

# ロゼの季節が

# やってきました！



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。



## 赤い果実の風味が広がる、フレッシュで繊細な味わい 春から夏におすすめの軽快なロゼ

バルドリーノ キアレット 2023

Bardolino Charetto

輝きのある美しいロゼカラー、イチゴやチェリーの繊細で魅力的なアロマとフレーバー、綺麗な酸が感じられます。口当たりは非常にフレッシュかつ繊細、心地よく長い余韻が感じられます。畑はガルダ湖の東側、バルドリーノ、ラツィーゼ、カヴァイオン ヴェロネーゼに位置しています。収穫した葡萄はやわらかく圧搾し、温度コントロールされたステンレスタンクで発酵、熟成させます。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 12.5%><スクリュューキャップ>

国/地域等：イタリア/ヴェネト/ D.O.C. バルドリーノ キアレット

生産者：カンティーナ ディ クストーツァ 葡萄品種：コルヴィーナ、モリナーラ、ロンディネッラ

品番：I-944 / JAN：4935919059442 / 容量：750ml

**¥1,430**(本体価格¥1,300)



## 3 種類の土着品種をブレンドして造る 爽やかな飲み口のロゼ ヴィーニョ ヴェルデ

ヴィーニョ ヴェルデ ハーザ ロゼ 2023

Vinho Verde Raza Rosé

イチゴやレッドチェリーを思わせる豊かなアロマとフレーバー。畑の標高は平均200～250m、緩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、低压でゆっくりと圧搾、14～16度に温度コントロールされたステンレスタンクで発酵。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 11.5%><スクリュューキャップ>

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

品番：PA-050 / JAN：4935919360500 / 容量：750ml

**¥1,650**(本体価格¥1,500)



## スペインの良質なロゼの産地“ナバラ”のワイン この価格帯ながら、しっかりとした旨みがあります

メディオディア ロサド 2023

Mediodia Rosado

セニエ法で造ります。品種により24～48時間、低温でスキンコンタクト。低温で14～20日間の発酵後にブレンドし、澱と共に3ヶ月寝かせます。深い色合い、花やチェリー、イチゴの香り。「見た目だけでなく、強いアロマ、しっかりとしたタンニン、アルコールのボリュームもあり、全ての要素が詰まったロゼ」とワインメーカーのハビエルは話していました。「メディオディア」はスペイン語で「正午、昼」を意味します。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：スペイン/ D.O. ナバラ 生産者：ボデガ イヌリエータ

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニオン、メルロ、ガルナッチャ、他

品番：S-301 / JAN：4935919073011 / 容量：750ml

**¥1,870**(本体価格¥1,700)



## 印象的なラベルが目を惹く『オノロ ベラ』のロゼ プレスとセニエの果汁使用、果実の風味溢れる爽やかな味わい

オノロ ベラ ロサド 2023

Honoro Vera Rosado



テンプラニーリオとシラーをブレンドした、きりっと心地よい酸のある爽やかなロゼ。親しみやすく飲みやすいワインです。赤い果実やチェリーの風味、さらにイチゴやスイカを思わせる風味。収穫後ワイナリーに葡萄が到着してから、一切酸素に触れずに醸造出来る最新の設備を導入しています。最大限のアロマを得るために18～20度に管理し、ステンレスタンクで発酵させます。

【ロゼ・辛口】<Alc. 13.5%><スクリューキャップ>国/地域等：スペイン / D.O. フミーリャ

生産者：ヒル ファミリー エステーツ 葡萄品種：テンプラニーリオ、シラー

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：S-304 / JAN：4935919073042 / 容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

## やっぱりこれ！ファンティーニのチェラズオーロ フレッシュな果実味が楽しめる、バランスのとれたロゼ

ファンティーニ チェラズオーロ ダブルッツォ 2023

Fantini Cerasuolo d'Abruzzo

「チェラズオーロ」は、イタリア語でサクランボ色を意味し、ラチウムの方言の「チェラーザ」に由来します。小さな赤い果実を思わせる、強く持続性があり、繊細でフルーティな香りです。ミディアムボディで、バランスがとれ、ソフトでまろやかな、長い余韻があります。10月初めに収穫し、除梗、破碎します。約6時間の短い果皮との醸しをします。果皮を除き、12度で15日間発酵します。

【ロゼ・辛口】<Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア / アブルッツォ / D.O.C. チェラズオーロ ダブルッツォ

生産者：ファンティーニ 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

品番：IA-065 / JAN：4935919940658 / 容量：750ml

**¥2,090**(本体価格¥1,900)

## まるで赤ワインのような濃い色にしっかりとした骨格 自分たちのスタイルを貫いて造った、こだわりのロゼ

チェラズオーロ ダブルッツォ 2023

Cerasuolo d'Abruzzo



輝きのある濃いチェリーレッド。チェリーやバラの花を思わせるフルーティでフローラルな強いアロマがあり、非常にフレッシュでバランスのとれた味わい。9月末に、手摘みで選別しながら収穫。除梗、破碎した後、やわらかく压榨します。8度で24時間置き、澱下げをします。16～18度に温度コントロールしたステンレスタンクで発酵。翌年の1月末までステンレスタンクで熟成させた後、2月にボトリングします。

【ロゼ・辛口】<Alc. 14.0%>国/地域等：イタリア / アブルッツォ / D.O.C. チェラズオーロ ダブルッツォ

生産者：バローネ コルナッキア 葡萄品種：モンテプルチャーノ 100%

オーガニック認証：ICEA、ユーロリーフ

品番：IA-039 / JAN：4935919940399 / 容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

## 毎年大好評！ピポリシリーズのロゼ 美しいプロヴァンスカラー、洗練された味わいが魅力

ピポリ ロザート バジリカータ 2023

Pipoli Rosato Basilicata

赤や黒のさくらんぼを思わせる甘い香りが広がり、口に含むと非常にフレッシュ、洗練されたクリアな味わいで、果実味の甘さと酸のバランスが見事なロゼです。4~5度の低温で12~18時間、スキンコンタクトを行なった後プレスして14~16度で発酵します。熟成はステンレスタンクで4~5ヶ月行います。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.0%><ガラス栓>

国/地域等：イタリア / I.G.P. バジリカータ

生産者：ヴィニエティ デル ヴルトゥーレ 葡萄品種：アリアーニコ 100%

品番：IA-104 / JAN：4935919941044 / 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)

## 「ロゼが最も難しい」と語る生産者のこだわりの1本 ロゼの本場南仏を感じる美しい色合いと豊かな果実味

コスティエール ド ニーム ロゼ

キュヴェ トラディション 2023

Costières de Nîmes Rosé Cuvée Tradition



薄いバラの花びらの色、赤いフルーツ、イチゴや黒スグリの風味。フレッシュで程よい酸も感じられます。よりエレガントにするためセニエ法で造っています。ステンレスタンクで18度で発酵。マロラクティック発酵はさせません。グルナッシュがまるやかさを、シラーが色の鮮やかさを、そしてサンソーが果実と新鮮さを与え、全体で素晴らしいバランスを造り出しています。★「アシェット ガイド 2025」1星

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%>国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/A.O.C. コスティエール ド ニーム

生産者：マス デ プレサド 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

オーガニック認証：AB、ユーロリーフ

品番：FD-366 / JAN：4935919963664 / 容量：750ml

¥2,530(本体価格¥2,300)

## 土着品種プリエト ピクードの個性が表現されています しっかりと濃い色合いとコクのある風味が楽しめるロゼ

パルデバジェス ロサド 2023

Pardevalles Rosado

プリエト ピクードのアロマには、ラベルにも描かれているユリの花の要素があります。透明感のあるしっかりと濃いバラ色。イチゴを思わせるフレッシュで豊かなアロマ、かすかに柑橘類のニュアンス。味わいはフレッシュでコクがあります。12時間のスキンコンタクトの後タンクに移し圧搾。48時間静置して、澱下げします。温度管理しながらステンレスタンクで発酵します。清澄とろ過をして、瓶詰めします。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：スペイン / D.O. レオン

生産者：パルデバジェス 葡萄品種：プリエト ピクード 100%

品番：S-300 / JAN：4935919073004 / 容量：750ml

¥2,640(本体価格¥2,400)



落ち着いたボディに程よいタンニンと酸がある  
ネッビオーロ 100%で造る上品で美しいロゼワイン

ランゲ ロザート 2023

Langhe Rosato

土着品種ネッビオーロで造ったロゼワイン。花や少し甘いオレンジの香り、しっかりと粘性があります。タンニンと酸は程よくバランスが取れています。畑は、パローロを産する村のひとつ、ノヴェッロ村にあり、標高 440m、粘土石灰岩（灰色）土壌です。9 月後半に収穫します。数時間スキンコンタクトして色を抽出した後、压榨して（直接压榨法）、低温に管理しながら発酵。ステンレスタンクで数ヶ月熟成させます。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/ D.O.C. ランゲ  
生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：ネッビオーロ 100%

品番：IA-093 / JAN:4935919940931 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

「ルカ マローニ」で 99 点獲得！  
美しいプロヴァンスカラーのエlegantなロゼ

カラレンタ ロザート 2023

Calalenta Rosato

葡萄はフレッシュさとアロマを保つため、気温の低い夜間に手摘みで収穫します。淡いパウダーピンクの愛らしい色合いを持つプロヴァンスカラーのロゼで、イチゴやピンクグレープフルーツのフレッシュでやわらかなアロマと同時に、バラの花の心地よいアロマが広がります。非常にフレッシュで洗練されたスタイルのワインです。

★「ルカ マローニ 2025」99 点 ★「ヴィノス 2024.5」91 点

【ロゼ・辛口】 <Alc. 13.5%><ガラス栓> 国/地域等：イタリア/アブルッツォ  
生産者：ファンティーニ 葡萄品種：メルロ 100%

品番：IA-098 / JAN:4935919940986 / 容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)

集約があり、かつフレッシュなワインを目指して造りました  
バランスの良さと余韻にスパイシーさを感じるタヴェル

タヴェル ロゼ 2022

Tavel Rosé



畑は、タヴェルの特徴的な土壌のタイプであるガレ ルレ（丸い小石）、白いスレート、砂の 3 種から成っています。それぞれの品種が、典型的な味わいをワインにもたらしめます。グルナッシュはふくよかな果実味を、サンソーはフィネスと余韻の長さ、シラーは美しい色と赤い果実の風味、そして長い寿命をワインに与えてくれます。

★「ラ ルヴェ ヲ ヴァン ド フランス No.672」90 点

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/ A.O.C. タヴェル  
生産者：ドメヌ ラ ロカリエール 葡萄品種：グルナッシュ、他

オーガニック認証：demeter, AB、ユーロリーフ

品番：FC-965 / JAN:4935919319652 / 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)

## タヴェルのトップ生産者が造るロゼ ヴァンド フランスでさえ圧倒されるようなクオリティ

ラ ルミーズ ド ラ モルドレ ロゼ 2023

La Remise de La Mordorée Rosé



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

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

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ

オーガニック認証：ユーロリーフ

品番：FD-269 / JAN：4935919962698 / 容量：750ml

**¥3,080**(本体価格¥2,800)

## ドメヌ ド ラ モルドレの品質へのこだわりが表現された タヴェル ロゼの片鱗を感じさせる、充実した味わい

コート デュ ローヌ ロゼ 2023

Côtes du Rhône Rosé



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

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/ A.O.C. コート デュ ローヌ

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ

葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

品番：FD-266 / JAN：4935919962667 / 容量：750ml

**¥3,630**(本体価格¥3,300)

## 骨格があり、集約していながらエレガント タヴェルのトップ生産者の実力をを感じる”最高峰のロゼ”

タヴェル ロゼ ラ ダム ルス 2023

Tavel Rosé La Dame Rousse

畑は 3 種の土壌が混ざり合っていて、ガレ ルレ (丸石)、平らな白い石灰岩、砂質土壌です。収穫量は 42hL/ha。100%除梗します。低温で 36 ~ 48 時間醸しをすることで、複雑さが生まれます。プヌマティックプレスで圧搾。プレスジュースも使い、より骨格のある味わいにします。18 度で、ステンスタックで発酵させます。マロラクティック発酵はさせません。

【ロゼ・辛口】 <Alc. 14.5%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/ A.O.C. タヴェル

生産者：ドメヌ ド ラ モルドレ 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、サンソー、他

オーガニック認証：demeter、ユーロリーフ

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

**¥5,500**(本体価格¥5,000)



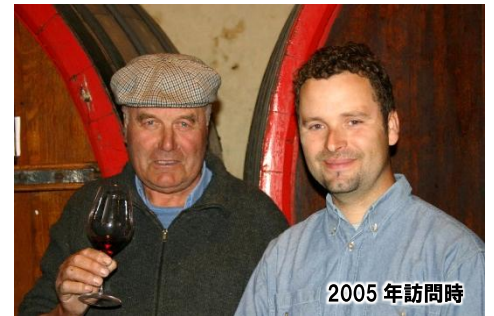
左からダヴィド、セリーヌ、ティエリ  
クロ デュ モン オリヴェの新世代



# CLOS DU MONT OLIVET

## クロ デュ モン オリヴェ

1932年にセラファン サボンが設立し、その後を息子のジョゼフが引き継ぎました。1978年から、ジョゼフの息子たちであるジャン クロード、ピエール、ベルナルが一緒に働き始め、ドメーヌを拡大していきました。私どもが初めてサボン家を訪れたのは1995年のことでした。当時、ワイン造りを行っていたのは、ティエリの父であるジャン クロード サボン氏です。サボン家のアイデンティティともいえる、とてもクラシックで、力強くスパイシー、長期の熟成に耐えるスタイルのワインを、今ではティエリが受け継いでいます。父の頃よりもワインはさらに洗練され、若いうちからとてもエレガントで、それでいて長期熟成も可能な素晴らしいものになっています。ドメーヌは現在、ジャン クロードの息子ティエリと、ピエールの娘セリーヌ、息子ダヴィドと一緒に経営しています。



