Wine List

2024/vol.02

BOND 株式会社ボンド商会

Contents 目次

スパークリングワイン	造り手名	ページ
フルーツ・カクテル、プロセッコ	カネッラ	P1-2
シャンパーニュ	コント・ド・ブリモン	P3
クレマン・ド・ブルゴーニュ	ブリュノ・ダンジャン	P3
ヴァン・ムスー	GVG／SVM（ｼｬﾝﾄﾞｳﾞｨﾙ）	P3

フランス

ボルドー	H.キュヴェリエ・エ・フィス	P4
	ヴィニョーブル・ジョベール（ｼｬﾄｰ･ﾓﾝ･ｻﾝ･ﾍﾟｲ）	P4
	シャトー・オー・ペイラ	P5
	タイヤン／ジネステ（ｺﾝﾄ･ﾃﾞｸﾛ、ﾒｽﾄﾙ、ｾﾞｸﾞﾛﾝ）	P5
ブルゴーニュ	シャトー・ド・シュミリー	P6
	デュフルール・フレール	P7
	フランソワ・カリヨン	P8
	マルセル・ド・シャンジェ	P9
	コント・ド・ヴィラール	P10
ローヌ	ドメーヌ・ジョーム	P10
	ミュル・ミュル・イウム	P11
	シャトー・モーコイユ	P12
ロワール	ドメーヌ・デ・グランド・エスペランス	P13
	フロリアン・モレ	P13
シュド・ウエスト	ヴィノヴァリエ	P14
ラングドック	VPA（ｵﾘｳﾞｨｴ･ﾙｰｼﾞｭ、ｻﾝｻﾝ、ﾑｰﾘｴ、ｶﾙｳﾞｨｿﾝ）	P15-16

イタリア

ピエモンテ	モリーノ	P17
	カーサ・ジレッリ	P18
フリウリ・ヴェネチア・ジューリア	アルトゥリス	P18
トレンティーノ・アルト・アディジェ	コルタッチャ	P19
ヴェネト	ゴルゴ	P19
	コルテ・モスキーナ	P20
トスカーナ	カステロ・ディ・ボッシ	P21
	レニエリ	P21
	ラ・カンティーナ・ディ・プレシャーノ	P22
	ファットリア・モンタリアーリ	P22
マルケ	ボルゴ・パリアネット	P23
プーリア	バルダッサーレ	P23
イタリアン・ヴァラエタル	ラ・クエルチャ	P24
	カステラーニ	P25

スペイン

カスティーリャ・ラ・マンチャ	GCF（ｵﾗ･ﾇｴｰｳﾞｧ）	P26

カナダ

オンタリオ	イニスキリン	P27

希望小売価格は全て税別表記です。写真はイメージです。実物と異なる場合がございます。
万が一、欠品の場合はご容赦ください。諸般の事情により、価格を変更する場合がございます。

カネッラ

Canella

ルチアーノ・カネッラ氏により1947年に設立。グレーラ種を使用したスパークリングワイン生産に注力。1980年代後半には、そのスパークリングワインと新鮮な果実から作るヴェネチアンカクテル「ベリーニ」「ロッシーニ」「ミモザ」をボトル化し、成功を納めます。現在もルチアーノ氏の4人の子供たちと会社を運営しています。

ベリーニ

Bellini

産地：イタリア ヴェネト州
ブドウ：グレーラ
桃：マリア・ビアンカ
フルーツカクテル／甘口

ベリーニはヴェネト州発祥のカクテルです。カネッラ社は白桃の品種に試行錯誤を繰り返し、地元プロセッコのスパークリングワインとイタリア原産のマリア・ビアンカ種が最高の相性を生み出すことを発見しました。自社畑を中心としたマリア・ビアンカ種を全て手摘みで収穫した後、48時間以内に全てクラッシュして、真空タンクにて保存。月に2～3回ボトリングを行い、常に鮮度の高い白桃からベリーニを製造しています。アルコール度数5%。

JAN：4522325188424
コード：35766　ｹｰｽ：24本入
200ml　参考小売：**690**円

JAN：4522325116717
コード：35919　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,200**円

ロッシーニ カンドンガ

Rossini Candonga

産地：イタリア ヴェネト州
ブドウ：グレーラ
苺：カンドンガ
フルーツカクテル／甘口

スプマンテにイチゴの果汁を加えたもので、その爽やかな酸味と心地良い甘味が大人気のフルーツカクテルです。カネッラ社はスプマンテと相性の良いイチゴを探し求め、バジリカータ州産の高級品種カンドンガに辿り着きました。新鮮なイチゴの芳香が楽しめる、口当たりの柔らかいカクテルに仕上がっています。アルコール度数5%。

JAN：4522325422641
コード：35923　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,200**円

ミモザ

Mimosa

産地：イタリア ヴェネト州
ブドウ：グレーラ
オレンジ：サングイネッロ、
　　タロッコ、モーロ
フルーツカクテル／甘口

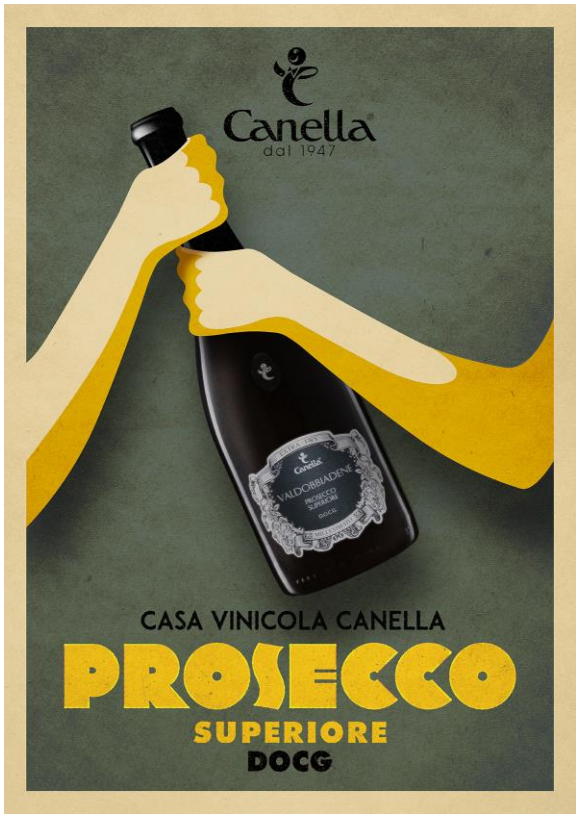
有名カクテル「ミモザ」をシチリア産ブラッドオレンジで作ったカネッラ社オリジナルのフルーツカクテル。3種類の完熟したブラッドオレンジを丁寧に選別し、絶妙にブレンドしました。ブラッドオレンジならではの甘酸っぱさと爽やかな酸味、スパークリングワインのフレッシュな味わいが印象的です。アルコール度数5%。

JAN：4522325273403
コード：35950　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,200**円

カネッラ

Canella

プロセッコは、平地で栽培された「格付け無し」と、丘陵地帯で栽培された「格付け有り」に二分されます。「DOCG」を名乗るためには、2大生産地の「コネリアーノ地区」と「ヴァルドッビアーデネ地区」で栽培されたブドウのみを使用することが必須条件となります。カネッラは、プロセッコ・スペリオーレを最良のブドウが造られる「ヴァルドッビアーデネ地区」のグレーラ100%で造っています。



ブリュット 47

Brut 47

産地：イタリア ヴェネト州
品種：グレーラ、シャルドネ
白・スパークリング／辛口

カネッラ社設立年1947年の数字をラベルにデザインしたスタンダード・キュヴェ。製法はシャルマー方式で、ステンレスタンクにて発酵、熟成を行います。また、グレーラ種のフルーティーさ、シャルドネ種のコクを巧みにブレンドしています。
よく熟した柑橘系果実と白い花の香り。厚みのあるフルーティーなボディと穏やかな酸味のバランスが印象的です。

JAN：8006233101356
コード：36607　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,000**円

プロセッコ・スペリオーレ・ヴァルドッビアーデネ DOCG エクストラ・ドライ

Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry

産地：イタリア ヴェネト州
品種：グレーラ100%
白・スパークリング／辛口

ヴァルドッビアーデネ地区産グレーラを100%使用。製法はシャルマー方式。
熟したグレープフルーツにイースト香。繊細できめ細かく、芳醇な果実のニュアンスが印象的です。綺麗な酸味とかすかにともなう苦味、ふっくらしたボディのプロセッコです。

JAN：8006233010108
コード：36831　ｹｰｽ：24本入
200ml　参考小売：**690**円

JAN：8006233101479
コード：33869　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,700**円

コント・ド・ブリモン

Champagne Comte de Brimont

プルミエ・クリュ以上しか造らない、品質へのゆるぎなきこだわり。
品質のみで勝負する堅実な造り手。

1978年にフォルジェ家6代目にあたるミシェル・フォルジェが設立。現在ではマイィとヴェルズネイに計5haのグラン・クリュ、15haのプルミエ・クリュを所有。その他にアヴィズ、メニル･シュール･オジェ、オジェに13haの畑を所有しています。より良いシャンパーニュを造り出すため「良いブドウを育てること」と「余計な経費をかけないこと」を念頭に置いています。
グラン・クリュを5haも所有しながらプレステージ･キュベを造らず、プルミエ・クリュと混ぜ、全体の品質を向上させています。
セラーは、自ら白亜質の岩を掘り込んで作ったもので、地下15メートルの深さにあり、年間を通して室温11℃に保たれています。何もかも自分で作り上げ「自分で作らなかったのはエレベーターぐらい」だと言う心意気。自分の労力を費やすことを惜しまず、いかにシャンパーニュを低コストに仕上げクオリティーを上げることに尽くしているかが伺えます。
このようなミシェル氏の人柄が十分に伝わり、コストパフォーマンスに優れた素晴らしいシャンパーニュは、ワインスペクテーター誌91点、パーカーポイント90点と数々のワインコンクールで受賞歴を持ち、評論家や愛好家の間で高く評価されています。

プルミエ・クリュ ブリュット ブラン・ド・ブラン

Premier Cru Brut Blanc de Blancs

産地：フランス
　　シャンパーニュ モンターニュ・ド・ランス
品種：シャルドネ100%
白・スパークリング／辛口
★リュット・レゾネ★

グラン・クリュ畑ヴェルズネイ、マイィ、アヴィズ、オジェ、メニル・シュール・オジェに加え、シニー・レ・ローズ、リュド、 セルミエと優れたプルミエ・クリュ畑から手摘みで収穫。
黄緑ががった淡い黄色。良質な泡が長く続きます。アカシアやサンザシの白い花や桃のアロマ。フレッシュで力強いアタックに始まり、桃や柑橘系のアロマが続きます。フレッシュでエレガントさもあり、口当たりの良いシャンパーニュです。

JAN： 3760002330075
コード：35728　ｹｰｽ：6本入
750ml　　参考小売：**9,000**円

プルミエ・クリュ ブリュット

Comte de Brimont Premier Cru Brut

産地：フランス
　　シャンパーニュ モンターニュ・ド・ランス
品種：ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ40%、シャルドネ20%
白・スパークリング／辛口　★リュット・レゾネ★

グラン･クリュ畑ヴェルズネイ、マイィに加え、シニー・レ・ローズ、リュド、セルミエ、ヴィレ・アルランなど、名高いプルミエ・クリュ畑（18ha相当）から収穫。
色調は濃いめの黄金色。柑橘系果実とミネラルを感じる上品で深みある香り。口に含むと熟れたグレープフルーツのようなニュアンスと、繊細な泡立ちが印象的です。フレッシュなグリーンアップルや白い花のような雰囲気も口中で感じ取れ、ヘーゼルナッツ、ビスケット、チョークのニュアンスなど複雑な余韻が楽しめます。

JAN： 3760002330242
コード：35561　ｹｰｽ：12本入
375ml 参考小売：**3,900**円

JAN： 3760002330013
コード：34712　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**7,500**円

JAN： 3760002330228
コード：35560　ｹｰｽ：6本入
1500ml 参考小売：**15,000**円

ブリュノ・ダンジャン

Bruno Dangin

シャンパーニュからわずか2kmで造られる
最北のクレマン・ド・ブルゴーニュ。

クレマン・ド・ブルゴーニュ レ・グラン・クラシック

Cremant de Bourgogne Le Grand Classique

産地：フランス ブルゴーニュ
品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%
白・スパークリング／辛口

完熟レモンやグレープフルーツなど柑橘系の香りに、塩漬けオリーブやフレッシュハーブの香りが爽やかに香ります。焼き立てパンやブリオシュのような柔らかく複雑な香りもあり、香り豊か。ボリュームのある口当たり、甘露飴やりんご飴のような余韻に感じられ複雑味があります。瓶内二次発酵の柔らかな泡立ちです。

JAN：4522325452266
コード：37774　ｹｰｽ：12本入
750ml　　参考小売：**3,500**円

ソシエテ・デ・ヴァン・ムスー

Societe Des Vins Mousseux

ランシュ・ムーサなど有名シャトーのオーナー
フィリップ・カステジャが手掛けるスパーク！

シャンドヴィル ブラン・ド・ブラン ブリュット

Chamdeville Blanc de Blancs Brut

産地：フランス シャラント
品種：ユニ・ブラン60%、シャルドネ40%
白・スパークリング／辛口

輝きのある黄金がかった黄色。アカシアの花やグレープフルーツ、レモンといった柑橘系果実の香りを想わせるアロマ。フレッシュなフルーツの味わいが感じ取れる、酸味とボディのバランスが良い、すっきりとした清涼感のある味わいです。
シャルマー方式。

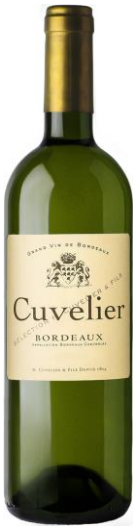
JAN：3337910512123
コード：34570　ｹｰｽ：12本入
750ml　　参考小売：**1,900**円

H.キュヴェリエ・エ・フィス

H. Cuvelier et Fils

メドック格付け第二級「シャトー・レオヴィル・ポワフェレ」の オーナーであるキュヴェリエ家から、ポワフェレ醸造チームが造り出す ガストロノミックワイン。

サン・ジュリアンにあるメドック格付け第二級「シャトー・レオヴィル・ポワフェレ」。1990年代からセラーの改修、新樽比率の上昇、ミッシェル・ローランのコンサルティング等により、メキメキとクオリティを上げ、ついに2003年にパーカーポイント98点を獲得するまでに。
そのポワフェレが「パリの高級レストランでも通用するハウスワイン」というコンセプトでリリースするのがこの『キュヴェリエ』。実際に複数のレストランで、コストパフォーマンスに優れたハウスワインとしての採用実績があります。



キュヴェリエ・エ・フィス ボルドー ブラン

Cuvelier et Fils Bordeaux Blanc

産地：フランス ボルドー
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
白／辛口

平均樹齢は20年。粘土と砂の混ざる土壌。収穫後、ブドウは選果され、すぐに圧搾。果実のアロマを保つため、フリーランジュース（発酵、浸漬後に発酵槽から抜き取ったワイン）が酸化を避けるために外気と接触を避ける伝統的な醸造法。フレッシュでシトラスや桃などのフルーティーな香り。心地よい酸味があり、キリッとしたフィニッシュです。

JAN：3700091881164
コード：35374　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,800**円

キュヴェリエ・エ・フィス ボルドー ルージュ

Cuvelier et Fils Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー70%、
　　カベルネ・ソーヴィニヨン30%
赤／フルボディ

プルミエ・コート・ド・ブライ100%のブドウをあえて格下げしてACボルドーでリリースしたワイン。オーナーとポワフェレのエノロジストが試飲を重ねて醸造(70%伝統的製法でコールド・マセラシオンのあと、温度管理しながら発酵。30%はフルーティーさを加えるためにマセラシオン・ア・ショーにて醸し)。ステンレスタンクで熟成。チェリーやプラムのアロマ。タンニンと酸味との調和の取れたバランスが良く、丸みも感じられます。

JAN：3700091879734
コード：33258　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**2,800**円

ヴィニョーブル・ジョベール

Vignobles Jaubert

シャトー・モン・サン・ペイ

Château Mont-Saint-Pey

世界最優秀ソムリエ アンドレアス・ラーション氏が絶賛した、 高樹齢のブドウの樹から産出される、ボルドー金賞受賞ワイン。

ブドウ畑近隣を流れる小川が、冷涼な風を絶えず送り込み、寒暖差を生み、香り豊かでエレガントなブドウを造り出します。
6代続く家族経営。7つのシャトーを保有し、25以上のワインメーカーからブドウを買う生産者兼ネゴシアン。シャトー・モン・サン・ペイは、自社畑・自社スタッフで造られています。

