

# 2024年版 CATALOG

カタログ

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



表紙写真：スタッグスリーフワインセラーズ（アメリカ/カリフォルニア）

# 24

欧州／ニューワールド版

---

**fwines**

# 目次

項目	ページ
目次	1
凡例	2
葡萄品種 略号表	3
チェレット	4-5
ジッラルディ	6
カステル ザレグ	6-7
ジュゼッペ クインタレリ	7-8
コルテ アダミ	8
ラ ジャラ	9
マッツエイ	10
イル カッジョ(マッツエイ)	10
マッツエイ フォンテルートリ(マッツエイ)	11
ベルグアルド(マッツエイ)	12
ヴィッラ マルチェッロ(マッツエイ)	12
ジゾラ(マッツエイ)	13
カステッロ デイ ランポッラ	13-14
フリーニ	14
テヌータ デル オルネライア	15
マッセート	15
キューザ グランデ	16
ヴァッレ レアレ	17
ファットリア ラ リヴォルタ	18
マッセリア リ ヴェリ	19
ムルゴ	20
レ カゼマッテ	21
ベガ シシリア	22
アリオン	23
ピンティア	23
マカン	24
アルパロ パラシオス	25-26
デセンディエンテス デ ホセ パラシオス	26
パラシオス レモンド	27
ボデガス プロトス	28-29
リョパール	29
トレ デル ガル	30
アルティガ フステル	30-31
アンセルモ メンデス	31-32
アデガマイン	32-33
ロバート ヴァイル	33-34
クロスター エーバーバッハ	34
ドクター ターニッシュ	35
ヨハン ヨゼフ プリュム	35
クレブス	36
ビュルガーシュピタル	36
ニコライホーフ	37

項目	ページ
フリッツ サロモン	38
フーグル ヴィンマー	39
T-F-X-T	39
ミュンツェンリーダー	39
トカイ オレムス	40
スタッグス リーブ ワイン セラーズ	41-42
ハイドド ヴィレーヌ	42
フリーマーク アビー	43
ニールソン	44
クラウン ポイント ヴィンヤーズ	44
ヴィジョン セラーズ	45
ボンテッラ	46
クインテッサ	46
ファウスト	47
ユリシーズ	47
オーパス ワン ワイナリー	48
サンミッシェル ワイン エステーツ	49-54
シャトー サン ミッシェル	49-51
ドメーヌ サン ミッシェル	51
エロイカ	51-52
コル ソラーレ	52
テネット	52
イーラス	52-53
パッツ アンド ホール	53-54
スティムソン エステート セラーズ	54
ポー フレール	55
クロ アパルタ	55
ラポストール	56-57
ロス ヴァスコス	58
アルマヴィーヴァ	59
カテナ	60-62
ボデガス エスメラルダ	63
ボデガス カロ	63
アースワークス	64
ピュージー ヴェイル	64
ヘギーズ ヴィンヤード	65
ジョン デュヴァル ワインズ	65
ジャンツ	66
ダルリンブル	66
ノーティラス エステート	66-67
ツイン アイランズ	67
プロヴィダンス	68
ルパート & ロートシルト	69
ドメーヌ ドロン ダイ	70

# 凡 例



安定供給を目指している、  
定番にお勧めの商品



ビオロジック農法を  
実施している商品



栓がスクリューキャップの商品



同上(750mlのみ)



ビオディナミ農法を  
実施している商品



化粧箱付で出荷可能な商品



シャトー ラグランジュ.....商品名  
2013

ALCLR13AN .....商品コード  
750ML 8,300円 .....取扱いのある容量と参考上代  
JAN : 4580018617231 .....JANコード  
【AOP : サン・ジュリアン】 .....産地・原産地呼称  
OCS75%/M21%/PV4% .....葡萄品種略号(別表 P.3参照)  
〇赤 / フルボディ .....色、味わいのタイプ

.....商品の特徴を表すマーク(上記参照)  
1983年より飛躍的な品質向上により、世界の注目を集めているシャトー。心地よく凝縮された果実の風味と、樽熟成 21 ヶ月でほどよい樽香が見事なバランスを醸す。今後の熟成も楽しみな一本。 .....造りや味わいの特徴

## ファインズ「自然派」マークについて

ビオロジック農法、ビオディナミ農法の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、ビオロジックや、ビオディナミ農法を実施している生産者



### 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。



### ビオディナミ農法

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、天体の運行を参考に行う農法。

※表示価格は2023年9月時点の参考上代(税抜き)です。  
※商品写真(ラベル)、商品情報やヴィンテージは2023年9月時点のもので、  
現行品と異なる場合がございます。  
※商品の在庫は、ご注文の際にお問合せください。  
※掲載外のヴィンテージや取扱い商品については、お問合せください。  
※無断掲載および無断転載は、固くお断りします。

## 葡萄品種 略号表

各商品の葡萄品種は下記の略号で記載しています。

黒 葡 萄					
略号	言語表記	品種名称	略号	言語表記	品種名称
Ag	Aragonez	アラゴネス	Mtr	Mataro	マタロ
Al	Aglianico	アリアニコ	MR	Moscato Rosa	モスカート ローザ
AN	Alicante Nera	アリカンテ ネーラ	Mv	Mourvèdre	ムールヴェードル
Av	Alvarelhão	アルヴァレリャオン	Nb	Nebbiolo	ネッピオーロ
BB	Blauer Burgunder	ブラウアー ブルグンダー	NC	Nerello Cappuccio	ネレロ カプッチョ
Bf	Blaufränkisch	ブラウフレンキッシュ	ND	Nero d'Avola	ネロ ダヴォラ
CF	Cabernet Franc	カベルネ フラン	Ne	Negroamaro	ネグロアマーロ
Ci	Caíño	カイニーニョ	NM	Nerello Mascalese	ネレロ マスカレーゼ
Cm	Carmènère	カルメネール	No	Nocera	ノチェッラ
Cn	Colorino	コロリーノ	PA	Pineau d'Aunis	ピノー ドーニス
Cr	Carignan	カリニャン	Pd	Pedral	ペドラル
Cs	Cinsault	サンソー	PN	Pinot Nero	ピノ ネロ
CS	Cabernet Sauvignon	カベルネ ソーヴィニヨン	PN	Pinot Noir	ピノ ノワール
Csr	César	セザール	Pi	Piediroso	ピエディロッソ
Cst	Castelão	カステラン	Pri	Primitivo	プリミティブォ
Cv	Corvina	コルヴィーナ	Ps	Poulsard	プールサル
Cvn	Corvone	コルヴィノーネ	PS	Petite Sirah	プティ シラー
Dt	Dolcetto	ドルチェット	PV	Petit Verdot	プティ ヴェルド
Gll	Grolleau	グロロー	Rn	Rondinella	ロンディネッラ
Gm	Gamay	ガメイ	Sb	Spätburgunder	シュベートブルグンダー
Gr	Garnacha	ガルナッチャ	Sg	Sangiovese	サンジョヴェーゼ
Gr	Grenache	グルナッシュ	Sh	Shiraz	シラース
M	Merlot	メルロ	Ss	Susumaniello	ススマニエッロ
Mb	Malbec	マルベック	Sy	Syrah	シラー
Me	Mencia	メンシア	TN	Touriga Nacional	トゥリガ ナショナル
MI	Marselan	マルスラン	Tp	Tempranillo	テンプラニリーヨ
Mn	Meunier	ムニエ	Tr	Trepat	トレパット
MN	Malvasia Nera	マルヴァジア ネーラ	Ts	Trousseau	トゥルソー
Mo	Monastrell	モナストレル	Zg	Zweigelt	ツヴァイゲルト
Mp	Montepulciano	モンテプルチアーノ	Zn	Zinfandel	ジンファンデル

白 葡 萄					
略号	言語表記	品種名称	略号	言語表記	品種名称
Ab	Albariño	アルバリニーニョ	Ms	Marsanne	マルサンヌ
Al	Aligoté	アリゴテ	Mtl	Muskateller	ムスカテラー
Ar	Arneis	アルネイス	Ng	Neuburger	ノイブルガー
As	Avesso	アヴェッソ	PB	Pinot Bianco	ピノ ビアンコ
At	Arinto	アrinto	PB	Pinot Blanc	ピノ ブラン
Ax	Auxerrois	オーセロワ	Pc	Pecorino	ペコリーノ
Bb	Bourboulenc	ブルブーラン	PG	Pinot Gris	ピノ グリ
CaB	Catarratto Bianco	カタラット ビアンコ	PG	Pinot Grigio	ピノ グリージョ
CB	Chenin Blanc	シュナン ブラン	PiB	Picpoul Blanc	ピクプル ブラン
Cc	Carricante	カリカンテ	PI	Parellada	パレルャーダ
CdV	Coda di Volpe	コーダ ディ ヴォルペ	Prn	Passerina	パッセリーナ
Ch	Chardonnay	シャルドネ	RG	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ
Crt	Clairette	クレレット	Ri	Riesling	リースリング
Cts	Cortese	コルテーゼ	Ro	Rolle	ロール
DB	Doña Blanca	ドニャ ブランカ	Ru	Roussanne	ルーサンヌ
Fa	Falanghina	ファランギーナ	Sa	Sárgamuskotály	シャルガ ムシュコタイ
Fi	Fiano	フィアーノ	SB	Sauvignon Blanc	ソーヴィニヨン ブラン
Fl	Friulano	フリウラーノ	Se	Sémillon	セミヨン
Fm	Furmint	フルミント	SG	Sauvignon Gris	ソーヴィニヨン グリ
FP	Fernão Pires	フェルナン ピレス	SI	Silvaner	シルヴァナー
GB	Grenache Blanc	グルナッシュ ブラン	SM	Sauvignon Musk	ソーヴィニヨン ムスク
Gd	Godello	ゴデーリョ	Sn	Sylvaner	シルヴァネル
Gg	Garganega	ガルガーネガ	Sr	Scheurebe	ショイレベ
Gl	Glera	グレーラ	Sv	Savagnin	サヴァニャン
Glo	Grillo	グリッロ	Tb	Trebbiano	トレッピアーノ
Grc	Greco	グレーコ	Tm	Traminer	トラミナー
GV	Grüner Veltliner	グリュナー フェルトリーナー	Ttl	Torontel	トロンテル
Gw	Gewürztraminer	ゲヴェルツトラミネール	Tts	Torrontés	トロンテス
Ha	Hárslevelű	ハーシュレヴェル	Vd	Verdeca	ヴェルデカ
Lr	Loureiro	ロウレイロ	Ve	Verdejo	ベルデホ
Ma	Malvasia	マルヴァジア	Vm	Vermentino	ヴェルメンティーノ
Mbo	Macabeo	マカベオ	Vn	Viognier	ヴィオニエ
Mc	Muscat	ムスカット	Vs	Viosinho	ヴィオジーニョ
Mc	Muscat	ミュスカ	Vu	Viura	ビウラ
Mc	Moscato	モスカート	Wb	Weissburgunder	ヴァイスブルグンダー
Mcd	Muscadet	ミュスカデ	XI	Xarel-lo	チャレッロ
Mcl	Muscadelle	ミュスカデル	Zt	Zéta	ゼータ

# バローロ、バルバレスコの品質を追求するアルバ食文化の伝道師 チェレット

CERETTO

## 3代にわたり、ピエモンテ州アルバで ワイン造りを続ける家族経営のワイナリー

1930年代にリッカルド チェレットがアルバ地区にワイン醸造所を設立したことが始まり。1960年代にリッカルドの息子であるブルーノ チェレットとマルチェロ チェレットが経営を引き継ぎ、バローロの造り手として評価を確立。現在は第三世代にあたる彼らの子供たちが、次世代に向けて新たな発展を目指しています。



チェレット ファミリー



チェレットが所有する中で最上の畑であるブリッコ ロッケ畑は山頂にあり、セッラルンガ ダルバとラ モッリエリア両方のテロワールを有した好立地にあります。2011年からはバイオダイナミを導入しています。

## 最新の設備も備えた醸造所

大きな醸造センターを持つのではなく、各畑の中に醸造所を持つことにより、伝統的な醸造方法と最新設備を用いた醸造方法をワインによって使い分けています。

## 次世代に向けたワインと食文化の発展を目指す

チェレットでは現在全ての単一畑でバイオダイナミを、その他の畑でバイオロジック農法を実施しています。将来的に自社畑全てをバイオダイナミに転換することを目指しています。また、ワイン造りだけでなくアルバ市内にミシュラン三ツ星レストランも所有。ワイナリーでは多くの観光客を受け入れ、アルバの伝道師として食文化全体の発展に貢献しています。



### バローロ ブリッコ ロッケ 2018

MLCRA18  
750ML 38,400円  
JAN : 4573542499404  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



カスティリオーネ ファレット村にチェレットが単独所有するブリッコ ロッケ畑。面積は1.46ha。平均樹齢は約30年。100%除梗し野生酵母で発酵。フレンチオーク樽225Lで30ヶ月、更に瓶内で12ヶ月熟成させる。



### バローロ ブラボ 2018

MLCRB18  
750ML 23,600円  
JAN : 4573542499381  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



鉄分を多く含む土壌由来の力強いバローロを産みだすセッラルンガ村のブラボ畑の2.4haを所有。平均樹齢は約40年。熟成は300Lの小樽で30ヶ月間行う。複雑で骨格のしっかりした、長熟タイプ。



### バローロ ブルナーテ 2018

MLCRM18  
750ML 23,600円  
JAN : 4573542483878  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



バローロ村とラ モッリエリアのブルナーテ畑に5.6haを所有。平均樹齢は約35年。ステンレスタンクで発酵、フレンチオークの小樽で36ヶ月間熟成後、瓶熟12ヶ月。優れた年だけ造る特醸品。



### バローロ ブッシア 2018

MLCRBS18  
750ML 23,600円  
JAN : 4573542499398  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



新たにリリースしたクリュバローロ。モンフォルテダルバ村のブッシアに南向きの0.73haを所有。平均樹齢約25年。バイオダイナミ農法を採用し100%除梗、野生酵母で発酵。熟成は樽で30ヶ月。壮大で、深みのある味わい。



### バローロ カンスビ サンロレンツォ 1500ML 2010

MWCCS10  
1500ML 145,000円  
JAN : 4580018626066  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



バローロの中でも歴史的な畑として知られるカンスビ サンロレンツォ。樹齢80年に近い古樹木もあり、収量も少ないためマグナムボトルだけ生産。100%除梗し野生酵母で発酵。飲み頃になる通常10年間の熟成を経てリリース。



### バルバレスコ アジリ 2019

MLCRE19  
750ML 31,000円  
JAN : 4573542499435  
【DOCG バルバレスコ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



バルバレスコ村最上のブリッコ アジリ畑の1.2haを所有。平均樹齢は約40年。熟成は300Lのフレンチオーク樽のみで行われ、最低24ヶ月間熟成。凝縮感や力強さ、味わいはエレガンスの極み。



### バルバレスコ ベルナドット 2018

MLCRF18  
750ML 17,000円  
JAN : 4573542483816  
【DOCG バルバレスコ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



トレイノ村ベルナドット畑に5haを所有。平均樹齢は約10年で少し若目、熟成は300Lのフレンチオーク中樽のみで最低24ヶ月間（一部は新樽、他は2年使用樽を使用）。ミントやスパイスを思わせる涼しげな香りのエレガントなスタイル。



### バルバレスコ ガッリーナ 2019

MLCRBG19  
750ML 18,800円  
JAN : 4573542499428  
【DOCG バルバレスコ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



花と果実のノートが交互に現れ、下草のヒントがアロマを完成させている。口を含むと、魅力的で満足感がありながら、引き締まって緻密な構成が感じられる。非常に洗練された味わいのバルバレスコ。



### バローロ 2018

MLCRZ18  
750ML 10,000円  
JAN : 4573542499374  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



バローロ地区の様々な村にある自社葡萄100%（一部単一畑の格下げを含む）。300Lのフレンチオーク樽で発酵、MLFの後樽で約12ヶ月、オーストリア製の樽に移して更に24ヶ月熟成。その後瓶熟約12ヶ月。



### バルバレスコ 2019

MLCRG19  
750ML 9,000円  
JAN : 4573542499411  
【DOCG バルバレスコ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ



自社畑の2箇所の区画の葡萄を使用。平均樹齢は約40年。アジリからフィネスを、ベルナドットからはボディがもたらされる。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。ブレンドによるエレガントで骨格がある味わい。



### モンソルド ランゲ ロッソ 2021

MLCRJ21  
750ML 4,000円  
JAN : 4582181938670  
【DOC ランゲロッソ】  
○M44%/Sy34%/CS22%  
○赤 / ミディアムボディ



アルバの自社畑からの国際品種3種を使用。品種ごとに醸造、樽熟成。ブレンド比率は年によって変わる。ピオロジックの認証も取得。カベルネ、メルロ、シラーの3種のブレンドで造る果実の凝縮感のあるスタイリッシュなワイン。



### アルネイス ブランジェ 2022

MLCRH22  
750ML 3,560円  
JAN : 4582181938694  
【DOC ランゲアルネイス】  
○Ar100%  
○白 / 辛口



標高200m前後のピオロジック農法で造られる自社畑の葡萄を手摘み収穫し一部除梗。ステンレスタンクで発酵、熟成。発酵時に発生するCO2を少し残してフレッシュな口当たりを表現。清涼感のあるフレッシュな味わい。



### モスカート ダスティ 2021

ECM21  
750ML 3,130円  
JAN : 4901777056992  
【DOCG モスカートダスティ】  
○Mc100%  
○白 / 中辛口



モスカート(マスカット)種から造られた微発泡性のワイン。アルコール度数も低く(5-6度)甘みもありますが、それに負けない綺麗な酸があり親しみやすく人気。

### ハーブ 2021

ECMM21  
375ML 1,920円  
JAN : 4901777070547



### バローロ キナート NV

MLCRLNV  
500ML 6,700円  
JAN : 4582181935051  
【ピエモンテ】  
○Nb100%  
○赤 / 甘口



19世紀末にカッペラーノ医師が開発した薬酒。一時は各生産者が生産していたが現在は希少。十数種のハーブとキナの木皮を別々にアルコールに浸しエキスを抽出、バローロに添加。更に糖分を添加しタンクで熟成。



### バローロ コンテ デル ウニタ 2018

MLCRW18  
750ML 5,900円  
JAN : 4573542498742  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ

ネゴス部門が特別に造るお手ごろなバローロ。ステンレスタンクで28-30℃に管理しながら、アルコール発酵とマセラシオン。1年目はフレンチオークの樽(300L)で行い、2年目はスラヴォニア産の大樽で熟成。その後瓶内で約1年熟成。

## ピエモンテの挑戦的な奇才 ジッラルディ

GILLARDI

バローロの南側、ドルチェット ドリアーニDOCGの生産地域内、ファリリアーノにあるワイナリー。フランスで生まれたジャコモ(現当主の祖父)は、コート デュ ローヌでワイン造りを経験し、1928年に“コルサレット”ランゲの方言では“クルサレット”と呼ばれる丘陵にある 畑に移住し、葡萄栽培を始めました。実際に自社で瓶詰めを始めたのは、1980年でファミリーの三世代目のジャコリーノ(現当主)。更に畑を購入し現在は3.6ha所有。ワインセラーは、2000年代になり新設されました。2011年にはバローロ地区に新しい醸造施設を設け、新たなチャレンジを行っています。



### ハリス ランゲ ロッソ 2020

MLGGC20  
750ML 12,000円  
JAN : 4573542506980  
【DOC ランゲロッソ】  
○Sy100%  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクでマセラシオンを約10日間。アルコール発酵の後、マロラクティック発酵。18ヶ月フレンチオークのバリックで熟成後瓶熟。フレッシュな黒色ベリーなどの果実に、コーヒーやヴァニラなどのスパイスのニュアンス。



### バローロ 2018

MLGGA18  
750ML 10,000円  
JAN : 4573542506997  
【DOCG バローロ】  
○Nb100%  
○赤 / フルボディ

バローロ村と、ラモッラの畑のネッピオーロをブレンドして造られる。伝統的な醸造方法で、オーストリアオークの大樽にて42ヶ月熟成。エレガントな果実のニュアンスと力強さを併せ持ち、複雑味もある味わいのバローロ。



### マエストラ ドルチェット ドリアーニ 2021

MLGGB21  
750ML 3,500円  
JAN : 4573542506973  
【DOCG ドリアーニ】  
○Dt100%  
○赤 / フルボディ

伝統的なドルチェットの造りに忠実に、樽は使用せず12ヶ月熟成。果実や赤い花を思わせる香り。プラムなどの果実の凝縮感と、程よい酸味。僅かに後味にほろ苦さを感じる味わい。

## 由緒正しい伯爵家が造るワイン カステル ザレグ

CASTEL SALLEGG

イタリア最北の州である「トレンティーノ・アルト アディジェ」にあり、1851年、オーストリア大公によりワイン造りが始められました。現在は、クエンブルグ伯爵家がワイナリーと30haの畑を所有し、歴史と伝統を大切にしつつ、最新式の技術を取り入れて土地のテロワールを反映しています。ワインをこよなく愛するクエンブルク伯爵、そして広い視野を持った若きワインメーカー、マティウス ホイザーなど、パッションに溢れたチーム力で、日々丁寧な仕事を行いワイン造りに励んでいます。



醸造責任者 マティウス ホイザー クエンブルグ伯爵



### メルロ リゼルヴァ 2017

MLCSH17  
750ML 3,930円  
JAN : 4573542473701  
【DOC アルト・アディジェ】  
○M100%  
○赤 / ミディアムボディ

温度管理をしながら約2週間かけて一次発酵。その後マロラクティック発酵。ピジャージュは優しく行う。熟成は18ヶ月間フレンチバリックの後12ヶ月瓶熟させる。ブラックベリーの凝縮感のある濃厚なアロマと香り。タンニンは豊かながら滑らか。



### ピノビアンコ プラトゥム 2017

MLCSJ17  
750ML 4,790円  
JAN : 4573542489931  
【DOC アルト・アディジェ】  
○PB100%  
○白 / 辛口

低温にモストを冷やし、発酵は15-18℃で温度管理をしながら行う。2/3はステンレスタンク、1/3はフレンチノーで熟成。桃、トロピカルフルーツ、パニラなどのエレガントな香り。ミネラルとバランスの良い酸が特徴的なピノビアンコ。



### ソーヴィニヨンブラン 2020

MLCSE20  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542487746  
【DOC アルト・アディジェ】  
○SB100%  
○白 / 辛口

短時間のコールドマセラシオンの後、温度管理しながら発酵。ステンレスタンクで4ヶ月シュルリーの状態で熟成。ピンクグレープフルーツや桃、草のようなフレッシュな香りが魅力的。引き締まった酸と適度なアルコール感で余韻も長く感じられる。



モスカート ローザ 2019

MMCSM19  
375ML 9,000円  
JAN : 4573542495253  
【DOC アルト・アディジェ】  
○MR100%  
○ロゼ / 甘口

ザレック家の直系祖先が婚姻関係を結んだ際にもたらされた品種。クローン名にはクーエンブルグ伯爵の名前が付けられている。手摘みで収穫後、除梗し2週間発酵。熟成はタンクで12ヶ月、瓶内で12ヶ月。洗練された甘口ワイン。

ヴァルポリチェッラの伝説的生産者が造る珠玉のワイン  
ジュゼッペ クインタレリ

GIUSEPPE QUINTARELLI

ワイナリーの創業は1924年。ジュゼッペ クインタレリは、ヴァルポリチェッラ、アマローネを代表する生産者として世界的に知られています。

ワイナリーは、ヴェローナ郊外の町、ネグラール町の町から260m程上ったカパレッタ丘陵の中腹にあり、街を見渡すことのできる高台に位置し、ヴァルポリチェッラ クラシコの生産地区の中心部にあります。急勾配にある12haの葡萄畑は樹齢も高く、年間僅か60,000本程のワインを生産しています。

ワイナリーの3代目にあたるジュゼッペ クインタレリは、ヴェネトの伝統的なワイン造りを忠実に継承したワイン造りを行い、自然発酵でワイン醸造を行って来ました。ジュゼッペが亡くなった後は、ジュゼッペの長女の息子であるフランチェスコが中心となり、友人でもある醸造学者フェラリーニのコンサルタントの元、家族でその哲学を継承したワイン造りを行っています。



孫 フランチェスコ  
故ジュゼッペ クインタレリ



アルゼロ カベルネ  
2013  
MLQRG13  
750ML 70,000円  
JAN : 4573542500889  
【IGP ヴェネト】  
○CS40%/CF40%/M20%  
○赤 / フルボディ

カベルネ主体のアマローネ。葡萄は2月には約4割が貴腐状態。20日間のマセラシオン後、自然酵母での発酵は約50日。樽で再度アルコール発酵。熟成はフレンチバリックで約6年間。



アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ  
クラシコ 2015  
MLQRD15  
750ML 57,500円  
JAN : 4573542503385  
【DOCG アマローネ デッラ ヴァルポリ  
リチェッラ クラシコ】  
○Cv/Cvn/Rn  
○赤 / フルボディ

最良年にしか造られないアマローネ。3週間かけて発酵させ、熟成はスロヴェニアンオークで96ヶ月間。アーモンドやチェリーを思わせる繊細な香り、凝縮感のあるアロマと他に例をみないほどの複雑味がある、余韻の長い味わい。



ロッソ デル ペビ 2014  
MLQRE14  
750ML 26,800円  
JAN : 4573542492283  
【IGP ヴェネト】  
○Cv/Cvn/Rn  
○赤 / フルボディ

「ペビ」は「ジュゼッペ」の愛称。アマローネは良年にしか造られないため、造らない年に、代わりにこのロッソデルペビが造られる。醸造も熟成工程もほぼ同じ。深みと特有のほろ苦い味わいが口の中に余韻として広がる。



ヴァルポリチェッラ クラシコ  
スペリオレ 2015  
MLQRC15  
750ML 18,600円  
JAN : 4573542495536  
【DOC ヴァルポリチェッラ クラシコ  
スペリオレ】  
○Cv/Cvn/Rn  
○赤 / フルボディ

樹齢の比較的高い木から収穫された葡萄を使用。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るうる強靱な酒質が生まれる。干したブルーベリーやドライフルーツ、八角などの複雑でエキゾチックな風味がある。



ロッソ カ デル メルロ  
2014  
MLQR14  
750ML 13,500円  
JAN : 4573542489368  
【IGP ヴェネト】  
○Cv/Cvn/Rn  
○赤 / フルボディ

山の頂上付近に広がる「カデルメルロ」と呼ばれる畑の葡萄で造られる。「メルロ」とはこの地方に生息する黒鳥に由来。非常に生産量の少ないワイン。



プリモフィオーレ 2020  
MLQRB20  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542495529  
【IGP ヴェネト】  
○CF/CS/Cvn/Cv  
○赤 / フルボディ

このワインはアマローネと同様に陰干しした葡萄で造られる。もっとも短い熟成期間でリリースされるが、クインタレリのワイン造りを充分体感できる。生き生きとした果実味や、酸、タンニンのバランスを楽しめるワイン。



ビアンコ セッコ 2021

MLQRA21  
750ML 7,500円  
JAN : 4573542503392  
【IGP ヴェネト】  
○Gg/Tb/SB/Ch  
○白 / 辛口

クインタレリリの造る唯一の白ワイン。手摘み収穫の後、除梗しステンレスタンクで発酵。熟成期間は12ヶ月。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、柔らかくふくよかな印象。



レチョート クラシコ 2011

MMQRF11  
375ML 27,500円  
JAN : 4573542492351  
【DOCG レチョート デッラ ヴァルポリチェッラ】  
○Cv/Cvn/Rn/Nb/Sg  
○赤 / 甘口

最適な特定畑から細心の注意を払って葡萄を選果。パスリヤージュで半乾燥させた葡萄を使い、アマローネと同じ醸造行程で残糖を残すためにアルコール発酵を止める。更にスロヴェニアンオークで5年から6年の間熟成。

コストパフォーマンスの高いソアーヴェの生産者  
コルテ アダミ

CORTE ADAMI

コルテ アダミは、36haの畑を所有する  
ソアーヴェ村の中心地域に位置するワイナリー。

元々葡萄栽培農家でしたが、4代目で現在はワインの醸造も行っている長男のアンドレアが、自分たちの葡萄の品質を確信し、2004年から自社での瓶詰めを開始しました。父で3代目のアンジェロは葡萄畑で作業をし、アンドレアの二人の妹のマルティーナとジュリアがワインの販売やPRなどの仕事を担う、家族経営の小さなワイナリーです。美しい酸と果実味、ソアーヴェらしい鉱物的なニュアンスを持ったワインが人気です。



アダミ ファミリー



アマローネ デッラ  
ヴァルポリチェッラ 2018

MLCAC18  
750ML 6,000円  
JAN : 4573542508922  
【DOCG アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ】  
○Cv55%/Cvn25%/Rn20%  
○赤 / フルボディ

平均樹齢45年の葡萄を厳しい選果。風通しのよい部屋で3-4ヶ月半乾燥させ、この間にも選果を行う。ステンレスタンクで発酵。MLFは5hLの大樽を使用。24ヶ月フレンチオーク、4ヶ月瓶熟で出荷。アロマと酸のバランスのとれたアマローネ。



ヴァルポリチェッラ  
スペリオレ 2020

MLCAB20  
750ML 2,450円  
JAN : 4573542501596  
【DOC ヴァルポリチェッラ】  
○Cv55%/Cvn25%/Rn20%  
○赤 / ミディアムボディ

コルヴィーナのみ3週間乾燥させ、他2品種は収穫後プレスし10日間マセラシオン(間パンチングダウン)。発酵は温度管理しながらステンレスタンクで行い、MLF発酵。フレンチオークの樽で1年間熟成。果実味と天然の甘味(残糖3-4g/L)が見事に調和。



ソアーヴェ スペリオレ  
ヴィーニャ デッラ コルテ 2019

MLCAD19  
750ML 2,000円  
JAN : 4573542494737  
【DOCG ソアーヴェ スペリオレ】  
○Gg100%  
○白 / 辛口

樹齢約40年の木から取れた選摘みのガルガーネガを使用。選摘み(10月末ごろ)の葡萄を軽くプレス、果皮と一緒に12時間程置く。ステンレスタンクで温度管理(約13℃)をしながら発酵。シュールリーの状態で約1ヶ月、更に2ヶ月熟成。