2012年、ドメーヌは財産分与によって分割され、畑の一部を失い、セラーを移転することになりました。これによりワインの生産量は減少し、世界中の需要を満たすため、ストックしていたバックヴィンテージのワインもリリースしなければならませんでした。そこで、新たに葡萄畑を求めて辿り着いたのが、シャトーヌフ デュ パブに近いリラックのエリアでした。2017年に、葡萄が植えられた状態のリラックの畑を親族から購入し、この年初めてリラックをリリースしました。また、リラックとして納得出来なかったワインは、格下げしてヴァン ド ペイとして販売しました。ただ需要を満たすのではなく品質を最重視する彼らの哲学が、新しいラインナップにもしっかりと表現されています。葡萄畑は現在50ha(赤46.4ha、白3.6ha)に及んでおり、幅広いラインナップを生産することで、最高品質であるのにも関わらず魅力的な価格でリリースすることができています。2023年訪問時にセリーヌは、「父の世代や、それ以前から伝統的に受け継がれてきたシャトーヌフのスタイルはもちろん非常に大切です。しかし、私たち新世代がやりたいスタイルのワインもあります。その筆頭がリラックとヴァン ド ペイです」と話していました。

「クロ デュ モン オリヴェはこの地域で最も優れた生産者のひとつだ。  
知らなかったとしても、この美しいワインを飲めばすぐにそれが分かるだろう」

イアン ダガタ(ヴィノスの元レビュアー。現在は「テロワール センス ワイン レビュー」を運営)

「長年にわたり、信じられないほど才能豊かで思慮深いティエリ サボンが経営する  
クロ デュ モン オリヴェからは、一貫して傑出したクラシックなコート デュ ローヌと  
シャトーヌフ デュ パブが生まれている」

ジェブ ダナック(ワイン アドヴォケイトの元レビュアー。現在は「ジェブ ダナック.com」を運営)

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。



# BETTANE+DESSEAUME 2025

「ベタンヌ+ドゥソーヴ」 5/5星 ★★★★★

シャトー ラヤスと同格の最高評価を獲得

※5星は南ローヌで7軒のみ。

「セラーではブレンドの手法により、他のほとんどのシャトーヌフよりも優れた複雑さが生まれている。これらのワインのスタイルと個性は他に類を見ないものであり、このドメーヌはトップクラスである」

ベタンヌ+ドゥソーヴ 2025



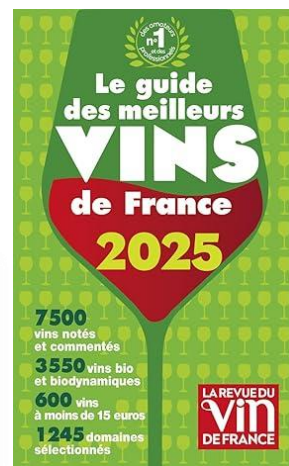
# LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2025

「メイユール ヴァンド フランス」 3/4星 ★★★☆

※3星は南ローヌで5軒、4星はシャトー ラヤス1軒のみ。

「伝統的な方法によるシャトーヌフは、若いうちは保管されることが多い。それらは時間の経過とともに明らかになるように造られている。10歳で優雅に自らを表現する。20歳で節目を迎え、真の可能性を発揮する」

メイユール ヴァンド フランス 2025



ベタンヌ5星、メイユール3星獲得生産者はクロ デュ モン オリヴェとクロ デ パプのみです！

## CHATEAUNEUF DU PAPE シャトーヌフ デュ パプ

### ①CHATEAUNEUF DU PAPE LA CUVÉE DU PAPET / ラ キュヴェ デュ パペ

祖父へのオマージュとして造ったトップ キュヴェです。畑は、ボワ ドーファンとル ピエ ド ボーの区画で、主に砂質粘土土壌です。収穫量は30hL/ha。60%を除梗します。三つの品種と一緒に発酵させ、調和を生み出します。32度で35日間醸しを行います。デレスターージュ、ルモンターージュは発酵中1日2回行います。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。マロラクティック発酵もタンクで行います。コンクリートタンクで熟成後、主に古樽のフールドル、一部ドゥミ ミュイ、ステンレスタンク、テラ コッタを使用して18ヶ月熟成させます。ハーブやチェリーの風味、フルボディでタンニンがあり、すさまじいほどのパワーを秘めています。

赤・フルボディ 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

熟成：コンクリート、その後主に古樽のフールドル、一部ドゥミ ミュイ、ステンレス、テラ コッタで18ヶ月

【2016VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FD-038 / JAN:4935919960380 / 容量:750ml **¥29,700**(本体価格¥27,000)

★「ジエブ ダナック.com」99点 & 「Top 100 Wines of 2021」4位 ★「ヴィノス2018.7」95点

★「ワイン アドヴォケート2019.9.1」94点

【2018VT】 <Aic. 16.0%> 品番:FC-772 / JAN:4935919317726 / 容量:750ml **¥20,900**(本体価格¥19,000)

★「ヴィノス2021.8」94点

【2019VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-533 / JAN:4935919315333 / 容量:750ml **¥19,800**(本体価格¥18,000)

★「ワイン スペクテーター2021.12.31」96点 ★「ヴィノス2021.8」95点

【2020VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FD-372 / JAN:4935919963725 / 容量:750ml **¥22,000**(本体価格¥20,000)

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ2024」99点

①

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。



## ②CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE / ルージュ

クロ デュ モン オリヴェを知るためにまずは飲むべきといえるスタンダードキュヴェです。北から南へ広がる15ヶ所の区画からブレンドして造ります。畑の向きや気候、土壌は、とても多様で、同じ品種に様々な表情をもたらします。平均樹齢は60年、収穫量は30hL/haです。一部を除梗、重力でタンクに満たします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造し、マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行います。35日間醸しをします。エレガントさとフレッシュさを保つため、抽出し過ぎないようにします。1日2回ルモンタージュします。

**赤・フルボディ** 葡萄品種：グルナッシュをメインに、シラー、ムールヴェードルなどをブレンド  
熟成：タンクで6ヶ月、その後大樽90%、バリック（新樽でない）10%で熟成

【2014VT】 <Aic. 14.5%> 品番:FC-052/JAN:4935919310529/容量:750ml **¥7,700**(本体価格¥7,000)

★「ラ ルヴェ ド ヴァン ド フランス 644」18.5点 ★「ワイン アドヴォケート 227」90点  
★「ヴィノス 2016.04」91-93点 ★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2017」18.5点

【2018VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-763/JAN:4935919317634/容量:750ml **¥11,000**(本体価格¥10,000)

★「メイユール ヴァン ド フランス 2021」92点 ★「ヴィノス 2021.10」92点

【2019VT】 <Aic. 16.0%> 品番:FD-035/JAN:4935919960359/容量:750ml **¥12,100**(本体価格¥11,000)

★「ヴィノス 2023.8」93点 ★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2022」92点

【2020VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FD-025/JAN:4935919960250/容量:750ml **¥11,000**(本体価格¥10,000)

★「バタンヌ+ドゥソーヴ 2024」96点 ★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2023」94点

【2021VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FD-370/JAN:4935919963701/容量:750ml **¥12,100**(本体価格¥11,000)

★「バタンヌ+ドゥソーヴ 2025」97点 ★「レ メイユール ヴァン ド フランス 2024」94点

【2011VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-766/JAN:4935919317665/容量:375ml **¥5,500**(本体価格¥5,000)

②



## ③CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE CUVÉE "Y" / ルージュ キュヴェ イグレック

シャトーヌフのトップ生産者が日本市場のためだけに造る特別なキュヴェ。当然ながら評価誌には掲載されません。ティエリは、長年愛飲し続けている日本のお客様のため、毎年限定で1樽分(300本)のみ生産してくれています。土壌は、主に砂質粘土。収穫量は30hL/haです。60%除梗します。タンクで、32度で発酵させます。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中1日に2回行います。醸しは30日間。ブレンドの比率、樽の年数、樽熟期間はヴィンテージによって異なります。しっかりとした果実と柔らかさ、エレガントさがあります。

**赤・フルボディ** 葡萄品種：グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー  
熟成：6ヶ月タンク、バリック（ムルソー、シャサーニュ、ピュリニーなどの白に3回使用した樽）で12ヶ月

【2017VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-305/JAN:4935919313056/容量:750ml **¥7,920**(本体価格¥7,200)

【2018VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-451/JAN:4935919314510/容量:750ml **¥7,920**(本体価格¥7,200)

【2019VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-532/JAN:4935919315326/容量:750ml **¥9,020**(本体価格¥8,200)

【2020VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FC-762/JAN:4935919317627/容量:750ml **¥9,900**(本体価格¥9,000)

【2021VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FD-024/JAN:4935919960243/容量:750ml **¥10,780**(本体価格¥9,800)

【2022VT】 <Aic. 15.0%> 品番:FD-369/JAN:4935919963695/容量:750ml **¥11,550**(本体価格¥10,500)

③



④



## ④CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC / ブラン

クレレット、ルーサンヌ、ブルブルーランをメインに、シャトーヌフ デュ パプの白ワインに認可されている8品種すべてをブレンドして造る限定品です。年間生産量は8,000~10,000本ほどの貴重なワインです。畑は、粘土砂質土壌の斜面ですべて南向きです。全房で圧搾します。一晩置いて、澱下げします。ルーサンヌのみ樽を使用、他はステンレスタンクで発酵、澱と共に熟成させます。フレッシュさを保つため、マロラクティック発酵は行いません。

**白・辛口** 葡萄品種：クレレット40%、ルーサンヌ30%、ブルブルーラン20%、他  
熟成：主にステンレスタンク、一部樽で熟成

【2023VT】 <Aic. 14.0%> 品番:FD-371/JAN:4935919963718/容量:750ml **¥11,000**(本体価格¥10,000)

★「バタンヌ+ドゥソーヴ 2025」95点 ★「ジエブ ダナック.com」94点  
★「メイユール ヴァン ド フランス 2025」94点

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。



# LIRAC リラック

## ①LIRAC ROUGE MARIE JAUSSET / ルージュ マリー ジョセ

リラックのトップ キュヴェで、シャトーヌフ デュ パブのキュヴェ デュ パベに相対するワインとなっています。現在ドメヌの運営を担うティエリ、ダヴィド、セリーヌの曾祖母、「マリー ジョセ」へのオマージュとして、彼女の名前が付けられています。彼女が父から相続したシャトーヌフ デュ パブの畑が、後にクロ デュ モン オリヴェとしてのドメヌ創立の礎となりました。リラックの畑の中で最も優れた区画を選んで醸造し、最良のタンクからのセクションによって造ります。3つの区画の葡萄を使用しています。土壌は、鮮新世に形成された砂質が主で、幾つかの区画は赤みを帯びたシリカに砂利の混ざる組成となっています。収穫は注意深く選別しながら最高の葡萄だけを手摘みします。一部を除梗し、発酵はコンクリートタンクで行います。エレガントさとフレッシュさのあるワインにしたいので、抽出を強くしすぎないようにしています。フリーランとプレスは、別々に熟成させます。ブラックチェリーや赤のプラム、ラズベリー、焼いたスパイス、野生的なハーブのアロマがあります。非常にしなやかなタンニンが心地よく感じられます。

**赤・フルボディ** 葡萄品種：サンソー50%、グルナッシュ 40%、ムールヴェードル 10%  
熟成：85%をステンレスタンク、15%をバリック（新樽ではない）で数ヶ月

[2018VT] <Alc. 15.0%> 品番:FC-775 / JAN:4935919317757 / 容量:750ml

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

★「ワイン アドヴォケート 2019.12」93点 ★「デカンター2020.03」92点

**¥7,150**(本体価格¥6,500)

[2019VT] <Alc. 15.0%> 品番:FC-448 / JAN:4935919314480 / 容量:750ml

★「ワイン スペクテーター 2021.12.31-2022.1.15」91点

**¥6,380**(本体価格¥5,800)

①

## ②LIRAC ROUGE / ルージュ

畑はローヌ川右岸のリラックエリアに位置するサン ローラン デ ザルブル村とサン ジェニエ ド コモラ村にあり、レ コス (Les Cosses)、レ テ (Les Thez)、ラ フレシネド (La Fressinede) の小区画に分かれています。土壌は砂質、そして一部の区画は、赤い珪土 (シリカ) と小石 (ガレ) が混ざっています。葡萄は一部を除梗し、コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュしますが、フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。凝縮された果実味、しっかりとした骨格、タンニンがありますが、それと同時に非常にしなやかさも感じさせてくれます。

★「メイユール ヴァンド フランス 2022」91点 ★「ワイン スペクテーター 2021.12.31-2022.1.15」90点

**赤・フルボディ** <Alc. 15.0%> 葡萄品種：グルナッシュ 60%、シラー20%、サンソー20%

熟成：フドル 95%、バリック（新樽でない）5%

[2019VT] 品番:FC-303 / JAN:4935919313032 / 容量:750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

