

ファインズ シャンパーニュ & スパークリング ワインリスト 2023

Champagne & Sparkling Wine 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

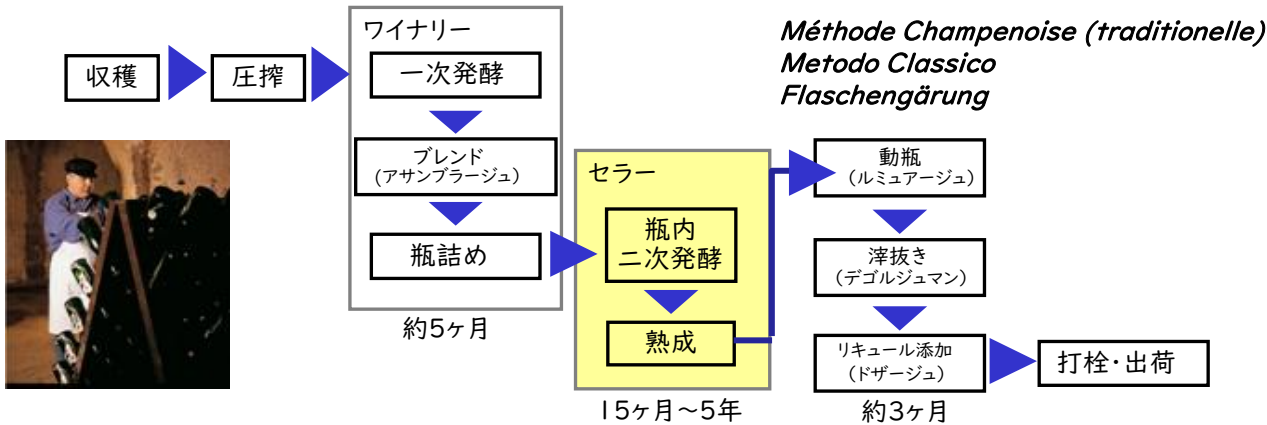
Champagne & Sparkling Wine

シャンパーニュ & スパークリング ワイン

立ち昇る泡もいろいろ..

ここ数年、右肩上がりに伸長し需要を伸ばしているシャンパーニュとスパークリング ワイン市場。その人気の訳は、芳醇にして優雅、爽やかで快活な飲み口、そして華やかでカジュアルなスタイル。まさに様々なシチュエーションをカバーできる奥行きの高さと、バリエーションの幅広さにあります。ファインズでは老舗のシャンパーニュ メゾン「HENRIOT (アンリオ)」をはじめ、クレマンやスパマンテ、ゼクトから南半球のスパークリングまで各国の多彩な泡物を取り揃えています。まるで、グラスの中の気泡のように上がり続けるマーケットの需要や要望に対応すべく、バイザグラスの提案や、売り場のバリエーションの拡大など幅広い用途にお役立ていただけます。

シャンパーニュを代表とする瓶内二次発酵での製造方法



その他の製造方法

シャルマ方式 Méthode Charmat

スティールワインを大きなタンクに密閉し、その中で第二次発酵を起こさせてつくる方法。短期間に製品化でき、空気に接触しないので、ブドウの Aromaを残したい発泡性ワインに最適。



凡 例

SAFE 750ml & 375ml

箱あり

ブリュット スーヴェラン

750ml	7,600円
375ml	4,600円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

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

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

◇ シーフードサラダから肉や魚のグリルまで幅広い料理

商品の特徴を表すマーク

品名

取扱のある容量と参考上代、生産国と地域

ブドウ品種と色、味わいのタイプ

造りや味わいの特徴

相性の良い料理例

<各マークの意味>

SAFE ...安定供給を目指している、定番にお勧めの商品

SAFE 750mlのみ ...同上 (750mlのみ)

ビオロジック ...ビオロジック農法の認証を得ている商品

ビオディナミ ...ビオディナミ農法の認証を得ている商品

箱あり ...化粧箱付で出荷可能な商品

France, Champagne 【フランス シャンパーニュ】

200年以上の伝統を守り
革新を続けるメゾン



Champagne
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

シャンパーニュ アンリオ

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

【飽くなき品質の追求】

ブドウの品質へのこだわり

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

シャルドネへのこだわり

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



長い瓶熟期間

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



SAFE
750ml & 375ml



ブリュット スーヴェラン

750ml	7,600円
375ml	4,600円
1,500ml	16,100円
3,000ml	42,000円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

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

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

◇ シーフードサラダから肉や魚のグリルまで幅広い料理



SAFE
750mlのみ



ブランドブラン

750ml	10,000円
375ml	6,000円
1,500ml	21,400円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

シャルドネ種を100%使用したブランドブラン。コート デ ブラン地区のグラン クリュを中心に、厳選されたブドウを使用しています。泡立ちはとてもきめ細やかで、いきいきとして花を思わせるアロマが印象的。滑らかな口当たりと気品溢れる風味は上質なシャルドネ種由来のもの。高いリザーヴワイン比率、地下セラーでの長期瓶熟の贅沢さが複雑味や長い余韻にあらわれます。シャルドネのエレガントさを身上とするアンリオのアイデンティティともいえるキュヴェです。

