

RAYMOND

JULIEN

MINERVOIS

レイモン ジュリアン



「求めるのは、ピュアで果実味豊かなスタイル。
だからマセラシオン カルボニックなんだ」

DOMAINE
MIRAUSE
RAYMOND JULIEN

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

職人のミネルヴォワ

「ドメヌー ド ミロス/シャトー ミロス」は、長きにわたり同じ一族が所有するドメヌーで、現在のオーナーはレイモン ジュリアン(写真)です。彼より前の世代はバルク販売しており、レイモンがドメヌーを引き継いだ1980年代から自家瓶詰めでワインをリリースしています。生産量の3分の1はネゴシアンなどに販売しています。畑は20haです。土壌は主に石灰質で、下層は岩盤になっています。2019年にHVE認証を取得しました。セラー内は古典的なプレス機やコンクリートタンク、何度も使用した大樽が並んでおり、とても歴史が感じられ、まるでひと昔前にタイムスリップしたかのような雰囲気です。プレス機は古典的なバスケットタイプのもを使用しています。メリットは葡萄を一度捕らえると放さないところです。その他にも彼ならではの伝統的な醸造法を用いており、例えば、プレス前のフリーランジュースには葡萄の樹の枝を組み合わせたフィルターを使うなど、古い技法を取り入れています。昔ながらの造りは時間も手間も掛かりますが、素朴で丁寧な造りを感じられるのもレイモン ジュリアンのワインの魅力です。

代表的なフランスワインガイドのひとつ『アシェット ガイド』に毎年のように掲載されており、その品質の高さには定評があります。例えば、『アシェット ガイド 2018』では「ル グラン バンシャン ミネルヴォワ」の2015VTが最高評価の3星、さらにCOUP DE COEUR(審査員の一目惚れ)を獲得、2020年版でも同ワインの2017VTが2星と同賞を獲得しています。また、2021年版では、「ル サンドル ミネルヴォワ」の2017VTが2星と同賞を獲得しており、この数年で3度もCOUP DE COEURの評価を得ました。なお、最新の2025年版では、「ル サンドル ミネルヴォワ」の2021VT(現行品)が1星を獲得しています。



LE CENDROUS MINERVOIS 2021

ル サンドル ミネルヴォワ



レイモン ジュリアンが造る最上級のミネルヴォワです。「サンドル」は、灰を意味しており、墨絵を思わせる落ち着いたラベルが印象的です。シラーは25年、グルナッシュは55年樹齢です。マセラシオン カルボニックを行います。このキュヴェはプレスジュースのみを使用しています。濃い、輝きのある赤色。ココアやブラックベリーの香りがあります。しっかりとした構成、とてもタンニンが強いのですが、果実の甘さ、厚みが一番感じられます。熟成して、さらに良くなるワインです。500Lの新樽、1回使用樽、2回使用樽をそれぞれ1/3ずつ使用して、18ヶ月熟成させます。

★「アシェット ガイド 2025」1星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C.

葡萄品種：シラー、グルナッシュ 熟成：500Lの樽で18ヶ月

品番：FD-190/JAN：4935919961905/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。

L'AZEROLLE

VIEILLES VIGNES MINERVOIS 2021

ラゼロール ヴィエイユ ヴィーニュ ミネルヴォワ

「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし/カリニャンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。1910年、1944年、1968年植樹の3つの区画のカリニャンを使用し、マセラシオン カルボニック100%で造っています。マセラシオンには約2週間かかります。黒いフルーツとオリーブの混ざり合ったアロマ、ココアのようなスパイシーな香りがあります。味わいは、調和がとれリッチで、完璧なバランスで、掘り出し物といえます。
※写真はイメージです。お届けするボトルはブルゴーニュ瓶（表紙のもの）となります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C.

葡萄品種：カリニャン 100%

品番：FD-189/JAN：4935919961899

容量：750ml **¥3,850**(本体価格¥3,500)

LE GRAND PENCHANT

MINERVOIS 2021

ル グラン パンシャン ミネルヴォワ

「Pendant」は、『傾向・好み』という意味です。空に浮かぶ雲が描かれています。シラーは1977年植樹のものがあり、他は1982年、1999年、1994年の植樹です。葡萄は十分に熟してから収穫し、マセラシオン カルボニックを行います。コンクリートタンクで3週間マセラシオンします。濃い赤色、プラムのようなはっきりとした複雑な香りがあり、タイムやイチジクの香りも感じられます。とても凝縮していて、柔らかくしっかりとしたタンニンがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.5%>

国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C.

葡萄品種：シラー、グルナッシュ

品番：FD-188/JAN：4935919961882/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2025年2月時点のものです。

LE ROUGE DE L'AZEROLLE MINERVOIS 2021

レイモン ジュリアンが伝統的な製法にこだわって造る、エントリークラスのミネルヴォワです。エンジ色のラベルが鮮やかで目を引きま
す。「アゼロール」は、地中海で見られる赤い実のなる木（さんざし／カリニヤンの区画に隣接して多く見られる）にちなんでいます。葡萄は破碎せずそのままコンクリートタンクに入れ、マセラシオン カルボニックを行います。明るイルビーレッド。濃縮したイチゴやラズベリーを思わせるアロマ。果実味いっぱいのワインで、香りと同様にイチゴやラズベリーを思わせる味わいです。ジューシーなのにタンニンも感じられます。タンクで14ヶ月熟成させます。

【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／A.O.C.

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

熟成：タンクで14ヶ月

品番：FC-661／JAN：4935919316613／容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



シャトー ヴァルテリー



待望の再入荷

入荷後、すぐに売り切れとなったモルドバワイン

「ベスト ワイナリー オブ ザ イヤー」に選出

ワイン造りの歴史が長い国“モルドバ”から、コストパフォーマンスの高いワイン



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

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

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

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



モルドバについて

モルドバ共和国は南東ヨーロッパ、黒海盆地に位置しています。ウクライナとルーマニアに接しており、気候は穏やかな大陸性気候で、短く穏やかな冬と長く暑い夏が特徴です。土壌被覆は非常に多様で肥沃です。主な土壌組成は、粘土質土壌と褐色土壌が軽く混合された腐植土で構成されています。これらの条件はワイン造りに有利な条件を提供し、モルドバを世界最大のワイン生産国の一つにしています。モルドバのワイン造りについては、紀元前 3,000 年頃、つまり今から 5,000 年前にまで遡るとされています。

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



<Codru (コドウル/コードル) >

首都キシナウを擁するモルドバの中心的な産地で、栽培面積の 7 割を白葡萄が占めており、優れた白ワインとスパークリングワインを主に生産しています。土壌にはチェルノーゼム（黒土：団粒構造の発達した黒色の厚い腐植層の下に炭酸カルシウムの集積層が重なる）が豊富で、肥沃な土壌のため、作物が良く育ちます。

<Valul lui Traian (ヴァルル ルイ トラヤン) >

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

<Ștefan Vodă (シュテファン ヴォダ) >

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

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



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

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

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

リアルワイン
ガイド 88 号



TOTEM — トテム —

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

アロマティックな品種で、香りも楽しめるワイン

トテム ヴィオリカ 2023

Totem Viorica

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

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

2 月上旬
再入荷予定

ヴィオリカ

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

¥1,760 (本体価格¥1,600)

リアルワイン
ガイド 88 号



※販売は 2025 ヴィンテージです



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

トテム ララ ネアグラ 2022

Totem Rara Neagra

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

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

2 月上旬
再入荷予定

ララ ネアグラ

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

¥1,760 (本体価格¥1,600)

リアルワイン
ガイド 88 号



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

トテム フェテアスカ ネアグラ 2021

Totem Feteasca Neagra

野生のベリーやチェリー、ブルーンのアロマがあり、微かにシナモンやバニラなど甘いスパイスの要素が感じられます。上品でありながらしっかりとしたテクスチャを持っています。畑は南西部のヴァルル ルイ トライヤンの 3 つのサブリージョンのひとつ、ブジャクに位置し、大陸性気候で暖かく乾燥しています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。発酵と醸しは 26~30 度に管理したステンレスタンクで約 4 週間行います。

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

2 月上旬
再入荷予定

フェテアスカ ネアグラ

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

¥1,760 (本体価格¥1,600)

INDIVIDO — インディヴィド —

フランス語の Individu (個人) に根差した言葉。長年にわたって培われた醸造家の知識と経験をもとに土着品種と国際品種から複数の品種をブレンドして造る、醸造家の手腕を発揮したシリーズ。白ワインはステンレスタンク、赤ワインはステンレスタンクと一部に樽を使い 6~12 ヶ月熟成させた、上級クラスのワイン。

フェテアスカ レガーラとリースリングという2種類の個性豊かな葡萄のブレンド

インディヴィド フェテアスカ レガーラ リースリング 2023

Individo Feteasca Regala Riesling

2月上旬
再入荷予定

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

【白・辛口】<Alc. 13.0%>国/地域等:モルドバ/コドゥル

葡萄品種:フェテアスカ レガーラ、リースリング 熟成:ステンレスタンク

品番 M-008/JAN: 4935919980081/容量: 750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



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

インディヴィド メルロ カベルネ ソーヴィニヨン 2021

Individo Merlot Cabernet Sauvignon

2月上旬
再入荷予定

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

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

葡萄品種:メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン

熟成:ステンレスタンクと一部はオーク樽で12ヶ月

品番 M-013/JAN: 4935919980135/容量: 750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



