

MARUKAI
WINE
www.marukai-wine.com



AGNINI ZACCA

マルカイコーポレーション株式会社 ワイン課のこだわり

—感動できるワインを求めて—

マルカイコーポレーション(株)のワイン課は、
様々な場面にて【感動できる価値あるワイン】を
いつもお手ごろ価格でお届けいたします。
また、お客様の希望に寄り添った商品開発にも、
日々、意欲的に取り組んでおります。

マルカイコーポレーション株式会社
WINE DEPARTMENT

INDEX

フランス	P.2 ~ P.20
スペイン	P.21 ~ P.32
イタリア	P.33 ~ P.39
ドイツ	P.40 ~ P.43
南アフリカ	P.44 ~ P.45
アメリカ	P.46

ワインの品質管理体制

マルカイコーポレーションでは全商品を契約倉庫の定温エリアにおいて、
適切な管理下で保管し、お客様のお手元にお届けしております。

現在販売しているワインの年号と写真は異なる場合がございます。

産地の収穫状況により品切れとなる場合がございます。

輸入ワインにつき、価格・ラベル・ボトル・格付等が予告なく変更される場合もございます。

価格を超えた芳醇な味わい

LOUIS MASSING ルイ・マッサン



生産者: LOUIS MASSING(ルイ・マッサン)

父ジュリアンが1920年代に始めたヴィンヤードを1936年ルイ・マッサンが引き継ぎ設立したシャンパンメゾンです。現在は3代目のエステルと夫のジャンベルナルドによって経営されています。

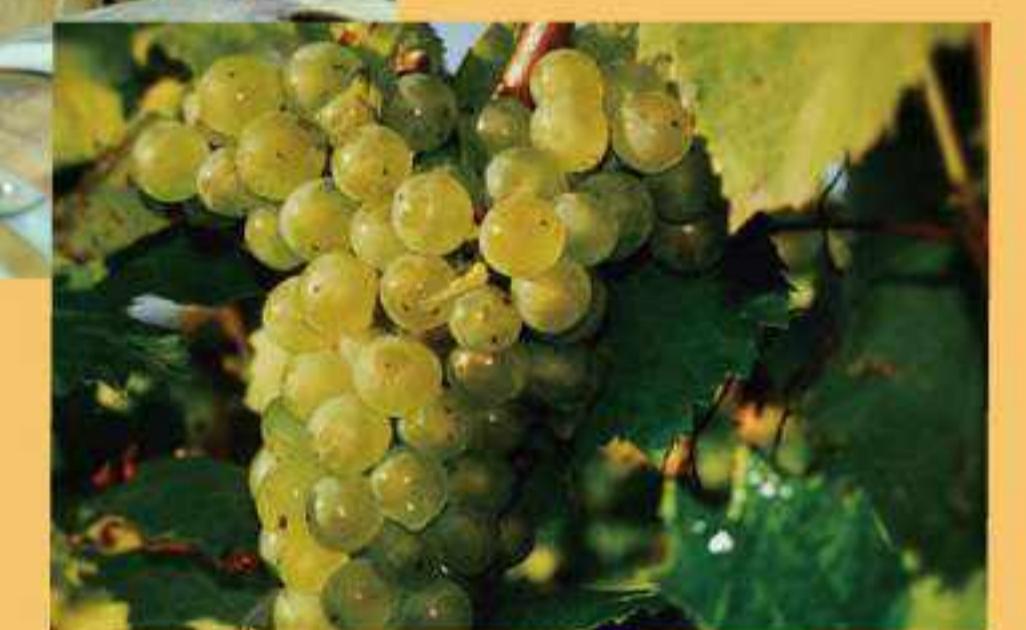
代々所有しているヴィンヤードは、グランクリュとして分類されるアヴィズとル・メニル・シュル・オジエのコミューンがあるコート・デ・ブランに位置しています。コート・デ・ブランは、シャルドネ・グラン・クリュの中心地として知られており、そのクオリティの高さは保証されています。

品質保持と一貫性を持たせるため、自社ブトウだけではなく、レイムヒルとヴァレー・ド・ラ・マルヌから購入したブドウを使用しています。シャンパーニュでは、トップメゾンの1つとして認められており、国内有名ワインガイド(ギド・アシェット・デ・ヴァン、ラ・レヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス等)の著者達より高い評価を得ています。



テクニカル

商品名：ルイ・マッサン レゼルヴ ブリュット
格付・エリア：AOC シャンパーニュ
コート・デ・ブラン、アヴィズ
品種：シャルドネ 1/3、ピノ・ノワール 1/3、
ピノ・ムニエ 1/3
(平均樹齢：シャルドネ 25 年、
ピノ・ノワール 26 年、ピノ・ムニエ 27 年)
味わい：辛口
適温：6-8°C
容量：750ml
アルコール醸酵：ステンレスタンク。
15-16 度で 10 日間かけて行う。
瓶内二次醸酵：澱と共に最低 24 ヶ月瓶内熟成



味わいのコメント

飲み心地を重視した造りをしており、瓶内二次発酵&熟成期間は、シャンパーニュの法律で定められたノンヴィンテージ15カ月から、さらに9カ月も長い「24ヶ月間」行います。これは酸味に丸みを持たせ、更なる旨みを引き出し、熟成感と複雑味を味わいの中に得るためです。またリザーヴワインを約30%使用し、味わいに深みを持たせています。コクと旨みによるしっかりとした飲みごたえのあるボディと、何よりも調和のとれた優れたバランス感が特徴的です。

味わいに妥協なし！本格シャンパニュ

CHAMPAGNE DECLOS FRERES シャンパニュ デクロ フレール

生産者: GYEJACQUOT(ジェジャコ家)



歴史的なシャンパニュエリア、グランクリュこそありませんが、素敵なシャンパニュがたくさん作られている産地、オーヴ県のコートデバールに、10ヘクタール程のAOCシャンパニュの畠を所有しています。畠はOurce川に沿うような形で広がっており、特にピノノワールが有名な地帯です。

しかし、品質を保ちながら、世界中の人々に自分たちのシャンパニュを飲んでもらう為、もっともっと大きなワイナリーになる事も夢見ています。写真は創業者ダニエルさんの息子のシリル(Cyril)さんです。ダニエルさんがメゾンを創ったのが1971年で、現在は引退し、息子のシリルさん兄弟がメゾンを運営しております。

しかし、品質を保ちながら、世界中の人々に自分たちのシャンパニュを飲んでもらう為、もっともっと大きなワイナリーになる事も夢見ています。写真は創業者ダニエルさんの息子のシリル(Cyril)さんです。ダニエルさんがメゾンを創ったのが1971年で、現在は引退し、息子のシリルさん兄弟がメゾンを運営しております。

テクニカル

商品名：シャンパニュ デクロ フレール

格付・エリア： AOC シャンパニュ コート デ バール

品種：ピノノワール、シャルドネ

味わい：辛口

瓶内熟成期間：18ヶ月

適温：6～8°C

お食事との相性：芳醇なシャンパニュなので、アペリティフとしてはもちろん、乾杯～お食事の最後までこれ1本で楽しんで頂けます。特に白身のお肉(鶏肉・豚肉)との相性は抜群。また、ハードチーズや白カビ系のチーズとも◎。

味わいのコメント

白い果実と非常に魅惑的な花の香りが強く感じられます。
丸くて柔らかく、美しくバランスがとれた味わい。
最後にもう一度、白い果実の香りが鼻に抜けます。



もう手放せない！無敵のコスパ、ヴァンムスー

HAUMEA ハウメア



生産者:SVM

オーナーはボルドーで有名な格付けシャトーを複数所有するカスティージャ家です。

近年、有力なネゴシアンとしての知名度を築き上げ、ボルドー地方では

最大手の一つであるスパークリングワインの醸造会社「SVM」社の運営も

開始しました。

醸造所はボルドー市街地から北東部に位置するサン＝ルーベにあり、

高品質でお手頃なスパークリングを醸造しています。

テクニカル

商品名 ハウメア ブランドブラン ブリュット

ブドウ品種：アイレン 100%

味わい：辛口

飲み頃温度：7 度前後

お食事との相性：アペリティフとしてはもちろん、前菜からデザートまでこれ 1 本で楽しんで頂けます。

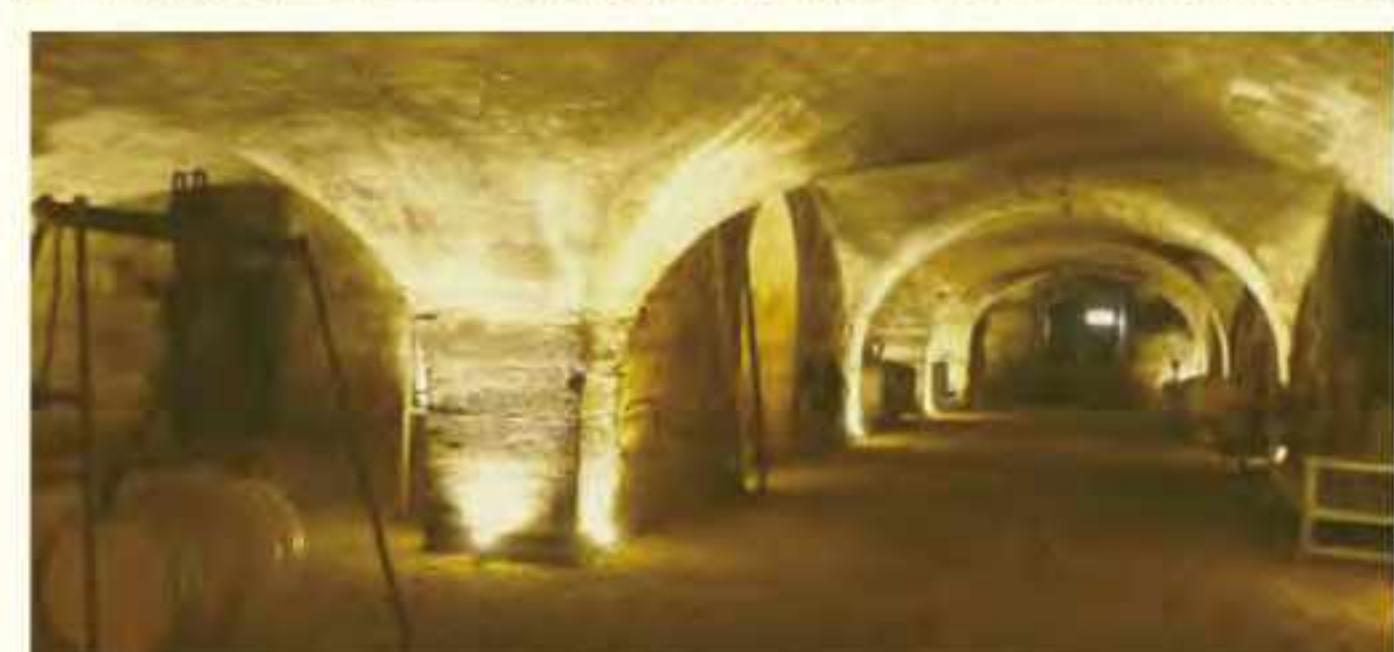
味わいのコメント

リンゴや白い花、オレンジやグレープフルーツなどの柑橘類を思わせる香り、
しっかりとした泡立ち、綺麗な酸味と果実味のバランスがとれたフランス産の
スパークリングワインです。



名門ランシュ家が建てた、隠れ家ワイナリー

CHATEAU SAINTE BARBE シャトー・サント・バルブ



生産者: シャトー サント バルブ

ボルドー市街から北東20km程にあるアンベ半島に位置するシャトー。1760年代にアイルランド人であったジャン・パプティスト・ランシュが、イギリス名誉革命の反乱軍として敗れ、フランスに亡命をしました。パプティストはなかなかの商才の持ち主で、ルイ18世時代にはパリ商工会議所のメンバーになる程、ランシュ家は名家になり、ランシュ・バージュやランシュ・ムーサスなど、名だたるシャトーを建てました。シャトー サント バルブもその頃ランシュ家によって建てられた由緒あるシャトーです。19世紀頃には格付け3級から4級相当で取引されていたにも関わらず、時代の流れの中で打ち捨てられたシャトーでしたが、1999年、アントワーヌ・トゥートンにより買収されて以来、品質向上を成し遂げ、国際コンクールで数々の賞を取得し、日本でもバリューボルドーに選ばれるなど、偉大なワイナリーとして再評価され始めています。



テクニカル

商品名：シャトー サント バルブ
格付け、エリア：AOC ボルドー シュペリュール
ブドウ品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン、
カベルネフラン
味わい：フルボディ
飲み頃温度：16度前後
お食事との相性：赤身のお肉を使った料理。
特に黒胡椒をきかせた
スパイシーなソースや
濃い目のソースに合う。
チーズともどうぞ。

味わいのコメント

カシスや胡椒の香り、強い黒果実の味わいと共に熟成香も感じられる。タンニンは過不足なくバランスの良い仕上がりで、滑らかな飲み口かつ重厚感のあるワイン。



テクニカル

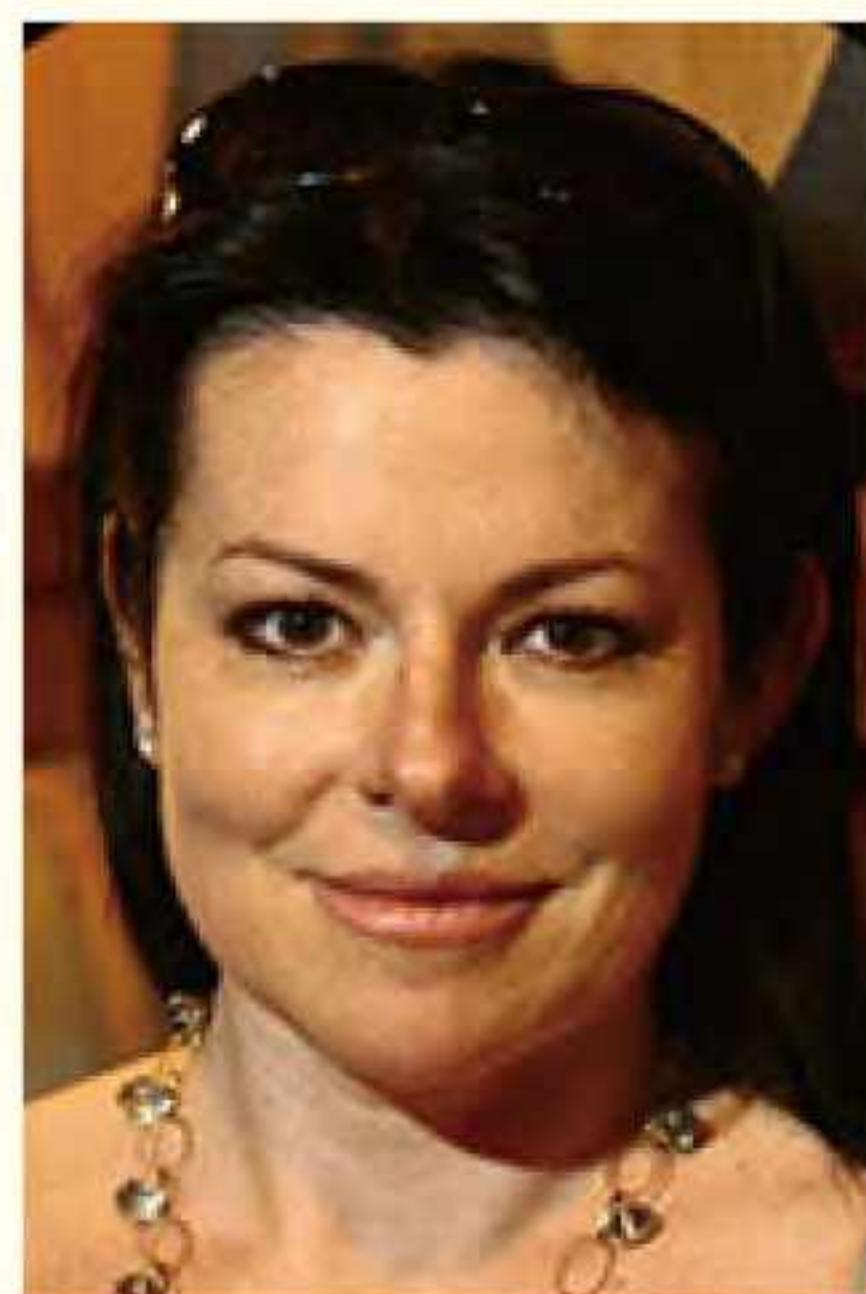
商品名：シャトー サント バルブ レ ザルジール
格付け、エリア：AOC ボルドー
ブドウ品種：メルロー
味わい：ミディアムボディ
飲み頃温度：14度前後
お食事との相性：白身のお肉を使ったお料理。
または、ワイン単体でも
お楽しみいただきやすい
味わいです。

味わいのコメント

ザクロ、胡椒、黒果実の心地よい香り。非常にシルキーなタンニンと適度な酸味を伴った、果実味の詰まった味わい。

眠っていたポイヤックの秘宝！

CHATEAU FONBADET シャトー・フォンバデ



Chateau Fonbadet

生産者: CHATEAU FONBADET(シャトー・フォンバデ)

Ch.フォンバデは、Ch.ラトゥール、Ch.ムートン・ロートシルト、Ch.ピション・ラランド、Ch.ランシュ・バージュ、Ch.ピション・バロン、Ch.ポンテ・カネに囲まれた極めて優れたテロワールを所有しています。1700年代よりぶどう栽培が行われ、これまでに何人のオーナーの手に渡ってきましたが伝統的な家族経営のスタイルは継承され、現在はペロニ一家が所有しています。

特筆すべきは、2007年よりグランクリュ・クラッセの5大シャトー(Ch.オーブリオン)で醸造コンサルタントを行っているエリック・ボワスノ氏を迎え、Ch.フォンバデを5大シャトーに負けないワインにすることを目指しています。



テクニカル

商品名：シャトー・フォンバデ
格付・エリア：AOC ポイヤック / クリュ・ブルジョワ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、プチヴェルド、マルベック
味わい：フルボディ
適温：15 ~ 17°C
容量：750ml

味わいのコメント

トップノートにカシスやプラムを思わせる香りを持ち、フレッシュでエレガントな果実味に深入りのコーヒーのような樽のニュアンスが特徴です。酸、タンニンとも非常にきめ細かく、あくまでなめらかな口当たりで、フレッシュな果実味と凝縮感のある果実味の双方が感じられ、熟成の可能性を示しています。よく目の詰まったビロードのようなワインになる可能性を秘めています。

フランス南西地方の凄腕生産者

CHATEAU MONTDOYEN シャトー・モンドワイアン



生産者: シャトー・モンドワイアン

シャトー・モンドワイアンは、モンバジヤックの心臓部にあるリューディ「ピュシ」に87haの広大な土地有し、そのうち粘土石灰質土壤の38haをぶどう畑に当てています。オーナーのジャン・ピエール・アンビズ氏は、ノルト地方の生まれで、ブラジルへの投資で成功し1996年にこのシャトーを買い取りました。ワインにより豊富なミネラルを獲得するため、石灰岩の岩盤をボーリングしてのブドウの植栽。全面的なプレマセラシオンの採用など、非常に的確で積極的な資金投入を行っており、フランス、ベルギー、イギリスで急速にその品質が評価されています。主な顧客は、料飲店や個人で、中にはミシュラン星付きレストランも含まれています。



テクニカル

商品名: アン・ポアン・セ・トゥ・ブラン
格付・エリア: AOCベルジュラック/ベルジュラック
品種: セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル、
ソーヴィニヨン・グリ
味わい: 辛口
適温: 7~10°C
容量: 750ml

味わいのコメント

フルーツ香、白い花などの華やかな香り。
程よいミネラルと丸い酸があり、柔らかく心地良い
口当たり。上品で美しいアフターティスト。



テクニカル

商品名: アン・ポアン・セ・トゥ・ルージュ
格付・エリア: AOCベルジュラック/ベルジュラック
品種: メルロ、カベルネ・フラン、カベルネソーヴィニヨン
味わい: ミディアムボディ
適温: 13~16°C
容量: 750ml

