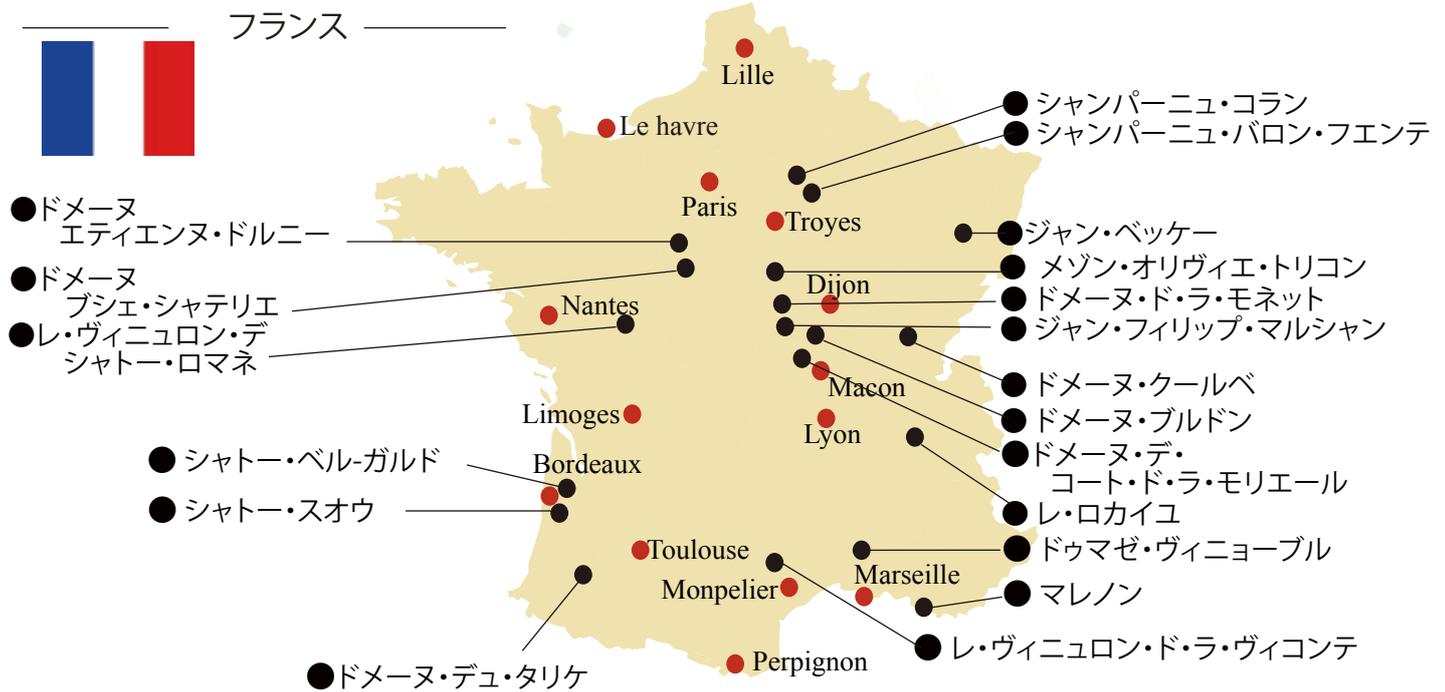
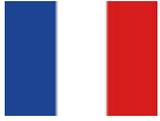


FRANCE

フランス



ドメーヌ・デュ・タリケ

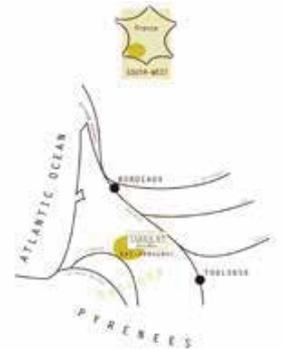
— ガスコーニュ —

フランス産白ワインの歴史を変えた伝説の生産者



3代目アーミン&レミー

タリケが造るフレッシュ&フルーティーを究極に追い求め完成させた絶大な人気を誇るワイン。1983年にモンペリエで開かれたワイン・コンクールで大事件が起こった。それは誰もが想像していなかったガスコーニュの田舎ワインが一位になった。一夜にしてタリケの名前がフランスを駆け巡り、更に数年後1987年に大事件が起こった。ロンドンのマスター・オブ・ワインが世界中から集まった4,000本のワインの中から、ただのテーブル・ワインに過ぎなかったタリケ・クラシックを“ベスト・ワイン・オブ・ザ・イヤー”に指名した。そしてタリケの快進撃が始まった。



タリケ
クラシック

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：ユニ・ブラン、コロンパール
ソーヴィニヨン・ブラン、グロ・マンサン
参考上代：¥1,400(750ml)、¥3,000(1500ml)
¥900(375ml)

驚くほどフルーティーな、やや辛口の白ワイン。
花束や柑橘フルーツ、そしてトロピカルフルーツ
の香り。軽やかでバランスが良く、喉の渇きをさ
わやかに癒してくれます。

JAN: 3359880100018(750ml) 辛口 1 2 3 4 5 甘口
3359881500015(1500ml) 軽い 1 2 3 4 5 重厚
3359880137519(375ml)

パリの三ツ星ホテル、シャルル・ドゴール空港
のファースト&ビジネスクラス・ラウンジ、ユーロ
スターなどで採用。

2015年~2016年度も空港・ユーロスターの
VIPラウンジの白ワイン独占!
世界中のセレブ達が愛飲する白ワインです。

<パリ・シャルル・ド・ゴール空港>

★スター・アライアンス系列

ルフトハンザ、シンガポール航空、U.A.、エア・カナダ、スカンジナビア航空等
年間30万人のVIPが利用

★ワンワールド系列

アメリカン航空、ブリティッシュ・エアウェイズ、カタール航空等
年間18万人のVIPが利用

★サロンVIP500

フランス外務省管轄のVIPラウンジ
(政治家、大使、国際公務員など年間7万人)

<フランクフルト国際空港・ロンドン・ヒースロー空港>

★エア・カナダ ~ 年間25万人のVIPが利用

<ユーロ・スター> パリ~ロンドン・ブリュッセル 高速鉄道

★ビジネスプレミア・ラウンジ ~ 年間25万人のVIPが利用



タリケ シャルドネ

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,700

バターを思わせるほのかな香ばしさと花の香り。味わいはフレッシュで力強く、そして樽熟成によるバニラの風味がまろやかさと芳醇さを与えています。(一部をフレンチ・オークで熟成)

JAN: 3359880123307 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



タリケ ソーヴィニオン・ブラン

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,600

この地方の穏やかな気候がもたらす香りの新境地。香りは力強く、最後には花のような余韻が残ります。味わいも非常に力強く、そして繊細でフレッシュ。

JAN: 3359880123314 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚

世界ソーヴィニオン・コンクール2016 銀賞 (201603)
ムンダス・ヴァニ銀賞 (201602)
ヴァニユロン・アンデバンタン(独立経営ワイナリー)コンクール金賞 (201603)



タリケ マルセラン・ロゼ

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：マルセラン
参考上代：¥2,000

鮮やかな色のワイン。エルダーベリー(ニワトコの実)やブラックベリーのスパイシーな香り。味わいは繊細で非常に複雑、赤いベリーのスパイシーな風味とバランスの良さが際立つ、極めてフレッシュなロゼワインです。

JAN: 3359880190118 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚

ムンダス・ヴァニ銀賞 (201602)



タリケ シュナン・シャルドネ

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：シュナン・ブラン、シャルドネ
参考上代：¥1,700

シュナン・ブランのミネラルの風味と、シャルドネの芳醇さが見事に調和しています。魅惑的なバニラの香りを帯びたエキゾチックなアロマに溢れ、フレッシュで爽やか、口当たりの滑らかな味わいです。

JAN: 3359880123406

ベルリン・ワイン・トロフィー銀賞 (201502)

New Design



タリケ ロゼ・ド・プレッセ

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：メルロー、カベルネ・フラン
シラー、タナ
参考上代：¥1,800

ザクロ・シロップを思わせる鮮やかな色合い。濃厚だが控え目なブーケは、穏やかなスパイスの香りを皮切りに、ラズベリーや花の蕾といった食欲をそそる香りを展開。口当たりはフレッシュでコクがあり、豊かな果実味にあふれ、濃厚でありながらデリケート。後味にはスパイスの香りが再び漂います。黒ブドウを白ワインと同じ製法で醸造。

JAN: 3359880100247



タリケ コテ・タリケ

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥2,500

シャルドネとソーヴィニオンが半々という滅多にみられないブレンドが生み出す豊かな果実味。正反対の個性を持つブドウが一つに溶け合い、驚くべきワインが生まれました。2つのブドウの出会いが、弾けるようなシトラスやミネラルの香りを溢れさせています。味わいはストレートで、ソーヴィニオンの生き生きとした酸味が、シャルドネの豊かさに対応しています。

JAN: 3359880700058 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



タリケ シャルドネ テット・ド・キュヴェ

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥4,300

フレンチオーク樽で12カ月間熟成させた、素晴らしく上質な“南の”シャルドネ。豊かな芳香と優美さが漂います。完熟ブドウとヴァニラの香りを持つブーケは非常に力強く、次に、モモやアンズなどの甘く熟れた風味が現れてきます。熟成感がフレッシュさと結びつき、素晴らしい後味へと続いていきます。優良な年しか造られず、生産量は非常に限られています。

JAN: 4945930365064 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚

インターナショナル・ワイン・チャレンジ2013 銀賞 (2010VT)



タリケ レゼルヴ

VdPコート・ド・ガスコーニュ

品種：グロ・マンサン、シャルドネ、
ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン
参考上代：¥2,400

フレンチオーク樽で6ヶ月間熟成。4つの品種が溶け合って一体となり、更にタンクで1年じっくりと寝かされます。ワインはデリケートで豊かなピーチと南国フルーツのアロマを漂わせています。味わいはエレガントで複雑、非常にバランスが良くコクがあり、官能的な後味が続きます。されています。

JAN: 3359880200015 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚

ムンダス・ヴァニ金賞 (201602)
ヴァニユロン・アンデバンタン(独立経営ワイナリー)コンクール銀賞 (201603)



**タリケ・グロ・マンサン
レ・プルミエール・グリーヴ**

VdPコート・ド・ガスコーニュ

品種：グロ・マンサン（甘口）
参考上代：¥2,600

非常に熟した、砂糖がぎゅっと詰め込まれたようなブドウから、繊細でエレガント、スタイリッシュなワインが生まれます。エキゾチックで風味あふれるフルボディーのワインは、ダイナミックなフレッシュさにあふれています。豊かな甘みとフレッシュなブドウの完璧なバランスが醸し出す後味・まさに愉悅の瞬間です。

JAN: 3359880100025

辛口	1	2	3	4	5	甘口
軽い	1	2	3	4	5	重い

ムンダス・ヴァイニ金賞 (201602)



**タリケ・プティ・マンサン
レ・デルニエール・グリーヴ**

IGPコート・ド・ガスコーニュ

品種：プティ・マンサン（極甘口）
参考上代：¥4,400

エレガントなフルボディーのワイン。非常にバランスの良い酸味とフルーツ、熟したブドウの香りが開き、やがてバナナ香が広がります。最後のツグミの群れが去ると収穫シーズンも終わりを迎え、熟し切った遅摘みブドウはフレッシュさと濃厚な風味にあふれたリッチなワインを産み出します。鼻に抜ける白トリュフの香りと舌に広がる甘さが、豊かな果実味により一層厚みを増しています。すばらしいバランスとたっぷりとした飲みごたえ…緻密で滑らかな舌触りのワインです。

JAN: 3359880100100

辛口	1	2	3	4	5	甘口
軽い	1	2	3	4	5	重い



**シャトー・デュ・タリケ
バ＝アルマニャック 15Y**

バ＝アルマニャック

品種：フォル・ブランシュ
参考上代：¥10,000
アルコール度数：47.2° 700ml(化粧箱入)

マホガニーを思わせる輝く色合い。マーマレード、ランシオ香※、ハチミツ、コショウを思わせる複雑で奥深い香り。魅惑的な口当たりと濃厚な風味が、力強い主張しすぎることのないスパイスの香りに包みこまれています。複雑なランシオ香が様々な要素をまとめあげ完全無欠な味わいを醸し出し、なめらかで長い余韻はドライフルーツの風味に満ちています。

ランシオ香＝熟成期間中に酸化や高温の影響を受けたことにより生じた独特の風味、あるいはその個性を持った酒精強化酒。
JAN: 3359888000150



**シャトー・デュ・タリケ
バ＝アルマニャック
ル・レジャンデー**

バ＝アルマニャック

品種：フォル・ブランシュ、ユニ・ブラン
バコ
参考上代：¥10,000

アルコール度数：42.0° 700ml(化粧箱入)
淡い金色、そしてアップルパイとオレンジの花の香り、ほのかにタフィーの香りが残ります。初めはフレッシュかつ柔らかく、軽いキャラメルと甘草のいきいきとした口当たり、その後、香ばしい果実と上品なスパイスの力強くダイナミックな味わいが口に広がり、そして素晴らしく滑らかなフィニッシュを迎えます。

JAN: 3359888000051



**シャトー・デュ・タリケ
バ＝アルマニャック 95**

バ＝アルマニャック

品種：ユニ・ブラン60%、バコ40%
参考上代：¥18,000
アルコール度数：45.8° 700ml(化粧箱入)

豊かなコハク色の色合い。摘みたてのブラムやジャム、ハチミツ、キンカンのフレッシュな香りが、空気と触れ合ってどんどん展開します。いきいきとした味わいはダイナミックでありながら奥深い繊細さも併せ持ち、フレッシュフルーツやカラメル、ホワイトペッパー、バナナの素晴らしい風味が長い余韻となって残ります。

JAN: 3359880400927



**シャトー・デュ・タリケ
バ＝アルマニャック XO 1500ml**

バ＝アルマニャック

品種：ユニ・ブラン60%、バコ40%
参考上代：¥20,000
アルコール度数：40.0° 1500ml(木箱入)

色はほんのりとトパーズ色がかかり、ブルーネ、ドライフルーツ、バナナの香りが溢れんばかりです。バナナとフルーツのまろやかな味わい。焼き立てのトーストのような香ばしい余韻が長く続きます。フレッシュで若々しいアルマニャックです。

JAN: 3359880400606



**シャトー・デュ・タリケ
バ＝アルマニャック XO 2500ml**

バ＝アルマニャック

品種：ユニ・ブラン60%、バコ40%
参考上代：¥30,000
アルコール度数：40.0° 2500ml(木箱入)

ユニ・ブランは伝統的な品種で、新鮮さと繊細さが特徴。最初は非常に荒々しく剛健ながら、華やかに熟成するバコ種とブレンドされています。XOマグナムと同様に、フレッシュで若々しいアルマニャックです。ガスコーニュ伝統の丸みを帯びた大型ボトル入り。

JAN: 3359880400750

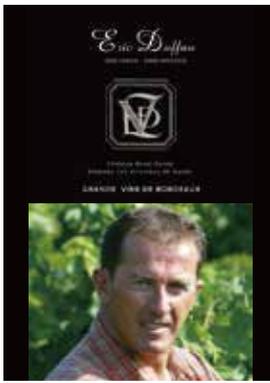
CHATEAU DU
TARIQUET

has been awarded - 4 times

INDIVIDUAL DISTILLERY OF THE YEAR 2014
DISTILLATEUR INDEPENDANT DE L'ANNEE 2014



インターナショナル・スピリッツ・チャレンジ・ロンドンにて、
2014最優秀独立蒸留所に選ばれました。



シャトー・ベル・ガルド — ボルドー —

輝かしい受賞歴が語る実力
フルーツとオークの風味が奏でる美しいデュエット

アントル・ドゥ・メールのリブルヌ近郊にあるシャトー。偉大な醸造家の父の背中を見て育ち、常に畑に出て“ブドウの声を聴きながら”ワイン造りに励むエリック・デュフォー。じっくりと手をかけた丁寧なワインは、パリやボルドーのコンクールで、非常に高い評価を得てきました。



シャトー・ベル・ガルド ルーージュ

AC ボルドー

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
カベルネ・フラン
参考上代：¥1,800

きれいな赤紫色。カシスやブルーベリーなど表現豊かなアロマ。凝縮された果実味と繊細で滑らかなタンニンが魅力のワイン。

JAN: 3459730001110 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚

パリ・ワインコンクール金賞(2013VT)
ボルドー・ワインコンクール金賞(2013VT)



シャトー・ベル・ガルド ブラン

AC ボルドー

品種：ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン
参考上代：¥1,800

輝く黄金色。白い花、黄桃やトロピカルフルーツの香り。口に含むと、バランスの良さが感じられます。フレッシュな余韻が長く続く、リッチな飲み心地のワインです。

JAN: 3459730004128 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚

シャトー・ベル・ガルド エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ

AC ボルドー

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
カベルネ・フラン
参考上代：¥2,400

濃い深紅色、ロースト香と熟した黒い果実の魅力的な香りが特徴的です。濃厚で凝縮された果実味と力強さを持つワイン。樽熟成12ヶ月。

JAN: 3459730002100 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚

2013年版ギド アシェットで、最高評価のクード・クール獲得(2010VT) 6度目のクード・クール



CHATEAU
SUAU

シャトー・スオウ — ボルドー —

フェミニンな魅力
しなやかなボルドー・ワイン

“クラレット”(ボルドーの赤)を深く愛する英国で高い評価を得てきた
プチ・シャトー。ガロンヌ川とドルドーニュ川に挟まれた中州の先端部、
日当たり抜群のカディアックの丘に樹齢25年のブドウ畑が広がります。
オーガニックに転向し、2012年にエコセール認証を取得しました。
安定したバランス・気品ある樽熟成・きれいな後味が特徴です。



シャトー・スオウ ルーージュ

ACコート・ド・ボルドー

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥2,500

黒い果実、甘草やトーストの香り。丸みのある
ソフトなタンニンと熟した果実味がバランス良くま
とまっています。エレガントで上品、“女性的な
ワイン”と言う表現がぴったりのワインです。

JAN: 3371231975014 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



シャトー・スオウ ブラン

ACボルドー

品種：ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン
ミュスカデル、ソーヴィニオン・グリ
参考上代：¥2,100

非常にフレッシュな香りを持つ辛口白ワイン。白
い花の甘い香りとシトラスの爽やかな香りの奏で
る素晴らしいハーモニー。味わいにはソーヴィ
ニオンの力強い個性、後味にはセミヨンのやさし
さ、そしてミュスカデルのまるやかさが感じられま
す。

