

安定供給品カタログ



fwines

- 安定供給とは？ -

- ・ **在庫潤沢**

→ 生産者から安定した供給があり、欠品しないよう需給管理を徹底している商品群。定番品にお使い頂きやすい商品です。

- ・ **ヴィンテージ変更による価格改定なし**

→ 生産者の協力を得て価格の安定に努めている商品です。価格改定の際は事前に予告しヴィンテージ変更時に突然価格が変わることがありません。

- ・ **ヴィンテージ変更によるJANコード変更なし**

Contents 【目次】

- ◆ スパークリングワイン 4-5
- ◆ 白ワイン 6-10
- ◆ ロゼワイン 11
- ◆ 赤ワイン 12-18

本カタログに記載されている情報は2026年2月現在のものです。

凡 例

■ 有機栽培の自社畑から造る定番辛口プロセッコ



**【ラ ジャラ】
プロセッコ スプマンテ ブリュット
オーガニック**

【イタリア ヴェネト州】

| | |
|-----|------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC プロセッコ |
| 品種 | グレーラ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

世界で最も売れるスパークリングワイン、プロセッコ。その中でもラ ジャラは約50haの自社畑で数少ない有機栽培を実践するこだわりの生産者です。収穫は手摘み。品種由来の青リンゴの風味と程良い酸があり、様々な食事と合わせやすいクリーンな味わいの辛口プロセッコです。

750ml : 2,420円 375ml : 1,470円



→ 品名

→ 生産国と地域

→ 色、味わいのタイプ、格付、品種、醸造法など

→ 商品説明

→ 取扱のある容量と参考上代（税抜き）

<各マークの意味>



…ビオロジック農法の認証を得ている商品



…有機JAS認証を得ている商品



…栓がスクリューキャップの商品



…化粧箱付で出荷可能な商品



…熟成に樽を使用している商品



…熟成に樽を使用し、その要素がしっかりと風味に現れている商品

Sparkling Wine

- 良心的すぎる価格ながらブルゴーニュで造られている本格的なスパークリング！



【ル グラン クルタージュ】
グランド キュヴェ
ブランドブ ランブリュット NV
 【フランス】

| | |
|-----|---------------------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | フランス |
| 品種 | シャルドネ、シュナンブラン、ユニブラン、コロナール |
| 醸造 | シャルマ方式 |

銘醸地の一つ、ニュイ サン ジョルジュで造られ、仄かに甘味も感じられる1本。クルタージュは「仲役」を意味し、米国からブルゴーニュに移住した創業者の経験をワインを通じて表現したいという思いから名付けられました。

750ml : 2,150円

- シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵がこの価格で！



【トレ デル ガル】
カバブリュット

【スペイン カタルーニャ】

| | |
|-----|-------------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | DO カバ |
| 品種 | マカベオ、パレリャーダ、チャレッコ |
| 醸造 | 瓶内二次発酵 |

「トレ デル ガル」は「雄鶏の塔」ブドウ畑に古くから建つ見張り塔に由来。スペイン・カタルーニャでは「雄鶏」は、明るさのシンボルで、豊かな果実味が特徴です。鶏肉を使った唐揚げなどベアリングは無限大です。

750ml : 2,200円

- 有機栽培の自社畑から造る定番辛口プロセッコ



【ラ ジャラ】
プロセッコ スプマンテブリュット
オーガニック

【イタリア ヴェネト州】



| | |
|-----|------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC プロセッコ |
| 品種 | グレーラ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

世界で最も売れるスパークリングワイン、プロセッコ。その中でもラ ジャラは約50haの自社畑で数少ない有機栽培を実践するこだわりの生産者です。収穫は手摘み。品種由来の青リンゴの風味と程良い酸があり、様々な食事と合わせやすいクリーンな味わいの辛口プロセッコです。

750ml : 2,420円 375ml : 1,470円

- 約7ヶ月熟成の旨味、補糖ゼロのピオロジックプロセッコ



【ラ ジャラ】
プロセッコ ゼロ ミレジマート

【イタリア ヴェネト州】



| | |
|-----|------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC プロセッコ |
| 品種 | グレーラ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

プロセッコの中でも良質なブドウが育つと言われる丘陵地帯に畑を所有するラ ジャラ。約7ヶ月かけて醸造する「ロング シャルマ」方式を採用。ドザージュゼロの超辛口でありながら、クリーミーな泡立ちに、長い熟成に由来する複雑味のある味わいが楽しめます。

750ml : 2,420円

- 有機栽培のピノ ノワール100%スパークリング



【ラ ジャラ】
ピノ ノワール スプマンテ
ブランド ノワール オーガニック

【イタリア ヴェネト州】



| | |
|-----|------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | スプマンテ |
| 品種 | ピノ ノワール |
| 醸造 | シャルマ方式 |

オーガニック プロセッコの先駆者がピノ ノワール100%で造るブランド ノワール。自社畑のスパークリングにふさわしいブドウを厳選。ライチやグレープフルーツのような生き生きとした果実味があり、繊細さと複雑さの中にイタリアらしい親しみやすさを感じる味わい。

750ml : 2,420円

- アンデス山脈からやって来たシャンパンキラー



【カテナ】
アラモス エクストラ ブリュット

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | ピノ ノワール、シャルドネ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

シャンパーニュでも高級とされるブドウ品種、ピノ ノワールとシャルドネだけを使用。ラベルデザインにも表れている通りアンデス山脈の高標高で栽培されたブドウのため上品な酸味もキラリと光る。アンデス山脈には可能性があります。

750ml : 2,500円

■ マスカットの香りあふれるイタリア定番のアルコール度数低め・甘口デザートワイン



**【チエレット】
モスカート ダスティ**

【イタリア ピエモンテ州】



| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 微発泡 / 白 / 甘口 |
| 格付 | DOCG モスカート ダスティ |
| 品種 | モスカート |
| 醸造 | シャルマ方式 |

バローロ・バルバレスコの名手として知られるチエレットがモスカート種（マスカット）で丁寧に造る微発泡ワイン。アルコール度数5.5%と低く、甘口ながら酸もあるため飲み飽きません。イタリアでは定番のデザートワインです。

750ml : 2,950円 375ml : 1,920円

■ シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵、しかも高級な米国産でこの価格!?