左）世界最優秀ソムリエ：アンドレアス・ラーション氏
右）モン・サン・ペイ当主：シャビエル-ジョベール氏

シャトー・モン・サン・ペイ ボルドー ブラン

Château Mont-Saint-Pey　Bordeaux Blanc

産地：フランス ボルドー
品種：ソーヴィニヨン・ブラン65%、セミヨン35%
白／辛口

アントル・ドゥ・メールの中心部、標高150mに位置。従来の栽培方法に比べ農薬投入を30-50%減らしています。砂利質土壌で樹齢20年以上のブドウから造られています。低温でスキンコンタクト。

レモングラス、白い果物などのフローラルな香り。生き生きとして爽やかながらも凝縮感のあるアタック、ボリュームのある果実味に、レモンピールのニュアンスが感じられ、しっかりとした余韻が続きます。

JAN：3760040270036
コード：37099　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**1,900**円

シャトー・モン・サン・ペイ ボルドー ルージュ

Château Mont-Saint-Pey　Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%
赤／ミディアムボディ

アントル・ドゥ・メールの中心部、標高150mに位置。従来の栽培方法に比べ農薬投入を30-50%減らしています。砂利質土壌で樹齢30年以上のブドウから造られています。ステンレスタンクで3週間のマセラシオン。

ブラックカラント、プラムなど赤果実の香り。フレッシュな中にも、熟したタンニン、コショウやカカオなどの風味が溶け込んだ厚みのある味わいで、余韻も優しく長い。

JAN：3760040271323
コード：37098　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**1,900**円

シャトー・オー・ペイラ

Château Haut Peyrat

メドック格付け第三級「シャトー・マレスコ・サン・テグジュペリ」の醸造家ジャン・リュック・ズジェール氏がコンサルタントを務める

シャトー・オー・ペイラ

Château Haut Peyrat

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー70%、
　　カベルネ・ソーヴィニヨン15%、
　　カベルネ・フラン15%
赤／フルボディ

黒系果実、黒コショウ、カルダモン、リコリスなどのスパイスの香り。フレッシュなアタックに、柔らかくバランスの取れた構造、エレガントで緻密なタンニンが心地よく、チェリーを想わせる余韻が印象的です。

JAN：4522325441130
コード：37091　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**3,500**円

シャトー・オー・ペイラ プレリュード

Château Haut Peyrat Prelude

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー90%、
　　カベルネ・ソーヴィニョン5%、
　　カベルネ・フラン5%
赤／フルボディ

紫がかった赤。豊かな果実味とスパイスのアロマが広がります。口当たりは新鮮で、エレガントなタンニンにスミレやホワイトペッパーのほんのりと香る味わいです。

JAN：4522325451863
コード：37751　ｹｰｽ：6本入
750ml　参考小売：**4,000**円

タイヤン／ジネステ

Taillan Groupe ／ Maison Ginestet

フランス大手ワイングループの『タイヤン』傘下のネゴシアン『ジネステ』が生産する魅力的なボルドーワイン。

メドック格付第二級「グリュオ・ラローズ」や、人気の高い「シャス・スプリーン」など、高品質シャトーを多数所有しているフランス大手ワイングループ『タイヤン』。ミッシェル・ロラン氏をコンサルタントに迎え、新樽率の引き上げやセカンドワインの導入など、常に品質向上を図っています。ワイン評論家ロバート・パーカー氏や、多くのワイン評論家たちから高評価されるワインを造り続けています。

1897年、『ジネステ』はネゴシアンを創業。ボルドーワインの発展に大きく貢献したことで知られています。1978年、フランス大手ワイングループ『タイヤン』の傘下になります。タイヤンが所有する著名シャトーとの交流が生まれ、その後、ジネステワインの品質向上に活かされ、世界のワインラヴァーを魅了するようになりました。

コント・デクロ　ボルドー ルージュ

Comte Desclos Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
赤／フルボディ

名門『ジネステ』の末っ子ワイン「コント・デクロ」独占入荷!!

白亜質の粘土土壌にあるブドウ畑から造られるボルドーワイン。

カシスやベリー系の香り。程よい酸味、豊かな果実味、シルキーなタンニンで味わい濃厚なボルドーの新定番ワインです。

JAN：3251092307271
コード：37947　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**1,800**円

シャトー・ギレーム・ド・メストル ボルドー ルージュ

Château Guilhem de Mestre Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー50%、カベルネ・フラン30%、
　　カベルネ・ソーヴィニヨン20%
赤／フルボディ

白亜質の粘土土壌にある82haのブドウ畑で、平均樹齢45年のブドウ樹から造られるボルドーワイン。

深いガーネット色。カシスやベリーの豊かな香り。フルーティーでリッチ、良質なバランスを持っています。また、余韻も口中に広がります。リブステーキ、こしょうの効いたステーキ、グリルされたラムチョップと一緒に楽しむことができます。

JAN：3251092307295
コード：37948　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**1,800**円

シャトー・サント・クロワ・デ・ゼグロン ボルドー ルージュ

Château Sainte Croix des Egrons Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%
赤／フルボディ

白亜質の粘土土壌にある24haのブドウ畑で、平均樹齢20年のブドウ樹から造られるボルドーワイン。

紫がかったガーネット色。豊満な香りからは、カシスやベリーの豊かな香り。豊かで滑らかな味わいで、シルキーな口当たりと長い余韻を楽しませてくれます。 鶏肉、ロースト肉、チーズとの相性抜群です。

JAN：3251092302757
コード：37949　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**1,800**円

シャトー・ド・シュミリー

Château de Chemilly

生産量の90%はフランス国内のレストランへ。ギド・アシェットの
トップクラス生産者がシャブリらしさに求めた“フェミニンタッチ”テイスト。

もともとブドウ農家だったヴィラン家がドメーヌを設立。2000年にドメーヌ名を「ドメーヌ・ゲーテ・ソレイユ」とします。年間25,000本を元詰めで販売し、残りはタンクでネゴシアンに。その顧客には「ルー･デュモン」の仲田氏もいたとか。2013年、息子たちが家族経営のドメーヌを完全に引継ぎ「シャトー･ド･シュミリー」と改名し、今に至ります。
所有する26haは、プルミエ･クリュ同様、丘の上に広がっているため、日当たり良好。キンメリジャン土壌は丘の上部になるほどミネラル分を多く含みます。1970年以降に行われたAOCシャブリの拡大では、シャブリ北部のポルトランディアン土壌やオックスフォーディアン土壌などが対象となりましたが、ヴィラン兄弟が所有しているのは南部のセラン川流域です。ブドウ栽培はリュットレゾネ、畑では化学肥料を一切使いません。

シャトー・ド・シュミリー　シャブリ

Château de Chemilly Chablis

産地：フランス ブルゴーニュ シャブリ
品種：シャルドネ100%
白／辛口

平均樹齢は25年。アルコール発酵、マロラクティック発酵ともに20℃以下で行い、シュールリーで4～6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。収穫からボトリングまで10ヶ月以上をかける。

フルーティーで繊細。スマートな酸と果実味が印象的。

JAN： 3760228730031
コード： 33982　ｹｰｽ：6本入
750ml　　参考小売：**4,200**円

シャトー・ド・シュミリー　シャブリ
プルミエ・クリュ　グラン・レゼルヴ

Château de Chemilly Chablis
1er Cru Grande Reserve

産地：フランス ブルゴーニュ シャブリ
品種：シャルドネ100%
白／辛口

平均樹齢は40年。植密度は5500本/ha。アルコール発酵、マロラクティック発酵ともに20℃以下で行い、シュールリーで4～6ヶ月間ステンレスタンクで熟成。収穫からボトリングまで10ヶ月以上をかける。

綺麗なミネラルとフルーティーさのバランスがよく、複雑味を深めている。ブーグロとヴォークパンから造られる。

JAN： 3760228730208
コード： 37622　ｹｰｽ：6本入
750ml　　参考小売：**5,000**円

デュフルール・フレール

Dufouleur Frères

4世紀以上に渡りニュイ・サン・ジョルジュに根付いた、偉大なドメーヌ。
除草剤を一切使用せず、可能な限り有機肥料のみを使用。

1596年創業のニュイ・サン・ジョルジュで最も古い造り手『デュフルール』。1848年、サンフォリアン・デュフルール2世により、ドメーヌ兼ネゴシアンの『メゾン・デュフルール』を設立。1912年、ニュイ・サン・ジョルジュにあるシャトーを購入し、さらに事業を拡大。1930年代に当主であったジョセフとアレクシの兄弟。アレクシがネゴシアン『デュフルール・ペール・エ・フィス』を、ジョセフがドメーヌ『デュフルール・フレール』をスタートします。2006年からは、12代目のフランソワ・クサヴィエ・デュフルールと従兄弟のマルク・デュフルールにより、素晴らしいワインを造り続けています。

ブドウ栽培では、除草剤を一切使用せず、可能な限り有機肥料のみを使用し、テロワールを発揮させた最高のブドウを造り出しています。伝統を尊重すると共に、豊かで多様なテロワールをこの上なく表現する事が、4世紀以上に渡りニュイ・サン・ジョルジュに根付いた、偉大なドメーヌであり続ける『デュフルール・フレール』の姿なのです。

フィサン　レ・フソット
Fixin Les Foussottes

産地：フランス ブルゴーニュ フィサン
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

フィサンの畑は、クシェとマルサネの畑の間に位置。レ・フソットの区画はフィサンのアペラシオンの北部の境、丘の上部に位置します。

12-18ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN：3275791778033
コード：37964　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**10,000**円

ジュヴレ・シャンベルタン レ・ゼヴォセル
Gevrey-Chambertin Les Evocelles

産地：フランス ブルゴーニュ
　　ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

芳香性が高く、やや大振りなブルゴーニュ型のグラスでゆっくりと香りが開く。複雑な土壌、レベルの高い葡萄からしか造りだせない、深い香りと長い余韻。フレッシュで若々しさとエレガンスが現れたワインです。

12-18ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN：3275791776152
コード：37690　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**15,000**円

ヴォーヌ・ロマネ　レ・ジャキーヌ
Vosne-Romanee Les Jacquines

産地：フランス ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

深みのあるルビー色。ブラックベリー、ブルーベリー、ブラックチェリーなどの黒系果実の香り。力強さとタンニンの豊かさが感じられ、しっかり熟したブドウの濃縮感を味わうことが出来ます。

12-18ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN：3275791776022
コード：37844　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**18,000**円

シャンボール・ミュジニー
Chambolle-Musigny

産地：フランス ブルゴーニュ
　　シャンボール・ミュジニー
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

2019ヴィンテージは、ブルゴーニュの「9」ヴィンテージの魔法を呼び戻す。 ストレスを分かち合う特異な年であり、新鮮さと果実味豊かな見事なワインで締めくくられます。

12-18ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN：3275791774547
コード：37845　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**18,000**円

ニュイ・サン・ジョルジュ キュヴェ・デ・シャトー
Nuit-Saint-Georges Cuvee Du Château

産地：フランス ブルゴーニュ
　　ニュイ・サン・ジョルジュ
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

ニュイサンジョルジュは「デュフルール・フレール」の基盤となる自社畑産。鮮やかなルビー色。新鮮でエレガントな酸味、しっかり熟したタンニン、とても凝縮された豊かな果実味を併せ持ち、余韻も長いワインです。

12-18ヶ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN：3275791776176
コード：37691　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**10,000**円

フランソワ・カリヨン

Domaine François Carillon

あの『ルフレーヴ』『ソゼ』と肩を並べるピュリニー・モンラッシェの名門『ルイ・カリヨン』の次男フランソワが興したドメーヌが『フランソワ・カリヨン』です。

フランソワは1988年からワイン造りに携わり、醸造を担当する兄ジャック氏の傍ら、彼は主にブドウ栽培を担当。技術・栽培責任者として経験を積み重ね、ビオロジック栽培へとシフト。ルイ・カリヨンのクオリティを支えてきた祖父仕込みの畑の手入れは、ワイン・アドヴォケイトの評論家ですら「すっかり圧倒された」とコメントするほど。

ドメーヌの拠点はピュリニー・モンラッシェが中心で、一級畑コンベット、ペリエール、シャン・ガン、ルフェール、フォラティエールを所有。赤ワインも少量造ってはいるものの、ドメーヌの真骨頂はやはり白ワイン。クリマごとに新樽率は異なるものの、多くて25%という低い割合。樽熟成期間は12ヵ月に留め、その後ステンレスタンクに移して6ヵ月熟成。澱との接触は長めにしつつ樽香は抑えるという、バランスを重視した熟成法が特徴です。

こうして出来上がる白ワインは、白い花や柑橘系の果実を思い起こさせるデリケートな風味。生き生きとした酸とピュアなミネラル感が広がり、ピュリニーの造り手らしく、曲がったところのないとてもストレートな印象です。

2014年には "La Revue du Vin de France"で、「コント・ラフォン」や「ルロワ」などと並び、『ブルゴーニュで最も偉大な50のドメーヌ』 に選出されています。

ピュリニー・モンラッシェ　1erクリュ　レ・コンベット
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白／辛口

先代ルイ・カリヨン氏から受け継いだ1erクリュ筆頭で「別格1級畑」と評される畑。ピュリニーの斜面中断にあり、ムルソー・ペリエールやシャルムに隣接しています。焼きが軽めのフレンチオークの小樽を使用し11ヶ月（新樽15%）熟成後、ステンレスタンク8ヶ月熟成。黄色系果実のアロマにスパイシーなニュアンス。ムルソーを想わせるリッチさの中に、ピュリニーの品の良さと洗練を備えています。

JAN：4522325435733
コード：33913　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**42,000**円

在庫は営業担当者まで
ご確認ください

ピュリニー・モンラッシェ　1erクリュ　フォラティエール
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白／辛口

"愚か者に取り憑かれた"という意味の古フランス語「フォレティエール」に由来しています。ピュリニーの斜面中断にあり、ジャスパー・モリス曰くコンベットと同じく「別格1級畑」と評しています。レモンやスターフルーツの香り。完熟した桃を想わせる果実味、素晴らしい土壌から来るミネラリーなニュアンス。バランスが良く、力強さと新鮮さを併せ持ちます。長い余韻も印象的です。

JAN：4522325435726
コード：34855　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**42,000**円

在庫は営業担当者まで
ご確認ください

ピュリニー・モンラッシェ
Puligny Montrachet

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白／辛口

ピュリニー屈指の造り手らしい直線的な味わい。非常に美しい酸が印象的で、白桃のアロマと長く続く柑橘の余韻が果実のピュアさを物語っています。数年の熟成を経るとさらに芳醇な味わいへと進化する見事な村名ワインです。

JAN：4522325435702
コード：33910　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**23,000**円

在庫は営業担当者まで
ご確認ください

ブルゴーニュ　ルージュ
Bourgogne Rouge

産地：フランス ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%
赤／ミディアムボディ

フランソワ・カリヨン・ブルゴーニュ・ルージュは、15代目にあたるフランソワが手掛ける赤ワイン。ピュリニー・モンラッシェの古樹からつくられるワインで、2017年ヴィンテージからリリースしています。
ラズベリーやチェリーに胡椒が感じられる芳しい香り。ジューシーなフレーバーが心地よい、軽やかで飲みやすい味わいの赤ワイン。

JAN：4522325435740
コード：36739　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**6,500**円

在庫は営業担当者まで
ご確認ください

カップ・オー・シュッド　シャルドネ
Cap Au Sud Chardonnay

産地：フランス ラングドック コート・ド・ニーム（VDF）
品種：シャルドネ100%
白／辛口

2021年春の黒霜の害（夜に芽が凍り、朝一気に太陽に照らされて芽が死ぬ害）でブルゴーニュの畑が壊滅した年、せっかく優秀なスタッフが居るのに勿体ないとの思いで、ラングドックへブドウ探しの旅へ出かける。約3週間かけてニーム北側の栽培農家へ辿り着く。今後もこの農家からのみ買い付けブドウを購入しワイン生産を継続する予定。カップとは「岬」の意味で、趣味のダイビングをイメージし「岬へブドウを収穫に行くぞ！」という気持ちを込めたネーミングである。

醸造はピュリニー・モンラッシェの樽を使用。ブルゴーニュワインと同じ方法で醸造、熟成する。20%が新樽を含むオーク樽で11ヶ月間熟成。ラングドックの白は通常マロラクティック発酵をしないが、カリヨンではブルゴーニュ同様マロラクティック発酵を実施。

