

# 新入荷

# DAMES DE SARRASI

ダーム ド サッサシ



2024



フランス

現地視察

マリー モントル (左) とブルーノ (右)

冷涼な気候と石灰質土壌がもたらす酸と、複数品種のブレンドがもたらすハーモニー  
驚くべき品質のガイヤックの知られざるワイン



ダーム ド サッサシは、フランス南西地方ガイヤックのスエル村にある家族経営の生産者です。自然との共存に重点を置きつつ、品質重視のワイン造りを行っています。1985年、ブルーノ モントルが家族の畑を一部引き継ぎ、「ドメヌ サン タンドレ (Domaine Saint Andre)」を設立し、ワインの生産を始めました。その後、徐々に規模を広げていく中で、ワイナリー名を家族の名前にちなんだ「シャトー モントル (Château Montels)」に変え、様々なテロワールのワインを生産するようになりました。2018年末に国外 (アメリカ、イタリア、ニュージーランド) やコルビエールで経験を積んだブルーノの娘、マリーがドメヌに戻り、ワイン造りに参加するようになりました。マリーは、「シャトー」という重みのある名前が自分たちの日常生活に馴染まないと考え、2022年に現在の「ダーム ド サッサシ (Dames de Sarrasi)」に変更しました。「ダーム」は女性たち、「サッサシ」はモントル家の祖先が住んでいた土地の名前です。現在のワイナリーの繁栄には、祖先の女性たちの畑に対する功績が欠かされなかったことから、彼女たちへの敬意を込めて名付けました。現在はブルーノと娘のマリーが主な作業を行っていますが、2024年夏にブルーノが引退するため、今後はマリーが牽引することになります。

畑は標高 300mの石灰岩の台地、コルドーシュルーシエルに位置し、隣接する4つの村に分かれています。畑面積は22haありますが、有機栽培であり、今後はマリーがひとりで作業することを見据え、完璧な仕事をするために15haにまで減らすことにしました。4つの村は5km圏内にあり、豊かな自然に囲まれています。ワイナリーがあるスエルはガイヤックのアペラシオンの中でも最も白亜 (チョーク) を豊富に含む土壌のひとつで、酸を保つことができ、暑い年でもワインにフレッシュさを与えてくれます。アマラン (Amarens)、フローセイユ (Frousseilles)、スエル (Souel) の一部はセルー (Cérou) 渓谷からの冷たい霧が出る急斜面の谷に隔てられており、この斜面の葡萄は8月中旬の朝霧の恩恵を受けるため気温が下がることから、白ワインの生産に適しています。一方、ヴェール (Vère) 渓谷側に位置するスエルの一部とドナザック (Donnazac) は日照が良く、粘土質が多い土壌のため、赤ワインの生産に適しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

# 「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。 私たちは、それを受け止めてワインを造っています」

—マリー モントル



こちらは、2024年5月に訪問したスエルの畑の様子です。白葡萄はモーザック、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル、ロワン ドルイユ、黒葡萄はデュラス、ブローコルが植えられています。表土には石灰岩が散らばる様子が確認できます。冷涼な地域で冬は平均気温5〜7度程度ですが、夏場は白い石灰岩があるため35度程度にまで上がります。畑の区画の大部分は生け垣や林に囲まれており、森や草原に隣接しています。実際に車を走らせてみると、森の中を抜けて畑に辿り着くこともありました。ダームド サラシでは、畑の周辺に生物多様性が豊かな環境があることが非常に重要であると考え、様々な取り組みを行っています。こうした環境が、鳥や昆虫の大切な生息地となっています。特に近年続いている暑く乾燥した夏の間、生け垣は鳥たちのシェルターになります。区画の端に草地を残すこと、何も植えていないスペースを残しておくこと、畝の間に交互に草を生やすこと（カヴァークロップ。右上の写真）、これらはすべて、近くに巣を作る鳥や野生のミツバチの生育のために必要なことです。カヴァークロップにはもちろん実用的な意味もあり、これらをすき込むことで土壌流出を防ぎ、土壌に窒素（栄養）を与えることができます。



また、様々な種類の植物を植えることは生物多様性を保つのに必要だと考えており、2019年より畑の周辺に様々な樹木や低木（コナラ、セイヨウヒイラギガシ、コブカエデ、ヘーゼルナッツ、スピノサスモモ、テイハイノバラ、エゾウズミザクラ、エルダーフラワーなど）約800本を植樹しました。ブルーノとマリーは、日々の天候、畑の注意深い観察が重要だと考えています。剪定から収穫まで、年間を通じて畑の仕事はすべて手作業で行っています。カビなどの病害を防ぐために葡萄樹の風通しを良くする必要があります。そのため、剪定作業を厳しく行い、不要な枝や葉を落とし、密集した房をカットして対策しています。手がかかるから畑だからこそ、正確かつ厳しい選別、病害を防ぐためには手作業が不可欠だと考えています。「自然は素晴らしいものを与える一方で、試練も与える。ヴィンテージはワインのクオリティに大きく影響します。私たちは、それを受け止めてワインを造っています」とマリーは話してくれました。



## ダームド サラシの赤ワインにおいて重要な品種 「ブローコル（フェール セルヴァドゥ）」

続いて見学したのは、赤ワイン用の葡萄畑です。スエルとドナザックの村の境界線上に位置しています。写真の葡萄はブローコルで、奥にプリユヌラルや若いシラーが植えられています。収穫はすべて手摘みで行います。

「ブローコルは緊張感があり、熟成させると森を思わせるアロマが出てきます。また、十分に熟していない場合、ヴェジタルになってしまうため、完熟した葡萄を使用するようにしています。だから私たちのブローコルのワインは、ボディや果実味がしっかりと出ています。時々、いくつかの区画で少し早く収穫し、完熟させたものとのような違いがあるのか比較して確かめています。また、このような作業をするからこそ、手摘みが重要といえます」

こちらの畑は粘土が多く、黒葡萄の栽培に適しています。同じスエルに位置していますが、先ほどの畑よりも夏が少し暖かいため、葡萄が良く熟すそうです。また、こちらの畑の周りには生け垣を作っていますが、これも虫や鳥が生息できるようにするためです。「普段は父と私の2人で仕事をしていて、多忙な時期にのみ人を雇っています。剪定時に1人、葉落としなどの作業時に3人です。収穫時には8人ほどに来てもらっていて、小さなカゴをもって、4列ずつを担当しながら収穫していきます。小さなカゴですが、葡萄が潰れないようにするために満杯にはしません。また、収穫人にとっても負担がかかってしまいますので、大きなケースを使わないようにしています」とマリーは話します。また、マリーは「私の父は畑とセラーに注力していて、評論家に試飲してもらう機会は少ないのですが、時々素晴らしい評価をいただいています。ワイン造りは、醸造だけが仕事ではありません。畑仕事も含め、すべての仕事の集合体だと思っています」とも話していました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

## 醸造について

ワイナリーは、マリーの祖父母が住んでいた建物を1981年にリノベーションして建てられました。グラヴィティーフローシステムを採用しているため、天井が高くなっています。ボトリングマシンなどの機材は近隣のワイナリーと共同で使用しています。その理由は、外部に依頼するよりも作業を行いたい時にすぐ動けるからです。葡萄は畑で選別しながら収穫した後、セラーでさらに選別され、最も良い品質のものだけが使用されます。またプレスの際にも果汁が選別されます。醸造では人的介入の少ない方法を心がけています。

「すべてのワインは野生酵母で発酵させています。選別酵母は使用せず、補糖や補酸は行わず、タンニンの調整もしません。私たちのワインはヴィンテージやテロワールを表現したものであって欲しいからです」。



①白・ロゼ用のステンレスタンク



②赤ワイン用のステンレスタンク



③特定の赤ワイン用のコンクリートタンク

野生酵母での発酵は温度管理が重要となるため、すべてのステンレスタンクに冷却装置がついています。また、赤ワインの発酵に使うステンレスタンクは、白ワイン用と比べると、平べったく横に広がりがある形となっています。これは、果皮浸漬を効率的に行うためです。ダーム ド サラシのワインを特徴づける工程のひとつが、**品種別に発酵させ、発酵の途中でブレンドする**というものです。「これはこの地域で一般的な手法ではなく、私の父が考えたものです。こうした方が、ワインにハーモニーが生まれると考えています」とマリーは話します。マセレーションはヴィンテージによって異なりますが、10日~1ヶ月ほどです。赤ワイン用のプレス機は、圧力が低い真空式のものを使用しています。これにより、青さのあるタンニンの抽出を避けることができます。プレス後のモストはそれぞれ選別し、複数ロットに分けます。このような造り分けは、赤ワインだけではなく、白ワインでも同様です。



④特定の白ワイン用のアンフォラ



⑤赤と一部の白用の樽 (500L、600L)



⑥赤の最上級品に使用予定の大樽(25HI)

ヴィンテージや、求めているワインのキャラクターに合わせて樽のトースト具合を選びます。ブレンドの際も、コンクリートタンク、樽など、どのタイプの容器で熟成させたワインを使うかを選別しています。ダーム ド サラシでは、オリジナリティを出すためには熟成とブレンドが最も重要だと考えています。「分析値ではなく、葡萄を食べて、実際の味わいで収穫のタイミングを決めています。セラーでの仕事についても基本的には私と父の2人で行いますが、最終的なブレンドの時のみ、エノロジストを呼んでアドバイスをもらっています。これは第三者の意見も重要だと考えているためですが、エノロジストにこうした方がいいと言われても、自分たちの個性と独立性を大切にするため、助言に従わないこともあります。マロラクティック発酵している時と成長した時とではワインの味わいは異なりますので、ブレンドの作業はほぼ年間を通して行っています。ベースのブレンドを決めた後、いくつものブレンドを試して決めていきます」とマリーは話していました。



「私たちの看板となるキュヴェはレスプリ テロワールです。トップ キュヴェのル セクレ ド サンタンドレ、上級キュヴェのフォンタニーユやレ トロワ シェーヌは、ヴィンテージによっては生産していません。そのため、上級キュヴェが造れないヴィンテージには、看板であるレスプリ テロワールを良いものにするため、さらに厳しく選別を行っています。経済的なことを考えると上級キュヴェを多く造った方が良いのですが、お客様が求めているレベルを常に提供したいと考えているため、厳しい基準を設けています。納得できなければ造らない、というのが私たちのこだわりです。難しいヴィンテージにいまいちなレスプリ テロワールを造るよりも、常に素晴らしいレスプリ テロワールがあるようにしたいと考えています」

## ヴィンテージについて

- ・2023VT：雨は多かったものの、選別によって高品質なワインができた年。収量は平年より30%減。「雨が多く湿度が高く、ベト病が発生したことで厳しい選別が必要でした」。
- ・2022VT：とても乾燥していた年で、3週間全く雨が降りませんでした。「父は、雨が降るまで収穫を待つと決めました。結果として、雨が降ってくれたため良かったですが、もしも収穫前に雨が降らなければグリーンなタンニンが出てしまいます。水分が供給されたことでそれがマイルドになりました。私たちの畑があるテロワールは、酸がしっかりと保てるので、テイस्टイングしても暑く乾燥したヴィンテージだとは分からないかもしれません」。
- ・2021VT：とても雨が多かった年です。収穫前に葡萄の房同士が密着しているものをカットして空気を通し、カビ病が発生しないように注意しました。



セルー渓谷に霧が発生している様子。この自然環境が暑さを緩和し、ワインにフレッシュさをもたらす一因となっているという。

## 葡萄品種について

ダーム ド サッラシでは、個性的な葡萄品種を栽培し、それらをブレンドすることで複雑で深みのあるワインを造り出しています。また、最初から葡萄をブレンドして発酵させる混醸スタイルではなく、品種ごとに発酵させて、発酵途中のマスト同士をブレンドして調和させるという点もポイントです。以下に、この地域ならではの葡萄品種について記載します。

