

ファインズ “ニューワールド” ワインリスト 2023

New World Wine List 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



United States of America アメリカ合衆国

・サン ミッシェル ワイン エステーツ

【ワシントン】

- ・シャトー サン ミッシェル 3~5
- ・ドメヌ サン ミッシェル 5
- ・スティムソン エステート セラース 6
- ・エロイカ 6
- ・コルソラーレ 7
- ・テネット 7

【オレゴン】

- ・イーラス 8

【カリフォルニア】

- ・スタッグス リープ ワイン セラース 9~10
- ・パッツ & ホール 11~12

【カリフォルニア】

- ・ボンテッラ 12~13
- ・クインテッサ 14
- ・ハイドド ヴィレーヌ 15
- ・フリーマーク アビー 16~17
- ・マイケル ポザーン 18~19
- ・ユリシーズ 19
- ・ピム レイ 19
- ・ニールソン バイ バイロン 20
- ・クラウン ポイント ヴィンヤーズ 21
- ・ノーブル ヴァインズ 22
- ・ヴィジョン セラース 23
- ・ボー フレール 24



Australia オーストラリア

【サウスオーストラリア】

- ・ピュージー ヴェイル 25
- ・ジョン デュヴァル ワインズ 26~27
- ・ヘギーズ ヴィンヤード 28
- ・アースワークス 28

【ヴィクトリア】

- ・マウント メアリー 29

【タスマニア】

- ・ダルリンプル 30
- ・ジャンツ 31



New Zealand ニュージーランド

【マタカナ】

- ・プロヴィダンス 32

【マールボロ】

- ・ノーティラス 33~34
- ・ツイン アイランズ 34



Chile チリ

【コルチャグア】

- ・ロス ヴァスコス 34~36
- ・ラポストール 37~39



Argentina アルゼンチン

【メンドーサ】

- ・カテナ 40~45
- ・ボデガス エスメラルダ 46
- ・カロ 47



South Africa 南アフリカ

【ウェスタンケープ】

- ・ルパート & ロートシルト 48

凡 例



SAFE



商品の特徴を
表すマーク

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 やや辛口

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風味。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のリースリング。ワイン単体でも楽しみやすく、料理との相性も幅広い、「いつものリースリング」。

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

<各マークの意味>

SAFE

…安定供給を目指している、定番にお勧めの商品

SAFE

…同上(750mlのみ)

HALF除く



ビオロジック

…ビオロジック農法の
認証を得ている商品



ビオディナミ

…ビオディナミ農法の
認証を得ている商品



スクリュー

…栓がスクリュー
キャップの商品



箱あり

…化粧箱付で出荷可能な商品

USA, Washington

<アメリカ ワシントン>



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あふ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。

COSOLARE™

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。

EROICA

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働。

Tenet

テネット

南フランスの生産者、コンサルタンとのコラボ。シラーの可能性を追求する。

ERATH
WINERY

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

「パリスの審判」の主役にして、伝統に磨きをかけるカリフォルニアを代表する名門。



PATZ & HALL

パッツ & 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>



Chateau Ste Michelle

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。

【単一畑シリーズ】

サンミッシェルが所有する畑それぞれの「テロワール」を表現するワインシリーズです。ワシントンで特に独特なスタイルを表現するセパージュをリリースしています。



コールド クリーク リースリング

750ml 3,800円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- リースリング 100%
- 白 やや辛口

コールド クリーク ヴィンヤードはコロンビア ヴァレー内でも最も温暖で、ブドウのハンギングタイムが長く、また降水量の少なさと土壌の水はけの良さが特長。熟した桃やトロピカルフルーツなどの凝縮感溢れるアロマと風味に、洗練された爽やかな余韻を備えます。



コールド クリーク畑

- ・ 面積 : 328ha
- ・ 標高 : 約180m
- ・ 川に面した、南向きのなだらかな傾斜。ローム質の砂、小石混じり。カリッチ(ミネラルを多く含む)鉱脈。
- ・ 温暖で、暑くなることもあり。
- ・ コロンビア川の影響は受けない。

力強さ、凝縮感を備えたスタイル



カヌーリッジ メルロ

750ml 5,000円

【ワシントン AVA : ホース ヘヴン ヒルズ】

- メルロ 91%
- カベルネ ソーヴィニヨン 9%
- 赤 フルボディ

カヌーリッジは1991年に植樹されたコロンビア川沿いホース ヘヴン ヒルズの急峻な傾斜に広がる畑。熟成した果実の味わいを持ち、熟成により豊かさや複雑味が更に深まった味わいをお楽しみ頂けます。

カヌーリッジ畑

- ・ 面積 : 215ha
- ・ 標高 : 125~290m
- ・ コロンビア川(南向き)に向いた急な傾斜の畑。
- ・ 深い砂質の堆積土に、丸石が混じる土壌。
- ・ 温暖だが風が強い。
- ・ 川の照り返して日光があたり、温度が一に保たれる。



エレガントで、張りつめたスタイル

※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可能性があります。

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。

【インディアン ウェールズ シリーズ】

「典型的なニューワールドスタイル」を表現したシリーズ。温暖で、ブドウの生育期間の長い自社畑インディアン ウェールズ ヴィンヤードを中心に、ワールーク スロープの熟したブドウを厳選しています。



インディアン ウェールズ シャルドネ

750ml 3,800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

トロピカルフルーツ(パイナップル、マンゴ)のアロマと風味に、キャラメルヒント。リッチで滑らかな口当たりが特長。



インディアン ウェールズ
カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 3,800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 89%
- シラー 11%
- 赤 フルボディ

熟してジャミーな「ニューワールドスタイル」を表現。凝縮した黒系果実にバニラの風味が加わります。

【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 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 やや辛口

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風味。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のリースリング。ワイン単体でも楽しみやすく、料理との相性も幅広い、「いつものリースリング」。



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で楽しみやすく、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、わずかなスパイスのアロマ、オークのバランスが取れたワイン。

SAFE

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 ミディアムボディ

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。シラーがジャミーな果実味を与えています。新樽比率20%。

SAFE

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 80%、シラー 12%、
その他 8%
- 赤 ミディアムボディ

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。樽で約18ヶ月熟成(新樽比率14%)。

SAFE

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 ミディアムボディ

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。ロ当たりの優しく豊満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)。

ドメヌ 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。

SAFE

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。

SAFE

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。ベリー系の香りでロ当たりはドライ、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。



スティムソン エステート セラーズ

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、凝縮したフレーバー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バロン 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取れています。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 ソーヴィニヨン

750ml 2,150円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 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良い、柔らかく、バランスの取れたスタイルです。

◇ 牛や羊など、肉料理全般

EROICA

エロイカ

1999年に創業したエロイカは、ドイツのDr. ローゼンとシャトー サン ミッシェルという、新・旧各世界を代表するリースリングの生産者が協働したワイナリーです。
「エロイカ」とは、ベートーヴェンの交響曲第3番「英雄・Eroica」から命名し、多様性や土地だけでなく、力強く先進的なワシントンのリースリングと、エレガントで洗練されたドイツのリースリングを融合したスタイルを表しています。



エロイカ リースリング

750ml 4,500円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- リースリング 100%
- 白 中辛口

ワシントンのリースリングの特長であるオレンジの香りに、ドイツのリースリングの特長であるミネラルを思わせるニュアンスや青リンゴ、フレッシュでいきいきとした酸を併せ持つワイン。しっかりとした酸がありながら、ほんのりとした甘さがあり、食事に合わせやすいワインです。

◇ アジア料理、カレー、寿司や甲殻類など幅広く合わせられます。



エロイカ ゴールド リースリング

500ml 5,400円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- リースリング 100%
- 白 中甘口

一部貴腐ブドウを使用した中甘ロタイプ。オレンジやマーマレードのニュアンスのある甘みと酸のバランスが調和した一本。果実味の豊富なふくよかなボディと、ワシントン州の特徴である綺麗で伸びやかな酸、それにドイツのスタイルであるボトリティス(貴腐菌)の影響を受けた、エレガントなリースリングが出来上がります。



エロイカ リースリング アイスワイン

375ml 9,400円

【ワシントン AVA : ホース ヘヴン ヒルズ】

- リースリング 100%
- 白 甘口

ブドウが健全に育ち、収穫期(10月末)の最低気温がマイナス10度と、凍結に理想的な気候に恵まれた年だけ生産。深夜2時から6時にかけて手摘みで収穫したブドウはすぐにプレス、高い糖分を含んだ果汁が抽出されます。8週間かけてゆっくりと発酵し、アブリコットやハチミツを思わせる、エキゾチックで官能的、リッチで凝縮感のある品種香と風味が表現されます。

※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。



SOLARE™

コル ソラーレ

コル ソラーレは、トスカーナのアンティノリとワシントンのシャトー サン ミッシェルの2つの生産者が所有する共同ワイナリー。1995年の開始時から、そのミッションは一貫して、**2つの個性的な栽培・醸造文化を融合し、ワシントン最上のブドウからワールドクラスのカベルネ ソーヴィニオンを生み出す**ことにあります。コル ソラーレの畑はまだ若いですが、長熟のポテンシャルを持ったワインを造るという熱い希望を持って取り組んでいます。

コル ソラーレ

750ml 15,900円

【ワシントン AVA : レッド マウンテン】

- カベルネ ソーヴィニオン 88%
- カベルネ フラン 6%
- メルロー 4%
- シラー 2%
- 赤 フルボディ

ブラックチェリーやカシス、完熟したブラックベリーなどの果実に、エスプレッソやバニラの香り。口に含むと黒系果実やチョコレート、ココナッツなどのスパイスの風味を持っています。滑らかな飲み心地で、長くシルキーな余韻が続きます。

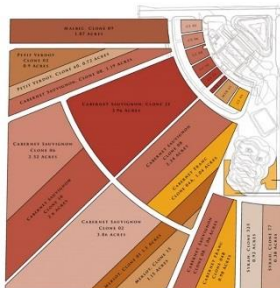
シャイニング ヒル

750ml 8,600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 77%
- カベルネ フラン 10%
- メルロー 8%
- マルベック 5%
- 赤 フルボディ

コル ソラーレのセカンドワインにあたります。レッドマウンテンのブドウを主体に、同ワイナリーのスタイルを受け継ぎながら、よりエレガントな果実味を前面に出した味わいです。



Tenet

テネット

醸造家のミッシェル ガシエ、数々の高評価ワインに携わってきたコンサルタントの故フィリップ カンビーとシャトー サン ミッシェルのヘッドワインメーカーによって生まれたコラボレーションです。ワシントン州がローヌ品種にとって類稀なテロワールを持つ土地という信念(=テネット)に基づき、ローヌブレンドの個性を最大限表現したワイン造りを目指します。



(左)ミッシェル ガシエ
(右)故フィリップ カンビー

テネット

750ml 12,200円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- グルナッシュ 50%、シラー 24%、ムールヴェードル 24%、サンソー 2%
- 赤 フルボディ

コロンビア ヴァレーの中でもいくつかの最も古いブドウ樹からとれたブドウを南ローヌの伝統的な製法で醸造。品種の個性を活かしながら、ワシントン州のテロワールを反映したフィネスとエレガンスを持ったワインです。非常に高い凝縮感を持ち、細かく繊細なタンニンがワインに長い余韻と熟成のポテンシャルをもたらしています。

ザ パンディット

750ml 5,000円

【ワシントン AVA : コロンビア ヴァレー】

- シラー 90%、グルナッシュ 4%、ムールヴェードル 4%、ヴィオニエ 2%
- 赤 フルボディ

ブドウの約10%を全房で発酵することで土っぽさや風味のある香り、味わいが果実の素直な味わいに上手く融合しています。口当りは柔らかく、砂糖漬けにしたプラムやチェリーパイ、バニラの風味が広がり、ソフトで長い余韻が導かれます。フィネスとバランスを兼ね備えたワインです。



USA, Oregon

<アメリカ オレゴン>

ERATH

WINERY

イーラス

サンフランシスコ出身のディック イーラスは早くからブルゴーニュピノの魅力に憑りつかれ、アメリカ国内での同クラスのワイン造りを夢見て探求を続けた結果、オレゴンの土地に辿り着きました。UCデイビス在学中の1967年、同地のブドウを実験的に醸造し、その品質を確信。その翌年にはオレゴン ウィラメット ヴァレー北部のチャハレム ヒルズにて20haの畑で、ワイン造りを開始。1972年に初めてワインをリリースし、シアトルワイン醸造協会の品評会でゴールドメダルを受賞。1976年にはダンディー ヒルズに畑を取得し、ワイナリーを建設しました。2002年には現ワインメーカーのゲイリー ホーナーをワイナリーに迎え、2006年にワシントンのサン ミッシェル ワイン エステーツ(SMWE)へ売却。イーラスの意思を受け、売却によって得られた資金はオレゴン州のブドウ栽培、ワイン醸造の技術教育のための基金として寄付され、今も若い造り手達の育成に活用されています。

【ワイン造り】

「オレゴンという恵まれた気候・土壌条件で育った品種本来の美しさを表現する」ことをポリシーに、昔ながらの技術と新しい技術を組み合わせた醸造が行われます。特にオレゴン ピノ ノワールには空気圧によるルモンタージュ(パルスエアー)、マイクロオキシジェネーション、クロスフロー濾過等の工夫により、渋みの少ない柔らかなワインに仕上げられます。



イーラス エステート セレクション ピノ ノワール

750ml 5,600円

【オレゴン AVA : ウィラメット ヴァレー】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

ウィラメット ヴァレーの4つの単一畑からブドウを調達し造る「リザーブ」タイプのピノ ノワール。「ジョリー土壤」、「ネキア土壤」と呼ばれる火山性土壌の畑から、豊かなアロマと風味を兼ね備えたワインが造り出されます。若いうちはフレッシュな果実味が楽しめ、3~8年の熟成も可能です。



イーラス ピノ ノワール

750ml 4,100円

【オレゴン AVA : オレゴン】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

赤いチェリーやスマイル、バニラやパイの皮のような香りに、スモーキーなニュアンスが魅力的。ほのかな甘みがあり、プラムやクランベリー、セージなどの風味が続きます。適度な酸が食事に合わせやすく、余韻も長く続きます。



イーラス ピノ グリ

750ml 3,000円

【オレゴン AVA : オレゴン】

- ピノ グリ 100%
- 白 辛口

手摘み収穫したブドウを全房でプレスし低温発酵。マロラクティック発酵や樽熟は行わず、いきいきとしたスタイルに仕上げます。フレッシュな果実味や澁澁とした酸味を生かしたスタイルです。メロンやバラの花びらなどの魅惑的な香りと青リンゴやレモン、バナナなどジューシーな風味が感じられます。



ピノ ノワール ロゼ

750ml 3,360円

【オレゴン AVA : オレゴン】

- ピノ ノワール 100%
- ロゼ 辛口

過度な色とタンニンの抽出を避けるため、醸しは短く丁寧にプレスします。ステンレスタンク発酵。ネクタリン、バラの花、熟したジューシーなメロンのアロマを感じる、澁澁としたロゼ。軽快な酸と共に、アプリコットやリンゴの香りが口いっぱいに広がります。



USA, California Napa

<アメリカ カリフォルニア ナパ>



STAG'S LEAP WINE CELLARS

スタッグスリープ ワイン セラーズ

1970年に始まった若きワイナリーの名声を一躍高めたのが1976年の「パリスの審判」です。アカデミー デュ ヴァン主催のフランス対カリフォルニアのブラインドテイスティングで同ワイナリーのカベルネ ソーヴィニヨンが、見事1位に輝きました。

その後、熱狂的な支持を得たワイナリーを、2007年よりSMWEとアンティノリが共同所有しています。

S.L.V.とフェイ ヴィンヤードの最も優れた果実から造られる、SLWCのプレステージワイン

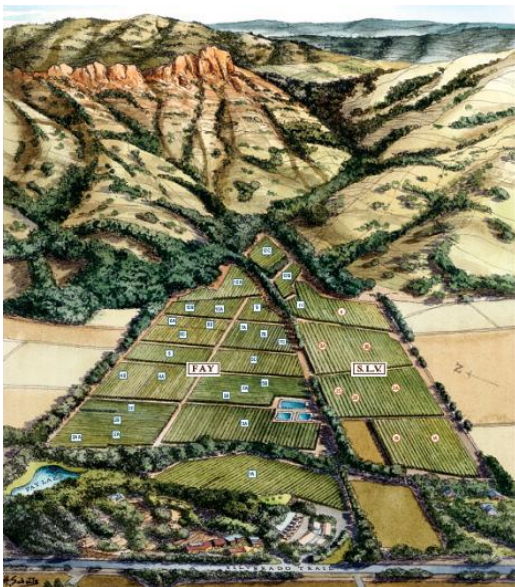
カスク23

750ml 72,000円 (2019VIN)

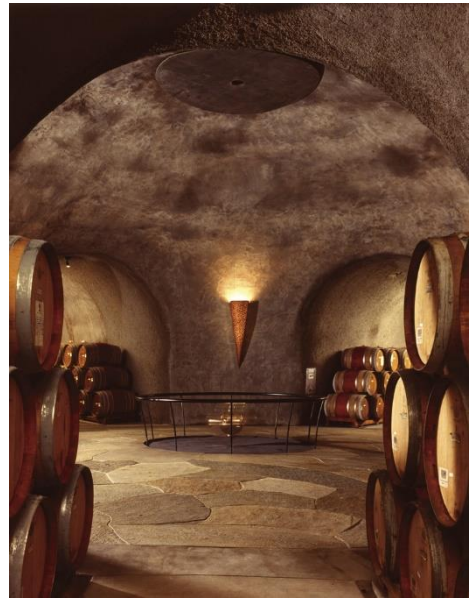
【カリフォルニア AVA : ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- 赤 フルボディ

1974年当時、SLWCのコンサルタントを務めていたアンドレ チェリチェフがS.L.V.の熟成中のロットテイスティングを行ったところ、「CASK 23」と名づけられた大樽のワインが優れたポテンシャルを持っていることに気付く、別に瓶詰めしたこと由来します。



S.L.V.とFAYの畑



S.L.V.

