

# JEROBOAM

wine • catalogue

2020 - 2021



## ジェロボーム株式会社

プレミアム・ファイン・ワインのマーケティングと流通を担う専門商社

### 私たちの歴史と経営理念

ジェロボーム株式会社は2003年にフランスを代表する家族経営のワイナリー3社により設立されました。

- ・アルザス地方: ファミニユ・ヒューゲル (ヒューゲル家経営)
- ・南ローヌ地方: シャトー・ド・ボーカステルとファミニユ・ペラン (ペラン家経営)
- ・シャンパニュ地方: ポル・ロジエ (ポル・ロジエ家とド・ビィ家共同経営)

上記、株主3社が自分たちのワインを永続的に日本市場に流通させるという目的のもと設立した輸入販売会社です。

この3社はワインの品質、人材、すべてにおいて妥協を許さないアプローチ、長期的視野をもち日本にてブランドを育てていくという同じ価値観を共有することで提携しております。

これらのブランドに加え、ジェロボーム株式会社CEO、カール・ロビンソンと社員は一丸となり世界中から家族経営のトップ生産者を厳選し卓越したポートフォリオを築いており  
ジェロボームが取り扱うブランドは世界中の業界関係者や消費者からその地域を代表する  
ブランドとして認められています。

### 私たちのミッション

ジェロボーム株式会社は、販売、マーケティング、流通において高品質の家族経営ワインを日本のワイン愛好家の皆様にあらゆるルートを通してお届けし、プロフェッショナルな仕事を提供する事をミッションとしております。

このカタログに掲載したワインは世界で需要が高く、貴重なアイテムばかりです。

このエクスクルーシブな家族経営ワイナリーのセレクションをお楽しみください。

ジェロボーム株式会社  
Chief Executive Officer  
カール・ロビンソン

## CONTENTS

France	Pol Roger	P 2		Il Palagio	P 48
	Famille Hugel	P 4		Tenuta Buon Tempo	P 49
	Famille Perrin	P 6		Isole e Olena	P 50
	La Vieille Ferme	P 8		Tenuta Decugnano dei Barbi	P 51
	Château de Beaucastel	P 9	Germany	Dönnhoff	P 52
	J.M. Labruyère	P 10	Spain	Bodegas Muga	P 53
	Domaine Bobinet	P 11	Lebanon	Chateau Musar	P 54
	Vignobles Berthier	P 12	Portugal	Warre's	P 55
	Domaine Sylvain Gaudron	P 13	Australia	Ashton Hills	P 56
	Domaine Laroche	P 14		Henschke	P 57
	Clos de Tart	P 15		Kilikanoon	P 58
	Olivier Bernstein	P 16		The Lackey	P 59
	Thibault Liger-Belair	P 18		Dunes & Greene	P 59
	Domaine Taupenot-Merme	P 20		Jim Barry	P 60
	Domaine Thenard	P 22		Wirra Wirra	P 61
	Domaine Roulot	P 23		Vasse Felix	P 62
	Domaine Huber-Verdereau	P 24		Kooyong	P 63
	Domaine Heitz Lochardet	P 26	New Zealand	Kumeu River	P 64
	Chapelle de Blagny	P 27		SOHO Wines	P 65
	Domaine Frantz Chagnoleau	P 28		Dog Point Vineyard	P 66
	Cellier des Dames	P 29		Two Paddocks	P 67
	Domaine Heresztyn-Mazzini	P 30		Quartz Reef	P 68
	Domaine Jacques Prieur	P 32	USA	Abreu	P 69
	Château Labatut	P 33		Michael Mondavi Family Estate	P 70
	Château Baulos-Charmes	P 34		M	P 70
	Petrus	P 34		Animo	P 70
	Château Rouget	P 35		Emblem	P 71
	Château Lousteauneuf	P 35		Oberon	P 72
	Château Sainte-Marie	P 36		Hangtime	P 72
	Pierre Gonon	P 37		Spellbound (Rob Mondavi, Jr.)	P 73
	Domaine Les Alexandrins	P 37		Crimson Ranch	P 74
	Domaine Jamet	P 38		Joseph Phelps Vineyards	P 75
	Mas La Chevalière	P 38		Cakebread Cellars	P 76
	Hecht & Bannier	P 40		Tablas Creek Vineyard	P 77
	Miraval	P 42		Matanzas Creek Winery	P 78
Italy	Luciano Sandrone	P 43		Cambria	P 79
	Alois Lageder	P 44		Eden Rift	P 80
	Proprietà Sperino	P 46		Tin Roof Cellars	P 81
	Prà	P 46	Glassware	Zalto	P 82



# Pol Roger ポル・ロジェ

ポル・ロジェ社は1849年に設立された家族経営で【気品と優美】を哲学とし格調高いシャンパニュを造り続けているメゾンです。ブドウ本来の繊細な味わいを引き出すため、木樽を一切使用せずステンレスタンクで発酵させ、ルミアージュを重視し、今でも職人により手作業で行う数少ないメゾンの1つです。地下に広がるセラーはエペルネで最も深く、そこでゆっくりと熟成されることにより極上の泡を伴うシャンパニュが生まれます。ポル・ロジェの品質は元イギリス首相チャーチルをも虜にし、2004年には英国王室御用達に任命され、2011年と2018年のロイヤルウェディングでも提供され、国際的に高い評価を得ています。



Brut Réserve	NV
ブリュット・レゼルヴ	7,000円

	地方: シャンパニュ 375, 750, 1500, 3000, 6000 9000, 12000, 15000ml 泡
	産地: シャンパニュ 品種: シャルドネ33%、ピノ・ムニエ33%、ピノ・ノワール33% 醸造: アサンブラージュはポル・ロジェ家とセラーマスターだけが携わるというフラッグ・シップのシャンパニュ。エペルネで最も深く温度が低い地下セラーで最低でも3年熟成。

力強さとフィネスのバランスが取れた味わいが特徴です。シンプルでダイナミックなアタックの後に美しいハーモニーと心地よいフレッシュ感が広がります。アペリティフはもちろん、食事にも最適で多目的に楽しめるシャンパニュです。ドザージュ9g/l

Pure (Extra Brut)	NV
ピュア (エクストラ・ブリュット)	9,000円

	地方: シャンパニュ 750ml 泡
	産地: シャンパニュ 品種: シャルドネ33%、ピノ・ムニエ33%、ピノ・ノワール33% 醸造: ラ・キュヴェのみを使用し、マストを清澄した後、厳密に温度管理をしたステンレスタンクにて発酵。エペルネで最も深く温度が低い地下セラーで最低3年熟成。

ノン・ドザージュのシャンパニュです。フレッシュで生き生きとした香りはクローブやバラなど、心地よく、複雑性に富んでいます。時間とともにパン、イースト、柑橘のニュアンスを帯びてきます。気品に満ち、しなやかでシャープな味わいが特徴です。

Blanc de Blancs Vintage	2012
ブラン・ド・ブラン・ヴィンテージ	14,500円

	地方: シャンパニュ 750ml 泡
	産地: シャンパニュ 品種: シャルドネ100% 醸造: クラシックなスタイルでグラン・クリュのシャルドネだけを使用。

花と柑橘類の果実の香りが広がりエレガントで複雑性を持ち合わせています。グラス内でワインが開くと、新鮮なバターとアカシアハニーが表れます。締まったパックボーンに偉大なテロワールであるコート・デ・ブランのミネラルが感じられます。バランスが良く長い余韻で、シャンパニュの愛好家を満足させる味わいです。ドザージュ7g/l

Rich (Demi Sec)	NV
リッチ (ドゥミ・セック)	7,000円

	地方: シャンパニュ 750ml 泡
	産地: シャンパニュ 品種: シャルドネ33%、ピノ・ムニエ33%、ピノ・ノワール33% 醸造: ラ・キュヴェのみを使用し、マストを清澄した後、厳密に温度管理をしたステンレスタンクにて発酵。エペルネで最も深く温度が低い地下セラーで最低3年熟成。

セックとドゥミ・セックの間のスタイル。美しいイエローゴールドの色合いとクリーミーな泡が魅力です。生き生きとした酸が甘みを程よく引き締め、フレッシュな味わいを生み出します。ドザージュ34g/l

Brut Vintage	2012
ブリュット・ヴィンテージ	12,000円

	地方: シャンパニュ 750ml 泡
	産地: シャンパニュ 品種: ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% 醸造: ポル・ロジェ社の伝統的なアサンブラージュによって造られ、8年セラーで熟成。

エレガントで繊細なタンジェリンのような柑橘系が美しく新鮮に表れ、その後複雑なアロマから白桃、アプリコットやアーモンドが感じられます。とてもクリーミーでフルボディ。フレッシュな口あたりから粘性のあるバランスの良いストラクチャーを感じ、新鮮なビスケットと熟したアプリコットが表れます。ドザージュ7g/l

Rosé Vintage	2012
ロゼ・ヴィンテージ	13,000円

	地方: シャンパニュ 750ml 泡
	産地: シャンパニュ 品種: シャルドネ65%、ピノ・ノワール35% 醸造: 美しい色合いとアロマを与えるため、瓶詰め前にシャンパニュ産の赤ワインを15%加える。

ラズベリーとレッドカラントが溢れ、時間とともに野生のストロベリーが官能的なピノ・ノワールの特徴的な香りにいっそう引き立てられます。調和を成す赤い果実が続き、柑橘類の果実を感じさせる新鮮さと、リッチなストラクチャーのバランスが卓越しています。際立つ芳醇な質感で、濃密な風味に支えられたエレガントなストラクチャーが感じられます。ドザージュ8g/l

## サー・ウインストン・チャーチルとポル・ロジェ

ポル・ロジェ社と英国元首相チャーチルの関係は、占領から解放されて間もないパリで英国大使館によって開かれた昼食会から始まります。イギリスの首相として出席したシャンパニュ愛好家のチャーチルにポル・ロジェ家に嫁いだエレガントで美しいオデットはサービスされたポル・ロジェのヴィンテージ1928の簡単な紹介を行います。その時から芽生えた友情はチャーチルの死後も続き今日もポル・ロジェ社とチャーチル家は強い絆で結ばれています。チャーチルは職務上、厳しい制限により残念なことにシャンパニュ通り44番地のポル・ロジェを訪れることができなかったのですが、彼は「世界で最も飲み応えのある住所」と明言しました。競馬好きでもあったチャーチルは所有の愛馬に“ポル・ロジェ”と命名し、亡くなる1965年までポル・ロジェを飲み続けたほどポル・ロジェに魅了されていました。



### Cuvée Sir Winston Churchill

キュヴェ・サー・ウインストン・チャーチル

2009

32,000円



地方: シャンパニュ

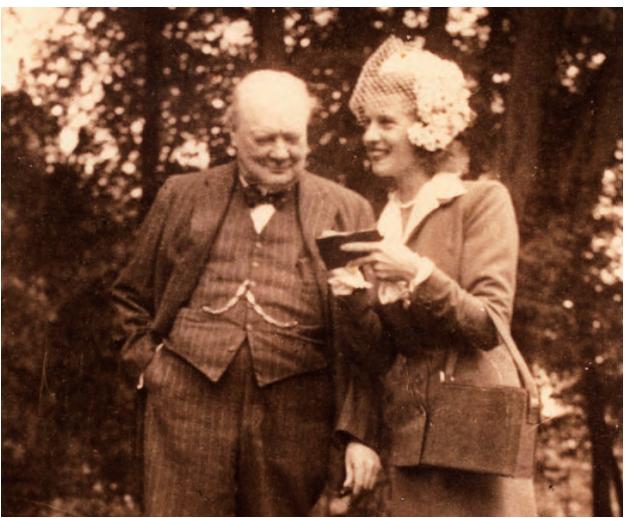
750ml 泡

産地: シャンパニュ

品種: シャルドネ、ピノ・ノワール

醸造: 非常に古いグラン・クリュのシャルドネとピノ・ノワールを使用しており、特別なアサンブラーージュの比率は門外不出となっている。ピノ・ノワールが骨格、幅、強さを与え、シャルドネがエレガンス、フィネス、滑らかさを生み出す。

ポル・ロジェのシャンパニュをこよなく愛した元イギリス首相チャーチルへのオマージュを捧げたプレステージ・キュヴェ。チャーチル氏の好みであったフルボディで力強く、熟成したスタイルで造られています。時間とともに繊細なミネラルがその堂々とした重みにフィネスをもたらします。男性的なシャンパニュで非常に忘れがたい印象を与えます。ドザージュ7g/l





# Famille Hugel

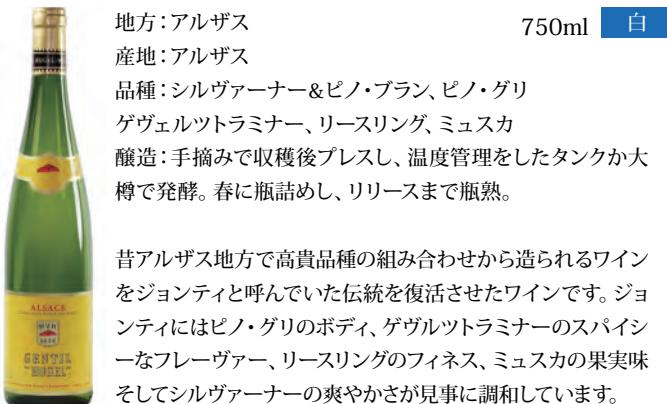
## ファミーユ・ヒューゲル

ファミーユ・ヒューゲルは1639年、大西洋からの気候の影響を受けない大陸的な栽培地であるアルザス地方リクヴィールの街で創業。これまで13代370年以上にわたり「ワインの品質は、100%ブドウそのものによる」という黄金律を守り続け、ブドウ栽培とワイン造りの歴史を刻んできました。

各々の品種・ヴァンテージの特徴を表すジェネリック・ワインを始め、最良の区画から厳選され最良の収穫年のみ造られるグロシ・ローイ、単一畠のシェルハマー遅摘みのヴァンダンジュ・タルディヴ、貴腐粒選りのセレクション・ド・グランノーブルなど高品質なラインアップを誇ります。現在、ファミーユ・ヒューゲルは120カ国に輸出されています。

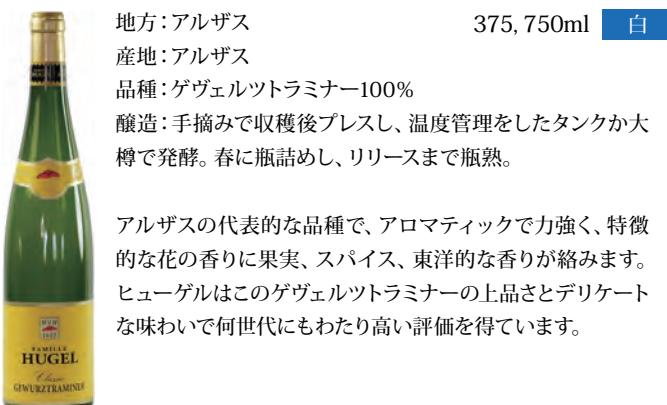


Gentil "Hugel"	2018	
ジョンティ・ヒューゲル	1,900円	



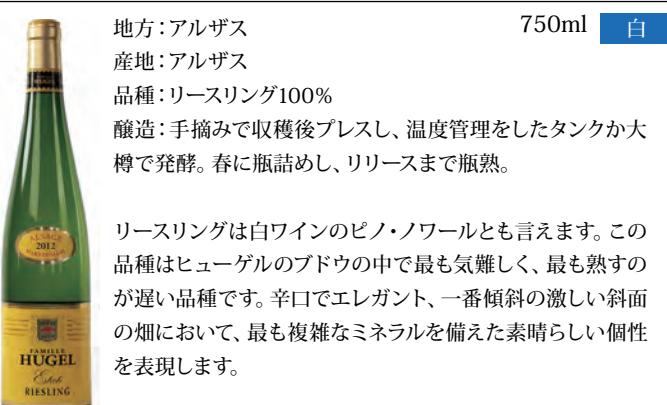
昔アルザス地方で高貴品種の組み合わせから造られるワインをジョンティと呼んでいた伝統を復活させたワインです。ジョンティにはピノ・グリのボディ、ゲヴェルツトラミナーのスパイシーなフレーヴァー、リースリングのフィネス、ミュスカの果実味そしてシルヴァーナーの爽やかさが見事に調和しています。

Gewurztraminer Classic	2016	
ゲヴェルツトラミナー・クラシック	3,000円	



アルザスの代表的な品種で、アロマティックで力強く、特徴的な花の香りに果実、スパイス、東洋的な香りが絡みます。ヒューゲルはこのゲヴェルツトラミナーの上品さとデリケートな味わいで何世代にもわたり高い評価を得ています。

Riesling Estate	2015	
リースリング・エステート	4,200円	



リースリングは白ワインのピノ・ノワールとも言えます。この品種はヒューゲルのブドウの中で最も気難しく、最も熟すのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畠において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します。

Riesling Classic	2017	
リースリング・クラシック	2,750円	



地方: アルザス  
産地: アルザス  
品種: リースリング100%  
醸造: 手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

食事との相性が飛び抜けて優れたこの辛口リースリングはエレガントさと骨格が際立ち、最も高貴な白ブドウ品種であることを証明しています。ヒューゲルの指標とも言うべきこのワインは魚介類との相性が抜群です。

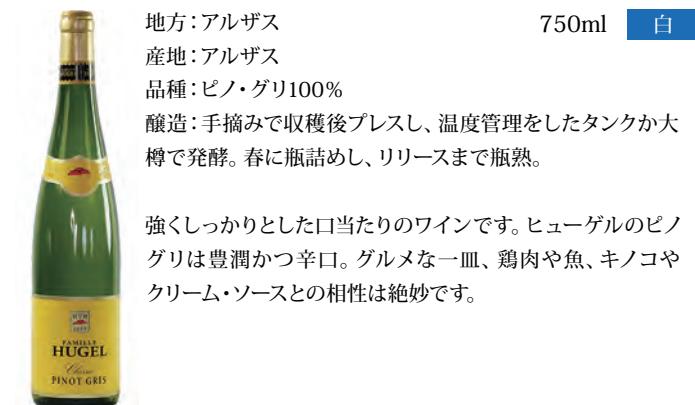
Gewurztraminer Classic	2016	
ゲヴェルツトラミナー・クラシック	3,400円	



地方: アルザス  
産地: アルザス  
品種: ピノ・グリ100%  
醸造: 手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

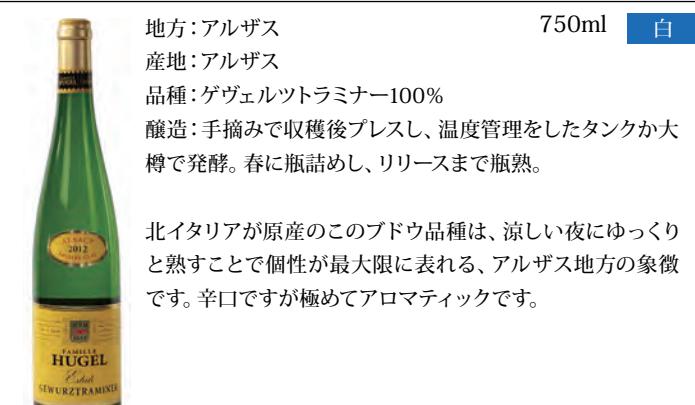
強くしっかりとした口当たりのワインです。ヒューゲルのピノグリは豊潤かつ辛口。グルメな一皿、鶏肉や魚、キノコやクリーム・ソースとの相性は絶妙です。

Pinot Gris Classic	2016	
ピノ・グリ・クラシック	3,400円	



地方: アルザス  
産地: アルザス  
品種: ピノ・グリ100%  
醸造: 手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

Gewurztraminer Estate	2014	
ゲヴェルツトラミナー・エステート	4,200円	



地方: アルザス  
産地: アルザス  
品種: ゲヴェルツトラミナー100%  
醸造: 手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

北イタリアが原産のこのブドウ品種は、涼しい夜にゆっくりと熟することで個性が最大限に表れる、アルザス地方の象徴です。辛口ですが極めてアロマティックです。

**Pinot Gris Estate**  
ピノ・グリ・エステート



2015  
4,700円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:ピノ・グリ100%  
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

輝きのある麦わら色とレモン色に、春の菩提樹の葉の淡緑色が混じり合います。アカシアのハチミツ、アプリコット、グレープフルーツとオレンジの皮、甘草、フレッシュアーモンドプラム、ブリオッシュとかすかなスモークの香り。口当たりは柔らかく、豊かでジューシー。深い味わいが長く続きます。

**Gewurztraminer Grossi Laüe**  
ゲヴェルツトラミナー・グロシ・ローイ



2011  
12,000円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:ゲヴェルツトラミナー100%  
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

スポーレンの中心部の8haの畠は、その90%をゲヴェルツトラミナーに特化しています。この特異性は、粘度質土壌がいかにこの難しい品種に適しているかを考えれば当然のことです。ゲヴェルツトラミナーにとって完璧な環境として見出されました。この香り豊かなブドウの王様は、まさに偉大なワインに必要とされる美しいフィネスと優雅さを漂わせています。

**Gewurztraminer Vendange Tardive**  
ゲヴェルツトラミナー・ヴァンダンジュ・タルディヴ



2009  
12,000円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:ゲヴェルツトラミナー100%  
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

ヴァンダンジュ・タルディヴのパイオニアであるヒューゲル家の誇りとも言えるワインです。通常の収穫から4~6週間遅らせて過熟したブドウを最良の畠から最良の年にのみ収穫します。出来上がったワインは特別な深みと凝縮感を備え、数十年にわたりボトルの中で熟成させる事が可能です。特別なシーンでお楽しみ頂くのに最適なワインです。

**Pinot Noir Classic**  
ピノ・ノワール・クラシック



2015  
2,800円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:100%除梗。1週間のマセラシオン、マロラクティック発酵を経て夏に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

有名なブルゴーニュ品種から造られていながらアルザスの特徴を明確に表すワインです。ヒューゲルのピノ・ノワールは強い果実味がしなやかで、シャルキュトリーや赤身の肉、チーズとの相性は完璧です。

**Riesling Grossi Laüe**  
リースリング・グロシ・ローイ



2011  
12,000円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:リースリング100%  
醸造:5haのシュナンブルーは12の区画に分かれしており、区画ごとに手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

ヒューゲル家が考える最も高貴で本物の味わい“シュナンブルーの神髄”を表現するべく、そのヴィンテージの特徴に沿ってブレンドするべき4~5種類のワインをブラインドティスティングによって厳選します。

**Riesling Schoelhammer**  
リースリング・シェルハマー



2011  
22,000円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:リースリング100%  
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。特級畠シュナンブルーの中心部にあるヒューゲル家の最良の畠により厳選されたブドウで造られるワイン。

新鮮な苔、スミレ、カルダモン、レモンソウの香りに石灰岩、プリント、白トリュフの素晴らしいミネラル感が加わり、テロワールの特色とリースリングらしい個性を気品豊かに感じさせます。15~20年熟成させ楽しむことができる偉大なワインです。

**Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles**  
ゲヴェルツトラミナー・セレクション・ド・グラン・ノーブル



2001  
20,000円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:ゲヴェルツトラミナー100%  
醸造:手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。特別な畠、古い樹齢の樹、完全な成熟、貴腐を促進させる朝もやに続く最大限の陽光。そして、しなびた葡萄の一粒一粒を手作業で収穫し、細心の注意払って醸造、熟成を行う。

この様な希少ワインが造られる為にはこれらの幾つかの要因が重なり合う必要があります。結果として生まれたワインは信じられない程の繊細さと複雑さを持ち、寿命はほぼ無限です。

**Pinot Noir Grossi Laüe**  
ピノ・ノワール・グロシ・ローイ



2011  
12,000円

地方:アルザス  
産地:アルザス  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:100%除梗し、6~7日マセラシオン。マロラクティック醸酵後、大樽で熟成。

北部の気候とフロスティングの石灰質土壌が結びつき、伝説的なフィネスを生み出しています。畠とセラーの両方を管理するマーク・ヒューゲルと彼の甥のマーク・アンドレの日々の努力の成果がピノ・ノワールに表れています。ヒューゲルワインの中で唯一木樽のみで醸造され、毎年約20%は新樽を使用しますが、わずかな樽の風味は時間とともに美しく融合します。



FAMILLE PERRIN

# Famille Perrin

## ファミユ・ペラン

ペラン・ファミリーは南ローヌの主要アペラシオンに300ヘクタール以上の畠を所有し、個々の品種が最も適したテロワールを見極め、古くからオーガニック栽培を実践しています。その歴史は1909年にシャトー・ド・ボーカステルを購入したことから始まり、3代目のジャック・ペランが全ての基礎を築きました。4代目のジャン・ピエール・ペランはコストパフォーマンスの高いネゴシアン・ブランド、ラ・ヴィエイユ・フェルムを発売し、1989年にはカリフォルニアのボーカステルとも言えるタプラス・クリークをリリースしました。時代とともに革新を続けながらも、「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーを貫き、父から子へと家族の伝統を受け継いでいます。



### Perrin Réserve Blanc ペラン・レゼルヴ・ブラン

2018

2,100円



地方: ローヌ 375, 750ml 白

産地: コート・デュ・ローヌ

品種: グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、マルサンヌ、ルーサンヌ

醸造: 軽く破碎し、空気圧によるプレス後に果汁を清澄し冷却。その後、温度管理したタンクで発酵。ステンレスタンクで6月まで熟成させ、清澄ろ過して瓶詰め。

明るい麦わら色。繊細なアロマでトーストしたパンの香りも楽しめます。大変バランスが良く余分なアルコールを感じさせません。フルボディで余韻の長いワインです。

### Vinsobres Les Cornuds ヴァンソーブル・レ・コルヌ

2017

2,700円



地方: ローヌ 750ml 赤

産地: ヴァンソーブル

品種: シラー、グルナッシュ

醸造: グルナッシュはステンレスタンク、シラーの一部は1年樽で熟成。マロラクティック発酵後にブレンドし、6ヶ月瓶熟してリリース。

南ローヌで最も北に位置し、フィネスのあるシラーが特徴です。フルボディですが重くなく、ブラックチョコ、チェリー、ガリーグのアロマを感じます。

### Vacqueyras Les Christins ヴァケラス・レ・クリスタン

2017

3,500円



地方: ローヌ 750ml 赤

産地: ヴァケラス

品種: グルナッシュ、シラー

醸造: 手摘みで収穫後、25キロの箱に入れる。破碎し、50hlのステンレスタンクとフードル(50%)を使用し1ヶ月の長いマセラシオンを行う。マロラクティック発酵の後ブレンドし9ヶ月フードルにて熟成。

香りは非常に複雑で凝縮した香りはリンドウ、甘草、杉、ピンクペッパー、ラズベリー、チェリー。力強く非常に骨格がしっかりとして、濃いタンニンを感じます。

### Perrin Réserve Rouge ペラン・レゼルヴ・ルージュ

2017

2,100円



地方: ローヌ 375, 750ml 赤

産地: コート・デュ・ローヌ

品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

醸造: 伝統的な手法によって醸造し、発酵には温度管理された150hlのステンレスタンクを使用。25%は樽、残りはタンクで12ヶ月熟成させ、卵白による清澄後、12月に瓶詰め。

赤いベリーの果実に加え、カラメルやスパイスの香りが楽しめます。豊かで深い味わい、繊細なタンニンと心地良い余韻が特徴です。

### Cairanne Peyre Blanche ケランヌ・ペイル・ブランシュ

2017

2,800円



地方: ローヌ 750ml 赤

産地: ケランヌ

品種: グルナッシュ、シラー

醸造: ステンレスタンクで発酵後、シラーは樽で熟成。春に瓶詰めし、6ヶ月瓶熟してリリース。

リッチでフルボディなワイン。タンニンは滑らかでバランスが良く、フィニッシュの長いワインです。

### Gigondas La Gille ジゴンダス・ラ・ジル

2017

4,500円



地方: ローヌ 750ml 赤

産地: ジゴンダス

品種: グルナッシュ、シラー

醸造: 樽とステンレスタンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。

シャトーヌフに匹敵するポテンシャルのあるアペラシオンです。砂の土壌がグルナッシュに素晴らしいフィネス、エレガンス、また独特のアロマを与えます。

Domaine du Clos des Tourelles Gigondas  
ドメーヌ・デュ・クロ・デ・トゥーレル・ジゴンダス

2014  
9,500円



地方:ローヌ  
産地:ジゴンダス  
品種:グルナッシュ、シラー  
醸造:100%樽で15ヶ月熟成。ジゴンダスの麓にある畑から採れるブドウを使用。

素晴らしい凝縮感と様々な種類のベリーそして、長く、力強く、質感のある見事なフィニッシュが印象的です。数年の熟成が必要で15~20年の長期熟成の可能性があります。

Tavel  
タヴェル

2017  
3,300円



地方:ローヌ  
産地:タヴェル  
品種:グルナッシュ、ムールヴェードル、サンソー  
醸造:ステンレスタンクで12時間マセラションし、18°Cで30日発酵。

熟成後、2月に瓶詰。タヴェルはロゼのグラン・クリュと言える偉大なワインです。リッチでフルーティー、力強いワインですので、是非お料理と合わせてお楽しみ下さい。



Châteauneuf-du-Pape Les Sinards Rouge  
シャトーヌフ・デュ・パプ・レ・シナル・ルージュ

2017  
6,500円



地方:ローヌ  
産地:シャトーヌフ・デュ・パプ  
品種:グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル  
醸造:100%大樽で1年熟成。ボーカステルの若樹とボーカステルの西側のオランジュに植えた畑のブドウを使用。

グルナッシュ主体のクラシックなシャトーヌフで、フレッシュでソフト、洗練されたタンニンと美しいチェリーのフィニッシュを伴います。

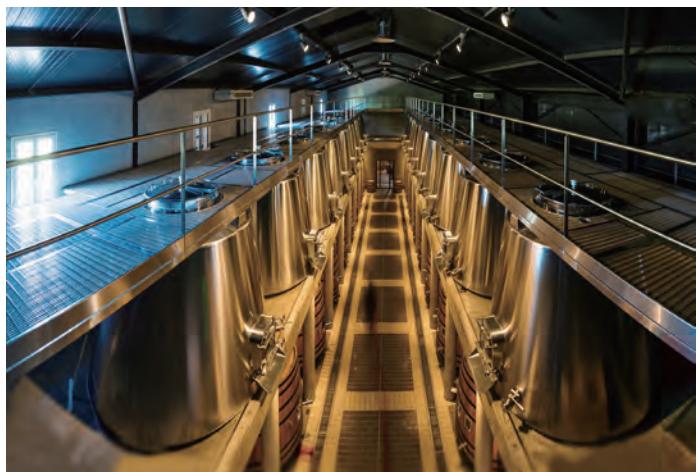
Muscat de Beaumes de Venise  
ミュスカ・ド・ボーム・ド・ヴニーズ

2017  
3,000円



地方:ローヌ  
産地:ボーム・ド・ヴニーズ  
品種:ミュスカ・ブラン・ア・グロア・グラン、ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン・ブラン  
醸造:ステンレスタンクで12時間マセラションし、18°Cで30日発酵。残糖は最低125g/l

ミュスカとミントの凝縮したアロマで、琥珀色のハチミツのようなリッチで力強いフレーヴァーを感じます。よく冷やしてチョコレート以外のデザートと一緒に楽しんで下さい。



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア  
ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

## La Vieille Ferme

La Vieille Ferme  
ラ・ヴィエイユ・フェルム

ラ・ヴィエイユ・フェルムは、シャトーヌフ・デュ・ピュを代表するシャトー・ド・ボーカステルのオーナー、ペラン・ファミリーが手掛けるワインでファースト・ヴィンテージは1970年です。

ラ・ヴィエイユ・フェルムとは“古い農家”という意味で、このワインの生みの親、ジャン・ピエール・ペランが住んでいる家をモデルにしています。

コストパフォーマンスの高い日常ワインとして、フランス国内はもとよりワイン先進国でも大変人気があります。ラベルには昔飼っていた鶏がデザインされていますが、フランスの国鳥を描くことでフランスワインという事を分り易く表現しています。

La Vieille Ferme Blanc  
ラ・ヴィエイユ・フェルム・ブラン

2018

1,300円



地方: ローヌ  
187, 375, 750ml 白  
産地: ヴィアン・ド・フランス  
品種: グルナッシュ・ブラン、ブルブラン、ユニ・ブラン  
ヴェルメンティーノ、ルーサンヌ  
醸造: ブドウは軽い破碎後、空気圧プレスで圧搾。ステンレスタンクで発酵・熟成し、翌年の1月以降に清澄、瓶詰め。

青リンゴ、柑橘類の持つはつらつとした印象、コーンやヘーゼルナッツの香ばしい香りを持ちます。優しく、滑らかな口当たりやバランスの取れた味わい、そして風味の豊かさがとても印象的です。

La Vieille Ferme Rosé  
ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ

2018

1,300円



地方: ローヌ  
750ml ロゼ  
産地: ヴィアン・ド・フランス  
品種: グルナッシュ、シラー、サンソー  
醸造: 全て手摘みで収穫し、軽く破碎後ステンレスタンクに移し、24時間スキンコンタクトを施し、フリーラン・ジュースを21℃で発酵。熟成も同じくステンレスタンクで行われ、清澄して瓶詰め。

愛らしい深いピンク色。フローラルな香り。アニスやブラウンシュガーのニュアンスも。非常にリッチでバランスが取れ、キャラメルやトフィーの味わいが感じられます。10℃～12℃が適温です。

La Vieille Ferme Sparkling Réserve Rosé  
ラ・ヴィエイユ・フェルム・スパークリング・ロゼ

NV

2,400円



地方: ローヌ  
750ml 泡  
産地: ヴィアン・ド・フランス  
品種: グルナッシュ40%、サンソー40%、ピノ・ノワール20%  
醸造: ブドウを直接圧搾し、ブレンド後ステンレスタンク内で熟成。独自に開発した特殊なガス注入法でアルコール発酵時に発生した炭酸ガスを特殊な膜でろ過し細やかな泡沢をワインに注入。

繊細なピーチを中心とした官能的なラズベリー、野生のイチゴが広がります。新鮮さ、酸、まろやかさが完璧なバランスで感じられます。5℃～7℃が適温です。燻製した魚やフルーツのデザートなどとも良く合います。

La Vieille Ferme Rouge  
ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ

2018

1,300円



地方: ローヌ  
187, 375, 750ml 赤  
産地: ヴィアン・ド・フランス  
品種: グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー  
醸造: ブドウは破碎後、150又は300haのセメントタンクにてアルコール発酵。その後オーク樽にて10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰め。

深く美しいチェリー色、輝きを持った透明感を持ち、熟したイチゴやチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワインです。口に含むと心地よいタンニンに包まれ、骨格のしなやかさ、奥行きのある豊かな味わいを感じられます。

La Vieille Ferme Sparkling Réserve Brut  
ラ・ヴィエイユ・フェルム・スパークリング・レゼルヴ・ブリュット

NV

2,400円



地方: ローヌ  
750ml 泡  
産地: ヴィアン・ド・フランス  
品種: シャルドネ90%、ユニ・ブラン10%  
醸造: ブレンド後ステンレスタンクで濾しと共に熟成させ、定期的にバトナージュを行う。独自に開発した特殊なガス注入法でアルコール発酵時に発生した炭酸ガスを特殊な膜でろ過し細やかな泡沢をワインに注入。

石灰岩質の土壌からくる緊張感とミネラル感、シャルドネのフレッシュさをもち合わせ、ピーチの様な白い核果の果実や濾しと共に熟成する事によりまろやかさとヘーゼルナッツ、ブリオッシュの様な特徴が加わっています。5℃～7℃が適温です。白身の肉やサラダ、クリームのデザートなどとも良く合います。





Château de Beaucastel

## Château de Beaucastel

シャトー・ド・ボーカステル

1909年にペラン・ファミリーがシャトー・ド・ボーカステルを購入し、2代目ピエールがブドウ畠を広げ、3代目のジャックが全ての基礎を築き上げました。そして1950年代当時、まだ誰も実践していなかった有機農法を取り入れ、またムールヴェードルの可能性に着目し、栽培北限地であるシャトーヌフ・デュ・ラプでの栽培に力を注ぎました。現在シャトーヌフ・デュ・ラプのアペラシオンに70ヘクタール、コート・デュ・ローヌのアペラシオンに40ヘクタールの畠を所有し13品種全てを栽培、ブレンドする伝統を守り続けています。そのブレンド技術は父から子へと継承され、ペラン・ファミリーの長い歴史を支えています。



Château de Beaucastel Blanc Vieille Vignes  
シャトー・ド・ボーカステル・ブラン・ヴィエイユ・ヴィニユ 2017  
28,000円

地方: ローヌ  
750ml 白  
産地: シャトーヌフ・デュ・ラプ  
品種: ルーサンヌ100%  
醸造: 空気圧を使ったプレスで圧搾し濾しき。50%木樽、50%ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後、8ヶ月オーク樽とステンレスタンクで別々に熟成させその後ブレンドして瓶詰め。  
  
他に類を見ないほど複雑性に富み、完璧なバランスの取れた偉大な白ワイン。このワインの魅力を十分に引き出す為に5~6年は寝かせてからお楽しみ下さい。

Château de Beaucastel Rouge  
シャトー・ド・ボーカステル・ルージュ 2016  
15,000円

地方: ローヌ  
750ml 赤  
産地: シャトーヌフ・デュ・ラプ  
品種: ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ、サンソー、他全13種  
醸造: 一部の品種はブドウの粒のまま80℃まで加熱後、20℃まで冷却。マロラクティック発酵後、ブレンド作業を行い大樽で1年熟成、卵白での清澄後、瓶詰め。更に最低1年セラーで瓶熟されリース。  
  
幅の広い複雑なアロマで、赤いベリー系の果物、なめし皮、トリュフやジャコウの香りを含みます。コショウ、甘草等の香辛料のシャープな雰囲気も感じられます

Château de Beaucastel Blanc  
シャトー・ド・ボーカステル・ブラン 2017  
16,000円

地方: ローヌ  
750ml 白  
産地: シャトーヌフ・デュ・ラプ  
品種: ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ブルブラン、ピカルダン、クレレット  
醸造: 手摘みで収穫し、品種ごとに空気圧を使ったプレスで圧搾し濾しき。30%木樽、70%タンクで発酵。8ヶ月別々に熟成させ、ブレンドして瓶詰め。  
  
アカシアの花、ハチミツ、柑橘系のフルーツのアロマ。とても柔らかく深みのある味わいでトーストやハチミツのニュアンスが感じられます。

Coudoulet de Beaucastel Rouge  
クードレ・ド・ボーカステル・ルージュ 2016  
4,500円

地方: ローヌ  
750ml 赤  
産地: コート・デュ・ローヌ  
品種: ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、サンソー  
醸造: 手摘みで収穫。マロラクティック発酵後にブレンドされ、6ヶ月大きなオーク樽の中で熟成させ、卵白での清澄後、瓶詰め。

赤い果実、カシスやマルベリーのアロマがあり、スパイシー やタバコのヒントも。大変凝縮しておりドライでまろやか。タイムやリコリスを思わせる味わい。

Hommage à Jacques Perrin  
オマージュ・ア・ジャック・ペラン 2016  
オープン

地方: ローヌ  
750ml 赤  
産地: シャトーヌフ・デュ・ラプ  
品種: ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ  
醸造: 樽とステンレスタンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。  
  
秀逸な年にのみ造られ、樹齢の古いムールヴェードルを使用したスペシャル・キュヴェ。ブラックチェリーやカシス、香辛料またレザーや獣肉の様な濃厚なアロマ。アタックは甘みがありますが、渋みが支配的で十分に寝かせる必要があります。



## J.M. Labruyère J.M. ラブリュイエール

ラブリュイエール家のワイン造りの歴史は1850年にジャン・マリーがマコン地域のレ・トランでワイナリーを創立した時から始まります。1988年にブルゴーニュに足掛かりを得てムルソーのドメーヌ・ジャック・プリウールとの共同経営者となり、2012年よりシャンパニュJ.M.ラブリュイエールを手掛けています。シャンパニュJ.M.ラブリュイエールはレコルタン・マニピュランでグラン・クリュの畑にこだわり、醸造はドメーヌ・ジャック・プリウール同様ナディーヌ・ギュプランが務めています。最良の畑のブドウによるワインを19世紀のセラーにて長期熟成させ、偉大な複雑性をもつガストロノミーの為のシャンパニュを生産しています。



Prologue	NV
プロローグ	7,500円

	地方: シャンパニュ 产地: ヴェルズネー 品種: ピノ・ノワール70%、シャルドネ30% 醸造: 30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年瓶熟成。	750ml 泡
魅惑的な複雑さをもち、焼き立てのパンと核果の果実のアロマが繊細なトーストの特徴に引き立てられて表れます。ほのかに感じるバターの特徴は柑橘類の風味と絡み合って広がります。クリーンな味わいでしっかりと骨格をもち、快活で心地よいヴァニラとレモンの風味が広がります。ドザージュ約1.6g/l		

Page Blanche	NV
ページュ・ブランシュ	11,500円

	地方: シャンパニュ 产地: ヴェルズネー 品種: シャルドネ100% 醸造: 30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年瓶熟成。	750ml 泡
プリオッシュ、ほのかなスパイス、アカシアやボタンのようなフローラルのアロマと共に白桃と柑橘類の香りが広がります。とてもまろやかな味わいで、緊張感があり繊細でエレガントな泡沢と共に柑橘類、甘草、スパイス、レモンの特徴が良いミネラルと共に表れます。ドザージュ約2.4g/l		

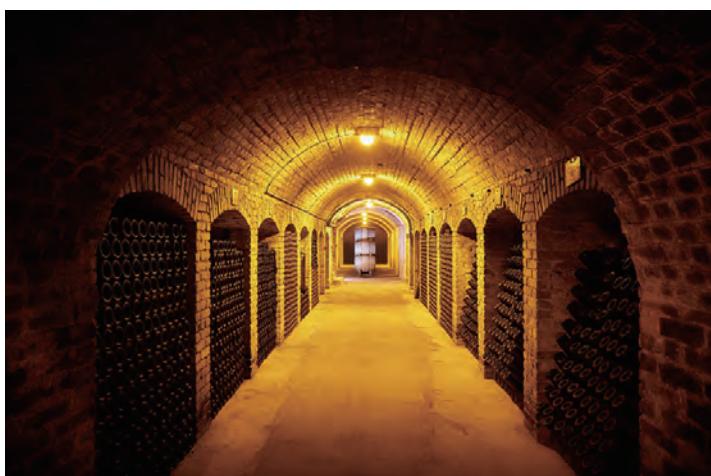


Anthologie Rosé	NV
アントロジー・ロゼ	9,000円

	地方: シャンパニュ 产地: ヴェルズネー 品種: ピノ・ノワール70%、シャルドネ30% 醸造: 30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年瓶熟成。ベースのプロローグにブジーのピノ・ノワールを10%ブレンド。	750ml 泡
赤い果実やさくらんぼの種を感じさせる香りが上品にエキゾチックに加わります。生き生きとした繊細な舌触りには丸みがあり赤い果実の余韻を長く楽しめます。ドザージュ約4g/l		

Paradoxe	NV
パラドックス	12,000円

	地方: シャンパニュ 产地: ヴェルズネー 品種: ピノ・ノワール100% 醸造: 手摘みで収穫し畑で選果。区画ごとに圧搾し醸造。ステンレスタンクのみ使用。3~5年瓶熟成。	750ml 泡
力強く複雑で、チェリー、赤いベリー、プラムのアロマがアカシアや甘草、トースト香へと展開します。エレガントでストラクチャーのしっかりとしたスタイル。ヴェルズネーの土壌の特徴がよく表われたワインで、赤い果実や甘草、ミントの味わいから、美しい塩味を帯びた厚みのあるフィニッシュが長く続きます。ドザージュ約1.6g/l		



ドメーヌ・ボビネはソミュール地区ダンピエール・シュル・ロワールでワイン造りを続ける一家の7世代目セバスチャン・ボビネが、2002年に母方の祖父母から1.8haの畠を引き継ぎ始まりました。哲学者で農業環境保全運動家でもあるピエール・ラビの自然回帰運動に共感しオーガニック栽培や環境保全理論に基づいた栽培をしながら畠を買い足し、2011年にはパートナーでソムリエのエムリーヌもドメーヌに加わりました。ブドウに余計な負荷をかける可能性を避けるため、化学薬品や機械設備の使用は可能な限り避け、できる限りブドウに寄り添い、健康や自然環境、喜び、品質、人間性、サステイナビリティに真摯に取り組みワイン造りを続けています。

Saumur Blanc Poil de Lièvre  
ソミュール・ブラン・ポワル・ド・リエーヴル

2018  
3,600円



地方: ロワール  
産地: ソミュール  
品種: シュナン・ブラン100%  
醸造: 手摘みで収穫。圧搾後、22℃に管理したコンクリートタンクにて天然酵母による自然なアルコール発酵とマロラクティック発酵。コンクリートと大樽で熟成と共に4ヶ月熟成させブレンド。SO2、フィルター不使用。

草原の花、リンゴ、洋なし、アーモンドのアロマが広がり、口に含むと丸みや柔らかさとともに美しいミネラルを感じる澁刺としたワインです。

Saumur Champigny Ruben  
ソミュール・シャンピニー・ルーベン

2018  
4,000円



地方: ロワール  
産地: ソミュール・シャンピニー  
品種: カベルネ・フラン100%  
醸造: 手摘みで収穫。除梗後破碎せずにコンクリートタンクに入れてマセラシオン・カルボニック。22℃で天然酵母による発酵後30日スキンコンタクト。圧搾しバリックと40hlのフードルで8ヶ月熟成させ自然清澄の後瓶詰。

セバスチャンとエムリーヌが2人で造った初めてのキュヴェ。デリケートなストラクチャーで深みや新鮮さを楽しむことができ、色々な料理に合わせられるカメレオンのようなワインです。



Saumur Champigny Hanami  
ソミュール・シャンピニー・ハナミ

2018  
3,500円



地方: ロワール  
産地: ソミュール・シャンピニー  
品種: カベルネ・フラン100%  
醸造: 手摘みで収穫。35%全房使用。破碎せずにコンクリートタンクにて部分的にマセラシオン・カルボニック。22℃で天然酵母による発酵後20日スキンコンタクト。アルコール発酵途中に圧搾しタンクに戻し発酵を完了。フィルター不使用。