**【ドメーヌ サン ミッシェル】
ミッシェルブリュット**

【アメリカ ワシントン州】

| | |
|-----|-------------------|
| タイプ | 泡 / 白 / 辛口 |
| 格付 | AVAコロンビア ヴァレー |
| 品種 | シャルドネ、ピノ ノワール、ムニエ |
| 醸造 | 瓶内二次発酵 |

ワシントン「州」はカリフォルニアに次ぐアメリカ産地ともいわれ果実味に富んだ良質なワインを生み出していますがなんととっても嬉しいのはその価格。高級とされる瓶内二次発酵で果実味だけでなく深みもしっかり。アメリカ産でこの品質のものがこの価格で手に入ります。

750ml : 2,990円

■ 有機栽培のピノグリージョから造る上質な味わい



**【ラ ジャラ】
ピノ グリージョ ロゼ スプマンテ
ブリュット オーガニック**

【イタリア ヴェネト州】



| | |
|-----|-------------|
| タイプ | 泡 / ロゼ / 辛口 |
| 格付 | VSQ ヴェネト |
| 品種 | ピノ グリージョ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

オーガニック プロセッコの先駆者ラ ジャラがピノ グリージョ100%で造る上質スプマンテ。自社畑からスパークリングに最適なブドウを厳選し、果皮と共に軽くマセラシオン後、天然酵母で発酵。甘美なストロベリーを思わせる芳醇なアロマとクリーミーな泡立ちが楽しめます。

750ml : 2,420円

■ シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵、しかも高級な米国産でこの価格!?



**【ドメーヌ サン ミッシェル】
ミッシェルブリュット ロゼ**

【アメリカ ワシントン州】

| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 泡 / ロゼ / 辛口 |
| 格付 | AVA コロンビア ヴァレー |
| 品種 | ピノ ノワール、ムニエ |
| 醸造 | 瓶内二次発酵 |

上記スパークリングのロゼ版がこちら。複雑な香味が楽しめる瓶内二次発酵（シャンパン製法）を行いつつも、この価格で手に入るのはさすがに米国コロンビア産地のワシントン州の雄サンミッシェル。ストロベリーやリンゴなどの愛らしい香りが心地よい。

750ml : 2,990円

■ エミリア ロマーニャ最古のワイナリーが造る定番甘口赤のランブルスコ



**【キアーリ】
イル ミオ ランブルスコ ロッソ
アマービレ**

【イタリア エミリア ロマーニャ州】

| | |
|-----|-------------------|
| タイプ | 泡 / 赤 / 甘口 |
| 格付 | IGP ランブルスコ デッレミリア |
| 品種 | ランブルスコ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

エミリア ロマーニャ州最古の生産者キアーリが造る定番スタイルの甘口ランブルスコ。残糖50g/Lで、甘くフルーティーな香りと同程度の酸味が心地よく調和した、クリーンでなめらかな味わいが楽しめます。

2026年3月発売
750ml : 1,470円

■ 有機栽培の自社畑で造る上級DOCランブルスコ しっかりした飲みごたえの辛口



**【キアーリ】
クレート キアーリ ランブルスコ
オーガニック**

【イタリア エミリア ロマーニャ州】



| | |
|-----|--------------------------------|
| タイプ | 泡 / 赤 / 辛口 |
| 格付 | DOC ランブルスコ グラスパロッサ ディカステルヴェートロ |
| 品種 | ランブルスコ グラスパロッサ |
| 醸造 | シャルマ方式 |

エミリア ロマーニャ最古のワイナリーが自社ブランド「クレート キアーリ」から造る、辛口オーガニック ランブルスコ。100haの自社畑からオーガニックのランブルスコ グラスパロッサを100%使用。フレッシュな赤い果実の香りに、程良いタンニンを感じる凝縮した味わい。

2026年3月発売

750ml : 1,950円

White Wine

- 潮風のミネラル感。魚介に合わせるならこれ！



【アデガマイン】 ピンタネグラブランコ

【ポルトガル リスボン】



| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | IGP リスボン |
| 品種 | アrinto、フェルナンピレス |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ポルトガルの首都リスボンに位置し、畑から大西洋まではわずか10kmのワイナリーが造るフレッシュな白ワイン。潮風から来るミネラル感が特徴で、シンプルな魚介料理全般に驚くほど相性が良いです。

750ml : 1,750円

- トレッビアーノ種らしいフルーティーな香りとすっきりとした爽やかな飲み口



【キューザグランデ】 テッレカサーリ トレッビアーノダブルツォ

【イタリア アブルッツォ州】



| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC トレッビアーノダブルツォ |
| 品種 | トレッビアーノ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

アブルッツォ州のグラン・サツソ山の麓のワイナリー。昼夜の寒暖差でブドウが良く熟す畑で、昔ながらのベルゴラ仕立てでビオロジック農法を実践。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とキレのよい酸があり、バランスのとれた爽やかな味わいの白ワインです。

750ml : 1,770円

- アダミ家が自社畑で丁寧に造る、大人気高コスパ・ソアーヴェ



【コルデアダミ】 ソアーヴェ

【イタリア ヴェネト州】

| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC ソアーヴェ |
| 品種 | ガルガネーガ、トレッビアーノ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

3代に渡りブドウ栽培を行ってきたアダミ家は2004年から自社で醸造を開始。優れたソアーヴェができる火山性土壌の自社畑で手摘み収穫したブドウを使用。リンゴや柑橘系の香り、直線的でシャープな味わいとほどよい凝縮感のあるシンプルで高品質なワインを醸造。

750ml : 1,770円

- ラフィットエレガンスを日常に！フレッシュ＆リッチなシャルドネ



【ロスヴァスコス】 シャルドネ

【チリ】



| | |
|-----|----------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | チリ |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

シャトー ラフィット ロートシルトを擁するラフィットグループが手がけた、シャルドネらしい味わいとエレガンスを感じる1本。コクもありつつ軽やかな飲み心地で、前菜から魚料理、軽めのクリーム系まで幅広い料理に寄り添います。

750ml : 1,930円

750ml : 2,030円 (2026年4月1日～改定)

- ラフィットエレガンスを日常に！クリーン＆フレッシュなソーヴィニヨンブラン



【ロスヴァスコス】 ソーヴィニヨンブラン

【チリ】



| | |
|-----|------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | チリ |
| 品種 | ソーヴィニヨンブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

シャトー ラフィット ロートシルトを擁するラフィットグループが手がけた、エレガンスを感じるソーヴィニヨンブラン。爽やかな香りとキレの良い飲み心地が料理の味わいを引き立て、前菜から魚料理まで幅広く合わせやすい白です。

750ml : 1,930円

750ml : 2,030円 (2026年4月1日～改定)

- 「アルゼンチンのカリフォルニア」から生まれるほっと一息 じんわり広がる豊かな風味



【ボデガスエスメラルダ】 ティリアシャルドネ

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 6ヶ月 |

アルゼンチンのカリフォルニアともいわれる銘醸地「メンドーサ州」のシャルドネ。豊かな日照を生かした「朗らかな味わい」が嬉しいワイン。ティリアは菩提樹を意味し、畑仕事を終えた農夫たちがこの木の下でくつろぐことから名づけられました。