味わいのコメント

熟した果実香と、ほのかに甘やかな樽香。
しなやかで上品な飲み口。
角のとれた細かいタンニンが心地良く、
美しくまとまりのあるミディアムボディ。



テクニカル

商品名: アンシ・ソワティル・ブラン
格付・エリア: AOCベルジュラック/ベルジュラック
品種: セミヨン、ソーヴィニヨン・ブラン、ミュスカデル
味わい: 辛口
適温: 7~10°C
容量: 750ml

味わいのコメント

はっきりした白い花の香りや、ソーヴィニヨン
ブランの「きいろの香り」。やわらかい口当たり
ですが充分な飲み応えのある白ワイン。



テクニカル

商品名: アンシ・ソワティル・ルージュ
格付・エリア: AOCコート・ド・ベルジュラック/
ベルジュラック
品種: メルロ、カベルネ・フラン
味わい: フルボディ
適温: 13~16°C
容量: 750ml

味わいのコメント

クローブや胡椒を思わせる香り。
深みのある味わいで、タンニンもきめ細やか。
重厚だが重すぎない仕上がりで、非常に
美しいワイン。

現地では星が付くレストランで使われています。(下記一例)

【ミシュラン3つ星】・カルメリア(ブリュージュ)・ホフ・ヴァン・クレーヴ(クリュイスホーテン)

【ミシュラン2つ星】・ダニー・オルセール(ドゥゼール)

【ミシュラン1つ星】・ヴァル・ドージュ・ローブル・ル・クレシエ・トゥール・ド・ヴァン

伝統を守る生産者が手掛ける キリッと辛口シャブリ！

DOMAINE GAUTHERON ドメーヌ ゴトウロン



生産者: DOMAINE GAUTHERON(ドメーヌ ゴトウロン)

ドメーヌ ゴトウロンは7世紀にわたり、シャブリの地で畠を受け継いできた家族経営のワイナリーです。現当主シリル ゴトウロンは2000年代から父である6代目アランからワイナリーを引き継ぎました。ワイナリーはブルゴーニュ北部、ヨンヌ県のパリとディジョンの間に位置する丘の中腹にある住民150人の小さな村「フレイイ村」に位置しています。

夏の気温は最高でも25度、冬は-7度と、冷涼な気候は理想的なシャブリ造りの環境です。シャブリのブドウ畠は「キンメリジャン」というシャブリ特有の白亜質土壌と「ポートランディアン」というカルシウムを多く含んだシャブリ特有の2つの下層土の上に位置しており、この典型的なテロワールをワインに反映することをゴトウロンの信条としています。

ドメーヌ・ゴトウロンは常にそのテロワールの表現を意識した、ミネラル豊富でエレガント、そして骨格のある辛口シャブリを生み出す、伝統的なワイナリーです。当主シリルの「ピュアであり、ストレートであること」という信条のもと、シャブリ特有のミネラル感とフレッシュさを損なわぬよう、樽の使用を極力控えており、生産量の90%のワインは樽を使用しておりません。



テクニカル

商品名：シャブリ

格付・エリア：AOC シャブリ

品種：シャルドネ

味わい：辛口

発酵熟成：ステンレススチール

適温：10°C

現地で良く一緒に食べられているお料理：

圧倒的にシーフードと共に飲まれる

シャブリですが、エスカルゴ、アンドイレット

という現地の豚の腸詰めソーセージとも

合わせて楽しめています。

味わいのコメント

黄金のローブをまとったような外観。柑橘類の爽やかな香りと砂糖漬けのレモンのような甘酸っぱい香り。口に含むと淡い果実味とほんのりとクリーミーさが感じられるが、すぐに美しいミネラルを感じ、クリスピーナ酸が余韻に続きます。



テクニカル

商品名：シャブリ・ブルミエ・クリュ フルノ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

格付・エリア：AOC シャブリ ブルミエ クリュ

品種：シャルドネ

味わい：辛口

発酵熟成：ステンレススチール

適温：10 ~ 12°C

現地で良く一緒に食べられているお料理：

ロブスターのグリル、フェダイのフライ、

フォアグラのソテー、ロースト子牛肉、

シャンテレル(杏茸)、

ピスタチオのブリオッシュ、熟成チーズ。

味わいのコメント

淡いグリーンを帯びた澄んで輝きのある淡いホワイトゴールドの色調。エキゾチックな果実味がはじけるようなノートを感じるが、すぐにシャープさと強いミネラル香と花の香りがバランスを整えます。その後柔らかなバニラやアプリコット、メントールのニュアンスを感じます。元気で澁渁とした、しかしどこかまろやかな酸が余韻として長く続きます。



魅惑の「こだわり」「低価格」ブルゴーニュ

NUITON BEAUNOY ニュイトンボノワ

生産者: カーブドオートコート



『ニュイトンボノワ』は、オートコートドヌイおよびオートコートドボーヌでのワイン造りの先駆者である生産者協同組合カーブドオートコートが生みだす“ワインブランド”です。彼らは、コートドドールの丘に繋がる渓谷で、人々の生活を支えるブドウ栽培とワイン造りを発展させるため、現在まで絶え間なく働いてきました。北から南へ、東から西へたくさんの生産者が『ニュイトンボノワ』の名の下に集まり、現在では115名を超えるワイン栽培家集団となりました。名実共にオート・コートを代表するAOCワインの造り手として、リーダー的立場におり、これまで築いてきた伝統と製法を強みに、全てのブドウとテロワールのポテンシャルを最大限に引き出したワイン造りを行っています。



テクニカル

商品名：ブルゴーニュ シャルドネ
ニュイトンボノワ
格付・エリア：AOC ブルゴーニュ
品種：シャルドネ
味わい：辛口
発酵熟成：ステンレススティール
適温：12°C前後
お食事との相性：ハムとパセリのゼリー寄せ、川魚の白ワイン煮込み等

味わいのコメント

澄んで輝きのある明るい金色の色調。印象的な白い花を思わせる香り、洋ナシなどの白い果やアプリコットや桃を思わせる豊かな果実味と滑らかでコクのある味わいが楽しめます。



テクニカル

商品名：ブルゴーニュ ピノノワール
ニュイトンボノワ
格付・エリア：AOC ブルゴーニュ
品種：ピノノワール
味わい：ミディアムボディ
発酵熟成：ステンレススティール
適温：17°C前後
お食事との相性：鴨肉や鶏肉の赤ワイン煮込み、肉じゃがやしゃぶしゃぶなど和テイストの肉料理

味わいのコメント

深い輝きのある紫色の色調。チェリー やスグリ、ブラックベリーやブラックカラントなど様々なベリー類を思わせる香り、生き生きとしたフレッシュな果実味が魅力的なワイン。



フランスの庭、ロワール地方の代表ワイン

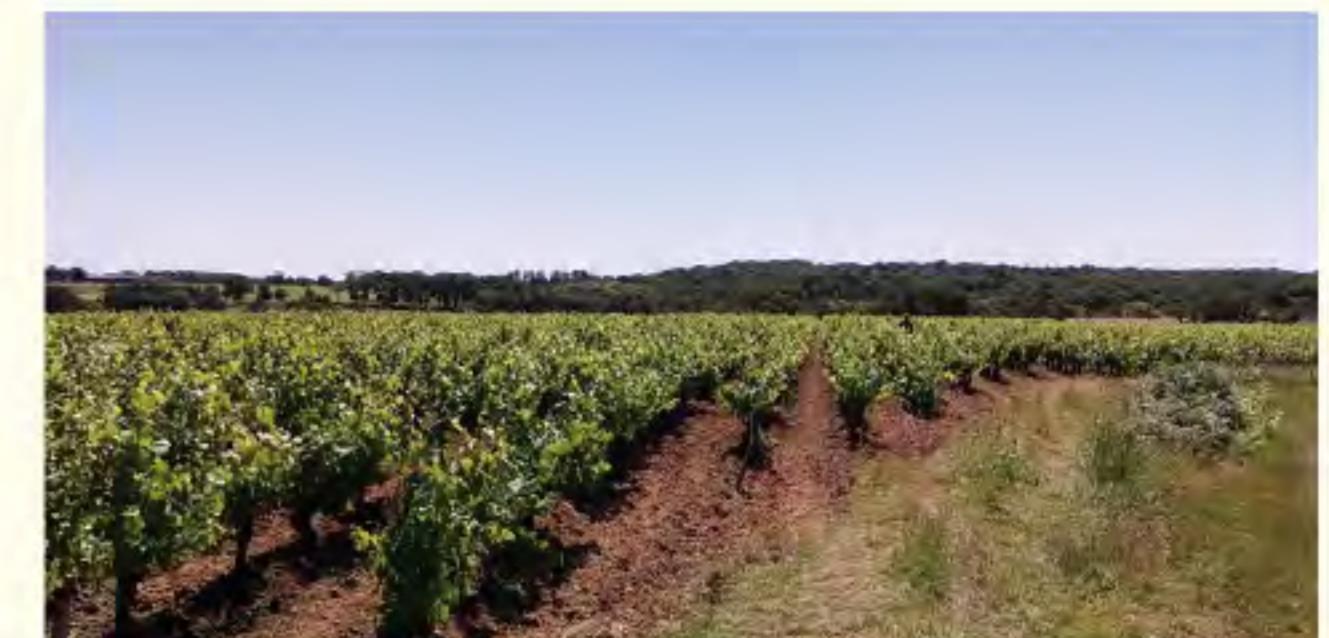
MUSCADET SEVRE ET MAINE

ミュスカデ セーブル エ メーヌ



生産者:ドメーヌ ド ラ フュロニエール

フランス北部のロワール地方、ロワール川から15キロ程離れたナントの南東部、ランドリュー村に位置する家族経営のドメーヌは1936年から始まり、現在4世代目となります。4代目当主はフロリアン・ボニー氏で、兄弟で末っ子でしたが、強いワイン造りへの情熱を持ち、ワイナリーを引き継ぎました。平均海拔も65mの海にほど近い場所にブドウ畠が位置しており、マイクロクライメートの中で、他のロワール地域のミュスカデよりも比較的涼しい気候の中で育ったブドウからワインが造られます。



テクニカル

商品名：ミュスカデ セーブル エ メーヌシュールリー
格付け・エリア：AOC ミュスカデ セーブル エ メーヌ
品種：ミュスカデ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：コンクリート タンク
適温：7°C ~ 9°C
容量：750ml

お食事との相性：夏野菜のサラダ、グリルした魚、新鮮な貝類、特に牡蠣との相性はバツグン。

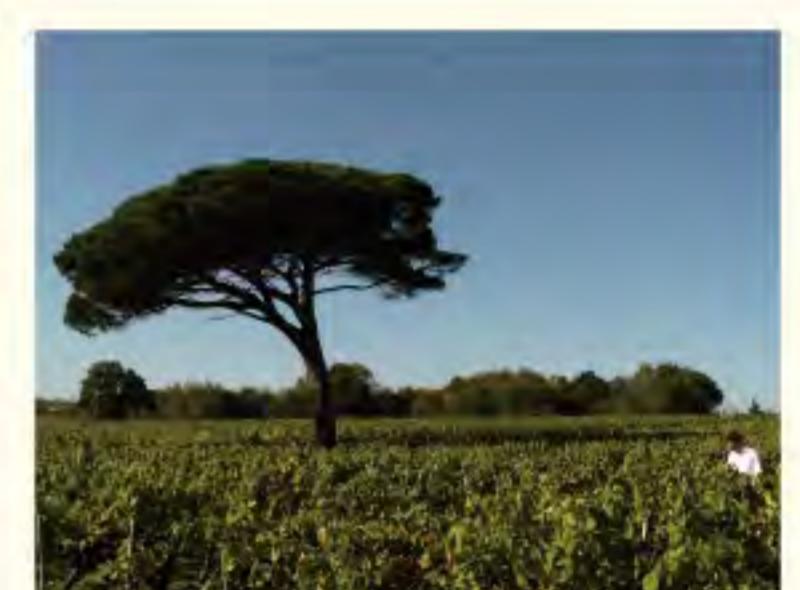
現地では良く「カワカマスのホワイトバターソースかけレモン添え」と一緒に食べられています。

味わいのコメント

明るく淡いイエローの色調。完熟したみずみずしい洋ナシなどの白いエキゾチックな果実のアロマにはのかなミネラル香を感じます。
しなやかでエレガントな酸と、シュール・リー製法ならではの微かなプチプチとした飲み口が心地よく、フレッシュで引き締まった余韻が楽しめます。

MUSCADET COTES DE GRANDLIEU

ミュスカデ コート ド グランリュー



生産者:ドメーヌ デ エルボージュ

フランス北部のロワール地方、海側に最も近く、グランリュー湖の周辺に広がり滑らかで豊かなアロマのワインを生み出すAOCミュスカデ コート ド グランリューを中心に生産している家族経営のドメーヌ。この地でのブドウ栽培の歴史は長く、古い文献によると1864年には、既にこの土地においてブドウ栽培が行われていた記述があります。瓶詰めの開始は1975年。現当主で5代目となり、ジェローム エルボージュ氏により精力的に運営されています。前当主のリュック ショブレは30年ほど前より減農薬自然農法に転換、自然の恵みを最大限に活かすワイン造りに注力し、2011年に高環境価値認証(HVE3(level3)Haute Valeur Environnemental), 2013年にはTerra Vitis 認証を取得しています。



テクニカル

商品名：ミュスカデ コート ド グランリュー シュールリー シャトードラピエール
格付け・エリア：AOC ミュスカデ コート ド グランリュー
品種：ミュスカデ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：発酵はガラスタンク、熟成はコンクリートタンク
適温：11 ~ 13°C
容量：750ml

お食事との相性：サーモン、ロブスター、クラムチャウダー、山羊のチーズなど

味わいのコメント

輝くイエローにゴールドのハイライト。白い花のような香りとミネラル香。その後に土壌由来のスモーキーさが感じられます。
非常にエレガントなテクスチャーに、少し煮た洋ナシを思わせるボディの強さを感じますが、活気のある酸でバランスがとれ、全体的に丸みのある印象に仕上がっています。

美しい酸の表現者

SANCERRE BLANC サンセール ブラン

生産者:ドメーヌ デュ サシー

フランスの庭と表される、ロワール川と美しい景観で名高いフランス、ロワール地方。

その最も東のエリアの1つに位置するサンセール地区は、石灰質の丘の上に位置する歴史的なブドウ畠です。この地域のワインは、11世紀に活躍した詩人フィリップ・オーギュストの時代から多くの詩人たちによって作品に引用された歴史を持ちます。昔は主にピノ・ノワールが植えられていたが、19世紀末にフィロキセラによって破壊された後には、特にサンセール地区に適応したソーヴィニヨン・ブランが植え替えられました。カリーヌ・ミレーはドメーヌ・ド・サシーの4代目の当主です。この若い女性醸造家は2016年からこのドメーヌを引き継いでいます。

ドメーヌの持つ4ヘクタールの畠は粘土石灰岩の土壤に植えられています。情熱的なワイン職人であるカリーヌは、ブドウの木を毎日熱心に世話をすることで完熟したブドウを収穫することを可能にし、非常にクオリティーの高いワインを造っています。美しい酸の表現を得意とし、キビキビとしたエレガントなワインを生み出します。



テクニカル

商品名：サンセール ブラン
格付け・エリア：AOC サンセール
品種：ソーヴィニヨンブラン
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススティールタンク
適温：9°C～11°C
容量：750ml

お食事との相性：新鮮な魚介類、グリルした魚介類、自身のお肉、チーズなど

味わいのコメント

若いうちは緑がかった色調、後にゴールデンイエローの色調に変化を示します。香りは心地良いオレンジ、グレープフルーツ、ライムを思わせる柑橘系のアロマを感じ、フレッシュミントのような爽やかな香りとのハーモニーを織りなします。口の中でミネラル感と完熟果実味の広がりを感じ、クリスピーな酸がこのサンセールのエレガントな仕上がりを飾ります。

ウィヤージュならではの風味が楽しめる、 ジュラのシャルドネ

COTES DU JURA CHARDONNAY コート・デュ・ジュラ シャルドネ

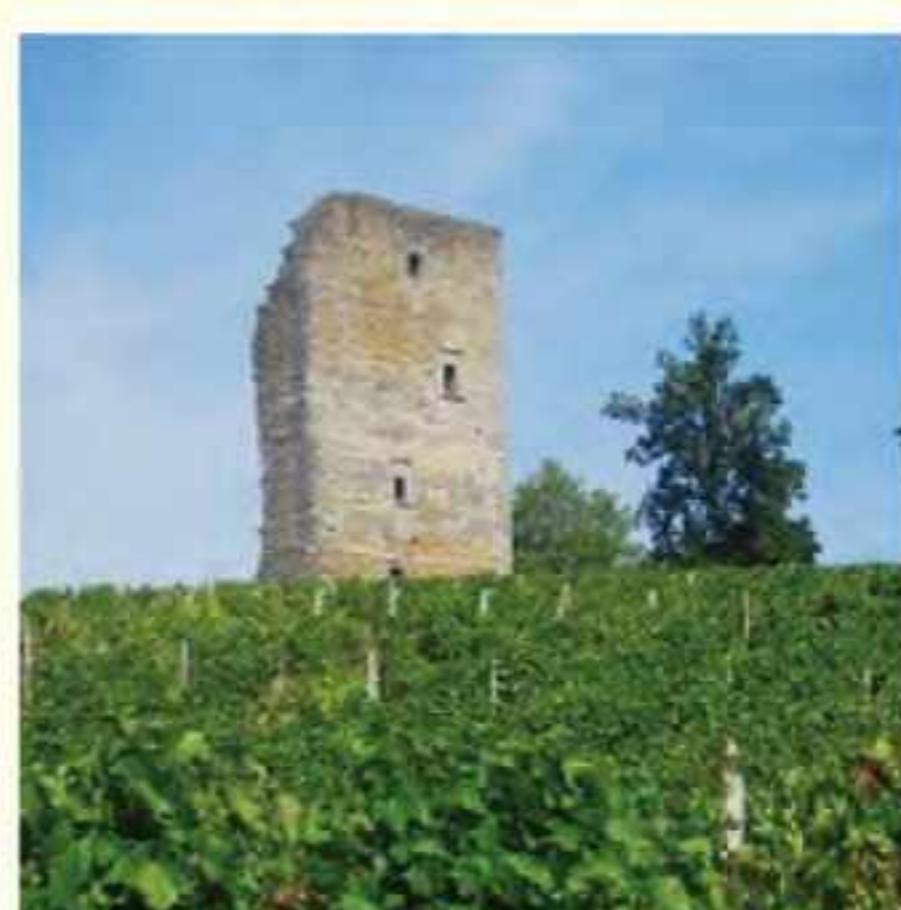
生産者: DOMAINE FREDERIC LAMBERT(ドメーヌ フレデリック ランバート)



1993年にフレデリック・ランバートが土地を購入し設立した、ジュラの伝統を尊重したワイン造りを実践する小規模ワイナリーです。コート・デュ・ジュラにワイナリーは位置し、ぶどう畠は約7Ha。環境と共に存し、ぶどう栽培を行う哲学に基づき、自然の力を最大限に活用し栽培されています。収穫は原則として9月に全て手摘みで行われます。こちらのワインは樽発酵を経て、補酒(ウィヤージュ製法)にて自然蒸発し減った分のワインを補完しながら、古樽にて18ヶ月熟成されます。

フレデリック・ランバートでは新樽を使うとタンニンが出すぎてしまう為、例外を除き、新樽でワインを造る事はありません。

造り手ランバート氏はフランスのワインガイド『ギド・アシェット』にて『ワインメーカーズ・オブ・ザイヤー2018』に選ばれました。



テクニカル

商品名：コート デュ ジュラ シャルドネ

格付・エリア：AOC コート デュ ジュラ

品種：シャルドネ

味わい：辛口

熟成期間：古樽にて 18ヶ月

適温：12～14°C

お食事との相性：アスパラガスのオーブン焼き、
トラウトサーモンのグリル、
コンテやエポワス、山羊チーズ等に。

味わいのコメント

明るい麦わら色を呈し、サンザシ、アカシア、ライム、パイナップル、火打ち石等の複雑なアロマが絡み合います。バターの様なまろやかさや香ばしさと力強い酸が感じられる洗練された飲み口が続き、余韻の長さが印象的です。



金賞受賞の常連ワイナリー ラングドックの果実味、インパクト、旨濃さあり!