750ml 50,000円 (2019VIN)

【カリフォルニア AVA : ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- 赤 フルボディ

Stag's Leap Vineyards.「牡鹿の伝説」が残る丘の麓に広がる畑で、1970年に植樹、樹齢3年にして偉大な伝説を打ち立てた銘柄。

区画ごとのミクロクリマ・土壌差に富み、それぞれをブレンドすることでポテンシャル溢れるワインが生まれます。丘の上の火山性土壌では構成力とミネラルを思わせる風味、煮詰めた果実のニュアンスを、下方の堆積土は力強い果実味とアロマをもたらします。



FAY

750ml 43,500円 (2019VIN)

【カリフォルニア AVA : ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- 赤 フルボディ

ナパ ヴァレーはカベルネ ソーヴィニヨンにとって寒すぎると考えられていましたが、その常識はこの畑によって覆されました。たっぷりとした色濃い果実のアロマ溢れる香りと、甘さのあるきめ細かい構成が特長。SLWCが掲げる「ヴェルベットの手袋に包まれた鉄の拳」というスタイルを体現しています。



※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。

【SLWCのスタイル】
“The Iron Fist in the Velvet Glove”
ヴェルベットの手袋に包まれた轍の拳

熟成感と抑制、柔らかさと構成、そして比類なき美しさと長熟の力を裏付ける完結性。これらの要素を持続的に追求するため、世界でも類を見ないほど慎重な注意が払われ、ブドウ栽培からワインが造られます。



アルテミス カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 12,000円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 99%
- カベルネ フラン 1%
- 赤 フルボディ

ギリシャ狩猟の女神に由来してアルテミスと名付けられ、ブラックチェリー、バニラやココアの魅力的な香りに、クローブやセージなどのスパイスのニュアンス。
いきいきとした果実味、優れた構成力とバランスの取れた酸味は、しっかりした食事と相性の良さを発揮します。



ハンズ オブ タイム レッドブレンド

750ml 5,700円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 85%
- メルロ 15%
- 赤 フルボディ

熟したベリー系の香りに、ブラックベリーやプラムなどの黒系果実とドライハーブのニュアンス。しっかりとした構成力がありフルボディながら、柔らかなタンニンが長い余韻へと導きます。



カリア シャルドネ

750ml 6,500円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛ロ

「カリア」はギリシャ語で優雅さを表し、海からの冷涼な風を受けた爽やかな酸味を持つシャルドネを使用。桃やリンゴ、レモン、トロピカルフルーツ、トロピカルフラワーなど豊かな香りに溢れています。



アヴィータ ソーヴィニヨン ブラン

750ml 5,200円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- ソーヴィニヨン ブラン 83%
- ソーヴィニヨン ムスク 13%
- セミヨン 3%
- マスカット カネリ 1%
- 白 辛ロ

アヴィータはギリシャ神話で水の神を意味する言葉。オークノルの自社畑を中心にナパの中でも冷涼な長期契約畑からブドウを厳選。ハーブ香と果実味、力強い骨格、樽熟による複雑な旨みが魅力的なワインです。



※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。
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。



PATZ & HALL

パッツ & ホール

1988年ソノマの地に、ジェームズ ホール、ドナルド パッツ、アンヌ モーゼス、ヘザー パッツの4名により共同で設立。高品質で希少なワインを造ることを目指し、カリフォルニアのピノ ノワール、シャルドネのプレミアム生産者でありベンチマークとして名を馳せてきました。自社畑を持たず、ロシアン リヴァー ヴァレー、カーネロス、メンドシーノ、ソノマ コースト、サンタルシア ハイランズの銘醸畑の栽培家と契約し、厳選したブドウを調達しワイン造りを行っています。



ピゾーニ ピノ ノワール

750ml 20,000円

【カリフォルニア AVA:
サンタルシア ハイランズ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

モントレーのサリナス ヴァレーに200haもの土地を持つピゾーニ家。80年代にピノ ノワールを植樹し、現在ではカリフォルニアを代表するパワフルなピノ ノワールの栽培家に数えられています。深みと複雑味のあるピノ ノワールで、チェリー、ラズベリーやプラムの香り。ブラックベリーなどの果実味が深く重い口当たりをもたらします。



ハイド ヴィンヤード ピノ ノワール

750ml 15,000円

【カリフォルニア AVA: ロス カーネロス】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

44もの区画に分けられるハイド ヴィンヤードの、「カレラ=ハイド」クローンのピノ ノワールを使用。果実の複雑味とピュアさが同居し、バラやクランベリー、クローヴやチェリーの香りに、カシス、リキュールやシナモンのニュアンス。酸が豊富で色々な表情を併せ持つピノ ノワールです。



チェノウェース ピノ ノワール

750ml 15,500円

【カリフォルニア AVA:
ロシアン リヴァー ヴァレー】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

1800年代中盤からブドウ造りを行うチェノウェース家。現在ではほぼ全てのブドウをパッツ & ホールに提供しています。南向きの斜面により育まれる果実味と、西にある丘に遮られ気温が急降下する夕方から夜に掛けて形成される酸のバランスが素晴らしいワイン。ダークチョコレートやチェリー、ラズベリーの香りと僅かなスパイス香が華やかな香りを生みます。



ジェンキンス ランチ ソノマ コースト ピノ ノワール

750ml 13,500円

【カリフォルニア AVA: ソノマ コースト】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

リッチで力強く、魅惑的な果実の風味を持つブドウを産出する畑。凝縮感と複雑味を兼ね備えたワインです。



ソノマ コースト ピノ ノワール

750ml 10,000円

【カリフォルニア AVA: ソノマ コースト】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

層となったアロマとフレーバーが特徴的。チェリーパイ、シナモンやクローブなどのスパイス、チョコレートのニュアンスがあり、口当たりは非常に滑らかです。クリーミーなタンニンが、美しい果実味を支え、澁刺とした酸がリッチな味わいを引き締めると共に、長い余韻へと導きます。



※数量に限りがあります。在庫切れの場合はご容赦ください。

※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。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。



ハイド ヴィンヤード シャルドネ

750ml 13,500円

【カリフォルニア AVA: ロス カーネロス】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

柑橘系のアロマ豊かで、時にコアントローのような香りにさえ感じられます。酸味とミネラルを思わせる風味も豊かでグランクリュの風格を感じさせます。



ダットン ランチ ロシアン リヴァー ヴァレー シャルドネ

750ml 8,500円

【カリフォルニア AVA: ロシアン リヴァー ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

非常にアロマティックでトロピカルフルーツのようなアロマを持つブドウが生まれる畑。ミネラル思わせる風味が豊かで後味に僅かな苦味を感じるのが特徴的です。



ソノマ コースト シャルドネ

750ml 6,800円

【カリフォルニア AVA: ソノマ コースト】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

桃や洋梨などのフルーツのアロマに加え、フェンネルなどのハーブやスパイス、ミネラルを思わせる風味が豊か。口に含むと香り同様溢れるほどの果実味とクレームブリュレ、マジパンなどの甘いニュアンスも感じられますが、いきいきとした酸がそのリッチな味わいを引き締め、鮮やかな余韻へと導きます。



USA, California, Mendocino ＜アメリカ カリフォルニア メンドシーノ＞

オーガニックワインのパイオニア

Bonterra
ORGANIC VINEYARDS

ボンテッラ ヴィンヤード ー美味しい“ビオワイン”をリーズナブルにー

ボンテッラとはフランス語で「良き土、良き大地」、英語で「グッド アース」を意味します。3年以上の無農薬、無化学肥料、無除草剤を経て、カリフォルニア州最大の有機農法認定機関であるCCOFの認定を受けたボンテッラ ヴィンヤードと一部契約栽培農家のブドウから造られます。

カリフォルニア州メンドシーノ地区で800haの有機栽培ブドウ園を所有し、一部にはビオディナミ農法も取り入れ、デメテルの認証を受けています。ボンテッラのワインは、AVA メンドシーノ カウンティが中心です。



【メンドシーノ カウンティ】

病害が少なく、ブドウがゆっくりと成熟

サンフランシスコから北に約200kmの場所。

西側は寒流(カリフォルニア海流)の流れる太平洋に面し、山地と森林が多い地域です。

ブドウの生育期における昼夜の寒暖差が大きく、夏の湿度が少ないため、**ブドウの成熟はゆっくりと進み、いきいきとした酸味と濃厚な果実味を蓄えることができます。**

【ワイン造り】

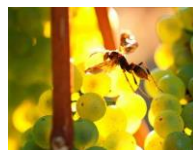
ブドウの個性を活かす

有機栽培の目的は、「自然体系の根幹である生態バランスを保ち、また、農業手法を全体の生態系の中に取り込む事によって、相互に依存している共同体である土壌、動植物、人々の全てが健全に、また生産力を最大限に発揮できるようにすること」。有機栽培にすることで初めて、本来ブドウがもつ純粋で力強い個性を表現できると考え、この事をより多くの人々に広めたいという思いが、ボンテッラのミッション「**美味しい“ビオワイン”をリーズナブルに**」に繋がります。

【環境保全への取り組み】

ボンテッラでは、自然環境をワイン造りに生かすだけでなく、自然との共存を目指し、様々な取り組みを行っています。

- ・ワイナリーでの太陽光発電
- ・ボトルのリサイクル
- ・ラベルへの再生紙の使用
- ・電気自動車の導入



【畑を中心とした多様な生態系】

ボンテッラでは、畑を中心に生態系を作り上げることで、**化学肥料や農薬に頼らず、ブドウを健全に育てる仕組みを構築しています。**



※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。

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。



ボンテッラ カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 3,000円

【カリフォルニア】

- カベルネ ソーヴィニヨン 81%、シラー 6%、マルベック 3%、プティシラー 3%、その他 7%
- 赤 ミディアムボディ

濃いルビー色が美しく、黒スグリやブラックベリーの風味にフレンチローストのコーヒータバニラ、スパイスの香りが心地良い味わい。タンニンも程良く溶け込み、バランスの良い味わいにはエレガンスさえ感じます。食事に良く合うワインです。

◇ すき焼き・焼肉・カマンベールなど



ボンテッラ メルロ

750ml 3,000円

【カリフォルニア】

- メルロ 76%、ジンファンデル 13%、プティシラー 6%、カベルネ ソーヴィニヨン 2%、その他 3%
- 赤 ミディアムボディ

芳醇なチェリーやベリー系の風味と円熟したタンニンが、甘いオーク香によって引き立ち、ベルベットのようなフィニッシュで締めくくられます。

◇ ハンバーグ・テリヤキステーキなど肉料理全般



ボンテッラ ジンファンデル

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：メンドシーノ カウンティ】

- ジンファンデル 84%、プティシラー 14%、その他 2%
- 赤 ミディアムボディ

プラムやブラックベリーのコンポートを思わせる甘く凝縮感のあるアロマに、スパイスや杉の木のニュアンスが感じられます。ステーキや脂質の多い肉料理と抜群の相性を持つ味わいです。

◇ 肉料理全般、中華、濃厚なチーズなど



ボブ ブルー



ボンテッラ シャルドネ

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：メンドシーノ カウンティ】

- シャルドネ 89%、ヴィオニエ 4%、マスカット 2%、ソーヴィニヨン ブラン 2%、その他 3%
- 白 辛口

樽とステンレスタンクを併用し7ヶ月間熟成。梨、リンゴ、花やナツメグのアロマを感じ、口に含むとリッチでクリーミー、いきいきとした酸と樽由来の僅かなトースト香を感じます。

◇ シーフードサラダ、塩の焼き鳥など



ボンテッラ ソーヴィニヨン ブラン

750ml 3,000円

【カリフォルニア】

- ソーヴィニヨン ブラン 100%
- 白 辛口

グレープフルーツ、キウイ、刈りたての草を思わせる香りに凝縮したトロピカルフルーツや、ミネラルを思わせる風味が特徴的。酸味がしっかりしており、いきいきとした印象を与えながら、グアバやメロンを思わせる果実の風味が広がります。

◇ 特に国産のカキなど、魚介類全般



栽培責任者デイヴィット コバールと醸造責任者ボブ ブルー(右写真)は、二人ともボンテッラで10年以上の経験を持ち、よいブドウ、よいワイン造りに取り組んでいます。

※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。**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。

USA, California, Napa

＜アメリカ カリフォルニア ナパ＞

ワインの「本質」「真髄」

を追い求めて
QUINTESSA

クインテッサ

ナパ ヴァレー ラザフォードに約69haのブドウ畑を所有。ミクロクリマや土壌の異なる26の区画に分かれています。元々はケイマス所有の畑を、サンフランシスコの有名レストラン「オマー カイヤム」のオーナー、ジョージ マーディキアンが1904年に買い取り、土地の力を活かした高品質なワイン造りを夢見ていましたが、その夢は叶わぬまま1980年代に他界。多くの造り手やワイン投資家を買収を争い、最も強いヴィジョンを提示し、1990年にマーディキアン家から畑を受継いだのがチリ出身のワイン投資家で現オーナーのヒュネーウス夫妻でした。

「Quintessa(クインテッサ)」という名前は「本質」や「真髄」、そして「5番目の元素」という意味を持ち、この畑に広がり、多様なミクロクリマと土壌を展開する5つの丘にも因んでいます。

クインテッサ畑

69haの所有畑は、土壌と気候により、大きく4つに分けられます。栽培は2004年からビオディナミ農法に転換しています。

The Valleys

畑の中でも最も優れた気候に恵まれています。

土壌は白色火山灰、壤土、粘土、火山由来の赤い土壌。

The Hilltops

最も穏やかな気候。

火山性土壌(赤)、火山灰、砂壤土、丸石を含む砂質堆積土、川由来の丸石を含む茶色の壤土。

The Terraces

穏やかな気候で霜のリスクは、ほぼ無し。

赤い火山性土壌、砂壤土、岩の破片や小石、丸石を散りばめた砂質堆積土。

The Riverside Bench

穏やかな気候。

ナパヴァレー独特の、太古の洪水によって形成された平らな土壌。

【ワイン造り】

畑の敷地内に2002年に完成したワイナリーは、外観は自然の景観を損なうことなく西向きに丘に設計された三日月型、内部はまさに「造り手のための」施設になっています。グラヴィティフローシステム、新型の水圧式プレス機をいち早く導入、また木、ステンレス、コンクリートなどの素材でできた発酵槽や様々なサイズのタンクが数多く並び、畑の小区画ごとの丁寧できめ細かい醸造が可能。毎年約150のキュヴェを造り、アサンブラージュしています。



