

# ファインズ 自然派ワインリスト 2023

*Liste des Vins Organic 2023*

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

**fwines**

## France

### Alsace アルザス

- ★ ドメーヌ ヴァインバック 4~5
- ★ カミーユ ブラン 6

### Loire ロワール

- ★ クレド セラン(ニコラ ジョリー) 7
- ★ ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ 8~9
- ★ シャトー ド クレーヌ 10
- ★ ドメーヌ デュ ノゼ 11
- ★ ドメーヌ コニェット 12

### Côtes du Rhône コートデュローヌ

- ★ ラ カボット 12

### Bourgogne ブルゴーニュ

- ★ ドメーヌ プリュール・ロック 13
- ★ ドメーヌ ウィリアム フェーブル 14
- ★ ドメーヌ クリスチャン モロー 15
- ★ ドメーヌ ベルサン 16
- ★ ドメーヌ ジャン・ノエル ガニヤール 17
- ★ ドメーヌ レミ ジョバール 18
- ★ ドメーヌ ド ヴィレーヌ 19
- ★ ドメーヌ ボングラン 20
- ★ ドメーヌ ソメーズ・ミシュラン 21
- ★ ドメーヌ クリスチャン クレルジェ 22
- ★ メゾン アン ベルリー 23

### Condrieu/Côte-Rôtie コンドリュール/コート・ロティ

- ★ ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ 24~25

### Languedoc-Roussillon ラングドック・ルーシヨン

- ★ ジェラルド ベルトラン 26~29
- ★ ドメーヌ ゴビー 30
- ★ レリス マジエール 31

### Other areas in France フランス他エリア

- ★ ルルー ブルー 31
- ★ マス デル ペリエ 32~33
- ★ ドメーヌ ベルテ・ボンデ 34

## Italy

### Piemonte ピエモンテ

- ★ チェレット 35

### Veneto ヴェネト

- ★ クインタレツリ 36
- ★ ラ ジャラ 37

### Toscana トスカーナ

- ★ カステッロ デイ ランポッラ 38

### Abruzzo アブルッツォ

- ★ ヴァツレ レアレ 39
- ★ キューザ グランデ 40

### Campagna カンパーニャ

- ★ ファットリア ラ リヴォルタ 41

### Sicilia シチリア

- ★ レ カゼマッテ 42

## Spain

### Priorato プリオラート

- ★ アルバロ パラシオス 43

### Rioja リオハ

- ★ パラシオス レモンド 44

### Catalunya カタルーニャ

- ★ リヨパール 45

## Austria

### Wachau ヴァッハウ

- ★ ニコライホーフ 46

### Wagram ヴァーグラム

- ★ フリッツ サロモン 47

## United States of America

### California カリフォルニア

- ★ ボンテッラ 48
- ★ クインテッサ 49

## Chile

### Central Valley セントラル ヴァレー

- ★ ラポストール 50

## Australia

### South Australia 南オーストラリア

- ★ ピュージー ヴェイル 51

## New Zealand

### Auckland オークランド

- ★ プロヴィダンス 51

## 【ファインズ “自然派” ワインリスト 選定基準】

ビオロジック農法、バイオダイナミ農法を認証を取得している生産者、及び  
認証を取得していないが、ビオロジック農法、バイオダイナミ農法を実践している生産者

【ビオマークの説明】 ※ ビオマークは下記認証機関で認証を取得しているワインにのみ記載しています。



### ビオロジック農法・・・

有機農法、化学肥料や農薬を使用しない農法。



### バイオダイナミ農法・・・

化学肥料や農薬を使用しないという点で有機農法と同じ。ルドルフ シュタイナー氏の思想に則り、各種プレパラート(自然な素材由来の肥料)を畑に散布し、天体の運行に合わせて作業を行う農法。



### ユーロリーフ

EU圏においてオーガニック製品に表示義務のある認証マーク(2010年7月より)



### デメテール

ルドルフ シュタイナーが提唱したバイオダイナミ/バイオダイナミック農法を認証している団体。1828年設立、有機農作物の基準を作ったともいわれる。現在は世界50カ国に展開



### イチェア

イタリアのオーガニック認証団体で、国際的にも活動している(食品に限らず展開)



### アグリキュルチュール ビオロジック (AB / アベ)

フランス政府によりオーガニックの認証マークとして制定した認証マーク



### アイアブ

イタリア有機農業協会でもオーガニック認証機関



BIODYVIN

### バイオディヴァン

バイオダイナミ認証マーク  
現在フランスとドイツのドメヌスが参加



### カリフォルニア 有機農認証団体

アメリカのオーガニック認証機関



### セレス

世界でオーガニック農法や食品、などの認証を行う団体

## 凡 例

【各マークの意味】



商品の特徴を表すマーク  
(右記参照)

クロドラクレドセラン

750ML 16,300円

[フランス: AOP クレドセラン]

○ シュナンブラン 100%

○ 白

1130年にシトー派修道院によって拓かれた由緒あるブドウ畑。7haの全てをジョリー一家が単独所有。栽培、収穫はすべて馬と手作業で行なわれます。平均樹齢45-50年。規定の約半分の18~25hl/haの低収量。熟した果実、ドライフルーツ、カリンのようなニュアンス、もうろく飲みたくなるようなミネラルを思わせる味わい。和食との相性が良いワインです。数時間前、前日抜栓、もしくはデキャンタするのがオススメです。

品名

取扱いの容量と参考上代  
生産国と産地

ブドウ品種と色

醸造・造り、味わいの  
特徴



... 安定供給を目指している、  
定番にお勧めの商品



750mlのみ

... 同上(750mlのみ)



... ビオロジック農法の認証を  
取得している商品



... バイオダイナミ農法の認証を  
取得している商品



... スクリューキャップの商品



... 化粧箱付で出荷可能な商品



## 【ワイン造り】

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

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

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

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

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

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



左:テオ、中央:カトリーヌ、右エディ



グランクリュ シュロスベルク  
南向きの段々畑

## 【ブドウ畑】

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

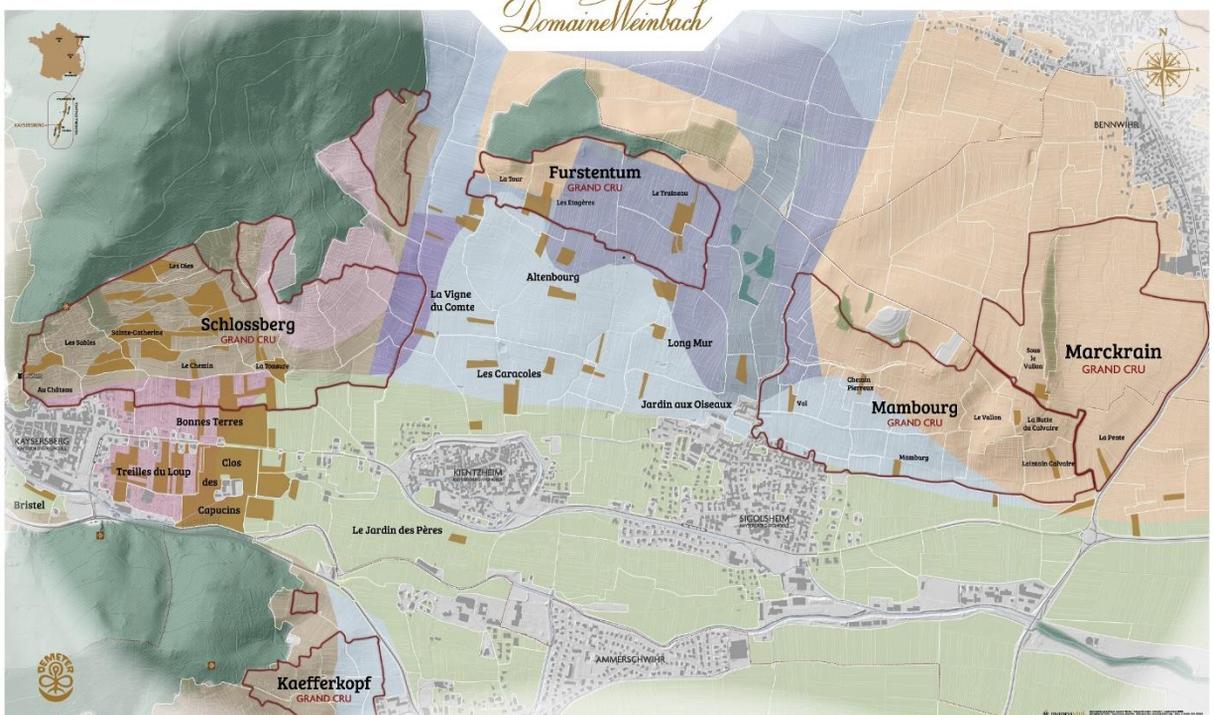
### シュロスベルク

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

### フルステンテュム

南南西向きの急斜面。ゲヴュルトツラミネールを栽培。

ドメーヌとクロ デ カプサンの  
区画を上空から



ヴァインバックの所有畑(濃い茶色)を表した地図



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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



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

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

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

## ビオダイナミを実践する注目の生産者

### カミーユ ブラウン

1960年以前はブドウ栽培(2.5ha)と穀物栽培を同時に行う複合型農業(ポリカルチャー)でしたが、先代のカミーユブラウンと息子のクリストフはブドウ栽培に専念し、現在の14.5haに所有畑を拡大しました。

クリストフは1998年に世界で最も権威のある土壌学者クロードブルギニョンの講義を受講し、土壌中の微生物がブドウに与える影響の大きさを学び、ビオロジックに開眼。自身のワイナリーでもビオロジック農法を取り入れ、テロワールを反映したワイン造りを行っています。



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



### GC Pfingsberg 特級 プフィンスベルグ

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



### Bollenberg ボレンベルグ丘陵

プフィンスベルグの正面に広がる丘陵。  
粘土・石灰質土壌



### シルヴァネール ヴィエイユ ヴィーニュ 750ML 2,830円

[フランス: AOP アルザス]  
○シルヴァネール 100%  
○白

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



### ピノ ブラン キュヴェ マルグリット アンヌ 750ML 2,830円

[フランス: AOP アルザス]  
○オーセロワ 100%  
○白

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



### リースリング ボレンベルグ 750ML 3,220円

[フランス: AOP アルザス]  
○リースリング 100%  
○白

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



### ゲヴェルツトラミネール ユフォルツ 750ML 3,310円

[フランス: AOP アルザス]  
○ゲヴェルツトラミネール 100%  
○白

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



### ピノ ノワール キュヴェ カミーユ 750ML 3,540円

[フランス: AOP アルザス]  
○ピノ ノワール 100%  
○赤

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



### リースリング グラン クリュ プフィンスベルグ 750ML 5,000円

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

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

# Coulée de Serrant

France, Savennières

フランス サヴェニエール

demeter



クレド セランの畑  
奥にはロワール河が見えます。

## 「ビオディナミ」を味わえる 生命力に満ちた液体を生み出す巨匠

### クレド セラン (ファミリー ジョリー)

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

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



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

### 【ワイン造り】

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

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

### 【ビオディナミの伝道師】

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

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

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



#### サヴェニエール レ ヴュー クロ 750ML 8,200円

[フランス: AOP サヴェニエール]

○ シュナン プラン 100%  
○ 白

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



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

[フランス: AOP サヴェニエール  
ロッシュ・オー・モワンヌ]

○ シュナン プラン 100%  
○ 白

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



#### クロドラ クレド セラン 750ML 16,300円

[フランス: AOP クレド セラン]

○ シュナン プラン 100%  
○ 白

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



### 【レ ヴュー クロ】

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

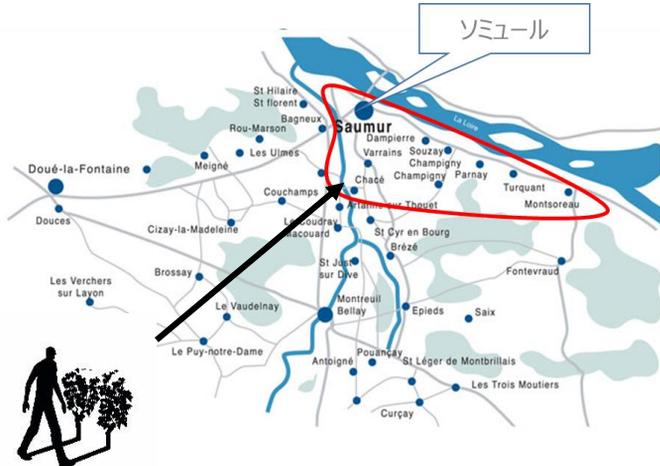
### 【クレド セラン】

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

## クリーンで綺麗な酸味、 緻密で高貴なワイン

### ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ

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



### 【ロッシュ ヌーヴのこだわり】

#### 畑において

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

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

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

#### 醸造において

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

ふさわしい容器で、そして果実味を保つために、大きい容器を使います。

白は厚みより深みと引き締まった味わいを重視し、幅よりも高さのある楕円形のフードル(大樽)を使用。赤は円形のロワール地方のフードルを使用し肉厚さと花の香りを保ちます。

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

オーナーのティエリー ジェルマン



### 【ワイン造り】

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

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

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

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



馬での耕作の様子





## ソミュール シャンピニー ウル テール

750ML 11,100円

[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]

- カベルネ フラン 100%
- 赤

50cmの表土は砂質、母岩は石灰質。手摘み収穫、選果、全除梗、4ヶ月間果皮と共に800Lのジョージアのアンフォラで浸漬、発酵。12ヶ月間樽熟成。ノンフィルター。樽ごとに直接瓶詰め。  
小さな赤い果実や牡丹の香り。しっかりとした骨格で、非常になめらかなタンニン。豊かな凝縮感とフレッシュさが共存するワイン。



## ソミュール シャンピニー レ メモワール

750ML 9,400円

[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]

- カベルネ フラン 100%
- 赤

1904年に植樹されたブドウ樹があるこの区画に出会った際、ティエリーが感銘を受け涙した畑。手摘み収穫、選果、全除梗、16~22度で10~15日間コンクリートタンクで発酵。2,500Lのフールドで12ヶ月熟成。  
小粒でも存在感のある黒系果実の香り。しっかりとした骨格で品があり高いポテンシャルを感じさせる凝縮感のあるワイン。



## ソミュール シャンピニー クロ ドレシュリエ ルージュ

750ML 8,000円

[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]

- カベルネ フラン 100%
- 赤

手摘み収穫、選果、全除梗、16~24度で10~18日間ステンレスタンクの木樽で発酵。1,200Lのフールドで熟成。表土が浅く、根が母岩に達しています。  
フローラルでみずみずしいサクランボのようなフレッシュな果実味。優しいタッチできめ細かく、綺麗でピュアな酸味。旨みが凝縮しています。



## ソミュール シャンピニー フランド ピエ

750ML 7,400円

[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]

- カベルネ フラン 100%
- 赤

手摘み収穫、選果、16~22度で8~10日間全房も使用して発酵、1,200Lの木樽で12ヶ月間熟成。高い植密度。馬で耕作している自根のカベルネ フラン。  
芳醇で果実味がたっぷり均等に広がります。適度な酸があり、豊かさで深みを感じる味わい。



## ソミュール シャンピニー テール ショード

750ML 5,600円

[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]

- カベルネ フラン 100%
- 赤

手摘み収穫、選果、全除梗、15~22度で6,000Lのコンクリートタンクで2~5日間マセレーションした後、15~20日間発酵。澱と共に6,000Lと1,200Lのフールドで12ヶ月間熟成。フィルター、コラーゼせず瓶詰め。  
上品なピーマン香、スパイスのニュアンスがあり、品種の良さが出ています。凝縮感のあるしっかりとした骨格でバランスの取れた味わいです。



## ソミュール シャンピニー レ ロッシュ

750ML 3,560円

[フランス：AOP ソミュール シャンピニー]

- カベルネ フラン 100%
- 赤

手摘み収穫、選果、全除梗、8~10日間22~24度でステンレスタンクと木樽で3~4ヶ月間熟成。ドメヌ名「Roches」の名前を冠したエントリーラインのワイン。  
赤系果実の香り、洗練された酸味、滑らかな質感、上質なタンニン。カベルネ フランの程よい青さが楽しめます。



## ソミュール ブラン クロ ロマン

750ML 12,200円

[フランス：AOP ソミュール]

- シュナン ブラン 100%
- 白

11世紀の壁に囲まれたクロ、わずか0.1ha。植密度10,000本/ha。手摘み収穫、空気式圧搾機で圧搾。52mmの厚みのある500Lの樽で2ヶ月間発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。凝縮感、樹液に支えられているようなボリューム感があり、長い余韻を楽しめます。



## ソミュール ブラン レシュリエ

750ML 10,600円

[フランス：AOP ソミュール]

- シュナン ブラン 100%
- 白

手摘み収穫、4時間空気式圧搾機で圧搾。52mm厚みのある1,200Lの楕円形の樽で3ヶ月間発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。  
パイナップルや洋梨のコンフィのような熟した果実の香り。しなやかに、果実味豊かなリッチな味わいです。



## ソミュール ブラン ランソリット

750ML 5,600円

[フランス：AOP ソミュール]

- シュナン ブラン 100%
- 白

手摘み収穫、4時間かけ空気式圧搾機で圧搾。4ヶ月間1,200Lのフールドで発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。ワイン名「Insolite(=意外・異色、の意)」の通りソミュールでは珍しいレックス土壌。  
フローラルで透き通ったスタイル。熟度ある酸のメリハリがあり、すっきりとしたシャープな味わいです。



## ソミュール ブラン ソリテール

750ML 3,000円

[フランス：AOP ソミュール]

- シュナン ブラン 100%
- 白

手摘み収穫、4時間かけ空気式圧搾機で圧搾。4ヶ月間1,200Lのフールドで発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。ソミュールでは珍しいシレックス土壌。  
柑橘系果実の清々しい香りに白いスパイスや火打ち石のニュアンス。リングゴや花梨の果実味と酸のバランスが良く、いきいきとした味わいのワイン。



