



# **WINE CATALOGUE**

## **2022 vol.7**

# 目 次

## フランス 2

ボルドー	
ミラード・ファミリー	3
ラランド	7
ミシェル・ローラン	8
ラフィット・モンテュ	9
ラコサード・サンマルタン	10
ドミニク・レイモン	11
ジーシーエフ	12
ラングドック&ルーション	
ジャン・バルモン	13
フォンカリュー生産者協同組合	15
シャンパーニュ	
プロワイエ・ジャックマール	17
ジー・エイチ・マルテル	19
ブルゴーニュ	
ドメーヌ・デ・ショーム	20
ドメーヌ・ロミイ	21
ヴーヴ・アンバル	22
アルザス	
カーヴ・ド・トゥルクハイム	23
コート・デュ・ローヌ	
ポン・デュ・ローヌ	25
ロワール	
マルセル・マルタン	26
トスカーナ	
サンタジュリア	28

## スペイン 30

ペネデス	
ロベルト・ホタ・ムール	31
リベラ・デル・フーカル	
ボデガス アルベロ	32

## ギリシャ 33

クレタ島	
ドゥルファキス・ワイナリー	34

## 南アフリカ 36

ステレンボッシュ	
ミヤルスト	37
ジョーダン・ワイナリー	39
レムフクト	41
ウエリントン	
イムブコ	43
ツェンツエン	44
ロバートソン	
アラベラ	45

## アメリカ 47

モントレー	
バーナーダス・ワイナリー	48



## 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	3
ラランド	7
ミシェル・ローラン	8
ラフィット・モンテュ	9
ラコサード・サンマルタン	10
ドミニク・レイモン	11
ジーシーエフ	12

### ② ラングドック&ルーション

ジャン・バルモン	13
フォンカリュー生産者協同組合	15

### ③ シャンパニユ

プロワイエ・ジャックマール	17
ジー・エイチ・マルテル	19

### ④ ブルゴニユ

ドメーヌ・デ・ショーム	20
ドメーヌ・ロミイ	21

### ⑤ アルザス

カーヴ・ド・トゥルクハイム	23
ポン・デュ・ローヌ	25

### ⑦ ポワール

マルセル・マルタン	26
-----------	----

# ミラード・ファミリー MILHADE FAMILY

<http://www.sz-wines.com/>, <http://www.milhade.fr/>



フランス



## 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畠の総面積は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・ドゥルノン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っています。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 level3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を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。



### Ch. ルクーニュ プラン RECOUGNE WHITE [AOC ボルドー]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2020	750	12.5	12	F01-0620

【品種】ソーヴィニヨン・プラン主体 セミヨン

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

フロンサックに隣接する10haの畠から醸造。スキンコンタクト、樽熟成は一切せず、ステンレスタンクで1か月発酵。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. ダマース DAMASE [ボルドーシューペリュール]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2016	750	13	12	F01-0316

【品種】メルロー85% カルメネール10% プティ・ヴェルド5%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

フロンサックとラランド・ド・ポムロールの中間に位置するおよそ15haのプチ・シャトー。フレンチ・オークバリックで熟成が施されており、口当たりはソフト。きめ細かなタンニンと豊かな果実味が見事に一体化した印象を受けます。



### Ch. ダマーズ【ハーフボトル】 DAMASE HALF [ボルドーシューペリュール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2014	375	13	24	F01-5514

【品種】メルロー85% カルメネール10% プティ・ヴェルド5%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

フロンサックとラランド・ド・ポムロールの中間に位置するおよそ15haのプチ・シャトー。フレンチ・オークバリックで熟成が施されており、口当たりはソフト。きめ細かなタンニンと豊かな果実味が見事に一体化した印象を受けます。



### Ch. ルクーニュ ルージュ RECOUGNE RED [ボルドーシューペリュール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	14	12	F01-0718

【品種】メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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壤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、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【ジェロボアム 5L】(特製木箱入) RECOUGNE RED [ボルドーシューペリュール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2016	5,000	14	1	F01-0816

【品種】メルロー主体 カベルネ・ソーヴィニヨン 他

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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壤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、旨味のつまったく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. オー・サン・マルタン HAUT SAINT MARTIN [ボルドーシューペリュール]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2016	750	14	12	F01-1916

【品種】メルロー50% カベルネ・ソーヴィニヨン40% 他

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

オー・サン・マルタンは、ボルドー・シュペリュール地区で生産されています。樽熟成を行った後、さらに飲み頃になるまで生産者のカーヴで熟成されてから出荷されます。こだわりのたくさん詰まったこのワインは、果実味にほのかなグリーンハーブの要素が溶け込んでおり、エレガントで調和のとれた味わいが特徴です。



### 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
赤・辛口	2016	750	13.5	12	F01-1216

【品種】メルロー85% カベルネ・ソーヴィニヨン11% 他

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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
赤・辛口	2018	750	14	12	F01-5618

【品種】メルロー85% カベルネ・フラン 15%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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つの名家が手をと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作りを行っています。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
赤・辛口	2017	750	14.5	12	F01-1617

【品種】メルロー88% カベルネ・ソーヴィニヨン11% 他

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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・デュ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
赤・辛口	2012	750	14.5	6	F01-4812

【品種】メルロー100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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50%使用し12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
赤・辛口	2019	750	14	6	F01-1419

【品種】メルロー88% カベルネ・ソーヴィニヨン 12%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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樂的なワインです。



※ ラベル無ワイン

### 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	
白・辛口	2020	750	12	12	

品番

F01-5820

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン60% セミヨン40%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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くらとした果実味が魅力的です。



※ ラベル無ワイン

### 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	
赤・辛口	2018	750	13.5	12	

品番

F01-5918

【品種】メルロー75% カベルネ・フラン25%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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。

### オリジナルラベルワインの作成について

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、納品いたします。ギフト対応も可能です。  
作業費用については、担当営業までお問い合わせください。



## 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、ぶどう畠は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。

### Ch. ラランド LALANDE [AOC ボルドー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
赤・辛口	2021	750	13	12

品番  
F02-0121

ライトボディ

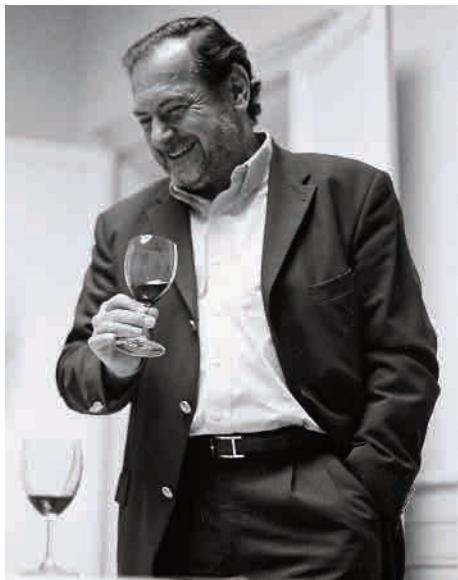
ミディアムボディ

フルボディ

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン50% メルロー50%



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發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畠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作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。