新しいエネルギー、新鮮さや春の美しさなど、日本の桜祭りをイメージ。アロマティックで生き生きとしたエレガントで口当たりの良い味わいです。

Saumur Champigny Les Landes  
ソミュール・シャンピニー・レ・ランド

2016  
5,800円



地方: ロワール  
産地: ソミュール・シャンピニー  
品種: カベルネ・フラン100%  
醸造: 赤い粘土とシレックス土壌の単一区画“レ・ランド”的ブドウを手摘みで収穫。除梗後破碎せずにコンクリートタンクでマセラシオン・カルボニック。22℃で天然酵母による発酵、30日スキンコンタクト。圧搾後古いバリックで18ヶ月熟成。SO2不使用。

ベルベットのような心地よいタンニン。シルクのように滑らかで、凝縮し複雑な味わいのワインです。





# Vignobles Berthier

## ヴィニョーブル・ベルティエ

ヴィニョーブル・ベルティエはロワール河の両側に畑を所有し、サンセールコトー・デュ・ジェノワに加えブイイ・フュメでワインを生産しています。1983年にジャン・マリーがサンセロワのサン・ジェムにドメーヌ・デ・クレアノーを立ち上げサンセールの白、赤、ロゼを生産し1998年にコトー・デュ・ジェノワにある両親の畑を受け継ぎドメーヌ・ド・モンブノワを創立しました。2016年にコトー・デュ・ジェノワの北部にあるドメーヌ・ド・ロゼリエの畑が加わりました。現在ヴィニョーブル・ベルティエは25ヘクタールの畑を所有しワインを生産しています。



L'Instant Sauvignon Blanc  
ランスタン・ソーヴィニヨン・ブラン

2018  
2,000円



地方: ロワール  
産地: ロワール  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
醸造: 収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。  
アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱の上で数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

淡い金色で白い花、柑橘類、エキゾチックフルーツのアロマ。  
フレッシュな酸が柔らかな味わいです。

Pouilly Fume  
ブイイ・フュメ

2017  
3,600円



地方: ロワール  
産地: ブイイ・フュメ  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
醸造: 収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。  
アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱と共に数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

白い花、野菜、柑橘類の皮の香り。白い花や新鮮な果実と共にほのかなスパイスが表れます。

Giennois Blanc Terre de Silex  
ジエノワ・ブラン・テール・ド・シレックス

2017  
4,000円



地方: ロワール  
産地: コトー・デュ・ジエノワ  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
製造: 収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてデブルバージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。繊細な澱と共に数ヶ月熟成し春に瓶詰め。

火打石を感じるエレガントで快活なアロマに、上質なミネラルが表れる心地よい味わいです。

Sancerre Blanc  
サンセール・ブラン

2017  
3,600円



地方: ロワール  
産地: サンセール  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
醸造: 収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。  
アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱の上で数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

クリーンで独特的な香りはグレープフルーツ、白い花、火打石を連想させます。

Giennois Blanc Terre de Marne  
ジエノワ・ブラン・テール・ド・マルヌ

2017  
4,000円



地方: ロワール  
産地: コトー・デュ・ジエノワ  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
醸造: 収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてデブルバージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱と共に数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

ライチ、パパイヤ、ほのかなグレープフルーツの香り。テロワールがもたらす滑らかな自然の酸を感じます。

Sancerre Blanc Les Chasseignes  
サンセール・ブラン・レ・シャセニユ

2016  
4,400円



地方: ロワール  
産地: サンセール  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
製造: 清澄、濾過なしで瓶詰。9カ月澱と共に熟成。収量25hl/ha、生産量2,000本。

ネクタリンや洋ナシのような肉厚な白と黄色の果実、白い花のアロマ。バランスが良くまろやかでエレガントな味わいです。

L'Instant Pinot Noir  
ランスタン・ピノ・ノワール

2017  
2,000円



地方:ロワール  
産地:ロワール  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:収穫後アルコール発酵は温度管理の下10~14日行い毎日2度ルモンタージュ。マロラクティック発酵はタンクで行い、澱引き後樽で10~12ヶ月熟成。粘土石灰土壌。

鮮やかなガーネット色。新鮮さが際立ち、チェリー、ブラックベリー、ブルーベリーの味わいが楽しめます。

Giennois Rouge L'Inédit  
ジエノワ・ルージュ・ラネディ

2014  
4,200円



地方:ロワール  
産地:コトー・デュ・ジエノワ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:丁寧に収穫をした後、発酵前に低温マセラシオン。100%マロラクティック発酵を樽の中で行い、様々な樽会社から選んだフレンチオークで9~12ヶ月熟成させ、タンニンと味わいがまろやかになるように促す。

フルーティー、フローラルなアロマ。カラメルとモカが加わるフルボディの味わいです。

# Domaine Sylvain Gaudron ドメーヌ・シルヴァン・ゴードロン

ドメーヌ・シルヴァン・ゴードロンは1890年から4代に渡りヴーヴレを生産する家族経営のワイナリーです。25ヘクタールの畑を所有し、その内2/3は平均樹齢が30年以上です。水はけが良く多孔性のテュフォー(tuffeau)と呼ばれるチョーク質石灰岩とそれを覆う粘土質石灰岩の土壌が主流で、シャンパーニュ地方と同じようにテュフォーを掘って造られた地下カーヴは温度・湿度ともにワインを保管するのに最適な環境です。辛口から甘口まで、豊かなアロマや果実味、フィネスを備えたスタイルワインとスパークリングを手がけています。



Vouvray La Symphonie Triple Zero  
ヴーヴレ・ラ・シンフォニー・トリプル・ゼロ

2013  
3,500円



地方:ロワール  
産地:ヴーヴレ  
品種:シュナン・ブラン100%  
醸造:手摘みで収穫し空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温デブルバージュ後1ヶ月発酵、3回澱引き。清澄後48ヶ月瓶熟。デゴルジュマン後3ヶ月寝かせて出荷。ドザージュなし。

繊細で軽やかな泡。アカシアなどフローラルな香りにブリオッシュやトリュフのニュアンスも。ブドウの酸と糖が高い特別な年にのみ醸造。トリプル・ゼロとは、補糖、リキュール・ド・ティラージュの添加、ドザージュを一切しないことに由来します。

Vouvray Les Vaux Louis Sec  
ヴーヴレ・レ・ヴォー・ルイ・セック

2016  
2,800円

Vouvray Les Vaux Louis Sec  
ヴーヴレ・レ・ヴォー・ルイ・セック

2016  
2,800円



地方:ロワール  
産地:ヴーヴレ  
品種:シュナン・ブラン100%  
醸造:機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温でデブルバージュを行い、半月発酵、ステンレスタンクで熟成させながら週に1回の攪拌を1ヶ月行い2回澱引き、ろ過をし9月に瓶詰め。

味わいのバランスを取るために若干の残糖を残しています。丸みがありフルーティーで穏やかな酸が美しいハーモニーをもたらしています。

Vouvray Les Pierres Rousses Demi Sec  
ヴーヴレ・レ・ピエール・ルス・ドゥミ・セック

2016  
2,800円



地方:ロワール  
産地:ヴーヴレ  
品種:シュナン・ブラン100%  
醸造:機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温でデブルバージュを行い1ヶ月発酵、ステンレスタンクで熟成させながら週に1回の攪拌を1ヶ月間行い2回澱引き、ろ過をし瓶詰め。残糖24g/l

ヴーヴレの冷涼な気候が生み出す上質な酸が、シュナン・ブランの果実味、土壌に由来するミネラルと素晴らしいバランスを保っています。自然の恩恵によって生まれる繊細さと生命力を備えたフレッシュで甘みのあるワインです。

Vouvray La Coudraie Sec  
ヴーヴレ・ラ・クドレ・セック

2016  
3,400円



地方:ロワール  
産地:ヴーヴレ  
品種:シュナン・ブラン100%  
醸造:機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。36時間低温でデブルバージュを行い6年物の古樽で熟成。残糖2.8g/l

フルボディで複雑性があり、数ヶ月澱とともに樽熟成させたことによる第二アロマが特徴的でクリーミーなテクスチャーを感じます。テロワールからくる鉱物的なミネラルがフィニッシュに残ります。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

13



# Domaine Laroche ドメーヌ・ラロッシュ

ドメーヌ・ラロッシュはグラン・クリュ5.99ヘクタール、プルミエ・クリュ21.05ヘクタールを含む60ヘクタールの畠を所有するシャブリで最も歴史あるドメーヌです。樹齢60年以上の古樹も含む広大な畠全域でサステイナブル農法を行い、除草剤、殺虫剤、防腐剤は使用しません。醸造はステンレスタンクと共に様々なサイズの樽を使用し、澱と共にゆっくりと熟成させミネラルの特徴が開くように時間をかけて促します。現在ドメーヌ・ラロッシュのカーヴィとなっているオベディエンスリーは9世紀に建てられたサン・マルタン・ド・トゥール修道院の一部で、修道士により最初にシャブリワインが造られ、シャブリの名声を築いてきた歴史的建造物です。



Chablis Les Chanoines	2017
シャブリ・レ・シャノワヌ	3,300円

地方:ブルゴーニュ 375, 750ml 白

産地:シャブリ

品種:シャルドネ100%

醸造:全房圧搾後、特にデザインをされたタンクで12~15°Cで12時間かけ素早くデブルバージュを行い透明な果汁を使用。16°Cで15日ステンレスタンクで発酵し、そのまま澱と共に6ヶ月熟成。



フレッシュで白い果実や春の花のフレーヴァーを感じる調和の取れた味わいです。

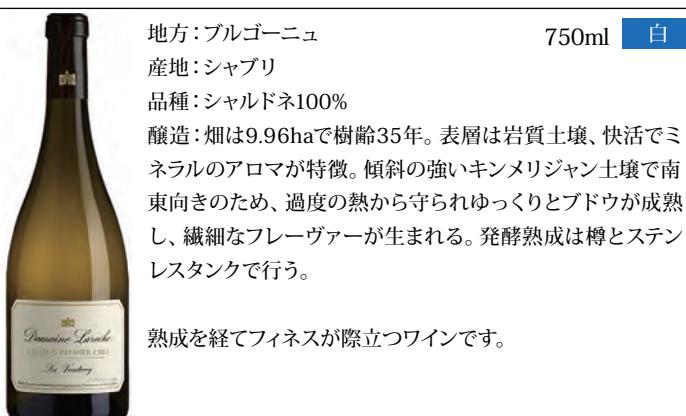
Chablis 1er Cru Les Vaudevey	2018
シャブリ・プルミエ・クリュ・レ・ヴォードヴェ	6,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 白

産地:シャブリ

品種:シャルドネ100%

醸造:畠は9.96haで樹齢35年。表層は岩質土壤、快活でミネラルのアロマが特徴。傾斜の強いキンメリジャン土壤で南東向きのため、過度の熱から守られゆっくりとブドウが成熟し、繊細なフレーヴァーが生まれる。発酵熟成は樽とステンレスタンクで行う。



熟成を経てフィネスが際立つワインです。

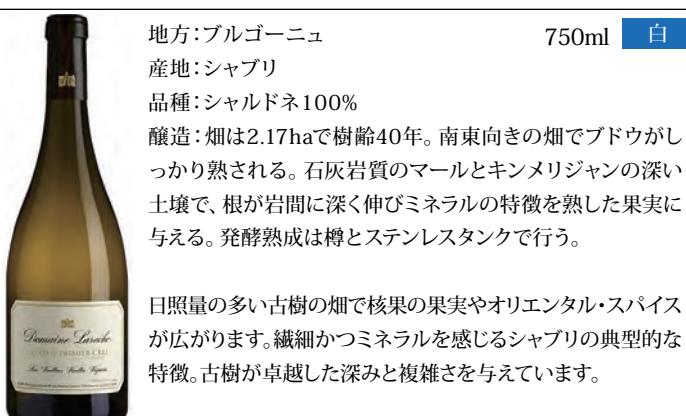
Chablis 1er Cru Les Vaillons Vieilles Vignes	2018
シャブリ・プルミエ・クリュ・レ・ヴァイヨン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	6,500円

地方:ブルゴーニュ 750ml 白

産地:シャブリ

品種:シャルドネ100%

醸造:畠は2.17haで樹齢40年。南東向きの畠でブドウがしっかり熟される。石灰岩質のマールとキンメリジャンの深い土壤で、根が岩間に深く伸びミネラルの特徴を熟した果実に与える。発酵熟成は樽とステンレスタンクで行う。



日照量の多い古樹の畠で核果の果実やオリエンタル・スパイスが広がります。繊細かつミネラルを感じるシャブリの典型的な特徴。古樹が卓越した深みと複雑さを与えています。

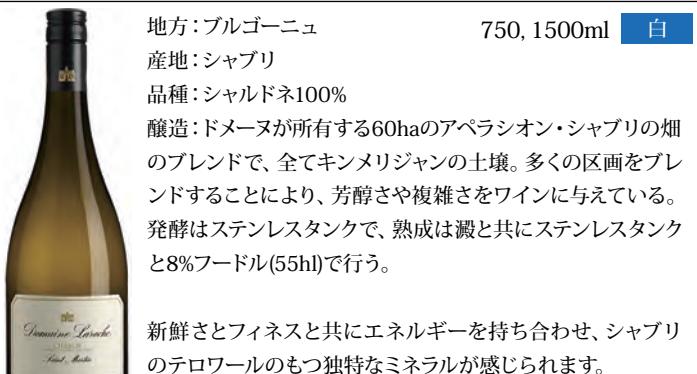
Chablis Saint Martin	2018
シャブリ・サン・マルタン	3,500円

地方:ブルゴーニュ 750, 1500ml 白

産地:シャブリ

品種:シャルドネ100%

醸造:ドメーヌが所有する60haのアペラシオン・シャブリの畠のブレンドで、全てキンメリジャンの土壌。多くの区画をブレンドすることにより、芳醇さや複雑さをワインに与えている。発酵はステンレスタンクで、熟成は澱と共にステンレスタンクと8%フードル(55hl)で行う。



新鮮さとフィネスと共にエネルギーを持ち合わせ、シャブリのテロワールのもつ独特なミネラルが感じられます。

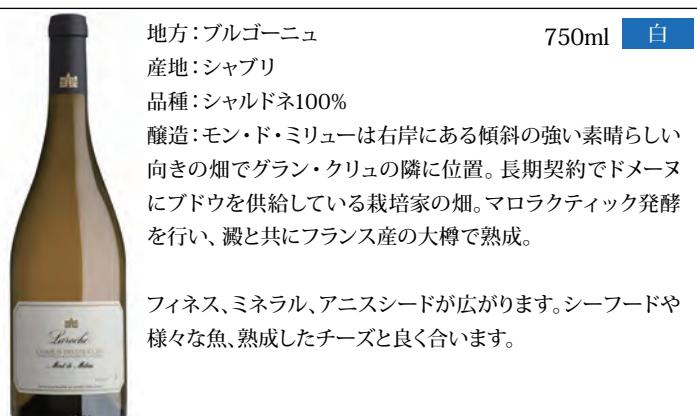
Chablis Premier Cru Mont de Milieu	2017
シャブリ・プルミエ・クリュ・モン・ド・ミリュー	6,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 白

産地:シャブリ

品種:シャルドネ100%

醸造:モン・ド・ミリューは右岸にある傾斜の強い素晴らしい向きの畠でグラン・クリュの隣に位置。長期契約でドメーヌにブドウを供給している栽培家の畠。マロラクティック発酵を行い、澱と共にフランス産の大樽で熟成。



フィネス、ミネラル、アニスシードが広がります。シーフードや様々な魚、熟成したチーズと良く合います。

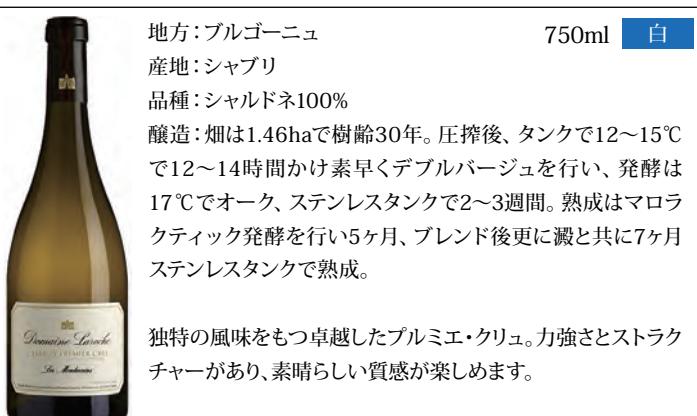
Chablis 1er Cru Les Montmains	2016
シャブリ・プルミエ・クリュ・レ・モンマン	6,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 白

産地:シャブリ

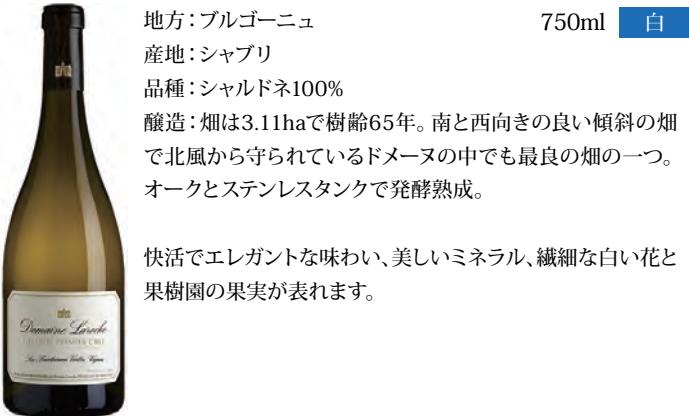
品種:シャルドネ100%

醸造:畠は1.46haで樹齢30年。圧搾後、タンクで12~15°Cで12~14時間かけ素早くデブルバージュを行い、発酵は17°Cでオーク、ステンレスタンクで2~3週間。熟成はマロラクティック発酵を行い5ヶ月、ブレンド後更に澱と共に7ヶ月ステンレスタンクで熟成。

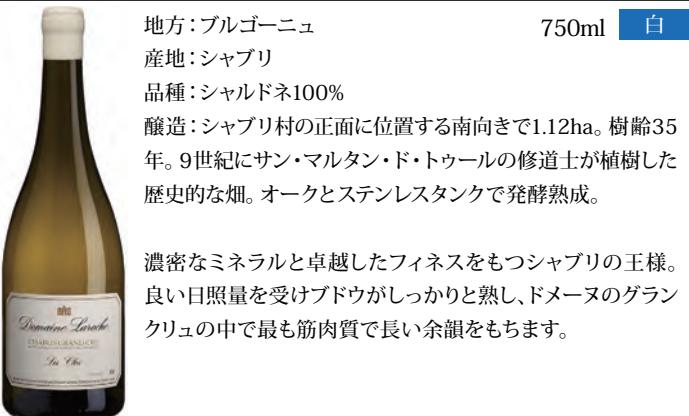


独自の風味をもつ卓越したプルミエ・クリュ。力強さとストラクチャーがあり、素晴らしい質感が楽しめます。

Chablis 1er Cru Les Fourchaumes Vieilles Vignes 2018  
シャブリ・ブルゴーニュ・クリュ・レ・フルショーム・ヴィエイユ・ヴィーニュ 7,000円

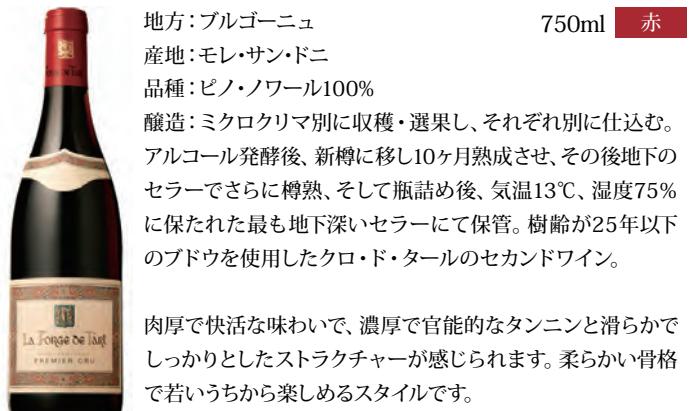


Chablis Grand Cru Les Clos 2017  
シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ 13,500円



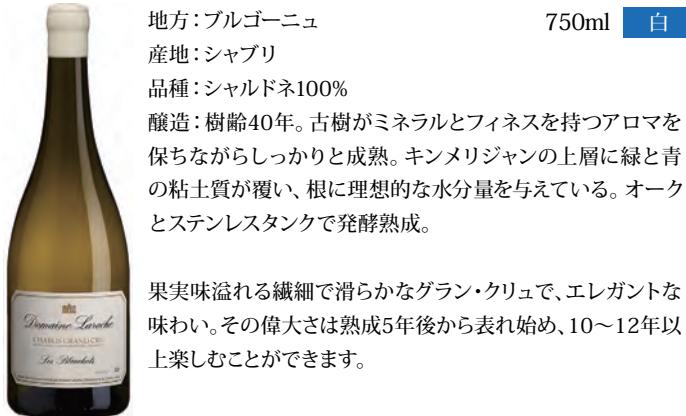
クロ・ド・タールは1141年に修道女により設立されました。1791年にマレ・モンジュ家に、その後モメサン家に渡り、2017年から実業家フランソワ・ピノー率いるアルテミス・ドメーヌとして、フレデリック・アンジェラCEOがその手腕を発揮しています。コート・ド・ニュイのモレ・サン・ドニ村に位置する7.53ヘクタールの単一畠で今まで一度も分割された事がなく、一社が所有するブルゴーニュのグラン・クリュでとしては最も大きい畠です。土壌はかなり均一な粘土石灰質ですが、石灰質の違いによって6つのミクロクリマに分け、それらを別々に収穫しています。平均樹齢は60年で古いものは100年を越えます。

La Forge de Tart Morey Saint Denis 1er Cru 2016  
ラ・フォルジュ・ド・タール・モレ・サン・ドニ・ブルゴーニュ・クリュ 40,000円

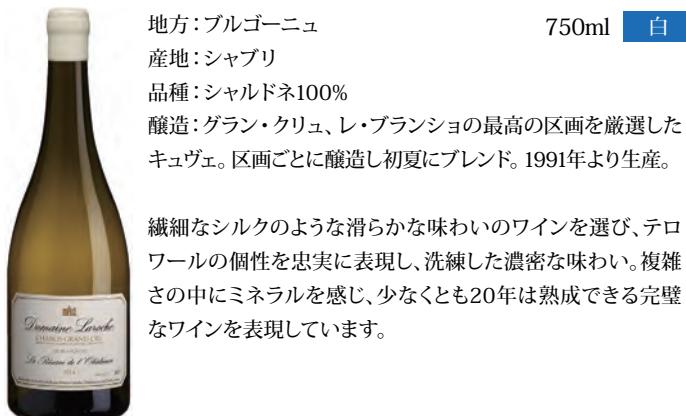


肉厚で快活な味わいで、濃厚で官能的なタンニンと滑らかでしっかりとしたストラクチャーが感じられます。柔らかい骨格で若いうちから楽しめるスタイルです。

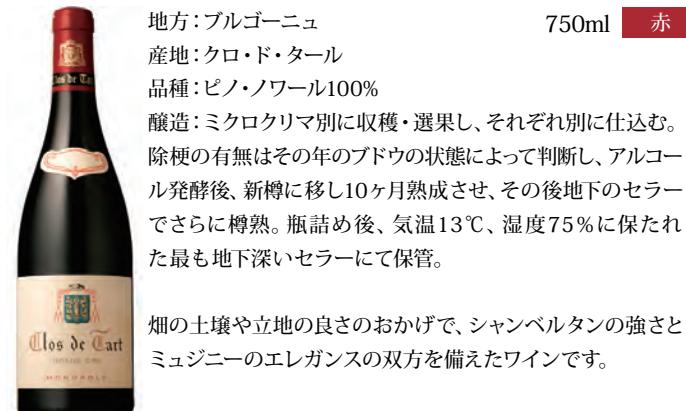
Chablis Grand Cru Les Blanchots 2016  
シャブリ・グラン・クリュ・レ・ブランショ 11,000円



Chablis Grand Cru Les Blanchots La Réserve de L'Obedience 2016  
シャブリ・グラン・クリュ・レ・ブランショ・ラ・レゼルヴ・ド・ロベディエンス 18,500円



Clos de Tart Grand Cru Monopole 2016  
クロ・ド・タール・グラン・クリュ・モノポール 90,000円



畑の土壤や立地の良さのおかげで、シャンベルタンの強さとミュジニーのエレガントの双方を備えたワインです。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェイ

15

OLIVIER  
BERNSTEIN  
PREMIERS  
& GRANDS  
CRUS

## Olivier Bernstein オリヴィエ・バーン斯坦

新星ネゴシアンとして近年J.ロビンソンやA.メドウズなど数多くのジャーナリストから高く評価されているバーン斯坦は、テロワールに魅了され2007年からブルゴーニュでのワイン造りをスタートしました。

最高の区画と樹齢の高いブドウの樹にこだわり、ブルミエ・クリュとグラン・クリュに重点を当てています。全ての工程において一切の妥協を許さず、樽職人のステファン・シャサンが新ヴィンテージの味わいを見ながらそのワインにあった樽の焦がし具合を見極めています。



Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 2017  
ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・カズティエ 参考商品

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢80年。豊潤でしっかりとした色合い。特注の新樽で熟成。

グラスから飛びでるような勢いのあるダークチェリーや光沢感のあるブラックベリーの香り、ここにこの畠から生まれる完璧なミネラルが一本筋を通していきます。果実味が凝縮しているため樽の風味はなく、大変上品でジューシーな味わいのあるゴージャスなワインです。

Chambolle Musigny 1er Cru Les Lavrottes 2017  
シャンボーラ・ミュジニー・ブルミエ・クリュ・レ・ラヴロット 参考商品

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
産地:シャンボーラ・ミュジニー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢15年。バーン斯坦のポートフォリオの中で最も若い樹木となるがボンヌ・マールの下部に位置していることから魅力的なブドウが採れる。特注の新樽で熟成。

凝縮感のある紫色。焼いた樽の香ばしさに重なるようにフローラルが、そしてよく熟したダーク・チェリーの香りが膨らみを与えています。ピュアで愛らしいパフュームと驚くほど重さを兼ね備えたワイン。典型的なシャンボーラ・ミュジニーの官能さが確認できます。

Corton Charlemagne  
コルトン・シャルルマーニュ

地方:ブルゴーニュ 750ml 白  
産地:コルトン・シャルルマーニュ  
品種:シャルドネ100%  
醸造:アロース・コルトンの東向きの畠。14ヶ月樽(新樽50%)で熟成。

とても繊細なブーケからレモンの皮とバターが感じられ、豪華でフレッシュな味わい。卓越したバランスです。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champeaux 2017  
ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・シャンポー 参考商品

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢55年。土壤は赤土と茶色い土が混在し、母岩が畠表面付近にある。特注の新樽で熟成。

リッチで明るい紫色。果実味がよく主張しているスタイルで磨かれたブーケ。官能的な味わいから、美しく上品に熟した味わい、そして長いフィニッシュへと移行。このワインの特徴はその品格と余韻、そして上質な酸味と凝縮されたタンニンで、そのバランスが長期熟成可能なワインであることを約束しています。

Charmes Chambertin Grand Cru 2017  
シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ 参考商品

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
産地:シャルム・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:シャルムとマゾワイエールの2畠から、平均樹齢40年以上のブドウのみを選出しブレンド。特注の新樽で熟成。

輝く紫色。初めは控えめですが、徐々に光沢のある熟したチェリーが香ります。口当たりは上品でソフト。ダークフルーツに明るい赤いチェリーが加わったような味わい。存在感のあるシャルム・スタイルのブドウが感じられるテロワールを実によく表したワインです。

## Clos Vougeot Grand Cru クロ・ヴージョ・グラン・クリュ



地方:ブルゴーニュ  
産地:クロ・ヴージョ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢80年まで。特注の新樽で熟成。

## Bonnes Mares Grand Cru ボンヌ・マール・グラン・クリュ



地方:ブルゴーニュ  
産地:ボンヌ・マール  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:赤粘土質と白がかった泥灰岩の土壌が合わさる複雑なテロワール。樹齢は50年。特注の新樽で熟成。

## Chambertin Clos de Bèze Grand Cru シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ・グラン・クリュ



地方:ブルゴーニュ  
産地:シャンベルタン・クロ・ド・ベーズ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢60年。特注の新樽で熟成。

香りは凝縮したブラックフルーツで、この畠の特徴である優雅さを表しています。素晴らしい果実の酸味とマルベリーやダークフルーツの滑らかな味わいがバランスよく調和しながら、フレッシュでミネラル伴う素晴らしい長いフィニッシュへと続きます。

2017  
参考商品

750ml 赤

## Clos de la Roche Grand Cru クロ・ド・ラ・ロッシュ・グラン・クリュ



地方:ブルゴーニュ  
産地:クロ・ド・ラ・ロッシュ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢50年。特注の新樽で熟成。

明るめのクリーンでピュアな紫色。本格的なフィネスを兼ね備えた官能的なワイン。モレロチェリーが最も味わいの近い果実。ヴェルベットのような果実味が口の中で美しく広がりながら、しっかりと骨格を感じるフィニッシュへと導きます。

2017  
参考商品

750ml 赤

## Mazis Chambertin Grand Cru マジ・シャンベルタン・グラン・クリュ



地方:ブルゴーニュ  
産地:マジ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:上部のレ・マジ・オーから購入したブドウと下部のレ・マジ・バの自社畠の樹齢80年の古樹から採れるブドウをブレンド。特注の新樽で熟成。

大変ピュアで、紫色の輝きを放ちます。美しく精密でありながら刺激的な香り。果実の酸味と余韻がバランスを見せて快活なワイン。若いワインに見られる特徴よりもより洗練されており、素晴らしい余韻を感じます。

2017  
参考商品

750ml 赤

## Chambertin Grand Cru シャンベルタン・グラン・クリュ



地方:ブルゴーニュ  
産地:シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樹齢60年。2012年から新しく加わったアペラシオン。特注の新樽で熟成。

バーン斯坦の特徴でもあるリッチさがよく表れたワイン。華やかで口の中を包み込むようなテクスチャー。クロ・ド・ベーズよりもスケールが大きく、この果実味が今後どのように熟成していくのか非常に楽しみなワインです。

2017  
参考商品

750ml 赤



THIBAULT LIGER-BELAIR

# Thibault Liger-Belair

## ティボー・リジェ・ベラール

ティボーは大学で醸造学を学んだ後、2002年にブルゴーニュの宝石とも言える素晴らしい畑を両親から財産として相続すると同時に、ドメーヌを立ち上げました。ニュイ・サン・ジョルジュの中でも著名であり樹齢は60年を越えた一級畑“レ・サン・ジョルジュ”2ヘクタールを所有。栽培は当初からビオロジックを実践し、近年ではビオディナミを取り入れ、天文学による醸造のタイミング、馬での耕作、低収量、限られたSO2の使用など徹底し果実味を生かすために新樽率を控えめにしています。



Bourgogne Les Charmes	2015
ブルゴーニュ・レ・シャルム	3,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 白

産地:ブルゴーニュ

品種:シャルドネ100%

醸造:ステンレスタンクで14ヶ月熟成。



モンタニー村とマコネのリュニー村のシャルドネを使用したこのシャルドネは、ピュアで繊細なワイン作りを求めていることから過度な抽出は一切なく、クリーンで美しい白ワインに仕上がっています。

Bourgogne Rouge Les Grands Chaillots	2015
ブルゴーニュ・ルージュ・レ・グラン・シャイヨ	5,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤

産地:ブルゴーニュ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:国道を挟んでレ・サン・ジョルジュの正面に位置する0.8haの畑に1986年に植えられたピノ・ノワールを使用。



芳醇なアロマとフィネスに加え、凝縮感とストラクチャーを感じるワインです。

Nuits Saint Georges La Charmotte	2016
ニュイ・サン・ジョルジュ・ラ・シャルモット	12,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤

産地:ニュイ・サン・ジョルジュ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:0.40ha、1962年植樹。ブルミエ・クリュの境界線沿いにあり、アペラシオンの北側に位置する。ヴォーヌ・ロマネの魅力“charme”とニュイ・サン・ジョルジュの骨格を備えている。



生き生きとしたフルボディ。ブラックチェリーと若干の梅を感じます。フレッシュでクリーン、そしてフィニッシュにミネラルを感じるワインです。

Bourgogne Les Deux Terres (Bourgogne Gamay)	2014
ブルゴーニュ・レ・ドゥー・テール	3,300円

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤

産地:ブルゴーニュ

品種:ガメイ、ピノ・ノワール

醸造:クリュ・ボージョレとコート・ドールのブドウのブレンドでレ・ドゥー・テール(二つの土地)と名付けられた。クリュボージョレの異なるテロワールとブルゴーニュ・ピノ・ノワール、オートコート・ド・ニュイをブレンド。



豊かな果実味が広がり、デリケートな舌触りのワインです。

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Les Trois Terroirs	2016
ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・レ・トロワ・テロワール	5,400円

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤

産地:オート・コート・ド・ニュイ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:2016年の収穫量が限られていたため、ラ・ロッシュ、ラ・コルヴェ・ド・ヴィリー、クロ・デ・ブリュールの3つのテロワールをブレンド。手摘みで収穫し一部除梗。30%新樽にて熟成。



ブラックベリーやラズベリーなどの豊かでクリーンなアロマ。フレッシュで生き生きとしたワインです。

Vosne Romanée Aux Réas	2016
ヴォーヌ・ロマネ・オー・レア	16,000円

地方:ブルゴーニュ 750ml 赤

産地:ヴォーヌ・ロマネ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:0.55ha、1956年植樹。ブルミエ・クリュの境界線沿いにあり、傾斜が強い区画。ブドウの樹は石灰岩の上で成長し場所によっては石灰が地表にも見られる。



非常にピュアでミネラルの豊かなワインです。

Chambolle Musigny  
シャンボーラ・ミュジニー



2016  
16,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:シャンボーラ・ミュジニー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:平均樹齢55年の畠から手摘みで収穫。発酵期間3週間。新樽50%で20ヶ月熟成。

全房発酵による特徴がしっかりと混ざり合い、小さな赤い果実やバラの花びら、微かにトリュフの香りなど、クリーンでチャーミングなブーケ。瑞々しく熟した赤や黒い果実や牡蠣殻のニュアンスからフィニッシュには確かにスパイクを感じます。

Clos Vougeot Grand Cru  
クロ・ヴージョ・グラン・クリュ



2016  
36,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:クロ・ヴージョ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:アペラシオンの南側で、エシェゾーとクロ・ヴージョの境の石垣沿いに位置している。粘土質石灰岩を含む砂利、粘土を多く含む細かい砂利、泥と粘土の軽い土壌。これら3種の異なる土壌によって、リッチで凝縮したワインが生まれる。

北側の力強いスタイルとは異なり、丸みとフィネスをたたえています。

Moulin à Vent Les Rouchaux  
ムーラン・ア・ヴァン・レ・ルショ



2015  
4,800円

地方:ボージョレ  
産地:ムーラン・ア・ヴァン  
品種:ガメイ100%  
醸造:1.40ha。丘の東側の斜面に位置し、樹齢は60~70年。花崗岩の侵食によって形成された砂混じりの石灰岩が60cm~1mの深さで広がる。

若いうちから楽しめるエレガントなワインです。

Moulin à Vent La Roche  
ムーラン・ア・ヴァン・ラ・ロッシュ



2015  
5,800円

地方:ボージョレ  
産地:ムーラン・ア・ヴァン  
品種:ガメイ100%  
醸造:0.95ha。丘の頂上のドメーヌの中で最も美しい区画。ピンク色の花崗岩が表面に表れ、石英と砂が混じった土壌が岩床の上に広がる。

引き締まったワインは、ミネラリティという言葉が全てを表します。その潜在能力を最大限引き出すには4~8年は要する熟成型のワインです。

Nuits Saint Georges 1er Cru Les Saint Georges  
ヌイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・サン・ジョルジュ

2016  
24,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:ヌイ・サン・ジョルジュ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:2.10ha、1944年植樹。茶色い石灰の土壌の下は砂利層で、リッチで骨格がしっかりと熟成型のワインが生まれる。

ヌイ・サン・ジョルジュでグラン・クリュを決めるなら、間違いなくこの畠でしょう。甘いチェリーの香りのエレガントなワイン。深みと重みの中にスパイシーなフィニッシュが長く続きます。

Richebourg Grand Cru  
リシュブール・グラン・クリュ

2016  
85,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:リシュブール  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.55ha、1936年植樹。この区画はヴォーヌ・ロマネでも最良かつ最古と言われ、アペラシオンの南側の歴史的区域に位置している。50mほど北にはラ・ロマネの畠がある。

甘い果実の香りが優しいオークのスパイクと共に広がります。タンニンは極めて繊細で、フィニッシュは長く卓越した調和をなしています。

Moulin à Vent Les Vieilles Vignes  
ムーラン・ア・ヴァン・レ・ヴィエイユ・ヴィエニユ

2015  
5,000円

地方:ボージョレ  
産地:ムーラン・ア・ヴァン  
品種:ガメイ100%  
醸造:7ha。ムーラン・ア・ヴァンの丘の斜面の中腹にある5つの区画のブドウを使用。樹齢は60~80年で、土壌はやや浅く30~50cmでピンク色の花崗岩と砂。

凝縮感とミネラルをより強くワインに与え、長い余韻を生み出します。ヴィンテージによりますが、十分に熟成した状態で味わうには2~6年寝かせる事をお勧めします。

Moulin à Vent Champ de Cour  
ムーラン・ア・ヴァン・シャン・ド・クール

2015  
5,800円

地方:ボージョレ  
産地:ムーラン・ア・ヴァン  
品種:ガメイ100%  
醸造:手摘みで収穫し、40%全房発酵。発酵期間3~4週間。18ヶ月樽熟成。

黒い果実の味わいと共に素晴らしい凝縮感。濃密でしなやかなテクスチャー。フィニッシュが長く続きます。5年~6年の熟成が見込めます。



Domaine Taupenot-Merme

# Domaine Taupenot-Merme

## ドメーヌ・トプノ・メルム

18世紀からブドウを栽培する家系で育ったジャン・トプノとドゥニーズ・メルムが、1963年の結婚を機にドメーヌを開始。双方の先祖から所有する樹齢60年の古樹を含め、ニュイとボーヌに13ヘクタールの畑を所有しています。テロワールを重視し、複雑でピュアな味わいを追求。ワインの真髄であるフィネスとエレガンスを映し出す果実の凝縮度はすべて畠仕事からという理念ですべてにおいて丁寧な作業を行います。2001年からオーガニック栽培を行い、今では7世代目の兄妹もチームに加わり、家族代々ブドウ栽培の歴史を引き継いでいます。



### Saint Romain Blanc サン・ロマン・ブラン

2017

5,500円

750ml 白



地方:ブルゴーニュ

産地:サン・ロマン

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗し24時間12℃にてデブルバージュ後、ステンレスタンクでアルコール発酵。トロンセとアリエ産のオーク(新樽25%)で熟成。

美しいイエローカラー。白い花やトースト香、熟成に従い黄色いプラムやハチミツのニュアンスが現われます。

### Bourgogne Rouge ブルゴーニュ・ルージュ

2017

4,300円

750ml 赤



地方:ブルゴーニュ

産地:ブルゴーニュ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。1~3年樽で14~16ヶ月熟成。

若いヴィンテージではパープルがかり、熟成につれルビーやオレンジへと変わります。赤い果実のアロマに溢れ、しなやかなボディーと心地よいタンニンで美しくバランスの良いワインです。

### Auxey Duresses 1er Cru オーセイ・デュレス・ブルミエ・クリュ

2017

8,000円

750ml 赤



地方:ブルゴーニュ

産地:オーセイ・デュレス

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。新樽30~40%にて15~18ヶ月熟成。

黒い果実のアロマに加え、熟成による野性的なニュアンスを帯びています。欠けている要素がなくバランスが取れており、フィニッシュには繊細なタンニンとフレッシュさを感じます。

### Auxey Duresses Blanc オーセイ・デュレス・ブラン

2017

5,400円

750ml 白



地方:ブルゴーニュ

産地:オーセイ・デュレス

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しプレス後24時間12℃にてデブルバージュ。ステンレスタンクでアルコール発酵。トロンセとアリエ産のオーク(新樽25%)で10ヶ月熟成。

柑橘類やドライフルーツ、林檎のアロマ。しなやかで控えめな酸を伴います。若いヴィンテージから楽しむことのできるワインです。

### Auxey Duresses Rouge オーセイ・デュレス・ルージュ

2017

5,200円

750ml 赤



地方:ブルゴーニュ

産地:オーセイ・デュレス

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。新樽25~30%で15~18ヶ月熟成。

繊細なブーケはカシスやラズベリーなどの果実に、ムスクやスマートなど野性的なニュアンスを感じます。タンニンは溶け込み、アタックからストレートでコート・ド・ボーヌらしさが表れています。

### Gevrey Chambertin ジュヴレ・シャンベルタン

2017

9,500円

750ml 赤



地方:ブルゴーニュ

産地:ジュヴレ・シャンベルタン

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセラシオン後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽30%にて15ヶ月熟成。

ブラックカラントやベリー、小さな赤や黒い果実を思わせるアロマティックなワイン。熟成に従い甘草や野性的なニュアンスも。素晴らしい滑らかなテクスチャーに酸とタンニンがしっかりと溶け込んだ、パワフルな味わいです。

Chambolle Musigny  
シャンボーラ・ミュジニー2017  
10,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:シャンボーラ・ミュジニー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。新樽25~30%で15~18ヶ月熟成。

明るいルビーレッド。赤い果実やブラックベリー、甘草の豊かなアロマ。豊かでしなやかなスタイルで洗練されたタンニンを伴います。エレガントとフィネスのモデルのようなワインです。

Morey Saint Denis 1er Cru La Riotte  
モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・ラ・リオット2017  
17,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:モレ・サン・ドニ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセラシオン後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽30%にて15ヶ月熟成。

美しいルビーカラー。チェリーとブラックカラントのアロマに、モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ特有の木やスパイス、ジビエのアロマが加わり、リッチでエレガント、力強さとバランスの良さが魅力のワインです。

Chambolle Musigny 1er Cru La Combe D'Orveau  
シャンボーラ・ミュジニー・プルミエ・クリュ・ラ・コンブ・ドルヴォー2017  
19,000円

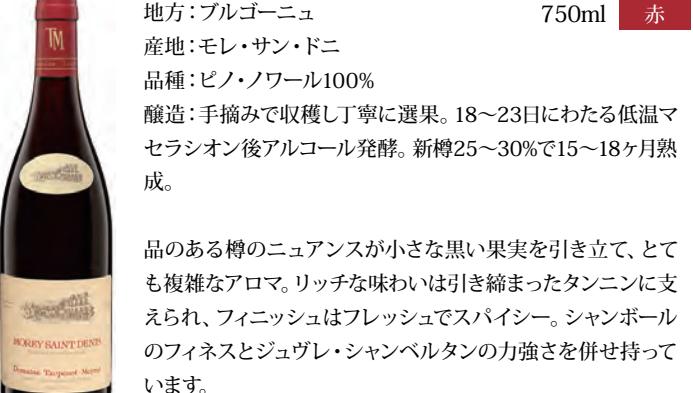
地方:ブルゴーニュ  
産地:シャンボーラ・ミュジニー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。新樽30~40%で15~18ヶ月熟成。

濃く深いルビー。野生の桑の実やイチゴ、そして樽に由来する焙煎香もわずかに加わり複雑なアロマ。リッチで肉づきがよく、滑らかで熟したタンニンを伴います。フレッシュでスパイシーなフィニッシュがとても長く続きます。

Mazoyères Chambertin Grand Cru  
マゾワイエール・シャンベルタン・グラン・クリュ2017  
38,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:マゾワイエール・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:マサール・セレクションによる樹齢50年の0.85haの畠。手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセラシオン後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽40%にて15ヶ月熟成。

深いルビーレッド。小さな赤や黒の果実、ベリーやカラントに野性的な動物を感じさせるアロマ。熟成に伴い甘草のニュアンスも加わります。果実が小さく、とても凝縮した味わいのワインです。

Morey-Saint-Denis  
モレ・サン・ドニ2017  
11,000円

地方:ブルゴーニュ  
産地:モレ・サン・ドニ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。新樽25~30%で15~18ヶ月熟成。

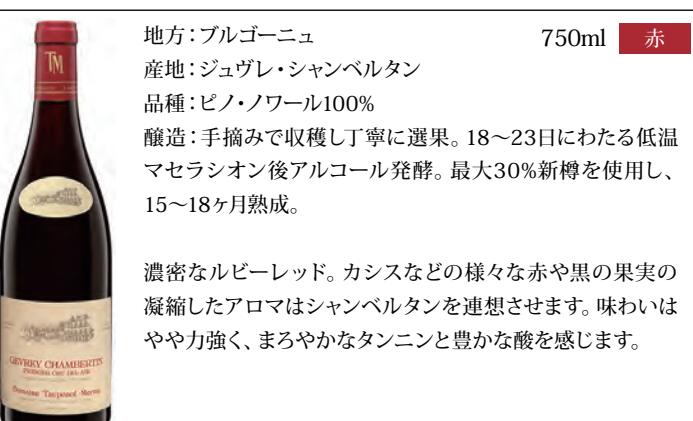
品のある樽のニュアンスが小さな黒い果実を引き立て、とても複雑なアロマ。リッチな味わいは引き締まったタンニンに支えられ、フィニッシュはフレッシュでスパイシー。シャンボーラのフィネスとジュヴレ・シャンベルタンの力強さを併せ持っています。

## Gevrey-Chambertin 1er Cru Bel Air

2017

## ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ペレール

18,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。最大30%新樽を使用し、15~18ヶ月熟成。

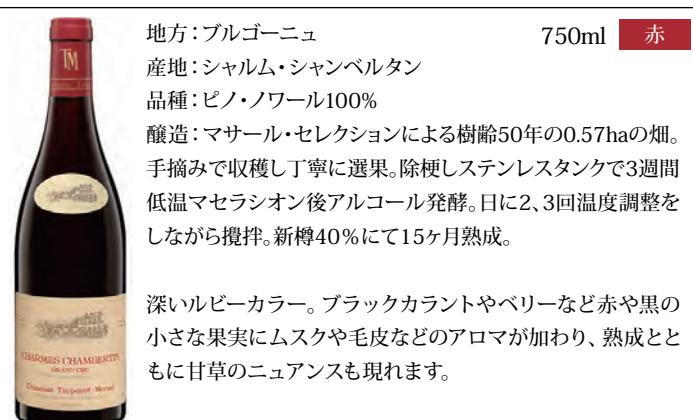
濃密なルビーレッド。カシスなどの様々な赤や黒の果実の凝縮したアロマはシャンベルタンを連想させます。味わいはやや力強く、まろやかなタンニンと豊かな酸を感じます。