特に優れた葡萄を選びすぐって造る“エディツィエ リミタタ”

インディヴィド エディツィエ リミタタ ララ ネアグラ 2021

Individo Editie limitata Rara Neagra

2月上旬
再入荷予定
300本限り

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

【赤・フルボディ】<Alc.13.5%>国/地域等:モルドバ/ヴァルルルイ トライヤン

葡萄品種:ララ ネアグラ 100%

熟成:ステンレスタンクと一部はオーク樽で6ヶ月

品番 M-012/JAN: 4935919980128/容量: 750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

VARIETAL WINE

— ヴァラエタル ワイン —

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



爽やかで生き生きとしたきれいな果実味があり、親しみやすい1本

ソーヴィニヨン ブラン 2023 Sauvignon Blanc

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

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トラヤン
葡萄品種：ソーヴィニヨン ブラン 100% 熟成：ステンレスタンク
品番 M-004 / JAN : 4935919980043 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



ふくよかな果実味に、程よい酸が全体のバランスをまとめています

シャルドネ 2023 Chardonnay

繊細でエレガントなアロマがあり、口に含むと調和のとれたふくよかな味わいがあります。程よい酸が全体のバランスをまとめています。畑は南西部の生産地域、ヴァルル ルイ トラヤンに位置しています。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。葡萄は除梗します。アルコール発酵前に短時間(2~5時間)スキンコンタクトを行います。圧搾した後、14度~18度に管理しながらステンレスタンクで発酵させます。熟成もステンレスタンクで行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トラヤン
葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：ステンレスタンク
品番 M-006 / JAN : 4935919980067 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)

2月上旬
再入荷予定



リースリングの華やかさがあつ、しっかりと厚みがあり、飲み応えがあります

リースリング デ ライン 2023 Riesling de Rhein

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

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> <スクリュューキャップ>
国/地域等：モルドバ/コドウル
葡萄品種：リースリング 100% 熟成：ステンレスタンク
品番 M-005 / JAN : 4935919980050 / 容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



リッチで複雑なアロマ広がり、熟した果実感があり、この価格帯としては充実した1本
カベルネ ソーヴィニヨン 2023
Cabernet Sauvignon

2月上旬
再入荷予定

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

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

¥1,540(本体価格¥1,400)

パストラルと呼ばれる
 モルドバの伝統的な“甘口の赤ワイン”

パストラル カベルネ ソーヴィニヨン 2023
Pastoral Cabernet Sauvignon

2月上旬
再入荷予定

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

【赤・甘口】<Alc. 16.0%> 国/地域等：モルドバ/ヴァルル ルイ トラヤン
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100%
 熟成：ステンレスタンク

品番 M-014/JAN：4935919980142/容量：750ml **¥1,980**(本体価格¥1,800)



スパークリングや最上級シリーズの「タラボステ」が入荷いたします！

2月上旬入荷予定
 乞うご期待！



①インスピロ スプマン ブリュット フェテアスカ レガーラ NV
 品番：M-015/容量：750ml 【白・スパークリング・辛口】

②インスピロ スプマン セック ロゼ ピノ ノワール NV
 品番：M-016/容量：750ml 【ロゼ・スパークリング・やや辛口】

③タラボステ シャルドネ バリック 2022
 品番：M-017/容量：750ml 【白・辛口】

④タラボステ レゼルバ 2018
 品番：M-018/容量：750ml 【赤・フルボディ】



JERZU
ANTICHI PODERI

サルデーニャ島の大自然が生む
個性あふれるワインが新入荷！



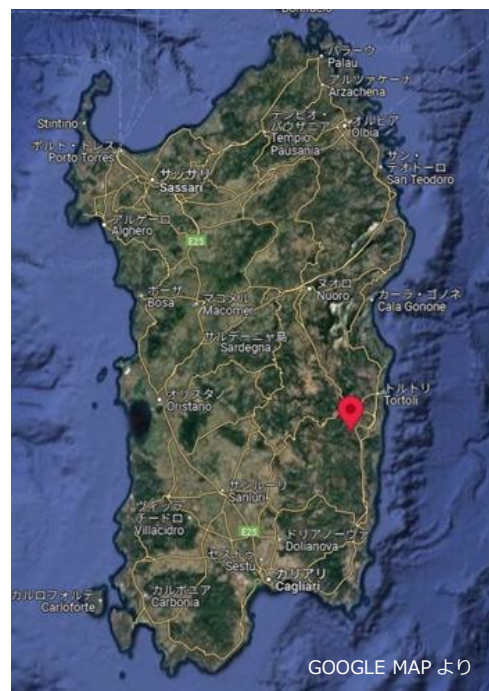
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

ANTICHI PODERI JERZU

アンティキ ポデリ イェルツは、サルデーニャ島東海岸の**イェルツ**に位置する生産者組合です。イェルツは人口約3,000人の小さな村で、現在も数多くの古い伝統が守られています。外部から孤立したエリアで、海と山が接して

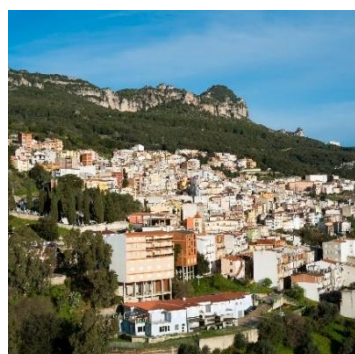
おり、島の中の島ともたとえられるほどです。イェルツには、1130年にまでさかのぼるワイン造りの歴史があり、その記録が文書として残っています。この地に住むどんな家族も、皆この地に葡萄畑を持っていて、先祖代々葡萄を栽培してきました。教会に葡萄畑を寄進した人や、ワイン造りの道具を寄付した人もいます。

1950年、地元の医師ヨスト ミリオールが中心となり、18名の栽培農家によって生産者組合が設立されました。ヨストは、より良い品質のワインを安全かつ効率的に造るという目的のために栽培農家に働きかけました。その当時から、誰もが自分のワインを造っていたものの、アマチュアな方法でした。設立当初はコーポラティヴァ ヴィティヴィニコラ イェルツという名前でしたが、2005年に現在の名称となりました。設立当初の組合員は18軒しかいませんでしたが、現在は408軒、畑面積は460haにまで及びます。イェルツはサルデーニャの中でも、歴史的にもとてもユニークなエリアです。海と山に近く、非常に急斜面で円形劇場のような形で畑が広がっています。海のすぐ近くに急斜面があり、外部に出るのが大変難しい地形で、ほとんど外部からの影響を受けないままの特異な土地となっています。畑の標高差が非常に大きいので、標高が低い土地、高い土地とで収穫時期も全く異なります。



畑は Jerzu, Ulassai, Osini, Gairo, Cardedu, Tertenia の複数の村に位置しています。栽培面積 460ha という、とても広いスペースに思えるかもしれませんが、実際には約 600 平方メートルほどに満たない、急斜面にある小さな畑の集合体です。畑仕事は非常に大変な作業になります。標高は 30m から 786m まで大きな高低差があり、異なる気候、土壌があります。標高の高い場所では葡萄が最初の実をつけている頃、低いところではすでにグリーンハーベストを行っているという違いがあります。そのため、様々なスタイルのワインを造ることを可能にしています。葡萄の仕立ての多くはギヨー、そして一部はアルベレッコです。葡萄にダメージが無いように、またいくつかの畑はトラクターが入れないほど険しい場所にあるため、収穫はすべて手摘みで行います。

「すべての畑はイェルツの栽培農家が所有しており、先祖代々、大切に受け継がれてきました。それぞれの家族が自分達自身の経験、知識を持っています。それぞれの家族がそれぞれの情熱を持ち、全ての家族が集まり、ひとつの方向性をもってワイン造りを行っています。イェルツの強みは、これらの情熱を持った栽培農家の人々のコミュニティにあります。ワイナリーが目指しているのは、単に農業活動だけでなく、村の栽培農家の人々に経済的な安定を与え、人々がこの土地に残り続けてくれることです。ワイナリーではアートの展示会を行うなど、外部の人も参加できるような文化的活動も行っています」と、プロジェクトマネージャーのエミリアーノ ピロディは話します。



「組合には二人の専門家がいます。一人は定期的に畑に行き、栽培をチェックしています。葡萄がどのくらい成熟しているのかを確認したり、今この処置をすべきだと判断したりします。もう一人は、コンサルタントのフランコ ベルナベイで、サンジョヴェーゼのスペシャリストとして国際的に知られる人物です。彼がワインの品質をチェックしています。どのタンクのワインをどのレベルのキュヴェに使用すべきかの判断をしています。なお、ワインの最終的なブレンドは、別のチームが行っています。フランコとは 30 年以上の付き合いで、彼もしくは彼のチームが実際にワイナリーに来るのは 1 年に 1 回程度ですが、「エノプロジェクト」という分析機関を持っているため、常にコンタクトを取ってワインの分析をしてもらっています」