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
赤・辛口	2019	750	14	6	F40-5919

【品種】メルロー80% カベルネ・ソーヴィニヨン20%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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」。しっかりととしたコクを中心の飲み飽きしないタイプです。

# ラフィット・モンテール LAFIT MONTEIL

<https://chateau-lafite-monteil.com/>



フランス



## エッフェル塔の建築家ギュスターヴ・エッフェル一族が所有していたシャトー

エッフェル塔を建築した建築家ギュスターヴ・エッフェルの息子、エドアルド・エッフェルが1894年に取得したこの畠は、ボルドー・シエペリュールの中で最も美しい畠の一つです。

ラフィット・モンテールの名前は、ラフィットの畠に由来し、その素晴らしい土壌の品質がこのワインに独特なキャラクターを与えています。

1100m<sup>2</sup>にもなるワイナリーをデザインしたのはギュスターヴ・エッフェル。畠は45ha所有。土壌は白亜質粘土質砂利。完熟したフルーツと、かすかに白コショウを思わせるスパイシーな香り、なめらかでこくのあるタンニンが心地良く口の中に広がります。

セパージュはメルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%。3~5年は熟成しますが、新鮮な果物の風味が楽しめる若い状態から楽しむことができます。16~18度で、リブステーキやラムなど赤身の肉類と合わせてお飲みください。



### レゼルヴ・ラフィット・モンテール RÉSERVE LAFIT MONTEIL [ボルドー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
赤・辛口	2016	750	12	12

【品種】メルロー60% カベルネ・ソーヴィニヨン40%

品番  
F02-0016

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

完熟したフルーツとかすかに白コショウを思わせるスパイシーな香り、なめらかでこくのあるタンニンが心地良く口の中に広がります。セパージュはメルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%。3~5年は熟成しますが、新鮮な果物の風味が楽しめる若い状態から楽しむことができます。

# ラコサード・サンマルタン LACAUSSADE SAINT-MARTIN

<http://www.lacaussade-saintmartin.com/>



フランス



## ジャック&サブリナ・シャルダ夫妻の情熱の果実

ボルドーの畠の中心地に位置するシャトー・ラコサード・サンマルタンは、ジャック&サブリナ・シャルダ夫妻の情熱の果実。ボルドー大学を卒業したジャック・シャルダは1991年、ジロンド河河口に長年の夢であった石灰岩の台地を購入しました。19世紀この土地は穀物を育てる場所であり、小さな風車が置かれていたことが、この土地を“3つの風車小屋”と呼ぶ由来となっていますが、20世紀になりブドウ樹が植えられ、ワインが造られるようになっていきました。

南に面したこの土地は一日中太陽の光を浴び、標高が高いため風通しも良く、雨後の湿気がブドウに与えるダメージから守っているのです。また、ジロンド河河口に近接する穏やかな気候がブドウ果実の熟成をもたらしています。

現在60haになるこの土地は、彼と彼の妻であるサブリナとで管理されています。ブドウ樹の平均樹齢は25年。環境に配慮した近代設備による伝統的製法を取り、温度コントロールされたタンクでボルドー伝統的手法による醸造を行っています。



### Ch. ラコサード・サンマルタン・ブラン

CH. LACAUSSADE SAINT-MARTIN WHITE [ブライ・コート・ド・ボルドー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2018	750	12.5	12	F03-1818

【品種】セミヨン90% ソーヴィニヨン・ブラン10%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

ぶどう樹平均樹齢25年。醸造後はフランス産オーク樽で12か月の熟成を施します。異国情緒のあるフルーツやキャンディーのようなアロマとオーク樽の複雑な香り。長期熟成タイプ。アペリティフとして、またフォワグラやホタテ貝、ソース仕立ての魚、白い肉と一緒に召し上がりください。



### Ch. ラコサード・サンマルタン・ルージュ

CH. LACAUSSADE SAINT-MARTIN RED [ブライ・コート・ド・ボルドー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2016	750	13.5	12	F03-1716

【品種】メルロー85% カベルネ・ソーヴィニヨン10% 他

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

ぶどう樹平均樹齢25年。環境に配慮した近代設備による伝統的製法を取り、温度コントロールされたタンクでボルドー伝統的手法による醸造を行っています。醸造後はフランス産オーク樽で12か月の熟成を施します。

# ドミニク・レイモン DOMINIQUE RAIMOND

<http://www.corlianges.com/en/page.php?page=6&c=0&fam=14&pdt=37>



フランス



## マルベック100%から成る 力強くなめらかなタンニンと複雑な香り

このシャトー・モンフォレ・ペガーズは三世代に渡ってドミニク・レイモン・ファミリーが所有し、反対側の河岸にはシャトーマルゴーを見渡せるジロンド河河口、ブルミエコートドブライの中心に位置しています。100haの土壌は粘土石灰岩から成り、この地域で最も素晴らしい土地の一つとされています。

マルベック100%。平均樹齢は25年。オーク樽にて12か月熟成。畠と畠の間は雑草を生やすナチュラル栽培。夏の間植物を耕すことで土壤中の微生物が活発になり、根は地中深く育つようになります。

色合いは凝縮したルビー色。黒系フルーツの複雑な香り。すみれ、スパイス、ロースト香。力強くなめらかなタンニン。マルベックは胡椒のような香りとアロマとを同時に放ちます。赤系のお肉やチーズといった洗練された一皿とよく合います。13°C ~16°Cでお召し上がりください。



### Ch. モンフォレ・ペガーズ CH. MONFOLLET PEGASE [ ブライ・コート・ド・ボルドー ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2014	750	15	6	F03-1914

【品種】マルベック100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

ぶどう樹平均樹齢50年。醸造後はオーク樽で12か月の熟成を施します。色合いは凝縮したルビー色。黒系フルーツ、すみれ、スパイス、ロースト香。胡椒のような香りとアロマとを同時に放ちます。力強くなめらかなタンニンが赤系のお肉やチーズなど洗練された一皿とよく合います。13~16°Cでお召し上がりください。



