

DAVID BIENFAIT

ダヴィド ビアンフェ



—現地視察レポート—

プイイ フュイッセ プルミエ クリュをはじめ、サン ヴェランやマコン ビュシエールなど、今味わうべき素晴らしいワインがありました。マコネという産地のイメージを覆す個人生産者、「ダヴィド ビアンフェ」についてお伝えします。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。



驚くほどの急斜面に位置する
ブルミエ クリュのレ クレイ

「厳しい畑仕事をして、素晴らしい葡萄が得られている。 だから醸造で何も加えたくないし、その必要もない」

—ダヴィド ビアンフェ

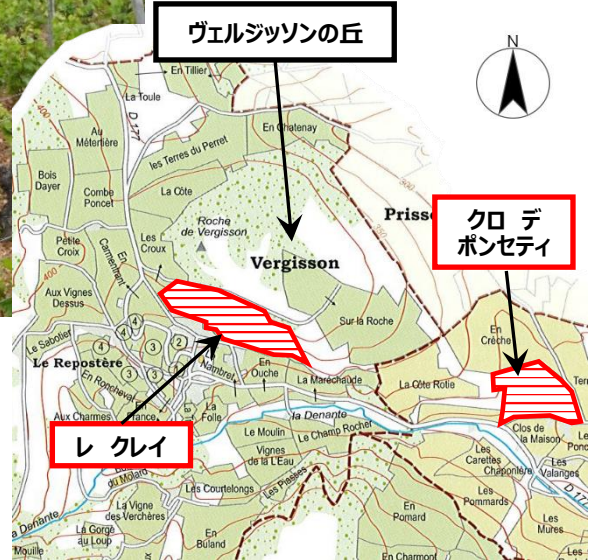
2024年5月にマコンのピュシエール村でワイン造りを営む個人生産者、ダヴィド ビアンフェを訪ねました。取り扱いを開始した2021VTも申し分ない品質でしたが、最新の2022VTは暑かったのにも関わらず、美しい酸とミネラルが際立つ素晴らしい品質で、スタッフ一同、感動の訪問となりました。ダヴィドはマコンのダヴァイエにある醸造学校を卒業した後、2009年に自身のドメーヌを設立、栽培、醸造ともにほとんどの作業をひとりで行っていきます。現在、シャルネイ、ダヴァイエ、ヴェルジッソンに合計で約6.75ha（マコン ヴィラージュ、マコン ピュシエールに3.2ha、サン ヴェランに0.45ha、プイ フュイッセに2.5ha、プイ フュイッセ ブルミエ クリュに0.6ha）の葡萄畑を所有しています。

優れた品質の葡萄を手に入れるため、きめ細かな畑仕事に力を入れています。環境を守り、土地の特徴を最大限に表現するために、畑をよく観察し、理にかなった方法で畑の管理を行っています。畑の畝の間には草を生やし、土を耕し、土中の微生物の活動が活性化するように努めています。また、畑に使う農薬は最小限に留めています。完熟した状態で葡萄を収穫した後、丁寧に葡萄を圧搾します。アルコール発酵はタンクと樽で行います。発酵期間は長く取ります。温度は16度～18度にコントロールし、葡萄の持つアロマとフィネスを保つようにしています。熟成期間中は、ヴィンテージに応じて、定期的なバトナージュを行い、ワインにリッチさとボリュームを与えています。完成したワインはタンク、または樽でブレンドし、軽くフィルターをかけてからボトルリングします。「テロワールそのものを表現したいので、アルコール発酵、マロラクティック発酵、どちらも何も添加しない。何も加えず、自然に発酵が起きるようにしている。厳しい畑仕事をして、素晴らしい葡萄が得られている。だから醸造で何かを加えたくないし、その必要もない」とダヴィドは話していました。



ダヴィドのワインは、フランスワインの評価本「ル ギド アシエット デ ヴァン (アシエットガイド)」において好評を得ており、2015年版～2020年版まで6年連続で掲載されています。中でも、プイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュは2017ヴィンテージが2星を獲得するなど生産者のフラッグシップワインとなっています。その他にも、プイ フュイッセ レ クレイやマコン ヴィラージュも何度も掲載されています。また、過去に「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」でも、プイ フュイッセ レ クレイ、サン ヴェラン クロ デ ポンセティの2アイテムが好評を得ており、フランス国内においても、彼のワインが認められていることがうかがえます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。



プイ フェイツェ プルミエ クリュ レ クレイ (Les Crays)

「ヴェルジッソンの奇岩」の下、急斜面に位置する畑です（上写真左）。この地域において最も景観の良い場所としても知られており、天気の良い日はモンブランを眺めることができるそうです。粘土の他に、ヴェルジッソンの奇岩に由来する石灰岩が豊富に含まれる土壌で、標高は約 380m、南向きの素晴らしい区画です。実際に見学すると、寒いくらいに風が強く吹いており、「畑仕事が大変」というダヴィドの言葉にも納得できました。植え替えを行なっているため、樹齢は 10 年や 50 年と様々です。今年の 4 月までは平年よりも葡萄の生育が早かったものの、5 月は天気が悪く雨が多かったため、現在は平均的なスピードで成長しているそうです。順調にいけば 9 月 10 日頃に収穫できる見込みです。また、向かいに見える畑（上写真右）はプイ フェイツェ ヴィエイユ ヴィーニュの畑で、上部に見えるのはソリュトレの奇岩です。プイ フェイツェでは 2020VT から 22 のプルミエ クリュが認定されていますが、この畑を見ると、なぜ今までプルミエ クリュが無かったのかと不思議になるほどでした。これほどの厳しい環境で育まれた葡萄が、ただの白ワインになるはずはない、そう確信する現地視察になりました。



サン ヴェランの銘醸畑 クロ デ ポンセティ (Clos des Poncety)

こちらはクロ デ ポンセティの畑です。2019 年に植樹した若い区画で、土壌は粘土と石灰岩質、南西向きで日当たりが良く、すべてオーガニックで栽培されています。

プイ フェイツェ プルミエ クリュ レ クレイがあるヴェルジッソン村から近い場所にありますが、ヴェルジッソン村ではなくダヴァイエ村にあり、アペラシオンはサン ヴェランとなります。ダヴィド ビアンフェが所有する畑の中でも最も小さく、この区画はわずか 0.16ha しかありません。

ダヴィド ビアンフェの本拠地 マコン ビュシエールの畑

ヴェルジッソン村とダヴァイエ村の畑を見学した後、北のビュシエール村へと向かいました。ダヴィド ビアンフェのワイナリー近くに車を停めて、ダヴィドの後をついていくと、木の枝で入口が隠されたあぜ道へと案内されました。一見ただけではこれが畑への道だとまったく分からないような場所でしたが、その先に広がる美しい葡萄畑に再び感動させられました。こちらの畑の葡萄は 1990 年に植えられており、樹齢は 34 年です。

土壌は粘土石灰岩質で、貝の化石も見受けられます。急斜面に位置していて、雨が多いことから、土壌流出を防ぐために一列おきに草を生やしていました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。



ワイナリー

畑を見学した後、ワイナリーを訪問しました。かなりの部分を自ら建設したそうです。「外観の美しさよりも実用性を重視した」とダヴィドは話します。収穫した葡萄の受け入れとプレスは屋外スペースで行い、その後セラーに移します。まさに個人生産者のワイナリーといった趣で、少量の樽やタンクが室内に詰め込まれています。2階のテイステイングルームには壁がなく、美しい景色を眺めることができます。

アルコール発酵には野生酵母を使用しており、マロラクティック発酵の際も何も添加せず、自然に発生するのを待ちます。ダヴィドはその理由を、「テロワールそのものを表現したいから」と説明してくれました。また、SO₂はマロラクティック発酵の後と、ボトリング時に少量のみ使用しています。

ほとんどすべてのワインは一部を樽で熟成させています。新樽比率は、プイイ フュイッセとプイイ フュイッセ プルミエ クリュは20%、マコン ビュシエールは10%、サン ヴェランは5%と様々です。また、1年樽、3年樽、4年樽、7年樽というようにそれぞれ年代が異なる樽のワインをブレンドしているのも特徴的です。例えば、プルミエ クリュのレ クレイの場合、新樽20%、1年樽20%、2年樽20%で、残りの40%が3~5年樽となっています。熟成後、軽くフィルターを通してからボトリングします。



現地視察スタッフより

マコネというと、何となく平地やなだらかな丘のイメージがある方も多いのではないのでしょうか。しかし、実際にダヴィド ビアンフェのワイナリーと葡萄畑を訪問してみると、そのイメージが覆されました。驚くほどの急斜面に広がる葡萄畑からの眺めはまさに絶景です。試飲した2022VTのワインはどれも素晴らしい酸とミネラルがあり、緊張感のあるワインに仕上げられていました。2022VTについてダヴィドは、「暑い年だったため酸を落とさないようにするのが大変だった。葡萄の葉を残して日陰を造り、日照を防ぐことで低温を保ち、酸をキープするようにした」と話します。少量生産のためフランス以外のワインガイドで見かけることは滅多にありませんが、彼のワインの見事な味わいを一人でも多くの方に知っていただきたい、そう思わずにはいられない訪問となりました。

