

シャンパーニュ特集

株式会社稲葉が取り扱うシャンパーニュの生産者は、すべて自家栽培、自家醸造を行うレコルタンマニピュラン (RM) です。モンターニュ・ド・ランスの「パトリック ステイラン」は2007年から、ザアレ・ド・ラルヌの「アンジェリス」と「フィリップ ディシェレ」は2023年から輸入を開始しました。繁忙期の需要にぜひ弊社のシャンパーニュをお使いください。

◆ PATRICK SOUTIRAN RM

- パトリック ステイラン (モンターニュ・ド・ランス)
- Precieuse d'Argent Ambonnay Grand Cru 2018
 - Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru Dosage Zéro NV
 - Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru NV
 - Blanc de Blancs Trépail Premier Cru NV
 - Rosé Ambonnay Grand Cru NV



◆ ANGELLIS RM

- アンジェリス (ザアレ・ド・ラルヌ)
- Tradition Blanc de Noirs Brut NV
 - Rosé Brut NV



◆ PHILIPPE DECHELLE RM

- フィリップ デュシェレ (ザアレ・ド・ラルヌ)
- Blanc de Blancs Brut 2016
 - Blanc de Noirs Brut 2014
 - Blanc de Noirs Brut 2016
 - Cuvée Nude Brut Nature 2015
 - Cuvée Terrienne Brut NV



PATRICK SOUTIRAN

— パトリック スティラン —

最良のヴィンテージにのみ生産する
「銀の至宝」の名を持つトップキュヴェ



シャンパーニュ プレッシューズ ダルジャン
アンボネ グラン クリュ 2018
Champagne Precieuse d'Argent Ambonnay Grand Cru

熟成するに値すると判断した出来の良い年にのみ造るスペシャル キュヴェです。アンボネの丘の中腹のグラン クリュの特別な区画のシャルドネを 100%使っています。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。発酵は、タンクで行なっています。葡萄の持つ酸度を高く保ち、より長くシャンパーニュの新鮮さを確保するために、マロラクティック発酵はしません。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。36~60ヶ月熟成させています。キュヴェ名は、「銀の至宝」を意味します。平均生産量は3,000本で、2018VTは2,850本でした。

★「アシェット ガイド 2025」2星

【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/シャンパーニュ/A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-303/JAN：4935919963039/容量：750ml

¥15,180(本体価格¥13,800)

極辛口に仕立てて素材の味を引き出しました



シャンパーニュ ブランド ノワール
アンボネ グラン クリュ ドザージュ ゼロ NV
Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru
Dosage Zéro

ドザージュを行わない辛口仕立てのキュヴェです。通常のブランド ノワール (FD-182) よりも1年以上長く瓶内熟成を行い、葡萄そのものが持つ風味を引き出しています。骨格と深みがあります。

★「ゴエミヨ 2023:web版」92点

【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/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FD-088 容量：750ml

JAN：4935919960885

¥12,100(本体価格¥11,000)



シャンパーニュ ブランド ノワール
アンボネ グラン クリュ NV
Champagne Blanc de Noirs Ambonnay Grand Cru

パトリック スティランの看板商品です。グラン クリュ格付けのアンボネ村のピノ ノワールを100%使用しています。樹齢は30年から、古いもので100年ほどです。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。冷却過程を経て、ろ過と清澄をします。瓶詰後、24~36ヶ月熟成させています。

【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/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FD-182 容量：750ml

JAN：4935919961820

¥9,350(本体価格¥8,500)

パトリック スティランの看板“ブランド ノワール”

珍しいトレパイク産のブランド ブラン



シャンパーニュ ブランド ブラン
トレパイク ブルミエ クリュ NV
Champagne Blanc de Blancs Trépail Premier Cru

ブルミエ クリュ格付けのトレパイク村(95%格付け)のシャルドネを100%使用しています。果汁はキュヴェ（一番搾り）100%です。瓶詰後、24~36ヶ月熟成させています。

【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/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-301 容量：750ml

JAN：4935919963015

¥9,350(本体価格¥8,500)



シャンパーニュ ロゼ
アンボネ グラン クリュ NV
Champagne Rosé Ambonnay Grand Cru

「シャルドネがフレッシュさを表現し、ピノ ノワールは構成とボディを与える」。瓶詰後、24~36ヶ月熟成させます。小さな赤い果実、フランボワーズ、カシス、サクランボの香りがあります。

【ロゼ・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/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ、ピノ ノワール

品番：FD-183 容量：750ml

JAN：4935919961837

¥9,900(本体価格¥9,000)



わずか3.1haの自家畑の葡萄を使用
アンボネの個性を引き出す
トップクラスの生産者

当主を務めるファブリス（弟）とエステル（姉）

ANGELLIS

— アンジェリス —

昔ながらの方法にこだわる家族経営の生産者
ブレンドで魅せる深みあるシャンパーニュ



ヴァレ ド ラ マル又らしくムニエ主体で造る
定番のブランド ノワール

シャンパーニュ トラディション
ブランド ノワール ブリュット NV
Champagne Tradition Blanc de Noirs Brut

マルヌ渓谷で主に栽培されているムニエを主体とするブランド ノワールです。輝きのある淡い黄金色、きめ細かく、生き生きとした泡があります。桃やリンゴのフルーツの香りに加え、アーモンドやクレメンタイン（小さなミカン）の皮の要素が感じられます。空気に触れると甘いスイカズラやエキゾチックな果物の香りが広がります。豊かで丸みのある口当たりはとてバランスが良く、フレッシュで味わい深く、トロピカルフルーツのニュアンスが長い余韻に漂います。瓶で熟成とともに 60 ヶ月熟成させています。収穫は手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房をプレスし、発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行ないます。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。

【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/シャンパーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ムニエ 80%、ピノ ノワール 20%
品番：FD-298/JAN：4935919962988/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



ドミニク（母）と、現当主のクリスティーヌ（娘）。
「セレブのところには出していないよ！」と話す通り、
小規模ながら手の届く価格で販売するのがこだわり。



ピノ ノワールを 50%使用し、シャルドネとムニエをブレンドしたエレガントなロゼ

シャンパーニュ ロゼ ブリュット NV
Champagne Rosé Brut

ピノ ノワールを主体に、シャルドネとムニエをブレンドしています。サーモンピンクを帯びた輝きのあるラズベリーピンクの外観、洗練されたきめ細かな泡があります。ラズベリーのアロマにレッドカラント、イチゴ、チェリー、ピンク グレープフルーツが混ざります。空気に触れるとスミレやバラのアロマが現れます。生き生きとした豊かな果実味と心地よい酸があり、長い余韻が楽しめます。収穫は 100%手摘みで行います。葡萄は除梗せず全房を古い木製の垂直式圧搾機でプレスします。アルコール発酵およびマロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。ベースワインをブレンドした後、瓶内二次発酵を行います。

【ロゼ・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.
葡萄品種：ピノ ノワール 50%、シャルドネ 30%、ムニエ 20%
品番：FD-103/JAN：4935919961035/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)



昔ながらの木製の垂直式圧搾機で優しく圧搾し、澄んだ果汁を得る。



マルヌ川の影響で霧が発生する畑。耐カビ性の高いムニエが植えられている。

PHILIPPE DECHELLE

— フィリップ ドウシェル —

フィリップ ドウシェルが得意とする シャルドネ単一で仕込む最上級品



シャンパーニュ ブランド ブラン ブリュット 2016

Champagne Blanc de Blancs Brut

このメゾンの栽培面積の40%を占める、シャルドネを100%使用して造られます。「シャルドネからのワインはフローラルで、柑橘や、時にミネラルなどの、繊細なアロマが特徴です。フレッシュで、エレガントでミネラル感があり、熟成がゆっくりと進むため長期熟成に適しています」。澱と共にボトルで最低でも48ヶ月熟成させます。アカシアの花や白桃、レモン、フレッシュなミント、ミモザの花、リングゴやアーモンドのアロマがあります。口当たりはしなやかでフレッシュ、クリーミーで溶けるような泡が感じられます。レモンや塩っぽさを感じる非常にバランスのとれた余韻があります。

【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/シャンパーニュ/A.O.C. 葡萄品種：シャルドネ 100%

品番：FD-102/JAN：4935919961028/容量：750ml

¥14,080(本体価格¥12,800)



優良年のピノ ノワール 100%で仕込む、ヴィンテージ入りのブランド ノワール

2014VT (FC-795)

限定 75本



シャンパーニュ ブランド ノワール ブリュット

Champagne Blanc de Noirs Brut

洗練されたきめ細かい泡が広がります。アプリコットやスモモ、甘いアーモンドやパイナップル、カリン、ハチミツ、オレンジ、文旦、ミルクキャラメルなどの様々なアロマが感じられます。口当たりは瑞々しくフレッシュ、非常にクリーミーで溶けるような泡が感じられます。柑橘系の果実を思わせるしっかりとした酸が全体を支えています。さらに中間ではポリウムのある果実味、ミネラル、塩っぽさを感じられます。洗練された熟した果実味が感じられる豊かな余韻があります。収穫は手摘みで行い、セラーに運んだらすぐに圧搾します。ベースワインの発酵、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行います。約8ヶ月タンクで熟成させた後、ブレンドし、5月に瓶詰め(ティラージュ)を行います。澱と共にボトルで最低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><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

【2014VT】品番：FC-795/JAN：4935919317955/容量：750ml

【2016VT】品番：FD-101/JAN：4935919961011/容量：750ml

¥9,900(本体価格¥9,000)

¥11,550(本体価格¥10,500)

フィリップの娘クララが考案したピュアな1本



シャンパーニュ キュヴェ ヌード

ブリュット ナチュラル 2015

Champagne Cuvée Nude Brut Nature

ピュアで繊細、ワインの自然な姿をそのまま表現したキュヴェを目指しています。完熟した黄色の果実、カaramel、かすかに洋梨とアーモンドのタルトの要素が感じられます。フレッシュでエレガントかつピュアな口当たりです。澱と共にボトルで48ヶ月熟成させます。

【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/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%

品番：FC-794 容量：750ml

JAN：4935919317948

¥10,780(本体価格¥9,800)

3つの品種を1/3ずつブレンドしました



シャンパーニュ キュヴェ

テリエンヌ ブリュット NV

Champagne Cuvée Terrienne Brut

シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを同比率でブレンドしたキュヴェです。ローストしたヘーゼルナッツやブラリネ、ハチミツ、フレッシュなフルーツのアロマが広がります。繊細で非常にバランスのとれた味わいです。澱と共にボトルで最低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><Aic. 12.0%>

国/地域等：フランス/シャンパーニュ/A.O.C.

葡萄品種：シャルドネ、ムニエ、ピノ ノワール

品番：FC-793 容量：750ml

JAN：4935919317931

¥8,580(本体価格¥7,800)

限定

100本

タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パプすべてで最高峰に君臨
南ローヌのトップ生産者“ドメーヌ ドラ モルドレ”



Domaine de la Mordorée
ドメーヌ ドラ モルドレ

「アンブル デロルムは現在、タヴェルにあるこのドメーヌの指揮を完全に執っているようだ。ビオディナミと有機栽培を実践するモルドレは、いわゆるローヌ左岸におけるこれらの実践の旗手である。(中略)ここはシャトーヌフ デュ パプの確かな供給元であることに変わりはないが、その真価はタヴェルとリラックにあり、それらはしばしばこれらのオペレーションの中でも最高の部類に入る」

—『ワイン アドヴォケート 2023.9.30』より



“【現地視察レポート】伝説となった醸造家、クリストフ デロルムの遺志が宿る別格のワイン。ヴァンド フランスから圧巻のクオリティ！”

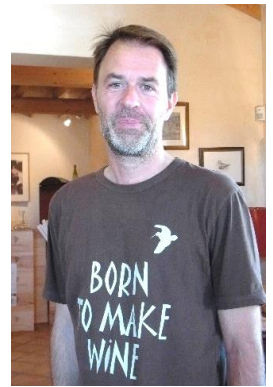
ドメーヌ ドラ モルドレの 2024 年版現地視察レポートを弊社ホームページにて公開中です。

QR コードまたは URL (<https://www.inaba-wine.co.jp/news/1728959821-469539>) より、該当ページにアクセスできます。ぜひご覧ください。



伝説となった醸造家 — クリストフ デロルム —

ドメーヌ ド ラ モルドレは、1986年にフランス デロルムによって設立されました。その後、1989年よりフランスの長男であるクリストフが中心となってワイナリーを牽引するようになると、わずか10年ほどで南ローヌのトップ ドメーヌの一員として知られるようになりました。かの有名なロバート パーカー氏は『ワイン アドヴォケイト』で、「シャトーヌフ デュ パヴ ラ レイヌ デ ボワ」の2001VTに100点満点を献上し、その品質を絶賛しました。タヴェルについては、同じく『ワイン アドヴォケイト』が、「ラ レイヌ デ ボワ」に2011~2017VT、2022VTで93点を与えており、常に安定したクオリティの高さで知られています。また、『ヴィノス』でのタヴェルのトップスコアは94点で、モルドレの「ラ レイヌ デ ボワ」の2020VTが獲得しています。さらに、『ワイン アドヴォケイト』のリラックのトップスコアは94点で、「ラ レイヌ デ ボワ」の2007VT、稀にしか造られない最上級品「ラ プリュム デュ パントル」の2012VT、2016VTのみがこの評価を獲得しています。こうして、瞬く間にスター生産者の地位を確立したクリストフでしたが、2015年、惜しまれながらこの世を去りました。2017年に独立するまでローヌ担当だったジェブ ダナックは、『ワイン アドヴォケイト#221』で次のようにコメントしています。「2015年の6月10日の朝、クリストフ デロルムが52歳の若さで心臓発作によりこの世を去った事を知り、私はショックで落ち込んだ。(中略)彼は信じられないほど熱血的な人物で、何が何でも品質を追求していた」。同誌には、クリストフが書いた次のような文章も掲載されています。



クリストフ デロルム

「これは他の人には受け入れがたいことかもしれませんが、私は最高のワインを得るために出来る限りのことをやらないということが耐えられないのです。私の場合、これは気持ちの問題だけではなく、人生の哲学です。良く出来た仕事に対する愛情と言えるでしょう。決して諦めることなく、全ての細かな点をケアすること。たとえ、すぐに結果が出なかったとしても、です。今、自分がやっていることに常し常で良いか問いかけ、サステナブルな農業をベースにした自分のワイナリーの本当の価値を見失わないようにしながら、常にもっと良い方法があるに違いないと思っています」



モルドレのワイン造りを担うレミ ショーヴェ (左)