JAN: 3371232975969 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



シャトー・ムベール ルーージュ・オーガニック



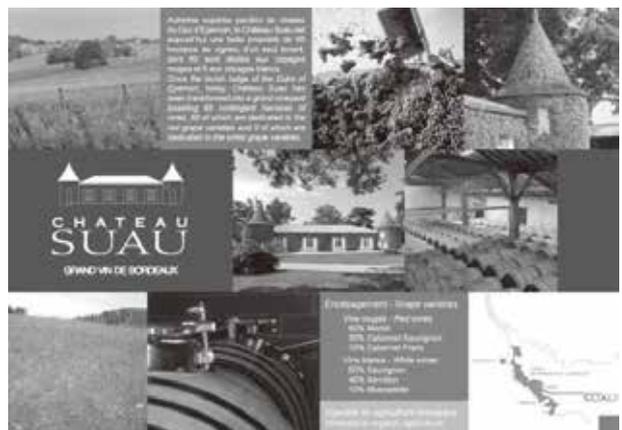
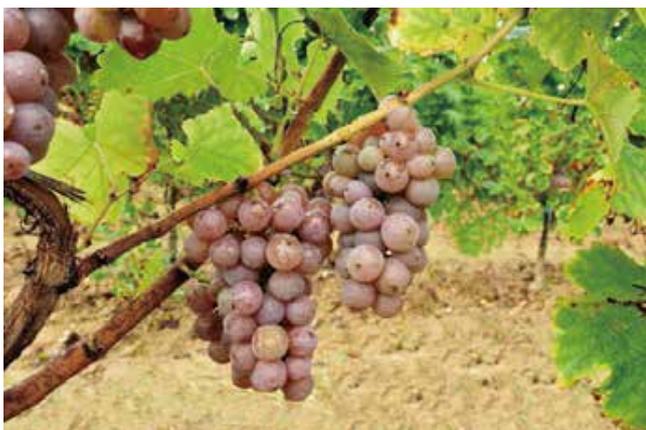
AOCコート・ド・ボルドー

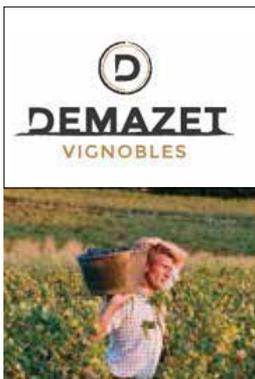
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥3,000

美しいルビー色、フルーティーなアロマ、コーヒー
の風味。ソフトでフレッシュな口当たり、バラン
スがよく長い余韻が続く。若いうちから楽しめる
親しみやすいボルドー・ワイン。
フレンチオーク樽で、8ヶ月熟成。

JAN: 4560474981206

ボルドー・ワインコンクール金賞(2011VT)





ドゥマゼ・ヴィニョーブル

“濃くて重たい”ローヌ・ワインのイメージを一新させた
歴史あるコーポラティブ(ヴァン・アティテュードから社名変更)

標高の高いヴァントゥー山周辺の畑は涼しい風が吹き渡り、ワインはフレッシュで鮮やかな酸と若々しいベリーの果実味を身に付けます。歴史あるコーポラティブ、ドゥマゼ・ヴィニョーブルでは、550もの栽培農家が2000ha以上のブドウ畑を共有。時代に合った味わいと手頃な価格を目指して、ブドウの栽培法やブレンド法を共同で研究開発しています。



マルキ・ド・サド

AOPヴァントゥー

品種：グルナッシュ、シラー
参考上代：¥1,700

紫がかった深いガーネット色。完熟フルーツやスパイスの香りに樽香が加わります。しなやかで同時に力強さも感じられ、後味は鮮やかでフルーティー。名を戴いたサド侯爵のイメージに違わず、豊かで肉感的です。

JAN: 3574520020215 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚

限定品



マルキ・ド・サド ブラン

AOPヴァントゥー

品種：クレレット、ヴィオニエ
参考上代：¥1,700

澄み切った輝きのある色合い。非常に表現豊かで繊細なブーケ。しっかりとしたコクのある心地よい味わいに、トロピカルフルーツのエキゾチックな風味があります。

JAN: 3574520020239 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚

限定品

“Je me levais tous les matins pour chercher le plaisir;
cette idée me faisait tout oublier.”
[1759, Marquis de Sade, CoSeigneur de Mazan]

CANTEPERDRIX
VERSANT SUD

愛 悦び 欲望

それが、サド侯爵の美学...
それが、“マルキ・ド・サド”...



ヴァントウー・シュッド ルージュ

AOPヴァントウー

品種：グルナッシュ、カリニャン
参考上代：¥1,400

スミレ色に輝く、美しく深みのあるガーネット色。香ばしいトースト香とハーブの香りが漂います。いきいきとした、ベルベットのよう舌触りの口当たり。しっかりとしたコクとレッド・フルーツの風味にデリケートなコショウの風味。発酵後、樽で6～9ヶ月間熟成。

JAN: 3574520401359 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚

Guide Hachette 2016 ☆☆(2014VT)
パリ・ワインコンクール銀賞 (2014VT)



ジャンティリス ルージュ

AOPヴァントウー

品種：シラー、グルナッシュ、
カリニャン
参考上代：¥2,600

美しい暗赤色。レッド・フルーツと軽やかなスパイスの風味あふれる表現豊かで複雑なブーケ。フルーティーで凝縮感と調和のとれた味わいが楽しめるフルボディ。

JAN: 3574520020475

パリ・ワインコンクール金賞 (2014VT)



レゼルヴ・デ・ザルモワリー シャトーヌフ・デュ・パプ

AOPシャトーヌフ・デュ・パプ

品種：グルナッシュ、シラー、
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥6,500

濃厚なダーク・チェリーの色合い。ブラックフルーツ（ブラックベリー、ブラックカラント）やトースト、コーヒーを思わせる多彩な香り。口当たりまるやかで果肉感豊か、ブラックフルーツの風味にあふれ、余韻も長く続きます。

JAN: 3760205330087



レゼルヴ・デ・ザルモワリー コート・デュ・ローヌ・ルージュ

AOP コート・デュ・ローヌ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥1,800

深い赤。スパイスとレッド・フルーツの弾ける香り。なめらかで非常に素直な味わいは、スパイスの風味にあふれています。

JAN: 3373160001116



レゼルヴ・デ・ザルモワリー ヴァケラス

AOP ヴァケラス

品種：グルナッシュ、シラー
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥4,500

深いルビー色。ブルーベリーやブラック・カラント、スパイス、ハーブが入り混じった濃厚な香り。バランスのとれた味わいでタンニンが豊富、リコリスの甘い後味が楽しめます。

JAN: 3760205330162

かつてシャトー・ヌフ・デュ・パプとひと続きの丘であったという、
最上級の産地 ガダーニュ産ヴィラーージュ・ワイン



シャトー・ヌフ・ド・ガダーニュはアヴィニオン東の丘陵地にある小さな村。有名なシャトー・ヌフ・デュ・パプと昔はひと続きの丘であったといわれています。現在はウヴェーズ川で分断されていますが、ガダーニュのテロワールでも最上級のワインが生産されています。



シャトー・グラン・ディニター (コート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ ガダーニュ)

AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ・ガダーニュ

品種：グルナッシュ、シラー、
ムールヴェードル、カリニャン
参考上代：¥2,000

濃厚な紫色。赤いフルーツのジャムや狩猟肉の野性的な香りが入り混じった複雑な香り。コクのある味わいで、なめらかなタンニンの間からカシスの風味が溢れ、ソフトなリコリスの後味が続きます。新 AOP 格付認定後、初ヴィンテージ。

JAN: 3373160004612 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚

Vinsobres Concours 金賞, Vinalies Nationales 銀賞, 2013オランジェ・コンクール銅賞受賞 (2012VT)



レ・ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ

— ラングドック —

世代を越えて受け継がれてきた郷土愛を胸に、若い醸造家チームや販売チームが、あらゆるノウハウやアイデアを結集

豊富な資金により、ブドウ品種ごとの天然の資質に合わせ、伝統的方法から最先端の技術まであらゆる醸造テクニックを駆使しています。ワイナリーは超モダンな設備(サーモ・ヴィニフィケーション、空気圧式パンチング機、発酵前浸漬のためのタンク等..)が備えられ、最適な醸造を行い、最高の結果を出しています。伝統的なブレンド技術やハイテク技術を駆使したヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテは、力強く味わい深く芳醇でありながら、同時にしなやかで華やかでエレガントなワインを産み出しているのです。



フォンタニエール カベルネ・ソーヴィニヨン

IGP ペイドック

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
参考上代：¥1,400

紫がかった深紅の色合い。チェリーや黒スグリ、ブルーベリー、スパイス(ブラック・ペッパー)、レザーなどの複雑なアロマ。ソフトなタンニンのバランスが良く、果実の風味あふれる長い余韻が印象的です。

JAN: 3331900003059



フォンタニエール シャルドネ

IGP ペイドック

品種：シャルドネ 100%
参考上代：¥1,400

グリーンのにらめきのある麦わら色。アブリコットやドライフルーツ、野の花、焼きたてのプリオッシュを思わせる濃厚で複雑な香り。フレッシュな味わいには軽いバナナとミネラルの風味が漂い、余韻も長く続きます。

JAN: 3331900003066



フォンタニエール メルロー

IGP ペイドック

品種：メルロー 100%
参考上代：¥1,400

紫のにらめきのあるガーネット色。真っ赤なベリーのスパイシーな香りに続く、ブラック・チェリーやブラック・カラント(クロスグリ)の豊かな風味。まろやかなタンニンにあふれバランスが良く、ベルベットのようにしなやかで長続きする余韻には、再びスパイシーな風味が甦ります。

JAN: 3331900003042



フォンタニエール ピノ・ノワール

IGP ペイドック

品種：ピノ・ノワール 100%
参考上代：¥1,400

明るく輝くルビー色。チェリーやスパイスの仄かな香り。獲れたてのチェリーの甘くフレッシュな風味としっかりとしたタンニンのバランスが見事で、非常に長くソフトな余韻が楽しめます。

JAN: 3331900007637



ワイナリー近郊のサン・ギレーム・ル・デゼールの町並み。ロマネスク様式の建物が中世期のまま良い状態で保存された村で「[フランスの最も美しい村](#)」のひとつに選ばれています。



フォンテーヌ=FONTAINE 泉、アニエル=ANIELS 仔羊、合わせて、FONTANIELS “仔羊の泉”の意。フォンタニエールは、小さな丘陵や谷が連なる南仏の中心地にある地名です。かつてそこは、源泉から湧き出る澄み切った純粋な水を求めて仔羊たちが集まってくる場所でした。ピュアな水はピュアな環境や自然に結び付き、ピュアなブドウ畑、ワインへと繋がっています。



ヴィコント・ダルゾン ピノ・ノワール

IGP オック

品種：ピノ・ノワール 100%、
参考上代：¥1,500

アズロンはワイナリー近郊の村の名。実在の領主“アズロン子爵”は、この生産者の創立者とみなされています。美しいガーネット色。レッドフルーツ、スパイス、シナモンの複雑な香り。甘い果実味と豊かなタンニンが見事なバランスを見せ、非常に長くソフトな余韻が続きます。オーク・ステイヴィング熟成 2ヶ月。

JAN: 3331900007699



ヴィコント・ダルゾン シャルドネ

IGP オック

品種：シャルドネ 100%、
参考上代：¥1,500

アズロンはワイナリー近郊の村の名。実在の領主“アズロン子爵”は、この生産者の創立者とみなされています。黄金色の豊かな輝き。モモや白い花を思わせるエレガントで奥深い香り。甘いアーモンドの風味が感じられる味わい。オーク・ステイヴィング熟成 2ヶ月。

JAN: 3331900007682



ヌラシウス ラングドック

AOP ラングドック

品種：シラー 70%、グルナッシュ 30%
参考上代：¥1,500

ローマ5賢帝の一人ハドリアヌスに仕えたルキウス・ヌラシウス・プリスクス（1～2世紀のローマの上院議員&弁護士）に由来。紫色のきらめきのある深紅の色合い。クロスグリ、ブラックベリー、スパイスのいきいきとした香り。ソフトでまろやかなタンニン。豊かで飲みごたえがあり、エレガントな長い余韻が続きます。コンクリートタンク6ヶ月。

JAN: 3331900007705



ヌラシウス IGP

IGP ペイ・デロー

品種：カリニャン 60%、グルナッシュ 40%
参考上代：¥1,200

ローマ5賢帝の一人ハドリアヌスに仕えたルキウス・ヌラシウス・プリスクス（1～2世紀のローマの上院議員&弁護士）に由来。紫色のきらめきのある明るいレッド・カラー。イチゴやクロスグリを思わせるフルーティーな香り。バランスよく、まろやかでしなやかな果実味たっぷりの味わい。ステンレスタンク4ヶ月。

JAN: 3331900007781



ドメーヌ・モン・ロジェ オーガニック

IGP ヴィコンテ・ドームラ

品種：シラー 50%、グルナッシュ 50%
参考上代：¥1,500

家族経営のドメーヌ。“薔薇の木の山”の意。紫のきらめきのある美しいガーネット色。バラのアロマが立ち昇り、カシスの香りが続きます。バランスの良いタンニン、テロワールを感じさせるナチュラルな風味が魅力のエレガントなワイン。コンクリートタンク6ヶ月。

JAN: 3331900007248



レ・コンケ ルージュ

IGP ペイ・デロー

品種：カリニャン 60%、グルナッシュ 40%
参考上代：¥1,000

征服者たちの意。ローマ帝国による征服により、南仏でワイン造りが広まった事に由来。紫色のきらめきのある明るいレッド・カラー。イチゴやクロスグリを思わせるフルーティーな香り。バランスがよく、まろやかでしなやかな果実味たっぷりの味わい。ステンレスタンク4ヶ月。

JAN: 3331900007750



レ・コンケ ブラン

IGP ペイ・デロー

品種：グルナッシュ・ブラン 60%、
ソーヴィニヨン・ブラン 40%
参考上代：¥1,000

征服者たちの意。ローマ帝国による征服により、南仏でワイン造りが広まった事に由来。グリーンの輝きがある明るいイエロー・カラー。黄桃やマンゴー、野の花のデリケートで複雑なアロマ。酸味と果実味のバランスに優れた、フレッシュでまろやかな味わいは、余韻も長く続きます。ステンレスタンク3ヶ月。

JAN: 3331900007767



マレノン — コート・デュ・ローヌ —

芸術家が愛した陽光あふれる地、
南仏プロヴァンスが生んだ、こだわりのワイン

ピーター・メイルの“南仏プロヴァンスの12か月”でお馴染み、色彩鮮やかな風景が広がるリュベロン地方。フレッシュな若飲みタイプが多い中、限定畑の上質なブドウのみをフレンチオークでじっくり熟成させた、高級シリーズが、“グラン・マレノン”です。この地区最大の生産量と豊かな経験を誇るコーポラティブ、マレノンの自信作です。



テル・デュ・ルヴァン

ACヴァントゥー

品種：シラー、グルナッシュ・ノワール
参考上代：¥1,500

“東方の地”と名づけられたワイン。
美しいルビー色。レッド・フルーツと花の香り。
しっかりとしたコクのある味わい豊かなワインで、
良く熟成しており、長い余韻が楽しめます。

JAN: 3256811112464 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

オレンジ・ワインコンクール金賞受賞 (2014VT)

限定品



フォン・ド・ロルム ブラン

ACリュベロン

品種：グルナッシュ・ブラン、ヴェルメンティエーノ
ユニ・ブラン、クレレット
参考上代：¥1,500

グリーンのきらめきを持つ淡いイエロー・カラー。
ヴェルメンティエーノ種のもたらすフレッシュさと果
実味。豊かな芳香にあふれ、花のような香りが
漂います。レモンの風味あふれる濃厚な味わい
で、シトラスとレモンの爽やかさが長い余韻を残
します。豊満で長い持続性とデリケートな味わ
いが楽しめるワインです。

JAN: 3256811113409 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

パリ・ワインコンクール金賞受賞 (2014VT)



フォン・ド・ロルム ルージュ

ACリュベロン

品種：シラー、グルナッシュ・ノワール
参考上代：¥1,500

深いルビー・レッドの色合い。エレガントで奥
深い香りはクロスグリ、ブラックベリー、ラズベ
リー、チェリーを思わせます。口に含むと完熟
フルーツのおいしさが徐々に複雑味を増してい
きます。濃厚さ、まるやかさが、そしてバランス
の良さが長い余韻へと繋がり、多様で複雑なス
パイスの豊かな風味がゆっくりと花開くのです。

JAN: 3256811111955 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

オレンジ・ワインコンクール金賞受賞 (2014VT)



レ・グラン ヴィオニエ

IGPメディテラネ

品種：ヴィオニエ
参考上代：¥1,500

金色に輝くヴィオニエ。典型的なヴィオニエの
香り。濃厚でフレッシュなアロマには、ほのかな
アプリコットの香りと熟れたモモのとろけるような香
りが融けこんでいます。非常にバランスの取れ
たフレッシュな味わいが、きりっと引き締まった
酸によって際立っています。

JAN: 3256811114642 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



限定品

レ・グラン シラー

IGPメディテラネ

品種：シラー
参考上代：¥1,500

果実とスパイスの生き生きとした香り。黒スグリを
感じさせる生き生きとした酸味と果実味が口内に
広がります。スパイスを思わせる刺激的で優雅
なフィニッシュです。

JAN: 3256811112457 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



限定品

Domaine les Rocailles



レ・ロカイユ

— サヴォワ —

日当たり抜群の粘土石灰石土壌の畑から作られる、ミネラル感あふれるワイン。

幼なじみのアルバン・トゥールードとギョーム・デュランによって2006年に設立。冒険心に満ちたワイナリー・チームの生産ラインアップは15種以上。サヴォワとイゼールの間、グラニエ山の麓、人の手で少しずつ開かれていった、でこぼこの石だらけの地。所有畑は24ha,中心部に面する南&南東向きの斜面で、サヴォワの特性を全て反映しています。自社畑から収穫したブドウ以外にも、他社から借りている畑から収穫したブドウも使用し、マストの購入も行っています。



レ・ロカイユ ヴァン・ド・サヴォワ アプルモン・シンフォニー

AOPヴァン・ド・サヴォワ

品種：ジャケール
参考上代：¥2,800

美しくきらめくイエロー・カラー。熟したモモや洋ナシを思わせる濃厚な香り。青いレモン、マンゴー、モモを思わせる味わい。バランスとなめらかさが見事なハイクラスのワイン。
オーク樽で6ヶ月熟成。

JAN: 3294250001390



レ・ロカイユ ヴァン・ド・サヴォワ モンドュース

AOPヴァン・ド・サヴォワ

品種：モンドュース
参考上代：¥2,600

深い赤紫色。赤いベリーやクロスグリ、スパイスの複雑な香り。非常にタンニン豊富でどっしりとした飲みごたえある、表情豊かなワインです。
オーク樽で6ヶ月熟成。

JAN: 3294250001383



レ・ロカイユ ヴァン・ド・サヴォワ・アプルモン

AOPヴァン・ド・サヴォワ

品種：ジャケール
参考上代：¥2,500

淡いイエロー・カラー、エキゾチックな南国フルーツの香り、甘い花の香り。サヴォワの大地、石灰質土壌由来のはっきりとしたミネラルの風味が特徴的。後味さわやかな、フレッシュ感あふれるワインです。

JAN: 3294250000973



DOMAINE DES CÔTES
DE LA MOLLIÈRE

ドメーヌ・デ・コート・ド・ラ・モリエール — ボージョレ —

自然をそのまま生かせば、おいしいワインができる
～夫婦の哲学の結晶～

家族経営の小さなドメーヌ。機械が入らないほど急峻な畑で、我が子のように慈しみ育てる夫婦のオーガニック・ワインは有機栽培したブドウを100%使用。天然酵母を使用し、ノンフィルター、酸化防止剤無添加の徹底した自然派です。殺虫剤、化学肥料、除草剤も一切未使用。2002年、カリテフランスにより有機認証を受けました。鮮やかな酸味、活力に満ちた味わいで、世界中の注目を浴びるレストラン“ノーマ”(デンマーク、世界ベストレストラン)にて採用され、実力が証明されています。



