

新入荷

Château
VARTELY
WINE, CULTURE AND LEISURE RESORT

シャトー ヴァルテリー



「ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー」に選出
ワイン造りの歴史が長い国“モルドバ”から
コストパフォーマンスの高いワインが入荷いたしました



シャトー ヴァルテリーはモルドバの首都キシナウから北に 44km 離れたオルヘイに位置するワイナリーです。「ヴァルテリー」はオルヘイの町の名前に由来しており、ハンガリー語で「要塞のある場所」という意味があります。設立は1996年ですが、「シャトー ヴァルテリー」としてスタートしたのは2004年です。現在、合計 520ha の自家畑を所有しており、すべてのワインを自家畑の葡萄で造っています。品質を重視したワイン造りのおかげで、短い間に急成長を遂げ、「デカンター ワールド ワイン アワード」、「ムンドウス ヴィニ」、「モンディアル ド ブリュッセル」など国際的なコンクールで数多くの賞を受賞しています。

現在、35ヶ国に輸出をしております販売の85%を占めています。また、モルドバのワインの魅力を広く知らしめるためにワインツーリズムに力を入れており、2008年に複合宿泊施設をオープンしました。

2023年10月には、高品質なワイン生産への貢献、土着品種によるワインのプロモーション、ワインツーリズムへの注力によりモルドバへの関心を世界的に高めたことが評価され、「Wine of Moldova」の「ベストワイナリー オブ ザ イヤー」に選出されました。

シャトー ヴァルテリーのオーナーであるヴァレリウ ミハルツァは次のように述べています。「我々にとってこの名誉ある賞を受賞し、年間最優秀ワイナリーとして認められたことは大変光栄なことです。これは、真に傑出したワインを造るために真摯に取り組んだ我々のチーム全員の努力の結果です。私たちはワイン造りの多くの分野でパイオニアとなることを目指し、ワイン造りとワインツーリズムの両方に常に革新的な発展をもたらしてきました。この受賞は私たちの会社にとって当然の成果であり、我々がやってきたことの方向性が正しかったことを証明しています」



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。

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。土壌被覆は非常に多様で肥沃です。主な土壌組成は、粘土質土壌と褐色土壌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。

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



<Codru (コドル/コードル) >

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 7 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。土壌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、肥沃な土壌のため、作物が良く育ちます。

<Valul lui Traian (ヴァルル ルイ トラヤン) >

南西部に広がる生産地域で、かつてローマ帝国を外敵の侵入から守っていた南北 2 つの「トラヤンの壁（トラヤヌス帝の城壁）」の間に位置しています。土壌はチェルノーゼムの他に粘土質や砂質も豊富で、黒海とティゲチ丘陵、ブジャク平野、プリト台地の影響により、他のエリアと比べ降水量が少なく温暖で乾燥しているため、しっかりとした骨格のワインが生まれます。主に赤ワインが生産されており、デザートワインが有名な地域でもあります。

<Ștefan Vodă (シュテファン ヴォダ) >

南東部に位置する生産地域で、年間を通して降水量が少なく、黒海近郊の穏やかな大陸性気候です。土壌はチェルノーゼムの他に砂質や石灰質も含まれます。赤ワイン用の葡萄に適したエリアで、土着品種のララ ネアグラが国内で最も多く栽培されています。

シャトー ヴァルテリーの葡萄畑は 2 か所に分かれており、中央部のコドル（コードル）に 100ha、南西部のヴァルル ルイ トラヤンのブジャクに 420ha、合計 520ha の自家畑を所有しています。それぞれの生産地域の明確なテロワールがワインに独自の個性を与えています。栽培するのはソーヴィニヨン ブランやシャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロなどの国際品種の他、フェテアスカ レガーラ、フェテアスカ ネアグラ、ララ ネアグラといった土着品種にも注力し、国内外でのプロモーションをいち早く開始したリーダー的存在です。セラーでは最新の設備を備え、醸造、ボトリングまで、高い品質レベルを保っています。「年間生産量は 400 万本です。まだ余裕があり、500~700 万本の生産能力を持っています。葡萄を買うのではなく、自分たちで完全にコントロールしているのが私たちの強みです。モルドバは、一人当たりの葡萄栽培面積が世界一広い国です。私たちのような中規模ワイナリーにとっては、自家畑 500ha というのは一般的です。大規模なところだと、2,000ha 所有しているところもあります」とヴァレリウは話します。



醸造はワインメーカーのヴァレンティン グランセアヌ（左写真）を中心とするチームによって行われています。ヴァレンティンは大学で醸造学を学び、ワインメーカーとして経験を積んだ後、シャトー ヴァルテリーのチーフ ワインメーカーを務めています。彼にとってワイン造りは単なる仕事以上のもので、ワイン造りは芸術であり科学だと考えています。忍耐力、革新性、テロワールへの深い理解が欠かせません。彼の哲学は、自然を尊重し、伝統を重んじる一方で技術革新にオープンであることです。ヴァレンティンの監督の下、伝統と現代技術を融合させつつ、ワイン造りが行われています。

また、シャトー ヴァルテリーは、サステナブルな栽培への取り組みにも重点を置いています。再生可能な資源の利用を推進し、生態系への影響を減らす努力を行っています。環境保護に力を注ぐことで、モルドバのワイン造りの持続可能な未来を確かなものにしていきます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。

VARIETAL WINE

— ヴァラエタル ワイン —

シャルドネ、カベルネ ソーヴィニヨンといった国際品種を単一で仕込み、品種の典型的な特徴を表現したシリーズ。ステンレスタンクで熟成させ、フレッシュでフルーティ、明るいアロマを持ち、スクリューキャップを採用した、親しみ易さを表現したエントリークラス。



リースリングの華やかさがあつつ
しっかりと厚があり、飲み応えがあります

リースリング デ ライン 2023

Riesling de Rhein

<スクリューキャップ>

繊細な野生の草花のアロマにかすかに熟したアプリコットのニュアンスが混ざります。非常にフレッシュ、しっかりと心地よい酸が全体を支えています。畑は中央部コドウル（コードル）に位置し、大陸性気候で暖かく乾燥しています。畑の標高は220~225m、日当たりの良い南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、石灰質を含む粘土ローム質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：リースリング 100%

熟成：ステンレスタンク

品番 M-005 / JAN : 4935919980050 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



爽やかで生き生きとしたきれいな果実味があり、親しみやすい1本

ソーヴィニヨン ブラン 2023

Sauvignon Blanc

<スクリューキャップ>

柑橘系の果実を思わせる洗練されてフレッシュなアロマが広がります。口に含むとレモンやグレープフルーツを思わせるフレッシュで生き生きとした味わいが広がります。畑は南西部の生産地域、ヴァルル ルイ トライヤンに位置しています。気候は温暖な大陸性気候です。標高は220~225m、日当たりの良い南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

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 M-004 / JAN : 4935919980043 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

ふくよかな果実味に、程よい酸が全体のバランスをまとめています

シャルドネ 2023

Chardonnay

<スクリューキャップ>

繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくよかな味わいがあります。程よい酸が全体のバランスをまとめています。畑は南西部の生産地域、ヴァルル ルイ トライヤンに位置しています。気候は温暖な大陸性気候です。標高は220~225m、日当たりの良い南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-006 / JAN : 4935919980067 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)





リッチで複雑なアロマ広がり
熟した果実感があり、この価格帯としては充実した 1 本

カベルネ ソーヴィニヨン 2022 Cabernet Sauvignon <スクリュエキャップ>

黒い果実、特にカシスを思わせるリッチで複雑なアロマが広がります。持続性のあるタンニン、力強さがありつつも、繊細できめ細かな口当たりが心地よく感じられます。畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンに位置し、温暖な大陸性気候です。標高は 150~175m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチエルノーゼム（肥沃な黒土）と石灰質です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで 4 週間行います。熟成もステンレスタンクです。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>
国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トラヤン
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%
熟成：ステンレスタンク
品番 M-009 / JAN : 4935919980098 / 容量：750ml



¥1,540(本体価格¥1,400)

TOTEM — トテム —

モルドバの地域、土地、伝統を表現した、土着品種を単独あるいはブレンドによって醸造したシリーズ。ヴィオリカ、ララ ネアグラ、フェテアスカ ネアグラといった土着品種の特徴を存分に表現。白ワインはステンレスタンク、赤ワインはステンレスタンク、一部に樽を使い 6 ヶ月熟成させたミドルクラスのワイン。



アロマティックな品種で、香りも楽しめるワイン

トテム ヴィオリカ 2023

Totem Viorica

グリーンを帯びた淡い麦わら色、アカシアの花を思わせる豊かなアロマが広がります。フルーティで調和のとれたフレーバーが感じられ、余韻には熟した洋梨のニュアンスが漂います。エレガントで複雑さのあるワインに仕上がっています。畑は中央部のコドゥルに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は 220~225m、日当たりの良い南向き、土壌はチエルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5 時間)スキンコンタクトを行います。压榨した後 14~18 度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：モルドバ/コドゥル
葡萄品種：ヴィオリカ 100%
熟成：ステンレスタンク
品番 M-007 / JAN : 4935919980074 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ヴィオリカ

モルドバで生まれの白葡萄品種です。2つの黒葡萄セイベル 13-666 とアレア ティコの交配により生まれました。寒い気候や病気にも強い品種として 1969 年に開発されました。アロマティックで酸度の高いフレッシュなワインが生まれます。ヴィオリカは日本語で「すみれ」のことです。



濃密ながら酸がエレガントな印象をあたえており、美しい果実感を持つ、個性溢れる 1 本

トテム ララ ネアグラ 2021

Totem Rara Neagra

赤い果実、ローズヒップやレッドカラント、野生のブラックベリーのアロマがあり、かすかに土っぽいニュアンスも感じられます。タンニンは穏やか、しっかりとした酸が全体を支えています。畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は130~170m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは26~30度に管理したステンレスタンクで約4週間行います。熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トラヤン
葡萄品種：ララ ネアグラ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月
品番 M-010/JAN：4935919980104/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

ララ ネアグラ

先住民ダキア人により古代から栽培されてきたといわれる歴史ある品種で、「貴重な黒」と呼ばれています。エレガントでフルーティなワインが出来ます。ルーマニアでは別名「バベアスカ ネアグラ」と呼ばれています。



やわらかくボリュームある果実味とスパイシーな要素がある、個性的で飲み応えのある 1 本

トテム フェテアスカ ネアグラ 2021

Totem Feteasca Neagra

野生のベリーやチェリー、ブルーンのアロマがあり、微かにシナモンやバニラなど甘いスパイスの要素が感じられます。上品でありながらしっかりとテクスチャを持っています。畑は南西部のヴァルル ルイ トラヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、大陸性気候で暖かく乾燥しています。標高は130~170m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは26~30度に管理したステンレスタンクで約4週間行います。熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トラヤン
葡萄品種：フェテアスカ ネアグラ 100% 熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月
品番 M-011/JAN：4935919980111/容量：750ml

¥1,760(本体価格¥1,600)

フェテアスカ ネアグラ

2000年以上の歴史があり、モルドバで広く栽培されている品種で、愛称は「黒い乙女」です。黒いベリーとダークチェリーの気品に満ちた香り、タンニンが豊かで樽との相性が良く、長期熟成の可能性を持つワインが出来ます。

INDIVIDO — インディヴィド —

フランス語のIndividu（個人）に根差した言葉。長年にわたって培われた醸造家の知識と経験をもとに土着品種と国際品種から複数の品種をブレンドして造る、醸造家の手腕を發揮したシリーズ。白ワインはステンレスタンク、赤ワインはステンレスタンク、一部に樽を使い6~12ヶ月熟成させた、上級クラスのワイン。

フェテアスカ レガーラとリースリングという2種類の個性豊かな葡萄のブレンド

インディヴィド フェテアスカ レガーラ リースリング 2023

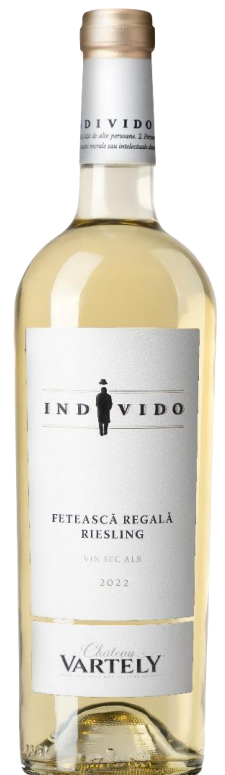
Individu Feteasca Regala Riesling

野生の草花を思わせるアロマがあります。しっかりとフルボディで、ミネラルの要素も感じられます。畑は中央部のコドゥル（コードル）に位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は210~225m、日当たりのよい南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）、ローム、粘土です。収穫は気温の低い早朝に手摘みで行います。葡萄は除梗し、アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。発酵は品種ごとに別のステンレスタンクに入れ、16~18度に管理しながら発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：モルドバ/コドゥル
葡萄品種：フェテアスカ レガーラ、リースリング 熟成：ステンレスタンク

品番 M-008/JAN：4935919980081/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)





カベルネ ソーヴィニオンとメルロの2つの品種がバランスよく調和し
互いの良さを引き立てています

インディヴィド メルロ カベルネ ソーヴィニオン 2021 Individo Merlot Cabernet Sauvignon

口当たりは非常にしなやかで熟したチェリーやザクロを思わせる豊かなフレーバーが感じられます。畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、大陸性気候で暖かく乾燥しています。標高は130~170m、日当たりの良い南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）と粘土、ロームです。収穫は10月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。品種ごとに別のステンレスタンクに入れ26~30度に管理しながら発酵させます。熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽で12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン

熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で12ヶ月

品番 M-013/JAN：4935919980135/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



特に優れた葡萄を選びすぐって造る“エディツィエ リミタタ”

インディヴィド エディツィエ リミタタ ララ ネアグラ 2020 Individo Editie limitata Rara Neara

エディツィエ リミタタはリミテッド エディションを意味し、特に優れた葡萄を選びすぐって造るキュヴェです。非常にシルキーでなめらか、豊かなアロマがあり、フレッシュで繊細なキャラクターが魅力です。野生のレッドベリーの豊かなアロマはゆっくりと開き、微かにペッパーの要素と混ざり合います。洗練されたタンニンが心地よく、非常にエレガントな味わいです。畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は130~170m、日当たりの良い南向き、土壌は典型的なチェルノーゼム（肥沃な黒土）とローム、粘土です。収穫は10月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは26~30度に管理したステンレスタンクで行います。熟成はステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

葡萄品種：ララ ネアグラ 100%

熟成：ステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月

品番 M-012/JAN：4935919980128/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

カベルネ ソーヴィニオン 100%による モルドバの伝統的な甘口の赤ワイン

パストラル カベルネ ソーヴィニオン 2023 Pastoral Cabernet Sauvignon

パストラルとは、教会で行われる聖餐式で提供されるワインを指す、モルドバの伝統的な甘口の赤ワインです。ドライブラムを思わせる濃厚なアロマが感じられます。口に含むとブラックチェリーやチョコレート、フルーツのシロップのような甘いフレーバーが広がります。畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンの3つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、穏やかな大陸性気候です。標高は135~175m、日当たりの良い南向き、土壌はチェルノーゼム（肥沃な黒土）と石灰岩質です。収穫は10月に畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗した後、ステンレスタンクに移し、26~28度に管理しながら発酵させます。発酵の途中で求める糖度になったらアルコールを添加し発酵を止めます。しばらくワインを落ち着かせた後、ボトリングします。

