

ファインズ
“エクスクルーシヴ
& カリテ・プリ”
ボルドー
2020

Exclusive & Qualité-Prix
Liste des Vins de Bordeaux
2020

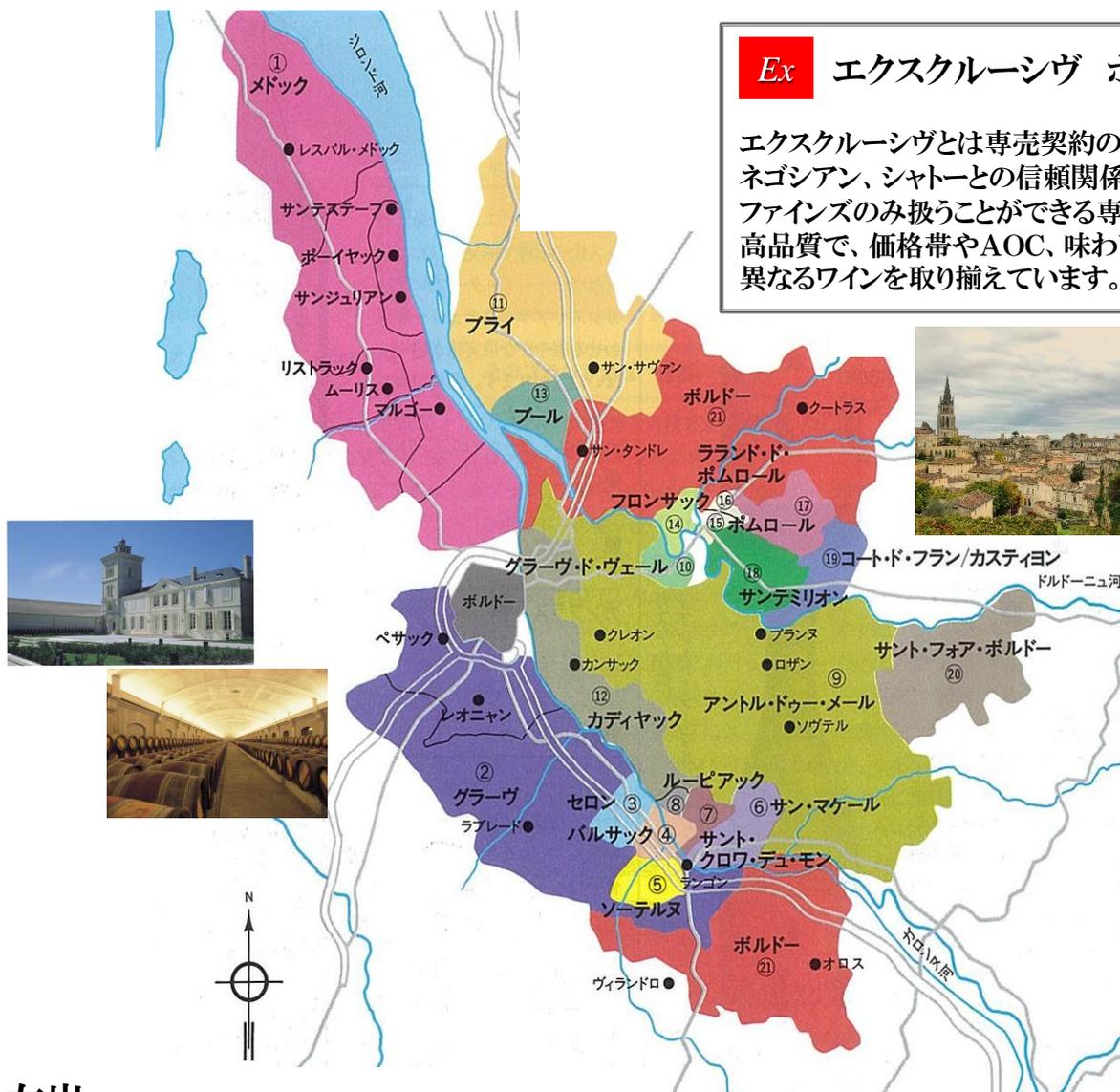
ワインが語る“自然の恵みと造り手の想い”
を伝え、共感と笑顔の輪を広げます

fwines

Bordeaux ボルドー

Ex エクスクルーシヴ ボルドー

エクスクルーシヴとは専売契約のことで、ネゴシアン、シャトーとの信頼関係を構築し、ファインズのみ扱うことができる専用商品。高品質で、価格帯やAOC、味わいのタイプ異なるワインを取り揃えています。



左岸

メドック Médoc

シャトー ラグランジュ
CHATEAU LAGRANGE2p

ドメーヌ バロンド ロートシルト (ラファイット)
DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD3p

シャトー ジスクール
CHATEAU GISCOURS4p

シャトー ベイシュヴェル
CHATEAU BEYCHEVELLE5p

グラン バトー6p
シャトー ボーモン

マルゴー、オー・メドック8-10p

サン・テステーフ、ポーイヤック、リストラック・メドック

ルピアック Loupiac

シャトー ド ルーケット7p
CHATEAU DE ROUQUETTE

右岸

サンテミリオン Saint-Emillion,11-13p

コートドブライ、コートドブール

コートドフラン、コートドカスティオン

ボルドー スペリユール13p

Ex ...エクスクルーシヴボルドーにはこのマークがついています！

シャトー ラグランジュ

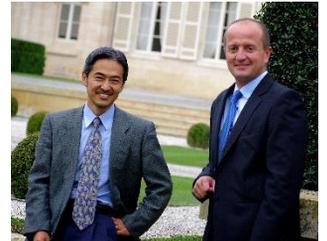
1983年にサントリーがシャトーラグランジュを取得してから20年以上が経過。取得してから今日に至るまで品質向上の為に様々な努力を重ね、グランクリュ3級としての評価を再構築してきました。しかし、グランクリュ シャトーにおけるワイン造りとは20年単位での時間を刻む終わりのない道のり。83年以降に植えられたブドウの樹が年を経て、より品質の高いブドウが収穫できる樹齢となりました。

