



Clos Venturi

Clos Venturi

クロ・ヴェントゥリ

クロ・ヴェントゥリはコルシカ島中央部ポンテ・レッチャ村で歴史的なドメヌ・ヴィコを再建した父から最良区画を受け継いだ息子マヌ・ヴェントゥリにより2005年に設立されました。馬耕、羊や鶏の放牧、養蜂など生態系の調和を尊重し、標高400mに位置する28ヘクタールの石垣で囲まれた畑でビオディナミ農法のもと19種の伝統品種を栽培しています。2000mを超える山々に囲まれた寒暖差の大きい環境で造られた単一畑のワインは、フレッシュさと濃密なアロマを持ち、コルシカ島を覆う野生のハーブが感じられる島独自の個性を表現しています。



1769 Blanc

1769・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2025 | 750ml | 4,600円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：ヴェルメンティーノ 100%

醸造：南/南東向き、砂岩土壌、樹齢45年。除梗後マセラシオン、空気圧プレスにかけ、コンクリートタンクで温度管理しながら天然酵母で発酵、6ヶ月熟成、軽いろ過、清澄なし。コルシカ独立戦争が終結した1769年がキュヴェ名の由来。

白い花、桃、洋梨のアロマが広がります。豊かでバランスのとれた果実とフローラルなフレーヴァーが味わい深いフレッシュな余韻と共に続きます。

Brama Biancu Gentile Blanc

ブラマ・ピアンク・ジェンティーレ・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2025 | 750ml | 6,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：コルシカ島

原産地呼称：イル・ド・ボーテ IGP

品種：ピアンク・ジェンティーレ 100%

醸造：南/南東向き、シストと砂岩土壌。除梗後空気圧プレスにかけ、8日間マセラシオン、卵型コンクリートタンクで天然酵母により発酵、8ヶ月熟成、低温でデブルバージュと軽いろ過。Bramaは夜風を意味する畑名。

洋梨、レモン、ハーブが優しく香ります。滑らか且つ複雑な味わいはハーブや花、白い果実を連想させ、豊かなトロピカルフルーツのフレーヴァーが長い余韻に広がります。

Clos Venturi Blanc

クロ・ヴェントゥリ・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2025 | 750ml | 8,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：ヴェルメンティーノ 100%

醸造：南/南東向き、砂質砂岩土壌、馬耕による土壌管理。除梗後空気圧プレスにかけ、48～72時間マセラシオン、卵型コンクリートタンクで天然酵母により発酵、8～9ヶ月熟成、低温でデブルバージュ、軽いろ過、清澄なし。

トロピカルフルーツや白い果実の爽やかな香りに加え、レモンや海のミネラルを感じます。口に含むと蜜柑やグレープフルーツ、レモンの風味が溢れフレッシュな余韻が長く続きます。

Clos Venturi IP Blanc

クロ・ヴェントゥリ・アイ・ピー・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 9,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：ヴェルメンティーノ 100%

醸造：南/南東向き、砂岩土壌、馬耕による土壌管理。除梗後48～72時間低温で発酵前マセラシオン、ステンレスタンクで天然酵母により発酵、空気圧プレス後コンクリートタンクで14ヶ月熟成、さらにステンレスタンクで10ヶ月熟成。IPは長期熟成を意味するコルシカ語の略。

澆刺とした若さが落ち着きミネラルのニュアンスを強く感じます。蜜柑や蜂蜜、フレッシュハーブのフレーヴァーが重なり、卓越した熟成ポテンシャルを伴う複雑な味わいです。

Chiesa Nera Blanc

キエーザ・ネーラ・ブラン



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 19,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：コルシカ島

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：ピアンク・ジェンティーレ、ヴェルメンティーノ、ジェノヴェーゼ

醸造：南/南東向き、砂岩土壌、馬耕による土壌管理、3品種の混植。除梗後48～72時間マセラシオン、卵型コンクリートタンクで天然酵母により発酵、空気圧プレス後同タンクで20ヶ月熟成、4～6ヶ月瓶熟、自然清澄、ろ過、清澄なし。Chiesa Neraは黒い教会を意味する畑名。

