

# AUSLESE GOLDKAPSEL 特集

金色キャップのアウスレーゼは特別に詰められる逸品。贈り物にもぜひ！

## FRITZ HAAG

フリッツ ハーク



『ヴィヌム 2025』4.5/5 星生産者！ 偉大な父ヴィルヘルムから引き継いだ、ハーク家次男のオリヴァーが運営する。ブラウネベルクを代表する最高峰の畑である、ユッファーとユッファー ゾンネンウーアから極上のワインを手掛けている。



## SCHLOSS LIESER

シュロス リーザー



SCHLOSS LIESER  
THOMAS HAAG

ドイツ全土で26軒、モーゼルではわずか5軒しかいない、『ヴィヌム 2025』5/5 星のトップ生産者！ ハーク家長男トーマスは、弟オリヴァーのヴァイングート「フリッツ ハーク」とは異なり、モーゼル中流域の様々な村のグラン クリュに相当する畑を手中に収める。野生酵母で発酵させ、それぞれのテロワールを浮き彫りにしたワインを造り出す。



# GOLDKAPSEL とは？

「ゴルトカプセル/Goldkapsel」とは、金色のキャップシールのこと。ドイツのワイン生産者の中には、アウスレーゼやベーレンアウスレーゼといったワインを造る際に、中でもさらに特別なキュヴェを生産し、金色のキャップシールをかぶせて別商品としてリリースする場合があります。また、ゴルトカプセルの中でもさらに特別なキュヴェには長い金色のキャップシール、つまり「ランゲ ゴルトカプセル/Lange Goldkapsel」をかぶせるなんてことも……。ややこしく感じられるかもしれませんが、この金色のキャップシールを見るだけで、「このワインは何か特別なものなのかもしれない」と分かるので、案外便利な方法でもあります。ただし、見た目だけではそれがゴルトカプセルなのか、ランゲ ゴルトカプセルなのかを判別するのは難しく、少し注意が必要です（右図参照）。



今回ご紹介させていただくワインは、フリッツ ハークの「ゴルトカプセル」2種類、シュロス リーザーの「ゴルトカプセル」2種類と「ランゲ ゴルトカプセル」2種類の、計6種類のアウスレーゼです。どちらの生産者もその実力は折り紙付き。現在のドイツワインガイドで最も有力とみられる『ヴィヌム2025』では、フリッツ ハークが4.5/5星、シュロス リーザーが5/5星という、兄弟そろってドイツを代表する生産者となっています。すべてハーフボトルに詰められており、金色のキャップシールがかぶせられています。いずれのワインも、表ラベルに「Goldkapsel」、「Lange Goldkapsel」の文字がありますのでご安心ください。

「ゴルトカプセル」、「ランゲ ゴルトカプセル」は、ドイツのワイン法によって定められた表記ではなく、あくまでも任意の仕様となっているため、その定義は生産者によって異なります。ただし、フリッツ ハーク、シュロス リーザーではともに、アウスレーゼのゴルトカプセルの場合は、貴腐葡萄の使用比率が高いものであることが多いようです。また、今回ご紹介するフリッツ ハークのゴルトカプセルは貴腐葡萄の割合が30~40%、シュロス リーザーのゴルトカプセルは25~30%、ランゲ ゴルトカプセルは50%となっています。貴腐葡萄はその特性上、収穫できる量が非常に限られるため、できあがるワインの生産量も少なく、入荷できる量もごくわずかです。モーゼルのトップ生産者が造る本場に貴重なゴルトカプセルですので、売り切れの際は何かご容赦くださいませ。

## BRAUNEBERGER-JUFFER-&JUFFER-SONNENUHR

「ブラウネベルガー ユッファー」の単一畑は南向きでなんと斜度は72%。もろいスレート土壌にモーゼル川に反射した日の光が畑に当たり、その熱をキープしてくれます。畑の下を流れる川の影響を受けた穏やかなミクロクリマは、生き生きとフルーティなリースリングのワインを生み出します。「ユッファー ゾンネンウーア」は、ユッファーの中心地に位置する区画で、より粘板岩の岩盤比率が高く、深くまであるので、根が地中深く張らないと水分を得ることが出来ません。長い根は25mにもなります。ユッファーがジューシーなのに対し、ゾンネンウーアはエレガントです。



### ブラウネベルガー ユッファー リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2022 (左) Brauneberger Juffer Riesling Auslese Goldkapsel

限定  
43本

トロピカルフルーツを思わせる素晴らしい果実味、ハチミツ、様々な花やライムの皮を思わせる繊細なアロマとフレイバーが広がります。繊細なボディ、ミネラルの要素、きりりとした酸がこのワインに素晴らしい熟成のポテンシャルを与えています。飲む喜びを最大限に与えてくる唯一無二のワインです。

★「ヴィノス2023.7」95点

【白・極甘口】 <Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク  
生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング100% 残糖：127.0g/L 酸度：7.3g/L  
品番：KA-811/JAN：4935919198110/容量：375ml **¥8,250**(本体価格¥7,500)

### ブラウネベルガー ユッファー ゾンネンウーア リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2022 (右) Brauneberger Juffer-Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel

2022VT  
限定  
46本

注意深く压榨し、発酵させ、良質の澱と一緒に熟成させます。フレッシュでミネラルの要素を感じるアロマとフレイバーは同時にストレートで繊細な要素も持ち合わせています。アプリコットやパパイヤ、黄色のプラムを思わせるトロピカルフルーツの要素に、カリヤや様々な花のニュアンスが混ざります。複雑さ、果実の甘さと酸の融合はこの畑のアウスレーゼの抜きん出たポテンシャルを感じさせます。

★「ヴィノス2023.7」96点

【白・極甘口】 <Alc.7.5%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ブラウネベルク  
生産者：フリッツ ハーク 葡萄品種：リースリング100% 残糖：128.8g/L 酸度：7.7g/L  
品番：KA-812/JAN：4935919198127/容量：375ml **¥11,000**(本体価格¥10,000)

## LIESER-NIEDERBERG-HELDEN

「リーザー ニーダーベルク ヘルデン」の畑の標高は110~190m、南から南西向き、すり鉢状になっています。土壌は100%デボン紀の青色粘板岩です。リーザーの畑の中でも最も険しい斜面で、最も急な場所は斜度80%になります。一部は110年を超える古樹を含み、接ぎ木していない白根のリースリングはワインに複雑さ、深みをもたらします。常に力強く、スパイシーでボディのしっかりとしたワインが出来ます。



### リーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2022 (左) Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese Goldkapsel

2022VT  
限定  
17本

アウスレーゼの中の特に優れたものをゴルトカプセルとしてリリースします。収穫は10月中旬に行います。複数回に分けて選別し、引き締まった完璧な葡萄だけを使います。全体の30%に貴腐菌のついた葡萄を使うことで、素晴らしく表現豊かで集約があり、ミネラルと酸の調和のとれたワインになっています。

★「ヴィノス2023.7」95点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：110.1g/L 酸度：7.0g/L  
品番：KA-804/JAN：4935919198042/容量：375ml **¥9,350**(本体価格¥8,500)

### リーザー ニーダーベルク ヘルデン リースリング アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル 2023 (右) Lieser Niederberg Helden Riesling Auslese Lange Goldkapsel

限定  
23本

「ランゲ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの畑の中でも最高の葡萄のみを使用したベスト セレクションです。ランゲ ゴルトカプセルを造るのは、最も良い貴腐菌がついた年のみで、10年に3回ほどしかありません。全体の50%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、非常に高度な集約と深みがあり、素晴らしいフィネスとエレガンスがもたらされます。

★「ヴィノス2024.9」95点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/リーザー

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：128.3g/L 酸度：7.5g/L  
品番：KA-885/JAN：4935919198851/容量：375ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)

## WEHLENER-SONNENUHR

「ヴェレナー ゾンネンウアー」の畑の標高は110~320m、土壌はデボン紀の灰色と青色粘板岩の混ざる土壌です。樹齢は様々ですが最も古いものは70年です。この畑は、ブラウネベルガー ユッファーと似た女性的なスタイルで、洗練されたクリーンな果実味があり、非常にエレガントで、最も洗練されたリースリングを生むことで知られています。



### ヴェレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ ゴルトカプセル 2023 (左) Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese Goldkapsel

限定  
24本

「アウスレーゼ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの中のベスト セレクションのひとつです。複数回に分けて畑に入り、粒が小さく、完熟した葡萄を選別しながら摘み取ります。全体の25%に貴腐菌のついた葡萄を使っており、ミネラルと生き生きとした酸の調和がとれた集約のあるワインに仕上がっています。

★「ヴィノス2024.9」97点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ヴェーレン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：113.0g/L 酸度：7.7g/L  
品番：KA-884/JAN：4935919198844/容量：375ml **¥9,680**(本体価格¥8,800)

### ヴェレナー ゾンネンウアー リースリング アウスレーゼ ランゲ ゴルトカプセル 2023 (右) Wehler Sonnenuhr Riesling Auslese Lange Goldkapsel

限定  
22本

「ランゲ ゴルトカプセル」はアウスレーゼの畑の中でも最高の葡萄のみを使用したベスト セレクションです。最も良い貴腐菌がついた年のみで、10年に3回ほどしか造れません。全体の50%に貴腐菌のついた葡萄を使用しており、非常に高度な集約と深み、素晴らしいフィネスとエレガンスがもたらされます。

★「ヴィノス2024.9」96点

【白・極甘口】 <Alc.7.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル/ヴェーレン

生産者：シュロス リーザー 葡萄品種：リースリング100% 残糖：122.5g/L 酸度：8.1g/L  
品番：KA-886/JAN：4935919198868/容量：375ml **¥14,300**(本体価格¥13,000)

ブルネツロの「カンポアイレッチ」が造る  
リーズナブルながらしっかり旨い**実力派**。

「7年の熟成による複雑な味わい。  
枯れたニュアンスはなく、  
今まさに飲み頃を迎えています」



## Lupaia Toscana 2018

ルパイア トスカーノ

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>

生産者：カンポ アイ レッチ

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、カベルネ

ソーヴィニヨン、メルロ

熟成：オーク樽で6～8ヶ月

品番：IA-047 JAN：4935919940474

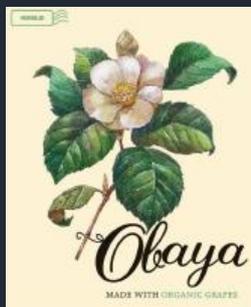
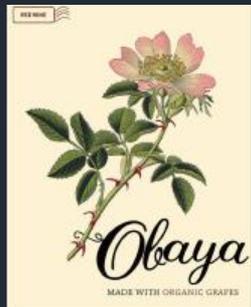
容量：750ml ￥2,420(本体価格¥2,200)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。

1000 円台で楽しめる！コストパフォーマンスが魅力のスペインワイン

# DE ANDRES SISTERS

デ アンドレス シスターズ



## OBAYA

「Obaya (オバヤ)」は手頃な価格で楽しめて、どのようなシチュエーションにも合わせられる守備範囲の広いオーガニックワインのシリーズ。OBAYA はスペイン北部のアストゥリアにある小川の名前で、ルートとアナが子供の頃、家族と一緒に夏に川遊びに出かけた思い出の場所です。

### オバヤ テンプラニーリョ ガルナッチャ 2023

*Obaya Tempranillo Garnacha*



樹齢が約 50 年の古い葡萄は畑で選別しながら手摘み、樹齢が若いものは機械収穫して選別します。発酵と醸しはステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。アルコール発酵が終わったら圧搾します。熟成は 2 年、3 年樽で約 3~4 ヶ月間行います。輝きのある濃い紫色、レッドベリーのフルーティなアロマにかすかに樽のトーストのニュアンスが混ざります。口に含むとフレッシュで、やわらかなタンニンがあり、非常にスムーズな口当たりです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>

国：スペイン 葡萄品種：テンプラニーリョ、ガルナッチャ

熟成：樽で 3~4 ヶ月

品番：S-307 / JAN：4935919073073 / 容量：750ml

**¥1,650** ( 本体価格¥1,500)

### オバヤ ブランコ ベルデホ 2023

*Obaya Blanco Verdejo*

収穫した葡萄は圧搾する前に数時間、低温マセラシオンを行い、アロマを引き出します。アルコール発酵はステンレスタンクで 15 度に管理しながら行います。ボトリングの前に軽く清澄を行います。トロピカルフルーツを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと程よいボリューム、十分な酸があり、非常にバランスの良い軽快な味わいです。

