

シゲ アル コネホ ブランコ シリーズ



◆ 新登場 ◆

# スパークリングワイン

*New!*

Blanco

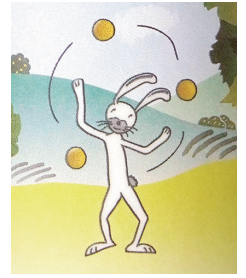
Tinto



『シゲ アル コネホ ブランコ』シリーズについて

## Sigue al Conejo Blanco…「白いウサギを追え」

不思議の国のアリスに出てくる白いウサギからインスピレーションを得たラベル。「白いウサギを追え」というタイトルの通り、ラベルにはウサギの飄々とした姿がユーモラスに描かれています。



## 人気の「白ウサギ」シリーズに 待望のスパークリングが仲間入り!



シャルマ方式によるフレッシュなスパークリングです。スペインの土着品種とシャルドネのブレンドです。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果物に加え、トロピカルフルーツのような熟した果実味が豊かに感じられます。素晴らしくフレッシュで心地よい口当たりをお楽しみください。

### シゲ アル コネホ ブランコ ブルット NV Sigue al Conejo Blanco Brut

【白・スパークリング・辛口】<Alc.00.0%>  
国/地域等：スペイン 生産者：パラヘス デル ヴィノ  
葡萄品種：アイレン、シャルドネ、マカベオ  
品番：S-297 / JAN：4935919072977 / 容量：750ml  
¥1,760(本体価格 ¥1,600)

### フレッシュで凝縮した果実味をもつ充実した味わいのマカベオ

新鮮な白い果実の甘く豊かなアロマが広がります。口に含むとフレッシュで凝縮された果実味が感じられ、口当たりはやわらかく、とても親しみやすい味わいです。白葡萄の畑で、葡萄の粒を使いお手玉（ジャグリング）をするウサギのラベルです。

### シゲ アル コネホ ブランコ マカベオ 2022 Sigue al Conejo Blanco Macabeo

【白・辛口】<Alc. 12.0%> 国/地域等：スペイン 生産者：パラヘス デル ヴィノ  
葡萄品種：マカベオ 100% 熟成：ステンレスタンク  
品番：S-267 / JAN：4935919072670 / 容量：750ml ¥1,650(本体価格 ¥1,500)

### カラタユード産のガルナッチャを使用したこだわりの赤

畑から採取した野生酵母だけを使用します。樽で4ヶ月熟成させます。よく熟した果実味、しっかりとしたタンニンと骨格が感じられます。気球につかまり、葡萄畑の上を飛ぶウサギのラベルです。

### シゲ アル コネホ ブランコ ガルナッチャ 2020 Sigue al Conejo Blanco Garnacha

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：スペイン 生産者：パラヘス デル ヴィノ  
葡萄品種：ガルナッチャ 100% 熟成：樽で4ヶ月  
品番：S-269 / JAN：4935919072694 / 容量：750ml ¥1,650(本体価格 ¥1,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。

「WINE ENTHUSIAST OCTOBER 2024」のBUYING GUIDEのコーナーにて  
マス デ モニストロルのワインが高い評価を獲得いたしました。



94 points

WINE ENTHUSIAST 94 points  
MAGAZINE

94 Marqués de la Concordia 2021 Reserva de la Familia Blanc de Blancs Brut Nature (Cava).

With a bold display of effervescence, this wine has a nose of Bartlett pear, just-baked croissant and lemon zest. It delights the tongue with enduring flavors of nectarine, Gala apple, lemon curd, toasted almond and vanilla. There is a beautiful tension between dazzling acidity and a soft sense of creaminess. W. Direct. *Editors' Choice.* —M.D.

複雑な風味と、

フルット ナトゥレの引き締まった酸が楽しめます

カバ レセルバ デ ラ ファミリア  
ブルット ナトゥレ 2021  
Cava Reserva de la Familia Brut Nature

このカバは、糖分の添加を一切せず、辛口スタイルに造ったブルット ナトゥレ。29ヶ月以上熟成させています。輝きのある黄色、デリケートで、フルーティなアロマがあります。きめの細かい泡立ちが長く続き、豊かな風味が感じられます。真の個性とバランスをもつカバです。「伝統的な品種に加え、シャルドネをブレンドしているのは偶然ではなく、シャンパーニュを意識している。味わいも高品質なシャンパーニュに匹敵するという自負がある」と輸出マネージャーのサルガドは話していました。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%>

国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.カバ

葡萄品種：シャルドネ 30%、マカベオ 25%、パレリャーダ 25%、チャレツ口 20%

熟成：29ヶ月以上熟成

品番：S-101/JAN：4935919071017/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

「ワイン王国 2024年11月」ブラインドテイasting企画  
1000円台&2000円台の“世界のピノ ノワール”においても

5ツ星を獲得しました！

※詳細は37ページをご覧ください。

カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ロゼ 2021  
Cava Reserva de la Familia Brut Rosé

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.カバ

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、モナストレル 30% 熟成：29ヶ月以上熟成

品番：S-093/JAN：4935919070935/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

93 points

WINE ENTHUSIAST 93 points  
MAGAZINE

93 Marqués de la Concordia 2021 Reserva de la Familia Brut Rosé (Cava). The palest of pinks, this wine has delicate perlage and a bouquet of red currant, lemon zest and freshly baked croissant. Flavors of guava, cantaloupe, sage leaf, rose petal and hazelnut mingle with brilliant acidity and soft effervescence. W. Direct. *Editors' Choice.* —M.D.





# 92 points

**WINE ENTHUSIAST** 92 points  
MAGAZINE

**92** Marqués de la Concordia 2015 Gran Reserva Brut Nature (Cava). A steady burst of tiny bubbles releases Sherry-like aromas of apricot, toasted almond and ginger root. It is lively on the palate, offering lemon-lime, green apple, toasted nuts, butterscotch and pizza dough flavors with a hint of orange blossom that lingers on the brilliant finish. W. Direct. —M.D.

長い熟成を経ているながら、しっかりとフレッシュさを保っています

## カバ グラン レセルバ ブルット ナトゥレ 2015 Cava Gran Reserva Brut Nature

樹齢の高い葡萄を使い、優れたヴィンテージのみ造ります。畑の区画は細かく分かれており、それぞれに個性が異なります。葡萄は最良の状態で収穫します。セラーに運んだ葡萄はさらに選果テーブルで選別します。ベースワインをボトリングした後、38ヶ月熟成庫でゆっくりと寝かせます。非常にきめ細かな泡、フレッシュで、熟したアプリコットや桃の果実のアロマがあり、柑橘系の果実のフレーバーと共に、ナッツやトーストしたパンを思わせる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：スペイン/ペネデス/D.O.カバ  
葡萄品種：チャレッコ、マカベオ、パレリャーダ、シャルドネ  
熟成：瓶で38ヶ月熟成  
品番：S-234 / JAN：4935919072342 / 容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

レセルバに相当する15ヶ月熟成で、ヴィンテージも明記されています

## カバ セレクション エスペシャル ブルット 2022 Cava Selección Especial Brut

15ヶ月熟成させます。輝きのある淡い黄色、新鮮ではつらつとしたアロマがあります。いきいきとした泡立ちがあり、適度な果実味が感じられるバランスの良い味わいです。

【白・スパークリング・辛口】 <Alc.11.5%>  
国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.カバ  
葡萄品種：マカベオ40%、チャレッコ30%、パレリャーダ30%  
熟成：15ヶ月熟成  
品番：S-094 / JAN：4935919070942 / 容量：750ml  
**¥1,980**(本体価格¥1,800)

# 92 points

**WINE ENTHUSIAST** 92 points  
MAGAZINE

**92** Marqués de la Concordia 2022 Selección Especial Brut (Cava). Aromas of yellow currant, guava and slivered almonds set the scene for Anjou pear, peach, vanilla, honeysuckle and brioche flavors. The palate is bathed in effervescence and acidity that linger with a note of orange blossom. W. Direct. —M.D.



良質なモナストレルを確保できる生産者だからこそ、造れるカバのロゼです

## カバ セレクション エスペシャル ブルット ロゼ 2020 Cava Selección Especial Brut Rosé

モナストレルを70%使って造ります。15ヶ月熟成させます。鮮やかな赤色、苺やチェリーを思わせる香りがあります。キレのあるボディで、余韻にはほんのりと甘い果実の風味が広がります。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <Alc.11.5%>  
国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.カバ  
葡萄品種：モナストレル70%、ピノ ノワール30%  
熟成：15ヶ月熟成  
品番：S-095 / JAN：4935919070959 / 容量：750ml  
**¥1,980**(本体価格¥1,800)

# 92 points

**WINE ENTHUSIAST** 92 points  
MAGAZINE

**92** Marqués de la Concordia 2022 Selección Especial Brut Rosé (Cava). Pale salmon in color, this sparkling wine has a nose of Gala apple and orange blossom. It is bright in the mouth, offering equally vivid acidity and effervescence alongside Honeycrisp apple, vanilla bean, jasmine and nectarine flavors. W. Direct. —M.D.



# SPARKLING WINE

## スパークリングワイン特集

定番から個性溢れるものまで、各国の様々なスパークリングワインをご用意いたしました。  
年末に向けての需要に是非ともお役立て下さい。



## DOMAINE CLAUDE GHEERAERT

— ドメーヌ クロード ゲラエール —

かつてはシャンパーニュの一部としてワインを  
生産していたエリア「シャティヨネ」のRM的生産者

ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る  
伝統的なクレマン

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 ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな  
泡立ちがあり、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。厳しく選別しな  
がら手摘みで収穫します。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】<瓶内二次発酵> <Aic. 12.0%>  
国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ  
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)

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

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。

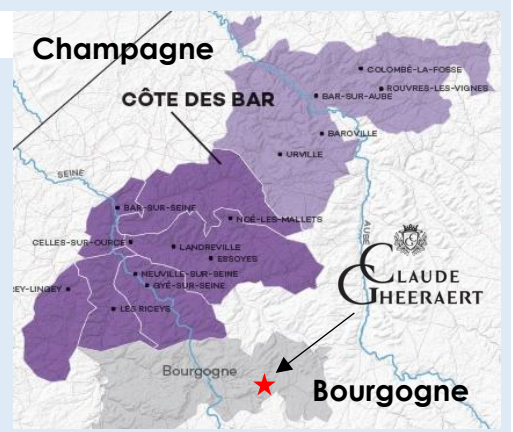
【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Aic. 12.0%>  
国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ  
葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ 熟成：瓶詰後、最低でも36ヶ月  
品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



## クレマン ド ブルゴーニュの王国“シャティヨネ”

ドメヌ クロード ゲラエールは、ブルゴーニュ地方の北部に位置するシャティヨネの小さな村、モッソン (Mosson) の家族経営の生産者です。シャティヨネは、シャンパーニュ地方のコート デ パールの南に位置しており、歴史的にシャンパーニュ地方の一部として葡萄栽培やワイン造りが行われてきました。しかしながら、A.O.C.の制定時にブルゴーニュ地方に分類されたため、シャンパーニュのワインとして生産することは出来なくなりました。ブルゴーニュワイン委員会 (BIBV) によると、シャティヨネには2000年前には葡萄畑が存在しており、8~9世紀頃から19世紀にかけてワイン生産が盛んとなり、非常に高い評判を得ていました。1953年には、紀元前6世紀に造られた、高さ1.64m、容量1,100L、重さ206.8kgの巨大な「タートヴァン (タストヴァン)」が発掘されたことでも有名です。しかし、フィロキセラ禍と経済危機によって葡萄畑は壊滅の一途を辿りましたが、1980年代以降、地元の葡萄栽培農家の情熱によって危機を脱しました。現在、エリア全体で約250haの栽培面積があり、クレマンの品質の高さが認められ、「クレマン ド ブルゴーニュの王国」と称されています。



### シャルドネ 100%で仕込むキュヴェ バランスが取れた味わいが魅力的なブランド ブランです

クレマン ド ブルゴーニュ シャルドネ ブリュット NV  
*Crémant de Bourgogne Chardonnay Brut*

シャルドネ 100%で造るブランド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。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、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】 <瓶内二次発酵> <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

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶詰後 18~24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)



### ピノ ノワール 100%で仕込むキュヴェ しっかりとしたボディがあり、ふくよかな口当たりが魅力のブランド ノワールです

クレマン ド ブルゴーニュ ピノ ノワール ブリュット NV  
*Crémant de Bourgogne Pinot Noir Brut*

ピノ ノワール 100%で造ります。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。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、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】 <瓶内二次発酵> <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

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 24ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml

**¥3,850**(本体価格¥3,500)

### ピノ ノワール 100%で仕込む、様々な食事とも相性の良いクレマンのロゼです

クレマン ド ブルゴーニュ ロゼ ブリュット NV  
*Crémant de Bourgogne Rosé Brut*

ピノ ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。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、9ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)





# DOMAINE BOEHLER

— ドメーヌ ブレル —

ドザージュを控えめにして造る、ドメーヌ ブレルのクレマン  
特有のシャープな酸と丸みのある果実味をお楽しみいただけます

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*

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。3種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密に言えば混植ではありません。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プレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮に付いている野生酵母を使い、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、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで12~18ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。

★「ラ ルヴュ デュ ヴァンド フランス 2024.7-8/No.682」91点



【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ダルザス  
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  
品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

**¥3,740** (本体価格¥3,400)



# DOMAINE ROBERT ROTH

— ドメーヌ ロベール ロット —

ルイ ロテレールでの研修を経たロベール ロットの  
若きオーナー、ヴィクトールが手掛ける素晴らしいクレマン

クレマン ダルザス ブリュット デ 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をフールド(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】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ダルザス 葡萄品種：ピノ ブラン、他 熟成：瓶詰後22ヶ月  
品番：FD-017/JAN：4935919960175/容量：750ml



**¥4,180** (本体価格¥3,800)



# JEAN PERRIER ET FILS

— ドメーヌ ジャン ペリエ エ フィス —

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】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド サヴォワ  
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 **¥3,520**(本体価格¥3,200)

# DOMAINE ROSIER

— ドメーヌ ロジェ —

シャンパーニュ出身の生産者が南フランスで造る  
高品質でお手頃価格のヴァン ムスー



## リムーの伝統品種モーザック主体 瓶内二次発酵の本格スパークリング



ブランケット ド リムー  
メゾン ロジェ ブリュット 2022  
*Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut*

ブランケットは、残糖 10 g/L を目安に造っています。収穫した葡萄を全房圧搾の後、一晚冷やして澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。試飲して、異なる品種をブレンドします。酵母と糖分を添加します。14~16 度の熟成庫で 9 ヶ月寝かせます。明るい金色。心地良い白い花、トーストの香り。リンゴ、白桃、洋梨を思わせる生き生きとしたフレーバーと一緒に、トーストの香りがはっきりと感じられます。スムーズでみずみずしい余韻があります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. ブランケット ド リムー  
葡萄品種：モーザック 90%、シャルドネ 10% 熟成：瓶詰後 9 ヶ月  
品番：FA-769/JAN：4935919097697/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

メゾン ロジェ ブリュット(FA-769)より 3 ヶ月長く熟成させることで、さらに深みが増しています



ブランケット ド リムー キュヴェ プレステイージュ ブリュット 2022  
*Blanquette de Limoux Cuvée Prestige Brut*

オーナーのミシェル ロジェの息子ニコラが手掛けるキュヴェ。ロジェ家の伝統を引き継ぎながらも、自分らしさもある新しいワインを造ろうという思いが込められています。12 ヶ月澱と共に熟成させており複雑な味わいがあります。花や柑橘類の香り、新鮮で細かな口当たり、バランスの良いワインです。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. ブランケット ド リムー  
葡萄品種：モーザック、シャルドネ 熟成：瓶詰後 12 ヶ月  
品番：FC-315/JAN：4935919313155/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)