熟した洋ナシ、アプリコットなどの果実にハチミツ漬けのナッツとブランデーを垂らしたような香り。エキゾチックな香り、力強い口当たり、力強い長い余韻。

JAN：4522325455298
コード：37961　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**4,800**円

在庫は営業担当者まで
ご確認ください

マルセル・ド・シャンジェ

Marcelle de Changey
https://www.marcelledechangey.com/

所在地：ブルゴーニュ、オート・コート・ド・ニュイ

リヨンの『ポール・ボキューズ』にも採用の造り手。オーセンティック、本質的に優れたワインを有機栽培で造り続ける情熱。

造り手である『ドメーヌ ジャン フェリー エ フィス』はボーヌとニュイ・サン・ジョルジュに挟まれたエシュヴロンヌ村を本拠地に置く5世代にわたる家族経営のワイナリーです。

「マルセル・ド・シャンジェ」は、ジャン・ルイ氏が母を想い築いたブランドです。90歳を超えたマルセルは所有する全アペラシオンをブランドテイスティングを成功させるスペシャリストです。現在はブルゴーニュの北から南まで22のアペラシオン、14ヘクタールの自社畑を所有しています。タシュロンと呼ばれる畑の専属管理人が、5～6人働いており、担当の畑をいくつか受け持ち、1年通じて畑の状態を管理しています。また、テロワールのポテンシャルを保つため、栽培から醸造・試飲に至るまでビオロジックを徹底しています。2008年より本格的に有機栽培を開始、2011年よりエコセールよりオーガニック認証を受けます。農薬を一切使わず、場所によっては馬で耕し、手積みで収穫します。重力に逆らうことなく果汁をタンクに移動させ、ストレスを与えないように細部までこだわっています。赤と白と別々の場所で醸造・熟成を行い、テロワールの個性を活かした飲みやすいワインを造っています。ポール・ボキューズ、ニコラワインショップなどフランスの著名レストランやワイン専門店にも供給されていました。

ジュヴレ・シャンベルタン　レ・クレ
Gevery-Chambertin Les Crais

ピノ・ノワール　100%

鮮明なピノ・ノワールに見られる赤。赤い果実を思い起させるアロマ。とてもゴツゴツした岩を含む土壌と粘土質の少なさから、シルキーな口当たりに複雑味がある。豊かな凝縮感も特徴。ジュブレ・シャンベルタンらしい力強さはあるものの、ワイナリーの特徴とする柔らかさも兼ね備える。

赤／フル
ビオロジック移行中

CD　35762　　VT2019
JAN　3464175914017
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥18,000**

ヴォーヌ・ロマネ　オー・ラヴィオル
Vosne-Romanee Aux raviolles

ピノ・ノワール　100%

100%オーク樽で、18ヶ月熟成。軽くトーストされた新樽30%を使用。チェリー、黒コショウ、ウッディな香り。芳醇な果実の口当たりに、フィニッシュには軽くトーストしたオーク樽での最適な熟成による質感、奥行きのあるボディ、しっかりとしたシルキーなタンニン。

赤／フル
ビオロジック

CD　37628　　VT2020
JAN　3464176321906
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥18,000**

ムルソー レ・ナルボー
Meursault Les Narvaux

シャルドネ　100%

樹齢50年。14ヶ月オーク樽熟成（50%新樽）。魅惑的な花束の香りに、乾燥やほろ苦いアーモンドや香ばしいパンの耳。口当たりはしっかりとしていて、余韻がある。ミネラルの特徴、酸がしっかりしていることもあり長く寝かすにもよいワイン。

白／辛口
ビオロジック移行中

CD 35742　　VT2018
JAN　3464174216020
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥18,000**

ムルソー
Meursault

シャルドネ　100%

樹齢60年。16ヶ月オーク樽熟成（60%新樽）。アーモンドやヘーゼルナッツ、バターや蜂蜜、サンザシ、ライムの香り。ふくよかでボリューム感があり、滑らかなテクスチャーで、口に含むと長く、並外れた香りの強さを感じます。

白／辛口
ビオロジック

CD 37881　　VT2021
JAN　3464174221024
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥20,000**

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ ブラン　プティツトゥーレ
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc La Petite Heule

シャルドネ　100%

輝きのある澄んだ金色。溢れる柑橘系果実や白い花のアロマと、かすかなヘーゼルナッツやバターのヒント。口当たりは柔らかく芳醇でバランスが良い。格上キュヴェで少量の畑をこのワインに集約。

白／辛口
ビオロジック移行中

CD 37270　　VT2019
JAN　3464170115105
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥5,500**

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ ブラン
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc

シャルドネ　100%

エシュブロンヌ村産。12ヶ月樽熟成。色はペールイエロー。柑橘系、梨などの白い果肉、トーストの香り。味わいは鋭く、爽快でフレッシュ、熟した柑橘系のニュアンスがあり、長く優雅な余韻を感じることができます。

白／辛口
ビオロジック移行中

CD 37880　　VT2021
JAN　3464172019029
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥5,500**

ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ ルージュ
Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge

ピノ・ノワール　100%

樹齢40年。15ヶ月樽熟成。うち、30%の新樽を使用。輝きのあるブラックチェリー色。フレッシュでシャープなフルーツ（ラズベリーや赤スグリ）のアロマが一瞬で広がる。口当たりはフレッシュで繊細。複雑さや豊かさ、エレガントで、丸みがあるバランスの取れたワイン。

赤／ミディアム
ビオロジック移行中

CD 35744　VT2018／2019
JAN　3464175015011
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥5,500**

コント・ド・ヴィラール

Comte de Villars

所在地： ブルゴーニュ、モンタニー・レ・ボーヌ

ブルゴーニュ シャルドネ

Bourgogne Chardonnay

シャルドネ 100%

コート・シャロネーズの畑のブドウを使用。主に粘土チョーク質で、シャルドネの特徴を際立たせる。

バランスや調和を保ち、テロワールの独自個性を表現することを目的とした醸造を行う。ブドウを圧搾し、フレッシュさを逃がさないように低温にする。アルコール発酵・マロラティック発酵は温度管理されたステンレスタンクにて行い、澱の上で10ヶ月熟成させる。

緑の光を帯びたゴールドにシルバー・グレーのハイライト。フルーティーで軽やかなレモンのノートに続く、柔らかいバニラのアクセント。心地よい口当たり。

白／辛口

CD 37268
JAN 3491330024342
750ml (case / 12)
参考小売： **¥2,800**

ブルゴーニュ ピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir

ピノ・ノワール 100%

コート・ドールの畑のブドウを使用。粘土チョーク質土壌。

10℃の低温の発酵前のマセレーション処理を4-5日施す。この間にフルーツのアロマやアントシアニンなどの要素が解放される。タンニンを抽出するために、発酵期間は毎日撹拌作業を行う。

紫がかったルビー。ラズベリーや黒スグリや熟した赤い果実のフレッシュで贅沢なアロマ。フレッシュさと果実味の調和のとれたワイン。

赤／ミディアム

CD 37271
JAN 3491330024373
750ml (case / 12)
参考小売： **¥2,800**

ドメーヌ・ジョーム

Domaine Jaume
http://www.famillejaume.com

所在地： ローヌ、ヴァソンブル

個性豊かなテロワールが卓越したワインを生み出す家族経営ドメーヌ！

1905 年以来、ドメーヌ・ジョームでは、1 世紀以上にわたって父から息子へと情熱と伝統が受け継がれています。ブドウ園は、合理的で持続可能な管理手法を用いて手入れされています。環境を最大限に尊重しながらテロワールを強調し、ワイン造りを行っています。

【歴史】ジョーム家の歴史は、このアペラシオンの創設者であるアンリ・ショーヴェとル・ロワ男爵から始まりました。1905 年以来、情熱と伝統は1世紀以上に渡り受け継がれています。80年代にはパスカルとリチャードが、そして今日ではアンソニー、ヴィンセント、オードリーの5世代目がファミリーに加わっています。
【テロワール】ジョーム家の敷地は、南フランスのドローム・プロヴァンサルにあるコート・デュ・ローヌ・クリュのヴァンソブル村に100ヘクタールあります。プレアルプスに位置するこの村は、雄大なヴァントゥ山に面しています。
【憲章】ジョームのブドウ畑は、自然と調和した取り組みだけでなく、独自のヴィネア・ナチュラ憲章を通じて長年にわたって蓄積された経験から、「高環境価値」レベル 3（エクセレンス）認定を取得しています。
【多様性】個性のあるワインを造るにはテロワールと技術が不可欠ですが、ドメーヌ・ジョームが造るブドウの多様性は、そのフィネス、豊かさ、オリジナリティを保証します。このワイナリーには、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、マルサンヌなどの高貴なブドウが植えられています。

コート・デュ・ローヌ ブラン

Cote du Rhone Blanc

クレレット25%、グルナッシュ・ブラン25%、マルサンヌ25%、ルーサンヌ15%、ヴィオニエ10%

区画ごとに手摘みと機械で収穫し、選果。収穫後、ブドウをそのまま圧搾し、低温で静置。低温で温度管理されたタンクでアルコール発酵を行い、アロマを最大限抽出。
白い果実の華やかなアロマ。フレッシュで陽気なアタックにはじまり、ふくよかでバランスのとれたフィニッシュ。

白／辛口

CD 37093
JAN 3760019860107
750ml (case / 12)
参考小売： **¥2,500**

コート・デュ・ローヌ ルージュ

Cote du Rhone Rouge

グルナッシュ70%、シラー20%、ムールヴェードル10%

区画ごとに手摘みと機械で収穫し、選果。除梗と軽い圧搾をし、8-10日温度管理されたステンレスタンクで醸造。醸造後、果実味の特徴をいかすため、春までワインを寝かせてボトリングを行う。
ジャムのような赤い果実の香りに、スパイスとリコリスのニュアンス。洗練されたフレッシュな果実味の良好なバランスが広がる。まろやかなタンニンの余韻。

赤／フル

CD 37092
JAN 3760019860305
750ml (case / 12)
参考小売： **¥2,500**

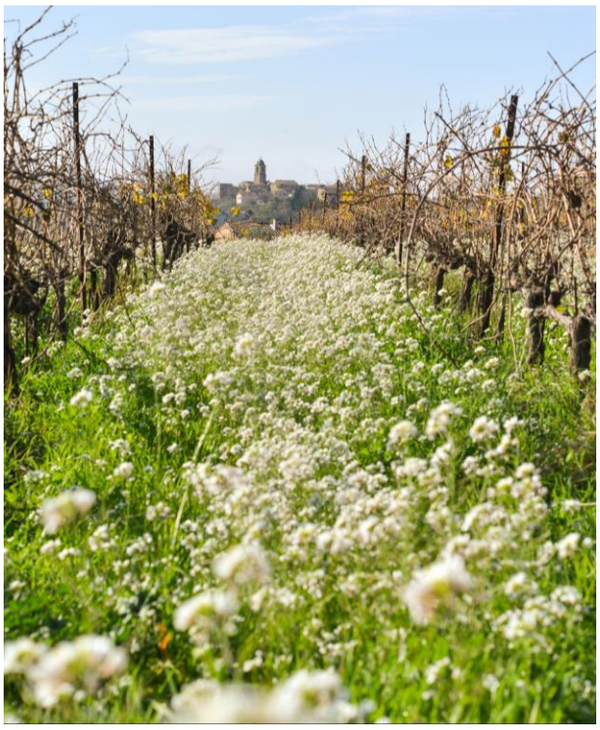
ドメーヌ・ミュル・ミュル・イウム

所在地： ローヌ、ヴァントゥ、モルモワロン

Domaine Mur-Mur-Ium

飽くなき畑作業のみが、常に自分の冒険心をかき立てる。誰よりも長い時間を畑で過ごす、レイトハーヴェスト式スーパーローヌ。

醸造責任者兼オーナーのマルク・ピション氏はフランス、パリ北部出身。20歳代に MBA取得のためアメリカ・ニューヨークに留学した際、フレンチレストランのサービスとして働いた時に自国ワインの素晴らしさに衝撃を受けます。母国に戻り、各地のドメーヌやネゴシアンで働いた後、ブルゴーニュでワインのエージェントとして15年のキャリアを積みました。当時ローヌ訪問の際、そのピュアでキュートなテロワールに惚れ込み、2008年にモン・ヴァントゥ地方、ヴァントゥ山麓に38haの畑を購入し、念願のドメーヌを設立しました。
生産されるワインは、ほぼ全てが通常より一ヶ月ほど収穫が遅い“レイトハーヴェスト”。彼はAOC認定には全く興味を示さずレイトハーヴェストにこだわり、AOC認定地区内には向いた畑がなかったり、収量、アルコール度数の面からAOCを取得できなかったりするため、ワイン法上のヴァン・ド・ペイやIGPを産出します。あくまで理想とするクオリティーの高いワインを造ることに重点を置く、まさにスーパーローヌと言えます。
ピション氏は、「より自然に近く地道な畑作業を続けることがワイン造りには大切」と考えています。ほぼ全てのレンジがレイトハーヴェストなので、彼が行う畑作業の時間はどのワイナリーよりも長いです。その中でブドウと畑を常に健全に保つことを重視し、バクテリアを含む畑にいる生き物たちの活動をより活発、より自然にするために耕作作業にはかなりの時間を要します。しっかりとした耕作によって土中に酸素が行き渡り、バクテリアの動きが活発になるナチュラル・カルティヴェイションによって、マッシュルームのような複雑な香りが土壌から発生し、この土壌がワインに複雑味をもたらします。標高は高めの場所を選び、さらにヴァントゥ山から吹きつける強い風の影響を受け、常に畑は乾燥していてカビ害の影響を受けにくくできるのも、ブドウを健全なまま完熟の状態へと導く好条件です。
また、小規模ドメーヌでは考えられないくらいの設備投資も行っています。55,000ユーロで購入した圧搾機は密閉されたもので、果実を空気圧でプレスする際に出た果汁が空気に全く触れることなくポンプを伝って発酵槽へと自然に流れ出る仕組みです。醸造では、セメントタンク、ステンレスタンク、オークの新樽、中古樽を、ブドウの個性によって使い分けます。こうした彼のこだわりから生まれた自然なワインは、ブドウが持つエレガントさ、繊細さ、力強さを兼ね備えた独自のテイストを生み出します。



ヴィオニエ

Viognier

ヴィオニエ　100%

VdPヴォークリューズ。年間生産6200本。表面は石に覆われた、砂利と赤石灰質の土壌。樹齢12～15年。収量は40hl/ha以内にコントロール。3日間のコールドマセレラシオンを行う。ヴィオニエの畑は2区画を所有し、それぞれ2週間ほどタイミングを分けて収穫。早期に収穫した酸が綺麗で白桃などの香りを生み出す区画と、遅めの収穫で果実味に富んだアールグレイ、黄桃なのど香りを生み出す区画を巧みにブレンド。ミネラル感と複雑でエキゾチックな香りとのバランスをとる。

白／辛口
■ ビオロジック

※2020取得

CD 33835　VT2018／2020
JAN 3760289170210
750ml (case / 12)
参考小売： **¥3,200**

グルナッシュ-グランディオス

Grenache-Grandiose

グルナッシュ　100%

白石灰質と岩土壌の丘陵斜面。樹齢60年前後。25hl/haに収量を抑える。通常より2～3週間収穫を遅らせるため、完熟し果皮が縮んでいるが、ボトリティス菌の侵食はない。部分的に2～3年目のオーク樽にて発酵を行う。残糖7g/L程度。スパイシーでローズマリー、ハーブ、リコリスの香りとコンフィチュールのような果実味がある。デリケートな自然の甘味が口の中に残り（リパッソのような雰囲気）、アルコールの強さを和らげ、力強さ、複雑さ、余韻の長さを強調している。

赤／フル
■ ビオロジック

CD 31428　VT2020
JAN 3760289170173
750ml (case / 12)
参考小売： **¥3,200**

ルーサンヌ

Roussanne

ルーサンヌ　100%

VdPヴォークリューズ。年間生産4200本。表面は石に覆われた、砂と赤石灰質の土壌。樹齢12年と16年の小さな区画。手摘みで収穫、500リットルのオーク樽（新樽40%・1年目樽30%・2年目樽30%）で、低温発酵後そのまま9ヶ月間熟成。ボトリング後、カーヴで1年間熟成を経てリリース。ルーサンヌのポテンシャルを表現する、力強くかつエレガントな味わい。ドメーヌの最高キュヴェ。どこか甘さの残る、しっかりとしたボディーの複雑な味わい。