【白・辛口】 <Alc. 12.5%> <スクリュューキャップ>

国：スペイン 葡萄品種：ベルデホ 100%

熟成：ステンレスタンク

品番：S-306 / JAN：4935919073066 / 容量：750ml

**¥1,650** ( 本体価格¥1,500)

新入荷



こちらの 2 アイテムはスクリュューキャップです。画像と異なりますこと、ご了承くださいませ。

# BAJEL PIRATA

「Bajel Pirata (バヘル ピラタ)」は スペイン南東部バレンシア州に位置する D.O. アリカンテで造られます。Bajel Pirata は「海賊船」を意味し、スペインのリゾート地として知られる地中海に面した港湾都市アリカンテを風変りに表現したラベルデザインです。

## バヘル ピラタ ホベン モナストレル 2023

### Bajel Pirata Joven Monastrell

畑の標高は 200 ~ 400m、土壌は石灰岩主体でローム質と粘土が混ざる組成、樹齢 5 年から 15 年、ゴブレ仕立てです。収穫は手摘みで行います。アルコール発酵は 22 度に管理しながらステンレスタンクで行います。様々なベリーのアロマに香り高いハーブのニュアンスが感じられます。非常にフルーティで軽快でありながら骨格があり、シルクのようにしなやかなタンニン、繊細な酸が全体を支えています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%> <スクリューキャップ>

国/生産地域：スペイン/ D.O. アリカンテ

葡萄品種：モナストレル 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：S-308/JAN：4935919073080/容量：750ml

**¥1,320** (本体価格¥1,200)



## バヘル ピラタ エコロヒコ モナストレル 2023

### Bajel Pirata Ecologico Monastrell

標高 500 ~ 600mに位置する畑でオーガニック栽培される葡萄から造られています。土壌は石灰岩主体でローム質と粘土が混ざる組成、樹齢 5 年から 15 年、ゴブレ仕立てです。収穫は機械摘みと手摘みで行います。アルコール発酵は 22 度に管理しながらステンレスタンクで行います。熟成はアメリカンオークとフレンチオークで 4 ヶ月行います。フレッシュな果実のアロマに樽熟成によるオーク、香り高いハーブ、ミネラルの要素が混ざり合っています。口当たりは非常にしなやかで、柔らかなタンニン、バランスの良い酸が感じられ、しっかりとした骨格があります。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.5%> <スクリューキャップ>

国/生産地域：スペイン/ D.O. アリカンテ

葡萄品種：モナストレル 100% 熟成：樽で 4 ヶ月

品番：S-309/JAN：4935919073097/容量：750ml

**¥1,760** (本体価格¥1,600)



## デ アンドレス シスターズについて

姉のルートと妹のアナのデ アンドレス姉妹が展開するブランドです。スペイン各地を訪ね歩き、土着品種で造られるその土地ならではの豊かな個性が光るワインを探し出し、世界に紹介しています。

「スペインには個性あふれる魅力的なワインが沢山あります。その土地ならではの特徴を尊重し、その価値を人々に伝えたいと考えています。各地を訪れ、その土地について学び、比較し、生産者とじっくりと話をします。生産者だけでなく、様々な人々の意見を大切にしています。消費者の皆様の声に耳をかたむけ、ワイン業界の経験豊富な人々の意見を聞き、また新規参入する人々とも話をします。これが私たちが常に大切にしていることです」



# 新入荷

GEOGRAFICO

— ジェオグラフィコ —



(写真) エノロゴを勤めるアレッサンドロ バラベージ

## トスカーナで約 60 年の歴史を持つ、注目の生産者組合 イタリアを代表するコンサルタント、リカルド コタレッラの指導のもと生まれる コストパフォーマンスの高いトスカーナ ワイン

ジェオグラフィコは 1961 年に 17 人のワイン農家によってガイオレ イン キアンティに設立された歴史ある生産者組合で、現在は 60 のメンバーを擁しています。キアンティ クラッシコ、キアンティ コッリ セネージ、ヴェルナツチャ ディ サンミジニャーノといったこのエリアの歴史的なアペラシオンを中心にワインを生産しています。ジェオグラフィコのラベルは、生産エリアであるラダ、ガイオレ、カステッリーナの 3 つの紋章をモチーフとしています。

現在、ガイオレ イン キアンティとサン ジミニャーノの 2 カ所にセラーを所有しています。2018 年に以前より協力関係にあったピッチェーニ グループの傘下となり、**国内外で活躍する著名なエノロゴ、リカルド コタレッラをコンサルタントに迎えています。**また、トスカーナ出身のエノロゴ、アレッサンドロ バラベージが醸造チームを率いています。アレッサンドロ バラベージはトスカーナの名門フレスコバルディでアシスタントワインメーカーを務めた後、ジェオグラフィコへ加わりました。「この場所は歴史的に見てキアンティ クラッシコのみならず、トスカーナ中のワインメーカー達が何世代にもわたり注目してきたエリアです。そのため、大きなリスペクトを持って接する必要があります。私の使命は古い伝統の価値、味わいを再発見し、現代の技術とリンクさせて人々を満足させるものを造り上げることです。歴史と伝統の尊重、品質すべてをワインに反映させるよう努めています」とエノロゴを勤めるアレッサンドロ バラベージは話します。



弊社では 1999 年頃から 2008 年頃にかけてジェオグラフィコのワインを輸入していました。組合として初めてガンベロ ロッソでトレ ビッキエーリを獲得した「キアンティ クラッシコ リゼルヴァ モンテジアキ」を産するなど、当時から品質本位のワイン造りを行っていましたが、価格高騰などを理由に残念ながら継続を断念しました。あれから 16 年が経ち、アパッシメントした葡萄を使用したワインなど新たなラインナップも増え、エノロゴの交代など様々な改革が行われたことを知りました。そして、歴史的な円安の状況下でも、何とか魅力的な 1000 円~2000 円台前半のトスカーナ ワインをお届けしたいとの思いから、多数のトスカーナ ワインをテイスティングした中で、ジェオグラフィコのワインをもう一度挑戦する価値があると判断し、取り扱いを再開しました。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

# ジェオグラフィコの実力を知るに相応しい コストパフォーマンスの高いキアンティ



## ジェオグラフィコ ボルゴ アツラ テツラ キアンティ 2023 (左)

Geografico Borgo Alla Terra Chianti

赤い果実のフルーティなアロマにスパイスの要素が混ざります。口を含むと生き生きとしたダークチェリーやハーブの要素が感じられます。とても爽やかな余韻が感じられます。土壌は砂と粘土が混ざる砂利質です。畑を注意深く観察し、ベストなタイミングで品質の高い葡萄を収穫します。発酵および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：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 90%、マルヴァジア ネーラ 5%、カナイオーロ 5%  
熟成：ステンレスタンクで熟成

品番：IA-109/JAN:4935919941099/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)

## ジェオグラフィコ ボルゴ アツラ テツラ キアンティ コツリ セネージ 2023 (右)

Geografico Borgo Alla Terra Chianti Colli Senesi

熟したチェリーやワイルドベリー、アニスの豊かなアロマに加え、微かにスパイスの要素が混ざっています。口を含むとラズベリージャムや地中海のハーブを思わせるフレーバーが広がり、ベルヴェットのようにしなやかなタンニンが心地よく感じられます。キアンティ D.O.C.G.のサブゾーンのひとつ、コツリ セネージの畑は、キアンティ クラッシコ D.O.C.G.の南西、シエナの町を囲む標高約300mの丘陵地帯に位置しており、土壌は砂と粘土を含む砂利質です。**キアンティ D.O.C.G.よりも厳しい規定があり、高い品質のためにより厳しい選別が行われています。**発酵はステンレスタンク、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで行います。

★「ルカ マローニ Tasting report 2025」96点

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 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 90%、カナイオーロ 10%  
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成

品番：IA-110/JAN:4935919941105/容量：750ml **¥2,200**(本体価格¥2,000)



## ジェオグラフィコ キアンティ スペリオール 2022 Geografico Chianti Superiore

土壌は砂と粘土を多く含むシルトが混ざっています。サンジョヴェーゼを主体に、一部チリエジョーロをブレンドすることでワインに深みと独自のフレーバーを与えています。完熟した葡萄を手摘みで収穫します。ステンレスタンクで発酵、熟成はステンレスタンクとコンクリートタンクで約8ヶ月行います。フローラルでフルーティなアロマには熟したチェリーやプラムの要素、さらにかすかに甘いスパイスが感じられます。口当たりは非常に柔らかく、洗練されています。豊かな果実味はフレーバーにも反映され、良くこなれたタンニンが全体を包み込んでいます。



【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 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、チリエジョーロ

熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンクで約8ヶ月

品番：IA-112/JAN:4935919941129/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)





## トスカーナの伝統製法「ゴヴェルノ」で仕込み しなやかな口当たり仕上げました

「ゴヴェルノ」と呼ばれる、トスカーナの伝統製法で造ります。収穫した葡萄を発酵させた後、少量の乾燥させた葡萄を加えて再度発酵させ、ワインに凝縮感と骨格を与えます。

### ジェオグラフィコ ボルゴ アッラ テッラ ゴヴェルノ アッルーゾ 2022 Geografico Borgo Alla Terra Governo all'Uso

このワインは最初にワインを発酵させた後、少量の乾燥させた葡萄を加えて再度発酵させる、「ゴヴェルノ」という伝統製法を採用しています。これにより、ワインは複雑で調和のとれたフルボディなスタイルに仕上がります。このワインの場合、1ヶ月半、乾燥庫で乾燥させた葡萄を加えています。発酵および熟成はすべてステンレスタンクで行います。ブラックチェリーやブルーンを思わせるスパイシーかつフルーティな深いアロマがあります。口に含むとスムーズで深みがあり、ダークチェリーやハーブの要素と共にベルヴェットのようにしなやかなタンニンが感じられます。

★「ルカ マローニ 2024」97点

【赤・フルボディ】 <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 80%、マルヴァジア ネーラ 10%、カナイオーロ 10%  
熟成：ステンレスタンク

品番：IA-111/JAN：4935919941112/容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



## 樹上で軽く乾燥させた葡萄を使って造る ユニークなワイン

葡萄は通常の収穫時期よりも1ヶ月ほど遅らせ、樹上で乾燥させた葡萄を使用します。しっかりとタンニンがありつつ、リッチでしなやかな口当たりが魅力の1本です。

### ジェオグラフィコ フェランテ レツジェーロ アパッシメント 2022 Geografico Ferrante Leggero Appassimento

葡萄は通常の収穫時期よりも1ヶ月ほど遅らせ、樹上で乾燥（軽いアパッシメント）を行うことで葡萄の水分の一部が抜け、糖度が上がります。こうすることでワインにより深い赤い果実の香りや複雑さ、しっかりとしたタンニンが与えられます。葡萄は柔らかく破碎し温度コントロールしながらステンレスタンクで発酵させます。発酵終了後、ステンレスタンクとコンクリートタンクで熟成させた後ボトルリングします。レッドチェリーやブラックチェリーのはっきりとしたアロマにかすかにスパイスの要素が混ざります。フルボディで洗練された味わいを持っています。シルキーなタンニンを感じる長い余韻があります。 ★「ルカ マローニ Tasting report 2025」95点

【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 50%、カベルネ ソーヴィニヨン 40%、シラー10%  
熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク

品番：IA-113/JAN：4935919941136/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)



## シャルドネやメルロの品質の高さも、取り扱う決め手となりました

### ジェオグラフィコ コンテッサ ディ ラッダ シャルドネ 2022 (左) Geografico Contessa di Radda Chardonnay

「コンテッサ ディ ラッダ」シリーズはラッダを含むキアンティの土地の歴史に深い繋がりを持つトスカーナ伯爵夫人、ウィツラへのオマージュを込めてラベルに採用しています。洋梨やリンゴ、桃を思わせる果実のアロマに加え、杉の木の爽やかなノート、微かにパイナップルを思わせるエキゾチックな要素、ハチミツやヘーゼルナッツのニュアンスも感じられます。豊かな果実味とミネラル、心地よい樽の要素がバランス良く調和しています。収穫された葡萄は発酵前に低温で6時間スキンコンタクトを行い、葡萄の持つアロマを引き出します。その後、压榨し、温度管理されたステンレスタンクで発酵させます。熟成はステンレスタンク、一部はトノーで約3ヶ月行います。その間、バトナージュを行い、澱を攪拌し、ワインの味わいに複雑さ、まろやかさをもたらします。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：シャルドネ 90%、マルヴァジア 10%

熟成：ステンレスタンクと一部樽で約3ヶ月

品番：IA-107/JAN：4935919941075/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)

### ジェオグラフィコ コンテッサ ディ ラッダ メルロ 2021 (右) Geografico Contessa di Radda Merlot

メルロ主体、カベルネ ソーヴィニオンとプティ ヴェルドを少しブレンドしワインにフレッシュさとエレガントさを与えています。ステンレスタンクで発酵、熟成は225Lのバリック(新樽30%)で12ヶ月行います。繊細なダークベリーのアロマにリコリスやたばこのニュアンスが混ざっています。口に含むとフレッシュでありながら、しっかりとしたタンニン、複雑さが感じられます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：メルロ 90%、カベルネ ソーヴィニオン 5%、プティ ヴェルド 5%

熟成：225Lのバリックで12ヶ月

品番：IA-108/JAN：4935919941082/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



## ジェオグラフィコのエントリークラス フレッシュで生き生きとして、親しみやすいスタイルが魅力です

### ジェオグラフィコ レ ミレ ビアンコ トスカーナ 2023 (左) Geografico Le Mire Bianco Toscana

桃や青リンゴ、白い花を思わせるアロマに加え、かすかに香り高いハーブの要素が混ざっています。口に含むとフレッシュかつ風味豊か、心地よい余韻には、アロマと同様青リンゴやハーブのニュアンスが感じられます。どのようなシチュエーションにも合わせやすい軽快なスタイルが魅力です。収穫した葡萄は除梗した後、压榨し、温度管理されたステンレスタンクに入れ、発酵を行います。発酵後、コンクリートタンクに移し短期間熟成させます。★「ルカ マローニ Tasting report 2025」93点

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/トスカーナ/I.G.P.

