






## 12月のおすすめワイン(赤)


1	ゲートロイトハウス グリューワイン 1000ml	
参考小売価格 (381700)	¥1,470	納入価格 (税別) ¥986
<p>ゲートロイトハウスの歴史は、1879年のラインヘッセン地区オープンハイムのゲートロイトハウスぶどう園の経営に参画したことから始まります。現在では、モーゼル他色々なドイツワインをリーズナブルな価格で販売しております。温めて飲むワイン。少し冷やしてもおいしく召し上がれます。シナモン・クローヴ等の風味が特長の甘口赤ワインです。ヨーロッパでは冬の暖かい飲み物として一般的に飲まれています。日本でも近年人気のワインです。</p>		


2	ル マゼ ピノノワール	
参考小売価格 (380177)	¥1,300	納入価格 (税別) ¥1,040
<p>厳しい温度管理の下、メノンからコンテナで運び、静岡の富士山ワイナリーで瓶詰めしました。冷却処理、熱処理、過密なる過密など一切行わず瓶詰されたフレッシュなワインです。地中海性気候に恵まれたモンペリエサンジョルジュ＝ドルクの丘で、この素晴らしいピノノワールは生産されます。温暖な気候、海からの風、土地特有の香り。そして昼夜の気温差の変化により、果実は高い果汁濃度に熟成します。輝きがあり色素がやや控えめな美しい色調ですが香みよりも黒みが勝る南で作られたピノノワールの特徴がよく表れています。</p>		


3	メゾン ヴィアラード カベルネフラン		限定
参考小売価格 (362072)	¥1,510	納入価格 (税別) ¥1,065	
<p>コルビエールのラグラスに居る、当地で最も古いワイナリー。当主のクロード女史の父ジャン・ヴィアラードは、コルビエールのリボットの生産者組合長として、35年前にヨーロッパ初のオーガニック生産者組合を生んだ人物。ブラックベリーやスライスのようなニュアンスがあり、プラムやチェリーのようなふくらみのある果実味が特徴。非常に凝縮感があり力強いながらもタンニンで口当たりが優しい赤ワイン。飲み応えがありつつも、酸味が食事との相性をより一層深めてくれる美味しさです。</p>			


4	ドメヌ フォンドゥース ペゼナス '06		限定
参考小売価格 (372471)	¥1,590	納入価格 (税別) ¥1,234	
<p>ドメヌド フォンドゥースは15世紀からワイン造りを行なっています。その長きに渡る伝統と、1988年から現オーナー ジャン クロード マニャン氏による近代的思考のもとに現在ではワイン造りを行なっています。フォンドゥースとは、「種やかな泉」という意味で、ワイナリーの中に現存する泉がこのドメヌスの名前の由来になっています。こちらのペゼナスはシラー70% グルナッシュ30% スパインナーを香り発し、全体としてはグルナッシュの柔らかな果実味、トリュフや皮革の要素が混ざったすばらしい熟成香。</p>			

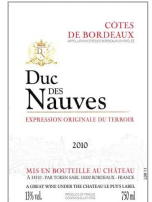
5	ラモン ロケッタ テンブラニリーヨ	
参考小売価格 (427910)	¥1,550	納入価格 (税別) ¥1,240
<p>ローマ時代からワイン造りを行っているラモン・ロケッタの歴史は1999年から始まり、ワイン販売を行ったのが1898年からになります。その長年のワイン造りの知識や伝統は今日に至るまで受け継がれています。バルセロナから産出されたことに由来するプラチ・バジェスに畑を持ち、肥沃な土壌と恵まれた気候のもと、旧家伝来の方針を受け継ぎながら最新設備を取り入れ、高品質なワインを手頃な価格で提供することで評価の高いワイナリーになっています。各種銘品の2000円以下のコストパフォーマンスの高いワインのベスト10に入るなど人気・評価の高いワインです。あのエルフジで看板ワインとして使われていたことでも納得です。</p>		


6	シエラ カンタブリア セレクション	
参考小売価格 (427321)	¥1,960	納入価格 (税別) ¥1,273
<p>近年のスペインワイン界を牽引するスペインワインの顔とも言えるラファミリア・エグレン(エグレン家)。1870年よりワインを造るエグレン家の総本家となるワイナリーがボデガ・シエラ・カンタブリアです。シエラ・カンタブリアはリハラを象徴する山脈の名前でもあります。シエラ・カンタブリアの特徴は伝統的な褐色色だったオ・ハワインでもなければ、果実味を前面に押し出したモダンなスタイルでもなく、誰にも受け入れやすいスタイルのリオハワインです。エグレン家のスタイルである「モダン・パニッシュ」を象徴する醸造工程「酸解の低温浸漬」を行っているため、エレガントな酸が果実味を支えるフランスの良いスタイル。樽のつかけ方も極よく、赤い果実の可愛らしさが全面に出たコストパフォーマンスに優れたホペンです。</p>		


7	シャトー コート モンベザ キュヴェ コンポステレ 2011		限定
参考小売価格 (367443)	¥2,000	納入価格 (税別) ¥1,428	
<p>フランス ボルドーの左岸コート・ド・カスティヨンにあり、古い言い伝えによると、キリスト教殉教者達が巡礼地サン・ジャック・コンポステルに向かう途中での喉の渇きのために立ち寄ったとされる歴史的なシャトーです。それと聖ヤコブに捧げるワインとして「キュヴェ・コンポステル」と名付けられました。2008年から醸造コンサルタントにステファン・ドゥルンクール氏を迎え、近年ワインの評価が大幅に上がっているシャトーです。限定入荷36本のみ。</p>			