2004年より、ラグランジュ復興のために心血を注いできた鈴木健二氏に代わり、椎名敬一氏が着任。椎名氏は新たなる20年を『創造』のステージと位置付け、ラグランジュが所有する畑のポテンシャルの限界に挑戦するという活動と投資を継続してきました。2008年には光センサーによる選果台導入により、より精密な選果を行い、また小型タンク導入により区画毎の醸造が可能となり、ブドウやテロワールの個性をより忠実に表現することができるようになりました。ラグランジュはさらなる飛躍に向け、着実に進化を続けています。

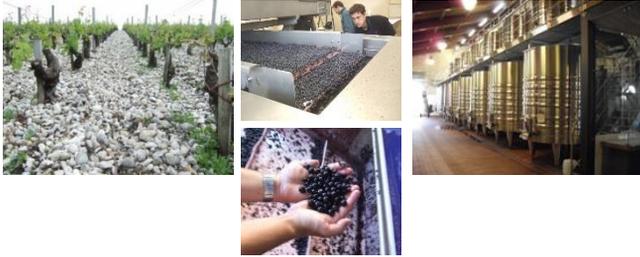
【ラグランジュの試み】

自然との共生から、『ブドウ』『テロワール』の力を最大限に引き出す

『多彩なテロワール』の恩恵を受ける畑では、2005年に有機的栽培「Terra・Vitis認証」を取得、2009年からCSの畑で一部バイオダイナミ農法実施。醸造工程では60～130HLの小容量タンク導入、CO2削減を行う。



副会長 椎名 敬一氏(左)、マティウ ボルド氏(右)



シャトー ラグランジュ

750ml 8,300円 (2013VIN)
375ml 5,500円 (2016VIN)
【AOC: サン・ジュリアン】

- カベルネ ソーヴィニオン主体、メルロ、プティヴェルド
- 赤 フルボディ

メドック格付け3級。1983年にサントリーが経営権取得。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクで15-25日間発酵後、新樽を30-60%使用して樽熟成を行います。深みのある色調で、黒系果実やスパイス、程良い樽の香りが優美に溶け込み、タンニンと酸味の調和が見事に取れた味わいです。



レフィエド ラグランジュ

750ml 5,400円(2017VIN)
375ml 3,140円(2016VIN)
【AOC: サン・ジュリアン】

- カベルネ ソーヴィニオン主体、メルロ、プティヴェルド
- 赤 フルボディ

シャトー ラグランジュのセカンドワイン。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクで15-25日間発酵後、新樽を25%使用して樽熟成を行います。深みのある赤色で、ブラックカラント、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。



レザルムド ラグランジュ 2017

750ml 5,300円
【AOC: ボルドー】

- ソーヴィニオンブラン、セミヨン、ソーヴィニオングリ
- 白 辛口

レザルムとはラグランジュの池の畔に咲くカラーという白い花を意味していますが、香り高きワインであることも同時に暗示しています。初めての収穫は1996年で、発酵・醸造ともに新樽比率80%で行い、高級感溢れる風味に仕上がっています。



レフルールデュラック 2018

750ml 3,360円
【AOC: ボルドー】

- ソーヴィニオンブラン、ソーヴィニオングリ、セミヨン
- 白 辛口

2011年より造られているレザルムド ラグランジュのセカンドワイン。樹齢と区画の違いで分けられますが、製造工程は同じです。柑橘系、白い果実、ヴァニラなどの香り。口に含むと味わいが華やかに広がり、ふくよかさとボリューム感に驚かされます。





ドメヌ バロンド ロートシルト (ラフィット)

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、「シャトー ラフィット 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わせて1,400haのブドウ畑を所有し、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。

ムーランド デュアール

ボーイヤック4級、シャトー デュアール・ミロンのセカンドワイン。1962年にDBRが取得してから前面的な改植を実施し、4級の実力を獲得しました。「ムーランド デュアール」は1986年に生産を開始。名前はデュアール ミロンのブドウ畑に隣接するカリユアドの丘にあった風車に由来します。



ムーランド デュアール 2016

Ex

750ml 4,990円
【AOC: ボーイヤック】

- カベルネ ソーヴィニオン 79%
- メルロ 21%
- 赤 フルボディ

カシスやリコリス(甘草)、スパイスなどの香りに、しっかりとしたミネラルを感じます。味わいも力強く複雑で、奥行きのあるワイン。樽のニュアンスも心地よく、バランスの良い伝統的なボーイヤックワインの見本となる1本。

シャトー オディロン

ロスチャイルド一族のエドモント男爵が1979年に取得したシャトー。オー・メドックにありながら、粘土、石灰岩を多く含む土壌であることから、メルロの比率が高く、「サンテミリオン的」なワインであると評されます。やわらかな味わいを持った、チャーミングなワインです。



シャトー オディロン 2016

Ex

750ml 3,250円
【AOC: オー・メドック】

- メルロ 85%
- カベルネ ソーヴィニオン 15%
- 赤 ミディアムボディ

フレッシュなラズベリーと、ブラックペッパーのノート、タンニンのバランスがよく取れており、エレガントでやわらかな口当たりと適度な酸味による長い余韻が楽しめます。

プライベートリザーブ シリーズ

「プライベート」リザーブは「男爵の秘蔵ワイン」を意味し、ラフィットグループ率いるエリック男爵が日常的に楽しめるワインを特別につくって友人にプレゼントしたことに因んでいます。ボルドーの優れたテロワールから、「ラフィット」が追い求める洗練されたエレガンスを備えながら、由来の通り、リソース直後でも、数年経っても気軽に楽しめるスタイルのワインに仕上げました。技術面の指揮を執るのはディアヌフラマン女史。その抜群のセンスと、女性ならではの感性を活かしたワイン造りは、グループ内でも定評があります。



プライベートリザーブ

ボルドー ルージュ 2017

750ml 1,950円
375ml 1,290円 (2016V)
【フランス AOC:ボルドー】

- メルロ 70%
- カベルネ ソーヴィニオン 30%
- 赤 ミディアムボディ

色の濃いベリー系果実やスパイス、ドライフルーツを思わせる華やかで官能的なアロマ。フルボディで豊かな味わいと溶け込んだタンニン。フレッシュでスパイシーな余韻が心地よいワイン。

