

ファイブズ ヨーロッパ各国ワイン 2023

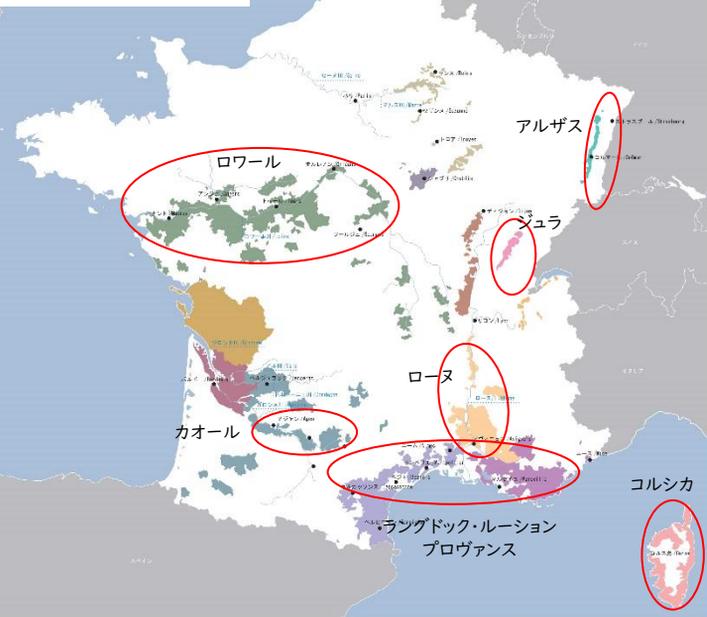
(フランス、ドイツ、ハンガリー、
スペイン、ポルトガル、オーストリア)

Liste des Vins d'Europe 2023

ワインが語る“自然の恵みと造り手の想い”
を伝え、共感と笑顔の輪を広げます

fwines

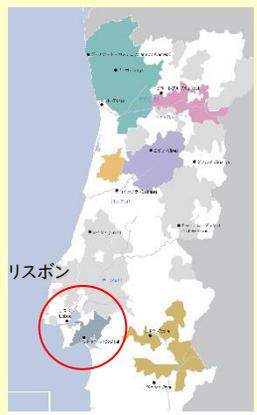
France



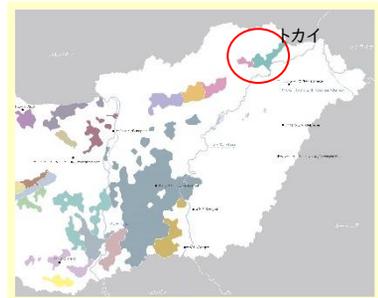
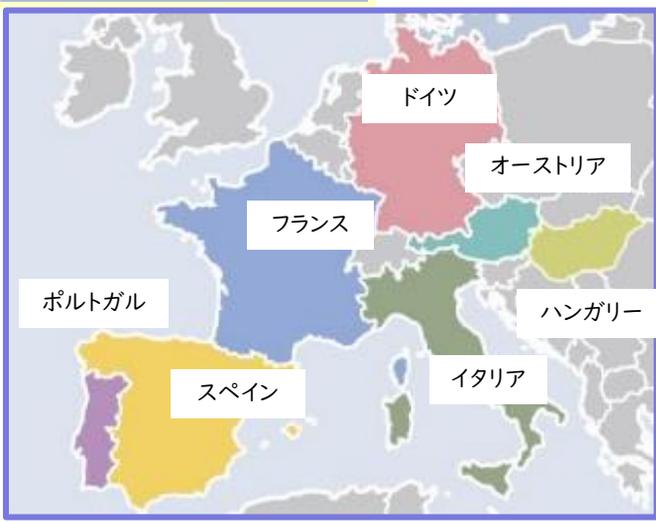
Germany



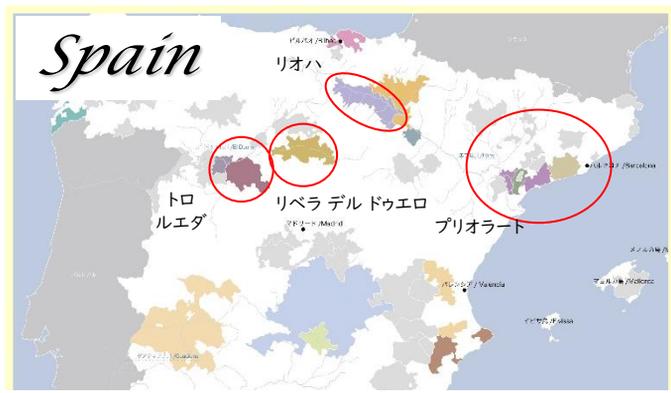
Austria



Portugal



Hungary



Spain

個性豊かで、バラエティ豊かな魅惑のワイン

一般的にワインというと、フランスのボルドーとブルゴーニュにスポットが当たり、この二大産地が代名詞として語られることが多く見受けられます。しかし、ワインを語る上で歴史的背景、テロワールなど個性あるワインを産出する重要な産地がフランスやヨーロッパ諸国にも沢山あります。

ロワール、ローヌ、ライン、ドナウなど河川を中心とした産地や、南仏、地中海沿岸、イベリア半島の内陸部など、その特徴は様々でまさに個性豊かです。

また、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、シュナンブラン、シラー、グルナッシュ、テンプラニーリョ、グリュナーフェルトリーナーなど、カベルネソーヴィニヨンやピノノワール、シャルドネ以外に世界を代表する品種を産出しており、ワインの選択肢を広げ、バラエティーに富んだワインリストに華を添えてくれます。このカタログでは、特に素晴らしい生産者のワインをまとめました。是非、ご採用をご検討ください。

France フランス

Spain スペイン

Alsace アルザス

- ★ドメーヌ ヴァインバック 4~5
- ★カミーユ ブラウン 6
- ★ドップ オ ムーラン 7

Loire ロワール

- ★クレド セラン (ファミリー ジョリー) 8
- ★ドメーヌ デ カール 9
- ★ドメーヌ デ ロッシ ヌーヴ 10~11
- ★シャトー ド クーレーヌ 12
- ★ドメーヌ ミショー 13
- ★ドメーヌ デュ ノゼ 14
- ★ドメーヌ デ コニエット 15
- ★ジットン 15

Côtes du Rhône コート デュ ローヌ

- ★ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ 16~17
- ★ファヨール フィス エ フィーユ 18
- ★ドメーヌ デ セネショー 19
- ★ラ カボット 19

Sud de la France 南仏

(ラングドック&ルーシヨン、カオール、プロヴァンス)

- ★ドメーヌ ド オーシエール 20
- ★ジェラル ベルトラン 21~25
- ★ドメーヌ ゴビー 26
- ★シャトー ド ケー 28~29
- ★マス デル ペリエ 30
- ★ドメーヌ レリス マジエール 30
- ★ル ルー ブルー

Jura ジュラ

- ★ドメーヌ ベルテ・ボンデ 31

Corse コルシカ島

- ★フランソワ ラベ 32

- ★テンポス ベガ シシリア 33~35
- ★アルバロ パラシオス 36~37
- ★パラシオス レモンド 37
- ★アルティガ フステル 38
- ★プロトス 39~40
- ★トレ デル ガル 40
- ★リヨパール 41

Portugal ポルトガル

- ★アデガマイン 42~43
- ★アンセルモ メンデス 44~45

Germany ドイツ

- ★ロバート ヴァイル 46~47
- ★クレブス 48

Austria オーストリア

- ★ニコライホーフ 49
- ★フリッツ サロモン 50
- ★フーグル ヴァインマー 51

凡例

【各マークの意味】



SAFE

箱あり

商品の特色を表すマーク

カバブリュットレセルバ 2018 → 品名

750ml 2,000円 → 取扱いのある容量と参考上代、生産国と地域

【スペイン DO: カバ】
 ○ マカベオ(ピウラ) 50%、パレリヤダ35%
 ○ チャレッコ 15%
 ○ 白
 「トレ デル ガル エステート」と「マス ベルニッチ エステート」という2つの自社畑からとれたブドウのみを使用。長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。マカベオ特有の青リンゴを思わせる爽やかな果実味を伴った、心地よい余韻が長く続きます。

◇ パテや生ハム、鯛やヒラメなど白身魚のムニエル、ホルライカのフリットと合わせ

→ 造りや味わいの特徴

→ 相性の良い料理例

- SAFE

 ... 安定供給を目指している、定番にお勧めの商品
- SAFE

 750mlのみ ... 同上(750mlのみ)
- バイオリンク

 ... ビオロジック農法の認証を取得している商品
- バイオダイミ

 ... ビオダイナミ農法の認証を取得している商品
- スクリュウ

 ... スクリューキャップの商品
- 箱あり

 ... 化粧箱付で出荷可能な商品

1998年から取り組みを始め2005年ヴィンテージから全面でビオディナミを実施。除草剤、化学農薬、浸透性農薬は使用しません。

アルザスの認定収量を大幅に下回る収量に抑え、最適な時期に手摘みで収穫。辛口ワインでもボトリティス菌が付くことで、ワインの香りの複雑さや骨格が強化されます。

醸造面では、継続的に注意を払いつつも、介入は最低限に抑え、**個々のブドウやテロワールの表現を最優先にしています**。やさしくゆっくり圧搾し、1,500~6,000Lのオーク古樽で発酵。天然酵母のみを使用。ゆっくりと長く発酵させることでワインの複雑味や深みを増長し、リースリングの発酵は、最も長く翌年の夏頃まで続くこともあります。**瓶詰めも、ビオディナミの暦に従って実施されています**。

また近年、カトリーヌの息子エディを中心として、ナチュラルワイン造りの取組も拡大。毎年のブドウの出来栄を見ながら、亜硫酸無添加のキュヴェもリリースしています。ブドウ本来の味わいが素直に表現されたそれらのキュヴェは決してナチュラルワインの愛好家だけに飲まれるのではなく、普段あまりナチュラルワインを飲まない方にも楽しんでもらい、両者の垣根を飛び越えたいという想いで造っています。

【ブドウ畑】

シュロスベルク、フルステンテュム、マンブールという3つのグランクリュを中心に、約30haを所有しています。

シュロスベルク

1975年にアルザスで最初に認定されたグランクリュ。ヴァインバックは8haを所有する最大所有者。南向きの急斜面に広がる段々畑。

フルステンテュム

南南西向きの急斜面。ゲヴュルトラミネールを栽培。

カプチン派の修道僧達によって 創立されたアルザスの名門ドメーヌ ドメーヌ ヴァインバック

1612年にアルザス地方カイゼルベルク地区にカプチン派の修道僧達によって創立された「ワインの小川(Bach)」と言う名のドメーヌ。醸造所はアルザスで最も有名なグランクリュ畑のシュロスベルク(城山)の麓にあります。1898年にファレル家の所有となり、その後アルザスAOPの認可に力を尽くした2代目テオ ファレル、更に彼の亡き後は1979年からコレット夫人と娘たちへと引き継がれました。現在は長女のカトリーヌがドメーヌ運営を、息子であるテオが栽培を担当しています。ナチュラルな果実味と繊細な味わいで世界的にも評価され各国に熱烈なファンを持つ造り手です。



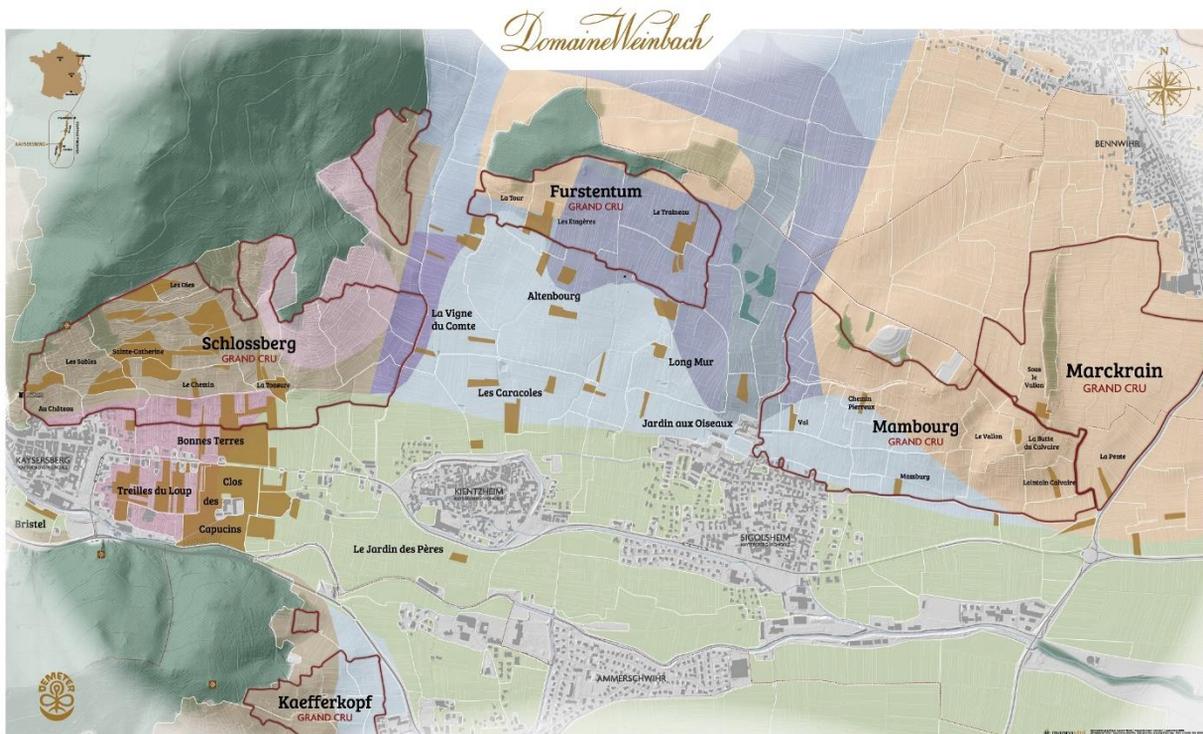
左:テオ、中央:カトリーヌ、右エディ



グランクリュ シュロスベルク
南向きの段々畑



ドメーヌとクロ デカプサンの
区画を上空から



ヴァインバックの所有畑(濃い茶色)を表した地図



リースリング キュヴェ テオ
750ML 7,000円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○リースリング 100%
 ○白

先代のテオ ファレールへのオマージュとして、彼の名が冠されたワイン。クロ デ カブサンとそれに隣接する畑から。ライムや白い花などのアロマ、アカシアの蜂蜜を思わせる甘やかさを感じます。上品ながら凝縮感のあるワインです。



リースリング キュヴェ コレット
750ML 10,000円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○リースリング 100%
 ○白

グランクリュ シュロスベルクの麓にある区画。水はけのよい土壌と南向きの斜面はブドウの成熟に最適で、遅くに収穫することでより、リッチで重厚感のあるワインに仕上がります。白い花、トロピカルフルーツに柑橘系の皮の香り。しっかりとした骨格といきいきとした酸味をそなえたリッチなワインでスズキや舌平目などのソーテーや軽いソースで仕上げた鶏肉の料理と良く合います。



リースリング グランクリュ シュロスベルグ
750ML 13,500円
 [フランス：AOP アルザス グラン クリュ]
 ○リースリング 100%
 ○白

1975年にアルザスで最初に認定されたグランクリュ「シュロスベルグ」、ヴァインバックはその最大の所有者として8haを所有。砂利、花崗岩土壌。畑の急斜面の頂上の区画のブドウを使用したワイン。リンゴなどの果実に白い花、かすかにハチミツの香り。花崗岩土壌が凛とした酸味をもたらし、後味には硬質的な塩味が感じられ、今後の熟成も非常に楽しいワインです。



リースリング グランクリュ シュロスベルグ キュヴェ サント カトリーヌ
750ML 15,000円
 [フランス：AOP アルザス グラン クリュ]
 ○リースリング 100%
 ○白

グランクリュ シュロスベルグの中腹部、樹齢60年以上の区画のブドウを厳選したワイン。日当たりが良く水はけがよい土壌のため、リースリングに最適なテロワールです。エレガントかつ豊富な、バランスのとれたワイン。ひきしまった塩味をそなえます。凛とした酸をそなえ、様々な食事と合わせて楽しめます。



ゲヴェルツトラミネール レトレユ デュルー
750ML 6,500円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○ゲヴェルツトラミネール 100%
 ○白

クロ デ カブサンからカイゼルベルグ村に広がるWolfreben(フランス語で「les Treilles du Loup」狼のブドウの意)と呼ばれるテロワールのブドウから。バラや紅茶、かすかにコショウの香り。辛口ながら果実の甘さが味わいに厚みを与え、ジューシーな印象から長い余韻へと続きます。



ピノ ブラン
750ML 5,600円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○オーセロワ 70%、ピノ ブラン 30%
 ○白

クロ デ カブサンの古樹を使用。砂、シルト、花崗岩が混ざった土壌ではブドウの熟度が高くなり、複雑なアロマと凝縮度をそなえます。果実や白い花の香り。しっかりとしたボディがあり、いきいきとした酸味と熟した果実味の対比が印象的なワイン。余韻はじんわりと長く続きます。



シルヴァネール
750ML 5,600円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○シルヴァネール 100%
 ○白

クロ デ カブサン内の砂とシルトが混ざった土壌で栽培されるシルヴァネール。ハーブや若草、ミョウバンのような涼やかな香り。クリスピーな質感で、完全熟した果実と酸、鉱物的なニュアンスが見事なバランスをとっています。



ピノ ノワール クロ デ カブサン
750ML 8,000円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○ピノ ノワール 100%
 ○赤

クロ デ カブサンと特級畑シュロスベルグ(中腹)の小さな区画のブドウを使用し造られますが、総面積は1haにも満たない限られた生産量です。ラズベリー、赤スグリ、ダークチェリーなどの赤い果実、上品な骨格を形成するタンニン分とチャーミングな果実味が融合した穏やかな赤ワインです。サラミや生ハムなど前菜の盛り合わせとのマリアージュがオススメで、す。



ピノ グリ クロ デ カブサン
750ML 7,000円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○ピノ グリ 100%
 ○白

ドメーヌを取り囲むモノポール、クロ デ カブサンのブドウを使用。花崗岩の上に砂が表面を覆う土壌はブドウの成熟を助け、複雑な香りや凝縮した味わいをそなえます。洋ナシや桃の香りに、バターニュアンス。果実の甘みと酸味のバランスが素晴らしい、うっとりするような余韻が続きます。



RWO ウルフレーベン リースリング ゼロ アントラン
750ML 5,400円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○リースリング 100%
 ○白

モノポールのクロ デ カブサンからカイゼルベルグに続く区画のブドウから造られるヴァン ナチュール。ステンレスタンクにて熟成し10ヶ月間熟成します。バタートーストなどの香ばしい香りに加え、さわやかな花の香り。塩味と爽やかな余韻が後味を引き締めます。



RBO リースリング ラ ビュット デュ カルヴェール ゼロ アントラン
750ML 8,600円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○リースリング 100%
 ○白

グランクリュ マンブールの中にある「リトル バックル」という区画のブドウを使用。しっかりとした酸と多様な香りをそなえたリースリングから造られるヴァン ナチュールです。生産量は1,800本足らず。熟したマルメロやミラベルの香り、リッチで厚みがあり、凛とした酸味の上に長い余韻が続きます。



MVO マセラシオン フォーゲルガルテン ゼロ アントラン
750ML 7,000円
 [フランス：AOP アルザス]
 ○ゲヴェルツトラミネール 70%、ピノ グリ 30%
 ○オレング

グランクリュのフルステンテムとマンブールの間に位置する畑から造られるヴァン ナチュール。現在バイオダイナミに転換中。3週間の醸しあ、澱と共に8ヶ月熟成させます。花やグレープフルーツとバラの華やかな香り。穏やかな酸味と柔らかいタンニンをそなえ心地良い余韻が続きます。

所有している約14.5haの畑で2000年より試験的にビオロジックとビオダイナミを開始し、**2005年に全ての畑を転換**。**2008年にAB認証を取得**しました。現在はデメテルの認証も取得しています。
白ワインの醸造はステンレスタンクを使用し、天然酵母で発酵します。その後6~8か月間シュールリーで熟成。
赤ワインはステンレスタンクを用い天然酵母で発酵後、2~4年の古樽(228L)で約9ヶ月間の熟成を行います。

ビオダイナミを実践する注目の生産者 カミーユ ブラウン

1960年以前はブドウ栽培(2.5ha)と穀物栽培を同時に行う複合型農業(ポリカルチャー)でしたが、先代のカミーユブラウンと息子のクリストフはブドウ栽培に専念し、現在の14.5haに所有畑を拡大しました。
クリストフは1998年に世界で最も権威のある土壌学者クロードブルギニョンの講義を受講し、土壌中の微生物がブドウに与える影響の大きさを学び、ビオロジックに開眼。自身のワイナリーでもビオロジック農法を取り入れ、テロワールを反映したワイン造りを行っています。



(左から右に)クリストフ、妻のシャンタル夫人、カミーユの妻マルグリット夫人、カミーユ



GC Pfingsberg 特級 プフィンスベルグ

275~370mの標高に28ha広がる特級畑に0.5haを所有。
南東向き斜面の泥灰・砂岩土壌



Bollenberg ボレンベルグ丘陵

プフィンスベルグの正面に広がる丘陵。
粘土・石灰質土壌



シルヴァネール ヴィエイユ ヴィーニュ 750ML 2,830円

[フランス: AOP アルザス]
○シルヴァネール 100%
○白

平均樹齢55年の古樹で造られるワイン。良質の酸味とミネラルを思わせサラムの盛り合わせやキッシュ、鮮魚のカルパチョなど食前から食中まで幅広いシーンで楽しめます。



ピノ ブラン キュヴェ マルグリット アンヌ 750ML 2,830円

[フランス: AOP アルザス]
○オーセロワ 100%
○白

キュヴェ名のマルグリットアンヌはクリストフの母の名前。
ピノ ブランと表記していますが中味は100%オーセロワでピノ ブランよりミネラルを思わせる風味豊かで力強いワインとなります。



リースリング ボレンベルグ 750ML 3,220円

[フランス: AOP アルザス]
○リースリング 100%
○白

プフィンスベルグの向かいにある丘陵、ボレンベルグのリースリングから造られるキュヴェ。野生酵母で10週間と長い時間をかけて発酵。熟成はシュールリーで7ヶ月行います。熟した黄果実の複雑なアロマに硬質なニュアンス。余韻にはスパイシーさも感じられます。



ゲヴェルツトラミネール ユフォルツ 750ML 3,310円

[フランス: AOP アルザス]
○ゲヴェルツトラミネール 100%
○白

温度管理のできるステンレスタンクで発酵、シュールリーで熟成。
ゲヴェルツトラミネール特有のライチやバラのアロマが芳醇に香り、濃厚でほんのり甘味を感じる味わいの余韻は非常に長い。



ピノ ノワール キュヴェ カミーユ 750ML 3,540円

[フランス: AOP アルザス]
○ピノ ノワール 100%
○赤

手摘み収穫後、100%除梗。7ヶ月間シュールリーで熟成。
薄く朱色の色合い、アセロラや完熟サクランボ、ほのかに甘酸っぱいホイチゴなどのアロマが華やかに香る。筋肉質ではなくピノノワールの可憐で繊細な味わいを追求したスタイル。



リースリング グラン クリュ プフィンスベルグ 750ML 5,000円

[フランス: AOP アルザス グラン クリュ]
○リースリング 100%
○白

特級畑に0.5haを所有。泥灰、石灰、砂岩土壌。
柑橘系や西洋サンザシなど白い花の香りが豊かで上品。凛とした酸と濃密な果実味があり、力強い余韻が広がります。

Dopff Au Moulin

France, Alsace
フランス アルザス

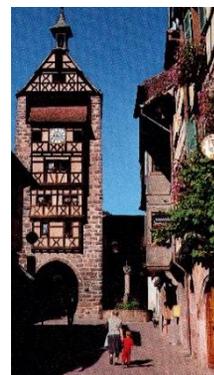
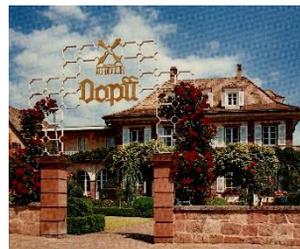
11代に渡り受け継がれた情熱 アルザスボトルの創始者

