



VAILOR JAPAN INC.,



WINE CATALOG 2022





VALOR JAPAN INC.



フランス・シャンパーニュ

Tsarine ジャック・ドゥフランス



シャンパーニュの中でも最も優れたピノワールの産地で知られるリセイ村の小規模生産者。自家栽培、醸造を一環で行うRM(レコルタン・マニピュラン)です。

ジャック・ドゥフランスはシャンパーニュ地方のリセイ地区にドメーヌを持つ造り手。1910年ルイ・ドゥフランスが樽とワイン造りを始めたのをきっかけに、レコルタン・マニピュランとしてドゥフランスファミリーはシャンパン造りを4代に涉って続けています。1960年代にその基盤を確立し、現在10haのブドウ畑を所有しています。1991年にクリフトフ・ドゥフランスが、大規模な投資を行い、搾汁、醸造、ボトリングチェーン、倉庫機能をもつ新しいセラーを建設しました。ブドウを買い付け醸造だけを行う大手シャンパンハウスが有名な中、ブドウ栽培から醸造、熟成とすべての醸造過程を自らが行う小さな家族経営の造り手です。

Jacque DEFRANCE
Brut TRADITION NV
ジャックドゥフランス
ブリュット・トラディション NV
[ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%]

キンメリジャン土壤に根付く、平均30年樹齢のブドウで構成されています。非常にデリケートで、美味しい酸味とふくよかな果実味のバランスが特徴的。力強く余韻の長いシャンパーニュ。円熟した味わいを出すために、3年間以上の瓶内熟成を行っています。

参考上代:5,510円(750ml)



Jacque DEFRANCE
Brut Rose NV
ジャックドゥフランス
ブリュット・ロゼ NV
[ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%]

平均30年樹齢のブドウで構成され、熟成も3年以上です。シャルドネからのフレッシュさと、赤果実香に満ちた、リセイ村特有の、比較的色合いの濃さのある、力強さと繊細さが共存するロゼワインです。

参考上代:6,010円(750ml)



フランス・シャンパーニュ

Baron Arbert バロンアルベール



バロンアルベールは、1947年に設立後、3代にわたって家族経営の生産者として、ヴァレ・ドラ・マルヌにてシャンパーニュの生産を行っている。業務登録としてはNM(ネゴシアンマニピュラン)だが、実質はRM(レコルタンマニピュラン)である。現在は2代目の当主の3人の娘であるクレア、リズ、アリーの3姉妹が強い新年を持ってワイン造りに取り組んでいる。バロンアルベールでは、次世代に、健全な地球環境という大きな遺産を残すべくワインづくりを行っている。現当主である3姉妹は、2016年4月より、サステナブル(持続可能性)農法とHEV(High Environmental Value)認定を受け、シャンパーニュにおける自然農法推奨者としてのパイオニアとなり、土壌、水、空気の持つ多様性の保護を目指す農法を続けている。環境を重視した農法はバロンアルベールのすべてのヴィンヤードで行われ、ピノムニエをはじめ、ピノノワール、シャルドネが栽培されている。

Baron Arbert Brut l'Universelle
バロンアルベール・
ブリュット・ユニヴェルセル
[ノムニエ、シャルドネ]

泡立ちは澁刺とフレッシュな印象。キンカンやオレンジなど柑橘系のニュアンスが心地よく口の中に広がる。はじける泡は心地よく、優しさも感じられ、エレガントな余韻にしっかりと華を添えてくれる。女性当主ならではのエレガントさを感じられるシャンパーニュ。

参考上代:4,010円(750ml)





Veuve Ambal ヴーヴアンバル



1898年にマリー・アンバルによって設立されて以来家族経営を続ける「ヴーヴ・アンバル」は、1988年より、3代目当主エリック・ピフォーによって運営されています。傘下に3つのネゴシアンを所有していますが、「ヴーヴ・アンバル」自体はクレマン・ド・ブルゴーニュ専業で、このAOCの年間総生産本数の40%を占める最大生産者です。

約200軒の契約栽培家からぶどうまたは果汁での買い付けも行っていますが、「シャブリ&オーセロワ」、「コート・ド・ニュイ」、「コート・ド・ボーヌ」の各地区に合計240ヘクタールもの自社畑を所有しており、テロワールの大きく異なる産地からのぶどうをすべてブレンドすることによって、複雑極まりない味わいのクレマンを造り出しています。

2005年にはモンタニー・レ・ボヌ村に最新鋭の醸造所を新築。環境マネジメントシステム規格「ISO14001」や、世界最大の食品検査機関「Eurofins」が統括する安全性・品質規格「IFS」などの認証を受けた品質管理体制の下、醸造長ジャン・ピエール・ドゥパキ率いる7人の醸造チームによって、最高レベルの醸造が行われています。

各種ワインコンクールで毎年数多くの金賞を受賞する彼らの作品は、フランス国内はもとより、世界40か国で楽しまれています



Edomond Terry Brut エドモンドテリー・ブリュット [アイレン100%]

エドモンドテリーはフランスワインの発展に貢献したフランス財務長官の名前に由来しています。透明感のあるグリーン。素晴らしい泡の輝きは鮮やかさを増加させます。バターとヘーゼルナッツの香り。ブリオッシュとアーモンドの風味は口中に余韻を残します。気圧は4から5気圧としっかりしており、きめ細かな味わいも楽しめる。

外観は、透明感のあるグリーン。素晴らしい泡の輝きは鮮やかさを増加させます。バターとヘーゼルナッツの香り。ブリオッシュとアーモンドの風味は口中に余韻を残します。キメ細かく持続性のある泡とキレのよい酸味が幅広い用途に対応できます。野菜の冷菜からフリット、白身魚の冷菜などの料理に幅広く合います。カクテルのベースにもお勧め。

参考上代:1,660円(750ml)



Edomond Terry Brut Rose エドモンドテリー・ブリュット・ロゼ [テンブラニーリョ100%]

ほんのりオレンジ色がかったやさしい色合いのロゼ。ロゼワインらしい魅力たっぷり、特に良いアロマが出る区画ブドウを選別しており、イチゴや赤い果実のフレーヴァーが開きます。優しい味わいとチャームな果実味を楽しめるロゼワインらしいスパークリングです。

一次発酵は自然に任せて行われます。二次発酵は心地よい泡立ちを保つため、持たせるべく低温発酵で、時間を掛けて丁寧に行います。小型のステンレスタンクを使用し一連の発酵を見守ります。呑み心地の良いスパークリングにすべく残糖はやや低めに抑えられ、典型的な辛口タイプのロゼとなります。

参考上代:1,710円(750ml)





Olivier Tricon オリヴィエ・トリコン



1972年に植樹以来最高品質の葡萄を造るため、葡萄が熟するのに最適な南東と南西を向いた斜面の畑で、環境に配慮する低農薬農法を採用するなど、愛情を込めて葡萄を栽培しています。その後も、最新鋭の機器の導入を積極的に進めると共に、繊細なテロワールの特徴を引き出す為にあらゆるノウハウを駆使しています。また収穫量を制限する栽培法、使用する酵母の選択や圧搾法、低温発酵等収穫から瓶詰の全ての工程で、情熱と高い能力を持った最高のスタッフが厳しく生産＆衛生管理を実施することによりピュアでミネラル感あふれる、ワインを造ることに成功しました。努力・経験・情熱の3つの志の詰まった傑作シャブリとして、オリヴィエ・トリコン社のシャブリは年々評価を高め世界各国で愛飲されています。オリヴィエ・トリコンは、有機に近い造りはしていますが有機ではなく、有機にすることにより抱える病害のリスクを最小限に抑えています。持続的なブドウ栽培に主眼を置き、敢えて有機にはしない方針。



Chablis シャブリ

[シャルドネ100%]

樹齢は30～40年、ワインのフルーティさとアロマを中心とした様々な特徴をもたらす異なった素材の酵母を選んで使用することでワインに対する酵母の偏りを避けています。圧搾は強めに行い、フルーティさをプラスしてその他の持ち味を引き出しています。低温発酵でゆっくり熟成(収穫から12～18ヶ月後には瓶詰め)させ、ワインに厚みとコクをもたらします。澄んだ黄金色でフルボディ。花と樽の香りが広がり、上品で爽やかな味わいです。