## シャルドネを主体とした、シャンパーニュにも見劣りしないクレマン ド リムー



クレマン ド リムー テール ド ヴィルロング ブリュット 2022  
*Crémant de Limoux Terre de Villelongue Brut*

「ヴィルロング」は、リムーから車で 10 分程離れた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所です。8 月末~10 月半ばに収穫します。全房圧搾して、一晚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。酵母と糖分を添加し瓶詰めして、瓶内二次発酵させます。14~16 度のセラーで 12 ヶ月熟成させます。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。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. クレマン ド リムー  
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

**¥2,970**(本体価格¥2,700)





# LA PRENDINA

— ラ プレンディーナ —

クストーツァでお馴染みのピオーナ家が手掛ける  
個性溢れるスパマンテ



シャルドネとコルヴィーナで造る瓶内二次発酵のスパマンテ  
花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています

キュヴェ メゾン ガルダ メトード クラッシコ NV  
*Cuvée Maison Garda Methode Classico*

花の香りが一番豊かなマストのみを使用しています。グリーンを帯びた輝きのあるイエロー。豊かで持続性のあるきめ細かな泡立ちがあります。香りには洗練されたミネラルのニュアンスが感じられ、引き締まった口当たりが魅力的です。ガルダ湖のモレーン土壌がもたらす豊かな風味が感じられます。畑は北東向きでガルダ湖からの風が吹き抜ける場所に位置しています。砂と小さな砂利の混ざる粘土石灰質のモレーン土壌です。収穫は8月の第三週、気温がまだ低い早朝に手摘みで行い、150kgのケースに入れてセラーに運びます。収穫後、すぐに空気圧プレスに入れ、低圧で圧搾します。アルコール発酵は16~18度に温度管理したステンレスタンクで行います。その間、定期的に澱を攪拌します。翌年の2月まで酵母と一緒にしておきます。その後、ブレンドし、軽く清澄してからボトルに移し、瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンまで24ヶ月ボトルで熟成させます。

★「デカンター 2023.10」90点 ★「ルカ マローニ 2024」92点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>  
国/地域等：イタリア/ロンバルディア/D.O.C. ガルダ  
葡萄品種：シャルドネ、コルヴィーナ 熟成：瓶詰後24ヶ月  
品番：I-974/JAN：4935919059749/容量：750ml  
**¥3,850**(本体価格¥3,500)



# VELENOSI

— ヴェレノージ —

マルケ州で絶対にスパマンテを造ってみせるという  
ヴェレノージの強い意志が実った！本

60ヶ月熟成という  
こだわりが詰まったスパマンテ

グラン キュヴェ ヴェレノージ 2016  
*Gran Cuvée Velenosi*

※無くなり次第2017VTに切り替わります

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

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>  
国/地域等：イタリア/マルケ/ヴィノ スパマンテ  
葡萄品種：シャルドネ70%、ピノノワール30% 熟成：瓶詰後60ヶ月  
品番：I-256/JAN：4935919052566/容量：750ml  
**¥4,180**(本体価格¥3,800)





# ALFREDO BERTOLANI

— アルフレード ベルトラーニ —

歴史ある家族経営の小規模生産者が造る

こだわりが詰まった

品質重視のランブルスコ



## 様々なタイプの料理と楽しめる 万能な辛口のランブルスコ

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

濃い赤紫色、フレッシュで豊かなアロマが広がります。このワインはきめ細かい泡立ち、心地よい酸があり、様々なタイプのお料理に合わせられますが、少ししっかりとした重めのお料理にも良く合います。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。

【赤・弱泡・辛口】<シャルマ><Alc. 11.0%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 40%  
品番：I-927/JAN：4935919059275/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)



## 豊かな赤い果実のアロマ、柔らかく優しい口当たりを持つ、やや甘口のランブルスコ

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

心地よい赤い果実のアロマが広がります。柔らかく優しい口当たり、アロマと同じ豊かな赤い果実のフレーバーが感じられます。ベースワインは伝統的な方法で温度コントロールしながら発酵させます。その後、二次発酵は大型の密閉タンクに入れシャルマ方式で行います。フィルターをかけて品質を安定させます。

【赤・弱泡・やや甘口】<シャルマ><Alc. 8.5%> 国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 70%、ランブルスコ マラーニ 15%、アンチエロットタ 15%  
品番：IA-037/JAN：4935919940375/容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

## 醸し発酵を長くすることで 力強く複雑な味わいを生み出しています

## 土着品種スペルゴラの個性を表現した フリッツァンテ



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

濃いルビーレッド、しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。丘陵地帯の畑から、その年に出来た最も品質の高い葡萄を選別し、このワインに使用しています。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させます。

【赤・弱泡・辛口】<シャルマ><Alc. 11.5%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.  
葡萄品種：ランブルスコ サラミーノ 60%、ランブルスコ マラーニ 25%、アンチエロットタ 15%  
品番：I-929 容量：750ml  
JAN：4935919059299  
¥2,530(本体価格¥2,300)



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

濃いルビーレッド、しっかりと力強い骨格は、クラシカルなランブルスコの生き生きとした要素とうまく調和しています。丘陵地帯の畑から、その年に出来た最も品質の高い葡萄を選別し、このワインに使用しています。より良いタンニン、色合いを抽出するため、他のランブルスコよりも長くゆっくりと発酵させます。

【白・弱泡・辛口】<シャルマ><Alc. 11.0%>  
国/地域等：イタリア/エミリア ロマーニャ/D.O.C.  
葡萄品種：スペルゴラ 100%  
品番：IA-035 容量：750ml  
JAN：4935919940351  
¥2,860(本体価格¥2,600)

# WEINGUT CRASS

— ヴァインゲート クラス —



近年品質向上が著しく、  
弊社も期待を寄せるラインガウの生産者

## ゼクトグートでの経験を活かした 豊かな果実味が広がる、注目のゼクト

エアバッハー リースリング ゼクト  
ブリュット NV  
*Erbacher Riesling Sekt Brut*

複数の畑の葡萄を使用していますが、主にミヒエルマルクとホーニツヒベルクの畑の葡萄から造られます。土壌はレス（黄土）とローム、葡萄の平均樹齢は15年～30年です。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16～18度に温度管理しながら約6週間、熟成もステンレスタンクで、澱と共に5ヶ月行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。ボトルでの熟成期間は18ヶ月です。柑橘系の果実を感じる豊かな果実味が広がります。きめ細かな泡立ち、とてもエレガントな口当たりです。

【白・スパークリング・やや辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：ドイツ/ラインガウ  
葡萄品種：リースリング100% 熟成：瓶で18ヶ月  
残留糖度：11.4g/L 酸度：6.2g/L  
品番：KA-692/JAN：4935919196925/容量：750ml  
**¥3,960**(本体価格¥3,600)

# WEINGUT HAIN

— ヴァインゲート ハイン —

## リースリングらしいフレッシュさと 複雑さが楽しめます

リースリング ゼクト ブリュット NV  
*Riesling Sekt Brut*

伝統的な瓶内二次発酵によるゼクトです。瓶内二次発酵による複雑さと、リースリングらしいフレッシュな酸とミネラルが楽しめる魅力的なキュヴェとなっています。リンゴや柑橘系の果実のアロマ、かすかにイーストや焼いたパンの香ばしい要素が感じられます。きめ細かく生き生きとした泡があり、フレッシュでキレのある辛口に仕上がっています。収穫した葡萄は非常に優しくプレスします。ステンレスタンクで発酵させます。シャンパーニュと同様にベースワインはいくつかのヴィンテージをブレンドすることもあります。ボトルでの熟成期間は規定の9ヶ月よりさらに長く18ヶ月です。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>  
国/地域等：ドイツ/モーゼル 葡萄品種：リースリング100%  
熟成：瓶詰後18ヶ月 残糖：10.3g/L 酸度：6.6g/L  
品番：KA-754/JAN：4935919197540/容量：750ml  
**¥4,620**(本体価格¥4,200)

ピースポート村を代表するヴァインゲート ハイン  
が手掛ける味わい深いゼクト





# BERNHARD KOCH

— ベルンハルト コッホ —

**日本人醸造家、坂田千枝さんが活躍**  
ファルツを代表するヴァイングート、ベルンハルト コッ

約 36 ヶ月瓶熟させた、ピノ ブランで造る本格ゼクト

## ピノ ブラン ゼクト エクストラ ブリュット 2020 Pinot Blanc Sekt Extra Brut

ピノ ブランの畑はヴァルスハイム村の「シルバーベルク」の区画のもので、洋ナシ、リンゴ、アプリコット、僅かにトーストの風味が感じられます。繊細できめ細かな泡があり、クリーミーでエレガントな口当たりです。畑は北東向き、土壌は石灰岩とレス（黄土）です。葡萄は 1994 年に植樹されました。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。除梗せずに圧搾します。発酵、熟成には全体の 60%ステンレスタンク、40%バリックを使います。20 度に温度コントロールしながら 8 日間発酵させます。ベースワインを約 8 ヶ月熟成させた後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。澱と共に約 36 ヶ月熟成させます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>  
国/地域等：ドイツ/ファルツ 葡萄品種：ピノ ブラン 100%  
残糖：3.8g/L 酸度：9.2g/L 熟成：瓶詰後約 36 ヶ月  
品番：KA-859/JAN：4935919198592/容量：750ml  
**¥5,280**(本体価格¥4,800)



辛口に仕上げ、リースリングの個性がしっかりと感じられるゼクト

## リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2021 Riesling Sekt Extra Brut ※無くなり次第 2022VT に切り替わります

このエクストラ ブリュットは、基本的にドザージュを行わない辛口仕立てにします。リンゴや柑橘系の果実を思わせるリースリングに特徴的な豊かなアロマ、フレッシュな酸が心地よく感じられます。畑はハインフェルト村にあり、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩です。収穫した葡萄を空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 14 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。ステンレスタンクで 6 ヶ月熟成後、瓶詰めして約 18 ヶ月寝かせます。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：6.0g/L 酸度：8.7g/L 熟成：瓶詰後 18 ヶ月以上  
品番：KA-712/JAN：4935919197120/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)



明るくフルーティな特徴を活かした、ピノ ムニエで造る珍しいゼクトのロゼ

## ピノ ムニエ ゼクト ロゼ ブリュット 2021 Pinot Meunier Sekt Rosé Brut

ピノ ムニエで造る瓶内二次発酵によるロゼのゼクトです。イチゴやチェリーを思わせる、フルーティで洗練されたアロマが広がります。果実の甘さと穏やかな酸がとてもバランスよく調和しています。畑はロッシュバッハ村に位置しており、南西向きのなだらかな丘陵地に広がっています。土壌は砂岩と石灰岩です。収穫した葡萄を空気圧プレスで柔らかく圧搾し、ステンレスタンクに入れ 18 度に温度管理しながら 12 日間発酵させます。ファーストプレスの果汁だけを使用、マロラクティック発酵はしていません。ステンレスタンクで 9 ヶ月熟成後、瓶詰めして約 18 ヶ月寝かせます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%> 国/地域等：ドイツ/ファルツ  
葡萄品種：ピノ ムニエ 100% 残糖：10.6g/L 酸度：7.9g/L 熟成：瓶詰後 18 ヶ月  
品番：KA-713/JAN：4935919197137/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。



# CASTELLROIG

— カステルロッチ —

コルピナットの設立者のひとり

カステルロッチのこだわりのスパークリング



フレッシュさが際立つ、心地よい辛口をイメージして造った  
ブルット ナトゥレ

カステルロッチ レセルバ ブルット ナトゥ 2019  
Castellroig Reserva Brut Nature

ドザージュを行わず、ブルット ナトゥレで仕上げたエントリークラスのワインです。フレッシュさが際立つ、心地よい辛口をイメージして造られています。きめ細かく、持続性のある泡立ちがあります。白い花や柑橘系の果物のエレガントなアロマ。口に含むときりっと辛口で爽やか、非常にバランスのとれた味わいです。

※「ペニンガイド 2024」90点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス

葡萄品種：マカベオ、チャレッコ、パレリヤダ、他 熟成：瓶詰後 18 ヶ月

品番：S-291/JAN：4935919072915/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)



唯一ブルットとしてリリースする、親しみやすいキュヴェ

カステルロッチ レセルバ ブルット 2019  
Castellroig Reserva Brut

カステルロッチはブルット ナトゥレのスタイルに注力していますが、このワインはフレッシュでフルーティ、飲みやすいスタイルを意図して造っているため、あえてブルットに仕上げています。細かく持続性のある泡立ち、白い花やジャスミン、青リンゴや柑橘系の果物を思わせる香り高いアロマ。口当たりはフレッシュでクリーン、非常にバランスが良く、長い余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%> 国/地域等：スペイン/ペネデス

葡萄品種：マカベオ、チャレッコ、パレリヤダ、他 熟成：瓶詰後 18 ヶ月

品番：S-290/JAN：4935919072908/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



# BERBERANA

— ベルベラーナ —

コストパフォーマンスの高さが魅力のドラゴン シリーズから  
柑橘類の爽やかな風味が広がる、親しみやすいカバ

ドラゴン カバ グラン トラディション ブルット NV  
Dragon Cava Gran Tradición Brut

このカバは伝統的な製法で造られています。二次発酵はボトルで行い、セラーで 15 ヶ月熟成させています。輝きのある淡い麦わら色、非常に繊細な泡立ちがあります。レモンやライムのような柑橘系のフルーツの爽やかなアロマが広がります。口に含むと焼きたてのパンを思わせる香ばしいフレイバーがありとてもエレガントです。心地よい余韻が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 11.5%>

国/地域等：スペイン/カタルーニヤ/D.O. カバ

葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッコ 30%、パレリヤダ 30%

熟成：瓶詰後 15 ヶ月

品番：S-283/JAN：4935919072830/容量：750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。



# ALIANTA VIN

— アリアンツァ ヴァン —

今年入荷した、注目のアイテム  
コストパフォーマンスの高い**モルドバ**のスパークリングワイン



## エレガントな泡立ちが心地よく感じられる、**辛口**のスパークリングワイン



キシナウル ヴェキ スプマン ブリュット NV  
*Chisinaul Vechi Spumant Brut*

シャルマ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。キシナウとはモルドバの首都、ヴェキは古いという意味で「オールド キシナウ」を指します。輝きのある淡いイエロー、フレッシュで調和があり、きめ細かなエレガントな泡立ちが心地よく感じられる辛口です。シャルドネ、アリゴテに加えフェテアスカ レガーラがブレンドされており、ワインにわずかにエキゾチックなニュアンスを与えています。

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc. 12.5%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

品番：M-001/JAN：4935919980012/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

## 程よく甘さを感じる**セミドライ**に仕立てたスパークリングワイン



キシナウル ヴェキ スプマン デミセック NV  
*Chisinaul Vechi Spumant Demisec*

シャルマ式によるフレッシュかつフルーティなセミドライ仕立てのスパークリングワインです。輝きのある淡いイエロー、フレッシュで調和があり、きめ細かなエレガントな泡立ちが心地よく感じられます。程よく甘さを感じるセミドライに仕立てています。シャルドネ、アリゴテに加えフェテアスカ レガーラがブレンドされており、ワインにわずかにエキゾチックなニュアンスを与えています。

【白・スパークリング・やや辛口】<シャルマ> <Alc. 12.0%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

品番：M-002/JAN：4935919980029/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

## フレッシュかつフルーティな**甘口タイプ**のスパークリングワイン



キシナウル ヴェキ スプマン ドウルチェ NV  
*Chisinaul Vechi Spumant Dulce*

シャルマ式によるフレッシュかつフルーティな甘口タイプのスパークリングワインです。輝きのある淡いイエロー、フレッシュで調和があり、きめ細かなエレガントな泡立ちが心地よく感じられる甘口です。シャルドネ、アリゴテに加えフェテアスカ レガーラがブレンドされており、ワインにわずかにエキゾチックなニュアンスを与えています。

