

# WINE CATALOGUE

## 2024 vol.16



**ENEOS** Materials Trading Co., Ltd.

## 目次

### フランス

- **ボルドー**
  - ミラード・ファミリー 3
  - ラ・ランド 6
  - ミシェル・ロラン 7
  
- **ラングドック&ルーション**
  - ジャン・バルモン 8
  - フォンカリュ生産者協同組合 10
  - グラン・シェ・ド・フランス 11
  
- **シャンパーニュ**
  - プロワイエ・ジャックマール 12
  - ジー・エイチ・マルテル 13
  
- **ブルゴーニュ**
  - ドメーヌ・マルグリット・カリヨン 14
  - ドメーヌ・ド・ヴォルー 15
  - ヴィニュロン・ド・ビュクシー 16
  
- **アルザス**
  - カーヴ・ド・トゥルクハイム 18
  
- **コート・デュ・ローヌ**
  - ボン・デュ・ローヌ 19
  
- **ロワール**
  - マルセル・マルタン 20
  - シャトー・ド・シャントループ 21
  - ドメーヌ・デ・ゼルボージュ 22

### イタリア

- **トスカーナ**
  - サンタ・ジュリア 24
  - テヌータ・サン・ヤコボ 26
  - ヴィニコラ・バルターリ 28
  
- **プーリア**
  - トッレ・ジャコモ 29

### ドイツ

- **ラントヴァイン・ライン**
  - ヘイトハイム醸造所 31

### スペイン

- **ベネデス**
  - ロベルト・ホタ・ムール 33
  
- **リベラ・デル・フーカル**
  - ボデガス アルペロ 34
  
- **フミーリャ**
  - ボデガス・サン・イシドロ 36

### ギリシャ

- **クレタ島**
  - ドゥルファキス・ワイナリー 37

### 南アフリカ

- **ステレンボッシュ**
  - ミヤルスト 40
  - レムフクト 42
  
- **ウエリントン**
  - イムブコ 44
  
- **ロバートソン**
  - アラベラ 45

### アメリカ

- **モントレー**
  - バーナーダス・ワイナリー 48

### チリ

- **アパルタ**
  - ビーニャ・デル・ヌエボ・ムンド 51



**① ボルドー**

|            |   |
|------------|---|
| ミラード・ファミリー | 3 |
| ラ・ランド      | 6 |
| ミシェル・ロラン   | 7 |

**② ラングドック&ルーション**

|                |    |
|----------------|----|
| ジャン・バルモン       | 8  |
| フォンカリュエ生産者協同組合 | 10 |
| グラン・シェ・ド・フランス  | 11 |

**③ シャンパーニュ**

|               |    |
|---------------|----|
| プロワイエ・ジャックマール | 12 |
| ジー・エイチ・マルテル   | 13 |

**④ ブルゴーニュ**

|                 |    |
|-----------------|----|
| ドメヌ・マルグリット・カリヨン | 14 |
| ドメヌ・ド・ヴォルー      | 15 |
| ヴィニュロン・ド・ビュクシー  | 16 |

**⑤ アルザス**

|               |    |
|---------------|----|
| カーヴ・ド・トゥルクハイム | 18 |
|---------------|----|

**⑥ コート・デュ・ローヌ**

|           |    |
|-----------|----|
| ポン・デュ・ローヌ | 19 |
|-----------|----|

**⑦ ロワール**

|                |    |
|----------------|----|
| マルセル・マルタン      | 20 |
| シャトー・ド・シャントループ | 21 |
| ドメヌ・デ・ゼルボージュ   | 22 |





## 4世代にわたりワイン造りを継承する

### 家族経営の生産者

1938年、ボルドー右岸のガルゴン村で創立。4世代に渡りワイン造りを継承する家族経営の生産者です。先代当主ジャン・ミラード夫妻が1961年に始めたメールオーダーでの販売が成功したことをきっかけに、さらに事業を拡げることとなります。現当主であるグザビエ・ミラードはボルドー大学で醸造学を学んだ後に加わり、1996年にシャトー・ブティスが加わるまでヴィンヤードを拡張し続けました。ファミリーで管理する葡萄畑の総面積は100haを超えます。現在はグザビエの子供たちマークとエロディーが生産から販売まですべての業務を担っています。一部のキュヴェについては、ミシェル・ローランやステファン・ドゥルノクールをコンサルタントに起用し、新しい知識とアイデアの交換も行います。自然に配慮した持続可能な葡萄栽培を最大限に尊重し、土壌の特性を反映したワイン造りを世代を超えて経験した知識と研ぎ澄まされた醸造技術の元で行っています。現在では所有ワイナリーのすべてにおいてHigh environmental value level 3を取得しています。ワイン造りへの信念は「テーブルを囲んで和気あいあいとした雰囲気分け合えるような身近なワインを作ること」であり、毎年ヴィンテージによって違う個性を最大限に活かすワイン造りに熱意をもって取り組んでいます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



#### Ch. ルクーニュ ブラン RECOUGNE WHITE

[AOC ボルドー]

| 色・タイプ                  | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|------------------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ          | 2020 | 750 | 13 | 12 | F01-0620              | ¥2,800 (税込¥3,080) |
| 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン主体 セミヨン |      |     |    |    | 【JANコード】3760193353600 |                   |

フロンサックに隣接する10haの畑から醸造。ステンレスタンクで発酵。発酵中にワインの旨味や複雑さを増すためのバトナージュを施しています。爽やかな柑橘系の香りや青々としたハーブを思わせる香りを感じ、ほのかにコクのあるふくよかな旨味が奥行きを感じる辛口です。



#### Ch. ルクーニュ ルージュ RECOUGNE RED

[ボルドー・シュペリユール]

| 色・タイプ                     | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|---------------------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                | 2020 | 750 | 14 | 12 | F01-0720              | ¥3,000 (税込¥3,300) |
| 【品種】メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他 |      |     |    |    | 【JANコード】3760193351255 |                   |

シャトー・ルクーニュのヴィンヤードは柔らかな砂泥と「クラッセ・ド・フェール」と呼ばれる鉄分を多く含む粘土質土壌が覆う斜面にあります。発酵はステンレスタンクを使用。樽熟成を一切させず、果実の旨味のつまった飲み飽きしないスタイルに仕上げられています。後味にしっかりとしたタンニンを感じる力強いタイプです。





**Ch. ルクーニュ 【ジェロポアム 5L】 (特製木箱入) RECOUGNE RED 【ボルドー・シューペリユール】**

| 色・タイプ                             | 年    | 容量   | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格              |
|-----------------------------------|------|------|------|----|-------------------------------|---------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                        | 2019 | 5000 | 14.5 | 1  | F01-0819                      | ¥30,000 (税込¥33,000) |
| <b>【品種】</b> メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他 |      |      |      |    | <b>【JANコード】</b> 3760193355611 |                     |

シャトー・ルクーニュのヴィンヤードは柔らかな砂泥と「クラッセ・ド・フェール」と呼ばれる鉄分を多く含む粘土質土壌が覆う斜面にあります。発酵はステンレスタックを使用。樽熟成を一切させず、果実の旨味のつまった飲み飽きしないスタイルに仕上げています。後味にしっかりとしたタンニンを感じる力強いタイプです。



**Ch. リオナ LYONNAT 【リュサック・サンテミリオン】**

| 色・タイプ                                 | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|---------------------------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                            | 2016 | 750 | 13.5 | 12 | F01-1216                      | ¥4,300 (税込¥4,730) |
| <b>【品種】</b> メルロー85% カベルネ・ソーヴィニヨン11% 他 |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 3300692020919 |                   |

リュサック・サンテミリオンは、1936年にAOCに認定された歴史ある産地。リオナはこの地で最も古く、高く評価されているシャトーです。樽熟成は新樽も使用し行っています。香りはカシスやバニラ、杉木など複雑で、やや甘さを感じる柔らかくきめ細やかなタンニンが特徴です。



**Ch. トゥール・バイヤール TOUR BAYARD 【モンターニュ・サンテミリオン】**

| 色・タイプ                            | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|----------------------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                       | 2021 | 750 | 14.5 | 12 | F01-5621                      | ¥4,700 (税込¥5,170) |
| <b>【品種】</b> メルロー85% カベルネ・フラン 15% |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 3760193354485 |                   |

モンターニュ・サンテミリオンのリチャード家は、ミラード家の愛娘エロディが嫁いだファミリーシャトー。2つの名家が手を取り合い更なる飛躍を遂げました。葡萄は減農薬で栽培され、厳密に選果しワイン造りを行っています。口当たりは柔らかくチョコレートや紅茶のニュアンスを感じる味わいです。



**Ch. プティス BOUTISSE 【サンテミリオン・グラン・クリュ】**

| 色・タイプ                             | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|-----------------------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                        | 2017 | 750 | 14.5 | 12 | F01-1617                      | ¥7,100 (税込¥7,810) |
| <b>【品種】</b> メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他 |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 3760193351392 |                   |

1996年に新たに購入したサンテミリオンの特級格付けのシャトー。ステファン・ドゥルノンクールがコンサルタントを務めます。ステンレスタックで発酵後、フレンチオークで15-18か月熟成。ふくよかな味わいは和食（特に肉料理）と相性抜群です。



| Ch. リオナ キュヴェ・エモーション LYONNAT EMOTION |      |     |      |    | [リュサック・サンテミリオン] |                   |
|-------------------------------------|------|-----|------|----|-----------------|-------------------|
| 色・タイプ                               | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番              | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・フルボディ                          | 2012 | 750 | 13.5 | 6  | F01-4812        | ¥7,700 (税込¥8,470) |
| 【品種】メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他           |      |     |      |    | 【JANコード】        |                   |

各地層からたっぷりとミネラルを吸収した古木から取れる良質の葡萄のみを厳選。新樽を100%使用し18か月間熟成を行っています。カカオやコーヒー、杉木を思わせる複雑な香りが豊かで、ほんのりと甘みを感じるタンニンと上品な酸、たっぷりとした果実味がバランスよく一体となり、長く余韻を残します。



| Ch. セルガン 【メタルラベル】 SERGANT METAL LABEL |      |     |      |    | [ラランド・ド・ポムロール]        |                   |
|---------------------------------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 色・タイプ                                 | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・フルボディ                            | 2021 | 750 | 13.5 | 6  | F01-1421              | ¥6,500 (税込¥7,150) |
| 【品種】メルロー88% カベルネ・ソーヴィニヨン11%他          |      |     |      |    | 【JANコード】3500610088551 |                   |

1960年代初頭より「ラランド・ド・ポムロールにおける栽培のモデル」と高い評価を得ている歴史あるシャトー。新樽を100%使用し平均12か月樽熟成。香りは、杉やイチゴのブーケから甘草やチョコレートのニュアンスを感じます。果実味が驚くほど豊かで、滑らかなタンニンを包み込んでいる印象の快楽的なワインです。



| ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ブラン<br>BORDEAUX BY XAVIER MILHADE WHITE |      |     |    |    | [AOC ボルドー]            |                   |
|---|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 色・タイプ   | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
| 白・辛口・ミディアムボディ   | 2020 | 750 | 13 | 12 | F01-58XX              | ¥2,500 (税込¥2,750) |
| 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン60% セミヨン40%                                |      |     |    |    | 【JANコード】3760193352337 |                   |

アントゥル・ドゥ・メール地区で造られた葡萄をミラード家が厳選し醸造。色付け、香り付けのために長時間のスキンコンタクト、温度調整下でじっくりと時間をかけて発酵させます。明るいレモンイエローで雑味がなく、フレッシュな酸味とふっくらとした果実味が魅力的です。



| ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ブラン<br>BORDEAUX BY XAVIER MILHADE WHITE NON LABEL |      |     |    |    | [AOC ボルドー] | オリジナルラベル可         |
|---|------|-----|----|----|------------|-------------------|
| 色・タイプ   | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番         | 参考小売価格            |
| 白・辛口・ミディアムボディ   | 2021 | 750 | 13 | 12 | F01-5821   | ¥2,600 (税込¥2,860) |
| 【品種】ソーヴィニヨン・ブラン60% セミヨン40%  |      |     |    |    | 【JANコード】   |                   |

アントゥル・ドゥ・メール地区で造られた葡萄をミラード家が厳選し醸造。色付け、香り付けのために長時間のスキンコンタクト、温度調整下でじっくりと時間をかけて発酵させます。明るいレモンイエローで雑味がなく、フレッシュな酸味とふっくらとした果実味が魅力的です。

※貴社でご用意いただいたラベルをラベル無ワインに貼付し、納品することも可能です。



| ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ルージュ<br>BORDEAUX BY XAVIER MILHADE RED NON LABEL |      |     |      |    | [AOC ボルドー]            | オリジナルラベル可         |
|--|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 色・タイプ  | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・フルボディ   | 2018 | 750 | 13.5 | 12 | F01-5918              | ¥2,600 (税込¥2,860) |
| 【品種】メルロー75% カベルネ・フラン 25%   |      |     |      |    | 【JANコード】3760193356243 |                   |

フロンサック地区で造られた葡萄をミラード家が厳選し醸造。品種ごとに個別醸造し、良質のワインのみアッサンプラージュします。濃いルビーレッドで、カンゾウや皮の香りがあり、エレガントでバランスのとれた味わいです。

※貴社でご用意いただいたラベルをラベル無ワインに貼付し、納品することも可能です。



## リーズナブルな伝統的ボルドーワイン

シャトー・ラ・ランドの歴史は、12世紀にソーヴ・マジュール修道院の修道士たちが小さな避難所を建設し、そこを拠点にワイン造りを始めたことから始まります。小さな避難所はやがてシャトーとなり、ぶどう畑は17haに拡大しました。1798年の革命時、シャトーが押収・売却される際に、その歴史と伝統、宗教的な意味合いから【トゥール・サン・ジャン】と命名されました。その後19世紀に入り、ワイナリーとして【シャトー・ラ・ランド】に改称され、1950年にフェルナン・ジネスティ氏の所有となります。フェルナン・ジネスティは、今やフランスで有数の規模と歴史を誇るボルドーワインのネゴシアン「ジネスティ社」の創業者で、現在の「ボルドーワイン委員会」の基礎を築いた功績をたたえられる人物です。シャトー・ラ・ランドでは、1950年にフェルナン・ジネスティ氏が導入したコンクリート発酵槽と地下セラーを現在まで3世代にわたり使用し、ワイン造りの伝統と歴史を継承しています。シャトー・ラ・ランドが高品質かつ伝統的ボルドーワインのスタイルをリーズナブルに提供できているのは、このようにグループとしての規模とシャトーとしての伝統を両立しているからなのです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| Ch. ラ・ランド LA LANDE          |      |     |    | [AOC ボルドー]            |          |                   |
|-----------------------------|------|-----|----|-----------------------|----------|-------------------|
| 色・タイプ                       | 年    | 容量  | 度数 | 入数                    | 品番       | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・フルボディ                  | 2021 | 750 | 12 | 6                     | F02-0121 | ¥2,200 (税込¥2,420) |
| 【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン50% メルロー50% |      |     |    | 【JANコード】3251091505425 |          |                   |

リーズナブルな価格でありながら、ボルドーワインの特徴が十分に発揮されているお値打ち赤ワインです。輝きのあるガーネット色で、新鮮なベリー、ミントやスパイスの香り。程よい果実味と酸味がバランスよく溶け合い、後味にきめ細かなタンニンが上品に残ります。新鮮な果物の風味があり若い状態から楽しむことができます。