フランド ピエの畑



クロ ドレシュリエの畑



当主のジャンと妻のタチアナ

## 穏やかさと優しさの中にある 静かな力強さ

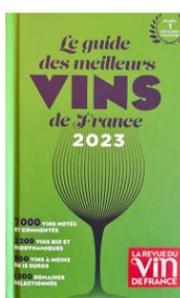
### シャトー ドクレーヌ

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

### 【ワイン造り】

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

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



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



**レ ピエ ロティ**  
750ML 3,540円

[フランス: AOP シノン]  
○ シュナン プラン 100%  
○ 白

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



**シノン ソレイユ ド クレーヌ**  
750ML 3,310円

[フランス: AOP シノン]  
○ カベルネ フラン 100%  
○ 赤

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



**シノン クロ ド テュルプネイ**  
750ML 4,650円

[フランス: AOP シノン]  
○ カベルネ フラン 100%  
○ 赤

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



**シノン レ ピカス**  
750ML 4,670円

[フランス: AOP シノン]  
○ カベルネ フラン 100%  
○ 赤

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



**シノン ラ ディアプレス**  
750ML 6,000円

[フランス: AOP シノン]  
○ カベルネ フラン 100%  
○ 赤

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





現当主  
シリルドブノフ



先代当主  
フィリップドブノフとマリー エレーヌ夫人

## 親子二代の信念のぶつかりあいの中で生まれた実直なワイン

### ドメーヌ デュ ノゼ

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

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

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

### 【ワイン造り】

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

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

### 【土壌】

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



サンセール プラン  
750ML 4,000円  
375ML 2,720円

[フランス：AOP サンセール]  
○ソーヴィニオン プラン 100%  
○白

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



サンセール プラン  
ラ プラント フロワード  
750ML 4,800円

[フランス：AOP サンセール]  
○ソーヴィニオン プラン 100%  
○白

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



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

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

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



花崗岩70%とハンレイ岩の土壤

SAFE

ミュスカデ セーヴル エメーヌ  
キュヴェ セレクション デ コニェット  
750ML 2,500円

[フランス: AOP ミュスカデ  
セーヴル エメーヌ]

- ミュスカデ 100%
- 白

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



ミュスカデの素晴らしさを伝え続ける

熱意ある兄弟

ドメーヌ デ コニェット

少なくとも4代はブドウ栽培をしているペロー家。幼い頃からワイン造りには興味があったというステファン(兄)が継いで数年後には、ドメーヌ元詰めを実現。現在は、兄が販売と醸造を、弟ヴァンサンが畑仕事を担います。今でも手摘み収穫を行う、ミュスカデでは稀な生産者の1つです。

また、ミュスカデの熟成の魅力を知ってもらいたいと、長熟向けキュヴェを造っています。手間暇も情熱も出し惜しみしないワイナリーです。



ペロー兄弟  
(左)弟ヴァンサン (右)兄ステファン

La Cabotte

France, Côtes du Rhône

フランス コートデュローヌ



【ワイン造り】

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

優しいスタイルで南ローヌを表現する  
ビオディナミの造り手

ラカボット

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



(左)自然豊かな畑  
(右)ミズの多い堆肥



プリュメ夫妻



コートデュローヌ ルージュ  
750ML 2,420円

[フランス: AOP コートデュローヌ]

- グルナッシュ、シラー、カリニャン
- 赤

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



コートデュローヌ ブラン  
750ML 2,540円

[フランス: AOP コートデュローヌ]

- グルナッシュ、クレレット、ヴィオニエ、ルーサンヌ
- 白

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



ガランス  
750ML 3,500円

[フランス: AOP マシフ デュショール]

- グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
- 赤

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



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

## シトー派時代のワイン造りを独学で復活させたビオワインの代表格

### ドメーヌ プリューレ・ロック

アンリ・フレデリック ロックが1988年に創立したドメーヌ。ロックは古文書を研究し、700年以上前にシトー派の修道士が行っていたブドウ栽培・醸造方法を復活させ、ビオ系ワインの代表格の一人となりました。

また彼はアンリ ルロワの長女ポリーヌの次男(ラルー ビーズ・ルロワの甥)にあたり、1992年ビーズ・ルロワがDRCの共同経営者から退いた後、長男シャルル ロックの死去に伴い、DRCの共同経営者となりました。

惜しまれながら2018年11月17日にこの世を去ったアンリ・フレデリックを引き継ぎ、2002年よりドメーヌで働き、2010年から共同経営者を任されていたヤニック シャンが現在はドメーヌを担っています。

「微生物を活性化させることにより肥沃な土壌を維持し、宇宙の摂理と調和を目指した栽培方法である」(ロック)



故 アンリ・フレデリック ロック



ヤニック シャン(代表)

## 【ワイン造り】

ビオリジック(有機無農薬栽培)を実践

- ・ 除草剤などの農薬や化学肥料は一切用いず、必要に応じて有機肥料(ブドウの樹と自らのワインを発酵した時の搾りカス、牛糞などを寝かせたもの)を最低限使用。
- ・ 雑草の過度な繁殖を防ぐため、手作業による草取り。
- ・ ブドウの凝縮度を高めるため、厳しい剪定と手摘み収穫。

シトー派時代のワイン造りの復活

- ・ 畑と醸造所での徹底した選果作業。
- ・ 除梗・破砕はせず、房ごと木桶の発酵槽に投入。亜硫酸塩を添加しない醸造。発酵槽上部への炭酸ガス充填により酸素を遮断する工夫。
- ・ テロワールの特徴を表現する野生酵母による発酵
- ・ 15~20ヶ月熟成。
- ・ ろ過も清澄も行わず、瓶詰め。瓶詰め直前に極微量の亜硫酸塩を添加。



**ブラン**  
750ML 16,000円

[フランス：ヴァンドフランス]  
○ シャルドネ 100%  
○ オレンジ

赤ワインのように造られた白ワイン、つまり果汁だけでなく梗・果皮・種が残った状態で発酵が行われているため色合いがオレンジで、タンニンを感じるような味わいという独特なスタイルです。いきさどしたエネルギーな口当たりと、杏やグレープフルーツの複雑なアロマが楽しめるのがこのワインの魅力です。



**ラドワ クル ルージュ**  
750ML 22,000円

[フランス：AOP ラドワ]  
○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

2010年に取得したラドワの畑のピノノワールが植えられている1.7haの畑から造られます。他の赤ワインと同様に全房発酵によって造られた、気軽に楽しめるロックスタイルのワインです。さくらんぼやイチゴのような華やか果実味とスパイスのニュアンスが若いうちから感じられ真っ直ぐなスタイルのワインです。



**ヴォーヌ ロマネ レ スヨ**  
750ML 90,000円

[フランス：AOP ヴォーヌ・ロマネ  
ブルミエ クリュ]  
○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

「ロマネ サン・ヴィヴァン」エシェゾーの2つのグランクリュに挟まれた1級畑で、1994年に取得した1.02haの畑。樹齢約45年。石灰土壌の影響が強く、繊細でミネラルの印象が豊かなワインを生み出します。たっぷり肉付きが良く口当たりがなめらかで、余韻にはフレッシュなチェリーの香りを感じます。エレガントで力強い、高い人気を誇るワインです。



**ヴォーヌ・ロマネ レ クル**  
750ML 73,000円

[フランス：AOP ヴォーヌ・ロマネ]  
○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

「レ クル」は、ヴォーヌ・ロマネの村名格付けの「プレドラ フオリ」と「ラ コロンビエール」という区画のブドウをブレンドしたキュヴェです。香りは小粒のイチゴのジャムやオレンジの皮、スパイスなどの若々しい印象。良く溶け込んだタンニンがアロマと調和したフレッシュな味わいです。



**クロ ド ヴージュ**  
750ML 104,000円

[フランス：AOP クロ ド ヴージュ]  
○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

グランクリュ「クロド ヴージュ」のうち上部の区画の1部を所有しています。樹齢は35~70年。黒い果実やビターチョコレートと思わせる複雑な果実味、肉付きの良い口当たり、贅沢なまでの樽香、余韻に残るしっかりとしたタンニンなどが調和した長熟タイプの逸品です。



**ニュイ・サン・ジョルジュ  
クロ デ コルヴェ VV**  
750ML 92,000円

[フランス：AOP ニュイ・サン・ジョルジュ  
ブルミエ クリュ]  
○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

単独所有する1級畑「クロデ コルヴェ」から例年は3つのキュヴェが造られますが、2020年はミランダージュしたブドウを含む全てのブドウから1つのキュヴェが造られました。完熟した果実由来の肉厚さがあり、力強く、しっかりとした骨格。複雑で、深みがあり、タンニンはドライ。長期熟成が期待できる秀逸なワイン。

# William Fèvre

France, Chablis

フランス シャブリ

## キンメリジャンのテロワールを 追求するシャブリのトップランナー



# WILLIAM FEVRE

GRANDS VINS DE CHABLIS

## ドメーヌ ウィリアム フェーブル

1959年に現在の社名となっているウィリアム フェーブルが相続。氏は積極的に畑を買い増し拡張。うち**グラン クリュ**が**15.2ha**、**ブルミエ クリュ** **15.9ha**を占め、**グラン クリュ**畑における**最大所有者**となりました。

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

しかし、氏には後継ぎがおらず、1998年に引退すると買い手が殺到、その中で選ばれたのは、すでにブシャール社の改革を成功させていた、ジョゼフ アンリオでした。アンリオ取得後、新樽を使用しない、シャブリのテロワールを追求する造りに転換しました。(現在はアルテミス ドメーヌが所有。)

## 【ワイン造り】

- ・所有畑を80区画に分け、収穫のタイミングも区画ごとに決定、良く熟したブドウのみ収穫。
- ・90%以上が機械収穫というシャブリでは珍しい手収穫を実施。収穫には13kg入りの小型プラスチックケースを使用。ブドウを潰さずに健全な状態で醸造施設に搬入できます。



醸造責任者  
ディディエ セギエ

- ・新しい醸造設備の建設と、完全温度管理の小型のステンレス発酵槽の導入。
- ・ポンプ等の使用を避け、果汁の移動は重力を利用。
- ・ミネラルを思わせる風味と爽やかさを生かすため、新樽はほぼ使用しません(1%未満)。

## 一次の世代のためにも環境に配慮したワイン造りを



団体の認証は取得していませんが、2006年よりビオロジック農法を実施。

現在では**自社畑のグラン クリュ**全てと**右岸のブルミエ クリュ**では**ビオディナミ農法**、**それ以外ではビオロジック農法**を実施。

「環境に配慮した農法」  
レベル3を取得。



ウィリアム フェーブルでは、ドメーヌワインの他にネゴシアンワインも生産。ネゴシアンワインでも高い品質を保つために、**徹底指導のもと栽培され、手摘み収穫されたブドウ果を購入**。ドメーヌワインと同じ醸造を自ら行っています。

SAFE

750mlのみ

### シャブリ

750ML 5,000円

[フランス：AOP シャブリ]

- シャルドネ 100%
- 白

すべて自社畑のブドウから造るドメーヌ物。短時間プレス(1~2時間)し低温にて軽く清澄。ステンレス発酵100%。10ヶ月熟成しリリース。  
1級に隣接した区画を主に使用する村名シャブリ。土壌由来のミネラルを思わせる風味が豊かなシャブリ。ワンランク上の凝縮味と気品。

※買いブドウで造るメゾン物もあります。



### シャブリ グランクリュ ブーグロ

750ML 12,500円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

短時間プレス(1~2時間)し低温にて軽く清澄。樽発酵50~70%、ステンレス発酵30~50%。14~15ヶ月熟成(60~70%は小樽で5~6ヶ月熟成、残りの期間ステンレスタンクへ)。  
コートブーグロと対照的に粘土質の土壌由来のリッチでなめらかなグランクリュの中で一番酸味のやわらかい印象。しっかりとした構造を持つ豊かな味わいです。



### シャブリ グランクリュ ヴァルミュール

750ML 16,500円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

短時間プレス(1~2時間)し低温にて軽く清澄。樽発酵50~70%、ステンレス発酵30~50%。14~15ヶ月熟成(60~70%は小樽で5~6ヶ月熟成、残りの期間ステンレスタンクへ)。  
ヴォデジールに似ていて、酸味と果実味のバランスがとても良くスパイス性もあります。ヴァルミュールのほうが少し最初のアタックが強くなる印象。

### シャブリ グランクリュ レ プルーズ

750ML 17,500円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

短時間プレス(1~2時間)し低温にて軽く清澄。樽発酵50~70%、ステンレス発酵30~50%。14~15ヶ月熟成(60~70%は小樽で5~6ヶ月熟成、残りの期間ステンレスタンクへ)。  
他のグランクリュよりも果実味、酸味、アタックが強いがもっとも女性的でエレガントな味わい。



### シャブリ グランクリュ ブーグロ コート ブーグロ

750ML 18,500円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

短時間プレス(1~2時間)し低温にて軽く清澄。樽発酵50~70%、ステンレス発酵30~50%。14~15ヶ月熟成(60~70%は小樽で5~6ヶ月熟成、残りの期間ステンレスタンクへ)。  
南向きかつ最大傾斜45度の浅い土壌の区画。そのため、丸みのある果実味とバランスの良いミネラルを思わせる風味をしっかりと感じられるいきいきとした印象。醸造長セギエおすすめのキュヴェ。



### シャブリ グランクリュ レ クロ

750ML 20,000円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

短時間プレス(1~2時間)し低温にて軽く清澄。樽発酵50~70%、ステンレス発酵30~50%。14~15ヶ月熟成(60~70%は小樽で5~6ヶ月熟成、残りの期間ステンレスタンクへ)。  
シャブリの頂点にして、他のグランクリュの長所を集めた総和の複雑味のある味わい。斜面上部を多く所有しているため偉大なミネラルを彷彿とさせる美しいバランスが魅力。



クリスチャン モローと息子のファビアン



キンメリジャンの土壌

## 6世代に渡る伝統を伝える シャブリの人気ドメーヌ

### ドメーヌ クリスチャン モロー

モロー家の歴史は1814年に製樽業を営んでいたジャン・ジョゼフ モローがネゴシアン“J モロー エ フィス”社を設立したのが始まり。クロ デ ゾスピスを単独所有するなど、シャブリの第一人者としての名声を築きました。その後、同社は1974年にハイラム ウォーカー、1985年にアライド・ドメックへと渡り、1997年にジャン・クロード ボワッセの傘下に入ります。

クリスチャン モローを当主とするモロー家は歴代同社のワイン造りに携わってきましたが、この時、品質に対する方針の違いからJ モロー社を退社。しかし、彼が畑の所有権を保有していたため(モロー家は最初の売却時にブランド名と工場は売却したが、畑の所有権は売却しなかった)、2001年まではJ モロー社がリース権を行使し、販売を行っていましたが、2002年ヴィンテージからはブドウ畑がクリスチャン モローの手に戻り、ドメーヌ クリスチャン モローとして独自のワイン造りと販売を開始しました。

## 【ワイン造り】

モロー家は、6世代に渡る古い伝統を後世に繋げること、そしてシャブリという唯一無二のテロワールを尊重することを信念とし、ワイン造りを行ってきました。

当時から除草剤の代わりに耕作をしたり、殺虫剤の代わりにコンフュージョン セクシュエル(フェロモンを使い害虫に性的混乱を与える用法)を行ったり、日々畑を注意深く観察し病気に対抗する方法を考える、リュットレゾネ農法を採用していました。その後、**ビオロジック農法を実施し、2013年にエコセールにてビオロジック認証を取得しています。**また、シャブリでは数少ない手摘み収穫を行っています。

土地や畑、ブドウが持つ品質を尊重するため、圧搾は空気圧式圧搾機でゆっくりと静かに行われます。醸造は25~50hlの小さめのタンクで各区画ごとに行われ、オーク樽で発酵させる比率はプルミエ クリュとグラン クリュで30~100%でヴィンテージにより比率は異なります。新樽率は0~5%と高くありません。



#### シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン

750ML 7,400円

[フランス：AOP シャブリ プルミエ クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

日当たりの良い南または南東向きの斜面に広がる5区画(計4ha)のブドウを使用し、カンや熟したレモンの風味、ほどよいミネラルを思わせる風味と樽のニュアンスのあるワインに仕上がっています。



#### シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン キュヴェ ギイ モロー

750ML 8,400円

[フランス：AOP シャブリ プルミエ クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

ヴァイヨンの中でも1934年に先代のギイモローが植えた樹齢80年超のブドウのみ使用。通常のヴァイヨンよりスケールが大きく、独特の深みとシャブリのビュアな味わいが感じられる偉大なワインです。



#### シャブリ グランクリュ ヴァルミュール

750ML 13,000円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

テロワールを尊重することを信念に持ち、キンメリジャン土壌の特徴を十分に表現したシャープでありながら懐深い味わいのワインを造っています。  
白桃やメロンにシトラスや青りんごのフレッシュなニュアンス。非常にしっかりとしたストラクチャーがありながら重すぎず、しっかりとしたミネラルを思わせるフィニッシュとのバランスが素晴らしいワイン。



#### シャブリ グランクリュ レ クロ

750ML 13,500円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

特級レクロの丘陵の中腹部に3ha広がる区画のブドウから造られます。白桃や白い花、レモンの皮を感じ、静謐な酸味と厚みのある果実の凝縮感が楽しめます。長い余韻も素晴らしい逸品です。



#### シャブリ グランクリュ クロ デ ゾスピス ダン レ クロ

750ML 18,000円

[フランス：AOP シャブリ グラン クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

レクロの丘陵下部の1904年にモロー家がシャブリのオスピス(施療院)から購入し単独所有している区画。  
引き締まった酸味と豊かなミネラルを思わせながらも、リッチなボディと複雑な風味を特徴としています。



## 【歴史あるセラー】

ベルサンが所有しているセラーは11~12世紀に建てられたといわれ、厚い壁に囲まれエアコンなどを使用せず、気温は12度、湿度が80%というワインの熟成・保存に適した環境で、ベルサンのワイン造りに重要な役割を果たしています。