## ③LIRAC BLANC / ブラン

土壌は漸新世の砂が豊富で、そこに丸石 (ガレ ルレ) が混ざっています。この土壌からワインに深みとフレッシュさが与えられます。収穫した葡萄は除梗しません。まだ気温が低い早朝に収穫した葡萄を压榨し、果汁を一晩置いて澱下げします。柑橘系の果実や白い花を思わせるアロマが広がります。口当たりは非常にフレッシュかつピュア、きりりとしたレモンや青リンゴのフルーツのフレーバーが感じられます。リッチでしっかりとしたボディ、心地よく長い余韻があります。

★「メイユール ヴァンド フランス 2025」90点

**白・辛口** <Alc. 14.0%> 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、クレレット、他

熟成：ステンレスタンク 80%、バリックの新樽 12%、陶器製の容器 8%

[2023VT] 品番:FD-374 / JAN:4935919963749 / 容量:750ml

**¥5,500**(本体価格¥5,000)

②

③

## ④LIRAC ROSÉ / ロゼ

「ファッションブルなプロヴァンスカラーのロゼやクラシックなロゼではなく、ガストロノミックなロゼを目指して造っています。ブラインドで飲んでも素晴らしいワインと分かるようなクオリティを目指しており、生産量はわずか 3,000 本です。ムールヴェードルをメインにして造る理由は、バンドールのロゼが好きだからというもありますが、2~3年キープできる上に複雑さも増していくためです」とセリーヌは話します。土壌は鮮新世の砂質が主体、一部には、細かい砂利の混ざる赤い珪土 (シリカ)、ウルゴニアン石灰岩が見られ、フレッシュかつ、深みのあるワインが生まれます。ムールヴェードルは直接压榨、グルナッシュはセニエです。アルコール発酵後、果実味とフレッシュさを保つため、マロラクティック発酵はしません。

**ロゼ・辛口** <Alc. 13.0%> 葡萄品種：ムールヴェードル、グルナッシュ

熟成：ステンレスタンク 80%、樽（新樽ではない）20%

[2023VT] 品番:FD-373 / JAN:4935919963732 / 容量:750ml

**¥4,180**(本体価格¥3,800)

④

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。





# VIN DE PAYS DU GARD ヴァンドペイデュガール

## ①VIN DE PAYS DU GARD LA QUÊTE / ラクエット

クロ デュ モン オリヴェの新世代、ティエリ、ダヴィド、セリーヌを象徴するもうひとつのワインが IGP ヴァンドペイデュガールです。このキュヴェは、サンソー100%で造ります。「ラクエット (La Quete)」は古いフランス語で「道」を意味します。この名前からもティエリ サボンの「己の道を行く」という意思が感じられます。サン ローラン デザルブル村にある砂質土壌の畑「ルブラン シュッド (Le Plan Sud)」と呼ばれる区画からの葡萄を使用します。樹齢は 45~60 年です。収穫した葡萄は除梗した後、ステンレスタンクで 15 日間発酵させます。発酵後、フリーランとプレスワインをブレンドし熟成させます。

赤・フルボディ 葡萄品種：サンソー100%

熟成：ステンレスとグレという砂の混ざる固い土で造られた容器で数ヶ月、その後ドウミ ミュイとバリックで数ヶ月

[2020VT：限定 20 本] <Alc. 15.5%> 品番:FC-777 / JAN:4935919317771 / 容量:750ml

¥4,180(本体価格¥3,800)

★「メイユール ヴァンド フランス 2023」91 点

[2021VT：限定 60 本] <Alc. 14.0%> 品番:FD-041 / JAN:4935919960410 / 容量:750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)

★「メイユール ヴァンド フランス 2024」92 点



1

## ②VIN DE PAYS DU GARD CONFLUENCE / コンフリュオンス

リラックのエリアにある樹齢の古いカリニャンを主体として造る特別なキュヴェです。サン ローラン デザルブル村のルクロ(Le Clau)の区画の葡萄を使っています。土壌は粘土の混ざる砂質で、カリニャンとグルナッシュは混植です。収穫は良い葡萄だけを選別しながら手摘みで行います。葡萄は一部を除梗しコンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行います。フラッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランジュースとプレスジュースは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。葡萄の持つ個性、きめ細やかなフィネス、ふくよかさが十分に表現されています。

赤・フルボディ 葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、他

熟成：バリック(新樽でない) 75%、ドウミ ニュイ 25%で数ヶ月

[2018VT：限定 7 本] <Alc. 15.5%> 品番:FC-778 / JAN:4935919317788 / 容量:750ml **¥3,960**(本体価格¥3,600)

※無くなり次第 2020VT に切り替わります。

[2021VT：限定 60 本] <Alc. 14.0%> 品番:FD-042 / JAN:4935919960427 / 容量:750ml **¥4,400**(本体価格¥4,000)



2

## ③VIN DE PAYS DU GARD RIVE DROITE / リヴ ドロワット

畑はローヌ川右岸のリラックのエリアに位置するサン ローラン デザルブル村にあります。そこから、右岸を意味する「リヴ ドロワット」という名前を付けました。グルナッシュとカリニャンをメインに、シラーとメルロをわずかにブレンドしています。「取得した畑にメルロが植わっていた為ブレンドしました。高樹齢のカリニャンが、ワインにフレッシュさを与えています。ブレンドによって、バランスが取れました。生産量も僅かです」とセリーヌは話していました。ジサック、ラ フレシネッド、ル クロの小区画の葡萄を使います。石英を含む砂質土壌から、しなやかで上品なワインが生まれます。一部を除梗し、コンクリートタンクで発酵させます。発酵中、ルモンタージュとデレスタージュを行います。フレッシュさとエレガントさを保つため、抽出を強くしすぎないようにします。フリーランワインとプレスワインは別々に醸造します。マロラクティック発酵までコンクリートタンクで行った後、ブレンドします。フレッシュな果実味に微かにスパイスの要素があり、非常にバランスの取れた味わいです。

★「メイユール ヴァンド フランス 2025」90 点

赤・フルボディ <Alc. 14.0%> 葡萄品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー、メルロ

熟成：フールドル 70%、バリック(新樽でない) 30%で数ヶ月

[2021VT] 品番:FD-044 / JAN:4935919960441 / 容量:750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)



3

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。

# CÔTES DU RHÔNE

## コート デュ ローヌ



①

### ①CÔTES DU RHÔNE ROUGE VIEILLES VIGNES / ヴィエイユ ヴィーニュ

「余韻のスパイシーさ、白胡椒の後味があり、酸と相まって、食事に良く合います」とティエリは話していました。小型のシャトーヌフ デュ パブを思わせる香りや力強い味わいがあります。主に石灰質と砂利土壌で、力強く、厚みのあるワインとなります。収量は規定よりも大幅に少ない 35hL/ha です。60%を除梗します。葡萄は一緒にコンクリートタンクに入れ、醸造します。醸しは 30 度で 28 日間。デレスタージュし、ルモンタージュは発酵中に 1 日 2 回行います。マロラクティック発酵もタンクで行います。

★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2024」93 点 ★「メイユール ヴァンド フランス 2023」92 点

**赤・フルボディ** <Alc. 14.5%> 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン  
熟成：フードル 50%、ステンレスタンク 35%、バリック（新樽でない）で 15 ヶ月  
【2020VT】 品番:FC-776 / JAN:4935919317764 / 容量:750ml

**¥3,960**(本体価格¥3,600)



②

### ②CÔTES DU RHÔNE BLANC / ブラン

畑はローヌ川の右岸、リラックエリアにあるサン ローラン デ ザルブルにあります。砂と白い粘土の混ざる土壌で、この場所の葡萄からはしなやかでフィネスがあるワインが出来ます。収穫した葡萄は除梗せず全房のままプレスします。一晚寝かせて澱下げをした後、ステンレスタンク主体、一部樽を使って発酵させます。マロラクティック発酵はしません。しばらく熟成させた後、ボトリングの前にそれぞれの樽およびタンクのワインをブレンドします。

**白・辛口** <Alc. 14.0%> 葡萄品種：グルナッシュ ブラン、他  
熟成：ステンレスタンク主体、一部は樽  
【2023VT】 品番:FD-375 / JAN:4935919963756 / 容量:750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)

## 【数量限定】マグナムボトルのご案内

※すべて1本単位での発送となります※

## CHATEAUNEUF DU PAPE シャトーヌフ デュ パブ

### ①LA CUVÉE DU PAPET / ラ キュヴェ デュ パペ

【2015VT：限定 9 本】 <Alc. 15.0%> 品番:FC-136 / JAN:4935919311366 / 容量:1,500ml  
**¥31,900**(本体価格¥29,000)

★「ラルヴェ ド ヴァンド フランス 602」17.5-18.5 点  
★「ワイン アドヴォケイト 233」94 点 ★「ベタンヌ+ドゥソーヴ 2018」17 点  
★「ワイン スペクテーター-2017.11.30」94 点

【2016VT：限定 7 本】 <Alc. 15.0%> 品番:FC-239 / JAN:4935919312394 / 容量:1,500ml  
**¥33,000**(本体価格¥30,000)

★「ジエブ ダナック.com」99 点&「Top 100 Wines of 2021」4 位  
★「ヴィノス 2018.7」95 点 ★「ワイン アドヴォケイト 2019.9.1」94 点

【2020VT：限定 24 本】 <Alc. 15.0%> 品番:FC-771 / JAN:4935919317719 / 容量:1,500ml  
**¥39,600**(本体価格¥36,000)

★「RVF」別紙「レクレブル アブラン ドレ ア デギュステ」で 99 点  
★「ワイン スペクテーター-2023.2.28」94 点 ★「ワイン エンスージアスト」94 点

### ②ROUGE / ルージュ

【2018VT：限定 15 本】 <Alc. 15.0%> 品番:FC-764 / JAN:4935919317641 / 容量:1,500ml  
**¥22,000**(本体価格¥20,000)

★「メイユール ヴァンド フランス 2021」92 点



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。



新入荷



RTVELISI

ルトヴェリシ

ジョージア/カヘティ



## 設立して僅か5年で、ジョージアの権威ある賞に選出

8000年の歴史を持つワイン産地で急成長を遂げる生産者から、個性溢れるワインが入荷いたしました

ルトヴェリシは、ジョージアの東部カヘティ地方に位置し、品質重視したワイン造りを行うワイナリーです。もともとカヘティに自家畑を所有しワイン生産を行っていた栽培農家が集まって2019年に設立されました。一部には、設立メンバーの一家が持っていたクヴェヴリワイン用の古いセラーもあるため、歴史的には1920年にまで遡ることができます。ジョージアでは葡萄の収穫を「ルトヴェリ」と言い、昔から家族、親戚、友人達が集まって行われていました。ワイナリー設立のアイデアは収穫の最中に生まれたため、「ルトヴェリシ」というワイナリー名にしました。8000年という長い歴史を持つジョージアのワイン造りへのリスペクトも込められています。

現在、ジョージアのカヘティ全体で150haの畑を所有し、自家畑と買い葡萄からスティルワインやスパークリングワイン、2013年に世界遺産に認定された伝統的なクヴェヴリ（卵型をした素焼きの甕）で醸造したワイン、蒸留酒のチャチャなどの生産を行っています。醸造を行うセラーはカヘティのシャラウリ村に位置し、最新の醸造設備、分析のためのラボを備えています。また、同じ敷地内にクヴェヴリワインを醸造する別のセラーがあります。醸造は主任ワインメーカーのギオルギ・バブニゼを中心とするチームによって行われています。年間生産量400万本、世界各国に輸出しており、設立からわずか5年ですが、ジョージアで最も権威があり、影響力があるビジネスのアワードで「GOLDEN BRAND」\*に選出されています。



### \*GOLDEN BRAND

ジョージアで最も権威があり、影響力があるビジネスのアワードで、専門家と消費者の公開投票で決定される。2023年のワイン部門で、ルトヴェリシがNo.1 Golden Brandに選出されました。

ルトヴェリシでは、畑での作業が品質の高いワインを造るために最も重要なプロセスの一つと考えています。葡萄は垣根仕立て、場所によっては土壌流出を避けるためカヴァークロップを植えています。畑を定期的に観察し、害虫や病害の発生をモニタリングしています。オーガニック栽培に重点を置きながら、状況に応じて様々な防除方法を組み合わせ、環境への負荷を出来るだけ軽減し、薬剤の使用を必要最低限に抑える、IPM(Integrated Pest management)\*と呼ばれる総合的な病害虫、雑草の管理方法を採用しています。通常は雨水に頼っていますが、雨が降らず、畑が乾燥している時はドリッピング・イリゲーションを行います。畑の土壌をモニタリングしながらオーガニックまたはバイオダイナミックの肥料を与え、葡萄が健全に生育出来るようにしています。また日当たりを良くするために密集した葉や枝を落とす作業を行います。収穫の前には葡萄の熟度、酸度、糖度を分析し、収穫時期を決めます。収穫は早朝、気温が低いうちに行います。完熟した葡萄を手摘み、又は機械で収穫し、セラーに運び選別を行います。