【白・スパークリング・甘口】<シャルマ> <Alc. 12.0%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

品番：M-003/JAN：4935919980036/容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

# DOMAINE LAOUGUE

ドメヌ ラウゲ (フランス・南西地方)



## 若いうちからしなやかなタンニンを持つ、次世代のマディラン白ワインも見逃せない若き造り手“シルヴァン ダバディ”

### 世代交代によりオリジナリティ溢れるワインへ

2024年5月、フランス南西地方のマディランの生産者、「ドメヌ ラウゲ」を訪問してきました。ドメヌ ラウゲは、南西地方のジュール県ヴィエラ村に拠点を置くドメヌです。ワイナリーは現在、1991年生まれの子孫醸造家、シルヴァン ダバディが経営しています。ダバディ家はこの地で数世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。ワイナリーとしての設立は1980年です。シルヴァンの父ピエールは1980年代に、父親から畑を引き継ぐと、畑の規模を広げ、新しいセラーの建設を行い、ワインの元詰めをスタートさせました。彼は現代的なスタイルを追求し、また栽培方法を刷新し、ワインの品質向上に力を注ぎました。2013年、ピエールから引き継いだシルヴァンは、畑の管理方法を改革し、またさらなるワインの品質向上に努めています。父の時代には2種類のワインしか造っていませんでしたが、シルヴァンの代から「テロワールごとの個性を表現したワイン」を複数手掛けるようになりました。2015年から有機栽培への転換を始め、自然環境を保ち、畑の生物多様性を重視したワイン造りを目指しています。現在はフランス農水省が承認するHVE（環境価値重視）認証を取得しています。また、2023VTからは、自社畑30haすべてが有機認証を得る予定です。



### <畑>

訪問日は小雨が降っていたものの、葡萄畑からは素晴らしい景観を眺めることができました。「晴れた日にはこの畑からピレネー山脈を見ることができます。ここは、黒葡萄と白葡萄がどちらも植えられている畑です。西に車で1時間ほど行くと大西洋があります。この環境により、大西洋からの涼しさと湿度のある風、ピレネー山脈からの冷たい空気がもたらされ、葡萄の酸を保つことができます」とシルヴァンは話してくれました。



「マディランは斜面、3つの川、北から南に向かう3つの渓谷が特徴とされています。この地域では種類の作物だけでなく、穀物や牧草など様々な作物を育てる混合農業が一般的です。私たちが所有しているマディランの畑の位置は、トップ キュヴェのアルビゾンがワイナリーの裏、マーティはこの畑から2kmほど離れた場所、カミーはこの畑の斜面中腹、スタンダードの19.10はワイナリーの目の前の区画となっています。マディランの主要品種はタナで、補助品種としてカベルネ ソーヴィニヨンやカベルネ フラン、また地元ではピナック (Pinenc) と呼ばれるフェール セルヴァドゥが栽培されています。私たちは、自社畑30haの内、18haにタナとカベルネ フランを植えています」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



## この土地ならではの個性を持った白ワイン 「パシュラン デュ ヴィック ビル」にも注目

ドメーヌ ラウゲでは、残りの 12ha にパシュラン デュ ヴィック ビル用の白葡萄、プティ マンサン、グロ マンサン、プティ クルビュを植えています。マディランの生産者としては、白葡萄の栽培比率が高いことも特徴です。また、この AOC 全体で 5% 程度しかないプティ クルビュにも注力しており、辛口のキュヴェに高い比率で使用しています。なお、パシュラン デュ ヴィック ビルという AOC 名についてシルヴァンが教えてくれました。「Pachets (パシュ) は葡萄の支柱を指しています。この AOC 名は、フランス南西地方で使用されるペアルネース語の Pachets en renc (パシュ アン ラン) から来ており、「支柱が列をなして並んでいる」という意味です」。

## 野生酵母による発酵を行い、畑の持つ個性を表現する

収穫は全体の 80% を手摘みで行っています。葡萄は完熟の状態での収穫し、選別した後、タンク（コンクリート/ステンレス）、または樽でアルコール発酵を行います。発酵は葡萄に付着している野生酵母で行います。毎年、収穫の 2 週間前に畑に入り、少量の葡萄を摘み取り、フランス語で「ピエ ド キューヴ (pied de cuve)」と呼ばれる種酵母（スターター）を作ります。少量ずつ作った複数のロットの中から最も良いものを選び、発酵の際に加えています。こうすることで、発酵が迅速かつ順調に進むようにしています。セラーは最適な状態で抽出できるよう、完全に温度コントロールがなされています。また熟成は地下にあるセラーで行います。「発酵と熟成を分けて考えるのではなく、できる限り一体化した形で捉えている」とシルヴァンは話します。

## <醸造>



セラーは、1904 年に建てられました。「コンクリートタンクは当時すでに使われていましたが、現在、その良さが見直されています。この古いコンクリートタンク（中央の写真）は現在も使用していて、ヴァン ド フランス タナ、マディラン「19.10」、パシュラン デュ ヴィック ビル セック「19.91」で使用しています。また、マーティ、カミーは樽熟成が終わってもすぐに瓶詰めせず、一時的にこのコンクリートタンクに移し替えて数ヶ月寝かせ、完璧な状態になってからボトリングしています」とシルヴァンは話します。右の写真はステンレスタンクのセラーです。発酵用に使用しており、熟成には使用していません。熟成はコンクリートタンクと、地下にある樽のセラーで行います。



マディランは歴史の長い産地で、今でも生産者は 20~30 年前のタンニンが強く、骨格のしっかりしたスタイルを造る生産者が多いです。そうした状況下で、世代交代を経て、伝統的なスタイルに縛られない、新しいスタイルのマディランを表現する生産者が増えつつあります。ドメーヌ ラウゲもその一人で、マディランでは一般的な技法であるミクロ オキシジェナシオンは行っていません。しかし、シルヴァンが造るマディランは、若いうちからタンニンがともしなやかで、スムーズな口当たりを楽しむことができます。ドメーヌ ラウゲでは、赤白共に、全てのワインで SO<sub>2</sub> はボトリング以外に使用しておらず、ボトリング時にも非常に少量しか添加しません。そのため、セラー内を常に清潔に保ち、注意深く醸造しています。地下セラーは気温と湿度が一定に保たれています。ほとんどのワインはここで樽熟成を行います。なんと樽熟成中にも SO<sub>2</sub> は添加していません。

「SO<sub>2</sub> を添加せずに熟成させることのメリットとして、タンニンがスムーズに感じられるという点が挙げられます。タナは力強くタンニンも強い品種ですが、適切に抽出し、SO<sub>2</sub> を添加せずに造ることで、スムーズな口当たりのワインを造ることができます。言うのは簡単ですが、実際には気を付けることが多く、常にワインの状態をチェックし、コントロールすることが非常に重要となります。ここにある樽の容量は 400L です。ガスコーニュ地方の Tonnellerie de l'Adour (トネレリエ ド ラドゥー) 製の樽を使用しており、地元の葡萄と地元樽の組み合わせとすることができます」とシルヴァンは話していました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。



# シルヴァンが写真入りで 掲載されました！

マディランでは若い世代によるアイデアやスタイルの刷新が顕著に見られる。ヴィエラ村に位置する約20ヘクタールの家族のドメーンを引き継いで以来、シルヴァン ダバディはこのトレンドの先頭を走っている。伝統的なアペラシオンであろうと、他の場所であろうと、この好奇心旺盛で独創的なこの造り手のワインは、その強い主張、個性、時には予想外の味わいで抜きん出ている。

—「ラ ルヴュ デュ ヴァン ド フランス 2024.7-8/No.682」より



シルヴァンの実力が発揮された、この土地ならではの個性を持ったエントリーキュヴェ  
まずはこの2本をぜひお試しください！

## パシュラン デュ ヴィック ビル セック "19.91" 2021 Pacherenc du Vic-Bilh Sec "19.91"

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

「19.91」はシルヴァンの生まれ年を示しています。繊細なアロマには白い花やレモンやグレープフルーツが感じられます。フレッシュでジューシーな口当たり、非常にバランスのとれたワインです。畑は、粘土質シルトと砂利の混ざる土壤です。平均樹齢は15年です。収穫量は55hL/haです。100%除梗します。発酵前に低温で18時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し16~18度で28日間発酵させ、そのまま3~4ヶ月、澱と共に熟成させます。

★「デカンターWWA 2022」金賞/95点

【白・辛口】 <Alc.13.5%>

国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：グロ マンサン 50%、プティ マンサン 50%

熟成：コンクリートタンクで3~4ヶ月

品番：FC-461/容量：750ml

JAN：4935919314619

¥2,750(本体価格¥2,500)



## マディラン "19.10" 2021 Madiran "19.10"

ワイン名の「19.10」はシルヴァンの祖父の生まれ年を示しています。口に含むと、アロマと同じ黒い果実のフレーバーが感じられ、さらにスパイスやリコリスの要素が混ざります。口当たりは丸みがあってエレガントです。余韻にはシルクのようにしなやかなタンニンが感じられる、非常に調和のとれたワインです。粘土と砂利土壤で、ピレネー山脈に面した丘陵地の南向きの斜面中腹から下段の畑です。平均樹齢は25年以上です。収穫量は40hL/ha。100%除梗します。発酵前に48時間コールド マセレーションを行い、アロマを抽出します。その後、25度に温度管理しながらコンクリートタンクで21日間発酵、そのまま12ヶ月熟成させます。

★「ワイン エンヌージアスト 2024.10.1」91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.

葡萄品種：タナ 70%、カベルネ フラン 30%

熟成：コンクリートタンクで12ヶ月

品番：FC-464/容量：750ml

JAN：4935919314640

¥2,530(本体価格¥2,300)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



## 北向きで鉄分を多く含む赤色粘土の単一畑が持つ個性を表現 シルヴァンが造る最上級のマディラン

### マディラン アルビゾン 2018

Madiran Arbison

【100本限定】

シルヴァンが造るマディランの最上級キュヴェです。シルヴァンは、「ジューシーなマディランを目指して造った」と話します。「アルビゾン」はピレネー山脈にある山のひとつの名前です。輝きのある濃い紫色、力強く複雑なアロマは、完熟した赤や黒の果実、カシスや桑の果のジャムの要素が感じられます。空気に触れると、かすかな木や香ばしさが感じられ、樽熟成による良さを感じられます。口に含むと非常にバランスが良くスムーズで、よくこねられたベルベットのようなタンニンがあります。フィニッシュにはブラックペッパーのようなスパイスが感じられ、長く美しい余韻がいつまでも続きます。平均樹齢 50 年以上の樹齢の古い単一畑です。北向きのため熟するのに時間がかかり、最後に収穫することで、複雑さが出ます。赤色粘土で鉄分を多く含みます。剪定はギヨー ドゥーブル、栽植密度は 5,000 本/ha、収量は 30hL/ha です。除梗します。500L の樽（新樽）を縦に置き、天面を外して葡萄の粒を入れ、手で葡萄を潰します。果帽が上がってきたら、手で抑えます。6 ヶ月発酵させます。発酵期間中、ピジャージュを行い抽出します。発酵終了後に天面を閉じ、同じ樽で 24 ヶ月熟成させます。発酵と熟成を分けて考えるのではなく、できる限り一体化した形で捉えています。

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

葡萄品種：タナ 100% 熟成：500L の樽で 24 ヶ月

品番：FC-505/JAN：4935919315050/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)

## 石灰岩を含む単一区画「マーティ」からの滑らかなタンニンを持つマディラン

### マディラン マーティ 2020

Madiran Marty

石灰岩と砂利土壌で、南向き。平均樹齢は 60 年以上（古いものは 1904 年植樹）です。チェリーやプラムなどの熟した果実のコンポートのアロマに程良いスパイスのアロマが混ざります。豊かな口当たり、素晴らしく熟した果実味とシルクのように滑らかなタンニンが感じられます。樽熟成によるローストの香ばしいフレーバーは豊かで熟した果実味と見事に調和します。収穫量は 45hL/ha。100%除梗します。発酵前に 48 時間コールド マセレーションし、アロマを抽出します。25 度に温度管理の下ステンレスタンクで 30 日間発酵させます。500L の樽（新樽、1 回使用樽、古い樽各 1/3）で、マロラクティック発酵させ、15~18 ヶ月熟成させます。他のキュヴェと異なるのは、熟成中に澱引きをせず、マロラクティック発酵期間中も澱と接触させることです。これにより、ワインがふくよかでパワフルになります。

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

葡萄品種：タナ、他 熟成：500L の樽で 15~18 ヶ月

品番：FD-328/JAN：4935919963282/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



## 粘土と砂利の土壌がもたらすパワフルな味わいが特徴的です

### マディラン カミー

Madiran Camy

「カミー」と呼ばれる区画からのワインです。面積は 7ha で、粘土と砂利土壌、南向きの日当たりが良い畑で、たくさんの作業が必要です。ここで育つ葡萄からはパワフルなワインが出来ます。濃いガーネット色、完熟したカシスやラズベリー、ブラックベリーの豊かで複雑なアロマが広がります。タンニンはやわらかくなめらかです。果実のフレーバーと共に、樽からくるスパイス、香ばしいニュアンスが心地良く感じられます。熟成は 500L の樽で 12 ヶ月行います。

★21VT:「ワイン エンスージアスト 2024.10.1」91 点&セラー セレクション

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

葡萄品種：タナ 80%、カベルネ フラン 20% 熟成：500L の樽で 12 ヶ月

【2020VT】品番：FC-465/JAN：4935919314657/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

【2021VT】品番：FD-327/JAN：4935919963275/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 11 月時点のものです。

マセラシオン カルボニックにより、フルーティでエレガントに仕上げたタナ



## ヴァン ド フランス タナ 2021

Vin de France Ta nat's

**【100本限定】**

タナという品種の新たな側面を表現するため、マセラシオン カルボニックの手法を採用し、一般的なタナによるワインより色やタンニンが強く出すぎないフルーティで飲み進みややすいワインに仕上げています。丘の斜面下部の畑で、粘土質シルトと砂利の混ざる土壤です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,000本/haです。収穫量は40hL/ha。除梗せず全房の状態、炭酸ガスを充填したコンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを6~10日間行います。その後、プレスした果汁を16度の低温で20日間発酵させます。マロラクティック発酵後、コンクリートタンクで5ヶ月熟成させます。輝きのある紫色、イチゴやチェリー、スグリ、スマレの花のアロマにかすかにエレガントなスパイスの要素が混ざっています。素晴らしく熟した果実、丸みのあるやわらかな口当たり、タンニンはシルクのようになめらかに溶け込んでいます。かすかにミネラルの要素が余韻を引き締め、独自のスタイルと個性がしっかりと感じられるワインです。ワイン名は、シルヴァンによる言葉遊び(掛言葉)によるもので、Ta Nature (あなたの自然)を短縮すると、Ta Nat'sになります。

【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：タナ100% 熟成：コンクリートタンクで約5ヶ月

品番：FC-463/JAN：4935919314633/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

人気の飲みやすいスタイルはそのままに、2022VTからは樽熟成をすることで複雑さも表現しています

## ヴァン ド フランス タナ フュ ド シェーヌ 2022

Vin de France Ta nat's fûts de chêne

2021VTまでは熟成にコンクリートタンクを使用していました。飲みやすくフルーティなスタイルで人気のワインとなっていました。2023VTが不作となってしまう、このワインのために使える葡萄がなくなりました。しかし、需要が多く、このワインのスタイルを求める方が多かったため、樽熟成中の2022VTのワインを使って「ヴァン ド フランス タナ」としてリリースすることにしました。これにより、フルーティなスタイルは保ちながらも、以前よりも複雑さがあり、より長く熟成出来るようになっていきます。ラベルデザインは「ヴァン ド フランス タナ」と全く同じとなっているため、キュヴェ名として、樽熟成を意味する「フュ ド シェーヌ」を裏ラベルに記載しています。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：タナ100% 熟成：樽で約8ヶ月