トップ ドメーヌのワイン造りを担う醸造家 レミ ショーヴェの手腕

クリストフの築いた伝説は、彼の右腕として2010年から勤務しているレミ ショーヴェへと受け継がれています。また、クリストフの娘アンブルもドメーヌに参加しており、『ワイン アドヴォケイト#245』では、「まだ20代と若いアンブル デロルムのリーダーシップの下、タヴェルの歴史的なエステートは、様々な賞賛すべきワインを造り続けている」と評価されています。新体制でのスタートは、ドメーヌ ド ラ モルドレにとっても予期しないものではありませんでしたが、リリースされたワインは、クリストフの掲げた品質第一主義の哲学を反映した素晴らしいものでした。『ワイン アドヴォケイト#227』は、「これらの2015年の樽サンプルを見る限り、このドメーヌは今でも信じられないほどの実力を持っていることは明らかです」とコメントし、「シャトーヌフ デュ パヴ ラ レイヌ デ ボワ」の2016VTは、『ジェブ ダナック.com』で100点、『ワイン アドヴォケイト #239』で98点を獲得し、新生モルドレの実力を世に知らしめました。

「どんな年だろうと何があろうと、品質を第一に考えている」

ドメーヌ ド ラ モルドレのワイナリーは、タヴェルに位置しており、25kmほど離れたシャトーヌフ デュ パヴのワインも、特別な許可を受けて同じセラーで醸造しています。この隣接したアペラシオンである、タヴェル、リラック、シャトーヌフ デュ パヴのいずれも並外れた品質を備えたワインを生産しており、『ワイン アドヴォケイト』を始め、『ワイン スペクテーター』、『ヴィノス』、『デカンター』などの著名な専門誌や、ジェブ ダナック、ジャンシス ロビンソンなどの評論家によって毎年のように高い評価を獲得しています。「ジャンシス ロビンソン.com」は、リラックについての説明文中で「ドメーヌ ド ラ モルドレは最高の生産者の一つ」と紹介しています。2019年に現地を訪問した際、新たにドメーヌを牽引する立場となったアンブルが言った「どんな年だろうと何があろうと、品質を第一に考えている」という言葉には、偉大な父の時代から変わらないモルドレの哲学が反映されています。



アンブルと母のマドレーヌ

自然と生物多様性を重視した有機栽培が、最高の葡萄と最高のワインを生む

畑は現在42ヘクタールを所有しています。以前からずっとオーガニック栽培を行っていましたが、2013年に正式にオーガニック認証を取得しています。ワインのバックラベルには、ABマーク、ユーロリーフが表示されています。ピオディナミも実践しており、一部のワインにはデメテルが表示されています。他には、新たにHVE (Haute Valeur Environmental 環境価値重視) のレベル3の認証を取得しました。これは、農業従事者のための環境認証で、3段階に分かれている認証の中の最上のレベルに当たります。また、vigneron independent (自家畑、自家醸造を行う小規模な葡萄栽培者の団体)にも加盟しています。すべての畑の葡萄は手摘みで収穫し、厳しい選別をしてワイン造りを行なっています。「私たちの目的は、人と自然を尊重しながら、可能な限り最高の葡萄、そして最高のワインを皆様にお届けすることです。私たちが行うすべての作業は認定を受け、環境と生物多様性を尊重しているものとして承認されています。これらの認証を受けることは、私たちが自然と生物多様性を尊重していることを確かなものにするために必須だと考えています」



様々な認証や加盟団体のロゴマーク

VIN DE FRANCE / ヴァンド フランス

等級なしのワインでさえ、圧倒されるような素晴らしいクオリティを見せつけます。トップ生産者の風格をぜひご体感ください。



① レ ビュ ル ド ラ モ ル ド レ ペティアン ナチュレ ロゼ 2023

Les Bulles de la Mordorée Petillant Naturel Rosé

モルドレがついにリリースしたペット ナットで、この 2023VT がファーストヴィンテージです。生産本数はわずかに 2,000 本しかなく、極めて貴重なワインといえます。森の近くの畑で、砂質や石灰質土壌の複数区画からの葡萄をブレンドしており、フレッシュなワインができるといいます。イチゴやラズベリーを思わせる赤い小さな果実やバラの花のチャームングなアロマが広がります。フレッシュかつフルーティ、非常に洗練された味わいが楽しめます。手摘みで収穫し、人の手で厳しく選別して健全な葡萄だけを残します。プレスした果汁を発酵させ、発酵の途中で瓶詰を行い、ボトルの中でアルコール発酵が完了します。果汁に含まれる自然の糖分による発酵の際に炭酸ガスが発生します。

ロゼ・泡・辛口 <Alc. 12.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ、クレレット、他 有機認証：ユーロリーフ、AB
品番：FD-271/JAN：4935919962711/容量：750ml
¥4,400(本体価格¥4,000)



② ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ブ ラ ン 2022

La Remise de La Mordorée Blanc

※限定 60 本。無くなり次第、FD-270・¥3,300 に品番・価格が変更となります。

輝きのある美しい金色、白い花や白い果実の豊かなアロマが広がります。口に含むと非常にフルーティでありながら張りがあり、しっかりとしたボディが感じられます。畑の土壌は少し粘土の混ざる砂質です。収穫は厳しく選別しながら 100%手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎し圧搾します。発酵は野生酵母を使い、ステンレスタンクで温度コントロールしながら発酵させます。

白・辛口 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：クレレット 80%、ヴィオニエ 20% 有機認証：ユーロリーフ
品番：FC-818/JAN：4935919318181/容量：750ml

¥3,520(本体価格¥3,200)

③ ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ロゼ 2023

La Remise de La Mordorée Rosé

鮮やかで透明感があるロゼカラー、花のアロマをはじめイチゴやレッドカラントなどの赤い果実やシトラスのアロマが感じられます。口に含むと新鮮ではつつとした酸とフレッシュでフルーティな口当たりが感じられます。収穫量は 50hl/ha、収穫は手摘みで行います。石灰質と少し粘土の混じった砂利質の土壌で葡萄の平均樹齢は 9 年です。100%除梗し、破碎せず圧搾します。

ロゼ・辛口 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ
葡萄品種：グルナッシュ 有機認証：ユーロリーフ
品番：FD-269/JAN：4935919962698/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

④ ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ルージュ

La Remise de La Mordoree Rouge

葡萄はリラック、コート デュ ローヌの若い樹齢のものを使用。土壌は、粘土と砂です。手摘みで 100%除梗し、野生酵母を使いステンレスタンクで最高 25 度で 21 日間の長い醸しをします。全体の 60%がフリーラン、40%がプレスジュースで、熟成はステンレスタンクで 7 ヶ月行います。深い赤色で、赤い果実、黒い果実（ブラックベリー、ブラックカラント）、花（スミレ、ボタン）の香りがあります。

赤・フルボディ <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ 葡萄品種：グルナッシュ、マルスラン、他
熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ、demeter
【2022VT】品番：FC-827/JAN：4935919318273/容量：750ml
【2023VT】品番：FD-268/JAN：4935919962681/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

¥3,520(本体価格¥3,200)

⑤ ラ ルミーズ ド ラ モ ル ド レ ルージュ SO2 無添加

La Remise de La Mordoree Rouge Sans Sulfites Ajoute

このワインは SO2 無添加で醸造しており、④とほとんど同じラベルですが、SANS SULFITES AJOUTE のマークがついています。「SO2 を添加しなくてもこれほど素晴らしいワインができる、ということ伝えるワインです」とアンプルは話していました。

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 葡萄品種：マルスラン
熟成：ステンレスタンクで 7 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ、demeter
品番：FD-267/JAN：4935919962674/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



A.O.C. COTES DU RHONE / コート デュ ローヌ

自由度の高いヴァンドフランスに対し、この地域の正統派の味わいですが、いずれもモルドレの品質へのこだわりが現れています。

⑥ コート デュ ローヌ ロゼ

Côtes du Rhône Rosé

タヴェルより軽やかでフルーティな飲みやすいワインです。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。フレッシュでまろやか、長い余韻があります。

★2022VT: 「ワイン アドヴォケート 2023.5.19」 90点

ロゼ・辛口 <Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/AOC コート デュ ローヌ

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter

【2022VT】品番: FC-820/JAN: 4935919318204/容量: 750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)

【2023VT】品番: FD-266/JAN: 4935919962667/容量: 750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)



⑥

⑦

⑦ コート デュ ローヌ ルージュ

Côtes du Rhône Rouge

タヴェルより軽やかでフルーティな飲みやすいワインです。バランスのよいアペリティフとしても楽しめます。温度管理のもと、セニエで醸造します。オレンジに近いチェリーピンク。砂糖漬けのオレンジやチェリー、わずかにアニスのニュアンスも感じられます。フレッシュでまろやか、長い余韻があります。

★2022VT: 「ワイン アドヴォケート 2023.5.19」 90点

赤・フルボディ <Alc. ('21VT) 15.0%、('22vt, '23VT) 14.5%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter/AB ('21VTのみ)

【2021VT】品番: FC-619/JAN: 4935919316194/容量: 750ml

¥3,740(本体価格¥3,400)

【2022VT】品番: FD-265/JAN: 4935919962650/容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

【2023VT】品番: FD-264/JAN: 4935919962643/容量: 750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)



A.O.C. TAVEL / タヴェル

タヴェルはフランス三大ロゼワインのひとつに数えられますが、モルドレを象徴するワインでもあります。骨格があり、集約していながらエレガントな辛口ワインで、熟成にも耐えるポテンシャルを持つ素晴らしいワインに仕上げられています。

⑧ タヴェル ロゼ ラ レイヌ デ ボワ

Tavel Rosé La Reine des Bois

モルドレが例年リリースするタヴェルの上級品で、キュヴェ名の「ラ レイヌ デ ボワ」には森の女王という意味があります。明るく輝きのあるバラ色。フランボワーズやイチゴジャムの香りと共に花やシトラスの香りが感じられます。口に含むと、エレガントですが厚みがあり、しっかりと辛口で骨格があります。タヴェルよりボリュームがあり、余韻も長く感じられます。スタンダードの10%の量までしか造らないタヴェル ロゼの最上級キュヴェです。平均樹齢は40年です。土壌は、砂と粘土の土台に小石が混じったテラス状のヴァロング台地です。100%除梗します。48時間低温で醸しを行い、その後ブナマティックプレスで圧搾、22度で発酵します。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。

★2022VT: 「ワイン アドヴォケート 2023.5.19」 93点、「ワイン スペクテーター 2024.8.31」 91点、
「アシェット 2024」 1星

★2023VT: 「ヴィノス 2024.6」 92点

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

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、クレレット、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter

【2022VT】品番: FC-821/JAN: 4935919318211/容量: 750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

【2023VT】品番: FD-262/JAN: 4935919962629/容量: 750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



⑧

⑨

⑨ タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2023

Tavel Rosé La Dame Rousse

ヴァロングとヴェスティードの畑の葡萄を使用します。3種の土壌が混ざり合っていて、ガレ ルレ (丸石)、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は42hL/ha。100%除梗します。低温で36~48時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。ブナマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18度で、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

ロゼ・辛口 <Alc. 14.5%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、サンソー、他 有機認証: ユーロリーフ、demeter

品番: FD-263/JAN: 4935919962636/容量: 750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。

A.O.C. LIRAC / リラック

モルドレが造るリラックは、シャトーヌフ デュ パブを思わせるほど品質が高く、このアペラシオンを代表するものとなっています。

⑩ リラック ブラン ラ レイヌ デ ボワ 2023



Lirac Blanc la Reine des Bois

モルドレが造る白ワインの高級品です。グルナッシュ ブラン、ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、ピクブルなど多種の葡萄をブレンドして造っています。緑がかったゴールド、白い果実、桃、アプリコット、洋梨のアロマ、フレイバーに満ちた、まろやかな味わいです。長い余韻が感じられます。土壌は、砂と赤粘土に小石が混じっています。収量は35hL/haに抑えています。温度管理の下でスキンコンタクトをして、破碎せずに圧搾します。2017VTからは、樽は使わず、ステンレスタンク100%で発酵、熟成させています。

白・辛口 <Aic. 14.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、ヴィオニエ、他

有機認証：ユーロリーフ、demeter

品番：FD-258/JAN：4935919962582/容量：750ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)



⑩

⑪

⑫

⑪ リラック ルージュ ラ ダム ルス



Lirac Rouge La Dame Rousse

小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下ステンレスタンクで、30日間発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。濃いルビーレッド、複雑さのある味わい深い香り。凝縮した果実味があり、かすかな甘みとコーヒーを感じさせる味。心地よい酸味としなやかなタンニンがあり余韻が長く残ります。彼のリラックは5年程かけてよい熟成をします。ロバート パーカー Jr.も「間違いなくこのアペラシオンで造られている最上のキュヴェである。小型化したシャトーヌフ デュ パブのような味のするリラック」と絶賛し、別格の扱いをしています。

★2019VT：「ベタンヌ+ドゥソヴ 2024」91点

★2020VT：「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星、「ワイン アドヴォケイト 202.9.30」91点

赤・フルボディ <Aic. ('20VT, '22VT) 15.0%, ('19VT) 14.5%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：グルナッシュ、シラー

有機認証：ユーロリーフ ('19VT, '20VT, '22VT)、demeter ('20VT, '22VT)、AB ('19VT, '20VT)

【2019VT】品番：FC-822/JAN：4935919318228/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2020VT】品番：FC-623/JAN：4935919316231/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

【2022VT】品番：FD-260/JAN：4935919962605/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

⑫ リラック ルージュ ラ レイヌ デ ボワ



Lirac Rouge La Reine des Bois

クリストフの1番のお気に入りがこのキュヴェでした。ドメーヌを象徴するワインです。古い樹齢の区画の葡萄を使っています。濃いルビー、クレーム ド カシスやブラックベリーの良い香りが感じられます。リッチな味わいでボリュームがあり、フルボディです。ピュアで長い余韻が続きます。シャトーヌフ デュ パブを彷彿とさせる香りと味わいです。小石混じりの、粘土質白亜、粘土質石灰岩土壌です。100%除梗します。収穫量は、30hL/haです。温度管理の下、ステンレスタンクで30日の発酵と長い醸しをします。グルナッシュはシラーと、ムールヴェードルは遅摘みのシラーと混醸することで複雑さが出ます。15%を樽(新樽でない)、残りはステンレスタンクで熟成させています。

★2020VT：「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93点、「デカンター 2022.04」92点、「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」2星

赤・フルボディ <Aic. ('20VT) 15.5%, ('22VT) 15.0%>

国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 有機認証：ユーロリーフ、demeter/AB ('20VTのみ)

熟成：樽15%、ステンレスタンク85%

【2020VT】品番：FC-823/JAN：4935919318235/容量：750ml

¥7,480(本体価格¥6,800)

【2022VT】品番：FD-259/JAN：4935919962599/容量：750ml

¥8,250(本体価格¥7,500)

◆ラ プリュム デュ パントル

“画家の羽ペン”。2003VT、2005VTに生産した特別なシャトーヌフ デュ パブにのみ使用していましたが、近年、リラックやタヴェルにおいても、特に優れたヴィンテージにのみ、この名前を使用したワインを限定生産しています。

◆ラ レイヌ デ ボワ

“森の女王”。各アペラシオンのトップ キュヴェに使用します。

◆ラ ダム ルス

“赤毛の女性”。各アペラシオンのノーマル キュヴェに使用します。

◆ラ ルミーズ ド ラ モルドレ

“ヤマシギのすみから ルミゼ”。ラ ルミゼという場所の名前に由来します。テーブル ワインに使用します。

◆ラ ベル ヴォヤージュズ (2015VTまで使用)/ラ ダム ヴォヤージュズ(2016VTから使用)