## 【冷涼な気候、テロワール由来の味わい】

ドメヌ ベルサンの本拠地はサン・ブリ。所有する畑もシャブリやその周辺地域とブルゴーニュで最も北のエリアに位置しており、冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌から**フルーティーでフレッシュなアロマ豊かなブドウ**が収穫できます。また涼しいテロワールのおかげでブドウがゆっくりと成熟するため、**ミネラルを思わせる風味、果実味、ストラクチャー、深み、酸味の絶妙なバランス**がとれたワインとなります。

## 【ワイン造り】

ワイン造りを学ぶうちに有機栽培に興味を覚え、**2009年よりピオロジック農法に転換**。2012年にピオロジック認証を取得しました。有機栽培の取り組みを始めてから、自然の影響を受けることが増えましたが、**ワインの表現力も増しました**。他にも、以下のような様々な取り組みを行っています。

- ・グリーン ハーヴェストは一切行いません。  
→ 剪定と摘芽で収量調整。
- ・病気を防ぐため、結実の直後に摘葉を行い風通しを良くします。
- ・発酵は野生酵母を使用。
- ・土壌の流出を防ぐため、丘陵に芝を植えています。

## 果実味とフレッシュな風味を テロワールから引き出す真摯な造り手

### ドメヌ ベルサン

ドメヌ ベルサンはサン・ブリでも最も名の知られた生産者のひとつ。シャブリ、コート・ドーセール、サン・ブリ等に22haの畑を所有し、6つの品種を栽培。現在はジャン・ルイの後を継いだジャン・クリストフがドメヌ運営の中心を担っています。



左:ジャン・クリストフ  
右:ジャン・ルイ



千年の歴史を持つといわれるセラー  
気温・湿度ともにワインの熟成に最適



#### ブルゴーニュ コート ドーセール シャルドネ

750ML 3,900円

[フランス: AOP ブルゴーニュ  
コート・ドーセール]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

選果後、除梗せずに空気圧式の40hI圧搾にて圧搾後、500Lの温度管理付きのステンレスタンクにて発酵後、10ヶ月熟成。ステンレスタンクのみでの醸造による果実本来の味わいが楽しめる1本。フレッシュ感と豊かな果実味が調和して親しみやすく、余韻にミネラルを思わせる味わい



#### ブルゴーニュ コート・ドーセール プラン キュヴェ ルイ ベルサン

750ML 4,590円

[フランス: AOP ブルゴーニュ  
コート・ドーセール]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味・果実味・ストラクチャー・深み・酸味の絶妙なバランスが取れたワインが造られます。北の産地らしいフレッシュ感もありながら、樽での熟成によって厚み、複雑味があり、コート・ド・ボヌを思わせる満足度の高いキュヴェ。



#### ブルゴーニュ コート ドーセール ピノ ノワール

750ML 3,290円

[フランス: AOP ブルゴーニュ  
コート・ドーセール]

○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味・果実味・ストラクチャー・深み・酸味の絶妙なバランスが取れたワインが造られます。豊かな果実味と溶け込んだタンニンを持ち、若いうちから気軽に楽しめます。



#### ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ キュヴェ ルイ ベルサン

750ML 4,790円

[フランス: AOP ブルゴーニュ  
コート・ドーセール]

○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

全房30%使用し、ステンレスタンクにて発酵。228Lのフランス産オーク樽(新樽率約20%)で約18ヶ月間熟成します。凝縮感と骨格があり、テロワールの特徴がよく表現されている1本です。



#### サン ブリ モン アンブラゼ

750ML 3,560円

[フランス: AOP サン・ブリ]

○ ソーヴィニヨン ブラン 100%  
○ 白

ソーヴィニヨン ブランから造られるサン・ブリ。手摘み収穫。ステンレスタンクで発酵、熟成は70%ステンレスタンク、30%樽で14ヶ月。グレープフルーツやマンダリン、モモにハーブやスパイス、ヨードのニュアンスを感じる豊かな香り。いきいきとした果実とエレガントな酸味がバランスよく、引き締まった味わい。長く複雑な余韻が続きます。



#### イランシー キュヴェ ルイ ベルサン

750ML 4,590円

[フランス: AOP イランシー]

○ ピノ ノワール 100%  
○ 赤

ピオロジック栽培のピノ ノワールのみで造られるイランシー。タンクで発酵、樽(新樽率30%)で18ヶ月と長い熟成。清澄、フィルターをせず、瓶詰めします。熟した黒系果実がフルーティーでリコリスやコンウォ、バナナのニュアンスあるアロマ。緻密ながら軽やかな口あたり。豊かな果実味と柔らかい酸、溶け込んだタンニンのバランスがよい魅力的なワイン。



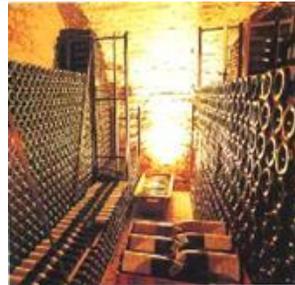
シャサーニュの名門、  
ガニャール家を率いる娘

ドメーヌ ジャン・ノエル ガニャール



当主  
カロリーヌ レステイメ

ガニャール一族はシャサーニュで1632年にはその存在が知られていたほど由緒ある家系で、ガニャールを名乗る生産者はシャサーニュに4つ存在します。その中でもジャン・ノエルガニャールは一族の中でトップの品質と名声を誇っています。現在はジャン・ノエルの一人娘であるカロリーヌ レステイメがドメーヌを引継ぎ、栽培・醸造・販売の責任者として活躍しています。



【ワイン造り】

カロリーヌが1989年にドメーヌに参画してから段階的に除草剤や殺虫剤の使用を中止し、ビオロジック栽培を開始。2014年には認証を取得し、ビオダイナミも取り入れた栽培を行っています。

収穫は全て手摘みで行い、醸造所で選果。白は全房のまま空気圧式压榨機にてやさしく圧搾。24~48時間ダブルバージュを行った後、樽に詰めて野生酵母にて発酵、マロラクティック発酵を行います。その後、ステイラーージュを行い、樽にてシュール リー熟成させます。レジョナルが12~15ヶ月、村名~グランクリュは約18ヶ月熟成。

赤は100%除梗。タンクにてマセラシオンを行った後、野生酵母にて発酵。樽にて12~18ヶ月熟成させます。



クレマンドブルゴーニュ  
グランリス

750ML 8,000円

[フランス: AOP クレマンドブルゴーニュ]

- ピノノワール 100%
- 白

オートコートドボヌに位置する、このクレマンを造るための専用の畑のブドウを使用した、ブランドノワール(100%ピノノワール)。クレマンドブルゴーニュらしいリッチさがありながら、シャンパーニュのようなエレガントさもあり高品質のクレマンです。長い熟成期間により、細やかな泡立ちと、安定感のあるバランスが取れています。



シャサーニュ・モンラッシェ  
キュヴェ レステイメ

750ML 8,500円

[フランス: AOP シャサーニュ・モンラッシェ]

- ピノノワール 100%
- 赤

「レステイメ」というキュヴェ名は、現在の責任者であるカロリーヌ レステイメ(ジャン・ノエルの娘)の名とフランス語の「尊敬される」という言葉をかけています。イチゴやラズベリーなどのみずみずしいチャミングな果実味を、ユーカリを思わせるスパイシーな香りが引き締めます。若いうちから楽しめる優れた赤ワインもお届けしたいというドメーヌの思いが表現された1本です。



ブルゴーニュ  
オートコートボヌブラン  
スーゼギゾン

750ML 6,500円

[フランス: AOP ブルゴーニュ  
オートコートボヌ]

- シャルドネ 100%
- 白

オートコートボヌでは80%ピノノワールが植えられていますが、素晴らしいシャルドネも育ちます。「スーゼギゾン」とは畑の上にある崖の名前に由来、0.4haの畑から造られ、生産量は4,000本のみ。気軽にジャン・ノエルガニャールの力強さと心地良い厚みを楽しめる1本。



シャサーニュ・モンラッシェ  
レショーム

750ML 20,300円

[フランス: AOP シャサーニュ・モンラッシェ  
ブルミエクリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

「ショーム」は北東向き斜面にある1級畑です。モモや洋梨、アブリコットなどエキゾチックな果実のリッチなアロマと、ほどよい樽香が溶け合う絶妙なバランスです。口当たりはまるやかで、果実のボリューム感がたっぷり口の中に広がります。



シャサーニュ・モンラッシェ  
ブランショドゥスュー

750ML 30,000円

[フランス: AOP シャサーニュ・モンラッシェ  
ブルミエクリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

「ブランショドゥスュー」はグランクリュのモンラッシェに隣接した南西向き希少な1級畑。果実や白い花のピュアな香りに凝縮感のある口当たり。いきいきとした酸が心地良く、リッチでバワフルな味わい。驚きと喜びを与える1本です。



シャサーニュ・モンラッシェ  
レカイユレ

750ML 38,000円

[フランス: AOP シャサーニュ・モンラッシェ  
ブルミエクリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

「レカイユレ」は、シャサーニュ・モンラッシェ村のブルミエクリュ区画のちょうど中央に位置する畑です。力強く、しかも気品ある酸味と練り上げたように滑らかな果実味。その複雑で深いある風味は、名手ガニャールの名に恥じません。



## 【ワイン造り】

### -ブドウ栽培-

2005年より100%有機栽培へ転換、2011年にビオロジック認証を取得しました。ブドウ樹が自然にバランスが取れるようになり、ワインも口当たりから余韻まで、味わいの調和が生まれました。認証は取っていませんが、現在はビオディナミ栽培もおこなっています。

## これからのムルソーのスタイルを 造り上げる期待の星

### ドメーヌ レミ ジョバル

レミ ジョバルはルネッサンス(日本の室町時代)からワイン造りに携わる家系です。ムルソー村を中心に9.7haの畑を所有しています。

1991年に父のシャルルから、現当主のレミがドメーヌを引き継ぎました。1993年にはムルソー アンリュロールの畑を購入。当初、樹が活力に欠けていたため化学肥料を多く使用し順調に育ちましたが、その後完全に腐敗してしまうという経験を経て、翌年には化学肥料の使用を止めることを決断。有機栽培を実施したことにより、ブドウ樹が自然にバランスを取れるようになりました。

ストックinger社のフードル

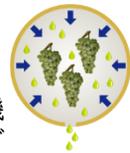
### -樽へのこだわり-

#### オーストリア産のフードル(大樽)

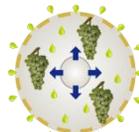
ブルゴーニュで通常使用される樽の場合、バニラ、コーヒーロースト、苦味のようなニュアンスが加えられてしまうことがあります。オーストリア産フードルと樽を使うことで、ワインの本来のアロマや引き締まった味わいが保たれ、嫌な苦味は一切感じられません。

### -圧搾機-

中心部からブドウが搾られるような圧搾機を使用。果汁の流れ出るところも一箇所ではなく周囲全体の穴から流れ出るため、ブドウの塊や空気のポケットが出来にくくなります。それにより種が割れたり、青い果汁が搾られることを避けることができます。



一般的なポンプ式



レミ ジョバルが使う圧搾機



当主のレミ ジョバル



**ブルゴーニュ  
コートドール プラン VV  
750ML 8,000円**

[フランス: AOP ブルゴーニュ コートドール]  
○シャルドネ 100%  
○白  
ムルソー村名の畑に接している9つの区画から造られ、醸造も村名ワインと同じ手間をかけているため(新樽15%)ムルソー村名に限りなく近いストラクチャーを持っています。柑橘系や白い花のような香りに凝縮した味わいがしみじみと口の中に広がります。デカンタージュを行うことにより本来のポテンシャルをお楽しみいただけます。



**サントネー プラン スー ロッシュ  
750ML 10,000円**

[フランス: AOP サントネー]  
○シャルドネ 100%  
○白  
ビオロジックの買いブドウから造られたキュヴェ。スー ロッシュはサントネー中央の斜面上部の村名畑で、1級ポールベールの上に位置します。樽で発酵、18ヶ月熟成(新樽率約20%)。柑橘系実、リンゴ、ナシ、白い花のニュアンス。心地良いビュアな酸味と丸みのある口当たりのいきいきとしたエレガントなワイン。若いうちから楽しめます。



**ムルソー スー ラ ヴェル  
750ML 15,400円**

[フランス: AOP ムルソー]  
○シャルドネ 100%  
○白  
ドメーヌの施設に隣接した比較的低い位置にある「スー ラ ヴェル」の畑から造られ、新樽率20%。このドメーヌのムルソー村名の中では最も早くから楽しめるキュヴェでバイナッブルを感じる華やかで上品な香りや程よく引き締まった味わいが特徴です。



**ムルソー アンリュロール  
750ML 18,000円**

[フランス: AOP ムルソー]  
○シャルドネ  
○白  
「アンリュロール」は1級グッドールに隣接する村名畑。樽で発酵、18ヶ月熟成(新樽率約20%)。洋梨、オレンジの皮、白い花にバターを思わせる複雑で華やかな香り。熟した果実にエネルギーで緻密な酸と石灰を思わせる塩味、そして長く続く余韻。ムルソーに期待する厚みと深みがある洗練されたワインです。



**ムルソー レナルヴォー  
750ML 20,000円**

[フランス: AOP ムルソー]  
○シャルドネ 100%  
○白  
「ナルヴォー」はムルソー村名の中でも、最も偉大なワインが造られると言われている畑。20年間近く、完全な有機栽培に転換。アーモンド、白桃、爽やかな果実の洗練された香り。骨格、塩味、長く続く余韻を支える凝縮感のある上品なエキスのようなワインです。1級の世界に近いと言える1本です。



**ムルソー ルポリュゾー ドウスュー  
750ML 28,000円**

[フランス: AOP ムルソー プルミエ クリュ]  
○シャルドネ 100%  
○白  
「ルポリュゾー ドウスュー」は15世紀からファミリーが所有しているジョバル家を代表する1級畑です。厚みと深みがあるワインで、少しずつの中に入れていくタイプ。最後にその力が発揮され、良い意味で圧倒される1本です。



## アリゴテの個性と魅力を 世界に知らしめた造り手

### ドメーヌ ド ヴィレーヌ

高名な醸造家オベールドヴィレーヌが1971年に自身のドメーヌとして始めました。現在、ドメーヌではオベールドヴィレーヌの甥(サンセルのドメーヌ デュノゼに嫁いだマリー エレーヌ夫人の息子)にあたるピエールドブノワが運営の主体を担っています。ドメーヌのポリシーである「全てはブドウとテロワールの個性をあるがままに表現するために」ワイン造りを行っています。

### 【ワイン造り】

健全で高品質なブドウを得るために、1986年から農薬・除草剤・化学肥料を一切使用しないビオロジックによる栽培に取り組み、1997年よりビオロジックの認証を取得。また剪定を厳しく行い、摘芽やグリーンハーヴェストをなどを行うことにより、収量はAOPの規定よりも20%も低く抑えています。

※2017年に新たに取得したいくつかの畑はビオロジックコンバージョン中。

伝統に忠実に、ブドウとテロワールを生かす醸造を実践。

収穫は全て手摘みし、厳しい選果を行います。テロワールとブドウの微妙なニュアンスを表現するため、野生酵母で発酵。白の熟成は大樽、オーク樽、ステンレスタックを使い、ワインの自然な姿を邪魔しないよう、オーク樽は最小限にとどめています。赤はオーク樽熟成。樽のニュアンスが付かないよう新樽率は抑えています。瓶詰め時のSO2は最小限に使用し、赤ワインはノンフィルター。



左:オベールドヴィレーヌ  
右:ピエールドブノワ



#### ブーズロン

750ML 6,200円

[フランス: AOP ブーズロン]

- アリゴテ 100%
- 白

香り豊かな「アリゴテ ドレ(黄金のアリゴテ)」から造られます。若い間はしっかりしたミネラル思わせる風味を特徴としますが、5-7年程度熟成させると、フィネスと優雅な風味を持ったワインへと成長します。優しく心地よいアロマティックな香り、アリゴテ特有の清々しい酸味、ブルゴーニュ南部ならではのまろやかな口当たりが絶妙に調和しています。



#### ブルゴーニュ コート シャロネーズ ブラン レ クル エメ

750ML 6,000円

[フランス: AOP ブルゴーニュ  
コート シャロネーズ]

- シャルドネ 100%
- 白

ブーズロンの小さな谷の斜面にある南向きの7つの区画のヴィエイユ ヴィーニユをブレンドして造られます。ロ当たりになめらかさとフローラルを感じ、密度のある力強さを感じます。とても魅力的で、テロワール由来のミネラルを思わせる風味と程良い樽香とのバランスも良く取れています。



#### リュリー プルミエ クリュ ブラン ラブルセ

750ML 12,000円

[フランス: AOP リュリー プルミエ クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

2018年がファーストヴィンテージ。ラブルセはリュリーの北に位置する1級畑で、白い粘土質土壌。斜面最上部にあり、陽当たりが良く暑い畑です。フードルの新樽で醸造、熟成。涼やかな柑橘系果実とモモなどの果実にフローラル、ほのかにトーストのニュアンス。ロあたりは繊細でまろみがあり、エレガント。レモンの皮を思わせる爽やかな香りが豊かに続きます。

#### リュリー プルミエ クリュ ブラン クル

750ML 12,000円

[フランス: AOP リュリー プルミエ クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

2018年がファーストヴィンテージ。クルはリュリーの北に位置する、1級畑。東、南東向きの険しい斜面にあり、小石の多い粘土石灰質土壌。一部フードルを使用し、醸造、熟成。柑橘果実にモモ、白い花やスパイスにほのかな樽のニュアンスを感じる力強いアロマ。繊細でエレガントながら引き締まって深みがある力強いワイン。塩味やほのかな苦みのある長い余韻が楽しめます。



#### リュリー プルミエ クリュ ブラン グレズニ

750ML 13,000円

[フランス: AOP リュリー プルミエ クリュ]

