

# LES VIGNERONS PARISIENS

レ・ヴィニュロン・パリジャン



## 生粋のパリっ子が、パリの市街地マレ地区でワインを造る喜び

マチューはパリ生まれパリ育ち。父がワイン関係の仕事をしており、常に将来はワインを造りたいと思っていました。地方でのワイン造りも考えましたが、最終的に生まれ育ったパリで素晴らしいワインを造る決心をしました。マチューはまず造りたいワインのコンセプトを決め、そのコンセプトに適するブドウ畑をコンサルタントしている造り手をパートナーに選びました。

パリ人はフランスで最もワインを飲んでいますが、パリでは

ワインが造られていません。しかし、1950、60年代にはベルシー地区に醸造所があり、当時はセーヌ川で樽を運んでワインをブレンドし塩詰していたようです。この歴史を基にして現代のパリでワイン醸造を始めました。ブドウはコート・デュ・ローヌで収穫され、細心の注意でフレッシュさを保ったまま醸造所へ運ばれます。

テロワールと品種の本質、品質、雰囲気など、全てを尊重したワイン造りで注目を集めるアーバン(都市型)ワイナリーです。



**Les Poulbots Blanc** 750ml

レ・プールボ・ブラン 白・辛口

コート・デュ・ローヌの契約農家のブドウを使用。全房のままプレス。ステンレスタンクでダブルパーージュ後に発酵。そのまま良質の澱と共に熟成。果実の純粋な味わい、フレッシュさを保つ為に、パートナーージュは行わない。

**Le Petit Parisien Rose** 750ml

ル・プティ・パリジャン・ロゼ ロゼ・辛口

白と同様コート・デュ・ローヌの契約農家のブドウを使用し、醸造後は良質の澱と共に熟成させます。サンソーの力強さに加え、グルナッシュの酸で上質な味わいのロゼに仕上がります。

**Les Poulbots Rouge** 750ml

レ・プールボ・ルージュ 赤・フルボディ

コート・デュ・ローヌの契約農家のブドウを使用。除梗後、ステンレスタンクで12日間かけて発酵。果実味を残す為に26℃を超えないように管理する。その間は軽いモンターージュを行うのみ。そのまま澱と共に熟成。翌年3月にボトリング。

# CHATEAU D'ORIGNAC

シャトー・ドオリニャック



## コニャック造りの伝統と熟成の技で、他と一線を画す味わい

ピノ・デ・シャラントには様々なタイプがありますが、ドオリニャック家ではワイン(メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン)の発酵中に自家製コニャックを混入、発酵を中断させて(アルコール度数:18%)果実の甘さを保ったヴァン・ド・リキュールに仕上げています。フランスの法律では樽熟成を最低1年要しますが、シャトー・ドオリニャックでは最低5年樽熟成させています。

このシャトーの歴史は古く、サントの図書館で発見された文献の記録に1564年“Orignac”の系譜と説明が載っています。当時の大地主で貴族の名“ジャン・ルフレスティエ”と記載されています。この貴族の系図をたどると1200年までさかのぼる事が出来ます。1900年代になるとブドウ栽培業を営み、そこに「ピノ・デ・シャラント」の名が出てきます。その後コニャックの家系「イヴァン・メイヤー」と彼の娘“エレヌ”がシャトーの伝統を受け継いでいます。



**Chateau d'Orignac Pineau des Charentes** 750ml

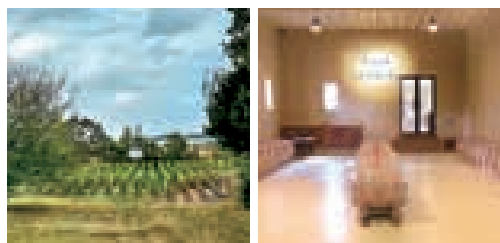
シャトー・ドオリニャック・ピノ・デ・シャラント 甘口

美しい黄金色。ウォールナッツや特有の熟成香の豊かな香りがあり、ドライフルーツやローストしたアーモンドを思わせる風味が長く続きます。アペリティフや肉料理の香り付け、食後酒に最適です。