ソアーヴェ 2021

MLCAA21  
750ML 1,650円  
JAN : 4582203083104  
【DOC ソアーヴェ】  
○Gg90%/Tb10%  
○白 / 辛口

SAFE

平均樹齢35年の葡萄を手摘みで収穫。収穫後優しくプレス。14℃で一晩コールドマセラシオン。アルコール発酵は温度管理しながらステンレスタンクで行い、澱引きせずに2ヶ月置く。その後瓶詰めし、瓶内で1ヶ月休めてからリリース。



スプマンテ ブリュット  
ローザ クロイーナ NV

MLCAE13  
750ML 2,590円  
JAN : 4582203097125  
【VSQ ヴェネト】  
○Cv100%  
○ロゼ / 辛口

「クロイーナ」は使われる葡萄品種「コルヴィーナ」を表すこの地域の方言。9月初めに早めに収穫。スキンコンタクト状態で10時間。アルコール発酵は、ステンレスタンクで約2週間。二次発酵は密閉タンクで2.5ヶ月。

## ビオロジック栽培を採用した自社畑の葡萄のみで造るプロセッコ。

ワイナリーのオーナーであるマリオン家は、1891年よりこの土地を所有し、現当主のマッシモはワイナリーの4代目。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ーデネなどを含む丘陵地帯の一角に約50haの葡萄畑を所有しています。マッシモは、ワイナリーの改革を積極的に行い、全ての畑をビオロジック農法に転換（一部バイオディナミ農法）し、2000年にはビオロジックの認証を取得。プロセッコの生産者としては、ビオロジックの先駆者的なワイナリーです。残糖度は低めでドライなスタイルに仕上げたプロセッコを中心にエレガントなスパークリングワインを生産しています。



マッシモ マリオン

### メルロ スプマンテ ブランド ノワール 2021

MJRG21  
750ML 2,240円  
JAN : 4573542496168  
【VSQ スプマンテ】  
○M100%  
○白 / 辛口



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、僅かな果実の甘みを感じられ、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。



### プロセッコ スプマンテ ブリュット NV

MJРАНV  
750ML 2,240円  
JAN : 4582181939899  
【DOC プロセッコ】  
○G100%  
○白 / 辛口



ビオロジックで栽培した葡萄を手摘み収穫。アルコール発酵は16-18℃の定温で天然酵母を使用して10日間、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。



### ゼロアツルルト スプマンテ エクストラ ブリュット NV

MJRBNV  
750ML 2,240円  
JAN : 4582203080516  
【IGP スプマンテ】  
○G100%  
○白 / 辛口



プロセッコの生産は通常35-40日間、それに対し、約7ヶ月かける「ロングシャルマ方式」を採用。DOCプロセッコの認証でないのは、残糖分がプロセッコを定められた下限値7g/Lを下回った1.2g/Lの為。酵母との接触期間も長くなるため、より複雑で超辛口。



### ハーフ NV

MJРАНVB  
375ML 1,340円  
JAN : 4582203117014

### シャルドネ スプマンテ ブリュット ナチュラル 2019

MJRF19  
750ML 1,950円  
JAN : 4573542474173  
【VSQ スプマンテ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口



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いて、心地良い味わいが口の中に広がり、酸味も美しくバランスが良い味わい。



### ピノ グリージョ ロゼ スプマンテ ブリュット NV

MJRCNV  
750ML 2,240円  
JAN : 4582203080523  
【VSQ ヴェネト】  
○PG100%  
○ロゼ / 辛口



スプマンテの品質分類でVino Spumante di Qualita(上質スプマンテ)。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。シャルマ方式。ほのかな桜色。クリーミーで余韻の長い泡が特長。



### ハーフ NV

MJRCNVB  
375ML 1,340円  
JAN : 4582203117021

# 25代にわたりワイン造りを家業とするキャンティ クラシコの名門 マッツェイ



## カステッロ ディ フォンテルートリ 時代を先取り進化するサンジョヴェーゼの第一人者

12世紀からワイン造りを行っていたマッツェイ家がカステッロ ディ フォンテルートリを取得したのは1435年。現在は、フィリッポ マッツェイとフランチェスコ マッツェイの兄弟が24代目当主として歴史あるワイナリーを経営。25代目にあたる息子 ジョヴァンニも参画し、新たな発展を遂げています。



後列左: 兄 フィリッポ マッツェイ (24代目当主)  
後列右: 弟 フランチェスコ マッツェイ (同24代目当主)  
中央: 故ラポ マッツェイ (23代目当主)

トスカーナ

## 代々継承する土地、テロワールへの敬意を表し、 更にも上質であること、エレガンスを追求し続けること。

カステッリーナ イン キャンティに約650haの土地を所有し、その内117haで栽培が行われています。葡萄畑は大きく5つのエリアに分かれており、それをさらに120の区画に分けて個別に管理し、各テロワールに適した品種が植えられています。



今ではよく知られている「キャンティ」というワインの名は、1398年にラポ マッツェイ氏が最初に「wine of Chianti」という言葉を公の文書に使用し記録に残したのが由来といわれています。

## テロワールの持つ複雑味と多様性をワインに表現

マッツェイ家は1997年にトスカーナのマレンマに「テヌータ ディ ベルグアルド」、2003年にはシチリアの南東部に「ジゾラ」、と新しいワイナリーを2つ設立。それぞれのテロワールとミクロクリマに適した土着品種の特徴を表現した、魅力的なワインを生み出しています。



CASTELLO DI FONTERUTOLI  
カステッロ ディ フォンテルートリ

時代を先取り進化する  
サンジョヴェーゼの第一人者

代々継承する土地、テロワールへの敬意を表し、更にも上質であること、エレガンスを追求し続けています。



BELGUARDO

ベルグアルド

マレンマへの挑戦

ベルグアルドは、トスカーナのワイン生産地域の中でも比較的新しいマレンマ地区にあるワイナリーです。海まで約10km程の丘陵地帯にあり、マレンマのテロワールを繊細に表現したワイン造りを目指しています。



ZISOLA

ジゾラ

新たな土地で表現するエレガンス

ジゾラはシチリアの南東部、アヴォラから5キロ程のところにあります。シチリア土着品種の葡萄品種ネロ ダヴォラ発祥の地に敬意を表した、マッツェイ家の一番新しいワイナリーです。



VILLA MARCELLO

ヴィッラ マルチェッロ

マッツェイ家25代目が指揮

17世紀末にティエポロ家によってハンティング用のロッジとして建設され、19世紀にエリザベッタ ガルヴァーニ オニゴが葡萄の木を植樹したことに始まります。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。

イル カッジョ

イタリア/トスカーナ

マッツェイ家の最新プロジェクトで、超プレミアムキャンティクラシコ「イプスス」を生産する独立したワイナリー。



CAGGIO



イプスス  
キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ 2019

MLIPS19

750ML 65,000円

JAN : 4573542514633

【DOCG キャンティ クラシコ グラン セレツィオーネ】

OSg 100%

○赤 / フルボディ



南東、南西に150度もの傾斜があり、石灰質を多く含む独特の赤い土壌の6.5haの有機栽培の畑のブドウを18ロットに分け醸造。500Lのフレンチオーク新樽にて熟成後、コンクリートタンクで8か月熟成させ瓶詰。繊細でシルキーなタンニン。花の香に繊細なスパイスや砕いた石のニュアンス。

カステッロ ディ  
フォンテルートリ

イタリア/トスカーナ

時代を先取り進化する  
サンジョヴェーゼの第一人者



CASTELLO DI  
FONTERUTOLI

シエピ 2021

MLMZD21  
750ML 20,000円  
JAN : 4573542514510  
【IGP トスカーナ】  
○Sg50%/M50%  
○赤 / フルボディ



海拔260mにある南、南西向き  
のシエピ畑の葡萄を使用。タンクで発酵し、マセラシオンはメルロ14日間、サンジョヴェーゼ18日間。熟成は18ヶ月フレンチオーク(70%新樽)、その後4ヶ月セメントタンクで寝かす。単一畑から造る、フラッグシップ。



コンチェルト 2016

MLMZM16  
750ML 12,000円  
JAN : 4580018618184  
【IGP トスカーナ】  
○Sg80%/CS20%  
○赤 / フルボディ



スーパートスカンのレジェンドワインの1つ。フォンテルートリの標高450-550mの区画と、シエピの区画の葡萄を使用。発酵は約28℃の低温管理、フレンチオークのバリック(70%新樽)で18ヶ月間熟成。美しい酸と複雑味が特長。

ヴィコレジオ36  
キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ 2020

MLMZS20  
750ML 12,000円  
JAN : 4573542514626  
【DOCG キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】  
○Sg100%  
○赤 / フルボディ

標高350mの畑にある36種類のバイオタイプのサンジョヴェーゼから醸造。17Vinからグランセレツィオーネ。500Lフレンチオーク樽で20ヶ月、コンクリートタンクで4ヶ月、さらに6ヶ月瓶熟。品種由来の美しい酸と、粘土質で比較的低い標高のテロワールに由来する骨格と力強さを備えています。



バディオラ  
キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ 2020

MLMZN20  
750ML 12,000円  
JAN : 4573542514619  
【DOCG キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】  
○Sg100%  
○赤 / フルボディ

所有畑で最も標高が高いバディオラ畑の中から1haを厳選し、17Vinからグランセレツィオーネとして単独醸造。500Lフレンチオーク樽で16ヶ月、コンクリートタンクで5ヶ月熟成。高標高の畑ならではの繊細さとフィネスがあり、官能的で優美なワイン。



カステッロ フォンテルートリ  
キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ 2020

MLMZC20  
750ML 9,000円  
JAN : 4573542514602  
【DOCG キャンティ クラシコ  
グラン セレツィオーネ】  
○Sg100%  
○赤 / フルボディ

最良の50区画で厳選した葡萄を区画ごとに醸造。フレンチオーク樽で20ヶ月熟成した後ブレンドしコンクリートタンクで4ヶ月を経て瓶詰め、さらに12ヶ月熟成。良年のみ造られるリゼルヴァクラスのキャンティクラシコ。



フィリップ 2018

MLMZFP18  
750ML 5,200円  
JAN : 4573542488798  
【IGP トスカーナ】  
○CS100%  
○赤 / フルボディ

ビターズweetチョコレート、スパイス、シナモン、クローヴ、ミントなどが混ざり合った複雑でエキゾチックな風味で、美味しく踊るような味わい。



セルラポ  
キャンティクラシコリゼルヴァ 2019

MLMZLF19  
750ML 4,200円  
JAN : 4573542501770  
【DOCG キャンティ クラシコ  
リゼルヴァ】  
○Sg90%/M10%  
○赤 / フルボディ

初めてキャンティと称したマツツエイ家の先祖の名前を冠したオマージュワイン。約28℃で発酵。マセラシオン16-18日、熟成はフレンチオークのバリック(新樽50%)と大樽(500L)を併用して12ヶ月間。クラシックなスタイル。



フォンテルートリ  
キャンティ クラシコ 2020

MLMZB20  
750ML 3,360円  
JAN : 4582203060396  
【DOCG キャンティ クラシコ】  
○Sg90%/MN5%/Cn5%  
○赤 / フルボディ

自社畑の厳選した5つの区画の葡萄を使用。約28℃で温度管理しながらステンレスタンクで発酵。熟成は12ヶ月フレンチバリックと500Lの大樽を使用。マツツエイの手印となるエレガントなワイン。



ハーフ 2018

MMMZF18  
375ML 2,400円  
JAN : 4573542489900

バディオラ  
IGPトスカーナ 2020

MLMZA20  
750ML 2,000円  
JAN : 4582203060389  
【IGP トスカーナ】  
○Sg70%/M30%  
○赤 / ミディアムボディ



標高450-510mの場所にある畑、手摘み収穫し除梗。ステンレスタンクで温度管理しながら天然酵母で発酵。アメリカンオーク(225L)で10ヶ月間熟成。サンジョヴェーゼを主体にボルドー品種をブレンド。滑らかでスムーズな口当たり。



ベルヴァルド  
イタリア/トスカーナ  
マレンマへの挑戦



テヌータ ベルヴァルド  
2019

MLMZ119  
750ML 9,000円  
JAN : 4573542502708  
【DOC マレンマトスカーナ】  
OCS85%/CF15%  
○赤 / フルボディ

平均樹齢18年の区画、手摘み収穫後除梗しステンレスタンクで発酵。マセラシオンは16日間、熟成はコンクリートタンクとフレンチオークのバリック(70%新樽)で18ヶ月。マレンマのカベルネのポテンシャルを追求した1本。



ティレニコ 2018

MLMZT18  
750ML 3,000円  
JAN : 4573542494768  
【DOC マレンマトスカーナ】  
OCS65%/AN20%/CF10%/PV5%  
○赤 / ミディアムボディ

樹齢10-15年。12ヶ月フレンチオークのバリックで熟成。カベルネ主体の国際品種に、土着のアリカンテネーラをブレンド。テヌータのセカンドラベルと位置づけられるワイン。かつてこの地を率いたティレノス王子の名を由来。



ベルヴァルド V ヴェルメンティーノ  
スペリオレ 2021

MLMZV21  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542508700  
【DOC マレンマトスカーナ】  
OVm100%  
○白 / 辛口

コルシカから厳選したクローンを使用。海拔90mの南 南西向きで、ティレニア海の影響を強く受ける畑。20%をアンフォラで発酵、4ヶ月熟成。30%はスキンコンタクトで4ヶ月熟成。アンフォラとスキンコンタクト由来の複雑でミネラルを思わせる豊かな風味。



ベルヴァルド  
ヴェルメンティーノ 2022

MLMZL22  
750ML 3,000円  
JAN : 4573542514978  
【IGP トスカーナ】  
OVm100%  
○白 / 辛口

コルシカ北部とサルディーニヤから土地に合うクローンを厳選した、土着のヴェルメンティーノ種。手摘み収穫後ステンレスタンクで15℃に温度管理して発酵。深みと凝縮感がありながら、フレッシュな風味。



ベルヴァルド ロゼ 2021

MLMZJ21  
750ML 2,840円  
JAN : 4573542503408  
【IGP トスカーナ】  
OSg50%/Sy50%  
○ロゼ / 辛口

海拔70-130mの南 南西向きの斜面で海と山に挟まれ風通しが良く、昼夜の寒暖差があり果実のフレッシュさが保たれる。14-16℃で低温発酵し、3ヶ月間シュールリーの状態で熟成。サンジョヴェーゼとシラーを50%ずつブレンドしたロゼ。

ヴィッラ マルチェッロ  
イタリア/ヴェネト  
マツェイ家 25 代目が指揮する  
プレミアム プロセッコ



ヴィッラ マルチェッロ  
プロセッコ  
ブリュット ミゼジマート 2022

MLMZP22  
750ML 2,150円  
JAN : 4573542472322  
【DOC プロセッコ】  
OGI85%/PB15%  
○白 / 辛口

リンゴや花のような香りとエレガントな余韻。黒地にゴールドのラインのボトルデザインも華やかなプロセッコです。



ヴィッラ マルチェッロ  
プロセッコ ロゼ  
ブリュット ミゼジマート 2021

MLMZU21  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542513292  
【DOC プロセッコ】  
OGI85%/PN15%  
○ロゼ / 辛口

エレガントなサーモンピンクの色合い。イチゴや洋ナシ、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口スパマンテ。



EGO プロセッコ  
ブリュット ゼロ 2021

MLMZQ21  
750ML 2,680円  
JAN : 4573542503415  
【DOC プロセッコ】  
OGI85%/Ch15%  
○白 / 辛口

ワイナリーの最も古い区画の葡萄を使用。樹齢約25年。創設者のエリザベッタ(E)ガルヴァーニ(G)オニゴ(O)の名が由来。グレーラとシャルドネのブレンドで造られた、フレッシュさと骨格を兼ね備えた、残糖1g/L未満の超辛口プロセッコ。



アンドリアナ  
ピノ グリージョ ロゼアート  
ブリュット 2020

MLMZR20  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542493143  
【DOC デッレ ヴェネツィエ】  
OPG100%  
○ロゼ / 辛口

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の名に由来。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。90%を4ヶ月シュールリー、10%をさらに2ヶ月大樽で熟成。エレガントなスタイルのロゼ スパークリング。

ジゾラ  
イタリア/シチリア

新たな土地で表現する  
エレガンス



コントラーダ ジゾラ  
2021

MLMZCZ21  
750ML 12,000円  
JAN : 4573542514367  
【IGP シチリア】  
○CaB100%  
○白/辛口



トスカーナのマツエイ家がシチリアの品質向上を目指して挑んだ新たな白ワイン。レモンやオレンジピールなどのフレッシュな柑橘系果実のアロマと、鮮烈な酸とミネラルの風味を併せ持っている。



ドッピオゼータ 2017

MLMW17  
750ML 6,000円  
JAN : 4573542481171  
【DOC ノートロツ】  
○ND100%  
○赤/ミディアムボディ



チェリーやイチゴなどの凝縮した果実とスパイスやハーブの風味。暑い土地で造ったとは思えないほどピュアさがあり、タンニンはきめ細かく、美しい酸とエレガントさを備えた新しいスタイルのネロ ダヴォラ。

ジゾラ 2020



MLMZ20  
750ML 2,840円  
JAN : 4582203085917  
【DOC ノートロツ】  
○ND100%  
○赤/ミディアムボディ



土着品種ネロ ダヴォラ発祥の地に程近い、海拔130mの南西向きの斜面で樹齢は8-13年。約28℃で発酵、マセラシオンは14-16日。フレンチバリックで10ヶ月熟成(33%新樽)。果実味と酸味、スパイシーなニュアンスのあるワイン。



ジゾラ アジーザ 2022

MLMZ22  
750ML 2,840円  
JAN : 4582203115768  
【DOC シチリア】  
○Glo100%  
○白/辛口



海拔130mに位置する、南から東向きの斜面の葡萄を手摘み収穫し除梗。低温15℃のステンレスで発酵させる。アロマティックでフレッシュ、花や柑橘系の香りのある、ドライな白ワイン。

世界的に高い評価を受けるコンカドーロの珠玉  
カステッロ デイ ランポッラ

CASTELLO DEI RAMPOLLA

「Conca d' Oro」(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葡萄栽培を始めました。ワイン造りの全ては葡萄栽培にあると確信していたアルチェオは、凝縮した葡萄を造るために密植、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年にはスーパースカンの先駆けとなるサンマルコをリリース。その後、更に尖鋭化していきましたが、道半ばにして他界。父の意志を受け継いだルチアーノ(ルーカ/兄)とマウリツィア(妹)が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、ガンペロ ロツ、ロバート パーカーなどに大絶賛されました。ルーカは35haの葡萄畑を全てビオディナミに転換し、ワイン造りに真摯な姿勢で向き合っています。



マウリツィア(左)、ルチアーノ(右)

ダルチェオ 2017



MLCRD17  
750ML 21,500円  
JAN : 4573542493945  
【IGP トスカーナ】  
○CS85%/PV15%  
○赤/フルボディ



カベルネ主体のスーパースカンを80年代初頭にリリースした先駆者のフラッグシップ的存在。黒系果実や、チョコレートのような甘いスパイスのアロマも感じる。圧倒的な果実感と存在感のあるタンニンが際立つ、力強いワイン。

サンマルコ 2017



MLCRS17  
750ML 10,000円  
JAN : 4573542493952  
【IGP トスカーナ】  
○CS70%/M20%/Sg10%  
○赤/フルボディ



海拔360mの南向きの斜面、小石の多い泥灰質土壌で石灰、粘土を含む畑で栽培。サンジョヴェーゼは3,000Lのスロヴェニアオーク、カベルネ、メルロはバリックで12ヶ月樽熟。瓶熟期間は5-8ヶ月。

サンジョヴェーゼ ディ  
サントルチア 2019



MLCRV19  
750ML 6,500円  
JAN : 4573542488781  
【IGP トスカーナ】  
○Sg100%  
○赤/ミディアムボディ



野生酵母を使い、アンフォラで発酵。熟成もアンフォラで7ヶ月間。無ろ過で、酸化防止剤無添加で造られたワインはブルーベリーやチェリーの果実味、ハーブのニュアンス、伸びやかな酸の広がりがある。



**キャンティ クラシコ  
2019**

MLCRC19  
750ML 4,590円  
JAN : 4573542488774  
【DOCG キャンティ クラシコ】  
○Sg85%/M10%/CS5%  
○赤 / フルボディ



平均樹齢25年の区画の葡萄を手摘み収穫後除梗。天然酵母でコンクリートタンクで発酵後、3種類のサイズの違う木樽で12ヶ月間熟成。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、果実味とのバランスが美しいワイン。



**トレビアノ  
ヴェンデミア タルディヴァ 2014**

MMCRT14  
375ML 7,000円  
JAN : 4573542495505  
【IGP トスカーナ】  
○SB60%/Ch20%/Tm10%/Ma10%  
○白 / 甘口



白ワイン向けの畑から選摘みの葡萄を収穫し造る甘口ワイン。元々3種類の葡萄品種から造っていたために、トレ(3)ピアンコという名前となった。残糖は高くなく、また酸もあるため、強い甘みは感じない。美しいバランスのある甘口ワイン。

**16世紀の歴史的なセラーで造られるクラシカルなブルネッコ  
フリーニ**

FULIGNI

フリーニ家はヴェネチアの旧家で、14世紀エドアルド3世の傭兵隊長としてイギリスに移住しました。メディチ家が崩壊したイタリアに帰国し、ハプスブルグ家に仕え、トスカーナ州 マレンマ地方に広大な領地を与えられました。スカンサーノでワイン造りの経験を積んだジョヴァンニ マリア フリーニが、1905年モンタルチーノに移り住み、ワイナリーを創業。現在、マリア フローラ フリーニとシエナ大学の教授も兼任するワインメーカー、ロベルト グエッリーニによって経営されており、70年代初頭からブルネッコ ディ モンタルチーノと、ロッソ ディ モンタルチーノを生産しています。フリーニのワイナリーと畑は、モンタルチーノの中心から3-4kmのところ、ブルネッコの伝統的な生産地区(東南・東)に位置し、100haを所有。うち葡萄畑は僅か10haしかありません。



マリア フローラ



**ブルネッコ ディ  
モンタルチーノ 2017**

MLFUA17  
750ML 12,500円  
JAN : 4573542495468  
【DOCG ブルネッコ ディ モンタルチーノ】  
○Sg100%  
○赤 / フルボディ



手摘み収穫で除梗し天然酵母を使い定温(27-30℃)で発酵。熟成はスラヴォニア産オークの樽とフレンチオーク樽の併用で約38ヶ月。その後更に瓶内で約10ヶ月熟成後リリースします。洗練されていて且つ厳格さがあり、フィネスを感じるブルネッコ。



**ロッソ ディ  
モンタルチーノ 2020**

MLFUB20  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542495451  
【DOC ロッソ ディ モンタルチーノ】  
○Sg100%  
○赤 / フルボディ

定温(27-30℃)で約2週間かけ発酵。3.5hLの新樽20%と、アリエの樽で6-9ヶ月熟成。その後瓶熟3ヶ月後にリリースします。スミレや野いちごなどの赤いベリー系果実のチャーミングな香りと美しい酸があり、余韻も十分に楽しめる。

# 「スーパータスカン」の聖地ボルゲリを代表する生産者 テヌータ デル オルネライア

TENUTA DELL'ORNELLAIA

イタリア

トスカーナ

ティレニア海と山に囲まれた地中海性気候で、温暖なエリアですが海風の影響で極端に温度が上がらず、葡萄がゆっくり成熟します。

テヌータ デル オルネライアは、1981年にロドヴィコ アンティノーリにより創設されたボルゲリを代表するワイナリーのひとつで、世界的にも高い評価を受けています。115haの畑を所有（うち約30haはビオロジック農法を採用）。ボルゲリは、ティレニア海に面した海洋性の気候を持つ地域ですが、オルネライアの畑は、丘陵の上部に広がり、十分な日照量がありながら、夏は海からの涼しい風が吹き、葡萄がゆっくりと成熟する特別なミクロクリマを持っています。多様性に富んだ土壌からは、複雑味のあるワインが生まれます。



## オルネライア 2020



MLORA20  
750ML 40,000円  
JAN : 4573542512103  
【IGP トスカーナ】  
○CS50%/M32%/CF13%/PV5%  
○赤 / フルボディ

「スーパータスカン」の聖地ボルゲリを代表する生産者。ステンレスタンクで2週間の発酵後マセラシオンも約2週間、マロラクティック発酵と熟成は新樽比率70%のバリックで18ヶ月行う。リッチで凝縮感のあるフルボディ。

## オルネライア ビアンコ 2020



MLORB20  
750ML 40,000円  
JAN : 4573542512134  
【IGP トスカーナ】  
○SB100%  
○白 / 辛口

完熟した果実のミネラルを思わせるニュアンス。口の中でリッチに広がり、硬質でかつジューシーな酸が口の中をリフレッシュさせてくれるような味わい。

## レ セッレ ノオーヴェ 2020



MLORC20  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542512127  
【IGP トスカーナ】  
○M44%/CS30%/CF13%/PV13%  
○赤 / フルボディ

オルネライアのパッションを受け継ぐセカンドワイン。メルロ主体で、区画の若木から造られる。一次発酵、マセラシオンやマロラクティック発酵の方法はオルネライアとほぼ同じ。新樽比率25%で12ヶ月間熟成後ブレンドし3ヶ月寝かせ。瓶詰め6ヶ月後にリリース。

## レ ヴォルテ 2021



MLORE21  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542512110  
【IGP トスカーナ】  
○M/CS/Sg  
○赤 / フルボディ

品種ごとの特徴を引き出すため、別々に小さめのステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵後、オルネライアで使用した樽と一部コンクリートタンクで10ヶ月熟成。オルネライアのフィロソフィー、ノウハウを映し出したワイン。

## ポッジョ アッレ ガッツェ 2021



MLORD21  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542512158  
【IGP トスカーナ】  
○SB72%/Vm16%/Vn6%/Vr6%  
○白 / 辛口

繊細さの中に熟した果実の香りとしっかりとした骨格が感じられる。白い花、ハニーのニュアンスがあり、パッションフルーツなどの果実味と酸のバランスが良いワイン。

## マッセート 2019



MLORM19  
750ML 140,000円  
JAN : 4573542503866  
【IGP トスカーナ】  
○M100%  
○赤 / フルボディ

オルネライアが手がけるメルロ100%のワイン。手摘み収穫。除梗前に二度選果。区画ごと約20日間ステンレスタンクと木桶で発酵。新樽100%でマロラクティック発酵後、まず12ヶ月間熟成。ブレンドし、さらに12ヶ月間樽熟成。瓶詰め12ヶ月後にリリース。

## マッセティーノ 2020



MLORN20  
750ML 50,000円  
JAN : 4573542503880  
【IGP トスカーナ】  
○M/CF  
○赤 / フルボディ

完熟した黒系果実の香りを樽由来のスパイスとリコリスが彩る。味わいは凝縮しており濃厚だが、いきいきとした酸によってバランスがとれ、口当たりは非常に滑らか。

# 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 キューザ グランデ

CHIUSA GRANDE

イタリア  
アブルッツォ

## アブルッツォの協同組合でエノロジストとして 働いていたフランコ デウサニオが、90年に畑を購入、98年に創設。

当主のフランコ デウサニオ氏は、ポローニャ大学で農業科学の博士号を取得後、アブルッツォの協同組合でエノロジストとして采配を振っていましたが、90年に葡萄畑を入手し、1998年キューザ グランデを創設しました。現在は約50haの畑を所有し、ビオロジック農法を採用しています。キューザ グランデでは、モンテプルチアーノとトレッビアーノのワインを中心に、フレッシュな酸とバランスの良い果実味が感じられるコストパフォーマンスの高いワインを造っています。



フランコ デウサニオ



**ロッコセッコ**  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ 2017  
MLCGA17  
750ML 2,290円  
JAN : 4573542500445  
【DOC モンテプルチアーノ ダブルッツォ】  
○Mp100%  
○赤 / ミディアムボディ

ワイナリーの創始者のニックネームがついたワイン。ビオロジックで栽培した葡萄を手摘み収穫して100%除梗。ステンレスタンクで約1ヶ月かけ発酵させ、その度2種類の本樽で12ヶ月熟成。果実味とタンニンのバランスが良い仕上がり。



**テッレ カサーリ**  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ 2021  
MLCGC21  
750ML 1,400円  
JAN : 8026583000857  
【DOC モンテプルチアーノ ダブルッツォ】  
○Mp100%  
○赤 / ミディアムボディ

自然との共存を目指したワイン生産を行っている。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。



**テッレ カサーリ**  
チェラスオーロ ダブルッツォ 2021  
MLCGD21  
750ML 1,290円  
JAN : 4573542494720  
【DOC チェラスオーロ ダブルッツォ】  
○Mp100%  
○ロゼ / 辛口

発酵から熟成まで樽を使わず、無ろ過。深みのある美しい色調が目を引き、ロゼワインは、爽やかでフルーティでありながら程よい構成もある、しっかりめのかドライなロゼ。



**テッレ カサーリ**  
トレッビアーノ ダブルッツォ 2021  
MLCGE21  
750ML 1,400円  
JAN : 8026583000659  
【DOC トレッビアーノ ダブルッツォ】  
○Tb100%  
○白 / 辛口

緑がかった淡い黄色。トレッビアーノ種らしいフルーティかつフローラルな香りが特徴的。すっきりとしたキレのよい酸があり、バランスのとれた爽やかな味わい。

# 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

VALLE REALE

オーナーのレオナルド ピッツォーロにより1997年にアブルッツォの山岳地帯で創業されました。ポポリ国立公園内にある唯一のワイナリーです。国立公園内のクリーンな環境の中で、ピオディナミ農法でワイン造りを行っています。標高が高く、昼夜の寒暖差もあり、葡萄はゆっくりと成熟するため、例年収穫は11月中旬ごろとなります。アブルッツォの山の特別な気候とテロワールを反映したワインを造るため、酵母は添加せず全て自然発酵でワインを造っています。約60haの畑を所有。



