

# ファインズ “カリテ・プリ” ワインリスト 2023

Qualité-Prix  
Liste des Vins 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**

# ワインリストに彩りをそえる、“カリテ・プリ”な銘醸の数々。



# Contents【目次】

本カタログ掲載商品は、弊社取扱いワインの中でも安定した供給を目指しており、定番品にお薦めの商品です。

CHAMPAGNE HENRIOT シャンパーニュ アンリオ - 4

WILLIAM FEVRE ウィリアム フェーブール - 5

BOUCHARD PERE & FILS ブシャール ペール エ フィス - 6, 7

DOMAINE MICHAUX ドメヌ ミショー - 7

DOMAINE DES COGNETTES ドメヌ デ コニェット - 8

FRANCOIS LABET フランソワ ラベ - 8

GERARD BERTRAND ジェラルド ベルトラン - 9, 10

BARRIERE バリエール - 11

DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD ドメヌ バロンド ロートシルト - 12~15

CERETTO チェレット - 16

LA JARA ラ ジャラ - 17

CORTE ADAMI コルテ アダミ - 18

MAZZEI マッツェイ - 18~20

CHIUSA GRANDE キューザ グランデ - 21

ROBERT WEIL ロバート ヴァイル - 22

PALACIOS REMONDO パラシオス レモンド - 23

TORRE DEL GAL トレ デル ガル - 24

BODEGAS PROTOS ボデガス プロトス - 25

ADEGAMAE アデガマイン - 26

NOBLE VINES ノーブル ヴァインズ - 27

STE MICHELLE WINE ESTATES サン ミッシェル ワイン エステーツ - 28~31

TWIN ISLANDS ツイン アイランズ - 31

BODEGA CATENA ZAPATA ボデガ カテナ サパータ - 32~34

BODEGAS ESMERALDA ボデガス エスメラルダ - 35

LAPOSTOLLE ラポストール - 36~38

RUPERT & ROTHSCHILD ルパート & ロートシルト - 39



## 凡 例



### ブリュット スーヴェラン

750ml 7,600円

375ml 4,600円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

○ シャルドネ 40%

ピノ ノワール 45%

ムニエ 15%

○ 白 辛ロ

「スーヴェラン」とはフランス語で「至高の」「最高の」の意。アンリオのスタイルである「エレガントさ」「ワインとしてのおいしさ」を忠実に表現する！本です。

白い花やブリオッシュなどを思わせる品の良い香りに、しっかりしたミネラルを思わせる風味に支えられた、美しくクリーミーな味わいが特長です。

◇シーフードサラダから肉や魚のグリルまで幅広い料理

品名

取扱のある容量と参考上代、生産国と地域

ブドウ品種と色、味わいのタイプ

造りや味わいの特徴

相性の良い料理例

### <各マークの意味>



…ビオロジック農法の認証を得ている商品



…ビオディナミ農法の認証を得ている商品



…栓がスクリューキャップの商品



…化粧箱付で出荷可能な商品

## France, Champagne【フランス シャンパーニュ】

200年以上の伝統を守り  
革新を続けるメゾン



Champagne  
**HENRIOT**  
MAISON FONDÉE EN 1808

## シャンパーニュ アンリオ

シャンパーニュ・メゾン「アンリオ」は、1808年創業の老舗メゾン。品質の追求と未来へと続く設備投資や、長期的な視野を持った取り組みを行っており、生産量は年間約100万本と小規模ながら、その品質は世界的に著名な評論家や専門誌から極めて高く評価されています。

## 【飽くなき品質の追求】

### ブドウの品質へのこだわり

良いワインを造るためにはまず質の良いブドウを得ることが第一。アンリオは、自社畑および信頼のおける長期契約農家からブドウを調達しています。その大半はグランクリュとプルミエクリュの優れた区画。スタンダードのブリュット スーヴェランでさえ、3分の2以上はグランクリュとプルミエクリュの畑からのブドウを使用しています。

### シャルドネへのこだわり

アンリオにとって最も大切なブドウ品種は、シャルドネ。1880年、ポール アンリオとマリー マルゲが結婚したことにより、シュイイ畑を始めとする、シャルドネの優れた畑を譲り受けました。シュイイ畑は日照に恵まれ、口当たりの柔らかいシャルドネを生み出します。創業時のピノ ノワールの畑に、シャルドネが加わったことで、今日のアンリオのスタイルの礎ができました。



### 長い瓶熟期間

アンリオのもう一つの特長が、長い瓶熟期間。優れた品質のブドウを使っているため、スタンダードからプレステージキュヴェまでいずれも法定期間よりも長い歳月をかけ、地下のセラーでじっくり熟成させています。1969年から注ぎ足しているリザーヴワインも豊富に使用し、アンリオの味わいの複雑さ、豊かさを生み出しています。



### ブリュット スーヴェラン

|       |        |
|-------|--------|
| 750ml | 7,600円 |
| 375ml | 4,600円 |

【フランス AOP : シャンパーニュ】

|         |     |
|---------|-----|
| ○ シャルドネ | 40% |
| ピノ ノワール | 45% |
| ムニエ     | 15% |
| ○ 白 辛口  |     |

「スーヴェラン」とはフランス語で「至高の」「最高の」の意。アンリオのスタイルである「エレガントさ」「ワインとしてのおいしさ」を忠実に表現する1本です。グラン クリュ、プルミエ クリュのブドウをふんだんに使用するため、ノン ヴィンテージクラスとしては特筆すべき奥行きと骨格を備えます。シャルドネに由来する白い花や柑橘、ミネラルを思わせる風味と、長期熟成による複雑なコクが鮮やかに調和しています。滑らかでクリーミーな泡が溶け込む上質なシャンパーニュです。

◇シーフードサラダから肉や魚のグリルまで幅広い料理



### ブランドブラン

|       |         |
|-------|---------|
| 750ml | 10,000円 |
|-------|---------|

【フランス AOP : シャンパーニュ】

|         |      |
|---------|------|
| ○ シャルドネ | 100% |
| ○ 白 辛口  |      |

シャルドネ種を100%使用したブランドブラン。コート デ ブラン地区のグラン クリュを中心に、厳選されたブドウを使用しています。

泡立ちはとてもきめ細やかで、フレッシュで花を思わせるアロマが印象的。なめらかな口当たりと気品溢れる風味は上質なシャルドネ種由来のもの。高いリザーブワイン比率、地下セラーでの長期瓶熟の贅沢さが複雑味や長い余韻にあらわれます。シャルドネのエレガントさを身上とするアンリオのアイデンティティともいえるキュヴェです。

◇ 天麩羅、お鮎など和食全般

# France, Chablis【フランス シャブリ】

グランクリュを最大所有、丁寧な  
畑仕事を徹底しテロワールを表現



## ウィリアム フェーブル

1959年に現在の社名となっているウィリアム フェーブルが相続。氏は積極的に畑を買い増し拡張。うちグラン クリュが15.2ha、プルミエ クリュが15.9haを占め、最大のグラン クリュ所有ドメーヌとなりました。

比類ない銘醸畑から生まれるワインは極めて高い評価を得、一方でフェーブルはシャブリ全体の地位を守るための活動（新大陸ワインでの「シャブリ」名称乱用の撲滅、キンメリジャン土壤でない土地での「シャブリ」呼称使用への反対など）にも尽力しました。

しかし、氏には後継ぎがおらず、1998年に引退すると買い手が殺到、その中で選ばれたのは、すでにブシャール社の改革を成功させていた、シャンパーニュ「アンリオ」のジョゼフ アンリオでした。

アンリオ取得後は、果実味溢れるワイン造りに転換しその評価を更に高めました（現在はアルテミス ドメーヌが所有）。

## 【最高品質の追求】

（畑にて）

- ・所有畑を80区画に分け、収穫のタイミングも区画ごとに決定し、良く熟したブドウのみ収穫。
- ・95%以上機械収穫のシャブリ地方では珍しい手収穫。収穫には13kg入りの小型プラスチックケースを使用。ブドウを潰さずに健全なまま醸造施設に搬入できます。

（ワイナリーにて）

- ・新しい醸造設備の建設と、完全温度管理の小型のステンレス発酵槽の導入
- ・ポンプ等の使用を避け、果汁の移動は重力を利用
- ・ミネラルを思わせる風味とフレッシュな果実味を生かすため、新樽はほとんど使用しない。

## 【テロワールの表現にこだわる】

類い稀な畑のポテンシャルを最大限に引き出すため、ブシャール社の若手醸造家ディディエ セギエを改革の実践者として抜擢（当時31歳）。

ディディエは、透明感があり、シャブリ本来の酸のうまみのあるワイン造りを目指していくつもの改革を断行。その結果、ウィリアム フェーブルは現在の高い評価を得るに至りました。



醸造責任者  
ディディエ セギエ



### シャブリ（メゾン）

750ml 4,860円  
375ml 2,640円

【フランス AOP：シャブリ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

シャブリならではの、みずみずしい果実味とフレッシュで切れの良い酸味を生かすために、ステンレスタンクで発酵・熟成が行われています。大地からのミネラルを思わせる風味、ピュアでクリーンな仕上がりです。

◇ 牡蠣、お鮓、天麩羅など



### シャブリ（ドメーヌ）

750ml 5,000円

【フランス AOP：シャブリ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

ミネラルを思わせる風味と清涼感溢れるスタンダード シャブリ。ドメーヌが所有する1級畑周辺に広がる区画です。ネゴシアン部門のシャブリよりも凝縮感が高く、1級に勝るとも劣らない構成力を備えています。



### シャブリ

### プルミエ クリュ ヴァイヨン（メゾン）

750ml 7,500円

【フランス AOP：シャブリ プルミエ クリュ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

シャブリ地区ヴァイヨン畑、プルミエ クリュ。ヴァイヨンはシャブリの町をはさんでグランクリュの丘の対岸に位置する1級畑です。日当たりに恵まれた畑ならではの、良く熟した果実の風味と透明感ある酸味が特徴。ミネラルを思わせる風味も豊かで、バランスも良くとれています。

◇ 帆立貝・甲殻類などの魚介類全般

※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ございます。

## France, Bourgogne【フランス ブルゴーニュ】

「畑の個性」をヴィンテージごとに  
最大限に引き出すスタイル



BOUCHARD PÈRE &amp; FILS

FONDÉE EN 1731

## ブシャール ペール エ フィス

1731年創業。15世紀に要塞として使われていたシャトー・ボーヌを瓶熟庫として利用しており、現在も19世紀のワイン約3,000本が眠っています。

1995年、シャンパーニュの老舗アンリオ家のジョゼフ・アンリオがオーナーになると、ワイン造りの全工程において徹底した品質改革が行われました。

自社畑のブドウから造られるドメーヌワインと買いブドウからのネゴシアン部門があります。ブシャールは、コート・ドール最大のドメーヌで約130ha（うちグラン・クリュ12ha、プルミエ・クリュ74ha）におよぶ優れた畑を所有しています。アンリオ家取得後の品質向上へのめざましい取り組みにより、優れたテロワールの力が発揮され、国際的に高い評価を得ています（現在はアルテミス・ドメーヌが所有）。

## 【ブルゴーニュ レジヨナル】

ブルゴーニュ ラ ヴィニエ  
シャルドネ・ピノ ノワール  
(メゾン)

750ml 4,030円  
375ml 2,260円

【フランス AOP：ブルゴーニュ】

○ 白 辛口  
シャルドネ 100%

○ 赤 ミディウムボディ  
ピノ ノワール 100%

ブシャールのスタンダードワインです。  
非常にコストパフォーマンスに優れています。



カーヴは15世紀の要塞。

厚さ5mの城壁がワインを外気から守ります。地下水の影響もあり温度12℃、湿度75%に保たれる理想的な保存環境。

一方、約20億円の投資により2005年に完成した醸造所は、ブシャールの品質ポリシーを実現するために必要なあらゆる工夫がされた最新鋭設備。



## 【ネゴシアンとドメーヌ】

ブシャールはネゴシアンとしての顔もありますが、ドメーヌ（自社畑）ものの生産量が圧倒的に多い生産者です。メゾンと呼ぶネゴシアン（契約農家）ものでも自社と同じレベルで徹底した管理を行い、高い品質で生み出されるワインはプロからも高い評価を得ています。