ドップ オ ムーラン

1574年に創業、代々家族経営を行う歴史ある醸造所。アルザスの細長い形の瓶は1913年にジュリアン ドップがアルザスワインであるということを見分けさせるために発案し、1972年に慣例化されました。また、彼はシャンパーニュ製法をアルザスワインに適用し、クレマンダルザスを開発するなど、アルザスワインの発展に大きく貢献しました。

【アルザスボトルの発明】

1913年にジュリアン ドップは細長い形の瓶にワインを詰めて販売することを思いつきました。1972年にこのアイデアが慣例化され、この地域のワインはアルザスワイン型の瓶に詰めることが義務化されました。



クレマンダルザス ブリュット キュヴェ ジュリアン NV

750ml 3,000円
375ml 1,880円
1500ml 5,900円

【フランス AOP : クレマンダルザス】

- ピノ ブラン 50%、ピノ オーセロワ 50%
- 白

ピノ ブランとピノ オーセロワをブレンドして造られるブリュットキュヴェ。テットド キュヴェのみ使用。一次発酵はステンレスタンクで行い、その後シャンパーニュ地場と同じ瓶内二次発酵を約24ヶ月行います。ドサージュは6g/L以下。透明感のある淡い黄色の色調が可憐で、ピノ ブランの相対的なフィネスとピノ オーセロワによる骨格が織り成す味わいが特徴です。



クレマンダルザス ブランドノワール 2018

750ml 3,430円

【フランス AOP : クレマンダルザス】

- ピノ ノワール 100%
- 白

収穫したブドウは伝統的な垂直式圧搾機で絞り、テットド キュヴェのみ使用。その後も伝統的手法に基づき造られます。ドサージュは6g/L。微かに赤みを帯びた色調できめ細かい泡。香りにも味わいにもピノ ノワールに由来する直接的な果実が感じられ、構造が明確で肉厚な味わいは特に愛好家の方に愛されるスタイルです。



リースリング キュヴェ ユーロップ

750ml 2,520円
375ml 1,580円

【フランス AOP : アルザス】

- リースリング 100%
- 白

リクヴィール周辺のリースリングに最適な石灰質土壌から造られて、繊細な果実味を備えたエレガントさをもつワインです。味わいは辛口。いきいきとしたシトラス系果実の風味と、ドップならではのバランスの良さを特長とした、リースリングらしいチャーミングなワインに仕上がっています。

◇ カキや甲殻類・ニジマスなどと相性は抜群



ゲヴェルツトラミネール テール エピセ

750ml 2,920円
375ml 1,750円

【フランス AOP : アルザス】

- ゲヴェルツトラミネール 100%
- 白

リースリングと共にアルザスを代表する品種。「ゲヴェルツ(香辛料)」の名の通り個性的な香りと味で高い人気を誇ります。リースリングに比べ、やや酸味が穏やかで豊かなコクを備えます。ライチや濃密なバラの花の香りを思わせる、典型的な品種の特徴を持っています。

◇ フォアグラなども好適、アペリティフはもちろんスパイスな料理との相性も良く、強い個性のあるチーズにも

Coulée de Serrant

France, Savennières

フランス サヴェニエール

demeter



クレド セランの畑
奥にはロワール河が見えます。

「ビオディナミ」を味わえる 生命力に満ちた液体を生み出す巨匠

クレド セラン (ファミリー ジョリー)

クレド セランは、ロワール河の北岸のサヴェニエール地区にシトー派修道僧によって12世紀に植えられた由緒ある畑です。以来800年以上の間ブドウ栽培が行われ、その歴史の中でルイ11世、14世、女帝フィヌがこの地を訪れたという記録が残っています。また美食の大家・キュルノンスキー(1872~1956)は「イケムに並び、フランスの5大白酒のひとつ」と評しました。

1962年よりジョリー家が所有していますが、ロマネ・コンティやシャトー グリエと共に、生産者名がそのままAOP名で、なおかつ単独所有という数少ない生産者のひとつです。



ニコラ(右)とヴィルジニー(左)
娘のヴィルジニーも3代目として
ワイナリーに参加

【ワイン造り】

1984年に全面的にビオディナミを導入して以来、栽培面では若干の硫黄とボルドー液を除き、化学薬品等は一切使用していません。クローン反対派のジョリーは、クレド セランにある樹齢80年以上の古木から接木し、植え替えに使用しています。収穫は全て手摘みで、房ごとの熟し度合いに応じて数回に分けて行われ、その期間が2ヶ月に及ぶこともあります。

醸造面では、人工酵母の使用や発酵時の温度管理もせず、またデブルバージュ、澱引き、コラーージュも行いません。主に古樽で数ヶ月間熟成後、瓶詰め前にフィルター処理をごく軽く行います。

【ビオディナミの伝道師】

現当主であるニコラ ジョリーは1945年生まれ。1970年にコロンビア大学MBA修了後、モンリオールの金融省に1年半、更にモルガンスタンレー(ニューヨーク・ロンドン)に5年間勤務。

その後1976年銀行家としての生活を捨て、母が運営していたワイナリーに戻りました。当初は農業を使用していましたが、「ビオディナミ」と出会い、1980年に部分的に、1984年からは全ての畑に導入。

テクノロジーやテクニックに依存し画一化されたワインの氾濫を憂いだジョリーは、「おいしいワインである前に、その土地固有の繊細さを表現した本物のワインでなくてはならない。」というAOP法(原産地呼称統制法)の原点への回帰を提唱。現在は世界中で栽培者への啓蒙や講演活動を行い、「ビオディナミの伝道師」とも呼ばれています。



サヴェニエール レ ヴュー クロ 750ML 8,200円

[フランス: AOP サヴェニエール]

○ シュナン プラン 100%
○ 白

クレド セランに比べやや傾斜が緩やかな東向きの区画。表土が深く主に片岩土壌ですが、石英や砂が混じっていることもあります。クレド セランにある樹齢80年以上の古木から選別したマサル セレクション。エレガントな酸が心地よく、アーモンドやナッツ、フレッシュフルーツのニュアンスがあります。



ロッシュ オー モワンヌ クロドラ ベルジュリー 750ML 10,900円

[フランス: AOP サヴェニエール
ロッシュ・オー・モワンヌ]

○ シュナン プラン 100%
○ 白

クレド セラン畑の南西に位置する、南東向きの斜面に畑があります。栽培、収穫はすべて馬と手作業で行なわれます。平均樹齢40年。収量は既定の50hlより少ない25~30hl/ha。柑橘系のタッチや白桃など甘美な果実の香りが感じられ、ニコラ ジョリーのワインに共通する重厚感と伸びのある酸味が卓越した調和のとれたワイン。余韻に続く旨味がブドウのポテンシャルの高さを証明しています。



クロドラ クレド セラン 750ML 16,300円

[フランス: AOP クレド セラン]

○ シュナン プラン 100%
○ 白

1130年にシトー派修道院によって拓かれた由緒あるブドウ畑。7haの全てをジョリー家が単独所有。栽培、収穫はすべて馬と手作業で行なわれます。平均樹齢45~50年。規定の約半分の18~25hl/haの低収量。熟した果実、ドライフルーツ、カリンのようなニュアンス、もう一口飲みたくなるようなミネラルを思わせる味わい。和食との相性が良いワインです。数時間前、前日抜栓、もしくはデキャンタするのがオススメです。



【レ ヴュー クロ】

- ・4区画を所有し総面積5.8ha
- ・平均樹齢25年
- ・クレド セランに比べやや傾斜が緩やかな東向きの区画
- ・ロワール河の照り返しを存分に享受
- ・表土が深く、主にシスト(片岩)土壌(クオーツ(石英)や、まれに砂混じり)
- ・平均で5度にわたる収穫回数
- ・収穫は隣接するクレド セランの5日後
- ・収量はブルゴーニュのGCに匹敵する30~35hl/ha

【クレド セラン】

- ・生産者名=アペラシオン名の特例の畑、7haの畑はジョリー家の単独所有
- ・南向きの急勾配の斜面
- ・地層は平均20~40cmの深さ、赤褐色・茶色のシスト土壌で水はけが良い土壌
- ・収穫はすべて馬と手作業で実施
- ・収穫は3~4週間かけ5回に分けて実施
- ・乾燥した年には片岩が湿度を保つスポンジの役割を果たし、ブドウ樹に安定的に水分を補給
- ・所有畑の中でブドウの成熟が最も早い畑
- ・貴腐菌の付着したブドウが例年約10% 混在

ドメヌ取得後の改革

殺虫剤・除草剤を一切使用しない

この地方では珍しい手摘み収穫

(段々畑で機械が入れない区画を除く)



土壌の特徴

・レイオン川より北: 片岩質
ミネラルが豊富で品種よりもテロワールが味に現れます。

・レイオン川より南: 砂利質
品種の特徴が現れやすく、時間の経過とともに、アカシアの蜂蜜のニュアンスや果実味が現れます。



エチケットのデザイン
右: ヴェロニック (身長165cm)
左: セドリック (身長200cm)

新進気鋭の若手醸造家!

丁寧な仕事でコストパフォーマンス抜群

ドメヌ デ カール

2007年にセドリックとヴェロニック夫人が取得し、その後の改革を行い品質を大幅に向上させた注目の造り手です。

2人の出会いはモンペリエにあるブドウ栽培・ワイン醸造の専門学校に遡ります。上級技術者免状(BTS)取得コースで必修の実地研修のため、既に恋人関係であった2人はヴェロニックの実家から近いとの理由でドメヌ デ カールを選びました。出身地が大きく異なる2人でしたが、ドメヌ デ カールでの実地研修を通してドメヌへの愛着が高まり、さらにヴェロニック夫人の実家(祖父母もワイン醸造家)から近いという利点もあり、オーナーが売りに出してすぐ取得を決めました。

ドメヌ デ カールの場所



【ミクロクリマ】

ロワール河下流に位置し、海洋性気候特有の温暖な冬、夏場の十分な日照時間に恵まれています。豊かな四季があり、ミクロクリマが多々存在することが特徴です。



クレマンドロワール ブリュット ナチュラル NV

750ml 3,500円

【フランス AOP: クレマンドロワール】

- シュナンブラン 100%
- 白

ミネラル豊かな片岩土壌。この地方では珍しい手摘み収穫したブドウを使用。ドザージュゼロのブリュット ナチュラル。カリンやリンゴの蜜の爽やかアロマとしっかりしたミネラルを思わせる風味。キリッとドライでアペリティフでも食中でも楽しめる万能なクレマンドです。



ヴァンドペイデュヴァルドロワール ソーヴィニオンブラン

750ml 2,000円

【フランス IGP: ヴァルドロワール】

- ソーヴィニオンブラン 100%
- 白

ワインに厚みを与えるため、熟成中にルモンタージュを行います。ニエンダ(深緑の植物)、カシスの芽、グレープフルーツなどのアロマが立ち込み、直線的なミネラルを思わせる風味を口中に感じる飲み飽きしないスタイルです。



アンジュー ブラン レピエールノワール

750ml 2,590円

【フランス AOP: アンジュー】

- シュナンブラン 100%
- 白辛口

ワイン名はレピエールノワール(黒い石)。土壌に多く含まれている黒い片岩を意味しています。天然酵母のみで発酵を行い、ほぼ毎年翌年の秋まで続きます。完熟したアプリコットや西洋梨のコンポートなど甘美なアロマが広がり、味わいは濃密で凝縮感に富んだ果実味が感じられます。ミネラルを思わせる風味と適度な酸味が全体のバランスを保つワインです。



ルルーピオ ヴァルドペイデュヴァンドロワール

750ml 1,770円

【フランス IGP: ヴァルドロワール】

- グロロー 100%
- 赤

凝縮感が感じられ果実味を楽しめるワインを目指し、収量を限界まで落としています。茎まで完熟した全房を使用して発酵。その後マロラクティック発酵を行い、約8ヶ月間タンクで熟成。純粋な果実香や野性味のあるタッチで、アロマに白コショウのニュアンスがあります。複雑で奥行きある滋味深い味わいが印象的です。



アンジュー ヴァイラージュ トラディシオン

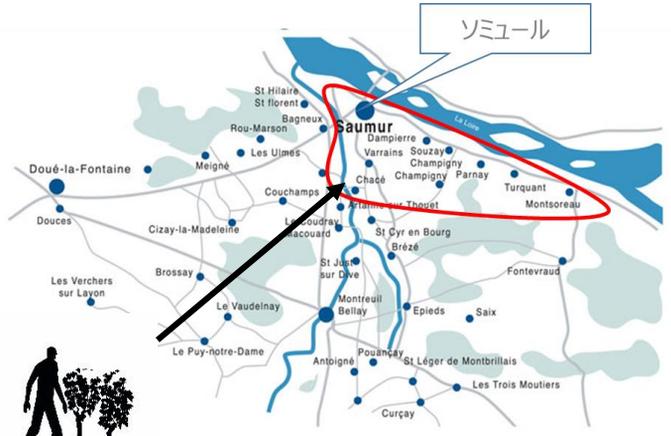
750ml 2,180円

【フランス AOP: アンジュー ヴァイラージュ】

- カベルネフラン 100%
- 赤

ベリー系の赤果実の香り、スパイスのニュアンスがあります。口当たりは非常になめらかで丸みを帯びており、果実味と酸のバランスが良いワインです。





クリーンで綺麗な酸味、 緻密で高貴なワイン

ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ

1850年にドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴが設立されました。ボルドー出身のティエリー ジェルマンは、マリ－と共に1991年にロワールに移り、シャルリー フコー(クロルジャール)を師として仰ぎ、1992年に当ドメーヌを取得。美しく見事なバランスのワインを造り出しています。



【ロッシュ ヌーヴのこだわり】

畑において

畑の耕作は馬で行うことで「土壌に生命を育てる」というドメーヌのフィロソフィーをさらに踏み込んだものになっています。

夏季の剪定は一切行いません。ブドウの生育サイクルを妨げず、蔓が巻くまで伸ばさせることで、ブドウの実に栄養を与えるよう促します。同様に雑草を刈らず、種を作るまで放っておくことで畑の多様性を促し、土着酵母の発達を促します。

収穫のタイミングは、分析の数値に頼らずテイスティングのみで決定します。その結果、ときに周りの造り手より一ヶ月も早いこともあります。その結果ロッシュヌーヴの他にない繊細な味わいが生まれます。

醸造において

ワインには干渉せず、ワインが表現したいことを聞くことがロッシュヌーヴのワイン造りのポリシー。

ふさわしい容器で、そして果実味を保つために、大きい容器を使います。

白は厚みより深みと引き締まった味わいを重視し、幅よりも高さのある楕円形のフードル(大樽)を使用。

赤は円形のロワール地方のフードルを使用し肉厚さと花の香りを保ちます。

いずれにしても、ワインが由来する場所、本来持っている要素を保つことが大切であると考えています。

オーナーのティエリー ジェルマン



【ワイン造り】

所有している28haの畑では、2000年から有機栽培、ソミュール シャンピニーではいち早く、2003年からビオディナミ農法を実施。馬二頭で耕作しています。

ビオディナミは単にブドウ畑での栽培方法というわけではなく、チーム全体が献身的に適応し、関わっていく必要があると考えています。

カベルネ フランでは透明感、フィネス、親しみやすさを表現し、ベジタル香、強すぎるタンニンが出ないように醸造。

シュナン ブランから造り出す白ワインはシャープで切れ味がよく、綺麗な酸味、ミネラルを思わせる風味の表現を大事にしてワイン造りを行っています。



馬での耕作の様子





**ソミュール シャンピニー
ウル テール**
750ML 11,100円
[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]
○カベルネ フラン 100%
○赤
50cmの表土は砂質、母岩は石灰質。手摘み収穫、選果、全除梗、4ヶ月間果皮と共に800Lのジョージアのアンフォラで浸漬、発酵。12ヶ月間樽熟成。ノンフィルター。樽ごとに直接瓶詰め。
小さな赤い果実や牡丹の香り。しっかりとした骨格で、非常になめらかなタンニン。豊かな凝縮感とフレッシュさが共存するワイン。



**ソミュール シャンピニー
レ メモワール**
750ML 9,400円
[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]
○カベルネ フラン 100%
○赤
1904年に植樹されたブドウ樹があるこの区画に出会った際、ティエリーが感銘を受け涙した畑。手摘み収穫、選果、全除梗、16~22度で10~15日間コンクリートタンクで発酵。2,500Lのフードルで12ヶ月熟成。
小粒でも存在感のある黒系果実の香り。しっかりとした骨格で品があり高いポテンシャルを感じさせる凝縮感のあるワイン。



**ソミュール シャンピニー
クロ ドレシュリエ ルージュ**
750ML 8,000円
[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]
○カベルネ フラン 100%
○赤
手摘み収穫、選果、全除梗、16~24度で10~18日間ステンレスタンクの木樽で発酵。1,200Lのフードルで熟成。表土が浅く、根が母岩に達しています。フローラルでみずみずしいサクランボのようなフレッシュな果実味。優しいタッチできめ細かく、綺麗でピュアな酸味。旨みが凝縮しています。



**ソミュール シャンピニー
フランド ピエ**
750ML 7,400円
[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]
○カベルネ フラン 100%
○赤
手摘み収穫、選果、16~22度で8~10日間全房も使用して発酵。1,200Lの木樽で12ヶ月間熟成。高い植密度。馬で耕作している自根のカベルネ フラン。
芳醇で果実味がたっぷり均等に広がります。適度な酸があり、豊かさで深みを感じる味わい。



**ソミュール シャンピニー
テール ショード**
750ML 5,600円
[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]
○カベルネ フラン 100%
○赤
手摘み収穫、選果、全除梗、15~22度で6,000Lのコンクリートタンクで2~5日間マセレーションした後、15~20日間発酵。澱と共に6,000Lと1,200Lのフードルで12ヶ月間熟成。フィルター、コラーゼせず瓶詰め。
上品なピーマン香、スパイスのニュアンスがあり、品種の良さが出ています。凝縮感のあるしっかりとした骨格でバランスの取れた味わいです。



**ソミュール シャンピニー
レ ロッシュ**
750ML 3,560円
[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]
○カベルネ フラン 100%
○赤
手摘み収穫、選果、全除梗、8~10日間22~24度でステンレスタンクで発酵。澱と共にステンレスタンクと木樽で3~4ヶ月間熟成。ドメヌ名「Roches」の名前を冠したエントリーラインのワイン。
赤系果実の香り、洗練された酸味、滑らかな質感、上質なタンニン。カベルネ フランの程好い青さが楽しめます。



ソミュール ブラン クロ ロマン
750ML 12,200円
[フランス：AOP ソミュール]
○シュナン ブラン 100%
○白
11世紀の壁に囲まれたクロ、わずか0.1ha。植密度10,000本/ha。手摘み収穫、空気式圧搾機で圧搾。52mmの厚みのある500Lの樽で2ヶ月間発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。凝縮感、樹液に支えられているようなボリューム感があり、長い余韻を楽しめます。



ソミュール ブラン レシュリエ
750ML 10,600円
[フランス：AOP ソミュール]
○シュナン ブラン 100%
○白
手摘み収穫、4時間空気式圧搾機で圧搾。52mm厚みのある1,200Lの楕円形の樽で3ヶ月間発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。パイナップルや洋梨のコンフィのような熟した果実の香り。しなやかに、果実味豊かなリッチな味わいです。



ソミュール ブラン ランソリット
750ML 5,600円
[フランス：AOP ソミュール]
○シュナン ブラン 100%
○白
手摘み収穫、4時間かけ空気式圧搾機で圧搾。4ヶ月間1,200Lのフードルで発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。ワイン名「Insolite(=意外・異色、の意)」の通りソミュールでは珍しいレックス土壌。
フローラルで透き通ったスタイル。熟度ある酸のメリハリがあり、すっきりとしたシャープな味わいです。



ソミュール ブラン ソリテール
750ML 3,000円
[フランス：AOP ソミュール]
○シュナン ブラン 100%
○白
手摘み収穫、4時間かけ空気式圧搾機で圧搾。4ヶ月間1,200Lのフードルで発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。ソミュールでは珍しいレックス土壌。
柑橘系果実の清々しい香りに白いスパイスや火打ち石のニュアンス。リングゴや花梨の果実味と酸のバランスが良く、いきいきとした味わいのワイン。



フランド ピエの畑



クロ ドレシュリエの畑

穏やかさと優しさの中にある 静かな力強さ

シャトー ド クーレーヌ



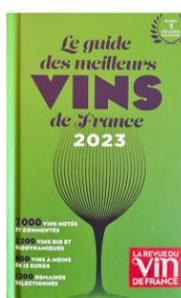
当主のジャンと妻のタチアナ

シャトー ド クーレーヌは15世紀に建設された歴史の趣きを感じさせてくれるシャトー。当時よりボナヴァンチュール家が所有しており、現当主ジャンは16代目に当たります。ワイン造りは曾祖父の代から始まり、現在は20haまで拡大しました。

【ワイン造り】

畑での作業を重視しているため、4月～7月は収穫時期以上に忙しいほど。摘芽、摘葉はすべて手作業で徹底的に行うため、グリーンハーヴェストは行いません。1994年から有機栽培を導入し、1997年にはAB認証を取得しました。

ブドウ樹の根が吸収できる窒素を供給するため、通常はマメ科の植物を植えることが多いですが、クーレーヌの畑には、からし菜(アブラナ科)とカブ(アブラナ科)とライ麦(イネ科)を植えています。有機栽培を実践しているため、豊かな自然環境の中で多様な植物が自然に育ち、マメ科の植物は十分に存在し、特に植える必要がないからです。



フランスのワイン専門誌「ル ギド デ メイユール ヴァンド フランス」では、2014年から10年連続で1つ星評価を獲得、「バタンヌ+ドウソヴ」では3つ星を獲得しています。



レ ピエ ロティ
750ML 3,540円

[フランス：AOP シノン]
○ シュナン ブラン 100%
○ 白

ビオロジック栽培、手摘み収穫。600Lの大樽で発酵、熟成(12ヶ月)。淡い黄金色。ふくよかて、丸みのある果実味が広がり、いきいきとした酸とのバランスがよくきれいな味わいで、アペリティフでも食事とも楽しめるワインです。



シノン ソレイユ ド クーレーヌ
750ML 3,310円

[フランス：AOP シノン]
○ カベルネ フラン 100%
○ 赤

区画名がボー ソレイユである事と、このキュヴェの最初の輸出国が日本である事を記念して名付けられたキュヴェ名です。ほのかな赤系果実のアロマにスミレの花やクローヴ、黒胡椒などのスパイス香が優美に混じり合い、穏やかでしつやかな味わいです。



シノン クロ ド テュルプネイ
750ML 4,650円

[フランス：AOP シノン]
○ カベルネ フラン 100%
○ 赤

粘土、石灰質の単一区画。マサルセクションによる古樹がメイン。手摘み収穫後、コンクリートタンクと古い木製醗酵槽にて自然発酵。400Lの古樽(4～5年)でマロラクティック発酵。18ヶ月間樽熟成。朝摘みの完熟イチゴや黒胡椒などスパイス香が優美に立ち上るアロマに、全ての要素が適度で懐深く、赤ワインながらミネラル分を余韻に感じる味わいは圧巻です。



シノン レ ピカス
750ML 4,670円

[フランス：AOP シノン]
○ カベルネ フラン 100%
○ 赤

最も標高の高い場所から南向きに広がる粘土石灰質土壌。4分の1は樹齢80年、残り20年。手摘み収穫後、コンクリートタンクで自然発酵。400Lの樽(10%新樽)でマロラクティック発酵。24ヶ月間樽熟成。サクラボ、ロースト、シナモン、リコリス、チョコレートのアロマが広がります。タンニン量が非常に多く、ブドウのエキス分が前面に押し出されているような味わいです。



シノン ラ ディアプレス
750ML 6,000円

[フランス：AOP シノン]
○ カベルネ フラン 100%
○ 赤

ロワール河を見下ろす緩やかな傾斜の粘土石灰質土壌の2つの区画。手摘み収穫後、コンクリートタンクで自然発酵。400Lの古樽(4～5年)でマロラクティック発酵。18ヶ月間樽熟成。イチゴやブルーベリーの果実香と黒胡椒などスパイス香が優美に立ち上るアロマに、全ての要素が適度で懐深く、長い余韻が感じられる味わいが特徴的です。穏やかでフェミニンなスタイルです。