ル・ポキュラン

AOPボージョレ・ヴィラージュ

品種：ガメイ
参考上代：¥3,500

アロマティックなワインです。ブラックベリー風味と、仄かな花のような芳香が漂います。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980681 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



モルゴン

AOPモルゴン

品種：ガメイ
参考上代：¥4,500

紫の色合い、チェリーのようなアロマ、エレガントな口当たりのバランスの良いワインです。樽熟成6ヶ月。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980667 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ムーラン・ナ・ヴァン

AOPムーラン・ナ・ヴァン

品種：ガメイ
参考上代：¥4,500

加テ・フランス
認証オーガニック

淡いレッド・カラー。イチゴを思わせるフレッシュなアロマ。エレガントでフルーティーなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474981039 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



サン・ヴェラン

AOPサンヴェラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥4,500

きれいなイエローの色合い。シトラスのアロマに満ちた、エレガントで生き生きとした活力あふれるワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980674 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



プイ・フェイッセ

AOPプイ・フェイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥5,000

きれいなイエローの色合い。スイカズラの花の甘いアロマに満ちた、非常にエレガントなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980643 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



3年連続世界No1レストランに選ばれた
“Noma”で採用実績のあるワイン！

※「サンペレグリン世界のベストレストラン50」にて
(2010～2012、2014年にNo1に選ばれました。)

《プイ・フェイッセ》《ムーラン・ナ・ヴァン》



ドメーヌ・ブルドン

— ブルゴーニュ —

クリーン&クリアーを極めた、クリスタルのような透明感

ラベルに描かれているのは、咲き乱れる野の花の間を飛び回るマルハナバチ(=ブルドン)・・そのイメージ通り、ピュアな自然をそのまま封じ込めたような、花やレモンの香りあふれるシャルドネ。キュヴェごとに大樽、小樽を使い分けて熟成。すべすべとした艶やかな舌触りと、繊細かつパワフルに展開する味わいの多彩さに、しばし言葉を失うほどです。



プイ・フェイッセ キュヴェ・レゼルヴ

AC プイ・フェイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,800

淡い黄金色。香ばしいトーストや咲き乱れる花々を思わせる深い香り。際立って濃厚な味わいながら、美しくまとまっています。ほのかなモカの風味があり、後味には繊細なロースト香が漂います。樹齢45～55年の古木から収穫したブドウを樽で10ヶ月熟成。

JAN: 4560474980094 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い

SILVER MEDAL IN THE COMPETITION OF WORLD CHARDONNAY 2014 (2012VT)



プイ・フェイッセ トラディション

AC プイ・フェイッセ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,600

クリスタルのように澄み切った、きらめく淡い黄金色。複雑で、レモン・ピールやフレッシュ・ハニーの風味を基調に、スミレやライムの花の香りが漂います。調和がとれ、余韻が長く、ミネラルとハチミツの風味にあふれています。緻密な構成で、生き生きとした活力があり、リコリスを思わせる甘い後味が楽しめます。

JAN: 4560474980100 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い

マコン・コンクール金賞(2012VT)
パリ・農業コンクール銅賞(2012VT)



サン・ヴェラン

AC サン・ヴェラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,000

クリスタルのように澄み切った淡い黄金色。濃厚でとてもエレガントな香りです。ピュアで、谷間に咲くユリやスイカズラ、バラのアロマが深まります。まるやかな口当たりで、非常にバランスがとれています。ミネラルや砂糖漬けのレモン・ピールの風味に、ピリッとスパイシーな後味が続きます。

JAN: 4560474980117 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い

SILVER MEDAL COMPETITION 2014
GENERAL AGRICULTURAL PARIS(2012VT)



マコン・ヴェルジッソン

AC マコン・ヴェルジッソン

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,700

銀色のきらめきをもつ、非常に淡く明るい金色。バラやアカシアを思わせる奥深いフローラルな香りに、リンゴやドライ・ココナツの香りが寄り添います。複雑な構成で、ややミネラルを感じます。続いてフレッシュバター風味、そしてレモンや洋ナシの強い果実味があらわれてきます。

JAN: 4560474980124 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い

WISH HACHETTE WINE GUIDE 2015(2012VT)



マコン・ヴィラージュ

AC マコン・ヴィラージュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,600

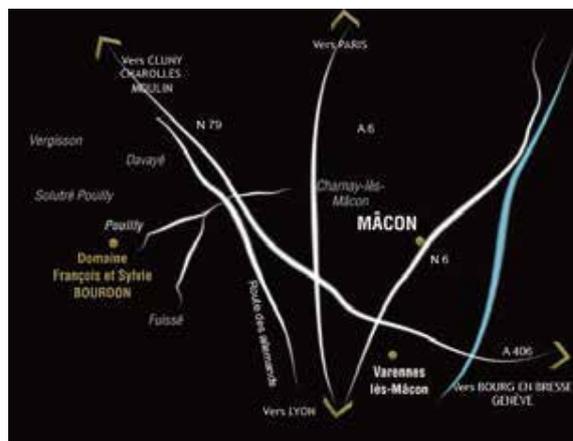
うっすらと緑がかかった淡く明るい黄色。最初にヘーゼルナッツとアーモンドの香り、後からアプリコット、アニスシードの香りが続きます。口当たりはスムーズでしなやか、フレッシュバターとバニラの優しい香りがします。後味にはアニスシードの風味が漂います。

JAN: 4560474980131 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重い

BRONZE MEDAL CONTEST THE GREAT WINES OF FRANCE TO MACON 2014(2012VT)





ジャン・フィリップ・マルシャン

—ブルゴーニュ—

“聖地”ジュヴレ・シャンベルタンで
じっくりと醸される重厚な長期熟成ブルゴーニュ

1813年モレ・サン・ドニに創設、今ではジュヴレ・シャンベルタンに本拠を据える、ブルゴーニュを知り尽くした作り手。特級畑を数多く所有し、ネゴシアンとしても確かな腕をふるっています。樹齢40年超のブドウを手で摘み取り、18ヶ月以上樽で寝かせる伝統手法のワインは“トロワグロ”などフランスの一流レストランでサービスされています。



ブルゴーニュ・シャルドネ

ACブルゴーニュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,100

ビター・アーモンドや青リンゴ、レモンの豊かなブーケを持ち、熟成すると火打ち石や野生のマッシュルームのような香りも帯びてきます。明るい金色で、クリスタルのように透明です。口に含むと芳香にあふれ、デリケートですが軽すぎず重すぎず、しっかりとしたドライな味わいが広がります。

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

JAN: 3468881101112



ブルゴーニュ・ピノ・ノワール キュヴェ・アレクシス

ACブルゴーニュ

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,500

豊かな赤いチェリー色で、熟成するとルビー色へと変化します。香りはフレッシュで豊かなアロマに溢れ、程良いタンニンが特徴です。フルーティーでまろやかな飲みやすいワインです。18~24ヶ月樽熟成。

JAN: 3468882101456

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ジャン・フィリップ・マルシャン ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ

ACジュヴレ・シャンベルタン

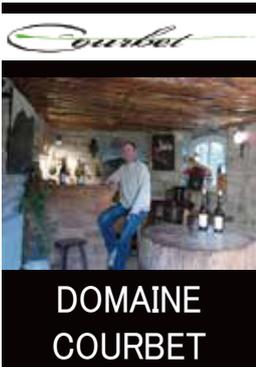
品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥9,100

深みのある色合いで、赤や黒の様々なベリー類を思わせる豊かな芳香、そしてムスク(麝香)も漂います。熟成するとリコリス(カンゾウ)の甘い香りも加わります。口当たりは非常に滑らかで、豊かな酸味とタンニンが調和した、パワフルな味わい。ストレートなおいしさを楽しめるワインです。

JAN: 3468882102866

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚





DOMAINE
COURBET

ドメーヌ・クールベ — ジュラ —

妖艶なシェリー香…ジュラ地方の最高峰
ACシャトー・シャロンの逸品!

ブルゴーニュの東、スイスと国境を接するジュラは、コンテに代表されるコクのあるハード・チーズと個性的な白ワインという“山の文化”を誇ります。『フランス5大白ワイン』のひとつヴァン・ジョーヌ(黄色のワイン)は、シェリーを思わせるフロール(産膜酵母)香と力強い酸化熟成の風味が、一度味わったら忘れられない奥深さを湛えています。



ドメーヌ・クールベ シャトー・シャロン 2009 (620ml)

ACシャトー・シャロン

品種：サヴァニヤン
参考上代：¥8,800

イエローのきらめきがまぶしい、深い金色をした驚くべきスケールを持つワイン。非常に豊かで力強い芳香、ドライフルーツ、モモやアンズ、なめし皮、そして数々のスパイスなど、しばし陶然とさせられる複雑際まりない香りに満ちています。ひとたび空気に触れさせると、複雑さ、力強さ、そして強烈な愉悅の味わいが湧き上がってきます。7年にも及ぶ長い期間、樽熟成を行います。 JAN: 4560474980209



ドメーヌ・クールベ コート・デュ・ジュラ シャルドネ

ACコート・デュ・ジュラ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,500

コート・デュ・ジュラ産のピュアなシャルドネ。はっきりしたイエロー・カラーで、花やシトラス、ヘーゼルナッツの心地よい香りを漂わせています。口当たりはソフトで、フルーティーで親しみやすく、上質さを感じさせます。10ヶ月間シュール・リーを行い、その後15～20ヶ月カスクで熟成しました。

JAN: 4560474980216 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ドメーヌ・クールベ コート・デュ・ジュラ リュビ

ACコート・デュ・ジュラ

品種：プルサール、トゥルソー、
ピノ・ノワール
参考上代：¥3,500

レッド・ベリーのアロマが漂い、クロスグリ、ブラックベリー、豊かな酸味のチェリー、そしてスパイスの風味が口いっぱいに広がります。しなやかなタンニンが心地よく、デリケートな食事と合わせたいワインです。

JAN: 4560474980735





シャンパーニュ・バロン・フエンテ

—— シャンパーニュ ——

日本のミシュラン3★(すしレストラン)で採用
和食にもぴったりの味わい深いシャンパーニュ



たった1haの畑から出発した家族経営の小さなメゾン。本拠地はヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のシャルリ・シュル・マルヌ村にあります。ピノ・ムニエに重きを置いたリッチで熟成感のあるシャンパーニュで快進撃を続け、今では38haの畑を持ち、数々の賞を射止める、押しも押されぬメーカーに成長を遂げました。



グラン・セパージュ シャルドネ・ブリュット

品種：シャルドネ
参考上代：¥10,000

明るい黄色に輝くシャンパーニュ。洋ナシ、グリーン・ナッツ、シトラスのアロマに続き、モモやグレープフルーツのフレッシュな深い香りが漂います。親しみやすく、シルクのように舌に広がり、花の蕾を思わせる非常にバランスの良い味わい。味わい深く余韻が長く、最後にはマンゴーやグリーンレモンの後味が楽しめます。

JAN: 4560474980414

ワイン・エンスージアスト 93 点
ワイン・スペクテイター 90 点



グラン・ミレジム 2006

品種：シャルドネ、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール
参考上代：¥7,000

シトラス、洋ナシ、モモのブーケに、アカシアのハチミツのニュアンスがあります。口当たりは非常にフレッシュ、かつリッチで、舌に広がる味わいの甘みと酸味とのバランスが絶妙です。後味にはグリーン・シトラスやオレンジの爽やかさが溢れます。

JAN: 3591440002404

ワインスペクテイター 91 点
世界スパークリングワインコンクール 銀賞
BTIコンペティション 93 点 (=非常に秀逸)



グラン・レゼルヴ

品種：ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・ノワール
参考上代：¥6,000(750ml)、¥3,000(375ml)

心地よくまるやかでフルーティー、最後にはハチミツの風味があります。ブレンド・シャンパーニュ。アペリティフに、または乾杯のシャンパーニュとして最適です。グラン・レゼルヴのピュアな品質の高さを評価して下さる食通のアペリティフに捧げたい極辛口です。

JAN: 3591440001025(750ml)、3591440000554(375ml)

ブリュッセル・ワインコンクール2015,2013 金賞

ヴァイナリー・インターナショナル・パリ金賞

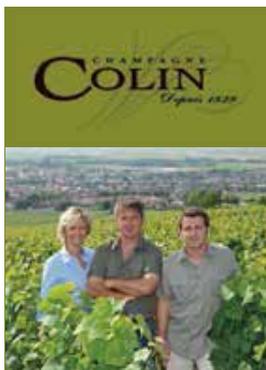
キト・アシェット・1★、ワインスペクテイター91点



--	--	--

Le Guide Hachette
1★



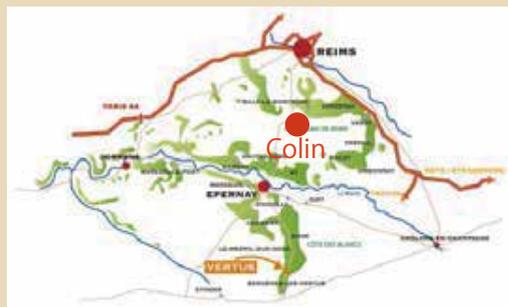


シャンパーニュ・コラン

— シャンパーニュ —

洗練を極めたシャルドネ “ブラン・ド・ブラン”のプロフェッショナル

コート・デ・ブランに広がる畑の3分の2が、グラン&プルミエクリュ。その80%をシャルドネが占めています。リシャルとロマン兄弟が、ファミリー経営ならではの非常に手を掛けた繊細優美なシャンパーニュを生み出しています。



クー・ド・クール・プルミエ・クリュ 2004 (化粧箱入)

品種：シャルドネ
参考上代：¥14,000

“心をときめかせる”という名の通り、シャンパーニュコランのヴェルチュ・プルミエクリュの持ち味を最も純粋に表現した特別なヴィンテージのシャンパーニュ。ブロンズの輝きを持つ美しい黄金色、アカシアと白い花の香りにお菓子のような甘い香りが混じり合う繊細なアロマが広がります。緻密で、ミネラル感にあふれ、クリスタルのように清らかな味わい。爽やかなレモンの風味が余韻に残ります。

JAN: 3760055640206
ヴィニロン・アンデパンタン2012 銅賞



グランクリュ ミレジム2007 ブリュット・ブラン・ド・ブラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥12,000

グランクリュだけが持つ豊かさ素晴らしい繊細さ。緻密で複雑な香りには、フレッシュフルーツ(シトラス)、お菓子、蜂蜜、プリオッシュのニュアンスが豊かに香りたち、口に含むと、ヌガーや炒ったアーモンドの香ばしさが感じられ、やがてミネラル感豊富な、まろやかでエレガントな味わいに変化していきます。

JAN: 3760055640046
パリ・ワインコンクール2015 銀賞, 2014 金賞
ヴィニロン・アンデパンタン2014 銀賞



パラレル・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥8,500

淡い金色をたたえ、非常に細かく繊細な泡が立ち昇ります。しっかりした香りは、バーベナ、ヒアシンズ、シトロネラなどの白い花のブーケを思わせませす。ゆったりとしたバランスのとれた味わいは、豊かなミネラル感を湛えた凜としたイメージ。ビスケットのような香ばしい風味が、リキュール添加を抑えたことで際立つ爽やかさ、塩分を含んだ後味をバランス良くまとめています。

JAN: 3760055640213
デキャンター2015 銅賞

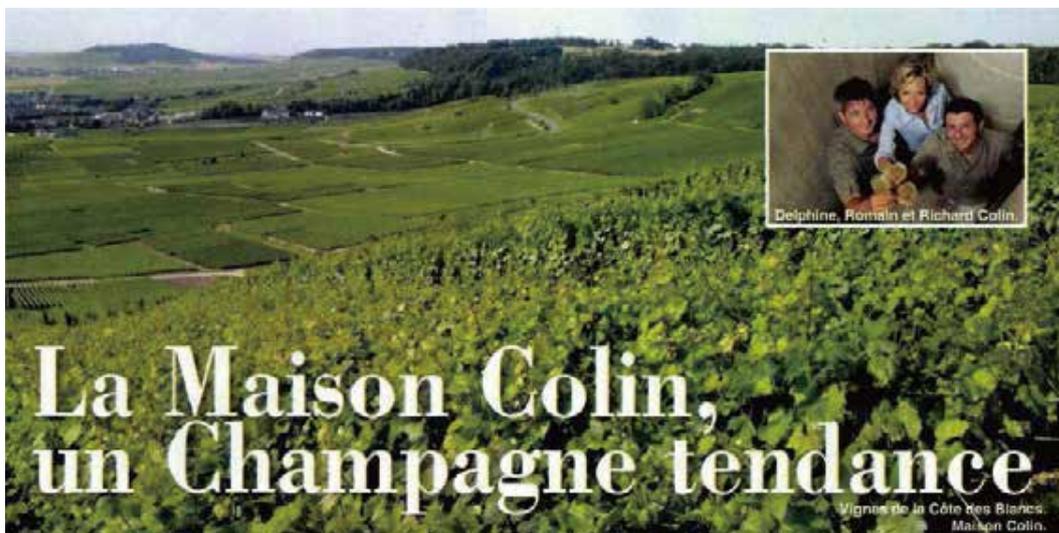


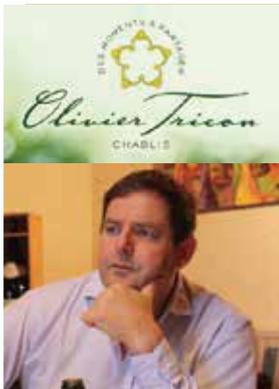
ブランシュ・ド・カステイユ ブラン・ド・ブラン・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥8,000

ピュアな淡いイエロー・カラー。繊細で持続性の高い泡だちの、優美で活気のあるシャンパーニュ。夏の果物の香りとデリケートな白い花の香りが入り混じったアロマ。ミネラル感豊富で、フレッシュバターとプリオッシュを思わせる風味豊かな味わい。コート・デ・ブランのシャルドネの品質の高さが際立つブラン・ド・ブランで、その繊細優美な軽やかさに驚かされることでしょう。

JAN: 3760055640022
パリ・ワインコンクール2016, 2014 銀賞, 2013 金賞
インターナショナル・ワイン・チャレンジ2016 銀賞



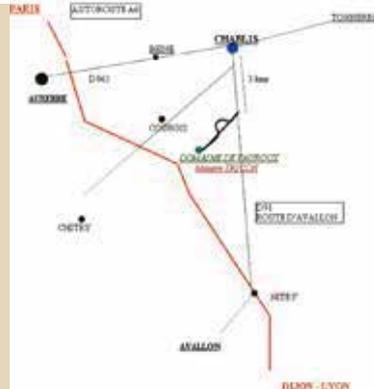


メゾン・オリヴィエ・トリコン

—— シャブリ ——

日本仕様に手間をかけて醸造した
トリコンの特別なシャブリ

オリヴィエ・トリコンはフランス各地のブドウ園で修行を積みました。品質を追求し、各地の品評会やガイドブックで何度も賞を獲得。純粋なシャブリの性格が出ているフルーティーなワインとして紹介されています。