葡萄品種：トレッピアーノ 90%、シャルドネ 10%

熟成：コンクリートタンク

品番：IA-105/JAN：4935919941051/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)

### ジェオグラフィコ レ ミレ ロッソ トスカーナ 2021 (右) Geografico Le Mire Rosso Toscana

生き生きとしたレッドカラントやジューシーなプラムを思わせるフルーティなアロマが広がります。よくこなれたタンニンはスムーズで心地よく、非常にバランスのとれた味わいです。収穫した葡萄は除梗、破碎した後、ステンレスタンクで発酵と醸しを行い、熟成はコンクリートタンクで行います。その後フィルターをかけてボトリングします。

【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.

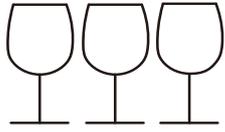
葡萄品種：サンジョヴェーゼ 70%、メルロ 30% 熟成：コンクリートタンク

品番：IA-106/JAN：4935919941068/容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)



# GAMBERO ROSSO®

ガンベロ ロッソ 2024



## trebicchieri

最高評価

# トレビッキエーリ 3グラス獲得!



アリアーニコ コンタド リゼルヴァ 2019  
Aglianico Contado Riserva

アレッシオが造りたいアリアーニコは、柔らかく、エレガントで繊細さを持つワインです。良いワインである程、コストパフォーマンスが高くなければならないというノランテの哲学を体現しています。ステンレスタンクで発酵させます。適度な酸が必要なので、マセラシオンは長めに1ヶ月行います。オーク樽（新樽でない）で12ヶ月熟成させます。深みのあるルビーレッド、すみれやプラム、チョコレートやスパイスの香りも感じられます。とてもなめらかで深みのある味わいです。

★「ガンベロ ロッソ 2024」トレビッキエーリ

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/D.O.C.  
生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：アリアーニコ 100%  
熟成：オークの樽で12ヶ月  
品番：I-208/JAN：4935919052085/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。

# アリアーニコで造る ディ マーヨ ノランテの最上級ワイン

在庫が残り僅かとなりました。この機会をお見逃しなく。

## サッシウス アリアーニコ デル モリーゼ リゼルヴァ 2015 Sassius Aglianico del Molise Riserva

**50本限り**

ケース単位(6本)に限り  
木箱で発送

「サッシウス」は、古代ローマ時代にこの地を統治していたサムニウム人、クイントゥス スティリウス サッシウスという人物に由来する名前です。彼が統治していたエリアには、現在のディ マーヨ ノランテが所有する葡萄畑やワイナリーがある土地が含まれていました。モリーゼは古代ローマ時代から葡萄栽培が行われてきた、歴史的なエリアであることがこのワイン名によって表現されています。ブラックベリーやカシス、スパイスのアロマ、集約がありシルクのようにしなやかな口当たりがあります。タンニンはこなれておりエレガントなテクスチャがあります。アルコール発酵後、フレンチオークのバリック（新樽）で24ヶ月熟成、さらにボトルで6ヶ月熟成させます。



★「ビベンダ 2022」5房      ★「ルカ マローニ 2023」96点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.5%> 国/地域等：イタリア/モリーゼ/D.O.C.  
生産者：ディ マーヨ ノランテ 葡萄品種：アリアーニコ 100%  
熟成：バリックで24ヶ月 有機認証：ユーロリーフ  
品番：I-976/JAN：4935919319768/容量：750ml



**¥10,450(本体価格¥9,500)**

### DI MAJO NORANTE



### — ディ マーヨ ノランテ —

ディ マーヨ ノランテは、モリーゼ東部のカンボパッソ内、カンボマリーノ地区で19世紀初頭からワイン造りを行なって来ました。モリーゼは紀元前のころから、サムニウム人などによって葡萄栽培が行われてきた歴史的な地域ですが、生産されるワインの多くは地元消費が中心的で、日常消費用のワイン生産地域として知られています。イタリア20州の中でも最も知名度の低い州、と言われるほどですが、そんなモリーゼで世界の名だたるワインに比肩するようなワインを生み出しているのがディ マーヨ ノランテです。ヒュー ジョンソンの『ポケット ワイン ブック 2022』では、「もっともよく知られているモリーゼの生産者」と記されています。また、ヒュー ジョンソンとジャンシス ロビンソンの共著『世界のワイン図鑑 第8版』では「アリアニコはアドリア海沿岸の無名なDOCモリーゼでも生育されており、ディ・マーヨ・ノランテ社が傑出した仕事をしている。この有機農法の醸造家はモンテプルチャーノ・ダブルッツォ種やファランギーナ種も栽培している」と紹介されています。日本においても同じく様々なワイン雑誌などで取り上げられていますが、2022年に発刊された『本間チヨースケ超厳選。飲むべきイタリアワイン103本!』でも「そんなモリーゼ州にあって例えばトスカーナ州やピエモンテ州の銘醸蔵と対等に渡り合えるワイナリーはディ・マーヨ・ノランテ社のみである」と記されています。





## ピエモンテの知られざるもう一つの黒葡萄 薔薇の香りを持つ“ルケ”の伝道師

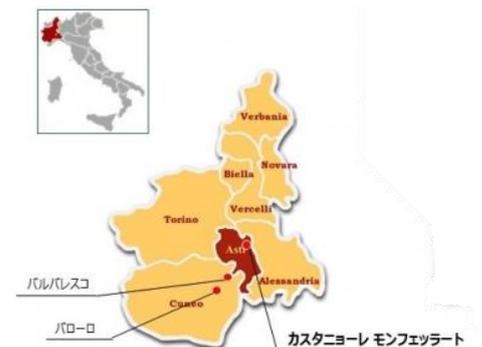
### 薔薇の香りを持つ葡萄

ルケの特徴は、なんといってもその芳香で、薔薇の花を思わせる強い香りを感じられます。また、糖度が高いため、アルコール度数が高く、ボディがしっかりとしたワインが出来上がります。非常に個性的な葡萄品種でありながら、1960年代にはほとんど忘れ去られてしまっていました。その理由は、ルケが非常にデリケートな葡萄であり、栽培することが非常に難しいためです。例えば、同じピエモンテ州の黒葡萄バルベーラと比較すると、ルケを育てる労力やコストは4倍かかると言われています。ルケは糖度が高いため、蜂が集まってきて、葡萄の実が傷つけられてしまい腐敗するリスクが高くなります。また、果皮が薄いため、収穫期を見過ぎてしまうと、葡萄が割れて腐敗してしまいます。そのため、収穫のタイミングが難しいという点も指摘できます。



「ルケはとてもユニークな品種で、世界中どこを探しても見つけることが出来ない品種です。アロマティックで強い香り、味わいも独特なのが特徴です。特に香りが特徴的で、白ワインのような香りが広がります。食事との相性もよく、熟成したチーズ、トリュフ、バーニカウダ、様々なお肉、ビーフシチューとも良く合います。肉料理のソースなどにルケのワインを少し入れて、食べるとより一層旨みが引き出せます。また、特に相性が良いのは、ジビエで、スパイスとルケの香りとの相性が非常に良いです。最初から最後までこのワイン一本で楽しめるのがルケの魅力でもあります。また、ルケは繊細なワインですが、同時に複雑さを持ったワインです。ですから、スパイスやハーブを用いた複雑味のある料理とよく合います。日本に来て思いましたが、日本の料理は繊細で深みがありますから、ルケとよく合うと感じています」とルカ フェラリスのオーナー、ルカは話していました。

ルケは、DOCG ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートの主要品種です。ルケを90%以上使用しなければならず、酸味を補うためにバルベーラを10%までブレンドすることが出来ます。また、2020年3月以降、リゼルヴァ表記が出来るようになりました。リゼルヴァと表記する場合は、24ヶ月以上の熟成が必要となり、その内12ヶ月は木樽を使用しなければなりません。カスタニョーレ モンフェッラートは、アスティ県モンフェッラートの丘の上にある人口わずか約1,000人の小さな村です。トリノまで車で1時間、バローロやバルバレスコまでは20分ほどの距離です。夏は暑くなり、冬には雪が降るほど気温は下がるという季節の寒暖差があります。この美しい風景を持つカスタニョーレ モンフェッラートは2014年にユネスコの世界遺産に選ばれました。葡萄畑の美しい丘陵地だけではなく、フェラリス家の歴史のある古い地下セラーも含めて世界遺産となっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。



ルカと妻のキアラ（2017年訪問時）

## ルケの生産者協会の会長を務めるリーダー的生産者

1979年生まれのルカ フェラリスは、フェラリス アグリコーラの4代目当主として活躍する人物です。ルカは、ルケの生産者協会の会長を務めており、この地域を代表する生産者として知られています。ワイナリーの歴史は、今からおよそ100年前の1921年にまでさかのぼります。1899年にアメリカへ移り住んだルカの曾祖父、ルイジが得た資金を元手に妻のテレザ（曾祖母）と息子のマルティーノ（祖父）が畑と建物を購入しました。しかし、マルティーノの息子ルイジ（父）は、ワイナリーを継がず、トリノへ移り住み別の仕事についていました。葡萄の栽培は行なっていたものの、収穫した葡萄は協同組合に販売していました。

「父の世代の人々は、トリノに出稼ぎに行っていました。しかしここ10年ほどでルケが人気になったおかげで、人々が地元のワイナリーで働くようになってきています。それぞれが植樹を行いエリア全体が復活したのです。ルケが国際的に成功したことで簡易的な宿泊施設やレストランができ、観光地としても栄え、経済も活性化するようになったのです」。

トリノで生まれ育ったルカは、幼い頃、週末や休暇中に祖父母の家に行くと、洞窟のようなセラーや葡萄畑で遊んでいました。そしていつかワイン造りの道を志すようになっていました。「父は、私がワインメーカーとして働きたいと言ったとき大反対しました。しかし、ルケという葡萄が頭の中から離れることはなく、父の反対を押し切って葡萄栽培者としての道に進むことを決意したのです。そして2001年から正式に祖父母のカンティーナを引き継ぎました」。当時、ルケは最後まで発酵させる技術がなかったため、甘口のワインとして生産されていました。ルカは、このエリアで初めてグリーンハーベストを行い、収量制限によって葡萄の品質を高めました。



グリーンハーベストで落とした葡萄の房（左）と、2001年の初めてのワイン造りの様子（右）。

「ルケは樹勢が強く、そのままにしておくで多くの実をつけてしまい、集約した葡萄が得られません。質の高い葡萄を得るためにはこの作業が必要になります。地面に葡萄をたくさん落とすことに皆が驚きましたが、それは間違いではありませんでした。そして、低温発酵の導入や酵母の改良などを経て、高品質な辛口のワインを造れるようになっていきました。これは、2001年に初めてのワインを造った時の写真です。当時は、当然従業員もいませんでしたので、友人たちに手伝ってもらっていました。現在、ルケという葡萄でワインを造り続けて24年になります。今ではワインの生産量は5,000本から25万本へ、栽培面積は1haから30haへ、従業員は私ひとりから8人へ増え、30ヶ国に輸出するまでになりました」