Domaine Michaud

France, Touraine
フランス トゥレーヌ

【造り手:ティエリー ミショー】

トゥレーヌ地方をリードする ベンチマーク的なワイナリー

ドメーヌ ミショー

現当主ティエリー ミショーがドメーヌを引き継いでから30年間、安定した品質が評価に繋がっておりコンクールでメダルを欠かすことのないソーヴィニヨンを造り出します。

ル ギド アシェット デュ ヴァン誌の掲載常連で、同誌2016年版では、クレマンドロワールが、ブラインド審査による評価の中でも星2つ以上、特に心を打たれ感動したワインとして、審査員全員が同意したものにしか与えられない“グールドクル”を獲得。

トゥレーヌ地区の中でも、ドメーヌ ミショーを内包する一帯から造り出されるワインの高いポテンシャルに誇りを持ち、地域の地位向上を目指し、近隣の造り手達と共にINAOにアペラシオン認可を働きかけるなど様々な活動を行っています。



ボーヌの醸造学校を卒業後、1985年3世代続くドメーヌ ミショーを引き継ぎます。畑から瓶詰めまで、伝統(環境に考慮したブドウ栽培)と現代技術(エフィヤージュ、空気圧プレス、温度コントロール下の醸造など)を巧み組み合わせながらワイン造りを行っています。

ベタンヌ+ドウソーヴでも評価が上がったのは彼がドメーヌを引き継いでからのことです。

【テロワール】

ドメーヌ ミショーのテロワールは大きく2つに分かれます。母土は粘土石灰質、表土は砂・砂利質から構成される土壌は、ソーヴィニヨン ブランに代表されるような、果実味に溢れるフレッシュなワインを産するに適します。

深層は泥炭土、小石質からなる土壌は、熟成向きの骨格のしっかりしたワインを造り出します。



クレマンドロワール NV

750ml 3,000円

【フランス AOP: クレマンドロワール】

- シャルドネ、ピノ ノワール、カベルネ フラン、シュナン ブラン、ピノドーニス
- 白

まろやかな果実味を出すために白品種2種、赤品種2種をブレンド。上品にワイン全体に溶け込んだ果実の存在感は、より深く香りを吸い込みたい気持ちにさせ、滑らかにまろやかな味わいです。



クレマンドロワール ロゼ NV

750ml 3,200円

【フランス AOP: クレマンドロワール】

- シャルドネ、ピノ ノワール、カベルネ フラン
- ロゼ

畑から瓶詰めまで、伝統(環境に考慮したブドウ栽培、卵白での清澄など)と現代技術(エフィヤージュ、空気圧プレス、温度コントロール下の醸造など)を巧み組み合わせながらワイン造りを行います。

軽快な赤系果実の香りにシャルドネのエレガンスが加わり、適度にフレッシュで骨格のある味わいが特徴的です。



トゥレーヌ シュノンソー エクラド シレックス

750ml 3,000円

【フランス AOP: トゥレーヌ シュノンソー】

- ソーヴィニヨン ブラン 100%
- 白

わずか3haの所有畑からのトップキュヴェ。よく熟したブドウ由来のしっかりとした色調。柑橘類や白い花のような香り。厚みがあり、くよかな味わい。砂や石の土壌の存在感のある独特のミネラルを思わせる風味。最後にミントのフレッシュなニュアンスが残り、非常に爽やかな味わいです。



SAFE

トゥレーヌ ソーヴィニヨン

750ml 2,500円

【フランス AOP: トゥレーヌ】

- ソーヴィニヨン ブラン 100%
- 白

土壌深くは粘土石灰質ですが、表土はシレックス(火打石)を含む砂利質土壌。太陽光線がシレックスに反射し照り返すことで、地表近くの温度を上げ、ブドウが常に完熟する環境を作り出します。

非常にフレッシュな柑橘系の香りが華やかに立ち上り、よく熟れた果実味に一本の筋が通るかのように酸味がキリリと利いています。

※価格は2023年4月の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性がございます。SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。



現当主
シリルドブノフ



先代当主
フィリップドブノフとマリー エレーヌ夫人

親子二代の信念のぶつかりあいの中で生まれた実直なワイン

ドメヌ デュ ノゼ

ドメヌ デュ ノゼはロワール河からほんの少し離れたサンセールの街中からの丘陵地帯を抜けたサント ジェムという村にあり、この村はAOPサンセールの中で最も北に位置しています。

1970年にフィリップドブノフの父親が祖先がフランス革命以前に持っていたこの土地を買い戻しました。当時ここにはブドウ畑はなく、土地全体が山のようになっており、まず土地を開墾することからはじめ、ブドウを植え、館を建て、徐々にこの土地を整えていきました。その作業は容易なものではなく、2年後の1973年ようやく1haほどの畑からほんの2樽半のワインを造ることができただけでした。2006年に全ての畑の植え付けが終了し、現在は生産量の約90%がフランス国外へ輸出されています。

マリー エレーヌ夫人はドメヌ ドラ ロマネ・コンティのオベールドヴィレーヌの妹。長男シリルドブノフがドメヌ デュ ノゼの当主になり、次男のピエールドブノフはブーズロンのドメヌ ドヴィレーヌの運営を任されています。

【ワイン造り】

何よりもまずブドウの品質を重視し、畑での作業を大切にしています。15haの所有畑では、湿度・気温・降水量の計測器を畑に何箇所も設置し、畑の状態を常にチェック。2014年には、AB認証を取得し、ビオダイナミ農法による栽培を行っています。

サンセールならではの果実味、フレッシュな味わいを保つため、醸造は全てステンレスタンクで行います。酵母はこの土地からとれたものを培養し使用しています。

【土壌】

ドメヌ デュ ノゼの館を囲むブドウ畑は急斜面。畑の表面に残された草は、この急斜面で土が雨や嵐によって流されないようにする役割を果たすとともに、ブドウの樹に適度なストレスを与えます。土地は白っぽく、粘土と石灰質の混じった土壌で、貝殻や火打ち石を多く含みます。



サンセール ブラン
750ML 4,000円
375ML 2,720円

[フランス：AOP サンセール]
○ソーヴィニオン ブラン 100%
○白

サンセールならではの果実味、フレッシュな味わいを保つため醸造には全てステンレスタンクが使われ、酵母はこの土地のものを使用しています。透明感があり、ソーヴィニオン ブランらしいハーブのような香り。いきいきとした果実味に加え極めて上質でエレガントな酸味が広がります。余韻は細くそして長く、繊細な香りと爽やかな酸味にいつまでも包まれます。



サンセール ブラン
ラ プラント フロワード
750ML 4,800円

[フランス：AOP サンセール]
○ソーヴィニオン ブラン 100%
○白

「プラントフロワード」区画から造られるキュヴェ。手摘み収穫。長く、ゆっくりと圧搾を行うことで厚み、アロマ、果実味を最大限に引き出しています。ステンレスタンクと樽で発酵、熟成させます。白い花や柑橘果実にハーブのニュアンスの繊細な香り。いきいきとした果実とエレガントな酸、ほのかな塩味が調和。繊細ながら骨格があるエレガントなワイン。



Domaine des Cognettes

France, Muscadet Sèvre et Maine

フランス ミュスカデ セーヴル エメーヌ



【ワイン造り】

32haの自社畑は、根が浸透できる割れ目の出来やすい花崗岩やハンレイ岩(斑禰岩。写真右下)という深成岩の1種を母岩としてその上に粘土砂質のある土壤。

2007年から農業を使っておらずビオロジック認証を取得。土壤の活性化のため、ルピナス(マメ科)とライ麦(イネ科)を植えています。菌根(根っこのひげ)が繋がっていくと、土中の栄養をより吸収できるようになります。

収量は38~40hl/haに抑えられ、すべて天然酵母で発酵しています。醸造は、空気圧プレス後、12℃以下で24時間デブルバージュ。区画ごとに19hl~80hlのタンクで発酵・熟成。アルコール発酵には3週間から2ヶ月をかけています。



花崗岩70%とハンレイ岩の土壤



ミュスカデ セーヴル エメーヌ
キュヴェ セレクション デ コニェット

750ML 2,500円

[フランス: AOP ミュスカデ
セーヴル エメーヌ]

- ミュスカデ 100%
- 白

このアペラシオンでは珍しく手摘み収穫を行っています。また、ミュスカデが熟成することを知らうために、長熟向けのキュヴェを造っています。伝統的なシュールリー製法。ミュスカデらしい爽やかな果実味とふくらみ、複雑味が感じられます。厚みがありながらディテールもしっかりあり、海風によってきた若干の塩味を思わせるようなニュアンスも。フルーティーかつすっきり感が残る後味。



ペロー兄弟

(左)弟ヴァンサン (右)兄ステファン

Gitton Pere & Fils

France, Pouilly-Fumé

フランス プィー・フュメ



プィー・フュメのテロワールを 忠実に表現

ドメーヌ ジットン

まろやかさと蜜を思わせるフルーティーな風味との融合が身上的ドメーヌで、戦後の1945年にマルセル ジットンにより創業。醸造所はサンセール地区のメネトレオルにあり、畑は同地区とプィー・フュメ指定地区に計17ヶ所、30haを所有。土壤の異なるそれぞれの畑の特性を活かして区画ごとにワイン造りを行い、ラベルに畑名を表示して個性を高めています。ステンレスタックで10~15ヶ月間、発酵・熟成を行います。



プィー・フュメはキンメリジャン土壤。土地それぞれの個性を生かすことに注力しています。



当主のジットン夫妻



サンセール ルージュ
レ ポムロー

750ML 6,000円

[フランス: AOP サンセール]

- ピノ ノワール 100%
- 赤

熟した赤系果実の香り。口に含むとジュシーな赤スグリ、チェリーなどに加えスパイスも。タンニンもしっかりと感じます。



プィー・フュメ
クロ ジョアンヌ ドリオン

750ml 4,560円

[フランス AOP: プィー・フュメ]

- ソーヴィニヨン ブラン 100%
- 白

よく熟した果実のアロマが豊か、厚みのある味わいでアフターテイストの長さも特徴です。クロ ジョアンヌ ドリオン畑は、ジットン家所有のプィー・フュメの代表的な畑です。

※価格は2023年4月の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性がございます。SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

AOPコンドリュエを救った立役者 赤ワインも超一流

ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ

1940年、初代のフランシス ヴェルネが後々伝説のヴィオニエとなった「コート・ヴェルノン」を造り始めました。ワイン造りは本業ではなかったのですが、偉大な繊細さを感じるワイン造りを心がけていました。

1953年、息子ジョルジュがドメーヌを引き継ぎ、初めてコンドリュエの「シャイエ ドランフェール」(“地獄の丘陵”の意)を造ります。畑は急斜面に位置しており、ヴィニュロンの仕事が危険を伴い「地獄のよう」、ということを表しています。また、ジョルジュ ヴェルネは30年間コンドリュエ名称保護委員会の会長を務め、この産地の品質向上に貢献した人物として世界的に評価されています。

1997年、三代目のクリスティーヌは、先代が作り上げた伝説の継承に努めつつコート・ロティをラインナップに加え、白ワイン並みの高い品質に相当すると認められるレベルに押し上げ、ますます注目のドメーヌです。



20世紀半ばにヴィオニエ種、そしてAOPコンドリュエを救ったジョルジュ ヴェルネ

赤ワイン(コート・ロティ)も一流生産者と肩を並べるレベルまで引き上げた、娘のクリスティーヌ ヴェルネ



【ワイン造り】

北部ローヌはフランス全土の中でもオーガニック栽培の造り手が稀有なエリア。急峻な斜面ばかりで機械化できない畑が多いことから、全体のわずか1%ほどしかビオロジック栽培は実施されていません。

しかしクリスティーヌは2004年からビオロジック農法への転換を図ります。北ローヌの急斜面では、他の地域以上にビオロジック農法は手間も人手も必要ですが、畑の力を引き出すためにはそれが必要なことだと判断したからです。

近年ではクリスティーヌの娘、エマが畑の作業に加わりビオディナミへの転換も推進。途方もない人手と手間がかかるこの急斜面でのビオロジック、そしてビオディナミ栽培。それを続けていることは、ヴェルネの妥協なき品質へのこだわりの証なのです。



非常に急な斜面。ひとつのテラスに2-3列しか植えられない。



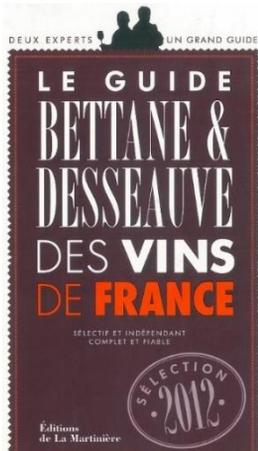
赤い草はあまり水を必要としない植物。ブドウ樹の周りに繁殖させることで、他の水分を必要とする植物がブドウ樹と競合するのを避けられるが、ひとつひとつ全て手作業で集めている。

(左)フランスを代表するワイン評価誌「ベタンヌ+ドゥサウヴ」では2016年から最高評価の5つ星

(下)2012年版の同誌でクリスティーヌは「マン オブ ザ イヤー」(現ホールオブフェイム)を受賞。父が造り上げた白ワインの名声を保ちつつ、コート・ロティでも優れたワインを造り上げ、赤ワインの生産者としての地位も確立した点が評価された。



ヴェルネの樽庫





コート ロティ メゾン ルージュ
750ML 24,000円
 [フランス：AOP コート ロティ]
 ○ シラー 100%
 ○ 赤
 起伏の激しい「メゾン ルージュ(=赤い家)」と名づけられている区画の畑から造られています。樹齢は約50年。
 紫色がかった漆黒のような色合い、黒系果実、スパイス、スモーク、タバコなどのような芳ばしく圧倒的な香り。タンニンがしっかりしていながらも、口当たりがシルキー。熟成の高いポテンシャルを誇ります。



**コート ロティ
 ブロッド デュ セニュール**
750ML 12,500円
 [フランス：AOP コート ロティ]
 ○ シラー 95%、ヴィオニエ 5%
 ○ 赤
 完全除梗、ステンレスタンクで発酵、18ヶ月樽で熟成(25%新樽)。
 ミネラルを思わせる味わいでスモーキーなタッチと赤系果実、ブラックオリーブ、ベツパーの香りにフローラルなニュアンス。きめ細かなタンニン、そして長く延びていく余韻が楽しめます。



サン ジョゼフ テール ダングル
750ML 8,000円
 [フランス：AOP サン・ジョゼフ]
 ○ シラー 100%
 ○ 赤
 畑はシャヴァネイの丘にあり、南向き1.5haの花崗岩土壌。平均樹齢は30年。機械による作業は不可能なほど急斜面のため、全て手作業で行います。完全除梗、2~3週間ステンレスタンクで発酵、1年間樽熟成。「テール ダングル(=インクの大地)」の名の通り、深く濃い色調、黒系果実の凝縮した味わいです。



シラー サン タガット
750ML 5,500円
 [フランス：IGP コリヌ ロダニエンヌ]
 ○ シラー 100%
 ○ 赤
 コンドリュウのシラーが植えられている区画。南東向きの花崗岩土壌で丘陵の傾斜はきつく機械の使用はもちろん不可能。手摘み収穫。平均樹齢は40年。除梗後ステンレスタンクで発酵、12ヶ月樽熟成。
 フレッシュなダークフルーツの果実味が広がり、スパイスやスモーキーなニュアンス。口あたりが非常にシルキーでエレガントなシラー。



シラー フルールドメ
750ML 4,090円
 [フランス：IGP コリヌ ロダニエンヌ]
 ○ シラー 100%
 ○ 赤
 AOCコンドリュウのエリアに隣接した樹齢50年ほどの高台の畑から造られます。完全除梗、ステンレスタンク発酵、8ヶ月木桶で熟成。
 限りなくコート ロティに近いオリヴィエグリーンベツパー、ブラックチェリー、ペーコン、スパイスのような複雑な香り。タンニンが柔らかく、フレッシュな味わいが楽しめます。



コンドリュウ コトドヴェルノン
750ML 25,000円
 [フランス：AOP コンドリュウ]
 ○ ヴィオニエ 100%
 ○ 白
 AOCコンドリュウの中心地に位置している南、南東向き2.5haの畑から造られ、樹齢は50~80年。急斜面で機械作業が不可能なため、全ての作業は手で行われています。
 ヴィオニエで表現できる複雑さと繊細さの極み。圧倒的な凝縮感、力が潜められているようなワインです。



**コンドリュウ
 レ シャイエ ド ランフェール**
750ML 18,000円
 [フランス：AOP コンドリュウ]
 ○ ヴィオニエ 100%
 ○ 白
 南、南東向き2haの段々畑から造られ、樹齢は約50年。全房で圧搾、樽で発酵、12~18ヶ月樽で熟成(25%新樽)。
 コトドヴェルノンに匹敵するようなワインですが、非常に対照的なスタイルで、表現力豊かで個性の強いワインとして仕上がっています。若いうちから本来の良さが楽しめるワインです。



**コンドリュウ
 レ テラス ド ランピール**
750ML 13,000円
 [フランス：AOP コンドリュウ]
 ○ ヴィオニエ 100%
 ○ 白
 このキュヴェは険しい斜面でのいくつかの区画のブドウをブレンドして造られます。収穫時に一部除梗し、全房で圧搾。3/4木桶、1/4樽で発酵させ、8ヶ月樽熟成。
 白桃のような豊かな果実味が楽しめ、美しい柔らかなさに富んだ味わいはヴィオニエの特徴をはっきりと表現しています。



ヴィオニエ ル ピエド サンソン
750ML 6,300円
 [フランス：IGP コリヌ ロダニエンヌ]
 ○ ヴィオニエ 100%
 ○ 白
 コンドリュウ村の300m以上の高台の畑(花崗岩)。ワイン名「ル ピエド サンソン(=サンソンの足)」はローヌ川の水を飲むうとして丘の天辺を踏んで平らにした巨人「サンソン」の物語に由来しています。
 アブrikottやモモのフレッシュな果実の香り豊か。まるでエレガントなコスバの高いワイン。



ドメヌの建物とその右後ろに、ヴィオニエ種復活が始まった伝説の畑「コトドヴェルノン」

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

Fayolle Fils & Fille

France, Crozes-Hermitage

フランス クローズ・エルミタージュ

一年として同じ年はない 毎年進化を続ける注目すべき造り手

ファヨール フィス エ フィュー

1870年にブドウ栽培家のファヨールが地下カーヴを相続したのがドメヌの起源。2代目は初めてブドウ畑を取得、3代目が所有畑を拡大しました。

1959年には、4代目のジュール・ルイ ファヨールが当時としては先鋭的なドメヌ元詰めを行い、自社ラベルで国内のレストランや海外へワインを販売していました。

1973年、クローズ・エルミタージュでは機械化が進む中、5代目のジャン・ポールは機械化が困難な丘陵の畑をあえて拡大し、品質に対する家族のこだわりを貫きます。

2002年にはドメヌが分割され、セリーヌとローラン(姉弟)により「ファヨール フィス エ フィュー」が設立。

国家醸造資格を持つローランが栽培とワイン造りを、姉のセリーヌが営業担当を務めています。

2018年から全ての畑でビオロジック栽培を開始しました。

ファヨール姉弟



【評価】

ワインアドヴォケイト誌も絶賛

“親からドメヌを引き継いだセリーヌとローラン ファヨール姉弟がしっかりとクローズ・エルミタージュのライナップを造っている。その品質にしては値段は非常にリーズナブル。”



コルニレの畑

【ワイン造り】

白

全房のブドウを圧搾した後、48時間かけてダブルバーージュ。

ステンレスタンクで16~20℃で10日間発酵。

スーティラーージュを行った後、元のタンクに戻し6ヶ月熟成。マロラクティック発酵は自然に任せのため年により異なります。



2014年に改修した醸造所。グラヴィティフロー式

赤

100%除梗されたブドウをステンレスタンクに移し、半日低温マセレーション。15~20日間かけて発酵。

圧搾後はワインをタンクに戻し、マロラクティック発酵が終了後(11月頃)樽またはステンレスタンクで熟成。



1870年にファヨールが相続した丸天井の地下カーヴ



クローズ・エルミタージュ サンス プラン

750ml 3,720円

【フランス AOP : クローズ・エルミタージュ】

○ マルサンヌ 60%、ルーサンヌ 40%
○ 白

所有する約9.5haの畑の大部分は歴史的に古い北部の元々のクローズ側に広がっています。

トロピカルフルーツ、柑橘系、花のような表現力豊かな香りにまろやかでフレッシュな味わいが印象的で親しみやすいワインです。



クローズ・エルミタージュ クロレ コルニレ

750ml 5,800円

【フランス AOP : クローズ・エルミタージュ】

○ シラー 100%
○ 赤

このブドウが収穫される区画は石垣に囲まれており2000年に「クロ」として認定されましたが、ローズにおいては非常に珍しいことです。樹齢60年以上、植密度7,500本/ha(クローズ・エルミタージュの平均は4,500本ほど)。14ヶ月樽熟成(新樽20%)。花崗岩のテロワールは、ワインに鋭い酸と綺麗なミネラルを思わせる風味をもたらします。タンニンは力強く密度は高いですが、ドライな印象を与えない上品な味わいです。



クローズ・エルミタージュ サンス

750ml 3,500円

【フランス AOP : クローズ・エルミタージュ】

○ シラー 100%
○ 赤

60%粘土質、40%花崗岩質の土壌のブドウを使用、コンクリートタンクで10ヶ月熟成。粘土質の土壌から色素や力強さ、豊かな果実味、花崗岩の土壌からは繊細さやフレッシュな果実味が授けられます。最終的にブレンドすることで調和が取れ滑らかに染み入るような味わいです。



エルミタージュ レ ディオニエール

750ml 12,200円

【フランス AOP : エルミタージュ】

○ シラー 100%
○ 赤

140haのAOCエルミタージュは僅か15所有者が分割所有しており、ファヨールは中心部の約9.5haを所有。このワインはレ ディオニエールの区画のブドウから造られます。225Lバリックで14ヶ月熟成。凝縮感のあるエキスが楽しみ、タンニンはきめ細かくシルキーな舌触り。重厚感があり、食事と一緒に楽しみたいワインです。

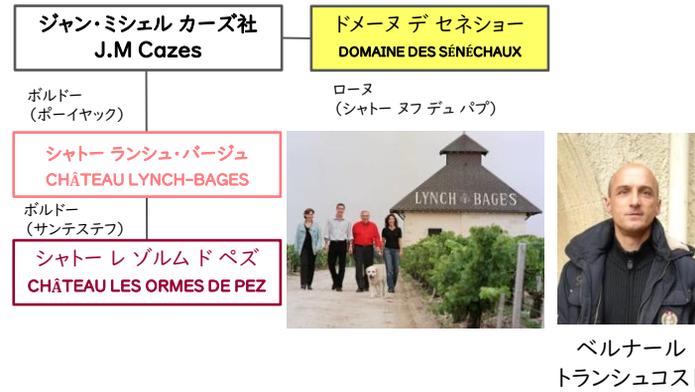
Domaine des Sénéchaux

France, Châteauneuf-du-Pape
フランス シャトー ヌフ・デュ・パプ

エレガントさを際立たせたシャトーヌフ ドメーヌ デ セネショー

1933年にフランスで初めてアペラシオンに制定されたシャトーヌフ デュ パプの中でも、セネショーは最も古いドメーヌの1つに数えられます。現在は25ha(白ブドウ3ha、黒ブドウ22ha)を所有。2006年、カーズ家4代目のジャン・シャルルカーズがオーナーとなった後も、前所有者の時代からこのドメーヌで手腕を発揮するベルナール トランシュコストにより運営されています。

【ジャン・ミシェル カーズ社所有のエステート】



ベルナール
トランシュコスト



シャトーヌフデュパプブラン

750ml 6,700円
【フランス AOP : シャトーヌフデュパプ】

- ルーサンヌ 35%、クレレット 30%、グルナッシュブラン 27%、プールブラン 8%
- 白辛口

明るく緑色を帯びた黄金色の色調で、白桃や白い花のアロマ、樽熟成のルーサンヌに由来するスパイスが複雑に溶け込んでいます。エレガントでありながら南国フルーツを思わせる風味が余韻として残ります。



シャトーヌフデュパプルーージュ

750ml 6,700円
375ml 3,840円

- 【フランス AOP : シャトーヌフデュパプ】
- グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、その他
- 赤

黒ブドウの畑は22ha。コンクリートタンクで発酵、醸しを行い、シラーとグルナッシュは樽で、ムールヴェードルは大樽にて12ヶ月間熟成。熟した赤い果実に加えガリーグ(ハーブ)やスパイス、木やバニラなどの複雑かつ凝縮した香り。ロに含む火を通した果物のようなジューシーな果実味とリコリスの風味があり、非常に表現力豊かなワインです。