## Charmes Chambertin Grand Cru

2017

## シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ

35,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:シャルム・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:マサール・セレクションによる樹齢50年の0.57haの畠。手摘みで収穫し丁寧に選果。除梗しステンレスタンクで3週間低温マセラシオン後アルコール発酵。日に2、3回温度調整をしながら攪拌。新樽40%にて15ヶ月熟成。

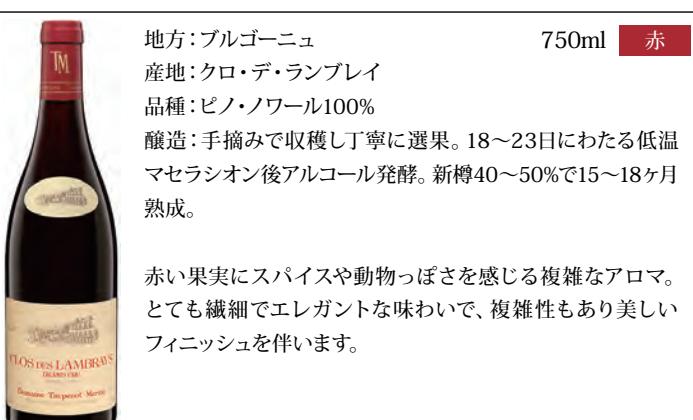
深いルビーカラー。ブラックカラントやベリーなど赤や黒の小さな果実にムスクや毛皮などのアロマが加わり、熟成とともに甘草のニュアンスも現れます。

## Clos des Lambrays Grand Cru

2017

## クロ・デ・ランブレイ・グラン・クリュ

120,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:クロ・デ・ランブレイ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで収穫し丁寧に選果。18~23日にわたる低温マセラシオン後アルコール発酵。新樽40~50%で15~18ヶ月熟成。

赤い果実にスパイスや動物っぽさを感じる複雑なアロマ。とても繊細でエレガントな味わいで、複雑性もあり美しいフィニッシュを伴います。

DOMAINE THENARD

# Domaine Thenard

## ドメーヌ・テナール

ドメーヌ・テナールは1842年ポール・テナールにより、ジヴリーに長くそのルーツを持つイヴォン家との結婚を機に創立されました。所有する畠の総面積は21.5ヘクタール。7.9ヘクタール(ピュリニー側:4ヘクタール、シャサニユ側:3.9ヘクタール)のモンラシエの総面積の内、シャサニユ側に2ブロックに渡り1.83ヘクタールという広い畠を所有しています。これはジェセフ・ドルーアンに次ぐ2番目の広さを誇ります。



Givry 1er Cru Clos du Cellier Aux Moines Blanc 2015  
ジヴリー・ブルミエ・クリュ・セリエ・オー・モワンヌ・ブラン 5,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 白  
産地:ジヴリー  
品種:シャルドネ100%  
醸造:ステンレスタンクと樽の両方を使用。カゼインによる清澄、ろ過あり。

透明感があり、生き生きとして繊細。甘味と酸味の程よいバランスが長い余韻を生み、長期熟成を可能にしています。  
5~7年の熟成ポテンシャルがあります。

Givry 1er Cru Les Bois Chevaux 2015  
ジヴリー・ブルミエ・クリュ・レ・ボワ・ショヴォー 4,000円

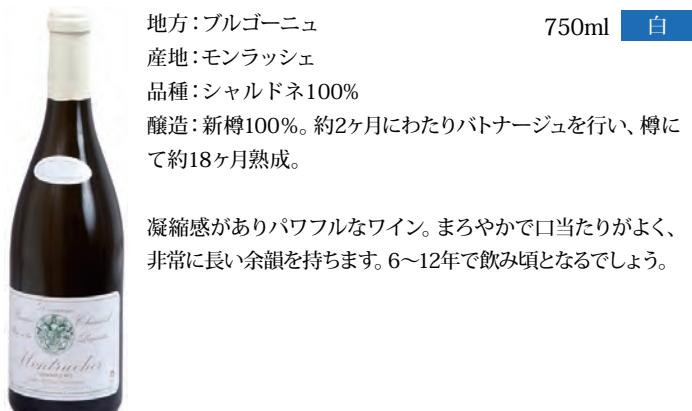


地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
産地:ジヴリー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:1277年よりブドウ畠であり続けた古い歴史を持つ区画のブドウを使用。木樽の発酵槽で発酵し大樽にて熟成。

赤い果実とスパイスが広がる香りで、レッドカラントや森の下草を感じる軽やかな味わいです。7~10年の熟成ポテンシャルを持つワインです。



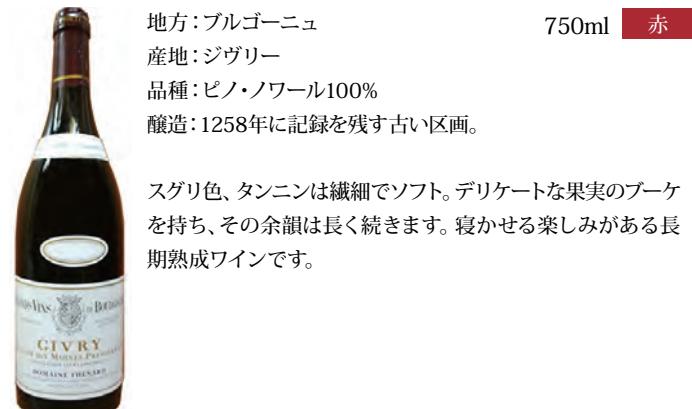
Montrachet Grand Cru 2016  
モンラッシャ・グラン・クリュ 100,000円



地方:ブルゴーニュ 750ml 白  
産地:モンラッシャ  
品種:シャルドネ100%  
醸造:新樽100%。約2ヶ月にわたりバトナージュを行い、樽にて約18ヶ月熟成。

凝縮感がありパワフルなワイン。まろやかで口当たりがよく、非常に長い余韻を持ちます。6~12年で飲み頃となるでしょう。

Givry 1er Cru Clos du Cellier Aux Moines Rouge 2015  
ジヴリー・ブルミエ・クリュ・セリエ・オー・モワンヌ・ルージュ 4,600円



地方:ブルゴーニュ 750ml 赤  
産地:ジヴリー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:1258年に記録を残す古い区画。

スグリ色、タンニンは繊細でソフト。デリケートな果実のブーケを持ち、その余韻は長く続きます。寝かせる楽しみがある長期熟成ワインです。





Domaine ROULOT

# Domaine Roulot

## ドメーヌ・ルーロ

ムルソーの造り手として名高いルーロ家は1830年、ギヨーム・ルーロがムルソー生産を手掛け、高い評価を受けるドメーヌとなりました。第一次世界大戦時、ポール・ルーロ氏が畑を改植、その息子であるギイ・ルーロが1950年から1960年代に畑の拡張を行いました。彼の死後、この歴史あるブドウ畑とセラーはアメリカ人醸造技術者のテッド・レモンにより守られました。1989年、ジャン・マーク・ルーロの手にワイナリーが戻り、ルーロ家の手による経営が再開されました。



### Meursault ムルソー

2017  
参考商品

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー

品種:シャルドネ100%

醸造:天然酵母を使って発酵。澱と共に樽で12ヶ月、その後ステンレスタンクで6ヶ月できるだけ介入せず、自然にゆっくり熟成。

銀色がかった素晴らしい色。エレガントでフレッシュなシトラスに加えほのかなロースト香。ミネラル感があり、上質な甘草を連想させるしっかりとした味わいで、飲み始めは白桃そしてフィニッシュにはシトラスを感じます。

### Meursault Les Tillets ムルソー・レ・ティエ

2017  
参考商品

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー

品種:シャルドネ100%

醸造:南向きの畑は丘の頂上付近に位置し標高は320m~340m。斜面のこの区画の土壌は軽く丸い小石が多く見られる。

力強いミネラルが全体を引き締めているのが特徴です。厚みのあるボディが長期熟成を可能にしています。

### Bourgogne Blanc ブルゴーニュ・ブラン

2017  
参考商品

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ブルゴーニュ

品種:シャルドネ100%

醸造:栽培から醸造まで全てムルソーと同じだが、樽熟の期間が少し短い。畑はムルソーのアペラシオンに隣接しており上質な白ワインを生み出す。

ムルソーのヴィラージュワインを飲む前の最初の1杯に最適のワインです。

### Meursault Les Luchets ムルソー・レ・ルシェ

2017  
参考商品

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー

品種:シャルドネ100%

醸造:標高280m。斜面を登るにつれ、土壌は粘土から石灰岩層へと変わること。

土壌の変化がワインにも反映されており、丸みはやや少なくミネラルが骨格を生み出しています。長い余韻と驚くほど繊細さが特徴です。

### Meursault Clos du Haut Tessons A Mon plaisir ムルソー・クロ・デュ・オー・テソン・ア・モン・プレジール

2017  
参考商品

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー

品種:シャルドネ100%

醸造:レ・ルシェと同じように丘の中央にあるが、より南側に位置している。

リッチさとエレガントさが共存するワインです。まさしくこのアペラシオンの特徴がよく表現されたワインの一つと言えるでしょう。"A Mon Plaisir"という昔の名前が由来となっています。モノポールではありませんが、この畑の名前を冠したワインを生産する唯一のドメーヌです。



# Domaine Huber-Verdereau

## ドメーヌ・ユベール・ヴェルドロー

1994年に設立。ドメーヌの名前は父方の姓ユーベルと母方の姓ヴェルドローに由来しています。元々ヴェルドロー一家は1974年までヴォルネイでヴィニュロンを生業としていました。現在の主ティエボーはボーヌの大学で栽培と醸造を学びながら、従兄弟が経営するヴォルネイのドメーヌ・ジャン・マーク・ブレで働き1994年に自身のワインをリリース。現在では9.5ヘクタールの畑をヴォルネイ、ポマール、ピュリニー・モンラッシャ、ブーズレ・ボーヌ、マルソーに所有し14アペラシオンのワインを生産しています。2000年からオーガニックを始め2003年からはビオディナミをスタート、2005年には全ての畑をビオディナミに変換し、デメテールの認証を受けています。



Crémant de Bourgogne Blanc de Noir クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ド・ノワール	NV	4,000円
--	----	--------

地方: ブルゴーニュ 750ml 泡

産地: ブルゴーニュ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 全房のまま空気圧プレスで圧搾、24時間低温でデブルバージュ後、アルコール発酵、マロラクティック発酵。酵母とビオの蔗糖を加え2月に瓶詰めし、最低18ヶ月瓶熟。

表現豊かな麦わら、シトラス、洋梨にグースベリーが香ります。バランスが良く新鮮なシトラスの香りを伴う爽快なフィニッシュです。

Meursault En Dressolles マルソー・アン・ドレソル	2017	9,000円
---	------	--------

地方: ブルゴーニュ 750ml 白

産地: マルソー

品種: シャルドネ100%

醸造: 樹齢47年。砂に覆われた石灰質。

醸造: 空気圧プレスで圧搾、24時間低温でデブルバージュ後、樽で発酵、熟成。バトナージュは行わない。新樽50%。

華やかな香りはハチミツやスパイス。味わいは引き締まっていてミネラルを強く感じます。

Volnay ヴォルネイ	2017	7,000円
-----------------	------	--------

地方: ブルゴーニュ 750ml 赤

産地: ヴォルネイ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 畑とワイナリーで2回選果。発酵前に3日低温マセラション、温度管理のもとアルコール発酵、タンニンを和らげるため最後の8日は28~30℃で発酵。22日キュヴェゾン。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽10%)。

美しいタンニンを備えた凝縮感のある味わい。女性的でアロマティックなワインです。

Volnay Les Robardelles ヴォルネイ・レ・ロバルデル	2017	7,800円
---	------	--------

地方: ブルゴーニュ 750ml 赤

産地: ヴォルネイ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 畑とワイナリーで2回選果。発酵中はピジャージュを行なう。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽15%)。

古樹からとれるブドウは房が小さく凝縮感があり、石灰に由来するミネラルやフィネスを感じます。美しいタンニンを備えたアロマティックなワインです。

Volnay 1er Cru les Fremiets  
ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・レ・フルミエ

2017  
12,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ヴォルネイ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.11ha、ポマール側のヴォルネイ、1987年植樹。発酵中はルモンタージュを行う。樽で15ヶ月熟成(新樽50%)。12月初旬に一度濾しきし、月の周期に合わせて3月に瓶詰め。

常に繊細でエレガント。若い時でも表情豊かなワインです。

Pommard 1er Cru Les Bertins  
ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・ベルタン

2017  
12,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ポマール  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:0.18ha、ヴォルネイ側、平均樹齢55年。畑とワイナリーで2回選果。発酵前に4~5日間低温マセラシオン、温度管理のもとアルコール発酵、タンニンを和らげるため最後の8日は28~30°Cで発酵。26日キュヴェゾン。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽50%)。7~9年は熟成可能。

コクがありスパイシーですがフィネスとエレガンスも備えています。

Pommard En Vaumuriens Haut  
ポマール・アン・ヴォミュリアン・オー

2017  
7,800円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ポマール  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:畑とワイナリーで2回選果。発酵前に4~5日低温マセラシオン、温度管理のもとアルコール発酵、初期段階では1日1回のピジャージュ、タンニンを和らげるため最後の8日は28~30°Cで発酵。24日キュヴェゾン。アリエ産の樽で14ヶ月熟成(新樽15%)。

美しいタンニンと力強さのあるスパイシーな味わいにはフィネスとエレガンス。7~9年は熟成可能なワインです。

Pommard Clos du Colombier Monopole  
ポマール・クロ・デュ・コロンビエ・モノポール

2017  
12,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ポマール  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:除梗100%。ピジャージュとルモンタージュを2日ごとに繰り返し4週間に渡りマセラシオンを行う。徹底した温度管理のもと13°Cで5~6日かけて発酵前のマセラシオンを行い27°Cで終了。樽熟成期間14~15ヶ月。

ポマール特有の力強さとスパイクの効いた香りを持ち、かつ芳醇な果実と驚くほどのフィネスを合わせたワインです。



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア



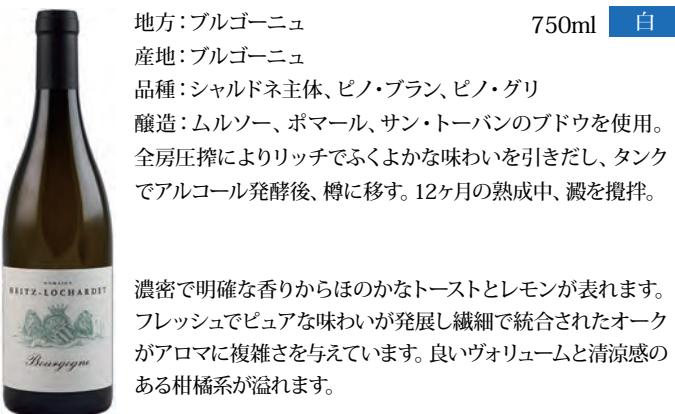
# Domaine Heitz-Locharde

## ドメーヌ・ハイツ・ロシャルデ

1857年にフィロキセラ害によって売りに出ていた畠をジョルジュ・ロシャルデが購入。1983年にジョルジュの孫娘がクリスチャン・ハイツと結婚し、ハイツロシャルデの名でブドウ栽培を始めます。収穫したブドウは全てボーヌのメゾン・ジョセフ・ドルーアンに販売していましたが、ブリジットの息子アルマンが醸造学を学び、2012年から家族が所有する畠の一部区画でブドウ栽培を始め、その後ドメーヌ・ハイツ・ロシャルデを設立。テロワールを最大限に引き出すため、ビオディナミを実践しています。

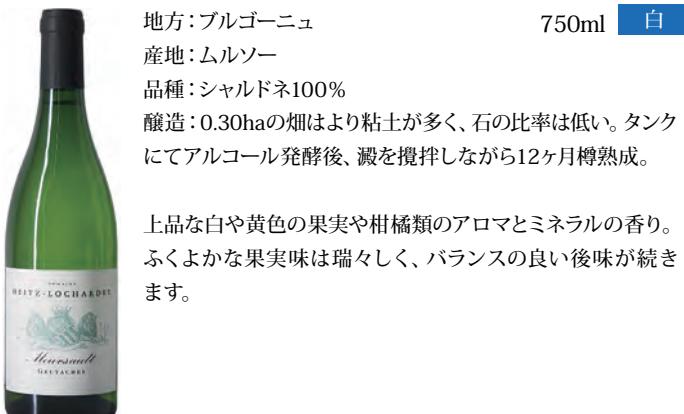


Bourgogne Chardonnay	2017
ブルゴーニュ・シャルドネ	4,000円



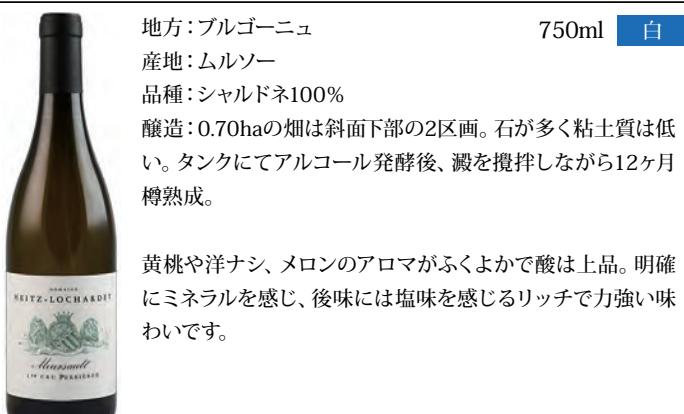
濃密で明確な香りからほのかなトーストとレモンが表れます。フレッシュでピュアな味わいが発展し繊細で統合されたオークがアロマに複雑さを与えています。良いボリュームと清涼感のある柑橘系が溢れます。

Meursault les Gruyaches	2017
マルソー・レ・グリュヤッショ	10,000円



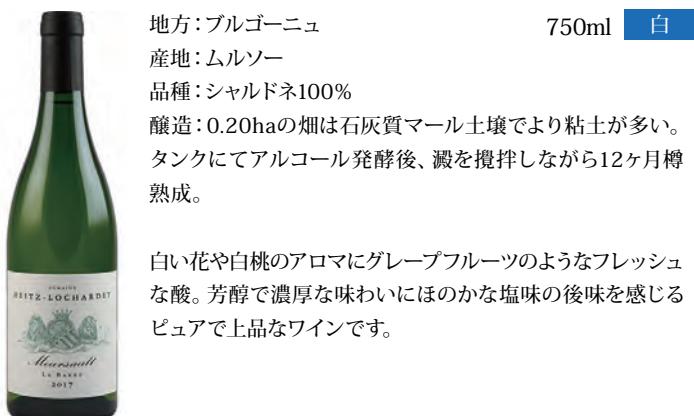
上品な白や黄色の果実や柑橘類のアロマとミネラルの香り。ふくよかな果実味は瑞々しく、バランスの良い後味が続きます。

Meursault 1er Cru Les Perrières	2017
マルソー・ブルミエ・クリュ・レ・ペリエール	22,000円



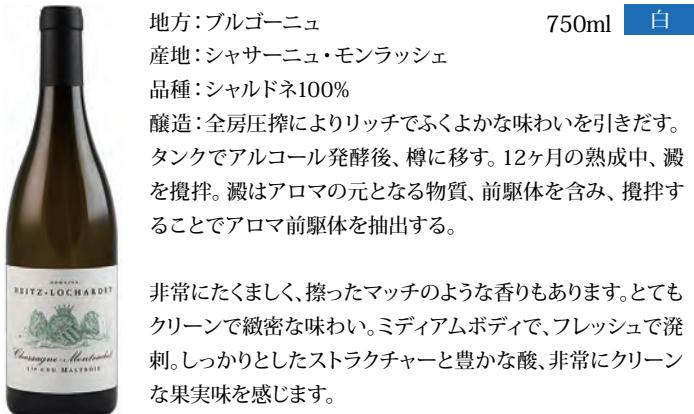
黄桃や洋ナシ、メロンのアロマがふくよかで酸は上品。明确にミネラルを感じ、後味には塩味を感じるリッチで力強い味わいです。

Meursault La Barre	2017
マルソー・ラ・バール	10,000円



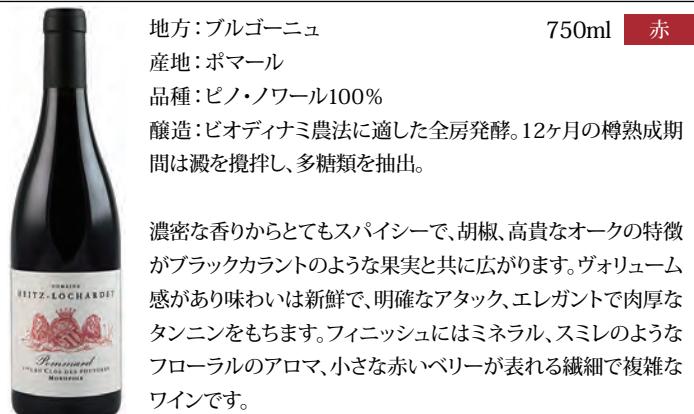
白い花や白桃のアロマにグレープフルーツのようなフレッシュな酸。芳醇で濃厚な味わいにほのかな塩味の後味を感じるピュアで上品なワインです。

Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie	2017
シャサーニュ・モンラッシャ・ブルミエ・クリュ・ラ・マルトロワ	12,500円



非常にたくましく、擦ったマッチのような香りもあります。とてもクリーンで緻密な味わい。ミディアムボディで、フレッシュで澁刺。しっかりとしたストラクチャーと豊かな酸、非常にクリーンな果実味を感じます。

Pommard 1er Cru Clos des Poutures Monopole	2017
ポマール・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・プチュール・モノポール	14,000円



濃密な香りからとてもスパイシーで、胡椒、高貴なオークの特徴がブラックカラントのような果実と共に広がります。ボリューム感があり味わいは新鮮で、明確なアタック、エレガントで肉厚なタンニンをもらいます。フィニッシュにはミネラル、スマレのようなフローラルのアロマ、小さな赤いベリーが表れる繊細で複雑なワインです。

Volnay 1er Cru Les Taillepieds  
ヴォルネイ・ブルミエ・クリュ・レ・タユピエ

2017

15,000円



地方:ブルゴーニュ

750ml 赤

産地:ヴォルネイ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:斜面の中央部の傾斜の高い位置にある0.37haの畑。  
石灰質マール、シルト、小石土壤。全房発酵。澱を攪拌しながら12ヶ月樽熟成。

ダークベリーや赤い果実のアロマにブルーベリーやボイゼンベリーなどの味わいで後味が長く続きます。長期熟成が期待できるワインです。

Pommard 1er Cru Les Rugiens

ポマール・ブルミエ・クリュ・レ・リュジアン

2017

16,000円



地方:ブルゴーニュ

750ml 赤

産地:ポマール

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:0.43haの東向きの畑。斜面下部は酸化鉄が多く上部は石が多い。全房発酵。澱を攪拌しながら12ヶ月樽熟成。

ダークベリーやアニス、湿った土のようなアロマにミネラルを感じる味わい。絹の様な滑らかさと味わいのバランスに優れたワインです。



## Chapelle de Blagny シャペル・ド・ブランニ

ブランニの歴史は長く、ガロ・ローマ時代に既に集落でブドウ栽培を行っていたと考えられています。12~18世紀にはこの土地はシトー派のマジエール修道院に属していました。修道士がブドウ栽培とワイン醸造を大切に行っていました。ブランニは18世紀の作家達により高品質のワインとして記されています。シャペル・ド・ブランニは1793年に国有財産として売却され、1811年に現在の所有者ファミリーにより購入されました。その後5代にわたり品質を守っています。現在はジャン・ルイ・ド・モンリヴォーと、次の世代であるエティエンヌ・ド・ブリシャールがワイン生産を引き継いでいます。



Meursault Blagny 1er Cru  
ムルソー・ブランニ・ブルミエ・クリュ

2017

12,000円



地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫し、空気圧で優しく圧搾。24時間デブルバージュ後、果汁は樽(25%新樽)に入れる。アルコール発酵は天然酵母のみで自然に始まり、マロラクティック発酵が続く。約14ヶ月熟成後ステンレスタンクにて澱引きを行い瓶詰め。

美しいミネラルの余韻の長さが特徴です。アロマ豊かで、柑橘類と白い花が溢れ、熟成を経てハチミツ、バターを塗った焼いたパン、ヘーゼルナッツが表れます。8~10年間に熟成した味わいを楽しむことができます。

Meursault 1er Cru Les Ravelles

2017

ムルソー・ブルミエ・クリュ・レ・ラヴェル

12,500円



地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー・ブランニ

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間デブルバージュ。1~4年物の樽で発酵、12ヶ月澱と共に熟成させ3~6ヶ月ステンレスタンク熟成。ドメーヌにて澱引きと瓶詰め。平均樹齢60年。

強い粘土質と泉がワインに新鮮さと洗練したアロマ、ミネラル緊張感を与えてくれます。3~7年間の熟成が期待できます。

Meursault Blagny 1er Cru La Pièce Sous Le Bois

2017

ムルソー・ブランニ・ブルミエ・クリュ・ラ・ピエス・スー・ル・ボワ 12,500円



地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ムルソー・ブランニ

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間デブルバージュ。1~4年物の樽で発酵、12ヶ月澱と共に熟成させ3~6ヶ月ステンレスタンク熟成。平均樹齢80年。

ミネラルとハチミツの対照的な個性と共に、芳醇で果実溢れ邵バシーな力強いアロマ。美味しいエキゾチックな料理にもマリアージュします。3~7年間の熟成が期待できます。

Puligny Montrachet 1er Cru Hameau de Blagny

2017

ピュリニー・モンラッシャ・ブルミエ・クリュ・ハヌー・ド・ブランニ 14,500円



地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:ピュリニー・モンラッシャ

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫し、空気圧で圧搾後24時間デブルバージュ。1~4年物の樽で発酵、12ヶ月澱と共に熟成させ3~6ヶ月ステンレスタンク熟成。平均樹齢80年。

ミネラルとハチミツの対照的な個性と共に、芳醇で果実溢れ邵バシーな力強いアロマ。美味しいエキゾチックな料理にもマリアージュします。3~7年間の熟成が期待できます。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

27

DOMAINE  
Frantz Chagnoleau

# Domaine Frantz Chagnoleau

## ドメーヌ・フランツ・シャニヨロー

ドメーヌ・フランツ・シャニヨローはフランツ・シャニヨローとカロリーヌ・ゴンの二人が立ち上げた新生ドメーヌです。フランツとカロリーヌは共に情熱を注ぐ醸造家で、テロワールや様々な気候を忠実に表現した個性的なワインを生産することを理念に掲げ、ブドウの樹、土壌、周囲の環境のバランスを考えビオロジック農法を実践しています。栽培から収穫まですべて手作業で行い、醸造過程ではなるべく介入せず、極めて伝統的な手法でワイン造りを行なっています。2010年が最初のヴィンテージとなります。



Saint Veran Prelude  
サン・ヴェラン・プレリュード

2016  
4,800円



地方:ブルゴーニュ  
産地:サン・ヴェラン  
品種:シャルドネ100%

750ml 白

醸造:手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせる。500ℓの古樽で、天然酵母により主発酵マロラクティック発酵を行う。10ヶ月熟成とともに熟成。軽くろ過した後、9月初旬に瓶詰め。

黄金色で、ミネラル、煙、石灰や石の香り。豊満でバランスのとれた口当たりでフィニッシュにもミネラルを感じます。3年から5年以内に魚や甲殻類と合わせて飲むことをお勧めします。



Macon Village Clos Saint Pancras

マコン・ヴィラージュ・クロ・サン・パンクラ

2017

3,200円

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:マコン

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせ、18℃に温度管理された楕円形発酵層と樽(15%)で天然酵母により主発酵、マロラクティック発酵を行う。9ヶ月熟成とともに熟成。軽くろ過した後6月下旬に瓶詰め。エコセール認証済み。

シトラスとミネラルのとても爽快なアロマ。味わいは豊かなミネラル、花、わずかに香ばしさを感じます。新鮮さを楽しむため、3年以内に飲むことをお勧めします。アペリティフ、または魚介、甲殻類、ヤギのチーズと共に。

Pouilly Fuisse Pastoral

プイ・フュイセ・パストラル

2017

6,300円

地方:ブルゴーニュ

750ml 白

産地:プイ・フュイセ

品種:シャルドネ100%

醸造:手摘みで収穫、空気圧プレスで圧搾後、低温のステンレスタンクで一晩寝かせる。天然酵母により主発酵、マロラクティック発酵を行う。9ヶ月熟成とともに熟成。軽くろ過した後、6月下旬に瓶詰め。

シトラスとミネラルの香り。ダイナミックな口当たりはレモンや石灰などテロワールをよく表現しています。白桃のような凝縮感のある味わいで、フィニッシュには塩気やミネラルを感じます。5年以内には素晴らしい熟成をみせるでしょう。



# Cellier des Dames

## セリエ・デ・ダム

1993年にディジョンの大学で知り合ったグレゴリー・エシュとフランソワ・バニエは、2002年から2人の名前を冠したエシュ・エ・バニエを設立し南フランスのワインを造りはじめましたが、ブルゴーニュワインへの飽くなき愛情から、2019年にネゴシアン・セリエ・デ・ダムを設立。小さな畑からドメーヌ・デュ・ジヤルダン・デ・ダムも始めます。ブルゴーニュへの情熱は留まることはなく、まるで宝石職人のようにブドウ樹、畠、区画、樽すべてを入念に扱い、ラベルには偉大な詩人フランソワ・ヴィヨンがセレナーデを捧げた過去の偉人女性たちを、自然の生み出したテロワールやクリマ、ブルゴーニュに永遠に生き続けるものとして描き出しています。



Bourgogne Chardonnay Bloody Mary	2018	Mercurey Blanc	2017
ブルゴーニュ・シャルドネ・ブラッディー・メアリー	3,500円	メルキュレ・ブラン	4,400円

地方: ブルゴーニュ 750ml 白

産地: ブルゴーニュ

品種: シャルドネ100%

醸造: ブドウを12℃に冷却し、全房のまま直接圧搾。30%は樽、残りは開放槽にて12日発酵。マロラクティック発酵後約10ヶ月樽熟成。翌年10月瓶詰。



フローラルとトースティーなアロマが同時に広がります。オークのニュアンスが微かに表れ、バランスよくリッチな味わいのワインです。ラベル: メアリー1世。1553年イングランド王位としてプロテスタン트を迫害しブラッディー・メアリーと呼ばれ、スペイン王フェリペ2世と結婚しブルゴーニュ公爵夫に。

Bourgogne Pinot Noir Jeanne La Folle	2018	Mercurey Rouge	2017
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ジャンヌ・ラ・フォル	3,500円	メルキュレ・ルージュ	4,400円

地方: ブルゴーニュ 750ml 赤

産地: ブルゴーニュ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 20kgのバスケットに手摘みで収穫。100%除梗し選果。天然酵母による発酵。40%は伝統的な小樽を使用し、残りは大きなフードルにて10ヶ月熟成(新樽25%)。翌年7月に瓶詰。



ブラックベリーなどの赤い果実、森の茂みや月桂樹などの植物の香り等、典型的なピノ・ノワールのアロマが広がります。ラベル: ジャンヌ・ラ・フォル。ブルゴーニュ公爵夫人でカスティーリヤ女王。純粋な性格から愛情を深く持ちすぎるため精神異常をきたし、狂女ジャンヌと呼ばれる。

Mercurey Premier Cru	2017	Mercurey Rouge	2017
メルキュレ・プルミエ・クリュ	5,500円	メルキュレ・ルージュ	4,400円

地方: ブルゴーニュ 750ml 赤

産地: メルキュレ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 手摘みによる収穫と厳格な選果。開放式木製樽で17日発酵。20%全房を使用。12ヶ月熟成(新樽50%)させ、マロラクティック発酵は4月後半に開始。翌年12月瓶詰。



冷涼な気候により抑制的ですが、若いころから熟成の可能性を感じます。スモーキーなアロマとともにブラックカラントやブルーベリーの香りが広がります。ラベル: ヴァロワのエリザベート。14歳でフィリップ2世と結婚しスペイン、ナポリ、シシリー王妃、そしてブルゴーニュ侯爵夫人に。

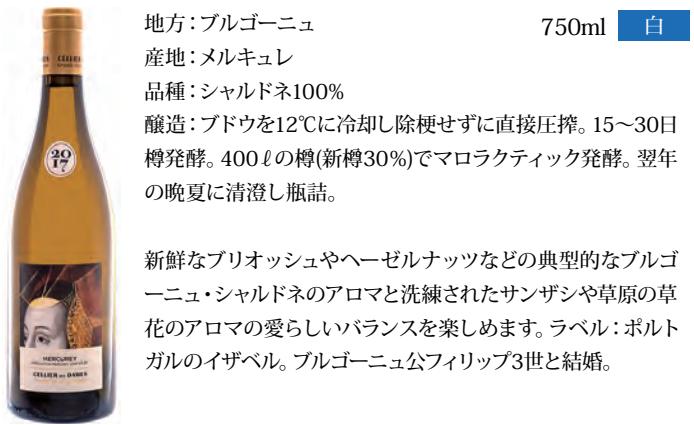
Mercurey Blanc	2017	Mercurey Rouge	2017
メルキュレ・ブラン	4,400円	メルキュレ・ルージュ	4,400円

地方: ブルゴーニュ 750ml 白

産地: メルキュレ

品種: シャルドネ100%

醸造: ブドウを12℃に冷却し除梗せずに直接圧搾。15~30日樽発酵。400ℓの樽(新樽30%)でマロラクティック発酵。翌年の晩夏に清澄し瓶詰。



新鮮なブリオッシュやヘーゼルナッツなどの典型的なブルゴーニュ・シャルドネのアロマと洗練されたサンザシや草原の草花のアロマの愛らしいバランスを楽しめます。ラベル: ポルトガルのイザベル。ブルゴーニュ公フィリップ3世と結婚。

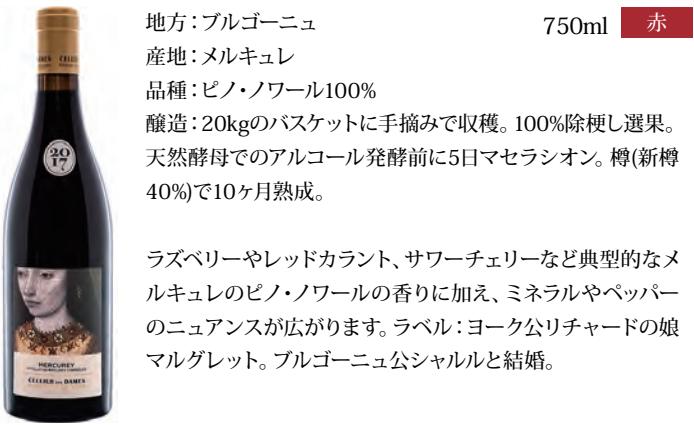
Mercurey Rouge	2017	Mercurey Rouge	2017
メルキュレ・ルージュ	4,400円	メルキュレ・ルージュ	4,400円

地方: ブルゴーニュ 750ml 赤

産地: メルキュレ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 20kgのバスケットに手摘みで収穫。100%除梗し選果。天然酵母でのアルコール発酵前に5日マセラシオン。樽(新樽40%)で10ヶ月熟成。



ラズベリーやレッドカラント、サワーチェリーなど典型的なメルキュレのピノ・ノワールの香りに加え、ミネラルやペッパーのニュアンスが広がります。ラベル: ヨーク公リチャードの娘マルグレット。ブルゴーニュ公シャルルと結婚。



# Domaine Hereszty-Mazzini

## ドメーヌ・エレスティン・マツツイニ

エレスティン・マツツイニはブルゴーニュ出身のフローレンス・エレスティンとシャンパニユ出身のシモン・マツツイニの夫婦がフローレンスの両親が持っていたドメーヌ・エレスティンを2012年に引き継ぎ設立したドメーヌです。10年間、家族のもつジュヴレ・シャンベルタンの畑で働いた後ジュヴレ・シャンベルタン、モレ・サン・ドニ、シャンボール・ミュジニーに広がる5.5ヘクタールの畑でワインを造り始めました。コート・ド・ニュイの個々のテロワール、クリマを忠実に表現し、ヴィンテージによっては全房発酵でストラクチャーや滑らかさを与えています。全てのワインにアルデアシール社のクロージャーを使用しています。



### Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネ

2017

5,800円



地方: ブルゴーニュ

750ml 白

産地: ジュヴレ・シャンベルタン

品種: シャルドネ100%

醸造: ジュヴレ・シャンベルタンのラ・ノロイとパンス・ヴァンの2区画のブドウ。石灰岩で他の区画より酸化鉄が多く含まれる土壌。1979~00年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

快活でフレッシュな味わいで、繊細なミネラルを感じるフィニッシュに続きます。

### Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー

2017

14,000円



地方: ブルゴーニュ

750ml 赤

産地: シャンボール・ミュジニー

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: オー・エシャンジュとレ・バ・ドワの2区画のブドウ。1961~99年に植樹。標高250~300m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

レッドベリーの心地よいブーケが広がり、フルボディで柔らかいタンニンとストラクチャーを感じる味わいです。

### Gevrey Chambertin Vieilles Vignes ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

2017

13,500円



地方: ブルゴーニュ

750ml 赤

産地: ジュヴレ・シャンベルタン

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 粘土石灰岩で化石化した貝の多いマールが混ざる土壌。1926~52年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。1日3~4回のピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

レッドフルーツにスパイスが加わる典型的な古樹のピノ・ノワールの洗練された味わいで、フレッシュさと共に複雑さを感じられます。若い時でも潜在性をしっかりと表現しているワインです。

### Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

2017

5,800円



地方: ブルゴーニュ

750ml 赤

産地: ジュヴレ・シャンベルタン

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: ジュヴレ・シャンベルタンのシャン・フラン区画のブドウ。石灰岩に粘土を含む砂が加わる土壌。1986年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

飲みやすく果実味に溢れ、食事に合わせやすい快活な味わいで

### Gevrey Chambertin Vieilles Vignes

2017

ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ

12,000円



地方: ブルゴーニュ

750ml 赤

産地: ジュヴレ・シャンベルタン

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 粘土石灰岩で化石化した貝の多いマールが混ざる土壌。1950~95年に植樹。低温マセラシオン後、天然酵母で発酵。1日3~4回のピジャージュ。35%全房発酵。熟成は樽(新樽30%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

古樹のブドウから造られる洗練されたワイン。複雑で素晴らしいエレガントな味わい。様々な赤い果実やスパイスのアロマ。しっかりととしたストラクチャーを兼ね備えたワインです。

### Gevrey Chambertin Vieilles Vignes les Songes

2017

ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ・レ・ソング 13,500円



地方: ブルゴーニュ

750ml 赤

産地: ジュヴレ・シャンベルタン

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: ジュイス、コン・ド・ラヴォー、シャルー、フォルノーのブドウ。粘土石灰岩で化石化した貝の多いマールが混ざる土壌。1950~55年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。1日3~4回のピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

フルボディで素晴らしい濃密さと共に深みをもつワインです。男性的な個性をもち長期熟成ができます。

Gevrey Chambertin Clos Village  
ジュヴレ・シャンベルタン・クロ・ヴィラージュ

2017  
13,500円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:茶色のカルサイトと石灰岩の破石に覆われたマールと大地からの赤いシルトが混ざる土壌。1960年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

際立つ洗練された女性的な個性をもち、芳醇なタンニンが感じられます。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Goulets

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・グロ

2017

19,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:薄い層の白いマールが石灰岩を覆う土壌。1981年に植樹。標高340~380m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

若い時期にはアカシアが感じられ、熟成を経て魅力が増し力強さより繊細さが際立つワインです。

Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ミランド

2017

20,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:モレ・サン・ドニ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:石灰岩とジュラ紀中期の粘土石灰岩土壌。1958年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず月齢カレンダーに従い瓶詰め。

ストラクチャーと共にエレガントがあり、極めて複雑なブーケから赤と黒の果実が溢れます。

Gevrey Chambertin 1er Cru La Perriere

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・ラ・ペリエール 2017  
19,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:以前採石場だった場所で岩が取り除かれた土壌。1982年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。ヴィンテージの個性に応じてピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュで最も優れたこのワインは、極めてエレガントで調和のある味わいです。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Champonnets

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・シャンポネ

2017

19,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:粘土が多く、砂利も含まれる土壌。1972年に植樹。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。若干のピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

奥深い濃密なワインで個性をしっかりと感じます。軽やかなフローラルの特徴を感じ、熟成に適しています。

Clos Saint Denis Grand Cru

クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ

2017

48,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:モレ・サン・ドニ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:茶色の石灰岩で砂利はなくリンと粘土を含む土壌。1980年に植樹。標高290m。低温でマセラシオン後、天然酵母で発酵。定期的なピジャージュ。60~70%全房発酵。熟成は樽(新樽35~40%)で16~18ヶ月。清澄やろ過はせず、月齢カレンダーに従い瓶詰め。

ブラックフルーツ、スパイス、ほのかにモカがアロマに溢れます。芳醇で複雑、エレガントなワインで長期熟成ができます。



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア



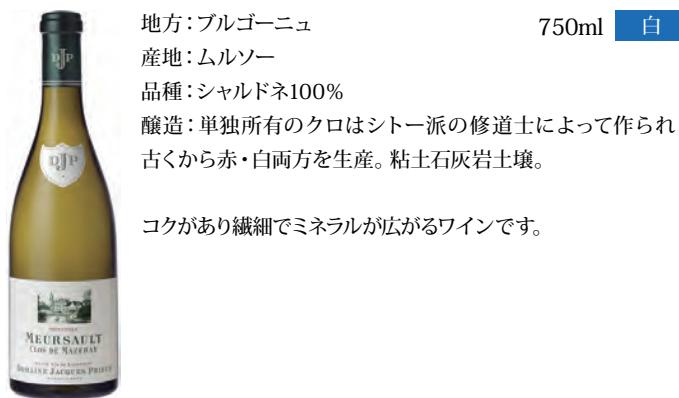
# Domaine Jacques Prieur

## ドメーヌ・ジャック・プリウール

ドメーヌ・ジャック・プリウールは18世紀末にムルソーに設立されたブルゴーニュでも屈指のドメーヌの1つです。コート・ド・ニュイとコート・ド・ボーヌのブルミエ・クリュ、グラン・クリュを中心とした21ヘクタールの畠を所有し、モンラッシャ、シャンベルタン、ミュジニーなど素晴らしいワインを生み出しています。1990年より醸造に携わるナディーヌ・ギュブランは、フランスの有名ワイン雑誌“レビュー・ド・ヴァン・ド・フランス”で1998年に女性で初めてベストワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに輝いた実力者です。類まれなるテロワールを重視したワインは美しい色合い、複雑なアロマ、そして芳醇な味わいを湛えています。



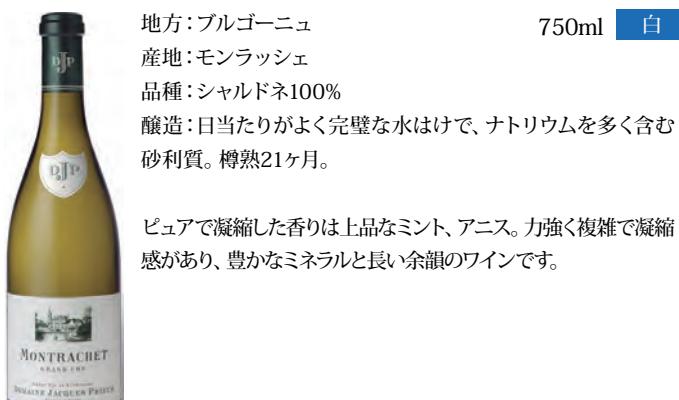
Meursault Clos de Mazeray Blanc Monopole ムルソー・クロ・ド・マズレー・ブラン・モノポール	2017	12,000円
--	------	---------



地方:ブルゴーニュ  
産地:ムルソー  
品種:シャルドネ100%  
醸造:単独所有のクロはシトー派の修道士によって作られ古くから赤・白両方を生産。粘土石灰岩土壤。

コクがあり繊細でミネラルが広がるワインです。

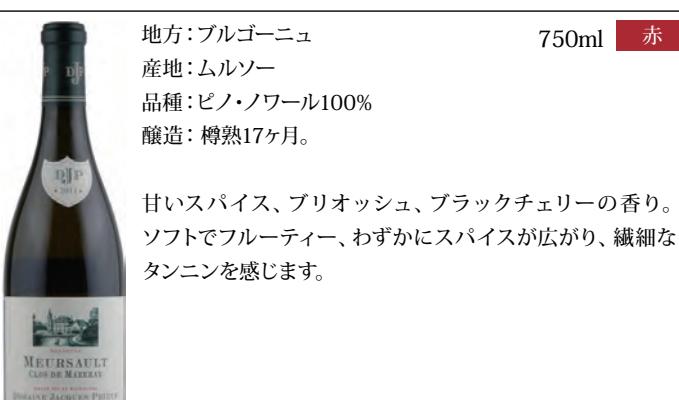
Montrachet Grand Cru モンラッシャ・グラン・クリュ	2017	140,000円
--	------	----------



地方:ブルゴーニュ  
産地:モンラッシャ  
品種:シャルドネ100%  
醸造:日当たりがよく完璧な水はけで、ナトリウムを多く含む砂利質。樽熟21ヶ月。

ピュアで凝縮した香りは上品なミント、アニス。力強く複雑で凝縮感があり、豊かなミネラルと長い余韻のワインです。

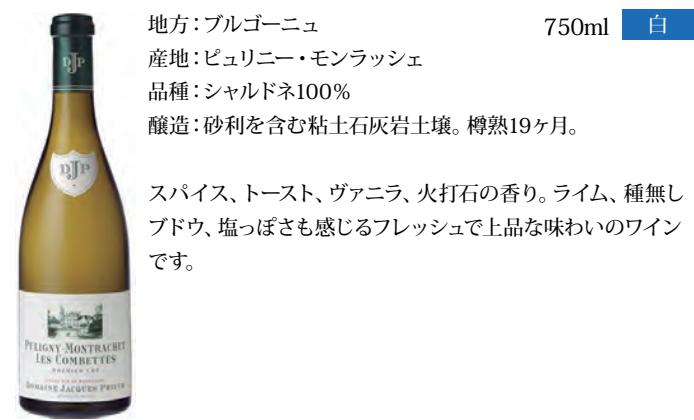
Meursault Clos de Mazeray Rouge Monopole ムルソー・クロ・ド・マズレー・ルージュ・モノポール	2017	13,000円
---	------	---------



