

WINE CATALOGUE

2026 vol.5



ENEOS Materials Trading Co., Ltd.

目 次 1

フランス

● ボルドー

ミラード・ファミリー
プレシャス・デイ
ドメーヌ・デ・ペルシェ
ミシェル・ロラン
ユーグ・ラボルド
シャトー・ラ・ランド
シャトー・.オー・クールピオン
シャトー・ヴュー・マノワール
シャトー・ピエ・ダルジャン・ベルヴェ
シャトー・トゥール・ド・ペリガル
シャトー・サン・レミー
シャトー・グラン・ペイロ

● ラングドック&ルーション

ジャン・バルモン
フォンカリュ生産者協同組合
イグジブ

● シャンパーニュ

プロワイエ・ジャックマール
ジー・エイチ・マルテル
ボール・シャンボワ

● ブルゴーニュ

ドメーヌ・マルグリット・カリヨン
ドメーヌ・ド・ヴォル
ヴィニユロン・ド・ビュクシー
ロミュアルド・ヴァロ
シャトー・ド・シェナ

● コート・デュ・ローヌ

ボン・デュ・ローヌ

● ロワール

マルセル・マルタン
シャトー・ド・シャントループ

イタリア

● トスカーナ

サンタ・ジュリア
ヴィニコラ・バルターリ

● プーリア

トッレ・ジャコモ

● エミリア・ロマーニャ

ヴァイアラ

● アブルツォ

カンティーナ・オルソーニャ

ドイツ

● ラントヴァイン・ライン

ヘヒトハイム醸造所

スペイン

● ペネデス

ロベルト・ホタ・ムール

● リベラ・デル・フーカル

ボデガス アルベロ

● フミーリャ

ボデガス・サン・イシドロ

● バレンシア

ワインズ・アンド・ローゼズ

ギリシャ

● クレタ島

ドゥルファキス・ワイナリー

● ネメア

パパイオアヌー

目 次 2



南アフリカ

- ステレンボッシュ

レムフクト

- ウェリントン

イムブコ

- ロバートソン

アラベラ



アメリカ

- カリフォルニア

ソノマ・ビスポーク

プラ・ヴィネラ

キング・スタック

フェデラリスト



チリ

- アパルタ

ビーニャ・デル・ヌエボ・ムンド



ボリビア

- タリハ

バルバッカーナ

フランス ワイナリーマップ



① ボルドー

ミラード・ファミリー
 プレシャス・デイ
 ミシェル・ロラン
 ユーグ・ラポルド
 シャトー・ラ・ランド
 シャトー・.オー・クールピオン
 シャトー・ヴュー・マノワール
 シャトー・ピエ・ダルジャン・ベルヴェ
 シャトー・トゥール・ド・ペリガル
 シャトー・サン・レミー
 シャトー・グラン・ペイロ

② ラングドック & ルーシヨン

ジャン・バルモン
 フォンカリュエ生産者協同組合
 イグジブ

③ シャンパーニュ

プロワイエ・ジャックマール
 ジー・エイチ・マルテル
 ポール・シャンボワ

④ ブルゴーニュ

ドメヌ・マルグリット・カリヨン
 ドメヌ・ド・ヴォルー
 ヴィニュロン・ド・ビュクシー
 ロミュアルド・ヴァロ

⑤ コート・デュ・ローヌ

ポン・デュ・ローヌ

⑥ ロワール

マルセル・マルタン
 シャトー・ド・シャントループ



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	ASK	750	13	12	F01-06	¥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	ASK	750	14	12	F01-07	¥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 カルメネール RECOUGNE CARMENERE					[ボルドー・シュペリール]	
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	ASK	750	12.5	12	F01-60	¥4,500 (税込 ¥4,950)
【品種】 カルメネール90% メルロー10%					【JANコード】 3760193358018	

プレフィロキセラの葡萄樹を挿し木で培養することに成功し現在の平均樹齢は20年以上。この品種の強みはアルコール度数が低く（暑い年には非常に魅力的）、非常にスパイシーな香りを持つワインを生み出すことです。シャトー・ルクーニュはカルメネール主体のキュヴェを生産する数少ないシャトーの一つとなっています。



Ch. ルクーニュ 【ジェロボアム 5L】（特製木箱入） RECOUGNE RED					[ボルドー・シュペリール]	
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	ASK	5000	14.5	1	F01-08	¥30,000 (税込 ¥33,000)
【品種】 メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他					【JANコード】 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)
【品種】 メルロー85% カベルネ・ソーヴィニヨン11% 他					【JANコード】 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	ASK	750	14.5	12	F01-56	¥4,700 (税込 ¥5,170)
【品種】 メルロー85% カベルネ・フラン 15%					【JANコード】 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. ブティス 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	ASK	750	14.5	12	F01-16	¥7,100 (税込 ¥7,810)
【品種】 メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他					【JANコード】 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・ドゥルノクールがコンサルタントを務めます。ステンレスタンクで発酵後、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	2016	750	13.5	6	F01-4816	¥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. デ・ゾルモー DES ORMEAUX					[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	ASK	750	13.5	6	F01-62	¥6,000 (税込 ¥6,600)
【品種】 メルロー82% カベルネ・ソーヴィニヨン11%他					【JANコード】	

ミラード家の愛娘エロディが嫁いだリチャード家がラランド・ド・ポムロールに所有するシャトー。2020年から有機栽培への転換を進めているこのドメーヌは、ワイン醸造家の3代目であるジュリアン・リチャード氏が自身のノウハウをつぎ込み、非常に香り高く魅力的で繊細なベルベットのようなタンニンを持つワイン造りに成功しました。



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	ASK	750	13.5	6	F01-14	¥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 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 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	ASK	750	13	12	F01-58	¥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】 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。

※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。

※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



ボルドー・バイ・グザビエ・ミラード・ルージュ 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	ASK	750	13.5	12	F01-59	¥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ブラージュします。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。



伝統と革新が織りなす

ボルドー発モダン・スパークリング

プレシャス・デイは、ボルドーの新たな魅力を体現する存在として、AOCクレマン・ド・ボルドーの生産に積極的に取り組んでいます。クレマンはシャンパーニュと同様、瓶内二次発酵によって造られる本格的なスパークリングワインで、熟成期間や澱との接触時間など厳格な規定のもと丁寧に仕立てられます。その結果、きめ細やかな泡立ちと奥行きのある味わい、そしてフレッシュさと複雑さを兼ね備えた高品質なスタイルが実現されています。ブドウ畑はガロンヌ川流域のなだらかな丘陵地帯に位置し、石灰質と粘土質を主体とする土壌が特徴です。これらの土壌はブドウに豊かなミネラル感と引き締まった酸を与え、スパークリングワインに求められるエレガントな骨格を形成します。また、温暖で安定した気候と昼夜の穏やかな寒暖差が、果実の成熟と酸のバランスを理想的に保ち、クリーンで調和の取れた味わいを生み出しています。また、複数の現代アートを取り入れたスタイリッシュなラベルは、従来のクラシックなボルドーのイメージに新しい風を吹き込み、カジュアルからフォーマルまで多様なシーンにマッチする一本として高い評価を得ています。ヨーロッパ最大級の生産規模を背景に、安定した品質と供給力を兼ね備えている点も大きな強みです。伝統あるボルドーのテロワールとグローバルな視点が融合したそのワインは、日常の一杯から特別なシーンまで幅広く楽しめる、今の時代にふさわしいスパークリングワインとして世界中で支持を集めています。

※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



※3種のラベルがケース内に
混載・バラ選択不可

クレマン・ド・ボルドー・ブリュット・プレシャス・デイ CREMANT DE BORDEAUX PRECIOUS DAY

[AOC クレマン・ド・ボルドー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ミディアムボディ	NV	750	12.5	6	F40-77XX	¥3,200 (税込¥3,520)
【品種】セミヨン メルロー					【JANコード】3500610157462	

3種類の異なるアーティスティックなラベルを採用。どれも現代アートのエッセンスを取り入れたスタイリッシュなビジュアルで、ワインという伝統的な世界に少しだけ自由な空気をプラスしています。クラシックな雰囲気のあるボトルが多い中で、このシリーズはひととき個性が光ります。瓶内二次発酵による繊細でエレガントな泡立ち。プリオッシュのニュアンスが豊かに広がり、フレッシュな味わいが際立ちます。食前酒やデザートとの相性も抜群で、様々なお料理とよく合います。





当主：カリーヌ・リッコボーノ（左上）
後継者で息子のマリウス（右下）

「美と本質への探求」自然とアートとが織りなす 五感で楽しむビオディナミ・ブティックワイナリー

ボルドー地方カディヤック地区の高台に位置する【ドメヌ・デ・ペルシェ】は、伝統と芸術、そして自然への深い畏敬が共鳴する比類なき葡萄園です。

2019年に当主となったカリーヌ・リッコボーノは、一族の歴史を継承しながら、南仏の雄クリストフ・ペリユスの指導のもとでビオディナミ農法を導入し醸造設備を刷新。原産地呼称の枠を超えた自由な発想で、生物多様性と季節のリズムを尊ぶワイン造りを実践しています。その品質は、世界最高峰のボルドーワインとして知られる「リベル・パテル」当主ロイック・パスケも絶賛し、モナコ公国へ献上されるほど極めて高く評価されています。

ドメヌの真髄は、僅か3ヘクタール（将来的にも最大20ヘクタール）に限定し手作業でぶどう栽培を実践する、徹底した「品質」へのこだわりです。

“チャペル”と称される聖なるセラー、スペイン人芸術家マヌエル・アルバレスの彫刻が点在する畑、そして四季を描いたステンドグラス。これらが渾然一体となり、敷地全体が野外ギャラリーのような神聖な空間を創出しています。

ジャン・ヴァロンらが手掛け、毎年刷新される独創的なラベルは、ボトルの中に封じ込められたテロワールの個性を雄弁に物語ります。

ドメヌ内には4ツ星認定のゲストハウスがあり、テイスティング体験やプール付き邸宅での貸し切りパーティー等、多彩なワインツーリズムを提供しています。

アートと自然が溶け合うドメヌ・デ・ペルシェのワインは、単なる飲料の枠を超えた「五感を刺激する芸術品」といえるでしょう。

※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



ペルシェ・ブラン PERCHES BLANC

[IGP アトランティック]

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	ASK	750	13	6	F45-00	¥12,500（税込¥13,750）
【品種】セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ					【JANコード】	—

収穫は手摘みにこだわり、最適成熟度の果実のみを3回に分けて収穫。全房のままゆっくり圧搾後、低温で48時間果汁清澄。発酵と熟成に使用するタンクはアンフォラ、木製、コンクリート製（卵型）と、多種多様。ほのかに蜂蜜の風味があり、柚子や白い花を思わせる香りと共に、果汁感溢れる洋梨のアロマが広がります。後味のかすかなヨード感もこのワインの特徴です。生産本数：3900本 ペアリング：魚のグリル料理や貝、甲殻類等