- シャルドネ 100%
- 白

2011年から借りている0.549haの畑の樹齢約80年のヴィエイユ ヴィーニユから造られる希少なキュヴェ。2011年は霜の影響で造れず、2012年がファーストヴィンテージ。桃やアプリコットなどの果実と白い花の香りが繊細でエレガント。厚みがあり、長い余韻が楽しめます。



#### リュリー プルミエ クリュ ルージュ レ シャンクル

750ML 13,000円

[フランス: AOP リュリー プルミエ クリュ]

- ピノノワール 100%
- 赤

2016VINがファーストヴィンテージ。「レ シャンクル」はリュリーを流れる小川、ラタリーの東側に位置する1級畑です。黒い果実の香り、熟してシルキーなタンニンを感じる繊細でエレガントなテクスチャー。若くしても楽しめますが、熟成も期待できる1本です。



## 【醸造 -長い醸造期間-】

複雑味を得るため、できる限り長い時間をかけて発酵を行います。アルコール発酵は低温(約10度~18度)でゆっくりと行き、マコン ヴィラージュ テヴネ・カンテーヌで約16ヶ月、ヴィレ・クレッセ EJテヴネで24ヶ月にも及ぶこともあります。オークの小樽は使用せず、オリとの接触面が広がるよう横型のタンク(もしくは古い大樽)で醸造。長い発酵期間中に発酵が止まってしまうことがありますが、人工酵母を添加することなく、別のタンクに移し変えたりすることで、再び野生酵母が活動し始めます。補糖、補酸は一切行いません。

長いアルコール発酵の後、3~4ヶ月のマロラクティック発酵に移行。その後ワインはタンクで2年間熟成させます。熟成にオーク樽は一切使用せず、熟成の間は澱引きは行いません。

## 完熟ブドウから生まれる 驚くべき複雑味、余韻を持つワイン

### ドメーヌ ドラ ボングラン

マコネー地区のヴィレ村とクレッセ村の間にあるカンテーヌ村で、15世紀からテヴネ家が所有しているドメーヌ。伝統的な手法で栽培・醸造に取り組み、完熟ブドウから驚くべき複雑味、余韻を持つワインを実現しています。

## 【栽培】

長年、除草剤や化学肥料を一切使用しない厳格なビオロジック農法を実践しています。ビオロジック認証は2012年にエコセルにより取得しました。化学肥料は一切用いず除草剤の代わりに何度も鋤入れを行います。畑の土は踏み入れたら埋もれてしまうほどの柔らかさ。機械収穫が主流のマコネーにおいてブドウの熟成度合いを見ながら複数回に分けて手摘みで収穫しています。



平均樹齢40年を超えるブドウ樹。



ゴティエ(左)、ジャン テヴネ(右)の父子



#### マコン・ヴィラージュ テヴネ カンテーヌ

750ML 5,100円

[フランス: AOP マコン・ヴィラージュ]

- シャルドネ 100%
- 白

このドメーヌの他のワインよりも熟成期間を若干短くしリリースされるコスパの良いアイテム。ビオロジック農法で栽培され、手収穫されたテヴネ家所有の畑のブドウを使って造られています。レモンの蜂蜜漬けやハーブなどの香りがあり、程良いボリュームのあるワイン。



#### ヴィレ・クレッセ キュヴェ EJテヴネ

750ML 7,200円  
1500ML 14,500円

[フランス: AOP ヴィレ・クレッセ]

- シャルドネ 100%
- 白

丘の少し高いところにある泥灰質土壌の区画からとれるブドウを使うため、貴腐化したブドウが含まれることがあります。ワイン名は先代当主のエミール テヴネと現当主のジャン テヴネの頭文字から取っています。心地よい酸味としっかりとした厚みに、ほんのりとした甘み。深みと複雑味をもったワインです。



#### マコン・ヴィラージュ キュヴェ ボトリティス

750ML 27,700円

[フランス: AOP マコン・ヴィラージュ]

- シャルドネ 100%
- 白

カンテーヌ村の丘の上部斜面に広がる泥灰質土壌のこの畑ではソーヌ河で発生する霧由来の湿度により、良質のボトリティス菌が発生します。これは貴腐ブドウが100%発生した年だけに造られる特別なキュヴェです。ハチミツのような甘み、果実味と酸味、甘味の秀逸なバランスとボリューム。変化する複雑味と長く続く余韻。大変完成度が高くフィネスのあるワインです。実力を発揮するには10~20年の熟成が必要でしょう。



キュヴェ ボトリティスとして仕込まれる貴腐ブドウ

## 畑仕事に一切の妥協をせず 優れた畑の力を最大限に表現

### ドメーヌ ソメーズ・ミシュラン

1978年に現当主のロジェ ソメーズが設立したドメーヌ。  
1982年にクリスティエヌ ミシュランと結婚し、ドメーヌ  
ソメーズ・ミシュランとなりました。ドメーヌは、マコネー地区  
ヴェルジッソン村の名所「ロッシュド ヴェルジッソン」の丘  
の中腹に位置しています。

ロジェ ソメーズは、「ブドウの持っているポテンシャルをいかに  
上げるかが最も大切で、そのポテンシャル以上のものは  
ワインには表現できない。そのため、畑での作業を非常に  
重視している。」と自然を尊重しながらワイン造りを行っています。  
また、プィー・フェイッセの品質向上  
の象徴的存在と言われています。



2020VINより1級に昇格した  
シュール ラ ロッシュの畑



ロジェ ソメーズとクリスティエヌ夫人



手前がドメーヌの建物。その後に  
そびえるロッシュド ヴェルジッソン

### 【ワイン造り】

畑仕事はできる限り手作業で行い、土がトラクターなどで踏み  
固められることを防ぎ、**化学的な除草剤は使用せず、植物相や  
微生物の働きによって土を耕します。**

ブドウが最良の状態に熟すよう、丁寧に芽かきや摘葉の作業  
を実施。収穫は全て手摘み。とにかく畑仕事に熱心で、非常に  
朝早くから夜遅くまで、畑で仕事をする姿が見られます。

2005年よりプィー・フェイッセ クロ シュール ラ ロッシュの区画  
でビオディナミ農法を導入。2006年にはロンシュヴァやサン・  
ヴェランなどの区画、2007年からは全区画に導入しました。



#### マコン・ヴィラーージュ

750ML 4,290円

[フランス：AOP マコン・ヴィラーージュ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

ビュシエール村に位置している粘土・粘土質  
の土壌の畑のブドウから造られる村名マコネ  
です。  
まるみがありバランスのとれた味わい、トース  
トやパンのニュアンスとレモンのような爽や  
かな余韻を持ちます。



#### サン・ヴェラン レ クレッシュ

750ML 5,600円

[フランス：AOP サン・ヴェラン]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

ロッシュド ヴェルジッソンの麓にある2つの  
区画から、1つは石灰質の痩せた土壌の樹  
齢約40年の区画、もう1つは斜面の低いと  
ころにある粘土質土壌の樹齢約60年の区  
画で、凝縮した極少ブドウがよくできる畑。  
白い花や完熟した洋梨、リンゴの蜜などの  
芳醇なアロマが心地よく、ボリューム感の  
あるワインです。複雑味も備えており、程良い  
樽香とのバランスも良く取れています。



#### プィー・フェイッセ パンタクリヌ

750ML 7,100円

[フランス：AOP プィー・フェイッセ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

「パンタクリヌ」は、この地でしばしば見  
つかる貝の化石にちなんだ名前です。  
熟した柑橘系果実の香り、まるみのあるふく  
よかな味わい、ジューシーな酸のバランスが  
非常に良く、コストパフォーマンスに優れてい  
ます。



#### プィー・フェイッセ レ ティエ

750ML 7,200円

[フランス：AOP プィー・フェイッセ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

19VINまでキュヴェ名ヴィーニユ ブランシュ  
でしたが、20VINより畑名を付けた「レ ティ  
エ」に変更。平均樹齢約60年のブドウから  
造られます。  
洋梨などのジューシーな果実の凝縮感とキ  
ラキラした美しい酸味のバランスが良くと  
れたワインです。



#### プィー・フェイッセ レ ロンシュヴァ

750ML 7,500円

[フランス：AOP プィー・フェイッセ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

「ロンシュヴァ」は、プィー・フェイッセの名手  
であるこのドメーヌが持つ畑の中でも、特に人  
気の高い区画です。  
柑橘類や熟したモモ、アプリコットの甘い香り  
と、心地よい樽香が調和しています。粘土質  
の土壌由来の厚みや旨みがあり、同ドメー  
ヌのプィー・フェイッセ「クロ シュール ラ ロッ  
シュ」のエレガンスとは好対照です。



#### プィー・フェイッセ ラ マレシヨード

750ML 8,000円

[フランス：AOP プィー・フェイッセ  
ブルミエ クリュ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

「マレシヨード」とは「熱い潮」の意味で、周  
りに比べ気温が高く、非常に傾斜の厳しい  
畑。2020VINから1級昇格が認められた  
畑。  
柑橘類や洋梨、リンゴなどの果実味に火打  
ち石のニュアンス。リッチな厚みと適度な酸  
が非常にバランスの良いワインです。



#### プィー・フェイッセ シュール ラ ロッシュ

750ML 8,000円

[フランス：AOP プィー・フェイッセ  
ブルミエ クリュ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

2020VINより1級に昇格した、当主ソメ  
ーズ氏お気に入りの畑。樹齢は50~70年と  
古く、豊富なミネラルに恵まれた土壌から造  
られるこのドメーヌの代表的ワイン。  
洋梨のような豊かな果実香にスパイシーな  
ニュアンスが混じます。美しい酸味と、石灰  
質土壌を反映したエレガントさ、複雑味を  
もった、熟成も楽しめるキュヴェです。



#### プィー・フェイッセ キュヴェ アンペロプシス

750ML 11,000円

[フランス：AOP プィー・フェイッセ]

○ シャルドネ 100%  
○ 白

「アンペロプシス」とはギリシャ神話で酒  
の意味で、畑名ではなく、ドメーヌの所有畑  
から厳選した優れたブドウのみをブレンドし  
たプレステージワインです。  
果実の凝縮感と美しい酸のバランスが素晴  
らしく、また18ヶ月以上の樽熟成由来の香  
りもほどよく溶け込んでいます。5年以上瓶  
内熟成させてから楽しみたい逸品です。



クレルジュー家:  
左から妻のイザベル、  
息子のレイ、  
娘のジュスティヌ、  
クリスチャン



## ヴージュ村の有望ドメーヌ

### ドメーヌ クリスチャン クレルジュー

1876年に設立。数少ないヴージュ村を拠点とする家族経営のドメーヌです。現在は4代目のクリスチャンと妻のイザベルが担っており、2013年から子供達もドメーヌに参画。ヴージュ村、シャンポール・ミュジニー村を中心に6ha所有しています。

クリスチャンの哲学は『ワインの品質はブドウ畑から』というシンプルなもの。ブドウ栽培からワイン醸造に至るまで、果実、テロワール、ヴィンテージを尊重するという、父親から受け継いだ伝統的なものを守りながら、真摯にワイン造りを行っています。

非常にピュアな果実味を兼ね備え、テロワールがよく表現された、緻密で繊細なテクスチャーのエレガントなワインを生み出しています。



## 【ワイン造り】

1990年から除草剤の使用は止め、出来るだけ化学製品は使用しないリュット レゾネで栽培をしていましたが、2013年にドメーヌに参画した子供達の強い希望もあり、ビオロジック栽培に転換することを決意。2017VINから**ビオロジック認証を取得**しました。

ビオロジック栽培に転換してから土壌の質は向上。ブドウの実付きが良く、成熟度がより均一になり、フィネス、深み、余韻が増したワインが造れるようになったと言います。



#### モレ・サン・ドニ レ クレ ブラン

750ML 13,000円

[フランス: AOP モレ・サン・ドニ]

○ シャルドネ 90%、ピノ ブラン 5%、ムニエ 5%

○ 白

このドメーヌが唯一造る白ワイン。シャルドネ 90%、ピノ ブラン 5%、ピノ ムニエ 5% が植えられた「レクレ」区画のブドウから造られます。タンクにて発酵、樽(新樽20%)で12ヶ月熟成。グレープフルーツなどの柑橘果実に熟したモモ、白い花の香り。ふくよかで丸みがある優しい口あたり。適度な酸があり、バランスの取れた味わいです。



#### ブルゴーニュ ルージュ

750ML 8,000円

[フランス: AOP ブルゴーニュ]

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤

ドメーヌに程近いジリール・シトー村の畑とヴォーヌ・ロマネ村の畑のブドウを使用。手摘み収穫し除梗。タンクで発酵、樽で約18ヶ月熟成させます。カシスなどの黒系果実、オレンジの皮に土のニュアンス。暑かった年を思わせる、熟した果実味とスパイスの風味に適度な酸味。素材なまらみがあり、タンニン細かく、しなやかなテクスチャー。若くから楽しめるワイン。



#### シャンポール・ミュジニー

750ML 15,000円

[フランス: AOP シャンポール・ミュジニー]

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤

1975年と1980年に植樹された6つの区画のブドウをブレンド。除梗し、タンクで発酵後、樽(新樽10%)で18ヶ月熟成させます。フランボワーズや赤スグリ、サクランボなどの赤系果実の香りにキルシュや森の下のニュアンス。ほのかなミネラルを思わせる風味があり、緻密でシルキーな口あたりのエレガントなワインです。



#### ヴージュ プルミエクリュ レ プティ ヴージュ

750ML 23,000円

[フランス: AOP ヴージュ プルミエ クリュ]

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤

「レ プティ ヴージュ」はシャンポール・ミュジニー レ ザムルーズに隣接する1級畑。樹齢約40年のブドウから造られます。タンクで発酵、樽(新樽率50%)で18ヶ月熟成。サクランボなどの赤系果実にアーモンドのニュアンスを感じる繊細で控えめな香り。ミネラルを思わせる風味豊かで、締まって細身ながらもしっかりとした骨格、エレガントでピュアな透明感を持った魅力的なワイン。



#### シャンポール・ミュジニー プルミエクリュ レ シャルム

750ML 24,000円

[フランス: AOP シャンポール・ミュジニー  
プルミエ クリュ]

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤

「レ シャルム」はシャンポール・ミュジニーの斜面中腹に位置する1級畑。1970年に植樹したブドウから造られます。タンクで発酵、樽(新樽33%)にて18ヶ月熟成させます。赤系果実にラヴェンダーやバラの花びら、甘いスパイスを感じる香り。熟した果実の凝縮した旨味にタンニンが溶け込み、丸みがありながらも繊細な芯があり、バランスが取れたエレガントなワイン。



#### エシェゾー アン オルヴォ

750ML 42,000円

[フランス: AOP エシェゾー]

○ ピノ ノワール 100%

○ 赤

エシェゾーの中でも北西側に位置する「アンオルヴォ」区画で、水はけのよい、小石の多い粘土石灰質土壌。1973年と74年に植樹した古樹のブドウから。タンクで発酵、樽(新樽率50%)で18ヶ月熟成。濃い紫色、野イチゴやラズベリーなどの果実にスパイスやモカのニュアンスを持ったアロマ。骨格がしっかりとおり、凝縮した密度といきいきとした緊張感を持ったスケールの大きいワイン。長熟が楽しみなワインです。

# Maison En Belles Lies

France, Saint-Aubin

フランス サン・トールバン

## 旨味あふれる、堅実な 自然派ブルゴーニュ

### メゾン アンベルリー

元化学者で、パリでマーケティング会社の経営者だったピエール  
フナルがシュタイナーに傾倒し、180度転身してワインの世界に進  
むことを決意。52歳でブルゴーニュに移住し、ボーンとディジョンで  
ブドウ栽培・醸造を学び直しました。ブルゴーニュやボジョレーで  
数々の生産者の下で約7年も働き経験を積み、念願の畑を取得し  
てドメヌを興し、自身のワイン造りを2009年に始めました。  
ヴァンドフランスからグランクリュまでバラエティに富んだライン  
アップを持ち、心地よい果実味と自然派ならではの出汁のような旨  
味、体にしみこむような飲み心地のワインを生み出しています。



ピエール フナル



アリゴテの畑でプレパラシオンを  
散布するピエール

## 【ワイン造り】

一切の化学物質は使用せず、自社畑はビオディナミで栽培。買ひブド  
ウもピオロジック(もしくは転換中)の畑と一緒に畑を世話したり、同じ  
志を持った生産者から購入しています。  
病害予防には微量のボルドー液と火山由来の硫黄や植物の煎じ薬を  
使用。また土壌の活性化やブドウ樹の成長を促すための水肥やハー  
ブティーに使用する植物も栽培できるものは自分で育てています。  
収穫は全て手摘み。醸造中にSO2の添加や補糖はせず、野生酵母の  
力で発酵。グラヴィティフローで樽詰めや瓶詰めを実施。熟成期間は  
14~18ヶ月と時間をかけています。清澄やろ過は行わず、ビオディナミ  
カレンダーに従って瓶詰め。瓶詰め前に必要最小限のSO2を添加しま  
すが、一部無添加のキュヴェもあります。

### ブルゴーニュ アリゴテ

750ML 5,000円

[フランス: AOP ブルゴーニュ アリゴテ]

○アリゴテ 100%

○白

サン・トールバン村の樹齢約30年のアリゴテ  
ドレから造られます。350L樽で発酵。ステン  
レスタンク70%、樽30%で熟成。6ヶ月熟  
成させた後、春にスティラージュを行い、更  
に8ヶ月熟成させ、瓶詰め前にアサンブラ  
ージュ。

非常にいきいきとした、アロマティック!柑橘  
果実やリンゴの蜜に硬質なミネラルを思わ  
せる風味とヨードのニュアンス。口あたりは  
まろみがあり、フィニッシュにフローラルなア  
ロマを感じます。



### レトランジュ

750ML 5,800円

[フランス: ヴァンドフランス]

○ガメイ 60%、ピノノワール 25%、

シャルドネ 15%

○赤

レトランジュ(風変りな)という名前のように、  
ガメイ(60%)、ピノノワール(25%)、シャル  
ドネ(15%)が混植されたオートコート  
ボーンの畑のブドウから造られます。密閉した  
木桶で全房発酵。樽で15ヶ月熟成。  
みずみずしい果実の香り、タンニンが溶け込  
んでおり、まろみがありながらも芯が通った率  
直な味わい。一味違った個性をお楽しみくだ  
さい。