参考上代:4,000円(750ml)



Chablis 1er cru AOCVaillons シャブリ・プルミエクリュ AOCヴァイヨン

[シャルドネ100%]

樹齢は30～40年、圧搾は強めに行い、フルーティさをプラスしてその他の持ち味を引き出しています。低温発酵でゆっくり熟成(収穫から12～18ヶ月後には瓶詰め)させ、ワインに厚みとコクをもたらします。繊細で複雑。芳醇な香りとマッシュルームのような香りが一度に広がります。ミネラルを含んだ爽やかな味わいがバランス良く広がります。牡蠣料理はもちろんのこと、魚のグリルなどにも。

参考上代:4,500円(750ml)

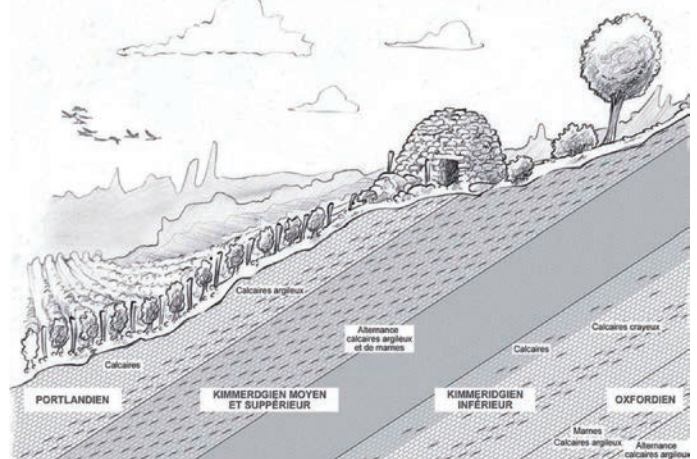


Chablis 1er cru AOCM onte de Tonnerre シャブリ・プルミエクリュ AOCモンテドトネル

[シャルドネ100%]

樹齢は30～40年、圧搾は強めに行い、フルーティさをプラスしてその他の持ち味を引き出しています。低温発酵でゆっくり熟成(収穫から12～18ヶ月後には瓶詰め)させ、ワインに厚みとコクをもたらします。モンテドトネルは、1級畑の中でも特に評価が高く、土壌由来のしっかりしたミネラルを持つ一方南西向きの斜面のおかげで日照に恵まれ、熟度の高い濃厚な果実味のブドウが実ることが特徴です。熟したリンゴやミネラルのアロマが広がります。

参考上代:7,000円(750ml)





Dubreille Fontaine デュブレイ・フォンテーヌ

辛口の「ロバート・パーカー氏」が四つ星★★★★評価をする優良ドメーヌ。偉大なるコルトンの丘続く長い歴史を持つ実力派栽培家です。たった4軒の[ラ・シャペル・ノートル=ダム]の所有者としてだけではなく「ロバート・パーカー氏」も、『コート・ドール中でとりわけ優美なワインを生む一人』と賞賛するほど、とても高い評価を得ている凄腕ドメーヌです。

22haに及ぶ所有畑は、本拠地のペルナン・ヴェルジュレスを筆頭にサヴィニー・レ・ボヌ、アロース・コルトンといった近隣の村だけでなく、先代のベルナルがボマル村の女性と結婚したため、ボヌの街を挟んでやや遠隔地ながらボマル、ヴォルネイも所有しています。グラン・クリュはコルトン・シャルルマーニュとコルトンの2つ。とりわけコルトンは同じアペラシオンでもペリエール、ブレッサンド、クロ・デュ・ロワと3つの畑を別々に仕込み、それぞれのテロワールの違いが際立つ秀逸なワインを造り続けています。



DOMAINE
DUBREUIL-FONTAINE

Bourgogne Chardonnay ブルゴーニュ・シャルドネレ・クルニュ [シャルドネ100%]

平均樹齢はおよそ20年、手摘みで収穫後、プレスされて24時間後にステンレスタンクにて発酵。熟成はステンレスタンクにて12か月。土壌はライムストーンと白亜土壌。薄いイエローカラーにフレッシュなシトラス系のノーズが広がる。舌の上では、バターのような柔らかな風味が広がり、フローラルな印象と、瑞々しい酸との完璧なバランスに満たされる、フレッシュながらも豊かな味わい。

参考上代:2,810円(750ml)



Bourgogne Pinot Noir ブルゴーニュ・ピノワール ノートルダム・ド・ボンヌエスペランス [ピノワール100%]

平均樹齢はおよそ35年、手摘みで収穫後、除梗、プレスされる。温度管理されたステンレスタンクにて5日～6日に渡ってコールドマセラシオン、1日に2度ほどピジャージュする。後に14日間の発酵。熟成はステンレスタンクにて12か月。土壌はライムストーンと白亜土壌。輝くようなルビー色、顕著なベリー系の香りが華やかで、はじけるような果実味が印象的。

参考上代:2,810円(750ml)



Pernand Vergeress Blanc ペルナンベルジュレス・ブラン [シャルドネ100%]

ステンレスと樽発酵。熟成の新樽比率は赤ワインよりやや高め。明るい緑色。シトラス、ライム、オレンジ、ピーチの芳醇な香りに、心地よい酸味とレモングラスの余韻を感じていただけます。

参考上代:4,610円(750ml)



Pernand Vergeress Clos Berte Monopole 1er ペルナンベルジュレス クロベルテ・モノポール [シャルドネ100%]

除梗をしない伝統的醸造法。ポンプ式圧搾。デブルバージュ後、温度調節機能付きステンレスタンクで醗酵。綺麗な黄金色。柑橘類などの複雑&新鮮な果実の心地良い香り。豊かなブーケとふくらみのあるボディ。

参考上代:6,810円(750ml)



Pommard 1er Cru Epnot ポマル・プルミエクリュ・ゼプノ [ピノワール100%]



「ロバート・パーカー氏」も、『コート・ドール中でとりわけ優美なワインを生む一人』と賞賛するほど。ポマルは樹齢35年のものを使用。オーク樽にて20か月熟成。新樽率30%。樽のニュアンスが鮮やかな果実味に複雑味を添え、さらなる骨格の太さを表している。

参考上代:8,810円(750ml)





Pierre Andre ピエール・アンドレ



高品質ワイン生産への情熱に燃えるピエール・アンドレは、1923年、ボヌに自らの名前を冠したワイナリーを創立しました。1927年には、アロース・コルトンにある18世紀の建築で“シャトー・ジョヌ（黄色い城の意）”の愛称で知られていたシャトー・ド・コルトンを購入し、ここを『シャトー・ド・コルトン・アンドレ』と名づけ活動の拠点としました。ピエール・アンドレは、コルトンを中心としたコート・ドールの高品質ワインの生産に努める一方、北はシャブリからコート・シャロネーズ、マコネ、ボージョ地区にも自社畑を購入し、ブルゴーニュワイン全般において高品質なワインを供給する生産者及びネゴシアンとしての活動を展開しています。ピエール・アンドレはまた、自らのワインの品質向上に努力するのみでなく、ブルゴーニュのワイン産業全体の発展の為に力を尽くし、特に第2次大戦後の荒廃した時代にオスピス・ド・ボヌのワインオークションを再興するに当たっての彼の功績は、ブルゴーニュのワイン生産者の間でも高く評価され、現在でも毎年11月に行われるオークションの会場では、ピエール・アンドレは常に最前列の席を与えられるという栄誉に浴しています。

Bourgogne Chardonnay Reserve ブルゴーニュ・シャルドネ・レゼルヴ [シャルドネ100%]

ブドウは50%はムルソー、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニュ・モンラッシェがあるボヌの丘から、45%はマコン地方、5%はコート・ド・ヌイからのもので構成。平均樹齢は40年で最盛期。優しいうっすらとした白金色のニュアンスに金色に輝くローブをまとった色合い。味わいはすっきりとしたシャープな柑橘系、ほのかに香るフローラルな印象が花を添え、とミネラルがしっかりとした骨格を形成する。



参考上代:2,660円(750ml)

Bourgogne Pinot Noir VV ブルゴーニュ・ピノワールVV [ピノワール100%]