**「サルデーニャ島が並外れた原料葡萄の宝庫であることに疑いはない。
(中略) しかも葡萄は完璧な気候条件で栽培されているのだ」**

——「世界のワイン図鑑」第8版より引用

「私たちの葡萄畑は、様々なゾーン、土壌に分かれています。また、栽培農家一軒ごとに自分たち自身の伝統とノウハウを持っています。そのため、葡萄の品質は異なってきます。こうした事情から、詳細な土壌分析を行いました。これにより、様々な土壌組成があることが分かりました。たとえば、この土壌からは非常にパワフルな葡萄が出来るなど、どのエリアの葡萄でどんなワインを造れば良いかがすでに分かっています。このため、品質レベルの高い畑はより厳しくチェックを行うなど、以前よりも効率的に栽培を行うことが出来るようになりました。高品質な葡萄が得られる畑の場合、収穫期が近づくと専門家が毎日畑に行き、熟度を細かくチェックしていきます。もちろん、生産本数の多いワインを生む畑についても、葡萄のサンプルをとって分析を行っています」



アンティキ ポデリ イェルツで使用しているステンレスタンクにはすべて温度管理機能がついています。これにより、品質の高いワイン生産が可能となります。アルコール発酵の後、ソフトにプレスして固形物と分離させ、フィルターを通します。その後樽入れするワインもあれば、フレッシュさを楽しんでいただきたいワインの場合はすぐにボトリング作業に移ります。ボトリングラインは 2022 年に刷新し、「モノブロック」という、通常瓶以外の大型ボトル (3L や 5L) にも対応できるものを導入しました。今後は、パイプラインの洗浄を夜間にコンピュータで行うなど省人化する予定です。収穫した葡萄の内、選び抜いた 15%ほどを樽で熟成させています。樽は、バリック、トノー、さらに大きな 10,000L のものまで、さまざまな容量のものを使用しています。トップクラスのワインは約 25 日間と長い発酵期間をとっています。



あえてワインの真価を表現できるようになるまで熟成させるものもあれば、フレッシュな状態で酸を楽しんでいただくものもあります。例えば「チンクエッセ (IA126)」は若くてもとても美味しく飲めるスタイルで、すぐにリリースするヴィンテージもあります。「マルギア (IA124)」は、熟成させて飲みごろになってからリリースしています。

「島なので、魚介類の影響が強いと予想されるだろうが、それは間違いだ。
(中略) むしろこの地域の料理は山の料理や羊飼いの料理が中心となっている」

— 「Vinous 2021.3.23」: “Where the Wild Things Are: Welcome to Sardinia
(かいじゅうたちのいるところ: サルデーニャへようこそ)” より



サルデーニャを代表する芸術家「マリア ライ」に捧げるワイン 生産本数わずか 6,000 本の最上級キュヴェが限定本数のみ入荷しました!

チンクエッセ カンノナウ ディ サルデーニャ 2020 **[NEW!]** Cinquesse Cannonau di Sardegna

チンクエッセは、サルデーニャ島出身の芸術家マリア ライ (Maria Lai : 1919-2013) に捧げられたワインです。サルデーニャの美しさ、世界的に知られている歴史ある文化を広めたいというワイナリーの使命から生まれました。ラベルには、彼女の 1999 年の作品である、“le Cinque Esse” (5つのS) が描かれており、QRコードからその朗読を聞くことができます。アンティキ ポデリ イェルツのラインナップでも最上級キュヴェのひとつとなっており、このヴィンテージの生産本数は、6,000 本しかありません。熟したチェリーやブラックベリー、黒胡椒、グラファイト、ハーブの凝縮した香りがあり、爽やかな酸味と熟したタンニン、フレッシュなタイムを思わせる風味があります。畑はイェルツ村の丘陵地にあります。標高は 400m、片岩と粘土を含む土壌、平均樹齢 30 年です。収穫は 9 月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで最低でも 25 日間行います。マロラクティック発酵は樽で行います。熟成は全体の 50%は 500L のフレンチオークのトノー、50%は 5,000L の大樽で 12 ヶ月行います。さらにボトルで 6 ヶ月熟成させます。



★「ファルスタッフ 2023.10.16」で 91 点

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等: イタリア/サルデーニャ/D.O.C.
葡萄品種: カンノナウ 100% 熟成: 500L と 5,000L の樽で 12 ヶ月
品番: IA-126 / JAN: 4935919941266 / 容量: 750ml

¥8,580(本体価格¥7,800)



エレガントでありながらしっかりとしたボディも備えたりゼルヴァ

チュエツラ カンノナウ ディ サルデーニャ リゼルヴァ 2021 **[NEW!]** Chuerra Cannonau di Sardegna Riserva

イェルツ村の標高の高い丘陵地のカンノナウのセレクションです。「チュエツラ」とは土地の名前にちなんでいます。この場所は昔から品質の高いワインを生む場所として知られていました。そのため農家が大切な客をもてなす時、チュエツラからのワインを提供するのが決まりで、最高のワインがサービスされていることが一目瞭然でした。スマレやブラックベリーの暖かみのある柔らかなアロマが広がります。口に含むとしっかりとしたボディが感じられ、洗練された心地よいタンニンがあります。畑の標高は 500m、石灰岩と片岩の混ざる土壌、平均樹齢は 40 年、仕立てはギヨー、栽植密度は 4500 本強/ha です。収穫は 9 月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで 20 日間行います。熟成は全体の 50%を 500L のフレンチオークのトノー、50%を 5000L の大樽で 12 ヶ月行います。さらにボトルで 6 ヶ月寝かせてからリリースします。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等: イタリア/サルデーニャ/D.O.C.
葡萄品種: カンノナウ 100% 熟成: 500L と 5,000L のオーク樽で 12 ヶ月、ボトルで 6 ヶ月
品番: IA-125 / JAN: 4935919941259 / 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 2 月時点のものです。

イエルツ村の寓話をモチーフにしたカンノナウの上級キュヴェ



マルギア カンノナウ ディ サルデーニャ 2020 **【NEW!】**

Marghia Cannonau di Sardegna

昔々、イエルツ村の夏が非常に暑かった時、喉が渇いたキツネが新鮮な水を求めて泉に集まってきました。村人たちがキツネの後をつけてみたところ、キツネが住む洞窟を見つけました。それから月日が過ぎ、村人たちはその洞窟に備蓄用の食べ物や大切なワインを貯蔵するようになりました。この寓話にちなんでサルデーニャ語で「キツネ」を意味する「マルギア」という名前をこのワインにつけました。イエルツ村のカンノナウのセレクションです。集約のあるブラックベリーやラズベリー、イチゴを思わせるアロマがあります。口を含むと豊かな果実味があり、バランスが良く、しっかりとしたタンニンが感じられます。畑の標高は 400m、片岩土壌、平均樹齢は 30 年です。収穫は 9 月下旬に畑で選別しながらすべて手摘みで行います。アルコール発酵は温度管理したステンレスタンクで 20 日間行います。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：5,000L のオークの大樽で 12 ヶ月、ボトルで 3 ヶ月

品番：IA-124/JAN：4935919941242/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

井戸神殿をモチーフにしたヴェルメンティーノの上級キュヴェ



ルチェアン レ ステッレ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023 **【NEW!】**

Lucean Le Stelle Vermentino di Sardegna

最も優れた複数の畑の葡萄を選別して使用する、ヴェルメンティーノの上級品です。ラベルは紀元前 1000 年頃に造られたサンタ クリスティーナの聖なる井戸神殿 (Pozzo Sacro di Santa Cristina) をモチーフとしています。今から 3000 年以上前、ヌラーゲ時代のサルデーニャ人は水に対する信仰があったとされていました。レモンやグレープフルーツを思わせる柑橘系の果実の上品なアロマが広がります。口を含むとフレッシュで、柔らかくフルーティな味わいがあります。畑の標高は 300m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白質質、平均樹齢は 20 年です。収穫は 8 月～9 月にかけて、すべて手摘みで行います。優しく圧搾した後、澱下しステンレスタンクで 14～16 度に温度管理しながら 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/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

品番：IA-122/JAN：4935919941228/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

最も親しみやすい価格ですが、ミドルクラスに該当する“Selezione”シリーズのワインです

テラヴェ ヴェルメンティーノ ディ サルデーニャ 2023 (左) **【NEW!】**

Telave Vermentino di Sardegna

ワイン名の「テラヴェ (Telave)」はヌラーゲ時代の遺跡がある場所を指します。1500 年頃、テラヴェの白ワインが教皇庁に送られたという記述が残っています。洗練されたアロマがあります。口当たりはやわらかいですが、骨格があり非常にバランスの良い味わいです。畑の標高は 200m、土壌は風化した花崗岩と砂を含む白質質、平均樹齢は 20 年です。収穫は 8～9 月にかけてすべて手摘みで行います。優しく圧搾した後澱下し、ステンレスタンクで 14～16 度に温度管理しながら 30 日間発酵を行います。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/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

品番：IA-121/JAN：4935919941211/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

バントゥ カンノナウ ディ サルデーニャ 2022 (右) **【NEW!】**

Bantu Cannonau di Sardegna

イエルツ村の葡萄を使っています。集約のあるレッドベリーやラズベリー、イチゴなどの果実や地中海のハーブの灌木を思わせるアロマがあります。豊かなフレイバーがあり、暖かみを感じる調和のとれた味わいが魅力です。畑の標高は 250m、片岩土壌、平均樹齢は 20 年です。収穫は 9 月下旬、すべて手摘みで行います。アルコール発酵、熟成ともにステンレスタンクで行います。発酵期間は 15 日間です。

【赤・フルボディ】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/サルデーニャ/D.O.C.