◇ 天麩羅、お鮨など和食全般



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

SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。



ブリュット ロゼ

750ml 10,000円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

- ピノ ノワール 60%
- シャルドネ 30%
- ムニエ 10%
- ロゼ シンロ

サーモンピンクの優しい色合いと、グラスの底から湧きあがる美しい泡が魅力的なロゼ シャンパーニュ。20~40%という高い比率のリザーブワインを使用し、フレッシュだけでなく、滑らかで丸みを帯びた心地よい風味を生み出しています。ブレンドに用いられる赤ワインにはグラン クリュのピノ ノワールが用いられ、その色合いにも似た優しい口当たり、イチゴやラズベリーなどのチャームングな余韻が楽しめます。



ブリュット ロゼ ミレジメ 2012

750ml 14,500円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

- ピノ ノワール 55%
- シャルドネ 45%
- ロゼ シンロ

グラン クリュとプルミエ クリュのブドウのみを使用し、ロゼ ミレジメに相応しい年のみ生産。最低6年以上の熟成を経てからリリースされます。香りを重視するためアサンブラージュには黒グラスを使用するこだわりも。輝く美しいロゼ色で繊細な泡立ち。いきいきとした野イチゴなどの果実味。ミネラルを思わせる風味と、クリーミーでエレガントな口当たり。余韻にはアンリオらしいブリオッシュやパティスリーのような甘い香りが広がります。



ブリュット ミレジメ 2012

750ml 14,000円

【フランス AOP : シャンパーニュ】

- シャルドネ 54%
- ピノ ノワール 46%
- 白 シンロ

上質なシャルドネと、エレガントなピノ ノワールにこだわった、アンリオのメゾンスタイルをしっかりと表現するヴィンテージのみ造られるミレジメ。最低6年以上の瓶熟を経てからリリース。2012年は雹や猛暑など、相反する様々な気象条件を乗り越え、力強いアロマを備えています。



キュヴェ エメラ 2006

750ml 30,400円
32,000円(化粧箱入り)

【フランス AOP : シャンパーニュ】

- シャルドネ 50%
- ピノ ノワール 50%
- 白 シンロ

ギリシャ神話の「昼の光の女神」の意のエメラのように、明るく光り輝く時間を届けるシャンパーニュ。アンリオスタイルに合うと納得したヴィンテージのみ、象徴的な6つのグラン クリュのアサンブラージュから成り、他のどのシャンパーニュよりもアンリオの輝かしいスタイルを具現化しています。

アンズや柑橘系のペーストなどの熟した果実味と、ハチミツやトーストの風味。厳選されたグラン クリュのブドウならではの骨格と力強さに、アンリオらしいエレガントさが加わった新しい時代に相応しいトップキュヴェです。

Crémant d'Alsace

【クレマン ダルザス】



11代に渡り受け継がれた情熱
アルザスボトルの創始者

ドップ オ ムーラン

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



クレマン ダルザス ブリュット
キュヴェ ジュリアン NV

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

【フランス AOP : クレマン ダルザス】

- ピノ ブラン 50%
○ ピノ オーセロワ 50%

○ 白 辛口

ピノ ブランとピノ オーセロワをブレンドして造られるブリュットキュヴェ。テット ド キュヴェのみ使用。一次発酵はステンレスタンクで行い、その後シャンパーニュ地方と同じ瓶内二次発酵を約24ヶ月行います。ドザージュは6g/L以下。

透明感のある淡い黄色の色調が可憐で、ピノ ブランの相対的なフィネスとピノ オーセロワによる骨格が織り成す味わいが特徴です。

クレマン ダルザス
ブランド ノワール 2019

750ml	4,000円
-------	--------

【フランス AOP : クレマン ダルザス】

- ピノ ノワール 100%
○ 白 辛口

収穫したブドウは伝統的な垂直式圧搾機で絞り、テット ド キュヴェのみ使用。その後も伝統的手法に基づき造られます。ドザージュは6g/L。

微かに赤みを帯びた色調できめ細かい泡。香りにも味わいにもピノ ノワールに由来する直接的な果実が感じられ、構造が明確で肉厚な味わいは特にワイン愛好家の方に好まれるスタイルです。

Crémant de Bourgogne

【クレマン ドブルゴーニュ】

リュリーの高名な造り手

ドメーヌ ジャクソン

1946年にアンリ ジャクソンによって創設されたドメーヌ。元々は母方の祖父から引き継いだ畑だけでしたが、60年代からリュリー及びメルキュレイの良い区画を購入し所有畑を拡大してきました。1972年以降、息子であるポールがドメーヌを引き継ぎました。2006年よりポールの娘、マリーも畑と醸造に携わり、2015年には息子のピエールもドメーヌの仕事に参加、家族でワイン造りを行っています。