【赤・甘口】<Alc. 16.0%>国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トライヤン

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 100% 熟成：ステンレスタンク

品番 M-014/JAN：4935919980142/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



CHÂTEAU ROCHER CORBIN

シャトー ロシェ コルバン



ジュリエット デュラン、フィリップ

3度にわたる徹底的な選別作業によって、最高の葡萄のみを使用 家族経営の小規模ワイナリーが造る品質重視のボルドーワイン

自然環境を尊重しながら品質向上に努める

シャトー ロシェ コルバンはモンターニュ サンテミリオンを中心地に位置する家族経営のワイナリーです。現在は、1955年生まれのフィリップデュランが4代目のオーナーを務めています。10年以上前からオーガニック栽培を実践しており、2020年に認証を取得しました。畑には化学肥料、除草剤は一切使用しません。葡萄畑はかつて、シャトー コルバン (サンテミリオン グラン クリュ) の所有地でしたが、1880年にフィリップの曾祖父、シャルル デュランの所有となりました。それから父から子へと4世代にわたり、ワイン造りとその情熱が受け継がれてきました。1986年にフィリップがシャトーを引き継ぎ、自然環境を尊重しながら近代化を図り、さらなる品質向上のために力を注いでいます。また、娘たちもそれぞれ活躍しており、ワインのラベルデザインや、畑仕事、販売などを行なっています。畑面積は約10haで、年間生産量約5~6万本ほどの小規模シャトーながら、ワインの販売はほとんどを輸出が占めており、その比率は80%にも上ります。



丁寧な畑仕事が高品質な葡萄を育てる

フィリップは**自然と完全に調和した畑から偉大なワインが生まれる**と考えています。「私たちにとって、葡萄を育てること、ワインを造ることは、毎年のシーズンと葡萄とのリズム、調和を物語るものです。テロワールを熟知し、品種の特性をよく理解し、ブドウの生育、醸造に関する深い知識を身に付けてこそ素晴らしい仕事を成し遂げることができる」とその哲学を語っています。葡萄の剪定はギョー ドゥーブルで、摘芽を行い、生産量を調整し、風通しをよくします。「剪定の際に重要なのは、主幹が正しい形を保っているか（横に傾いていないか、高く伸びすぎているか、など）を見極めることです」とフィリップは言います。注意深く剪定を行い、収量を制限し、より集約した葡萄を得られるようにしています。そのほかに、除草剤を使用するかわりに土を耕す、病害の対策はオーガニック栽培で認可されている硫黄と銅（ボルドー液）のみを使用するなど、畑仕事を丁寧に行なっています。また、収穫については、葡萄が完璧に成熟した状態で手摘みし、その際は葡萄を傷つけないよう小型のケースを使用しています。手摘みにすることで、畑で葡萄を選別することが可能となります。また、セラーでは選果テーブルを使用して葡萄をさらに選別し、除梗の後も粒単位で選別を行うなど、合計3回もの選別作業を経て、完璧な葡萄のみを使用してワイン造りを行なっています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

<ワイナリー>

2024年5月、サンテミリオンやポムロールの有名なシャトーには目もくれず、モンターニュ サンテミリオンのロシェ コルバンのワイナリーを訪問してきました。ワイナリーのいたるところ（外扉、内扉、壁、表札等）がシャトーを象徴するミントグリーンカラーに塗装されており、遠目からでもロシェ コルバンだと分かります。



<畑>

ワイナリーの横にある葡萄畑の様子です。ロシェ コルバンが位置するモンターニュ サンテミリオンはサンテミリオンよりも90mほど標高が高くなっています。写真の赤丸の部分にシュヴァール ブランのワイナリーがあり、実際に、樽を売ってもらっているそうです。

葡萄畑は日当たりの良い場所にありますが、訪問日はあいにくの雨でした。畑は合計約10haで2つの区画に分かれており、ワイナリーのすぐ横に8ha、ワイナリーの裏側に2haあります。栽培比率はメルロ85%、カベルネ フラン15%ですが、ほんのわずかにマルベックを増えています。葡萄の平均樹齢は45年で、その内15%が75年、1%が140年とのこと。2011年から有機栽培を行い、2020年に認証を取得しました。



収穫は100%手摘みで、容量10kgのカゴに入れますが、葡萄が潰れないようにするためにカゴさえも重ねないようにして運んでいるというから驚きです。ワイナリーには選果テーブルが2つあり、1つめで房選り、2つめで粒選りを行っています。

「2023年の10月からずっと雨が降っていて日照があまりなく、通常年よりも30%ほど雨が早く、すでに1,200mmほど降っています。明日で雨が止むという予想にはなっていますが……だいたい15mm降るごとにボルドー液を1回撒きます。今週はすでに2回撒きました」とジュリエットは話していました。ロシェ コルバンではオーガニック栽培を行なっているため、カビ病の対策としてボルドー液を撒くことで対策しています。ボルドー液は葉の表面を覆うだけなので、雨が降るたびに流されてしまい、もう一度撒かなければなりません。その為、畑の近くに専用の観測機を導入したそうです（右写真）。



メルロの畑

左の写真はメルロの畑で、樹齢65年ほどの区画です。ジュリエットが持っているのは、ベト病にかかってしまった葡萄の葉ですが、変色しているのが分かります。

「色は変わってしまっていますが、今は葉だけなので葡萄そのものには影響はありません。ただし、ベト病が拡大しないよう、ボルドー液を撒く必要があります」。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

カベルネ フランの畑

「メルロとは葉の形が異なり、葉っぱの緑色がより薄い点が見分け方のポイントです」とジュリエットは話します。開花はメルロよりも早いです。収穫はメルロよりも遅くなるそうです。写真を見ると、カバークロップが植えられているのが良く分かります。カベルネフランは、ファースト ラベルのブレンドに使用しています。

「1980年代のボルドーでは、品質ではなく収量が多いカベルネ フランを植えていました。私たちはこれを抜いて、代わりにロワールのアンジュのクローンを植えています。シャトーは引き継がれますが、考え方は時代によって変わります。私たちは品質を重視しているのです」とジュリエットは話してくれました。右の写真は、ロシェ コルバンが育てたカベルネ フランの葡萄です。メルロだけでなく、カベルネ フランの品質も素晴らしいことが良く分かります。



1回目：畑で選別



2回目：房の状態不要な粒や枝を取り除く



3回目：除梗した後、さらに粒選り

<醸造>

葡萄は、合計3回の厳しい選別を行い、手間をかけて完璧なものだけを残します。除梗はしますが、破碎せず粒の状態です。発酵前低温浸漬を短期間行い、果皮と果肉から色素やタンニン、アロマなどの要素を優しく抽出します。発酵にはコンクリートタンクを使用していますが、徹底した温度管理が重要となるため、冷却水で温度管理できるシステムを採用しています。もし、温度管理を行わなかった場合、発酵によって熱が発生するため、ワインの温度が上がり、発酵スピードが速まってしまう。ロシェ コルバンでは発酵管理を徹底するために、セラー内の黒板に、日付、残糖量、温度の変化を記録しています。2016VT から醸造段階での SO2 無添加でのワイン造りを行っており、2017VT からは全ての段階において SO2 無添加での醸造を行なっています。



「私たちは、いわゆるナチュラルワインを造りたいわけではありません。適切に管理し、クラシカルでクリーンなボルドーワインを造りたいと考えているのです」とジュリエットは話してくれました。収穫を開始してから約1ヶ月後に、醸し発酵中のマストを抜いて別のコンクリートタンクに移します。残った葡萄を垂直式の木製プレス機にかけます。冬の初め頃にコンクリートタンクから樽に移し替えて熟成させますが、樽の要素はより少なくし、果実味をより前面に出したいと考えています。熟成には新樽も使用しますが、1年使用樽、2年使用樽など様々です。また、シュヴァル プランやアンジェリユスを使用した樽も購入しています。樽メーカーにもこだわっており、例えばタランソー社のテスト5/T5 (写真右下) という最高級の樽等、様々なメーカーの樽を使用しています。



また、メルロとカベルネ フランは別々に発酵、熟成を行なっています。この段階ではまだ確定してはいないものの、ファースト ラベルにしようと考えているキュヴェは一番良い樽に入れています。セカンド ラベルにしようと考えているキュヴェは2年使用樽や、一部はコンクリートタンクに入れて熟成させています。樽で1年半熟成させた後、他のエノログの意見を参考にしながらブレンドを行います。ブレンド後、コンクリートタンクで3ヶ月間休ませてからボトリングします。ボトリングの際も SO2 を使用したくないので、ガスを充填して酸化を防いでいます。3度にもわたる細かい選別によって、健全な葡萄のみを使用していることが、SO2 無添加での醸造を可能にしているといえます。こうして出来上がるワインは、ピュアなフルーツの味わいがしっかりと感じられ、個性が詰まったオリジナリティ溢れる仕上がりとなっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。



樹齢 30～120 年の葡萄を 3 度にわたり選別して造る ロシェ コルバンを代表するファースト ラベル

シャトー ロシェ コルバン

Château Rocher Corbin

樹齢 30 年から 120 年の古樹による凝縮された葡萄から造られています。輝きのある濃いガーネット、熟した赤い果実や心地よい樽の香ばしさの混ざる複雑なアロマが広がります。口に含むとたっぷりと豊かな果実味があり、シルクのようにしなやかでスムーズなタンニンが感じられます。若いうちからも楽しめますが、数年間、熟成させるとさらに素晴らしくなります。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい、葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。メルロとカベルネ フランは別々に発酵させます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、全体の 3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月熟成を行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 15%

熟成：3/4 をフレンチオーク樽、1/4 をコンクリートタンクで約 12 ヶ月

【2017VT】 <Aic. 13.5%> 品番：FC-755/JAN：4935919317559/容量：750ml
¥3,630(本体価格¥3,300) **【限定 100 本】**

【2019VT】 <Aic. 14.5%> 品番：FC-975/JAN：4935919319751/容量：750ml
¥3,960(本体価格¥3,600)

【2020VT】 <Aic. 14.0%> 品番：FC-976/JAN：4935919059763/容量：750ml
¥4,180(本体価格¥3,800)

樹齢 15～25 年のメルロを 3 度にわたり選別して 最高の葡萄だけで造るセカンド ラベル

レ プロメセ ド ロシェ コルバン

Les Promesses de Rocher Corbin

樹齢 15 年から 25 年の比較的若い葡萄を使用しています。赤い果実の繊細でピュアなアロマが広がります。口に含むと非常にフレッシュかつ集約のある果実味が感じられ、非常にバランスのよい骨格を持っています。畑は丘の西側の斜面に位置し非常に日当たりが良く、土壌は粘土石灰質でたいへん水はけのよい葡萄の栽培に理想的な条件下にあります。完熟した葡萄を畑で選別しながら手摘みで収穫し、傷がつかないように小さなケースに入れてセラーに運びます。除梗前に選果テーブルを使い、萎んだ粒や枝などを取り除き、除梗後、さらに完璧な粒だけを選び分けます。発酵は 28 度以下に温度コントロールしたコンクリートタンクで約 15 日間行います。発酵後、50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成を行います。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.モンターニュ サンテミリオン

葡萄品種：メルロ 100% 熟成：50%をコンクリートタンク、50%をフレンチオーク樽で約 12 ヶ月

【2014VT】 <Aic. 13.5%> 品番：FC-534/JAN：4935919315340/容量：750ml
¥3,080(本体価格¥2,800)

【2017VT】 <Aic. 13.5%> 品番：FC-974/JAN：4935919319744/容量：750ml
¥3,520(本体価格¥3,200)

【2019VT】 <Aic. 14.5%> 品番：FC-756/JAN：4935919317566/容量：750ml
¥3,300(本体価格¥3,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。

熟成

生産者のセラーで大切に熟成させた
飲み頃ボルドー

BORDEAUX

シャトー フルール オー ゴーサン

Château Fleur Haut Gaussens

畑は南向きで日当たりのよい場所にあり、栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間コールド マセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50%をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー シュペリユール
熟成：50%をフレンチオーク樽で 6 ヶ月

「年を経るにつれて深みと複雑さが増し、素晴らしい熟成を見せています」

2011VT <Alc.13.5%>

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%

品番：FC-952/JAN：4935919319522/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

<エルヴェ リュイエ (オーナー) のコメント>

レンガ色を帯びた濃いガーネット色、デリケートな香りには、チェリーやラズベリーを思わせる熟した赤い果実が感じられ、ブラックペッパーのスパイス、芍薬の花のフローラルなノートが互いを引き立てています。ふくよかさを感じる口当たりがあります。ワインの持つ酸が心地よい緊張感をもち、リッチな果実味とスパイシーなフレーバーと調和しています。

「エレガントでバランスが良く、
ヴィンテージの良さを反映しています」

2012VT <Alc.14.0%>

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

品番：FC-953/JAN：4935919319539/容量：750ml **¥2,640**(本体価格¥2,400)

<エルヴェ リュイエ (オーナー) のコメント>

生き生きとしたルビーレッド。カシスやプラムのアロマに加え、調和のとれたオーク由来のココアやバニラの要素と混ざり合っています。スムーズで丸みのある口当たり、ソフトなタンニン、果実味、酸が素晴らしく調和しています。ダークベリーのフレーバーはスパイスやかすかに土っぽい要素によって引き立てられ、エレガントで繊細な余韻へと続きます。

「フレッシュで親しみやすいのが特徴で
様々なシチュエーションに最適なワインです」

2014VT <Alc.13.5%>

葡萄品種：メルロ 85%、カベルネ フラン 5%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%、マルベック 5%

品番：FC-959/JAN：4935919319591/容量：750ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

<エルヴェ リュイエ (オーナー) のコメント>

輝きのある深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーを思わせる赤や黒の果実に加え、ハーブやスパイスの要素が感じられます。生き生きとした口当たり、洗練されたタンニンと果実味、酸が非常に良いバランスを保っています。フレッシュでジューシーなフレーバーがあり、微かに感じるミネラルの要素がワインに複雑さを与えています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。



シャトー フルール オー ゴーサン

Château Fleur Haut Gaussens

ボルドーで4世代続く家族経営の生産者

シャトー フルール オー ゴーサンは、フロンサックの西、ヴェラック村に位置しています。1941年から4世代にわたって続く家族経営の生産者です。現在、4代目のエルヴェ リュイエ（写真上）がシャトーを引き継ぎ、ワイン造りを行っています。1990年より全面的な改革を行い、葡萄の栽培方法も一新しました。また数年間をかけてセラーに投資を行い、最新設備を整え、現代的なワイナリーへと生まれ変わりました。数種類の品種を混ぜて造るボルドー ブレンド「シャトー フルール オー ゴーサン」の他に、ボルドーでは珍しい単一品種によるキュヴェ、マルベック 100%による「ラ ヴィミニエール」やカベルネ フラン 100%による「ラ ヘルジュロネット」でも注目を浴びています。

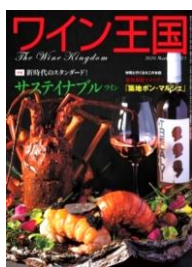
ワイン造りの哲学

エルヴェが目指すのは、テロワールを尊重したワイン造りです。「ヴィテージごとに異なる物語がある。我々はそれを受け入れ、寄り添うようにしている」と言います。また、「テロワールを重視する我々のワイン造りのアプローチにおいて、自然が最も大きな力を持つんだ」とオーナーのエルヴェ リュイエは語ります。しかし、それは熟成を待たなければ飲み頃にならないワインと言う意味ではありません。シャトー フルール オー ゴーサンの特徴は「フィネスとエレガンス」であり、豊かなアロマと力強いタンニンが素晴らしく調和しています。



南向きで日当たりが良い好立地の葡萄畑

所有する葡萄栽培が可能な畑は40ha、27の区画に分かれています。フロンサックの丘の上に広がっており、石灰岩を多く含む粘土石灰質土壌です。南向きのため、たいへん日当たりが良い場所にあり、非常に集約のある葡萄が出来ます。葡萄の平均樹齢は30年、古いもので50年の樹もあります。栽培品種は90%がメルロ、残りがカベルネ フラン、カベルネ ソーヴィニオン、マルベックです。また、2018年に新しくソーヴィニオン ブランを植えました。サスティナブル（持続可能）な農法を取り入れています。現在はHVEのレベル3の認証を取得しています。



『スタンダードにとられない革新的なシャトー』

— ワイン王国No.115より —

「ワイン王国 115号」現地取材特集、『ハイパフォーマンスなボルドーワイン』にて、シャトー フルール オー ゴーサンが紹介されました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