8	ドメヌ クードレ ピノノワール	
参考小売価格 (375007)	¥1,900	納入価格 (税別) ¥1,481
<p>1840年から代々家族から家族へ引き継がれてきた歴史のある蔵元で、現在は6代目のジャン・イヴ&amp;ピエール・アンドレ・オルナック兄弟が経営にあたっています。1900年代初期の所有者となった彼の祖父は、南西地区最大の都市トゥールーズの市長であり、同時に国会議員も勤めた名士でした。また祖父はトゥールーズとナルボンヌでワイン商を営むなど、昔から名家としてワイン界に關わってきました。上品で新鮮なアロマ、甘いスパイスの香りが特徴的です。とても柔らかいタンニン、果実の香りが口いっぱいに広がります。チェリーの香りを伴う長い余韻へと続きます。</p>		


9	ロッシュ オードラン コートデュロヌ 2012		限定
参考小売価格 (371111)	¥2,200	納入価格 (税別) ¥1,495	
<p>2010年からブラックラベルにデザインが変更されたコートデュロヌです。カリニヤやグルナッシュは樹齢100年。またシラーでも樹齢40年以上です。これらの古本を彼らはなんと有機栽培で育てています。2012年は収量を減らし、酒量も減らした結果、フレッシュ感と凝縮された果実味のバランスが非常によくなったとのことです。非常に濃いルビー色で、しっかりとしたカシヤやブラックベリーなどの果実味に赤身肉やスパイス、ハーブなどの香りを強く感じます。ローズらしいスパインでしっかりとしたコクのある味わいに、赤身肉や肉類土などのニュアンスもあります。価格以上に素晴らしい品質を持ったワインであることは間違いありません。限定60本のみです。</p>			

#	シャトー ビュイ デュック デ ノーヴ 2011	
参考小売価格 (340163)	¥2,800	納入価格 (税別) ¥1,795
<p>ボルドー右岸コート・ド・フランで、400年以上無農薬栽培を続けているシャトー・ビュイ。「デュック・デ・ノーヴ」は若木と数年前に購入したオアシスに転換中の葡萄から造られるシャトー・ビュイのセカンド・ワインです。2009年から初リリースされて以降、ワインテージを経る毎に品質が向上。2011年も良質のミネラルが豊かに感じられ、セカンド・ワインとは思えない仕上がりです。ボルドーワインというよりはシャトー・ビュイの無二の味わいです。近年、ついに独自のオペレーションを取得する予定などの土地のオリジンとなっています。自然派ワインを語る上では外せないワインです。定番にしろいただく年間特別条件をもらいました。</p>		

#	シャトー クロワ ムートン '12	
参考小売価格 (373931)	¥2,400	納入価格 (税別) ¥1,833
<p>国内外で高い評価を受け、近年密かに人気を集める「ベスト・バリュウ・シャトー」しっとりとした果実味があり、スパイス香漂う赤ワイン。シャトー・クロワ・ムートンは、「ラ・クロワ・サン・ジョルジュ」や「クロ・デ・リタニ」を一躍有名にしたジョセフ・ジャンネクス氏の息子、ジャン・フィリップ・ジャンネクス氏が所有するシャトー。ジャンネクス氏は、ボルドーで今最も注目を浴びている新進気鋭の醸造家。1997年に取得してから、シャトー・クロワ・ムートンの品質が品質が向上しました。</p>		

#	メゾン ジョゼフ ドルーアン モルゴン 2010		限定
参考小売価格 (373321)	¥3,600	納入価格 (税別) ¥1,920	
<p>ボジョレ地区10のクリュの中でも最もすぐれていると称されるモルゴンコート・ドールの偉大な赤ワインを思わせるような素晴らしい味わい。マグネシウムを多く含んだ花崗岩質の土地熱成により華やかな香りが広がります。この価格帯のブルゴーニュワインでは非常にコストパフォーマンスが高くてスーパースターにイメージされるボジョレワインの味を覆す素晴らしいワインです。つくりのメゾン・ジョゼフ・ドルーアンは130年以上もの間、家族経営にこだわりの、頑なに創業当時から受け継がれるテロワールへの信念を守り、「エレガンスとバランス」を追求し続けています。1976年より除草剤などの化学薬品は一切使用せず、1988年からはフリッパードルーアンにより、本格的なオーガニックワインの醸造に取り組みます。限定6本のみ特別価格にて</p>			


#	ルイ ジャド ブルゴーニュ ルージュ クーヴァンド ジャコヴァン	
参考小売価格 (366765)	¥2,750	納入価格 (税別) ¥1,964
<p>ルイ・ジャド社は1859年に、由緒あるブドウ栽培家としての歴史を有するジャド家のルイ・アンリ・ドゥニ・ジャドによって創設されました。ワイン造りの目的は、自らが誇りとするブルゴーニュの真のテロワールを、それぞれのワインを通じて表現することであり、長い将来にわたってそのテロワールが維持されていくことです。そのために、約20年以上前から化学肥料や農薬の使用を排除し、伝統的な手法を採用してきました。数年前からは、ボース周辺など一部の畑でビオディナミ農法を実践しています。醸造は天然酵母を使用、じっくり時間をかけて行います。スタンダードのACブルゴーニュはボマールやヴォルネイなどの畑のワインをブレンドしています。</p>		

#	ドメヌド サンドミニク ヴァンド ベイレロー '10		限定
参考小売価格 (380170)	¥2,800	納入価格 (税別) ¥1,985	
<p>深いガーネット色のこのワインは果実のアロマに溢れ、ラングドックのごく限られた場所で育つハーブがほんのり香ります。スパインナーの味わいにかすがいオーグを感じるとともに魅力的な味わいです。シラーとボルドー品種のブレンドは素晴らしい。次第に味わいに深みを感じ長期の素晴らしい熟成を見込むことが出来るワインです。フランスのとれた長い余韻を楽しめる、とても価値のある1本です。限定18本のみです。シラー50%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、プティ・ヴェルド10%、メルロ10%</p>			