La Cabotte

France, Côtes du Rhône
フランス コートデュローヌ



【ワイン造り】

早い段階からビオロジック農法に取り組み、環境保全について考え進み、徐々にビオダイナミ農法に転換していき、2005年に完全に切り替えました。常により環境に優しい手法を探しながらテロワールの持つ特性をより表現できるようワイン造りに取り組んでいます。

優しいスタイルで南ローヌを表現する ビオダイナミの造り手 ラカボット

ブルゴーニュのドメーヌ ダルデュイが1980年に土地を購入し始めた敷地45haのドメーヌ。最初はブドウ畑は10haだけでしたが、マリー・ピエールが少しずつブドウを植えられる土地を広げていきました。1986年にマリー・ピエールと結婚したエリックがドメーヌに加わり、現在地続きで30haの畑を所有しています。



(左)自然豊かな畑
(右)ミズの多い堆肥



プリュメ夫妻



コートデュローヌルーージュ

750ML 2,420円

- 【フランス : AOP コートデュローヌ】
- グルナッシュ、シラー、カリニャン
- 赤

火打ち石質の砂岩と石灰質の砂岩の母岩の上に粘土砂質が重なる水はけのよい土壌。標高100~250m。南、南西、南東向き。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成。最初にかシス、ラズベリー、ザクロのような強い香りが出て、その後に黒い果実やスパイスの複雑味のあるアロマが感じられます。繊細でシルキーなタンニン。果実味豊かで厚み、丸みがあり、エレガントです。



コートデュローヌブラン

750ML 2,540円

- 【フランス : AOP コートデュローヌ】
- グルナッシュブラン、クレレット、ヴィオニエ、ルーサンヌ
- 白

グルナッシュ、クレレット、ヴィオニエに加えルーサンヌをブレンド、品種の個性ではなく、テロワールの個性が出るように、混醸して醸造しています。洋梨の花や白桃、アプリコットやナツメグを感じる複雑さ、緻密さがありエレガント。口当たりはまろやかで、ミネラルを思わせる風味が美しく、いきいきとした味わいです。



ガランス

750ML 3,500円

- 【フランス : AOP マシフ デュショー】
- グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
- 赤

カボットが造るヴァイラージュワイン。熟したブラックチェリーやプラムのような果実味と後味にしっかりした酸があり心地良い飲みごたえのあるワインです。



Domaine d'Aussières

France, Corbières

フランス コルビエール

ラフィットグループの技術と 南仏ラングドックのテロワールの融合



ドメヌ ド オーシエール

「ドメヌ ド オーシエール」の歴史はローマ帝国期にまで遡り、中世にはシトー派の修道士たちによるワイン造りが行われていました。20世紀後半に、ワイン市場の急激な変化の中で衰退し、廃墟となっていました。この土地の歴史と、テロワールの可能性に一目惚れしたエリック ド ロートシルト男爵が1999年に取得。

現在では、シャトー ラフィットなどボルドー シャトーの醸造責任者を務める醸造家エリック コレールを派遣し、オーシエールそしてラングドックの新時代を切り拓いたのです。2015年からは、コレールと共にオーシエールの土壌調査に長年携わったオリヴィエ トレゴワがテクニカル ディレクターに就任しています。



(左) 6代目当主 サスキアド ロートシルト
(右) エリック ド ロートシルト男爵



テクニカル ディレクター
オリヴィエ トレゴワ

【ラフィットチームによる再生】

オーシエールの責任者には、南仏出身で、ラフィットの醸造責任者シャルル シュヴァリエの右腕だったエリック コレールを派遣。徹底した地質調査により植替えを行ない、またセラーも一新され、最新技術をもって収穫から瓶詰めまでラフィットさながらの入念さでワイン造りが行われています。

2015年からはラフィット等ボルドーシャトーの醸造責任者に就任したコレールに代わり、長年オーシエールの土壌調査に携わったオリヴィエ トレゴワがテクニカルディレクターに就任しています。

【ブドウ畑】

暑いといわれる南フランスでブドウは成熟が早く進みがちですがオーシエールの冷涼な土地でのブドウ造りはゆっくりと成熟します。土壌は主として砂質で、表土はかなり厚くなっています。



東西60キロ、南北40キロに
広がるコルビエール

SAFE

オーシエール シャルドネ

750ml 1,800円

【フランス IGP : ペイドック】

- シャルドネ 100%
- 白辛口

洋梨や、白い花を思わせる、力強い香りが立ち、オークのノートがその香りを支えます。ワインは重たすぎず、豊かでまろやかな口当たり。柑橘を思わせるフレーバーと、バランスの良いフィニッシュ、長い余韻が楽しめます。

◇ 和食全般、酢、柑橘類の風味を効かせた料理は、特に高相性

SAFE

オーシエール セレクション

750ml 1,800円

【フランス IGP : ペイドック】

- シラー 30%、マルスラン 25%、メルロ 15%、カベルネ ソーヴィニオン 10%、その他 20%
- 赤

香りは控えめでエレガント。チェリーやスマイルの花のフレッシュな香り。口に含むと優しく、スムーズなアタック。レーズンや甘草の風味のある、凝縮感が感じられ、若いながら、熟したタンニンが楽しめます。

◇ しっかりした味付けの料理全般

ブラソンド オーシエール

750ml 2,280円

【フランス AOP : コルビエール】

- シラー 49%、カリニャン 23%、ムールヴェードル 14%、グルナッシュ 14%
- 赤

熟した果実やスパイス、そしてコルビエールで栽培される特有のガリーグ(タイムやクローブ)の香り。爽やかな第一印象の後で、その凝縮感が現れてきます。バランスが良く、若い内からスムーズなタンニンが楽しめます。

シャトー オーシエール

750ml 4,230円

【フランス AOP:コルビエール】

- シラー 59%、ムールヴェードル 28%、グルナッシュ 13%
- 赤

シャトーの最高の区画で、収穫量を低く抑えながら、厳選したブドウを用い、16~18ヶ月間熟成させて造ります。赤い果実の中にオーク、スパイス、コーヒーのニュアンスが溶け込んだ複雑な香り。心地よいタンニンをもつ、深みと凝縮感のある豊かな味わいです。

※価格は2023年4月の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性がございます。SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

Gérard Bertrand
France, Languedoc-Roussillon
フランス ラングドック・ルーシヨン

南仏ラングドックが生んだ スターワイナリー



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

ジェラルール ベルトラン

90年代から、南仏ラングドックの複数のエリアにて畑を取得。そこに個別のワイナリーを構えることで従来の南仏ワインとは異なる、細かなテロワールを追求したワイン造りを開始。品質重視のプレミアムワインを次々に生み出しています。同時に、次世代に素晴らしい世界を残すため、環境保護活動にも力を入れています。

【ワイン造り】

南仏に所有する全ての自社畑（800ha強）にてビオディナミを実践。自社でのブドウ栽培以外にもネゴシアン活動を通じて地域をあげてオーガニック化を推進。地域の有機転換推奨とそのためのサポートも積極的に行っています。全ての活動が故郷ラングドックの再生という意志に貫かれています。

クロ ドラ

ジェラルール ベルトランが全身全霊を傾けて生み出したワイン。複雑で美しい余韻が心に残る1本

クロドラの畑は標高200m程の所に位置。畑の真中には断層があり、全く異なる2つのテロワールがひとつの畑の中に存在しています。

地中海からの影響と山からの影響を同時に受けるリヴィニエール。ブドウ品種はラングドックを代表する4種、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニヤンのすべてを用いています。収量は平均で20hl/ha程とクオリティを優先した造り。5年程の熟成を経たクロドラは奥に隠れていた複雑味と旨味が感じられ圧巻。

若いヴィンテージではデカンタージュがおすすめです。



クロ ドラ

750ML 35,000円
[フランス：AOP ミネルヴォワール
リヴィニエール]

- カリニヤン、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル
- 赤

ビオディナミ農法に則り、耕作はラバでのみ行います。収穫前に摘葉を行い、ブドウは全て手摘み収穫。ブドウ品種ごとに醸造され、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニヤンの順でブレンドされます。異なる二つの土壌からのブドウを混醸することにより生まれる複雑さや余韻の長さが秀逸。うまみを感じるワインで、和食にもよく合います。



オーナー：ジェラルール ベルトラン



クロ デュ タンプル

ロゼ発祥の地とも言われるカブリエールから生まれる磨き上げられたプレミアムなロゼワイン

カブリエールはまだ耳にする事の少ない産地ですが、ロゼ発祥の地とも言われ、かつてはルイ14世も宴に使用したという記録の残るロゼ産地。

この地の忘れられた真価を世に問うべく生み出されたのがこのクロ デュ タンプル。シリアスで静謐なロゼワイン。



クロ デュ タンプル

750ML 34,000円
[フランス：AOP ラングドック
カブリエール]

- サンソー、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエ
- ロゼ

ビオディナミ。涼しい夜のうちに手摘み収穫。小区画ごとに醸造。フリーランのみ使用。低温発酵後、8~10度で24時間落ち着かせます。裏につけたまま新樽で6ヶ月熟成。果実の日にブレンドを実施。熟したアブリコットや白桃、バラの花、グリーンペッパーのスパイスの香りに、フィニッシュにはタバコの香りがほのかに感じられます。ミネラルを思わせる風味が感じられる余韻が長く続きます。

ヴィラ ソレイヤ

フランスのニューワールドと言われる南仏らしい、新しい発想の1本。
 ガストロノミーに向けたオレンジワイン。



ヴィラ ソレイヤ

750ML 30,000円

[フランス：ヴァンド フランス]

- ルーサンス、ヴェルメンティノ、
- ヴィオニエ
- オレンジ

なめらかで優雅なタンニンと同時に複雑な香味を得るべく複数の醸造・熟成容器を使用。フーランはフレンチオーク、プレス果汁には3つの容器を使用：アンフォラ、ステンレス/木の二層樽/ガラス製フイングローブ。オレンジワインならではのオレンジピールやオリエンタルスパイスを彷彿とさせる複雑な香味はそのままに、タンニンを滑らかに仕上げたガストロノミックなオレンジワイン。

グリブラン オーガニック

南仏らしいダイレクトプレスの辛口のロゼワイン



グリブラン オーガニック

750ml 2,350円

[フランス IGP : ペイドック]

- グルナッシュ
- ロゼ

手摘み収穫&ダイレクトプレスのロゼで色調は非常に淡いタイプです。

辛口で味わい的には爽やかさを重視した白に近いタイプ。10度から12度くらいにしっかり冷やしての提供がおすすめです。魚介は勿論、アジア系のエスニックフードにも。



ヘリテージ

南フランスのアペラシオンの多様性の魅力を、ラングドックとコルビエールのテロワールの個性で表現。
 トータヴェル村はルーシヨンのピレネー山脈と地中海の間という理想的な位置にあり、南フランスにあるべき最良の「クリュ」。



ヘリテージ ラングドック

750ml 2,950円

[フランス AOP:ラングドック]

- シラー、グルナッシュ
- 赤

手摘み収穫後、シラーは全房、グルナッシュは100%除梗して醸造。品種のアロマと滑らかでタイトなテクスチャーを得るため、パンピングオーバーやラッキング、破碎を行いながらのタンクごとに注意深く実施。品種の個性とテロワールのポテンシャルを保ちます。一部は225Lのボルドー樽に移し約10ヶ月熟成。

スパイスやハーブ、甘みを感じる凝縮した果実味が感じられます。贅沢な樽のニュアンスの高級感ある味わいです。



ヘリテージ コルビエール

750ml 2,950円

[フランス AOP: コルビエール]

- グルナッシュ、シラー、
- ムールヴェードル、カリニャン
- 赤

常に風が吹き抜けるエリアで、土壌構成も泥板岩、石灰岩、砂岩、泥灰土など多様。手摘み収穫後、シラーは全房、グルナッシュとムールヴェードルは除梗して醸し。マロラクティック発酵後、3つの品種をブレンドし、225Lのボルドー樽に移して約9ヶ月熟成。凝縮感のある果実、丸みのあるタンニン、心地よい酸のバランスが絶妙。複雑味のあるスパイシーな味わいで、ワイン単体でも料理と合わせても楽しめます。



ヘリテージ トータヴェル

750ml 2,950円

[フランス AOP : コートデュルーシヨン
 ヴィラージュトータヴェル]

- グルナッシュ 35%、シラー 35%、
- カリニャン 30%
- 赤 フルボディ

小石が多い土壌で、石灰岩を多く含む高台と南東向きの丘陵に位置。山を越えて吹き付ける風がブドウの成熟を促します。ブドウの大半は手摘み収穫。除梗後3~4週間醗酵を行い、プレス後マロラクティック発酵。1/3は樽、残りは木桶に移して9ヶ月間熟成。ルーシヨンならではの野趣あふれたスタイル。凝縮した森の果実のふくよかさ、グルナッシュのエレガントさに由来する甘み、程よい酸、溶け込んだタンニンも感じられます。

プリマ ナチュラル



オーガニック、ヴィーガン、亜硫酸塩無添加のオーガニックワイン

プリマ ナチュラルは、動物性食品の摂取を拒むヴィーガン向けのワインとしても認証を取得しています。

こちらはネゴシアンものですが、ブドウのクオリティは高く、いきいきとした果実味が感じられるワインに仕上がっています。



プリマ ナチュラル シャルドネ
750ML 2,500円

[フランス：IGP ペイドック]
○ シャルドネ 100%
○ 白

プリマナチュラルは、亜硫酸塩無添加で造るオーガニックワインのシリーズです。ヴィーガン向け。
健全で熟したブドウから、果実とテロワールの本来の味わいを表現したワインを生み出しています。柑橘類の香りが心地よく、ふくやかな果実味があり、クリアな飲み口で食中酒としても最適です。



プリマ ナチュラル カベルネ ソーヴィニヨン
750ML 2,600円

[フランス：IGP ペイドック]
○ カベルネ ソーヴィニヨン 100%
○ 赤

プリマナチュラルはヴィーガン&オーガニック認証取得ワイン。また亜硫酸無添加で造られています。
紫がかった赤い色調。赤い果実の香りをベースに、スパイスを思わせる風味が繊細に香ります。凝縮感があり果実味のあるカベルネ。ピノードのような滑らかな質感があります。



プリマ ナチュラル シラー
750ML 2,500円

[フランス：IGP ペイドック]
○ シラー 100%
○ 赤

プリマナチュラルはヴィーガン&オーガニック認証取得ワイン。また亜硫酸無添加で造られています。
健全で熟したブドウから、果実とテロワールの本来の味わいを表現したワインを生み出しています。美しい果実味のみずみずしいシラー。和食のような繊細な料理との相性もよいです。



ナチュラリス

「人気品種」の個性をフィーチャーしたワイン

南仏らしいフルーティーさは勿論、美しい酸も見事な出来。食事にも合わせやすいワインです。

こちらにもネゴシアンものです。地域のワイン生産者たちと力を合わせて地域のオーガニック化を推し進めています。



SAFE

ナチュラリス シャルドネ
750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]
○ シャルドネ 100%
○ 白

手摘み収穫。過剰にならないように注意を払いプレス。美しい果汁を得るためジュースの一部は低温で48時間静置されます。一部を木樽で発酵。残りは温度管理されたステンレスタンクで発酵。瓶詰め前に軽く清澄。明るい黄色のエッジにやや緑色を感じさせる色合い。香りは白い果実とシトラスフルーツの香り(桃やグレープフルーツ等)を思わせます。舌触りは滑らかで、バニラやエキゾチックな果実を思わせる風味を感じます。



SAFE

ナチュラリス シラー
750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]
○ シラー 100%
○ 赤

手摘み。除梗後、シラーらしい赤系果実とスパイスをを引き出すべく温度管理されたステンレスタンクで10~15日間醸しを行います。
赤い果実の親しみやすい香り、スパイスな香りが感じられます。口に含むと柔らかく香り高い印象を受けます。上質なタンニン、そしてガリグ(南仏ハーブ)と合わせた果実の香りが感じられます。



SAFE

ナチュラリス カベルネ ソーヴィニヨン
750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]
○ カベルネ ソーヴィニヨン 100%
○ 赤

手摘みで収穫。10日~15日間の醸し、マロラクティック発酵の後、ワインの一部は225Lのボルドー樽に移され8ヶ月間熟成されます。残りはステンレスタンクで熟成し複雑な香りをもたらします。
黒スグリ、ブルーベリー、プラムなどの黒い果実の味わい、ほどよいタンニンと酸が調和しています。複雑さを備えたミディアムボディ。



SAFE

ナチュラリス ピノ ノワール
750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]
○ ピノ ノワール 100%
○ 赤

良く熟したタイミングを見計らい収穫、除梗。凝縮感と上品なタンニンの質をのブドウを得るために収量は制限されています。
赤い果実(チェリー、野いちご)の豊かで複雑な香り。スパイスやメントールのニュアンス。アタックはしなやかにアロマティック。繊細でシルキーなタンニンのピノ ノワール。



※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる場合がございます。**SAFE**マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

南仏の風景をボトルに閉じ込めたような味わい。 ベルトラン及び南仏プレミアムを知るのに最適なワイナリー シャトー ロスピタレ

ワイナリーがあるのは地中海沿岸に位置する産地ラ クラブ。年間300日以上が晴天という恵まれた日照量が豊かな果実味を、同時に、地中海から吹く強い海風がブドウを適度にクールダウンさせてくれます。またワイナリーの周りには野生のガリグが繁っており、揮発した成分が風に飛ばされることでブドウに付着。赤ワインにおいてはマセラシオンの工程をとおしてこの香りがワインにも取り込まれると言います。実際にこのワイナリーのメインとなる赤ワインにはそのガリグの印象がはっきりと感じられ、ワインに力強さだけでなく複雑味をもたらしています。2017年ヴィンテージがIWC2019にてCHAMPION RED (世界の全産地における最高の赤ワイン)に輝くなど高い評価を受けています。



シャトー ロスピタレ グラン ヴァン プラン

750ML 6,500円

[フランス：AOP ラ クラブ]

- ブールブルーラン、グルナッシュプラン、ヴェルメンティノ
- 白

各品種は、最適なタイミングで全て手摘みで収穫されます。収穫された後、空圧プレスによって丁寧にプレスにかけられ、品種ごとに樽で発酵を行います。その後7~8ヶ月間、樽による熟成を行います。柑橘系の果物、梨や花梨、アニスなどのハーブと炒ったヘーゼルナッツの、いきいきとした力強いアロマ。ミネラルを思わせる風味や、白コショウ、火打ち石を思わせる味わい、余韻にはアカシアのハチミツのニュアンスが感じられます。



シャトー ロスピタレ グラン ヴァン ルージュ

750ML 6,500円

[フランス：AOP ラ クラブ]

- シラー、ムールヴェードル、グルナッシュ
- 赤

各品種は、最適なタイミングで全て手摘みで収穫されます。収穫された後、数時間寝かせた後に、除梗をし、品種ごとに醸造。20~25日間の醸しを行い、冬の終わり頃に225Lの樽に移し12~16ヶ月間熟成。紫系果実を中心に、そこに加わる赤系果実が奥行きを感じさせます。南仏らしいガリグ風の香りが印象的です。タンニンはシルキー。これぞ新南仏ワイン。フルボディなグランヴァンです。



リムーの高標高ピノ&シャルドネ -ブルゴーニュの新しい好敵手- ドメヌ ドレーグル

【ワイン造り】

畑は標高250mから最も高いところでは500mに位置。変わりやすい気候で、湿度が高く、ラングドックの他の地域に比べて雨が少なく、より冷涼です。

土壌も非常に多様で、定石土(ち密質焼結体)と海成土が交互に存在する石灰岩を中心に泥灰土、または層になった湖成石灰岩、湖成堆積物など多くの層から成っています。

自社の47haのブドウ畑は全てビオディナミ農法を実施、認証取得を申請しています。

2007年、ラングドックにありながら標高が高く雨も多い比較的冷涼な地域、リムーに畑を購入し、単なるブルゴーニュスタイルを目指すのではなく、しっかりした果実味と樽のバランスを重視した造りを行っています。



ドメヌ ドレーグル シャルドネ

750ML 4,000円

[フランス：AOP リムー]

- シャルドネ 100%
- 白

ブドウは手摘みで収穫し、丁寧にプレスをします。発酵後のワインは細かな澱と共に熟成され、一部は樽に移し、マロラクティック発酵を行います。フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成。標高の高さからくるきりとした酸が心地よく、果実味とのバランスもよいです。オーク樽のニュアンスがあり、リッチな味わいです。



ドメヌ ドレーグル ピノ ノワール

750ML 4,700円

[フランス：IGP オート ヴァレ ド ロード]

- ピノ ノワール 100%
- 赤

手摘みで収穫、除梗後冷ドマセラシオンを5日~8日間実施。ピジャージュを行いながら発酵させた後、フレンチオークの樽に移してマロラクティック発酵を行います。フレンチオークの新樽で6ヶ月間熟成。ブルゴーニュに比べると当然温かみがあり、ジュシーながらも高標高に加えビオディナミのためか、酸も美しく輪郭がはっきり感じられる良品。しっとりとした質感もあり面白い逸品。



ラングドックの伝統的アペラシオン 「源泉」を意味するビオディナミシャトー シャトー エグ ヴィヴ

産地はブートナック。南向きの丘となっており豊かな日照で知られる産地で広大なコルビエールの中にある小産地です。

シャトー エグ ヴィヴは1817年に水質とその薬効で大きな名声を得ていた古代ローマの「AGUA VIVA(温泉)」の跡地に設立されました。それゆえに「エグ ヴィヴ」という名前がつけられています。このような地下水脈があるのは南仏では他になく、この地域のように乾いた土地では、この地下水脈の存在が、ブドウ栽培に好ましく、有益なものとなっています。



シャトー エグ ヴィヴ

750ML 5,000円

[フランス：AOP コルビエール ブートナック]

○ シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル

○ 赤

手摘みで収穫されたブドウは2度の選果後、カリニャンとシラーは全房のまま10日~18日間のマセラシオンカルボニック、グルナッシュとムールヴェードルは除梗後15日~20日間の醸しを行います。

南仏らしい日照量を反映したボリューム感。凝縮した黒系果実の香り。贅沢な樽のニュアンスと綺麗に溶け込んだタンニンが楽しめます。

大西洋と地中海の交差点

- 南仏のボルドー -

シャトー ドラ スジョール

ジェラルド ベルトランが2012年より所有。ブドウ畑は有名な「中世の城塞都市 カルカソンヌ」(12世紀)のほど近くにあり。アペラシオンはマルペール。聞きなれぬ名前でもラングドック内でも異質な産地と言われるエリアです。仏南西部を経てボルドーへと気候的に関係があるため、ここでは地中海系の品種ではなくボルドー系の品種が適していると言われています。実際にベルトランはこの地のカベルネフランに可能性を感じていると語ります。

33haの所有畑は、**ビオディナミ農法を実践(転換期間中)**。グラン ヴァンが所有畑の中でも最高の区画を選りすぐり、収量を減らすなど品質を追及したワイン造りを行っています。



シャトー ドラ スジョール グラン ヴァン ルージュ

750ML 6,800円

[フランス：AOP マルペール]

○ カベルネ フラン、メルロ、マルベック

○ 赤

ブドウを手摘みで収穫後、2度の選果を経て除梗。醸しは約20日間厳格な温度管理の下で行われ、各品種の個性を保つため個別に醸造されます。発酵後、ワインはブレンドされフレンチオークで12ヶ月以上熟成。

完熟した果実、柔らかなタッチにすやかに杉のような爽やかな香り、シルキータンニンに贅沢な樽のニュアンスが溶け込んだ秀逸なグランヴァンです。



Domaine Gauby

France, Roussillon

フランス ルーシヨン

自然の中で、自然と共に。
類まれなテロワールを古樹を通して
表現する、静かな巨匠

ドメーヌ ゴビー

ドメーヌ ゴビーはペルピニャンの北西、スペインとの国境まで60kmほどの場所にあります。

ドメーヌの始まりは現当主ジェラルド ゴビーの祖父がこの地で4haほどのブドウの栽培を始めたこと。その息子、つまりジェラルドの父は国際的なラグビー選手でしたが、ワインと彼が生まれ育った土地への想いから周辺の土地を買い増し、ブドウ畑を広げます。

そして1980年代、ジェラルドは父の跡を継ぎ家業を発展させることを決意。1985年にドメーヌ ゴビーを興しました。今日ではブドウの栽培面積は40ha、そして全体では100haを超える広大な土地を所有しています。