# BORDEAUX

## VILLA ESTUAIRE

ヴィラ・エステュエール



### しなやかなタンニンとスパイスの効いた骨格を持つ 極少量生産のAOCポイヤック

「ヴィラ・エステュエール＝(河口の邸宅)」は、ポイヤック村のジロンド河畔に1880年に建てられた歴史的建造物の名前です。2020年に改築を行い、現在はボルドーを代表するネゴシアンルイ・ヴィアラール社の本社として使用されています。この歴史的

建造物の名前を冠したキュヴェ「ヴィラ・エステュエール」は、極少量(年間11,000本)のみリリースされる特別なワインです。

僅か1.4haの畑はジロンド河に面した南東向きの丘陵地にあります。土壌は粘土と砂利を含み、AOCポイヤックらしいしなやかなタンニンとスパイスの効いた骨格を持つワインに仕上がっています。



**Villa Estuaire** 750ml  
ヴィラ・エステュエール 赤・フルボディ

AOCポイヤック。ジロンド川に面した、砂利を含む粘土土壌の南東向きの畑。手摘みで収穫。天然酵母でアルコール発酵後、マロラクティック発酵。フレンチオーク樽で熟成。深みのあるアロマ。アタックは滑らかな口当たりですが、その後素晴らしい骨格を持つワインへと変化していきます。熟成も可能なワインです。

## CHATEAU HAUT SAINT BRICE

シャトー・オー・サン・ブライス



### サン・テミリオン の優良区画をブレンドし、 バランスに優れたワイン

シャトー・フィジャック及びシャトー・シュヴァール・ブランに隣接する、シャトー・パ・ドゥ・ランが造るもう一つのワインです。

サン・テミリオンに属する8地区のうち5地区に小区画を所有しており、砂利、粘土砂質、粘土石灰質の3種の異なる土壌で育つブドウを組み合わせ、バランスに優れたワインに仕上げられています。

ブドウ栽培は、剪定・摘芯・摘葉等のキャノピー・マネジメント(樹冠管理)を厳格に行っています。収穫後のブドウは、振動式の選果台と目視で厳しい選果を行い、徹底して良質のブドウのみを使用する事に拘っています。

**Chateau Haut Saint Brice** 750ml  
シャトー・オー・サン・ブライス 赤・フルボディ

AOCサン・テミリオン・グラン・クリュ。サン・テミリオン  
の異なる複数区画のブドウを使用。主に土壌は砂利、粘土砂質、粘土石灰質の3種類。収穫後に選果台を使用した厳しい選果の後、温度管理を行いながら、ステンレスタンクで発酵。発酵中はゆっくりとルモンタージュを行う。その後、木樽で約12ヶ月の熟成。果実味豊かで、程良く熟成したエレガントなワイン。



## CHATEAU HAUT CAILLOU

シャトー・オー・カイユ



### 小規模シャトーながら、 ボルドーでいち早く持続可能な ワイン造りに挑戦

ラランド・ド・ポムロールにある所有畑7haの小さなシャトーです。このシャトーは、7世代続くワイン生産者で、現在複数のシャトーを所有するルソー家のローラン・ルソーが2002年より所有しています。

ローラン・ルソーは、ワイン造りの才能が認められ、生産者として複数の賞を受賞しています。また「ブドウの可能性を最大限に尊重する」ことをモットーとしており、ボルドーでいち早く持続可能な農業の導入を進めました。

**Chateau Haut Caillou** 750ml  
シャトー・オー・カイユ 赤・フルボディ

AOCラランド・ド・ポムロール。粘土砂質、砂利、鉄を多く含む粘土質など、複数の土壌で育つブドウを使用。収穫後は温度管理を行いながらステンレスタンクで発酵・熟成。赤・黒系ベリーのアロマ、タンニンは細かく、口内を包み込むように広がります。鹿肉及び鶏肉、チーズ、チョコレートと合わせて。



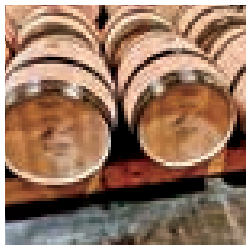
## CRUS ARTISANS

クリュ・アルティザン

### 職人技による、個性溢れる手造りボルドーワイン

2006年よりボルドー格付けとして「クリュ・アルティザン」が認められました。メドック地区で家族経営によりブドウ栽培から醸造・販売まで行う小規模生産者のグループです。