レオナルド ピッツォーロ



**サンカリスト**  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ 2015

MLVAF15  
750ML 6,000円  
JAN : 4580018615374  
【DOC モンテプルチアーノ ダブルッツォ】  
○Mp100%  
○赤 / フルボディ



良年に飲み造られる特別キュヴェ。約350mの樹齢の高い畑の最も高い場所に位置し、土壌は礫粒に富む。気温差が大きいため美しい酸がワインに残され、長熟のポテンシャルを持つワインとなる。



**ヴィニエート サンテウゼニオ**  
モンテプルチアーノ ダブルッツォ 2018

MLVAE18  
750ML 3,500円  
JAN : 4573542479376  
【DOC モンテプルチアーノ ダブルッツォ】  
○Mp100%  
○赤 / ミディアムボディ



標高約500mのサンテウゼニオの畑は、非常に石ころの多い土壌。昼夜の寒暖の差も大きい。そのため美しく豊かな酸があり、赤い果実のフレッシュな果実味とのバランスのよい味わいに仕上がる。



**ヴィーニャデル コンヴェント**  
ディ カベストラーノ

トレッピアーノ ダブルッツォ 2018  
MLVAD18  
750ML 5,500円  
JAN : 4573542493846  
【DOC トレッピアーノ ダブルッツォ】  
○Tb100%  
○白 / 辛口



ヴィーニャディカベストラーノ畑は15世紀から修道士たちがトレッピアーノ種のワインを造っていたと言われる畑。ステンレスタンクでの発酵後、シュールリーの状態で1年以上熟成させる。リコリスや火打ち石のアロマがこのワインのユニークなスタイル。



**ヴィニエート ディポポリ**  
トレッピアーノ ダブルッツォ 2018

MLVAC18  
750ML 4,200円  
JAN : 4573542493839  
【DOC トレッピアーノ ダブルッツォ】  
○Tb100%  
○白 / 辛口



ポポリ畑の葡萄を除梗し使用。野生酵母を用いて温度管理せずに醸造後、12ヶ月の熟成。“冷涼なトレッピアーノ”の印象があるワイン。豊かな酸と、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。



**トレッピアーノ ダブルッツォ**  
2022

MLVAA22  
750ML 3,000円  
JAN : 4573542506867  
【DOC トレッピアーノ ダブルッツォ】  
○Tb100%  
○白 / 辛口



ポポリとカベストラーノ畑のぶどうを使用。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、最終的にプレンド。白い花や火打ち石の香りを持つ、心地よい味わいのワイン。

## カンパーニャの固有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

FATTORIA LA RIVOLTA

「リヴォルタ」とはイタリア語で「改革」の意味で、中世に農民が農地改革を訴え、大地主と戦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。リヴォルタは19世紀初頭から現在までコトロネーオ家が所有し、農家として葡萄などの栽培を行っていました。現当主パオロ コトロネーオが1997年にワイナリーとしてワイン造りを開始。25haの自社畑でカンパーニャの土着品種にこだわったワイン造りを行っています。



パオロ コトロネーオ



### テッラ ディ リヴォルタ アリアニコ デル タブルノ リゼルヴァ 2012

MLFRD12

750ML 5,900円

JAN: 4580018608147

【DOC アリアニコ デル タブルノ】

○AII100%

○赤 / ミディアムボディ



凝縮感のある樹齢の高いアリアニコを手摘み収穫し除梗して使用。熟成には225Lのバリックと500Lのトノーを用いて18ヶ月費やす。プラムやチェリーのジャムを思わせる。わずかにコショウやカカオのようなスパイスのニュアンスもある。



### アリアニコ デル タブルノ 2018

MLFRB18

750ML 3,750円

JAN: 4573542488828

【DOCG アリアニコ デル タブルノ】

○AII100%

○赤 / ミディアムボディ



アリアニコ種は遠くギリシャからこの土地にもたらされた品種。ステンレスタンクで25日間の発酵後、2500Lの大型のオーク樽で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、滑らかなタンニンのある果実味溢れる味わい。



### ピエディロッソ 2021

MLFRE21

750ML 3,220円

JAN: 4573542501671

【DOC サンニオ】

○PI100%

○赤 / ミディアムボディ



カンパーニャの固有品種にこだわり、ピオロジック農法で育てたピエディロッソ種を単一品種で造ったワイン。樽を一切使わず仕上げた味わいは、プラムなどのベリー系果実の新鮮な果実味と、ほのかなタンニンが楽しめるフレッシュなスタイル。



### ソニーディオ リヴォルタ ベネヴェンターノ ピアニコ 2019

MLFRC19

750ML 3,990円

JAN: 4573542501664

【IGP ベネヴェンターノ ピアニコ】

○Fa50%/Fi25%/Grc25%

○白 / 辛口



「リヴォルタの夢」と名づけられたワイン。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。ステンレスとオーク樽を使い発酵させ、熟成にもバリックを使用。白い花やハチミツにスパイシーなアロマが加えた複雑な香り。



### サンニオ フィアーノ 2021

MLFRG21

750ML 3,330円

JAN: 4573542502715

【DOC サンニオ】

○Fi100%

○白 / 辛口



ピオロジック農法で手摘み収穫して樽を一切使わず仕上げた味わいは、完熟した洋ナシのような果実、ナッツや、ハチミツなどのアロマが豊かに広がる。口当たりも穏やかで美しい酸のある、エレガントな味わいが楽しめる。



### タブルノ ファランギーナ 2021

MLFRA21

750ML 3,000円

JAN: 4573542501657

【DOC サンニオ】

○Fa100%

○白 / 辛口



ファランギーナ種100%。低温のステンレスタンクで15日かけ発酵し、熟成もステンレスで行う。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。爽やかでグレープフルーツを思わせる果実の味わいが印象的。



### タブルノ コーダ ディ ヴォルペ 2017

MLFRF17

750ML 2,650円

JAN: 4580018608109

【DOC タブルノ】

○CdV100%

○白 / 辛口



本来補助品種として使用されることの多い、コーダ ディ ヴォルペ種を単一品種で醸造。丁寧に除梗し低温のステンレスで醸造することで、品種由来のドライフルーツやアプリコット、ハチミツのような香りのドライスタイルに仕上がる。

# 1999年設立の品質重視のプーリアの新しいワイナリー マッセリア リ ヴェリ

MASSERIA LI VELI

マッセリア リ ヴェリは、1999年に現オーナー(トスカーナ州ヴィノ ノビレの生産者として知られるアヴィニョネーの創業者)一族によって購入されたワイナリー。2009年に長男のアルフレッドがワイナリーを継承。ワイナリーを南イタリアのトップワイナリーのひとつとすべく、投資を行い、土着品種にこだわりながらも、フレッシュ感とクリーンさ、エレガンスを持った新しいスタイルを目指し、ワイン造りを行っています。リッカルド コッタレッラをコンサルタントに迎え、現在の41haまでに畑を拡張し、品質重視のワイン造りを行っています。



左:アレックスandro ファルヴォ 右:エドワルド ファルヴォ



## マッセリア リ ヴェリ 2016

MLLVK16  
750ML 5,500円  
JAN : 4580018609748  
【IGP サレント】  
○Ne40%/Pri40%/CS20%  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクで約20日間マセラシオン。50hLのオークの大樽でマロラクティック発酵まで行う。18ヶ月バリックで熟成後、6ヶ月瓶熟させる。黒系の果実の力強い味わいに、ヴァニラやタバコのようなスパイスのアロマ。バランスもよくしっかりとした骨格もある。



## アスコス ススマニエッロ 2020

MLLVG20  
750ML 2,950円  
JAN : 4573542495574  
【IGP サレント】  
○Ss100%  
○赤 / ミディアムボディ

約15日間マセラシオン。50hLのオークの大樽で発酵後、熟成は9ヶ月間。バリックと50hLの樽を使用し3ヶ月瓶熟。リッチでエレガントなスタイルのワインで、タンニンも柔らかい。美しい酸が心地よいフレッシュ感を与える。



## オリオン プリミティーヴォ 2021

MLLVA21  
750ML 2,150円  
JAN : 4573542499268  
【IGP サレント】  
○Pri100%  
○赤 / ミディアムボディ

除梗しステンレスタンクで22-28℃で約1週間で発酵。6ヶ月間バリックで樽熟成後、3ヶ月間瓶熟。新鮮でよく熟した赤い果実のアロマ、スパイスの印象。力強くスムーズでしっかりした酸が、ワインにフレッシュな心地よさを与えている。



## コントラーデ ネグロアマロ 2021

MLLVQ21  
750ML 1,680円  
JAN : 4573542499275  
【IGP プーリア】  
○Ne100%  
○赤 / ミディアムボディ

買い葡萄で造るコスパワインシリーズ。9月中旬に収穫した葡萄は小箱でセラーまで運ぶ。温度管理しながら10日間マセラシオンし、アルコール発酵。樽で3ヶ月間熟成。チェリーやブルーベリーの凝縮感のある香りと、ココアやリコリスなどのニュアンス。



## サリーチェ サレンティーノ DOC 2019

MLLVC19  
750ML 1,650円  
JAN : 4573542474876  
【DOC サリーチェ サレンティーノ】  
○Ne100%  
○赤 / ミディアムボディ

標高70メートルの西、南西向きの畑。樹齢は15年。発酵は27-31℃で温度管理しながら行い、その後ワインはフレンチバリックに移し、マロラクティック発酵。6ヶ月間樽熟成後、更に3ヶ月間瓶熟。



## コントラーデ プリミティーヴォ 2021

MLLVS21  
750ML 1,590円  
JAN : 4573542493914  
【IGP プーリア】  
○Pri100%  
○赤 / ミディアムボディ

買い葡萄で造るコスパワイン。収穫は9月初旬、小箱で丁寧にセラーまで運ぶ。10日間マセラシオンの後、アルコール発酵し3ヶ月間樽で熟成。ココアやナツメグのようなスパイスなニュアンス。バランスのよいまろやかな味わい。



## アスコス ヴェルデカ 2021

MLLVF21  
750ML 2,950円  
JAN : 4573542495567  
【IGP サレント】  
○Vd100%  
○白 / 辛口

ステンレスタンクで11-15℃で発酵。マロラクティック発酵はせずに3ヶ月熟成後リリース。トロピカルフルーツ、洋ナシや柑橘系の果実のニュアンスのある香り。バランスがよく酸も美しく、ミネラル感とマイルドな塩っぽい後味がある。



## トルレモッサ フィアーノ 2021

MLLVB21  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542508908  
【IGP サレント】  
○Fi100%  
○白 / 辛口

ステンレスタンクで16℃以下の低温で温度管理をしながら発酵。マロラクティック発酵はしません。柑橘系の果実や洋ナシを思わせるフルーティな香り、フレッシュで生き生きとした酸があり、ミネラルの要素も感じられる。



## コントラーデ マルヴァジア ビアンカ 2019

MLLVP19  
750ML 1,290円  
JAN : 4582203128065  
【IGP プーリア】  
○Ma60%/Ch40%  
○白 / 辛口

マッセリア リ ヴェリが買い葡萄で造るコスパワイン。通常8月中旬に収穫し、除梗後数時間マセラシオン。その後優しくプレス。発酵は12℃で行い、その後熟成もステンレスタンクで行う。ライムやキウィを思わせる果実のアロマが魅力。

## 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

MURGO

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35haの自社畑で葡萄栽培、ワイン造りを行っています。元々はエトナの地でアグリツェリズム(民宿)とレストランを営んでいました。ワインの他にエトナの自然を活かしてブラッドオレンジの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。ワイン造りは元々自家消費と地元レストラン向けに造り始め、現在も輸出市場とともに地元でも愛飲されています。



当主 ミケーレ スカツマッカ デル ムルゴ



### テヌータ サン ミケーレ ピノ ネロ 2019

MLMGH19

750ML 4,500円

JAN : 4573542500650

【IGP シチリア】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ



24℃で温度管理されたステンレスタンクでマセラシオンと一次発酵、その間ルモンタージュを実施し澱引き後、18ヶ月タンクで熟成、一部は12ヶ月フレンチバリックで熟成。瓶詰め後更に6ヶ月瓶熟してリリース。



### エトナ ロッソ 2020

MLMGC20

750ML 2,450円

JAN : 4573542501589

【DOC エトナロッソ】

○NM100%

○赤 / ミディアムボディ



約30℃で温度管理したタンクでマセラシオンと一週間の一次発酵。熟成は6-8ヶ月間エトナの伝統的な榎木の樽(30-130hL)を使用。ブレンド後タンクで休ませ、瓶内で更に3ヶ月熟成。



### テヌータ サン ミケーレ エトナ ビアンコ 2020

MLMGF20

750ML 4,500円

JAN : 4573542500643

【DOC エトナビアンコ】

○Cc60%/CaB30%/その他 10%

○白 / 辛口



タンクで15時間、5-8℃の低温マセラシオン後プレス。低温でタンクとフレンチオーク樽で発酵。ブレンド後、熟成もタンクとフレンチバリックで約7ヶ月かけ、瓶詰。更に3ヶ月瓶熟してリリース。熟成由来の繊細で複雑味のある香り。



### エトナ ビアンコ 2021

MLMGD21

750ML 2,450円

JAN : 4573542493808

【DOC エトナビアンコ】

○Cc70%/CaB30%

○白 / 辛口



カタラットとカリカンデのブレンドで造られるこのワインは、ステンレスタンクで5-8℃のクールドマセラシオン。その後軽くプレスし温度管理しながら発酵。ブレンド後タンクでそのまま5ヶ月置き、瓶詰後も更2ヶ月落ち着かせてリリース。



### ブリュット メトド クラシコ 2020

MLMGB20

750ML 3,400円

JAN : 4573542500629

【VSG シチリア】

○NM100%

○白 / 辛口



早摘みしたネレッロ マスカレーゼ種を軽くプレス。発酵は16-18℃で行い、その後8ヶ月タンクで保存の間にマロラクティック発酵。2次発酵は2ヶ月間14℃に温度管理。その後24ヶ月熟成させ、デコルジュマン。



### ブリュット ロゼ メトド クラシコ 2018

MLMGA18

750ML 3,700円

JAN : 4573542479147

【VSG シチリア】

○NM100%

○ロゼ / 辛口



ネレッロマスカレーゼ種から造られた瓶内二次発酵のスプマンテ。早摘みした葡萄を29℃で18時間マセラシオン。約18℃で発酵。その後8ヶ月タンクに保存の間にマロラクティック発酵。2次発酵は14℃で約2ヶ月。

## わずか20haのDOC ファロの生産者の1つ カゼマッテ

CASEMATTE

2008年にジャンフランコ サバッティーノ(会計士)が、当時ユベントスに所属し、かつイタリア代表でもあったアンドレア パルツァッリと創業した新しいワイナリー。ワイナリーの名称となった“Casematte”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 (=弾薬庫)に由来しています。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せます(標高250-370m)。DOC ファロ スペリオレ地区に位置する厳しい斜面に葡萄畑11haを所有しています。



パルツァッリ(左)、サバッティーノ(右)



### ファロ 2019

MLCME19  
750ML 4,500円  
JAN : 4573542489948  
【DOC ファロ】  
○NM55%/NC25%/No10%/ND10%  
○赤 / ミディアムボディ



ビオロジック農法で栽培。スキンコンタクトの状態での長めのマセラシオン、フレンチオークで9-12ヶ月熟成し、その後瓶詰めして更に6ヶ月熟成させる。ペリーの香りにスパイシーなニュアンス。丸いタンニンでフィニッシュも繊細。



### ペーロー ロッソ 2019

MLCMD19  
750ML 3,000円  
JAN : 4573542493860  
【IGP シチリア】  
○NM70%/No30%  
○赤 / ミディアムボディ



野生酵母を用いて発酵、熟成は12ヶ月はステンレス、その後2ヶ月間トノー樽(一部新樽)に移される。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。シチリアらしいワイン。



### ネロ ダヴォラ 2019

MLCMB19  
750ML 1,950円  
JAN : 4573542481690  
【IGP シチリア】  
○ND100%  
○赤 / ミディアムボディ



ビオロジック農法を採用した自社畑100%の葡萄を手摘み収穫し、野生酵母で14日間かけて発酵。熟成はステンレスで6ヶ月間。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に美しい酸味を合わせ持つワイン。



### ペーロー ビアンコ 2021

MLCMC21  
750ML 3,000円  
JAN : 4573542493853  
【DOC シチリア】  
○Glo65%/Cc35%  
○白 / 辛口



シチリアの土着品種、グリッロとカリックンテのブレンド。野生酵母でステンレスタンクで発酵熟成後、瓶詰めさせます。フレッシュでキレがあり、ミネラルと乾燥したミントなどの印象が後味に感じられる。



### グリッロ 2020

MLCMA20  
750ML 1,900円  
JAN : 4573542487609  
【IGP シチリア】  
○Glo100%  
○白 / 辛口



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

# スペインの至宝ベガ シシリアを頂点とするワイナリーグループ テンポス ベガ シシリア

TEMPOS VEGA SICILIA



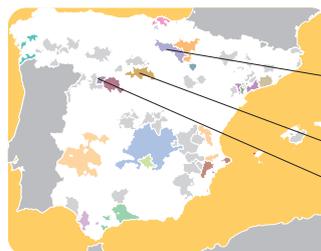
スペインの至宝ベガ シシリアを頂点として、オーナーのアルバレス家がスペイン、ハンガリーに所有するワイナリーグループ。  
ベガ シシリアでは「最高のワインはまだ造られていない」という理念の元、流行を追うのではなく、物事の本質を捉え、原点や伝統に重きを置いています。こうした理念はグループ全体に共通し、「すべてのワイナリーをベガ シシリアのクオリティにしたい」と考え、品質に惜しみない投資を行っています。



オーナー パブロ アルバレス

## テンポス ベガ シシリアのワイナリー

- 1982年 アルバレス家がベガ シシリアを取得
- 1991年 ベガ シシリアから15キロ離れた場所にアリオンを設立
- 1993年 ハンガリーのトカイ オレムスを取得
- 2001年 ベガ シシリアから100キロ離れたトロにピンティアを設立
- 2013年 ベンジャミン ド ロートシルトとともにリオハにマカン



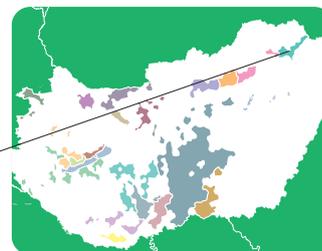
### SPAIN

- リオハ：マカン
- リベラ デル ドゥエロ  
ベガ シシリア / アリオン
- トロ：ピンティア



### HUNGARY

- トカイ・ヘジャリア  
トカイ オレムス



## リベラ デル ドゥエロが生むスペインの至宝 ベガ シシリア

BODEGAS VEGA SICILIA

最高の品質を追求するため、自社でアメリカンオーク樽を製造、フレンチオーク樽の修理も行っています。また、近年では生産者が減ってしまったスペインの伝統的なマルチヴィンテージ、「ウニコ レセルバ エスPECIAL」も作り続けています。葡萄樹の樹齢も古ければ良いとは考えず、平均35年を維持し、理想的な品質を保ち続けています。



### ウニコ 2013

NLVSA13  
750ML 91,000円  
JAN : 4573542506508  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp97%/CS3%  
○赤 / フルボディ



最低でも10年の熟成を経てからリリースされる「唯一」の名前にふさわしい逸品。収量はわずか22.5hL/ha。自家製アメリカンオーク樽やフレンチオーク樽、木桶、での醸成でノーブルな時間を経て熟成され出荷。まさに偉大なワインです。

### マグナム 2011

NWVSA11  
1500ML 187,500円  
JAN : 4573542506522



### バルブエナ5 2018

NLVSC18  
750ML 31,000円  
JAN : 4573542506485  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp96%/M4%  
○赤 / フルボディ



ベガ シシリア内の比較的若木を使用しますが、ウニコとの選別は醸造段階で試飲して決定。8,500Lの木桶、自家製アメリカンオークやフレンチオークで計28ヶ月熟成後、さらに約32ヶ月瓶熟。熟成に5年かけることから「バルブエナ5」と名付けられた。

### マグナム 2018

NWVSC18  
1500ML 67,900円  
JAN : 4573542506492



## ベガ シシリアが造るモダンなリベラ デル ドゥエロ アリオン

BODEGAS Y VINEDOS ALION



ベガ シシリアからわずか15km東に1991年に設立。3つの区画からなる130haの畑で、ベガ シシリアと同じアプローチで葡萄を栽培。

ティント フィノ(テンプラニーリョ)100%でモダンに表現したもうひとつのリベラ デル ドゥエロ。



アリオンの名称はアルバレス家生誕の地、レオンに由来しています。

1993年からワイナリーでの醸造開始。当初はアリオン用に植えた葡萄は使わず、植樹から10年を経て初めてワインに使用。より良い品質を求め、2000年から2009年にかけてワイナリーを改修。ベガ シシリアで効果が証明された発酵用木桶を導入しています。



### アリオン 2019

NLVSD19  
750ML 17,000円  
JAN : 4573542506560  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp 100%  
○赤 / フルボディ



1991年設立。130haの畑でベガシシリアと同じアプローチで葡萄を栽培、手摘み収穫後木桶で発酵。225Lのフレンチオークとアメリカンオークで12ヶ月熟成(80%新樽)。約6ヶ月の瓶熟を経てリリース。ティントフィノをモダンに表現。



## ベガ シシリアが造るエレガントな、トロワイン ピンティア

BODEGAS Y VINEDOS PINTIA

## PINTIA



2001年設立、DOトロを一躍有名にした、同じドゥエロ川沿いの産地での新たなる挑戦。ベガ シシリアならではの、トロワインの素朴なイメージを覆すエレガントなワイン。

リベラ デル ドゥエロでの成功の後、グループの発展のために新たなる挑戦の地を探し、同じドゥエロ川沿いのトロのポテンシャルに魅了され、荒廃していた古い葡萄畑を取得。2001年、ベガ シシリアから下流約100kmにピンティアを設立。ワイナリーの建物は、2006年に完成。試行錯誤の末にトロのワインの素晴らしさである果実味を最も表現できる醸造のひとつとして、収穫後の葡萄の低温保管庫を導入。



### ピンティア 2018

NLVSE18  
750ML 12,500円  
JAN : 4573542506591  
【DO トロ】  
○Tp 100%  
○赤 / フルボディ



乾燥し病気になりにくい環境で良く熟した葡萄を2度選果、木桶で5日間のゴールドマセレーション後発酵。6割を樽(フレンチオーク80%アメリカンオーク20%)で18ヶ月熟成し19ヶ月瓶熟。凝縮したアロマ、長年のポテンシャルも備えます。



# バロン エドモン ド ロートシルトとベガ シシリアのジョイントベンチャー マカン

BODEGAS BENJAMIN DE ROTHSCHILD & VEGA SICILIA

スペイン

リオハ

## MACÁN

Bodegas Benjamin de Rothschild & Vega Sicilia S.A.

2004年設立、  
テンポス ベガ シシリアとバロン エドモン ド ロートシルトが、  
「ボデガス ベンジャミン ド ロートシルト&ベガ シシリア」を  
スタート。



スペインを代表する産地、リオハにおいて最良のワイン造りを目指し、バロン エドモン ド ロートシルトとジョイントベンチャーを設立。プロジェクト発足から5年以上に及び畑取得と研究を重ね、2009年にファーストヴィンテージを醸造、2013年にリリース。ワイナリーは2017年6月に完成。傾斜のある土地を利用したグラヴィティーフローで10,000Lのステンレスタンクと木桶を45基備えます。ボルドーの伝統にならい、マカンに加えセカンドラベルのマカン クラシコ の2種類を生産。



### マカン 2018



NLVSF18  
750ML 15,000円  
JAN : 4573542506621  
【DOCa リオハ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ



マカンクラシコよりも1年遅れてリリースされたフラッグシップ。手摘み収穫で除梗し木桶で発酵。マロラクティック発酵。フレンチオークの新樽と1年使用樽で約18ヶ月熟成。さらに約36ヶ月瓶熟。十分な熟成を経てリリースされる。

### マカン クラシコ 2019



NLVSG19  
750ML 10,000円  
JAN : 4573542506652  
【DOCa リオハ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ



マカンのセカンドラベル。アルコール発酵後、ステンレスタンク、オーク樽でMLF。フレンチオークで約14ヶ月熟成。さらに最低18ヶ月瓶熟。穏やかな気候で育つテンプラニーリョを、ボルドー的アプローチで表現している。

# プリオラート復興の立役者 アルバロ パラシオス

ALVARO PALACIOS

Alvaro Palacios

GRATALLOPS

## 「プリオラートの4人組」として同地を復興させ、 デキャンター誌でマンオブザイヤーにも 選出された世界的醸造家

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「4人組」の1人、アルバロ パラシオスが1997年にグラタヨップスにワイナリーを設立。他のメンバーが近代的な栽培法を志向する中、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」。彼は樹齢 60 年以上の古木に魅せられ、皆が敬遠するような山頂の急勾配に位置するレルミタ畑を買い取り、名声を勝ち取りました。世界も称賛するワイン造りを実現するだけでなく、土地を代表する造り手として土着品種の葡萄価値観や地域活性化に貢献しています。化学薬品は使用せず、耕作にはラバを用いるなどプリオラートの伝統を重んじ、自然環境に配慮したワイン造りを行います。



アルバロ パラシオス



レルミタの畑は断崖にあり生産量も極僅か。  
伝統的な造り方ながら味わいは現代的な、  
モダンスパニッシュを代表する1本。

所有畑	作付面積
レルミタ	1.4ha
ドフィ	10ha
アウバゲテス	1.5ha
キニョンデバルミラ(リオハ)	3ha

### レルミタ 2020



NLAPA20  
750ML 180,000円  
JAN : 4573542484554  
【DO プリオラート】  
○Gr/Cr/ その他  
○赤 / フルボディ



土地のテロワールと、古くから修道士たちが守ってきたワインづくりの手法を尊重して、ピオディナミを導入。平均樹齢は約85年。極限まで収量を制限し、じっくりと時間をかけて造る。毎年100ケース前後の限定生産。

### キニョン デ バルミラ 2020



NLPRE20  
750ML 53,000円  
JAN : 4573542496007  
【DOCa リオハ】  
○Gr90%/ その他 10%  
○赤 / フルボディ



標高610m、南東向き3haの畑。収量5hL/ha。木樽でアルコール発酵、フレンチオーク100%で熟成。10年以上かけて元々植えられていたテンプラニリョを台木にガルナッチャを接木した。2015年ヴィンテージより発売開始。

### レス アウバゲテス 2020



NLAPF20  
750ML 50,000円  
JAN : 4573542484578  
【DOCa プリオラート】  
○Gr98%/Cr2%  
○赤 / フルボディ



プリオラートでは影ができる場所が良い畑になるため、名前の「Auba」はカタラン語で「影」に由来。フロール、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。かつてはブレンドに用いていたが、初めて単独で瓶詰め。

### ラ バイシャーダ 2020



NLAPH20  
750ML 30,000円  
JAN : 4573542484585  
【DOCa プリオラート】  
○Gr95%/Cr5%  
○赤 / フルボディ



フィンカ ドフィにブレンドしていた区画を単独で醸造。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、フィネスがあるガルナッチャです。野生酵母で発酵、フールドルで15ヶ月熟成。

### フィンカドフィ 2020



NLAPB20  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542484561  
【DOCa プリオラート】  
○Gr95%/Cr5%  
○赤 / フルボディ



テロワールにより適した品種のガルナッチャを木樽で発酵後フレンチオーク樽でマロラクティック発酵。ポコイとフールドルで16ヶ月熟成。コンテンボラーナなプリオラートを表現したワイン。

### グラタヨップス ビ デ ピラ 2017



NLAPD17  
750ML 7,200円  
JAN : 4580018608710  
【DOCa プリオラート】  
○Gr80%/Cr19%/ その他 1%  
○赤 / フルボディ



グラタヨップスの村に点在する、標高300-400mに位置する所有畑。樹齢は約70年。100%除梗後軽く圧搾。大樽で発酵、ピジャージュを行う。その後マロラクティック発酵。15ヶ月バリックで熟成。



**レス テラッセス 2020**

NLAPC20  
750ML 6,000円  
JAN : 4573542500964  
【DOCa プリオラート】  
○Gr72%/Cr28%  
○赤 / フルボディ



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樹の葡萄から造られる。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。10ヶ月熟成。ベリー系果実、コーヒーの香ばしいニュアンス。



**カミンス デル プリオラート 2021**

NLAPE21  
750ML 4,000円  
JAN : 4573542500957  
【DOCa プリオラート】  
○Gr40%/Cr15%/CS21%/M18%/Sy6%  
○赤 / フルボディ



グラタヨップス周辺の村々の畑から。1005除梗後軽く压榨。ステンレス、セメント、木桶の3つで発酵、ルモンタージュとビ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。

**スペインの至宝アルバロパラシオスが  
プリオラートに続いて手掛けるビエルソのワイナリー  
デセンディエンテス デ ホセ パラシオス**

**DESCENDIENTES DE J PALACIOS**

1990年代にスペイン プリオラートでのワインづくりを復活させ、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 パラシオスが1998年から手掛けるビエルソのワイナリー。甥のリカルドと共同経営で、ビオディナミによる自然を尊重したワイン造りを行っています。



アルバロ パラシオス(左)、甥 リカルド(右)



**ラ ファラオナ 2019**

NLDPA19  
750ML 140,000円  
JAN : 4573542485872  
【DO ビエルソ】  
○Me92% / その他 8%  
○赤 / フルボディ



非常に構成力がある力強さとエレガントさを兼ね備えた、このワイナリーのトップキュヴェ。アルバロがビエルソのコルジョン村最高峰と謳うワイン。



**ラス ラマス 2019**

NLDPB19  
750ML 16,500円  
JAN : 4573542485889  
【DO ビエルソ】  
○Me89% / その他 11%  
○赤 / フルボディ



官能的で刺激的なワイン。凝縮感があり、いきいきとしていてボトルを開けてから時間をかけて表情が変化していく様をゆっくりと楽しみたくなるような味わい。



**モンセルバル 2019**

NLDPC19  
750ML 16,500円  
JAN : 4573542485896  
【DO ビエルソ】  
○Me96% / その他 4%  
○赤 / フルボディ