品番：FD-325/JAN：4935919963251/容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

樽発酵、樽熟成のブルゴーニュスタイルで仕込んでいます  
この土地ならではの個性を持った辛口白の最上級品

## パシュラン デュ ヴィック ビル セック タリオン 2019

Pacherenc du Vich Bilh Sec Talion

**【100本限定】**

この土地ならではの辛口の白ワイン、「パシュラン デュ ヴィック ビル セック」のアペラシオンで造られる、最上級のワインです。「タリオン」というキュヴェ名はスペインとの国境沿いにある標高3,144mの山の名前に由来しています。単一区画の葡萄を樽発酵、樽熟成させた非常に個性豊かなワインです。輝きのある麦わら色、華やかで複雑さのある豊かなアロマの中に、フレッシュなレモンや熟した白い果実、花の要素が感じられます。口に含むと力強く、しっかりとしたボディが感じられ、同時にさわやかな酸があり、ミネラル、塩っぱさ、そして香ばしい風味が複雑に混ざり合っています。真南を向いた丘陵地にあり、粘土シルトと砂利の混ざる土壤です。剪定はギョードゥーブル(垣根仕立て)です。平均樹齢は40年以上、栽植密度は5,000本/ha、収量は1haあたり20hL/haです。収穫した葡萄は除梗せず全房のまま压榨します。500Lの樽(全体の70%は新樽、30%は1回使用樽)に入れ、野生酵母の働きで発酵させます。醸造中はSO2を添加しません。熟成も同じ樽で約15ヶ月行います。

★「ラ ルヴェ デュ ヴァン ド フランス 2023.11/No675」91点

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

葡萄品種：プティ クルピユ、プティ マンサン

熟成：500Lの樽で約15ヶ月

品番：FD-330/JAN：4935919963305/容量：750ml

**¥8,250**(本体価格¥7,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。

## ラウゲの看板品種「プティ クルビュ」の酸と集約感を活かしたキュヴェ

### パシュラン デュ ヴィック ビル セック ロレ 2022

#### Pacherenc du Vic-Bilh Sec L'Orée

森の近くにある3haの単一畑「ロレ」は、粘土と砂利の深い土壌で、水はけがよく、ボリュームを与えます。トロピカルフルーツや白い花が混ざる豊かなアロマが広がります。しなやかでフレッシュ、集約のあるしっかりとしたボディがあります。シルキーでやわらかい口当たり、調和のとれた酸が感じられます。フルーティでしっかりとした骨格がありパワフルですが、バランスが取れています。仕立てはギヨー、栽植密度は4,000本/ha、平均樹齢20年以上です。収穫量は25hL/ha、100%除梗します。発酵前に低温で18時間スキンコンタクトを行い、果皮からアロマを抽出します。压榨後、コンクリートタンクに移し、16~18度で28日間発酵させます。途中で500Lの樽に移し、発酵を終えます。樽で8~9ヶ月、パトナージュしながら熟成させます。

【白・辛口】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：プティ クルビュ 90%、プティ マンサン 10% 熟成：樽で8~9ヶ月

品番：FD-104/JAN：4935919961042/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



この地域の伝統的なパスリヤージュによって造られる甘口ワイン  
樽で発酵、熟成させることで深みある味わいを引き出しました

### パシュラン デュ ヴィック ビル ドゥー レ ペリクレ 2022

#### Pacherenc du Vic-Bilh Doux Les Péricles

葡萄を遅摘みにして造るキュヴェのため、毎年生産出来ません。天候が良く遅摘みが可能な気候条件の年にのみ造られます。育てているプティ マンサンで最も樹齢の高い葡萄(20年)を使います。畑は南向き、粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/haです。11月末~12月上旬、スペインからの暑い風により樹上で乾燥した状態の葡萄を手で摘み取ります。除梗せず全房で柔らかく压榨します。果汁を新樽に入れ、18度に管理しながら発酵させます。寒くなると発酵が止まり、気温が上がると発酵が再スタートして、ワインに複雑さが生まれます。途中でアルコールを加えて発酵を止め、糖分を残し甘口に仕立てます。同じ樽で12ヶ月熟成させます。輝きのある黄金色、表現豊かで魅惑的、リッチで暖かみがあり、ジューシーな洋梨、プラリネ、リンゴ飴、温めたバターのアロマが広がります。口に含むと、過熱気味のトロピカルフルーツ、砂糖漬けのレモンやオレンジ、パン デビスのフレーバーが感じられます。リッチで丸みのある余韻にはハチミツと同時に生き生きとしたニュアンスが感じられ、調和を与えています。

【白・甘口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方

葡萄品種：プティ マンサン 100% 熟成：樽で12ヶ月

品番：FD-329/JAN：4935919963299/容量：500ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



斜面最上部のプティ マンサンが持つ、フレッシュな酸と甘みが楽しめます

### パシュラン デュ ヴィック ビル ドゥー "19.58" 2021

#### Pacherenc du Vic-Bilh Doux "19.58"

「19.58」は、シルヴァンの父ピエールの生まれた年であり、またこのワインが最初に造られたヴィンテージが1958年であることに由来します。パシュラン デュ ヴィック ビルの甘口は、貴腐葡萄ではなく、収穫を遅らせた葡萄で造ります。スペインから吹く暑い風が水分を奪い、葡萄は畑の中で自然に乾燥します。凝縮した糖分がありながら、しっかりとした酸が保たれ、糖と酸のバランスが良いワインが出来ます。金色を帯びた透明感と輝きのある黄色、トロピカルフルーツやアプリコットや桃、かすかに花の香りが混ざっています。マンゴー、パイナップル、ライチを思わせる上質な甘さがあり、とてもバランスのとれた口当たりです。上品な酸と際立つ甘さが完璧に調和し、さわやかな味わいが魅力です。甘口は単一品種で造るのが良いと考えています。畑は南向き、土壌は粘土質シルトと砂利の混ざる土壌です。仕立てはギヨー サンプル、栽植密度は4,400本/haです。手摘みで収穫し、収量は30hL/haです。空気に触れない状態で18時間、スキンコンタクトします。低温で温度管理しながらタンクで発酵させます。途中でアルコールを加えて発酵を止め、糖分を残し甘口に仕立てます。新樽で8ヶ月熟成させます。

【白・甘口】<Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.

葡萄品種：プティ マンサン 100% 熟成：樽で8ヶ月

品番：FC-492/JAN：4935919314923/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。

# CHÂTEAU LES VALLÉES

## 2022 VT

Wine Spectator

### Vintage Charts 95-98 pt

ボルドーの左岸&右岸のヴィンテージチャートはともに 95-98 点  
「非常に暖かく乾燥した天候」、「6月と8月のタイミングの良い雨」、「芳香があり、  
滑らかかつフレッシュでピュアな味わい」、「2018~2020のトリオよりもはるかに  
安定している」、「美しいヴィンテージ」などの言葉で賞賛されています。

マルゴー格付け4級、プリュレ リシーヌのオーナーがリリースする  
**お手頃価格のボルドーワイン**  
若々しさはありますが、品質の高さを感じさせてくれる1本です  
繁忙期の需要に是非お役立てください

### シャトー レ ヴァレー ルージュ 2022

#### Château Les Vallées Rouge

マルゴー格付け4級シャトー プリュレ リシーヌのオーナーであるバランド グ  
ループは、合計120haある畑を6つの区画に分けて管理しています。そして、3つの  
シャトー名でリリースしています。その内のひとつであるシャトー レ ヴァレーは、  
緩やかな斜面に位置する最も良い土壌条件を持っていると、ワイン造りを任されてい  
るジルは語ります。葡萄の栽培は出来るだけ農薬を用いず、病気を防ぐ為に使われる  
硫黄は、有機農法でも使われているもののみを少量使用します。平均樹齢は25~30年  
で、40年以上に及ぶものもあります。樹齢の若い木は、土を掘り返し、畑を柔らかく  
するとともに、微生物の働きを活性化させます。タンクは、全て温度コントロール可  
能で、必要に応じてマイクロビージャをコンピューターで管理しながら行うことが出  
来る最新のものを導入しています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. ボルドー  
葡萄品種：メルロ70%、カベルネ ソーヴィニヨン30%

品番：FD-159/JAN：4935919961592/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



# 2023年に現地で試飲して輸入を決めた限定品 マス デブレサドの貴重なバックヴィンテージが 数量限定で入荷しました！



“シャトーヌフ デュ パブ”を彷彿とさせるグルナッシュのトップ キュヴェ  
限定 60 本のみ入手できた貴重なバックヴィンテージ

## コスティエール ド ニーム ルージュ カンテサンス 2011 Costières de Nîmes Rouge Quintessence

2023年5月にワイナリーを訪問し、実際に試飲して60本限定で輸入することができた貴重なバックヴィンテージのワインです。熟成による複雑さが出ていながらも、フレッシュでエレガントな特徴を備えており、素晴らしい状態です。また、これから先も熟成させられるポテンシャルがしっかりと感じられました。本領を発揮するようになった高樹齢のグルナッシュを使ってワインが出来ないかと考え、2008VTに初めて造りました。アルル村で17世紀に見つかったボトルを真似て造った美しい形の瓶を使っています。熟したベリーやハーブのアロマ、かすかにスパイスのニュアンス。やや強めのタンニンがありますが、アルコールはさほど感じません。カンテサンスは、ギリシャ語で「五つの要素」を意味します：①ユニークな土壌ガレ、②ミストラル、③地中海の太陽、④時に夏場に激しく降る雨、⑤それらによってもたらされるワイン。畑は表土が砂、下層土に丸石を含む土壌で、シャトーヌフデュパブに近いものです。しかし、こちらの方が涼しくなっています。この土壌からはしっかりとしたタンニンを持つ葡萄が出来ます。10月上旬に収穫します。収穫量は僅か15hL/haです。特別なピラミッド型のコンクリート製オープンタンクで発酵させます。シリルとアシスタントの2人で、手でピジャージュを行います。それにより、タンニンをソフトに抽出できます。2週間後、バリック（4〜5回使用樽）に移し12ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.  
葡萄品種：グルナッシュ 95%、シラー 5% 熟成：バリックで12ヶ月  
品番：FD-032/JAN：4935919960328/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)

## シラー99%で仕込む、北部ローヌを思わせるスタイル 限定 120 本のみ入手できた貴重なバックヴィンテージ

## コスティエール ド ニーム ルージュ キュヴェ エクセレンス 2013 Costières de Nîmes Rouge Cuvée Excellence

2023年5月にワイナリーを訪問し、実際に試飲して120本限定で輸入することができた貴重なバックヴィンテージのワインです。熟成感が出ており今まさに飲み頃ですが、綺麗な酸もキープしていました。「南ローヌというより北ローヌのワインというイメージ。このワインは、少し古くなったほうがより興味深くなる。パワフルなヴィンテージだったが、今はエレガントに変わってきている」とシリルは話していました。A.O.C.の規定により単一品種では造れないため、シラー99%に、カンテサンスのグルナッシュを1%ブレンドしています。3区画からのシラーを使用、個性が異なるので区画別に醸造します。ラジャスは、ミネラル、フローラルで、北部ローヌのシラーの味わい。ラカヴォは、凝縮感、リッチで、地中海シラーの特徴。ルプラニョールはタンニン、力強さがあります。微かにキャラメルを思わせるミルクィさと甘さのある香り。樽熟による心地よいアクセント、たっぷりした複雑な果実味があります。樹齢は25〜55年です。温度管理しながらコンクリートタンクで5週間の長めの醸しを行います。バリックで12ヶ月熟成させます。シラーは新樽の要素を吸収しすぎてしまう傾向があり、新樽は使いません。熟成期間が長いのは、シラーが空気供給を必要とするためです。

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.  
葡萄品種：シラー99%、グルナッシュ 1% 熟成：バリックで12ヶ月

品番：FD-031/JAN：4935919960311/容量：750ml

¥5,830(本体価格¥5,300)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。

# Luigi Righetti Amarone

# アマローネ

輸入をスタートして26年。安定した品質と価格で、日本でも愛され続ける



1998年



2005年



2010年



2014年



2017年



2018年



2019年



2023年

Luigi Righetti®



世代を超えて続く葡萄栽培農家との結束が生む、高品質ながら、魅力的な価格のアマローネ  
「私は農夫です。常にワインと共に歩んできました」

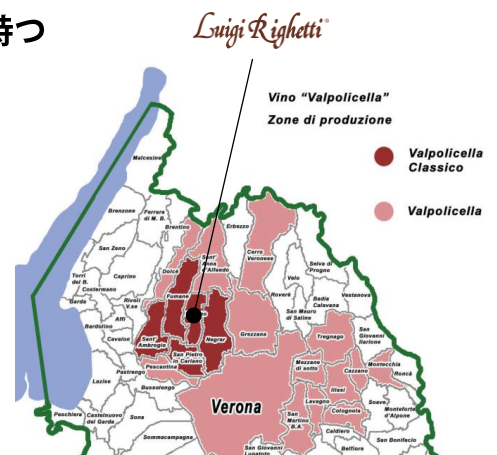
—ジャンマリア リゲッティ

ルイジ リゲッティはヴェネト州のヴェローナの近郊、ヴァルポリチェッラ クラッシコのエリアのヴァルガタラ ディ マラーノ ディ ヴァルポリチェッラに位置する家族経営のワイナリーです。1909年にアンジェロ リゲッティが設立しました。およそ110年の歴史がありますが、当初から品質を第一に重視したワイン造りに力を入れてきました。3代目のルイジの代には、アマローネの生産を始めました。当時、ラベルは手書きで、ワインは地元のレストランなどに売り、少しずつアマローネの知名度を上げていきました。1985年より、4代目のジャンマリア リゲッティがワイナリーを引き継ぎ、兄のジュゼッペと共に現在もワイン造りを行っています。現在は小さな家族経営の生産者ながら年間約200万本のワインを生産し、95%を輸出するワイナリーにまで成長しています。

弊社がルイジ リゲッティへ初めて訪問したのは1997年でした。その年ヴィンタリーでヴァルポリチェッラ生産者組合のブースへ行き、20種類以上の様々な生産者のワインを試しましたが、納得のいくワインのほとんどが、法外とも言える高い価格でした。ほぼ諦めかけた気持ちで、ヴィンタリーに出展していないリゲッティ家を訪問したところ、その品質と価格に驚きを隠せず、翌年には彼らのワインの取り扱いを始めました。この価格に対する品質の素晴らしさは27年経った現在も変わらず、弊社の重要なイタリアワイン生産者のひとりとして知る人ぞ知る存在となっています。

## ヴァルポリチェッラ クラッシコの5つの村全てに契約農家を持つ 安定した高品質を生み出す秘訣

ルイジ リゲッティは自家畑の他に、約60軒の契約農家の畑があり、合計160haの畑からワイン造りを行っています。契約農家のほとんどが長期契約で、中には50年以上の付き合いの農家もいます。ジャンマリアは彼らと常に情報交換をしながら、一緒に仕事をしています。収穫ひとつとっても大変手間がかかりますが、農家は収穫と同様にジャンマリアの指示のもとで年間の畑作業（掘り返しや選定等）を行います。農夫達は小さな畑でもよく知り尽くした自分の畑のため、彼らの仕事は完璧だそうです。収穫の前にはジャンマリアが畑を見て回り、いつ収穫すべきかを見極め、毎年安定した品質を保つように心掛けています。「畑を見て回るのは大変ですが、良いワインを造るには良い葡萄が無ければなりません。安定して高い品質のワインを造ることがルイジ リゲッティの哲学なのです」とジャンマリアは語ります。約60軒の契約農家との間に「結束と信頼」を長期に渡り構築したのは父ルイジで、その精神はジャンマリアにも引き継がれています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。