## 世界的に高名な醸造家

### ミシェル・ロラン プロデューサー

1873年に設立された「RAYMOND HUET」は、ボルドーで150年もの歴史と伝統を誇るワイナリーです。ボルドー、サンテミリオン、オーメドックに自社所有畑及び契約栽培農家を有し、真にテロワールの特性を表現したピュアなワイン造りを続けてきました。2005年、革命的なアプローチと数々の優れた成果で世界的に有名なワイン醸造家、ミシェル・ロランをプロデューサーに迎え、過去に前例のない「伝統と革命」の融合を果たしました。この時、ミシェル・ロラン氏は58歳、32年間に渡り全世界で100以上のワイナリーに対しコンサルタントを行ってきた経験を、自らのルーツであるボルドーに投影させる事を決意しました。レイモン・ユエで彼が表現したのは「原点回帰」です。調和のとれたエレガントさと芳香の複雑さを追求し、本来のボルドースタイルを目指したのです。ミシェル・ロラン・コンサルタントの特徴は、ル・パン、フォントニル、ハーラン・エステートやオルネライアを手掛けた実績から、濃縮、濃密、樽由来のリッチな香りがたっぷり、といった印象でしたが、レイモン・ユエとの出会いがスタイルに変化をもたらしました。ワイナリーとワインメーカーそして葡萄栽培者が、共にテロワールの真髄を目指し、それぞれが原点に戻り更にブラッシュアップした結果が【レイモン・ユエ】なのです。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



レイモン・ユエ・ボルドー・ルージュ【メタルラベル】  
RAYMOND HUET METAL BORDEAUX

[AOC ボルドー]

| 色・タイプ                       | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|-----------------------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                  | 2020 | 750 | 14.5 | 6  | F40-5920              | ¥3,500 (税込¥3,850) |
| 【品種】メルロー80% カベルネ・ソーヴィニヨン20% |      |     |      |    | 【JANコード】3500610083198 |                   |

ミシェル・ロランは、数多くのワイナリーの名声を高めた「世界が認めるワインコンサルタント」の一人。その彼が、自らのルーツであるボルドーにおいて自ら醸造責任者となり手がけたのが、この「レイモンユエ」です。味わいのテーマは「原点回帰」。しっかりとしたコクが中心の飲み飽きしないタイプです。



## 日本をはじめ、 世界中のワインコンクールで高い評価

ジャン・バルモンは、1969年に創業した家族経営のワイナリーです。バルモン家のワイン造りのポリシーは、フランス内の異なる地域のテロワールを正確に表現し伝えること。南部の温暖な気候から生まれるふっくらとした味わいの赤ワインと、北部の寒暖の差が大きい気候から生まれるすっきりした酸味のある白ワインを、1つのワイナリーで1つのブランドとして提供したことは、バルモン家独自の画期的な商品戦略でした。

1989年、バルモン家は一貫した品質の向上と成長をめざし、家族の資本を半分にし大規模な投資を募りました。これにより醸造設備には最新のシステムが導入され、今や世界有数の規模にまで成長を遂げました。現在、醸造責任者は2名体制になっています。北部のワインを中心としたヴァン・ド・フランスを担当する【セルジュ・デビュッシ氏】と、ラングドックワインを担当する【ヴィンセント・ウゼ氏】です。2人は情報を共有しジャン・バルモンに共通する華やかさと優雅さを表現しながらも、時に切磋琢磨しジャン・バルモンのブランドを向上させ続けています。ジャン・バルモンは、世界中のワイン品評会で非常に高い評価を獲得し続けています。日本においても【大人向け趣味の雑誌「一個人」：極旨ワイングランプリ頂上ワイン】や【食文化誌「dancyu」：即買い大賞受賞！】【ワイン専門誌「ワイン王国」：5ツ星満点評価】等々、多くの賞賛を得ています。



一個人 カベルネ・ソーヴィニヨン

203本の中から  
最高得点を獲得！



dancyu カベルネ・ソーヴィニヨン

「お値打ちの赤ワイン」  
即買い大賞受賞！



WINE-WHAT!? ピノ・ノワール

「2,500円以下ワイン部門」  
金賞受賞！

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ジャン・バルモン ブラン・ド・ブラン・ブリュット  
JEAN BALMONT BLANC DE BLANCS BRUT

[ヴァン・ムース]

| 色・タイプ           | 年  | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-----------------|----|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・ミディアムボディ  | NV | 750 | 11 | 12 | F40-07XX               | ¥2,100 (税込¥2,310) |
| 【品種】 ユニブラン アイレン |    |     |    |    | 【JANコード】 3500610048272 |                   |

リーズナブルな辛口スパークリングワインの決定版！葡萄は厳選したスペイン産を使用、ワイン造りは最新の設備を整えたボルドー地方南部の醸造所で行っています。味わいは新鮮な果実の風味があふれる辛口。アペリティフのみならず、デザートまで様々な料理と大変よく合います。



ジャン・バルモン シャルドネ  
JEAN BALMONT CHARDONNAY VDP

[ヴァン・ド・フランス]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-----------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ     | 2023 | 750 | 12.5 | 12 | F40-4523               | ¥2,100 (税込¥2,310) |
| 【品種】 シャルドネ 100% |      |     |      |    | 【JANコード】 3344060020477 |                   |

火打石を思わせるミネラルの風味とレモン、トロピカルフルーツの特徴的な香りを持ち、しっかりとした酸味と豊かな果実味のバランスがとれた辛口です。ホワイトソースのお料理や生ガキ、帆立バター、お刺身・お寿司、水炊きなどと大変よく合います。



ジャン・バルモンソーヴィニヨン・ブラン [ヴァン・ド・フランス]  
JEAN BALMONT SAUVIGNON BLANC VDP

| 色・タイプ                 | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-----------------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ           | 2023 | 750 | 11.5 | 12 | F40-4623               | ¥2,100 (税込¥2,310) |
| 【品種】 ソーヴィニヨン・ブラン 100% |      |     |      |    | 【JANコード】 3344060020460 |                   |

青々としたハーブの風味と青リンゴを思わせるフレッシュな香りがあり、新鮮な酸味と果実味のバランスが良く、ほのかにコクを残すシャープな印象の辛口タイプ。ハーブを使った白身肉のソテー・グリルや、レモンを絞って美味しいさっぱりとした料理全般に大変よく合います。



ジャン・バルモン カベルネ・ソーヴィニヨン [ペイ・ドック IGP]  
JEAN BALMONT CABERNET SAUVIGNON VDP

| 色・タイプ                  | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|------------------------|------|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ             | 2022 | 750 | 13 | 12 | F40-4122               | ¥2,100 (税込¥2,310) |
| 【品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン 100% |      |     |    |    | 【JANコード】 3344060020453 |                   |

ブラックベリーや杉の木を思わせる香りが溶け合い、しっかりしたタンニンと酸味・果実味がある複雑かつたくましい味わいが特徴の重口赤ワインです。焼肉、牛ステーキなど脂のコツテリとした料理、またはマーボー豆腐など刺激のある料理とも大変よく合います。



ジャン・バルモン メルロ [ペイ・ドック IGP]  
JEAN BALMONT MERLOT VDP

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|----------------|------|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ     | 2022 | 750 | 13 | 12 | F40-4222               | ¥2,100 (税込¥2,310) |
| 【品種】 メルロー 100% |      |     |    |    | 【JANコード】 3344060020446 |                   |

フレッシュなブルーベリーやトリュフ、動物的な香りがあり、滑らかな口当たり。豊かな果実味と程よいタンニンのバランスが絶妙な中重口赤ワインです。ハンバーグ・ドミグラスソース系の料理や、すき焼き・照焼きの日本料理等、ふくよかな味わいの料理全般によく合います。



ジャン・バルモン プレミアム ピノ・ノワール [ヴァン・ド・フランス]  
JEAN BALMONT PREMIUM PINOT NOIR

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-----------------|------|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 赤・やや辛口・ミディアムボディ | 2022 | 750 | 13 | 12 | F40-2222               | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| 【品種】 ピノ・ノワール主体  |      |     |    |    | 【JANコード】 3176780028224 |                   |

繊細な風味を損なわないよう、葡萄の収穫は早朝に行われます。厳密な温度管理下で発酵後、数日間オーク材とコンタクトさせ複雑味を出しています。果実味があり酸味が柔らかく、やや軽やかな飲み口のため、少し冷やして飲むのもお勧めです。しっかりとした出汁の効いた和食や鴨など風味のあるお肉とよく合います。





## 南仏の意欲溢れた生産者チーム！

1967年、南フランス・ラングドック地方の栽培家と専門家650人がハイエンドワインの開発を目的に設立したのがフォンカリュエ生産者協同組合です。管理する畑は、世界遺産としても有名なカルカソンヌからコルピエールまでの一帯、約4000haもの広さになります。広大な畑を50区画ほどに分けて管理をしています。2/3以上の区画は既に無農薬（ABマーク）の認証を受け、サステイナブル農法を実現しています。また、環境へのCO2の影響を低減するために、プラスチックやカートンなどの使用量を減らす方針を実施しています。フォンカリュエ最大の特徴は「ミックスすること」にあります。所属する数百の生産者が50以上の区画から様々なタイプのワインを造っており、そこから多くの商品が生まれています。ワインのブレンドだけではなく、栽培家や醸造家同士の技術がミックスされ、革新も生まれているのです。フォンカリュエは知識と工夫、経験、そして自然との対話をミックスし、南フランスのテロワールを最も純粋に表現しているのです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### レ・グラン・ロシェ シャルドネ LES GRANDS ROCHERS CHARDONNAY

[ペイ・ドック IGP]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-----------------|------|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 白・辛口・フルボディ      | 2022 | 750 | 13 | 12 | F43-0322               | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| 【品種】 シャルドネ 100% |      |     |    |    | 【JANコード】 3298020587824 |                   |

トロピカルフルーツを思わせる厚みのある香りと、約6か月間の樽熟成がもたらすバニラ香が自然に溶け合っています。しっかりとした酸味と豊かな果実味のバランスが良く、淡泊な味わいの和食からバターソーテーやグリル料理まで、様々なお料理と楽しむことができます。



### レ・グラン・ロシェ カベルネソーヴィニヨン・シラー LES GRAND ROCHET CABERNET SYRAH

[ペイ・ドック IGP]

| 色・タイプ                        | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|------------------------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                   | 2020 | 750 | 13.5 | 12 | F43-0120               | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| 【品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン 70% シラー30% |      |     |      |    | 【JANコード】 3298020066916 |                   |

一部新樽も使用し約6か月の樽熟成を行っています。色合いは深く濃いガーネット色で、黒ずぐりやココア、杉木を思わせる香りが豊かで芳醇。味わいの口当りはスムーズで、豊かな果物味としっかりとしたタンニンがバランスよく溶け合い余韻を長く残す重厚な味わいが特徴です。



## 南フランスのリゾート地近くのワイナリー

ヨーロッパ最大のワイン生産者であるグラン・シェッド・フランスがラングドックに所有するワイナリー。IGPコート・ドー・トーの中でも条件を満たしたもののだけがIGPコート・ド・トー カップ・ダクトを名乗る事ができます。ワイナリーが位置するのは南フランスのカップ・ダクト。フランスの自由の象徴ともいえるビーチリゾートの近くです。土壌は赤く、軽い質感、砂泥と砂粘土、少しの岩があるテロワールでワインを造っています。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### イグシブ・ロゼ EXHIB' ROSE

[[IGPコート・ド・トー・カップダクト]

| 色・タイプ                  | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|------------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| ロゼ・辛口・ミディアムボディ         | 2022 | 750 | 12 | 12 | F40-7122               | ¥2,600 (税込 ¥2,860) |
| 【品種】 カリニャン サンソー グルナッシュ |      |     |    |    | 【JANコード】 3500610135910 |                    |

美しく淡いピンク色のロゼワイン。濃厚でフレッシュ、美しいフルーツの香りとコショウの香り、バランスの取れた味わいで、あらゆる前菜やサラダ、エスニック料理やアジア料理によくあいます。





### 3代目・女性醸造家が造る伝統のシャンパーニュ

プロワイエ・ジャックマールは家族経営のワイナリーです。1930年に夫婦それぞれのファミリーネームを取って名付けられました。現在は3代目のローレンスが引継ぎ、一族の情熱や伝統を守り続けています。ワイナリーはリュドに位置し、所有する畑は3.5ha。ピノ・ノワールとピノ・ムニエの一級畑と特級畑（リュド、マイイ、ヴィルドマンジュ、ヴェルチュス）を所有しており、シャルドネのみ30年付き合いのある栽培農家から特級畑のものを購入しています。ほとんどの作業は手作業。品質を確かなものにするため、必要なときは間引き作業を行います。毎年厳しいルールを設け、最良の葡萄ができるようにしています。また、葡萄は品種ごとに手摘みで収穫され、費用は惜しまず最初に絞ったベストなジュースのみを使用します。ローレンスはすべての工程に対して細かい気配りをしています。葡萄果汁は発酵の前に1度ではなく2度落ち着かせます。ワインはタンクから別のタンクに移すことで酸素に触れさせ、軽い濾過をします。タンクだけでなく木樽でも熟成させます。ワイン造りには情熱を持って取り組んでおり、ワインを飲んでくれる方にその情熱が伝わってほしい、というのがローレンスの願いです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| マリーワイス・ブリュット MARIE WEISS BRUT     |    |     |      | [AOC シャンパーニュ]         |          |                   |  |
|-----------------------------------|----|-----|------|-----------------------|----------|-------------------|--|
| 色・タイプ                             | 年  | 容量  | 度数   | 入数                    | 品番       | 参考小売価格            |  |
| 白泡・辛口・フルボディ                       | NV | 750 | 12.5 | 12                    | F81-16XA | ¥7,600 (税込¥8,360) |  |
| 【品種】ピノ・ノワール51% ピノ・ムニエ22% シャルドネ27% |    |     |      | 【JANコード】3517251209139 |          |                   |  |

プロワイエ・ジャックマールが造るセカンドブランド。日本とニューヨーク、スペインでのみ流通しています。高品質なりザーブワインをメインに使用。はつらつとした酸にトースト香、バターの香り、バニラの香りがリッチ感を際立たせます。NY星付レストラン「ダニエル」でハウスシャンパンに採用されました。





## シャンパーニュで常にトップ10の規模を誇るワイナリー

G.Hマルテルは1869年に設立されました。所有するラブノー家はフランスのマルヌ出身で、19世紀からワイン、スピリッツ、シャンパンなどの飲料を造ってきました。ワイナリーはエペルネイ村に位置し、シャンパーニュ地方に1級、特級合わせて200ha以上の畑を所有しており、現在6番目に大きなシャンパーニュメーカーとなっています。現在の醸造責任者は4代目となるクリストフ。ワイン造りにコンサルタントは付けず、家族のみで取り組んでいます。2018年には三男のポール・アレクサンドレが学業を終え、醸造に加わっています。土壌はチョークと石灰岩がほとんどで柔らかい土壌です。これによってとても水はけがよく、大陸性気候の過酷な条件でも葡萄に栄養が行き届きます。ワインを心から愛し、常により良い品質に仕上げようと考えています。そのためコント・ド・ラモットに15-20%のレゼルヴワインを用い、さらにノンヴィンテージにも関わらず最低24か月の熟成をさせて品質を向上させています。フランスの諺「忍耐はすべての長所の母だ」こそ、シャンパーニュを造るうえでのモットーとして最高の言葉だと胸に刻んでいます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### コント・ド・ラモット・ブリュット COMTE DE LAMOTTE BRUT