ペルシェ・ルージュ PERCHES ROUGE

[IGP アトランティック]

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	ASK	750	12	6	F45-01	¥12,500（税込¥13,750）
【品種】シラー、カベルネ・フラン、マルベック					【JANコード】	—

手摘みで収穫したぶどうを36hL容量のコンクリート製タンク内で醸造。複雑で重奏感のある味わいを目指して、全房ぶどうを30%使用。熟成は、アンフォラと木樽（600ℓ）を併用し約12ヶ月。適度なパワフルさと黒系果実の凝縮感、芳ばしいスパイスのニュアンスと上品な味わいが印象的なワインです。

生産量：1300本 ペアリング：ブッフ・ブルギニオンやセップ（ボルチーニ）のリゾット等、深みのある味わいの料理



ル RU

[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
オレンジ・辛口・フルボディ	ASK	750	12	6	F45-02	¥12,000 (税込 ¥13,200)
【品種】 セミヨン					【JANコード】	—

使用する葡萄は厳選した250本のセミヨン及びソーヴィニヨン・グリ。クレイ製アンフォラ内で全房醸造。30%の葡萄は足で破碎を行い、果実本来の優美なアロマを引き出します。発酵中は手作業でルモンタージュ（液循環）を実施。166日間果皮浸漬を行い、芳醇なテクスチャーのワインに仕上げています。砂糖漬けレモンピールのアロマと共にユーカリやミント白胡椒の風味が特徴。生産本数：600本 ペアリング：カレー風味の野菜ローストや熟成チーズ、魚のグリル料理等



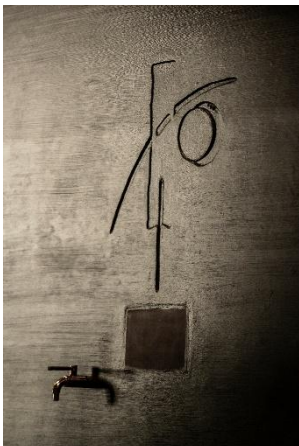
ジーピーエス GPS

[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・極甘口・貴腐フルボディ	ASK	750	13	6	F45-03	¥13,500 (税込 ¥14,850)
【品種】 セミヨン、ソーヴィニヨン・グリ					【JANコード】	—

ボトリティス（貴腐菌）により完璧な成熟が得られたセミヨンの果粒のみを入念に選別し手作業で収穫。芳醇さと優美さが奏でる調和が絶妙な甘口のワインです。ストーンウェア製の卵型タンクを使用し醸造、ピロードのような滑らかさと濃厚な風味を引き出しています。熟成には300ℓの木樽を使用。生産本数：300本

ペアリング：熟成ブルーチーズやシャルキュトリ、軽くスパイスを効かせたお料理等





世界的に高名な醸造家

ミシェル・ロラン プロデュース

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	ASK	750	14.5	6	F40-59	¥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。



ユーグ・ラボルド



ジャン＝ピエール・ドゥルーエ



最高峰の知性・感性とCh.ムートンでの経験が融合！ テロワールの情熱を刻む新時代の天才醸造家

ユーグ・ラボルド（Hugues Laborde）は、フランス・ボルドー地方を中心に活躍し、今や世界中が注目する新進気鋭の醸造家です。

才能あふれるユーグは、トゥールーズ大学で醸造学を学び、名門コーネル大学の修士号も取得。【シャトー・ムートン・ロートシルト】に迎えられ3年間醸造を担当の後現在は、ボルドーの複数のワイナリーを統括する【Les Vignobles Invindia（レ・ヴィニョーブル・アンヴィンディア）】を、フランスワインとビールの大手販売チェーン【V and B】創業者の一人で、音楽フェス*をも主催するジャン＝ピエール・ドゥルーエと共同経営しています。

*V and B FEST'：フランス最大級の音楽と飲料の祭典。ロック、ヒップポップ、レゲエ等幅広いジャンルの著名なアーティストが出演。厳選した様々なお酒や食も味わえる、現代フランスを象徴する重要な文化的イベントとなっています。

醸造のスタイルは、「自由な発想」と「テロワールの表現」を重視。伝統的なボルドーの枠にとらわれず、現代的で親しみやすいキュヴェから、土地の個性を大胆に引き出したワインまで幅広く手掛け「モダンな洗練」を目指しています。また、2020年からは、Ch.カノン（サンテミリオン・第一特別級）、Ch.ベルフォン・ベルシエ（特別級）等の老舗シャトーの品質向上に貢献してきたことで世界的に著名なエノロジスト（醸造コンサルタント）であるトーマス・デュクロと協力しさらなる品質向上に努めています。

※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



ペ・オ・カスク PET' AU CASQUE

[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
泡白・辛口・ライトボディ	ASK	750	11	6	F09-00	¥3,000（税込¥3,300）
【品種】メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】ー	

醸造法（アンセストラル法）を採用。ピュアで軽やかなスタイルに仕上げました。香りにはフランスパンを思わせるニュアンスと華やかな花やベリーが混ざり合い、口当たりはきめ細やかでクリーミー。味わいは、かすかなミネラル感が全体を引き締め非常にドライでクリーンな印象です。オードブルや生ハムの他、スパイシーなエスニック料理にもよく合います。



Ch. オー・メロー・ブラン HAUT-MEYREAU WHITE

[アントゥル・ドゥー・メール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディウムボディ	ASK	750	13	12	F09-01	¥3,300（税込¥3,630）
【品種】ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ					【JANコード】ー	

ラベルに刻まれた3つの指紋は、現醸造責任者のユーグ・ラボルド氏と共同経営者、そして前醸造家の【自然環境に配慮し高品質を守るワイン愛好家への約束】を意味しています。*フランス農務省が推進している環境認証【HVEレベル3】取得。醸造方法は、テロワールの個性を最大限に引き出すため、介入を最小限に抑えた現代的かつ自然派に近いアプローチが特徴。清潔感あふれる香り、ほのかに塩味のニュアンスを感じる骨格と力強さのある味わいが特徴の辛口ワインです。

※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



Ch. オー・メロー・ルージュ HAUT-MEYREAU RED

[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	ASK	750	13.5	12	F09-02	¥3,300 (税込 ¥3,630)
【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン					【JANコード】 —	

ラベルに刻まれた3つの指紋は、現醸造責任者のユグ・ラボルド氏と共同経営者、そして前醸造家の【自然環境に配慮し高品質を守るワイン愛好家への約束】を意味しています。*フランス農務省が推進している環境認証【HVEレベル3】取得。醸造方法は、テロワールの個性を最大限に引き出すため、介入を最小限に抑えた現代のかつ自然派に近いアプローチが特徴。熟成にオーク樽を使用せず、自然な果実味を重視。タンニンは柔らかく滑らか、フルーティーで親しみやすい味わいが特徴。

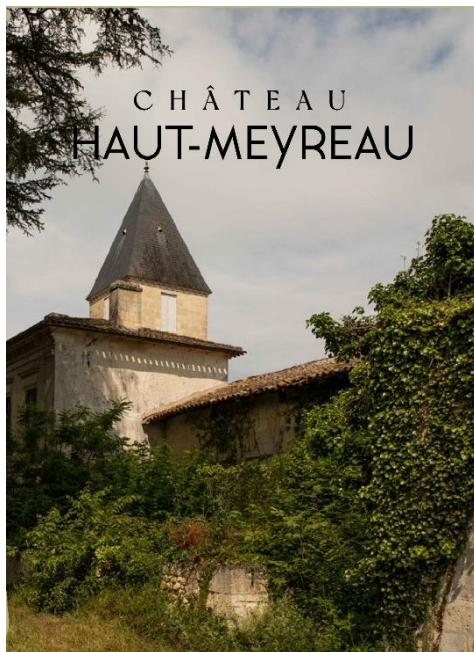


Ch. ル・コント LE CONTE

[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	ASK	750	14	6	F09-03	¥10,000 (税込 ¥11,000)
【品種】メルロー100%					【JANコード】 —	

5.5haの小さな葡萄畑から生まれる、年間平均生産量20,000本の希少なキュヴェ。平均樹齢40年の古木から厳選した葡萄を用い、フレンチオークで約12ヶ月熟成（新樽使用率30%）。時間と共にタンニンが滑らかに溶け込み、香ばしさと深い奥行きをもたらします。毎年趣を変えるラベルはムートンへのオマージュ。希少性と気品を兼ね備えた、格調高い逸品です。





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・ジネステ氏の所有となります。フェルナン・ジネステは、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。



伝統と自然派のバランスを体現する、 家族経営メドックワイナリー

シャトー・オー・クールビアンは、ボルドー・メドック地区北部のベガダン(Bégadan)村を中心とする3つの区画に畑を所有する、5代続く家族経営のワイナリーです。長年にわたりブドウは協同組合へ販売されていましたが、1997年より自社醸造を開始し、自らの理想とする品質を追求したワイン造りへと舵を切りました。

所有する約12haの畑は、砂質や砂利、粘土石灰からなるメドックらしい土壌に恵まれており、ワインにしなやかさとバランスをもたらします。

現在は5代目のファブリス・レオナルド(Fabrice Léaunard)氏が中心となり、少人数体制のもとで丁寧な畑管理と醸造を行っています。醸造においては伝統的な手法を大切にしながら、自然酵母を使用し、清澄やろ過を行わないナチュラルなアプローチを採用。ブドウ本来の健全さと個性を最大限に引き出すことを重視しています。また、環境に配慮した取り組みとしてHVE3認証を取得しています。

メドックの伝統を尊重しながら、自然体で親しみやすいスタイルを表現するワイナリーです。

※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.オー・クールビアン HAUT COURBIAN					[AOC メドック]	
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	ASK	750	13.0	6	F10-01	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】3303293302651	

砂質・砂利・粘土石灰の土壌由来のしなやかさと軽やかさをもち、カシスやチェリーを思わせるピュアな果実味が広がります。また、自然酵母を使用し、無清澄・無ろ過で仕上げることで、ワイン本来の旨味とナチュラルな質感を表現。タンニンは穏やかでバランスに優れ、幅広い食事に寄り添うスタイルです。



金賞受賞の確かな品質、間違いのない一本

数多くのワインが出品される中、厳格な審査を経て選ばれた金賞受賞ワイン。
その品質は、外観・香り・味わいのすべてにおいて高い完成度が認められた証です。
凝縮した果実味とバランスの取れた酸、洗練されたタンニンが調和し、飲み進めるほどにその奥行きと魅力が広がります。
一口ごとに感じられる完成度の高さは、日常のひとときを特別な時間へと引き上げてくれます。
確かな評価に裏付けられた、安心しておすすめできる一本です。



※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.ヴュー・マノワール VIEUX MANOIR

[AOC ボルドー] GOLD MEDAL

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	14.0	12	F10-0022	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】3303293102268	