葡萄品種：カンノナウ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-123/JAN：4935919941235/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 2 月時点のものです。

Barone Cornacchia
Montepulciano

モンテプルチャーノ

輸入をスタートして34年。日本市場のためだけに飲み頃を待って出荷！



1996年



2001年



2004年



2009年



2012年



2016年



2018年



2024年

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

日本市場におけるモンテプルチャーノのパイオニア

弊社がバローネ コルナッキアのワインを取り扱い始めたのは、今から 34 年前、1991 年のことです。当時の日本では、モンテプルチャーノ ダブルツツォのワインは皆無といってよく、「こんなに色の濃いワインは売れない」というお声があったほどでした。また、この品種の中でも多くの生産者が使用している「R7」というクローンは、コルナッキア家の畑から採取したもので、日本市場だけでなく、現地においても重要な生産者ということができます。2016 年より、カテリーナとフィリップに世代交代し、ワインのスタイルはさらに洗練され、しなやかなタンニンを持ちながらも濃密で深みある味わいが表現されています。



「私たちは日本のお客様のために、特別に熟成させて、
タンニンをより柔らかくしてから出荷しています」—フィリップ コルナッキア

モンテプルチャーノ ダブルツツォ 2019 Montepulciano d'Abruzzo



30 年以上もの間、日本のお客様にご愛飲いただいているモンテプルチャーノ ダブルツツォです。コルナッキア家は日本市場を特別に考え、数年間リリースを遅らせて、飲み頃になってから出荷するようにしています。ほとんど透けて通らないしっかりとした濃い赤色で、かすかに甘さを感じる力強さと熟成できるたくましさ、滑らかさもあります。10 月中旬に収穫します。除梗して、発酵前に 1 週間マセラシオンを行い、その後ステンレスタンクで、15~20 日間発酵させます。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【赤・ミディウムボディ】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

熟成：30hL のスラヴォニアンオークの樽で 8~10 ヶ月 認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-035/JAN：4935919050357/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



「他の生産者と異なる点は、平均樹齢 80 年の古い葡萄を使用していること、
平地ではなく標高 240m の丘陵地帯に畑があることです」—フィリップ コルナッキア

トレッビアーノ ダブルツツォ 2023 Trebbiano d'Abruzzo



「エノログのゴッフレード アゴスティーニのアドバイスを受けながら、集約があり、果実も綺麗でリッチなスタイルを目指しています。一番に考えたのはクリーンな味わい、二番目は香りの強さ。口に含んだ時のインパクトです」とフィリップは話していました。塩を含む石灰岩質土壌で、樹齢が古いために収量が少なくなり、濃縮度も高くなります。白い花を思わせる華やかな香り、クリーンでピュアな果実味、フレッシュでとてもバランスのよい味わいです。複雑でミネラル感が美しいテロワールを表現した味です。酸もしっかりとあります。発酵前に水平式タンクに入れ、8 度でスキンコンタクトを 8~12 時間行います。垂直タンクに移し、16~18 度に温度管理しながら野生酵母で 12~14 日間発酵させます。

【白・辛口】<Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：トレッビアーノ 100%

熟成：タンクで澱と共に約 4 ヶ月 認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：I-716/JAN：4935919057165/容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)



「実は、カテリーナとフィリップの代になってから、先代の時よりも良い、
最良の畑の葡萄を使用しています」—ゴッフレード アゴスティーニ (醸造コンサルタント)

チェラズオーロ ダブルツツォ 2023 Cerasuolo d'Abruzzo



色濃くしっかりとした味わいながら、タンニンはしなやかで心地よく、豊かな果実の味わいが楽しめる辛口のロゼワインです。チェリーやバラの花を思わせるフルーティーでフローラルな強いアロマがあります。口に含むと非常にフレッシュで、とてもバランスのとれた味わいです。心地よいフレイバーがいつまでも続きます。畑の標高は 240m、小高い丘の斜面にあります。土壌は石の多い石灰岩質土壌です。栽植密度は 3,700 本~4,000 本/ha。収穫は 9 月の末に、手摘みで選別しながら行います。収穫した葡萄を除梗、破碎した後、やわらかく圧搾します。8 度で 24 時間置き、澱下げをします。アルコール発酵は 16 度から 18 度に温度コントロールしたステンレスタンクで行います。

【ロゼ・辛口】<Alc.14.0%> 国/地域等：イタリア/アブルツツォ/D.O.C.

葡萄品種：モンテプルチャーノ 100% 熟成：ステンレスタンク 認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：IA-039/JAN：4935919940399/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)

左は発売当初のラベルデザイン



LUDI

D.O.C.G. OFFIDA

「ルカ マローニ」98点！

1998VT のリリースから 20 年の節目を迎えた
インターナショナルスタイルのトップキュヴェ
2018VT の生産本数はわずか 3 万本です

ルディ 2018

Ludi

ワイン名の「ルディ」とは、ラテン語で「ゲーム、チャレンジ」の意味です。ボトルの絵は、アンリ マティスの絵画「ダンス」を参考にしています。ファーストヴィンテージは 1998VT で、当初は I.G.T. マルケでした。2011VT より D.O.C.G. オフフィダとなりました。この 2018VT は、ルディが生産されてからちょうど 20 年という節目のヴィンテージとなっています。「偉大なインターナショナルスタイルのワインと競い合うために生まれたワインで、私たちのワイナリーの象徴的なキュヴェです」と生産者は話します。生産本数は少なく、2018VT はわずかに 3 万本のみが造られました。ヴェレノージが得意とするモンテプルチャーノをベースに、カベルネ ソーヴィニヨンとメルロをブレンドしており、ローカル品種のブレンドによる「ロッジヨ」とは異なる特徴を持ちます。魅惑的なスパイシーで熟した果実の香り、さらにオーク樽からの香りがあります。ソフトでたっぷりとしていて、しっかりとした構成があるため、熟成してさらに良くなります。

畑は、標高 200~270m のアスコリ ピチエーノに近い斜面にあります。土壌は石灰岩の混じる粘土質。10 月半ばの早朝か夕方に収穫し、小さなトレイに入れて低温に保ちながらワイナリーへ運びます。除梗してから、温度管理とルモンタージュが出来る 100hL のステンレスタンクで発酵。醸しは 28 日間です。厳選したフランスのメーカーの新樽で 18~24 ヶ月熟成させます。メルロとカベルネにはライトローストの樽を、モンテプルチャーノはミディアムローストの樽を使っています。出来上がったワインを、樽から選りすぐってブレンドします。

- ★「ルカ マローニ 2022」98 点 ★「ムンドウス ヴィーニ 2022」金賞
- ★「イ ヴィーニ ディ ヴェロネッリ 2022」トレステッレ オーロ/94 点
- ★「ザ ワイン ハンター アワード」でゴールド

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/マルケ/D.O.C.G. オフフィダ
葡萄品種：モンテプルチャーノ 85%、カベルネ ソーヴィニヨン 8%、メルロ 7%

生産者：ヴェレノージ 熟成：新樽で 18~24 ヶ月熟成

品番：I-313/JAN：4935919053136/容量：750ml

¥6,820(本体価格¥6,200)



ROSSOREALE

PUGLIA



需要に応えるだけでなく
品質へのこだわりを追求した1本

ファンティーニの哲学が表現された
コストパフォーマンスの高いワイン

2022年と2023年は、アブルツォのサンジョヴェーゼの不作により、葡萄を厳選したもののみで造りました。しかしながら、それだけでは需要に応えられず、品質をキープするために、プーリアのサンジョヴェーゼを使用し、IGP プーリアとしてもリリースしました。ロッソレアーレクラスのワインでも品質にこだわるというファンティーニの姿勢が存分に表れた1本です。実際に試飲してみたところ、問題がないばかりか、とても素晴らしい味わいでした。自信を持っておすすめいたします。

ロッソレアーレ 2022

Rossoreale

大型のステンレスタンクを使い、24~28度で発酵させます。とても濃いルビーレッド、フルーティな芳香が広がります。濃縮したベリーやプラムを思わせるような果実味たっぷりの味わいです。毎日の食卓で、気軽にいろいろなお料理に合わせて楽しんでいただけます。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.5%> <スクリューキャップ>

国/地域等：イタリア/I.G.P.プーリア

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：サンジョヴェーゼ 100%

品番：IA-075/JAN：4935919940757/容量：750ml

¥1,485(本体価格¥1,350)



— 「ワイナート 119号 Winter 2025」にて紹介されました —

素晴らしい土地を得て 現在の地位を築いた“参入組”



ワイナート 119号の「しなやかな美味しさに魅了する現代のアマローネへの道」と題したアマローネの特集記事にて紹介されました。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

「標高が高く、冷涼な気候なので、酸が堅固で pH が低いワインが生まれます。ボディがしっかりとしていて、力強く、酸が強いので、長く熟成させる必要があります」

— ワイナート 119 号より抜粋 —

トッレ ドルティは、イタリア北部のヴェネト州とロンバルディア州で3つのワイナリーを所有するピオーナ家によって運営されています。ピオーナ家は、D.O.C. クストーツァの礎を築いたワイナリーで、現在は4つのワイナリー（トッレ ドルティ、カヴァルキーナ、ラック、ラ プレンディーナ）を営み、ヴェネト州とロンバルディア州にまたがるガルダ湖南部エリアでワイン造りを行っています。ピオーナ家はガルダ湖南部の産地で出来るワインのクオリティの高さを広めた生産者として、その活躍がイタリアワイン評価本「ガンベロ ロッソ」でも紹介されています。