750ml : 1,950円

■ ラフィットグループが惚れ込んだ南仏の理想郷



【ドメーヌ ド オーシエール】
オーシエール シャルドネ

【フランス ラングドック】

| | |
|-----|-----------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ラフィットグループが惚れ込んだ南仏オーシエールの土地。豊かな陽光の果実味に加え、冷涼区画ならではのフレッシュ感が心地よく、名門らしい上品さと重なって“ワンランク上”の満足感を届けてくれる白ワインです。

750ml : 1,970円
750ml : 2,070円 (2026年4月1日~改定)

■ 南仏プレミアムワインのパイオニアが造る
五感で楽しむための白ワイン



【ジェラルール ベルトラン】
シジエム サンズブラン

【フランス ラングドック】

| | |
|-----|----------------------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | シャルドネ、ヴィオニエ、ソーヴィニオンブラン、グルナッシュブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルール ベルトラン。シジエム サンズは「第六感」を意味し、ボトルを手にとるところから始まり、五感でワインを楽しんで貰いたいという願いを込めて名付けられました。

750ml : 1,990円



■ これでイイじゃなく“これがイイ”
コスパ最強 カリフォルニア シャルドネ



【クレイクリーク ヴィンヤーズ】
シャルドネ

【アメリカ カリフォルニア州】

| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AVA カリフォルニア |
| 品種 | シャルドネ、その他 |
| 熟成 | 樽 3ヶ月、ステンレスタンク |

圧倒的なコストパフォーマンスを誇るカリフォルニアワイン。ニューワールドらしいトロピカルな味わいがありながら、食事と合わせやすい絶妙なバランスがポイント！常にストックしておきたいような使いやすいワインです。

750ml : 1,990円



■ ボルドースタイルの格式高いチリワイン！



【ラポストール】
ダラメル ソーヴィニオンブラン
レゼルバ

【チリ】

| | |
|-----|------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | チリ |
| 品種 | ソーヴィニオンブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ワインスペクテーター誌で南米初の世界1位に輝いたクロアパルタを造る名門ラポストール。フランス出身のオーナーが造るボルドースタイルの落ち着いたソーヴィニオンブラン。派手な香りはなくお食事に合わせやすいフレンチスタイルです。

750ml : 2,000円

■ 外資系5つ星ホテルの定番アイテム！
ラフィットグループが手掛ける手堅い白



【ドメーヌ バロンド ロートシルト】
パヴィヨンデュ ラック
ボルドーブラン

【フランス ボルドー】

| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | ソーヴィニオンブラン、セミヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

格式ある外資系5つ星ホテルや星付きレストランでも選ばれるワイン。ボルドーを知り尽くしたラフィットグループの技術が惜しみなく使われています。早朝収穫ぶどうの澄んだ香りが心地良い、上品なボルドーブランです。

750ml : 2,100円 375ml : 1,350円

■ 格付け4級シャトー ベイシュヴェルの
醸造チームが造る満足度の高いボルドーブラン



【メゾン バリエール】
グランバトー ボルドーブラン

【フランス ボルドー】

| | |
|-----|-------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | ソーヴィニオンブラン |
| 熟成 | フレンチオーク樽、ステンレスタンク |

ベイシュヴェルの名は「帆を下げる」ことに由来するため、ラベルにも船が描かれています。ステンレスタンクとフレンチオークの新樽を贅沢に併用して熟成。バニラのような香ばしい香りとおコクのある味わいが食欲をそそります。

750ml : 2,150円



White Wine

■ほんのり甘酸っぱい、これぞリースリング



【シャトー サン ミッシェル】 コロンビア ヴァレー リースリング

【アメリカ ワシントン州】



| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AVA コロンビア ヴァレー |
| 品種 | リースリング、その他 |
| 熟成 | ステンレスタンク |

サンミッシェルが手掛ける白ワインとして人気が高いのがこのリースリング。やや残糖を残しはちみつレモンのような甘酸っぱいテイストに仕上げているところが人気の秘密。酸もしっかりしているので食事にもよく合います。

750ml : 2,150円

■ アルゼンチン秘蔵のアロマティック品種



【カテナ】 アラモストロンテス

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|----------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | アルゼンチン |
| 品種 | トロンテス |
| 熟成 | ステンレスタンク |

トロンテス種はアルゼンチンならではの白ブドウ。マスカット風の豊潤な香りで魅了しながらも味わいは極めてドライ。きっとワインリストやワイン売り場の良いアクセントになってくれるはずです。

750ml : 2,200円

■ あれば安心アラモス シャルドネ



【カテナ】 アラモス シャルドネ

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | アルゼンチン |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | ステンレスタンク、樽 5ヶ月 |

2000年代以降世界的名声を獲得したカテナ。そのカテナが自社畑と買いブドウを用いて手掛けるのがこのアラモス。かつて某雑誌にて満点を何度も獲得した味わいは果実味と酸味のバランスに優れており、頼りになる1本です。

750ml : 2,200円

■ 並外れたという意味を持つオーガニックのピノブラン



【ラジャラ】 エクシミアピノブラン オーガニック

【イタリア ヴェネト州】



| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC デツレ ヴェネツィエ |
| 品種 | ピノブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

オーガニック・プロセッコの人気生産者、ラジャラが手掛けるコスバの良いピノブラン。有機栽培を実践する自社畑から高品質なブドウを厳選し、オレンジやカモミールなどの繊細なアロマにしっかりとした酸があり、飲み心地の良いワインです。

750ml : 2,360円

■ スペイン版ソーヴィニヨンブラン？ハーブや青リンゴの香りの“ベルデホ”



【ボデガスプロトス】 プロトスベルデホ

【スペイン ルエダ】

| | |
|-----|----------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DO ルエダ |
| 品種 | ベルデホ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ソーヴィニヨンブランに近い味わいでスペインで非常に人気が高いベルデホ。ベルデホはスペイン語の緑（ヴェルデ）に由来しており、青リンゴやハーブの香りが特徴のさわやかな味わいのワインです。プロトスでは夜間収穫によりそのフレッシュさを最大限キープしています。

750ml : 2,360円

■ NZのソーヴィニヨンブランといえばコレ！



【ツインアイランズ】 ソーヴィニヨンブラン

【ニュージーランド マールボロ】



| | |
|-----|------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | GI マールボロ |
| 品種 | ソーヴィニヨンブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