粘土石灰質土壌由来のしっかりとした骨格に、カシスやブラックチェリーを思わせる凝縮した果実味が広がる、エレガントなボルドースタイル。なめらかな口当たりとバランスの取れた酸、適度なタンニンが調和し、繊細さと複雑さを兼ね備えた味わいに仕上がっています。



Ch.ピエ・ダルジャン・ベルヴュ PIED D'ARGENTBELLEVUE

[AOC ボルドー] TRIPLE GOLD

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	13.0	6	F40-7822	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】3500610111556	

グラスから立ち昇るのは、黒系果実の芳醇なアロマ。シャトー・ピエ・ダルジャン・ベルヴュが持つ力強い骨格の中には、カカオやジンジャーブレッドのような温かみのあるスパイスの表情が隠されています。樽香と果実味の完璧なバランス、そして長く続く情熱的なフィニッシュ。五感を心地よく刺激する、気品あふれる赤ワインです。



Ch.トゥール・ド・ペリガル TOUR DE PERRIGAL

[ボルドーシュペリユール]
DOUBLE GOLD

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	2023	750	13.5	6	F40-7923	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】3500610036187	

力強く繊細なアロマが広がる魅惑的な赤。伝統製法と徹底した温度管理、7日間の低温浸漬を経て、タンクで12ヶ月熟成。多様な品種のブレンドと海洋性気候が、唯一無二の個性を生み出しています。果実のピュアな輝きと深みを備えた一杯は、赤身肉やチーズと相性抜群です。



フロンサデ地方で最も標高の高い石灰岩質テロワールに位置する代々受け継がれてきた家族経営ワイナリー

この家族経営のブドウ畑はフロンサデ地方の最も標高の高い石灰岩質のテロワールに位置しています。このエステートは代々受け継がれ所有面積の拡大、近代化、そしてワイン栽培技術の絶え間ない改良を重ねてきました。レミーとギスレーヌ・ルースロ夫妻は、息子のシジルとその妻メラニーと共に、素晴らしいワインを造りたいという情熱を今も受け継いでいます。最も成熟した状態で収穫後、機械選別と手選別を行い完全な除梗を実施し、区画ごと、樹齢ごと、品種ごとに選別を行います。醸造は温度調節機能付きのステンレスタンクで行い、浸漬キャップを用いてブドウの品質に応じて15～30日間マセレーションを行います。発酵は15～27℃。圧搾は空気圧で行います。

※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. サンレミー SAINT REMY					[AOC フロンサック]	
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	ASK	750	14.9	6	F01-63	¥4,500 (税込 ¥4,950)
【品種】メルロー80% カベルネ・フラン20%					【JANコード】 37	

色合いは鮮やか、香りは濃厚で熟した赤い果実の香りを持ち、口に含むと果実味が口中に豊かに広がります。丸みがありしなやかなタンニンはスパイシーさとともに長く余韻を残します。若いうちから楽しむことができますが熟成後も楽しめます。タンク熟成18か月。赤身の肉とフルーツパイのマリアージュでお召し上がりください。



サント・クロワ・デュ・モンAOCの甘口白ワイン造りに特化した4世代続く中規模家族経営ワイナリー

ティノン・ヴィンヤードは、4世代続く25ヘクタール（62エーカー）の中規模家族経営のワイナリーです。ブドウの木の大部分は、サント・クロワ・デュ・モンAOCの甘口白ワインに適した白ワインを生産しています。この畑は、甘口白ワインの醸造に適した、良質な完熟ブドウを生産するように管理されています。熟練の手作業による専門知識と革新的な技術の両方に重点が置かれています。ボルドーの黄金色のワインの独特の風味を生み出す貴腐菌（ボトリティス・シネレア）は、ガロンヌ川に近いブドウ畑で発生する霧の朝に、波のようにブドウに徐々に付着します。



※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



Ch. グラン・ペイロ GRAND PEYROT

[AOC サント・クロワ・デュ・モン]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・極甘口・貴腐フルボディ	2016	750	13	12	F01-6416	¥4,500（税込¥4,950）
【品種】セミヨン95% ソーヴィニヨン・ブラン5%					【JANコード】	—

グラン・ペイロのテロワールは、ガロンヌ川を見下ろす最初の丘にあるサント・クロワ・デュ・モンのカキの化石層の延長線上に位置しています。この粘土質の石灰岩土壌は2000万年前に形成されました。ここでは数多くの化石が発見されています。このテロワールは、滑らかな舌触りとフレッシュな後味を持つ、凝縮感のあるワインを生み出します。フローラルなブーケにほのかなミネラルのアロマ。口当たりは絶妙なバランス。力強くフレッシュなアタックに続き、長く続く心地よいフルーティーな余韻が続きます。



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・ムスー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ミディアムボディ	NV	750	11	12	F40-07XX	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【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	ASK	750	12	12	F40-45	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【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
JEAN BALMONT SAUVIGNON BLANC

[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	ASK	750	11	12	F40-46	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【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
JEAN BALMONT CABERNET SAUVIGNON

[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	ASK	750	13.5	12	F40-41	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【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・果物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メリとした料理、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 JEAN BALMONT MERLOT

[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	ASK	750	13.5	12	F40-42	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【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。

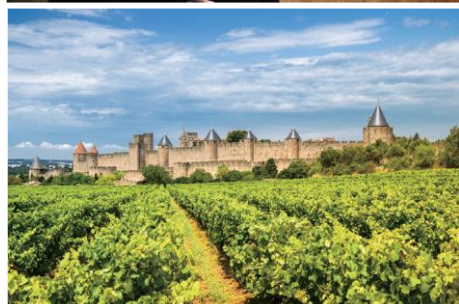


ジャン・バルモン プレミアム ピノ・ノワール
JEAN BALMONT PREMIUM PINOT NOIR

[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
赤・やや辛口・ミディアムボディ	ASK	750	12.5	12	F40-22	¥2,400 (税込 ¥2,640)
【品種】 ピノ・ノワール 100%					【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ッソンヌからコルビエールまでの一帯、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以上の区画は既にも農薬（ABマーク）の認証を受け、サステ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オン・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・ソーヴィニオン 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

南フランス・ラングドック地方、地中海に面したリゾート地「カップ・ダグド」周辺に位置するワイナリー。温暖な地中海性気候と海風の影響を受け、ブドウはゆっくりと成熟し、豊かな果実味とフレッシュさを兼ね備えます。土壌は赤色の砂泥・砂粘土を主体に小石を含む軽やかなテロワールで、軽快さとアロマの純度を引き出すのが特徴です。イグジブのワイン造りの哲学は、「日常に寄り添う上質さ」。特別な日のためだけでなく、食卓を囲む時間をより楽しく、自由にするワインを目指しています。南仏らしい開放的なスタイルと、現代的で親しみやすい味わいを両立し、幅広いシーンで楽しめるラインナップを展開しています。



※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



イグジブ・ロゼ EXHIB' ROSE

[IGPコート・ド・トー・カップダグド]

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	ASK	750	12	6	F40-71	¥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
泡白・辛口・フルボディ	NV	750	12.5	12	F81-16XA	¥8,000（税込¥8,800）
【品種】ピノ・ノワール ピノ・ムニエ シャルドネ					【JANコード】 3517251209139	

プロワイエ・ジャックマールが造るスペシャル・キュヴェ。日本とニューヨーク、スペインでのみ流通しています。高品質なリ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
泡白・辛口・フルボディ	NV	750	12	6	F81-30XB	¥7,500 (税込 ¥8,250)
【品種】ピノ・ノワール ピノ・ムニエ シャルドネ				【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。泡立ちはきめ細かく、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
泡白・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 ピノ・ムニエ シャルドネ				【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。泡立ちはきめ細かく、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
泡ロゼ・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 ピノ・ムニエ シャルドネ				【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。泡立ちはきめ細かく、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。

※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・ド・モア・ドゥミ・セック・ロゼ
MARIE DE MOY DEMI-SEC 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
泡ロゼ・甘口・フルボディ	NV	750	12	6	F81-37XX	¥10,000 (税込¥11,000)
【品種】ピノ・ノワール42%、ピノ・ムニエ31%、シャルドネ27%					【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。色合いは鮮やかなピンク。泡立ちはエレガントで持続性があります。赤系果実（イチゴ、チェリーなど）の華やかなアロマ、甘美で芳醇な果実味とクリーミーな泡立ちが魅力のリッチかつチャーミングなロゼ。

ドザージュ：45g/ℓ





常に高い品質を提供するシャンパーニュメゾン

ポール・シャンボワは1994年に農学エンジニアであるニコラ・グスカンによって設立されたロッシェ・ブランシュ社が持つシャンパーニュ・メゾンのひとつです。ブドウ畑は主にエペルネ地方に位置し、栽培農家の協力の元シャンパーニュの伝統的なブドウ品種であるピノノワール、ピノムニエ、シャルドネを栽培しています。土壌は粘土石灰岩土壌で、石灰石の総含有量が非常に高く、その含有量は60%以上になることもあります。この土壌は、水はけが非常によく、また石灰岩土壌はワインの味わいにミネラル感と複雑味をもたらします。醸造におけるポリシーは特に安定したワインを提供すること。それを実現するために、瓶詰めされたワインは全てマロラクティック発酵と冷却工程を経ています。また醸造の各段階で認定された研究所による分析を行う事で、工程の徹底的な管理を確実にし毎年ワインの安定した品質を実現しています。



※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



ポール・シャンボワ・ブリュット・プルミエ・クリュ
PAUL CHAMBOIS BRUT PREMIER CRU

[AOC シャンパーニュ 1級]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・フルボディ	NV	750	12	6	F81-40XX	¥11,000 (税込¥12,100)
【品種】ピノ・ムニエ ピノ・ノワール シャルドネ				【JANコード】 3263280125413		

ポール・シャンボワ・ブリュット・プルミエクリュはエペルネ地方のブドウを使用。淡い黄金色と繊細な泡立ちが際立ちます。白や黄色系のフルーツ、春の花のようなエレガントでフレッシュなアロマ、バランスの取れた酸とトースト香とミネラルの繊細なニュアンスを伴う複雑な風味は、“ハレの日”に最適です。前菜、チーズ、魚介料理、白身のお肉料理、キノコ料理と相性抜群です。



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、テロワールが各オペレーショ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	ASK	750	13	12	F40-67	¥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ボークス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・ボークス CHOREY LES BEAUNE					[AOC ショレイ・レ・ボークス]	
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	ASK	750	14	12	F40-68	¥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・ボヌ、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年にドメヌ・ド・ヴォルーを取得し、ドメヌの拡大を開始。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、「世界中で楽しま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	ASK	750	12.5	12	F22-61	¥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	ASK	750	12.5	12	F22-62	¥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^{ER} 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	ASK	750	13	12	F22-63	¥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と誓ったそうです。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・クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット CREMANT DE BOURGOGNE BRUT

[クレマン・ド・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
泡白・辛口・ミディアムボディ	NV	750	12	6	F22-84XX	¥5,000 (税込 ¥5,500)
【品種】ピノノワール シャルドネ				【JANコード】		