“美しい旅人”/“旅する女性”。シャトーヌフ デュ パブのセカンド キュヴェを造るにあたり、この名前を使い始めました。

A.O.C. CHATEAUNEUF DU PAPE / シャトーヌフ デュ パプ

数多くのライバルがひしめくシャトーヌフ デュ パプにおいても、モルドレはその実力を発揮してきました。過去には、ロバート パーカー やジェブ ダナックから 100 点を献上されています。



⑬

⑭

⑬ シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ ダム ヴォヤージューズ

Châteauneuf du Pape Rouge La Dame Voyageuse

「ラ ダム ヴォヤージューズ」とは「旅をする女性」という意味です。レイヌ デ ボウとの違いは、よりグルナッシュの比率が高く、熟成のタンクの比率を多くしていることです。土壌はガレ ルレと呼ばれる丸石の下に粘土とシリカ（珪土）を含む組成です。収穫は選別しながら行います。葡萄は 100%除梗します。選別酵母と野生酵母を使用しています。発酵は 50hL のコンクリートタンクで行います。30 日間の長い醸しを行います。15%を 1~3 回使用樽で、残りはステンレスタンクで熟成させます。

★2021VT:「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」93 点、「ワイン スペクテーター 2024.3.31」92 点、
「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」91 点

★2022VT:「デカンター2023.9.18」95 点、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」93 点



赤・フルボディ <Alc. ('21VT) 15.5%、('22VT) 14.5%>

国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、他

有機認証: AB、ユーロリーフ、demeter

熟成: 1~3 回使用樽 15%、ステンレスタンク 85%

【2021VT】品番: FC-825/JAN: 4935919318259/容量: 750ml **¥12,650**(本体価格¥11,500)

【2022VT】品番: FD-257/JAN: 4935919962575/容量: 750ml **¥13,200**(本体価格¥12,000)

⑭ シャトーヌフ デュ パプ ルージュ ラ レイヌ デ ボウ

Châteauneuf du Pape Rouge La Reine des Bois

シャトーヌフ デュ パプで最も優れた畑として知られる「ラ クロー」の葡萄を使用しています。エレガンスと集約を兼ね備え、余韻の長さが他のワインとは比べ物にならない、パーフェクトとも言えるシャトーヌフ デュ パプです。透けて通らない深く濃いリビー、なめし革、黒トリュフやコーヒー、凝縮した赤い果実のアロマがあります。ふくよかで集約があり、フレイバーにあふれています。リコリスを思わせるフルーティで長い余韻があります。シリカと小石の混ざった粘土土壌。収穫量を 30hl/ha に抑えて造っています。100%除梗します。発酵は 50hl のコンクリートタンクを使用。30 日という長い時間をかけ、34 度でゆっくりと発酵させます。20%はオーク樽で、残りはステンレスタンクで熟成させています。

★2021VT:「デカンター2022.10.1」95 点、「ワイン スペクテーター 2024.3.31」94 点、「ワイン アドヴォケイト 2023.9.30」93+点、
「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」92 点、「アシェット 2024」1 星

★2022VT:「デカンター 2024.3」98 点、「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025」94 点

赤・フルボディ <Alc. ('21VT) 15.5%、('22VT) 15.0%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、他

有機認証: AB、ユーロリーフ、demeter 熟成: 樽 20%、ステンレスタンク 80%

【2021VT】品番: FC-826/JAN: 4935919318266/容量: 750ml

¥17,600(本体価格¥16,000)

【2022VT】品番: FD-256/JAN: 4935919962568/容量: 750ml

¥18,700(本体価格¥17,000)



A.O.C. CONDRIEU / コンドリュエー

南ローヌの造り手であるモルドレのラインナップで、最も異質といえるのがこのコンドリュエーです。ヴィオニエ 100%で造られ、豊かなアロマを持つこのワインは、本当にごくわずかな数量しか入手することができません。特別オファーを受けて輸入することができた限定品です。

⑮ コンドリュエー 2020

Condrieu

モルドレが唯一生産する北ローヌのワインです。ラベルにはドメーヌ ド ラ モルドレの表記はなく、「クリストフ デロルム」の名義でリリースされています。コンドリュエーの畑はわずか 0.8ha しかないため、年間生産量はたったの 1,000 本という希少なワインです。グリーンを帯びた輝きのある金色、白桃など白い果実やマンゴー、パッションフルーツのエキゾチックな果実のアロマがあります。口に含むと非常にまろやかで、深みのある果実のフレイバーが一杯に広がります。複雑で長い余韻が感じられます。畑は脆い花崗岩質の土壌で、急斜面に位置しています。非常に痩せた土壌のため収量は極めて低く、わずか 15hl/ha です。ヴィオニエの樹齢は 25 年です。手摘みで収穫した葡萄は、低温でスキンコンタクトを行います。圧搾した後、樽（新樽ではない）で発酵させます。

白・辛口 <Alc. 14.0%> 国/地域等: フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種: ヴィオニエ

品番: FC-631/JAN: 4935919316316/容量: 750ml

¥17,600(本体価格¥16,000)



⑮



ドメーヌ コルボワ

DOMAINE COLBOIS

左から、オーナーのバンジャマン、妻のカリーヌ

ブルゴーニュの忘れられた村、シトリー ル フォールの個人生産者が造る 探す価値のある AOC “ブルゴーニュ シトリー” からのワイン

中世の面影を残す小さな村、シトリー ル フォールのワイン

ドメーヌ コルボワは、ブルゴーニュのヨンヌ県オーセロワ地区に位置する、シトリー ル フォールの家族経営の生産者です。シトリー ル フォールは、シャブリから 12km ほど南西に位置し、非常に古くからワイン造りが行われていた歴史的な村です。人口はわずか 300 人ほどで、葡萄畑の面積は合計で約 80ha ほどしかありません。コルボワ家は 4 世代にわたり葡萄栽培を行ってきました。バンジャマンの父、ミシェル コルボワは 1970 年まで両親と共にワイン造りを行っていましたが、2ha の畑と共に独立し、1988 年に自身のドメーヌを設立します。2001 年には、ミシェルの息子であり、現在のオーナーであるバンジャマンがワイン造りに加入しました。



ジャスパール モリス MW は、『ブルゴーニュワイン大全』の中で、「小さなシトリーの村は時間の流れに取り残されたような感がある。シャブリからサン＝プリリに向かう途中になれば、私も訪れることがなかったかもしれない」、「1993 年に設立されたこのアペラシオンは赤と白を対象にしているが、シトリーではシャルドネ種から造られる白ワインが赤よりもはるかに有名である。歴史的にはシトリーはアリゴテ種のワインが高く評価されていた（中略）。近年では再びピノ・ノワールが栽培されるようになり、イランシーの濃く骨太のものに比べて軽く、かぐわしいスタイルのワインを生んでいる」と記しています。



このエリアでいち早く元詰めを開始

バンジャマンの祖父ポールの時代は混合農業を實踐しており、葡萄栽培の他に穀物やサクランボの栽培、酪農を行っていたため、ワインは少しか生産していませんでした。また、当時はバルクでの販売だけでしたが、1968 年からは、このエリアではいち早くドメーヌ元詰めでの販売をスタートさせました。その後、ミシェルがドメーヌを立ち上げ、ワイン造りに注力すると大きく発展をとげました。現在、シトリー ル フォールとシャブリに合計 20ha の畑を所有しています。シトリーには 13.3ha を所有しており、その内訳はシャルドネが 4.1ha、アリゴテが 4.6ha、ピノ ノワールが 4.6ha です。シャブリには 6.7ha を所有しており、その内訳はシャブリが 5.6ha、ブルミエ クリュが 1.1ha となっています。シトリーの土壌は、このエリアに典型的なキンメリジャンの石灰岩とマール（泥灰土）です。HVE のレベル 3 を取得しており、高品質の葡萄を得るため、厳しく収量を制限しています。通常、1つの枝に 3つの芽が出ますが、芽かきによって真ん中の 1つを取り除きます。収穫はすべて機械摘みです。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。

栽培、醸造について

選別酵母を添加せず、野生酵母のみでアルコール発酵を行います。白ワインの発酵と熟成は、主に温度管理されたステンレスタンクで行いますが「シャブリ ヴィエユ ヴィーニュ (FC-920)」と「ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ (FC-923)」では木樽も使用しています。発酵タンクが置かれているセラーの天井には穴が開けられており、上の階でプレスした果汁を、この穴からつないだホースを通して、上から下へと重力を利用して移動させるグラヴィティーフローシステムを採用しています。これにより、果汁にストレスを与えないようにしています。



木樽は 228L、500L のものを主に使用していますが、2022VT は、タランソー社製の 12hL の樽を実験的に 1 樽使用しています。バンジャマンはこの樽について、「樽香がほとんどつかず、とても洗練された味わいで風味の持続性が長く、ワインが持つ特徴を保ったままで熟成出来るというとても良い結果が得られた。楕円形で自然対流が起き、澱が循環してくれる。今後、この樽を 4 つ買い足す予定」と話していました。この樽の導入によって、今後の品質向上がさらに期待できます。



「アシェット 2024」において 3 つのワインが高い評価を獲得。

ドメーヌ コルボワのワインは、「アシェット 2024」において、2022VT のブルゴーニュ シトリー ブラン (品番 FC-921)、ブルゴーニュ アリゴテ (品番 FC-918) が 2 星、同じく 2022VT のシャブリ (品番 FC-919) が 1 星を獲得と 3 つのアベラシオンで高評価を得ています。アシェットは、生産者ごとではなく、アベラシオンごとにワイン単位で評価が掲載されており、消費者目線に近い特徴があります。そんな中で複数のアベラシオンで評価を得ているドメーヌ コルボワは、知る人ぞ知る存在となっております。

バンジャマンは、シトリーとシャブリの違いについて、味わいの傾向は似ているとしながらも、「シトリーとシャブリは近いので、ワインの味わいも似てくる。比べると、シトリーはフルーツ、シャブリはミネラルがより強い」と話してくれました。

ヴィンテージについて (2024 年 5 月現地訪問時のコメント)

2024VT…………「去年の 10 月からずっと雨が続けている。葡萄の生育シーズンの初期は霜や雹など色々な問題が起きるので、日が出してくれるのを心待ちにしている。シャブリの畑で霜害があり、ヴィエユ ヴィーニュ の畑で 50%ほどダメージを受けた。気温はマイナス 1.5 度程度だったが、雨が降ってしまったため、それで霜が降りた」

2023VT…………「とても暑く乾燥したヴィンテージ。今年 (2024 年) と同じように初期は雨が多かったが、7~8 月の収穫前の大事な時期は乾燥していた。2022VT、2023VT はどちらも暖かいヴィンテージで似ている。特に赤ワインにとっても良いヴィンテージだった」

2022VT…………「非常に暖かくフルーティなヴィンテージで、最大限の収量が得られた。2021VT とは真逆のキャラクターを持つ。シトリーの通常の収穫時期は 9 月 25 日以降だが、8 月 20 日から収穫が始まり、極めて早い収穫となった。一年中雨が降らず乾燥していた。ワインの味わいを決めるのは、7~8 月の気候だ。2023VT と同様、この時期が乾燥していたことで、似た味わいのヴィンテージになった」

2021VT…………「本当に難しい年で、霜害や夏の多雨による病害で 90%減となった。赤ワインは軽やかな仕上がり」



アルモニに使用するシャルドネの畑 (平均樹齢 40 年)。標高 250m、南西向きやや斜面の畑。粘土石灰質でシャブリと同様の土壌で、アンモナイトの化石も出土する。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。

コルボワが造るシトリー ルージュの 最上級キュヴェ

今年5月の現地視察で品質の高さに驚かされた1本
「通常このワインは私たちのワイナリーに来てくれた方だけに販売しています」

限定
120本

New

ブルゴーニュ シトリー ルージュ アルモニ 2022 Bourgogne Chitry Rouge Harmonie

「アルモニ」はコルボワが造る赤ワインの最上級キュヴェです。2022VTの生産量は約3800本です。アルモニに使う葡萄は0.5haの単一区画、平均樹齢65年、日当たりの良い南向きです。黒い果実と樽熟成によるスパイシーな要素が混ざる複雑なアロマがあります。口を含むと丸みがありたっぷりとしたボディを感じ、しっかりとしつつもしなやかなタンニンが心地よく感じられます。余韻にもアロマに感じた黒い果実のニュアンスが漂います。発酵は野生酵母を使います。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。熟成はオーク樽（新樽なし）で18ヶ月行います。



【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：オーク樽（新樽なし）で18ヶ月

品番：FD-347/JAN：4935919963473/容量：750ml

¥6,600(本体価格¥6,000)

平均樹齢25年の単一区画「レ ダーム」から造られるシトリー ルージュ
「チェリーの要素やペッパーのような味わいが感じられます」

ブルゴーニュ シトリー ルージュ レ ダーム 2022 Bourgogne Chitry Rouge Les Dames

このワインは「レ ダーム」と呼ばれる2.02haの南向きの単一区画で葡萄の平均樹齢は25年、栽植密度は6,000本/haです。黒い果実やスパイスのアロマに樽のローストの要素が混ざりあっています。口当たりはジューシーで丸みがあり、非常になめらかで溶け込むようなタンニンがあります。余韻にもアロマと同じ黒い果実の要素が漂います。収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。発酵後、228Lのオーク樽に移し約12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：オーク樽で約12ヶ月

品番：FC-922/JAN：4935919319225/容量：750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

“レ ダーム”より軽やかでフルーティな個性をもっています

ブルゴーニュ ルージュ ロンブル ダーナ 2022 Bourgogne Rouge L'Ombre d'Ane

「ロバの影」というユニークな名前を持つキュヴェです。「レ ダームよりも軽やかでフルーティな個性をもっています」とパンジャマンは話してくれました。チェリーや苺の豊かなアロマが広がります。非常にしなやかで丸みのある口当たり、アロマと同じ赤や黒の果実のフレッシュなフレーバーが広がります。心地よく落ち着いた酸が全体を支えています。葡萄の収穫は機械で行います。発酵は野生酵母を使用します。フレッシュさを保つために発酵、熟成はステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.