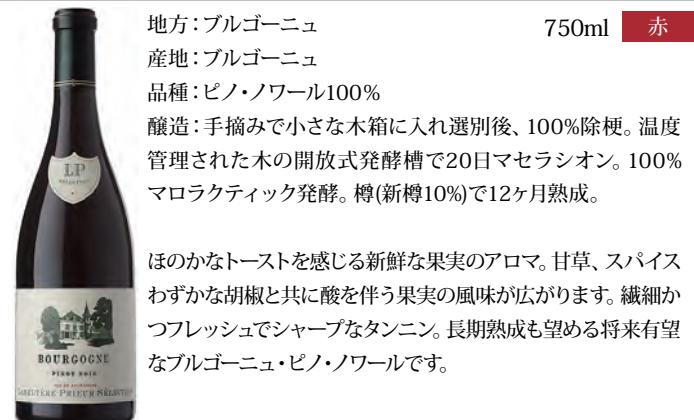
地方:ブルゴーニュ  
産地:ムルソー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樽熟17ヶ月。

甘いスパイス、ブリオッシュ、ブラックチェリーの香り。ソフトでフルーティー、わずかにスパイスが広がり、繊細なタンニンを感じます。

Puligny Montrachet 1er Cru Les Combettes ピュリニー・モンラッシャ・ブルミエ・クリュ・レ・コンベット	2017	19,000円
---	------	---------



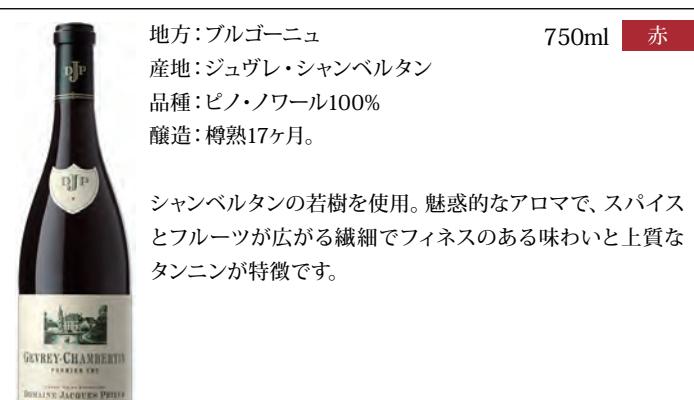
Bourgogne Pinot Noir (Labruyère Prieur Selection) ブルゴーニュ・ピノ・ノワール(ラブリュエール・プリユール・セレクション)	2016	5,300円
---	------	--------



地方:ブルゴーニュ  
産地:ブルゴーニュ  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:手摘みで小さな木箱に入れ選別後、100%除梗。温度管理された木の開放式発酵槽で20日マセラシオン。100%マロラクティック発酵。樽(新樽10%)で12ヶ月熟成。

ほのかなトーストを感じる新鮮な果実のアロマ。甘草、スパイスわずかな胡椒と共に酸を伴う果実の風味が広がります。繊細かつフレッシュでシャープなタンニン。長期熟成も望める将来有望なブルゴーニュ・ピノ・ノワールです。

Gevrey Chambertin 1er Cru ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ	2017	20,000円
--	------	---------



地方:ブルゴーニュ  
産地:ジュヴレ・シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:樽熟17ヶ月。

シャンベルタンの若樹を使用。魅惑的なアロマで、スパイスとフルーツが広がる繊細でフィネスのある味わいと上質なタンニンが特徴です。

Chambertin Grand Cru  
シャンベルタン・グラン・クリュ

2017  
85,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:シャンベルタン  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:碎けた石灰岩を茶色い土壌が覆う畑。樽熟19ヶ月。

香ばしいブリオッシュや花の香り。ブラックフルーツの豊かな味わい、シルキーな口当たりで柔らかいタンニンが魅惑的なワインです。

Musigny Grand Cru  
ミュジニー・グラン・クリュ

2017  
125,000円



地方:ブルゴーニュ  
産地:ミュジニー  
品種:ピノ・ノワール100%  
醸造:石が多い土壌は水はけが良く、昼間吸収した熱を夜放出するため、よく熟したブドウが獲れる。樽熟17ヶ月。

軽やかで官能的な香りはスミレ、スペイス、さらにトースト。シルキーで柔らかい口当たり、甘草、スペイス、ミントのフレーヴァー。



Château Labatut  
シャトー・ラバトゥ

ボルドーで次世代を担う新進気鋭のワインメーカー、シルヴィー＆ヴァンサンルヴィユー夫妻経営のシャトー・ラバトゥ。2003年に家族の畑を引き継いで以来ボルドーの新しいスタイルを生み出す事をゴールとし、モダンで果実味を重視したスタイルに、最良のボルドーワインが常に表現してきたエレガンスと伝統を結び付けたいと考えています。アントル・ドゥー・メールの最も東のエリアに位置するシャトー・ラバトゥはその素晴らしい建築様式から、この地方で最も美しいシャトーとしても知られています。100年戦争の時代に建てられ、15世紀に造られた2つの印象的な塔がその繊細な建築の中心となっており、周囲には日当たりの良い30ヘクタールの畑が広がり、美しい景色を織り成しています。



Grande Réserve  
グランド・レゼルヴ

2016  
2,200円



地方:ボルドー  
産地:ボルドー  
品種:カベルネ・フラン主体、カベルネ・ソーヴィニヨン  
メルロー  
醸造:12~14ヶ月樽熟成。

紫がかったルビー色。熟したストロベリー、ブラックチェリー、ブルーベリーの香りが広がり、深みのある滑らかなタンニンと心地よいフィニッシュが特徴です。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

Château  
Baulos-Charmes

## Château Baulos-Charmes

シャトー・ボロス・シャルム

シャトー・ボロス・シャルムは、古い砂利層が広がるペサック・レオニヤンの中心部、カドジャックに位置しています。1792年にこのシャトーを所有していたボルドーワインのネゴシアン、ボロスの名前に由来しており、その後1827年から1948年にはラフィット家が所有していましたが、1950年代にワイン造りが停滞し始め、1983年には完全にこのシャトーでのワイン造りは停止しました。その後、2000年にショーン・マティス・メイナールが購入し、新しいワイン造りをスタートさせました。彼は荒れ果てた畑を蘇らせ、栽培から醸造まで全て一人で管理を行っています。より良いブドウ造りを目指し、現在はビオロジックに転換中です。



Château Baulos-Charmes

シャトー・ボロス・シャルム

2015

4,500円



地方: ボルドー

产地: ペサック・レオニヤン

品種: メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%

醸造: セメントタンクで温度管理をしながら発酵。25%はマロラクティック発酵を樽で行い、1/3~1/4は新樽を使用し12ヶ月樽熟成。

濃い紫色のワインからはブラック・フルーツの豊かな香りが広がります。心地よいアロマと繊細なタンニンの美しさをお楽しみいただけます。



Petrus  
ペトリュス

1770年より150年に渡りアルノ一家が所有し、ポムロールを代表するワインとして19世紀の文献に初めて記載されました。1949年のエリザベス女王の結婚式にて提供され、その名声は瞬く間に世界へと広まり、ケネディ元大統領のお気に入りワインとしても知られています。1969年にジャン・フランソワ・ムエックスがオーナーとなり、現在は醸造家のオリヴィエ・ペルーエが指揮を執っています。



Petrus

ペトリュス

2016

参考商品



地方: ボルドー

产地: ポムロール

品種: メルロー主体、カベルネ・フラン

醸造: 最大2日間、午後に手摘みでブドウを収穫後、破碎前に選別を行います。発酵は優しく過度な抽出はせず、温度管理をしたコンクリートタンクで行います。ブレンドは多くの場合メルローのみですが、12月に決定し100%新樽で熟成。

濃密な色調で、芳醇で複雑な香り、そして豪華な果実が溢れます。偉大な年では、たやすく25年またはそれ以上熟成した味わいを楽しむことができます。



## Château Rouget シャトー・ルジェ

シャトー・ルジェの歴史はローマ時代後期に始まりました。ポムロールで最初の公式なクリュとして1700年以降の文献にも記載されており、シンボルでもある壯麗なシャトーはその頃に建設されました。19世紀後半の格付けでポムロールのトップ5入りを果たすと、その後歴代オーナー達がワイナリーの栄誉を引き継ぎ、土地を代表するワインを作り続けました。1992年よりブルゴニyuのトップドメーヌ、ジャック・プリウールのオーナーであるラブリュイエール家の所有となり、右岸のリーダーとして進化し続けています。



Le Carillon de Rouget  
ル・カリヨン・ド・ルジェ

2015  
6,000円



地方: ボルドー  
産地: ポムロール  
品種: メルロー主体、カベルネ・フラン  
醸造: サステイナブルな畑から区画ごとに手摘みで収穫。丁寧に選果し、区画ごとにステンレスタンクにて醸造。18ヶ月樽熟成。

熟した赤や黒い果実のアロマが広がり、スペイスのニュアンスが美しく調和。シルキーなタンニンと後味が長く続きます。

Château Rouget  
シャトー・ルジェ

2017  
11,000円



地方: ボルドー  
産地: ポムロール  
品種: メルロー主体、カベルネ・フラン  
醸造: サステイナブルな畑から区画ごとに手摘みで収穫。丁寧に選果し除梗後更に選果。区画ごとに40%バリック、60%木の発酵槽で発酵させ、18ヶ月樽熟成(新樽33%)。清澄には伝統的な卵白を使用。

ブラックカラントやプラム、ダークショコラートの力強くエレガントなアロマ。官能的な成熟した赤い果実やスペイスの味わいにトースト香やメンソールのニュアンスも。レースのようにきめ細かいタンニンとシルキーでフレッシュな舌触りが長く美しく続きます。



## Château Lousteauneuf シャトー・ラストゥーヌフ

シャトー・ラストゥーヌフは1932年にクリュ・ブルジョワに格付けされ、2003年の改正により今はクリュ・ブルジョワ・シュペリュールに格付けされています。1962年にスゴンファミリーがこのワイナリーを買い取り、新しくブドウを植え15ヘクタールにまで畑を広げました。

今は息子のブルノーがオーナーとして、ダイナミックで革新的な技術を取り入れています。またボルドーの左岸で有名なオリヴィエ・ドーガをコンサルタントとして起用しています。



Le Petit Lousteau  
ル・プティ・ラストゥー

2014  
2,800円



地方: ボルドー  
産地: メドック  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー  
醸造: 伝統的な醸造スタイル。樽(50%)、タンク(50%)にて12ヶ月熟成。

エレガントで丸みがあり、柔らかいタンニンの魅力的なワイン。熟成に一部アメリカンオークを使用しており、フィニッシュに心地よいヴァニラを感じます。

Château Lousteauneuf  
シャトー・ラストゥーヌフ

2012  
3,800円



地方: ボルドー  
産地: メドック  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン  
プティ・ヴェルド  
醸造: 伝統的な醸造スタイル。12~18ヶ月樽熟成。新樽率は1/3。

深みと輝きのあるダークレッド。スペイスやフルーツを感じさせる繊細なアロマ。フルボディでバランスが取れ、美しいヴァニラの風味を伴う素晴らしいワインです。



# Château Sainte Marie

## シャトー・サント・マリー

フランス最古の修道院所有で、1874年に最も有名なボルドーワイン事典に掲載されていたシャトー。アントル・ドゥー・メールの中心地にある畑は日照に恵まれたジロンド県で最も標高が高い二つの丘に広がり、その素晴らしい立地条件に加えセミヨンとメルローは樹齢が100年を越え常に品質の高いブドウを生み出します。1982年に当主となったジル・ドゥプッシュはアントルドゥー・メールのテロワールが偉大なるワインを生産するポテンシャルを持つと確信し、モンペリエでワインを学んだ息子のステファンがその情熱を受け継ぎ1997年よりワイナリーの指揮を取り、2015年からはシャトー・アンジェリュスのオーナーであるユベール・ド・ブアールがコンサルタントを務めています。



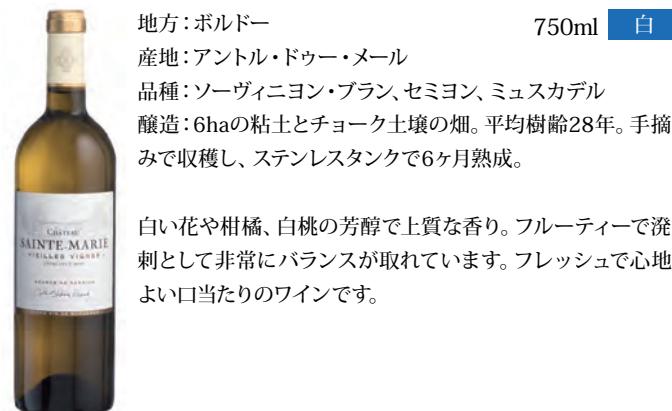
Vieilles Vignes Blanc	2015
ヴィエイユ・ヴィニュ・ブラン	2,200円

地方: ボルドー 750ml 白

産地: アントル・ドゥー・メール

品種: ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル

醸造: 6haの粘土とチョーク土壌の畑。平均樹齢28年。手摘みで収穫し、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。



白い花や柑橘、白桃の芳醇で上質な香り。フルーティーで洗剤として非常にバランスが取れています。フレッシュで心地よい口当たりのワインです。

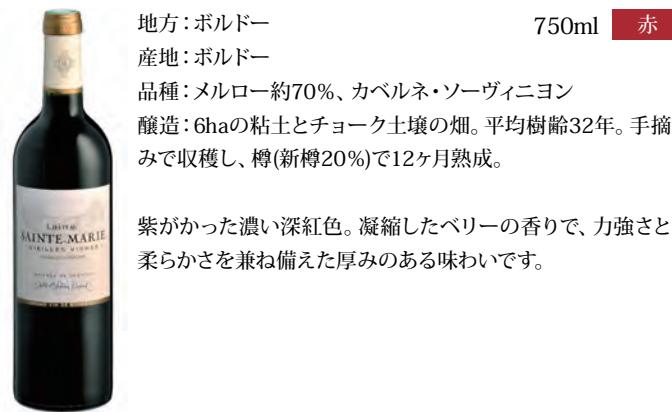
Vieilles Vignes Rouge	2014
ヴィエイユ・ヴィニュ・ルージュ	2,200円

地方: ボルドー 750ml 赤

産地: ボルドー

品種: メルロー約70%、カベルネ・ソーヴィニヨン

醸造: 6haの粘土とチョーク土壌の畑。平均樹齢32年。手摘みで収穫し、樽(新樽20%)で12ヶ月熟成。



紫がかった濃い深紅色。凝縮したベリーの香りで、力強さと柔らかさを兼ね備えた厚みのある味わいです。

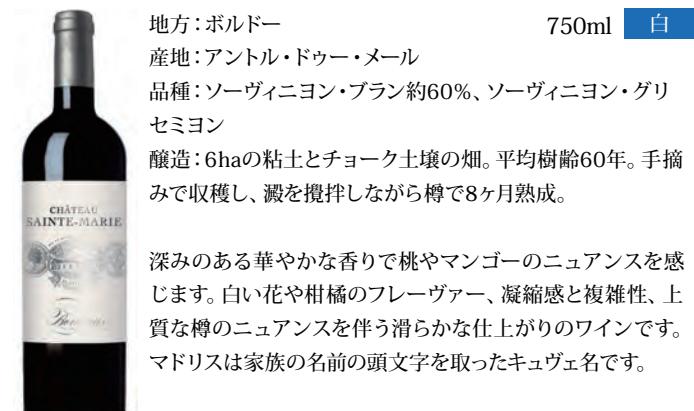
Madlys	2017
マドリス	3,200円

地方: ボルドー 750ml 白

産地: アントル・ドゥー・メール

品種: ソーヴィニヨン・ブラン約60%、ソーヴィニヨン・グリセミヨン

醸造: 6haの粘土とチョーク土壌の畑。平均樹齢60年。手摘みで収穫し、澱を攪拌しながら樽で8ヶ月熟成。



深みのある華やかな香りで桃やマンゴーのニュアンスを感じます。白い花や柑橘のフレーヴァー、凝縮感と複雑性、上質な樽のニュアンスを伴う滑らかな仕上がりのワインです。マドリスは家族の名前の頭文字を取ったキュヴェ名です。

Alios	2017
アリオス	3,200円

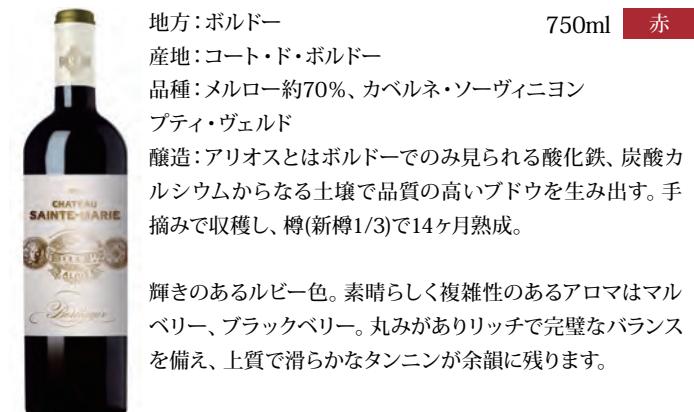
地方: ボルドー 750ml 赤

産地: コート・ド・ボルドー

品種: メルロー約70%、カベルネ・ソーヴィニヨン

プティ・ヴェルド

醸造: アリオスとはボルドーでのみ見られる酸化鉄、炭酸カルシウムからなる土壌で品質の高いブドウを生み出す。手摘みで収穫し、樽(新樽1/3)で14ヶ月熟成。



輝きのあるルビー色。素晴らしい複雑性のあるアロマはマルベリー、ブラックベリー。丸みがありリッチで完璧なバランスを備え、上質で滑らかなタンニンが余韻に残ります。

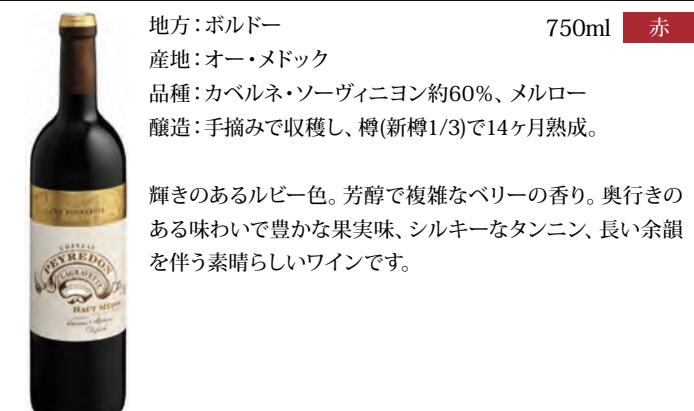
Château Peyredon Lagravette	2015
シャトー・ペイルドン・ラグラヴェット	4,000円

地方: ボルドー 750ml 赤

産地: オー・メドック

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン約60%、メルロー

醸造: 手摘みで収穫し、樽(新樽1/3)で14ヶ月熟成。



輝きのあるルビー色。芳醇で複雑なベリーの香り。奥行きのある味わいで豊かな果実味、シルキーなタンニン、長い余韻を伴う素晴らしいワインです。



# Château Peyredon Lagravette

## シャトー・ペイルドン・ラグラヴェット

サン・マリーのオーナー、ドゥプッシュ家が品質の高いテロワールを増やすためにメドックの畑を2年間リサーチし、惚れ込んだのがこのシャトー・ペイルドンです。2世紀に渡りホスタン家が所有していたこのシャトーは1932年にクリュ・ブルジョワに格付けされ、2003年にも同格付けの認定を受けました。ボルドーの1級シャトーやスーパーセカンドを数多く手がけるエリック・ボワノンがコンサルタントを務めています。



## Pierre Gonon

ピエール・ゴノン

ゴノン家はサン・ジョセフのアペラシオンが生まれる以前より、モーヴ村に居を構えていました。先見の明があったピエール・ゴノンは白ワイン造りの可能性を信じ、1958年にマルサンヌを植えました。今日、ワイナリーは息子のピエールとジャンに引き継がれています。父の功績により、白ワインの畑として最も有名な、“Les Oliviers(レ・オリヴィエール)”の区画にある素晴らしい古木から、秀逸なワインが生み出されています。モーヴ、トゥールノン、サン・ジャン・ド・ミュゾルに位置する9ヘクタールの畑でワインを造っています。その内、シラーは7ヘクタール、ルーサンヌ、マルサンヌは2ヘクタールをレ・オリヴィエールの区画に所有しています。



Saint Joseph Blanc Les Oliviers  
サン・ジョセフ・ブラン・レ・オリヴィエール

2017  
10,500円



地方:コート・デュ・ローヌ

750ml 白

产地:サン・ジョセフ

品種:マルサンヌ80%、ルーサンヌ20%

醸造:収穫後、除梗はせずに空気圧のプレスでゆっくりと圧搾し、清澄はせず12時間おいた後、樽で発酵。天然酵母を使用。約1ヶ月熟成。ブレンドし瓶詰めするまでバナージュをする。ろ過をしないためボトルには若干澱が残る。

リッチでフルボディ、酸は穏やかです。2つの品種の個性が表現されており、ルーサンヌは丸みと香りを、マルサンヌが骨格と余韻を教えてくれます。リッチで香り豊かな料理によく合います。

Saint Joseph Rouge  
サン・ジョセフ・ルージュ

2017  
10,000円



地方:コート・デュ・ローヌ

750ml 赤

产地:サン・ジョセフ

品種:シラー100%

醸造:開放式の大きな発酵槽を使用し、一部は除梗。発酵とマセラシオンの段階でルモンタージュとビジャージュを1日に2回、3週間行う。その後ワインを大樽に移し12~14ヶ月熟成させ、ろ過をせず瓶詰め。

若いうちは非常にタンニンですが、数年寝かせることでタンニンは滑らかになり、アロマはより複雑になります。シルキーなタンニンで味わいは柔らかく開いており、ブルーンのアロマが特徴的なクラシックなサン・ジョセフです。

G. Sorrel & Cie  
Domaine Les Alexandrins  
MERCUREL - FRANCE

## Domaines Les Alexandrins

ドメーヌ・レ・アレクサンドラン

ドメーヌ・レ・アレクサンドランは2009年にタン・レルミタージュ出身のアレクサンドル・カゾとギヨーム・ソレルによって設立されました。アレクサンドルは深いブドウ栽培の知識をもち、ギヨームはエルミタージュのワイン生産者ファミリーに生まれた才能ある醸造家です。この最適なパートナーシップによりドメーヌは設立後数年間で発展してきました。クローズ・エルミタージュとサン・ジョセフの2つのアペラシオンに注力し、深みをもつタンニンとエレガント、そして繊細なアロマのワインを生み出しています。畑はサステイナブル農法で、ワイナリーはクローズ・エルミタージュにあるメルキュロルの村に位置しています。



Crozes Hermitage  
クローズ・エルミタージュ

2016  
3,800円



地方:コート・デュ・ローヌ

750ml 赤

产地:クローズ・エルミタージュ

品種:シラー100%

醸造:手摘みで収穫。伝統的な醸造法。100%除梗。3日低温浸漬。ルモンタージュとビジャージュを毎日2回。発酵20日。樽で12~18ヶ月熟成。

ガーネット色で赤い果実、フローラル、スペイスの香りが溢れます。とてもバランスが良く、シルクのように滑らかなタンニンを伴います。若い時でも楽しめ、また数年熟成させることでより野性的な特徴がアロマから表れます。

Saint Joseph  
サン・ジョセフ

2015  
4,200円



地方:コート・デュ・ローヌ

750ml 赤

产地:サン・ジョセフ

品種:シラー100%

醸造:手摘みで収穫。伝統的な醸造法。100%除梗。3日低温浸漬。ルモンタージュとビジャージュを毎日2回。発酵20日。樽で12~18ヶ月熟成。

紫の差す赤色でブラックベリーのような黒い果実と黒胡椒がアロマに溢れます。美しいミネラルと締めたタンニンを持ち緊張感をもった心地よい新鮮さを感じられます。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア



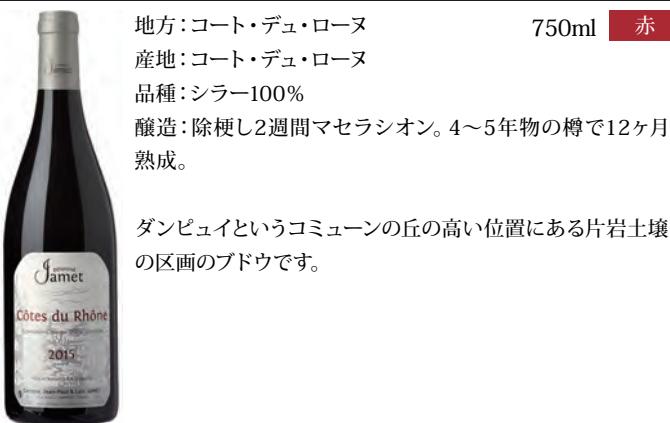
# Domaine Jamet

(Corinne, Jean-Paul & Loïc Jamet)  
ドメーヌ・ジャメ  
(コリーヌ, ジャン=ポール & ロイック・ジャメ)

北ローヌ地方に位置するコート・ロティは、ローマ人が初めてブドウを栽培した場所として広く認められておりアンピュイ村のドメーヌ・ジャメが造るワインは生産量が非常に限られています。ジョセフ・ジャメが1979年にドメーヌを立ち上げ、現在では息子のジャン=ポールによって運営されています。9ヘクタールの畑を所有し、そのうち6ヘクタールの畑の平均樹齢は25~50年で、残りの3ヘクタールは最近植えられました。使用するブドウの75%はコート・ブリュンヌ、残りの25%はコート・ブロンの畑のものです。リュット・レゾネで栽培しています。



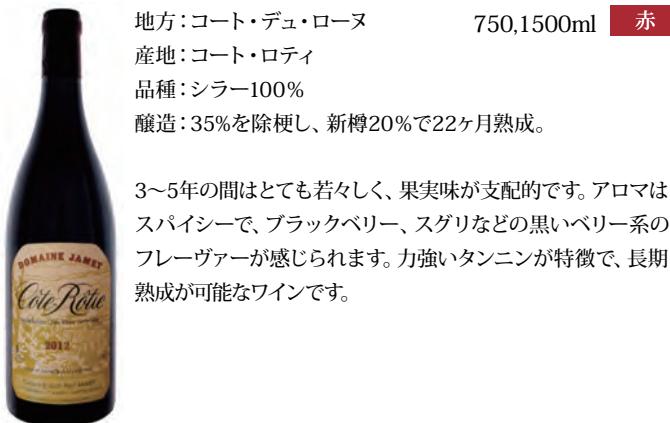
Côtes du Rhône Rouge	2017
コート・デュ・ローヌ・ルージュ	5,400円



地方:コート・デュ・ローヌ  
産地:コート・デュ・ローヌ  
品種:シラー100%  
醸造:除梗し2週間マセラシオン。4~5年物の樽で12ヶ月熟成。

ダンピュイというコミューンの丘の高い位置にある片岩土壤の区画のブドウです。

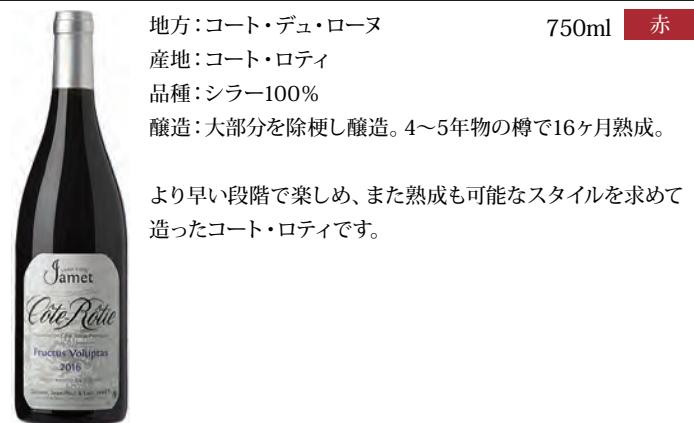
Côte Rôtie	2016
コート・ロティ	20,000円



地方:コート・デュ・ローヌ  
産地:コート・ロティ  
品種:シラー100%  
醸造:35%を除梗し、新樽20%で22ヶ月熟成。

3~5年の間はとても若々しく、果実味が支配的です。アロマはスパイシーで、ブラックベリー、スグリなどの黒いベリー系のフレーヴァーが感じられます。力強いタンニンが特徴で、長期熟成が可能なワインです。

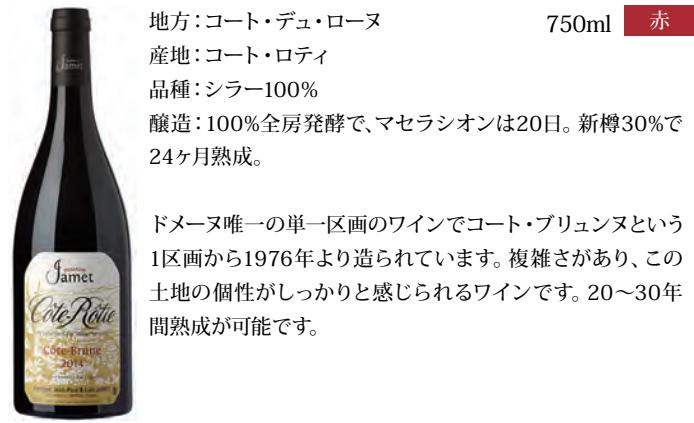
Côte Rôtie Fructus Voluptas	2016
コート・ロティ・フルクトゥス・ヴォルプタス	14,000円



地方:コート・デュ・ローヌ  
産地:コート・ロティ  
品種:シラー100%  
醸造:大部分を除梗し醸造。4~5年物の樽で16ヶ月熟成。

より早い段階で楽しめ、また熟成も可能なスタイルを求めて造ったコート・ロティです。

Côte Rôtie Côte Brune	2016
コート・ロティ・コート・ブリュンヌ	40,000円



地方:コート・デュ・ローヌ  
産地:コート・ロティ  
品種:シラー100%  
醸造:100%全房発酵で、マセラシオンは20日。新樽30%で24ヶ月熟成。

ドメーヌ唯一の単一区画のワインでコート・ブリュンヌという1区画から1976年より造られています。複雑さがあり、この土地の個性がしっかりと感じられるワインです。20~30年間熟成が可能です。

MAS LA CHEVALIERE  
LANGUEDOC

Mas La Chevalière  
マス・ラ・シュヴァリエール

マス・ラ・シュヴァリエールはドメーヌ・ラロッシュが20年前にランドックに設立したドメーヌでこの土地のテロワールを表現しています。ドメーヌの歴史はペロリとロカ・ブランカという2つの素晴らしい区画を見つけたところから始まりました。ペロリは1980年代後半に植樹された粘土石灰土壤で標高400メートルの畑。シャルドネに特化しています。涼涼な場所で、卓越した白ワインを造る事が出来ます。ロカ・ブランカは小さな区画がいくつもモザイク状になっており、黒ブドウに理想的です。標高、土壤、畑の向きなどこの土地で最良の畑を厳選しています。



La Chevalière Sauvignon Blanc  
ラ・シュヴァリエール・ソーヴィニヨン・ブラン

2016

1,900円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
醸造: ベジエール、シェヴェンヌ山脈麓に位置する畑。空気圧圧搾後、12~15℃で48時間安定させアロマをマストに浸出。21日ステンレスタンクで15℃で発酵。熟成は4ヶ月澱と共にステンレスタンクで行い、定期的にバトナージュ。

エルダーフラワーのアロマにミネラルを感じます。エレガントなストラクチャーに新鮮な果実とライムの皮が加わり、長い新鮮なフィニッシュに続きます。

La Chevalière Viognier  
ラ・シュヴァリエール・ヴィオニエ

2017

1,900円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: ヴィオニエ100%  
醸造: ミネルヴォワ、ベジエール、アグド、ベダリュー、モンペリエ、ニーム、セヴェンヌに位置する畑。空気圧圧搾後、24時間最高10℃で冷却安定を行う。12日ステンレスタンクで15℃で発酵。マロラクティック発酵は行わず快活な酸を保ちます。熟成は6ヶ月ステンレスタンクで行う。

豊かで、オレンジの花とスパイスが広がります。繊細なアプリコットの風味がアロマ豊かなフィニッシュに表れます。

Peyrol  
ペロリ

2015

3,000円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 空気圧圧搾し12~15℃で24時間デブルバージュ。ステンレスタンク、20%フレンチオークで発酵。同じタンク、樽で1年熟成。

白い果実と白い花のアロマにほのかなスパイスが加わります。繊細な果実が味わいに溢れ快活でフレッシュ。長いフィニッシュを感じます。

La Chevalière Pinot Noir  
ラ・シュヴァリエール・ピノ・ノワール

2017

2,300円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: ガルド北部のセヴェンヌ山脈麓とピレネー山脈に近いリムーに位置する畑。26~28℃で12日ステンレスタンクで発酵し毎日ルモンタージュ。100%マロラクティック発酵。6ヶ月ステンレスタンクで熟成。最低限にろ過をして自然な味わいを保つ。

熟した肉厚なチェリーのアロマが広がります。ジューシーな口当たりで、しなやかで滑らかなタンニンを伴います。

La Chevalière Chardonnay  
ラ・シュヴァリエール・シャルドネ

2018

1,900円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 空気圧圧搾後、12~15℃で24時間安定させアロマをマストに浸出。12日ステンレスタンクで15℃で発酵。熟成は6ヶ月澱と共にステンレスタンクで行う。ミネルヴォワ、ベジエール、アグド、ベダリュー、モンペリエ、ニームにある多様な畑のブドウをブレンドし複雑さをワインに与えている。

快活な柑橘系のアロマが黄色い芳醇な果実と共に表れます。鮮やかな風味と熟した果実が広がり、良いバランスのアロマ溢れるフィニッシュに続きます。

## L'Art des Sens Chardonnay Réserve

2016

ラール・デ・ソヌ・シャルドネ・レゼルヴ

2,300円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 冷涼な北向きの標高の高い場所から厳選した畑。樹齢は30年。粘土と石灰質がバランスよく混ざり、シャルドネの最上の表現を引き出している。80%大樽、20%ドウミ・ミュイ(600l)と小樽で醸造、熟成。澱と共に6ヶ月熟成。

熟した白桃とヘーゼルナッツのアロマが表れ、ほのかなミネラルが加わります。ジューシーで豊かな果実とフレッシュさが良いバランスをとっています。綺のような滑らかな質感でエレガントなフィニッシュには白い花のアロマが加わります。

## La Chevalière Cabernet Sauvignon

2017

ラ・シュヴァリエール・カベルネ・ソーヴィニヨン

1,900円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
醸造: ベジエールにある畑。全房で空気圧圧搾し、12~15℃で24時間安定させ、その後12日かけて発酵。6ヶ月ステンレスタンクで熟成。

快活なブラックカラントとほのかなハーブの特徴が香りに広がります。濃密な果実の凝縮感をタンニンのストラクチャーと共に感じます。濃密さがあり心地よくジューシーな口当たり。

## Roqua Blanca

2013

ロカ・ブランカ

3,000円



地方: ラングドック  
産地: ラングドック  
品種: シラー80%、グルナッシュ20%  
醸造: 発酵前に2日低温マセラシオン後、2週間かけて26~27℃で発酵及びマセラシオン。最低限にろ過をして自然な味わいを保つ。

ブラックフルーツ、温かいスパイスが香ります。芳醇で滑らかな口当たりで繊細なタンニンをもちます。長く旨味を感じるフィニッシュに黒胡椒が加わります。

**HECHT & BANNIER****Hecht & Bannier**  
エシュ・エ・バニエ

グレゴリー・エシュとフランソワ・バニエは、他の生産者とは異なるユニークなワインを取り揃えることをモットーとし、2002年にネゴシアン、エシュ&バニエを設立。ラングドックとルーションの地域を専門とし、畑や醸造に関する深い知識を基に、毎年数百軒の生産者を訪問して最良のワインを厳選しブレンドを行っています。特に樹齢100年もの古木が存在する冷涼な丘の畑のワインを常に使用。長時間かけてワインを厳選し、ブレンドのため試飲を行いワインを決めます。全てのアペラシオンに関して地中海沿岸特有の力強さを保ちながら、バランスとフレッシュさ併せ持つワインを造ることが彼らの哲学です。



Crémant de Limoux Blanc Brut Réserve NV  
クレマン・ド・リムー・ブラン・ブリュット・レゼルヴ 3,000円

地方: ラングドック・ルーション  
750ml 泡  
产地: リムー  
品種: シャルドネ主体、シナモン、モーザック  
醸造: 澱と共に24ヶ月瓶熟。

生き生きとしてやや酸味がありフレッシュ、口の中でクリーミーな泡を感じます。香りはドライフラワー、アプリコット、そして時間とともにバター、ブリオッシュ、トーストの風味も広がります。

Languedoc Blanc 2018  
ラングドック・ブラン 2,000円

地方: ラングドック・ルーション  
750ml 白  
产地: ラングドック

品種: ピクプール・ブラン、ルーサンヌ、グルナッシュ  
醸造: 海沿いの最も涼しい地区の畑から獲れた、程よい酸を残したブドウを使用。熟すのが遅いピクプールも地中海性気候に順応し、9月末の収穫時期まで高い酸を保つ。

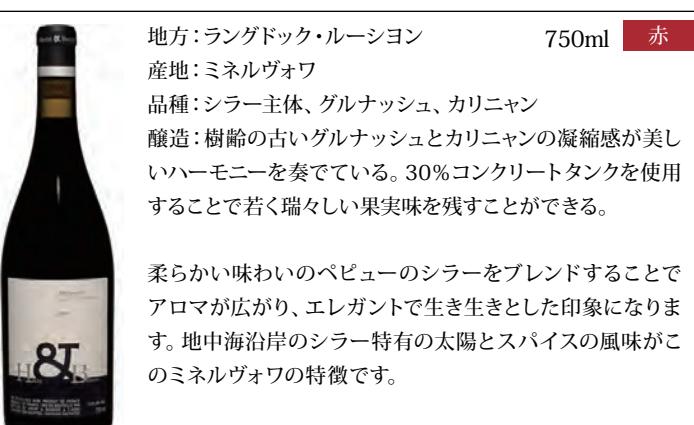
ピクプールは澁刺さやフレッシュ感を、ルーサンヌの柑橘や白い花の香りは豊かなフレーヴァーや厚みをワインにもたらします。

Minervois 2015  
ミネルヴォワ 2,800円

地方: ラングドック・ルーション  
750ml 赤  
产地: ミネルヴォワ

品種: シラー主体、グルナッシュ、カリニヤン  
醸造: 樹齢の古いグルナッシュとカリニヤンの凝縮感が美しいハーモニーを奏でている。30%コンクリートタンクを使用することで若く瑞々しい果実味を残すことができる。

柔らかい味わいのペピューのシラーをブレンドすることでアロマが広がり、エレガントで生き生きとした印象になります。地中海沿岸のシラー特有の太陽とスペインの風味がこのミネルヴォワの特徴です。



Crémant de Limoux Rosé Brut Réserve NV  
クレマン・ド・リムー・ロゼ・ブリュット・レゼルヴ 3,200円

地方: ラングドック・ルーション  
750ml 泡  
产地: リムー  
品種: シャルドネ主体、シナモン、モーザック、ピノ・ノワール  
醸造: 澱とともに24ヶ月瓶熟。

5%ブレンドしたピノ・ノワールが野生のストロベリー、レッドカラントのゼリー、マルベリーのような風味をもたらします。適度なドザージュによって澁刺さ、フレッシュ感とクリーミーな泡が口の中で広がります。アペリティフとしても楽しめますが、スペイシーな鮓のタルタルやチキンカレー、またレッドフルーツを使ったデザートなど、食事と合わせて頂くのが最適です。

Languedoc BIO Rouge 2017  
ラングドック・ビオ・ルージュ 2,000円

地方: ラングドック・ルーション  
750ml 赤  
产地: ラングドック

品種: シラー、グルナッシュ、カリニヤン  
醸造: コンクリートタンクで熟成。

サン・シニアンとテラス・デュ・ラルザックから厳選したシラーが素晴らしい果実味を、ルーションのグルナッシュが風味豊かな味わいを生み出します。エコセールによってオーガニックの認定を受けています。

Côtes du Roussillon Villages 2012  
コート・デュ・ルーション・ヴィラージュ 3,300円

地方: ラングドック・ルーション  
750ml 赤  
产地: コート・デュ・ルーション

品種: グルナッシュ主体、シラー、ムールヴェードル  
醸造: 熟成2年。カタラン地方のグルナッシュは近隣のシャトーヌフ・デュ・ペイやブリオラートのものとは全く異なり、標高が高いため昼夜の寒暖差が大きく、熟成したバランスの良いブドウが生まれる。

濃く深みのあるルビー色。スペイシーで引き締まったワインでクランベリーやレッドカラント、またオークの風味が広がります。コショウのようなシャープな味わいに厚みのある豊かなタンニンを感じます。

Saint Chinian  
サン・シニアン



地方: ラングドック・ルーション  
産地: サン・シニアン  
品種: シラー主体、グルナッシュ、ムールヴェードル  
醸造: 熟成2年(コンクリートタンク25%、225ℓの新樽、1~2年樽40%、ドウミ・ミュイの新樽、1年樽35%)。

Nouvelle Vague  
ヌーヴェル・ヴァーグ



地方: フランス  
産地: フランス  
品種: カリニャン35%、グルナッシュ30%、シラ-30%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%  
醸造: 主にコンクリートタンクで熟成。エコセールのオーガニック認証あり。

鮮やかな赤色で、赤い果実のアロマにスパイスのニュアンスが加わります。食欲を誘うフレッシュでバランスのとれた味わいで日常に喜びを与えてくれるワインです。若い世代に向いた味わいを求めて造ったワイン。設立当時、地元の人にサーファーの様な風貌の二人が「ワインのビーチボーイズの様だ」と呼ばれた事にかけてヌーヴェル・ヴァーグと名付けました。

2013  
3,500円

Faugères  
フォジェール



地方: ラングドック・ルーション  
産地: フォジェール  
品種: シラー主体、ムールヴェードル、カリニャン  
醸造: 熟成2年。片岩で栽培されたシラーの個性がしっかりと表れている。樽熟成に関しては特にルールを決めてはないが、柔らかくきめの細かいタンニンを得るために毎年ドウミ・ミュイで2回目の冬を越えるまで熟成させ、春に樽毎に濾過引きをし、ブレンド。

ムールヴェードルの比率は高く約30%ですが、深みがあり長期熟成のポテンシャルを大いに感じさせるワインに仕上がっています。

2013  
4,400円

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé

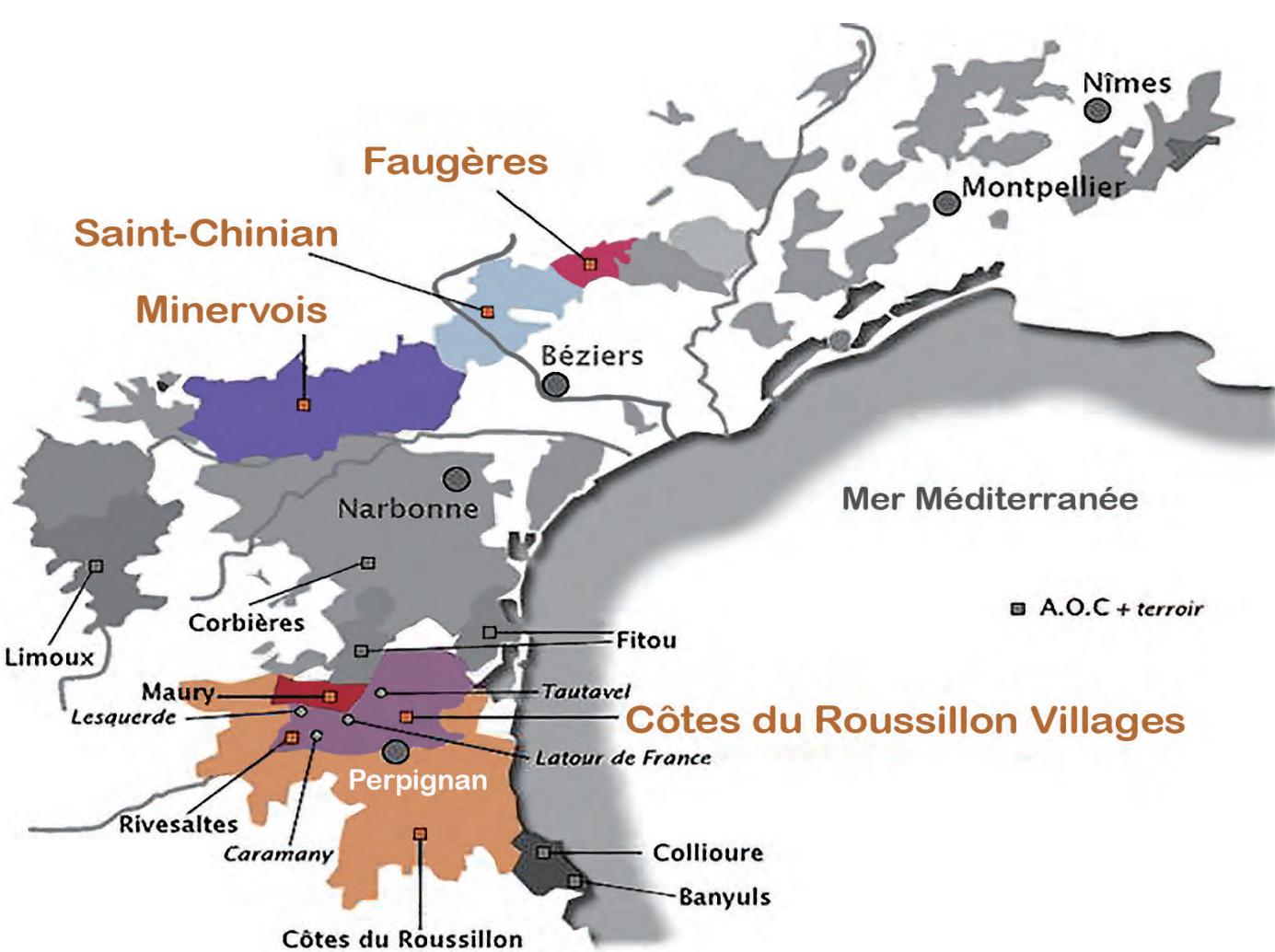
コトー・デクサン・プロヴァンス・ロゼ



地方: プロヴァンス  
産地: コトー・デクサン・プロヴァンス  
品種: グルナッシュ、サンソー  
醸造: 烟は街の北部からデュランス川にかけて広がり地中海性気候。ビオの認証を受けている。コンクリートタンク、ステンレスタンクで熟成。夏季の日照量が多く夜間の低い気温が複雑でアロマ豊かな味わいをもたらしている。