シャブリ プレミアム

ACシャブリ

品種：シャルドネ
参考上代：¥3,300

フルーティーでありながら繊細な味わい。キンメリジャンを豊富に含む粘土&石灰石土壌。この石ころだらけの難しい生育環境で育てられるシャルドネは、収穫量は少ないものの非常に強い凝縮感ある風味をその果実に蓄えます。若いうちから楽しめる飲みやすいシャブリです。開栓が容易なスクリューキャップを採用。

JAN: 3399235900207 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



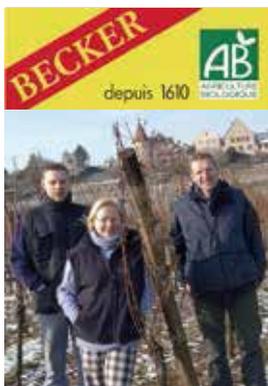
シャブリ プレミアム・ハーフボトル 375ml

ACシャブリ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,200 12本入 / 箱

JAN: 3399235991250

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ジャン・ベッケー —— アルザス ——

アルザスの“3本の矢”
姉弟の結束が13代の歴史を支える老舗ワイナリー

1610年創業。国境の地ゆえにフランス〜ドイツとめまぐるしく支配が変わる苦難の歴史を乗り越え、自然栽培を守り通してきた、確かな品質のワイナリーです。7か国語を話す国際感覚豊かなマルティヌ（営業）、品質追求にこだわる学者肌のジャン＝フィリップ（醸造）、寡黙で動植物をこよなく愛するフランソワーズ（栽培）。3姉弟がそれぞれの分野で才能を発揮、世界に誇れるアルザスワインを送り出しています。



クレマン・ド・アルザス エクストラ・ブリュット・オーガニック

ACクレマン・ド・アルザス

品種：オーセロワ、ピノ・グリ、シャルドネ、
ピノ・ブラン
参考上代：¥3,500

繊細な泡立ちに彩られた美しい黄金色。完熟フルーツの複雑な香り。口の中で繊細な泡が弾け、心地よい果実味が広がります。

JAN: 3571552317061



ゲヴェルトツラミネール オーガニック

AC アルザス

品種：ゲヴェルトツラミネール
参考上代：¥3,300

美しく輝きのあるイエロー・カラー。クラシカルな花とフルーツの香り。口当たりはまるやかでたっぷりとした余韻と、ぴりっとパンチの利いた後味が楽しめます。

JAN: 3571551707009 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ドメーヌ・エティエンヌ・ドルニー

ロワール

爽やかな草原の香り、澆刺とした酸味が身上
最高のサンセール

サンセールで最も古いワインメーカーの一つ。土壌の異なる50もの畑を持ち、減農薬農法で、少量生産をしています。中でも南西向き斜面畑クロ・ド・シドネイ(=ホット・スポットの意)は、キンメリジャンの粘土石灰質土壌に樹齢50年以上のブドウが植えられ、その希少なワインは“サンセールの最高峰”と評されています。



サンセール・クロ・ド・シドネイ ヴィエイユ・ヴィーニュ

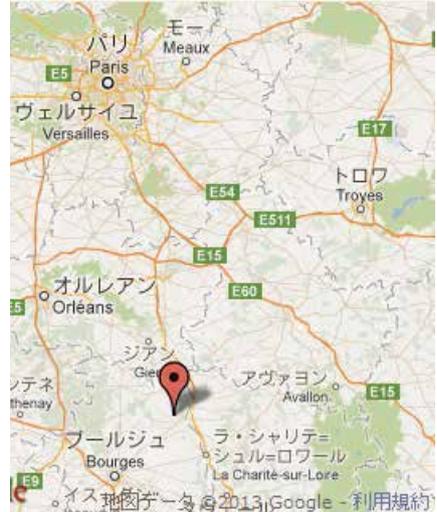
ACサンセール

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥3,700

ワインは輝きのある黄金色をしており、ソーヴィニオン・ブラン独特のフラワリーで、フルーティな香りを持っています。凝縮した果実味と土壌から来る複雑な味わいが特徴です。

JAN: 3506180600018

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

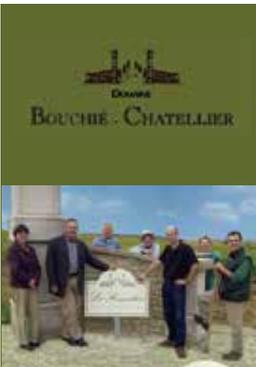


ドメーヌ・ブシェ・シャテリエ

ロワール

キンメリジャン土壌が生み出す硬質な輝き
フリント香ただよう高貴なワイン

ロワール川を見下ろす日当たり抜群の丘陵地サン・アンドラン。銘醸畑が続くこの地は、ロワール屈指のキンメリジャン土壌に恵まれ、ミネラルの風味を輪郭にもつ、骨組みのしっかりしたワインになります。4代続くドメーヌのブシェ・シャテリエ・ファミリーはブルゴーニュのオスピス・ド・ボーヌやシャンパーニュで経験を積んだ、誇り高きベテランです。



プイ・フュメ ラ・ルナルディエール

ACプイ・フュメ

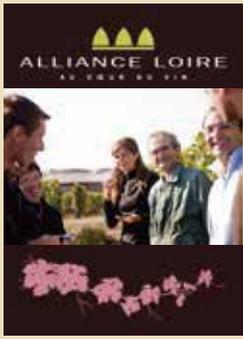
品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥4,200

火打石を口に含んだような“フリント香”が特徴です。白桃や黒スグリの豊かな香り、フレッシュでとてもアロマティックなワインです。

JAN: 4945930206046

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚





レ・ヴィニュロン・デ・シャトー・ロマネ (アリアンス・ロワール)

——— ロワール ———

ロワールを代表する協同組合8社から成る、プロの販売共同体「アリアンス・ロワール」

ブドウ栽培及び醸造の専門家、ワインコンサルタント等、様々な分野のエキスパートが集まっており、ワイン造りの各段階においてベストのノウハウを提供している。レ・ヴィニュロン・デ・シャトー・ロマネは1957年創業、サン・ロマンを本拠にACTウーレーヌのおよそ20軒のワインメーカーを統括する協同組合。



ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ "ラ・ゴエレット"

限定品

AC ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ・シュール・リー

品種：ムロン・ド・ブルゴーニュ
参考上代：¥1,800

グリーンの輝きを持つ淡いイエロー。シトラスの爽やかさと深みのあるフローラルなブーケ。フレッシュでまるやか、バランスのとれた味わい。長い余韻にはほのかなミネラルの風味が漂います。

JAN: 4560474980995



ロゼ・ダンジュー "ラ・クロティエール"

限定品

AC ロゼ・ダンジュー

品種：ガメイ、カベルネ・フラン、グロロー
参考上代：¥1,800

明るく輝くピンク色。イチゴやジャム、カシス、フレッシュなブドウの弾けるような香り。フレッシュでまるやか、イチゴやラズベリーの風味あふれる味わい。ソフトでエレガントなタンニン、果実味豊かな後味の、快活なワインです。

JAN: 3162806063799



トゥーレーヌ・ソーヴィニオン "セクレ・ド・シェ"

限定品

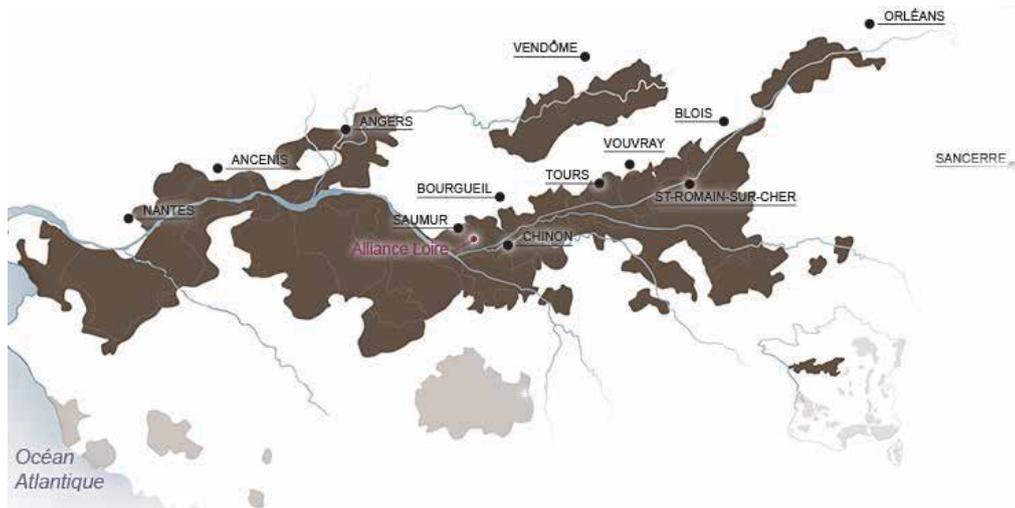
AC トゥーレーヌ

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥2,000

美しい輝きを放つイエロー・カラー。とにかくフレッシュな香り（シトラス、ブラックカラント）と熟した甘い香り（ライチ、マンゴー）、そして仄かなバラの香りが漂います。まるやかで厚みのあるボディ、バランスのとれた味わい。爽やかな酸味と非常に長い余韻が全体をまとめています。

JAN: 3215190002513

パリ・ワインコンクール2015 金賞





ドメーヌ・ド・ラ・モネット

— メルキュレ —

～100%エコセル有機認証された畑から生まれるワイン～

ドメーヌ・ド・ラ・モネットはリヨン出身のファミリーによって、数世代に渡り所有されてきたワイナリーです。1996年までワインの生産は行われていませんでしたが、2007年、ロエロフ・リヒトマンズとマルロン・シュタインのオランダ人カップルが地所を買取りました。ナチュラルなワインを造ることを目標に、農業の使用を減らし、肥料も最小限にしています。ブドウ畑の生物多様性を豊かにし、土壌を活性化することで、余分な手を加えずにワイン造りをしています。ボトルもパッケージもラベルも、全てにおいて、環境への影響が最も少ないものを選んで使用しています。



メルキュレ・ル・ソー・ムシオー ルージュ・オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥4,500

パープル&バイオレットのニュアンスを持つ深紅の色合い。2013ヴィンテージは力強さと素晴らしい豊満さが特徴です。ブラックチェリーを思わせる濃厚なアロマ。あと3～4年セラーで寝かせれば、本領を発揮することでしょう。一言で表現すれば“パワフル”。ラ・モネットのラインアップの中でも、最もメルキュレらしいワインです。フレンチオーク樽(アリエ&ヴォージュ産)で13ヶ月熟成。
JAN: 4560474981121



メルキュレ・レ・ブルギニョン ルージュ・オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥4,400

バイオレットのニュアンスを持つ深紅の色合い。レッド・フルーツの香りあふれる表現豊かなアロマ。レッドチェリーを思わせる濃厚な味わいは非常に複雑で、テロワールの個性が表れています。しっかりとしたタンニンは既にまろやかに熟しています。フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。新樽率25%。その後、ステンレスタンクで10ヶ月熟成。
JAN: 4560474981114



メルキュレ・ルージュ オーガニック

ACメルキュレ



品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,800

明るい赤。ラズベリーやストロベリーの非常にフルーティーな香り。タンニンは優しく、つつい飲みすぎてしまうワイン。2013ヴィンテージは繊細でしなやかなワインに仕上がっています。フレンチオーク樽(アリエ&ヴォージュ産)で9ヶ月熟成。新樽率は20%で、残りは1～5年物の樽を使用しています。
JAN: 4560474981107



メルキュレ・レ・ゾビュ ブラン・オーガニック

ACメルキュレ



品種：シャルドネ
参考上代：¥4,400

明るい金色の輝き。やや控え目なアロマにはアカシアの花の香りや樽からのバニラ香が感じられます。豊満、濃厚な味わいはフレッシュで複雑味があり、2014ヴィンテージらしい豊かさが感じられます。500L樽で9ヶ月熟成。新樽率35%。その後、瓶詰前にステンレスタンクで2ヶ月熟成。
JAN: 4560474981091



ITALY

イタリア



●カッシーナ・アデライデ



●モンティチーノ・ロッソ

●チェヴィコ



カッシーナ・アデライデ

——— ピエモンテ ———

伝統の“ワインの王”のスケールはそのままに、モダンなバローロが登場!

バローロの城の麓に広がるクリュ畑で、100年以上もワイン造りを続けてきたカッシーナ・アデライデ。1999年、新しい所有者となったアマービレ・ドロッコは、この伝統の地に、人々の度肝を抜く“丘にはめ込まれたレンズのような”斬新なセラーを建設。最高の栽培醸造家を迎え、ワイン評論家に絶賛される新しいバローロのスーパースターを誕生させたのです。

カッシーナ・アデライデ バローロ クワトロ ヴィーニュ 2009

DOCGバローロ

品種：ネッビオーロ
参考上代：¥7,500

4つの畑のブドウをブレンドし、色合いはレンガ色にきらめくルビー・レッド。ワイルドチェリーや森に自生する果実の香りがデリケートな樽香と混ざり合っています。適度なタンニンが鮮やかな酸味を伴う長い余韻へと導いてくれます。オーク樽で24ヶ月熟成し、その後27ヶ月ステンレスタンク熟成、最後に6ヶ月瓶内で熟成。

JAN: 0839240000613(2005VT)
8032615670554(2009VT)

パーカーポイント89点(2009VT) 90点(2005VT)



モンティチーノ・ロッソ

—— エミリア・ロマーニャ ——

ガンベロ・ロッソにて‘Bicchieri’を量産するワイナリー



1961年創業。ポローニャの南東にある、1961年創業の家族経営ワイナリー。父アントニオと共にルチアーノ（兄）が経営、ジャンニ（弟）が醸造を担当。近代的設備の導入と、名醸造家ソヴェルキアの指導の下、高品質ワインをめざす“モンティチーノ・ロッソ・プロジェクト”を着々と進行させ、ビッキエリ獲得の常連となっています。



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ
参考上代：¥1,800

若いうちは緑がかったみずみずしい麦わら色。カモミールや白い花のようなエレガントで繊細な香りと、干草やハチミツのようなまろやかな香りに包まれます。口当たりはスムーズで、風味あふれる甘酸っぱさとミネラル分が、味わいのバランスを押し上げます。

JAN: 4945930394019



モンティチーノ・ロッソ ピニョレット・コッリ・ディーモラ

DOCピニョレット・コッリ・ディーモラ

品種：ピニョレット
参考上代：¥1,800

華やかな香りと酸が豊かな、地元品種の白ブドウ、ピニョレットのワイン。洋ナシや香り高いハーブ、柑橘系のフレッシュなアロマが広がります。僅かな樽がけによる程よいボリューム感とミネラルの風味があり、ほろ苦い後味がエレガントな余韻を残します。

JAN: 4945930394125

アルバーナ・セッコで初めて3 Bicchieri獲得の快挙!

GAMBERO ROSSO	2014年版	2 Bicchieri	(VT2011)
GAMBERO ROSSO	2013年版	2 Bicchieri	(VT2010)
GAMBERO ROSSO	2012年版	2 Bicchieri	(VT2009)
GAMBERO ROSSO	2011年版	3 Bicchieri	(VT2008)
GAMBERO ROSSO	2010年版	2 Bicchieri	(VT2007)
GAMBERO ROSSO	2009年版	2 Bicchieri	(VT2006)
GAMBERO ROSSO	2008年版	2 Bicchieri	(VT2005)
GAMBERO ROSSO	2007年版	2 Bicchieri	(VT2004)



モンティチーノ・ロッソ アルバーナ・ディ・ロマーニャ コドロンキオ

DOCGアルバーナ・ディ・ロマーニャ

品種：アルバーナ
参考上代：¥3,500

選摘みの少し貴腐化したブドウから造られる辛口ワインです。深みのある黄金色で、柑橘系の複雑な香りに貴腐の特徴とアカシアのハチミツを思わせるまろやかさが調和しています。果肉質のボディは、滑らかさを与え、酸味とミネラルのバランスが非常に優れています。樽熟成(10%)

JAN: 4945930394026

ガンベロ・ロッソ(ヴィーニ・ディタリア)

イタリアを代表する食とワインのメディアで、世界で最も権威あるイタリアワインのガイドブック。現地調査員が、数ヶ月かけてイタリア全土に足を運び、提供されたワインをブラインド・テイasting(ラベルが隠された状態)で第一選出。その後最終選考に進み、審査員の平均点が90点以上のものに称号が与えられます。数多くあるワイナリーの中で、ほんの一握りのワインだけが受けられる名誉です。



モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,800

明るく輝きのあるルビー・レッド。きれいで複雑なフルーツ香にピリッとスパイシーな香りが花を添える、典型的でエレガントなアロマ。アイリスやスミレを思わせるフローラルな香りも漂います。素晴らしく滑らかでバランスの良いタンニンにあふれたミディアム・ボディ。ナチュラルな酸味がエレガントな後味へと導いてくれます。

JAN: 8033776810513



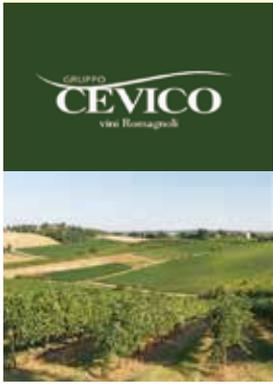
モンティチーノ・ロッソ サンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ ゼロサルファイト

DOCサンジョヴェーゼ・ディ・ロマーニャ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥2,500

透き通った美しい赤紫色。亜硫酸塩無添加ならでの、生き生きとしたフレッシュな赤い果実の香り。サンジョヴェーゼらしいスパイシーさと程よい酸味に、柔らかなタンニンと果実の甘みが見事に調和し、フェミニンな一面をのぞかせている。ブドウ本来の優しい甘みとジューシーな果実味を楽しめるワイン。

JAN: 4560474980513



チェヴィコ・グループ — エミール・ロマーニャー

最先端の技術・設備が生み出す スタイリッシュでモダンなワイン

チェヴィコ・グループは1963年、イタリア北中部・エミール・ロマーニャ州に創業されたコーポラティブ(協同組合)です。イタリアのワイン・グループで最も急速に成長、生産量は国内第二位、世界44カ国へ輸出しています。日本人向けの軽やかで繊細な味わいのワインを開発にも取り組む注目のメーカーです。最先端の技術と設備から生み出されるスタイリッシュでモダンなワインは、現代人の嗜好によく合います。



ロゼット メルロー・サンジョヴェーゼ

IGTルビコーネ

品種：メルロー、サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,200

澄んだルビー色。ブルーのニュアンスがあり、まろやかでソフトな風味です。繊細なハーブ、チェリーの香りと、ほのかスパイスさも感じられ、程よい余韻が続きます。

JAN: 8011510006873 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ロゼット トレッビアーノ・シャルドネ

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ、シャルドネ
参考上代：¥1,200

色合いはライト・イエロー。そしてまろやかでフレッシュなブーケと生き生きとしてデリケートな果実味が、心地よいバランスに仕上がっています。

JAN: 8011510006880 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ロゼット ランブルスコ・セッコ

IGT エミール

品種：ランブルスコ
参考上代：¥1,500

軽やかで持続する泡立ち、濃厚な紫のきらめきを持つ暗赤色。プラムやラズベリー、チェリーのフレッシュな風味。爽やかな酸味とまろやかなタンニン、長い余韻が楽しめる爽快な辛口。

JAN: 8011510015332



ロゼット スプマンテ・ブリュット

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ
参考上代：¥1,600(750ml)、¥1,100(375ml)