PERLE DE LA BRANDE

Crémant de Bordeaux

専門誌でも注目された生産者が造る、味わい深いクレマン



フロンサックのサイヤン村に位置しています。シャトーの歴史は古く、最初の葡萄は1730年に植えられました。2017年からブノワ ソーリと妻のモーが所有者となり、長年の夢だったワイン造りを始めました。葡萄畑は18haあり、その内7haがA.O.C. フロンサック、11haがA.O.C. ボルドー シュペリユールです。ここから非常に魅力的な赤白ワインとクレマン ド ボルドーを生み出しています。ブノワ夫妻はワイン造りの経験は無く、ゼロからのスタートでした。最初の1年間には前オーナーから、葡萄栽培、畑の特徴、天候条件、醸造方法など、全てのノウハウを学びました。彼らの最初のヴィンテージである2017は、不運にも大規模な霜の害を受け、何と生産量の90%を失ってしまいました。しかし、この失敗から多くのことを学んだと言います。ワイン造りを始めて間もない生産者ですが、既に専門誌「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス」でも取り上げられるなど注目を浴びています。

ペルル ド ラ ブランド クレマン ド ボルドー ブリュット NV Perle de la Brande Crémant de Bordeaux Brut

【白・スパークリング・辛口】<Alc.12.0%> <瓶内二次発酵>
国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. クレマン ド ボルドー
生産者：シャトー ラ ブランド
葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン グリ
熟成：瓶詰後9ヶ月 有機認証：ユーロリーフ、AB



畑は南向きの斜面、粘土石灰質土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。セミヨンとソーヴィニヨン グリのブレンド、伝統的な瓶内二次発酵によるスパークリングワインです。収穫は手摘みで行います。ベースワインの発酵はステンレスタンクで14度の低温で約15日間行います。その後、ボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。澱と共に9ヶ月熟成させています。輝きのあるゴールドイエロー、繊細な泡立ちがあります。フローラルでデリケートなアロマの中にかすかにアカシアの花、白桃やハチミツの要素がアクセントを与えています。非常にきめ細かな泡立ち、アカシアの花や白桃、ハチミツを思わせる繊細なアロマ、とてもクリーミーで滑らかな口当たりです。程よいボディが感じられ、フレッシュでフルーティな余韻があります。生産量は年間約5,000本です。

品番：FD-304/JAN：4935919963046/容量：750ml
¥4,180(本体価格¥3,800)

HAUT CANTELOUP

BLANC DE BLANCS

Crémant de Bordeaux

再入荷

セミヨン主体、フルーティで心地よい飲み口のクレマン



A.O.C. プライ コート ド ボルドーエリアのフル村に拠点を置く家族経営の生産者です。2003 年からアレクサンドルとヴァンサンの兄弟が両親からワイン造りを引き継ぎ、シャトーを運営しています。ボルドナーヴ家は 19 世紀からこの地で葡萄栽培を行ってきました。1972 年にアレクサンドルとヴァンサンの祖父が自家元詰めワインの販売を始め、シャトー オー カントループとしての歴史が始まりました。その後、彼らの両親がシャトーの発展に力を注ぎ、フル村の畑に加え、母方の持っていたサン パレ ド プライの畑を新たに手に入れました。

白ワイン用の葡萄は、サン パレ ド プライに所有する 18ha の畑で栽培しています。畑のほとんどは南向きの丘陵地に広がっています。砂利とシリカの混ざる土壌で、特に白葡萄の栽培に適しています。18ha の畑は、主にソーヴィニヨンブランを栽培しています。セミヨンは 1ha でクレマンに使用しています。その他はソーヴィニヨングリ、ミュスカデルも栽培しています。

クレマン ド ボルドー オー カントループ ブランド ブラン ブリュット NV

Crémant de Bordeaux Haut Canteloup Blanc de Blancs Brut

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. クレマン ド ボルドー

生産者：シャトー オー カントループ

葡萄品種：セミヨン、ソーヴィニヨン ブラン

熟成：瓶詰後 12 ヶ月

サン パレ ド プライにある畑の区画の葡萄を使用します。土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢は 15~40 年、栽植密度は 4,500 本/ha です。収穫は手摘みで行います。収穫した葡萄は全房のまま空気圧プレスでやさしく压榨します。ベースワインの発酵は低温で行います。発酵後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。熟成は瓶内で 12 ヶ月行います。きめ細かく繊細な泡立ちがあります。非常にフルーティな味わいで、クリーミーで軽やかな泡が心地よく感じられます。

品番：FD-332/JAN：4935919963329/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



左から、アンヌ、カトリーヌ、フレデリック、グレゴワール

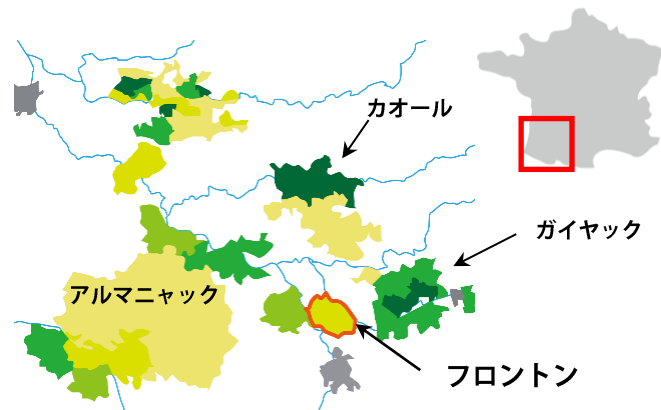
フロントンの土着品種ネグレットの個性を表現した こだわりのワイン

ドメーヌ ル ロックは、南西地方の A.O.C.フロントンの中心、ガロンヌ川とタルン川の間位置する家族経営のドメーヌです。この土地の土着品種ネグレットを中心に、個性的なワインを手掛けています。38ha の畑を所有し、年間約 15 万本のワインを生産しています。ドメーヌは 1980 年代にジャン-リュック リブとフレデリック リブの兄弟によって設立されました。1974 年に兄弟の祖父がセラーと畑を購入しましたが、彼らの父親の時代まではフロントンの協同組合に葡萄を売っていました。兄のジャン-リュックは父と一緒に畑で働いていました。フレデリックが醸造学の勉強を終えて大学を卒業し、フロントンのいくつかのワイナリーで働いた後、兄弟は、協同組合を離れて自分達のドメーヌを設立することを決意しました。初めて二人が造ったワインのファーストリリースは 1986 年です。それから 30 年以上にわたり、ジャン-リュック、そしてフレデリックと彼の妻カトリーヌを中心にずっと家族経営でワイン造りを行って来ました。数年前からは、フレデリックとカトリーヌの末娘のアンヌ、ジャン-リュックとフレデリックの甥のグレゴワールが加入しました。ジャン-リュックは引退し、ドメーヌはフレデリックとカトリーヌ、アンヌ、グレゴワールが共同で経営しています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。

ネグレットを主体とする赤とロゼの産地 “フロントン”

フロントンは、フランス・南西地方に位置する小規模な生産地域です。土着品種のネグレットを主要とする赤ワイン、ロゼワインがA.O.C.として認可されています。ガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に広がり、土壌は砂利質で鉄分や石英を多く含んでいます。カオールよりもさらに南側にあり、西にはブランデーで有名なアルマニャックが広がっています。1975年にA.O.C.コート デュ フロントネとして認定された後、2005年に現在の名称であるA.O.C.フロントンに変更されました。南西地方の中でも知名度は決して高くはありませんが、ドメヌ ル ロックはこの地で素晴らしいワインを手掛けています。



「畑で多くの仕事をするのが私たちの哲学です。それは設立当初から変わっていません」



ル ロックでは、1981年からオーガニックに近い栽培を行ってきました。2022VTから公的認証が表示出来るようになります。畑の畝と畝の間には草を生やしています。冬の間は、飼育している50頭の羊を畑に放しています。羊に草を食べてもらうことで、科学的な除草剤を使用せずに自然なやり方でカバークロープの量をコントロールしています。「この羊の放牧については、同じエリアの他の生産者がやっていないことで、私たち独自の取り組みです。私たちの哲学は設立当初から何も変わっていません。生き物すべてを尊重し、自然環境に配慮したワイン造りを目指しています。この土地は自分達だけのものではなく、より良い自然環境を保ちつつ、次世代に引き継いでいくべきだと考えています。畑では出来るだけ多くの手をかけ、反対にセラーではなるべく介入しません」とアンヌは話します。収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。

日々の作業は年によって異なります。雨が多い年は、夏の間は房の周りの葉を落とし、葡萄が乾くようにしています。一方、暑い年は逆に葉を残して、強い日照や熱さから葡萄を守るようにしています。フロントンでしか主に栽培されていない葡萄品種、ネグレットをメインに、シラーやカベルネ ソーヴィニヨンからのワインを造っています。多くは赤ワインで、少しのロゼワインとロゼのスパークリングワイン（ペット ナット）、そして少量の白ワインを造っています。畑は3つのエリアに分かれており、それぞれ土壌タイプが異なっていて3つのテロワールがあります。異なるテロワールから、それぞれの特徴を持ったアロマの異なるワインを造ることが出来ます。自社で栽培している葡萄はすべて自社のワインに使っています。「オーガニック栽培を行なっていることもあり、低収量なので、時にはもっと葡萄があったらいいのと思うくらいです。そのため、他の生産者に売る葡萄はありません」。

収穫は若い葡萄の区画や特定の区画は手摘み、それ以外は、機械で行います。また、収穫した葡萄はすべて除梗（破碎はしない）します。葡萄は完熟の状態収穫し、丁寧にセラーに運びます。集約のあるワインにするため、発酵には長い時間（4~5週間）をかけています。また発酵はすべて葡萄の果皮についている野生酵母で行います。赤ワインはすべてコンクリートタンクで発酵させてからプレスしています。発酵・熟成させる数ヶ月の間、それぞれのタンクの温度をチェックして、ワインの状態についてモニタリングしています。このように、醸造では出来る限り介入しないことによって、テロワールがしっかりと表現されると考えています。

A collage of images and text from a magazine article. It includes a photo of a vineyard, a bottle of wine, and several pages of text with photos of people working in the vineyard.

「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No.668」

“ 凛々しいフロントン ”

と題して5ページにわたり、
ドメヌ ル ロックの特集記事が掲載されました！

トゥールーズの北に位置するフロントンで、リブ家が
このアペラシオンを代表するブドウ品種であるネグレットを強く守り
また、意欲的な白ワインも生産しています。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3/No.668」より—

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

＼ ドメーヌ ル ロックより、2種類の個性溢れるワインが入荷いたしました ＼

土着品種ブイスレで造る、希少な1本

＼ NEW ＼

ル ブイスレ ブラン 2022

Le Bouysselet Blanc

土着品種のブイスレはほとんど忘れ去られていた品種でしたが、もともとフロントンの地で栽培されていました。近年になってフロントンのワイン生産者によって偶然に再発見され、再び注目を集めるようになりました。白い果実やレモンやグレープフルーツなど柑橘系の果物に甘いスパイスの要素が混ざる複雑なアロマがあります。樽熟成によるしっかりとしたボディ、かすかにスモーキーなニュアンスが感じられます。爽やかな余韻がいつまでも続きます。畑の土壌はブルベヌ（小石、砂利、シルトを含む）とルージェ（粘土とシルトが混ざる、一部鉄分を含む赤粘土）です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵、熟成ともに樽で行います。全体の50%のみ除梗します。葡萄を压榨した後、400Lのオーク樽に入れ発酵させた後、同じ樽で12ヶ月、澱と共に熟成させます。

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」91点

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ブイスレ100% 熟成：400Lの樽で12ヶ月

有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-950/JAN：4935919319508/容量：750ml

120本限り



¥5,720(本体価格¥5,200)

ネグレット × フェル セルヴァドゥ フロントンとマルシャックの主要品種を見事に融合させた 創造性溢れるキュヴェ

＼ NEW ＼

クロ ロック 2022

Cros' Roc

アンヌの父、フレデリックが30年来の友人であるマルシャックのドメーヌ デュ クロのフィリップ トゥリエ氏とのコラボレーションで造り出したキュヴェです。葡萄に対する好奇心と情熱に溢れるワインメーカーである二人は10年以上前から、フロントンの主要品種であるネグレットとマルシャックの主要品種であるフェル セルヴァドゥをブレンドし、一つのワインを造るという構想を温めてきました。毎年、テイスティングを繰り返し、話し合い、時には失敗しながら試行錯誤を重ねた結果、この「クロ ロック」が誕生しました。ネグレットはフロントンのドメーヌ ル ロック、フェル セルヴァドゥはドメーヌ デュ クロで別々に醸造し、フロントンのドメーヌ ル ロックのセラーでブレンドし、コンクリートタンクで熟成させています。スパイシーで力強いアロマがあり、しっかりとした骨格が感じられます。フレッシュかつストレートな味わいですが、口当たりは非常にしなやかです。ネグレットとフェル セルヴァドゥのバランスのとれた表現が楽しめるワインです。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット60%、フェル セルヴァドゥ40%

熟成：コンクリートタンク

品番：FD-324/JAN：4935919963244/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです



ネグレット単一で仕込んだワインのポテンシャルの高さを体感していただける
ル ロックのトップ キュヴェ

ル オー デュ ボア 2020
Le Haut du Bois

ネグレット 100%で造る、ドメーヌ ル ロックのトップ キュヴェです。ネグレットに特徴的な黒い果実とスパイスの混ざる複雑なアロマが広がります。タンニンもしっかりと存在していますが、ベルベットのように非常にしなやか、同時に驚くほどフレッシュな軽やかさがあります。フロントンの畑は 3 段のテラスから構成されていますが「オー デュ ボワ」は 3 段目に位置しています。土壌は、砂利の比率の多いブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の樹齢は 40 年と古いため、自然に集約がありリッチな実をつけます。収穫した葡萄は除梗しますが全体の 15%は全房を使用します。発酵は 20~25 度に管理しながら 15hL のコンクリートタンクで 5~6 週間行います。ピジャージュを行いながらマセラシオンをします。発酵後、20hL のフールドルに移し 14 ヶ月熟成させます。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94 点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hL の樽で 14 ヶ月

品番：FC-947/JAN：4935919319478/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

ネグレット 100%のワインの個性を知るのに相応しい 1 本

ラ フォル ノワール ダンバ 2021
La Folle Noire d'Ambat

“Ambat (アンバ) ” は、このワインに使用するネグレットの畑の名前です。100%ネグレットによるワインで、ブラックチェリーや繊細な花の豊かなアロマが広がります。口に含むと豊かな個性が感じられ、ベルベットのようにしなやかなタンニンがあります。土壌はブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）で、表土はルジェと呼ばれる粘土シルト、さらに酸化鉄を多く含む粘土も見られます。平均樹齢は 20 年です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式の小型タンクで 25~28 度に温度管理しながら 2 週間発酵させます。20hL の樽で 8~10 ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽くろ過して瓶詰めします。 ★「メイユール ヴァンド フランス 2023」92 点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット 100% 熟成：20hL の樽で 8 ヶ月~10 ヶ月

品番：FD-109/JAN：4935919961097/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



ネグレット単一で造る、個性溢れるペット ナット

ロック アンビュル ペティアン ナチュレ 2023
Roc Ambulle Petillant Naturel

※商品の特性上、温度上昇に伴い再発酵が起こる場合がございます。通年、冷蔵保管をお願い致します。

ネグレット 100%で造るペティアン ナチュレです。ザクロや小さな赤い果実を思わせる香り高いアロマが広がります。エレガントで繊細な泡がたいへん心地よいワインです。収穫した葡萄は除梗した後、直接圧搾し、SO₂を添加せずにステンレスタンクに入れます。発酵は葡萄の果皮についている天然酵母を使い、18 度で約 3 週間行います。発酵の途中、残糖が 20~30g になった時点で温度を 3 度下げます。軽くフィルターをかけ、酵母の動きを止めます。その後、ボトルに移します。ボトルの中で発酵が始まり、二酸化炭素が発生し、おだやかな発泡ワインが出来ます。

