを引き継いで30年の間に、サンタ デュックはジグondasのトップのひとつとして名声を得るまでになりました。そして、2017年からイヴ グラの息子であるバンジャマン グラがドメーヌに加わり、サンタ デュックは更なる飛躍を遂げています。バンジャマンはディジョンの大学で醸造学を学んだ後、研修期間を経て、父と共に働く決意しました。バンジャマンがドメーヌに加わったことで、ピオディナミの畑の管理や醸造に磨きがかかり、サンタ デュックのワインがさらに研ぎ澄まされたものになりました。父のイヴ グラも彼に信頼をよせており、現在ではドメーヌの中心を担う一人として活躍しています。



「ルヴュ デュ ヴァンド フランス」(左)や「ワインスペクテーター」(右)といった有力なワイン専門誌で紹介されて注目を集めています。

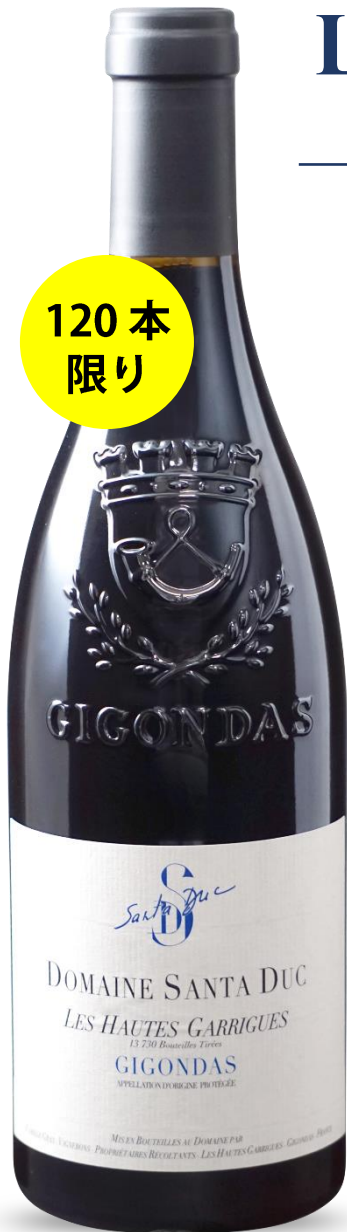
そうした中、「ワインスペクテーター

2020.1.31-2.29」の南ローヌ 2017 ヴィンテージ特集の中で、『バンジャマン グラは彼の父、イヴからドメーヌ サンタ デュックを引き継ぎ、難しい年だった2017年を乗り切り、数多くの素晴らしいワインを送り出している』と、写真と共に大きく紹介されました。また、「ルヴュ デュ ヴァンド フランス No.675/2023年11月号」では『ジグondasの若き守護者』と題した記事でバンジャマンが紹介されました。2017年にワイナリーに加入して以降、偉大なドメーヌの後継者として既に高き評価を得ており、今後も目が離せない存在となっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。

LES HAUTES GARRIGUES

— A.O.C. GIGONDAS —



全てのこだわりが詰まった ドメーヌを象徴するワイン

2015VT も残り僅か。この機会をお見逃しなく。

ジゴンドス レ オート ギャリーグ 2015

Gigondas Les Hautes Garrigues

サンタ デュックのフラッグ シップ ワインで、全てのこだわりが詰まっています。オート ギャリーグは、ジゴンドスのリュウ ディであり、ドメーヌのある所在地でもあります。彼の造るワインの内で、ムールヴェードルの比率が一番高くなっています。第四紀の石の多い赤い粘土の貧しい土壌です。葡萄は遅摘みにし、厳しく選別します。2ヶ月醸しを行いません。熟成はオークのフドール（新樽）で18ヶ月行います。透けて通らない程、色が濃く、チョコレートやコーヒー、プラムのような甘い香りと、しっかりとした樽熟成によるスモーキーな香り。ブルーベリーやベリージャムのような、はちきれんばかりの果実味と、口中で爆発しそうなほどの高いアルコール感があります。細やかでパワフルなタンニンがびっしりと詰まっており、アフターも大変長く続きます。