「2022VTは暖かい年でしたが、葉を残して日照を防ぎ、フレッシュな酸をキープすることができました」
**ヴェルジッソンの奇岩に由来する石灰岩のミネラルと
樹齢80年を超える葡萄が持つ深みが際立つ逸品です**



プイイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ 2022 Pouilly Fuissé Premier Cru Les Crays

ヴェルジッソン村に所有する0.68haの区画「レ クレイ」は非常に素晴らしい畑で、抜きんてた品質のワインが出来ます。この区画はたいへん日当たりのよい南向きの急斜面にあり、葡萄は1940年に植えられ、80年を超える樹齢です。下層土は灰色マールと石灰岩、表土は粘土石灰質の土壌で、石が多く見られます。この畑からは常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄が出来ます。凝縮した風味で、美しい酸とミネラルがしっかりと感じられるワインです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずゆっくりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は16~18度に温度コントロールしながら2~3ヶ月かけてゆっくりと行います。熟成は樽で12ヶ月行います。翌年の11月にボトリングを行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.プイイ フュイッセ プルミエ クリュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で12ヶ月

品番：FD-093/JAN：4935919960939/容量：750ml

¥10,340(本体価格¥9,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

ダヴィド ビアンフェのフラッグシップとして知られる1本
ヴェルジッソン村の様々な区画の葡萄を使用し、
味わい深く凝縮した風味のワインに仕上げています

プイイ フェイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ
Pouilly Fuissé Vieilles Vignes

ブルミエ クリュのレ クレイから見下ろした先、ソリュト
レの奇岩の下の斜面に広がる、ヴェルジッソン村にある様々
な区画の樹齢の古い葡萄で造ります。収穫量は 60hL/ha で
す。下層土は石灰岩の小石で覆われた泥灰土からなり、表土は
粘土石灰質土壌です。常に実が小さく、非常に良く熟した葡萄
が出来ます。集約した厚みのある味わいで、樽由来の風味も感
じられますが、とてもエレガントで美しい酸とミネラルが楽
しめます。畑で選別しながら手摘みを行います。除梗せずゆっ
くりと優しく全房圧搾します。アルコール発酵は 16~18 度
に温度コントロールしながら 2~3 ヶ月かけてゆっくりと行います。全体の 60%をオーク樽で 11 ヶ月熟成させ
ます。翌年の 11 月にボトリングを行います。



【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ
A.O.C.プイイ フェイッセ 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で 11 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 13.0%> ※限定 120 本

品番：FC-791 / JAN：4935919317917 / 容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

【2022VT】 <Alc. 13.0%>

品番：FD-092 / JAN：4935919960922 / 容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)



「クロ デ ポンセティ」に所有する 0.16ha の小区画からのワイン
エレガントでバランスが良く、熟した果実の味わいも楽しめます

サン ヴェラン クロ デ ポンセティ
Saint Veran Clos des Poncetys

ダヴァイエ村に位置する「クロ デ ポンセティ」は所有する
畑の中でも最も小さくわずか 0.16ha です。畑は南西向き
の斜面に位置し、土壌は粘土石灰質です。畑の畝に草を生やし、定
期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。この
区画からは常に熟した集約のある葡萄が出来ます。パイナップ
ルやレモンを思わせる風味があり、マコンよりも熟した印象で、
酸とミネラルとのバランスがとれています。葡萄が完全に熟し
た状態で摘み取り、全体の 60%はオーク樽で発酵、熟成させて
います。アルコール発酵は 1~2 ヶ月です。全体の 60%を樽で
7 ヶ月熟成させます。翌年の 4 月頃にボトリングを行います。



【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ
A.O.C.サン ヴェラン 葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：全体の 60%を樽で 7 ヶ月

【2021VT】 <Alc. 13.0%> ※限定 37 本

品番：FC-790 / JAN：4935919317900 / 容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

【2022VT】 <Alc. 13.0%>

品番：FD-091 / JAN：4935919960915 / 容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。

ビュシエール村の急斜面に位置する樹齢 34 年の葡萄を使用 貝殻の化石を含む石灰岩が見受けられる畑からできる しっかりとしたミネラルと充実したボディを備えたワイン

マコン ビュシエール

Macon Bussieres

ヴェルジッソン村の北隣に位置するビュシエール村の単一畑からのワインです。ビュシエールは、アペラシオン名のマコンの後にコミューン名を付記することが認められているエリアです。ビュシエール村は、マコネ南部の最初の有名な丘として知られており、西側ではマコン ピエールクロとマコン ミリー ラマルティエヌの最初の区画と接しています。フランスにおける近代抒情詩の祖といわれるアルフォンス ド ラマルティエヌは、1830 年に発表した誌「Milly ou la terre natale (ミリー、あるいは我が故郷)」において、ミリーの高台からビュシエール村のモンサールを見下ろした際の厳しい景色を眺めています。またサン ポール教会の司祭であり、彼の家庭教師を務め、1860 年発表の詩「ジョスラン (Jocelyn)」の密かなモデルとなったとされるアボット デュモン (Abbot Dumont) によると、ビュシエール村の急斜面は若きアルフォンスの遊び場だったといえます。ダヴィド ビアンフェが所有する畑はまさに厳しい斜面に広がっており、葡萄は 1990 年に植樹されました。貝の化石を含む石灰岩が見受けられる土壌で、ワインはフレッシュかつ豊かでふくよかな味わいで、充実したボディが感じられます。全体の 60% をオーク樽で熟成させます。



【白・辛口】 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ A.O.C.マコン ビュシエール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：全体の 60%を樽で熟成

【2021VT】 <Alc. 13.0%> ※限定 110 本

品番：FC-789 / JAN：4935919317894 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

【2022VT】 <Alc. 13.0%>

品番：FD-090 / JAN：4935919960908 / 容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



ダヴィド ビアンフェを知るならまずはこのワイン！ エントリーキュヴェながら素晴らしい品質に驚かされます

マコン ヴィラージュ 2022

Macon Villages

このキュヴェはシャルネイ村に位置する 1.09ha の東向き斜面の畑の葡萄から造られています。ステンレスタンク 100%で醸造しており、ワインは非常にフルーティかつフレッシュなスタイルに仕上げられています。粘土を含むローム質土壌です。畑の畝に草を生やし、定期的に耕し、土中の微生物の活動を活性化させています。葡萄が完熟した状態で収穫し、12~15 度の低温にコントロールされ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と熟成は同じステンレスタンクで約 7 ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ

A.O.C.マコン ヴィラージュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7 ヶ月

品番：FD-089 / JAN：4935919960892 / 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



新入荷

カーザ バリコーニ

1000 円台前半で楽しめる
コストパフォーマンスの高い南イタリアワイン



CASA BARICONI

カーザ バリコーニは、ロッカ社が手掛けるブランドのひとつです。ロッカ社は 19 世紀末、フランチェスコ ロッカによって設立され、今日まで 5 世代にわたりビジネスが受け継がれています。設立当時はバルクワインの販売を主体としていましたが、1936 年、フランチェスコの息子のアンジェロがプーリア州のナルドにワイナリーを設立しワイン生産を始めました。1960 年代にアンジェロの息子、エルネストがボトリング設備を備え、ロッカの名前でワインの生産を始めました。1999 年にプーリアのサレント中心に位置するレヴェラーノに自家畑を購入しました。

モンテプルチャーノのキャラクターが はっきりと感じられる、果実味豊かな赤



カーザ バリコーニ モンテプルチャーノ ダブルッツォ 2022 CASA BARICONI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

紫を帯びた鮮やかな赤色、レッドベリーやブラックベリーの華やかなアロマが広がります。ベルベットのようになややかで非常に調和のとれた味わいがあり、アロマと同じ果実味がフレーバーの中にも感じられ、しっかりとした余韻が楽しめます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：イタリア/アブルッツォ/D.O.C. モンテプルチャーノ ダブルッツォ
生産者：カーザ バリコーニ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：IA-060/JAN：4935919940603/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。



程よいボディと酸と持った、
親しみやすい南イタリアのサンジョヴェーゼ

カーザ バリコーニ サンジョヴェーゼ 2023

CASA BARICONI SANGIOVESE

輝きのある濃いルビーレッド、チェリーを思わせるアロマがあります。口に含むと非常に柔らかく、程よいボディがあり、非常にバランスのとれた酸が全体を支えています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 12.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.プーリア

生産者：カーザ バリコーニ

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

品番：IA-061/JAN：4935919940610/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)



フルーティで充実した果実感があります
シンプルで親しみやすい南イタリアの白

カーザ バリコーニ トレブビアーノ 2023

CASA BARICONI TREBBIANO

輝きのある淡い麦わら色、フルーティかつ繊細なアロマが広がります。口に含むとジューシーで心地よく、フレッシュで非常に飲みやすい味わいです。

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/プーリア/I.G.P.プーリア

生産者：カーザ バリコーニ

葡萄品種：トレブビアーノ 100%

品番：IA-058/JAN：4935919940580/容量：750ml

¥1,430(本体価格¥1,300)