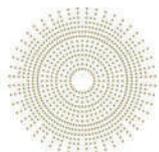
まるでブドウの古樹の息吹を感じるかのようなワイン。非常に透明感がある味わいで、結晶のようにキラキラ光るワインの中にフルーツウォーターが流れているように感じる。

# 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 パラシオス レモンド

PALACIOS REMONDO

スペイン

リオハ



PALACIOS | REMONDO  
ALFARO ESPAÑA

150年前から葡萄栽培を行い、  
父が1945年に創業したワイナリーを  
2000年にアルバロが継承。

自身が5代目となる伝統ある生産者として、過去の経験と、熱い情熱をもって、ワインの醸造方法、畑での葡萄栽培を見直し、短期間でワイナリーの改革を実現しました。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。



アルバロ パラシオス

モダンで洗練されたエレガントな味わい同様、美しくデザインされたラベルにもアルバロのこだわりと美学が表れています。



## ビニャス ビエハス デ ラ プロピエダッド 2020

NLPRA20  
750ML 6,000円  
JAN : 4573542517122  
【DOCa リオハ】  
○Gr92%/ その他 8%  
○赤 / フルボディ



イエルガ山の標高400-640mに位置する5つの畑から厳選。収量20hL/ha。手摘みで厳格に選果。5000Lの上部開放式木桶で発酵、100%フレンチオーク樽とフードルで18ヶ月熟成。ワイナリーを代表する良い年のみ生産するこだわりのワイン。



## フィンカ ラ モンテサ 2019

NLPRC19  
750ML 3,000円  
JAN : 8411580035849  
【DOCa リオハ】  
○Gr95%/ その他 5%  
○赤 / ミディアムボディ



手摘み収穫後、除梗して破碎。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%フレンチオークで12ヶ月樽熟成の後6ヶ月瓶熟して出荷します。洗練されたエレガントなガルナツチャ。



## ラ ベンディミア 2020

NLPRD20  
750ML 2,150円  
JAN : 4582203107138  
【DOCa リオハ】  
○Gr90%/Tp10%  
○赤 / ミディアムボディ



手摘み収穫後除梗し、ステンレスタンクでパンピングオーバーしながら発酵。約4ヶ月間樽熟成しフィルター後瓶詰。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。果実味豊かなモダンスタイルのワイン。



## プラセット デ バルトメジョン 2021

NLPRB21  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542500735  
【DOCa リオハ】  
○Vu100%  
○白 / 辛口



グリーンハーベストを行い、手摘み収穫。除梗後部分的に破碎、圧搾。発酵は2,000Lのフードルの樽で行い、そのまま約11ヶ月間熟成。6ヶ月のボトル熟成を経て出荷。「プリオラートの4人組」の一人、アルバロ パラシオスがリオハの実家を継承したワイナリー。

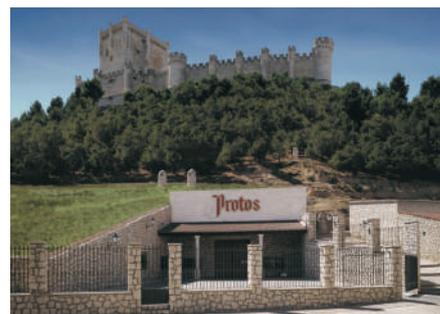
# DOリベラ デル ドゥエロ設立に貢献した地域密着型ワイナリー ボデガス プロトス

BODEGAS PROTOS



1927年設立時はボデガス リベラ ドゥエロと名乗っていましたが、1982年のDO設立時にDOに名称を譲渡。

1927年高品質なワイン造りを目指し、11の生産者が集まって協同組合を設立。1929年のバルセロナ万博で金賞を取ったことで国際的に名声を博しました。その後、DO設立時に名称を譲渡。



リベラデルドゥエロ



ワイン博物館でもあるペニャフィエル城地下に2kmに渡るセラーを所有し、観光名所としても地元で愛されています。



## セレクション フィンカ エル グラホピエホ 2015

NLPTF15  
750ML 11,500円  
JAN : 4580018609199  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ

樹齢70年以上のエルグラホピエホ畑から18区画を厳選し、良年のみ生産。500Lのフレンチオークで発酵、新樽で18ヶ月熟成。熟した黒系果実、チョコレートやバニラの香り。力強く長い余韻。



## プロトス グラン レセルバ 2015

NLPTE15  
750ML 10,000円  
JAN : 4573542500940  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ

樹齢50年以上の葡萄のみ使用し、良年のみ生産。80%フレンチオーク、20%アメリカンオークで24ヶ月熟成後、瓶熟36ヶ月。パワフルでエレガント、複雑な味わいのワインです。



## プロトス レセルバ 2015

NLPTD15  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542490678  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクで26-28度に管理して21日間発酵。フレンチオーク新樽50%18ヶ月熟成後、瓶熟18ヶ月。わずかにガーネット色を帯びた濃いルビー色。力強い果実味がありますが、タンニンは滑らか。適度な酸があり、余韻は長く続きます。



## プロトス27 2019

NLPTC19  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542500933  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ

標高850mにあるDOで最も古い区画を含む粘土石灰質土壌の畑から樹齢50年以上の葡萄を使用。フレンチオークの新樽で16ヶ月熟成後、瓶熟12ヶ月。バルセロナ万博で金賞を受賞した設立当初の復刻ラベル。



## プロトス クリアンサ 2018

NLPTB18  
750ML 4,000円  
JAN : 4573542507871  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp100%  
○赤 / フルボディ

樹齢25年以上の葡萄を使用し、フレンチオーク3分の2、アメリカンオーク3分の1で14ヶ月熟成。パワフルな果実味、ココア豆、スパイスの香り。酸味もあり、スモーキーな余韻が感じられる。



## プロトス ロブレ 2020

NLPTA20  
750ML 2,290円  
JAN : 4582203125477  
【DO リベラ デル ドゥエロ】  
○Tp100%  
○赤 / ミディアムボディ

**SAFE**  
樹齢25年未満の葡萄を使用し、6ヶ月フレンチ&アメリカンオークで熟成後、瓶熟6ヶ月を経て出荷。フレッシュな果実味、甘いスパイス、トースト香になめらかなタンニンが感じられる。





### プロトス クラレテ 2022

NLPTI22  
750ML 2,150円  
JAN : 4573542509295  
【DO シガレス】  
○Tp95%/Sy3%/M2%  
○ロゼ / 辛口

樹齢25年未満のテンプラニーリョを使用。20kgの小箱を使用して夜間に手摘み収穫。100%除梗し、ダイレクトプレスで圧搾。10℃でスキンコンタクトを16時間行う。テンプラニーリョ100%で造られるロゼは鮮やかな色合い。



### プロトス ベルデホ レセルバ 2019

NLPTH19  
750ML 4,500円  
JAN : 4573542507888  
【DO ルエダ】  
○Ve100%  
○白 / 辛口

樹齢25年以上の葡萄を使用。フレンチオークでオリとともに6ヶ月熟成。瓶熟12ヶ月。パワフルで複雑な果実味。熟した柑橘類やトロピカルフルーツの香り、スモーキーなニュアンス。



### プロトス ベルデホ 2022

NLPTG22  
750ML 2,150円  
JAN : 4582203125521  
【DO ルエダ】  
○Ve100%  
○白 / 辛口

**SAFE**

ルエダ産ベルデホはスペインで最も親しまれている白ワインのひとつ。樹齢25年未満の若木を使用し、収穫は夜間に行う。ステンレスタンクで発酵、シュールリーで3ヶ月熟成。フレッシュでイキイキとした酸味が心地よいワイン。

## コルピナット設立の立役者 リョパール

LLOPART

リョパール家の歴史は古く、14世紀にはこの土地を所有していた記録が残されています。18世紀にはワイン造りに専念、19世紀にはカバの生産を開始。ピオロジック栽培によりカバ生産者としての地位を確立しました。2019年にはDOカバを脱退し、コルピナットとして独立。高品質なオーガニックスパークリング産地として進化を続けています。



前当主 故ベーター リョパール



### エックスヴィート ブリュット グラン レセルバ 2012

NLLOD12  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542502876  
【コルピナット】  
○XI60%/Mbo40%  
○白 / 辛口

樹齢40年以上の最良の区画の葡萄を使用。栽培はすべてオーガニックで手摘み収穫を実施。テットドキュヴェの果汁のみを使用し、ステンレスタンクで発酵、瓶内で60ヶ月以上熟成。ドサーージュ約5g/L。リョパールのトップキュヴェ。別格の味わい。



### レオパルディ ブリュット ナチャーレ グラン レセルバ 2015

NLLOC15  
750ML 6,000円  
JAN : 4573542488941  
【コルピナット】  
○Mbo40%/XI40%/PI10%/Ch10%  
○白 / 辛口

祖先レオパルディの名を冠した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。ドサーージュ約3g/Lで非常にドライな味わいながら、複雑でエレガント。



### リョパール ブリュット レセルバ 2019

NLLOA19  
750ML 3,200円  
JAN : 4573542502869  
【コルピナット】  
○XI40%/Mbo30%/PI30%  
○白 / 辛口

プレミアムオーガニックカバの造り手、リョパールのスタンダードキュヴェ。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、18ヶ月以上の熟成による上質できめ細かい泡立ちと果実味が楽しめる。



### リョパール ロゼ ブリュット レセルバ 2019

NLLOB19  
750ML 3,400円  
JAN : 4573542490326  
【コルピナット】  
○Mo60%/Gr20%/PN20%  
○ロゼ / 辛口

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。

## 長期熟成による複雑味あるカバ トレ デル ガル

TORRE DEL GALL

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のシンボルで葡萄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。カヴァの一大産地、サン サドルニ ダ ノイアと、D.O.ベネデスの拠点、ピラフランカ デル ベネデスの中間にあるサン クガット セスガリグ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葡萄を厳選し、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 2020

NLTGA20  
750ML 2,000円  
JAN : 4580018624208  
【DO カバ】  
○Mbo50%/Pi35%/Xi15%  
○白 / 辛口

SAFE

カバには珍しく自社畑の葡萄のみを使用し、最長24ヶ月熟成。長期瓶熟由来の深みあるボディと酸がエレガントに調和。品種特有の青りんごを思わせる爽やかな果実味。



### カバ ブリュット ロゼ NV

NLTGBNV  
750ML 2,000円  
JAN : 4582203105226  
【DO カバ】  
○Tr80%/Gr20%  
○ロゼ / 辛口

上質なトレパット栽培地として知られるコンカ デ バルベラのブドウを使用。最長18ヶ月の長期瓶内熟成を行います。ラズベリーやスグリの甘酸っぱい果実香。チェリーの砂糖漬けのような果実味。仄かな甘みが余韻に残ります。

## フライングワインメーカーが各地の最良な葡萄で行うワイン造り アルティガ フステル

ARTIGA FUSTEL

アルティガ フステル社は2002年創業。オーナーのマルティ ケーはNYの人気レストラン「Aureole」でヘッドソムリエを務めた後、1995年から母国スペインでワインの販売に携わってきました。氏が掲げる「顧客視点とシンプルさを融合させ、ニューワールド的アプローチによるスペインワイン造り」という意志に賛同した若く優秀なプロフェッショナルたちにより、ピラフランカ デル ベネデスを本拠にスペイン各地でコストパフォーマンスに優れたワインを造り、世界中のワイン愛好家のニーズを満たしています。



ワインメーカー：パメラ ゲッテス



### バッコ 2018

NLCBB18  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542508779  
【DO カンポ デボルハ】  
○Gr100%  
○赤 / ミディアムボディ

樹齢60年以上のガルナッチャから厳選して手摘み収穫。葡萄の鮮度を保つため低温で発酵。10,000Lのステンレスタンクから500Lの樽に移し、6ヶ月熟成。バッコの名はローマ神話の酒神バッカスにちなんだもの。



### ラビエハ ボデガ カンポ デボルハ グラン レセルバ 2004

NLCBRO4  
750ML 1,580円  
JAN : 4582203093707  
【DO カンポ デボルハ】  
○Gr/CS  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクで低温下で発酵、フレンチオークで48ヶ月熟成(新樽50%)、更に大樽に詰め替え、500年の歴史を誇るセラーで13年間に渡り熟成させる。ポトリングしてさらに24ヶ月熟成し、ようやくリリース。La Vieja Bodegaは「古いワイン貯蔵庫」を意味。



### カスティエリョ アルマド レセルバ 2017

NLCAR17  
750ML 1,600円  
JAN : 4573542508762  
【リオハ】  
○Tp85%/Gr15%  
○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫後、温度管理しながらゆっくりと発酵(20-22℃)。その後225Lの樽熟成。リリースまでの60ヶ月の間、最低12ヶ月はフレンチ、アメリカン、ハンガリアンオークの樽で熟成。樽由来のスモーキーなヴァニラやリッチなカカオのようなスパイシーな味わい。



### ラクーナ デラ ポエジア テンプラニーヨ 2020

NLCPR20  
750ML 1,520円  
JAN : 4582203093646  
【DOCa リオハ】  
○Tp100%  
○赤 / ミディアムボディ



「詩人が生まれた場所」という名前のワイン。収穫した葡萄の約半分は除梗 破砕後、コールド マセレーションを経て18-22℃で発酵。残りの半分は除梗した後、自然発生のCO2による醸しと、丁寧なルモンタージュによる醸造。樽熟、瓶熟は行わない。



### ラクーナ デラ ポエジア ビウラ 2021

NLCPB21  
750ML 1,700円  
JAN : 4573542504788  
【DOCa リオハ】  
○Vu100%  
○白 / 辛口



葡萄の収穫した葡萄をプレス後、15-16℃の低温管理した大きなステンレスタンクで発酵。樽熟や瓶熟は一切行わずリリース。青リンゴやレモンのパイ、熟した桃の香り。柑橘系果実の味わいが爽やかで、美しく丸みのある余韻。

## 今注目のヴィーニョ ヴェルデを代表する生産者 アンセルモ メンデス

ANSELMO MENDES

ヴィーニョ ヴェルデの品質向上に貢献し、醸造コンサルタントとしても活躍するアンセルモ メンデス自身のワイナリー。

微発泡甘口ヴィーニョ ヴェルデとは異なり、葡萄のポテンシャルを最大限に引き出した辛口スタイルタイプのワイン造りを行います。

アンセルモは特にアルヴァリーニョの名手として知られ、Mr. アルヴァリーニョとも称され国際的に高い評価を得ています。



アンセルモ メンデス



### ムロス アンティゴス エスコリャ 2021

PLVA21  
750ML 1,590円  
JAN : 4573542499626  
【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】  
○Lr40%/As40%/Ab20%  
○白 / 辛口

ヴィーニョ ヴェルデの代表的な土着品種3種のブレンド。城壁で区切られた古い畑の葡萄を使用します。丁寧な剪定により収量を制限し完熟したタイミングを見極めて収穫し、非常に優しい力で果実をプレス。低温管理したステンレスで発酵。



### ムロス アンティゴス ロウレイロ 2021

PLVB21  
750ML 1,860円  
JAN : 4573542499633  
【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】  
○Lr100%  
○白 / 辛口

ムロス アンティゴスは「古い壁」を意味し、城壁で区切られた古い畑のロウレイロ種を使用。完熟を見極めて収穫し、非常に優しい力で果実をプレス。ステンレスタンクで発酵、3ヶ月バトナーージュしながら熟成。繊細なアロマとしっかりとした酸が魅力の土着品種。



### ムロス アンティゴス アルヴァリーニョ 2021

PLVC21  
750ML 2,450円  
JAN : 4573542499640  
【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】  
○Ab100%  
○白 / 辛口

城壁で区切られた古い畑のアルヴァリーニョを使用。手摘みで収穫後、低温を保ったまま醸造所へ運びステンレスタンクで発酵、3ヶ月バトナーージュしながら熟成。さらに3ヶ月瓶熟。



### クルチメンタ アルヴァリーニョ 2020

PLVD20  
750ML 5,400円  
JAN : 4573542500759  
【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】  
○Ab100%  
○オレンジ / 辛口

アンセルモならではのプレミアム アルヴァリーニョ。標高200m、北西向き石灰質の畑で育つアルヴァリーニョを使用。100%除梗し、500Lのフレンチオーク樽で発酵、9ヶ月熟成。さらに1年間瓶熟。長期熟成にも耐える本格派。



### パーセラ ウニカ アルヴァリーニョ 2020

PLVF20  
750ML 6,900円  
JAN : 4573542513513  
【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】  
○Ab100%  
○白 / 辛口

最良の区画から厳選したアンセルモ渾身のアルヴァリーニョ。ヘーゼルナッツやシナモン等の風味に樽由来のパニラやキャラメルの香り。長期熟成にも耐える本格派。



### テンポ アルヴァリーニョ 2017

PLVG17  
750ML 14,500円  
JAN : 4573542512998  
【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】  
○Ab100%  
○白 / 辛口

深い金色で、強いカラメルの香り。オレンジ皮とフロラールのニュアンス。タンニンが滑らかで、ストラクチャーが酸と協調し合う。



## ムロス デメルガソ アルヴァリーニョ 2022

PLVH22

750ML 4,500円

JAN : 4573542513520

【DOC ヴィーニョ ヴェルデ】

○Ab100%

○白 / 辛口

ミネラルと柑橘類のニュアンス。持続性が長い、特徴的な酸でエレガントになるワイン。パニラのニュアンスがクリーミーな感じを与える。

## 大西洋の海風を受ける新進気鋭の注目生産者 アデガマイン

ADEGAMAE



2011年、ポルトガルの名産物として有名なバカリャウ(鱈の干物)で成功を収めているアルヴェス家が首都リスボンから北に40km、海からわずか7kmのエリアにワイナリーを新設。「AdegaMae(アデガマイン)」とは、ポルトガル語で「母なるワイナリー」の意で、人の成長と葡萄の成長を重ね合わせ、誕生・愛情・育成に敬意を払って名付けられました。「Mr.ヴィーニョ ヴェルデ」として知られるポルトガルを代表する醸造家アンセルモ メンデスと将来が期待される若手醸造家ディオゴ ロベスの2人によって伝統とモダンを融合したワイン造りが行われています。そしてワイナリー新設からわずか5年でポルトガルのワイン誌「Revista de Vinhos」誌で「カンパニーオブザイヤー」に選出されるなど多くの高評価を得ています。



### アデガマイン レゼルヴァ ティント 2017

PLRA17

750ML 3,380円

JAN : 4573542499442

【IGP リスボン】

○TN/PV/CS/TF

○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫後、100%除梗。2日間のブレマセレーションの後、2週間温度管理をして発酵。アメリカンオークとフレンチオークで12ヶ月間熟成。すみれや黒系果実、タバコやスパイスの複雑な風味。



### トウリガ ナショナル 2019

PLMA19

750ML 2,500円

JAN : 4573542508816

【IGP リスボン】

○TN100%

○赤 / ミディアムボディ

完全に除梗し温度管理をしながら発酵後、10日間のマセレーションを行う。その後10ヶ月間フレンチオーク樽(新樽比率25%)で熟成。ポルトガルを代表する土着品種トウリガ ナショナルらしく、ボリュームと骨格があるリッチな味わい。



### ドリー ティント 2020

PLDA20

750ML 1,500円

JAN : 4573542496502

【IGP リスボン】

○TN35%/Sy30%/PN20%/

Ag15%

○赤 / ミディアムボディ

100%除梗した果実を2日間のブレマセレーション後、2週間22-25℃に温度管理をして発酵。一部をフレンチオークで熟成。国際品種と土着品種をブレンドしたコストパフォーマンスに優れたスタンダードワイン。



### ピンタ ネグラ ティント 2021

PLPA21

750ML 1,590円

JAN : 4582203118219

【IGP リスボン】

○Cst60%/Ag40%

○赤 / ミディアムボディ



除梗後、22-25℃のステンレスタンクで10日間発酵。ポルトガル土着品種をブレンドして造るソフトでフルーティな赤ワイン。



### ピンタ ネグラ ロゼ 2021

PLPC21

750ML 1,590円

JAN : 4573542508809

【IGP リスボン】

○Ag100%

○ロゼ / 辛口



アラゴネス(テンブラニーリョ)100%。除梗後軽くプレスし、15-16℃で低温管理されたステンレスタンクで発酵。美しいサーモンピンク色。赤系果実のフルーティなアロマやフローラルな繊細な香り。



### アデガマイン レゼルヴァ ブランコ 2019

PLRB19

750ML 3,380円

JAN : 4573542499459

【IGP リスボン】

○Vs/Ab/Ch

○白 / 辛口

除梗後軽くプレスし、低温管理し、400Lのフレンチオークで発酵。9ヶ月パトナーージュしつつ熟成。白い果実や洋ナシ、レモン、ミネラルを思わせる香り。溶け込んだ樽由来のパニラ香がエレガントに香る。酸もしっかりとあるワイン。



### ヴィオジーニョ 2019

PLMB19  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542496489  
【IGP リスボン】  
○Vs100%  
○白 / 辛口

石灰質の多い最も良い区画に植えられた、土着品種のヴィオジーニョを100%除梗しステンレスタンクで低温発酵。パトナージュしながら6ヶ月間熟成。大西洋の影響を受けた塩気を感じるような余韻がある非常に複雑な味わい。



### ドリー ブランコ 2022

PLDB22  
750ML 1,700円  
JAN : 4573542508793  
【IGP リスボン】  
○Vs30%/Ab30%/At30%/SB10%  
○白 / 辛口

100%除梗した果実を軽くプレスした後、低温で2週間発酵。パトナージュしながら4ヶ月間シュールリーで熟成させる。国際品種と土着品種をブレンドした、大西洋の海風を思わせるワイン。



### ピンタ ネグラ ブランコ 2021

PLPB21  
750ML 1,590円  
JAN : 4582203118226  
【IGP リスボン】  
○At60%/FP40%  
○白 / 辛口



除梗後軽くプレスし、低温管理しステンレスタンクで発酵しそのまま4ヶ月熟成。大西洋の海風を思わせるフレッシュで、生き生きとした酸味が特徴のポルトガル土着品種ワイン

## 皇帝にも愛されたラインガウを代表する名醸造所 ロバート ヴァイル

WEINGUT ROBERT WEIL

### 1875年創業後またたく間に頭角を現し、ボルドー1級シャトーと並び ドイツ皇帝ヴィルヘルムII世にも愛された歴史を持ちます。

醸造所はキートリッヒ村のライン川右岸から2kmほど北に奥まった丘陵地にあり、河畔近くの銘醸村に比べて、寒冷なミクロクリマが最大の特徴。高貴品種リースリングのラインガウワインに、さらなる美しい酸味と果実の香り高さをもたらししてくれる土地柄です。そのキートリッヒ村で最高の場所に位置する銘醸グレーフェンベルクを単独所有。恵まれたテロワールと徹底した品質改革で、凝縮感のある洗練されたワインを生み出します。1988年サントリーが経営権を取得後、頻繁に全格付け甘口ワインの収穫に成功。ドイツのみならず国際的にも非常に高い評価を獲得。



4代目当主 ヴィルヘルム ヴァイル



### キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング アウスレーゼ 2020

QLRGA20  
750ML 18,600円  
JAN : 4573542489115  
【ラインガウ】  
○RI100%  
○白 / 甘口



銘醸グレーフェンベルクは「伯爵の山」という意味。スレートと砂、少量の粘土が適度に混じり、南西向きで最大60%の急斜面。完熟した房のみを選び収穫、100Lの小型のステンレスタンクで発酵。豊かで繊細な酸を持つアウスレーゼ。



### キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング グロクケン GG 2020

QLRGC20  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542499213  
【ラインガウ】  
○RI100%  
○白 / 辛口



GGは、グローセス ケヴェクスの略。銘醸グレーフェンベルクの厳選された葡萄のみを使い、伝統的な2400Lの木桶を用い、4週間かけて発酵後、8ヶ月熟成。まさにドイツのグランクリュにあたるリースリング。



### キートリッヒャー グレーフェンベルク リースリング シュベートルレーゼ 2020

QLRGS20  
750ML 9,700円  
JAN : 4573542489108  
【ラインガウ】  
○RI100%  
○白 / 甘口



アウスレーゼにできるほどの高い糖度の完熟葡萄から作られたシュベートルレーゼ。区画ごと100L、500L、1,000Lのステンレスタンクで4ヶ月熟成。厳選した果実のみが有する自然の甘味が見事に凝縮。



### キートリッヒャー リースリング トロッケン 2021

QLRKA21  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542505877  
【ラインガウ】  
○RI100%  
○白 / 辛口



快活で、生き生きとした果実味、よく溶け込んだバランスのよい酸、白桃などのアロマ、豊かな柑橘系の風味。



### リースリング カビネット トロッケン 2021

QLRWL21  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542498841  
【ラインガウ】  
○RI100%  
○白 / 辛口



2015年は非常に極端な天候の年で、世紀のヴィンテージとなるポテンシャルを持つ特筆すべきグレートヴィンテージ。収穫期間中、当主自らこまめに畑に出て熟度をチェックし、選りすぐった葡萄を使用。ヴァイルならではの美しい酸が特長の辛口。



### リースリング カビネット 2021

QLRWK21  
750ML 4,700円  
JAN : 4573542498834  
【ラインガウ】  
○RI100%  
○白 / 中辛口



こまめに熟度をチェックし、選りすぐった葡萄で丁寧に仕上げる。500L、1,000Lなどのステンレスタンクで区画毎に醸造。パトナージュを4回行い4ヶ月熟成。控えめで、酸味とのバランスがとれた自然由来の甘味。

**リースリング  
トラディション 2021**

QLRWR21

750ML 4,000円

JAN : 4582203075475

【ラインガウ】

ORI100% 〇白 / 中辛口



ラインガウの伝統的なやや残糖があるリースリング。空気式の圧搾機で1.5気圧という低圧力で丁寧に圧搾。1000Lのステンレスタンクで発酵、4ヶ月間で4回パトナージュを行いながら熟成。引き締まった酸味と自然な甘みが優しい味わい。

**ハーフ 2021**

QMRWR21

375ML 2,300円

JAN : 4573542499145

**リースリング トロッケン  
2021**

QLRWT21

750ML 4,000円

JAN : 4582203087300

【ラインガウ】

ORI100% 〇白 / 辛口



ロバートヴァイルの辛口のワイン。空気式の圧搾機で1.5気圧という低圧力で丁寧に圧搾。1000Lのステンレスタンクで発酵、4ヶ月間で4回パトナージュを行いながら熟成。力強くピュアな酸味で引き締った辛口の味わいは、ワイン単体でも楽しめる。

**ハーフ 2021**

QMRWT20

375ML 2,150円

JAN : 4582203112118

**リースリング ゼクト  
エクストラ プリュット 2020**

QLRGX20

750ML 5,500円

JAN : 4573542505884

【ラインガウ】

ORI100%

〇白 / 辛口



グレーフェンベルク畑の近隣の自社畑で厳選した葡萄を使用。瓶内二次発酵でルミアージュも職人の手で行い、18ヶ月熟成。ドサーージュにはグレーフェンベルクのシュベートルレーゼを使用する、こだわりのゼクト。

**9世紀から葡萄造りが行われる由緒ある醸造所****クロスター エーバーバッハ****STAATSWEINGUTER KLOSTER EBERBACH**

この土地での葡萄栽培は9世紀に遡り、12世紀シントー修道会によりクロスター エーバーバッハ修道院が建てられ、以後修道僧たちの厳格な生活の中でワイン造りが行われました。賓客をもてなすために、特に品質の良いワインをキャビネットに保管したことが、現在の 'Kabinett' の由来になったとされています。18世紀以降、修道院は解散させられましたが、ナッサウのヘルツォーク家、その後プロイセン王国の管理下などに渡りながらワイン造りは続けられ、1945年からはヘッセン州による経営が始められました。現在、300haのワイン畑は単独所有のものとしてはドイツ最大規模で、うち134haで葡萄が栽培されています。

**シュタインベルガー リースリング  
カビネット 2021**

QLKEK21

750ML 4,000円

JAN : 4573542499183

【ラインガウ】

ORI100%

〇白 / 中辛口



ラインガウの銘醸シュタインベルク畑32haを全て所有。ほのかな甘味の背後に、鋼のように引き締った男性的な骨格とテクスチャーを持つ味わい深い逸品。

**リースリング クラシック  
2021**

QLKEC21

750ML 3,000円

JAN : 4573542505891

【ラインガウ】

ORI100%

〇白 / 辛口



ドイツワイン発展の先駆者ワイナリーの1つ。ラインガウの伝統的なワイン造りを継承。クラシックはアロマ豊かでバランスがとれ、リースリングの魅力を表した典型的な辛口ワイン。

**シュタインベルガー  
リースリング 2018**

QLKER18

750ML 2,830円

JAN : 4573542473466

【ラインガウ】

ORI100%

〇白 / 中辛口



ラインガウの3大銘醸畑のひとつ、シュタインベルクのリースリング。品種由来のしっかりした酸と上品な果実味が調和した深みある味わい。

## 200年以上にわたり銘醸ドクトール畑を所有する名門醸造所 ドクター ターニッシュ

DR. THANISCH

1636年以降ベルンカステル村にその名が記録されており、1800年にはミドルモーゼルを代表する畑、ドクトール畑の最大の生産者と称されていました。現在、ドクトール畑3haのうち約1haを所有しています。(ドクトール畑の所有者はターニッシュ家とダインハート家、タウアーブルク家の3家)19世紀、9代目当主の時にドイツ全土にその名を知らしめましたが、死後、ワイナリーは夫人のカタリーナによって引き継がれ、以後 Wwe=「未亡人」の名を冠するようになりました。その後現当主13代目ソフィア・ターニッシュ ジュピアーまで女性が当主を務め、ソフィアの娘クリスティーナも将来を継ぐべくワイナリー運営に携わっています。



ベルンカステラー ドクター  
リースリング カビネット 2021  
QLDTK21  
750ML 8,000円  
JAN : 4573542498797  
【モーゼル】  
○RI100%  
○白 / 中辛口

収穫を遅らせた完熟葡萄で造るカビネット。優しく果実をプレスし、10-12℃に管理した1000Lの木樽で発酵させ、7ヶ月間熟成。トリアーの司教が死に至る病の際、一人の農夫が差し出したこの畑のワインで健康を取り戻した際に、司教から「ドクター」の名を贈られた。