クレマン・ド・ブルゴーニュ発祥の地、コート・シャロネーズで造られたミルピュイの意欲作。収穫はすべて手摘みで行い、品質を守るため空気圧で優しく圧搾しています。ワインはマロラクティック発酵を経て、法定の9か月を大きく上回る、平均18〜24か月の長期熟成を実施。シャルドネの引き締まった酸味と、ピノ・ノワールのふくよかさが見事に調和した味わいは、食前酒としてはもちろん、食後まで幅広い料理と相性抜群です。



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	ASK	750	12.5	12	F22-80	¥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。



ミルビュイ・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	ASK	750	13.5	12	F22-81	¥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、爽やかさから奥行までを感じることができます。グリルした鶏のフィレやボワレした魚料理などと相性が良いです。



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

[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
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	14	12	F22-82	¥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。

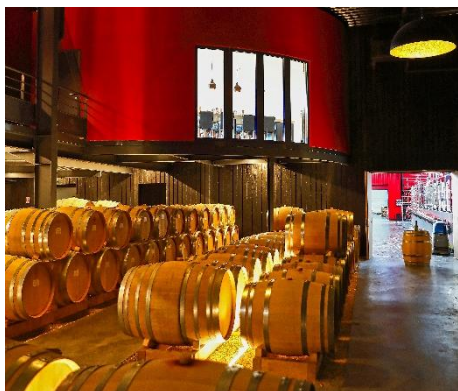


ミルビュイ・メルキュレイ
MERCUREY

[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
赤・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	13	12	F22-83	¥7,500 (税込 ¥8,250)
【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、豊富なエキストラクト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。



伝統に根ざし革新で磨くブルゴーニュの秀逸生産者

ロミユアルド・ヴァロは、アンドレ・ゴワショの1部門でブルゴーニュ地方の豊かなテロワールを尊重しながら、革新を追求する魅力的なワイナリーです。1947年にマルセル氏によって設立されて以来、家族の手による運営が続き、現在まで3世代にわたる伝統が築かれています。彼らは「家族の精神がチーム内の強い絆を育む」と信じ、この強い結束がワイン造りにおいて重要であると考え、生まれ育ったブルゴーニュの土地に対する誇りを胸に、テロワールをしっかりと反映したワインを造ることに全力を注いでいます。2002年には、貯蔵、瓶詰、物量管理などのすべての工程を自社で行うことで、ワイン造りにおいて完全な独立を果たしました。また、2012年からは国際市場にも進出し、ブルゴーニュのエッセンスを最大限に引き出した高品質なワインを世界中に提供しています。彼らは、ブルゴーニュへの誇りを大切にしながら、顧客に愛される存在であり続けることを目指しています。彼らの情熱とこだわりは、卓越したワインに表れています。

※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・キュヴェ・マリウス BOURGOGNE CHARDONNAY Cuvée Marius

[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・フルボディ	ASK	750	14	12	F22-91	¥7,000 (税込 ¥7,700)
【品種】シャルドネ100%					【JANコード】	

コート・シャロネーズ地区に位置する複数区画のブドウを使用。土壌は主に粘土質で石灰質をわずかに含み、ワインにしっかりと骨格と複雑味を与えている。発酵はステンレスタンクで行い、その後オーク樽100%（新樽30%）で熟成。ヘーゼルナッツや蜂蜜、バターのニュアンスにスパイスのアクセントが重なり、ふくよかでバランスの取れた味わいに仕上がっている。ブルゴーニュ・シャルドネとしては完成度が高く、価格以上の満足感が得られる1本。



ブルゴーニュ・シャルドネ・レ・ドレソル BOURGOGNE CHARDONNAY LES DRESSOLLES

[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・フルボディ	ASK	750	14	12	F22-90	¥7,600 (税込 ¥8,360)
【品種】シャルドネ100%					【JANコード】 3443350161347	

レ・ドレソルは0.6haのAOCムルソーも生産できる畑。土壌は主に粘土質で少量の石灰岩が混ざっている。発酵はステンレスタンクにて行い、熟成はオーク樽60%(内・新樽30%)とステンレスタンク40%。こちらはブルゴーニュ・シャルドネとしてリリースしておりコストパフォーマンスが非常に高く、伝統的ムルソーにも引けを取らない力強い味わい。



歴史と革新が息づくボージョレの名門

シャトー・ド・シェナは幾多の運命を辿ってきました。

残っている記録を辿るだけでもナポレオン帝政後の王政復古期に遡ります。

シェナの貴族であったペネ・デュ・シャテラル・エ・ド・モンテルノスト家が持つシャシニョール領から、1821年、12のブドウ畑、牧草地、エステートをアドリアン・ド・ラ・アンテが引き継いだとされています。精力的で近代的な精神を持っていたアドリアンは、この土地の改修に尽力したそうです。

その後、1934年に共同所有を経てからは拡大を続け、現在ではカーヴ・デュ・シャトー・ド・シェナとしてボージョレ地方のすべての村のワインを造っています。

当初はわずか40軒ほどのブドウ栽培農家と44ヘクタールの畑でしたが、現在では約80軒の栽培農家と200ヘクタールにまで拡大しています。

ボージョレ最大規模を誇る石造りのセラーには、オーク樽で熟成されるワインが静かに眠っています。現在では最新の設備も導入され、伝統と革新が見事に融合。これまでにパリ国際ワインチャレンジやマコン・コンクールで数々のメダルを獲得し、デキャンタ誌やギ・ド・アシェットでも高い評価を受けています。

本キュヴェは、シャトー・ド・シェナの新たな挑戦の結晶。AOCシェナの優れたテロワールの中でも選び抜かれた区画から収穫されたブドウを用い、亜硫酸塩を一切添加せずに醸造。テロワールの個性と果実本来のピュアな魅力が凝縮された一本です。

※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



シェナ・ラス・ド・クリュ・サン・スーフル・アジュテ
Chénas L'as des crus Sans soufre ajouté

[AOC シェナ]

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	ASK	750	14	6	F22-95	¥4,300 (税込 ¥4,730)
【品種】 ガメイ 100%					【JANコード】 3760005091577	

赤い果実やチェリーを思わせる香りに、スマイレやピオニーの花のニュアンス、さらにほのかなスパイスが調和。口当たりはしなやかで広がりがあり、柔らかなタンニンが全体を美しくまとめ上げます。果実本来の瑞々しさと爽やかさを引き立てるため、発酵後はステンレスタンクで熟成。余韻は長く、エレガントさが印象に残ります。



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℃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	ASK	750	13.5	6	F40-35	¥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、ライムストーンのトゥー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・メヌ・シュル・リー
MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

[AOC ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ]

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	ASK	750	12	6	F40-36	¥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を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
泡ロゼ・甘口・ライトボディ	ASK	750	11	6	F81-37	¥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 CHAMPTÉLOUP



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



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
泡白・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℃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℃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
泡ロゼ・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℃のステンレスタンクで発酵後、12℃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で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。



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	ASK	750	12.5	6	F40-38	¥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。



イタリアワイナリーマップ



① トスカーナ

サンタ・ジュリア

ヴィニコラ・バルターリ

② プーリア

トッレ・ジャコモ

③ エミリア・ロマーニャ

ヴァイアラ

④ アブルツォ

カンティーナ・オルソーニャ



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ノ・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、自分たちの手でやる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



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	ASK	750	14.5	12	105-02	¥4,900 (税込 ¥5,390)
【品種】 サンジョベーゼ100%					【JANコード】	

ブルネッコ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	ASK	750	14	12	105-03	¥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。



**ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ
BRUNELLO DI MONTALCINO**

**[DOCG ブルネッロ・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	ASK	750	14	12	105-01	¥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。



**ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ・リゼルバ
BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA**

**[DOCG ブルネッロ・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	ASK	750	14.5	12	105-00	¥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。通常のブルネッロ・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。



**エクストラバージン・オリーブオイル
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。





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ジジョ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・バルターリ/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	ASK	750	13	12	I07-00	¥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・バルターリ/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	I07-01XX	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】 モンテプルチアーノ プリミティーヴォ					【JANコード】 8000134012506	

モンテプルチアーノ、プリミティーヴォをブレンド。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

トルレ・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	ASK	750	14	6	104-10	¥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。



ランブルスコのベンチマーク

カンティーナ・ヴァイアラはモデナ近郊のランブルスコ生産地の中心部に位置しています。このワイナリーはエミリア・ロマーニャ州を代表するワインのひとつ「ランブルスコ」への取り組みを長年にわたって行ってきました。カンティーナ・ヴァイアラは常に伝統への深い敬意を育み、同時に品質への厳格な追求を培ってきました。彼らの使命はそのテロワールを忠実に表現したランブルスコを生産することです。醸造学者ルカ・フォンタナの専門的な指導の下、カンティーナ・ヴァイアラはモデナの土地の活気ある精神と楽しい魂を表現することに成功しました。カンティーナ・ヴァイアラの造るランブルスコは、伝統的なランブルスコを求める人々のベンチマークとなっているのです。

※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



ヴァイアラ/ランブルスコ LAMBRUSCO

[IGT エミリア・ロマーニャ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡赤・甘口・ライトボディ	NV	750	8	12	I04-11XX	¥2,000 (税込¥2,200)
【品種】ランブルスコ100%					【JANコード】	

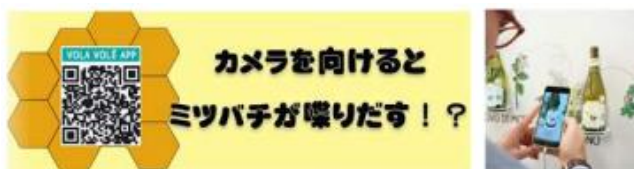
色合いは光り輝くルビー色。フルーティで心地よく、きめ細かくチャーミングな味わいが口中に広がります。パスタ、ピザによく合います。



ミツバチと育む、地球にやさしい一杯



1964年、アブルッツォ州オルソーニャで35人の農家により設立された協同組合型ワイナリーは、小規模農家の保護と持続可能な農業の実現を目的としています。現在は約500の農家が1400ヘクタールの畑を管理し、全てがオーガニック認証を取得。そのうち45%はビオディナミ農法（デメター認証）で栽培されています。標高450mの風通しの良い土地に位置し、石灰質の土壌と伝統的な自然農法が特長です。醸造責任者のカミッロ・ズッリ氏を中心に、ビオディナミや生物多様性保全に取り組むチームが活躍。「LESS IS MORE」の理念のもと、地元の花粉から採取した酵母を使うVola Voléシリーズでは、ミツバチ由来の酵母が土地の個性を引き出します。日本の皆様へ「地球に乾杯」を届けます。



※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



ヴォラヴォレ・パッセリーナ・スプマンテ PASSERINA

[ヴィノ・スプマンテ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ミディアムボディ	NV	750	11	6	E13-04XX	¥3,200 (税込¥3,520)