穏やかな緑色。ブーケは軽やかながら、はっきりとした香りです。舌の上で生き生きと弾ける泡と、繊細でフルーティーな味わいが心地よい余韻を残します。温度調整を導入したシャルマ方式を採用し、熱処理を行っていません。

JAN: 8011510006897(750ml) 辛口 1 2 3 4 5 甘口
8011510015141(375ml) 軽い 1 2 3 4 5 重厚



ブルーサ サンジョヴェーゼ・ルビコーネ

IGTルビコーネ

品種：サンジョヴェーゼ
参考上代：¥1,200

鮮やかな赤色、スマイルを思わせるデリケートなアロマが特徴です。味わいはバランスが取れており、ほどよい渋みがあります。後味にほんのりとほろ苦さが漂います。

JAN: 8011510005586 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

限定品



ブルーサ トレッビアーノ・ルビコーネ

IGTルビコーネ

品種：トレッビアーノ
参考上代：¥1,200

明るいイエローの色合いと、フレッシュな香り、生き生きとしたデリケートな果実の味わいが魅力です。軽やかで飲みやすいチャーミングなワインです。

JAN: 8011510005593 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

限定品

チェヴィコ・グループ / カンティーネ・ロンコ

飲み手を選ばず
いろんなシーンで



SANCRISPINO サンクリスピーノ

携帯に便利
軽くて割れない

軽量・エコロジーな 生詰めパックワイン

どんな料理にもよく合うだけでなく、多様なサイズ展開でどんなシーンにも活躍します。
250ml・500ml・1,000mlと、用途に合わせて選べる使い切りサイズだから、
いつでも・どこでもフレッシュ＆フルーティーで無駄がありません。料理時の少量使いに、持ち運びに
も便利なのでアウトドア・レジャーにも最適です。加熱処理せずに生詰めしたフレッシュさが特徴です。

容器の
後始末が
簡単

サンクリスピーノ
ロッソ 1,000ml
ピアンコ 1,000ml



ロッソ
JAN: 8011510003674
入り数: 10入り

ピアンコ
JAN: 8011510003667
入り数: 10入り

参考上代: ¥1,100

サンクリスピーノ・ロッソ 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口

品種: サンジョヴェーゼ、モンテプルチアーノ、メルロー
明るいルビー・レッド、渋みをほとんど感じさせない軽やかなタンニン。
おおらかな味わいのフルーティーな辛口ワインです。

サンクリスピーノ・ピアンコ 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口

品種: トレッピアーノ、シャルドネ
淡い麦わら色。フレッシュで軽やかな酸味とすっきりとした飲み口が、
どんな料理ともマッチします。



紙パックワインは飲んだら燃えるゴミに捨てるだけ、処理が簡単。
そしてエコです。「テトラパック社」の無菌充填包装容器なので、
新鮮なおいしさを保ちながら、常温で保存できます。

サンクリスピーノ
ロッソ 500ml
ピアンコ 500ml



ロッソ
JAN: 8011510005388
入り数: 10入り

ピアンコ
JAN: 8011510005371
入り数: 10入り

参考上代: ¥700

サンクリスピーノ **New Package**
ロッソ 250ml
ピアンコ 250ml



ロッソ
JAN: 8011510004510
入り数: 24入り

ピアンコ
JAN: 8011510004503
入り数: 24入り

参考上代: ¥380

生詰め
パックワイン

加熱処理なしだから
フレッシュ!



イタリア国营テレビにてCM放送中。
普段飲みワインの定番品!

SPAIN

— スペイン —



ボデガス・カスターニョ

— イエクラ —

無名の産地イエクラと、モナストレルを世界に知らしめた、スーパーボデガ!

バルクワインのブレンド用だったモナストレルの濃厚な果実味をひきだし、パーカーを驚愕させたコストパフォーマンスを実現。猛暑の夏と極寒の冬にさらされた、乾燥した大地が生み出す凝縮感あふれるブドウを使用。現代人の味覚に寄り添い、“濃いだけ”ではないバランス重視のワイン造りをめざしています。



ドミニオ・エスピナル モナストレル

DOイエクラ

品種：モナストレル、シラー
参考上代：¥1,200

いきいきとした深みのある美しいレッドカラー。真っ赤に熟したプラムのピュアな香り。ソフトな甘いタンニンと心地よい後味、程よいコクが魅力の、親しみやすいワインです。オーク樽で1か月間熟成。

JAN: 8422443001512 辛口 [1 2 3 4 5] 甘口
軽い [1 2 3 4 5] 重厚



ドミニオ・エスピナル マカベオ

DOイエクラ

品種：マカベオ
参考上代：¥1,200

淡いイエローカラー。熟したリンゴやハチミツの深いアロマ。リッチでジューシー、とろけるような果実味とミネラルが、非常にデリケートな味わいを醸し出しています。

JAN: 8422443001505 辛口 [1 2 3 4 5] 甘口
軽い [1 2 3 4 5] 重厚

ヘクラ

DOイェクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥1,700

標高800mの畑で育った樹齢35〜60年の自根ブドウ(接ぎ木をしていません)から造られます。濃紫色でブルーベリーやペッパーの香り、濃厚な果実味が口いっぱい広がります。フレンチオーク樽で6ヶ月熟成。

JAN: 8422443001802 辛口 1 2 3 4 5 甘口 1 2 3 4 5 重厚

パーカー・ポイント90点台を連続獲得！
その点数をラベルにあしらった特別バージョン。

2013VT パーカー

91 point

ヘクラ 2013は樹齢60〜80年の灌漑されていない畑のブドウから造られる、生産量12,000ケースのキュヴェ。深いルビー&パープルの色合い、稀に見るすばらしい口当たり、チョークのミネラルがブルー&ブラック・フルーツの果実味と混じり合っている。リッチで凝縮感に溢れ、旨みたっぷりで奥深い。価格も衝撃的である。実際のところ、良心的過ぎるほどだ。このような素晴らしい高級ワインがたった12ドルで買えるなんて、誰が信じるだろうか。しかし嬉しいことに、確かにこの価格なのである。
eRobertParker.com, # Interim- July 2015 Jul 2015



ヘクラ ハーフ・ボトル

DOイェクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥900
375ml 24 入り

JAN: 8422443002502

辛口 1 2 3 4 5 甘口 1 2 3 4 5 重厚

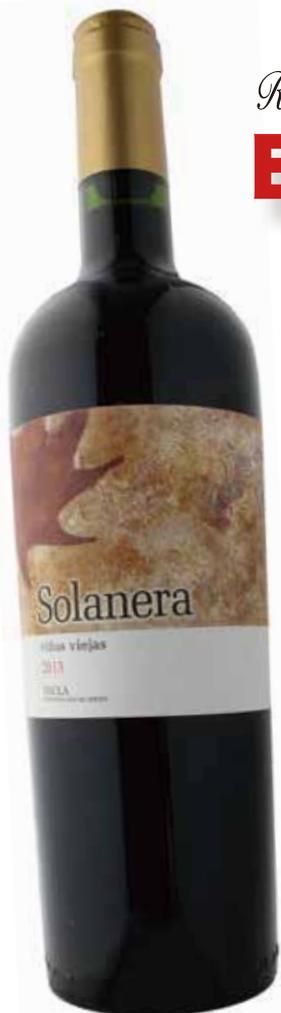
THE WINE ADOVOCATE

■ヘクラ

2009VT 90点 2008VT 89点
2006VT 90点 2005VT 90点
2004VT 91点 2003VT 90点
2002VT 90点 2001VT 91点
1999VT 90点



イェクラの歴史ある教会の屋根の模様をラベルにデザインした、まさにイェクラを表現したワイン。(ヘクラとはイェクラの昔の呼び名)



Robert Parker's Best Values of 2015

パーカー大絶賛
2015年ベストバリューワイン
3本の1本に選出！

2013VT パーカー

92 point

カスターニョ
ソラネラ

DOイェクラ

品種：モナストレル、カベルネ・ソーヴィニオン
ガルナッチャ・ティントレーラ
参考上代：¥2,000

濃い深紅色の輝き美しいワイン。熟したブラックベリーとプラムの鮮烈なアロマ、そしてエレガントな樽のニュアンスをほのかに感じます肉厚でジューシーな味わいとまろやかで甘いタンニンが楽しめます。フレンチオークとアメリカンオークの小樽で10ヶ月熟成。

JAN: 8422443009372 辛口 1 2 3 4 5 甘口 1 2 3 4 5 重厚



カスターニョ
モラゴン

DOイェクラ

品種：カベルネソーヴィニオン、モナストレル
参考上代：¥1,200

深い輝きを持つチェリー・レッド。熟したプラムやチェリーの濃厚な香り。しなやかでフルーティー、甘くまろやかなタンニンが溶け込んだ、極めてソフトで心地よい口当たりの親しみやすいワインです。

JAN: 8422443002984

辛口 1 2 3 4 5 甘口 1 2 3 4 5 重厚

ソラネラ 2013は樹齢の古いブドウから造られるブレンドワイン。標高900mの比較的高地の石灰石土壌の畑から生まれるソラネラは濃厚な紫色で、ブルーベリーやブラックベリーのフルーティーな甘さに、砕いたチョークのようなミネラルの風味が加わっている。

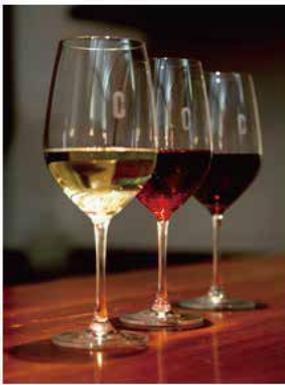
極めて純粋で、濃厚かつ豊かな味わいのフルボディ。樽の風味が贅沢な果実味に良く溶け込んでおり、純粋なおいしさを味わえるワイン。

eRobertParker.com, # Interim- July 2015 Jul 2015

THE WINE ADOVOCATE

■ソラネラ

2012VT 94点 2010VT 90点
2009VT 90点 2007VT 90点
2006VT 90点 2005VT 91点
2004VT 92点 2003VT 91点
2002VT 90点 2001VT 93点
1999VT 92点



カスターニョ・ファミリー

果実味、新鮮味、アロマティックの三拍子!

カスターニョ・ファミリーはルーツを大切に、伝統を守っています。上質さを求めて常に努力し続け、モナストレルの魅力を探り続けているのです。

ラモン・カスターニョ・サンタは、地元で最もポピュラーな品種モナストレルで最高級ワインを造ろうと決意して以来、大きな信念と忍耐、そしてパワーをその仕事に注ぎ続けてきました。



ロバート・パーカーJr(右)とラモン・カスターニョ(左)

ボデガス・カスターニョが培ってきた伝統性や風土性を表現したカスターニョ・シリーズ。スペインで有名な闘牛のマントからアイデアを得たラベルには、ワインの特徴が個性豊かに描かれています。



カスターニョ モナストレル

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥1,300

ワインの4分の1をマセラシオン・カルボニックで醸造。プラムの濃厚なアロマと熟した赤いベリー類の甘酸っぱい香り、口いっぱいに広がるフレッシュでフルーティーな味わい。いきいきとしたタンニンが心地よい余韻を残します。

JAN: 8422443001208 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚



カスターニョ モナストレル・オーガニック

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥1,300

有機栽培ブドウで造られたワイン。濃厚で輝きのあるレッド・チェリーの色合い。ジャムやフルーツ・コンポートのスパイシーな香り。口当りは濃密かつソフトでシルクのような舌触り、とてもフルーティーな味わいです。

ムルシア州有機農法協議会
認定オーガニック



JAN: 8422443002151



カスターニョ カーサ・シスカ 2011

DOイエクラ

品種：モナストレル
参考上代：¥8,000

平均樹齢が60年以上のブドウを使用。完熟レッド・フルーツの濃厚なアロマが、エレガントなスパイス(ココア、タバコ)の香りと見事に溶け合っています。口当りは滑らかで、しっかりとしたコクがあります。シルクのようにきめ細やかな長い余韻へと続いていきます。

フレンチオークの新樽で16ヶ月熟成。

JAN: 8422443001055
パーカーポイント92点(2011VT)



カスターニョ・コレクション セパス・ヴィエハス

DOイエクラ

品種：モナストレル
カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥2,800

セパス・ヴィエハス、“古株”を意味するワイン。暗赤色の深い輝きのあるガーネット・レッド。完熟ブラック・フルーツとスパイスの複雑なアロマとエレガントな樽の香り。口当りはソフトで、味わいもソフトでデリケートでありながら、豊かでエレガントなタンニンによりしっかりとしたボリュームも感じさせます。心地よい余韻も長く続きます。フレンチ&アメリカン・オークの樽で10ヶ月熟成。

JAN: 8422443001222 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚



カスターニョ マカベオ・シャルドネ

DOイエクラ

品種：マカベオ、シャルドネ
参考上代：¥1,300

2種類のブドウから醸し出される複雑な果実味ときりっとした酸味。飽きのこない辛口白ワインです。豊かでコクのある、完熟した白桃を思わせる味わいが楽しめます。

シャルドネをフレンチオークの新樽で、熟成。

JAN: 8422443001215 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚



カスターニョ ドウルセ (500ml)

DOイエクラ

品種：モナストレル (極甘口)
参考上代：¥3,000

力強い色と香りに驚かされます。ドライフルーツの濃厚な甘さに、ココアやカラメルの香ばしさが散りばめられています。濃密な極甘口に鮮やかな酸味がフレッシュさをもたらし、飲み飽きしません。自根ブドウ(接ぎ木をしていません)を使用。

JAN: 8422443001260 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口 重厚

Enquera Bodegas

ボデガス・エンゲラ

—バレンシア—

まさにアロマティック! オーガニックならではの、
繊細で清涼感あふれる味わい

バレンシア南西にある1999年設立のワイナリー。強く濃厚という
スペインワインのイメージをくつがえす、華麗な芳香と繊細な
味わいのスタイルを造り上げました。バレンシアの有機農法
協議会認定のオーガニックワインです。一部のワインにはあえて
オーガニック・マークを表示していません。「味わいで選んで
ほしい」そんなメーカーの想いが表れています。



フィンカ・エンゲラ テンプラニーリョ

DOバレンシア

品種: テンプラニーリョ
参考上代: ¥1,500

非常に鮮やかな輝きのある色合い。品種特有の
完熟レッドフルーツのアロマがあふれるようです。
フレッシュな酸味とシルクのようになめらかなタン
ニンのバランスの取れた味わい。
つついづグラスに手を伸ばしたくなる、飲みごた
え十分のワインです。

JAN: 8437004217653



Organic Wine



フィンカ・エンゲラ ヴェルディル

DOバレンシア

品種: ヴェルディル、ソーヴィニヨン・ブラン
ヴィオニエ、シャルドネ
参考上代: ¥1,500

くっきりと澄み切った、緑のきらめきを持つまわ
ら色。熟れたモモやネクタリンのような甘いフル
ーツのアロマが力強く主張しています。心誘われ
るようなフルーツの風味に満ちた辛口。プレッ
シュでクリーン、バランスの取れた後味は、シト
ラスの余韻を残します。

JAN: 8437004217721

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



Organic Wine



ブランク・ドウ・エンゲラ

DOバレンシア

品種: ヴェルディル、ソーヴィニヨン・ブラン
シャルドネ、ヴィオニエ、ルーサンス
参考上代: ¥2,400

アルフォリス固有の地元品種“ヴェルディル”
にシャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィオニ
エをブレンドしています。ブドウは夜間に摘み取
り、全工程でドライアイスを使用し、酸化を徹底
的に防止しています。マストの50%をフレンチ
オークの新樽で熟成。

JAN: 8437004217585

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



Organic Wine



パラディグマ

DOバレンシア

品種: モナストレル
参考上代: ¥3,000

レッドベリーや花、そしてこの地で育つモナス
トレル特有のホワイトチョコレートのアロマという控
え目ながら芯のしっかりした個性を漂わせていま
す。フレンチオークの新樽で熟成させた赤ワイ
ンです。

JAN: 8437004217547



Organic Wine

驚くべき白い土壌!

“ヴァル・ド・アルバイダ”(白い谷)のエンゲラ

ブドウ畑の土壌は白石灰石で、表土の色の驚くべき白さ
から、“ヴァル・ド・アルバイダ”白い谷と名付けられました。



白石灰石の層がまるでスポンジのように水分を吸収、
乾燥してくると上層部分が天然のバリアーの役目を
果たし、蒸発を防ぎます。この保水機能が、ブドウ
の根の成長を促しているのです。

モリーノ・デ・エンゲラ エキストラ・ヴァージン

オリブオイル・オーガニック (250ml)

品種: アルベキナー種、ヴィラロンガ種、
チキチータ種、コロネイキ種
参考上代: ¥1,200

非常にフルーティーで、モモや地中海のスパイスの
香りがします。味わいはクリーンでピリッとした辛
みが効いていますが、苦みはほとんどありません。
生野菜、フルーツサラダ、アイスクリームなどに
かけてお召し上がりください。

JAN: 8437004217264





セラー 9+

— タラゴナ —

“徹底的にナチュラルなワイン、純粋さを極めたワインを造りたい”
化学薬品、農薬は完全不使用、SO2その他の添加物も無添加。

ワイナリーは、カタルーニャ地方南部タラゴナ近郊にあり、地中海性気候の恩恵を受けています。設立後、まだ10年に満たないワイナリーですが、非常に近代的なファミリー経営を行っています。モデルは、有機農法と月の満ち欠けを考慮したビオディナミ農法を採り入れ、最高品質のブドウを得るため、自然界のパワーを最大限利用し、バランスのとれたワイン造りを行っています。



モデル カルトイシャ・オーガニック



Organic Wine

DOタラゴナ

品種：カルトイシャ
参考上代：¥2,500

有機栽培のカルトイシャ（チャレ・ロ）種のブドウで造られた、SO2無添加の白ワイン。収穫したブドウをすぐに圧搾、ステンレスタンクで24時間浸漬。オークとクルミ材のカタルーニャ産の樽で、ワインを発酵。14～15℃で15日間発酵。発酵が終わると、味わいにやわらかさと厚みをもたらすために、週に一回バトナーージュを行う。清澄、安定化、ろ過は一切行わない。澱の上で6ヶ月以上熟成。いかなる保存料も含まず、SO2も全く添加されていない。 JAN: 8437004251725



オーナーのモイセス・ヴィルゲリは、40代初めに醸造家と農業経済エンジニアの資格を取り、その後、多くのワイナリー（南アフリカやチリ等）で経験を積みました。それが今や、プレステージ・カバのメーカーやカタルーニャの他のワイナリーからひっぱりだこ。様々な土地で様々なブドウを扱うことで、ワイン造りの知識を大いに深めています。



モデル ブリュット・ナチュレ オーガニック



Organic Wine

DOタラゴナ

品種：カルトイシャ
参考上代：¥3,000

有機栽培のカルトイシャ（チャレ・ロ）種のブドウで造られた、SO2無添加の白ワイン。収穫したブドウを圧搾、ステンレスタンクで24時間浸漬。14～15℃で10日間発酵。発酵終了後、シャンパーニュ・ボトルに詰めて打栓。12ヶ月の瓶内二次発酵で、豊かな泡立ちが生まれる。ルミアージュを経て澱を取り除き、再び仕上げの打栓。