## 【銘酒「幼子イエスのブドウ畑」の単独所有者】

ボーヌの1級畑の中でも特に評価の高いレ・グレイヴ。その中央部に位置する最良の区画を「ヴィーニュ・ド・ランファン・ジェズ・ユ」と呼び、ブシャールが単独所有しています。ワイン名は「幼子イエスのブドウ畑」。カルメル派の修道女の1人がルイ14世の誕生を予言したことにより、寄進された畑。ワインはランファン（幼子）の名前の通り常に若々しさを保ち、長命を誇ります。その歴史的な名声もあいまって、全ブルゴーニュを代表する1本と言えるでしょう。

ブルゴーニュ コトール デ モワンヌ  
ブラン・ルージュ (メゾン)

750ml 3,750円

【フランス AOP：ブルゴーニュ】

○ 白 辛口  
シャルドネ 100%

○ 赤 ミディウムボディ  
ピノ ノワール 100%

ブシャールのAOPブルゴーニュの中でも良質のロットを使用したワイン。赤はヴィンテージによってはやや樽熟成の期間を長くすることもあります。ワイン名は修道僧たちのブドウ畑。

※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。

【ヴィラージュ】

【フランス トゥレーヌ】

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ています。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。

【造り手 ティエリー ミショー】

ボース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、温度管理下の醸造など)を巧く組み合わせながらワイン造りを行っています。



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。深層の泥炭土、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。

ロワール川支流、シュール川右岸の  
ノワイエシュール シュールに位置



**ジュヴレ シャンベルタン (メゾン)**

750ml 8,500円

【フランス AOP : ジュヴレ シャンベルタン】

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤 フルボディ

30年の長期レンタル契約を結ぶ畑にてブシャールのスタッフ自らが手入れし収穫したブドウ及び契約農家から購入したブドウから造られます。ブラックチェリーを思わせる果実味と酸味を生かした、豊かでエレガント、複雑味のあるワイン。アペラシオンの特徴を見事に表現しネゴシアンとしての力量が発揮されています。

◇ 肉類の煮込み料理・チーズ



**ムルソー レクル (ドメーヌ)**

750ml 9,500円

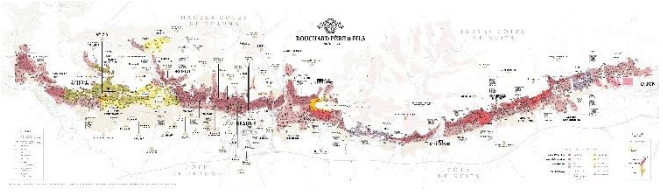
【フランス AOP : ムルソー】

○ シャルドネ 100%

○ 白 辛口

畑名入りの村名ムルソー。ブシャールでは畑名なしのACムルソーも手掛けていますが、この畑には彼らがコルトン シャルルマーニュに通じるものがあると考えているユニークな特徴があるためレクルは別に醸造しています。畑は泥灰質土壌で、丘の最上部に位置しています。吹き付ける風が強く、ブドウはゆっくりと生育し、果皮の厚い遅摘みのブドウとなります。トロピカルフルーツの風味と引き締まった酸味が見事に調和しています。

丘の上部レクルの畑からの眺め  
眼下にムルソーの村が広がる



**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 辛口

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、良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。

France, Muscadet Sèvre et Maine

【フランス ミュスカデ セーヴル エ メーヌ】

ミュスカデの素晴らしさを伝え続ける  
熱意ある兄弟

ドメーヌ デ コニェット



少なくとも4代はブドウ栽培をしているペロー家。幼い頃からワイン造りには興味があったというステファン(兄)が継いで数年後には、ドメーヌ元詰めを実現。現在は、兄が販売と醸造を、弟ヴァンサンが畑仕事を担います。今でも手摘み収穫を行う、ミュスカデでは稀な生産者の1つです。また、ミュスカデの熟成の魅力を知ってもらいたいと、長熟向けキュヴェを造っています。手間暇も情熱も出し惜しみしないワイナリーです。



ペロー兄弟  
(左)弟ヴァンサン、(右)兄ステファン

【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(斑礫岩。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壌。

2007年から農業を使っておらずビオロジック認証を取得。土壌の活性化のため、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)がつながっていくと、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%とハンレイ岩の土壌



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 辛口

伝統的なシュール リー製法による、ミュスカデらしい爽やかな果実味と共にふくらみと複雑味を感じさせる造り。

◇ 魚貝類にぴったりの1本



France, Corse

【フランス コルス(コルシカ)】  
クロド ヴージュォ最大の所有者が  
コルシカで造るピノ ノワール

フランソワ ラベ

クロド ヴージュォの最大の所有者(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。



オーナー フランソワ ラベ

【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。コルシカで造っているワインはこのピノ ノワールのみです。



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 ミディアムボディ

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年によりやく実現しました。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いネオクラシックで近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパワインです。

土着品種でないため原産地呼称は「IGP イルド ボーテ」(「美島で造られるワイン」の意)となります。

※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。  
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。

## France, Languedoc-Roussillon

## 【フランス ラングドック・ルーション】

## 南仏プレミアムの新時代到来



GÉRARD BERTRAND  
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## ジェラル ベルトラン



ジェラル ベルトラン

「未来への道を切り拓く」生産者。  
ヴィニュロンでありながら、ラグビーを  
させれば仏代表にも選出され、16もの  
ドメーヌでワインを造り、同時にネゴシ  
アンワインも広く展開する規格外の人物。

廉価品イメージの強かった南仏、ラング  
ドックにてプレミアムワインの可能性を  
追求することに始まり、現在は周辺のブ  
ドウ栽培家協働のもと環境保護を訴え  
るワイン造りも精力的に推進。

特に21世紀に入る頃からその品質の  
向上で注目を集め、品評会やワイン評  
論家から高い評価を得ている注目株。

## 【ワイン造り】

850haにも及ぶ自社畑では全てビオディナミを実践(一部転  
換中を含む)、ネゴシアン部門でも技術支援は勿論、有機転換  
期間中のブドウであっても転換後の価格の90%を保証し、購  
入価格を引き上げることで周辺栽培家の活動を支援してい  
ます。

## 【歩みと評価】

- 1965年 ラングドック生まれ
- 1975年 父の教えのもと10歳からワイン造りを開始
- 1987年 父逝去により22歳にしてワイナリーを率いる  
並行してプロラグビープレイヤーとしても活躍
- 1995年 ラグビー引退 複数の畑の取得を開始
- 2002年 ビオディナミの開始
- 2012年 ワイン エンスージアスト  
“European Winery of the Year” 受賞
- 2014年 ベタンヌ + ドゥソーヴ 2015  
年間最優秀ブランドを受賞
- 2016年 ラルヴェ デュ ヴァンド フランス誌  
ベストネゴシアン賞を受賞
- 2019年 Ch.ロスピタル グランヴァン ルージュ 2017が  
インターナショナル ワイン チャレンジで、  
Champion Red(赤ワイン第1位)を獲得
- 2020年 ロゼ ワイン、クロ デュ タンプル 2019が  
グローバル ロゼ マスターズ 2020にて第1位を獲得



※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。

## 【ヘリテージ】

南フランスの多様な産地の個性に光を当てるAOPワインという  
コンセプトで、ラベルにそのエリアを象徴する歴史的年号が記  
されています。味わいの個性に加え、産地の文化的背景もお楽  
しみてください。

## 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】

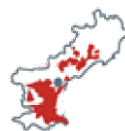
- シラー 71%
- グルナッシュ 29%
- 赤 フルボディ

スパイスやハーブ、甘みを感じる凝縮した果実味。  
焼いた肉料理に、鶏に良く合います。

手摘み収穫。シラーは全房、グルナッシュ100%  
除梗。ワインの一部は225Lのボルドー樽に移さ  
れ、約10ヶ月熟成。

【年号:462年】

善良なゴート族と呼ばれる西ゴート族がラング  
ドック地域の統治を始めた年。また、十字と鳩を象  
ったベルトランの紋章はこの西ゴート族の遺跡物  
に由来しています。



## 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 フルボディ

豊かな果実としっとりした舌触りに繊細なオリエン  
タルスパイスのニュアンスが混じります。赤身牛の  
グリル、煮込みに。

常に風が吹き抜けるエリア。土壌構成も泥板岩、  
石灰岩、砂岩、泥灰土など多様。手摘み、シラーは  
全房、グルナッシュとムールヴェードルは除梗。  
225Lのボルドー樽で約9ヶ月熟成。

【年号:806年】

カタリ派(キリスト教の宗派)の象徴的建造物ペイ  
ルペルチューズ城が建立された年。



## 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 ルーション  
ヴィラージュ トータヴェル】

- グルナッシュ、シラー、カリニャン
- 赤 フルボディ

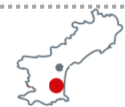
やわらかいタンニンと複雑で力強い南仏系  
ハーブの香りをベースに赤系果実の香り。

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で収穫。発酵後1/3は樽  
に、残りは木桶に移して9ヶ月間熟成。

【年号:560年】

これは紀元前56万年の意味で人類の祖先がこ  
の地トータヴェルで生活をしていました。考古学調  
査によりブドウの花粉も確認されています。



## 【ナチュラリス シリーズ】

「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。



### 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 辛口

プレス後、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。一部を木樽、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。

桃などの白い果実とグレープフルーツなど柑橘系果実の香り。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。



### 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 ミディアムボディ

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のブドウを得るために収量は制限されています。チェリーや野イチゴ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でアロマティック。繊細でシルキーなタンニンのピノ ノワール。



### 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 ミディアムボディ

除梗後、シラーらしい赤系果実とスパイシーさ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とスパイシーな香り。口に含むと柔らかく香り高い印象。上質なタンニン、そしてガリーグ(南仏ハーブ)と合わさった果実の香りが感じられます。



### ナチュラリス カベルネ ソーヴィニオン

750ml 2,310円

【フランス IGP : ペイドック】

- カベルネ ソーヴィニオン 100%
- 赤 ミディアムボディ

10～15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の樽に移し8ヶ月間熟成。残りはステンレスタンクで熟成。

黒スグリ、ブルーベリー、プラムなどの黒い果実の味わい、程よいタンニンと酸が調和しています。複雑さを具えたカベルネ ソーヴィニオン。



## 【シジエム サンス】

南仏の果実味をそのまま伝えるカジュアルレンジ

第六感に訴えかける味わい

フランス南部の伝統は「ブレンド」と言えるかもしれません。「シジエム サンス」は複数品種をブレンドさせ南仏の果実味を素直に第六感(6センス)で楽しめることを目指したシリーズです。



### シジエム サンス ブラン

750ml 1,770円

【フランス IGP : ペイドック】

- シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニオン ブラン、グルナッシュ ブラン
- 白 辛口

ブドウは手摘みで収穫。優しくプレスを行います。アルコール発酵も低温で行うことで、果実のアロマを見事に保っています。

白い花の香りにトロピカルフルーツや柑橘類の風味が感じられます。



### シジエム サンス ルージュ

750ml 1,770円

【フランス IGP : ペイドック】

- メルロ、グルナッシュ、シラー、カベルネ ソーヴィニオン
- 赤 ミディアムボディ

ブドウは手摘みで収穫。優しくプレスを行います。アルコール発酵も低温で行うことで、果実のアロマを見事に保っています。

濃い紅色の色調で、黒系果実の味わいが豊かです。



# France, Bordeaux【フランス ボルドー】

顧客の厚い信頼と頑丈な基盤を  
持つ仏日のジョイントベンチャー



## バリエール

バリエール社は、サントリーとGMF(フランスの大手保険会社)のジョイントで、ファインワイン ビジネスの展開を目的に設立されたグラン ミレジム ドフランス社の傘下にあるワイン商(ネゴシアン)です。このグラン ミレジム ドフランス社はボルドーにシャトー ベイシュヴェルとシャトー ポーモンを有し、技術交流により、伝統の味わいに一層の磨きをかけて続けています。

バリエール社も1932年の創立以来「高品質」をポリシーとして掲げ、フランスワイン界では常に高い評価を得ています。



## 【グラン バトー】

シャトー ベイシュヴェルはボルドーで最も美しい城として知られ、「帆を半分下げた大帆船」のラベルで有名な名門シャトーです。

かつて大量の荷を積み込み、ジロンド河を行き交った大帆船(グラン バトー)の船乗りたちは、ジロンド河岸に建つ海軍提督エベルノン公爵の城館の前にさしかかると、「ベッセ ヴォワール(帆を下げよ)」と叫んで提督への敬意を表し、この言葉がのちにシャトー名の「ベイシュヴェル」の語源となる逸話を生みました。