- ・ロワン ド ルイユ：直訳すると「目から遠い」という意味を持つ白葡萄です。その理由は諸説ありますが、枝が長く、実（房）になる芽の部分から離れたところにあることに由来する説や、1つの房が途中で分かれて小さな2つ目の房になっており、収穫人が、この2つ目の房を見落とすことが多いという説もあります。フローラルなアロマがあり、エレガントで、辛口と甘口どちらにも向いています。貴腐がつくと蜂蜜やエキゾチックなフルーツのアロマが現れます。ランドレルとも呼ばれます。
- ・ブローコル：カシス、ラズベリーなどの赤い果実のアロマを持つ黒葡萄です。非常にフレッシュな味わいが特徴で、マリーは「緊張感のある味わい。熟成させると森を思わせるアロマが出てきます。また、十分に熟していない場合、ヴェジタルになってしまいます」と表現します。ダーム ド サッラシの赤ワインにとって極めて重要な品種で、最上級品のル セクレ ド サンタンドレ（未扱い）も、この葡萄品種100%で生産しています。フェール セルヴァドゥとも呼ばれます。
- ・プリュヌラル：フランス南西地方原産であり、ガイヤックで最も古い品種のひとつとされています。フィロキセラ禍の後、失われた品種とされていましたが、20世紀後半に再発見され、2008年にガイヤックAOCの認定品種に復活しました。黒い果実（ブラックベリーやブルーベリー）のアロマがあり、骨格がしっかりしていて色も濃く、味わいにも深みがあります。名前の通り、新鮮なプラムの香りも特徴的とされています。マルベックの親品種にあたることとされ、地元では「赤い茎のコット」と呼ばれることもあります。

## 『LA REVUE DU VIN DE FRANCE』 No.675/2023年11月号にて、「SUD-OUESTを支える若きワインメーカー達」として掲載されました！

「私たちは、生産から販売までをすべて自分たちで行いたいという考えを持っており、国内向けの直接販売が90%を占めています。残りのほとんども地元向けで、輸出にはあまり力を入れていませんでした。また、父は畑とセラーにつきっきりで、評論家を呼んで試飲してもらったりする機会も少なく、雑誌に取り上げられることもほとんどありませんでした。私の夫がフロントのワイナリーでワインメーカーとして働いているのですが、ある時、ダーム ド サッラシのワインも評価誌に送ってみてはどうかと提案してくれたのです」とマリーは話してくれました。この『RVF』の特集では、白ワインの「メリジャンヌ 2020（未扱い）」と「レ ペゾ 2020（現行は2022VT）」が93点を獲得し、その品質の高さが証明されることとなりました。



## ダーム ド サッサシが造り上げる白の最上級品 石灰岩と火打石の土壌の個性を表現しています



限定  
300本

### レ ペゾ ガイヤック ブラン 2022

Les Pezots Gaillac Blanc

＼ 新入荷 ＼

「Pezots」は、火打石と石灰岩からなる岩石で、13世紀から19世紀にかけて、標石を作るために使用されていました。冷涼な酸を保つことができるフローセイユとアマランの畑の葡萄で造られます。土壌は石灰岩とフリント（火打石）で、このワインにはテロワールが持つ個性とミネラル感がしっかりと表現されています。最上級品にふさわしい味わいが感じられる1本で、熟成させることもできます。畑の標高は280m～300m、樹齢は10～15年です。モーザック、ソーヴィニヨン ブラン、ミュスカデルの3つの品種を発酵途中でブレンドしています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母で発酵させます。全房プレスした後、2～3ヶ月発酵させます。まずステンレスタンクで発酵させ、途中で樽（500L、新樽比率66%）に入れます。その後、同じ樽で約12ヶ月熟成させます。ヴィンテージによっては新樽50%、1年使用樽50%程度のこともあります。2年以上使用した樽は使用しません。酒質がしっかりとしているため樽に負けず、調和した味わいになるためです。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：モーザック、ソーヴィニヨン ブラン、ミュスカデル

熟成：樽で約12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-290/JAN：4935919962902/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

しっかりと熟したフルーツの味わいが樽香と調和しています

### レ トロワ シェーヌ ガイヤック ブラン 2022

Les Trois Chênes Gaillac Blanc

＼ 新入荷 ＼

ワイナリーに続く道沿いに大きなオークの木が3本植えられており、昔の人々の憩いの場となっていたことから、3本の木を指す「レ トロワ シェーヌ」と名付けられました。スエル、フローセイユ、アマランの畑の葡萄で造られます。パイナップルを思わせるエキゾチックな果実のアロマがあり、口に含むと豊かなフレーバーが広がります。畑の標高は280～300m、樹齢は15～40年です。土壌は石灰岩で非常に石が多いのが特徴です。ソーヴィニヨン ブラン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデルの3つの品種を発酵途中でブレンドしています。野生酵母を使い、2～3ヶ月発酵させます。まずステンレスタンクで発酵させ、途中で樽（350Lと500L、新樽比率30%）に入れます。熟成はそのまま同じ樽で約12ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデル

熟成：樽で約12ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-289/JAN：4935919962896/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



貴腐葡萄に適した区画から生み出される甘口ワイン

### ヴァンダンジュ タルディヴ ガイヤック ブラン 2020

Vendanges tardives Gaillac Blanc

＼ 新入荷 ＼

フローセイユとアマランの畑で、朝はセルー渓谷の霧の影響を受け、午後はたっぷりと日照を受ける区画の葡萄を使います。この区画は貴腐菌が発生しやすい条件が揃っており、貴腐のついた葡萄は糖度が上がり、マルメロ、アプリコット、パイナップル、砂糖掛けのオレンジを思わせるエキゾチックな果実のアロマとフレーバーをもたらします。また、遅摘みによるたっぷりとした味わいとレモンを思わせるすっきりとした酸が美しく調和しています。辛口と同様に張りのあるワインで、熟成させても甘さが勝つのではなく、酸があり、フレッシュ感をキープします。畑の標高は280m～300m、南西向き、土壌は石灰岩質土壌で石が非常に多く見られます。樹齢は10～60年です。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。

【白・甘口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ロワン ド ルイユ、ミュスカデル 熟成：ステンレスタンクで約12ヶ月

品番：FD-294/JAN：4935919962940/容量：500ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



限定  
240本



## 優良年にのみ生産する赤の上級キュヴェ

完熟していながら重たすぎず、アルコールの高さを感じさせないバランスがあります

### レ フォンタニユ ガイヤック ルージュ 2020 Les Fontanilles Gaillac Rouge

＼ 新入荷 /

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。しっかりと濃い色合い、黒い果実のノートにスパイスや微かにガリーグ（野生のハーブ）の要素が感じられます。口に含むとたっぷりとフルボディ、しなやかなタンニンが感じられます。畑の標高は280m~300m、南西向き、土壌は粘土石灰質、樹齢は15~30年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからも選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫した葡萄は除梗します。野生酵母を使い、ステンレスタンクで25度に温度コントロールしながら1~2ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと600Lの古樽（1~4年）で18ヶ月熟成させます。



【赤・フルボディ】 <Alc. 15.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、シラー 熟成：コンクリートタンクと600Lの古樽（1~4年）で18ヶ月

品番：FD-293/JAN：4935919962933/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

## “Tastomé” = “Taste Me” という意味を持つスタンダードキュヴェ

### タストメ ガイヤック ルージュ 2022 Tastomé Gaillac Rouge

日照条件の良いヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの畑の葡萄で造ります。全体の75%を全房で使用し、マセラシオンカルボニックを行うことで、フレッシュでフルーティなスタイルに仕上げています。レッドベリーやブラックベリー、カシスのアロマがあり、しなやかに深みのある口当たり、少し冷やしても美味しく楽しめます。畑の標高は280m~300m、土壌は粘土石灰質、石の多い石灰岩、樹齢は10~30年です。野生酵母を使い、ステンレスタンクで25度に温度コントロールしながら1ヶ月発酵させます。コンクリートタンクと600Lの樽（新樽なし）で約7ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、プリュヌラヌ、シラー

熟成：コンクリートタンクと樽（新樽なし）で約7ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-291/JAN：4935919962919/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



## ダーム ド サラシのフラッグシップ「レスプリ テロワール」

白はスエル、ドナザック、フローセイユ、アマラン、赤はヴェール渓谷側のスエル、ドナザックの葡萄をブレンドします

### レスプリ テロワール ガイヤック ブラン 2022 L'Esprit Terroir Gaillac Blanc

＼ 新入荷 /

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：モーザック、ソーヴィニヨン、ミュスカデル、ロワン ド ルイユ

熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-288/JAN：4935919962889/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

### レスプリ テロワール ガイヤック ルージュ 2020 L'Esprit Terroir Gaillac Rouge

＼ 新入荷 /

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種：ブローコル、シラー

熟成：コンクリートタンクと樽で約18ヶ月

品番：FD-292/JAN：4935919962926/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

# Tenuta La Viola



エミリア ロマーニャ州

2024 ✈️  
イタリア  
現地視察



エミリオ タマーリ  
テヌータ ラ ヴィオ  
ラでエノログとして活  
躍。今回の現地視察で、  
ワイナリーや畑を案内  
していただきました。

## テヌータ ラ ヴィオラ

「金のカップで飲むに値するワイン」の言い伝えが残る土地ベルティノーロで  
僅かな数量のみ生産されるエレガントなサンジョヴェーゼ

テヌータ ラ ヴィオラは、1998年にエミリア ロマーニャ州南部のベルティノーロの丘陵地に設立されました。丘の斜面からは、東にアドリア海を見下ろすことが出来ます。また一方でアペニン山脈にも近いことから、独自のマイクロクライメイトがあり、日々、穏やかな風が吹き抜けるエリアです。言い伝えによると、ローマ皇帝テオドシウス1世の娘、ガッラ プラキディアがこの地にやってきた際に質素なカップで出されたワインを飲み、「このワインは、そのような粗末なカップにはふさわしくなく、金のカップで飲むに値する (berti in oro)」と称賛したことが地名の由来とされています。現在、ベルティノーロはワインの町としても知られており、白はアルバーナから、赤はサンジョヴェーゼから素晴らしいワインが造られています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

# ガベッリーニ家の伝統と思いをワイン造りに表現

ワイナリーのオーナーであるガベッリーニ家は、エミリア ロマーニャ州の内陸部からベルティノーロに移住し、1962年に畑を購入しました。現在、ワイナリーを牽引するのは、ステファアーノ ガベッリーニです。ステファアーノは幼い頃から畑仕事を手伝っていたものの、電気技師としての道を歩んでいました。その後、父の死をきっかけに実家のワイナリーを継ぐことを決意しました。「ワイン造りはガベッリーニ家の伝統の重要な一部を占めていました。ゲストに自家製ワインを提供することは、労力をかけた葡萄に対する愛と誇りを、ゲストと分かち合うことを意味していました。その当時から、ワインはただの飲み物ではなく、人と人を結び付け、かけがえのない時間を一緒に過ごす手段のひとつでした」とステファアーノは語ります。ガベッリーニ家は現在、およそ17.5haの自家畑を所有しており、年間生産量は75,000本ほどと小規模なワイン造りを行なっています。目指すワインは、「タンニンもしっかりとしていながら、クリアで、上品な果実味がありジューシーなワイン」です。そのために樽の比率を抑えながら、ステンレスタンクの他に、コンクリートタンクや、ジョージア産のアンフォラを使用しています。2010年頃から、ステファアーノの目指す方向性と同じ考えを持つ、ジュゼッペ カヴィオラにコンサルタントを依頼しており、主にブレンドについてアドバイスを受けています。