白／辛口
■ ビオロジック移行中

CD 31130　VT2015
JAN 3760289170814
750ml (case / 12)
参考小売： **¥4,600**

シャトー・モーコイユ

所在地： ローヌ、オランジュ

Château Maucoil

13種類のブドウを駆使する、伝統的なシャトーヌフ・デュ・パプの造り手

南フランスに位置するローヌ地方オランジュ。この地で、17世紀からブドウ栽培を行ってきた歴史を持つワイナリーが、シャトー・モーコイユです。古くはローマ時代にガイウス・ユリウス・カエサル（＝ジュリアス・シーザー）が宿泊施設として利用した記録が残っているほど、歴史のあるシャトーで、ワインの造りも伝統を重んじる方法をとっています。フランスワインの規定では「シャトーヌフ・デュ・パプは、13種類のブドウをブレンドすることが可能である」と定められており、かつてはどの生産者も多種類のブドウをブレンドしていました。しかし、数多くのブドウ品種を栽培することは非常に手間がかかるため、今日では13種類のブドウを栽培している生産者は、ほとんどありません。

そんな中、シャトー・モーコイユは伝統を大切にし、13種類すべてのブドウを栽培。複雑な味わいのシャトーヌフ・デュ・パプを造っています。もともと高い評価を得ていたシャトー・モーコイユが、さらに名声を得るようになったのはここ20年。1995年からワイナリーの所有者となったアルノー夫妻の熱心な畑仕事により、今ではトップクラスのシャトーヌフ・デュ・パプと評価されています。現在はアルノー夫妻の娘夫婦がシャトーを継ぎ、さらなる高みへと向かっています。

シャトー・モーコイユは、シャトーヌフ・デュ・パプに30ha、コート・デュ・ローヌに5ha、VdPヴォークリューズに8haの畑を所有。特にシャトーヌフ・デュ・パプの畑は、大きな石が地表から地下1mまでゴロゴロとしており、この石が昼間に太陽熱を吸収し、夜間に放出するため、畑の土が温められる環境となり、糖度の高いブドウが収穫できます。日照時間は3,000時間を超え、常に風が吹き、清潔な状態が保たれる絶好の畑です。

収穫は手摘みと選果機能のついた機械を併用。さらに、収穫したブドウを地下室で選果してから醸造にとりかかるという徹底した選果を行うため、最良のブドウでワインを造ることができます。認証は受けていませんが、ブドウ栽培はビオとのこと。自然で柔らかい味わいのワインが完成します。

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ルージュ

Cotes du Rhone Village Rouge

グルナッシュ51%、カリニャン23%、シラー15%、ムールヴェードル11%

石灰粘土質に、小石の混ざる土壌。ブドウが完熟後に手摘みで収穫し、その後選果。収量は35hl/ha。ルモンタージュを施し2週間発酵した後、マロラクティック発酵しボトリング。美しいルビー色。ブラックベリーやプラムなど、完熟したフルーツの芳醇な香り。凝縮感があり、奥行きのある余韻。

赤／フルボディ
ビオロジック(未申請)

CD 34747　VT2017
JAN 3544840001607
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥2,800**

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ルージュ サン・スフル

Cotes du Rhone Village Rouge sans soufre

グルナッシュ50%、シラー25%、カリニャン25%

小石の混ざる砂利質土壌。手摘みで収穫し、その後選果。窒素ガスの入った樽に10日間ほど置き、酸化を防ぐ。ルモンタージュ、ピジャージュを施し、マロラクティック発酵後すぐに瓶詰め。SO2を添加せず醸造。輝きのあるルビー色。アニスや赤いベリーのフレッシュなアロマ。

赤／フルボディ
ビオロジック

CD 34749　VT2019
JAN 3544840000730
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥4,300**

コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ルージュ キュヴェ 1895

Cotes du Rhone Village Rouge Cuvee 1895

グルナッシュ100%

「1895」という名前は、1895年、接木により、畑からフィロキセラ被害がなくなったことに由来する。手摘みで収穫し、2回の選果。10℃で7日間低温発酵の後、ルモンタージュとデレスタージュを行いながら、28℃で3週間発酵。天然酵母を使用したスペシャル・キュヴェ。

赤／フルボディ
ビオロジック(未申請)

CD 34748　VT2016／2018
JAN 3544840000976
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥4,500**

シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン

Chateauneuf-du-pape Blanc

グルナッシュ・ブラン85%、ブールブーラン10%、クレレット5%

小石と砂、白亜質の混ざる土壌。9月上旬、完熟したブドウを手摘みで収穫。醸造前に選果。収量は25hl/ha。コールドマセラシオンの後に圧搾し18℃で発酵。ブドウのフレッシュさを残すため、マロラクティック発酵は行わない。洋梨やシトラスのフレッシュで芳醇な香り。ミネラル感があり、長い余韻。

白／辛口
ビオロジック(未申請)

CD 34752　VT2018
JAN 3544840001669
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥7,000**

レスプリ・ド・モーコイユ シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ

L'Esprit de Maucoil Chateauneuf-du-pape Rouge

グルナッシュ50%、シラー15%、ムールヴェードル12%、サンソー8%、など法定ブドウ13種すべて使用。

シャトーの最も古い畑で、シャトーヌフ・デュ・パプで認められている13種類のブドウ品種を全て使用。10hl/haと非常に収量を絞っている。美しく深いガーネット色で、ストロベリージャムやキルシュの複雑な香り。洗練されたタンニンで、黒系果実と土の風味が感じられる。

赤／フル
ビオロジック(未申請)

CD 34755　VT2012
JAN 3544840001454
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥18,000**

ドメーヌ・デ・グランド・エスペランス

所在地： ロワール、トゥーレーヌ、メラン

Domaine des Grandes Espérances
http://www.grandes-esperances.fr/

“大きな希望” という名のドメーヌ。
父から継いだ歴史あるドメーヌで、自然に寄り添うワイン造りを目指す。

サジェ家はプイィ・シュール・ロワールで、1790年からブドウ栽培と醸造を一途に受け継いできました。その所有地は数haという小規模なものでしたが、40年前に劇的な変化を遂げます。当時の当主Guy Saget氏の突然の死により、トランペッターを目指していた若干20歳の息子Jean-Louis氏がドメーヌを引き継ぐこととなります。彼は兄と共にプイィ・シュール・ロワールのアペラシオン再興を成し遂げ、"Guy Saget"の名を世界40カ国以上に知らしめる活躍を見せました。

ドメーヌ・デ・グランド・エスペランスは、1988年にJeau-Louisが自身で初めて購入した思い入れのあるドメーヌで、当時は"Domaine d'Artois"と呼ばれていました。2011年、彼の2人の息子が引き継いで新しいブランドとして確立したばかりの新しいこのドメーヌは、"大きな希望"を意味し、ワインが本来持つ価値そのものを広げることを目指して名付けられました。シンプルで、陽気に分かち合え、楽しめ、そして親しみやすいトゥーレーヌのワインを、遊び心に溢れたロマンチック、かつ新しいスタイルで広げていくことを目指しています。

ドメーヌはロワール川の北、トゥーレーヌの中心メラン地区に位置し、トゥールの町から約30分、サンセールからは2時間という距離です。自然環境に配慮したテラヴィティス栽培を10年前から取り入れています。43haを所有し、多様なブドウ品種を栽培。ブレンド技術でワインに奥行きを与えています。

気候は、海洋の影響を受けやすい大陸性気候で、冬の寒さが長く続き春先の霜の被害が最大の脅威となります。所有畑は、主に高台にあり、さらに高地の斜面に広がる区画もあります。地質は、斜面の上方が泥炭の石灰質で、下に行くにつれて重くなり、粘土質の上に砂利質の土壌が存在します。

植樹密度は6000本。剪定は特に短くし、除芽、除葉作業を丁寧に行います。テラヴィティスによる栽培により、土壌の鋤き方、区画に草を生やすグリーンハーヴェスト、認定された肥料の使用などを取り入れ、健康で品質の高い果実の収穫を実現しています。

“エトワール・フィラント” トゥーレーヌ ブリュット
"Etoile Filante" Touraine Brut

シュナンブラン 65%、シャルドネ 30%、カベルネフラン 5%

手摘みで収穫。 品種ごとに圧搾し、アルコール発酵後、8ヶ月間ステンレスタンクで熟成。ブレンド比率は年毎に変わる。ブレンド後、ボトルで12ヶ月間熟成（瓶内二次発酵）。デゴルジュマン後出荷。長めの瓶内熟成によってできた、きめ細かな泡立ち。熟したシャルドネのパングリエと、少し野菜のような香り。シュナンのフレッシュさと酸味のバランスがよく、酵母感とミネラル感のある繊細で上品な味わいが特徴。

白・泡／辛口
■ リュット・レゾネ

CD 30841
JAN 3289850063640
750ml (case / 6)
参考小売： **¥2,800**

トゥーレーヌ ブラン
Touraine Blanc

ソーヴィニヨンブラン 100%

シリカ質の土壌。10月に手摘みで収穫。スキンコンタクトを12時間行い、香りの成分を抽出させる。軽く圧搾し、ステンレスタンクで約15℃で低温発酵させた後、シュールリーで熟成。定期的に攪拌することで、ボディと深みがある味わいに仕上げる。穏やかなハーブ香に、キリっとした柑橘系のニュアンス。少し厚みがあり、しっかりとした酸味が特徴。

白／辛口
■ ビオロジック

CD 31193 VT2020
JAN 3289850063176
750ml (case / 6)
参考小売： **¥2,500**

トゥーレーヌ ルージュ
Touraine Rouge

ガメイ 85%、カベルネフラン 15%

石や砂利質の土壌。手摘みで収穫。4日間のコールドマセラシオン。20℃で発酵させ、フルーティさを引き出すため、発酵の途中まで毎日ルモンタージュを行う。1週間はミクロ・オキシジェナシオンにより微量の酸素を送り、熟成を促してまろやかな風味に仕上げる。摘みたてのイチゴのような、雰囲気のある綺麗な酸味が印象的。

赤／ミディアム
■ ビオロジック

CD 34080 VT2019／2020
JAN 3289850040863
750ml (case / 6)
参考小売： **¥2,500**

フロリアン・モレ

所在地： ロワール、サン・サトゥル

Florian Mollet

シレックス・テロワールの深い知識を持つフロリアン・モレ。
食通を唸らせる、新鮮さ、深いミネラル、洗練された香り。

ピノ・ノワール
Pinot Noir

ピノ・ノワール 100%

ブドウを一つ一つ丁寧に収穫し、タンクに保管。発酵一週間前に低温マセレーションを行うことで、安定した色調と、きめ細かいタンニンのワインを醸し出す。アルコール発酵は、その後7日間つづく。マロラティック発酵は、収穫後の春に行われる。
若さのあるガーネット。甘いイチゴの香りに乾燥させた蜂蜜、胡椒のヒント。ほのかな赤い果実の香りが重なる。クランベリーに赤スグリの風味。繊細で優秀なワイン。

赤／ミディアム

CD 37088 VT2019
JAN 3285641019179
750ml (case / 6)
参考小売： **¥2,500**

プイィ・フュメ
Pouilly-Fume

ソーヴィニヨン・ブラン 100%

ステンレスタンクで3週間アルコール発酵（16-20℃）。マロラティック発酵を行わず、6ヶ月澱の上で熟成し、バトナージュを毎週行う。ボトリングは収穫の翌春に行う。
黄金色。熟したメロンやリンゴ、新鮮なグレープフルーツのブーケに、フレッシュな葉っぱやグリーン・ハーブのアロマが続く。果実味あるシトラスのきれいで繊細な口当たりに、グレープフルーツ風味と火打石のミネラル感のヒント。

白／辛口

CD 37087 VT2020
JAN 3760189781400
750ml (case / 6)
参考小売： **¥3,800**

ヴィノヴァリエ

Vinovalie
http://www.vinovalie.com/

所在地：シュド・ウエスト

『コンテスト荒し』の異名を持つスーパー農協

ヴィノヴァリエは、2006年に誕生したフランス南西部ガイヤックの最南端、最西端に位置する250もの生産者が加盟する巨大農協です。その西隣はコート・ド・タルンと呼ばれるフランスきっての旨産地と呼ばれる一帯の中心部で素晴らしいワインを造っています。このガイヤックは、1000年以上遡ることができるフランス国内でも最も古いワイン造りの歴史を持っている産地のひとつで、その起源は6世紀とも言われています。ヴィノヴァリエは、このような歴史あるガイヤックの地を知り尽くした数百もの契約農家とともに、超旨たる素晴らしいワインを造り上げている、ガイヤックきってのスーパー農協なのです。

ヴィノヴァリエの圧巻さは、毎年のようにコンテストで獲得する栄冠の数々によって示されています。別名『コンテスト荒し』の異名を持つスーパー農協は、ブドウの検査がとても厳しいことは有名です。超優良な生産者でも苦戦する徹底した品質管理のもと、生み出される数々の優良なワインは、毎年フランス国内のコンテストで20～40個もの金賞を獲得しています。フランス屈指のワイン評価本『ギド・アシェット』に、このスーパー農協の手がけるワインが毎年5～6アイテムも掲載されるほどの実力を持っています。

【フロントンの特徴】
フランスの南西地方（シュド・ウエスト）、ガロンヌ地区のAOCです。トゥールーズの街から約20km離れたガロンヌ川とタルン川に挟まれた場所に、ブドウ畑が広がります。夏は暑く乾燥をしていて、土壌は砂利質で鉄分を中心にミネラルを多く含みます。主要ブドウ品種は土着品種のネグレットです。

【カオールの特徴】
地区の西側、ロット川付近に広がる畑は温暖な気候に恵まれ、東側の畑と比べて2週間ほど早くからぶどうの収穫が始まります。「海からの風」という意味がある暖かな風「オータン」が吹き込み、冬の厳しい寒さから守ってくれます。土壌は石灰質で乾燥しやすい反面、ミネラル分を多く含み、ブドウ栽培には適した環境と言えます。カオールの赤ワインは、その外見から「黒ワイン」と称されるほど濃い色調で、厚みのあるしっかりとした味わいが特徴的です。

【ガイヤックの特徴】
土壌は右岸と左岸で性質が異なり、右岸は花崗岩と石灰岩質の土壌が混ざり合うため、フレッシュで香り豊かな白ワインと赤ワイン用の品種が育てられています。ガイヤックのワイン生産は世界的にも非常に珍しく、白、赤、ロゼ、スパークリングワインと豊富なラインアップが魅力です。大西洋と地中海の影響を受ける温暖な気候条件が、バリエーション豊かなワイン生産を可能にしています。

ランフィニ　ネグレット　フロントン
L'infini Negrette Fronton

ネグレット　100%

伝統的な醸造を施し、選別された葡萄で10日間発酵。芳醇なスミレやブラックカラントのアロマが強く感じられ、丸みがある心地よい質感。余韻にはすっきりとしたリコリスのニュアンスを残す。前菜料理、鉄板焼料理やグリルした肉料理とよく合う。適温は12～13℃。

赤／ミディアム

CD 34764　VT2019
JAN 3280111640006
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥1,800**

レ・ガレ・ドルト　カオール　マルベック
LES GALETS d'OLT Cahors Malbec

マルベック　100%

太陽に焼かれた小石を含む砂粘土土壌で構成された独特のテロワール。レ・ガレ・ドルトは、テロワールの名前の由来で、上部に「ガレ」または要素の侵食によって作成られた小石がある。 数センチ下では小石が散らばる砂粘土レベルに達し、下に行くほど粘土が多くなります。 紫がかったダークレッド。マルベック特有のアロマであるプルーンに、ブラックベリーやブラックベリーのヒント。柔らかい口当たり、スムーズなタンニンが表面を覆うフレッシュなワイン。

赤／フル

CD 37669　VT2019
JAN 3242160103109
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥1,900**

レ・ヴィルトゥオーズ・ド・ランボー　ガイヤック　ブラン　セック
Les Virtuoses de Raimbault Gaillac Blanc Sec

ロワン・ド・ルイユ　100%

15℃でコンクリート樽で3週間アルコール発酵。2ヶ月間澱の上、そして6ヶ月間は樽の中で熟成。淡いゴールドにほんのり緑がかった色。白い花の香りに、スモークなタッチとシトラスの香り。奥ゆかしく芳醇なアロマが口の中に広がり、フレッシュで長い余韻が楽しめる。白身魚料理、鶏肉料理や子羊の胸肉のソテーとよく合う。適温は14～15℃。

白／辛口

CD 35144　VT2019
JAN 3272591360291
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥3,200**