設立以来、家族経営を貫くノーティラス・エステートが手掛けるワイン。

「これぞニュージーランドのソーヴィニヨンブラン」という快活な酸とグレープフルーツの風味が幅広い料理に寄り添ってくれる、活躍できる場所を選ばない万能選手。

750ml : 2,420円

■ ボルドースタイルの格式とチリの凝縮感



【ラポストール】 ソーヴィニヨンブラン

【チリ ラベルヴァレー】

| | |
|-----|-------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DO ラベルヴァレー |
| 品種 | ソーヴィニヨン ブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ワインスペクテーター誌で南米初の世界1位に輝いたクロアパルタを造る名門ラポストール。フランス出身のオーナーが造るボルドースタイルの落ち着いたソーヴィニヨン ブラン。凝縮感とまろやかさをまとった格式高い味わい。

750ml : 2,500円

■ 食事とも合わせやすい 南仏のオーガニックシャルドネ



【ジェラルール ベルトラン】 ナチュラルス シャルドネ オーガニック

【フランス ラングドック】



| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | オーク樽、ステンレスタンク |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルール ベルトラン。17つのワイナリーを所有し、その全てでビオディナミ農法を実践するパイオニアの一人でもあります。滑らかな舌触りで、熟度の高い果実を綺麗な酸が支えています。

750ml : 2,540円

■ 家族経営のワイナリーが丁寧に造るミュスカデ



【ドメーヌ デ コニェット】 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

【フランス ロワール】



| | |
|-----|----------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP ミュスカデ セーヴル エ メーヌ |
| 品種 | ミュスカデ |
| 熟成 | コンクリートタンク |

ミュスカデの品質向上に熱心で、新しいアペラシオンの設立にも貢献したペロー家。この地域では珍しく機械ではなく手作業で収穫し、コンクリートタンクで伝統的なシュル リー熟成して造られた丸みのある白ワイン。

750ml : 2,750円

■ ロワールの典型的なソーヴィニヨンブラン！



【ドメーヌ ミショー】 トゥレーヌ ソーヴィニヨン

【フランス ロワール】

| | |
|-----|-------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP トゥレーヌ |
| 品種 | ソーヴィニヨン ブラン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

トゥレーヌ地方をリードするワイナリーのひとつで、近隣の造り手達と共に新しいアペラシオンの設立にも貢献しました。キリッとした酸と柑橘系の果実味、後味にミネラルを思わせる風味が感じられ、まさにこれぞロワールのソーヴィニヨンブランと言える味わいです。

750ml : 2,750円

■ 格付け3級シャトーが手掛けるボルドーブラン



【シャトー ジスクール】 プチット シレーヌ ブラン

【フランス ボルドー】

| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | ソーヴィニヨン ブラン、セミヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ワイン名は「小さな人魚」を意味し、ラベルにも描かれています。2010年からシャトー ジスクールの醸造チームが厳選したワインを購入し、造り出しているワインです。リーズナブルに楽しめるティピカルなボルドーブラン。

750ml : 2,250円

750ml : 2,790円 (2026年3月1日~改定)

■ アメリカのコスパ産地から届いた リッチ&コク系シャルドネ



【シャトー サン ミッシェル】 コロンビア ヴァレー シャルドネ

【アメリカ ワシントン州】



| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AVA コロンビア ヴァレー |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク 6ヶ月以上 |

コスパ産地として知られるワシントン州の代表的存在シャトーサンミッシェル。

この価格帯ながらも約半分をブルゴーニュ風の樽発酵・樽熟成で仕込むという力の入れよう。味わいはしっかりとアメリカの太陽を反映したリッチ&コクタイプ。

750ml : 2,990円

White Wine

■ 450年以上の歴史を誇る老舗ワイナリー ドップ オ ムーランの定番リースリング



【ドップ オ ムーラン】 キュヴェ ユーロップ リースリング

【フランス アルザス】

| | |
|-----|----------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP アルザス |
| 品種 | リースリング |
| 熟成 | ステンレスタンク |

450年以上の歴史を持ち、クレマン ダルガスの生みの親でもあるドップ オ ムーラン。

リースリングらしい華やかな香り、綺麗な酸を持ち、辛口で飽きの来ない味わいです。カジュアルに楽しめる価格も魅力的です！

750ml : 3,250円

750ml : 3,000円 (2026年3月1日~改定)

■ キアンティ クラッシコの名手がトスカーナ沿岸 でビオで栽培した今注目のヴェルメンティーノ！



【ヴォルパイア】 ヴォルパイア ヴェルメンティーノ

【イタリア トスカーナ州】

| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC マレンマ トスカーナ |
| 品種 | ヴェルメンティーノ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ヴェルメンティーノは過去20年で作付面積が500倍になった注目品種。キアンティ クラッシコの名手ヴォルパイアがトスカーナ沿岸で手がけるビオオジック栽培のブドウを使用。フローラルなアロマ、柑橘やパイナップルを思わせる果実味に海の影響を思わせるミネラル感が融合。

750ml : 3,200円



■ 世界的名手カテナによる本気のシャルドネ



【カテナ】 カテナ シャルドネ

【アルゼンチン メンドーサ州】

| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | フレンチオーク古樽 10ヶ月 |

2000年代以降世界屈指の高評価を得るカテナ。このレンジからはカテナの本領発揮。自社所有畑のブドウのみを使用。標高920m以上の複数の高標高畑をブレンドすることで果実味だけにとどまらず深みのある味わいを生み出しています。新樽不使用でこの充実度はさすが。

750ml : 3,310円



■ 爽やか×コクのバランスが最高



【ノーブル ヴァインズ】 446 シャルドネ

【アメリカ カリフォルニア州】

| | |
|-----|----------------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AVA カリフォルニア |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 5-6ヶ月 |

クローン4番のシャルドネが最も力を発揮する「区画46」に由来して名付けられたワイン。クローン由来の青リンゴや柑橘を思わせる爽やかな香りに、ほんのりと漂うトロピカルフルーツのまろやかさが重なり、心地よいバランスを楽しめます。ワイン通も納得の1本！

750ml : 3,500円



■ イタリアのリストラテで鉄板の白のワイン、 チェレット最大のヒット商品！



【チェレット】 アルネイスブランジェ

【イタリア ピエモンテ州】

| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | DOC ランゲ アルネイス |
| 品種 | アルネイス |
| 熟成 | ステンレスタンク |

バローロ、バルバレスコの名手として名高いチェレットが手掛ける大ベストセラーワイン。40年以上変わらぬスタイルでイタリア国内のリストラテでは欠かせない存在。発酵時のCO2を閉じ込めてわずかに微発泡を感じる清涼感のあるワイン。ピオディナミで丁寧に造られます。

750ml : 4,290円

■ ボーヌの老舗が造る正統派ブルゴーニュ



【シャンソン】 ブルゴーニュ シャルドネ

【フランス ブルゴーニュ】

| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP ブルゴーニュ |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | ステンレスタンク、樽 10ヶ月 |