暖かいエリアながら酸とミネラルが感じられるバランスの良い白
品種の個性もしっかりと表現されています

カーザ バリコーニ ヴェルメンティーノ 2023

CASA BARICONI VERMENTINO

グリーンを帯びた輝きのある淡いイエロー、かすかに野生のハーブが混ざる心地よいアロマが広がります。口に含むとしっかりとした酸があり、非常にフルーティでジューシーな味わいがあります。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P. テッレ シチリアーネ

生産者：カーザ バリコーニ

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100%

品番：IA-059/JAN：4935919940597/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



瓶内二次発酵によるフランスのスパークリングワイン

その土地ならではの個性が楽しめる

クレマン特集

クレマンは、シャンパーニュと同様に瓶内二次発酵製法で造られ、フランス国内ではシャンパーニュ以外の8つのエリアでしか生産することが出来ないスパークリングワインです。さらに、熟成期間や使用できる葡萄品種がワイン法で厳しく制定されています。また、認められている品種もエリアによって違いがあり、その土地ならではの品種がブレンドされ、キレのある繊細なものから果実味豊かなタイプまで、地域による個性が楽しめることも魅力です。今回は4つのエリアから、7種類の個性溢れるクレマンをご紹介します。

かつてはシャンパーニュの一部だったエリアから 高品質かつ上質なクレマン

伝統的なブレンドで造るクレマン ド ブルゴーニュ
かつてはシャンパーニュの一部だったシャティヨネのテロワールと
クロード グラエールのアッサンブラージュの妙が感じられる1本

ブルゴーニュ

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション ブリュット NV Crémant de Bourgogne Tradition Brut

クロード グラエールを知るのに相応しいキュヴェです。畑の土壌は粘土石灰質です。サステナブルな農業を目指し、栽培はリュット レゾネを採用しています。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンの前まで18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。淡いイエロー、美しくきめ細かな泡立ちがあります。力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むとハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ

生産者：ドメヌ クロード グラエール 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ

熟成：瓶詰後18~24ヶ月

品番：FC-808/JAN：4935919318082/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。



伝統的なブレンドで造るトップキュヴェで、さらに熟成期間を長くしています

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション グランド レゼルヴ NV
Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かなアロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフレッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも 36 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ
生産者：ドメヌ クロード グラエール 葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ
熟成：瓶詰後 36 ヶ月以上

品番：FC-812/JAN：4935919318129/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブラン ド ノワール

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ノン ドセ NV
Crémant de Bourgogne Pinot Noir Non Dose

ドザージュなしで仕込んだ極辛口タイプのブラン ド ノワールです。ピノ ノワール 100%で造ります。素晴らしくピュアで、繊細かつダイナミックな泡立ちがあります。生き生きとして持続性があり、非常に調和の取れた味わいが魅力です。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24 ヶ月熟成させます。打栓後、3 ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド ブルゴーニュ
生産者：ドメヌ クロード グラエール 葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-810/JAN：4935919318105/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



サヴォワ

2015 年に8 番目のクレマンとして認定された
最新のクレマン産地

土着品種に注力し、ジャケールの比率を多くして造る
ジャン ペリエのこだわりが詰まったクレマン



クレマン ド サヴォワ NV
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは 2015 年 9 月に A.O.C.に認定されました。クレマンの産地としては 8 番目となります。土着品種のジャケールかアルテッスを 60%以上、しかもジャケールは 40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエはジャケールを 85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24 ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド サヴォワ
生産者：ジャンペリエ エ フィス 葡萄品種：ジャケール 85%、シャルドネ 15%
熟成：瓶詰後 18~24 ヶ月

品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。

フランス国内でも大変人気のある クレマンの産地



アルザス

ルイ ロデレールでの研修を経たヴィクトールが手掛ける
ボディがあり、生き生きとした、充実感のある素晴らしいクレマン



クレマン ダルザス "ブリュット ド グレ"
ブラン ド ブラン 2021

Crémant d'Alsace "Brut de Gres" Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ ブランは三疊紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、毎年単一のヴィンテージから造られます。葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフドル(樽)で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.5%>国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ダルザス

生産者：ドメヌ ロベール ロット 葡萄品種：ピノ ブラン、他

熟成：瓶詰後22ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-017/JAN：4935919960175/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



3つの品種を巧みにブレンドし、
エクストラ ブリュットで仕立てた、見事なバランスのクレマン



クレマン ダルザス ブラン エクストラ ブリュット 2021
Crémant d'Alsace Blanc Extra Brut

3種類の葡萄をブレンドしています。ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。畑の標高は200~220m、平均樹齢20年です。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかく圧搾します。ベースワインの発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し、瓶内で二次発酵させます。12~18ヶ月熟成させます。ドサージュを控えめにし、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。

【白・スパークリング・辛口】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ダルザス

生産者：ドメヌ ブレル 葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ

熟成：瓶詰後12~18ヶ月 有機認証：AB、ユーロリーフ

品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



ラングドック

南仏の中でも冷涼なリムーで造られる お手頃かつ気軽に楽しめるクレマン

ドメヌ ロジェがこの地で最初に手掛けた“自信作”

クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2021
Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut

「ヴィルロング」は畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った場所です。標高は300m、日当たりのよい丘陵にあり、海洋性気候、粘土と石灰岩土壌の斜面です。収穫量は50hL/ha。全房圧搾して、ファースト プレスとセカンド プレスを使用します。1晩低温で澱を沈めます。18度に温度管理して、15日間発酵させます。ブレンドし酵母と糖分を添加します。14~16度のセラーで12ヶ月熟成させます。明るい金色。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り。リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じる

トーストの香りは、フィニッシュまで続きます。★「アシェットガイド2024」2星/クー ド クール

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%>国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド リムー

生産者：ドメヌ ロジェ 葡萄品種：シャルドネ80%、シュナン ブラン10%、ピノ ノワール10%

熟成：瓶詰後12ヶ月

品番：F-472/JAN：4935919044721/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

モルドバのスパークリングワイン 3 種類が好評です 弊社試飲会でいただいたコメントをご紹介します！



キシナウル ヴェキ スプマン ブリュット NV (左) 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

・ブレンドの妙が感じられました。
・この値段は驚きです。
・価格が安いところが印象的。

¥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 Demisecc

【白・スパークリング・やや辛口】 <Alc. 12.0 %>

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

・暑い日に氷を入れて飲んでも美味しいかも。
・ちょうど良い甘さで気に入りました！

¥1,980(本体価格¥1,800)

キシナウル ヴェキ スプマン ドゥルチェ NV (右) 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

・ワインがあまり得意じゃない方にもおすすめできそう。
・甘くて美味しかったです！

¥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」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、きめ細かでエレガントな泡立ちが心地よく感じられます。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ることで、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。飲み口にに応じて、ブリュット（辛口）、デミセック（やや辛口）、ドゥルチェ（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 8 月時点のものです。



CHÂTEAU DES EYSSARDS

シャトー デ ゼサール



1994年の輸入開始から、今年で30年！ これもいつもご愛飲してくださっている皆様のおかげです。本当にありがとうございます。当時1歳だったフラヴィも今では31歳となり、父パスカルに負けないハングリー精神で、常に考え、様々なことに挑戦しています。オープンマインドで良いと思ったことは取り入れ、駄目だと思ったことはやめるという、その繰り返しのよって常に品質向上に努め、それがワインの美味しさに直結しています。本稿では、「飲んだ人がワオ！」と驚くようなワインを造りたい」と言う二人の哲学を、現地で聞いてきた新たな「パスカル語録」と「フラヴィ語録」とともに、改めてご紹介いたします。



「日本のお客様は、ワインをネームバリューで選ばない。クオリティで選んでくれる。品質で判断してくれる市場は珍しいんだ。だから私のような生産者は、やりたいことがすべてできる最高の市場だと考えている」

—パスカル キュイセ (2024年 現地視察にて)

「酸を保つためにスキンコンタクトをやめた。バトナーージュもやめて、収穫時期も早めた。今の時代は酸が求められている。酸があることは大事。でも一番重要なのは、美味しいワインを造ること！」

—フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)