ヒュネーウス夫妻

※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。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。



クインテッサ

750ml

45,000円

【アメリカ AVA : ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 91%、
- カベルネ フラン 4%、メルロ 2%、
- カルメネール 2%、プティ ヴェルド 1%
- 赤 フルボディ

品種、区画、クローンなどの要素が組み合わせられた約50のキュヴェを個別に熟成し、アサンブラージュして「クインテッサ」が完成します。瓶詰め後、更に約1年の瓶熟を経てリリース。ブラックチェリーや甘いスパイス、ホワイトチョコレートのアロマに、繊細な花やクリームブリュレ、バニラの香りが重なります。柔らかくシルキーな口当たりで、ナツメグや黒系果実の風味が何層にも重なり、濃厚で洗練された余韻が長く続きます。



ファウスト

750ml

24,000円

【アメリカ AVA : ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%、
- 赤 フルボディ

名前はドイツの文豪ゲーテの代表的戯曲「ファウスト」に由来。自社畑のほか、ナパヴァレー北部の比較的温暖な気候の3つの畑からブドウを調達しています。

凝縮感のある果実味を備えた親しみやすいスタイルです。黒い果実、熟したラズベリーや紅茶の葉の香り。口に含むとカシスやダークチョコレートや完熟ベリーの影響。複雑に重なった風味は長い余韻に続きます。



イルミネーション

750ml

8,700円

【アメリカ AVA : カリフォルニア】

- ソーヴィニヨン ムスク 61%
- ソーヴィニヨン ブラン 24%
- セミヨン 15%
- 白 辛口

クインテッサの畑のソーヴィニヨン ブランを中心に、ラザフォードやカーネロスのブドウをアサンブラージュ。グアバ、ピンクグレープフルーツ、キウイのような果実と、桃の花、新鮮なタイムなどのアロマ。白桃やレモンシャーベットのような風味とクリーミーなテクスチャーが魅力です。



USA, California, Napa

<アメリカ カリフォルニア ナパ> ブルゴーニュとカリフォルニアの マリアージュ



ハイド ド ヴィレーヌ

「パリスの審判」に審査員として立会い、カリフォルニアワインの可能性をいち早く知ったDRCの共同経営者だったオベール ド ヴィレーヌ。そして、「キスラー」、「パッツ & ホール」などの名だたるワイン生産者へもブドウを供給してきた「ハイド ヴィンヤード」のラリー ハイド。ド ヴィレーヌの妻となったパメラがハイドの従姉妹にあたることから、2000年に二人のパートナーシップが正式に成立しました。ブルゴーニュの造りと、ナパ ヴァレーのテロワールの融合を実現しています。

【ブドウ畑】

NAPA GREEN LAND認証取得

- ・ブドウ畑：約60ha、1977年にハイド家が取得
- ・場所：カーネロス地区東端、南～南東向きの斜面
- ・土壌：古代に河床であった浅いローム質土壌(砂礫を含む粘土質)
- ・気候：太平洋、サン・パブロ湾からの風により、春は穏やかで、秋は涼涼。ブドウに適度なストレスがかかり、美しい酸と際だったミネラルを思わせる風味を伴う凝縮味が備わります。

【栽培】

ブルゴーニュでド ヴィレーヌが手がけるワイン造りの哲学に習い、テロワールの力を尊重し健全なブドウを育てます。

- ・土をこまめに耕し、雑草を鋤き込んで養分とすることで、除草剤不使用。
- ・化学肥料に頼らず、堆肥を使用。
- ・カバークロップの力(フィトンチッド)を活用して、虫除け。(殺虫剤の不使用)

【醸造】

重力を活かして機械によるポンピングを避けるなど、ブドウを丁寧に扱い、その味わいを最大限に引き出す工夫。



カーネロス シャルドネ

750ml 16,500円

【カリフォルニア AVA：ロス カーネロス】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

カリフォルニア屈指の名畑、ハイド ヴィンヤードで栽培されるシャルドネの3つのクローンを使用し、各々の個性を引き出すワイン造りを行っています。熟した桃やアプリコット、ライチを思わせる凝縮した香り。力強く、複雑な風味がピュアで洗練された構成と共に明確に現れてきます。豊かな口当たりから、控えめな余韻へと繋がるこのワインは、畑の特長と、HdVのシンボルともいえるミネラルを思わせる風味が融合したものです。



ベル クジュー

750ml 20,000円

【カリフォルニア AVA：ロス カーネロス】

- メルロ 53%
- カベルネ ソーヴィニヨン 47%
- 赤 フルボディ

約2.4ha、樹齢21～24年のメルロと、約20年のカベルネを使用。21～35日かけて発酵、マセラシオン。30%の新樽で22ヶ月熟成。'Belle Cousine' (美しいとこ)の名は、ハイド家とド ヴィレーヌ家を結びつけた従兄妹、すなわちパメラ ド ヴィレーヌ(旧姓 フェアバンクス)にちなんで名付けられました。



カリフォルニア シラー

750ml 17,500円

【カリフォルニア AVA：ロス カーネロス】

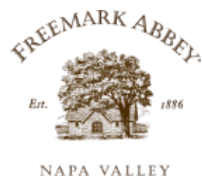
- シラー 100%
- 赤 フルボディ

約1.2haの畑、樹齢7～14年のシラー(2種のクローン)を使い1本の枝に一房のみ残すという徹底した収量制限により、ワインに凝縮感を持たせています。半分を開放式タンクで、残りは密閉タンクで発酵。フレンチオークで11ヶ月熟成させ、濾過せず瓶詰め。'カリフォルニア'の名は、欧州のワイン造りの伝統を手この地に移住し、ワイン造りの基礎を築き上げた先住者達への敬意をこめて名付けられました。

USA, California, Napa

<アメリカ カリフォルニア ナパ>

1886年創業。アメリカで最も多くのワインを貯蔵するワイナリーのうちの1つ



フリーマーク アビー

1886年創業、禁酒法時代も乗り越えてナパ ヴァレーで長年ワイン造りを続けてきた非常に歴史の古いワイナリー。1889年に建てたセラーは、今もなお樽庫として使用しています。貯蔵ワインも多く、最古のものは1960年代に遡ります。1976年のパリスの審判に出展した12のアメリカのワイナリーのうちの1つ。唯一赤白両方のワインを出品した唯一のワイナリーです。

【ラザフォードに根付いたワイナリー】

ラザフォードはナパ ヴァレーの中でも優れたカベルネ ソーヴィニヨンの産地として知られています。フリーマーク アビーはこの産地で45年以上ワイン造りを行ってきました。ナパ ヴァレーで2番目に造られたカベルネ ソーヴィニヨンの単一畑であるボッシュ ヴィンヤードを所有。この地域に根差したワイナリーとして認められています。



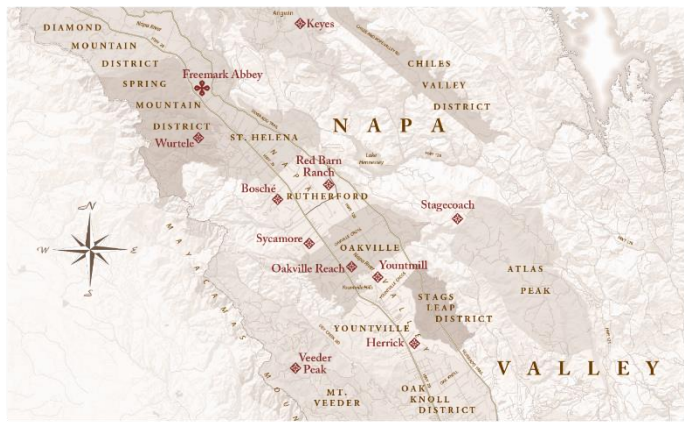
【ワインメーカー】

名誉ワインメーカーのテッド エドワーズとワインメーカーのクリスティ メルトンでタッグを組んで醸造を行います。テッドは35年以上ラザフォードのカベルネに特化し、クラシックなスタイルを追求。クリスティはワインのフィネスを重視し、ドリンクビジネス誌で「注目すべきワインメーカーTop 30」に選出されるなど、業界からも注目の期待の星です。



【カベルネ ソーヴィニヨン マスターズ】

ドリンクビジネス誌が開催されている「カベルネ ソーヴィニヨン マスターズ」はマスターオブワインを取得した審査員により、品種・造り・価格帯によってワインを厳正に採点します。フリーマーク アビー カベルネ ソーヴィニヨンは2016年、2017年の2ヴィンテージ連続で、最高賞である「マスター」を獲得。非常に高い評価を受けています。



ナパ ヴァレー シャルドネ

750ml 8,200円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

92%をフレンチオーク樽(新樽47%)で、残りをステンレスタンクで発酵。いくつかの樽のロットはマロラクティック発酵を実施。その後、澱引きせずに10ヶ月熟成。青リンゴ、梨、熟したバナナ、パイナップルのアロマ。樽由来のスパイスやバニラのニュアンスが、ワインに複雑味をもたらします。



ナパ ヴァレー メルロ

750ml 6,800円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- メルロ 80%
- カベルネ ソーヴィニヨン 14%
- プティ ヴェルド 6%
- 赤 フルボディ

ステンレスタンクにてスキンコンタクトのまま24～30度で10～25日間発酵。フレンチオーク樽(新樽28%)で15ヶ月間熟成。いきいきとした果実味溢れる味わいに、樽由来のスパイスと甘みを感じます。ブラックベリー、ダークチェリー、プラム、ミルクチョコレートとスパイスの香りが層を成します。



ナパ ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 11,000円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 87%、メルロ 8%、プティ ヴェルド 2%、マルベック 2%、カベルネ フラン 1%
- 赤 フルボディ

ステンレスタンクにてスキンコンタクトで24～30度で12～28日間発酵。フレンチオーク樽(新樽40%)で27ヶ月間熟成。フレッシュなブラックベリー、黒カシス、プラムと、ダークチョコレート、メントール、豊かな土の香りのヒント。口に含むと黒系果実と、柔らかいタンニン、スパイスのバランスが良く、しっかりとした骨格を感じます。



【シングルヴィンヤード】

フラッグシップとなるラザフォードの「ボッシェ」「シカモア」の2種の単一畑のワインを造っています。いずれも栽培家からエクスクルーシブでブドウの購入を行っています。

ボッシェはナパで2番目に造られた単一畑のカベルネで、非常に歴史のある畑。45年以上独占で購入しています。ラザフォードらしいボディと果実味が魅力。

シカモアは豊かな粘土質ローム層土壌で、ここで栽培させる小粒のブドウ果により、色や香りが豊かで複雑なワインが造られます。



ボッシェ カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 33,000円

【カリフォルニア AVA：ラザフォード】

- カベルネ ソーヴィニヨン 94%
- メルロ 6%
- 赤 フルボディ

5日間低温醸しの後、ステンレスタンクにて24～30度で10～28日間発酵。フレンチオーク樽(新樽60%)で28ヶ月間熟成。ボッシェのカベルネの特徴は甘いブラックチェリーのアロマ。樽由来のスパイスと黒系果実の良いバランス。しっかりとした香り、妖艶で柔らかく滑らか、そして深みのある味わい。



シカモア ヴィンヤード カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 33,000円

【カリフォルニア AVA：ラザフォード】

- カベルネ ソーヴィニヨン 88.2%、プティ ヴェルド 4.4%、カベルネ フラン 4.2%、メルロ 3.2%
- 赤 フルボディ

5日間の低温醸しの後、24～30度で10～28日間発酵。フレンチオーク(新樽63%)で27.5ヶ月熟成。熟した黒カシスとブラックベリーのアロマ、森やココア、深みのある黒系果実の香り。樽由来のスパイス香がしっかりと感じられます。

U.S.A. California, Napa

<アメリカ カリフォルニア ナパ>

幼い頃からの夢を叶え、ナパ、ソノマで
ワインを造る家族経営のワイナリー

マイケル ポザン

19世紀から続くワイン造りの家系に生まれたマイケル。幼い頃から祖父のブドウ園や醸造の手伝いをして育った彼は、アメリカのワイン業者で働いたのち、1990年についに長年の夢であった、自分自身でのワイン造りを開始しました。最初の数年は自らレストランやワインショップを一軒一軒回って売り歩いた苦労人。今では非常に信頼されているワインメーカーの1人となり、UCデービスの講師を務めたり、ワインコンクールの審査員を務めるなど精力的に活動をしています。

【古くからのワイン造りの家系】

イタリアのピエモンテで19世紀後半にブドウ栽培を始めたマイケルの曾祖父から歴史は始まりました。20世紀の前半に祖父がカリフォルニアのソノマへ移住。1948年には約14haのジンファンデルを植樹しましたが、当時の樹の一部は未だに残っています。マイケルは夏休みを祖父の畑で過ごし、そのことが現在の彼の情熱へと繋がっています。

【夢を叶えるワイナリー設立】

マイケルはアメリカのワイン業者で働いていましたが、2度の失業を経験しました。悩んでいたところに妻の後押しがあり、42歳にして長年の夢であったワイン造りを始めました。様々な栽培家や醸造家との交流を深め、徐々に有名な地域や畑のワインを造れるようになっていきました。

【家族経営の継承】

マイケルのワイナリーは、妻と息子2人も参加する家族経営のワイナリーです。本人はワイン造りやソノマの自社畑の管理、息子たちがセールスとマーケティングを担当、妻が資料作成、とナパでは珍しい完全家族経営のワイナリーです。



ナパ ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン

750ml 2,500円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- ソーヴィニヨン ブラン 100%
- 白 辛口

ステンレスタンクで発酵、熟成。
白桃、熟したメロン、レモングラスのたっぷりとしたアロマ。口に含むと、メロン、マンダリンオレンジ、ネクタリン、そして奥底に濡れた石のような風味が広がり、バランスの良い酸が支えます。

◇ シュリンプカクテルなど



ロシアン リヴァー ヴァレー シャルドネ

750ml 3,500円

【カリフォルニア AVA：
ロシアン リヴァー ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

フレンチオーク樽で12カ月熟成。
レモンカード、黄桃、クリームキャラメルのアロマと、僅かに香るシナモンやバニラの香り。樽の重厚感を感じると同時に、フレッシュな柑橘類、トーストしたナッツ、シナモンやナツメグなどのスパイスの風味があります。



※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。

**ナパ ヴァレー メルロ**

750ml 3,750円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- メルロ 93%
- カベルネ ソーヴィニヨン 5%
- シラー 2%
- 赤 フルボディ

フレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。
レッドプラム、クランベリー、ココアパウダー、スミレの香り。口に含むと、リッチで味わい深く、しっかりとしながら柔らかいタンニンと、プラムやレッドラズベリー、挽きたてのコーヒー、五香粉の風味が口いっぱいに広がります。

◇ ローストチキン、バターをきかせたポテト

**オークヴィル ジンファンデル**

750ml 4,250円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- ジンファンデル 100%
- 赤 フルボディ

フレンチとアメリカンオークの樽で18ヶ月熟成。
ラズベリー、モモ、チェリーの砂糖漬けのアロマに、黒コショウのヒント。滑らかでしなやかなタンニン、熟したジューシーなレッドプラム、ラズベリー、僅かに感じるキャラメルとミルクチョコレートの風味。樽由来のスパイスと共に長い余韻が続きます。

◇ BBQの肉料理など肉料理全般

**ヨントミル ハウス カベルネ ソーヴィニヨン**

750ml 4,610円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニヨン 100%
- 赤 フルボディ

フレンチオークの樽で20ヵ月熟成。
ナパ ヴァレーのカベルネ ソーヴィニヨンのお手本のようなワイン。ナパの特徴として挙げられる、熟したブラックプラム、ブラックベリー、ブルーベリー、上質なパイプタバコの香り。クレーム ド カシス、ブラックベリーの華やかな香りやしっかりとした味わい、柔らかく広がるタンニンが、樽由来のスパイス香やココアパウダーのニュアンスとのバランスを取っています。余韻は長く、僅かにキャラメルを感じます。