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。

## ジョージアについて

ジョージアのワインに関連する歴史は、紀元前 6,000 年～5,000 年の新石器時代まで遡ります。これまで国内で発掘された遺跡からは、その頃のワイン用の土器の破片や破片に残っていた酒石酸、ブドウの種子の化石等が発見されています。これらの出土品により、この時代にジョージアではブドウ栽培及びワイン造りが行われていた事が科学的に証明され、約 8,000 年に及ぶ長いワイン造りの歴史がある事が明らかになりました。ジョージア国立博物館には、紀元前 6,000 年頃のものと同推測される土器が展示されており、これは世界最古のワイン用の容器でクヴェヴリの原型と推定されています。また、ヴィティス・ヴィニフェラの原種とされる野生種のヴィティス・シルヴェストリス (*Vitis silvestris*) は、現在も国中で見かけられ、遺跡から発見された種子は栽培種のヴィティス・ヴィニフェラ・サティヴァ (*Vitis vinifera sativa*) と同じとされています。

※National Wine Agency of georgia の日本公式ウェブサイト(<https://www.georgianwine.jp/>)より 抜粋



ジョージアの地理は、ワイン造りにとって理想的な条件を備えています。国土の大部分を占める山岳地帯、特に北部の大コーカサス山脈は、冷たい北風を遮り、温暖な気候をもたらします。東部は乾燥した大陸性気候で、夏は暑く冬は温暖です。一方、西部は黒海の影響を受け、山脈に囲まれていることから湿潤な亜熱帯気候で東部と比べ湿度も雨量も多いです。この多様な気候が、ジョージアワインの個性豊かな味わいを生み出す要因となっています。また、ジョージアは葡萄品種の宝庫で、500 種以上もの土着品種が存在すると言われています。しかし、1980 年代に行われた禁酒法により多くの葡萄樹が引き抜かれ、現在では約 45 種が商業用として生産されています。

ワイン醸造は主に、「伝統式醸造」と呼ばれるクヴェヴリ（卵型をした素焼きの甕）で発酵を行う醸造と、「ヨーロッパ式醸造」と呼ばれる近代的設備を用いて行う醸造があります。クヴェヴリによるワイン造りは非常に手間がかかるため、1920 年代にはソビエト政府から非効率と見なされ、商業的な生産はほとんど行われなくなりました。そうした背景から、現在でもジョージアワインの生産量の 90% 近くは「ヨーロッパ式醸造」で造られています。しかし、クヴェヴリによる「伝統式ワイン醸造」は 2013 年にユネスコの「世界無形文化遺産」に登録され、独自の文化が再度見直されていき、徐々にクヴェヴリによる生産は増えてきています。



ジョージアのワイン産地は 10 の生産エリアがあり、29 の PDO (Protected Designation of Origin / 原産地呼称保護) が存在します。その中でも東部に位置する「カヘティ地方」と西部の「イメレティ地方」がその主要産地として重要視されています。

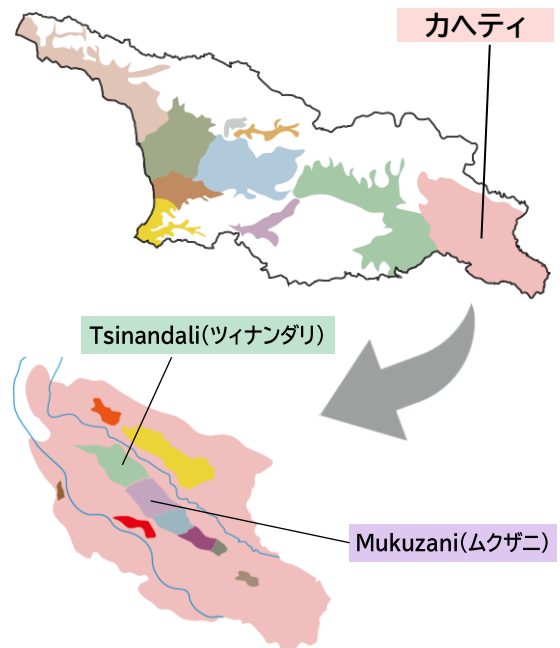
### 最も重要な産地「カヘティ」

カヘティ地方はジョージアワインを語る上で最も重要な産地で、国内葡萄栽培面積の 70% 以上、収穫量の 93% を占めています。29 ある PDO のうち 20 がカヘティにあります。内陸で黒海の影響をほとんど受けず、大コーカサス山脈からの寒気も加わる為、西部より乾燥しています。全般的に穏やかな亜熱帯性気候となり、年間降水量、積算温度は南フランスと同じくらいです。

高品質なカヘティのワインは、ルカツィテリ、ムツヴァネ、サペラヴィ等、カヘティの土着品種を使って、ヨーロッパ式と伝統式醸造のどちらからも造られます。現在、多くのカヘティ ワインはヨーロッパ式で造られていますが、クヴェヴリを用いた醸造法は歴史的にみても非常に重要で、世界でも類をみない独特な製法となっています。クヴェヴリを用いた醸造法は幾つかありますが、その中でもカヘティの製法が歴史的に最も古く実用的で海外でも注目されています。

#### <カヘティ地方の PDO>

- |                 |               |                      |                   |
|-----------------|---------------|----------------------|-------------------|
| 1. Tsinandali   | 6. Kardenakhi | 11. Vazisubani       | 16. Tarapi        |
| 2. Mukuzani     | 7. Tibaani    | 12. Akhasheni        | 17. Zegaani       |
| 3. Kindemarauli | 8. Teliani    | 13. Napareuli        | 18. Akhmeta       |
| 4. Kakhet       | 9. Manavi     | 14. Kvareli          | 19. Akhoebi       |
| 5. Kotehi       | 10. Gurjaani  | 15. Saperavi Khashmi | 20. Kisi Magraani |



※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 3 月時点のものです。



カヘティのマイクロゾーン、PDO ツィナンダリからのワイン  
一部をオーク樽で熟成させた、樽の要素がバランスよく調和した1本



**ツィナンダリ カヘティ 2023 New**  
Tsinandali Kakheti

ジョージアの東に位置するカヘティの PDO ツィナンダリの畑からのワインです。土着品種のルカツィテリ主体にムツヴァネをブレンドしています。白い花、柑橘系の果実のアロマが広がります。口を含むとエレガントで複雑、丸みがあり、バナナを思わせるトロピカルフルーツのフレーバーは、フレッシュな柑橘系の果実の要素にかすかに感じる樽の要素がバランス良く調和しています。畑の標高は300~800m、粘土質土壌です。樹齢は15~20年、垣根仕立て、栽植密度は4,000~5,000本/haです。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。アルコール発酵はステンレスタンクで10日~21日間、熟成は一部をオーク樽で6ヶ月行います。

【白・辛口】 <Alc.12.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ/PDO ツィナンダリ  
葡萄品種：ルカツィテリ、ムツヴァネ 熟成：一部をオーク樽で6ヶ月  
品番：GE-002/JAN：4935919990028/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)

**ルカツィテリ**

カヘティの主要品種。ジョージア語で「赤い茎」を意味する。酸味が高く、香りが控えめなため、アロマティックなムツヴァネとブレンドされることがある。

**PDO ツィナンダリ**

カヘティにある白ワインのPDOで、ルカツィテリとムツヴァネから造られる。ムツヴァネは最大15%までブレンドが認められている。

カヘティを代表する葡萄“ヒフヴィ”で造る  
コストパフォーマンスの高い1本



**ヒフヴィ カヘティ 2023 New**  
Khikhvi Kakheti

カヘティで産するヒフヴィを使ったワインです。柑橘系の果実にリンゴやマルメロが混ざるジューシーなアロマがあります。おだやかな酸が心地よい果実のフレーバーと素晴らしく調和しています。畑の標高は400~800m、ローム質土壌、樹齢は15~20年、垣根仕立て、栽植密度は4,000~5,000本/haです。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。アルコール発酵はステンレスタンクで18~22度に管理しながら14日間行います。熟成もステンレスタンクで30日間行います。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ  
葡萄品種：ヒフヴィ 100% 熟成：ステンレスタンク  
品番：GE-001/JAN：4935919990011/容量：750ml

**¥2,310**(本体価格¥2,100)

**ヒフヴィ**

カヘティで広く栽培されている品種。アラザニ川右岸で最も栽培されており、カヘティ地方の白葡萄品種の中では、ルカツィテリやムツヴァネと並び、高品質のワインが造れる品種と考えられています。

ジョージアを代表する黒葡萄サペラヴィによる、フレッシュな赤ワイン



**サペラヴィ カヘティ 2023 New**  
Saperavi Kakheti

土着品種のサペラヴィによるフレッシュな赤ワインです。この品種に特徴的な熟したチェリーを思わせるアロマ、口を含むと肉厚でジューシーなブラックベリー、ドライブルーンの要素が混ざるフレーバーがあります。余韻は丸みがあってジューシー、最後にしっかりと熟したタンニンが感じられます。畑は標高300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は15~20年、垣根仕立て、栽植密度は4,000~5,000本/haです。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで20~28度に管理しながら約14日間行います。熟成はフレッシュさを保つため、ステンレスタンクで30日間行います。最後に軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】 <Alc.12.5%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ  
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：ステンレスタンク  
品番：GE-006/JAN：4935919990066/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)

**サペラヴィ**

カヘティの主要品種。ジョージア語で「染める」を意味する。果肉は赤く、アントシアニンが多量に含まれているため、出来上がるワインは濃い色調となる。晩熟で寒さに強く、ジョージア全土や近隣諸国、また丹後や能登など日本でも栽培されている。

## サペラヴィを“セミ ドライ”仕立てにした、親しみやすい赤ワイン



### ピロスマニ サペラヴィ 2023 **New** Pirosmani Saperavi

土着品種のサペラヴィを使ったやや辛口仕立ての赤ワインです。熟したチェリーを思わせるアロマ、口に含むと若々しくフルボディ、深みのある甘い果実のフレーバーがあり、やわらかですがスパイシーな要素も混ざっています。調和のとれた余韻にはブラックベリーのニュアンスが感じられます。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 12~18 度に管理しながら約 14 日間行います。熟成もフレッシュな果実のキャラクターを保つため、ステンレスタンクで 30 日間行います。最後に軽く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（やや辛口）】<Alc.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ  
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：ステンレスタンク

品番：GE-005/JAN：4935919990059/容量：750ml

**¥1,760**(本体価格¥1,600)

## カヘティにある PDO ムクザニからのサペラヴィを樽熟させた 1 本



### ムクザニ カヘティ 2023 **New** Mukuzani Kakheti

紫を帯びた深みのある濃い赤色、ブラックベリーやカシス、プラムを思わせる豊かなアロマにかすかに樽によるバニラが感じられます。口に含むとたっぷりとした熟した果実味があり、長い余韻にはしっかりとしたタンニンが感じられます。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 18~25 度に管理しながら約 14 日間行います。熟成はフレンチオーク樽で 3~6 ヶ月行い、ワインに複雑さと骨格を与えます。最後に軽くフィルターをかけてボトリングします。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ/PDO ムクザニ  
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：フレンチオーク樽で 3~6 ヶ月

品番：GE-007/JAN：4935919990073/容量：750ml

**¥2,200**(本体価格¥2,000)

#### PDO ムクザニ

カヘティにある赤ワインの PDO で、サペラヴィから造られ、力強い赤ワインが生まれる。

## 生産者の上級シリーズの“プレミアム コレクション” サペラヴィのポテンシャルの高さが感じられる 1 本

### サペラヴィ プレミアム コレクション カヘティ 2023 **New** Saperavi Premium Collection Kakheti

ルトヴェリシの所有する自家畑の中でも最も古い 40ha の畑の特に優れた品質の葡萄を使用しています。熟したベリーやカシス、プラムの果実に加え、樽由来のバニラやスパイスの要素があります。ベルヴェットのようになやかなででありながら、しっかりとしたタンニンがあり、長期熟成のポテンシャルを感じさせてくれます。非常に調和のとれた味わいで長い余韻が感じられます。畑の標高は 500m、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に手摘みで行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はステンレスタンクで 18~25 度に温度管理しながら約 14 日間行います。熟成は 225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月行い、ワインに複雑さ、骨格を与えます。

【赤・フルボディ】<Alc.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ  
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：225L のフレンチオーク樽で 12 ヶ月

品番：GE-009/JAN：4935919990097/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)





# QVEVRI WINE

ジョージアでは、紀元前から受け継がれてきた、クヴェヴリと呼ばれる卵型をした素焼きの甕でワインを醸造する伝統的なワイン造りは今もなお続いています。クヴェヴリで果汁を果皮、果梗、種とともに漬け込み、醸しを行います。卵型の形状が果汁と果皮等の循環を促し、土の中で低温に保たれるため、発酵と熟成がゆっくりと進行します。白ワインは、黄金から琥珀の色調を帯びた豊富なフェノールと独特のアロマ、程よいタンニンを持つワインが出来上がります。これがオレンジワインの原点と言われおり、ジョージアではこれらを「アンバー ワイン（琥珀色のワイン）」と呼びます。赤ワインも同様に造られます。伝統的にジョージアでは果汁と共に果皮、茎、種、などを漬け込みクヴェヴリで発酵させたワインのスタイルをデダゼ（dedaze）と呼び、対して果汁のみをクヴェヴリで発酵するワインをウデド（udedo）と呼んでいます。