この存在は1868年から記録に残っていますが、しばらく忘れられた存在になっていました。格付けは5年に1度ブラインドによる試飲で見直され、現在は36の生産者が格付けされています。多くは10ha以下の畑の所有者で、自らの手で耕作が可能な範囲の畑で「自分が飲みたいワイン」を造る事にこだわっています。



シャトー・リノ  
当主 ヨハン・ジュスト



#### Chateau Linot

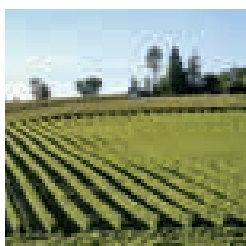
750ml

シャトー・リノ

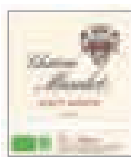
赤・フルボディ

AOCサン・テステフ。シャトー・コス・デス・トゥルネルに隣接する砂利を含む粘土土壌の区画。手摘みで収穫後、厳格な選果。

フレンチオーク樽（新樽率33%）で18ヶ月の熟成。生産量は4,500本のみ。



シャトー・ミカレ  
当主 フェデュ兄弟



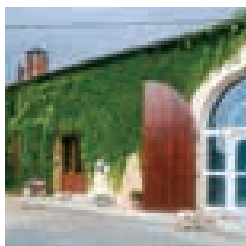
#### Chateau Micalet

750ml

シャトー・ミカレ

赤・フルボディ

AOCオー・メドック。メドック本来の伝統的なワインに回帰したメルロー主体の赤ワインです。手摘みで収穫後、旧式プレス機で静かに圧搾します。天然酵母のみを使用し時間をかけてゆっくりと発酵させ、フランス産のオーク樽で12ヶ月熟成させます。



シャトー・ガデ・テールフォール  
当主 アナハイ



#### Chateau Gadet Terrefort

750ml

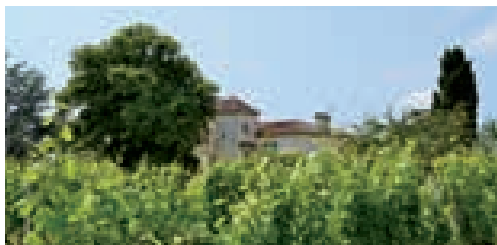
シャトー・ガデ・テールフォール

赤・フルボディ

AOCメドック。メドック地区の西部（砂礫）と東部（粘土石灰）の異なる2区画のブドウを使用。2019年よりビオロジック農法へ転換中。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽率20%）で、12ヶ月熟成。滑らかなタンニンと果実味が心地良く、バランスがとれたワイン。

## CHATEAU ARGADENS

シャトー・アルガダンス



の一つに位置しており、日当たりと風通しにも恵まれた最良の環境にあります。シシェル家はこのシャトー購入後に、資金、時間、技術の面で多大な投資を行いました。現在では、最良品質のボルドー・シュペリユールとして、世界から高い人気を得ています。

### 名門 シシェル家が所有する ボルドー・シュペリユール最高峰

ボルドーを代表するネゴシアンで、メドック格付け第3級シャトー・パルメも所有する名門シシェル家。シャトー・アルガダンスは、彼らが2002年より所有するシャトーです。45haの単一畑は、平坦な土地が続くアントル・ドゥ・メール地区では最も小高い丘



#### Chateau Argadens Blanc

750ml

シャトー・アルガダンス・ブラン

白・辛口

柑橘類や花のアロマにバラの花やパッションフルーツのアロマが絶妙に混ざり合い、さわやかで力強い香りを放ちます。ほのかで爽やかな酸味に支えられている調和の取れた味わいです。

#### Chateau Argadens Rouge

750ml

シャトー・アルガダンス・ルーージュ

赤・フルボディ

熟した赤い果実、トースト、繊細なスパイスのアロマが感じられます。ソフトでエレガントなタンニンと長い余韻があります。サラダ、白身・赤身肉、チーズなど、さまざまな料理と一緒に楽しむことができます。