### ブルゴーニュ

オート・コートドボーン

750ML 6,300円

[フランス:

AOP ブルゴーニュ オート・コートドボーン]

○ピノノワール 100%

○赤

サン・トールバン村に位置する、標高320mの南東  
向きの畑。木桶で全房発酵。圧搾した後、ヴァ  
ンドプレスは使用せず、ピノの柔らかさを表現す  
るために、ヴァンドグットのみ使用し、3年使用樽  
で14ヶ月熟成させます。  
イチゴやラズベリーのみずみずしい果実の香り。  
軽やかでいきいきとした、フルーティーなワイン。  
心地よい酸があり、バランスのよい味わいです。

### アロース・コルトン

750ML 9,300円

[フランス: AOP アロース・コルトン]

○ピノノワール 100%

○赤

アロース・コルトン村の「レカイエット」区画。  
石灰岩の小石が転がる赤い粘土質土壌の  
畑。樹齢約50年のブドウ。木桶で全房発酵。  
3年使用樽で14ヶ月熟成。清澄、フィルター  
せず、瓶詰めします。

熟した赤い果実、牡丹やスミレ、バラの香り。  
凝縮した果実にチョコレートやスパイスの  
ニュアンス、長い余韻が楽しめます。力強さ  
や生命力を感じさせてくれるワイン。熟成が  
楽しみな1本です。



### コルトン レペリエール

750ML 21,000円

[フランス: AOP コルトン]

○ピノノワール 100%

○赤

アロース・コルトン村に位置する「レペリエ  
ール」区画。石灰岩の小石が転がる赤い粘  
土質土壌。樹齢約60年。一部除根し、木桶で  
発酵。生産量は4樽ほどで1樽は新樽、残り  
は3年樽を使用して18ヶ月熟成させます。  
熟した赤黒果実に牡丹やバラ、リコリスの  
ニュアンスがある複雑な香り。深みのある果  
実にチョコレートやスパイスの風味があり、  
長い余韻。熟成するとピノノワール本来の  
力強さと生命力を溢れた上質で複雑なワ  
インに。



### コルトン・シャルルマーニュ

750ML 30,000円

[フランス:

AOP コルトン・シャルルマーニュ]

○シャルドネ 100%

○白

「ルシャルルマーニュ」区画の樹齢75年の  
古樹のブドウ。明るい色の泥土質粘土土  
で密度が高い土壌の為、耕作が難しく、馬で耕  
作しています。全房で圧搾。1~3年使用の  
228L樽で発酵、シュールリーで18ヶ月熟  
成。

凝縮した果実にバターやプリオッシュが繊  
細に香ります。口あたりは複雑でふくよか、  
ドライフルーツやアーモンドのニュアンス。非  
常に長く正確な余韻が楽しめます。長熟が  
楽しみなワイン。

※価格は2023年4月現在の最新ヴァンテージの参考上代(税抜き)です。

# AOPコンドリュエを救った立役者 赤ワインも超一流

## ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ

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

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

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



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

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



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

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

# 【ワイン造り】

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

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

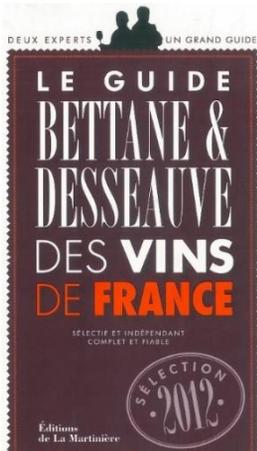
近年ではクリスティーヌの娘、エマが畑の作業に加わりビオディナミへの転換も推進。途方もない人手と手間がかかるこの急斜面でのビオロジック、そしてビオディナミ栽培。それを続けていることは、ヴェルネの妥協なき品質へのこだわりの証なのです。



非常に急な斜面。ひとつのテラスに2-3列しか植えられない。



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



ヴェルネの樽庫



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



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



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



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



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



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



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



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



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



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

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

# Gérard Bertrand

France, Languedoc-Roussillon

フランス ラングドック・ルーシオン

## 南仏ラングドックが生んだ

### スターワイナリー



GÉRARD BERTRAND

L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD

## ジェラルール ベルトラン

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

### 【ワイン造り】

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

### クロ ドラ

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

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

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

若いヴィンテージではデカンタージュがおすすめです。



#### クロ ドラ

750ML 35,000円

[フランス : AOP ミネルヴォワール  
リヴィニエール]

- カリニヤン、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル
- 赤

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



オーナー:ジェラルール ベルトラン



### クロ デュ タンプル

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

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

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



#### クロ デュ タンプル

750ML 34,000円

[フランス : AOP ラングドック  
カブリエール]

- サンソー、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエ
- ロゼ

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



## ヴィラ ソレイヤ

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



### ヴィラ ソレイヤ

750ML 30,000円

[フランス：ヴァンドフランス]

- ルーサヌ、ヴェルメンティノ、ヴィオニエ
- オレンジ

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



## プリマ ナチュラル



### オーガニック、ヴィーガン、亜硫酸塩無添加のオーガニックワイン

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

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



### プリマ ナチュラル シャルドネ

750ML 2,500円

[フランス：IGP ペイドック]

- シャルドネ 100%
- 白

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



### プリマ ナチュラル カベルネ ソーヴィニオン

750ML 2,600円

[フランス：IGP ペイドック]

- カベルネ ソーヴィニオン 100%
- 赤

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

## ナチュラリス

### 「人気品種」の個性をフィーチャーしたワイン

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

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



SAFE



### ナチュラリス シャルドネ

750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]

- シャルドネ 100%
- 白

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



SAFE



### ナチュラリス シラー

750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]

- シラー 100%
- 赤

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



SAFE



### ナチュラリス カベルネ ソーヴィニオン

750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]

- カベルネ ソーヴィニオン 100%
- 赤

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



SAFE



### ナチュラリス ピノ ノワール

750ML 2,310円

[フランス：IGP ペイドック]

- ピノ ノワール 100%
- 赤

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



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

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

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



### シャトー ロスピタレ グラン ヴァン プラン

750ML 6,500円

[フランス：AOP ラ クラブ]

- ブールブルーラン、グルナッシュプラン、ヴェルメンティノ
- 白

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



### シャトー ロスピタレ グラン ヴァン ルージュ

750ML 6,500円

[フランス：AOP ラ クラブ]

- シラー、ムールヴェードル、グルナッシュ
- 赤

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



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

### 【ワイン造り】

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

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

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

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



### ドメヌ ドレーグル シャルドネ

750ML 4,000円

[フランス：AOP リムー]

- シャルドネ 100%
- 白

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



### ドメヌ ドレーグル ピノ ノワール

750ML 4,700円

[フランス：IGP オート ヴァレ ド ロード]

- ピノ ノワール 100%
- 赤

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



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

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

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



### シャトー エグ ヴィヴ

750ML 5,000円

[フランス：AOP コルビエール ブートナック]

○ シラー、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェードル

○ 赤

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

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

## 大西洋と地中海の交差点

- 南仏のボルドー -

## シャトー ドラ スジョール

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

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



### シャトー ドラ スジョール グラン ヴァン ルージュ

750ML 6,800円

[フランス：AOP マルペール]

○ カベルネ フラン、メルロ、マルベック

○ 赤

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

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



# Domaine Gauby

France, Roussillon

フランス ルーシヨン

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

## ドメーヌ ゴビー

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

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

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



(左)当主ジェラルド  
(右)ムンタダに使われる  
区画

## 【ワイン造り】

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

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

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



樹齢100年を超えるブドウ樹



### クーム ジネスト ブラン

750ML 16,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ グルナッシュ グリ、グルナッシュ ブラン  
○ 白

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

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



### ヴィエイユ ヴィーニュ ブラン

750ML 8,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ マカベオ、グルナッシュ ブラン  
○ 白

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

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



### カルシネール ブラン

750ML 5,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ シャルドネ、グルナッシュ ブラン、  
ヴェルメンティエーノ  
○ 白

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



### ムンタダ ルージュ

750ML 16,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ グルナッシュ、カリニャン  
○ 赤

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

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



### ヴィエイユ ヴィーニュ ルージュ

750ML 8,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ シラー、グルナッシュ、カリニャン、  
ムールヴェードル  
○ 赤

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

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



### カルシネール ルージュ

750ML 5,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ ムールヴェードル、シラー、カリニャン、  
グルナッシュ  
○ 赤

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



### ジャス

750ML 5,000円

[フランス：IGP コート カタラン]

○ ミュスカ アプティグラン ブラン  
○ オレンジ

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

# Domaine Leyris Mazière

France, Languedoc  
フランス ラングドック



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

## 豊かな果実味をそなえた、癖になる味わいの個性派南仏ワイン

### ドメーヌ レリス マジエール

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

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

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

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

## 【ワイン造り】

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

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



### キュヴェ ド レギュイエ

750ML 2,150円

[フランス：IGP ラングドック]

○アラモン 60%、シラー 20%、  
グルナッシュ 20%

○赤

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

# Le Loup Bleu

France, Provence  
フランス プロヴァンス



## プロヴァンスの風を感じる 体に染み入る毎日飲みたいワイン ル ルー ブルー

## 【ワイン造り】

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

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



デュボワ夫妻

ル ルー ブルーは大規模な生産者や協同組合が多いプロヴァンスにおいて、所有面積9haと小規模ながらも、ワイン造りに真摯に向き合い高品質なワインを生み出している造り手。所有畑は全てドメーヌの周辺標高400mにあり、地中海から30km程の場所ですが、北はサント ヴィクトワール(1,011m)、南はオレリアン山(872m)に囲まれているため、大陸性気候の要素もある環境です。



### ヴォルド ニュイ ブラン

750ML 2,720円

[フランス：AOP コート ド プロヴァンス]

○ヴェルメンティノー 90%、クレレット 10%  
○白

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



### ヴォルド ニュイ ロゼ

750ML 2,310円

[フランス：AOP コート ド プロヴァンス]

○グルナッシュ、ロール、シラー、クレレット  
○ロゼ

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



### クロー デュ シュッド ルージュ

750ML 2,590円

[フランス：AOP コート ド プロヴァンス  
サント・ヴィクトワール]

○シラー 84%、グルナッシュ 15%、  
クレレット 1%  
○赤

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



# Mas del Perié

France, Cahors  
フランス カオール



## マルベックの繊細さを活かす カオール新潮流の生産者 マス デル ペリエ

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

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

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

中新世の  
褐色泥灰土

キンメリジャン  
石灰



粘土石灰質

(第三紀の)  
鉄鉱石灰

### 【ブドウ畑】

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

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



### 【当主：ファビアン ジューヴ】



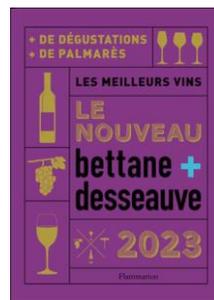
©Guillaume Mirand

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

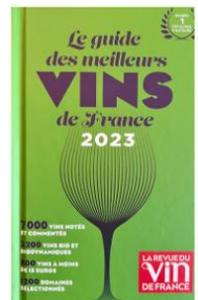
多面的なマルベックの個性のなかでも「繊細な果実味」を最大限に活かすワイン造りが信条。

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

### 【評価】



ベタンヌ+ドゥソウヴ  
2016年版から  
8年連続3つ星★★★



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

### LES DIFFÉRENTS TERROIRS DU VIGNOBLE DE CAHORS



### (上):カオールのテロワールを示す図

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



**カオール レ ザカシア**  
**750ML 6,800円**  
 [フランス: AOP カオール]  
 ○ マルベック 100%  
 ○ 赤  
 鉄鉱石灰土壌の畑の平均樹齢40年のブドウから。ビオディナミ、手摘み収穫。コンクリートタンクで30日間発酵後、ストッキング架りの樽で約16ヶ月熟成。  
 熟れたプラムやブラックカラントなどの黒系果実にインクやカカオのニュアンス。果実味豊かで骨格があり、非常にシルキーなタンニンを持つエレガントなワイン。



**カオール ラ ロック**  
**750ML 4,000円**  
 [フランス: AOP カオール]  
 ○ マルベック 100%  
 ○ 赤  
 褐色泥灰土。平均樹齢35年。ビオディナミ、手摘み収穫。コンクリートタンク&樽で30日間発酵後6ヶ月熟成。  
 イチジクなど黒系果実のジャムのような香り、エレガントで凝縮感溢れる果実味が広がる。やわらかい口当たり、なめらかなタンニンが感じられる。



**カオール レ ゼスキュール**  
**750ML 3,180円**  
 [フランス: AOP カオール]  
 ○ マルベック 100%  
 ○ 赤  
 平均樹齢約25年。キンメリジャン石灰質土壌。ビオディナミ、手摘み収穫。コンクリートタンク&樽で30日間発酵後6ヶ月熟成。  
 チェリー、カシスなどのフレッシュな赤系果実や複雑なスパイスのアロマ、リコリスのニュアンス。桑の実のような少し酸を連想させるような果実味とタンニンが絶妙に調和している。やさしい口当たりのワイン。



**テュ ヴァン プリュ オー ソワレ**  
**750ML 3,000円**  
 [フランス: ヴァンド フランス]  
 ○ マルベック、メルロ、ガメイ  
 ○ 赤  
 平均樹齢25年。ビオロジック栽培、手摘み収穫。全房で低温マセレーションし、コンクリート&樽で発酵後、6ヶ月熟成。清澄なし、ノンフィルターで瓶詰め。  
 スミレ、ホイチゴ、クラッシュしたブラックベリーやハーブの香り。ミネラルを思わせる味わい、スモーキーなニュアンスがあり、果実味豊かなワイン。



**レ ザグユド**  
**750ML 3,000円**  
 [フランス: ヴァンド フランス]  
 ○ ソーヴィニオン ブラン、セミヨン、シャルドネ、ソーヴィニオン グリ、その他  
 ○ 白  
 平均樹齢20年。ビオロジック栽培、手摘み収穫。ステンレスタンク&樽(フードル、バリック)で発酵後6ヶ月熟成。  
 リンゴやアプリコットなどの凝縮した果実味とフレッシュなやさしい酸味とのバランスが良いコクのあるワイン。



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



**オランジュ ヴォワレ**  
**750ML 6,600円**  
 [フランス: ヴァンド フランス]  
 ○ シュナン ブラン 100%  
 ○ オレンジ  
 シュナン ブラン 100%。800Lのアンフォラで果房と共に1年発酵、熟成して造られたオレンジワイン。  
 果実味と適度な酸、旨味のある苦みのバランスがよく、凝縮した力強さと深みのある長い余韻。オレンジワインとしては驚くほど洗練された味わい。



**スキン コンタクト**  
**750ML 3,720円**  
 [フランス: ヴァンド フランス]  
 ○ ユニ ブラン、グロ マンサン、ミスカ ダレクサンドリ  
 ○ オレンジ  
 2019年が初ヴィンテージ。グロ マンサン、ユニ ブラン、ミスカ アレクサンドルの3品種を使用したオレンジワイン。除梗し、3ヶ月タンクで発酵とマセレーション。その後タンクと樽、大樽で6ヶ月熟成させます。  
 熟した花梨にトロピカルフルーツやオレンジピールが香り。豊かな果実味と軽やかなタンニン、フレッシュ感のある口当たりでバランスが良く、カジュアルに楽しみたいオレンジワイン。



畑から見つかったアンモナイト。なんと150万年前のもの。



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



2021ヴィンテージの収穫の様子

安定感のある、透き通った  
クリーンなスタイル

Domaine  
BERTHET-BONDET

ドメーヌ ベルテ・ボンデ

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

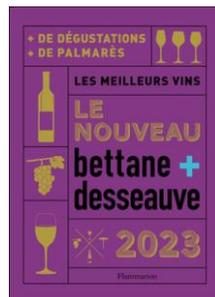
畑はシャトー シャロンの丘陵地の他ラヴィニー村やル ヴェル  
ノワ村の周辺にもあり、少しずつ所有畑を買い足していきま  
した。畑が点在しているため天候による被害などのリスク回避  
ができます。2010年から有機栽培を開始し、2013年にAB  
(アグリキュルチュール ビオロジック)認証を取得しました。



斜面に広がる畑



左:エレーヌ ベルテ・ボンデ(娘)  
右:ジャン ベルテ・ボンデ



バタンヌ+ドウソーヴ  
2017年版から  
2つ星★★獲得

【ジュラ地方】

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

ブドウ栽培面積: 1,800ha  
生産者数: 約100軒



ドメーヌ ベルテ・ボンデ



シャトー シャロン

620ML 13,700円

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

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



コート デュ ジュラ バラノズ

750ML 4,830円

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

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



コート デュ ジュラ ラスルス

750ML 4,830円

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

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



コート デュ ジュラ サヴァニエ

750ML 5,600円

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

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



コート デュ ジュラ トリオ

750ML 5,600円

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

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



# Ceretto

Italia, Piemonte  
イタリア ピエモンテ



左からフェデリコ(営業)、リサ(財務)、アレッシンドロ(ワインメーカー)、ロベルタ(広報)。姉弟のいとこ同士でチェレットを運営。

# CERETTO

## クリュのパイオニアにしてバローロ、バルバレスコ最高の造り手のひとつ チェレット

チェレットの起源は、リッカルド チェレットが1930年代後半にピエモンテ州アルバに創設したワイナリーに遡ります。彼の息子の、ブルーノとマルチェロの兄弟が1960年代にワイナリーを引継ぎ、バローロの名手としての地位を築きました。現在では、3世代目が祖父の時代から続くワイナリーを継承し、クリュ バローロ、クリュ バルバレスコの地位向上やビオディナミの導入など、次世代に向けて新たな発展を目指しています。