[AOC シャンパーニュ]

| 色・タイプ                                 | 年  | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|---------------------------------------|----|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・フルボディ                           | NV | 750 | 12 | 6  | F81-30XB               | ¥7,000 (税込¥7,700) |
| 【品種】 ピノ・ノワール 55% ピノ・ムニエ 25% シャルドネ 20% |    |     |    |    | 【JANコード】 3292050330146 |                   |

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちがきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。



### コント・ド・ラモット・ブリュット ハーフ COMTE DE LAMOTTE BRUT

[AOC シャンパーニュ]

| 色・タイプ                                 | 年  | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|---------------------------------------|----|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・フルボディ                           | NV | 375 | 12 | 6  | F81-34XX               | ¥5,200 (税込¥5,720) |
| 【品種】 ピノ・ノワール 55% ピノ・ムニエ 25% シャルドネ 20% |    |     |    |    | 【JANコード】 3292050330153 |                   |

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちがきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。



### コント・ド・ラモット・ブリュット・ロゼ COMTE DE LAMOTTE ROSE

[AOC シャンパーニュ]

| 色・タイプ                                 | 年  | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|---------------------------------------|----|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| ロゼ泡・辛口・ミディアムボディ                       | NV | 750 | 12 | 6  | F81-32XX               | ¥8,100 (税込¥8,910) |
| 【品種】 ピノ・ノワール 41% ピノ・ムニエ 36% シャルドネ 23% |    |     |    |    | 【JANコード】 3292050304024 |                   |

シャンパーニュ地方の高品質な葡萄のみをセレクトして醸造。生産地区はシャンパーニュ地方・エペルネイ村。泡立ちがきめ細かく、白い花の香りとドライアプリコットなどフルーツの香りを思わせます。バランスよくフレッシュで余韻が長いタイプのワインです。



## ブルゴーニュの豊かさと多様性を継承するワイナリー

1954年、神秘的かつ伝統的なブルゴーニュの村ムルソーで産声をあげたドメーヌ・マルグリット・カリヨン。所有畑はアロース・コルトンからサントネまで広がっていて、有名銘柄も多数所有。主にシャルドネとピノ・ノワールで構成され、収穫期を迎える9月には緑、黄、赤の壮大な色合いに輝きます。ドメーヌでは醸造長ドミニク・グラードンのもと約10名の従業員が働いており、SDG'sへの取り組み（持続可能なブドウ栽培とHEV3※の認証取得）も積極的に行っています。

※HVE認証：ブドウ栽培からボトル詰めまで、適切なアプローチを採用することを選択した農業従事者/ブドウ栽培者に与えられる認証。レベル3は「生物多様性の尊重、害虫対策、肥料および灌漑の騒音管理」といった指標を基にする。

ドメーヌの哲学は「ブルゴーニュの豊かさと多様性をワインで表現する」こと。その為ワイン造りでは、持続可能なブドウ栽培を行い、醸造は古典的で伝統的なブルゴーニュのプロセスに従います。すべての操作は重力によって行いブドウを尊重し、テロワールが各アペラシオンで最もよく表現されるように、介入をできるだけ少なくしています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| ブルゴーニュ・シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY |      |     |    |    | [AOC ブルゴーニュ]           |                    |  |
|-----------------------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                             | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |  |
| 白・辛口・ミディアムボディ                     | 2022 | 750 | 13 | 12 | F40-6722               | ¥5,300 (税込 ¥5,830) |  |
| 【品種】 シャルドネ100%                    |      |     |    |    | 【JANコード】 3120581458070 |                    |  |

畑はアロースコルトンから南のサントネイまでコートドポヌの石灰岩と泥灰土による粘土質石灰岩の土壤に点在しています。収穫は手摘み、醸造はブルゴーニュの伝統的スタイルをとっており、複雑さを与えるためシュール・リーと10か月以上の樽熟成(新樽比率20%)をおこなっています。



| ショレイ・レ・ポヌ CHOREY LES BEAUNE |      |     |    |    | [AOC ショレイ・レ・ポヌ]        |                    |  |
|-----------------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                       | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |  |
| 赤・辛口・ミディアムボディ               | 2022 | 750 | 14 | 12 | F40-6822               | ¥8,200 (税込 ¥9,020) |  |
| 【品種】 ピノ・ノワール100%            |      |     |    |    | 【JANコード】 3120581452788 |                    |  |

ブドウ畑の土壤は泥灰土石灰岩で構成されており平均樹齢は25~30年。収穫は手摘みでブルゴーニュ伝統的な発酵の後、オーク樽で10~15ヶ月間熟成(新樽比率20%)。繊細な中にも力強さを兼ねそろえ、ジビエや子羊・豚肉のグリルなど、比較的風味の強い肉に好相性な逸本です。



## シャブリで非常に貴重な畑を所有するドメーヌ

オーナーのオリヴィエ・トリコンは、ワイン造りとワイン醸造学を学び、コート・ド・ボージュ、シャトーヌフ・デュ・パプ、マディランなど、フランスの様々なワイン生産地域を訪れ、現在のメゾン トリコンを設立する前にはワイントレーダーとしても一定期間働きました。1998年にドメーヌ・ド・ヴォルーを取得し、ドメーヌの拡大を開始。現在では、シャブリで非常に貴重な畑ブリュミエ・クリュの「モンテ・ド・トネール」「モンマン」、グラン・クリュの「ブーグロ」を含む46ヘクタールのブドウ畑を所有しています。彼らのポリシーは「収穫からボトルに詰められるまで、各キュヴェに最高の味わいを提供するために細心の注意を払ってブドウ畑の手入れを行うこと」であり、シャブリにある研究所「Lesimple」よりワイン造りの分析やアドバイスの提供を得るなど、最高品質のワインを追いかけるとともに地球の未来をも意識した取り組み（ワインの酸化を避けるために瓶詰め中に窒素を添加して亜硫酸塩を減らす努力など）も積極的に行っています。彼らは、「世界中で楽しられている完成されたシャブリの味わいや香りは人々を幸せにしている」を信念に、「私たちがインを造ることに喜びを感じたのと同じように、皆様にも私たちのワインを楽しんでいただけることを願っています。」と語っています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### シャブリ CHABLIS

[AOC シャブリ]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数   | 入数                     | 品番       | 参考小売価格            |
|----------------|------|-----|------|------------------------|----------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ    | 2022 | 750 | 12.5 | 12                     | F22-6122 | ¥6,600 (税込¥7,260) |
| 【品種】 シャルドネ100% |      |     |      | 【JANコード】 3338762213213 |          |                   |

透明で明るく、淡い金色の色合いを持つこのワインは、爽快でバランスの取れた味わい。しかしながら複雑で暖かみのある香りを引き出します。ミネラル感と生き生きとした活気が同時に感じられ、シャープでフルーティーなシャブリは、グレープフルーツのような酸味や松の木の風味のような繊細さを楽しめます。



### シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ CHABLIS VIEILLES VIGNES

[AOC シャブリ]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数   | 入数                     | 品番       | 参考小売価格            |
|----------------|------|-----|------|------------------------|----------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ  | 2020 | 750 | 12.5 | 12                     | F22-6220 | ¥7,400 (税込¥8,140) |
| 【品種】 シャルドネ100% |      |     |      | 【JANコード】 3338762213015 |          |                   |

このワインは美しい金色をしており、初めはアカシアハチミツのアロマのような香りですが、時間の経過とともに、ドライフルーツやヘーゼルナッツの香りへと変わっていくことが特徴の一つです。品質が高いと評判のプルグ地区に位置する畑で育った葡萄から作られており、深い土壌から栄養を吸収し、その豊かな味わいや芳香を引き出しています。特に甲殻類や鮮魚の料理と相性が非常に良いです。



### シャブリ・プルミエクリュ・モンテ・ド・トネール CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU MONTÉE DE TONNÈRE

[AOC シャブリ 1級]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数 | 入数                     | 品番       | 参考小売価格             |
|----------------|------|-----|----|------------------------|----------|--------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ  | 2021 | 750 | 13 | 12                     | F22-6321 | ¥9,400 (税込¥10,340) |
| 【品種】 シャルドネ100% |      |     |    | 【JANコード】 3338762213305 |          |                    |

透明な明るさはもちろん、ミネラル感のあるプルミエクリュは、まっすぐな味わいが特徴です。最初の香りは控えめですが、その豊かな風味と複雑さは口の中で強いインパクトを与えてくれます。酸味のバランスが良く、且つ熟成にも適しており、柔らかさと新鮮さが、力強い柑橘系の香りとは絶妙に調和しています。





## 90年前に創立されたブルゴーニュのパイオニア

ヴィニュロン・ド・ビュクシーは120のブドウ栽培家と42人の従業員による生産者共同組合の名称であり、モンタニーやメルキュレイなど、シャロネーズ地域の象徴的なAOCのスペシャリストです。1930年代の原産地呼称規制をきっかけに、コート・シャロネーズの生産者たちによりワインの品質向上から安定供給を目的として1931年に発足しました。現在までにシャロネーズ地域の多様なテロワールを代表した1140ヘクタールのブドウ畑を有しており、アリゴテとモンタニーAOCで生産量シェアナンバー1を誇る生産者となりました。いまでは高品質ワインを年間700万本販売するまでに至っています。

醸造チームの中心であるアラン・ピエール氏は1620年来続くブルゴーニュのワイン醸造家系の生まれ。子供の頃から祖父のワイン造りを手伝い、14歳にはブルゴーニュワインに人生をかけることを誓ったそうです。ディジョン大学の醸造学科で国際学士号を取り、その後はシャトーヌフ・デュ・パプ、ボルドー、南アフリカの名だたるワイナリーで研鑽を積みました。そして1989年からヴィニュロン・ド・ビュクシーでその経験を活かしています。アラン・ピエール氏をはじめ、彼らの優れた醸造技術と熱意ある努力の結果、素晴らしいワインが生み出されてきました。その中でも”ミルピュイ”はコート・シャロネーズの多様なテロワールを表現しており、豊かな環境を引き出した味わいを大事にしています。彼らはブドウやテロワールの本来の個性を最大限に生かすため、できるだけ手を加えずに今日もワイン造りを続けています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### ミルピュイ・ブルゴーニュ・アリゴテ・シレックス BOURGOGNE ALIGOTE "SILEX"

[コート・シャロネーズ]

| 色・タイプ       | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ | 2022 | 750 | 12.5 | 12 | F22-8022               | ¥4,700 (税込¥5,170) |
| 【品種】 アリゴテ   |      |     |      |    | 【JANコード】 3330548002813 |                   |

“シレックス”の名のとおりミネラル分豊かな土壌から高品質なブドウを収穫。アルコール発酵とマロラクティック発酵をステンレスタンクで行い、アリゴテの魅力である新鮮な花の香りを最大限に引き出しています。さらにシュールリーによって深い味わいを生んでいます。アペリティフ、パエリア、ソースをかけた魚料理、白身肉の料理との相性が非常に良いワインです。



### ミルピュイ・モンタニー・プルミエ・クリュ・モンクショ MONTAGNY 1ER MONTCUCHOT

[コート・シャロネーズ 1級]

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|---------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ | 2022 | 750 | 13.5 | 12 | F22-8122               | ¥7,300 (税込¥8,030) |
| 【品種】 シャルドネ    |      |     |      |    | 【JANコード】 3330548002516 |                   |

テロワールの複雑な風味を引き出すために丁寧に澱を取り除きます。アルコール発酵とマロラクティック発酵は温度管理されたステンレスタンクで行い、ヴィンテージの状況に応じて様々な樽で熟成させます。味わいは桃や洋梨、アーモンドやバターの香りが広がり、爽やかさから奥行きまで感じることができます。グリルした鶏のフィレやポワレした魚料理などと相性が良いです。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ミルビュイ・プルゴーニュ・コート・シャロネーズ・ピノノワール・ [コート・シャロネーズ]  
 デミ・ホットツ  
 BOURGOGNE COTE CHALONNAISE PINOT NOIR "DEMI-HOTTES"

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|---------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・ミディアムボディ | 2020 | 750 | 14 | 12 | F22-8220              | ¥6,000 (税込¥6,600) |
| 【品種】ピノ・ノワール   |      |     |    |    | 【JANコード】3330548004169 |                   |

深い紫色の色合いでミネラル感と赤い果実やスパイスの香りが特徴です。口当たりはフルーティーでさわやかでありながら、しっかりとした果実味があり、ピノ・ノワールの魅力がたっぷりと詰まった一本です。牛肉の赤ワイン煮込み、鴨料理、カマンベールチーズなどのお料理と相性が良いです。



ミルビュイ・メルキュレイ [コート・シャロネーズ]  
 MERCUREY

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|---------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・ミディアムボディ | 2022 | 750 | 13 | 12 | F22-8322              | ¥6,900 (税込¥7,590) |
| 【品種】ピノ・ノワール   |      |     |    |    | 【JANコード】3330548001267 |                   |

15日間のアルコール発酵とマロラクティック発酵を経て12ヶ月間の樽熟成。樽は新樽と古樽を使用。ラズベリーやチェリーの赤い果実の香りにスパイスのニュアンスが加わり、豊富なエキスとタンニンが感じられます。赤身肉、チリコンカン、パルメザンチーズを使ったナス料理との相性が非常に良いワインです。



## アルザス地方を代表する秀逸なブランド

カーヴ・ド・トゥルクハイムはアルザス地方を代表する生産者協同組合。創設は1955年と比較的新しいものの、合計400ヘクタール、240名の生産者が加盟。彼らのワインは多くのプロから愛されています。'ギィ・ド・アシェットGuide Hachette'、'ワイン・エンスージアストWine Enthusiast'、'ジェームス・サックリング・ガイドJames Suckling - Guide'などのワイン専門誌にて多数のワインが紹介されています。アルザスはドイツ国境に隣接する地方で、リースリングやゲヴェルツトラミネールといったはっきりとした個性と高貴さを備える品種が有名。最近では優れたピノノワールのワインも産出し、より人気を高めています。アルザス名門カーヴ・ド・トゥルクハイムからの選りすぐりのラインナップです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### カーヴ・ド・トゥルクハイム クレマン・ダルザス・ブリュット CRÉMANT D'ALSACE

[AOC アルザス]

| 色・タイプ                  | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|------------------------|----|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・ライトボディ           | NV | 750 | 12.5 | 6  | F21-11XX              | ¥3,700 (税込¥4,070) |
| 【品種】ピノ・ブラン オーセロワ ピノ・グリ |    |     |      |    | 【JANコード】3274550070265 |                   |

細やかでクリーミーな泡、広がりのある綺麗な酸、豊かなミネラルとたっぷりとした果実味、クレマン・ダルザスの素晴らしいさを教えてくれるエレガントな味わいです。



### カーヴ・ド・トゥルクハイム リースリング レゼルブ RIESLING RÉSERVE

[AOC アルザス]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|----------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ    | 2021 | 750 | 12.5 | 12 | F21-1221              | ¥3,500 (税込¥3,850) |
| 【品種】リースリング100% |      |     |      |    | 【JANコード】3274550532862 |                   |

レモンやグレープフルーツといった澆刺とした酸に、鉱物のようながっちりとした芯、ほのかにクリスピーの印象が徐々に湧き出してくる奥行きのある味わいです。アルザス地方の郷土料理シュークルトはもちろんですが、家禽類の肉との相性は最高です。



