

SPARKLING WINE

スパークリングワイン特集

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



DOMAINE CLAUDE GHEERAERT

— ドメーヌ クロード ゲラエール —

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

ピノ ノワールとシャルドネをブレンドして造る
伝統的なクレマン

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション
ブリュット NV
Crémant de Bourgogne Tradition Brut

クロード ゲラエールを知るのに相応しいキュヴェです。美しくきめ細かな
泡立ちがあり、力強さとエレガントさのバランスが素晴らしく、口に含むと
ハチミツやプリオッシュのような香ばしさが感じられます。厳しく選別しな
がら手摘みで収穫します。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、
ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18
~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Aic. 12.0%>
国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ
葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ 熟成：瓶詰後 18~24ヶ月
品番：FC-808 JAN：4935919318082 容量：750ml



¥3,850(本体価格¥3,500)

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています

クレマン ド ブルゴーニュ トラディション
グランド レゼルヴ NV
Crémant de Bourgogne Tradition Grande Réserve

伝統的なブレンドで造る上級キュヴェで、さらに熟成期間を長くしています。金色を帯びた淡いイエロー。複雑で豊かな
アロマが広がります。洗練されてエレガント、かすかにクリーミーなニュアンスがあり、フルーツやヘーゼルナッツ、
焼いたアーモンドを思わせる複雑で力強いフレーバーが広がります。プリオッシュやハチミツのノートが漂う長くフ
レッシュな余韻が感じられます。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで
行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、最低でも36ヶ月熟成させ
ます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

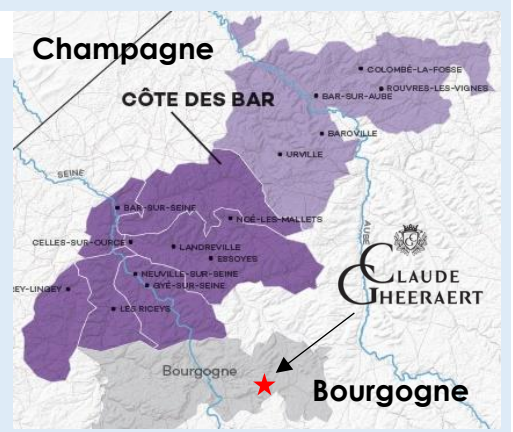
【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Aic. 12.0%>
国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ
葡萄品種：ピノ ノワール、シャルドネ 熟成：瓶詰後、最低でも36ヶ月
品番：FC-812 JAN：4935919318129 容量：750ml

¥4,950(本体価格¥4,500)



クレマン ド ブルゴーニュの王国“シャティヨネ”

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



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

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

シャルドネ 100%で造るブランド ブランです。輝きのある淡いイエロー、白い花の繊細なアロマが広がります。口に含むと桃や黄色い果実のフレーバーが感じられます。柑橘系の果実の要素が漂う長い余韻があります。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、18~24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：シャルドネ 100% 熟成：瓶詰後 18~24ヶ月

品番：FC-809 JAN：4935919318099 容量：750ml

¥4,400(本体価格¥4,000)



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

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

ピノ ノワール 100%で造ります。輝きのある黄金色、ドライフルーツを思わせるアロマがあります。重厚感のある口当たり、しっかりとしたボディ、力強さとふくよかさが魅力のクレマンです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、24ヶ月熟成させます。打栓後、3ヶ月置いてからリリースします。

【白・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後 24ヶ月

品番：FC-811 JAN：4935919318112 容量：750ml

¥3,850(本体価格¥3,500)

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

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

ピノ ノワール 100%で造る、どんなシチュエーションにも合わせられる汎用性の高いクレマンのロゼです。12~24時間の果皮浸漬を行なっています。しっかりと濃いロゼカラー、イチゴやチェリーなどの赤い果実の豊かなアロマが広がります。口当たりは丸みがあり、非常にフルーティです。葡萄の収穫は厳しく選別しながら手摘みで行います。ベースワインの発酵はタンクで行います。その後、ボトルに移し瓶内二次発酵を行います。デゴルジュマンを行うまでの間、9ヶ月以上熟成させます。

【ロゼ・スパークリング・辛口】 <瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>

フランス/A.O.C. クレマン ド ブルゴーニュ

葡萄品種：ピノ ノワール 100% 熟成：瓶詰後9ヶ月以上

品番：FC-813 JAN：4935919318136 容量：750ml

¥3,960(本体価格¥3,600)