(左)当主ジェラルド
(右)ムンタダに使われる
区画

【ワイン造り】

ドメーヌが位置するのは標高300mにもなる丘陵地帯。北からのミストラル、東は地中海からの海風、南はピレネー山脈からの強い風の影響を受ける特異な場所です。雨が降ってもすぐにブドウが乾燥します。

オーガニック栽培への転換は1996年。化学薬品・合成薬品は一切使用せず、病害対策には植物や天然オイルをベースにした自家製の調合材を散布。自然に囲まれたこの地への敬意を払いながらワイン造りを行っています。

ブドウの平均樹齢は80年、中には120年を数えるものも。それらの古樹が土深くに根を張り、この土地のテロワールをブドウに映し出します。



樹齢100年を超えるブドウ樹



クーム ジネスト ブラン

750ML 16,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ グルナッシュグリ、グルナッシュ ブラン
○ 白

樹齢は約95年。優しく圧搾を行った後、アルコール発酵とMLF。フードルと500L樽(うち20%は新樽)にて22ヶ月熟成。瓶詰め後、さらに2ヶ月置いてからリリース。清澄は行わず、軽ろ過を行います。

繊細で上品な果実味。適度なボリューム、酸味、すべてが一体となって「偉大なワイン」たる絶妙なバランスを生み出しています。



ヴィエイユ ヴィーニュ ブラン

750ML 8,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ マカベオ、グルナッシュ ブラン
○ 白

樹齢は60年~110年。優しく圧搾を行い、ステンレスタックにて瀝を沈めます。アルコール発酵とMLFの後熟成は18ヶ月、80%はフードルにて、残りは新樽(500L)にて、ボトルング後、さらに6ヶ月間置いてからリリース。無濾過、無清澄。

ほどよい樽由来の厚みが豊かな果実味を引き立て、ボリュームを感じますが口当たりは軽やかです。



カルシネール ブラン

750ML 5,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ シャルドネ、グルナッシュ ブラン、
ヴェルメンティエーノ
○ 白

優しく圧搾を行い、ステンレスタックで一寝かせてからアルコール発酵とMLF。ステンレスと木製タンクに移し、7ヶ月熟成。日照量の多さを感じさせる明るい味わいで、適度な酸と果実味をそなえた親しみやすいワイン。



ムンタダ ルージュ

750ML 16,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ グルナッシュ、カリニャン
○ 赤

ゴビーのフラッグシップ。全房のままステンレスとコンクリートタンクにてマセレーション。発酵後、19ヶ月間フードル(古樽)とコンクリートにて熟成。瓶詰後さらに5ヶ月置いてからリリース。

赤系果実の凝縮した味わい。密度が高く、多層的な味わいが広がりますが重さとは無縁。輝くような透明感、いきいきとした酸味があり、力強さがありながら柔らかさもある、驚きのワイン。長く余韻が続きます。



ヴィエイユ ヴィーニュ ルージュ

750ML 8,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ シラー、グルナッシュ、カリニャン、
ムールヴェードル
○ 赤

樹齢30年~95年の樹からとれたブドウを全房のままステンレスとコンクリートタンクでマセレーション。発酵後、15ヶ月フードル(古樽)とコンクリートにて熟成。瓶詰後さらに9ヶ月置いてからリリース。

レースのように滑らかな口当たりと洗練された香り。混じりけのない果実味が長く残り、数年熟成させることでまた違う表情を見せます。



カルシネール ルージュ

750ML 5,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ ムールヴェードル、シラー、カリニャン、
グルナッシュ
○ 赤

ステンレスとコンクリートタンクにて全房発酵後、優しくプレス。木製とコンクリートタンクで8ヶ月熟成。清澄は行わず、軽ろ過。凝縮し、いきいきとした果実味。肉厚でボリュームを感じながらもタンニンは非常に繊細。集中度の高いワインです。



ジャス

750ML 5,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ ミュスカ アプティグラン ブラン
○ オレンジ

ミュスカ アプティグラン ブランを醸して造ったオレンジワイン。全房のまま3週間ステンレスタックでマセレーション後、優しく圧搾。アルコール発酵とMLFを行った後、コンクリートと木製タンクにて7ヶ月熟成。少し甘やかさもある花やオレンジの皮のような柑橘系、レモングラスの香り。いきいきとした酸と親しみやすさをそなえたオレンジワイン。



Château de Cayx

France, Cahors

フランス カオール

デンマーク王家所有のシャトーで 造られる樽のきいたカオール

シャトー ドケー

フランス南西部に流れるロット河の下流、カオール市から15kmに位置する18世紀様式のシャトー。
1974年にデンマーク王室のマルグレーテ女王陛下とヘンリック王配殿下が購入し、デンマーク王家の所有となりました。
21haの自社畑は植え替えられ、ロット川へと続く南向きの恵まれた立地で、ブドウの栽培を行っています。

【シャトー ドケーの歴史】

シャトー ドケーの歴史は15世紀まで遡ります。古代、ロット川の川岸の交通量を制御するために砦が建設され、丘の側面に沿って建てられた要塞が、その後も数世紀にわたり、改良、拡張され、巨大な邸宅として使われるようになりました。
18世紀にはシャトーでワイン造りが行われ、フランス各地に出荷されていました。

デンマーク王室のマルグレーテ女王陛下とヘンリック王配殿下は1974年にシャトーを購入。ヘンリック王配殿下は忍耐強くシャトーを改良、開拓し、見事なブドウ畑を作り上げました。シャトーは現在、18世紀から続く邸宅と15世紀から残る塔が見事に融合した荘厳な佇まいとなっています。

デンマーク王家は、休暇をこのシャトーで過ごし、子供達(フレデリック皇太子とヨアヒム王子)もシャトーでの夏休みを大変楽しみにしていました。王室の誰もが、ブドウ栽培に興味を抱き、王家の誉れある財産を維持しようという熱意を持っています。

現在、シャトー ドケーは、次世代の王室が継承し、特にフレデリック皇太子がその任務を遂行しています。



【ブドウ畑】

21haの自社畑は、南向きの畑で理想的な日光量を浴び、冷たい北風からも守られる場所に位置しています。
土壌は砂利を含んだ石灰岩質です。ブドウ畑は1975年から少しずつ植え替えられ、ブドウの仕立てはギヨ サンプルを採用、平均樹齢は25年。環境に配慮した土壌の管理をし、品質保持のために収穫量も制限(40~50hl/ha)しています。

【ワイン造り】

区画ごとに個別に収穫し、除梗後、厳しい温度管理のもと、ステンレスタンクにて発酵(15~20日間)。その後樽にて12~16ヵ月熟成させます。



ラシガラル

750ml 2,720円

【フランス IGP : コー デュ ロット】

- シルドネ 100%
- 白

ブドウは早期に収穫し、圧搾。2~3日のデブルバージュ後にステンレスタンクで発酵。シュールリーで12ヶ月熟成。シャトーの周りに位置する4haの畑から造られます。良く熟した洋梨、リンゴ、モモなどの香りに樽由来の厚みとバニラ香を感じる厚みのあるふくよかなワインです。ラベルには「デンマーク王子のワイン」と誇りを込めて記されています。



カオール マルベック

750ml 3,720円

【フランス AOP : カオール】

- マルベック 100%
- 赤

ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵後、樽(新樽33%)にて12ヶ月熟成。熟した梅を思わせる特有の果実香、樽香がよく感じられ、タンニンはなめらか。綺麗に造られたクラシカルなスタイルの王道カオールです。ラベルには「デンマーク王子のワイン」と誇りを込めて記されています。

Mas del Perié

France, Cahors
フランス カオール



マルベックの繊細さを活かす カオール新潮流の生産者 マス デル ペリエ

カオール市の南西、コース(フランス南西部の高台地形)に位置するトレプー ラシエル村にある家族経営ドメーヌ。

2006年、現当主でもあるファビアン ジューヴ(5代目)がドメーヌを興しました。栽培品種の大半はマルベックで個性を最大限に引き出しています。他にも10種類ほどの品種を栽培しています。

畑はカオールとケルシーの境目、カオールで最も標高が高い丘陵地(320m)に畑(黒ブドウ 21ha、白ブドウ 2ha)を所有。大きく分けて四種類の土壌から構成されています。

中新世の
褐色泥灰土

キンメリジャン
石灰



粘土石灰質



(第三紀の)
鉄鉱石灰

【ブドウ畑】

ビオロジック、ビオディナミ栽培を実施し2011年にデメテール、2014年にビオディヴァン認証を取得。

化学肥料は一切使用せず、天然酵母でゆっくり抽出するため長めの発酵(30日間)を行います。SO2の使用は極力抑え(0~30mg/L)、品種や区画によってコンクリートタンク、小樽、大樽を使い分けて醸造しています。



【当主：ファビアン ジューヴ】



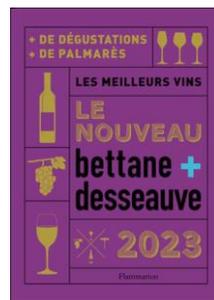
©Guillaume Mirand

これまでの「黒ワイン」「濃いワイン」と言われたワインとは違う、カオールの新潮流を担う若手生産者のリーダー的存在。パーカーポイントを狙うワイン造りではなく、控えめな抽出のエlegantで果実味が前面に出てくるようなスタイルのワインを造っています。

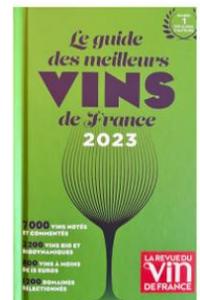
多面的なマルベックの個性のなかでも「繊細な果実味」を最大限に活かすワイン造りが信条。

ワインの素晴らしさ、个性的なキャラクターでフランスのみならず各国で注目を集めています。

【評価】



ベタンヌ+ドゥソウヴ
2016年版から
8年連続3つ星★★★



ル ギド デメイユール ヴァンド フランス
2023年版で2つ星に昇格!★★

LES DIFFÉRENTS TERROIRS DU VIGNOBLE DE CAHORS



(上):カオールのテロワールを示す図

カオールには2つの異なるテロワールがあり、1つはテラスと呼ばれるロット川沿いの段々畑で、沖積土や粘土質の土壌。もう1つはコースと呼ばれる、石灰質、粘土質からなる台地。(Causse(コース)の語源となるChauxは石灰の意) マス デル ペリエが畑を所有しているのは後者の台地です。



カオール レ ザカシア

750ML 6,800円

[フランス: AOP カオール]

- マルベック 100%
- 赤

鉄鉍石灰土壌の畑の平均樹齢40年のブドウから。ビオディナミ、手摘み収穫。コンクリートタンクで30日間発酵後、ストッキング架りの樽で約16ヶ月熟成。熟れたプラムやブラックカレントなどの黒系果実にインクやカカオのニュアンス。果実味豊かで骨格があり、非常にシルキーなタンニンを持つエレガントなワイン。



カオール ラ ロック

750ML 4,000円

[フランス: AOP カオール]

- マルベック 100%
- 赤

褐色泥灰土。平均樹齢35年。ビオディナミ、手摘み収穫。コンクリートタンク&樽で30日間発酵後6ヶ月熟成。イチジクなど黒系果実のジャムのような香り、エレガントで凝縮感溢れる果実味が広がる。やわらかい口当たり、なめらかなタンニンが感じられる。



カオール レ ゼスキュール

750ML 3,180円

[フランス: AOP カオール]

- マルベック 100%
- 赤

平均樹齢約25年。キンメリジャン石灰質土壌。ビオディナミ、手摘み収穫。コンクリートタンク&樽で30日間発酵後6ヶ月熟成。チェリー、カシスなどのフレッシュな赤黒系果実や複雑なスパイスのアロマ、リコリスのニュアンス。桑の実のような少し酸を連想させるような果実味とタンニンが絶妙に調和している。やさしい口当たりのワイン。



テュ ヴァン プリュ オー ソワレ

750ML 3,000円

[フランス: ヴァンド フランス]

- マルベック、メルロ、ガメイ
- 赤

平均樹齢25年。ビオロジック栽培、手摘み収穫。全房で低温マセレーションし、コンクリート&樽で発酵後、6ヶ月熟成。清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め。スマイル、ホイチゴ、クラッシュしたブラックベリーやハーブの香り。ミネラルを思わせる味わい、スモーキーなニュアンスがあり、果実味豊かなワイン。



レ ザグユド

750ML 3,000円

[フランス: ヴァンド フランス]

- ソーヴィニオン ブラン、セミヨン、シャルドネ、ソーヴィニオン グリ、その他
- 白

平均樹齢20年。ビオロジック栽培、手摘み収穫。ステンレスタンク&樽(フードル、バリック)で発酵後6ヶ月熟成。リンゴやアプリコットなどの凝縮した果実味とフレッシュなやさしい酸味とのバランスが良いコクのあるワイン。



ザカシアの畑。鉄分が多く土がやや赤みを帯びているのと、非常に石が多いのが特長。



オランジュ ヴォワレ

750ML 6,600円

[フランス: ヴァンド フランス]

- シュナン ブラン 100%
- オレンジ

シュナン ブラン 100%。800Lのアンフォラで果房と共に1年発酵、熟成して造られたオレンジワイン。果実味と適度な酸、旨味のある苦みのバランスがよく、凝縮した力強さと深みのある長い余韻。オレンジワインとしては驚くほど洗練された味わい。



スキン コンタクト

750ML 3,720円

[フランス: ヴァンド フランス]

- ユニ ブラン、グロ マンサン、ミスカ ダレクサンドリ
- オレンジ

2019年が初ヴィンテージ。グロ マンサン、ユニ ブラン、ミスカ アレクサンドルの3品種を使用したオレンジワイン。除梗し、3ヶ月タンクで発酵とマセレーション。その後タンクと樽、大樽で6ヶ月熟成させます。熟した花梨にトロピカルフルーツやオレンジピールが香り。豊かな果実味と軽やかなタンニン、フレッシュ感のある口当たりでバランスが良く、カジュアルに楽しみたいオレンジワイン。



畑から見つかったアンモナイト。なんと150万年前のもの。



熟成庫。大小さまざまな樽やアンフォラ、コンクリートタンクが整然と並べられている。



2021ヴィンテージの収穫の様子

Domaine Leyris Mazière

France, Languedoc
フランス ラングドック



ドメーヌを引きついだアレクサンドル。前は空軍のパイロットという異色の経歴の持ち主。

豊かな果実味をそなえた、癖になる味わいの個性派南仏ワイン

ドメーヌ レリス マジエール

ラングドック地方の中でもコート デュ ローヌ寄りの、ニームやソミエールに程近い内陸の冷涼な地に位置するドメーヌ。夢にまで見た自身のドメーヌを1997年に立ち上げ、1999年にファーストヴィンテージをリリース。ドメーヌ名のレリス マジエールは、自身の名字とオディール マジエール夫人の名字を合わせて命名されました。

それから20年以上経ち、高齢になったジルは自身の後継者を探していたがコロナの影響下、元々のドメーヌへのアクセスの悪さに加え、有機栽培を続けてくれる後継者に限定したことから、買い手候補はなかなか現れませんでした。

そうしてドメーヌをたたむことも視野に入れ始めていた暁に、生産者仲間のつながりて、連絡をもらったのが、既に顔見知りではあったアレクサンドル。

畑と一緒に回りながら、ワイン観があまりにも一致していることに驚き、彼にバトンを渡しました。

【ワイン造り】

ブドウ栽培にはビオロジック農法とビオディナミの概念を持ちこみ、人工酵母や補糖を一切行わず、限りなく自然に近いヴァン ナチュラル造りに励んでいます。

1997年に最初に購入した畑は、林に囲まれた小さな区画で、近隣畑で使われる化学肥料に侵されることなく、完全に有機栽培ができることが購入の理由でした。現在では11.84haの畑を所有し、AB認証を取得しています。



キュヴェ ド レギュイエ

750ML 2,150円

[フランス：IGP ラングドック]

○アラモン 60%、シラー 20%、
グルナッシュ 20%

○赤

半分は手摘み収穫、残りは機械で収穫されたブドウを使用。ポリエステルのタンクにて発酵。瓶熟成(8ヶ月)。非常に香り豊かで優しく、柔らかな仕上がり。長い余韻も楽しめます。数年の熟成も期待できる逸品です。

Le Loup Bleu

France, Provence
フランス プロヴァンス



プロヴァンスの風を感じる 体に染み入る毎日飲みたいワイン ル ルー ブルー

【ワイン造り】

日当たりがよく、土壌は粘土石灰質。プロヴァンス特有の乾燥した強い北風がブドウを病気から守り、かつサント ヴィクトワール山に近いことから突風の被害を受けることが少ない理想的な気候条件。

環境や人にとって最善の方法と考え、ドメーヌを購入後すぐにビオロジック農法を始め、2015年にはAB認証を取得。



デュボワ夫妻

ル ルー ブルーは大規模な生産者や協同組合が多いプロヴァンスにおいて、所有面積9haと小規模ながらも、ワイン造りに真摯に向き合い高品質なワインを生み出している造り手。

所有畑は全てドメーヌの周辺標高400mにあり、地中海から30km程の場所ですが、北はサント ヴィクトワール(1,011m)、南はオレリアン山(872m)に囲まれているため、大陸性気候の要素もある環境です。



ヴォルド ニュイ ブラン

750ML 2,720円

[フランス：AOP コート ド プロヴァンス]

○ヴェルメンティノー 90%、クレレット 10%
○白

4ヶ月間ステンレスタンクと10%樽熟成。グレープフルーツやブラッドオレンジのような柑橘系の香り。モモ、ナシなど果実味豊かなアタック。リッチなテクスチャーといきいきとしたなご当りのバランスが素晴らしく、フィネスを感じるワイン。



ヴォルド ニュイ ロゼ

750ML 2,310円

[フランス：AOP コート ド プロヴァンス]

○グルナッシュ、ロール、シラー、クレレット
○ロゼ

直接圧搾後法で、2週間冷やし澱などを沈殿させてから発酵させることで、淡いローズピンクの美しい色合いになっています。フランボワーズ、桃、赤スグリのような果実のいきいきとした香り、わずかに柑橘系のアロマも感じられます。ロ当りはずっきりしていますが、心地よい飲み応えがあり、果実味と爽やかな酸味のバランスが楽しめます。



クロー デュ シュッド ルージュ

750ML 2,590円

[フランス：AOP コート ド プロヴァンス
サント・ヴィクトワール]

○シラー 84%、グルナッシュ 15%、
クレレット 1%
○赤

10ヶ月間ステンレスタンクと20%樽熟成。エチケットに描かれた南十字星(クロー デュ シュッド)のイラストが印象的です。カシス、フランボワーズなどの赤系果実やブラックベリーのような黒系果実の香り、森の下草、ホワイトペッパーのようなスパイスのニュアンス。熟した果実味、シルキーなタンニン、やわらかくエレガントなワインです。



安定感のある、透き通った
クリーンなスタイル

Domaine
BERTHET-BONDET

ドメーヌ ベルテ・ボンデ

農学修士所有のベルテ・ボンデ夫妻は1984年にシャトー
シャロンに移り住み、1985年に初めての収穫を行いました。

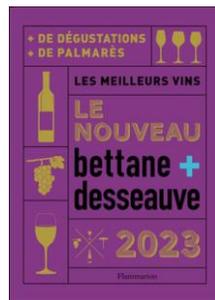
畑はシャトー シャロンの丘陵地の他ラヴィニー村やル ヴェル
ノワ村の周辺にもあり、少しずつ所有畑を買い足していきま
した。畑が点在しているため天候による被害などのリスク回避
ができます。2010年から有機栽培を開始し、2013年にAB
(アグリキュルチュール ビオロジック)認証を取得しました。



斜面に広がる畑



左:エレーヌ ベルテ・ボンデ(娘)
右:ジャン ベルテ・ボンデ



バタンヌ+ドウソーヴ
2017年版から
2つ星★★獲得

【ジュラ地方】

ブルゴーニュの東側で、ディジョンから約90km、スイス国
境のジュラ山脈の麓に広がる地域。

ブドウ栽培面積: 1,800ha
生産者数: 約100軒



ドメーヌ ベルテ・ボンデ



シャトー シャロン

620ML 13,700円

- [フランス: AOP シャトー・シャロン]
- サヴァニャン 100%
- 白

ジュラ紀前期リアスの泥灰土。平均樹齢35
年。手摘み収穫し除梗後圧搾。ステンレスタ
ンク発酵、ウィヤー・ジュ(補酒)はせず、ワイン
の表面にできる産膜酵母の膜と共に
228Lのオーク樽で最低6年間熟成。
よく熟したアンズや黄桃、カリ、クルミなど
の複雑な香り。この生産地ならではの美し
いミネラルを思わせる味わい。凄まじいボン
テシャルがあるワイン。



コート デュ ジュラ バラノズ

750ML 4,830円

- [フランス: AOP コート デュ ジュラ]
- シャルドネ 100%
- 白

ジュラ紀前期リアスの泥灰土。平均樹齢30
年。「バラノズ」=畑の名前。単一畑。手摘み。
除梗せず丸ごと圧搾、樽発酵後、約10ヶ月
樽熟(5~10%新樽)、ウィヤー・ジュ、バトナ
ージュを施します。
花やアーモンドのフレッシュな香りと、丸み
のある樽のニュアンスが楽しめます。十分な厚
みと非常に上品な余韻があり、フルゴーニ
ュラパーにも好まれるタイプ。



コート デュ ジュラ ラ スルス

750ML 4,830円

- [フランス: AOP コート デュ ジュラ]
- シャルドネ 75%、サヴァニャン 25%
- 白

樹齢約25年のシャルドネ3/4とサヴァニ
ヤン1/4から造られるキュヴェ。ステンレスタ
ンクで10ヶ月熟成。
柑橘系の果実や果皮に白い花やハーブの
ニュアンス。洗剤とした酸とミネラルを思わ
せる風味豊か。引き締まってドライな印象で
す。



コート デュ ジュラ サヴァニエ

750ML 5,600円

- [フランス: AOP コート デュ ジュラ]
- サヴァニャン 100%
- 白

青泥灰土。平均樹齢20年。単一畑、手摘み
収穫、除梗せずブドウの房全体を圧搾。
10ヶ月ステンレスタンクで熟成。
リンゴやオレンジピールの上品な香りと僅か
な苦味で個性を表しています。塩味を思わ
せる味わいで食欲がそそられます。生魚に
合わせても生臭さが出にくいので、和食とも
楽しみたいワイン。



コート デュ ジュラ トリオ

750ML 5,600円

- [フランス: AOP コート デュ ジュラ]
- トゥルソー 60%、プールサル 30%、
ピノノワール 10%
- 赤

砂礫泥灰土。平均樹齢15年。手摘み収穫。
選果後除梗し、短めの発酵(1週間)。ステン
レスタンクで約12ヶ月熟成。
瑞々しく、さくらんぼやイチゴをかじったとき
のような非常に爽やかな味わいで、胡椒
のようなスパイシーなニュアンス。いきいきとし
た味わいで、いくら飲んでも飽きないのはこ
のワインの魅力。



Francois Labet

France, Corse
フランス コルシカ

クロド ヴージョ最大の所有者が コルシカで造るピノ ノワール

フランソワ ラベ

クロド ヴージョの最大の所有者(5.48ha)シャトー ドラトゥールのオーナー、**フランソワ ラベ**が2009年からリリースするピノ ノワール。

ブルゴーニュ人がなぜコルシカでワイン造りを始めたのでしょうか?それは家族がこの地に別荘を所有しており、幼年期からヴァカンスで訪れこの土地が気に入っていたからです。しかし大陸に住む人がコルシカで畑を購入すると島民から嫉妬されるため、地元のパートナーが所有する30haのブドウを購入するという手法をとっています。

【ワイン造り】

畑近くの施設にてステンレスタンクで発酵。1/3をオーク樽、残りをステンレスタンクで熟成させ、出来上がったワインをタンクでブルゴーニュまで運び瓶詰めします。造っているワインはこのピノ ノワールのみです。



オーナー フランソワ ラベ



SAFE

ピノ ノワール

750ml 2,360円

【フランス IGP : イルド ボーテ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤

フランソワは、いつかはこの地でワイン造りを、と夢見ており、2009年によく実現。島東側のプルネリ ディフィウモルボ村の畑のブドウを使用。100%除梗、ステンレスタンクで発酵。熟成は1/3樽、2/3はタンクで4ヶ月。濃厚ですが洗練された果実味を感じる味わいはブルゴーニュでもニューワールドでもなく近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパです。カシスやブルーベリーのリキュールなどのアロマに濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいです。