レ・ヴィルトゥオーズ・デ・ガレ・ドルト　カオール　マルベック
Les Virtuoses des Galets d'Olt　Cahors Malbec

マルベック　100%

29℃をキープしながら発酵、25日間マセラシオン、18ヶ月間オークの新樽で熟成。ブラックベリー、プルーン、コーヒー、ビスケット、ローストしたアーモンドの複雑な香り。黒系果実のコンフィ、シナモン、バニラのようなニュアンスが感じられ、長い余韻が特徴。トリュフオムレツ、仔羊料理、牛ヒレ肉、熟成チーズとよく合う。適温は17～18℃。

赤／フル

CD 34765　VT2018
JAN 3242160102669
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥3,200**

オリヴィエ・ルージュ
Olivier Rouge

ラングドックのVPA（ヴィニュロン・プロプリエテ・アソシエ）が生産する伝統的コート・デュ・ローヌ。

コート・デュ・ローヌ　ブラン
Cotes du Rhone Blanc

産地：フランス　ローヌ
品種：グルナッシュ・ブラン40%、ヴィオニエ40%、クレレット10%、ルーサンヌ5%、マルサンヌ5%
白／辛口

華やかな香りが広がり、最後にライムのタッチ。丸みとフレッシュさと心地よい酸味のバランスがよく。リンゴのアロマの余韻。

JAN：3392120004912
コード：37626　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**2,300**円

コート・デュ・ローヌ　ルージュ
Cotes du Rhone Rouge

産地：フランス　ローヌ
品種：グルナッシュ60%、シラー　40%
赤／フルボディ

芳醇な赤い果実とほのかなスパイスのニュアンスを持つ口当たりから始まり、フレッシュな酸味と繊細なタンニンのバランスが整った、厚みのある心地よい余韻が印象的。

JAN：3392120004936
コード：37627　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**2,300**円

ヴィニュロン・プロプリエテ・アソシエ
Vignerons Propriétés Associés（VPA）

コレクション　サンサン　ピノ・ノワール
Collection Sinsans Pinot Noir

産地：フランス　ラングドック
品種：ピノ・ノワール100%
赤／ミディアムボディ

南フランス、ニームより10キロ離れた場所に位置。サンサンはカルヴィソン村の集落のひとつであり、リケアの端に位置しています。またサクランボを作る場所としても知られています。醸造は、伝統的な製法による。18-20℃にて2週間かけて発酵。10日-1ヶ月かけてマセラシオン。醗酵・熟成ともにステンレスタンクで行います。紫がかった深みのある赤。モレローチェリー（サワーチェリー）や赤い小さな果実のアロマ。柔らかいタンニンが印象的なワインです。

JAN：3392120001126
コード：36697　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**2,200**円

ドメーヌ・オー・ド・ムーリエ
Domaine Haut de Mourier

ブイックス家は5代続くワインの造り手。自社畑と土地と所有し、南フランスのニームと近いナージュとソロルグの間に位置する。ドメーヌの名前は、ナージュとソロルグの丘の中腹の小さな最良区画「La Mourier」から由来する。

ドメーヌ・オー・ド・ムーリエ　シャルドネ
Domaine Haut de Mourier
Chardonnay

産地：フランス　ラングドック
品種：シャルドネ100%
白／辛口

淡く緑がかった輝くゴールド。白い花の香りに、レモンの香り。ふくよかで、バランスも良く、口当たりはキリッとしたフレッシュさがあります。

JAN：3392120001393
コード：36440　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**2,200**円

ドメーヌ・オー・ド・ムーリエ　カベルネ・ソーヴィニヨン
Domaine Haut de Mourier
Cabernet Sauvignon

産地：フランス　ラングドック
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%
赤／フルボディ

ルビー色にスパイスと熟した赤い果実のアロマ。果実味が広がり、バランスが良く、心地が良い余韻が広がります。

JAN：3392120002611
コード：36441　ｹｰｽ：12本入
750ml　参考小売：**2,200**円

VIGNERONS PROPRIETES ASSOCIES

カルヴィソン　Calvisson

フランスワイン史最古のCALVISSON

フランスにワインが伝わったのは紀元前6世紀、古代ギリシャ人の植民地マッシリア（現在のマルセイユ）にワインが持ち込まれたことが最初とされていました。

しかし、モンペリエ大学のJ.C.カヴァニス教授によって新たに『マルセイユ港が古代ギリシャのポカイア人によって造られた紀元前6世紀よりも前にリケア村でワインが飲まれていた』という歴史が発見されました。

当時のリケア村は現存していませんが、カルヴィソン地区に丘の名前として「リケア」が残っています。紀元前7世紀末に、リケア（=カルヴィソン）にワインをエルトリア商人が持ち込み、フランスワイン史が始まりました。

CALVISSONセレクシオンシリーズとは

1903年創業当初から造り続けられているフランス国内でも100年以上愛されているロングセラーワイン。造り手「カルヴィソン」の名前をそのままワイン名に冠した、同ワイナリーの看板銘柄です。

「セレクシオン（=selection）」とは全ての要素の厳選を意味します。樹齢に関しては、赤ワインは30年以上、白ワインは15～25年、一部30年を超えるブドウのみを選び、さらに畑での選果にも力を入れています。

また、醸造後のワインも、熟成タンクに移す前、タンク熟成を経た後と、テイスティングを繰り返した結果、選びに選び抜かれた様々な素材のポテンシャルを詰め込み、セレクシオンシリーズは誕生します。

セレクシオン ソーヴィニヨン

SELECTION SAUVIGNON

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13°Cの低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

柑橘系のフルーツや、ハーブの爽やかな香り、程よい果実感に旨味を感じる、フレッシュで爽快なテイスト。

品種 ● ソーヴィニヨン・ブラン100%
分類 ● I.G.P. Pay d'Oc
味わい ● 白・辛口
内容量 ● 750ml
入数 ● 12本／case
商品コード ● 31084
ITF ● 3392120002239
JAN ● 4522325310849
希望小売 1,900円

セレクシオン シャルドネ

SELECTION CHARDONNAY

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13°Cの低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

熟した柑橘系フルーツの、落ち着きある香り。芳醇な果実の風味と、コクを感じるエレガントな味わい。

品種 ● シャルドネ100%
分類 ● I.G.P. Pay d'Oc
味わい ● 白・辛口
内容量 ● 750ml
入数 ● 12本／case
商品コード ● 34630
ITF ● 3392120002246
JAN ● 4522325403770
希望小売 1,900円

セレクシオン ヴィオニエ

SELECTION VIOGNIER

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13°Cの低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

アプリコット、白いお花のような華やかな香り。口当たりからしっかりとした骨格、エレガントでふくよかな味わい。

品種 ● ヴィオニエ100%
分類 ● I.G.P. Pay d'Oc
味わい ● 白・辛口
内容量 ● 750ml
入数 ● 12本／case
商品コード ● 35050
ITF ● 3392120002253
JAN ● 4522325412215
希望小売 1,900円

セレクシオン シラー・ロゼ

SELECTION SYRAH ROSE

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13°Cの低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

少し濃いめのサーモンピンク。豊かな果実の風味と、しっかりとした綺麗な酸とのバランスが良い、華やかで旨味のある辛口。

品種 ● シラー100%
分類 ● I.G.P. Pay d'Oc
味わい ● ロゼ・辛口
内容量 ● 750ml
入数 ● 12本／case
商品コード ● 35934
ITF ● 3392120002826
JAN ● 3392120000075
希望小売 1,900円

セレクシオン カベルネ・ソーヴィニヨン

SELECTION CABERNET SAUVIGNON

樹齢は30年以上のみ使用。サーモヴィニフィケーションにて香りを促し、18-20°Cで2週間ほどかけて発酵。マセラシオンは1ヶ月以上にも及ぶ。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

完熟果実に軽いスパイスの香り。しっかりとした骨格に豊かな風味、緻密なタンニンが印象的。

品種 ● カベルネ・ソーヴィニヨン100%
分類 ● I.G.P. Pay d'Oc
味わい ● 赤・ミディアム
内容量 ● 750ml
入数 ● 12本／case
商品コード ● 33816
ITF ● 3392120002277
JAN ● 4522325338164
希望小売 1,900円

セレクシオン メルロー

SELECTION MERLOT

樹齢は30年以上のみ使用。サーモヴィニフィケーションにて香りを促し、18-20°Cで2週間ほどかけて発酵。マセラシオンは1ヶ月以上にも及ぶ。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

芳醇な赤い果実の香り。口当たりからインパクトのある果実味、ふくよかなボディでエレガント。

品種 ● メルロー100%
分類 ● I.G.P. Pay d'Oc
味わい ● 赤・ミディアム
内容量 ● 750ml
入数 ● 12本／case
商品コード ● 33815
ITF ● 3392120002260
JAN ● 4522325298239
希望小売 1,900円

モリーノ

Molino
https://www.molinovini.com

所在地：ピエモンテ

40年以上にわたりバルバレスコを造り続けてきたネッビオーロの名手。
イタリア国内で評価される、小さな生産者が生み出す偉大なワイン。

モリーノは、非常に小さな家族経営の生産者で、生産量がとても少ないため、これまで海外へ販売されることはほとんどありませんでした。当然、有名評価誌に掲載されることも少ないのですが、イタリアの最も著名なワイン評価誌「ガンベロ・ロッソ」では、最高評価の次点ドゥエ・ビッキエリを何度も獲得しています。
イタリアの3大赤ワインの一つと言われるバルバレスコが造られる畑は、バルバレスコ、ネイヴェ、トレイゾの村を中心に広がりますが、モリーノはトレイゾ村の生産者です。トレイゾ村で最良の区画と言われるアウザリオの丘に畑を持ち、真摯にワイン造りを続けています。

1950年代、ヴィルジニオ・モリーノによって設立されたワイナリーは、当初は野菜や果物を造る農家でした。しかし、ワインへの情熱を捨てきれなかったヴィルジニオは、ワイン造りの準備をコツコツと進め、1971年に念願のバルバレスコを初リリースします。当時の記録をたどってみると、モリーノのバルバレスコは、「ワインの王」と評されバローロに比肩する、という評価を得ていたようです。
1984年にDOCGが制定されると、高品質なワイン造りを目標とするヴィルジニオは、DOCGとDOCのワイン造りに特化することを決意します。これと同時期に長男トンマーゾと次男フランコがワイナリー運営に加わり、以来、家族経営の生産者として、ワイン造りの隅々まで目が届くワイン造りを進めてきました。

“シビッラ” ランゲ・アルネイス
"SIBILLA" Langhe Arneis

アルネイス 100%

ランゲ地方（トレイゾ）とロエーロ地方（グアレーネ）の2つの異なる地域の畑で栽培されたアルネイスをブレンド。斜面はそれぞれ南東向き。アルコール発酵後はタンク内で4～8ヶ月熟成。金色の光沢をおびた黄色。柑橘系フルーツ、アカシアの花、はちみつ、ハーブの複雑な香り。フレッシュだがボリュームがあり余韻も長い。「シビッラ」とはローマ時代の神託を伝える預言者・巫女のこと。このワインが持つ華やかな香りや色合いが、シビッラの姿を連想している。

白／辛口

CD 34905 VT2020／2022
JAN 8051766940026
750ml (case / 6)
参考小売： **¥3,500**

“レ・クエルチェ” ドルチェット・ダルバ
"LE QUERCE" Dolcetto d'Alba

ドルチェット 100%

伝統的な醸造方法。温度管理されたステンレスタンク内で、発酵、熟成。ボトリング後3ヶ月間の熟成を経てリリースされる。濃密なダークチェリーや、バラ、タバコなどの複雑な香り。厚みのある果実感が印象的で、生き生きとしたフレッシュな酸味とのバランスがよい。フィニッシュに感じるアーモンドなどナッツ系のニュアンスが、より骨格に複雑味を与えている。

赤／ミディアム

CD 33895 VT2019/2020
JAN 4522325429718
750ml (case / 6)
参考小売： **¥3,200**

“ヴィタリス” ランゲ・ネッビオーロ
"VITALIS" Langhe Nebbiolo

ネッビオーロ 100%

トレイゾとグアレーネの畑のネッビオーロを使用。手摘みで収穫後、5日間かけて30℃で発酵し、その後バリックで約18～20ヶ月間熟成。色は深みのあるルビーレッド。香りは熟した赤果実（プラム、チェリー、ラズベリー）やバラのフローラルノート、スパイス（シナモン）のニュアンスがある。繊細で生き生きとしたタンニン、エレガントな味わい。しっかりとしたストラクチャーがある。

赤／フル

CD 34904 VT2016
JAN 8051766940057
750ml (case / 6)
参考小売： **¥5,000**

“アウザリオ” バルベーラ・ダルバ・スペリオーレ
"AUSARIO" Barbera d'Alba Superiore

バルベーラ 100%

トレイゾにあるアウザリオ丘陵の平均樹齢70年のバルベーラを使用。10月初めにブドウが完熟のピークを少し過ぎた時点で収穫。温度管理されたステンレスタンク内で発酵後、一部は10hlのフレンチオークの大樽、残りはバリックで12ヶ月間熟成。エチケットは万華鏡に映るバラの花をイメージしたもの。ワインの濃いルビーレッド、チェリーやプラム、ラズベリー、バラ、スパイスの複雑な香り。生き生きとした果実味と酸味のバランスがよく、このワインの特徴を表現している。

赤／ミディアム

CD 34903 VT2015
JAN 8051766940033
750ml (case / 6)
参考小売： **¥5,000**

“テオレマ” バルバレスコ
"TEOREMA" Barbaresco

ネッビオーロ 100%

トレイゾとアルバの小区画の異なる畑から収穫されたネッビオーロを使用。別々にバリックで10～16ヶ月、20hlの樽で12～18ヶ月熟成。赤いフルーツ、スミレやバラのピュアでエレガントな香りとともに、ユーカリやミントなどのハーブの香り。異なる木材の樽熟成により、スパイシーなニュアンスと柔和なタンニンを持つ滑らかな口当たり。エレガントなフルボディ。
■PP：91点（2005VT）、ルカ・マローニ2014：90pp（2010VT）

赤／フル

CD 33894 VT2014
JAN 8051766940040
750ml (case / 6)
参考小売： **¥8,500**

“アウザリオ” バルバレスコ リゼルヴァ
"AUSARIO" Barbaresco Riserva

ネッビオーロ 100%

収穫は10月の上旬に行われる。ソフトプレス後、ステンレスタンク内で23～25℃で発酵。マセラシオンは30℃で7日間と短い。熟成はオーク樽（バリック60%・500ltのトノー40%）で24ヶ月間。新樽率は約30%。色はエッジに淡くガーネットを帯びたルビーレッド。完熟フルーツの豊かな香りにタバコ、スパイスのアロマ。力強さがありながら柔和で温かみのある味わい。なめらかなタンニン、芳醇で長い余韻。

赤／フル

CD 35066 VT2013
JAN 8051766940064
750ml (case / 6)
参考小売： **¥8,500**

“アルトゥ” バローロ
"ARTU" Barolo

ネッビオーロ 100%

ブドウの収穫時期は10月中旬。除梗、破砕後ステンレスタンクで23～25℃の温度で20日間アルコール発酵。ワインは50hlのフレンチオーク樽、バリック、ステンレスタンクに分けて最低24ヶ月間熟成。バルバレスコから始まった生産者がやっとの想いで手がけたバローロのファーストヴィンテージ。熟した赤いフルーツ、タバコ、スパイスの香り。柔らかいタンニンとふくよかで芳醇な味わいで長い余韻。古典的なスタイルでポテンシャルを感じる。

赤／フル

CD 33892 VT2015
JAN 4522325429701
750ml (case / 6)
参考小売： **¥8,500**

カーサ・ジレッリ

所在地：トレンティーノ・アルト・アディジェ州

Casa Girelli
https://www.casagirelli.it/

カーザ・ジレッリ社は北イタリア・トレントに設立されたワイナリー。現在はトスカーナ・ピエモンテ・ヴェネト・シチリアなど国内の主要産地の優れたブドウ生産者と提携を結び、イタリアの伝統的なワイン産地の特色や作り方を尊重したワイン造りに取り組んでいる。

アンタリオ　バローロ

Antario Barolo

ネッビオーロ100%

10月下旬に手摘みで収穫。発酵は純粋培養酵母のみを使用し、30度程度の温度で自然に行われる。MLF発酵あり。熟成は6ヶ月間ステンレスタンク、さらに伝統的なスロベニアンオークの大樽で30ヶ月間行う。
色合いは深いルビーレッド。スミレやスパイス、コショウの香り。芳醇なプラムに力強いスパイスのヒントが感じられるボリュームのある深い味わい。

赤／フル

CD 32818　VT2014／2016
JAN 8003545994942
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥8,500**