【品種】パッセリーナ

【JANコード】8032692481777

栗の花粉酵母で発酵。ミツバチの巣の花粉から酵母を探し出し、選抜することに成功しました。鮮やかな麦わら色、細かな泡立ち。香りはパンの皮や白い花、白スグリの爽やかさ。味わいは心地よい酸味とフレッシュさ、品種特有の長い余韻が特徴です。



ヴォラヴォレ・ペコリーノ PECORINO

[IGT テッレ ディ キューティ]

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	ASK	750	13	12	I08-01	¥2,800 (税込¥3,080)

【品種】ペコリーノ85%

【JANコード】8032692480657

地元の植物由来の天然酵母で発酵。発酵後の澱とともに熟成し、複雑な風味を引き出します。外観は淡い麦わら色に緑がかった輝き。香りはエルダーベリーや熟した果実、洋梨のニュアンスが特徴。すっきりとした酸味と豊かな風味、滑らかな口当たりが絶妙なバランスを保っています。



ヴォラヴォレ・モンテプルチアーノ・ダブルッツォ MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

[DOP モンテプルチアーノ・ダブルッツォ]

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	ASK	750	13.5	12	I08-02	¥2,800 (税込¥3,080)

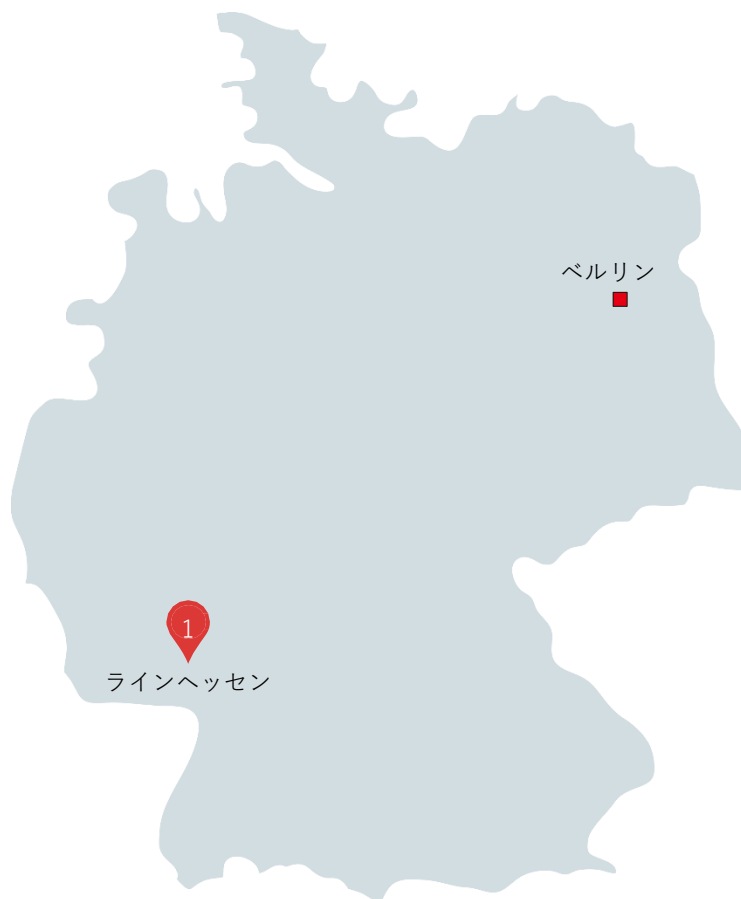
【品種】モンテプルチアーノ・ダブルッツォ100%

【JANコード】8032692480718

約14日間の低温マセレーションとアルコール発酵を経た後、225Lのオーク樽でマロラクティック発酵。さらに6ヶ月間熟成された後瓶詰め。色は鮮やかなルビーレッド。香りは赤い果実やスパイスが調和し、力強くも優美。味わいはフルボディでドライ、適度なタンニンが心地よく、バランスの取れた仕上がりです。



ドイツワイナリーマップ



① ラインヘッセン

ヘイトハイム醸造所



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	ASK	750	8.5	6	G10-01	¥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。



スペイン ワイナリーマップ



① ペネデス

ロベルト・ホタ・ムール

② リベラ・デル・フォーカル

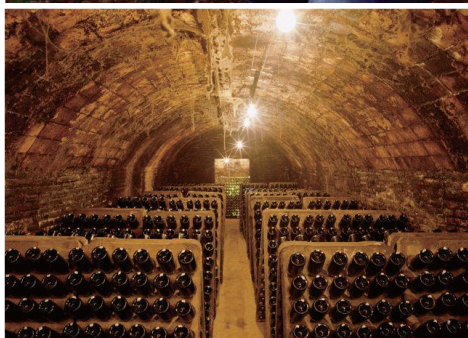
ボデガス・アルペロ

③ フミーリャ

ボデガス・サン・イシドロ

④ バレンシア

ワインズ・アンド・ローゼズ



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ブ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、ボリュー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
泡白・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PECIAL・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
泡白・辛口・フルボディ	2021	750	11.5	6	E04-0221	¥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、ボリュー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
泡白・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	13	12	E13-05	¥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。澱の濁りをとめたイエロー、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
泡ロゼ・辛口・ミディアムボディ	ASK	750	13	12	E13-06	¥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。澱の濁りをとめたピンク色、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で、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
泡白・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壌に十分な日光をもたらします。ぶどうは夜収穫。緑が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	ASK	750	13	12	E13-02	¥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壌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	ASK	750	13.5	12	E13-03	¥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壌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	ASK	750	13	6	E13-00	¥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	ASK	750	14	6	E13-01	¥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	2024	750	11	12	E14-0024	¥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	14	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、ハードチーズなどとの相性は抜群です。



5人のロックな生産者が奏でる、魂のワインセッション

ロックンロールを愛する5人のワインメーカーが結成したチーム、それが【WINES N' ROSES（ワインズ アンド ローゼズ）】です。ロックへの熱い情熱とワインへの深い理解で結ばれた彼らは、誰もが楽しめる高品質なワインを手頃な価格で提供することにこだわり、国内外で愛されるブランドを目指してワイン造りを行っています。

ブドウの栽培からラベルデザインに至るまで創造性を追求し、ワインの品質はもちろん、そのプレゼンテーションにも妥協しません。Iggy Popの「Lust For Life」、The Rolling Stonesの「Sympathy For The Devil」、AC/DCの「Highway to Hell」、Europeの「The Final Countdown」、Steppenwolfの「Born To Be Wild」など、世界中の音楽ファンが愛する名曲からインスピレーションを受け、これらのワインが生み出されました。

また、彼らは倫理的かつ持続可能なアプローチでワインに向き合っています。ブドウの病害を防ぐための化学薬品は一切使用せず、必要なエネルギーはすべてソーラーパネルで賄い、最小限のカーボンフットプリントで抑えています。使用されたすべての水はろ過され再利用されます。これは、降雨量が少なく夏が暑いバレンシア州内陸部のラ・フォント・デ・ラ・フィゲラという土地柄の恩恵でもあります。その土地を大事にするため、ワイナリーは景観と調和し、ブドウ畑、オリーブの木、アーモンドの木々に囲まれています。

主役を務めるブドウは、モナストレル、ガルナッチャ、そしてボバル。先祖伝来のブドウ品種を現代的な視点で扱うことに基づいています。発酵から熟成までの工程も、最新の技術を活用しながらも、介入を最小限に抑え、ブドウを最大限に尊重することで、可能な限り純粋な状態でボトルに詰めることを常に心がけています。グラヴィティシステムを採用し、従来のポンプの使用を避け、重力を利用してブドウをマスト、そしてワインへと変化させるように設計されています。さらに、様々なサイズのステンレス製タンクにより、醸造中に各プロットを分離し、テロワールのポテンシャルを最大限に引き出すことができます。このように生み出されたワインは、個性豊かなサウンドを表現しています。

彼らは自身たちを“バンド”だと語ります。そう、これらのワインは、5人のロックな生産者が奏でる、魂のワインセッションなのです。



ラスト・フォー・ライフ LUST FOR LIFE					[VDT エスプモン (バレンシア)]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
泡白・辛口・ライトボディ	NV	750	11	6	E15-00XX	¥ 3,000 (税込 ¥ 3,300)
【品種】 マカベオ100%					【JANコード】 8413513003628	

細かく軽やかで速い泡立ち。フレッシュなフルーツ香と爽やかな泡の口当たりが魅力。泡と共にストレートでハイ・エナジーなロックンロールサウンドに浸れ！



シンパシー・フォー・ザ・デヴィル SYMPATHY FOR THE DEVIL					[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	ASK	750	12	6	E15-01	¥ 3,000 (税込 ¥ 3,300)
【品種】 ベルデホ75% ソーヴィニヨン・ブラン25%					【JANコード】 8413513002355	

クリーンで力強いアロマ。柑橘類とトロピカルフルーツの香りにミネラルのニュアンス。ボディに苦味があり魅惑的なバランスを持つ。悪魔を擬人化し、歴史的出来事や人間の暗い側面を歌う斬新なテーマを享受しろ！



ハイウェイ・トゥ・ヘル HIGHWAY TO HELL					[VDT スペイン (バレンシア)]	
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	ASK	750	14	6	E15-02	¥ 3,000 (税込 ¥ 3,300)
【品種】 モナストレル100%					【JANコード】 8413513002362	

チェリーレッド、縁に紫の色合い。濃厚な赤と黒の熟した果実、バルサム、リコリス、ミントの香り。フルーティーで力強く、フレッシュな口当たり。丸みがありフルーティーで軽やか、バランスがとれている。爽快でノリの良いサウンドとワイルドなボーカルと一緒に楽しめ！



ザ・ファイナル・カウントダウン THE FINAL COUNTDOWN					[VDT スペイン (バレンシア)]	
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	ASK	750	14.5	6	E15-03	¥ 3,000 (税込 ¥ 3,300)
【品種】 モナストレル100%					【JANコード】 8413513002393	

パープルを帯びたガーネット色。熟成したダークフルーツの香りにココアのニュアンス。力強く奥行のある味わい。広がりのある味わい合わせて、曲の壮大なスケール感とキャッチーでありながらドラマティックなサウンドを満喫しろ！