熟した白い果実や野生のハーブにレモンや蜜柑が加わった芳醇なアロマ。口に含むと柑橘や豊かなハーブのフレーヴァーが広がり、緻密で余韻の長い優雅な味わいのワインです。

1769 Rouge

1769・ルージュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2024 | 750ml | 4,600円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：ニエルツォ 50%、シャカレロ 50%

醸造：南東向き、砂岩砂質土壌、樹齢30年。90%除梗、10%全房、90%コンクリートタンク、10%大樽で天然酵母により発酵、空気圧プレス後ピジャージュを行いながら20日間マセラシオン、一部コンクリートタンク、残りを大樽で12ヶ月熟成、軽いろ過、清澄なし。コルシカ独立戦争が終結した1769年がキュヴェ名の由来。

ブラックベリーや砂糖漬けの果実に加え、グリーンペッパーなどスパイスのアロマ。コルシカ島を覆う低木やスマレ、バラ、黒い果実のフレーヴァーが広がり、滑らかなタンニンを備えた複雑な味わいのワインです。

Brama Sciaccarellu Rouge

ブラーマ・シャカレッコ・ルージュ



2024

750ml

6,500 円

赤

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：シャカレッコ 100%

醸造：南/南東向き、砂岩土壌、1976年植樹。除梗後大樽と小樽で天然酵母により発酵、ピジャージュを行いながら25日間マセラシオン、空気圧プレス後大樽で14～18ヶ月熟成、軽いろ過、清澄なし。Bramaは夜風を意味する畑名。

ブラックチェリーや白胡椒などのスパイスのアロマ。口に含むとジューシーな砂糖漬けのチェリーとスパイスのフレーヴァーが広がり、フィニッシュにはバランスの取れた酸と上質なタンニンを感じます。

Clos Venturi Rouge

クロ・ヴェントゥリ・ルージュ



2023

750ml

8,500 円

赤

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：シャカレッコ 70%、ニエルッチョ 20%、カルカジョル・ネル 10%

醸造：南/南東向き、砂岩土壌、馬耕による土壌管理。一部除梗後、大樽で天然酵母により発酵、ピジャージュを行いながら45日間マセラシオン、空気圧プレス後14～18ヶ月熟成、軽いろ過、清澄なし。

熟した野生のブラックフルーツに僅かな白胡椒を感じる芳醇なアロマ。黒い果実やプラムとペッパーのフレーヴァーが広がり、上質なタンニンとエネルギーを伴う複雑で魅力的なワインです。

Chiesa Nera Rouge

キエーザ・ネーラ・ルージュ



2023

750ml

20,000 円

赤

地方：コルシカ島

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：アレアティコ、ニエルッチョ、シャカレッコ、ミヌステル、モレスコラ、カルカジョル・ネル、モレスコス、ヴェルメンティーノ

醸造：南東向き、砂岩土壌、馬耕による土壌管理、8品種の混植。70%除梗、大樽で天然酵母により発酵、ピジャージュを行いながら30日間マセラシオン、空気圧プレス後10ヶ月樽熟成、アンフォラで10ヶ月熟成、更に4～6ヶ月瓶熟成、軽いろ過、清澄なし。Chiesa Neraは黒い教会を意味する畑名。

イングリッシュローズやスマイルの美しいアロマ。熟したスパイスに加え新鮮なハーブや繊細な樹木のフレーヴァーが広がり、滑らかなテクチャーとフレッシュさを伴うコルシカへの愛が込められた特別なワインです。

Clos Venturi Rosé

クロ・ヴェントゥリ・ロゼ



2025

750ml

5,500 円

ロゼ

地方：コルシカ島

原産地呼称：コルス AOC

品種：シャカレッコ 100%

醸造：南/南東向き、砂岩土壌。除梗後36～48時間マセラシオン、空気圧プレス後ステンレスタンクで天然酵母により発酵、澱と共に8～9ヶ月樽熟成、低温でデブルバージュ、軽いろ過、清澄なし。

イチゴ、オレンジの花に加えグレープフルーツやペッパーのニュアンスを感じる華やかなアロマ。フレッシュで伸びやかな味わいで、美しいミネラルと長い果実の余韻が心地よく続きます。