【ロゼ・微発泡・辛口】 <Alc.10.5%> <王冠栓>

国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：ネグレット 100% 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-948/JAN：4935919319485/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 10 月時点のものです

ネグレットとシラーをブレンドし、素晴らしいワインが出来ることを知らしめました
ル ロックのフラッグシップ



ドン キショット 2019
Don Quichotte

ネグレットにシラーをブレンドすることでいかに良いワインが出来るかを証明するために、A.O.C.の規定の限界（シラー40%以下）までシラーの比率を上げて造ったのがこのキュヴェです。地元の新報にも取り上げられ、ネグレットとシラーを合わせることで素晴らしいワインが出来ることを周囲に知らしめました。難題に果敢に挑戦する姿を周囲の人々が「まるでドン キホーテのようだ」と言ったことから、ワインの名前となりました。

小石を多く含むブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）の複数の区画の葡萄をブレンドしています。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、それぞれの品種は別々に開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4週間発酵させます。途中で、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で18ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

熟した果実やスパイシーな果実のノート、花のようなタッチの香り。豊かな口当たり、美しいタンニン、甘草のようなフィニッシュ、トーストのニュアンスがあります。長く持続性のあるワインです。期待したい。
 —「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」より

- ★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」94点
- ★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1星

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン
 葡萄品種：ネグレット60%、シラー40% 熟成：20hLと400Lの樽で18ヶ月
 品番：FD-110/JAN：4935919961103/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

ドメヌのフラッグシップ“ドン キショット”の弟的存在

レ プティ カイユ デュ ロック 2020
Les Petits Cailloux du Roc

ドメヌ ル ロックのフラッグシップ「ドン キショット」と同様に、ネグレットを主体にシラーをブレンドして造るワインです。スパイシーでエレガントなアロマがあります。口に含むと繊細なタンニンが感じられます。非常にバランスが良く、余韻にはペッパーや香り高いスミレの花のニュアンスが漂います。土壌は、堆積土とブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）と礫質で構成されています。果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に管理しながら3~4週間発酵させます。その間、ピジャージュします。コンクリートタンクで18ヶ月熟成させます。清澄はせず、軽ろ過して瓶詰めします。 ★「メイユール ヴァンド フランス 2024」90点

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%>
 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン
 葡萄品種：ネグレット70%、シラー30% 熟成：コンクリートタンクで18ヶ月
 品番：FD-108/JAN：4935919961080/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10月時点のものです

Devigne en care
Domaine Le Roc
La verticale de la Cuvée Don Quichotte

Avec ses 60% de négreutte et 40% de syrah, cette cuvée a fait en son temps lever un sourcil aux puristes de l'appellation. Pensez donc, de la syrah à Fronton ! Créée en 1996, elle est toujours issue des mêmes parcelles de bouillottes caillouteuses, plantées en 1976 et récoltées à petits rendements. Les grincieux ont depuis baissé pavillon.

Les vins à attendre

2019 Des notes de fruits noirs et épices, une pointe florale au nez. Bouche simple, avec une belle architecture tannique, une finale réglissée, sur des notes grillées. Un vin long et résistant. Attendez.

2018 Un nez plus frais, avec des notes mentholées, de la rose, jûlé fruit en bouche, avec un équilibre admirable, sur le fruit et les épices, une tenue fine, des tannins bien soignés.

On peut ouvrir

2016 Un nez ouvert, sur le fruit, un peu grillé, avec des notes poivrées. Bouche bien ouverte, avec un fruit encore jeune, des tannins fondus, une finale sur le fruit.

2015 Nez aux senteurs de pruneaux, de cerise noire, avec des épices exotiques, curry. Bouche structurée, profonde et concentrée, avec de beaux tannins mûrs, veloutés, une finale complexe.

2014 Nez sur des notes mentholées, d'agave. Bouche fraîche, tendue, avec des tannins aromatiques, bien soignée.

2012 Le nez est plus évolutif, mais avec de la netteté : fruits cuits, tapenade. La bouche est encore sèche, avec du tonus et une finale sur des notes mentholées. La syrah prend le dessus.

2011 Nez ouvert, avec des notes épiciées, poivrées, de la complexité : bouche élégante, avec une aromatique fraîche, des tannins fondus, une allonge sur la promesse de fruit.

En pleine maturité

2010 Très aromatique, avec des notes d'eau-de-vie, de rose, de fruits exotiques, très complexe, avec une bouche riche, expansive, sur son plateau de qualité. Un vin intemporel, très personnel.

2009 Très noir : pruneaux, cacao, fleurs séchées, gras et velouté. Il dévotie en style un peu médian, une architecture tannique présente mais assez jactée, très fraîche. Finale aromatique, sur le fruit noir.

2006 Belle aromatique secondaire, avec des notes de sucre, fruits un peu grillés, épices, vanille. Bouche expressive, avec du fruit évolutif, des tannins encore présents, avec des épices.

L'âge de la complexité

2000 Nez sur des notes mentholées de céleri, cardamome, avec une évolution positive. Bouche très fine, élégante, encore jeune. Un jûlé vin de gastronomie.

1998 Le nez est complexe, avec du cacao, des notes de sucre brûlé, mentholées, sans vraie identité. Bouche aromatique, légère, avec des tannins mûrs.

1996 Jûlé nez verticaux très ouvert, des notes de globe, romarin, sésame ; bouche très expressive, avec un bel équilibre entre fruit et tonus, jûlé professeur tannique encore jeune.

▲「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2023.3」に掲載された、ドン キショットの垂直試飲の記事。

カベルネ フランを少量ブレンドし、より親しみやすいスタイルに仕上げました

ル クラシック フロントン 2019

Le Classique Fronton

カシスを思わせる豊かなアロマが広がります。黒い果実のコンポートやスパイスの要素が感じられます。口に含むとアロマと同じフレーバーが広がり、繊細なタンニンのある非常にバランスのとれた味わいです。表土は白色のブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）、下層土はマール（泥灰土）と砂利、そしてグレップと呼ばれる様々な大きさの砂利、砂、シルトの混ざる固い土で構成されています。栽植密度は4,500~5,000本、収量は40hL/haです。収穫した葡萄は品種ごとに別々のコンクリートタンクに移します。発酵は25~28度に温度管理しながら3~4週間行います。熟成もコンクリートタンクで12~18ヶ月行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.フロントン

葡萄品種：ネグレット70%、シラー20%、カベルネ フラン10%

熟成：コンクリートタンクで12~18ヶ月

品番：FC-946/JAN：4935919319461/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



ル ロックを象徴する品種 シラーを100%使用した特別なキュヴェ

ラ ヴィエイユ シラー ド デリエール シェ マムート 2020

La Vieille Syrah de Derrière chez Mammouth

「マムート（マンモス）」は、前オーナーのジャン リュック（右写真）のニックネームです。シラー100%で造るため、A.O.C.フロントンを名乗ることは出来ず、ヴァンド フランスとしてリリースしています。このキュヴェは1haの単一区画の葡萄から造られます。様々な花やスパイスのアロマが広がります。口に含むとシラーらしいスパイスの要素が感じられます。ボディはしっかりとしていますが、上品さを兼ね備えています。洗練されたタンニンはバランスがよく、豊かで力強い余韻が感じられます。土壌は小石を多く含むブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトの混ざる土壌）です。葡萄の果皮についている野生酵母を使い、開放式のコンクリートタンクで25~28度に温度管理しながら4~5週間発酵させます。途中、ピジャージュを行い、アロマやタンニンを抽出します。20hLと400Lの樽で20ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず瓶詰めします。

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

熟成：20hLと400Lの樽で20ヶ月 葡萄品種：シラー100%

品番：FD-111/JAN：4935919961110/容量：750ml



¥4,950(本体価格¥4,500)

4種の葡萄を混醸して造る、味わい深い白ワイン ブルゴーニュのシャルドネを意識した、樽発酵・樽熟成がコンセプト

ル ロック ブラン 2022

Le Roc Blanc

洋梨やトロピカルフルーツを思わせる甘く華やかなアロマが広がります。凝縮された果実味を程よい酸が支えています。礫質とこの地方特有のブルベヌ（小石、砂利、砂、シルトを含む土壌）がみられる土壌です。葡萄の平均樹齢は25年です。収穫は9月の第二週に行います。収穫した葡萄を除梗します。すべて一緒にバリックに入れ発酵、熟成させます。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母の働きで行います。発酵は約18度で3週間ゆっくりと行います。熟成も同じ樽で澱と共に7~8ヶ月行います。その間、定期的にバトナージュを行い、澱を攪拌します。清澄はせず、軽くフィルターをかけてボトリングします。年間生産量は約4000本です。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：シャルドネ40%、セミヨン30%、ミュスカデル20%、ヴィオニエ10%

熟成：樽で澱と共に7~8ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC949/JAN：4935919319492/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



CASALE
VECCHIO
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

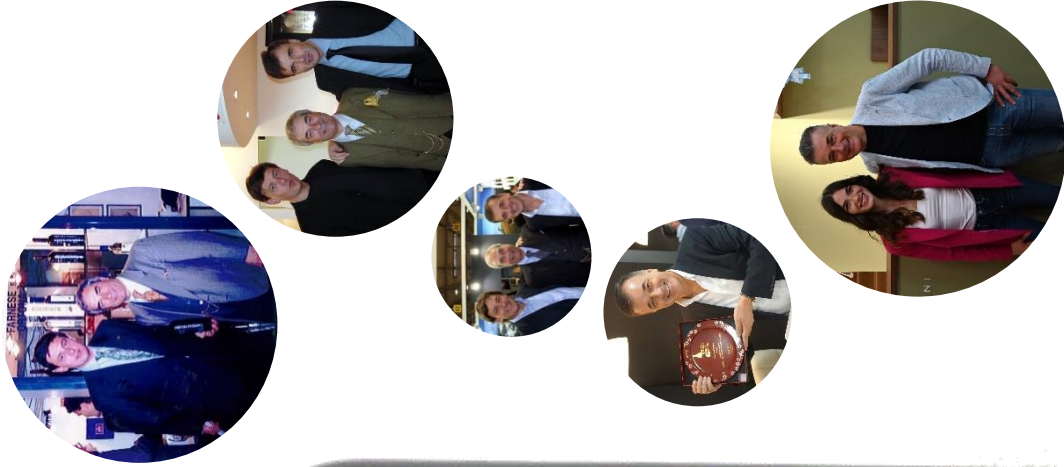
DENOMINAZIONE
DI ORIGINE PROTETTA

FANTINI

PRODUCT OF ITALY



祝！フアンテイーニ設立 & 輸入開始30周年！



- 1994年 「ファルネーゼ」設立（2021年にフアンテイーニに名称変更）。
ヒュー ジョンソンのワインクラブと稲葉が初めての輸出先となる。
- 1995年 ロバート パーカーが「モンテプルチャーノ ダブルツツオ」(I-056) 1993VT を、「車1台買うべきワイン」として紹介した。
- ヒュー ジョンソンがファルネーゼのワイナリーを訪れ、カベルネやメルロではなく、土着品種で偉大なワインを造るよう奨励。「エディツイオオネ」誕生のきっかけとなる。
- 1997年 「カステッロ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルツツオ」(I-091) の輸入を開始（ワイン法改正により2000VTから「カサーレ ヴェッキオ」に名称変更）。
- 2001年 アブルツツオとプーリアの最高の葡萄を厳選し、ブレンドしたテーンブルワイン、「エディツイオオネ No.1」 1999VT が誕生。ヒュー ジョンソンが絶賛する。
- 2004年 「エディツイオオネ No.3」 2001VT の輸入を開始。
- 2005年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2006年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。カミッロ デ ユリウスが来日。フリッツ ハークのヴァイルヘルムと合同でセミナーを行う。
- 2007年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2008年 『ルカ マローニ』 イタリア No.2 生産者。
- 2010年 『ルカ マローニ』 イタリア No.2 生産者。
- 2011年 『ルカ マローニ』 イタリア No.2 生産者。
- 2012年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2013年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2014年 『ルカ マローニ』 イタリア No.2 生産者。
- 2015年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2016年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2017年 『ルカ マローニ』、『ムンドゥス ヴィニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2018年 『ルカ マローニ』 イタリア No.2 生産者。
- 2019年 『ルカ マローニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2020年 『ムンドゥス ヴィニ』 イタリア最優秀生産者。
- 2021年 『フランクフルト インターナショナル ワイン トロフィー』 イタリア最優秀生産者。
- 2022年 『ムンドゥス ヴィニ』、『フランクフルト インターナショナル ワイン トロフィー』 イタリア最優秀生産者。
- 2023年 『イタリア最優秀生産者。『ルカ マローニ』 イタリア No.2 生産者。』
- 2024年 『フランクフルト インターナショナル ワイン トロフィー』 イタリア最優秀生産者。『ムンドゥス ヴィニ』 イタリア最優秀生産者。



※フアンテイーニ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

「夢見る男たち（スリー ドリーマーズ）」／3人の情熱からスタートしたワイナリー

ファンティニー（当時はファルネーゼ）創立者のひとりカミッコ デ ユリウスは、若くしてイギリスに渡り3軒のレストランを経営、ワインの輸入もしていました。イギリスで成功を取めたカミッコですが、「いつかアブルツォへ戻り、生まれ故郷に貢献できたら」という思いを常に持っていました。そして1994年、ついにアブルツォに帰郷しました。同じ頃、ヴァレンティニーノ ショッティとフィリッポ バッカラーロはアブルツォのワイナリーで働いていました。もってハイレベルのワインを造りたいと考えていました。そして、情熱を持った3人が出会った。ファンティニーを設立しました。同年、ファンティニーのワインを輸入し始めたのが、イギリスのヒュー ジョンソンと、日本の稲葉でした。「設立当初はお金もなく、エントリレーベルのワインしか造れませんでした。しかし、良いワインを造りたいという情熱だけはありました」とヴァレンティニーノは語ります。その頃、世界的に著名なワイン評論家のロバート パーカー Jr.が彼らのワインを飲んで感激し、「単に積めるだけ買いたい」という記事を書いたことで、ワイナリーの名が少しずつ知られるようになりました。そのワインが、エントリレーベルのモンテペルチャーノ ダブルツォ (1-056) でした。

「エディツィオーネ」の誕生、そしてイタリア最優秀生産者へ



ラベルデザイナーの変遷（左から右へ）

1995年、ヒュー ジョンソンがワイナリーを訪ねてきました。ヴァレンティニーノたちは、彼をもてなすディナーのためにと奮発し、イタリアのトップワインであるスーパータスカンのオルネツァライア、サッシカイア、ソライア、マッセートなどを何本も買って準備していました。ディナーの際に、最初のワインをヒュー ジョンソンに出そうとすると、彼は「私はそのワインは要らない」と言いました。そのワインが気に入らないのかと思ひ、別のスーパータスカンを出すと、何とそれも要らないのです。せかかくの大金を払って買ったスーパータスカンを要らないというのは、驚き、なぜかを問うと、彼はこう言いました。「イタリアには1,000種類を超える土着葡萄があるのに、イタリアを代表するワインがないのか？ 私はそのブレンドなのだ？ 私はそういうワインを求めていない。君たちはなぜ土着品種で最高のワインを造らないのか？」。その言葉を聞いて、ディナーに同席していたワインメーカーのフィリッポ バッカラーロとポルドー出身のフランス人ワインメーカーのジャン マルク サブーアは、ヒュー ジョンソンの言葉に感銘をうけ、「我々が土着品種で最高のワインを造ります！」と彼に言ったのです。それから4年の月日をかけて最高の畑をリサーチし、何度も試行錯誤を重ねた結果、ついに2001年の6月に、1999VTの最初のブレンドが出来ました。