クレマン ドブルゴーニュ NV

750ml	5,200円
-------	--------

【フランス AOP :
クレマン ドブルゴーニュ】

- ピノ ノワール、シャルドネ、ガメイ、アリゴテ
○ 白 辛口

収穫は手摘みで、基本的に単一ヴィンテージのワインから瓶内二次発酵で造り、口当たりは爽やかでリッチ。

柑橘系やハチミツを思わせる香りがあり、様々なシチュエーションで活躍できるチャリングなスパークリングです。

サン・トーバンの隠れたポテンシャルを
見事に表現

ドメーヌ ラリュエ

サン・トーバンを拠点に15haの畑を所有する家族経営のドメーヌ。兄のドニーは剪定などブドウ樹、弟のディディエは醸造とPR、ドニーの息子ブリュノーは耕作など土壌を担当。近年、ディディエの息子のヴィヴィアンも加わり、信頼に基づく家族経営で成り立っています。

クレマン ドブルゴーニュ NV

750ml	4,650円
-------	--------

【フランス AOP :
クレマン ドブルゴーニュ】

- シャルドネ 50%
○ ピノ ノワール 50%
○ 白 辛口

サン・トーバン村の自社畑のブドウを使用し、瓶内二次発酵、瓶内熟成18ヶ月で造られます。柑橘系やリンゴの爽やかな果実のアロマ。程よい酸と果実味がバランス良く、エレガント。コストパフォーマンスに優れた1本です。

Crémant de Bourgogne 【クレマンドブルゴーニュ】

前例に囚われない引き締まった
ムルソーを生み出す人気ドメーヌ

ドメーヌ フランソワ ミクルスキ

1991年設立と歴史は若いながら、瞬く間にムルソーのスタードメーヌになったフランソワ ミクルスキ。初ヴィンテージから数年でベルナール ロワゾーやジョルジュ ブランといった3つ星レストランで扱われるなど、短期間で極めて高い評価と人気を博し、比類なきワインを生み出す人気ドメーヌ。ムルソーを代表する生産者の一人です。



クレマンドブルゴーニュ 2019

750ml 6,000円

【フランス AOP :
クレマンドブルゴーニュ】

- シャルドネ 43%
- ピノ ノワール 32%
- アリゴテ 21%
- ガメイ 4%
- 白 辛口

シャルドネとピノ ノワールを主体にアリゴテ、ガメイをブレンド。爽やかな柑橘系の香りと芯を支えるしっかりしたボディはさすがのミクルスキの実力を感じさせてくれるクレマンです。

コスパの高いクレマンドブルゴーニュ

ドメーヌ ラ クロワトレシャン

ボジョレー地区のヴィルフランシュ・シュル・ソーヌの南西に1967年に設立された家族経営のドメーヌ。現当主ミシェルガヨが子供の頃、ワイン畑に囲まれて育ち、兄弟と遊んだ楽しかった思い出を込めて「ル ジャルダン デ ザンファン(子供たちの庭)」と名付けた、コスパの良いクレマンです。



クレマンドブルゴーニュ ル ジャルダン デ ザンファン ブランドブラン NV

750ml 4,290円

【フランス AOP :
クレマンドブルゴーニュ】

- シャルドネ 100%
- 白 辛口

熟成12~16ヶ月。繊細な泡。柑橘系果実に白い花の香り。爽やかな酸味としっかりとした芯のあるミネラルを思わせる風味。シャルドネの繊細さとエレガントさを感じさせてくれるクレマンです。

ピュリニー・モンラッシェと名付け
村長も務めた名家が造るワイン

ドメーヌ ジャン シャルトロン

1859年に樽職人だったジャン・エドゥアール デュパールによって設立され、5代に渡り継承されてきたドメーヌ。5代目のジャン・ミシエルの手がける白ワインはミネラルを思わせる風味、高い凝縮感を持ちながらも、若いうちから魅力を放つのが特徴です。



ル クレマンドジャン ブランドブラン 2020

750ml 5,300円

【フランス AOP :
クレマンドブルゴーニュ】

- シャルドネ 70%
- アリゴテ 30%
- 白 辛口

ピュリニー・モンラッシェ村の隣に位置しているコトー ブルギニオンとACブルゴーニュ畑のブドウから造られます。全体のキレのある爽やかな味わい、きめ細かい泡、非常に上品なクレマンに仕上がっています。

シャサーニュの名門

ドメーヌ

ジャン・ノエル ガニヤール

シャサーニュ・モンラッシェの名門として知られるドメーヌジャン・ノエル ガニヤール。1989年よりジャン・ノエルの娘、カロリーヌ レスティメがドメーヌを担っています。



クレマンドブルゴーニュ グランリス 2018

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 辛口

オートコートド ボーヌに位置する、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、エクストラ ブリュットのブランド ノワール。クレマンドブルゴーニュらしいリッチさと、シャンパーニュのようなエレガントさを兼ね備えています。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たクレマンです。