TERRE DE SOL テール・ド・ソル



生産者:ALMA CERSIUS(アルマ・セルシウス)

南フランス、ラングドック地方のセールに於いて、1937年に設立された生産者共同組合のワイナリーです。年間約200万本の生産能力を持つ巨大ワイナリーで、IGPペイ・ドックを中心と製造しています。コンセプトは、高品質だけではなく、それ以上の価値を見いだせるワインを造ること。ワイナリー名の「アルマ」は、フランス語で”魂”を意味します。醸造チーム

は、情熱を持ってワイン作りに励んでいます。



テクニカル

商品名: テール・ド・ソル
ソーヴィニヨン・ブラン
格付・エリア: I.G.P. ペイ・ドック
品種: ソーヴィニヨン・ブラン
味わい: 辛口
適温: 8 ~ 10°C
容量: 750ml

味わいのコメント

新鮮味に溢れ、とてもアロマティックなフレーヴァー。完熟果実の甘みと、しなやかな酸味とのバランスが素晴らしい、余韻も長く、本格的な味わいです。

テクニカル

商品名: テール・ド・ソル シャルドネ
格付・エリア: I.G.P. ペイ・ドック
品種: シャルドネ
味わい: 辛口
適温: 8 ~ 10°C
容量: 750ml

味わいのコメント

インパクトのあるわかりやすい味わいで、ボリュームのある果実味と旨味、凝縮感を兼ね備えており、飲みごたえ十分なシャルドネに仕上がってます。

テクニカル

商品名: テール・ド・ソル
カベルネ・ソーヴィニヨン
格付・エリア: I.G.P. ペイ・ドック
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン
味わい: ミディアムボディ
適温: 12 ~ 14°C
容量: 750ml

味わいのコメント

カシスのアロマと濃厚で豊富タンニンがあり、しっかりしたボディに仕上がっています。新鮮な酸味もあるので、飲み飽きず、料理にも合わせやすいスタイルです。

テクニカル

商品名: テール・ド・ソル メルロー
格付・エリア: I.G.P. ペイ・ドック
品種: メルロー
味わい: ミディアムボディ
適温: 12 ~ 14°C
容量: 750ml

味わいのコメント

ワインは鮮やかなルビーレッドカラーを呈し、ダークチェリーやプラムなどの豊かなアロマを感じます。口当たりは新鮮で豊かな酸味もあり、完熟した果実味とのバランスが絶妙な飲みやすい味わいに仕上がっています。

ゴリラのように力強い、アルコール 15%!

BLACK GORILLA ブラック ゴリラ



生産者: DOMAINE GUINAND(ドメーヌ ギナーン)



DOMAINE
GUINAND

ドメーヌ・ギナーンは南フランスの都市、ニームとモンペリエの間に位置するワイナリーでアラン、クロード、セルジュとピ埃尔GUINANDの”4兄弟”によって1993年に設立されました。この場所は1193年にエルサレムの聖ヨハネ騎士団によって開墾された歴史を持っており、地中海のテロワールの影響を生か

したワイン造りをおこなっております。この特異なテロワールは小石の土壤で構成されているのが特徴で、地中の石が温められた保温効果と海から吹く風によりブドウ畠が乾燥され、ブドウの良い成熟の為に効果的に働いています。



その結果として、パワフルな”南フランスの赤ワイン”を生み出しています。ラベルがゴリラの理由は、同ワイナリーは収穫した良質のぶどうから毎年、アルコール度数の高いワインを生産しており、このパワフルな味わいの素晴らしいワインを”一目で見て”分かる様に、力強さの象徴として”ゴリラ”的な絵と、アルコール度数を表す”15%”を、インパクトのある赤いラベルに描くことにしました。



テクニカル

商品名：ブラック ゴリラ
格付・エリア：ヴァンド フランス
品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン
味わい：フルボディ
発酵熟成：ステンレススチール
適温：14～16°C
お食事との相性：主に肉料理。カスレや牛肉、鶏肉、豚肉などのオーブン料理。



味わいのコメント

深みのあるガーネット色の色調、様々なスパイスと黒系果実の複雑味のあるアロマが感じられる、リッチで広がりがありパワフルでありながらエレガントさも兼ね備えたスタイルに仕上がっています。

今日のご飯はなんですか？

～ラベルを見れば今日の食事にぴったりなワインがすぐ見つかる！ペアリングワイン～

INSPIRATION BY CHLOE インスピレーション バイ クロエ



生産者:FONJOYA(フォンジョヤ)

モンペリエの北西に広がる注目の産地「テラス デュ ラルザック」の麓からモン ボーディルに位置するワイナリー。



ラルザックのカルスト山地から吹き付ける北風により乾燥した夏の気候と、夏の間の昼夜の気温差が大きいブドウ栽培に適した環境の粘度石灰質土壌の畑で生み出されました。

ワイナリーのテクニカルディレクターであるブリュノ レイモン氏により、最新のワイン醸造技術と伝統製法を融合させて造られた本格的な味わいのワインです。



テクニカル

商品名：インスピレーション バイ クロエ 魚
格付・エリア：IGP モン ボーディル
品種：グルナッシュ ブラン、ソーヴィニヨン ブラン
味わい：辛口
発酵、熟成：ステンレススチールタンク
適温：6～8°C
お食事との相性：魚介類全般、お寿司、焼き魚、魚のフライなど

味わいのコメント

マンゴーなどのトロピカルフルーツや白い花を思わせる、フレッシュで纖細な香りがお魚料理にぴったりです。



テクニカル

商品名：インスピレーション バイ クロエ 海老
格付・エリア：IGP モン ボーディル
品種：カリニャン、グルナッシュ、シラー、サンソー
味わい：辛口
発酵、熟成：ステンレススチールタンク
適温：8～10°C
お食事との相性：甲殻類や貝類の料理、海老料理、和食、エスニック料理など

味わいのコメント

美しいサーモンピンクの色調、纖細な花やサクランボを思わせる香り、滑らかな飲み口で、お食事に寄り添います。



テクニカル

商品名：インスピレーション バイ クロエ 鶏
格付・エリア：IGP モン ボーディル
品種：カリニャン、シラー、グルナッシュ
味わい：ミディアムボディ
発酵、熟成：ステンレススチールタンク
適温：14°C
お食事との相性：焼き鳥、フライドチキン、照り焼きなどの鶏料理

味わいのコメント

ダークチェリーなどの黒系果実を思わせる香り、リッチで濃縮感のある果実味を楽しめる、食欲そそるワインです。



テクニカル

商品名：インスピレーション バイ クロエ 牛
格付・エリア：IGP モン ボーディル
品種：グルナッシュ、カリニャン、シラー、サンソー、ムールヴェドル
味わい：フルボディ
発酵、熟成：ステンレススチールタンク発酵、フレンチオーク 12ヶ月熟成
適温：15°C
お食事との相性：ステーキ、ビーフシチューなどの牛肉料理

味わいのコメント

黒系果実を思わせる香りに、黒胡椒を思わせるスパイスのニュアンス。スパイシーで力強い果実味とタンニン、ボリューム感のある飲み口が牛肉料理に良く合います。

晴れの日年間 300 日! 南仏の太陽をたっぷり浴びて育ったワイン

DUMANET

デュマネ

生産者:LES VIGNERONS DU NARBONNAIS(レ ヴィニュロン ドゥ ナルボンヌ)

ラングドックオード県にある大都市ナルボンヌは、南フランスの主要な拠点です。年間約300日間の晴れの日があり、広々とした砂浜、屋外マーケット、手付かずの自然、歴史的遺産など、多くのみどころがあります。

加えてナルボンヌはフランス最古のワイン産地です。最初のワイン生産者は、紀元前5世紀にブドウ栽培を導入したギリシャ人開拓者でした。ワインの栽培は25世紀以上にわたって続けられ、多くのブドウ品種が古代から受け継がれています。

デュマネの生産者であるレ ヴィニュロン ドゥ ナルボンヌは約200人から成る生産者協同組合。ワイナリーは、総面積2,000Haを誇り、ナルボンヌ近郊の4つの村に広がっています。

デュマネブランドは、味と品質は妥協せずフェアプライスで安定供給できるように生産されています。



テクニカル

商品名：デュマネ シャルドネ
格付・エリア：IGP ペイ ドック
品種：シャルドネ
味わい：辛口
発酵熟成：ステンレススティール
適温：8°C前後
お食事との相性：チキンのクリーム煮、
グリルしたサーモンや
シュリンプサラダ等。



味わいのコメント

グリーンがかかった輝きのあるレモンイエロー。白桃や洋ナシなど白系果実を思わせる香り。豊かな果実味となめらかな口当たり、穏やかな酸味が楽しめ、後口のミネラル感が心地よく、バランスのとれた味わい。程よいコクと厚みの楽しめるワインです。



テクニカル

商品名：デュマネ カベルネソーヴィニヨン
格付・エリア：IGP ペイ ドック
品種：カベルネソーヴィニヨン
味わい：ミディアムボディ
発酵熟成：ステンレススティール
適温：15°C前後
お食事との相性：チリコンカンなどの
スパイスの効いた料理、
ボロネーゼスパゲッティ
などお肉ソースのパスタ

味わいのコメント

色鮮やかな深紅色。
フレッシュでチャーミングなさくらんぼやブラックベリー、プラムを思われる果実味と、なめらかな口当たり、穏やかな酸味が楽しめます。アフターの柔らか、かつ骨格のあるタンニンが心地良いワインです。

現地でもレストランで サービスされている本格派

DOMAINE DE CASTELNAU ドメーヌ・ドゥ・カステルノー

生産者: DOMAINE DE CASTELNAU(ドメーヌ・ドゥ・カステルノー)

13世紀からガール伯爵が所有し、長い歴史と伝統を持ったワイナリーです。古都ペズナよりわずか4キロの場所に位置しており、130haのヴィンヤードは平地に広がり石灰岩に覆われています。1997年からは先祖代々ぶどう造りに関わってきた家系のクリストフ・ミュレ氏により所有され、最新の技術と設備を導入し、受け継がれた伝統的な製法を用いて良質なワイン造りが行われています。品質にこだわりを持ち、ブドウの状態が良い夜に収穫を行っています。発酵及び熟成は、いずれもコンクリートとステンレスタンクにて温度管理がなされた状態で行われています。



オーナー Christophe MURET 氏



醸造家 François 氏



テクニカル

商品名：シャルドネ レ・ロンス
格付・エリア：V.D.P. ドック - I.G.P.
品種：シャルドネ
味わい：辛口
適温：8～10°C
容量：750ml
お食事との相性：アペリティフとして、また、グリルしたお魚と一緒にお楽しみください。



テクニカル

商品名：ヴィオニエ イル
格付・エリア：V.D.P. ドック - I.G.P.
品種：ヴィオニエ
味わい：辛口
適温：8～10°C
お食事との相性：アペリティフとして、現地ではカマスのクールブイヨンとオランデソースやアンコウのとニンニク風味の白いブイヤベースと楽しめます。



テクニカル

商品名：シラー・カイエンヌ
格付・エリア：V.D.P. ドック - I.G.P.
品種：シラー
味わい：ミディアムボディ
適温：13～16°C
容量：750ml
お食事との相性：お肉のロースト。現地ではマグレ・ド・カナルと合わせて楽しめます！



テクニカル

商品名：ピノ・ノワール レ・ミュリエ
格付・エリア：V.D.P. ドック - I.G.P.
品種：ピノ・ノワール
味わい：ミディアムボディ
適温：13～16°C
容量：750ml
お食事との相性：豚肉などの白身のお肉と良くマッチします！

味わいのコメント

緑がかった淡いイエローの色調、ココナツとバナナのフルーティな香りに加え、ピーチとシトラス、パイナップルのアロマも感じられます。リッチでバランスの取れた果実味と生き生きしたアタックを感じ、ライムとカモミールのフローラルもキャッチできる仕上がりです。“レ・ロンス”とは、ワイナリーに自生している木イチゴを意味しています。

味わいのコメント

やや緑がかった淡いイエローカラー。バナナ、シトラス、パイン等のフルーツのアロマ、グラスに注ぐと、イエローピーチとマンゴーのニュアンスもあります。アタックは活き活きとして、バランスの取れた果実味としっかりとした酸を感じます。“イ・ル”とは、ぶどう畠の周りにある石が、遠くから見るとひとつの島の様に見えることから名づけられました。

味わいのコメント

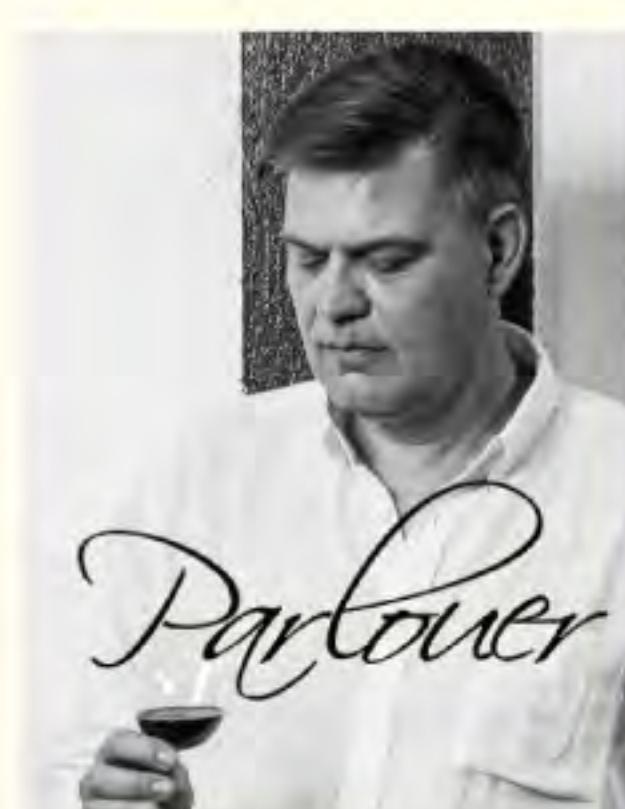
紫がかったレッドカラーの色調、良く熟れた黒すぐり、ブラックベリー等の果実のアロマとユーカリの香油アロマを感じられます。加えて、ペッパー・シナモンのスパイス香、またスミレや天草の香りも沸き立ちます。“カイエンヌ”とは、非常に手間隙がかったタフワーク（大変な仕事）を意味しています。

味わいのコメント

ルビーのようなレッドカラーの色調、チェリーのような果実香と共にクスの木やユーカリーの香油のアロマに加え、グラスに注ぐとペッパー・シナモンのスパイシーな香りも感じられます。アタックは繊細な丸みがあり、柔軟なタンニンと力強さを感じることができ、ブルーンのような心地の良いアフターも続きます。“レ・ミュリエ”とは周辺に自生する桑の木やブラックベリーの茂みを意味しています。

ラングドックの樽兄弟

EMBASTIES アンバストイエス



生産者: CHANTOVENT(シャントヴァン)

16世紀、ラングドックの南方、ミネルヴォワ地方の僧侶であるジャンアリベールが、この地域のブドウ畠の開発を支援しました。ミネルヴォワ地方では今日でも彼の多くの痕跡を見ることができます。アリベールの設立した幾つかの修道院が地方料理を専門とする有名なレストランになっています。AOCミネルヴォアとそれに基づくヴァラエタルワインを、「テロワール」を意識して造る、ラングドック、ミネルヴォア地区ワインのスペシャリストです。

テクニカル

商品名：アンバストイエス
格付・エリア：IGP ペイドック
品種：シャルドネ
味わい：辛口
発酵：50%ステンレススチール、50%木樽にて10日間発酵
熟成：木樽にて約6ヶ月
適温：10～12°C
お食事との相性：魚介類のタルタル、カルボナーラパスタ、グリルサーモン、グリル野菜

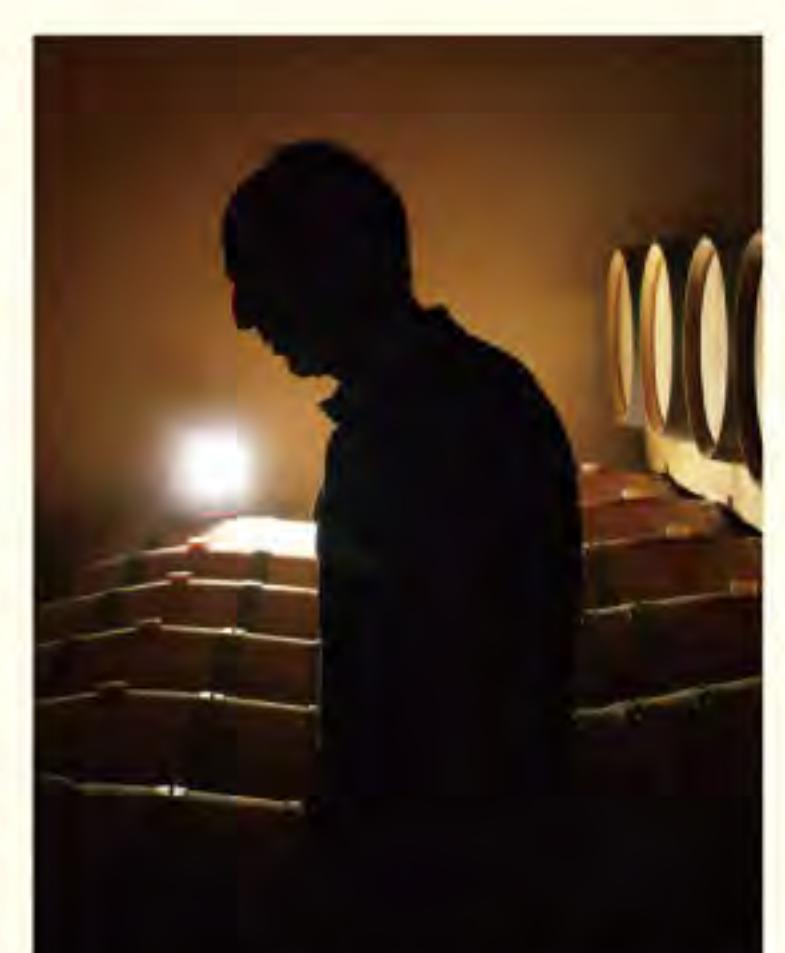
味わいのコメント

樽熟によるバニラとトーストのアロマが織り成す纖細な香りが特徴です。一口含むとビロードのような舌触りとふくよかな飲み心地。フェンネル、ミント、ローズマリーなどのハーブのアロマも感じられ、キレのよい酸味がバランス良く感じられます。引き締まった味わいでお食事に合わせやすいスタイルです。

CHATEAU MIRE L'ÉTANG RESERVE シャトー ミール レタン レゼルヴ



生産者: CHATEAU MIRE L'ÉTANG(シャトー ミール レタン)



アペラシオン ラ クラプは、フランスの中でも日照量が多い産地として知られ、風がよく吹き、雨の少ない葡萄栽培に適した気候から、力強さとエレガンスを併せ持つワインが生み出されます。そんなラ クラプに1972年に設立されたワイナリーです。ブドウ畠は山の南斜面に位置し、小石の多い粘度石灰質の土壌の畠からは、複雑性に富んだブドウが収穫されます。

テラ ヴィティスとは、フランスボージョレー地区のぶどう栽培者と醸造者たちから始まった、自然環境に配慮した栽培と醸造を基本理念にワインを造る団体ですが、CH ミール レタンは2003年より、環境の保護と消費者の健康の保護に密接に関連する品質のブドウ栽培を行っており、このテラ ヴィティス認証サステナブル農法を実践しています。

テクニカル

商品名：シャトー ミール レタン レゼルヴ
格付・エリア：ラ クラプ AOP
品種：ムールヴェードル、シラー、グルナッシュ
味わい：フルボディ
熟成：フランス産オーク小樽(新樽比率35%)にて9～12ヶ月間熟成後コンクリートタンクにて2ヶ月間熟成。
適温：18°C
お食事との相性：赤身肉を使ったお料理や熟成チーズ、鹿肉などのジビエ