## 12月のおすすめワイン(赤)

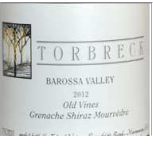
#	シャトー モン ペラ ルージュ 2011	
参考小売価格 (366304)	¥3,200	納入価格 (税別) ¥2,195
<p>1864年のガイドブックにも記載されているほど古い歴史のある、シャトー・モン・ペラ。シャトー・モン・ペラが、現在のオーナー一家であるデスバニェ家の所有となったのは、1998年のこと。それ以来数多くの小さな無名シャトーを、高品質なワインを造り出す優良シャトーに毎年のように育て上げています。味わいはいとうオーパスワや5大シャトーにも匹敵するとこの価格ながら非常に高い評価を受けています。この赤も人気ですが隠れた存在の白もおおすすめです。</p>		




#	マズール ディヴァン ロー デュ ローヌ 2003	限定
参考小売価格 (341200)	¥3,900	納入価格 (税別) ¥3,039
<p>フランス・コートデュローヌの飲み頃ワインです。ディヴァンは16世紀より代々ワインを造り続けているマズール家がプロデュースする新ブランド。コート・デュ・ローヌの中心、トゥーレット村に本拠地を置き、トゥーレット村はワインの品質を決定する当りの良い丘陵に囲まれており、ミストラルによってカラリと乾燥した気候が保たれています。オーナーのマズール氏は、ワイン醸造においてははぶどうの品質が一番大事で、後はそのぶどう本来が持つポテンシャルを最大限にワインに浸透させることが必要と力説します。</p>		




#	トルブレック GSM 2012	限定
参考小売価格 (469255)	¥2,940	納入価格 (税別) ¥2,260
<p>オーストラリアの最高のつくりとして高い評価を受けるデヴィット・パウエル氏のこのGSMはバロッサヴァレー北西部の手摘みのG&amp;Gルナッシュ65% S=シラズ19% M=ムールヴェードル16% 樹齢は50~80年の古樹。3つの品種のブレンドがバランスよく調和しブルーゴワインかと思うようなしなやかな味わい、シルクのような滑らかな質感を持ち酸と熟した柔らかなタンニンが調和しています。12本限定入荷です。</p>		



#	フェウディ ディ サングレゴリオ タウラージ	限定
参考小売価格 (406473)	¥5,260	納入価格 (税別) ¥3,891
<p>カンパニアを代表する実力派フェウディ ディ サン グレゴリオのタウラージ。タウラージは南イタリアで最も重要な黒ブドウ、アリアニコで造るワインで南イタリアで初めてDOCGに認定された赤。カンパニア内陸部の山地に囲まれた17のコミュニティで造られています。フェウディのタウラージはタウラージ、モンテマラー、パテル、ボリ、3つの村にある樹齢20~70年のアリアニコから造られています。小さな赤い果実やシラズ、サツメグなどのスパイス的なニュアンスのある香り、口の中をなめらかに広がるバランスのとれた味わいの中に存在感のあるタンニンが溶け込み、長く豊かな余韻へと続いています。上品ななめらかな心地よい濃厚感のある美味しさをお楽しみください。</p>		




#	アイオー サンタ パーバラ カウンティ ローヌ スタイル ブレンド 2004	
参考小売価格 (440208)	¥3,000	納入価格 (税別) ¥2,338
<p>おもしろいカリフォルニアワインが新入荷です。アイオーはサンタバーバラ地区、サンタマリアヴァレーの涼やかな気候から造られるシャルドネとピノノールに特化したワイナリー、ハイロンからリリースされた、ローズ品種に特化した高級ブランドです。フランス、ローズヴァレーのワインからインスピレーションを受け、ワイン名はギリシャ神話でゼウスを魅了した「IO」から命名されました。今回ワイナリーのセラーに眠る古い在庫を輸入。日本国内で7,800円まで流通していたローズ品種の熟成感。シラー91%ルナッシュ4%ムールヴェードル 5% ステンレス発酵 フレンチオーク熟成</p>		




#	テルモ ロドリゲス ペガソ ビサラー '09	限定
参考小売価格 (422899)	¥5,500	納入価格 (税別) ¥3,897
<p>スペインのマドリッドの西に位置するセブレロスの樹齢100年のガルナツチャ100%パラメラ山の斜面、標高1010mというところに位置する急斜面の畑。ビサラーと呼ばれるシスト土壌の畑。醸造はオークの解放桶と、ティナハと呼ばれるアンフォラで熟成は400~500Lの大きなフレンチバットで24~30ヶ月パワフルでありながらしつととした果実のニュアンス、エレガントさが真のクオリティを感じます。ガルナツチャ(ガルナツチャ)ですが偉大なブルゴニウワインを連想するワインです。年間の入荷量が最も少ない限定ワインです。</p>		




#	アイオー サンタ マリア ヴァレー アッパー ベンチ シラー 2004	
参考小売価格 (440209)	¥3,000	納入価格 (税別) ¥2,338
<p>ローズ系品種で人気を得たサンタ・マリア・ヴァレー産シラー100%のキュヴェ。カリフォルニアの太陽を思わせる凝縮感と涼爽産地らしいスパイス的な風味、複雑な熟成感を楽しめる。スモークした肉やローズ、ブラックベリーに、ほのかに清涼感のあるスパイスの香りなどが、心地よく溶け込んでいます。味わいにも、アタラシしい、香ばしいスモークやブラックペパーの味みのある印象が、滑らかに広がって、中心には現れたい存在感のあるタンニンと、フレッシュさを生み出す酸味が広がり、飲み応えのある美味しさを生み出しています。熟成を経て生み出された味わいが、その魅力を豊かにしていることを、確かに感じさせてくれる美味しさです。10年熟成でこの驚きの価格の秘密はアメリカでは熟成して美味しくても不動品扱いで廉価販売されるそうです。。消費者にとってはなんとありがたいことです。</p>		