## ローヌ地方の神髄を伝えるワイナリー

古代ローマ帝国の進軍ルートにあったローヌ渓谷はフランス最古のワイン栽培地域と考えられています。12世紀にはテンプル騎士団によるブドウ園が築かれ、14世紀にはアヴィニヨンのローマ教皇たちがこの地のワイン生産を後押しすることで発展を続けてきました。ポン・デュ・ローヌは、地中海の気候や土壌の多様性といったその典型的なテロワールでローヌ渓谷の真髄を伝えます。コンサルタントに頼ることなく、テロワールに生かされるワインを理想とする彼ら自身の意思に基づきワイン造りをしています。ブドウ園はライムストーンなどの岩石を含んだクレイ土壌で構成されており、南ローヌ渓谷に位置しています。岩石層は深くなく、平均して地下約40cmの位置にあります。この層が昼夜の温度環境に役立っており、ブドウにとって重要な要素となっています。太陽は日中にブドウとともに岩を温め、夜間にこの熱をゆっくりと解放します。そのおかげで深い色を持つ果皮と最適な熟度の葡萄を生み出します。テロワールを最大に表現するため栽培に高い注意を払っていますが、畑の個性を消し去ってしまうような過剰な手段は取りません。自然に準じた栽培を行っています。その中で良いワインを作るための選択をしています。芳香を精巧にするため、スピード収穫のための機械化もそうです。ブドウは熟した時点で素早く収穫され、速やかに除梗・粉碎されます。その後6～12日間をかけ、約30°Cのコントロールのもと発酵します。“パッション・テロワール”を信条に、ポン・デュ・ローヌはローヌ渓谷を表現するワインを造り続けます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| コート・デュ・ローヌ・ルージュ COTE DU RHONE |      |     |      |    | [AOC コート・デュ・ローヌ]       |                   |
|-------------------------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 色・タイプ                         | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・フルボディ                    | 2021 | 750 | 13.5 | 6  | F40-3521               | ¥2,400 (税込¥2,640) |
| 【品種】 グルナッシュ主体                 |      |     |      |    | 【JANコード】 3120581098825 |                   |

果実味にあふれた典型的なローヌワイン。柔らかな口当たりの渋みと熟れた果実のアロマが飽きることなく楽しめます。牛肉との相性が良く、ヒレ肉のグリルから煮込み料理まで調理法は問いません。



## ロワール屈指の生産者

マルセル・マルタンは、ミュスカデからサンセールまでをカバーするロワール屈指のブランド。ロワール渓谷の多彩なテロワールを高いレベルで表現することを信念としています。本拠地はセーヴル・エ・メーヌ・リージョンにあるムジーヨンという街ですが、広大なロワールの各畑を管理するためアンジューとソーミュールにも拠点を持っています。

ロワールのテロワールは土壌だけみても、片麻岩と花崗岩中心のミュスカデ地域から、ライムストーンのパルレーヌ地域まであり、非常に多彩です。気候もそれぞれのエリアに特色があり、アイデンティティのはっきりとしたワインを生み出します。

彼らは言います。「それぞれの土壌と気候からユニークな個性のワインが生まれることがロワールの特徴。ただし私たちが造るワインに品質のバラつきはない。満足してもらえる品質を保っているんだ。言うなれば自分たちはグラスの中のワイン旅行代理店。目を閉じて、あなたが飲むとき、私たちのロワールにあなたは一緒にいることでしょう」と。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



レ・ロシェ・ノワール・ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュル・リー  
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

[AOC ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ]

| 色・タイプ                     | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|---------------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| 白・辛口・ライトボディ               | 2021 | 750 | 12 | 6  | F40-3621               | ¥2,700 (税込 ¥2,970) |
| 【品種】 ムロン・ド・ブルゴーニュ (ミュスカデ) |      |     |    |    | 【JANコード】 3176780030616 |                    |

シャープで清々しいシトラスをはじめとした果実味が爽やかで新鮮な酸味が一層引き立てます。現地でも海の幸とともに供される定番であるこのワインは素材の味を生かした日本食とも大変良く合います。



ラ・ジャグレリ・ロゼ・ダンジュ ROSE D'ANJOU

[AOC ロゼ・ダンジュ]

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|---------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| ロゼ泡・甘口・ライトボディ | 2022 | 750 | 11 | 6  | F81-3722               | ¥2,600 (税込 ¥2,860) |
| 【品種】 グロロー主体   |      |     |    |    | 【JANコード】 3176780100166 |                    |

フレッシュなチェリーを思わせるキュートな香りが薫ります。柔らかな酸味とほのかな果実の甘さがバランスよく溶け合い、余韻に心地良いコクを残します。ピンチョスなどの手軽なおつまみ、フルーツやスナックなどの気楽なものから、果物のソースを使ったチキンなど、様々な料理やシチュエーションで楽しめるワインです。



# シャトー・ド・シャントループ CHATEAU DE CHAMPTELOUP



フランス



## ロワールで400年続くワイナリー

ロワールで400年も続くシャトー・ド・シャントループは丘の中腹に畑があり、理想的な日光の照射を受けています。土壌は粘土石灰岩と粘土片岩土壌で、それによりワインは表現力豊かでフレッシュ、独特な個性を持ちます。区画ごとの厳格な監視のもと、日々ブドウの熟度をチェックし、最先端の設備（空気圧プレス機など）と工場資材の段階的な更新により、1987年からワインの質を毎年確かなものとしてきました。醸造学者のノウハウと併せて細部にまで注意を払う事で、敷地内で瓶詰めされるワインの独自の品質を保証します。100ヘクタールの敷地は2019年からHVE（High environmental value環境価値重視認定）に賞されています。これは彼らの栽培方法が環境にとって友好的かつ生物多様性の開発に貢献している事を保証しています。ワイナリーはアンジュ村にあるブリニエにあり、区画の特徴は粘土質の下層土でこれがロワール地方の象徴であるフレッシュさをもたらします。醸造責任者のピエール・ジャン・ソヴィオンを含む14名のスタッフで、“テロワールを尊敬し、ブドウ品種を表現する”をポリシーとしワイン造りに取り組んでいます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### アンジュ・ルージュ ANJOU ROUGE

[AOC アンジュ]

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|---------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・ミディアムボディ | 2021 | 750 | 12.5 | 6  | F40-3821              | ¥2,800 (税込¥3,080) |
| 【品種】カベルネ・フラン  |      |     |      |    | 【JANコード】3176780032276 |                   |

発酵に次いでより高い温度で10-12日間醸しの期間を置きます。プレスし、タンクの中で微量な酸素供給をしながら4-8か月の間マロラクティック発酵し、10%のブレンドの為にタンク内で寝かせます。色合いは濃いめのルビーレッド。赤いベリーと花の香り、少しスパイシーなニュアンス。赤身・白身のお肉、チーズに合います。



### クレマン・ド・ロワール・ブラン CREMANT DE LOIRE WHITE

[AOC クレマン・ド・ロワール]

| 色・タイプ                       | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|-----------------------------|----|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・ミディアムボディ              | NV | 750 | 12.5 | 6  | F40-39XX              | ¥3,700 (税込¥4,070) |
| 【品種】シュナン・ブラン カベルネ・フラン シャルドネ |    |     |      |    | 【JANコード】3176780026732 |                   |

16°Cのステンレスタンクで澱とともに熟成した後、瓶詰めして12°Cのラックで18か月間熟成させます。色合いは緑がかった薄いイエロー、滑らかな泡立ちが特徴。白い花やドライフルーツなど、複雑なアロマで、豊かなボリューム感でバランスはよく余韻が続きます。



### クレマン・ド・ロワール・ロゼ CREMANT DE LOIRE ROSE

[AOC クレマン・ド・ロワール]

| 色・タイプ           | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|-----------------|----|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| ロゼ泡・辛口・ミディアムボディ | NV | 750 | 12.5 | 6  | F40-40XX              | ¥3,800 (税込¥4,180) |
| 【品種】カベルネ・フラン    |    |     |      |    | 【JANコード】3176780035567 |                   |

16°Cのステンレスタンクで発酵後、12°Cでスパークリングワインになるまでおき、その後18か月間熟成させます。色合いは薄いピンク、赤いフルーツと複雑な香りによく調和がとれており、非常に長く余韻が続きます。前菜や、赤いフルーツで作ったデザートによく合います。



## サステイナブル農法による

### 良質なワイン造りに情熱を捧げる生産者

ジェローム・ショブレは、白ワインを中心にロワール地域各所のワインを世界に送り出している生産者です。

広大なロワール地方の中には地区ごと特有の個性があり、ジェローム・ショブレはその個性を熟知しています。

彼の言葉をそのまま伝えます。「秘密のレシピはありません。素晴らしいワインを造るにはノウハウと情熱が必要です。共有し、瞬間を生み出すためのワインを造ることで。私はワイン生産者であるだけでなく、感情を生み出すワインメーカーでもあります。ワインは楽しいものでなくてはなりません。それを発信するのは私次第です。ただ、テイスティングという共通の言語によって、私たちはフランスでも海外でも共感を呼び起こすことができます。」

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

#### ジェローム・ショブレ・ロワール・レゼルヴ・シュナン JEROME CHOBLET LOIRE RESERVE CHENIN

[IGP ヴァル・ド・ロワール]

| 色・タイプ            | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|------------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ    | 2022 | 750 | 12 | 12 | F22-7122              | ¥2,900 (税込¥3,190) |
| 【品種】シュナン・ブラン100% |      |     |    |    | 【JANコード】3591567507196 |                   |



ブドウの平均樹齢は、45～75歳で持続可能な農業が標準。100%澱とともに熟成する「シュール・リー」を行い、マロラクティック発酵はしていません。黄色の果肉の果実の香り。力強くしなやかで、美しく新鮮な後味があります。

#### ルミネセンス・ブリュット LUMINESCENCE BRUT, METHOD TRADITIONAL

[ヴァン・ムスー]

| 色・タイプ                          | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|--------------------------------|----|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・ミディアムボディ                 | NV | 750 | 12.5 | 12 | F22-72XX              | ¥4,200 (税込¥4,620) |
| 【品種】シャルドネ グロロー・グリ ムロン・ド・ブルゴーニュ |    |     |      |    | 【JANコード】3591567532143 |                   |



力強く芳醇な香り。調和のとれたエレガントで、花やフルーティな香りが現れます。フレッシュでリッチな中に、ピリッとした青リンゴの味わいや、エキゾチックなフルーツの香りも現れ、完璧にバランスが取れています。余韻が長いワインです。



① トスカーナ

|             |    |
|-------------|----|
| サンタ・ジュリア    | 24 |
| テヌータ・サン・ヤコポ | 26 |
| ヴィニコラ・バルターリ | 28 |

② プーリア

|          |    |
|----------|----|
| トッレ・ジャコモ | 29 |
|----------|----|



## 伝統を守り自然を尊重する家族経営のワイナリー

サンタジュリアは初代ジーン・テルツォーリが1952年、第二次世界大戦後に現サンタジュリアがある土地を購入し、農業を開始したことに始まります。1970年代から葡萄栽培を始め、90年代から現当主であるジャンルカがワイン造りを開始し、モンタルチーノ県、北東のブルネッコ生産指定地区とそこに隣接する土地総面積60haを所有。海拔は約300メートルで南西向き、葡萄畑は8ha、オリーブの木は約1,000本を所有しています。葡萄畑8ha中、2.5haがメルロー種、5.5haはサンジョベーゼ種、総生産本数は毎年約25,000本です。所有する60haの敷地内には、農地だけでなく湖や森なども存在します。生物多様性を大切にしており、生産する穀物、果物、牧草、全てを有機栽培。「原料の品質=生産物の品質」という理念のもと、栽培、収穫は畑での手作業を主とし日々品質向上に努めています。自然に寄り添い、自然を尊重するため、自分たちの手で行うオーガニック農法に加え、月の満ち欠けを元に、畑やワインセラーでの作業の進行を決めるのは、代々続く伝統を守るためにも大切にしていることです。アルコール発酵などを行うセラーは、積極的に最新技術を取り入れチャレンジを欠かしません。熟成用のセラーは丘に入り組んだ形で建てられており、温度管理などはせずに自然に熟成を促します。生産量は増やさず、自分達の手でできる範囲の生産量を守る、それがサンタジュリアなのです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ・リゼルバ BRUNELLO DI MONTALCINO RISERV

[DOCG ブルネッコ・ディ・  
モンタルチーノ]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番       | 参考小売価格              |
|-----------------|------|-----|------|----|----------|---------------------|
| 赤・辛口・フルボディ      | 2017 | 750 | 14.5 | 12 | 105-0017 | ¥16,000 (税込¥17,600) |
| 【品種】サンジョベーゼ100% |      |     |      |    | 【JANコード】 |                     |

樹齢40年を超えるサンジョベーゼ種100%で造られる赤ワイン。通常のブルネッコ・ディ・モンタルチーノより更にフランス産オークのバリックで12か月熟成。フルボディで力強く、熟したベリー系の香りは、赤身肉のステーキや煮込み料理、熟成の進んだチーズ等うまみのしっかりとした料理と好相性な逸品です。



### ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ BRUNELLO DI MONTALCINO

[DOCG ブルネッコ・ディ・  
モンタルチーノ]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番       | 参考小売価格             |
|-----------------|------|-----|----|----|----------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ      | 2018 | 750 | 14 | 12 | 105-0118 | ¥9,200 (税込¥10,120) |
| 【品種】サンジョベーゼ100% |      |     |    |    | 【JANコード】 |                    |

樹齢30年を超えるサンジョベーゼ種100%で造られる赤ワイン。力強いタンニンとサンジョベーゼ特有の酸味により長期熟成も可能。赤身肉のステーキや煮込み料理、熟成の進んだチーズ等うまみのしっかりとした料理と好相性な逸品です。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| ロッソ・ディ・モンタルチーノ ROSSO DI MONTALCINO |      |     |      |    | [DOC ロッソ・ディ・モンタルチーノ] |                   |  |
|------------------------------------|------|-----|------|----|----------------------|-------------------|--|
| 色・タイプ                              | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                   | 参考小売価格            |  |
| 赤・辛口・フルボディ                         | 2021 | 750 | 14.5 | 12 | 105-0221             | ¥4,900 (税込¥5,390) |  |
| 【品種】 サンジョベーゼ100%                   |      |     |      |    | 【JANコード】             |                   |  |

ブルネットの区画から任意の畑をロッソに指定。透明感のあるルビー色をしておりエレガントでフルーティな香りと味わい。白身赤身の肉料理やパスタ、生ハム、サラミチーズ等と相性が抜群です。



| クアルト・ジロー・メルロー QUARTO GIRO |      |     |    |    | [IGT トスカーナ・ロッソ] |                   |  |
|---------------------------|------|-----|----|----|-----------------|-------------------|--|
| 色・タイプ                     | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番              | 参考小売価格            |  |
| 赤・辛口・フルボディ                | 2020 | 750 | 14 | 12 | 105-0320        | ¥5,400 (税込¥5,940) |  |
| 【品種】 メルロー100%             |      |     |    |    | 【JANコード】        |                   |  |

メルロー種100%で造られる赤ワイン。注意深く育てられた葡萄を手積みで収穫後、ステンレスタンクにてアルコール発酵、フランス産のバリックで12か月熟成し葡萄収穫から3年経てリリースされる。フルーティさがありながら辛口で力強いタンニンが楽しめるパーティなどにおすすめの逸本。



| エクストラバージン・オリーブオイル<br>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA |   |     |    |    |          |                   |
|---|---|-----|----|----|----------|-------------------|
| 色・タイプ   | 年 | 容量  | 度数 | 入数 | 品番       | 参考小売価格            |
|   |   | 500 |    | 6  | Z05-0102 | ¥5,300 (税込¥5,830) |
| 【品種】 レッチョ/フラントイオ/モライオーロ                         |   |     |    |    | 【JANコード】 |                   |