ヴァルポリチェッラの畑。まるで円形劇場のように、山々が畑を包んでいます。

## アパッシメント（陰干し）の工程を経て生み出される、生産者の努力が反映された“特別なワイン”



“アパッシメント（陰干し）”はこのエリアで生まれた製法です。アパッシメントをするための葡萄は、ひとつの傷もない、きれいな葡萄を選別する必要があります。乾燥させている間は温度、湿度をコントロールし、カビなどが発生しないように、常に葡萄の状態を見守り、気を配らなければなりません。手摘みで収穫した葡萄は、「フルッタイオ」と呼ばれる乾燥室へと運びます。木製またはプラスチック製の箱に入れられた葡萄は、可能な限り自然に乾燥させます。アマローネに使う葡萄のアパッシメントは120日ほど行います。乾燥することによって葡萄の水分の50%が失われ、糖度が集約されます。通常のワインの場合、1kgの葡萄から約1本分のワインが出来ますが、アマローネの場合は、1kgの葡萄から0.5本しか造ることが出来ません。アパッシメントが終わる時期、1月もしくは2月に葡萄をプレスして発酵の過程に移ります。アマローネの発酵は葡萄の果皮についている野生酵母のみで

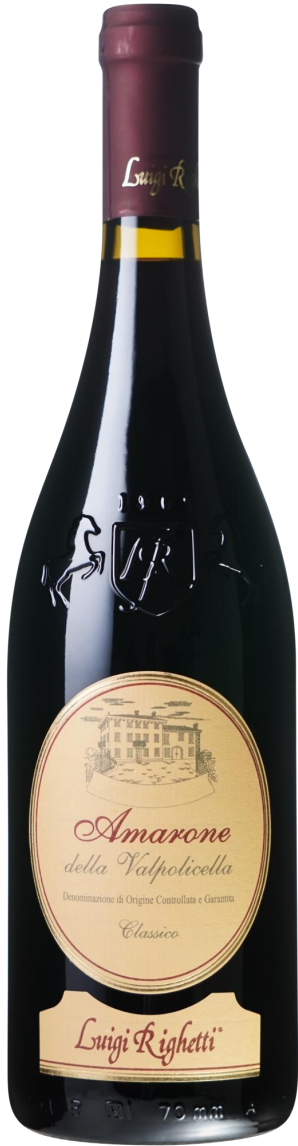
行います。この時期、外の気温は3~4度と非常に低くなります。発酵はゆっくりと進み、約20日間かかります。「通常、ワイン生産者は9月の収穫から始まり、10月にプレスして、仕事がひと段落すること多いですが、アマローネの生産者は翌年1月まで葡萄を乾燥させ、2月にプレスするまで6ヶ月間仕事が続きます。他の生産者より3倍は忙しいです。2010VTよりアマローネはDOCGになり、それまでよりも規制が厳しくなりました。州政府検査官の訪問チェックは三度にわたって行われます。主に『収穫前の畑のチェック』『収穫量、及びアパッシメントの始まりと終わりの重さのチェック』『ボトリング前の官能検査』が行われ、これら全てをクリアしてやっとボトルネックにD.O.C.G.のシールを貼ることができるのです」とジャンマリアは話します。

「私は、『ワインは食と共にある』と考えています。しかしながら、アマローネはアルコール度数が高いものもあり、それらは食事と合わせるの難しいです。ですから、ボトルを開けたら、グラス1杯で終わらず、飲み続けられるアマローネを目指しています。葡萄を陰干した後にそれぞれのクレートから葡萄のサンプルを採取して糖度を測定し、アルコール度数が15%程になるように逆算して醸造をします。1つのエリアだけの葡萄ではこうした方法は難しいですが、私たちはヴァルポリチェッラ クラッシコの5つの村すべてに契約農家があり、北から南まで畑が点在しています。このように気候や標高が様々なエリアの葡萄をブレンドすることでワインのバランスを保てるのです」とジャンマリアは語ります。

### 「私たちは農夫です。 常にワインと共に人生を歩んできました」

「私は病院ではなく、セラーのある自宅で生まれました。私と兄ジュゼッペは小さいころからワインセラーのすぐ隣で育ち、ずっとワイン造りと共に人生を歩んできました。ワインは生き物なので傍を離れることはできません。例えばレストランでも、シェフは美味しい料理を造るために、手間暇を惜しまず愛情を注いでいるでしょう。私たち兄弟も、葡萄の状態から出荷されるまで、ずっとワインを見守っています。私の手を見てください。赤色になった農夫の手であることがわかるでしょう。私はアメリカやスウェーデンに出張することもあります。私たちは文字通り常にワインと共にいるのです」





しなやかなタンニンの秘密は、白ワインと同じソフトなプレスにありました  
近年、ワインの価格が上昇している中で、この価格で楽しめる  
まさにコストパフォーマンスに優れたアマローネ

## アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ 2020

Amarone della Valpolicella Classico

18軒の契約農家の最良の葡萄を買っています。野生酵母で発酵させます。アマローネを仕込む時期はとても寒く、葡萄の糖度も高いため、発酵に時間がかかります。その後50hLのフレンチオークの2回使用樽で15ヶ月熟成させます。アルコール度は高く、パワフルなワインになります。アマローネ独特の個性的な強く甘い香り。果実味とタンニンとボリュームのあるアルコールが見事に調和しており、素晴らしいワインです。

【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他

熟成：50hLのフレンチオークの樽で15ヶ月

品番：I-098/JAN：4935919050982/容量：750ml **¥4,950**(本体価格¥4,500)

### ここがポイント！

ルイジ リゲッティのアマローネは、凝縮した風味を持ちながらも、タンニンが非常に滑らかです。その秘密はプレス機にあります。リゲッティ家では30年以上前から、赤ワインにも、白ワインと同じ低い圧力のプレス機を使用しているそうです。「フレッシュな葡萄だけを使用し、グリーンなタンニンが出ないように白ワインと同じ低い圧力でプレスすることで、エレガントさを保つことが出来る。特にアマローネに良い効果がある」とジャンマリアは話してくれました。



## その年の最良の出来の葡萄を使用した、特別なアマローネ 深いアロマと、ベルベットのようにしなやかで心地よい口当たり

### アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ カピテル デ ロアリ Amarone della Valpolicella Classico Capitel de Roari

畑は決まらずその年最良の畑の葡萄を使います。カピテル デ ロアリは、「チャペルの桎並木」の意味で、桎並木は土地の境界線の役目を果たしていました。日当たりが良い丘陵地にあり、粘土質の多い土壌で、収量は低くなりますが良い葡萄が出来ます。10月に房のまま収穫した葡萄は、3月までアパッシメントします。アマローネを仕込む時期はとても寒く糖度も高いため、発酵に時間がかかります。野生酵母を使用します。大樽と225Lのバリック各50%で、18~20ヶ月熟成させます。樽の比率はVTにより異なりますが、樽の影響が出すぎないようにします。ふちが僅かにオレンジかかった深いガーネット色、ビターチョコレート、シナモンを思わせる香りもあります。力強いアタックがあり、かすかに甘味を感じます。喉越しは驚くほどなめらかで、余韻も素晴らしく長く続きます。



【赤・フルボディ】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他

熟成：大樽とバリック各50%で18~20ヶ月

【2020VT】品番：I-099/JAN：4935919050999/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

【2019VT】品番：I-293/JAN：4935919052931/容量：375ml **¥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11月時点のものです。

---

## アマローネの澱で2回目の発酵を行う“リパッソ製法”は、 ワインに豊かな風味を与えます

---



### ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スペリオール カンポリエティ 2021

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Campolieti

リパッソは「元に戻す」という意味で、2度発酵させるのが特徴です。10月に通常の発酵をさせ、翌年の2〜3月にアマローネの搾りカスを加え再度発酵させます。アマローネの力強さとアロマをワインに与え、通常の造り方では到達出来ないレベルに高めることが出来ます。30hLのフレンチオークの大樽（一部新樽）で12ヶ月熟成させます。手間がかかる割に手頃で、この価格で買える最もコストパフォーマンスの高いワインといえます。すみれの花や甘いブルーのような香り、果実味が豊かで心地よい余韻が長く続きます。一般的に出回る、軽く、若い内に飲まなければならぬヴァルポリチェッラとは全く違い、たくましい飲み応えがあります。熟成も可能で「5〜6年目が好き」とジャンマリアは話していました。

【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、ロンディネッラ、他

熟成：30hLのフレンチオークの大樽で12ヶ月

品番：I-097/JAN：4935919050975/容量：750ml

**¥2,750**(本体価格¥2,500)

品番：I-292/JAN：4935919052924/容量：375ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)

---

## 「私が造る最高のヴァルポリチェッラ」と語る自信作 2度のリパッソ製法による、深みと複雑さが表現されています

---



### ヴァルポリチェッラ リパッソ クラッシコ スペリオール ヴィッラ リゲッティ 2020

Valpolicella Ripasso Classico Superiore Villa Righetti

「私が造る最高のヴァルポリチェッラ」とジャンマリアは話していました。マラーノ、フマーネ、ネグラール、サントンブロージョ、サンピエトロインカリアーノの村で産する葡萄を使用します。9月に収穫した葡萄は、除梗し柔らかく破碎します。ステンレスタンクで温度管理しながら8〜10日間発酵させます。翌年の2月、出来上がったヴァルポリチェッラを、糖分とアルコールが残っているアマローネの搾りかすに入れ、再度発酵させます。さらに別のタンクのアマローネの搾りかすを使い2度目のリパッソを行います。50%をフレンチオークの大樽、残りをフレンチオークのバリックに入れ、12ヶ月熟成させます。リパッソによる力強く、スパイシーで複雑なアロマがあります。しっかりとっていて、ほどよい酸と洗練されたタンニンが感じられます。非常に調和のとれた味わいです。



【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ&コルヴィノーネ 75%、ロンディネッラ 15%、その他の土着品種 10%

熟成：50%をフレンチオークの大樽で、50%をフレンチオークのバリックで12ヶ月

品番：I-858/JAN：4935919058582/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)

## 伝統的なイメージがある生産者ですが、実は革新的な一面も持っています

ヴァルポリチェッラ クラッシコという伝統的なエリアは、アマローネとヴァルポリチェッラのみをリリースする生産者が多く、ルイジ リゲッティは、新しいスタイルのワインにも挑戦しています。アマローネやヴァルポリチェッラ以外にも土着品種と国際品種のブレンドやアパッシメントを取り入れたユニークな I.G.P. ワインも生産し、成功を収めています。

### リゲッティ家が1997年から造っている、スーパーヴェネト アマローネに使用したバリックで熟成させました



#### ヴァルサイア 2018

Valsaia

「ヴァルポリチェッラ地域の伝統を引き継いだ新しいワインを生み出したい」という考えから生まれたワインで、地域の伝統品種コルヴィーナに、カベルネ ソーヴィニヨンとサンジョヴェーゼを加えています。ヴィンテージによって必要があれば、コルヴィーナを2ヶ月木箱で乾燥させます。アマローネの熟成に使ったバリックを使って寝かせます。コーヒーを思わせる心地よい深い風味があり、甘さを伴った力強いタンニンと充実感を持っています。ラベルの絵はルイジ リゲッティ家の熟成庫です。「飲む温度は18~20度がベスト。飲む2時間前に開けておいてくれたらうれしい」とジャンマリアは話していました。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ、カベルネ ソーヴィニヨン、サンジョヴェーゼ

熟成：樽で熟成

品番：I-244/JAN：4935919052443/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

### コルヴィーナを約90日アパッシメントして仕込みます アマローネの片鱗を感じる、しっかりと飲み応えがある1本



#### ソル ロッソ ヴェネト 2019

Sol Rosso Veneto

ソルは太陽の意味ですが、ソロ(独奏、私の)という意味も掛けています。マラーノ、フマーネ、ネグラール、サントンプロージョ、サンピエトロ イン カリアーノ、その周辺の村の葡萄を使用します。コルヴィーナのみ90日アパッシメントさせます。それぞれの品種は発酵後にブレンドします。全体の70%を28~30hLのフレンチオークの大樽、残りの30%をバリック(フレンチオーク主体で、一部アメリカンオーク)で13ヶ月熟成させます。新樽の比率は20~25%程です。濃厚な色合い、熟した赤い果実の豊かなアロマ、そして心地よいバニラや木の風味が感じられます。しっかりと骨格がありフルボディ、飲み応えがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ 60%、カベルネ ソーヴィニヨン 10%、メルロ 10%、ロンディネッラ 10%

熟成：70%大樽、30%バリックで13ヶ月

品番：I-746/JAN：4935919057462/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

### コルヴィーナを約30日アパッシメントして仕込みます 親しみやすく、陰干した葡萄の要素がしっかりと感じられる味わいです



#### プリモ ロッソ ヴェネト 2019

Primo Rosso Veneto

「伝統的なアマローネやヴァルポリチェッラ リパッソに対して、モダンスタイルのワイン」とジャンマリアは話していました。「プリモ」は、ワイナリーの創設者であるアンジェロ リゲッティの兄弟の名前で、「一番の」という意味もあります。コルヴィーナは1ヶ月ほど、軽くアパッシメントさせています。低温に温度管理したステンレスタンクで、10日間発酵させます。発酵後50hLの大樽で10~12ヶ月熟成させます。ドライブーンを思わせる凝縮された果実味にスパイスの要素が混ざっています。程よい酸が全体をバランスよく支え、やわらかくこなれたタンニンが心地よく感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ 50%、ロンディネッラ 20%、カベルネ ソーヴィニヨン 15%、メルロ 15%

熟成：50hlの大樽で10~12ヶ月

品番：I-845/JAN：4935919058452/容量：750ml

¥2,310(本体価格¥2,100)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。

ANNIVERSARY 14年連続でトレ ビッキエーリ（3グラス）を獲得！

高級ワインがひしめくアルト アディジェにおいて  
ひととき存在感を放つ

# “シルミアン”

50年を迎えた『記念すべき 2021VT』

「ガンベロ ロッソ 2024」 …………… 3グラス

「ワイン アドヴォケイト 2022.12.9」 … 94点

ワイン アドヴォケイトにおいては、このワインの過去最高の点数が与えられました！

## 醸造責任者ハラルド シュラフルのコメント（2024年現地視察にて）

アルト アディジェにおいてピノ ビアンコは最も重要な品種と考えており、“シルミアン”はナルス マルグライドのフラッグシップです。そして、私たちのシルミアンは何度もガンベロ ロッソで3グラス（最高評価）に輝いています。畑の標高が高く（700~900m）、斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰といった多彩な土壌がワインに複雑さを与えます。

## シルミアン ピノ ビアンコ 2021

### Sirmian Pinot Bianco

ナルス マルグライドのフラッグシップワインです。シルミアンはナレッソの南の斜面の畑です。土壌成分は斑岩、大理石、片麻岩、雲母片岩、石灰と多彩です。葡萄は6m 根を張ります。標高700~900mと高く、日中は太陽をたくさん浴びて葡萄が育ちます。午後になると標高4,000mのアルプスの山から冷たい風が畑に吹き、温まった葡萄が一気に冷やされます。この寒暖差が、豊かな果実味としっかりとした酸をもたらします。この地区の高山気候による涼しい夏と穏やかな秋が、ピノ ビアンコに理想的な10月半ばの収穫みを可能にします。80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月澱と共に寝かせます。リンゴや柑橘系の果実、熟したパイナップルの豊かなアロマがグラスいっぱいに広がります。古来の岩石が混ざった土壌由来のミネラル、エレガントで生き生きとした酸を感じるフレッシュな余韻があります。