#	メゾン ジョゼフドルーアン ニュイ サン ジョルジュ '09	限定
参考小売価格 (373320)	¥8,800	納入価格 (税別) ¥4,695
<p>フランスの偉大なシェフ連に愛された赤ワインの限定(12本のみ)特別価格です。このワインは奥深(エレガントな)ワインとして評価されています。完熟ブドウの香り、チェリーやブラックカラント、トリュフといったフレーバーがブレンドされ、そこにスパイス系がアクセントとして全体を調和している複雑で強い味わいのワインです。メゾン・ジョゼフドルーアンはワインオークションでも有名な慈善病院オスピス・ボアに自社のぶどう畑を寄贈していることも知られており、偉大な洗練されたドルーアンのワインは、世界の超一流店での活躍をはじめ、世界中の愛好家の絶賛を浴びている、ブルゴニウの誇りです。</p>		




#	ディレナルド ジャスト ミー	
参考小売価格 (406733)	¥3,200	納入価格 (税別) ¥2,445
<p>北イタリア・フリウリヴェネツィアジュリアのメルロー100%です。ネーミングのJUST MEはメルローの略です。深紅のビーロード。とてもエレガントかつスパイス的な香り、豊かな果実味にさらやかなタンニンが特徴。リッパニアルディでありますがとても豊か心地よい飲み口。アマローネのような濃厚さは19月の間熟成したぶどうを使いこにより醸成、出されています。手摘みのぶどうを使用するため生産量は6000本のみ希少アイテムです。</p>		




#	サゼツティリヴィオ フィリディセータ '07	限定
参考小売価格 (403922)	¥6,500	納入価格 (税別) ¥4,895
<p>「若いときでも楽しめるワインを造ろう」とリリースされたワインです。フィリディセータと呼ばれる標高の高い畑からサンジョヴェーゼと、カベルネ・ソーヴィニオンを別々に醸造。サンジョヴェーゼはスラヴォニア産の樽で9ヶ月熟成。カベルネはフレンチオーク樽で6~8ヶ月熟成。ブレンド後瓶内熟成6ヶ月！パーカーポイント91点！濃厚なルビー色で、果実豊かに溢れ、軽やかなアロマ、フルボディの味わいで、温かい柔らかな果実とスパイスが広がり、ややタンニンも感じられる造りが極少量入荷6本のみです。</p>		




#	グレ ハイ コスディストゥルネル '11	
参考小売価格 (367447)	¥4,000	納入価格 (税別) ¥2,858
<p>このワインは、ボルドーでも特に名高い地域、いわゆる左岸の「メドック」地区北部から生まれます。グレの畑は、メドックの北部河口を望む場所にあります。辺りは深い粘土質です。そして、栽培から醸造まで、全てコス・デストゥルネルとトリュムが担当します。グラン・グリュを作るために必要なあらゆる技法、例えばブドウ畑を密にしたり、柱立てを調節して光合成の影響を計算したりといった、あらゆるノウハウが注ぎ込まれ、このワインは作られます。畑の割合は、こと土地に最も適した比率が選ばれました。カベルネ・ソーヴィニオンが80%、メルローが20%、収穫は全て手摘みです。しなやかなエレガントなスタイルです。</p>		




#	シャトー グラン ビュイ ラコスト '08	限定
参考小売価格 (340132)	¥8,000	納入価格 (税別) ¥5,985
<p>「ラトゥールとムートン・ロートシルトの間あたりのスタイルを持ち、『ザ・ボイヤック』と言うべき素晴らしいワイン」グラン・ビュイ・ラコストは、ボルドーのワイン通たちにとって、長年お気に入り銘柄。ワインのスタイルはクラシックな正統派ボイヤックで、がっしりとした骨格と厚みのあるタンニン、カニスキュールを思わせるような濃く深い味わいが特徴。しかも、価格は極めてリーズナブルです。ボイヤックのみならず、ボルドー全体で最もお値打ちなワインの1つでもあります。</p>		



#	ボツジョ レ ヴォルビ バツカ ロツサ	
参考小売価格 (410035)	¥3,800	納入価格 (税別) ¥2,863
<p>大人気ワイナリー「ボツジョレ ヴォルビ」のフラッグシップワイン、バツカロツサ。なんと2009&amp;2010ヴィンテージがイタリアワインガイドカカロニで2年連続イタリアワインの頂点に輝くと言った。最高賞トピックエリ、ルカマルーニ2014年9月9日年最優秀ワインに評価されている(全イタリアで最も素晴らしい赤ワインのひとつ)と絶賛されています。品種「ネーロロオー」は、ラツジョ州の中でもごく限られたエリアでしか栽培されていない、とても珍しい品種。「ネーロロオー100%」の、最も成功したワインだと言われています。自社畑に育つネーロロオーをバツカをバツカで12ヶ月間熟成。小さな赤い果実や地中海沿岸に入っている低木類を思わせるリッチで深みのあるアロマ、バツカなタンニンとともに心地よい爽快感があり、そのバランスが最高で、やわらかな味わいを演出しています。</p>		



#	ボデーレ サリクツティ ブルネツロ ディ モンタルチーノ トレヴィーニエ '09	限定
参考小売価格 (407601)	¥8,000	納入価格 (税別) ¥5,985
<p>決してバワフルなワインではないです。エレガントで繊細な果実、しかしセージやローズマリーのハーブの香りが豊かで、イチゴやチェリーの果実、そして鉛筆やなめし革のアロマなどが複雑に絡み合う。黒コショウのスパイス感、果実の甘み、余韻は長く、綺麗。彼のワインの最大の特徴が「瓶熟成で飛躍的に素晴らしい成長を遂げる」ということ。それ故、その年のワイン・コンクールなどへの出展にはあまり気が進まないといふ。彼は「出荷されるまでではなく、その後ゆっくりと瓶の中で熟成を続ける」ワインを見ているのです。数あるブルネツロの中でもっとも特徴をもった数少ない選り手の一つとして振る舞い地位を築いているサリクツティ。地元産にも愛されるこれからは見逃さないワイナリーです。</p>		




※ ご案内のワインは豊富に在庫しておりますが、一部限定のアイテムもございます。品切れの際は恐れ入りますがご了承下さい。



# 12月のおすすめワイン(白)

**1 デボルトリ DB セミヨン シャルドネ**


参考小売価格 (469500)	¥900	納入価格 (税別)	¥650
--------------------	------	--------------	------