SAFE
HALF瓶<

プライベートリザーブ

サンテミリオン 2016

750ml 3,900円
【AOC: サンテミリオン】

- メルロ 85%、カベルネ フラン 15%
- 赤 フルボディ

ラフィットグループのテクニカルチームによってサンテミリオンの畑からブドウを厳選。初のボルドー右岸での挑戦となるこのワインでもエレガントさ、親しみやすさにこだわった「ラフィット・エレガンス」が感じられます。



プライベートリザーブ

ボルドー ブラン 2018

750ml 1,950円
375ml 1,290円 (2017V)
【フランス AOC:ボルドー】

- ソーヴィニオン ブラン 55%
- セミヨン 45%
- 白 辛口

緑がかった麦藁色。トロピカルフルーツや柑橘類などの果物を思わせる香り。口に含むと、ソーヴィニオン ブランの澁刺とした味わいと、セミヨンがもたらすまろやかさが心地よいバランスを保っています。

SAFE
HALF瓶<

※価格は2020年2月現在、在庫のある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。

4 **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。



シャトー ジスクール

14世紀にまで遡る由緒あるシャトー。1855年の格付けでマルゴー第3級に格付けされました。長い歴史の中では財政難による厳しい時代もありましたが、現在はオランダ人実業家エリックアルバダ イェルヘルスマ氏が所有、メドックをこよなく愛し、畑や建物の改修と資本の増強に努めました。シャトーの名声は復活し、現在はオー・メドックにシャトー デュティルも所有し、安定した人気と実力を誇っています。

【ジスキールの醸造チームが造る第4のラベル】



プチット シレーヌ ルージュ 2015

750ml 1,740円
【AOC: ボルドー】

Ex

- メルロ
カベルネ ソーヴィニオン
- 赤 ミディアムボディ

シャトージスキールの醸造チームが厳選したワインを購入して造り出したプチット シレーヌは2009年がファーストヴィンテージ。ボルドー シュペリユールやプルミエールコート ボルドーのブドウをブレンドしました。果実味が豊富で、ジスキールの直系らしい「現代性と古典的正統な味わい」がリーズナブルな価格で楽しめます。



プチット シレーヌ ブラン 2018

750ml 1,820円
【AOC: ボルドー】

Ex

- ソーヴィニオン ブラン
セミヨン
- 白 辛口

シャトージスキールの醸造チームが厳選したワインを購入して創り出したプチット シレーヌ ブランは2010年がファーストヴィンテージ。フレッシュでいきいきとしたワインに仕上がっています。

【シャトー ジスキールの畑からのワイン】



オー メドック ジスクール 2015

750ml 3,800円
【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニオン 50%
メルロ 50%
- 赤 フルボディ

シャトー ジスクールが40ha広がるオー・メドックの畑から造り出すコストパフォーマンスに富んだワイン。仄かに香るヴァニラの香りが奥ゆかしく、ブルーベリーや野生木苺など黒系果実の香りも感じられます。アタックは穏やかで、酸味を骨格とした果実味やタンニン分も程よく残る典型的なボルドーワインです。



ロゼ ジスクール 2018

750ml 2,750円
【AOC: ボルドー】

- カベルネ ソーヴィニオン 100%
- ロゼ 辛口

所有する80.5haの畑で樹齢が15年の若木から造られるロゼ。17-18°Cの低温に設定されたステンレスタンクで醗酵を8-12日間行い、ロゼ色になるまで24時間のマセレーション(醗酵)を実施します。その後ステンレスタンクで3-4ヶ月間の熟成期間を経ます。艶やかな色合いながらタンニンの骨格が感じられるしっかりとした味わいのロゼです。



※価格は2020年2月現在、在庫のある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。

シャトー ベイシュヴェル



CHATEAU BEYCHEVELLE

Cru Classé

メドック格付け第4級、ボルドーで最も美しい城館として知られるシャトー ベイシュヴェル。品質的にも、常にサンジュリアン村のトップを担う実力派です。若い内には、口の中にはじけるような果実味を特徴とし、熟成後は、エレガントな深みを身につけていきます。「帆を半分下げた大帆船」のラベルで有名。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ペ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)」と呼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。



Ex

アマラルド ベイシュヴェル 2016

750ml 7,500円

375ml 4,000円

【AOC: サン・ジュリアン】

- カベルネ ソーヴィニオン 58%
- メルロ 38%
- プティ ヴェルド 6%
- 赤 フルボディ

シャトー ベイシュヴェルのセカンドラベル。美しいシャトーを連想させるような品の良いワイン。みずみずしい果実味にアクセントとなるミネラル感、まさにクラシックボルドースタイル。

Ex

レブリュリエールド ベイシュヴェル 2016

750ml 4,040円

【AOC: オー・メドック】

- メルロ
- カベルネ ソーヴィニオン
- 赤 フルボディ

オー・メドック キュサック村のブドウを使い、醸造・熟成(新樽率10%で15ヶ月間)はシャトー ベイシュヴェルで行います。赤い果実の風味を基調としたしっかりした構成力と、長いアフターテイストが楽しめます。



グラン バトー

「グラン バトー」は、この輝かしい歴史を誇る最上級格付けシャトー「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、丁寧に手摘みで収穫されたブドウを使い素晴らしいワインに仕上げています。

Barrière
FRÈRES



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。シャトー ベイシュヴェルを筆頭に、シャトー ポーモン、ネゴシアンであるバリエール社を所有するグランミレジムドフランス社は、各シャトーの技術交流により伝統の味わいに一層の磨きをかけ続けています。バリエール社も、1920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。

シャトー ボーモン

畑はサンジュリアン村とマルゴー村の中間に位置するキュサク村にあり、ワインの風味も女性的なマルゴーと、より力強いサンジュリアンとの中間的な性格を有します。シャトーの格付けは、クリュブルジョワ。ボーモン(美しい山)の名の通り、なだらかな斜面がガロンヌ河に向かって続いており、ワイン造りに最適な微気候を形づくっています。105haにおよぶ畑全体がほぼ均質な砂礫土壌におおわれており、畑としての潜在力はグランクリュに匹敵すると高く評価されています。