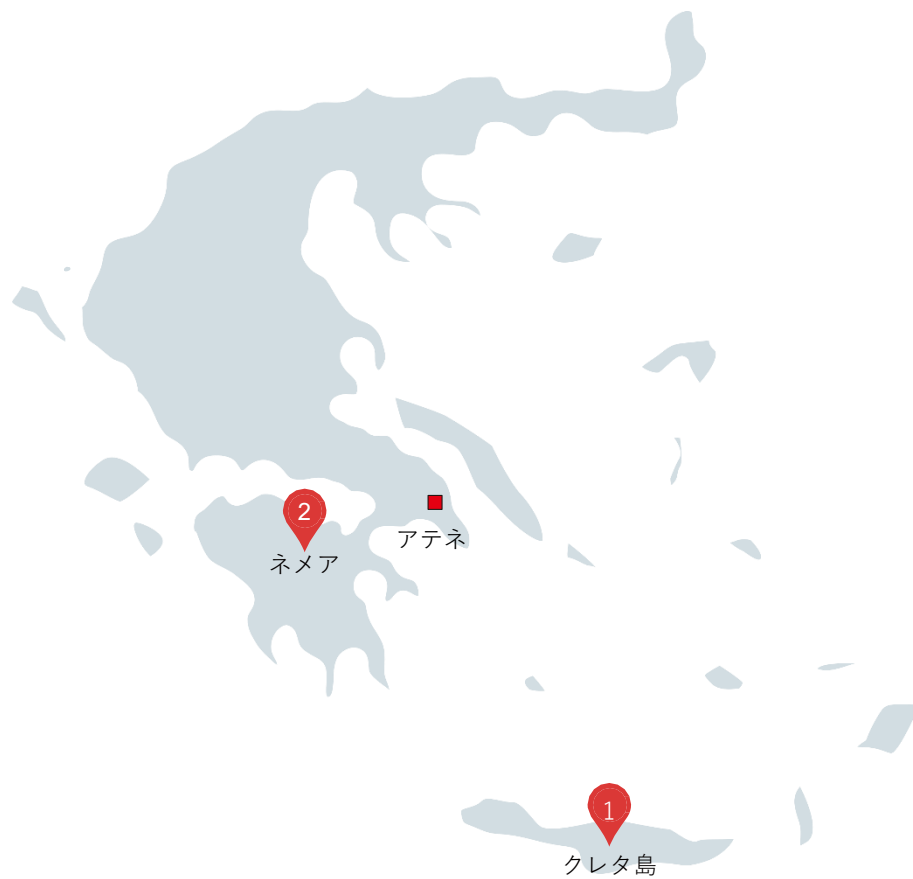
ボーン・トゥー・ビー・ワイルド BORN TO BE WILD					[VDT スペイン (バレンシア)]	
色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・フルボディ	ASK	750	13	6	E15-04	¥ 3,000 (税込 ¥ 3,300)
【品種】 ポバル100%					【JANコード】 8413513002379	

バランスが良く、フレッシュでフルボディ。ポバルらしい豊かなタンニン、長く持続する余韻が魅力。アタックある味わいとステッペンウルフの勢いのある歌声のシンクロを堪能しろ！





ギリシャ ワイナリーマップ



① クレタ島

ドゥルファキス・ワイナリー

② ネメア

パパヨアンヌ



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

ドゥルファキス社は、1930年にディミトリス・ドゥルファ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、ドゥルファ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IRIS BIO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用い、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。ドゥルファキスワイナリーは、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	ASK	750	12.5	12	N02-00	¥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	ASK	750	13.5	6	N02-04	¥3,500 (税込 ¥3,850)
【品種】 ヴィディアーノ100%					【JANコード】 5204734001035	

ヴィディ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)



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	ASK	750	13.5	6	N02-13	¥4,400 (税込 ¥4,840)
【品種】 アシルティコ100%					【JANコード】 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。



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	ASK	750	13	12	N02-06	¥4,500 (税込 ¥4,950)
【品種】 マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ100%					【JANコード】 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。



いにしへの遺跡に抱かれた神秘のワイナリー

ネメアはギリシャ神話に登場する古代遺跡の地。

ヘラクレスに退治されたネメアの獅子の住んでいた場所として有名。パパイオアヌーの畑には葡萄樹に囲まれた12本の巨大な石柱の神殿跡が現存しており、その地の伝承を歴々と残している。

パパイオアヌーは個性を維持すべきという考えを第一に、テロワールと固有品種、そして生態系との究極の調和を目指し完全無農薬でのブドウ栽培を実践。合計57ヘクタールの畑には、アギオルギティコ、カベルネソーヴィニヨン、ロディティス、アシルティコ、シャルドネ、ピノノワール、シラー、メルロー、トゥリガ、ルーサンヌ、ソーヴィニヨンブラン、プティヴェルドといった多数の品種が見られる。各プロット（区画）ごとにマッチした品種を栽培し、個性豊かなワインを生み出している。

※バックラベルに記されたDIO認証は、ギリシャにおける無農薬認証機関によるもの

※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



パパイオアヌー・ロディティス・ソーヴィニヨンブラン RODITIS-SAUVIGNON BLANC

[ネメア]

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	ASK	750	13.5	12	N02-43	¥3,400 (税込 ¥3,740)
【品種】ロディティス ソーヴィニヨン・ブラン					【JANコード】5203812010204	

ロディティス50%、ソーヴィニヨンブラン50%。トロピカルフルーツのような溢れる果実香にほんのり香木のニュアンスを持つ魅惑的なアロマ。飲み応えのある果実味でありながら余韻には爽やかな側面を持つ充実した味わい。



パパイオアヌー・マラグジア MALAGOUZIA

[ネメア]

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	ASK	750	14	12	N02-44	¥3,500 (税込 ¥3,850)
【品種】マラグジア					【JANコード】5203812200209	

マラグジア100%。フルボディで香りの高い個性を持つギリシャ固有の品種。生産量は6000本限定。花梨やメロン、イチジク、ミモザにジャスミンといった折り重なるような芳醇な香り。豊かな果実味と爽やかな酸味、余韻まで優雅な白ワイン。

※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



パパイオアヌー・アギオルギティコ
ESTATE PAPAIOANNOU

[ネメア]

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	ASK	750	14	12	N02-41	¥3,900 (税込 ¥4,290)
【品種】 アギオルギティコ					【JANコード】 5203812050224	

アギオルギティコは「ヘラクレスの血」と称されるネメアを代表するぶどう品種。干葡萄や完熟ベリー、バニラ、複雑で豊かな香り。豊かな渋みと味わい引き立てる酸、果実味のバランスが絶妙なフルボディ赤。＊ラベル記載の「サン・ジョルジュ」は、アギオルギティコの別称。



パパイオアヌー・ピノ・ノワール PINOT NOIR

[ネメア]

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	ASK	750	14.5	12	N02-42	¥4,600 (税込 ¥5,060)
【品種】 ピノ・ノワール					【JANコード】 5203812110225	

やさしく煮詰めたストロベリーやチェリーに、ほんのりバニラ香がのったやわらかくエレガントな香りが広がる。ピノノワールらしいシルキーな渋みとチャームングな果実味はバランスがよく、TPOを選ばずに楽しめます。





南アフリカ ワイナリーマップ



① ステレンボッシュ

レムフクト

③ ロバートソン

アラベラ

② ウェリントン

イムブコ



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。SO2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	ASK	750	12	6	A12-02	¥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ーの香り。料理との相性は幅広いオールラウンダーです。



ハニーバンチ・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	ASK	750	13.5	6	A12-00	¥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	ASK	750	14.5	6	A12-04	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】 ピノタージュ					【JANコード】 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。レムフク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	ASK	750	14.5	6	A12-01	¥9,000 (税込 ¥9,900)
【品種】 メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】 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	ASK	750	14	6	A08-00	¥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栄誉に輝いています。

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
泡白・辛口・ライトボディ	ASK	750	12.5	12	A06-09	¥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	ASK	750	14	12	A06-04	¥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	ASK	750	14	12	A06-01	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】 カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】 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	ASK	750	14.5	12	A06-02	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】 メルロー					【JANコード】 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

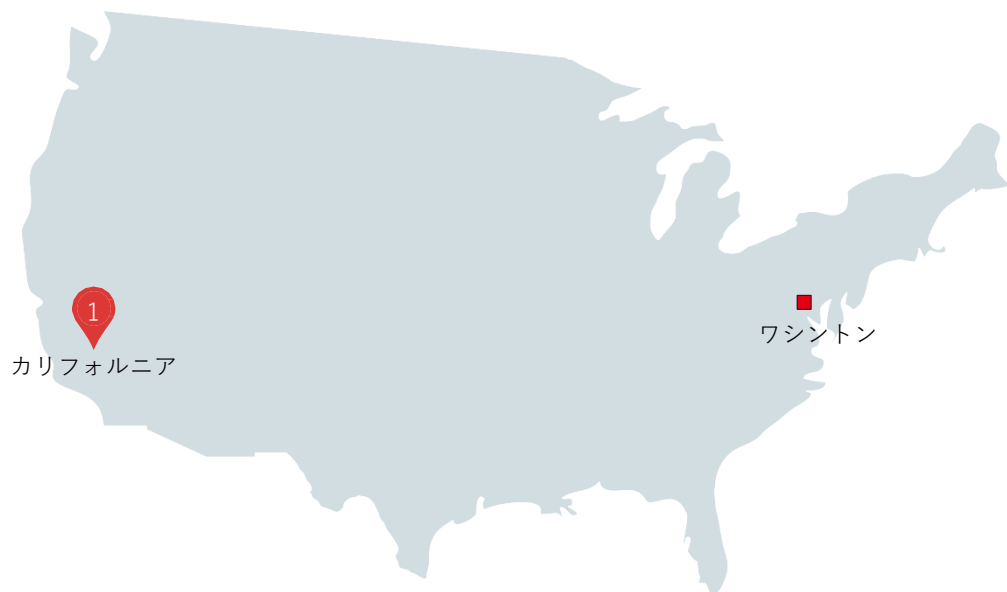
[ロバートソン]

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	ASK	750	14.5	12	A06-07	¥2,300 (税込¥2,530)
【品種】 ピノタージュ					【JANコード】 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。



アメリカ ワイナリーマップ



① カリフォルニア

ソノマ・ビスポーク

プラ・ヴィネラ

キング・スタッグ

フェデラリスト



最新鋭の醸造技術が造り出す 力強く美しいカリフォルニア

Sonoma Bespokeは、カリフォルニア州ナバ・ヴァレーを拠点とするワインプロデューサーで、伝統的なワイン造りの哲学と最新鋭の醸造技術を融合させた高品質なワインを生み出しています。自社の近代的な醸造・ボトリング施設を備え、ブレンド設計から発酵管理、熟成、瓶詰めまでを一貫して行う体制を確立。ナバ、ソノマ、ローダイなど北カリフォルニアの優良栽培農家と強固なネットワークを築き、産地ごとの個性を最大限に引き出したワインを安定的に供給しています。徹底した品質管理と効率的な生産システムにより、優れたコストパフォーマンスと安定供給を両立している点も大きな強みです。

主力の「Old Mountain」シリーズは、カリフォルニアの雄大な自然と山岳地帯のテロワールを体現するワイン。標高のある畑ならではの昼夜の寒暖差が、凝縮感のある果実味と力強い骨格を育み、奥行きのある味わいを生み出します。熟した果実の豊かなアロマに、ほどよい樽のニュアンスや心地よい酸が重なり、ボリューム感と滑らかさを兼ね備えたバランスの良いスタイルが特徴です。カリフォルニアらしい開放感と親しみやすさを持ちながらも、確かな品質と完成度を備え、多彩なメニューと調和。日常の食卓から特別なひとときまで、幅広い食シーンでマリアージュを楽しめるシリーズです。