デボルトリは1928年創業の名門ワイナリー。品種の特徴を最大限に活かした自然な味わいのワインを得意としています。このデボルトリは業務用の位置づけにあります。オーストラリアニューサウスウェールズ州マリスバ地区で収穫されたセミヨン70%、シャルドネ30%を使い、フレンチオークとアメリカンオークの樽で発酵させた後、柔らかい味を出し、テクニカルな味を持たせ、キャクスターを際立たせるために、全体の20%をマロラクティック発酵を行います。柑橘系や柔らかな白桃の香りの中にわずかに感じる青草やバナナのニュアンス。心地良いフレッシュな口当たりでセミヨン特有の果実の厚みと爽やかさが特徴的です。

**8 ウマニ ロンキ レ ブスケ マルケ ピアニコ**


参考小売価格 (406084)	¥3,330	納入価格 (税別)	¥2,468
--------------------	--------	--------------	--------



ウマニロンキは、イタリア中部の東海岸、美しい自然に恵まれたマルケ州のリーゲーの存在のワイナリーです。設立は1955年、いち早く近代的な畑の管理法やブドウ栽培法、新しい醸造法を取り入れました。地元品種ヴェルディッキオとモンテプルチアーノの持つポテンシャルの高さを示し、世界中にその名が知られるようになったのはウマニロンキの功績だと誇って過言ではありません。白として初めてバリックを使ったワイン、レブスケ。ヴェルディッキオのシャープな果実味とシャルドネのトータルフルーツの柔らかさを融合し、ボリュームがあるながらもエレガントな飲み心地の良さが表現された高級白ワインです。

**2 ル マゼ シャルドネ**


参考小売価格 (380174)	¥1,300	納入価格 (税別)	¥929
--------------------	--------	--------------	------



フランス・ラングドックのシャルドネ100%です。生の味わいを閉じ込めるため、可能な限りピュアな状態で瓶詰めしています。まさに樽からワインを飲むような、フレッシュな味わいが楽しめます。サン・ジャルジュ・ド・ルクの丘に位置する畑で収穫されたシャルドネが100%使用されています。爽やかな果実の香りとともにほのかに感じる柑橘系や柔らかな白桃の香り。心地よいフレッシュな口当たりでセミヨン特有の果実の厚みと爽やかさが特徴的です。

**9 ルー デュモン ブルゴーニュ ブラン '11 天地人ラベル**


参考小売価格 (373468)	¥3,300	納入価格 (税別)	¥2,572
--------------------	--------	--------------	--------



仲田さんのワイン造りを特徴付けているのは、まさしく日本人職人と言うべき、磨りがきかれるほど細部まで徹底的にこだわる仕事への執念です。仕込むワインのテロワールや個性を研究し尽くした上で、樽の選定や熟成方法を駆使してワインを磨き上げます。在りし日のアンリ・ジャック・エグノー「自分自身のアイデンティティをワインに表現せよ」との言葉を、日本人であるということ「自然と人間に対する真摯な尊敬の念」の象徴として、「天地人」が生み出されました。こちらのブルゴーニュ・ブランはムルソー村内のACブルゴーニュ0% ACオーコート・ド・ボース40%のブレンド、平均樹齢30年、収穫量45hl/ha、天然酵母のみを使用した樽で一次発酵、マロ発酵、セガン・モロー社製アリエラ産の新樽40%、ベルミュー社製ヴェール産の1回使用樽60%で18ヶ月間熟成した「本気印」のブルゴーニュ・ブランです。

**3 ポッジョ レ ヴォルビ フラスカティ スペリオレ**


参考小売価格 (409902)	¥1,500	納入価格 (税抜き)	¥1,130
--------------------	--------	---------------	--------



イタリアのラツィオで1970年代にアルマンド・メルジュにより創立された会社は「誠実に働く人間の努力に報いてくれる土地で生産している」という信念のもと、高品質のワイン生産者に成長。家族の伝統を継承する息子ファミリーが1990年代初めに、国内外の最も興味深いワイン用ブドウを深く研究した後、醸造に革新的な過程を導入し、ポッジョ・レ・ヴォルビブランドを立ち上げました。約40ヘクタールの畑を有し多様なワインを生産するワイナリー。このフラスカティはマルヴァーゾ70%、トレヴィアーノ20%、ノーヴェニオン10%。酸と果実味がマイルドに調和した爽やかな飲み口。まっすぐに育ったブドウのはつたつさが感じられる健康的な味わい。

**# マウント エデン エドナヴァレー シャルドネ**


参考小売価格 (440703)	¥3,700	納入価格 (税別)	¥2,784
--------------------	--------	--------------	--------



880年代からナバヴァレーに存在する歴史あるワイナリー。現在はシャトー・サンミッシェルの傘下で高品質なワイン造りを行う。ナバヴァレー、ソノマ・カウンティ、アマドール・カウンティ、サンタマリヤヴァレーなどから高品質なブドウの供給を受ける。気候に恵まれたブラスランジで高く安定したカリフォルニアを誇るこの造り手は日本でも長年の人気を誇る。クラシカルなシャルドネ、ピノ・ノワール、サンファンデルに加工、エレガントなピノ・ノワールやパルベラネなど、カリフォルニアの個性を再認識させる。飲み飽きないスタイルのワインを生み出す。完成度の高いワイナリー。サンタマリア・サント・ニコラスにある 同地区最大の畑ウルフヴァンヤードのシャルドネ、柑橘系、グアバ、ミント、黒胡椒のアロマが凝縮され、フルボディですがフィネスのあるワインです。

**4 マルカート シャルドネ パーリカ**


参考小売価格 (427857)	¥1,850	納入価格 (税別)	¥1,416
--------------------	--------	--------------	--------