- ★「ヴィノス 2017.9」93-95点
- ★「ワインスペクテーター 2018.11.30」94点
- ★「ベタンヌ&ドウゾーブ 2019」15点

<1 ケース 6 本入・木箱>
1 ケース 6 本単位でご発注の場合
木箱でお届けいたします。

【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. ジゴンドス

葡萄品種：グルナッシュ 60%、ムールヴェードル 40% 熟成：樽で18ヶ月

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-257/JAN：4935919312578/容量：750ml **¥9,020**(本体価格¥8,200)



LES BLOVAC

— A.O.C. RASTEAU —

生産者のセラーで大切に熟成させてからリリースした ラストーの貴重なバックヴィンテージ

ラストー レ ブロヴァック 2014

Rasteau Les Blovac

「その村の特徴を出るだけ表現したい。ただモダンなだけのワインにはしたくない」とイヴ グラは話していました。黒スグリや黒チェリー、エスプレッソ、チョコレートを思わせる芳醇な香りが広がります。タンニンはしなやかで、10年の熟成を経ているながら舌触りの綺麗なボディが感じられます。まさに良い熟成の見本のようです。葡萄はラストー村の斜面のブロヴァック地区の畑から収穫されています。南向きで、粘土、砂、小石混じりの土壌です。半分を除梗し、温度管理の下でゆっくりと発酵させ抽出します。澱と共にタンクで熟成させ、ろ過せず瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. ラストー

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他 熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FC-666/JAN：4935919316668/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)

10年
熟成



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 6 月時点のものです。



VIEILLES VIGNES

— A.O.C. CÔTES DU RHÔNE —

プラン ド デュー、ケラーヌ、ラストーの葡萄を使った
コート デュ ローヌ ヴィラージュ レベルのワイン

コート デュ ローヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2018
Côtes du Rhône Rouge Les Vieilles Vignes

A.O.C.コート デュ ローヌとしては傑出した品質です。「スパイシーだしギャリグだし、プチ シャトーヌフです」とイヴは話していました。スパイスやサラミを思わせる香りが、程よい熟成を感じさせ、とても魅力的です。果実やタンニンもしっかりと感じられ、厚みもあります。プラン ド デュー、ケラーヌ、ラストーの葡萄を使って造るワインで、コート デュ ローヌ ヴィラージュと呼べるブレンドです。土壌は、砂質、泥灰土、赤色粘土です。除梗して、温度管理の下発酵、長い醸しをします。タンクで澱と共に熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、他

熟成：タンクで澱と共に熟成

品番：FC-665/JAN：4935919316651/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



LES PLANS

— I.G.P. VAUCLUSE —

厳選した葡萄で造る、ヴァン ド ペイとしては傑出したワイン

ヴァン ド ペイ ヴォークリューズ レ プラン 2020
Vin de Pays de Vaucluse Les Plans

非常にバランスがよく、ヴァン ド ペイとしては傑出したワインです。若々しい色合いと風味があり、適度なタンニンと少し甘みを感じる果実味を合わせ持っています。自家畑の葡萄と買い葡萄を50%ずつブレンドしています。自家畑はロエックスのレ プランという区画からのグルナッシュとメルロを使い、買い葡萄については、グルナッシュはロエックスとクルテゾン、シラーとカベルネはリュベロン、メルロはロエックスとラストーからの葡萄をします。澱と共にタンクで熟成します。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P. ヴォークリューズ
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、メルロ、他

熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FC-664/JAN：4935919316644/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

HERITAGE

— VIN DE FRANCE —

イヴやバンジャマンのワインメーカーとしての才能が発揮された
もうひとつの代表作

エリタージュ 2021
Héritage

このワインは、難しい天候であった2002VTに、コート デュ ローヌ カトル テールとして十分な品質ではないものを、ヴァン ド ターブルとして瓶詰めしたのが始まりです。イヴ グラのワインメーカーとしての才能が発揮されたコストパフォーマンス抜群の1本で、このワインのクオリティはバンジャマンにもしっかりと引き継がれています。コート デュ ローヌやラストーなどテロワールの異なるエリアの葡萄をブレンドして造ります。澱と共にタンクで熟成し、果実味と新鮮さを保つために早めに瓶詰めします。ブラックチェリーのように濃く紫を帯びた赤色。チェリーを思わせる新鮮な香り、スパイスの風味が感じられます。甘酸っぱい果実味とエレガントなボディがあります。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ、シラー、その他 熟成：澱と共にタンクで熟成

品番：FA-885/JAN：4935919098854/容量：750ml

¥1,815(本体価格¥1,650)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年6月時点のものです。