味わいのコメント

向こうが見えないくらい濃いガーネット色、複雑で力強い赤い果実とスパイスや甘草を思わせる香り、飲み口は非常に調和が取れており、樽からの程よいタンニンとチョコレートやトーストを思わせる香ばしいニュアンス、よく熟した果実味と飲み応えが楽しめます。

伝えたい気持ちを、ラベルに込めて…

HEART SPARKLING BLANC DE BLANC ハート スパークリング ブラン・ド・ブラン



生産者:SVM(エス・ヴィ・エム)



オーナーは、ボルドーで有名な格付けシャトーを複数所有するカスティジャ家です。近年、有力なネゴシアンとしての知名度を築き上げ、ボルドー地方では最大手の一つであるスパークリング醸造会社「SVM」社の運営も開始しました。醸造所はボルドー市街地から北東部に位置するサン＝ルーベにあり、高品質でお手頃なスパークリングを製造しています。

●原料ブドウは、100%フランス国内で栽培。製造はボルドー近郊で行われます。原料も製造も完全なフランス産のスパークリングワインです。

テクニカル

商品名: ル・クール・デ・アンジュ・ハート・スパークリング
格付・エリア: ヴァン・ムース
品種: シャルドネ100%
味わい: 辛口
適温: 6°C
容量: 750ml

味わいのコメント

フランス産シャルドネ種100%使用。
厳選された酵母の使用と徹底した温度管理、そしてオリととに熟成させる製法によりもたらされるハツラツとした味わいが楽しめます。

明るい黄金色の色調。持続性のある豊かな泡立ち。白いくだものや花を思わせる華やかな香り、纖細かつ爽やかな飲み口に、バランスのとれた心地よいミネラル感が楽しめます。

HEART CHARDONNAY / CABERNET SAUVIGNON ハート シャルドネ/カベルネ・ソーヴィニヨン

生産者: ヴァン・ドゥ・ラ・フレール

フランス南西部、アキテーヌ地方のバイヨンヌに於いて、1904年設立された家族経営のワイナリー。現オーナーのピエール・ドゥ・ラ・フレール氏で4世代目となり、ワインビジネスに於いては長い経験を誇ります。当初は、瓶詰されたワインのみを販売していましたが、顧客の様々なニーズに応えるためにワインを買付け、自社で瓶詰を開始しました。ワイナリーのコンセプトは、「お客様の満足に見合った最良のワインを提供すること」であり、世代を超えて顧客志向を大切に受け継いでいます。市場へ提供しているワインのスタイルは、より多くの方に好んで頂ける味わいであり、お手頃な価格のものばかり。その評判から、現在では約1千万本の製造本数を誇る大手人気メーカーとして知られています。



テクニカル

商品名: ハート・シャルドネ
格付け・エリア: V.D.P.(ヴァン・ド・ペイ・ド・ック) / 南フランス
品種: シャルドネ
味わい: 辛口
適温: 8~10°C
容量: 750ml

味わいのコメント

心地よい新鮮な果実とシトラスのアロマを感じられ、爽やかでスムーズな飲み心地です。
ラベルのインパクトに負けないシャルドネのすっきりしたスマートな味わいを楽しめるワインです。



テクニカル

商品名: ハート カベルネ・ソーヴィニヨン
格付け・エリア: V.D.P.(ヴァン・ド・ペイ・ド・ック) / 南フランス
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン
味わい: ミディアムボディ
適温: 14~16°C
容量: 750ml

味わいのコメント

カシスやブラックベリーなどの果実のアロマに、少しスピシーなニュアンス。
南仏らしい完熟感のある果実味とフレッシュな酸味、適度なタンニンがあり、バランスのとれた味わいです。

本格派、オーガニックコートデュローヌ

COTE DU RHONE コート デュ ローヌ

生産者:ドメーヌ デ コクシネル



ドメーヌ・デ・コクシネルはフランス、コート・デュ・ローヌ南部の南ドマザンに位置する1928年設立の家族経営のワイナリーです。コクシネル=てんとう虫という名前のワイナリーネームは、ファミリーのオーガニックとの深い繋がりを象徴しています。1970年代に現管理者レイモンド・ファーブルの祖父ルネ・ファーブルは、テロワールを知り尽くし、過剰な生産ではなく文化的、醸造学的に「本物の仕事」を行うことで、ワインの品質を大幅に向上させました。彼はブドウの木と周囲の環境を大切にし、今ほどオーガニックが注目されていなかった時代に、現在ではフランスで最も歴史と権威のあるオーガニック認証団体といわれる「ナチュール・エ・プログレ」に初期メンバーとして参加、彼のワインは1978年より「オーガニック」と謳うことを許されたフランス最初のワインの一つです。



テクニカル

商品名：コート デュ ローヌ ブラン
格付け・エリア：AOC コートデュローヌ
品種：ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススティールタンク
適温：10°C～13°C
容量：750ml
お食事との相性：魚料理、白身のお肉、チーズ、
ミックスサラダに最適です。



味わいのコメント

淡い黄色の色調。アカシアの花と洋ナシを思わせる香り。ルーサンヌは、エレガントさとアロマの複雑さ、熟成の可能性を、グルナッシュ・ブランは骨格をもたらしています。まろやかでバランスがよく、フレッシュな果実味と長い余韻の楽しめる、エレガントな白ワインです。



テクニカル

商品名：コートデュ ローヌ ルージュ
格付け・エリア：AOC コートデュローヌ
品種：シラー、グルナッシュ
味わい：赤 / ミディアム
発酵熟成：ステンレススティールタンク、
コンクリートタンク
適温：15°C～18°C
容量：750ml
お食事との相性：グリルしたお肉、ハーブを使った料理、
チーズにおすすめ。



味わいのコメント

美しいチェリーレッドの色調。カシスやブルーベリーを思わせる香りに胡椒のニュアンス。シラーとグルナッシュは完璧な相乗効果を生み出すブレンドで、グルナッシュはストラクチャーとボリューム感をもたらし、酸味を穏やかにします。シラーはしっかりとした色調と熟成の可能性、複雑性と味わいにメリハリを教えてくれます。親しみやすい豊かな果実味、長い余韻が楽しめるワインです。



1865年カタルーニャで創業の由緒ある生産者が造りだす、スペインを代表する秀逸なカヴァ。使用されるぶどうは、主に自社畠で栽培され、品種ごとにぶどう畠に標高差があり、品種特性を十分に引き出したカヴァ造りを行っています。「MVSA」とは、“女神の雫”を意味する造語で、エレガントなカヴァの味わいを表現しています。



CAVA MVSA BRUT

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：マカベオ、バレリャーダ、チャレッロ
味わい：辛口
適温：5～6°C
容量：1500ml、750ml、350ml

生き生きとした活発な泡立ち。しっかりと熟した果実のコクと酸味のバランスが絶妙で、後味にまろやかさが残るドライな口当たりのスパークリング。

- JAPAN WINE CHALLENGE 2019 金賞
- SAKURA AWARD 2015 W金賞



CAVA MVSA SEMI SECO

商品名：カヴァ セミセコ
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：バレリャーダ、マカベオ、チャレッロ
味わい：中甘口
適温：5～6°C
容量：750ml

クリーミーで柔らかい口当たり。完熟フルーツの甘みと爽やかな酸味のバランスがとれた繊細な味わい。後口では甘さは残らず、優しい味わいが余韻へと続きます。

- JAPAN WINE CHALLENGE 2007 銅賞
- ESYONIA WINE CHALLENGE 2006 銀賞



CAVA MVSA BRUT NATURE

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット ナチューレ
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：チャレッロ、マカベオ、バレリャーダ
味わい：極辛口
適温：5～6°C
容量：750ml

ドサージュをしていない極辛口。高品質ブドウのみで造られたワンランク上の仕上がり。『極辛口』具合は、飾らない美味しさ。エレガントな味わいで、食材の“旨み”を引き立てる万能選手です。

- CONCOURS MONDIAL 2012 金賞
- SAKURA AWARD 2015 銀賞



CAVA MVSA BRUT ROSE

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット ロゼ
格付・エリア：D.O. カヴァ
品種：ガルナッチャ、モナストレル
味わい：辛口
適温：5～6°C
容量：750ml

鮮やかなルビー色が美しく、キメ細やかな泡の持続性は素晴らしい。エレガントな花の香りの中に、イチゴや木苺に似たフルーティーな香りが感じられます。洗練された味わいは女性的で官能的。

- MUNDUS VINI 2012 金賞



CAVA MVSA BRUT BIO

商品名：カヴァ ムッサ ブリュット ビオ
格付け・エリア：D.O. カヴァ
品種：マカベオ、チャレッロ、バレリャーダ
適温：5～6°C
容量：750ml

オーガニック認証取得カヴァ。
淡いレモンイエロー、断続的にやや細かい泡が立ち上がり、白桃、カモミール、トースト、ジンジャーブレッドの香り。ジューシーでドライなフィニッシュ。
味わいにもフルーツやトーストのニュアンスを感じます。

- オイスター・ワインコンテスト2019 スパークリングワイン賞
- SAKURA AWARD 2020 銀賞

- MVSA OFFICIAL GOODS
- MVSA ICE PAIL
- MVSA FLUTE GLASS
- MVSA BOTTLE CAP



VALLFORMOSA
ヴァルフォルモッサ

この1本で虜にする。



約60年前、小さなパニサ村から 最高のワインを生み出すべく始動！

ARTIGAZO アルティガソ



生産者: ボデガス パニサ

1953年創業の協同組合で、カリニエナのパニサ村に位置するワイナリーです。畠はイベリコ山脈の麓の丘陵地にあり、大陸性気候の為、昼夜の寒暖の差が非常に大きく、雨の少ない、日照時間が長いというふどうの栽培条件に適した気候の恵まれた立地にあり、収穫は手摘みにて行われます。



テクニカル

商品名：アルティガソ シャルドネ
格付け・エリア：D.O. カリニエナ
品種：シャルドネ
味わい：辛口
発酵熟成：ステンレススチール&
225L フレンチバリック
適温：7 ~ 10°C
容量：750ml
お食事との相性：魚介料理全般、パテや
カナッペ、シャルキュトリー

味わいのコメント

発酵、熟成に樽を使用したシャルドネ100%の芳しい風味と味わいが楽しめるワイン。
美しい黄金色。エレガントで強さを持ったバニラとシナモンの香りをまとったドライフルーツのようなノート。
味わいはまろやか且つフレッシュな果実味が楽しめ、アフターに感じるクリーミーさが特徴的なワインです。



テクニカル

商品名：アルティガソ
格付け・エリア：D.O. カリニエナ
品種：ガルナッチャ、シラー、カベルネソーヴィニヨン
味わい：フルボディ
発酵：ステンレススチール
熟成：225L フレンチバリック
適温：16 ~ 18°C
容量：750ml
お食事との相性：赤身肉のお料理や、
ローストしたラム肉

味わいのコメント

色合いは濃い赤。香りは驚くほど複雑。ブルーベリー、黒胡椒、タバコなどの香り。
アタックは豊かな果実味の後に、ダークチョコレートのようなビターでまろやかな風味が口いっぱいに広がります。
偉大なボルドーを彷彿とさせるワインを是非ご賞味下さい。

料理との相性抜群のお手頃スペイン

BAYANEGRA バジャネグラ

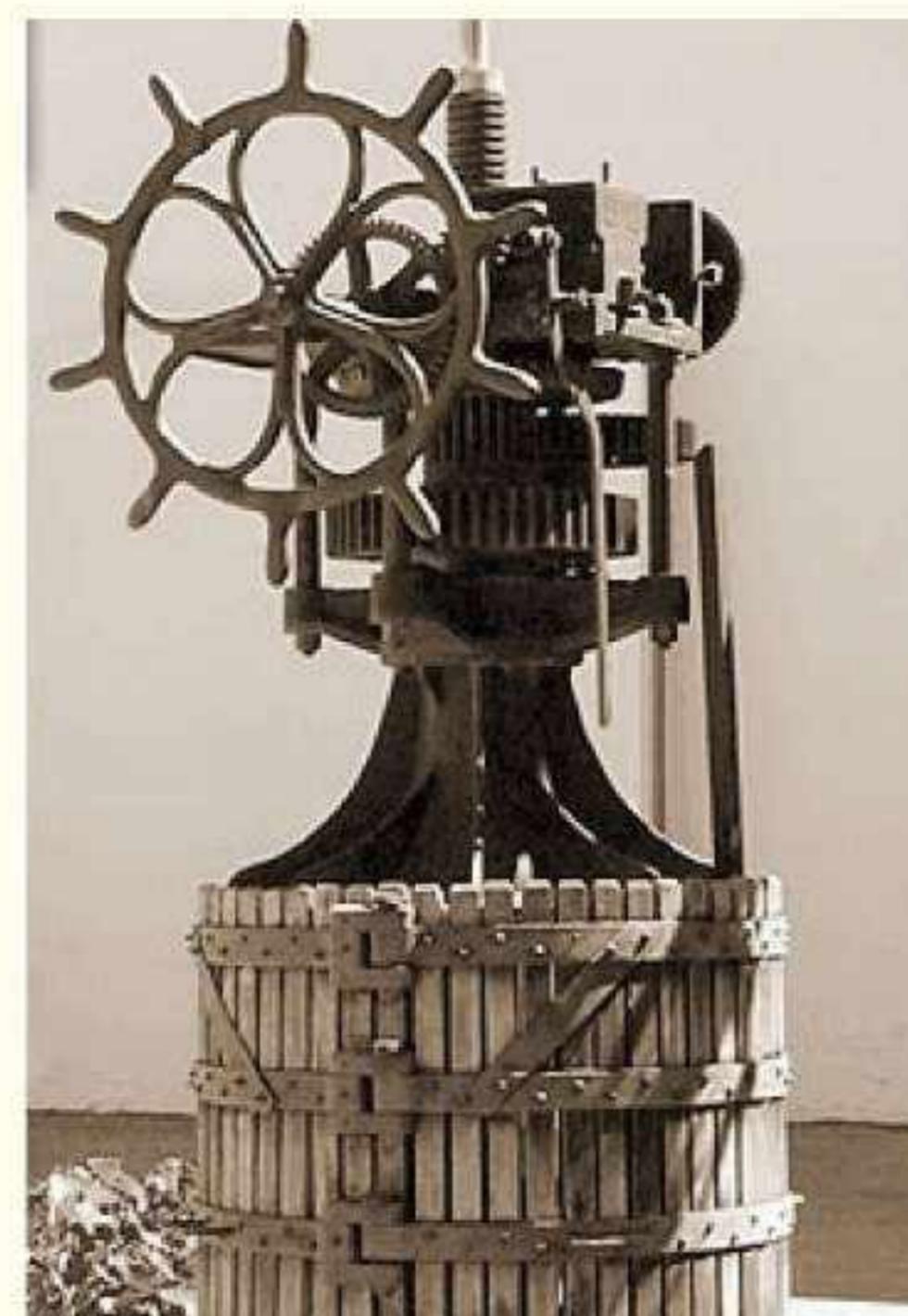
生産者:ボデガス・セラジャ



ラ・マンチャのアルバセーテに位置する、
1927年設立の家族経営のワイナリー。現
当主のルイス・セラジャ・エスクリバーノ氏
で三代目となります。

2000年には、La Rodaという村に新たに
醸造施設を建設し、醸造技術面では最新鋭
の設備を備えています。またこの地は、マド
リッドとアリカンテ間に位置し、スペイン国
内でも農業の歴史は古く、ローマ時代まで遡ることができます。伝
統的にブドウ栽培に適した土地であり、質の高いブドウを栽培する
ことが可能です。ワイナリーは代々、地元消費用にワインを醸造・
販売していたので、地元では最も歴史の古いワイナリーの一つとし
て知られています。ワイン造りの上で、最も重要としていることは、「原料ブドウの選別」です。

畑の中で健全に育ったブドウのみを原料にしているので、出来上がったどのワインにも一貫した品質が保たれています。
生産されるワインはD.O.ビノ・デ・ラ・ティエラ・カスティーリヤが多く、手ごろで優良なテーブルワインを多数生産しています。
スペイン国内の顧客からも評判で、レストランでもサービスされています。特に評価されている点は、新鮮味に溢れた味わいで、
上品なアロマと酸味があり、飲み心地がよいと評判です。



テクニカル

商品名：バジャネグラ ブランコ
格付け・エリア：ヴィノ・デ・メサ
品種：アイレン
味わい：辛口
発酵熟成：ステンレススチール
適温：7～10°C
容量：750ml、1500ml
食事との相性：タパスや魚介類、
食事のスターー
としてもお楽しみ
頂けます。

味わいのコメント

新鮮なフルーツとフローラル
なアロマ。やや穏やかな酸味
とまろやかな果実味があり、
バランスのとれたワイン。



テクニカル

商品名：バジャネグラ ティント
格付け・エリア：ヴィノ・デ・メサ
品種：テンプラニーリョ、ボバル
味わい：ミディアムボディ
発酵熟成：ステンレススチール
適温：7～10°C
容量：750ml、1500ml
食事との相性：タパスや肉料理、
特にシチューとの
相性抜群です。

味わいのコメント

果実味豊かで程よい渋みが
あり、やわらかい口当たり。
チェリーのような赤い果実の
香りが広がり、スムーズな飲
み心地のワイン。

香りに個性が光るワイン、造ってます

VELETA DE SOLANO ヴェレタ デ ソラーノ



生産者:ファミリア バスティーダ

バスティーダ・ファミリーは1870年以来、スペインの主要なワイン産地に独自のワイナリーを作り、熱い情熱を持ってワイン造りをしています。リオハ、リベラデルドウエロ、フミーリャなど6つの生産地域にワイナリーを持っており、ヴェレタはその中でも最も面積の広い、ラマンチャの土地で造られたワインです。1950年代、バスティーダ・ファミリーのアントニオ・バスティーダがこのラマンチャの地でワイン醸造を始めました。少量づつで様々なキャラクターを持つキュベ造りに挑戦し続けるワイナリーです。



テクニカル

商品名:ヴェレタ デ ソラーノ テンプラニーリョ
格付け・エリア:D.O. ラ マンチャ
品種:テンプラニーリョ
味わい:赤 / フルボディ
発酵熟成:アメリカンオーク樽
適温:16 ~ 18°C
容量:750ml
お食事との相性:シャルキュトリーなどの前菜、ソーセージやお肉を使ったパスタ
白身のお肉・赤身のお肉

味わいのコメント

特徴は何といってもパワフルな樽香!
ダークチェリーなどの黒系果実にドライハーブのニュアンス。
アメリカンオークの香りも香ばしく、タンニンも程よく楽しめる、ウマ濃いタイプの赤ワイン。



RIO LILO リオ リロ



生産者:ボデガス アルセニョ

1870年からフミーリャ地方において、ワイン造りを営む長い伝統を持ったワイナリーです。フミーリャ産のワインを初めて海外輸出したワイナリーでもあります。近年はバスティーダ家がオーナーとなり、産み出すワインを最高の品質に保持する為に最新鋭の製造設備を導入しています。フミーリャを代表するワイナリーの一つとして名声を保っており、そのクオリティの高さは、今まで様々なガイドブックやコンテストで証明されています。

テクニカル

商品名:リオ リロ ブランコ
格付け・エリア:D.O. フミーリャ
品種:ソーヴィニヨンブラン、アイレン
味わい:白 / 辛口
発酵熟成:ステンレススチール
適温:8 ~ 10°C
容量:750ml
お食事との相性:生ハムやフレッシュチーズ、白桃を使ったお料理

味わいのコメント

溢れ出る、桃を思わせるジューシーな香りはまさに唯一無二!ソーヴィニヨン・ブランとアイレンの見事なアッサンブルージュが生み出す、熟したピーチやトロピカルフルーツの華やかなアロマが印象的な白ワインです。アフターテイストに残る心地良いビター感が食事とのコラボも創造させます。