## ボルドー出身の若き醸造家が造る 華やかな花の香りのスパークリング

大陸地中海気候、粘土性石灰岩から成る海拔800mにあるカスティリヤ・ラマンチャの畑“エルカンポ”。ブドウは完熟度合いが理想的なレベルになる9月初旬に収穫されます。

除梗後破碎され、15~18℃に温度管理のされたタンクで発酵。アルコール発酵の際はアロマを最大限に引き出し新鮮さを保つことに注力します。第二次発酵はシャルマ・メソッドでタンクにて行います。

醸造家はボルドー出身、トミー・バルベ。グランシェドフランスでフランス南西部（ガスコニー、カオール、トローザン）とスペインでのワインの買付を行っています。2007年ボルドー大学でDNOを取得したのち、1年半カリフォルニア（ナパ・ヴァレイ）、6か月間チリ（ヴァレ・デレ・モーレ）、6か月間カナダ（オンタリオ、ナイアガラ・オン・ザ・レイク）、3か月間ニュージーランド（マルボロ・ヴァレイ）でワインメーカーとして修行を積みました。



### ゴールド・ラッシュ・キュヴェ・ドール・エクストラ・ドライ GOLD RUSH [ヴァン・ムスー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	11	12	F40-99XX

【品種】アイレン マカベオ チャレッロ パレリャーダ ミュスカ

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

アイレン、マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ、ミュスカといった白ブドウ品種のブレンド。色合いは美しい金色。白いフルーツのアロマと華やかな花の香り。ホタテやフィッシュなどと合わせてお召し上がりください。



## 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・デビュッシー氏】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】【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！



### ジャン・バルモン ブラン・ド・ブラン・ブリュット JEAN BALMONT BLANC DE BLANC BRUT [ヴァン・ムスー]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
白泡・辛口	NV	750	11	12

【品種】ユニブラン アイрен

品番  
F40-07XX

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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
白・辛口	2020	750	12.5	12

【品種】シャルドネ100%

品番  
F40-4520

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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**  
JEAN BALMONT SAUVIGNON BLANC VDP [ヴァン・ド・フランス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2020	750	11.5	12	F40-4620

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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 VDP [ペイ・ドック IGP]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2020	750	13	12	F40-4120

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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重厚な味わいが特徴の重口赤ワインです。焼き肉、牛ステーキなど脂のコッティリとした料理、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 メルロー JEAN BALMONT MERLOT VDP [ペイ・ドック IGP]**

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2021	750	13	12	F40-4221

【品種】メルロー100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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
赤・やや辛口	2021	750	12.5	12	F40-2221

【品種】ピノ・ノワール 主体

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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。

# Foncalieu 生産者協同組合 FONCALIEU

<http://www.foncalieu.com/>



## 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ー生産者協同組合です。管理する畠は、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。広大な畠を50区画ほどに分けて管理をしていますが、2/3以上の区画は既に無農薬(ABマーク)の認証を受け、サスティナブル農法を実現しています。また、環境へのCO<sub>2</sub>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。フォンカリュー最大の特徴は「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ありません。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。フォンカリューは知識と工夫、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。



### サンマルク シャルドネ SAINT MARC CHARDONNAY [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2018	750	12.5	12	F43-0618
【品種】シャルドネ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

“レストランでのひと時を引き立てる”がこのワインのコンセプト。様々な料理と合わせられる汎用性のあるワインです。やや黄色みを帯びた鮮やかな色調に豊かに立ち上るアロマが楽しめます。パイナップルや洋ナシといったにぎやかなニュアンス。ほどよくリッチな印象もあるワインです。



### サンマルク ソーヴィニヨン・ブラン SAINT MARC SAUVIGNON BLANC [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2018	750	12	12	F43-0718
【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

“レストランでのひと時を引き立てる”がこのワインのコンセプト。様々な料理と合わせられる汎用性のあるワインです。うっすらとグリーンの色調を含んだ輝きのある色合い。レモンやハーブといったブーケが口の中にすがすがしさを運んでくれます。



### サンマルク カベルネ・ソーヴィニヨン SAINT MARC CABERNET SAUVIGNON [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	13.5	12	F43-0418
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

“レストランでのひと時を引き立てる”がこのワインのコンセプト。様々な料理と合わせられる汎用性のあるワインです。鮮やかなルビーレッド。フレッシュなブーケとカassisのような強いアロマの魅力に引き込まれます。ほんのり感じるグリーンペッパーのニュアンスも印象的です。



### サンマルク メルロ SAINT MARC MERLOT [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	13	12	F43-0518
【品種】メルロー100%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

“レストランでのひと時を引き立てる”がこのワインのコンセプト。様々な料理と合わせられる汎用性のあるワインです。落ち着いたルビー色から想像する様々な果実のニュアンスは期待を裏切れません。ココアのような滑らかな印象もあり、穏やかな時間を提供してくれるワインです。



### ジェラシー・ピノノワール JEALOUSY PINOT NOIR [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	12	12	F43-0818
【品種】ピノ・ノワール85% カベルネ・ソーヴィニヨン15%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

ピノ・ノワールを主体にカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドした異色のワイン。真逆の個性ともいえる二種のブドウですが、フォンカリューは素晴らしいワインを生み出しました。暖かい南仏で栽培されたピノ・ノワールはリッチなテクスチャがあり、カベルネ・ソーヴィニヨンとマッチ。驚きの高品質ワインができたのです。

【受賞歴】



### レ・グラン・ロシェ シャルドネ LES GRANDS ROCHERS CHARDONNAY [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2019	750	12.5	12	F43-0319
【品種】シャルドネ100%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2020	750	13	12	F43-0120
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン 70% シラー30%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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、黒すぐりやココア、杉木を思わせる香りが豊かで芳醇。味わいの口当たりはスムースで、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。



### レ・グラン・ロシェ ピノ・ノワール LES GRAND ROCHET PINOT NOIR [ペイ・ドック IGP]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	13	12	F43-0018
【品種】ピノ・ノワール100%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

ラングドックの穏やかな気候が野イチゴやクランベリーのような赤い果実の個性を引き出しています。緻密な作業と低温発酵によってピノ・ノワールらしい魅力的な酸もしっかりと健在。チャーミングな個性が生かされています。輝きのある明るいルビーカラー。優しい渋みと心地よい果実味が楽しめます。



フランス



## 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き継ぎ、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、所有する畠は3.5ha。ピノ・ノワールとピノ・ムニエの一級畠と特級畠(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畠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。タンクだけでは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。