白い果実や桃と共にタラゴン、ペルガモット、ライムの花のような繊細なハーブの特徴を感じます。魚のすり身の天ぷら、ガーリックと共に焼いた海老、野菜のスープなどと良く合います。

2018  
2,500円



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェイ

41



# Miraval

## ミラヴァル

プロヴァンス地方の中心に500ヘクタールの土地を所有。畑は昼と夜の寒暖差が大きく、フレッシュでバランスの取れたワインを生み出します。100%オーガニックを取り入れ、無農薬栽培。1970年にジャズ・ピアニストのジャックルーシュの手に渡りレコーディング・スタジオを建設。スティングやシャーデー・ピンク・フロイドなど数々の有名ミュージシャンがレコーディングに訪っています。今日、ブラッド・ピットとアンジェリーナ・ジョリーが別荘として所有。2012年よりフランス屈指のワイン生産者ペラン・ファミリーをパートナーとして迎え、ブドウ栽培、ワイン醸造、販売を共同で行っています。ラベルにはワイナリーに自生する野生のタイムの花が描かれています。



Miraval Blanc (AOC Côteaux Varois en Provence)	2014	750ml	白
ミラヴァル・ブラン (コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンス)		4,400円	

<b>地方:</b> プロヴァンス	750ml	白
<b>産地:</b> コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンス		
<b>品種:</b> ロール100%		
<b>醸造:</b> 手摘みで収穫後、選果。優しくプレスし、温度管理したステンレスタンク90%と樽10%にて発酵、熟成。		
透明感と輝きのある外観。香りは複雑で白い花やライム、桃甘草などのスイートスピイスを感じます。フレッシュな味わいで豊かなミネラルが口の中に広がり、フィニッシュには美しく繊細な苦味をわずかに感じます。		

Miraval Rouge	2013	750ml	赤
ミラヴァル・ルージュ		4,600円	

<b>地方:</b> プロヴァンス	750ml	赤
<b>産地:</b> プロヴァンス		
<b>品種:</b> シラー主体、グルナッシュ、サンソー		
<b>醸造:</b> ドゥミ・ミュイ(600ℓ)とバリック(225ℓ)にて9ヶ月熟成。		
香りはローズマリーなどのハーブやバラに加え、スモーキーなニュアンスも感じます。口の中ではブルーベリー、ブラックカラント、チェリーなどのフルーツとフローラルなフレーヴァーが広がります。非常にバランスが取れており、異なるテロワールのブドウをブレンドすることによって複雑性が生まれています。		

Miraval Rosé	2019	750ml	ロゼ
ミラヴァル・ロゼ		3,400円	

<b>地方:</b> プロヴァンス	375, 750, 1500ml	ロゼ
<b>産地:</b> コトー・ド・プロヴァンス		
<b>品種:</b> サンソー、グルナッシュ、シラー、ロール		
<b>醸造:</b> 収穫は朝早い2回選果。除梗後、サンソー、グルナッシュ、ロールは直接圧搾、シラーの一部はセニエを行い、温度管理をしたステンレスタンク95%と樽5%で醸造、バトナージュを行う。		
美しく淡い花びらのようなピンク色。新鮮な果実と春の花々のアロマが溢れ、フレッシュな酸と素晴らしいミネラル、塩味を感じるフィニッシュに続きます。		

Miraval Blanc (AOC Côtes de Provence)	2012	750ml	白
ミラヴァル・ブラン (コート・ド・プロヴァンス)		4,600円	

<b>地方:</b> プロヴァンス	750ml	白
<b>産地:</b> コート・ド・プロヴァンス		
<b>品種:</b> ロール100%		
<b>醸造:</b> 手摘みで収穫後、選果。優しくプレスし、温度管理したステンレスタンク50%と樽50%にて発酵、熟成。		
パイナップルやマンゴーのフレッシュなトロピカルフルーツの華やかな香りで、ミネラルを感じます。白いピーチ、フレッシュフルーツやアーモンドの風味が口の中に広がります。ミネラルとフレッシュ感のバランスがユニークで、香ばしいアロマがアプリコットのリッチなフィニッシュをさらに強調しています。		

Studio by Miraval	2018	750ml	ロゼ
スチュディオ・バイ・ミラヴァル		2,500円	

<b>地方:</b> プロヴァンス	750ml	ロゼ
<b>産地:</b> プロヴァンス		
<b>品種:</b> サンソー、グルナッシュ、ロール、ティプラン		
<b>醸造:</b> 品種ごとに直接圧搾後、サンソーとティプランはステンレスタンク、グルナッシュとロールは一部をチューリップ型で底部が円形のコンクリートタンクを使用。		
とても淡いピンク色。フレッシュな果実と柑橘類の香りが広がります。肉厚な味わいで、柑橘類と白い花々が表れ塩味を伴う長いフィニッシュに続きます。		

Muse de Miraval	2018	1500ml	ロゼ
ミューズ・ド・ミラヴァル		5,000円	

<b>地方:</b> プロヴァンス	1500ml	ロゼ
<b>産地:</b> コトー・ド・プロヴァンス		
<b>品種:</b> グルナッシュ、ロール		
<b>醸造:</b> 長期熟成が可能なこのロゼワインは、卵型のコンクリートタンクで醸造し、600ℓの樽で熟成。		
輝きのある透き通ったバラの花びらのようなピンク色。上品なシトラス、プラム、白桃、アプリコット、ラズベリーやストロベリーなど、様々なアロマが微かな塩味と共に厚みのあるボディから溢れ、後味が長く続きます。		



## Luciano Sandrone ルチアーノ・サンドローネ

ルチアーノは大手ネゴシアンで長く醸造の仕事に従事した後、パローロの中心にあるカンヌビの畑を購入し、1978年に最初の収穫を行いました。初めて自ら造ったワインに感銘を覚え、少しずつ畑を増やし毎年造り続けるうちに認知されるようになりました。現在カンヌビの麓にある新しい醸造所は近代的な設備を備え、パローロ、ランガ、ロエロの地区に最上の畑を所有。全てのワインは固有の土壌、ミクロクリマ、酵母を持つ個々の区画を表現したもので、それぞれの畑を理解し、日々注意を払い尊重することによって初めてその個性をワインに映し出しています。



Dolcetto d'Alba DOC ドルチェット・ダルバ	2017	
		3,000円



地方:ピエモンテ  
産地:アルバ  
品種:ドルチェット100%  
醸造:全てステンレスタンクを使用。マセレーション5~6日、発酵14日。マロラクティック発酵後、翌年の7月まで熟成、その後2ヶ月瓶熟。

もっともシンプルな伝統的ワインです。全く異なる栽培条件の畑のブレンドによって生まれ、安定した高いレベルのワイン。フレッシュでフルーティーなブーケ、バランスが取れた美しいハーモニーのワインに仕上がりました。

Nebbiolo d'Alba Valmaggioire DOC ネッビオーロ・ダルバ・ヴァルマッジョーレ	2017	
		6,200円



地方:ピエモンテ  
産地:アルバ  
品種:ネッビオーロ100%  
醸造:ステンレスタンクでマセレーション9~10日、発酵28日。500ℓのフレンチオーク古樽でマロラクティック発酵後12ヶ月熟成、さらに9ヶ月瓶熟。

繊細で優美な味わいが特徴で、花や小さいレッドベリー、ブラックベリー、ラズベリーの香りを感じます。かすかな樽のニュアンスが美しく溶け込み、ワインに複雑性を与え、豊潤でエレガントな味わいを楽しめます。

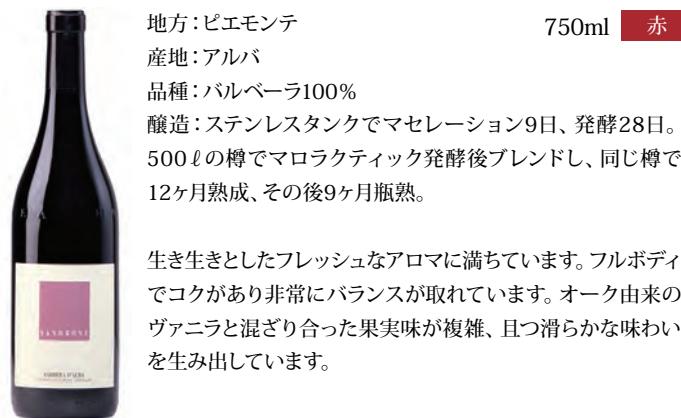
Barolo Aleste DOCG パローロ・アlestē	2015	
		18,500円



地方:ピエモンテ  
産地:パローロ  
品種:ネッビオーロ100%  
醸造:ステンレスタンクでマセレーション9~12日、発酵25日。500ℓのフレンチオークでマロラクティック発酵後24ヶ月熟成、さらに20ヶ月瓶熟。

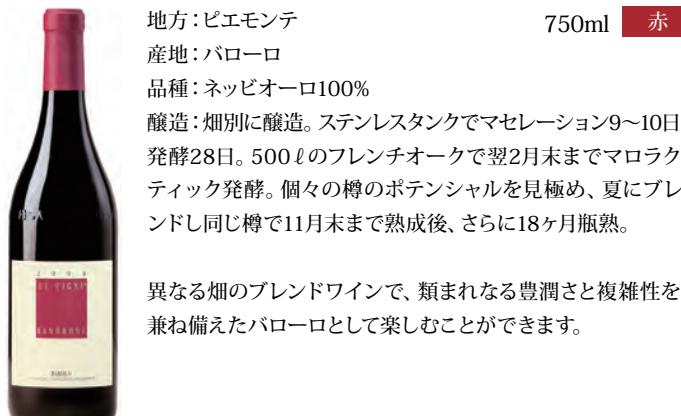
クリュ・ワインのコンセプトで造り上げた単一畠カンヌビ・ボススキスのパローロ。リッチかつフルーティーで、はっきりとしたタンニンは骨格の一部となっています。力強さとフィネスを兼ね備えたワインです。

Barbera d'Alba DOC バルベーラ・ダルバ	2017	
		4,500円



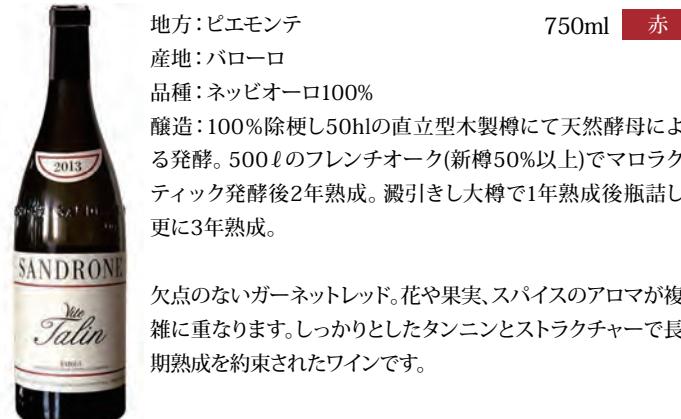
生き生きとしたフレッシュなアロマに満ちています。フルボディでコクがあり非常にバランスが取れています。オーク由来のヴァニラと混ざり合った果実味が複雑、且つ滑らかな味わいを生み出しています。

Barolo Le Vigne DOCG パローロ・レ・ヴィーニエ	2015	
		16,500円



異なる畠のブレンドワインで、類まれなる豊潤さと複雑性を兼ね備えたパローロとして楽しむことができます。

Barolo Vite Talin パローロ・ヴィテ・タリン	2013	
		55,000円



欠点のないガーネットレッド。花や果実、スパイスのアロマが複雑に重なります。しっかりとしたタンニンとストラクチャーで長期熟成を約束されたワインです。

ALOIS LAGEDER  
1823

# Alois Lageder

## アロイス・ラゲデール

ヨハン・ラゲデールにより1823年にイタリアのボルツァーノに設立されたアロイス・ラゲデール。ラゲデール家の歴史の一部であるワイン造りは150年以上に渡り高い品質を追及し続けています。現在は6代目当主クレメンス・ラゲデールが指揮を取り、伝統と革新を融合したワイン造りを行なっています。バイオダイナミックを実践する自社畠と長期契約農家のブドウを使用し、多くのワインがデメテールの認証を受けています。厳選した買い付けブドウから造られる低価格帯のリフはカジュアルで楽しいワインです。



Riff Pinot Grigio リフ・ピノ・グリージョ	2018	1,800円
----------------------------------	------	--------

**Riff Pinot Grigio**  
リフ・ピノ・グリージョ

地方: トレントino・アルト・アディジエ  
産地: トレントino・アルト・アディジエ  
品種: ピノ・グリージョ100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵後、澱とともに最長4ヶ月熟成し、凝縮した味わいと深みを引き出す。

輝きのあるグリーンがかった淡い黄色。繊細でリンゴや桃のようなピノ・グリ特有のアロマを感じます。味わいはライトからミディアムボディで、透明感がありエレガントなブドウのフレーヴァーと、瑞々しく潤いのある後味が特徴です。辛口でキレの良い白ワインです。



Pinot Grigio Vigneti Delle Dolomiti IGT ピノ・グリージョ・ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ	2017	2,700円
---	------	--------

**Pinot Grigio Vigneti Delle Dolomiti IGT  
ピノ・グリージョ・ヴィニエーティ・デッレ・ドロミティ**

地方: レンティーノ・アルト・アディジエ  
産地: ドロミティ  
品種: ピノ・グリージョ100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵し、澱と共に4ヶ月熟成。

花やスパイスの華やかなアロマ。リッチなフレーヴァーで、フィニッシュには若干スモーキーなニュアンスを感じます。



Gaun Chardonnay ゴーン・シャルドネ	2017	3,300円
------------------------------	------	--------

**Gaun Chardonnay  
ゴーン・シャルドネ**

地方: トレントino・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: ステンレスタンク、一部のみ小樽で発酵し、澱と共に6ヶ月熟成。デメテールの認証あり。

イエローゴールドの色合い。リッチで複雑なアロマはバターや熟したトロピカルフルーツ。フルボディで澁刺としつつも繊細な味わいです。



Pinot Bianco ピノ・ビアンコ	2017	2,700円
-------------------------	------	--------

**Pinot Bianco  
ピノ・ビアンコ**

地方: トレントino・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: ピノ・ビアンコ100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵し、澱と共に4ヶ月熟成。

非常に繊細でリンゴや桃などのアロマを感じます。味わいはライトからミディアムボディで、エレガントなブドウのフレーヴァーと瑞々しく潤いのある後味が特徴です。



Chardonnay シャルドネ	2018	2,700円
---------------------	------	--------

**Chardonnay  
シャルドネ**

地方: トレントino・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 破碎と圧搾をソフトに行いステンレスタンクで発酵。約4ヶ月澱と共に熟成。

明るくクリアな緑がかった麦わら色。桃やメロン、柑橘系のフレッシュな果実やフローラル、ミネラルなどの繊細なアロマが広がります。ミディアム・ボディでバランスのよい果実味溢れる辛口ワインです。



Porer Pinot Grigio ポーラ・ピノ・グリージョ	2016	3,800円
------------------------------------	------	--------

**Porer Pinot Grigio  
ポーラ・ピノ・グリージョ**

地方: トレントino・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: ピノ・グリージョ100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵し、澱と共に6ヶ月熟成。デメテールの認証あり。

非常にアロマティックでミネラル、上質なスパイスを感じます。フルボディで繊細かつクリーミー、フレッシュなフィニッシュが特徴です。



Am Sand Gewurztraminer  
アム・サンド・ゲヴェルツトラミナー

2016

4,800円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: ゲヴェルツトラミナー100%  
醸造: マルゲ、テルメーノ地区の近くに位置する単一畠アム・サンド。標高240~370m。砂、砂利、チョークの土壌。暖かく昼と夜の寒暖差が大きい。樹齢は7~21年。プレスの前に低温マセレーションを施す。ステンレスタンクで発酵し澱とともに熟成。デメ泰爾の認証あり。

貴腐菌の影響を感じさせる複雑なアロマは熟したトロピカルフルーツ、花、ハーブ、柑橘。フル・ボディでフレッシュな後味には繊細な苦味が残ります。

Riff Merlot Cabernet  
リフ・メルロー・カベルネ

2017

1,800円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: トレントイノ・アルト・アディジエ  
品種: メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン&カベルネフラン25%(混植)、ラグレイン15%  
醸造: ステンレスタンクで12日発酵とマセレーションを行い、スラヴォニアノークの大樽で8ヶ月熟成。

香り、味わいともに、果実味が支配的です。ミディアムボディでエレガントですが程よい凝縮感と深みを感じます。熟してよく溶け込んだタンニンと穏やかな酸味のバランスが良く、このエリアのスタイルや特徴が良く表れています。

Lagrein  
ラグレイン

2016

3,400円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: ラグレイン100%  
醸造: マロラクティック発酵を行いコンクリートとステンレスタンクで約12ヶ月熟成。

プラムやベリー、スパイシーな動物的香り。ミディアムボディでストラクチャーのしっかりとしたフレッシュな味わいで心地よく洗練したタンニンを伴います。2~6年は熟成が可能です。

MCM Melrot  
エム・シー・エム・メルロー

2015

8,000円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: メルロー100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵し、澱と共に4ヶ月熟成。デメ泰爾の認証あり。

花やスパイスの華やかなアロマ。リッチなフレーヴァーで、フィニッシュには若干スモーキーなニュアンスを感じます。

Lowengang Chardonnay  
ルーウェンガン・シャルドネ

2016

7,500円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 天然酵母を使用し、フレンチオークで発酵、11ヶ月澱と共に熟成。新樽50%。デメ泰爾の認証あり。

非常にリッチで複雑性があるアロマ。ブルゴーニュスタイルでしっかりとした骨格と繊細なフレーヴァー、フレッシュな酸、バックボーンにはオークを感じます。6~8年は熟成が可能です。

Pinot Noir  
ピノ・ノワール

2017

3,300円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 標高300~450mに位置するマツソン地区の異なる畠。砂、チョーク、ロームの土壌。非常に冷涼な気候。樹齢10~40年。ステンレスタンクで14日発酵とマセレーションを行い、スラヴォニアノークの大樽で15ヶ月熟成。

ピノ・ノワール特有のレッドフルーツ、チェリー、スパイス、土っぽいアロマが立ち上ります。ミディアム・ボディでフルーティーかつ繊細なスタイルに仕上がっており、瑞々しいフィニッシュと長い余韻が特徴です。3~5年は熟成が可能です。

Conus Lagrein Riserva  
コナス・ラグレイン・リゼルヴァ

2015

4,400円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: ラグレイン100%  
醸造: マグレ地区に位置する単一畠サンド。標高230m、南東向き。砂、砂利の土壌にドロマイド質石灰石が混ざる。暖かく昼と夜の寒暖差が大きい。樹齢は8~10年。12ヶ月フレンチオークの225ℓの樽(新樽1/3)で50%熟成、残りはステンレスタンクで熟成。

濃密でプラムやブラックベリーの果実、心地よいスパイシーなアロマが表れ、しっかりとしたストラクチャー。

Cor Romigberg Cabernet Sauvignon  
コールーミングバグ・カベルネ・ソーヴィニヨン

2015

9,500円



地方: トレントイノ・アルト・アディジエ  
産地: アルト・アディジエ  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルド  
醸造: ステンレスタンクで17日発酵とマセレーションを行い、フレンチオークで20ヶ月熟成。新樽2/3。デメ泰爾の認証あり。

複雑なアロマはフルーティーかつスパイシー。力強くリッチな味わいでタンニンと果実味のバランスが美しいワインです。8~10年は熟成が可能です。



## Proprietà Sperino プロプリエタ・スペリーノ

ピエモンテ北部、アルプスの麓にあるビエッラの近くレッソーナという小さな町に位置するプロプリエタ・スペリーノ。この地域でのワイン造りの伝統は長く19世紀の終わりまでに4万ヘクタールの畑が植えられていました。この土地を相続したパオロ・デ・マルキがワイン造りを始めたのがこのワイナリーの始まりです。レッソーナの土壤と気候はネッビオーロに固有の特徴を与えています。砂状で酸性の土壤は非常に水はけが良いためブドウの根が養分となるミネラルを求め深くまで根を張ります。気候は非常にドライで日照に恵まれ、アルプスから流れる涼しい夜風が暑い夏を和らげることによりブドウの成長の期間が長くなり、結果として上質の風味、ミネラルをたたえた味わい、滑らかなタンニンなど素晴らしい個性を備えたワインが生まれます。



Uvaggio Coste della Sesia DOC  
ウヴァッジオ・コステ・デラ・セシア

2015

5,000円



地方:ピエモンテ 750ml 赤

産地:レッソーナ

品種:ネッビオーロ、ヴェスピリーナ、クロアティナ  
醸造:選果台の上で選果し、除梗後、優しくプレスして重力によって発酵タンクへと移す。天然酵母による発酵は上部開放式の木の発酵槽を使用。定期的に果帽をパンチングダウンしながら16日マセレーションを行い、16ヶ月澱の上で熟成。

濃い目の色合いと芳醇なスパイスの香り。ミディアムボディでバラの花びらのフレーヴァー、しっかりととしたタンニンを伴い、独特で魅惑的なネッビオーロを味わえます。

Lessona DOC  
レッソーナ

2013

9,000円



地方:ピエモンテ 750ml 赤

産地:レッソーナ

品種:ネッビオーロ100%  
醸造:選果台の上で選果し、除梗後、優しくプレスして重力によって発酵タンクへと移す。天然酵母による発酵は上部開放式の木の発酵槽を使用。定期的に果帽をパンチングダウンしながら22日マセレーションを行い、14ヶ月澱の上で熟成。

クラシカルな風味。アロマ、フィネス、タンニンに加えて程よいフレッシュさを感じます。

P.R.A.



## Prà プラ

プラはソアヴェ・クラシコ地区の中心地、モンテフォルテ・ダルポーネに位置した家族経営のワイナリーです。1980年代初頭よりワイナリーを運営している頭首グラツィアーノ・プラは、白ワインに続き、ヴァルポリチェッラとアマローネの栽培に最適なテロワールを開拓しました。畑はヴァルポリチェッラの東部メッザーネとトレニャーゴ市内、ヴァルポリチェッラDOCゾーンの海拔500mに位置しています。丘陵にある貧困な土壌から採れるブドウの収量は低く高品質です。自然派ワインの中でも最高品質のワインを生み出すためオーガニック農法を行い、赤ワイン3種はイタリアの検査認証機関“スオロ・エ・サルーテ”のオーガニック認証を受けています。



Soave Classico Otto DOC  
ソアヴェ・クラシコ・オット

2018

2,600円



地方:ヴェネト 750ml 白

産地:ソアヴェ・クラシコ

品種:ガルガーネガ100%

醸造:ステンレスタンクで発酵、熟成。

新鮮でみずみずしい果実や花を連想させるアロマはサンザシ、ジャスミン、桃やアプリコット。ミディアムボディで味わい豊か、果実味がしっかりしていてクリアなミネラルも兼ね備えています。飲みやすいワインでヘーゼルナッツやクルミのような後味が残ります。

Soave Classico Staforte DOC  
ソアヴェ・クラシコ・スタフォルテ

2016  
4,000円



地方: ヴェネト  
産地: ソアヴェ・クラシコ  
品種: ガルガーネガ100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵、澱を攪拌しながら熟成。

フレッシュで強烈なアプリコット、桃、林檎に乾燥したカモミール、白い花、ヴァニラが香りミネラル感、特に黒鉛がワインをエレガントに仕上げています。口に含むとスムーズで丸く飲みやすく、マンゴやパパイヤ、セージやタイムなどの良質なハーブのニュアンスを持つ長い余韻が続きます。ヘーゼルナッツを連想させるフィニッシュはこの品種の特徴です。

Soave Classico Colle Sant' Antonio DOC  
ソアヴェ・クラシコ・コレ・サン・アントニオ

2015  
4,800円



地方: ヴェネト  
産地: ソアヴェ・クラシコ  
品種: ガルガーネガ100%  
醸造: 12ヶ月樽熟成。枝をカットして烟で乾燥させた糖度の高いブドウを使用。

アプリコットや黄桃など、華やかでエキゾチックな果実の甘く魅惑的なアロマ。シナモンのスパイスとヴァニラ、アカシアのハチミツや栗もほのかに香ります。エレガントで、複雑な味わい。丸み、長い余韻、後味には炒ったアーモンドが感じ取れます。残糖9g/l

Valpolicella Superiore Monrandina Ripasso DOC  
ヴァルポリチェッラ・スベリオーレ・モランディーナ・リパッソ

2017  
6,000円



地方: ヴェネト  
産地: ヴァルポリチェッラ  
品種: コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセレタ  
醸造: 20hlの樽でマロラクティック発酵、さらにアマローネの搾りかすを加え再発酵、熟成。

みずみずしいチェリーやブラックベリー、ラズベリーのジャムのようなアロマが華やかで心地よい印象を与えます。また瓶内熟成中にワインのもつミネラル感がより際立ち、豊かなフレーバーと酸味を感じます。快活な果実とスパイスのハーモニーに良質でしっかりしたタンニンがバランスを保っています。

Soave Classico Monte Grande DOC  
ソアヴェ・クラシコ・モンテ・グランデ

2017  
4,000円



地方: ヴェネト  
産地: ソアヴェ・クラシコ  
品種: ガルガーネガ70%、トレッビアーノ・ディ・ソアヴェ30%  
醸造: 15~20hlのアリエ産の樽で発酵、熟成。

林檎や桃、熟成したエキゾチックフルーツやシトラス系のフルーツを連想させるアロマ。また乾燥したラベンダーや薬草がほのかなスパイスを与えていています。味わいはフレッシュで豊か。熟成した果実の味わいと甘いアーモンドのような長いフィニッシュを楽しめます。骨格がしっかりしているため、長期熟成型です。

Valpolicella Morandina DOC  
ヴァルポリチェッラ・モランディーナ

2018  
3,200円



地方: ヴェネト  
産地: ヴァルポリチェッラ  
品種: コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセレタ  
醸造: 20hlの樽でマロラクティック発酵。

強烈なルビーレッドにスミレ色が加わる。特徴的なアロマはフレッシュなブラック・チェリー、スパイスや甘いヴァニラ。味わいはリッチなタンニンとグリセリン。チェリー、プラムジャムや黒コショウ、ルバーブを連想させる味わいに良い酸味が加わっています。

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

2013  
11,000円



地方: ヴェネト  
産地: ヴァルポリチェッラ  
品種: コルヴィーナ、コルヴィノーネ、ロンディネッラ、オセレタ  
醸造: 3ヶ月陰干ししたブドウをアリエ産の樽とバリックで3年熟成。

快活なルビーレッド色。強烈で複雑なアロマはチェリーやプラムジャムのような果実味が特徴的。黒コショウのスパイシーさやミネラル感を持ち合わせ、新鮮さのある豊かな味わいはスムーズで心地良く、後味は甘いブラックチェリー。タンニンが長期熟成の可能性を示しています。



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

# Il Palagio

# イル・パラジオ

イル・パラジオの歴史は1500年代中盤までさかのぼり、1819年にサン・クレモン公爵の末亡人、カルロッタ・バルボラーニ伯爵婦人が土地を購入。以後150年以上、代々家族に受け継がれ、ワイン、オイル、小麦、とうもろこし、テンサイ、桃、アプリコットと チェリーを生産してきました。

1999年に現在の所有者であるスティングと妻トゥルーディがエステートを入手。オーガニックやバイオダイナミックを取り入れ数年に渡り、高品質なオリーブオイルとハチミツ、ワイン生産に注力しています。ワイン愛好家や批評家から高い評価を受けており、“シスター・ムーン”はワイン・スペクター誌においてイタリアトップ100のワインに選ばされました。



Message In A Bottle Bianco Spumante IGT NV  
メッセージ・イン・ア・ボトル・ビアンコ・スプマンテ



地方: トスカーナ 750ml 泡

产地: トスカーナ

品種: ヴェルメンティーノ主体、シャルドネ

醸造: ヴェルメンティーノはステンレスタンク、シャルドネは新樽で発酵後、少なくとも6ヶ月熟成と共に熟成。その後ブレンドをし、50hlの加圧タンク内で第二次発酵を14℃で行い6ヶ月後に瓶詰め。

輝きのあるむぎ藁のような黄色で、途切れないと細かな泡を伴います。アカシア、プラム、林檎の香り、フローラルかつ果実を感じる長いフィニッシュが続きます。

Message In A Bottle Rosso IGT 2016  
メッセージ・イン・ア・ボトル・ロッソ



地方: トスカーナ 750ml 赤

产地: トスカーナ

品種: サンジョヴェーゼ主体、シラー、メルロー

醸造: ステンレスタンクで20℃の温度で7~8日マセレーション。フレンチオークで12ヶ月熟成。

チェリー、野生のブラックベリー、スパイスの複雑なアロマが広がります。色々なシーンで使いやすく、様々な食事とも合わせやすいワインです。

Casino Delle Vie IGT 2013  
カジノ・デッレ・ヴィ



地方: トスカーナ 750ml 赤

产地: トスカーナ

品種: サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、その他

醸造: 10月初旬に収穫し、ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後6ヶ月熟成、さらに6ヶ月瓶内熟成。

繊細な中に、コクのあるチェリー、梅とブラックフルーツを感じます。ミネラルとスパイスを持ち合わせ、強い風味を個性とします。凝縮感がありながらも重さではなく、エレガントに仕上がっています。赤いチェリーや梅のニュアンスと辛口なフィニッシュが続きます。

Message In A Bottle Bianco IGT 2016  
メッセージ・イン・ア・ボトル・ビアンコ



地方: トスカーナ 750ml 白

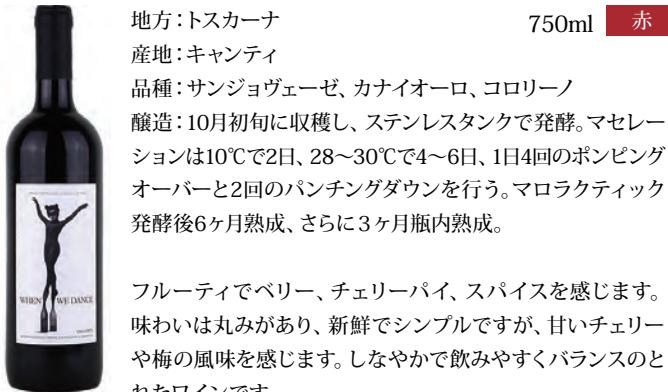
产地: トスカーナ

品種: ヴェルメンティーノ主体、ソーヴィニヨン・ブラン、少量のトレッビアーノ

醸造: 手摘みで収穫後、ステンレスタンクで低温(10~13℃)でアルコール発酵。

繊細なフローラルの味わいに柑橘類とほのかなバナナ、パイナップルの特徴が加わります。フレッシュで心地よい酸があり長いフィニッシュに続きます。

When We Dance Chianti DOCG 2017  
ウェン・ウィ・ダンス・キャンティ



地方: トスカーナ 750ml 赤

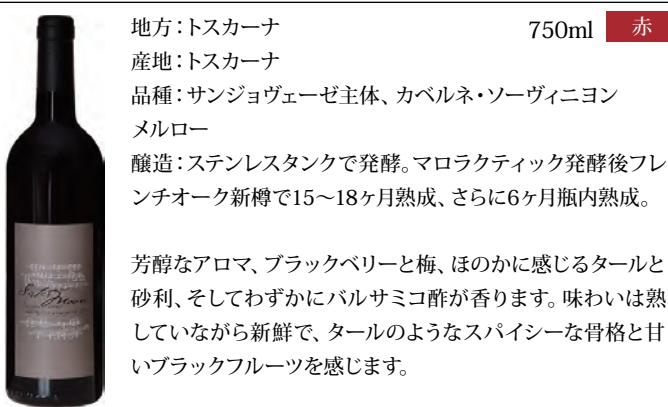
产地: キャンティ

品種: サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ

醸造: 10月初旬に収穫し、ステンレスタンクで発酵。マセレーションは10℃で2日、28~30℃で4~6日、1日4回のポンピングオーバーと2回のパンチングダウンを行う。マロラクティック発酵後6ヶ月熟成、さらに3ヶ月瓶内熟成。

フルーティでベリー、チェリーパイ、スパイスを感じます。味わいは丸みがあり、新鮮でシンプルですが、甘いチェリーや梅の風味を感じます。しなやかで飲みやすくバランスのとれたワインです。

Sister Moon IGT 2013  
シスター・ムーン



地方: トスカーナ 750ml 赤

产地: トスカーナ

品種: サンジョヴェーゼ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン

メルロー

醸造: ステンレスタンクで発酵。マロラクティック発酵後フレンチオーク新樽で15~18ヶ月熟成、さらに6ヶ月瓶内熟成。

芳醇なアロマ、ブラックベリーと梅、ほのかに感じるタールと砂利、そしてわずかにバルサミコ酢が香ります。味わいは熟しているながら新鮮で、タールのようなスパイシーな骨格と甘いブラックフルーツを感じます。



地方: トスカーナ  
産地: トスカーナ  
品種: サンジョヴェーゼ100%  
醸造: ステンレスタンクで発酵。4日10°C、その後10日28~30°Cでマセレーション。その間、1日4回ポンピングオーバーと4回パンチングダウンを行う。

イル・パラジオのワイン生産10周年を記念して造られたキュヴェです。100%サンジョヴェーゼでこのヴィンテージの優れた味わいを感じることができます。



## Tenuta Buon Tempo

## Tenuta Buon Tempo テヌータ・ボン・テンポ

テヌータ・ボン・テンポはイタリア、モンタルチーノから遠く南、ワイン造りが盛んなカステルヌオボ・デラバテの近くに位置します。降雨量が少なく常に風が吹き、痩せた土壌ですが畑の向きが良いテヌータ・ボン・テンポは高品質で上品なワインの生産に理想的な場所です。サンジョヴェーゼのみを栽培し、高品質かつユニークなテロワールを忠実に表現するワインを造ることを哲学としています。

社名であるボン・テンポはイタリア語で“良い時間”を意味し、穏やかで静かな美しい渓谷で過ごす心地良い時間を表しています。

### Rosso di Montalcino DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ

2016  
3,300円

地方: トスカーナ  
産地: モンタルチーノ  
品種: サンジョヴェーゼ100%  
醸造: 手摘みで樹木1本あたり最高1kgまで収量制限。温度管理したステンレスタンクで7~10日発酵後、密閉したステンレスタンクで10~14日マセレーション、500ℓのフレンチオークで12ヶ月熟成。ステンレスタンクで6ヶ月、64hlのスラヴォニアノークで6ヶ月熟成。

明るく新鮮なサマーチェリーやラズベリーが印象的でとても綺麗でリフレッシュさせてくれる味わいです。

### Brunello di Montalcino DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ

2013  
7,000円

地方: トスカーナ  
産地: モンタルチーノ  
品種: サンジョヴェーゼ100%  
醸造: 手摘みで樹木1本あたり最高1kgまで収量制限。温度管理したステンレスタンクで7~10日発酵後、密閉したステンレスタンクで10~14日マセレーション、500ℓのフレンチオーク(新樽40~50%)で24ヶ月熟成。更に64hlのスラヴォニアノークで18~24ヶ月、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。

ヴァニラやトーストの香りに幾重にも重なるタンニンを感じます。甘いベリー、塩味、ミネラルや土のニュアンスがあり長期熟成可能なワインです。

### Brunello di Montalcino P.56 DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・ピー56

2012  
9,500円

地方: トスカーナ  
産地: モンタルチーノ、カステルヌオボ・デラバテ  
品種: サンジョヴェーゼ100%  
醸造: P.56という区画番号の最も古い畠、樹齢25年。手摘みで樹木1本あたり最高1kgまで収量制限。温度管理したステンレスタンクで野生酵母にて発酵後4週間マセレーション。500ℓのフレンチオーク(新樽35%)で40ヶ月熟成。更に6ヶ月瓶熟。

ドライチェリーやブラックカラントに加えドライプラムのアロマ。スパイスやたばこ、甘草の香りと味わいが口中に広がります。

### Brunello di Montalcino Riserva DOCG ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルヴァ

2012  
11,000円

地方: トスカーナ  
産地: モンタルチーノ  
品種: サンジョヴェーゼ100%  
醸造: 手摘みで樹木1本あたり最高1kgまで収量制限。温度管理したステンレスタンクで7~10日発酵、ポンピングオーバーを実施。密閉ステンレスタンクで20~25日マセレーション。500ℓのフレンチオーク(新樽50~70%)で36~40ヶ月、64hlのスラヴォニアノークで数ヶ月、更に18ヶ月瓶熟。

レーズンやチェリーコンフィ、ブラックベリージャムの熟した果実にカルダモンやシナモンのスパイスのニュアンス。リッチで複雑な味わいが広がります。



ISOLE e OLENA

# Isole e Olena

## イゾレ・エ・オレーナ

1950年代にトスカーナ州、キャンティ・クラシコの中心地に位置した“イゾレ”と“オレーナ”的二つの隣接した畑をデ・マルキ家が購入し、合併して設立されたワイナリーです。小作制度を廃止し新しくブドウを植えワインセラーを拡大。ピエモンテ北部で3世代に渡りワイン造りを受け継ぐ家系に生まれたパオロ・デ・マルキは、イタリアの最も優れたワインメーカーの一人として広く知られています。4つのブドウ品種を使用する伝統的キャンティ・クラシコのブレンドは徐々に白ブドウの量を減らし最終的には一切の使用を無くした結果、イゾレ・エ・オレーナのキャンティは軽く若飲みのスタイルから今のフルボディで熟成型のワインへと生まれ変わりました。



## Chardonnay Collezione Privata IGT

シャルドネ・コレツィオーネ・プリヴァータ

2016

6,500円



地方: トスカーナ

750ml 白

産地: トスカーナ

品種: シャルドネ100%

醸造: ブルゴーニュに近い醸造スタイル。10~12ヶ月澱と共に熟成。新樽1/3。最初の6ヶ月は時折攪拌。

華やかなアロマはクリーム、パインアップル、ライム。生き生きとしたフルボディのワインでハチミツ、熟したリンゴに加えトーストしたオークが広がり、リッチで凝縮したフレーヴァーを余韻に感じます。

## Cepparello IGT

チェパレッコ

2016

12,000円



地方: トスカーナ

750, 1500ml 赤

産地: トスカーナ

品種: サンジョヴェーゼ100%

醸造: プレス後、果皮とともに21~28日発酵し、フレンチまたはアメリカン(全体の5~10%のみ)オークの新樽、1年樽2年樽に1/3ずつ移し14~18ヶ月熟成させ、さらに1年瓶熟。

濃く凝縮していますが、フィネスが熟したブラックフルーツのピュアな味を引き立てます。生き生きとした色、フレッシュなアロマ、繊細な個性を持ち、力強いフルーツはミネラルや甘草のニュアンスと混じり合い、長い余韻ときめ細かいタンニンが残ります。

## Vin Santo DOC

ヴィン・サント

2008

8,000円



地方: トスカーナ

375ml 甘白

産地: トスカーナ

品種: マルヴァジア・デル・キャンティ65%、トレッビアーノ35%

醸造: ブドウは3~5ヶ月乾燥させた後プレスし、カラテッリと呼ばれる小樽にて発酵後、5年熟成。

濃い琥珀色で、甘く凝縮したアロマは、桃、キャラメル、干しアンズやヘーゼルナッツ。繊細な酸はナッツ、桃、ホワイトチョコレートの味わいを引き立てます。驚くほど複雑で長い余韻が残ります。

## Chianti Classico DOCG

キャンティ・クラシコ

2015

3,500円



地方: トスカーナ

750ml 赤

産地: キャンティ・クラシコ

品種: サンジョヴェーゼ80%、カナイオーロ他20%

醸造: 温度管理をしたステンレスタンクで発酵。マセレーションは約15日。発酵中はデレスター・ジューとポンピング・オーバーを1日2回施す。マロラクティック発酵の後、4000ℓの樽で1年熟成。

レッドチェリーや苺のフレッシュなアロマが広がりミディアムボディで花、ミント、レッドベリー、レッドチェリーのピュアで心地よいフレーヴァーが特徴です。しっかりとした酸に支えられ滑らかで生き生きとしたテクスチャーを伴います。

## Chianti Classico Gran Selezione DOCG

キャンティ・クラシコ・グラン・セレツィオーネ

2013

35,000円



地方: トスカーナ

750ml 赤

産地: キャンティ・クラシコ

品種: サンジョヴェーゼ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、その他

醸造: チェパレッコの樽の中で最良の樽のみを厳選し、若干のシラーとカベルネ・フランをブレンド。4年樽熟成(2年小樽2年大樽)させ、さらに4年瓶で熟成。

キャンティ・クラシコの繊細さと飲みやすさを兼ね備えながらも、スーパータスカンのような凝縮感も感じられるワインです。



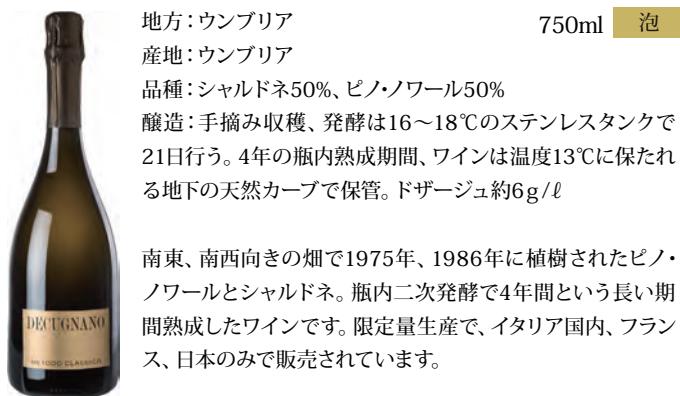
Tenuta  
DECUGNANO DEI BARBI

## Tenuta Decugnano dei Barbi テヌータ・デクニャーノ・ディ・バルビ

デクニャーノという名の由来は1212年までさかのぼり、当時イタリアのオルヴィエートにある教会 "Saint Mary of Decugnano"とその僧侶たちが飲むワインを造るためにブドウ栽培が行われていた周辺の土地に対して与えられた名称です。その当時オルヴィエートの中でも最も素晴らしいワインを産むことで有名なこの土地を1973年にクラウディオ・バルビが購入しました。1978年にワインをリリース以来、革新と品質の向上に努めており、2008年には父親クラウディオ同様ワインへの情熱を持つ息子、エンツォ・バルビが経営に加わりました。



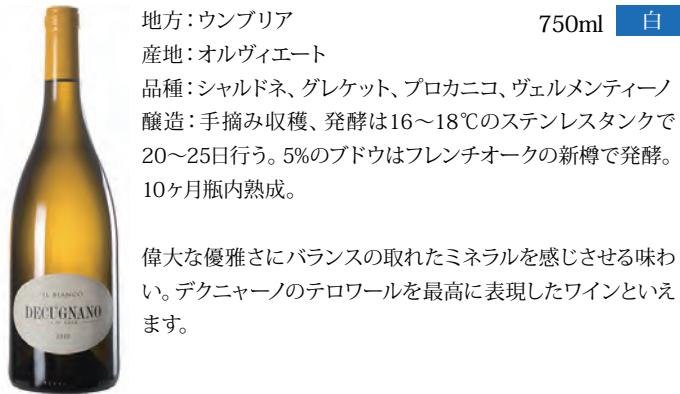
Metodo Classico Brut	2014
メトード・クラシコ・ブリュット	3,500円



地方:ウンブリア  
产地:ウンブリア  
品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%  
醸造:手摘み収穫、発酵は16~18°Cのステンレスタンクで21日行う。4年の瓶内熟成期間、ワインは温度13°Cに保たれる地下の天然カーブで保管。ドザージュ約6g/l

南東、南西向きの畑で1975年、1986年に植樹されたピノ・ノワールとシャルドネ。瓶内二次発酵で4年間という長い期間熟成したワインです。限定量生産で、イタリア国内、フランス、日本のみで販売されています。

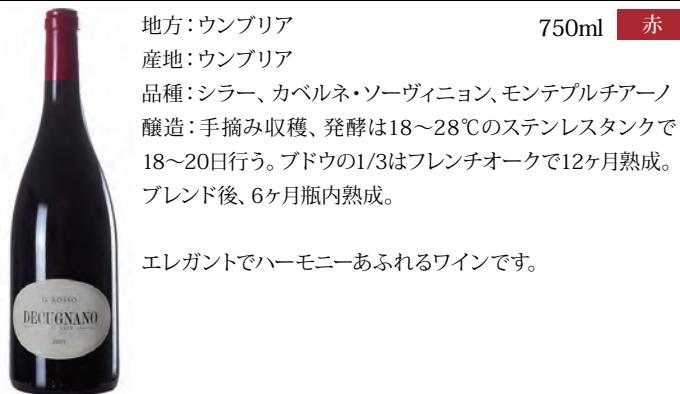
Il Bianco di Decugnano Orvieto Classico Superiore DOC	2016
イル・ビアンコ・ディ・デクニャーノ・オルヴィエート・クラシコ・スペリオーレ	3,300円



地方:ウンブリア  
产地:オルヴィエート  
品種:シャルドネ、グレケット、プロカニコ、ヴェルメンティーノ  
醸造:手摘み収穫、発酵は16~18°Cのステンレスタンクで20~25日行う。5%のブドウはフレンチオークの新樽で発酵。10ヶ月瓶内熟成。

偉大な優雅さにバランスの取れたミネラルを感じさせる味わい。デクニャーノのテロワールを最高に表現したワインといえます。

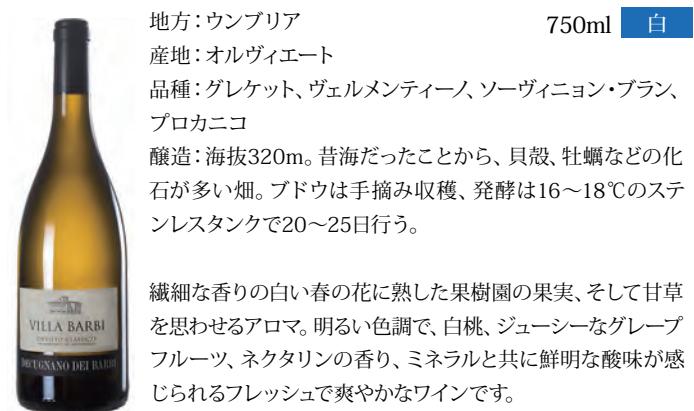
Il Rosso di Decugnano IGT	2016
イル・ロッソ・ディ・デクニャーノ	3,500円



地方:ウンブリア  
产地:ウンブリア  
品種:シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、モンテプルチアーノ  
醸造:手摘み収穫、発酵は18~28°Cのステンレスタンクで18~20日行う。ブドウの1/3はフレンチオークで12ヶ月熟成。ブレンド後、6ヶ月瓶内熟成。