有機・ヴィオディナミ栽培にこだわるワイナリー

GALERNA ORGANIC ガルナ オーガニック

生産者:ドミニオ・デ・ punctum

ラ・マンチャ地方のクエンカに位置し、元来、ぶどう栽培農家であった家系の3代目にあたる若い兄弟がワイナリーを立ち上げました。標高750メートルもの高地に約110ヘクタールもの広いブドウ畠を所有し、有機栽培とビオディナミを実践し、環境保全と未来に繋がるワイン造りに努めています。ガルナとは、スペインの大航海時代を連想させるセイリングに必要な強風を意味します。



テクニカル

商品名：ガルナ・シャルドネ
格付・エリア：ヴィノ・デ・ラ・ティエラ
品種：シャルドネ
味わい：白・辛口
適温：8～10°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：魚介類全般と相性良し。
ワイナリーからの
オススメはサーモンの
ポットパイ。

テクニカル

商品名：ガルナ・カベルネ・ソーヴィニヨン
格付・エリア：ヴィノ・デ・ラ・ティエラ
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
味わい：ミディアムボディ
適温：16～18°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：ラムリブ肉、赤身の肉または
マグロと一緒に。
ワイナリーからのオススメは
ビーフシチュー。

テクニカル

商品名：ガルナ スパークリング
格付・エリア：ヴィノ・デ・ラ・ティエラ
品種：マカベオ
味わい：辛口
適温：7～9°C
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：魚介類やチーズは、どんな
ものともペアリングが
楽しめます。
ワイナリーのオススメは、
スマートサーモン。

味わいのコメント

ワインは黄緑の色調を呈し透明感があり光り輝いています。温州ミカンやアンズのドライフルーツなどオレンジ色の果物のアロマと僅かにメロン・白桃などのアロマも感じられ、味わいはバランスの良い酸味があり、さっぱりとした飲み口ながら、程よいコクが楽しめる、食事に寄り添うタイプに仕上がっています。

味わいのコメント

ワインは深いルビー色を呈し、香りはフレッシュな摘みたてベリーを思わせる爽やかな果実味に、スミレの花や少し青いバナナのニュアンスを感じます。味わいはチャーミングで柔らかな果実味が楽しめ、丸みをおびたタンニンが心地良く仕上がってます。

味わいのコメント

明るい緑がかった黄色を呈し、クリーミーな泡を感じます。フレッシュで酸味があり、トロピカルフルーツを思い起こさせる味わい。



スペイン継承戦争の地アルマンサの自然派ワイナリー

HACIENDA EL ESPINO アシエンダ エル エスピノ



生産者:アシエンダ エル エスピノ

アシエンダ・エル・エスピノが位置するアルマンサは、ラ・マンチャの南東の端に位置する小さな町です。そのアルマンサ出身のビジネスマンであるパコ・ミラン氏によって1998年に「アシエンダ・エル・エスピノ」は設立されました。現在は、息子であるギレルモ・ミラン氏がワイナリーを運営し、ブドウ栽培と醸造を担っています。アルマンサの気候は温暖で、この地域で生産されるワインの典型的なスタイルは完熟した果実味を楽しめるタイプのワインです。アシエンダ・エル・エスピノのブドウ畠は平均標高730mという標高の高い場所に位置し、その高い標高がもたらす昼夜の寒暖差、石灰質土壌のもたらすミネラル感、そして温暖な気候がもたらすブドウの成熟が完璧なハーモニーを生み出します。

栽培するブドウはすべてオーガニック農法で栽培されています。



テクニカル

商品名：ガルナッチャ ブランコ ホーヴェン

格付け・エリア：D.O. アルマンサ

品種：ガルナチャ ティント（黒ブドウで造られた白ワイン。

ブドウを圧搾した後、色のほとんどついていない一番搾り

果汁のみを使用して醸造された「ブラン・ド・ノワール」。)

味わい：白 / 辛口

発酵熟成：ステンレススチール

適温：6°C～12°C

容量：750ml

お食事との相性：魚料理やパスタ、サラダ、アペリティフとして



味わいのコメント

淡いイエローの色調。白い花やフェンネル、ブラン・ド・ノワールならではの小さな赤い果実を思わせるニュアンスもあります。フレッシュな果実味と程よいコク、爽やかな酸味が余韻へと続きます。



テクニカル

商品名：ガルナッチャ ティント ホーヴェン

格付け・エリア：D.O. アルマンサ

品種：ガルナチャ ティント

味わい：赤 / ミディアム

発酵熟成：ステンレススチール

適温：16°C～22°C

容量：750ml

お食事との相性：お肉料理やパスタ、ワイン単体でもおすすめ



味わいのコメント

ルビーレッドの色調、ダークチェリーやカシスを思わせるフレッシュな果実の香りに、リコリスやミネラルのニュアンスも。口に含むと表情豊か且つ繊細な果実味にスパイスのヒント、コクのある飲み口が楽しめます。



テクニカル

商品名：1707 シャルドネ
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：シャルドネ
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：発酵はステンレス、熟成はアメリカ / フレンチオーク樽
適温：8°C～12°C
容量：750ml
お食事との相性：サラダやパスタ、白身のお肉料理など幅広いお料理に合います。



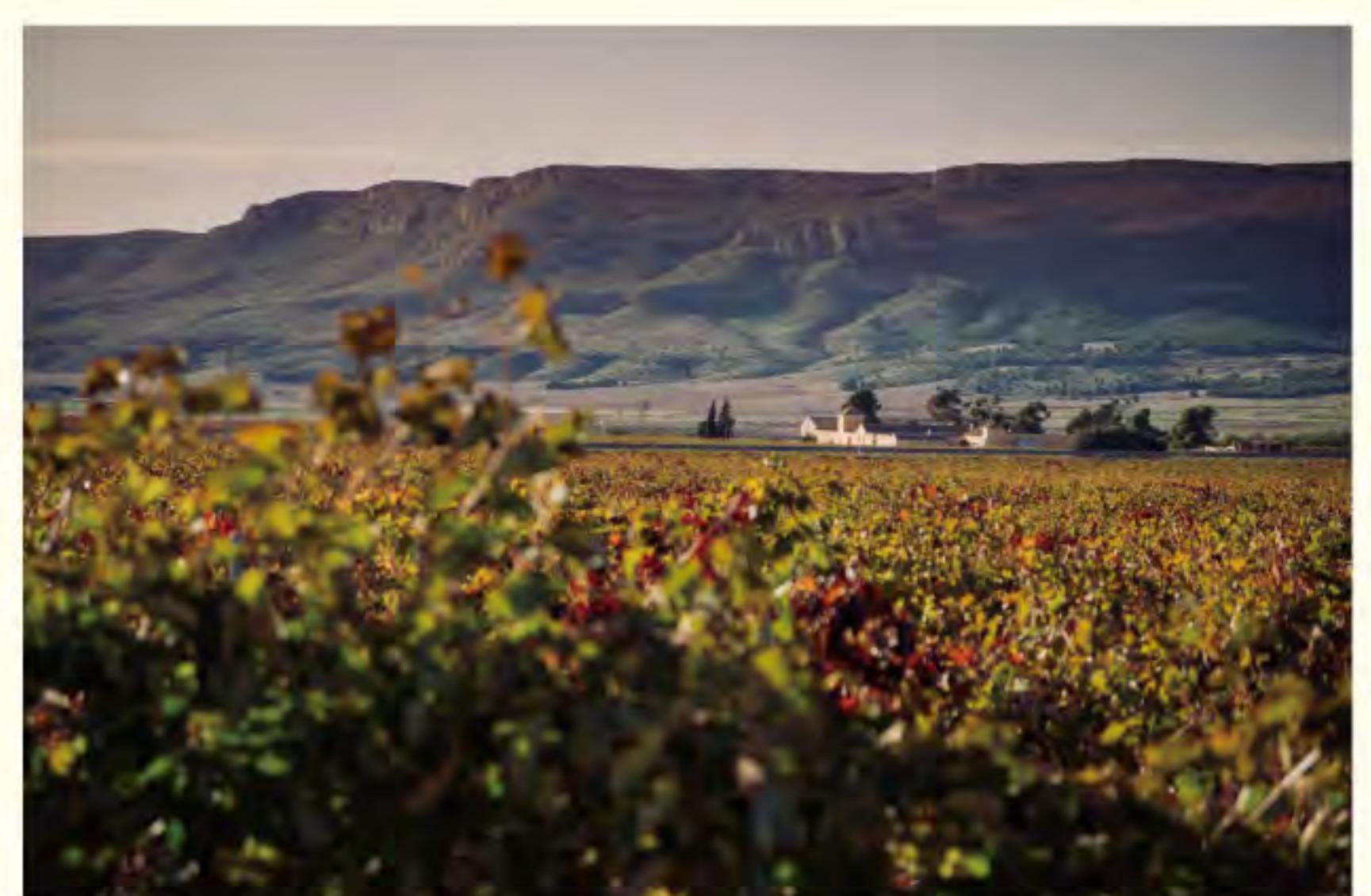
味わいのコメント

魅力的なイエローゴールドの色調、リンゴやパイナップルを思わせるフレッシュでシャープな香りに、ハチミツやドライフルーツ、ナツツの深い香りが加わり、豊かでバランスの取れたブーケ。口に含むとまるやかでリッチなコクがあり、長い余韻と美しい後味が楽しめます。



テクニカル

商品名：1707 シラー
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：シラー
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレス、熟成はアメリカ / フレンチオーク樽
適温：18°C～24°C
容量：750ml
お食事との相性：ピツツアやパスタ、パエリアなどのお米料理からお肉料理まで。



味わいのコメント

深みのある重厚なガーネットの色調、ダークチェリー、カラントを思わせる赤い果実の豊かで深みのある香りに、オーク樽熟成することで、バニラとトーストのタッチが与えられています。リコリスやエキゾチックなスペイスのニュアンスが心地よく、ベルベットのような滑らかな口当たり、余韻も長い。



テクニカル

商品名：バタラ デ アルマンサ
格付け・エリア：D.O. アルマンサ
品種：メルロー、ガルナッチャ・ティントレラ、プティ・ヴェルド、カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレス、熟成はアメリカ / フレンチオーク樽
適温：18°C～24°C
容量：750ml
お食事との相性：ピツツアやパスタ、パエリアなどのお米料理からお肉料理まで幅広く、またスペイシーなお料理との相性も抜群。



味わいのコメント

濃厚で深みのあるガーネットの色調、よく熟した果実味とオークの香りが完璧に組み合わさり、微かなメンソールのニュアンスを背景に、素晴らしいポテンシャルを示しています。なめらかな飲み口、酸と豊かな果実味、程よいタンニンとのバランスが絶妙。今飲んでもすでに美味しい、また長期熟成も可能なポテンシャルを秘めたワインです。

自社畠はあの銘醸ピングスと隣接

LAVEGUILLA ラヴェギャ



LAVEGUILLA



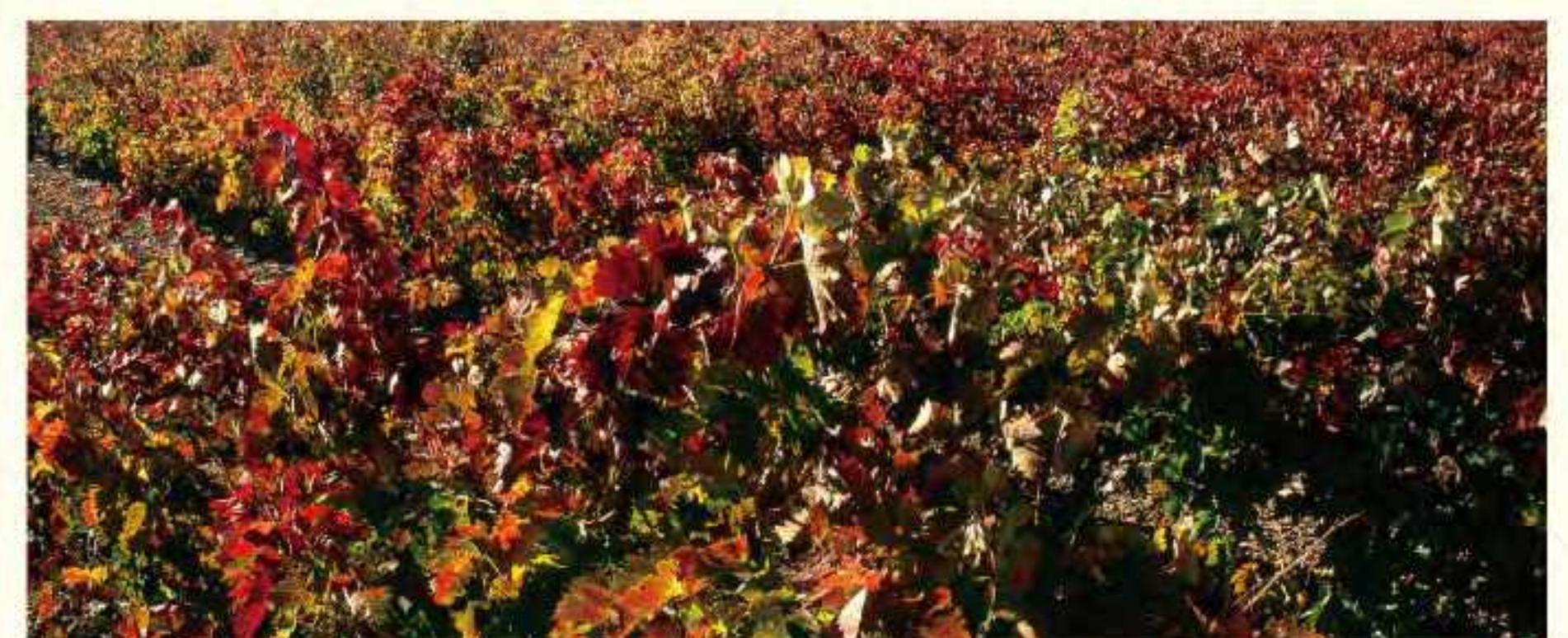
生産者:ボデガス ラ セパ アルタ

スペイン北部に位置する高品質ワインの産地、リベラ デル ドゥエロに位置する、1991年設立の家族経営のワイナリー。現在の当主、ルイス グラシア アントン氏で二代目になります。オーナーのアントン氏は醸造責任者のエピファニオグラシア氏と共に、栽培からワイン作りまで一貫して行い、生産されるワインは全て自社畠で収穫されたブドウを使用して、赤ワインのみを製造しています。年産約25万本を製造しており、約6割が国内で消費されています。自国スペインではレストランやワインショップで販売されており、輸出先はドイツが中心となります。自社畠が、スペインを代表するワイナリー、ピングス社と隣接しており、同条件の優れた土壌から素晴らしいワインを生み出しています。



テクニカル

商品名：ラヴェギャ ロブレ
格付け・エリア：D.O. リベラ デル ドゥエロ
品種：テンプラニーリョ、カベルネソーヴィニヨン
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレススチール、
熟成はフレンチオーク樽。
適温：17°C～19°C
容量：750ml
お食事との相性：赤身の肉、家禽、サーモン料理、パスタ料理

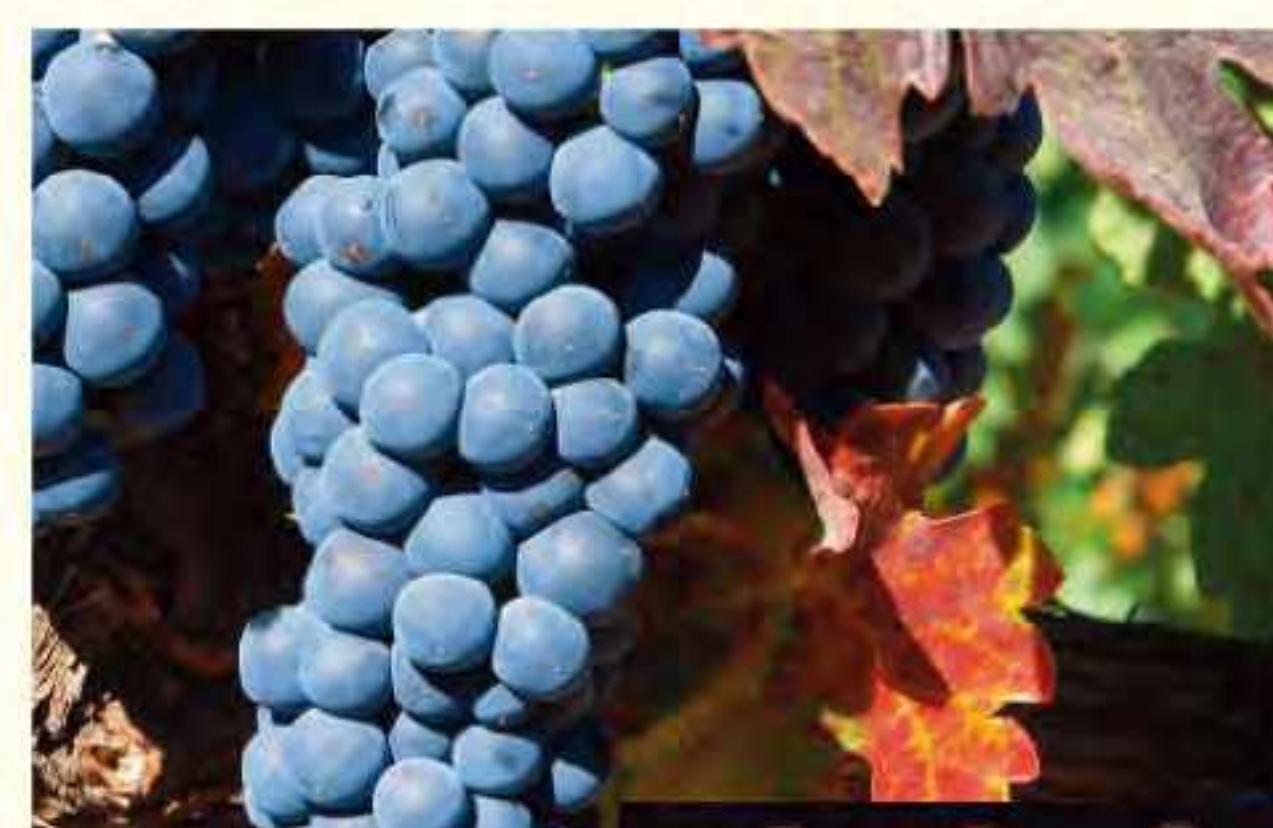


味わいのコメント

生き生きとした力強い赤色を呈し、フレッシュなバルサミコの香りとオークの纖細な香り、バランスのとれた幅広で滑らかな味わいのワイン。

テクニカル

商品名：ラヴェギャ クリアンサ
格付け・エリア：D.O. リベラ デル ドゥエロ
品種：テンプラニーリョ、カベルネソーヴィニヨン
味わい：赤 / フルボディ
発酵熟成：発酵はステンレススチール、
熟成はフレンチオーク樽。
適温：17°C～19°C
容量：750ml
お食事との相性：牛肉料理、Tボーンステーキ、ジビエ、シチュー



味わいのコメント

ダークチェリーやアメリカンチェリーを思わせる深い
レッドカラー、熟した赤い果実やバニラ、濃いローストの
風味があり、奥行きのある、力強い骨格が特徴のワイン。

由緒正しいリオハの本質を追い続けて MONTES DE LEZA CRIANZA モンテス デ レサ クリアンサ



生産者:ボデガス ロサノ

ロサノ家は1853年からワイン造りを始め、現在4代目になる、家族経営のエstateワイナリーです。スペインの北、リオハ・アラベサにワイナリーを置き、コストパフォーマンスが極めて高いワインを造り続けています。特にこのワインにかける情熱は高く、リオハの本質を失うことなく、最も伝統的な方法で特別なワインを造ることを目的としたロサノ家の一大プロジェクトなのです。彼らのワイン造りは極めて丁寧で、その仕事ぶりははっきりとワインに表現されています。ヴィンヤード周辺は山脈に囲まれており、その山々の絶景を楽しむ事ができます。そしてその美しい景観を守り続ける為、近年は在来樹の植林活動も行っています。



テクニカル

商品名：モンテス デ レサ クリアンサ

格付け・エリア：D.O.C.a リオハ

品種：テンプラニーリョ

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：発酵はステンレススチール、熟成はアメリカン / フレンチオーク樽熟成