## MAISON LAPORTE

メゾン・ラポルト

### テロワールをボトリング まさにサンセールを代表する歴史ある生産者

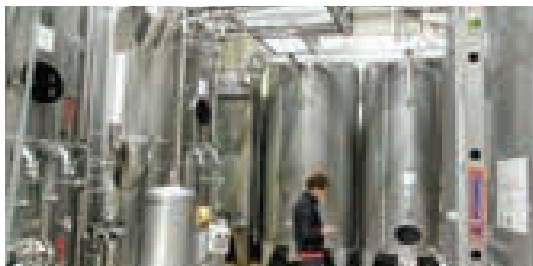
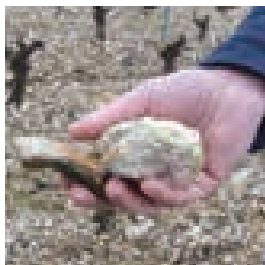
1850年からメゾン・ラポルトはサンセールの最高の丘陵に30haの土地を所有しています。メゾンがあるサン・サトゥール村に所有する畑はロワール川を背にし、サンセールの玄関ともいわれる環境で、30haのブドウ畑のうち80%がソーヴィニヨン・ブランで残りがピノ・ノワールです。



当主 ジャン・マリー・ブルジョワ

1986年よりシャヴィニョールのメゾンであるブルジョワ家がメゾン・ラポルトの実質的オーナーになりました。当時ラポルトの当主であったルネ・ラポルトはブルジョワ家と非常に親しく、両一族は家族同然の付き合いをしていましたが、2010年に引退しました。現在はルネの息子ジャン・ピエール・ラポルトが今でもサン・サトゥール村に住んでメゾンを手伝っています。

ラポルトは有機農法の導入を積極的に行っています。きっかけは1990年にブルジョワ家の本拠地シャヴィニョール村が嵐によって壊滅状態となった事です。大切な畑を守り、次世代に受け継ぐ事の重要性を再確認し、有機農法への転換を決断しました。



(左上) 醸造責任者 セドリック・ブルジョワ (右上) 表土に含まれるシレックス(火打石)  
(下) 醸造所内には、大小さまざまなステンレスタングが並んでいる

しかし有機農法の導入は簡単ではありません。まず常に畑を厳密な監視下に置き、気温や雨量の測定を細かく行います。畑での作業もとても手間がかかります。冬の間は畑に雑草を伸ばしますが、3月には畑を耕して雑草を肥料として畑に漉き込むと同時にブドウの樹の足元を高く盛り上げて畝を作ります。5月には畝を崩し草の根などを更に土壌に含ませます。また太陽に向いている側の除葉及び摘果を行う事で、病害を避け完熟したブドウの収穫を目指しています。

これらの農法はブドウ樹を健全に保つと共に周囲の自然環境を保つ事が出来ます。また収穫量を制限する事で、ワインの品質向上にもつながっています。

### Sancerre

今では世界的に有名になったソーヴィニヨン・ブランが最も輝くこの土地はロワール川上流に位置し、はつらつとした酸味と豊かなミネラルが特徴。長期熟成に耐える白ワインとしても貴重な存在。



#### Sancerre Le Grand Rochoy Blanc 750ml

サンセール・ル・グラン・ロショワ・ブラン 白・辛口

ロショワで最も古いブドウの樹で、ブドウが持つエレガントさは個性的です。長期熟成させることに向いているワインです。繊細なアロマを持つグラン・ロショワはそのふくよかさや個性、味わいのバランスで魅了します。

#### Sancerre Le Rochoy Blanc 750ml

サンセール・ル・ロショワ・ブラン 白・辛口

シレックス土壌(火打ち石)の丘陵、そのテロワールはル・ロショワにはっきりと表現され、複雑かつ壮大なアロマを提供しています。デリケートで存在感のあるミネラルは、このワインをエレガントで特別なものにしてます。

#### Sancerre Blanc La Comtesse 750ml

サンセール・ブラン・ラ・コンテス 白・辛口

サンセール唯一の秀逸畑"モン・ダネ"は、シャブリ・グラン・クリュと同質のキンメリジャン土壌の丘で南向きの急斜面、白い花や果実の風味に溢れ、口中にふくらみを持って広がります。シレックス土壌とはまた異なる個性を持つサンセールです。