「グラン バトー」は、この輝かしい歴史を誇る、シャトー ベイシュヴェルの系譜を引く、優れた品質のボルドーワインです。

バリエールと姉妹会社関係にあるシャトー ベイシュヴェルの全面的な協力を受けて、素晴らしいワインに仕上げています。

## 【ワイン造り】

近年品質向上が目覚ましいグラン バトー。テクニカル ディレクター、ペロニク アンタジャンの感性を活かしたワイン造りが評価されています。

赤はより柔らかくふくよかなタイプに、白は重厚さよりも若々しくフルーティーなタイプに変化しています。



### グラン バトー ボルドー プラン

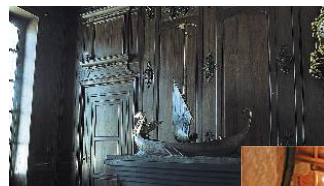
750ml 1,950円

【フランス AOP: ボルドー】

- ソーヴィニオン プラン 100%
- 白 辛口

ステンレスタンクと新樽(50:50)で、シュールリーの状態で6ヶ月熟成。華やかな香りと程よいコクを兼ね備えた辛口ワインに仕上げました。柑橘系果実や品種由来のハーブの香りを適度な樽香が支えます。魚介料理との素晴らしいハーモニーをお楽しみください。

◇ お刺身、水炊き、魚介類



### グラン バトー ボルドー ルージュ

750ml 1,950円

【フランス AOP: ボルドー】

- メルロ 75%
- カベルネ ソーヴィニオン 25%
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクと樽を併用して、6~8ヶ月間熟成。明るめの美しいルビー色。プラムやチェリーなどの果実の風味と樽香とのバランスが心地よく、繊細でエレガントな口当たりをお楽しみいただけます。

◇ 焼肉、しゃぶしゃぶ、トンカツなど

DBR (Lafite)

【ラフィットグループ】

ラフィットグループが手掛ける  
ボルドーコレクション



## ドメヌ バロンド ロートシルト

ドメヌ バロンド ロートシルト (略称:DBR) は1868年  
以来ロートシルト家が所有する、メドック1級格付けの  
「シャトー ラフィット ロートシルト」を筆頭とした世界各国  
のワイナリーグループです。

DBR社はフランス国内外に合せて1,400haのブドウ  
畑を所有しています。ラフィットで培った高度な技術を基  
に、世界各地のテロワールを「ラフィット スタイル」で表現  
するワイン造りを行っています。

PAVILLON  
DU LAC

## 【パヴィオン デュ ラック】

ラフィット グループ(DBR)が長年の経験を結集、  
本拠地ボルドーのそれぞれのオペレーションを忠実  
に表現して生み出すエレガントなワイン。

ロートシルト ファミリーが命名した「パヴィオン デュ ラック」  
は、フランス語で「湖のほとりのコテージ／旗」の意味。

メドック地区に点在する狩猟や旅行者のためのコテージ。  
人々がコテージや自宅に親しい人を招いておもてなしする際  
に楽しんで欲しい、という想いが込められています。

パヴィオンには旗という意味もあります。それぞれのワインが  
各オペレーションの「パヴィオン＝旗」のような役割となるよう、  
テロワールを忠実に表現しました。



(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



ワインメーカー  
ディアヌ フラマン

※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。



### パヴィオン デュ ラック ボルドー ブラン

750ml 2,100円  
375ml 1,350円

【フランス AOP : ボルドー】

- ソーヴィニオン ブラン 85%
- セミヨン 15%
- 白 辛口

特別に選定された古樹の区画のブドウのみを  
使用。夜明けの涼しい内に収穫、3~4週間の  
長期コールドマセラシオンによりソーヴィニョ  
ン ブランのアロマを最大限引き出します。  
良く開いたソーヴィニオン ブランの華やかな  
香り、甘やかな柑橘に少しグリーンなニュア  
ンスが感じられます。爽やかで丸みのある快活  
な味わいで、砂糖漬けのレモンのような心惹  
かれる余韻が印象的です。



### パヴィオン デュ ラック ボルドー ルージュ

750ml 2,100円  
375ml 1,350円

【フランス AOP : ボルドー】

- メルロ 95%
- カベルネ ソーヴィニオン 5%
- 赤 ミディウムボディ

古樹の区画のメルロのポテンシャルを最大限  
に表現。ステンレスタンクで伝統的な手法で醸  
造、アロマとタンニンを優しく抽出し、樽を使用  
せず厳選したブドウの芳醇な味わいを表現し  
ています。

ラズベリーにレッドカラントのような良く熟した  
赤い果実の華やかなアロマ。豊かな果実味と  
成熟したシルキーなタンニンによりワインに見  
事な丸みが感じられます。古樹由来の凝縮感  
と深みが印象的。



# 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。



テクニカル ディレクター  
オリヴィエ トレゴワ

日差しが厳しく気温が高い南仏において、ドメヌ ド オーシエールでは北向き斜面にブドウを植えており、フレッシュさとエレガンスを備えたワインを生み出しています。「コルビエールの伝統とラフィット スタイルの融合」を掲げ、徹底した土壌の研究により区画ごとの最適品種、クローン定義して植え替えを行っています。

DBRが取得して以降、ラングドック地方固有のマセラシオンカルボニックなどの伝統手法を残しながら、ステンレスタンクの導入、グラヴィティフローによるやさしいワイン造りなど設備改良により目覚ましい進化を遂げており、今後の品質向上も期待されます。



#### 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。柑橘を思わせる風味と、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



#### 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 ソーヴィニヨン 10%

その他 20%

○ 赤 ミディアムボディ

香りは控えめでエレガント。チェリーやスミレ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



#### ブラゾンド 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 フルボディ

20%を樽で熟成。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。

# Chile, Colchagua Valley

【チリ コルチャグア ヴァレー】

ラフィットグループが手掛ける  
エレガントなチリワイン



## ロス ヴァスコス

1988年にラフィットグループが買収。その名は、18世紀からこの土地を所有し、ワイン造りに取り組んできたスペイン、バスクの人々(Vascos)への敬意を込めて付けられています。初期はDBRの品質管理の中核、エリック コレール監修の下、現地のワイン造りに精通するメンバーを招集しプロジェクトチームを結成。現在のスタイルの基礎が出来上がりました。

海(太平洋)と山(カニエテン山)に囲まれ、砂質から粘土質の土壌が織り成すマイクロクリマと、シャトー ラフィット ロートシルトでも行われる徹底した土壌研究、気候分析などの先端技術を見事に融和させ、チリワインならではの果実味とふくらみにボルドーワインのエレガンスを兼ね備えたワインを造り続けています。



## 【ブドウ畑】

太平洋から約40km。海から吹き込む風の影響で朝夜の気温は冷涼に保たれます。総敷地面積3,600ha、うちブドウ栽培は640haという広大な土地ながら、その管理は非常に丁寧で、殺虫剤や除草剤などの化学物質に頼らず、キャノピーマネジメントやドリッピング イリゲーションなど、ブドウへの風通しや湿度調整を考慮しています。

また、グリーンハーヴェストによる収量の制限、樹齢による区画の管理(樹齢10年前後、40~50年、60年以上の区画に分け、違った管理法をとる)など、畑において品質向上のための惜しみない手間をかけています。収穫は手摘み。自社畑では、主にカベルネ ソーヴィニヨンとシャルドネを栽培。畑の一部はオーガニック認証を取得し、赤ワインはすべて自社畑から、シャルドネの一部とソーヴィニヨン ブランはカサブランカ、レイダなど、チリでも屈指の白ワインの優良生産地で長期契約している畑のブドウを使用しています。



### ソーヴィニヨン ブラン

750ml 1,800円

【チリ】

- ソーヴィニヨン ブラン 100%
- 白 辛口

緑掛かったクリアな色合い。ツゲの葉やパイナップルやライムなどを思わせる、ソーヴィニヨン ブランらしい香り。バランスが取れていて余韻も長く続きます。土地由来のミネラルを思わせる風味とエレガンスを感じます。

◇ 魚介料理全般、特にハーブやスパイスが効いたもの



### シャルドネ

750ml 1,800円

【チリ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

明るい金色。メロンやグレープフルーツに、シャルドネ特有のヘーゼルナッツを思わせる香り。口に含むとリッチで、フレッシュで心地よい果実味が広がります。

◇ 青魚のグリルから、軽めのスタイルの肉料理まで幅広く



### カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 1,800円

【チリ：コルチャグア ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- 赤 ミディアムボディ

ストロベリーや黒スグリ、チェリーなどの果実と、魅力的なスパイスを思わせる香り。フィニッシュはチリワイン独特のローリエやユーカリのニュアンスを持ちます。フルーティーな味わいで、気軽に楽しめるワインです。

◇ 肉料理、ハーブや果汁などで肉の旨みを引き出した料理

※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。

# Argentina, Mendoza

【アルゼンチン メンドーサ】

ラフィットグループとカテナの  
ジョイントベンチャー

BODEGAS  
CARO

カロ

シャトー ラフィットのエリック ド ロートシルト男爵と、アルゼンチンのトップ生産者のひとりニコラス カテナのジョイントベンチャーから生まれたアルゼンチンワイン。「カロ」は「カテナ社」の「CA」とロスチャイルド家の頭文字「RO」を併せて生まれた名前。

1998年、ドメヌ バロンド ロートシルト(ラフィット 以下DBR)とカテナ家は意気投合し、カベルネとマルベックのブレンドという「ボルドーの古い伝統的な組み合わせを、アルゼンチンというマルベックにとって特別な土地で復活させる」というコンセプトのもとプロジェクトに取りかかりました。

高い標高に位置するメンドーサのテロワールの知識とマルベックへの情熱を持つニコラス カテナの傑出したブドウ造りの技と、DBRのカベルネ ソーヴィニヨンに関する長年の技術とノウハウの幸福なマリアージュを表現したワイン造りを行っています。



エリック ドロートシルト(右)  
と ニコラス カテナ(左)

## 【ワイナリー】

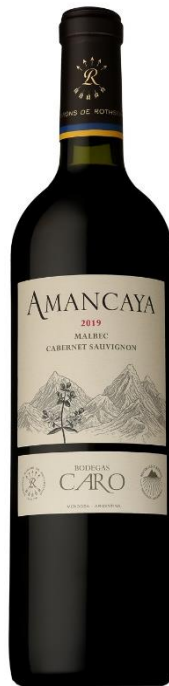


2002年ヴィンテージまではカテナのワイナリーを使用して醸造していましたが、2003年に独自のワイナリーを新設。1884年に建設された、現地生産者「ボデガス エスコリウエラ」所有の古いワインセラーを買い取り、カテナのワイナリーの設計を手がけた建築家により、建物の昔ながらの景観を活かしながら、最新鋭の醸造設備をそなえたワイナリーに生まれ変わりました。

現在も試行錯誤を繰り返しながらワイナリー設備を改善しており、今後の更なる品質向上が期待されます。

## 【ワイン造り】

高い標高で収穫されるマルベックのまろやかな果実味と、カベルネ ソーヴィニヨンのタンニンや構成力、エレガンスを、ブレンドにより最大限に発揮させることが目的。収穫後ワイナリーに運ばれたブドウはステンレスタンクで発酵され、ラフィットグループがボルドーで採用している技法にならない伝統的なルモンタージュが使われます。マロラクティック発酵後にブレンドされ、ポーイヤックにあるDBR社の樽工場で造られた樽で熟成。3ヶ月ごとに澱引きとワインのチェックが行われています。



### アマンカヤ

750ml 2,900円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 64%
- カベルネ ソーヴィニヨン 36%
- 赤 フルボディ

アルゼンチンのアイデンティティとボルドースタイルが調和し、優美さと複雑性を醸し出しています。ブラックチェリーや野イチゴなどの凝縮味とともに、ミントを思わせる爽やかさと樽熟に由来するスモーキーなバニラの風味が特長。

また、このワインの名前は、アンデス山脈の高地に棲息する小さな可愛らしい花のインディオ語の名称である「アマンカヤ」に由来します。

- ◇ ハーブやスパイスを効かせた肉料理、ホルモン料理など

## Italy, Piemonte

## 【イタリア ピエモンテ】

ミシュラン三ツ星レストランを  
有するピエモンテの食文化の伝道師

## CERETTO

## チェレット

チェレットの起源は、リッカルド チェレットが1930年代後半にピエモンテ州アルバに創設したワイナリーに遡ります。彼の息子の、ブルーノとマルチェロの兄弟が1960年代にワイナリーを引継ぎ、バローロの名手としての地位を築きました。