※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



ソノマ・ビスポーク／オールドマウンテン・シャルドネ SONOMA BESPOKE／OLD MOUNTAIN CHARDONNAY

[カリフォルニア]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・辛口・ミディウムボディ	ASK	750	14	12	B02-00	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】シャルドネ					【JANコード】850064385441	

熟した白桃やネクタリンを思わせる華やかな果実香に、ほのかなトーストやバニラのニュアンスが重なる、ふくよかでバランスの取れた味わいが魅力です。口当たりはなめらかで、程よい酸が全体を引き締め、心地よい余韻へと続きます。ローストチキンやクリームソースの Pasta、バターを使った魚料理、帆立のソテー、熟成チーズなどと好相性で、料理のコクを引き立てながら調和する一本です。



ソノマ・ビスポーク／オールドマウンテン・ピノグリージョ SONOMA BESPOKE／OLD MOUNTAIN PINOT GRIGIO

[カリフォルニア]

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	ASK	750	12.5	12	B05-01	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】ピノ・グリージョ					【JANコード】850064385502	

青リンゴや洋梨、柑橘を思わせるみずみずしいアロマが広がる、爽やかでクリーンなスタイルの白ワインです。軽やかな口当たりとすっきりとした酸が心地よく、ほのかなミネラル感が全体を引き締めます。前菜やシーフードマリネ、カルパッチョ、サラダ、白身魚のグリルなどと好相性で、素材の繊細な味わいを引き立てながら食事を軽快に楽しませてくれる一本です。



ソノマ・ビスポーク／オールドマウンテン・カベルネ
SONOMA BESPOKE／OLD MOUNTAIN CABERNET

[カリフォルニア]

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	ASK	750	14	12	B02-02	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン					【JANコード】850064385434	

ブラックベリーやカシスを思わせる濃密な果実香に、ほのかなバニラやトースト、スパイスのニュアンスが重なる力強いスタイルの赤ワインです。しっかりとした骨格ときめ細かなタンニンを備え、凝縮感のある果実味が長い余韻へと続きます。ステーキやグリル料理、ラム肉のロースト、熟成チーズなどコクのある料理と好相性で、食事の満足感を一層高めてくれる一本です。



ソノマ・ビスポーク／オールドマウンテン・メルロー
SONOMA BESPOKE／OLD MOUNTAIN MERLOT

[カリフォルニア]

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	ASK	750	14	12	B02-03	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】メルロー					【JANコード】850064385458	

熟したプラムやブラックチェリーを思わせる豊かな果実香に、ほのかなスパイスやカカオのニュアンスが重なる、まろやかでバランスの取れた赤ワインです。口当たりは滑らかで、丸みのあるタンニンと程よいコクが心地よい余韻へと続きます。ローストビーフやハンバーグ、デミグラスソースの料理、トマト煮込み、セミハードチーズなどと好相性で、料理の旨味を引き立てながら穏やかに寄り添う一本です。



ソノマ・ビスポーク／オールドマウンテン・ピノノワール
SONOMA BESPOKE／OLD MOUNTAIN PINOT NOIR

[カリフォルニア]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
赤・辛口・ライトボディ	ASK	750	14	12	B02-04	¥2,500 (税込 ¥2,750)
【品種】ピノノワール					【JANコード】850064385465	

ラズベリーやチェリーを思わせる赤系果実の華やかなアロマに、ほのかなスパイスや樽のニュアンスが重なる、繊細さと奥行きを兼ね備えた赤ワインです。なめらかな口当たりと柔らかなタンニン、心地よい酸が調和し、エレガントな余韻へと続きます。鴨のローストやポークソテー、きのこ料理、照り焼きチキンなど幅広い料理と相性が良く、食卓に上品な彩りを添える一本です。



※画像はイメージです

幾重もの工夫が織りなす彩り豊かでリッチな風味

ワイン愛好家の間で「圧倒的なコストパフォーマンス」と称賛されるプラ・ヴィネラ。その名はラテン語で「ブドウ園のために」を意味し、大地の恵みとそれを最大限に極める職人技への敬意が込められています。

カリフォルニアの豊かなテロワールを反映したこのワインは、完熟した果実の凝縮感と、洗練されたリッチ感が共存しています。「普段の食卓をワンランク上のレストランへ」変えてくれる一本です。カリフォルニアの太陽が育んだ、華やかで力強いアンサンブルをぜひ体感してください

※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



プラ・ヴィネラ／シャルドネ・リザーヴ PRA VINERA CHARDONNAY RESERVE

[カリフォルニア]

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	ASK	750	13.5	12	B03-00	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】シャルドネ					【JANコード】784672175272	

バニラやトーストのような力強い樽香とリッチなコクが特徴。料理はサーモンのムニエルや鶏肉のクリーム煮など、バターやクリームを使った濃厚な一皿が最適です。香ばしく焼いたホタテのグリルも、樽の風味と見事に調和します。

樽熟成期間 6～10ヶ月、新樽比率 30%、樽容量 227ℓ、残糖度 6.0g/ℓ、トータル酸度 5.0g/ℓ、ph 3.65



プラ・ヴィネラ／カベルネソーヴィニオン・リザーヴ PRA VINERA CABERNET SAUVIGNON RESERVE

[カリフォルニア]

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	ASK	750	13.5	12	B03-01	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】カベルネ・ソーヴィニオン					【JANコード】784672175289	

カリフォルニア産、コスパ濃厚赤ワインの新骨頂。カシス等、黒系果実の熟した風味に、バニラやチョコレートを思わせる樽香が重なる滑らかでリッチな味わい。飲み心地よく、余韻が長い。肉のグリル、ハンバーグ、硬質チーズと好相性。

樽熟成期間 10～12ヶ月、新樽比率 30%、樽容量 227ℓ、残糖度 7.0g/ℓ、トータル酸度 4.5g/ℓ、ph 3.8



プラ・ヴィネラ／ジンファンデル・リザーヴ PRA VINERA ZINFANDEL RESERVE

[カリフォルニア]

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	ASK	750	14	12	B03-02	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】ジンファンデル					【JANコード】784672174695	

熟したベリーやカシスの濃厚な果実味に、バニラを連想させる甘い樽香とスパイスが重なるパワフルなフルボディです。甘みのあるソースのステーキやBBQ、照り焼き、肉豆腐など、しっかりした味付けの肉料理と抜群に合います。

樽熟成期間 10～12ヶ月、新樽比率 30%、樽容量 227ℓ、残糖度 4.8g/ℓ、トータル酸度 4.6g/ℓ、ph 3.9



プラ・ヴィネラ／ピノノワール・リザーヴ PRA VINERA PINOT NOIR RESERVE

[カリフォルニア]

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	ASK	750	13.5	12	B03-03	¥3,000 (税込 ¥3,300)
【品種】ピノ・ノワール					【JANコード】784672175500	

豊かな果実味と、オーク樽熟成由来のバニラ、バターのような濃厚な香りが特徴。味わいは繊細ながらコクがあり、酸味は穏やかでマイルドな口当たり。焼き鳥（タレ）、鴨のロースト、キノコ料理など、旨味のある肉料理や和食と好相性。

樽熟成期間 10～12ヶ月、新樽比率 30%、容量 227ℓ、残糖度 6.0g/ℓ、トータル酸度 4.5g/ℓ、ph 3.9



※画像はイメージです

完熟果実の旨味たっぷり カリフォルニアの大地が生み出す逸本

キング・スタッグ・ワインズは、カリフォルニアの大地に息づく“自然の力強さ”をそのままボトルに映し出すことを目指して誕生したブランドです。名の由来となった堂々たる牡鹿（スタッグ）は、豊かな森と大地の象徴。その気高く凛とした姿に重ねるように、このワインは自然と人の調和から生まれるエネルギーと確かな存在感を体現しています。温暖な陽光と冷涼な海風が織りなす理想的な気候、そして多様な土壌に恵まれたカリフォルニア。キング・スタッグはその恵まれた環境を最大限に活かし、果実が最も輝く完熟のタイミングを見極めて収穫を行います。過度な介入を抑えた丁寧な醸造により、ブドウ本来の魅力を純粋に引き出し、産地の個性を映し出す味わいへ仕上げてます。

グラスに注げば広がる熟した果実の芳醇なアロマ、口に含めばなめらかで奥行きのある口当たりと、調和のとれた味わいが優雅に続きます。飲み手を選ばず、シーンを問わず楽しめる洗練された親しみやすさも、このワインの魅力。特別なひとときはもちろん、日常にさりげない豊かさをもたらす存在として、キング・スタッグは現代的なカリフォルニアワインの魅力を体現しています。

※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



キング・スタッグ／シャルドネ KING STAG CHARDONNAY [カリフォルニア]

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	ASK	750	13	12	B04-00	¥3,800（税込 ¥4,180）
【品種】シャルドネ				【JANコード】		

カリフォルニアの豊かな陽光をたっぷりと浴びて育ったブドウから造られる「キングスタッグ・シャルドネ」。熟したトロピカルフルーツやリンゴ、洋ナシのアロマに、ほのかなバニラやトーストのニュアンスが重なります。口当たりはなめらかでコクがあり、バランスの取れた酸味が心地よい余韻を演出。魚介料理やクリーム系の料理と相性抜群の一本です。



キング・スタッグ／カベルネ・ソーヴィニヨン KING STAG CABERNET SAUVIGNON [カリフォルニア]

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	ASK	750	13	12	B04-01	¥3,800（税込 ¥4,180）
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン				【JANコード】		

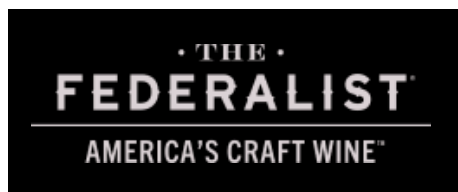
カリフォルニアの豊かな自然が育んだ「キングスタッグ・カベルネ・ソーヴィニヨン」。熟したブラックベリーやカシスの濃厚な果実味に、ほのかなスパイスやバニラのニュアンスが重なります。しっかりとしたタンニンとバランスの取れた酸が心地よく、力強さと滑らかさを兼ね備えた味わい。赤身肉やグリル料理と好相性の一本です。



キング・スタッグ／ピノ・ノワール KING STAG PINOT NOIR [カリフォルニア]

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	ASK	750	13	12	B04-02	¥3,800（税込 ¥4,180）
【品種】ピノ・ノワール				【JANコード】		

カリフォルニアの自然が育んだ「キングスタッグ・ピノ・ノワール」。チェリーやラズベリーなどの赤系果実の華やかな香りに、ほのかなスパイスや土のニュアンスが重なります。口当たりはシルキーでやわらかく、穏やかな酸と軽やかなタンニンがバランスよく調和。幅広い料理と寄り添う、エレガントで親しみやすい一本です。