1750年創業のボーヌの老舗、シャンソン。シャブリエリア(オーセロワ、トヌロワ)とコート シャロネーズのブドウを使用。クリーンでキレのある酸味と繊細なストラクチャーで、飲み飽きず、洋食から和食まで幅広く合わせやすいワイン。定番としておいておきたい1本です。

750ml : 5,000円



■ シャブリの王道スタイル！
スッキリ爽やかなワインの大定番



【メゾン ウィリアム フェーブル】
シャブリ

【フランス ブルゴーニュ】

| | |
|-----|----------|
| タイプ | 白 / 辛口 |
| 格付 | AOP シャブリ |
| 品種 | シャルドネ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

“これぞシャブリ”というフレッシュ感とミネラルを思わせる味わい。シャブリのテロワールをピュアに表現した造りになっています。和食や海鮮等との相性が抜群で、ワインリストには必ず載せておきたい1本です。

750ml : 5,370円
750ml : 5,640円

375ml : 2,920円
375ml : 3,070円 (2026年4月1日～改定)

Rose Wine

■ 淡い色調で白ワインのように爽やかな辛口ロゼ



【ジェラルール ベルトラン】
グリブラン



【フランス ラングドック】

| | |
|-----|-----------|
| タイプ | ロゼ / 辛口 |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | グルナッシュ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルールベルトラン。

有機栽培のグルナッシュ100%で造られ、仄かに感じるタンニンが心地良いさっぱりとした味わいのロゼです。

750ml : 2,540円

Red Wine

■ 冷やしておいしいフレッシュ赤ワイン！



【アデガマイン】 ピンタ ネグラ ティント

【ポルトガル リスボン】



| | |
|-----|--------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP リスボン |
| 品種 | カステラン、アラゴネス |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ポルトガルの首都リスボンに位置する今注目の新進気鋭ワイナリーが造るイマドキな1本。ボジョレーヌーボーのような軽やかな味わいが特徴で冷蔵庫で冷やしても楽しめます。重くなく白ワインのように暑い夏も楽しめる赤ワイン。

750ml : 1,750円

■ フルーティーで滑らかな味わいの ビオ・モンテプルチアーノ



【キューザ グランデ】 テッレ カサーリ モンテプルチアーノ ダブルツツォ

【イタリア アブルッツォ州】



| | |
|-----|----------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DOC モンテプルチアーノ ダブルツツォ |
| 品種 | モンテプルチアーノ |
| 熟成 | ステンレスタンク |

アブルッツォ州のグラン・サツソ山の麓のワイナリー。昼夜の寒暖差でブドウが良く熟します。昔ながらのベルゴラ仕立てでビオロジック農法を実践。バランスの取れた味わいが心地良いミディアムボディ。タンニンが滑かで、ピザや焼き野菜などの相性が良いワインです。

750ml : 1,770円

■ ラフィットエレガンスを日常に！ バランス良く楽しめるカベルネ ソーヴィニオン



【ロス ヴァスコス】 カベルネ ソーヴィニオン

【チリ セントラルヴァレー】

| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DO コルチャグアヴァレー |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニオン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

シャトー ラフィット ロートシルトを擁するラフィットグループが手がけた、柔らかな果実味と程良いスパイス感が調和した上品なカベルネ。重すぎない飲み心地で幅広い料理に寄り添うため、気軽に開けられて使いやすい一本です。

750ml : 1,930円

750ml : 2,030円 (2026年4月1日~改定)

■ 「アルゼンチンのカリフォルニア」から生まれる 広く愛される完熟カベルネ



【ボデガス エスメラルダ】 ティリア カベルネ ソーヴィニオン

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニオン |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 6ヶ月 |

アルゼンチンのカリフォルニアこと「メンドーサ州」のカベルネ。豊かな日照を反映した青みの無い完熟した味わいは隣国チリとも一線を画しますスタイル。ちなみに、ティリアは農夫たちの休憩場所となる菩提樹のこと。ジューシーなワインでくつろぎの時間を。

750ml : 1,950円

■ みなぎる果実味で人気の品種マルベック



【ボデガス エスメラルダ】 ティリア マルベック シラー

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | マルベック、シラー |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 6ヶ月 |

マルベックはアルゼンチンの代名詞的ブドウ品種。知名度ではカベルネには及ばぬものの、そのあふれんばかりの果実味から近年高い人気を誇ります。このワインではそのマルベックにシラーがブレンドされることで深みも感じられる味わいに仕上げられています。

750ml : 1,950円

■ ラフィットグループが惚れ込んだ南仏の理想郷



【ドメーヌ ド オーシエール】 オーシエール セレクション

【フランス ラングドック】

| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | シラー、カベルネ フラン、その他 |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ラフィットグループが強い魅力を感じて選んだ南仏オーシエールの土地。その豊かな陽光が育む力強い果実味に、名門らしい上品さが程良く重なり、手に取りやすい価格帯ながら“ワンランク上”の満足感を届けてくれるワインです。

750ml : 1,970円

750ml : 2,070円 (2026年4月1日~改定)

■ これでいいじゃなく“これがイイ”
コスパ最強 カリフォルニア ピノ



【クレイクリーク ヴィンヤーズ】
ピノ ノワール

【アメリカ カリフォルニア州】



| | |
|-----|--------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AVA カリフォルニア |
| 品種 | ピノ ノワール、その他 |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク |

圧倒的なコストパフォーマンスを誇るカリフォルニアワイン。ニューワールドらしい樽由来のアロマがありながら、食事と合わせやすい絶妙なバランスがポイント！常にストックしておきたいくなるような使いやすいワインです。

750ml : 1,990円

■ これでいいじゃなく“これがイイ”
コスパ最強 カリフォルニア カベルネ



【クレイクリーク ヴィンヤーズ】
カベルネ ソーヴィニヨン

【アメリカ カリフォルニア州】



| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | AVA ロータイ |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン、その他 |
| 熟成 | 樽 3ヶ月以上、ステンレスタンク |

圧倒的なコストパフォーマンスを誇るカリフォルニアワイン。ニューワールドらしいリッチで濃縮された味わいがありながら、食事と合わせやすい絶妙なバランスがポイント！常にストックしておきたいくなるような使いやすいワインです。

750ml : 1,990円

■ 南仏プレミアムワインのパイオニアが造る
五感で楽しむための赤ワイン



【ジェラルド ベルトラン】
シジエム サンス ルージュ

【フランス ラングドック】



| | |
|-----|----------------------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク、フレンチオーク樽 |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルド ベルトラン。シジエム サンスは「第六感」を意味し、ボトルを手にとるところから始まり、五感でワインを楽しんで貰いたいという願いを込めて名付けられました。

750ml : 1,990円

■ ボルドースタイル。果実味爆弾じゃないチリ



【ラポストール】
ダラメル カベルネ ソーヴィニヨン
レゼルバ

【チリ】



| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DO セントラルヴァレー |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク、樽 6ヶ月 |