現在では、3世代目が祖父の時代から続くワイナリーを継承し、イタリア最高の赤ワインであるバローロ、それと並び称されるバルバレスコの最高の造り手のひとつとして、確固たる地位を確立しています。

## 【ワイン造り】

2代目から「最上の畑で最上の酒をつくる」ことをモットーに、「エステート」という考えにこだわり、単一畑のバローロの醸造所、バルバレスコ生産地域の単一畑のバルバレスコの醸造所など、それぞれのワインの生産地域の畑の近くに



3代目チェレットファミリー

個々に小さな醸造所を設立しました。テロワールの個性をより良く表現したワインを造るため、2010年からはバローロ、バルバレスコの単一畑ではバイオダイナミ農法を実践し、現在はさらにバイオダイナミを实践する畑を拡大。2015年には所有している畑のすべてにおいてピオロジックの認証を取得しました。



## アルネイス ブランジェ

750ml 3,560円

【イタリア DOC : ランゲ アルネイス】

- アルネイス 100%
- 白 辛口

イタリアの白ワインの歴史を変えたといわれるワイン。白い花のような香り、土壌由来の塩っぱいニュアンス、発酵時に発生するCO2を少し残して爽やかさを与えた清涼感のある口当たり仕上がりされています。

◇ 食前酒として、生ハムやサラミ、シーフードサラダから鶏肉料理まで



## モンソルド ランゲ ロッソ

750ml 4,000円

【イタリア DOC : ランゲ ロッソ】

- メルロ 44%
- シラー 34%
- カベルネ ソーヴィニヨン 22%
- 赤 ミディウムボディ

カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、シラーなど国際品種のブレンドによって造り上げる現代的な味わいのスタイリッシュな赤。安定した味わいを維持するためブレンドは年によって変わります。バニラなどの甘いスパイスの香りと果実の凝縮感のある味わいです。

◇ 牛肉などの肉料理



## モスカート ダスティ

750ml 3,130円

375ml 1,920円

【イタリア DOCG : モスカート ダスティ】

- モスカート 100%
- 白 やや甘口

アルコール度数も5~6%と低く、微発泡性のワインは大人気。甘みはありますが、それに負けない綺麗な酸があり、ワイン全体の味わいをしっかりと引き締め、美しいバランスを保ちます。

◇ 食前または食後に、デザートと一緒に



※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。

## Italy, Veneto

## 【イタリア ヴェネト】

LA JARA オーガニック プロセッコの  
先駆者的なワイナリー

## ラ ジャラ

ワイナリーのオーナーであるマリオン家は、1891年よりこの辺りの土地を所有し、現当主のマッシモはワイナリーの4代目。ヴェネト州でプロセッコの産地として有名なコネリアーノとヴァルドッビアデーネなどを含む丘陵地帯の一角、グラーヴェディパノパドポーリの程近くに位置し、約50haのブドウ畑を所有。

マッシモは当主としてワイナリーの経営全般を、そして弟のパオーロはワイン醸造他技術的な部分を担い、二人の父のブルーノはブドウ畑での作業を担う、家族経営のワイナリーです。



## 【ブドウ畑】

現当主マッシモの代になり、畑ではビオロジック農法(現在は一部ビオディナミ農法)を実践。2000年にはICEAよりビオロジックの認証を取得。ビオロジックに転換当時、プロセッコの生産者でビオロジック農法を採用していた生産者は数えるほどしかなく、ビオロジックのプロセッコ生産者としては先駆者的な存在。

また近年の需要の高まりから、現在は**バイオ ヴィーガン**の認証を取得しています。

ICEA  
(Istituto per la Certificazione  
Etica ed Ambientale)



ICEAはイタリアで最も有名な有機農産物やサステイナブルを目的とした商品の認証団体の1つです。



当主 マッシモ マリオン



※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。



## プロセッコ スプマンテ ブリュット NV

750ml 2,240円  
375ml 1,340円

【イタリア DOC : プロセッコ】

○ グレーラ 100%  
○ 白 辛口

繊細な泡立ち、果実味溢れるいきいきとしたブーケ。品種由来の青リンゴのような風味と、程よい酸が美しいドライな味わいに仕上げられたオーガニックプロセッコです。

ゼロ アッソルティ スプマンテ  
エクストラ ブリュット NV

750ml 2,240円

【イタリア IGP : スプマンテ】

○ グレーラ 70%  
シャルドネ 30%  
○ 白 辛口

「ロング シャルマ」と言われる6カ月の長い期間をかけた醸造方法で造られます。オリと接触している期間が長いいため豊かなアロマと複雑な味わいが生まれます。繊細なイーストの香ばしい香りと、白い花や柑橘系果実の香り。繊細で細やかな泡立ち。ドライな味わいながら長い熟成に由来する複雑味のあるアロマを持つスパークリングワインで、様々なお料理と合わせて楽しめます。

ピノ グリージョ ロゼ  
スプマンテ ブリュット NV

750ml 2,240円

【イタリア VSQ : ヴェネト】

○ ピノ グリージョ 100%  
○ ロゼ 辛口

スプマンテ品質分類でVino Spumante di Qualita(上質スプマンテ)。果皮と共に、軽くマセラシオン後、天然酵母を使用して発酵。スグリや赤のベリー系果実、ピンクグレープフルーツのような香り。ストロベリーやラズベリーを思わせるブドウ由来の僅かな甘み。泡立ちも柔らかく果実の余韻が長く楽しめる優しい味わいのロゼスパークリングです。



## コストパフォーマンスの高い ソアーヴェの生産者



### コルテ アダミ

コルテ アダミは36haの畑を所有する3代続く小規模ブドウ栽培家。4代目となる長男アンドレアが「家族の絆ブドウ」の品質を確信し2004年から自社瓶詰めを開始しました。収穫したブドウの一部は協同組合への販売を続けていますが、近年その品質の高さが認められ、各国で賞を受賞。自社での瓶詰めの割合が増えており、これからますますその品質の高まりが期待できる新進気鋭のワイナリーです。



3世代で協力してワイナリーを運営

### 【土壌】

コルテ アダミが7haの畑を所有するカステルチェリーノ地区は、標高350mと高台に広がっており、昼夜の寒暖差がブドウの夜間成熟を防ぎ適度な酸味を保持することができます。そのため、通常、収穫も9月末～10月と遅摘みです。土壌はトゥーフォと呼ばれる石灰質土壌が深層を占め、表土には黒っぽい火山性土壌が広がっています。このテロワールで栽培されたガルガーネガはミネラルを思わせるニュアンスや、引き締まった酸味を有します。



#### ソアーヴェ

750ml 1,650円

【イタリア DOC：ソアーヴェ】

- ガルガーネガ 90%
- トレッビアーノ 10%
- 白 辛口

収穫後、優しくプレス。14度で一晩コールドマセラシオン。アルコール発酵は温度管理しながらステンレスタンクで行い、澱引きせずに2ヶ月置く。その後、瓶詰めし、瓶内で1ヶ月ほど休めてからリリース。リンゴや柑橘系の香りとグリーンノートがあり、ブドウの熟度を思わせる凝縮感のある味わいです。余韻も長くコストパフォーマンスが非常に優れたワインです。

## ヴェネツィアの発展に寄与した マルチェッロ家が営むワイナリー



VILLA MARCELLO

### ヴィッラ マルチェッロ

17世紀末にティエポロ家によって大きな森の中にハンティング用のロッジとして建設され、19世紀に当時の所有者のエリザベッタ ガルヴァーニ オニゴが所有地にブドウの樹を植樹。今日、ワイナリーは彼女の子孫、マルチェッロ家によって経営されています。現在は当主アレッサンドラの息子でマッツェイ家の25代目にあたるジョヴァンニ マッツェイが指揮を取っています。



トレヴィーゾ近郊に57haを所有し、その内26.5haがブドウ畑。プロセッコに使われるグレーラが大部分を占め、その他少量のピノ ビアンコが植えられています。できるだけ自然で環境に優しいワイン造りを行っています。



トレヴィーゾ



#### ヴィッラ マルチェッロ プロセッコ ミレジマート

750ml 2,150円

【イタリア DOC：プロセッコ】

- グレーラ 85%
- ピノ ビアンコ 15%
- 白 辛口

リンゴの果実、フジの花やアカシアのような花の香り。みずみずしくエレガント、複雑味のある余韻が長く続きます。美しい酸が保たれているため、食前酒や食中酒としても様々な食事と合わせやすいワインです。

# Italy, Toscana

## 【イタリア トスカーナ】

1435年からキャンティクラシコで  
ワイン造りを行う名門マッツェイ家



### カステッロ ディ フォンテルートリ

マッツェイ家は1435年よりカステッロ ディ フォンテルートリを所有し、6世紀に渡りワイン生産を行うトスカーナの名門一家です。その歴史は長く、「キャンティのワイン」という言葉は14世紀にラポ マッツェイが初めて公文書に記した記録が残っています。

現在は24代目にあたる兄弟フィリッポ(兄)とフランチェスコ(弟)が二人でCEOを務めています。20年にわたりキャンティクラシコ協会の会長を務め、キャンティクラシコの品質向上、イメージ改善に多大な貢献を果たした先代のラポ マッツェイから引き継いだワイナリーの更なる発展を目指しています。

### 【醸造】



2007年完成。デカンター誌で「キャンティ地区で史上、最も素晴らしいセラー」と評された、天然の地形を生かしたセラーと最新の設備と規模を誇る醸造施設。

- ・グラヴィティー(重力)フローを利用した醸造施設
- ・天然の地形と湧き水を利用した地下のセラー
- ・区画ごとの特徴を最大限に生かすための醸造、熟成はすべて区画ごとに行います。  
→76のステンレスタンクで、120の区画から収穫されたブドウを別々に醸造

3000樽を保管する地下カーヴ

カーヴの奥に湧き出す地下水。1年中冷房なしで最適な湿度を保てます。



複雑なマッツェイ家の家系図

24代目CEOの兄弟:後左フィリッポ(兄)、後右フランチェスコ(弟)、中央23代目(故)ラポ マッツェイ

### 【テロワール】

キャンティの中心地カステッリーナ イン キャンティに約650haの土地に117haの畑を所有。7つのエリアをさらに120区画に分けて管理しています。



18世紀フィリップ・マッツェイは後のアメリカ大統領トーマス ジェファソン  
の依頼により、ヴァージニア州にブドウ  
の樹を植樹。アメリカ大陸最初のブドウ  
畑を造った人物として有名。

### 【サンジョヴェーゼ研究】

1988年からキャンティ クラシコの品質向上のためサンジョ  
ヴェーゼ2000プロジェクトに着手。高品質なサンジョ  
ヴェーゼ36種のバイオタイプ(18のクローンと18のマサル  
セレクション)を認定し、ワインの品質向上に生かしています。



- ◆ 海拔:210~570m 変化に富んだミクロクリマ
- ◆ 土壌:アルベレーゼ(石灰岩)とガレストロ(スレート 粘岩)
- ◆ 栽培品種:サンジョヴェーゼ、メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、マルヴァジア ネラ、コロリーノ他
- ◆ 徹底した高密度植、低収量で高い品質を維持。すべて手摘み収穫。



# CASTELLO DI FONTERUTOLI

「カステッロ ディ フォンテルートリ」はマッツェイ家の  
ワインの中核となる、トスカーナ州キャンティクラシコ  
地区のワイナリーです。



## バディオラ

750ml 2,000円

【イタリア IGP : トスカーナ】

- サンジョヴェーゼ 65%
- メルロ 30%
- ブティヴェルド 5%
- 赤 ミディアムボディ

バディオラは比較的標高の高い冷涼な畑の  
ブドウが多く使われます。素晴らしい構成と  
スムーズな口当たり、滑らかさを持った、果実  
味溢れる万能ワインです。

◇ ハム、ソーセージ、トマトソースを使った料  
理、チーズなどととも

## フォンテルートリ キャンティクラシコ

750ml 3,360円

375ml 2,000円

【イタリア DOCG : キャンティクラシコ】

- サンジョヴェーゼ 90%
- マルヴァジア ネーラ 5%
- コロリーノ 5%
- 赤 フルボディ

エレガントでありながら複雑味を併せ持ち、  
絶妙なバランスを保ったワイン。  
テロワールの素晴らしさが体感できる、完熟  
した果実の味わいが層になって広がるワイン  
です。