祝
輸入開始
30周年



1999年



2006年



2007年



2009年



2011年



2013年



2014年



2015年



2016年



2017年



2018年



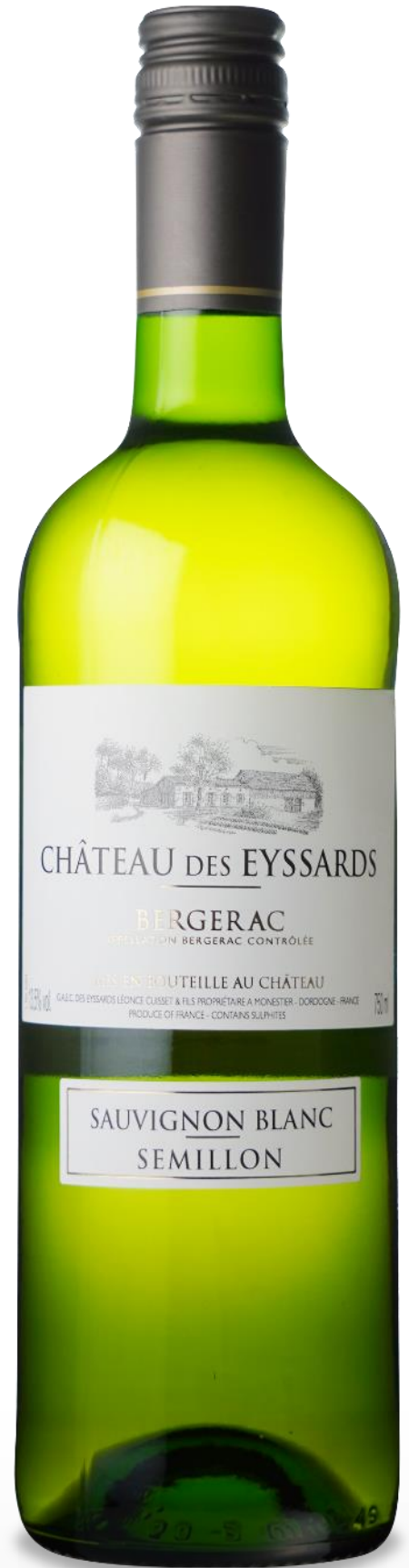
2019年



2023年



2024年



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

「ソーヴィニヨン ブランには、 壮大な情熱を持っている！」——パスカル キュイセ

「20年以上前、ニュージーランドのソーヴィニヨン ブランを飲んで、そのパワフルさ、可能性の大きさに感銘を受けた。しかし、それをコピーしたいとは考えていなかった。幅広いアロマの多様性を持つソーヴィニヨン ブランは私にとって素晴らしい葡萄だ。ソーヴィニヨンが好きなのは、どの品種よりもアメージングな品種だから。緑豊かなアロマから始まり、熟すと白い花を連想させる味わいが生まれる。その中間には、トロピカルフルーツのニュアンスが生まれる。自分のソーヴィニヨンには、パイナップルやライチなどのトロピカルなニュアンスを表現している。ソーヴィニヨンのワインを造り始めてから、醸造技術ではなく、畑に力を入れなければと感じるようになった。畑に力を注ぐことにより、味わいを良くすることができるかと確信している。人はいつも、品質=テロワールという。テロワールの意味は、土壌を強調している場合が多いが、太陽の日射や雨量などのすべてが組み合わさっていて、私は、土壌的なテロワールは特に重要ではないと感じている」
——2013年 来日時のパスカルのコメント



パスカルとフラヴィが愛する葡萄品種「ソーヴィニヨン ブラン」からのワイン それぞれ異なる個性を表現しており、どれも素晴らしい味わいに仕上がっています



シャトー デ ゼサール ブラン 2023 (左)

Château des Eyssards Blanc

ソーヴィニヨン ブランにセミヨンブレンドして造るエントリークラスのワインです。真夜中に機械で収穫します。フルーティで熟した洋ナシや白桃のようなはっきりとした甘い香りと、余韻にはローズマリーのようなハーブの香りもあります。酸味は穏やかで凝縮度の高い旨味の詰まった味わいです。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> <スクリュューキャップ> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成：ステンレスタンクで3ヶ月

品番：FA-238/JAN:4935919092388/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

品番：FB-493/JAN:4935919214933/容量：375ml

¥990(本体価格¥900)

シャトー デ ゼサール ブラン キュヴェ プレステージ 2021 (右)

Château des Eyssards Blanc Cuvée Prestige

スタンダードキュヴェと同じくセミヨンとのブレンドですが、遅く収穫し、完熟した葡萄を使っているのが特徴です。さらに濃厚な味わいですが、バランスの良さは見事です。洋梨のような完熟したフルーツにスモーク、ナッツ、蜂蜜の風味があります。新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3で、澱と共に6~12ヶ月熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン 熟成：オーク樽で澱と共に6~12ヶ月

品番：FB-237/JAN:4935919212373/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



マノ ア マノ ソーヴィニヨン ブラン 2022 (左)

Mano A Mano Sauvignon Blanc

ロワールのワインのように、酸とミネラルが際立ったスタイルです。畑は石を多く含む白亜質土壌で、ミネラル感の強い葡萄が出来ます。毎年、同じ区画の葡萄を使います。パイナップルやパッションフルーツを思わせる甘い果実味、酸は穏やかで、ミネラルの要素が感じられます。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ベルジュラック

葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FC-286/JAN:4935919312868/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

イリコ プレスト ソーヴィニヨン ブラン 2023 (右)

ILLICO PRESTO Sauvignon Blanc

収穫してすぐに醸造し、即座にリリースすることで、フレッシュでジューシーな味わいに仕上がっています。美しい酸とミネラルが感じられます。比較的樹齢の若い葡萄(15年)を使い、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。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。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。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> <スクリュューキャップ> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール

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)

シャルドネとメルロ、それぞれを単一で仕込む辛口ワインのトップ キュヴェ フラヴィの参加によって、どちらもエレガントさが感じられるようになりました

アダージョ デ ゼサール ブラン 2021 (左)

L'Adagio des Eyssards Blanc

パスカルが「俺たちのシャブリ！」と表現する、驚きのシャルドネです。しかし、シャブリの真似をするつもりはなく、パワフルで持続性があり、長期熟成出来るワインを目指しています。5〜10年は熟成させることが出来るポテンシャルの高さを感じさせるワインです。アルコール度数は高めですが、重さを感じさせない上質な造りです。完熟してから収穫します。1回使用樽へ入れて発酵、熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.5 %> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.ペリゴール

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で10ヶ月

品番：FB-275/JAN：4935919212755/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

アダージョ デ ゼサール ルージュ 2018 (右)

L'Adagio des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサールが造るメルロのトップ キュヴェです。試飲してベストな樽しか使いません。50〜60%をアダージョとして使い、その他はプレスティージュにブレンドします。アダージョは、音楽用語で「ゆるやかに」という意味です。ブラックベリーやスパイスの香り。力強いタンニンがあり、圧倒的な迫力を持っています。パスカルは、5年間熟成させることを薦めています。VTにかかわらずいつも良い果実が生る、丘の上の2つの特別な区画の葡萄を使用します。平均樹齢は20年です。栽植密度が高く、樹同士の水分の奪い合いが激しいため、果皮が厚く、小さな良い実を付けます。収穫は40hL/ha。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵、2ヶ月以上の長いマセラションを行います。フレンチオークの樽（新樽2/3、1年使用樽1/3）で14ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0 %> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：メルロ 100% 熟成：フレンチオーク樽で14ヶ月

品番：FB-238/JAN：4935919212380/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)



「ワイン造りについては、本当に多くのことを変更している。
赤ワインの抽出はソフトなものに変更して、飲み心地の良いワインにした。
樽の影響も控えめにした。フランスでも、買ったワインを今日飲みたいという人が多い。
つまりリリースした時に飲みやすくなければならない」

—フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)

アダージョの弟的存在として造られるメルロ主体のワイン 日本市場向けに限定生産している特別なキュヴェ

メッツォ ベルジュラック ルージュ 2021

Mezzo Bergerac Rouge

このワインは、日本市場限定で生産している特別なキュヴェです。メッツォとは、音楽用語で「やや、少し」という意味で、音楽好きで、仲間と演奏を楽しむパスカルならではの命名です。力強いアダージョの弟的存在になるよう、抽出もソフトに行っています。熟したタンニンがあり、滑らかでスムーズ、柔らかくバランスが取れています。28度に保ちながら、ステンレスタンクで発酵させます。3回使用樽50%、タンク50%で10ヶ月熟成させています。瓶詰前にタンクで寝かせます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0 %> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：メルロ 80%、カベルネ フラン 20%

熟成：タンクと樽各50%で10ヶ月

品番：FB-276/JAN：4935919212762/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



シャトー デ ゼサールの
美しいメルロ。

シャトー デ ゼサルが昔から生産し続けている2つの赤ワイン 力強く凝縮感がありながらも、しなやかさが感じられる素晴らしいワインです

シャトー デ ゼサル ルージュ 2020 (左)

Château des Eyssards Rouge

シャトー デ ゼサルが造る赤ワインのエントリー キュヴェです。同価格帯のボルドーでこのクオリティのワインを探すのは困難といえます。ほのかにスパイシーな香り、フルーティでカシスや黒い果実を思わせる風味、甘さをほとんど感じず、切れが良く、口の中をぐっと締めるドライなタンニン、魅力的な濃縮した味わいがあり、心地よい広がりを感じます。後味もとても良いワインです。発酵が始まる前に4~5日マセラシオンします。ステンレスタンクに入れ28度で発酵させます。タンクと、一部は樽で熟成させます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.15.0 %> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：タンクと樽（一部）で熟成

品番:FA-236/JAN:4935919092364/容量:750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

品番:FB-313/JAN:4935919213134/容量:375ml **¥990**(本体価格¥900)

シャトー デ ゼサル ルージュ キュヴェ プレステージジュ 2019 (右)