適温：16°C～18°C

容量：750ml

お食事との相性：お肉のシチュー、パエリア。ワイナリーのおすすめはエンブティードという、スペイン語での生ハムやチョリソー、ブラッドソーセージ。

味わいのコメント

アメリカンチェリーを思わせるトーンが溶け込んだような、輝きのあるガーネット色。フローラルなアロマやザクロ、プラムを思い起こさせる香りに加えて、樽由来のシナモンのような香ばしさやリコリスの甘くスパイシーなニュアンス。

コクのある果実味は味わい深く、きめ細やかなタンニンと良いストラクチャーを持つ。余韻も長く飲みごたえのある味わいです。



ピュアティストなガリシアワイン

ONDAS DEL ALMA オンダス デル アルマ



生産者:PAZO DAS TAPIAS(パソ ダス タピアス)

ワイナリーであるパソ ダス タピアスは、ガリシアのワイン生産者であるパソ・ド・マルグループがモンテレイに所有するワイナリーです。モンテレイは、中世期からブドウ栽培が盛んで名声を保っており、特に、ここ30年間の新たな植樹等の投資により格段に品質が向上した結果、モンテレイ産ワインは国際マーケットで需要が高まっています。その中でもパソ ダス タピアスは、モンテレイで最も古いヴィンヤードを所有しており、最高品質のブドウからワインを生産しています。



テクニカル

商品名：オンダス デル アルマ ゴデーリョ
格付・エリア：D.O. モンテレイ
品種：ゴデーリョ
味わい：辛口
発酵 / 熟成：ステンレススティール
適温：8～10°C
お食事との相性：魚介類全般、お寿司やお刺身、
パエリアなど

味わいのコメント

淡く輝くイエローを呈し、白桃やメロンの瑞々しいアロマ。青りんごのような豊かな果実味と爽やかな酸が上手く調和し、バランスの取れた味わいが楽しめます。



テクニカル

商品名：オンダス デル アルマ メンシア
格付・エリア：D.O. モンテレイ
品種：メンシア
味わい：ミディアムボディ
発酵 / 熟成：ステンレススティール / ステンレスタンク、
仏産&米産 225L オーク
適温：14～16°C
お食事との相性：鶏胸肉や子牛肉のソテー、
ガリシア風タコなど

味わいのコメント

チェリーを連想させる鮮やかな色調、ベリー類などの赤い果実が凝縮されたようなフルーティなアロマにすみれを思わせるニュアンスも。厚みのある果実味と樽のニュアンスが調和した、上質な飲み心地が楽しめます。

CORAL DO MAR コーラルド マール



生産者:VEIGA DA PRINCESA(ヴェイガ ダ プリンセッサ)

パソ・ド・マールグループの3つ所有するワイナリーのうちのリアスバイシャスに位置するワイナリーが、ヴェイガ・ダ・プリンセッサであり、その畠面積は約40ヘクタールとなっています。およそ2年かけて200以上の小規模農園を区画ごとに収集し、70以上の異なる区画の所有者を集めた結果、2002年にブドウ畠が設立されました。これはガリシア特有のいくつかの畠のオーナーが集まって1つのワイナリーを造る"小規模所有"の典型的なスタイルとなっています。



テクニカル

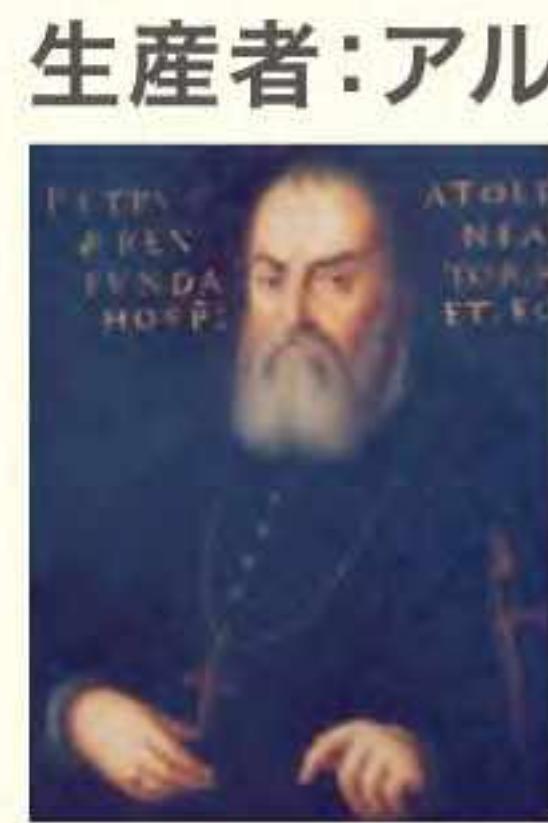
商品名：コーラルド マール アルバリニヨ
格付・D.O. リアス バイシャス
品種：アルバリニヨ
味わい：辛口
発酵 / 熟成：ステンレススティール
適温：10°C
お食事との相性：鮮度の高い魚介類全般、魚介を使った少しオイリーな食事とも好相性です。

味わいのコメント

緑がかった輝かしいイエローゴールドを呈し、フレッシュな白桃やネクタリンなどの核果を思わせる芳醇なアロマが感じられます。新鮮で、丸みのある、いきいきとした酸はとても伸びやかで、シャキッとした姿勢の良さを感じ、土壌由来のミネラル豊かで美しくクリーンな味わい。後味に果実味とともにほんのりと塩味を感じます。みずみずしい、透明感のある味わいが楽しめるアルバリニヨ。

偉大家系の伝統の「賜物」

ALVAREZ DE TOLEDO アルヴァレス・デ・トレド



生産者:アルヴァレス・テ・トレド

生産者であるアルバレス・デ・トレド(アルバ公爵家)は、15世紀以来現在に至るまでスペイン王家に匹敵する名家として知られています。ワイナリーはビエルソの心臓部といえるヴィルフランカ・デル・ビエルソの周囲にあり、近年注目を浴びているスペインの伝統品種「メンシア」「ゴデーリョ」を育て続けてきた場所です。ブドウの樹齢は40~60年と際立って古く、造られるワインもそれぞれの品種とビエルソのテロワールをよく表現するものといえるでしょう。



テクニカル

商品名：ゴデーリョ アルヴァレス デ トレド
格付・エリア：D. O. ビエルソ
品種：ゴデーリョ
味わい：辛口
適温：8 ~ 10°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：魚介のパエリヤやアヒージョにおすすめです。

味わいのコメント

色調は淡いレモンイエロー。黄桃や洋ナシのようなフルーティなアロマに、ハーブなどの清涼感を感じる。味わいはフレッシュな果実味と、しっかりと酸とミネラルがあり、非常にバランスのとれた白ワイン。



テクニカル

商品名：メンシア アルヴァレス デ トレド
格付・エリア：D. O. ビエルソ
品種：メンシア
味わい：ミディアムボディ
適温：13 ~ 16°C
容量：750ml
発酵熟成：発酵はステンレススチール、熟成はフレンチバリック
お食事との相性：お肉料理。現地ではクルミやチーズのソースをかけた豚肉のテンダーロインと楽しめています。

味わいのコメント

紫がかった濃いガーネット色。完熟したベリーやペッパーの香りに、ヴァニラのような香ばしいアロマ。口当たりはソフトでフレッシュですが、程よいボリュームがあり、なめらかなタンニンが心地良い余韻へと導きます。



アブルッツォの革命児「ザッカニーニ」の傑作

ZACCAGNINI ザッカニーニ



テクニカル

商品名：イル ビアンコ ディ チッチオ
格付け・エリア：アブルッツォ ビアンコ D.O.C
品種：トレッビアーノ ダブルッツォ主体
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススチール
適温：8～10°C
容量：375ml、750ml
食事との相性：魚介類全般。特に牡蠣とは、
オイスター・ワイン・コンテストで
表彰された程、相性抜群。

味わいのコメント

フレッシュな柑橘系の香りとミネラル香を感じ、爽やかな酸味と切れ味が特徴的な、喉越し良くバランスも取れた飲み口も柔軟なふくらみのある仕上がりです。
※過去にワインスペクティター87ポイント、ガングロロッソ2ビックエリ等獲得。



テクニカル

商品名：チェラスオーロ ダブルッツォ
格付け・エリア：チェラスオーロダブルッツォ D.O.C
品種：モンテプルチアーノ
味わい：ロゼ / 辛口
発酵熟成：ステンレススチール
適温：8～10°C
容量：750ml
食事との相性：豚肉料理や中華料理、
和食とも相性の良いワインです。

味わいのコメント

「チェラスオーロ」とは、「チェリーの花」つまり「桜色」という意味で『ロゼワイン』を示す言葉。透明感のあるチェリーピンクの色調が高級感を感じさせます。サクランボや花束を思わせふんわりと優しいフレーバーを持ち、ストロベリーの様な甘さも感じとれ、余韻も十分に楽しめる仕上がりです。



テクニカル

商品名：トラル・チェット モンテプルチアーノ ダブルッツォ
格付け・エリア：モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.C
品種：モンテプルチアーノ
味わい：赤 / ミディアムボディ
発酵熟成：発酵はステンレススチール、熟成はオーク樽
適温：13～16°C
容量：375ml、750ml
食事との相性：トマトを使ったお料理。特に地元ではチーズをラビオリで包み、トマトソースをかけた料理と楽しめています。

味わいのコメント

輝きのあるルビーレッドカラーを呈し、熟した果実の心地良いフルーティーな香りと樽熟成のほのかなバニラ香を感じる。滑らかなタンニンがバランス良く、非常に飲みやすく仕上がっています。



※小枝のついたハーフ
サイズ(赤/白)の
ご用意もございます。





ZACCAGNINI
vignaiolo d'Abruzzo
Bolognano

生産者:カンティーナ ザッカニーニ

「長年のザッカニーニの活躍がなければ、世界におけるアブルッツォワインの地位はどのようにになっていたんだろう?」そうガンベロロッソ誌に書かれた程、現在では名実ともに、イタリアを代表するワイナリーの一つであり、アブルッツォ州のモンテプルチアーノの表現者として、国内外で高い評価を受けているワイナリーです。

ザッカニーニはアブルッツォ州の田舎町であるボロニャーノで1978年創業の家族経営のワインメーカーとしてスタートしましたが、すべて「自社畠」「手摘み」で品質にこだわったワインを造り続けています。特にトラルチェットシリーズはブドウ収穫後、剪定したぶどうの木の「小枝」をひとつひとつ瓶に手作業でつけた、ザッカニーニを代表する逸品です。

テクニカル

商品名：ヤマダ ペコリーノ

格付け・エリア：ペコリーノ アブルッツォ D.O.C

品種：ペコリーノ

味わい：白 / 辛口

発酵熟成：ステンレススチール

適温：8～10°C

容量：750ml

食事との相性：現地ではカラマーロ(仔鶏をバケットの細かいパン粉をつけて軽く揚げたもの)と楽しめています。
大人気チーズペコリーノロマーノとの相性も抜群です！



味わいのコメント

同州の地場品種「ペコリーノ」を使用した年産約4万本のワイン。ワイン名の由来はそのテロワールにあり、山の間で造られたブドウを使って造られたワインのテロワールを表現する言葉として「ヤマダ」と名付けられました。柑橘系の香りとトロピカルな香りが共に感じられ、豊かなミネラルと酸が重奏し、後味にはほのかな塩味を感じるワインです。



テクニカル

商品名：サンクレメンテ ビアンコ

格付け・エリア：アブルッツォ ビアンコ D.O.C

品種：トレッビアーノ ダブルッツォ、ペコリーノ、パッセリーナ

味わい：白 / 辛口

発酵熟成：フレンチオーク発酵、ステンレススチール熟成

適温：13～16°C

容量：750ml

食事との相性：バターやクリームを使ったお料理とオススメの他、白身肉のお料理とも良く合います。

味わいのコメント

同州の土着品種のみを使用した、年産約1万本のスーパープレミアムワインです。3品種のフリーラン・ジュースのみを、それぞれの品種ごとにフレンチオークバリックにて醸酵し、その後、ボトリング前の12ヶ月間タンク内にて熟成され、更に瓶熟を経て市場にリリースされます。淡いイエローカラーを呈し、エレガントな果実香に、トースト香、クリスピーナロマ等多様な構成となっています。味わいは樽の風味をそなえながら、3品種の個性を引出しており、膨らむ果実味、豊かなミネラル、繊細でエレガント酸を持ちあわせた旨みのある一本に仕上がっています。



テクニカル

商品名：サンクレメンテ モンテプルチアーノ ダブルッツォ

格付け・エリア：モンテプルチアーノ ダブルッツォ D.O.C

品種：モンテプルチアーノ

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：木樽発酵熟成

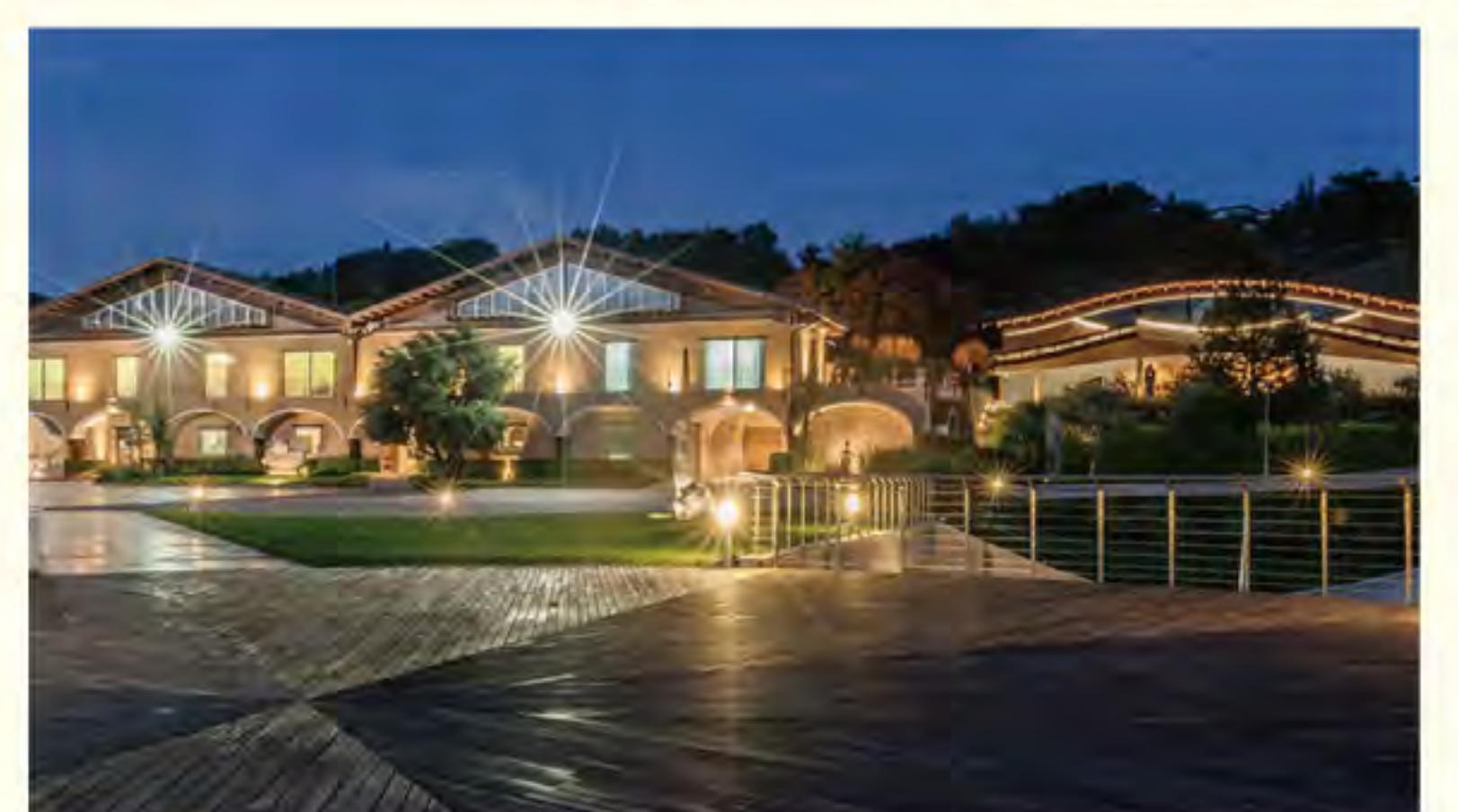
適温：16～18°C

容量：750ml

食事との相性：現地では骨付き子羊肉の香草焼きやフィレンツェ風、網焼きビーフステーキなどのお料理と楽しめています。

味わいのコメント

年産約4万本と限られたプレミアムワインです。木樽で醸酵後、収穫の翌年1月頃に新樽に移され、約18ヶ月熟成し、その後約12ヶ月タンク内にて熟成します。さらにワインを落着かせる為に、約6ヶ月間瓶熟され、通常、収穫から3年後にリリースされるこだわりです。健全で透明感のある濃いルビーレッドカラーを呈し、複雑性のある熟したフルーツ香が力強く、きめの細かいビロードの様なタンニンの味わいのバランスには素晴らしいものがあります。



旨安アスティのスペシャリストの 新たな挑戦「ドライ・スプマンテ」

MONTEVI モンテヴィ



生産者:カーサ ヴィニコーラ モランド社

生産者であるモランド社は、イタリアのピエモンテ州で1880年よりワインを造り続ける老舗ワイナリーです。

数多くのキュベを持っており、世界各国の需要に応え続ける会社へと成長しました。ピエモンテ州のアスティ県コスティリオーレ・ダスティと小さな町カロッソに拠点を構えていますが、この地

は1642年、戦争の舞台となり、部分的に破壊されてしまった土地でした。

しかし、1659年には土地の戦略的重要性を失い、巨大な要塞城はロエロ一族の田舎の住居となりました。この悲しい戦時中に、カロッサは別の重要な要因で一躍人気となりました。そう、それがモスカート種で作られるワイン「アスティ」です。創業当時よりこのアスティを作り続け、その実績により「アスティ・スプマンテ」を世界にしらしめたのがこのモランド社なのです！そんな、アスティやモスカートをスペシャリテとしているワイナリーですが、近年モスカート種以外から、ドライで良質なスプマンテを作ることに挑戦しており、同社の作るこちらのスプマンテも非常にコストパフォーマンスの高い仕上がりになっております！