ベルンカステラー バードシュトゥーベ  
リースリング カビネット 2019  
QLDTB19  
750ML 5,000円  
JAN : 4573542498766  
【モーゼル】  
○RI100%  
○白 / 中辛口



ドクターの畑に程近いバードシュトゥーベの畑の葡萄を使用。傾斜が緩く西向き畑で日照量が多くなるため、熟したアプリコットや黄桃やレモン風味のクリームのニュアンスがあり、程よい酸味が絶妙に調和している。残糖は50g/L。



ドクター ターニッシュ  
リースリング 2021  
QLDTH21  
750ML 3,750円  
JAN : 4573542499169  
【モーゼル】  
○RI100%  
○白 / 中辛口



スレート土壌の畑から葡萄を使用。フルーティな香り、やさしい口当たり、後味は限りなくエレガント。モーゼラしさを楽しめるターニッシュのエントリーワイン。

## モーゼルを代表するリースリングの世界的名醸造所 ヨハン ヨゼフ プリュム

JOHANN JOSEF PRUM

プリュム家の名が歴史に現れるのは12世紀のことですが、中でも最も評判の高いのが本家である当ワイナリー。醸造家としてのヨハン ヨゼフ プリュム家の名声は18世紀にはすでに確立されていました。リースリングの魅力を最大限に引き出すため、長期熟成を前提としたワイン作りを行っています。



カタリーナ プリュム



ヴェーレナー ゾンネンウアー  
リースリング カビネット 2021  
QLJJK21  
750ML 8,500円  
JAN : 4573542502333  
【モーゼル】  
○RI100%  
○白 / 中辛口

プリュムを代表するヴェーレナーゾンネンウアー畑のカビネットクラス。労働者に時間を知らせるための日時計(ゾンネンウアー)があることから名付けられた。フルーティな酸味、なめらかな口当たり、芳醇かつエレガントで深みのある風味のワイン。



グラッハー ヒンメルライヒ  
リースリング カビネット 2021  
QLJJB21  
750ML 8,000円  
JAN : 4573542502340  
【モーゼル】  
○RI100%  
○白 / 中辛口

ヒンメルライヒ(天の王国の意)の畑はヴェーレナーゾンネンウアーの南端に隣接。やや西に向けており、傾斜が緩く、深く水はけの良い土壌。砕いた岩を思わせる鉱物的なニュアンスがある。リースリング種で長熟を前提としたワインといえる。



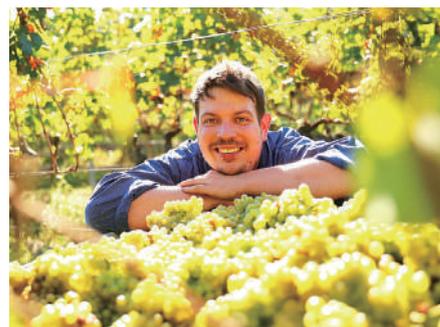
ベルンカステラー バードシュトゥーベ  
リースリング カビネット 2021  
QLJBK21  
750ML 6,500円  
JAN : 4573542502357  
【モーゼル】  
○RI100%  
○白 / 中辛口

グラッハーヒンメルライヒの南端に接する畑。わずかに傾斜が緩く、グラッハーやヴェレナーに比べ深い土壌。西向き畑のため、日照量が多くなる。独特のエレガンスの中に、葡萄の力強さを感じられる。

## カニのマークが目印、ファルツで注目される若手醸造家 クレブス

WEINGUT KREBS

元々協同組合としてワイン造りを行っていましたが、1982年現当主のユルゲン クレブスの父が現在のフラインスハイムにワイナリーを創設し、瓶詰めを開始。ユルゲンは2008年よりワイナリーに参加、2010年には彼が手がけた赤ワインが国内コンクールで表彰され国際的に注目を集めています。VDP主催の才能ある若手醸造家向けプログラムにも参加。若手醸造家が台頭しているファルツ地方の中でも、ゴーミヨ誌で早くも2葡萄を獲得する実力派です。現在16haの自社畑を所有し、白葡萄50%、黒葡萄50%を栽培しています。



ユルゲン クレブス



### シュペートブルグンダー トロッケン 2020

QLKRC20

750ML 3,000円

JAN : 4573542499206

【ファルツ】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ



南向きの傾斜のある畑の葡萄を使用。除梗せず、約2週間かけてアルコール発酵を行う。発酵は1200Lの大型の木樽を使用し、パンピングオーバーを行いながら10ヶ月熟成。サクランボなどの果実味に紅茶のニュアンス。



### ヴァイスブルグンダー トロッケン 2021

QLKRB21

750ML 2,790円

JAN : 4573542495376

【ファルツ】

○Wb100%

○白 / 辛口



南向きの傾斜のある畑の葡萄を使用。除梗せず約8時間のスキンコンタクトの後、8割ステンレスタンクと2割の木樽を用いて低温で約2週間発酵させる。その後一部マロラクティック発酵を行う。



### リースリング トロッケン 2021

QLKRA21

750ML 2,790円

JAN : 4573542499190

【ファルツ】

○RI100%

○白 / 辛口



主に南向きの傾斜のある畑の葡萄を使用。除梗せず約8時間のスキンコンタクトの後、低温で発酵し一部マロラクティック発酵を行う。発酵は80%ステンレスタンク、20%は600Lの木樽を使用。ミネラル感と洗練とした酸があり、スパイシーさも感じるワイン。

## ボックスボイテルを生んだフランケンを代表する名醸造所 ビュルガーシュピタル

BURGERSPITAL

ビュルガーシュピタルの歴史は、1316年にこの地の富豪であるヨハネス フォン シュテレンがヴェルツブルクの城門前に貧困に苦しむ人々を療養するための屋敷を建て、そこでワイン造りをはじめた事が起源とされています。元々ワインは自家消費用でしたが、16世紀には療養所の住人達に1.22Lのワインが分け与えられ、住人の行いが悪ければ罰として水を混ぜるといった仕組みがとられ、療養所の規律を守る手段にも使われました。その後、ワインは、療養所の経営基盤にまでなり、現在も約750人もの人々がこの療養所で介護を受けています。

### ヴェルツブルガー シルヴァーナー トロッケン 2021

QLBWV21

750ML 3,250円

JAN : 4573542499176

【フランケン】

○SI100%

○白 / 辛口



その起源は14世紀の療養所まで遡る、伝統的なワイナリー。平均収量60hL/ha、9日間の発酵と4週間オリに接触させてワインを寝かせ、まるやかな味を加える。その後3ヶ月間、ステンレスタンクで熟成。

# 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

NIKOLAIHOF

オーストリア

ヴァッハウ

## 1971年よりビオディナミ農法を実践、1992年にオーストリア国内の ワイナリーで初めてデメテルの認証取得。

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、demeter(デメテル)の認定も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、熱狂的なファンをもち、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。



クリスティネ サース夫人



### ヴィンテーク リースリング 2002

RLNKN02

750ML 17,900円

JAN : 4580018619327

【ヴァッハウ】

○RI100%

○白 / 辛口



大樽で10年以上の熟成を経てリリースされるワインで、良年のみに造られる。10年以上熟成しているとは思えないフレッシュ酸も豊かに残るな味わいは、正にニコライホーフの神秘。一度は飲んで頂きたいオーストリアワインの最高峰。



### シュタイナー フント リースリング レゼルブ 2017

RLNKH17

750ML 11,500円

JAN : 4573542503538

【DAC クレムスタール】

○RI100%

○白 / 辛口



シュタイナーフントはヴァッハウの隣のクレムスタール地区にある畑。白桃や白い花を思わせる豊かでエレガントな香り。酸と果実味に溢れ、またミネラルの凝縮感もある、骨格のある味わい。



### イム ヴァインゲビルゲ グリュナー フェルトリーナー スマラクト 2018

RLNKS18

750ML 8,800円

JAN : 4573542506966

【ヴァッハウ】

○GV100%

○白 / 辛口



470年には名前の知られたオーストリア最古の葡萄畑イム ヴァインゲビルゲで、グリュナー フェルトリーナー種から造られた。「スマラクト」とはシュベートルゼークラスの葡萄を辛口に仕上げたワインを指している。



### フォン シュタイン リースリング スマラクト 2016

RLNKV16

750ML 7,200円

JAN : 4573542485612

【ヴァッハウ】

○RI100%

○白 / 辛口



フォン シュタイン畑の完熟した葡萄ならではの香りと、しっかりしたボディがワインのスケールを大きくしている。スマラクトとは現地の緑色をしたトカゲの名称で、格はほぼシュベートルゼに相当。



### エリザベート 2017

RLNKE17

750ML 6,300円

JAN : 4580018621658

【ヴァッハウ】

○RI/GV/NG/PB

○白 / 辛口



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一緒にして醸造。木樽で完全に発酵させ、さらに12ヶ月間熟成させてつくられ、ブーケは繊細で芳醇、ボディが厚くスパイシーな味わい。



### フォン シュタイン リースリング フェダーシュピール 2019

RLNKO19

750ML 6,000円

JAN : 4573542471332

【ヴァッハウ】

○RI100%

○白 / 辛口



フォン シュタインの畑から収穫された葡萄で造られたワイン。畑名のフォン シュタインは「石」という意味。その石ころの多い水はけの良い土地柄を生かし、繊細で洗練されしかも力強いワインに仕上げている。フェダーシュピールはドイツでいう「カビネットクラス」にあたる。



### 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 2020

RLNKF20

750ML 4,500円

JAN : 4573542492702

【ヴァッハウ】

○GV100%

○白 / 辛口



イム ヴァインゲビルゲはオーストリアで最古の葡萄畑。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。コストパフォーマンスに優れている。



### リースリング 2019

RLNKU19

750ML 4,500円

JAN : 4573542503552

【ヴァッハウ】

○RI100%

○白 / 辛口



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葡萄を使用。みずみずしいミネラル感と、杏などのストーンフルーツを思わせる豊かな果実味の楽しめるワイン。



### グリュナー フェルトリーナー 2020

RLNKC20

750ML 4,000円

JAN : 4573542503521

【ヴァッハウ】

○GV100%

○白 / 辛口



ニコライホーフはビオディナミ農法の先駆者として知られるワイナリー。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、フレッシュな酸がイキイキとした心地よい味わいのワイン。

# ヴァーグラムでビオディナミ農法のワイン造りを行う若手生産者 フリッツ サロモン

FRITZ SALOMON

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。葡萄畑は約20ha。フリッツ サロモンは、30代半ばの若手生産者で、所有地内の他の農園と同様に、葡萄畑も2010年よりdemeter(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、真摯に取り組む若い生産者として高く評価をしています。



サロモン夫妻

オーストリア

ヴァーグラム

## ピノ ノワール 2019



RLFSE19

750ML 4,790円

JAN : 4573542502661

【ヴァーグラム】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ



南向きの風通しの良い斜面のビオディナミで育てた葡萄を小さな籠で手摘み収穫後、除梗、発酵後、木樽とステンレスで澱と共に24ヶ月間熟成。赤い果実のニュアンスと心地よい酸味、美しい余韻がある。

## ブラウアー ツヴァイゲルト 2019



RLFSD19

750ML 3,250円

JAN : 4573542502654

【ヴァーグラム】

○Zg100%

○赤 / ミディアムボディ



熟成期間はステンレス槽でオリとともに36ヶ月。昼夜の寒暖差のあるミクロクリマの恩恵を受け、繊細なチェリーを思わせるニュアンス。心地よい酸とシルキーな口当たりで、美しい余韻がある。

## グリューナー フェルトリーナー マルベアーパーク 2016



RLFSC16

750ML 4,200円

JAN : 4573542492917

【ヴァーグラム】

○GV100%

○白 / 辛口



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た。果実味に僅かなハーブのニュアンス。

## グリューナー フェルトリーナー ブルン 2018



RLFSB18

750ML 3,200円

JAN : 4573542483472

【ヴァーグラム】

○GV100%

○白 / 辛口



柑橘系果実を思わせる完熟した果実の豊かな味わいと凝縮感。「Brunnberg(Spring hill)」は名の通り泉の沢山ある丘陵の豊かな土壌、最も古い樹齢の葡萄の木が植えられている。

## グリューナー フェルトリーナー ヴァッハライン 2020



RLFSA20

750ML 2,900円

JAN : 4573542483465

【ヴァーグラム】

○GV100%

○白 / 辛口



「ヴァッハライン」は、ワイナリーのあたるヴァーグラムの中世の名称。果実味があり魅力的な味わい。柑橘系果実とリンゴを思わせるニュアンス。太陽の恵み楽しめるワイン。

## 若い夫婦によって営まれる新しいワイナリー フーグル ヴィンマー

HUGL WIMMER

フーグル ヴィンマーは、30代の若い夫婦によって約10年前に創業された家族経営の新しいワイナリー。ウィーンから北に約60kmのヴァインフィアテルDACに位置します。Hugl(フーグル)は主人の姓で、ワイン農家出身の3代目。Wimmer(ヴィンマー)は、夫人の旧姓で同じくワイン農家の出身。ワイン農家出身の二人が結婚後フーグル ヴィンマーとして創業しました。両家の葡萄畑を合わせて、約20haの葡萄畑を所有し、その他約30haの農家と契約しています。



左:夫人 シルヴィア フーグル  
右:当主 マルティン フーグル



### フーグル グリューナー フェルトリーナー クラシック 2021

RLNHG21

750ML 1,930円

JAN : 4573542502647

【DAC ヴァインフィアテル】

OGV100%

○白 / 辛口



生き生きとした果実味を残すために18℃の低温で10日間発酵し、ステンレスタンクで熟成。フローラルな香りに、柑橘系果実の心地よいアロマと、トロピカルフルーツや品種由来の白コショウを思わせるスパイシーな印象。

## オーストリアで最高品質の赤ワインを造るという使命の実現 T-FX-T

T-FX-T

高品質白ワインで知られるオーストリアで、最高品質かつ安定した生産量の赤ワインをつくる、というかつてない試みを実現するため、オーストリアの3つの才能が結集しました。「T-FX-T」とは、3人の頭文字です。「T」は赤ワイン産地ブルゲンラントのネゴシアン、ティボール セメズ(故人)、「FX」はヴァッハウのマフィアとの異名をとる鬼才、F.X.ピヒラー、「T」は南部ズートシュタイアーマルクを代表する生産者、マンフレッド テメント。ホリチョン ワイン協同組合に加盟している農家のうち、優れた畑を所有している25軒と約25haの畑を契約、1996年に最初のキュヴェをリリースしました。



### アキラ 2019

RLARA19

750ML 3,500円

JAN : 4573542493730

【ミッテルブルゲンラント】

○Bf100%

○赤 / ミディアムボディ



「アキラ」とはブルゲンラントの方言で「ああ、すてき」の意。プラウレン キッシュ100%で醸造し、木樽で16ヶ月熟成。スモーキーなニュアンスと甘やかなタンニンのある、完熟したプラムのような果実味あるパワフルなワイン。

## ノイジードラーゼー地区で最も古いワイナリーの1つ ミュンツェンリーダー

PMC MUNZENRIEDER



### ノイジードラーゼー

トロッケンペーレンアウスレーゼ 2018

RMNDT18

375ML 3,500円

JAN : 4573542490821

【DAC ノイジードラーゼー】

○Ch100%

○白 / 甘口

古くから食通の垂涎的となってきたトロッケンペーレンアウスレーゼ(貴腐ワイン)。ショイレーベ、シャルドネ、グリューナーフェルトリーナーのブレンド。このワインは貴腐特有の香ばしい香りと、蜜のように濃厚な甘味。

# トカイの歴史とともに歩む由緒ある伝説のワイナリー トカイ オレムス

TOKAJ OREMUS



TOKAJ-OREMUS

## 栄華の時代 王のワイン、世界初の原産地呼称

17世紀に登場し「トカイ アスー」と呼ばれた世界三大貴腐ワインの一つトカイは、太陽王ルイ14世により「王のワイン」と賞されたことに始まり、世紀を越えて、世界でその品質を讃えられてきました。



第一次大戦後の経済的混乱、第二次大戦後の社会主義の影響を受け一回衰退しますが、90年代に民営化されたオレムス。1993年にベガシシリアのアルバレス家が取得、過去の素晴らしい栄華を取り戻すべく、あらゆる改革に取り組み、オレムスは輝きを取り戻しました。



## ペトラッチ 2019

THTOG19  
750ML 16,000円  
JAN : 4573542506706  
【PDO トカイ】  
○Fm100%  
○白 / 辛口



かつての所有者でオーストリア・ハンガリー帝国で活躍したエルネストフォン ペトラッチ男爵に名を由来する畑。シャープで焦点が合った端正で豊かな味わい。ピュアなクリスタルのように研ぎ澄まされたワイン。



## マンドラス 2020

THTOA20  
750ML 4,750円  
JAN : 4573542506683  
【PDO トカイ】  
○Fm100%  
○白 / 辛口



マンドラス(アーモンドの意)の区画と樹齢60年以上の畑から葡萄を使用。収量はわずか25hL/ha。樽とステンレスタンクで発酵し、6ヶ月シュールリーで樽と木桶で熟成。フルミントらしい凛冽とした酸味と、その名の通りアーモンドの風味を感じる。



## アスー エッセンシア 2012

THTOF12  
375ML 100,000円  
JAN : 4573542506751  
【PDO トカイ】  
○Fm80%/Ha10%/Zt5%/Sa5%  
○白 / 甘口



収量はなんと1haあたりわずかハーフボトル9本分。アスーは一粒ずつ収穫され、フリーラン果汁をガラス製容器でゆっくりと発酵。2年後に68Lの樽に移して約10年熟成しリリース。残糖505g/L。貴腐葡萄のみで造られる濃密で希少なワイン。



## アスー 6ブットニョシュ 2014

THTOE14  
500ML 17,500円  
JAN : 4573542506744  
【PDO トカイ】  
○Fm80%/Ha10%/Zt5%/Sa5%  
○白 / 甘口



辛口のフルミントにアスーをブットニョで6回加え、2日間マセレーション。ハンガリーオークの新樽(136Lと220L)で約60日かけて発酵、そのまま24-36ヶ月熟成しさらに12ヶ月以上瓶熟。残糖213g/L。凝縮された貴腐葡萄の濃厚で複雑な味わい。



## アスー 5ブットニョシュ 2016

THTOD16  
500ML 14,000円  
JAN : 4573542506737  
【PDO トカイ】  
○Fm80%/Ha10%/Zt5%/Sa5%  
○白 / 甘口



辛口のフルミントにアスーをブットニョで5回加え、2日間マセレーション。ハンガリーオークの新樽(136Lと220L)で約60日かけて発酵、そのまま24-36ヶ月熟成しさらに12ヶ月以上瓶熟。残糖148g/L。濃厚な蜂蜜のような複雑な甘みと酸味のバランス



## アスー 3ブットニョシュ 2017

THTOC17  
500ML 8,500円  
JAN : 4573542506720  
【PDO トカイ】  
○Fm80%/Ha10%/Zt5%/Sa5%  
○白 / 甘口



辛口のフルミントにアスーをブットニョで3回加え、2日間マセレーション。ハンガリーオークの新樽(136Lと220L)で約60日かけて発酵、そのまま24-36ヶ月熟成しさらに12ヶ月以上瓶熟。残糖128g/L。蜂蜜のような甘さと、しっかりとした酸味。



## レイト ハーヴェスト 2021

THTOB21  
500ML 5,400円  
JAN : 4573542506713  
【PDO トカイ】  
○Fm80%/Ha10%/Zt5%/Sa5%  
○白 / 甘口



貴腐化が50%以上進んだ葡萄を手摘み収穫。ハンガリーオークの新樽(136Lと220L)で発酵、アルコールが12度程で自然と止まる。ハンガリーオークで6ヶ月熟成、さらに15ヶ月瓶熟。豊潤で、一口飲むたびに甘美な味わいが広がる。



# 1976年所謂パリの審判の主役。そして伝説。 スタッグス リープ ワイン セラーズ

STAG'S LEAP WINE CELLARS



STAG'S LEAP WINE CELLARS

スタッグス リープディストリクトの冷涼な気候を反映されたワイン造り。成熟度の高い果実の香り以外にもスパイスなどの複雑な香味も感じられます。全体として派手になりすぎず抑制が効いた落ち着いた上品さを感じさせる優雅なカリフォルニアワイン。自社畑からのカスク23、S.L.V.、FAYに加え、買いブドウも用いられるナパシリーズも展開しています。



スタッグス リープ ワイン セラーズの畑

## ■歴史・概要

●1960年代、ナパヴァレーの潜在力を信じ、世界クラスのワインづくりを志す開拓者達がワイナリーを起す中、スタッグスリープディストリクトにおいてネイサン フェイ氏が所有していたフェイ ヴィンヤードを中心に、1970年に「スタッグス リープ ヴィンヤード」創立。72年にはワイナリーも完成し、コンサルタントにアンドレ チェリチェフ氏が招聘された。まもなく、1976年、後に「パリの審判」と言われる、アカデミーデュヴァン主催のフランス対カリフォルニアのテイastingで、見事1位に輝いたのが、Stag's Leap Wine Cellars Cabernet Sauvignon 1973であり、SLWCのファーストヴィンテージ、樹齢もたった3年のワインが起こした「歴史的瞬間」として、フランスワイン界を震撼させ、同時にアメリカを始めNWワイン界に歓喜と勇気を与えた。2011年には、オバマ大統領が英国女王とフィリップ王子を招いた晩餐会で、フェイ エステート カベルネソーヴィニオン2007がサーブされた。



Judgment of Paris 「パリの審判」風景

## ■歴代のつくり手たち



現チーフワインメーカー：マイク ノタロ



1976年 パリの審判で1位に輝いた1973年のカベルネ ソーヴィニオン

カリフォルニアワインの時代を切り拓いたSLWCには、現在同州のワイン産業を支える綺羅星のようなワイナリーを築き上げ、あるいは継承してきたアンドレ チェリチェフ、ポール ホプスなどの有能な技術者達が集まり散じてきた。2003年に、かつてSLWCに携った歴代の栽培家、醸造家ら35人がワイナリーに集い、それぞれの手形を石版に残すセレモニーが行われた。同ワイナリーで各人が培い、後進に残してきた「テロワールへの敬意」、「ワインづくりへの情熱」を確かめ合い、カリフォルニアワインの更なる発展を誓い合うセレモニーでもあった。



## カスク23 カベルネ ソーヴィニオン 2019

ULSLC19  
750ML 72,000円  
JAN : 4573542501220  
【AVA スタッグス リープ ディストリクト】  
OCS100%  
○赤 / フルボディ



華やかなフェイ由来の香りと、SLV由来の骨格とミネラルを思わせる味わいが特徴的な年。黒系果実、ドライチジク、スミレ、ヘーゼルナッツ、ココアの複雑なアロマ。リッチで華やか、非常になめらかなタンニン。

## SLVエステート カベルネ ソーヴィニオン 2019

ULSLS19  
750ML 50,000円  
JAN : 4573542501244  
【AVA スタッグス リープ ディストリクト】  
OCS100%  
○赤 / フルボディ



比較的温暖な気候で干ばつが続いたが春に降った雨のおかげで乾燥を避けられた年。ココア、ブラックベリー、スパイスの香りと鉱物のニュアンス。シルキーで丸みのあるタンニンとミネラル感が豊か。

## フェイ エステート カベルネ ソーヴィニオン 2019

ULSLF19  
750ML 43,500円  
JAN : 4573542501237  
【AVA スタッグス リープ ディストリクト】  
OCS100%  
○赤 / フルボディ



比較的温暖な気候で干ばつが続いたが春に降った雨のおかげで乾燥を避けられた年。熟した果実感とシルキーなタンニンの良いバランスがとれている。

## アルテミス カベルネ ソーヴィニオン 2020

ULSLT20  
750ML 12,000円  
JAN : 4573542507192  
【AVA ナパ ヴァレー】  
OCS99%/M1%  
○赤 / フルボディ



ナパヴァレー各地の良質な葡萄を使うことから、ギリシャの狩猟の女神であるアルテミスと名づけられた。熟成はフレンチオーク34%、アメリカンオーク4%で約16ヶ月。優れた構成力をもつワイン。

## ハンズ オブ タイム レッド ブレンド 2019

ULSLH19  
750ML 5,700円  
JAN : 4573542492184  
【AVA ナパ ヴァレー】  
OCS85%/M15%  
○赤 / フルボディ



「パリの審判」以降、ワインメーカー達に引き継がれたスタッグスの伝統と技法を表現する「手印」。区画毎の管理を行い、醸造所はグラヴィティンシステムを採用。熟成はオーク樽で17ヶ月。

## カリア シャルドネ 2020

ULSLK20  
750ML 6,500円  
JAN : 4573542504672  
【AVA ナパ ヴァレー】  
OCh100%  
○白 / 辛口



カリアはギリシャ語で「優雅さ」を指します。海からの冷涼な風を受けた爽やかな酸味を持つシャルドネを使用。約9割MLFを行い、ステンレスタンクとフレンチオーク樽(新樽34%)で約8ヶ月間、熟成させる。

## アヴィータ ソーヴィニオン ブラン 2021

ULSLB21  
750ML 5,200円  
JAN : 4573542507185  
【AVA ナパ ヴァレー】  
○SB76%/SM19%/Mc4%/Se1%  
○白 / 辛口



アヴィータとはギリシャ神話で「水の神」の意。オークノルの自社畑を中心にナパの中でも冷涼な畑の葡萄を厳選。品種独特のハーブ香と果実味、古樽熟成による複雑な旨みが魅力的。



**ハンズ オブ タイム  
シャルドネ 2020**

ULSLI20  
750ML 4,750円  
JAN : 4573542508953  
【AVA ナバ ヴァレー】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

梨、パイナップル、オレンジの花のよ  
うな華やかなアロマ。いきいきとした  
酸と僅かな樽香が余韻に感じられ  
る。

**ブルゴーニュとカリフォルニアのマリアージュ  
ハイド ド ヴィレーヌ**

HYDE DE VILLAINÉ

**DRCの共同経営者であるオベール ド ヴィレーヌと、  
有名葡萄栽培家ラリー ハイドとのコラボレーション。**

「パリスの審判」に審査員として立会い、カリフォルニアワインの可能性をいち早く知ったドメーヌ ド ラ ロマネ・コンティの共同経営者であるオベール ド ヴィレーヌ。そして、「キスラー」、「パッツ&ホール」などの名だたるワイン生産者へも葡萄を供給してきた「ハイド ヴィンヤード」のラリー ハイド。ド ヴィレーヌの妻となった、パメラがハイドの従姉妹にあたることから、2000年に二人のパートナーシップが成立しました。2002年からはステファン ヴィヴィアーが醸造責任者を務め、ブルゴーニュの造りと、ナバ ヴァレーでも冷涼なロス カーネロス地区のハイド ヴィンヤードの優良なテロワールの融合を実現しています。



左:オベール ド ヴィレーヌ 右:ラリー ハイド



**イグナシア ピノ ノワール  
2020**

ULHVR20  
750ML 28,000円  
JAN : 4573542504870  
【AVA ロス カーネロス】  
○PN100%  
○赤 / フルボディ

2000年に新たに植樹した0.76haのピノ ノワールの畑から収穫。熟成はフレンチオーク(新樽15%)で17ヶ月。無濾過、無清澄で瓶詰め。葡萄本来の味わいとポテンシャルを表現。凝縮感と複雑さがありながら生き生きとした仕上がり特徴。



**ベル クジーヌ 2018**

ULHVB18  
750ML 20,000円  
JAN : 4573542504887  
【AVA ナバ ヴァレー】  
○CS55%/M45%  
○赤 / フルボディ

約2.4ha、樹齢21-24年のメルロと、約20年のカベルネを使用。21-35日かけて発酵、品種ごとにフレンチオークの新樽(50%)で6ヶ月間熟成し、ブレンド後更に新樽で12ヶ月熟成。Belle Cousineとは「美しいとこ」の意。



**カリフォルニア シラー  
2019**

ULHVS19  
750ML 17,500円  
JAN : 4573542504863  
【AVA ロス カーネロス】  
○Sy 100%  
○赤 / フルボディ

約1.2haの畑。1本の枝に一房のみ残すという徹底した収量制限により、凝縮感を高める。半分はオープントップのタンクで、残りを密閉したタンクで発酵。熟成は樽で22ヶ月、無ろ過で瓶詰め。



**カーネロス シャルドネ  
2020**

ULHVC20  
750ML 17,500円  
JAN : 4573542504856  
【AVA ロス カーネロス】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

カリフォルニア屈指の名畑、ハイド ヴィンヤードで栽培されるシャルドネのオールドウェンテとカレラのクローンを使用。樽で発酵しフレンチオークで(新樽20%)で11ヶ月熟成させ、清澄 濾過は行わずに瓶詰め。



# 76年パリの審判で唯一赤白出展した生産者 フリーマーク アビー

FREEMARK ABBEY

アメリカ

カリフォルニア

ナパで16番目に設立されたワイナリーで、ナパのワイン産業発展に大きく貢献し続けてきたフリーマークアビー。1976年パリの審判では、唯一、赤ワイン白ワインともに出品した生産者。1985年より携わっているワインメーカーのテッドはラザフォードのカベルネにこだわり、今なお貢献しています。2006年ジャクソンファミリーワインズがワイナリーを購入、品質に磨きをかけます。



左:テッド エドワーズ 右:クリスティ メルトン



**ボッシュ**  
カベルネ ソーヴィニヨン 2018  
ULFAE18  
750ML 35,000円  
JAN : 4573542506034  
【AVA ラザフォード】  
○CS/M  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクにて23-31度で9-12日間発酵。フレンチオーク樽(新樽65-70%)で24ヶ月熟成。濃いルビー色の色調。ボッシュのカベルネは甘いブラックチェリーのアロマ。樽由来のスパイスと黒系果実のバランスが良く、妖艶で柔らかくなめらかなで、深みのある味わいが特徴です。



**シカモア ヴィンヤード**  
カベルネ ソーヴィニヨン 2018  
ULFAF18  
750ML 35,000円  
JAN : 4573542506041  
【AVA ラザフォード】  
○CS/CF/PV/M  
○赤 / フルボディ