Crémant de Loire 【クレマン ドロワール】

トゥレーヌ地方をリードする
ベンチマーク的なワイナリー

ドメーヌ ミショー

現当主ティエリー ミショーがドメーヌを引き継いでから30年間、安定した品質が評価に繋がっており、コンクールでメダルを欠かすことのないソーヴィニヨン トウレーヌと、高評価を得ているクレマンを産する優良ドメーヌです。



クレマン ドロワール NV

750ml 3,000円

【フランス AOP : クレマン ドロワール】

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

まろやかな果実味を出すためにシャルドネを主体にピノ ノワール、カベルネ フラン、シュナン ブラン等をブレンド。上品にワイン全体に溶け込んだ果実の存在感は、より深く香りを吸い込みたい気持ちにさせ、滑らかでまろやかな味わいです。



クレマン ドロワール ロゼ NV

750ml 3,200円

【フランス AOP : クレマン ドロワール】

- シャルドネ、ピノ ノワール、カベルネ フラン
- ロゼ 辛口

ロワール川支流のシェール川右岸の南、南東向きの日当たりのよい畑のブドウを手摘み収穫。瓶内二次発酵、瓶内熟成24ヶ月。綺麗なサーモンピンク色。軽快な赤系果実の香り。果実味豊かでいきいきとした印象、骨格のある味わいが特徴的です。

クリーンで綺麗な酸味、
緻密で高貴なワイン

ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ

1850年に設立されたドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ。ボルドー出身のティエリー ジェルマンが1991年にロワールに移り、1992年に当ドメーヌを取得。シャルリー フコー（クロ ルジャール）を師として仰ぎ、ソミュール・シャンピニーでいち早くビオディナミ認証を取得。美しく見事なバランスのワインを造り出すロワールを代表する造り手の1人です。



【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、2004年からビオディナミ認証取得。馬二頭で耕作しています。

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、粗野な印象や、ベジタル香、強すぎるタンニンが出ないように醸造しています。

また、シュナン ブランで造り出す白ワインは、シャープで切れ味が良く、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。



ソミュール ブリュット ビュルド ロッシュ NV

750ml 5,800円

【フランス AOP : ソミュール】

- シュナン ブラン 90%
- カベルネ フラン 10%
- 白 辛口

南向きの畑で3ha所有。3ヶ月間228L樽で熟成させた後、瓶内二次発酵。9ヶ月間瓶内熟成。ドザージュゼロで辛口、食前酒に最適。ブドウの樹で描かれた脳内というユニークなエチケットが印象的です。

Crémant de Loire

【クレマンドロワール】

丁寧な仕事でコストパフォーマンス抜群

ドメヌ デ カール

2007年にセドリック、ヴェロニック夫妻がドメヌを取得し、その後の改革を通して品質を大幅に向上させました。ロワール河下流に位置し、海洋性気候特有の温暖な冬や夏場の十分な日照時間に恵まれています。



クレマンドロワール
ブリュット ナチュラル NV

750ml 3,500円

【フランス AOP : クレマンドロワール】

- シュナン ブラン 100%
- 白 辛口

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



熟練のビオディナミ職人が仲間と造る、
ヴァン ナチュラル

ベレ エ コンパニ

ラ フェルム ドラ サンソニエールなど偉大なビオディナミ生産者で手腕を発揮してきたブリュノ シオフィがロワール地方で頑張っている小規模なビオロジック生産者支援のために小規模生産者のビオロジックとビオディナミのブドウを購入して造るヴァン ナチュラルのネゴシアン。

ザ ビュル

750ml 4,200円

【フランス : ヴァンド フランス】

- カベルネ フラン 70%
- グロロー 15%
- ガメイ 15%
- ロゼ 甘口

発酵時に発生するガスとアロマを抽出し、瓶詰め時にワインに含有させ発泡させる斬新な独自の醸造方法。糖分や酵母の添加はなく、ナチュラルな製法で造られます。発酵由来のガスと香気成分が取り込まれており、優しい感触の泡と香り。果実味と穏やかな酸味とのバランスが良く、旨味を感じます。優しい中甘口の微発泡ロゼです。



※王冠栓の商品です

Italy, Piemonte

【イタリア ピエモンテ】

ミシュラン三ツ星レストランも
有するピエモンテの食文化の伝道者

CERETTO

チェレット

チェレットの起源は、リッカルド チェレットが1930年代後半にピエモンテ州アルバに創設したワイナリーに遡ります。彼の息子であり、70歳を超えた現在も会社の経営に携わるブルーノ チェレットとマルチェロ チェレットの兄弟が1960年代にワイナリーを引継ぎました。

現在では、3世代目が祖父の時代から続くワイナリーを継承し、イタリア最高の赤ワインであるバローロ、それと並び賞されるバルバレスコの最高の造り手の1つとして、確固たる地位を確立しています。