トスカーナで伝統的に栽培されているオリーブ、レッチョ、フラントイオ、モライオーロの3種をバランス良くブレンドして作られた最高級品質のトスカーナ産エクストラバージン・オリーブオイル。生野菜やブルスケッタ、グリル野菜や肉、スープ等の上から生のままかけて味わいたい逸品。





## ワイン文化と生物多様性の融合を図るワイナリー

テヌータ・サン・ヤコポは、トスカーナ州のキャンティ・クラシコとヴァルダルノ・スペリオレの間にあるカブリーリアに1737年に設立されたワイナリーです。標高約300メートルに位置し、面積は140ヘクタールに及びます。そのうち40ヘクタールはブドウ畑で、他はオリーブの木と森、2003年からは完全に有機栽培法を取り入れております。ワインの味わい表現の源となるテロワールには細心の注意を払い、赤ワイン、白ワイン、スパークリングワイン、グラッパ、オリーブオイルを生産しています。サン・ヤコポは単なるワイナリーではなく、生物多様性とワイン文化が2世紀以上にわたって完璧なバランスで融合してきた聖地でもあります。「最高のワインは最高のブドウから生まれる」をモットーに、収穫は手摘みで行い各品種の官能特性を活かす為、品種毎個別に醸造されます。ブドウ畑にはサンジョヴェーゼ、トレッピアーノ、モンテプルチアーノ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、シャルドネが栽培されています。生産地はアレッツォのDOCGキャンティとキャンティクラシコ、DOCヴァルダルノ・ディ・ソプラです。年間生産量は90,000本、半分はイタリアで残り半分はヨーロッパ、アメリカ、アジアで販売されています。

同社を率いているのは、カッタネオ家の二代目で、ミラノ出身のデザイナー、コスタンティーノ・カッタネオ氏。彼のビジョンは、クラシカルなワイン生産を尊重しつつも新しいワイン造りを行い、在来のブドウの可能性を広げていくことです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### クアルト・ディ・ルナ・シャルドネ Quarto Di Luna Chardonnay

[IGT トスカーナ]

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|---------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・フルボディ    | 2022 | 750 | 13.5 | 6  | 106-0222              | ¥4,700 (税込¥5,170) |
| 【品種】シャルドネ100% |      |     |      |    | 【JANコード】8034073400087 |                   |

クアルト・ディ・ルナは、海拔300メートルの南/南西向き、樹齢10年以上のシャルドネから栽培されます。手摘みによる収穫後ブドウは圧搾中皮との接触を避け、鮮度を保つために低温（16°C前後）にて発酵。その後6か月のシュールリーを経て瓶詰されます。フルーティでボリュームのある優美な味わいです。



### エルボリ・トレッピアーノ Erboli Trebbiano

[IGT トスカーナ]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|-----------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・フルボディ      | 2020 | 750 | 13 | 6  | 106-0320              | ¥5,700 (税込¥6,270) |
| 【品種】トレッピアーノ100% |      |     |    |    | 【JANコード】8034073400049 |                   |

スティールタンクで醸造しオーク樽で約1年間熟成、黄金色の美しい輝きを持つワイン。アロマは中程度の強さで、洋ナシのニュアンスが魅力的。さっぱりした魚介料理・野菜料理となら何でも合わせられ、オリーブオイルを使った料理や和食と好相性。お刺身なら、醤油に少しレモンを絞ると◎。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



**ポッジオ・アイ・グリッリ・キャンティ・リゼルヴァ**  
Poggio Ai Grilli Chianti Riserva

[DOCG キャンティ]

| 色・タイプ                        | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|------------------------------|------|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                   | 2019 | 750 | 14.5 | 6  | 106-0019               | ¥5,400 (税込 ¥5,940) |
| 【品種】 サンジョベーゼ90% モンテプルチアーノ10% |      |     |      |    | 【JANコード】 8034073400070 |                    |

標高300メートルの南/南東向きで栽培されるサンジョヴェーゼを主体とした赤ワイン。500Lのフレンチオーク樽にて18か月樽熟成させ、甘いスパイス、タバコ、革、バルサミコとサワーチェリーを連想させる香りにフルーティーな味わい。ステーキや煮込み料理などと好相性です。



**オルマ・デル・ディアブロ**  
Orma Del Diavolo

[DOC ヴァルダルノ・ディ・ソプラ]

| 色・タイプ                                   | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|---|------|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                              | 2017 | 750 | 14.5 | 6  | 106-0117               | ¥7,700 (税込 ¥8,470) |
| 【品種】 サンジョベーゼ50% メルロー30% カベルネ・ソーヴィニヨン20% |      |     |      |    | 【JANコード】 8034073400100 |                    |

樹齢20年以上のサンジョヴェーゼを主体にメルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドしたボルドースタイル。力強さとしなやかさを併せ持ち、あらゆるタイプの料理と素晴らしい相性を魅せます。特にトスカーナの郷土料理ペポーゾ（牛スネ肉の赤ワイン煮込み）やピステッカ・アツラ・フィオレンティーナ（Tポーンステーキ）と併せて楽しみたい赤ワインです。





## 伝統と革新が会う土地の精神を体現するワイン造り

アルベルト・バルタリと妻レダ・プッチがキャンティの丘の中心部にワイナリーを設立したのは1927年。バルタリ・ワイナリーは、トスカーナ中部のシエナとフィレンツェの間にあるモンテリッジーニ城近くの小さな町、カステッリーナ・スカロにあります。ブドウ畑のほとんどは、トスカーナで最も有名なブドウであるサンジョヴェーゼを生産しています。キャンティ地方は地中海性気候に属し、夏は暑く、冬は穏やかです。成長期の暖かく晴れた気候により、ブドウは完全に熟し豊かな風味と糖度が増します。また、キャンティの土壌は地域によって異なりますが、一般に粘土、石灰岩、砂岩の混合物で構成されています。多様な土壌タイプは、さまざまなミネラル成分、排水能力、保水能力を提供し、ブドウの木の成長と発達に影響を与えるのです。

バルタリ・ワイナリーでは、典型的なテロワール表現を持つワインと新しいスタイルのワインを組み合わせています。ブドウ畑の独特の土壌、気候、地理的特徴の本質をワインに表現しているキャンティに対して、キメラは伝統的な手法と革新的なアプローチを融合することで、まったく新しいワインのスタイルを生み出しています。伝統と革新が会う土地の精神を体現するワインを造り、それぞれのボトルがテロワールと情熱のユニークなストーリーを語っているのです。バルタリ・ワイナリーではすでにキャンティをオーガニックで生産していますが、今後もさらに多くのワインをオーガニックで生産する予定です。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| ヴィニコラ・バルタリー/キャンティ Chianti DOCG  |      | [DOCGキャンティ] |    |    |                        |                   |
|---------------------------------|------|-------------|----|----|------------------------|-------------------|
| 色・タイプ                           | 年    | 容量          | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・ミディアムボディ                   | 2021 | 750         | 13 | 12 | 107-0021               | ¥2,400 (税込¥2,640) |
| 【品種】 サンジョヴェーゼ カナイオーロ・ネロ チリエジョーロ |      |             |    |    | 【JANコード】 8000134005010 |                   |

オーガニック生産したサンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネロ、チリエジョーロをブレンド。ブドウ畑の独特の土壌、気候、地理的特徴の本質をワインに表現しています。



| ヴィニコラ・バルタリー/キメラ Kymera          |    |     |    |    |                        |                   |
|---------------------------------|----|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 色・タイプ                           | 年  | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・ミディアムボディ                   | NV | 750 | 14 | 12 | 107-01XX               | ¥2,500 (税込¥2,750) |
| 【品種】 サンジョヴェーゼ カナイオーロ・ネロ チリエジョーロ |    |     |    |    | 【JANコード】 8000134012506 |                   |

サンジョヴェーゼ、カナイオーロ・ネロ、チリエジョーロをブレンド。伝統的な手法と革新的なアプローチを融合することで、まったく新しいワインのスタイルを生み出しています。





## イタリアで最も東にある温暖な気候に恵まれた プーリア州のワイナリー

トッレ・ジャコモはプーリア州北部にあり、現在は2代目が高品質のワインを生産しています。ワイナリーは最高の技術と専門的な管理を行っており、ブドウ畑は、プーリア州の北部に60ヘクタール所有しており、さまざまな敷地に分散しています。石灰質-砂質の土壌で、いくつかの品種を栽培しています。昔ながらのワイン造りの経験と革新性を組み合わせて、品質の良いワイン造りを行っています。ワイナリー責任者は醸造に対するポリシーを次のように語っています。「私たちは家族経営のワイナリーで、商品を自分たちの大切な家族のように扱っています。体と心の両方に良い影響を与えるワインを作っており、古典的なワインメーカーの経験と革新を組み合わせています。」プーリア地方の本格的なワインを一口楽しんだ後、まるで時空を旅しているような感覚を味わってください。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます

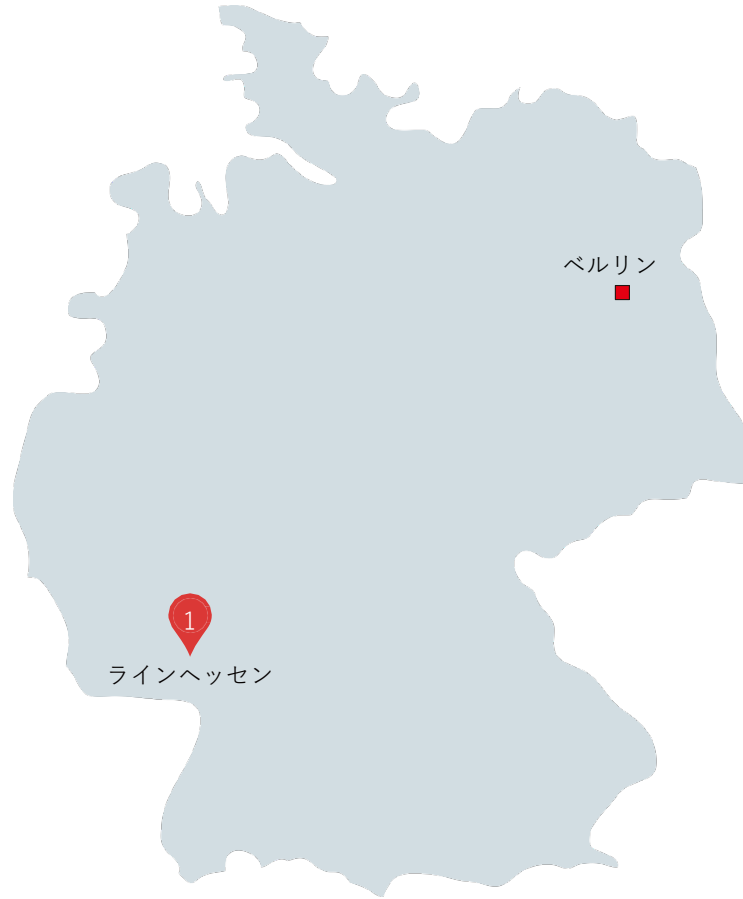


### ペッツォ・ドーロ・プリミティーヴォ PEZZO DORO PRIMITIVO

[ IGT プーリア ]

| 色・タイプ            | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|------------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ       | 2021 | 750 | 14 | 6  | 104-1021              | ¥2,600 (税込¥2,860) |
| 【品種】プリミティーヴォ100% |      |     |    |    | 【JANコード】8052783851593 |                   |

紫のハイライトが入った濃いルビーレッド色。表現力豊かで力強く、熟した黒い果実、レッドチェリー、イチゴジャム、プラム、ハーブが感じられる、バリエーション豊かなワインです。素晴らしい凝縮感と複雑さがあり、リッチでまろやか。バランスのとれたワインです。



① ラインヘッセン

ヘイトハイム醸造所

31



## 世界中で高く評価されるリースリング甘口ワイン

1970年代初頭に設立されたワインメーカー、ヘイトハイム醸造所は、年間約6,000万本のボトルを生産できる大規模な工場を持っており、ドイツ最大のワイン生産地域である「ラインヘッセン」の中心に位置する、名高いワイン都市マインツにあります。そこでは130人の従業員が、様々な種類のワインを24時間体制で製造・管理しており、ドイツ全土に広がる存在と深い専門知識により、ワイン界での地位を着実に強化してきました。ドイツワインの約65%は白ワインで、その中でも特に有名なのは今回紹介のリースリングです。世界中で高く評価される理由は、上品な酸味と豊かなフルーツの風味が特徴的だからです。ワインメーカーのチーフ、M. ピーター・コンラッドは「私たちはドイツのテロワールを重視し、それらの影響を最大限に生かしたワインの生産スタイルやアプローチを行っています。日本の皆様もドイツのテロワールを感じてください。そして和食と一緒に新鮮なリースリングをお楽しみください。」と語っています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| ブルーライト・リースリング BLUE LIGHT RIESLING |      |     |     |    | [IGP ラントヴァイン・ライン]    |                   |
|-----------------------------------|------|-----|-----|----|----------------------|-------------------|
| 色・タイプ                             | 年    | 容量  | 度数  | 入数 | 品番                   | 参考小売価格            |
| 白・甘口・ライトボディ                       | 2021 | 750 | 8.5 | 6  | G10-0121             | ¥2,500 (税込¥2,750) |
| 【品種】リースリング                        |      |     |     |    | 【JANコード】404936602804 |                   |

このワインは明るい輝きを帯びた淡黄色をしており、控えめな芳香で、ミネラルのニュアンスと新鮮な柑橘系の香りを醸し出します。口に含むと、酸味と甘みの素晴らしい調和を持ち、洗練された味わいになります。特に貝類、焼き魚などの和食料理と相性が非常に良いです。





① ペネデス

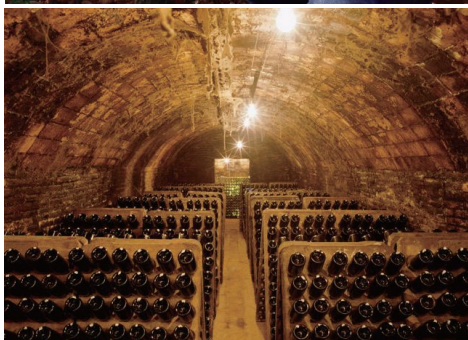
ロベルト・ホタ・ムール 33

②リベラ・デル・フーカル

ボデガス・アルペロ 34

③フミーリャ

ボデガス・サン・イシドロ 36



**スペイン国内の数々のホテル・レストランで採用された実力派**

元々のセラーは1897年にカバ生誕の場所として知られるサン・サドゥルニ・ダノヤに設立されました。1960年代を通して、カバの中で名声を受け、1988年にカバ業界の中で最も評判の高かったロベルト・ホタ・ムールが大望のプロジェクトとして請け負うことになりました。その計画は醸造工程を合理化するために機械化、テクノロジー化することを含んでおり、セラーマスターの豊富な経験から最新の技術を導入するというものでした。そしてたった数年のうちにプレステージレベルにまで到達し、マーケットの中で最も知られるカバとなりました。常にクオリティの向上とプレゼンテーションの開発をしてきた結果、ヴィニタリーで執り行われた第33回インターナショナルパッケージングコンペティションでブリュット・ナチュレ・グラン・レゼルバが最も良い賞を受賞しました。150haの畑はカルシウムが豊富で、ポリウムは少ないながらも質の良いブドウを生み出します。ロベルト・ホタ・ムールはカバ造りのアーティストとして何年もの間で培った経験と技術を武器に宝石のようなカバを造り出します。伝統的なカバは人生のハレの日にぴったりです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| ロベルト・ホタ・ムール ブリュット ROBERT J MUR BRUT |    |     |      |    | [DO カバ]                |                    |  |
|-------------------------------------|----|-----|------|----|------------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                               | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |  |
| 白泡・辛口・ミディアムボディ                      | NV | 750 | 11.5 | 6  | E04-01XX               | ¥3,200 (税込 ¥3,520) |  |
| 【品種】 マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ、シャルドネ        |    |     |      |    | 【JANコード】 8413686020200 |                    |  |