JAN: 8437004251695



モデル ホーベン・オーガニック



Organic Wine

DOタラゴナ

品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー
シラー、カルトイシャ
参考上代：¥2,000

収穫したブドウをステンレス・タンクで浸漬。22～24℃で10日間浸漬。その後、周期的に液抜きをしながら発酵。どの工程でも、清澄、安定化、そしてSO2及びその他の物質の添加を一切行わない。

JAN: 8437004251978



『モデル』に使われるブドウは全て自社畑でオーガニック栽培されたものです。モイセスは、最高品質のブドウのみを用いるため、畑を隔々まで管理しています。同じブドウ園でも区画によって土壌成分に差があり、その小さな区画の差に合わせて手入れをしています。





ドミニオ・デ・プンクトウン

ラ・マンチャ／オーガニック&ビオディナミ

設立当初から“自社畑で大切に育てたオーガニック&ビオディナミ製法のワインを愛好家にお届けすること”が目的

ブドウ栽培農家だったフェルナンデス=チフエンテス・ファミリーの若い世代が、ヘスース(総支配人)とルース(醸造家)のフェルナンデス兄妹の指揮の下、古くから家族で所有していたブドウ園にドミニオ・デ・プンクトウン・オーガニック・ブドウ園&ワイナリーを創設したのは、2005年のことでした。現在、ドミニオ・デ・プンクトウンのワインはヨーロッパ、アメリカ、中国の5つのオーガニック&ビオディナミ認証を受けています。



アモール・アモール カベルネ・ソーヴィニヨン

VdITカステイリャ

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
参考上代：¥1,600

愛・アモール、人間の最もナチュラルな感情であるという気持ちを込めて造ったワイン。バラに埋め尽くされた大きなハートがそれを物語っています。ブルーベリーやカシスのアロマ。非常にバランスの良い味わいで、ソフトなタンニンが余韻の長い後味へと導いてくれます。

JAN: 8437010828423



ノルテ・スール・ティント

DOラ・マンチャ

品種：テンブラニーニョ 70%
カベルネ・ソーヴィニヨン 30%
参考上代：¥1,800

美しいチェリー・レッドに若々しさを物語る紫色の陰影があります。レッド・ベリーやチェリーの香りが弾けるようです。フレッシュな味わいの中に僅かな収斂性があり、調和のとれた長い余韻が続きます。

JAN: 8437010828508



ノルテ・スール・ブランコ

DOラ・マンチャ

品種：シャルドネ 100%
参考上代：¥1,800

緑がかつた明るく透明なイエロー・カラー。パイナップルを思わせるエキゾチックなフルーツの香り。風味豊かでフレッシュ、心地よい酸味が効いています。

JAN: 8437010828515



ビオディナミ&有機栽培で
丁寧に造られた自然の美味しさ

Owner

Jesus Fernandez

Winemaker

Ruth Fernandez



Loxarel / ルシャレル

ペネデス / オーガニック & ビオディナミ
スペインで初めてビオディナミを導入

4代目のオーナー、ジョセップ・ミチャンは16歳のころからワイン造りの経験を積んできました。

1987年にルシャレル・ブランドを立ち上げ、様々なスタイルのワイン造りを体得。

ルシャレルは、スペインにおけるビオディナミ団体の草分け、テラディナミカ "Terradinamica" の発足当初からのメンバーで、カタルーニャ地方タラゴナにあるドリスケル社 (Dreiskel) 認定のビオディナミ農法を実践しています。

*ドリスケル社はスペイン国内でビオディナミを推進する立場で、ビオディナミの国際認証機関デメテル (Demeter) の認証取得の補佐を行っています。



ルシャレル アマルテア・ブランコ オーガニック



DOカタルーニャ

品種：ガルナッチャ・ブランカ 50%、
チャレ・ロ 50%

参考上代：¥2,000

標高500m以上の高地畑のガルナッチャ・ブランカと、自社畑で育つチャレ・ロをブレンド。洋ナシやトロピカル・フルーツの甘いアロマ。フレッシュな口当たりと心地よい酸味にあふれる爽快な味わいが魅力です。

ステンレスタンクで3ヶ月熟成後、瓶詰め。

JAN: 8413929620129



右端がジョセップ・ミチャン氏、中央はカン・ロカのオーナーのジョセップ・ロカ氏



ルシャレル アマルテア・ティント オーガニック



DOペネデス

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60%
メルロー 30%、テンブラニーリョ 10%

参考上代：¥2,000

ブラックチェリーやブラックベリー豊かな果実の香りと、樽からのバニラ香、チョコレートの風味。力強く、しかしソフトなタンニンにあふれ、後味にはほのかなミネラルの風味も漂います。ハンガリー産の樽 (2年物) で10ヶ月熟成。

ノンフィルターでボトルング。

JAN: 8413929620112



ルシャレル アマルテア・クラシック ブリュット・ナチュレ・オーガニック



DOペネデス

品種：チャレ・ロ 60%、マカベオ 30%
パレリャーダ 10%

参考上代：¥2,200

天然酵母使用。シュール・リーで15ヶ月の瓶内熟成。フレッシュ&フルーティーで、洋ナシやシトラスのアロマにあふれています。花のような香りやナッツの香ばしい風味も漂います。心地よい酸味と海の塩の風味が効いたドライでエレガントな味わい。

JAN: 8413929000051

109ヶ月もの間、瓶内熟成される、

贅沢極まりないスパークリング！

丁寧に手摘みしたブドウを伝統的なシャンパーニュ製法で醸造。デゴルジュマン (澱引き) をせず、澱を含んだままワインを熟成させるため、ボトルには10年近い歳月を経た澱の層が積もっています。

その澱の状態を見て、セラーマスターがリリース時期を決定。

紙でラッピングしているのはそのためです。

まさにスパークリングの“生一本”！

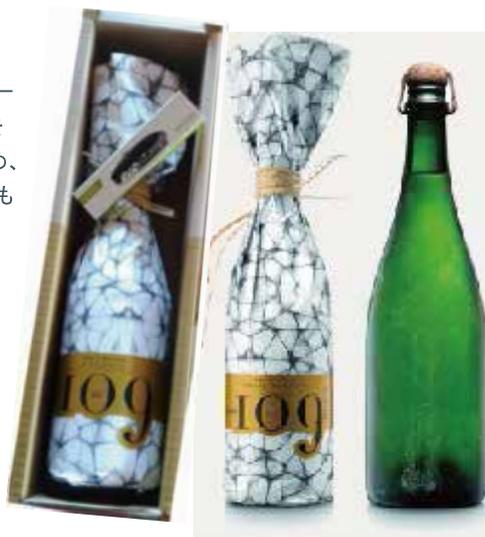
キャップシールを被せないのは、

その心意気の顕れです。

専用ソムリエナイフ付き。

デカンタ・ワイン・アワード2013&2014

連続で、金賞獲得！



ルシャレル 109 ブリュット・ナチュレ・レゼルバ オーガニック



DOペネデスクラシック

品種：チャレ・ロ 90%、シャルドネ 10%
参考上代：¥17,000

無ろ過なため、少し濁りのある金色。アップルパイ、アンズ、イースト、バター、トースト、ココアの複雑なアロマ。白桃やバニラ、ドライフルーツ、ハーブ、オレンジやレモンの皮、ハチミツ、ミネラル等驚異的に複雑な味わい。完全に溶け込んだ泡は繊細で、ボディはシルクのようにしなやか、そして堂々たる酸味。後味の余韻も素晴らしく、まさに孤高の1本。1杯目、2杯目、3杯目と目まぐるしく変化する異次元の味わい。

僅か1000本の限定生産。宝石のように貴重なワイン。更に5~7年の熟成が可能で

JAN: 8413929001096



**ルシャレル
790・レゼルバ
オーガニック**

DOペネデス

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：¥3,800

自社所有のシングル・ヴィンヤードワイン。フレンチオークの樽で熟成。「790」とは、収穫してから瓶詰めまでの日数を意味します。レッド・チェリーの色合い。完熟した野生のベリー、ブラックフルーツ・ジャム、コーヒーやチョコレート、スパイスの複雑な香り。

JAN: 8413929007906



**ルシャレル
マス・カルゴルス・ピノ・ノワール
オーガニック**

DOペネデス

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,700

標高 500m 以上の高地畑のピノをフレンチオーク樽で10ヶ月熟成。レッド・チェリーの色合い、コーヒーやカカオのあふれるような香りの後から漂うスミレやチェリーのほのかな香り、上等な新樽から産まれるレザーのようなニュアンス。タンニンと酸、アルコールもきれいに溶け込んだ洗練された味わい、スパイスや果実味が長い余韻を残す後味。フレンチオークの繊細な風味が醸し出す上質なエレガンス。

JAN: 8413929003335



**ルシャレル
アパル・ティント
オーガニック**

DOペネデス

品種：ガルナッチャ・ネグラ、メルロー
参考上代：¥3,500

ノンフィルター、安定化なし、SO2 無添加。人の手による変化、制限を一切加えず、ワインの素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイン。5週間の果皮浸漬、樽内発酵、素焼きのアンフォラ（720L）で熟成。濃厚なチェリーの色合い、ブラックフルーツやヘーゼルナッツ、アーモンドの複雑な香りのシンフォニー。タンニンはまるやかで親しみやすく、果実味と樽の風味が溶け合った奥深い味わい。

JAN: 8413929000037



**ルシャレル
アパル・ブランコ
オーガニック**

DOペネデス

品種：チャレ・ロ
参考上代：¥3,500

ノンフィルター、安定化なし、SO2 無添加。人の手による変化、制限を一切加えず、ワインの素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイン。5週間の果皮浸漬、樽内発酵、素焼きのアンフォラ（720L）で熟成。少し曇った渋いゴールド・カラー、ハチミツやドライフルーツ、ホワイトフルーツの香りのシンフォニー。非常にフレッシュで酸の乗りが良く、凝縮感、複雑さを備えた力強い味わい。

JAN: 4560474981237



**ルシャレル
999・ロゼ・ブリュット・ナチュレ
オーガニック**

DOクラシックペネデス

品種：チャレ・ロ、ピノ・ノワール
参考上代：¥2,800

輝くレッドチェリーの色合い。繊細優美な泡立ち。野生のラズベリーを思わせる澄んだ香り。フレッシュでライトな口当たりのさわやかなスパークリング。最低15ヶ月の瓶内熟成。ドサーージュゼロの極辛口

JAN: 8413929009993



**ルシャレル
LXV
オーガニック**

DOペネデス

品種：チャレ・ロ・ヴェルメル
参考上代：¥3,300

地元を代表する白ブドウ、チャレ・ロの突然変異種であるヴェルメルから造られる希少なワイン。熟すると果皮が赤く染まるため、果皮浸漬でロゼのような色合いになる。レッドオニオンの淡いピンクの色合い。フェネルやローレル（月桂樹の葉）、マンダリンやアーモンドの白い花など地中海沿岸を思い起こさせる香り。デリケートでエレガントな味わいには、柑橘系のきれいな酸がのっている。

JAN: 4560474981251



**ルシャレル
パティ・アルナウ・ロゼ
オーガニック**

DOペネデス

品種：ピノ・ノワール、メルロー、
チャレ・ロ・ヴェルメル
参考上代：¥2,000

完熟フルーツの澄み切ったピンク色、チェリーやベリーの甘い香り。フレッシュで力強くドライな味わいは、鮮やかな酸と良く溶け合ったアルコールを感じさせる。高級品種を使用しているため荒々しい収斂性はほとんど感じられない。

JAN: 8413929002604



**ルシャレル
チャレロ・アンフォレス
オーガニック**

DOペネデス

品種：チャレ・ロ
参考上代：¥3,200

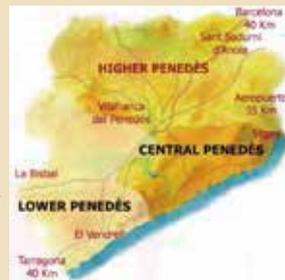
3日間の果皮浸漬。720Lの素焼きのアンフォラで5ヶ月間の発酵熟成。輝く麦わら色。ハーブのアロマに熟したホワイトフルーツのニュアンス。口当たりはクリーミーでコクがあり、ミネラルも豊かに感じられる、エレガントで非常に複雑な味わい。

JAN: 8413929001133



Vallformosa
CELLERS AND DRISERS

ヴァルフォルモサ — ペネデス —



自社畑のブドウのみを使用
全て年号入りの贅沢なヴィンテージ・カバ!

シャンパーニュと同じ造りながら、圧倒的なコストパフォーマンスで人気を博すカバ。かつてカタルーニャ地方の洞窟(カバ)内で造られていたことから名づけられました。ヴァルフォルモサは1865年創業の、カバ生産量第5位を誇る家族ワイナリー。時間をかけた瓶内熟成が生み出すきめ細やかさが、日本人の繊細な舌にしっくりとなじみます。



ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：¥1,800(750ml), ¥1,300(375ml)

非常に豊かな香り。青リンゴやフェネルを思わせるフレッシュでフルーティーなアロマに白い花やシトラスのニュアンスが感じられます。バランスの取れた味わいで、辛口ながら味わいはソフト。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的です。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980636(750ml)
8413216111033(375ml)

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

サクラアワード'ゴールド'受賞



ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット・ナチュレ

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：¥2,000

青リンゴ、白い花々、シトラスの香りにペストリーやナッツの香ばしいニュアンスが入り混じった複雑なアロマ。リキュール添加ゼロの極辛口ながら味わいはソフト。程よい酸味とフルーティーな後味が魅力的です。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 4560474980612 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ヴァルフォルモサ クラシック・セミセコ

限定品

DOカバ

品種：チャレ・ロ、マカベオ、パレリャーダ
参考上代：¥1,800

フレッシュな香りにあふれ、シャンパーニュのようにエレガント。白ブドウや青リンゴの香りに、モモやシトラスの心地よい風味が入り混じっています。口当たりは素晴らしくクリーミーでフレッシュ、甘みと酸味の絶妙なバランスが、ワインにいきいきとした活力とフレッシュさを与えています。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 8413216001051 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ヴァルフォルモサ クラシック・ブリュット・ロゼ

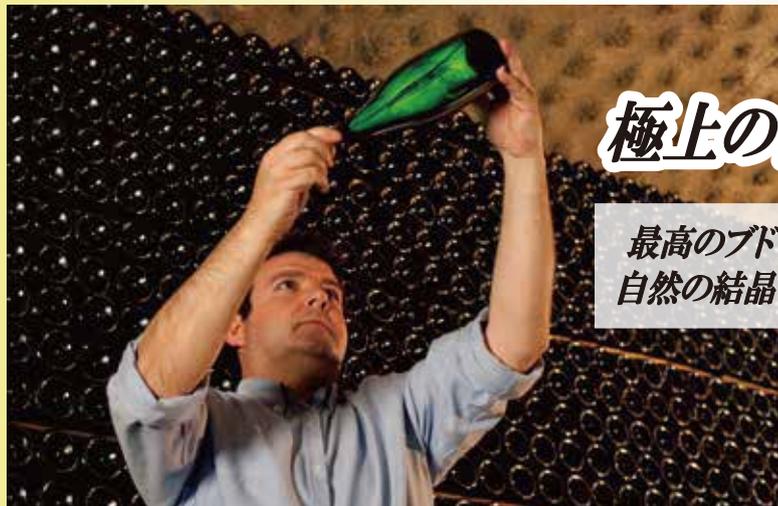
限定品

DOカバ

品種：ガルナッチャ、モナストレル
参考上代：¥2,000

非常に淡いチェリー・ピンクの色合いと繊細で持続性の高い泡立ちは、華やかなバラの花冠を思わせ、澄み切って活気にあふれています。チェリー、ストロベリー、ブラックベリーを思わせるフルーツの心地よいアロマに、バラや下草のニュアンスも感じられます。澱の上で平均12ヶ月瓶内熟成。

JAN: 8413216111118 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

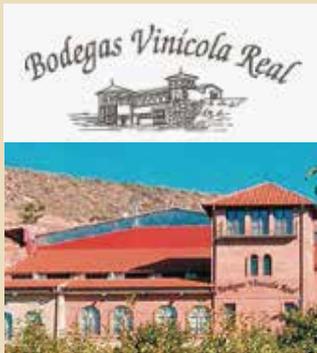


極上のヴィンテージ・カバ

最高のブドウだけで造られる“ナチュレ”は、
自然の結晶です。

Vallformosa





ボデガス・ヴィニコラ・レアル

—— リオハ ——

有機農法で再生させた古い畑が産みだす、
凝縮感あふれるリオハワイン！

1989年、リオハのアルベルダ・デ・イレグアという小さな村に設立。
少量生産、品質重視のオーガニック・ワインを生産



ティエラ・デ・ナディエ・ティント オーガニック

DO リオハ

品種：テンブラニーリョ、ガルナッチャ
参考上代：¥1,500

ガーネットの縁取りのある明るいチェリー・レッド。
レッドフルーツのスパイシーでエレガントなアロマ、
ミネラル、コーヒー、カカオの仄かなニュアンス。
フルーティーで味わい深く、酸味とのバランスも絶妙

JAN: 8436036375034



javier sanz
VITICULTOR

ハヴィエル・サンス・ビティクルトール

—— ルエダ ——

アニスや月桂樹の異国情緒あふれる香り
ルエダの誇る品種、ベルデホのワイン

マドリッドの北西170 km、カスティーリャ・イ・レオン地方の産地ルエダ。19世紀から4代続くハヴィエル・サンスは、1995年より自社ワインを造り始めました。機械を入れずに育てる株仕立てのベルデホは、アニス、ウイキョウのエキゾチックな香りとシトラスの香りさわやかな、優れた資質を感じさせるワインとなっています。



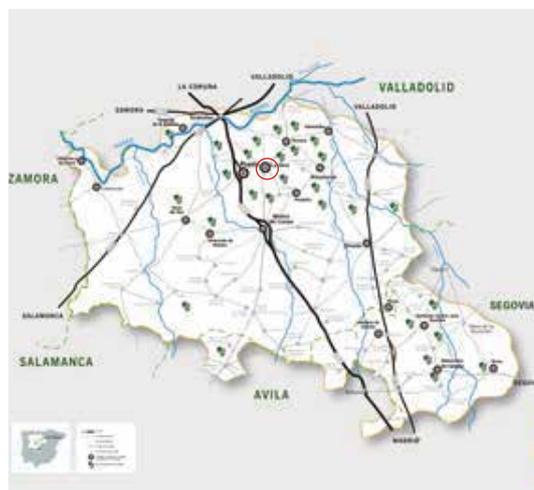
ヴィリャ・ナルシサ・ベルデホ

DOルエダ

品種：ベルデホ
参考上代：¥2,600

若々しく明るい、少し緑がかった色合い。
フレッシュでいきいきとしたヴェルデホ特有の南国
フルーツの香り。アニス、フェネルのハーブの
アロマを感じます。極めてドライなミディアム
ボディで、活気にあふれ口の中をリフレッシュ
させてくれる酸味が、いつ飲んでも最高の気分
にさせてくれます。魚介料理に良く合います。

JAN: 8437001025077



SEÑORIO DE
ASTOBIZA



オケンド・チャコリナ — バスク —

シングル・ヴィンヤードで造り上げる高品質バスクワイン

オケンド・チャコリナ社内の敷地にある自社ブドウ畑で獲れたブドウのみを使用。同じ敷地内にある醸造所で、製造されています。それぞれのブドウ畑の特色がそのままワインに反映しているとして、保護原産地呼称の最上級、単一ブドウ畑限定高級ワイン「ビノ・デ・パゴ」の条件を満たしています。