◇ ハラミステーキとの相性は抜群

USA, California, Napa

＜アメリカ カリフォルニア ナパ＞
ドミナスに続く、
クリスチャン ムエックスの新たな挑戦

ULYSSES

Oakville Napa Valley

ユリシーズ

ボルドーの有名シャトーで素晴らしいワインを造り上げたクリスチャン ムエックスがオークヴィルのマヤカマス山脈の麓に広がる、特にカベルネ ソーヴィニヨンに適した扇状地を2008年に取得。ファースト ヴィンテージの2012年以降、高評価を獲得し続けています。
ワイナリー名はギリシャ神話の英雄ユリシーズにちなんでおり、彼の姿がラベルに描かれています。

**ユリシーズ**

750ml 30,000円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- 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 フルボディ

2012年がファーストヴィンテージ。新樽使用率50%。素晴らしく優美なワイン。
ラベンダーやセージ、タバコや紫のプラムのアロマが層になって広がります。長熟のポテンシャルの高いワインです。



ポンテ・カネの哲学を
ナパで表現

ピム レイ

ポンテ・カネのオーナー、アルフレッド テスロンがナパのマウント ヴィーダーで造るワイン。2016年に約8.1haの土地を取得。ワイナリー名の「ピム レイ」は、前所有者ロビン ウィリアムズに敬意を払い、彼の二人の子供にちなんで名付けられました。ポンテ・カネ同様バイオダイナミとビオロジックを実践。2016年がファーストヴィンテージで凛とした骨格と非常に凝縮した濃厚な味わいのワインです。

**ピム レイ**

750ml 80,000円

【カリフォルニア AVA：
マウント ヴィーダー】

- カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ
- 赤 フルボディ

グラスに注ぐと完熟したチェリーやプラム、ダークチョコレートにスパイスが混ざった濃厚な香りが立ち上ります。凛とした骨格があり、長く消えない余韻が続きます。

NIELSON BY BYRON
USA, California, Santa Barbara
＜アメリカ カリフォルニア サンタ バーバラ＞
サンタ バーバラのパイオニア



ニールソン

1964年に、当時は寒すぎてブドウの栽培には適さないと見られていたサンタバーバラに、ウリエル ニールソン氏によって初めて商業のための植樹が行われました。ピュアでいきいきとしたスタイルのワインは、かつてリスクを取った（取り続けている）価値があることの証明です。

【ブドウ畑】

海から約30km、標高150-245m。頁岩や石灰岩を含む砂質ローム層土壌。東側に位置し、比較的温暖な気候なため、より黒系果実のニュアンスが強くなると同時に、五香粉のようなスパイスの香りがあるのが特徴。頁岩と石灰岩が含まれる土壌が、シルキーなタンニンと、ミネラルを思わせる味わいをワインにもたらしめます。

【冷涼な気候】

ニールソンが位置するサンタ バーバラ郡サンタ マリアAVAは平均気温が23.3℃と世界のワイン生産地の中でも有数の冷涼な気候。また、年間降水量がわずかに300～500mmと極端に少ないため、**長期間に渡るブドウの育成**が可能です。平均的な年では、2月に発芽し6～7月にブドウが色づき10月に収穫を迎えるまで約245日間程かかります。カリフォルニア州で最長の生育期間と恵まれた日照量の恩恵を受けています。

【フィロソフィー】

クラフトワイナリー：実験的で想像的、だけど手を加えすぎない。サンタバーバラの革新的なスタイル、フレッシュでいきいきとしたスタイルの表現。

カリフォルニア州南部、サン ルイ オビスポと、サンタ バーバラ郡にまたがり東西に伸びたAVA。太平洋から16キロほど内陸に位置していますが、冷たい風の通り道になっているためピノ ノワール、シャルドネに適した冷涼な気候になっています。



サンタ バーバラ シャルドネ

750ml 3,500円

【カリフォルニア AVA：サンタ バーバラ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

冷涼な気候の中で収量制限や緻密な区画管理を行い、凝縮感のある果実味とエレガントな酸を併せ持つワインを造り出しています。サンタ バーバラ シャルドネはイチジクやハチミツ、スパイス、赤リンゴなど多様な香りの要素を持ち、澁刺かつ凝縮感のある味わい。余韻にはミネラルを思わせる風味が感じられます。



サンタ バーバラ ピノ ノワール

750ml 4,500円

【カリフォルニア AVA：サンタ バーバラ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

花束のような甘く華やかな香りの奥に潜むスパイシーな個性が特徴的。黒いベリーやチェリー、バラにプラム、茶色のスパイスとスモークなど非常に複雑な香りを備え、花やミネラルを思わせるニュアンスもしっかりと表現されています。

【ワインメーカー：アナ クリフォード】

カリフォルニア州サウザンドオークス出身。UCデービス校でワイン醸造を学びました。ナパ、ソノマ、ニュージーランドの名高いワイナリーで働いた後、2018年に畑に特化したポジションでニールソンに入社、2020年よりワインメーカーを務めています。



USA, California, Santa Barbara ＜アメリカ カリフォルニア サンタ バーバラ＞

世界に通じる期待の新AVAで
生み出すカベルネ ソーヴィニヨン
一飲みごたえのある艶やかなスタイル



CROWN POINT

クラウン ポイント ヴィンヤーズ

ロジャー バウワーがサンタ バーバラの最も東側にあるAVA
ハッピー キャニオンに2012年に設立したワイナリー。
畑は太平洋から17キロ程の距離で、サンタ イネス海岸山
脈とサン ラファエル山脈の間に位置しています。主にボル
ドー品種を栽培。ワインメーカーは世界中の銘産地で経験
を積んだフランス出身のシモン フォリー。同じくフランス人の
ミッシェル ローラン&フィリップ メルカがコンサルタントとして
醸造チームに加わり、ブドウ畑の個性を可能な限り高いレベ
ルで表現するワイン造りを追求しています。

【ブドウ畑】

東西に連なる山脈が直接的な海の影響から畑を守り、日中は
暖かさを閉じ込めています。昼過ぎから早朝にかけて、涼しい
風と霧の多い冷たい海洋層(カリフォルニアの特徴的な気象
現象)が渓谷を通り抜けるため昼夜の大きな温度差が生じま
す。非常に岩の多いロームと粘土質土壌はミネラル分が豊富
で痩せています。

この特徴的なミクロ気候はカベルネ ソーヴィニヨンを栽培す
るには完璧な環境です。これにより凝縮感のある風味と優れ
たテロワールを表現しているワインが生み出されます。

【AVA ハッピー キャニオン】

同AVAは以前、AVA サンタ イネス ヴァレーの一部を構成し
ていました。この場所は、ヴァレー(谷)の最東端に位置してい
るため海からの影響が最も小さく、穏やかな地中海性気候。
粘土ローム質の痩せた土壌のため適度にストレスを受けたブ
ドウは収量が抑えられ、品質の高いワインが期待できます。
背後にはサン ラファエル山脈があり日中の気温が上がりやす
く、太平洋からの冷気が夜間の気温を下げ、ボルドー品種に
最適な条件を揃えています。



オーナー
ロジャー バウワー



ワインメーカー
シモン フォリー



レリヴァント

750ml 18,500円

【カリフォルニア AVA :
ハッピー キャニオン オブ サンタ バーバラ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 85%
- カベルネ フラン 10%
- プティ ヴェルド 5%
- 赤 フルボディ

若木のブドウを使用。夜に収穫し、ワイナリー
で丁寧に2度選果。発酵は区画ごとにステン
レスタンクで温度管理しながら行い、発酵の
25〜30日後フレンチオークで22ヶ月熟成
(新樽50%、1年使用樽50%)。
若木ならではのフレッシュさと果実味の特徴
がよく表現されています。ブレンドの大半を占
めるカベルネ ソーヴィニヨンがスパイス、カシ
ス、スマイル、ローリエのニュアンスをもたらしてい
ます。



カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 30,000円

【カリフォルニア AVA :
ハッピー キャニオン オブ サンタ バーバラ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 92%、メルロ 3%、
プティ ヴェルド 2%、カベルネ フラン 2%、
マルベック 1%
- 赤 フルボディ

複数の区画のカベルネを使用。バランスの良
さや複雑性を与えるために他の品種をブレ
ンド。個々に12ヶ月熟成しブレンド。225Lのフ
レンチオーク(新樽50%)で更に14ヶ月熟成。
ブルーベリーや黒系果実のニュアンスが、力
強いミネラルの骨格に見事に織り込まれ、コ
コアやトーストしたスパイスの繊細な香りがア
クセントに。力強さとフレッシュさを備え、長期熟
成のポテンシャルを感じます。



エステート セレクション

750ml 30,000円

【カリフォルニア AVA :
ハッピー キャニオン オブ サンタ バーバラ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 75%、
メルロ 10%、プティ ヴェルド 6%、
カベルネ フラン 6%、マルベック 3%
- 赤 フルボディ

選定は畑から始まり醸造過程まで続き最終
的に優れたロットのみをブレンド。品種ごと
に12ヶ月熟成させたのち225Lのフレンチオ
ーク(新樽50%)で更に14ヶ月熟成。瓶詰後1
年熟成させ出荷。
クローブや黒系果実、土っぽさやミネラルを
思わせる香り。明るい酸味。風味豊かでモ
カやドライハーブのニュアンスが感じられま
す。洗練されたなめらかなタンニンで長い
余韻が楽しめます。

※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。

USA, California, Monterey

<アメリカ カリフォルニア モントレー>

ローダイ、モントレーの自社畑で
最適なクローンを選定



NOBLE VINES
— COLLECTION —

ノーブル ヴァインズ

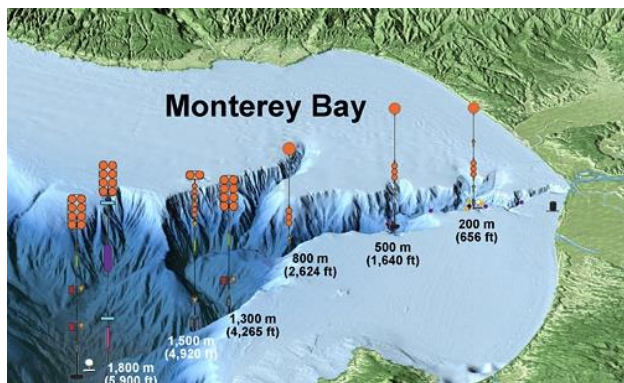
デリカート ファミリー ワインズがカリフォルニアに所有する自社畑で、その土地と品種にあったクローンを選定し高品質のワインを造ります。

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、
モントレーAVA】**

ピノ ノワール、シャルドネはそれぞれモントレーに所有する自社畑のブドウを使用。モント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年に遡ります。

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。



SAFE



446 シャルドネ

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：モントレー】

- 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。



SAFE



667 ピノ ノワール

750ml 3,000円

【アメリカ AVA：モントレー】

- 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。



SAFE



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, California, Monterey

<アメリカ カリフォルニア モントレー>
 「最高のピノ ノワールのワインを造る」というヴィジョンのもと設立されたワイナリー



ヴィジョン セラース

「最高のピノ ノワールのワインを造る」というヴィジョンのもと、1995年にマック マクドナルドと妻リルにより設立。初ヴィンテージはカリフォルニアの当たり年といわれた1997年。サンタルシア ハイランズの、ゲイリーズ、ロゼラス、ラス アルトウラスという3つの銘醸畑のすべてのブドウを購入できるのはヴィジョン セラースのみで、有名ブドウ栽培家からも高い信頼と評価を得ています。

【ワインメーカー】

テキサスのウイスキー蒸留所、ムーンシャインでメーカーを務めた父を持ち、幼少の頃より品質へのこだわりの大切さを学んできたマックは、ワインと出会い、いつか自分も最高のワインを造ると決めていました。カリフォルニアの電気&ガス会社に勤めながら、ケイマスのワグナー親子にワイン造りやワイン業界のノウハウを15年学び、今もなおケイマスの施設を使用してワイン造りを行っています。



ホホワイト ワイン カリフォルニア

750ml 4,970円

【アメリカ：カリフォルニア】

- シュナン ブラン 65%
- ヴィオニエ 35%
- 白 辛口

ピノ ノワールにこだわるヴィジョンセラースが造る唯一の白ワイン。ワインメーカーのマックの、白ワイン好きな母親への感謝を表すために、毎年少量のみ生産しています。品種由来のトロピカルフルーツや、青リンゴのような可愛らしいアロマに、バニラのヒント。

サンタルシア ハイランズ ピノ ノワール

750ml 7,400円

【カリフォルニア AVA：
 サンタルシア ハイランズ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 フルボディ

ゲイリーズ、ロゼラス、ラスアルトウラスの3つの畑のブドウを使用。これら3つの畑すべてと契約があるのはヴィジョン セラースのみ。熟成は樽で9カ月(新樽20%)。3つの銘醸畑のブドウを使用することで、複雑なアロマと味わいがワインにもたらされます。黒系果実、赤系果実、様々なスパイス、そしてほのかに樽由来のバニラのニュアンスがあります。

※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。

ロゼラス ヴィンヤードピノ ノワール

750ml 9,000円

【カリフォルニア AVA：
 サンタルシア ハイランズ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 フルボディ

ゲイリー フランジオーニが所有する畑。熟成は樽で9カ月間(20%新樽)。野生のブラックチェリーや、熟したジューシーなプラムが層を織りなすように感じられます。長く繊細な余韻の中にも果物が感じられ、樽由来のトースト香がわずかに香ります。

ゲイリーズ ヴィンヤードピノ ノワール

750ml 9,300円

【カリフォルニア AVA：
 サンタルシア ハイランズ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 フルボディ

ゲイリー ピゾーニと、ゲイリー フランシオーニ所有の畑。1995年に植樹されたこの畑は、カリフォルニアの中でも特に優良なピノノワールが造られると有名です。樽熟成9カ月(新樽20%)。様々なスパイスと、チェリーの香り。口に含むとラズベリーや、ブルーベリーのような味わいを感じます。

ラス アルトウラス ヴィンヤード ピノ ノワール

750ml 10,400円

【カリフォルニア AVA：
 サンタルシア ハイランズ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 フルボディ

ケイマス所有の畑で、この畑のブドウを使えるのはケイマス以外はヴィジョンセラースだけ。僅か6haの畑には様々なクローンが植えられており、徹底した収量制限により凝縮感のあるブドウができます。樽熟成9カ月(新樽20%)。エレガントでリッチ、黒系果実やクローヴなどのスパイスのアロマに、柔らかなベリーのヒント。長くシルキーな余韻があります。

レッドワイン ブレンド

750ml 24,200円

【カリフォルニア AVA：ナパ ヴァレー】

- メルロ 30%、マルベック 30%、カベルネ ソーヴィニヨン 25%、カベルネ フラン 10%、プティ ヴェルド 5%、
- 赤 フルボディ

ステンレスタンクで発酵後、フレンチオーク(新樽20%)で10ヶ月間熟成。飲み頃になるまでリリースはしません。2012ヴィンテージは85ケースのみ生産。ジューシーなブラックベリーやプラムのアロマの後に、樽由来の甘い香り。口に含むと黒系果実や甘いスパイス、チェリーが感じられ、余韻は長くタンニンは滑らか。



USA, Oregon

<アメリカ オレゴン>

多様なピノ ノワールのクローンを組み合わせ、テロワールを最大限に表現

Beaux Frères



ボー フレール

1986年にマイケル エッツェルと義兄であるワイン評論家のロバート パーカーがウイラメット ヴァレー、リボン リッジAVAに共同設立。ワイナリーの名称「ボー フレール」は「義兄弟」の意。

2016年ワインスペクテーター誌「World's Top 100 Wines」で3位を獲得し、更に知名度を高めました。その後、マイケル エッツェルが社長、息子のマイケル エッツェル Jr.がワインメーカーを勤めています。