## オペラ プリマでルケの熟成ポテンシャルを示す

ルケは早飲み用の葡萄だといわれていましたが、ルカはルケでも偉大なワインが造れるだろうと考えました。なぜならルケはタンニンが豊富でアルコール度数も高いからです。そこで2007年に初めて造ったのが、トップ キュヴェの「オペラ プリマ (I-847)」でした。ブリッコ デッラ ジョイアという南向きの単一畑の葡萄を使用し、グリーンハーベストを行うことで収量を制限し、凝縮した味わいのルケを育てました。限られたヴィンテージにのみ生産するワインで、2013VT、2014VT、2016VT、2018VT、2019VTは生産されていません。2017VTについて、「デカンター」の記事「Ruche di Castagnole Monferrato: A DOCG to know」で「探す価値のある15のワイン」に92点で1位として掲載されました。また「ジャンシス ロビンソン.com」は同VTを「絶対的なトップワイン」と評し、「豪華なアロマを乗り越えれば、その深みと熟成の可能性が見えてくる」、「ほとんどのアマローネよりも魅力的だ」とコメントしています。



トップ キュヴェの「オペラ プリマ」に使用する単一畑、「ブリッコ デッラ ジョイア」。2003年に植樹しており、現在の樹齢は21年。標高285mの丘の頂上に位置しており、南向きのため日当たりが良く、他の畑に比べ一週間ほど生育が早い。夏はとても暑く、42℃くらいにまで気温が上がるほど。出来上がる葡萄は凝縮感があり、力強いワインが生み出される。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。

## 公的なクリュ表記が可能な唯一の偉大な単一畑 ジャコモ カウダ司教から受け継いだ“ヴィーニャ デル パッコ”

ジャコモ カウダ司教はまさに「カスタニョーレ モンフェッラートのドン ペリニオン」とでもいうべき人物です。なぜなら、彼こそがルケという葡萄品種のポテンシャルに初めて気が付き、人々にその価値を知らしめたからです。ルケは 18 世紀ごろから存在する葡萄品種ですが 1960 年代にはほとんど忘れ去られていました。そして当時、ルケはバルベーラやグリニョリーノなどと混植、混醸されることが一般的でした。そんな中、ルケのポテンシャルに気づいたジャコモ カウダ司教は、100%ルケだけを使ったワインを造り始めました。さらに、彼が政府に掛け合った結果、ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラートは 1987 年に DOC に認定されました。司教が 1964 年に植樹したルケの畑は、「ヴィーニャ デル パッコ (司教の葡萄畑)」と呼ばれています。ここは、カスタニョーレ モンフェッラートで唯一、公式に「クリュ」として認められた畑です。前の所有者がこの畑を手放す際に、この歴史的な葡萄畑にふさわしい生産者としてルカ フェラリスを推薦したことで、2016 年からルカ フェラリスが受け継ぐこととなりました。ファーストリリースの 2016VT は、発売後瞬間に絶賛され、イギリスのワインガイド『デカンター2018.1』の「2017 年の最もエキサイティングなワイン 75 本」という記事において、93 点という高得点を獲得しています。



カウダ司教は、日曜の法衣からすぐに着替えて葡萄畑で働くことで知られていた。彼は古い葡萄の木を選んで繁殖させ、それまでは甘口だったワインを辛口へと改良し、この地域で初めてルケのワインを瓶詰めした。彼のワインの売り上げは教会の修復費用に充てられたが、彼の熱意とノウハウは栽培地域全体を活性化させ、忘れ去られようとしていたこの土着の葡萄の再生を促した。(中略)「司教がワインを造るのを見るのが大好きでした」と、地元で育ったワインメーカーのルカ フェラリスは言う。「でも、後に彼の畑を買うことになるとは思っていませんでしたよ」。

——「ワイン エンスージアスト」の特集記事“Ruchè’s Revival: Meet Piedmont’s Secret Darling”より引用

【限定】ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ヴィーニャ デル パッコ 2017 ※残り 31 本

品番：I-848/JAN：4935919058483/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

## ルカ フェラリスの名を世に知らしめた「最高傑作」 ルケの持つポテンシャルを引き出したトップ キュヴェ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
オペラ プリマ 2017

Ruchè di Castagnole Monferrato Opera Prima

創業者である祖父マルティーノに捧げたワインです。「まったく新しい手法で造った、高品質なルケ」という意味を含め「オペラ プリマ (最高作品)」と名付けました。造るのが難しく毎年出来るわけではありません。2017VT からはリゼルヴァとしてリリースしています。ルケにはピノ ノワールとの類似性があると感じ、偉大なブルゴーニュに匹敵するようなワインを造ろうと考え、最高の葡萄が出来る畑を選ぶことから始めました。長期熟成のポテンシャルを持ち、凝縮した力強い香りと味わいに仕上げられています。単一畑「ブリッコ デッラ ジョイア」は、アスティ側の南向きの斜面で、標高は 285m。



トゥーフオと呼ばれる火山灰が堆積して固まった凝灰岩土壌で、樹勢が強くなりません。非常に日当たりが良く、葡萄はしっかりと色づき、粒が小さく糖度の高い、凝縮されたものになります。グリーンハーベストし、収穫量を半分まで落とします。機械が入れない急斜面のため、手摘みで収穫します。厳しく選別、温度管理したロータリーファーメンターで 1 ヶ月発酵、35~45 日間醸しを行い、マロラクティック発酵させます。品種の個性を隠してしまわないよう、500L のフレンチオークのトノー (新樽 40%) で 24~32 ヶ月熟成させます。さらに 12 ヶ月瓶熟してリリースします。バックラベルにボトルナンバーを印刷しています。

★「デカンター」の記事“Ruche di Castagnole Monferrato: A DOCG to know”で「探す価値のある 15 のワイン」に選出&92 点で 1 位として掲載

★「ジャンシス ロビンソン.com」17.5 点 ★「ワイン スペクテーター 2023.1.31-2.28」91 点

【赤・フルボディ】<Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500L の樽 (新樽 40%) で 24~32 ヶ月、ボトルで 12 ヶ月

品番：I-847/JAN：4935919058476/容量：750ml

¥6,050(本体価格¥5,500)



# ルカ フェラリスの代表作「クラシック」

生産者のセラーでじっくりと寝かせたバックヴィンテージが  
180本限定で特別に入荷しました！

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート  
クラシック 2020

Ruchè di Castagnole Monferrato Clàsic

Clàsic はピエモンテの方言の綴りです。ルカ フェラリスを代表するキュヴェで、大樽で熟成させてルケが持つ深みを引き出しています。生産者のセラーで熟成させていたバックヴィンテージのワインを特別に輸入することができました。まだ若さを残していますが、複雑で深みのあるアロマを表現し始めています。スタンダードクラスのブリクド ビアंकに比べて色が濃く、香りには深みがあります。集約した葡萄を使うため、6~7年熟成出来ます。多様な特徴を持つ複数の畑からの葡萄で造ります。粘土と凝灰岩土壌で、標高は260m。グリーンハーベストを行います。土壌が硬い粘土質なので、力強いワインとなります。機械が入ることの出来ない急斜面のため、手摘みで収穫します。収穫の時期が最も大事で、糖度とポリフェノール類が一番良い時期にしなければなりません。10~15日間、温度管理したロータリーファーメンターで発酵させます。25日間のマセラシオン期間中、一日一回パドル(櫂)を回転させ、色やアロマを抽出します。54hLの台形の大樽でマロラクティック発酵させ、適度な酸素を供給し、ワインの香りをクリーンに保ちます。その後、大樽で6~9ヶ月熟成させます。自然に酸化するので、エレガントな香りが付きます。ろ過せず瓶詰し、3ヶ月寝かせます。

★「ガンベロ ロッソ 2022」トレ ビッキエーリ (3グラス)

★「ワイン スペクテーター 2023.1.31-2.28」90点

【赤・フルボディ】 <Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：大樽で6~9ヶ月

品番：IA-076/JAN：4935919940764/容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

【現行品】ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート クラシック 2022

★「ガンベロ ロッソ 2024」赤 2グラス

品番：I-635/JAN：4935919056359/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



## 「私のお気に入りのワインです」とルカが語る 新樽で熟成させたモダンスタイルのルケ

カステレット ディ モンテマーニョ

ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート リゼルヴァ 2020

Castelletto di Montemagno Ruche di Castagnole Monferrato Riserva

単一畑「カステレット ディ モンテマーニョ」の葡萄からのワインです。「もともと借りていた畑でしたが、買い取りました。リゼルヴァを造るのに適した良い土壌で、南向きです。2020VTは6,000本生産しました。私のお気に入りのワインです」とルカは話していました。輝きのあるルビーレッド、バラの花びらやさくらんぼのジャムを思わせるアロマに心地良いスパイスのニュアンスが混ざっています。口に含むと非常にフレッシュ、果実味と調和した樽の要素が感じられます。標高260m、石灰質のマールと粘土を多く含む土壌です。温度コントロールされたロータリーファーメンター(回転式発酵槽)で25日間発酵させます。マロラクティック発酵と熟成は500Lのトノー(新樽)で行います。熟成期間は12ヶ月です。ボトリング後、さらに12ヶ月瓶熟させてからリリースします。



【赤・フルボディ】 <Alc.16.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100% 熟成：500Lのトノー(新樽)で12ヶ月、瓶で12ヶ月

品番：IA-031/JAN：4935919940313/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2025年1月時点のものです。



# 「コンドリュエを思い起こさせるようなスタイル」

香る葡萄のスペシャリスト、ルカ フェラリスが造り上げた逸品  
妻キアラの幼少期の愛称をキュヴェ名にした、ヴィオニエの上級キュヴェ

## ビズ ピエモンテ ヴィオニエ 2020

Bisou Piemonte Viognier ※無くなり次第 2021VT に切り替わります。

「ビズ (Bisou)」とはキスの意味で、頬と頬を合わせて「チュッ」と音を立てる挨拶のこと。ルカの妻のキアラが子供の頃、両親から「ビズ」という愛称で呼ばれていたことにちなんでいます。完熟したヴィオニエを使い、コンドリュエを思い起こさせるようなスタイルを目指しています。洋梨やアプリコット、ライムの花やハチミツを思わせる豊かなアロマが広がります。口当たりはフレッシュかつエレガントですが同時に複雑さや丸みを感じられます。フェラリスでは2006年に初めてヴィオニエを植え、それ以来この品種のポテンシャルを強く確信しています。このワインに使用するヴィオニエは標高250m、丘の頂上にある最も日当たりの良い畑のものを使用します。土壌は赤い砂と粘土です。収穫した葡萄は優しく圧搾した後、全体の2/3をステンレスタンクに入れ、約15度に温度コントロールしながら発酵させます。残りの1/3はトノーの新樽で発酵させます。熟成は綺麗な澱と共に12ヶ月、その間バトナージュを行います。12~18ヶ月瓶熟成させます。

★『ファルスタッフ』で「ピエモンテ ヴァイス トロフィー2023」を受賞

【白・辛口】<Alc.15.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：2/3はステンレスタンク、1/3は樽で12ヶ月、その後瓶で12~18ヶ月

品番：IA-030/JAN：4935919940306/容量：750ml

¥4,620(本体価格¥4,200)



## 華やかな香りが楽しめるルケとヴィオニエのエントリークラス

### ルケ ディ カスタニョーレ モンフェッラート ブリク ド ビアंक 2022 (左)

Ruchè di Castagnole Monferrato Bric d'Bianc

ブリク ド ビアंकは、「ビアंकさんの丘」という意味です。バラの花やスマレ、チェリーを思わせる非常に華やかでアロマティックな香り。かすかにタニックですが、ドライでバランスのとれた味わい。ベルベットのようにしなやかな口当たりがあります。2~3年後が飲み頃です。畑は標高260mの南西向きで、土壌は軽くエレガントなスタイルになる砂質と、パワフルになる粘土質の混合です。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.G.