ワインスペクテーター誌で南米初の世界1位に輝いたクロアパルタを造る名門ラポストール。チリの健全なテロワールの元、ボルドーの繊細さを併せ持つワインを造る名手です。決して重くない、お食事に合わせやすいフレンチスタイルのカベルネソーヴィニヨン。

750ml : 2,000円

■ 外資系5つ星ホテルの定番アイテム！
ラフィットグループが手掛ける手堅い赤



【ドメヌ バロンド ロートシルト】
パヴィヨンデュ ラック
ボルドー ルージュ

【フランス ボルドー】

| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

格式ある外資系5つ星ホテルや星付きレストランでも選ばれるワイン。ボルドーを知り尽くしたラフィットグループの技術が惜みなく使われています。古樹の区画から採れるメルロのポテンシャルが最大限表現された、凝縮感のあるボルドー ルージュです。

750ml : 2,100円 375ml : 1,350円

■ 格付け4級ベイシュヴェルの醸造チームが造る
コスパに優れたボルドー ルージュ



【メゾン バリエール】
グラン バトー ボルドー ルージュ

【フランス ボルドー】



| | |
|-----|-------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク、フレンチオーク樽 |

ベイシュヴェルの名は「帆を下げる」ことに由来するため、ラベルにも船が描かれています。ステンレスタンクと新樽を含むフレンチオークの樽を併用して熟成することによって、ベリー系の果実味に加え、スパイスのニュアンスも感じられるよう仕上げられています。

750ml : 2,150円

Red Wine

■ 世界的名手カテナが作るリーズナブルレンジ



【カテナ】 アラモス マルベック

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | マルベック |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 9ヶ月 |

アルゼンチンと言えばマルベック。マルベックと言えばカテナ。アラモスはそのカテナが買いブドウも用いて手掛けるリーズナブルレンジ。果実の強度ではさすがに高級レンジに及ばぬものその分肩の力が抜けており、食事とともに楽しむにふさわしい仕上がり。

750ml : 2,200円

■ アンデスの高標高で育った花の香りをまとう優雅なカベルネ



【カテナ】 アラモス カベルネ ソーヴィニヨン

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|----------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン、その他 |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 6-9ヶ月 |

アルゼンチンと言えばマルベックが赤ワインの主力ですが、カベルネも見逃せません。ラベルデザインにもみられる通りアンデス山脈にある高標高の畑で栽培されたカベルネは完熟していながらも花の様な香りを持ち優雅な出来栄。

渋みは抑え目で優雅なため和食にもお勧め。

750ml : 2,200円

■ アンデスの雫 可憐なピノノワール



【カテナ】 アラモス セレクション ピノ ノワール

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|--------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | ピノ ノワール |
| 熟成 | 樽 |

冷涼な気候を好む品種ピノ ノワールをアンデス山脈の高標高畑で栽培。新世界からイメージされる濃厚さや強さではなく、薄い桃色の色合いで軽やかさと華やかな香りを重視した造り。ラズベリーやチェリーを思わせる繊細で可憐な香りをご堪能いただけます。

750ml : 2,360円

■ 並外れたという意味を持つオーガニック・ピノノワール



【ラ ジャラ】 エクシミア ピノ ノワール オーガニック

【イタリア ヴェネト州】



| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP デッレ ヴェネツィエ |
| 品種 | ピノ ノワール |
| 熟成 | ステンレスタンク |

オーガニック・プロセッコの人気生産者、ラ ジャラが手掛けるコスパの良いピノ ノワール。有機栽培を実践する自社畑から高品質のブドウを厳選し、凝縮した黒系果実とスパイシーさがバランスよく調和したアロマ豊かで親しみやすい味わいです。

750ml : 2,360円

■ 地中海の風を感じるラフィットエレガンス



【ドメヌ ド オーシエール】 ブラゾン ド オーシエール

【フランス ラングドック】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | AOP ラングドック |
| 品種 | シラー、カリニャン、グルナッシュ、他 |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク 10ヶ月 |

地中海の風を思わせる、ローズマリーやタイムのようなやさしいハーブの香りがほのかに広がり、南仏らしい心地よさを感じる一本。そこにラフィットグループならではの上品さが加わり、飲みやすく食事にも合わせやすいバランスの良い赤ワインです。

750ml : 2,490円

750ml : 2,620円 (2026年4月1日~改定)

■ “ロブレ”=オーク樽熟成ワイン



【ボデガス プロトス】 プロトス ロブレ

【スペイン リベラデルドゥエロ】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DOリベラデルドゥエロ |
| 品種 | テンプラニーリョ |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 6ヶ月 |

“ロブレ”とはスペイン語でオークを意味し、オーク樽熟成を軽く施した若いワインを指します。フレッシュな果実味が残りつつ、樽熟成由来の甘いスパイス、トースト香になめらかなタンニンも楽しめるため現地で人気の非常にお買い得なワインです。

750ml : 2,500円

■ ボルドースタイル。果実味爆弾じゃないチリ



【ラポストール】
ラポストール カベルネ ソーヴィニヨン

【チリ コルチャグアヴァレー】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DO コルチャグアヴァレー |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | 樽 4ヶ月、ステンレスタンク 6ヶ月 |

ワインスペクテーター誌で南米初の世界1位に輝いたクロアパルタを造る名門ラポストール。チリの健全なテロワールの元、ボルドーの繊細さを併せ持つワインを造る名手です。決して重くない、お食事に合わせやすいフランススタイルのカベルネソーヴィニヨン。

750ml : 2,500円

■ カベルネよりも軽く、タンニンがなめらかなボルドー品種はまさにペアリングの最適解！



【ラポストール】
ラポストール カルメネール

【チリ コルチャグアヴァレー】



| | |
|-----|----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DOコルチャグアヴァレー |
| 品種 | カルメネール、シラー |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク 4ヶ月 |

ベルベットのようやわらかな舌触りとフレッシュでスパイシーな味わい。ピーマンの香りはなく、赤系果実の香りです。ボルドーとブルゴーニュの中間的味わいのミディアムボディ。どんなお料理にも合わせやすく、もしも1本だけ選ぶならこの1本を選べば間違いなしです。

750ml : 2,500円

■ フランスのオーガニックピノ ノワール！



【ジェラルール ベルトラン】
ナチュラリス ピノ ノワール
オーガニック

【フランス ラングドック】



| | |
|-----|--------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | ピノ ノワール |
| 熟成 | フレンチオーク樽 |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルール ベルトラン。17つのワイナリーを所有し、その全てでビオディナミ農法を実践するパイオニアの一人でもあります。有機栽培のブドウのみで造られるエレガントなピノノワール。