## クヴェヴリで仕込んだ、ジョージアの伝統スタイル 個性溢れる“アンバー ワイン”

### キシ クヴェヴリ カヘティ アンバー ワイン 2023 **New** Kisi Qvevri Kakheti Amber Wine

熟した黄色の果実を思わせる柔らかなアロマが感じられます。口当たりはフルボディでバランスが良く、長い余韻が感じられます。最小限のフィルターにしているため、自然の澱が見られる場合があります。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は沖積土です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はクヴェヴリで約 14 日間行い、熟成もクヴェヴリで 5~6 ヶ月行います。

【白（オレンジワイン）・辛口】 <Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：ジョージア/カヘティ 葡萄品種：キシ 100% 熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月

品番：GE-003/JAN：4935919990035/容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)

### ルカツィテリ クヴェヴリ カヘティ アンバー ワイン 2023 **New** Rkatsiteli Qvevri Kakheti Amber Wine

様々なドライフルーツを思わせるアロマとフレーバーがあります。余韻にしっかりとしたタンニンが感じられます。最小限のフィルターにしているため、自然の澱が見られる場合があります。畑は標高 300~800mの間に位置し、土壌は粘土質です。樹齢は 15~20 年、垣根仕立て、栽植密度は 4,000~5,000 本/ha です。収穫は気温がまだ低い早朝に行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。発酵はクヴェヴリで約 14 日間行い、熟成もクヴェヴリで 5~6 ヶ月行います。

【白（オレンジワイン）・辛口】 <Alc.12.5%> <蠟キャップ>

国/地域等：ジョージア/カヘティ 葡萄品種：ルカツィテリ 100% 熟成：クヴェヴリで 5~6 ヶ月

品番：GE-004/JAN：4935919990042/容量：750ml **¥3,300**(本体価格¥3,000)





## サペラヴィをクヴェヴリで仕込んだ、伝統的なスタイル ジョージアの個性溢れる 1 本



### サペラヴィ クヴェヴリ カヘティ 2023 **New** Saperavi Qvevri Kakheti

ブラックベリーやチェリー、プラムの深いアロマに土っぽさ、スパイスの要素が混ざっています。口に含むとフルボディで骨格があり、熟した黒い果実やスパイス、アロマに感じた土っぽいフレーバーがあります。よくこなれたタンニン、長い余韻と調和のとれた酸が感じられます。畑は標高300~800mの間に位置し、粘土質土壌です。樹齢は15~20年、垣根仕立て、植密度は4,000~5,000本/haです。収穫は気温がまだ低い早朝に手摘みで行います。収穫後、セラーに運び選別を行います。破碎した葡萄は果皮、種、果汁と共に土に埋めたクヴェヴリで約14日間、醸し発酵を行います。発酵は葡萄の果皮についた自然酵母によって行われます。熟成も同じクヴェヴリで5~6ヶ月行います。粘土製のクヴェヴリのおかげで微量のマイクロオキシジェネーションが自然に行われ、タンニンを和らげ、ワインに複雑さ、骨格が与えられます。クヴェヴリの中で自然に澱が沈むため、フィルターや清澄のための添加物を加える必要がありません。



クヴェヴリを清掃する道具

【赤・フルボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：ジョージア/カヘティ  
葡萄品種：サペラヴィ 100% 熟成：クヴェヴリで5~6ヶ月  
品番：GE-008/JAN：4935919990080/容量：750ml

**¥3,520**(本体価格¥3,200)

## CHACHA

— チャチャ —



Chacha (チャチャ) は、ジョージアの伝統的な蒸留酒で、主にワイン造りで压榨された後に残る葡萄の搾り滓を蒸留して造られますが、他の果物を使用する場合もあります。ジョージアでは消化不良などにも効果がある医療酒と言われ、多くの家庭でも自家製のチャチャが造られるほど、ジョージアの人々に親しまれています。

ルカツィテリの搾り滓を使用した蒸留酒。豊かなフレーバーと余韻が楽しめる 1 本。  
チャチャ クラシック (左) **New**

### Chacha Classic

葡萄の搾り滓を蒸留して造るジョージアの伝統的な蒸留酒で「グレープ ウォッカ」とも呼ばれます。また、ジョージアでは葡萄の搾り滓自体も「チャチャ」と呼ばれます。ルカツィテリの搾り滓を使用し、発酵させて得られたアルコールを蒸留器で2度蒸留します。リッチで非常にバランスのとれた味わい、フレーバーがあり、スムーズで長い余韻が楽しめます。

【辛口】 <Alc.40.0%> 国/地域等：ジョージア

品番：GE-010/JAN：4935919990103/容量：500ml **¥2,530**(本体価格¥2,300)

樽で熟成させた、よりリッチで深みのある 1 本。

### チャチャ オーク バレル (右) **New**

### Chacha Oak Barrel

葡萄の搾りかすを発酵させて得られたアルコールを蒸留器で2度蒸留します。ルカツィテリの搾り滓を使用しています。オーク樽で3ヶ月から最大6ヶ月熟成させます。樽熟成によりかすかに樽の要素が感じられる複雑なアロマがあります。口当たりはスムーズ、よりリッチで深みのあるフルーツ、樽由来の木やバニラの要素がフレーバーに感じられます。

【辛口】 <Alc.40.0%> 国/地域等：ジョージア

品番：GE-011/JAN：4935919990110/容量：500ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



# ジョヴァンニ コルテーゼの後を継ぎ、再始動したワイナリー シチリアの可能性を感じさせる新進気鋭の生産者



## AZIENDA AGRICOLA CORTESE

アジエンダ アグリコーラ コルテーゼ

### コルテーゼ家からジレリ家へ

アジエンダ アグリコーラ コルテーゼはシチリア島の南東部、ラグーサ県のヴィットーリアに位置しています。2016年に以前のオーナーだったジョヴァンナ コルテーゼという女性から、共同出資者のピーター コステンと、トレンティーノ出身で3代続くワイン生産者のステファーノ ジレリとマリナの兄妹が購入し、2017VTからワイン生産をしています。ステファーノは何年も前から、シチリアは高品質ワインの産地としては過小評価されているが、非常に素晴らしいプレミアムクラスのワインを造ることが出来る場所だと確信していました。また、同時にオーガニックでの栽培、非介入主義のワイン造りに最適の土地であることを認識していました。



前オーナーのジョヴァンナ コルテーゼは、自分でワイナリーを維持することが難しくなりましたが、家族の中には誰も継ぐ人がいなかったため、売りに出すことを決意しました。しかし生粋のシチリア人であるジョヴァンナとの交渉は非常に大変で、トレンティーノ出身のステファーノ達が契約を結ぶまでに6年の歳月を要したといえます。2016年にステファーノ達がワイナリーを購入した当時、長い間誰も畑の手入れをしておらず、10年以上灌漑も行われていませんでした。そのため、最初に考えたのは葡萄樹の植え替えとセラーの再建でした。しかし、その年は収穫までに数週間しか残されていなかったため、急いでセラーのメンテナンスを行い、畑に灌漑を施し、葡萄が可能な限りしっかりと成熟出来るようにしました。1ヶ月間にわたり集中的な作業を行い、8月末に収穫を始めました。そこで彼らは、樹齢の高い葡萄の一部が非常にユニークなクローンであることを発見しました。それらは他とはかなり異なっており、畑の状態が悪くなくてもかわらず、完璧に熟し、極めて素晴らしい状態でした。

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。



## 有機栽培と生物多様性

栽培はすべてオーガニックで、殺虫剤や化学的な肥料は使用していません。コンポストとして剪定の際に切り落とした枝を畑に撒いています。葡萄畑の土壌は主に三層あり、第一層は地表から 50~60cm の表土で、粘土と砂で構成されています。第二層はかなり硬い石灰岩です。第三層は、非常に年代の古い地層で、もともと海洋だった 1,000 万年前の土壌となっています。「この地層があることが、ワイン造りにとって非常に重要です。葡萄栽培にも適していますが、同時に他の果物や野菜の栽培にも適しています。古くから質の良い果物や野菜がシチリア島で造られていましたが、この土壌がその理由のひとつです」。実際に、コルテーゼでは植えている作物のうち、15%は葡萄ではありません。多様性のために、オリーブなどの他の植物も植えています。畑や畑を取り巻く環境に多くの動物や昆虫がいること、また地中では 1 つのセクターに対し 1~2 トンの微生物が存在するような状態を保っています。このような環境の多様性、複雑さがあるということは、そこでできる葡萄、ひいてはワインの品質に影響を与えます。生物多様性のある環境を保つことにより、気候変動に耐えられる環境が生まれると考えています。なぜなら、自然には耐える力があると考えているからです。生物多様性を維持する理由は、自分たちが最初に携わった時よりも、環境を良くしなければならないと考えているからです。



またコルテーゼでは、マサルセレクションを行っています。すべての穂木は自家畑の葡萄から採取して接ぎ木しています。穂木は特にその畑の特徴が良く出ている葡萄から採取しています。その理由はそれぞれの畑にとって最良のクローンを使うためです。個々の畑、および葡萄樹は、1本、1本、状態に合わせて手入れを行います。たった1本の木から同じ遺伝子を増やすクローンセレクションとは異なり、1本1本の個性が異なる葡萄樹を植えることができます。こうしたほんの少しの違いが、全く同じ葡萄品種であっても、遺伝子学的に強い葡萄になります。すべての畑は独自のリズムで生育し、個性を発揮できるよう促しています。コルテーゼでは台木を土に植えてから接ぎ木を行います。この方法は、通常ならば植えたばかりの若い苗木がウイルスの影響を受けるリスクがありますが、南イタリアではウイルスによる病害発生の心配がないため、実現することが可能です。ステファアーノはオーガニックおよびサステナブルなワイン造りを重要視していますが、それは最良の結果を得られるという理由だけでなく、すべての人間は自然環境に対し責任を負い、誰もが次世代の人々のために環境を守らなければならないと強く考えているためです。

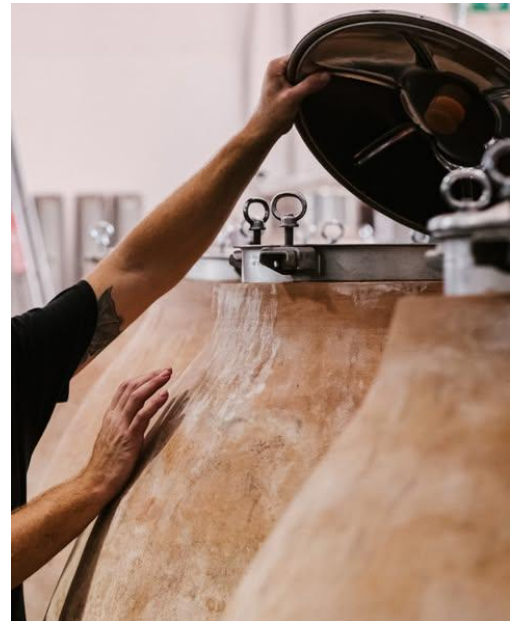


「自然を信じることは非常に大切ですが、時間をかけて科学的なリサーチを行い、バランスを取ることが重要だと考えています。畑を深く理解し、分析し、相互作用を保つことが大切だと考えています。カブクではなく忍耐強く待つこと。私たちはそれぞれの畑の個性が伸びるよう、自然を注意深く観察しています」

## ワイン造りの哲学

コルテーゼでは、個々の品種の個性およびテロワールの真のキャラクターを反映させるため、伝統的かつ自然な方法でワインを生産しています。シチリア島では、紀元前 2500 年から古代ギリシャ人によってワインが造られており、当時はアンフォラが使用されていたという歴史からインスピレーションを得て、アンフォラを使った発酵といった古いワイン造りの技術を採用し始めました。伝統的な手法と現代の最新技術を合わせ、その土地の持つあらゆる個性、ニュアンスを表現したワインを造ることを目指しています。

「テロワール、すなわちそこにいる人々、環境、気候など、葡萄栽培とワイン造りに関わるすべてをボトルの中に表現したいと考えています。また、生物多様性を尊重することも重要です。複雑な多様性があり、資源を使い切ってしまうことが、良いワインを作るためには重要ですし、それが品質にもつながると考えています。また、それに関連してオーガニックやサステナビリティが大切だといえます。伝統技術を尊重し、その中から自分たちが使えることを応用し、最新技術と伝統を理解し、それらを融合させることで新しいスタイルのワイン造りができると考えています」





ボスコピアーノ 100%で造る生産量わずか 2,000 本の最上級品  
アンフォラを巧みに使い、素晴らしい逸品に仕上げています



## ボスコピアーノ フラッパー 2020 **[NEW!]**

Boscopiano Frappato

2005年に植樹した約1haの単一畑「ボスコピアーノ」で育つフラッパー100%で造られる最上級ワインです。他とは違う個性を持った唯一無二のワインです。畑の名前はヴィットーリアにある森の名前にちなんでいます。年間僅か2,000本しか造られない、たいへん希少なワインです。紫を帯びた透明感のあるルビーレッド、赤い果実やスパイス、花のアロマに加え、オレンジやアーモンドの要素が混ざっています。口に含むとブラッドオレンジやジンジャーの風味も感じられます。極めて上品でしなやか、長い余韻が感じられます。自家畑の葡萄から採取された穂木によるクローンで、仕立てはギョー、栽植密度は4,500本/haです。フラッパーはやや晩熟のため、収穫は10月初旬に行います。葡萄の熟度や葡萄の個性に合わせて何回にも分けて、手摘みで収穫を行います。15~18kgのバスケットに入れ、保冷庫に一晩置きます。葡萄の温度が6~8度下がったら除梗し、選別を行います。柔らかく破碎した葡萄を700Lの小型のアンフォラに入れて発酵させます。発酵中、複数回のルモンタージュを行います。発酵が終わりに近づいたら果帽が液体に浸るまでアンフォラの蓋を下げます。ワインはそのまま果皮と共に翌年の秋までアンフォラに入れておきます。その後、ラッキングを行い、異なるアンフォラのワインをブレンドし、ステンレスタンクに移し6ヶ月熟成させます。