葡萄品種：ルケ 100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月、瓶で3ヶ月

品番：I-634/JAN：4935919056342/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)

### センサツィオーニ ピエモンテ ヴィオニエ 2022 (右)

Sensazioni Piemonte Viognier

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

センサツィオーニは、「感覚」を意味します。最初はシャルドネを植えるつもりでしたが、世界中どこにでもある品種なので、差別化を図るためにヴィオニエにしました。エキゾチックな果実や花の豊かなアロマが漂います。ミネラル豊富で、スパイシーなニュアンスも感じられます。しっかりとボディのあるワインです。単一畑「クリヴェット」は標高150mの西向きの丘にあり粘土質土壌です。

★「ワイン エンヌージアスト 2023.12.31」90点&BEST BUY

【白・辛口】<Alc.13.5%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

葡萄品種：ヴィオニエ 100%

熟成：ステンレスタンクで約2ヶ月

品番：I-670/JAN：4935919056700/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年1月時点のものです。

SELECTION **50**  
BORDEAUX 2025

ボルドーワイン委員会がおすすめる

# 厳選 50 本

に選出されました！



2024年11月28日、ボルドーワイン委員会（CIVB）が「SELECTION 50 BORDEAUX 2025」を発表いたしました。日本のワイン業界を代表する5名のスペシャリストがカテゴリー別にブラインドテイastingで厳選したものです。日常を弾ませる小さな贅沢、楽しい時間を紡ぎ出す一本として、フレンドリーな魅力にあふれたボルドーワインの豊かさを知っていただくための2025年のボルドーワインの『顔』となります。今回厳選された50本のボルドーワインに、弊社が輸入するシャトー レオールブラン フェド シェーナ 2022 が選出されました。是非お役立てください。

## シャトー レオールブラン フェド シェーナ 2022 Château Léhoul Blanc Futs de Chêne

毎年このワインを造るために新樽を購入します。そのため、その年に必要な本数をあらかじめ提示することで、手に入れられる特別なキュヴェです。酸化を防ぐために、小さい箱を使い収穫します。朝一番に収穫した葡萄は、昼までにセラーへ運びプレスします。昼に収穫した葡萄は、3~4度に保った部屋へ移し、翌朝プレスします。ブマティックプレスでゆっくり圧搾します。12~24時間、8度の低温に保ち澱を沈めます。樽で20度に温度管理して発酵させ、様子を見ながらバトナーージュします。樽で12ヶ月熟成させます。樽は、2016VTから新樽、1回使用した樽、2回使用した樽をそれぞれ1/3ずつ使用しています。発酵から樽を使うことで、熟成だけ樽で行うワインよりも香りを付け過ぎることがありません。フレッシュな酸、樽からくるバニラの風味、バランスのとれた上品な味わいです。飲み頃は5~10年で、長期熟成させることが出来ます

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. グラーヴ  
生産者：シャトー レオール 葡萄品種：ソーヴィニヨンブラン、セミヨン  
熟成：樽（新樽、1回使用樽、2回使用樽）各1/3で12ヶ月  
品番：FC-723/JAN：4935919317238/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

  
CHATEAU LÉHOUL

— シャトー レオール —

ボルドー市内から南へ約50km、ソーテルヌの先ランゴン郊外に位置するシャトーです。エリックフォンタは、20歳の頃、地元のワインテイastingクラブに入会、次第にワインへの興味が高まり、24歳の時に家に戻ってワイン造りをする事を決意しました。そして、全てを自分に任せてくれることを条件にワイン造りを始めました。所有する畑は10haで、2ヶ所に分かれ、シャトーのすぐ隣と2km離れた所にあります。当時、誰もしていなかった収量制限など、様々な改革を行い、品質向上に努めました。2019年エリックフォンタは引退し、シャトーはSCEA ヴィニョーブル グリュソンに移譲されました。これまでのラインナップは継続され、白は2019ヴィンテージ、赤は2020ヴィンテージから彼らが醸造を手掛けています。



# オリヴィエ デパルドンのトップ キュヴェが新入荷！ モルゴンの最高峰と称される “コート デュ ピイ”



クリュ デュ ボージョレの中でも、特に長期熟成が可能な力強い酒質を持つとされるモルゴン。そして、モルゴンの中でもひととき素晴らしい葡萄が育つと言われる畑が「コート デュ ピイ」です。1906年に建てられた大きな十字架が目を引きま。小高い山の上に位置しており、周辺を360度見渡すことが出来るほど開けていて、天気が良ければモンブランも見えるそうです。また、「ピエール ブルー」と呼ばれる青色片岩が特徴的な土壌となっており、葡萄の凝縮度を高め、風味豊かでしっかりとしたタンニンを持つワインを生むとされています。

## モルゴン コート デュ ピイ 2022 【限定180本】 Morgon Côte du Py

モルゴンの中でも特に優れた畑とされているのがこの「コート デュ ピイ」です。デパルドンが所有する区画は合計3haで、最も日当たりが良く石が多いとされる丘の南端部分の、南と南東に面した3つの区画に分かれています。土壌はこの場所に典型的な青い石（ピエールブルー）、酸化鉄、マンガンを含んでいます。このため、出来上がるワインは凝縮した力強いものになります。砕いたレッドベリーを思わせる豊かなアロマが広がります。口に含むと丸みがあってフレッシュ、深みのある力強いタンニンが感じられ、長い余韻が楽しめます。葡萄の平均樹齢は65年、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。除梗した後、温度管理したステンレスタンクで10~15日間発酵させます。熟成は大樽で10ヶ月行います。

★「デカンター-WWA 2024」92点/シルバーメダル

【赤・フルボディ】 <蠟キャップ> <Alc.13.0%> 生産者：オリヴィエ デパルドン  
国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ 等級：A.O.C.  
葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：大樽で10ヶ月

品番：FD-368/JAN：4935919963688/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2025年1月時点のものです。



## モルゴン シャルム <1848> 2022 (左)

### Morgon Charmes <1848>

ワイン名にある「1848」はドメーヌが設立された年で、これまでのドメーヌの歴史に敬意が込められています。「シャルム」に所有する 1ha の区画の葡萄から造られています。葡萄の樹齢は約 100 年。土壌は変成した花崗岩で構成されています。手摘みで収穫した葡萄は 100%除梗します。発酵、熟成ともに 225L のオーク樽で行います。砂糖漬けのチェリーや樽によるバニラのアロマが広がります。非常に力強い口当たりで、余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。年間生産量 7,000 本。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 生産者：オリヴィエ デパルドン

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：225L のオーク樽で 11 ヶ月

品番：FD-016/JAN：4935919960168/容量：750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)

## モルゴン キュヴェ ヴィエイユ ヴィーニュ

### ドメーヌ ドラ ベッシュ 2022 (右)

### Morgon Cuvée Vieilles Vignes Domaine de la Bêche

オリヴィエ デパルドンを象徴するキュヴェで、所有する全ての区画 (Les Charmes、Côte du Py、Corcellette、Douby、Grand Cras、Micouds) の葡萄をブレンドしています。70~100 年の高樹齢の葡萄から造られています。ブラックチェリーやフレッシュなラズベリーのアロマに少しスパイシーな要素が混ざっています。口に含むとアロマと同じ複雑なフレーバーがあり、肉厚で力強く、素晴らしくバランスが取れています。非常になめらかで溶けるようなタンニンは決して重さを感じさせません。土壌は片岩と変成した花崗岩で構成されています。手摘みし、100%除梗して、ステンレスタンクで発酵させます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 生産者：オリヴィエ デパルドン

国/地域等：フランス/ボージョレ/クリュ デュ ボージョレ

等級：A.O.C. 葡萄品種：ガメイ 100% 熟成：オーク樽で 9 ヶ月

品番：FD-015/JAN：4935919960151/容量：750ml **¥2,860**(本体価格¥2,600)



アレクシス、オリヴィエ、カロリーヌ

# OLIVIER DEPARDON

オリヴィエ デパルドンは、1848 年にアンリ デパルドンによって設立されたワイナリーです。現当主のオリヴィエは 7 代目で、1985 年に 4ha の葡萄畑を相続し、徐々に畑を増やしました。今ではモルゴンだけではなく、フルーリーやレニエ、ボージョレ ヴィラージュ、ボージョレに約 26ha、また、2018 年に参加した 8 代目であり、息子のアレクシスが購入したモルゴン コート デュ ピーの 3ha を合わせて、合計で約 30ha の葡萄畑を所有するまでに至りました。高品質なワインを手掛けており、「ル ギド アシェット デ ヴァン」や「デカンター」等、国内外のワイン専門誌で高い評価を獲得しています。なお、ワインは相続税などの関係から、オリヴィエ デパルドン名義のものと、ドメーヌ ドラ ベッシュ (Domaine de la Bêche) 名義のものに分かれています。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。



バンジャマン、リズ兄妹  
2016年よりワイナリーを引き継ぐ

## 5haの畑の再建から始まり、およそ100年 家族の伝統を受け継ぐ若き兄妹

### カオールでいち早く生産者元詰めワインを始めたパイオニア

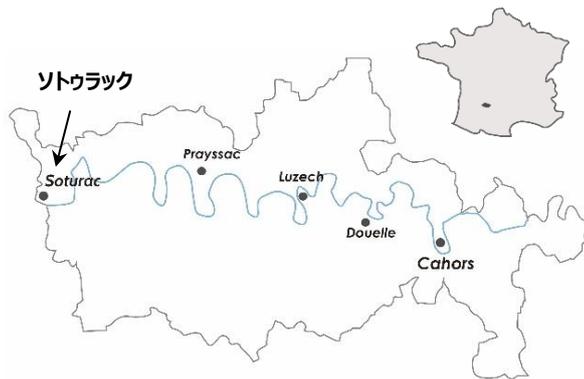
シャトー ラマルティエヌはカオールの中でも最も古い生産者の一つで1883年に設立されました。1920年、19世紀後半に蔓延したフィロキセラによって壊滅してしまった5haの畑を植え替えるなど、少しずつ再建をしていきました。その後、1953年に自社で元詰めを行い、ボトルでワインを売り始めました。当時カオールで1,000軒ほどあった生産者の中でも、元詰めをしていたのは5軒から10軒ほどでした。当時はボトル売りが珍しく、樽に詰めてレストランに売るのが主流でした。カオールがAOCに認定されたのが1971年ですから、シャトー ラマルティエヌはそれよりも20年も前に、いち早く元詰めを始めた先駆者と言えます。1975年、アラン グローがシャトーを引き継いだ時は所有する葡萄畑は10haでしたが、その後栽培面積を広げ、現在は37haを所有するまでになりました。現在ワイナリーは、アランから2人の子供、バンジャマンとリズ兄妹へ引き継がれています。ワイナリーは先代のアランによって名声を築き上げましたが、バンジャマンとリズの世代でも専門誌で高い評価を得ており、安定した品質を生み出しています。また、これまで引き継がれてきたアイテムを大切にすることでなく、「タンデム」のように新たな試みに挑戦する2人の姿勢は頼もしく、今後、さらに花開くことは間違いないでしょう。



ラルマルティエヌの名を世界に広めた  
アラン グロー

### 海洋性気候の影響を受ける恵まれた気候

カオールは、フランスの南西地方の産地で、西から東に40km、蛇行するロット川沿いにワイン産地が広がっています。そのため、カオールといってもひとつではなく、多種多様な土壌、気候、テロワールがあります。シャトー ラマルティエヌは、カオールのアペラシオンの中で最も西に位置する「ソトゥラック」にあります。この立地条件は葡萄栽培において大変重要なポイントです。アペラシオンの東側は大陸性気候の影響を受けますが、ソトゥラックのある西側は海洋性気候の影響を受けます。そのため収穫の時期には暖かく、葡萄が早く熟し、収穫は東のエリアよりも1週間ほど早くなります。秋口になると気候が不安定になり雨が降りますが、葡萄が早く熟し、他よりも早く収穫が出来るソトゥラックでは、収穫時の雨のリスクが少ないです。こうした気候条件に支えられた安定性が、ラルマルティエヌの特徴のひとつで、ワインにバランスとエレガンスがもたらされます。



## ロット川によって削られ、 侵食して生まれたテラス状の畑

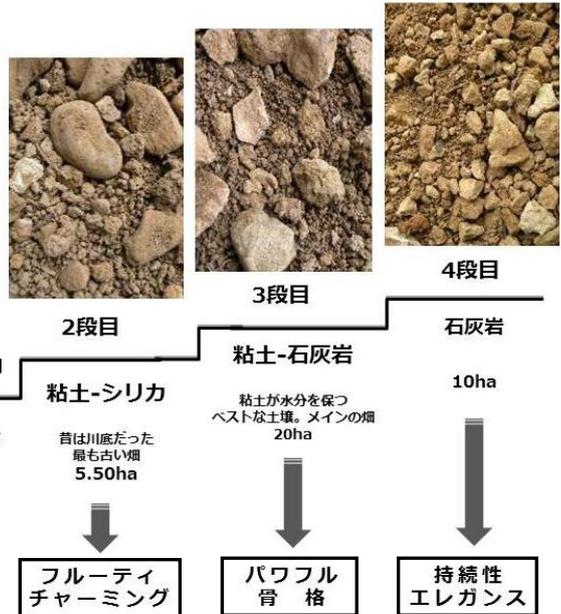
葡萄畑は合計で 37ha、数百年かけてロット川によって削られ、侵食されて出来たテラス（段々畑）に広がっています。葡萄を栽培しているのは、2 段目から 4 段目のテラスです。上の段ほどたくましい葡萄が育ちます。1 段目は栽培に適さないため、葡萄は植えていません。