ややガーネット色を含んだ濃いルビー色。スマイル、バラなどのフローラルな香りで始まります。軽く空気に触れさせると、野イチゴやチェリーといったレッドベリー系の香りが混ざります。しばらく置くと、かすかなスパイス香がシナモン、リコリスやブラックペッパーの香りに変わります。このワインならではの複雑で引き立てるような香りです。最初の味わいは、まるみのあるしっかりとしたタンニンがとても滑らかで上品な味わいで、口の中のかすかな酸味が美しいフレッシュ感をもたらし、スパイシーかつフルーティな風味は最後に混ざり合い、しっかりと長い余韻を残します。



参考上代:2,660円(750ml)

Saint Romain サン・ロマン [シャルドネ100%]

近年人気上昇するエリア。ブドウ畑は標高350~410メートルの高い断崖の麓に広がり、コート・ド・ボヌの他の産地よりももっとも標高の高いところにあるため、コート・ド・ボヌの中でも冷涼な地域で、造られる白ワインは澀利とした酸が特徴の、ミネラル豊富な味わいになります。平均樹齢40年。華やかな香りと、飲むほどに味わい深い、複雑でリッチなテイストワイン。



参考上代:4,510円(750ml)

CortonGrandCru Corton Andre Monopole コルトンGC コルトンアンドレモポール [ピノワール100%]

粘土と石灰岩の泥灰土、そして石状の黄土の土壌がシャトー・コルトン・アンドレの囲みで囲まれています。その区画は完全にコルトン・アンドレが所有しているため、モノポールとなっています。輝く深いルビー色。ブラックペッパーのスパイスの香りや、17カ月間のフレンチオーク樽(新樽30%)での熟成により、トースト香が感じられます。更にワインが開いてくことでシャクヤクなどの白い花、さらにブラックカラントやカラントといったブラックフルーツの香りも感じられるようになります。香りは力強く、そして複雑で、コート・ド・ボヌのグランクリュを飲んでいるという実感を与えてくれます。口に含むとアタックは刺激的でレッドベリーや新鮮なブドウといったフルーツ感があります。口の中に、グランクリュらしく凝縮されたタンニンの余韻が長く感じられます。フィニッシュは力強く持続性があります。



参考上代:17,010円



VALOR JAPAN INC.



フランス・ブルゴーニュ

Domaine Trouillet ドメーヌ・トゥルイエ



プイフイッセを中心に位置する19世紀末より続くドメーヌ。ソリュトレという有名な岩の麓に広がる小規模な家族経営のワイナリー。現在は3代目のマリー・アニエス氏とその息子が当主を務めています。エレガントさと美しい酸、まろやかなうまみなど、この土地の持つ特徴をうまく表現したシャルドネに、「世界シャルドネコンクール」や「ギ・ド・アシェット」など高評価を得ています。

ソリュトレの大きな岩山は石灰質で出来ていて、この土壌が持つ特徴を良く表しています。石灰質の土壌はシャルドネにとっては非常に良い土壌と言われていて、その品質はモンラッシェにも引けを取らないと言われています。

DOMAINE TROUILLET
Trouillet

【ワイナリーにおける信念】

全てのブドウは空気圧を使った圧搾機でソフトプレスされ、24時間をかけてクリアでピュアな果汁を搾汁している。絞られた果汁はブルゴーニュ産オークのバレルで、シャルドネのフレッシュさとフルーティさを完全に保持できるような温度で醸造される。

【ブドウ畑における信念】

ヴィンヤードではINAOの定義に基づき、環境と共存していけるようなサスティナブル（持続可能性のある）農法を取り行っている。広く畑を耕すことによって地中の状態を活気づけ、根の成長を促進させることができる。素晴らしいワインを作るためにはワインにとってのリッチさとミネラルが不可欠であるという信念のもとヴィンヤードでも行き届いた作業を重視している。



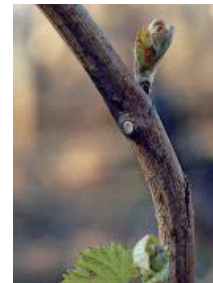
JALビジネスクラス機内でも採用！
世界最高シャルドネに選出される栄誉！

Pouilly Fuissé Aux Chailloux
プイフイッセ・オーシャイユ

[シャルドネ100%]

輝かしいゴールデンカラー。プイフイッセ特有のミネラル、ストラス、白い果実のフルーツのニュアンスが顕著。この地方特有のエレガントさとシャルドネの力強さを最大限に引き出すために、フレンチオーク樽で11ヵ月熟成、テロワールを見事に表現している。

参考上代:4,400円(750ml)



Pouilly Fuissé Coeur de Puilly
プイフイッセ・クール・ド・プイ

[シャルドネ100%]

はっきりとした鮮やかなゴールデンカラー。ヴァニラ、パンデビス、バタートーストのような風味。しっかりした樽のニュアンスに押し上げられるような堂々とした果実感。その果実感を美しい酸としっかりとした骨太のミネラルが支える。クールドプイとは「プイの中心地」の意。まさにこのワイナリーの中心地から取れるブドウをフレンチオーク樽で熟成。長期熟成すら見込めるポテンシャルは圧巻。

参考上代:5,000円(750ml)



VALOR JAPAN INC.



フランス・ボルドー

DUCCOURT デュクール



ボルドー市南東のアントル・ドゥー・メールにあるラドー村。私たちの祖先はその小集落ウルクに位置するシャトー・デ・コンブを1858年に購入して住み始める。当初は数ヘクタールだったブドウ畑が、アンリ・デュクールが加わったことで、シャトーの歴史が大きく変わっていく。彼は子供三人と共に事業を拡大、そして家族経営の会社はボルドーで最大のワイン生産企業の一つに数えられるまでになったのである。現在デュクールは、アントル・ドゥー・メールを中心に8つの村に13個のシャトーを所有している。



Chateau Beauregard Ducourt Entre doux mer シャトー・ボールガール デュクール アントル・ドゥー・メール

[ソーヴィニヨンブラン/セミヨン]

デュクールの中でも最上のシャトーであるキュヴェ。この地域らしくさわやかでクリスピーな味わいが魅力的。フレッシュハーブやライム、グリーンアップルなどの果実味を頼みむことが出来る典型的なスタイル。

参考上代:2,010円(750ml)



Chateau Beauregard Ducourt Bordeaux Rouge シャトー・ボールガール デュクール・ボルドー・ルージュ

[カベルネ・ソーヴィニヨン46%/メルロ29%/
カベルネ・フラン25%]

デュクールの中でも最上のシャトーであるキュヴェ。鮮烈な赤色のボディ。ダーク・フルーツ系の強烈なアロマにスパイシーなエッセンス。非常にしなやかでやわらかいタンニンを感じる。バランスもよく、香りと調和される。

参考上代:2,010円(750ml)



フランス・ラングドック

Domaine de Virginie ドメヌ・ド・ヴィルジニ

オーナーはドメヌ・ド・ヴィルジニ。ワインブームを牽引した人気ワイン情報誌「ワインライフ」において、田崎真也氏他著名なソムリエ3名が行うブラインドテイスティングで2,000円以下の白ワイン部門で堂々1位に。

Reserve Berthomieu Chardonnay レゼルヴ・ベルトミュー シャルドネ Pay d'OC

[シャルドネ100%]

50%樽醗酵(80%フレンチ、20%アメリカン)、50%ステンレスタンク。バトナージュ(樽内では澱引きを一切行わない状態)熟成は、ステンレスタンク・樽。新樽比率30%。樽熟6~8ヶ月。緑がかったゴールド・イエロー。南国フルーツと洋ナシ・白桃の香り。さわやかな酸味と若干の樽香が絶妙なバランス。

参考上代:1,610円(750ml)



Reserve Berthomieu Cabernet Sauvignon レゼルヴ・ベルトミュー カベルネソーヴィニヨン Pay d'OC

[カベルネソーヴィニヨン100%]

15日間のスキンコンタクト後、20日かけて24℃で温度調節付セメントタンクで発酵。発酵後50%に樽香を付ける。スマイレ色がかった赤色。スパイシーさとブラック・カラントを感じさせる香り。

参考上代:1,610円(750ml)





