

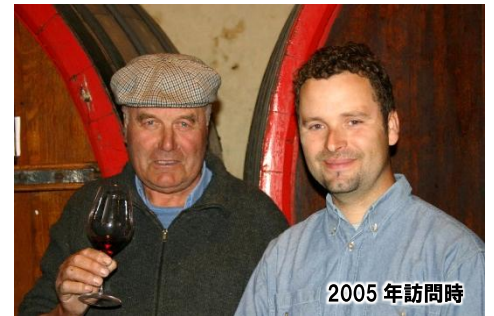
左からダヴィド、セリーヌ、ティエリ  
クロ デュ モン オリヴェの新世代



# 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



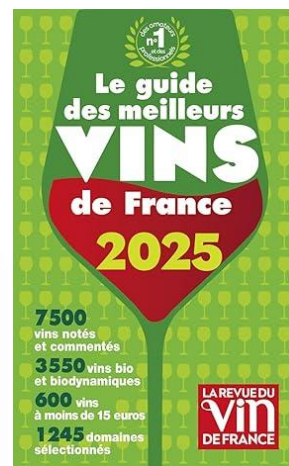
# LE GUIDE DES MEILLEURS VINS DE FRANCE 2025

「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 アドヴォケイト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

¥11,000(本体価格¥10,000)

※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、その後ドゥミ 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)

★「マイユール 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)

★「マイユール 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%、ドゥミ 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。

★「マイユール 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。