#### Sancerre Les Grandmontains Blanc 750ml

サンセール・レ・グランモンタン・ブラン 白・辛口

サンセールのソーヴィニヨン・ブランの真髄です。完熟フルーツ、例えばマンゴーのようなトロピカルフルーツのニュアンスもあり、バランスが良いワインです。肉づきが高くピロードやシルクのようななめらかさがあり、余韻は長くエレガントです。



#### Sancerre Les Grandmontains Rouge 750ml

サンセール・レ・グランモンタン・ルージュ 赤・フルボディ

パープル色の色彩、しなやかでシルキーなタンニン、やわらかな味わいと深さはピノ・ノワールへのオマージュです。赤い実の果実(チェリーやラズベリー)のアロマとなめらかなフレッシュ感、繊細なタンニンがエレガントさを与えています。



## Pouilly Fume

サンセールの対岸に位置し、土壌が異なりシレックス(火打ち石)が多いため、燻したような芳香がブドウに独特の風味を与えます。ワイン愛好家好みのワインです。

**Pouilly Fume La Vigne de Beaussoppet Blanc** 750ml  
プイ・フュメ・ラ・ヴィーニユド・ボソペ・ブラン 白・辛口

石灰岩のミネラルとアロマを感じ、まさにシレックス“火打ち石”のワインです。第一印象は軽いアタックですが、燻熟成で徐々に円熟味加わり、パニラやアカシアなどの複雑なアロマと燻した(フュメ)香りを生み出します。

**Pouilly Fume Les Duchesses Blanc** 750ml  
プイ・フュメ・レ・デュセス・ブラン 白・辛口

石灰岩のミネラルとアロマが全面に出た、まさに“火打ち石”のワイン。熟成により、フレッシュな味わいと果実の甘みに加え燻し香(フュメ香)も生まれます。



## Le Bouquet

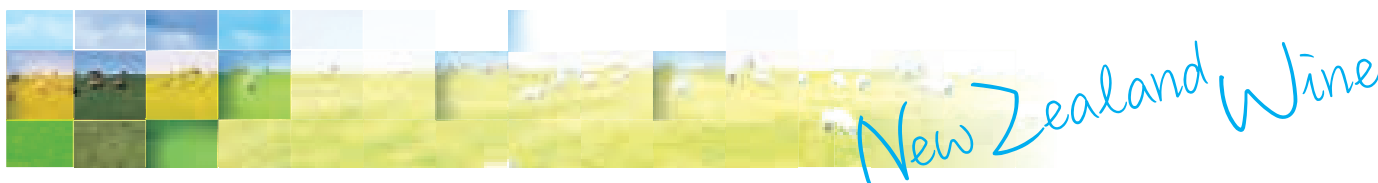
ル・ブーケはその名の通り花束をイメージしたワインです。ラポルトの伝統と技術で造り上げた親しみやすい白ワインと赤ワインです。

**Le Bouquet Sauvignon Blanc** 750ml  
ル・ブーケ・ソーヴィニヨン・ブラン 白・辛口

新鮮でアロマティックなソーヴィニヨン・ブランです。ロワール丘陵の全ての美しさを表した、フローラルでフルーティーな仕上がりに。まさに「ブーケ」という名にふさわしい白い花の香りと果実味満載のワインです。

**Le Bouquet Cabernet Franc** 750ml  
ル・ブーケ・カベルネ・フラン 赤・ミディアムボディ

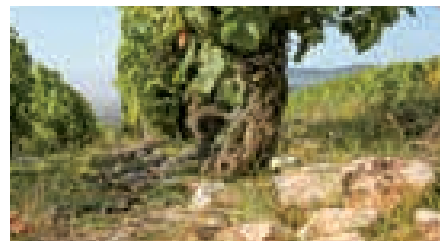
チャーミングで赤い果実を連想させるワインです。カベルネ・フランはこの地の代表的な黒ブドウで、熟すとイチゴやチェリーの香りに若干のスパイスさが表れます。新鮮さもこのワインの特徴で、控えめながらもエレガントでフルーティーなワインです。