葡萄品種：ピノ ノワール100% 熟成：ステンレスタンク

品番：FD-129/JAN：4935919961295/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12月時点のものです。



コルボワが造るシトリー ブランの
最上級キュヴェ
樽を使用することで深みと複雑さを引き出しています



ブルゴーニュ シトリー ブラン アルモニ 2021
Bourgogne Chitry Blanc Harmonie

「アルモニ」に使用するのは1.40ha、南西向きの区画です。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は40年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。洋梨やリンゴなど白い果実のアロマと樽熟成による心地よい木のアロマがバランスよく混ざり合っています。フレッシュかつまるやかな口当たりがあり、ほどよいボディと骨格が感じられます。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク50%とオーク樽50%で行います。樽の大部分は228Lの樽、一部500L、新樽は使用していません。熟成も同じステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月行います。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で18ヶ月
品番：FC-923/JAN：4935919319232/容量：750ml
¥4,620(本体価格¥4,200)

シトリー ル フォールの魅力が感じられるスタンダード キュヴェ
2022VTは「アシェット 2024」で2星を獲得

ブルゴーニュ シトリー ブラン 2022
Bourgogne Chitry Blanc

土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は30年、栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。白い果実や花と柑橘系の果物の要素が混ざる複雑かつ洗練されたアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュなアタックがあり、その後から白い果実のフレーバーが現れ、余韻にはたいへん心地よい丸みとボリュームが感じられます。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで行います。熟成も同じステンレスタンクで行います。発酵後、綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。★「アシェット 2024」2星

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月
品番：FC-921/JAN：4935919319218/容量：750ml
¥3,630(本体価格¥3,300)

高品質なアリゴテの産地として高く評価されていたシトリー
平均樹齢50年のアリゴテが生む、素晴らしい凝縮感と深みが魅力です
2022VTは「アシェット 2024」で2星を獲得

ブルゴーニュ アリゴテ 2022
Bourgogne Aligoté

アリゴテの畑はシトリーにあり、土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。平均樹齢は50年ですが一部65年の葡萄もあります。柑橘系の果実や白い花、ミネラルを感じる洗練されたアロマがあります。口に含むとアロマと同じ柑橘系果実のフレーバーが広がり、非常にフレッシュな味わいです。栽植密度は6,000本/haです。収穫は機械で行います。野生酵母にて、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵後、同じステンレスタンクで綺麗な澱と共に約7ヶ月熟成させます。「フランスでもアリゴテの人気はいまひとつで、とても残念です。あまり良い品質のアリゴテがないことや、もう少し高くても良いからシャルドネを選ぶという方が多いためです。しかし、このアリゴテは南向きの古い畑で平均樹齢が50年と古く、葡萄の粒が小さくなるため、凝縮感のあるワインになります。バランスがとても良く、持続性のある風味で、フレッシュです」とパンジャマンは話していました。★「アシェット 2024」2星

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.
葡萄品種：アリゴテ100% 熟成：ステンレスタンクで約7ヶ月
品番：FC-918/JAN：4935919319188/容量：750ml

¥3,190(本体価格¥2,900)



ドロワン、ピクなどの一流生産者を扱う当社があえて輸入する
コルボワのシャブリの品質の高さをぜひ知ってください！

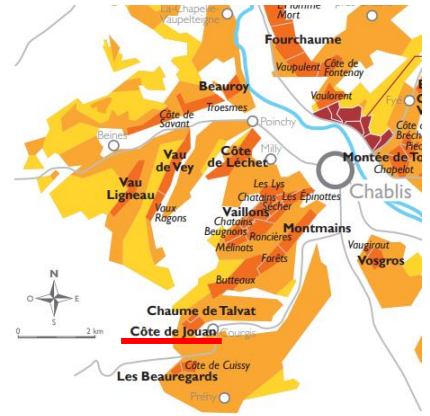


現地訪問した際に、素晴らしい品質と
コストパフォーマンスの高さに驚かされた
注目のシャブリ プルミエ クリュ

2022VT
170 本限り
無くなり次第 2023VT に
切り替わります

シャブリ プルミエ クリュ コート ド ジュアン 2022
Chablis Premier Cru Coté de Joux

シャブリのプルミエ クリュ「コート ド ジュアン」はシャブリ村の南西、モンマンの近くに位置しています。土壌はキンメリジャンの粘土石灰質です。コルボワが所有しているのはクールジ村の約 1.1ha の区画で葡萄の平均樹齢は 25 年、栽植密度は 6,000 本です。収穫は機械で行います。白い花や柑橘系の果実にミネラルの要素が素晴らしく調和しています。口に含むとフレッシュでバランスが良く、グレープフルーツを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。長く心地よい余韻が感じられます。発酵は野生酵母を使います。フレッシュさを保つために発酵、熟成共にステンレスタンクで行います。熟成は綺麗な澱と共に 7ヶ月行います。



【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ プルミエ クリュ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで 7ヶ月
品番：FD-034/JAN：4935919960342/容量：750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

単一区画の樹齢の古い葡萄を使用して造る、シャブリの上級キュヴェ

シャブリ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021
Chablis Vieilles Vignes

ヴィエイユ ヴィーニュはバーヌ村の 1.60ha の単一区画「レ ヴォー ラゴン」の葡萄を使用しています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土、葡萄の平均樹齢は 50 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。最初に樽熟成によるオークの後から、白い果実やトロピカルフルーツのアロマが広がります。口に含むと、樽熟成によるとても心地よいしなやかさが感じられます。余韻にはバランスのとれた酸と樽のバニラや香ばしさがうまく混ざり合っています。発酵は野生酵母を使用し、ステンレスタンク 50%とオーク樽 50%で行います。樽の大部分は 228L の樽、一部 1200L です。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクとオーク樽で熟成
品番：FC-920/JAN：4935919319201/容量：750ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

素晴らしいクオリティのシャブリで、ミネラルがしっかりと感じられます

シャブリ 2022
Chablis

シャブリ、バーヌ、クールジ村の葡萄を使っています。土壌はキンメリジャンの石灰岩と泥灰土です。葡萄の平均樹齢は 30 年、栽植密度は 6,000 本/ha です。収穫は機械で行います。非常にフレッシュ、熟した柑橘系の果実のアロマにミネラルが混ざっています。フルーティで生き生きとした口当たり、長い余韻が感じられます。発酵は野生酵母を使用し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵後、同じステンレスタンクで綺麗な澱と共に約 7ヶ月熟成させます。★「アシェット 2024」1 星

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/シャブリ/A.O.C.
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 7ヶ月
品番：FC-919/JAN：4935919319195/容量：750ml **¥4,620**(本体価格¥4,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。



ROGGIO DEL FILARE

最新の「ガンベロ ロッソ 2025」においても 2021VT が
最高賞トレ ビッキエーリ (3 グラス)

通算 20 回目の獲得!

イタリアワインの中でも存在感を放つ、ヴェレノージの代表作
今回ご紹介する 2019VT は「過去最高の出来」と語る自信作

ロッソ ピチェーノ スペリオール ロジヨ デル フィラーレ 2019 Rosso Piceno Superiore Roggio del Filare

ガンベロ ロッソにおいて 2001VT から 2012VT まで 12 年連続でトレ ビッキエーリを獲得。2013VT は最終選考まで残りましたが受賞には至りませんでした。その後 2014VT から 2019VT まで 6 年連続でトレ ビッキエーリを獲得しています。そして最新の 2025 年版でも 2021VT が同評価を得ており、通算で 20 回目となりました。まさに、ロッソ ピチェーノの傑作といえ、ヴェレノージを象徴するワインです。その中でも、2019VT はワインメーカーのフィリッポが「過去最高の出来」と語る自信作です。ベリー系の果実の複雑で広がりのある上品な芳香、しっとりした果実の深い味わいとエレガントな深みのある力強さを持っています。品質が毎年向上している理由のひとつとして、葡萄の樹齢が上がっていることが挙げられます。石灰岩の混じった粘土質土壌。収穫量を抑え、まず畑で選別し、セラーに運んでからさらに選別します。除梗してから、温度管理とトルモンタージュが出来るステンレスタンクで発酵させます。醸しは約 28 日間です。バリック (新樽) で 18 ヶ月熟成させます。

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

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.
生産者：ヴェレノージ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 70%、サンジョヴェーゼ 30%
熟成：バリック (新樽) で 18 ヶ月熟成

品番：I-971/JAN：4935919059718/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)





オーナーのブルーナ バロンチーニ

父の夢を実現し、5つのカンティーナを所有 トスカーナ各地のサンジョヴェーゼの個性を表現する生産者

バロンチーニ家はサン ジミニャーノの地に、1489年から所有権を得た記録があります。ワイン造りを始める前は、この地で特産品であるサフランをスペインに販売していました。1960年代にはジャウレス バロンチーニがトップクラスのワイン造りで成功を目指し、カンティーナ バロンチーニを立ち上げました。恵まれた土地と家族の協力、先を見越して少しずつ畑を買い足していきました。

ジャウレスの娘ブルーナは、父が亡くなった時に医学の道に進むのを止め、トスカーナの伝統的な D.O.C.G.にワイナリーを持つという父の夢を実現するための計画を立てました。そして、1990年代から2000年代にかけてトスカーナの他のエリア、モンテプルチャーノ、マレンマ、モンタルチャーノ、キャンティクラッシコに畑を購入し事情を拡大していきました。ブルーナが思い描く理想像は、テロワールに密着した、土地の個性が活かされたワインです。現在は、トスカーナで5つのワイナリー（トッレテルツァ、カズッチョ タルレッティ、テヌータ イル ファッジェート、テヌータ ポッジョ イル カステッラーレ、ファットリア クエルチャロッサ）を運営し、トスカーナに根付く葡萄品種サンジョヴェーゼの個性を表現しています。また、特定の銘柄に特化した生産者が多いトスカーナでは珍しく、手頃なワインからプレステージクラスまで幅広いラインナップを生産しています。



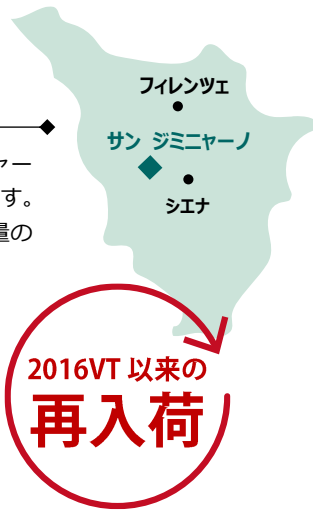
サムエーレ バロンチーニ。ブルーナの甥。2013年にワイナリーに加入。ワイナリーの後継者として活躍中。

TORRE
TERZA

TORRE TERZA

トッレ テルツァ

1489年から土地を所有し、バロンチーニ家のルーツとなったサン ジミニャーノにあるワイナリーです。「トッレ テルツァ」とは、「三番目の塔」の意味です。今日でも、この畑は、情熱を持って運営されており、個性と味わい豊かな少量のワインを生産しています。



バロンチーニ家の歴史の始まり地 サン ジミニャーノの魅力が詰まった 1 本

ヴェルナッチャ ディ サン ジミニャーノ トッレ テルツァ 2023
Vernaccia di San Gimignano Torre Terza

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしました。トスカナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。微かにパイナップルのようなフレッシュな果実のアロマが広がります。きりっとした辛口、長い余韻には少しアーモンドを思わせるフレーバーが感じられます。畑の標高は 350m、粘土質主体で石灰岩と石を含む土壌です。仕立てはコルドン、栽植密度は 3,800 本/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。压榨した後、温度管理したステンレスタンクで発酵させます。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカナ/D.O.C.G.

葡萄品種：ヴェルナッチャ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-085/JAN：4935919940856/容量：750ml

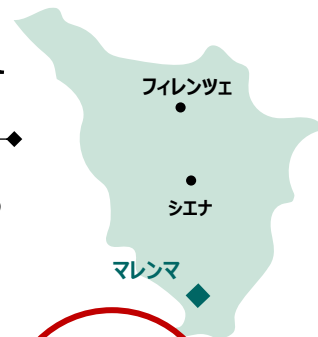
¥2,310(本体価格¥2,100)



FATTORIA QUERCIAROSSA

ファットリア クエルチャロッサ

マレンマにあるワイナリーです。ワイナリー名のクエルチャロッサ（レッドオークの農園の意）は、日光に照らされた丘の葡萄畑の真ん中に立つ、大きな 2 本のオークの木が由来です。



バランスがよく、心地よい口当たりが魅力 食事と共に楽しみたいヴェルメンティーノ

New
新入荷

ヴェルメンティーノ ディ マレンマ フォンテ デッレ セルピ 2023
Vermentino di Maremma Fonte delle Serpi

レモンやライムを思わせる柑橘系の果実のフレッシュなアロマとフレーバーがあります。非常にエレガントで心地よい口当たりが魅力です。畑の標高は 250m、石灰岩を多く含む土壌で栽植密度は 5,000 本/ha です。葡萄の収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は 18 度に温度管理しながらステンレスタンクで行います。綺麗な澱と共に 3 ヶ月ステンレスタンクで熟成させます。

【白・辛口】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカナ/D.O.C.

葡萄品種：ヴェルメンティーノ 100% 熟成：ステンレスタンクで約 3 ヶ月

品番：IA-084/JAN：4935919940849/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。



「マレンマのイメージを伝えたくて このワインを造りました」 ブルーナ バロンチーニ

温暖な気候に恵まれたマレンマの特徴が表現された
やわらかく親しみやすい 1 本



オーサ マレンマ トスカーナ 2021

Osa Maremma Toscana

このワインは現地価格の高騰により、2016VT を最後に一旦は取り扱いを終了いたしました。トスカーナワインのサンプルを複数試した中で品質の向上を再確認出来、再び取り扱いをスタートいたしました。オーサとは、醸造所の近くを流れている川の名前です。「このワインを飲むとマレンマの太陽を思い出すようなワインで、マレンマのイメージを伝えたくて造りました」とオーナーのブルーナは話します。輝きのある赤色、熟した赤い果実のアロマが広がります。フルーティな味わいの中にスパイスが混ざり、口当たりはやわらかく持続性があります。畑は標高250mの場所に位置し、葡萄の仕立てはコルドーネ スペロナート、栽植密度は5,000本/haです。機械で収穫します。発酵と熟成は温度管理しながらステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ、他 熟成：ステンレスタンクで約3ヶ月
品番：IA-083/JAN：4935919940832/容量：750ml

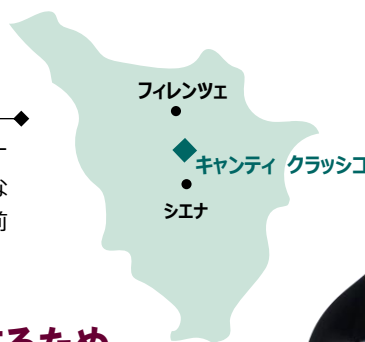
¥2,420(本体価格¥2,200)



CASUCCIO TARLETTI

テヌータ カズッチョ タルレッティ

キャンティ クラッシコのカステルヌオーヴォ ベラルデンガに位置するワイナリーで、2006年よりバロンチーニ家が所有しています。「カズッチョ」は有名な建物の名前でラベルに描かれています。また、「タルレッティ」は前所有者の名前で、彼らに対する敬意を込められています。



葡萄の本質と伝統的な産地のテロワールを表現するため サンジョヴェーゼ 100%で造る、こだわりのキャンティ クラッシコ

キアンティ クラッシコ カズッチョ タルレッティ 2022

Chianti Classico Casuccio Tarletti

ブルーナの亡き父の夢は、トスカーナの伝統的な D.O.C.G. 全てに畑を持つことでした。キアンティ クラッシコがその最後で、探し続けて、やっと完璧な畑を見つけ、2006年に購入したのがこのテヌータ カズッチョ タルレッティです。熟した果実の香りに、スパイスも感じられます。集約しており、やわらかいタンニンとサンジョヴェーゼらしいフレッシュさが素晴らしいバランスをみせています。畑は、ポンテ ア ボッツォーネ村にあり、標高350m、僅かに粘土の混じった砂土壌です。収穫は手摘みで、収穫量は70hL/haです。最低3週間、28度に温度管理の下、果皮と共に醸しをします。マロラクティック発酵はステンレスタンクで行い、スラヴォニアンオークとフレンチオークの樽で12ヶ月熟成させます。