【ワイン造り】

チェレットファミリー

「エステート」という考えにこだわりの、単一畑のバローロの醸造所、バルバレスコ生産地域の単一畑のバルバレスコの醸造所など、それぞれのワインの生産地域の畑の近くに個々に小さな醸造所を設立しました。



テロワールの個性をより良く表現したワインを造るため、2010年からはバローロ、バルバレスコの単一畑ではビオディナミ農法を実践。2015年には所有している畑のすべてにおいてビオロジックの認証を取得しています。



SAFE
750ml & 375ml



モスカートダスティ 2020

750ml 3,130円
375ml 1,920円

【イタリア DOCG : モスカート ダスティ】

- モスカート 100%
- 白 やや甘口

モスカート(マスカット)種から造られた微発泡性ワイン。アルコール度数も低く(5~6%)、ほのかな甘みのある味わいが大人気。きれいな酸がワイン全体の味わいに美しいバランスを与えています。食前または食後に、デザートと一緒にどうぞ。

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

Italy, Veneto

【イタリア ヴェネト プロセッコ】
マルチェッロ家によって営まれる
家族経営のワイナリー



VILLA MARCELLO

ヴィツラ マルチェッロ

17世紀末にティエポロ家によって大きな森の中にハンティング用のロッジとして建設され、19世紀に当時の所有者のエリザベッタ ガルヴァーニ オニゴが所有地にブドウの樹を植樹。

今日、ワイナリーは彼女の子孫、マルチェッロ家によって経営されています。アレッサンドラとアンドリアーナ マルチェッロは、地元のワイン生産の発展に深く関与し、フォンタネッレの地は、近年世界的な注目を集めるプロセッコDOCの地域に収まりました。現在はアレッサンドラの息子でマツツエイ家の25代目にあたるジョヴァンニ マツツエイが指揮を取っています。



【ワイン造り】

トレヴィーゾ近郊に57haを所有し、その内26.5haがブドウ畑。プロセッコに使われるグレーラが大部分を占め、その他少量のピノ ビアンコ等が植えられています。

畑は海拔25mで、シルト質と粘土質の土壌が構成力がありエレガントなワインを造りだします。ブドウの樹は、クローンを厳選して2010年に植えられ、ヘクタール辺り約5,000本の樹が植えられています。他のマツツエイ所有ワイナリーと同様に、できるだけ自然で環境に優しいワイン造りを行っています。



SAFE

箱あり

ヴィツラ マルチェッロ プロセッコ ミレジマート 2021

750ml 2,150円

【イタリア DOC : プロセッコ】

- グレーラ 85%
- ピノ ビアンコ 15%
- 白 辛ロ

リンゴの果実、フジの花やアカシアのような花の香り。爽やかでエレガント、複雑味のある余韻が長く続きます。
食前酒として、様々な食事と合わせやすいワインです。



ヴィツラ マルチェッロ プロセッコ ロゼ ブリュット ミレジマート 2020

750ml 1,970円

【イタリア DOC : プロセッコ】

- グレーラ 85%
- ピノ ネロ 15%
- ロゼ 辛ロ

イチゴや洋梨、オレンジの花のような香り。いきいきとしたプロセッコらしさにロゼらしい華やかさが加わった辛ロスブマンテです。



EGO プロセッコ ブリュット ゼロ 2021

750ml 2,680円

【イタリア DOC : プロセッコ】

- グレーラ 85%
- シャルドネ 15%
- 白 辛ロ

創設者のエリザベッタ(E)ガルヴァーニ(G)オニゴ(O)に敬意を払い、ワイナリーの最も古い区画のブドウを使用。グレーラとシャルドネのブレンドで造られた、フレッシュな風味と骨格を兼ね備えたワイン。残糖のないスタイルに仕上げられたドライな後味が魅力です。



アンドリアナ ピノ グリージョ ロザート ブリュット 2020

750ml 2,500円

【イタリア DOC : デッレ ヴェネツィエ】

- ピノ グリージョ 100%
- ロゼ 辛ロ

ヴェネツィアのレース編み復興に貢献した祖先アンドリアナに名を由来。アロマ豊かで繊細な味わいを表現するため厳選したクローンを使用し、90%を4ヶ月シュールリー、10%は更に2ヶ月大樽で熟成。
口当たりは柔らかくドライでエレガントなスタイル。ラズベリーやクランベリーのようなベリー系果実の風味がある、爽やかな味わいが魅力です。

Italy, Veneto

【イタリア ヴェネト プロセッコ】
オーガニック プロセッコの
先駆者的なワイナリー

ラ ジャラ

ワイナリーのオーナーであるマリオン家は、1891年よりこの辺りの土地を所有し、現当主のマッシモはワイナリーの4代目。ヴェネト州でプロセッコの産地として有名なコネリアーノとヴァルドッビアデーネなどを含む丘陵地帯の一角、グラウヴェ ディ パノパド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。