### 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
白泡・辛口	NV	750	12	12	F81-16XX
【品種】ピノ・ムニエ45% ピノ・ノワール 45% シャルドネ10%					
ライトボディ			ミディアムボディ		
フルボディ					

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。

### エクストラ・クオリティ・ブリュット

### PLOYEZ JACQUEMART EXTRA QUALITY BRUT NV [AOC シャンパーニュ]



色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	12	6	F81-19XX
【品種】シャルドネ39% ピノ・ノワール 22% ピノ・ムニエ39%					
ライトボディ			ミディアムボディ		
フルボディ					

ワイナリーのフラッグシップワイン。1級・特級クラスの黒葡萄を主体として造られています。ピノ・ノワールやピノ・ムニエといった黒葡萄は、リッチで複雑かつふくよかな味わいを生み出します。エレガントな泡立ちと輝きのある黄金色、熟成感と蜂蜜にも似た香りが立ち、余韻がとても長く続きます。



### エクストラブリュット・パッション PLOYER JACQUEMART PASSION [AOC シャンパーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	12	6	F81-17XX
【品種】ピノ・ノワール 44% ピノ・ムニエ18% シャルドネ38%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

ワイナリーの80周年を記念して造られたワイン。レストランでの成功を経て2004年ヴィンテージから毎年造られるようになりました。2つのヴィンテージの2つのワインをブレンドしており、複雑かつバランスのとれた味わいは、前菜からメインまで幅広くマッチします。



### エクストラ・ブリュット・ヴィンテージ・ブラン・ド・ブラン

### PLOYEZ JACQUEMART, BLANC DE BLANCS [AOC シャンパーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	2008	750	12	6	F81-2108
【品種】シャルドネ100%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

2008年というヴィンテージは最高の作柄であった年で、バランスのとれた良いワインを造ることができました。1級と特級から取れた異なるシャルドネ由来の個性で、とても素晴らしいワインとなりました。色は少しグリーンがかった金色でやや琥珀色。香りは華やかでリッチ。味わいもふくよかで豊かな余韻が広がります。



### キュヴェ・グラニテ PLOYEZ JACQUEMART CUVEE GRANITE [AOC シャンパーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	12	6	F81-22XX
【品種】シャルドネ61% ピノ・ノワール31% ピノ・ムニエ8%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

このキュヴェ・グラニテはまさにメゾンの90年にわたる歴史を表現しており、1976年、1982年、1988年、1996年、2013年といった偉大なヴィンテージをブレンドすることで、力強さと複雑さをもたらしています。豊潤さとフレッシュさを併せ持つメゾン創業90年を記念するにふさわしい珠玉の逸品です。



## シャンパニュで 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。所有するラプノ一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に位置し、シャンパニュ地方に1級、特級合わせて200ha以上の畠を所有しており、現在6番目に大きなシャンパ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др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。



### コント・ド・ラモット・ブリュット COMTE DE LAMOTTE BRUT [AOC シャンパニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
白泡・辛口	NV	750	12	6

【品種】ピノ・ノワール 70% シャルドネ30%

品番  
F81-30XB

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

シャンパ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 シャンパニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
白泡・辛口	NV	375	12	6

【品種】ピノ・ノワール 70% シャルドネ30%

品番  
F81-34XX

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

シャンパ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 シャンパニュ]

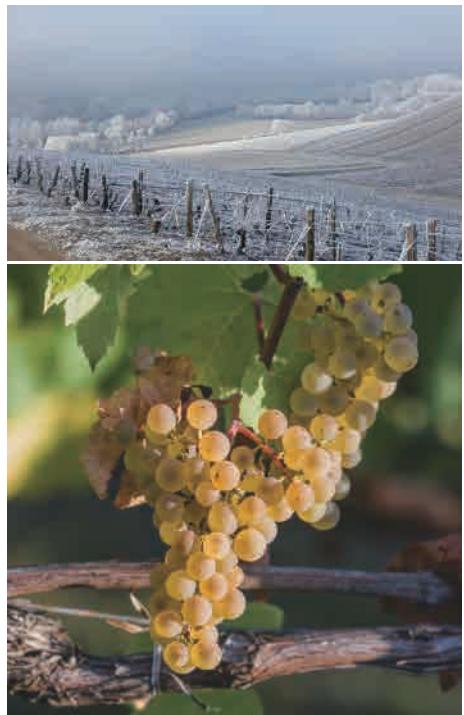
色・タイプ	年	容量	度数	入数
ロゼ泡・辛口	NV	750	12	6

【品種】ピノ・ノワール70% ピノ・ムニエ5% 他

品番  
F81-32XX

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

シャンパ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。



## シャブリの神髄を大切にする家族経営ドメーヌ

ドメーヌ・デ・ショームが位置するのはシャブリの中心部からセーヌ川沿いを北に7kmほど下ったMaligny村。ロマン・プーレ氏によって2000年に開かれたばかりの新しいドメーヌです。彼の家系は何代も前から葡萄栽培家としてワインに携わってきましたが、当初の6haから12haまで所有畠が広がり、ロマンが満を持してワイン造りを開始したのです。

所有する畠のうち、10ha強がシャブリAOCとシャブリ・ブルミエクリュ、残りはブティ・シャブリとなります。ほとんどの樹は35年前後の樹齢ですが、なかには115年を越える古木もあるとのことです。栽培手法はリュット・レゾネが採用され、サスティナブルにも重きを置いています。まだ経験が浅いにも関わらず、リスクを伴う土着酵母を極力優先することを心掛けており、テロワールを重んじる気持ちが伝わってきます。

ロマンが栽培と醸造に励み、妻のセリーヌが経営側に回りドメーヌを切り盛り。そこに、ロマンの父も2014年に現場復帰をし、いまでは共にワイン造りに勤しんでいるそうです。

「優先することは、とにかくいいワインを造ること。そして伝統を重んじること！」と語ります。シャブリの神髄を大切にする思いを味わってください。

### シャブリ CHABLIS [ ブルゴーニュ ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2018	750	13	12	F27-0018
【品種】 シャルドネ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



傾斜のある畠は当然シャブリ特有のキメリジャン(石灰質土壤)。このワインはステンレスタンクとエナメルタンクで発酵させボトリングした樽熟無しのワイン。シャブリらしい骨格のあるテクスチャがそのまま生かされており、瑞々しい中にしっかりと芯のある味わいが楽しめます。