◇ 牛肉のロースト、ハーブやスパイスの効い  
た肉料理



# Sicilia【シチリア】



# ZISOLA

## ジズラ

ジズラはシチリアの南東部、ネロ ダヴォラ発祥の地として  
知られるアヴォラから5キロ程のところにあります。マッツェ  
イ家は、このジズラの地のポテンシャルの高さに着目し、  
2003年にワイナリーを創設。ネロ ダヴォラ発祥の地に敬  
意を表した、マッツェイ家の一番新しいワイナリーです。



## ジズラ

750ml 2,840円

【イタリア DOC : ノート ロッソ】

- ネロ ダヴォラ 100%
- 赤 ミディアムボディ

しっかりと酸が残ったブドウを収穫すること  
で果実味とのバランスを保っています。  
長年の経験と熟練した技術により、ワイン  
は奥行きのある高い凝縮感を持ちつつも  
エレガントな味わいに仕上げられています。

## ジズラ アジーザ

750ml 2,840円

【イタリア DOC : シチリア】

- グリッロ 100%
- 白 辛口

アロマティックで、適度なボリュームもある  
すっきりとしたワイン。花や柑橘系の香りに  
溢れ、心地よい辛口。石灰質土壌に由来す  
るミネラルを思わせる味わいが楽しめます。



# Italy, Abruzzo

## 【イタリア アブルッツォ】

ビオロジック農法で造る、  
モンテプルチアーノとトレッビアーノ

*Chiusa Grande*  
Vini biologici

### キューザ グランデ

当主のフランコ デウサニオはボローニャ大学で博士号を取得後、アブルッツォの共同組合でエノロジストとして采配を振っていました。90年にブドウ畑を入手し、98年にキューザ グランデを創設、現在に至ります。畑は標高2,912mのグラン サッソ山の麓、標高300mの辺りに3箇所所有しています。



フランコ デウサニオ

高地ゆえに寒暖差が大きく、またアドリア海から吹く風の恩恵を受けた、ブドウ栽培に適した土地となっています。

アブルッツォでは灌漑が広く行われていますがキューザ グランデでは畑に撒く水も全て雨水を使用。100%アブルッツォの自然を表現することをモットーとしています。

### 【ワイン造り】

モンテプルチアーノ ダブルッツォ、トレッビアーノ ダブルッツォを中心に完全なビオロジックを実践し、伝統的なアブルッツォらしいワイン造りに徹しています。

グラン サッソの麓の畑は他の生産者の畑と隣接しない単独の孤立した環境となっており、他の生産者の薬剤等の影響も受けにくい最良の環境。また傾斜のある畑斜面は、太陽の光を直接に受け日中の温度は高くなりますが、夜はアペニン山脈の影響を受け夏場でも冷え込むブドウ栽培に理想的な環境にあるといえます。

現在は、AIAB、ICEA、RENAよりビオロジックの認証を受けています。

garanzia **AIAB**



ワイナリーと周囲の畑



#### テッレ カサーリ トレッビアーノ ダブルッツォ

750ml 1,400円

【イタリア DOC :  
トレッビアーノ ダブルッツォ】

- トレッビアーノ 100%
- 白 辛口

緑がかった淡い黄色。品種由来のフルーティーかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキレの良い酸があり、バランスのとれた味わいです。

◇ 前菜から魚介を使ったパスタやリゾット、魚介のグリルなど幅広い料理と



#### テッレ カサーリ モンテプルチアーノ ダブルッツォ

750ml 1,400円

【イタリア DOC :  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ】

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤 ミディアムボディ

薄紫のエッジを持つルビーレッド。ソフトな果実の香りと、バランスの取れた味わいが心地良いミディアムボディ。

◇ 生ハムやサラミ、パスタやラザニア、肉料理からチーズまで幅広い料理と



※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。

## Germany, 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 ヴァイル醸造所

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。



当主  
ヴィルヘルム ヴァイル



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。

## 【伝統製法と現代技術の結合】

高品質は畑で生まれ、セラーでの全ての工程はその品質を維持するためにある、というのがロバート ヴァイルの考えです。圧搾は空気式の圧搾機で1.5気圧という低圧で行い、発酵は区画毎や格付け毎に異なるサイズの精密温度コントロール装置付ステンレスタンクで行うなど、最新技術が、自然の恵みであるテロワールと果実のポテンシャルを最大限に生かすために用いられます。



伝統的な樽熟庫

ロバート ヴァイル  
リースリング トロッケン

750ml 4,000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、なめらかで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！

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

【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、引き締まった味わいと、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

## 【評価】

## ゴエミョドイツワインガイド2018

ドイツで最も知名度が高く権威のあるワイン評価誌で**最高ランクの5grapes獲得!**「ラインガウを代表する揺ぎない生産者」と評価辛口ワインも過去最高の出来栄

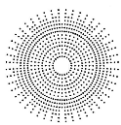


※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。  
品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります

## Spain, 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

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た「4人組」の1  
人、アルバロ パラシオス。

彼の実家はリオハ オリエンタル(リオハ東部、リオハ川下  
流)で17世紀から4世代にわたって営まれたワイナリー  
であり、1945年にホセ パラシオス レモンドによって改修  
されました。

アルバロはボルドーのシャトー ペトリュスやカリフォルニ  
アのスタッグス リープで修行を積み、プリオラートでのワ  
イン造りを立ち上げた後、2000年のホセの死去に伴い、  
パラシオス レモンドを継ぎました。

リオハの伝統、先人達への尊敬、そして父への感謝を大  
切にしながら、常に新しいスタイルに挑戦するアルバロの  
ワイン造りへの姿勢が反映されています。



【リオハの伝統的なスタイルと、  
モダンなエレガンスの融合】

夏と冬の気温差が大きく、年間降雨量360mmと乾燥した内陸  
性気候で、リオハ オリエンタルは「アルコール度数の高い、荒々  
しいワイン」がその代名詞とされていましたが、アルバロは、先人  
たちの教えと彼自身の経験から、以下のことを実践し、エレガン  
トで、果実味がしっかりと出たワイン造りを実現しています。

- ・有機栽培の導入(一部、ビオディナミ導入)
- ・風通しが良く、夜間の気温が低い北向き斜面でのブドウ栽培
- ・夏季の猛暑に耐えるため、ブドウの樹を低く剪定



アルバロ パラシオス 2015年デカンター誌  
「マン オブ ザ イヤー」(現「ホール オブ  
フェイム」)を史上最年少で受賞!!

パラシオス レモンドのワインは、リオハ独特の力強さに、丹  
念な畑での仕事に由来する、ピュアな果実味溢れるいきい  
きとした味わいが融和しているのが特長です。またシンプル  
ながらデザイン性溢れるラベルにも、アルバロのセンスが光  
ります。



## 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 ミディウムボディ

ベンディミアとは「VINTAGE」の意。粘土質  
土壌からのブドウを主に使用し、ステンレスや  
セメントのタンクで発酵させます。果実味溢れ  
る、モダンなタイプのワインに仕上がっています。

◇ 素材を活かしたシンプルな味わいの料理、  
特に肉や魚のグリルと



## フィンカ ラ モンテサ

750ml 3,000円

【スペイン DOCa : リオハ】

- ガルナッチャ 95%
- その他 5%
- 赤 ミディウムボディ

モンテサ畑のブドウを100%使用。ステンレ  
スタンクでの発酵後、オーク樽で12ヶ月  
樽熟。カシスやプラムなどのいきいきとした香  
りと果実味に加え、樽由来の絶妙な熟成感。タ  
ンニンと酸のバランスが良く、長い余韻の中  
にはミネラルを思わせる風味も感じられます。

アルバロ・パラシオス本人が最も思い入れが  
あるワイン!

◇ 幅広い料理に、また複雑味もあるため、  
ソースを使った料理とも

※375mlサイズもあり



※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。

# Spain, 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。



“トレ デル ガル”は「雄鶏の塔」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。



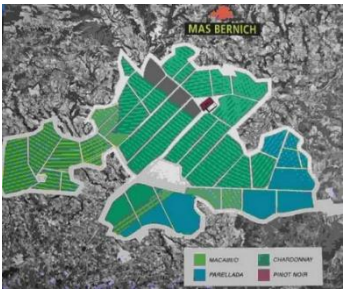
## 【自社畑のブドウを使用】

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ミクロクリマ。毎年健全で完熟したブドウを安定供給しています。



### トレ デル ガル エステート

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。



### マス ベルニッチ 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。



### カバブリュットレセルバ

750ml 2,000円

【スペイン DO : カバ】

- マカベオ 50%
- パレリャーダ 35%
- チャレッロ 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し、マカベオ特有の青りんご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

※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。

## Spain, Ribera del Duero &amp; Rueda

## 【スペイン リベラ デル ドウエロ】

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

SER PRIMERO

## 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、ワイン博物館で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。



ペニャフィエル城とワインセラー



## 【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



## 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 ミディアムボディ

樹齢25年以上のテンプラニーニョから造られます。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、オークの香りとトースト香があり、なめらかなタンニンのワインです。



## プロトス ベルデホ

750ml 2,150円

【スペイン DO : ルエダ】

- ベルデホ 100%
- 白 辛口

樹齢25年未満の若樹を使用。収穫は夜間に行います。ステンレスタンクで発酵、シュールリーで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。寒暖の差から生まれる酸味がいきいきとした味わいです。

※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可能性があります。

## 【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。

## 【醸造】

リベラ デル ドウエロの中心に  
ワインセラーがあり、赤ワインを  
醸造(写真右上)。



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。



# Portugal, 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します。



## 【醸造家 & コンサルタント】

### Mr. ヴィーニョ ヴェルデ

#### 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。

#### アンセルモ メンデス

パーカー氏も高く評価する、「MR. ヴィーニョ ヴェルデ」として知られる国を代表する醸造家の1人。30年以上の経験を生かし、テロワールを尊重したワイン造りを行います。

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。

## ピンタ ネグラ

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



### 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 ピレス 40%
- 白 辛口

除梗後軽くプレスし、低温管理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 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 ミディアムボディ

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。



※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。

## USA, California

【アメリカ カリフォルニア】

ローダイ、モンレーの自社畑で  
最適なクローンを選定

NOBLE VINES

— COLLECTION —

## ノーブル ヴァインズ

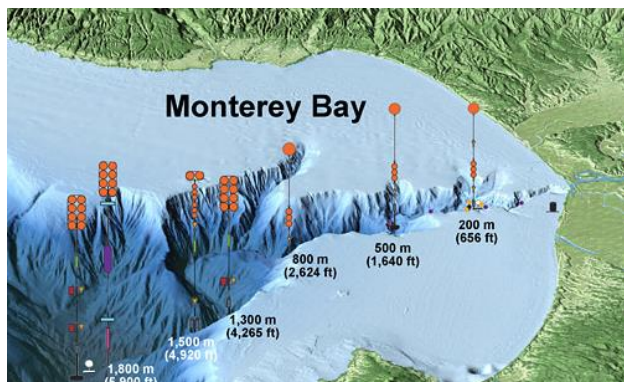
デリカート ファミリー ワインズがカリフォルニアに所有する自社畑で、その土地と品種にあったクローンを選定し高品質のワインを造ります。

それぞれのクローンにちなんだ番号がワインの名前に付いており、Noble(高貴な)Vines(ブドウの樹)という名前にもあるように、それぞれのクローンはボルドー、ブルゴーニュ、アルザスの由緒ある系統のものを使用。

国内外の評価も高く、特にアメリカ国内では12年連続「伸張ブランド」にも選出されています(2020年時点)。

【カリフォルニア随一の冷涼産地、  
モンレーAVA】

ピノ ノワール、シャルドネはそれぞれモンレーに所有する自社畑のブドウを使用。モンレー湾からの冷たい空気が流れ込み、カリフォルニアでも随一の冷涼産地であるこの土地は、高品質のピノ ノワール、シャルドネを育てるのに適した産地とされています。

【ナパに次ぐ歴史・品質を誇る  
カベルネの産地、ローダイAVA】

カベルネ ソーヴィニオンはローダイの自社畑のブドウを使用。カリフォルニア内でも近年注目の集まる産地の1つで、ワイン造りの歴史は1858年に始まります。

カリフォルニアの内陸地に位置し、夏は暑く乾燥し、冬は短く多少の雨が降るローダイはワイン造りには適した安定した気候が特徴です。また、サステナブルなワイン造りも盛んで、2005年には国に認められた「ローダイ ルール」というサステナブルの認証も確立しています。