セヴェンヌの丘。  
畑とセヴェンヌの丘の間にロット川が流れている。

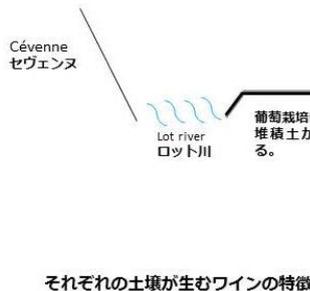
## 3つの土壌の個性を活かしたワイン造り

それぞれのテラスは異なる土壌を持っています。ラマルティーヌでは個々の土壌の個性を生かしてワインを造っています。フルーティさを求めるプレスティージュ デュ マルベックは主に 2 段目の畑からの葡萄、その他のキュヴェは主に 3 段目、もしくは 4 段目のテラスの葡萄を使用しています。



## 有機栽培とグリーンハーベスト

ラマルティーヌでは、15 年以上オーガニックでの栽培を実践してきましたが、2020 年から認証取得のためのプログラムを開始し、2022VT からラベル表示が可能となりました。栽培には化学肥料や除草剤は一切使用していません。畑の畝と畝の間には 1 列ごとに草を生やしています。そうすることで土中の根の競争を高め、収穫量をコントロールし、土中の水分量の調節を行っています。5 月から 7 月にかけて、風通しを良くするための除草の作業、品質を上げるためにグリーンハーベストの作業を行います。



マルベックは樹勢の強い品種のため、何もしないと 1 本に 13 房~15 房を实らせませす。1 房当たりの葡萄の集約を高めるために、シャトー ラマルティーヌは 1 本につき 8~9 房、バルティキュリエールは 6~7 房、キュヴェのエクсп्रेसイオンは 5 房に制限します。

## 最低限の SO2 の使用、抽出を抑え、フルーティでフレッシュなスタイルへ

果実味やフレーバーを保つため、2018VT からは全てのワインでアルコール発酵の際に SO<sub>2</sub> を添加していません。アルコール発酵前の低温マセラシオンや、低温での発酵を取り入れており、これによって葡萄が酸化から守られています。瓶詰め前に少量の SO<sub>2</sub> を添加します。また、以前よりも抽出を抑えて、よりフルーツの味わいが出るようにしています。「父の時代よりも発酵温度を低くしました。以前は 22~30 度で発酵させていましたが、現在は 15 度くらいです。発酵温度が低いと、抽出を少なくすることが出来ます。ワインが、よりフレッシュでフルーティなスタイルに近づいていると思います」とバンジャマンは話します。実際に、2018VT 以降の彼らのワインはタンニンが滑らかで果実味が感じられ、以前と比べ熟成を待たなくても楽しめるスタイルに変化していることを当社も実感しています。



## ブレンドのための試飲に最も力を注ぐ。ラマルティーヌの実力の秘密はここにあります。

発酵は温度コントロール装置のついたステンスタックで行います。プレスティージュ デュ マルベックとシャトー ラマルティーヌの熟成にはコンクリートタンクも使用します。コンクリートタンクで熟成させるメリットは、壁が厚いため、温度を一定に保ち、また微量の空気交換により、ワインは呼吸することが出来るため、ゆっくりと熟成することです。バンジャマンは、セラーの仕事の中で最も重要と言えるのが、ブレンドのためのテイスティングだと言います。例えば、シャトー ラマルティーヌの場合、別々に醸造した 40 種類以上のサンプルを試飲してブレンドを決めています。



## ラマルティエヌの“トップ キュヴェ”

厳選された区画から生まれる、素晴らしいマルベック

バンジャマンが全てを手掛けた初のヴィンテージで、彼の「表現（エクスペリション）」と言えます

### カオール エクスペリション 2016 Cahors Expression



1996年から造っています。3段目のテラスの中でも樹齢の高い葡萄を使用しています。1952年に最後の植え替えをした古い区画です。粘土と石灰質がそれぞれ半分ずつです。100%除梗します。コンクリートタンクで発酵させ、40~50日間醸します。ピジャージュします。ラッキングして、マロラクティック発酵、熟成ともバリック（新樽）で行い、18~24ヶ月寝かせます。樽は、トロンセとアリエ産です。熟成中、最初の6ヶ月はバトナーージュを行い、まるやかな味わいに仕上げます。ろ過も清澄もしません。透けて通らない黒色に限りなく近い色、はっきりとした新樽からのバニラの魅力的な香り、口に含むととても濃く、タンニックです。「パワフルで集約感があり、特別な時に飲むワイン」とバンジャマンは話していました。

- ★「アシェット2019」1星
- ★「ベタンヌ&ドゥソーヴ2020」15/20点
- ★「メイユール ヴァンド フランス2021」90点
- ★「ワインエンスージアスト」93点
- ★「ワインスペクテーター 2020.12.15」92点
- ★「デカンター 2020.03.27」93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.カオール  
葡萄品種：マルベック100% 熟成：フレンチオークの新樽で18~24ヶ月

品番：FC-207/JAN：4935919312073/容量：750ml

**¥7,150**(本体価格¥6,500)



## ラマルティエヌの“フラッグシップ”

初リリースした当時は、タナをブレンドすることが珍しかったため  
「パーティキュリエール（特別な）」と名付けました

### カオール キュヴェ パルティキュリエール 2020 Cahors Cuvée Particulière

1988年から造っています。全体の生産量の約45%を占め、シャトー ラマルティエヌのフラッグシップといえます。最も樹齢の高い葡萄（1937年植樹）の半分も使用します。1本当たり6~7房に剪定します。100%除梗します。発酵前に48~72時間、コールドマセレーションを行います。ステンレスタンクで30度に温度管理の下、ピジャージュしながら30日間発酵させます。発酵後の果帽を突き崩す前にマイクロオキシジェナシオンします。その後コンクリートタンクでマロラクティック発酵。マルベックの70%を樽（1~3回使用樽）、30%をフドルで12~14ヶ月熟成させます。タナは100%フドルで熟成。ブレンドし、3~4ヶ月タンクで落ち着かせ、瓶詰めします。カシスリキュールのように凝縮されたアロマ。酸がしっかりあり、果実味の重さを引き締めています。とても力強く、タンニンが口の中を覆いつくします。

- ★「アシェット2024」1星
- ★「ワインスペクテーター 2023.12.15」90点
- ★「メイユール ヴァンド フランス 2024」93点
- ★「ジェームスサックリング.com」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.カオール  
葡萄品種：マルベック90%、タナ10%

熟成：樽で12~14ヶ月、タンクで3~4ヶ月

品番：FD-323/JAN：4935919963237/容量：750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)

## ラマルティーヌの歴史とノウハウが継承された1本



### カオール シャトー ラマルティーヌ 2019

Cahors Château Lamartine

※無くなり次第 2020VT に切り替わります

スタンダード キュヴェながらとても力強い味わいです。3段目のテラスの葡萄を使います。1本につき8~9房に制限します。100%除梗します。発酵前に48時間、ステンレスタンクでコールドマセレーションを行います。野生酵母を使い、22~24日間、ステンレスタンクで発酵させます。抽出を強くし過ぎないように、ルモンタージュします。マロラクティック発酵もステンレスタンクです。2/3をコンクリートタンク、1/3をバリックで10~12ヶ月熟成させます。ブレンドし、4~5ヶ月タンクで落ちつかせ、瓶詰します。濃い紫色。集約されたプラムのような果実味。タンニンはエレガントで、長い余韻があります。★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

葡萄品種：マルベック 90%、メルロ 10%

熟成：コンクリートタンクと樽で10~12ヶ月、その後タンクで4~5ヶ月

品番：FB-730/JAN：4935919217309/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



## 最もお手頃な価格で、ラマルティーヌのスタイルが楽しめる1本 「これまでで一番の出来」とバンジャマンが語る 2020VT



### カオール プレステージュ デュ マルベック 2020

Cahors Prestige du Malbec

※無くなり次第 2021VT に切り替わります

粘土石灰岩質と粘土シリカ土壌の、2段目と3段目のテラスの畑の葡萄を使っています。メルロはミルキーさやソフトさが出るようにするためにブレンドしています。かすかに、黒コショウのようなスパイスさも感じられます。樹齢は5~30年です。100%除梗します。二つの品種は一緒に仕込みます。発酵、熟成とも、ステンレスタンクで行います。22~25日発酵させます。フルーティでやわらかい味わいを目指しているため、ピジャージュはせず、ルモンタージュのみを行います。上質な果実やカンゾウの混じった驚くほど複雑な香り。絹のようなアタックの後に、まろやかなタンニンが感じられます。肉付きがよく、しかもエレガントで、香りと見事な調和を見せます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

葡萄品種：マルベック 80%、メルロ 20% 熟成：ステンレスタンク

品番：FB-729/JAN：4935919217293/容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

## 若い人にもカオールを楽しんでもらいたいというコンセプトから造った『タンデム』 親しみ易さを表現した、バンジャマンとリズの自信作

### カオール タンデム 2022 (左)

Cahors Tandem

4段目のテラスの葡萄を使用します。石灰質土壌が、ワインにミネラルを与えます。赤い果実やスパイスが混ざるフレッシュなアロマ。丸みのある口当たり、ふくよかな果実味はとてもエレガントです。余韻にはミネラルの要素、心地よい酸が感じられます。★「ラ ルヴェ デュ ヴァンド フランス 2023.11/ No.675」93点

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/A.O.C.カオール

葡萄品種：マルベック 100% 熟成：タンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-161/JAN：4935919311618/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



### ブラン ド ラマルティーヌ タンデム 2022 (右)

Blanc de Lamartine Tandem

非常にアロマティックなヴィオニエの香りとふくよかなシャルドネのニュアンスが感じられます。口当たりはまろやかでスムーズ、最後にシュナン ブランのミネラルが現れ、全体を引き締めます。

【白・辛口】<Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/南西地方/I.G.P.コート デュ ロット

葡萄品種：シャルドネ 60%、シュナン ブラン 25%、ヴィオニエ 15%

熟成：30%フレンチオーク樽、残りはステンレスタンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：FC-341/JAN：4935919313414/容量：750ml

¥3,080(本体価格¥2,800)



# Valentine's

バレンタインにおすすめ♡ハートを伝えるワイン



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

バレンタインにおすすめ！贈り物にも、自分へのご褒美にも



このラベル、あなたは何に見えますか？

大切な人に贈りたい個性派辛口白

レ ザミューズ グール 2022

*Les Amuse Gueules*

セミヨン 100%で造る、個性派辛口白ワインです。以前は「レ グラン ブラン」というワイン名でリリースされていたキュヴェです。当初、白は樽熟成させたキュヴェ (FD003) のみを造っていましたが、2013 年にステンレスタンクだけで仕込んだワインを造ったところ、これが好評で2015 年から再び造ることになりました。ステンレスタンクで発酵させます。フィルターは通していません。柑橘系の香りに加え、蜂蜜を思わせる甘いアロマもあります。フルーティで豊かな果実味が感じられます。

温かみのあるタッチで描かれたラベルの絵は、目を凝らすと2つの見え方が・・・！

【白・辛口】 <Alc.13.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー

生産者：シャトー ド ラ ヴィエイユ シャペル

葡萄品種：セミヨン 100% 熟成：ステンレスタンク

有機認証：ユーロリーフ

品番：FD-002/JAN：4935919960021/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

ハートのラベルで思わず笑顔に

一口で恋に落ちるようなワイン

弱発泡  
タイプ

センスアーレ モスカート 2022

*Sensuale Moscato*

※無くなり次第 2023VT に切り替わります

ヴェノーザ村にある標高 500m の畑は、モスカート ダスティで知られるアスティと同様に冷涼な気候です。粘土の多い火山性土壌で、カルシウム、窒素、凝灰岩が豊富。葡萄が傷つかないように小さなカゴを使って収穫。柔らかくプレスした後、特有な豊かなアロマを保つために、すぐに発酵に移ります。発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵中に温度を下げて、酵母の活動を止め、発酵を終えます。素晴らしいアロマを保つため、ろ過の回数は出来る限り少なくしています。桃や洋ナシ、マンゴーなどの豊かなフルーツのアロマ、そしてモスカートの持つエキゾチックなニュアンス。採れたての果実を思わせる新鮮な果実味、心地よい甘さがあります。

「サクラアワード 2023」ゴールド 「ルカ マローニ 2024」93 点

【白・弱発泡・やや甘口】 <Alc.10.5%> 国/地域等：イタリア/バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトウーレ

葡萄品種：モスカート ビアンコ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：I-738/JAN：4935919057387/容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