イタリア・ヴェネトのロンカ南東に位置するコッパリチで収穫されたシャルドネを樽発酵。樽熟成で仕上げました。畑の標高は250〜300mで1970年代に植樹。土壌は赤い粘土と白い石。2000リットルの大樽にて発酵。熟成は2〜3年目のバリックで9〜10ヶ月。黄金色、強すぎないバランスの良い樽香。果実味がしっかりあり、酸味の切れ味も良く、地中海独特のスパイスを感じます。バランスの良い樽香のなかにしっかりと酸味が広がり、アフターにミネラルを感じます。

**# オー ボン クリマ ニュイブランシュ ハイオニアリング シャルドネ**


参考小売価格 (440705)	¥4,800	納入価格 (税抜き)	¥3,741
--------------------	--------	---------------	--------



ブルゴーニュに引けを取らない、上質なカリフォルニアワインの生産者として名高いワイナリーです。「カリフォルニアのロマンチック」と呼ばれるカララと並び、人気を二分しています。「カリフォルニアワインの怪人」として知られるオーナー、ジム・クレンデン氏は、かつて、あのブルゴーニュの神様「アン・ジャック」に師事。ジャックのワイン造りに多大な影響を受けた彼は、テロワールを細心に再現したワイン造るため、1982年、サンタ・マリヤ・ヴァレーに新設しました。ワイン造りにおける、コンテスと評論家に対するのではなく、食事を通して楽しむ飲み飽きないワインを造るというブルゴーニュの繊細さと、カリフォルニアのコアのあめりけの味を感じ、見事に調和したスタイルが特徴です。

**5 ルイ ジャド コトー ブルギニオン ブラン**


参考小売価格 (367580)	¥2,200	納入価格 (税抜き)	¥1,572
--------------------	--------	---------------	--------



ブルゴーニュの名門メゾン・ルイ・ジャドが2011年ヴァンテージからの新しいタイプの白ワイン。AOCコトー・ブルギニオンはブルゴーニュ・グラン・オーディオンに代わりブルゴーニュを代表するワインとして位置づけられたAOCワインです。白は、アリゴテ、シャルドネ、ムロン、ピノ・ノワール、ピノ・グリスを使用。使用樹齢に指定がないため、ブレンドの自由度が高く、ヴァンテージの良かった産地のブドウを中心に選べるのが強みです。ルイ・ジャド社は、ブルゴーニュ産シャルドネ種とアリゴテ種の厳選されたブドウから名匠ジャック・ラルディエールの巧みなブレンド技術によって造り出された、さわやかな酸味が心地よいフルーティな辛口白ワイン

**# セラファン ペール&フィス ブルゴーニュ ブラン '02 限定**


参考小売価格 (375016)	¥5,500	納入価格 (税別)	¥4,286
--------------------	--------	--------------	--------



ドメヌの創業は、クリスチャンの父が戦後、シャルム・ジャンベルタンの畑を買ったことに始まる。父はポーランドから移住してきた木工職人だったが、この畑を手に入れたのを機会に栽培農家に転身した。その後、クリスチャンが親で畑を増やし、現在、合わせて5.3haの畑を耕作している。セラファンのワインは高い新樽率で特徴。AOCブルゴーニュで5%以上の新樽率を用い、村名ジュヴレが70%、同ヴァン・ヴァーニオン以上は100%となる。製樽会社はおもにセガン・モローとフランス・ワフル。前者はエレガントなクリマ、後者はパワフルなクリマに向いているとクリスチャンは言う。ワイがこれほど高い新樽に耐えられるのも、ブドウの品質が確だからだ。ただし、本来、風湿によってクニが丸くなり、香りも閉じているタイプなので、時期に余裕がある人は買った10年後と忘れてしまったほうが、よい結果が得られるはずだ。ということと12年熟成の限定ワイン

**6 バゴ テル ヴィカリオ ブランコ ディ テンブランリーヨ 限定**


参考小売価格 (427727)	¥2,000	納入価格 (税抜き)	¥1,590
--------------------	--------	---------------	--------



バゴ・テル・ヴィカリオは、2000年にスペイン・カスティーリャ地方に創設。25ヶ所ある畑の特徴を生かし、それぞれに合ったブドウを植えるなど、ブドウの栽培から醸造、瓶詰めに至るまで徹底して自社で管理し、ワインの品質を保っています。このブランコ・テンブランリーヨは、熟成したブランコ・テンブランリーヨからつくられた白ワイン。テンブランリーヨ独特のフルーティな香りと味わいがありながら、口の中ではさらりと香りが広がります。

**# メゾン ジョゼフ ドルアーン シャサーニユ モンラッシェ シュヌヴォット 2008 限定**


参考小売価格 (373319)	¥9,000	納入価格 (税抜き)	¥4,795
--------------------	--------	---------------	--------



シュヌヴォットはピュリニー・モンラッシェ産の、ル・モンラッシェともほぼ距離の離れていないシャサーニユ・モンラッシェの高級畑です。オークの育つ獲れた土地の名を持つ銘醸畑。絹のようになめらかな果実の味わいと、引き締まった酸のバランスが素晴らしい、余韻も長く続きます。バックヴァンテージの限定特価です。6本のみ

**7 ダーレンベルグ マネースパイダー ルーサンヌ**


参考小売価格 (469161)	¥2,350	納入価格 (税抜き)	¥1,832
--------------------	--------	---------------	--------



ルーサンヌという品種は珍しく、フランスのボース地方の主要となる白ブドウ品種です。ブドウそのものが持つ潜在力は非常に高いものの、成熟が遅く、病気に弱いため、栽培が難しい品種になっています。こちらのワインは、オーストラリアでルーサンヌ100%で造られています。この土地ならではの風土を活かし、ルーサンヌの個性を引き出すことに成功しています。花やトロピカルフルーツの香りを思わせるような、繊細で華やかな香りが特徴。厚みと心地よい酸、ミネラルのバランスがよい味わいです。

**# パトリック ジャヴィリエ ムルソー クロ デュ クロマン '06 限定**

参考小売価格 (372490)	¥9,000	納入価格 (税別)	¥4,985
--------------------	--------	--------------	--------