【ブドウ畑】

- ・オーガニック、ビオディナミ農法を実践。
- ・多様なクローンを組み合わせ植樹し、畑のテロワールを最大限に表現するピノ ノワールを作り上げています。
- ・“Pommard(ポマール)”と“Wädenswil(ヴェーデンスヴィル)”のクローンの樹を自根で植え、フィロキセラ耐性のある台木に接木した、ディジョン クローンの樹を混植しています。
- ・3カ所に自社畑を所有し、それぞれの畑の個性を活かしたワインを造っています。

ボー フレール ヴィンヤード 10.5ha

ワイナリーの周囲の中心的な畑

アッパー テラス ヴィンヤード 3.6ha

ボー フレール畑の北側、標高の高い場所に位置

セクタイ ヴィンヤード 4.6ha

ボー フレール畑の南側、標高の低い場所に位置

【ワイン造り】

- ・醸造は野生酵母を活かし、最低限の介入のみ。
- ・長く、ゆったりとした発酵により、複雑なアロマ、風味を引き出します。
- ・毎年、厳選し購入するフレンチオークの新樽で10～12ヶ月熟成。
- ・樽熟成中、澱引きはせず、無濾過、無清澄で瓶詰め。



ウイラメット ヴァレー ピノ ノワール

750ml 15,000円

【オレゴン AVA：ウイラメット ヴァレー】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

3つの自社畑と8つの契約のブレンド。発酵は小さな木桶で18～20日間(一部全房)。フレンチオーク(40%新樽)で10ヶ月熟成。黒系果実の香りに黒コショウのニュアンス。リッチでクリーミーな口当たりを持ち、パワフルな果実味を感じます。



ボー フレール ヴィンヤード ピノ ノワール

750ml 24,200円

【オレゴン AVA：リボン リッジ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

自社畑ではビオディナミ農法を実践し、野生酵母で発酵、無濾過、無清澄で瓶詰め。多様なピノ ノワールのクローンを組み合わせることで複雑なワインが出来上がります。しっかりとした酸に支えられる、複雑かつ洗練され、余韻の長いワイン。ベリー系果実やプラムの味わい、堆積土由来のスマイルのような香りが特徴。



アッパー テラス ヴィンヤード ピノ ノワール

750ml 26,500円

【オレゴン AVA：リボン リッジ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

野生酵母で発酵、無濾過、無清澄で瓶詰め。発酵は小さな木桶で19～21日間(一部全房)。フレンチオーク(新樽40%)で11ヶ月熟成。スパイシーで土っぽいニュアンスと野生の花の香り。ベリーやコーヒー、花崗岩のような力強く深い味わい。



ベル スール ピノ ノワール

750ml 26,500円

【オレゴン AVA：リボン リッジ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

野生酵母で発酵、無濾過、無清澄で瓶詰め。発酵は小さな木桶で19～21日間(一部全房)。熟成はフレンチオーク(新樽38%)で11ヶ月。「義姉妹」を意味する3つの自社畑の最上のロットをバレルセレクトしブレンドしたワイン。赤系果実や黒系果実のニュアンス、柔らかなミネラルを思わせる風味を持ちます。

Australia, Barossa

＜オーストラリア バロッサ＞ イーデン ヴァレー リースリングの先駆者

PEWSEY VALE
VINEYARD

ピュージー ヴェイル

ピュージー ヴェイルのワイン造りの歴史は1847年、英国人のジョセフ ギルバートがイーデン ヴァレーの地に農場を建設し、ブドウを植えたところから始まっています。1920年～30年代に一度畑が使われなくなりましたが、1961年再びそのポテンシャルが見直され、ヒル スミスによってワイナリーが建て直されました。今日ピュージー ヴェイルに植えられているブドウは、全て1847年ワイナリーの歴史の始まりの年にもたらされたブドウの子孫です。

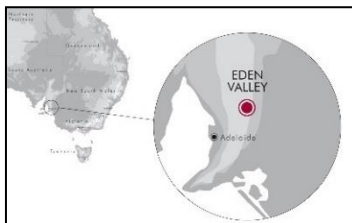
【イーデン ヴァレー】

オーストラリア有数のリースリング産地

標高の高さと冷涼な気候でオーストラリアでも品質の高いリースリングの産地として知られています。

【味の特徴】

はっきりとしたライムやレモンのアロマと味わい、柔らかな酸と口中に広がるミネラルを思わせる風味



【テロワール】

毎年、非常に完成度の高いリースリングを産出

- ・ 表土は浅く、岩がちで砂混じりのローム土壌が粘土質土壌を覆う構造
⇒ 痩せた土地でブドウの樹が地中深くまで根をはり、収量も少なくなります。
- ・ 標高440～500mの高さ(バロッサ ヴァレーより250m程高い場所)にあり、円形競技場のような形をしています。
⇒ 標高がより高いため冷涼で、ブドウがゆっくりと成熟。完熟しつつ、酸をしっかりとしたブドウが収穫できます。

【サステイナブルなブドウ栽培】

ピュージー ヴェイルはイーデン ヴァレーに145haを所有、うち50haがブドウ畑。区画ごとに土壌や斜面の向きが異なり、収穫するブドウの個性も異なるため細かく分けて収穫、醸造を実施。ワインに深みを与えています。また、この地で20年以上に渡りサステイナブルなブドウ栽培を続けています。

【ワインメーカー：

ルイーザ ローズ】

1996年よりピュージー ヴェイルでワイン造りに携わっています。

「ワインは畑で造られる」という哲学のもと、栽培責任者のダレル(こちらも勤続20年以上)と日々二人三脚でイーデン ヴァレーのテロワールを映し出した、美しいリースリング造りに務めています。



ザ コンツアーズ リースリング

750ml 5,000円



【オーストラリア GI：イーデン ヴァレー】

- リースリング 100%
- 白 辛口

リッチで凝縮した味わい。芳醇で、レモンや花のような落ち着いた香りに焦がしたトーストやレモングラス、クローヴオイルのようなニュアンス。口に含むと非常に余韻が長く、ライム、ブリオッシュ、セージオイルなどの風味が豊か。最後に感じられるフレッシュな酸が、濃厚な味わいを引き締めています。

ピュージー ヴェイルの自社畑の中でもさらに選ばれた区画、「コンツアーズ」のブドウのみを使用。5年間の瓶熟を経て、飲み頃になった段階でリリースされます。



イーデン ヴァレー リースリング

750ml 3,580円
1500ml 7,200円



【オーストラリア GI：イーデン ヴァレー】

- リースリング 100%
- 白 辛口

凝縮したレモン、ライムや滑石の香りに、新鮮なパイナップルや乾燥ハーブの香りが感じられます。口に含むと、すぐにその余韻の長さや味わいの深みが感じられ、ライムやパイナップル、白い花や新鮮なローズマリーなど、果物やハーブの風味が現れます。自然で心地よい酸が、凝縮した果実味やミネラルを思わせる風味とのバランスを取り、最後の余韻を支えています。



Australia, Barossa

＜オーストラリア バロッサ＞
伝説の男が産み出す
バロッサヴァレーの至宝



ジョン デュヴァル ワインズ

ペンフォールズで名を馳せたジョン デュヴァルが2002年に独立し、設立したワイナリー。自身で最高のブドウ産地と認めたバロッサ ヴァレーのシラーズを中心に、テロワールの特徴を最大限に表現した至宝のようなワインを生み出し続けています。
現在は息子のティムと共に二人三脚でワイン造りを行っています。

【ジョン デュヴァル】

世界にその名を轟かす
ワインメーカー

元ペンフォールズのチーフワインメーカー。1986年以降16年間、オーストラリアのワイン業界が大きな変革を経験していた時期にペンフォールズの名声を守り、高め続けるという偉業を成し遂げました。



「『ジョン デュヴァル』は決してペンフォールズの代わりにも、同じものにもならない。私がこのワイナリーで実現したいことは、ただ世界で最高のブドウを使って、私の40年以上に渡るプレミアムワイン造りの経験から得たものを表現すること、それだけだ。」

- ・1989年 ワイン & スピリッツ誌
ワインメーカー オブ ザ イヤー受賞
- ・1991年 & 2000年
インターナショナル ワイン チャレンジ(英国)
レッドワインメーカー オブ ザ イヤー受賞



畑には樹齢100年を超えるブドウの樹も見られ、ジョンが理想とする凝縮感を持ったブドウが収穫できます。

(左)息子のティム、(右)ジョン デュヴァル



ジョン デュヴァルの最高傑作 珠玉のシラーズ

エリゴ シラーズ

750ml 17,900円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- シラーズ
- 赤 フルボディ

凝縮した黒い果実とオークの香り。口に含むとブラックチェリー、ブルーベリーの実味が溢れ出ます。
層になった複雑味を持ち、リッチで滑らかな口当たりと同時に、豊富なタンニンがワインに骨格をもたらしています。余韻は長く、エレガント。



ブレンドの美を追求するジョンが 10以上の畑のシラーズをブレンドし バロッサシラーズを表現



エンティティー シラーズ

750ml 8,600円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- シラーズ 100%
- 赤 フルボディ

若々しいブラックベリー、ブルーベリーの香りがフレンチオークの風味と程良く合わさります。凝縮した黒い果実のリッチな味わいが広がり、タンニンは熟してきめ細かく、バランスが取れています。しっかりとした構成を持ち、強すぎず、フィニッシュはエレガントで、上品で凝縮した果実味が舌先に残ります。



ブレンドの美を追求し造られた SGM



プレキサス SGM

750ml 6,000円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- シラーズ (S) 49%
- グルナツシュ (G) 35%
- ムールヴェードル (M) 16%
- 赤 フルボディ

完熟ブドウから造る滑らかな口当たりのワイン。
豊かな口当たりと飲みやすさを備えています。
フレンチオーク(新樽15%)とステンレスタンク
で15ヶ月熟成。



プレキサス RMV

750ml 6,000円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- ルーサンヌ (R) 57%
- マルサンヌ (M) 31%
- ヴィオニエ (V) 12%
- 白 辛口

魅力的なライムがかった麦葉色。核果の果物
やスイカズラ、柑橘系の爽やかなアロマ。
程よく厚みがあり、滑らかな口当たり。口に含
むとマンダリンオレンジや洋ナシ、フェネルな
どアジアのスパイスのニュアンスが感じられ、
豊かなミネラルを思わせるニュアンスとのバラ
ンスを取っています。



ジョン デュヴァルの エントリーワイン 幅広い食事と合わせて◎

コンシリオ グルナツシュ シラーズ

750ml 5,000円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- グルナツシュ 85%
- シラーズ 15%
- 赤 フルボディ

グルナツシュは30%全房で8日間発酵、50%
フレンチオーク、50%ステンレスタンクで8ヶ月
熟成。シラーズは一部全房で1日2回パンピン
グオーバーを実施し7日間発酵、フレンチオー
クで8ヶ月熟成。
いきいきとしたラズベリーとクランベリーの香
りにスパイスのヒント。やわらかいテクスチャーに
赤系果実を感じ、香ばしいタンニンを感じます。

単一畑、単一品種、古樹のブドウから 造られる希少品シリーズ



アネクサス グルナツシュ

750ml 10,000円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- グルナツシュ 100%
- 赤 フルボディ

小さな開放型の発酵槽で、グルナツシュの特
徴を出すために一部全房を使用し発酵。
300Lのフレンチオーク樽で14ヶ月熟成。
明るくジューシーなラズベリー、レッドチェリー、
花のような香りに、スパイスや土のニュアンス。
まるみのあるきれいなタンニンを感じます。



アネクサス マタロ

750ml 10,000円

【オーストラリア GI：バロッサ ヴァレー】

- マタロ 100%
- 赤 フルボディ

ステンレスの小さな開放型の発酵槽で1日2
回パンピングオーバーしながら8日間発酵。
300Lと大樽の2種類のフレンチオーク樽を使
用し(15%新樽)、15ヶ月間熟成。
しっかりとした黒系果実に、バラやスミレ、ス
モーキーなヒント。甘いハーブリキュールのような
ニュアンスがありながらミネラル感、なめら
かなタンニンと長い余韻が続きます。



Australia, Barossa

<オーストラリア バロッサ> イーデン ヴァレー

冷涼な産地で造られるシャルドネ

HEGGIES VINEYARD

ヘギーズ ヴィンヤード

バロッサで170年以上に渡りワイン造りを続けるヒルズミス家が、イーデン ヴァレーに所有する畑。520mの標高に位置し、冷涼な気候が特徴的。シャルドネは、3種類のブルゴーニュのクローンが植わる5つの区画のブドウを使用。土壌は痩せた砂利質で、収量が制限されることにより非常に凝縮した味わいになります

【イーデン ヴァレー】

520mという高標高から生み出される冷涼な気候

標高の高さと冷涼な気候でオーストラリアでも品質の高いリースリングの産地として知られているイーデンヴァレーで造られるブルゴーニュスタイルのシャルドネ。



エステート シャルドネ

750ml 4,000円

【オーストラリア GI：イーデン ヴァレー】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

手摘みで収穫。全房を使用。野生酵母で、澱と共に醸造。フレンチオーク(新樽30%)で発酵、熟成。樽熟成期間は11ヶ月。

新鮮なピーチ、ホワイトネクタリンのアロマ、柑橘類やローストしたヘーゼルナッツのノート。いきいきとした鉱物感と、しっかりした骨格を兼ね備えます。

ラベルには、かつて馬乗りが標高の高いこの地にやって来て、夕日を眺め一息ついたという情景を偲ぶ絵を表現。



earthworks

BAROSSA

アースワークス

160年以上のワイン造りの歴史があるバロッサで、歴史のある小規模ブドウ栽培家より購入。彼らの長年かけて得た知識、技術に敬意を表し、アースワークス=畑作業という名を付けました。



シラズ

750ml 2,150円

【オーストラリア GI：バロッサ】

- シラズ 100%
- 赤 ミディアムボディ

バロッサで長く続く家族経営のブドウ農家よりブドウを調達。収穫後、除梗し醸造。フレンチ、ハンガリー、アメリカンオークで12ヶ月熟成。

ダークベリー、プラムのアロマとスパイシーモカ、リコリス、バニラとコショウの香り。ダークチョコレートと思わせる味わいに、シルキーなタンニンがあります。



カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 2,150円

【オーストラリア GI：バロッサ】

- カベルネソーヴィニヨン 100%
- 赤 ミディアムボディ

バロッサで長く続く家族経営のブドウ農家よりブドウを調達。収穫後、除梗し醸造。フレンチ、ハンガリー、アメリカンオークで9ヶ月熟成。

ブルーベリーのアロマに、モカチョコレート、杉、プラムやカシスの香り。プラムやベリーのコンポート、トーストしたバニラ、ボイズンベリーの味わい。余韻にはモカチョコレートを感じ、リッチで滑らかなフィニッシュ。



Australia, Victoria

＜オーストラリア ヴィクトリア＞

家族経営、単一畑
こだわりぬいた少量生産
ヤラ ヴァレーの至宝

MOUNT MARY

YARRA VALLEY EST 1971

マウント メアリー

ミドルトン夫妻は1960年代にワイン造りに魅せられ、各地でワイン造りを学びます。その中で彼らの心をもっともとらえたのはフランスのボルドー、ブルゴーニュでした。

オーストラリアでそれらの地域のような優れた品質のワインを造ろうと選んだのは、冷涼な気候のヤラ ヴァレー。ここで1971年に創業し、以来今日まで家族経営のまま。現在は二代目のデイヴィッド、そして彼の息子たちと共に単一畑から4つの素晴らしいワインを生み出し続けています。



創業者のミドルトン夫妻

【単一畑から4つのキュヴェ】

ボルドー、ブルゴーニュのワインに強い感銘を受けた夫婦は、自分たちのワインも二つの地域の主要品種で造り始めました。ボルドー ブレンドのトリオレット、クインテット。ブルゴーニュ品種のシャルドネとピノ ノワール。これらはすべて彼らが所有する単一畑のブドウで造られ、生産量も非常に少なくなっています。

【環境を守るワイン造り】

マウント メアリーが所有している敷地の半分以上はブドウ畑ではなく、動植物の多様性と共に豊かな自然を守るように設計されています。認証こそ取得していないものの、ブドウの栽培にはビオロジックの手法を取り入れて健全な土壌を保っている他、水の再利用やエネルギーも自家発電を行うなど、環境を守るための多種多様な取り組みを行っています。