1911年よりカヴァルキーナを所有していたピオーナ家は、1962年に伝統的な葡萄品種から新しいブレンドの白ワインを造り、そのワインを「クストーツァ」と名付けました。リリース当時はヴィノ ダ ターヴォラでしたが、その後1971年に、クストーツァは D.O.C.として認められました。同じ頃、ピオーナ家は D.O.C. クストーツァから 15 kmほどの距離にある畑を購入し、2つ目のワイナリー「ラ プレンディーナ」でのワイン造りをスタートしました。

そして、ピオーナ家がヴァルポリチェッラに畑を購入したのは2000年です。「ヴァルポリチェッラで素晴らしい土地を見つけたのでトッレ ドルティを創設しました」とフランコは話します。ヴァルポリチェッラのマルチェッリーゼ村に位置する18haの土地です。畑にするには急すぎる斜面や森があるため、葡萄畑は一か所ではなく点在しており、葡萄栽培は全体で13.5haです。点在する小区画の段々畑はヴァルポリチェッラの典型的な風景です。ワイナリー名「トッレ ドルティ」の由来にもなっている塔のある畑（写真左下）は、標高350mの丘の頂上にあります。ここはヴァルポリチェッラ スペリオール モラリ (I-616) に使用する葡萄畑で3.5haです。土壌はヴァルポリチェッラ クラッシコに特徴的な赤土の層を持つ泥灰質とクラッシコ以外で特徴的な白い石灰岩が混ざっています。年間を通して風が強く、水捌けもよく、健康な葡萄が出来ます。収穫は全て手摘みで行います。「この場所のマイナス面は雹が降るぐらいで他は完璧です」とフランコは話します。



ワイナリー名「トッレ ドルティ」の由来にもなっている塔のある畑



ワイナリーを営む、フランコ ピオーナ（左）と甥のフランチェスコ

乾燥（アパッシメント）は、できるだけ長時間かけてゆっくり、低い温度で行うのが理想的ですが、リスクもあります。乾燥し過ぎも、また、乾燥が足りなくてはいけません。ベストなアパッシメントの状態にするためには、湿度・温度をコントロールする事がとても重要になります。乾燥室ではセンサーで部屋の温度と湿度を測り、外気が適切な温度・湿度であれば窓を開けて外気を入れ、また乾いた空気のほうがよければ、冷却装置（クーラー）で送って葡萄を乾燥させます。湿気を含む外の空気か、冷却装置の乾燥した空気を選択するかは、その日の湿度・温度によって決めます。乾燥室に積み上げられた箱の列ごとに空気循環器が設置されています。これを全て自宅のパソコンで管理しています。カビなどが発生しないように、常に葡萄の状態を見守り、気を配らなければなりません。また、途中、乾燥させた葡萄の重さと、乾燥前に記録したフレッシュな葡萄の重さを比べ、どの位の水分が抜けたかをチェックしてアパッシメントの状態を確認します。このようにアパッシメントはとても難しく、手間がかかります。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。

ヴィンテージ情報

2020VT

2019年12月から2020年2月にかけては非常に暖かく乾燥していました。春も暖かく降雨量が少なく、葡萄は早く生育しましたが、干ばつの影響で成長にバラツキが生じました。6月の前半は、大西洋海流の影響を受け暑くなりました。雹を伴う嵐が何度かありましたが影響はなく、またいくらか雨が降り、葡萄に適切な水分が供給されたおかげで葡萄の成長は順調でした。夏は、2000年以降当たり前ようになっていた過剰な熱波は無く、許容範囲の暑さでした。全体的に天候は葡萄栽培に適しており、収穫は通常より早まり、8月10日にシャルドネから始まりました。しかし、9月の不安定な天候のため、品種の一部は収穫を断念しました。収穫は10月13日に終了しました。収量については、アパシメント用の葡萄は少なめでしたが、他の黒葡萄や白葡萄は十分な量が確保できました。収量が多かった一部の葡萄は骨格が弱いものもありましたが、葡萄は十分な酸と糖度のバランスを持った健全な葡萄を得ることが出来ました。結果として、ワインは素晴らしいバランスと飲みやすさ、各品種の個性が際立った品質となりました。



2021VT

山間部で激しい雨と雪が降り、12月から1月は平均気温を下回りましたが、2月には例年並みの気温となりました。春は例年の平均よりもかなり気温が低く、特に4月は過去60年で3番目に低い気温となりました。また、干ばつも重なり、葡萄の生育は近年より大幅に遅れました。6月は気温が低く不安定な天候でしたが、その後急激に気温が上がり、暑さが続きました。この間、激しい雷雨が頻発したものの、幸運にも我々の畑に大きな影響はなく、葡萄は順調に生育を続けましたが、春の生育の遅れを取り戻すことは出来ず、8月23日にスパークリング用のシャルドネから収穫をスタートしました。葡萄の生育の遅れは収穫時期にも影響しました。特にピノ グリージョやシャルドネのように早摘みの葡萄、また、2番目、3番目に収穫する葡萄も同じく例年よりも遅い収穫となりました。しかし、葡萄は酸と糖度のバランスが良く、平均以上のレベルとなり、酸も理想的なレベルを保っていました。収穫が終了した10月4日まで非常に良い天候が続いたため、アパシメントする葡萄や、遅摘みの黒葡萄はフェノール類が完璧に成熟することが出来ました。2021年は、特に遅摘みの葡萄は素晴らしい品質です。収量については平均よりも少し減少しました。

トッレ ドルティのアマローネは凝縮感のある果実味、 堅固なボディ、勢いのある酸が特徴で、アロマが鮮明だ

— ワイナート119号より抜粋 —

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ 2020

Amarone della Valpolicella

収穫した葡萄を箱に並べ乾燥庫に入れます。乾燥の過程は、葡萄がベストの状態になるように翌年の1月まで続きます。先代のルチアーノ ピオーナと大学の教授が開発した高アルコールでも死なない酵母を発酵に使用しており、アパシメントし糖度が高くなった葡萄でも、途中で発酵が止まることはありません。伝統的な方法で、ルモンタージュ、デレスタージュを行いながら15~20日間発酵させます。その後、果皮と共に数日マセラシオンします。フレンチオークの新樽で12ヶ月熟成させます。その後、大樽に入れブレンドして、瓶詰まで保存します。強いスパイスのアロマ、ペッパーやチェリーの香りが広がります。高いアルコールに負けないタンニンと酸、しっかりとした骨格が、このワインを洗練されたバランスの良い味わいにしています。

★「ヴィノス 2023.12」93点

【赤・フルボディ】 <Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.G.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセレータ

熟成：フレンチオークの新樽で12ヶ月

品番：I-617/JAN：4935919056175/容量：750ml

¥9,350(本体価格¥8,500)



“フルーティで若々しいアマローネ” というコンセプトのワイン アマローネと同じ造り方で、1年早くリリースした“プティ アマローネ”



ヴァルポリチェッラ スペリオーレ モラリ 2020

Valpolicella Superiore Morari ※無くなり次第 2021VT に切り替わります

2020VT
40本限り

モラリは俗語で「蚕が食べる木」を意味し、畑の近くの大きな桑にちなんでいます。トッレ ドルティの由来となった古い塔がある区画の葡萄を使用します。日照に恵まれ、風通しのよい畑で育つ葡萄は健康で、完璧な状態に成熟します。畑で選別し、小さな木箱に入れ換気の良い専用の部屋で2~3ヶ月乾燥、30~40%の水分を蒸発させます。果実が健全な状態で1月に至るよう、乾燥の間中は細心の注意が欠かせません。高い糖度と低い外気温のため、醸造にも注意が必要です。毎日少しずつ葡萄を発酵させ、糖分が無くなったらまた葡萄を入れるという方法をとります。毎日ルモンタージュしながら、20日間醸しを行います。その後、バリック（新樽、アマローネに使用した樽各50%）に入れて、パトナージュしながら澱と共に12ヶ月熟成させます。チェリーやブラックベリー、ブルーベリーのはっきりとした香り、バルサムや白胡椒もかすかに感じられます。ミネラルと柔らかさが、口の中でソフトなタンニンと混ざり合います。

【赤・フルボディ】 <Alc.16.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ 熟成：バリックで12ヶ月

品番：I-616/JAN：4935919056168/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)

アマローネのエッセンスが加わった、洗練されたヴァルポリチェッラ



ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオーレ 2021

Valpolicella Ripasso Superiore

アマローネの果皮（搾りかす）に漬ける伝統的なリパッソのシステムで造っています。さらに、コルヴィーナ、ロンディネッラ、コルヴィノーネの40%を軽く乾燥させます。20hL入りの大樽とバリックで12ヶ月熟成させます。非常に濃いルビーレッド、濃厚で複雑な風味には、フルーティなチェリーやベリー、香り高くスパイシーな個性も感じられます。フレッシュでバランスのとれたタンニンがあり、柔らかな口当たりです。しっかりとした骨格があり、余韻は長く、持続性があります。葡萄の豊かな果実の香りや柔らかさと、乾燥させた葡萄の複雑でスパイシーな力強さが、樽で熟成させることにより、バランスよく混ざり合い、一体化しています。

★「ルカ マローニ 2024」94点

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/D.O.C.