L'Odalet ロダレ

L'ODALETはワインメーカーセドリック・プラ氏が故郷の畑に注いだ情熱そのものが、ラングドックの真髄としてワインに表現されています。現在約20ものシャトーやドメーヌのテクニカルディレクターとして今日も世界中のワイン畑で精力的に活動しています。セドリック・プラ氏は、このラングドックの地で代々ブドウ栽培を手掛ける家系で育ち、その恵まれたブドウ園のネットワークを活かし、ポテンシャルを秘めた最良品質のブドウの選別をブドウ栽培者たちとパートナーシップを提携することにより、個性的なワイン開発を広げてきました。各製造それぞれに最新のワイン醸造技術を取り入れ、テロワールの特異性を活かし、熟練したブレンド技術により、それぞれのキュベに複雑性を追求してきました。セドリック・プラ、彼はラングドックで代々ブドウ栽培を手掛ける家系に生まれました。エノログ(フランス国家資格ワイン醸造士)の資格を持ち、フランスの主要なワイン生産地での経験はもちろんのこと、カリフォルニアのナパヴァレー、そしてオーストラリアのマーガレットリバーでも経験を積みました。ブルゴーニュのグラン・クリュからボルドーの名立たるワイン、そしてプロヴァンスワインまで、セドリック・プラはフランスで最も有名なワイナリーで多くのノウハウを学びました。そして今、彼の持つブレンド技術を遺憾なく発揮し、彼の故郷であるペイドックのワインに思いを込めました。それが「ロダレ」ワインです。



L'Odalet Cabernet Sauvignon ロダレ・ カベルネソーヴィニヨン



はっきりした濃い紫色。ブラックベリーやレッドベリーのような香りに、なめらかで豊かな果実の味わい。熟した果実となめらかなタンニンをお楽しみいただけます。

参考上代:1,510円

L'Odalet Pinot Noir ロダレ・ ピノノワール



濃いめのルビー色。花の香りにブラックベリー、ブラックカレント、チェリーの香りが広がり、なめらかなタンニンが心地よく感じています。

参考上代:1,510円

L'Odalet Merlot ロダレ・ メルロ



濃い赤色。赤い果実、ヴァニラの香りに、コクがあり、まろやかな味わい。余韻が長く、赤いベリーの味わいをお楽しみいただけます。

参考上代:1,510円

L'Odalet Chardonnay ロダレ・ シャルドネ



トロピカルフルーツやシトラスの香りに、オークやトーストしたような香りが複雑に感じられます。果実が凝縮したフレッシュでコクのある味わいと、まろやかさをお楽しみいただけます。

参考上代:1,510円

L'Odalet Pinot Noir ロダレ・ ソーヴィニヨンブラン



香りはピーチやライチの香りがバランス良く広がります。しっかりとした果実の味わいが長く続き、その後シトラスやグレープフルーツの味わいが広がります。

参考上代:1,510円

L'Odalet Viognier ロダレ・ ヴィオニエ



セイヨウナシ、アンズ、桃の香りが入り混じり、白い花の香りの中に、なめらかで上品な味わいをお楽しみいただけます。

参考上代:1,510円



VALOR JAPAN INC.



フランス・ラングドック

Chateau du Valcombe シャトー ド ヴァルコンブ



2016年には3つ星レストランで扱われるよりも難しいとされる、フランスの迎賓館「エリゼ宮殿」に、トップキュヴェワインが採用され、600本あまりが実際に納品されました。

シャトー・ド・ヴァルコンブは、1749年より地中海近く、コスティエール・ド・ニームにおいて家族経営を行ってきた、ラングドックを代表する由緒正しいワイナリーです。この地は高密度の石灰岩に覆われていることによって、フレッシュでミネラルに富んだ素晴らしいワインを作ることが出来ます。1855年と1873年には万博にも出展され、メダルを獲得するほどの品質を予め備えていました。第2次世界大戦後にシャルル・リコメ氏に継承され、彼はブドウの再植樹を行い、初めてコスティエール・ド・ニームという地にシラーが植えられたのもその時です。その後、シャルルの息子であるドミニクと、その息子たちが受け継ぎ、自然環境を重視した栽培方法によって当時のブドウを大切に育てています。

Valcomb Rose ヴァルコンブ・ロゼ

[シラー95%、ヴィオニエ5%]

美しく青みがかった輝き。アタックはそれを裏付けるような赤系ベリーの穏やかな風味。しかし舌の上で徐々にシトラスのフレーヴァーがこみあげてくることによって、フレッシュさが際立つのが最大の特徴。非常にフレッシュでミネラリーなロゼ。

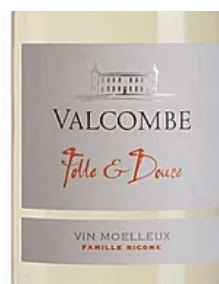


参考上代:2,800円(750ml)

Valcomb Folle Douce ヴァルコンブ・フォレ・エ・ドゥース

[セパージュ:秘密]

黄金色の外観。フルーツ(桃、アプリコット)の顕著なニュアンスに、エキゾチックなタッチ。口中では、パイナップルやマンゴーの香りがレモンのニュアンスを伴って咲く。フルーツのフレーヴァーが主体だが、上品な甘さがうまく伴っている。余韻は長くて非常に新鮮で、甘さにもかかわらず重く感じない。



参考上代:2,800円(750ml)

Valcomb Rouge ヴァルコンブ・ルージュ

[シラー70%、グルナッシュ25%、ムールヴェドル5%]

セメントタンクで10か月熟成。このキュヴェは若くてややダークな色味をまとっている。クリーンで表現力豊かな香りは、スパイス、ミネラル感のある黒い果実が支配的な印象。酒質は密度が高く、肉厚でリッチ。タンニンに甘さのある印象を残し、美しい酸の素晴らしいフレッシュさとのバランスが良い。パワーと一貫性のある味わいが魅力のワイン。



参考上代:2,600円(750ml)

Valcomb Blanc ヴァルコンブ・ブラン

[ルサンヌ70%、マルサンヌ30%]

ブドウの木の樹齢は15年。手摘みで収穫し、房ごとプレスする。低温発酵後、セメントタンクで12/13°Cで15~18日間発酵させます。ライトゴールド色。香り立つような白い花の香り。白桃や洋ナシ、優しい柑橘系の風味も加わる。味わいは、非常にミネラルがしっかりと感じられ、フルーツのニュアンスとともに融合する肉厚で香り高いワイン。長くて非常に新鮮な余韻。フレッシュな魅力に満ちあふれたワイン。



参考上代:2,600円(750ml)



VALOR JAPAN INC.



フランス・ラングドック

Chateau du Valcombe シャトー ド ヴァルコンブ



2016年には3つ星レストランで扱われるよりも難しいとされる、フランスの迎賓館“エリゼ宮殿”に、トップキュヴェワインが採用され、600本あまりが実際に納品されました。

シャトー・ド・ヴァルコンブは、1749年より地中海近く、コスティエール・ド・ニームにおいて家族経営を行ってきた、ラングドックを代表する由緒正しいワイナリーです。この地は高密度の石灰岩に覆われていることによって、フレッシュでミネラルに富んだ素晴らしいワインを作ることが出来ます。1855年と1873年には万博にも出展され、メダルを獲得するほどの品質を予め備えていました。第2次世界大戦後にシャルル・リコメ氏に継承され、彼はブドウの再植樹を行い、初めてコスティエール・ド・ニームという地にシラーが植えられたのもその時です。その後、シャルルの息子であるドミニクと、その息子たちが受け継ぎ、自然環境を重視した栽培方法によって当時のブドウを大切に育てています。

ヴァルコンブのトップキュヴェ。 南フランスのシュヴァル・ブランと 評される

**Chateau du
Valcombe garans
シャトー ド ヴァルコンブ
ガランス**

[シラー90%、グルナッシュ10%]

完熟した葡萄はすべて手作業で収穫されたのち、一房ごと選別される。平均樹齢は53年。醸造もプレステージよりも1、2週間ほど時間をかけて行われます。輝きのある生き活きたルビーレッド。ヴァイオレットの繊細でフローラルな香り。カシスやラズベリーに胡椒のスパイシーさも感じる。タンニン力は強いがエレガントな仕上がり。



参考上代:5,500円(750ml)

Sentiere de Septembre Rouge レ・センティエール・ド・ セプトンブレ

[シラー80%、グルナッシュ10%、
ムールヴェドル10%]