季節を問わず楽しめる

キンタダハーザのこだわりが詰まった

# ヴェーニョ ヴェルデ



  
QUINTA DA RAZA  
A FAMILY ESTATE SINCE 1769

## キンタダハーザ

キンタダハーザはポルトガルの最北部、ミーニョ地方の D.O.P.ヴェーニョヴェルデのサブリージョン、「バシュト」に拠点を置く生産者です。その歴史は、18世紀にまで遡ることが出来ます。設立以来ずっと同じ家族が所有し、今日までワイン造りを行ってきました。現在は、5代目のジョゼディオゴ テイシェイラ コエリョによって運営されています。1987年に祖父のイナシオが亡くなった後、ディオゴがワイナリーを引き継ぎ、ワイン生産者としてのキャリアをスタートさせました。ディオゴは妻のマファルダと共に、葡萄栽培とワイン造りに対する情熱を持ち、土地の可能性を信じ、ワイナリーをさらに発展させました。現在は、50haの畑を所有し、年間70万本のワインを生産しています。『ワイン アドヴォケート』や、『ワイン エンスージアスト』といったワインガイドでも高評価を獲得しており、その品質の高さや、長期熟成の可能性について言及されています。



5代目のジョゼディオゴ テイシェイラ コエリョと、妻のマファルダ

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

## 軽快な飲み口が楽しめる“エントリーレベル”

「RAZA」シリーズはエントリーレベルのワインで、3種類の土着品種をブレンドして造ります。  
“長期熟成にも向く高品質なヴィーニョ ヴェルデ”と称されるキンタ ダ ハーザのワインの中では、最も軽やかで爽やかな飲み口が魅力です。  
ヴィーニョ ヴェルデの特徴を持ちつつ、しっかりと果実感があり、季節を問わず楽しめます。



### 「ムンドウス ヴィニ Spring Tasting 2024」 “金賞” & “Best of Show Vinho Verde” 受賞！

#### ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ブランコ 2023 Vinho Verde Raza Branco

3種類の土着品種のブレンドによる爽やかな白ワインです。輝きのある淡い黄色、レモンやグレープフルーツなどの柑橘系のアロマ、新鮮な青リンゴのアロマが広がります。非常にフレッシュかつフルーティで心地よいキレが感じられます。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで約15~21日間行います。

白・辛口 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>  
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ  
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：アリント 50%、アザル 35%、トラジャドウーラ 15%  
熟成：ステンレスタンク  
品番：PA-039/JAN：4935919360395/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



### 3種の土着品種で造るヴィーニョ ヴェルデのロゼ 様々な料理と楽しめるフードフレンドリーな味わいが魅力

#### ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2023 Vinho Verde Raza Rose

3種類の土着品種のブレンドによるフレッシュなロゼです。イチゴやレッドチェリーを思わせる赤い果実の豊かなアロマとフレーバーが広がります。畑の標高は平均で200~250m、ゆるやかな斜面で非常に日当たりの良い場所です。土壌は花崗岩が豊富で、一部は粘土とシストが混ざっています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、葡萄がつぶれないように20kgのケースに入れてセラーに運びます。除梗した後、低圧でゆっくりと圧搾します。発酵は14~16度に温度コントロールされたステンレスタンクで行います。

ロゼ・辛口 <Alc. 11.5%> <スクリューキャップ>  
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ/D.O.C.ヴィーニョ ヴェルデ  
生産者：キンタ ダ ハーザ 葡萄品種：パデイロ、エスパデイロ、ヴィニャン  
熟成：ステンレスタンク  
品番：PA-050/JAN：4935919360500/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)

### トラジャドウーラ 100%で造る“ペット ナット”もおすすめ！

#### ハーザ ペット ナット ブランコ 2022 Raza Pet Nat Branco

土着品種のトラジャドウーラを100%使用して造るペット ナットです。フィルターをかけていないため、澱があり、濁りが生じていますが、これによってワインのフレーバーに複雑さが加わっています。フレッシュな果実の生き生きとした味わいが広がります。このペット ナットは可能な限り人の介入をせずに造られます。最初の発酵はステンレスタンクで行います。葡萄の果皮についている野生酵母の働きで偶発的にアルコール発酵が始まります。発酵の途中、果汁の中の糖分がすべてアルコールに分解される前（残留糖度10~14g/Lを目安）にボトルに移し、ボトルの中で発酵が完了して発泡性ワインとなります。

白・スパークリング・辛口 <Alc. 12.0%> <王冠>  
国/地域等：ポルトガル/ミーニョ 生産者：キンタ ダ ハーザ  
葡萄品種：トラジャドウーラ 100%  
品番：PA-038/JAN：4935919360388/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



# アンデス山脈とそれを照らす月のもとに広がる 標高1,300m の壮大な土地 注目産地“グアルタジャリー”ならではの個性を表現する生産者



アルゼンチン / メンドーサ / ウコ ヴァレー

## アンデルーナ セラーズ

ANDELUNA CELLARS

### ANDES + LUNA = “ANDELUNA”

アンデルーナ セラーズは、アルゼンチンのメンドーサにある、アンデスの本脈の裾野に位置するウコ ヴァレーに、2003年に設立されたワイナリーです。実業家として国際的に知られていたアメリカ人のH.ワード レイは、2000年にメンドーサを訪れた際、「この土地が次のナパ ヴァレーになるに違いない」と確信しました。そして、「どうしてもこの地でワイン造りをしたい」という情熱が彼を掻き立て、この土地に畑を所有し、葡萄栽培を行っていたルティーニ家と共にワイナリーを設立することを決めました。H.ワード レイが亡くなった後、ワイナリーはバラレ家の手に渡り、現在に至っています。ワイナリーのロゴと ANDELUNA という名前は、「ANDES=アンデス山脈」と「LUNA=月」を組み合わせせたものです。アンデルーナ セラーズは、ウコ ヴァレーの中でも著名なサブリージョン、トゥブングト内の“グアルタジャリー”というエリアに、およそ 80ha もの葡萄畑を所有しています。また数軒の農家と 10 年以上契約しており、自家畑に加えて 150~200ha ほどの葡萄畑からワインを手掛けています。契約畑の剪定等の畑仕事の指導は、アンデルーナのアグロノミストが行います。収穫はすべて手摘みで、2 月末から 4 月中旬頃に行います。葡萄は選別後、100%除梗してから醸造されます。また、アルコール発酵には積極的に野生酵母を使用しています。



### 経験豊富なワインメーカーが活躍

2011年からワインメーカーを務めるのは、メンドーサ生まれのマヌエル ゴンサレス（上写真左）です。彼はメンドーサのいくつかのワイナリー、例えば Trivento（トリヴェント）で 8 年間、Pulenta（プレンタ）で 3 年間、ヘッド ワインメーカーとして働いた後、アンデルーナに加わりました。メンドーサではアルベルト アントニーニやミシェル ロランなどのトップワインメーカーから指導を受けました。マヌエルは、高地での葡萄栽培を得意としており、グアルタジャリーの石灰質土壌に注目し、他のワイナリーにはない個性を表現しています。彼の加入によりアンデルーナのワインの品質は劇的に向上しました。2015 年からはボルドー育ちで、新旧ワイン産地でコンサルタントとして活躍するハンズ ヴィンディング ディールズが、また、2024 年 2 月より、デイヴィッド ガルガンティーニ（上写真右）が醸造チームに加わり、さらなる品質向上に務めています。

### “TOP 100 Premium Wine & Spirits Brands”に 2 年連続で選出

2023 年と 2024 年に、Luxury Lifestyle Awards による“TOP 100 Premium Wine & Spirits Brands”に 2 年連続で選出されました。これは、世界中の様々なカテゴリーにおいて、最も価値があり、信頼できる、業界を代表する高級ブランドのリストです。シャンパーニュのレイ ロデレル、クリュッグやボランジェ、ボルドーのシャトー マルゴーやシャトー ラフィット ロートシルト、ブルゴーニュのドメヌ ド ラ ロマネコンティ、またアルゼンチンではカテナ サパータなどが選出されています。ワインの品質に対する賞とは異なりますが、アンデルーナが世界的に優れた生産者として知られていることが分かります。



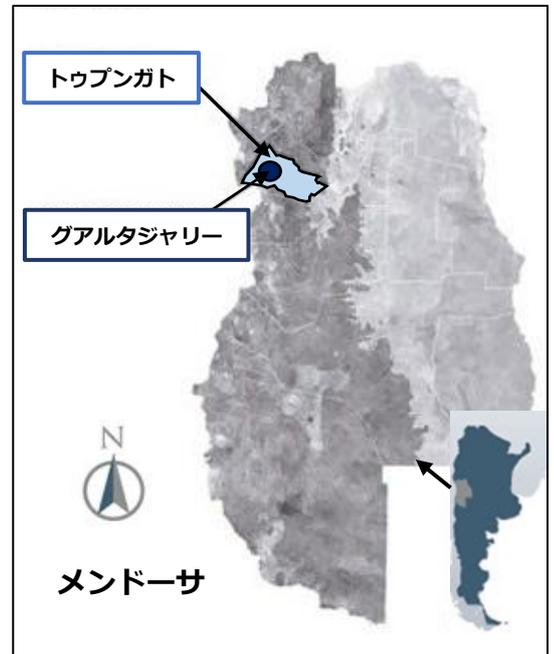
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

## 標高 1,300m の注目産地“グアルタジャリー”

### 「アルゼンチン初のグラン クリュ」をとえられる銘醸地

メンドーサは、アルゼンチンのワイン生産の約 8 割を占める一大産地です。中でも、プレミアム ワインの代表的な産地として知られるのがウコ ヴァレーで、その中のサブリージョンのひとつ、トゥブンガトは特に標高が高く、豊富な日照量と昼夜の激しい気温差によって、葡萄の果皮は厚くなり、全ての成分がより多くなるとされています。この特別な気候条件がもたらす、しっかりと完熟していながら酸がキープできるという特徴は他のエリアにないもので、プレミアム ワインが生まれる理由の一つといえます。

さらに、このトゥブンガトの中でも注目されている産地が、アンデルーナ セラズがある“グアルタジャリー(Gualtallary)”です。メンドーサの土壌は、基本的には砂利や石の混じるローム層やローム質粘土層が中心的で、石灰質や石灰岩はそれほど多くありません。一方、グアルタジャリーの土壌には、砂や粘土の他に、表面が石灰質で覆われた丸い石が多く含まれていることが特徴的です。この土地の優位性については、ティム アトキン MW や、ステファンタンザー、ジェームス サックリングなどの著名な評論家が記事を書くほどとなっています。アンデルーナ セラズのワインは、このグアルタジャリーのテロワールを表現しており、熟した果実味とともに、フレッシュな酸とミネラルが感じられる素晴らしいものとなっています。



「現在、メンドーサでは、多くの関係者が非公式にアルゼンチン初のグラン クリュと呼んでいる 2 つの新しい地域に注目が集まっている。トゥブンガトの岩場にあるグアルタジャリーは、標高 5,300 フィートの高さに畑があり、夏のピーク時の日中の最高気温が低く、炭酸カルシウムの要素が強い痩せた土壌であるなど、特に涼しい条件が利点である。これらの畑から造られるワインは、刺激的なチョークのような塩辛いミネラル、エネルギーと野性味、そして過度の重さを感じさせない力強さにおいて、しばしばブルゴーニュのような印象を私に与えてくれる。優れたワインは熟成能力があることを示唆している。グアルタジャリーは傑出したマルベックを生産しているが、カベルネ フラン、シャルドネ、さらにはピノ ノワールの一류産地でもある」  
——『ヴィノス』の 2017/7/6 付の記事「Argentina New Releases: Cool Times in the Desert」より抜粋

“Altitud”=「標高」という意味を持つアンデルーナ セラズの上級キュヴェ  
グラン クリュに例えられるグアルタジャリーの実力をぜひお確かめください！

### アンデルーナ メルロ アルティトゥ 2021(左)

Andeluna Merlot Altitud

アンデルーナが得意とするメルロの上級キュヴェです。ポリフェノール類が成熟しているかどうか、葡萄を食べて厳しくチェックします。花やスパイス、ブラックベリーの香りは、バニラやチョコレート、スモークの香りとバランス良く混ざり合っています。甘くやわらかなタンニンがあり、複雑で長い余韻があります。収穫は早朝に行い、葡萄はまず畑で選別し、セラに運んでからもう一度選別します。発酵前にコールド マセレーションします。野生酵母を使い、ステンレスタンクで 26 度前後に管理しながら発酵させ、その間 1 日 3 回ルモンタージュします。デレスタージュは毎日 1~2 回行ないます。フレンチオーク樽で 8~12 ヶ月、さらに瓶で 6~8 ヶ月以上熟成させます。

赤・フルボディ <Aic.15.0%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ  
等級：D.O. 葡萄品種：メルロ 100% 認証：VEGAN  
熟成：フレンチオーク樽で 8~12 ヶ月  
品番：A-121 JAN：4935919061216 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