Château des Eyssards Rouge Cuvée Prestige

メルロを主体に、カベルネ ソーヴィニオンとカベルネ フランをブレンドして造る上級キュヴェです。力強く、濃厚なスタイルに仕上げられています。濃く、透けて通らない深いルビー色。リッチでありながら、エレガントな風味が感じられます。初めに洗練されたバニラのような樽の風味があり、適度にまるやかな酸味と果実味とのバランスがとれています。凝縮した果実味に由来するほのかな甘い風味はありますが、全体的にはタニックで、飲み応えは抜群です。ステンレスタンクで28度に保ちながら発酵させます。フレンチオークの樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3）で12ヶ月熟成、その後タンクで5~6ヶ月寝かせます。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0 %> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月、その後タンクで5~6ヶ月

葡萄品種：メルロ 75%、カベルネ ソーヴィニオン 15%、カベルネ フラン 10%

品番:FA-239/JAN:4935919092395/容量:750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

品番:FB-274/JAN:4935919212748/容量:375ml **¥1,430**(本体価格¥1,300)



「気候変動の影響で収穫期の気温が高くなった。これは晩熟型のカベルネ ソーヴィニオンに向いており、タンニンの質としても良いものが出来るようになってきている。だから新たに植樹して、カベルネの可能性にかけている。私たちは常に新しいことをやる。だから、常に植えなきゃ！ と考えている」 —フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)



「決して止まらないことが私たちの成功の秘密だ。本当に、数多くのワイン生産者が基本を忘れている。それは畑仕事だ。畑を見なければダメなんだ。私たちは常にアクティブでいなければならないと考えている。そのためには、たくさんのトライアルをしなければならない。だから常に、そのトライアルに対してリアクションをとらなければならない。なぜなら、収穫は一年に一度しかないのだから。常に後悔しないよう、ベストなことをしなければならないんだ。稲葉社長と出会ってから、哲学は一切変えていない。だからもしも、ムートンと同じ値段で造ってくれと言われても造らないよ！」 —パスカル キュイセ (2024年 現地視察にて)

パスカルの父、レオンズが大切にしていた畑からのワイン マルベックを単一で仕込んだ挑戦的なキュヴェ

マルベック ラ ヴィーニュ ア レオンズ 2020 (右)

Malbec La Vigne à Leonce

このワインはパスカルの父、レオンズ キュイセに捧げるワインです。彼はドメーヌのために生涯を畑仕事に費やし、家族のために働きました。2015年、レオンズが一番大切にしていた区画にマルベックを植えました。残念ながら彼は同じ年の7月にこの世を去りましたが、彼に対する敬意をこめて「レオンズの葡萄」という意味の「ラ ヴィーニュ ア レオンズ」という名前を付けました。マルベックは条件の厳しい、痩せた土壌に適しているため、石の多い石灰岩質土壌の畑に植えました。葡萄の収穫は10月上旬に行います。アルコール発酵はステンレスタンクで22度から24度にコントロールしながら行います。発酵が始まってから最初の1週間は、柔らかく、やさしく抽出するために1日4回の短いルモンタージュを行います。醸しの期間はおよそ4週間です。発酵後プレスを行い、同じステンレスタンクでマロラクティック発酵を行います。熟成のほとんどはステンレスタンクで行いますが、やわらかなタンニンと甘さを出すため、一部のみフレンチオーク樽を使用します。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

A.O.C.ベルジュラック 葡萄品種：マルベック100%

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-423/JAN：4935919314237/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



貴腐葡萄と樹上乾燥葡萄をブレンドして仕込む甘口ワイン 一般のお客様向けの試飲会で人気NO.1に輝きました

シャトー デ ゼサール キュヴェ フラヴィ 2018

Château des Eyssards Cuvée Flavie

貴腐葡萄(ジャムのような味)と、樹の上で乾燥した陰干し葡萄(ドライフルーツの味)をブレンドした甘口ワインです。セミヨンは、皮が薄く非常に繊細で、貴腐が付きやすい品種です。シュナンブランは、貴腐は付かず、酸をもたらします。ソーヴィニヨンブランも酸をもたらします。白桃、パイナップルの風味、酸がワインをエレガントにします。1回目は干し葡萄状に乾燥した葡萄を、2回目と3回目は貴腐菌のついた葡萄を収穫します。熟練の摘み手を雇い、厳しく選別します。プレスし、2日間静置後、フレンチオーク樽(新樽2/3、2~3回使用樽1/3)で発酵、12ヶ月熟成させます。

【白・甘口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.ソーシニャック

葡萄品種：セミヨン、シュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン、他

熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：FB-239/JAN：4935919212397/容量：500ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



貴腐菌が付いたセミヨン。見た目は良くないが極上の甘口ワインを産む。



「今までのようなクラシカルなワインを造り続けることと同時に、お客様を、ワオ！と驚かせるようなワインを造ることが大事。新しくリリースしたソーヴィニヨンブランの新商品、イリコプレストは、ワインを飲み始めたばかりの若いお客様にも親しみやすいスタイルとして造った。しかし一方で、私たちはすべてのワインについて、私たちの求める基準に満たないと感じた場合は造らない。これは、私たちが品質について真剣に考えていることの証だと思う」

—フラヴィ キュイセ (2024年 現地視察にて)



ドメーヌのルーツともいえる ブレル家にとって重要な畑 ブリュデルタール

モルスハイム村のグラン クリュ「ブリュデルタール」は、ブレル家が18世紀に取得した、ドメーヌのルーツともいえる重要な畑です。同じ村の他の場所とは明らかに異なる特別な区画として昔から認識されていました。現オーナーのジュリアン ブレルの生まれ年の1992年にグラン クリュに認定されています。ドイツ語で「Bruder (ブリュデル)」は兄弟、「Thal (タール)」は小さな渓谷で、「兄弟の渓谷」を意味しています。基層となる石灰岩によって、ワインに驚くほどの新鮮さが与えられるといえます。「ワインは長期熟成に耐え、しっかりとした酸が全体を支え、スパイシーな香りを備えているのが特徴です」とジュリアンは話してくれました。

LA REVUE DU
VIN DE FRANCE
2023.9

95/100

ドメーヌ ブレルが造る、リースリングの最上級キュヴェ

ブリュデルタール グラン クリュ リースリング 2021
Brudertal Grand Cru Riesling

収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄はゆっくりと優しく压榨します。発酵は野生酵母により、温度管理したステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月行います。個性ある塩味、ドライフラワーや様々なスパイスのニュアンスがあり、しっかりとした酸が全体を支えているのがこの畑の特徴です。非常にリッチでドライなリースリングを生まれます。ヴィンテージに関わらず、ブリュデルタールのワインは長期熟成に向いています。最初の数年間は固さがありますが、時間がたつにつれ力強さが増し、開いてきます。年月が経つに従いワインは素晴らしく発展し、15~20年はキープする力を持っています。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/アルザス 等級：A.O.C.

葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に約6ヶ月

有機認証：ユーロリーフ、AB

品番：FD-113/JAN：4935919961134/容量：750ml **¥7,150**(本体価格¥6,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

＼ ピノ ノワールの品質にも注目 ／

最良の年のみに造る 赤ワインのトップ キュヴェ

貝殻石灰岩土壌が特徴的な区画「ザイラー」からのピノ ノワール



ザイラー ピノ ノワール 2019 Seiler Pinot Noir

「ザイラー」の区画の深い部分は固いムッセルカルク（貝殻石灰岩）の土壌です。畑の標高は200~240m、グラン クリュのブリュデルタールの下に位置し、同じ南南東を向いていますが、グラン クリュよりも緩やかな斜面で、土壌には花崗岩質の粘土がより多く含まれています。また谷壁に囲まれているため、気温差が激しく、日中は暑く、夜間は涼しくなります。土壌、そして昼夜の気温差のおかげで葡萄に豊かなアロマを与え、フェノール類の成熟が進みます。葡萄の平均樹齢は30年です。収穫は畑で丁寧に選別しながら手摘みで行います。収穫した葡萄の85%を除梗、残りは全房です。発酵は天然酵母により、温度コントロールしたステンレスタンクで約15日間行います。その間、ピジャージュ、ルモンターージュを行います。熟成は樽で12ヶ月、その後、さらにステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。フィルターをかけずにボトルングします。若いうちから美味しく飲めますが、10年の熟成にも耐えるポテンシャルを備えています。2021VTは生産せず、スタンダードクラスの本醸造にブレンドしました。

★「メイユール ヴァンド フランス2022」91点 ★「アシェット ガイド2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. アルザス

葡萄品種：ピノ ノワール100%

熟成：樽で12ヶ月熟成後、ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FC-526 / JAN：4935919315265 / 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