CHATEAU BEAUMONT

CRU BOURGEOIS



シャトー ボーモン 750ml 3,090円
(2017VIN)
375ml 1,850円(2016VIN)

【AOC: オー・メドック】

○ カベルネ ソーヴィニヨン 50%
メルロ 47%
カベルネ フラン、プティ ヴェルド 3%

○ 赤 フルボディ

カベルネ種のカ強さとメルロ種のしなやかさを併せもったメドック・ワインの典型的な良さをお楽しみいただけます。深みのある色合い、果実味のあるバランスのとれた風味が特徴です。

コストパフォーマンス◎ 定番人気のボルドー

Ex

シャトー ダルヴィニー 2016

750ml 2,270円
【AOC: オー・メドック】

○ カベルネ ソーヴィニヨン
メルロ
○ 赤 フルボディ

シャトー ボーモンのセカンドラベル。やわらかく、しなやかで果実味があり、オー・メドックのワインとして典型的なタイプ。よくまとまったバランスを備え、チャーミングでありしっかりとした骨格をもつワインです。



SAFE

Ex

グランバトー ボルドー ルージュ 2016

750ml 1,850円
【AOC: ボルドー】

○ メルロ 75%
カベルネ ソーヴィニヨン 25%
○ 赤 ミディアムボディ

新樽70%、6~8ヶ月間フレンチオークで熟成。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。



SAFE

Ex

グランバトー ボルドー ブラン 2018

750ml 1,850円
【AOC: ボルドー】

○ ソーヴィニヨン ブラン 100%
○ 白 辛口

新樽70%、シュール・リーの状態で6ヶ月熟成。華やかな香りと豊かな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試しください。



シャトー ド ルーケット



1740年、ロケット氏がシャトーを建設し、52haのブドウ畑を栽培し始めました。18世紀当時から極甘口ワインが造られていた史実が残っているという古い歴史があります。1962年にダリエ家7代目のギィ氏がシャトーを取得。ボルドー大学醸造学部教授を輩出した名門ダリエファミリーは、シャトー ド ルーケットを含む6つのシャトーを経営しています。栽培・醸造は、ギィ氏の次男ジャン・クリストフ氏が統括し、ボルドー大学醸造学部で白ワインの権威ドゥニドゥブルデュ教授の右腕として働く長男のフィリップ氏が、学術的見地からテイスティングコメントを残し品質責任者として家業を支えています。長女のサンドリーヌ女史とダヴィッド氏夫妻はセールsteamを統括しています。

ボルドー ルージュ 2015

Ex

750ml 1,490円
【AOC: ボルドー】

- メルロ 80%
- カベルネ ソーヴィニヨン 20%
- 赤 ミディアムボディ

カシスやプルーン、ブラックベリーなど黒系果実のアロマが豊かに広がります。艶やかでシルキーな果実味と上質な酸味が調和した、優美さと甘美さを備えた味わいです。

ボルドー ロゼ 2018

Ex

750ml 1,490円
【AOC: ボルドー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- ロゼ フルボディ

次第に完熟したサクランボやカシスなど黒系果実の芳しいアロマが現れます。味わいは肉厚で渋み成分であるタンニンが適度に感じられ、ロゼ＝軽いワインのイメージとは程遠く、飲み応えが感じられます。腰をすえて向き合いたいロゼワインです。

シャトー ド ルーケット 2015

Ex

750ml 3,320円
【AOC: ルピアック】

- セミヨン 100%
- 白 極甘口

ガロンヌ河を挟んでソーテルヌの対岸に広がる小さなアペラシオン・ルピアックで造られる貴腐ワインです。

ボルドー ブラン 2018

Ex

750ml 1,620円
【AOC: ボルドー】

- ソーヴィニヨン ブラン 80%
- セミヨン 20%
- 白 辛口

グレープフルーツやライムなどソーヴィニヨンブランを代表するアロマが広がり、きめ細かい酸味とふくよかな味わいが感じられます。後味に残る心地よいミネラル分が味わいに複雑さと奥行きを与えています。

パヴィヨンド ルーケット 2015

Ex

750ml 2,090円
【AOC: ルピアック】

- セミヨン
- ソーヴィニヨン ブラン
- 白 甘口

シャトー ド ルーケットのセカンドラベルで、樹齢10年未満のブドウを使用。アプリコットや西洋サンザシ(白い花)、アカシアの蜂蜜などの複雑なアロマ。補糖をせず、天然ブドウ由来の上質な甘味が感じられます。



ダリエファミリー
左からジャン・クリストフ氏(栽培・醸造統括)
ギィ氏、イザベル・ダリエ女史(オーナー)、サンドリーヌ女史・ダヴィッド氏夫妻(セールsteam)

マルゴー
MARGAUX

シャトー パヴェイユド リューズ

1862年にアルフレッドリュース男爵が購入して以来、6世代に渡り家族経営を貫いているシャトーです。120haの土地のうち32haは分割されることなく、3世紀にわたりその姿を維持しています。2010年ヴィンテージからはステファン デュルノンクール氏がコンサルタントとして就任しています。



Ex

パヴェイユドリュース 2016

750ml 4,300円
【AOC: マルゴー】

- カベルネ ソーヴィニオン 80%
- メルロ 20%
- 赤 フルボディ

ジョフロワリュース男爵と3人の子供たちが経営している美しいシャトー。マルゴーACならではの繊細で優しい口当たり。よく熟した果実に由来するのびやかな酸味ときめ細やかなタンニンが口中に心地よく広がります。



Ex

プチパヴェイユ 2016

750ml 1,990円
【AOC: ボルドー】

- メルロ 50%
- カベルネ ソーヴィニオン 50%
- 赤 フルボディ

シャトー パヴェイユド リューズが2006年より造り始めたスタンダード ボルドーシャトーに程近いスーサン村に広がる10haの自社畑のブドウを使用し、50%新樽、50%1年樽で8ヶ月間熟成。逞しさがあがりながら貴族の気品漂うリーズナブルボルドー。