ジャヴィリエ家はムルソーで何代も続く栽培農家の家系だが、ブドウ畑の面積は小さく、パトリックの父、レイモンは農作業の傍らワインの仲間をせざるを得なかった。パトリックは1973年にディジョンの大学で醸造学のディプロマを取得し、翌1974年に初めて自分の責任のもと、収穫、醸造を行っている。クロ・デュ・クロマンはヴォルネイ産の丘に位置する村名畑。斜面の下部となるため比較的表土は厚く、リッチで芳醇なムルソーを生み出す。ルー・フルール、蜂蜜、洋梨のフレーバー。柔らかくあり、粘着性も高め。ジャヴィリエ家の畑には樹齢100年の古木も植わる。新樽率も適度で樽香がよいことな、非常にバランスのとれたワインを造るジャヴィリエ。若いうちから楽しめる、スタイルシユなムルソーです。

# 12月のおすすめワイン(泡)

**1**    **ロイック レゾン ボレ ダルモリック シードル ブリュット NV**


参考小売価格 (583500)	<b>¥900</b>	納入価格 (税別)	<b>¥724</b>
--------------------	-------------	--------------	-------------



1923年よりシードル造りに勤んでいるフランスでNo.1のシードルメーカーであり、シードルをフランスでいち早く市場に広めたメーカーであるとも伝えられています。ボレ・ダルモリックはりんごの一番絞り果汁のみを使用し、厳選されたりんごを多種使用して高品質の天然果汁を確保しています。香り高いフルーティーなテイストとすっきりとした辛口の味わい特徴。食前酒としておすすめです。アルコール度数が低いお酒が苦手な方にもお楽しみいただけます。ほのかな甘口のドゥーもあります。

**8**    **デューンズ&グリーン モスカート スプリット ピック NV** 限定

参考小売価格 (470546)	<b>¥1,650</b>	納入価格 (税別)	<b>¥1,310</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



デューンズ&グリーンは個性と華やかさを兼ね備えたスパークリングワインを生産するため、南オーストラリアの最も上質な地域でブドウを栽培しています。後継で快活なワインメーカー、アレキサンダー・ローダーによって生み出される洗練されたワインです。モスカート種はワインのタイプで収穫を分けることがあり、モスカートのようフレッシュで爽やかなワイン用のブドウを最初に収穫し、酒強化ワイン用のブドウは後から収穫します。そこから「split pick」(分割して収穫)という名前を付けました。涼しい夜に収穫し、フレッシュさやアロマを保つため、果汁ができるだけ空気に触れないように注意を払っています。アロマティック酵母で低温発酵させることで、モスカートの持つ美しい香りを保つことができます。自然な酸と糖度の完璧なバランスを維持するため、早い段階で発酵を止めます。ほのかな甘いロゼは女性に人気の泡です。

**2**    **ラ ロスカ カヴァ ブリュット NV**


参考小売価格 (586301)	<b>¥1,041</b>	納入価格 (税別)	<b>¥784</b>
--------------------	---------------	--------------	-------------



スペインの新入荷のカヴァです。ペネデス近郊の畑で収穫される伝統品種マカベオ、チャロロ、パレリャーダをバランスよくブレンドし、瓶内二次発酵で最低9ヶ月の熟成を経てリリースされます。豊かな泡、オリゴ糖を思わせるフレッシュな果実の香り、さわやかな味わいに加え、アフターにほのかに感じる熟成由来のプリオッシュのような香ばしい香りも楽しめます。ダンガミの取扱のカヴァで最安値です。

**9**    **ジョゼ ミツシエル ブリュット トラディション NV 1/2 375ml** 限定


参考小売価格 (581720)	<b>¥2,900</b>	納入価格 (税別)	<b>¥1,895</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



1847年に創業した、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区のムッシイ村にあるレコルト・マニビラン・シャンパーニュの伝説のような人物である。深みのあるコクとフレッシュ感に満ちたピノ・ムニエに、シャルドネの酸味を調和させた、凝縮感と軽やかさのバランスのよさが秀逸。一般的にピノ・ムニエとシャルドネで造られるシャンパーニュに比べても、ピノ・ムニエを主成分としたこのシャンパーニュの個性は高く、長期熟成に耐える。70年以上と蓄積される樹齢の高いブドウから、厚みのある味わい心地よい酸を最大限に引き出した、ジョゼ・ミッシェルらしい個性的な味わいが魅力。年末特価です。

**3**    **バルディビエソ ブリュット NV**


参考小売価格 (580214)	<b>¥1,100</b>	納入価格 (税別)	<b>¥786</b>
--------------------	---------------	--------------	-------------



1879年、「シャンパーニュ・バルディビエソ」として南アメリカで最初に泡を生産した家族経営の醸造所。現在では、国内スパークリング市場でそのシェアを65%にまで伸ばし、品質・生産量ともにNO1生産者としての地位を確立しています。現在ではシャンパーニュと同じ製法、瓶内二次発酵ワインをテリで造られたら右に出るものがないというほどの品質として評価されています。

**#**    **ルノーブル ブリュット アンタンス NV** 限定

参考小売価格 (365747)	<b>¥6,500</b>	納入価格 (税別)	<b>¥3,495</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



ルノーブルは家族経営で非常に評価の高いシャンパンです。減産に広告宣伝をしないつくりでと知られています。グランクリュの畑を多く所有、徹底した品質への拘りを買くため、小規模家族経営を守り続ける、信頼の置ける造り手です。そのためには、一切の妥協を許さず、●収穫は手摘み●瓶熟中、王冠を使わず、コルクを使用●飲み頃を達するまでリリースしないなど、他のメンでは中々成し得ない、こだわりを貫いています。そんなこだわりから生まれるシャンパーニュは、絶妙なバランスの良さが特徴です。しかし残念ながら今回の年末までの入荷で大幅に価格が上がります。最後の特別価格です。