テクニカル

商品名：モンテヴィ キュベ スプマンテ ブリュット

格付け・エリア：スプマンテ

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール

味わい：白 / 泡 / 辛口

発酵熟成：ステンレスバット

適温：6 ~ 8°C

容量：750ml

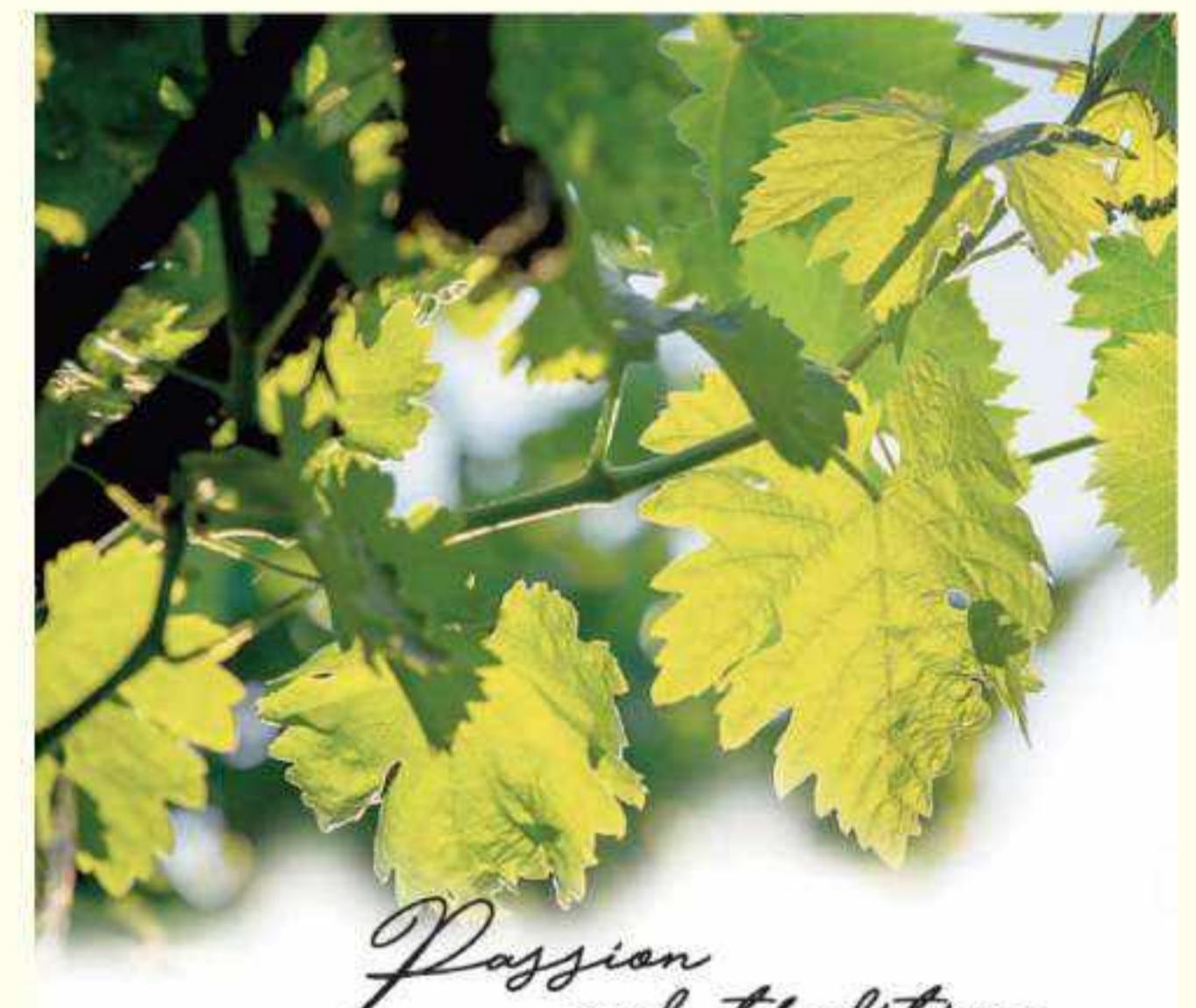
食事との相性：アペリティフとして、または食事を通してこれ1本で楽しんでいただけるワインです。

ワイナリーのおすすめは、晴れた日のランチタイムに公園でピクニックをしながら、サンドイッチと共に飲む・・・そんな気軽に楽しめるワインです。

味わいのコメント

輝きのあるペールイエローの色調。レモンなどの柑橘類を思わせるフレッシュでフルーティなアロマ、豊かで生き生きとした泡立ちとエレガントなテクスチャー、1本芯の通った酸が味わいの骨格を作り、ただ安いだけのスパークリングとは一線を画した味わいに仕上がってます。

※コルク栓はプラスチックコルクとなっております。



目印は「情熱の赤いバラ」

STEFANO FARINA ステファノ フアリーナ



生産者：ステファノ フアリーナ

ステファノ・フアリーナのワインビジネスのキャリアは、若い頃、彼の妻ジョヴァンナと経営していたレストランから始まりました。しかし、ワインを売るだけの仕事では満足できず、ステファノはすぐにワイン造りへの情熱を燃やし始めました。1930年から彼は貿易業を始め、鉄鋼業にも興味を持ち、ビジネスが軌道に乗ると、ついに1939年、ステファノは自身のワイナリー「ヴィニコーラ・ステファノ・フアリーナ」を創業しました。そして、彼の3人の息子に約束をしました、「人生で最も愛したワインとワイン栽培は生涯決して手放さない」と。その意志を継ぐべく、息子のひとり、ジャンカルロはアルバに留学し、醸造学を学びました。その息子、ステファノの孫もこのワイナリーを継承し、今日までステファノ・フアリーナのワイン造りは継続されています。

赤いバラの花言葉は「情熱、愛情」。ステファノ・フアリーナのワイン造りには、情熱と愛情が詰まっています。また、多くのワイナリーが実践していますが、ワイン畠には、バラの花が植えられています。バラはブドウよりも纖細で病虫害にかかりやすい為、バラの状態を見て病害虫をいち早く察知・予防し、クオリティを保持します。

そんなバラとブドウの密接な関係から、バラの花とブドウの葉を融合させ、「情熱とクオリティの象徴」として、ワイナリーのトレードマークにしています。



テクニカル

商品名：バルバレスコ ステファノ フアリーナ

格付け・エリア：バルバレスコ D.O.C.G

品種：ネッビオーロ

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：発酵はステンレススチール、
熟成はステンレススチールと
スラヴォニアノーク大樽。

適温：18°C～20°C

容量：750ml

お食事との相性：豚肉や牛肉のロースト、
鴨肉や牛肉のラグーパスタ、
現地ではラビオリやタヤリンと
食べられています。
また、セミハードチーズ
(ワイナリーのオススメは
トマ ピエモンテ)

味わいのコメント

輝くルビーレッド、赤スグリなどの小さな赤い実を持つフルーツのような可愛らしい香りや完熟直前のチェリーやイチゴの香り、オーク由来の淡いバニラ香がグラスいっぱいに広がります。
エレガントで新鮮な酸を感じ、柔らかいタンニンと共に長い余韻を楽しめます。

テクニカル

商品名：バローロ ステファノ フアリーナ

格付け・エリア：バローロ D.O.C.G

品種：ネッビオーロ

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：発酵はステンレススチール、
熟成はステンレススチールと
スラヴォニアノーク大樽。

適温：18°C～20°C

容量：750ml

お食事との相性：煮込み肉のお料理、
赤身、霜降り、ジビエの
ロースト、山羊チーズ

味わいのコメント

淵にかかるオレンジ色を帯びたルビー色の色調。黒系果実の香りと合わさるようなリコリスのノート、ホワイトペッパーのような軽みのあるスパイシーを感じられます。

口当たりはビロードのように柔らかく、長い余韻が楽しめます。



ヴェネトで美酒を造り続けて100年



生産者：チェーロ エ テッラ

ヴェネト州、ヴィツエンツァ県に位置するワイナリー。設立は1908年、オーナーのチェーロ家により家族経営のワイナリーとして誕生しました。その後、地元の有力ワイナリーグループ企業であるカンティーナコッリ ベリーチと提携を開始。現在でも、歴史の長い家族経営ワイナリーとして知られています。その優れた商品性から大変高い人気を集めています。イタリア国内の小売市場では最大の流通量を誇ります。

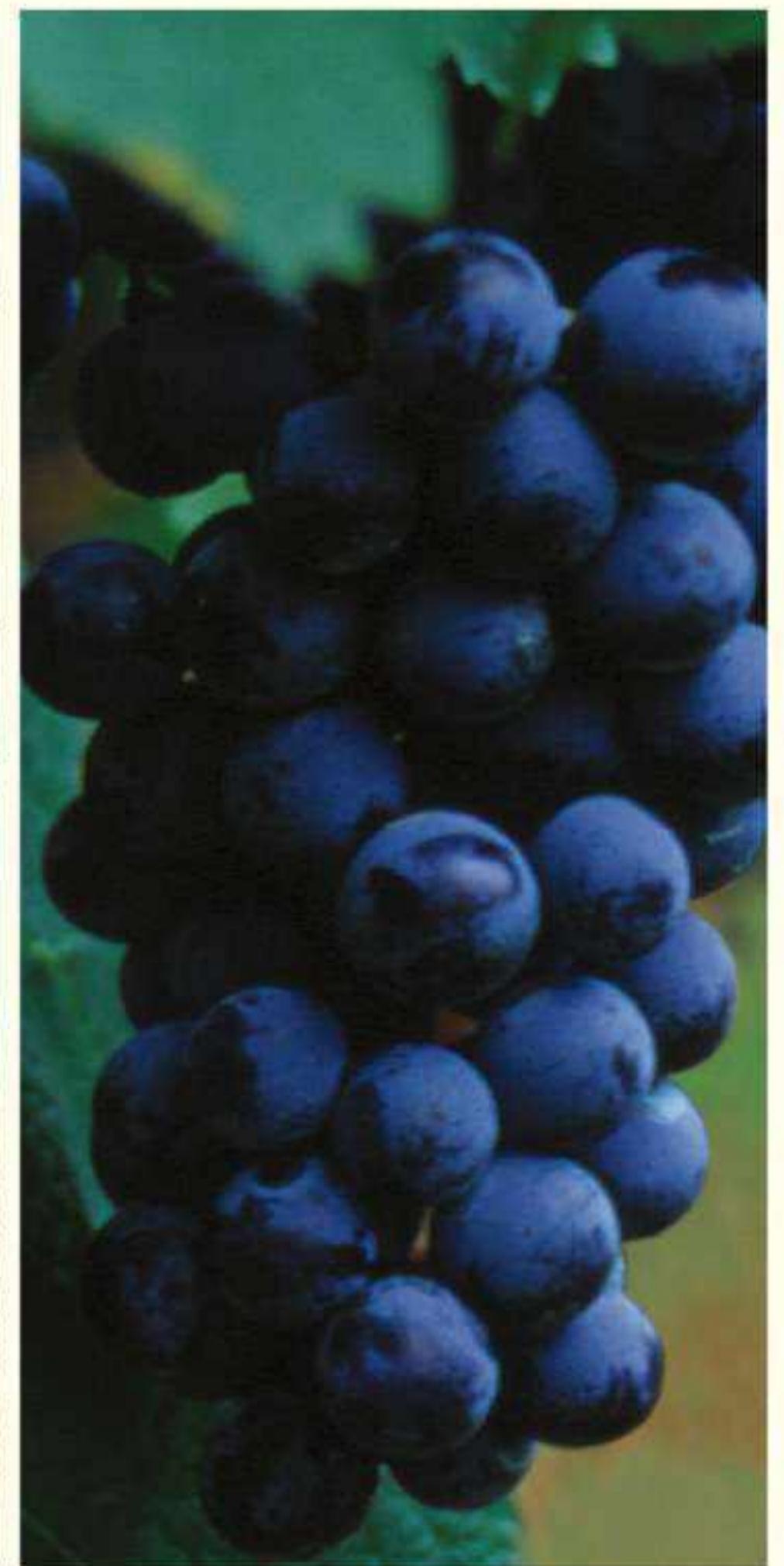


テクニカル

商品名：ベリカント・プロセッコ
格付・エリア：プロセッコ D.O.C. / ベネト州 ヴィチエンツァ
品種：グレーラ（プロセッコ）
味わい：辛口
適温：6°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：アペリティフや軽食との相性も抜群です。

味わいのコメント

柑橘や青リンゴなどの爽やかなアロマに、酵母由来の香ばしさがある。柔らかい酸味で飲み心地がよく、果実のコクと旨味があるため、しっかりした味わいに仕上がっている。



テクニカル

商品名：バッコロ・ビアンコ
格付・エリア：ヴェネト I.G.T. / ベネト州、ヴィチエンツァ
品種：ガルガーネガ、ソーヴィニヨン・ブラン
味わい：辛口
適温：8-10°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：前菜や白身肉を使ったお料理

味わいのコメント

ヴェネトの地場品種「ガルガーネガ」に、凝縮させたソーヴィニヨン・ブランをブレンド。まるでアルト・アディジエのような、アロマティックで、クリーンなスタイルに仕上がりました。輝きのあるやや濃いイエローの色調、熟した果実を感じるアロマティックな香りにフレッシュで丸みのある酸が非常に心地よい味わい。



テクニカル

商品名：バッコロ・ロッソ
格付・エリア：ヴェネト I.G.T. / ベネト州、ヴィチエンツァ
品種：メルロー、コルヴィーナ
味わい：ミディアムボディ
適温：14-16°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール発酵、フレンチオーク熟成
お食事との相性：赤身肉のロースト、熟成したハードチーズ

味わいのコメント

ヴェネトの美酒「アマローネ」と同様の手法でブドウを軽くアッシメント（乾燥）。“プチ・アマローネ”的コンセプトで、味わい深く、濃厚、樽の風味も利かせたスタイルです。濃いボルドーの色調、熟した果実の香りとスパイスのヒントを感じ、まろやかで持続性のある口当たりが楽しめます。

イタリアワインの代表選手

CHIANTI キャンティ



生産者:PIEVE DI CAMPOLI(ピエーヴェ ディ カンポリ)

ピエーヴェ・ディ・カンポリは、フィレンツェの南約25キロに位置するバルベリーノタヴァルネッレというコムーネに位置しています。1985年にカトリック教会とイタリア国家の間で結ばれた協定に関する新しい法律に基づいて、「フィレンツェ聖職者支援団体」が設立され、その団体がピエーヴェ・ディ・カンポリを所有する事になりました。元はピエーヴェ・ディ・カンポリ・ファーム・ハウスとして農作物会社のような形でオリーブオイルをメインに生産していた会社でしたが、キリスト教との強い結びつきを得て、1995年よりワインの生産も開始しました。まだまだワイン造りの歴史は浅いですが、もともとのファーム・ハウスとしての農業の知恵や技術が功を奏し、クオリティの高いキャンティワインを生産しています。

テクニカル

商品名：キャンティ
格付・エリア：キャンティ D.O.C.G
品種：サンジョベーゼ
味わい：ミディアムボディ
発酵：ステンレススチール
熟成：コンクリートタンク
適温：14～16°C
お食事との相性：白身のお肉

味わいのコメント

輝きのあるルビーレッドを呈し、ユリやスミレの花、ラズベリーのような芳しい香りが感じられ、軽快でありながらも力強くフレッシュな果実味が、ワインの芯となるストラクチャーを生み出しています。タンニンはシルキーで長い余韻の楽しめる、フルボディ寄りのミディアムボディ。



CHIANTI CLASSICO キャンティ クラシコ

生産者:CASTELLO MONTERINALDI(カステッロ モンテリナルディ)

キャンティ・クラシコ9エリアの中でも、フィレンツェとシエナのちょうど間に位置する、ラッダ・インキンキャンティは今でこそ有名ワイナリーがひしめき合う激戦区ですが、レモ・チャンピによって、カステッロ・モンテリナルディの土地が所有された1961年当時は、まだ周囲は稻作地帯でした。当時のレモの職歴は、保険の営業マン。しかし故郷の田舎に強い情熱を持っており、一度この土地とブドウ栽培の文化に触れてしまったレモは、その内に秘めた情熱に火が付き、家族全員をトスカーナに連れてきて、ワイン造りの冒険を始める決意をしました。2011年末には、すべてのラベルとパッケージがリニューアルされました。彼が自分らしいワイン造りを表す為に選んだのは、亀。「亀のイメージ」でワイン造りの長い旅路を象徴しています。「ゆっくりと着実に」をスローガンに、大量生産を目的とせず、成長していくことを願いがラベルに込められたワイナリーです。



テクニカル

商品名：キャンティ クラシコ
格付・エリア：キャンティ クラシコ D.O.C.G
品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ
味わい：フルボディ
醸酵：コンクリート・バット
熟成：25%はフレンチバリックと500Lのトノー、75%はコンクリートバット
適温：16～18°C
お食事との相性：サラミやハム、中熟成のチーズ、イノシシのミートソースを使ったパスタ、ローストミート、フィレンツェのステーキ等

味わいのコメント

力強いルビーレッド色。ファーストイントインパクトは新鮮なチェリーなどの赤い果実の香りに続いてスミレや乾燥させたバラのようなフローラルなアロマが感じられます。口に含むとチェリークランチをカリッと噛んだような甘酸っぱさに絹のようなタンニンがそのフルーティーな味わいを包み込みます。



テクニカル

商品名：キャンティ クラシコ リゼルヴァ
格付・エリア：キャンティ クラシコ D.O.C.G
品種：サンジョベーゼ、カナイオーロ
味わい：フルボディ
醸酵：コンクリート・バット
熟成：フレンチカスク500Lと3000L
適温：18°C
お食事との相性：熟成チーズ、シチュー、イノシシのシチューなどの肉料理。

味わいのコメント

かすかにガーネットが見え隠れする濃いルビーレッド色を呈し、赤い花々を彷彿とさせるフローラルな香りに革やタバコ、を思い起させるスパイシーな香り、土っぽい香りが最後に立ち上ります。パワフルでありながらシルキーなタンニンの質感を持つフルボディワインです。濃い果実味やスパイシーな美しいフレーバー、非常に長い余韻を感じる事が出来ます。



地中海最大の島、 シチリア島の“自然”の賜物

TANNU ORGANIC タンヌ オーガニック



生産者:オリオンワインズ

ワイナリーのコンセプトは長い歴史の中で受け継がれた伝統と最新技術を融合させ、革新的な品質の「価値ある美味しいワイン」を造ることです。この意気込みは味わいとして見事に現れており、シチリアの地ブドウと国際品種をブレンドした新感覚スタイルともいえる興味深く、味わい深いワインを完成させてています。現在は、北欧諸国を中心に、英国やアメリカなどにも輸出を開始しています。ワイン名「タンヌ」とは、シチリアの方言で、「昔あの頃は…」と過去の出来事を思い出す表現です。古来より伝わる、手作業を中心とする伝統的な栽培方法でブドウを育てていることから、このように名づけました。「自然」にこだわる造り手の思いがワイン名にも込められています。



テクニカル

タンヌ・ビアンコ・オーガニック
格付・エリア：テッレ・シチリアーネ IGT /
シチリア州
品種：グリッロ、シャルドネ
味わい：辛口
適温：8~10°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：白身の肉、魚、パスタ、
ホワイトソースとの
相性抜群です。



味わいのコメント

澄んで輝きのある明るい黄金色の色調。印象的な白い花を思わせる香り、洋ナシなどの白い果やアプリコットや桃を思わせる豊かな果実味と滑らかでコクのある味わいが楽しめます。



テクニカル

タンヌ・ロッソ・オーガニック
格付・エリア：IGT / シチリア州
品種：ネロ・ダーヴオラ、メルロー
味わい：ミディアムボディ
適温：14~16°C
容量：750ml
発酵熟成：ステンレススチール
お食事との相性：ラグーソースのパスタや
肉料理と相性抜群。
ピザとの相性も良いです。

味わいのコメント

深い輝きのある紫色の色調。チェリー やスグリ、ブラックベリーやブラックカラントなど様々なベリー類を思わせる香り、生き生きとしたフレッシュな果実味が魅力的なワイン。

誰でも何時でも楽しめる 爽やかリースリング

BUNNY RIESLING バニー・リースリング



生産者:ルドルフ・ミュラー

ルドルフ・ミュラーは、1886年設立の長い歴史を誇るジンマーマン・グレープ&ミュラーの持つワイナリーの一つです。現在の当主ヤコブ・ジンマーマン氏で四代目となり、ドイツ国内では最大のワイン輸出量規模を誇ります。ブドウの栽培エリアは、ファルツを中心にモーゼルやラインヘッセンなどで、醸造施設を4ヶ所も所有しています。各地のブドウの個性を重要視したワイン作りを行っています。

ワイナリーのドイツ国内の重要な顧客は、ルフトハンザ航空(ドイツ最大の国際航空会社)

ドイツ国民にとっては「自然」であることが最善であり、自然と共に存することをとても大切に考える習慣があります。リースリングのブドウ畠は、野ウサギなどの小動物が自由に駆け巡ることができるとても自然な環境にあります。小動物は正に自然の一部であり、共存できる自然な状態の中で栽培されたブドウを使って、低価格ながら質の高いワインが造られています。

この印象的な野うさぎのラベルデザインは、ドイツのルネサンス期の画家、アルブレヒト・デューラーの作品にインスピレーションを受けて採用しました。ブドウ畠を自由奔放に走り回る野ウサギの躍動感が表現されています。