★「ガンベロ ロッソ 2024」3グラス

★「ワイン アドヴォケイト 2022.12.9」94点

★「ヴィノス 2022.12」91点

★「ヴェロネッリ 2024」3星/91点 ★「ルカ マローニ 2024」94点

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ ビアンコ 100% 熟成：80%をステンレスタンク、20%を大樽で6ヶ月  
品番：IA-053/JAN：4935919940535/容量：750ml

¥7,700(本体価格¥7,000)

『ガンベロ ロッソ』で2万本の中から  
たった1本の「最高の白ワイン」に選出

徹底的な品質管理が生む

イタリア最高峰のワイン



醸造責任者のハラルド シュラフル

## 「シルミアン ピノ ビアンコ」——イタリア最高峰の白ワイン

ナルス マルグライドは、イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで高品質ワインを手掛ける生産者組合です。1932年設立の「カンティーナ ナッレス」と、1954年設立の「マグレーニ クラーラ」が、1985年に合併したことで誕生しました。約130軒もの栽培農家が所属しており、約170haの畑から、素晴らしいワインを生産しています。イタリアの著名なワインガイド、『ガンベロ ロッソ』の2014年版では、この年に試飲した2万本以上ものワインの中から、たった1本しか選ばれない「最高の白ワイン (Vino Bianco dell'Anno)」に、ナルス マルグライドの「シルミアン ピノ ビアンコ 2012」が選ばれました。同誌では、「今年最高の白ワインはナルス・マルグライドのアルト・アディジェ・ピノ・ビアンコ・シルミアンに与えられたが、これは抜きん出て優美な白ワインである」と絶賛されています。また、このシルミアンは2006VTから2019VTまで、14年連続で最高評価の3グラス(トレ ビッキエリ)を獲得しています。さらに、現行品の2021VTでも「ガンベロ ロッソ 2024」3グラスを獲得しています。また、「ワイン アドヴォケート 2022.12.9」では94点(このワインでは過去最高の点数)が付けられるなど、素晴らしい評価を得ています。

## 徹底的なまでの「栽培指導」と「個人生産者には出来ない醸造」が品質のカギ

ナルス マルグライドは、葡萄栽培について妥協を許しません。誰でも加入できる組合ではなく、「兼業ではなく、葡萄栽培を専門として生計を立てている人」でなければ参加できません。加えて、組合に参加する栽培農家は、他の会社に葡萄を納入することは出来ず、ナルス マルグライドのためだけに栽培しなければなりません。栽培農家は年間を通じ、毎週開催される勉強会で指導を受けます。指示は詳細で、例えば冬の剪定の際には、はさみを入れる角度にまで決まりがあります。また、畑の専門家が実際に訪問し、作業が正しく行われているかチェックします。毎日の作業記録の作成の義務を負い、作業に間違いがあった場合、ペナルティを負います。こうして徹底的なまでの栽培指導を経て収穫した葡萄はすでに素晴らしい状態ですが、さらにそれぞれのワインに対してベストなエリアの葡萄を選び抜いた上、品種ごとに異なる5つのプレス機、エリア別、区画別で仕込める150個もの発酵用のステンレスタンクを揃えるなど、個人生産者には出来ない、協同組合ならではの醸造も品質のカギとなっています。



## ～ ナルス マルグライト 15の生産地域マップ ～

アルト アディジェ北部、ボルツァーノとメラーノの間に位置する小さな村ナルスから南部のマルグライトまで約 170ha の畑があり、約 130 軒の栽培農家とそのエリアの土壌、気候条件に最も適した葡萄品種を栽培しています。北から南まで 100 km の間に 15 の栽培エリアがあり、それぞれのエリアに異なる土壌、日照、気候条件があります。



←南部地区はガルダ湖の影響を大きく受けます。地中海性気候で穏やかで温かく、夏は 38 度～40 度にも畑の気温が上がり、繊細でフルーティでエレガントなワインができます。(ピノ・ノワール、ピノ・グリージョ、シャルドネ等)



←北部地区は 4000m 級の山々がそびえる東アルプスの影響を受け、大陸性気候で日夜の寒暖差が非常に大きく、山々から冷風が吹き降りるため、良質な酸と豊富なミネラルを含むワインができる。(リースリング、ピノ・ビアンコ、ソーヴィニヨン、シャルドネ等)

### 土壌の多様性

多彩な土壌があるおかげで様々な品種を一番適正な場所で栽培することが出来ます。石灰岩、川の堆積土、氷河に削られて出来た氷堆石(モレーン)土壌があり、それらの土壌は斑岩 (porphyry) や大理石(marble)、片麻岩(gneiss)、雲母 (mica) が層をなす母岩の上に広がっています。また、ドロマイト (苦灰岩・組成の柔らかい石灰岩) はワインにフレッシュさを与えます。

### 葡萄栽培

化学的なものは一切使用せず、契約農家のほとんどはビオロジック栽培です。ビオディナミの考えに従っているため、数年後にビオディナミに転換しようと思えば可能なレベルです。しかし、申請のための規定がかなり複雑で多大な労力がかかること、近年の温暖化による天候不順への緊急な対応の余地を残しておきたいこと、ワインの品質が重要であり、「認証」によるマーケティングの方針は持たないことなどの理由から何の認証も取得していません。また、各葡萄栽培農家とは SNS で繋がっており、収穫のタイミングなど瞬時に共有が出来ます。例えばナルス マルグライトのアグロノミストが、水曜日に「収穫は金曜日の何時がベスト」と判断したら、すぐにその情報を共有します。もし人手が足りなければ、共同組合内の他の農家が収穫を手伝うため、僅か 2 日先の指示であっても対応が可能となります。これには生産地域が広い範囲に分散している事も優位に働いています (南北で収穫時期に約 2 ヶ月間の差があるため、各農家が助け合うことが出来る)。もし全ての畑を自社で所有している場合、2 日後に必要な人員を急遽集める事は不可能でしょう。

醸造段階では、契約農家をセラーに招き、実際に自分たちが栽培した葡萄で仕込んでいるワインをテイスティングしてもらいます。葡萄栽培だけでなく、ワイン醸造まで関わりを持ってもらう事で、葡萄の栽培状況によりどのようにワインの味に影響するか、今後どのように葡萄にアプローチすべきか考えてもらうなど建設的な関係を築くことが出来るからです。これがトップクラスの品質を誇る理由です。

### 2022 ヴィンテージについて

イタリア全土での 2022 年は、とても暑く乾燥して雨がほとんど降りませんでした。アルト アディジェはもともと他のエリアよりも雨が降ることもあり、トスカーナなど他のエリアほど暑さや乾燥の影響を大きく受けることがなく、十分な水分量は保てました。2022 年は葡萄の実が非常に小さくなったため、集約のある葡萄が得られました。通常よりも早い収穫でした。フルボディでありながら、フレッシュさキープされており、両方のよい面を持っているワインに仕上がっているのが 2022 ヴィンテージの特徴です。

「ジェームス サックリング.com」 93 点  
シルミアンより気軽に楽しめる、フルーツのアロマ豊かで高品質なピノ ビアンコ



ベルク ピノ ビアンコ 2022  
Berg Pinot Bianco

「ベルク」は、山を意味します。標高 700~850m の斜面に広がるペノンとその周辺の畑の、若い葡萄を使用します。石灰岩の砂利質土壌です。標高が高い場所は日当たりが良く、ピノ ビアンコのような晩熟の葡萄の栽培に適しています。10 月に収穫します。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月熟成させます。青リンゴやパイナップルを思わせる甘く心地よいアロマ、しっかりとした酸が感じられます。

★「ジェームス サックリング.com」 93 点

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ  
葡萄品種：ピノ ビアンコ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月  
品番：IA-018/JAN：4935919940184/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)



カルク シャルドネ 2022  
Kalk Chardonnay

「カルク」は、石灰岩を意味します。葡萄は、南の標高 350m のマルグライドの近くのエリアから収穫します。砂と石灰岩の砂利土壌です。日中は暑く、夜はガルダ湖から涼しい風が吹いてくる場所です。暖かな気候がワインにしっかりとした色合いとエキゾチックな香りをもたらします。ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月寝かせます。濃い黄色、フルーティなアロマの中に、かすかに熟したバナナを思わせるエキゾチックなニュアンスが感じられます。豊かな果実味をしっかりとした酸が支え、ワインにフレッシュさとエレガントな調和をもたらします。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ  
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで澱と共に 5 ヶ月  
品番：IA-016/JAN：4935919940160/容量：750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

ナルス マルグライドの品質の高さを知るのにふさわしいエントリークラス  
シャルドネにソーヴィニヨン ブランをブレンドした爽やかな味わいが特徴です



NM キュヴェ シャルドネ ソーヴィニヨン 2022  
NM Cuvée Chardonnay Sauvignon

300 本限り

ナルス マルグライドのワインは、その品質の高さで知られていますが、その品質へのこだわりがゆえに、手に取りやすい価格でのご案内が難しいワインでもあります。しかし、彼らが造り上げるワインは本当に素晴らしく、お飲みいただければきっとご理解いただけると考え、新たにエントリークラスのワインを取り扱うことにしました。葡萄畑はチョークを豊富に含む土壌のマグレ村、そして斑岩や石灰岩の砂利を含むナレス村に位置しています。パイナップルやパッションフルーツを思わせるフレッシュなアロマに刈ったばかりの草のニュアンスが混ざっています。きめ細かく、非常にきりっとした爽やかな酸があり、非常に心地よく、親しみやすい味わいがあります。葡萄は手摘みで収穫します。压榨し、澱下げた果汁はステンレスタンクで約 3 週間発酵させます。発酵後、ステンレスタンクで綺麗な澱と共に 5 ヶ月熟成させてからボトリングします。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> <スクリュューキャップ>  
国/地域等：イタリア/アルト アディジェ/I.G.T.ドロミティ  
葡萄品種：シャルドネ 70%、ソーヴィニヨン ブラン 30%  
熟成：ステンレスタンク澱と共に 5 ヶ月  
品番：IA-074/JAN：4935919940740/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)





## 力強くフルボディのゲヴェルツトラミナーで 天ぷらとの相性の良さが話題となりました

### リュラ ゲヴェルツトラミナー 2022 Lyra Gewürztraminer

葡萄畑は、ゲヴェルツトラミナーの原産地、トラミン村にあります。ゼルと呼ばれる地区の畑で、標高 350~550m、保水性の高い、赤色ロームの土壌で育つ葡萄から、力強くフルボディなワインが生まれます。熟成はステンレスタンクで9ヶ月。非常に濃厚で、新鮮なバラやクローヴ、そしてライチのアロマティックな香りが広がります。口に含むとふくよかで、しっかりとしたボディが感じられ、長い余韻があります。2015年のサクラアワードで、2013VTが「天ぷらに合うベストワイン賞」を受賞。来日したゴッドフリードと塩、甘口天つゆ、辛口天つゆを試したところ、「特に甘口の天つゆとの相性が一番良い」と話していました。

【白・辛口】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ  
葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100% 熟成：ステンレスタンクで9ヶ月  
品番：IA-020/JAN：4935919940207/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)



## アペリティフとして、または甲殻類、スパイシーなアジア料理に最適なワインです

### レイテン ゲヴェルツトラミナー 2022 Leiten Gewürztraminer

「レイテン」は、丘の意味です。畑は南部の標高 350m の日当たりのよいトラミン村のゼル地区にあり、その名の通りゲヴェルツトラミナーの原産地です。粘土石灰岩土壌のため、力強いワインが生まれます。ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月寝かせます。バラの花やクローヴの豊かなアロマが広がります。アルザスよりも葡萄を強く感じます。非常にバランスのとれた口当たり、持続性があり、余韻はいつまでも続きます。アペリティフに最適。甲殻類やスパイシーなアジア料理にぴったりです。

【白・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ  
葡萄品種：ゲヴェルツトラミナー100%  
熟成：ステンレスタンクで澱と共に5ヶ月  
品番：IA-015/JAN：4935919940153/容量：750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)



## リースリングらしい豊かな酸と、アプリコットや桃を思わせるアロマが楽しめます

### ピツォン リースリング 2022 Pitzon Riesling

ピツォンの畑は、氷河によってもたらされた土壌で、斑岩と苦石灰が半分ずつです。標高 500~600m。昼夜の寒暖差が大きくなっています。澱と共にステンレスタンクで6ヶ月寝かせます。アプリコットやピーチのアロマに、スパイシーな干し草の要素が混ざっています。しっかりとした酸があり、生き生きとして豊かな味わい。口の中に心地よい果実味が広がる、フレッシュで調和のとれたワインです。「5年経つと、より蜂蜜のニュアンスが出てくる」とゴットフリードは話していました。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ  
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6ヶ月  
品番：IA-019/JAN：4935919940191/容量：750ml

**¥6,050**(本体価格¥5,500)



---

## 「ワインスペクテーター 2024.5.31」 91 点 アプリコットやライチのような風味を持つ樽熟成のピノ グリージョ

---

### プングル ピノ グリージョ 2021 Punggl Pinot Grigio

マグレ村の南に広がる畑の標高は 220~250m、土壌は灰色の砂質粘土で、かなり高い比率で粘土を含んでいます。「プングル」は地元の方言で「小さな丘」という意味です。葡萄は手摘みで収穫します。全房圧搾し、澱下げをした果汁は 30hL の木樽で約 3 週間発酵させます。その後、綺麗な澱と共に 8 ヶ月熟成させます。輝きのある淡い麦わら色、アプリコットのピューレ、ライチを思わせるアロマにかすかにフレッシュなタイムのニュアンスが混ざっています。丸みのある口当たり、しっかりとした酸が全体支えています。

★「ワインスペクテーター 2024.5.31」 91 点

【白・辛口】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ

葡萄品種：ピノ グリージョ 100% 熟成：樽で 8 ヶ月

品番：IA-023/JAN：4935919940238/容量：750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)



---

## 「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの 1 本で通すこともできる」 と語るこだわりのピノ

---

### ユラ ピノ ノワール リゼルヴァ 2020 Jura Pinot Noir Riserva

トラミン村の近くのアッピアーノは、温暖な気候で、氷河によって削られた石や砂が堆積して形成されたモレーン（氷堆石）土壌です。日々、畑で葡萄の状態を細かくチェックし、最適の状態に熟したところで収穫を行います。ステンレスタンクで発酵させ、その後 500L のオークの樽で 15 ヶ月熟成させます。イチゴやチェリー、ベリーの深いアロマがあります。口当たりはフレッシュで、洗練されたタンニンが感じられ、力強さと同時にエレガントさも兼ね備えています。「複雑で、フルボディだが飲みやすい。コースをこの 1 本で通すこともできる」とゴッドフリードは話していました。

★「ヴェロネッリ 2024」 3 星/90 点 ★「ルカ マローニ 2024」 94 点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：500L のオークの樽で 15 ヶ月

品番：IA-022/JAN：4935919940221/容量：750ml

**¥7,480**(本体価格¥6,800)



---

## 北イタリアのピノ ノワールとモレーン土壌との組み合わせが楽しめます

---

### アングラ ピノ ノワール 2022 Angra Pinot Noir

畑はエツパン村とカルテルン村にまたがるオルトラディジェに位置し、標高は 350~450m、南西向きです。土壌は氷河によって削られた堆積土（モレーン）です。葡萄は手摘みで収穫します。注意深く除梗した葡萄は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、40hL の木樽に入れ 4~5 ヶ月熟成させます。ラズベリーやチェリーを思わせるチャーミングなアロマにかすかにスパイシーなブラックペッパーの要素が混ざります。素晴らしいフレッシュ、たっぷりとしたジューシーでソフトな口当たり、長い余韻が感じられます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/D.O.C. アルト アディジェ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：樽で 4~5 ヶ月