エレガントでハーモニーあふれるワインです。

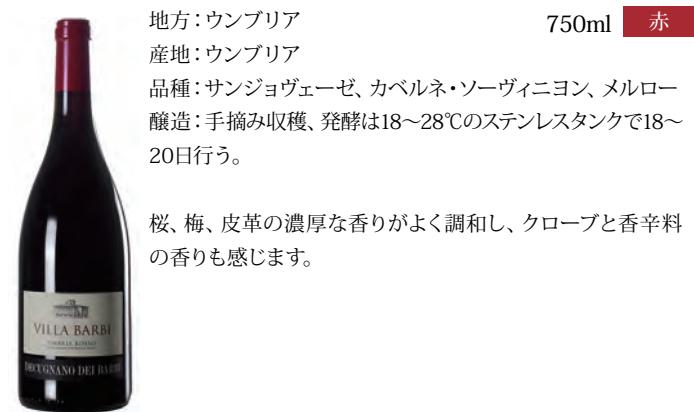
Villa Barbi Bianco Orvieto Classico DOC	2016
ヴィッラ・バルビ・ビアンコ・オルヴィエート・クラシコ	2,300円



地方:ウンブリア  
产地:オルヴィエート  
品種:グレケット、ヴェルメンティーノ、ソーヴィニヨン・ブラン、プロカニコ  
醸造:海拔320m。昔海だったことから、貝殻、牡蠣などの化石が多い畑。ブドウは手摘み収穫、発酵は16~18°Cのステンレスタンクで20~25日行う。

繊細な香りの白い春の花に熟した果樹園の果実、そして甘草を思わせるアロマ。明るい色調で、白桃、ジューシーなグレープフルーツ、ネクタリンの香り、ミネラルと共に鮮明な酸味を感じられるフレッシュで爽やかなワインです。

Villa Barbi Rosso IGT	2016
ヴィッラ・バルビ・ロッソ	2,300円



地方:ウンブリア  
产地:ウンブリア  
品種:サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー  
醸造:手摘み収穫、発酵は18~28°Cのステンレスタンクで18~20日行う。

桜、梅、皮革の濃厚な香りがよく調和し、クローブと香辛料の香りも感じます。





DÖNNHOFF

# Dönnhoff

## デーンホーフ

ナーエの中央部、オーバーハウゼン村に位置しているデーンホーフは18世紀後期より上質のワインを生産し続け、創立者の孫であるヘルムートがデーンホーフのリースリングを世界的な成功に導きました。1920年代より高名な畑にリースリングを植樹し畠名でワインを瓶詰め、販売を始めています。現在はコーネリウス・デーンホーフが中心となりワインを生産しています。28ヘクタールの畑を所有し、80%はリースリングを栽培。樹齢は15年～65年で平均収量は約50hl/ha。スレートやミネラルを多く含んだ火山性の斑岩によって、力強く上質のミネラルを伴うリースリングが生まれます。



**Nahe Riesling Trocken QbA**  
ナーエ・リースリング・トロッケン

2018  
3,600円



地方:ナーエ 750ml 白

产地:ナーエ

品種:リースリング100%

醸造:ステンレスタンクと大樽で発酵、熟成。収量40hl/ha。  
ナーエ中部の傾斜の強い畑。石の多い風化した火山土壤で  
斑岩や黒ひん岩が特に多く、スレートと珪岩も加わります。  
樹齢で15～30年。

辛口のリースリングでフレッシュかつ明確でエレガントな味  
わいにミネラルが加わる。アルコールが抑えられどても滑ら  
かな酸をもっています。

**Kreuznacher Kahlenberg Riesling Trocken**  
クロイツナッハ・カーレンベルク・リースリング・トロッケン

2017  
5,600円



地方:ナーエ 750ml 白

产地:ナーエ

品種:リースリング100%

醸造:南向きの傾斜の珪岩とロームの有名な土壤で、バート  
クロイツナッハで最も評価の高い畑。樹齢25～45年。大樽  
とステンレスタンクで発酵、熟成。収量35hl/ha。

辛口でスパイシーなリースリングで、素晴らしい魅力とエレ  
ガントをもっています。

**Weissburgunder "S" Trocken**  
ヴァイスブルグンダー・エス・トロッケン

2017  
6,200円



地方:ナーエ 750ml 白

产地:ナーエ

品種:ピノ・ブラン100%

醸造:ナーエ中部の傾斜の強い畑で風化した火山とローム  
質土壤。樹齢40年。発酵後、澱と共に6～9ヶ月1,200ℓの  
ドイツ産新樽で熟成。健全で完熟した果実のみ厳選。収量  
30hl/ha。

ファルツ地方原産の樽のアロマがピノ・ブランに骨格と快活  
さを与えていています。長期熟成ができ、多様な食事に良く合  
います。

**Nahe Weissburgunder Trocken QbA**  
ナーエ・ヴァイスブルグンダー・トロッケン

2018  
4,000円



地方:ナーエ 750ml 白

产地:ナーエ

品種:ピノ・ブラン100%

醸造:ナーエ中部の傾斜の強い畑。石の多い風化した火山  
とレス、ローム土壤。樹齢20～30年。ドイツ産の伝統的な  
大樽で4ヶ月発酵と熟成。収量40hl/ha。

典型的なナーエの辛口のピノ・ブランの味わいです。残糖は  
なく、エレガントでミネラルの特徴を感じられます。

**Roxheimer Höllenpfad Riesling Trocken**  
ロックスハイマー・ヘレンプファート・リースリング・トロッケン

2017  
6,000円



地方:ナーエ 750ml 白

产地:ナーエ

品種:リースリング100%

醸造:ナーエ川の中間にある南向きで傾斜の強い小さな丘  
にある有名な畑。風化した赤い砂岩土壤で樹齢10～40年。  
大樽とステンレスタンクで発酵と熟成。収量35hl/ha。

洗練されたリースリングで果実とスパイクのアロマ、明確で魅  
力的な甘さのバランスが良いワインです。赤い砂岩がワイン  
にスパイシーな黒胡椒や表情豊かな果実味を与えています。

**Grauburgunder "S" Trocken**  
グラウブルグンダー・エス・トロッケン

2017  
6,200円



地方:ナーエ 750ml 白

产地:ナーエ

品種:ピノ・グリ100%

醸造:ナーエ中部の傾斜の強い畑で風化した火山とローム  
質土壤。樹齢30年。発酵後、澱と共に6～9ヶ月1,200ℓの  
ドイツ産新樽で熟成。収量30hl/ha。

厳選したブドウによるとても芳醇なピノ・グリです。新樽で  
熟成させることにより、品種のアロマを隠すことなく更なる  
風味が加わっています。

**Muga**

# Bodegas Muga

## ボデガス・ムガ

ボデガス・ムガは1932年にイサック・ムガ・マルティネスにより設立された家族経営のワイナリーです。リオハのワイン産地の中心部、アロに位置し、現在は3代目が伝統を受け継いでいます。畑はリオハ・アルタにあり、細心の注意を払ってブドウ栽培を行っています。手摘みで収穫したブドウは厳しく選果をした後、除梗を行います。ムガでは伝統的な手法を貫き、発酵から熟成まで全て樽を使用しており、スペインでは珍しく4人の樽職人を雇い、品種やワインのタイプに合わせて手作業で樽を造っています。濾しきは全て重力に任せておこない、清澄には卵白を使用。伝統を重視したワイン造りを心がけています。



Cava Conde de Haro	2015
カバ・コンデ・デ・アロ	3,500円

地方:リオハ  
産地:リオハ・アルタ  
品種:ビウラ100%  
醸造:軽くプレスした果汁のみを使用。1000ℓの木樽の発酵槽で発酵、14ヶ月瓶内熟成。



フレッシュフルーツやフローラルなアロマが支配的ですが、その奥に瓶内二次発酵に由来するハチミツ、ヴァニラ、リキュールの特徴も感じます。甘みがありつつもフレッシュで、何より美しい酸が広がります。果実味、酸、澁との熟成、これらの要素が組み合わさり、豊かな味わいを生み出しています。

Reserva	2015
レセルバ	3,600円

地方:リオハ  
産地:リオハ・アルタ  
品種:テンプラニーリョ70%、ガルナッチャ20%、マスエロ・グラシアノ10%  
醸造:6ヶ月伝統的なリオハの木の発酵槽で発酵、熟成後24ヶ月小樽で熟成、さらに最低12ヶ月瓶熟。



輝きのあるルビー色。赤いベリーから、トーストしたオークやコーヒーのニュアンスへと変化していきます。バランスのとれた味わいで深みがあり凝縮した香り豊かなワイン。エレガントで長い余韻が残ります。

Torre Muga	2014
トレ・ムガ	13,000円

地方:リオハ  
産地:リオハ・アルタ  
品種:テンプラニーリョ75%、マスエロ15%、グラシアノ10%  
醸造:6ヶ月伝統的なリオハの木の発酵槽で発酵、熟成後18ヶ月フレンチオークの新樽で熟成、さらに最低12ヶ月瓶熟。



ブラックチェリー色でエッジは濃いガーネット。香りは完璧に熟したブドウや上品なオーク、その後からスパイスや煮詰めたダークベリー、バルサミコやミネラルのニュアンスを感じます。深みのある味わいで、シルクのような滑らかなタンニン、豊かなフレーヴァー、しなやかで長いフィニッシュが特徴です。

Blanco	2017
ブランコ	2,400円

地方:リオハ  
産地:リオハ・アルタ  
品種:ビウラ90%、マルヴァジア、ガルナッチャ・ブランカ10%  
醸造:選果後、果汁の段階で試飲し、さらに厳選するので最終的に収穫量の50%のみを使用。100%フレンチオークの新樽でゆっくりと発酵後、3ヶ月澁とともに熟成。



香りは柑橘、白いフレッシュフルーツ、白桃に加え樽熟成によるヴァニラのニュアンスも。フレッシュさが魅力で、生き生きとした柑橘類が口の中に広がります。フルーティーで心地よい白ワインです。

Prado Enea Grand Reserve	2011
プラド・エネア・グラン・レセルバ	10,000円

地方:リオハ  
産地:リオハ・アルタ  
品種:テンプラニーリョ80%、ガルナッチャ、マスエロ・グラシアノ20%  
醸造:12ヶ月伝統的なリオハの木の発酵槽で発酵、熟成後36ヶ月小樽で熟成、さらに最低36ヶ月瓶熟。



エッジがほんのりレンガを帯びたガーネット色。香りはスパイス、チョコレート、凝縮した果実のリキュール。力強いアタックですがバランスが取れ、滑らかな口当たり。長い余韻を伴います。

Aro	2015
アロ	30,000円

地方:リオハ  
産地:リオハ・アルタ  
品種:テンプラニーリョ70%、グラシアノ30%  
醸造:樹齢60年以上の古樹。発酵後、フレンチオークの新樽に移し、3ヶ月バトナージュを施す。マロラクティック発酵が翌年の春に終了し、18ヶ月樽熟成さらに最低12ヶ月瓶熟。



熟したレッドベリー・スパイスの香りは凝縮していますが純粋で可憐。口に含むと豊かなフレーヴァーが広がり、繊細なアタックから肉厚な味わいへと変化します。タンニンが長い余韻を生み出しています。複雑で滑らか、楽しく飲めるワインですが素晴らしい熟成能力を秘めています。



Chateau Musar

# Chateau Musar

## シャトー・ミュザール

1930年にガストン・ホシャールにより設立。紀元前4500年頃にフェニシア人によりレバノンにワインやブドウが伝えられ6千以上ものワイン造りの歴史があります。畑は海拔約1000メートルの高地に位置し夜の気温が低く、また夏と冬の寒暖差が大きいためブドウの生育期間が長いのが特徴。シャトー・ミュザールはレバノンで初めてオーガニック栽培の認証を取り、白ワイン用には古い土着品種でシャルドネによく似たオバイデとセミヨンの祖先と言われるメルワーを栽培しています。シャトー・ミュザール・レッドは世界で高い評価を受け、2代目のセルジュ・ホシャールは英國デキャンター誌が1984年から始めたマン・オブ・ザ・イヤーを世界で最初に受賞しました。



Chateau Musar White	2009
シャトー・ミュザール・ホワイト	6,000円



地方:ベッカー・ヴァレー  
産地:ベッカー・ヴァレー

品種:オバイデ60%、メルワー40%

醸造:世界でも珍しい、フィロキセラ害を受けていない自根の樹。フレンチオークにて9ヶ月発酵・熟成、30%新樽。ブレンド後に瓶詰めし、さらに6年熟成。

香りと味わいはオレンジの花、ハチミツ、パッションフルーツ、バナナ、グアバ。非常にバランスが取れ、心地よい酸と洋ナシやハチミツの長い余韻を感じます。辛口のソーテルヌや熟成したグラーヴの白ワインのスタイルを連想させます。

Chateau Musar Red	2011
シャトー・ミュザール・レッド	6,000円

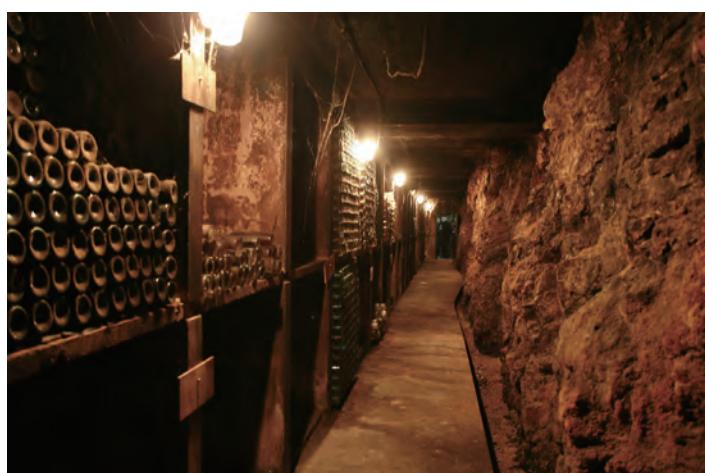


地方:ベッcker・ヴァレー  
産地:ベッcker・ヴァレー

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン33%、サンソー33%、カリニャン33%

醸造:9ヶ月セメントタンクにて発酵・熟成、その後1年フレンチオークで熟成、30%新樽。ブレンド後、9ヶ月タンクで熟成させて瓶詰め。さらに3~4年瓶熟させ収穫から7年後にリリース。

スモーキーでスパイシーな香りはブラックフルーツ、トースト、ダークチョコレート、シガーボックス。味わいは骨格がしっかりとしていて、チェリー、ブラックカラント、ブルーンなどのブラックフルーツやレッドフルーツの豊かな果実味に加え、わずかにダークチョコレートや新鮮な紅茶の葉のニュアンスも感じます。



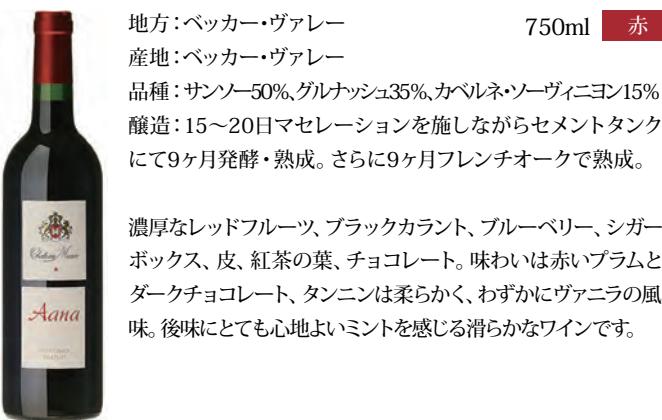
Aana	2015
アナ	4,000円

地方:ベッcker・ヴァレー  
750ml 赤

産地:ベッcker・ヴァレー

品種:サンソー50%、グルナッシュ35%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%

醸造:15~20日マセレーションを施しながらセメントタンクにて9ヶ月発酵・熟成。さらに9ヶ月フレンチオークで熟成。



濃厚なレッドフルーツ、ブラックカラント、ブルーベリー、シガーボックス、皮、紅茶の葉、チョコレート。味わいは赤いプラムとダークチョコレート、タンニンは柔らかく、わずかにヴァニラの風味。後味にとても心地よいミントを感じる滑らかなワインです。

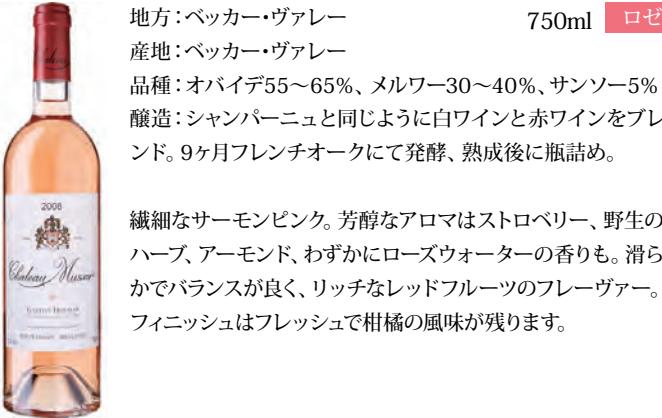
Chateau Musar Rosé	2016
シャトー・ミュザール・ロゼ	6,000円

地方:ベッcker・ヴァレー  
750ml ロゼ

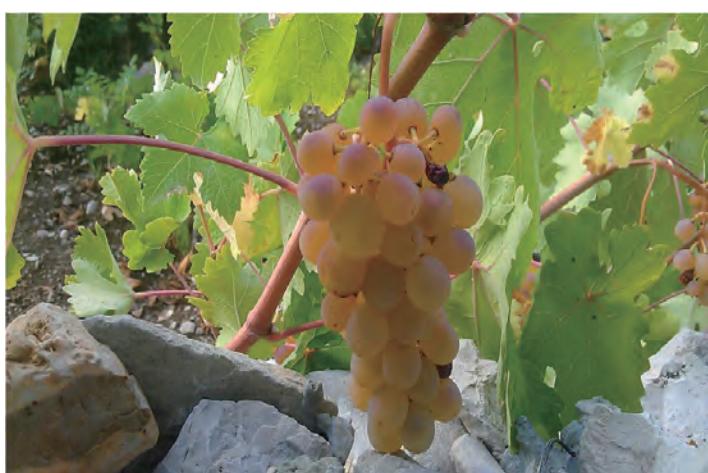
産地:ベッcker・ヴァレー

品種:オバイデ55~65%、メルワー30~40%、サンソー5%

醸造:シャンパニュと同じように白ワインと赤ワインをブレンド。9ヶ月フレンチオークにて発酵・熟成後に瓶詰め。



繊細なサーモンピンク。芳醇なアロマはストロベリー、野生のハーブ、アーモンド、わずかにローズウォーターの香りも。滑らかでバランスが良く、リッチなレッドフルーツのフレーヴァー。フィニッシュはフレッシュで柑橘の風味が残ります。





# Warre's

ワレ

ワレは1670年にポルトガルに設立された最古のイギリスのポート会社です。オーナーのシミントン・ファミリーは古くから上質のポートを生産し続けてきた名門で、世界のプレミアム・ポートの1/3以上を販売しています。1882年にはスコットランドからポルトガルに渡ったアンドリューJ.シミントンがベアトリス・アトキンソンと1891年にオポルトで結婚したことから始まり、14代目となるメンバーが今も家族経営を守り続けています。シミントン家は1950年代にワレ家より株を購入し、以来ブドウ栽培から醸造、熟成、販売に至るまで全てを厳しく管理しています。ワインはドウロ・ヴァレーでもっとも優れた産地で造られており、骨格、力強さ、柔らかく芳醇な香りがワレの特徴です。特にヴィンテージ・ポートはその高い品質のため、世界中で絶賛されています。



Late Bottled Vintage レイト・ボトルド・ヴィンテージ	2004	7,500円
---	------	--------

地方: ポルトガル 産地: ドウロ 品種: ティンタ・バロッカ、ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ トゥーリガ・ナショナル 醸造: 4年樽で熟成させた後、清澄、ろ過をせずに瓶詰め。 その後最低でも4年は瓶熟させてから出荷。	750ml
--	-------

中心部は光を通さないほど深い紫色でエッジは豊かなガーネット。土っぽく風味のある香りはプラムやペッパーを連想させます。若々しくフレッシュで力強いフルーティーな味わいです。ヴィンテージポートと同じようなスタイル、複雑性を備えています。



## Otima 10 Years

オティマ・テン・イヤーズ

NV

4,400円

地方: ポルトガル 産地: ドウロ 品種: ティンタ・バロッカ、ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ トゥーリガ・ナショナル 醸造: 天然酵母を使用し、24~28度で発酵。最適な糖度になった時点でのアルコール度数77%のブドウのブランデーを添加。比率は果汁80%に対しブランデー20%。	500ml
--	-------

豊かな褐色。上質なナッツと熟したフルーツのアロマが広がります。軽く繊細な味わいは美しく丸みがあり、ほのかにドライフルーツを感じさせます。フィニッシュには長く、エレガントな余韻が心地よく残ります。オールシーズン、様々なシーンで楽しめるモダンなスタイルのポートです。

## Vintage Port

ヴィンテージ・ポート

2003

15,000円

地方: ポルトガル 産地: ドウロ 品種: ティンタ・バロッカ、ティンタ・ロリス、トゥーリガ・フランカ トゥーリガ・ナショナル 醸造: 天然酵母を使用し、24~28度で発酵。最適な糖度になった時点でのアルコール度数77%のブドウのブランデーを添加。比率は果汁80%に対しブランデー20%。	750ml
--	-------

数世紀に渡る長い歴史の中で生み出されたワレのヴィンテージポートは、上品で余韻が長く、美しいバランスが特徴の唯一無二の存在です。



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

A|S|H|T|O|N|H|I|L|L|S

# Ashton Hills

## アシュトン・ヒルズ

1982年にステファン・ジョージによって設立されたアシュトン・ヒルズはアデレード・ヒルズの中でも最も標高が高いピカデリー・ヴァレーの海拔570メートルに位置しています。冷涼で年間平均降雨量が1,200ミリメートルと非常に厳しい環境の下、3ヘクタールの畑に5種のクローンのピノ・ノワールと、わずか8列のリースリングを栽培し、ベンチマークとなるピノ・ノワールと共に卓越したリースリング、そして魅力的なスパークリング・ワインを生産しています。オーストラリアの最高峰のピノ・ノワール生産者として世界的な評価を築いたワイナリーです。



Estate Riesling エステート・リースリング	2019	4,500円
---------------------------------	------	--------

	地方: 南オーストラリア 产地: アデレード・ヒルズ 品種: リースリング100% 醸造: 暖かな昼と涼しい夜の気温差によって豊かなフレーヴァーと酸が保たれる。	750ml 白
---	---	---------

軽やかなボディに細やかなテクスチャー、繊細ながら濃密でリッチな風味と長い余韻を持ち合わせ、フレッシュな自然の酸がブドウの少量の糖と良いバランスを保っています。10年以上熟成させることも、今すぐ楽しむこともできます。ワインだけで、また様々な前菜、メイン、デザートやチーズなどにもよく合います。

Estate Pinot Noir エステート・ピノ・ノワール	2016	6,500円
------------------------------------	------	--------

	地方: 南オーストラリア 产地: アデレード・ヒルズ 品種: ピノ・ノワール100% 醸造: 手摘みでクローンごとに分け小さな開放式発酵槽で天然酵母による発酵。一部全房を使用。バスケットプレスで圧搾し、ろ過せずにフレンチオークで熟成。	750ml 赤
--	--	---------

ボイゼンベリー、新鮮なラズベリー、バラの花びらのアロマが広がります。ミディアムからフルボディで、しっかりとしたタンニンと良い酸を備え、フレッシュなフィニッシュに続きます。リリースからすぐに楽しむことができ、5~10年熟成も可能です。

Clare Valley Sparkling Shiraz クレア・ヴァレー・スパークリング・シラーズ	2012	6,500円
--	------	--------

	地方: 南オーストラリア 产地: クレア・ヴァレー 品種: シラーズ100% 醸造: 乾燥した地域の低収量のブドウから造られたワインで、そのブドウの半数は1919年に植樹。ベースワインは古樽で4年間熟成し、瓶内二次発酵。デゴルジュマン後、リッチな酒精強化したシラーズのリキュールを加え、ワインのもつ豊富なタンニンとバランスを取る。	750ml 泡
--	--	---------

タンニンにより、特に食事と相性の良いワインとなっています。今すぐ楽しめ、また熟成させることにより更に複雑性が加わります。

Piccadilly Valley Pinot Noir ピカデリー・ヴァレー・ピノ・ノワール	2017	4,600円
--	------	--------

	地方: 南オーストラリア 产地: ピカデリー・ヴァレー 品種: ピノ・ノワール100% 醸造: 自社畑とジム・グリッグが所有するセメタリー・プロックのブドウをブレンド。	750ml 赤
--	---	---------

より暖かい気候のセメタリー・プロックのブドウがもたらすジューシーな果実味、そして自社畑の典型的な特徴である上質なストラクチャーのタンニンとシルキーなテクスチャーを伴うミディアムボディなワインです。

Reserve Pinot Noir リザーヴ・ピノ・ノワール	2018	9,000円
------------------------------------	------	--------

	地方: 南オーストラリア 产地: アデレード・ヒルズ 品種: ピノ・ノワール100% 醸造: ワインの1/3をフレンチオークの新樽で熟成。アシュトン・ヒルズが好む5種クローンのうち、3種(777, D5V12, MV6)が均等にブレンドされている。	750ml 赤
---	---	---------

今から飲み始めることが出来、また10年ほど熟成させると更なる複雑性を楽しめます。





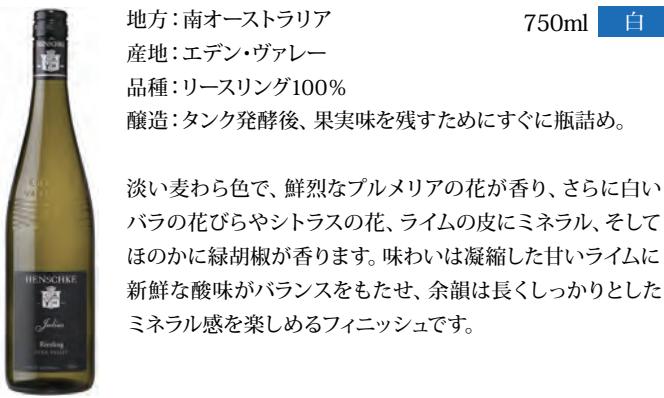
# Henschke

## ヘンチキ

1862年に設立。4代目のシリルはブレンドワインやフォーティファイドワインが流行していた時代に、あえて様々な品種の単一畑を開拓しました。現在、5代目当主でありワインメーカーのスティーブンと妻でありブドウ栽培家のブルーの二人を主導に、ブランド維持と発展に従事しており、彼らの素晴らしい能力はヘンチキファンを魅了して止みません。最高級の単一畑にこだわった自慢のポートフォリオを揃え、6代目と共にオーガニックやバイオダイナミックの理論に基づき、先祖が残した畑をより豊かな状態で後世に引き継ぐべく情熱を注いでいます。



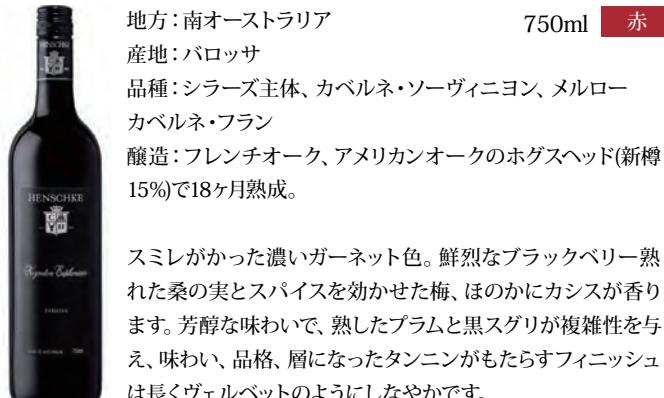
Julius Riesling	2017	6,000円
ジュリアス・リースリング		



地方: 南オーストラリア  
産地: エデン・ヴァレー  
品種: リースリング100%  
醸造: タンク発酵後、果実味を残すためにすぐに瓶詰め。

淡い麦わら色で、鮮烈なフルメリアの花が香り、さらに白いバラの花びらやシトラスの花、ライムの皮にミネラル、そしてほのかに緑胡椒が香ります。味わいは凝縮した甘いライムに新鮮な酸味がバランスをもたせ、余韻は長くしっかりとミネラル感を楽しめるフィニッシュです。

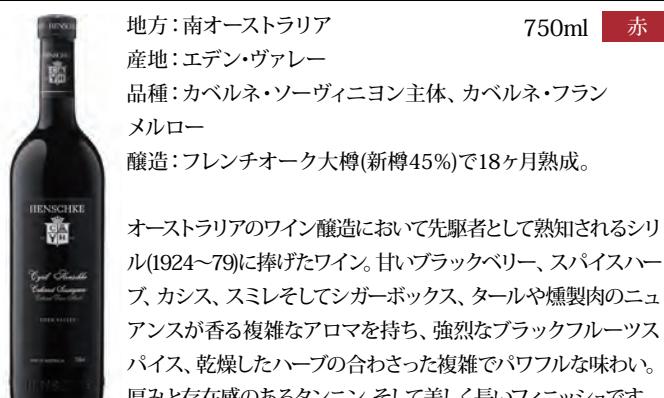
Keyneton Euphonium Shiraz	2014	8,500円
ケイントン・ユーフォニアム・シラーズ		



地方: 南オーストラリア  
産地: バロッサ  
品種: シラーズ主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー  
カベルネ・フラン  
醸造: フレンチオーク、アメリカンオークのホグスヘッド(新樽15%)で18ヶ月熟成。

スミレがかった濃いガーネット色。鮮烈なブラックベリー熟れた桑の実とスパイスを効かせた梅、ほのかにカシスが香ります。芳醇な味わいで、熟したプラムと黒スグリが複雑性を与え、味わい、品格、層になったタンニンがもたらすフィニッシュは長くヴェルベットのようにしなやかです。

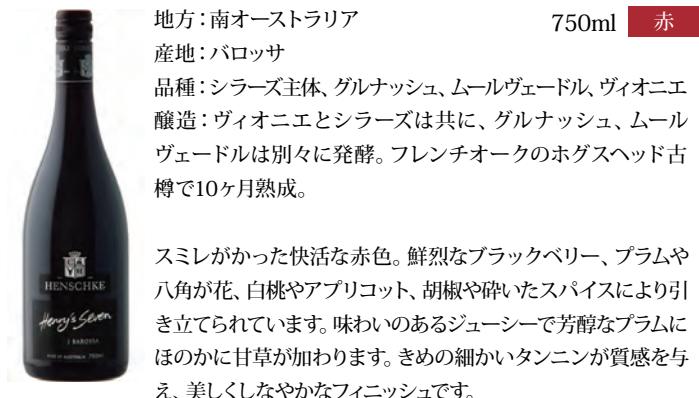
Cyril Henschke Cabernet Sauvignon	2013	24,000円
シリル・ヘンチキ・カベルネ・ソーヴィニヨン		



地方: 南オーストラリア  
産地: エデン・ヴァレー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、カベルネ・フラン  
メルロー  
醸造: フレンチオーク大樽(新樽45%)で18ヶ月熟成。

オーストラリアのワイン醸造において先駆者として熟知されるシリル(1924~79)に捧げたワイン。甘いブラックベリー、スパイスハーブ、カシス、スミレそしてシガーボックス、タールや燻製肉のニュアンスが香る複雑なアロマを持ち、強烈なブラックフルーツスパイシー、乾燥したハーブの合わせた複雑でパワフルな味わい。厚みと存在感のあるタンニン、そして美しく長いフィニッシュです。

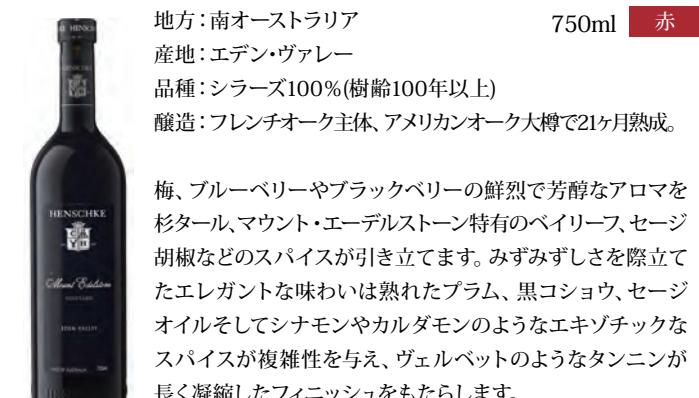
Henry's Seven Shiraz Grenache Viognier	2016	6,000円
ヘンリーズ・セブン・シラーズ・グルナッシュ・ヴィオニエ		



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤  
産地: バロッサ  
品種: シラーズ主体、グルナッシュ、ムールヴェードル、ヴィオニエ  
醸造: ヴィオニエとシラーズは共に、グルナッシュ、ムールヴェードルは別々に発酵。フレンチオークのホグスヘッド古樽で10ヶ月熟成。

スミレがかった快活な赤色。鮮烈なブラックベリー、プラムや八角が花、白桃やアプリコット、胡椒や碎いたスパイスにより引き立てられています。味わいのあるジューシーで芳醇なプラムにほのかに甘草が加わります。きめの細かいタンニンが質感を与え、美しくしなやかなフィニッシュです。

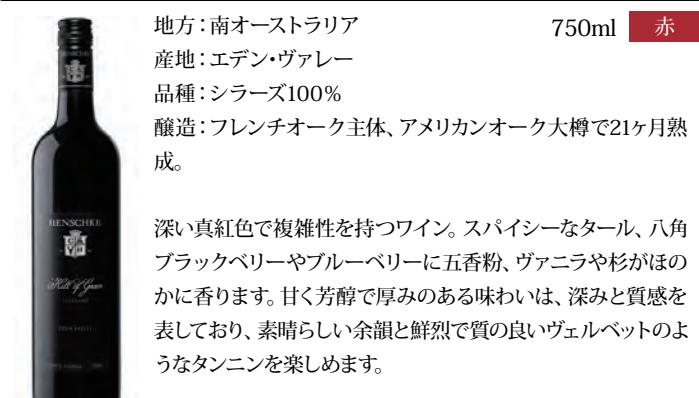
Mount Edelstone Shiraz	2013	30,000円
マウント・エーデルストーン・シラーズ		



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤  
産地: エデン・ヴァレー  
品種: シラーズ100%(樹齢100年以上)  
醸造: フレンチオーク主体、アメリカンオーク大樽で21ヶ月熟成。

梅、ブルーベリーやブラックベリーの鮮烈で芳醇なアロマを杉タール、マウント・エーデルストーン特有のベイリーフ、セージ胡椒などのスパイスが引き立てます。みずみずしさを際立てたエレガントな味わいは熟れたプラム、黒コショウ、セージオイルそしてシナモンやカルダモンのようなエキゾチックなスパイスが複雑性を与え、ヴェルベットのようなタンニンが長く凝縮したフィニッシュをもたらします。

Hill of Grace	2014	125,000円
ヒル・オブ・グレース		



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤  
産地: エデン・ヴァレー  
品種: シラーズ100%  
醸造: フレンチオーク主体、アメリカンオーク大樽で21ヶ月熟成。

深い真紅色で複雑性を持つワイン。スパイシーなタール、八角ブラックベリーやブルーベリーに五香粉、ヴァニラや杉がほのかに香ります。甘く芳醇で厚みのある味わいは、深みと質感を表しており、素晴らしい余韻と鮮烈で質の良いヴェルベットのようなタンニンを楽しめます。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア



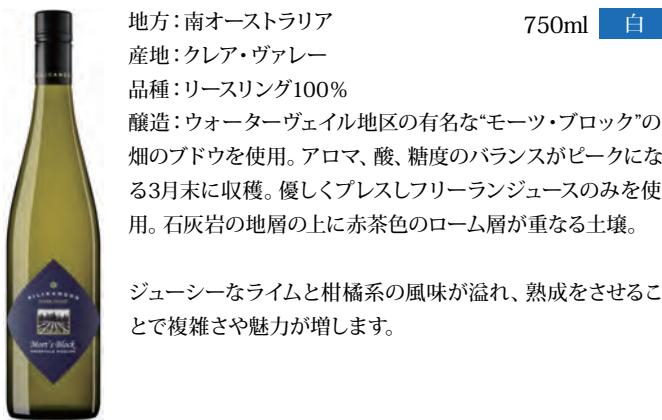
# Kilikanoon

## キリカヌーン

醸造責任者のケヴィン・ミッセルは、クロノドルフ、オーランド、BRLハーディダーレンベルグ、キングストン・エスト、ケンダル・ジャクソンなど数々の国内外のワイナリーで醸造の経験を積み、キリカヌーンとして2種類のワインを1998年に初リリース。ミッセル家は元々クレアヴァレーで30年以上栽培家として活躍してきましたが、ケヴィンがスキロガリー・ヴァレーにあるキリカヌーンと呼ばれていた設備を購入し、その名が与えされました。シラーズやリースリング、カベルネなど主なブドウは25年前にクレアヴァレーのリーシングハム地区にあるモーツ・ブロックとブロック・ロードの区画に植えられており、高い樹齢を誇ります。



Mort's Block Riesling	2016
モーツ・ブロック・リースリング	3,000円



地方: 南オーストラリア  
750ml 白

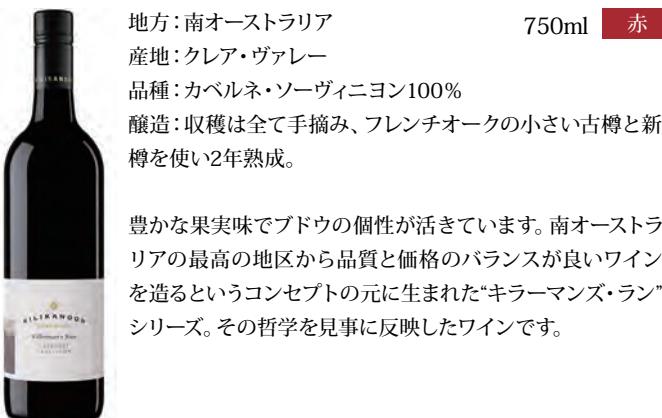
産地: クレア・ヴァレー

品種: リースリング100%

醸造: ウォーターヴェイル地区の有名な“モーツ・ブロック”的の畑のブドウを使用。アロマ、酸、糖度のバランスがピークになる3月末に収穫。優しくプレスしフリーランジュースのみを使用。石灰岩の地層の上に赤茶色のローム層が重なる土壌。

ジューシーなライムと柑橘系の風味が溢れ、熟成をさせることで複雑さや魅力が増します。

Killerman's Run Cabernet Sauvignon	2015
キラーマンズ・ラン・カベルネ・ソーヴィニヨン	2,800円



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤

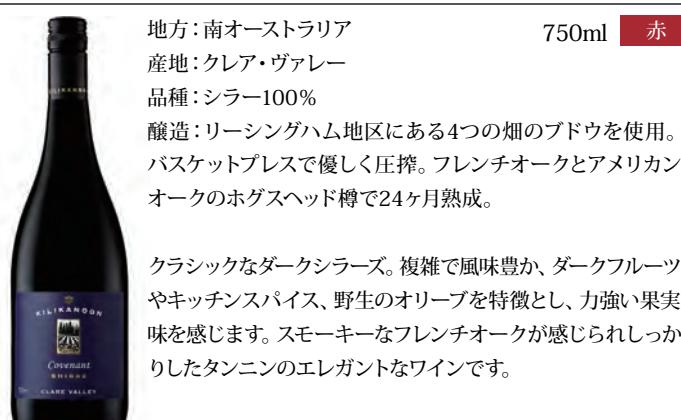
産地: クレア・ヴァレー

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%

醸造: 収穫は全て手摘み、フレンチオークの小さい古樽と新樽を使い2年熟成。

豊かな果実味でブドウの個性が活きています。南オーストラリアの最高の地区から品質と価格のバランスが良いワインを造るというコンセプトの元に生まれた“キラーマンズ・ラン”シリーズ。その哲学を見事に反映したワインです。

Covenant Shiraz	2016
カヴァナント・シラーズ	5,500円



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤

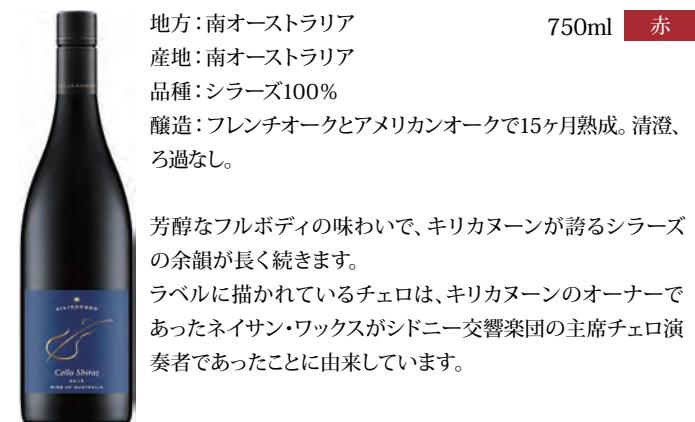
産地: クレア・ヴァレー

品種: シラー100%

醸造: リーシングハム地区にある4つの畑のブドウを使用。バスケットプレスで優しく圧搾。フレンチオークとアメリカンオークのホグスヘッド樽で24ヶ月熟成。

クラシックなダークシラーズ。複雑で風味豊か、ダークフルーツやキッキンスピイス、野生のオリーブを特徴とし、力強い果実味を感じます。スマーキーなフレンチオークが感じられしっかりしたタンニンのエレガントなワインです。

Cello Shiraz	2015
チェロ・シラーズ	1,800円



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤

産地: 南オーストラリア

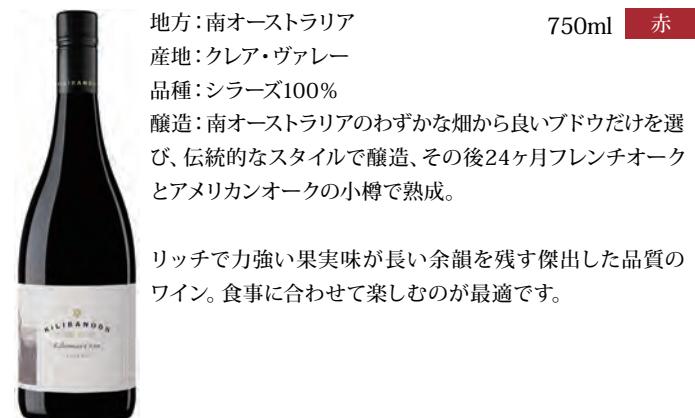
品種: シラーズ100%

醸造: フレンチオークとアメリカンオークで15ヶ月熟成。清澄、ろ過なし。

芳醇なフルボディの味わいで、キリカヌーンが誇るシラーズの余韻が長く続きます。

ラベルに描かれているチェロは、キリカヌーンのオーナーであったネイサン・ワックスがシドニー交響楽団の主席チェロ演奏者であったことに由来しています。

Killerman's Run Shiraz	2017
キラーマンズ・ラン・シラーズ	2,800円



地方: 南オーストラリア  
750ml 赤

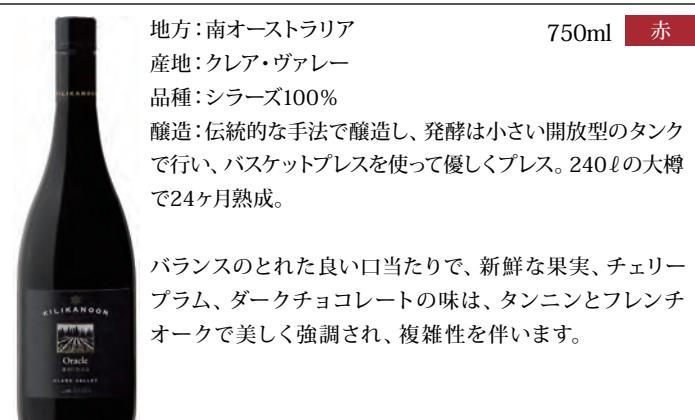
産地: クレア・ヴァレー

品種: シラーズ100%

醸造: 南オーストラリアのわずかな畑から良いブドウだけを選び、伝統的なスタイルで醸造、その後24ヶ月フレンチオークとアメリカンオークの小樽で熟成。

リッチで力強い果実味が長い余韻を残す傑出した品質のワイン。食事に合わせて楽しむのが最適です。

Oracle Shiraz	2015
オラクル・シラーズ	8,000円



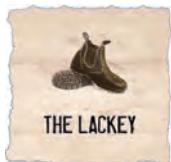
地方: 南オーストラリア  
750ml 赤

産地: クレア・ヴァレー

品種: シラーズ100%

醸造: 伝統的な手法で醸造し、発酵は小さい開放型のタンクで行い、バスケットプレスを使って優しくプレス。240ℓの大樽で24ヶ月熟成。

バランスのとれた良い口当たりで、新鮮な果実、チェリープラム、ダークチョコレートの味は、タンニンとフレンチオークで美しく強調され、複雑性を伴います。



## The Lackey ザ・ラッキー

キリカヌーンのオーナーであり、醸造責任者のケヴィン・ミッセルがセカンドワインとして手掛けているのが、このザ・ラッキーです。

ザ・ラッキーという名前は、素晴らしい仕事をしているのに給料が安い、つまり非常にコストパフォーマンスの高いワインという意味をユーモアたっぷりに表現したものです。最良のブドウをキリカヌーンに使い、その残りをザ・ラッキーに使用している点ではセカンド的な位置づけにありますが、このワインにかける生産者的情熱は一番です。

### The Lackey Riesling

ザ・ラッキー・リースリング

2016

2,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 白

産地: クレア・ヴァレー

品種: リースリング100%

醸造: 南オーストラリアで最上級のリースリングを生み出すクレア・ヴァレーのブドウを使用。午後に涼しい風が吹くため、ブドウはゆっくりと成熟する。

若さを感じるグリーンがかった淡い麦わら色で、美しい透明感をたたえています。レモンやライムなど、芳醇で魅惑的な香り。フレッシュなレモンやライムの果実味と生き生きとした酸が完璧なバランスを保ち清々しい余韻が長く続きます。クラシックなクレア・ヴァレーのリースリングです。

### The Lackey Chardonnay

ザ・ラッキー・シャルドネ

2016

2,000円

地方: 南オーストラリア

750ml 白

産地: 南オーストラリア

品種: シャルドネ100%

醸造: 南オーストラリアの様々な地区から選りすぐった区画のブドウを使用し、洗練されたスタイルに仕上げている。ブドウの味わいを引き出す為、樽は一切使用しない。

グリーンがかった麦わら色で、美しい透明感をたたえています。熟した桃やメロンの凝縮した香りが広がり、リッチな味わいは爽やかな酸がバックボーンとなっています。フィニッシュには甘いメロンやいちじく、桃の風味を感じます。