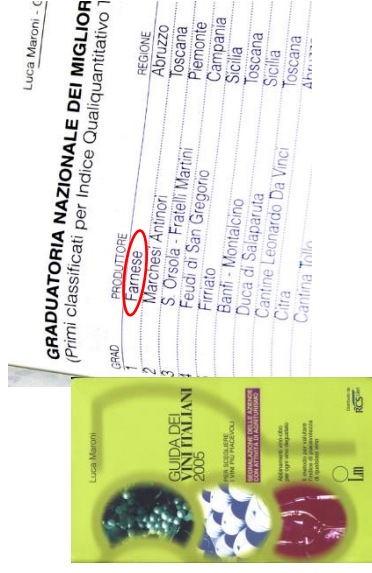
「私たちはこの最初のブレンドのサンプルを持ってロンドンにあるヒュー ジョンソンの自宅を訪ねました。彼はサンプルをゆつくりと試している間の5分間、一言も言葉を発しませんでした。その様子を見た私は、もしかしたら彼はワインが気に入らなかったのでは？と試そうと、だから我々をなぐさめるための何か気がついた言葉を探しているのに違いない、と不安にかられながら、じつと息を詰めて彼の様子を見ていました。その時、彼は言ったのです。"Congratulations! (おめでとう！)"と。この言葉こそ、まさに私が求めていたもので、非常に嬉しかったのですが、一方で大きな不安を抱きました。当時、ファンティニーはまだ設立したばかりの若くて無名のワイナリー、歴史も伝統もありません。おまけにこのワインは異なる州（アブルツォとプーリア）の葡萄をブレンドしているため、格付けが一番下のヴィノ ロッソなのに価格は安くありません。そんなワインが売れるのだろうか？と非常に不安でした。このことをヒュー ジョンソンに言うほど心配ない。私は君たちに良いワイン（good wine）を造れと言ったのではない。『ずば抜けたワイン』を造るように言ったのだ。そしてこのワインはずば抜けたワインだ。必ず売れる！」とやってくれたのですとヴァレンティニーノは語ります。

それが、いまやワイナリーのフラッグシップワインとなった「エディツィオーネ」でした。「エディツィオーネ」のNo.1 (1999VT) とNo.2 (2000VT) は、ヒュー ジョンソンのオフィスでこのワインを飲んだインポーターが全量を買付けただけで、瞬く間に完売しました。その後、「エディツィオーネ」がシドニーのワインコンベンションでベストワインに選ばれたことで、世界中からオファーが殺到し、ワイナリーの名が世界に知られるようになりました。弊社では、No.3 (2001VT) から取り扱いを始めています。こうして、設立からわずか数年で世界中の話題となったファンティニー二は、ついに「ルカ マローニ」2005年版でイタリア最優秀生産者に選出されるという快挙を達成します。まさにカミッコ、フィリッポ、ヴァレンティニーノの3人の夢が叶った瞬間でした。その後、「ルカ マローニ」ではイタリア最優秀生産者として9回選出され、30年間でその地位を不動のものとしています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。



左：ヴァレンティニーノ ショッティ
中央右：フィリッポ バッカラーロ
右：カミッコ デ ユリウス (2000年訪問時)



▶トップ キュヴェ

スリー ドリーマーズ 2020

Three Dreamers

創設者であるカミッロ、フィリッポ、ヴァレンティノーが「夢見る男たち」と呼ばれていたことから、このワインに「スリー ドリーマーズ」と名付けました。アパッシメントで造られていますが、最高の葡萄を厳選し、ブレンドすることで造り上げた「エディツィオナーネ(I-381)」、さらにセレクションした「エディツィオナーネ コレクション (I-813)」とは異なり、ファンティニーを象徴する葡萄であるモンテプルチャーノを極めた 1 本です。アパッシメントは通常 120 日間行います。干し葡萄やブラックベリー、サワーチェリーの熟した果実のアロマに加え、シナモンやダークチョコレート、かすかにバニラのニュアンスが感じられます。熟したカシスの豊かなフレイバー、スパイシーなタバコ、エスプレッソの要素が混ざります。しなやかなタンニンと酸が素晴らしいバランスを保つ、リッチで厚みのあるワインです。

★「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023」99 点

【赤・フルボデー】 <Alc. 16.5%> 国/地域等：イタリア

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：アメリカンオーク樽で 18 ヶ月

品番：I-957 / JAN：4935919059572 / 容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

▶その他のおすすめワイン

ファンティニー モンテプルチャーノ ダブルツォ '22

【赤】品番：I-056 / JAN：4935919050562 / 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800) ★「ルカ マローニ 2024」92 点

カサレ ヴェッキオ モンテプルチャーノ ダブルツォ '22

【赤】品番：I-091 / JAN：4935919050913 / 容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800) ★「ルカ マローニ 2024」93 点

エディツィオナーネ チンクエアウトートニ No.22 ('20)

【赤】品番：I-381 / JAN：4935919053815 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500) ★「ルカ マローニ 2024」99 点

カラレンタ ロザート '23

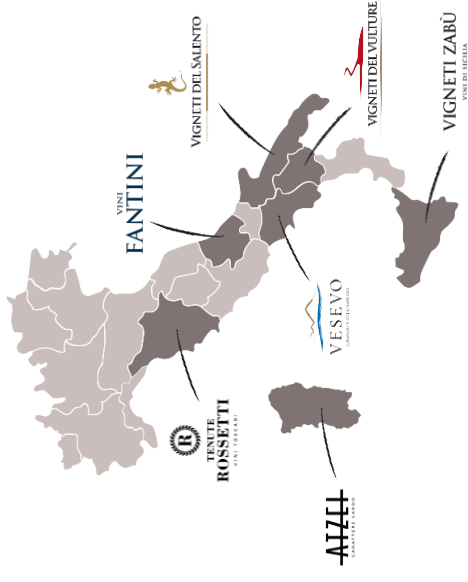
【ロゼ】品番：IA-098 / JAN：4935919940986 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600) ★「ヴィノス 2024.5」91 点



ファンティニー/アブルツォ

VINI
FANTINI



▶トップ キュヴェ

エディツィオナーネ コレクション

No.20 (2018) 【ケース6本入り】

Edizione Cinque Autoctoni Collection

エディツィオナーネのために選ばれた最高の畑から、さらに選りすぐりの葡萄だけを使って造る特別なワインです。樹齢も古くプーリアのプリミティヴオは 120 年です。葡萄は樹の上で乾燥させ通常より 1 ヶ月程遅らせ収穫します。素晴らしい骨格、ペルベットのよりにしなやかなタンニン、濃厚ながらフレッシュで弾けるような果実味です。

【赤・フルボデー】 <Alc. 15.0%> 国/地域等：イタリア
葡萄品種：モンテプルチャーノ 33%、プリミティヴオ 30%、サンジョヴェーゼ 25%、ネグロ アマロ 7%、マルヴァジアネーラ 5%

熟成：バリック (新樽) で 18 ヶ月

品番：I-813 / JAN：4935919058131 / 容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

ヴィニエティ デル ゴルトウーレ / バジリカータ



VIGNETI DEL VULTURE
GRANDI VINI

▶ トップ キュヴェ

ピアアーニコ デル チェツロ アリアアーニコ デル ゴルトウーレ 2019

Piano del Cerro Aglianico del Vulture

納得出来るヴァインテージが造らない、アリアアーニコ デル
ゴルトウーレのトップ キュヴェです。クモは化学的物質に弱
い生き物で、畑にクモがいることは健全で自然だという証とし
て、ラベルデザインに採用しました。バルサムやスパイスの香りと
共にクワの実や黒フサスグリのジャムの香りがあります。す
ばらしい骨組み、バルサムの余韻がこのワインを特徴付けます。
まろやかで濃厚なタンニンが特徴的です。

★ **「ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2022」 97 点**

★ **「ヴィノス 2023.05」 93 点**

★ **「イ ヴィーニ デイ ヴェロネッリ 2022」 92 点**

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：イタリア/バジリカータ 等級：D.O.C.

葡萄品種：アリアアーニコ 100% 熟成：バリックで 18 ヶ月

品番：I-587 / JAN：4935919055871 / 容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)

▶ その他のおすすめワイン

ピボリ アリアアーニコ デル ゴルトウーレ '21

【赤】 品番：I-586 / JAN：4935919055864 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

トウファレロ ネットロ デイ トロイア '21 (プーリア)

【赤】 品番：I-886 / JAN：4935919058865 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

センスアーレ モスカート '22

【白・やや甘口】 品番：I-738 / JAN：4935919057387 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400) ★ **「ルカ マローニ 2024」 93 点**

※ヴァインテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。

ヴィニエティ デル サレント / プーリア



VIGNETI DEL SALENTO
GRANDI VINI

▶ トップ キュヴェ

レツジエンダ プリミティーヴォ デイ マンドウーリア 2019

Leggenda Primitivo di Manduria

古樹のプリミティーヴォから造る特別なワインです。レッド
チェリーやブラムのジャムを思わせる濃厚なアロマ、さらにタ
バコやスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むと、リッ
チで濃厚、ゴージャスな果実味と共に、カカオやチョコレットの
風味が広がります。土壌は石灰質。鉄分を多く含む、石が多くみ
られます。除梗、破碎し、10 度に冷やし 10~12 日間、定期的
にルモンタージュをしながら醸しをします。フレンチオークの
樽 (新樽、225L) で 13 ヶ月熟成させます。

★ **「ベルリナー ワイン トロフィー 2022」 金賞**

【赤・フルボディ】 <Alc. 15.5%>

国/地域等：イタリア/プーリア 等級：D.O.C.

葡萄品種：プリミティーヴォ 100%

熟成：フレンチオークのバリック(新樽)で 13 ヶ月

品番：I-668 / JAN：4935919056687 / 容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

▶ その他のおすすめワイン

イムーリ ネグロアマーロ '22

【赤】 品番：I-673 / JAN：4935919056731 / 容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

トレイコネ NV

【赤】 品番：I-727 / JAN：4935919057271 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ゾッラ ススマニエロ '21

【赤】 品番：I-906 / JAN：4935919059060 / 容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)



ヴィニエティ ザブ/シチリア



VIGNETI ZABÙ
— VINI DI SICILIA —

▶ トップ キュヴェ

インパリ 2019

Impari

フィリップ バッカラーロが惚れ込んで選んだ特別な畑からのネーロ ダーヴォラだけを使用します。インパリはフィリップの命名で、「インコンパブル (incomparable) = ずば抜けた」という意味です。高樹齢だけでなく、すべてのテロワールが理想的です。フレンチオークのバリック (新樽 70%、1 回使用樽 30%) で 18~20 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。出荷前に 18 ヶ月以上瓶熟させます。スパイスの香りとブラックカラントやブルーベリー、そしてラズベリーのような赤い果実のアロマがあります。しっかりとした骨格、タンニンはおだやかで、持続性があります。

【赤・フルボデイ】 <Alc. 13.5%>
国/地域等：イタリア/シチリア 等級：D.O.C.
葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100%
熟成：フレンチオークのバリックで 18~20 ヶ月
品番：I-629 / JAN：4935919056298 / 容量：750ml
¥5,940(本体価格¥5,400)

▶ その他のおすすめワイン

サブシラー '22
【赤】品番：I-535 / JAN：4935919055352 / 容量：750ml
¥1,870(本体価格¥1,700)

イル パツン ネットロ マスカレーゼ '22
【赤】品番：I-625 / JAN：4935919056250 / 容量：750ml
¥2,970(本体価格¥2,700)

サブ グリッロ '23
【白】品番：I-622 / JAN：4935919056229 / 容量：750ml
¥1,760(本体価格¥1,600)



ヴェゼーヴォ/カンパーニヤ



VESEVO
GRANDI VINI CAMPANI

▶ トップ キュヴェ

タウラジ エンシス 2013

Taurasi Ensis

「エンシス」は、ラテン語で剣を意味し、美しいネブチューンの娘レヴコペートラに恋焦がれ、彼女を巡って争いを繰り返した二人の若者、ヴェゼーヴォとセーバトが登場するギリシヤ神話に由来します。ラベルデザインは、決闘に使われた剣をモチーフにしています。26~28 度に温度管理しながら 20~25 日間発酵させます。樽で 16~24 ヶ月、その後ボトルで 12 ヶ月以上熟成させます。レッドベリーの果実にかすかに樽からのパニラのニュアンスが混ざる、複雑で深いアロマがあります。しっかりとしたタンニンはとても洗練されています。

★「ルカ マローニベストワイン年鑑 2021」97 点
★「ジエームス サックリング.com」94 点
★「ワインアドヴォケイト 2021.9.1」91 点
★「ムンドウス ヴイニ 2022」金賞
★「ベルリナー ワイン トロフィー 2022」金賞
★「ワインスペクテーター 2022.12.31-2023.1.15」91 点
【赤・フルボデイ】 <Alc. 14.0%>
国/地域等：イタリア/カンパーニヤ 等級：D.O.C.G.
葡萄品種：アリアーニコ 100% 熟成：樽で 16~24 ヶ月
品番：I-901 / JAN：4935919059015 / 容量：750ml
¥7,480(本体価格¥6,800)

▶ その他のおすすめワイン

ヴェゼーヴォ アリアーニコ '22
【赤】品番：I-358 / JAN：4935919053587 / 容量：750ml
¥2,640(本体価格¥2,400)

ヴェゼーヴォ ファランギーナ '23
【白】品番：I-357 / JAN：4935919053570 / 容量：750ml
¥2,640(本体価格¥2,400)



アツェイ / サルデーニャ



▶ **トップ キュヴェ**

アル モニカ イゾラ デイ スラーギ 2021

Aru Monica Isola Dei Nuraghi

「アル (Aru)」は畑の名前です。またサルデーニャにある苗字のひとつでもあります。黒いブラムヤクワの実、スミレの花のアロマは、サルデーニャに自生する野生のベリーの一種、ミルト (ギンバイカ)、タバコやスモーキーなスパイスの要素と混ざりあっています。凝縮されたブラックベリーのフレイバーに加え、木母やバニラビーンズの要素も感じられます。畑の下層土は石灰岩、表土は砂質で非常に水はけがよい土壌です。一部の畑は、死火山のモンテ アルチに由来する黒曜石が多く含まれています。葡萄の樹齢は60年から古いもので80年になります。わずかに過熟になった葡萄を選別しながら手摘みします。発酵前に短時間スキンコンタクトします。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクに入れ約40日間行います。

★ **ルカ マローニ ベストワイン年鑑 2023** 99 点

★ **イ ヴィーニ デイ ヴェロネッリ 2023** 3 星 / 90 点

【赤・フルボデー】 <Alc. 14.5%>

国 / 地域等 : イタリア / サルデーニャ 等級 : I.G.T.

葡萄品種 : モニカ 50%、カリニャーノ 50%

熟成 : フレンチオークで約6ヶ月

品番 : **I-924 / JAN : 4935919059244** / 容量 : **750ml**

¥5,720 (本体価格¥5,200)

▶ **その他のおすすめワイン**

サラガト モニカ イゾラ デイ スラーギ '22

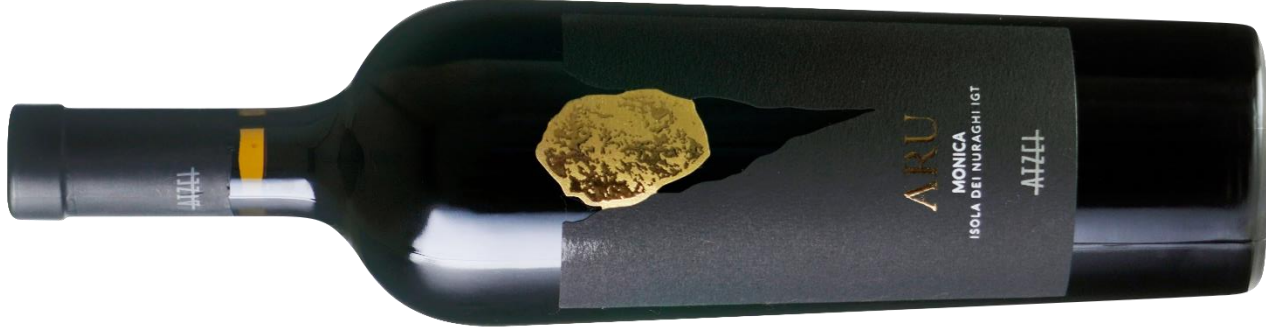
【赤】品番 : **I-923 / JAN : 4935919059237** / 容量 : **750ml**

¥2,970 (本体価格¥2,700)

サラガト ヴェルメンティーノ イゾラ デイ スラーギ '23

【白】品番 : **I-921 / JAN : 4935919059213** / 容量 : **750ml**

¥2,750 (本体価格¥2,500)



テヌーテ ロッセッティ / トスカーナ



▶ **トップ キュヴェ**

リンダ ボルゲリ 2020

Linda Bolgheri

南イタリアを中心とするファンティーニが手掛ける、スーパー トスカーナ スタイルで造る D.O.C. ボルゲリです。リンダは、ロッセッティ家の妹の名前です。熟したレッドベリーやブラックチェリーのエレガントなアロマの中に、かすかにバニラの要素が感じられます。熟したチェリーやブラムを思わせる甘い果実味と樽の香ばしい要素がうまく混ざり合っています。畑は海に近く、標高はあまり高くない丘陵地にあります。この畑は、日中はとても暑いのですが、夜は冷たい海風が吹き込み、温められた土地を冷やし、ワインにエレガントさをもたします。

【赤・フルボデー】 <Alc. 14.0%>

国 / 地域等 : イタリア / トスカーナ 等級 : D.O.C.