## LAPORTE -New Zealand-

### 手付かずの土地を開墾して、オーガニックワイン造りに挑戦

サンセールのトップ生産者ジャン・マリー・ブルジョワ氏とそのチームがニュージーランドで手掛ける「シャペル・ピーク」と「フュージョナル」。ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールの新たな可能性を求め、10年以上かけて見出したマールボロ地区でサンセールのワイン造り同様、それぞれのテロワールを活かしたワイン造りを行っています。シャペル・ピークはサンセール伝統の品種と技の結晶で、北部マールボロ地区の特徴を最大限に生かし、フュージョナルは若樹を選別して親しみやすい味わいに仕上げられています。



## Chapel Peak

フランス伝統品種のソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールはラポルトにより厳選され、良質なブドウから織りなすハーモニーはエレガントです。

**Chapel Peak Sauvignon Blanc** 750ml  
シャペル・ピーク・ソーヴィニヨン・ブラン 白・辛口

上質なミネラルとフルーツのニュアンス。ソーヴィニヨン・ブランの特徴が良く表現できています。香りはパッションフルーツとグアバ、グレープフルーツの際立った風味や完熟のパイナップルを思わせます。

**Chapel Peak Pinot Noir** 750ml  
シャペル・ピーク・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

小さな赤い果実は最高のハーモニーを奏でてます。この畑はマールボロ地区の中心の丘に位置し、寒暖差が多い類まれなるテロワールです。カカオやスパイス、完熟した赤い実の果実のアロマが完璧なバランスを保っています。



## Fusional

同じ区画の若樹から、フレッシュさと芳香が口の中に広がる心地よい新鮮さと熟した果実を連想させるワインに仕上げられています。

**Fusional Sauvignon Blanc** 750ml  
フュージョナル・ソーヴィニヨン・ブラン 白・辛口

ソーヴィニヨン・ブランの若樹から収穫された自社畑のブドウから造られます。ブドウはフレッシュなまま発酵させ、美しく壮麗なアロマが発生します。その後、細かな漉しの上に置かれる為、円熟さを醸し出します。

**Fusional Pinot Noir** 750ml  
フュージョナル・ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ

自社畑のブドウのみを使用し、収量を落とし成熟度が頂点に達した果実のみを選び分け醸造します。ピノ・ノワールの芳香とピュアな果実味を大切に、複雑さと味わい深さを実現しています。

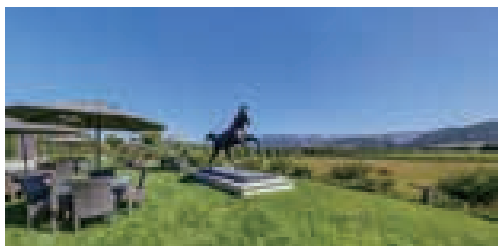
# CALIFORNIA

## STONESTREET

ストーンストリート



当主 クリストファー・ジャクソンと妻 アリエル



### アレキサンダー・ヴァレーを見下ろす山の斜面 冷涼で緊張感のあるワイン

1995年にジェス・ストーンストリート・ジャクソンと妻バーバラ・バンキーが設立したストーンストリート・エステート・ヴィンヤーズ。「カリフォルニアのワイン造りの限界に挑戦する」というジャクソン・ファミリーの1つの物語です。

畑はソノマ・カウンティのアレキサンダー・ヴァレーAVAの東側高

地に位置します。標高は120m～730mまでと起伏に富み、敷地は5,500エーカーの広さです。20の異なる土壌と20の異なる気候条件があり、区画は290に分け管理され、台木、品種、クローン、栽培方法などを変えています。実際、畑があるのは全体の約17%のみで、あとは手つかずの自然です。ストーンストリートは森の中にある畑と言えます。継承した息子夫妻はこの土地への理解を深めながら、生態系に負荷をかけずにブドウを育てられる場所だけで行う持続可能なワイン造りで、ソノマという土地が持つポテンシャルの高さを表現すべく探究しています。