オーナーのステファアーノ ガベッリーニ

## 海風が吹き付ける、美しい畑

葡萄畑はすべて、1999年からオーガニックで管理しており、2016年には有機認証（ユーロリーフ）を取得しています。また、2018年からは、地中の微生物の活動を活性化するため、ビオディナミ栽培を実践し始めました。除草剤は使用せず、畝の間に生やした草を刈り取って土にすき込み、土の養分になるようにしています。日々の畑仕事や収穫はすべて手作業で行っており、選果テーブルは使用せず、収穫の際に畑で選別を行っています。「アドリア海から15km程の場所だが、海風が吹き付けるとも風通しの良い丘の斜面に私たちの畑は位置している。この風があるおかげで畑を湿度から守り、ビオディナミ栽培が実現できた。葡萄自身の健康を維持し、個々の畑が自然のバランスを保ち、葡萄が自然なアロマや鮮やかな色合い、包み込むような調和を保つことを目指している」とエミリオが話します。

こちらは、2024年4月に訪問した畑。アドリア海から15kmほどの場所にあるとのことですが、確かに海風が強く吹き付けていて、アドリア海の独特な海の匂いを感じることが出来ました。訪問の前日は雨が降っていたようですが、粘土質の土は見事に乾き切っていました。



▲主にコロンバローネに使用している、樹齢約25年のサンジョヴェーゼの畑。



▲イン テッラに使用するサンジョヴェーゼの畑。粘土質土壌。この時期は1日に2~3cm成長する。



▲ベトラ オリーに使用するサンジョヴェーゼの畑。所有する畑の中で最も樹齢の古く、畑での仕事は全て手作業で行っている。

# ベルティノーロを特徴づける「スポンゴーネ」

ベルティノーロのテロワールを決定づける重要な要素は、「スポンゴーネ」と呼ばれる石灰を含む砂岩です。このエリアはかつて海底だったため、スポンゴーネには貝殻や砂などの古代の海洋性堆積物が豊富に含まれています。もともとは鮮新世の中期ごろに出来た海洋性の堆積物で、今から 300 万年ほど前の時代のもので、スポンゴーネはスポンジ状という意味で、地元では「スプーニョ」または「スポンゴ」と呼ばれています。ベルティノーロからカストロカーロにかけて多く存在しており、このエリア周辺の丘を構成している石灰を含む砂岩を指し、この土地の地質を特徴づけ、農産物、特にワインやオリーブオイルの生産に影響を与えています。「スポンゴーネの影響で、ワインにジューシーさとミネラルが与えられる。このエリアの土壌はトスカーナのボルゲリに似ているが、恐らくボルゲリにスポンゴーネはない。もし存在したとしても、地中の深い場所だから、葡萄に影響を与えることはない」とエミリオは話します。



## たゆまない努力が、年を追うごとにワインの質を高める



ラ ヴィオラでは、ワインの醸造の際には野生酵母による偶発的なアルコール発酵の方が好ましいと考えています。野生酵母の方がヴィンテージや土地の特徴をよりよく表現できると思っているためです。ただし、野生酵母だけでは発酵がどうしても上手く行かない場合には、選別酵母を使って対応しています。野生酵母による発酵は完全にコントロールすることが難しいため、時には予期せぬ事態に直面します。例えば、イル コロンバーネは、通常なら発酵に 3 週間かかっていたのに対し、2018VT はわずか 10 日間で終わってしまったそうです。基本的に温度コントロールできるステンレスタンクで発酵させますが、ペトラ オノリー、イル コロンバーネの一部 (20~25%) トノーを使用します。トノーで発酵を行う葡萄については、プレス機は使わず、樽を縦にして葡萄を入れ、手動でプレスしています (ヴィニフィカシオン アンテグラル)。ヴェンティチンクエの熟成に使用したトノーを、ペトラ オノリーとイル コロンバーネの発酵で使用します。また、ペトラ オノリーとイル コロンバーネはオーストリア産のトノーで一部熟成させます。サンジョヴェーゼの果実味を損なわず樽の風味が付きすぎないため、このメーカー (Shcön) の樽を使用しています。

また、一部のワインは発酵や熟成にアンフォラを使用します。アンフォラはジョージアまで行って探してきました。「樽を使うことを悪いと思っていない。樽を使うことは素敵な服を着せるようなもの。一方でアンフォラは裸、ピュアな姿を表現できる」とステファノーは話します。現在も古いバリックは使用していますが、使用比率を下げ、大樽やコンクリートタンク、アンフォラを使うことで、木樽の風味が付き過ぎないようにしています。



「ジョージア産のアンフォラを購入した際に蜜蝋が塗っているという話だったが、実際には塗られていなかったため自分達で蜜蝋を塗った。酸化が早く進んでしまうことを防ぐために必要だった。赤ワインはピジャージュするので蜜蝋がすぐに剥がれてしまい、頻りに塗りなおす必要がある。アンフォラの中に入れて 2~3 時間かけて作業を行う。この作業は大変労力がかかる。白ワインはピジャージュしないので数年に一度、塗りなおす」とエミリオは話します。

ラ ヴィオラの取扱いを開始した当初はどのワインも硬さがあり、良さが発揮されるまで時間がかかるワインという印象でしたが、ここ数年は若くともタンニンがやわらかく、果実の豊かさと力強さが見事に表現されていると伝えると「自分達がレベルアップしているから」と返答が返ってきました。「日頃から様々なワインを試し、良いワインに出会った時は、どのように造られているかを調べて自分達でも取り入れてみる。以前とても感銘を受けたバローロがあり、それからバローロにはもう 3 回も行っていいよ」とステファノーは語ります。労力をかけてアンフォラに蜜蝋を塗る姿、他の造り手のワインを積極的に勉強する姿、現状に甘んじることなく、良いと思ったことは積極的に取り入れていく姿勢、これらは全て「良いワインを造るため」であり、そうした努力の積み重ねが品質向上の要因となっています。

ステンレスタンク熟成によりフレッシュな果実味に溢れています  
気軽に楽しんでいただきたいサンジョヴェーゼ



オッドーネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオール 2022  
Oddone Romagna Sangiovese Superiore

ラベルには、ベルティノーロのもてなしの精神の象徴である「リングの円柱」が描かれています。これは13世紀に作られたもので、円柱に12個のリングがついています。個々のリングはその町の貴族に属しており、当時、この町を訪れた巡礼者は、杖をかけたリングの貴族の家から食事を提供してもらうことが出来ました。比較的樹齢の若い10~19年の葡萄を使用しています。畑の標高は100~200m、南東向き、および西向きの区画です。栽植密度は5,000本/haです。9月の中旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで10~14日間発酵させます。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。少なくとも3ヶ月は瓶熟させてワインを落ち着かせます。レッドチェリーやスマイレの花のチャーミングなアロマがあり、たいへんフレッシュな果実味に溢れています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ  
D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-028/JAN：4935919940283/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ラ ヴィオラを知るなら、まずはこの1本

オッドーネの畑よりスプンゴーネの比率が多く、ベルティノーロのテロワールがより表現されています



イル コロンバローネ ロマーニャ サンジョヴェーゼ 2020  
Il Colombarone Romagna Sangiovese

「イル コロンバローネ」は、ラベルに描かれている、畑からベルティノーロの丘の上へと続く道の名前に由来します。二つの小さな畑の葡萄で造っています。畑の標高は100m、南東向き、栽植密度は5,000本/haです。9月に収穫します。攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで14~21日間発酵させます。主にステンレスタンク、残り(ヴィンテージによって異なりますが50%以下)を2回使用したフレンチオークのトノーで6ヶ月熟成させ、さらに6ヶ月瓶熟させます。新鮮なチェリーのアロマにエレガントなスマイレの香りやスパイス、かすかにミネラルのニュアンスが感じられます。口に含むと、たっぷりトリッチ、瑞々しい果実味が感じられます。非常にエレガントで調和のとれた味わいを持っています。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ  
D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：ステンレスタンクと樽で約6ヶ月、瓶で6ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：I-972/JAN：4935919059725/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



最も樹齢の古いサンジョヴェーゼの味わいを樽熟成によって引き出しています



ペトラ オノリー ロマーニャ サンジョヴェーゼ リゼルヴァ 2016  
P. Honorii Romagna Sangiovese Riserva

ステファアーノの父が1992年に植えた、最も樹齢の古い葡萄から造っています。「ペトラ オノリー」は、6世紀のゴート戦争の時代のベルティノーロの呼び名に由来しています。「ヴィーニャ ヴェッキア」という畑で、面積は1ha、標高100m、南東向き、栽植密度は5,000本/haです。9月末~10月初旬にかけて収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで22~25日間発酵させます。50%を3,000Lの大樽、残りの50%をフレンチオークの500Lのトノーで、12ヶ月熟成させます。16ヶ月以上瓶熟させてワインを落ち着かせます。スグリやブラックベリー、ブルーベリーの凝縮されたアロマ、さらにプラムのジャムを思わせる甘いアロマがあります。口当たりは非常に柔らかくエレガント、余韻にはミネラルやスパイスが感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ  
D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：大樽とトノーで12ヶ月、その後瓶で最低16ヶ月

品番：I-888/JAN：4935919058889/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

## アンフォラで発酵・熟成させた、特別なキュヴェ



### イン テッラ ロッソ ロマーニャ サンジョヴェーゼ スペリオレ 2018 In Terra Rosso Romagna Sangiovese Superiore

※無くなり次第 2019VT に切り替わり

「ヴィーニャ デル ソル」という 0.5ha の小さな畑の葡萄を使っています。標高 100m、南東向きです。栽培はコルドン スペロナート、栽植密度は 5,000 本/ha です。果皮と共に 59 日間ジョージアの 400L のアンフォラでマセラシオンの後、6 ヶ月アンフォラで熟成させます。フィルターをかけずに瓶詰めし、3 ヶ月以上寝かせます。樽を使わずにどれだけサンジョヴェーゼのポテンシャルを引き出せるか、素晴らしいワインを造ることが出来るかを証明したいというコンセプトで造ったワインです。果実そのものがストレートに表現されているワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

D.O.C. ロマーニャ サンジョヴェーゼ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

熟成：ジョージア産のアンフォラで 6 ヶ月、瓶で 3 ヶ月以上

品番：I-855 / JAN：4935919058551 / 容量：750ml



アンフォラで発酵中のサンジョヴェーゼ。アンフォラは、ラ ヴィオラの目指しているエレガントなスタイルのワイン造りに欠かせない大切な要素のひとつ

¥4,620(本体価格¥4,200)

## ボルドー品種にサンジョヴェーゼをブレンドした“スーパー ロマーニャ”スタイル 力強く凝縮していながらもエレガントな飲み口に仕上げました



### ヴェンティチンクエ フォルリ ロッソ Venticinque Forli Rosso

ケース 6 本  
木箱入り

2016VT  
30 本限り

「ヴェンティチンクエ (25)」という名前にしたのは、土地の区画番号が 25 番だったためで、ラベルに畑の地図が描かれています。「ヴィーニャ デリ ウリーヴィ」という畑で、面積は 0.9ha、平均樹齢は 18 年以上です。標高は 100m、南東向きの区画で、栽植密度は 5,000 本/ha です。メルロは 9 月初旬、その他の品種は 10 月初旬に収穫します。繰り返し攪拌しながら、温度管理の下ステンレスタンクで 21 日間発酵させます。500L のフレンチオークのトノー（1~2 回使用樽）で 14 ヶ月熟成させます。8 ヶ月瓶熟させます。ブラックベリーや熟したチェリーの甘いアロマにスパイシーなニュアンスも感じられます。非常にリッチな口当たりで、果実味と樽の風味が非常によく混ざり合い、調和しています。とてもしなやかで少しミネラルを感じる余韻があります。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. フォルリ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 45%、メルロ 45%、サンジョヴェーゼ 10%