マルゴー
MARGAUX



マルゴードブラヌ2014

750ml 3,500円
【AOC: マルゴー】

- カベルネ ソーヴィニオン
- メルロ
- 赤 フルボディ

ボルドーで最も著名なファミリー、リュルトン家が所有するメドック格付け2級のシャトープラスカントナックのサードワイン。

ストロベリーやチェリーなどの果実のアロマに花やバニラのニュアンス。柔らかいがボディはあり甘みも感じる。滑らかで長いアロマティックな余韻がある。フレッシュさと柔らかなタンニンが印象的なワインです。

オーメドック
HAUT-MEDOC



シャトー カントメルル 2017

750ml 6,300円
【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニオン
- メルロ、カベルネ フラン、プティヴェルド
- 赤 フルボディ

AOCマルゴーの南に隣接するマコー村に位置。名前は、庭園でさえずる(カント)クロツグミ(メルル)に由来しています。87haの所有畑には、カベルネ ソーヴィニオン50%、メルロ40%、カベルネ フラン5%、プティヴェルド5%が栽培されています。ステンレスタンクで発酵と28~30日に及ぶ醸しを行い、50%新樽で12ヶ月間の樽熟成を実施。熟成感漂うブーケには腐葉土、カフェオレ、黒系果実のリキュール、黒胡椒などが現れ、円熟味のある典型的メドックの味わいが感じられます。



レザレドカントメルル 2013

750ml 2,850円
375ml 2,080円 (2014VIN)
【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニオン
- メルロ
- 赤 フルボディ

カントメルルのセカンドラベル。レザレとは並木道を意味しシャトーの敷地内に入ってから建物までの長い道をイメージしています。僅かに熟成したタッチと黒系果実の香りが感じられ、全体的に丸みを帯びた味わいですが余韻のタンニン分はボルドーワインのお手本です。

シャトー ソシアンド マレ

17世紀初頭から続くこのシャトーは、現所有者のジャンゴートロー氏がシャトーを購入した1969年、僅か数haの畑と荒廃した建物からの船出でした。現在では58haの畑を所有するに至り、格付けシャトーに匹敵する評価を得ています。シャトー ラトゥールから続く砂利質の土壌では、カベルネ ソーヴィニヨン55%、メルロ40%、カベルネ フラン、プティ ヴェルド5%が栽培されています。



ラドモワゼルド ソシアンドマレ 2017

750ml 3,820円
【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニヨン
メルロ
- 赤 フルボディ

熟成を感じさせる、深みのある色合い。湿った土、クローブ、ブラックペッパー、コーヒー、葉巻などのニュアンスを持った複雑な香り。丸みがあり、果実味を感じさせる味わいです。

シャトー ラネッサン

18世紀より8世代続くブテイエ家が所有するキュサク村(サン・ジュリアンに隣接)のシャトー。家族経営のもとブドウ畑の徹底した管理や代々引き継がれる技術によって高品質なワイン造りを行っています。格付けシャトーではありませんが、世界的な人気を誇ります。45haの畑にはカベルネ ソーヴィニヨン60%、メルロ35%、プティ ヴェルド4%、カベルネ フラン1%が栽培されています。



シャトー ラネッサン 2012

750ml 3,320円
【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニヨン
メルロ、カベルネ フラン、プティ ヴェルド
- 赤 フルボディ

昔ながらのコンクリートタンクで発酵後、新樽を1/3使用し12ヶ月間の熟成を行います。CS主体のワインらしい黒系果実と樽のタッチが感じられ、良く熟した柔らかいタンニンと果実味の共演が楽しめます。



レ カッシュド ラネッサン 2011

750ml 2,490円
【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニヨン 60%
- メルロ 35%
- カベルネ フラン 2.5%
- プティ ヴェルド 2.5%
- 赤 フルボディ

1999年より生産が始まったシャトー ラネッサンのセカンドワイン。カレッシュとは「馬車」を意味し、中世の貴族がこのシャトーの敷地内で乗馬やポロに勤んでいた場景を今に残しています。

オーメドック
HAUT-MEDOC



シャトー ラリヴォ 2005

750ml 3,000円

【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニヨン
- メルロ
- カベルネ フラン
- 赤 ミディアムボディ

1580年から同じ一族で女性がオーナーを務める歴史の長いシャトーです。輝きのある色合い。力強いブーケ、やわらかく、いきいきとした香り。チャーミングな果実味がほどよいタンニン、若いうちから楽しめる一方で、バランス良く熟成するワインでもあります。



ムーランド シトラン 2006

750ml 2,820円

【AOC: オー・メドック】

- カベルネ ソーヴィニヨン 50%
- メルロ 50%
- 赤 ミディアムボディ

シャトー シトランのセカンドラベル。メドックで最も歴史あるシャトーの一つで、1989年に日系企業が所有した時代より品質が向上したと言われ、現在はボルドーで著名な家族メロ一家によって運営されています。

サンテステフ
SAINT-ESTEPHE



シャトー カプベルン 2013

750ml 3,590円

【AOC: サンテステフ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 55%
- メルロ 32%
- カベルネ フラン 11%
- プティ ヴェルド 2%
- 赤 フルボディ

シャトー カロン セギュールの前オーナーのマダム ガストンが2012年まで所有していたシャトー。カロンセギュールのすぐ近くに位置しています。サン・テステフらしく、エレガントにクラシックなワインに仕上がっています。力強さと果実味のバランスが絶妙です。

ポイヤック
PAUILLAC



ドメヌド サン ギロン 2013

750ml 4,250円

Ex

【AOC: ポーイヤック】

- カベルネ ソーヴィニヨン 65%
- メルロ 30%、カベルネ フラン 5%
- 赤 フルボディ

メドック格付け5級のシャトー グランピュイラ コストのオーナー、フランソワ グザヴィエ ボリー氏が所有しており、同じ醸造チームによって手がけられているワイン。平均樹齢は35年。作付け比率は75%カベルネ ソーヴィニヨン、25%メルロ。手摘み収穫。カシス、ブラックベリーなどの黒系果実、シナモンやシガーボックス、スパイシーなニュアンスがあるアロマ。果実味豊かで力強いワイン。