カナレット　ピノ・ノワール

Canaletto Pinot Noir

ピノ・ノワール100%

9月上旬に手摘みで収穫。10℃の温度管理の下で48時間マセラシオン。16-18℃に温度を上げて酵母を添加し8-10日間醗酵。マロラクティック醗酵あり。さらに約4ヶ月熟成の後ボトリング。
チェリーのブーケ、ラズベリーなどの香味がチャーミング。豊かな果実の風味と軽やかな味わいが楽しめる。

赤／ミディアム

CD 36399　VT2020
JAN 673087761753
750ml　(case / 12)
参考小売：**¥1,900**

アルトゥリス

所在地：フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州

Altùris
http://www.alturis.it/

**フリウリの優良区画からテロワールを最大限に生かして造るワインは、
他の地域では造ることができない唯一無二の芸術品。**

フリウリのすばらしい丘、ブドウ園によって造り出された突き出した土地の幾何学的な形状のことを、現地の言葉で“アルトゥリス”と呼びます。
このワイナリーは唯一無二のワインを造るため、そしてこの地から生まれたブドウのアロマを極限まで引き出すために、このブランドを創設しました。
MarcoとMassimo Zorzettig兄弟は3世代で、生まれた頃よりワイン造りに携わってきました。
自社ブドウのみを使用。アルトゥリスの丘は、造り手のロゴにもなり、各ワインのエチケットの色の違いは季節ごとの畑とブドウの色を表しています。

アルトゥリスはイタリア北東部のフリウリ州に位置します。この地方の中でも特に優良なブドウ畑が広がっているとされるオーストリアやスロヴェニアの国境に近く、ヴェネツィアやチビターレ・デル・フリウリの丘から程近い場所にあり、イタリアの他の地域にはない特殊なミクロクリマを備えています。
アルプス山脈が北から吹く冷たい風から畑を守ると共に、南側にあるアドリア海から吹く強風と気候を和らげるため、最良のブドウを造るための最高の環境を畑にもたらします。さらに土壌は「ポンカ」と呼ばれる地域特有の泥灰土とミネラル分を多く含んだ砂岩が層になっており、その土壌がワインに複雑性をあたえています。

テロワールを大切にし、ブドウ本来のアロマとフレグランスを忠実に表現できるよう心がけ、土地にあったワイン造りをし、生産量の70%は白ワイン、30%を赤ワインとしています。
白赤ともにフレッシュかつエレガントで洗練されており、飲み疲れることなくどんなお料理にも比較的合わせやすいと言えるでしょう。アルトゥリスの特徴としては品種の個性を最大限に引き出すこととし、樽熟成などは一切せず、ステンレスで仕上げています。

リボッラ・ジャッラ トレヴェネツィエ

Ribolla Gialla Trevenezie

リボッラ・ジャッラ　100%

チビターレ・デル・フリウリ近郊の平地と丘にある畑から採れたブドウを使用。ブドウは優しくプレスされ、アルコール発酵後は温度管理されたセメントタンクでシュールリーの状態で貯蔵。緑がかったペールイエロー。白桃やアカシアの花を想わせるフルーツのエレガントで豊かなアロマ。フレッシュで味わい深く、口の中で余韻が長く残る。

■Luca Maroni 2020 : 91pt (2018VT)

白／辛口

CD 34760　VT2020
JAN 8033928150061
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥2,800**

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ　ロッソ ヴェネツィア・ジュリア

Refosco dal Peduncolo Rosso Venezia Giulia

レフォスコ・ダル・ペドゥンコロ・ロッソ　100%

チビターレ・デル・フリウリ近郊の平地と丘にある畑のブドウを使用。自社畑の中でも特に個性のある区画。温度管理された状態で発酵。ブドウの果皮から色と香りを抽出させるためルモンタージュを行い、温度管理されたセメントタンクで貯蔵。紫がかった深いルビーレッド、品種由来の典型的なアロマでブラックベリーや黒スグリやスパイスのニュアンス。柔らかくドライな味わいで、ブドウ本来の味わいと生き生きとしたタンニンが感じられる。

■Luca Maroni 2020 : 92pt (2018VT)

赤／ミディアム

CD 34762　VT2020/2021
JAN 4522325405774
750ml　(case / 6)
参考小売：**¥2,800**

コルタッチャ
KURTATSCH CORTACCIA

何百年というヴィニュロンの経験が導く品種と微小気候のコンチェルト
（ミクロクリマ）

偉大なワインは、ワイナリーではなく畑によって生み出されるもの

コルタッチャはこのコンセプトのもと、1900年に設立されました。当時45人からスタートしたヴィニュロンは現在200名まで増え、およそ170haの畑から15の品種を栽培しています。ボルドー、ブルゴーニュなど世界を代表する銘醸地のような明確な区分けがなされていないこの地区では、ヴィニュロン達が感じ取った微小気候に適するブドウ品種を長い年月をかけて結びつけてきました。会社設立以前より、研究を重ねてきた先代ヴィニュロン達に敬意を表し、その功績を継承するヴィニュロン集団がコルタッチャです。

Schiava Grigia
スキアーヴァ・グリージャ

１５世紀まで遡れる歴史の古い品種。古代の歴史書には、スキアーヴァの複数品種のなかでもスキアーヴァ・グリージャが最も人気のある品種だったという記述が残されている。

カルシウム分の多いコルタッチャの畑を非常に好み、平均樹齢も４２年と高い。いきいきとしたチェリー、ハーブやジンジャーブレッドのアロマ。ふくよかで親しみやすく、シルキーなタンニンが印象的でエレガント。

分類 ● アルト・アディジェDOC	ALC. ● 12.5%
味わい ● 赤・ミディアム	内容量 ● 750ml
JAN ● 8000861800735	入数 ● 6本／case
希望小売価格 ● 3,200円（税抜）	商品コード ● 33903
品種● ｽｷｱｰｳﾞｧ･ｸﾞﾘｰｼﾞｬ100%	ﾋﾞﾝﾃｰｼﾞ● 2020/2021

Pinot Grigio
ピノ・グリージョ

１８５２年にブルゴーニュから持ち込まれて栽培がスタートした品種。樹齢１５年から２０年。コルタッチャの標高の低い地域（谷側）で栽培されたブドウは穏やかな酸味と、高めのアルコール度数をもち、しっかりとした味わいを持つ。

色は輝きのある麦藁色。グーズベリー、アカシアなどの香り、中程度の酸と上品なミネラル感、スパイシーな雰囲気も持つ、ややクリーミーな味わい。

分類 ● アルト・アディジェDOC	ALC. ● 13.5%
味わい ● 白・辛口	内容量 ● 750ml
JAN ● 8000861750764	入数 ● 6本／case
希望小売価格 ● 3,200円（税抜）	商品コード ● 33901
品種● ﾋﾟﾉ･ｸﾞﾘｰｼﾞｮ100%	ﾋﾞﾝﾃｰｼﾞ● 2020/2021

ゴルゴ

Gorgo
http://www.cantinagorgo.com/

所在地： ヴェネト州、クストーザ

gorgo

ヴェネト州、クストーザにて遅摘みにこだわる自然派の造り手。土地の伝統を自然栽培と選び抜いたブドウに反映させる。

ヴェネト州の大きな湖、ガルダ湖の東。パダナ平野の丘に氷河によって形成された氷堆石土壌が広がっています。この地にあるクストーザ村に、ゴルゴが設立されたのは1973年のこと。当時22haだった畑は現在60haにまで広がり、クストーザの白ワインとバルドリーノが造り出される畑のほとんどをゴルゴが所有するようになりました。この土地の土壌は、典型的な氷堆石土壌として白っぽく、小石や小さな岩、腐葉土、カルシウム分が豊富な泥炭で構成されています。ゴルゴの設立者ロベルト・ブリコロは、設立以来40年以上に渡り、熟練の農学者に相談して畑の管理を行ってきました。自然派の造りで、有機肥料を使用し除草剤は使用せず耕作によって除草するなど、伝統的に行われている栽培技術を採用しています。こうして造られるワインは、「クストーザ村の真に伝統的な味わい」を見事に表現し、時間の経過とともに味わいの変化を楽しむことのできる、素晴らしいバランスのワインに仕上がります。近年は土壌の独自性を活かすために、土着品種だけでなくカベルネソーヴィニヨンやメルロー、シラーなどを植えて情熱的にワイン造りを進めています。

“スンマ” クストーザ・スペリオーレ
"SUMMA" Custoza Superiore

ガルガーネガ40%、ビアンカ･フェルナンダ30%、リースリング5%、トレッビアーノ、トレッビアネッロ

トレッビアネッロ以外は10月中旬頃まで待ち、全て手作業による遅摘み。ブドウは各種一緒に低温タンク内で天然酵母を使い、5月まで長時間かけてゆっくり発酵。ステンレスタンク熟成後、ボトル内でも更に熟成。
地中海を連想するオレンジやジャスミンの花、完熟ピーチにバニラやバラのヒント。口当たりは滑らか。ふくよかで厚みのある濃密な味わい。

白／ドライ
ビオロジック（転換中）

CD 33882　VT2017
JAN 8028553000294
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥3,200**

“カ･ノーヴァ” ロッソ･ヴェロネーゼ
"CA' NOVA" Rosso Veronese

コルヴィーナ･ヴェロネーゼ、メルロー

ブドウの仕立てはギュイヨ方式。ソフトプレス後、ステンレスタンクでアルコール発酵。一部はステンレスタンク、一部はバリックで12ヶ月間熟成し、その後ボトリング。チェリーやプラムなどの赤果実の豊かな香りの中にスパイスやハーブのニュアンス。味わいは滑らかで心地よく、バランスがよい。

赤／フル
ビオロジック（転換中）

CD 33883　VT2014
JAN 8028553000393
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥2,500**

“イル･ラビット” ロッソ･ヴェロネーゼ
"IL RABITTO" Rosso Veronese

メルロー、コルヴィーナ、サンジョヴェーゼ、カベルネ･ソーヴィニヨン

ブドウは遅摘み。発酵はステンレスタンクで行われる。更にステンレスタンクで6ヶ月、バリックで12ヶ月間、ボトルで12ヶ月間熟成。
完熟フルーツやベリーのエレガントで芳醇な香りの中に、リコリスやバニラ、スパイスのニュアンス。ふくよかかつ豊かなアルコール感で、骨格のしっかりとした味わい。余韻にほのかなタンニンが残る。

赤／フル
ビオロジック（転換中）

CD 33884　VT2013
JAN 8028553000133
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥3,200**

コルテ・モスキーナ

Corte Moschina
http://www.cortemoschina.it/

所在地： ヴェネト州、ソアーヴェ
責任者： Maria Patrizia Niero
醸造家： Silvano Danese

CORTE MOSCHINA
VITICOLTORI IN RONCÀ

ピュアで質の高いワインを造る、家族経営のワイナリー。
土地への愛情とワインへの情熱が生み出す、ピュアな味わい。

1998年に設立されたコルテ・モスキーナはヴェネト州、ヴェローナとヴィチェンツァにまたがるレッシーニ山脈の麓、ロンカ（ソアーヴェ地区）にある小さな家族経営のワイナリーで、小規模ながら非常にピュアで質の高いワインを造ることで、その名が知られています。現在の所有畑は32haほど。

ワイナリーを運営するのはシルヴァーノとパトリツィア夫妻。近年、息子のアレッサンドロとジャコモもワイナリーの仕事を手伝うようになりました。彼らは土地への大いなる愛情と、ワインへの情熱を持っており、「土壌の性格を素直に引き出すつくり」を心がけています。それは彼らのワインを飲めばすぐに理解することができます。
ワインを一口含むと、「彼らの世界へ惹きこまれる」という表現が正しいでしょう。

“ロンカテ” ソアーヴェ
"Roncathe" Soave

ガルガーネガ 100%

9月末に手摘みで収穫。この土地のミネラル感を表現するためにソフトプレス後、低温管理の下20日間ステンレスタンクで発酵。5ヶ月間タンクで熟成。白い花やトロピカルフルーツなどの豊かな香り。厚みのある熟れたグレープフルーツのようなフルーツ感と、フレッシュな酸味とのバランスがよく、余韻にアーモンド系の複雑なニュアンスも感じられる。

白／辛口

CD 33880 VT2021
JAN 8033309310015
750ml (case / 12)
参考小売： **¥2,500**

テッラ ルベア ロッソ
Terra Rubea Rosso

メルロー100%

9月末に手摘みで収穫。ソフトプレス後、低温管理の下、30日間ステンレスタンクで醗酵。10ヶ月間タンクで熟成。色はルビー色を帯びた赤。チェリー、ベリー類の豊かな香りとほのかなスパイスの香り。ふくよかで心地よいタンニン。バランスのとれた味わい。

赤／ミディアム

CD 34907 VT2018
JAN 8033309310039
750ml (case / 12)
参考小売： **¥2,500**

“イ・タライ” ソアーヴェ・スペリオーレ
"I Tarai" Soave Superiore

ガルガーネガ 100%

10月中旬から下旬に手摘みで収穫された遅摘みブドウを使用。ソフトプレス後、ステンレスタンクで25日間発酵。一部はステンレスタンクで、残りは木樽（大樽・バリック併用）でそれぞれ12ヶ月間熟成させる。金色がかった濃い黄色。はちみつや完熟フルーツなどの濃厚な香り。ふくよかで豊かなミネラル感がある。長い余韻の中にアーモンドのニュアンスが感じられる。15～20年の長期熟成も可能。

白／辛口

CD 34908 VT2018/2020
JAN 8033309310053
750ml (case / 6)
参考小売： **¥4,000**

ヴァルポリチェッラ
Valpolicella

コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、カベルネソーヴィニヨン

9月末から10月初めにかけて手摘みで収穫。平均樹齢15～30年。ブドウが潰れないよう容量5kgのカゴに入れる。ステンレスタンクで約30日間かけて発酵、さらに10ヶ月熟成。深いルビーレッド。チェリーやブラックベリーの豊かなフルーツの香りとスパイシーなニュアンス。タンニンは穏やかで、柔和でフルーティな味わい。酸味と果実味のバランスがよい。

赤／ミディアム

CD 34738 VT2020
JAN 8033309310138
750ml (case / 12)
参考小売： **¥3,300**

“コッレ・アルト” カベルネ・ヴェネト
"Colle Alto" Cabernet Veneto

カベルネ・ソーヴィニヨン 95%、カベルネ・フラン 5%

9月末に手摘みで収穫し、30日間風通しの良い部屋で陰干し。ソフトプレス後、30日間ステンレスタンクで発酵。複数サイズの木樽(バリック225lt・トノー300lt・大樽3000lt)で18ヶ月間熟成。色は濃いルビーレッド。ブルーベリー、ダークチェリーの香りとスパイス、チョコレートのニュアンス。凝縮された味わいとしっかりしたタンニンのフルボディ。ロンカからくるミネラルが心地よく続く。

赤／フル

CD 34909 VT2018/2019
JAN 8033309310060
750ml (case / 6)
参考小売： **¥4,000**

ヴァルポリチェッラ リパッソ スペリオーレ
Valpolicella Ripasso Superiore

コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、カベルネ・ソーヴィニヨン

ヴェネト州の伝統的な「リパッソ」を用いたワイン。最初の発酵はステンレスタンクで30日間行い、2回目の発酵はアマローネに使用したブドウの果皮に漬け込みステンレスタンクで20日間行う。異なる大きさの樽で18ヶ月間熟成。色合いは深みのある濃い赤。ブラックベリー、ブラックチェリー、チェリーの濃密な香りとグローブなどのスパイスのヒント。味わいは芳醇で、バランスの良いフルボディ。

赤／フル

CD 34739 VT2014
JAN 8033309310145
750ml (case / 6)
参考小売： **¥4,500**

アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
Amarone della Valpolicella

コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、カベルネ・ソーヴィニヨン

9月下旬に手摘みでぶどうが潰れないよう容量5kgのカゴに入れて収穫される。風通しの良い場所で約120日間陰干し後、ステンレスタンクで発酵。24ヶ月間樽熟成。色は濃く深いルビーレッドで、エッジにかけてガーネットの色合いが深まる。黒スグリ、ブラックチェリーなどのフルーツや、チョコレート、スパイスの濃密で複雑な香り。なめらかでありながらボリューム豊かな重厚な味わい。余韻も長く心地よい。