### Estate Chardonnay

750ml

エステート・シャルドネ

白・辛口

アレキサンダーマウンテンのテロワールを見事に表現しています。キャラメルアップルやパイナップルの香りと仄かな塩分を感じます。リッチでまろやかな味わいが楽しめます。

### Estate Cabernet Sauvignon

750ml

エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン

赤・フルボディ

ラズベリーやドライフルーツのアロマ、ブラッドオレンジ、スミレ、紅茶、カシス、プラム、チョコレートのフレーバー。味わいはリッチで、余韻が長く、凝縮感があります。

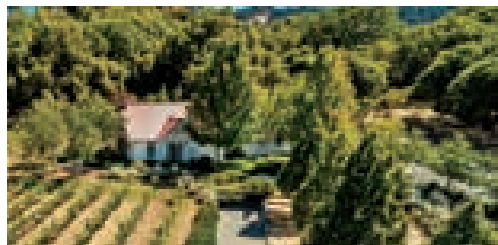
## MAGGY HAWK

マギー・ホーク



ワインメーカー  
サラ・ヴェストリツヒ

ヴィンヤードマネージャー  
マリア・エスピノサ



### ピノ・ノワールとテロワールを追求した マイクロクリマ・ワイナリー

世界の銘醸地に40以上のワイナリーを擁する一大ワイングループ、ジャクソン・ファミリー・ワインズが、アンダーソン・ヴァレーにおけるフラッグシップと位置付ける「マギー・ホーク・ヴィンヤード」。1994年にジャクソンの家族経営となり、2000年に植樹しています。

ワイナリーは、地元の人々が「The Deep End(深い終わり)」と呼ぶアンダーソン・ヴァレーの北部、ある種、隔離された地にひっそりと佇んでいます。区画ごとにブレンドしたワインは、低アルコールで酸が高く、アンダーソン・ヴァレーならではの味わいを各々の個性で魅せます。



### Skycrest Chardonnay

750ml

スカイクレスト・シャルドネ

白・辛口

ナイトハーヴェスト。黄桃、アプリコット、繊細なエストラゴンの香りが酸味とバランスよく調和しています。

### Aflet Pinot Noir

750ml

アフリート・ピノ・ノワール

赤・フルボディ

オレンジの花、ジャスミン、蜂蜜、パッションフルーツ、砂糖漬けのリンゴのアロマ。中盤に感じる仄かな土やブラックペッパーの香りは、発酵時に梗を混ぜたためです。心地良い酸味を感じる、滑らかなシルキーな仕上がります。

### Stormin' Pinot Noir

750ml

ストーミン・ピノ・ノワール

赤・フルボディ

ダークチョコレート、ブラックチェリー、トーストした栗、砂糖漬けのジンジャーのアロマ。口に含むとラベンダーやマッシュルームの香り、しっかりとした酸、丸いタンニンを感じます。

# ERNEST VINEYARDS

アーネスト・ヴィンヤーズ



トッド・ゴトゥラ、  
エリン・ブルックス夫妻

## 「サイト・スペシフィック」なソノマ・コーストのワイン

アーネスト・ヴィンヤーズは、トッド・ゴトゥラ、エリン・ブルックス夫妻が2012年にソノマ・コーストに設立したワイナリーです。ワイナリー名は、トッドのロールモデルだった祖父の名の「アーネスト」にしました。ラベルの肖像画(右写真)は、プロの芸術家だった祖母が描いた、夫妻の家に飾っている祖父アーネストの肖像画からインスピレーションを得て作成しました。二人のバックグラウンドに在る人々や場所を表現しています。そして、そのような存在は誰もが持つと思っています。

彼らは自分たちのワインを「サイト・スペシフィック」と表現します。芸術作品が特定の場所に帰属する性質を示す用語で、その場所に帰属する作品、あるいはその性質や方法を意味します。アーネスト・ヴィンヤーズは、ソノマ・カウンティの厳選された畑からブドウを調達することに最も熱心に取り組んでいます。トータル約24エーカーの畑、12の異なるテロワール、ブドウ畑の約半分はとても冷涼な気候にあります。彼らのサイト・スペシフィックなワインは、この気候とテロワールの多様性を見事に表現しています。



### Sonoma Coast Chardonnay 750ml

ソノマ・コースト シャルドネ 白・辛口  
ウエスト・ソノマ・コーストよりやや内陸にある2つの沖積土のブドウ畑がブレンドの核となっています。若樹のOLD WENTEと古樹のClone 4の組合せのバランスでアーネストらしさを表現。228Lのフレンチオーク樽(新樽率33%)で天然酵母発酵。歳と共に9ヶ月熟成(新樽率25%)。軽い濾過をして壺詰め。