テクニカル

商品名：バニー リースリング

格付け・エリア：Q.b.A / モーゼル

味わい：白 / 中甘口

発酵熟成：ステンレススチール

適温：6-8°C

容量：750ml

お食事との相性：クリームソースのパスタ、薄くスライスしたチーズ、スパイシーなアジア料理



味わいのコメント

少し緑がかった淡いレモンイエロー。ピーチや洋ナシ、青リンゴのような爽やかなアロマ。適度な甘みがあり新鮮な酸味とミネラルによる厚み、クリーンな果実味が心地よい。

VDP 創設メンバーが手掛ける、 モダン&スタイリッシュなオーガニックワイン **HEITLINGER** ハイトリンガー <単一品種シリーズ>



ヴァイングート・ハイトリンガー

バーデン地方はドイツで最もミシュラン星付きレストランの多いグルメの地域として知られています。ドイツ国内のレストランでは最も高い人気を誇る地域もあり、その人気ゆえ産地全体の生産量の僅か2%程度しか国外へ輸出されていません。辛口ワインの生産が主体で、食事との相性がよいことから国内外のグルメに好まれています。ハイトリンガーのワインも、いくつかの星付きレストランにオンリストされています。

■SPICY STONE 芳しさと力強さ

ハイトリンガー・ピノ・グリ

商品名: ハイトリンガー・ピノ・グリ

格付・エリア: V.D.P.バーデン

品種: ピノ・グリ

味わい: 辛口

適温: 8~10°C

容量: 750ml

大自然の恵みを感じるメロンやピーチ等が十分に熟したフルーツのアロマが広がり、わずかにナッツのニュアンスも感じます。フレッシュで瑞々しく、膨らみもあるエレガントな飲み口に仕上がっています。



■SMOOTH LEAF つるりとした木の葉

商品名: ハイトリンガー・ピノ・ブラン

格付・エリア: V.D.P.バーデン

品種: ピノ・ブラン

味わい: 辛口

適温: 8~10°C

容量: 750ml

フレッシュで豊かなフルーツのアロマ。黄色いメロンやカリンなどのアロマ。凝縮した完熟果実のふくよかさとコクがあり、心地よいミネラルがある。後口は引き締まったドライな味わい。

■MELLOW SILK シルクのような口当たり

商品名: ハイトリンガー・ピノ・ノワール

格付・エリア: V.D.P.バーデン

品種: ピノ・ノワール

味わい: ミディアムボディ

適温: 14~16°C

容量: 750ml



透明感あるルビーレッドカラーを呈し、赤果実やチェリーの酸っぱさと、完熟果実由来のほんのり甘いアロマを感じます。ピノ・ノワール特有の華やかさと、ブルゴーニュを彷彿とするスタイルで滑らかで調和のとれた味わい。洗練された酸味と純粋でややコクのある果実味、細やかでスムーズなタンニンがあり、飲み心地に優れている、余韻も長い秀逸な一本です。



■SHINY RIVER 光輝く川面

商品名: ハイトリンガー・リースリング

格付・エリア: V.D.P.バーデン

品種: リースリング

味わい: 辛口

適温: 8~10°C

容量: 750ml

アロマティックでふくよかなリースリング。完熟した白桃の果汁、ライムの皮のような爽やかな柑橘のアロマ。透明感のある上品な酸味と膨らみのある果実味、程よく厚みのあるミネラル感がある。



商品名: ハイトリンガーブラン・

ド・ノワール ゼクト ブリュット

格付・エリア: V.D.P.バーデン

品種: ピノ・ムニエ

味わい: 辛口

適温: 6~8°C

容量: 750ml

年産平均約6000本限定キュヴェ。シャンパーニュ方式で作られたピノ・ムニエ100%の特別なスパークリング。オーガニックで栽培で高品質のブドウのみ使用され、シャンパーニュと並ぶボディの厚さとクリーミーな仕上がりとなっています。

至高のVDP グランクリュ

バーデンの注目オーガニックワイナリー「ハイトリンガー」最上級キュヴェ

HEITLINGER

ハイトリンガー

<GROSSE LAGEN (GRAND CRU) シリーズ>



年産本数、僅か4000本。
素晴らしいミネラル、豊満なボディ
と余韻が最高

【畠の特徴】アイヒエルベルグとは、ティーフェンバッハに位置するグランクリュヴィンヤードの名前であり、クライヒガウで最も古い記録(1238年)が残っている畠です。標高350mほどにある畠は、南向きの険しい斜面を形成し、中には50度を超える傾斜も存在します。畠の西側は夕暮れの太陽光を長く浴び、畠の東の丘に広がる森から吹く冷たい風によって、湿気による病害虫からブドウを守っています。石灰と泥灰土で構成される土壌からは、エレガントでフレッシュな完熟果実の旨味を感じられるワインが出来上がります。

ワインは淡く輝くイエローカラーを呈し、新鮮なパイナップルやメロンの完熟フルーツのアロマ。またわずかにナッツのニュアンスを感じます。完熟果実の旨みとミネラル感が溢れ濃厚であるが、繊細さも感じられ、アフターも長いのが特徴的です。

商品名：アイヒエルベルグ
ピノブラン GG

格付・エリア：バーデン
GROSSES GEWACHS

品種：ピノ・ブラン

味わい：辛口

適温：10～12°C

容量：750ml



年産本数、僅か3000本。
素晴らしいミネラル、豊満なボディ
と余韻が最高

【畠の特徴】シュピーゲルベルグとは、「鏡の丘」の意味。名称の由来は畠の形状が、ドイツの厳寒な気候からブドウ樹を守ることができた地形から名付けました。畠が窪んだ地形の中にあり、その空間で暖かい空気を保持することができます。また、くぼみの中に堆積する粘土や石灰の混じった土質から、個性あるワインを造ることができます。稀にみる非常に秀逸なピノ・グリであり、驚くような長い余韻を楽しめる事も特徴です。

果皮由来のやや濃いオレンジがかった色調。樽由来のスモーキーで香ばしいアロマと洋ナシ、蜂蜜などの甘やかで力強い果実のアロマ。少しスペイシーなアクセントもあり複雑。豊満なボディがあり、完熟果実の旨みと厚みのある豊富なミネラルを凝縮。芯のある洗練された酸味とのバランスもよく、非常に長い余韻が印象的。

商品名：シュピーゲルベルグ
ピノグリ GG

格付・エリア：バーデン

GROSSES GEWACHS

品種：ピノ・グリ 100%

味わい：辛口

適温：10～14°C

容量：750ml



年産本数、僅か4000本。
ワイナリーの地域ではリースリング
の最優良畠！

【畠の特徴】シェレンブルネンとは、「ベルフラワー(ききょうの一種)」の意味。春になると、ブドウ畠にベルフラワーが咲くことから名づけました。畠は南向きに位置し、山の突出した部分にあり、まるで人間の鼻のような形をしています。自社畠の中で最も急勾配となり、ミクロクリマが存在する環境となります。常に風があり、日照量を確保できることから、晩熟型の品種であるリースリングをゆっくりと成熟させることができる条件があります。

力強く豊かな香りが魅力的で、ライム、ハーブ、フローラルアロマに、品のある鉱物の香り。やや重厚でしなやかな酸味が骨格を造り、雑味のない美しく完熟した果実味と、スマートで硬質なミネラルが見事に調和している。少し繊細な表情もあり、長い余韻が素晴らしい。

商品名：シェレンブルネン
リースリング GG

格付・エリア：バーデン

GROSSES GEWACHS

品種：リースリング

味わい：辛口

適温：10～12°C

容 量：750ml



年産本数、僅か5000本。
濃厚な果実味と透明感があり、
酸とのバランスの良さが最高

【畠の特徴】クニクスペッヒャーは、グラン・クリュヴィンヤードの名前であり、キング・グラスを意味します。名前の通り、王様の飲み物を生産する畠として名声を保っています。このヴィンヤードは、赤土のマール(泥灰土)というとても珍しい土壌で出来ています。この土壌から、しっかりした果実味とミネラルを多く含む繊細で特別なワインが造られます。

ワインはダークなルビー色を呈し、チェリーや赤い果実の凝縮されたアロマがあり、上品で高級感溢れるピノ・ノワール特有の華やかさを感じます。洗練された酸味と良く熟れたタンニンが、新鮮な果実味とすばらしいバランスを保っており、滑らかで優れた飲み心地です。

商品名：クニクスペッヒャー
ピノ・ノワール GG

格付・エリア：バーデン

GROSSES GEWACHS

品種：ピノ・ノワール

味わい：ミディアムボディ

適温：14～16°C

容 量：750ml

GERMANY / MOSEL

ドイツ / モーゼル

F.W.LANGGUTH

F.W. ラングート



金箔が舞う
至福の時間



フェリスタス【金箔入り】プレミアムスパークリングワイン ドライ

ゴールドBOX付き

フェリスタスとはラテン語で「幸福」を意味する言葉。

パーティや記念日など、素敵な乾杯シーンをフェリスタスで演出してください。豪華ゴールドBOX入りで、ギフトにも最適です。

商品名：フェリスタス 格付・エリア：ドイツ・エーリア 品種：ミュラートゥルガウ、リースリング、シルヴァーナ 味わい：辛口

適温：5~7°C 容量：750ml

※業務用(料飲店様向け)として、「ゴールドBOX無しの」商品もご用意しております。

女性醸造家が手がける注目の南アフリカワイン

LUTZVILLE
ルツツヴィル



生産者：ルツツヴィル・ヴィンヤーズ



南アフリカ、ダイヤモンド・コーストとしても知られる、景色の良い西海岸に位置するウェスタンケープ州オリファンツ・リヴァー地方、ルツツヴィル・ヴァレーに位置する1961年設立のワイナリー。ワインは全て自社畠生産のブドウを使用。自社畠生産の中では、現地で2番目に大きなワイナリーです。ルツツヴィル・ヴァレーは、西は大西洋に、北は砂漠に、東は川に、そして南は山に囲まれた大変恵まれた理想的な立地で、これらの自然のバリアによって畠は害虫や疫病から守られています。ケープタウンから車で約3時間、ウェスタンケープ州のワイン産地の中でも北に位置し、比較的暖かく乾燥した産地になります。

醸造家であるブレンダ・チアト女史により生み出されるワインは、親しみやすくお手頃でありながらも、繊細でエレガント。お料理に寄り添うワイン造りを得意とするワインメーカーです。南アフリカ国内において、女性醸造家として高い評価を獲得しています。



テクニカル

商品名：ルツツヴィル・シュナン・ブラン

格付・エリア：D.O. ルツツヴィル・ヴァレー

品種：シュナン・ブラン

味わい：辛口

適温：8 ~ 10°C

容量：750ml

発酵熟成：ステンレススティール

お食事との相性：日本ではコンクールにてベストオイスター賞を取ったので、牡蠣料理に合わせてはいかがでしょうか。

味わいのコメント

南アフリカを代表する品種「シュナンブラン」使用。新鮮な果実味と酸味とのバランスがよく上品なスタイル。

ライムを思わせる清涼感、あんずや黄桃、蜂蜜などを思わせる豊かな香り。ミネラル感と程よい厚みが楽しめます。



テクニカル

商品名：ルツツヴィル・ピノタージュ

格付・エリア：D.O. ルツツヴィル・ヴァレー

品種：ピノタージュ 100%

味わい：ミディアムボディ

適温：14 ~ 16°C

容量：750ml

発酵熟成：フレンチ・オークとアメリカン・オークのステーヴ使用

お食事との相性：クリスマス・スペイスのほのかな風味とも合うこのワインは、インド料理、ピザ、トマトベースのパスタに最適！

味わいのコメント

ピノ・ノワールとサンソーの交配品種。可愛らしいラズベリーやプラム、ブラックベリーを思わせる香りに、ほんのりスペイスのニュアンスも。

柔らかでジューシーな飲み口の楽しめる親しみやすい味わいの赤ワイン。軽く冷やしてもお楽しみいただけます。



テクニカル

商品名：ルツツヴィル・シャルドネ

格付・エリア：D.O. ルツツヴィル・ヴァレー

品種：シャルドネ

味わい：辛口

適温：8 ~ 10°C

容量：750ml

発酵熟成：ステンレススティール

お食事との相性：お魚料理はもちろん白身のお肉にもおすすめです！

味わいのコメント

白い花やかんきつ類、白桃などを思わせる華やかなアロマ。

心地よい酸味としっかりとした果実味。程よいコクと厚みの楽しめる味わいで、カリッとした青りんごを思わせる爽やかな余韻が長く続くワイン。



テクニカル

商品名：ルツツヴィル・カベルネ・ソーヴィニヨン

格付・エリア：D.O. ルツツヴィル・ヴァレー

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

味わい：ミディアムボディ

適温：14 ~ 16°C

容量：750ml

発酵熟成：フレンチ・オークとアメリカン・オークのステーヴ使用

お食事との相性：ステーキやローストビーフ、そしてミートシチューの素晴らしいパートナーです！

味わいのコメント

濃厚なブラックベリーとブラックカラントフルーツのフレーバーが、柔らかいバニラやスペイス、ミントの印象との相乗効果を生んでいます。程よい飲みごたえと、ジューシーな果実味が楽しめるバランスの取れた味わいです。

国際フェアトレード認証取得ワイン

ARNISTON BAY アーニストンベイ



フェアトレードワインとは？

フェアトレードは、貿易のしくみをより公平・公正にすることにより、特に開発途上国の小規模生産者や労働者が、自らの力で貧困から脱却し、地域社会や環境を守りながら、サステナブルな世界の実現を目指す取組みです。



生産者：ステレンボッシュ ヴィンヤーズ

2004年、ブドウ農家であったステレンボッシュ・ヴィンヤーズは、ステレンボッシュ地区で最も古い農園のひとつとされているウェルモエド農場を買収した事により、現ワイナリーとしての礎を築きました。南アフリカでも有数のワイン生産者・輸出業者として、経済的、人間的、環境的に細心の注意を払い、社会的な問題に焦点を当てたワイン造りを行っています。

その取り組みのひとつに、イギリスの協同組合と提携して、フェアトレード認証を取得している地域の農村で、ブドウを栽培しています。労働者の生活水準を向上させるという、より明るい未来を築くため、そして自身とその家族のための支援を行っています。

さらに、デルハイズとのパートナーシップにより、継続的にアーニストン湾コミュニティ・エンゲージメント・プログラムを実施。このプログラムにより、地元の小さな漁村の若者に高等教育を通じて自分の将来を向上させる機会を与えることができるのです。

アーニストンはケープで最も美しい場所の一つで、手つかずのビーチと美しい自然の風景に囲まれた小さな漁村です。ここはアフリカ大陸の最南端に位置しています。インド洋からの水しぶきと果てしなく続くビーチに触れながら、自然の穏やかなリズムに合わせて時間が流れるこの場所は、アーニストンベイワインのリラックスした、のんびりとしたコンセプトを体現しています。



テクニカル

商品名：アーニストン ベイ
フェアトレード
シュナンブラン/セミヨン
格付け・エリア：ウエスタン
ケープ

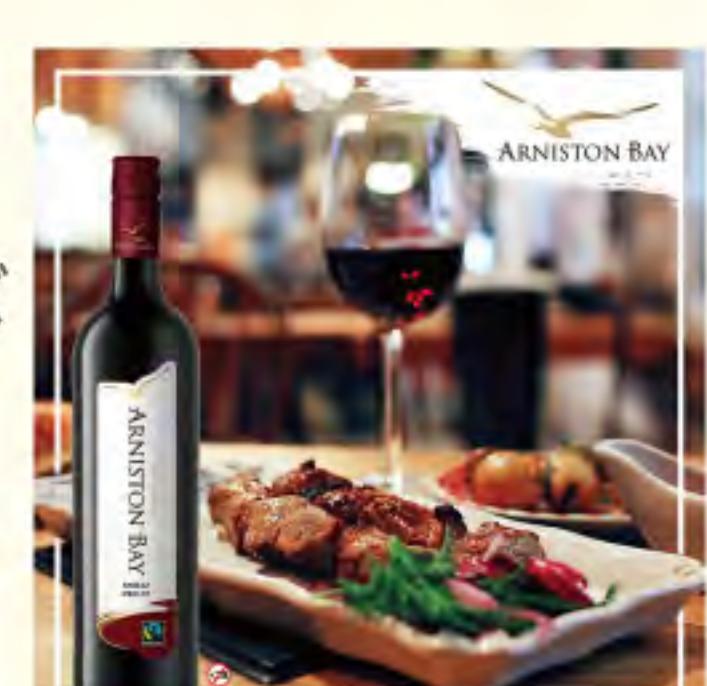
品種：シュナンブラン、セミヨン
味わい：白 / 辛口
発酵熟成：ステンレススチール
適温：8°C～10°C
容量：750ml
お食事との相性：グリーンサラダやバーベキューチキン。



テクニカル

商品名：アーニストン ベイ
フェアトレード シラーズ
/ メルロー
格付け・エリア：ウエスタン
ケープ

品種：シラーズ、メルロー
味わい：赤 / ミディアムボディ
発酵熟成：ステンレススチール
適温：17°C～19°C
容量：750ml
お食事との相性：お肉料理全般と好相性。バーベキューをしながら友達と一緒に楽しむのに最適です。



味わいのコメント

澄んで輝きのある淡いイエローカラー、フレッシュでアロマティックなシュナン・ブランとセミヨンのブレンドのワインで、柑橘類、ライム、ホワイトグアバの風味が口いっぱいに広がり、長く舌触りの良い官能的な余韻を残します。

味わいのコメント

深みのあるルビーレッドカラー。ジューシーな赤い果実の甘い香りがグラスいっぱいに広がります。シラー主体のスパイシーかつまろやかでなめらかな赤ワインをお楽しみ頂けます。

リッチだけど、気軽に飲める カリフォルニアワイン

LONG BARN ロング バーン

LONG BARN
California Wines

生産者:フィオール・ディ・ソール

フィオール・ディ・ソーレはイタリア語で「太陽の花」。

カリフォルニアの太陽を象徴する名前をつけました。

イタリア出身の醸造家ステファノ・ミゴット氏の造るワインは、35年以上にわたり、卸売小売市場向けのブランド開発、パッケージングの革新、ワイン生産において業界をリードしてきました。

同社の実績はポピュラー・プレミアム、プレミアム、スーパープレミアムのカテゴリーを中心に、あらゆるカテゴリーで数百万ケースのブランドを開発してきたことが含まれています。



テクニカル

商品名：ロングバーン シャルドネ

格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A

品種：シャルドネ

味わい：白 / 辛口

発酵熟成：発酵はステンレススチールタンク、
熟成はフレンチオーク樽とアメリカン
オーク樽

適温：10°C～13°C

容量：750ml

お食事との相性：野菜の串焼きとローズマリーチキン
のロースト



テクニカル

商品名：ロングバーン ピノノワール

格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A

品種：ピノノワール

味わい：赤 / ミディアム

発酵熟成：発酵はステンレススチールタンク、熟成は
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽

適温：15°C～18°C

容量：750ml

お食事との相性：ラムバーガー、アーティチョーク
ディップ、グレーズドハム

味わいのコメント

軽やかなチェリーの香り、口に含むとソフトで滑らかな
タンニンを持つ、軽快なピノ・ノワール。
赤甘草とラズベリーの美しい骨格のあるフレーバーは、
ミネラルのタッチと一体化しており、ベイクドベリーパイ
のようなフィニッシュを楽しむことができます。



テクニカル

商品名：ロングバーン カベルネソーヴィニヨン

格付け・エリア：カリフォルニア A.V.A

品種：カベルネソーヴィニヨン

味わい：赤 / フルボディ

発酵熟成：発酵はステンレススチールタンク、熟成は
フレンチオーク樽とアメリカンオーク樽

適温：15°C～18°C

容量：750ml

お食事との相性：牛リブと夏野菜のバーベキュー

味わいのコメント

よく熟した果実味豊かなアロマを持ち、口に含むとブ
ラックベリー、ルバーブ、ドライチェリーの甘美なフレー
バーに、独特のオークと杉のニュアンスがあります。

澄んだタンニンと余韻の長い後味で、非常に複雑さを
感じることができます。

MARUKAI
WINE

Mマルカイコーポレーション
ワイン課

www.marukai-wine.com

本社 〒550-0003 大阪府大阪市西区京町堀 1丁目 18-5 TEL (06)6443-2071 / FAX (06)6443-2182

東京営業所

〒141-0022 東京都品川区東五反田 1-10-7 TEL (03)6859-1810 / FAX (03)3444-7012



2021.01