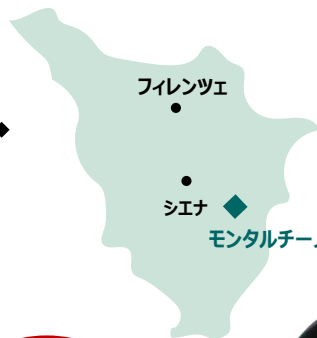


【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：樽で約12ヶ月

品番：IA-086/JAN：4935919940863/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)





フィレンツェ

シエナ

モンタルチーノ

モンタルチーノに位置するワイナリーです。イル カステッラーレとは、丘の上の城跡という意味です。ポッジョ イル カステッラーレのブルネッコ ディ モンタルチーノは、過去にワインスペクテーターで何度も高評価を得ており、品質はもちろん、ブルネッコの中では手に取り易い価格というのも魅力のひとつです。

このワイナリーのフラッグシップ 力強さと気品に満ちた 1 本

WINESPECTATOR

2022.6.15-30

91 / 100

ブルネッコ ディ モンタルチーノ 2017
Brunello di Montalcino

サンジョヴェーゼ グロツソは、その土壌によって、力強さと濃厚さを持つワインとなります。畑の海拔は 200~450m、仕立てはコルドンで、収穫量は 45hL/ha です。葡萄は完熟してから手摘みで収穫します。26 度に温度管理しながら 10~12 日間発酵し、マロラクティック発酵はステンレスタンクで行いません。熟成には大樽、225L のフレンチオークのバリック、トノーを各 1/3 ずつ使用します。その後、出荷前にボトルで 4 ヶ月熟成させます。ルビーレッドからガーネット色。心地よい樽の風味、熟したプラムの味わいがあります。



★「ワインスペクテーター 2022.6.15-30」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ グロツソ 100%

熟成：大樽、バリック、トノー各 1/3

品番：I-671/JAN：4935919056717/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)



モンタルチーノのエリアから生まれる こだわりのトスカーナ ロツソ

鹿をあしらった可愛いラベルは、クリスマスシーズンにも活躍。
年末の商材に是非ご活用下さい。

パッソ デイ カプリオーリ トスカーナ ロツソ 2021
Passo dei Caprioli Toscana Rosso

「モンタルチーノにはハイクラスのワインだけでなく、気軽に楽しめるワインもあることを知ってほしい」というブルーナの思いからこのワインを造りました。畑はモンタルチーノにあり、土壌は鮮新世(約 530 万年前~260 万年前)に形成されたもので、粘土質マールが顕著に見られます。この土壌からは深みがありミネラルティの豊かなワインが出来ます。紫がかつたルビーレッド、プラムのジャムや野生のベリーのアロマがあります。口当たりはソフトでフレッシュ、柔らかく丸みのあるボディが心地良く感じられます。標高 400m の丘陵地に位置し、栽植密度は 4000 本/ha です。気候は典型的な地中海性で、雨は春と秋に集中的に降ります。丘陵地帯の中間部のため、風が頻りに畑を吹き抜け、葡萄を湿気から守り、健全に保ちます。基本的に温暖で、葡萄の生育期間は十分な日照が得られ、葡萄がしっかりと熟すことが出来ます。手摘みで収穫します。ステンレスタンクで 26 度に温度管理しながら 10~12 日間発酵させます。マロラクティック発酵もステンレスタンクで行います。

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-033/JAN：4935919940337/容量：750ml

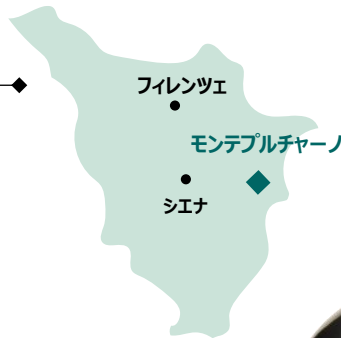
¥1,980(本体価格¥1,800)





IL FAGGETO

テヌータ イル ファッジェート



モンテプルチャーノに位置するワイナリーです。ラベルには、ブルーナのお気に入りの馬が描かれており、ワインのランクが上がるに従って、馬の数が増えるというユーモラスなデザインです。

「悪魔の石」という名を持つ畑から 力強くしっかりとしたボディを持つ 1 本

ヴィーノ ノビレ ディ モンテプルチャーノ
ピエトラ デル ディアヴォロ 2019
Vino Nobile di Montepulciano Pietra del Diavolo

モンテプルチャーノ地区のピエトラ デル ディアヴォロの畑の葡萄から造ります。バニラと苦味のあるチェリーの香り、フルボディでコクのある味わいです。粘土質土壌で、微量の石灰岩と、凝灰岩の浅い基層があります。標高は400m、平均収穫量は50hL/haです。寒い冬と暖かな夏の穏やかな気候で、秋と春に集中してにわか雨が降ります。収穫は手摘みです。30度までに温度管理しながら15日間発酵させます。マロラクティック発酵にはステンレスタンクを使います。大樽と小樽で24ヶ月、その後ボトルで6ヶ月熟成させます。



ブルーナ パロンチーニ/2008年現地訪問

【赤・フルボディ】<Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/D.O.C.G.
葡萄品種：ブルニョーロ ジェンティーレ 90%、カナイオーロ 5%、マンモロ 5%

熟成：樽で24ヶ月
品番：I-730/JAN：4935919057301/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)



シンプルでチャーミングな果実が魅力 フレッシュで親しみやすい 1 本

ディアヴォレット サンジョヴェーゼ ディ トスカーナ 2022
Diavoleto Sangiovese di Toscana

ディアヴォレットとは、「小悪魔」の意味で、近くに小さな教会を立てる際、石材にとっても硬い石が混じっていて、工事が思うように進みませんでした。その石が畑にあるために名付けられました。明るい赤紫色、プラムやカシスを思わせる香りがあります。果実の甘みを感じられるボディに、タンニンが程よくあります。まるやかでバランスが取れており、親しみやすい味わいがあります。収穫量は、80hL/haです。収穫は機械で行ないます。25度に温度管理しながら発酵と醸しを行い、10日間果皮に触れさせ、タンクに入れます。熟成期間は約6ヶ月です。



【赤・ミディアムボディ】<Alc.13.0%>

国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100% 熟成：タンクで約6ヶ月

品番：IA-088/JAN：4935919940887/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



2017VT のクオリティがあまりにも素晴らしかったため、一部を保管し、
長期間の熟成を経てリゼルヴァとしてリリースすることにしました
現地視察スタッフが試飲して即入荷を決めた、**ロベルト渾身の自信作**です

ROBERTO
SAROTTO



革新的なワイン造りで知られるロベルト・サロット(中央)と、
息子のエンリコ(左)、娘のエレーナ(右)。

バローロ アウダチェ リゼルヴァ 2017 (左)

Barolo Audace Riserva ※リゼルヴァの表記は裏面にございます

ノヴェッロ村の単一畑「ベルジェーラ ペツォーレ」の葡萄を使用しています。「アウダチェ」は「勇敢」という意味です。これまで誰もやっていなかったアパッシメント(陰干し)した葡萄でバローロを造ることに勇気を持って挑んだことから名付けました。アマローネのような力強さ、アルコール度数の高さを持ちながら、タンニンは滑らかで心地よく、調和がとれています。ワイナリープライスは€44.90で、165円/€で計算すると約7,400円(11月13日現在)となり、ほとんど現地と変わらない価格となっています。

★参考：リゼルヴァではなく通常の「バローロ アウダチェ」2017VTの評価は、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2022」98点、「ガンベロ ロッソ ヴィーニ デイタリア2022」赤2グラス。

【赤・フルボディ】 <Alc.16.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. 葡萄品種：ネッピオーロ

熟成：62ヶ月以上(その内、フレンチオーク樽で24ヶ月)

品番：IA-005/JAN：4935919940054/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

バルバレスコ ガイア プリンチペ リゼルヴァ 2017 (右)

Barbaresco Gaia Principe Riserva

ネイヴェ村の単一畑「ガイア プリンチペ」から造る、フラッグシップのひとつです。軽くアパッシメントを行うことで、ネッピオーロの持つ渋味を和らげています。畑は丘の上であり、標高は270m、土壌は粘土石灰質と泥灰質です。素晴らしい香りがあり、リッチで複雑、フルボディで、非常にしなやかな口当たりと長い余韻が感じられます。ワイナリープライスは€44.90で、165円/€で計算すると約7,400円(11月5日現在)となり、ほとんど現地と変わらない価格となっています。

★参考：リゼルヴァではなく通常の「バルバレスコ ガイア プリンチペ」2017VTの評価は、「ルカ マローニ ベストワイン年鑑2021」99点。

【赤・フルボディ】 <Alc.15.5%>

国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G. 葡萄品種：ネッピオーロ

熟成：50ヶ月以上(その内、フレンチオーク樽で14~15ヶ月)

品番：IA-004/JAN：4935919940047/容量：750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)

NEW

1000円台で楽しめる ハイコスパなドイツワイン



リートブルク ヴァインゲノッセンシャフト



1958年、ファルツ州南部に位置するロト ウンター リートブルクで地元の栽培農家達によって設立された協同組合です。2004年より市場での競争力を強めたいと考え、モーゼルランドとの提携を始めました。その後、2011年にモーゼルランドと合併し、その傘下となりました。リートブルクのワインの葡萄を生産しているのは102軒の栽培農家で、畑面積は全体で約390haになります。ファルツ地方の北側はラインヘッセン、南と西はフランスのアルガス地方に隣接しており、ドイツの中でも最も温暖なエリアです。地中海気候で年間1800時間の日照に恵まれています。土壌はローム主体でレス（黄土）やチョーク、粘土、雑色砂岩、砂が混ざっています。フレッシュで爽やかな白、フルーティなロゼに加え、シュペートブルグンダーやドルンフェルダーによる赤ワインが生産されています。

<ヴィンテージ情報>

2022

夏は極めて暑く乾燥していました。収穫の際、待ち望んでいた雨が降ったおかげで理想的な糖度を持つ、バランスのとれた葡萄を得ることが出来ました。

2023

干ばつ、熱波、豪雨に見舞われた年でした。収穫は短期間で急いで行わなければなりませんでしたが我々の栽培、醸造チームの努力によってパーフェクトに仕事が進みました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。



SAUVIGNON BLANC ソーヴィニヨン ブラン

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。グースベリー（セイヨウスグリ）を思わせる非常にフレッシュで爽やかなアロマとフレーバーがあり、生き生きとした酸が心地よい余韻まで続きます。



CHARDONNAY

シャルドネ

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。グースベリー（セイヨウスグリ）を思わせる非常にフレッシュで爽やかなアロマとフレーバーがあり、生き生きとした酸が心地よい余韻まで続きます。



ヴィーア リートブルガー ソーヴィニヨン ブラン トロッケン 2023

WIR Rietburger Sauvignon Blanc Trocken

【白・辛口】<Alc. 12.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 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 残留糖度：8.3g/L 酸度：7.3g/L
品番：KA-898/JAN：4935919198981/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

ヴィーア リートブルガー シャルドネ トロッケン 2023

WIR Rietburger Chardonnay Trocken

【白・辛口】<Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：シャルドネ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6.0g/L 酸度：5.9g/L
品番：KA-899/JAN：4935919198998/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。



MÜLLER THURGAU ミュラー トウルガウ

「レーベンスlust」は「生きる喜び」を意味しています。収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。瑞々しい果実のアロマに加えかすかにナツメグのノートが混ざります。フレッシュでバランスのとれた辛口ワインに仕上がっています。

レーベンスlust ミュラー トウルガウ トロッケン 2022 LEBENSLUST Müller-Thurgau Trocken

【白・辛口】 <Alc. 12.0%> <スクリューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ミュラー トウルガウ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：6. 4g/L 酸度：5. 8g/L
品番：KA-897/JAN：4935919198974/容量：750ml

¥1,815(本体価格¥1,650)



GEWÜRZTRAMINER ゲヴェルツトラミナー

この品種に特徴的なライチやバラの花を思わせる華やかなアロマが広がります。微かに甘さを感じるやや辛口(ファインヘルブ)仕立て、非常にバランスの良い酸が全体を支えています。非常に丸みのある口当たり、素晴らしく心地良い余韻が感じられます。

ヴィーア リートブルガー ゲヴェルツトラミナー ファインヘルブ 2023 WIR Rietburger Gewürztraminer feinherb

【白・やや辛口】 <Alc. 11.0%> <スクリューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 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 残留糖度：16. 5g/L 酸度：6. 0g/L
品番：KA-900/JAN：4935919199001/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



SCHEUREBE ショイレーベ

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。レッドカラントやグレープフルーツ、そしてアプリコット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。ほんのりと甘さを感じるやや辛口(ファインヘルブ)ですが、程よい酸が全体を支えています。

ヴィーア リートブルガー ショイレーベ ファインヘルブ 2023 WIR Rietburger Scheurebe feinherb

【白・やや辛口】 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ
等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ショイレーベ 100%
熟成：ステンレスタンク 残留糖度：13. 1g/L 酸度：6. 6g/L
品番：KA-901/JAN：4935919199018/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)



WEISSER BURGUNDER ヴァイサーブルグンダー

ヴァイサーブルグンダーはフランスではピノブランと呼ばれている品種です。ドイツでファルツ、バーデンで多く栽培されています。収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。アロマは比較的ニュートラルですが、洋梨を思わせる洗練されたフレイバーが感じられます。たいへん心地よいセミドライ仕立ての1本です。

ヴィーア リートブルガー ヴァイサーブルグンダー ハルプトロッケン 2023 WIR Rietburger Weisser Burgunder Halbtrocken

【白・やや辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ヴァイサーブルグンダー100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：11.6g/L 酸度：6.3g/L

品番：KA-902/JAN：4935919199025/容量：750ml

¥1,925(本体価格¥1,750)



RIESLING リースリング

収穫された葡萄はソフトにプレスした後、温度管理した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。桃や柑橘系の果実のフルーティなアロマにミネラルの要素が混ざります。自然の果実の甘さと生き生きとした酸が素晴らしく調和しています。フレッシュでフルーティな余韻が長く感じられます。

ヴィーア リートブルガー リースリング リープリッヒ 2023 WIR Rietburger Riesling Lieblich

【白・やや辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：リースリング100%

熟成：ステンレスタンク 残留糖度：30.2g/L 酸度：7.2g/L

品番：KA-903/JAN：4935919199032/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)