熟成：500L の樽で 14 ヶ月

【2016VT】 <Alc. 14.0%>

品番：I-925 / JAN：4935919059251 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

【2018VT】 <Alc. 14.0%> 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-029 / JAN：4935919940290 / 容量：750ml



¥7,150(本体価格¥6,500)



「ジューシーさと酸を意識して造っています。

酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」 -ステファアーノのコメント-

## フランジパーネ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2022

### Frangipane Romagna Albana Secco

「ジューシーさと酸を意識して造っています。酸とタンニンがあるので5年は熟成出来ます」とステファアーノは話していました。「フランジパーネ」は、ベルティノーロの伯爵夫人の名前です。アルバーナはタンニンが豊富であることで知られています。畑は2.27ha、標高200m、西向きの区画です。栽植密度は4,500本/ha。9月末に収穫します。葡萄が潰れないよう小さいケースに入れ、セラーに運びます。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。その後、コンクリートタンクに移し、澱と共に6ヶ月熟成させます。その間、バトナーージュを行います。瓶詰め後、少なくとも1ヶ月は寝かせてワインを馴染ませます。フレッシュな果実味としっかりとした酸がたいへん心地よく感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

D.O.C.G. ロマーニャ アルバーナ 葡萄品種：アルバーナ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-026 / JAN：4935919940269 / 容量：750ml



**¥3,300**(本体価格¥3,000)



## フランジパーネよりも、2週間遅く収穫します アンフォラでの長期間の醸しが決め手のオレンジワイン

## イン テッラ ロマーニャ アルバーナ セッコ 2021

### In Terra Romagna Albana Secco

畑の標高は100~200m、栽植密度4,500本/haです。収穫は9月初旬、畑で注意深く選別しながら手摘みで行いません。収穫した葡萄はジョージア産のアンフォラ(300L、400L、500L)に入れ、果皮と共に野生酵母で発酵、醸しを約4~5ヶ月行います。压榨後、ボトリングしてから最低3ヶ月瓶熟させてからリリースします。野生酵母で偶発的な発酵を行うことで、葡萄の個性がよりはっきりと出ると考えています。深みがありリッチでふよやかなボディがあります。タンニンはありますが攻撃的ではなく非常に心地よい味わいです。余韻に力強い果実味が感じられます。

【白・オレンジワイン・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ

D.O.C.G. ロマーニャ アルバーナ 葡萄品種：アルバーナ 100%

熟成：アンフォラで約4~5ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-027 / JAN：4935919940276 / 容量：750ml



**¥6,380**(本体価格¥5,800)

## 軽やかなワインを求める声から生まれた“フリッツアンテ” 2021VTよりやや濃い色合いになりました

## ボレッジョ ヴィーノ フリッツアンテ ビアッコ 2022

### Bolleggio Vino Frizzante Bianco

畑は標高180m、西向きです。平均樹齢20年、栽植密度は5,000本/haです。収穫は8月の中旬に畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。発酵は野生酵母を用い、温度コントロールされたコンクリートタンクで行います。葡萄を全房でやさしく压榨します。その際、果汁の一部を凍らせておきます。ボトリングの前に凍らせておいた果汁を解凍し、残糖が約12g/L(二次発酵に必要な量)になるまで加えます。瓶詰後、最低でも5ヶ月熟成させます。凍らせた果汁には糖と野生酵母が存在しているため、この間、瓶の中で再度発酵が始まり、二酸化炭素が発生しワインに泡をもたらします。柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーが広がります。きめ細かな泡立ち、シンプルながらバランスのとれた味わいです。

【白・微発泡・辛口】 <Alc. 13.0%> <王冠>

国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/I.G.P. ルビコーネ

葡萄品種：ピノ ネーロ 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-024 / JAN：4935919940245 / 容量：750ml



**¥3,960**(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。



# ALFREDO BERTOLANI

アルフレード ベルトラーニ



左から、アンドレア ベルトラーニ、ニコラ ベルトラーニ（醸造担当）、アンジェロ（輸出営業）

## 伝統的で高品質なランブルスコを造る生産者 歴史ある白葡萄「スペルゴラ」から造る白にも注目

アルフレード ベルトラーニは、エミリア ロマーニャ州のレッジョ エミリア県南部に位置するスカンディアーノの地で、1925年に設立された家族経営のワイナリーです。当時、葡萄の仲買人だったアルフレード ベルトラーニが、この土地の葡萄や畑についての幅広い知識を生かし、自身の名を冠したワイナリーを設立しました。現在は、4代目のニコラ、アンドレア、エレナの3人で運営しています。2008年には、サステナビリティを重視したワイナリーを新たに建設し、自然に囲まれた場所へと移転しています。その理由は、「葡萄畑の景観を損なうことなく、この土地の美しさとうワイン生産の文化を伝えるため」だと言います。建物は自然環境への影響が少なくなるように設計されており、木材を多く使用し、エネルギーの保全や、再生可能なエネルギーを利用することを重視しています。たとえば、地下には雨水をためる大型の貯水タンクがあり、この雨水を灌漑に再利用します。壁には断熱材を使用することで熱の拡散を抑え、60~70%もの熱エネルギーの節減を実現しています。屋根にソーラーパネルを設置し、太陽光発電を行っています。また、ボトルのリサイクルが出来る数少ないワイナリーのひとつで、持ち込んだ瓶を処理しています。



エミリア ロマーニャ州



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

# スキャンディアーノの丘陵地に広がる畑

アルフレード ベルトラーニでは、常に品質を重視し、この土地の特徴、個性を表現したワイン造りを行なってきました。エミリア ロマーニャ州は平地がほとんどを占め、丘陵地はわずか 15%しかありません。自家畑を持たず、10 軒ほどの栽培農家と契約していますが、畑のほとんどは丘陵地に位置しています。このエリアは何世紀も前から、素晴らしい葡萄ができることで知られていました。理想的な日照があり畑には風が吹いていることや、昼と夜、そして季節ごとの気温差があること、粘土石灰岩質の土壌などのすべての要素が、トップクオリティの葡萄が育つ最高の条件をもたらしています。葡萄は果汁の状態で購入していますが、畑での作業内容や収穫のタイミングなどを農家と話し合いながら、ベストな状態になるように指示しています。彼らとは長年にわたり緊密な関係を保ち、その中には以前までベルトラーニ家が所有していた畑を受け継いでいる農家もあり、家族のような関係です。



こちらは 2024 年 4 月に訪問した「プロレット (broletto)」の畑です。ワイナリーから 10km ほど離れた場所に位置します。息を呑むほどの急斜面に畑が広がっています。平地と比べて斜度があるというレベルをはるかに超えて、ドイツのモーゼルを思い出すほどの険しい斜面で作業にも大きな苦勞が強いられるような環境です。



次に、「ボルツァーノ (Borzano)」の畑を見学しました。ワイナリーから 5km ほどの場所に位置しています。標高 200m ほどで、土壌はプロレットの畑と似ています。ここは 30~50 年樹齢のスベルゴラがシルヴォー (Sylvoz) 仕立てで栽培されています。この仕立ては枝が伸びると重みで下に垂れ下がり、葉が果実の上に覆いかぶさるため直射日光から葡萄を守ってくれることが特徴です。この畑の葡萄は樹齢が古いため収量は 20~25hl/ha と低いです。「70 年前のシルヴォー仕立ては幹をもっと高くしていました。現代のような機械もない時代で、収穫の際ははしごを使っていました」とニコラは話します。畑には草をはやして益虫を生息させることで、害虫対策をしています。オーガニック肥料の独特の香りも漂っていました。「収穫の頃にはもっと草丈が伸びるため、事前に刈り込んでおく必要があります」と話します。

最後に、ボルツァーノに位置する「ヴァレ オスクーラ (valle oscura)」という名の畑を見学しました。ここではグラスパロッサを栽培しています。古い樹齢のものはジェノヴァダブルカーテン (GDC=Genova double curtain) 仕立て、若い樹齢 (25 年) はギョー仕立てです。

「この畑は、日当たりがよく、葡萄は十分な糖度、集約が得られる好立地の畑ですが、畑名の意味はなぜか『暗い谷』なのです」



▲ジェノヴァ ダブル カーテン



▲ギョー仕立ての畑

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 7 月時点のものです。

# 「私たちは安価なワインを大量に販売しようとは考えていません」

醸造を担当するニコラは、「私たちのワイン造りの核となる部分は、伝統的なワイン造りの方法をキープしながら、モダンなテクノロジーを導入することで、最高の状態でワインをお届けすることです」と話します。アルフレード ベルトラーニでは、ほとんどのランブルスコを、異なる品種（ランブルスコ サラミーノやランブルスコ マラーニ、アンチェロットタ等）の伝統的なブレンドで造っています。彼らのワインは国内市場、特にエミリア ロマーニャで成功しており、販売比率はイタリアが69%、海外が31%です。ランブルスコの産地であり、素晴らしいランブルスコの選択肢が多いエミリア ロマーニャでの成功は、彼らのワインの品質の証といえることができます。「私たちは、安価なワインを大量に販売しようとは考えていません。安価なワインは、原料である葡萄の価格も低いといえます。葡萄の価格を低くするためには、収量制限を行わず、大量生産すればよいということになります。また、葡萄の数が多くなると病害も発生しやすくなるため、殺虫剤を使って対応する生産者もいます。しかし、私たちはあくまで高品質なワインを造るためには、高品質な葡萄が必要だと考えています。収量制限をしっかりと行い、栽培農家と関係を築き、ベストな状態で収穫した葡萄を使用しています」とニコラは話します。



## 伝統をいかすため、最新技術を取り入れる



「ワイン、そして葡萄はヴィンテージごとに異なるキャラクターを持っています。祖父がやっていた時代と同じ仕事ではありますが、それだけではなく、必ず新しいことをするようにしています」とニコラは語ります。収穫した葡萄は、果皮についている野生酵母を使用するほか、このエリアに由来する選別酵母を使用することもあります。ニコラは、ワイン造りにおける重要な点として、発酵と発酵の際の温度管理を挙げています。なぜなら、この工程はワインの香りや味わいに非常に大きな影響を及ぼすためです。使用する全てのタンクはコンピューターによって管理されており、発酵工程を追跡できるようになっています。ワインを安定させるため、最新式のフィルターを使用し、タンクに入れ、その後ボトリングします。また、以前は、パスツリゼーションをしていましたが、より安全性を高めるために、フィルター、ボトル、ボトリングの機材に対し蒸気による殺菌を行なっています。ワインを加熱殺菌するパスツリゼーションとは異なり、設備を殺菌するためワインへ直接的な影響が出ないようにしています。さらに、ボトリングの際には窒素を充填して酸化から守り、品質を長くキープできるように工夫しています。これによりワインに添加するSO<sub>2</sub>の量を減らすことができ、ありのままの味わいを表現しています。このように醸造の工程は伝統的ですが、最新技術を用いて品質管理を行うことで、ワインをより良い状態で提供できるようにしています。