★「ジェームス サックリング.com」92点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.デッレ シチリアーネ  
葡萄品種：フラッパー100%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-120/JAN：4935919941204/容量：750ml

¥12,100(本体価格¥11,000)

シチリアで初めて認定された DOCG からのワイン  
アンフォラ、バリック、大樽を使用して造る個性的なキュヴェ

## ラ セレツィオーネ サブーチ

チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコ 2022 **[NEW!]**

La Selezione Sabuci Cerasuolo di Vittoria Classico

「サブーチ」は1930年以来、コルテーゼのワイナリーがある場所の名前にちなんでいます。この場所はチェラスオーロ ディ ヴィットーリアの生産に特に適しているため、この名前をつけました。年間生産量は約7,000本です。コルテーゼのワイナリーがあるヴィットーリア周辺は古代ギリシャの文化の影響を深く受けています。古代ギリシャの都市だったカマリナがすぐ近くにあり、コルテーゼでは、古代ギリシャの文化に触発され、チェラスオーロ ディ ヴィットーリア クラッシコを造っています。ガーネットを帯びた輝きのあるルビーレッド、様々な種類のチェリーやザクロなどの豊かな果実味が全面的ですが、それに加えてカカオやなめし皮、カラメルも感じられます。口当たりはとてエレガントで複雑さもあります。素晴らしい集約があり、しっかりとしたタンニンが感じられます。葡萄は9月末から10月初旬にかけて手摘みで丁寧に収穫します。収穫した葡萄は小さなバスケットに入れ、保冷庫で温度を10度まで下げます。ネーロ ダーヴォラとフラッパーは別々に醸造します。ネーロ ダーヴォラは解放式のバリック(225L)で発酵させます。発酵中、人の手でやさしく果房を突き崩します。一方、フラッパーは700Lのアンフォラで発酵させます。アンフォラは多孔性のため、発酵期間中に理想的な空気交換が行われます。また同時に、ワインは果皮と共に12ヶ月間浸漬させておきます。その後、ブレンドを行いバリックと様々なサイズの大樽で6ヶ月熟成させます。さらにボトリングの後、3ヶ月瓶熟させてからリリースします。

★「ジャンシス ロビンソン.com」17点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ、フラッパー

熟成：バリックと大樽で6ヶ月 有機認証：ユーロリーフ

品番：IA-119/JAN：4935919941198/容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)





## 品質を追求して造り上げたネーロ ダーヴォラ バリックで発酵・熟成を行う高級感のあるスタイルです

ラ セレツィオーネ セーニャ ネーロ ダーヴォラ 2022 **【NEW!】**

La Selezione Senia Nero d'Avola

ネーロ ダーヴォラ DOC としては決して安くはありませんが、試飲して素晴らしい品質だったため、取り扱いを始めることにしました。生産量は極めて少ないワインで、毎年約 8,000 本しか生産されません。非常に濃いルビーレッド、プラムやブラックベリーの高いアロマにリコリスの要素が混ざっています。しっかりとフルボディですが爽やかな酸が全体を支えています。豊かですが非常にやわらかなタンニン、長い余韻が感じられます。葡萄の樹齢は 15~30 年です。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度に冷却します。発酵は解放式のバリック (225L) に約 150L ずつの少量で発酵を行います。樽発酵の場合、温度をコントロールすることが出来ませんが、18~24 度以上にはなりません。少ない量で仕込むことで自然に温度が調整されるためです。発酵はおよそ 10~12 日間続きます。開いている樽の上から人の手で果皮を突き崩します。果皮からのタンニンを出来る限り優しく抽出するためにこの作業を行います。発酵期間中、機械は一切使用していません。つまりワインは出来る限り優しく扱われます。アルコール発酵後、約 20 日間果皮浸漬を行います。発酵と醸しは全体で 30~35 日間です。果皮との醸しが終わったら、バリックでマロラクティック発酵、その後同じバリックで 12 ヶ月熟成させます。その後さらに 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。



★「ジャンシス [ロビンソン.com](http://ロビンソン.com)」17 点

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

葡萄品種：ネーロ ダーヴォラ 100%

熟成：バリックで 12 ヶ月 有機認証：ユーロリーフ



品番：IA-118/JAN：4935919941181/容量：750ml

**¥4,950**(本体価格¥4,500)



## 「James Suckling.com」で 92 点を獲得！ シチリアの典型的な葡萄品種をブレンドした白ワイン

ラ セレツィオーネ ヴァネッダ ビアッコ 2022

**新入荷 /**

La Selezione Vanedda Bianco

カタラットとグリッコをブレンドして造る白ワインで、年間生産量は僅か 10,000 本しかありません。輝きのある濃いイエロー、濃い色合いはスキンコンタクトと大樽での熟成によるものです。豊かなブーケにはトロピカルフルーツやココナッツを思わせる要素、さらに奥から優しいスパイスのニュアンスが感じられます。口に含むとリッチなテクスチャがあり、バランスのよい酸が全体を支えています。素晴らしい骨格、余韻があります。収穫は葡萄が潰れないように小さなバスケットを使い、注意深く選別しながら手摘みで行います。葡萄はバスケットごと保冷庫に入れ 10 度で 24 時間冷却します。その後、除梗し最低でも 2 日間果皮浸漬を行います。その後、果皮を取り除き、果汁を 30hL のオークの大樽に移し、発酵を最後まで終わらせません。発酵後、澱と共に最低でも 7 ヶ月熟成させます。ボトリング後、最低 6 ヶ月瓶熟させてからリリースします。



グリッコ

★「ジェームス [サックリング.com](http://サックリング.com)」92 点

【白・辛口】 <Alc. 13.5%>

国/地域等：イタリア/シチリア/I.G.P.テッレ シチリアーネ

葡萄品種：カタラット、グリッコ 熟成：樽で 7 ヶ月

有機認証：ユーロリーフ



品番：IA-117/JAN：4935919941174/容量：750ml

**¥4,400**(本体価格¥4,000)





イタリア / ラツィオ / フラスカーティ

# カサーレ マルケーゼ



カサーレ マルケーゼは DOCG フラスカーティ スペリオレのエリアの中心に位置しています。ワイナリーは、古代ローマのラビカナ街道にある、古代ローマ時代に造られた遺跡（地下貯水槽）の上に建てられています。その歴史は古く、中世の時代、1301 年ボニファティウス 8 世の勅書にこの場所がアニバルディ家の領地の一部であるという記録が残されています。またルネサンス時代には、著名な音楽家であったエミリオ デ カヴァリエーリ侯爵（Marchese Emilio de' Cavalieri : 1550-1602）の邸宅でした。「カサーレ マルケーゼ（侯爵の農園）」というワイナリー名はこの史実にちなんでいます。1800 年代に現在のオーナーの一族であるカルレッティ家の所有となりました。現在は 7 代目に当たる兄のアレッサンドロ（左）と末の弟のフェルディナンド（右）がワイン造りを引き継いでいます。アレッサンドロは経営を、フェルディナンドは栽培を担当しています。

カルレッティ家が所有した後も様々な公的文書に記録が残されていますが、その中のひとつに 1860 年の教皇庁の文書も含まれています。またアメリカの作家、クララ ウェルズの 1978 年の著作「The Alban Hills」の中で「緑に囲まれたマルケーゼと呼ばれる端正な農家」という記述があります。現在の建物は 18 世紀（1713 年）に出来たもので、現在も一部はカルレッティ家の住居となっています。建物の一部を改築し、ワイン生産のために最新式のセラーを造りました。醸造、ボトリング、梱包まですべて自社のセラーで行っています。畑面積は 50ha、葡萄畑が 38ha、残りは樹齢の古いオリーブ畑となっており、ワイナリーは葡萄畑に囲まれています。この環境により、収穫したブドウをすぐにワイナリーに運び込むことができます。畑には除草剤、殺虫剤は使用していません。葡萄の仕立ては大部分がコルドンです。栽植密度は 1 ヘクタール当たり 4,000~5,000 本です。短梢剪定のコルドンでは、1 本当たりの房の数は少なくなりますが、全体的により良い品質の葡萄が得られると考えています。収量は 1 本当たり 1.5~2kg です。収穫は 9 月の第一週から 10 月中旬に行います。葡萄品種、熟度に合わせて最適なタイミングで収穫が出来るよう 100%手摘みで行っています。





収穫した葡萄は空気圧プレスで優しく压榨します。こうすることで葡萄のアロマを失わないようにしています。白ワインは酸とフレッシュさを保つためマロラクティック発酵は行わず、樽も使用しません。セラーはいくつかの階に分かれており、上階は赤ワインの醸造、1階は白ワインの醸造に使用しています。また、18世紀に造られた美しい樽セラーは、現在も赤ワインの樽熟成に使用しています。

「葡萄もそうですが、ワインは生き物なので日々変わっていきます。私たちが最も重要だと考えているのは、セラーでのコントロールです。醸造中や保管中、熟成中に毎日テイस्टングしてワインの状態を確認しています。栽培は完全なオーガニックではありませんが、極力除草剤は使用しません。また、病気が発生したときにはもちろん対策はするものの、ケアをしすぎないようにしています。なぜならその影響で葡萄そのものが変わってしまうと考えているからです」。



### フラスカーティについて

イタリアの首都ローマを擁するラツィオ州を代表する白ワイン、「フラスカーティ」はローマの南東部に位置する小さな町の名前に由来しています。フラスカーティがあるアルバーニ丘陵地帯はカステッリ ロマーニと呼ばれ、貴族や高位聖職者の別荘が並んでいた場所として栄えていました。現在でも、歴史ある別荘の数々が保存されています。また、フラスカーティの中心地から5kmほど南東に離れた古代都市トスクルムが1191年に破壊された際、その住人たちが移住したのがフラスカーティの町でした。これらの地域は、火山性土壌によるミネラル豊富な白ワインを生産するのに適しており、古代より素晴らしいワインの銘醸地として知られています。しかし、それがゆえに一時期は没落し、大量生産、低品質のワインがはびこるようになってしまいました。20世紀末頃になり、かつての名声を取り戻すべく品質向上に注力する生産者が現れ始めました。そして2011年にこれらの努力が認められ、フラスカーティ スペリオーレがDOCGに昇格しています。

## 「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025」

### 最高評価



# トレ ビッキエーリ 3 グラス 獲得!

2012年版での「クレメンス ラツィオ ビアンコ」以来、13年ぶりにトレ ビッキエーリを獲得  
さらに、ラツィオのベストワイン10にも選出されました!

### フラスカーティ スペリオーレ 2023 [NEW!]

Frascati Superiore

カサーレ マルケーゼの看板となるエントリークラスのワインで、生産本数は12万本です。魚料理、肉料理、カルボナーラやアマトリチャーナなど、様々な料理と併せられます。また、ガンベロロッソで「ポモドーロ」の最高のペアワインとして取り上げられました。トロピカルフルーツに加え、かすかにハーブや花のニュアンスが混ざるアロマが広がります。しっかりとしたボディ、やわらかくエレガントな余韻が感じられます。土壌は火山性、仕立てはコルドン、樹齢は25~30年です。栽植密度は4,000本/haです。収穫は100%手摘みで行います。葡萄が傷つかないように15kg入りのケースを使います。収穫した葡萄は空気圧プレスでやさしく压榨します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約1週間発酵を行います。熟成もステンレスタンクで行います。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2025」3グラス

★「ベレベーネ 2025」95点&クアリタ/プレツォ

★「ルカ マローニ 2025」94点

【白・辛口】<Alc. 13.5%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/D.O.C.G.

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ、トレッビアーノ トスカーノ、

ボンビーノ、ベッローネ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-127/JAN：4935919941273/容量：750ml

**¥3,300**(本体価格¥3,000)





樹齢 40 年以上の葡萄を使用し、年間 5,000 本のみ生産する  
フラスカーティ スペリオールの最上級キュヴェ

クアットロ マルケーゼ フラスカーティ スペリオール 2022 **[NEW!]**  
Quattro Marchese Frascati Superiore

カサーレ マルケーゼが造る、フラスカーティ スペリオールの最上級品です。年間生産量はわずか 5,000 本しかありません。スタンダードクラスとの大きな違いは樹齢で、このワインには 40 年以上の葡萄を使用しています。「私たちの白ワインはすべて、マロラクティック発酵は一切行わず、木樽熟成も行いません。そのため、このように同じ葡萄品種からであっても、全く異なるスタイルのワインができるのが良く分かると思います」と生産者は話していました。トロピカルフルーツに加え、かすかにハーブや花のニュアンスが混ざるアロマが広がります。しっかりとしたボディ、やわらかくエレガントな余韻が感じられます。土壌は火山性、葡萄の仕立てはコルドンです。栽植密度は 4,000 本/ha です。収穫は 100% 手摘みで行います。葡萄が傷つかないよう 15kg 入りのケースを使います。収穫した葡萄は空気圧プレスでやさしく圧搾します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約 1 週間発酵を行います。熟成もステンレスタンクで行います。

★「ルカ マローニ 2024」94 点

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/D.O.C.G.