葡萄品種 : カベルネ ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ、

メルロ 熟成 : フレンチオークのバリックで9ヶ月

品番 : **I-824 / JAN : 4935919058247** / 容量 : **750ml**

¥6,600 (本体価格¥6,000)

▶ **その他のおすすめワイン**

ゴヴェルノ アッルージョ トスカーノ ポジジョ チヴェッタ '20

【赤】品番 : **I-823 / JAN : 4935919058230** / 容量 : **750ml**

¥3,630 (本体価格¥3,300)

キアンティ '21

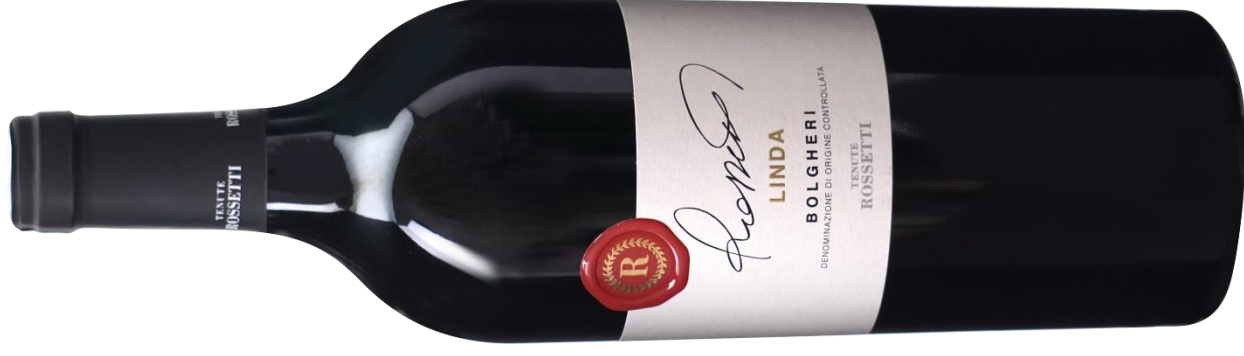
【赤】品番 : **I-820 / JAN : 4935919058209** / 容量 : **750ml**

¥2,310 (本体価格¥2,100)

ピアンコ トスカーナ NV

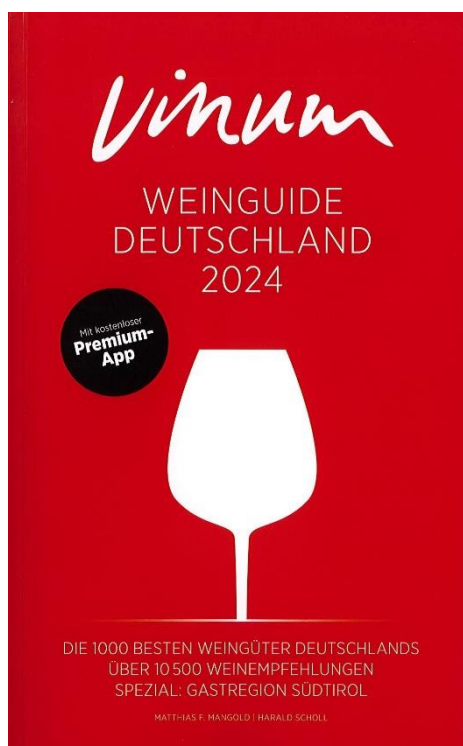
【白】品番 : **I-818 / JAN : 4935919058186** / 容量 : **750ml**

¥1,760 (本体価格¥1,600)



『ヴィヌム 2024』で98点を獲得！

「今年のベストアウスレーゼ」第3位に選出されました！



エルデナー プレラート リースリング アウスレーゼ 2022

Erdener Prälat Riesling Auslese

【44本限定】

『ヴィヌム 2024』4星に昇格し、一流の生産者の仲間入りを果たしたカール エルベスが手掛ける最高級のアウスレーゼです。「プレラート」は高僧を意味し、ラベルにもグラスを傾け幸せそうな僧侶の姿が描かれています。「プレラート」の畑は、モーゼル中流域の超一流畑とされ、モーゼルの生産者の間では、ここでワインを造ることは憧れです。またプレラートの中でも、かつてイン・オンネルツと呼ばれたオリジナルの0.4haの区画を所有することは、さらに夢のまた夢なのです。そんな状況下、2012年の春、6ヶ月に渡る交渉の末、シュテファン エルベスがこの区画の一部を借り受け、耕作できる権利を得ました。この場所は非常に日当たりの良い急斜面で、豊かなトロピカルフルーツのアロマを持ちながら、同時に非常に緻密でエレガントなワインを生み出します。

ワイン評論家のスチュワート ピゴットは著書「ワイン アトラス オブ ジャーマニー」の中でプレラートについて「最も偉大なワインはエルデナー プレラートから出来る、集約があり魅力的でトロピカルなワインである。崖とモーゼル川の岸の間の狭い葡萄畑はパーフェクトな南西向きである」と述べています。プレラートはよく赤色粘板岩の土壌と説明されていることが多いのですが、エルベスが栽培する区画の土壌は青色粘板岩です。葡萄の平均樹齢は古く70年から80年、すべて接ぎ木をしてない自根のリースリングです。手摘みで収穫した葡萄は500Lの樽に入れ9度から10度の低温で発酵を行います。熟成も同じ樽で行います。

★「ヴィヌム 2024」98点 & 「Die Besten Weine des Jahres Auslese」3位

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/エルデン
生産者：カール エルベス 葡萄品種：リースリング 100%
熟成：500Lの樽で熟成 残糖：108.4 g/L 酸度：9.0 g/L
品番：KA-858 / JAN：4935919198585/ 容量：750ml
¥12,100 (本体価格¥11,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

VINCENT GIRARDIN

ヴァンサン ジラルダン



エリック ジェルマン (醸造責任者)

『ワイン アドヴォケイト』で高評価を得るヴィンテージ：2020VT

『ワイン アドヴォケイト』のヴィンテージガイドでは、**2020VTは、「ブルゴーニュの白ワイン」が97点、「コート ド ボーヌの赤ワイン」が95点**の高評価を獲得しています。「ブルゴーニュの白ワイン」の評価としては、2014VT、2017VTに並ぶもので、「コート ド ボーヌの赤ワイン」の評価としては、2009VTに並ぶ評価です。2015VT、2019VTは96点でしたので、それらの偉大なヴィンテージに次ぐ位置づけとなります。「ヴィノス」では、ニールマーティンが2020VTを総評して、「ジラルダンはネゴシアンだと誤解されることが多いが、実際には30ヘクタールを超えるブドウ畑を所有しており、近年積み重ねてきたビオダイナミで栽培されている。ここでは白と赤の両方の品質に感銘を受けた」とコメントしています。近年、ルフレヴをも超える評価を得始めており、トップドメヌのひとつとして高く評価されるヴァンサン ジラルダン。価格は近年上昇傾向にあるものの、ブルゴーニュ全体の価格高騰の流れから見ると、まだトップドメヌとしては比較的入手しやすい価格であるといえます。決して安価なワインではありませんが、「すべてのワインが、お客様のテーブルに届いた時にパーフェクトでなければならない」と語る彼らの品質へのこだわりを、ぜひご体感いただければと思います。

リッチなスタイルで、ムルソーが好きな方におすすめのワイン サントネを知り尽くす生産者の矜持が感じられる1本

サントネ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Santenay Blanc Les Vieilles Vignes

【93本限定】

サントネからスタートしたヴァンサン ジラルダンにとって、このAOCはまさに原点であり、サントネを知り尽くした生産者だからこそ造ることが出来るワインです。ブルミエ クリュ ポールガールの上部に位置するクロ ド ラ コムの区画からの葡萄を主に使っています。土壌は粘土と石灰岩です。「このワインはとてもリッチなスタイルで、例えばムルソースタイルを求める方におすすめです。勿論ムルソーではありませんが、高価でなく同等のスタイルを提供出来ます」と販売責任者のマルコは話していました。ドライでフルボディ。干した果実や煮た果実、蜂蜜の香り。素晴らしい酸があり、バランスが取れています。ミネラルを感じる長い余韻があります。全房圧搾します。マストは低温で静置し、澱引きします。その後500Lのフレンチオーク樽(新樽15%)に入れ発酵させます。澱と共に12ヶ月樽熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽(新樽15%)で12ヶ月

品番：FC-880/JAN：4935919318808/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



サン トーバンの中でも別格とされるクリュのひとつ 研ぎ澄まされた綺麗な酸と豊かなミネラル感があります

サン トーバン ブラン プルミエ クリュ アン ルミリー 2020

Saint Aubin Blanc Premier Cru En Remilly

【34本限定】

ブルミエ クリュ「レ ミルジェ デ ダン ド シアン」の下部に位置する、南向きのなだらかな斜面にあります。表土は粘土石灰質、下層土は様々なタイプの石灰岩の層（砂利やマール）で構成されています。口当りはボリュームがあり、豊かなミネラルを感じます。白い花や柑橘系の果実のフレッシュな香り、研ぎ澄まされたきれいな酸、長い余韻があります。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。プナマティックプレスを使い、低圧でゆっくりと压榨します。ラッキングした後、500Lのフレンチオーク樽（新樽10%）に移します。天然酵母を使いアルコール発酵、マロラクティック発酵を行ないます。熟成は澱とともに15ヶ月行います。瓶詰め前の1ヶ月前に樽からタンクに移しブレンドします。清澄し、軽くフィルターをかけてから、フレッシュさとミネラルが得られるように「果実の日」にボトルングします。

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 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：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽10%）で12ヶ月

品番：FC-881/JAN：4935919318815/容量：750ml

¥17,050(本体価格¥15,500)



「標高が高いためフレッシュなスタイルになり、生魚にも合う」 ピュリニー モンラッシュェがお好きな方におすすめです

サン ロマン ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Saint Romain Blanc Les Vieilles Vignes

【160本限定】

サン ロマンには二つのエリアがありますが、その中で将来的に1級へ昇格するとされているオーセイ デュレス側の良いエリアの葡萄を使用します。畑は、スー ロシュ、スー ル シャトー、ポワランジュです。サントネよりチョークが多い土壌で、ワインに塩っぽさを感じられます。「標高が高いためフレッシュなスタイルになり、生魚にも合う」とマルコは話します。緑を帯びた淡い黄金色、菩提樹、白い花、ミネラルの香り、豊かな酸があり、まろやかなミネラルを感じます。きれいな飲み口の新鮮な味わいがあり、持続性もあります。ジラルダンで成功を収めている一本です。ピュリニー スタイルを求める方にお勧めします。500Lの樽（新樽15%）で発酵、熟成させます。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-874/JAN：4935919318747/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



気温が低い谷に位置する畑で、硬い石灰岩の痩せた土壌がミネラルをもたらします 花や果実の香りとフレッシュな味わいが楽しめる1本です

サヴィニ レ ボーヌ ブラン レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Savigny Les Beaune Blanc Les Vieilles Vignes

【72本限定】

主にサヴィニ レ ボーヌ ヴェルモ ドスウの区画の葡萄を使います。畑は、風が吹く気温の低い谷にあり、それらが葡萄の成熟を遅らせます。とても不毛なひどく硬い石灰岩の砂利土壌で、ワインにミネラルを与えます。リッチなワインで、花や果実の香り、フレッシュな風味が口の中に広がります。全房圧搾し、低温で静置して澱引きします。樽とワインが接触し過ぎないように228Lでなく500Lのフレンチオークの樽（新樽20%）に入れ発酵させます。良質の澱と共に樽で12ヶ月熟成させます。「果実の日」に瓶詰します。

【白・辛口】<Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/コート ド ボーヌ 等級：A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽20%）で12ヶ月

品番：FC-879/JAN：4935919318792/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)



「ジューシーなスタイルで、味わいに広がりがある」
煮詰めた赤い果実の風味があり、シルキーなタンニンが楽しめます

ショレイ レ ボーヌ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Chorey Les Beaune Rouge Les Vieilles Vignes

【96本限定】

サヴィニ レ ボーヌ寄りの「シャン ピエタン」と呼ばれる区画の葡萄から造られています。土壌は粘土を豊富に含む表土、下層土は石灰岩です。平均樹齢は50年。選別しながら手摘みし、必要な場合は光学式の選果テーブルでさらに選別します。葡萄は一部もしくは100%除梗し、ステンレスタンクに移し、発酵前低温浸漬を数日間行います。その後、温度管理しながら発酵させます。この間、ルモンタージュまたは軽いピジャージュを行います。約3週間後、発酵が完了したらオーク樽（新樽30%）に移し、13ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ボトルの1ヶ月前にブレンドを行います。清澄はせず、軽く濾過してから「果実の日」に瓶詰めします。モロチェリーやラズベリーのようなアロマに加え、樽のオークやスパイシーなベッパのニュアンスが感じられます。口当たりはまるやかで繊細、奥から煮詰めた赤い果実のフレーバーがあります。タンニンはシルキーで洗練されています。

【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：オーク樽（新樽30%）で13ヶ月

品番：FC-845/JAN：4935919318457/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



標高が高く冷涼で、フレッシュな赤い果実の風味が特徴的です
繊細でエレガントなピノ ノワールの魅力が楽しめます

サン ロマン ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Saint Romain Rouge Les Vieilles Vignes

コート ドールの中で最も標高が高く冷涼で、より赤い果実、チャーミングな要素があります。粘土石灰岩質土壌で、傾斜の強い畑です。季節に応じて剪定、ワイヤーへの誘引、結束、グリーンハーベストなどの作業を行います。一部除梗し、温度管理したステンレスタンクに入れ、約3週間発酵させます。ルモンタージュは穏やかに行います。丁寧に圧搾し、しばらく落ち着かせます。フレンチオークの樽（新樽15%）でマロラクティック発酵させ、きれいな澱と共に12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もせず、「果実の日」に瓶詰めします。骨格のしっかりとしたワインで、野生の赤い果実のフルーティな香りが広がります。

【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：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-838/JAN：4935919318389/容量：750ml

¥9,020(本体価格¥8,200)



「深みがあり、タンニンはしっかりとしているが柔らかい」

マイナーながら高品質なコート ドール最南端の村名ワイン

マランジュ ルージュ レ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Maranges Rouge Les Vieilles Vignes

【190本限定】

ヴァンサン ジラルダンが昔から手掛けるワイン。サンピニー レ マランジュ村とドウジーズ レ マランジュ村の畑から収穫した葡萄を使用します。畑は中程度の斜面にあり、土壌は石灰質と石灰質の泥灰土です。仕立てはギヨーです。部分的に除梗します。温度管理したステンレスタンクで約3週間発酵させます。ルモンタージュはやさしく行います。柔らかくプレスした後、フレンチオークの樽（新樽15%）に移し、果汁に含まれる自然の乳酸菌でマロラクティック発酵させます。そのまま樽で澱と共に10~12ヶ月熟成させます。清澄もろ過もせず、「果実の日」に瓶詰めします。野生の赤い果実のフルーティな香りです。「深みがありタンニンはしっかりとしているが柔らかい。クオリティとプライスを考えればベストなワイン」とエリックは話していました。

【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.