## 実は、スペルゴラからの白ワインでも知られる生産者

「スペルゴラ」はスカンディアノーの丘陵地帯で栽培されている古くからの土着の白葡萄品種です。この地域ではもともと、白ワインが知られていました。歴史上のいくつかの記録を辿ると、スペルゴラはこのエリアで11世紀から栽培されていたとされており、かの有名な「カノッサの屈辱」で教皇をカノッサ城に保護したマティルデ ディ カノッサ女伯の伝記にも、この地での葡萄栽培の記録が残されています。アルフレード ベルトラーニは、1925年にスカンディアノーの地に設立されたこのエリアでも最も歴史的な家族経営のワイナリーのひとつで、古くからスペルゴラを使ったワインに力を入れており、1950年代にはスペルゴラを使ったワインの第一人者として知られるようになりました。1976年には、「Bianco di Scandiano」がDOCに認定されました。このDOCはその後、1996年に「Colli di Scandiano e di Canossa」に組み込まれました。ベルトラーニ家では現在、この個性的な葡萄品種であるスペルゴラから、スティルワインとスパークリングワインを生産しています。「スペルゴラはこのエリアで何百年も前から栽培されている特別な品種です。ごく最近まではエミリア地方でしか消費されていませんでした。創業100周年を記念してワイナリーの近くにスペルゴラの畑を1ha増やす予定です」とニコラは話します。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

発酵期間を長くすることで、力強く複雑な味わいを生み出しています



ロッソ アッランティカ レッジャーノ  
ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV  
Rosso all'Antica Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

「ロッソ アッランティカ=古代の赤ワイン」の名の通り、伝統的な製法で造るクラシカルなスタイルのランブルスコです。しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。丘陵地帯の畑で育った品質の高い葡萄を選別してこのワインに使用します。ベースワインは伝統的な方法で温度管理しながら発酵させます。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。

【赤・弱発泡・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチエロットタ 15%

品番：I-929/JAN：4935919059299/容量：750ml **¥2,310**(本体価格¥2,100)

他のキュヴェとは異なり、単一品種で仕込んだ特別なランブルスコ  
グラスパ ロッサ種が持つ しっかりとした風味を表現しています



グラスパ ロッサ コレッツィオーネ アルフレード  
ランブルスコ グラスパロッサ フリッツァンテ 2021  
Grappa Rossa Collezione Alfredo Lambrusco Grasperossa Frizzante

ランブルスコ グラスパロッサが持つ複雑な味わいを表現するため、単一品種で仕込んでいます。ワイルドベリーのアロマはエレガントな骨格によく馴染んでいます。決して突出し過ぎることのない柔らかな口当たりがあります。丘陵地帯の畑で育った最良の葡萄だけを丁寧に選別してこのワインに使用しています。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させています。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。

【赤・弱発泡・辛口】 <シャルマ> <Alc. 11.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ  
D.O.C.コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ

葡萄品種：ランブルスコ グラスパロッサ 100%  
品番：I-930/JAN：4935919059305/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)

スタンダードのクオリティの高さにも要注目です

レッジャーノ ランブルスコ セッコ フリッツァンテ NV  
Reggiano Lambrusco Secco Frizzante

濃い赤紫色、フレッシュで豊かなアロマが広がります。このワインはきめ細かい泡立ち、心地よい酸があり、様々なタイプのお料理に合わせられますが、少ししっかりとした重めのお料理にも良く合います。

【赤・弱発泡・辛口】 <Alc. 11%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%

品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)

レッジャーノ ランブルスコ アマービレ フリッツァンテ NV  
Reggiano Lambrusco Amabile Frizzante

心地よい赤の果実のアロマが広がります。柔らかで優しい口当たり、アロマと同じ豊かな赤い果実のフレーバーが感じられます。

【赤・弱発泡・やや甘口】 <Alc. 8.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.レッジャーノ  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチエロットタ 15%

品番：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)





## スペルゴラ 100%で造るフリッツァンテ ランブルスコだけではない、この地域ならではのワインとして 品質の高さと品種の個性が実感できる1本です

### スペルゴリーノ フリッツァンテ NV Spergolino Frizzante

土着品種「スペルゴラ」100%で造る辛口のフリッツァンテです。コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサは、全体の栽培面積は249 ha（※2019年時点）しかない、スカンディアーノの丘陵地帯を中心とする小さなDOCです。白ワインの他、赤ワイン、スパークリングワイン、デザートワイン（パッシート）を生産することが出来ます。1976年に設立されたDOCで、スペルゴラで知られた「ピアンコ ディ スカンディアーノ」がこのDOCに組み込まれた歴史的背景もあり、品種名表示が無い白ワインの場合はスペルゴラを85%以上使用しなければならないと規定があります。輝きのある淡い麦わら色、香り高い白い花や青りんご、白桃を思わせる洗練されたアロマがあり、口に含むと生き生きとしてフレッシュ、非常にバランスのとれた味わいがあります。葡萄畑は丘の麓に位置し水はけがよく、地中にも十分な水分量がある好条件にあります。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、シャルマ方式により低温で醸造します。

【白・弱発泡・辛口】<Alc. 11.0%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ  
D.O.C.コッリ ディ スカンディアーノ エ ディ カノッサ  
葡萄品種：スペルゴラ 100%

品番：IA-035 / JAN：4935919940351 / 容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)



## スペルゴラ 100%で造るスティルワイン フレンチオークの小樽で発酵・熟成を行っています

### モンテヴァンジェーロ エミリア スペルゴラ 2022 Montevangelo Emilia Spergola

「モンテヴァンジェーロ」はワイナリーの近くにある山の名前から付けられており、ラベルにも山のモチーフが描かれています。伝統的な葡萄品種「スペルゴラ」を100%使用し、フレンチオークの小樽で発酵と熟成をさせて造るスティルワインです。このエリアではランブルスコが有名ですが、アルフレード ベルトラーニは、1950年代にはスペルゴラからの白ワインでも知られていました。土着品種というだけではなく、そのクオリティの高さから取り扱いが決まった、独特の個性を持った素晴らしい白ワインです。葡萄畑はすべて丘陵地帯に位置しています。粘土とチョークの混ざる土壌です。収穫した葡萄は柔らかくプレスし、フレンチオークの小樽で発酵、熟成させます。ボトリング後、数ヶ月瓶熟させてからリリースします。良く熟した白い果実のアロマが広がります。口に含むと風味豊かでフレッシュ、十分な酸が全体を支えています。ボトルでの熟成によってさらに洗練されて素晴らしくなります。

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ / I.G.P.エミリア  
葡萄品種：スペルゴラ 100% 熟成：オーク樽で熟成

品番：IA-036 / JAN：4935919940368 / 容量：750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)

### スペルゴラ

葡萄の房の上に、翼のような副房があることから、「Spergola Alata（スペルゴラ アラタ：翼のあるスペルゴラ）」と呼ばれることもあります。サルデーニャ島の葡萄品種「Vernaccia di Oristano（ヴェルナッチャ ディ オリスターノ）」と同一品種であると言われていたのですが、ワインの特徴は異なっており、この土地ならではの独特の個性を持っています。「スカンディアーノの土着品種であり、現在では数軒しか栽培していない貴重な品種です。以前はソーヴィニオン ブランのクローンではないかと言われていたのですが、分析の結果、別の品種であることが分かりました。私たちはスペルゴラに力を入れており、現在では生産量の約35%を占めています」とニコラは話してくれました。



# Moscato Giallo

北イタリアで広く栽培されている品種  
「モスカート ジャッロ」  
イタリアにルーツを持つ生産者が  
チリ北端ワイン産地のエルキヴァレーで  
造る渾身の1本をご紹介します！

## Viña Falernia

ビーニャ ファレルニア

ジョルジョ フレッサティ。イタリア北部トレンティーノ生まれ。ワイン造りにかける情熱の余り、畑にするために川の流れを変えるなど、並々ならぬこだわりを持つ。また、ワインの品質の高さが認められ、世界のワイン地図にエルキヴァレーの名を刻んだ立役者でもある。



世界のワイン地図にエルキヴァレーの名を刻んだ立役者  
ジョルジョ フレッサティの経験が存分に発揮されています

## モスカート ジャッロ 2023

Moscato Giallo

モスカート ジャッロは、名前のおり果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。数十年前にイタリアからチリに持ち込まれ、今ではスパークリングワイン用として人気があります。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アプリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。畑は、ワイナリーのすぐ近く、標高約600mの場所にあります。葡萄の平均樹齢は8~10年です。収穫した葡萄は、ブナマティックプレスで压榨した後、数時間だけスキンコンタクトをしてアロマを抽出します。その後ステンレスタンクで低温に温度コントロールしながら発酵させます。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、瓶詰めします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：チリ/エルキヴァレー 生産者：ビーニャ ファレルニア

葡萄品種：モスカート ジャッロ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

**¥1,540**(本体価格¥1,400)



# ILLICO PRESTO

## SAUVIGNON BLANC



NEW!



「以前は果皮からの成分を抽出することが重要だと考え、スキンコンタクトを行なっていたのですが、酸を保つためにやめました。10年前と今とは、酸と果実味のバランスが異なっています。今の時代は酸が求められています。20年前の私たちのスタイルは、フルボディでバターのような風味が強く、アルコール度数も高く、重たい味わいでした。バトナーージュによる澱からの抽出も強すぎたので、バトナーージュもやめています。また、収穫時期も早めています。酸は、料理における塩のようなもので、非常に重要です。しかし、酸があることは大事なのですが、一番重要なのは美味しいワインであることです」  
—— フラヴィ キュイセ

### イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2023

#### ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

「スタンダードのベルジュラック ブランよりも酸が高く、フレッシュさが感じられるスタイルです。樹齢の若いソーヴィニヨン ブランを使用していて最も早く収穫します。収穫からリリースまでがとても早いワインなので、チャレンジングなワインといえます。このワインは、春夏に楽しんでいただけるように造っています。ワインを飲み始めたばかりの若い人にアピールできるような、ソフトでフルーティなスタイルのワインとして造りました」とフラヴィは話します。ワイン名の「イリコ プレスト」は、「即座に、すぐに」という意味で、収穫からリリースまでがとても早いことから名づけられています。比較的樹齢の若い葡萄（15年）を使っています。レモンやグレープフルーツなどの非常にフレッシュな柑橘系のアロマを引き出しています。フレッシュさと酸を保つため、シュール リは行っていません。心地よい酸があり、フレッシュでキリッと爽やかなソーヴィニヨンで、美しい酸とミネラルが感じられます。収穫した葡萄はすぐにプレスし、ステンレスタンクを使い16度の低温で発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P. ペリゴール

生産者：シャトー デ ゼサール 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100%

品番：FD-180/JAN：4935919961806/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

# BURLE EST-CE QUE? ...

ラベルがリニューアルして以降も好評いただいています

「ヴァンド ペイとしては良すぎるんじゃない」  
と語る自信作



弊社が30年以上取引を続けるビュルル家  
左から、ベルナール ビュルル、クレール（ドメヌ フォン サラド）、フローラン、ダミアン（ドメヌ ビュルル）

## 2022VT について

2022VT は天候に恵まれ、前年 2021VT より収量は増えました。品質は高く、安定していてバランスも良い仕上がりです。2020VT に似ていますが、アルコール度数も高くなった 2020VT と比べ、2022VT はそれほど高くならず、14~14.5%でした。近年は暑いヴィンテージが多く、アルコール度数は15%以上になることもありますが、自然のことなのでコントロールすることが出来ません。だからこそ、高いアルコールを感じさせないようにバランスのとれたワインになるように造っています。