DOMAINE BOEHLER

— ドメーヌ ブレル —

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

クレマン ダルザス ブラン エクストラ ブリュット 2021
Crémant d'Alsace Blanc Extra Brut

ピノ ブランはフレッシュさ、シャルドネはボディ、そしてオーセロワはしなやかさと丸みを与えてくれます。3種類の葡萄は同じ畑で栽培していますが、畝がそれぞれ別になっているため、厳密に言えば混植ではありません。手摘みで収穫した葡萄はすぐにセラーに運びます。約3時間かけてやわらかくプレスします。ベースワインの発酵は葡萄の果皮に付いている野生酵母を使い、ステンレスタンクで行います。収穫の翌年の春まで澱と共に寝かせます。その後、瓶に移し替えて瓶内で二次発酵させます。ボトルで12~18ヶ月熟成させています。ドザージュを控えめにすることで、きりりとした味わいの辛口に仕上げています。

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



【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 13.0%> 国/地域等：フランス/A.O.C. クレマン ダルザス
葡萄品種：ピノ ブラン、オーセロワ、シャルドネ 熟成：瓶詰後12~18ヶ月
品番：FC-472/JAN：4935919314725/容量：750ml

¥3,740 (本体価格¥3,400)



DOMAINE ROBERT ROTH

— ドメーヌ ロベール ロット —

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

クレマン ダルザス ブリュット デ グレ ブランド ブラン 2021
Crémant d'Alsace "Brut de Gres" Blanc de Blancs

クレマンに使用するピノ ブランは三疊紀のピンク色をした砂岩土壌のものを使用しています。ベースワインは、毎年単一のヴィンテージから造られます。葡萄の果皮についている野生酵母を用い、全体の3分の2をステンレスタンク、3分の1をフールド(樽)で発酵させています。熟成期間は22ヶ月です。ドサージュの量を少なくし、極めて辛口、ボディがあり生き生きとしたクレマンに仕上げられています。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

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



¥4,180 (本体価格¥3,800)



JEAN PERRIER ET FILS

— ドメーヌ ジャン ペリエ エ フィス —

土着品種に注力し、ジャケールの比率を多くして造る
ジャン ペリエのこだわりが詰まったクレマン

クレマン ド サヴォワ NV
Crémant de Savoie

クレマン ド サヴォワは土着品種のジャケールかアルテッスを60%以上、しかもジャケールは40%以上使用という規定がありますが、ジャン ペリエはジャケールを85%も使っています。手摘みで収穫、さらに人の手で厳しく選別し、注意深くゆっくりとプレスします。ベースとなるワインを発酵させた後、瓶内二次発酵を行い、18~24ヶ月熟成させます。豊かな果実味があり、しっかりとした個性が感じられます。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc.12.5%>

国/地域等：フランス/A.O.C.クレマン ド サヴォワ
葡萄品種：ジャケール85%、シャルドネ15% 熟成：瓶詰後18~24ヶ月

品番：FC-300/JAN：4935919313001/容量：750ml **¥3,520**(本体価格¥3,200)

DOMAINE ROSIER

— ドメーヌ ロジェ —

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



リムーの伝統品種モーザック主体 瓶内二次発酵の本格スパークリング



ブランケット ド リムー
メゾン ロジェ ブリュット 2022

Blanquette de Limoux Maison Rosier Brut

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

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

¥2,530(本体価格¥2,300)

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



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

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

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

¥2,640(本体価格¥2,400)

シャルドネを主体とした、シャンパーニュにも見劣りしないクレマン ド リムー



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

「ヴィルロング」は、リムーから車で 10 分程離れた畑のある村の名前で、ロジェが移住して最初にスパークリングワインを造った所です。8 月末~10 月半ばに収穫します。全房圧搾して、一晚低温で澱を沈めます。18 度に温度管理して、15 日間発酵させます。酵母と糖分を添加し瓶詰めして、瓶内二次発酵させます。14~16 度のセラーで 12 ヶ月熟成させます。エレガントでフレッシュな柑橘系の香り、リンゴ、レモンの皮やトロピカルフルーツの風味を持っています。しっかりと感じるトーストの香りは、フィニッシュまで続きます。親しみやすい風味の中にも、きりりとした味わいがあります。