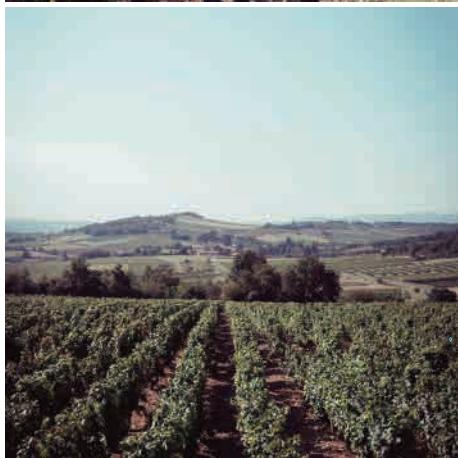
### シャブリ・ブルミエクリュ・ヴァイヨン CHABLIS 1'ER CRU VAILLONS [ ブルゴーニュ ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2017	750	13	12	F27-0217
【品種】 シャルドネ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



ヴァイヨンは、グラン・クリュなどがある丘とは街を挟んで反対側に位置する南側の区画。ブルミエクリュの中でもやわらかな印象で、バランスの取れた馴染みやすいキャラクター。上品で食事にも合わせやすく人気の畠です。



## “Pierres Dorees(金の石)”として知られる地域で 1700年から続いている由緒あるファミリー

南ブルゴーニュ “Pierres Dorees(金の石)”として知られる地域で1700年から続いている由緒あるファミリーであるロミイ家、ニコラ&ドミニク・ロミイが所有する畠から造られています。

ブドウ畠は「フランスのトスカーナ」と呼ばれる、黄色の粘土質石灰岩土壤であるピエール・ドレに位置し、ニコラはこの土地をより活力に満ちた土地にしようとしている新時代の醸造家です。彼は多様化を信じ、区画毎のテロワールに応じた品種のブドウを栽培し、そのブドウからワインを創り出すことで評判を築きました。2008年の「リヨンのガストロノミー」で「本年のヴィニュロン」賞を受賞しています。

ドメーヌの哲学は、減農薬栽培と有機栽培の中間の農法を実践して畠に最も適した取り組みを行うことです。ドメーヌ・ロミイはこうした論理に従い、10年前からテラ ヴィティス(Terra Vitis)の理念である「ワインの愉しみ、生きた土壤(plaisir du vin, terre vivante)」を導入しています。



### ブルゴーニュ・シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY [ブルゴーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2019	750	13	12	F22-5119

【品種】シャルドネ100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



### ブルゴーニュ・ピノ・ノワール BOURGOGNE PINOT NOIR [ブルゴーニュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2019	750	13	12	F22-5019

【品種】ピノ・ノワール100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

ブルゴーニュで伝統的な20日間かもし発酵の後シュール・リーでエイジング。ピノ・ノワール特有のチェリーやラズベリーといった香りと心地よい軽さが口中に広がります。13°C~16°Cでグリルした赤い肉やパテと合わせてお召し上がりください。

# ヴーヴ・アンバル VEUVE AMBAL

<https://www.veuveambal.com/en/>



フランス



## クレマン・ド・ブルゴーニュ最大手生産者

ヴーヴ・アンバルは1898年マリー・アンバルによって設立されました。1988年からは3代目当主エリック・ピフォーによって運営されているクレマン・ド・ブルゴーニュ最大手生産者です。ヴーヴ・アンバルはAOCクレマン・ド・ブルゴーニュをはじめとしたブルゴーニュのスパークリングワインの中心的生産者として世界中で高い評価を得ています。「シャブリ」、「コート・ド・ニュイ」、「コート・ド・ボーヌ」など6つの地区に合計250ヘクタールもの自社畠を所有しており、テロワールの大きく異なる産地からのぶどうをすべてブレンドすることによって、複雑な味わいを造り出しています。1世紀以上に及んだリュリーの醸造所から2005年にはボーヌに最新鋭の醸造所を新築。また、クレマン・ド・ブルゴーニュのみならず1998年からはラヴァロス、2005年からアンドレ・デロルム、2010年にプロスペール・マルフーを傘下に持つファミリー・グループとなっています。各種ワインコンクールで毎年数多くの金賞を受賞する彼らの作品は、フランス国内はもとより、世界中で楽しめています。



### クロード・ド・ヴィルヌーヴ・ノンアルコール・スパークリング・マスカット CLAUDE DE VILLENEUVE NON ALCOHOL SPARKLING MUSCAT [フランス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・やや甘口		750		12	F80-21XX
【品種】 ミュスカ100%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

果汁は冷却保存され、滅菌濾過を繰り返します。ミュスカのフルーティな香り、白い花や桃の香り、新鮮で甘いアロマが広がります。炭酸ガスを注入しガス圧4気圧に調整。よく冷やしてアペリティフやデザートと一緒に楽しめます。

# カーヴ・ド・トゥルクハイム CAVE DE TURCKHEIM

<https://www.cave-turckheim.com/gb/>



フランス



## 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ュ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。

アルザス名門カーブ・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。



### 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 [アルザス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	12.5	6	F21-11XX

【品種】ピノ・ブラン オーセロワ ピノ・グリ

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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 [アルザス]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2018	750	12.5	12	F21-1218

【品種】リースリング100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

レモンやグレープフルーツといった洗浄した酸に、鉱物のようながっちりとした芯、ほのかにクリスピート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ートはもちろんですが、家禽類の肉との相性は最高です。



### カーヴ・ド・トゥルクハイム ゲヴュルツトラミネール GEWURZTRAMINER [ アルザス ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・やや辛口	2018	750	13.5	12	F21-1318

【品種】ゲヴュルツトラミネール100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

ライチやタンジェリンといった品種由来のエキゾチックな風味がそのまま活かされています。豊かなフレグランスと飲みごたえのあるボディをお楽しみください。強めの味わいのチーズのほか、ベトナム料理や飲茶料理との相性は抜群です。



### カーヴ・ド・トゥルクハイム ピノ・ノワール レゼルブ PINOT NOIR RÉSERVE [ アルザス ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	14	12	F21-1418

【品種】ピノ・ノワール100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

チェリーやストロベリーのチャーミングなアロマが広がり、口に含んだ優しい渋みと果実味が気持ちも軽やかにしてくれます。ソーセージを使った料理や、さっとグリルしたチキンがお勧めです。





## 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、地中海の気候や土壤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壤で構成されており、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、畠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。