凝縮した果実味と揺るぎない骨格 これぞ、真のカリフォルニア

ザ・フェデラリストは、2012年に設立されたアメリカのクラフトワイン精神を体現するワイナリーです。ブランド名は建国期の“フェデラリスト（連邦主義者）”に由来し、自由と独立というアメリカの理念を現代のワイン造りに重ね合わせています。品質への徹底したこだわりを礎に、産地の個性を明確に映し出すスタイルを追求。醸造を担うのはワインメーカーのコーリー・ガーナー。ローダイAVA内のボーデン・ランチを中心とした単一畑のほか、モントレイAVAやサンタ・リタ・ヒルズAVAなど冷涼な沿岸産地からもブドウを厳選し、区画ごとの特性を丁寧に引き出します。砂質や沖積土壌、礫を含む水はけの良い畑がもたらす凝縮した果実味と力強い骨格、そして計算された樽使いによるバニラやスパイスのニュアンスが重なり、“これぞカリフォルニア”と称される厚みと存在感を表現。収穫後は温度管理のもとナパ・ヴァレーのラザフォード・ヒル・ワイナリーへ運ばれ、精緻な醸造と熟成を経て仕上げられます。また、持続可能な農法基準「ローダイ・ルール」に準拠し、環境への配慮と品質向上を両立。食事とともに楽しめる高い親和性を備えながら、単体でも満足感を与える堂々たる味わいを実現しています。“America's Craft Wine”という言葉の通り、伝統と革新を融合させた、現代アメリカを象徴するワインです。

※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



フェデラリスト／シャルドネ FEDERALIST CHARDONNAY					[AVAローダイ]	
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	ASK	750	13.9	12	B05-00	¥5,600（税込¥6,160）
【品種】シャルドネ 100%					【JANコード】086891080598	

ローダイの個性を生かしたフルボディの白ワイン。レモンや洋梨、トロピカルフルーツのアロマに、バニラやベーキングスパイスのニュアンスが重なります。約8カ月間の樽熟成（アメリカンオーク、新樽比率約30%）により、豊かな果実味とクリーミーな質感、程よい骨格を形成。料理との相性も幅広く、ローストチキンやポークソテー、クリームソースの魚料理、グラタンなどと好相性。バターや旨味を伴う料理と合わせることで、ワインの厚みと余韻がより一層引き立ちます。



フェデラリスト／カベルネ・ソーヴィニヨン FEDERALIST CABERNET SAUVIGNON					[AVAローダイ]	
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	ASK	750	14.5	12	B05-01	¥5,600（税込¥6,160）
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン 100%					【JANコード】086891083186	

ローダイの単一畑産カベルネ・ソーヴィニヨン100%を原料に、アメリカンオークにて15カ月間熟成させたフルボディ赤ワインです。ブラックプラムやブラックベリー、ダークチョコレートを思わせる濃密な果実味に、黒オリーブやシダー、暖かいベーキングスパイスの香りが重なり、しっかりとしたタンニンが余韻を支えます。熟成には約35%が新樽オークを使用し、骨格ある味わいと深いコクを形成しています。重厚な肉料理やグリル、濃厚ソースとの組合せに最適な一本です。



フェデラリスト／ジンファンデル FEDERALIST ZINFANDEL					[AVAローダイ]	
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	ASK	750	14.5	6	B05-02	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】ジンファンデル93%、シラー7%					【JANコード】086891083049	

ローダイの畑から採れたジンファンデル93%、シラー7%を使用したフルボディ赤ワイン。区画ごとに最適な発酵を行い、果皮と平均12日接触させることで、プラムやチェリーを思わせる豊かな果実味とペッパー感を引き出しています。約12カ月間、25%を新樽アメリカンオークで熟成し、濃密な果実味にほのかなスパイスと滑らかな余韻が続きます。骨格のある味わいは、グリル肉や濃厚ソース料理とのペアリングにも最適です。



フェデラリスト／ピノ・ノワール FEDERALIST PINOT NOIR					[セントラルコースト]	
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	ASK	750	14.5	12	B05-03	¥5,600 (税込 ¥6,160)
【品種】ピノ・ノワール					【JANコード】086891090399	

セントラルコーストのブドウを100%使用したフルボディに近い果実味豊かな赤ワイン。クランベリーやザクロ、ハイビスカス、白コショウ、微かなブラッドオレンジのアロマが立ち上り、ピングチェリーを思わせる明るい果実味と複雑な味わいが特徴です。発酵はステンレスタンクで約12日間行い、8ヶ月間フレンチオークで熟成（新樽30%）することでバランスの良い骨格を形成。料理との相性も柔軟で、赤身肉やキノコ、香草を使った料理とよく合います。



フェデラリスト／バーボンバレル・ジンファンデル FEDERALIST BOURBON BARREL AGED ZINFANDEL					[AVAローダイ]	
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	ASK	750	15.8	12	B05-04	¥6,900 (税込 ¥7,590)
【品種】ジンファンデル90%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%					【JANコード】086891087030	

ローダイ産のジンファンデル90% + カベルネ・ソーヴィニヨン10%を原料にしたフルボディ赤ワイン。各区画で最適な発酵を行い、平均12日間のスキンコンタクトで凝縮した果実味を抽出します。まずアメリカンオークで6か月、そして焦がしたバーボン樽でさらに6か月熟成することで、黒系果実にキャラメルやバニラの香ばしいニュアンスが重なります。ジューシーなベリーとほのかなスパイスが口の中に広がり、スモーキーな余韻が長く続く濃厚な味わいです。





チリ ワイナリーマップ



① アパルタ

ビーニャ・デル・ヌエボ・ムンド



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ヨ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、レイダ溪谷にあるラス・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。特にソーヴィニヨン・ブランに向いた土地で、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	ASK	750	13	12	C01-00	¥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。豊富な日照量が生み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・ソーヴィニヨンブラン 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	ASK	750	12.5	12	C10-01	¥2,900 (税込 ¥3,190)
【品種】 ソーヴィニヨンブラン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ほのかなハーブの香り、フレッシュで生き活きとした酸が特徴的なソーヴィニヨン・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	ASK	750	13.5	12	C10-02	¥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	ASK	750	13.5	12	C10-03	¥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。





ボリビア ワイナリーマップ



① タリハ

バルバッカーナ



天空2000mで生まれる唯一無二の高地ワイン

南米ボリビア。ブラジルやアルゼンチンに囲まれた内陸国でありながら、この国は世界で最も標高の高いワイン生産国のひとつとして、いま静かに注目を集めています。国内のブドウ畑の約99%が標高1,600～3,000メートルに位置し、澄み切った空気、強烈な日照、そして昼夜で15°Cにも及ぶ寒暖差が、他にはない凝縮感と個性をワインにもたらしめます。ボリビアワインの中心地は、南部タリハ中央渓谷。平均標高約2,000メートルに広がるこの地は、乾燥した温暖な気候と豊富な日照に恵まれ、病害が少なく、厚い果皮と豊かなタンニンを持つ上質なブドウが育ちます。この特別な環境で生まれるワインは「ヴィノス・デ・アルトゥーラ（高地ワイン）」と呼ばれ、香り、風味、色合いすべてにおいて力強さと繊細さを併せ持っています。バルバッカーナは、このタリハ中央渓谷エル・ポルティージョに位置する、家族経営のブティックワイナリーです。スペイン語で「銃眼」や「城壁」を意味するその名には、土地の個性と歴史を守り、世界へ伝えていくという想いが込められています。「良いワインはブドウ畑で生まれる」という哲学のもと、畑の管理から醸造、瓶詰めに至るまで、すべての工程を丁寧に行い、量より質を追求した限定生産を続けています。高地ならではの凝縮した果実味、滑らかなタンニン、鮮やかな色調、そして長い余韻。バルバッカーナのワインは、ボリビアという未知の土地の魅力を一杯のグラスに閉じ込めた、唯一無二の存在です。この「ヘプンズ・ブランチ」と呼ばれる天空の谷から生まれたワインが、あなたをまだ知らないワインの世界へと誘います。

※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



コフラディア・ビアンコ COFRADIA BIANCO

[タリハ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番	参考小売価格
白・中辛口・ライトボディ	ASK	750	12.8	6	C10-00	¥4,000 (税込 ¥4,400)
【品種】 マスカット・オブ・イタリア 100%					【JANコード】 0764451179103	

Italy Muscat はイタリアで開発された交配品種。原品種はBicaneとMuscat Hamburg。輝きのある鮮やかなイエローカラーで、強いアロマを持つ。このワインも非常に表現力豊かな香りを持ち、柑橘系をはじめ、洋ナシ、リンゴ、ジャスミンなどの香りが際立っています。豊かなアロマの中に、フレッシュで爽やかさも感じられます。滑らかな舌触りと生き生きとした酸味が魅力。



コフラディア・ティント COFRADIA TINTO

[タリハ]

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	ASK	750	13.0	6	C10-01	¥4,000 (税込 ¥4,400)
【品種】 タナ、マルスラン、シラー					【JANコード】 0736640838382	

三つの品種が調和したワイン。紫がかった深い色合いで、スパイスやトースト、完熟した赤系果実の香りが特徴。口当たりは心地よくバランスの取れたワイン。「cofradia」は、スペイン語で「同信会」「信心会」「同業組合」などを意味します。このラベルはワインを造る強い絆を表わしています。



スームン・タナ SUMMUN TANNAT

[タリハ]

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	ASK	750	14.3	6	C10-02	¥5,000 (税込 ¥5,500)
【品種】 タナ 100%					【JANコード】 0736640838368	

SUMMUNとはラテン語由来で、「最高」や「頂点」を意味する。標高がもたらす独特の特徴を表現しつつ、バルパッカーナの個性も追求しています。アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成後、瓶内で6ヶ月熟成させてからリリース。引き込まれるような濃厚な紫。力強く奥行きがあり、黒果実の芳醇なアロマとカカオのニュアンスに溢れています。堅牢なタンニンと長い余韻が特徴で、贅沢な味わい。言うまでもなく上質な赤身肉との相性は抜群です。



スームン・シラー SUMMUN SYRAH

[タリハ]

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	ASK	750	14.3	6	C10-03	¥5,000 (税込 ¥5,500)
【品種】 シラー 100%					【JANコード】 0764451179110	

SUMMUNとはラテン語由来で、「最高」や「頂点」を意味する。標高がもたらす独特の特徴を表現しつつ、バルパッカーナの個性も追求しています。アメリカンオーク樽で6ヶ月熟成し、その後も瓶内で熟成させてからリリース。やや紫がかった深みのあるルージュカラー。ブラックベリーやスミレ、スパイスの香り、ほのかにスモーキーなタッチが加わり、多面的で表現豊かなキャラクターです。シルキーなタンニンが舌を包み込み、豊かな余韻が続くエレガントな一本。ジビエやスパイス料理など多様な組み合わせが楽しめます。





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