

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



アルゼンチン / メンドーサ / ウコ ヴァレー

アンデルーナ セラーズ

ANDELUNA CELLARS

ANDES + LUNA = “ANDELUNA”

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



経験豊富なワインメーカーが活躍

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

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

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



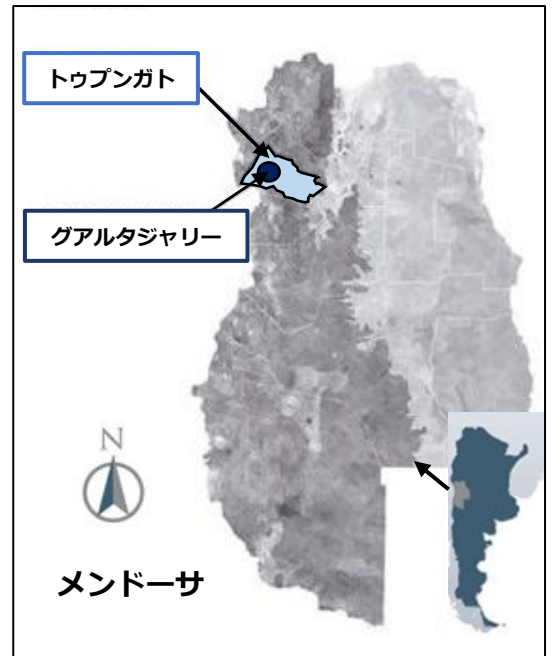
※ヴィンテージ、価格など記載されている情報は 2025 年 1 月時点のものです。

標高 1,300m の注目産地“グアルタジャリー”

「アルゼンチン初のグラン クリュ」をとえられる銘醸地

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

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



「現在、メンドーサでは、多くの関係者が非公式にアルゼンチン初のグラン クリュと呼んでいる 2 つの新しい地域に注目が集まっている。トゥプンガトの岩場にあるグアルタジャリーは、標高 5,300 フィートの高さに畑があり、夏のピーク時の日中の最高気温が低く、炭酸カルシウムの要素が強い痩せた土壌であるなど、特に涼しい条件が利点である。これらの畑から造られるワインは、刺激的なチョークのような塩辛いミネラル、エネルギーと野性味、そして過度の重さを感じさせない力強さにおいて、しばしばブルゴーニュのような印象を私に与えてくれる。優れたワインは熟成能力があることを示唆している。グアルタジャリーは傑出したマルベックを生産しているが、カベルネ フラン、シャルドネ、さらにはピノ ノワールの一流産地でもある」
——『ヴィノス』の 2017/7/6 付の記事「Argentina New Releases: Cool Times in the Desert」より抜粋

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

アンデルーナ メルロ アルティトゥ 2021(左)

Andeluna Merlot Altitud

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

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

アンデルーナ マルベック アルティトゥ 2021(右)

Andeluna Malbec Altitud

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

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



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

アンデルーナ セラーズにとって特別な葡萄、メルロの美味しさを伝えるワイン

アンデルーナ メルロ 2021

Andeluna Merlot

※無くなり次第 2023VT に切り替わります。

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

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

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

品番：A-118 JAN：4935919061186 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



アルゼンチンを代表する葡萄品種「マルベック」の個性を引き出しています

アンデルーナ マルベック 2022

Andeluna Malbec

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

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

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

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

品番：A-119 JAN：4935919061193 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



豊かな果実味と心地良いタンニンが特徴的なカベルネ ソーヴィニヨン

アンデルーナ カベルネ ソーヴィニヨン 2021

Andeluna Cabernet Sauvignon

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

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

葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン 100% 認証：VEGAN

熟成：フレンチオーク樽で 3 ヶ月、瓶で 3 ヶ月以上

品番：A-137 JAN：4935919061377 容量：750ml

¥2,420(本体価格¥2,200)



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

日本市場のためだけに生産する、樽香をやや強めにした特別なシャルドネ

アンデルーナ シャルドネ 2021

Andeluna Chardonnay

※無くなり次第 2022VT に切り替わります。

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



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

¥2,530(本体価格¥2,300)

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



ライセス シャルドネ 2021(左)

Raices Chardonnay

<スクリュューキャップ>

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

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

品番：A-135 JAN：4935919061353 容量：750ml

¥1,980(本体価格¥1,800)

ライセス マルベック 2023(右)

Raices Malbec

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

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

品番：A-136 JAN：4935919061360 容量：750ml

¥2,090(本体価格¥1,900)