リストラック・メドック
LISTRAC-MEDOC



シャトー ムーラン ボリー 2015

750ml 2,990円

【AOC: リストラック】

- メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン
- プティ ヴェルド
- 赤 フルボディ

デュクリュ・ボーカイユの所有者でもあるブルーノ ウジェヌ ボリー氏がオーナー。畑はリストラックの中心部にあり、30ha所有。作付け比率50%メルロ、40%カベルネ ソーヴィニヨン、10%プティ ヴェルド。平均樹齢30年。最適な果実味を引き出すために27-29度で発酵。優しくポンピングオーバーを施し、程好く抽出具合をコントロール。フレッシュな赤果実のアロマ、しっかりした骨格となめらかなタンニン、長い余韻が楽しめます。



シテ デュ ヴァン
2016年6月オープン

※価格は2020年2月現在、在庫のある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。

シャトー ヴァランドロー

ボムロールのル・パンに触発され、自身でも最高級のワインを造り出す決意を固めたジャン・リュック テュヌヴァン氏は1989年、夫人とともにシャトー・パヴィー・マッカンドシャトー・ラクロットに挟まれる小さな0.6haの畑を購入。そして1991年には念願のファーストヴィンテージをリリースし、この年が輝かしい成功への船出となりました。



トロワド ヴァランドロー 2013

Ex

750ml 5,800円
【AOC: サン・テミリオン グラン クリュ】

- メルロ
カベルネ・フラン
カベルネ・ソーヴィニオン
マルベック
- 赤 フルボディ

シャトー ヴァランドローの卓越したセカンドワイン。2001年がファーストヴィンテージ。豊満で豊かな果実味とシルキーで柔らかいタンニンを骨格とした造りはテュヌヴァン氏の仕事を象徴するスタイルです。



ジャン・リュック テュヌヴァン氏



シャトー カルティエ 2016

Ex

750ml 3,890円
【AOC: サン・テミリオン グラン クリュ】

- メルロ
カベルネ フラン
- 赤 フルボディ

シャトー ペトリュスのムエックス家所有、シャトー フォンロックのセカンドラベル。2002年からビオディナミに取り組み、2006年にフランスのビオディナミによるワイン生産者の組織である「ビオディヴァン」の認証を受けています。濃く深いルビー色、ベリー系果実の豊かな風味を持ちます。しっかりした骨格と十分なタンニンのバランスの良い味わいが特徴です。

※カルティエの名は1950年に商標登録、政府の認可が降りたもの。

宝飾のカルティエ社が商標登録した際に、ワイン部門が含まれていなかったために奇跡的にこの名前が、セカンドワインとして登録・認定されることになり、現在ではカルティエ社からも、この名前の使用が認められています。



Ex



シャトー ラ グラス デュー 2012

750ml 4,040円
【AOC: サン・テミリオン グラン クリュ】

- メルロ 80%
- カベルネ・ソーヴィニオン 10%
- カベルネ・フラン 10%
- 赤 フルボディ

中世にシトー会修道士たちによって造られ、その頃からラ グラス デュー(神の恩恵)と呼ばれていた区画。1946年からは代々ボティ家が所有。13ha所有。平均樹齢25年。粘土、石灰質。タンクと一部は樽で16-18ヶ月間熟成。キイチゴ、ブラックベリーのような香り、ほのかにリコリスやエルダーフラワーのアロマが感じられ、やわらかいタンニン、長い余韻が続きます。



シャトー ヴェイラック 1998

750ml 2,770円
【AOC: サン・テミリオン】

- メルロ
カベルネ フラン
カベルネ ソーヴィニオン
- 赤 フルボディ

サン・テミリオンの街を見下ろす丘の上に位置するシャトー。現在はシャトー オー ヴェイラックと名前を変え、サン・テミリオン グラン クリュに認定されています。20年の熟成を経て、果実やスパイス、樽由来のニュアンスなど全ての要素がワインに溶け込み、見事に調和しています。



シャトー ピュイグロー

シャトー ルパンやヴューシャトー セルタンなど、右岸の超一流シャトーを手がけるティエンボン家が1946年から所有。ボルドーで最も小さなオペレーションに一躍注目を集めました。2005年にはカベルネ ソーヴィニオンがすべて引き抜かれ、より土地に合ったカベルネ フランに植え替えられました。

右岸トップシャトーを手がける
ティエンボン家所有。
コンサルタントはデュルノンクール氏

シャトー ピュイグロー 2014

750ml 2,970円
【AOC: ボルドー コートド フラン】

- メルロ
- カベルネ フラン
- マルベック
- 赤 フルボディ

サクランボやプルーンなど果実の香りが非常に心地良く、タンニンと果実味が溶け込んだ穏やかで純朴な味わいが特徴的です。

シャトーピュイグローブラン 2014

750ml 2,950円
【AOC: ボルドー コートド フラン】

- ソーヴィニオン ブラン 50%
- ソーヴィニオン グリ 50%
- 白 辛口

4.2haの畑にソーヴィニオン ブランとソーヴィニオン グリ50%ずつ植えられています。2013年がファーストヴィンテージで年間生産量は4,800本。コンクリートタンク及びステンレスタンクで7ヶ月間熟成しています。

Ex

シャトー デギーユ 2013

750ml 3,950円
【AOC: コートド カスティオン】

- メルロ 90%
- カベルネ フラン 10%
- 赤 フルボディ

コートド カスティオンはサン・テミリオンとポムロールの東に位置します。この土地の潜在能力に着目したナイペルク伯爵(カノンラ ギャフリエールやラ モンドットのオーナー)が現在のオーナーです。力強い骨格と甘みさえ感じるほどに熟した果実味、男性的なタンニンの調和が見事な一本です。

シャトー フォンガバン 2013

750ml 1,650円
【AOC: コートド カスティオン】

- メルロ 90%
- カベルネ フラン 10%
- 赤 フルボディ

サンテミリオンから数キロ離れた所にシャトーフォンガバンは位置しており、ピュイスガン サンテミリオンとカスティオンの典型的な粘土質、石灰質の特徴を持っています。2011年ヴィンテージはパリ農業コンクール金賞受賞。果実味豊かで、なめらかなタンニン。タバコのニュアンスも感じられます。