イタリア最高の赤ワインであるバローロ、それと並び称されるバルバレスコの最高の造り手のひとつとして、確固たる地位を確立しています。



4か所に醸造所を所有し、クリュ バローロ、クリュ バルバレスコ、モスカート、その他のワインをそれぞれ畑の近くで醸造。

## 【ワイン造り】



昔ながらの自然が残っていたカンヌビの畑を0.25ha取得したことをきっかけに、2010年から単一畑でビオディナミ農法をスタート。

10年かけて土壌の研究を行い農法を確立。また、醸造でもできるだけブドウにストレスをかけない手法を取るようになっています。現在約160haの自社畑をすべてビオディナミに転換中。

## 【アルバ食文化の伝道師】



チェレットはアルバ市内にエンリコ クリッパシエフを擁するレストラン「ピアッツァドウオーモ」を所有。設立わずか8年でミシュラン三つ星を獲得。

ヘーゼルナッツ製品も手掛け、ピエモンテ、アルバの食の伝道師として食文化全体の発展に貢献しています。



SAFE



アルネイス プランジェ

750ML 3,560円

[イタリア : DOC ランゲアルネイス]

- アルネイス 100%
- 白

ビオロジック農法で造られる自社畑のブドウを使用し、ステンレスタックで発酵、熟成。発酵時に発生するCO2を少し残してすっきりした口当たりを表現。イタリアの白ワインの歴史を変えたといわれるワイン。白い花のような香り、土壌由来の塩っぽいニュアンスが感じられる、すがすがしい清涼感のあるワイン。



SAFE



モンソルド ランゲ ロッソ

750ML 4,000円

[イタリア : DOC ランゲロッソ]

- メルロ 44%、シラー 34%、カベルネ ソーヴィニヨン 22%
- 赤

自社畑からの国際品種を品種ごとに醸造、樽熟成。ブレンド比率は年によって変わります。ビオロジックの認証も取得。モンソルドはワイナリーの名称にちなみます。国際品種のブレンドで造り上げる。現代的でスタイリッシュな赤ワイン。バニラなどの甘いスパイス、きめ細かく滑らかなタンニン、果実の凝縮感のある味わいです。



バルバレスコ

750ML 9,000円

[イタリア : DOCG バルバレスコ]

- ネッビオーロ 100%
- 赤

約5haの自社畑の2箇所の区画のブドウを使用。熟成はフレンチオーク樽と伝統的な大樽を使い、約36ヶ月間行われます。平均生産量は25,000本。平均樹齢は約40年。アジリの区画からはフィネスを、ベルナドットの区画からボディがもたらされます。2つの区画をブレンドすることでエレガントで骨格がある味わいとなります。



バローロ

750ML 10,000円

[イタリア : DOCG バローロ]

- ネッビオーロ 100%
- 赤

ステンレスタックで発酵、マロラクティック発酵からフレンチオーク樽を使用、そのまま約9ヶ月熟成後、オーストリア製50hlの大樽で約18ヶ月熟成。瓶熟12ヶ月。バローロならではの力強さと繊細さが見事に調和した味わいです。華やかなアロマとソフトで穏やかなタンニンを持ち、すぐに飲んで楽しめますが、長期熟成にも耐えうるポテンシャルも持っています。



バローロ プラポ

750ML 23,600円

[イタリア : DOCG バローロ]

- ネッビオーロ 100%
- 赤

ステンレスタックで発酵、300Lのフレンチオーク樽で9ヶ月、オーストリア製の樽で18ヶ月熟成。瓶熟12ヶ月。平均樹齢は約40年、所有面積は2.4ha。ファーストヴィンテージは1972年。バローロに特徴的な枯れたバラのアロマと土っぽさや青い香りのニュアンスがバランスよくまとまっています。非常に上質なきめ細かいタンニンと酸、力強い骨格を持つ長期熟成型のワイン。



※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場合がございます。SAFEマークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

# Giuseppe Quintarelli

Italia, Veneto  
イタリア ヴェネト

## ヴァルポリチェッラの伝説的 生産者の造る珠玉のワイン

### ジュゼッペ クインタレリ

クインタレリは1924年、ジュゼッペ クインタレリが創業。ヴェネトの地で造られるヴァルポリチェッラ、アマローネを語る上で重要な生産者です。機械化されたワイン造りが主流の現代において農作業から醸造、ラベルを貼ることまで手作業で行われています。醸造に関しても自然酵母での自然な発酵は勿論、発酵後もあえて何もせず、自然に任せたワイン造りにこだわっています。

「良い畑、良いブドウの樹、良い環境、低い収量。良い仕事人。なにより良いワインを造り続ける情熱と余計な事をしないでゆっくり待つ忍耐力。良いワイン造りには時間も必要です。」



※基本的にはスラヴォニア産の古い大樽を使用。ワインによってはバリックも使用しますが非常に少量。  
※DOC規定より長い熟成を経ることで、飲み頃に近い状態でリリース。長期熟成も可能。



ジュゼッペの孫、フランチェスコが2代目として継承。先代の想いそのままに、実直なワイン造りを行っている。



### 【ワイン造り】

- 土壌は石灰質を多く含んだ泥灰土が主。
- 9月末から手摘み収穫、発酵は**自生の自然酵母で発酵**。
- この地方の伝統的手法であるリパッソ※を行い強靱な酒質を持たせる醸造。
- スラヴォニア産の大樽で長い時間をかけて熟成。

※リパッソ:ブドウの絞りカスを発酵させたワインに再度漬け込み、再び発酵させる方法。ピエモンテの一部やヴェネトでの伝統的手法。手間がかかるため、リパッソを行う生産者は少なくなっています。



急勾配コルヴィーナの畑



コルヴィーナの陰干し



**ビアンコ セッコ**  
750ML 7,500円

[イタリア: IGP ヴェネト]  
○ ガルガーネガ、トレッピアーノ、ソヴィニオンブラン、シャルドネ  
○ 白

酵母を添加することなく自生の酵母だけで醸造し、スラヴォニア産の古い大樽で自然のままにゆっくりと熟成させて造られます。ピアンコ セッコは、クインタレリの造る唯一の白ワイン。青リンゴ、洋ナシ、パイナップルなどトロピカルフルーツの爽やかな香り。酸も穏やかで、柔らかい口当たりで、ふくよかな印象の白ワインです。



**プリモフィオーレ**  
750ML 11,000円

[イタリア: IGP ヴェネト]  
○ カベルネ フラン、カベルネ ソヴィニオン、コルヴィーナ、コルヴィーナ  
○ 赤

アマローネと同様に陰干したブドウから造られます。マローネと同様に陰干したブドウで造られます。クインタレリのワイン造りを体感できる売り切れ御免の最も熟成期間の短いワイン。いきいきとしたフレッシュな果実の美しい味わいが楽しめます。



**ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオレ**  
750ML 18,600円

[イタリア: DOC ヴァルポリチェッラ クラシコ スペリオレ]  
○ コルヴィーナ、コルヴィーナ、ロンディネッラ  
○ 赤

自生酵母だけで醸造し、スラヴォニア産の古い大樽で自然のままにゆっくりと熟成。伝統的なリパッソにより、味わいには複雑味が増し、またワインには10年以上の熟成に耐えうる強靱な酒質が生まれます。樹齢の比較的高い木から収穫されたブドウをゆっくりと熟成させて造る贅沢な味わい。プルーンやレーズンなどのドライフルーツの香り、八角などの複雑でエキゾチックで非常に複雑な風味を持ちます。



**アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ**  
750ML 57,500円

[イタリア: DOCG アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラシコ]  
○ コルヴィーナ、コルヴィーナ、ロンディネッラ  
○ 赤

最長年しかアマローネは造らず、また納得の行くクオリティでない年にはリリースしません。90年代には5ヴィンテージのみ生産。アーモンドのほろ苦い香りやチェリーを思わせる繊細な香り、凝縮感のあるアロマ。干しブドウやジャム、様々なスパイスの交じり合った複雑で奥行きのある味わい。味わい深く、余韻の長いワイン。



**ロッソ デル ベビ**  
750ML 26,800円

[イタリア: IGP ヴェネト]  
○ コルヴィーナ、コルヴィーナ、ロンディネッラ  
○ 赤

クインタレリでは、アマローネは良年しか造られないため、アマローネを生産しない年には、代わってこのロッソ デル ベビを生産。ワインの名前にある「ベビ」は「ジュゼッペ」の愛称。チェリーの香りをベースに様々なスパイス香のある複雑な香り。骨格もありドライな味わいながら、深みと特有のほろ苦い味わいが口の中に余韻として残る。



**アルゼロ カベルネ**  
750ML 70,000円

[イタリア: IGP ヴェネト]  
○ カベルネ ソヴィニオン 40%、カベルネ フラン 40%、メルロ 20%  
○ 赤

リパッソしたカベルネを主体で造る「アマローネ」。ブドウは2月には30~40%が貴腐状態。20日間のマセラシオン後、自然酵母で発酵は通常50日。樽で落ち着かせ再度アルコール発酵。フレンチバリックで5~6年熟成。完熟したプラムやブラックベリーのコンポートやハーブ、スパイス、タバコなどの複雑味ある香り。力強く、凝縮感があり、芳醇な口当たりのワイン。

# La Jara

Italia Veneto

イタリア ヴェネト



## 【ワイン造り】

マッシモの代になりブドウの樹の植え替えを行うなど積極的なワイナリーの改革を行い、またビオロジックのブドウ栽培に着手しました。

生態系を保護し、また影響を最小限にするために、化学的なものは一切使用しません。肥料はすべて有機的なものを使用し、土壌や地下水を汚染せず、畑に生息する生物や微生物などに影響を与えないようにしています。

2000年にはICEAよりビオロジックの認証を取得、また近年の需要の高まりから、現在は**ビオ ヴィーガン**の認証を取得しています。

ヴェネト州は湿度が高いため、オーガニックでブドウを栽培するのは大変な労力を要します。ブドウから瓶詰まで、徹底した品質管理を行い、プロセッコとしては異例なまでのこだわりを持つ稀有な生産者です。

## オーガニック プロセッコの先駆者的なワイナリー



### ラジャラ

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

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



オーナー：マッシモ マリオン



**ICEA**  
(Istituto per la Certificazione Etica ed Ambientale)



ICEAはイタリアで最も有名な有機農産物やサステナブル(代替可能な)エコノミーを目的とした商品の認証団体の1つです。



### プロセッコ スプマンテ ブリヴェット

750ML 2,240円  
375ML 1,340円

[イタリア：DOC プロセッコ]

○ グレーラ 100%  
○ 白

アルコール発酵は16~18℃の定温で天然酵母を使用して発酵する(約10日間)。その後、二次発酵は、酵母と糖分の状態を管理しながら行う。シャルマ方式。繊細な泡立ち、果実味溢れるいきいきとしたブーケ。品種由来の青リンゴのような風味と、程よい酸が美しいドライな味わいに仕上げられたオーガニックプロセッコです。



### プロセッコ ロゼ スプマンテ ミレジマート ブリヴェット

750ML 2,240円  
375ML 1,290円

[イタリア：DOC プロセッコ]

○ グレーラ 90%、ピノネロ 10%  
○ ロゼ

アルコール発酵は16~18℃の定温で天然酵母を使用して発酵する(約10日間)。その後、二次発酵は、酵母と糖分の状態を管理しながら行う。シャルマ方式。いきいきとして心地よい辛口のロゼ プロセッコ、キメ細やかな泡立ちで持続性もあります。チェリーやストロベリーの実のニュアンスのある繊細でクリーンな味わい。



SAFE

### ゼロアツソルト スプマンテ エクストラ ブリヴェット

750ML 2,240円

[イタリア：IGP スプマンテ]

○ グレーラ 70%、シャルドネ 30%  
○ 白

プロセッコの生産は通常35~40日に対し、約7ヶ月かけて生産する「ロング シャルマ」方式を採用。酵母との接触期間も長くなるため、より複雑味のある味わいを持ったスパークリングワインとなります。繊細なイーストのほのかな香ばしさのある香りと、白い花や柑橘系果実の香り。繊細で細やかな泡立ち。ドライな味わいながら長い熟成に由来する複雑味のあるアロマを持つスパークリングワイン。



SAFE

750mlのみ

### ピノ グリージョ ロゼ スプマンテ ブリヴェット

750ML 2,240円

[イタリア：VSQ ヴェネト]

○ ピノ グリージョ 100%  
○ ロゼ

果皮と共に、軽くマセラシオン後、天然酵母を使用して発酵。シャルマ方式。スグリや赤のベリー系果実、ピンクグレープフルーツのような香り。ストロベリーやラズベリーを思わせる果実由来の僅かな甘み。泡立ちも柔らかく果実の余韻が長く楽しめる優しい味わいのロゼスパークリングワイン。



※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場合がございます。SAFEマークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

# Castello dei Rampolla

Italia, Toscana  
イタリア トスカーナ

## スーパータスカンの先駆者



## カステッロ デイ ランポッラ

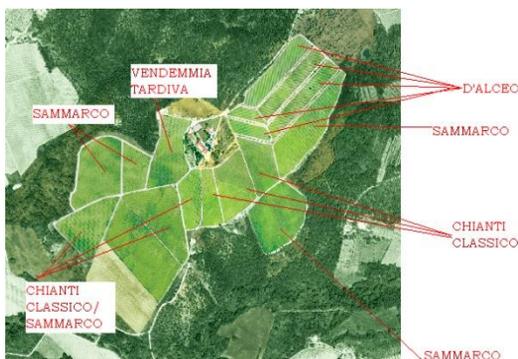
“Conca d’Oro/コンカ ドーロ” (黄金の谷)と言われるパンツァーノ渓谷南部に畑を所有。1964年から現オーナーの父であるアルチェオ ディナポリ ランポッラが近代的な手法も取り入れたブドウ栽培を始めました。ワイン造りの全てはブドウ栽培にあると確信していたアルチェオは、凝縮したブドウを造るために密植、低収量にこだわり、ファースト ヴィンテージの1975年から5年後の1980年にはスーパータスカンの先駆けとなるサンマルコをリリース。その後父の意志を受け継いだルカ(兄)とマウリツィア(妹)がビオディナミ農法を始め、96年にダルチェオをリリース。ダルチェオはサンマルコと同様に、世界的に高い評価を受けています。



ワイン造りを担うルカ(写真)とマウリツィアの兄妹でワイナリーを運営。ルカは日本好きで、禅の世界に造詣が深い。

## 【ワイン造り】

カステッロ デイ ランポッラはサンタ ルチア イン ファウツェルと呼ばれる土地に位置。「サンタ ルチア」という地名は、キリスト教によると、冬至の時期にこの地にやってきた聖人の名前に由来しています。90年代という早い段階からビオディナミに取り組み、草生栽培を行う畑の土はふかふかに保たれています。南向きの畑は日照に恵まれ、ガレストロ土壌で水はけと保水性の最適なバランスが保たれます。さらに谷を風が抜け、昼夜の寒暖差が生まれる理想的なテロワールと言えます。



**トレビアーノ**  
750ML 4,580円

[イタリア: IGP トスカーナ]

- トレビアーノ 50%、ソーヴィニヨンブラン 30%、シャルドネ 10%、トラミナー 5%、マルヴァジア 5%
- オレンジ

辛口で造る年と選みで甘口ワインを造る年があり、こちらは辛口のオレンジワイン。2017年から酸化防止剤無添加で造っています。セラミック発酵槽で果皮と共に約10日間の自然発酵、6ヶ月熟成。さらに瓶熟3ヶ月。ドライフルーツや、紅茶、オリエンタルなスパイスのニュアンスが感じられます。穏やかでまろやかな酸、ドライなタンニンがありしっかりとボディを持つワイン。抜栓後、時間と共に旨味が広がります。



**キャンティ クラシコ**  
750ML 4,590円

[イタリア: DOCG キャンティ クラシコ]

- サンジョヴェーゼ 85%、メルロ 10%、カベルネソーヴィニヨン 5%
- 赤

ビオディナミ農法を採用し、伝統的なワイン造りを実践。野生酵母で発酵、30日間マセラシオン。コンクリートタンクで8か月、オーク樽で12か月熟成。フィルターなしで瓶詰し、さらに6か月熟成。サンジョヴェーゼ種特有の酸が前面に出すぎることなく、果実味などのバランスが美しいワイン。しっかりとした構成ときめ細やかなタンニンのある、凝縮感のあるキャンティクラシコです。



**サンジョヴェーゼ ディ  
サンタルチア**  
750ML 6,500円

[イタリア: IGP トスカーナ]

- サンジョヴェーゼ 100%
- 赤

ビオディナミ農法で栽培したブドウを使い、酸化防止剤無添加で醸造。石、砂、泥灰土、テラコッタで造られるコッチョペストと呼ばれる陶器を使って醸造します。プラム、トリュフ、なめし皮、土っぽさのある香り。滑らかなジュシー、熟したブラックチェリー、シナモンやクローブなどスパイスのアロマ、タンニンも十分あり、フレッシュな酸がワインにバランスを与えます。



**サンマルコ**  
750ML 10,000円

[イタリア: IGP トスカーナ]

- カベルネ ソーヴィニヨン 70%、メルロ 20%、サンジョヴェーゼ 10%
- 赤

標高360m南東～南西向きの小石の多い泥灰質で石灰、粘土を含む畑でビオディナミを実践。サンジョヴェーゼはスロヴェニアオーク大樽、カベルネソーヴィニヨン、メルロはトノーで約12か月樽熟、瓶熟18～24か月。黒スグリやブルーベリーのピュアな果実味、力強く骨格があり引き締まっていて、素晴らしいバランスを持った長熟のポテンシャルの高いワイン。



**ダルチェオ**  
750ML 21,500円

[イタリア: IGP トスカーナ]

- カベルネ ソーヴィニヨン 85%、ピティヴェルド 15%
- 赤

標高380mの南～南東向き畑でビオディナミでブドウを栽培。コンクリートの発酵層を使用し約28～30度でマセラシオン。その後バリックとトノーで14～16ヶ月熟成。瓶詰め後に更に24ヶ月瓶熟させてからリリース。凝縮感のあるブラックベリーやプラムなどの果実味、チョコレートなどの甘いスパイスのアロマ。時間と共にハーブやスパイスの印象も表れます。圧倒的な構成と凝縮感を持つ力強いワイン。