Domaine Boehler



— ドメーヌ ブレル —

弊社も期待をよせるアルザスの生産者
若きヴィニュロンが醸すナチュラルなアルザス ワイン

ドメーヌ ブレルは、アルザス北部・バ＝ラン県の首都ストラスブールから、西に約25km進んだ位置にあるモルスハイム村の家族経営のドメーヌです。現在は、7代目にあたる1992年生まれのジュリアン ブレルがワイナリーを引き継いでいます。ジュリアンは、ディジョンの大学で葡萄、ワイン、テロワールの修士号を取得後、シャトー シュヴァルブランなど国内外のワイナリーで経験を積みました。2016年から実家であるドメーヌ ブレルに戻り、2018年には両親から正式に経営を引き継ぎました。同年、葡萄栽培をオーガニックへと転換し、2021VTより有機認証（AB、ユーロリーフ）がラベルに表示可能となりました。ジュリアンは、モルスハイムのテロワールやヴィンテージの特徴を、ありのままにワインにしています。例えば、収穫については、糖度が十分に上がっていたとしても、葡萄が最大限にアロマを発揮できるように、フェノールが成熟するのを待ちます。そのため、ワインのアルコール度数が高くなる年もあります。しかし、ジュリアンは、これこそがナチュラルで、テロワールのありのままの姿を映したワイン造りだと考えています。



『ラルヴェュ デュ ヴァンド フランス 2021.6』でも注目！

フランスの評価誌『ラルヴェュ デュ ヴァンド フランス』の特集記事「L'ALSACE Le miracle de la diversité」では、ジュリアンが写真入りで次のように紹介されました。「29歳のジュリアン ブレルは、モルスハイムで8haの畑を持つ家族のドメーヌに2016年に戻ってきた。ストラスブールから25キロ離れたモルスハイムはブガッティの町としても知られている。豊かな経験を生かし、有機栽培に転換、2021年に承認される。畑はすべて斜面にあり、40近い区画に分かれているため、多くの作業が必要とされる。（一部省略）。また、「ハネンベルク リースリング 2019」が93点を獲得していますが、この特集に掲載されたアルザスの白ワインでは最高得点（掲載は60アイテム。内3アイテムのみが93点）で、期待の若手生産者として注目されています。



典型的な地中海性気候のマクラレーン ヴェイルで生み出される プレミアム ワイン

長年の夢だったワイン造りを実現

マクラレーン ヴェイルでプレミアム ワインの生産に注力

オーナーのリー フロレンツは、若い頃からよくワインを飲んでいるうちに、次第にワインに傾倒するようになりました。実家が建築会社を営んでおり、その仕事仲間を通じて葡萄畑の経営を学びました。そして、フィネスと持続性があり、バランスの良い力強い赤ワインが造りたいという思いから、自分自身のワイナリーを設立し、ワイン造りをしたいと考えました。そして、1998年にマクラレーン ヴェイルに3世代続く葡萄畑を購入、アラミス ヴィンヤーズを設立しました。ワイナリーの名前は、デュマの「三銃士」の登場人物アラミスに因んでいます。



赤ワイン産地として定評のあるエリア

標高は50~200m。ローム土壌が広く分布し、黒葡萄の栽培が大部分を占めています。マクラレーン ヴェイルは典型的な地中海性気候で、セント ヴィンセント湾からの風が夏の暑さと冬の寒さを和らげています。夏は暑く冬はおだやかな気候で、収穫期にはほとんど雨は降らず、霜もめったにみられません。こうした土壌と気候は、特にシラーズやカベルネ ソーヴィニヨンの栽培に理想的な環境で、これらの品種から造られる上品さと力強さを兼ね備えたワインは評価も高く特筆すべきものがあります。

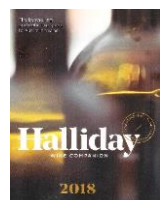
右写真：醸造家のルネ ヒルシュ（赤ワイン担当）



日当たりの良い好立地の畑

シラーズとカベルネ ソーヴィニヨンを栽培

アラミスが所有する畑は、マクラレーン ヴェイルの中でも海に近く南向きの斜面にあります。ここではシラーズとカベルネ ソーヴィニヨンを栽培しています。日当たりがよいだけでなく、海からの風が吹き抜けるため、気温を低く保ってくれます。畑全体を健全に保つために様々な方法（灌漑、防虫など）を用いて管理しています。



豪州ワインを熟知した評論家からも高く評価されるワイナリー

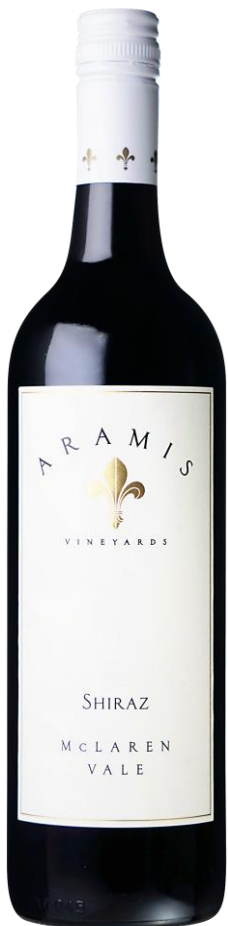
オーストラリアワインに関して多くの著書を執筆、評論家としても活躍しているジェームス ハリデイ。オーストラリアのワイン業界における長年の功績が認められ、オーストラリア勲章を授与された実績を持つ彼の代表的著書が「ジェームス ハリデイ ワイン コンパニオン」です。その2018年版で、アラミス ヴィンヤーズは最高評価5星の評価を得ており、専門家からも高く評価されています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

自家畑の葡萄のみを使いフレンチオークとタンクで18ヶ月熟成させた

ホワイト ラベル シリーズ

樽とタンクによる熟成でバランスのとれた親しみやすいスタイル



ホワイトラベル シラズ 2021

White Label Shiraz

収穫した葡萄は破碎し、開放式の発酵タンクに入れ、7日間果皮と共に発酵させます。フリーランワインを抜き、果皮を注意深くプレスします。その後、フリーランとプレスワインをブレンドし、24時間置いた後、ラッキングを行い、フレンチオークの樽とタンクで約18ヶ月熟成させます。ふくよかで深みがあり、それでいてジューシー。ブルーベリーやカシスの豊かなフレーバーはリッチなモカやスターアニス、そして土を思わせるトーンとうまく調和しています。肉厚でソフトかつスモーキーなノートはワインに複雑さを与え、こなれたタンニンとうまく調和しています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> <スクリューキャップ> 国/地域等：オーストラリア/マクラーレン ヴェイル
葡萄品種：シラズ 100% 熟成：樽とタンクで18ヶ月

品番：AU-011/JAN：4935919340113/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

ホワイトラベル カベルネ ソーヴィニヨン 2020

White Label Cabernet Sauvignon

収穫した葡萄は破碎し、開放式の発酵タンクに入れ、7日間発酵させます。フリーランワインを抜き、果皮を注意深くプレスします。その後、フリーランとプレスワインをブレンドし、24時間置いた後、ラッキングを行い、フレンチオークの樽とタンクで18ヶ月熟成させます。非常にピュア、エレガントでしっかりとした骨格がありながら、洗練されています。凝縮されたダークベリーの果実やリコリスのフレーバーは、しっかりとしたタンニン、そしてスモーキーな要素と非常にバランスよく調和しています。しやなかで心地よい余韻があります。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：オーストラリア/マクラーレン ヴェイル
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 熟成：樽とタンクで18ヶ月

品番：AU-012/JAN：4935919340120/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

親しみやすい味わいの“エントリークラス”。おおらかでやさしい果実味があります。

フェザー イン キャップ メルロ 2020

Feather in Cap Merlot

アラミスというワイナリーの名は、アレクサンドル デュマの「三銃士」の主人公から取っていますが、「フェザー イン キャップ」は、その三銃士の帽子に付けられた羽を指します。地中海性と海洋性気候の融合によって力強さとリッチな味わいを持ち、それでいて柔らかくエレガントなスタイルに仕上がっています。口あたりはジューシーでスムーズ、プラムやブラックチェリーのアロマとフレーバーがあります。アデレードの南のラングホーン クリークの畑の葡萄を購入しています。穏やかにルモンタージュしながら5日間発酵、その後15ヶ月熟成させています。軽くろ過と清澄して瓶詰めします。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：オーストラリア/マクラーレン ヴェイル

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：タンクで15ヶ月

品番：AU-013/JAN：4935919340137/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)



単一畑のシラズを使用し、さらに熟成期間も長くした“上級キュヴェ”

ザ バスティオン シラズ 2018

The Bastion Shiraz

単一畑のシラズを使用します。開放式の発酵タンクで発酵させ、フレンチオークの樽（40%新樽）で22ヶ月熟成させます。シラズの持つ個性と豊かなフレーバーを保つため、清澄せず、フィルターもかけずに瓶詰めします。力強さとバランスの素晴らしいワインです。フレンチオークでの熟成を経て、たっぷりの果実味と心地よいアロマがあり、非常に複雑で魅惑的なワインに仕上がっています。ブルーベリーやチョコレートの素晴らしいアロマは、スターアニス、スミレ、そして土の要素、骨格がありよくこなれたタンニンに支えられています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：オーストラリア/マクラーレン ヴェイル

葡萄品種：シラズ 100% 熟成：フレンチオークの樽で22ヶ月

品番：AU-010/JAN：4935919340106/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