葡萄品種：コルヴィーナ55%、ロンディネッラ25%、コルヴィノーネ10%、その他10%

熟成：20hLの大樽とバリックで12ヶ月

品番：I-689/JAN：4935919056892/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

トッレ ドルティのスタンダードクラスながら、贅沢な造り 上級キュヴェ “メルロ ファイアル” でリパッソするという、アイデアから生まれたワイン



ロッソ プロヴァンシア ディ ヴェローナ 2022

Rosso Provincia di Verona

「コルヴィーナやロンディネッラのチェリーやペッパーの風味に、メルロのカシスやブラックベリーが組み合わせたら面白いと思い、このワインを造りました」と先代のルチアーノは話していました。ヴァルポリチェッラの伝統的なリパッソ製法で造りますが、漬け込みにラ プレンディーナのメルロ ファイアル(I-308)の搾りかすを使います。メルロ ファイアルはアマローネではありませんが、短期間（最大3ヶ月）アパッシメントした葡萄で造るため、それを用いてリパッソするというアイデアから生まれました。ベースとなるワインを仕込み、それを、メルロ ファイアルを抜き取り残った葡萄の搾りかすに入ると、より力強い味わいになります。バリック（2回、3回使用樽）と20hL入りの樽で12ヶ月熟成させます。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.5%> 国/地域等：イタリア/ヴェネト/I.G.P.

葡萄品種：コルヴィーナ55%、ロンディネッラ20%、メルロ15%、コルヴィノーネ10%

熟成：バリックと20hLの樽で12ヶ月

品番：I-596/JAN：4935919055963/容量：750ml

¥2,750(本体価格¥2,500)

チリワイン産地の北部・中部・南部が揃う！ ピノ ノワールの飲み比べにもおすすめです



Viña Falernia

ビーニャ ファレルニア

D.O. エルキ ヴァレー



ピノ ノワール レセルバ 2020

Pinot Noir Reserva

<スクリュューキャップ>

エルキ ヴァレーの中でも涼しいティトンの畑の葡萄を使います。花崗岩がメインの粘土混じりの痩せた土壌です。ブラックベリーやイチゴの繊細なアロマと樽の風味がうまく調和しており、エレガントなタンニンがあります。

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%>

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：30%をフレンチオークで約 6 ヶ月

品番：W-064 / JAN：4935919080644 / 容量：750ml

¥2,090 (本体価格¥1,900)



Tres Palacios

トレス パラシオス

D.O. マイボ ヴァレー



ピノ ノワール グラン レセルバ 2022

Pinot Noir Gran Reserva

マイボ ヴァレー西側、海岸山脈に位置する涼しいチョルキ渓谷の葡萄を使用します。土壌は火山性の堆積土で、表土は粘土質、下層土は砂利と石灰岩が混ざります。イチゴやラズベリー、スミレのアロマがあり、バランスがとれています。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶で 6 ヶ月

品番：W-091 / JAN：4935919080910 / 容量：750ml

¥2,090 (本体価格¥1,900)



Casa Fèvre

カーサ フェーヴル

D.O. マジェコ ヴァレー



エスピノ ピノ ノワール 2023

Espino Pinot Noir

2023VT からマジェコ ヴァレーの自社畑の葡萄を使用しています。火山性土壌です。アタックは繊細ですが、十分なタンニンとさわやかな酸、持続性のある果実味があります。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 13.0%>

葡萄品種：ピノ ノワール 100%

熟成：40%をフランソワ フレールのブルゴーニュ樽、残りをステンレスタックで 4 ヶ月

品番：W-034 / JAN：4935919080347 / 容量：750ml

¥2,310 (本体価格¥2,100)

キュートな雄牛🐂ラベルが目印！

LE PETIT ANDÉZON

キュートな雄牛のラベルが象徴するように、このワインはフレンドリーで魅力的な存在感を持ちつつ、シラーの深い果実味やバランスの取れた味わいで飲み手を満足させる1本。

ドメーヌ ダンデゾン
彷彿とさせる
“弟分”のワイン



コート デュ ローヌ ルージュ ル プティ アンデゾン 2022

Côtes du Rhône Rouge Le Petit Andézon

シラーは、組合のメンバーのひとりであるドメーヌ ダンデゾンの葡萄のみを使用しています。しっかりとした果実味があり、非常にバランスがとれた味わいです。22度に温度管理したステンレスタンクで2~3週間発酵させます。マロラクティック発酵の後、澱引きを行い、ステンレスタンクで約6ヶ月熟成させます。ろ過せず瓶詰めします。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc. 14.0%>

国/生産地域：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C.

生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合 葡萄品種：シラー、グルナッシュ

熟成：ステンレスタンクで約6ヶ月

品番：FB-992/JAN:4935919049924/容量：750ml

¥1,870(本体価格¥1,700)

エステザルグ葡萄栽培者組合について

1965年に10軒の生産者が設立した共同組合です。各生産者は、4分の3はドメーヌ名、または組合で瓶詰しエステザルグの名でリリースし、残りはネゴシアンに販売します。弊社では1999年より、24年間輸入を続けてまいりました。それぞれのドメーヌは1軒ずつが小規模なため、醸造設備を共同で使用することでコストを抑えています。葡萄本来の味わいを表現することを重視しているため、オーガニックもしくは農薬を極力使わないリュット レゾネで栽培し、野生酵母による発酵、無濾過、無清澄を基本としたワイン造りを行なっています。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。



Chateau L'Escarderie

シャトー レスカドリー



ワイナリーを運営するトマと妻のメラニー

「私たちは小さなワイナリーです。モダンではありませんが、自然を尊重しながら品質の高いワインを造っています。それこそが最も大切なことだと私たちは考えています」

シャトー レスカドリーはフロンサックのサン ジェルマン ド ラ リヴィエール村に位置する、家族経営のワイナリーです。現在は、トマとメラニーの夫妻によってオーガニック栽培によるワイン造りが行われています。設立当初から有機栽培に取り組み、2018年にオーガニック認証を取得しました。現在はビオディナミを実践していますが、認証は取得していません。人的介入を出来るだけ減らし、可能な限り自然なワイン造りを目指しています。このシャトーを購入したのは、ドルドーニュ河からほど近く、ゆるやかな斜面にあるという素晴らしいロケーションに惚れ込んだためです。畑は1ヶ所にまとまっています。また、周辺は森に囲まれており、オーガニック栽培に理想的な環境です。畑は南向きで日当たりが良く、葡萄がしっかりと熟することが出来ます。トマとメラニーは自分達のワイン造りについて、次のように語ります。

「私たちは家族経営のワイナリーで、可能な限り人的介入を無くし、環境への影響を最小限に抑えることを追求しています。また、アンフォラでの発酵、熟成や新しい品種の栽培など、実験的な試みを行っています。現代の農業は、より環境にやさしい方法でのワイン造りが両立できると確信し、オーガニック栽培をすることに決めました。化学除草剤は一切使用していません」



年間生産量は1万本~1万5千本の小規模ワイナリー

現在、5.2haの畑を所有しており、メルロ、カベルネ フラン、マルバックを栽培しています。補助品種として認められたトゥリガ ナショナル*も2022年に植樹しました。シャトー名で瓶詰するワインは、樹齢の古い樹からの葡萄を使用します。その中には、1960~1970年頃に植樹した葡萄もあります。自社瓶詰めワインの年間生産量は非常に少なく、1万本~1万5千本です。それ以外は農協へ販売しており、自社瓶詰め分と農協への販売分の比率はそれぞれ50%ずつです。

補足

*トゥリガ ナショナルはポルトガルを代表する赤ワイン品種のひとつ。AOC ボルドー、AOC ボルドー シュペリユールの補助品種として新たに認可された6品種のうちの1つ。作付け面積は5%以下、ワインへのブレンド比率は10%以下と定められている。6種類の内訳は、赤：Touriga Nacional、Castets、Marselan、Arinarnoa、白：Alvarinho、Lilorila。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年2月時点のものです。



写真①：ワイナリーの外観。右側の建物が倉庫（ボトルやバリック、アンフォラを保管）、中心がワイナリー（大きな赤いドアが見える）、左側が倉庫（機械を保管）。

写真②：半地下になっていることが良く分かる。また、畑との距離もとても近い。



写真③：カベルネ フランの畑：カベルネ フランの剪定作業中のトマさん。枝を2本残している。雪が降る寒い日にもこうして畑仕事をしているのが分かる。また、カベルネ フランはワイナリー購入以前からすでに植えられていたので、非常に幹が太く、樹齢が古いことが見て取れる。冬季剪定は、収穫後の11月末から、芽吹き前の3月までに行う。

写真④：マルベックの畑：剪定済みだが、切った枝をまだ落としていない。この後、枝を落として機械で細かく粉碎して土に撒く。マルベックは樹齢がまだ若いので、幹も細いのが分かる。

写真⑤：メル口の畑：剪定済み。枝を1本残している。

野生酵母での発酵、SO2を抑えた醸造

出来る限り人的介入を制限した葡萄栽培を心がけています。その一環として、畑の耕作に馬を使っています。これにより、二酸化炭素の排出量を抑え、またトラクターによって土が固まるのを防いでいます。畑の土壌は粘土石灰質と砂質粘土です。10月に畑の畝に緑肥としての草を植え、翌年の5月に刈り取ります。畑の処置は化学的な殺虫剤、除草剤は使用せず、銅と硫黄を使っています。害虫対策はフェロモンカプセルを使用しています。収穫は**100%手摘み**で行い、収穫した葡萄は人の手で厳しく選別し、100%除梗します。農協に販売する分は機械で収穫します。