アジャクシオ

- ・コルシカ島の州都
- ・ナポレオン生誕の地

プルネリ ディフィウモルボ

- ・人口約3千人の小さな村
- ・州都アジャクシオの対岸

ローマ

- ・プルネリからの距離はフランスのマルセイユより近い

Tempos Vega Sicila

España, Ribera del Duero
スペイン リベラ デル ドウエロ

ゆるぎないスペインの至宝、 ベガ シシリア



ボデガス ベガ シシリア

ベガ シシリアでは「最高のワインはまだ造られていない」という理念の元、流行を追うのではなく、物事の本質を捉え、原点や伝統に重きを置いています。

最高の品質を追求するため、自社でアメリカンオーク樽を製造、フレンチオーク樽の修理を行っています。また、近年では生産者が減ってしまったスペインの伝統的なマルチヴィンテージのワイン「ウニコ レセルバ エスペリアル」も造り続けています。ブドウ樹の樹齢も古ければ良いとは考えず、平均35年を維持し、理想的な品質を保ち続けています。こうした理念はテンポス ベガ シシリア全体に共通し、当主アルバレスは「100年後にすべてのワイナリーをベガ シシリアのクオリティにしたい」と考え、品質に惜しみない投資を行っています。



【ワイン造り】

1,000haの所有地のうち、ブドウ畑として210haを所有(140haをウニコとバルブエナ、70haはアリオンに使用)。ブドウ畑210haを19の土壌タイプ、52の区画に分けて管理しています。ティント フィノ、カベルネ ソーヴィニヨン、メルロの3種を植樹。100年以上前からブドウ栽培が行われており、ベガ シシリア独自のクローンが育っています。10年未満の若木のブドウは使わず、平均樹齢35年を維持し、栽培は20年以上前からビオロジック農法を実施しています。



ウニコ

750ml 75,000円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- ティント フィノ 95%、カベルネ ソーヴィニヨン 5%
- 赤

伝説のワインを造り出すため、最低でも10年の熟成を経てリリースするフラッグシップ。豊潤で深く、シルキーなワインは記憶に残る逸品です。長期熟成に由来する圧倒的な複雑味、うまみの広がり。自家製のアメリカンオークを使った樽の利かせ方は、ウニコならではのユニークさ。



バルブエナ 5

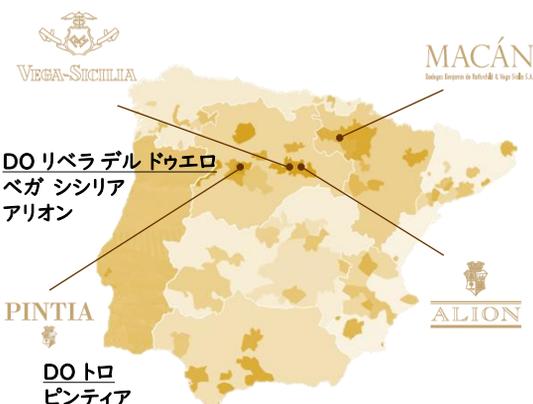
750ml 24,200円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- ティント フィノ 94%、メルロ 6%
- 赤

ウニコと同じベガ シシリア農園内のブドウを使用。樽熟と瓶熟で熟成期間が5年かかることから「バルブエナ5」と名付けられました。いきいきとしたリッチな味わいが楽しめます。メルロを加えることで、柔らかさを表現しています。子羊のローストや繊細な料理とも好相性。

テンポス ベガ シシリアのワイナリー



DOCa リオハ
マカン(ベンジャミン ドロートシルト & ベガ シシリア)

【ハンガリー】
トカイ ヘジャリア地方
トカイ オレムス

- 1982 アルバレス家がベガ シシリアを取得
- 1991 ベガ シシリアから15キロ離れた場所にアリオンを設立
- 1993 ハンガリーにトカイ オレムスを設立
- 2001 ベガ シシリアから100キロ離れたトロにピンティアを設立
- 2013 ベンジャミン ドロートシルトとともにリオハにマカンを設立

※価格は2023年4月の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。

España, Ribera del Duero
スペイン リベラ デル ドウエロ

ベガ シシリアが手掛ける モダン・リベラ デル ドウエロ



ボデガス イビニエードス アリオン

ベガ シシリアからわずか15km東に1991年に設立。3つの区画からなる130haの畑で、ベガ シシリアと同じアプローチでブドウを栽培しています。1993年からワイナリーでの醸造開始。当初はアリオン用に植えたブドウは使わず、植樹から10年を経て初めてワインに使用。より良い品質を求め、2000年から2009年にかけてワイナリーを改修。ベガシシリアで効果が証明された発酵用木桶を導入し、コンクリートタンクやアンフォラの導入など、品質向上のために意欲的に改良を重ねています。アリオンの名称はアルバレス家生誕の地、レオンに由来しています。



【ワイン造り】

ドウエロ川、風、崩積の3つの作用でできた土壌。畑は低～中位のテラス状になっており、白または赤い粗い砂質と石英を多く含む薄い層が交互に現れる、水はけの良い堆積土。地中深くには炭素が多く存在し、この土壌がゆっくりと時間をかけて進化を遂げてきたことが分かります。適切な水分量を保つことができるためブドウは早く熟します。



アリオン

750ml 14,500円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- ティント フィノ 100%
- 赤

手摘み収穫後木桶で発酵。225Lのフレンチオークとアメリカンオーク、一部コンクリートタンクで12ヶ月熟成(80%新樽)。約6ヶ月の瓶熟。クラシックなスタイルの力強いワイン。凝縮感のある果実味、溶け込んだタンニン、程よい酸が心地よいハーモニーを奏でます。

España, Toro
スペイン トロ

ベガ シシリアが手掛ける エレガントなトロワイン

PINTIA



ボデガス イビニエードス ピンティア

2001年、ベガ シシリアから下流に約100kmにピンティアを設立。同じドウエロ川沿いのトロのポテンシャルに魅了され、古いブドウ畑を取得、2006年にはワイナリーを建設しました。収穫後の低温庫保管を導入し、力強くなり過ぎるきらいのあるトロにおいて、ピュアでエレガントな味わいのワインを造り出しています。

【テロワール】

大西洋の影響を受ける大陸性気候で、夏は40度以上、冬は-10度まで下がります。年間降雨量は400mm、日照時間は2,600時間を越えるため乾燥し、病気になりにくい環境の下、良く熟したブドウが育ちます。堆積でできた砂質の丘陵に位置し、水はけが良い畑。96haの畑は主に2種類の土壌から成り、「ガラバタス」は表土が厚く石があり、深部は礫(小石)が多くブドウ樹が40cm~70cmまでしか根を張らず、生育サイクルが早いのが特徴です。「ロスオヨス」は表土は厚くなく、ごろごろと転がる大きい石が熱を保ちブドウの成熟を促します。



DOでは灌漑が認められておらず、SOBACADO(ソバカド)という樹の周囲を「おわん状」に掘る農法を採用。



ピンティア

750ml 10,000円

【スペイン DO: トロ】

- ティンタデトロ 100%
- 赤

二度の選果後、木桶で5日間のコールドマゼレーション、そのまま木桶発酵。60%を樽(フレンチ75%、アメリカン25%)でマロラクティック発酵。瓶熟前にステンレスタンクや木桶で一部熟成。更に30ヶ月瓶熟。温暖な気候の中造られる温かみのあるワイン。力強く果実豊かで、溶け込んだタンニンと甘みを感じる味わいです。

España, Rioja
スペイン リオハ

ベガ シシリアとバロン エドモンの ジョイントベンチャー

MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.

ボデガス ベンジャミン ドロートシルト & ベガ シシリア

2004年設立、テンポス ベガ シシリアは、スペインを代表する産地、リオハにおいて最良のワイン造りを目指し、バロン エドモンド ドロートシルトとジョイントベンチャーを設立。プロジェクト発足から5年以上に及ぶ畑取得と研究を重ね、2009年にファーストヴィンテージを醸造、2013年にリリース。

スペインの建築家エンリケ ジョハンソンによるワイナリーは2015年から建築を開始し、2017年6月に完成。傾斜のある土地を利用したグラヴィティーフローでソーラーパネルも備える最新型。10,000Lのステンレスタンクと木桶を45基備えます。ボルドーの伝統に習い、マカンに加えセカンドラベルのマカン クラシコを2種類を生産。2014年ヴィンテージより、マカンはマカン クラシコよりも1年遅れてリリースされるようになりました。



マカン

750ml 12,500円

【スペイン DOP: リオハ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤

マカンクラシコよりも1年遅れてリリース。オーク樽で発酵、マロラクティック発酵、フレンチオークの新樽と1年使用樽で16~18ヶ月熟成。さらに約36ヶ月瓶熟。いきいきとした魅力的。喜びに溢れ、深く、思慮深さもあるワインです。



マカン クラシコ

750ml 8,000円

【スペイン DOP: リオハ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤 フルボディ

マカンのセカンドラベル。アルコール発酵後、ステンレスタンク、オーク樽でマロラクティック発酵。フレンチオークの新樽と1年使用樽で12~14ヶ月熟成。さらに最低18ヶ月瓶熟。フレッシュな味わい、果実味、繊細さがあるワインです。

Hungary, Tokaj
ハンガリー トカイ

ベガ シシリアグループ所有の 由緒正しきワイナリー



TOKAJ-OREMUS

トカイ オレムス

17世紀初頭、オレムスの畑はラーコーツィ1世の時代、王家に所有されており、1630年、牧師セプシ=ラツコー・マターがオレムスの畑からとれたブドウで造った甘口ワインを「トカイ アスー」（トカイのフリーランの意）と呼んだことからトカイの歴史が始まりました。世界でも品質を讃えられてきた時代から困難な時代を経て、1993年からアルバレス家が所有し、あらゆる改革に取り組んでいます。

マンドラス

750ml 3,180円

【ハンガリー PDO: トカイ】

- フルミント 100%
- 白

オレムス所有の「マンドラス（アーモンド）」の区画と樹齢60年以上の区画からなるオレムス唯一の辛口ワイン。ステンレスタンクを導入。北向きの畑の影響による鋭角的な酸により、フルミントの良さを最大限に引き出し、同時にハンガリーオークを使い、柔らかさも表現。食事も前菜から食中を通して楽しめるワイン。



レイトハーヴェスト

500ml 4,500円

【ハンガリー PDO: トカイ】

- フルミント 80%、ハーシュレヴェルー 10%、ゼータ 5%、シャルガ ムシコターイ 5%
- 白

9月半ばから11月始めにかけて貴腐化が50%以上進んだブドウを手摘みで収穫。バランスが良くシルキーでフレッシュな風味。豊潤で、飲むたびに甘美な味わいが広がります。



アスー 3プットニョシュ

500ml 6,500円

【ハンガリー PDO: トカイ】

- フルミント 80%、ハーシュレヴェルー 10%、ゼータ 5%、シャルガ ムシコターイ 5%
- 白

世界三大貴腐ワインの1つ。アスーの中でも最も飲みやすさのある極甘口。北向きの畑の影響による鋭角的な酸により、フルミントの良さを最大限に引き出し、同時にハンガリーオークを使いやわらかさも表現。食事も前菜から食中を通して楽しめるワイン。

Alvaro Palacios

España, Priorato
スペイン プリオラート

プリオラート復興の立役者

Alvaro Palacios

GRATALLOPS

アルバロ パラシオス

1990年代にスペイン プリオラートでのワイン造りを復活させ、スペインワインの品質を改めて世界に知らしめ、注目を浴びた「四人組」の1人、アルバロ パラシオス。他のメンバーが近代的な栽培方法を志向する中、アルバロが目指したのは「伝統品種と伝統的な方法に立ち返ったワイン造り」。中世から続く伝統的な農法に敬意を表し、化学肥料は一切使用せずブドウ栽培を行っています。

【評価】

英デカンター誌は世界で最も権威あるワイン誌のひとつ。"Hall of fame"＝「殿堂」は世界のワイン業界に著しく貢献した人物に贈られる賞。過去にはワイン界のレジェンドとも言える面々が受賞しており、ロバート モンダヴィ、アンジェロ ガヤ、ニコラス カテナ、エミール ペイノー、オベール ドヴィレーヌ、クリスチャン ムエックス、ロバート パーカー Jr. 等々が名を連ねています。アルバロは2015年、最年少で殿堂入りしました。



急勾配の粘岩盤土壌



アルバロ パラシオス



マン オブ ザ イヤー受賞。
Decanter2015.4月号
(現在、「マン オブ ザ イヤー」は「殿堂」に名称変更)



カミス デル プリオラート

750ML 4,000円

[スペイン：DOCa プリオラート]

○ ガルナッチャ 40%、カリニャン 15%、カベルネ ソーヴィニオン 21%、メルロ 18%、シラー 6%

○ 赤

グラタヨップス周辺の村々の畑で有機栽培で育てたブドウを使用。ステンレス、セメント、木桶の3つで発酵、ルモンタージュとピジージュを行った後、タンクでマロラクティック発酵。4～6ヶ月木桶とバリックで熟成。ワイン名は「プリオラートの道」を意味し、若いうちから楽しめるワイン。カシスや、ローストしたベリー系果実のニュアンス、スパイスなど複雑で力強いアロマ。ラベルはこの地の家庭に伝わる刺繍をモチーフ。



レス テラッセス

750ML 6,000円

[スペイン：DOCa プリオラート]

○ ガルナッチャ 72%、カリニャン 28%、その他 1%

○ 赤

グラタヨップスを含む9つの村の丘陵の上部にある樹齢の高い木のブドウで造られるワイン。ステンレス、セメント、木桶でアルコール発酵、木桶とバリックでマロラクティック発酵、13ヶ月熟成。土着品種と古木のブドウから成る伝統的なプリオラートワイン。いきいきとして、凝縮したベリー系の果実味。ベルベットのようになめらかな口当たりのエレガントなワインです。



グラタヨップス ビ デ ピラ

750ML 7,200円

[スペイン：DOCa プリオラート]

○ ガルナッチャ 80%、カリニャン 19%、その他 1%

○ 赤

グラタヨップスの村に点在する、標高340～430mに位置する所有畑。樹齢は約17～70年。100%除梗後軽く圧搾。大樽で発酵、ピジージュを行います。その後マロラクティック発酵。ボコイとフードルで約15ヶ月熟成。グラタヨップスの町に点在する畑のブドウをブレンドした村名クラスのワイン。赤いベリー類の凝縮した果実味。ハーブ系のすっとした香りとアロマ。透明感があり瑞々しい味わいで、テロワールを的確に表現しています。



フィンカ ドフィ

750ML 11,000円

[スペイン：DOCa プリオラート]

○ ガルナッチャ 95%、カリニャン 5%

○ 赤

入植当時はカベルネ ソーヴィニオンも多く植樹しましたが、テロワールにより適した品種としてガルナッチャに植替え。木桶で自然発酵後フレンチオーク樽でマロラクティック発酵。ボコイとフードルで16ヶ月熟成。厳選した最良のガルナッチャ主体で造られる、単一畑のワイン。ローズマリーやカモミール、バニラなどのスパイスのアロマ、ブラックベリーなどの果実の凝縮された味わい。



ラ バイシャダ

750ML 30,000円

[スペイン：DOCa プリオラート]

○ ガルナッチャ 95%、カリニャン 5%

○ 赤

バイシャダは「下り坂」を意味し、その名の通り急勾配の畑。レルミタとアウバゲテスの畑から、実が密集せずゆっくりと成熟するブドウ樹を選定して植樹。野生酵母で発酵、フードルで約14ヶ月熟成。赤系や黒系果実の凝縮した果実味とインクや鉄っぽさを思わせる風味。ブドウがゆっくりと成熟するため凝縮感ときれいな酸を備えています。洗練され、フィネスを備えたガルナッチャです。



レス アウバゲテス

750ML 50,000円

[スペイン：DOCa プリオラート]

○ ガルナッチャ 98%、カリニャン 2%

○ 赤

北向きの狭い渓谷は冷涼な気候を生み出す一方、標高は230～280mと低いため、地中海性気候の暖かさかブドウに熟度をもたらします。野生酵母で自然発酵、フレンチオークのボコイとフードルで約14ヶ月熟成。プリオラートでは影ができる場所が良い畑になるため、名前はカタラン語で「影」に由来。フローラル、カシスの香り。凝縮した果実味。エネルギーに満ち溢れたワイン。

アルバロ パラシオス名義で造る 唯一のリオハワイン

イエルガ山の中腹、標高615mに位置する単一畑、キニョン デ バルミラ。
11世紀に、修道士一行がこの石灰質の丘に辿り着き、イベリア半島で初の
シトー派修道院を開いたという古い歴史のある場所です。

山の冷涼な気候、時折感じる湿度のある北からの海風、赤土の表土は僅か20
cmでその下は白く深い石灰質土壌。これらの特別なマイクロクリマにより、ブドウ
は非常にゆっくりと成熟し、アルコール度数も上がりすぎず、風味豊かでアロマ
ティック、優美なガルナッチャ主体のワインが造られます。

年間生産量は、約4,000本程の、希少なワインです。



キニョン デ バルミラ

750ML 53,000円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 90%、その他 10%
○ 赤

標高610m、南東向き3haの畑。収量約
5hl/ha。木樽で野生酵母で発酵、フレンチ
オーク100%のボコイとフールドルで16ヶ月
熟成。

北風が吹く冷涼な山に畑があるため非常
にゆっくりと成熟が進み、香り豊かな柔らか
いワインとなります。花やオレンジピール、
ダークチョコレートの香り。優美で活力があ
り、洗練された味わい。

Palacios Remondo

España, Rioja

スペイン リオハ

アルバロ パラシオスが
リオハで手掛ける注目ワイナリー



PALACIOS | REMONDO

パラシオス レモンド

150年前からブドウ栽培を行い、父が1945年に創業した
リオハのワイナリーを、2000年に「パラシオス レモンド」とし
てアルバロ パラシオスが継承。自身が5代目となる伝統ある
生産者として、自身の過去の経験と、熱い情熱をもって、ワイ
ンの醸造方法、畑でのブドウ栽培を見直し、短期間でワイナ
リーの改革を実現。

プリオラートのみならず、地元リオハでも注目を集める生産
者の1人となりました。

【ワイン造り】

リオハでも、標高の低いリオハ バハはガルナッチャに適した土
地として知られ、標高の高いリオハ アルタはテンプラニーリョ
に適した土地として知られています。

モンテサ畑には、ガルナッチャを中心にテンプラニーリョ、マズ
エロが植えられています。

現在はオーガニック農法(一部ビオディナミ農法)を実践。伝統
的な農法を守るため、化学肥料などは一切使用せず、低収量
かつ、畑と選果台での選果を徹底して行います。



約100haの広さを誇るモンテサ畑

SAFE

ラ ベンディミア

750ML 2,150円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 90%、テンプラニーリョ 10%
○ 赤

手摘み収穫後徐視し、ステンレスタンクでバ
ンピングオーバーしながら発酵。約4ヶ月間
樽熟成。フィルター後瓶詰。2020年ヴィン
テージからガルナッチャ主体にリニューアル。
赤系果実や黒系果実のチャーミングな果実
味にスミレやリコリスなどのスパイスのニュア
ンス。スムーズでなめらかな口当たりの瑞々し
いワイン。



SAFE

750mlのみ

フィンカ ラ モンテサ

750ML 3,000円

375ML 1,800円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 95%、その他 5%
○ 赤

ビオロジック農法で栽培したブドウを手摘
み収穫後、除梗して破砕。ステンレスタンク
でバトナージュしながら発酵。そのままマロ
ラクティック発酵。100%フレンチオーク樽
で12ヶ月熟成。6ヶ月瓶熟して出荷。
アルバロが最も思い入れを持つ畑で、長年
かけてガルナッチャに植え替えを行ってきま
した。ベリー系のチャーミングな果実味に、
オレンジやレモンなどの地中海果実の風味
がある。洗練されたエレガントなガルナッ
チャ。



ビニャス ビエハス デ ラ プロピエダド

750ML 5,200円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 92%、その他 8%
○ 赤

良年のみ、イエルガ山の標高400~640m
に位置する5つの畑から厳選。手摘みで厳
格に選果。野生酵母のみで15,000Lの上部
開放式木桶で発酵。5,000Lの木桶と
2,000Lのフールドルで18ヶ月熟成。
バワフルな凝縮感がありながらも瑞々しく、
アロマ豊かで洗練された味わい。アルバロ
らしいフィネスとエレガンスを感じるワインで
す。

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより
異なる場合がございます。SAFEマークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

Artiga Fustel

España, Rioja
スペイン リオハ

フライングワインメーカーが 各地の最良なブドウで行うワイン造り

アルティガ フステル

アルティガ フステル社は2002年創業。オーナーのマルチケはNYの人気レストラン「Aureole」でヘッドソムリエを務めた後、1995年から母国スペインでワインの販売に携わってきました。「顧客視点とシンプルさを融合させ、ニューワールド的アプローチによるスペインワイン造り」という意志に賛同した若く優秀なプロフェッショナルたちにより、ピラフランカデルベネデスを本拠にスペイン各地でコストパフォーマンスに優れたワインを造り、世界中のワイン愛好家のニーズを満たしています。

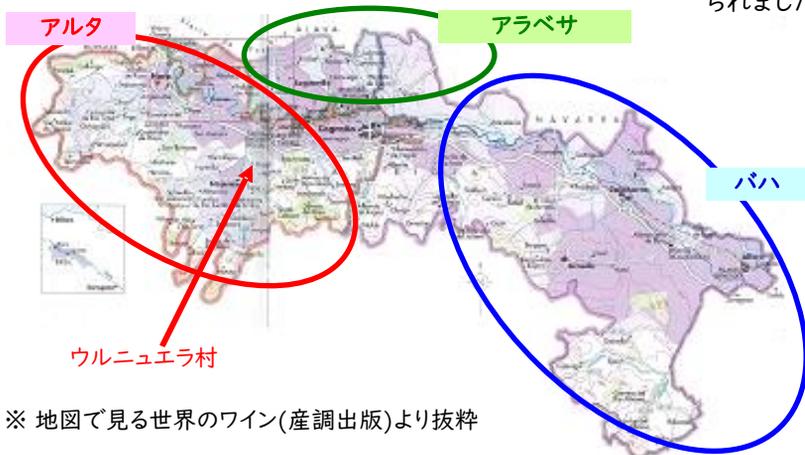
【家族経営のブドウ栽培家】

アルティガ フステル社との強固なパートナーシップのもと、ブドウを育て、ワインを造るのが3代にわたる家族経営のボデガス レサ グラシアです。ウルニューエラの村を本拠に、それぞれのブドウの最適な成熟期を知り尽くし、そのポテンシャルをワインに反映する姿勢を一族で継承しています。



【ラ クーナ デラ ポエジア】

「ラ クーナ デラ ポエジア」とは、「詩のゆりかご」すなわち「詩が生まれた場所」という意味です。スペインの司祭で、詩人でもあったゴンサロ デベルセオ(1,180~1,246)が、この土地に生まれ、この地のワインを飲みながら初めてロマンス語(ラテン語から発展した、現在の西欧諸国の言葉に通じる言語)で詩を残したという、このリオハ アルタ地区の伝承を元に名付けられました。



【リオハ アルタ】

エbro川上流に広がるエリア。標高が高く(ラ クーナ デラ ポエジアのブドウが育つ畑は標高650m)、大西洋からの風の影響を強く受けた気候が見られ、気温が低い(リオハ バハは地中海の影響が強い)のが特徴。テンプラニーリョが特に優れており、コクと豊富な酸に富んだワインができます。

【カンポ デ ボルハ】

ラ クーナ デラ ポエジア ピウラ
750ml 1,700円
【スペイン DOP: リオハ】
○ ピウラ 100%
○ 白
熟して果実味豊かなピウラ本来のスタイルを前面に出したワイン。ブドウの収穫、プレス後、冷却されたマストは大きなステンレスタンクで15~16度で発酵。樽熟や瓶熟は一切行わずリリース。青リンゴやレモンのパイ、熟した桃を思わせる香り。新鮮な柑橘系果実の味は、口中を爽やかに包み込み、美しく柔らかい余韻も感じられます。