水はけがよく、小石が豊富な土壌で作られる葡萄は9月に収穫され、セメントタンクで発酵を進める。アロマティックな構成を重視し、力強さとエレガントなフィネスの融合を理想とするキュヴェ。

参考上代:3,200円(750ml)



Sentiere de Septembre Blanc レ・センティエール・ド・ セプトンブレ

[グルナッシュブラン60%、ロール40%]

水はけがよく、小石が豊富な土壌で作られる葡萄は9月に手摘みで収穫。グルナッシュブランの方が収穫が早い。13〜15度とやや高めの温度で発酵、(500Lフレンチオーク樽)することでより豊潤でかぐわしい芳香を得る。ナチュラルながらも程よい肉付きの素晴らしい味わい。

参考上代:3,200円(750ml)





Cantina Offida

カンティーナ・オッフィーダ



CANTINA OFFIDA



オッフィーダ村は、マルケ州南端ピチェーノ県にあり、シッピリーニ連峰とラガ連峰の美しい自然に囲まれ、雪を頂く山頂から30分、アドリア海のビーチから20分という距離にある。海から近い場所にあるにもかかわらず標高は300mに達し、昼夜の寒暖差が大きい。この微気候によって香り高く酸度と糖度のバランスのよいワインが生み出されます。オッフィーダ社は、1971年に設立された協同組合を前身とし、2010年ピチェーノ県を本拠地とする農業法人に経営が移行、農学理論に基づいた技術と長期的マーケティングによって飛躍的に品質が向上しました。年間生産量は30万本、パッセリーナ、コロリーノ、モンテプルチャーノ、サンジョヴェーゼの他、カベルネ、シラーなども栽培しています。

Offida Pecolino DOP オッフィーダ・ペコリーノ DOP

[ペコリーノ100%]

フルーティーでミネラル感のある香り高いワイン。適度な酸味の効いた構造を持つフルボディー。強いキャラクターを持つワイン。ステンレス熟成。鶏のロースト、魚料理、特に海老や貝類、熟成したチーズやサラミに合います。



参考上代:1,900円(750ml)

Offida Verdicchio dei Castelli di jesi DOP オッフィーダ・ヴェルディッキオ・ ディ・カステッリ・ ディ・イエージDOP

[ヴェルディッキオ100%]

ナッツやドライハーブなど乾いた印象の香りが華やか。すっきりした飲み口ながらも深みもあり、均整のとれた味わいの白。



参考上代:1,900円(750ml)

Offida La Crima di Morro DOP ラクリマ・ディ・モッコ DOP

[ラクリマ100%]

レッドローズのような特徴的な華やかさのある香り。絶滅寸前だった土着ブドウを救い、見事に復活している。チャミングな果実味と華やかさが魅力のこのワインは女性にオススメしたいワイン。



参考上代:1,900円(750ml)

Offida Rosso PiccenoSuperiore DOP ロッソピチェーノ・ スーペリオレDOC

[モンテプルチャーノ70%、サンジョヴェーゼ30%]

深みのある色に、ベリーとスパイスの香り。豊かで多面的な味は、フルーティーさとスパイス系の完全なバランスによるもの。歳を重ねたモンテプルチャーノがこのワインに更なる深みを出している。大樽で18ヶ月熟成



参考上代:1,900円(750ml)



Pasetti パセッティ

「ワインとは、生活に根付く実体験であり、科学とは非なるものである。」ドミンゴ・パセッティ



アルプス山脈の奥地に広がる標高1000メートル級の山々に囲まれた風光明媚な場所に位置する。土壌の構成は非常に複雑でユニークである。

グランサッソ＝岩山の麓、
ペスコサンソネスコに
広がる美しいワイナリー▶



パセッティ家はブルボン王朝より、5代にわたり続く歴史あるワイナリーである。1960年代に自社でワインづくりを開始、品質が格段に向上したことで、多くの顧客を獲得し、経営も上向きになる。更に80年代にはエノロジストとして学んだミンモ・パセッティ氏が最初の娘をもうけたとき、彼女が先祖より代々受け継ぐ「赤毛」を持つことにちなみ、「TESTA-ROSSA＝赤毛」という名のフラッグシップワインを立ち上げた。現在では、ミンモの4人の子供たち（赤毛のフランチェスカはマネージメントを担当。）が協力し、ペスコサンソネスコ国立公園のロゴを記すことが出来る唯一のワイナリーとして成長を続けている。

TESTAROSSA Trebbianio d'AbruzzoDOC 2020 テストロッサ トッレビアーノダブルッツォ

[トッレビアーノ100%]

発酵は90%がステンレスで、残りはバリックで行われる。熟成はシュールリーで6か月。特筆すべきは土壌からくるミネラルティとソルティーさ。黄色いフルーツのニュアンスや余韻にアーモンドの風味が残るこの土壌ならではの個性のあるトッレビアーノ。

参考上代:5,800円(750ml)



TESTAROSSA Montepulciano d'AbruzzoDOC 2017 テストロッサ モンテプルチアーノダブルッツォ

[モンテプルチアーノ100%]

10月の終わりと11月の初め、完熟したブドウを手積みで収穫。6か月ステンレスタンクで熟成ののち、24か月フレンチオークで、更に12か月の瓶熟を要する。乾燥した葎の花、タバコやチョコレート、コーヒー、リコリスのような複雑な風味。力強いストラクチャーのワイン。

参考上代:5,800円(750ml)



TESTAROSSA ROSATO Terre Aquilaine IGP 2020 テストロッサ・ロザート テッレアクイレーネ

[モンテプルチアーノ100%]

ベリーやチェリーを思わせる鮮やかな色味特徴的。10月の初旬に収穫されたブドウは、爽やかさを引き出すために低温で醸造、2か月間ステンレスタンクで、また3か月瓶内で熟成させる。明るい色調で華やかなブーケ。爽やかな酸と塩味、赤いローズの余韻。

参考上代:3,500円(750ml)



TESTAROSSA Passelina Terre Aquilaine IGP 2019 テストロッサ・パッセリーナ テッレアクイレーネ

[パッセリーナ100%]

アブルッツォ原産の土着品種。緑がかった色合いが特徴的で、この土地ならではの特徴的な風味を生み出す。風味を損なわないために低温で発酵、炭酸ガスを残したまま瓶詰めすることにより、よりフレッシュなアロマとミネラル感が与えるこのワインの魅力が引き出される。

参考上代:3,500円(750ml)





イタリア・アブルッツォ州

Cantina TOLLO カンティーナ・トッロ

「コストパフォーマンスワイン専門誌でイタリア最優秀ワイナリーに選出」

カンティーナ トッロは、アブルッツォ州トッロにある生産者協同組合で、1960年に40の栽培農家が集まって設立されました。自分たちで醸造を始めたのが1962年、その後ボトル詰めを開始し、さらに自分たちの組合名を入れたワインの生産など徐々に進歩を続け、発展を続けています。現在の組合員数は約1200、畑面積は3500ha、年間生産量は約1275万本にも及びます。また、イタリアでもっとも影響力のあるワインガイド、『ガッペロロッシ』が発行するコストパフォーマンスワインの専門誌『アルマナッコ デル ベーレベネ2008』でイタリア最優秀ワイナリーに選出されたことにより、その知名度は一気に高まりました。『ルカマローニ』でも多くのワインが高得点を獲得するなど、驚異的なコストパフォーマンスで人気を博しています。

Aldiano TREBBIANO d'Abruzzo アルディアーノ・ トレッビアーノダブルッツォDOP [トレッビアーノ100%]

樹齢20年～55年。強い黄色、またはライトグリーン。新鮮な果物のもつ、曇りのないシトラス系、トロピカルフルーツ、白桃、セージ、マンゴーの香りがエレガントに香る。フルボディだがスリムな粘り強い酸味のバランスを持っており、心地よいフィニッシュを迎える。

参考上代:2,500円(750ml)



Aldiano Montepulciano d'Abruzzo アルディアーノ・ モンテプルチアーノダブルッツォDOP [モンテプルチアーノ100%]

樹齢20年から25年。生き生きとした飽きることのない濃厚な果実味。やわらかいアタックだが高密度な質感がジワジワ押し寄せ、しっかりとした余韻ががっちり全体をまとめる。リッチなルビー色または、ハイライトなパープル。完熟フルーツ感のあるブラックチェリーとワイルドベリーの豊かな印象。