アストビザ

DO チャコリ・デ・アラバ

品種：オンダラビ・スリ、プティ・クルビュ
グロ・マンサン

参考上代：¥2,800

緑がかった淡い黄色。洋梨、りんご、グレープフルーツ、桃の香りなどの濃厚なアロマ。口当たり爽やかでバランスが取れています。栽培された土に含まれているミネラルの香りの余韻が長く続きます。

JAN: 8437009803066

限定品



マルコア

DO チャコリ・デ・アラバ

品種：オンダラビ・スリ
参考上代：¥4,500

白果実系、柑橘系、桃の香りが主体となった非常に濃厚な品種特有のアロマ。

口当たりは爽やかで、コクがあり、香り、味わいの調和、均整がとれています。

JAN: 8437009803011

限定品

エスカンシアをしない、アルバのチャコリ

チャコリを注ぐ時に、高い位置から注ぐ エスカンシア(エスカンシール)というパフォーマンスがあります。

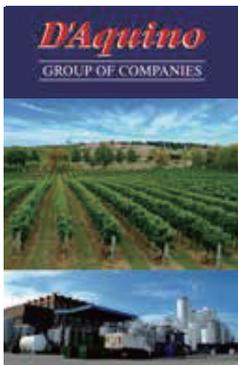
泡立ちをよくし、香りが開くとも言われていますが、エスカンシアするチャコリの多くはゲタリア産のチャコリです。一般的には、アルバ産やビスカイヤ産のチャコリはエスカンシアをしません。



チャコリ・デ・アラバ

(バスク地方)





ダキノス — ニューサウス・ウェールズ —

果実の甘さと爽やかな後味が楽しめる キュートなワラビーラベルのブランド「ワラビー・クリーク」

ダキノ・グループはワイナリー、蒸留所、レストランの経営、そして酒専門店をオーストラリア国内に240店舗を展開。ワイナリーはオーストラリア南東部シドニーから車で4時間ほど入った、オレンジの地にあります。同社はこのエリアで初めてワインを造ったファミリーです。

「ワラビー・クリーク」は、日本人のテイストによくマッチするブランド。オーストラリア東部の20エリアから収穫されるブドウを醸造、ブレンドし、バランスの取れた飲みやすいワインを造り上げています。



ワラビー・クリーク シラーズ

サウスイースタン

品種：シラーズ
参考上代：¥1,200

プラムやスパイスの香りに樽香が調和します。まるやかで溶け込んだタンニンやたっぷりとした果実味が心地良く広がります。

JAN: 9317189021315 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
重い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚



ワラビー・クリーク シャルドネ

サウスイースタン

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,200

ピーチやナッツの香りに、ほのかなバニラ香が調和します。ふくやかなボディからは、きれいな酸や豊かな果実味が感じられます。

JAN: 9317189021285 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
重い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚



ウェルウッド・セントラルレンジ カベルネ・ソーヴィニオン

セントラル・レンジズ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥2,000

色合いはいきいきとした紫の輝きを持つガーネット。デリケートなスモーク香、アーモンド、土の香りを基調に、ベリーや白桃のフルーティーなアロマが漂います。発酵と樽熟成から生じるクローブやオリエンタル・スパイスのブーケも感じられます。口当たりはソフトで酸味豊か、スグリを思わせるフルーティーな味わい、繊細なタンニン。後味はドライで、サワーチェリーを思わせる余韻が残ります。

JAN: 9317189021339



ウェルウッド・セントラルレンジ リースリング

セントラル・レンジズ

品種：リースリング
参考上代：¥2,000

色合いは緑がかった淡い麦わら色。冷涼な気候の下で育つリースリングの典型的な香り。グアバやライムの濃厚な香りに、パッションフルーツとミネラルのニュアンスがあります。マンダリンやライムを思わせる豊かな果実の風味。洋ナシなどのジューシーなフルーツのおいしさが口いっぱい広がりに、しっかりとした酸味と、ライムやシトラスの爽やかで非常に長い余韻が楽しめます。

JAN: 9317189023036



ウェルウッド・セントラルレンジ ピノ・グリージョ

セントラル・レンジズ

品種：ピノ・グリージョ
参考上代：¥2,000

色合いは非常にいきいきとした淡いグリーン。洋ナシ、ライチ、南国のスパイスの香りが立ち昇ります。洋ナシ、パイナップル、カリンの風味にあふれたフレッシュでクリーンな口当たり。鉄分や自然な酸味、ほのかな甘さが溶け合った、素晴らしい構成。程よいコクがあり、後味にはフレッシュな果実の風味やキレの良い酸味が感じられます。

JAN: 9317189044062



CHILE

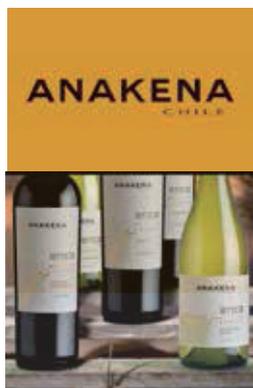
—— チリ ——



アナケナ —— レキノア ——

アンデスの多様な文化を体現。
テロワール重視のプレミアムワインで躍進中!

成熟期に達したブドウ畑から、ワンランク上のワインを…。2011年、アナケナでは壮大なプロジェクトが動き出しました。栽培醸造をはじめとするあらゆる部門に、チリでトップクラス的能力と経歴を持つ専門家を配置。① 優雅さ(エレガンス) ② 複雑性 ③ 凝縮感を重視し“その土地らしさにあふれた、最高のバランスを持つワイン”を目指す新ラインアップを発表、天然酵母の研究にも取り組んでいます。



～精鋭のアナケナ醸造チーム～

コンサルタント

Paul Hobbs
ポール・ホブbs

数多くのプレミアムワイナリーでその実力をしらしめるポール・ホブbs。かつては、オーパスワンでも、醸造責任者を務めた、言わずと知れた存在。2011年9月よりアナケナの醸造チームに加わり、世界に通用するワインを造っています。

醸造家

Gavin Taylor
ギャヴィン・テイラー

アナケナの醸造責任者。ポールホブbsのアドバイスを受け、アナケナをプレミアムワイナリーへと導いています。南アフリカ、ニュージーランド、アメリカ(ケンタッキー・ジャクソン)で醸造を担当するなど、多彩な経験がワイン造りにいかされています。

ヴァラエタル

ブドウ本来の味わいを追求した ステンレス熟成のフレッシュ・フルーティーなヴァラエタル。

なめらかなバランスの良い口当たりで、気軽に飲めるテーブルワイン。
海とアンデス山脈の恩恵を受けたフレッシュさ溢れるブドウからつくられています。

アナケナ カベルネ・ソーヴィニオン

DOセントラル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥1,200(750ml), ¥700(375ml)

新鮮なプラムとスパイシーな黒胡椒の香り。
口に広がる完熟フルーツの濃厚な果実味。
まるやかなタンニンと長い余韻が楽しめます。

JAN: 7809539100051(750ml)
4560474981213(375ml)

ヴィナリ・インターナショナル・パリ 銀賞受賞

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



アナケナ シャルドネ

DOサンアントニオ・ヴァレー

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,200(750ml), ¥700(375ml)

アコンカグア地方で最も南のDOで醸造されたシャルドネ。グレープフルーツ・レモンなどの柑橘系の爽やかな風味。フレッシュな味わいがソーヴィニオン・ブランを彷彿とさせます。冷涼な風が吹くテロワールならではのきりっと引き締まった酸味が口に広がります。

JAN: 7809539100068(750ml) 辛口 1 2 3 4 5 甘口
4560474981220(375ml) 軽い 1 2 3 4 5 重厚

シャルドネ・デュ・モンド 金賞受賞





アナケナ カルムネール

DOセントラル・ヴァレー

品種：カルムネール
参考上代：¥1,200

濃厚な赤色。レッドフルーツとスパイスのアロマが弾けます。なめらかな口当たり、まるやかな味わい、果実味いっぱいの余韻も長く続きます。

JAN: 4560474981145



アナケナ ソーヴィニオン・ブラン

DOセントラル・ヴァレー

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,200

白桃、パイナップル、シトラスの豊かなアロマ。フレッシュでバランスがよく、弾けるように新鮮な酸味が心地よい余韻を残します。

JAN: 4560474981138

ALWA Limited Edition

アナケナのプレミアム・ワイン、アルワは、地元チリのアイマラ文化に着想した、ユニークなワインです。その精神は、畑と品種の最高の組み合わせを探究し、真のワイン造りへと私たちに駆り立てます。

LAS CABRAS VINYARD
PEUMO, CACHAPOAL VALLEY



アナケナ アルワ・カベルネ・ソーヴィニオン 2010

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥5,000

風味豊かで複雑、そして長い余韻が楽しめるカベルネ。香りは大変エレガントで、トリュフやクロスグリ、ダークチョコレート、コーヒーを思わせます。味わいにはコクがあり、よくこなれたまるやかなタンニンと、驚くほど長い余韻が印象的です。樽熟成：18~22ヶ月

JAN: 7809539101683

限定品



アナケナ アルワ・カルムネール 2010

DOベウモ（カチャポアル・ヴァレー）

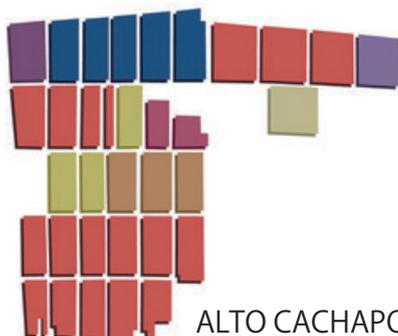
品種：カルムネール、シラー
参考上代：¥5,000

濃厚な赤紫色で、プラム、ブラック・ペッパー、タバコの香りがシンプルなハーブの香りに絡み合っています。口当たりはシルクのようにきめ細やかで、おいしさが非常に長い余韻を帯びて口いっぱいに広がります。樽熟成：18~22ヶ月

JAN: 7809539102253

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

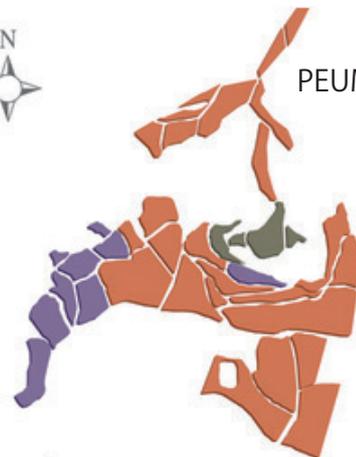
限定品



ALTO CACHAPOAL

145.2 has (165 Total)

- Sauvignon Blanc 12.1 has
- Chardonnay 11.5 has
- Viognier 5.6 has
- Pinot Noir 4.7 has
- Merlot 23.6 has
- Syrah 5.2 has
- Molbec 3.7 has
- Cabernet Sauvignon 58.9 has



PEUMO, CACHAPOAL

43.4 has (103 Total)

- Syrah 7.21 has
- Cabernet franc 2.74 has
- Carmenera 33.51 has

タマ・ヴィンヤード セレクション

厳選！
イイところ取りで造りました。

高品質を追求するため自社畑からブドウを集め、品質の良いブドウを選び抜いて醸造しました。
まさにヴィンヤード・セレクションの名が相応しい上質なワイン。

TAMA VINEYARD SELECTION



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カベルネ・ソーヴィニオン

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥1,600

味わい豊かで複雑なカベルネ。トリュフ、クロスグリ、ダーク・チョコレート、コーヒーの非常にエレガントなアロマが広がります。味わいにはコクがあり、まろやかなタンニンが素晴らしい余韻を残します。樽熟成：9～12ヶ月

JAN: 7809539100945 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カルムネール

DOベウモ（カチャポアル・ヴァレー）

品種：カルムネール
参考上代：¥1,600

驚くほど濃厚な紫色のカルムネール。プラム、ブラック・ペッパー、タバコのアロマが、土やハーブの香りと混ざり合っています。口当たりはシルクのように滑らかで魅惑的、後味の余韻も長く続きます。樽熟成：9～12ヶ月

JAN: 7809539101058 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション ピノ・ノワール

DOレイダ・ヴァレー

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥1,600

美しいビー・レッド。イチゴ、サクランボ、クローブの複雑で濃厚なアロマにグリーン・ティーのニュアンスも感じられます。口当たりはなめらかでみずみずしく、余韻が長く続きます。樽熟成：6ヶ月

JAN: 7809539101072 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ 〈在庫限りで終売〉 タマ・ヴィンヤード・セレクション シャルドネ

DOレイダ・ヴァレー

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,600

フルーティーな中に軽いトースト香が漂うチャーミングなアロマを持ち、フレッシュで心地よい味わいの、エレガントなシャルドネです。樽熟成：8ヶ月

JAN: 7809539101560 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ 〈在庫限りで終売〉 タマ・ヴィンヤード・セレクション ソーヴィニオン・ブラン

DOレイダ・ヴァレー

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,600

いきいきとした、きらめきのあるグリーン・イエローの色合いを持つ複雑でエレガントなソーヴィニオン。デリケートなミネラル香を基調に、ライムやパッション・フルーツの爽やかな香りが広がります。味わいには、すばらしいコクと深みがあります。そして、フレッシュで力強い余韻が長く続きます。2013VTはワインの5%を3ヶ月樽熟成。

JAN: 7809539100938 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚



アナケナ 〈在庫限りで終売〉 タマ・ヴィンヤード・セレクション ヴィオニエ

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：ヴィオニエ
参考上代：¥1,600

黄金色に輝く麦わら色のヴィオニエ。モモや洋ナシの他、スマイルを思わせるフローラルな香りが漂います。バランスが良くフレッシュです。樽熟成：8ヶ月

JAN: 7809539101089 辛口

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

 重厚

オナ さらに上質・上品に。

品質がさらに向上し、ラベルも一新した自信作。



ONNA

アナケナが作るONA Special Reserveは、オナ文化の人々の勇敢な精神を描き出し、優雅で上品、そして偉大な彼らの血統をワインで表現しています。アナケナで収穫された最高のブドウを選別し、醸造、熟成したワインです。



アナケナ オナ・レッド

DOカチャポアル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
カルムネール、シラー
参考上代：¥2,800

深く美しいスミレ色。完熟フルーツの香り溢れ、プラム、ブルーンのアロマと、ダーク・チョコレート、ヘーゼルナッツ、スパイスのよくこなれた樽香、メントールやユーカリの爽やかなアロマが混然一体となっています。豊かな酸味がしっかりとコクのある味わいに華やぎを添え、まろやかなタンニンと素晴らしい樽熟成の風味が舌に広がります。豊かでなめらか、飾り気なく落ち着きがあり、複雑でドライな後味の余韻が続きます。

樽で14~16ヶ月熟成。辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚
JAN: 7809539100389



アナケナ オナ・ホワイト

DOレイダ・ヴァレー

品種：リースリング、シャルドネ、ヴィオニエ
参考上代：¥2,800

美しい麦わら色に輝く、エレガントで複雑なヴィオニエ、リースリング、シャルドネのブレンドワイン。驚くほど芳香豊かで、ヴィオニエの花やモモの香り、リースリングのミネラル香、シャルドネのトロピカルな香りが一体となり素晴らしいハーモニーを奏でています。生き生きとした酸味と余韻の長さが魅力的な、爽やかでバランスのとれた味わいです。樽で6ヶ月熟成。

JAN: 7809539100372 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

< 在庫限りで終売 >



アナケナ オナ・ピノ・ノワール

DOレイダ・ヴァレー

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥2,800

ソフトでまろやか、口いっぱい広がるタンニンが、クリーンでエレガント、余韻の長い後味を持つ個性あふれる味わいをもたらしています。

JAN: 7809539100570 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション カリニャン

< 在庫限りで終売 >

DOマウレ・ヴァレー

品種：カリニャン
参考上代：¥1,600

チェリー、ブラックベリーなどフレッシュフルーツの濃厚で魅惑的なアロマとほのかなカラメル香。ソフトでエレガントなタンニンを含んだミディアムボディで、優雅な余韻が続きます。
樽熟成：2ヶ月

JAN: 7809539102161

12thチリワインアワード'2014ベストカリニャン受賞



アナケナ タマ・ヴィンヤード・セレクション リースリング

< 在庫限りで終売 >

DOレイダ・ヴァレー

品種：リースリング
参考上代：¥1,600

濃い麦わら色で、マンダリンやパパイヤ、野の花の香りがします。フレッシュな口当たりで、複雑な味わいとミネラルに富んだ後味が楽しめます。

JAN: 7809539102321



ARGENTINA

アルゼンチン

Susana Balbo
WINES

スサーナ・バルボ・ワインズ

—— メンドーサ ——

アルゼンチンワイン界のファースト・レディーが造る、本格派ワイン!

“ワイン界のエビータ”と呼ばれるスサーナ・バルボ。トロンテスのワインを世界水準に引き上げた功績者で、国内外のワイナリーのコンサルタントとしても活躍する女性醸造家のパイオニアです。優れた国際感覚と磨き抜かれた醸造技術から生まれるワインは情熱と洗練が共存し、いずれも飲みごたえ十分です。



「トロンテスの母」スサーナの挑戦

・トロンテスの高いベクチンレベルを分解するため(より速く、果実を酸化させることなく発酵を始めさせることが可能)、酵素の力を借りることを思いつく。

・発酵中にベントナイトの追加をすることで、トロンテスの高いタンパク質レベルの分解を促すことに成功。

ワイン業界で実力のある女性 世界のトップ50にて30位に選出

女性醸造家 スサーナ・バルボ

英ドリンク・ビジネス誌(2012.12)

マダム・ビーズなどワイン業界の著名人が多く選出されたランキング。



Susana Balbo



ラベルデザイン一新 New CRIOS

クリオス
トロンテス

メンドーサ

品種：トロンテス
参考上代：¥1,900

白桃、洋ナシ、白い花、シトラス・フルーツの香り。すばらしい緻密な構成を持ち、魅力的な果実味をとりまく心地よい酸味、スイスイと喉越しの良いワインです。繊細な香りと風味に満ちた豊かなボディが感じられます。フルーティーで花の香りにあふれていますが、味わいは極めてドライです。JALさくらラウンジ(成田・羽田空港のVIPルーム)で採用(2012.9~2012.11)

JAN: 7798068480300 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スカラシップ、社会貢献： 公正な雇い主、公正なパートナーであるために..