750ml : 2,540円

■ 単一品種×ビオ！南仏らしいシラー



【ジェラルール ベルトラン】
ナチュラリス シラー

【フランス ラングドック】



| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | シラー |
| 熟成 | フレンチオーク樽 12ヶ月 |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルール ベルトラン。17つのワイナリーを所有し、その全てでビオディナミ農法を実践するパイオニアの一人でもあります。ビオロジック栽培のブドウのみで造られる南仏らしい果実味溢れるシラー。

750ml : 2,540円

■ 単一品種×ビオ！重すぎないカベルネ



【ジェラルール ベルトラン】
ナチュラリス
カベルネ ソーヴィニヨン

【フランス ラングドック】



| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGP ペイドック |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | フレンチオーク樽 10ヶ月 |

30年以上に渡り、南仏ワインの品質向上に情熱を注ぐジェラルール ベルトラン。17つのワイナリーを所有し、その全てでビオディナミ農法を実践するパイオニアの一人でもあります。ビオロジック栽培のカベルネ ソーヴィニヨンで造られるミディアムボディの赤ワイン。

750ml : 2,540円

■ キアンティ クラッシコの名手ヴォルパイアが手掛けるトスカーナ入門ワイン



【ヴォルパイア】
チット

【イタリア トスカーナ州】



| | |
|-----|-----------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | IGPトスカーナ |
| 品種 | サンジョヴェーゼ、カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | ステンレスタンク |

ヴォルパイアはキアンティクラッシコの名門。州内2ヶ所の若木のブドウを使用するため、少年を意味するチットと名付けました。トスカーナ伝統のサンジョヴェーゼと凝縮したカベルネの良いとこ取りのフードフレンドリーワイン。

750ml : 2,600円

Red Wine

■ 格付け3級シャトーが手掛けるボルドールージュ



【シャトー ジスクール】 プチット シレーヌ ルージュ

【フランス ボルドー】

| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | 非公開 |

ワイン名は「小さな人魚」を意味し、ラベルにも描かれています。2009年からシャトー ジスクールの醸造チームが厳選したワインを購入し、造り出しているワイン。リーズナブルな価格でジスクールの世界観を楽しむことができるのが魅力です。

750ml : 2,450円

750ml : 2,790円 (2026年3月1日~改定)

■ “ラフィット x カテナ” トップとトップの最強タッグ



【ボデガス カロ】 アマンカヤ

【アルゼンチン メンドーサ州】

| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | マルベック、カベルネ ソーヴィニヨン |
| 熟成 | フレンチオーク樽、コンクリートタンク |

ボルドーの頂点に立つシャトー ラフィット ロートシルトを擁するロートシルト家と、アルゼンチンを代表するカテナ家が組んで生んだ特別な一本。“CARO(カロ)”は両家の頭文字であると同時に、イタリア語で「大切な」を意味し、その名の通り両者の想いが結集したワインです。

750ml : 2,900円

■ 有名雑誌お墨付きのコスパ カベルネ



【シャトー サンミッシェル】 コロンビア ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン

【アメリカ ワシントン州】

| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AVA コロンビア ヴァレー |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン、その他 |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク 12ヶ月 |

アメリカのコスパ産地ワシントン州を代表する存在「シャトー サンミッシェル」。カベルネはかつて2018年ヴィンテージが有名雑誌ワインエンスージアスト誌の2021年年間BEST BUYに選ばれたワイン。日照に恵まれるため柔らかくジューシーで滑らかな仕上がり。

750ml : 2,990円

■ 滑らかで深みのあるゴージャスなメルロ



【シャトー サン ミッシェル】 コロンビア ヴァレー メルロ

【アメリカ ワシントン州】

| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AVA コロンビアヴァレー |
| 品種 | メルロ、その他 |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク 18ヶ月 |

殆ど雨が降らず日照に恵まれたワシントン州のワイン産地では様々な品種が良く育ちます。この豊かな太陽によって育てられたメルロは2年近い樽熟成とも相まって「滑らか・濃密・スモーキー」な出来栄え。ゴージャスな気分になります。

750ml : 2,990円

■ サンミッシェルの裏メニュー“隠れた逸品”



【シャトー サンミッシェル】 コロンビア ヴァレー シラー

【アメリカ ワシントン州】

| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AVA コロンビア ヴァレー |
| 品種 | シラー、ヴィオニエ |
| 熟成 | 樽、ステンレスタンク 15ヶ月 |

温暖で日照に恵まれた産地が生み出す豊かで深みのあるシラー。ジャムのように豊かに香る果実味、ソフトな口当たりのシラーをほんの若干量ブレンドされた白品種ヴィオニエがバランス良くまとめ上げています。カベルネやメルロの陰に隠れがちですがよくできた1本です。

750ml : 2,990円

■ 難しい事は抜き！手の届くプレミアムボルドー



【ドメヌ バロン ド ロートシルト】 シャトー パラディ カスイユ

【フランス ボルドー】

| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | AOP ボルドー |
| 品種 | メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、他 |
| 熟成 | ステンレスタンク、樽 |

ラフィットグループが手がける、気軽に楽しめる“手の届くプレミアムボルドー”。ヴィンテージや開けるタイミングなど難しいことは考えなくてOK。深みのある仕上がりながらするする飲めるため、幅広い層に受け入れられる懐の深いワインです。

750ml : 3,000円

750ml : 3,200円 (2026年3月1日~改定)

■ 世界的名手カテナの代名詞「マルベック」



【カテナ】 カテナ マルベック

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | マルベック |
| 熟成 | フレンチオーク樽 12ヶ月 |

世界屈指のワイナリーカテナ。このレンジからは全て自社畑のブドウとなり本領発揮。同じマルベック種でもアラモスシリーズと比べ格段に密度の高い果実味と複雑性、そしてこの品種最大の魅力であるベルベットの様な舌触りが楽しめる情熱的で艶のあるワインとなっています。

750ml : 3,310円

■ 花を思わせる香りを放つユニークなカベルネ



【カテナ】 カテナ カベルネ ソーヴィニヨン

【アルゼンチン メンドーサ州】



| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | メンドーサ |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン、その他 |
| 熟成 | フレンチオーク樽 12ヶ月 |

カテナの主力はあくまでもマルベックですが、実はカベルネもユニーク。秘密は約1,000mという高標高。強烈な日差しが完熟したベリーの花の味を生み出す一方で山の冷たい空気がスマイルの様な香りをワインにもたらしめている。高貴さを感じさせるカベルネ。飲みごたえも十分。

750ml : 3,310円

■ 深みとやわらかさを兼ね備えた“大人のピノ”



【ノーブル ヴァインズ】 667 ピノ ノワール

【アメリカ カリフォルニア州】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AVA モントレー |
| 品種 | ピノノワール、シラー、プティシラー |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 7ヶ月 |