# Valle Reale

Italia, Abruzzo  
イタリア アブルッツォ

demeter

## 【ワイン造り】

ヴァッレ レアレは46haの畑をワイナリーがあるポポリとカペストラーノ高原に所有。

標高が高く、昼夜の寒暖の差が大きいため、ブドウはゆっくりと成熟し、例年収穫は11月中旬頃と遅いのが特徴。畑では、当初からビオロジック農法を採用。2017年からは、まず8haの畑をビオディナミ農法に転換し、2021年には全ての畑でビオディナミ農法への転換が完了、デメテルの認証も取得。ヴァッレ レアレの特別なマイクロクリマを持ったテロワールをより良く表現するために、すべてのワインは酵母を添加することなく、自生酵母での発酵にこだわっています。

## アブルッツォの国立公園内 にあるワイナリー



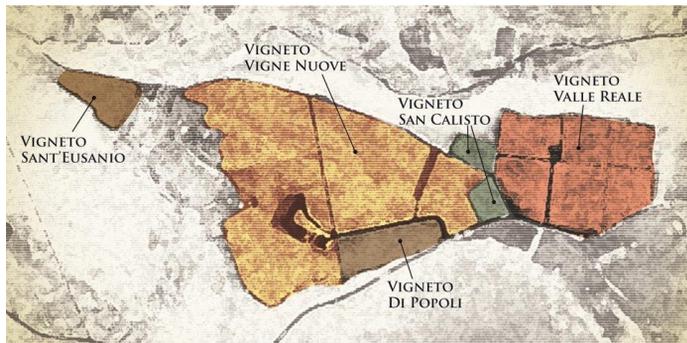
## ヴァッレ レアレ

現オーナーであるレオナルド ピッツェーロにより1997年に創業され、2015年版ガンベロロッソ誌、最優秀白ワインに選出されたこともある注目の生産者です。

アブルッツォの内陸部、ポポリ国立公園内に位置する唯一のワイナリー。標高の高さや山からの影響を受けた特別なマイクロクリマの中で栽培されたブドウから、一般的なアブルッツォの生産者とは一線を引く個性溢れる、優美でアロマティックなワインを造っています。



オーナー  
レオナルド ピッツェーロ



## 【評価】

- ・ヴィーニ ディ カペストラーノが2015年版ガンベロロッソ誌最優秀白ワインに選出され注目を集めました。
- ・ヴァッレ レアレはほぼ毎年ガンベロロッソ誌の最高評価トレピッキエーリに選出されています。



### トレッピーアーノ ダブルッツォ

750ML 3,000円

[イタリア: DOC トレッピーアーノ ダブルッツォ]

- トレッピーアーノ 100%
- 白

全てのワインを自生酵母のみで自然発酵で醸造。畑の5つの場所からイーストを選択、一部はプレスも除梗も温度管理もせずに醸造し、最終的にブレンド。ブドウはポポリ畑とカペストラーノ畑のものを使用。白い花や火打ち石を思わせる香りを持つ。エレガントで心地よい味わいで、瓶内での更なる熟成のポテンシャルを感じます。



### モンテプルチアーノ ダブルッツォ

750ML 3,000円

[イタリア: DOC モンテプルチアーノ ダブルッツォ]

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤

カペストラーノのブドウは構成、ポポリのブドウはアロマと複雑味を与えます。赤い小さな果実の香り、高い標高の畑でゆっくり成熟したモンテプルチアーノ種の美しい酸と純粋な果実の味わいが楽しめます。



### ヴィニエート サンテウザニオ モンテプルチアーノ ダブルッツォ

750ML 3,500円

[イタリア: DOC モンテプルチアーノ ダブルッツォ]

- モンテプルチアーノ 100%
- 赤

酵母を添加することなく、自生酵母だけで醸造。標高の高い山の中で造られたモンテプルチアーノに特徴的な、美しく豊かな酸、赤いプラムなどのベリー系果実のアロマとバランスのとれた構成があり、果実の余韻が長く口の中に広がるワイン。



### ヴィニエート ディ ポポリ トレッピーアーノ ダブルッツォ

750ML 4,200円

[イタリア: DOC トレッピーアーノ ダブルッツォ]

- トレッピーアーノ 100%
- 白

ビオディナミに現在転換中の畑のブドウを使用。野生酵母で温度管理もせず、自然発酵。12ヶ月ステンレスタンクで熟成。冷涼な山のアブルッツォの気候で造られるトレッピーアーノのワインの特徴をよく表現したワイン。豊かな酸と、グレープフルーツなどの柑橘系果実や鉱物的なニュアンスを感じる、引き締まった味わいのワイン。



### ヴィーニャ デル コンヴェント ディ カペストラーノ トレッピーアーノ ダブルッツォ

750ML 5,500円

[イタリア: DOC トレッピーアーノ ダブルッツォ]

- トレッピーアーノ 100%
- 白

ガンベロロッソ2015年版で、2012ヴィンテージが最高の白ワインに選ばれた1本。ステンレスタンクでの発酵後、シュールリーの状態で1年以上熟成させます。カンゾウなどのスパイスや火打ち石の香ばしい香りがあり、複雑なアロマを持ったワイン。美しい酸がありながらとろっとしたハチミツのような果実味を持ち、長期熟成に耐える力強さを持っています。

# Chiusa Grande

Italia, Abruzzo  
イタリア アブルッツォ



## 【ワイン造り】

モンテプルチアーノ ダブルッツォ、トレッビアーノ ダブルッツォを中心に、完全なビオロジック農法を实践、伝統的なワイン造りを行っています。

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

現在は、AIAB、ICEA、RENAよりビオロジックの認証を取得。

### ビオロジック農法で造る、 モンテプルチアーノとトレッビアーノ

# Chiusa Grande

Vini biologici

## キューザ グランデ

フランコ デウザニオはポローニャ大学で博士号を取得後、アブルッツォの共同組合でエノロジストとして采配を振っていました。90年にブドウ畑を入手し、98年にキューザ グランデを創設、現在はその子供たちが2代目となりました。畑は標高2,912mのグラン サッソ山の麓、標高300mの辺りに3箇所所有しています。高地ゆえに寒暖差が大きく、またアドリア海から吹く風の恩恵を受けた、ブドウ栽培に適した土地となっています。アブルッツォでは灌漑が広く行われていますが、キューザ グランデでは畑に撒く水も全て雨水を使用。100%アブルッツォの自然を表現することをモットーとしています。



創業者：フランコ デウザニオ

創業者フランコ氏のワイン造りのポリシーは、「昔の農民としての良心に立ち返り、ワインはあくまでも飲み物で、農民が作る生活必需品であり、決して嗜好品であってはならない」ということ。この考えに基づき、伝統的なワイン造りを実践していく過程で、ビオロジック農法に辿り着き、現在に至ります。



Chiusa Grande



SAFE



テッレ カサーリ  
トレッビアーノ ダブルッツォ  
750ML 1,400円

[イタリア：DOC トレッビアーノ ダブルッツォ]  
○ トレッビアーノ 100%  
○ 白

標高約200mに位置する自社畑で、有機栽培で育てたブドウを使用。ステンレスタンクで発酵、一部マロラクティック発酵を行います。トレッビアーノ種らしいフルーティーかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキレの良い酸があり、バランスのとれた爽やかな味わいです。



テッレ カサーリ  
チェラスオーロ ダブルッツォ  
750ML 1,290円

[イタリア：DOC チェラスオーロ  
ダブルッツォ]

○ モンテプルチアーノ 100%  
○ ロゼ

除梗し、果皮と共に10~12時間浸漬し、その後果汁を取り除きステンレスタンクで15℃に管理し、発酵。その後オリを取り除き、瓶詰めまで12℃で熟成。深みのある美しい色調が目を引くロゼワインは、爽やかでフルーティー。程よいボディもありベリー系果実の味わいがしっかりと楽しめるドライなロゼです。



SAFE

テッレ カサーリ  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ  
750ML 1,400円

[イタリア：DOC モンテプルチアーノ  
ダブルッツォ]

○ モンテプルチアーノ 100%  
○ 赤

標高約200m、南西向きの自社畑で有機農法で育てたブドウを手摘みで収穫。ステンレスタンクのみで発酵、熟成。薄紫のエッジを持つルビーレッドの色合いで、バランスの取れた味わいが心地良いミディアムボディの赤ワインです。



ロッコセッコ  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ  
750ML 2,290円

[イタリア：DOC モンテプルチアーノ  
ダブルッツォ]

○ モンテプルチアーノ 100%  
○ 赤

ビオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。南西向きの自社畑のブドウを使用し、約30日かけて発酵。大樽で12ヵ月熟成させます。ワインの名称は現当主の曾祖父でキューザグランデの創始者のニックネーム。ジャムや完熟した果実、わずかに感じるバラなどのスパイスのニュアンス。タンニンは滑らかなで、程よいボディのあるワインです。



# Fattoria La Rivolta

Italia, Campania

イタリア カンパーニャ



## カンパーニャ土着品種に こだわった品質重視のワイン造り



### ファットリア ラ リヴォルタ

ワイナリーの名称「リヴォルタ」はイタリア語で「レヴォリューション・改革」の意。中世に農民が農地改革を訴え、封建制度下の大地主と闘い勝利した、という醸造所のある地域の歴史に由来します。

リヴォルタの歴史は古く19世紀初頭からコトロネーオ家が所有。現オーナーであるパオーロ コトロネーオの祖父母のジャンニとテレザが、果実の販売用としてブドウの樹を植えたことがワイナリーの起源です。

現在はカンパーニャの土着品種にこだわり、ビオロジック農法でワイン造りを行っています。



当主パオーロ コトロネーオ(右)



### 【ワイン造り】

ファットリア ラ リヴォルタは、ナポリから南東に約70キロほど内陸に入ったところ、カンパーニャ州ベネヴェントにある標高300~400mの丘陵の高台にあります。

25haの自社畑の半分を植え替え、量ではなく品質重視の仕立て法、グイヨ、コルドンなどを採用し、ブドウはすべてカンパーニャの土着品種としました。

畑はすべてなだらかな日当たりの良い丘の上に位置し、石灰質と粘土質で構成される最もブドウ栽培に適した土壌の構成となっています。

植え替えやカンティエーナの建て直しなどを行うと共に、すべての畑でビオロジック農法を導入。2001年にイタリア最大級の有機農産物認証団体のひとつであるICEAより、ビオロジックの認証を受けています。



リヴォルタの畑は、カラーレ河に向かってなだらかに広がる標高250~500mの南西~西向き斜面に広がる一枚畑。ブドウ栽培に適したミネラル分に富んだ粘土石灰質土壌。



ダブルノ ファランギーナ  
750ML 3,000円

[イタリア: DOC サンニオ]

○ ファランギーナ 100%

○ 白

粘土石灰質土壌の南東向きの畑で有機栽培を実施。カンパーニャの多様な土着品種の個性を表現するため、発酵、熟成にはステンレスタックのみを使用。華やかな白い花や柑橘系果実の魅惑的な香り、セージなどのハーブのアロマ。爽やかにグレイプフルーツを思わせる果実の味わいが印象的。



ピエディロツ  
750ML 3,220円

[イタリア: DOC サンニオ]

○ ピエディロツ 100%

○ 赤

ピエディロツ種を単一品種で造ったワイン。プラムなどのベリー系果実にほのかなスパイスの香り。新鮮な果実の味わいと、ほのかなタンニンが感じられるみずみずしい果実の風味を楽しめるワイン。



ソーニョ ディ リヴォルタ  
ベネヴェンターノ ピアッコ  
750ML 3,990円

[イタリア: IGP ベネヴェンターノ ピアッコ]

○ ファランギーナ 50%、フィアーノ 25%、

グレーコ 25%

○ 白

粘土石灰質土壌の南東向きの畑で有機農法を実施。発酵はステンレスタックとバリックを併用、熟成はバリックで5か月。ワイン名は「リヴォルタの夢」。ファランギーナを主体に、フィアーノとグレーコを絶妙にブレンド。白い花やハチミツ、ほのかにスパイシーなアロマもあり複雑な香り。しっかりとした骨格もあり、ふくよかな味わい。



アリアニコ デル タブルノ  
750ML 3,750円

[イタリア: DOCG アリアニコ

デル タブルノ]

○ アリアニコ 100%

○ 赤

標高約250mのワイナリー周辺の自社畑で有機栽培で育てたブドウを手摘み収穫。発酵はステンレスタックを使用し、オークの大樽とバリック(新樽20%)を使用して約18ヶ月熟成。

チェリーやプラムなど品種由来の典型的な香りと果実味。タンニンはワインに滑らかに溶け込んでいて口当たりも心地いいバランスのよい味わいです。



# Le Casematte

Italia, Sicilia  
イタリア シチリア

アンドレア バルツァツリ(左)  
ジャン・フランコ  
サバッティーノ(右)



## わずか20haのファロDOCのワインを 生産する生産者の1つ

LE CASEMATTE



### レカゼマッテ

2008年にジャンフランコ サバッティーノ(会計士)が、元ユベントス所属でイタリア代表キャプテンも経験したサッカー選手のアンドレア バルツァツリ(2019年現役引退)と創業した新しいワイナリー。

ワイナリーの名称の“Casematte(カゼマッテ)”は、所有地に残る、第2次大戦の際に使用されていた2つのカゼマッテ(砲台)に由来しています。

土着品種のブドウにこだわり、ネレッロ マスカレーゼ、ネレッロ カプッチョ、ノチェッラ、ネロ ダヴォラなどの品種が植えられています。

創業間もないながら、ガンベロロッソ誌で連続してトレビッキエーリを獲得するなど、DOCファロを牽引するワイナリーです。

### 【ワイン造り】

ワイナリーはシチリア島の北東部、メッシーナ丘陵にあり、ティレニア海とロニアン海に突き出たメッシーナ海峡を見渡す標高250~370mに位置します。またDOCファロ スペリオレ地域内にあり、海峡を見渡す厳しい斜面にブドウ畑が広がっています(全8ha所有)。

この風により、畑に理想的な昼夜の寒暖の差が生まれ、また夏でも気温が上がりすぎることなくブドウ果は新鮮に保たれ、病気の原因となる湿度を低く保ちます。

ファロの土地の個性とミクロクリマを最大限に表現するため、ビオロジック農法を採用。パリックや新樽の使用も最小限に、エレガントで個性あるテロワールのワインを造ることを哲学としています。



イオニア湾

ティレニア海

パレルモ

ファロ  
スペリオレ  
メッシーナ



グリッロ

750ML 1,900円

[イタリア：IGP シチリア]

○ グリッロ 100%  
○ 白

約8ヘクタールの畑ではビオロジック農法を採用。ステンレスタンクで発酵熟成後、瓶詰め。

リンゴのような凝縮感のあるアロマとトロピカルフルーツを思わせるニュアンス。果実味と酸味のバランスのよい味わい。



ネロ ダヴォラ

750ML 1,950円

[イタリア：IGP シチリア]

○ ネロダヴォラ 100%  
○ 赤

約8ヘクタールの畑ではビオロジック農法を採用。ステンレスタンクで発酵熟成後、瓶詰め。

熟したプラムのようなアロマ。シチリアらしい果実味とアルコール感と酸味を合わせ持つワイン。



ペローロ ロッソ

750ML 3,000円

[イタリア：IGP シチリア]

○ グリッロ 65%、カリカンテ 35%  
○ 白

約8ヘクタールの畑ではビオロジック農法を採用。ステンレスタンクで発酵熟成後、瓶詰め。

シチリアの土着品種、グリッロとカリカンテのブレンド。ワインはいきいきとした爽やかで、魚料理と合わせて楽しみたい味わい。シチリアらしい海や乾燥したミントなどのハーブなどの印象が後味に感じられます。



ペローロ ロッソ

750ML 3,000円

[イタリア：IGP シチリア]

○ ネレッロ マスカレーゼ 70%、  
ノチェッラ 30%  
○ 赤

標高250~370m、北東向きの自社畑でビオロジック農法で栽培したブドウを使用。ステンレスタンクで発酵、熟成しその後フレンチオークで2ヶ月熟成後に瓶詰め。

ネレッロの力強さとエレガントさ、引き締まったアロマとタンニン。ノチェッラの爽やかな果実味と凝縮感。ダークベリーのアロマと黒オリブ、ハーブなどのニュアンスがシチリアらしいワイン。



ファロ

750ML 4,500円

[イタリア：DOC ファロ]

○ ネレッロ マスカレーゼ 55%、ネレッロ  
カプッチョ 25%、ノチェッラ 10%、  
ネロ ダヴォラ 10%  
○ 赤

ファロは14世紀に栄えたワイン産地でシェイクピアの空騒ぎの舞台にもなった歴史ある土地。現在DOCファロはわずか3軒の生産者のみ。約8haの畑ではビオロジック農法を実践。フレンチオークで9~12ヶ月熟成後、瓶熟。完熟したベリーやブルーベリーの香り、地中海らしいナツメグやペッパーなどスパイシーなニュアンス。丸みのあるタンニンと豊かな果実味があり繊細で余韻の長いフィニッシュ。バランスに優れたワインです。

# Alvaro Palacios

España, Priorato  
スペイン プリオラート

## プリオラート復興の立役者

# Alvaro Palacios

GRATALLOPS

## アルバロ パラシオス

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

### 【評価】

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



急勾配の粘岩盤土壌



アルバロ パラシオス



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



### カミス デル プリオラート 750ML 4,000円

[スペイン: DOCa プリオラート]

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

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



### レス テラッセス 750ML 6,000円

[スペイン: DOCa プリオラート]

- ガルナッチャ 72%、カリニャン 28%、その他 1%
- 赤

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



### グラタヨップス ビ デ ピラ 750ML 7,200円

[スペイン: DOCa プリオラート]

- ガルナッチャ 80%、カリニャン 19%、その他 1%
- 赤

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



### フィンカ ドフィ 750ML 11,000円

[スペイン: DOCa プリオラート]