SPÄTBURGUNDER シュペートブルグンダー

収穫した葡萄は除梗、破碎します。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行います。熟成は一部をステンレスタンク、一部はドイツ産のトーストしていない樽で行います。野生のベリーの心地よいアロマが広がります。部分的な樽熟成による繊細なバニラや木樽のフレイバーが感じられます。スムーズな余韻にはソフトなタンニンが感じられます。

リートブルク シュペートブルグンダー トロッケン イムバリックゲライフト 2022

Rietburg Spätburgunder Trocke nim Barrique gereift

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ> 国/生産地域：ドイツ/ファルツ

等級：クヴァリテーツヴァイン 葡萄品種：ピノノワール100%

熟成：ステンレスタンク、一部樽 残留糖度：5.1g/L 酸度：5.5g/L

品番：KA-904/JAN：4935919199049/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

“フリッツ ハークで学んだ正統派リースリング”に加え、 モダンで革新的なワインを造る注目生産者「マイアーラー」



フリッツ ハーク仕込みの伝統的なリースリングの継承者 モーゼルのユニークなテロワールを表現しています

マイアーラーは、1767年にケステン村に設立された家族経営のヴァイングートです。ケステナー パウリンスベルク、ケステナー パウリンスホフベルク、ケステナー ヘレンベルク、オーザナー ローゼンベルクなどの畑を6.8ha所有しています。現在は、8代目のマティアス マイアーラーが意欲的なワイン造りを行っています。彼は、ガイゼンハイムを卒業後、弊社とも長年の取引があるフリッツ ハークで2006年から2013年まで、7年間修行を積み、モーゼルの正統派といえるリースリングの表現を身に付けています。「フリッツ ハークのオリヴァー ハークの哲学に影響を受けた。たとえば、葡萄の糖度が上がりすぎないように気を付けることとかね。フリッツ ハークで学んだ経験は、ここでの醸造やワイナリーの運営に活かしているよ」とマティアスは話してくれました。また、マティアスの父であり先代のクラウスの時代は90%がバルク販売でしたが、自社のブランドを広めていきたいという思いから、少しずつ元詰めワインの比率を増やし、現在は全て元詰めで販売をしています。「急斜面、粘板岩、リースリングが相互に影響し合うモーゼルほどユニークな微気候はほとんどない。これを守るのが私たちの仕事だ」とマティアスは話してくれました。

オリジナリティ溢れる個性的なワインも魅力

一方で、デンマーク発のクラフトビールメーカー「ミッケラー (Mikkeller)」や、ドイツ最北部でデンマークに近いニュービュルにあるブリュワリー「ブランタ醸造所 (branta brauerei)」とのコラボレーションを行うなど、個性的な表現方法を否定することなく、むしろどちらも両立しているというところに彼の哲学が感じられます。

今回ご紹介するワインは、リースリング100%のペット ナット「OMG!」、リースリング100%のオレンジワイン「WTH!?!」、さらにはリースリング100%で醸造した白ワインに、ビール醸造に用いるモザイクホップを加えて風味付けをした珍しいワイン「HOPS」の3種類です。どれも個性的な取り組みから生まれたワインで、マティアスの独創的なアイデアが詰め込まれています。もちろん、試飲して品質の良さも確認済みです。通常のラインナップはモーゼルの正統派の味わいですが、こうしたユニークなワインの面白さもぜひお楽しみください。



branta brauerei



大好評だったペット ナットがフルボトルになって再入荷！
パウリンスベルクの樹齢30年のリースリングを使用しています

リースリング OMG! ペット ナット 2020
Riesling OMG! Pet Nat

マイアーラーが造るペット ナットで、出来る限り人的介入をせずに造られています。SO₂をはじめとし、一切何も添加せずに造られるため、ボトルごとに個性があります。洋梨やアニス、かすかにスパイスの混ざるアロマが広がり、少しスモーキーな要素も感じられます。口を含むと繊細な泡が心地よく感じられます。余韻には心地よい酸が感じられます。セラーのすぐ近くに位置する畑パウリンスベルクの樹齢30年の葡萄から造られます。貴腐菌のついていない葡萄だけを注意深く選別します。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母によって行われます。ステンレスタンクで15~20度に温度コントロールしながら発酵させ、途中で残糖が20g/Lほどになったところでボトルに移し、ボトル内で発酵が完了します。

【白・微発泡・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：5.3g/L 酸度：6.5g/L

品番：KA-821/JAN：4935919198219/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)



リースリングが持つ可能性を示す、味わい深いオレンジワイン
残糖を抑えた辛口仕立てで、タンニンとのバランスの良さが楽しめます

リースリング WTF!? 2020
Riesling WTF!?

<スクリューキャップ>

「このワインは、リースリングという品種を使ったワインが、どんなことを達成できるのかを示すものです。たとえば、タンニンの構造を持つリースリングがどれほど魅力的なのかを」とマティアスは説明します。果皮と共に発酵と醸しを行ったリースリングによるオレンジワインです。モーゼルのリースリングが持つ高い酸と、残糖を抑えた辛口の味わいに、タンニンが加わることで調和のとれた味わいとなっています。出来る限り自然のままボトリングしたいと考え、清澄は行わず、SO₂の添加も最小限に抑えています。醸し発酵によるリースリングの持つ心地よいタンニン、骨格が感じられます。収穫はすべて手摘みで行います。野生酵母で果皮と種と一緒に2ヶ月、醸し発酵を行います。発酵が終わったら圧搾します。

【白(オレンジ)・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：2.1g/L 酸度：6.1g/L

品番：KA-822/JAN：4935919198226/容量：750ml

¥7,040(本体価格¥6,400)



リースリングにホップを添加するユニークな手法で生まれたワイン
モザイクホップによる柑橘やベリーのフレーバーと苦味が楽しめます

リースリング HOPS NV
Riesling HOPS

<スクリューキャップ>

リースリングにビールに使うホップの1種、モザイクホップを加えてフレーバーと苦みを与えたユニークで意欲的なワインです。モザイクホップは柑橘系の果実やベリー、ハーブなど様々なアロマを持つためこの名前がついているそうです。使用するモザイクホップはドイツのブリュワリー「ブランタ醸造所 (branta brauerei)」のもので、コラボレーションワインであることが裏ラベルに書かれています(右画像を参照)。ただし、横に現地のJANコードがついているため、弊社のバックシールをこの位置に貼らなければならず、右の画像部分は隠れています。また、使用している葡萄品種はリースリング100%ですが、ホップを加えて造るという実験的なワイン(等級なし)であるため、原材料としては「リースリング99.5%、ホップ0.4%、水0.1%」となっています。モザイクホップは、リースリングのフレーバーに近いものを選んでいきます。またホップを加えることで味わいに少し苦みが増し、熟成の可能性も高まります。このワインにはパウリンスベルクの葡萄を使用しています。土壌は青色と灰色の粘板岩、標高150m、南東向き、平均樹齢は40年です。収穫した葡萄は果皮についている野生酵母を用い、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はしません。ボトリングの1週間前に、様々な種類の乾燥ホップを加えます。



【白・辛口】 <Alc. 11.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル

葡萄品種：リースリング 100% 残糖：15.8g/L 酸度：7.3g/L

品番：KA-888/JAN：4935919198882/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



生産者の絶え間ない努力と献身から生まれる

素晴らしい極甘口ワイン

気候変動により生産が難しくなった今日では、入手が難しく希少な存在となっています

近年、辛口ワインの市場でも世界的な評価を獲得しているドイツワインですが、忘れてはならないのが、トロッケンベーレンアウスレーゼやアイスヴァイン、ベーレンアウスレーゼといった秀逸な極甘口ワインです。その類まれなる風味は、ドイツが生産量の7割を辛口ワインが占める産地となった今でも、多くの方に感動と喜びを与え続けています。自社でドイツワインの輸入をスタートして約45年、弊社ではこの素晴らしい魅力的な極甘口ワインを持つ、価格以上の価値を皆様にお伝え続けたいという一心で、思い切った数量を買付けました。いずれも素晴らしいクオリティのワインばかりと自負しております。毎年入手できるわけではありませんので、在庫があるうちにぜひ買い求めください！



Robert Parker
WINE ADVOCATE

96 pts

ワインアドヴォケイト 2020.10.31

非常にクリアで集約があり、素晴らしくアロマティック、ジャミーなアプリコットのノートが広がる。甘くクリーミーな口当たり、アロマティックでしっかりと存在感があり、口の中にコンフィチュールを思わせる要素が広がるチャーミングなベーレンアウスレーゼ。2019VTより酸はよりスムーズで、より親しみやすい味わいだが、この先数十年はもつだろう。

—「ワインアドヴォケイト 2020.10.31」より—

ユルツィガー ヴェルツガルテン リースリング ベーレンアウスレーゼ 2018 Ürziger Würzgarten Riesling Beerenauslese

ベーレンアウスレーゼに使用する葡萄はクランライの上部に位置する区画のもので、収穫は10月10日～24日に行なわれました。ベーレンアウスレーゼのために100%貴腐菌のついた葡萄だけを畑で選別し、収穫します。発酵は野生酵母の働きで偶発的に行います。発酵期間は3ヶ月です。発酵後、さらに3ヶ月熟成させてからボトルリングします。



【白・極甘口】 <Alc.6.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：カール エルベス 葡萄品種：リースリング 100%
残留糖度：260. 1g/L 酸度：7. 8g/L
品番：KA-764/JAN：4935919197649/容量：375ml
¥12,100(本体価格¥11,000)

2013年から2020年の間、デクスハイマー家で
アイスヴァイン用の葡萄を収穫出来たのは2016年と2018年のみでした。
生産することが出来た2018VTが、一層貴重な存在になっています



ヴァインハイマー カペレンベルク
シルヴァーナー アイスヴァイン 2018
Weinheimer Kapellenberg Silvaner Eiswein

アイスヴァインは、気候変動の影響で気温が思うように下がらず、生産するのが年々難しくなっています。気温がマイナス7度以下になり、凍った状態で収穫された葡萄はすぐにセラーに運び、そのままプレスします。このようにして高濃度の果汁のみを温度管理したステンレスタンクで発酵、熟成させます。約8週間発酵させた後、そのまま同じタンクで熟成させます。葡萄そのものが持つ、自然な果実のやさしい甘さときれいな酸が素晴らしく調和しています。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】 <Alc. 11.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン
生産者：ハインフリート デクスハイマー 葡萄品種：シルヴァーナー100%
残留糖度：167.5g/L 酸度：6.3g/L
品番：KA-539/JAN：4935919195393/容量：375ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



「フクセルレーベは春から剪定を始め、収穫量を制限するが品質のカギとなります」

貴腐を感じる風味、自然で上品な甘さ
価格も魅力的なトロッケンベーレンアウスレーゼ

ヴァインハイマー キルヒェンシュトゥック フクセルレーベ
トロッケンベーレンアウスレーゼ 2019
Weinheimer Kirchenstück Huxelrebe Trockenbeerenauslese

「フクセルレーベは品質、収量とも安定せず、何もしないとたくさんの房を付けるため、春の剪定で収量をしっかりと制限する必要があります」ハインフリートは話します。スレートと粘土、石の多い砂質粘土、粘土石灰質が混ざる土壌です。収穫は10月の末に行います。貴腐菌が付き、干し葡萄状にしぼんだ状態の葡萄を丁寧に選別しながら手摘みで収穫します。収穫した葡萄をセラーに運び、プレスし、温度管理したステンレスタンクで約3~4週間発酵させ、そのまま同じタンクで熟成させます。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】 <Alc. 8.0%> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン
生産者：ハインフリート デクスハイマー 葡萄品種：フクセルレーベ100%
残留糖度：178.0g/L 酸度：11.2g/L
品番：K-170/JAN：4935919021708/容量：375ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



／ 弊社が取り扱うアイスヴァインの中で、最も高い残糖があります ／

凍結を待ったため、2018VT ですが収穫は2019年1月に行いました
通常よりも酸の低い、力強いアイスヴァインに仕上がっています



アルビガー シュロス ハンマーシュタイン
ショイレーベ アイスヴァイン 2018
Albigier Schloss Hammerstein Scheurebe Eiswein

180本
限り

畑の土壌は石灰とマールの混ざる土壌で、南西向き、平均樹齢は28年です。ショイレーベという品種のポテンシャルを最大限に表現しているワインです。ハチミツを思わせる自然な甘さに洗練されたカシスのアロマが混ざり、生き生きと爽やかな酸が感じられます。2018 ヴィンテージの収穫は翌年の1月21日に行いました。気温はマイナス11度、葡萄が凍った状態で収穫しました。収量は9hL/haです。収穫した日に凍ったままの葡萄をプレスします。その後、温度を14~15度まで上げ、澱引きします。発酵は20度に温度コントロールしながら900Lのステンレスタンクで行います。2018VTは発酵が早く進み、わずか10日間で完了しました。その後、タンクで3~4週間落ち着かせてからボトリングします。



★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【白・極甘口】 <Alc. 7.5%> <スクリュューキャップ> 国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン
生産者：ケスター ヴォルフ 葡萄品種：ショイレーベ 100%
残留糖度：235. 2g/L 酸度：7. 2g/L
品番：KA-707/JAN：4935919197076/容量：375ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

凍結した葡萄を搾るアイスヴァインの製法で造った
カベルネ ソーヴィニヨンのアウスレーゼ
アイスヴァインに近い味わいを、リーズナブルな価格で楽しめる1本



アルビガー シュロス ハンマーシュタイン
カベルネ ソーヴィニヨン アウスレーゼ 2021
Albigier Schloss Hammerstein Cabernet Sauvignon Auslese

170本
限り

葡萄はアイスヴァインと同様に凍った状態で収穫しましたが、アイスヴァインに求められる最低気温を僅かに満たしていませんでした。そのためアウスレーゼとしてリリースしました。アイスヴァインに限りなく近い味わいにするため、葡萄は凍ったまま圧搾し、濃縮した果汁を温度管理したステンレスタンクで非常にゆっくりと発酵させました。製法は黒葡萄の単一品種を使ったロゼ（ヴァイスヘルプスト）ですが、果皮が凍っていたので、色が全く抽出されませんでした。そのため、限りなく白ワインに近い色合いになっています。ワインはフルーティさと酸度の優れたバランスです。

★「ラインラントファルツ州品評会」金賞

【ロゼ（ヴァイスヘルプスト）・極甘口】 <Alc. 7.5%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：ドイツ/ラインヘッセン 生産者：ケスター ヴォルフ
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%
残留糖度：98. 1g/L 酸度：10. 3g/L
品番：KA-760/JAN：4935919197601/容量：375ml

¥3,300(本体価格¥3,000)

ドイツ最高の畑と称される

在庫
限り

「シャルツホーフベルク」の偉大なリースリング

歴史ある「トリーア司教の管轄権の醸造所」から数量限定でのご案内

Scharzhofberg ~シャルツホーフベルク~

シャルツホーフベルクは数あるモーゼルの銘醸畑の中でも最も有名で、最も国際的に評価される単一畑です。そこから造られるワインにはエレガンスと多彩なアロマがあります。畑は、南向きの斜面で、土壌は風化した灰色粘板岩、また一部に赤色粘板岩も含まれます。葡萄は手摘みで選別しながら収穫します。ピシヨフリッヒエ ヴァインギューター トリーア（トリーア司教の管轄権の醸造所）のシャルツホーフは、「ワインアドヴォケイト2021.12.10」でカビネット ファインヘルプ2020VTが94点。また、シュペートレーゼ 2020VTが93点を獲得し、「これほど官能的なシャルツホーフベルガーはほとんど飲んだことがない」と評されています。