カバークロップに覆われたマウント メアリーの畑



トリオレット

750ml 12,000円

【オーストラリア GI：ヴィクトリア】

- ソーヴィニヨン ブラン 67%
- セミヨン 23%
- ミュスカデル 10%
- 白 辛口

1987年に初リリース。それぞれの品種は、適したタイミングで収穫し、個別に醸造。品種の特徴を生かすため、ほぼ古樽で熟成。梨、ライチ、ライム、そしてアプリコットのヒント。柑橘の味わいの中にストーンフルーツを感じます。ナッツやトースト香、ヌガーのような複雑さもあります。



シャルドネ

750ml 14,000円

【オーストラリア GI：ヴィクトリア】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

マロラクティック発酵は行わず、すべて樽発酵。熟成はフレンチオークの小樽（新樽率30%）と、古小樽、古大樽（1500L）を使用し11ヶ月間熟成。グレープフルーツや柑橘、熟した梨やストーンフルーツの香り。樽由来の火打ち石のようなヒント、ハチミツやナッツのニュアンス。リッチでクリーミーな味わいで、しっかりとした骨格があり余韻も長いワイン。



クインテット

750ml 17,500円

【オーストラリア GI：ヴィクトリア】

- カベルネ ソーヴィニヨン 46%、メルロ 26%、カベルネ フラン 20%、マルベック 5%、プティ ヴェルド 3%
- 赤 フルボディ

1500L又はそれ以上のサイズのフレンチオーク大樽25%、225Lの小樽（新樽30%）で22ヶ月間熟成、残りは古樽で2～5年間熟成後ブレンド。プラム、黒スグリ、スミレ、杉の香り。フレンチオーク樽由来のスパイスとトースト香。リッチで、良く熟した果実、チョコレートやリコリスのような味わい。なめらかなタンニンと長い余韻。



ピノ ノワール

750ml 16,000円

【オーストラリア GI：ヴィクトリア】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

1971年と2008年植樹のピノ ノワールから造られます。古い区画には30以上のクローン、新しい区画にはアメリカの台木にMV6と777のクローンが植えられています。煮詰めたイチゴ、プラム、マルメロの香り。土の香りやスパイスのヒントがワインに複雑さをもたらします。熟したタンニンにジューシーでリッチな黒系果実の味わい。

Australia, Tasmania

<オーストラリア タスマニア>

「ヴィニュロン」が冷涼な地域で造る
ブルゴーニュタイプのピノ & シャルドネ



ダルリンプル

世界で最も冷涼な気候に属する地域のひとつ、タスマニアにてワイン造りを行っています。造っているワインもピノノワールとシャルドネ、また醸造家自身自らを「ヴィニュロン」と名乗るなど、タスマニアの気候を活かしてブルゴーニュを思わせるようなエレガンスと構成力を備えたワインを生み出しています。

【ワイン造り】

タスマニアの冷涼な気候からもたらされる酸味と長い日照による果実味のバランスを表現。

- ・手摘み収穫
- ・低温マセラシオン
- ・全房発酵(一部)
- ・自然酵母での発酵(一部)
- ・熟成はフレンチオークのみを使用

【ヴィニュロン：ピーター カルドウェル】

タスマニア生まれで、牧畜業を営む一家に生まれましたが、ブドウからワインを造りだす、その過程に魅了されワインメーカーを目指しました。ブルゴーニュ、ボルドー、カリフォルニア、そしてニュージーランドで研鑽を積みダルリンプルへ。

あえて自らを「ヴィニュロン」と名乗り、複雑味、重み、テクスチャー、風味を併せ持つブルゴーニュスタイルのワインを目指しています。



ケーヴ ブロック シャルドネ

750ml 7,000円

【オーストラリア GI：タスマニア】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

リンゴの花、白桃のアロマの中に砕いたケッパーとシナモンが香ります。口に含むと柑橘とメロンの風味が溢れ、それが上品な酸や樽由来の僅かなスパイスのニュアンスに支えられて絶妙なバランスの取れた味わいとなっています。



【ケーヴ ブロック】

「ケーヴ ブロック」とは、このワイン用のブドウを収穫する区画名に由来。数ある畑の中の「B」「C」区画と呼ばれる畑のブドウから造られており、水はけがよく、急斜面に位置する畑は自然に収量が少なくなり、凝縮したブドウが収穫できます。



ピノ ノワール

750ml 5,900円

【オーストラリア GI：タスマニア】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

色調は濃いガーネット。ダークプラム、ブラックベリー、ラズベリーのアロマ。口に含むと熟した果物と繊細なタンニンがワインのストラクチャーを支え、長い余韻へと導きます。

リリース直後は、溢れ出るフレッシュな果実味を楽しむことができますが、7年程度熟成させると若いうちには楽しめない、このワインの魅力を感じることが出来ます。

【パイパーズ リバー】

- ・タスマニア島の北東に位置、南緯41度
- ・夏でも最高気温が30℃を超えず、最も冷涼な地域
- ・年間降水量は、663mm
- ・ピノ ノワールとシャルドネ、リースリングなどの冷涼産地の品種が中心の産地

※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。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。

Australia, Tasmania

<オーストラリア タスマニア> タスマニアの プレミアムスパークリングの代名詞



ジャンツ

1986年設立。ワイナリー名はヨーロッパで初めてこの島を発見したオランダ人、アベル ジャンツォーンに敬意を表して付けられました。現在ジャンツが所有している畑は、元々はルイ ロデレールが見出し、シャルドネとピノ ノワールを植樹、1997年以降、ヒルスマス家が所有。**タスマニアで初めて瓶内二次発酵のスパークリングワインを造ったとされ**、以降その製法は「メソッド タスマノワーズ」と呼ばれ、ジャンツはタスマニアを代表するプレミアムスパークリングのワイナリーとしてその名を知られるようになりました。James Halliday誌でも複数年にわたり、「Outstanding Winery」として五つ星の最高評価を獲得しています。

【パイパーズ リバー】

美しい酸を持ったブドウを生み出す産地

ダルリンプル同様、ジャンツのワイナリーは、タスマニア島の北東、パイパーズ リバー地区に位置。「スパークリング タスマニア」と言われるこのエリアは、上質なスパークリングワインの産地として知られています。

テロワール

- ・ 水はけのよい、赤い玄武岩質の土壌。
- ・ バス海峡に近く、気候は比較的穏やか。
⇒ 海からの風により冬でも温暖で、霜の害を防ぐと共に夏でも気温を冷涼に保ち、長い成熟期間をもたらします。
- ・ フランス、シャンパーニュ地方に近い気候とも言われます。

凝縮味と濃い味わい、美しい酸の繊細な味わいと洗練された香りを持つブドウを生み出します。



プレミアム キュヴェ NV

750ml 4,610円

【オーストラリア GIC：タスマニア】

- ピノ ノワール、シャルドネ
- 白 辛口

グラスに注ぐとスイカズラと柑橘系の香りが立ち上り、その中にヌガーや煎ったナッツ、ピノ ノワール由来のイチゴを思わせる香りが感じられます。上品なフルーツとクリーミーな味わいが口いっぱいに広がり、柑橘類、ヌガーの味わいで余韻が締めくくられます。



プレミアム ロゼ NV

750ml 4,610円

【オーストラリア GIC：タスマニア】

- ピノ ノワール 70%
- シャルドネ 30%
- ロゼ 辛口

いきいきとした、上品なピンク色に長く続く、繊細な泡立ち。香ばしさと芳醇なバラの香りが広がります。

口に含むとクリーミーな舌触りとイチゴを思わせる濃厚な風味が広がりますが、後口は非常に爽やかです。



ヴィンテージ キュヴェ 2017

750ml 6,800円

【オーストラリア GIC：タスマニア】

- シャルドネ 54%
- ピノ ノワール 46%
- 白 辛口

澆刺とした、繊細な泡立ち。タスマニアのシャルドネとピノ ノワールを象徴する、美しい香りが立ち上ります。

エレガントかつ力強いシャルドネがピュアさと余韻の長さ、クレームブリュレと砂糖漬けにしたレモンの皮のニュアンスを。ピノ ノワールが香り豊かなイチゴやバラのような香りとリッチさを与えています。

New Zealand, Matakana

<ニュージーランド マタカナ>

ボルドーの偉大なワインへの愛から始まり
肩を並べるまでに至ったストーリー

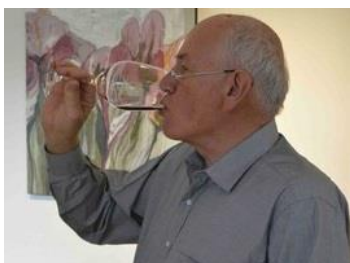


プロヴィダンス

ニュージーランドで最高の赤ワインの1つと評されるプロヴィダンス。初ヴィンテージの「プライベート リザーヴ1993」は、1996年、ジャンシス ロビンソンも参加したブラインドテイスティングにて「シュヴァルブラン」「ペトリュス」90年に並んで供され、見事1位を獲得しました。

酸化防止剤、保存料は一切使用せずブドウ造りから醸造、熟成まで一貫して自然に任せながら、世界の偉大なワインに肩を並べるワインを造ります。

【オーナー & ワインメーカー： ジェームズ ヴルティッチ】



「プロヴィダンスは、偉大なワインを構成するために必要だと私が信じる3つの要素を持つ。
- エレガンス、バランス、そしてフィネスだ -」

実家は古くからのブドウ栽培農家。長年、弁護士を本職としていましたが、今はリタイアしワイン造りに専念しています。

【ミクロクリマ】

気候

- 降水量が少なく、日照時間の長い地域。
- 夏から秋にかけての成熟期には、日照は多いが昼夜の寒暖差が18℃を超え、**酸味と糖度のバランスの良い成熟が進みます。**
- 世界の他の地域よりもゆっつりとブドウが熟成(120日)。

土壌

火山性の鉄分を多く含む、水はけの良い粘土質土壌。養分に乏しい土壌がブドウに適度な負荷を与え、**凝縮味を持つブドウが収穫できます。**
一方で、非常に乾燥した年はブドウの樹の根が、地中深くの保水層まで届き、水分を吸い上げることが出来ます。



プライベート リザーヴ

750ml 21,500円

【ニュージーランド GI：マタカナ】

- カベルネ フラン 55%
- メルロ 25%
- マルベック 20%
- 赤 フルボディ

プロヴィダンスの最良のブドウをアサンブラージュするボルドー右岸ブレンドのアイコン キュヴェ。新鮮な赤いベリーとチョコレートの香り。味わいには、黒系果実と渋み、バニラのニュアンスが感じられ、タンニンが下支えして長い余韻へと導きます。



シラー

750ml 21,500円

【ニュージーランド GI：マタカナ】

- シラー 100%
- 赤 フルボディ

スモーキーで、ラズベリーやバニラの香り。ラズベリーやスグリの実のニュアンスと軽やかでフレッシュなタンニンがエレガントな余韻に導きます。滑らかに上品なワインです。



フォー アポッスルズ

750ml 21,500円

【ニュージーランド GI：マタカナ】

- カベルネ フラン、メルロ、マルベック、シラー
- 赤 フルボディ

ワイン名は「四人の使徒」を意味し、所有する畑に植わる4つのブドウ全てを必ず使用します。チョコレートやチェリーのニュアンスに、熟した果実味と力強いタンニン、甘みを感じられる口当たりを兼ね備えたワインです。



ロゼ

750ml 12,500円

【ニュージーランド GI：マタカナ】

- カベルネフラン 87%
- メルロ 13%
- ロゼ 辛口

これまで1993、2004、2010、2014にしか造られていない希少なロゼで、カルト的存在のワイン。フレッシュな香りを持ちながらベリー系の果実味やカシス、十分なタンニンも感じさせます。

New Zealand, Marlborough

<ニュージーランド マールボロ>

ソーヴィニヨン ブランの聖地 マールボロのワイン造りの先駆者



ノーティラス エステート

1985年にソーヴィニヨン ブランのファーストヴィンテージをリリース。マールボロでは2軒のみという、創業以来家族経営を貫いているワイナリーの1つです。

2000年には南半球で初めて、ピノ ノワール専用の醸造施設を設立。グラヴィティーフローと優しいプレスが出来る設備を整え、品質の向上を図っています。2006年には白ワイン専用醸造施設も完成。ワインの品質を第一に考えつつ、環境にも配慮した構造となっています。

【ブドウ畑】

個性に富んだ恵まれた自社畑

ノーティラス エステートのワインは100%マールボロで収穫したブドウのみを使用して造られています。

異なる3つのリージョンに70haの自社畑を所有、それぞれの畑で収穫する異なる香りや味わいの特徴を備えたブドウをブレンドすることでユニークなマールボロのテロワールをそのまま反映した、複雑味と深みを持ったワインとなっています。



【確かな品質の証：“Family of Twelve”】

「ファミリー オブ トゥエルヴ」は、2005年設立。NZワイン(特に輸出市場)での品質訴求に注力する、家族経営のワイナリー12社のみで構成されます。



加盟ワイナリー(全12社)

ノーティラス エステート、ヴィラ マリア、クメウ リヴァー、アタ ランギ、グラギー レンジ、ニュードルフ、ペガサス ベイ、フェルトン ロード、パリサー エステート、ローソングズ ドライヒルズ、フロム ワイナリー、ミルトン ヴィンヤーズ



ソーヴィニヨン ブラン

750ml 3,300円

【ニュージーランド GI：マールボロ】

○ ソーヴィニヨン ブラン 100%
○ 白 辛口

黒スグリの芽、パッションフルーツの凝縮した香り、僅かにイラクサのニュアンス。いきいきとしたライム、シトラスの風味が口の中いっぱいに広がり、しっかりとしながら滑らかな口当たりを残します。



ピノ グリ

750ml 3,300円

【ニュージーランド GI：マールボロ】

○ ピノ グリ 100%
○ 白 辛口

淡い麦藁色、芳醇な洋ナシの香りの中に、僅かに生姜とナツメグのニュアンスが感じられます。程良く厚みがあり、素直な果実の味わい。後口はいきいきとしてすっきりしています。



シャルドネ

750ml 3,990円

【ニュージーランド GI：マールボロ】

○ シャルドネ 100%
○ 白 辛口

レモン、スイカズラ、ヌガーのアロマがあり、深みのある風味と爽やかながら長い余韻のバランスに優れています。



アルバリーニョ

750ml 3,300円

【ニュージーランド GI：マールボロ】

○ アルバリーニョ 100%
○ 白 辛口

夜の涼しいうちに手摘みで収穫し、徐梗しプレス。ステンレスタンクで低温発酵し、澱につけたまま熟成し瓶詰め。フレッシュなアプリコット、スイカズラの香り、メロンとマンダリンの皮のヒント。いきいきとして爽やかなフィニッシュ。

※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。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。



ピノ ノワール

750ml 4,700円

【ニュージーランド GI : マールボロ】

- ピノ ノワール 100%
- 赤 ミディアムボディ

野生の木イチゴやアミガサタケ、チョコレートを
思わせる香りが広がります。口当りは柔らかく、
洗練されてバランスの取れた味わいで、凝縮し
た長い余韻が魅力的。熟成は100%フレンチ
オークで行い、うち25~30%に複数の樽会社
から購入した新樽を使用。



キュヴェ マールボロ ブリュット NV

750ml 3,990円

【ニュージーランド GI : マールボロ】

- ピノ ノワール 70%
- シャルドネ 30%
- 白 辛口

手摘みで収穫後、全房を優しくプレス。ロット毎
に発酵し、9月頃にブレンドを決めます。年によ
ってリザーヴ比率は変わり、5~15%が使われ、ワ
インに複雑味を与えます。最低36ヶ月の瓶熟期
間を経てリリース。クリーミーなムースのような口
当たり。エレガントでしっかりした骨格があり、ク
リスピーな酸と果実味やビスケットのようなニュ
アンスの複雑味のバランスが非常に良いです。

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、よ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。キリッと冷やしてアペ
リティフにも最適。

※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。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。

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

LOS VASCOS

VALLE DE COLCHAGUA CHILE

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
の土壌が織り成すミクロクリマと、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プ 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 ソーヴィニオンとシャルドネを
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オン 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。