赤／フル

CD 34740 VT2015/2016
JAN 8033309310152
750ml (case / 6)
参考小売： **¥9,000**

カステッロ・ディ・ボッシ

Castello di Bossi
http://www.bacciwines.it/

所在地：トスカーナ州、キアンティ、カステルヌオーヴォ・ベラルデンガ
責任者：Marco Bacci
醸造家：Arberto Antonini

ベラルデンガ地区で王道キャンティ・クラシコを手がける一方、
同地区にて初めて国際品種を植えた元祖スーパートスカーナの造り手。

カステッロ・ディ・ボッシはキャンティ・クラシコ地区の最南端、カステルヌオーヴォ・ベラルデンガにあるワイナリーで、キャンティ・クラシコからスーパートスカーナまでの生産を行っています。カステルヌオーヴォ・ベラルデンガは、モンタルチーノに隣接しています。
イタリアを代表する高級ワイン “ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ” の特徴に近く、メルロー、カベルネソーヴィニヨンから造られるワインは“濃厚でフルボディ” です。
ワイナリーの建物は1099年に建造された城をそのまま使用、13世紀には既にブドウを栽培していた記録が残っています。カステッロ・ディ・ボッシでは、1973年からサンジョヴェーゼの他に、カベルネソーヴィニヨンやメルローも栽培しており、それらはキャンティ・クラシコ地区で初めて植えられました。カベルネソーヴィニヨンやメルローの栽培は、粘土質のテロワールを活かそうと考えた、当時のエノロゴ「サッシカイヤ」で有名な「ジャコモ・タキス」の案でした。カベルネソーヴィニヨンはボルドー、マルゴー地区の某シャトーから、メルローはボルドー、ポムロール地区の某シャトーから譲り受けたとされ、これらの素晴らしい素性は、ワイン自体のクオリティの高さから納得できる背景でもあります。

“ベラルド” キアンティ・クラシコ・リゼルヴァ

"Berardo" Chianti Classico Riserva

サンジョヴェーゼ 100%

収穫は手摘み。フレンチオークのバリックで18ヶ月熟成。豊かで透明感溢れるルビー色、爽やかなメントールのヒントが感じられる心地よいアロマは、時間が経つにつれさらに良くなっていく。味わいは、クリーミーともいえるほど滑らか。

赤／フル
Vintage 2013

CD 32819 VT2013
JAN 8016048000355
750ml (case / 6)
参考小売： **¥8,000**

“コルバイア” トスカーナ

"Corbaia" Toscana

サンジョヴェーゼ 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30%

収穫は手摘み。軽～中程度に焦がしたフレンチオークのバリックで24ヶ月熟成。1973年当時のエノロゴ「ジャコモ・タキス」（サッシカイアも担当）が植樹した、トスカーナ最古のカベルネソーヴィニヨン。

赤／フル
Vintage 2013

CD 24498 VT2013
JAN 8016048000102
750ml (case / 6)
参考小売： **¥18,000**

レニエリ

Renieri
http://www.bacciwines.it/it-renieri_brunello

所在地：トスカーナ州、シエナ、モンタルチーノ

モンタルチーノ南側の丘陵地に約130ha（うち30haがブドウ畑）を所有。畑の標高は350-420mで日当たりが良い。石灰質、砂利、テラロッサ、凝灰岩の混じった火山性土壌で、サンジョヴェーゼを中心に、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、シラー、プティヴェルドを栽培。ワイナリーは1700年代に建てられた石造りの建物を使用、セラーは地下に作られている。全てのワインは平均3-4週間の長いマセラシオンと、オーク樽でのマロラクティック発酵が行い熟成を経てノンフィルターで瓶詰め。テロワールの特徴を引き出すことを理念とし、高品質・少量生産を貫き、常にガイド各誌から高い評価を得ている。

“ジローラモ” トスカーナ

"Girolamo" Toscana

メルロー 100%

平均樹齢30年、収穫は手摘み。フレンチオークのバリックで24ヶ月熟成。1973年当時のエノロゴ「ジャコモ・タキス」（サッシカイアも担当）が植樹した、トスカーナ最古のメルロー。

赤／フル
Vintage 2013

CD 23339 VT2013
JAN 8016048000010
750ml (case / 6)
参考小売： **¥18,000**

“インヴェトロ” トスカーナ

"Invetro" Toscana

サンジョヴェーゼ 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 25%、メルロー 25%

収穫は手摘み。色は深いルビー色。ブラックベリーの濃密なアロマに、ミント、ユーカリなどのハーブ、タバコや土の香り。豊潤な果実味とシルキーなタンニン。ボリューム感のある味わい。余韻にスパイシーなニュアンスが感じられる。

赤／フル

CD 36376 VT2015
JAN 8016048000317
750ml (case / 6)
参考小売： **¥3,500**

ロッソ・ディ・モンタルチーノ

Rosso di Montalcino

サンジョヴェーゼ 100%

収穫は手摘み。深いルビー色。チェリー、プラム、ブラックベリー、すみれの花のフレッシュで豊かなアロマ、レモンピールやミネラル、インクのニュアンス。フレッシュな果実味と、ほどよい苦味と酸味のバランスが良く、温かみの感じられる柔和でエレガントな味わい。

赤／フル

CD 36865 VT2017
JAN 8016048000164
750ml (case / 6)
参考小売： **¥4,000**

レ・ディ・レニエリ

Re di Renieri

メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド

収穫は手摘み。フレンチオークで15ヶ月間熟成。艶のある深い赤。プラム、ブラックチェリー、カシスなどフルーツのアロマ、メントール、セージ、シガーのニュアンス。なじんだタンニンと酸、果実味のバランスがよくしっかりとした飲み口で余韻も長い。

赤／フル

CD 36374 VT2015
JAN 8016048000041
750ml (case / 6)
参考小売： **¥7,000**

“レジーナ・ディ・レニエリ” トスカーナ

"Regina di Renieri" Toscana

シラー 100%

収穫は手摘み。軽くトーストしたフレンチオーク樽で18ヶ月間熟成。紫がかった深く濃い赤。ブルーベリー、ブラックチェリー、ミネラル、スパイス、革などの香り。エレガントなタンニン。凝縮感のある力強い味わい。アフターにはハーブやミネラル、タバコのニュアンス。

赤／フル

CD 36375 VT2016
JAN 8016048000195
750ml (case / 6)
参考小売： **¥8,000**

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

Brunello di Montalcino

サンジョヴェーゼ 100%

収穫は手摘み。フレンチオークのトノーで12ヶ月間、さらに大樽で24か月間熟成。深いルビー色。チェリー、ザクロなど赤い果実のアロマにバニラ、タバコ、スパイスが重なる複雑な香り。アタックは力強く、全体のバランスがよくタンニンは滑らか。重厚なストラクチャーで余韻は非常に長く心地よい。

赤／フル

CD 36373 VT2014
JAN 8016048000218
750ml (case / 6)
参考小売： **¥18,000**

ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

Brunello di Montalcino Riserva

サンジョヴェーゼ 100%

収穫は手摘み。フレンチオークのトノーで12ヶ月間、さらに大樽で36か月間熟成。深いルビー色。プルーン、いちじくなどドライフルーツ、タバコ、スパイスなどの複雑な香り。滑らかな飲み口で、凝縮されたブラックチェリーの果実味と、骨太でしっかりとした力強さを感じる味わい。

赤／フル

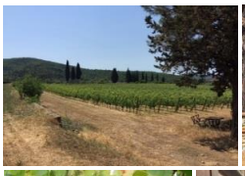
CD 36864 VT2013
JAN 8016048000522
750ml (case / 6)
参考小売： **¥19,000**

プレシャーノ

La Cantina di Presciano
http://www.lacantinadipresciano.it/

所在地：トスカーナ州、アレッツォ県、ペルジネ・ヴァルダルノ

ワイナリーの魂と価値を再び取り戻すべく、ワイン造りに精魂込めて･･･
キアンティの伝統を守り続けつつ、更なる革新を進める。



ラ・カンティーナ・ディ・プレシャーノは、2011年に設立した若い造り手。責任者の一人、ウンベルト・ペロッタによって、現在の運営体制でワイン醸造を始めました。しかしながら、実のところは200年もの歴史をもつ老舗とも言えます。というのは、200年前にペロッタファミリーの先祖が運営していた畑と施設を別のオーナーが買い取り（実質のオーナーチェンジ）、長い期間、他のオーナーの元、運営されていました。他のオーナーの手中にあった畑と醸造施設を取り戻すべく、2000年以降になってペロッタ三兄弟（Umberto Perrotta, Pellegrino Perrotta, Raffaelle Tibaldi）が集結し、力を合わせ、ファミリー運営の体制を整え、2011年に念願であった現在の形へ導いたのです。

現在は、トスカーナ州のアレッツォから北西20kmのペルジネ・ヴァルダルノの豊かな森に囲まれた丘陵地帯に20haの畑を所有しており、有機栽培への完全転換が完了。2015ヴィンテージよりビオ認証マーク付きのワインをリリースしています。
ブドウとテロワールの個性を充分に引き出すことによって、この土地ならではのワインを更に革新するすべく、若く優秀な醸造家とスタッフは、古くから先祖が所有してきた畑の改良を忍耐強く行っています。ワインの近代化が進む現在も、彼らは古くから好まれてきた伝統的な色合い、香り、シンプルな味わいを全面的に引き出したワイン造りを行っています。
また近年、ワイナリー周辺は、林業・農業の面からも保護された環境にあります。醸造設備とテロワールの融合によって、ペロッタ家の魂と価値を再び取り戻すべく、ワイン造りに取り組んでいます。

キアンティ・スペリオーレ
Chianti Superiore
サンジョヴェーゼ 85%、カナイオーロ&チリエジョーロ 15%

10月中旬に10～15kg入りのカゴを使って手摘みで収穫。25℃に保たれたステンレスタンクで発酵。マセラシオンは25日間。フレンチオークの古樽(5hl)で12ヶ月間、瓶内で12ヶ月間熟成。エッジにガーネットの色合いを帯びた紅色。ブラックベリージャムや甘く煮詰めたフルーツの香り。バラのニュアンスとほのかな樽香。タンニンが程よく溶け込んだしっかりしたストラクチャー。

赤／フル
ビオロジック
Vintage 2013/2015

750ml (case / 6)
CD 35536
JAN(2013) 8053329710008
参考小売： **¥2,800**
JAN(2015) 8053329710060
参考小売： **¥3,200**

キアンティ リゼルヴァ
Chianti Riserva
サンジョヴェーゼ 100%

10月中旬に10～15kg入りのカゴを使って手摘みで収穫。25℃に保たれたステンレスタンクで発酵。マセラシオンは約40日間。スラヴォニアオークの大樽(25hl)で24ヶ月間熟成後、瓶内で18ヶ月間熟成。深いルビーレッド色。熟した赤い果実、チェリーの濃密な香り。上品でなめらかなタンニン、あたたかみのある豊かなボリュームを感じる味わい。バランスがよく、長く心地よい余韻。

赤／フル
ビオロジック（転換中）
Vintage 2013/2014

CD 35534
JAN(2013) 8053329710015
JAN(2014) 8053329710046
750ml (case / 6)
参考小売： **¥3,500**

ファットリア・ディ・モンタリアーリ

Fattoria di Montagliari

所在地：トスカーナ州

伝統的手法で造られる長期熟成キアンティの神髄。

モンタリアーリのワイン造りは、1700年、聖職者ロレンツォ・カッペッリがフィレンツェの司教からブドウ畑を与えられたことから始まります。彼の使命はミサにおいて神に捧げる最上のワインを造ること。信念を持ってワイン造りに取り組んだロレンツォ・カッペッリは、ブドウの研究に没頭し、畑仕事に精を出した結果、やがて素晴らしいワインを造ります。子供がいなかった彼が亡くなった後は、甥が後を継ぎ、以来1999年まで一族で運営されてきました。かつてあまり裕福でなかったキアンティ・クラシコ地区では造ったワインのほとんどはすぐに販売されていました。利益を得ることが目的でなかったモンタリアーリは、ワインをすぐに売ることはせず、セラーに貯蔵し続けることができたのです。

キアンティ・クラシコ 1982
Chianti Classico 1982
サンジョヴェーゼ80%、その他土着品種20%

レンガ色を帯びた赤。サクランボや野イチゴ、バニラ、クローブの香り。味わいはしっかりとしたストラクチャーがあり、きめ細やかなタンニンとバニラ香やスパイスのニュアンスが樽香に溶け込みバランスの良い味わい。当時のキアンティ・クラッシコは、現在よりもはるかに軽めでボディは控えめだが香り高く持続するスタイルであった。

※1982年のキアンティはDOC格付（1984年にDOCGに昇格）

赤／ミディアム

CD 36370 VT1982
JAN 4522325429589
750ml (case / 12)
参考小売： **¥20,000**

キアンティ・クラシコ・リゼルヴァ 1997
Chianti Classico Riserva 1997
サンジョヴェーゼ80%、その他土着品種20%

熟成感が出たルビー色。熟したプラムにカカオなどの複雑な香り。熟したプラムにカカオなどの複雑な香り。ほどよく凝縮した果実味に緻密なタンニン、丸みを帯びた舌触りに、深みのある味わいが特徴的。

赤／ミディアム

CD 36371 VT1997
JAN 4522325429626
750ml (case / 12)
参考小売： **¥18,000**

キアンティ・クラシコ・リゼルヴァ 1999
Chianti Classico Riserva 1999
サンジョヴェーゼ80%、その他土着品種20%

熟成感が出たルビー色。スミレやイチジクのような香り。ふくよかな果実の風味から始まり、綺麗な酸味としっかりとした骨格、奥行きのある味わいが愉しめる。

赤／ミディアム

CD 33361 VT1999
JAN 4522325429640
750ml (case / 12)
参考小売： **¥18,000**

ボルゴ・パリアネット

Borgo Paglianetto
http://www.borgopaglianetto.it/

所在地： マルケ州、マチェラータ、マテリカ

マルケ州、マテリカのテロワールを反映させるため、土地とワインに誠実に向き合う、誇り高き生産者。

ボルゴ・パリアネットは、マルケ州のマテリカに25haの畑を所有する2008年設立の小規模生産のワイナリーです。マテリカはアドリア海とアペニン山脈の中間に位置し、鉄器時代の化石も発見される歴史の古い地域で、古代よりヴェルディッキオの産地としてワイン醸造が行われてきました。内陸性気候で一日の昼夜の気温差が激しく、特殊なミクロクリマも発生するため、高品質のブドウを生み出す環境が整っています。ゆえに彼らは、“我々の土地には2500年を超える長いワイン生産の歴史があり、その伝統を尊重しながら先祖が当時から行っていた方法と、現代技術の利点を融合した我々ならではのワインを造ること”を理念としています。
彼らはマテリカという土地のテロワールの個性を活かしたワイン造りを行います。ワイナリーの建物にはブドウの研究所も併設し、栽培から醸造まで細かく研究を進めており、極めて理論的にクオリティの向上に努めています。現在では有機農法の認証を取得し、ビオロジック栽培を行っています。環境に配慮したエコフレンドリーなワイナリーとしても″Varallia″、″MUNDUS Vini Biofach″などの数々の組合より表彰を受けています。
彼らの造る「ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ」は同じ州内のものと比べてもよりミネラリーで質の高さからヴェルディッキオ・ディ・カステーリ・ディ・イエージよりも古くからDOCに認定されている銘柄で、生産量もイエージのおよそ10分の1です。目を惹く独特なラベルは、2006年オリンピックのロゴも手がけた「ベニンカーズ」氏がマテリカの畑をイメージしてデザインしたものです。

“ペトラーラ” ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ

"Petrara" Verdicchio di Matelica

ヴェルディッキオ 100%

パリアーノ地区、標高350～400mにあるマテリカの最北地に単独所有する8haの単独畑ペトラーラ。粘土と石灰質の混合土壌。ギュイヨ方式。平均樹齢15年。収量90～100キンタル。発酵はステンレスタンク。.タンク内で6ヶ月間、2ヶ月間ボトル内で熟成しリリース。緑がかった淡い黄色。爽やかな洋梨や、遅摘みからくる白桃のような香り。とろみのある厚いボディ。しっかりとした酸と洗練されたミネラル感。

白／辛口
■ ビオロジック

CD 33361　VT2020
JAN 4522325429770
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥2,800**

“テッラヴィニャータ” マルケ ロッソ

"Terravignata" Marche Rosso

サンジョヴェーゼ 50%、メルロー 35%、ラクリマ 15%

「テッラヴィニャータ」とはブドウがよく育つ土地という意味。粘土と石灰質の混合土壌。パリアーノ地区、標高350～400m。平均樹齢10年。収量90～100キンタル。発酵は温度管理されたステンレスタンクで行い、タンク内で6ヶ月間後、ボトル内で2ヶ月間熟成してからリリース。ドライフルーツ、甘いスパイス、枯葉などの上品な香り。しっかりとした酸味とこなれたタンニンが印象的。