シャルツホーフベルガー リースリング シュペートレーゼ トロツケン 2020 (左)

Scharzhofberger Riesling Spätlese trocken

1,000Lのフーダーで発酵させます。数ヶ月澱と共に寝かせます。このワインは長期熟成を目指して造られていますが、若いうちでも美味しく楽しんでいただけます。熟した果実の複雑で豊かなアロマが広がります。

【白・辛口】 <Alc. 11.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：ピシヨフリッヒエ ヴァインギューター トリーア
葡萄品種：リースリング 残留糖度：7. 6g/L 酸度：7. 0g/L
品番：KA-798/JAN：4935919197984/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

シャルツホーフベルガー リースリング シュペートレーゼ 2018 (右)

Scharzhofberger Riesling Spätlese

1,000Lのフーダーで発酵させます。数ヶ月澱と共に寝かせます。香りからは熟した果実の複雑なアロマが感じられます。口の内での変化が楽しみ、余韻はいつまでも続きます。

【白・甘口】 <Alc. 9.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：ピシヨフリッヒエ ヴァインギューター トリーア
葡萄品種：リースリング 残留糖度：70. 4g/L 酸度：6. 6g/L
品番：KA-797/JAN：4935919197977/容量：750ml

¥5,500(本体価格¥5,000)

モーゼル屈指の急勾配、トリッテンハイム村の銘醸畑 「アポテーケ」からの辛口ワイン

こちらも残り僅かとなりました。お見逃しなく。

トリッテンハイマー アポテーケ リースリング シュペートレーゼ トロツケン 2018

Trittenheimer Apotheke Riesling Spätlese Trocken

モーゼル中流域で最も良い急勾配の銘醸畑の一つアポテーケ「薬屋」からのワインです。南西向きで、斜度は50~70%です。土壌は灰色、青、黒の大きく砕かれた粘板岩です。葡萄は収穫時に注意深く選別します。発酵、熟成は1,000Lのフーダーで行います。桃などの熟したフルーツの香り、酸と粘板岩からの心地よいミネラルがバランスよくなじんでいます。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル
生産者：ピシヨフリッヒエ ヴァインギューター トリーア
葡萄品種：リースリング 残留糖度：5. 1g/L 酸度：5. 4g/L
品番：KA-595/JAN：4935919195959/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



株式会社 稲葉 <https://www.inaba-wine.co.jp>
ご発注は、【受注センター】にて承ります
⇒ TEL：052-301-1441 FAX：052-301-1701

Berliner Wein Trophy

ベルリナー ワイントロフィー 2023

金賞
受賞



〈ペイロタン〉シリーズ 2022VTの赤ワイン3アイテムが
「ベルリナー ワイントロフィー 2023」にて金賞を獲得！



レ ペイロタン シリーズについて

「ルヴェ デュ ヴァン ド フランス」に掲載され、近年注目を浴びるドメーヌ ガラブーのオーナー、フレデリック ガラブーが手掛けるワインです。彼がワインメーカーを務める LGI ワインズのプレミアム ヴァラエタル シリーズです。フレデリック自身が醸造を手掛けており、ラベルには彼の名前が記載されています。現代的な技術を活用しつつ、伝統的なフランスワインの良さを表現したワインを目指しています。それぞれの品種が持つ香りや味わいの個性が生かされています。

ジューシーな果実味としなやかなタンニンを持つ、親しみやすいシラー



ペイ ドック シラー 2022

Pays d' Oc Syrah

完熟した葡萄だけを選んで収穫します。収穫した葡萄を除梗します。大部分は伝統的な方法で3週間ほど発酵と醸しを行います。ごく一部の葡萄は発酵前に高めの温度でスキンコンタクトを行います。ステンレスタンクで6ヶ月熟成させます。最後にすべてのワインをブレンドしてバランスのとれたワインに仕上げています。インクのように濃い紫色。スマシの花やブラックベリーの豊かな香りの中に、かすかにココアやリコリスのニュアンスが感じられます。リッチで深みのある味わいがあり、タンニンはとてもしなやかです。余韻にかすかにスパイシーな要素が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%>国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
葡萄品種：シラー 100%

品番：FC-187 / JAN：4935919311878 / 容量：750ml

¥1,595(本体価格 ¥1,450)

やさしい酸とタンニン、まろやかな果実味が広がります



ペイ ドック メルロ 2022

Pays d' Oc Merlot

完熟した葡萄だけを選んで収穫します。大部分の葡萄は除梗し、伝統的な方法で3週間程発酵と醸しを行います。果実のアロマを引き出すため、ごく一部の葡萄を高めの温度でスキンコンタクトします。長い醸しを行うことで、葡萄の持つ特徴を表現し、しなやかなタンニン、しっかりとした骨格をワインに与えます。ステンレスタンクで熟成させます。濃いルビーレッド。カシスやラズベリーのチャーミングなアロマの中にかすかにスパイシーなニュアンスがあります。口に含むとたっぷりの果実味が広がり、スモーキーでスパイシーな余韻が感じられます。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%>国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
葡萄品種：メルロ 100%

品番：FC-188 / JAN：4935919311885 / 容量：750ml

¥1,595(本体価格 ¥1,450)

お手頃価格で満足感が味わえるカベルネ ソーヴィニヨン



ペイ ドック カベルネ ソーヴィニヨン 2022

Pays d' Oc Cabernet Sauvignon

サン シニアンに南に位置するセバザン村とクリュジー村の葡萄を使用。この品種はしっかり完熟させることでその本領を発揮するため、収穫のタイミングを注意深く見計らい最良の状態に収穫します。葡萄は除梗、破碎し、約4週間の長い発酵、醸しを行います。長い醸しを行うことで葡萄の持つ果実の要素を理想的な状態で引き出します。全体の1/3をミディアムローストのフレンチオークで熟成させ、ワインに複雑さと深みを与えます。濃い紫色、カシスを思わせる豊かな果実味の中に、かすかにペッパーのスパイシーな要素。口当たりはスムーズで柔らかく、余韻にもスパイスを感じます。この価格帯としてはトップレベルの品質を持ったカベルネ ソーヴィニヨンです。

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.5%>国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

品番：FC-244 / JAN：4935919312448 / 容量：750ml

¥1,595(本体価格 ¥1,450)

冷涼な気候を持つリムーにある畑のピノ ノワールを使い、繊細さを表現しました

ペイ ドック ピノ ノワール 2023

Pays d' Oc Pinot Noir

【赤・ミディアムボディ】<Alc. 13.0%>国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
葡萄品種：ピノ ノワール 100%

品番：FC-245 / JAN：4935919312455 / 容量：750ml

¥1,925(本体価格 ¥1,750)

ガスコーニュはラングドックよりも涼しいため、度数も低くエレガントなワインに仕上がります

コート ド ガスコーニュ ブラン 2023

Côtes de Gascogne Blanc

【白・辛口】<Alc. 11.0%><スクリュエキャップ>国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P. ペイ ドック
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン、コロンパール

品番：FC-281 / JAN：4935919312813 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格 ¥1,600)

熟成中にバトナージュして、深いアロマを引き出しています

ペイ ドック シャルドネ 2023

Pays d' Oc Chardonnay

【白・辛口】<Alc. 13.5%><スクリュエキャップ>国/地域等：フランス/ラングドック/I.G.P. ペイ ドック
葡萄品種：シャルドネ

品番：FC-186 / JAN：4935919311861 / 容量：750ml

¥1,760(本体価格 ¥1,600)



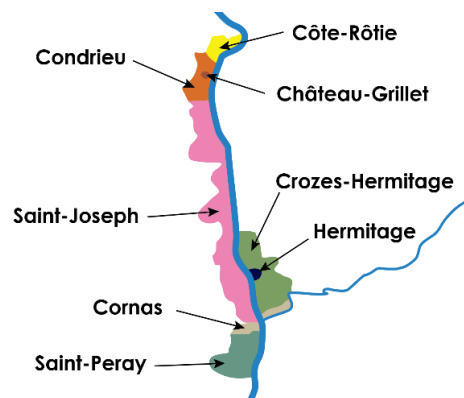


世界に誇るシラーの銘醸地 北ローヌワイン特集

エルミタージュやコンドリュウといった世界的に名高い銘醸地が存在する北ローヌ。多くの畑が急斜面に広がり、各アペラシオンの栽培面積も小さく、その限定されたテロワールから様々な個性を持つ上質なワインが生まれています。南ローヌと比較すると、どうしても高級なワインが多くなりがちです。だからこそ生産者とワインを厳選する必要があります。弊社がセレクトした素晴らしい生産者のワインを、ぜひ繁忙期の需要増にお使いください。

CÔTE-RÔTIE — コート ロティ —

ローヌ渓谷の AOC としては最北端。栽培面積は約 308ha。その多くは険しい丘陵地の南東向きの斜面に葡萄は植えられ、「焼けた丘」の名にふさわしく日当りは大変良い。主要品種はシラーで、ヴィオニエが 20%まで認められている。シラーの銘醸地をして知られる北ローヌの中でもエルミタージュと並びトップクラスのワインを生み出すことで知られる。



DOMAINE BURGARD ドメーヌ ビュルゴー

荒廃した葡萄畑を復活させ、毎年1つだけワインを造るこだわりの生産者
流行を追わず、伝統的なブレンドで仕込むコート ロティ

コート ロティ 2018

Côte-Rôtie

「素晴らしいヴィンテージ。ブラックベリーやチェリー、プラムなどの果実のアロマに加え、ペッパーやジュニパーのアロマも感じられます。口に含むと、非常にバランスが良く、繊細なタンニンと並外れた余韻が感じられます」。

全体で 5ha を所有し、「コート ブロンド」、「レ ムートンヌ」、「ル シャンパン」、「ラ プロセ」、「フォンジャン」、「レイヤ」の複数の場所に畑を所有しているながら、区画ごとのキュヴェは造らず、すべてブレンドして1種類だけのコート ロティを造っています。そうすることで、よりバランスのとれたワインが出来ると考えているためです。葡萄樹の平均樹齢は 40 年ですが、中には 100 年近いものもあります。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。35hL のコンクリートタンクに入れ、野生酵母で発酵させます。発酵中、1日に4回のピジャージュを行います。ルモンタージュは3回(発酵の初期、中盤、終盤)に行います。熟成は、228Lのオーク樽(新樽20%)で15ヶ月行います。熟成中に3度の澱引きを行います。軽くフィルターをかけてからボトルリングします。

★「デカンター 2021.5.6」95点 ★「ジエブ ダナック.com」94点 ★「ヴィノス 2022.12」93点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：228Lのオーク樽(新樽20%)で15ヶ月

品番：FC-357/JAN：4935919313575/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)

限定 23 本



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。

SAINT-JOSEPH — サン ジョゼフ —

1956年にA.O.C.認定。当時はアルデッシュ県の6の村のみに認められていたが、現在はアルデッシュ県およびロワール県の26の村に拡大。南北約50km、栽培面積はおよそ1200ha。シラーに10%までマルサンヌ、ルーサンヌをブレンドが許される赤と、マルサンヌ、ルーサンヌで造る白が認められている。生産量の大半が赤。

PIERRE & JÉRÔME COURSODON

ピエール & ジェローム クルソドン

「アシェット2022」において“Les Vignerons de l'anne”に選出



AOC 拡大前のオリジナル部分にあたるモーヴ村の秀逸なサン ジョゼフ



サン ジョゼフ ルージュ シリス 2019

Saint Joseph Rouge Silice

「シリス (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ます。熟したブラックベリーやスパイスのアロマ、しなやかでソフトなタンニンがあり、長い余韻があります。豊かな果実味と樽がうまく馴染んでおり、非常にバランスの良いワインです。このワインに使用するシラーの畑は、標高120~250mに位置し、南/南東向き、シラーの生育に適した花崗岩とシストの混ざる土壌です。平均樹齢は35年です。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。

- ★「ワイン スペクテーター2021.10.31」92点
- ★「ヴィノス 2022.12」92点
- ★「ワイン アドヴォケイト 2022.1.21」91点
- ★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2022」3星/クー ド クール
- ★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2022」90点

【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/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：新樽で12ヶ月

品番：FC-454/JAN：4935919314541/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

クローズ エルミタージュの対岸に広がるエリアから、樹齢の古い葡萄で仕込みます



サン ジョゼフ ルージュ ロリヴェ 2018

Saint Joseph Rouge L'Olive

平均樹齢65年の葡萄で造られています。畑はサン ジャン ド ミュソル村にあり、かつてオリーブが植えられていたことから、「ロリヴェ (L'Olivet)」と呼ばれていました。熟したブラックベリーやブルーベリーの果実にスパイスの混ざるアロマ、力強く、深みのある口当たり、シルクのように柔らかくしなやかなタンニンが心地よく感じられます。標高120~250mに位置し、南向きの急斜面です。表土が浅く、非常に脆い花崗岩の土壌です。選別しながら手摘みし、選果テーブルで2度目の選別を行います。除梗した葡萄を解放式の発酵槽に入れ、18日間、発酵を行います。1日に2度のピジャージュを行います。

- ★「ヴィノス 2020.04」93点
- ★「ワイン アドヴォケイト 2020.2.1」92-94点

【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/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：樽(新樽15%)で15ヶ月

品番：FC-455/JAN：4935919314558/容量：750ml

¥8,800(本体価格¥8,000)

複数の区画から最高の葡萄を厳選し、新樽100%で熟成させたトップ キュヴェ



サン ジョゼフ ルージュ ラ サンソンヌ 2018

Saint Joseph Rouge La Sensonne

複数の区画から平均樹齢60年の古い葡萄から最高の品質のものだけを選び、100%新樽で熟成させたワインです。良く熟したブルーベリーやプラムの果実味とスパイスが混ざるアロマとフレーバーがあります。心地よい樽の要素が果実の厚みを受け止め、とてもバランスよく混ざり合っています。力強さとエレガンスを合わせ持つワインです。畑の標高は120~250m、南向きの急斜面で、表土の浅い花崗岩の土壌です。選別しながら手摘みし、選果テーブルで2度目の選別を行います。除梗した葡萄を解放式の発酵槽に入れ、3~4週間、発酵を行います。1日に2度のピジャージュを行います。

- ★「ヴィノス 2020.04」94点
- ★「ワイン スペクテーター2021.1.31-2021.2.28」93点
- ★「レ メイユール ド ヴァン ド フランス 2021」91点

【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/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：ピエス、ドゥミ ミュイ(新樽100%)で15ヶ月

品番：FC-456/JAN：4935919314565/容量：750ml

¥11,000(本体価格¥10,000)