**4**    **グラン リベンザ カヴァ ブリュット NV**


参考小売価格 (673882)	<b>¥1,600</b>	納入価格 (税別)	<b>¥838</b>
--------------------	---------------	--------------	-------------



Wine & Spirits誌で3年連続、バリュール・ブランド・オブ・ザ・イヤール受賞「クリスタリノ」から商品名が変更しました。お手頃価格でありながらしっかりした飲み応えと余韻を楽しめる、アメリカで2番目に売れているカヴァのブランドです。

**#**    **ドラビエ カルト ドール ブリュット NV**


参考小売価格 (587356)	<b>¥6,500</b>	納入価格 (税別)	<b>¥3,695</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



フランスを初め、世界中のワインファンからは愛されているのに、日本ではあまり知られていない、そんな生産者は少ないです。シャンパーニュで200年以上の歴史を持つ老舗メゾン、ドラビエもそのひとつ。辛口ワイン評論家ロバート・パーカーさんから4つ星を贈られ、さらにヒュー・ジョンソン、クラスマンなど、世界各国の評論家から高い評価を贈られているのにまだまだ日本では知られていません。おかげで比較的手に入りやすいのが嬉しいところです。しかも年末の特価となっております。

**5**    **バルディビエソ ブリュット ロゼ NV**


参考小売価格 (580266)	<b>¥1,250</b>	納入価格 (税別)	<b>¥894</b>
--------------------	---------------	--------------	-------------



チリ屈指の名門が生み出すピノ・ノワールをふんだんに使用した贅沢な泡。チャミングなアロマとストロベリーの果実味。引き締まった酸と細やかな泡を持つ上質なロゼスパークリング。ピノノワール70% シャルドネ30%です。

**#**    **ゴッセ エクセレンス ブリュット NV**


参考小売価格 (587395)	<b>¥6,800</b>	納入価格 (税別)	<b>¥3,895</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



ゴッセは、シャンパーニュ地方の一都市アイで1584年に設立したシャンパーニュ地区で最も古い歴史を持つ会社のひとつです。伝統の技にこだわり続けることにより高品質なシャンパーニュの製造を行っており、シャンパーニュの最も偉大なメゾンとして知られるシャンパン・ハウスを名門です。このスタンダード・クラスのエクセレンスは他のキュヴェでは見られないクラシックな味わいに、長い熟成により深みを持たせつつ、こちらはあえてマロラクティック発酵をさせずに早から楽しめるスタイルにしております。しかし瓶熟成は30か月とスタンダード・クラスにしては驚くほど長期熟成をさせています。こちらも年末特価です！！

**6**    **クロラ ソレヤ カヴァ ブリュット NV**


参考小売価格 (583505)	<b>¥1,300</b>	納入価格 (税別)	<b>¥960</b>
--------------------	---------------	--------------	-------------



カヴァス・エル・チャンフラは、カヴァ生産の中心地、カタルーニャ州ペネデス地方サン・サドウルニ・ド・ネヤに位置する家族経営のワイナリーです。大手ワイナリーにて熟練のカヴァ職人であったドミンゲス氏が、その高い技術を生かし1987年に設立しました。近年、ヨーロッパ、アジア、アメリカへの輸出を始めた注目のワイナリーです。酸味と甘みのバランスが取れたカヴァ。しっかりと酸味でクリーンなフィニッシュがある、フレッシュな口当たり。アペリティブとして、また魚介類、魚料理、あっさりしたタパス料理によく合います。

**#**    **ドワイヤール ブランドブラン ブルミエクリュ ブリュット NV** 限定


参考小売価格 (581655)	<b>¥6,200</b>	納入価格 (税別)	<b>¥3,985</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



1677年以來11世代続く、コート・ド・ブランの歴史的なつくり。1992年よりビオディナミを実践し、収穫量の50%以上をネゴシアン(大手シャンパンメーカー)へ売却してしまい、高い品質だけを求め続けています。二次発酵に加えリキュールは少なく、エクストラブリュット並みです。洗練されたエレガントなハーモニーに溢れたドワイヤールのシャンパーニュは二重で特別な個性を備え、シャンパーニュ好きの心をとらえて離しません。

**7**    **コードーニュ クラシコ セッコ NV**


参考小売価格 (586277)	<b>¥1,720</b>	納入価格 (税別)	<b>¥1,284</b>
--------------------	---------------	--------------	---------------



1872年にスペインで初めてカバを醸造させ、スペイン王室御用ワイナリーとなっているコードーニュ社のスタイルを表現するのクラシコシリーズです。セコは、少し炭酸度を上げるとわずかに甘みを感じる柔らかい辛口です。伝統品種であるマカベオ、チャロロ、パレリャーダの持つ複雑なフルーティの香りに加え熟成由来のアーモンドを感じさせる華やかな香り、口当たりがバランスよく混ざり合うことで、繊細な泡とハーモニーを奏でます。

**#**    **ドラビエ ミレジム エクセプション 2006** 限定

参考小売価格 (587382)	<b>¥10,000</b>	納入価格 (税別)	<b>¥5,845</b>
--------------------	----------------	--------------	---------------



メゾン・ドラビエはピノ・ノワールのスペシャリストとして高名。ピノ・ノワールの父として崇められる。特にメゾン関係者から絶大な人気を誇る。或行のスタイルでは伝統的なスタイル。適量に少なくもな清潔。ひとりで飲めぬ味わい深い。旅行先がそこはあります。ピノ・ノワール65%、シャルドネ30%に少量のピノ・ムニエを個性を調和、引き立て合わせられています。深い黄金色でグレー系パールの色調的果実とマンダリンを連想させる香り、口に含むとアプリコットを中心としたフルーティーさが印象的に広がります。昔ながらのバランスのとれた複雑味のあるシャンパーニュです。こちらは特別限定アイテムとなっております。

※ ご案内のワインは豊富に在庫しておりますが、一部限定のアイテムもございます。品切れの際は恐れ入りますがご了承下さい。