ラ クーナ デラ ポエジア テンプラニーリョ
750ml 1,520円
【スペイン DOP: リオハ】
○ テンプラニーリョ 100%
○ 赤
ブドウの約半分は除梗・破砕後、コールドマセレーションを経て18~22度で発酵後、マロラクティック発酵。残り半分は除梗された後、自然発生のCO₂によるマセラシオンと、丁寧なモンタージュによる醸造。果実味を重視し、樽熟、瓶熟は行わずリリース。上質で、若々しいテンプラニーリョ独特のガーネットの色合い。スグリやチェリー、リコリスの香りと、果実味が溢れるワイン。幅広い料理との相性が楽しめます。

バッコ
750ml 2,500円
【スペイン DO: カンポ デ ボルハ】
○ ガルナツチャ 100%
○ 赤
樹齢60年以上のガルナツチャから厳選し、手摘み収穫。ブドウの鮮度を保つため低温で発酵。10,000Lのステンレスタンクから500Lの樽に移し、6ヶ月熟成。バッコの名はローマ神話の酒神バックスにちなみます。カンポ デ ボルハならではのコショウやベリーの風味。コーヒーやチョコレート、バラの風味にスモーキーなニュアンスが加わります。なめらかな口当たりと長い余韻が続く、フィネスとエレガンスに溢れたガルナツチャ。

Bodegas Protos

España, Ribera del Duero & Rueda

スペイン リベラ デル ドウエロ & ルエダ

DO リベラ デル ドウエロ 設立に 貢献した地域密着型ワイナリー



ボデガス プロトス

1927年、11のブドウ生産者が集まって高品質なワイン造りを目的とした協同組合を設立。1929年のバルセロナ万博で金賞を獲ったことでこの地域を代表するワイナリーとなりました。

「ボデガス リベラ デル ドウエロ」と当時は名乗っていましたが、1982年にDOが設立されるにあたり、DOにリベラ デル ドウエロの名称を譲り、「プロトス」(ギリシャ語でNO.1の意)に名前を変更。現在も街の観光名所であり、ワイン博物館もあるペニャフィエル城地下に2kmに渡るセラーを所有。街を代表するワイナリーとして地元で愛されています。

【ブドウ畑・栽培】

厳格な管理と分析による高い品質

- 総栽培面積は700ha以上に及びますが、**すべて小ロットに分けて厳格に管理**しています。
- 畑は750m~900mに位置し、南向き。石灰質を多く含む砂質が中心。
- 収穫はすべて**手摘みで実施**。樹齢の高いブドウ樹からのブドウは20kgの箱に入れてワイナリーに運ばれます。
- 栽培区画全ての立地条件や、各ブドウ畑の品質を分析し、収穫されたブドウをレベル別に分類。それぞれの区画に合った発酵タンクを使用し、ブドウ畑から瓶詰め完了後のワインまで追跡可能となっています。



ペニャフィエル城

【醸造】

現在も街の観光名所であり、ワイン博物館でもあるペニャフィエル城地下に2kmに渡る**広大な地下セラー**を所有。

2008年にはポンピドゥーセンターなどの建築で知られるリチャード ロジャース卿による新醸造所を建設。約15,000もの樽の保管が可能になり、より品質向上を追及できるようになりました。

DOリベラ デル ドウエロではテンプラニーリョ種主体の赤、約60km離れたDOルエダでは、ベルデホ種100%の白ワインを生産しています。

リベラ デル ドウエロの中心にワインセラーがあり、クリアンサ、レゼルバ、グランレゼルバを醸造。白ワインは、ルエダの中心、ラセカに専用施設を設立。常に高い品質を目指し、各DOに合わせた醸造を行っています。

【評価】

ワイン & スピリッツ誌 2013年
ワイナリー オブ ザ イヤー
TOP100選出



SAFE

プロトス ロブレ

750ml 2,290円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤

樹齢25年以上のテンプラニーリョから造られます。手摘み収穫後、スキンコンタクトをしながら15日間発酵、6ヶ月フレンチ & アメリカンオークで熟成後、瓶熟を6ヶ月実施。豊かな果実味、甘いスパイス、オークの香りヒトースト香があり、なめらかなタンニンのワインです。



プロトス クリアンサ

750ml 3,840円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤

樹齢25年以上のテンプラニーリョから造られます。20kgの箱で手摘み収穫後、スキンコンタクトをしながら21日間発酵。フレンチオーク2/3、アメリカンオーク1/3で14ヶ月熟成、その後、瓶熟12ヶ月。パワフルな果実味とココア豆、スパイスの香り。酸味もあり、余韻はスモーキーです。



プロトス グラン レゼルバ

750ml 10,000円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤

標高850mの畑から樹齢50年以上のブドウのみ使用し、良年のみ生産。80%フレンチオークの新樽、20%アメリカンオークで24ヶ月熟成後、瓶熟36ヶ月。ローストしたコーヒーやスパイス的な風味。パワフルでエレガント、複雑な味わいのワインです。牛肉やラムなどの赤身肉や、デミグラスソースを使った料理などにオススメです。





プロトス 27

750ml 5,000円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤 フルボディ

バルセロナ万博金賞受賞の1927年ヴィンテージのラベルと同デザイン。標高850mにあるDOで最も古い区画を含む粘土石灰質土壌の畑から樹齢50年以上のブドウを使用。フレンチオークの新樽で16ヶ月熟成後、瓶熟12ヶ月。伝統的な造りとは一線を画す、モダンなワインです。黒系果実の凝縮したアロマ豊かで、バニラやトースト、リコリスのニュアンスを備えています。



セレクションフィンカ エル グラホ ビエホ

750ml 11,500円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- テンプラニーリョ 100%
- 赤

樹齢70年以上のエル グラホ ビエホ畑から18区画を厳選し、良年のみ生産されるワイン。500Lのフレンチオークで発酵、マセレーション。マラックティック発酵は225Lのフレンチオークで行い、18ヶ月熟成(新樽)。樹齢が高いブドウ樹を厳選するため収量を非常に抑えた少量生産のトップキュヴェ。熟した黒系果実、チョコレートやバニラの香り。力強く長い余韻。伝統的なスペインワインとは一線を画すモダンパニッシュです。



プロトス ロサード

750ml 2,150円

【スペイン DO: リベラ デル ドウエロ】

- テンプラニーリョ 95%、シラー 3%、メルロ 2%
- ロゼ

樹齢25年未満のテンプラニーリョを使用。20kgの小箱を使用して夜間に手摘み収穫。100%徐慢し、ダイレクトプレスで圧搾。15時間マセレーションを経てステンレスタンクでアルコール発酵。鮮やかな色調。イチゴやチェリーなどの赤系果実や野生ハーブのニュアンス。果実味溢れる辛口。適度な酸味がありフレッシュな口当たり。クラレテは昔からこの地方に伝わるロゼの呼び名で、先人への敬意を表しています。



SAFE

プロトス ベルデホ

750ml 2,150円

【スペイン DO: ルエダ】

- ベルデホ 100%
- 白

白ワインはルエダにあるワイナリーで醸造。樹齢25年未満の若木を使用し、収穫は夜間に行います。ステンレスタンクで区画毎に発酵、シュールリリーで3ヶ月熟成。青リンゴやトロピカルフルーツ、ハーブの香り。ベルデホらしいまるやかさとフレッシュでいきいきとした酸味が心地良いワインです。



プロトス エコロジコ ベルデホ

750ml 2,150円

【スペイン DO: ルエダ】

- ベルデホ 100%
- 白 辛口

エコロジコはスペイン語で有機栽培の意味。Bio-organic認証のブドウをルエダにある醸造所で醸造。収穫は夜間に行い、4時間10度でスキコンタクト。シュールリリーで2ヶ月熟成。パイナップルなどのトロピカルフルーツやハーブの香り。適度な酸と骨格があるすっきりとした辛口で、余韻にある僅かな苦みが食欲を促します。

Torre del Gall

España, Catalunya
スペイン カタルーニャ

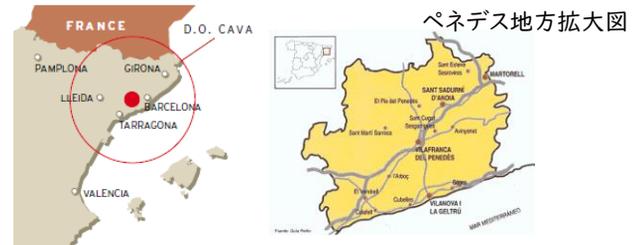


長期熟成がもたらす複雑味ある

プレミアムカバ トレ デル ガル

“トレ デル ガル”はカバの一大産地、サンサドルニ ダ ノイアと、DOペネデスの拠点、ピラフランカ デル ペネデスの中間にあるサンクガット セスガリゲスに位置しています。それぞれの品種に最適な畑で栽培されたブドウを使用し、長い瓶熟期間によって生み出される複雑性が魅力のカバとなっています。“トレ デル ガル”は「雄鶏の党」の意。カタルーニャでは「雄鶏」は、明るさのシンボルで、ブドウ畑の傍らにあるローマ街道に古くから建つ見張り塔に由来しています。

トレ デル ガルはカヴァの一大産地、サンサドルニ ダ ノイアと、DOペネデスの拠点、ピラフランカ デル ペネデスの中間にあるサンクガット セスガリゲスに位置。



【自社畑のブドウを使用】

トレ デル ガルのブリュット レセルバはカバとしては珍しい自社畑のブドウを使用。2か所の畑はどちらも豊富な日照量と適度な降雨量に恵まれ、ブドウの樹の成長と果房の熟成に最適なマイクロ気候。毎年健全で完熟したブドウを安定供給しています。



SAFE



カバブリュットレセルバ 2018

750ml 2,000円

【スペイン DO: カバ】

- マカベオ(ピウラ) 50%、パレリヤダ35%
- チャレッコ 15%
- 白辛口

「トレ デル ガル エステート」と「マス ベルニッチ エステート」という2つの自社畑からとれたブドウのみを使用。長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。マカベオ特有の青リンゴを思わせる爽やかな果実味を伴った、心地よい余韻が長く続きます。

◇ パテや生ハム、鯛やヒラメなど白身魚のムニエル、ホタルイカのフリットと合わせて



カバブリュットロゼ NV

750ml 2,000円

【スペイン DO: カバ】

- トレパット 80%、ガルナッチャ 20%
- ロゼ

上質なトレパットの産地として知られる、コンカデバルベラのブドウを使用。品種由来するラズベリーやスグリの新鮮で甘酸っぱい赤い果実の香り。砂糖漬けのチェリーを思わせる、ふくよかな果実味。繊細でほのかな甘みが余韻に残ります。

◇ 野菜のグリル、鶏肉のトマトソース煮込み、リゾット、バジルソースの Pasta と合わせて



心地よい酸を伴った、爽やかで軽やかな香りのワインができます。

トレ デル ガル エステート



凝縮したアロマと濃密な味わいが生まれます。

マス ベルニッチ エステート

Llopart

España, Catalunya
スペイン カタルーニャ

14世紀から24代続く家族経営農家
プレミアムオーガニックカバの名門

SINCE 1887

LLOPART

リョパール

リョパール家の歴史は古く、1385年にはリョパール家の先祖ベルナルドウス レオパルディがリョパール デスビラーツの土地を授けられたことが文書に記されています。その後リョパール家はブドウやオリーブなどの栽培を経て、18世紀からはワイン造りに専念。1887年に初めてカバの生産を開始しました。当時はフィロキセラの害が深刻な時代でしたが、畑に最も適したブドウ品種を育て、品質向上を目指し弛まめ努力で名声を高めました。

以来「人生はブドウ畑から」をモットーに、元々はカバを名乗っていましたが、有機栽培で高品質なスパークリングワインの産地、コルピナットとして独立。今後のコルピナットの発展にも尽力しています。

【栽培・醸造】

化学肥料は使用せず、すべての畑でビオロジックを実施。グリーンハーヴェストを実施し、収量を制限、また手摘み収穫をしています。畑で選果したブドウを丁寧にワイナリーに運び空気圧による圧搾。

テットドキュヴェ(一番絞り)の果汁のみを使用しています。一次発酵はステンレスタンクを使用し低温で25日間行っています。



リョパール ブリュット レセルバ
750ML 3,200円

[スペイン：コルピナット]

- チャレロ 40%、マカベオ 30%、パレリヤダ 30%
- 白

栽培はすべてオーガニックで手摘み収穫を実施。テットドキュヴェ(一番絞り)の果汁のみを使用し、ステンレスタンクで発酵、瓶内で18ヶ月以上熟成。2016年ヴィンテージでDOカバからコルピナットへ変更しました。明るい麦わら色で長く続くきめ細かい泡立ち。白い果実のようなクリーンでフレッシュな風味。ヴィーガン認証取得。



リョパール ロゼ
ブリュット レセルバ
750ML 3,400円

[スペイン：コルピナット]

- モナストレル 60%、ガルナツチャ 20%、ピノノワール 20%
- ロゼ

栽培はすべてオーガニックで手摘み収穫を実施。テットドキュヴェ(一番絞り)の果汁のみを使用し、ステンレスタンクで発酵、瓶内で18ヶ月以上熟成。明るいチェリーピンクの色合い、イキイキとした森のベリーに繊細なタンニンを感じる味わい。しっかりとした骨格に適度な酸のバランスが良く、余韻も長く続きます。ヴィーガン認証取得。



レオパルディ
ブリュット ナチュレ
グラン レセルバ 2015
750ML 6,000円

[スペイン：コルピナット]

- マカベオ 40%、チャレロ 40%、パレリヤダ 10%、シャルドネ 10%
- 白

先祖の名前を冠した良年にのみ造られるスペシャルキュヴェ。栽培はすべてオーガニックで手摘み収穫を実施。所有畑の涼しい区画を厳選。ステンレスタンクで発酵、瓶内で48ヶ月以上熟成。複雑でエレガント、スパイシーさを感じる香り。ドザージュ約3g/lで非常にドライな味わいながら、長期熟成によるなめらかな口当たり。



エクスイート ブリュット
グラン レセルバ 2012
750ML 11,000円

[スペイン：コルピナット]

- チャレロ 60%、マカベオ 40%
- 白

70年以上の古い区画のブドウを使用。すべて有機栽培で手摘み収穫。最良の果汁を得るためテットドキュヴェで50%のみ抽出。ステンレスタンクで発酵、瓶内で96ヶ月以上熟成。ドザージュには自社畑のチャレロを使用。きめ細かく繊細な泡立ち。焼リンゴやキャラメルの香り。ナッツやバルサミコ、アニスなどの非常に複雑な風味が広がります。力強さがありますがクリーミーでなめらか。柔らかく長い余韻が続きます。



リョパール ファミリー
中央下ペーターJr.が
ワインメーカーを務めます

【カンリョパール デスビラーツの3つの土壌】

ロカリス

標高390m、南～南西向き、火打ち石が多くカルシウムが豊富。
→スモーキーさ、シルキーでソフトな口当たりが生まれます。

コスタース

ワイナリーがある中心地でテラス状の西～北西向き。ごろごろと岩が埋まっており、ブドウの根が地中5～6mまで伸びます。
→バルサミコの風味、フルーティーで発酵とした味わい。

フォッシル

標高280～310m、化石が多い粘土石灰質。うねりの多い丘陵地。
→力強くバランスが良い味わい。

Adegamae

Portuguesa, Lisboa
ポルトガル リスボア

大西洋の海風を受ける 新進気鋭の注目生産者



ADEGAMAE

アデガマイン

2011年、ポルトガルの名産物として有名なバカリヤウ(鱈の干物)で成功を収めているアルヴェス家が首都リスボンの北から40km、海からわずか7kmの場所にワイナリーを設立。「AdegaMãe(アデガマイン)」とは、ポルトガル語で「母なるワイナリー」の意で、人の成長とブドウの成長を重ね合わせ、誕生・愛情・育成に敬意を払って名付けられました。

将来が期待される若手醸造家ディオゴ ロペスに「Mr. ヴィーニョ ヴェルデ」として知られるポルトガルを代表する醸造家アンセルモ メンデスがコンサルタントに加わり、2人のタッグにより伝統とモダンを融合したワイン造りが行われています。
ワイナリー新設からわずか5年でポルトガルのワイン誌「Revista de Vinhos」誌で「カンパニー オブ ザ イヤー」に選出されるなど多くの評価を得ています。

【ブドウ畑:

沿岸部の白ブドウ、山岳部の黒ブドウ】

- ・首都リスボンの北40km、海からわずか7kmに位置するワイナリーの周辺に46haの畑を所有。
- ・海風の影響を大きく受けるワイナリー周辺の自社畑ではフレッシュな酸を蓄える白ブドウを栽培。
- ・赤ワイン用品種は、より完熟したブドウができる50km内陸にある山を越えた丘陵地で栽培。自社畑と変わらない徹底した管理を行います。
- ・土壌は石灰粘土質。ミネラルを思わせる風味と酸をもたらします。

【ピンタ ネグラ】

「ピンタ ネグラ(ほくら)」は、謙虚にそして精力的に畑で働いていたほくらがトレードマークの農夫に敬意を込めて名づけられた、フレッシュな味わいが魅力のワイン。

【醸造家】

2人のタッグにより、最新設備を備えた醸造施設で伝統とモダンを融合したワイン造りを行っています。



ディオゴ ロペス

将来を期待される若手醸造家。国内やナパで研鑽を積み、2005年よりメンデスと共にワイン造りを行います。



SAFE



ピンタ ネグラ ブランコ
750ml 1,590円

【ポルトガル IGP: リスボン】

- アリント 60%、フェルナン ビレス 40%
- 白

除梗後軽くプレスし、低温管理しステンレスタンクで発酵、そのまま4ヶ月熟成。爽やかな柑橘系やトロピカルな風味。いきいきとした酸味が心地良いワインです。シーフード全般にお勧めです。



ピンタ ネグラ ロゼ
750ml 1,590円

【ポルトガル IGP: リスボン】

- アラゴネス(テンプラニリーヨ) 100%
- ロゼ

除梗後軽くプレスし、低温管理し、15~16度のステンレスタンクで発酵。美しいサーモンピンク色。赤系果実のフルーティーなアロマ、フローラルな繊細な香り。いきいきとした酸味がある軽やかな辛口ロゼワインです。



SAFE



ピンタ ネグラ ティント
750ml 1,590円

【ポルトガル IGP: リスボン】

- カステラン 60%、アラゴネス 40%
- 赤

除梗後、22~25度のステンレスタンクで10日間発酵。ワイルドベリーやフローラルな凝縮した香り。甘みを感じるようなソフトなタンニン。シンプルに楽しめるワインです。



【ドリー】

ポルトガルの伝統的な鱈漁で使う小船から名づけられた、海とのつながりを連想させるようなミネラル感豊かなワイン。



ドリー ブランコ

750ml 1,700円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- ヴィオジーニョ 30%、アルヴァリーニョ 30%、アrinto 30%、ソーヴィニオン ブラン 10%
- 白

軽くプレス後、低温で2週間発酵。パトナージュしながら4ヶ月シュールリーで熟成。土着品種と国際品種のブレンドによるワイン。繊細でエレガント、グレープフルーツや白桃の香り。海の塩味を思わせるような風味があるワインです。



ドリー テイント

750ml 1,500円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- トウリガ ナショナル 35%、シラー 30%、ピノ ノワール 20%、アラゴネス 15%
- 赤

2日間のプレマセレーション後、2週間2~25度で発酵。一部フレンチオークで熟成。スマレやワイルドベリー、カシス、ペッパーなどの凝縮した香り。タンニンをしっかりと感じますが、エレガントで洗練されたワインです。



ドリー レゼルヴァ ブランコ

750ml 2,990円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- ヴィオジーニョ 62%、アルヴァリーニョ 20%、シャルドネ 18%
- 白

除梗後軽くプレスし、低温管理、400Lのフレンチオークで発酵。9ヶ月パトナージュを施し熟成。桃や洋梨などの果実のアロマにハチミツなどの香り。溶け込んだ樽由来のパナラ香がエレガントに香ります。ミネラルを思わせる長い余韻が続きます。



ドリー レゼルヴァ テイント

750ml 3,380円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- トウリガ ナショナル、プティ ヴェルド、カベルネ ソーヴィニオン、トウリガ フランカ
- 赤

2日間のプレマセレーション後、2週間温度管理をして発酵。アメリカンオークとフレンチオークで12ヶ月熟成。スマレやペッパー、スパイスの香り、完熟した果実味からエレガントな余韻につながります。



ヴィオジーニョ

750ml 2,500円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- ヴィオジーニョ 100%
- 白

ヴィオジーニョは石灰質の多い最も良い区画に植えられています。ステンレスタンクで発酵、パトナージュしながら6ヶ月間熟成。ミネラルを思わせる豊かな風味、桃やプラムなどの果実の香り。洗剤とした酸と、塩味を思わせる余韻がある非常に複雑な味わいです。



トウリガ ナショナル

750ml 2,500円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- トウリガ ナショナル 100%
- 赤

完全に徐梗し、温度管理をしながら発酵後、10日間マセレーション。その後10ヶ月間フレンチオーク樽で熟成。スマレなどの花や完熟した果実の香り。しっかりした骨格があり、リッチでボリュームがあり豊かな味わい。余韻も長く続きます。



アデガマイン レゼルヴァ ブランコ

750ml 3,380円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- ヴィオジーニョ、アルヴァリーニョ、シャルドネ
- 白

除梗後軽くプレスし、低温管理し、400Lのフレンチオークで発酵。9ヶ月パトナージュしつつ熟成。土着品種と国際品種のブレンドによるワイン。桃や洋梨などの果実のアロマに蜂蜜などの香り。溶け込んだ樽由来のパナラ香がエレガントに香ります。ミネラルを思わせる長い余韻が続きます。



アデガマイン レゼルヴァ テイント

750ml 3,380円

【ポルトガル IGP：リスボン】

- トウリガ ナショナル、プティ ヴェルド、カベルネ ソーヴィニオン、トウリガ フランカ
- 赤

手摘み収穫後、徐梗。2日間のプレマセレーション後、2週間温度管理をして発酵。アメリカンオークとフレンチオークで12ヶ月熟成。土着品種と国際品種のブレンドによるワイン。スマレやペッパー、スパイス、樽由来のパナラの香り。完熟した果実味が良くまとまっており、エレガントな余韻につながります。

※【IGP：リスボン】はポルトガルのワイン法ではヴィーニョ レジナル表記となります。

Anselmo Mendes

Portuguesa, Minho
ポルトガル ミーニョ



今注目のヴィーニョ ヴェルデを 代表する生産者

—
ANSELMO
MENDES
—

アンセルモ メンデス

アンセルモ メンデスが1998年にモンサオン&メルガッソ地区に設立したワイナリー。モンサオンに生まれ育ち、幼少時代よりワイン造りに親しんできたアンセルモ メンデスは、農業工学、醸造を学んだ後、ポルトガル内外でコンサルタントとして活躍、いくつものプロジェクトを成功に導きました。そしてついに自身のアルヴァリーニョ造りを開始。当時はヴィーニョ ヴェルデといえばやや甘口で低アルコールの微発泡ワインが中心でしたが、アンセルモは木樽での発酵やシュール リーでの熟成を取り入れた本格的な辛口スティールワインを生み出し、国際的にも非常に高い評価を獲得しました。彼の活躍はヴィーニョ ヴェルデ全体の品質向上にも貢献し、今やヴィーニョ ヴェルデのみならずポルトガルを代表する造り手として高く評価されています。

【生産者 & 評価】

アンセルモ メンデスは、数々の評価を獲得し、「Mr. ヴィーニョ ヴェルデ」、「Mr. アルヴァリーニョ」とも称される、ヴィーニョ ヴェルデの第一人者。

レヴィスタ デ ヴィニョス

1997年：ワインメーカー オブ ザ イヤー受賞
2010年：ワインプロデューサー オブ ザ イヤー受賞



ヴィニョス デ ポルトガル

2015年：ベスト ヴィーニョ ヴェルデ プロデューサー受賞

ワイン アドヴォケート誌

2017年：「この地域で最も有力な生産者の一人」と形容



【ワイン造り】

ミーニョ地区の土着品種でもあるアルヴァリーニョ、リマ川沿いの歴史ある品種、ロウレイロ、ドウロ川沿いヴィーニョ ヴェルデ南部で造られるアヴェツソの3種の白ブドウと黒ブドウ1種を主に栽培しています。白ブドウはすべて自社畑で、栽培時には丁寧な剪定により収量を制限。ブドウが完全に熟したタイミングを見極めて収穫を行います。醸造は非常に優しい力で果実をプレス、低温で発酵。白はすべてマロラクティック発酵を行わずに仕上げます。