SAFE
750ml & 375ml

ラ ジャラ プロセッコ
スパマンテ ブリュット NV

750ml 2,240円
375ml 1,340円

【イタリア DOC : プロセッコ】

- グレーラ 100%
○ 白 辛口

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

プロセッコ ロゼ スパマンテ
ミレジマート ブリュット 2021

750ml 2,240円
375ml 1,290円 (2000VIN)

【イタリア DOC : プロセッコ】

- グレーラ 90%
○ ピノ ネロ 10%
○ ロゼ 辛口

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(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実施。

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果実のニュアンスのある繊細でクリーンな味わい。

ゼロ アッソルト スパマンテ
エクストラ ブリュット NV

750ml 2,240円

【イタリア IGP : スパマンテ】

- グレーラ 70%
○ シャルドネ 30%
○ 白 辛口

「ロング シャルマ」と言われる6ヶ月の長い期間をかけて造られます。澱と接触している期間が長く豊かなアロマと複雑な味わいが生まれます。繊細なイーストの香ばしい香りと、白い花や柑橘系果実の香り。繊細で細やかな泡立ち。ドライな味わいながら長い熟成に由来する複雑味のあるアロマを持つスパークリングワイン。

SAFE

ピノ グリージョ ロゼ
スパマンテ ブリュット NV

750ml 2,240円
375ml 1,340円

【イタリア VSQ : ヴェネト】

- ピノ グリージョ 100%
○ ロゼ 辛口

スパマンテ品質分類でVino Spumante di Qualita (上質スパマンテ)。果皮と共に軽くマセラシオン後、天然酵母を使用して発酵。スグリや赤のベリー系果実、ピンクグレープフルーツのような香り。ストロベリーやラズベリーを思わせる味わい。泡立ちも柔らかく優しい味わいのロゼスパークリングです。

SAFE

750mlのみ

シャルドネ スパマンテ
ブリュット ナチュラル 2019

750ml 1,950円

【イタリア VSQ : ヴェネト】

- シャルドネ 100%
○ 白 辛口

「ロング シャルマ」方式で6カ月の長い期間をかけて醸造されます。オリと接触している期間が長いいため豊かなアロマと複雑味ある味わいとなります。繊細な香り、白桃などの果実や花のような香り。ドライでいきいきとして心地よい味わいが口の中に広がり、酸味も美しくバランスのよい味わいです。

メルロ スパマンテ
ブランド ノワール 2021

750ml 2,240円

【イタリア VSQ : ヴェネト】

- メルロ 100%
○ 白 辛口

6カ月の長い期間をかけて発酵。澱と接触している期間が長いいため、豊かなアロマと複雑味ある味わいとなります。

ライチやパッションフルーツのエキゾチックな香りと繊細な赤い果実の風味。凝縮感があり、僅かな果実の甘みが感じられ、バランスが取れたブランド ノワールのスパークリングワインです。



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

Italy, Sicilia

【イタリア シチリア エトナ】

エトナのテロワールを忠実に表現する
家族経営のワイナリー



ムルゴ テヌータ サン ミケーレ

ムルゴ家のワイン造りの歴史は古く、1800年代に遡ります。現在はミケーレ、ピエトロ、マッテオがブドウ栽培、ワイン造りに勤めますが、元々はエトナの地でアグリツーリズモ(民宿)とレストランを経営していました。ワインの他にエトナの自然を活かしてコンフィチュールやハチミツ、パテ等を生産し自らのレストランで提供しています。

ムルゴでは、1989年からネレッロ マスカレーゼ種を使った瓶内二次発酵のスパークリングワインを生産しています。ブリュット、ロゼすべて同じ畑から収穫されたブドウを使用し、熟成期間、マセラシオン、ドザージュを変えて造ります。未だに大半はピュピトルで手作業でルミューージュを行っています。



ブリュット メッド クラシコ 2020

750ml 3,400円

【イタリア VSQ : シチリア】

- ネレッロ マスカレーゼ 100%
- 白 辛口

エトナの火山性土壌由来の豊富なミネラルを思わせる風味と、高い標高と昼夜の寒暖差から生まれる繊細で伸びやかな酸が印象的です。この地域の土着品種、ネレッロ マスカレーゼ種を瓶内二次発酵。白い花の繊細な香りと僅かに感じるトースト香、いきいきとした豊かな酸。余韻も長いドライな味わいは、食事を通して楽しめます。



ブリュット ロゼ メッド クラシコ 2018

750ml 3,700円

【イタリア VSQ : シチリア】

- ネレッロ マスカレーゼ 100%
- ロゼ 辛口

エトナのテロワールを反映したブドウは、フルーツの熟した風味ではなく硬い鉱物的ニュアンスや火山性土壌のミネラルを思わせる風味をワインにもたらししてくれます。ラズベリーやチェリーを思わせる香りや花の繊細な香り。ザクろや赤いベリー系果実やバラを思わせる凝縮感のある味わいです。