### The Lackey Shiraz

ザ・ラッキー・シラーズ

2018

2,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 赤

産地: 南オーストラリア

品種: シラー100%

醸造: 伝統的なスタイルで醸造、その後24ヶ月フレンチオークとアメリカンオークの小樽で熟成し、ろ過をせず瓶詰め。

深紅を帯びた赤レンガ色。香りは熟したベリー系のフルーツやほのかにペッパーを効かせたチョコレート。芳醇なアロマと厚みのあるボディ、驚くほど豊かなシラーの香りと上品で優雅なスタイルが特徴。非常にバランスが良く2~3年は十分楽しめます。

## DUNES & GREENE

## Dunes & Greene デューンズ&グリーン

デューンズ&グリーンは個性と華やかさを兼ね備えたスパークリング・ワインを生産するため、南オーストラリアの最も上質な地域でブドウを栽培しています。優雅で快活なワインメーカー、テレサ・ヒューゼンローダーによって生み出されるワインは、エレガントで洗練されたオーストラリアのスパークリングワインの魅力を実現しました。

モスカート・スプリット・ピックに使用されているミュスカ種はワインのタイプで収穫を分けることがあり、モスカートのようなフレッシュで澁刺としたワイン用のブドウを最初に収穫し、酒精強化ワイン用のブドウは後から収穫します。そこから“split pick(分割して収穫)”という名前が付けられました。

### Chardonnay Pinot Noir

シャルドネ・ピノ・ノワール

NV

2,100円



地方: 南オーストラリア

750ml 泡

産地: 南オーストラリア

品種: シャルドネ主体、ピノ・ノワール

醸造: マロラクティック発酵を100%行うことでクリーミーな味わいに仕上げ、ブレンド後は澁と共に1年瓶内熟成。

レモンの皮、新鮮なストロベリー、クリームのようなアロマ。シャルドネが柑橘やフレッシュな酸を与え、ピノ・ノワールが豊かさや骨格を与えていました。洗練されたフィニッシュを伴う豊かなフレーヴァーのスパークリングです。

### Moscato Split Pick

モスカート・スプリット・ピック

NV

2,100円



地方: 南オーストラリア

750ml 泡

産地: 南オーストラリア

品種: ミュスカ・ゴルド80%、ミュスカ・ルージュ・ア・プティ・グラン20%

醸造: 涼しい夜に収穫し、低温発酵させることでミュスカの持つ愛らしい香りを保つことができる。自然な酸と糖度の完璧なバランスを維持するため、早い段階で発酵を止める。

繊細で魅惑的なピンクローズやフレッシュストロベリー、ムスクの香り。エキゾチックなトロピカル・フルーツのフレーヴァーが特徴で、軽やかでフレッシュな味わい。優しい甘みが活き活きとしたフィニッシュに残ります。

オーストラリア  
ニュージーランド  
アメリカ  
グラスウェア

イタリア  
ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル  
オーストラリア  
ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

59

**JIM BARRY**  
 CLARE VALLEY

**Jim Barry**  
 ジム・バリー

ジム・バリーがクレア・ヴァレーでワイン造りを始めたのは1947年。クレア・ヴァレーのローズワーシー農業大学で醸造学の学位を取得した初の専門ワインメーカーとなり、22年間クレア・ヴァレーにてワインメーカーを務めオーストラリアワインのパイオニアとして名を馳せました。1959年にジムと妻のナンシーはクレアの北部郊外に土地を購入し、1973年に自身のワイナリーを設立。1974年のファースト・ヴィンテージを皮切りに数々の素晴らしいワインを世に出しました。ジム・バリーは2004年に他界。家族経営のワイナリーは息子達の世代に引き継がれ、今は孫たちも含めジムの伝統を受け継ぎ、ワイナリーの経営を行っています。


**The Lodge Hill Riesling**  
 ザ・ロッジ・ヒル・リースリング

2018

3,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 白

産地: クレア・ヴァレー

品種: リースリング100%

醸造: 海拔480mでクレア・ヴァレーで最も標高が高い畑の一つ。そのエリア独特の鉱物的でミネラル豊かなリースリングを育てるには最適の畑。残糖が1ℓ当たり2g以下というドライで繊細なスタイルのリースリングを生む世界で数少ない地域の一つ。

グアバやストロベリー、薔薇のニュアンスをヒントにレモン、パッションフルーツ、ライムの凝縮した風味が口の中に広がります。

**The Barry Bros Shiraz Cabernet Sauvignon**  
 ザ・バリー・ブラザーズ・シラーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン

2015

2,800円



地方: 南オーストラリア

750ml 赤

産地: クレア・ヴァレー

品種: シラーズ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%

醸造: 10ヶ月熟成、ステンレスタンク50%、フレンチオークの古樽50%。

チェリーリキュール、ブラックベリー、プラム、アニスシード、スパイスのアロマが表れ、スマレのような花の特徴が浮かび上がります。チェリー、プラム、ラズベリーのジューシーな赤い果実の風味にほのかな土とハーブの特徴、そしてしなやかなタンニンをもち、余韻の長いフィニッシュに続きます。

**The McRae Wood Shiraz**  
 ザ・マックレー・ウッド・シラーズ

2015

7,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 赤

産地: クレア・ヴァレー

品種: シラーズ100%

醸造: 17ヶ月熟成、新樽30%(フレンチ75%、アメリカン25%) 1~3年の古樽70%。

このシラーはクレア・ヴァレーのワインメーカーの先駆者であるジム・バリーへの敬意を表したワインです。1964年に初めてジムは70エーカーの土地をダンカン・マックレーカー・ウッドから購入しシラーズを植えました。味わいはリッチで凝縮しており、プラム、甘草、チェリー、ブラックベリー、かすかに香ばしいオーク。タンニンは細かく十分に溶け込んでいます。

**The Florita Riesling**

ザ・フロリタ・リースリング

2016

6,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 白

産地: クレア・ヴァレー

品種: リースリング100%

醸造: ブドウの新鮮さを保つため、プレス機を正確に満たす量を慎重に収穫し、一晩冷やした後で除梗し破碎せずプレス。

最も上質な果汁40%だけを使用し、純粋で凝縮した美しい柑橘フレーバーのリースリングに仕上げています。味わいは突き抜けるようなレモンシャーベットでパパイヤのニュアンスを感じます。フレッシュでジューシーな後味で熟成させる価値のある素晴らしいリースリングです。

**The Lodge Hill Shiraz**

ザ・ロッジ・ヒル・シラーズ

2016

3,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 赤

産地: クレア・ヴァレー

品種: シラーズ100%

醸造: 13ヶ月熟成、アメリカンオーク80%、フレンチオーク20%。

木目の細かい、柔らかなタンニンが長い余韻を生み出しています。今飲んでも十分楽しめ、良い環境であれば5年~7年は熟成可能です。ビーフ、ラムなどの力強い赤身の肉と好相性のプレミアム・シラーズです。

**The Armagh**  
 ジ・アーマー

2015

50,000円



地方: 南オーストラリア

750ml 赤

産地: クレア・ヴァレー

品種: シラーズ100%

醸造: 18ヶ月熟成、アメリカンオークとフレンチオーク。

黒味がかった紫。華やかでアロマティック。ブラックベリーやブルーベリー、カシス、杉、スパイスなど、複雑で風味豊かな香り。味わいは雄大で力強く、完全に一体となったオークとプラムやブラックベリー、ブラックカラント、ブラックチェリーなどの果実の複雑性を感じます。深く、全体を覆う一貫性は濃厚なショコolateケーキのフレーヴァーやテクスチャーを伴います。

# Wirra Wirra

## ウィラ・ウイラ

ウイラ・ウイラは1894年にロバート・ウイグリーがマクラーレン・ヴェイルに設立し、1900年代初頭に海外に輸出を始めた南オーストラリアで最初のワイナリーです。ロバートの死後は見放され荒廃しますが、1969年にグレッグ・トロットと従兄弟のロジャーが立て直しに着手し、彼らの弛まぬ努力により国内外で高い評価を得るまでに発展し、ジェームス・ハリディーのガイドブック「オーストラリアン・ワイン・コンパニオン」では5つ星の評価を獲得しています。2013年にはバイオダイナミックの認証を取り、環境保護のための緑化運動や水・電気の使用削減など、長期持続可能なワイナリー経営に力を注いでいます。ウイラウイラとはアボリジニの言葉で“ゴムの木に囲まれた”という意味の地名です。



Adelaide Chardonnay	2018
アデレード・シャルドネ	2,200円

**Adelaide Chardonnay**

2018  
2,200円

地方: 南オーストラリア  
産地: アデレード  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 最大限熟したブドウを機械で収穫し、破碎、除梗。  
フリーランジュースとプレスジュースを分け4~7日低温でデブルバージュを行い、澄んだ果汁だけを21日発酵。その後濾過を搅拌させ3ヶ月熟成。  
  
爽やかでフレッシュな味わいは白桃、ネクタリン、グレープフルーツのフレーヴァーを伴い、わずかにオークのニュアンスを感じます。

Church Block Cabernet Sauvignon Shiraz Merlot	2017
チャーチ・ブロック・カベルネ・ソーヴィニヨン・シラーズ・メルロー	3,000円

**Church Block Cabernet Sauvignon Shiraz Merlot**

2017  
3,000円

地方: 南オーストラリア  
産地: マクラーレン・ヴェイル  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、シラーズ、メルロー  
醸造: 15~20hlのアリエ産の樽で発酵、熟成。破碎、除梗後に発酵。1日に2~4回ポンピングオーバーを行いプレス後にタンクか樽でマロラクティック発酵。ブレンド後にフレンチオーク70%、アメリカンオーク30%のバリックとホグスヘッドで熟成(新樽10%)。  
  
レッドカラント、ブラックカラント、プラム、ラズベリーの豊かな果実味が風味のあるタンニンと杉のようなオークのフレーヴァーに良く調和しています。

Catapult Shiraz	2017
カタパルト・シラーズ	3,000円

**Catapult Shiraz**

2017  
3,000円

地方: 南オーストラリア  
産地: マ克拉ーレン・ヴェイル  
品種: シラーズ99%、ヴィオニエ1%  
醸造: シラーズとヴィオニエと一緒に破碎、除梗後、2~3日低温浸漬、発酵後プレスし、フレンチオークのバリックとホグスヘッドでマロラクティック発酵、濾過後15ヶ月樽熟成。  
  
ジューシーな果実味、シルキーなタンニン、心地よい酸、そしてフィニッシュには上質なスパイクを感じます。

Original Blend Grenache Shiraz	2016
オリジナル・ブレンド・グルナッシュ・シラーズ	3,200円

**Original Blend Grenache Shiraz**

2016  
3,200円

地方: 南オーストラリア  
産地: マクラーレン・ヴェイル  
品種: グルナッシュ70%、シラーズ30%  
醸造: 手摘みで収穫後、破碎、除梗し、開放式発酵槽でゆっくりとマセレーション。パンチングダウンとポンピングオーバーを行い、バスケットプレスで圧搾。古いフレンチオークでマロラクティック発酵、その後濾過後15ヶ月樽熟成。  
  
チェリー、ラズベリー、ブルーベリーの快活な味わいで上質なタンニンとスパイクを感じます。

RSW Shiraz	2016
アール・エス・ダヴリュー・シラーズ	8,500円

**RSW Shiraz**

2016  
8,500円

地方: 南オーストラリア  
産地: マ克拉ーレン・ヴェイル  
品種: シラーズ100%  
醸造: 区画毎に収穫、破碎・除梗後マセレーション、発酵。プレス後樽でマロラクティック発酵、14ヶ月フレンチオーク(新樽30%)で熟成、ブレンド後、更に3ヶ月樽熟成。  
  
土っぽさやダークショコラートのような力強さにグリルした肉、煙、黒鉛の風味が広がり、フィニッシュには引き締まったタンニンと驚くほど長い余韻を感じます。ワイナリー創設者、ロバート・ストラングウェイズ・ウイグリーの頭文字をとったフラッグシップ・シラーズです。

VASSE FELIX  
MARGARET RIVER

# Vasse Felix

## ヴァス・フェリックス

ヴァス・フェリックスは、トム・カリティ博士によりマーガレット・リヴァーに最初に設立されたワイナリーです。1967年の最初の植樹から可能な限りに美味しいワインを造るという博士の情熱は今も引き継がれています。2エーカーの小さな畑と質素な醸造施設から始まり、今では3つのプレミアムヴィンヤードと収穫から瓶詰めまでの全ての工程を行う最先端のワイナリーを持つまでに発展しました。チーフ・ワイン・メーカーのヴァージニア・ウィルコックはマーガレット・リヴァーで20年以上の経験を持ち、オーストラリアで最も権威あるワイン専門誌、グルメ・トラベラー・ワイン・マガジンのワインメーカー・オブ・ザ・イヤーを2012年に受賞しています。



**Sauvignon Blanc Semillon** 2017  
ソーヴィニヨン・ブラン・セミヨン 3,300円

地方: 西オーストラリア  
産地: マーガレット・リヴァー  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン  
醸造: フレンチオーク(新樽20%)で14週間発酵後、熟成。



熟したパッションフルーツ、ライム、オレガノ、レモン、タイムなど、複雑性のある香りがグラスから溢れます。凝縮したフルーツに加えシナモンやクローブ、ヴァニラなどのスパイスを使ったチャイの風味が魅力的な酸とバランスを保っています。爽やかな酸とわずかなフレンチオークのフレーヴァーがフィニッシュに心地よく残ります。

**Heytesbury Chardonnay** 2017  
ヘイツベリー・シャルドネ 10,000円

地方: 西オーストラリア  
産地: マーガレット・リヴァー  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 100%フレンチオークで発酵、熟成。新樽約65%。9ヶ月熟成。



アロマは花、ラベンダー、グレープフルーツ、オレンジの皮など複雑ですが、果実香が支配的。さらにアーモンド、ナッツ、ヌガー、わずかに煙や火打石のキャラクターを感じます。天然酵母による発酵と澱によって柔らかくクリーミーなワイン。



**Filius Chardonnay** 2018  
フィリウス・シャルドネ 3,000円

地方: 西オーストラリア  
産地: マーガレット・リヴァー  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 100%樽発酵、熟成。新樽約30%、70%は1~2年樽を使用。9ヶ月熟成。



花、柑橘のオイルや白桃、トロピカルフルーツ、レモンソルベなどのシャルドネらしいアロマが清楚で緻密な印象を与えます。フルボディで、心地よい果実の甘みや深みがあり、爽やかな酸と青リンゴのフレーヴァーによって生まれた美しい骨格を伴う甘美な味わいを楽しめます。

**Chardonnay** 2016  
シャルドネ 5,000円

地方: 西オーストラリア  
産地: マーガレット・リヴァー  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 100%フレンチオークで発酵、熟成。新樽約20%。9ヶ月熟成。



ネクタリンと白桃の香りが溢れ、ほのかにグリルした柑橘類とヘーゼルナッツ、羊毛脂、スパイステー、パルメザンチーズが複雑に表れます。果実のピュアでフィニスを感じさせる味わい。甘美な自然の酸がコシのあるネクタリンとレモンの皮の風味をひきたて、魅惑的なヘーゼルナッツとヴァニラ・ウエハースがフィニッシュに続きます。

**Filius Cabernet Sauvignon** 2017  
フィリウス・カベルネ・ソーヴィニヨン 3,000円

地方: 西オーストラリア  
産地: マーガレット・リヴァー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、マルベック  
ブティ・ヴェルド  
醸造: 100%フレンチオークで発酵、熟成。新樽13%。12ヶ月熟成。



濃密なブラックカラントとブラックチェリーのアロマがコーヒー・チョコレートと共に広がり、セージ、ローリエ、マッシュルーム・トリュフが加わります。ジューシーなダークチェリーと風味豊かなダークチョコレートがブラックフォレストケーキを思い起させます。快活な果実と鮮やかな酸、魅力的なタンニンがドライなフィニッシュまで余韻長く続きます。

Cabernet Sauvignon  
カベルネ・ソーヴィニヨン

2016  
5,400円



地方: 西オーストラリア  
产地: マーガレット・リヴァー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、マルベック、  
プティ・ヴェルド  
醸造: 100% フレンチオークで発酵、熟成。新樽約50%、  
残りは1~4年樽を使用。19ヶ月熟成。

古典的なカシスの香りに加え、愛らしいハーブ、ローストしたコーヒーを彷彿とさせ、凝縮したブラックカラント、ドライオレガノ、トーストした樽に由来するヴァニラ・ビーンズの香りがわずかに感じ取れます。

Tom Cullity  
トム・カリティ

2015  
20,000円



地方: 西オーストラリア  
产地: マーガレット・リヴァー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、マルベック  
プティ・ヴェルド  
醸造: 自然酵母で発酵し、100% フレンチオークで発酵、熟成。18ヶ月熟成。リリース前に4年瓶内熟成。

プラムの香りが豪華で軽やかに広がり、新鮮で力強い後味が素晴らしい滑らかなタンニンとともに長く続きます。プラムやチーク材、黒茶の香りがクローブのニュアンスと共に緻密に重なり合います。1967年にこの土地に初めてブドウを植樹したトムの功績にちなんで名づけられたワインです。



KOOYONG

Kooyong  
クーヨン

“野鳥が集まる場所”という意味を持つクーヨンは1995年にモニントンペニンシュラ地域の北端、トゥーロングに設立されました。93ヘクタールの土地を所有し、名前の通り水鳥の生息地に隣接しています。ピノ・ワールとシャルドネに特化したワイナリーで、どちらもペニンシュラの涼しい海洋性気候に適しています。醸造はブドウの個性を大切に、エレガанс、フィネス、質感、複雑性、ストラクチャーを最大限に引き出すよう心掛け、介入は最低限に抑え、自然に進む発酵を見守ります。また重力で果実とワインを移動させ、ポンプの使用を最低限に抑え、熟成には赤ワイン、白ワイン共にフレンチオークを使用しています。

Clonale Chardonnay  
クローナル・シャルドネ

2016  
4,000円



地方: ヴィクトリア  
产地: モニントン・ペニンシュラ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 除梗せずプレスした後、天然酵母を使用し樽で自然発酵。フレンチオークで澱と共に10ヶ月熟成。パンチングダウンは行わない。新樽10%。清澄はせず、ろ過を軽く行い瓶詰め。

ライムの皮とネクタリンの香りが表れ、快活な味わいにはグレープフルーツとマンダリンオレンジが表れ、長くキレのあるフィニッシュが続きます。

Massale Pinot Noir  
マサール・ピノ・ノワール

2018  
4,000円



地方: ヴィクトリア  
产地: モニントン・ペニンシュラ  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 一部全房発酵。天然酵母を使用、開放式タンクで18~21日発酵。自然に進むマロラクティック発酵後、フレンチオークで11ヶ月熟成。新樽15%。清澄はせず、ろ過を軽く行い瓶詰め。

濡れた石、ドライセージのようなハーブからラズベリーやブラックベリーの香りが続きます。ミディアムボディでしなやかなストラクチャーをもつ濃密な味わいはジューシーで、ヴェルベットのような滑らかさを伴います。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェイ

日本



# Kumeu River

## クメウ・リヴァー

オークランドから北西に約20キロ離れたクメウ地区にユーゴスラビアから移住したブラコヴィッチ・ファミリーが1944年に設立したワイナリーです。当主のマイク・ブラコヴィッチは1949年に亡くなり、妻のケイトと息子のマテがブドウ栽培とワイン造りを引き継ぎ、ワイナリーの評価を高めました。マテはニュージーランドのワイン業界でも名が知られており1982年から1985年にはニュージーランドワイン・インスティチュートの委員長も務めました。1992年にマテが亡くなった後は、彼の妻メルバと3人の息子がワイナリーを守っています。醸造責任者を務める長男のマイケルは1989年にニュージーランド初のマスター・オブ・ワインとなりました。



Kumeu Crémant	NV
クメウ・クレマン	6,800円

地方: オークランド 750ml 泡

产地: クメウ  
品種: シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%  
醸造: 手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母により発酵。  
100%マロラクティック発酵。瓶内二次発酵から36ヶ月瓶内熟成。手作業によるデゴルジュマン。ドザージュ4g/l



Village Chardonnay	2017
ヴィレッジ・シャルドネ	2,800円

地方: オークランド 750ml 白

产地: クメウ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 手摘みで収穫後、房ごとプレス。1/3はフレンチオーク  
2/3はステンレスタンクで天然酵母により発酵。100%マロラクティック発酵。



Estate Chardonnay	2018
エステート・シャルドネ	4,800円

地方: オークランド 750ml 白

产地: クメウ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 12ヶ月樽熟成。枝をカットして畑で乾燥させた糖度の高いブドウを使用。



アーリックットや黄桃のアロマに加えシナモンのスパイスとヴァニラ、アカシアのハチミツや栗もほのかに香ります。味わいはエレガントで、美しい酸、複雑性、長い余韻を伴い、後味には炒ったアーモンドを感じます。残糖約9g/l

Village Pinot Gris	2017
ヴィレッジ・ピノ・グリ	2,500円

地方: オークランド 750ml 白

产地: クメウ  
品種: ピノ・グリ100%  
醸造: 手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母によりステンレスタンクで発酵。残糖約8.5g/l



典型的な桃やアプリコットに加えピノ・グリらしいフローラルなアロマを感じ、生き生きとして複雑な味わいが口に広がります。様々な料理に合わせやすく、チリを使ったスパイシーフードにも合う数少ないワインです。

Pinot Gris	2017
ピノ・グリ	4,000円

地方: オークランド 750ml 白

产地: クメウ  
品種: ピノ・グリ100%  
醸造: 手摘みで収穫後、房ごとプレス。天然酵母によりステンレスタンクで長期間発酵。マロラクティック発酵は一部のみ。



凝縮したフレーヴァーとリッチな骨格で、1lあたり10gの残糖はほとんど感じません。アロマはピーチ、アンズや花。リッチで複雑性のある味わいは長く心地よい余韻をもたらします。

Coddington Chardonnay	2015
コディントン・シャルドネ	6,200円

地方: オークランド 750ml 白

产地: クメウ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: コディントン・ヴィンヤードのブドウを使用。手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵。100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成(新樽25%)。



熟したピーチが特徴的で、深みがありしっかりと骨格を備えています。華やかでクリーミーな口当たり、バランスの取れた美しい酸。若いうちも美味しいですが、2~4年寝かせるとさらに良くなります。

Hunting Hill Chardonnay  
ハンティング・ヒル・シャルドネ

2015  
7,000円



地方: オークランド  
産地: クメウ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵、100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成(新樽25%)。

隣のマテズ・ヴィンヤードと近い個性を持ち、フローラルなアロマと繊細さを備えています。ハンティング・ヒルの特徴は清らかさで、若いうちは硬く引き締まっており、熟成を経て力強さや凝縮感が表れます。4~6年寝かせるとさらに良くなります。

Mate's Vineyard Chardonnay  
マテズ・ヴィンヤード・シャルドネ

2016  
8,000円



地方: オークランド  
産地: クメウ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 手摘みで収穫後、房ごとプレス。100%フレンチオークで天然酵母により発酵、100%マロラクティック発酵。11ヶ月樽熟成(新樽30%)。

ワイナリーで唯一のメンドーサ・クローン。華やかなフルーツのアロマとミネラルが特徴です。若いうちは閉じていますが、素晴らしい複雑性と凝縮感を備えています。6~8年は熟成が可能です。

  
SOHOWINES

SOHO Wines  
ソー・ホー・ワインズ

2009年にレイチェル・カーターによって設立されたソー・ホー・ワインズ。レイ・カーターの家族はニュージーランドのワイン業界に40年以上携わってきました。ワイヘケ島、マールボロ、セントラル・オントゴの3ヵ所を選び、それぞれの地域で受賞歴のある3人のワインメーカーと共にプレミアムで個性豊かなワインを造っています。ワインのパッケージは、10年以上に渡りクリエイティブ・ディレクターとしてゲッチやイヴ・サン・ローランのデザインを手がけたデザイナー、トム・フォードのデザインからインスピレーションを得ており、ニュージーランドのセクシーでプレミアムなワインとしても有名です。



Sauvignon Blanc  
ソーヴィニヨン・ブラン

2018  
2,200円



地方: マールボロ  
産地: マールボロ  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%  
醸造: マールボロ、アワテレ・ヴァレーとワイラウ・ヴァレーの5つの畠から採れたブドウをブレンド。

若く快活でライムジュースやオレンジの皮のフレーヴァー。アワテレ・ヴァレーとワイラウ・ヴァレーのブレンドによってパブリカ、パッションフルーツやフレッシュなシトラスを連想させる快活なアロマがもたらされています。ミネラル感のある味わい、酸味はアワテレ・ヴィンヤードの特徴を表しています。

Pinot Noir  
ピノ・ノワール

2017  
3,000円



地方: マールボロ  
産地: マールボロ  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 手摘み後、優しくプレスし、フレンチオークで熟成。一部新樽を使用。

スマーキーなチェリーとモカ、プラムの魅惑的な味わいをしなやかなタンニンが縁取ります。重なり合うチェリー、スミレ、チョコレートのフレーヴァーが芳醇な香りを生み出しています。ヴェルベットの質感と質の良いタンニンがこのワインをエレガントにまとめています。

Carter Chardonnay  
カーター・シャルドネ

2018  
5,000円



地方: オークランド  
産地: ワイヘケ島  
品種: シャルドネ100%  
醸造: ワイヘケ島のオネタンギに位置する畠。手摘みで収穫。アランフーケ、フランソワ・フレールのフレンチオーク(新樽37%)を使用。

新鮮なネクタリンやパンナコッタ、ローストしたヘーゼルナッツなどのしっかりとした凝縮感。トースティーなオークやフレッシュなミネラルのニュアンスが、長く綺麗な後味に続きます。

Revolver Red Blend  
リボルバー・レッド・ブレンド

2016  
5,000円



地方: オークランド  
産地: ワイヘケ島  
品種: メルロー、カベルネ・フラン、マルベック  
醸造: ワイヘケ島のオネタンギに位置する畠。手摘みで収穫。アランフーケやデントスのフレンチオーク(新樽44%)を使用。

豊かな果実味とスタイリッシュな樽のニュアンスが幾重にも重なり融合しています。熟したブラックベリー・やブラックカラント、シガーのニュアンスがブラックプラムに溶け込み、チョコレートのようなタンニンに彩られた後味が長く続きます。

DOG POINT  
VINEYARD

# Dog Point Vineyard

## ドッグ・ポイント・ヴィンヤード

ドッグ・ポイント・ヴィンヤードはクラウディー・ベイで栽培責任者とチーフワインメーカーとしての経験を積んだアイヴァン・ザーザーランドとジェームス・ヒーリーがテロワールを反映した高品質なワインを造るべく2002年にスタートしたワイナリーです。手摘みでの収穫、古い樹齢、低収量、優しいプレスにこだわる事で、長期熟成が可能なワインに仕上がっています。1979年より畠を所有しているアイヴァンはマールボロの栽培家のパイオニアで、2012年にはオーガニック認証を獲得しています。



Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン	2018	750ml	白
		3,300円	

地方: マールボロ 750ml 白

産地: マールボロ

品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

醸造: 培養酵母と野生酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵、熟成。マロラクティック発酵は無し。

味わいはクラシカルで、グレープフルーツの苦味と適度な果実味が、すっきりとした甘みと酸のバランスを保ち、満足感を与えます。



Chardonnay シャルドネ	2015	750ml	白
		5,500円	

地方: マールボロ 750ml 白

産地: マールボロ

品種: シャルドネ100%

醸造: 天然酵母で発酵し、18ヶ月フレンチオークで熟成。一部新樽使用。

メンドーサとディジョン95のクローンを使用。両者の特徴とフレーヴァーを見事に表現しています。



Section 94 Sauvignon Blanc セクション94・ソーヴィニヨン・ブラン	2015	750ml	白
		5,500円	

地方: マールボロ 750ml 白

産地: マールボロ

品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

醸造: 94番目の区画“セクション94”的ブドウのみを使用し、18ヶ月古いフレンチオークで熟成。マロラクティック発酵は無し。

Pinot Noir ピノ・ノワール	2015	750ml	赤
		7,000円	

地方: マールボロ 750ml 赤

産地: マールボロ

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 伝統的な天然酵母により発酵後、フレンチオークで18ヶ月熟成。一部新樽使用。

Pinot Noir ピノ・ノワール	2015	750ml	赤
		7,000円	

ブラックベリーなど熟したベリー系の魅惑的なアロマと樽香が華やかで、豊かな味わいが楽しめます。

Pinot Noir ピノ・ノワール	2015	750ml	赤
		7,000円	



# —TWO— PADDOCKS

# Two Paddocks トゥー・パドックス

ニュージーランドを代表するハリウッド・スターのサム・ニールが、家族や友人と楽しむためのワインを造りたいと1993年にセントラル・オタゴのギブストンに5エーカーのピノ・ノワールを植樹したのが始まり。1997年のファーストヴィンテージが予想を遥かに超えた良い出来で、年を重ねるごとにワイン作りの意欲が高じ、2008年には5ヘクタールが増えました。オーガニック農法こそがブドウの育つ土地の特徴を表現するワインを生み出し、土壌や動物や人を本質的に保護するという強い理念のもと、その後も畑を買い足し、現在では4つの畑から世界最高品質のピノ・ノワールのワインを造り出しています。



Picnic Riesling	2018
ピクニック・リースリング	3,800円

地方:セントラル・オタゴ 750ml 白

産地:アレクサン德拉

品種:リースリング100%

醸造:セントラル・オタゴのアレクサン德拉にある自社畠レッドバンクのブドウを使用。シストが主体で表土は砂利を含むローム土壌。フェルトン・ロードの自根のブドウ樹を1haに5500本高密栽培。4月に手摘みで収穫。

白い花、コブミカン、ライム、スパイスのアロマ。鮮やかさやミネラルの広がる味わいで、後味にはしなやかなバランスの良さが続きます。残糖10~12g/lのオフドライスタイル。

Pinot Noir	2017
ピノ・ノワール	5,800円

地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤

産地:セントラル・オタゴ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:天然酵母により25%は全房発酵し、フレンチオーク(新樽20%)で10ヶ月熟成。75%は除梗し、7日の低温マセレーションにて色とアロマを抽出。その後1日1回の攪拌を5日ほど続け、1~4年物のミディアムトーストのフレンチオーク(新樽20%)で10ヶ月熟成。

アザミ、レッドカラント、高地のハーブやスパイスのアロマ。複雑なテクスチャーが流れるように広がり、エレガントと深さのバランスが秀逸なワインです。

The Last Chance Pinot Noir	2015
ザ・ラスト・チャンス・ピノ・ノワール	8,500円

地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤

産地:アレクサン德拉

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:出来が良い年にだけ造る単一畠のワイン。片岩、砂利の土壌に115番と5番のクローンを栽培。手摘みで収穫し、畠で選果。3.5トンの木樽で1/3を5日の低温マセレーションにて全房発酵。天然酵母のみを使用しミディアムライトトーストのフレンチオーク(新樽25%)にて熟成。

風味のきいたスパイスや濃く赤い果実、野生のタイムや炭のアロマティックな香り。テクスチャーのしっかりとした味わいで余韻が長く、絶妙な味わいで活力あふれるワインです。

The First Paddock Pinot Noir	2015
ザ・ファースト・パドック・ピノ・ノワール	8,500円

地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤

産地:ギブストン

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:1993年の創業当初に植樹されたセントラル・オタゴ全体でも最も古いと言われる畠から、最良の年だけ造られるワイン。ギブストン最上部の中央という最高地に位置するブルゴーニュクローンのピノ・ノワールの単一畠。フレンチオークで50%を全房発酵。新樽30%を使用し14ヶ月熟成。

鮮やかな野生の花とスパイス、赤い果実の香りが、ミネラル感を含む味わいを引き立てます。素晴らしい引き締まり、生き生きと持続するワインです。

The Fusilier Pinot Noir	2015
ザ・フュージリア・ピノ・ノワール	8,500円

地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤

産地:バノックバーン

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:フェルトン・ロード最西端、5.6haの北向きのテラス状の畠。手摘みで収穫し天然酵母による発酵、1/3全房使用。3.5トンの木樽で約5日低温マセレーション。ミディアムライトトーストのフレンチオークにて11ヶ月熟成。新樽1/3を使用しバランスを図る。

スパイシーな赤い果実、ドライ・ハーブや野生の花の香りが女性的でしなやかなテクスチャー。素晴らしいテンション、活力、凝縮感、余韻を伴うワインです。

フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア

# QUARTZ REEF BENDIGO ESTATE

# Quartz Reef クウォーツ・リーフ

セントラル・オタゴのサブリージョンであるベンディゴに、ニュージーランドワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤーの栄誉に2度も輝いたルーディー・ハウワーが1996年設立。ブドウ畠の下に広がるニュージーランド最大の石英地層(クウォーツ・リーフ)をワイナリーナミ冠し、1862年当時金採掘で有名だったこの地をワイン有名産地に引き上げた先駆者で、30ヘクタールの畠はバイオグロによりオーガニック認定を、デメテールによりバイオダイナミック認定を受けています。



Pinot Noir  
ピノ・ノワール



地方:セントラル・オタゴ 750ml 赤

産地:ベンディゴ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:オーガニックとバイオダイナミックの認定を受けた畠のぶどうを使用。7日の低温マセレーションを経て天然酵母が活動を開始。最高約12日毎日丁寧に攪拌。フレンチオーク(新樽28%)で12ヶ月の熟成期間中に自然にマロラクティック発酵が発生。

ハーブや土っぽさ、シナモンスティックの香りに、スミレや赤いバラ、ブラック・チェリーのアロマ。生き生きとした酸とヴェルベットの様な熟成したタンニンにしっかりと構成され凝縮した味わいが折り重なり、フィニッシュが長く続きます。

Methode Traditionnelle Brut  
メトード・トラディショナル・ブリュット

NV

4,800円



地方:セントラル・オタゴ

750ml 泡

産地:ベンディゴ

品種:ピノ・ノワール、シャルドネ

醸造:オーガニックとバイオダイナミックの認定を受けた畠のぶどうを使用。手摘みで収穫。澱と共に瓶内二次発酵と熟成を経て、手作業で澱引きを行います。

エレガントとフィネスが溢れ出るスパークリングワイン。淡いイエローカラーで、綺麗な林檎のブーケにわずかなライムやブリオッシュの香り。とても魅力的で後を引く味わいは爽快なほどに涼しげで酸はクリーミー。焦点のあった爽やかで涼しげな後味は、美しいバランスと長い余韻を伴います。

Bendigo Estate Pinot Noir  
ベンディゴ・エステート・ピノ・ノワール

2017

12,000円



地方:セントラル・オタゴ

750ml 赤

産地:ベンディゴ

品種:ピノ・ノワール100%

醸造:バイオダイナミックの認定を受けた畠のブドウを使用。100%除梗し小区域ごとに醸造。タンニンを最適に抽出すべく丁寧に攪拌しながら低温マセレーションを実施し、スキンコンタクトは27日。新樽33%、1年樽50%、3年樽17%のフレンチオークで約15ヶ月熟成。

深いレビーレッド。野生のベリー類のようなスパイシーな香りにダーク・チェリーやブラック・ベリー、甘草のような風味。がっしりとしたストラクチャーにシルクの様な滑らかなタンニンを伴い余韻が長く続きます。



*Abreu*

# Abreu

## エイブリュー

地元出身のデイビッド・エイブリューにとってナパ・ヴァレーは子供のころから庭の一部。農場に生まれ、子供のころから從事した畑仕事により良いブドウを生み出す畑かどうかを見抜く能力が研ぎ澄ました。その直感と経験からたどり着いた4つの畑(マドローナ・ランチ、ラス・ポサダス、カペラ、トレヴィロス)に自ら植樹し、狂気とさえいえる妥協なき探求心から高品質で完璧なブドウを生み出しています。

ワインメーカーにはシェフ出身のブランド・グリムズを迎え、異なる品種を混醸し各畑の個性を表現したブレンドワイン造りに情熱を傾けています。



Rothwell Hyde	2016	20,000円
ロスウェル・ハイド		

地方: カリフォルニア 産地: ナパ・ヴァレー 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン ブティ・ヴェルド、マルベック 醸造: 収穫のタイミングごとに醸造。発酵は樽ごとを行い、1年熟成しブレンド後再度樽で1年熟成。  ブラックプラムやブラックチェリーの香りが、火をつけていないシガーや鉛筆の削りカス、樟脑や月桂樹の香りの上に広がります。フルボディで生き生きとした、果実を詰め込んだような味わいにスパイシーさも加わり後味が長く続くワインです。	750ml 赤
--	---------

Madrona Ranch	2015	100,000円
マドローナ・ランチ		

地方: カリフォルニア 産地: セント・ヘレナ 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ブティ・ヴェルド、メルロー 醸造: エイブリューの核といえる畑。赤いロームや白石灰岩粘土質や岩など多様な土壌が広がる魔法の土地。  炭や樟脑、お香や石墨、ブラックベリーやカシスの香りにフローラルさも現れ、滑らかな厚みのボディに果実味や抽出感が力強く溢れます。35~50年の熟成が期待できます。	750ml 赤
---	---------

Las Posadas	2015	100,000円
ラス・ポサダス		

地方: カリフォルニア 産地: ハウエル・マウンテン 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ブティ・ヴェルド、メルロー、マルベック 醸造: 標高約600mの畑で、もみや松の森に囲まれ霧よりも上に位置。赤いローム土壌が白い石灰岩の上に広がります。  フルーツケーキや甘草、黒トリュフや春の花、黒い果実の香りがグラスから立ち上り、味わいには若干土のニュアンスを感じます。	750ml 赤
---	---------

Cappella	2015	100,000円
カペラ		

地方: カリフォルニア 産地: セント・ヘレナ 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ブティ・ヴェルド、メルロー 醸造: カベルネとカベルネ・フラン、メルローとブティ・ヴェルドを混醸。1869年に植樹された6エーカーの畑を徐々に植替え。  ブラックベリーやチョコレート、石墨やバーベキューの煙や森の花の香り。素晴らしいリッチでピュア、パワフル。多面的な果実味やグリセリンの要素を含み、30~50年の熟成が期待できます。	750ml 赤
---	---------

Thorevilos	2015	100,000円
トレヴィロス		

地方: カリフォルニア 産地: ナパ・ヴァレー 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、ブティ・ヴェルド、メルロー 醸造: セント・ヘレナとハウエル・マウンテンの間に位置する標高約250mの畑。足をのせると粉々になる石灰岩やオレンジブラウンの小石が散らばる日焼けした土壌。  高級なブルーベリーやカシスがラズベリーや春の花、濡れた石、トリュフ、森の香りを包み込みます。トーストのニュアンスも加わる味わいが、粘性に富む厚いボディーから口中に軽やかに広がります。	750ml 赤
--	---------



# Michael Mondavi Family Estate

## マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート

モンダヴィ家によるワインの歴史は、1919年にマイケルの祖父、セザール・モンダヴィがカリフォルニアのロディにてワイン造りを開始した事から始まります。1966年にセザールの息子ロバートは、彼の長男マイケルとワイン醸造の革新者としてロバート・モンダヴィ・ワイナリーを設立しカリフォルニアワインを一流のワインとして世界中に認知させました。ロバート・モンダヴィ・ワイナリーは1994年に株式を公開し、マイケルは自身のワイナリーをスタート。2004年にマイケル、妻のイザベルと息子のロブ、そして娘のディナと共に設立したマイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートにて今日、数々のラベルを持つ国際的レベルのワインを造り上げています。



### M by Michael Mondavi エム・バイ・マイケル・モンダヴィ

エムはナパ・ヴァレーのアトラス・ピークの頂上に位置する火山岩土壌の15エーカーのシングルヴィンヤードから造られています。モンダヴィ家が1960年代後半から70年代前半に造っていたカベルネを思い起こさせるスタイルで、複雑かつ繊細、食事と一緒に楽しめ、時間とともに少しづつその姿を現し、2杯目が飲みたくなるようなワインです。

2005年がファーストヴィンテージで、マイケル・モンダヴィが描く偉大なるワイン表現しています。

M by Michael Mondavi  
エム・バイ・マイケル・モンダヴィ

2015

35,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー

750ml 赤



品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体。ヴィンテージによりカベルネ・フラン、メルロー、プティ・ヴェルド等をブレンド。醸造: 手摘みで収穫し、除梗後小さいタンクで破碎。5日低温浸漬を行い27~30°Cで果汁を発酵。発酵後もマセレーションを行い、28~32日スキンコンタクトを行う。樽に移し、マロラクティック発酵を行い22ヶ月フレンチオーク(新樽約90%)で熟成後瓶詰めし、さらに15ヶ月熟成。

フルーツのリッチなフレーバー、熟したタンニン、バランスの取れた酸。リッチで繊細かつ調和の取れたワインです。

Cabernet Sauvignon  
カベルネ・ソーヴィニヨン

2015

15,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー

750ml 赤



品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体  
醸造: 手摘、除梗、破碎後ステンレストンクで発酵前4日低温浸漬。パンチングダウンとボンピングオーバー後発酵。28~35日スキンコンタクトを行い圧搾。新樽87%のフレンチオークで20ヶ月熟成。

キイチゴ、プラム、オリーブ、シガーボックス、ハーブと共に魅力的なアロマを構成します。きめの細やかなタンニンを感じられ、プラム、ブラックベリー、カシス、スウェード、サンダルウッドの風味が感じられます。



### Animo アニモ

"Animo (アニモ)" はイタリア語で"魂"を意味します。これまでの経験から、マイケル・モンダヴィ・ファミリーは、魂を持つ場所というものがあると感じており、このワインはまさに魂を持つ畑から造られています。畑はアトラス・ピークの頂上部(標高390~411メートル)に位置し、6ヘクタールの畑は石の多い火山土壌となり、フォス・ヴァレーを見下ろす急斜面の渓谷です。1999年にマイケル・モンダヴィ・ファミリーにより購入、植樹されました。カベルネ・ソーヴィニヨンは4種のクローンを選別し、台木は110Rを使用しています。ストラクチャーの良い果実は豊富なタンニンをもち、濃縮したダーク・フルーツの風味とバランスのとれた酸を持ち合わせています。



## Emblem エンブレム

マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートは4代に渡ってナパ・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨンを世界のファインワインの最前線へと導いてきました。父から子へと受け継がれた素晴らしい醸造技術と、それを支える芸術性や情熱に突き動かされ、ナパ・ヴァレーの中でも最も素晴らしい畠のカベルネ・ソーヴィニヨンに特化したエンブレムを立ち上げ、後にシャルドネが加わりました。モンダヴィ家の考えるナパ・ヴァレーの過去と未来を反映させたワインで、彼らの醸造技術と素晴らしい土地が育むブドウから生まれる圧倒的なクオリティーを形にしています。



Sonoma County Brut  
ソノマ・カウンティ・ブリュット

NV  
4,000円



地方: カリフォルニア  
産地: ソノマ・カウンティ  
品種: シャルドネ70%、ピノ・ノワール20%、ピノ・ブラン3%  
リザーブワインを7%ブレンド。  
醸造: ステンレスタンクで発酵させブレンドし、瓶内二次発酵させたメトード・トラディショナル製法によるブリュット。

キリッとフレッシュな味わいにエレガントな余韻が長く続きます。柑橘類の爽やかさに青林檎や温州ミカン、ブリオッシュなどのニュアンスを楽しめます。

Napa Valley Cabernet Sauvignon  
ナパ・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨン

2015  
6,200円



地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、ジンファンデル、シラーブティット・シラー、プティ・ヴェルド、メルロー  
醸造: 手摘み後、除梗し破碎。温度管理のされたステンレスタンクで発酵。長時間のマセレーション。木樽でのマロラクティック発酵後、フレンチオークで18ヶ月熟成。

カシス、プラム、ベリー系の風味がココア、スパイス、トフィーのニュアンスと重なり合い、エレガントで豪華なスタイルに仕上がっています。余韻は心地よく爽快で生き生きとした魅力も備えています。

Petaluma Gap Chardonnay  
ペタルマ・ギャップ・シャルドネ

2017  
6,200円



地方: カリフォルニア  
産地: ペタルマ・ギャップ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 収穫後すぐに全房圧搾。小さなステンレスタンクで2時間かけ低温で圧搾し果汁を抽出。48時間以内に小さなフレンチオークへ移し発酵。味わいを幾重にも重ねるべく少量をマロラクティック発酵させ、丸みや深みを与える。

フジリンゴのフレッシュな香りに、火打石やフレンチオーク由来のヴァニラのニュアンスも。綺麗なミネラルと新鮮なリンゴのフレーヴァーが丸みのある味わいと共に広がり生き生きとしたワインです。

Oso Vineyard Cabernet Sauvignon  
オス・ヴィンヤード・カベルネ・ソーヴィニヨン

2012  
11,000円



地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルド  
醸造: 手摘み後、除梗し破碎。発酵中にパンチングダウンやポンピングオーバーを行いタンニンを柔らかくする。21~28日に及ぶマセレーション後、圧搾。フレンチオーク(新樽77%)でマロラクティック発酵後に20ヶ月の熟成、さらに6ヶ月の瓶内熟成。

美しくバランスの取れたワインで、柔軟でエレガントなテクスチャー、豊満に熟したチェリーとブラックベリーの風味、さらにチョコレート、トフィー、トースト等の上品なオークのニュアンスが感じられます。





OBERON

# Oberon

## オベロン

マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートにてマスター・ワインメーカーを務めるトニー・コルトリントが手掛けるオベロン。ナパ・ヴァレーで生まれ育ったトニーは35年以上のワインメイキングの経験をオベロンに注いできました。彼はナパ・ヴァレーの中でも最良の畑から良質なブドウを選び抜く能力を持ち、またナパ地方特有の典型的なボルドー品種の育て方を理解したエキスパート。長年に渡り信頼関係を築いてきた地元の栽培家と共にオベロンに使用するプレミアムなナパ・ヴァレーのサブ・アベレーションから採れるブドウの品質管理を徹底し、高品質のワインを造り出しています。



## Napa Valley Sauvignon Blanc

ナパ・ヴァレー・ソーヴィニヨン・ブラン

2016

3,800円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: ナパ・ヴァレー

品種: ソーヴィニヨン・ブラン主体、ソーヴィニヨン・ムスク

醸造: タンクと樽の両方で発酵を行い果実味を最大限に表現。タンク発酵でピュアな果実味とアロマを維持し、樽発酵ではほのかなクリーミーさと余韻を与え、明るく自然な酸味、フレッシュな味わいに芳醇さと複雑さがバランスを与える。