Ex

SAINTE FOY BORDEAUX

シャトー デュシャン デトレイユ

グラン ヴァン ルージュ 2016

750ml 2,800円
【AOC: サント・フォワ ボルドー】

- メルロ、カベルネ フラン、
- カベルネ ソーヴィニオン、プティヴェルド
- 赤 フルボディ

シャトー ポンテ・カネの醸造責任者ジャン・ミッシェル コム氏が妻のコリンヌ女史と一緒に所有しているシャトー。ポンテ・カネと同様にビオディナミで栽培されています。果実味たっぷりの香りに甘草、バニラのニュアンス。タンニンが非常に滑らかで品のあるワインです。

コートド ブライ

COTES DE BLAYE



Ex

シャトーレ グラン マレシヨール 2011

750ml 2,820円

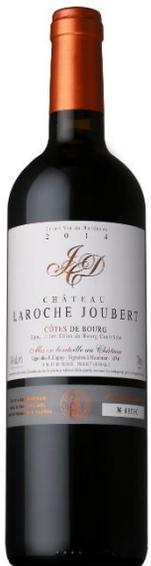
【AOC: プルミエールコートド ブライ】

- メルロ 75%
- カベルネ ソーヴィニヨン 18%
- カベルネ フラン 7%
- 赤 フルボディ

18ヶ月の熟成を得たワインは若々しく生き生きとした果実の香りが感じられ、口に含むとしなやかさと共に十分に溶け込んだタンニンのふくらみを感じられます。香りから感じられる果実の味わいと長い余韻を楽しむことができます。

コートド ブール

COTES DE BOURG



シャトー レトゥール セグイ 2007

750ml 1,470円

【AOC: コートドブル】

- メルロ
- カベルネ ソーヴィニヨン
- カベルネ フラン
- 赤 フルボディ

現オーナー(2015年よりシャトーを所有)は、自然との共存を目指したワイン造りを実践し、2018年よりオーガニックに転換。今まさに飲み頃に差し掛かっている印象のあるワインで、比較的柔らかく優しい味わい。10年以上の熟成を経て、まだ果実のニュアンスも十分楽しめ、ヴィンテージを考えるとコスパといえるワイン。

コートド ボルドー

COTES DE BORDEAUX



シャトー ケイラ 2015

750ml 1,640円

【AOC: コートド ボルドー】

- メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン
- 赤 フルボディ

畑はジロンド川近くのリオン村にあり、急斜面で粘土、砂利質土壌。20ha所有。平均樹齢は20年。作付け比率は75%メルロ、25%カベルネ ソーヴィニヨン。ステンレスタンクで発酵、温度管理の下18-20日間浸漬。12ヶ月間木樽熟成。よく熟したブラックベリーのような黒系果実の香り、凝縮感がありほどよい酸とやわらかいタンニンが特徴です。

Ex

ボルドー スーペリユール

BORDEAUX SUPERIEUR



シャトール コンセイエ 2016

750ml 3,020円

【AOC: ボルドー スペリユール】

- メルロ 100%
- 赤 フルボディ

才能溢れる若手醸造家と評されるジャンフリップ ジャヌエックス氏が所有するシャトー。同氏は他にクロワムートンやコンフェッションも所有し、ルコンセイエはクロワムートンよりも一段上の上質なブドウを選別しています。泥土と粘土が混じる土壌に27haを所有していますが内8haの区画のメルロ100%で造られます。(残りの区画19haはクロワムートン)

Ex



シャトー マシヨール 2007

750ml 1,950円

【AOC: ボルドー スペリユール】

- メルロ
- カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン
- 赤 フルボディ

モカや腐葉土のような香り、凝縮感がありタンニンが心地よい。やわらかい口当たりのワイン。



シャトー ヴィルクール コンテ 2016

750ml 1,670円

【AOC: ボルドー スペリユール】

- メルロ
- カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン
- 赤 フルボディ

アントル・ドゥ・メール地区の中心に位置。2006年にオーナーが変わり、温度管理ができる醸造施設、樽貯蔵のため地下セラーなどの最新設備を備え、有機栽培を実施。美しい紫色に輝き、香りは熟した黒系果実やバニラのニュアンスも。丸みのあるタンニンが心地よく、豊かな果実味の印象が広がります。



シャトール ルディエ 2015

750ml 1,340円

【AOC: ボルドー スペリユール】

- メルロ 85%
- カベルネ フラン 10%
- カベルネ ソーヴィニヨン 5%
- 赤 フルボディ

2015年VINは、フランスワインガイド誌「シルベール&ガイヤール2016」において金賞受賞。所有区画は22haで、粘土質土壌。キレイな紫色。フレッシュでブルーベリーのような果実味が豊かで、いきいきとしている。程よい酸とタンニンの調和が取れているワインです。