### 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
赤・辛口	2020	750	14.5	12	F40-3520

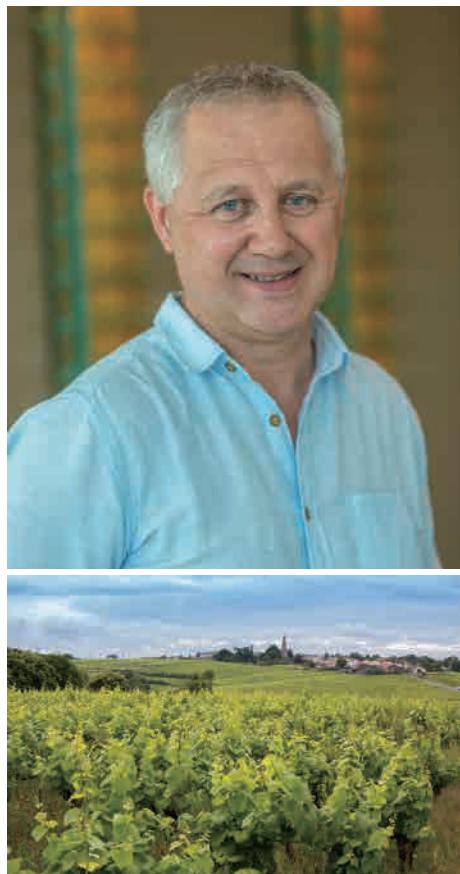
【品種】グルナッシュ主体

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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畠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壤だけみても、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。「それぞれの土壤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。



**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
白・辛口	2020	750	12	6

【品種】ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ)

品番  
F40-3620

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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
ロゼ・甘口	2020	750	12	6

【品種】グロロー主体

品番  
F40-3720

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



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。



## 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

28

# サンタジュリア SANTA GIULIA

<https://www.santagiuliamontalcino.it/jp/>



イタリア



## 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年代から葡萄作りを始め、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、北東のブルネッロ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、葡萄畠は8ha、オリーブの木は約1,000本を所有しています。葡萄畠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、収穫は畠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、畠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。



### 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
赤・辛口	2016	750	14	12	I05-0016

【品種】サンジョベーゼ100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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。



### 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
赤・辛口	2017	750	14	12	I05-0117

【品種】サンジョベーゼ100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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。



### 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
赤・辛口	2020	750	14	12	I05-0220

【品種】サンジョベーゼ100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

樹齢20年以下の若いサンジョベーゼ種100%で造られる赤ワイン。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・ジーロ・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
赤・辛口	2017	750	13.5	12	I05-0317

【品種】メルロー100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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。フルーティーさがありながら辛口で力強いタanninが楽しめるパーティなどにおすすめの逸本。

【受賞歴】

### 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
		500		6	Z05-0102

【品種】レッチョ フラントイオ モライオーロ

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。





## 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・フーカル

ボデガス アルベロ

31

32

# ロベルト・ホタ・ムール ROBERT J MUR



スペイン



## 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年にカヴァ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、カヴァの中で名声を受け、1988年にカヴァ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ヴァとなりました。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・レゼルヴァが最も良い賞を受賞しました。

150haの畠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。砂と泥を含むローム層で、乾いた期間は水分を維持し、雨が多く降ったときは水はけがいいのが特徴です。ロベルト・ホタ・ムールはカヴァ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ヴァを造り出します。伝統的なカヴァは人生のハレの日にぴったりです。

### ロベルト・ホタ・ムール ブリュット ROBERT J MUR BRUT [DO カヴァ]



色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	11.5	6	E04-01XX
【品種】チャレッロ33% マカベオ33% パレリャーダ33%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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できます。そのためほとんどは「15か月以上熟成=レゼルヴァ」なのにもかかわらず、レゼルヴァ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 BURT N. [DO カヴァ]



色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白泡・辛口	NV	750	11.5	6	E04-02XX
【品種】チャレッロ60% マカベオ20% パレリャーダ20%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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、アニス等のスペイシー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。

# ボデガス アルベロ BODEGAS ALBERO

<http://www.bodegasalbero.com/>



スペイン



## 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%を占める一大生産地。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・アルバロは、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嬉しさ」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。



### ベルメヨ・オレンジワイン BERMEYO SKIN CONTACT [VDT カスティーリヤ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
オレンジ・辛口	2019	750	13	6

品番  
E13-0019

【品種】シャルドネ ヴィウラ ヴェルデホ

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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。その色合いからが名づけられました。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、嗜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。

【受賞歴】



### 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 カスティーリヤ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数
赤・辛口	2019	750	14	6

品番  
E13-0119

【品種】テンプラリーニョ100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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。



## ギリシャ ワイナリーマップ



### ① クレタ島

ドウルファキス・ワイナリー 34

# ドルファキス・ワイナリー DOULOUFAKIS WINERY

<https://www.cretanwines.gr/el/>



ギリシャ



## 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

ドルファキス社は、1930年にディミトリス・ド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。

畠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、ドルファキス社の畠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、ヴィテ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。ワイン作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、独特的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」

### エノトリア ホワイト ENOTRIA WHITE DRY [クレタ島／ダ夫ネ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2020	750	13.5	12	N02-0020

【品種】ヴィラナ70% ソーヴィニヨン・ブラン20% 他

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ



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。



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

色・タイプ 白・辛口	年 2020	容量 750	度数 13.5	入数 6	品番 N02-0420
【品種】ヴィティアーノ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

ヴィテ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)



### フェミーナ DOLOUFAKIS FEMINA WHITE [クレタ島／ダフネ]

色・タイプ 白・やや辛口	年 2019	容量 750	度数 13.5	入数 12	品番 N02-0619
【品種】マルヴァジア・ディ・カンディア・アロマティカ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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 DOLOUFAKIS ALARGO ASSYRTIKO [クレタ島／ダフネ]

色・タイプ 白・辛口	年 2019	容量 750	度数 14	入数 12	JANコード 5204734000120	品番 N02-1319
【品種】アシルティコ100%						

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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。

【受賞歴】



## 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	37
ジョーダン・ワイナリー	39
レムフクト	41

### ③ ロバートソン

アラベラ	45
------	----

### ② ウエリントン

イムブコ	43
ツェンツェン	44



南アフリカ



## 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めています。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・ソーヴィニヨ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、ルビコン川に由来する名前。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に越えたのでした。その決断の際の言葉「賽は投げられた」はあまり有名な話です。「ルビコン」は、南アフリカにおける新しい一步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。



### 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
白・辛口	2021	750	13	6	A05-0121
【品種】シャルドネ100%					

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

品種ごと、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、アッサンブルージュ。ボトリング後もさらに数年間セラー熟成を経て出荷されます。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。



### 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
赤・辛口	2016	750	13.5	6	A05-0216
【品種】メルロー85% カベルネ・フラン9% プティ・ヴェルド6%					
ライトボディ			ミディアムボディ		フルボディ