オソ畑で育てられたソーヴィニヨン・ムスクのクローンを多く含んでいることで、リッチさと表現力のあるアロマが加わっています。シトラスの香りから始まり、パイナップルそしてオレンジの花のように発展していきます。

## Napa Valley Merlot

ナパ・ヴァレー・メルロー

2017

4,400円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: ナパ・ヴァレー

品種: メルロー主体、シラー、その他

醸造: マセレーションの時間を延長しプレス後、フレンチオーク(新樽45%)でマロラクティック発酵。シラーをブレンドすることでメルローの持つベリーの風味に複雑なニュアンスが加わっている。

凝縮したブラックフルーツのアロマに続くブルーベリーとチョコレートのフレーヴァー、そしてしなやかなタンニンが味わえます。

## HANGTIME

California Grown

# Hangtime

## ハングタイム

マイケル・モンダヴィ・ファミリーが手がけるハングタイムは、カリフォルニアの中でも冷涼なエリアの畑から収穫したピノ・ノワールから造られる楽しいワインです。ハングタイムは、果実が樹に実っている時間という意味です。名前の通り成長期が長く、果実が樹に実っている時間が長くなることでブドウが十分に熟し、凝縮したフレーヴァーと酸のバランスが取れ、品種の個性がしっかりと表れたワインが生まれます。

ワインメーカーのトニー・コルトリントは完璧に熟すために何日間のハングタイムが必要か、畑でのブドウの状態を確認しながら正確に判断しワインを造り上げています。

## Los Carneros Chardonnay

ロス・カーネロス・シャルドネ

2018

4,200円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: ロス・カーネロス

品種: シャルドネ100%

醸造: マロラクティック発酵後、9ヶ月澱とともにフレンチオーク(新樽45%)で熟成。ロス・カーネロスは湾からの影響を受け、夏の霧、昼夜の温度差、長い成長期という最適なコンビネーションによりシャルドネには理想的な場所。

バランスの良い果実と余韻の長い酸を伴い、香ばしく焼いた洋ナシ、林檎、林檎の花、温かいクリームブリュレの風味が感じられます。

## Napa County Cabernet Sauvignon

ナパ・カウンティ・カベルネ・ソーヴィニヨン

2017

4,800円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: ナパ・カウンティ

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー、シラー

プティ・ヴェルド、その他

醸造: 手摘み収穫。ステンレスタンクで一次発酵後、マセレーション。フレンチオーク(新樽45%)でマロラクティック発酵、12ヶ月熟成。

美しいフレーヴァーとタンニン、継ぎ目のない質感。砂糖漬けのブラックベリー、スパイス、ほのかなコーヒーがダークショコラートの余韻を際立たせます。まろやかな口当たり、リッチかつ複雑味のある素晴らしいカベルネ・ソーヴィニヨンです。

## Pinot Noir

ピノ・ノワール

2017

3,000円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: カリフォルニア

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: ピノ・ノワールはしばしば最も気難しいブドウ品種として考えられ、細やかで手厚い配慮を心がけている。ブドウがゆっくりと熟すことのできる畑を厳選することで、繊細で魅力的な果実の個性を持つブドウを得ることができる。

瑞々しいレッドフルーツとかすかなスパイス、しなやかな骨格と優雅で長い余韻をもったピノ・ノワールです。

SPELLBOUND

# Spellbound

## スペルバウンド

マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステートの当主であるマイケルの息子でモンダヴィ家の4代目ワインメーカー、ロブ・モンダヴィ・ジュニアが立ち上げたワイナリー。毎日気軽に飲める美味しいカリフォルニアワインを造りたいという情熱から生まれました。カリフォルニアのワイン造りの歴史や伝統を尊重し、特にプティット・シラーに力を注いでいます。



Merlot  
メルロー

2017  
2,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: メルロー主体  
製造: 100%ステンレスタンクで発酵。アメリカンオーク、フレンチオークで熟成(新樽20%)。

親しみやすく、ベリーとオークのフレーヴァーが魅力的なワインです。樽を使用することで、クレームブリュレやフランのような愛らしいニュアンスを引き出しています。短い発酵期間で最大限の色調と抽出を試みながらも、柔らかい味わいと瑞々しいタンニンを意識しています。この醸造技術によって、ジューシーで熟した果実味が魅力的で重過ぎないメルローに仕上がります。

Petite Sirah  
プティット・シラー

2016  
2,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: プティット・シラー主体  
製造: 100%ステンレスタンクで発酵。アメリカンオーク、フレンチオークで熟成。タンニンを和らげ、閉じ気味の果実味を引き出すために、平均よりやや短めの発酵とスキンコンタクトを行なう。発酵後は樽に移し、キャラメル、ヴァニラビーンズ、コーヒーの美しいフレーヴァーを引き出す。

濃く美しい色調、ベリー系果実味、豊かなテクスチャーが完璧なバランスを見せ、スペルバウンドの商品の中で最も心躍るワインです。

Chardonnay  
シャルドネ

2018  
2,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: シャルドネ主体  
製造: 活き活きとした酸を保つため、フレンチオークに加えステンレスタンクを約10%使用し発酵と熟成。

鮮やかな色調。力強さや凝縮感、複雑性、フレッシュ・ヴァニラやクレームブリュレのような風味が感じられ、リッチなフレーヴァーに完璧なバランスを備えた溌剌としたシャルドネです。

Cabernet Sauvignon  
カベルネ・ソーヴィニヨン

2017  
2,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体  
製造: 100%ステンレスタンクで発酵。アメリカンオーク、フレンチオークで熟成。最大限に熟したブドウを得るために、実際に畑のブドウを食べて収穫のベストタイミングを決定。

豊かなテクスチャーと濃いダークフルーツのフレーヴァー、わずかなオークとスペイスのニュアンスが特徴的です。杉やタバコのアロマとタンニンが溶け合い、口の中で心地よく広がります。ワイン単体で飲んでも、好きな料理と合わせても楽しめるスタイルです。

Pinot Noir  
ピノ・ノワール

2016  
2,800円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: ピノ・ノワール  
製造: アメリカンオーク、フレンチオークで熟成。

魅惑的な色調で、芳醇なラズベリー、チェリー、レッドカラントヴァニラビーンズ、焙煎したコーヒーのアロマがグラスいっぱいに広がります。溢れんばかりのダークフルーツと甘美な個性をもち、適度なタンニンも加わる豪華でジューシーなピノ・ノワールです。



## Crimson Ranch クリムゾン・ランチ

カリフォルニア・ワインの父と呼ばれるロバート・モンダヴィの精神を引き継ぐマイケル・モンダヴィ・ファミリーが手掛けるクリムゾン・ランチ。深紅色(crimson)の空に染まる“クリムゾン・スカイ”を目印に太陽を追いながらアメリカン・ドリームを夢見てカリフォルニアに移住した、ワイン造りのパイオニアたちの歴史にオマージュを捧げて名付けられました。クラシックなスタイルで、リッチで濃密な果実の風味が楽しめます。カリフォルニアの優れたブドウ栽培者と長く信頼関係を築いているファミリーがクリムゾン・ランチの為に最高のブドウを調達しています。卓越したコストパフォーマンスに長けたワインです。



Chardonnay シャルドネ	2018	750ml	白
		1,800円	

地方: カリフォルニア 産地: カリフォルニア 品種: シャルドネ主体、ミュスカ、フレンチ・コロンバール その他	750ml	白
---	-------	---

洗練したシャルドネは林檎、洋ナシ、トロピカルフルーツ、オークの風味が表情豊かに感じられます。フルボディでクリーミーな質感をもち、まろやかでクリーンなフィニッシュに続きます。

Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン	2017	750ml	赤
		1,800円	

地方: カリフォルニア 産地: カリフォルニア 品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体	750ml	赤
--	-------	---

この辛口ながら豊かな果実が表れるカベルネは、ブラックベリー、赤い果実、オーク、スパイスの可憐なアロマと風味を楽しめます。滑らかなタンニンは纖細で表情豊かなフィニッシュまでしっかりとストラクチャーを教えています。

Red Blend レッド・ブレンド	2016	750ml	赤
		1,800円	

地方: カリフォルニア 産地: カリフォルニア 品種: シラーズ、ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー、その他	750ml	赤
---	-------	---

甘美なレッド・ブレンドはレッドベリー、レッドチェリー、ココアほのかなチョコレートが表れます。ミディアムボディで芳醇な質感の良い口当たりから、柔らかくまろやかなフィニッシュへ続きます。



Pinot Noir ピノ・ノワール	2017	750ml	赤
		1,800円	

地方: カリフォルニア 産地: カリフォルニア 品種: ピノ・ノワール100%	750ml	赤
---	-------	---

凝縮した果実味、ソフトなタンニン、鮮やかな酸のバランスが完璧に整い成熟のピークを迎えたぶどうを収穫。深いガーネットカラーでパイプ煙草のような芳香にバニラやチェリーの香り。シルクの様な舌ざわりにしなやかなタンニンで心地よいフィニッシュが続くので、どんな料理にも合い、ワインだけでも楽しめます。

Red Blend レッド・ブレンド	2016	750ml	赤
		1,800円	

地方: カリフォルニア 産地: カリフォルニア 品種: シラーズ、ジンファンデル、カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー、その他	750ml	赤
---	-------	---

甘美なレッド・ブレンドはレッドベリー、レッドチェリー、ココアほのかなチョコレートが表れます。ミディアムボディで芳醇な質感の良い口当たりから、柔らかくまろやかなフィニッシュへ続きます。

建設業から始まったジョセフ・フェルプスは1972年、カリフォルニアのセントヘレナ近郊、スプリングヴァレーにその名を冠したワイナリーを設立しました。大切に育てられたブドウ畑は、起伏のある広大な牧場やオークの森といった豊かな自然に囲まれています。多くの品種を栽培するフェルプス社はバックカス・ヴィンヤード・カベルネ・ソーヴィニヨン、そしてカルフォルニアで最も芳醇で深い味わいを持つインシグニアを世に送り出し世界的に高い評価を得ています。



### Sauvignon Blanc Napa Valley ソーヴィニヨン・ブラン・ナパ・ヴァレー

2017



7,200円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー

750ml 白

品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

醸造: フレンチオークの新樽35%と1~3年の古樽65%を使い、澱とともに7ヶ月発酵・熟成。

最初にスイカズラのアロマが広がり、レモンの皮、洋梨やジャスミンそしてミネラルを感じます。フレーヴァーはレモンのメントhol、キーライムそして若いパイナップル。クリーミーな質感と美しい酸味のバランスのとれたフィニッシュが続きます。

### Innisfree Cabernet Sauvignon イニスフリー・カベルネ・ソーヴィニヨン

2017



5,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー

750ml 赤

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルド

マルベック、メルロー、カベルネ・フラン

醸造: ステンレスタンクで発酵後、2~4年のフレンチオークとアメリカンオークのバリックと大樽で16ヶ月熟成。収穫量が多い年のみ生産。

様々なスパイスやレッドフルーツ、コーヒー、杉の香りとフレーヴァーが特徴で、長く凝縮感のあるフィニッシュが口の中に残ります。

### Cabernet Sauvignon Napa Valley カベルネ・ソーヴィニヨン・ナパ・ヴァレー

2016



15,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー

750ml 赤

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー、マルベック  
プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

醸造: ステンレスタンクで発酵させた後、フレンチおよびアメリカンオークの新樽45%と1~2年古樽55%で18ヶ月熟成。

樽熟成により、スムーズでシルキーなフィニッシュと、やわらかなタンニンが生まれます。1970年代から造られるカベルネ・ソーヴィニヨンは、インシグニアのセカンド的存在として高い評価を受けています。

### Freestone Vineyard Chardonnay フリーストーン・ヴィンヤード・シャルドネ

2016

8,500円



750ml 白

地方: カリフォルニア

産地: ソノマ・コースト

品種: シャルドネ100%

醸造: フレンチオークの新樽約65%と2~3年の古樽約35%で15ヶ月熟成。

やや硬さがあるオイリーなこのワインは、燻した杉や濡れた大地、スイカズラ、新鮮なミカンなどの華やかな香りが特徴です。ミネラルが豊かで柑橘、アプリコットやハニーの味わい。酸によって力強さと持続性がもたらされています。

### Freestone Vineyard Pinot Noir フリーストーン・ヴィンヤード・ピノ・ノワール

2016

9,400円



750ml 赤

地方: カリフォルニア

産地: ソノマ・コースト

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: フレンチオークの新樽55%と2~3年の古樽45%で15ヶ月熟成。

ビャクダン、野生のブラックベリー、バルサミコ、さらに紅茶の葉、インドのスパイスなどの香り。控えめだが重厚なワインでナチュラルな酸、タンニン、そしてミネラルのバックボーンによって熟成が可能なスタイルに仕上がってています。

### Insignia インシグニア

2016

50,000円



750ml 赤

地方: カリフォルニア

産地: ナパ・ヴァレー

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、プティ・ヴェルド  
メルロー、マルベック、カベルネ・フラン

醸造: スタッグス・リープやラザフォードなどのカベルネ・ソーヴィニヨンが主体。ステンレスタンクで発酵後、新樽100%のフレンチオークで24ヶ月熟成。

華やかで凝縮したワイン。1978年にカリフォルニアで初めて独自のワイン名を持ったボルドースタイルのワインとしてリリースされました。

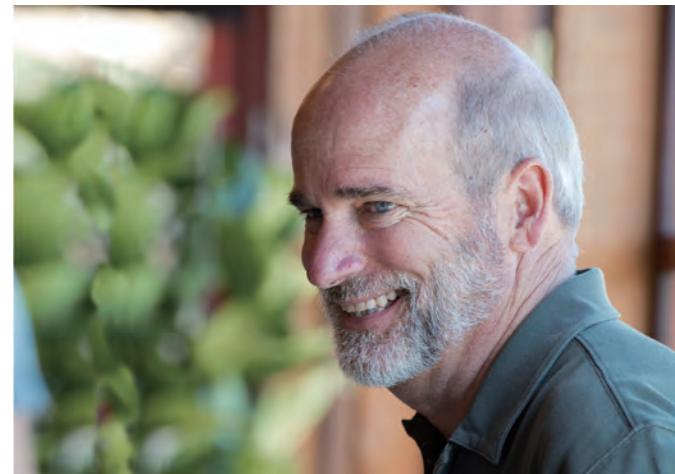
Cakebread Cellars



# Cakebread Cellars

## ケーキブレッド・セラーズ

カリフォルニアのナパ・ヴァレー、ラザフォードに位置するケーキブレッドセラーズは1973年の創業以来栽培から販売まで創業者のジャック夫妻と二組の息子夫妻が取り組み、緻密な作業を重ねワールドクラスのワインとして高い評価を得ています。革新的な栽培技術や消費者向けイベント開催など、ケーキブレッド・ファミリーが長年にわたりワイン産業において様々な変化を体現しているのとは対照的に、最高品質のワインを造るという「決心」と家族への「コミットメント」は設立当初からもっとも重要な価値観として守り続けています。



### Bakestone Cellars Chardonnay ベイクストーン・セラーズ・シャルドネ

2015  
3,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ノース・コースト  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 手摘みで夜間収穫。一次発酵後、約50%マロラクティック発酵。フレンチオーク(新樽32%)で10ヶ月熟成。

ノースコーストの冷涼な畑のシャルドネを使用することで自然な酸とバランスを保っています。土壌は浅く、ブドウの根が地中深くまで伸ばせないことから、エネルギーは全て果実にいき、林檎、洋ナシ、ミネラル、スパイクを感じる濃縮したフレーヴァーを楽しむことができます。

### Chardonnay シャルドネ

2016  
7,800円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 発酵は主にフレンチオーク、一部ステンレスタンク。一部マロラクティック発酵。100%フレンチオーク(新樽約30%)で濾すとともに8ヶ月熟成。

青リンゴや洋ナシ、アプリコットの豊かな果実味とフレンチオークのニュアンスが絶妙のバランスを保ち、クリーミーで長い余韻をもたらします。

### Two Creeks Pinot Noir トゥー・クリークス・ピノ・ノワール

2016  
9,000円

地方: カリフォルニア  
産地: アンダーソン・ヴァレー  
品種: ピノ・ノワール100%  
醸造: 各区画に分け小型の開放式発酵槽にて発酵。フレンチオーク(新樽約40%)で10ヶ月熟成。

甘いブラックチェリー、ラズベリー、バラの花びらのアロマから芳醇でビュアナ果実が広がります。熟したブラックチェリー、イチゴ、プラムの風味が繊細でしなやかなタンニンに引き立てられ、複雑な味わいはフィニッシュまで長く続きます。3~5年熟成することにより複雑に発展していきます。

### Sauvignon Blanc ソーヴィニヨン・ブラン

2017  
5,800円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン主体、ソーヴィニヨン・ムスクセミヨン  
醸造: 80%ステンレスタンク、20%フレンチオークで発酵後、フレンチオークで5ヶ月熟成。

柑橘類やメロンのフルーツに加え、ミネラルを感じさせる香りと味わい。爽やかさと力強さを持ち合わせており、アペリティフはもちろん、食事と合わせても楽しめます。

### Bakestone Cellars Cabernet Sauvignon ベイクストーン・セラーズ・カベルネ・ソーヴィニヨン

2015  
4,500円

地方: カリフォルニア  
産地: ノース・コースト  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%  
醸造: 手摘みで夜間収穫。房を選別し、除梗後に更に粒を選別。小さな開放式ステンレスタンクで発酵。フレンチオーク(新樽50%)で18ヶ月熟成。

ブラックとブルーベリーのアロマが熟した甘いブラックチェリーの風味と共に溢れます。とてもバランスが良く、柔らかなボディと繊細なストラクチャーのタンニンをもち、新鮮なダークフルーツを豊かに感じます。

### Cabernet Sauvignon カベルネ・ソーヴィニヨン

2014  
13,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ナパ・ヴァレー  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、ブティ・ヴェルド、メルロー、カベルネ・フラン  
醸造: 100%ステンレスタンクで発酵。フレンチオーク(新樽60%)で18ヶ月熟成。

カシスやダークベリーに加えスパイクや杉の香りも感じられます。リッチな味わいで果実味とタンニンのバランスが良く、チョコレートやコーヒーのニュアンスが余韻に残ります。芳醇な果実が官能的で、このクラシックなナパ・ヴァレーのカベルネは7~10年以上美しく熟成していくでしょう。

Dancing Bear Ranch Cabernet Sauvignon  
ダンシング・ベア・ランチ・カベルネ・ソーヴィニヨン

2015

30,000円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: ハウエル・マウンテン

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー

醸造: 100%ステンレスタンクで発酵。フレンチオーク(新樽約55%)で22ヶ月熟成。

ナバ・ヴァレーの東側、ハウエル・マウンテンに位置する、火山土壌でとても日当たりの良い畑で育つブドウのみを使用。凝縮した旨みや上品さは、過度のタンニンを抽出することなくテロワールを十分に引き出しています。木苺や黒い果実、雨上がりの湿った森林の香り、非常に豊かでバランスのとれた複雑なワインです。



## Tablas Creek Vineyard タブラス・クリーク・ヴィンヤード

タブラス・クリークはファミユ・ペラン(シャトー・ド・ボーカステル)と、そのアメリカの輸入代理店ロバート・ハース(ヴィンヤード・プランズ)とのジョイントベンチャーとして始まりました。温暖な気候とミネラル分を含んだ土壌を持つパソ・ロブレスにはカリフォルニアのボーカステルと呼ぶにふさわしいテロワールがあり、南ローヌの品種を有機農法によって栽培しています。天然酵母による発酵やシャトー・ド・ボーカステルで培われたブレンド法によって、ワインの芳醇さや素晴らしさを存分に引き出しています。

Côtes de Tablas Blanc  
コート・ド・タブラス・ブラン

2016

4,800円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: パソ・ロブレス

品種: ヴィオニエ、グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ

ルーサンヌ

醸造: 自社畑で造る4つのローヌ品種のブレンドワイン。ステンレスタンクで熟成。

ヴィオニエのアロマと果実味、マルサンヌとルーサンヌがもたらすフレーヴァーとクリーンなミネラリティ、そしてグルナッシュブラン由来の爽やかな酸と豊かな口当たりが特徴で、若いうちから楽しめるワインです。

Côtes de Tablas Rouge  
コート・ド・タブラス・ルージュ

2016

5,800円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: パソ・ロブレス

品種: グルナッシュ主体、シラー、クノワーズ、ムールヴェードル

醸造: 自社畑で造る4つのローヌ品種のブレンドワイン。  
約4,500ℓのフレンチオーク大樽で熟成。

グルナッシュの果実味にシラーのスパイシーとミネラル、クノワーズの野生っぽさ、ムールヴェードルの骨格を持ち合わせたバランスの良いワインです。

Esprit de Tablas Blanc  
エスプリ・ド・タブラス・ブラン

2015

6,800円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: パソ・ロブレス

品種: ルーサンヌ主体、グルナッシュ・ブラン、ピクプール

醸造: ボーカステルの苗木の畑から、特に出来の良いブドウ15~20%のみを使用。約4,500ℓのフレンチオーク大樽で熟成。

柔らかい麦わらがかった黄金色で、香りは可愛らしいバラの花びらや熟した桃。しっかりとしたボディによく熟成した果実の華やかさやシナモンの風味が感じられ、非常に深みのある長いフィニッシュを伴います。

Esprit de Tablas Rouge  
エスプリ・ド・タブラス・ルージュ

2015

8,800円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: パソ・ロブレス

品種: ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ

醸造: ボーカステルから取り寄せた苗木で造られている。ボーカステルの苗木の畑から、特に出来の良いブドウ15~20%のみを使用。約4,500ℓのフレンチオーク大樽で熟成。

チェリー、ラズベリー、イチジク、ブルーベリーなどの芳醇で複雑な香り。口に含むとベルベットの様に滑らかなタンニンと心地よいスパイクを感じます。フィニッシュにはミネラルが広がり、10~15年は熟成可能です。

MATANZAS  
CREEK  
WINERY

# Matanzas Creek Winery

## マタンザス・クリーク・ワイナリー

マタンザス・クリークはソノマ・カウンティの人里離れた息をのむような美しいベネット・ヴァレーに位置しています。1977年に設立され、ソノマの天候に合うソーヴィニヨン・ブランとメルローの2つの品種で高い評価を築きました。現在は限定量でシャルドネ、ピノ・ノワール、ボルドースタイルの赤ワインも生産しています。畑はサステナブル農法で、ソノマ・カウンティの内陸部と冷涼な沿岸地域に点在しています。ワインと共にラベンダーガーデンでも有名です。

Chardonnay  
シャルドネ2015  
4,800円

地方: カリフォルニア  
産地: ソノマ・カウンティ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 100%マロラクティック発酵後、フレンチオーク(新樽約40%)で8ヶ月熟成。

アレキサンダー・ヴァレーのブドウに少量のベネット・ヴァレーのブドウが鮮やかな柑橘類と花崗岩のミネラルの特徴を加えています。アップルパイ、砂糖漬けのメイヤーレモン、白桃、金柑、焼いたマシュマロ、温かいパネトーネのアロマが広がり、温かいヴァニラがヒマラヤスギと香ばしいオークと共に表れます。粘性のある心地よい質感で、酸と完璧なバランスがとれています。

Merlot  
メルロー2014  
4,800円

地方: カリフォルニア  
産地: ソノマ・カウンティ  
品種: メルロー(一部ペトリュス・クローン)主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン  
醸造: フレンチオーク、アメリカンオークで17ヶ月熟成。

3つのアペレーションのブドウをブレンド。区画ごとに発酵、熟成を行い、それぞれの畠の個性を大切にしています。レッドチェリーとラズベリーの香りが広がり、プラムとセージとほのかなココアパウダーが背景に表れます。味わいは滑らかで、快活な酸と継ぎ目のないタンニンは長くエレガントなフィニッシュまで感じられます。

Sauvignon Blanc  
ソーヴィニヨン・ブラン2017  
3,900円

地方: カリフォルニア  
産地: ソノマ・カウンティ  
品種: ソーヴィニヨン・ブラン主体、セミヨン  
醸造: ステンレスタンクで発酵。そのうち20%オークを使用。

グレープフルーツ、白いネクタリン、レモントライム、林檎、ほのかなレモンの皮のアロマが広がります。セミヨンをブレンドすることにより滑らかな質感と心地よい余韻の長さがワインに加わります。わずかな火打石の特徴が核果のフルーツとドライハーブと共に表れます。

Journey Chardonnay  
ジャーニー・シャルドネ2014  
13,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ソノマ・カウンティ  
品種: シャルドネ100%  
醸造: フレンチオーク(新樽60%)で10ヶ月熟成。

低収量によって際立つ質感と心地よいクリーミーさが生まれるウェンテ・クローンを中心に、標高の高いアレキサンダー・ヴァレーの畠にはシャルドネのクローン4を使用。ストラクチャー、濃縮感、適度な緊張感をワインに与えています。

Journey Red  
ジャーニー・レッド2014  
16,000円

地方: カリフォルニア  
産地: ソノマ・カウンティ  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー(ペトリュス・クローン)、マルベック、その他  
醸造: フレンチオーク(新樽約60%)で20ヶ月熟成。

野生のブラックベリー、ナツメグ、黒イチジク、多様なスパイスやブラックチェリーのコンポート、ほのかな甘草に加え、針葉樹と山の低木の魅惑的なアロマが広がります。アロマと同じ要素が味わいにも感じられ、ブラックチェリーのタルトやチョコレート、フィニッシュにはカカオフレークが表れます。



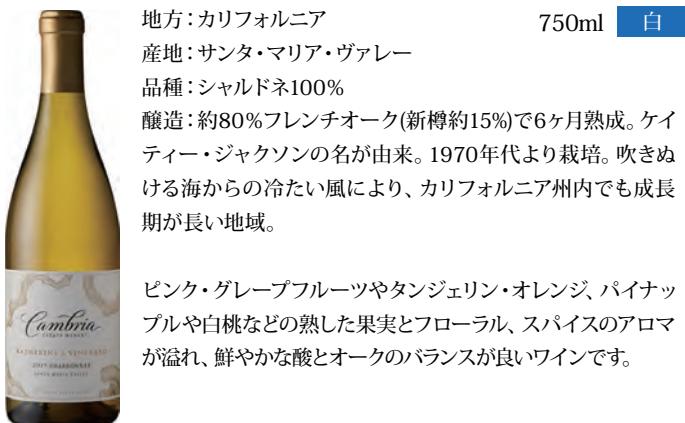
# Cambria カンブリア

サンタ・マリア・ベンチの平地から丘へと標高が上がる場所にカンブリアは位置し、家族経営でサステナブル農法によりワインを生産しています。カリフォルニアを代表する冷涼な地域で、ブドウは快活な酸と芳醇な果実の風味を持ち合わせています。

醸造家のデニス・シャーレフはヴァレー・フロアから山側に続く畑のブドウ、砕けた貝殻が見つかる沖積土、夜間に立ち込める海からの霧など、この土地の特徴をブドウが表現できるように努めています。

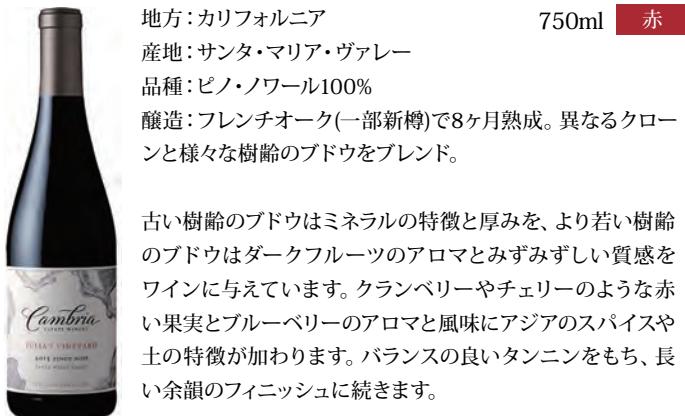


Katherine's Vineyard Chardonnay キャサリンズ・ヴィンヤード・シャルドネ	2016	4,200円
--	------	--------



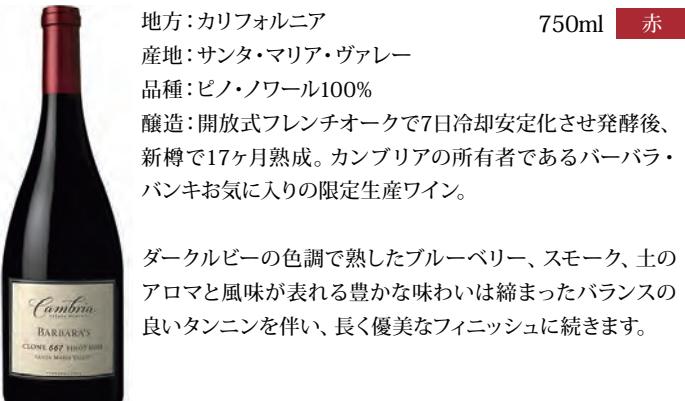
ピンク・グレープフルーツやタンジェリン・オレンジ、パイナップルや白桃などの熟した果実とフローラル、スパイスのアロマが溢れ、鮮やかな酸とオークのバランスが良いワインです。

Julia's Vineyard Pinot Noir ジュリアズ・ヴィンヤード・ピノ・ノワール	2015	4,600円
---	------	--------



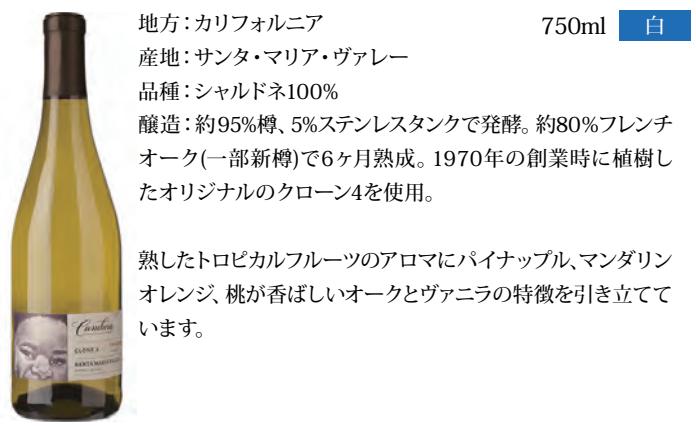
古い樹齢のブドウはミネラルの特徴と厚みを、より若い樹齢のブドウはダークフルーツのアロマとみずみずしい質感をワインに与えています。クランベリー・チェリーのような赤い果実とブルーベリーのアロマと風味にアジアのスパイスや土の特徴が加わります。バランスの良いタンニンをもち、長い余韻のフィニッシュに続きます。

Barbara's Clone 667 Pinot Noir バーバラズ・クローン667・ピノ・ノワール	2015	14,000円
---	------	---------



ダークルビーの色調で熟したブルーベリー、スマート、土のアロマと風味が表れる豊かな味わいは綺麗なバランスの良いタンニンを伴い、長く優美なフィニッシュに続きます。

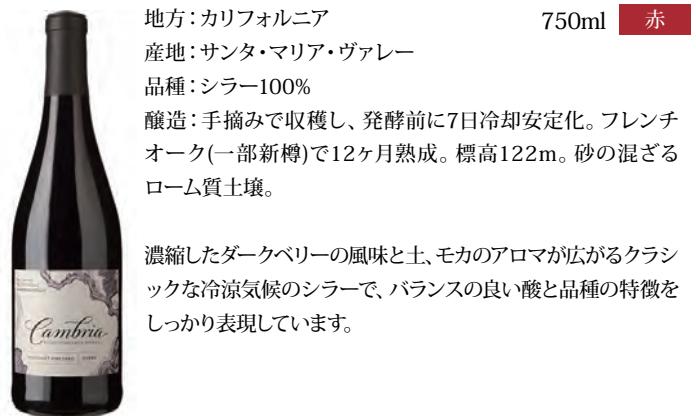
Clone 4 Chardonnay クローン・フォー・シャルドネ	2014	4,500円
--------------------------------------	------	--------



地方: カリフォルニア  
産地: サンタ・マリア・ヴァレー  
品種: シャルドネ100%  
醸造: 約95%樽、5%ステンレスタンクで発酵。約80%フレンチオーク(一部新樽)で6ヶ月熟成。1970年の創業時に植樹したオリジナルのクローン4を使用。

熟したトロピカルフルーツのアロマにパイナップル、マンダリンオレンジ、桃が香ばしいオークとヴァニラの特徴を引き立てています。

Tepusquet Vineyard Syrah テプスケ・ヴィンヤード・シラー	2015	4,500円
---	------	--------



地方: カリフォルニア  
産地: サンタ・マリア・ヴァレー  
品種: シラー100%  
醸造: 手摘みで収穫し、発酵前に7日冷却安定化。フレンチオーク(一部新樽)で12ヶ月熟成。標高122m。砂の混ざるローム質土壤。

濃縮したダークベリーの風味と土、モカのアロマが広がるクラシックな冷涼気候のシラーで、バランスの良い酸と品種の特徴をしっかり表現しています。



EDEN  
RIIFTEden Rift  
エデン・リフト

カリフォルニアで最も古くからワイン生産を続けているエデン・リフトは1849年にフランスのワイン商、テオフィル・ヴァッシュにより設立されました。ガビラン・マウンテン・レンジにより太平洋から守られたサン・アンドレアス断層にワイナリーは位置し、石灰岩、花崗岩、ドロマイ特が含まれるミネラル豊富な土壌でピノ・ノワールやシャルドネ、1901年植樹の歴史的な株仕立てのジンファンデルなどが栽培されています。現在、カリフォルニア育ちで生粋のワイン愛好家であるクリスチャン・ピルズバーーがワイナリーを所有しており、醸造は近隣ワイナリーのカレラで経験を積んだコーリー・ウォーラーが務めています。



## Sauvignon Blanc Griva Vineyard

2017

ソーヴィニヨン・ブラン・グリヴァ・ヴィンヤード

4,500円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: アロヨ・セコ

品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

醸造: 朝収穫したブドウは圧搾後、24時間冷却清澄。フレンチオークとタンクに移し天然酵母で発酵後、約6ヶ月熟成。

収量の低いムスケクローンは1960年代にアロヨ・セコに最初に植樹されました。畑はモントレー湾の間に遮るものもなく、冷たい海洋の影響を受けます。ホワイトグレープフルーツ、メロン、スターフルーツ、レモンの花、ミネラルのアロマが鮮やかに広がります。バランスがとてもよく新鮮な酸と良い重み、長いフィニッシュに続きます。

## Chardonnay Estate

2016

シャルドネ・エステート

7,000円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: シエネガ・ヴァレー

品種: シャルドネ100%

醸造: 100%マロラクティック発酵。2区画の段々畑のブドウでクローン4とディジョン・クローン76のフィールドブレンド。圧搾後、24時間冷却清澄。フレンチオークで、約80%が天然酵母により発酵。澱と共に熟成し、毎週バトナージュを行う。フレンチオーク(新樽約20%)で14ヶ月熟成。

山の石灰質土壌で太平洋からの風の影響を感じ、焦点が明確に定まった味わい。林檎、レモンの皮、オレンジクリーム、白い花々、ミネラルの特徴が感じられます。

## Pinot Noir Estate

2016

ピノ・ノワール・エステート

8,000円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: シエネガ・ヴァレー

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: 約20%全房で開放槽にて約70%天然酵母にて発酵。2週間スキンコンタクトを行い、毎日2~3回パンチングダウン。圧搾後フレンチオークで11ヶ月熟成。

赤とより濃い肉厚な果実のバランスが良く、ザクロ、ブラックベリー、さくらんぼの種、ローズヒップ、紅茶と共に芳ばしいスペイスやショーキーのようなミネラルの特徴が表れます。ミディアムボディでエレガントなタンニンを持ち合わせる熟成可能なワインです。

## Pinot Gris Estate

2017

ピノ・グリ・エステート

5,500円



地方: カリフォルニア

750ml 白

産地: シエネガ・ヴァレー

品種: ピノ・グリ100%

醸造: 夜間収穫し、朝に圧搾後、24時間冷却清澄。70%フレンチオークとタンクに入れ天然酵母で発酵し6ヶ月後にブレンド。

可憐なピンクがかった金色。快活で焦点の定まった味わい。ピーチ、洋ナシのタルト、白い花々、海塩、ミネラルのアロマが広がります。

## Zinfandel

2017

ジンファンデル

7,500円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: シエネガ・ヴァレー

品種: ジンファンデル100%

醸造: 破碎、除梗後に小さな開放槽に入れ約2週間かけて天然酵母で発酵。その間ポンピングオーバーを毎日2回行う。圧搾後15ヶ月フレンチオーク(新樽約20%)で熟成。1906年植樹のヘリテージ・クローン。古樹で低収量のジンファンデル。

レッドカラント、鮮やかなチェリー、ヤマヨモギのアロマから肉厚なトロピカルフルーツ、ココアパウダーがワインを引き立てます。フレッシュで鮮やかな酸が芳醇でまろやかなタンニンとバランスをなしキイチゴと熟した赤と黒の果実の風味が幾層にもなり芳ばしいスペイスと共に広がります。

## Pinot Noir Reserve Estate

2017

ピノ・ノワール・リザーヴ・エステート

12,000円



地方: カリフォルニア

750ml 赤

産地: シエネガ・ヴァレー

品種: ピノ・ノワール100%

醸造: バレルセレクションでリザーブ用のワインを選ぶ。約50%全房で開放槽にて天然酵母で発酵。圧搾後フレンチオーク(新樽約50%)で11ヶ月熟成。

濃密なワインで肉厚な黒い果実と共にボイゼンベリー、野生のブラックベリーパイ、ブラックチェリー、紅茶、クローヴ、シナモンストーストのアロマが広がります。偉大な活力とエレガントで繊細なタンニンが感じられます。



## Tin Roof Cellars ティン・ルーフ・セラーズ

ティン・ルーフ・セラーズはカリフォルニアを代表する地域で30年以上ワインを生産しており、伝統と最新技術を合わせ鮮やかで果実を豊富に感じるシャルドネ、芳醇で複雑なカベルネ・ソーヴィニヨンやメルローなどを生産しています。カリフォルニア北部の内陸部とセントラル・コーストから理想的な冷涼地域の畑を選別し、ゆっくりと成熟が進むブドウにより芳醇な果実と快活な酸を兼ねそろえた卓越した味わいを追及しています。



**Merlot** 2016  
メルロー 1,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: メルロー主体、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラープティット・シラー  
醸造: ステンレスタンクで発酵。フレンチオークとアメリカンオークで熟成。

柔らかで官能的なメルローで、ドライベリーとミントが広がります。土の特徴を感じ、リッチな味わいで風味豊かな長いフィニッシュに続きます。滑らかでしなやかなタンニンをもち赤身肉のグリルやハーブローストチキン、ポークチョップ、トマトソースのパスタ、ハードチーズなどと良く合います。

**Cabernet Sauvignon** 2016  
カベルネ・ソーヴィニヨン 1,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン主体、シラー  
醸造: ステンレスタンクで発酵。フレンチオークとアメリカンオークで熟成。

フレッシュな松やローズマリー、ブラックカラントを感じ、ストラクチャーのしっかりとした滑らかな味わいで、程よくコシのあるタンニンを持ち、余韻の長いフィニッシュに続きます。芳醇で瑞々しい味わいで、品種の特徴をしっかりと感じ、牛肉やラム、鹿肉やシチュー、熟成したチーズと良く合います。

**Chardonnay** 2017  
シャルドネ 1,600円



地方: カリフォルニア  
産地: カリフォルニア  
品種: シャルドネ100%  
醸造: ステンレスタンクで大部分をマロラクティック発酵。濾と共にフレンチオークとアメリカンオークで5ヶ月熟成。

新鮮な林檎とピーチのアロマがほのかなヴァニラと共に表れマルメロ、クレームブリュレが広がります。魚やチキン、クリームソースパスタ、ポークなどに良く合います。



フランス

イタリア

ドイツ

スペイン

レバノン

ポルトガル

オーストラリア

ニュージーランド

アメリカ

グラスウェア



## 14世紀から引き継がれる手吹きガラスの伝統 オーストリアのハンドメイドグラスマーカー『ザルト』

### 手吹きガラス

ザルトのグラスは全て高度な技術をもつ熟練の職人により伝統的な手吹き製法で生産されています。

### 洗浄機に対応

羽のように軽く繊細なグラスでありながら、高級ワイングラスに求められる扱いやささと耐久性を兼ね備えています。

### 無鉛 クリスタル・グラス

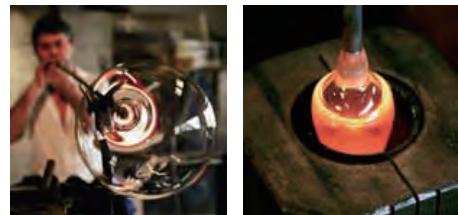
原材料を丹念に厳選し酸化鉛を一切加えていないため白濁化がほぼ起りません。

### 角度 完璧な風味

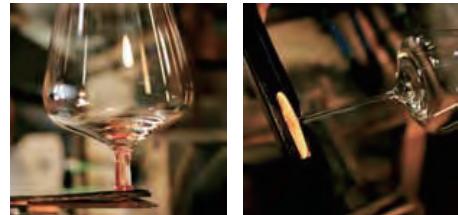
ボウル部分の曲線は地球の傾斜角度と同じ $24^\circ$ 、 $48^\circ$ 、 $72^\circ$ にデザインされています。古代ギリシャ人やローマ人はこれら3つの角度を食材の貯蔵器に活用し、長期間鮮度を保たせ風味を向上させていました。この宇宙の法則を利用してすることでグラスの中でワインから最上の味わいを引き出すことができます。



### 伝統的なクラフトマンシップ



ザルト社の基本理念は完璧な技術を提供する事です。



ザルトの全てのグラスはルネッサンス期のベネチアングラス職人の卓越した技法を現代に伝えています。



### ザルトへの世界の評価

ザルトと他のグラスの比較を何度かしたことがあります  
が、私はザルトを熱望します。

David Schildknecht  
ワイン・アドヴォケイト

グラス市場に、このグラスほど素晴らしいものは現れないで  
しょう。どこか官能性も持ち合わせています。

Francois Mauss  
"Grand Jury Européen" 会長

ザルトはグラス文化の新しい基準となるだろう…

Robert Grgone  
英国のソムリエ、ワイン・コンサルタント

テロワールと個性を最もよく表現するのがザルトです。  
私はこのグラスを毎日使用しています。

Aldo Sohm  
2008 世界最優秀ソムリエ  
ル・ベルナディンNYシェフ・ソムリエ

私が近年最も感銘を受けたグラスがザルトです。私が知りうる中で最も薄く、繊細ながら手にするとまるでゴムのように弾力性があります。ワインの愛好家であれば誰でもこのグラスの密接感に感動するでしょう。

Jancis Robinson  
フィナンシャル・タイムズ

# HANDMADE ELEGANCE



**BURGUNDY**  
バーガンディー<sup>960ml</sup>  
H: 230mm  
8,200円

**BORDEAUX**  
ボルドー<sup>765ml</sup>  
H: 240mm  
8,200円

**UNIVERSAL**  
ユニバーサル<sup>530ml</sup>  
H: 235mm  
7,900円

**WHITE WINE**  
ホワイト・ワイン<sup>400ml</sup>  
H: 230mm  
7,600円

**SWEET WINE**  
スイート・ワイン<sup>320ml</sup>  
H: 230mm  
7,200円

**CHAMPAGNE**  
シャンパニュ<sup>220ml</sup>  
H: 240mm  
7,900円

**DIGESTIF**  
ダイジェスティフ<sup>140ml</sup>  
H: 210mm  
6,800円

**BEER**  
ビール<sup>350ml</sup>  
H: 223mm  
7,400円



**WATER**  
ウォーター<sup>400ml</sup>  
H: 195mm  
7,200円

**COUPE**  
クープ<sup>380ml</sup>  
H: 98mm  
6,000円

**COUPE EFFECT**  
クープ・イフェクト<sup>380ml</sup>  
H: 98mm  
6,000円

**GRAVITAS OMEGA**  
グラヴィタス・オメガ<sup>960ml</sup>  
H: 230mm  
9,200円

**CARAFL** カラフェ  
NO. 25 7,800円  
NO. 75 10,000円  
NO. 150 13,000円

**DECANTER** デキャンタ  
AXIUM アクシアム 14,800円  
MYSTIQUE ミスティック 16,800円

**SPITTOON** スピトーン  
50 9,200円  
250 13,000円

<b>BURGUNDY</b>	ストラクチャーのしっかりしたエレガントで深みと余韻の長い赤、白ワイン向け
<b>BORDEAUX</b>	タンニンとエキスの豊富なフルボディのワイン向け
<b>UNIVERSAL</b>	表情豊かで風味の際立つミネラルと繊細さをもち合わせたワイン向け
<b>WHITE WINE</b>	チャーミングな果実を豊富に感じる焦点の定まった白、赤ワイン向け
<b>SWEET WINE</b>	伝統的なデザートワインや樽熟成の蒸留酒向け
<b>CHAMPAGNE</b>	高貴でエレガントな世界のスパークリングワイン向け
<b>DIGESTIF</b>	リキュール又は繊細で調和のとれた蒸留酒向け
<b>BEER</b>	繊細なホップのピ尔斯ナーやラガービール向け
<b>WATER</b>	水、ノンアルコール、繊細なホップのビール向け。テイスティング用グラスとしても最適
<b>COUPE</b>	水、ノンアルコールなど多様な用途に
<b>COUPE EFFECT</b>	水、ノンアルコールなど多様な用途に。波状のデザイン
<b>GRAVITAS OMEGA</b>	バーガンディーの形状で、ワインの色調や香りを優美に演出
<b>CARAFL</b> NO.25 NO.75 NO.150	冷蔵庫での貯蔵用に 350ml H: 175mm 820ml H: 248mm 1600ml H: 300mm
<b>DECANTER</b> AXIUM MYSTIQUE	ワインの完璧なエアレーションの為に 1450ml H: 204mm 1900ml H: 185mm
<b>SPITTOON</b> 50 250	プロフェッショナルな試飲向け 610ml H: 130mm 2600ml H: 210mm



DENK'ART

**Zalto**  
GLASPERFEKTION



JEROBOAM

family owned • fine wines

[www.jeroboam.co.jp](http://www.jeroboam.co.jp)

## ジェロボーム株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山2-24-11  
フォーラムビルディング7階  
Tel: 03-5786-3280 / Fax: 03-5786-3282  
[www.jeroboam.co.jp](http://www.jeroboam.co.jp)

- ・商品情報は変更になる場合がありますので予めご了承ください。
- ・お酒は20歳になってから。
- ・未成年者の飲酒は法律で禁止されています。