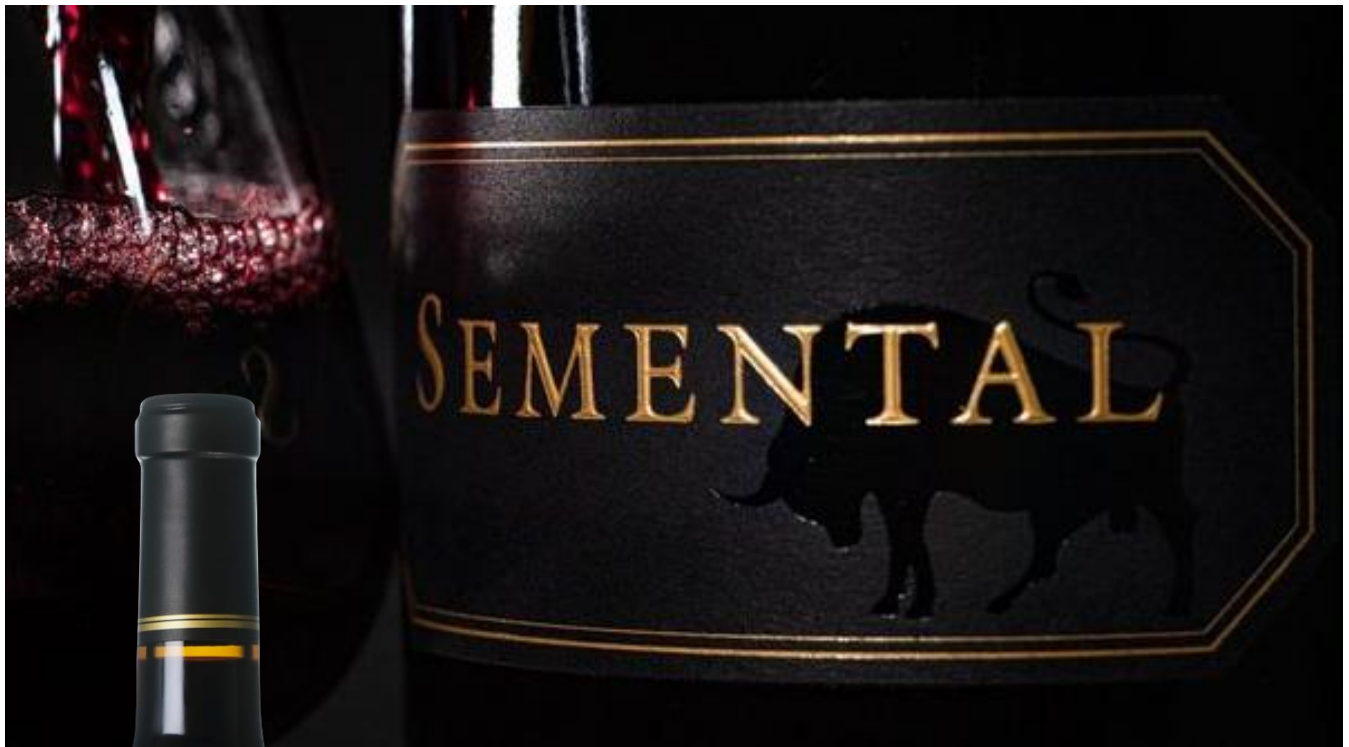
葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：500Lのフレンチオーク樽（新樽15%）で12ヶ月

品番：FC-745/JAN：4935919317450/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)



シャトー デ ゼサルが造る最高傑作 “キュヴェ セメンタル”が入荷しました！



最良のヴィンテージにのみ生産する最上級品
カベルネ ソーヴィニヨン 100%の力強い味わい

シャトー デ ゼサル キュヴェ セメンタル 2020

Château des Eyssards Cuvée Semental

良い年のみ造るスペシャル キュヴェです。コンセプトはアダージョと同じで、「完璧を求める」です。2010VTに初めて生産しました。その後、2015、2016、2018、2019、2020、2022VTと7ヴィンテージのみ手掛けています。「近年は気候変動の影響で収穫期の気温が高くなっていますが、これは晩熟型のカベルネ ソーヴィニヨンに向いており、質の良いタンニンが得られるようになっていきます」と、2024年の訪問時にフラヴィは話していました。生産量は6,000本です。セメンタルとは、スペイン語で闘牛用の種牛のことで、男性的でパワフルであることを表しています。このキュヴェ用に小さなタンクを買い入れ、良い区画のものを手摘みで選び造っています。フレンチオークのバリック（50%新樽）で12ヶ月熟成させています。紫がかったガーネット色。チェリーやプルーン、こけもも等の赤や黒い果実、また白胡椒や甘草などのスパイス、さらにトーストの香りがあります。バランスのとれたワインです。フレッシュで、パワーとボリュームを兼ね備え、素晴らしいタンニンがあります。赤身肉はもちろん、チョコレートを使ったデザートにも合います。

【赤・フルボディ】<Alc. 15.0%>

国/地域等：フランス/南西地方/ベルジュラック 等級：A.O.C.

生産者：シャトー デ ゼサル 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

熟成：フレンチオークのバリック（新樽50%）で12ヶ月

品番：FD-337 / JAN：4935919963374 / 容量：750ml

¥4,950 (本体価格¥4,500)



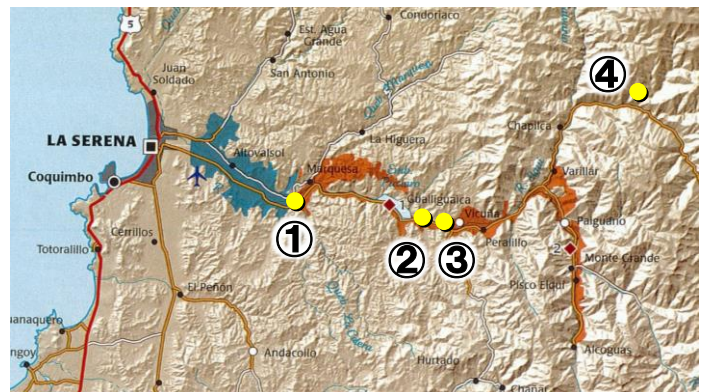
ビーニャ ファレルニア

「高くて良いワインを造るのは難しくない。リーズナブルで質の高いワインを造るのは大変だが、それが私の挑戦だ。私にとっても幸せだし、飲む方々も嬉しいだろう」
 —— ジョルジョ フレッサティ

1995年、トレンティーノの大手ワイナリーで30年、ワインメーカーを務めていたジョルジョ フレッサティ（写真上）は、イタリアからチリへ移住した従兄弟のアルド オリヴィエ グラモラに会うため、観光を兼ねてエルキ ヴァレーを訪れました。そこで、アルドが育てていたピスコ用の葡萄を食べてたジョルジョは、その品質の高さに驚愕します。「この地でワインを造ったらどうか」とアルドに伝えたのは、ふたりが顔を合わせてからわずか2時間後のことでした。これがビーニャ ファレルニア設立のきっかけとなり、2人の挑戦が始まりました。1998年に「ビーニャ ファレルニア」を共同で設立し、2001年にファーストヴィンテージのワインをリリースしました。当時、チリワインの産地の中心は、サンティアゴから南に集中しており、アルドとジョルジョがワイン造りを始めるまで、エルキ ヴァレーのような北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。「エルキ ヴァレーは、チリの首都サンティアゴから北へ550km離れた場所に位置し、人口は少なく、レストランも無ければ、近所付き合いも無い、まさに何も無い所です。しかし、土壌や気候条件はとてもユニークで、ワイン造りに非常に適した土地です」とジョルジョは話します。ふたりがワイン造りを始めた当初、他の生産者たちに、「あのイタリア人たちは愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受け始め、チリ最北端の新しいワイン産地としてエルキ ヴァレーの名がワイン地図に記されることになりました。ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著『世界のワイン図鑑 第8版』では、「イタリア人が所有するビーニャ・ファレルニア・ワイナリーは、2,000m以上の高地でも賞を取れるような上質なワインが造れることを証明した」と記しています。「高くて良いワインを造るのは難しくありません。リーズナブルで素晴らしい品質をつくるのは大変ですが、醸造や熟成に関して最高の決断をするだけでなく、コストも考えてベストな決断を行い、このようなワインを造るのが私の挑戦です」とジョルジョは語ります。

ファレルニアの個性を生み出す 標高の異なる4つの畑

ビーニャ ファレルニアは、ワイナリーの半径50km圏内に4つの葡萄畑を所有しています。それぞれの標高、土壌や気候条件は異なります。自家畑の面積は合計320ha、その他に100haの契約農家からの葡萄も使用し、高品質なワインを多数生産しています。今回は、所有する畑の中で最も冷涼なティトンと、ジョルジョが「一番苦労した」と語るペドリスカルの葡萄を使ったワインをご紹介します。



- ①ティトン (標高 350m)
- ②ブクラロ (標高 510m)
- ③ペドリスカル (標高 650m)
- ④ファンタ (標高 1700m~2000m)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

TITÓN

ティトン

標高 350m。海岸から 18km と近く、フンボルト海流の影響を受け、海からの冷たい風が吹く為、標高が最も低いにも関わらず、一番冷涼な畑です。また年間 200~220 日は、午前中に霧が発生し、樹に湿度を与えるのと同時に強すぎる日光から樹を守ってくれる役目をします。通常より 5~7 度下がるため、葡萄がゆっくりと成熟します。また、昼と夜の気温差が大きく、これにより葡萄に豊かなアロマと酸がもたらされます。土壌は少し粘土の混ざった花崗岩です。ティトンには 125ha の畑があり、主にシラー、ピノ ノワール、シャルドネ、ソーヴィニヨン ブラン、リースリング、ペドロ ヒメネスなどを栽培しています。



最も冷涼な単一畑「ティトン ヴィンヤード」のベスト セレクション ファレルニアが造る最上級のピノ ノワール



ピノ ノワール グラン レセルバ アーロン ティトン シングル ヴィンヤード 2019 Pinot Noir Gran Reserva Aaron Titón Single Vineyard

手摘みで収穫した葡萄は注意深く選別し、除梗、破碎します。アルコール発酵は 15hL のステンレスタンクで行います。発酵後、フレンチオーク樽(新樽でない)で 10 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。ニューワールドであるチリの葡萄を使いながらクラシカルなスタイルに仕上げています。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：フレンチオーク樽で 10 ヶ月
品番：W-095/JAN：4935919080958/容量：750ml
¥3,630(本体価格¥3,300)

ジョルジョ フレッサティの コメント

「色合いはグラン レセルバより少し濃く、アロマはよりフレッシュでチェリーの心地よいアロマがあります。とても心地よい口当たり、とても良い果実味、長い余韻があり、大変バランスの良い味わいに仕上がっています。樽の要素よりも果実味の要素をたっぷりと感じていただけます。このピノはとても良く、エレガント、果実味の表現が素晴らしいワインだと思います。そして大変リーズナブルな価格に優れているワインだと思います。価格に対する品質では自信があります」

ファレルニアの実力が感じられる、繊細でエレガントなピノ ノワール



ピノ ノワール グラン レセルバ 2019 Pinot Noir Gran Reserva

手摘みで収穫した葡萄は注意深く選別し、除梗、破碎します。温度管理した 20hL のステンレスタンクを使い、発酵させます。発酵後、フレンチオークの樽(新樽、1回~2回使用樽)で 12 ヶ月熟成させます。マロラクティック発酵も樽で行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>
国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー
葡萄品種：ピノ ノワール 100%
熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月
品番：W-050/JAN：4935919080507/容量：750ml
¥3,080(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティの コメント

「レッドチェリー、マスカケリーなどのとてもリッチな香りが感じられます。そして口に含むと、ボリュームがあります。大柄なワインではありませんが、とてもエレガントで酸もしっかり、タンニン、余韻があります。このピノ ノワールは日本食にとってもよく合うと思います。そしてサービス温度も非常に重要で、温かくなりすぎるとアロマが失われるため、15~16 度がベストです」

最も冷涼な単一畑「ティトン ヴィンヤード」の葡萄を使用した
ファレルニアが造る最上級のシャルドネ

2022VTからは畑名「titón」がラベルに表記されます



シャルドネ グラン レセルバ
ティトン シングル ヴィンヤード 2022
Chardonnay Gran Reserva Titón Single Vineyard

これまで「シャルドネ グラン レセルバ」としてリリースしていたキュヴェで、2022VTより「シングル ヴィンヤード シリーズ」としてラベルデザインが一新され、ワイン名も変更となりました。収穫した葡萄は低い圧力で柔らかく圧搾し、澱引きした後、フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽で発酵させます。発酵後、同じ樽で11ヶ月熟成させます。その後、ブレンドし、瓶詰めします。フローラルなアロマに加え、バナナやパイナップル、パパイヤのようなトロピカルフルーツ、さらにスパイスの要素も感じられます。口当たりはたっぷりとまろやか、熱帯産の果樹の豊かな果実味がきれいな酸と素晴らしく調和しています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：樽で11ヶ月

品番：W-085/JAN:4935919080859/容量：750ml **¥3,080**(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティのコメント

「アメリカンオークとフレンチオークのコンビネーションの要素があり、ティトンの畑の特徴がよく出ています。複雑さ、しっかりとしたボディ、骨格、オークの要素はありますが、シャルドネの果実味が感じられます。長く持続性のある余韻が感じられます。しっかりとしたミネラルも、少し塩っぱさも感じられます。香りも味わいもとてもクリーンです。私はこのワインは日本の食事にも大変よく合う味わいだと思います」

「シングル ヴィンヤード シリーズ」として最初にリリースしたキュヴェ
ただ濃厚なだけではない、美しい味わいがあります

シラー レセルバ ティトン シングル ヴィンヤード 2019
Syrah Reserva Titón Single Vineyard

ティトンの畑の中から最も良い条件の区画の葡萄だけで造ります。収量を制限し、質の高い葡萄を得るためにグリーンハーベストを行います。収穫した葡萄は選果台で厳しく選別します。発酵前に3日間コールドマセレーションを行い、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が終わったら、フレンチオークの樽に入れ、12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種：シラー100% 熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月

品番：W-067/JAN:4935919080675/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティのコメント

「シングル ヴィンヤード シリーズとして最初に造ったワインです。産地のテロワールが持っている個性がワインに色濃く表れています。まず、色がとても濃いんです。これはエルキ ヴァレーが十分な日照量を持っていることを反映しています。香りにはフローラルな要素や、ブラックペッパーのスパイシーな要素が感じられます。このスパイシーな要素は、土壌からの影響で、典型的なニューワールドのシラーには見られないものです。よくオーストラリアやカリフォルニアの生産者の中にはリッチすぎる、集約しすぎ、樽の風味が非常に強く出ているスタイルの人もいますが、シラーなのかカベルネ、メルロなのか分かりません。私たちは葡萄そのものの個性を一番大事に考えています。このワインはただ濃いだけではない、美しい味わいがあります」



PEDRISCAL

ペドリスカル

標高 650m。川の流れを山裾に沿って流れるように変えて作った畑です。ペドリスカルは「石のある場所」という意味で、その名の通り元々はエルキ川の川底だったため、土壌は砂と石の多い沖積土で構成されます。非常に水はけがよく、乾燥しています。ジョルジョ フレッサティは「ここは一番苦労した畑。ボルドーのグラヴ、コート デュ ローヌ南部のシャトーヌフ デュ パブに似ています」と話します。この畑はカルムネールに最適な土壌になっています。夏の日中はとても暑く 32℃くらいになりますが、夜になると急激に温度が下がり 10~12℃くらいになります。