## 446 シャルドネ

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：モンレー】

○ シャルドネ 100%

○ 白 辛口

クローン4番のシャルドネを主に、サブアペレーションのサン ベルナーベにある畑の12の区画のブドウを使用。特に区画46にこのクローンが良く合うことが、名前の由来。クローン由来の青リンゴ、柑橘類、トロピカルフルーツのアロマ。冷涼な気候がもたらすクリスピーな酸も特徴。



## 667 ピノ ノワール

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：モンレー】

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤 ミディアムボディ

サン ベルナーベと、サンタ ルシア ハイランズの畑に植わるディジョン クローン667を使用。フレンチオーク、アメリカンオークで7ヶ月熟成。タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特徴。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマ。



## 337 カベルネ ソーヴィニオン

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：ローダイ】

○ カベルネ ソーヴィニオン 100%

○ 赤 ミディアムボディ

ボルドーの苗木が元になったクローン337のカベルネを使用。フレンチオーク、ステンレスタンクで熟成。

小さく凝縮感のあるベリー、果実味が特徴。深い色、凝縮した黒系果実、チョコレート、しっかりとしたタンニン。



※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。

USA

【アメリカ】



## サン ミッシェル ワイン エステーツ

「サン ミッシェル ワイン エステーツ」は北米大陸において、パイオニアとしての輝かしい歴史を誇り、今も高い品質を磨き続けるワイナリーを率いるワインカンパニー。現在はワシントン、オレゴン、カリフォルニアの3つのエリアにワイナリーを所有しています。

世界中に熱狂的なファンと、プロからの確固たる評価を獲得し、それぞれの地理特性を活かした個性溢れるワインを生み出しています。積極的な品質投資により、今後の更なる品質向上も楽しみな生産者です。



## シャトー サン ミッシェル

サン ミッシェル ワイン エステーツの中核。ワシントンワインのパイオニア。



## ドメヌ サン ミッシェル

シャンパーニュのスタイルを目指した瓶内二次発酵のプレミアムスパークリングワインを生産。



## スティムソン エステート セラーズ

サン ミッシェルの創始者へのオマージュ。エントリーワイン。



## コル ソラーレ

イタリア、アンティノリとのコラボ。伝統のワイン造りとワシントンのテロワールの融合。



## エロイカ

ドイツ、DR. ローゼンとのコラボ。ワシントンとモーゼルのリースリングの協演。



## テネット

南フランスの生産者、コンサルタントとのコラボ。シラーの可能性を追求する。



## イーラス

オレゴンワイン近代化の先駆者、ディック イーラスのワイナリー。



STAG'S LEAP WINE CELLARS

## スタッグス リープ ワイン セラーズ

「パリの審判」の主役にして、伝統に磨きかけるカリフォルニアを代表する名門。



PATZ &amp; HALL

## パッツ &amp; ホール

カリフォルニアのプレミアムピノ & シャルドネを手がける生産者。

USA, Washington

【アメリカ ワシントン】



## シャトー サン ミッシェル

ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダーとして、シャトー サン ミッシェルでは管理する畑(総面積1,420ha)、ワイナリーでのサステイナブル(持続可能)な手法によるブドウ栽培を実践しています。ワシントン州の豊かな自然との共存を図りながら、健全なブドウから品質の高いワインを生み出しています。

## 【サステイナブルなワイン造り】

## - 病虫害対策 -

- ・植物石鹸、植物からの抽出物など、自然の力を活かした殺虫剤の使用と、新しい機械(スプレー)による効果的な散布
- ・日常的な畑の状態チェック。病気・害虫の兆候をすばやく確認し、予防対策を採ることにより、生態系への影響を軽減します。
- ・契約畑への指導、技術導入への支援を実施しています。

## - 土壌・栽培管理 -

- ・土壌浸食を防ぎ、益虫を囲い込むために、カバークロップとして、防虫や土壌改良の効果のある草や穀物を畝間に植えています。
- ・周辺の農場で出た堆肥や、醸造によって生じたブドウの絞りカスを畑に活用。土壌窒素を豊かにし、ブドウのより良い生育につなげます。
- ・天候を予測し、土中の水分を計測し、無駄のない適量の水をドリップ イリゲーションによって適時にブドウに与えます。ブドウの養分を果実に集中させる狙いもあります。



(左)“Monster MOG”と呼ばれる、振動による選果・除梗システム。  
サン ミッシェルが所有しているのは北米最大級の機械。  
導入により、ワインのスタイルを更にソフトに仕上げる事が可能になりました。

ワシントン

オレゴン

カリフォルニア(ナパ)

## 【コロンビア ヴァレー シリーズ】

ワシントン、コロンビア ヴァレーの特長を表現しながら  
デイリーに楽しめる気軽さと、幅広い料理との相性も良  
いスタンダードシリーズ。

コロンビア ヴァレー シャルドネ

750ml 3,000円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

リンゴや柑橘系に、スパイスやバニラの  
ニュアンス。楽しみやすく、料理と合わせ  
やすいソフトなスタイルのワインです。  
明るい酸味と、かすかなスパイス、オーク  
のバランスが取れたワインです。

コロンビア ヴァレー リースリング

750ml 1,970円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- リースリング 90%
- その他 10%
- 白 中辛口

甘いライムや白桃の香りにほのかなミネ  
ラルを思わせる香り。爽やかなオフ ドライ  
(半辛口)タイプで親しみやすい味わい。  
ワイン単品でも、食事との相性も幅広く  
楽しめる「いつものリースリング」です。

◇ 帆立や白身魚などの魚介類、  
エスニック料理

コロンビア ヴァレーカベルネ ソーヴィニヨン

750ml 3,360円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 85%
- シラー 10%
- メルロ 2%
- マルベック 1%
- その他 3%
- 赤 フルボディ

ワシントンの凝縮感あるブドウを、楽しみやすい  
スタイルに仕上げたワインです。複雑さと構成  
力、シルキーなタンニンが魅力。アメリカンオー  
ク・フレンチオークで約18ヶ月熟成(新樽比率  
約14%)。

コロンビア ヴァレー メルロ

750ml 3,360円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- メルロ 80%
- シラー 13%
- ムールヴェードル 2%
- カベルネ ソーヴィニヨン 1%
- その他 4%
- 赤 フルボディ

複雑味がありながら、楽しみやすいメルロ。  
色濃い果実を思わせる風味とアロマに、滑らか  
で甘い余韻。シラーが甘みのある果実味を加  
えています。新樽比率20%。

コロンビア ヴァレー シラー

750ml 3,360円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- シラー 98%
- ヴィオニエ 2%
- 赤 フルボディ

特に日照時間が長くローヌ種のブドウ栽培に  
適したワールーク スロープの畑から取れるブド  
ウを使用。口当たりの優しく豊かなシラーの果  
実味を、補助品種が色付け。15ヶ月の樽熟成  
(23%新樽)を実施しています。



ドメーヌ サン ミッシェル

1970年代よりワシントン州のワインの先駆者として名実共にアメリカでも屈指のワイン生産者となったシャトーサン ミッシェル。35年前より「ドメーヌ サン ミッシェル」として、フランスのシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵でこだわりのプレミアムスパークリングワインを造っています。

【伝統的なシャンパーニュ製法を用いるこだわりの造り】

- ・2〜3週間の一次発酵
- ・約110のロットをワインメーカーが念入りに試飲してアッサンブラージュ比率を決定。
- ・ティラージュ後にシャンパーニュと同様の瓶内二次発酵を18ヶ月間実施。
- ・最後に少量のドサージュが施されます。

【さわやかな果実味と酸を生み出すワシントン州ヤキマ ヴァレーの気候】

ミッシェルに使われるブドウは、サン ミッシェル ワイン エステーツの契約栽培農家を中心にワシントン州コロンビア ヴァレーの中でも西部ヤキマ ヴァレーの冷涼な畑から取れるブドウを厳選しています。

フランスのシャンパーニュより夏の日照時間が2時間長い特異な気候により得られる完熟した果実味と、砂漠気候由来の昼夜の寒暖の差から得られる美しい酸のバランスを生み出します。



**ミッシェル ブリュット NV**  
750ml 2,750円  
【ワシントン AVA：コロンビア ヴァレー】  
○ シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエ  
○ 白 辛口  
ほのかなトースト香に、いきいきとした酸。リンゴやシトラスを思わせる味わい。辛口ながら、ほのかな果実の甘みが感じられます。  
◇ ほのかな甘みが魚介類のフリットやサラダなどの前菜、刺身などの和食とも抜群の相性を発揮します。



**ミッシェル ブリュット ロゼ NV**  
750ml 2,750円  
【ワシントン AVA：コロンビア ヴァレー】  
○ ピノ ノワール、ムニエ  
○ ロゼ 辛口  
美しいブラッシュの色合い。ベリー系の香りで口当たりはドライ、優しく表現された果実味がさわやかな余韻へと続きます。ドライなロゼはピノ ノワール由来のしっかりとした果実味、タンニンがあるため、食中酒として。

※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。



## スティムソン エステート セラース

シャトー サン ミッシェルのエントリーワイン。日照量と冷涼な夜に恵まれ、凝縮した風味とアロマを備えるブドウを、カジュアルなスタイルに仕上げたシリーズです。

シャトー サン ミッシェルの祖にして、ワシントン州の豊かな農業文化を切り拓いたパロン フレデリック スティムソンへの敬意を込めて造られました。

### シャルドネ

750ml 2,150円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

熟したリンゴやメロンを思わせるアロマに、キャラメルヒント。爽やかな酸味が焦がしたオークとバランスがとれています。シャルドネは楽しみやすく、表現力のあるワインです。

◇ 鶏肉のグリルや煮込み、火を通した魚介類と



### メルロ

750ml 2,150円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- メルロ 95%
- シラー 5%
- 赤 フルボディ

典型的な、ラズベリーやチェリーのニュアンスに、バニラ、トーストしたオークが調和しており、スムーズなフィニッシュに導かれます。いきいきとしていて、楽しみやすいメルロです。

◇ グリルしたサーモンやトマト系、肉系パスタと



### カベルネ ソーヴィニオン

750ml 2,150円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニオン 76%、メルロ 22%、カベルネ フラン 2%
- 赤 フルボディ

赤い果実のアロマに、トースト、ナツメグなどのスパイスのヒント。チェリーやブルーベリーの風味が心地よい、やわらかく、バランスのとれたスタイルです。

◇ 牛や羊など、肉料理全般



## NZ, Marlborough 【ニュージーランド マールボロ】



TWIN ISLANDS  
MARLBOROUGH NEW ZEALAND

## ツイン アイランズ

マールボロのノーティラスの自社畑及び長期契約の畑から豊かな風味をもたらす、良く熟したブドウのみを使用。ノーティラスが造る、マールボロのブドウの特長を最大限に表現したワイン。



### ソーヴィニオン ブラン

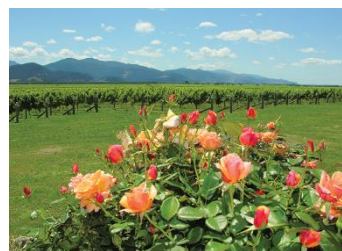
750ml 2,290円

【ニュージーランド GI : マールボロ】

- ソーヴィニオン ブラン 100%
- 白 辛口

淡い黄色で、シトラスやフレッシュハーブ、トロピカルフルーツの鼻に抜けるような香り。口当たりは辛口で、グレープフルーツのような果実味とタイムやコリアンダーのニュアンスが爽やかなフィニッシュへと導きます。

生牡蠣やムール貝などの魚介類全般、サラダや軽い食事と共に。きりっと冷やしてアペリティフにも最適です。



※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可能性があります。

# Argentina, Mendoza

## 【アルゼンチン メンドーサ】

### アルゼンチンマルベックのパイオニア



#### ボデガ カテナ サパータ -アルゼンチンの至宝-

1902年、ニコラ カテナがイタリア マルケ州よりアルゼンチンに移住し、メンドーサでブドウの栽培を開始したのが、カテナ社の始まりでした。  
3代目当主ニコラス カテナは1980年代にカリフォルニアの高品質ワイン造りに影響を受け、「アルゼンチンを代表して世界に通用するワインを造りたい」という希望を胸に帰国。以来、メンドーサの土壌の研究と品種・クローンの相性について徹底的に研究を進め、今や世界のトップワインとして必ず挙げられるほどの造り手として評価されています。