品番：IA-021/JAN：4935919940214/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)

アルデボル／スペイン・プリオラート

# ARDÉVOL

生産量は 35,000~40,000 本  
僅か 12ha から生まれる  
希少なプリオラート



プリオラートの土壌は、もともと岩から生じたもので、「llicorell」または「llicorella」と呼ばれる粘板岩が多く含まれ、黒っぽい灰色や茶色をしています。

ジョゼップ アルデボル  
JOSEPH ARDÉVOL

葡萄栽培から醸造まで全てを行っています。ワイン造りをする前は、トラックの運転手などで生計を立てていました。醸造学校へは通わず、自分の経験を元にワイン造りをしています。誰よりもポレラ村を愛し、自分が育ったこの場所でワイン造りすることに誇りを持っています。ジョゼップは、2022年に惜しまれながらこの世を去りましたが、彼が造った素晴らしいワインは多くの人に愛され続けています。

アルデボル家は 13 世紀から葡萄を栽培しており、バルクでワインを販売していました。その後、フィロキセラの到来により、ヘーゼルナッツの栽培へ転作してしまいました。しかし、1995 年、アルベルトとジョゼップのアルデボル兄弟と、友人のロセル ガルゼランが、再び葡萄栽培を始めました。それは、自分達の土地や故郷に対する思いを、小さな家族経営のボデガによって、ワインという形で具体化しようと思ったからです。

プリオラートの土壌は、「リコレリャ（"llicorell" または "llicorella"）」と呼ばれる粘板岩が多く含まれ、葡萄の根は、この粘板岩の間を縫うように深く伸びていき、ミネラル分が豊富に得られます。アルデボルは、合わせて 12ha の畑を所有しています。収穫量はなんと 16hl/ha にすぎません。畑での作業はオーガニックが基本ですが、認証は得ていません。

収穫時期は、分析値でなく自分で葡萄を食べて決めていきます。発酵温度は、25~28℃。発酵温度の高くなるグルナッシュ以外は、野生酵母を使用しています。ワイン造りでは、長時間のマセラシオンを行ないません。葡萄が良い場合は 1 ヶ月になることもあります。やさしくプレスし、軽くローストしたきめの細かいフレンチオークで熟成します。これらの過程は全て、純粋で自然な風味を際立たせるもので、樽のフレーバーが強すぎないようにします。樽のフレーバーは、熟成することにより生まれる変化や複雑さとは異なると考えているからです。



CELLER ARDÉVOL





アルデボルのワイナリーは、プリオラート南東部のポレラ村にあります。バルセロナから東へ約14km、車で高速道路を使用して約2時間のところにあります。ポレラ村は人口450人ほどで、周りは山に囲まれており、自然が豊かで、30分もあれば全体を見て回ることが出来るくらい本当に小さな村です。畑にはたくさんの植物や昆虫が見られ、限りなく自然に近い環境の中で彼らのワインは造られていました。

ここはプリオラートで最も冷涼な地区のひとつと言われています。カリニエナやグルナッシュの他、メルロやシラーの栽培にも適しています。昼夜の寒暖差が大きく、冬は非常に厳しい環境です。南西部に位置する、プリオラートの秀逸なワインを造ることで知られるグラタリョブス村と直線距離にすると8~9kmほどですが、収穫期は2週間も遅く、冷涼であることが良く分かる例となっています。他の地域からは周囲を山で遮られていて、谷間になっており、起伏の激しい山に沿って畑が広がっています。

「私はポレラという小さな村で生まれた。家族は昔から葡萄や野菜を育てており、祖父や叔父さんを含めて親族はみんな農家だった。私がまだ若かったころ、ポレラ村にはたいした産業もないため貧しく、皆が次々と街へ働きに出て行った。私も街に出て、病院のアシスタントやトラックのドライバーなど、農業と全く関係のない仕事をして働いていたよ。そんな中、プリオラートのワインが売れる時代が来たおかげで、私を含めて村に戻った人は多かった。ポレラ村に住んでいた人々は、先代が農夫だということが多いため、土地は自らの心そのものだ。街に出て、街の楽しさに馴染むことはなく、皆、できることなら村に戻りたいと思っていたんだ。私は1994年に、自分で瓶詰めしたワインを販売しようと決意した。この時はまだ、今ほどプリオラートが有名ではなく、ワイナリーも20~30軒ほどしかなかった。皆が注目する前に決断できたことが、他のワイナリーよりも有利に働いた。私は、ちょうど同じ年に結婚したばかりで、それから2、3年の内に3人の子供を抱えることになった。妻は会計事務所で働いて家計を助けてくれた。私はといえば銀行にお金を借りに行っていた。自分で瓶詰めして、自分のワインを造ることに周りは反対していたよ。どうやって説得したのかって？ 説得する必要なんてなかったよ！ 自分自身の事だからね。後のことを考えるより、やりたいことをやるべきだよ。私が目指しているスタイルは、しっかりとしたボディと複雑さがあり、それでいてエレガントなワイン。私たちのワインからは、それが感じられると思う。樽を使いすぎるが、その風味が全面に出ることがないようにしている」



——ジョゼップ アルデボル

## アルデボルの歴史は「コマ ダン ロミュ」から始まりました

### コマ ダン ロミュ 2018 Coma d'en Romeu

【180本限定】

「コマ ダン ロミュ」は畑のある地区の名前です。ジョゼップが2000年に初めて造った最初のワインが、この「コマ ダン ロミュ」でした。「コマ」は「小さな山」、「ロミュ」は固有名詞です。北向きのコマ ダン ロミュと南東向きのエル メネスカルの2つの畑の葡萄をブレンドしています。筋骨隆々なイメージの力強いスタイルのワインです。濃い色。口に含むと筋肉質で、口いっぱい広がる力強さがあり、アンジョリ(S-274)より果実味は控えめです。ステンレスタンクで発酵させ、フレンチオークのバリック(新樽でない)で約24ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.Ca.プリオラート

葡萄品種：ガルナッチャ、カベルネ ソーヴィニヨン、他

熟成：フレンチオークのバリックで約24ヶ月

品番：S-275 / JAN：4935919072755 / 容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



2009年に訪問した際、弊社スタッフがコマ ダン ロミュの畑の一部に葡萄樹を植えました。



2022年に生産者から送られてきた一枚。15年の時を経て、葡萄樹は元気に成長していました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



## ジョゼップが想いを込めて造り上げたシラー主体の傑作 冷涼なポレラ村のテロワールを表現した最上級キュヴェ

### テラ ドーム 2017

Terra d'Hom

【40本限定】

アルデボルが造る最上級のキュヴェで、テラ ドームは「その人の土地」という意味です。ベストな樽を選びすぐってブレンドしたワインです。「コマ ダン ロミュ」を初めてリリースした翌年、2001年に造り始めたワインです。ジョゼップはシラーが大好きで、このワインをシラー主体で造ります。熟した黒い果実、滑らかで落ち着いた味わいです。酸もあり、質の高いタンニンがあります。このポリウムとエレガントな余韻は、まさにプリオラートならではと言えるでしょう。「私のワインは樽香とワインの味わいのバランスが良いと思う。スペインワインは基本的に樽が強い傾向があるが、私が造るワインは違う。なぜなら、ワイン自体がそれぞれの個性を主張することが大切だと思うからだ。たとえばテラ ドームは、納得できなければその年は造らない。納得できないなら造る意味がない！」とジョゼップは語っていました。ステンレスタンクで発酵後、225Lのフレンチオークのバリックで約24ヶ月熟成させます。

このヴィンテージの評価はありませんが、過去に「ヴィノス」で他のヴィンテージが高い評価を得ています。

・2013VT : 93点    ・2010VT : 92点    ・2008VT : 90点    ・2007VT : 92点  
・2006VT : 91点    ・2005VT : 91点    ・2003VT : 89点    ・2001VT : 91点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等 : スペイン/D.O.Ca.プリオラート

葡萄品種 : シラー、他

熟成 : フレンチオークのバリックで約24ヶ月

品番 : S-100 / JAN : 4935919071000 / 容量 : 750ml

**¥6,600**(本体価格¥6,000)



## アルデボルのラインナップの中で、果実味を最も前面に出しています 「もう一口、もう一口」と飲みたくなるワイン

### アンジョリ 2018

Anjoli

「アンジョリ」とは、オーナーのひとりロセル ガルゼランがネパールから養子に迎えた娘の名前で、「両手で水をすくう」という意味です。2003年から造り始めました。ロセルは、ジョゼップと兄のアルベルトの友人であり、ジョゼップがワイナリーを始めるにあたり、出資者として参加してくれた女性です。

コマ ダン ロミュと同じ、北向きのコマ ダン ロミュと南東向きのエル メネスカルの畑の葡萄をブレンドしています。果実のポリウムが豊かです。カカオを思わせる風味となめらかなタンニンがあります。アルデボルのワインの中では、果実味を前面に出したタイプですが、フルボディで力強い味わいがあります。「持続性があり、タンニンや樽の風味よりもフルーティさが強い。このタイプのワインは、余韻も素晴らしいので、「もう一口、もう一口」と飲みたくなる」とジョゼップは話します。ステンレスタンクで発酵、アリエ産のフレンチバリック（新樽でない）で約18ヶ月熟成させます。



【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%>

国/地域等 : スペイン/D.O.Ca.プリオラート

葡萄品種 : ガルナッチャ、カベルネ ソーヴィニオン、他

熟成 : フレンチオークのバリックで約18ヶ月

品番 : S-274 / JAN : 4935919072748 / 容量 : 750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)

# CALALENTA ROSADO

最新の2023VTが入荷しました！

## 『ルカ マローニ』

ベストワイン年鑑 2025 Web 版

最高評価 99 点を獲得！



### カラレンタ ロザート 2023

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。やわらかく除梗、破碎した後、ゆっくりと圧搾し、ステンレスタンクに移し、アロマを引き出すため 10 度から 12 度の低温で 18~22 日間、アルコール発酵を行います。澱と共にステンレスタンクで 30~35 日間ほど熟成させた後、清澄、フィルターをかけてボトリングします。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

★「ルカ マローニ 2025 (Web 版)」で 99 点

★「ヴィノス 2024.5」91 点

【ロゼ・辛口】 <ALC. 13.5%> <ガラス栓>

国/地域等：イタリア/アブルッツォ 生産者：ファンティーニ

葡萄品種：メルロ 100%

品番：IA-098/JAN：4935919940986/容量：750ml

**¥2,860**(本体価格¥2,600)

「メルロ ロザート カラレンタの 2023VT は、トロピカルフルーツと柑橘系の爽やかな酸味が特徴で、美しく、熟しており生き生きとしています。メルロは、他のアブルッツォ ロザートではあまり見られないような風味豊かなスパイスさを醸し出しています。パパイア、ライチ、パイナップルの風味が、苦味のあるキナート ハーブとローズウォーターと溶け合い、複雑でニュアンスに富んだ、非常に興味深いロゼに仕上がっています。あまり目立ったワインではありませんが、**味わえば味わうほど好きになります**」

——『ヴィノス 2024.5』よりビリー ノリスのコメント

#### ファンティーニ / (旧ファルネーゼ)

1994 年、今からちょうど 30 年前に、カミッロ デ ユリウス、ヴァレンティーノ ショッティ、フィリッポ バッカラーロの 3 人が設立したワイナリーです。当初、彼らは「スリードリーマーズ (3 人の夢見る男たち)」と呼ばれ、誰もその成功を信じていませんでした。しかし、今ではイタリア国内ばかりか、世界中で脚光を浴びることとなり、『ルカ マローニ』の「イタリア最優秀生産者」に 9 回選出されるほどに成長しました。ファンティーニは、自家畑にこだわらず、長年葡萄を栽培し続けてきた農家に質の良い葡萄を造ってもらい、最高のチームで醸造することで素晴らしいワインを生み出してきました。栽培のプロと醸造のプロのタッグのような仕組みで、それぞれの地域の土着品種の個性を活かし、「ブティックワイナリー」のように品質を追求し続けています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。



# ワイン王国

「ワイン王国 2024年11月号/No.143」  
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

世界のピノ・ノワール

5 ★★★★★  
ツ星

さらに、テイスターのひとり安田 俊氏が『MY BEST』として選出！



5ツ星を探す！  
ブラインド・テイスティング  
No.143  
72名による盲点テスト  
1000円台 & 2000円台  
世界のピノ・ノワール

5ツ星 ★★★★★	18-16%	超特別ベストワイン
4ツ星 ★★★★☆	16-14%	超特別ベストワイン
3ツ星 ★★★☆☆	14-12%	超特別ベストワイン

ワイン王国 No.143 ブラインド・テイスティング 2000円台の世界的ピノ・ノワール

★★★★★  
カバ・レセルバ・デ・ラ・ファミリア・ブルット・ロゼ 2021年  
Cava Reserva de la Familia Brut Rosé

生産者：マス・デ・モニストロル 生産地：ペネデス地方  
ブドウ品種：ピノ・ノワール70%、モナストレル30%  
問い合わせ先：興産 価格：2640円(税込)

大賞 ★★★★★ 松本 ★★★★★  
情野 ★★★★★ 安田 ★★★★★

ベリー香が立ち上がる骨格のあるロゼ

地中海性気候が広がる畑のブドウで、29ヶ月以上熟成させたカバ。ロゼ泡に力を注ぎ、生産量が全体の4割前後を占めている。滑らかでクリーミーな泡がうれしい1本。フレッシュベリーを食べた時のような果実感と酸味に、ピノ・ノワール由来のほんのりとした苦みがアクセント。

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

Best Marriage! モモのカプレーゼ、シーザーサラダ、豚肉、ポークリンドリーのリンゴソース

味わいチャート

果実味 爽快感 酸味

主な香り  
ストロベリー ラズベリー  
フルクセンダー カリン  
モモ リンゴ

2000円~299

## ベリー香が立ち上がる骨格のあるロゼ

地中海性気候が広がる畑のブドウで、29ヶ月以上熟成させたカバ。ロゼ泡に力を注ぎ、生産量が全体の4割前後を占めている。滑らかでクリーミーな泡がうれしい1本。フレッシュベリーを食べた時のような果実感と酸味に、ピノ・ノワール由来のほんのりとした苦みがアクセント。

— 「ワイン王国 No.143」より抜粋 —

「ワイン エンスージアスト 2024.10」でも **93** 点を獲得！

## カバ レセルバ デ ラ ファミリア ブルット ロゼ 2021 Cava Reserva de la Familia Brut Rosé

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <Alc. 12.0%> <瓶内二次発酵>

国/地域等：スペイン/ペネデス/D.O.カバ 生産者：マス デ モニストロル

葡萄品種：ピノ ノワール 70%、モナストレル 30%

品番：S-093/JAN：4935919070935/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)

ピノ ノワールを70%使って造ります。繊細でエレガントな味わいを求めるため、抽出、マセラシオンをほとんどしません。タンクに入れたらすぐにプレスして、タンニンが抽出されないようにしています。29ヶ月以上熟成させています。淡いロゼ色、果実のいきいきとした風味が感じられます。野生の苺を思わせる味わいと、クリーミーな舌触りがあり、繊細な余韻が長く続きます。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



# ワイン王国

「ワイン王国 2024年11月号/No.143」  
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

世界のピノ・ノワール

# 4.5

★★★★★

# ツ星

さらに、テイスターのひとり情野 博之氏が『MY BEST』として選出！



ワイン王国 No.143 ブラインド・テイスティング 2000円台の世界的ピノ・ノワール

★★★★★

ラインガウアー・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 2022年  
Rheingauer Spätburgunder Qualitätswein Trocken