『リアルワインガイド 86号』 掲載ワイン特集



「5千円台までの世界の美味しいピノ・ノワールまたはそういう味わいのワインを探せ！」の企画で、以下のワインが掲載されました！



バルベーラ ダルバ スペリオール 2016 Barbera d'Alba Superiore

「たくさんのフルーツのニュアンスが感じられます。そして甘いスパイス。酸の豊かさがあり、若々しさがあります。柔らかく、まるやか」と醸造責任者のダニエーレ ポンツォは話していました。伝統を残しつつ新しいスタイルを取り入れたワインで、樽が効果的に使われ、バランスも取れています。畑はランゲ地区で、石灰質粘土土壌です。10月前半に収穫し、除梗し破碎します。26~28度に温度管理しながら、5~6日間発酵させます。マロラクティック発酵させ、4ヶ月フレンチオークのトノー（500L）で熟成させます。さらに、瓶詰前に8~10ヶ月タンクで寝かせます。濾過も清澄もしません。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.14.5%> 国/地域：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルベーラ ダルバ
生産者：テッレ デル バローロ
葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：500Lの樽で4ヶ月、その後タンクで8~10ヶ月
品番：I-861/JAN：4935919058612/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

今飲んで **89+** ポテンシャル **89+** 飲み頃予想 **今~2038**

バルベーラ100%のちょい熟ワイン。香ると、おっ!ピノに近い。ピノ・ノワールのエレガンスをしっかりと感じる。お手頃価格帯のワインだけどチープさは一切なく、どころかキチンと目が詰まった複雑な黒赤果実香がいい。かなりいい。口に含むとさすがに液体はやや濃いめで味も濃いめ。けど味わいバランスがとれ、ミネラル感もあり、何より少しの熟成感があるからその風味と味のまとまりの良さに感心する。メチャお薦めワインの登場だ。(24年5月試飲)



シュペートブルグンダー ビショッフスクロイツ クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2021 Spätburgunder Bischofskreuz Qualitätswein Trocken

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

ドイツは世界第3位のピノ ノワールの生産国で、ファルツでも重要な品種です。特に南ファルツの石灰岩質で熱を蓄える土壌は、この品種に向いています。ヌスドルファー ビショッフスクロイツからのワイン。畑の区画は北東向きで、標高は160~180mです。土壌は石灰岩を含む砂質ロームです。発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。26度に温度管理しながら発酵させます。醸しは1~2週間です。瓶詰の際にろ過します。赤い果実と控えめなタンニンの調和が、見事です。ブルゴーニュのピノ ノワールよりも果実の甘みを感じ、やわらかく飲みやすいスタイルです。普段飲みのピノ ノワールとして、あるいは入門用ピノ ノワールとしておすすめ出来ます。

【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：ドイツ/ファルツ 生産者：カール ファフマン
葡萄品種：ピノ ノワール100% 残糖：6.2g/L 酸度：5.4g/L 熟成：ステンレスタンク
品番：KA-466/JAN：4935919194662/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

今飲んで **88+** ポテンシャル **89** 飲み頃予想 **今~2038**

香りはおとなしいけど愛らしさとしっかりさの両面を持ったきれいな赤黒果実香。複雑性や深みは中庸のもの。口に含むと美味しいじゃないですか! 香りから少し感じた弱さが微塵もなく、ピノ・ノワールの可憐さと愛らしさ、そしてそれなりの複雑性のある味がしっかり乗っている。おまけにスキもチープさも全くなし。ケレン味もなく、毎日飲みたくなる純粹さがとてもいい。酸も効いています。(24年5月試飲)



シュペートブルグンダー クヴァリテーツヴァイン トロッケン 2018 Spätburgunder Qualitätswein Trocken

バーデンの個人生産者が手掛けるクラシカルなスタイルのピノ ノワールです。1981年に地元の生産者組合を離れ、カイザーシュトゥールのエンディングン村にワイナリーを設立しました。畑は標高250mの高台に位置し、土壌はレス(黄土)です。収穫した葡萄は100%除梗し、2,500Lの木製の大樽に入れ、20度の低温で25日間発酵させます。そのまま同じ大樽で24ヶ月ゆっくりと熟成させます。ブラックベリーやブルーベリーの果実のアロマ、口に含むとさすがにローストの風味を感じます。タンニンはしなやかに洗練された味わいがあります。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域：ドイツ/バーデン
生産者：ヴァイングート ラインホルト コーネリア シュナイダー
葡萄品種：ピノ ノワール100% 残糖：0.7g/L 酸度：6.4g/L 熟成：2,500Lの大樽で24ヶ月
品番：KA-674/JAN：4935919196741/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

今飲んで **90+** ポテンシャル **91** 飲み頃予想 **今~2040**

北の産地っぽい冷涼性のある繊細で緻密な香りがじっくりじんわりと立ち昇ってくる。当然エレガントで奥深さもある。口に含むとうま味がしつかりの美味しいワイン。そして味の乗りもバツグン。でも出しゃばり感はずっと皆無の日本人好みピノ・ノワール。甘くて、酸が美しく伸びて、心地良いほろ苦さもいい。ともかく味わいバランス、各要素バランスともにバッチリ。これまでドイツのピノ・ノワールをそれほど飲んでこなかったことをマジに後悔しています。(24年5月試飲)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。

Decanter

「デカンター」にて高評価を獲得！

イギリスのワイン専門誌「デカンター 2024.4」に掲載された、モンテプルチャーノのパネルテイastingにて、ファンティーニのコッリーネ テラマーネ 2016が92点を獲得。105アイテムが試飲され、最も高い得点は95点（2アイテム）、94点（1アイテム）、93点（3アイテム）、に次ぐ評価を得ました。



92
POINTS

MONTEPULCIANO

Fantini, Colline Teramane 2016
JM 94 SB 92 BB 91

Youthful, complex black fruits and dark chocolate nose. Full body with rich, layered blueberry, violet and a touch of salt and mineral. Concentrated and intense with damsons, Morello cherries and liquorice on the finish. **Drink 2024-2030** Alc 14.5%

モンテプルチャーノ ダブルツツオ コッリーネ テラマーネ 2016 Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane

2ヶ所の畑からの葡萄を使います。一つは北部のエリアでグラン サッソの山の近くにあり、アドリア海からの風通しも良く乾いた土地で、粘土質の土壌です。ボディがあり、長期熟成可能なタイプとなります。もう一つは南部のエリアで砂質。特徴はフルーティさがあることで、繊細なため注意深く栽培する必要があります。農薬、除草剤は一切使いません。収穫は手摘みで、ワイナリーで2回選別します。除梗、破碎し、ステンレスタンクで発酵させます。20日間醸しをします。バリック（新樽、1回使用樽、2回使用樽各1/3）で18ヶ月熟成後、6ヶ月瓶熟させます。ガーネットを帯びた赤色。カカオやベリー、スパイシーな香りとプラムを思わせるたっぷりの果実味が感じられます。しっかりとしたボディと良質のタンニンがあり、素晴らしいバランスを持っています。

<その他評価> ★「ルカ マローニ 2024」94点

【赤・フルボディ】<14.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツツオ
D.O.C.G.コッリーネ テラマーネ モンテプルチャーノ ダブルツツオ
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%
熟成：バリックで18ヶ月

品番：I-457/JAN：4935919054577/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年8月時点のものです。



8年ぶりに
再入荷
いたしました

IVI

Vino Spumante Bianco

ロベルトが初めて手掛けたシャルマによるスパマンテです。ワイン名は、オーナーのロベルト サロットの姉イヴァナのニックネームで彼女に捧げたワインです。前回入荷したのは2016年で、それ以来、実に8年ぶりに再入荷いたしました。品質の向上はもちろん、エチケットも刷新されています。以前よりも洗練されたロベルト サロットのスパマンテをお楽しみください。

イヴィ ヴィーノ スパマンテ ビアンコ ブリュット NV

IVI Vino Spumante Bianco Brut

オーナーのロベルト サロットが初めて手掛けたシャルマ方式によるスパマンテです。当初は家族の特別なイベントのためだけに少量生産されるのみでした。このワインは造り手のロベルト サロットの姉のイヴァナに捧げられており、彼女のニックネーム、“IVI (イヴィ)”がワインの名前になっています。グリーンがかった淡い麦わら色。メロンやパイナップル、リンゴのアロマが混ざる複雑な香りが広がります。繊細でエレガントな泡立ち、生き生きとした酸、フレッシュで爽やかな果実味があります。葡萄は8月下旬に収穫します。やわらかくプレスし、ステンレスタンクで非常に低い温度で発酵させます。ベースワインを密閉型のステンレスタンクに入れて、シャルマ製法により発酵を行います。

【白・スパークリング・辛口】 <シャルマ> <Alc.12.5%>
国/地域等：イタリア/ピエモンテ 生産者：ロベルト サロット
葡萄品種：シャルドネ、ピノ ネーロ、コルテーゼ
品番：IA-057/JAN：4935919940573/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