【ワインメーカー：フィリップ ロレ】

2020年よりロス ヴァスコスの指揮を執るのはフランス出身のフィリップ ロレ。

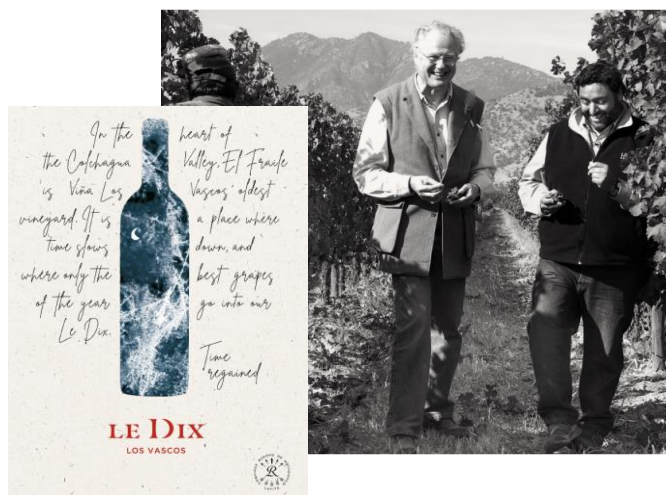
ウィリアム フェーブルで醸造家としてのキャリアをスタート。2002年よりアルゼンチンのワイナリーで経験を積みました。2019年よりゼネラルマネージャーとして務めているカロへは毎月メンドーサに足を運び兼任しています。



【ル ディス】

LE DIX

LOS VASCOS



5代目当主エリック男爵がロスヴァスコスの地に魅了され「チリのプレミアム ワインのパイオニアになる」べく、ロス ヴァスコスを取得してから10年。最も古い畑のブドウを使ったアイコン キュヴェ'Le Dix' (フランス語で「10」の意) をリリースすることにしました。

樹齢50年の区画から常に 最高のカベルネ ソーヴィニオンを厳選して生産しています。

若いうちからも楽しめるワインですが、熟成を経ることでよりリッチで複雑な味わいを堪能できます。



ル ディス ドロス ヴァスコス

750ml 7,500円

【チリ DO : コルチャグア ヴァレー】

- カベルネ ソーヴィニオン 92%、シラー 8%
- 赤 フルボディ

ラフィットグループによる経営開始から10年目にあたる1988年に初リリースされ、このワインは'Le Dix'と名付けられました。樹齢60年を超えるブドウが育つ特別な区画から、カベルネを中心にブレンド。手摘みでの収穫から、フレンチオーク(新樽60%)で12ヶ月の熟成経て、エレガンスを感じさせるソフトなタンニンと複雑味、長熟の可能性を持つワインに仕上がっています。

【クロ マス】

敷地内の斜面の土地に全く新しいマイクロクリマの色もテクスチャーも異なるテロワールを発見。

「クロ マス(=色)」: 色は自然からのメッセージであるという発想から「クロ マス」という新たなブランドが誕生しました。



クロマス カベルネ フラン グラン レセルバ

750ml 3,200円

【チリ DO : コルチャグア ヴァレー】

- カベルネ フラン 100%
- 赤 フルボディ

マセラシオン後、区画ごとに小型ステンレスタンクで別々に発酵。80%フレンチオークで熟成、残りはコンクリートタンクで熟成。ブラックベリーの香りが主体。さらにブラックチェリーやハーブ、ローストしたレッドペッパーの要素が現れます。完熟していて、品種の特徴が十分に表現されているワインです。



クロマス シラー グラン レセルバ

750ml 3,200円

【チリ DO : コルチャグア ヴァレー】

- シラー 100%
- 赤 フルボディ

ワイナリーの所有する広大な畑の中で、シラーに適した花崗岩土壌の斜面に植樹。恵まれた気候で品種のポテンシャルを十分に生かして生まれたワイン。醸造後、12ヶ月フレンチオークで熟成。豊かなスマイルの香りにプラムやイチジクなど熟した赤い果実、樹木やタバコ、黒コショウなどが混ざりあう。ボディがあり洗練されたタンニンでエレガントで長い余韻が楽しめます。



クロマス グラン レセルバ

750ml 2,650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 85%、シラー 10%、カルメネール 5%
- 赤 フルボディ

樹齢の高い「エル フライレ」畑を中心に、選りすぐりのブドウのみで造られるワイン。伝統的なボルドーの技法で醸されフレンチオークで熟成。コルチャグア ヴァレーのテロワールと、ラフィットスタイルを色濃く反映した、力強く複雑なブーケが特長の、コストパフォーマンスに優れたワイン。



クロマス カルメネール グラン レセルバ

750ml 2,650円

【チリ DO : コルチャグア ヴァレー】

- カルメネール 100%
- 赤 フルボディ

ロス ヴァスコスの自社畑から取れるカルメネールのブドウを100%使用し12ヶ月樽熟成(20%新樽)。決め細やかなタンニンと品種特有のまろやかで深みのある果実味の調和が取れており、ラフィットグループがチリで挑戦したカルメネールのポテンシャルが感じられる1本です。

【ヴァラエタル】

SAFE

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



ロゼ

750ml 1,800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 90%
- シラー 10%
- ロゼ 辛口

鮮やかなロゼ色、チェリーやラズベリーを思わせるアロマ、いきいきとした味わいと、凝縮感のあるフィニッシュを備えています。

◇ 魚介類やスパイシーな食べ物、ピザやパエリアなど、中南米特有の「セビーチェ」(魚介と野菜のマリネ)との相性は抜群!



SAFE



シャルドネ

750ml 1,800円

【チリ : コルチャグア
カサブランカ ヴァレー】

- 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。口を含むとリッチで、フレッシュで心地良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



SAFE



ソーヴィニヨン ブラン

750ml 1,800円

【チリ : カサブランカ
クリコ ヴァレー】

- 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



Chile, Colchagua Valley

<チリ コルチャグア ヴァレー>

チリで受け継がれる
もう1つのボルドー物語

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。ワールドクラスのワイン造りに相応しいテロワールを求め世界中を巡る中、このフランス人夫妻が出会ったのがチリの中央部に位置するアパルタ畑でした。そこで彼らが目にしたのはフランスでは19世紀に失われてしまった仏産の「プレ フィロキセラ」ブドウの古木が生命力豊かに実を付ける姿でした。感動した夫妻はこの奇跡的な畑にてプレミアム ワインを手掛けることを決意しました。ラポストールを通して、私たちは現代の技術で仕込まれたありし日のボルドーワインを味わえるのかもしれません。

【ワイン造り】

妥協しない、ありのままの味わいを表現する

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



妥協なき質へのこだわり&サステナブル

- 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わいを活かす造り
- サステナビリティの実践
 - 二酸化炭素排出を抑える「カーボン ニュートラル」輸送を輸出ワインで実践
 - 30~60%の瓶をリサイクル、配送を抑えることで2千本植樹分の二酸化炭素排出を抑制
 - 搾りかすは700t+の堆肥として再利用
 - 環境基準のISO14001取得

※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。

世界に誇るトップキュヴェ

【クロ アパルタ】

ラポストールとボルドーの著名コンサルタント、ミッシェル ローランの共同プロジェクトとして立ち上げられたクロ アパルタワイナリー。各方面で評価され、瞬間に世界の偉大なワインの仲間入りを果たしました。



クロ アパルタ

750ml 20,000円 (2018VIN)

【チリ DO : アパルタ】

- カルメネール 64%
- カベルネ ソーヴィニヨン 18%
- メルロ 18%
- 赤 フルボディ



100%自然酵母で発酵。100%フレンチオークの新樽で24ヶ月熟成。プラムやチェリー、イチジクやブルーベリーの赤黒系果実の香り、クローヴや黒コショウのヒント。果実の凝縮感がありシルキーなタンニンと重厚な口当たりと構成を持つワインで余韻は長く熟感を感じます。

Wine Spectator Top100にて1位 (08年)

2014ヴィンテージ、2015ヴィンテージ

2017年ヴィンテージ全てJ.S.100点

J.S.“私の知る限りで最良のカルメネール ブレンド ワイン”



ル プティ クロ

750ml 6,500円 (2016VIN)

【チリ DO : アパルタ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 95%、メルロ 4%、カルメネール 1%
- 赤 フルボディ



2014年が初ヴィンテージとなる、クロ アパルタのセカンドラベル。ブラックベリーやカシスの黒系果実に、チェリーやプラムなどの赤系果実が混ざった凝縮感のある香り。アニスやシダーのニュアンス。大きな構成とボリュームがあり、美しい酸を持つバランスの取れた味わいです。

ラポストール ラパーセル 8

750ml 15,000円

【チリ DO : アパルタ】

- カベルネ ソーヴィニヨン100%
- 赤 フルボディ



アパルタ畑にてマルニエ ラポストール夫妻の目を奪ったのがこの第8区画。わずか2haの区画に植えられた樹齢100年以上のブドウを使い造られます。

エレガントで複雑な香りはハーブとスパイスを伴う力強い果実味へと広がり、エレガントでよく調和したオークがフィニッシュまで続く。エレガントで長いタンニンと、フルーツとブラックスパイスの風味が特徴的。ピロードのようなアフターテイストがご堪能いただけます。



アパルタのブドウを使用、品質とテロワールを表現するシグネチャーレンジ 【キュヴェ アレクサンドル シリーズ】



カルメネール

750ml 3,930円

【チリ DO：アパルタ】

- カルメネール、シラー
- 赤 フルボディ

ステンレスタンクで24～28度で発酵後、225Lのフレンチオークで16ヶ月間熟成。10%は新樽、90%は2～3年使用樽。完熟したカルメネール。プラムなど黒系果実、ハーブやペッパーなど複雑な香り。非常になめらかな口あたりで、スパイスのニュアンス。長い余韻が楽しめます。



SAFE

カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 3,930円

【チリ DO：アパルタ】

- 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。



SAFE

メルロ

750ml 3,930円

【チリ DO：アパルタ】

- 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。



シラー サン ホセ デ アパルタ

750ml 3,930円

【チリ DO：アパルタ】

- シラー 100%
- 赤 フルボディ

ステンレスタンクで2週間26度で発酵。発酵後スキンコンタクトでさらに2週間。マロラクティック発酵はフレンチオークで行います。フレンチバリック(新樽48%)で15ヶ月間熟成。リコリス、ビターチョコレートなどのスパイスのニュアンス、ブラックベリーやプラムの熟した凝縮感のある香り。タンニンもあり、完熟した果実や香ばしいトーストのような味わいがリッチです。



アパルタ畑

東はローヌを思わせる渓谷。ローヌ系品種を栽培。

西日を山がささげるため夜は冷涼になり成熟期間も長い。クロ アパルタやパーセル8を生むボルドー系品種を栽培。

自社畑と買いブドウから造られる 【ラポストール シリーズ】



アパルタ

750ml 3,200円

【チリ DO：アパルタ】

- カベルネ ソーヴィニヨン、シラー、カルメネール
- 赤 ミディウムボディ

旧称ル ルージュ。クランベリーのような赤系果実、甘いスパイスのニュアンス。チョコレートや黒コショウのアロマ。エレガントでバランスの良いタンニンが、チョコレートやコーヒーなどを思わせるほのかな苦味にうまく溶け込んでいます。

◇ オープンでグリルした料理やアンガス牛などの牛肉と共に



SAFE

カルメネール

750ml 2,500円

【チリ DO：ラベル ヴァレー】

- カルメネール、シラー
- 赤 ミディウムボディ

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



※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。

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。

【ドラメル シリーズ】

SAFE

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



SAFE

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



ロゼ

750ml 2,500円

【チリ DO : ラペル ヴァレー】

- サンソー、シラー、グルナツシュ、ムールヴェードル
- ロゼ 辛口

淡いサーモンピンク。フルーティーでアンズやグレープフルーツ、バラなどの花の香り。いきいきとした酸と爽やかさを持ちつつ、しっかりした口当たりの南仏スタイルに仕上げたロゼ。

◇ アペリティフ、サラダやシーフードと



SAFE

D'ALAMEL
BY LAPOSTOLLE

ソーヴィニヨン ブラン レゼルバ

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



SAFE

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



SAFE

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



ドラメルは買いブドウを用いて造られます。



※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。

Argentina, Mendoza

<アルゼンチン メンドーサ>

知的なワイン造りで世界を変えた
- 世界屈指のプレミアム ワイナリー



ボデガ カテナ サパータ

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た3代目当主ニコラス カテナは「アルゼンチンからも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。そして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るに至りました。

カテナをここまでの高みに押し上げた秘密は何でしょう。科学的なアプローチを無視することはできません。カテナは独自のワイン研究機関を設立し高標高地でのブドウ栽培に始まり、メンドーサの土壌、そして品種・クローン選別などを研究。国内外にその発見を発表しています。この知見を元に、特別な気候条件下で造られるカテナのワインは容易に真似のできないユニークな特色を備え、ワイン愛好家を魅了しているのです。



【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。
- ・カテナの研究により高標高地の強い紫外線によりタンニンの複合化など質的に好ましい変化を起こすことも分かっています。

【プレミアム マルベックのパイオニア】

- ・メンドーサの**テロワールおよびクローン研究**によりアルゼンチンワインの品質を変革。
- ・メンドーサにおける**マルベック**、カベルネ ソーヴィニヨン、シャルドネの栽培最適地を定義。

これらの功績が世界に認められ、ニコラス カテナは英国デカンター誌にて2009年「**マン オブ ザ イヤー(現ホール オブ フェイム)**」に選出。2012年にはワインスペクテーター誌から「**ディスティグウィッシュド サービス アワーズ**」を受賞。

【カテナの畑とアサンブラージュの妙】

ニコラス カテナ氏はアルゼンチンで初めて1,500mという高標高地でのブドウ栽培に取り組んだ人物。その彼と、医師でもある娘のラウラの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**標高が織り成す僅かな温度差、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品種、クローンを植え、それぞれの畑で採れたブドウをアサンブラージュすることで味わいや香りのバランスが取れ、かつ「メンドーサ」のテロワールを最大限表現した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単一区画や単一畑の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そのまま表現し、一般的に想像されるマルベックのイメージを覆す秀逸なワインとなっています。



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、娘で医師でもあるラウラ(左)この親子の卓越した知性がカテナの絶え間なく革新的なワイン造りを支えています。

【チーフワインメーカー： アレハンドロ ヴィジル】

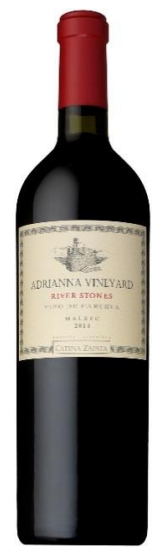


- ・2003年よりカテナに参画。
- ・ワインメイキングと灌漑管理で修士号を取得、その豊富な知識でカテナに貢献。
- ・2007年にチーフワインメーカーに任命。
- ・2013年にはデカンター誌により、「**今日のワイン業界にもっとも影響力のある50人**」のうちの一人に選ばれ、世界でも注目を集める醸造家。
- ・現在はWine of Argentinaの代表を務めます。



【カテナ フラッグシップ アドリアンナ畑単一区画シリーズ】

標高1,500mに位置するアドリアンナヴィンヤードでは、ミクロクリマの研究を行っており、同じ畑でも区画によって土壌そのものや、生息する微生物に違いがあること発見。その特徴を反映した、区画ごとのワインをリリースしています。



カテナ サパータ
アドリアンナ ヴィンヤード
フォルトウーナ テラエ マルベック

750ml 18,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

最も標高の高いアドリアンナ畑での区画の研究により生み出されたワイン。砂質層が深さ1mほどの区画。他の土壌よりもストレスが少ないため、幸運な土壌の意味の“Fortuna Terrae”と名付けられました。深い表土と高標高の冷涼さが重なることで、非常にエレガントでピノにも例えられるマルベックが生まれます。美しい酸、エレガントでフローラルな味わいが特徴。