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
赤・辛口	2020	750	13	6	A05-0320
【品種】ピノ・ノワール 100%					
ライトボディ			ミディアムボディ		フルボディ

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 자체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
赤・辛口	2017	750	14	6	A05-0417
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン63% メルロー18% 他					
ライトボディ			ミディアムボディ		フルボディ

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、ボ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。





## ワイン界に輝きをもたらした南アフリカの新星

地質学者である夫・ゲイリーと、経済学者の妻・キャシー、この夫妻が造るシャルドネが、2014年、世界のワイン界の話題をさらいました。「ジョーダン・シャルドネ2013VT」が英国ワイン誌『デキャンタ』の主催する「デキャンタ・ワールドワイン・アワード」のシャルドネ部門において、トロフィーを獲得したのです。ジョーダンのワイン造りの歴史は20年余り。そのジョーダンが、一気に世界のトップ生産者と肩を並べることとなったセンセーショナルな出来事でした。

ジョーダンの先代は、数ある葡萄栽培農家の一人でしかありませんでした。転機は1989年、ゲイリーとキャシーが留学先のアメリカ・カリフォルニア大学ディヴィス校から帰国し、葡萄畠が二人に引き継がれました。1992年、二人の念願だった醸造設備とセラーが完成。1993ヴィンテージがファーストリリースとなります。その優れた品質によりすぐさま二人のワインは人気を博すこととなりました。二人は留学中、専攻の学問を修めつつソノマのワイナリーで修行し、栽培と醸造のノウハウを着実に蓄積していました。もともと学者肌の二人は、すぐに自分たちの畠のポテンシャルを引き出すことに成功したのです。南アワインの権威『プラターズ・ガイド』でもまたたく間に評価を上げ、前述の『デキャンタ』で確たる地位を築くこととなりました。

その他にも、2014年に『インターナショナル・ワイン&スピリッツ・コンペティション』で年間最高生産者賞を、2015年には『South AfriCan Wine Index』における「ベスト・ハイエンド・白ワイン生産者賞」などを受賞。輝かしい功績はワイナリー創設以来、枚挙にいとまがありません。そんな彼らのモットーは“The Synergy between soul and soil”。「私たちの魂の一部はそれぞれのボトルの中にある。なぜならば、葡萄の樹からボトルまで全てにおいてワインをいたわってこそ、良いワインができるのだから」南アフリカ屈指のクオリティと呼ばれる所以をお試しください。

### ジョーダン リースリング JORDAN RIESLING [ステレンボッシュ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2019	750	12.5	6	A03-0419

【品種】リースリング100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



0.6haの畠から6,000本ほどを生産。白い花や果実香がグラスから溢れます。豊かな酸味が果実味をバランスよく包み込み、余韻が長く続きます。

【受賞歴】

### ジョーダン シャルドネ JORDAN CHARDONNAY [ステレンボッシュ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2019	750	13.5	12	A03-0519

【品種】シャルドネ100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



樽発酵後9か月間シュール・リーを行ったワインと、ステンレスタンク発酵のワインを「9対1」でブレンド。レモンピスケットや熟したオレンジの香りが漂います。



ジョーダン カメレオン ノー・アディド・サルファー・メルロ  
JORDAN CAMELEON NO ADDED SULPHUR MERLOT [ステレンボッシュ]

SC

色・タイプ 年 容量 度数 入数 品番  
赤・辛口 2018 750 14 12 A03-0918

【品種】メルロー100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

ジョーダンはほぼオーガニックであるため、葡萄畠の畔にカメレオンが自然に棲みついています。売上の一部がこの希少種のカメレオンの保護調査への寄付金となっています。ラベル表記「ノー・アディド・サルファー」は酸化防止剤無添加の意味。葡萄のポテンシャルがあるからこそ、SO2無添加で健全に保てるワインができるのです。





## 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壯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。白ブドウはおいては、驚くべきポテンシャルを発揮するシュナン・プ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壤、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、畠と土壤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。すべての作業はワイナリーで生活する8家族30名と共にやっており、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酵母のみで発酵。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。

### ファーストライ特・シュナン・プラン FIRST LIGHT CHENIN BLANC [ステレンボッシュ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2021	750	13	6	A12-0221

【品種】 シュナン・プラン100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



シュナン・プランは平均樹齢37歳。5℃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、濾過の上で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。

### ハニーバンチ・シュナン・プラン HONEYBUNCH CHENIN BLANC [ステレンボッシュ]

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2019	750	13	6	A12-0019

【品種】 シュナン・プラン

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ



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待ちます。年によっては一部に貴腐菌が付くこともあります。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・プランの可能性が十二分に引き出されたワインです。



### 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
赤・辛口	2019	750	14.5	6	A12-0419
【品種】ピノタージュ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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希少洗練された味わいに仕上がっています。



### サー・トマス・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
赤・辛口	2015	750	14.5	6	A12-0115
【品種】メルロー カベルネ・ソーヴィニヨン					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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、スミレの花弁のような繊細なアロマと奥行きを感じられます。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の畠にはカベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラーズ、サンソーヴィニヨン、シラーズ、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。それにより畠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畠に独特な気候がもたらされるのです。ワイン畠の標高、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。



### コーヒーピノタージュ COFFEE PINOTAGE [ ウエリントン ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2021	750	14	6	A08-0021

【品種】ピノタージュ100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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。



## コストパフォーマンスの高さで 数々のバリューウайн賞を獲得

コストパフォーマンスの高さで数々のバリューウайн賞を獲得する南アフリカのイムブコ社。実は「Cape312」というワインは、醸造したワインをバルクでドイツへ輸出。そしてボトリングは安定的な高品質で定評のあるドイツ・ツェンツェン社が行っています。要するに「Cape312」は、ドイツをはじめとしたヨーロッパ各国向けに造られた南アフリカワインなのです。

これは、南アフリカワインの品質がヨーロッパをも席巻していることを示しています。事実、イギリスにいたっては、ここ数年、南アフリカワインが販売数量トップに君臨しているほど。

コストパフォーマンスの高い数々の南アフリカワインがヨーロッパで流通していますが、中でもこの「Cape312」はツェンツェン社がボトリングを担うことで、健全性と安定性は抜群。そしてそのバランスの良さから、TPOを選ばずに飲めるマルチな存在として人気を博しています。



### ケープ 312 ホワイト CAPE312 WHITE [ ウエリントン ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2019	750	12.5	12	A08-0119

【品種】 シュナン・ブラン主体

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

りんごや桃を思わせるフレッシュでスッキリとした口当たり。和食やエスニック料理とも相性が良い、フードフレンドリーな白ワインです。



## 「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、シラーズ、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に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・チャレンジでシラーズ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。