発酵は葡萄の果皮についている野生酵母のみで行い、選別酵母は使いません。手摘みで収穫した葡萄は半地下にあるセラーに運ばれます。半地下の利点は1年を通じて一定の温度を保てること、収穫した葡萄はセラーの上からタンクに運び込むことが可能なため、移動にポンプを使う必要がない点です。重力により葡萄がタンクに落ち、醸造のプロセスが始まります。ワインの安定性を確保しながら亜硫酸の添加量は出来る限り少なくしています。収穫した葡萄の品質に応じて必要な場合のみ亜硫酸を使用します。熟成にはオーク樽の他に一部のキュヴェについてはアンフォラを使用しています。



「樹齢の古い樹、手摘みでの収穫、野生酵母の使用、これらのことは全て繋がりががあります。手摘みによって良い葡萄だけを選び、その葡萄を選別機にかけます。それによって本当に良い葡萄を使うことが出来るからこそ、選別酵母ではなく野生酵母を使用しても順調な発酵を行うことが出来ます」とトマが話してくれました。



写真⑥・写真⑦：醸造用セラー：大きさの異なるアンフォラ、ステンレスタンク（発酵用、貯蔵用）、ポルドーの伝統的なコンクリートタンク等。茶色のアンフォラがテラコッタ（粘土）、白いアンフォラが石で作られたもの。

写真⑧：落書きされたアンフォラ：子供連れのお客様が訪問された時、親がテイスティングをしている間、子供が退屈してしまうので、アンフォラに絵を描いて楽しんでもらっているとのこと。



メルロとカベルネ フランの伝統的なブレンドで仕込む1本
アンフォラと樽で熟成させることで、柔らかなタンニン、複雑さと深みを表現しました

シャトー レスカドリー 2018
Château l'Escarderie

アンフォラと樽で熟成させることで非常に調和のとれたリッチでエレガントなワインに仕上がっています。タンニンは非常に柔らかく、心地よいスパイスや樽のローストのニュアンスが感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母を使い、伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。マロラクティック発酵後、テラコッタのアンフォラと225Lのオーク樽（新樽20%）に移し12~14ヶ月熟成させます。セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2018VTの生産本数は4,000本です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ80%、カベルネ フラン20%

熟成：アンフォラと225Lのオーク樽で12~14ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-972/JAN：4935919319720/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)



アンフォラで発酵、熟成させることで、葡萄のピュアな果実味をそのまま表現しました

アンフォラ ド シャトー レスカドリー 2020
Amphora de Château l'Escarderie

南フランス産のテラコッタのアンフォラで発酵、熟成させたキュヴェです。そのため木樽の影響を受けずたいへん良い熟成をすることが出来ます。タンニンは驚くほどしなやか、シルキーでバランスのとれたワインです。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。葡萄は破碎せず、テラコッタのアンフォラに入れて発酵させます。熟成も同じアンフォラで11ヶ月行います。熟成期間中、卵型のアンフォラの中でワインの液体は自然対流が生まれます。その結果、熟成は通常よりも早く進みます。亜硫酸をほとんど添加せずにボトルリングを行います。2020VTの生産本数は3,700本です。

【赤・フルボディ】<Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ60%、カベルネ フラン25%、マルベック15%

熟成：アンフォラで11ヶ月 オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FC-973/JAN：4935919319737/容量：750ml

¥5,720(本体価格¥5,200)



葡萄の持つポテンシャルをいかし、伝統的なコンクリートタンクで熟成させました
充実した果実味とタンニンがあり、葡萄の品質の高さを感じさせてくれる1本

パシヨン ド シャトー レスカドリー 2019
Passion de Château l'Escarderie

しっかりとした濃い色合い、レッドベリーの豊かなアロマとフレーバーを持つふくよかなワインで、長い余韻が感じられます。畑は日当たりの良い南向き、なだらかな斜面に位置しています。土壌は粘土石灰質です。収穫は畑で選別しながら100%手摘みで行います。アルコール発酵は葡萄の果皮についている野生酵母で行います。発酵、熟成ともに伝統的なコンクリートの発酵槽で行います。熟成期間は11ヶ月です。健全な葡萄だけを使用し、セラーにて厳格な衛生管理を行うことで亜硫酸の添加量を最小限に抑えています。2019年VTの生産本数は8,950本です。

★「ル ギド アシエット デ ヴァン 2023」2星

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C. フロンサック

葡萄品種：メルロ60%、カベルネ フラン25%、マルベック15%

熟成：コンクリートタンクで11ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-971/JAN：4935919319713/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



“ジゴンドスだけではなく、 フランス最高のワインの一つに数えられる”

——『Vinous』：Josh Reynolds のコメントより

ジゴンドス 2017

Gigondas

葡萄は主に 1943 年～1978 年の間に植樹されており、集約感と深みのある風味をワインにもたらしめます。糖度を計り、高い畑から収穫します。収穫人に摘み方を指導し、ファロ姉妹が収穫した葡萄を再チェックします。除梗しません。コンクリートタンクで発酵させ、20～30 日間マセラシオンします。毎日ルモンタージュすることが重要です。マロラクティック発酵もタンクで行い、ブレンドして予備のタンクに入れます。大樽が空き次第移して、12 ヶ月熟成させます。コニャック地方の木材を使用した 40hL の大樽で、最も古いものは 70 年以上使っています。樽のローストは軽めで、ワインに香りが付き過ぎないようにします。ブレンドし、ろ過も清澄もしません。

★「ヴィノス 2020.2」94 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/A.O.C.
葡萄品種: グルナッシュ 78%、シラー 14%、サンソー 6%、ムールヴェードル 2%

品番: FC-050 / JAN: 4935919310505 / 容量: 750ml

¥5,720 (本体価格¥5,200)

デルフィーヌ、ロズリーヌ、サンドリーヌのファロ姉妹が家族のドメーヌで造る非常に伝統的なワインは、アペラシオンの中でも最も古典的なプロポーシオンを持ち、エレガントで複雑なワインである。また、広範囲にわたる研究で証明されているように、これらのワインは楽に熟成することができる。飾り気のない単一のワインはここで造られ、大きなコンクリートタンクと古いオークのフッドルだけで育てられている。その一貫した高い品質を考えると、このワインが提供する価値は本当に驚くべきもので、ジゴンドスだけではなく、フランスの最高のワインの一つに数えられる。

——『Vinous 2020.2』：Josh Reynolds のコメントより

DOMAINE DU CAYRON

ドメーヌ デュ ケロン

「仕事に情熱を持っていれば、その情熱がワインに表れる。
私たちは量ではなく、品質のワインを目指しています」



ドメーヌ デュ ケロンは、1840 年の設立後、一貫した「古典的なスタイルのジゴンドス」を 1 銘柄のみ生産し続けている稀有な生産者です。「テロワールを表現することが最も大切だと考えており、手を加えたキュヴェを造るつもりはない」と言います。ドメーヌは現在、偉大な父ミシェルから、彼の 3 人の娘たちに引き継がれています。長女のデルフィーヌが主に事務や経理を、次女のサンドリーヌが醸造を、三女のロズリーヌが畑仕事をそれぞれ担当していますが、所有する葡萄畑が 20 区画にも分かっているため、協力して作業を行なっています。ミシェルも現役で、畑仕事などを手伝っています。葡萄は手摘みで収穫し、野生酵母で全房発酵させ、必要以上に手を加えることはありません。ワインは、数十年単位で代々受け継いできた樽を含む大樽で熟成させ、ノンフィルター、ノンファイニングでボトリングします。葡萄の品質に妥協しないからこそ、時として生産量は非常に少なくなります。例えば、2018 年の収穫量は 15hL/ha しかありませんでした。生産量の 80%ほどを海外へ輸出しています。それだけ多くの需要がありながらも、生産量を増やして対応することはありません。



ワイン輸入歴 45 年

INABA 厳選 BORDEAUX

当社が厳選した 2014 ヴィンテージのボルドーをご紹介します。2014 は、夏までの天候不良から一転、収穫時に天候に恵まれ予想に反した「優良ヴィンテージ」となりました。実際、ジェームス サックリングが 2014 プリムールについて「2010 年以来の最もエキサイティングなヴィンテージ」と評価しています。しかし、翌年の 2015 年や 2016 年が注目を浴びたことから、「隠れた優良ヴィンテージ」と言われることもあります。今回ご紹介する生産者は、いずれもボルドーにおいては小規模のシャトーで、生産者のセラーでゆっくりと熟成したものを試飲し、しっかりと品質を確かめてからセレクトいたしました。10 年の熟成を経て、深みと複雑さが表現された、4 生産者のワインを是非お楽しみください。

魅力的な価格ながら、素晴らしい熟成を見せる、まさに掘り出し物

フロンサックから僅か 5 km に位置し、テロワールを尊重したワイン造りを行う小規模ワイナリー。かつては AOC フロンサックに含まれるエリアで造られる、価値ある熟成ボルドーです。



オーナーのエルヴェ リュエ

シャトー フルール オー ゴーサン 2014

Château Fleur Haut GausSENS

畑は南向きで日当たりのよい場所にあります。栽植密度は 4,500 本/ha、収穫量は 48hL/ha です。質の高い葡萄を得るため、芽かき、グリーンハーベストを行い、葡萄が完熟するよう葉落としを丁寧に行います。発酵前に 7 度で 48 時間、コールド マセレーションさせます。温度管理したステンレスタンクで発酵させます。50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成させます。輝きのあるガーネット色、カシスやブラックベリーのピュアなアロマ、繊細な樽の香り、ベルベットのようにしなやかな口当たりです。バランスのとれた力強いタンニン、エレガントで洗練された長い余韻があります。

