



ワイン輸入歴 40年
INABA
厳選
BORDEAUX

こだわりの ボルドーワイン

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

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

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

【赤・フルボディ】<Alc. 13.5%>

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

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

熟成：バリック（新樽は全体の1/3）で12ヶ月

品番：FD-274/JAN：4935919962742/容量：750ml

¥2,860(本体価格¥2,600)



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

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

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

【赤・フルボディ】<Alc. 14.0%>

国/地域等：フランス/ボルドー/A.O.C.ボルドー

葡萄品種：メルロ70%、カベルネ ソーヴィニヨン30%

熟成：ステンレスタンクで6ヶ月

品番：FD-286/JAN：4935919962865/容量：750ml

¥2,200(本体価格¥2,000)





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

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

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

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

¥2,750(本体価格¥2,500)



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

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

【限定 190 本】

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

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

¥6,820(本体価格¥6,200)

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



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

【限定 360 本】

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

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

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

¥4,620(本体価格¥4,200)