- ガルナッチャ 95%、カリニャン 5%
- 赤

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



### ラ バイシャダ 750ML 30,000円

[スペイン: DOCa プリオラート]

- ガルナッチャ 95%、カリニャン 5%
- 赤

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



### レス アウバゲテス 750ML 50,000円

[スペイン: DOCa プリオラート]

- ガルナッチャ 98%、カリニャン 2%
- 赤

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

## アルバロ パラシオス名義で造る 唯一のリオハワイン

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

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

年間生産量は、約4,000本程の、希少なワインです。



### キニョン デ バルミラ

750ML 53,000円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 90%、その他 10%  
○ 赤

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

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

## Palacios Remondo

España, Rioja

スペイン リオハ

アルバロ パラシオスが  
リオハで手掛ける注目ワイナリー



PALACIOS | REMONDO

## パラシオス レモンド

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

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

## 【ワイン造り】

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

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

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



約100haの広さを誇るモンテサ畑

SAFE

### ラ ベンディミア

750ML 2,150円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 90%、テンプラニーリョ 10%  
○ 赤

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



SAFE

750mlのみ

### フィンカ ラ モンテサ

750ML 3,000円

375ML 1,800円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 95%、その他 5%  
○ 赤

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



### ビニャス ビエハス デ ラ プロピエダド

750ML 5,200円

[スペイン：DOCa リオハ]

○ ガルナッチャ 92%、その他 8%  
○ 赤

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

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

# Llopart

España, Catalunya

スペイン カタルーニャ

14世紀から24代続く家族経営農家  
プレミアムオーガニックカバの名門

SINCE 1887

## LLOPART

### リョパール

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

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

#### 【栽培・醸造】

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

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



リョパール プリュット レセルバ  
750ML 3,200円

[スペイン：コルピナット]

- チャレロ 40%、マカベオ 30%、パレリヤダ 30%
- 白

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



リョパール ロゼ  
プリュット レセルバ  
750ML 3,400円

[スペイン：コルピナット]

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

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



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

[スペイン：コルピナット]

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

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



エクスヴィート プリュット  
グラン レセルバ 2012  
750ML 11,000円

[スペイン：コルピナット]

- チャレロ 60%、マカベオ 40%
- 白

70年以上の古い区画のブドウを使用。すべて有機栽培で手摘み収穫。最良の果汁を得るためテットドキュヴェで50%のみ抽出。ステンレスタンクで発酵、瓶内で96ヶ月以上熟成。ドザージュには自社畑のチャレロを使用。

きめ細かく繊細な泡立ち。焼リンゴやキャラメルのような香り。ナッツやバルサミコ、アニスなどの非常に複雑な風味が広がります。力強さがありますがクリーミーでなめらかな余韻が続きます。



リョパール ファミリー  
中央下ペーターJr.が  
ワインメーカーを務めます

#### 【カンリョパール デスビラーツの3つの土壌】

##### ロカリス

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

##### コスタース

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

##### フォッシル

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

# Nikolaihof

Östareich, Wachau

オーストリア ヴァッハウ

demeter

## 【ワイン造り】

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



ニコラウス サース Jr.

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

## ビオディナミ農法の先駆者的な ワイナリー



## ニコライホーフ

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

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

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

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



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



ニコライホーフの畑の葉



他生産者の畑の葉



**グリュナー フェルトリーナー**  
750ML 4,000円

[オーストリア: ヴァッハウ]

- グリュナー フェルトリーナー 100%
- 白

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



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

[オーストリア: ヴァッハウ]

- グリュナー フェルトリーナー 100%
- 白

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



**エリザベート**  
750ML 6,300円

[オーストリア: ヴァッハウ]

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

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



**リースリング**  
750ML 4,500円

[オーストリア: ヴァッハウ]

- リースリング 100%
- 白

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



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

[オーストリア: ヴァッハウ]

- グリュナー フェルトリーナー 100%
- 白

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



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

※価格は2023年4月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。

# Fritz Salomon

Östereich, Wagram

オーストリア ヴァーグラム

demeter

## ヴァーグラムでビオディナミ農法の ワイン造りを行う生産者



### フリッツ サロモン



サロモン夫妻



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

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



### 【ヴァーグラムの気候・土壌】

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

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

### 【ワイン造り】

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



**ペット ナット**  
750ML 3,500円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- ツヴァイゲルト 100%
- ロゼ

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



**グリーンナー フェルトリーナー  
ヴァッハライン**

750ML 2,900円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- グリーンナー フェルトリーナー 100%
- 白

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



**グリーンナー フェルトリーナー  
ブリュン**

750ML 3,200円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- グリーンナー フェルトリーナー 100%
- 白

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



**ブラウアー ツヴァイゲルト**

750ML 3,250円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- ツヴァイゲルト 100%
- 赤

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



**グリーンナー フェルトリーナー  
マルベアーパーク**

750ML 4,200円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- グリーンナー フェルトリーナー 100%
- 白

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



**ピノ ノワール**

750ML 4,790円

[オーストリア: ヴァーグラム]

- ピノ ノワール 100%
- 赤

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

※価格は2023年1月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。

# Bonterra

U.S.A., California

アメリカ カリフォルニア



## オーガニックワインのパイオニア

# Bonterra

ORGANIC VINEYARDS



ジェフ チホッキ

## ボンテッラ ヴィンヤード

—美味しい“ピオワイン”をリーズナブルに—

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の認証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“ピオワイン”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。



#### ジンファンデル

750ML 2,770円

[アメリカ：AVA メンドシーノ]

- ジンファンデル 84%、プティシラー 14%、その他 2%
- 赤

濃いルビー色が美しく、ブラックカレントやブラックベリー風味にフレンチローソのコーヒーやバニラ、スパイスの香りが心地良い。タンニンもほどよく溶け込み、バランスのよい味わいにはエレガンスさえ感じます。食事によく合うワインです。

◇ すき焼き・焼肉・カマンベールなど



#### カベルネ ソーヴィニオン

750ML 3,000円

[アメリカ：カリフォルニア]

- カベルネ ソーヴィニオン 81%、シラー 6%、マルベック 3%、プティシラー 3%、その他 7%
- 赤

ラズベリージャムを思わせる甘く凝縮感のある香りしつかりとしたスパイスやコーヒーのフレーバーが漂い、食欲を刺激します。ステーキや脂の多い肉料理と抜群の相性をもった味わいです。

◇ 肉料理全般、中華、濃厚なチーズなど



#### シャルドネ

750ML 3,000円

[アメリカ：カリフォルニア]

- シャルドネ 89%、ヴァイオニエ 4%、マスカット 2%、ソーヴィニオンブラン 2%、その他 3%
- 白

フレンチオークとアメリカンオーク樽を使い、7ヶ月間熟成。熟した柑橘系果実や洋梨の豊富な香りにバニラやトーストなどのほど良い樽香が見事なバランスです。味わいもリッチで余韻も長く続きます。

◇ シーフードサラダ・塩の焼き鳥など



# Quintessa

U.S.A., California

アメリカ カリフォルニア

## 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が買収を争い、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。



ヒュネーウス夫妻

### 【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。



#### クインテッサ

750ML 45,000円

[アメリカ：AVA ラザフォード]

- 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

ナパ ヴァレー ラザフォードの115haの敷地の中で、約69haのブドウ畑を所有。傾斜や標高、ミクロクリマや土壌により26区画に分けています。サステナブル農法から、2004年にビオディナミに転換済み。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オーク由来の繊細な花やクリームプリュレ、バニラの香り。柔らかくシルキーな口当たり。フィニッシュはリッチで濃厚、余韻が長く続きます。



#### イルミネーション

750ML 8,700円

[アメリカ：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

ナパ、ソノマ各地の畑から厳選し手摘みで収穫したブドウを全房のまま優しくプレス。その後、ほぼ野生酵母で様々な種類の樽やタンクで発酵。蔵につけたまま熟成をすることでワインに重みと複雑さを与えます。グアヴァ、ピンクグレープフルーツ、キウイのようなフルーツと、桃の花、フレッシュ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フレーバーとクリーミーなテクスチャー。

# Lapostolle

Chile, Colchagua Valley

チリ コルチャグア ヴァレー  
(アパルタ畑)



## 遠くチリで紡がれる もう一つのボルドーワインの話



FRENCH IN ESSENCE, CHILEAN BY BIRTH

### 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 ラポストールが設立。フランスでのワイン造りの経験を経て、新たな土地でグランヴァンを作り上げようと考えていた時に出会ったのがチリのアパルタ畑でした。

この土地でアレクサンドラ マルニエが目にしたのはカベルネ ソーヴィニョンの古木。これはフランスからもたらされたプレフィロキセラの古木であり、それが自根のままその樹に健全なブドウを实らせていたのです。ボルドーからフィロキセラによって失われたものがこの地に根付いていたのです。

### 【ワイン造り】

- 火山性の養分の少ない土壌での丁寧なキャノピーマネージメントと、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感のあるブドウの収穫
- 赤外線写真で生育状況をモニター
  - 化学肥料や農薬の不使用
  - カバークロップの活用
  - ブドウ以外の動植物との共存
  - コンポストの利用



左: 当主 シャルルドブルネ  
右: 先代 アレクサンドラ マルニエ ラポストール



### アパルタ ヴィンヤード (DOアパルタ):

畑は周りを丘に囲まれた馬蹄型で独自の生態系を構成する。灌漑の必要がなくビオディナミ農法を実施。火山性由来の土壌で表層は砂質と粘土質の混合。西側と東側に畑を所有



#### キュヴェ アレクサンドル カベルネ ソーヴィニョン

750ML 3,930円

[チリ: DO コルチャグア ヴァレー]

- カベルネ ソーヴィニョン、カベルネ フラン、カルメネール
- 赤

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17%)で14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。



#### キュヴェ アレクサンドル カルメネール

750ML 3,930円

[チリ: DO コルチャグア ヴァレー]

- カルメネール、シラー
- 赤

ステンレスタックで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。プラムなど黒系果実、ハーブやベッパリーなど複雑な香り。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。



#### クロ アパルタ

750ML 20,000円

[チリ: DO コルチャグア ヴァレー]

- カルメネール 64%
- カベルネ ソーヴィニョン 18%
- メルロ 18%
- 赤

手摘み収穫後、全て手で除梗。100%自然酵母。95%はフレンチオークの木桶で、残りはフレンチオーク樽で発酵。5週間ほどスキンコンタクト。225Lのフレンチオーク樽で26ヶ月熟成。ラズベリーのような赤系果実やブラックチェリーなどの黒系果実のアロマ。ほのかにパプリカやオリブのニュアンス。ブラックベッパリーのスパイシーな風味。なめらかなタンニンと果実味が調和しています。

ラポストールは多くのキュヴェを生産していますが、

キュヴェアレクサンドル以上のキュヴェは全て自社畑のブドウを使用しています。

自社の畑はアパルタ ヴィンヤードと呼ばれるDOの中に2か所にわかれており、その地形に合わせて

カルメネールを含むボルドーの伝統品種が植わるエリアとローヌ系のブドウ品種が植わるエリアの2つに分かれて

います。ビオディナミ農法を実践していますが、よりチリの土壌(銅の成分が豊富)に合わせるために、敢えて

Demeterの認証は取得していません。

# Pewsey Vale

Australia, Barossa  
オーストラリア バロッサ



## [ワイン造り]

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。

この地で20年以上サステイナブルなブドウ栽培を続けており、**コンツアーズの区画ではビオディナミ、他の区画ではビオロジック農法での栽培**を行っています。



コンツアーズ ヴィンヤード



畑の石を重ねた昔の休憩所

## イーデン ヴァレー リースリングの先駆者 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。



ワインメーカー ルイーザ ローズ



### イーデン ヴァレー リースリング 750ML 3,580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

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、細かく分けて収穫、醸造を実施。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る。凝縮したレモン、ライムや滑石の香りに、パイナップルやドライハーブの香り。口に含むとすぐにその余韻の長さと同味の深みが感じられ、その中に白い花やフレッシュローズマリーなど、果物やハーブのフレーバー。



### 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

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、細かく分けて収穫、醸造を実施。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る。リッチで凝縮した味わい。芳醇だが、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、クローオイルのようなニュアンスが感じられます。

# Providence

New Zealand, Matakana  
ニュージーランド マタカナ

## 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asting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。**

酸化防止剤無添加、無濾過、無清澄で、ブドウ造りから醸造、熟成まで一貫して自然に任せた造りをしています。

## 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



オーナー  
ジェームス ヴァルティッチ

### 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 45%、メルロ 30%、マルベック 25%
- 赤

栽培は、除草剤、化学肥料を使わず、自然に還元することの出来る有機肥料のみを使用し、すべて手摘みで収穫。自然に存在する天然酵母のみで発酵、24ヶ月の樽熟成を経て造る。プロヴィダンスの最良のブドウで造るボルドー右岸ブレンドのアイコンキュヴェ。赤いベリーとチョコレートの香り。口当たりは黒系果実と渋み、バニラのニュアンス、口当たりを支るタンニンが長い余韻へと導く。



### 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

栽培は、除草剤、化学肥料を使わず、自然に還元することの出来る有機肥料のみを使用し、すべて手摘みで収穫。自然に存在する天然酵母のみで発酵、24ヶ月の樽熟成を経て造る。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繋がります。滑らかにエレガントなワイン。

# 【各ワイナリーの農法・認証取得状況一覧】

○ 農法を实践するが、認証取得なし  
● 認証取得

ワイナリー名	ビオロジック	ビオディナミ	認証	備考	ページ
<b>フランス プルゴーニュ</b>					
ドメーヌ プリュール・ロック	○				5
ウィリアム フェーブル	○	○		左岸ブルミエ クリュはビオロジック農法 右岸ブルミエクリュとグラン クリュはビオディナミ農法	9
ドメーヌ クリスチャン モロー	●		ユーロリーフ		10
ドメーヌ ベルサン	●		ユーロリーフ	2009年より有機農法に転換、2012年に認証取得	11
ドメーヌ ジャン・ノエル ガニヤール	●	○	ユーロリーフ	2014年より認証取得	12
ドメーヌ レミ ジョパール	●	○	ユーロリーフ		13
ドメーヌ ド ヴァイレヌ	●	○	ユーロリーフ	1986年より有機農法	14
ドメーヌ ドラ ボングラン	● (※)		ユーロリーフ	2012年より認証取得	15
ドメーヌ ソメーズ・ミシュラン		○		20年以上有機農法を实践、2005年からはビオディナミ農法を取り入れ、2007年から全区画に導入	16
クリスチャン クレルジェ	●		ユーロリーフ	2017年より認証取得	17
メゾン アン ベルリー	○	○			18
<b>フランス アルザス</b>					
カミュー ブラウン	●	●	AB デメテール	スパークリング(取扱いなし)以外はデメテール、AB、ユーロリーフ取得済	19
ドメーヌ ヴァインバック	●	●	エコセール デメテール	一部ワインを除き認証取得済	20~21
<b>フランス ロワール</b>					
ニコラ ジョリー	●	●	AB デメテール		7
ドメーヌ ロッシュ ヌーヴ	● (※)	●	AB ビオディヴァン	ランソリット、ル クロ デュムラン、レ ロッシュ、ソミュール プリュットは認証なし クロドレコタール、レパントデュクロドレコタールはビオロジック認証 残りアイテムはビオディナミ認証	22~23
シャトー ドクレーヌ	●		AB		24
ドメーヌ デュ ノゼ	● (※)	○	AB	2014年ABマーク取得、2015年よりビオディナミ農法	25
ドメーヌ デ コニェット	●		AB		26
<b>フランス コートデュローヌ</b>					
ラ カボット		●	デメテール		26
ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ (コンドリュウ・コートロティ)	○	○		21ヴィンテージから認証取得予定	27~28
<b>フランス ラングドック ルーション</b>					
ジェラル ベルトラン	● / ○	● / ○	AB デメテール	実施(一部ビオディナミ転換中のため認証なしのワイナリーあり)	29~32
ドメーヌ ゴビー (カス・ルーション)	● (※)	● (※)		カルシネール、ジャス以外は認証取得済	33
ドメーヌ レリス マジエール (ラングドック)		●	AB		34
<b>フランス その他地域</b>					
ドメーヌ ルルー ブルー (プロヴァンス)	●		AB		34
マス デル ペリエ (カオール)	●	●	AB デメテール ビオディヴァン	レザギウド、デュヴァン オーソワレはビオロジック農法	34~35
ドメーヌ ベルテ・ボンデ (ジユラ)	● (※)		AB	2013年に認証取得	36

○ 農法を実践するが、認証取得なし  
● 認証取得

ワイナリー名	ビオロジック	ビオダイナミ	認証	備考	ページ
<b>イタリア</b>					
ジュゼッペ クインタレツリ	○				7
チェレット	●	○	ユーロリーフ	アルネイス 21 ヴィンテージは認証なし	38
ラ ジャラ	●		ユーロリーフ		39
カステッロ デイ ランポツラ	○	○			40
ヴァッレ レアレ	●	● (※)	デメテール	現在ビオダイナミに移行中	41
キューザ グランデ	●		ICEA AB ユーロリーフ		43
ファットリア ラリヴォルタ	●		ユーロリーフ		43
レ カゼマツテ	○		BIOS		44
<b>スペイン</b>					
アルバロ パラシオス	○				45
パラシオス レモンド	○				46
リョパール	●				47
<b>オーストリア</b>					
ニコライホーフ		●	デメテール		
フリッツ サロモン		●	デメテール		48
<b>アメリカ</b>					
ボンテッラ	●		CCOF		49
クインテッサ	○	○		クインテッサ畑ではビオダイナミ農法、それ以外はビオロジック農法	50
<b>チリ</b>					
ラポストール	●	○	セレス		51
<b>オーストラリア</b>					
ピュージー ヴェイル	●	○	デメテール	コンツアーズ リースリングの畑はデメテール認証取得	52
<b>ニュージーランド</b>					
プロヴィダンス	○				52

※各認証の説明は3Pをご確認ください。  
※一部の畑で実施している場合でも記載しています。





# fwines

株式会社 ファインズ

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿4-6-1

恵比寿MFビル6F

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

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