畑になる前のペドリスカルの様子



チリ伝統のカルムネールをアパッシメントして世界を驚かせた ファレルニアの代表作



カルムネール グラン レセルバ 2020 Carménère Gran Reserva

葡萄は葉のない状態にして、樹に吊るしたまま乾燥させ、収穫を通常より2ヶ月遅らせ、より集約させます。風があり雨がなく、乾燥しているため、樹の上で「アパッシメント」が出来ます。葡萄の水分は30~35%無くなり、より集約感が生まれ複雑味が増します。全体の60%に乾燥させた葡萄を、残りの40%は通常通り収穫した葡萄を使い、別々に醸造します。ステンレスタンクで発酵させます。アメリカンオークの樽(主に新樽)で6~8ヶ月熟成させます。非常に濃厚で、煮詰めたプラムやバニラ、タバコの葉、スモーキーで芳ばしい香り、信じられない程柔らかで、ふくよかなボディがあります。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等: チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種: カルムネール 100% 熟成アメリカンオーク樽(主に新樽)で6~8ヶ月

品番: W0-32/JAN: 4935919080323/容量: 750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



カルムネールに適した「ペドリスカル ヴィンヤード」の ベスト セレクション

カルムネール レセルバ ペドリスカル シングル ヴィンヤード 2019 Carmeneré Reserva Pedriscal Single Vineyard

ペドリスカルの畑の中から最も条件の良い区画を選びます。選果台で厳しく選別を行った後、除梗、破碎します。発酵前に3日間コールドマセレーションします。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後、アメリカンオーク樽で12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%>

国/地域等: チリ/エルキ ヴァレー

葡萄品種: カルムネール 100%

熟成: アメリカンオーク樽で12ヶ月

品番 W-068/JAN4935919080682/容量 750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

ジョルジョ フレッサティの コメント

カルムネール グラン レセルバとは異なった個性を目指し、伝統的な造り方を採用、オークの要素を引き出すよう造っています。タンニンのバランスもとても良く、食事に合わせても、ワイン単体でも楽しめるスタイルです。余韻には樽の要素がしっかりと感じられます。エレガントで強すぎないナッツのような風味、ちょうどよい複雑さがあります。多くのチリのカベルネやカルムネールは時々グリーンな要素が感じられますが、このワインには感じられません。バランスよく非常にクリーンです。赤ワインにとってクリーンであることはとても重要だと考えています。

昔ながらのやり方にこだわり続けて 35 年 グラッソ兄弟が手掛ける熟成バルバレスコ



グラッソ フラテッリは、トレイゾ村で 1900 年から続く家族経営の個人生産者です。1989 年、兄のアルフレード グラッソ (写真左) と弟のルイジ (写真右) がワイナリーを引き継ぎ、長期熟成タイプのワインを生産しています。アルフレードとルイジのグラッソ兄弟は 70 歳くらいで、二人とも醸造学を学んだわけではありませんが、ワイン造りに携わってきた 35 年にも及ぶ長年の経験から「歩く教科書」と例えられるほど豊富な知識を持っています。2017 年に私たちが訪問した際には葡萄畑でお話を伺いましたが、話しながらも自然と芽かき (不要な芽を摘み取る作業) を始めてしまうほど。二人ともまさにベテランといった風格です。バルバレスコの熟成期間は、法律で最低 26 ヶ月間 (その内木樽熟成は最低 9 ヶ月間) と定められていますが、グラッソ フラテッリでは木樽で最低 36 ヶ月間熟成させています。手間暇をかけて育てた、太陽の光をいっぱいに浴びて育った葡萄の成分をしっかりと抽出し、木樽で長い間じっくりと熟成させて出来るワインは、美しい色合いで香り高く、長期熟成が可能な素晴らしいものとなります。

大樽での長期熟成によって育まれる古典的なスタイル

現在、多くのバルバレスコの生産者が、3 年後には飲める甘さのある、タンニンがソフトで色は薄めのモダンなスタイルのワインを生産しています。しかし、グラッソ フラテッリは、出来るだけ長いマセラシオンとポンピングオーバーを行うことで、葡萄の果皮からより多くの成分を抽出し、熟成させてから飲むクラシックスタイルのバルバレスコを生産しています。グラッソ兄弟いわく、15 年熟成させることを前提としているそうです。葡萄畑の標高が高く日照量が豊富なため、力強いタンニンが特徴的ですが、長期間の樽熟成によって渋みはやわらぎ、味わいもまろやかになっています。ワインの貯蔵用のセラーは 100 年前から使用しており、2008 年に一部の樽をリニューアルしていますが、2017 年までは、100 年前に祖父が使っていた 55hL の大樽も一つだけ現役で使用していました。葡萄は 100% 手摘みで収穫しています。8 月頃に不要な葡萄を選んで間引きすることで、残った葡萄が健康に育つようにしています。間引き率は 30%~40% と高く、樹に残された葡萄の風味は凝縮し、これが高品質なワイン造りの秘訣となっています。また、梗があると酸が強くなってしまうため、すべて除梗しています。



世界的なワイン品評会で高評価を獲得

グラッソ フラテッリのバルバレスコは、家族と土地の歴史、伝統が積み重なって出来た唯一無二のワインということが出来ますが、決して古い習慣にとらわれているわけではありません。常に品質向上のために、栽培や醸造にこだわり続け、2011 VT からは DIAM コルクを採用するなど、新しい取り組みも行なっています。近年、その姿勢は世界的なワイン雑誌によって取り上げられ、非常に高く評価されています。「ヴァッレグランデ リゼルヴァ」の 2008VT は、2015 年の「デカンター ワールド ワイン アワード」でゴールドメダル (エントリー数 16,000 本以上のうち、ゴールドメダルはわずか 305 本のみ) を獲得。「ジャコーサ スペッサ リゼルヴァ (I-834)」の 2011 VT は 2017 年の同コンテストでプラチナメダル (エントリー数 17,200 本以上のうち、プラチナメダルは 175 本のみ) を獲得しました。

グラッソ フラテッリが所有する最良の畑「ヴァッレグランデ」 良いヴィンテージにのみ生産する最上級のリゼルヴァです

バルバレスコ リゼルヴァ ヴァッレグランデ 2015 Barbaresco Riserva Vallegrande

このワインは、最良のヴィンテージにのみ生産するリゼルヴァで、グラッソ フラテッリが造るバルバレスコの中でも、最上級クラスのワインとなっています。タバコやペッパーのスパイシーで強いアロマ。口に含むとしっかりとしたタンニンと心地よい酸が感じられます。なめし皮、ペッパー、チョコレート、リコリスなどのフレイバーと、非常にバランスがよく、しっかりとしたストラクチャーがあります。29~30 度に温度管理しながら 10~15 日間発酵させます。50hL の大樽で 48 ヶ月熟成させます。最後の 12 ヶ月は全体の 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽に移して熟成させます。その後、ブレンドして瓶詰めします。

【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.G.バルバレスコ 葡萄品種：ネッピオーロ 100%

熟成：50hL の大樽で 48 ヶ月、12 ヶ月は 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽で熟成

品番：I-959/JAN：4935919059596/容量：750ml

¥6,160(本体価格¥5,600)



「ヴァッレグランデ」は方言で「太陽の当たる土地」という意味があります。標高 350~370m、南南東向き、土壌は石灰岩質。1970~1974 年に植樹しました。



太陽の光をたっぷり浴びて育つ、ヴァッレグランデの力強さが表現されています

バルバレスコ ヴァッレグランデ

Barbaresco Vallegrande

【赤・フルボディ】 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：大樽で 48 ヶ月、最後の 12 ヶ月は 30%を 225L と 500L のフレンチバリックの新樽に移して熟成

【2014VT】 <Alc. 14.5%> 品番：I-936/JAN：4935919059367/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2015VT】 <Alc. 15.0%> 品番：I-938/JAN：4935919059381/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500) ★「デカンター 2018.5.14」91 点

【2016VT】 <Alc. 14.0%> 品番：I-958/JAN：4935919059589/容量：750ml

¥5,060(本体価格¥4,600)

生産者いわく「力強く、幻想的なバルバレスコ」を生むクリュからのリゼルヴァ
ベリーのアロマや挽き立てのコーヒー豆の香りを持つ魅力的なバルバレスコです

バルバレスコ リゼルヴァ サン ストゥネット 2013

Barbaresco Riserva San Stunet

グラッソ フラテッリが所有する 3 つのクリュのひとつ、「サン ストゥネット」の畑からのワインです。葡萄の平均樹齢は 50 年です。ラズベリーやブルーベリーの心地よいアロマに加え、土っぽさやなめし皮、チョコレート、挽いたばかりのコーヒー豆を思わせる要素が感じられます。口当たりはスムーズでバランスが良く、こなれたタンニン、しっかりとした酸は果実の要素と素晴らしく調和しています。素朴で土っぽい要素は味わいの中にも感じられ、余韻には黒オリーブのニュアンスが漂います。手摘みで収穫し、29~30 度に温度管理しながらステンレスタンクで 10~15 日間発酵させます。リゼルヴァの最低熟成期間は 50 ヶ月で、その内樽で 9 ヶ月となっていますが、グラッソ フラテッリでは 50hL の伝統的な大樽で 36 ヶ月熟成させています。

【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：50hL の大樽で 36 ヶ月

品番：I-937/JAN：4935919059374/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。



ZARDETTO

CONEGLIANO LA TERRA, PROSECCO IL VINO.

クリアな果実味が楽しめる ザルデットのプロセッコ

プロセッコの魅力を広めた生産者

1969年ピノ ザルデットにより設立されました。この年はプロセッコがDOCに認定された年で、地元以外では無名でしたが、彼はフレッシュでアロマティックな良さが理解されると信じ、イタリア中を周り、プロセッコを広めていったのです。その後、ピノの息子のファビオ（写真人物）がワイン造りを受け継ぐと、スパークリングワインに重点を置き、プロセッコ専門のワイナリーとなり、高品質なプロセッコを世界に広めました。畑のほとんどは急斜面にあり、手作業で行います。また、使用する酵母やフィルターを自ら開発するなど、これらの要素がザルデットの特徴である雑味のないクリアな果実味を生み出しています。こうした取り組みが実を結び、今では高品質なプロセッコを生み出す生産者として高い評価を得ています。2019年にラテンディア ワイナリーの傘下となりましたが、現在もファビオがワインメーカーとしてワイン造りを継続しています。

「グレラの繊細なアロマを失わないために……」 特別なフィルターを開発してまで追求したアロマと果実味

「プロセッコを造る際、4～5回フィルターを通すのが一般的なのですが、それではグレラの持つ、デリケートなアロマなどの特徴は失われてしまいます。そこで、私はフィルターを開発することにしました。このフィルターは、たった1回通すだけで良く、グレラの風味をしっかりと残すことが出来ます。きっかけは、飛行機の中でリンゴジュースを飲んでいる時に、『どうしてリンゴジュースは濁っていないのだろう』と疑問に思ったことでした。そこで、リンゴジュースの工場を訪ねてみると、最新のフィルターがあったのです。そのフィルターを持ち帰らせてもらい、自分でも研究し、プロセッコのために改良を加え、さらに良いものにしていきました。だからこそ私たちのプロセッコは、香りがあり、豊かな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10月時点のものです。



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
★★★★★



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ため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/ヴィーノ スブマンテ

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

¥1,760(本体価格¥1,600)

9月の半ばに収穫します。ブヌ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。

D.O.C.G.に認められている

限られたエリアの葡萄で造る上級キュヴェ

モリン プロセッコ スペリオール エクストラ ドライ 2022

Molin Prosecco Superiore Extra Dry

畑は、サント ステファアーノ ディ ヴァルドッピアーデネとサン ピエトロ ディ フェレットにあり、標高は200mです。9月の2~3週に手摘みで収穫し、注意深く選別します。短期間の低温でのマセラシオンをした後、ソフトに圧搾します。5~10度に冷やし10~12時間置いて澱を沈めます。18~20度に温度管理したステンレスタンクで、15~20日間、一次発酵させます。その後、特別に選別した酵母と必要な量の糖分を加え、14~16度で、20~25日間かけてステンレスタンクで二次発酵させます。その後、マイナス4度に冷やし、ろ過して瓶詰めします。クリーミーな泡立ちで、洗練されています。香りはフレッシュで、クリーン、リンゴ、ライチを思わせます。口に含むと、まろやかで生き生きとして、果実味はバランスがとれています。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.11.5%> <シャルマ方式>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.コネリアーノ ヴァルドッピアーデネ

葡萄品種：グレーラ100%

品番：I-711/JAN：4935919057110/容量：750ml ¥3,080(本体価格¥2,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年10月時点のものです。

ザルデットのこだわりが詰まったプロセッコ グレラの華やかなアロマとクリアな果実味が楽しめます

プロセッコ ブリュット NV

Prosecco Brut

白い花やアプリコット、ハーブの香り、洗練された泡立ちがあり、ソフトで調和のとれた、生き生きとした味わいを感じられます。「このブリュットは食事との相性が良いです。糖度が低いため、きれいな酸が感じられます。クリーンな余韻があり、すぐにもう一杯飲みたくなります」とファビオは話していました。

【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/D.O.C. プロセッコ

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%

品番：I-715/JAN：4935919057158/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)

プロセッコ エクストラ ドライ NV

Prosecco Extra Dry

グレラは、僅かな残糖の違いで色々なアロマが出せる葡萄で、ブリュットよりも若干残糖が多いエクストラ ドライは、最もアロマティックでフルーティなプロセッコになります。ボディの果実味がより丸く感じられ、多くの人に親しまれる味わいに仕上がっています。

【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/D.O.C. プロセッコ

葡萄品種：グレラ 85%、シャルドネ&ピノ ビアンコ 15%

品番：I-504/JAN：4935919055048/容量：750ml **¥2,420**(本体価格¥2,200)



伝統的なメトード アンセストラルで造る 味わい深いフリッツァンテ

リゾーロ フリッツァンテ セッコ NV

Rizolo Frizzante Secco

「コル フォンド」と呼ばれる、何年も前から受け継がれる伝統的なメトード アンセストラルで造ります。ステンレスタンクでアルコール発酵させ、発酵の途中で澱引きせずにそのまま瓶詰します。ワインに残っている酵母と糖分によってボトル内で残りの発酵を行います。澱抜きをせず、フィルターをかけていませんので、いわゆるにごり酒のような状態になるものもあります。酵母が残っているため長くキープ出来、熟成させるとシャンパーニュのような味わいになります。「プレス時のみ SO₂ を添加し、瓶詰時には添加していないナチュラルなワイン。そのためボトルごとの差が大きく、変化して行く面白さが出るワイン」とファビオは話していました。

【白・スパークリング・辛口】<王冠> <Alc.11.0%>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：グレラ主体、その他

品番：I-761/JAN：4935919057615/容量：750ml

※ワインの性質上、ボトルにより味わいや発泡の度合いが異なる場合がございます。

※品質管理のため、18歳以下での保管をお願いいたします。

¥1,870(本体価格¥1,700)

土着品種で造る、爽やかなロゼ スプマンテ 味わいの決め手は、エクストラ ドライ仕立て

ポルタ モンティカーノ ロゼ エクストラ ドライ NV

Porta Monticano Rosè Extra Dry

ヴェネト州トレヴィーゾ近郊で栽培された土着品種ラポーソ ヴェロナーゼを使っています。「ラポーソ」とはヴェネトの言葉で「怒りっぽい」という意味があります。ラポーソは酸がしっかりとある品種のため、残糖がやや高めエクストラ ドライに仕上げられています。収穫し葡萄は短時間果皮とともにマセラシオンを行い、美しい淡いロゼカラーにします。

【ロゼ・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/ヴィーノ スプマンテ

葡萄品種：ラポーソ ヴェロナーゼ

品番：I-851/JAN：4935919058513/容量：750ml **¥2,090**(本体価格¥1,900)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 10 月時点のものです。