## 【アルゼンチンの至宝】

カテナはロバート パーカーがアルゼンチンでは初めて★★★★★(5つ星・傑出)と評した造り手であり、著書「世界の極上ワイン」においてもトップページを飾っています。まさに、ニコラス カテナの「アルゼンチンで世界に通用する最高のワインを造る」という信念の結実と言えるでしょう。

ワイン アドヴォケート誌、ワイン インターナショナル誌などの評価誌でも、90点以上の高得点を重ねるほか、デカンター誌でもスタッグス リープ ワイン セラーズと並んでニューワールドの代表として紹介されています。

またトップキュヴェである「ニコラス カテナ サパータ」だけでなく、**自社畑から造るスタンダードクラスの「カテナ」シリーズ、エントリーワインの「アラモス」シリーズ**でも「ベストバイ」、ワイン王国の「5つ星」など、世界的に、各カテゴリーにおいてトップクラスの評価を得ています。

“**つまるところ、カテナはアルゼンチンワイナリーの手本であり、優秀さの基準となりうる。**”



“**ニコラス カテナはアルゼンチンワインの品質を向上させ、世界にその実力を知らしめた功績者である**”

Distinguished Service Award 2012を受賞 **Wine Spectator**

“ニコラスは、品質にこだわり抜いたワイン造りにより、アルゼンチンワインを正しくワインの世界地図に載せた人物であると言えるでしょう。**ニコラスによりワインの新しい時代が誕生したことは非常に素晴らしいことである。**”



“名だたるワイン産国の地位は不動であるとはいえ、アルゼンチンワインの位置の引き上げには、とりわけニコラス カテナに感謝すべきである。**彼はこの国のワインを質の高いワイン産地へと導いた功績者である。**”

**Decanter**  
April 2009



ドリンクス インターナショナル誌で「2020年世界で最も称賛すべきワインブランド」1位を獲得。



## 【土地】

- ・チリ国境、アンデス山脈の麓の**標高850~1,500m**に位置。
- ・メンドーサのワイン生産量はアルゼンチン全体の約70%。異なる標高、位置により、様々な気候を持っています。
- ・**年間降水量はわずか200mlと少雨**で、ミネラル分豊かな雪解け水を水源にした灌漑が行われます。
- ・カテナの畑は全て高地で、**乾燥して冷涼な気候**のため、病虫害が少なく、殺虫剤を使用する必要もありません。
- ・**昼夜の温度差のある気候**もブドウ栽培に適し、フレッシュな味わいのある果実を生み出します。



2009年デカンター誌でマン オブザ イヤー(現ホール オブ フェイム)を受賞したニコラス カテナ(右)と娘のラウラ(左)

※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。

## 【カテナの畑とアサンブラージュの妙】

ニコラス カテナはアルゼンチンで初めて1,500mという高標高でのブドウ栽培に取り組んだ人物で、彼と、娘のラウラの20年以上の長きにわたる研究の結果、同じ品種、同じクローンでも標高がおりなす僅かな温度差、土壌の違いにより、それぞれ違った特長をそなえることを発見しました。

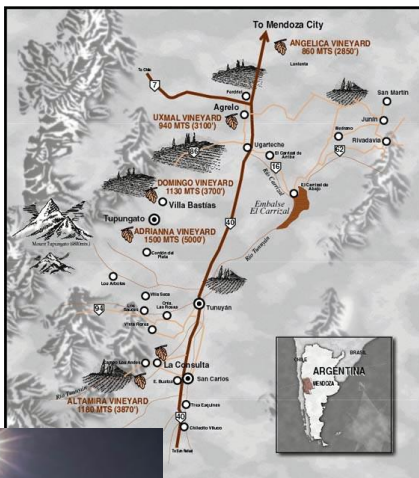
カテナ社は、その研究の成果を活かして所有するそれぞれの畑に最適な品種、クローンを植えています。そして、それぞれの畑のブドウをアサンブラージュすることで複雑ながらもバランスの良いワインを造っています。

また、近年ではアドリアンナ畑、ニカシア畑で収穫したマルベックのみを使用したキュヴェもリリース。こちらは、土壌や気温差で変わるマルベックの味わいを追求しており、マルベックの真価と畑の個性を感じられる秀逸なワインとして世界屈指の高評価を得ています。

## 【チーフワインメーカー： アレハンドロ ヴィジル】



2003年よりカテナに参画。ワインメイキングと灌漑管理で修士号を取得、その豊富な知識でカテナに貢献。2007年にチーフワインメーカーに任命されました。2013年にはデカンター誌により、「今日のワイン業界にもっとも影響力のある50人」のうちの一人に選ばれ、世界でも注目を集める醸造家です。



カテナ所有の自社畑



自社畑 アドリアンナ ヴィンヤード

## カテナ

### 一族の技術・伝統が生んだスタンダードクラス 世界中で愛される「プレミアム スタンダード」

異なる標高や土壌を持つ6つの自社畑からとれたブドウのみを使用し、このクラスとしては非常に高い凝縮感とバランスのよさを誇る、世界中で愛されているワインです。



### カテナ シャルドネ

750ml 3,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

自然酵母を使い、18度で33日間かけて発酵後、フレンチオーク樽(新樽35%)でシュール リーで10ヶ月間熟成。

熟した白桃や柑橘類を思わせる風味としっかりしたミネラルを思わせるニュアンス。

素晴らしいバランスを備えたワインです。

◇ クリームソースの料理、とろりとしたチーズ、ごまダレのしゃぶしゃぶなど



### カテナ カベルネ ソーヴィニオン

750ml 3,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- カベルネ ソーヴィニオン 91%
- カベルネ フラン 7%
- プティ ヴェルド 2%
- 赤 フルボディ

80%フレンチオーク(30%新樽)、20%アメリカンオーク新樽で12ヶ月熟成。

タバコや杉、ユーカリのニュアンスを含んだ、熟したカシスや黒スグリのアロマ。豊かで凝縮感のある口当たりに、ブラックベリー風味やミント、エスプレッソ、更には黒鉛を思わせる要素も感じられます。

◇ スパイスやハーブを使った肉料理



### カテナ マルベック

750ml 3,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

70%フレンチオーク(20%新樽)、30%アメリカンオーク新樽で12ヶ月熟成。

品種特有の深いスミレ色で、各畑の特長が絶妙のバランスをとって現れています。すぐに飲んでも楽しめますが、10年~15年の熟成も期待できるワインです。

◇ 甘い味付けのタレ、肉料理

# ALAMOS アラモス

THE WINES OF CATENA

カテナの精神を受け継ぐ、メンドーサの魅力溢れる  
コストパフォーマンスに優れたワイン

品種ごとの果実の味わいに、軽いオーク熟成による複雑味が  
加わっています。カテナのワイン造りのスタイルを、お手頃な価  
格で楽しんで頂けるワインです。



## アラモス エクストラ ブリュット

750ml 1,950円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 70%
- ピノ ノワール 30%
- 白 辛ロ

シャルドネのベースワインは凝縮感のあるアロ  
マと余韻を、ピノ ノワールはバランスのとれた酸  
味と骨格、複雑味をもたらします。  
きめ細やかで長く続く泡、柑橘類やトロピカル  
フルーツ、白い花を思わせるアロマ。口当りは  
リッチで、骨格があり、フレッシュな余韻を迎え  
ます。



## アラモス トロンテス

750ml 2,000円

【アルゼンチン：サルタ】

- トロンテス 100%
- 白 辛ロ

柑橘類、桃の果実を思わせるいきいきとした  
ノートと、ジャスミンやフレッシュなハーブのヒン  
トがあります。ワインは軽くフレッシュな口当たり  
で、爽やかな酸味とバランスの良い味わいが楽  
しめます。



## アラモス シャルドネ

750ml 2,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛ロ

国内外で高い評価を受けている非常にコスト  
パフォーマンスに優れたワイン。トロピカルフ  
ルーツや桃を思わせる風味とアロマ、バランス  
の取れた心地よい酸味が魅力です。



## アラモス マルベック

750ml 2,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 ミディアムボディ

14日間、約26度で発酵後、スキンコンタクトの  
まま23日かけて醸し。9ヶ月間フレンチとアメリ  
カンオーク樽(新樽25%)で熟成。  
ラズベリーやプラムなどの果実味とスパイスや  
ミネラルを思わせるヒントが層になった、しっか  
りした味わい。心地よく華やかなフィニッシュ  
です。



## アラモス カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 2,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- 赤 ミディアムボディ

24時間のコールド マセラシオンの後、8〜12日  
間約29度で発酵。その後最大2日間かけて醸  
し。6〜9ヶ月間フレンチとアメリカンオーク樽で  
熟成を行います。  
熟した赤い果実やスパイスの香りがあり、口に  
含むとカシスや杉、コーヒー豆などのノートが感  
じられます。



## アラモス セレクション ピノ ノワール

750ml 2,150円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

メンドーサの中でも標高の高い、トゥンガト エ  
リアでとれたブドウを使用。8時間のマセラシ  
オン。9〜12度という低温で35日間かけて発酵。  
鮮やかなルビー色。熟したプラムやストロベリー、  
ブラックベリーのフレッシュな香りがいっばいに  
広がり、口に含むと酸味とまろいタンニン、熟し  
た果実の味わいが見事なバランスで広がります。  
余韻は長く、心地よく続きます。

※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。  
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。

# Argentina, Mendoza

## 【アルゼンチン メンドーサ】

アルゼンチンワインの第一人者の  
カテナのエントリーレンジブランド



### ボデガス エスメラルダ

#### TILIA ~ティリア~

「TILIA (ティリア)」はボデガス エスメラルダ社が有するスタンダードレンジのワイン。

「ティリア」はブドウ畑で働く農夫たちが作業の合間にその木陰で憩い、語らう木「菩提樹」のことで、ラベルにも菩提樹の木が描かれています。



### 【「TILIA (ティリア)」の特徴】

ボデガス エスメラルダ社は、カテナ家が経営するアルゼンチンでも有数のワイナリー。メンドーサの東側と南側の異なる地域のブドウをブレンドし複雑な味わいを作り出しています。

#### 【東側】

- ・メンドーサから東に約80km
- ・標高1,950~2,150m
- ・1年の内330日が晴天、年間降水量8mmの乾燥した砂漠地帯

→完熟してリッチな風味、素晴らしい深みと凝縮感のあるブドウとなります。

#### 【南側】

- ・メンドーサから南に約160km
- ・標高3,000~4,000m
- ・冷涼で乾燥した砂漠地帯で、伝統的にメンドーサで質の高いブドウが造られる地域

→ブドウにアロマの凝縮感を与え、ワインに涼やかでバランスを与える美しい酸を与えます。

### 【サステナブルな農法、環境にやさしいワイン造り】

- ・灌漑用水はドリップ イリゲーションとワイナリーで使用した水を再利用。
- ・痩せた土壌には、肥料としてヤギの糞をまき、剪定した枝、ブドウの酒石などを土に戻します。
- ・殺虫剤は使わず、ビオロジック農法でも使用が許されているボルドー液のみを使用。
- ・土壌の生態系の多様性を尊重し、公共機関や大学と土壌の生態系をモニター調査。ティリアのチームメンバーは、大学のサステナブル農法の講義や講習に出席し、畑でその農法を実践しています。



#### ティリア シャルドネ

750ml 1,770円

【アルゼンチン：メンドーサ】

○ シャルドネ 100%

○ 白 辛口

熟したトロピカルフルーツの香りとほのかな柑橘系果実や花を思わせる香り。まろやかでリッチ、洋ナシやイチジクのジャムのような風味に、バニラなど甘いスパイスの味わいが広がります。

フレッシュな味わい、いきいきとした酸のあるフルーティーなワインです。

◇ 魚のグリルや肉など幅広い料理



#### ティリア カベルネ ソーヴィニオン

750ml 1,770円

【アルゼンチン：メンドーサ】

○ カベルネ ソーヴィニオン 100%

○ 赤 ミディウムボディ

濃い紫色でルビー色のエッジ。熟した赤い果実の味わいと、甘くスパイシーでタバコのようなスモーキーなタッチもあるリッチな味わいです。

◇ 肉料理全般



#### ティリア マルベック シラー

750ml 1,770円

【アルゼンチン：メンドーサ】

○ マルベック 60%

シラー 40%

○ 赤 ミディウムボディ

黒い果実のアロマとテロワール由来の土っぽい香りとコーヒーを思わせる香ばしい香り。リッチでブラックチェリーを思わせるような風味と、チョコレートやシナモンなどの甘いスパイスを思わせる味わい。余韻は長く、熟してしなやかなタンニンのあるしっかりしたワインです。