## ビュルル エスク 2022

Burle Est-ce que ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

1987年に長男ベルナール（現フォン サラド）が植えた畑で、ジゴンダス村の南、ヴィオレスとサブレ近くヴァンド ペイ エリアにあります。です。収穫量の規定は90hL/ha以下ですが、半分の45hL/haに抑えています。V.d.P.には集約感を持たせたくないので、10日間に限って発酵させます。コンクリートタンクで12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。熟したプラムやカシスの華やかな香りがあります。口当りは滑らかで凝縮された果実味とスパイスが感じられます。果実味に負けないしっかりとしたタンニンのパワフルなワインです。

【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

生産者：ドメヌ ビュルル 葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、カラドック、シラー

品番：FC-800/JAN：4935919318006/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)



# ワイン王国

「ワイン王国 2024年7月号/No.141」

5ツ星を探す！ブラインド・テイスティング企画

1000円台 & 2000円台

スパークリングワイン

5★★★★★  
ツ星



ワイン王国 No.141 ブラインド・テイスティング 1000円台の気分爽快！スパークリングワイン

★★★★★  
プライベートキュヴェブリュット NV  
Private Cuvée Brut

生産者：サルデット 生産地：ヴェネト州  
ブドウ品種：グレーラ60%、シャルドネ25%、モスカート15%  
類似合わせ先：洞窟酒 価格：1650円(税込)

風味★★★★★ 酸味★★★★★  
高丸★★★★★ 素材★★★★★

華やかでフードフレンドリー  
プロセッコの通り手が地元農家のブドウをブレンドして造る。グレーラの比率が規定より低いのでプロセッコは名乗れないが、モスカートの華やかな香りが魅力の1本。フレッシュな果実味、繊細な酸。余韻にナッツのニュアンスも。やや塩気を伴うミネラル感が料理の幅を広げる。

味わいタイプ 甘口 辛口  
ボディ ライト **ミディアム** フル  
スタイル エレガント **チャーミング** 軽快・繊細 重厚

Best Marriage  
ホタテのカルパッチョ  
しめサバの炙り  
エビシュマイ  
ヒレカツ(ポン酢)  
プロセッコのバスタ

味わいチャート  
甘味 ポリウム  
酸味 酸味  
旨味 旨味  
主な香り  
グレープフルーツ レモン  
ハーブ 白い花  
アプリコット サワークリーム

## Tasting Comments

### 華やかでフードフレンドリー

グレーラの比率が規定より低いのでプロセッコは名乗れないが、モスカートの華やかな香りが魅力の1本。フレッシュな果実味、繊細な酸。余韻にナッツのニュアンスも。やや塩気を伴うミネラル感が料理の幅を広げる。

— 「ワイン王国 No.141」より抜粋 —

### プライベート キュヴェ ブリュット NV Private Cuvée Brut

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 11.0%> <シャルマ方式>

国/地域等：イタリア/ヴェネト 生産者：サルデット

葡萄品種：グレーラ 60%、シャルドネ 25%、モスカート 15%

品番：I-560/JAN：4935919055604/容量：750ml **¥1,650(本体価格¥1,500)**

9月の半ばに収穫します。ブナマティックプレスで柔らかく圧搾し、5~10度に管理したステンレスタンクで10~12時間置き澱を沈めます。18~20度に温度管理しながら15~20日間発酵させます。一次発酵させたワインに選別酵母と糖分を少し添加します。14~16度で、20~25日間タンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷却し3日間置き、ろ過し瓶詰めします。

# FRITZ HAAG

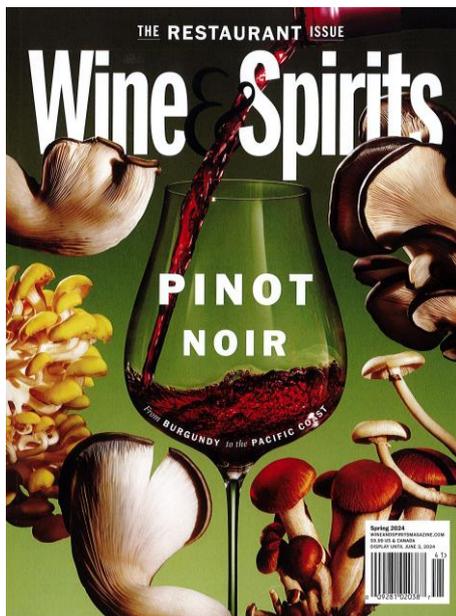
BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING SPÄTLESE 2022



Wine & Spirits

98  
POINTS

「ワイン&スピリッツ 2024.春」で98点を獲得！



98 | Fritz Haag \$35  
2022 Mosel Spätlese Juffer Riesling Looking up the slopes of Brauneberg, you're first greeted by the vines of Sonnenuhr. As your gaze moves uphill, you enter the steeper slopes of Juffer, where Oliver Haag focuses on the highest reaches of this vineyard for this Spätlese. The elevation of the vines creates a wine of great finesse and focus, wearing its 70-plus grams of residual sugar extremely well. The scent leads you on an ethereal journey through candied limes and salted mango rinds before arriving at an influx of freshly steeped jasmine tea. The texture of this wine is off the charts—the perfect balance of acid and sugar, tantalizing, with no end in sight. This is a profound wine that brings a smile upon the first smell and sip. *Loosen Bros. USA, Oregon City, OR*

## ブラウネベルガー ユッフアー リースリング シュペートレーゼ 2022 BRAUNEBERGER JUFFER RIESLING SPÄTLESE

【限定 97 本】

【白・甘口】 <Alc. 7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル  
生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング 100%  
残糖：75.5 g/L 酸度：8.0 g/L

品番：KA-808/JAN：4935919198080/容量：750ml **¥6,380**(本体価格¥5,800)

フリッツ ハークは、1605年にさかのぼる歴史を持つブラウネベルクの生産者で、ユッフアー ゾンネンウアーとユッフアーを代表する偉大な造り手として、世界中から高い評価を得ています。「暖かくなってきたら、テラスに座って1本飲んでしまうようなワイン」とオリヴァーは話していました。パワーとエレガンス、ピュアでフィネスがあり、スレートのタッチが感じられます。畑はゾンネンウアーに隣接しています。70～80年の樹齢で、細かいスレート、青色、砂のように細かく砕かれたスレート土壌です。丁寧に搾り、発酵、良質の澱と長く寝かせます。

★「ワイン&スピリッツ 2024.春」98点 ★「ヴィノス 2023.7」94点

★「ジェームズ サックリング.com」94点

# 最高峰のロゼを生む産地

# タヴェル



フランスのコート デュ ローヌ地方に位置するタヴェルは、ロワール地方のアンジュ、南仏のプロヴァンス地方と共にフランス三大ロゼワイン産地のひとつとして知られています。A.O.C.認定は1936年でフランスのロゼワインの産地として最初に認定された歴史があります。アヴィニョンの北西15kmほど、ローヌ川右岸に位置し、対岸にはフランスを代表する銘醸地シャトーヌフ デュ パブがあります。タヴェルで産するロゼワインは、赤みのある濃い色合いで、味わいにも骨格があり、ロゼワインの中でも力強いスタイルが特徴です。今回は、弊社で取り扱っています、個性溢れるタヴェルを産する2軒のドメヌをご紹介します。



## Domaine de Rocalière

ドメヌ ラ ロカリエール



1995年設立の家族経営の生産者。2009年より現当主のセヴリーヌとメアリー姉妹がワイン造りを行っている。自分達の管理が行きわたり、納得いく形で葡萄栽培を続けるために、栽培面積を50haから38haに減らし、オーガニック栽培も実践。こうした取り組みの全ては、タヴェルやリラックのテロワールに寄り添いつつ、灼熱の南ローヌで純粋かつエレガントでフレッシュなスタイルを目指してワインを造りたいとの思いから生まれたもので、徹底した畑の管理で、その個性を表現している。

**集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました  
余韻にスパイシーさを感じるのがロカリエールのタヴェル**

### タヴェル ロゼ 2022

#### Tavel Rosé

畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の3種から成っています。収穫は8月中旬に開始します。グルナッシュを最もよいタイミングで収穫することが、このワインの味の決め手になります。果皮との浸漬時間も大切で、6~12時間、場合によって24時間浸漬して、色が付いたら圧搾します。フリーランジュースとプレスジュースをブレンドします。15~20度に温度管理してステンレスタンクで発酵させます。翌年2月に瓶詰します。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらしめます。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

★「ラ ルヴュ ド ヴァン ド フランス No.672」90点

ロゼ・辛口 <ALC. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. タヴェル  
生産者：ドメヌ ラ ロカリエール 葡萄品種：グルナッシュ、他  
熟成：コンクリートタンク 有機認証：AB、ユーロリーフ、demeter  
品番：FC-965/JAN：4935919319652/容量：750ml



ラ  
ル  
ヴ  
ュ  
ド  
ヴ  
ァ  
ン  
ド  
フ  
ラ  
ン  
ス  
2  
0  
2  
3  
年  
7  
月  
号  
に  
て  
「  
ユ  
ー  
ロ  
ー  
フ  
な  
タ  
ヴ  
ェ  
ル  
は  
様  
々  
な  
テ  
ロ  
ワ  
ー  
ル  
か  
ら  
生  
ま  
れ  
る  
」  
と  
題  
し  
、  
写  
真  
付  
き  
で  
紹  
介  
さ  
れ  
ま  
し  
た  
。



¥3,960(本体価格¥3,600)



Domaine de la Mordorée

# Domaine de la Mordorée

ドメヌ ド ラ モルドレ



タヴェルの最高峰として評価され続けているトップ生産者。先代のクルスフ デロルムがドメヌの名声を高め、現在は彼の長女アンブルが中心となりワイン造りを行う。「ワインアドヴォケイト#245」では、「まだ20代と若いアンブル デロルムのリーダーシップの下、タヴェルの歴史的なエステートは、様々な賞賛すべきワインを造り続けている」と評価。所有する58haの畑はオーガニック栽培、一部にビオディナミも実践。「どんな年だろうと何があるだろうと、品質を第一に考えている」というアンブル言葉には、偉大な父の時代から変わらないモルドレの哲学が反映されている。

## モルドレの上級シリーズ「レイヌ デ ボワ」のタヴェル トップ生産者が生み出す、希少な1本

タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ 2022  
Tavel Rosé La Reine des Bois

限定 140 本

葡萄園面積は3ha、平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブスマティックプレスで压榨、22度で発酵します。明るく輝きのあるバラ色。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。口に含むと、エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。タヴェルよりポリウムがあり、余韻も長く感じられます。

- ★「ワインアドヴォケイト 2023.5.19」93点
- ★「アシェット 2024」1星
- ★「ワインスペクテーター 2024.1.31-2.29」91点
- ★「ワインスペクテーター 2024.3.31」91点

ロゼ・辛口 <ALC. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. タヴェル

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、クレレット、他

有機認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FC-821/JAN：4935919318211/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)



## A.C. ローヌやヴァンド フランスのクオリティにも注目 タヴェルの片鱗を感じさせる充実した味わいに加え、親しみ易さが魅力

コート デュ ローヌ ロゼ 2022  
Côtes du Rhône Rosé

限定 200 本

【ロゼ・辛口】<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

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他

有機認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FC-820/JAN：4935919318204/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

★「ワインアドヴォケイト 2023.5.19」90点



ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ロゼ 2022  
La Remise de La Mordorée Rosé

限定 200 本

【ロゼ・辛口】<ALC. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-819/JAN：4935919318198/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



# MEDIODÍA

## ROSADO



# 最新ヴィンテージ 2023 年が 入荷致しました！

## メディオディア ロサド 2023 Mediodia Rosado

ナバラは良質なロゼワインの産地として知られています。セニ工法で造っています。品種により 24~48 時間、低温でスキンコンタクトします。低温で 14~20 日間発酵させます。発酵後にブレンドし、澱と共に 3 ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香りが感じられます。「非常にナバラ的なロゼ。見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、アルコールのボリュームもあり、すべての要素が詰まったロゼワイン」とワインメーカーのハビエルは話していました。「メディオディア」とは、スペイン語で「正午、昼」を意味します。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：スペイン/ナバラ/D.O. ナバラ  
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、ガルナツチャ、他  
品番：S-301/JAN：4935919073011/容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)