### 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
白泡・辛口	2019	750	13.5	12	A06-0919

【品種】シャルドネ100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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、シトラスの香りには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
白・辛口	2021	750	12.5	12	A06-0421

【品種】シュナン・ブラン 100%

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

グアバのような果実や、ほのかに新しい藁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。



アラベラ ソーヴィニヨン・ブラン ARABELLA SAUVIGNON BLANC [ロバートソン]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2021	750	13	12	A06-0621

【品種】ソーヴィニヨン・ブラン100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

収穫は2週間のうちに2回に分けて行い、いずれも日の出直後の早朝に手摘みで行われます。早摘み葡萄15%、完熟葡萄85%を使用し、ソーヴィニヨン・ブランの特徴である若々しさを表現しています。はつらつとした果実味とハーブのような爽快感。すべてのバランスが調和した秀逸なコスパワインです。



アラベラ カベルネ・ソーヴィニヨン ARABELLA CABERNET SAUVIGNON [ロバートソン]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2020	750	14	12	A06-0120

【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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 メルロー ARABELLA MERLOT [ロバートソン]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2020	750	14	12	A06-0220

【品種】メルロー

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

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]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2020	750	14	12	A06-0720

【品種】ピノタージュ100%

ライトボディ

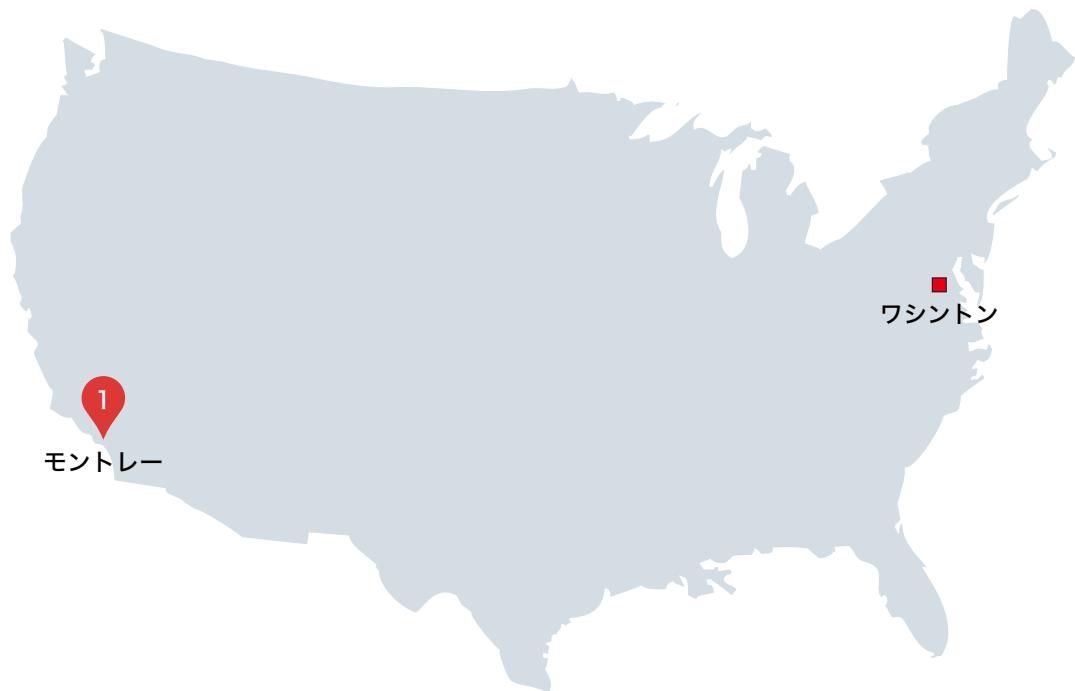
ミディアムボディ

フルボディ

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クも感じられ、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 モントレー

バーナーダス・ワイナリー

48



アメリカ



## 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・ポン”的夢は、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。オランダのアメル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つのブドウ畠を所有しています。《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シ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。

《フェザーポウ・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験から来てています」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、モント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。」



### モントレイ・シャルドネ MONTREY CHARDONNAY [AVA モントレイ・カウンティ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
白・辛口	2018	750	14.1	12	B01-0018

【品種】シャルドネ100%

ライトボディ

ミディアムボディ

フルボディ

キャラメルとトーストオークのノートがアクセントになった明るい白いフルーツのアロマが薫ります。味わいは強く美しく凝縮しており、活き活きとしたピーチとトロピカルフルーツのフレーバー、クレームブリュレのアクセントがあります。さわやかな酸味がロングフィニッシュをサポートします。モントレー郡のシャルドネの素晴らしい一例と言えるでしょう。



サンタルチア・ハイランズ・ピノノワール  
SANTA LUCIA HIGHLANDS PINOT NOIR [AVA サンタルチア・ハイランズ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2018	750	13.1	12	B01-0218
【品種】ピノ・ノワール100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

赤いサクランボ、クランベリー、イチゴのゴージャスでピュアなアロマが薫ります。豊かなフレーバーはニューオークの過度の影響を受けることなく、素晴らしいアロマを美しく反映しています。



カベルネ・ソーヴィニヨン CABERNET SAUVIGNON [AVA カーメル・ヴァレイ]

SC

色・タイプ	年	容量	度数	入数	品番
赤・辛口	2017	750	12.8	12	B01-0317
【品種】カベルネ・ソーヴィニヨン90% メルロー10%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

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。



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
白・辛口	2018	750	14.2	12	B01-0118
【品種】シャルドネ100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

香りは熟した白い果実の美しいアロマとキャラメルの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。

【受賞歴】



ソベレーンズ・ピノノワール SOBERANES PINOT NOIR [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
赤・辛口	2017	750	14.4	12	B01-0417
【品種】ピノ・ノワール100%					

ライトボディ ミディアムボディ フルボディ

スパイシーなアロマ、熟した赤いベリーとクランベリーが薫ります。この特別なブドウ園の味わいは香りを反映したフレーバーで、凝縮した味わいが口中に豊かに広がります。フィニッシュはシルキーで非常に長く、骨格がしっかりしている長期熟成タイプのワインです。





POLARIS

Anything, Anywhere, Anytime

株式会社ポラリス  
〒277-0005 千葉県柏市柏552-6 エスピワール柏107号  
E-Mail: [poiaris@outlook.jp](mailto:poiaris@outlook.jp)