常にベストな状態のワインをリリースするために、時には熟成期間が短くても良質なものを出荷することがあります。そのためほとんどは「15か月以上熟成=レゼルバ」なのにもかかわらず、レゼルバ標記をしていません。軽快ながらも酸味と果実味のバランスの良い、こだわりの詰まったワインです。



| ロベルト・ホタ・ムール エスペシャル・トラディシオ ブリュット・ナチュレ ROBERT J MUR E.T. RESERVA BRUT N. |    |     |      |    | [DO カバ]                |                    |  |
|--|----|-----|------|----|------------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ  | 年  | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |  |
| 白泡・辛口・フルボディ  | NV | 750 | 11.5 | 6  | E04-02XX               | ¥4,500 (税込 ¥4,950) |  |
| 【品種】 マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ   |    |     |      |    | 【JANコード】 8427020110335 |                    |  |

スペイン国内のミシュラン3つ星レストラン全店で採用されました。瓶内熟成期間24か月。焼き立てのパンやシリアルを思わせる香ばしい香りで、アニス等のスパイスハーブを思わせる複雑で豊かなアロマ。クリーミーな味わいが口いっぱいに広がる、ポリウム感も申し分ないワインです。



ヴィーガンワインも手掛ける、

こだわり抜いたワイン造りの生産者

スペイン中央部に広がるラ・マンチャ地方はスペインワインの50%を占める一大産地。その中において独立した地区認定を受けるリベラ・デル・フーカル。広いラ・マンチャのうちこの地区だけ特別とされる理由は、海拔が高く比較的冷涼な土地柄のため。ラ・マンチャの大部分とは異なり、ぶどうが特に良質に熟することから独立した地区呼称が認められたのです。ボデガス・アルベロは、リベラ・デル・フーカルに数軒しかないワイナリーの一つです。オーガニック、ヴィーガンワインも手掛けており、栽培からワイン造りの細部にまでこだわる家族経営のワイナリー。「自分たちの作ったワインを飲んでもらった時、この土地と、私たちの仕事ぶり、そしてボトルに込めた愛を感じてもらえたら嬉しい」と語ります。ワイン造りに対して、真摯で情熱のあふれる造り手です。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ポリゾン・ペットナット・ホワイト  
POLIZON PET-NAT WHITE

[VDT カスティーリャ]

| 色・タイプ          | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格             |
|----------------|------|-----|----|----|-----------------------|--------------------|
| 白泡・辛口・ミディアムボディ | 2021 | 750 | 13 | 12 | E13-0521              | ¥2,800 (税込 ¥3,080) |
| 【品種】ピウラ100%    |      |     |    |    | 【JANコード】8437017535256 |                    |

100% オーガニックでビーガン認定を受けています。微発泡。半発酵させたぶどうジュースを瓶詰めし、瓶のなかで発酵を続けることで、スパークリングワインの泡を発生させます。澱の濁りをともなったイエロー、シトラスや青リンゴの香りとフェネルのニュアンス。ミディアムボディでバランスが良く、滑らかな仕上がりです。



ポリゾン・ペットナット・ロゼ  
POLIZON PET-NAT ROSE

[VDT カスティーリャ]

| 色・タイプ            | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格             |
|------------------|------|-----|----|----|-----------------------|--------------------|
| ロゼ泡・辛口・ミディアムボディ  | 2021 | 750 | 13 | 12 | E13-0621              | ¥2,800 (税込 ¥3,080) |
| 【品種】テンプラニーリョ100% |      |     |    |    | 【JANコード】8437017535263 |                    |

100% オーガニックでビーガン認定を受けています。微発泡。半発酵させたぶどうジュースを瓶詰めし、瓶のなかで発酵を続けることで、スパークリングワインの泡を発生させます。澱の濁りをともなったピンク色、フレッシュで果実味あふれる爽やかなワイン。ラズベリー、レッドカラントの香り、バランスのよい酸味と風味があります。





マングアル・スパークリング MANGUAL SPARKLING

[VDT スペイン]

| 色・タイプ           | 年  | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|-----------------|----|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| 白泡・辛口・ミディアムボディ  | NV | 750 | 12 | 12 | E13-04XX               | ¥2,200 (税込 ¥2,420) |
| 【品種】 シャルドネ マカベオ |    |     |    |    | 【JANコード】 8437022710570 |                    |

100% オーガニックでビーガン認定を受けています。化学薬品、殺虫剤、除草剤を一切使用していません。畑は海拔800メートルの高度に位置し、地中海性気候がぶどう畑と粘土質の土壤に十分な日光をもたらします。ぶどうは夜収穫。緑がかかった黄色のきれいで明るい色で、クリーミーな泡、フレッシュ感、ほどよい酸味、トロピカルなフルーツを感じられるスパークリングです。



マングアル・ビウラ MANGUAL VIURAL

[VDT カスティーリャ]

| 色・タイプ        | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|--------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| 白・辛口・ライトボディ  | 2022 | 750 | 13 | 12 | E13-0222               | ¥1,900 (税込 ¥2,090) |
| 【品種】 ビウラ100% |      |     |    |    | 【JANコード】 8437017535317 |                    |

100% オーガニックでビーガン認定を受けています。化学薬品、殺虫剤、除草剤を一切使用していません。畑は海拔800メートルの高度に位置し、地中海性気候がぶどう畑と粘土質の土壤に十分な日光をもたらします。ぶどうは夜収穫。エレガントで美しくバランスのとれた、柑橘系の香り豊かでフレッシュなワインです。



マングアル・ガルナッチャ MANGUAL GARNACHA

[VDTカスティーリャ]

| 色・タイプ           | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|-----------------|------|-----|------|----|------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ      | 2021 | 750 | 13.5 | 12 | E13-0321               | ¥1,900 (税込 ¥2,090) |
| 【品種】 ガルナッチャ100% |      |     |      |    | 【JANコード】 8437016956014 |                    |

100% オーガニックでビーガン認定もを受けています。化学薬品、殺虫剤、除草剤を一切使用していません。畑は海拔800メートルの高度に位置し、地中海性気候がぶどう畑と粘土質の土壤に十分な日光をもたらします。ぶどうは夜収穫。チェリーレッドの色で、赤いベリー系のニュアンスがあります。口に含むとタンニンを感じられ余韻が長くチーズによく合います。



ベルメヨ・オレンジワイン BERMEYO SKIN CONTACT

[VDT カスティーリャ]

| 色・タイプ                | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|----------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| オレンジ・辛口・フルボディ        | 2021 | 750 | 13 | 6  | E13-0021               | ¥2,900 (税込 ¥3,190) |
| 【品種】 シャルドネ ビウラ ヴェルデホ |      |     |    |    | 【JANコード】 8437017535027 |                    |

オーガニック&ヴィーガンのオレンジワインです。「ベルメヨ」は夕暮れの意味。その色合いから名づけられました。トロピカルフルーツ、ヘーゼルナッツ、アップルやオレンジの皮のようなアロマ、噛み応えを感じる味わいは様々な料理との相性を生んでいます。



コルタデラ・テンプラニーリョ・ノーアディドサルフィテス  
CORTADERA NO ADDED SULFITES

[VDT カスティーリャ]

| 色・タイプ             | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|-------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ        | 2021 | 750 | 14 | 6  | E13-0121               | ¥2,900 (税込 ¥3,190) |
| 【品種】 テンプラニーニョ100% |      |     |    |    | 【JANコード】 8437020600194 |                    |

オーガニック、ヴィーガン、酸化防止剤無添加のワインです。夜間の葡萄収穫、速やかな搾汁、最適な温度調整、ひとつひとつの作業が丁寧に行われこのワインが出来上がっています。しっかりとした渋みのフルボディ。



### 伝統的なブドウの保存にも力を入れ、

### 自然環境の徹底配慮まで貫くサステナブル・ワイナリー

ボデガス・サン・イシドロ(BSI)は、スペイン南東部ムルシア州フミーリャの地で1934年に設立され、現在では当地で主要なワイナリーのの一つとして名を連ねています。BSIは多数のブドウ栽培農家を組合員とする協同組合の形態をとっており、総計約1,400haの畑から収穫されるブドウから良質なワインを生産し続けています。ブドウ畑があるフミージャの地には、年間降水日が40日以下、昼夜の激しい寒暖差、畑の平均標高700m、そしてワイン造りに最適な石灰質の土地など、ブドウの栽培に適した条件が揃っています。

BSIは、自社の専門技師と組合員である栽培農家との間で綿密なコンタクトを取ることで、原材料の葡萄を最高の状態で入手できます。また、最新設備を導入すると共に、研究チームによる厳しい品質管理、保健衛生の徹底を図っており、ISO-9001、また環境ISO-14001、IFS、BRC、オーガニック農業認証を受けています。BSIのワインは、欧州各国・米国で販売されており、多くの国で高い評価をいただいています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



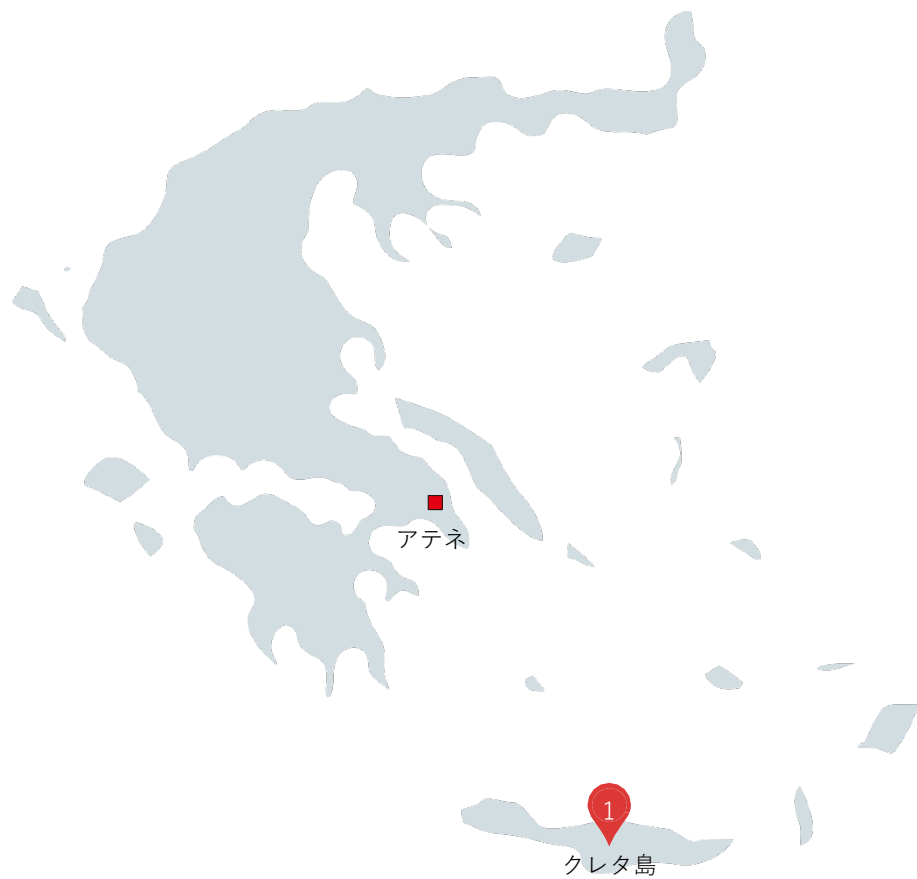
| ジェナス・ブランコ GENUS BLANCO |      |     |      | [DO フミーリャ] |                        |                    |  |
|------------------------|------|-----|------|------------|------------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                  | 年    | 容量  | 度数   | 入数         | 品番                     | 参考小売価格             |  |
| 白・辛口・ライトボディ            | 2023 | 750 | 11.5 | 12         | E14-0023               | ¥1,600 (税込 ¥1,760) |  |
| 【品種】 アイレン              |      |     |      |            | 【JANコード】 8410773002651 |                    |  |

クリーンなイエローカラー。若いリンゴや柑橘系の爽快なフレーヴァーと清々しいアロマは時と場所を選ばずに楽しめます。ステンレスタンクでの低温発酵による果実の澆刺としたニュアンスは様々な料理と相性が良く、魚介類はもちろんチキンやハムなどにもぴったりです。



| ジェナス・モナストレル GENUS MONASTRELL |      |     |    | [DO フミーリャ] |                        |                    |  |
|------------------------------|------|-----|----|------------|------------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                        | 年    | 容量  | 度数 | 入数         | 品番                     | 参考小売価格             |  |
| 赤・辛口・ミディアムボディ                | 2023 | 750 | 13 | 12         | E14-0123               | ¥1,600 (税込 ¥1,760) |  |
| 【品種】 モナストレル                  |      |     |    |            | 【JANコード】 8410773002613 |                    |  |

鮮明なトーンの濃いルビー色。生き生きとしたフルーツの深い香りと、ほどよい渋みと完熟さを感じる充実した果実味。スパイスを効かせたグリルチキンや、肉と野菜がいっぱいのパエリア、ハードチーズなどの相性は抜群です。



① クレタ島

ドゥルファキス・ワイナリー

37





## ギリシャワインに新たな可能性とスタイルを 創世していく注目の生産者

ドウルフアキス社は、1930年にディミトリス・ドウルフアキスによって設立され、現在は3代目に当たる孫のニコスが引き継いでいます。彼はイタリア・ピエモンテのワインスクールでワイン醸造の資格を得た後、祖父・父の代から引き継いだ伝統を大切にしながら現代の最新技術を駆使し、高品質なワインを造っています。畑はギリシャのクレタ島、海拔350mに位置し、クレタ島土着の葡萄品種のみならず国際品種も栽培しています。エーゲ海からの冷涼な風と北アフリカからの暖かい風が地中海気候をつくり出し、葡萄を守り栄養を与えています。この土地は葡萄栽培に最適な土地であり、その歴史はミノア文明の時代に遡ります。また、ドウルフアキス社の畑はオーガニック手法を適用するため、2013年からIRISBIO機構の指導を受けています。ニコスは次のように語ります。

「私の主な取り組みは、クレタ島固有の品種を開発しそれを推進することです。この10年間、ヴィディアーノのような地元の品種を様々な面で使い、これらの独特な品種の複雑さを紹介しようとしてきました。ドウルフアキスワイナリーは、ある意味私たちのルーツに戻っていると言えると思います。最近ではかつての古代ギリシャ人が用いた手法、アンフォラで醸造する伝統的な生産方法を試しています。ワイン造りへの信念を一言で表現するのは難しいですが、あえて言うなら『差別化』でしょうか。私たちのワインは、独特なテロワールで栽培された独特な葡萄品種を使って造られているので個性的です。価格に対し非常に価値の高いワインをぜひ味わってください」

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### エノトリア ホワイト ENOTRIA WHITE DRY