## 「ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023」受賞

ボデガ イヌリエータでワインメーカーを担うハビエル マルキネス。彼は、30 年以上スペイン各地でワインメーカーをしてきたほど豊かな経験を持つ人物で、2020 年にボデガ イヌリエータに加入しました。昨年開催された、中国最大の国際ワインコンクール「China Wine and Spirits Awards (CWSA)」にて『ベスト ワインメーカー オブ ザ イヤー 2023』を受賞し、その手腕が注目されました。



イヌリエータの品質の高さを支える醸造家ハビエル マルキネス



# ワイン専門誌

## 「ジルベール&ガイヤール」

にて、表紙を飾りました



CWSAでの受賞の他にも、ワイン専門誌「ジルベール&ガイヤール 2023 春 スペイン」でも表紙を飾り注目を浴びています。表紙では、『ナバラの王冠の宝石・ボデガ イヌリエータ』と称されています。また、同誌が主催するコンクールにおいても、ノルテ 2021、スール 2021 が「ダブルゴールド」、オルキデア 2022 が「ゴールド」を獲得しています。

／ 注目の 1000 円台ワイン。是非お試しください。／

### 1000 円台で楽しめる、コストパフォーマンスが高いスタンダードクラス

ナバラにおいてソーヴィニオン ブランでいち早く成功を収めたパイオニア

#### オルキデア 2022 *Orchidea* (左)

複雑で強い花のようなアロマは、次第にパッションフルーツ、ライム、パイナップル等の熟したトロピカルフルーツへと変わります。その奥に熟した果実のアロマが絶え間なく続きます。かすかな甘さとはっきりとしたフルーティなアロマが広がり、バランスのよい酸に支えられています。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 4 ヶ月

品番：S-102 / JAN：4935919071024 / 容量：750ml

ジルベール&ガイヤール

GOLD

¥1,870(本体価格¥1,700)

アメリカンオークで熟成し、パワフルさよりも、柔らかさ、バランスを求めたワイン

#### スール 2021 *Sur* (中央)

スマイルの花やチェリーの混ざりあった香り。バニラとココアの香りが少し感じられます。ふくよかさがあがり、素晴らしいバランスを、生き生きとしてわくわくするようなワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 葡萄品種：ガルナッチャ、シラー他 熟成：アメリカンオークで約 6 ヶ月

品番：S-103 / JAN：4935919071031 / 容量：750ml

ジルベール&ガイヤール

DOUBLE  
GOLD

¥1,760(本体価格¥1,600)

カベルネとメルロを主体に、フレンチオークで熟成させたボルドースタイル

#### ノルテ 2021 *Norte* (右)

ブラックベリーやブルーベリーといった黒い果実の熟した香りは、次第にスパイシーになっていきます。果実味の下から軽くスモーキーな香りが感じられます。力強いアタックとたっぷりのボリューム、やわらかく熟しすぎないタンニンがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、他 熟成：フレンチオーク樽で約 6 ヶ月

品番：S-104 / JAN：4935919071048 / 容量：750ml

ジルベール&ガイヤール

DOUBLE  
GOLD

¥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 7 月時点のものです。

# ジャスパー モリス MW も注目する”サントネの次世代の生産者” ジュスタン ジラルダンのワイン 4 種が新入荷！



ジュスタン ジラルダン

「2022VT は問題を探す方が難しいくらい良いヴィンテージです」  
コート ド ボーヌの赤に注力するジュスタンが手掛ける  
しなやかなタンニンと豊かな果実の味わいを持つヴォルネイ

## ヴォルネイ 2022 \ 新入荷 / Volnay

ジュスタン ジラルダンは、1570 年から続くジラルダン家の 13 世代目にあたり、2013 年から家族のドメーヌに参加しました。2017 年に、父ジャックからドメーヌを引き継ぎ、同時にネゴシアン部門も設立して様々なワインを手掛けています。現在のラインナップは白が 8 種類、赤が 16 種類で、特にシャサーニュ モンラッシェの赤ワインや、ポマール、ヴォルネイといったコート ド ボーヌのピノ ノワールに力を入れています。ジャスパー モリス MW は、ジュスタンのシャサーニュ モンラッシェの赤ワインを特に評価しており、「サントネの次世代の生産者」、「才能あるジュスタン ジラルダン」と称賛しています。

このヴォルネイは 0.25ha の区画からの葡萄で平均樹齢は 40 年です。「タンニンのストラクチャーがすごく柔らかいのが分かると思います」とジュスタンは話します。輝きのある美しいルビーレッド、赤や黒の果実の豊かなアロマが広がります。繊細なオークの要素があり、非常にバランス取れたワインです。畑で 2 度にわたって選別しながら手摘みした葡萄をセラーに運び、選果テーブルでさらに選別してベストなものだけを残します。除梗し、アルコール発酵前にステンレスタンクに入れ 12 度で 5 日間、低温マセラシオンを行い、アロマを抽出します。発酵は野生酵母を用い、ステンレスタンクで 26~30 度に温度コントロールしながら約 20 日間行います。ヴィンテージや畑の個性を尊重しつつ、柔らかい抽出を目指しています。フレンチオーク樽（新樽比率 20%）で 15 ヶ月熟成させます。清澄せず、軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：フレンチオーク樽で 15 ヶ月

品番：FD-152/JAN：4935919961523/容量：750ml **¥15,180**(本体価格¥13,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 7 月時点のものです。

斜面上部に位置する区画「レ クルー ドウシュ」からのムルソー  
ピュアで透明感のある引き締まった味わいが楽しめます

限定  
60本



ムルソー ブラン レ クルー 2022 \ 新入荷 /  
Meursault Blanc Les Clous

「レ クルー」は斜面上部に位置する区画で、このワインに使用する葡萄は「Les Clous Dessus (上部)」のもので。斜面の畑らしく引き締まっており、ピュアな透明感が感じられます。白い花やレモン、洋梨のアロマに加え、バターや焼いたヘーゼルナッツの要素が混ざっています。仕立てはギヨー、平均樹齢は50年、収量は40hL/haです。手摘みで収穫した葡萄はステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオークの樽(新樽比率25%)に移します。澱と共に15ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポーヌ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で15ヶ月  
品番：FD-147/JAN：4935919961479/容量：750ml

¥20,900(本体価格¥19,000)

「レ クルー ドスュ」と「レ ヴィルイユ ドウシュ」の葡萄を使用  
エキゾチックなフルーツの豊かなアロマと集約感を持つムルソーです

限定  
120本



ムルソー ブラン 2022 \ 新入荷 /  
Meursault Blanc

隣接する2つの区画、「Les Clous Dessous (下部)」と「Les Vireuils Dessus (上部)」の葡萄を使用しています。「レ クルー (FD-147)」よりも熟した風味があり、桃、メロン、アプリコットなどのエキゾチックなフルーツの豊かなアロマが広がります。非常に集約のある味わいで、透明感のある長い余韻が感じられます。葡萄の仕立てはギヨー、平均樹齢は40年、収量は48hL/haです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄を压榨しステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオーク樽(新樽比率25%)に移します。澱と共に24ヶ月熟成させます。清澄し、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポーヌ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で24ヶ月  
品番：FD-146/JAN：4935919961462/容量：750ml

¥19,800(本体価格¥18,000)

わずか0.2haの区画「サン マルタン」からの特別なACブルゴーニュ  
スタンダード キュヴェよりもトロピカルでリッチなスタイルのシャルドネです

ブルゴーニュ シャルドネ サン マルタン 2022 \ 新入荷 /  
Bourgogne Chardonnay Saint Martin

サントネの境界線近くにある0.2haの区画「サン マルタン」からの特別なACブルゴーニュです。以前はスタンダードのブルゴーニュ シャルドネにブレンドしていましたが、非常に良い区画のため、単一でボトルリングすることにしました。パイナップルや黄桃を思わせるリッチな果実のアロマが広がります。クリーミーで丸みのある口当たりがあります。葡萄の仕立てはギヨーです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。平均樹齢は25年、収量は53hL/haです。収穫した葡萄を压榨し、ステンレスタンクに入れ、アロマを保つために低温で発酵させます。発酵が始まったらフレンチオークの樽(新樽比率10%)に移します。澱と共にフレンチオーク樽で12ヶ月熟成させます。清澄し軽くフィルターをかけてからボトルリングします。



【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ポーヌ  
等級：A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月  
品番：FD-144/JAN：4935919961448/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)





写真左：ジェレミー コシエ

## クリュの特別なテロワールを表現 ミュスカデの底力を感じさせてくれる高品質なワイン

### 二人のジェレミーの出会いから始まったプロジェクト

「レベット キュリウーズ (Les Bêtes Curieuses)」は、ロワールの偉大な白ワインに情熱を傾ける二人のヴィニキュロン、ジェレミー コシエ (Jérémie Huchet) とジェレミー ムーラ (Jérémie Mourat) による共同プロジェクトです。主にミュスカデのクリュ コミュノー (Crus Communaux) にフォーカスした、高品質かつ長期熟成の高いポテンシャルを持ったワインを世に送り出しています。二人は2005年の、ロンドンの展示会で出会いました。偶然にも同じ年に生まれ (1977年)、同じ名前を持つ二人はすぐに意気投合しました。出会ってからまもなく、ミュスカデ セーヴル エメヌのテロワールの多様性に光を当てるプロジェクト、「レベット キュリウーズ」をスタートしました。現在、その品質の高さが認められ、「ベタンヌ+ドゥソヴ 2020」で3/5ツ星の評価を得るまでに至っています。また、「ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2024年2月号」でも「シャトー テポー 2018」「クリッソン 2018」が91点の評価を得ています。さらに同号では写真と共に紹介され注目を集めています。

### ミュスカデのテロワール

ミュスカデのエリアは、ロワール河の河口に位置しており、大西洋に近いためその影響を強く受けます。深成岩 (斑れい岩や花崗岩) と変成岩 (片麻岩や雲母片岩、角閃岩) を基盤とする珍しい土壌の組み合わせが見られるのも特徴です。このモザイク状の土壌と、ムロン ド ブルゴーニュのコンピネーションにより、素晴らしい白ワインが生まれています。ミュスカデといえば、ひと昔前までは「薄くて酸っぱいワイン」というイメージで広く知られていました。しかし、近年では気候変動による影響もあり、ボディのある素晴らしいワインが造られるようになってきました。さらには、2011年11月9日の政令により、特別なテロワールを持つ村を対象として3つのクリュ コミュノーが認定され、現在では7つの村がクリュ コミュノーとして制定されています。



Jérémie Huchet (à g.) et Jérémie Mourat ont fait briller le muscadet.  
L'histoire des Bêtes Curieuses commence en 2005 autour d'une bière lorsque Jérémie Huchet, vigneron du Muscadet, parle avec fierté des crus de sa région à son ami Jérémie Mourat, bien connu pour ses sifs-vendeïens. Ce dernier, doté d'une certaine fibre commerciale et convaincu du potentiel des vins, sent qu'il faut faire quelque chose pour faire briller le muscadet. Le duo part à la recherche de vignes à Château-Thébaud, Clisson, Gouaine et Monnières-Saint-Fiacre, puis crée la marque Les Bêtes Curieuses. Bonne idée ! Une série soignée, des élevages sur lies judicieux pour révéler l'identité des vins de chaque cru. Un style contenu, traditionnel, serré pour plaire aux amoureux de muscadets traditionnels. N'hésitez pas à les carafier. A. Goujard