◇ 肉料理全般

※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。

# Chile, Colchagua Valley

【チリ コルチャグア ヴァレー】

フランスの伝統、最新技術と  
チリのテロワールの融合



## ラポストール

1994年、グラン マルニエ創業者のひ孫であるアレクサンドラ マルニエ ラポストールと夫のシリルド ブルネが設立。チリの中央部に位置するアパルタ畑に魅せられ、この地でのワイン造りを決意しました。

今やボルドーを代表するフランスワインにとっても、刺激的なライバルと言えるでしょう。



CEO シャルル



## 【畑での取り組み】

- ・火山性の養分の少ない土壌での丁寧なキャノピー  
マネジメントと灌漑による生育コントロール
- ・**密植と収量制限**による凝縮味のあるブドウを収穫
- ・**赤外線写真**で生育状況をモニター
- ・オーガニック農法
- ・ビオディナミ農法の実現

## 【ワイナリーでの取り組み】

- ・**エントリーレンジでも光学式の選果台**を導入
- ・**自然酵母**の使用
- ・100%**フレンチオーク**の利用
- ・軽めのフィルターで果実の味いを活かす造り
- ・サステナビリティの実践

## 【高い評価】

- ・2008年ワイン エンスージアスト誌  
「**New World Winery of the Year**」
- ・スタンダードレンジでもシャルドネ(12VIN)がワイン  
オブ ザ イヤー(蘭Proefschrift誌)受賞
- ・ジェームス サックリングでも90点以上獲得の常連

## 【チリでワイン造りを始めた理由】

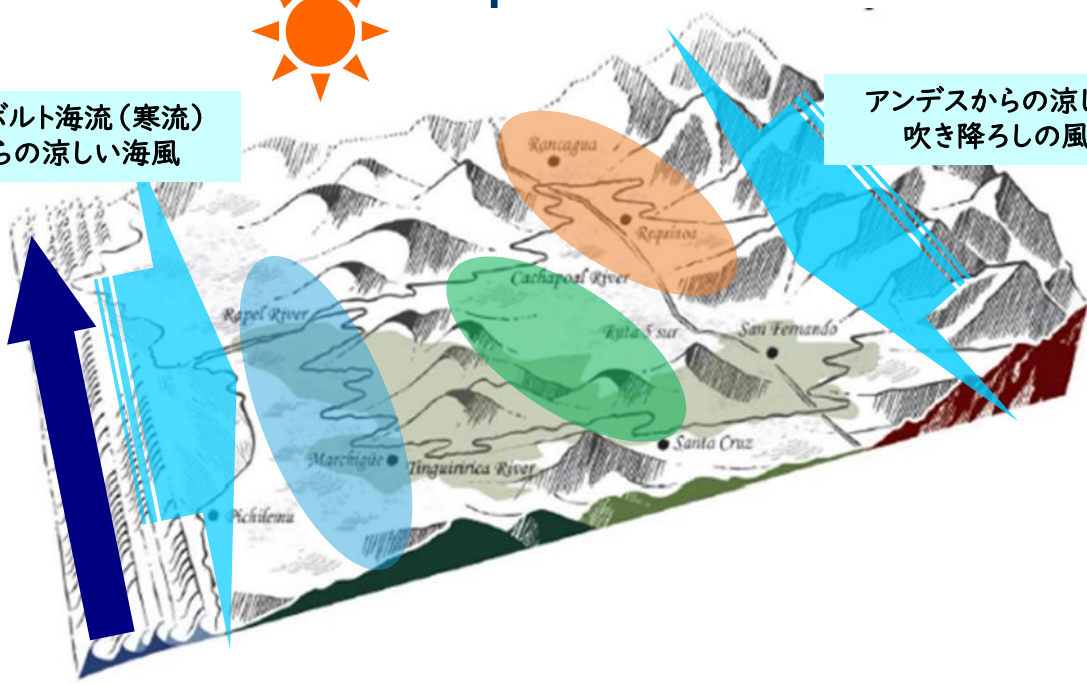
ブドウ栽培に**パーフェクトな環境**を持つ大きな  
4つの条件が揃っている

- ・海とアンデス山脈両方からの**涼しい風**の  
影響を受けた**安定した環境**
- ・**フィロキセラの影響が無い**
- ・**冬しか降らない雨**
- ・フランスでは失われた自根のブドウ  
が残る土地



フンボルト海流(寒流)  
からの涼しい海風

アンデスからの涼しい  
吹き降ろしの風



## 【キュヴェ アレクサンドル シリーズ】

### 自社畑のブドウを使用 品質とテロワールを表現するシグネチャーレンジ

#### カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 3,930円

【チリ DO : コルチャグア ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン、  
カベルネ フラン、カルメネール
- 赤 フルボディ

1920年に植樹された畑のカベルネを一部使用し、一部はクロ アパルタのワイナリーで手で丁寧  
に除梗されます。フレンチオーク(新樽26%)で  
10ヶ月熟成。  
プラムやチェリーのような赤黒系果実の香り、ス  
パイシーな印象。しっかりとしたタンニンがワイン  
全体のバランス、余韻、骨格を支えています。  
ラムなどの肉料理、煮込みと合わせて楽しめます。



#### メルロ

750ml 3,930円

【チリ DO : コルチャグア ヴァレー】

- メルロ、シラー
- 赤 フルボディ

手摘み収穫のブドウは100%自然酵母で発酵。  
フレンチオーク(新樽5%)で14ヶ月熟成。  
エレガンスとバランス、熟成のポテンシャルを兼  
ね備えたワイン。凝縮感のあるラズベリーや  
ブルーベリーの赤黒系果実香、プラムやカカオ  
のニュアンス。シルキーなタンニンと酸がワイン  
の均衡を支えています。



## 【ラポストールが誇るアパルタ畑】

ラポストールが区画を所有するコルチャグア ヴァレーのアパルタの畑には、フランスから持ち込  
まれ1920年に植樹された樹齢100年のプレ フィロキセラ(自根)の古樹のカベルネ ソーヴィ  
ニヨン、カルメネールの区画があります。

畑は周りを丘に囲まれた馬蹄型で独自の生  
態系を構成し、灌漑の必要がなくビオディナミ  
農法を実施。  
火山性由来の土壌で表層は砂質と粘土質の  
混合。



San José de Apalta Vineyard

サン ホセ デ アパルタ畑

El Cóndor de Apalta Vineyard

エル コンドル デ アパルタ畑



## 2018年アパルタ 正式DO認定

最大面積を所有するラポストールは認定に向け長年働  
きかけ、テロワールの個性が認められました。

※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。

CHILE



## ラポストール



いきいきした果実味と渋みのバランスが良い  
品種の個性を最大限に表現したラポストールの  
スタンダードレンジ

### カルメネール

750ml 2,500円

【チリ DO : ラペル ヴァレー】

- カルメネール、シラー
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで発酵し、20%をフレンチオーク  
(5%新樽)で4ヶ月熟成。残りはタンクで熟成。  
赤紫色でベリー系の香りとコショウのヒント。口当  
たりは滑らかで軽やかな果実味が感じられます。

◇ グリルした赤身の肉や濃い味付けの料理と

### カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 2,500円

【チリ DO : ラペル ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン、シラー
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで発酵し、フレンチオーク(古樽)  
で4ヶ月熟成。深紫色でフレッシュなチェリーやプ  
ラムのような赤系果実の香り、アタックは爽やかで  
ジューシーなタンニンが包み込みます。

◇ トマトソース系のパスタやグリルした肉と

### ソーヴィニヨン ブラン

750ml 2,500円

【チリ DO : ラペル ヴァレー】

- ソーヴィニヨン ブラン、ソーヴィニヨン グリ
- 白 辛口

100%ステンレスタンクで4週間発酵して瓶詰め。  
凝縮感があり濃密な白桃や黄桃や、シトラス系の  
香り。爽やかな印象のワインながらまろやかさも  
あり、伸びやかな酸味も備えたバランスの良いワ  
イン。

◇ エビのマリネ、野菜を添えた白身魚、シーフ  
ード全般と共に

## ドラメル

D'ALAMEL

BY LAPOSTOLLE

### ラポストール創始者の夫へのオマージュ フレッシュな果実味で「毎日楽しめる」ワイン

ラポストールのエントリーレンジながら有機栽培の畑中心に  
ブドウを調達、赤はフレンチオークを使用するなど上級クラス  
と遜色無い品質を実現。印象的な香りと爽やかでエレガント  
な口当たりで柔らかいタンニンが魅力。

### カベルネ ソーヴィニヨン レゼルバ

750ml 1,770円

【チリ】

- カベルネ ソーヴィニヨン、  
カベルネ フラン、プティ ヴェルド
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで2週間かけて天然酵母で発酵  
し、20%はフレンチオーク(古樽)で約6ヶ月熟成。  
タバコやコーヒー、赤や黒のベリー系果実の濃厚  
なアロマ。柔らかいタンニンが長い余韻へと導い  
てくれます。

◇ 肉料理全般、凝縮した味わいの料理、チーズ  
の盛り合わせなどと

### カルメネール レゼルバ

750ml 1,770円

【チリ】

- カルメネール、シラー
- 赤 ミディアムボディ

ステンレスタンクで発酵し、15%はフレンチオーク  
(古樽)で6ヶ月熟成。シナモンや黒コショウ、熟し  
た赤系果実の香り。清涼感があり明るい果実味と  
丸みのある渋味のバランスがよいワイン。

◇ トマトソースを使ったパスタ、シチューなどの煮  
込みと一緒に

### ソーヴィニヨン ブラン

750ml 1,770円

【チリ】

- ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン
- 白 辛口

ステンレスタンクで発酵し、瓶詰め。白や黄色の  
花、白桃や黄桃を思わせる魅惑的なアロマ。いき  
いきとした酸とふくやかな口当たり。

◇ スズキなどの魚のグリル、シーフード全般と合  
わせて

※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。

# South Africa, Western Cape

## 【南アフリカ ウェスタンケープ】

### ルパート家とエドモンド ロートシルト家の ジョイントベンチャー



RUPERT & ROTHCHILD  
VIGNERONS

## ルパート & ロートシルト

ケープタウンから東に約50km、美しい山に囲まれた Franschhoek(フランシュホーク、フランス人が住む角地)と呼ばれる土地が広がります。1690年、フランスから移住したユグノー(プロテスタント)がここを切り開き、その生活の中心となったのが、現在ルパート & ロートシルトのワイナリーと畑があるフレデリックスベルク農場でした。

1986年、南アフリカでワイン産業の近代化にも大きな功績を残したアントン ルパートと、ボルドーでシャトー ペイルルバードを経営するエドモンド ロートシルトが共同でこの農場を買い取り、1997年に「ルパート & ロートシルト」として公式に創業しました。

積極的な投資で最新鋭の設備を備え、HACCP、更には国内では初めてのISO14001を取得。畑でのリュット レゾネの実践だけでなく、ワイナリーにおいても環境負荷の少ないワイン造りを行っています。

## 【ブドウ畑】

起伏の激しい地形と海からの風の影響、強い日差しのため、様々なマイクロ気候が生じる南アフリカ。ルパート & ロートシルトでは優良な6地域に自社畑、契約畑を持ち、ヴィンテージによって優れたブドウのみをセレクト。様々なマイクロ気候を持つこの地域で、ヴィンテージによらず高品質のワインを造り出すために、最も有効な方法とされます。



### クラシック

750ml 3,290円

【南アフリカ ウェスタンケープ】

- メルロ 55%
- カベルネ ソーヴィニヨン 32%
- プティ ヴェルド 8%
- カベルネ フラン 5%
- 赤 ミディアムボディ

プラムやチェリー、桑の実を思わせる香りにコリアンダーなどのスパイスのニュアンスが漂います。味わいはエレガントで、若々しいタンニンと長く続く余韻が楽しめます。幅広いタイプの料理との相性が期待できます。

◇ キノコのリゾット、軽いスタイルの肉料理

醸造責任者の  
イヴォンヌ レスター

## 【ワイン造り】

■ 土地に愛着を持ち、「畑で育ったブドウの品質をまっすぐワインに伝える」というポリシーを大切にしており、摘葉・摘房から収穫まで、全ての作業は手作業で行われます。

■ コンサルタントとして、この地を年4回訪れるミシェル ロランが密接に畑の管理者と一緒に働き、優れた区画を選定して生育状況をつぶさにチェックします。

# 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