参考上代:2,500円(750ml)



CRETICO Chardonnay Terre di Chieti クレティ・シャルドネIGP [シャルドネ100%]

樹齢20年～55年。熟したトロピカルフルーツのアロマ、ドライフルーツとバニラの香気が続きアーモンドや蜂蜜のニュアンスが感じられます。ボディはしっかりしており、味わい・余韻が長く続く。

参考上代:3,280円(750ml)



Casiolo Montepulciano d'Abruzzo カジオーロ・モンテプルチアーノ ダブルッツォ DOC [モンテプルチアーノ100%]

モンテプルチアーノの頂点に立つと評されるほどの高い人気を持つワイン。濃厚なフルボディ。メリハリのあるダイナミックなタンニンとそれを包み込むようなまったりとした果実味、あふれるピュアな酸味との組み合わせが心地よく続く。

参考上代:3,500円(750ml)



イタリア・カラブリア州

Cantina Lavorata カンティーナ・ラヴォラータ

「国内外問わず高評価を得る、家族経営ワイナリー」

カンティーナ・ラヴォラータは1958年、Vincenzo Lavorataによって設立。ワイナリーはイオニア海とカタンザロ山脈に挟まれたRoccela Jonicaの“Stilano-Allars”と呼ばれる美しい渓谷にあります。ラヴォラータは伝統的な家族経営で発展してきましたが、伝統を重んじつつも近代的手法を積極的に採用し、そのワイン造りは芸術の域に達しています。常に先進的な考え方をもち、醸造工程に繊細な配慮をすると共に、ぶどうの厳密な選別を実行してワイン造りを続けてきた結果、年々その高い品質はイタリア国内はもとより、世界各国より評価を高め、2006年ドイツワールドカップサッカーでは、イタリア代表チームが宿泊したホテルでも採用され、好評を博しました。

INZOLIA SICILIA インゾリア・シチリア (業務用専売ラベル) [インゾリア100%]

爽やかな柑橘やハーブの香り、ジュースでチャミングな飲み口。ラヴォラータ社契約のシチリアの農家で栽培、醸造を行う。

参考上代:983円(750ml)



Nero d'Avola SICILIA ネロダーヴォラ・シチリア (業務用専売ラベル) [ネロダーヴォラ100%]

ベリーの香りの、ジュースでチャミングな飲み口。ラヴォラータ社契約のシチリアの農家で栽培、醸造を行う。

参考上代:983円(750ml)





Mo-re-na モレナ

1789年、ラングース家はモーゼルでワイン造りをスタートさせます。200年にも渡り、伝統的な手法を重んじつつ、自然との共存を目指しテロワールをワインに表現しています。現在のエステートは、1921年にULRICH LANGGUTH氏により設立され、家族代々ワイン造りを継承し続けています。



MO・RHE・NA社について

MO・RHE・NA社はナーエ、モーゼル、ラインガウ等ドイツの指定生産地域13地区のワインを輸出、情宣の為に1982年に設立された共同組合です。モーゼルにワイナリーを保有するウーリッヒ・ラングース社が大手株主で、現在ラングース家の孫にあたるパトリック氏が同組合の代表を勤めています。会社名のMO・RHE・NAは略語であり、正しくは「Mosel-Rhein-Nahe」という地名を表しています。

ブドウ栽培のエリアである★印箇所は世界でも有数なリースリングの産地として知られています。▶



ドライながらもほのかな甘みで食事にも合わせやすいワイン。

Riesling Kabinett Moon Label リースリング・カビネット・ムーンラベル

[リースリング100%]

すっきりとした味わいの食事に合わせやすいリースリング。Qmpの等級の中では一番辛口の部類です。ブドウはナーエ産。ほのかな甘さと、切れのある酸味にバランスの良いミネラルが寄り添い、リースリングの魅力を活かした楽しめるワイン。食中酒としてお楽しみください。

参考上代: OPEN(750ml)

十分に熟したブドウを使う気品のあるワイン。

Riesling Auslese Moon Label リースリング・アウスレーゼ・ムーンラベル

[リースリング100%]

完熟したブドウを使用。その際不良果は選別し、良い房だけを使うという非常に手の込んだ造り。とろりと濃厚な果実味があり、ワインだけでも十分に楽しめるような気品に溢れるドイツならではのワイン。

参考上代: OPEN(750ml)

珍しい甘口の赤ワインです。

Fruity Dornfelder Moon Label ドルンフェルダー・フルーティ・ムーンラベル

[ドルンフェルダー100%]

フルーティーな甘口。新しいブドウ品種ながらも、近年生産量人気共にうなぎ上り。ぶどうのものを味わうようなジューシーさが魅力。アルコールも低めで口当たりのスムーズさも良。

参考上代: OPEN(750ml)





VALOR JAPAN INC.



スペイン・カタルーニャ地方

JOSEPE MASACHS ジョゼップ・マセックス

ジョゼップ・マサックス・リョラック氏は1920年にワイナリーを設立し、職人技と伝統的な手法でカバを造り始めました。当時は家族や親しい友人に供給する為だけの限定生産でしたが、リョラック氏の理想はやがて、息子ジュベ氏、孫のジョゼップ氏、ジョアン氏らに受け継がれ、1977年に同族会社が設立されました。彼らが作り上げた優れた品質のカバはスペイン国内から、やがて世界各国で認められるまでに成長し、現在も世界中の高い需要に応えるため、カタルーニャの土地で高品質のカバを生産し続けています。



Cava Marques de Terrabona Brut Reserva

カヴァ・マルケス・デ・テラボナ・ブリュットリゼルヴァ

産地: スペイン/カタルーニャ州/D.O.CAVA

[チャッレロ40%、マカベオ35%、パレリャーダ25%] 熟成期間: 瓶熟最低18ヶ月以上

緑色がかった麦わら色。心地よく持続力のある泡立ち。花の繊細な香りに程よい酸味。上品でバランスの取れた味わいが口いっぱいに広がります。フレッシュで程よい酸味と心地良い泡立ちがお楽しみいただけます。

★アメリカで売られている3大カバの1つ。(別ブランド名での販売、年間100万本程) アメリカン航空、ユナイテッド航空等にも供給。IWC、Concours Bruxelles、Decanter…などで多々受賞歴有り

参考上代: 1,565円



スペイン・アラゴン州

Vignas del Vero ヴィニャス・デル・ヴェロ

スペインのニューワールドとも言われる、国際市場を意識したスペインの新しい風…1986年に政府により創設されたワイナリーを2008年ゴンザレス社が買収しました。このスペインの北東部に位置するワイナリーの規模は、将来性のあるDOソモンターノの売り上げの44%を占めています。1160haの畑を所有しており、そのうち800haが自社畑で使用する80%以上のブドウが自社畑というのは、それだけ確かな品質のワインを生産していると言っても過言ではありません。



Viñas del Vero Gewürztraminer

ヴィニャスデルヴェロ・

ゲヴェルツトラミナー・ソモンターノ

[100%ゲヴェルツトラミネール]

スペインの中でも新境地といわれるほど、新しい産地。暑く、乾燥した夏と、長く厳しい寒さの冬が特徴。

厳しい気候の名中で作られる健全なブドウを使い作られる。美しいパールイエローに、ややグリーンがかった印象。フローラルなアロマに加え、エキゾチックフルーツの華やかで、印象的な香りが加わる。口当たりはシルキーで、華やかな果実感と、フレンドリーな酸味がバランスよく口に広がる。

参考上代: 2,090円

Vignos G² ヴィニョスG² [Gonzalo Guzman]

マイボヴァレーの土地は、アルゼンチンとチリの国境に位置し、高い標高と日照量の多さ、昼夜の寒暖差などワイン造りには非常に適した気候を持ち、ユニークで、個性的なキャラクターをワインに与える最高の地だと考えられています。ワイナリーは標高800メートルに位置し、堆積土起源の土壌を持ち、アンデス山脈からの冷たい風がワインに自然な酸を与える役割を担っています。当主のゴンザロ氏はチリワインの最高峰と言われる4つのワインのひとつ、エルプリンシパルで醸造家として活躍し、華々しい評価を獲得する実力派です。若き頃スペインで修業し、醸造学を学んだゴンザロ氏はスペイン固有のブドウ品種に魅せられ、その可能性を南アメリカ大陸にももたらしたいという夢を抱きます。その夢を現実にするワイナリーがヴィニョスG²です。