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.0%>
国/地域等：フランス/ラングドック/A.O.C. クレマン ド リムー
葡萄品種：シャルドネ 80%、シュナン ブラン 10%、ピノ ノワール 10% 熟成：瓶詰後 12 ヶ月
品番：F-472/JAN：4935919044721/容量：750ml

¥2,970(本体価格¥2,700)



LA PRENDINA

— ラ プレンディーナ —

クストーツァでお馴染みのピオーナ家が手掛ける
個性溢れるスパマンテ



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

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

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

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

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



VELENOSI

— ヴェレノージ —

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

60ヶ月熟成という
こだわりが詰まったスパマンテ

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

※無くなり次第2017VTに切り替わります

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

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





ALFREDO BERTOLANI

— アルフレード ベルトラーニ —

歴史ある家族経営の小規模生産者が造る

こだわりが詰まった

品質重視のランブルスコ



様々なタイプの料理と楽しめる 万能な辛口のランブルスコ

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

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

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

¥2,530(本体価格¥2,300)



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

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

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

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

¥2,530(本体価格¥2,300)

醸し発酵を長くすることで 力強く複雑な味わいを生み出しています

土着品種スペルゴラの個性を表現した フリッツァンテ



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

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

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



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

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

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

WEINGUT CRASS

— ヴァインゲート クラス —



近年品質向上が著しく、
弊社も期待を寄せるラインガウの生産者

ゼクトグートでの経験を活かした 豊かな果実味が広がる、注目のゼクト

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

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

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

WEINGUT HAIN

— ヴァインゲート ハイン —

リースリングらしいフレッシュさと 複雑さが楽しめます

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

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

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

ピースポート村を代表するヴァインゲート ハイン
が手掛ける味わい深いゼクト





BERNHARD KOCH

— ベルンハルト コッホ —

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

約 36 ヶ月瓶熟させた、ピノ ブランで造る本格ゼクト

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

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

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



辛口に仕上げ、リースリングの個性がしっかりと感じられるゼクト

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

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

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



明るくフルーティな特徴を活かした、ピノ ムニエで造る珍しいゼクトのロゼ

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

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

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

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



CASTELLROIG

— カステルロッチ —

コルピナットの設立者のひとり

カステルロッチのこだわりのスパークリング



フレッシュさが際立つ、心地よい辛口をイメージして造った
ブルット ナトゥレ

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

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

※「ペニンガイド 2024」90点

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 12.5%>

国/地域等：スペイン/ペネデス

葡萄品種：マカベオ、チャレッコ、パレリヤダ、他 熟成：瓶詰後 18 ヶ月

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



唯一ブルットとしてリリースする、親しみやすいキュヴェ

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

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

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

葡萄品種：マカベオ、チャレッコ、パレリヤダ、他 熟成：瓶詰後 18 ヶ月

品番：S-290/JAN：4935919072908/容量：750ml

¥3,300(本体価格¥3,000)



BERBERANA

— ベルベラーナ —

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

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

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

【白・スパークリング・辛口】<瓶内二次発酵> <Alc. 11.5%>

国/地域等：スペイン/カタルーニヤ/D.O. カバ

葡萄品種：マカベオ 40%、チャレッコ 30%、パレリヤダ 30%

熟成：瓶詰後 15 ヶ月

品番：S-283/JAN：4935919072830/容量：750ml

¥1,650(本体価格¥1,500)



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



ALIANTA VIN

— アリアンツァ ヴァン —

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



エレガントな泡立ちが心地よく感じられる、**辛口**のスパークリングワイン



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

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

【白・スパークリング・辛口】<シャルマ> <Alc. 12.5%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

品番：M-001/JAN：4935919980012/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

程よく甘さを感じる**セミドライ**に仕立てたスパークリングワイン



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

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

【白・スパークリング・やや辛口】<シャルマ> <Alc. 12.0%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

品番：M-002/JAN：4935919980029/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

フレッシュかつフルーティな**甘口タイプ**のスパークリングワイン



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

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

【白・スパークリング・甘口】<シャルマ> <Alc. 12.0%>

国/地域等：モルドバ/コドウル

葡萄品種：シャルドネ、フェテアスカ レガーラ、アリゴテ

品番：M-003/JAN：4935919980036/容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)