ERIC & JOËL DURAND

エリック & ジョエル デュラン

「メイユール デュ ヴァン ド フランス 2020」に掲載
『花崗岩質の土壌を感じる優れた赤で知られる』と評価！

凝縮度が高く、十分な骨格としなやかさを備えた充実した味わい



サン ジョゼフ ルージュ レ コトー 2020 Saint Joseph Rouge Les Coteaux

限定 75 本

畑は南南東向きの急斜面にあり、花崗岩質土壌です。葡萄の平均樹齢は 20 年から 40 年です。赤や黒の熟した果実のアロマに黒胡椒のスパイシーな要素が混ざるアロマとフレイバーが広がります。しなやかで丸い口当たりには心地よいタンニンが感じられます。選別しながら手摘みし、選果テーブルで 2 度目の選別を行います。100%除梗します。発酵はコンクリートタンクまたはステンレスタンク（容量 50hL~70hL）で 30 度を超えないよう温度管理しながら、15 日から 21 日間行います。タンニンが強くなりすぎないように、ゆっくりと優しく抽出を行います。

★「ヴィノス 2022.12」92 点 ★「ル ギド デ メイユール ヴァン ド フランス 2023」91 点

★「ワインアドヴォケート 2022.01.21」90-92 点 ★「ル ギド アシェット デ ヴァン 2023」1 星

【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/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：228L、400L、600L のサイズの異なる樽（新樽 15%）で 12 ヶ月

品番：FC-348/JAN：4935919313483/容量：750ml

¥5,940(本体価格¥5,400)

CORNAS — コルナス —

1938 年に A.O.C.認定。北はサン ジョゼフ、南はサン ペレイに隣接している。標高は 125~400m、栽培面積は全体で約 150ha、南南東向きの斜面に広がる。葡萄は半円形の丘陵地に何段にも分かれた段々畑に植えられているおかげで、畑はミストラルの影響は抑えられている。土壌は主に風化した花崗岩と砂まじりの粘土のほか、石灰岩の多い北部を除き、シルトも見られる。シラーのみで造る赤が認められている。

エントリーキュヴェながら「ヴィノス」94 点を獲得する素晴らしいコルナス



コルナス プレミス 2020 Cornas Premices

土壌は花崗岩質、葡萄の樹齢は 20 年から 50 年です。黒い果実やスパイスの混ざる集約のあるアロマが広がります。存在感のある口当たりで、エレガントでタイトに引き締まったタンニンが感じられます。収穫は手摘みで、低温にした部屋に一晩置きます。全体の 85%を除梗します。発酵はタンクで 30 度を超えないよう温度管理しながら 21~28 日間行います。タンニンが強くなりすぎないようにゆっくりと優しく抽出を行います。発酵中、デレスタージュおよびピジャージュを優しく行います。

★「ヴィノス 2022.12」94 点 ★「ワイン スペクテーター-2023.1.31-2.28」93 点

★「メイユール ヴァン ド フランス 2024」92 点

【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/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（新樽比率 20%）で 12 ヶ月

品番：FC-349/JAN：4935919313490/容量：750ml

¥7,150(本体価格¥6,500)

凝縮された黒い果実の風味がある、コルナスのトップ キュヴェ

コルナス コンフィダンス 2017 Cornas Confidence

限定 24 本

非常に凝縮された黒い果実のアロマが広がります。複雑で力強く、持続性があります。引き締まったタンニンは非常に洗練されてエレガント、豊かなミネラルの要素が感じられます。非常に痩せた花崗岩質土壌の複数の区画から優れた葡萄のみを選別して造られたワインです。平均樹齢は 30 年です。収穫は手摘みで行い、全体の 50%を除梗します。アルコール発酵の前に 3 時間、低温マセラシオンを行います。発酵はタンクで、28 度で 21~28 日間行います。

★「ワイン スペクテーター-2020.2.29」94 点 ★「ワイン アドヴォケート 2019.12」93-95 点

★「デカンター-2021.12」93 点 ★「ラ ルヴェ ド ヴァン ド フランス 2021」92 点

【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/AOC

葡萄品種：シラー 熟成：228L の樽（30%新樽、残りは 1 年から 4 年使用樽）で 12 ヶ月

品番：FC-351/JAN：4935919313513/容量：750ml

¥10,780(本体価格¥9,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2024 年 12 月時点のものです。

ERMITAGE & CROZES HERMITAGE

— エルミタージュ & クローズ エルミタージュ —

エルミタージュは1937年にA.O.C.認定。北ローヌで最も著名なワインで、赤、白の他、甘口のヴァンド・パイユも生産する。クローズ エルミタージュは北ローヌの中でも広大な産地を持つA.O.C.で、栽培面積は約1,500ha。エルミタージュを囲うように広がっている。どちらも赤ワインは、シラー85%以上、マルサンヌ、ルーサンヌ15%までブレンドが認められている。

PHILIPPE & VINCENT JABOULET

フィリップ & ヴァンサン ジャブレ

クローズ エルミタージュの名門一族が2006年に設立

ジャブレ家の新時代を築き上げたドメーヌ



力強く凝縮した味わいを持つエルミタージュの熟成品です

エルミタージュ ルージュ

Ermitage Rouge

「レ・ディオニエール (Les Dionnières)」と呼ばれる小区画 (リュウ・ディ) の葡萄から造られています。非常に凝縮されたカシスやブラックベリーの果実のアロマとフレーバー、力強い骨格があります。平均樹齢は40年、標高130mに位置する段々畑で真南を向いています。小さな丸い石の砂利が多く見られる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。60hLのオークの大樽で約4週間発酵させます。

(15VT) ★「ワイン エンスージアスト 2019.9.1」94点 ★「ル・ギド アシエット デ・ヴァン 2019」2星

(17VT) ★「ル・ギド デ・ヴァン ベタンヌ+ドゥソヴ 2023」93点

【赤・フルボディ】 <(15VT) Alc. 14.5%、(17VT) Alc. 14.0%>

国/地域等: フランス/コート・デュ・ローヌ/AOC

葡萄品種: シラー 熟成: 228Lのバリックで24ヶ月以上

【2015VT】品番: FC-355 / JAN: 4935919313551 / 容量: 750ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)

【2017VT】品番: FC-912 / JAN: 4935919319126 / 容量: 750ml **¥19,250**(本体価格¥17,500)



一度没落し、再び咲いたジャブレ家の新たな時代を象徴する特別なキュヴェ

クローズ エルミタージュ ルージュ ヌーヴェレール 2017

Crozes Hermitage Rouge Nouvelle

ヌーヴェレールは"Nouvelle (ヌーヴェル) "と"era (エラ) "を合わせた造語で「新しい時代」を表現しています。ジャブレ家が3世代にわたり所有してきた畑の葡萄を使用します。現在所有する畑の中で最も古く、樹齢は50年以上、中には100年近い葡萄もあります。ドメーヌの売却前は、この畑の葡萄を「ドメーヌ ド・タラベール」に使用していました。しっかりと凝縮され、力強いタンニンと骨格があり、長期熟成タイプのワインに仕上がっています。

★「ル・ギド デ・ヴァン ベタンヌ+ドゥソヴ 2023」93点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等: フランス/コート・デュ・ローヌ/AOC

葡萄品種: シラー 熟成: 228Lのバリックと25hLのオークの大樽で24ヶ月以上

品番: FC-911 / JAN: 4935919319119 / 容量: 750ml

¥6,380(本体価格¥5,800)

もともとはフランス国内用のタンク熟成のスタンダードキュヴェでしたが、品質が良く、このAOCらしい特徴が良く出ているため輸入を決めました

クローズ エルミタージュ ルージュ キュヴェ クレマンヌ 2021

Crozes Hermitage Rouge Cuvée Clemence

花を思わせるアロマに加えチェリーやカシスの要素が感じられます。非常にクリーミーな口当たり、上質なタンニンが感じられ、とても心地よい余韻があります。葡萄の樹齢は20年から25年、畑の標高は120m、砂利と小石の混ざる土壌です。手摘みで収穫した葡萄は100%除梗します。発酵は100~125hLのコンクリートタンクとステンレスタンクに入れ、25度に温度コントロールしながら約2週間行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等: フランス/コート・デュ・ローヌ/AOC

葡萄品種: シラー 熟成: タンクで約12ヶ月

品番: FC-909 / JAN: 4935919319096 / 容量: 750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2024年12月時点のものです。



ワイン輸入歴 40年
INABA
厳選
BORDEAUX

こだわりの ボルドーワイン

15世紀まで遡る、長い歴史を持つシャトー
ドゥニ ドゥブルデュが引き継いでから、品質が目覚ましく向上しました

シャトー レイノン ルージュ 2017
Château Reynon Rouge

ガロンヌ川の右岸、カディヤック近郊に位置するシャトー レイノンの歴史は古く、15世紀まで遡ります。当時はChateau de Begueyと呼ばれていました。それから、度重なる所有者の変更を経て1958年にジャック ダヴィド氏の所有となりました。その後、1976年に娘のフロランスとその夫で醸造学者でボルドー大学の教授であったドゥニ ドゥブルデュ氏が引き継ぎ、1979年から「シャトー レイノン」と名前を変えました。彼らの絶え間ない努力のおかげでシャトーは今日の名声を得るようになりました。当初は白ワインが知られていましたが、1888年より畑の改革を初め、ヘクタール当たりの栽植密度を上げることで粘土質の土壌で育つ葡萄からの赤ワインの品質が目覚ましく向上しました。しっかりと集約があり、カシスやチェリーの果実に加え、かすかに紅茶やミネラルのニュアンスが混ざっています。口当たりはしなやかで力強さがありつつもエレガントです。手摘みで収穫した葡萄はコンクリートタンクとステンレスタンクに入れ、20~25日間、25~30度で発酵させます。その間、ルモンタージュを行いながら優しく抽出します。熟成はバリック（新樽は全体の1/3）で12ヶ月行います。

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.カディヤック コート ド ボルドー

葡萄品種：メルロ75%、カベルネ ソーヴィニヨン15%、プティ ヴェルド10%

熟成：バリック（新樽は全体の1/3）で12ヶ月

品番：FD-274/JAN：4935919962742/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



アントル ドゥ メールで4世代にわたりワイン造りを行う家族経営のシャトー
若々しく、凝縮した果実味が楽しめる1本

ヴェュー シャトー ルネサンス 2022
Vieux Château Renaissance

ガロンヌ川とジロンド川に囲まれたアントル ドゥメールのサン シュルピス ド ポミエ村に位置する家族経営のシャトーです。所有面積は30ha、トゥルト家が4世代にわたりワイン造りを営んでいます。ブラックベリーやカシスを思わせる果実のピュアなアロマがあります。口に含むとフレッシュで、タンニンは非常にやわらかく、丸みのある口当たりがあります。このワインに使用する畑は5ha、土壌は粘土石灰質、葡萄の平均樹齢20年です。畑の畝には1列おきに草を生やしています。収穫は機械で行います。発酵と醸しはステンレスタンクで3週間、熟成も同じステンレスタンクで6ヶ月行います。★「ボルドー ワインコンクール 2023」金賞

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/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%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FD-286/JAN：4935919962865/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)





注目を集めたボルドーの 2016VT
この価格帯のボルドーとしては、しっかりとした骨格、複雑さもあり満足度の高い 1 本

シャトー ラルジャンテール 2016
Château L'Argenteyre

シャトーは、ボルドー市街から北西に 60km の、メドック北部のベガダン村にあります。葡萄畑はジロンド川から 3km に位置し、川からの良い影響を受けています。面積は 21ha、表土は砂利で、下層土は粘土石灰質です。平均樹齢は 23 年。収穫は手摘みで行い、選果テーブルで厳しく選別します。区画ごとに、コンクリートタンクとステンレスタンクを使い、24～26 度に温度管理しながら発酵させます。バリック（40%新樽、一部アメリカンオーク）で 14～18 ヶ月熟成させます。紫がかった濃い赤色。スパイシーなベリーに熟したメルロのニュアンス、程よい樽も感じられます。力強く、まろやかで、熟したタンニンがあります。 ★「パリ農産物コンクール 2018」金賞

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.メドック
 葡萄品種：メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、プティ ヴェルド
 品番：FD-162/JAN：4935919961622/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)



小規模な家族経営のシャトーに対する格付け「クリュ アルティザン」に認定されています

シャトー ラ フルール ローガ 2015
Château La Fleur Lauga

【限定 190 本】

ラ フルール ローガの畑面積はわずか 0.9ha、メドックの 8 つのアペラシオンの小規模な家族経営のシャトーのワインに対する格付け「クリュ アルティザン」に認定されています。丸みのある口当たり、シルクのようにしなやかで洗練されたタンニンが感じられます。しっかりとした骨格があり、長期熟成の可能性を持っています。土壌は表土が砂利、下層土は粘土石灰岩です。栽植密度は 10,000 本/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。発酵は温度コントロールされたステンレス製のオープンタンクで約 25～30 日間行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。発酵後、フレンチオーク樽で 14～18 ヶ月熟成させます。 ★「デカンター 2018.2.27」91 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.サン ジュリアン
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン 90%、メルロ 10%
 熟成：フレンチオーク樽で約 14～18 ヶ月
 品番：FC-580/JAN：4935919315807/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)

2017VT はファーストラベルを生産せず、全ての葡萄をこのワインにブレンドしました
多様な土壌の様々な区画の葡萄を使用するこだわりのポムロール



バラード ド ラ ポワント 2017
Ballade de la Pointe

【限定 360 本】

2017 年は、1991 年以来、26 年ぶりに遅霜の大きな被害を受けました。4 月末に 2 晩にわたって霜が降り、通常の 80%の収穫量を失いました。霜害を免れたわずかな葡萄を収穫し、出来たワインの品質は非常に素晴らしかったのですが、通常通りファーストワインを造るほどの多様性がない、と判断し、最高の区画を含むすべてのワインをセカンドワインのバラード ド ラ ポワントにすることにしました。

シャトー ラ ポワントは 23ha の畑を所有し、比較的小規模な生産者が多いポムロールの中でも最大の面積を持つシャトーのひとつです。そのため、場所によって土壌も様々で、砂利質、粘土石灰質、粘土や砂利の上に砂の表土がある区画に分かれています。野生の花やスミレのアロマが広がります。口に含むと最初にフレッシュさが感じられ、非常にバランスの良い味わいです。かすかに樽からの心地よいトーストの香りや赤の果実のフレイバーが感じられます。非常にピュアで心地よい余韻があります。収穫は手摘みで行います。セラーに運ばれた葡萄はさらに選果テーブルで不要な枝や実を取り除きます。2009 年にセラーを新しくし、発酵用のコンクリートタンクは容量の小さいものに変えました。これによって、樹齢や土壌タイプの違う区画ごとの醸造が可能となりました。発酵と醸しは 4 週間ほど行います。マロラクティック発酵は全体の半分をコンクリートタンク、残りを樽で行います。発酵後、フレンチオーク樽で約 12 ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ポムロール
 葡萄品種：メルロ 93%、カベルネ フラン 7% 熟成：フレンチオークの樽で 12 ヶ月
 品番：FC-578/JAN：4935919315784/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)