【Gonzalo Guzman ゴンザロ・グズマン氏】

生産者であるゴンザロ・グズマン氏は、チリで4大ワインと称されるヴィーニャ・エルプリンシパルの「エルプリンシパル」の醸造責任者。CHムートンロートシルトや、オーパスワン、アルマヴィーヴァなど名だたるワインを手掛けたパトリック・レオン氏の愛弟子でもあり、パトリック氏と共に手掛けたワインは確かな実力を持っています。そんなゴンザロ氏が満を持して我が名を冠したワイナリーを設立。パトリック氏から受け継いだ技術と彼の独自のテクニック、フィロソフィーが凝縮されたワインです。



ALBA DE ANDES 2019

[100%アルバリーニョ]

チリで初めて栽培されたスペイン品種アルバリーニョ。2010年に初めて植えられ、初のアメリカ大陸産アルバリーニョとなる。バランスの良い酸と心地よい果実味、旨味が特徴的。澱と共に16か月熟成され、更にノンフィルターで瓶詰めされる。このヴィンテージが初リリース。



参考上代:3,800円

VONTADE

フォンタデ・カベルネソーヴィニヨン 2019

[カベルネソーヴィニヨン100%]

VONTADE=Wishという意味。品の良い果実味と美しい酸味を備えたワイン。手摘みで丁寧に収穫後、ステンレスタンクで発酵、ブドウ畑の個性が詰まった自然酵母で発酵が進められる。16か月フレンチオークで熟成後ノンフィルターで瓶詰め。底力のある幅広い味わいと伸びやかな果実味が魅力。



参考上代:4,400円

EL AFÁN

エルアフアン・メンシア 2019

[メンシア100%]

EIAfan=questという意味。スペインでも珍しいメンシアのワイン。オーナーのゴンザロ氏は若かりし頃、スペインで長く修業し、スペイン品種に魅せられた。14か月フレンチオーク熟成、ノンフィルター瓶詰め。爽やかで華麗な印象。軽やかながらもしっかりしたボディ、冷涼感としっかりした酒質を併せ持つ。



参考上代:5,000円

GARBOSO

ガルボソ・レッドブレンド 2019

[CS82%・プティヴェルド12%・シラー6%]

Garboso=Gracefulという意味。ワイナリーのフラッグシップ。ゴンザロ氏はブレンドリングを得意とし、毎年出来上がったワインをテイスティングしながら配分を決めていくという類まれなセンスの持ち主。19か月フレンチオーク樽熟成、ノンフィルター瓶詰め。卓越したバランスと伸びしるを感じさせる果実味が長く余韻となる。



参考上代:6,000円



Vigna EL PRINCIPAL ヴィーニャエルプリンシパル

ヴィーニャ・エルプリンシパルの歴史は、1990年の初め頃、ジャンポール・バレット氏によってブドウの樹が植樹されたことから始まります。彼はフランスの有名なワインメーカーとして知られ、フランスボルドー、サンテミリオン第1級の「シャトー・パヴィ」のオーナーでもありました。彼は、よりクオリティーの高いワイン造りをするために土地を精査し、このマイボヴァレーという地にたどり着きました。マイボヴァレーはアンデスの麓に位置し、海拔750～950mという高地にあります。マイボヴァレーの土地は、ユニークで、個性的なキャラクターをワチリワインの最高峰と言われるインに与える最高の地だと考えられています。そしてヴィーニャ・エルプリンシパルの「エルプリンシパル」エルプリンシパルは、4つのワインに数えられています。醸造コンサルタントは、シャトー・ムートンロートシルトや、オーパスワン、アルマヴィーヴァなど名だたるワインを手掛けたパトリック・レオン氏！彼のワイン造りのテクニックとフィロソフィーが凝縮されたワインです。



Kine キーネ 2018

[ベルデホ100% (内80%はフレンチオーク
内20%はコンクリートタンク)]
12か月樽で熟成

アメリカ大陸初となるヴェルデホを始めてリリース。フルーツの持つポテンシャルを最大限に引き出した魅力あふれる味わい。リリースと共に世界的にも高評価を獲得。



参考上代:6,000円

Calicanto カリカント 2018

[CS51%・カルメネール19%・
プティヴェルド10%・シラー7%]
12か月フレンチオーク樽で熟成

ヴィーニャ・エルプリンシパルの伝統と革新が込められたワイン。カルメネールの持つ独特の青みのある果実が良質な果実味と融合する。2017年は収量こそ少ないものの、選りすぐられたブドウから作られた良年となる。



参考上代:3,700円

Memorias メモリアス 2017

[CS51%・カベルネフラン10%・
プティヴェルド10%・シラー3%]
16か月フレンチオーク樽で熟成

フラッグシップワインであるエルプリンシパルを少し小型にしたようなワイン。しかしながらその評価は極めて高く、かのロバートパーカーやジェームスサックリングなど名だたる評論家をも唸らせるほどのワイン。2019年冬のサクラアワードでもダブルゴールド受賞。



参考上代:7,200円

EL PRINCIPAL エルプリンシパル

[CS90%・プティヴェルド7%・シラー3%]
20か月フレンチオーク新樽で熟成

エルプリンシパルとは「第1人者」という意味合いがある。かつてこの地に古くから住む土着人のリーダー的存在だったアンデテルモという人物から由来する。チリワイン界においてはまさに革命的存在であるエルプリンシパルは、ワイン界におけるまさに「第1人者」。その味わいとスケールは群を抜き、チリのプレミアムワインとして世界中から評価されている。



参考上代:16,000円



Vigna La Rosa ヴィーニャ・ラローサ

1824年にオッサ家によりチリのペウモ谷に設立されたワイナリーです。チリで最も歴史あるワイナリーの一つで、600ヘクタールの自社畑と合計724万リットル以上のワインを貯蔵する能力のある近代的な醸造設備を有し、価格に比べて高品質なワインを生産していることで有名です。チリ産では珍しい「100% 自社畑である「ESTATE GROWN」が明記でき、現在では世界30ヶ国以上に輸出をしています。



19世紀後半ヨーロッパのぶどう畑を荒廃させたフィロキセラの影響を一切受けておらず、樹齢100年を超えるぶどうの古木も少なくありません。ヴィーニャ・ラ・ローサ社では、こうしたぶどうの病気の被害がないことを利用して、一部の畑では、農薬をほとんど使用しないオーガニック生産者としての認証も取得しています。



Cien y Cerro Chardonnay シエンイセロ・シャルドネ

[シャルドネ100%]

爽やかな若草色。果実味が豊かでシトラス、ピーチ、アブリコットなどのフルーツの新鮮な香り。
※火事で大部分の苗を失ってしまい、生き残ったわずか100株のカベルネを大切に育てるという強固な信念を持って、丘に目印を付けて、そこでカベルネを育て上げました。この取り込みは見事に成功し、チリ国内でも有数のワインに育てることができ、自社の最高級セラーを「シエン・イ・セロ（たった100株のカベルネと、丘一つ）」と名づけました。

参考上代: OPEN



Cien y Cerro Cabernet Sauvignon シエンイセロ・カベルネS

[カベルネソーヴィニヨン100%]

熟したカシス、ブラックチェリー、ベリーなどの香りを包み込んだ滑らかな口当たりのワインです。チョコレートやミントの香り。
※火事で大部分の苗を失ってしまい、生き残ったわずか100株のカベルネを大切に育てるという強固な信念を持って、丘に目印を付けて、そこでカベルネを育て上げました。この取り込みは見事に成功し、チリ国内でも有数のワインに育てることができ、自社の最高級セラーを「シエン・イ・セロ（たった100株のカベルネと、丘一つ）」と名づけました。

参考上代: OPEN



La Palma Reserva Sauvignon Blanc ラパルマ・ソーヴィニヨンブラン

[ソーヴィニヨンブラン100%]