★「パリ農産物コンクール」金賞

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.ボルドー シュペリユール

生産者：シャトー フルール オー ゴーサン 葡萄品種：メルロ、カベルネ フラン、他

熟成：50% をフレンチオークの樽で 6 ヶ月、残りはステンレスタンクで熟成

品番：FC-959 / JAN：4935919319591 / 容量：750ml

¥2,530 (本体価格 ¥2,300)

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

自然環境を尊重した有機栽培で高品質なワインを生産する家族経営のワイナリーです。生産量約 5~6 万本、手摘み収穫や 3 度の選別作業など品質を重視したワイン造りで、葡萄の純粋な果実味が際立つ個性豊かなワインを生産しています。



左：ジュリエット (娘)

右：フィリップ (父)

レ プロメス ド ロシェ コルバン 2014

Les Promesses de Rocher Corbin

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

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.モンターニュ サンテミリオン

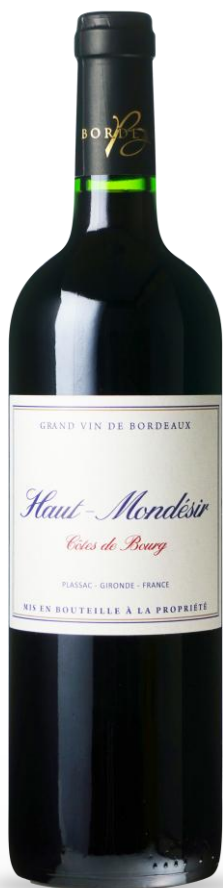
生産者：シャトー ロシェ コルバン 葡萄品種：メルロ 100%

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

品番：FC-534 / JAN：4935919315340 / 容量：750ml

¥3,080 (本体価格 2,800)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。



前オーナーのマルク パスケが手掛けた 貴重なバックヴィンテージ

輸入を開始して20年以上が経つ、弊社のボルドーワインを語る上で欠かせない生産者です。フリーのカメラマンからワイン造りの道へと進み、ブライヤブルの優良生産者として、注目を浴びる存在へと押し上げたのは、前オーナーのマルク パスケでした。残念ながら、彼は2022年にワイン造りから一線を退きましたが、この2014VTはマルク パスケが手掛けたものです。



マルク パスケと妻のローレンス

オー モンデジール 2014

Haut Mondésir

丘の頂上にある畑で、表土は30~40cmと浅く、その下は石灰岩です。根が石灰岩まで伸びるためミネラルが与えられ、ガザンより酸を持ったワインになります。表面は水捌けがよく、石灰岩は保水力があるため、葡萄は必要な時に水を得ることが出来ます。畑は南北を向いていて、ジロンド川から吹く風が葉についた水分を吹き飛ばすため、霜害を防ぐことが出来ます。樹と樹の間の土を掘り起こすことにより、防虫剤は必要としません。一つの枝に2~3房のみ残します。手摘みで収穫し、収穫量は40hL/haに抑えています。収穫後、再度選別します。100%除梗します。樽(1/3新樽)で20ヶ月熟成させます。心地良い香り、しっかりとてしかも滑らかなタンニンがあり、エレガントな味わいです。

【赤・フルボディ】 <Alc.13.5%> 国/地域等：フランス/A.O.C.コート ド ブール

生産者：シャトー モンデジール ガザン 葡萄品種：メルロ 80%、マルベック 20%

熟成：樽(1/3新樽)で20ヶ月

オーガニック認証：ユーロリーフ、AB

品番：FC-980/JAN：4935919319805/容量：750ml

¥3,630(本体価格¥3,300)



パヴィで醸造経験がある生産者が手掛ける 実力が感じられるグラヴ

ジェロームとジュリアンの兄弟がグラヴで営む、年間生産量数万本のマイクロ シャトーです。2014VTについて「収穫時期に理想的な天候に恵まれたため、熟度の高い葡萄を得ることが出来ました。力強さだけでなくフィネスも兼ね備えています」と醸造を担うジュリアンは話します。シャトー パヴィでエノログとして働いた経験がある彼の手腕がワインに余すところなく表れています。



左：ジェローム ルーカス(兄)
右：ジュリアン ルーカス(弟)

シャトー デュ オー マレ ルージュ 2014

Château du Haut Maray Rouge

樹齢は7~20年で、収穫量は35hL/haです。厳しく選別します。除梗して、品種別に、低めの23度に温度管理の下、ステンレスタンクとコンクリートタンクで4ヶ月発酵させます。ルモンタージュしながら、ゆっくりと行います。マロラクティック発酵は、26度に維持し100%樽(30%新樽)で行ない、22ヶ月熟成させます。清澄はせず、極めて軽くフィルターを通します。しっかりと骨格があり、10年以上の熟成の可能性を持っています。

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

生産者：シャトー デュ オー マレ

葡萄品種：メルロ 70%、カベルネ ソーヴィニヨン 30%

熟成：樽(30%新樽)22ヶ月

品番：FD-185/JAN：4935919961851/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

DOMAINE
Camille Lucienne

ドメーヌ カミーユ リュシエンヌ

／ 手に取りやすい価格が魅力 ／

コストパフォーマンスの高い ブルゴーニュワイン

マコンの北部、ビシー ラ マコネーズ (Bissy-la Maconnaise) に位置し、数世代にわたり、バルダッシーニ家によって運営されています。ドメーヌの設立は1953年ですが、2017年にセラーを建設する前までは栽培農家として組合やネゴシアンに葡萄を売っていました。

現在はジャン クリストフ バルダッシーニにより運営され、伝統と現代技術を融合させながら品質の高いワイン造りを行っています。醸造はエノログのジェローム リードンが担当しています。発酵には野生酵母だけを使用し、100%ステンレスタンクで行います。SO₂の添加量は最小限に留めています。マロラクティック発酵は意図的に行わず、自然に任せています。

AOC ヴィレ クレッセの境界線近くに位置する ペロンヌ村の単一畑から造る、マコンの上級品

マコン ペロンヌ ボワ レイモン 2020

Macon Péronne Bois Raymond

マコン ヴィラージュの生産地域のひとつ、ペロンヌ村は AOC ヴィレ クレッセの境界線近くに位置しています。このワインは「ボワ レイモン」と呼ばれる単一区画の葡萄から造られています。土壌はシレックス (火打石) と砂利を多く含む粘土質土壌です。収穫は機械で一気に行います。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で 18 度に温度コントロールしながら行います。ほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。グリーンを帯びた輝きのある黄金色、熟した黄色の果実を思わせるフレッシュでエレガントなアロマが広がります。口当たりはとてもフレッシュで柔らかく、それでいてしっかりと引き締まっています。余韻にはかすかにミントやハチミツを思わせるニュアンスが漂います。非常にバランスのとれた味わいです。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マコン ペロンヌ

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部 (10%) 樽で熟成

品番：FC-986 / JAN：4935919319867 / 容量：750ml **¥4,180**(本体価格¥3,800)



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 2 月時点のものです。

シレックスが混ざる土壤が特徴的な リュニィ村の単一畑から造る、マコンの上級品



マコン リュニィ サン ピエール 2021

Macon Lugny Saint Pierre

畑はマコン ヴィラージュの生産地域内のひとつ、リュニィ村に位置しています。このワインは「サン ピエール」と呼ばれる高台にある単一区画から造られています。ローム質と石灰質にシレックス（火打ち石）と砂利の混ざる土壤です。収穫は機械で行います。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で18度に温度コントロールしながら行います。全体のほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。輝きのある黄金色、熟した黄桃やメロンを思わせるアロマに加え、花のフローラルな要素がエレガントさを与えています。非常にフレッシュで張りがあり、口に含むと程よいボリュームと柔らかなボディがあります。集約のある長い余韻が感じられます。



【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/A.O.C.マコン リュニィ

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部（10%）樽で熟成

品番：FC-989/JAN：4935919319898/容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

単一畑「アン シャトレヌ」の樹齢の古いシャルドネを使用 素晴らしい骨格と深みがあります



ヴィレ クレッセ アン シャトレヌ

メゾン バルダッシーニ 2021

Viré Clessé En Chatelaine Maison Baldassini

このワインは「アン シャトレヌ」と呼ばれる高台に位置する単一区画の葡萄で造られています。シルトを含む粘土質土壤で、砂利はほとんど見られません。葡萄の多くは樹齢 60 年以上です。そのため収量は低く、30hL/ha です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行います。その後、セラーに運んでからさらに選果テーブルで選別します。収穫した葡萄はプレスし、ステンレスタンクに運ばれます。アルコール発酵は野生酵母で18度に温度コントロールしながら行います。全体のほとんどはステンレスタンク熟成ですが、10%のみ樽熟成のキュヴェをブレンドしています。輝きのある黄金色、柑橘系の果実のフレッシュなアロマに加え少しエキゾチックな要素も感じられます。たっぷりとおくよかな口当たり、素晴らしい骨格があり、洗練されています。心地よく長い余韻が感じられます。

【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：フランス/ブルゴーニュ/マコネ/A.O.C. ヴィレ クレッセ

葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：主にステンレスタンク、一部（10%）樽で熟成

品番：FC-990/JAN：4935919319904/容量：750ml

¥5,280(本体価格¥4,800)