[クレタ島/ダフネ]

| 色・タイプ                         | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-------------------------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ                 | 2023 | 750 | 12.5 | 12 | N02-0023               | ¥2,700 (税込¥2,970) |
| 【品種】 ヴィラナ70% ソーヴィニヨン・ブラン20% 他 |      |     |      |    | 【JANコード】 5204734000052 |                   |

ヴィラナ70%、ソーヴィニヨン・ブラン20%、ミュスカ10%。ヴィラナは青リンゴのようなデリケートな味わいを特徴とするクレタ島の特産品種。ソーヴィニヨン・ブランとのブレンドで清々しいアロマが一層際立ったクリーンな味わいです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



**ダフニオス ホワイト DAFNIOS WHITE GEWURZTRAMINER [クレタ島/ダフネ]**

| 色・タイプ                    | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|--------------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ            | 2023 | 750 | 13.5 | 6  | N02-0423                      | ¥3,500 (税込¥3,850) |
| <b>【品種】</b> ヴィディアアーノ100% |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 5204734001035 |                   |

ヴィディアアーノはクレタ島で少量生産される品種。近年ではそのポテンシャルが見直され、徐々に栽培が広がっています。白桃のような甘い香りと、ドライでありながらもやさしい口当たりが印象に残る白ワインです。 **【受賞歴】** THESSALONIKI I.W.S.C シルバー (2017)



**フェミーナ DOULOFAKIS FEMINA WHITE [クレタ島/ダフネ]**

| 色・タイプ                                  | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|--|------|-----|----|----|-------------------------------|-------------------|
| 白・やや辛口・ミディアムボディ                        | 2023 | 750 | 13 | 12 | N02-0623                      | ¥4,500 (税込¥4,950) |
| <b>【品種】</b> マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ100% |      |     |    |    | <b>【JANコード】</b> 5204734001059 |                   |

檸檬の花、ジャスミン、エキゾチックフルーツ、まるで香水のような魅力的な香りが広がります。ワインの名前のフェミーナは「女性的キャラクター」の意味。卓越したアロマをもつ葡萄の特徴をそのままに、女性的なワインに仕上がっています。



**アラルゴ・アシルティコ DOULOFAKIS ALARGO ASSYRTIKO [クレタ島/ダフネ]**

| 色・タイプ                  | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|------------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|-------------------|
| 白・やや辛口・ミディアムボディ        | 2022 | 750 | 13.5 | 6  | N02-1322                      | ¥4,400 (税込¥4,840) |
| <b>【品種】</b> アシルティコ100% |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 5204734000120 |                   |

アシルティコの特徴は、まるで光を放つような際立った酸味。加えて、このアラルゴは濃厚な柑橘類のアロマとふくよかなボディを合わせ持ちます。レモンピールのようなスパイシーな風味は、心身をリフレッシュさせてくれる飲み心地です。



## 南アフリカ ワイナリーマップ



### ① ステレンボッシュ

ミヤルスト 40

レムフクト 42

### ② ウェリントン

イムブコ 44

### ③ ロバートソン

アラベラ 45





### 300年以上の歴史を誇る南アフリカ有数の名門ワイナリー

300年の歴史を誇る名家、Myburgh家が1756年からワインを造り始め、現在は8代目。ワールドクラスワインの生産者として名声は確立しており、イギリスやフランスをはじめヨーロッパ各国、アメリカ、カナダにいたるまで、多くの愛飲家に楽しまれています。中でも、フラッグシップワイン「ルビコン」は南アフリカワイン全体から見ても特別な存在です。1960年代、先代オーナーであるNico Myburghは、ボルドーのCh.ラフィット・ロートシルトで修業。その間彼は、その土壌が故郷の実家ミヤルストと酷似していることに気付きます。ミヤルストに戻ったNicoは、自らの信念と経験からボルドーブレンドのワインを造り始めました。当時、南アフリカにおいてカベルネ・ソーヴィニオンを主体とするボルドーブレンドで成功を収めたワインは無く、偉大なワインができる保証はありませんでした。しかしNicoは情熱を糧として試行錯誤を繰り返し、ついにヴィンテージ1980をリリース。すると、たちまちそのワインは品質の良さが話題となり、ミヤルストの名声を一層高めることとなりました。この「ルビコン」の名は、古代ローマ帝国のユリウス・カエサル(ジュリアス・シーザー)が帝国の改革を決断した場所、ルビコン川に肖った名前。ローマ帝国では当時ルビコン川を国境とし、自国の軍にあっても遠征から戻る際にはこの川で武装解除をしない限り、反逆罪とみなされました。カエサルは、腐敗した保守派元老院体制から自らをリーダーとした新体制に改革するため、このルビコン川を武装解除せず越えたのです。その決断の際の言葉「賽は投げられた」はあまりに有名な話です。「ルビコン」は、南アフリカにおける新しい一歩となるワインとして命名されたのです。彼らに自分たちのワインはどんなスタイルかと問うと、「CLASSIC」の一語でした。その理由を当主Nicoは次のように語ります。「南アフリカの生産者の多くはヨーロピアンスタイルのエレガントなワインをオマージュしている。私もその一人だ。特に我々ミヤルストのワインはニューワールドとは一線を画しているだろう」。以前、ジャンシス・ロビンソンが南アフリカについて語った「ニューワールドとオールドワールドの間をとるバランスの良さ」とは、このミヤルストを指したのかもしれませんが。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



#### ミヤルスト シャルドネ MEERLUST CHARDONNAY

[ステレンボッシュ]

| 色・タイプ                 | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|-----------------------|------|-----|----|----|-------------------------------|-------------------|
| 白・辛口・フルボディ            | 2022 | 750 | 13 | 6  | A05-0122                      | ¥7,000 (税込¥7,700) |
| <b>【品種】</b> シャルドネ100% |      |     |    |    | <b>【JANコード】</b> 6009648622722 |                   |

区画ごとに細分化して醸造したワインを見事なまでに仕上げ、アッサンブラージュ。豊かで奥行きのある香り、そして深い味わい。ゆっくりと味わっていただきたい逸品です。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



ミヤルスト メルロ MEERLUST MERLOT

[ステレンボッシュ]

| 色・タイプ                              | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|------------------------------------|------|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                         | 2017 | 750 | 14 | 6  | A05-0217               | ¥8,600 (税込¥9,460) |
| 【品種】 メルロー85% カベルネ・フラン9% プティ・ヴェルド6% |      |     |    |    | 【JANコード】 6009648622593 |                   |

手摘みによる収穫をはじめ、ワイン造りに細やかな心配りを欠かしません。現地では「長熟させたいメルロ」と評判の一品。ブーケは、カシスやクワの実、プラムを思わせるフルーツが十分に感じられ、味わいは濃密。シルキーなタンニンと多くの要素が素晴らしいバランスを保っています。



ミヤルスト ピノ・ノワール MEERLUST PINOT NOIR

[ステレンボッシュ]

| 色・タイプ             | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
|-------------------|------|-----|------|----|------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ        | 2020 | 750 | 12.5 | 6  | A05-0320               | ¥8,600 (税込¥9,460) |
| 【品種】 ピノ・ノワール 100% |      |     |      |    | 【JANコード】 6009648622920 |                   |

品質を守るため、毎年30~40%のグリーンハーベストを行います。また、作柄の悪い年はリリース自体をやめてしまうほど品質を追求しているワインです。事実、97年以降リリースしたのは11ヴィンテージにとどまります。2013年からは全房発酵を実践し、一層奥行きのある味わいとなりました。



ミヤルスト ルビコン MEERLUST RUBICON

[ステレンボッシュ]

| 色・タイプ                          | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格             |
|--------------------------------|------|-----|----|----|------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                     | 2018 | 750 | 14 | 6  | A05-0418               | ¥9,300 (税込¥10,230) |
| 【品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン67% メルロー19% 他 |      |     |    |    | 【JANコード】 6009648622647 |                    |

セパージュ比率は作柄によって微調整しますが、概ねカベルネ・ソーヴィニヨンが70~80%。細かなロットで発酵と樽熟成を施し、ポトリング前にアッサンブラージュ。数年にわたる瓶熟を経て出荷される、ミヤルスト社のフラッグシップワインです。





## できる限り自然に任せる“ミニマリストminimalist”

ステレンボッシュで最も存在感を示す壮麗なシェーブのシモンズバーグ・マウンテン。レムフクトはその南西側の麓部分の斜面に位置するワイナリー。複雑な土壌はおよそ2億5千万年も前からのものであり、世界を見てもかなり古い地質のひとつと言えます。ブーストレッドファミリーがこの地でワインを造り始めたのは父親の代から。現在は、兄のクリス（ワインメーカー）と弟のロブ（セールス・マーケティング）が引き継いで経営しています。気候は地中海性気候で、寒く湿った冬と温かく乾いた夏を迎えます。山の側面に位置するため高低差は大きく、最も高い地点と低い地点の差は200メートルもあります。多くは粘土質土をベースにテーブルマウンテンがもたらした砂岩と花崗岩の混成であり、南アフリカ固有品種であるピノタージュとボルドー品種によく適しています。白ブドウにおいては、驚くべきポテンシャルをシュナン・ブランの古木が育てられています。彼らは自らを“minimalist”と喻え、できる限り自然に任せることをポリシーにしています。「ワインを通してその土壌、空気、気候、テロワールすべてを感じてほしい。だからこそワイン造りには極力手を加えない」と話します。サスティナビリティを重んじ、畑と土壌の健康を守ることが自分たちの仕事だと考えているのです。すべての作業はワナリーで生活する8家族30名と共にっており、剪定から収穫まですべて手作業。培養酵母は使わずリスクの高いワイルドイーストのみで発酵。SO<sub>2</sub>は瓶詰までにごく少量のみと徹底しています。「自分たちがワイン造りを楽しんでいるのと同じくらい、飲む人にはワインを楽しんでほしい。ワインの個性のなかに情熱とエネルギーを感じてくれたら」と彼らは願っています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### ファーストライト・シュナン・ブラン FIRST LIGHT CHENIN BLANC

[ステレンボッシュ]

| 色・タイプ        | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|--------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ  | 2022 | 750 | 12 | 6  | A12-0222              | ¥3,500 (税込¥3,850) |
| 【品種】シュナン・ブラン |      |     |    |    | 【JANコード】6009655070677 |                   |

シュナン・ブランは平均樹齢37歳。5°C前後まで下がる夜から早朝にかけ、手摘みにより充実した果実のみを収穫。ステンレスタンク発酵し、澱の上で7か月静置の後にボトリング。フレッシュな果実味にほのかなクリスピの香り。料理との相性は幅広いオールラウンダーです。



### ハニーパンチ・シュナン・ブラン HONEYBUNCH CHENIN BLANC

[ステレンボッシュ]

| 色・タイプ        | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|--------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・フルボディ   | 2022 | 750 | 13.5 | 6  | A12-0022              | ¥6,600 (税込¥7,260) |
| 【品種】シュナン・ブラン |      |     |      |    | 【JANコード】6009655070783 |                   |

リスクを負いながらも、房の一部が半レーズン状になるまで完全に熟すのを待ちます。年によっては一部に貴腐菌が付くことも。辛口でありながらも、その名のとおり、まるで蜂蜜のような濃密な風味が特徴的。シュナン・ブランの可能性が十二分に引き出されたワインです。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



**ヴァンテージ・ピノタージュ VANTAGE PINOTAGE**

**[ステレンボッシュ]**

| 色・タイプ              | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格             |
|--------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ         | 2019 | 750 | 14.5 | 6  | A12-0419                      | ¥5,600 (税込 ¥6,160) |
| <b>【品種】</b> ピノタージュ |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 6009655070714 |                    |

ピノタージュは南ア独特のブッシュヴァイン（背丈の低い株仕立て）で栽培されます。レムフトでは一見して分かる丁寧な整枝が施されており、その樹から完熟を待って収穫されたブドウは更に三回もの厳しい選果を経て発酵。ピノタージュにおいて非常に洗練された味わいに仕上がっています。



**サー・トーマス・カリナン SIR THOMAS CULLINAN**

**[ステレンボッシュ]**

| 色・タイプ                         | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格             |
|-------------------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|--------------------|
| 赤・辛口・フルボディ                    | 2018 | 750 | 14.5 | 6  | A12-0118                      | ¥9,000 (税込 ¥9,900) |
| <b>【品種】</b> メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 6009655070509 |                    |

畑はワイナリーの中でもっとも高い位置にあります。勾配もある過酷な環境では収穫量こそ少なくなりますが、充実した房が収穫できるためです。飲み口には複雑味と力強さが際立ちつつも、スマイルの花弁のような繊細なアロマと奥行きも感じられます。祖父の名を冠したフラッグシップワイン。年間平均生産量は5000本。





## サクラワインアワード

### 「ダブルゴールド」受賞ワイン

イムブコは2004年に南アフリカのウェスタンケープ州、ウェリントン地区に設立されました。165haの畑にはカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラズ、サンソー、シュナン・ブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、そしてヴィオニエとシャルドネが栽培されています。チーフワインメーカーはタウニス・ヴァンジル。山の斜面に位置するヴィンヤードの土壌は、風化した花崗岩と砂岩、粘土から構成されます。それにより畑は適度な酸性度と保水性を有します。また、谷に囲まれていることにより、このエリアは極端に暑い夏と極端に寒い冬を迎えます。平均以上の冬の雨量と両極端な気候により、ウェリントンのワイン畑に独特な気候がもたらされるのです。ワイン畑の標高、土壌、水はけの良さ、絶妙な気候、そして日当たりの良さ全てが、ワインのキャラクターを造り出しています。ワイン造りについてのポリシーは「伝統製法を守りつつも新しい試みを恐れない」こと。また、ワイン造りについてモットーとすることを一言で表すなら「シンプル」です。「考え過ぎずにワインをエンジョイしてください。イムブコワインは価格と品質のバランスのとれたワインだとお気づきになるでしょう。」と彼らは話します。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| コーヒーピノタージュ COFFEE PINOTAGE |      |     |    |    | [ウェリントン]               |                   |
|----------------------------|------|-----|----|----|------------------------|-------------------|
| 色・タイプ                      | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                     | 参考小売価格            |
| 赤・辛口・フルボディ                 | 2021 | 750 | 14 | 6  | A08-0021               | ¥2,600 (税込¥2,860) |
| 【品種】 ピノタージュ100%            |      |     |    |    | 【JANコード】 6009801870380 |                   |

コーヒーを思わせる香りのワイン。葡萄の個性と醸造・熟成の技が生むフレーバーです。発酵が終わると、その半分のワインをフレンチ&アメリカンオークのコンビネーションで作られた樽に移し熟成。この樽は通常よりかなり強めにバーナーで焼いているため、樽から移る香りこそがコーヒーフレーバーの秘密なのです。





## 「世界一美しいワイン産地」と

## 称される場所で造られるワイン

“アラベラ”とは“美しいアラビアン・ホース”という意味の遊び言葉です。1860年代以降デ・ヴェット一家が所有する土地にアラベラワイナリーは設立されました。ワイナリーが設立されたのは2006年。デ・ヴェット家は南アフリカのロバートソン地区に750haの土地を所有し、畑の面積は329.5haを保有します。地中海性気候のため冬に雨が降り、夏は乾燥します。栽培品種はカベルネ・ソーヴィニヨン、シラズ、メルロ、ピノタージュ、ソーヴィニヨンブラン、ヴィオニエ、シャルドネ。垣根はコルドン式に仕立ててあり、必要以上に日光に枝がさらされないよう覆いをして十分な換気を確保しています。現在、ワイン造りを担当するのはステファン・デ・ヴェット。息子ジェイミーはマーケティング全般を受け持っています。ミケランジェロ・インターナショナル・ワイン・チャレンジでシラズ2007がダブルゴールドを獲得したことを皮切りに、ラインナップのワインが多数の榮譽に輝いています。