カテナ サパータ
アドリアンナ ヴィンヤード
ムンデウス バシユス テラエ マルベック

750ml 50,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

カテナ家所有の最も標高の高いアドリアンナ畑での区画の研究により生み出されたワイン。ブドウの育成には過酷な土壌ですが、この区画(1.4ha)のみに生息する微生物がブドウの根に働きかけ、様々なストレスへの抵抗と土壌の栄養分の吸収を助けます。非常にアロマティックで、スパイスや黒系果実の香り。洗練された酸と、高い構成力。それでいて丸みがありスムーズなタンニンが特徴の完成度の高いワインです。



カテナ サパータ
アドリアンナ ヴィンヤード
リヴァー ストーンズ マルベック

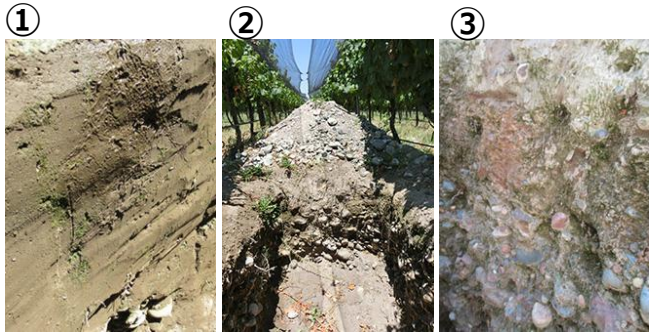
750ml 33,100円

【アルゼンチン：メンドーサ】

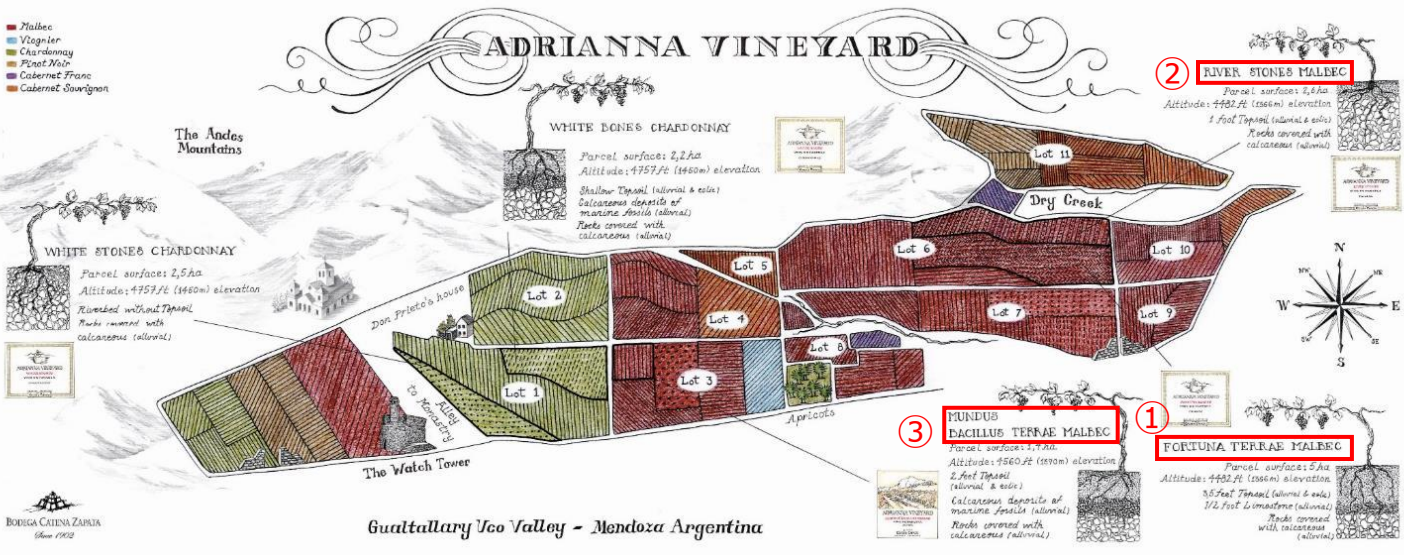
- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

カテナ家所有の最も標高の高いアドリアンナ畑での区画の研究により生み出されたワイン。2.6haの砂質、礫岩土壌。名前の通り岩がちな土壌のためストレスを受けながら根を張る、暖かい区画のブドウを使用。華やかな香りに加えフォルトウーナと対照的にいきいきとして肉付きの良い果実感、そしてなめらかなタンニンが特徴です。

※いずれのワインも、発酵は225L、500Lのフレンチオーク樽を使用。熟成もフレンチオーク樽を使用。



① フォルトウーナ テラエ
② リヴァー ストーンズ
③ ムンデウス バシユス テラエ



※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。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。

カテナ サパータ アドリアンナ ヴィンヤード ホワイトボーンズ シャルドネ

750ml 16,500円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

所有畑の中でも最良のシャルドネの畑とされるアドリアンナ畑の「ブロック1」の中から選りすぐりの区画でとれたシャルドネのみを使用。鮮やかな柑橘類や白い果実、花を思わせる香り。洋梨やリンゴ、フローラルの風味に、塩味を感じさせます。はっきりとして、クリーンそして非常にタイトで美しい味わいに驚かされます。

カテナ サパータ アドリアンナ ヴィンヤード ホワイトストーンズ シャルドネ

750ml 16,500円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

白くて丸い小石に覆われた土壌が特徴の区画のシャルドネのみ使用。上品さはそのままにホワイトボーンズとは対照的に豊かな果実味が現れる区画。白い花、白い果実に、ミネラルを思わせるノートが備わり、エレガントな口当たり。ジャスミンや白桃を思わせる清冽なアロマ、白い果実を思わせる味わいが魅力です。

アドリアンナ ヴィンヤードの夜



【カテナ プレミアム】

ニコラス カテナ サパータ

750ml 20,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

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

カベルネ ソーヴィニオンとマルベックのブレンドで、カテナの名を世に知らしめたワイン。所有畑の中でも最良の区画のブドウを厳選。アサンブラージュ技術により、それぞれの品種の個性を最大限に表現しています。活気に溢れはつきりした構成。長い余韻にもしっかりとタンニンの肉付きがよく、深くエレガントさを感じさせるワインです。

カテナ サパータ マルベック アルヘンティーノ

750ml 16,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

カテナ家の長年におけるマルベック探求の集大成。優良なマルベックが育つアドリアンナ畑とアルタミラ畑の中でも更に最良の区画のブドウのみ使用。黒いベリー香に官能的なオークのニュアンス。酸味と甘やかなタンニン、なめし皮、ビターチョコレートのミネラルを思わせるヒントを持つ余韻が長く続きます。

カテナ サパータ ニカシア ヴィンヤード マルベック

750ml 15,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

涼しい南部にあるニカシア畑（標高1,180m）のマルベックのみを使用。熟した黒い果実に加えて甘いスパイスとタイムのアロマが感じられ、畑の特徴がよく表現されています。複雑で表情豊かな口当たり、魅力的なスミレの風味と黒いベリー、リコリス、ビターチョコレートに加えてスパイスを感じる味わい。

【カテナ アルタ】 畝レベルで厳選されたブドウ樹のみ使用

カテナ アルタ シャルドネ

750ml 7,500円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

カテナ家が所有する畑において特に優れていると定義されたブドウ樹の畝を選出して醸造。自然酵母により樽で低温発酵。フレンチオークで、14ヶ月熟成。熟した白桃や柑橘類を思わせる風味とミネラルを思わせる味わい。素晴らしいバランスを備えたワインです。

カテナ アルタ マルベック

750ml 8,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

カテナの長年の研究と、アサンブラージュの高い技術が融合して生み出されたワイン。カテナ家が所有する4つの畑において特に優れていると定義されたブドウ樹の畝を選出して醸造。野生酵母によりステンレスタンクと樽でロットごとに全房発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成。プラム、カシスの風味と黒コショウのノート。フルボディでありながら、ソフトで甘味のあるタンニンが感じられます。

※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。

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。



アンヘリカ サパータ シャルドネ

750ml 6,200円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

最大発酵温度は19度。24時間のマセレーションを行う。フレンチオークで14ヶ月熟成。フレッシュな柑橘の香り、しっかりとしたミネラルを思わせる味わい。滑らかな口当たりで熟した果実やバニラの味わい。余韻は長く、バランスの良い酸。



アンヘリカ サパータ マルベック

750ml 6,200円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 100%
- 赤 フルボディ

8.8度の低温発酵を5日間、発酵(野生酵母)を12日間、発酵後の醸しを19~22日間行い、樽で12ヶ月熟成(新樽50%)。熟した赤系、黒系果実と繊細な花、バニラやモカの香り。リッチで凝縮感のある味わい。



アンヘリカ サパータ カベルネ フラン

750ml 5,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- カベルネ フラン 100%
- 赤 フルボディ

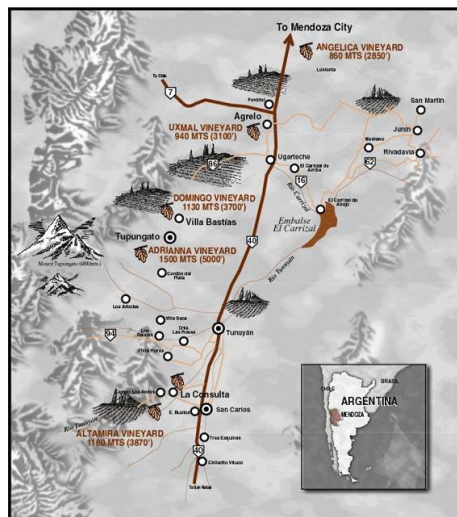
最大発酵温度は30度。30日間のマセレーションを行う。フレンチオークで18ヶ月熟成。熟した赤カシス、甘いスパイス、バニラの香り。ユーカリや黒コショウをアクセントに、熟した赤系果実の凝縮した味わい。

CATENA

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5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。



カテナ所有の
自社畑



D.V. カテナ ナチュラル NV

750ml 3,500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 辛口

アンデス山脈の麓トゥンガト地区にあるカテナの畑の中でも、冷涼なエリアからスパークリング用のブドウを厳選。残糖度は3g/Lで、アルゼンチンの規定ではナチュラルに分類されます。シャルドネは白い花やシトラスの風味をもたらし、ピノ ノワールからの複雑味と酸がバランスの良い辛口に仕上げています。瓶内二次発酵由来のトースト香も加わりクリーミーな風味も感じられます。

D.V. カテナの「D.V.」とは、現在のカテナワイナリーの基盤づくりに貢献した、2代目当主「ドミンゴ ヴィセンテ カテナ」に由来します。



若き日のドミンゴ
(1920年代)



ラベルに描かれている
ドミンゴ

SAFE

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

SAFE

カテナ カベルネ ソーヴィニヨン

750ml 3,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- カベルネ ソーヴィニヨン 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、ブラックベリーのフレーバーやミント、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

SAFE

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、各畑の特長が絶妙なバランスを表しています。すぐに飲んでも楽しめますが、10~15年の熟成も期待できるワインです。

- ◇ 甘辛い味付けのタレ、肉料理

ALAMOS

THE WINES OF CATENA

アラモス

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。

SAFE

箱あり

アラモス エクストラ ブリュット NV

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 辛口

メンドーサ、トゥブングアト地区に広がる自社畑から、スパークリングワインに合ったスタイルのシャルドネ種とピノ ノワール種のブドウを厳選。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取れた酸味と骨格、複雑味をもたらします。

SAFE

スクリュ

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 辛口

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。

SAFE

スクリュ

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 辛口

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良い酸味が魅力です。

※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。



SAFE



アラモス マルベック

750ml 2,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック主体
- 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 オーガニック 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 辛口

低温で5~10時間発酵前醸し。12~15度で20~25日間かけて発酵。30%はマロラクティック発酵を実施。フレンチオーク樽で3~6ヶ月間熟成。ストーンフルーツやトロピカルフルーツ思わせるフレーバーに複雑な香味が重なります。



SAFE



アラモス カベルネ ソーヴィニオン

750ml 2,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- カベルネ ソーヴィニオン 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、口を含むカシスや杉、コーヒー豆などのノートが感じられます。



アラモス オーガニック 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 85%、シラー 10%、ボナルダ 5%
- 赤 ミディアムボディ

収穫後除梗し低温で発酵前醸しを3日間。円錐型タンクで8~10日間発酵、パンピングオーバーとパンチングダウン、デレスタージュを実施し色と風味を引き出します。フレンチオークで6~9ヶ月熟成。非常に甘美的で、ココアや、熟したベリー、チェリージャム、ダークプラムの香り。しっかりとしたタンニンが骨格を与えます。



SAFE

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、トゥブングアト地区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、口を含む酸味と丸いタンニン、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、心地良く続きます。



**アラモス オーガニック
カベルネ ソーヴィニオン**

750ml 2,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- カベルネ ソーヴィニオン 100%
- 赤 ミディアムボディ

低温で3~5日間の低温前醸し。26~29度で10~15日間発酵。フレンチオーク樽で6~9ヶ月間熟成。プラム、カシス等の紫系果実の香りに加え、ラズベリーのような赤系果実の香りが顔を覗かせる心地よい果実味をご堪能いただけます。

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。各種評価詩で高得点を獲得している高いコストパフォーマンスのワインです。
「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。

【「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。

【サステイナブルな農法、 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、大学のサステイ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。



SAFE



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は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



SAFE



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



SAFE



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。

SAFE

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1人ニコラス 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」をあわせて生まれた名前。

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 ソーヴィニオンに関する長年の技術とノウハウの幸福なマリ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。



カロ

750ml 9,000円

【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 76%
- カベルネ ソーヴィニオン 24%
- 赤 フルボディ

アルコール発酵、マロラクティック発酵後、フレンチオーク樽で18ヶ月熟成。濃縮感のある香りと、樽に由来する複雑な風味。ブラックベリーなどの黒系果実の強い風味にミントのニュアンス。たっぷりとしたタンニンはきめ細かく、滑らかで心地良いワインです。

SAFE

アマンカヤ

750ml 2,900円

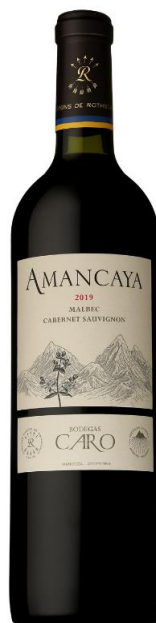
【アルゼンチン：メンドーサ】

- マルベック 64%
- カベルネ ソーヴィニオン 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



South Africa, Westerncape

<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



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 Franschoek(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。



醸造責任者
イヴォンヌ レスター

【ワイン造り】

- ・地形、海の影響、強い日差しで、様々な微気候が生じる南アフリカにおいて、優良な6地域に自社畑、契約畑を持ち、毎ヴィンテージの優れたブドウのみを取得。
- ・栽培責任者のレイナー セロン氏、そしてコンサルタントとして、この地を年2回訪れるミシェル ロラン氏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ています。
- ・醸造責任者はイヴォンヌ レスター。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。



Baron エドモン

750ml 5,800円

【南アフリカ：ウェスタンケープ】

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

エドモンド ロートシルト男爵の名を冠した、フラッグシップ ワイン。その年最も質の高いブドウを生み出した厳選した5〜6つの畑のブドウを使用。発酵は木桶とステンレスタンク、6〜20日間のスキンコンタクト。225Lのフレンチオークの新樽でマロラクティック発酵、18ヶ月熟成。ブラックベリーやブルーベリーに、新鮮なコリアンダーの香り。口の中でシルキーなタンニンと共に複雑さが層になって現れます。チョコレートの香りもあり、卓越したバランスと骨格を供えるワインです。



Baroness ナディーヌ

750ml 5,600円

【南アフリカ：ウェスタンケープ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

全房を破碎、丁寧に抽出したフリーランの果汁のみ使用。15%コンクリートタンク発酵。85%ステンレスタンクと300Lのフレンチオーク樽で発酵。10ヶ月間300Lのフレンチオークで熟成(新樽1/3)します。魅力的な火打ち石やミネラルを思わせる香りにフレッシュなレモンの花やグレープフルーツのニュアンス。レモングラスや僅かにローストしたマカデミアナッツの繊細な香り。非常に滑らかでみずみずしいワインです。



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

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

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

Facebookもチェック