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ、トレッビアーノ トスカーノ、  
ボンビーノ、ベッローネ 熟成：ステンレスタンク

品番：IA-128/JAN：4935919941280/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



2 bicchieri 赤2グラス

「赤 2 グラス」はトレ ビッキエーリの最終選考まで到達したワインに与えられます。

「GAMBERO ROSSO VINI D'ITALIA 2025」

マルヴァジア デル ラツィオが持つアーモンドのような風味とミネラルを表現  
骨格を与えるためにシャルドネをブレンドしています  
フラスカーティ スペリオールとは異なる特徴を持った白ワインです

クレメンス ラツィオ ビアンコ 2022 **[NEW!]**  
Clemens Lazio Bianco

マルヴァジア デル ラツィオとシャルドネのブレンドによる上級キュヴェです。フラスカーティ スペリオール DOCG、フラスカーティ DOC とともに、マルヴァジア デル ラツィオとマルヴァジア ビアンカ ディ カンディアのどちらかまたは合計で 70%以上使用しなければならないため、このキュヴェは IGT としてリリースされています。「クレメンス」はカルレッティー族の一人でローマ カトリック教会の枢機卿だったクレメンテ ミカラに捧げるワインです。年間生産量は 5,000 本です。パイナップルやメロンを思わせる豊かでエキゾチックなアロマは、非常にクリーンで集約があり、エレガントです。口に含むと最初に柑橘系の果実が感じられ、その後からトロピカルフルーツの要素が出てきます。非常にバランスのとれた味わいで、暖かみを感じるしっかりとしたボディが全体を支えています。土壌は火山性、葡萄の仕立てはコルドン、栽植密度は 4,000 本/ha です。葡萄が傷つかないよう 15kg のケースを使用して手摘みします。空気圧プレスで柔らかく圧搾します。澱引きした後、温度管理したステンレスタンクで約 1 週間発酵させます。綺麗な澱とステンレスタンクで 4 ヶ月熟成させます。翌年の 5 月にボトリングを行い、数か月の瓶熟を経て 11 月にリリースします。

★「ガンベロ ロッソ ヴィーニ ディタリア 2025」赤 2 グラス

★「ルカ マローニ 2025」96 点

【白・辛口】 <Alc. 14.0%> 国/地域等：イタリア/ラツィオ/I.G.T.

葡萄品種：マルヴァジア デル ラツィオ 50%、シャルドネ 50%

熟成：ステンレスタンク

品番：IA-129/JAN：4935919941297/容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



# 新入荷



ROBERTO SAROTTO



50%を大樽で熟成させた  
アルネイスの  
上級キュヴェ

# SREJ

## LANGHE ARNEIS



ロベルト サロット

「スレイ」とはピエモンテの方言で「オークの森」を指し、実際にワイナリー近くの丘にその森があったことに由来しています。マンゴ村にある畑は南、南西向き、標高 260~460mに位置しています。土壌は石灰質です。収穫は9月下旬に行います。収穫後、压榨した果汁を温度管理したステンレスタンクに入れ7~10日発酵させます。途中で全体の50%を3,700Lの大樽に移し、4ヶ月熟成させます。パイナップルやマンゴ、パパイヤを思わせるトロピカルフルーツの熟した豊かなアロマが広がります。フレーバーにもアロマに感じた華やかな要素が広がり、クリーミーな口当たりです。非常に長い余韻が感じられます。

### ランゲ アルネイス スレイ 2023

【白・辛口】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.

生産者：ロベルト サロット 葡萄品種：アルネイス 100%

熟成：ステンレスタンクと大樽（各 50%）で4ヶ月

品番：IA-101 / JAN: 4935919941013 / 容量：750ml **¥3,630**(本体価格¥3,300)





CANTINA  
Terre del Barolo

# 日本限定ワイン

バローロを産する十一の村全てに葡萄畑を所有するテッレデルバローロの醸造責任者ダニエーレ ポンツォが日本市場のためにブレンド

醸造責任者ダニエーレ ポンツォ

## ランゲ ロッソ 2018

### Langhe Rosso

醸造責任者のダニエーレは来日した際、日本の食文化に触れ、日本のお客様のための特別なワインを造りたいと考えました。2017VTでは、ピノ ネーロとネッピオーロをブレンドしてランゲ ロッソを造りましたが、今回の2018VTはドルチェット、バルベーラ、ネッピオーロをブレンドして造り上げました。バローロを産出できる11の村すべての畑の葡萄を使用しています。ダニエーレは、「ネッピオーロのスマイルとスパイス、バルベーラの果実味とフレッシュさ、ドルチェットの若々しさが表現されています」とコメントしています。

土壌は粘土石灰質、剪定はギョーです。収穫は9月から10月にかけてすべて手摘みで行います。収穫した葡萄は除梗、破碎します。アルコール発酵は28~30度に温度コントロールしながらステンレスタンクで6日から8日間行います。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンクで熟成させます。

【赤・フルボディ】 国/地域等：イタリア/ピエモンテ/D.O.C.ランゲ

生産者：テッレ デル バローロ

葡萄品種：ドルチェット40%、バルベーラ40%、ネッピオーロ20%

品番：I-990/JAN：4935919059909/容量：750ml **¥2,750**(本体価格¥2,500)



# BOURGUEIL 2005

ブルグイユの絶対的な基準と評される生産者、シュヴァルリーの最上級品

## トップ クラスのカベルネ フランが持つ エレガンスを体現するブルグイユ

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーでは、所有する畑をテロワールによって分け、それぞれの個性を引き出したワイン造りを行なっています。このワインは、その中でも最上の区画である「シュヴァルリー」で育つ、樹齢約70年の古木のカベルネ フランを100%使用した最高峰のブルグイユで、貴重なバックヴィンテージです。



### ブルグイユ シュヴァルリー 2005

【限定 68 本】

#### Bourgueil Chevalerie

斜面の中腹に位置する「シュヴァルリー」の区画で育つ古樹（樹齢70年）から造られます。「シュヴァルリー」の区画からは常にシルクのようななめらかなタンニンを持ち、繊細で落ち着いたスタイルのワインを生みます。この土壌の持つ最大限の力をフィネスで表現しています。いつまでもエレガンスを保ち続ける長期熟成型のワインになります。畑の向きは南および南西、土壌は粘土と砂で構成されています。収穫は手摘みで行い、葡萄がつぶれないよう小さなケースに入れてセラーに運びます。選別は2回、最初は房の状態を選別します。100%除梗した後、2回目は粒を選り分けます。葡萄に負担を与えないよう重力を利用して発酵タンクに移し、葡萄の果皮についている天然酵母で発酵させます。発酵はステンレスタンクかコンクリートタンクを使い、25度にコントロールしながら28日間行います。熟成はオーク樽で8ヶ月行います。

★「ヴィノス2010.5」91点

【赤・フルボディ】 <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/ロワール/A.O.C. ブルグイユ

生産者：ドメヌ ド ラ シュヴァルリー

葡萄品種：カベルネ フラン 100% 熟成：オーク樽で、8ヶ月

品番：FC-716/JAN：4935919317160/容量：750ml

¥10,450(本体価格¥9,500)

### DOMAINE DE LA CHEVALERIE

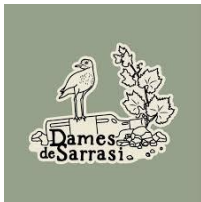
ドメヌ ド ラ シュヴァルリー

ドメヌ ド ラ シュヴァルリーは、1640年からこの地でワイン造りを営む家族経営の生産者です。生産しているワインはブルグイユのみで、33haの自社畑はすべてビオディナミで管理され、それぞれの区画の個性を引き出したキュヴェを手掛けています。フランスの評価誌『メイユール ヴァンド フランス』で「ブルグイユの絶対的な基準」として掲載されており、2星の評価を獲得しています。



「カスロ家のステファニー、エマニュエル、ローリーは、この歴史あるブルグイユのドメヌの14代目として3人が一丸となって運営している。カベルネ フランは砂、粘土、石灰岩の土壌に植えられ、斜面の低・中・上部の異なるテロワールの特徴を表現し、真の柔らかさを持つように造られる。(中略) これらの絶対的なブルグイユは、カベルネ フランの持つ繊細かつ冷厳な個性を見事な柔らかさで包んでいる」 —『メイユール ヴァンド フランス 2021』





優良年にのみ生産するという哲学が込められたワイン  
“レ トロワ シェーヌ”の赤が新入荷！



“les 3 chênes”

～3本のオークの木～

「斜面の上の、耕作されていない土地の細長い部分に、村の中心部へと続く公共道路に沿って3本の大きなオークの木が並んでいます。非常に石灰が多い土壌と露出した岩石は資源をほとんど放出しないため、幹は非常に節くれだった状態になります。私たちの先祖は、近隣の葡萄園や畑から何トンもの石をこれらの木の根元に積み上げました。これは日陰に座る良い機会だったに違いありません。そこは子供たちの遊び場であり、視覚的なランドマークでもありました（当時はGPSが存在しません）。当時は、そこが集会所でした」

※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は2025年3月時点のものです。

# DAMES DE SARRASI

ダーム ド サッサシ

フランス/南西地方/ガイヤック

ガイヤックのスエル村にある家族経営の生産者です。2024年夏にブルーノが引退し、マリーが牽引しています。まだ広く知られていない産地にも素晴らしい生産者がいるのだと実感させてくれます。ぜひ彼らのワインをお楽しみください。

2024年5月の現地訪問のレポート記事を弊社ホームページで公開中です。下記QRコードよりご覧ください。

「フランス南西地方、ガイヤックで見つけたダイヤの原石!? 完熟しながらフレッシュな味わいが楽しめる"ダーム ド サッサシ"のワイン」



マリー モントル (左) とブルーノ (右)

優良年にのみ生産するため、2021VTは生産しませんでした  
ブローコルの持つ緊張感とシラーの個性が表現されています

## レ トロワ シェーヌ ガイヤック ルージュ 2022 \ 新入荷 / Les Trois Chênes Gaillac Rouge

このワインは良いヴィンテージにしか生産していません。畑はヴェール渓谷側のスエル、ドナザックに位置し、標高280~300m、粘土石灰質土壌、樹齢は20年~40年です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを使用します。葡萄は除梗します。発酵は野生酵母、ステンレスタンクと樽を使用し1~2ヶ月行います。熟成は500Lと600Lの樽(新樽比率20%)で12ヶ月行った後、さらにステンレスタンクで9ヶ月寝かせ、瓶詰めします。豊かな果実味にスパイスの要素が感じられます。最後まで緊張感のある長い余韻があります。レスプリ ド テロワールよりしっかりとしたタンニンがあり、長期熟成の可能性を持ったワインです。

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

葡萄品種: ブローコル、シラー

熟成: 樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで9ヶ月 有機認証: ユーロリーフ

品番: FD-393/JAN: 4935919963930/容量: 750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)



限定  
360本

石灰岩が多い土壌の個性を活かして造る樽熟成のキュヴェ  
この土地ならではの品種をブレンドし、優良年にのみ生産します

## レ トロワ シェーヌ ガイヤック ブラン 2022 Les Trois Chênes Gaillac Blanc

ワイナリーに続く道沿いに大きなオークの木が3本植えられており、昔の人々の憩いの場となっていたことから、3本の木を指す「レ トロワ シェーヌ」と名付けられました。スエル、フローセイユ、アマランの畑の葡萄で造られます。畑の標高は280~300m、樹齢は15~40年です。土壌は石灰岩で非常に石が多いのが特徴です。収穫は畑で選別しながら手摘みで行い、セラーに運んでからさらに選別し最も良い葡萄のみを残します。野生酵母を使い、ステンレスタンクと樽(350Lと500L、新樽比率30%)で2~3ヶ月発酵させます。熟成は樽で約12ヶ月行います。パイナップルを思わせるエキゾチックな果実のアロマがあり、口に含むと豊かなフレーバーが広がります。

【白・辛口】 <Alc. 15.0%> 国/地域等: フランス/南西地方/A.O.C.ガイヤック

葡萄品種: ソーヴィニヨン、ロワン ド ルイユ、ミュスカデル

熟成: 樽で約12ヶ月 有機認証: ユーロリーフ

品番: FD-289/JAN: 4935919962896/容量: 750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)





リアルワインガイド 88号 / 2025 冬

# 旨安大賞

受賞ワインが再入荷いたしました！



Ecosistema Chardonnay Vino Biologico  
Paololeo



エコシステマ・シャルドネ・  
ビオロジコ '23

／パオロレオ

<プーリア>

1,760円 ワインマルシェまるやま  
輸入元 / 稲葉

今飲んで 89+

ポテンシャル 90

飲み頃予想 今~2045

ワイン名に「ビオ」と入っているとちょっと懐疑的な気持ちになることもあるが、このワインは大いにオススメです！シャルドネだけど、てっきりソーヴィニヨン・ブランかと思うほどの爽やかな石けん香。その香りにも液体にもミネラルによるツヤ感がある。爽やかだけど複雑で充実した味わいが、とろんとした液体に乗りながらすみずみまで広がっていく。これは美味しいです。クリアでピュア、そして自然体。ブドウ力の強さもヒシッと感じます。

斉藤真理 (24年10月試飲)