24-31度で8-10日間発酵。フレンチオーク(新樽65-70%)で24ヶ月熟成。熟した黒カシスとブラックベリーのアロマ、森の中、ココア、深みのある黒系果実の香り。樽由来のスパイス香がしっかりと感じられます。



**ナパ ヴァレー**  
カベルネ ソーヴィニヨン 2018  
ULFAA18  
750ML 11,000円  
JAN : 4573542490852  
【AVA ナパ ヴァレー】  
○CS87%/M8%/PV2%/Mb2%/CF1%  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクにてスキンコンタクトのまま12-28日間発酵。フレンチオーク樽(新樽35%)で26.8ヶ月間熟成。黒系果実と、柔らかいタンニン、スパイスのバランスが良く、しっかりとした骨格です。



**ナパ ヴァレー メルロ**  
2019  
ULFAC19  
750ML 8,800円  
JAN : 4573542506782  
【AVA ナパ ヴァレー】  
○M/CS/PV  
○赤 / フルボディ

ステンレスタンクにてスキンコンタクトのまま24-30度で10-28日間発酵。フレンチオーク樽(新樽28%)で15.4ヶ月間熟成。いきいきとした果実味あふれる味わいに、樽由来のスパイスと甘みを感じます。



**ナパ ヴァレー シャルドネ**  
2021  
ULFAB21  
750ML 8,200円  
JAN : 4573542505655  
【AVA ナパ ヴァレー】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

92%をフレンチオーク樽(新樽47%)で、残りをステンレスタンクで発酵(一部マロラクティック)。澱につけたまま10ヶ月熟成。青リンゴ、梨、熟したバナナ、パイナップルのアロマ。樽由来のスパイスやバニラが、ワインに複雑味をもたらします。

ジャクソンファミリーが品質にこだわり作り出すサンタバーバラのピノノワールとシャルドネ。



サンタバーバラ  
ピノノワール 2020

ULBRA20

750ML 4,500円

JAN : 4573542499312

【AVA サンタバーバラ】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ



冷涼なサンタバーバラは水はけがよい土壌で、太平洋からフレッシュで乾燥した風が吹く。エリアの特徴を生かすため、フレンチオーク(新樽5%)で12ヶ月熟成。樽のニュアンスをしつかりと感じる長い余韻。



サンタバーバラ  
シャルドネ 2021

ULBRB21

750ML 4,000円

JAN : 4573542508892

【AVA サンタバーバラ】

○Ch100%

○白 / 辛口



太平洋から乾燥した風が流れるこの土地ならではの自然な酸を活かす為、80%ステンレスタンク、20%フレンチ古樽で10ヶ月熟成。イチジクやハチミツ、スパイス、赤リンゴなど多様な香り。洗練かつ濃縮感のある味わい。



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

クラウン ポイント ヴィンヤーズ

CROWN POINT VINEYARDS

ロジャー パウワーがサンタバーバラの最も東側にあるAVA ハッピー キャニオンに2012年に設立したワイナリー。

畑は太平洋から17キロ程の距離で、サンタ イネス海岸山脈とサン ラファエル山脈の間に位置しています。主にボルドー品種を栽培。ワインメーカーは世界中の銘産地で経験を積んだフランス出身のシモン フォリー。同じくフランス人のミッシェル ローラン & フィリップ メルカがコンサルタントとして醸造チームに加わり、ブドウ畑の個性を可能な限り高いレベルで表現するワイン造りを追求しています。



オーナー:ロジャー パウアー



ワインメーカー:シモン フォリー

カベルネ ソーヴィニヨン  
2016

ULCPA16

750ML 30,000円

JAN : 4573542485803

【AVA ハッピー キャニオン オブ サンタバーバラ】

○CS92%/M3%/PV2%/

CF2%/Mb 1%

○赤 / フルボディ

ブルーベリーや黒系果実のニュアンスが、力強いミネラルの骨格に見事に織り込まれ、ココアやトーストしたスパイスの繊細な香りがアクセントに。力強さとフレッシュさを備え、長期熟成のポテンシャルを感じる。



エステート セレクション  
2016

ULCPB16

750ML 30,000円

JAN : 4573542485810

【AVA ハッピー キャニオン オブ サンタバーバラ】

○CS75%/M10%/PV6%/

CF6%/Mb3%

○赤 / フルボディ

クローヴや黒系果実、土っぽさやミネラルを思わせる香り。明るい酸味。風味豊かでモカやドライハーブのニュアンスが感じられる。洗練されたなめらかなタンニンで長い余韻が楽しめる。



レリヴァント 2018

ULCPC18

750ML 18,500円

JAN : 4573542485827

【AVA ハッピー キャニオン オブ サンタバーバラ】

○CS85%/CF10%/PV5%

○赤 / フルボディ

若木ならではのフレッシュさと果実味の特徴がよく表現されている。ブレンドの大半を占めるカベルネ ソーヴィニヨンがスパイス、カシス、スミレ、ローリエのニュアンスをもたらしている。



# サンタ ルシア ハイランズで最高のピノを目指す随一のカルトワイナリー ヴィジョン セラーズ

VISION CELLARS

アメリカ

カリフォルニア

ヴィジョン セラーズは、ピノ ノワールにこだわる小さなブティック ワイナリー。「最高のピノを作る」という信念(ヴィジョン)の下、1995年にマック マクドナルドとリルの夫婦により設立されました。初ヴィンテージは1997年、カリフォルニアの当たり年といわれた年で、マリン カウンティーのチレノ ヴァレーの葡萄を使ったのが最初でした。現在はモンレー(サンタ ルシア ハイランズ)の優れたピノ ノワールを生み出すことで知られている有名栽培家から、選りすぐった葡萄を購入し最高のピノ ノワールを作り続けています。



マック マクドナルド



## レッド ワイン ブレンド 2012

ULVGV12

750ML 24,200円

JAN : 4580018626493

【AVA ナバ ヴァレー】

○M30%/Mb30%/CS25%/

CF10%/PV5%

○赤 / フルボディ

ステンレスタックで発酵の後、フレンチオーク(新樽20%)で10ヶ月間熟成。ジューシーなブラックベリーやプラムのアロマの後に、樽由来の甘い香り。口を含むと黒系果実や甘いスパイス、チェリーが感じられ、余韻は長く、タンニンはなめらか。



## ラス アルトゥラス ヴィンヤード ピノ ノワール 2017

ULVCA17

750ML 10,400円

JAN : 4580018624802

【AVA サンタ ルシア ハイランズ】

○PN100%

○赤 / フルボディ

ケイマス所有の畑で、この畑のブドウを使えるのはケイマス以外にヴィジョンセラーズだけ。わずか6haの畑で様々なクローンが植えられており、徹底した収量制限により凝縮感のあるブドウが出来ます。エレガントでリッチな香りもしっかりとした色合い。長くシルキーな余韻があります。



## ゲイリーズ ヴィンヤード ピノ ノワール 2014

ULVCG14

750ML 9,300円

JAN : 4580018624789

【AVA サンタ ルシア ハイランズ】

○PN100%

○赤 / フルボディ

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



## ロゼラス ヴィンヤード ピノ ノワール 2014

ULVCR14

750ML 9,000円

JAN : 4580018624796

【AVA サンタ ルシア ハイランズ】

○PN100%

○赤 / フルボディ

ゲイリー フランジオーニ所有畑。野生のブラックチェリーや、熟したジューシーなプラムが層を織りなすように感じられます。長く繊細な余韻の中にも果物を感じられ、樽由来のトースト香がわずかに香ります。



## サンタ ルシア ハイランズ ピノ ノワール 2014

ULVCT14

750ML 7,400円

JAN : 4580018624819

【AVA サンタ ルシア ハイランズ】

○PN100%

○赤 / フルボディ

ゲイリーズ、ロゼラス、ラスアルトゥラスの3つの畑のブドウを使用。これら3つの畑すべてと契約があるのはヴィジョンセラーズのみ。3つの銘醸畑のブドウを使用することにより、非常に複雑なアロマと味わいがワインにもたらされます。



## ホワイト ワイン カリフォルニア 2017

ULVCW17

750ML 4,970円

JAN : 4580018624772

【カリフォルニア】

○CB65%/Vn35%

○白 / 辛口

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

# オーガニックワインのパイオニア ボンテッラ

BONTERRA

アメリカ

カリフォルニア

ボンテッラとはフランス語、ラテン語の造語で「良き土、良き大地」を意味します。3年以上、無農薬、無化学肥料、無除草剤を経て、カリフォルニア州最大の有機農法認定機関であるCCOFの認定を受けた自社畑と一部契約栽培農家の葡萄から造られます。カリフォルニア州メンドシーノ地区で600haの有機栽培葡萄園を所有し、一部にはビオディナミ農法も取り入れ、demeterの認証を受けています。



## カベルネ ソーヴィニオン 2020

ULFBS20  
750ML 3,380円  
JAN : 4573542506430  
【カリフォルニア】  
○CS/Sy/Mb/PS/ その他  
○赤 / ミディアムボディ



カリフォルニアの有機栽培ワインの先駆者。黒系ベリーやコーヒー、バニラなど芳醇な香りがあり、タンニンも程よく溶け込んでいます。エレガントさを感じるワインです。



## ジンファンデル 2021

ULFBZ21  
750ML 3,380円  
JAN : 4573542510932  
【AVA メンドシーノ】  
○Zn100%  
○赤 / ミディアムボディ



カリフォルニアの有機栽培ワインの先駆者。カリフォルニアジンファンデルとしては穏やかなスタイル。コーヒーやカラメルを思わせる甘く魅惑的な香りと華やかな果実香があります。



## シャルドネ 2021

ULFBC21  
750ML 3,380円  
JAN : 4573542506447  
【カリフォルニア】  
○Ch/Vn/Mc/SB/ その他  
○白 / 辛口

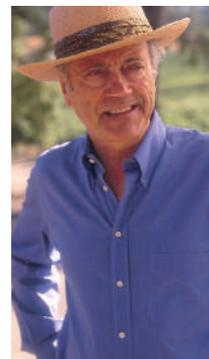


カリフォルニアの有機栽培ワインの先駆者。青リンゴや洋梨、柑橘系のフレッシュな果実の香りがあり、味わいは豊かで、クリーミーな舌触りです。

# ワインの「本質」「真髄」を追い求めて クインテッサ

QUINTESSA

もともと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年に買い取りました。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、その夢が叶わぬまま、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1960年代にコンチャイトロの経営者として同社を大きく成長させた現オーナーのヒュネーウス夫妻です。所有しているナヴァレーラザフォードにある約69haの葡萄畑は、マイクロクリマや土壌の異なる26の区画に分かれており、区画ごとに丁寧できめ細かい栽培と醸造を行っています。



ヒュネーウス夫妻



## クインテッサ 2019

ULQTQ19  
750ML 45,000円  
JAN : 4573542503262  
【AVA ラザフォード】  
○CS91%/CF4%/M2%/Cm2%/PV1%  
○赤 / フルボディ



1994年リリース。ナヴァレーラザフォードから生まれる屈指の「カルトワイン」。ビオディナミで育てられた葡萄から生まれる、高級かつ明快なカベルネ主体のワインで、オーク由来の繊細な花やクレームブリュレ、バニラの香り。



## イルミネーション 2019

ULQT119  
750ML 8,700円  
JAN : 4573542487531  
【カリフォルニア】  
○SM61%/SB24%/Se15%  
○白 / 辛口

ナバ、ソノマ各地の畑から厳選し手摘みで収穫した葡萄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。澱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る。

## 多様なミクロ気候と土壌の力を表現したワイン ファウスト

FAUST

アメリカ

カリフォルニア

ナパ南部のクームズヴィルに自社畑を所有。その自社畑のブドウ100%のパクトと、自社畑のブドウと買いブドウから造られるファウストの2つを手掛けています。ゲーテの戯曲「ファウスト」。その中でファウスト老博士は、自分学問が人生の真実を何一つとして教えてくれないことに絶望していました。そして悪魔メフィストフェレスの提案に乗り、死後の魂を差し出す契約(パクト)を交わします。こうして若さを得た博士は情熱的で激的な生を再び迎えることとなります。ワイン業界にて名声を得たヒューネウス氏がこのワイナリーを立ち上げたのは60代半ばを過ぎてのこと。そしてここをファウストと名付けました。氏を再び情熱のたぎる冒険と探求の道へと誘うワイナリー。



### ザ パクト 2019



ULQTP19  
750ML 24,000円  
JAN : 4573542496540  
【AVA クームズヴィル】  
○CS100%  
○赤 / フルボディ

1998年に植樹したクームズヴィルの自社畑のカベルネ ソーヴィニオンを100%使用して造られるワイン。区画ごとに醸造される。ブラックチェリー、黒スグリなどのフレッシュなアロマ、黒鉛、タバコ、八角、ココアの香り。ミネラルを思わせる味わいと非常に滑らかなタンニン、そして自然な酸を感じる。

### ファウスト 2020



ULQTF20  
750ML 12,900円  
JAN : 4573542504696  
【AVA ナパ ヴァレー】  
○CS/M/PV/CF  
○赤 / フルボディ

名はドイツの文豪ゲーテの代表的戯曲「ファウスト」に由来。自社畑のほか、ナパ ヴァレー北部の比較的温暖な気候の3つの畑からブドウを調達している。凝縮感のある果実味を備え、熟したラズベリーや紅茶のの香り。口に含むとカシスやダークチョコレートや完熟ペリーの印象。複雑で長い余韻が特徴。

## クリスチャン ムエックスがナパ ヴァレーで造るもう一つの伝説 ユリシーズ

ULYSSES

ペトリウスをはじめとしたボルドーの有名シャトーで素晴らしいワインを造り続けるクリスチャン ムエックスが、カリフォルニアのナパ ヴァレーで造るワイン。2008年にこの土地を取得して以来、ムエックスと醸造チームは土壌と気候の研究を重ね、この地で最良のワイン造りが出来るように畑の改修を実施。2012年のファーストヴィンテージから「ユリシーズ ヴィンヤード」のテロワールを反映したワインを生み出し、専門誌からも非常に高い評価を獲得し続けています。



### ユリシーズ 2018



ULULY18  
750ML 30,000円  
JAN : 4573542496137  
【AVA ナパ ヴァレー】  
○CS/CF/PV  
○赤 / フルボディ

ナパヴァレー、オークヴィル。マヤカマ山脈の麓に広がる扇状地、葡萄栽培に非常に適した畑。2008年にクリスチャン ムエックスが購入しました。土壌はカベルネ ソーヴィニオンに向いている砂利、粘土質。2012年がファーストヴィンテージ。

### マグナム 2016

UWULY16  
1500ML 51,700円  
JAN : 4580018628084

# 時(タイム)と場所(プレース)を表現、唯一無二のワイン オーパス ワン ワイナリー

OPUS ONE WINERY

アメリカ

カリフォルニア

## バロン フィリップ ド ロートシルトとロバート モンダヴィの情熱によって 誕生したワイナリー

構成力、フィネス、テクスチャーが絶妙なバランスで調和がとれている、  
磨き抜かれた宝石のようなワイン



CEO クリストファー リンチ

### オーパス ワン 2019



ULOPR19  
750ML 88,400円  
JAN : 4573542503507  
【AVA ナバ ヴァレー】  
○CS78%/PV8%/M6%/CF6%/  
Mb2%  
○赤 / フルボディ

フィリップ ド ロートシルト男爵とロバート モンダヴィの合併。「作品番号1番」という名は男爵が命名。スキンコンタクト18日間、フレンチオークの新樽100%で18ヶ月熟成。凝縮感のある果実の香り、かすかに森の野草や黒鉛のニュアンスがアクセント。

### オーヴァチャー NV



ULOVRNV  
750ML 35,000円  
JAN : 4582203119445  
【AVA ナバ ヴァレー】  
○CS/M/CF/PV/Mb  
○赤 / フルボディ

1993年がファーストヴィンテージのセカンドワイン。自社畑のボルドー品種を反映し、ヴィンテージの枠を超えてオーパスワン自社畑のエッセンスを捉えている。複数のヴィンテージのブレンドがゆえ、ブレンド率や樽熟成のアプローチは、常にオーパスワンとは異なるもの。

# アメリカ プレミアムワインのリーディングワインカンパニー サン ミッシェル ワイン エステーツ

STE MICHELLE WINE ESTATES



北米大陸において、パイオニアとしての輝かしい歴史を誇り、今も高い品質に磨きを掛け続けるワイナリーを率いるワインカンパニー

1967年シアトル郊外に設立した「シャトー サン ミッシェル」を核とするワイナリーグループ。ワシントン州における近代的ワイン産業のリーダーとして、コロンビアヴァレーの生産地域の地位向上に尽力してきました。1983年にワシントン州初のAVA「ヤキマ ヴァレー」、87年に「コロンビア ヴァレー」、「ワラワラ ヴァレー」が認証され、米国内のみならず世界中からの同州ワインへの関心が高まるなか、サン ミッシェルはリーダーとしての名声を確立していきました。

1998年にトスカナのマルケージ アンティノリとのコラボレーションにより、「コル ソラーレ」創設、また、99年にはモーゼル、エルンスト ローゼン博士とのコラボレーションにより、「エロイカ」をリリース。

カリフォルニアのパッツ&ホール、オレゴンのイーラスなど、西海岸のプレミアムワイナリーを取得し、惜しみない投資により品質向上を果たしています。



シャトー サン ミッシェルの本拠地  
シアトル郊外のウッディングヴェイル



イーラスの畑



**シャトー サン ミッシェル**  
サン ミッシェル ワイン エステーツの中核。  
ワシントンワインのパイオニア。

**ドメヌー サン ミッシェル**  
シャンパーニュのスタイルを目指した  
瓶内二次発酵のプレミアムスパークリングワインを生産。

**エロイカ**  
ドイツ、DR.ローゼンとのコラボ。  
ワシントンとモーゼルのリースリングの協演。

**コル ソラーレ**  
イタリア、アンティノリとのコラボ。伝統のワイン造りと  
ワシントンのテロワールの融合。

**テネット**  
南フランスの生産者、コンサルタントとのコラボ。  
シラーの可能性を追求する。

**スティムソン エステート セラーズ**  
長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマを  
そなえる葡萄をカジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。

オレゴン



**イーラス**  
オレゴンワイン近代化の先駆者、  
ディック イーラスのワイナリー。

カリフォルニア



**パッツ&ホール**  
カリフォルニアのプレミアム ピノ&シャルドネを  
手がける生産者。

シャトー  
サン ミッシェル

アメリカ / ワシントン

サン ミッシェル ワイン エステーツの中核。  
ワシントンワインのパイオニア。

Chateau Ste Michelle

## インピタス 2015

ULCSR15  
750ML 26,800円  
JAN : 4580018623126  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
OCS55%/Mb24%/Sy21%  
○赤 / フルボディ



小ロットに分けて発酵の後、贅沢に新樽100%フレンチオークで24ヶ月熟成。生産量もわずか921本。ジャミーでベリー系の香りに、チョコレートや白胡椒のニュアンス。熟した果実と柔らかいタンニンが特徴的。

## イトスリザーヴ カベルネ ソーヴィニヨン 2018

ULCMA18  
750ML 12,500円  
JAN : 4573542514527  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
OCS97%/Sy3%  
○赤 / フルボディ



非常に冷涼な年であったためフィネスとブドウのピュアさを感じられるが、更に選ぶ畑により複雑味と凝縮感をワインに持たせる。ダークチェリー、カシス、ブラックベリーのアロマ。

**エトス リザーヴ メルロ**  
**2015**

ULCMB15

750ML 12,500円

JAN : 4573542490722

【AVA コロンビア ヴァレー】

○M95%/CS5%

○赤 / フルボディ



ブルーベリー、複雑味と、リッチな層を感じる。ワシントンのメルロの特徴であるビッグさと、凝縮感を表現し、僅かなカベルネがタンニンのを和らげてくれる。

**エトス リザーヴ**  
**シャルドネ 2017**

ULCMC17

750ML 12,500円

JAN : 4573542490739

【AVA コロンビア ヴァレー】

○Ch100%

○白 / 辛口



より複雑味や面白いニュアンスを引き出すために自然発酵を樽ごとに実施。100%シュール リー、フレンチオーク(新樽41%)で10ヶ月熟成。複雑味をさらに保つために無濾過で瓶詰め。

**カヌー リッジ**

**カベルネ ソーヴィニヨン 2018**

ULCST18

750ML 5,800円

JAN : 4573542501411

【AVA ホース ヘヴン ヒルズ】

○CS100%

○赤 / フルボディ



コロンビア川沿いに面する畑は、低い川の水温と強く吹く風の影響で比較的涼しい場所にあります。強い太陽と昼夜の寒暖差によって生み出されるカベルネは、ダークチェリーやハーブの香りに、リッチで凝縮感のある味わい、なめらかなタンニンが特徴的です。

**カヌー リッジ メルロ**  
**2018**

ULCSW18

750ML 5,000円

JAN : 4573542501428

【AVA ホース ヘヴン ヒルズ】

○M91%/CS9%

○赤 / フルボディ



所有するカヌーリッジ畑は1991年に植樹されたコロンビア川沿いホースヘヴンヒルズの急峻な傾斜に広がる畑。フレンチオーク、アメリカンオーク(新樽65%)で18ヶ月熟成させた黒系果実の香りと、複雑な余韻をもつボルドースタイル。

**カヌー リッジ シャルドネ**  
**2015**

ULCSS15

750ML 4,290円

JAN : 4582203128713

【AVA ホース ヘヴン ヒルズ】

○Ch100%

○白 / 辛口



所有するカヌーリッジ畑の「テロワール」を表現するワインシリーズ。マロラクティック発酵を行うことでリンゴや柑橘系のアロマに、深みがありながら生き生きとした酸味が特徴の、上品でエレガントなシャルドネ。

**コールド クリーク**

**カベルネ ソーヴィニヨン 2019**

ULCSU19

750ML 5,800円

JAN : 4573542502326

【AVA コロンビア ヴァレー】

○CS100%

○赤 / フルボディ



乾燥しているコロンビアヴァレーの中でも雨が少なく、非常に暑いエリアにあるこの畑のカベルネは、しっかりとした骨格、凝縮感、そして深い色みが特徴的です。

**コールド クリーク**  
**リースリング 2021**

ULCSV21

750ML 3,800円

JAN : 4573542506454

【AVA コロンビア ヴァレー】

○RI100%

○白 / 辛口



コロンビアヴァレー内でも最も温暖で降水量の少なさ、土壌の水はけの良さが特長の畑。手摘みで約1ヶ月かけて房ごとに成熟のタイミングを見極めながら収穫。房ごとに糖分の差が出来ることで、味わいの幅が広がる。

**インディアン ウェールズ**  
**カベルネ ソーヴィニヨン 2019**

ULCSO19

750ML 3,800円

JAN : 4573542501367

【AVA コロンビア ヴァレー】

○CS89%/Sy11%

○赤 / フルボディ



「典型的なニューワールドスタイル」を表現したシリーズ。コロンビアヴァレー北部、温暖で葡萄の生育期間の長い自社畑インディアンウェールズヴィンヤードを中心に、完熟の葡萄を厳選。新樽4割で22ヶ月熟成。

**インディアン ウェールズ**  
**シャルドネ 2020**

ULCSP20

750ML 3,800円

JAN : 4573542501374

【AVA コロンビア ヴァレー】

○Ch100%

○白 / 辛口



温暖なインディアンウェールズヴィンヤードを中心に、厳選した葡萄を天然酵母で発酵。熟成はタンクと、フレンチ、アメリカンオーク(新樽35%)で14ヶ月。トロピカルフルーツのアロマとキャラメルフレーバー、リッチで滑らかな口当たり。

**ミミ**

**カベルネ ソーヴィニヨン 2018**

ULCSL18

750ML 3,430円

JAN : 4573542490791

【AVA ホース ヘヴン ヒルズ】

○CS100%

○赤 / フルボディ



葡萄は除梗され、丁寧にパンプオーバーしながら発酵させフレーバーと色を抽出します。タンクごと毎日試飲し、果皮を取り除く最適なタイミングを決める。繊細ながらしっかりとした骨格を併せ持つ。



**ミミ**

**シャルドネ 2017**

ULCSM17

750ML 3,330円

JAN : 4580018617125

【AVA ホース ヘヴン ヒルズ】

○Ch100%

○白 / 辛口



89%を澱につけたまま10ヶ月熟成。樽はフレンチオークの新樽、1年使用樽、古樽を使用。11%はステンレスで発酵と熟成を行う。樽由来のエレガントさと、生き生きとした酸味のバランスが良い仕上がり。



**コロンビア ヴァレー**

**カベルネ ソーヴィニヨン 2018**

ULCSA18

750ML 3,360円

JAN : 4582203110695

【AVA コロンビア ヴァレー】

○CS85%/Sy10%/M2%/Mb1%/その他3%

○赤 / ミディアムボディ



発酵中の優しいパンプオーバーにより色合い、アロマ、タンニンが抽出がされ、熟成はフレンチオーク、アメリカンオーク(新樽32%)で14ヶ月行う。樽由来の複雑さと構成力、シルキーなタンニンが魅力。





コロンビア ヴァレー  
メルロ 2018

ULCSC18  
750ML 3,360円  
JAN : 4582203088628  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○M80%/Sy13%/Mv2%/CS1%/  
その他 4%  
○赤 / ミディアムボディ

SAFE

100%除梗し、発酵中は優しくパンフオーバーする。熟成はフレンチオーク、アメリカンオーク(新樽33%)で18ヶ月行い、やわらかく、たっぷりしたタンニンを表現。滑らかで甘い余韻。複雑味がある。



コロンビア ヴァレー  
シラー 2020

ULCSH20  
750ML 3,360円  
JAN : 4582203115614  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○Sy98%/Vn2%  
○赤 / ミディアムボディ

SAFE

特に日照時間が長くローヌ品種に適したワールーク スローブの成熟した葡萄を使用。醸しを行い、熟成はフレンチオーク、アメリカンオーク(新樽24%)で16ヶ月行う。口当たりが柔らかく、熟した果実の味わいが豊か。



コロンビア ヴァレー  
シャルドネ 2020

ULCSB20  
750ML 3,000円  
JAN : 4582203116659  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

SAFE

マロラクティック発酵によるリッチで複雑な味わいと、樽由来のまるやかな酸味とスパイスのニュアンス。2016年ヴィンテージは特に熟度とエレガントさをそなえた素晴らしい仕上がり。



コロンビア ヴァレー  
リースリング 2021

ULCSD21  
750ML 1,970円  
JAN : 4582203088635  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○RI90%/その他 10%  
○白 / 中辛口

SAFE

葡萄成育期の日照時間はカリフォルニアよりも約2時間長く、成熟が促進されステンレスタンクで発酵と熟成。クリーンで爽やかなオフドライタイプで、ワインそのものでも楽しみやすく、料理との相性も幅広い。

ドメーヌ  
サン ミッシェル

アメリカ / ワシントン

シャンパーニュのスタイルを目指した  
瓶内二次発酵の  
プレミアムスパークリングワインを生産。



ミッシェル ブリュット NV

ULDSANVS  
750ML 2,750円  
JAN : 4582203094995  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○Ch/PN/Mn  
○白 / 辛口

SAFE

ヤキマヴァレーからの葡萄を厳選。瓶内二次発酵は22ヶ月。日照時間が長い気候により得られる完全した果実味と、砂漠気候由来の昼夜の寒暖差から得られる美しい酸とのバランスが良い。



ミッシェル ブリュット ロゼ NV

ULDSCNVS  
750ML 2,750円  
JAN : 4582203095008  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○PN/Mn  
○ロゼ / 辛口

SAFE

ヤキマヴァレーからの葡萄を厳選。特異な気象条件から得られる完全した果実味と、美しい酸とのバランスに加え、ピノ ノワール由来の美しいブラッシュの色合いとしっかりとしたタンニンも楽しめる。

エロイカ

アメリカ / ワシントン

ドイツ、DR. ローゼンとのコラボ。  
ワシントンとモーゼルの  
リースリングの協演。

EROICA



リースリング アイス ワイン  
2014

UMER114  
375ML 9,400円  
JAN : 4580018603746  
【AVA ホースヘヴンヒルズ】  
○RI100%  
○白 / 甘口

収穫期(10月末)の最低気温がマイナス10℃と、凍結に理想的な気候に恵まれた年だけ生産。深夜に手摘みで収穫された葡萄はすぐにプレスされ、高い糖分を含んだ果汁が抽出され、8週間かけてゆっくりと発酵。



エロイカ  
ゴールドリースリング 2014

ULERG14  
750ML 5,700円  
JAN : 4573542501404  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○RI100%  
○白 / 甘口

ナイトハーベストし、フレッシュさが失われない様そのまま圧搾され低温発酵。数十ものロットの中から様々な要素、気候が反映された複雑味のあるワインを造り上げる。一部貴腐葡萄を使用した中甘口タイプ。

リースリング 2021



ULERA21  
750ML 4,500円  
JAN : 4573542501398  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
OR100%  
○白 / 中辛口

ドイツ モーゼルの優良生産者、ドクターローゼン醸造所とのコラボワイン。冷涼な夜中に収穫しそのままプレスし、低温で発酵。区画ごとに個別に醸造が行われ、最終的なブレンドにより複雑味がもたらせられる。

コル ソラーレ

アメリカ / ワシントン

イタリア、アンティノリとのコラボ。伝統のワイン造りとワシントンのテロワールの融合。



コル ソラーレ 2013

ULSOC13  
750ML 15,900円  
JAN : 4582203120946  
【AVA レッド マウンテン】  
○CS88%/CF6%/M4%/Sy2%  
○赤 / フルボディ

約16haの自社畑を所有。醸造所を頂点とし放射線状に広がった区画は、品種毎に風や日光の当たり方、傾斜や植樹率など綿密に計算されている。新樽100%のフレンチオークで22ヶ月熟成、エレガントでシルクのような口当たり。



シャイニング ヒル 2017

ULSOS17  
750ML 9,500円  
JAN : 4573542492177  
【AVA レッド マウンテン】  
○CS67%/CF18%/M11%/Cm4%  
○赤 / フルボディ