Germany, Rheingau

【ドイツ ラインガウ】

皇帝にも愛された
ラインガウを代表する名醸造所

WEINGUT
ROBERT
WEIL

ロバート ヴァイル醸造所

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

現在、創業者から4代目にあたるヴィルヘルム ヴァイルが当主をつとめ、所有畑を拡大しています。栽培面積70ha、うち8haはドイツ屈指の1級畑とされる「グレーフェンベルク畑」に所有。徹底した収量管理と、成熟レベルを厳密にモニタリングしながらの年間20回にわたる畑での収穫など、ヴァイルの職人気質を強く反映したワイン造りが行われるようになりました。現在、ドイツ国内で最高級の評価を得ているのみならず、世界的にも高い人気を誇ります。



CEO ヴィルヘルム ヴァイル

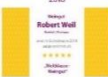
【評価】

ドイツのワイン評価本

■ゴエミヨ誌2018 … 5つ星(最高評価)
—辛口ワインは過去最高の出来と評価

■ファインシュメッカー(季節誌)
… 5つ星(5F's)(最高評価)

■アイヒェルマン誌2018
… 5つ星(最高評価)



Robert Weil



リースリング ゼクト エクストラ ブリュット 2019

750ml 5,500円

【ドイツ : ラインガウ】

- リースリング 100%
- 白 辛口

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



Austria, Wagram

【オーストリア ヴァーグラム】

ヴァーグラムでビオディナミ農法で
ワイン造りを行う若手生産者Fritz Salomon
GUT OBERSTOCKSTALL

フリッツ サロモン

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

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

Spain, Catalunya

【スペイン カタルーニャ】

長期熟成がもたらす複雑味ある
プレミアムカバ

トレ デル ガル

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

カバ ブリュット レセルバ 2019

750ml 2,000円

【スペイン DO : カバ】

- マカベオ(ピウラ) 50%
- パレリャーダ 35%
- チャレッロ 15%
- 白 辛口

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

◇ パテや生ハム、鯛やヒラメなど白身魚のムニエル、ホテルイカのカバと合わせて



ペット ナット 2020

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 辛口

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て造ります。繊細な泡立ちの微発泡ワイン。

オレンジ、シナモン、カルダモンのような香り。滑らかな口当たりで柔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。

※王冠栓の商品です

※価格は2023年5月現在の最新ヴィンテージの参考上代(税抜き)です。品種構成はヴィンテージにより異なる可能性があります。SAFE マークの商品は安定供給を目指しており、定番としてお勧めです。

カバ ブリュット ロゼ NV

750ml 2,000円

【スペイン DO : カバ】

- トレパット 80%
- ガルナッチャ 20%
- ロゼ 辛口

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

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



Spain, 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
コルピナット独立の立役者

SINCE 1887

ILOPART

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世紀に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広がっている時代でしたが、畑に最も合うブドウを育て、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産地、コルピナットとして独立。今後のコルピナット発展にも尽力しています。



ブリュット レセルバ 2019

750ml 3,200円

【スペイン：コルピナット】

- チャレツロ 40%
- パレリャダ 30%
- マカベオ(ビウラ) 30%
- 白 辛口

瓶内熟成18ヶ月以上のカバ。明るい麦わら色で長く続くきめ細かい泡立ちが魅力。白い果実のようなグリーンでフレッシュな風味が印象的です。



ロゼ ブリュット レセルバ 2019

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 辛口

18ヶ月以上の瓶内熟成。明るいチェリーピンクの色合いといきいきとした森のベリーの香りに繊細なタンニンを感じる味わいが特徴。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。



リョパール ファミリー
中央下ペーターJr.が現在
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、フルーティーで澁刺とした味わい。

フオツシル

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。

【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グを使用し低温で25日間行っています。

レオパルディ ブリュット ナチャーレ
グラン レセルバ 2015

750ml 6,000円

【スペイン：コルピナット】

- チャレツロ 40%
- マカベオ(ビウラ) 40%
- パレリャダ 10%
- シャルドネ 10%
- 白 辛口

48ヶ月以上の瓶内熟成。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。複雑でエレガント、スパイシーさも感じる香り。非常にドライな味わいながら、長期熟成による滑らかな口あたりが魅力です。

※全て化粧箱入りです

エックス ヴィート ブリュット
グラン レセルバ 2012

750ml 11,000円

【スペイン：コルピナット】

- チャレツロ 60%
- マカベオ(ビウラ) 40%
- 白 辛口

96ヶ月以上の瓶内熟成。輝かしい黄金色できめ細かい泡が魅力のリョパールのトップキュヴェ。エレガントで力強い香り。トーストやバルサミコの風味。味わいは力強く、引き締まっていますがクリーミーでエレガントさを兼ねそなえています。



【アメリカ ワシントン】

ワシントンの名手が造りだす、
プレミアムスパークリングワイン



ドメヌ サン ミッシェル

1970年代よりワシントン州のワインの先駆者として名実ともにアメリカでも屈指のワイン生産者となったシャトー サンミッシェルが造り出すスパークリング部門。フランスのシャンパーニュと同じ瓶内二次発酵方式でこだわりのプレミアムスパークリングワインを造っています。