生産者：クラス 生産地：ラインガウ地域  
ブドウ品種：ピノ・ノワール100%  
問い合わせ先：廣福屋 価格：2420円(税込)

大群★★★★★ 松本★★★★★  
情野★★★★★ 安田★★★★★

だしや醤油を使った和食にピッタリ

ラズベリーや野イチゴを思わせるチャーミングな果実感。柔らかなアタックでほんのりと甘いニュアンスも。味わいの構成がしっかりとしているので、だし汁や醤油で味付けした家庭料理に寄り添ってくれる。天気の良い日に屋台で楽しむのもよさそう。

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

Best Marlinit

イカの天ぷら 照しやぶ 漬けマグロ ウナギの蒲焼め 比まんの肉詰め

味わいチャート

酸味 甘味 渋味 苦味

主な香り

ラズベリー ストロベリー  
ブルーベリー ブルーベリー  
ブルーベリー

## だしや醤油といった和食にピッタリ

ラズベリーや野イチゴを思わせるチャーミングな果実感。柔らかなアタックでほんのりと甘いニュアンスも。味わいの構成がしっかりとしているので、だし汁や醤油で味付けした家庭料理に寄り添ってくれる。天気の良い日に屋台で楽しむのもよさそう。

— 「ワイン王国 No.143」より抜粋 —

## ラインガウアー 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 2022 Rheingauer Spätburgunder Qualitätswein Trocken

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>  
国/地域等：ドイツ/ラインガウ 生産者：ヴァイングート クラス  
葡萄品種：ピノ ノワール 100% 残留糖度：3.7g/L 酸度：5.0g/L  
熟成：全体の50%を600Lのオーク樽、残りをステンレスタンクで12ヶ月  
品番：KA-815/JAN：4935919198158/容量：750ml **¥2,420(本体価格¥2,200)**

複数の区画のシュペートブルグンダーを使用しているため、土壌は異なりますが、主にレス（黄土）とスレートです。大部分の畑は南向きで葡萄の樹齢は5年～40年です。発酵は解放式のステンレスタンクを使い20～24度にコントロールしながら行います。熟成は全体の50%を600Lのオーク樽、50%をステンレスタンクに入れ12ヶ月行います。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年11月時点のものです。



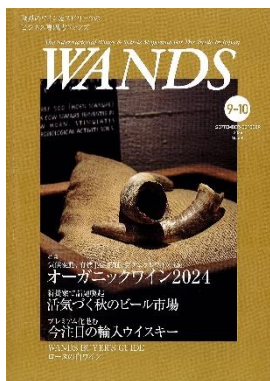
# WANDS BUYER'S GUIDE

## 「ローヌの白ワイン」特集で高評価！



3位 / 51本

92.5  
point



👑 No.3

サン・ジョゼフ・ブラン・シリシ 2021  
ドメヌ・ピエール・エ・ジェローム・クルソドン

92.5  
point



ほど良い肉付きのボディを下支えする酸味もあり、立体感がある。心地良い苦味があり、ローヌの教科書的な白ワイン(井)。全体にまったりとして口中で香ばしさも感じられる。ほのかな収斂性と苦味が引き締める(名)。リッチでアルコールも高いが、美しい酸がバランス(柳)。

産地呼称：AOCサン・ジョゼフ  
品種：マルサンヌ100%  
栽培醸造：モーヴ村の畑。粘土と花崗岩の土壌。平均樹齢35年。压榨後、ステンレスタンクにより18℃で発酵、熟成。  
希望小売価格：6,820円  
輸入元：福業

ほど良い肉付きのボディを下支えする酸味もあり、立体感がある。  
心地良い苦味があり、ローヌの教科書的な白ワイン。  
全体にまったりとして口中で香ばしさも感じられる。  
ほのかな収斂性と苦味が引き締める。  
リッチでアルコールも高いが、美しい酸がバランス。

(井黒 卓氏)

(名越 康子氏)

(柳 忠之氏)

### サン ジョゼフ ブラン シリシ 2021 Saint Joseph Blanc Silice

白い花のアロマが広がり、口に含むと集約のある果実のフレーバーがあり、アルコールと酸のバランスは非常に良く、とてもピュアでエレガント、洗練されたスタイルのワインです。「シリシ (Silice)」はシリカのことで、花崗岩はシリカを多く含むことから、土壌に由来する名前がついています。畑はモーヴ村にあり、標高 120~200m に位置し、南/南東向き、土壌は粘土と花崗岩の混ざる組成です。平均樹齢は 35 年、葡萄の仕立てはゴブレ、栽植密度は 7,500 本/ha、収量は 38hl/ha です。急斜面にあり、機械を入れることが出来ないため、畑仕事は手作業で行います。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。さらにセラーに運んでから選果テーブルで 2 度目の選別を行います。選別した葡萄は空気圧プレスでゆっくりとやわらかく压榨します。澱引きをした後、ステンレスタンクに入れ 18 度で発酵させます。マロラクティック発酵は自然に起こるのを待ちます。熟成もステンレスタンクで行います。

★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」3位/92.5点

★「ラ ルヴュ ド ヴァンド フランス No.672」90点

★「デカンター 2023.6」91点 ★「アシェット 2024」3星

【白・辛口】<Alc.13.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ 等級：A.O.C.

生産者：ドメヌ ピエール & ジェローム クルソドン

葡萄品種：マルサンヌ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：FC-453/JAN：4935919314534/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)

### ドメヌ ピエール エ ジェローム クルソドン

ドメヌ ピエール エ ジェローム クルソドンは、ジャン-オーギュストと息子のアントナンによって、19世紀の末にモーヴに設立されました。3世代目のギユスターヴの時代には、ワインを小さな樽に詰めて鉄道で運び、パリのカフェなどに販売するようになりました。先見の明があった彼は、この地で最も早く自家元詰めボトルワインの販売を始めたパイオニアの一人でした。4世代目に当たるピエールは、ワインの高い品質こそがクルソドンの地位を将来的に確固たるものに出来ると考えていました。そこで彼は、作業が困難という理由から見捨てられていた急斜面の区画の葡萄の植え替えを行い、高品質で個性を持ったワインの生産を行いました。現在、クルソドンの所有する畑の多くは、モーヴの急斜面に位置しています。他に、トゥルノン、サン ジャン ド ミュゾルという、1956年のA.O.C.設立当初のオリジナル部分、つまりA.O.C. サン ジョゼフの中でも非常に優れたエリアにあります。認証は取得していないものの、自然環境を尊重した栽培を行っています。除草剤を使用せず畑を耕し、肥料は動物の糞由来のオーガニックなものを使用しています。



## 6位 / 51本 & 井黒 卓氏のお気に入り

91.5  
point

熟したうま味を伴う果実。まろやかでクリーミーな食感。  
それを下から支え、リフトする酸味。まさに黄金比率。 (井黒 卓氏)  
スパイスや熟したモモの香り。なめらかなアタックで酸もソフト。  
冷やしめの温度で引き締めて飲みたい。 (名越 康子氏)  
凝縮感、ボリューム感はあるが、重心は低すぎない。  
クリーンでピュアな味わい。 (柳 忠之氏)

### シャトーヌフ デュ パブ ブラン 2022

Châteauneuf du Pape Blanc

【限定 90本】

白ワインの畑は、粘土砂質土壌の斜面で、すべて南向きです。モンタリ  
ヴェ、シュマン ド ソルグ、カバヌ、パレストールの畑です。除梗  
せず全房で压榨します。一晚置いて、澱下げします。ルーサンヌのみ樽  
を使用、他はステンレスタンクで発酵、澱と共に熟成させます。瓶詰め  
の直前に、タンクと樽のワインをブレンドします。フレッシュさを保つ  
ため、マロラクティック発酵は行いません。

★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」6位/91.5点  
& 井黒卓氏のお気に入り

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」95点

【白・辛口】 <Alc.15.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 生産者：クロ デュ モン オリヴェ

葡萄品種：クレレット、ルーサンヌ、ブルブルー、  
グルナッシュ ブラン、ピクブル ブラン、ピカルダン

熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

品番：FC-769 / JAN：4935919317696 / 容量：750ml

No.6 シャトーヌフ・デュ・パブ  
ブラン 2022

クロ・デュ・モン・オリヴェ

熟したうま味を伴う果実。まろやかでク  
リーミーな食感。それを下から支え、リフ  
トする酸味。まさに黄金比率(井)。ス  
パイスや熟したモモの香り。なめらかな  
アタックで酸もソフト。冷やしめの温度  
で引き締めて飲みたい。(名)。凝縮感、  
ボリューム感はあるが、重心は低すぎ  
ない。クリーンでピュアな味わい(柳)。

産地呼称：AOC シャトーヌフ・デュ・パブ  
品種：Cl, Rs, Bb, GB, Pp, Pd  
栽培醸造：粘土砂質土壌。全房压榨。  
Rsのみ樽、ほかはステンレスタンクで  
発酵。MLFなし。  
希望小売価格：9,900円  
輸入元：稲葉

91.5pt



¥9,900(本体価格¥9,000)

## 8位 / 51本

91  
point

レモンの香り。火打石のような還元香。はつらつとした味わいで、  
ローヌらしからぬ独創性があり、ユニークなスタイル。 (井黒 卓氏)  
白い花、柑橘、白桃などが立ち上る。フレッシュでボリュームもあり、  
ワインだけで楽しめる。余韻に青リンゴなどアロマティック。(名越 康子氏)  
リッチでボリューム大きく、かつフレッシュ。 (柳 忠之氏)

### ヴァケラス ブラン

キュヴェ ル パンシャン 2022

Vacqueyras Blanc Cuvée Le Penchant

珍しい AOC ヴァケラスの白ワインです。2013VT から造り始めたキュ  
ヴェで、2016VT からクレレットを加え、それによりフレッシュさが出  
ています。青りんごを思わせるピュアなアロマ、非常にフレッシュであ  
りながら、まろやかさも感じられます。余韻にかすかに感じるほろ苦さ  
が、ワインに複雑さを与えています。「パンシャン」とは傾斜、斜面の意  
味です。畑は、粘土質の多いマール土壌です。収量は 32hL/ha、収穫は  
手摘みで行います。収穫後、葡萄が酸化しないようドライアイスで温度  
を低く保ちます。低温で静置して澱を沈めます。全体の 80%はステン  
レスタンクで、残りの 20%は新樽で発酵、6ヶ月熟成させています。清澄、  
軽くフィルターをかけてボトリングしています。

★「WANDS 2024.9-10」の「WANDS BUYER'S GUIDE」8位/91点

【白・辛口】 <Alc.14.0%>

国/地域：フランス/コート デュ ローヌ

等級：A.O.C. 生産者：ドメヌ フォン サラド

葡萄品種：ルーサンヌ、クレレット、他

熟成：ステンレスタンク 80%、新樽 20%で 6ヶ月

品番：FD-045 / JAN：4935919960458 / 容量：750ml

No.8 ヴァケラス・ブラン  
キュヴェル・パンシャン 2022

ドメヌ・フォン・サラド

レモンの香り。火打石のような還元香。  
はつらつとした味わいで、ローヌらし  
からぬ独創性があり、ユニークなスタ  
イル(井)。白い花、柑橘、白桃などが  
立ち上る。フレッシュでボリュームも  
あり、ワインだけで楽しめる。余韻に  
青リンゴなどアロマティック(名)。リ  
ッチでボリューム大きく、かつフレ  
ッシュ(柳)。

産地呼称：AOC ヴァケラス  
品種：Rs, Cl など  
栽培醸造：粘土の強い泥灰土壌。手摘  
みのブドウを全房压榨。80%をステン  
レスタンク、20%を新樽で発酵。6ヶ月熟成。  
希望小売価格：4,180円  
輸入元：稲葉

91pt



¥4,180(本体価格¥3,800)

個性ある土着品種 100%で仕込んだ魅力溢れる赤ワイン

# Alicante Bouschet

リアルワインガイド 2024 冬

旨安大賞

&

ベルリナーワイン  
トロフィー 2023

金賞



果肉や果汁まで赤い「アリカンテ ブーシェ」  
たっぷりとしたボディで、豊かな味わいが  
楽しめる 1 本です

アリカンテ ブーシェはグルナッシュとプティ ブーシェによる交配品種で、果肉も赤く色の濃いワインに仕上がるのが特徴です。栽培も醸造も非常に難しく、良いワインにするのはさらに難しい品種です。フランス語で“染め物屋・染料”という意味を持つ『タンテュリエ』と呼ばれる葡萄の一種で、豊富なアントシアニンにより、皮だけでなく果肉や果汁にも色がついています。そのため完熟すればとてもきれいで強い色のワインに仕上がります。スペインではガルナッチャ ティントレラとも呼ばれ、弊社が取り扱うスペインの「ラヤ（品番：S160）／本体価格 ¥1,800」にも使われています。飲み比べることで、品種の魅力を一層感じていただけることでしょう。



ペイ ドック アリカンテ ブーシェ  
セパージュ ウーブリエ No.5 2022

Pays d'Oc Alicante Bouschet Cepages Oublies No.5

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%><スクリュューキャップ>  
国/地域等：フランス/ラングドック ルシヨン/I.G.P. ペイ ドック  
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：アリカンテ ブーシェ 100%  
熟成：フレンチオークで4ヶ月  
品番：FC-916 / JAN：4935919319164 / 容量：750ml  
**¥1,650**(本体価格 ¥1,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 11 月時点のものです。

ボルドーやナパ ヴァレーで脚光を浴びる“マルスラン”。  
フルーティでやわらかなタンニンを持つ、親しみやすいワイン

マルスランはカベルネ ソーヴィニオンとグルナッシュによる交配品種です。病害に強い品種で、湿度の高い環境、温暖な気候にも適応しているため、地球温暖化に耐えられる新しい品種として注目されています。ボルドーでは気候変動に最も対応でき、既存のボルドー品種を補完することのできる品種として、2021年にマルスランのAOCボルドーへの使用が認められました。また、ナパ ヴァレーのワインメーカーも気温の上昇に対する有効な手段として、マルスランに関心を寄せています。

## ペイ ドック マルスラン セパーージュ ウーブリエ No.7 2022

Pays d'Oc Marselan Cepages Oublies No.7 ※無くなり次第 2023VT に切り替わります

★ベルリナー ワイン トロフィー 2023 金賞

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 15.0%><スクリュューキャップ>  
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P. ペイ ドック  
生産者：プレーヌ ソヴァージュ 葡萄品種：マルスラン 100%  
熟成：ステンレスタンクで6ヶ月  
品番：FC-915 / JAN：4935919319157 / 容量：750ml  
**¥1,650**(本体価格¥1,500)



## 豊かな果実味と爽やかで心地よい酸が特徴です

畑はこの品種の栽培に適した石灰質土壌で、風通しが良い比較的涼しい場所に植えられました。昼夜の気温差が大きいため葡萄はゆっくりと熟し、豊かなアロマが保たれます。フレッシュさを保ち、複雑なアロマを表現するため注意深く醸造。アルコール発酵前にスキンコンタクトを行います。優しく压榨した後、低温発酵。輝きのある淡い黄色、桃やパッションフルーツを思わせる華やかなアロマが広がります。口に含むときりりと爽やかで、心地よい酸が感じられます。非常にバランスのとれた口当たりがあり、野生の花のハチミツやかすかにバニラを思わせるニュアンスが感じられます。

## ペイ ドック ソーヴィニオン ブラン 2022

Pays d'oc Sauvignon Blanc

【白・辛口】<Alc. 12.5%><スクリュューキャップ>  
国/地域等：フランス/ラングドック ルション/I.G.P. ペイ ドック  
生産者：ヴィーニュ デュ トラン 葡萄品種：ソーヴィニオン ブラン 100%  
品番：FC-914 / JAN：4935919319140 / 容量：750ml  
**¥1,760**(本体価格¥1,600)