コル ソラーレのセカンドラベル。自社所有のレッドマウンテンの葡萄を主体に使用。熟成はフレンチオークの新樽50%で17ヶ月。コル ソラーレの特徴を感じさせながらも、若いうちから楽しむことができる。

テネット

アメリカ / ワシントン

南フランスの生産者、コンサルタントとのコラボ。シラーの可能性を追求する。



テネット  
グルナッシュ シラー  
ムールヴェードル 2015

ULTNA15  
750ML 12,200円  
JAN : 4580018625564  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○Gr50%/Sy24%/Mv24%/Cs2%  
○赤 / フルボディ

厳選した古樹からのローヌ品種を南ローヌの伝統的な製法で醸造。一部のロットの熟成には500Lの大樽を使用することで、フレッシュな味わいを保つ。非常に高い凝縮感を持ち、長い余韻と長熟のポテンシャルがある。



ザ パンディット シラー  
2016

ULTNB16  
750ML 5,000円  
JAN : 4580018613141  
【AVA コロンビア ヴァレー】  
○Sy90%/Gr4%/Mv4%/Vn2%  
○赤 / フルボディ

テネットのセカンドワインでフクロウのラベルが目玉。古樹からのローヌ品種を一部全房で発酵。熟成にはフレンチオーク、アメリカンオーク、一部大樽を使用。野性味とフィネスを感じる仕上がり。

イーラス

アメリカ / オレゴン

オレゴンワイン近代化の先駆者、ディック イーラスのワイナリー。



リランド ピノ ノワール  
2018

ULOEL18  
750ML 8,000円  
JAN : 4573542492207  
【AVA ウィラメット ヴァレー】  
○PN100%  
○赤 / フルボディ

ダンディー ヒルズの単一畑「プリンスヒル」の逸品。この地特有のジョリー土壌で育つ30年近い樹齢の古樹は8つの区画に分けられ、ロット毎に最良のタイミングで収穫、醸造され、テロワールを再現する。



リザーヴ コレクション  
ピノ ノワール 2019

ULOEC19  
750ML 7,000円  
JAN : 4573542510024  
【AVA ウィラメット ヴァレー】  
○PN100%  
○赤 / ミディアムボディ

ウィラメット ヴァレーの4つの単一畑のブドウから造られるリザーヴタイプのパイノ ノワール。フィネスとエレガンスを感じる旅が体験できる。



ピノ ノワール 2020

ULOEN20  
750ML 4,100円  
JAN : 4573542504375  
【オレゴン】  
OPN100%  
○赤 / ミディアムボディ



ウィラメットヴァレーを中心に、オレゴン各地にある所有及び契約の畑(約25箇所)から選別。熟成はフレンチオーク(新樽20%)を使用し、極力種子の苦味がワインに反映されないフルーティーに仕上がります。



ピノ ノワール ロゼ 2019

ULOET19  
750ML 3,360円  
JAN : 4573542490746  
【オレゴン】  
OPN100%  
○ロゼ / 辛口



エレガントさを表現するために、土壌やクローンを選別。過度な色彩とタンニンの抽出を避けるため、醸しはわずかで丁寧にプレスする。果実味とアロマを引き出すため、ステンレスタンクで発酵。洗剤としたロゼ。



ピノ グリ 2017

ULOEB17  
750ML 3,000円  
JAN : 4580018625557  
【オレゴン】  
OPG100%  
○白 / 辛口



手摘み収穫した葡萄を全房でプレスし低温発酵。マロラクティック発酵や樽熟は行わない、生き生きとしたスタイル。メロンやバラの花びらなどの魅惑的な香りと青リンゴやレモンなど、ジューシーな風味が感じられる。

**パッツ & ホール**

**アメリカ / カリフォルニア**

カリフォルニアの  
プレミアム ピノ&シャルドネを  
手がける生産者。



**PATZ & HALL**



ピゾーニ ヴィンヤード  
ピノ ノワール 2019

ULPHN19  
750ML 20,000円  
JAN : 4573542500612  
【AVA サンタルシア ハイランス】  
OPN100%  
○赤 / フルボディ

カリフォルニアを代表しパワフルなピノ ノワールの栽培家として知られる、ピゾーニ家の葡萄を野生酵母で開放式の樽で発酵。熟成はフレンチオーク(新樽75%)を使用。味わいに深みと複雑味をもたらす。



ハイド ヴィンヤード  
ピノ ノワール 2018

ULPHS18  
750ML 14,000円  
JAN : 4573542490814  
【AVA ロス カーネロス】  
OPN100%  
○赤 / フルボディ

44もの区画に分けられるハイドヴィンヤードの、「カレラ=ハイド」クローンのピノノワールを使用。果実の複雑味とピュアさが共存し、酸が豊富で色々な表情を併せ持つピノ ノワールに仕上がる。



ギャップス クラウン  
ピノ ノワール 2018

ULPHE18  
750ML 14,000円  
JAN : 4580018628633  
【AVA ソノマ コースト】  
OPN100%  
○赤 / フルボディ

ギャップスクラウンは特有の岩を多く含んだ水捌けの良い土壌で、ピノノワールにとって最適な環境。野生酵母で発酵し、熟成はフレンチオーク(新樽60%)で行う。



チェノウェース ランチ  
ピノ ノワール 2019

ULPHM19  
750ML 15,500円  
JAN : 4573542508984  
【AVA ロシアン リヴァー ヴァレー】  
OPN100%  
○赤 / フルボディ

ほぼ全ての葡萄をパッツ&ホールが入手。南向きの斜面により育まれる果実味と、西にある丘に遮られ気温が急降下する日没後に形成される酸とのバランスが絶妙。華やかな香りを産み出す。



ジェンキンス ランチ  
ピノ ノワール 2019

ULPHD19  
750ML 13,500円  
JAN : 4573542508960  
【AVA ソノマ コースト】  
OPN100%  
○赤 / フルボディ

標高約150mの砂利混じりのローム土壌で、緩やかに波打つように傾斜した7haの畑。開放式の樽で発酵し、フレンチオーク(新樽50%)で熟成。凝縮感と複雑味を兼ね備えたワイン。



**ソノマ コースト  
ピノ ノワール 2019**

ULPHB19  
750ML 10,000円  
JAN : 4573542492245  
【AVA ソノマ コースト】  
○PN100%  
○赤 / ミディアムボディ

単一畑のダットンランチを含む、グリーン ヴァレー、ソノマ ヴァレー、ロシアンリヴァー ヴァレーなど優れた畑からの葡萄をブレンド。シナモンやクローブなどのスパイスやチョコなどの芳醇な香りで、口当たりはとても滑らか。



**ハイド ヴィンヤード  
シャルドネ 2018**

ULPHF18  
750ML 13,500円  
JAN : 4573542501251  
【AVA ロス カーネロス】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

1979年にラリー ハイドによって開拓された畑。水はけの良い砂質の土壌から作られる収量の低いシャルドネは凝縮感があり、熟成はフレンチオーク(新樽40%)を使用。ミネラル感豊かな味わいと樽由来のニュアンス。



**ダットン ランチ  
シャルドネ 2018**

ULPHC18  
750ML 8,500円  
JAN : 4573542504382  
【AVA ロシアン リヴァー ヴァレー】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

太平洋からわずか7マイル、標高780mの場所に位置する畑。高標高と海からの影響による夜の寒さがもたらす、しっかりした酸味と、強い太陽がもたらす粘性のある果実味が絶妙なバランス。



**ソノマ コースト  
シャルドネ 2018**

ULPHA18  
750ML 6,800円  
JAN : 4573542490807  
【AVA ソノマ コースト】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

サンチェティヴィンヤードとギャップスクラウンの畑を中心に使用。サンチェティの葡萄は豊かな果実味を、ギャップスクラウンの葡萄はミネラル感と洗練とした酸をもたらす。複雑でリッチな味わい。

**スティムソン  
エステート セラーズ**

**アメリカ / ワシントン**

長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえる葡萄をカジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。



**カベルネ ソーヴィニヨン  
2019**

ULSEC19  
750ML 2,150円  
JAN : 4582203088703  
【ワシントン】  
○CS/M/CF  
○赤 / ミディアムボディ



シャトー サンミッシェルのエントリーワイン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえる葡萄を、カジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。果実味と、柔らかさのバランスが取れたスタイル。



**メルロ 2019**

ULSEM19  
750ML 2,150円  
JAN : 4582203088727  
【ワシントン】  
○M95%/Sy5%  
○赤 / ミディアムボディ



シャトー サンミッシェルのエントリーワイン。長い日照と冷涼な夜に恵まれた、完熟葡萄を、カジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。赤系果実の香りに、バニラやトーストしたオークが調和。



**シャルドネ 2020**

ULSEH20  
750ML 2,150円  
JAN : 4582203088710  
【AVA ワシントン】  
○Ch100%  
○白 / 辛口



シャトー サンミッシェルのエントリーワイン。熟したリンゴやメロンにキャラメルの香り、さわやかな酸味と樽由来の香ばしさのバランスが取れている。

## メゾン エドメーヌ アンリオ ボー フレール

アメリカ / オレゴン

「義兄弟」の意で  
1986年 マイケル エツェルと  
義兄のロバート パーカーが共同設立。



### アッパー テラス ピノ ノワール 2018

ULBFD18  
750ML 26,500円  
JAN : 4573542477372  
【AVA リボン リッジ】  
OPN100%  
○赤 / ミディアムボディ



小さな木桶を使い、野生酵母で一部全房発酵。フレンチオーク（新樽40%）で11ヶ月熟成し、無濾過、無清澄で瓶詰。ボー フレール厳選のクローンが植わるプレミアム区画からの限定キュヴェ。



### ベル スール ピノ ノワール 2018

ULBFE18  
750ML 26,500円  
JAN : 4573542477389  
【AVA リボン リッジ】  
OPN100%  
○赤 / ミディアムボディ



名は「義姉妹」を意。3つの自社畑の最高のロットをバレルセレクトしたプレミアムキュヴェ。バイオナミ農法を実践し、野生酵母で一部全房発酵。フレンチオーク（新樽38%）で11ヶ月熟成し、無濾過、無清澄で瓶詰。



### ボー フレール ヴィンヤード ピノ ノワール 2018

ULBFB18  
750ML 24,200円  
JAN : 4573542477365  
【AVA リボン リッジ】  
OPN100%  
○赤 / ミディアムボディ



南、南東向き斜面の堆積土壌の自社畑。野生酵母、一部全房で小さな木桶を使い発酵。フレンチオーク（新樽45%）で11ヶ月熟成。無濾過、無清澄。しっかりとした酸と、土壌由来のすみれのような香りが特徴。



### ウィラメット ヴァレー ピノ ノワール 2019

ULBFA19  
750ML 15,000円  
JAN : 4573542477358  
【AVA ウィラメット ヴァレー】  
OPN100%  
○赤 / ミディアムボディ

自社畑と契約するウィラメット ヴァレーの優良8畑をアッサンブラージュ。野生酵母、一部全房で小さな木桶を使い発酵。フレンチオーク（新樽41%）で10ヶ月熟成。無濾過、無清澄で瓶詰め。

## ラポストールが世界に誇る トッププレミアムチリ クロ アパルタ

CLOS APALTA

ボルドーと同じ造りで醸されるボルドーブレンドのワイン。  
バイオナミ農法を実践するアパルタ ヴィンヤードから採れる葡萄で  
「クロ アパルタ」ワイナリーで醸されるワールドクラスのワイン。

- 2008年ワインスペクテーター Top100で05Vinが堂々一位(96点)！一位獲得は南米で唯一。Top 3は3回、Top 100は5回ノミネート。
- ジェームス サックリングでも高得点続出。14Vin:100点、15Vin:100点、16Vin:99点
- アパルタ畑から取れる100%有機栽培バイオナミの葡萄を使用、一房一房手で除梗。4-5週間のマセラシオンの後、100%フレンチオークの新樽で熟成。
- 全工程グラヴィティフローの「アパルタ ワイナリー」で醸造。



### クロ アパルタ 2018

YLPSR18  
750ML 20,000円  
JAN : 4573542489016  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○Cm64%/CS18%/M18%  
○赤 / フルボディ



花崗岩、沖積土壌のアパルタの区画。手摘み収穫後、100%除梗。自然酵母、95%は大型の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しフレンチオークのバリックで26ヶ月熟成。



### ル プティ クロ 2016

YLPSP16  
750ML 6,500円  
JAN : 4580018621696  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CS95%/M4%/Cm1%  
○赤 / フルボディ



クロ アパルタのセカンドラベル。樽熟成12ヶ月目の試飲で、ファーストとセカンドのセレクションをする。使用する葡萄や造りはクロ アパルタと同等。果実系の凝縮感のある香りとハーブのニュアンス。大きな構成と美しい酸を持つ味わい。

# フランスの伝統とチリのテロワールの融合 ラポストール

LAPOSTOLLE

## フランスの伝統を受け継ぎつつサステイナブル農法を实践

チリでも有数の赤ワイン産地コルチャグア ヴァレーのサンタ クルス近くに醸造施設があり、グラン マルニエでの成功体験とフランスでのワイン造りの経験を活かし、チリのテロワールを重視したワイン造りを行っています。現在、オーガニック農法の認証「Ceres」を取得しています。



CEO シャルル ド ブルネ

## チリのテロワールのありのまま表現

1994年、グランマルニエ創業者のひ孫であるアレクサンドラ マルニエ ラポストールと夫のシリル デ ブルネが設立しました。アンデス山脈の麓、標高850-1,500mに自社畑を所有しています。山岳地帯の冷涼な気候により葡萄はゆっくりと徐々に成熟するため、凝縮感の高い葡萄が収穫できます。また、冷涼な気候下ではポリフェノールがより多く蓄積されます。



フレンチオークを3,500樽所有しプレミアムワインのみを生産しています。



**ラ パーセル 8  
ヴィエイユ ヴィーニュ 2015**  
YLPBH15  
750ML 15,000円  
JAN : 4573542484936  
【DO アバルタ】  
○CS100%  
○赤 / フルボディ

エレガントで複雑な香りはブラックベリーなどの黒系果実、ハーブやスパイスのニュアンス。樽由来の風味が良く溶け込んでいる。風味豊かな果実味と骨格がありながら滑らかなタンニン。長い余韻が楽しめる。

**ラポストール コレクション  
グルナッシュ 2019**  
YLPBD19  
750ML 4,650円  
JAN : 4573542485377  
【チリ】  
○Gr/Cr  
○赤 / フルボディ



マウレのドライファームの畑。古樹のバイスの台木にグルナッシュを接ぎ木。手で丁寧に除梗後、7日間10℃で低温浸漬。MLF後、古樽で17ヶ月熟成。生産量が少ない特別キュヴェを集めたコレクションライン。

**キュヴェ アレクサンドル  
カベルネ ソーヴィニオン 2021**  
YLPKA21  
750ML 3,930円  
JAN : 4580018608666  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CS/CF/Cm  
○赤 / フルボディ

1920年に植樹された畑のカベルネの一部使用し、一部はクロ アバルタのワイナリーで手で丁寧に除梗。ステンレスと木桶で発酵し、フレンチオーク(新樽26%)で10ヶ月熟成。しっかりとしたタンニンが余韻、骨格を支える。

**キュヴェ アレクサンドル  
メルロ 2021**  
YLPMB21  
750ML 3,930円  
JAN : 4582203111852  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○M/Sy  
○赤 / フルボディ

手摘みで収穫で手で丁寧に除梗され、ステンレスと木桶で発酵。フレンチオーク(新樽39%)で15ヶ月熟成します。濃紫色で凝縮感のある赤系黒系果実の香りとカカオのニュアンス。滑らかなタンニンと酸がバランスを取っている。

**キュヴェ アレクサンドル  
シラー サンホセ アバルタ 2020**  
YLPCH20  
750ML 3,930円  
JAN : 4573542499572  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○Sy100%  
○赤 / フルボディ



サン ホセ デ アバルタ畑の葡萄を使用。26℃のステンレスタンクで2週間発酵。スキンコンタクトの状態ですらに2週間。MLFはフレンチオークで行い、熟成はフレンチバリック(48%新樽)で15ヶ月間。

**ラポストール  
アバルタ 2020**  
YLPAR20  
750ML 3,200円  
JAN : 4573542504498  
【DO アバルタ】  
○CS/Sy/Cm  
○赤 / ミディアムボディ

フランスで培ったアッサンブラージュの技術を体現し、5品種のブレンドで造られるチリブレンド。熟成はフレンチバリックの古樽で12ヶ月間。エレガントでバランスの良いタンニンが、仄かな苦味と美しく調和した味わい。



**ラポストール  
カベルネ ソーヴィニヨン 2021**

YLPAA21  
750ML 2,500円  
JAN : 4582203111838  
【DO ラベルヴァレー】  
○CS85%/Cm8%/Gr5%/PV2%  
○赤 / ミディアムボディ

**SAFE**

手摘み収穫し約28℃に温度管理されたステンレスタンクで3-4週間発酵。熟成は4割をタンク、6割をフレンチオークの古樽で4ヶ月間。深紫色でフレッシュなチェリーやプラムのような赤系果実の香りが溢れる。



**ラポストール カルメネール  
2020**

YLPAC20  
750ML 2,500円  
JAN : 4582203111821  
【DO ラベルヴァレー】  
○Cm/Sy  
○赤 / ミディアムボディ

**SAFE**

手摘み収穫し50%除梗、天然酵母でステンレスタンクで発酵。20%をフレンチオーク(5%新樽)で4ヶ月熟成。残りはタンクを使用。赤紫色のベリー系とペッパーの香り、口当たりは滑らかで軽やか。



**ダラメル  
カベルネ ソーヴィニヨン  
レゼルバ 2020**

YLPDA20  
750ML 1,770円  
JAN : 4582203111791  
【チリ】  
○CS/CF/PV  
○赤 / ミディアムボディ

**SAFE**

24-28℃に温度管理したステンレスタンクで2週間かけて天然酵母で発酵。約3割のワインはフレンチオークの古樽で約6ヶ月間熟成。コーヒータンニンや赤系果実のアロマ。ソフトなタンニン。



**ダラメル  
カルメネール レゼルバ 2018**

YLPDC18  
750ML 1,770円  
JAN : 4582203111784  
【チリ】  
○Cm85%/Sy15%  
○赤 / ミディアムボディ

**SAFE**

約50%除梗し、ステンレスタンクで発酵。15%はフレンチオークの古樽で6ヶ月熟成。シナモンや黒胡椒と熟した赤系果実の香り。明るい果実味と丸みのある渋味のバランスが良い。



**ラポストール ル ロゼ  
2022**

YLPAS22  
750ML 2,500円  
JAN : 4573542504504  
【DO ラベルヴァレー】  
○Cs/Sy/Gr/Mv  
○ロゼ / 辛口

サンソー、シラーなどの南仏品種のフレッシュな味わいを大切にするため低温管理したステンレスタンクで醸したロゼ。淡いサーモンピンク。杏やグレープフルーツ、バラなどの花の香りとしっかりした口当たりのロゼ。



**キュヴェ アレクサンドル  
シャルドネ 2019**

YLPD19  
750ML 3,540円  
JAN : 4580018601315  
【DO カサブランカヴァレー】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

チリで涼やかなシャルドネの産地として知られる、カサブランカヴァレーの標高300mの自社畑の葡萄を使用。マロラクティック発酵は行わない。フレンチオーク(新樽23%)で10ヶ月熟成。レガントながら熟成にも向くシャルドネ。

**ハーフ 2019**

YMPDA19  
375ML 1,000円  
JAN : 4573542477129



**ラポストール  
ソーヴィニヨン ブラン 2022**

YLPAE22  
750ML 2,500円  
JAN : 4582203111807  
【DO ラベルヴァレー】  
○SB/SG  
○白 / 辛口

**SAFE**

標高400m、北西向きの区画の葡萄を使用。14-16℃に低温管理したステンレスタンクで4週間発酵して瓶詰め。淡い黄色、凝縮感がある白桃や黄桃、シトラスの香り。フレッシュな酸が特徴的。



**ダラメル  
ソーヴィニヨン ブランレゼルバ 2021**

YLPDE21  
750ML 1,770円  
JAN : 4582203111777  
【チリ】  
○SB/Se  
○白 / 辛口

**SAFE**

収穫後除梗し、14-16℃の低温管理したステンレスタンクで発酵し、瓶詰め。グリーンがかった明るい黄色で白い花や白桃、黄桃のような印象的なアロマ。フレッシュな酸とふくよかな口当たり。

**DBR(ラフィットグループ)  
ロス ヴァスコス**

---

**DBR(ラフィットグループ)  
初の海外進出、  
プレミアムチリのパイオニア**

**LOS VASCOS**  
DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD (LAFITTE)

**ル ディス  
ド ロス ヴァスコス 2018**  
YLVD18  
750ML 7,500円  
JAN : 4573542493372  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CS92%/Sy8%  
○赤 / フルボディ



ロス ヴァスコスでの醸造10周年を記念してリリースした、特別なキュヴェ。樹齢70年を超える特別な区画から葡萄を厳選。30℃のステンレスタンクで発酵後、ラフィット製フレンチオークの新樽で18ヶ月、更に瓶熟成12ヶ月間。

**クロマス カベルネ フラン  
グラン レセルバ 2020**  
YLVF20  
750ML 3,200円  
JAN : 4573542496878  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CF100%  
○赤 / フルボディ



輝かしいルビー色で、ブラックベリー  
の香りが主体。さらにブラックチェ  
リーやハーブ、ローストしたレッド  
ペッパーの要素が現れる。完熟しなが  
らもカベルネ フランの特徴が十分に  
表現されているワイン。

**クロマス シラー  
グラン レセルバ 2019**  
YLVY19  
750ML 3,200円  
JAN : 4573542489344  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○Sy100%  
○赤 / フルボディ



濃い紫色で、豊かなスミレの香りにブ  
ラムやイチジクなど熟した赤い果実、  
樹木やタバコ、黒コショウなどが混ざ  
りあう。ボディがあり洗練されたタン  
ニでエレガントで長い余韻が楽し  
める。

**クロマス グラン レセルバ  
2018**  
YLVRI8  
750ML 2,650円  
JAN : 7804360121930  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CS85%/Sy10%/Cm5%  
○赤 / フルボディ



樹齢の高い「エル フライレ」畑を中心  
に、より良質の葡萄のみを選びすぐ  
つて造られる。収穫は手摘み除梗し、伝  
統的なボルドーの技法で発酵。20%  
の新樽を含む自社製フレンチオーク  
で12ヶ月熟成。コストパフォーマンス  
に優れたワイン。

**クロマス カルメネール  
グラン レセルバ 2019**  
YLVNI9  
750ML 2,650円  
JAN : 4901777255678  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○Cm100%  
○赤 / フルボディ



区画ごとのミクロクリマの把握など  
を行い、品質向上を測った自社畑の  
カルメネールを100%使用し、除梗し  
てステンレスタンクで発酵。木桶と自  
社製のフレンチオーク(20%新樽)で  
12ヶ月熟成。

**カベルネ ソーヴィニヨン  
2020**  
YLV20  
750ML 1,800円  
JAN : 7804360111900  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CS100%  
○赤 / ミディアムボディ



**SAFE**

すべて自社畑で一部オーガニック栽  
培の葡萄を使用。ステンレスタンクで  
発酵と熟成。カベルネらしいベジーな  
香りが強く、ラフィットのエレガンス  
とコルチャグアヴァレーの特長がシ  
ンプルに楽しめる、バランスのよいワ  
イン。

**ロゼ 2022**  
YLVV22  
750ML 1,830円  
JAN : 4901777219786  
【DO コルチャグア ヴァレー】  
○CS90%/Sy10%  
○ロゼ / 辛口



**SAFE**

カベルネとシラーのそれぞれの品種  
のアロマと爽やかさを引き出すため  
冷却。発酵は12-15℃のステンレ  
スタンクで3-4週間かけてゆっくり行  
われ、果実の華やかな明るい色調と  
官能的な魅力を最大限に引き出す。

**シャルドネ 2022**  
YLVH22  
750ML 1,830円  
JAN : 7804360311003  
【チリ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口



**SAFE**

自社畑の冷涼な区画と、カサブラン  
カやレイダなどにある契約畑から、同  
社のスタイルに合った葡萄を選んで  
収穫。冷却した葡萄を除梗し、破碎。  
14-18℃度に温度管理されたステ  
ンレスタンクで発酵。

**ソーヴィニヨン ブラン  
2022**  
YLV22  
750ML 1,830円  
JAN : 7804360211914  
【チリ】  
○SB100%  
○白 / 辛口



**SAFE**

カサブランカ、クリコなど、チリでも  
屈指の白葡萄品種の名産地で長期契  
約を結んでいる優良な畑から葡萄を  
厳選。冷却し除梗後、破碎。12-14℃  
に管理されたステンレスタンクで発  
酵。ソーヴィニヨンブランらしい草原  
を思わせる香りと爽やかさ。

# 最高峰のフランコ・チリワインを目指して造られるプレミアムワイン アルマヴィーヴァ

ALMAVIVA

シャトー・ムートン・ロスチャイルドを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド社と、チリのコンチャイトロ社とのジョイントベンチャーによって1998年に設立。葡萄栽培に適したチリのテロワールとフランスで長年培われてきた醸造技術とを掛け合わせて造られるワインは、各国の評価誌などでの評価も高く、チリを代表するプレミアムワインの一つとなっています。



## アルマヴィーヴァ 2020



XLAMR20

750ML 40,000円

JAN : 4573542503484

【チリ】

○CS68%/Cm24%/CF6%/PV2%

○赤 / フルボディ

ボルドーのムートンとチリのコンチャイトロが最高峰のフランコ・チリワインを創る目的で始めたジョイントベンチャー。ファーストヴィンテージは1998年。名前はモーツァルトの「フィガロの結婚」に登場するアルマヴィーヴァ伯爵に由来しています。

## マグナム 2017

XWAMR17

1500ML 59,700円

JAN : 4580018620644

## エプ 2020



XLAMER20

750ML 11,000円

JAN : 4573542503491

【チリ】

○CS81%/Cm12%/M5%/CF2%

○赤 / フルボディ

アルマヴィーヴァに使われるのと同じ区画から造られるセカンドラベル。2006年がファーストヴィンテージで、2019VINよりボルドーのラ・プラス経由で世界に流通するようになった。

# マルベックの可能性と高標高栽培を研究し世界的ワインへ ボデガ カテナ サパータ

BODEGA CATENA ZAPATA

## 最高のワインをアルゼンチンで

カテナの歴史は1902年にニコラ カテナ氏がイタリアよりアルゼンチンに渡り、メンドーサで葡萄畑を開墾したことから始まります。その後「世界に認められる最高のワインをアルゼンチンで造る」ことを目指し、高級ワイン造りに取り掛かりました。そして世界各地で高い評価を得て世界にカテナのワインが知られるようになりました。



左:3代目 ニコラス カテナ 右:4代目 ラウラ カテナ

## 標高850m-1,550mの葡萄畑

アンデス山脈の麓、標高850-1,550mに自社畑を所有しています。

山岳地帯の冷涼な気候のため葡萄はゆっくりと徐々に成熟するため、凝縮感の高い葡萄が収穫できます。高標高で冷涼な気候下ではポリフェノールがより多く蓄積されます。



マヤのピラミッドを模したデザインを取り入れた最新の設備を備えたワイナリー



高地では病虫害が少ない為、殺虫剤を使用する必要がなく、昼夜の温度差のある気候も葡萄栽培に適しています。

現在はラウラ カテナ氏が中心となり、テロワールやマルベックの研究を行い、葡萄栽培の品質向上に努めています。



カテナ サパータ  
アドリアンナ ヴィンヤード  
ムンデス パシユステラ エ マルベック 2019  
YLCTAT19  
750ML 50,000円  
JAN : 4573542504337  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

最も標高の高いアドリアンナ畑の区画毎に生み出されたワイン。1.4haのこの区画のみに生息する微生物が葡萄の根に働きかけ、様々なストレスへの抵抗と土壌の栄養分の吸収を助ける。華やかで複雑味のある味わいが特徴。



カテナ サパータ  
アドリアンナ ヴィンヤード  
リヴァー ストーンズ マルベック 2019  
YLCTAR19  
750ML 28,000円  
JAN : 4573542496434  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

最も標高の高いアドリアンナ畑の区画毎に生み出されたワイン。2.6haの砂質、礫岩土壌。岩が土壌のためストレスを受けながら根をはる。暖かい区画。生き生きとした華やかな香り、なめらかなタンニンが特徴。



カテナ サパータ  
アドリアンナ ヴィンヤード  
フォルトゥーナ テラ エ マルベック 2019  
YLCTAF19  
750ML 18,000円  
JAN : 4573542496427  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

最も標高の高いアドリアンナ畑での区画毎の研究により生み出されたワイン。約5haに広がる砂の層が1mほどの区画。他の土壌よりモストレスが少ないため、幸運な土壌の意味の「Fortuna Terra」と名付けられた。



カテナ サパータ  
アドリアンナ ヴィンヤード  
ホワイトボーンズ シャルドネ 2020  
YLCTK20  
750ML 16,500円  
JAN : 4573542496403  
【メンドーサ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

カテナ家所有の最も標高の高いアドリアンナ畑の区画から、特に石灰質の土壌が広がる畝を厳選。低温で長い時間をかけた発酵、フレンチオークでの12-16ヶ月の熟成を経て、清澄濾過せずにボトルング。塩味を思わせる味わい。



カテナ サパータ  
アドリアンナ ヴィンヤード  
ホワイトストーンズ シャルドネ 2020  
YLCTL20  
750ML 16,500円  
JAN : 4573542496410  
【メンドーサ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

カテナ家所有のアドリアンナ畑の中で、白くて丸い小石に覆われた土壌が特徴の区画。養分は少なく葡萄に適度なストレスと、水はけの良さをもたらす。白い果実と花に、ミネラル感がそなわり、エレガントな口当たり。



ニコラス カテナ サパータ  
2019  
YLCTZ19  
750ML 20,000円  
JAN : 4573542504368  
【メンドーサ】  
○CS/Mb/CF  
○赤 / フルボディ

「世界に匹敵するアルゼンチンワイン」を追究し続けるカテナ家のフラッグシップ。カベルネ、マルベック共に所有畑の中でも最良の区画を厳選。210に分かれたロットの個性を最大限に表現しながらアッサンブラージュ。