アロマを引き出す為にスキンコンタクト。心地よい酸味のある爽やかなワインです。グレープフルーツやレモン、トロピカルフルーツの風味。
ラ・パルマはスペイン語で「ヤシの木」という意味で、ヤシの木はラ・ローサ社の象徴とも言える。

参考上代: 1,330円 (750ml)



La Palma Reserva Cabernet Sauvignon ラパルマ・カベルネソーヴィニヨン

[カベルネソーヴィニヨン85%・メルロ15%]

フレンチオークで9カ月熟成。
熟した果実の旨みでいっぱいの飲み心地の良いワイン。カシス、ミント、ブラックベリーの香り。
ラ・パルマはスペイン語で「ヤシの木」という意味で、ヤシの木はラ・ローサ社の象徴とも言える。

参考上代: 1,330円 (750ml)





Angove Family Winemakers アンゴーヴ・ファミリーワインメーカーズ

Long Row Riesling ロングロウ・リースリング

[リースリング100%]

70年代後半に植えられたリースリングは、アンゴーヴィンヤードの「遺産」となっている。リースリングのこの特定のクローンは、非常に多様な表現力を発揮し、この地域特有のワインとしての個性を発揮している。当時の台木は接ぎ木により伝統が守られ、今なお生き続けている。

【ワインメイキング】

フレッシュさを維持するために、ナイトハーヴェストを行う。発酵は選別された酵母により、低温下で行われ、ろ過、瓶詰。

【味わい】

美しいストローカラー。花が香り立つ印象の中にシトラス系フルーツやトロピカルフルーツの印象。爽やかなライムの印象に加え、ミネラルやグアバのような味わいが口の中に広がる。

参考上代:1,600円(750ml)



Long Row Moscato ロングロウ・モスカート

[モスカート100%]

【ワインメイキング】

深夜に収穫が始まる。出来る限り収穫時の温度を下げる事が可能となった葡萄は、直ちにワイナリーに搬入され、その後、最新のメンブラン濾過タンクで圧搾される。その後続けて冷却された、葡萄果汁は、冷却タンクの中で酵母発酵へと進み、更には熟成後、最小限度の濾過を経て、アンゴーヴの工場内で充填される。

【味わい】

香り立つマスカット香に誰しもがほっとする様な印象。柔らかい甘さとすっきりとした酸味が特徴的。アルコール度数も8%と低めなので、飲みやすい。デザートなどとは勿論、しっかり冷やして生ハムなど塩分のあるものと合わせるのがおススメ。

参考上代:1,600円(750ml)



Long Row Shiraz ロングロウ・シラズ

[シラズ100%]

【ワインメイキング】

破碎された葡萄は、醸し工程の為、タンクに2日間置く。十分に濃い色合いと酒質を得る為、発酵過程様々な工夫がなされている。果皮の除去が終わると7日後に、MLF後発酵が行われる。更にブレンド、樽詰めされ、深みや芳醇さを兼ね備えるまで熟成される。その後濾過、充填が行われる。

【味わい】

しっかりと濃く抽出されたエキスを存分に感じる事が出来る味わい。プラムやベリーの熟した果実に、甘みのあるスパイス香が加わる。果実味ははつらつと爽快で、飲むものを飽きさせない親しみやすさがあるワイン。

参考上代:1,600円(750ml)



Long Row Cabernet Sauvignon ロングロウ・カベルネソーヴィニヨン

[カベルネソーヴィニヨン100%]

【ワインメイキング】

【醸造】破碎された葡萄は、醸し工程の為、タンクに2日間置く。十分に濃い色合いと酒質を得る為、発酵過程様々な工夫がなされている。果皮の除去が終わると7日後に、MLF後発酵が行われる。更にブレンド、樽詰めされ、深みや芳醇さを兼ね備えるまで熟成される。その後濾過、充填が行われる。

【味わい】

赤いベリーの顕著な香り、複雑味のある印象が強烈に残る。レッドペッパーや優しい樽の風味が鼻から抜け、クリーンなタンニンの余韻が長く残るワイン。

参考上代:1,600円(750ml)



Make every weekend a long weekend



Angove Long Row, the value and taste you long for. angove.com.au

ANGOVE
FAMILY WINEMAKERS

長いランチタイムが嫌いななんて人はいない。
明日からランチタイムを長く、
有意義なものに変えてみよう。
そう、グラス1杯か2杯の'ロングロウ'と共に。





Angove Family Winemakers アンゴーヴ・ファミリーワインメーカーズ



1886年の創業以来、南オーストラリア州に5代続くワイナリー。家族経営で5代に亘るアンゴーヴ家は、現在世界約30ヶ国に輸出している。設備投資も積極的に行い、巨大な圧搾機、プレス機、最先端のロト・ファーメンターと冷却装置を導入したことにより、ハイクオリティのプレミアムワインの生産でも成功を収めることとなる。その歴史は創始者が航海船医師としてオーストラリアの地に渡った時に遡る。創始者であるウィリアムはこの地に病院を設立し、薬としてのワイン造りを始めたところからアンゴーヴ社のワイナリーとしての歴史が始まってゆく。

【アンゴーヴファミリーのオーガニックへの挑戦】

私たちのチームは10年以上にわたり、ますます多くの私たちのブドウ畑を有機栽培の有機栽培有機栽培管理へと漸進的に転換し、幅広い範囲のプレミアム有機ワインを作り上げてきました。多世代家族経営のワイナリーとして、私たちの環境の世話をすることは常に重要な哲学であり、有機ブドウ畑管理の実践はこれの自然な延長です。私たちにとって、オーガニックワインとオーガニックブドウ栽培はコミュニティについてもです。私たちはぶどうを栽培する場所に住んでおり、私たちは健康で清潔な環境、つまり生物多様性があり持続可能な環境に住みたいと思っています。110Ha (271エーカー)の認定オーガニックと、2019年までに認定される予定の94Ha (232エーカー)の追加により、Angove Family Winemakersは現在、オーストラリアで最も重要なオーガニックのブドウ生産者とワインメーカーの1つとなります。



ChalkHillBlue Bubbles

チョークヒルブルーバブルス

[コロンバール・シャルドネ]
※コルク、スクリュエ両方有

真珠のような泡が美しいスパークリングワイン。レモンのような酸味をアクセントに、リンゴや洋ナシ、ライムといった爽やかな味わいが口いっぱいに広がる。すっきりと端麗で爽快な味わい。キリリとひやして、のど越しとさわやかな味わいを楽しみたい。



参考上代:1,610円(750ml)

ChalkHillBlue Semillon Sauvignon Blanc

チョークヒルブルーセミヨン/SB

[セミヨン・ソーヴィニヨンB]

オーストラリアならではの自由なブレンド。品種の個性がぶつかり合いモダンな味わいをかもし出す相乗効果をもたらしている。トロピカルフルーツやハーブのニュアンスはソーヴィニヨンブランから、セミヨンからはシトラスの風味が感じ取れる。クリスピーでクリーンな余韻が非常に現代的なワイン。



参考上代:1,410円(750ml)

ChalkHil Blue Syraz Cabernet Sauvignon

チョークヒルブルーシラズ/CS

[コロンバール・シャルドネ]

こちらもオーストラリア特有のアッサンブラージュ。紫がかったファンタスティックな赤色。赤系ベリーやプラムの香りにウディーなニュアンスも。ダークチェリーやプラムの味わいが口いっぱいに広がり、長い余韻を誘う。スムーズで飽きの来ないタッチが魅力的なワイン。



参考上代:1,410円(750ml)

<商品に関する注意事項>

- ・お酒は20歳になってから。
- ・妊娠中の飲酒は胎児に悪影響を及ぼす恐れがあります。
- ・表示価格は2022年5月現在の希望小売価格です。
- ・商品は数に限りがあり、常に変動しております。欠品の際はご容赦下さい。
- ・予告なくヴィンテージ、ラベル等変更する場合がございます。ご容赦下さい。
- ・商品が食品という特性上、返品交換は受け付けておりません。コルク臭等明らかな品質不良のみ、交換の対象となります。

<ご連絡先・お問い合わせは>

ヴァルオージャパン株式会社

〒550-0003 大阪市西区京町堀1-3-3肥後橋パークビル8F

TEL:06-4803-2000 FAX:06-4803-2003

*お問い合わせは info@valorjapan.com

*ご注文は order@valorjapan.com