生産量よりもバランスこそが重要と考え、1haにつきおよそ10トンの生産量に抑えてバランスを整えています。収穫前まで肥料は一切使用せず、灌漑はほどほどに、葡萄そのものの力を抑えないために過剰な力は加えないようにしています。「素晴らしいワインは畑から」という考えのもと、ワイン造りを行っています。日本でアラベラを飲んでくれる方には、是非ワインを通して素晴らしい経験をしてほしいと願っています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



### アラベラ スパークリング・ホワイト ARABELLA SPARKLING WHITE

[ロバートソン]

| 色・タイプ        | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|--------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白泡・辛口・ライトボディ | 2024 | 750 | 12.5 | 12 | A06-0924              | ¥2,600 (税込¥2,860) |
| 【品種】シャルドネ    |      |     |      |    | 【JANコード】6009880059461 |                   |

100%手摘みで丁寧に選果し、醸造。温度管理されたステンレスタンクで一次発酵した後、シュール・リー製法で滓とともに1か月静置します。密閉式タンクで二次発酵（シャルマ方式）の後、瓶詰。引き締まった酸味とボリューム感、シトラスの香りにほのかなバニラ香が感じられる上品なスタイルのワインです。



### アラベラ シュナン・ブラン ARABELLA CHENIN BLANC

[ロバートソン]

| 色・タイプ        | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|--------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・ライトボディ  | 2024 | 750 | 14 | 12 | A06-0424              | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| 【品種】シュナン・ブラン |      |     |    |    | 【JANコード】6009816930178 |                   |

グアバのような果実や、ほのかに新しい葉のような香りが感じられ、個性的でありながらもフレッシュで爽快感のある味わい。軽い飲み口で、食前酒や前菜に合わせて飲むのがお勧めです。



※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



**アラベラ カベルネ・ソーヴィニヨン  
ARABELLA CABERNET SAUVIGNON**

[ロバートソン]

| 色・タイプ                    | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|--------------------------|------|-----|----|----|-------------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ               | 2021 | 750 | 14 | 12 | A06-0121                      | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| <b>【品種】</b> カベルネ・ソーヴィニヨン |      |     |    |    | <b>【JANコード】</b> 6009816930277 |                   |

温度管理されたタンクで1日2回のポンピングオーバーによって色やタンニン、フレーバーを醸し出し、マロラクティック発酵後にフレンチ・オークで5~10か月熟成します。ブルーベリーやカシスのアロマに凝縮感のある味わいが魅力です。



**アラベラ メルロ ARABELLA MERLOT**

[ロバートソン]

| 色・タイプ            | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|------------------|------|-----|------|----|-------------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・ミディアムボディ    | 2021 | 750 | 14.5 | 12 | A06-0221                      | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| <b>【品種】</b> メルロー |      |     |      |    | <b>【JANコード】</b> 6009816930192 |                   |

醸造方法はカベルネ・ソーヴィニヨンとほぼ同じ。温度管理されたタンクで安定した品質のワインを造り出します。紫スモモにミルクチョコレートのような印象が伴い、滑らかな渋みとともに、シルキーなテクスチャーを感じます。洗練されたバランスのとれた味わいなので、少し冷やして飲んでも美味しいです。

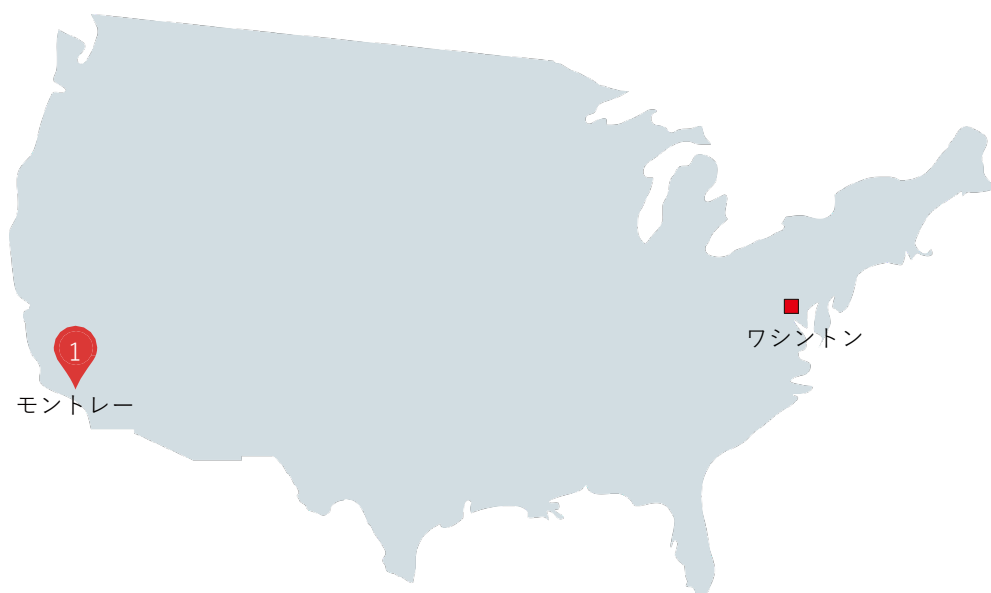


**アラベラ ピノタージュ ARABELLA PINOTAGE**

[ロバートソン]

| 色・タイプ              | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                            | 参考小売価格            |
|--------------------|------|-----|----|----|-------------------------------|-------------------|
| 赤・辛口・ミディアムボディ      | 2022 | 750 | 14 | 12 | A06-0722                      | ¥2,300 (税込¥2,530) |
| <b>【品種】</b> ピノタージュ |      |     |    |    | <b>【JANコード】</b> 6009816930499 |                   |

南アフリカ独自の品種であるピノタージュ。その濃い色合いとスモーキーな香りが印象的です。深いルビー色。ブルーベリーを主体にプラムやバナナ、モカやチョコレートのような様々なニュアンスが感じられます。口当たりにはスパイスも感じられ、中華やエスニック料理との相性も楽しめます。



① モントレー

バーナーダス・ワイナリー

48



## 持続可能なブドウ栽培手法と ワインという芸術の融合

バーナーダスの創設者“ベン・ボン”の夢は、ボルドーの最高級ワインに匹敵するカーメルバレーの赤ワインを作ることでした。オランダのアムスフォールトで生まれ育ったベンは、ルマン耐久レースに6回参加した経験を持つポルシェのレースドライバーであり、また、1972年のオリンピックで射撃を行ったオランダ代表のアスリートでもありました。バーナーダスのワインラベルの紋章はオランダ王室と同じオレンジ色で、盾を守っている高貴なライオンがデザインされています。ベンはワインを芸術として高く評価しており、「最高級ボルドーワインに匹敵する最高級の赤ワインを作る」という夢を達成するために、現在バーナーダスは3つのブドウ畑を所有しています。《マリナス・ヴィンヤード》カーメルバレーのカチャグア地域に210エーカーを所有しています。カチャグアに位置し、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、マルベックを栽培。カーメルバレーはサンタルチア山脈の尾根に囲まれているため、カチャグア渓谷は沿岸の霧から保護され、ボルドースタイルのブドウを栽培するのに理想的な高地にあります。《フェザーボウ・ヴィンヤード》ワイナリーの前方でプティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニヨンを栽培。《イングリッド・ヴィンヤード》マリナス・ヴィンヤードの西10マイルに位置し、3.5エーカーのシャルドネと3.5エーカーのピノ・ノワールが植えられています。太平洋に近いブドウ園は、ピノ・ノワールやシャルドネなどブルゴーニュ由来のブドウにとって理想的な場所です。バーナーダスの3つのエステートブドウ園の合計54エーカーを管理するマット・シェイは、化学肥料や農薬への依存を減らしながらブドウと土壌の健康を確保する持続可能な手法をとっています。彼の目標は、土地の世話をしながら可能な限り最高の果物を生産することです。「私の農業哲学は、オレゴンで13年間、プレミアムピノ・ノワールを有機的、バイオダイナミック農法で栽培してきた私の経歴から来ています」と彼は言います。「私はこれらすべてのタイプの農業を、可能な限り持続可能で、モンレー郡のこのタイプのブドウ園に実際に合わせたアプローチに融合することに成功しました。」

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| カベルネ・ソーヴィニヨン CABERNET SAUVIGNON |      |     |      |    | [AVA カーメル・ヴァレイ]      |                    |  |
|---------------------------------|------|-----|------|----|----------------------|--------------------|--|
| 色・タイプ                           | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                   | 参考小売価格             |  |
| 赤・辛口・フルボディ                      | 2017 | 750 | 12.8 | 12 | B01-0317             | ¥7,800 (税込 ¥8,580) |  |
| 【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン90% メルロー10%     |      |     |      |    | 【JANコード】051497016777 |                    |  |

レッドベリーとクランベリーのスパイシーな香りを醸し出しています。味わいはアロマを美しく反映し、ジューシーな赤い果実のフレーバーとさわやかな酸味を示します。オーク樽の影響を受けずにブドウの果実味を引き出すために新樽は使用せずフレンチオークで4-5か月間熟成しています。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



| シエラ・マール・シャルドネ SIERRA MAR CHARDONNAY |      |     |    |    | [AVA サンタルチア・ハイランズ]   |                   |
|-------------------------------------|------|-----|----|----|----------------------|-------------------|
| 色・タイプ                               | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                   | 参考小売価格            |
| 白・辛口・フルボディ                          | 2018 | 750 | 14 | 12 | B01-0118             | ¥7,800 (税込¥8,580) |
| 【品種】シャルドネ100%                       |      |     |    |    | 【JANコード】744818220105 |                   |

香りは熟した白い果実の美しいアロマとキャラメルニュアンスがあります。味わいは強烈かつ甘美、熟した桃、タンジェリン、ホワイトチェリーの果実味と、穏やかなトーストしたオークのアクセントが見られます。テクスチャーは非常に豊かで口中で長く続きます。

[AOC ボルドー]      守りジナルラベル司





① アパルタ

ビーニャ・デル・ヌエボ・ムンド 51



### Respectを追求するチリの秀逸生産者

ワイナリーはチリの銘醸地コルチャグアヴァレーのマイクロテロワールであるアパルタにあります。総面積は180ヘクタール、生産面積は28ヘクタールで、近い将来30ヘクタールが追加される予定です。アパルタは花崗岩質土壌で谷の下部は粘土質土壌となっており、日当たりと風通しがよく、非常に優れたストラクチャー（ボディ）を持つ成熟したワインをもたらします。この組み合わせは、カベルネソーヴィニオンやカルメネールなどの品種を生産するのに適した環境を作り出しています。一方、レイダ渓谷にあるラス・テラザスの新しい土地は、涼しい沿岸気候のもと海の影響を強く受け、ブドウはゆっくりと熟し、フレーバー、アロマ、自然な酸味が増します。特にソーヴィニオン・ブランに向けた土地で、総面積146ヘクタール、30ヘクタールの生産面積があります。

2022年現在、50歳のピエール・ヴィアラ（左）と32歳のハビエラ・ロハス（右）の2人のチーフワインメーカーの下、29名の正社員が働いています。ピエールとハビエラは、世界中のワイナリーにて素晴らしい経験を積んでおり、さまざまな国や地域で多くのスタイルを見てきました。彼らの目標は「チリのテロワールの典型性と独自性を常に尊重しながら、最高の品質を達成する」ことで、次の様にコメントしております。「私たちのポリシーは、あらゆる面で尊重すること。私たちは土地を尊重し、ワインの特徴を尊重し、私たちが働くテロワールと環境を尊重します。そして最も重要なのは、ワイン造りを共にするチームを尊重すること」。ビーニャ・デル・ヌエボ・ムンドは、最高品質のワインを追求めるとともに持続可能な地球の未来をも意識した取り組みも行っていきます。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



#### コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・シャルドネ CONDE JOSE RESERVA PRIVADA CHARDONNAY

[セントラル・ヴァレー]

| 色・タイプ         | 年    | 容量  | 度数 | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|---------------|------|-----|----|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・フルボディ    | 2021 | 750 | 13 | 12 | C01-0021              | ¥2,900 (税込¥3,190) |
| 【品種】シャルドネ100% |      |     |    |    | 【JANコード】7804661040886 |                   |

アンデス山脈と太平洋に挟まれた盆地にあるセントラルヴァレー。豊富な日照量が作り出す完熟ブドウからは高いボリューム感とコクのある味わいのワインが生み出されます。パイナップルやアプリコットなど南国系果実のニュアンスがあり、鶏肉料理やクリーム系の料理と好相性です。



#### コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・ソーヴィニオンブラン CONDE JOSE RESERVA PRIVADA SAUVIGNON BLANC

[セントラル・ヴァレー]

| 色・タイプ              | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|--------------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 白・辛口・ミディアムボディ      | 2021 | 750 | 12.5 | 12 | C10-0121              | ¥2,900 (税込¥3,190) |
| 【品種】ソーヴィニオンブラン100% |      |     |      |    | 【JANコード】7804661040589 |                   |

緑がかった淡い麦わら色にすっきりとした柑橘系の香りとはのかなハーブの香り、フレッシュで生き生きとした酸が特徴的なソーヴィニオン・ブラン。食前酒や前菜（サラダや新鮮なシーフード）に合わせて飲むのがお勧めです。

※参考小売価格は輸入元の希望する価格であり、販売価格は小売事業者側において自由に決定できます



コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・カベルネソーヴィニヨン  
CONDE JOSE RESERVA PRIVADA CABERNET SAUVIGNON

[マイポ・ヴァレー]

| 色・タイプ                | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|----------------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ           | 2020 | 750 | 13.5 | 12 | C10-0220              | ¥2,900 (税込¥3,190) |
| 【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン100% |      |     |      |    | 【JANコード】7804661040565 |                   |

ブドウ畑は海拔400~760mのアンデス山脈にあり、昼夜の寒暖の差がブドウ栽培に大きな影響を与えます。ブラックベリーを主体にプラムやココア、スグリやバニラのような様々なニュアンスが感じられインパクトの大きい逸本。ミートパイや週末のバーベキューによく合います。



コンデ・ホセ／レゼルバ・プリバダ・カルメネール  
CONDE JOSE RESERVA PRIVADA CARMENERE

[コルチャグア・ヴァレー]

| 色・タイプ      | 年    | 容量  | 度数   | 入数 | 品番                    | 参考小売価格            |
|------------|------|-----|------|----|-----------------------|-------------------|
| 赤・辛口・フルボディ | 2021 | 750 | 13.5 | 12 | C10-0321              | ¥2,900 (税込¥3,190) |
| 【品種】カルメネール |      |     |      |    | 【JANコード】7804661040572 |                   |

アンデス山脈の麓、コルチャグアバレーに位置するブドウ畑。砂粘土質の土壌からは良質のカルメネールが育ちます。イチゴやラズベリーのような上品な香りにハーブやスパイス、シダーのニュアンスもあり、可愛い丸みのある味わいが長く残ります。赤身肉やスウィートブレッドと好相性です。





**ENEOS Materials Trading Co., Ltd.**

**ENEOSマテリアルトレーディング株式会社 ワイン部**  
**〒105-7109 東京都港区東新橋1-5-2 汐留シティセンター9F**  
**TEL 03-6218-3814 FAX 03-6218-3821**