## ミュスカデの上級品を生む、クリュ コミュノの特別なテロワール

ミュスカデ セーヴル エ メーヌはナントの南東に広がるペイ ナンテ地区最大の A.O.C.です。この広いアペラシオンの中でも特別なテロワールを持つ村が、クリュ コミュノとして認定されています。2011年に「クリッソン」、「ゴルジュ」、「ル パレ」、その後「グーレーヌ」、「シャトー テボー」、「モニエール サン フィアクル」、「ムーズイロン・ティリエール」、「ラ エ ファシエール」、「ヴァレ」、「シャントソー」の7つが加わり、計10つのクリュが認定されています。また、これらのクリュ コミュノは、「AOC ミュスカデ セーヴル エ メーヌ クリッソン」というように、コミュン名を付記する形式となっていますが、現在、「AOC クリッソン」のように単独名の AOC として一部のクリュ コミュノを階層化する動きもあり、注目を集め続けています。



ジェレミー ユシエとジェレミー ムーラは2005年に出会ってすぐ、クリュに注力した「レ ベット キュリウーズ」のプロジェクトのために、土壌の調査を始めました。これは、クリュ コミュノが INAO によって認定されるよりも前のことです。彼らが選んだ場所は、後にクリュに認定されることになったコミュンの中でも最も代表的なテロワールを表現しています。

### グーレーヌ / Goulaine

エレガントで調和のとれたグーレーヌのワインは、豊かさとバランスを兼ね備えています。熟した果実、洋ナシ、桃、カリン、ドライフルーツ、ハチミツのアロマが続き、フィニッシュには美しい緊張感が漂います。グーレーヌの低湿地帯を見下ろす丘に位置するこのクリュは、特異な地形と気候を享受しています。季節によって風景が大きく異なり、土地はしばしば水中に沈んでいます。他の地域よりも穏やかな微気候のため葡萄は早く熟し、計画的に最初に収穫されるコミュンとなっています。土壌は浅いところから中程度の深さまであり、ほとんどが砂で構成され、その一部は粒子が粗くなっています。下層土は主に珪酸質の変成岩（片麻岩と雲母片岩）です。

### モニエール サン フィアクル / Monnières Saint-Fiacre

モニエール サン フィアクルのワインは、肉付きがよくクリーミーなテクスチャーで、フィニッシュに繊細かつ爽やかなタッチの苦みが感じられます。柑橘類、オレンジの花、エキソチックなフルーツなどのアロマに、蜜蝋やハチミツ、バルサムのような香りが混ざります。セーヴル川の左岸にそびえる丘とその支流に沿った丘が連なるモニエール サン フィアクルは、この地域のクリュ コミュノの中心に位置し、「フォリー ナンテーズ (folie nantaises)」と呼ばれる荘園や古い風車の跡地がセーヴル川に面しています。この急斜面のシルト質、砂質の土壌は、きめが細かく、適度に深く、片麻岩が分解してできたアルテライト（脈状片麻岩）には粘土が多く含まれています。

※グーレーヌ、モニエール サン フィアクルについての上記の説明文は、「MUSCADET VIN DE NANTES」 <https://www.muscadet.fr> の「THE CRUS COMMUNAUX」のページを参考に、弊社にて内容を翻訳したものです。

## ニュートラルな品種だからこそ、テロワールを表現できる

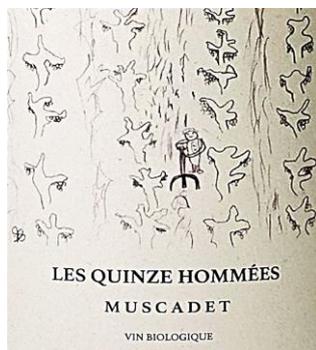


「ムロン ド ブルゴーニュ (Melon de Bourgogne)」は、このエリアにとって非常に重要な葡萄品種です。ブルゴーニュ原産の品種で、1635年頃にロワール河畔のペイ ナンテ地方に持ち込まれたという説があります。海洋性の冷涼な気候とペイ ナンテ地方の土壌に順応し、現在でも広く栽培されています。この品種がセーヴル エ メーヌで花開き、多様な側面を見せるのは特徴的な土壌のおかげです。ジェレミー ユシエは、「ムロン ド ブルゴーニュは、アロマティックではないニュートラルな品種だからこそ、テロワールの個性を表現することができます」と語ります。

畑には除草剤、化学肥料は一切使用していません。除草剤のかわりに土を耕して草を刈り取ります。また、病害には、植物やまたはミネラル由来のものを使用します。葡萄の平均樹齢は40~90年、収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は、葡萄の果皮ついている野生酵母で発酵させます。熟成は気温の変化を避けるため、地下のセラーで行われます。醸造に使用するコンクリートタンクは、内側をガラスコーティングしています。ワインは、澱ととも熟成（シュール リ）させますが、テロワールの特徴を覆い隠さないよう、バトナージュは行いません。シュール リの期間については、スタンダード クラスのラ ペルドリ ド ラネで6~12ヶ月、グーレーヌなどのクリュ コミュノで4~5年行います。「テロワールとヴィンテージという2つの側面から熟成期間を決めています。モニエール サン フィアクル (FC-605) とグーレーヌ (FC-604) は、しっかりと造りのワインができるため、長い間澱とともに接触させています。クリッソン (未扱い) は、とても暖かいテロワールで葡萄が熟し、開くのが早いワインになるため、それほど長く澱と寝かせません。また、ヴィンテージについてですが、暑い年にはフレッシュさがなくならないよう、シュール リの期間は短めにしています」と話してくれました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年7月時点のものです。

クリュ コミュノのひとつ「クリッソン」の葡萄を使用  
グリーンレモンのような、きりっとした果実のアロマがあります



▲ラベルは、ジェレミー ユシエの息子が描いたもので、人が畑を耕しているデザインです。

ミュスカデ レ キャンズ オム 2022  
Muscadet Les Quinze Hommées

ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノ」のひとつ、クリッソンの畑の葡萄から造られています。"homme (オム)"とは面積を表す農業上の単位で、人が1日に耕すことのできる面積を指します。ブルゴーニュ地方で使われる"ouvree (ウーヴレ)"と同等の意味になります。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵もバトナーージュもしません。グリーンを帯びた輝きのある黄金色、グリーンレモンのようなきりっとした柑橘系の果実のアロマがあります。口当たりは非常にエレガント、長い余韻には心地よい苦みを感じられます。表土は砂と石が混ざる土壌、下層土は花崗岩です。収穫した葡萄はセラーに運び、ブヌマティックプレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約3~4週間、熟成は澱と共に最低8ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

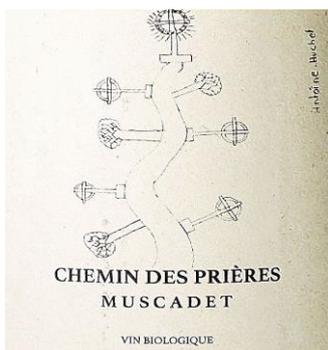
葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-020/JAN：4935919960205/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



▲ラベルは、ジェレミー ユシエの息子が描いたもので、シャトー テボーにあるワイナリーに続く「プリエール通り(Chemin des Prières)」の様子です。

ミュスカデ シュマン デ プリエール 2021  
Muscadet Chemin des Prières

ミュスカデの上級格付け「クリュ コミュノ」のひとつ、シャトー テボーの畑から造られています。ナント近郊の畑のわずか4%にしか見られない花崗岩、そして片麻岩を下層土とし、表土は砂、砂利と粘土が混ざる組成です。出来る限り人の介入を避けるワイン造りを目指しており、マロラクティック発酵も、バトナーージュもしません。桃を思わせる豊かなアロマがあります。リッチで素晴らしくミネラルが豊かな口当たり、たいへんバランスが良く洗練されており、長い余韻が感じられます。収穫した葡萄はセラーに運び、ブヌマティックプレスで圧搾します。発酵、熟成とも温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。発酵は野生酵母で約3~4週間、熟成は澱と共に最低8ヶ月行います。

★「メイユール ヴァンド フランス 2024」90点

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

葡萄品種：ムロンド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンクで澱と共に最低8ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-021/JAN：4935919960212/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



ミュスカデらしいフレッシュさと酸が綺麗に表現されたキュヴェ  
レ ベット キュリウーズの品質へのこだわりを気軽に楽しめます



## ミュスカデ ラ ペルドリ ド ラネ 2020

### Muscadet la Perdrix de l'Année

輝きのあるグリーンを帯びたイエロー、白い花を思わせるクリーンなアロマとフレイバーが広がります。畑の表土は粗い砂です。下層土は花崗岩で、それを示すためラベルに「sur granit (花崗岩の上)」と表記しています。有機栽培の葡萄を使用しています。栽植密度は7,000本/ha、剪定はギヨーです。畑には除草剤、化学肥料を一切使用しません。そのかわり、土を耕して草を刈り取ります。収穫した葡萄はセラーに運び、空気圧プレスで圧搾します。除梗はしません。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下に設置したコンクリートタンクで行います。発酵は天然酵母で約3週間から4週間行います。ヴィンテージによって異なりますが、熟成は澱と共に6~12ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.ミュスカデ

葡萄品種：ムロン ド ブルゴーニュ 100%

熟成：コンクリートタンク澱とともに6~12ヶ月

品番：FC-603/JAN：4935919316033/容量：750ml

**¥2,970**(本体価格¥2,700)

クリュ コミュノーに認定された2つの区画の個性を表現したキュヴェ  
長期間のシュール リを行うことで、その魅力をさらに引き出しました

## ミュスカデ セーヴル エ メーヌ グーレーヌ 2015 (左)

### Muscadet Sèvre et Maine Goulaine

スパイシーでミネラル感があるのが特徴です。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実のアロマとフレイバーが広がります。非常に洗練された、エレガントでバランスのとれた味わいを持っています。平均樹齢50年です。ナントを流れる小さなグレーヌ川流域に位置する畑で、土壌はシストと片麻岩の混ざる土壌です。鉄分を含む緑色の石が見られます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行いません。

★「ペタンヌ ドゥソーヴ 2023」94点 ★「ワイン アドヴォケイト2023.8.18」92点

★「メイユール ヴァン ド フランス 2023」92点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロン ド ブルゴーニュ 100%

有機認証：ユーロリーフ 熟成：澱とともに4~5年

品番：FC-604/JAN：4935919316040/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



## ミュスカデ セーヴル エ メーヌ モニエール サン フィアクル 2014 (右)

### Muscadet Sèvre et Maine Monnières Saint Fiacre ※無くなり次第2015VTに切り替わり

非常に複雑でミネラル豊か、クリーンで明確で、少し塩っぱさを感じるのが特徴です。平均樹齢は50年です。土壌はオレンジ色の片麻岩で、この土壌で育つ葡萄はワインにリッチで綿密な要素、そして特徴的な塩っぱいニュアンスを与えます。畑で選別しながら手摘みで収穫した後、空気圧プレスで全房圧搾します。発酵、熟成ともに温度変化の少ない地下のコンクリートタンクで行います。野生酵母で約3週間から4週間発酵させます。マロラクティック発酵はしません。4~5年もの間、シュール リを行いますが、バトナーージュは行いません。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」91点 ★「ヴィノス 2021.11」90点

【白・辛口】<Alc. 12.5%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C.

葡萄品種：ムロン ド ブルゴーニュ 熟成：澱とともに4~5年

品番：FC-605/JAN：4935919316057/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)