イヴィの他にも、彼の家族の名前が付けられている、ロベルトの家族への思いが表現されたキュヴェをご紹介します。



ロベルト サロットの名を世界に広めるきっかけとなった“ガヴィ” アウローラはロベルトの妻の名前で、彼女に捧げたワインです

ガヴィ アウローラ 2022 Gavi Aurora

はきはきとした果実味と、グレープフルーツを思わせるさわやかな風味が広がります。畑はサン クリストーフオロにあり、標高 270m、南～南西向きです。マール石灰岩土壌で、仕立てはギヨーです。自家葡萄に加え、長い付き合いの 5 人の農夫からも葡萄を購入し、ロベルトが醸造します。付き合いも長いので、農夫達は家族同様で、自家畑と言ってよいと思っています。コンセプトは長時間の低温発酵で、最後まで低温で発酵させることで果実味が長く保たれます。澱と接触させ、2～3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. ガヴィ
葡萄品種：コルテーゼ 100% 熟成：ステンレスタンクで 2～3 ヶ月
品番：I-623/JAN：4935919056236/容量：750ml



¥2,200(本体価格¥2,000)

「ルカ マローニ」にて、2015VT～2021VT まで 7 年連続で 99 点（最高点）獲得 個性溢れる唯一無二のバルベーラは、娘のエレーナに捧げた特別なワイン



バルベーラ ダルバ エレーナ ラ ルーナ 2021 Barbera d'Alba Elena La Luna

スマレがかかったルビー色。熟した果実の、力強く濃縮した香り、素晴らしいボディがあり、構成、酸、タンニンが見事なバランスを見せています。豊かでまろやか、スムーズで、風味が口の中に長く残ります。パローロ村とロンコヌオーヴォ村のバルベーラを使用します。面積は 4ha、土壌は石灰質泥灰土です。50～60 年の高樹齢のため非常に集約感のある葡萄が出来ます。そのため必要が無ければアパッシメントしません。9 月末頃収穫します。収穫量は通常の半分の 50hL/ha 以下です。1 週間、低温で醸しをします。ステンレスタンクで発酵させ、2 ヶ月休ませます。その後、12 ヶ月アメリカンオークのバリックで熟成させます。ステンレスタンクで 6 ヶ月、さらにボトルで 6 ヶ月寝かせます。ろ過せず瓶詰します。

★「ルカ マローニ 2024」99 点 ★「ヴェロネッリ 2024」3 星/91 点

【赤・フルボディ】<Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. バルベーラ ダルバ
葡萄品種：バルベーラ 100% 熟成：バリックで 12 ヶ月熟成後、ステンレスタンクで 6 ヶ月、瓶で 6 ヶ月
品番：I-638/JAN：4935919056380/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

「ルカ マローニ」にて、2016VT～2021VT まで 6 年連続で 99 点（最高点）獲得 ロベルトの長男エンリコの誕生を記念して 1993 年から造っている特別なワイン



ランゲ ロッソ エンリコ プリモ 2021 Langhe Rosso Enrico I

非常にしっかりとした骨格があり、長期熟成に耐えるパワーを備えています。熟した赤い果実のアロマにスパイシーな要素があり、力強いボディで飲み応えがあります。畑は、標高 350～400m、石灰岩とマールが混ざる土壌です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度 6,000 本/ha です。10 月初旬に収穫します。100%アパッシメントした葡萄を使います。発酵前にコールドマセレーションを行い、10 日間発酵させます。最初にステンレスタンクで 2 ヶ月、その後バリックで 18 ヶ月熟成させます。そしてステンレスタンクに戻し 6 ヶ月休ませ、さらに 6 ヶ月瓶熟させます。

★「ルカ マローニ 2023」99 点

【赤・フルボディ】<Alc.15.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. ランゲ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 70%、ネッビオーロ 30%
熟成：ステンレスタンクで 2 ヶ月、バリックで 18 ヶ月、再びステンレスタンクで 6 ヶ月、瓶で 6 ヶ月
品番：I-856/JAN：4935919058568/容量：750ml



¥6,050(本体価格¥5,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 8 月時点のものです。

自分の頭文字「R（エッレ）」を付けた こだわりの1本



バローロ、バルバレスコといった著名なD.O.C.G.をカバーしてしながら、ロベルトが、あえてピエモンテ ロッソに自らの頭文字「R（エッレ）」を付けた自信作。カベルネ ソーヴィニヨンのみアパッシメントします。ロベルトらしいスタイルが感じられる、こだわりの1本です。

エッレ ピエモンテ ロッソ 2021 Erre Piemonte Rosso

最良の畑で育つバルベーラ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロをブレンドしています。カベルネ ソーヴィニヨンは、アパッシメント（陰干し）して仕込みます。チェリーやプラムの豊かなアロマ、口当たりはリッチかつスムーズで、黒い果実の長い余韻が感じられます。リッチでパワフルであると同時に、豊かで柔らかなボディを持ち、とても親しみやすいスタイルです。若い内から楽しみ、熟成させるとさらに素晴らしく発展するでしょう。モンフェラートにある畑の標高は300m、南向きの日当たりの良い理想的な場所にあります。土壌は灰色をした粘土質です。葡萄の仕立てはギヨー、栽植密度は5,000本/haです。9月下旬に収穫します。温度管理したステンレスタンクで発酵。2ヶ月ステンレスタンク、その後8ヶ月オーク樽で熟成させます。更に3ヶ月瓶熟させます。



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C. ピエモンテ

葡萄品種：バルベーラ 50%、カベルネ ソーヴィニヨン 25%、メルロ 25%

熟成：ステンレスタンクで2ヶ月、その後オーク樽で8ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-900/JAN：4935919059008/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)

ロベルトの父アンジェロが手掛けた思い出のワイン サロット家のセラーで大切に熟成させ、飲み頃を迎えた 貴重な“熟成バルバレスコ”

再入荷

貴重なバックヴィンテージを特別に分けていただきました



バルバレスコ リゼルヴァ 1999

Barbaresco Riserva

特別な時のためにとっておき、熟成させたサロット家のリゼルヴァです。1999VTはロベルトの父、アンジェロが手掛けています。アンジェロは、最も良いヴィンテージのバルバレスコの一部をステンレスタンクで保管していました。その後、これらのワインは忘れられていましたが、数年後に発見されたものを試してみるとさらに素晴らしくなっていたため、特別なワインとして販売することにしました。葡萄は10月末に収穫し、発酵前にコールドマセレーションします。その後、29度に温度管理しながら15日間、発酵と醸しを行います。発酵終了後、果皮と共にさらに10日間長いマセラシオンを行います。伝統的なスラヴォニアンオークの樽で48ヶ月以上熟成させます。樽のサイズは様々で、7hL~50hLです。やわらかなタンニンがありフルボディ、抜きんて品質を持っています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.バルバレスコ

葡萄品種：ネッピオーロ 100% 熟成：スラヴォニアンオークの樽で48ヶ月以上

品番：IA-056/JAN：4935919940566/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



二人乗りバイク「タンデム」にちなんだワイン

兄妹の挑戦

CHÂTEAU LAMARTINE ~シャトー ラマルティエヌ~

「夏に冷やして飲むための新しいカオール」
こだわりのマルベック100%

ラマルティエヌの自信作
3つの品種をブレンドした辛口白ワイン

ブランド ラマルティエヌ タンデム 2021 Blanc de Lamartine Tandem

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

収穫は手摘みで行います。シャルドネとヴィオニエは一緒に収穫します。シュナンブランは他の品種より熟すのが遅いため、15~20日遅く収穫します。発酵、熟成は全体の70%をステンレスタンク、残りの30%はフレンチオーク樽(20%新樽、80%は1年使用樽と2年使用樽)で行います。3種類の葡萄の個性がバランス良く混ざり合っています。非常にアロマティックなヴィオニエの香りとふくよかなシャルドネのニュアンスが感じられます。口当たりはまるやかでスムーズ、最後にシュナンブランのミネラルが現れ、全体を引き締めます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/南西地方

等級：IGP コートデュロット

葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナンブラン 25%、ヴィオニエ 15%

品番：FC-341/容量：750ml

JAN：4935919313414

¥2,970(本体価格¥2,700)



カオール タンデム 2022 Cahors Tandem

「タンデム」は、パンジャマンとリズに世代交代してから、新たな試みで造ったワインです。ラベルには、2人の頭文字「L & B」と、ファミリーネームの「GAYRAUD」が書かれています。カオールのワインは冬に飲むのが一般的ですが、夏の間13~15度位で楽しめるカオールがあれば良いと考えて造りました。当初は、国内の個人客やレストランだけに卸していました。粘土石灰質土壌がワインにミネラルを与えます。収量は40hL/haと厳しく制限しています。醸造過程ではSO2は一切使用せず、瓶詰め前に最低限添加しています。

★「ラルヴュデュヴァンドフランス 2023.11/ No.675」93点

★「メイユールヴァンドフランス 2024」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%>

国/地域等：フランス/南西地方

等級：AOC カオール

葡萄品種：マルベック 熟成：タンクで6ヶ月

品番：FC-161/容量：750ml

JAN：4935919311618

¥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8月時点のものです。