**カテナ サパータ  
マルベック アルヘンティーノ 2020**  
YLCTM20  
750ML 16,000円  
JAN : 4573542496380  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

所有畑で優良なマルベックが育つアンヘリカ畑とニカシア畑の中で更に最良の区画を定義づけ、そこで収穫される葡萄のみを使用。長年にわたるカテナのマルベック探求の集大成と言えるワイン。



**カテナ サパータ  
ニカシアヴィンヤード  
マルベック 2019**  
YLCTZN19  
750ML 15,000円  
JAN : 4573542496397  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

標高1,180mに位置する畑。10%除梗し、100%フレンチオークで低温発酵。マセラシオンの果糖処理は全て手作業で、フレーバーとタンニンを優しく引き出す。熟成もフレンチオークで18ヶ月。



**カテナ アルタ マルベック  
2019**  
YLCTX19  
750ML 8,000円  
JAN : 4573542501329  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

カテナ家が所有する畑において特に優れていると定義された葡萄の列を選び出し醸造。野生酵母によりステンレスタンクと樽でロットごとに全房発酵。フレンチオークで18ヶ月熟成。フィルタリング無しで瓶詰め。



**カテナ アルタ シャルドネ  
2020**  
YLCTY20  
750ML 7,500円  
JAN : 4573542501312  
【メンドーサ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

カテナ家が所有する畑において特に優れていると定義された葡萄の列を選び出し醸造。フレンチオーク樽でシュールリーで14ヶ月熟成。白桃や柑橘類のようなフレーバーとしっかりしたミネラルを思わせる味わい。



**アンヘリカ サパータ  
マルベック 2018**  
YLCAB18  
750ML 6,200円  
JAN : 4573542501299  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

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



**アンヘリカ サパータ  
カベルネ フラン 2018**  
YLCAC18  
750ML 6,000円  
JAN : 4573542506355  
【メンドーサ】  
○CF100%  
○赤 / フルボディ

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



**アンヘリカ サパータ  
シャルドネ 2019**  
YLCAA19  
750ML 6,200円  
JAN : 4573542501282  
【メンドーサ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

カテナ所有の樹齢90年の樹も植わるアンヘリカ畑のブドウをメインに使用。よりしっかりとした味わいを表現するために厳選した区画のブドウで造られる。フレンチオークで14ヶ月熟成。フレッシュな柑橘の香り、しっかりとしたミネラルを思わせる味わい。



**カテナ マルベック 2020**  
YLCTA20  
750ML 3,000円  
JAN : 4582203095039  
【メンドーサ】  
○Mb100%  
○赤 / フルボディ

所有畑の中から、良質の区画を選び収量を制限して収穫。8.8度のコールドマセラシオンを5日間行ったら、発酵と熟成。70%フレンチオーク、30%アメリカンオークで12ヶ月熟成。より複雑で完成度の高い味わいを実現。



**カテナ  
カベルネ ソーヴィニヨン 2020**  
YLCTC20  
750ML 3,000円  
JAN : 4582203093127  
【メンドーサ】  
○CS/CF/PV  
○赤 / フルボディ

所有畑から収量を小さく育てられた果実を手摘みで丁寧に収穫。12日間かけて発酵後、29日間醸し。80%フレンチオーク、20%アメリカンオークで12ヶ月熟成。果実味豊かでなめらかなタンニン、樽熟の余韻が心地よい。



**カテナ シャルドネ 2021**  
YLCTH21  
750ML 3,000円  
JAN : 4582203086709  
【メンドーサ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

高品質なシャルドネを産する畑、区画のみを選んで手摘みで収穫。自然酵母を使い、18℃で33日かけて発酵後、フレンチオーク、シュールリーで10ヶ月間熟成。白桃や柑橘類のフレーバーとしっかりとしたミネラルを思わせる味わい。



**DV カテナ ナチュラル  
NV**  
YLCSVNV  
750ML 3,500円  
JAN : 4582203104816  
【メンドーサ】  
○Ch70%/PN30%  
○白 / 辛口

カテナの畑の中でも最も冷涼なエリアからスパークリング用の葡萄を厳選。シャルドネ由来の白い花やシトラスの風味、ピノ ノワール由来の複雑味と酸を備え、瓶内二次発酵由来のトースト香も加わりクリーミーな味わい。

アラモス  
アルゼンチン

ALAMOS  
THE WINES OF CATENA



アラモス マルベック

2022

YLCTN22

750ML 2,000円

JAN : 707319096037

【メンドーサ】

○Mb100%

○赤 / ミディアムボディ



14日間、約26℃で発酵後、スキンコンタクトのまま23日かけて醸し。9ヶ月間フレンチ+アメリカンオーク樽(新樽25%)で熟成。ブラックチェリーやカシスなど黒系果実やチョコレート、スパイスの香り、リッチな口当たり。



アラモス

カベルネ ソーヴィニヨン 2022

YLCTD22

750ML 2,000円

JAN : 707319096020

【メンドーサ】

○CS100%

○赤 / ミディアムボディ



1日間のコールドマセレーションのあと8-12日間約29℃で発酵。その後最大2日間かけて醸し。6-9ヶ月間フレンチ+アメリカンオーク樽で熟成。熟した赤い果実やスパイスの香りがあり、複雑さ感じられる。



アラモス シャルドネ

2022

YLCTJ22

750ML 2,000円

JAN : 707319096013

【メンドーサ】

○Ch100%

○白 / 辛口



所有する比較的若い畑を中心に、手摘みで収穫された果実を使用。70%マロラクティック発酵。60%をステンレスタンク、40%をシュールリーで5ヶ月間オーク樽で熟成。国内外で高い評価を受けるハイコストパフォーマンスなワイン。



アラモス トロンテス

2022

YLCTT22

750ML 2,000円

JAN : 4582203118288

【サルタ】

○Tts100%

○白 / 辛口



サルタ州カファジャテ地区の冷涼な畑で厳選されたトロンテスの果実を丁寧に醸造。柑橘類や桃の果実にジャスミンやハーブの香りが爽快。フランスのとれた酸味が特徴。



アラモス

セレクトシオンピノ ノワール 2021

YLCTPS21

750ML 2,150円

JAN : 4582203102331

【メンドーサ】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ



メンドーサの中でも標高の高い、トゥングアトエリアで収穫した葡萄を使用。8時間のマセラシオン。9-12℃という低温で35日間かけて発酵。プラムやストロベリー、ブラックベリーの香りと、酸味と柔らかなタンニン。



アラモス

オーガニック マルベック 2021

YLCOA21

750ML 2,000円

JAN : 4573542495413

【メンドーサ】

○Mb85%/Sy10%/ボナルダ5%

○赤 / ミディアムボディ



全て手摘みで収穫、除梗し低温で発酵前かもしを3日間。円錐型タンクで8-10日間発酵、パンプオーバーとパンチダウン、デレスタージュを実施し色とフレーバーを引き出す。フレンチオークで6-9ヶ月熟成。



アラモス

オーガニック カベルネソーヴィニヨン 2021

YLCOB21

750ML 2,000円

JAN : 4573542495420

【メンドーサ】

○CS100%

○赤 / ミディアムボディ



プラム、カシス等の紫系果実の香りに加え、ラズベリーのような赤系果実の香りを顔を覗かせる心地よい果実味を楽しめる。



アラモス

オーガニック シャルドネ 2021

YLCOC21

750ML 2,000円

JAN : 4573542495437

【メンドーサ】

○Ch100%

○白 / 辛口



低温で5-10時間発酵前醸し。12-15度で20-25日間かけて発酵。30%はマロラクティック発酵を実施。フレンチオーク樽で3-6ヶ月間熟成。



アラモス

エクストラ ブリュット NV

YLCSANVL

750ML 1,950円

JAN : 4582203057266

【メンドーサ】

○Ch70%/PN30%

○白 / 辛口



トゥングアトからスパークリングワインに合った葡萄を厳選。シャルドネは凝縮感のあるアロマと余韻を、ピノフワールはバランスのとれた酸と骨格、複雑味をもたらす。口当たりはリッチで、フレッシュな余韻。

化粧箱入り NV

YLCSANVL

750ML 1,950円

JAN : 4582203057266



ボデガス エスメラルダ

アルゼンチン



ティリア  
カベルネ ソーヴィニヨン 2022

YLTLG22

750ML 1,770円

JAN : 4582203074188

【メンドーサ】

○CS100%

○赤 / ミディアムボディ



発酵は26-28℃で12日間、マセラシオンは21日。6ヶ月フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成。熟した赤い果実の味わいと、甘くスパイスでシガーのようなスモーキーなタッチもあるリッチな味わい。



ティリア マルベック  
シラー 2022

YLTLG22

750ML 1,770円

JAN : 4582203074195

【メンドーサ】

○Mb60%/Sy40%

○赤 / ミディアムボディ



マルベックとシラーをブレンド。6ヶ月フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成。黒い果実のアロマと土っぽい香りにコーヒーのニュアンス。シナモンなどのスパイスを思わせる味わいで、しなやかなワイン。

ティリア シャルドネ  
2022

YLTLH22

750ML 1,770円

JAN : 4582203074201

【メンドーサ】

○Ch100%

○白 / 辛口



低温で12日間発酵、21日間のマセラシオンを経て6ヶ月間フレンチオークとアメリカンオークの樽で熟成。洋ナシやイチジクのジャムのような風味にバニラなどのスパイス、生き生きとした酸のあるフルーティなワイン。



ボデガス カロ

2つの家族、2つの文化、  
2つの葡萄の融合

CARO



カロ 2019

YLCRC19

750ML 9,000円

JAN : 4573542498193

【メンドーサ】

○Mb76%/CS24%

○赤 / フルボディ

カロはアルゼンチンのカテナ家とロスチャイルド家のジョイントベンチャー。自社畑の樹齢の高い葡萄を中心に使用。パンピングオーバーやオリ引きなど、伝統的な醸造法を採用。DBR製フレンチオークで18ヶ月熟成。



アマンカヤ 2019

YLCRA19

750ML 2,900円

JAN : 4580018623218

【メンドーサ】

○Mb64%/CS36%

○赤 / ミディアムボディ



その名前は、アンデス山脈の高地に棲息する小さな花のインディオ語の名称である「アマンカヤ」に由来。標高800-1,000mの畑の葡萄を手摘みで収穫し100%除梗、50%フレンチオーク、50%コンクリートタンクで12ヶ月熟成。

# バロッサ最古の家族経営ワイナリーである「ヤルンバ」の、 ヒルスマス家が所有するプレミアムワイナリー

## ヒルスマス ファミリー ヴィンヤーズ

HILL-SMITH FAMILY VINEYARDS

ヤルンバは1849年設立、家族経営ではバロッサ最古。  
バロッサの、主要な生産者として唯一の苗木園を所有、大手生産者にも販売。  
自社で樽工場も所有し、品質にこだわる。  
ヒルスマス ファミリー ヴィンヤーズはヤルンバのノウハウを駆使し  
オーストラリア・ニュージーランド各地でプレミアムワインを造るワイナリー  
グループです。



当主 ロバートヒル・スマス

サウスオーストラリア	 <b>earthworks</b> <small>BAROSSA</small>	<b>アースワークス</b> バロッサの土地を知り尽くした家族経営の葡萄農家から 提供される葡萄で表現するバロッサスタイルワイン	タスマニア	 <b>JANSEZ</b> <small>TASMANIA</small>	<b>ジャンツ</b> タスマニア初のシャンパーニュ製法	
	 <b>PEWSEY VALE VINEYARD</b>	<b>ピュージー ヴェイル</b> バロッサで最初に植えられたリースリングの畑		 <b>DALRYMPLE</b> <small>PIPERAS RIVER TASMANIA</small>	<b>ダルリンプル</b> 「ヴィニユロン」が作り出す冷涼ピノ&シャルドネ	
	 <b>HEGGIES</b> VINEYARD <small>EDEN VALLEY</small>	<b>ヘギーズ ヴィンヤード</b> 冷涼なイーデン ヴァレーで造る フルゴーニュスタイルのシャルドネ		ヴィクトリア	 <b>Redbank</b> <small>COOL CLIMATE WINES FROM THE KING VALLEY</small>	<b>レッドバンク</b> 高標高地で作られるフルーティなオージーワイン
	 <b>JOHN DUVAL WINES</b>	<b>ジョン デュヴァル ワインズ</b> クランジで名を馳せた伝説の男が古樹から紡ぎだす プレミアムバロッサ ※ジョン デュヴァルはヒルスマス傘下ではありませんが、 ヒルスマス傘下の会社が輸出を請け負っています。			NZ マールボロ	 <b>Nautilus</b> <small>WINE BY HAWKESBURY</small>

アースワークス

オーストラリア/  
サウスオーストラリア

バロッサの土地を知り尽くした  
家族経営の葡萄農家から  
提供される葡萄で表現する  
バロッサスタイルワイン

**earthworks**  
BAROSSA

**バロッサ シラース 2019**

VLES19  
750ML 2,150円

---

JAN : 4573542487685  
【GI バロッサ】  
○Sh100%  
○赤 / フルボディ

バロッサの小規模栽培家より葡萄を購入。収穫後、除梗し醸造。フレンチ、ハンガリー、アメリカンオークで12ヶ月熟成。ダークベリーとプラムのコンポートの香り、ほのかにモカ、バニラ、ブラックペッパーを感じる。

**バロッサ  
カベルネ ソーヴィニヨン 2019**

VLEC19  
750ML 2,150円

---

JAN : 4573542487678  
【GI バロッサ】  
○CS100%  
○赤 / フルボディ

シラース同様に小規模栽培家より葡萄を購入。除梗し醸造。フレンチ、ハンガリー、アメリカンオークで9ヶ月熟成。フルベリー、モカチョコレート、カシス、樽由来のトースト香やバニラの香り。口当たりはなめらか。

ピュージー ヴェイル

オーストラリア  
サウスオーストラリア

バロッサで最初に植えられた  
リースリングの畑

**PEWSEY VALE VINEYARD**

**ザ コンツアーズ  
リースリング 2015**

VLPB15  
750ML 5,000円

---

JAN : 4573542487586  
【GI イーデン ヴァレー】  
○RI100%  
○白 / 辛口

自社畑の中でもさらに選ばれた区画、「コンツアーズ」のブドウのみを使用。5年間の瓶熟を経て、飲み頃になったときにリリースされます。リッチで、凝縮した味わい。

**イーデン ヴァレー  
リースリング 2019**

VLPA19  
750ML 3,580円

---

JAN : 4573542487579  
【GI イーデン ヴァレー】  
○RI100%  
○白 / 辛口

所有する50haの畑は区画ごとに土壌や斜面の向きが異なり、細かく分けて収穫し醸造を実施。凝縮したレモン、ライムや滑石の香り、心地よい酸が凝縮した果実味やミネラル感とのバランスを取る。

ヘギーズ ヴィンヤード

オーストラリア  
サウスオーストラリア

冷涼なイーデン ヴァレーで造る  
ブルゴーニュスタイルのシャルドネ

HEGGIES  
VINEYARD  
EDEN VALLEY



エステート シャルドネ

2017

VLHH17

750ML 4,000円

JAN : 4573542487593

【GI イーデン ヴァレー】

○Ch100%

○白 / 辛口



標高550mにある古い区画の3種類のブルゴーニュのクローンを使用、熟成はフレンチオーク(新樽30%)で11ヶ月。複雑なフレーバーを表現し、生き生きとしたミネラル感としっかりとした骨格を兼ね備える。

ジョン デュヴァル ワインズ

オーストラリア  
サウスオーストラリア

グランジで名を馳せた伝説の男が

古樹から紡ぎだす

プレミアムバロッサ



エリゴ シラーズ 2017

VLGA17

750ML 17,900円

JAN : 4573542501985

【GI バロッサ ヴァレー】

○Sh100%

○赤 / フルボディ

バロッサヴァレーとイーデンヴァレーより選りすぐりのシラーズのみを使用。ステンレスタンクで果房と共に発酵。熟成は300Lのフレンチオークで20ヶ月(75%新樽)。複雑味を持ちリッチで、滑らかな口当たりなタンニン。



アネクساس グルナッシュ  
2021

VLGE21

750ML 10,000円

JAN : 4573542501947

【GI イーデン ヴァレー】

○Gr100%

○赤 / フルボディ



明るくジューシーなラズベリー、レッドチェリー、花のような香りに、スパイスや土のニュアンス。まるみのあるきれいなタンニンを感じる。



アネクساس マタロ  
2021

VLGF21

750ML 10,000円

JAN : 4573542501961

【GI バロッサ ヴァレー】

○Mtr100%

○赤 / フルボディ



しっかりとした黒系果実に、バラヤスマレ、スモーキーなヒント。アマーロのようなニュアンスがありながらミネラル感、なめらかなタンニンと長い余韻が続く。



エンティディー  
シラーズ 2020

VLGB20

750ML 8,600円

JAN : 4573542501978

【GI バロッサ ヴァレー】

○Sh100%

○赤 / フルボディ



クロンドルフ、グレンック、イーデンヴァレーのシラーズを使用。開放式の小さなステンレスタンクで果房と共に発酵。熟成は300Lのフレンチオークで16ヶ月(新樽35%)。タンニンはきめ細かく、エレガントで上品に凝縮した果実味。



プレキサス  
シラーズ グルナッシュ  
ムールヴェードル 2020

VLGC20

750ML 6,000円

JAN : 4573542501954

【GI バロッサ ヴァレー】

○Sh49%/Gr35%/Mv16%

○赤 / フルボディ



樹齢100年を超える葡萄も使用。開放式の小さなステンレスタンクで果房と共に発酵。シラーズの一部はオーク樽で発酵。熟成は300Lのフレンチオークで15ヶ月。細かなタンニンと引き締まった凝縮感が、余韻の長さにつながる。



コンシリオ  
グルナッシュ シラーズ 2021

VLGG21

750ML 5,000円

JAN : 4573542501992

【GI バロッサ ヴァレー】

○Gr85%/Sh15%

○赤 / フルボディ



いきいきとしたラズベリーと克蘭ベリーの香りにスパイスのヒント。やわらかいテクスチャーに赤系果実を感じ、香ばしいタンニンを感じる。



プレキサス  
ルーサンヌ マルサンヌ ヴィオニエ 2022

VLGD22

750ML 6,000円

JAN : 4573542501923

【GI バロッサ ヴァレー】

○Ru57%/Ms31%/Vn12%

○白 / 辛口



収穫した葡萄は100%除梗。マルサンヌの一部とルーサンヌはステンレスタンクで発酵させ、秋の瓶詰めまで澱と共に寝かせる。残りのマルサンヌとヴィオニエは樽で発酵。熟成。爽やかなアロマと滑らかな口当たり。

ジャンツ

オーストラリア  
タスマニア

タスマニア初のシャンパーニュ製法

ヴィンテージ キュヴェ  
2017

VLJC17  
750ML 6,800円  
JAN : 4573542487562  
【GI タスマニア】  
○Ch54%/PN46%  
○白 / 辛口

区画ごとに手摘みで収穫。丁寧にプレスを行い、樽での発酵を行ってからアッサンブラージュ。瓶内二次発酵に4年半を費やし、澱に触れさせながら熟成させることで、ナッツやハチミツのようなニュアンスをもたらす。



## プレミアム キュヴェ NV

VLJANV  
750ML 4,610円  
JAN : 4582203106346  
【GI タスマニア】  
○PN55%/Ch45%  
○白 / 辛口

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。複雑味をもたらすため1回の収穫ごとに分けて醸造。瓶内二次発酵は24ヶ月。長く澱に触れさせ、味わいに深みを増す。上品なフルーツとクリーミーな味わい。

## プレミアム ロゼ NV

VLJBNV  
750ML 4,610円  
JAN : 4582203106353  
【GI タスマニア】  
○PN70%/Ch30%  
○ロゼ / 辛口

複雑味をもたらすため1回の収穫ごとに分けて醸造。18ヶ月の瓶内二次発酵を実施。上品なピンク色で長く続く繊細な泡立ち。クリーミーな舌触りとストロベリーのような濃厚なフレーバーが広がる。



ダルリンプル

オーストラリア  
タスマニア「ヴァイニロン」が作り出す  
冷涼ピノ&シャルドネ

## ピノ ノワール 2017

VLDA17  
750ML 5,900円  
JAN : 4580018618375  
【GI タスマニア】  
○PN100%  
○赤 / ミディアムボディ

タスマニアの北西部、夏でも最高気温が30℃を超えない最も冷涼な地域パイパーズリヴァーに、中部ピチエロ、南部コールドリヴァーヴァレーからの葡萄をブレンドし、フレンチオーク(新樽22%)で10ヶ月熟成。

ケーヴ ブロック  
シャルドネ 2019

VLDB19  
750ML 7,000円  
JAN : 4573542498094  
【GI タスマニア】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

ワインの名は、収穫する区画に由来。水はけがよく急斜面に位置する畑は自然に収量が少なくなり、凝縮した葡萄が育つ。収穫は全て手摘み。シトラス系の香りに溢れ、樽由来のスパイスのニュアンスと調和する。

ノーティラス エステート

ニュージーランド  
マールボロマールボロで家族経営では  
二番目に古いワイナリー

## ピノ ノワール 2017

SLND17  
750ML 4,700円  
JAN : 4573542502050  
【GI マールボロ】  
○PN100%  
○赤 / ミディアムボディ

全て手摘み収穫し、全房発酵や自然酵母を使用する比率を年々高めている。野生のキイチゴやモリーユの香り、凝縮した長い余韻が魅力的。複雑味を持ったスタイルを目指している。

キュヴェ マールボロ  
ブリュット NV

SLNSNV  
750ML 3,990円  
JAN : 4580018609076  
【GI マールボロ】  
○PN70%/Ch30%  
○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月頃にブレンド比を決め、リザーブ比率は年により5-15%で複雑味を与える。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。

### シャルドネ 2020



SLNC20  
750ML 3,990円  
JAN : 4573542502067  
【GI マールポロ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口



夜中のうちに手摘み収穫をし、優しくプレスした後、野生酵母で樽発酵。熟成は、フレンチオーク(新樽20%)で行う。柑橘系、花のアロマがあり、余韻も長い。熟成も期待できる。

### ソーヴィニヨン ブラン 2022



SLNA22  
750ML 3,300円  
JAN : 4573542502005  
【GI マールポロ】  
○SB100%  
○白 / 辛口



除梗し低温管理のステンレスで発酵。熟成にはタンクと大樽を用いて約6ヶ月間。グラヴィティーフローとソフトプレスが可能な設備を整え、品質の向上に寄与した。ントラスのフレーバーが特徴の滑らかな口当たり。

### ピノ グリ 2022



SLNB22  
750ML 3,300円  
JAN : 4573542502012  
【GI マールポロ】  
○PG100%  
○白 / 辛口



全て手摘み収穫で、100%除梗。優しくプレスし果汁を抽出し、低温のステンレスタンクで発酵、熟成。5-6ヶ月シュールリーをし、澱引きの後ボトル詰めしたワインは更に6ヶ月寝かせてから出荷。

### アルバリーニョ 2022



SLNF22  
750ML 3,300円  
JAN : 4573542502043  
【GI マールポロ】  
○Ab100%  
○白 / 辛口



夜の涼しいうちに手摘み収穫し、除梗してプレス。ステンレスタンクで低温発酵し、澱につけたまま熟成し瓶詰め。アプリコットやスイカズラの香り、メロンとマンダリンの皮のニュアンスに生き生きとして爽やかな余韻。

### ツイン アイランズ ソーヴィニヨン ブラン 2022



SLNT22  
750ML 2,290円  
JAN : 4582203116536  
【GI マールポロ】  
○SB100%  
○白 / 辛口



マールポロのノーティラスの自社畑及び長期契約の畑から、豊かな風味をもたらす、よく熟した葡萄を使用。生き生きとした酸をいかすため、13℃の低温のステンレスタンクで醸造。マロラクティック発酵は行わない。

# ニュージーランド随一のカルトワイン プロヴィダンス

PROVIDENCE

ニュージーランド

マタカナ

## わずか2haから作り出されるボルドー右岸ブレンドに肩を 並べるワイン

ニュージーランド北島マタカナの地にジェームス ヴルティッチ氏が設立。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ます。野生酵母で発酵し無濾過・無清澄で酸化防止剤、保存料は一切使用せず葡萄造りから醸造、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っています。初ヴィンテージのプライベート リザーヴ1993は96年、ジャンシス ロビンソンらが参加したミュンヘンでのブライントイステイングにて「シュヴァル プラン」「ペトリュス」1990年に並んで供され、見事1位を獲得。ニュージーランドで最高の赤ワインの一つと評されます。



ジェームス ヴルティッチ



### フォー アポッスルズ 2014

SLPF14

750ML 21,500円

JAN : 4582203119001

【GI マタカナ】

○CF/M/Mb/Sy

○赤 / フルボディ



「四人の使徒」を意味し所有する畑に植わる4つの葡萄全てを必ず使用。手摘み収穫100%除梗、自然酵母のみで大きな木樽で発酵。フレンチオーク新樽100%で24ヶ月の熟成。



### プライベート リザーヴ 2013

SLPP13

750ML 21,500円

JAN : 4582203111296

【GI マタカナ】

○CF55%/M25%/Mb20%

○赤 / フルボディ



除草剤、化学肥料を使用せず、自然に還元することの出来る有機肥料のみを使用した、最良の葡萄をアッサンブラージュするボルドー右岸ブレンドのアイコンキュヴェ。口当たりは黒系果実と渋み、ヴァニラのニュアンスが感じられ、口当たりを支えるタンニンが長い余韻へと導く。



### シラー 2014

SLPS14

750ML 21,500円

JAN : 4582203119056

【GI マタカナ】

○Sy 100%

○赤 / フルボディ



ビオロジック農法を徹底し、自然に還元することの出来る有機肥料のみを使用。手摘み収穫、天然酵母のみで発酵、フレンチオークの新樽で24ヶ月間熟成を経て造られる。フレッシュなタンニンがエレガントな余韻に繋がる。



### ロゼ 2017

SLPRI7

750ML 12,500円

JAN : 4580018605139

【GI マタカナ】

○CF87%/M13%

○ロゼ / 辛口



1993、2004、2010、2014、2017にしか造られていない希少な1本でカルト的存在。自然に還元することの出来る有機肥料のみを使用し、手摘み収穫。天然酵母のみで発酵、プレスジュースのみで造られ熟成もできる偉大なロゼ。

# ルパート家とエドモンド ロートシルト家のジョイントベンチャー ルパート&ロートシルト

RUPERT & ROTHSCHILD

南  
ア  
フリ  
カ

ケープタウンから東に約50km、美しい山に囲まれたフランシュエック(フランス人が住む角地)と呼ばれる土地が広がります。1690年、フランスから移住したユグノー(プロテスタント)がここを切り開き、その生活の中心となったのが、現在ルパート&ロートシルトのワイナリーと畑があるフレデリックスベルク農場でした。1986年、南アでワイン産業の近代化にも大きな功績を残したアントン ルパートと、ボルドーでシャトー オディロンを経営するエドモンド ロートシルトが共同でこの農場を買い取り、1997年に「ルパート&ロートシルト」として公式に創業しました。現在はアントンの息子でリシュモン社のオーナーであるヨハン ルパートとエドモンの息子バンジャマン ド ロートシルトが共同で運営しています。積極的な投資で最新鋭の設備を備え、HACCP、更には国内では初めてのISO14001を取得。畑でのリュットレゾネの実践だけでなく、ワイナリーにおいても環境負荷の少ないワイン造りを行っています。



## バロン エドモン 2017

ZLRR17  
750ML 5,800円  
JAN : 4573542490616  
【ウェスタン ケープ】  
○M/CS/CF/Mb/PV  
○赤 / フルボディ

その年最も質の高い葡萄を生み出した畑を5-6つ抜き出し使用。発酵は木桶とステンレスタンク、6-20日間のスキンコンタクト。225Lのフレンチオーク新樽でマロラクティック発酵、18ヶ月熟成。



## クラシック 2019

ZLRRC19  
750ML 3,290円  
JAN : 4582203063410  
【ウェスタン ケープ】  
○M55%/CS32%/PV8%/CF5%  
○赤 / ミディアムボディ

**SAFE**

ピュアなカシスやプラムなどシダーや黒鉛のニュアンスがある香り。フレッシュなブルーベリーなどの香りと、滑らかで豊富なタンニンがあり、余韻も長く続く。



## バロネス ナディーヌ 2021

ZLRRB21  
750ML 5,600円  
JAN : 4573542502074  
【ウェスタン ケープ】  
○Ch100%  
○白 / 辛口

冷涼な畑のシャルドネを厳選。全房を破碎、丁寧に抽出したフリーランの果汁のみ使用。15%コンクリートタンク発酵。85%ステンレスタンクと300Lのフレンチオーク樽で発酵。10ヶ月間300Lのフレンチオークで熟成(新樽比率は3分の1)。

# ラフィットグループが新産地山東省で10年かけて生み出した中国ワインの最高傑作 ドメヌ ド ロン ダイ

DOMAINE DE LONG DAI

中国でのワイン造りのポテンシャルを最大限に引き出し  
グランヴァンを造るという意志の元、2008年から始まったプロジェクト。



近代的なワイナリーが多く集まるボルドーブレンドのメッカ中国南東部山東省。

畑は丘山に位置し、黄海まで20kmほどの海洋性気候。花崗岩土壌。丘山は中国の他の産地と比べ冬は比較的暖かく穏やかで、ボルドーのような気候。土壌はローヌのサン・ジョゼフのような段丘のあるテロワール。晩熟タイプの葡萄にも適した気候と多くの段丘を反映し、ワインに独特の複雑さを与えています。



## ロン ダイ 2019



ZLLA19AI

750ML 100,000円

JAN : 4573542497950

【ベンライ】

○CS85%/CF9%/MI6%

○赤 / フルボディ



いきいきとしながらリッチな味わいにするためマルスランを加え、ボルドーブレンドに複雑味を与えバランスを整えた。ラフィット製オーク樽で18ヶ月熟成(新樽、1~2年使用樽)後に最終ブレンド。豊潤でエレガントなタンニン、きめの細かい骨格で長い余韻を楽しむ。