赤／ミディアム
■ ビオロジック

CD 33362　VT2018
JAN 4522325410518
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥2,800**

“マテシス” マルケ ロッソ

"Matesis" Marche Rosso

モンテプルチアーノ 100%

パリアーノ地区、標高350～400mにある南向きに広がる粘土と石灰質の混合土壌の畑。25hlの大樽で発酵後15ヶ月間熟成、さらにボトル内5ヶ月間熟成してからリリースされる。色は深みのある赤。ベリー類の豊かで複雑な香り。ふくよかでなめらかなタンニン、豊かなアルコールとしっかりとしたストラクチャー。アブルッツォ州のモンテプルチアーノに比べミネラル感が豊富に感じられます。

赤／フル
■ ビオロジック移行中

CD 34742　VT2016
JAN 4522325429787
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥3,800**

バルダッサーレ

Baldassarre
http://www.cantinebaldassarre.it/

所在地： プーリア州、サンドナーチ

1984年創業。歴史ある品種を最新設備で手がける家族経営の造り手。

1980年代にアンジェロ・バルダッサーレが設立したワイナリーを4人の息子達が引き継いで運営しています。2002年にアンジェロの息子のサルヴァトーレとジュゼッペによって設備と畑への投資を増額、現在の醸造設備が完成しました。サレント地方を代表する歴史ある品種のネグロアマーロ、プリミティーヴォを中心に、畑の管理、ブドウの選果、醸造、熟成工程の全てに新しい技術を取り入れたワイン生産を行っています。畑は拡大中ですが、現在は10haのみを所有し、年間生産量は50000本に留まっています。ブドウはこの地方伝統のアルベレッロ方式(ゴブレ方式）で栽培されています。

“ミネブリオ” プリミティーヴォ・サレント

"m'Inèbrio" Primitivo Salento

プリミティーヴォ 100%

年間生産15000本。石灰質土壌。樹齢25～30年。早朝に手摘みで収穫。選果後、温度管理されたステンレスタンクでマセラシオン。色素抽出でブドウの持つ豊かな香りを引き出す。22℃を超えないよう管理されたステンレスタンクで、カルボニックマセラシオン。デレスタージュを定期的に行う。最低12ヶ月間ステンレスタンクで熟成。溢れる果実味に洗練された酸と緻密なタンニンが特徴。

赤／フル

CD 30974　VT2020
JAN 8388765478169
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥2,800**

“ゼスクス” サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ

"S'escusu" Salice Salentino Riserva

ネグロアマーロ 100%

年間生産12000本。石灰質土壌。樹齢25～30年。収量7500kg/ha。早朝に手摘みで収穫。選果後、温度管理されたステンレスタンクでマセラシオン。ステンレスタンクで6～8ヶ月間熟成後、スロヴェニアンオーク、フランスのアリエ産オーク樽で12ヶ月間、さらにボトル内で4ヶ月間熟成してからリリース。チョコレートを想わせるほど濃密な味わいでしっかりとしたタンニンが特徴。

赤／フル

CD 33906　VT2015
JAN 8388765496088
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥3,800**

“マンドゥス” プリミティーヴォ・テッラ・ドートランド

"Mandu's" Primitivo Terra d'Otranto

プリミティーヴォ 100%

収穫は8月末～9月上旬に手摘みで行われる。選果、除梗、破砕の後、温度管理されたステンレスタンクで7～10日間マセラシオン。ポンピングオーバーとデレスタージュを数回繰り返し、色素を抽出する。煮詰めたプラムや紫のバラ、少しチョコレートを思わせるような香り。口当たりから芳醇な果実の風味が印象的で、豊かなボディーと厚くも親しみやすい舌触りが印象的。

赤／フル

CD 33890　VT2020
JAN 8388765579132
750ml　(case / 6)
参考小売： **¥3,800**

La Quercia
ラ・クエルチャ

古技術の伝統、隠れ産地 トラミーニャの造り手。

四代続くベンナーティ家は、
ヴェローナの東に位置する
トラミーニャ河沿いの丘陵地帯に
本拠地を構えます。
オーナーはソアーヴェ生まれ。
小さい頃よりワインに
慣れ親しんできた造り手です。

区画を細かく分け、少量の
クオリティワインを手がける一方で、
気軽にワインと食を愉しむ
この土地の文化を伝えるべく、
デイリーワインの品質にもこだわります。
特にヴェネト州の特徴とも言える
陰干しブドウからの生産技術については
ウーディネ大学とも
共同で研究を行っています。

ベンナーティー家は、少量生産の
上級ワイン造りで学んだノウハウを
エントリークラスのワインにも
惜しみなくつぎ込む情熱を持っています。

それゆえにベンナーティー家のワインは、
特にエントリークラスでは
そのコスパの高さが魅力的で、
国内外からの人気の秘訣とも言えます。

ピノ・ビアンコ	ピエモンテ バルベーラ	モンテプルチアーノ ダブルッツォ
色 ● 白	色 ● 赤	色 ● 赤
味わい ● 辛口	味わい ● ミディアムボディ	味わい ● ミディアムボディ
品種 ● ピノ・ビアンコ	品種 ● バルベーラ	品種 ● モンテプルチアーノ
原産地 ● ヴェネト州	原産地 ● ピエモンテ州	原産地 ● アブルッツォ州
容量 ● 750ml	容量 ● 750ml	容量 ● 750ml
入数 ● 12本	入数 ● 12本	入数 ● 12本
CODE ● 35818	CODE ● 35084	CODE ● 35085
JAN ● 8002167000512	JAN ● 8002167000543	JAN ● 8002167000710
希望小売 ● ¥1,600	希望小売 ● ¥1,600	希望小売 ● ¥1,600

ベンナーティ
アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ
Bennati
Amarone della Valpolicella

産地：イタリア　ヴェネト
品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、
　　ロンディネッラ
赤／フルボディ

紫色を帯びた濃く深いルビーレッド。チェリーやブラックベリーのジャムやコンポートしたフルーツの豊かな甘い香り。フルーツジャムのような凝縮感のある果実味とスパイシーノートが渾然一体となった複雑な味わい。力強さと優美さを兼ね備えたエレガントなワイン。

JAN：8002167000741
コード：37362　ｹｰｽ：6本入
ヴィンテージ：2017/2018
750ml　参考小売：**8,000**円

カステラーニ　Castellani

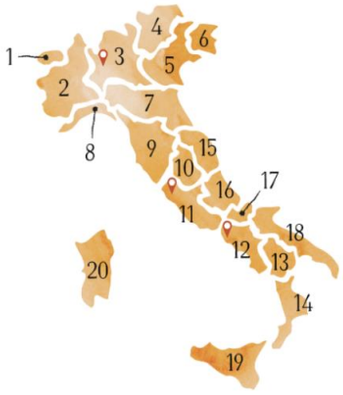
カヴァリエレ　ヴェルナッチャ・ディ・サン・ジミニャーノ
Cavaliere Vernaccia di San Gimignano

ヴェルナッチャ　100%

シエナ県近郊のサン・ジミニャーノ地区にある標高280mの畑。砂利、粘土、石灰岩の混合土壌。低温管理下でブドウの香りをよく抽出し、セメントタンクとステンレスタンクにて12～18日間醗酵。色合いは輝きを持った麦わら色。白いお花や少し蜜っぽい香り。柑橘系フルーツなどの熟れたニュアンスに、いきいきとした酸、フィニッシュにアーモンドのような雰囲気も持つバランス良い味わい。

白／辛口
産地／トスカーナ州

CD 34778
JAN　8002153203187
750ml　(case / 6)
参考小売：　**¥1,300**



1 Valle d'Aosta	11 Lazio
2 Piemonte	12 Campania
3 Lombardia	13 Basilicata
4 Trentino-Alto-Adige	14 Calabria
5 Veneto	15 Marche
6 Friuli-Venezia-Giulia	16 Abruzzo
7 Emilia-Romagna	17 Molise
8 Liguria	18 Puglia
9 Toscana	19 Sicilia
10 Umbria	20 Sardegna

バルトーニ　キアンティ
Bartani Chianti

サンジョヴェーゼ 80%、カナイオーロ 10%、チリエジョーロ 10%

鮮やかなルビー色。熟成とともにガーネットの色合いを帯びてくる。かすかなサクランボのヒントとスミレの香りや熟したフルーツの香り。軽やかなタンニンが滑らかで心地よく、バランスのとれた辛口。

赤／ミディアム
産地／トスカーナ州

CD 37606
JAN　8002153237410
750ml　(case / 12)
参考小売：　**¥1,600**

ボルジェーゼ　フラスカティ
Borgese Frascati

マルヴァジア 90%、トレッビアーノ 10%

ブドウはソフトプレスし、フリーラン果汁は低温管理。14-15℃の温度で清澄・ろ過、16-18℃で醗酵。低温管理後にボトリング。
淡い麦わら色。完熟メロンやグレープフルーツなどの柑橘フルーツの香り。ふくよかでエレガントな味わいで、ヘーゼルナッツのような余韻が感じられる。

白／辛口
産地／ラツィオ州

CD 33952
JAN　8002153215777
750ml　(case / 6)
参考小売：　**¥1,300**

アンティカ・パナセア　トレッビアーノ・ダブルッツォ
Antica Panacea Trebbiano d'Abruzzo

トレッビアーノ　100%

ソフトプレスで圧搾されたマストとフリーランを使用。フィルタリング後、発酵は14-15℃の温度管理の下、ステンレスタンクで行う。クリーンで澄んだ麦わら色。リンゴのヒントと野生の花のアロマ。フレッシュですっきりした酸味と爽やかな後味。

白／辛口
産地／アブルッツォ州

CD 33950
JAN　8002153208755
750ml　(case / 12)
参考小売：　**¥1,300**

アンティカ・パナセア　サンジョヴェーゼ
Antica Panacea　Sangiovese

サンジョヴェーゼ　100%

収穫後23-25℃の温度管理下で発酵とマセラシオン、ステンレスタンクに移し、マロラクティック発酵を経てろ過・ボトリング。
ダークチェリーやプラムのアロマにスパイスのニュアンスが感じられ、凝縮した果実味とすっきりとした酸味のバランスが取れた味わい。

赤／ミディアム
産地／プーリア州

CD 32797
JAN　8002153208731
750ml　(case / 12)
参考小売：　**¥1,300**

サンヴィート　グリッロ
Sanvito Grillo

グリッロ　100%

ブドウはソフトプレスされたフリーランのみを使用。14-15℃の温度管理下で不純物を取り除いた後、16-18℃のステンレスタンクで醗酵。金色を帯びた澄んだ黄色。熟した桃やトロピカルフルーツの豊かなアロマとアーモンドやアカシアのはちみつのニュアンス。爽やかでふくよかな味わい。

白／辛口
産地／シチリア州

CD 34937
JAN　8002153202951
750ml　(case / 12)
参考小売：　**¥1,600**

サンヴィート　ネグロアマーロ
Sanvito Negroamaro

ネグロアマーロ　100%

発酵・熟成ともにステンレスタンクで行う。
濃い紫がかったルビーレッド。南の産地らしい豊かな果実味が印象的で、スパイシーかつふくよかな口当たり。細かいタンニンが特徴的、フルーティーで凝縮感のある親しみやすい味わい。

赤／ミディアム
産地／プーリア州

CD 37779
JAN　8002153211229
750ml　(case /12)
参考小売：　**¥1,600**

エッセンツァ　シラー ヴィーノ・ビオロジコ
Essenza Syrah Vino Biologico

シラー　100%

化学肥料を一切使うことなく、広大なシチリアの畑にてブドウを栽培。果汁はステンレスタンクにて低温で10日間醗酵。赤いベリー系フルーツの豊かなアロマと、黒コショウやシナモンなどのスパイスのニュアンス。芳醇でふくよか、柔らかいタンニンが心地よい味わい。

赤／ミディアム
産地／シチリア州

CD 34344
JAN　8002153219751
750ml　(case / 6)
参考小売：　**¥1,900**

OLA NUEVA
SHIRAZ

カシスリキュール、煮詰めたブラックチェリー、
丁字、八角など甘いスパイスの香り。
口当たりから凝縮感のある果実の風味が印象的で、
細かく穏やかなタンニンと濃密な果実とのバランスが良く
リッチでまろやか。長く続く余韻は、
リキュールを思わせるほどの優しい甘みが特徴的。

品名：オラ・ヌエーヴァ シラーズ	
品種：シラーズ100%	
樹齢：30～40年	味わい：赤・フルボディ
商品コード：35806	
容量：750ml	入数：12本 ／cs
JAN：3500610124181	
ITF：3500611159250	**希望小売価格：1,800円**

OLA NUEVA
VIURA CHARDONNAY

黄桃や南国系フルーツに、
ヴァニラとスモーキーな香りが混じる高い芳香性。
口当たりから圧倒的な果実のふくよかさから始まり、
濃厚な骨格に負けないしっかりとした酸のレベル、
舌の上でのまろやかさを感じながらも滑らかで厚みのある
味わい。上品で熟れた果実のふくよかさを持つ、
丸みを帯びた持続性のある余韻が印象的。

品名：オラ・ヌエーヴァ ビウラ・シャルドネ	
品種：ビウラ・シャルドネ（比率非公開）	
樹齢：15～25年	味わい：白・辛口
商品コード：36196	
容量：750ml	入数：12本 ／cs
JAN：8436576360866	
ITF：8435742520035	**希望小売価格：1,800円**

味わい、フルスペック
Flavor

濃厚な色合い、官能的で高い芳香性、
ふくよかなボディで滑らかな舌触り。
口に含んだ瞬間から濃密感、舌の上に残る
はっきりとした厚み、ボリュームを感じます。

優しい甘みと、後をひく余韻が印象的。
色調、香り、味わいの「フルスペック」を体験してください。

ワイン界の「ニューウェーブ」
New Wave

OLA NUEVAとは「新しい波」の意味。
好奇心に満ちた若く有能なワインメイキングチームが
スペインワインの新しい世界観を生み出し、
その途切れることない躍動感の象徴として
「波のうねり」を味わいに込めてラベルをデザイン。

INNISKILLIN ICEWINE

GOLD VIDAL

品名	イニスキリン アイスワイン ゴールド ヴィダル
品種	ヴィダル
生産国	カナダ
味わい	白・極甘口
アルコール度数	9.5%
商品コード	36074
容量	375ml
入数	6本 ／ cs
JAN	620654120017
希望小売価格	**15,000円**

真冬の厳しい寒さが育む、極上の甘口ワイン

18世紀後半のある年、ドイツの小さなブドウ農家は予想外の霜害に襲われ、熟したブドウの収穫をあきらめなければならなくなりました。収穫されずに畑に残ったままのブドウは、その年の気温が零下になる冬を迎えました。

少しでも損害を減らそうと考えた農家は、処分予定だった凍結した完熟果実からわずかな果汁を搾り取り、ワインを造ってみたところ、今まで味わったことのない濃密で深い香りと甘さを持つ極上のワインが出来たのです。

この奇跡の産物は、やがて貴族が好んで愛飲するようになり、「貴族のワイン」と呼ばれ、高級品として意図的に造られるようになりました。

さて、アイスワインの生産はとても大変な作業です。冬は毎晩氷点下になる、非常に寒いカナダでは、熟したブドウの実を収穫しないでおくと、樹に生ったままのブドウの実が自然に凍ります。

水分が凍結したブドウの実は、残っている水分の糖度が上がっていて、非常に甘いエキスになっています。この甘いエキスで造るワインが、アイスワインです。アイスワイン用のブドウは、冬の到来とともに凍結と解凍を繰り返し、少しずつ果汁を凝縮させていきます。そのため、夏はブドウが生育するくらい暖かく、冬は果実が凍るくらい寒い、限定された特別な土地でしか生産することができません。

こうして十分に凝縮したブドウは、12月～1月の夜中から朝方にかけて、一房ずつ丁寧に手摘みで収穫されます。この凍結したままのブドウからは、零下という状況下でも果実の中で凍っていなかった「甘みが究極に凝縮されたエキス」がごくわずかに搾り取ることができます。

その量は一房のブドウからスプーン一杯分程度で、通常のワインのわずか8分の1程度と言われています。

株式会社ボンド商会

http://www.bondco.co.jp/

神戸本社

〒652-0833　兵庫県神戸市
兵庫区島上町1丁目1番4号
TEL：078-671-6001　FAX：078-651-6514

東京支店

〒150-0021　東京都渋谷区
恵比寿西1丁目16番6号 マーブル代官山3階
TEL：03-5784-0761　FAX：03-3461-2236