ワイン エンシュージスト誌

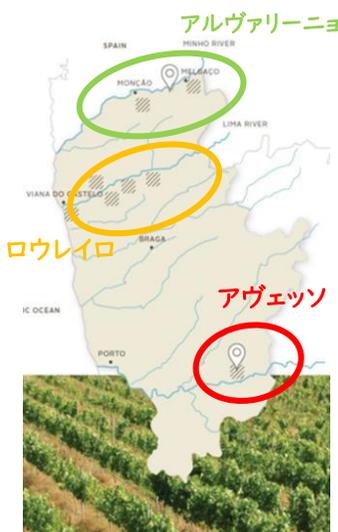
2013年：「マスター オブ ヴィーニョ ヴェルデ」特集のヴィーニョ ヴェルデ最北エリアを代表して「マスター オブ クール」と形容

WINE ENTHUSIAST

【代表的な白ブドウと畑】

アルヴァリーニョ種：ミーニョ川沿い

川を挟んだスペインのリアス バイシャスで知られますが、ミーニョ地区の土着品種でもあります。オレンジの花やナッツの風味があり、ボディのあるワインになります。アンセルモが最も力を入れている品種。



ロウレイロ種：リマ川沿い

リマ周辺を起源とする歴史ある品種。ヴィーニョ ヴェルデ全体で造られ、ブレンドに用いられていましたが、近年改めて品質の高さが評価されています。柑橘類や名前の由来となった月桂樹(ローレル)の花の香りがあり酸が高いワインになります。

アヴェツソ種：ドウロ川沿い

ヴィーニョ ヴェルデ南部で造られ、繊細さと複雑味を併せ持ちます。



【ムロス アンティゴス シリーズ】

従来のヴィーニョ ヴェルデに多い微発泡ではなく辛口に仕上げたインターナショナルスタイル。アンセルモのワインをカジュアルに楽しめるシリーズ。



ムロス アンティゴス エスコリャ

750ml 1,590円

【ポルトガル DOC: ヴィーニョ ヴェルデ】

- ロウレイロ 40%、アヴェッソ 40%、アルヴァリーニョ 20%
- 白

エスコリャはヴィーニョ ヴェルデの代表的な3品種をブレンドした果実溢れる味わい。柑橘類や桃、杏などのアロマ。みずみずしく、滑らかな口当たりのワインです。



ムロス アンティゴス ロウレイロ

750ml 1,860円

【ポルトガル DOC: ヴィーニョ ヴェルデ】

- ロウレイロ 100%
- 白

シュール リーで造るロウレイロはフローラルな香りとしっきりとした酸があり、食事と共に楽しめる味わいです。



ムロス アンティゴス アルヴァリーニョ

750ml 2,450円

【ポルトガル DOC: ヴィーニョ ヴェルデ】

- アルヴァリーニョ 100%
- 白 辛口

アルヴァリーニョはオレンジなどの豊かな果実味があり、酸としっきりとしたボディが飲み応えのある味わいです。

アンセルモならではのプレミアム アルヴァリーニョ、長期熟成にも耐えうる本格派。



クルチメンタ アルヴァリーニョ

750ml 5,400円

【ポルトガル DOC: ヴィーニョ ヴェルデ】

- アルヴァリーニョ 100%
- 白

クルチメンタとは果皮とともに発酵を施したワインのこと。500Lのフレンチオーク樽でバトナージュしながら9ヶ月熟成後、12ヶ月瓶熟を経てリリースされるフルボディのアルヴァリーニョです。アーモンドやヘーゼルナッツ、スパイスやドライアプリコットなどの力強いアロマ。シャープな酸、長い余韻があり、エレガントでシルキーな口当たりのワイン。



パーセラ ユニカ アルヴァリーニョ

750ml 6,500円

【ポルトガル DOC: ヴィーニョ ヴェルデ】

- アルヴァリーニョ 100%
- 白

最良の区画から厳選したアンセルモ渾身のアルヴァリーニョ。400Lのフレンチオーク樽で発酵、そのままバトナージュを行い9ヶ月熟成。その後瓶熟12カ月。野生の花やミネラルを思わせるヒントとグレープフルーツなどの柑橘のアロマ。ヘーゼルナッツやシナモン等の風味に樽由来のバナナやキャラメルの香り。いきいきとした酸があり、スモーキーな余韻。



Robert Weil

Deutschland, Rheingau

ドイツ ラインガウ

皇帝にも愛された ラインガウを代表する名醸造所

WEINGUT ROBERT WEIL

ロバート ヴァイル

1875年パリ ソルボンヌ大学で教授をつとめたドクター R ヴァイルによって、ドイツ、ラインガウ地域のキートリッヒ村でワイナリーを創業。彼が生み出すワインは、時のドイツ皇帝ヴィルヘルム II 世にもこよなく愛され、その晩餐会ではシャトー ラフィットやシャトー ラトゥールと並び饗されたという記録が残っています。

現在、創業者から4代目にあたるヴィルヘルム ヴァイルが当主をつとめ、所有畑を拡大しています。栽培面積70ha、うち8haはドイツ屈指の一級畑とされる「グレーフェンベルク畑」に所有。徹底した収量管理と、成熟レベルを厳密にモニタリングしながらの年間20回にわたる畑での収穫など、ヴァイルの職人気質を強く反映したワイン造りが行われるようになりました。現在、ドイツ国内で最高級の評価を得ているのみならず、世界的にも高い人気を誇ります。

【栽培・醸造】

- ・栽培：リュットレゾネ（減農薬農法）
- ・収穫：
ブドウが完全に熟す10月以降に8～10週かけて行います。最大では17回にも分けて行うこともある程、収穫のタイミングに気を配っています。
- ・醸造：
辛口はシュトゥック（1,200～2,400Lの大樽）、甘口はステンレスタンクにて醸造を行い、ロット毎にタンクや樽を使い分けています。



手前は特級畑のグレーフェンベルク。QbAは特級畑と1級畑に隣接した畑のブドウを使用しています。



当主 ヴィルヘルム ヴァイル

【評価】

現当主のヴィルヘルム ヴァイルは1963年生まれ。幼い頃から醸造所で働き、伝統的な技を身につける一方でガイゼンハイム大学で最先端の科学を習得しました。非凡な才能と情熱、そして何よりも素晴らしいヴィジョンを持ち合わせ、品質に妥協しないヴィルヘルム ヴァイルによる革新の成果には目覚ましいものがあり、醸造所の名声と共に、彼自身も世界のワイン・ジャーナリズムから、ドイツを代表するトップ醸造家としての名声を獲得しています。



【神に選ばれし土地

— グレーフェンベルク畑】

ロバートヴァイル醸造所にあるキートリッヒ村は、母なる大河ライン右岸から2kmほど北に奥まった丘陵地にあり、河畔近くの銘醸村に比べ寒冷なミクロ気候が最大の特徴。ラインガウのリースリングに、更なる美しい酸味と果実の香り高さという美質をもたらしてくれる土地柄です。そのキートリッヒ村で最高の場所に位置する畑がグレーフェンベルク畑で、畑名は「伯爵の山」の意。土壌はスレートと砂、少量の粘土が適度に混じり合い、南西向き最大60%の斜度を持つ急斜面というロケーションとあいまって、**繊細でエレガント、深みある味わいのワインを生み出します。**



【ゼクト】



リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2018

750ml 5,500円

【ドイツ：ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白辛口

グレーフェンベルク畑の近隣の自社畑の厳選したブドウを使用。瓶内二次発酵でルミアージュも職人の手で行い、18ヶ月熟成させています。ドサージュにはグレーフェンベルクのシュベートルーゼを使用する、こだわりのゼクト。完全したリースリングと熟成由来の白い花や白桃、プリオッシュの繊細な香り。辛口ながらも丸みがあり、エレガントな味わいです。



【QbA】

SAFE

750mlのみ



ロバート ヴァイル リースリング トロッケン

750ml 4,000円
375ml 2,150円

【ドイツ：ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白辛口

ライムや青リンゴ、若い桃などの引き締まったいきいきとした香り、そしてリンゴの蜜の香りがあります。辛口ながらもラインガウらしい、なめらかにエレガントな口当たりです。

◇ 冷やしたリースリング トロッケンと揚げたての天麩羅との相性は抜群!

SAFE

750mlのみ



ロバート ヴァイル リースリング トラディション

750ml 4,000円
375ml 2,300円

【ドイツ：ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白 中辛口

ドイツで伝統的なやや残糖を残して仕上げたタイプ。力強く、引き締った味わいと、綺麗な酸味、豊かで、自然な甘みを含むやさしい味わいが特長です。

◇ 和食やエスニック料理に

【辛口】



リースリング カビネット トロッケン

750ml 5,000円

【ドイツ ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白

収穫を遅くし、カビネットクラスまで糖度が上がったブドウを使用。ヴァイルならではの美しい酸味が特長で、複雑味を持った辛口に仕上がっています。



キートリッヒャー リースリング トロッケン

750ml 5,000円

【ドイツ ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白

特級畑グレーフェンベルクと2つの1級畑のブレンドで造るワインです。快活で、いきいきとした果実味、よく溶け込んだバランスの良い酸を備えます。ラインガウらしい桃やアプリコットのアロマ、豊かな柑橘系の風味、上質なミネラルを思わせる風味と繊細さがあり、幅広い料理とのマッチアージュが期待できます。

キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング トロッケン GG

750ml 11,000円

【ドイツ ラインガウ特級畑】

- リースリング 100%
- 白

GG=グローセゲヴェックスとはドイツのグランクリュとも言える特級畑です。グレーフェンベルクは小石が多く、レスとロームの混じった細かなスレート土壌で斜度60%の南西向きの急斜面の畑。繊細なボディのある辛口で、複雑でミネラルを思わせる風味が豊か。しっかりとした厚みと豊かな果実味を備え、この畑の典型的なテロワールを的確に表現し、数十年の熟成のポテンシャルを持つ偉大なワインです。

【甘口】



リースリング カビネット

750ml 5,000円

【ドイツ ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白

収穫を遅くし、糖度が上がったブドウを使用。控えて、酸味とのバランスがとれた甘味。可憐さをも感じさせる、心躍るような味わいのワインです。

キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング シュベートルーゼ

750ml 9,700円

【ドイツ ラインガウ特級畑】

- リースリング 100%
- 白

他の醸造所ではアウスレーゼクラスとなる高い糖度のブドウから造られたシュベートルーゼで、優美で洗練された甘いリースのようなワインです。素晴らしいミネラルを思わせる風味、果実のアロマのニュアンス、きりっとした酸と自然のリッチな甘さの芸術的なバランスを備えます。銘醸畑でのみ実現可能な、長い熟成にも耐えるワインです。



キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング アウスレーゼ

750ml 18,600円

【ドイツ ラインガウ特級畑】

- リースリング 100%
- 白

かつてドイツ皇帝ヴィルヘルムII世が最も愛した銘醸畑のアウスレーゼ。その後も1999年のクリスティーズのオークションで当時2万マルク(約120万円)という高値で落札されるなど、名声は衰えることはありません。アウスレーゼとしては類をみない、豊かで繊細な酸味に恵まれ、甘美さの上のみずみずしい味わいが広がります。

Krebs

Deutschland, Pfalz
ドイツ ファルツ

カニのハサミが目印、
ファルツで注目される若手醸造家



クレブス

元々協働組合としてワイン造りを行っていましたが、1982年現当主のユルゲン クレブスの父により現在のフラインスハイムにワイナリーを創設、瓶詰めを開始。ユルゲンは2008年よりワイナリーに参加、2010年には彼が手がけた赤ワインが国内コンクールで表彰され国際的に注目を集めています。

VDP主催の才能ある若手醸造家向けプログラムにも参加。若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも、**ゴエミヨ誌で早くも2ブドウを獲得する実力派**。現在16haの自社畑を所有し、白ブドウと黒ブドウを50%ずつ栽培しています。



情熱的でユーモア溢れる当主
ユルゲン クレブス

【目印はカニのハサミ】

オーナーの苗字Krebs=蟹。ハサミはブドウ栽培においても重要な役割を果たすことからカニのハサミをワイナリーのシンボルとしました。



【評価】

- ・ゴエミヨ誌 2ブドウ獲得
「KREBSのワインは着実に良くなってきている…ポリシーがあり、確実に2ブドウの評価に値する。」
- ・Eichelmann(独誌) アイヘルマン 2.5星
- ・FALSTAFF(独誌) ファルスタッフ
「確かな品質。どのワインにも1本の筋が通っている。わかりやすいフレーバー、バランスの良い樽使い、素晴らしい味わい。他に何を求めるのだ？」



ヴァイスブルグンダー
750ml 2,790円

【ドイツ ファルツ】

- ヴァイスブルグンダー(ピノ ブラン) 100%
- 白

発酵は80%ステンレスタンク、20%は600Lの樽を使用しています。フローラル、リンゴや洋ナシの香り、ヘーゼルナッツを思わせるクリーミーさもあり、いきいきとした味わいです。



リースリング
750ml 2,790円

【ドイツ ファルツ】

- リースリング 100%
- 白

発酵は80%ステンレスタンク、20%は600Lの樽を使用しています。典型的な青リンゴやトロピカルフルーツの香り。ミネラルを思わせる風味、潑刺とした酸があり、スパイシーさも感じます。



シュベートブルグンダー
750ml 3,000円

【ドイツ ファルツ】

- シュベートブルグンダー(ピノ ノワール) 100%
- 赤

発酵は1,200Lの木樽にて行い10ヶ月熟成しています。フレッシュな酸味のあるサクランボなどの赤系果実にドライな紅茶のニュアンス。エレガントなタンニンにジュージーで長い余韻を備えています。



Nikolaihof

Österreich, Wachau

オーストリア ヴァッハウ

demeter

【ワイン造り】

「自然との共存」の考えをベースに、**農薬や化学肥料を一切使用せず**、動物の堆肥や植物を煎じた自然界のものをプレパラシオン(調剤)として使用し、土壌の活力を最大限に発揮させる農業の方法を行っています。

畑の土に足を踏み入れると、沈み込む感触がするほど空気を含んでいます。**目も細かく、自然界に存在するバクテリアや微生物と共存することで、生きた土壌が保たれていることがわかります。**



ニコラウス サース Jr.

ビオディナミ農法の先駆者的な ワイナリー



ニコライホーフ

2000年もの昔、ローマ人がドナウ河流域のヴァッハウ地区マウテルンに建設したワインセラーがワイナリーの土台となっています。当時ローマ軍の兵士は1日に2リットルものワインを飲んだと言われ、滞在する場所はワイン生産に適していることが条件でした。ワイナリーのシンボルとなっている聖ニコライ修道院は985年に建造されたもの。1894年にサース家の所有となり、ワイナリーとして復活させました。

当主のニコラウス サースと息子のニコラウスJr.が栽培・醸造を手がけ、クリスティーネ サース夫人が輸出や啓蒙を主に行う家族経営です。1971年という早くからビオディナミ農法を取り入れたビオディナミの先駆者で、デメテルの認証も1992年に国内でいち早く取得しています。

ワインはピュアな味わいかつ複雑さ、芯の強さと奥ゆかしさがあり、熱狂的なファンを持ち、時にモーツァルトの音楽に例えられることもある魅惑的な味わいです。

ヴァッハウ渓谷は世界遺産に登録されたオーストリアを代表する景勝地で、白ワインの産地



ブドウの葉を比較すると、ニコライホーフの畑の葉は全て上(空の方角)を向き、内側に湾曲して、太陽の光を充分浴びようとする植物自身の生命力を感じさせます。



ニコライホーフの畑の葉



他生産者の畑の葉



グリューナー フェルトリーナー
750ML 4,000円

[オーストリア：ヴァッハウ]

○ グリューナー フェルトリーナー 100%
○ 白

段丘の畑。1ヶ月間発酵させた後、大樽で6ヶ月間熟成。
品種由来の白コショウなどのスパイスを思わせる香りが特徴的で、柔らかい酸と柑橘系果実やリンゴの果実味が心地よい味わいのワイン。



イム ヴァインゲビルゲ
グリューナー フェルトリーナー
フェダーシュピール
750ML 4,500円

[オーストリア：ヴァッハウ]

○ グリューナー フェルトリーナー 100%
○ 白

6ヶ月間大樽で熟成させた後、瓶詰めし出荷。イム ヴァインゲビルゲはオーストリアで最古のブドウ畑。その畑で収穫したブドウで造ったワインは、グレープフルーツやカリンなどの柑橘系果実と、白い花やスパイスの香りのあるバランスのよい味わい。



エリザベート
750ML 6,300円

[オーストリア：ヴァッハウ]

○ リースリング、グリューナー フェルトリーナー、
ノイブルガー、ピノブラン
○ 白

リースリング、グリューナー フェルトリーナー、ピノブラン、ノイブルガー他の品種を混醸する伝統的な手法で造られます。収穫、醸造すべて一緒に行い18ヶ月間大樽で熟成。グラスの中で時間と共に様々な品種のニュアンスが絶妙なハーモニーを奏でます。ワインに骨格を与えている美しい酸の余韻が美しいハーモニーを持つワイン。「エリザベス」は所有者のサース夫妻の娘の名前に由来。



リースリング
750ML 4,500円

[オーストリア：ヴァッハウ]

○ リースリング 100%
○ 白

6ヶ月間2,000-12,000Lの大樽にて熟成させた後、瓶詰め。
ニコライホーフのリースリングを気軽に楽しんでほしいという意図で造られた特別キュヴェ。フォンシュタインの畑のブドウを使用。みずみずしさと、杏などのストーンフルーツを思わせる豊かな果実味を楽しめるワイン。



バウムプレッセ
イム ヴァインゲビルゲ
グリューナー フェルトリーナー
750ML 17,500円

[オーストリア：ヴァッハウ]

○ グリューナー フェルトリーナー 100%
○ 白

10時間以上かけて、350年の歴史を持つ大型プレス機でゆっくりと優しく圧搾することで卓越した個性を持つワインを生み出します。2,000Lの大樽で5年間熟成し瓶詰め。アニスなどスパイスや小石、核果実のニュアンス。口当たりは繊細でなめらか。複雑味に富んでおり、リースリング好きをもうならせるワイン。



ローマ時代に起源を持つセラーはドナウ河の水面より低い場所にありますが、洪水の際にも全く浸水しません。ワインに理想的な温度・湿度が自然に保たれる構造となっています。

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。

Fritz Salomon

Österreich, Wagram
オーストリア ヴァーグラム



ヴァーグラムでビオディナミ農法の ワイン造りを行う生産者



フリッツ サロモン

サロモン家は、オーストリアで非常に有名な一族。13世紀に建てられた教会を1863年から所有し、ワイナリーとして使用しています。

ブドウ畑は約20ha。フリッツ サロモンは、所有地内の他の農園と同様に、ブドウ畑も**2010年よりデメテルの認証**を受けています。同じビオディナミ農法を実践するニコライホーフのサース夫人も、真摯に取り組む生産者として高く評価をしています。



サロモン夫妻



【ヴァーグラムの気候・土壌】

フリッツ サロモンのあるヴァーグラムは2007年以前はドナウラントと呼ばれていた地域で、ドナウ河の北側と南側にブドウ畑が広がります。

乾燥して、夏は平均気温も高く、冬も比較的温暖。**昼夜の寒暖の差がありブドウ栽培に適した気候**です。年間降水量は400~450ミリ程度。**原生岩の上に黄土が積もった、水はけがよい土壌**です。

【ワイン造り】

フリッツ サロモンは、農園・農場として約100haを所有し、絶滅危惧品種のブロード牛の他、鶏、ガチョウなどを飼育しています。**果物や野菜もすべてビオディナミで栽培**。ブドウ畑の近くでは小麦も栽培し、ワイナリーに併設のレストランで使用するパンを作っています。家畜の飼育もしているため、**牛肥を使ったビオディナミの調剤も自宅で作る**という徹底ぶりです。



ペット ナット
750ML 3,500円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- ツヴァイゲルト 100%
- ロゼ

ペティヤン ナチュレルの略称「ペットナット」。手摘み収穫後6時間スキンコンタクト。ゆっくり丁寧に圧搾。一次発酵の途中で瓶詰めし、瓶内で発酵を継続させます。繊細な泡立ちの微発泡ワイン。王冠栓。オレンジ、シナモン、カルダモンのような香り。なめらかな口当たりでやわらかい泡が心地よく、パイナップルやイチゴのような果実味と酸のバランスが取れた味わい。



**グリーンナー フェルトリーナー
ヴァッハライン**

750ML 2,900円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- グリーンナー フェルトリーナー 100%
- 白

ゆっくり丁寧に圧搾。発酵後ステンレスタンクで澱と共に6ヶ月以上熟成。ヴァッハラインは、ワイナリーのあるヴァーグラムの中世の名称。柑橘系果実とリンゴを思わせるニュアンス。典型的でクラシックなフェルトリーナーの果実味とフレッシュ感を持ち、太陽の恵みを楽しめるワインです。



**グリーンナー フェルトリーナー
ブリュン**

750ML 3,200円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- グリーンナー フェルトリーナー 100%
- 白

ゆっくり丁寧に圧搾後、温度管理はせずに発酵。澱と共に18ヶ月以上ステンレスタンクで熟成。柑橘系果実と完熟した黄色リンゴの凝縮感のあるふくよかな果実味。元々の「Brunnberg (Spring hill)」という知名の通り、丘陵地帯の泉の沢山ある場所。この畑には最も高い樹齢の木が植わっています。



ブラウアー ツヴァイゲルト

750ML 3,250円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- ツヴァイゲルト 100%
- 赤

小さな籠で手摘み収穫後、除梗。発酵後、ステンレスタンクで澱と共に24ヶ月間熟成。繊細なチェリーやラズベリー思わせる果実のニュアンス。心地よい酸と滑らかな口当たりで、美しい余韻が楽しめます。イノシシや豚のロースト、スパイスな味付けの料理と良く合います。



**グリーンナー フェルトリーナー
マルベアーパーク**

750ML 4,200円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- グリーンナー フェルトリーナー 100%
- 白

マルベアーパークの畑の名前はキルシュベルグに植えられたマルベリー(桑の木)に由来。数百年前、この地はシルクの生産をしており、その桑の木がこの畑に残っていたためその名が付けられました。エキゾチックなパイナップルや蜂蜜を思わせる果実味に僅かに感じるハーブのニュアンス。果実由来の甘みと柔らかな酸がエレガント。バランスも良く、構成もあります。



ピノ ノワール

750ML 4,790円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- ピノ ノワール 100%
- 赤

小さな籠で手摘み収穫後、除梗。発酵後、ステンレスタンクで澱と共に24ヶ月間熟成。ドラクランベリー、繊細な針葉樹やフレッシュなローリエの香り。しっかりとしたタンニンと酸を感じ、まだまだフレッシュ感があります。

Hugl Wimmer

Österreich, Weinviertel

オーストリア ヴァインフィアテル

ブドウ農家出身の夫婦によって営まれる 新しいワイナリー

フーグル ヴィンマー

フーグル ヴィンマーは、約10年前に創業された家族経営の新しいワイナリー。

Hugl(フーグル)は主人の名前で、ワイン農家出身の3代目。Wimmer(ヴィンマー)は、夫人の名前で同じくワイン農家の出身。ワイン農家出身の二人が結婚後フーグル ヴィンマーとして創業しました。

両家のブドウ畑を合わせて、約20haのブドウ畑を所有、その他約30haのブドウ栽培農家と契約しています。



グリューナー フェルトリーナー クラシック

750ml 1,930円

【オーストリア: ヴァインフィアテル DAC】

○ グリューナー フェルトリーナー 100%
○ 白 辛口

白い花を思わせるフローラルな香りに、柑橘系果実やグレープフルーツの心地よいアロマと、トロピカルフルーツや品種由来の白コショウのスパイシーな印象があります。果実味とミネラルを思わせる風味に溢れ、エレガントな味わいのワインです。



【ヴァインフィアテル DAC】

首都ウィーンから北に約60km程にあるオーストリア最大のブドウ生産地域ヴァインフィアテル DAC。古典的な味わいのグリューナー フェルトリーナーの産地として知られます。フーグル ヴィンマーは、チェコとの国境に程近いポイスドルフの近郊にあり、ウィーンからチェコとの国境までなだらかな丘陵が続く地形です。



オーストリア北東部



fwines

株式会社 ファインズ

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿4-6-1

恵比寿MFビル6F

TEL: 03-6732-8600 FAX: 03-6732-8606

<https://www.fwines.co.jp>

Facebookもチェック 