ドミニオ・デル・プラタは企業の社会的責任を果たすための活動を積極的に行っています。

地元のコミュニティに対して

■“子供たちのスープ・キッチン”や“アグレロ児童サッカークラブ”などといった地元団体を、資金や備品を提供しサポート。

■フェアトレードの精神にのっとり、ブドウ栽培従事者に地元の標準よりもブドウの品質を守っています。そして児童労働その他の問題にも立ち向かっています。収入が



Crios クリオス

クリオスとは、“子供”のこと。

ラベルにはスサーナの大きな手と2人の子供の小さな手が、一筆書きで描かれています。母が子供に愛情を注ぐように、丁寧にワインを造る意味が込められた、まさに女性ならではの感性が光るシリーズです。



クリオス シャルドネ

メンドーサ

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,000

完熟フルーツの風味が際立つ、フレッシュでバランスの良いワイン。パイナップルなどのトロピカルフルーツの味わいを、樽熟成によるほのかなバナナ香が縁取っています。30%を3ヶ月フレンチオーク樽で熟成。

JAN: 7798068480270 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス マルベック

メンドーサ

品種：マルベック、ボナルダ
参考上代：¥2,000

アルゼンチンの代表品種マルベックを使用。完熟したラズベリー、チェリーと優しいバナナの香り。まろやかでコクがあり、甘いタンニンと長い余韻が楽しめます。フレンチオーク(70%)とアメリカンオーク(30%)の樽で、9か月間熟成。

JAN: 7798068480393 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口

パーカーポイント87点(2013VT)



クリオス ピノ・ノワール

メンドーサ

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥2,000

茶色いエッジを帯びたワイン。さっぱりとした辛口で、落ち着いた味わいが楽しめます。ほのかに芳ばしいロースト香が漂います。熟した果実の風味と優れたバランス感が特徴的です。ワインの60%をフレンチオーク樽で8ヶ月熟成

JAN: 7798068482557 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス ソーヴィニオン・ブラン

メンドーサ

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥2,000

淡いレモン色、品種特有のほのかなハーブの香り、グレープフルーツや白桃のアロマ。フレッシュでいきいきとした若さあふれる味わい。

JAN: 7798068482304



クリオス カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
参考上代：¥1,900

ブラックペッパーとプラム、樽熟成によるバナナの香り。チェリーの果実味に、グリーンオリーブやペッパーのスパイスーさが加わり、味わいの広がりが楽しめます。9ヶ月樽熟成。

JAN: 7798068480218 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス シラー・ボナルダ

メンドーサ

品種：シラー、ボナルダ
参考上代：¥2,000

香りは、ボナルダ種特有のベリー、シラー種のナツメグやブラックペッパー、9か月の樽熟成によるほのかな樽香などのハーモニー。深く濃厚な味わいで、スパイスと果実の風味がきれいに溶け合っています。9ヶ月樽熟成。

JAN: 7798068480362 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口



クリオス レッド・ブレンド

メンドーサ

品種：マルベック、ボナルダ、タナ、シラー
参考上代：¥2,000

深い紫色で、カシスやスパイスのような豊かな香りがします。凝縮された果実味で、滑らかなタンニンが特徴的です。クリオスのイメージである子供たちのように若々しさを楽しめる一方、熟成させてからも、より味わいが深まるワインです。フレンチオーク樽で、8ヶ月熟成(20%新樽)

JAN: 7798068482618 辛口

1	2	3	4	5
軽い				甘口

ステファンタイサー・インターナショナル89点(2012VT)、
デキャンター2013金賞(2012VT)
パーカーポイント87点(2012VT)

BENMARCO

ベンマルコ

非常に凝縮感があり表現豊かな、生のブドウの芳香とフレッシュさを大切にした“ベンマルコ”シリーズ。



ベンマルコ カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
カベルネ・フラン
参考上代：¥2,800

美しい深紅の色あい。熟したブラックチェリー、イチゴ、香ばしいココア豆の豊かなアロマを漂わせています。あふれんばかりのレッド&ブラックフルーツの風味の中から、炒ったスパイスの香ばしさが沸き起こり、旨みたっぷりの後味へと続きます。

パーカーポイント88点(2012VT)

JAN: 7798068480836 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

BODINI ボディーニ

=Built On Dreams of Individuals Not Institutions
(組織ではなく、個人の“夢”から生まれたワイン)

生産者の想いをふんだんに込めて厳格な管理下で造られる果実味が凝縮したデイリーワインです。

※売上金の一部がドミニオ・デル・プラタが設立した教育スカラーシップ基金に寄付されます。基金ではアルゼンチン中の貧しいワイン生産従事者の家庭に広く教育を受ける機会が与えられるよう献身的に活動を行っています。



ボディーニ シャルドネ

メンドーサ

品種：シャルドネ
参考上代：¥1,500

金色に輝く、緑の縁のある淡い黄色。パイナップルやバナナ、グリーンアップル、トーストの香ばしい香り。ハチミツ、アーモンド、バニラの風味がほのかに漂う複雑な味わい。フレッシュで活気にあふれた酸はバランスがすばらしく、デリケートな後味は長い余韻が続く。

JAN: 7798068481994

“selection of selections”



ノトロス マルベック2009

メンドーサ

品種：マルベック
参考上代：¥17,000

ガラスをコーティングするかのように光を通さない濃厚な紫色。樽からのトースト香、ミネラル、リコリス(カンゾウ)、ラベンダー、エキゾチックなスパイス、そして極上のブラック・フルーツの魅惑的な香りが広がります。濃厚でふくよか、肉感的な味わいの見事なフルボディです。フレンチオークの新樽で18ヶ月熟成。

JAN: 7798068481093

パーカーポイント90点(2009VT)



ベンマルコ エクスプレシーヴォ

メンドーサ

品種：マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、タナ、ボナルダ、プティ・ヴェルド
参考上代：¥5,400

赤スグリ、ブラックチェリーのアロマ、スモーク香と甘いヴァニラの樽香が漂います。干しブドウやブラックチェリー、スパイス(ココアやナツメグ)、ダークチョコレート、サンダルウッド(白檀)の風味が厚い層を成しています。完璧なバランス、素晴らしい凝縮感と余韻、そして熟したタンニン。

JAN: 7798068481062 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

ステファンタンザー・インターナショナル90点

デスコルチャドス91点 パーカーポイント91点(2011VT)



ボディーニ カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
参考上代：¥1,500

紫の縁取りのある深いルビー色。フレッシュな赤スグリやプラムのアロマとほのかな樽香。完熟フルーツの風味に溢れ、非常に細やかなタンニンとクリーンな後味が心地よい、飲みやすさ抜群のワイン。

JAN: 7798068482038 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ボディーニ マルベック

メンドーサ

品種：マルベック、ボナルダ
参考上代：¥1,500

輝きのある深い紫色。フレッシュなプラムやブラックベリーを思わせる果実味とスパイスの風味のバランスがすばらしく、ソフトでまろやかなタンニンは完全に熟成し、長い余韻が続く。

JAN: 7798068482014 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



高名な女性醸造家であるスサーナ・バルボの名を冠したシリーズ。複雑かつ繊細な味わいと香りを追求しています。スサーナはメンドーサ地区で栽培したブドウから、その年最高のものを選び、格式高く優雅なワインを造りだします。



スサーナ・バルボ ブリオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン
参考上代：¥5,500

砂漠地帯の葡萄で造るシリーズ最高級品。
“チャレンジを愛する精神”を意味するブリオン
はスサーナのワインへの情熱そのもの。深く濃
厚な紫色。スパイス、プラムがアクセントになっ
た複雑で洗練された味わい。フレンチオークの
新樽100%で、15ヶ月間熟成。

JAN: 7798068480744 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ カベルネ・ソーヴィニオン

メンドーサ

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック
参考上代：¥3,400

ブラックベリーのジャム、シナモン、ペッパーな
ど様々なスパイスが調和した芳しい香り。やわら
かな梅香と滑らかな口当たり。後味には凝縮感
のある果実味がぐっと出る、飲みごたえのあるワ
イン。フレンチオーク樽で13ヶ月熟成(80%新樽)

JAN: 7798068480775 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ マルベック

メンドーサ

品種：マルベック、カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥3,400

砂漠地帯の高地で育てたブドウを使用。マルベック
のもつ力強さと優雅さがよく表れています。
口内に豊かで魅惑的なタンニンが広がる、余韻
の長いワインです。フレンチオーク樽で13ヶ月
熟成(80%新樽)

JAN: 7798068480805 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ レイトハーヴェスト マルベック (500ml)

メンドーサ

品種：マルベック(極甘口)
参考上代：¥3,000

ワインの銘醸地メンドーサでも特に高品質と誉
れ高いルハン・デ・クージョ地区で栽培した
ブドウから造りました。プラムとチェリーの果実
味溢れる濃厚な甘口ワインです。フレンチ
オークの新樽で18ヶ月熟成。

JAN: 7798068481833 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



スサーナ・バルボ トロンテス

メンドーサ

品種：トロンテス
参考上代：¥2,800

トロンテス特有のデリケートな花の香り。絡み合
うエキゾチック・フルーツ、ライム、天然ハチミツ、
フレッシュ・バニラの濃密な風味。崇高でありな
がらほのかな優しい味わい、後味はエレガント、
絶妙なバランスの余韻が長く続きます。程よく焦
がしたフレンチオークの新樽で3ヶ月間熟成。

JAN: 7798068483370 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



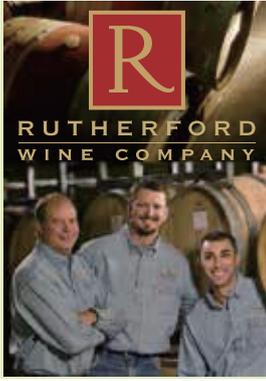
スサーナ・バルボ レイトハーヴェスト トロンテス (500ml)

メンドーサ

品種：トロンテス
参考上代：¥3,000

レーズン状になった遅摘みブドウから産み出さ
れる、素晴らしい芳香と味わいの甘口ワイン。
豪華な金色の輝き、ジャスミン、ホワイト・ロー
ズ、シトラスの豊かな香り。ライチやハチミツ
のとろける風味も楽しめる極上の一本です。

JAN: 7798068481857
パーカーポイント91点(2011VT)



ラザフォード・ワイン・カンパニー — カリフォルニア —

カリフォルニアワインのメッカ、ナパ・バレーで造る
果実味溢れるジューシーなワイン

カリフォルニア・ワインのメッカ、ナパ・バレーの家族経営ワイナリー。
「高品質ワインをリーズナブルな価格で」という設立以来のモットーを3世代に
渡って貫き、ラザフォード・ランチ・ワイナリーを本拠として、多数のブランドを
擁している。Certified California Sustainable Winegrowing (カリフォルニア持
続可能なワイン造り) 認定。ニューヨーク国際ワインコンペティション2013、
"ナパ・ワイナリー・オブ・ザ・イヤー"受賞。



New Release ラウンド・ヒル ジンファンデル・オールド・ヴァイン

AVA カリフォルニア

品種：ジンファンデル
参考上代：¥2,000

明るいいルビー・カラー。ドライ・クランベリー
の甘酸っぱい香りにプラム、アーモンド・キャラメ
ルの濃厚な風味。飲みごたえがあり、長くなめ
らかな後味が楽しめます。

JAN: 0087712003291



モンテレー・コーストとセントラル・ヴァレーで収穫された
ブドウから、果実味を前面に出したスタイルのワインを
造っています。世界で初めてマスター・オブ・ワインと
マスター・ソムリエの資格を保有したロン・ウィーガンド氏が、
レストラン・ニュース誌で業務用のブランドTOP100にラウン
ド・ヒルを選びました。



New Design ラウンド・ヒル シャルドネ

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ
参考上代：¥2,000

洋梨やリンゴ、アプリコットを思わせるさわやか
な香りと、シャルドネ特有のナッツの香り、
樽からのバニラ香が特徴的で、見事に溶け合っ
たバランスの良さが魅力です。

JAN: 0087712001235



New Design ラウンド・ヒル カベルネ・ソーヴィニヨン

AVAカリフォルニア

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
参考上代：¥2,000

ブラックチェリーやベリー
の香り、スパイスや
チョコレートの風味を優しく
包み込むようなタンニンに、
フレンチオークの優雅なバニラ香が
特徴的です。

JAN: 0087712001259



プレデター・オールドヴァイン ジンファンデル

AVAローダイ

品種：ジンファンデル
参考上代：¥3,500

ジンファンデルの銘醸地として名高いAVA
ローダイ産。樹齢50年以上のブドウが醸し出
す豊かなシナモンやペッパーの風味、濃密な
味わい、深い凝縮感が楽しめるワインです。
フレンチ&アメリカンオークで熟成。

サクラワインアワード16 金賞

JAN: 0087712202120

プレデター
捕食者=ブドウの天敵アブラムシやダニを食べてくれるテントウムシを指してい
ます。テントウムシはラザフォード・ワイン・カンパニーの自然農法のシンボルでも
あります。

PREDATOR
Old Vine Zinfandel



Beverage Dynamics, March 2014



ランダー・ジェンキンス シャルドネ

AVAカリフォルニア

品種：シャルドネ、 マスカット・カネッ
参考上代：¥3,000

アメリカンオークで熟成。シナモンを効かせたアップルパイ、バニラ、オレンジ、シトラスの鮮やかなアロマ。甘くエキゾチックな風味とシトラスの爽やかさ、穏やかな樽の風味が同居しています。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712301014



ランダー・ジェンキンス ピノ・ノワール

AVAカリフォルニア

品種：ピノ・ノワール
参考上代：¥3,800

アロヨ・セッコ（乾いた川床）という砂利ローム土壌から産まれるワイン。フレンチ&アメリカン・オークで18ヶ月熟成。フレッシュなイチゴのアロマ、チョコレート、タバコ、バニラ等のリッチな樽香、凝縮感あふれる味わいです。

JAN: 0087712301045



ランダー・ジェンキンス カベルネ・ソーヴィニオン

AVAカリフォルニア

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥3,000

フレンチオークで熟成。ベリー、チョコレートにタバコやバニラの樽香が混じった複雑なメディアムボディ。“自然のまま”の味わいを目指したナチュラルワイン。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712301021



ラザフォード・ランチ カベルネ・ソーヴィニオン

AVAナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー
マルベック、プティ・ヴェルド
参考上代：¥5,000

ナパ屈指のカベルネの産地、ラザフォードを代表するワイン。フレンチ & アメリカン・オークで1年間熟成。ベリー、森林の香り、樽由来のスパイシーな風味が彩りを添えるジューシーでしっかりとしたボディ。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712101249



ラザフォード・ランチ カベルネ・ソーヴィニオン・リザーヴ

AVAナパ・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥11,000

涼しい気候のオーク・ノルAVAのブドウがメイン。フレンチオーク樽で2年間熟成。ベリー、バニラ、ミント、スパイスのフレッシュな香り、軽やかな酸味、しなやかなタンニン、贅沢な長い余韻のエlegantなワインです。

テックター92点(2016)
JAN: 0087712101294



ラザフォード・ランチ シャルドネ

AVAナパ・ヴァレー

品種：シャルドネ
参考上代：¥4,000

ステンレスタンクと、フレンチ&アメリカン・オーク樽内シュール・リー製法を組みあわせ6ヶ月間熟成。熟れたモモや洋ナシの甘さと、さわやかなレモンの風味。キレの良い酸味とクリーミーなコクが口いっぱい広がります。

パーカーポイント87点
JAN: 0087712101232



ラザフォード・ランチ メルロー

AVAナパ・ヴァレー

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥4,000

ベリーのジューシーな香りに、樽由来のバニラ、ジンジャーブレッド、スパイスの香り。メルロー特有の甘いソフトなタンニン、シルクのように繊細な余韻が長く続きます。フレンチ&アメリカン・オークで1年間熟成。

JAN: 0087712101263

ナンネル



ザルツブルグ

古都ザルツブルグ生まれの、 ロマンチックなりキュール

——— オーストリア ———



Cinderella's Shoe



ピンク

アルコール度数：15%
柑橘系の心地よい香りの
ピンクグレープフルーツ・リキュール。
JAN: 9005400093455
ミニチュア・ピンク
JAN: 9005400003829



ブルー

アルコール度数：15%
ウォッカとブルーキュラソーをブレンド
JAN: 9005400007049
ミニチュア・ブルー
JAN: 9005400003836



ホワイトメロン

アルコール度数：15%
ウォッカとメロンリキュールをブレンド。
JAN: 9005400007001
ミニチュア・ホワイトメロン
JAN: 9005400003812



レッド

アルコール度数：16%
甘酸っぱい香りと鮮やかなレッド
カラーの、カシスリキュール。
JAN: 9005400007094



フォレスト・フルーツ

アルコール度数：15%
黒イチゴやブルーベリー、
黒ずぐりなどの香り。ウォッカベー
スのリキュール。
JAN: 9005400007018



ブラッド・オレンジ

アルコール度数：15%
完熟ブラッドオレンジ特有の甘
酸っぱさとほろ苦さが漂うフルー
ティーな味わい。輝くレッドカラー。
JAN: 9005400093493



キウイフルーツ

アルコール度数：15%
キウイフルーツをイメージした
鮮やかなグリーンが印象的。
JAN: 9005400093462



アプリコット

アルコール度数：15%
アプリコット（杏）のリキュール。
JAN: 9005400007032



マンゴー

アルコール度数：15%
アルフォンソ・マンゴーの甘酸っぱさ
が魅力の濃厚なりキュール。
JAN: 9005400093486

シンデレラ・シュー (350ml 6本入/箱) 参考上代: ¥3,800

ミニチュア (40ml 12本入/箱) 参考上代: ¥1,800 **限定品**

(注)「シンデレラ・シューリキュール」はナンネル社のオリジナルです。模倣品にはご注意ください。

ナンネル



—ザルツブルグ—

ロマンチックなリキュール

ナンネル（モーツァルトの姉の名に由来）は、高い品質と優れたデザインセンスで世界中に知られるリキュールメーカーです。バイオリンのボトルに詰められたリキュールは、宝石のような美しい輝きを放っています。

ヴァイオリン・リキュール (100ml 12本入/箱 高さ17cm)

参考上代：¥1,300 限定品

100ml

ブルーキュラソー
アネモネデザイン

アルコール度数：15%
美しい色合いだけでも、
心が弾むリキュール。
自分だけのオリジナル
カクテルにどうぞ。

JAN: 9005400001726



エルダーベリー
アネモネデザイン

アルコール度数：20%
フルーティーで甘く香り高い、
エルダーベリー（ニワトコの実）
のリキュール。

JAN: 9005400001719

ピーチ
アネモネデザイン

アルコール度数：20%
フルーティーで甘く香り
高い、モモのリキュール。

JAN: 9005400001702



キウイ
アネモネデザイン

アルコール度数：15%
エキゾチックでフルーティー
香り高くまろやかな味わい
で優しい後味です。
洗練されたデザートとして、
おすすめです。

JAN: 9005400002730



ラズベリー
アネモネデザイン

アルコール度数：15%
フルーティーで甘く香り高
い、ラズベリー（キイチ
ゴ）のリキュール

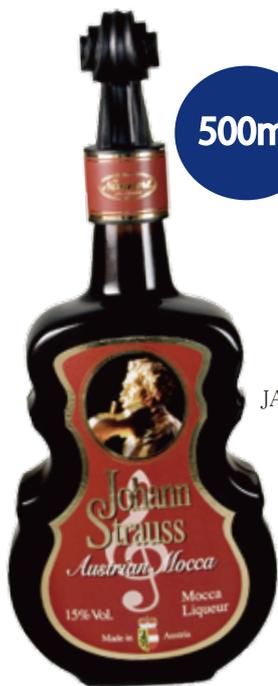
JAN: 9005400001528



ヴァイオリン・リキュール (500ml 6本入/箱 高さ26cm)

参考上代：¥2,800 限定品

500ml



モカ

JAN: 9005400608756



ラズベリー

JAN:9005400001429



ピーチ

JAN:9005400600592



ブルー

JAN:9005400010766



アプリコット

JAN:9005400600066



チェリー

JAN:9005400600042



ピンク

JAN:9005400001436



500ml

100ml