### アンデルーナ マルベック アルティトゥ 2021(右)

Andeluna Malbec Altitud

最も優れた畑の葡萄を使用しています。葡萄は畑で選別しながら、早朝に収穫します。収量はとても低く、これにより集約感が出ます。スマレがかった濃い赤色。イチジクやプラムの濃縮された香り。フレンチオークの樽によるバニラ、コーヒー、チョコレートの風味があります。甘い口当たり、熟したタンニン、長い余韻があります。醸造の前に、再度選別します。その後、コールド マセレーションします。野生酵母で 26 度に温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。1 日にルモンタージュを 3 回、さらにデレスタージュを 1~2 回行います。70%をフレンチオーク樽 (1~3 回使用樽) で 8~10 ヶ月、さらに瓶で 6 ヶ月以上熟成させます。

赤・フルボディ <Aic.14.5%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ  
等級：D.O. 葡萄品種：マルベック 100% 認証：VEGAN  
熟成：70%をフレンチオーク樽で 8~10 ヶ月  
品番：A-126 JAN：4935919061261 容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)



# アンデルーナ セラーズのアイコンとなる“1,300”シリーズ グアルタジャリーの特異な土壌と品種個性を表現しています

## アンデルーナ セラーズにとって特別な葡萄、メルロの美味しさを伝えるワイン

### アンデルーナ メルロ 2021

Andeluna Merlot

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

メルロはアンデルーナ セラーズにとって特別な葡萄品種です。「メルロがあったからアンデルーナを始めました。アルゼンチンはマルベックがイメージ勝ちしていますが、メルロの味を知ればもっと売れる可能性があります」と輸出担当のファン クルス モラレスは話していました。濃いルビーレッド。ブラックベリーやカシスの黒い果実とブラックペッパーのスパイシーなアロマが、樽からくるコーヒーやチョコレート、スモークの香りと絶妙に混ざりあっています。全体のバランスが良く、甘く上品なタンニンが感じられます。手で選別。発酵前にコールド マセレーションします。野生酵母と選別酵母を使い、ステンレスタンクで 26 度前後に保ちながら発酵させ、その間 1 日 3 回のルモンタージュを行い、デレスタージュは 1~2 回行ないます。4~6 ヶ月樽熟成したワインとステンレスタンク熟成のワインをブレンドします。3 ヶ月以上瓶熟させます。

**赤・フルボディ** <Alc.14.0%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 等級：D.O.

葡萄品種：メルロ 100% 認証：VEGAN 熟成：ステンレスタンクと樽で 4~6 ヶ月

品番：A-118 JAN：4935919061186 容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



## アルゼンチンを代表する葡萄品種「マルベック」の個性を引き出しています

### アンデルーナ マルベック 2022

Andeluna Malbec

マルベックの持つ甘さ、熟したタンニンがあり、とてもバランスのとれた味わいです。濃い紫色、熟したプラム、レッドカラント、ブラックベリーや花を思わせる濃厚なアロマ。樽熟成による、ドゥルセ デ レーチェ（南米の伝統菓子のキャラメルクリーム）の香りや、パンナ、チョコレートが感じられます。早朝に収穫し、手で選別します。発酵前にコールド マセレーションします。野生酵母と選別酵母で、ステンレスタンクに入れ 26 度前後に管理しながら発酵させ、その間 1 日 3 回ルモンタージュし、デレスタージュは 1~2 回行ないます。フレンチオークの樽で 3 ヶ月、その後 3 ヶ月以上瓶熟させてから出荷します。

★「ジェームス サックリング.com」92 点 ★「デカンター WWA 2024」91 点/シルバーメダル

**赤・フルボディ** <Alc.14.5%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 等級：D.O.

葡萄品種：マルベック 100% 認証：VEGAN 熟成：フレンチオーク樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月以上

品番：A-119 JAN：4935919061193 容量：750ml

**¥2,420**(本体価格¥2,200)



## 豊かな果実味と心地良いタンニンが特徴的なカベルネ ソーヴィニヨン

### アンデルーナ カベルネ ソーヴィニヨン 2021

Andeluna Cabernet Sauvignon

畑はメンドーサのウコ ヴァレー、標高 1,300m の高地に位置しています。この場所は昼夜の気温差が大きく、日中の暖かさで糖分が蓄積されますが、夜は低温になるためアロマ成分とフレッシュな酸が保たれます。濃いルビーレッド、豊かな果実味と共にホワイトペッパーやクローブを思わせるスパイシーなアロマが特徴的です。それに加え、かすかに赤ピーマンのニュアンスも感じられます。素晴らしくバランスのとれたタンニンが心地よく感じられます。スパイシーな要素は余韻まで続きます。収穫した葡萄は人の手で丁寧に選別します。野生酵母と選別酵母を使い、26 度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオーク樽に入れ 3 ヶ月、さらに瓶で 3 ヶ月以上熟成させます。

**赤・フルボディ** <Alc.14.0%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 等級：D.O.

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 認証：VEGAN

熟成：フレンチオーク樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月以上

品番：A-137 JAN：4935919061377 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 2025 年 1 月時点のものです。

## 日本市場のためだけに生産する、樽香をやや強めにした特別なシャルドネ

### アンデルーナ シャルドネ 2021

Andeluna Chardonnay

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

通常の市場にはリリースされていない、日本市場のために特別に樽熟成させたワインです。近年では多くの生産者が樽香を控えめにする傾向がありますが、このキュヴェについてはあえて樽熟成の期間を伸ばし、樽の風味を顕著に出しています。今では探すのが難しいスタイルのシャルドネといえます。緑がかった黄金色。はっきりとしたトロピカルフルーツやバニラの香りが感じられます。生き生きとしてバランスがとれ、フルボディで複雑さがあります。香り、味わい共に、しっかりとフレンチオークを感じることが出来ます。収穫した葡萄を人の手で選別、15度に温度管理したステンレスタンクで発酵させます。フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成させます。全体の50%をマロラクティック発酵させます。



**白・辛口** <Alc.13.5%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 等級：D.O.  
葡萄品種：シャルドネ 100% 認証：VEGAN 熟成：フレンチオーク樽で6ヶ月  
品番：A-124/JAN：4935919061247/容量：750ml

**¥2,530**(本体価格¥2,300)

## “Raices”=「根」という意味を持つ、コストパフォーマンスに優れたラインナップ 標高700mの畑の葡萄を使用した アンデルーナ セラーズの入門ワイン



### ライセス シャルドネ 2021(左)

Raices Chardonnay

<スクリュューキャップ>

このワインに使用するシャルドネの畑は、標高700mの場所に位置しています。収穫した葡萄は注意深く選別します。低温で温度管理の下ステンレスタンクで発酵させます。グリーンがかった輝きのある黄色。青リンゴやパイナップルを思わせるフルーティなアロマが広がります。程よいボディがあり、非常に心地よい酸が感じられます。豊かな果実味を感じる長い余韻があります。テロワールの個性をワインに表現してくれる「葡萄樹の根=ライセス」をワイン名にしています。

**白・辛口** <Alc.13.5%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ 等級：D.O.  
葡萄品種：シャルドネ 100% 認証：VEGAN

品番：A-135 JAN：4935919061353 容量：750ml

**¥1,980**(本体価格¥1,800)

### ライセス マルベック 2023(右)

Raices Malbec

このワインに使用するマルベックの畑は、標高700mの場所に位置しています。収穫した葡萄は注意深く選別します。温度管理しながらステンレスタンクで発酵させます。紫を帯びた輝きのある赤色、ブラックベリーやブルーベリー、プラムを思わせるフレッシュな果実味が広がります。口に含むとソフトでフレッシュなタンニンがあり、生き生きとしていながらエレガントな落ち着きを感じられるワインです。

**赤・フルボディ** <Alc.14.0%> 国/地域等：アルゼンチン/メンドーサ  
等級：D.O. 葡萄品種：マルベック 100% 認証：VEGAN

品番：A-136 JAN：4935919061360 容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



# DONNA MARIA

## ドンナ マリア

アタカマ砂漠との境に位置する世界屈指の乾燥地帯  
チリ エルキ ヴァレーで造られる個性溢れるワイン



### ドンナ マリア シリーズ

共同オーナーのアルド オリヴィエ グラモラの母ドンナ マリアに捧げたワインです。彼女は1951年に夫と7人の子供を連れてイタリアからチリに移住し、強き母として一家を支えてきたグラモラ家のシンボルといえる人物です。グラモラ家を支えた彼女に敬意を払い、ドンナ マリアというワイン名にしました。

## 創業当初から注力している葡萄品種“シラー”を アパッシメントして造る、創造性溢れるワイン

### ドンナ マリア シラー アパッシメント 2019

DONNA MARIA SYRAH APPASSIMENTO

このワインは、「アパッシメント」で造っていますが、収穫した葡萄を湿度や温度を管理した部屋の中で乾燥させるヴァルポリチェッラ等とは異なり、葡萄を樹にぶら下げたまま、水分の供給を止めて乾燥させます。エルキヴァレーは、乾燥していて風が吹くという、葡萄を畑で乾燥させるのに最適な環境が整っているため、このようなユニークな方法を用いることが出来ます。葡萄の30~40%を乾燥させることで、複雑味が出て、タンニンは非常にソフトになり、凝縮感が生まれます。残りの60%は通常の時期に収穫します。香り高い花のアロマ、ブラックペッパーのスパイシーな要素があります。たっぷりとフルボディ、調和のとれた柔らかなタンニンが心地よく感じられます。豊かな果実味とスパイスがバランスよく混ざり合っています。葡萄を除梗、破碎し、アルコール発酵前に低温マセレーションします。自動でピジャージュする特別なステンレスタンクに入れ、22~23度で発酵させます。フレンチオークの樽（新樽20~30%）で、10~11ヶ月熟成させます。

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

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：シラー100%

熟成：フレンチオーク樽で10~11ヶ月

品番：W-066/JAN：4935919080668/容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)



## シャトーヌフやグラヴのような砂利質土壌で造る カベルネ ソーヴィニヨン 100%の上級キュヴェ

### ドンナ マリア カベルネ ソーヴィニヨン 2020

DONNA MARIA CABERNET SAUVIGNON

葡萄は「ペドリスカル」の畑からのものです。元はエルキ川の川底だったため、土壌は砂と石の多い沖積土です。「フランスのシャトーヌフ デュ パプやグラヴに似た土壌」とワインメーカーのジョルジョは話します。シラーとは異なり、アパッシメントはしていません。最も良い区画の葡萄は最上級品の「ナンバーワン（品番W040）」に使用し、次に良い区画をこのワインに使用しています。黒い果実や樽由来の心地よいバニラのアロマが広がります。口当たりはふくよかで非常にソフトでエレガントなタンニンがあります。葡萄は手摘みで収穫します。注意深く選別し、除梗、破碎します。アルコール発酵前に低温マセレーションを行い、色とアロマを抽出します。発酵は温度コントロールされたステンレスタンクで行います。マロラクティック発酵後、フレンチオーク樽に移し、12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：チリ/エルキ ヴァレー/D.O.

生産者：ビーニャ ファレルニア 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%

熟成：フレンチオークで12ヶ月

品番：W-094/JAN：4935919080941/容量：750ml

**¥2,640**(本体価格¥2,400)



## VINA FALERNIA — ビーニャ ファレルニア —

ビーニャ ファレルニアは、エルキ ヴァレーに住むアルド オリヴィエ グラモラと、イタリアのトレンティーノでエノロゴを勤めていた彼の従兄弟ジョルジョ フレッサティとの出会いから始まりました。1995年に観光で初めて訪れたジョルジョは、ピスコ（ブランデー）用の葡萄を食べてその品質の高さに驚き、「どうしてこの素晴らしい渓谷でワインを造らないのか!」とアルドに伝えました。当時、チリワインの産地の中心はサンディアゴから南に集中しており、北部でワイン造りをしている生産者はいませんでした。ワイン造りを始めた当初、彼らは他のチリの生産者たちに、「あの二人のイタリア人は愚かだ」と非難されましたが、信念を貫き通しました。そして、様々な困難を乗り越え、彼らのワインは国際的な評価を受けると、エルキ ヴァレーはチリ最北端の新しいワイン産地としてワイン地図に記されることになりました。「エルキ ヴァレーは、雨がほとんど降らない乾燥した地域で、年間平均降水量は30mmです。アタカマ砂漠との境目にあり、世界でも最も乾燥した場所です。さらに、とても日照が強いという点や、8個の天体観測場があるほど空気が澄んでいて、全く汚染されていない完璧な場所となっています。チリだけでなく、世界中でエルキヴァレーのように様々な要素が集まった産地は大変珍しいです」とジョルジョは話します。