【こだわりの造り】

- ・シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエを使用。
- ・2～3週間の一次発酵。
- ・約110のロットからワインメーカーが念入りに試飲しアサンプラージュ比率を決定。
- ・シャンパーニュと同様の瓶内二次発酵を18ヶ月間実施。
- ・最後に少量のドザージュをします。

SAFE



ミッシェル ブリュット NV

750ml 2,750円

【アメリカ AVA：コロンビア ヴァレー】

- シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエ
- 白 辛口

ほのかなトースト香に、いきいきとした酸、リンゴやシトラスを思わせる香り。若干の甘みを感じる爽やかな味わいで、魚介類のフリットやサラダなどの前菜、刺身などの和食とも抜群の相性を発揮。泡もちも非常に良いスパークリングです。

SAFE



ミッシェル ブリュット ロゼ NV

750ml 2,750円

【アメリカ AVA：コロンビア ヴァレー】

- ピノ ノワール、ムニエ
- ロゼ 辛口

美しいサーモンピンクの色合い。ベリー系の香りでも口当たりはドライです。優しく表現された果実味が爽やかな余韻へと続きます。ピノ ノワール由来のしっかりした果実味とタンニンがあり、食中酒としても楽しめます。

【オーストラリア タスマニア】

タスマニアの
プレミアムスパークリングの代名詞



ジャンツ

1986年設立。タスマニアで初めて瓶内二次発酵のスパークリングワインを造り、以降その製法は「メソッド タスマノワーズ」と呼ばれ、ジャンツはプレミアムスパークリングの造り手として知られるようになりました。ブドウはタスマニア全域の冷涼なエリアにある選ばれた畑から収穫しています。



プレミアム キュヴェ NV

750ml 4,610円

【オーストラリア GIC：タスマニア】

- ピノ ノワール、シャルドネ
- 白 辛口

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



プレミアム ロゼ NV

750ml 4,610円

【オーストラリア GIC：タスマニア】

- ピノ ノワール 70%
- シャルドネ 30%
- ロゼ 辛口

いきいきとした、上品なピンク色に長く続く、繊細な泡立ち。香ばしさと芳醇なバラの香りが広がります。口に含むとクリーミーな舌触りとイチゴを思わせる濃厚な風味が広がりますが、後口は非常に爽やかです。

ヴィンテージ キュヴェ 2017

750ml 6,800円

【オーストラリア GIC：タスマニア】

- シャルドネ 54%、ピノ ノワール 46%
- 白 辛口

澆刺とした、繊細な泡立ち。タスマニアのシャルドネとピノ ノワールを象徴する、美しい香りが立ち上ります。エレガントかつ力強いシャルドネがピュアさと余韻の長さ、クレームブリュレと砂糖漬けにしたレモンの皮のニュアンスを。ピノ ノワールが香り豊かなイチゴやバラのような香りとリッチさを与えています。



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

【ニュージーランド マールボロ】
ソーヴィニヨン ブランの聖地
マールボロのワイン造りの先駆者



ノーティラス エステート

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

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



キュヴェ マールボロ ブリュット NV

750ml 3,990円
【ニュージーランド GI：マールボロ】
○ ピノ ノワール 70%
シャルドネ 30%
○ 白 辛口

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

【アルゼンチン メンドーサ】
アルゼンチンマルベックのパイオニア



CATENA ZAPATA

ボデガ カテナ サパータ

1902年、ニコラ カテナがイタリア、マルケ州よりアルゼンチンに移住し、メンドーサでブドウの栽培を始めたのが、カテナ社の始まりでした。

3代目にあたる現当主ニコラス カテナは1980年代にカリフォルニアの高品質ワインの造りに影響され、「アルゼンチンを代表して世界に通用するワインを造りたい」という希望を胸に帰国。以降、メンドーサの土壌の研究と品種・クローンの相性について徹底的に研究を進め、今や世界のトップワインとして必ず挙げられるほどの造り手として評価されています。



アラモス エクストラ ブリュット NV

750ml 1,950円
【アルゼンチン：メンドーサ】
○ シャルドネ 70%
ピノ ノワール 30%
○ 白 辛口

メンドーサ、トゥプンガト地区に広がる自社畑から、スパークリングワインに合ったスタイルのシャルドネ種とピノ ノワール種のブドウを厳選。シャルドネのベースワインは凝縮感のあるアロマと余韻を、ピノ ノワールはバランスのとれた酸味と骨格、複雑味をもたらします。

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



D. V. カテナ ナチュラル NV

750ml 3,500円
【アルゼンチン：メンドーサ】
○ シャルドネ 70%、ピノ ノワール 30%
○ 白 辛口

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

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

fwines

株式会社 ファインズ

〒150-0013

東京都渋谷区恵比寿4-6-1

恵比寿MFビル6F

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

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

Facebookもチェック