## エコシステマ シャルドネ ビオロジコ 2023

Ecosistema Chardonnay Biologico

サレントの南部に位置するプリンディシのサン ドーナチの畑で有機栽培されたシャルドネによるオーガニックワインです。グリーンを帯びた輝きのある淡い麦わら色、フレッシュで、熟した桃や洋梨の甘くフルーティなアロマに柑橘系の要素が混ざります。口当たりは繊細、心地よい酸があり、非常に調和のとれた味わいです。葡萄樹は垣根仕立て、剪定はギョー、栽植密度は4,500本/haです。8月下旬に収穫します。除梗し、やわらかくプレスします。15度の低温に温度コントロールされたステンレスタンクで10日間発酵させます。ステンレスタンクで4ヶ月熟成後、ボトルで1ヶ月寝かせます。

【白・辛口】 <Alc.12.5%> 国/地域等：イタリア/I.G.P.プーリア

生産者：カンティーネ パオロレオ 葡萄品種：シャルドネ 100%

熟成：ステンレスタンクで4ヶ月

有機品証：ユーロリーフ、ICEA

品番：I-950 / JAN：4935919059503 / 容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)



リアルワインガイド 88号 / 2025 冬

# 旨安賞 Real Wine Guide 受賞ワイン



## コトール デュ ポン デュ ガール キュヴェ デ ガレ 2022 Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets

組合の5人の生産者の葡萄をブレンドしています。85hL/haの認可ですが、60hL/haまで収穫量を抑えています。収穫した葡萄は10~15日間、22~24度に温度管理しながらマセラシオンします。通常は6ヶ月タンク熟成させています。ブラックチェリーのようなフルーティな果実味があり、しっかりとした飲みごたえのある味わいです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：フランス/コート デュ ローヌ/I.G.P.  
生産者：エステザルグ葡萄栽培者組合 葡萄品種：グルナツシュ、その他  
熟成：タンクで6ヶ月熟成

品番：FB-291 / JAN：4935919212915 / 容量：750ml **¥1,650**(本体価格¥1,500)



IGP Coteaux du Pont du Gard Cuvée des Galets  
SCA les Vignerons d'Estezargues

今飲んで 89

ポテンシャル 89

飲み頃予想 今~2043



IGP コトール・デュ・ボン・デュ・  
ガール・キュヴェ・デ・ガレ '22  
/ エステザルグ葡萄栽培組合

<ローヌ>

1,340円 高間酒店  
輸入元/稲葉

「どんだけ好きなんだ!」と自分でもイヤになるほど、ブラインド試飲でエステザルグには無条件で高得点をつけてしまう。今回もまんまと思うツボです。ややくぐもりのある黒赤果実と大地、枯れ葉、キノコの複雑な香り。味わいはすでにしっとり馴染んでいて、ミネラルによる洗練性もチャリ。果実の甘みとうま味の相性もばっちり、ネガティヴさは皆無。多くの方に飲んで欲しい、花丸オススメのナチュラルワインです。ややエレガント  
斎藤真理(24年10月試飲)



## ガバルダ ウノ 2021 Gabarda 1

ガルナツチャ主体で、シラーを少しブレンドしています。葡萄は気温の低い夜の間に収穫します。発酵前に、8度に保ちながら、5日間コールド マセラシオンを行った後、それぞれのアロマの特徴を損なわないように、品種ごとに分けステンレスタンクで発酵させます。濃いチェリーレッド、やわらかいミルクシーな香りと花の香り。口に含むと濃厚な果実味が感じられます。ガルナツチャの持つしっかりとした骨格とシラーのシルクのような滑らかさを併せ持つ、たいへんバランスのよいワインです。

【赤・ミディアムボディ】 <Alc.13.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.カリニエナ  
生産者：ボデガス ガバルダ 葡萄品種：ガルナツチャ、シラー  
熟成：ステンレスタンク

品番：S-181 / JAN：4935919071819 / 容量：750ml **¥1,430**(本体価格¥1,300)



Gabarda 1  
Bodegas Gabarda

今飲んで 88+

ポテンシャル 89

飲み頃予想 今~2040



ガバルダ・ウノ '21  
/ ボデガス・ガバルダ  
<スペイン>

1,380円 ヴァンファン ツカモト  
輸入元/稲葉

適度に深みのあるルビー色。赤い果実と甘いスパイスの、華やかすぎず適度に深みのある香り。適度にこなれたタンニン、主張し過ぎない適度な酸、適度にボリュームのある果実味。いやもう、どれをとっても全てが「適度」で、絶妙にバランスの取れたワイン。かといって優等生的な退屈さはなく、エチケットのフリーダムな印象どおり、チャーミングで生き生きとした液体のうま味もしっかりと楽しめる。これでこの金額? 箱買いだなあ。普通  
蜂須賀紀子(24年11月試飲)



# リアルワインガイド 88号 2025冬 旨安賞 Real Wine Guide 受賞ワイン



## モスカート ジャッロ 2023

Moscato Giallo

モスカート ジャッロは名前のおり果皮は濃い黄色をしており、北イタリアのトレンティーノ アルト アディジェで広く栽培されています。数十年前にイタリアからチリに持ち込まれ、今ではスパークリングワイン用として人気があります。バラの花を思わせるアロマティックでフレッシュな香り、アブリコットのような豊かな果実味が感じられます。余韻には、かすかな甘さを感じつつ、程よい酸と調和しています。畑は、ワイナリーのすぐ近く、標高約600mの場所にあります。葡萄の平均樹齢は8~10年です。収穫はすべて手摘みで行い、15kgのケースでセラーに運ばれます。ブヌマティックプレスで圧搾した後、数時間だけスキンコンタクトしてアロマを抽出します。その後ステンレスタンクで14.5~16度の低温に温度コントロールしながら発酵させます。綺麗な澱と共にステンレスタンクで熟成させた後、瓶詰めします。

【白・辛口】 <Alc.13.0%> <スクリューキャップ> 国/地域等：チリ/D.O.エルキヴァレー  
生産者：ピーニャ ファレルニア 葡萄品種：モルカート ジャッロ 100%  
熟成：ステンレスタンク

品番：W-086/JAN：4935919080866/容量：750ml

¥1,540(本体価格¥1,400)



Moscato Giallo  
Vina Falernia



モスカート・ジャッロ '23  
/ピーニャ・ファレルニア  
<チリ>

1,408円 梶原酒店  
輸入元/稲葉

今飲んで 89

ポテンシャル 89

飲み頃予想 今~2043

これは、外さないモスカート。新大陸のモスカートらしく少し香りにも強さがあり特徴的。甘みを感じるグラニュー糖や新鮮なメロンもあります。口に入れた時に「甘い」と思ってしまう濃度なのですが、意外にも後味は瑞々しさで終わる。アフターは長くないですが、鼻抜けのミントや途中でのピターなどは分かりやすく、飲んでいる間に味が変化するのを楽しめます。あまり気取らずにフルーツケーキ、タルトなどのフルーツが活き活きしているデザートなどと一緒に楽しめます。山本芳久(24年10月試飲)



## ラヤ 2023

※受賞は2022 ヴィンテージです

Laya

ラヤは女性の名前で、木の葉の絵柄をラベルにしました。短期間樽熟成させたエントリーレベルのワインで、樹齢の若い葡萄を使用し、30%モナストレルをブレンドして、丸さを出しています。深いチェリーレッド。熟した果実とフローラルなノートの混ざるエレガントで複雑なアロマ。口当たりはフレッシュで、タンニンはまだ若々しいのですが、とてもバランスがとれています。長くスムーズなフィニッシュです。畑は、標高700~1,000mに位置し、土壌は石灰質です。手摘みで収穫します。発酵前に低温でプレマセレーションを行なった後、ステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵は樽で行います。フレンチオークの新樽で4ヶ月熟成させます。ろ過も清澄もしません。

【赤・フルボディ】 <Alc.14.0%> 国/地域等：スペイン/D.O.アルマンサ

生産者：ボデガス アタラヤ 葡萄品種：ガルナッチャ ティントレラ 70%、モナストレル 30%

熟成：フレンチオーク樽で4ヶ月

品番：S-160/JAN：4935919071604/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)



Laya  
Alaiaya (Gil Family Estates)



ラヤ '22  
/アタラヤ(ヒル・ファミリー・エステーツ)  
<スペイン>

1,694円 鶴宮かのや酒店  
輸入元/稲葉

今飲んで 88+

ポテンシャル 89+

飲み頃予想 今~2048

アタラヤは、スペイン各地に十数ワイナリーを所有するヒル・ファミリー・エステーツの一員で、このグループはこれまで本特集にも幾度となく登場済み。だいたいどれも液体は黒くて濃いけれど飲むとスルスル〜というスタイルで、このラヤもまさにそのタイプ。それにしても液体の滑らかさには目を奪われる。どこにも引っ掛かりがないのにタンニンの存在は確かに感じられ、それに見合った豊かな果実味がたっぷり盛り込まれている。甘くて美味しい味がゆるゆる〜と広がっていきます。濃いけどスルスル 斎藤真理(24年10月試飲)

# ユルツィガー ヴェルツガルテンの最上区画「クランクライ」 完熟させても高い酸を保つ特別なテロワールが表現されています



『ヴィナム 2024』で 4/5 星の一流生産者として認められ、「全てのワインが最高の精密さと純粋さを備えている」と評されるカール エルベス。1985 年の輸入開始から、2025 年でちょうど 40 年という節目を迎えました。エントリークラスからコストパフォーマンスが高いワインを手掛けていますが、実は高級品にあたる高価格帯のワインも素晴らしい評価を獲得しています。ドイツでは、1971 年にワイン法が改定され、ほとんどの単一畑が大きな総合畑としてひとまとめに統合されてしまいました。クランクライはかつて非常に知名度の高い単一畑でしたが、この改定に伴いヴェルツガルテンに統合されてしまいました。**エルベス家の所有するクランクライの畑は、ドイツ全体でも珍しくフィロキセラ禍を生き延びた樹齢 100 年以上の自根のリースリングが植えられている区画**です。また形状も独特で、放射状に扇型をした窪地にあり、ヴェルツガルテンの全ての畑の中でも異なる微小な気候条件から、常に際立った品質が生まれます。

通常、葡萄の収穫が遅くなるほど酸が落ちてしまいますが、クランクライでは糖度も酸度も高い素晴らしい葡萄が出来るため、エルベス家ではこの区画の収穫は最後に行います。シュテファンいわく、「甘口には最高の場所」だそうです。2014 年、この畑での区画名表示がようやく認められたことにより、「クランクライ」の文字が復活することになりました。今回ご紹介するアウスレーゼは、約 8 年の熟成により、さらにその際立ったテロワールの個性を表現しており、とても貴重なバックヴィンテージといえます。

## ユルツィガー イン デア クランクライ リースリング アウスレーゼ 2017 【限定 120 本】

Ürziger in der Kranklei Riesling Auslese

【白・極甘口】<Alc.8.0%> 国/地域等：ドイツ/モーゼル  
葡萄品種：リースリング 100% 残糖：125.5 g/L 酸度：9.0 g/L  
品番：KA-867/JAN：4935919198677/容量：750ml

**¥6,600**(本体価格¥6,000)



カール エルベスの  
ユルツィガー ヴェルツガルテンや、  
クランクライの畑の映像を  
ご覧いただけます。





いつでも どこでも 開けたてのおいしさ

# 圧倒的 カジュアル Sweet CAN Sparkling

海やお花見など  
レジャーのお供に  
一日の終わりの  
ちょい飲みタイムに

飲みきりサイズ  
250ml 缶



*Miss Giulia Sparkling*

ミス ジュリア スパークリング

赤・甘口〈左〉 白・甘口〈右〉

各¥715(本体価格¥650)

FANTINI



# 圧倒的なカジュアルさが魅力の スパークリング缶ワイン！



Aromatic  
&  
Sweet

## ミス ジュリア モスカート スウィート スパークリング *Miss Giulia Moscato Sweet Sparkling*

輝きのあるイエロー、トロピカルフルーツや白い花のフレッシュで華やかなアロマに加え、生き生きとしたライムを思わせる柑橘系のフレーバーが広がります。口当たりは非常にフレッシュでバランスが良く、心地よい泡立ちが感じられます。

【白・甘口】 <Alc. 10.0%> <缶>  
国/生産地域：イタリア  
葡萄品種：モスカート  
品番：I-963 / JAN：4935919059633 / 容量：250ml  
¥715 (本体価格¥650)



Sweet  
&  
Spicy

## ミス ジュリア レッド スウィート スパークリング *Miss Giulia Red Sweet Sparkling*

紫を帯びた輝きのある赤色、カシスやブルーベリーなど紫の果実、スミレの花、甘いスパイスの豊かなアロマが広がります。フレッシュでとても心地よい口当たり、甘くスムーズで、きめ細かな泡が心地よく感じられます。

【赤・甘口】 <Alc. 7.5%> <缶>  
国/生産地域：イタリア  
葡萄品種：モスカート  
品番：I-964 / JAN：4935919059640 / 容量：250ml  
¥715 (本体価格¥650)

※上記 2 アイテムは混載不可、ケース単位 (24 本) での出荷とさせていただきます。

味わいに自信  
さすがファンティーニ！  
間違いない美味しさ



程よいサイズ感！  
※1 本でグラス 2 杯分(目安)

割れる心配がなく  
どこへでも気軽に持っていける！  
行楽シーズンのお供に最適！