ディジョン クローン667を使うことで、深みのある香りとしなやかな飲み心地を両立したピノ ノワール。ブラックチェリーの豊かな香りに、ほんのりとバニラのニュアンスが重なり、やわらかなタンニンが“大人の落ち着き”を感じさせる仕上がります。

750ml : 3,500円

■ 肉料理にベストマッチのコク旨カベルネ



【ノーブル ヴァインズ】 337 カベルネ ソーヴィニヨン

【アメリカ カリフォルニア州】



| | |
|-----|--------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AVA ローダイ |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン、その他 |
| 熟成 | フレンチ、アメリカンオーク樽 3ヶ月 |

ボルドー由来のクローン337を使い、小粒ぶどうだからこそ生まれる凝縮感とコクをしっかりと感じられるカベルネ。深みのある香りを備えつつ、肉料理に合わせるとさらに魅力が引き立つ、頼れる一本です。

750ml : 3,500円

■ 12世紀から続く名門、高標高を生かした美しい酸が現代にフィットするピオ・キアンティ クラッシコ



【カステッロ ディ ヴォルパイア】 ヴォルパイア キャンティ クラッシコ

【イタリア トスカーナ州】



| | |
|-----|-------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DOCGキャンティ クラッシコ |
| 品種 | サンジョヴェーゼ、メルロ |
| 熟成 | スロヴェニアンオーク大樽 12ヶ月 |

12世紀から続くヴォルパイアは、キアンティ クラッシコで最も標高が高いラッダ イン キアンティに位置しラッダの規範と称される名門。標高400-600mの自社畑でピオロジック栽培を実施。大樽で熟成するクラシックな造り。しっかりとした骨格と優美な酸があるエレガントな赤。

750ml : 3,800円

■ WSで南米初の世界1位に輝いたクロアパルタの直系プレミアムチリ



【ラポストール】 キュヴェ アレクサンドル カベルネ ソーヴィニヨン

【チリ アパルタ】



| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | DO アパルタ |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニヨン、その他 |
| 熟成 | フレンチオーク樽 8ヶ月 |

現CEOのお母さま、アレクサンドラに敬意を表し名付けられたキュヴェ アレクサンドル。クロアパルタと同じ自社畑100%で造られ、一部には樹齢100年を超える古木のカベルネソーヴィニヨンを含む大変貴重なワインです。

750ml : 3,930円

Red Wine

■ WSで南米初の世界1位に輝いたクロアパルタの直系プレミアムチリ



【ラポストール】 キュヴェ アレクサンドル メルロ

【チリ アパルタ】



| | |
|-----|---------------|
| タイプ | 赤 / フルボディ |
| 格付 | DO アパルタ |
| 品種 | メルロ、カルメネール |
| 熟成 | フレンチオーク樽 11ヶ月 |

現CEOのお母さま、アレクサンドラに敬意を表し名付けられたキュヴェ アレクサンドル。クロアパルタと同じ自社畑100%で造られます。メルロはアパルタの地で造られると非常になめらかな口当たりとなり、ファインズでは長く人気を誇る実力派ワインです。

750ml : 3,930円

■ 格付け3級シャトー ラグランジュの入門ワイン



【シャトー ラグランジュ】 パグス ド ラグランジュ

【フランス ボルドー】



| | |
|-----|------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AOP オー メドック |
| 品種 | カベルネ ソーヴィニオン、メルロ |
| 熟成 | フレンチオーク樽 12ヶ月 |

シャトー ラグランジュがオー メドックに所有する畑のブドウを使用し、「パグス」は中世の古い言葉で村を意味します。果実味が豊かで、若いうちから楽しめるワインとして造られています。

750ml : 3,500円

750ml : 4,000円 (2026年3月1日~改定)

■ ワイン漫画掲載で大ヒット！ビオディナミでさらに進化したピエモンテの現代的な国際品種



【チェレット】 モンソルド ランゲ ロッソ

【イタリア ピエモンテ州】



| | |
|-----|----------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DOC ランゲ ロッソ |
| 品種 | メルロ、シラー、カベルネ ソーヴィニオン |
| 熟成 | フレンチオーク樽 18ヶ月 |

バローロ・バルバレスコの名手として名高いチェレットが手掛ける国際品種のブレンド。スタイリッシュなボトルは有名ブランドのロゴも手掛けるデザイナーによるもの。今はビオディナミを取り入れ、より一層洗練された味わいに。

750ml : 4,000円

■ 南アフリカとボルドーの名門タッグワイン



【ルパート&ロートシルト】 クラシック

【南アフリカ ウェスタンケープ】



| | |
|-----|---------------------------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | WO ウェスタンケープ |
| 品種 | メルロ、カベルネ ソーヴィニオン、プティ ヴェルド、マルベック |
| 熟成 | フレンチオーク樽 16ヶ月 |

南アフリカのワイン産業に大きな功績を残したルパート氏と、ボルドーのエドモンド ロートシルト男爵が共同で創業したワイナリー。エキゾチックな風味にボルドーらしい端正な風格が合った両ワイナリーの個性が活かされた1本。

750ml : 4,000円

■ ボーヌの老舗が造る、正統派ピノ ノワール



【シャンソン】 ブルゴーニュ ピノ ノワール

【フランス ブルゴーニュ】



| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | AOP ブルゴーニュ |
| 品種 | ピノ ノワール |
| 熟成 | ステンレスタンク、樽 10ヶ月 |

1750年創業のボーヌの老舗、シャンソン。コート ボーヌとコート シャロネーズのブドウを使用。フレッシュ感ある赤い果実の香りが豊かでまろみがあり、バランスのよいワイン。ブルゴーニュのピノ ノワールの魅力あふれる1本です。

750ml : 5,000円

■ バローロの名手チェレットがビオディナミで手掛け、現地でもネッピオーロ入門として注目



【チェレット】 ネッピオーロ ダルバ ベルナルディーナ

【イタリア ピエモンテ州】



| | |
|-----|-----------------|
| タイプ | 赤 / ミディアムボディ |
| 格付 | DOCG ネッピオーロ ダルバ |
| 品種 | ネッピオーロ |
| 熟成 | フレンチオーク樽 12ヶ月 |

単一畑のトップバローロ、バルバレスコを多く手掛ける名手チェレットの入門ネッピオーロ。熟成が必要なバローロと比べ早くから楽しめるため、現地でも若い愛好家を中心に人気を博しています。ビオディナミを実践する自社畑で丁寧に育てたブドウを生かした上質な味わい。

2026年4月発売

750ml : 5,000円

fwines

株式会社 ファインズ

〒150-0002

東京都渋谷区渋谷3-28-13

渋谷新南口ビル3F

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

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

Facebookもチェック 