掲載商品 早見表

商品名	造り手	アペラシオン	VIN	色	容量	掲載ページ
シャト- ラグランジュ	シャト- ラグランジュ	AOP サン・ジュリアン	2013	赤	750ML	3
シャト- ラグランジュ	シャト- ラグランジュ	AOP サン・ジュリアン	2016	赤	375ML	3
レ フィエフド ラグランジュ	シャト- ラグランジュ	AOP サン・ジュリアン	2017	赤	750ML	3
レ フィエフド ラグランジュ	シャト- ラグランジュ	AOP サン・ジュリアン	2016	赤	375ML	3
レ ザルムド ラグランジュ	シャト- ラグランジュ	AOP ホルド-	2017	白	750ML	3
レ フル-ル デュ ラック	シャト- ラグランジュ	AOP ホルド-	2018	白	750ML	3
ム-ランド デュアル	シャト- デュアル ミロン ロートシルト	AOP ホ-イヤック	2016	赤	750ML	4
シャト- オディロン	シャト- オディロン	AOP オー-メドック	2016	赤	750ML	4
ブライベ-ート リザ-ブ ホルド- ル-ジュ	ドメ-ヌ バロンド ロートシルト	AOP ホルド-	2017	赤	750ML	4
ブライベ-ート リザ-ブ サン テミリオ	ドメ-ヌ バロンド ロートシルト	AOP サン・テミリオ	2016	赤	750ML	4
ブライベ-ート リザ-ブ ホルド- プラン	ドメ-ヌ バロンド ロートシルト	AOP ホルド-	2018	白	750ML	4
プティット シレーヌ	シャト- ジスクール	AOP ホルド-	2015	赤	750ML	4
プティット シレーヌ プラン	シャト- ジスクール	AOP ホルド-	2018	白	750ML	5
オー-メドック ジスクール	シャト- ジスクール	AOP オー-メドック	2015	赤	750ML	5
ロゼ'ド ジスクール	シャト- ジスクール	AOP ホルド-	2018	ロゼ	750ML	5
アマラルド ベイシュヴェル	シャト- ベイシュヴェル	AOP サン・ジュリアン	2016	赤	750ML	6
レ プリュリエールド ベイシュヴェル	シャト- ベイシュヴェル	AOP オー-メドック	2016	赤	750ML	6
グラン ハト- ホルド- ル-ジュ	ハリエール フレール	AOP ホルド-	2016	赤	750ML	7
グラン ハト- ホルド- プラン	ハリエール フレール	AOP ホルド-	2018	白	750ML	7
シャト- ホ-モン	シャト- ホ-モン	AOP オー-メドック	2017	赤	750ML	7
シャト- ホ-モン	シャト- ホ-モン	AOP オー-メドック	2016	赤	375ML	7
シャト- ダルヴィニ-	シャト- ホ-モン	AOP オー-メドック	2016	赤	750ML	7
ホルド- ル-ジュ	シャト- ドル-ケット	AOP ホルド-	2015	赤	750ML	8
ホルド- プラン	シャト- ドル-ケット	AOP ホルド-	2018	白	750ML	8
ホルド- ロゼ(スクリュ-	シャト- ドル-ケット	AOP ホルド-	2018	ロゼ	750ML	8
ハヴィヨンド ル-ケット	シャト- ドル-ケット	AOP ルビアック	2015	白	750ML	8
シャト- ドル-ケット	シャト- ドル-ケット	AOP ルビアック	2015	白	750ML	8
シャト- ハヴェイユド リューズ	シャト- ハヴェイユド リューズ	AOP マルゴ-	2016	赤	750ML	9
プティ ハヴェイユ	シャト- ハヴェイユド リューズ	AOP ホルド-	2016	赤	750ML	9
マルゴ-ド ブラヌ	シャト- ブラヌ カントナック	AOP マルゴ-	2014	赤	750ML	9
シャト- カントメルル	シャト- カントメルル	AOP オー-メドック	2017	赤	750ML	9
レ ザレド カントメルル	シャト- カントメルル	AOP オー-メドック	2013	赤	750ML	9
ラドモワゼセルド ソシヤント' マレ	シャト- ソシヤント' マレ	AOP オー-メドック	2017	赤	750ML	10
シャト- ラネツサン	シャト- ラネツサン	AOP オー-メドック	2012	赤	750ML	10
レ カレツシュド ラネツサン	シャト- ラネツサン	AOP オー-メドック	2011	赤	750ML	10
シャト- ラリヴォ	シャト- ラリヴォ	AOP オー-メドック	2015	赤	750ML	11
ム-ランド シトラン	シャト- シトラン	AOP オー-メドック	2006	赤	750ML	11
シャト- カブヘルン	シャト- カブヘルン	AOP サン-テステーフ	2013	赤	750ML	11
ドメ-ヌド サン キロン	ドメ-ヌド サン キロン	AOP ホ-イヤック	2013	赤	750ML	11
シャト- ム-ラン ホリー	シャト- ム-ラン ホリー	AOP リストラック・メドック	2015	赤	750ML	11
トロワド ヴァラントロ-	シャト- ヴァラントロ-	AOP サン・テミリオ	2013	赤	750ML	12
シャト- カルティエ	シャト- フォンロツク	AOP サン・テミリオ クラン クリュ	2016	赤	750ML	12
シャト- ラ グラス デュ-	シャト- ラ グラス デュ-	AOP サン・テミリオ クラン クリュ	2012	赤	750ML	12
シャト- ウエイラック	シャト- ウエイラック	AOP サン・テミリオ	1998	赤	750ML	12
シャト- ビュイグロ-	シャト- ビュイグロ-	AOP コートド プラン	2014	赤	750ML	13
シャト- ビュイグロ- プラン	シャト- ビュイグロ-	AOP フラン コートド' ホルド-	2014	白	750ML	13
シャト- デギ-ユ	シャト- デギ-ユ	AOP コートド' カステイオン	2013	赤	750ML	13
シャト- フォンガハン	シャト- フォンガハン	AOP コートド' カステイオン	2013	赤	750ML	13
シャト- デュ シャン デ'トレイユ グラン ヴァン ル-ジュ	シャト- デュ シャン デ'トレイユ	AOP サント・フワ' ホルド-	2016	赤	750ML	13
シャト- レ グラン マレショ-	シャト- レ グラン マレショ-	AOP プルミエール コートド' プライ	2011	赤	750ML	14
シャト- レ トゥール セギユイ	シャト- レ トゥール セギユイ	AOP コートド' ブール	2007	赤	750ML	14
シャト- ケイラ	シャト- ケイラ	AOP コートド' ホルド-	2015	赤	750ML	14
シャト- ル コンセイエ	シャト- ル コンセイエ	AOP ホルド- シュヘリユール	2016	赤	750ML	14
シャト- マジョール	シャト- マジョール	AOP ホルド- シュヘリユール	2007	赤	750ML	14
シャト- ヴィルクール コンテ	シャト- ヴィルクール コンテ	AOP ホルド- シュヘリユール	2016	赤	750ML	14
シャト- ル ルディエ	シャト- ル ルディエ	AOP ホルド- シュヘリユール	2015	赤	750ML	14

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 