### Sonoma Coast Pinot Noir 750ml

ソノマ・コースト ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ  
2021VTは、ウエスト・ソノマ・コーストのサブリージョンであるオクシデンタル・フリーストーンとペタルマギャップの区画をブレンドし、果実味豊かで美しい色調のワインに仕上げました。天然酵母で、33%の全房発酵。228Lのフレンチオーク樽で8ヶ月熟成(新樽率25%)。軽い濾過後、壺詰め。



## EDAPHOS <エダフォス by Ernest>

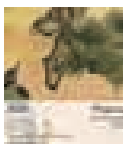
### アーネスト・ヴィンヤーズが世に送り出す新ブランド

ギリシャ語の「Edaphos」は、土、土壌、地面を意味し、エダフォスのワイン造りの姿勢をよく表せると思いブランド名にしました。エダフォスのワインは、その場所の産物だからです。

カリフォルニアのユニークな品種に注目し、「単一品種・単一畑」を基本コンセプトに少量のみ生産しています。畑は、ソノマとメンドシーノが中心です。アーネストにとって、このブランドは「ラボラトリー」のような存在で、新しく刺激的なアプローチを取り入れた実験を楽しんでいます。一方で、品質と拘りには自信を持っています。



ワインメーカー兼  
ヴィンヤードマネージャー  
ジョセフ・ライアン



### Edaphos Picpoul 750ml

エダフォス・ピクプール 白・辛口  
ローダイのプリエ・ヴィンヤードのピクプール。合成物質を使用していない砂質土壌の畑です。自然な酸を維持するために、果皮が柔らかくなり始めた頃に収穫しました。



### Edaphos Ossum Epiphanea 750ml

エダフォス・オッサム・エピファネア 赤・ミディアムボディ  
メンドシーノ・カウンティの北部、太平洋から僅か16km、標高1,700~2,700ftにあるアルダー・スプリングス・ヴィンヤードのローヌ品種のブレンド。世界中のトレンドの一つとなっている「フィールド・ブレンド」で醸造したワインです。



### Edaphos Grenache 750ml

エダフォス・グルナッシュ 赤・ミディアムボディ  
ソノマ・ヴァレーの中心部に位置するスティール・プロウ・ヴィンヤードのグルナッシュ。約4.5haのブドウ畑には、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエなどのローヌ品種が植えられていますが、エダフォスのコンセプトを実現するために、グルナッシュのみを使用。



### Edaphos Giving Tree Pinot Noir 750ml

エダフォス・ギビング・ツリー・ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ  
オレゴン海岸山脈の麓、有名なフリーダム・ヒル・ヴィンヤードから僅か5kmに位置するギビング・ツリー・ヴィンヤードは、比較的冷涼な産地です。定期的な吹風がブドウ樹を冷やし、生育期が長くなる為、果実が良質の酸を保有し、熟成に適したワインができます。

# LIQUID FARM

リキッド・ファーム



ワインメーカーのジェームス(左)、CEO ジェフ(右)

## カリフォルニア“シャルドネ”のトップ生産者

「すべての偉大なワインはブドウ畑から始まる」という哲学を持つ、サンタ・バーバラの造り手です。“リキッド・ファーム”(農作業から生まれる液体)という名称は、その哲学に対する彼らの強い信念を表しています。彼らが拠点に選んだのは、カリフォルニアで最も冷涼なブドウ産地の一つである“サンタ・リタ・ヒルズ”。サンタ・バーバラに位置し、化石化した古代の海洋生物が堆積した沖積層があり、非常に複雑な地質です。気候、土壌の両面から見ても特別なワイン産地であり、彼らはその一部を担うことに誇りを持っています。また、産地の個性を最もワインに表現出来るのは、新樽を最小限または使用しない“シャルドネ”だと考えています。

## White Hill Chardonnay 750ml

ホワイト・ヒル・シャルドネ 白・辛口

サンタ・リタ・ヒルズの畑は古代土壌固有の塩分を感じ、酸度が高く地表が白い区画です。硬質なシャブリを想わせるミネラルが感じられますが、味わいは華やかで芳香があり、タンジェリン・オレンジ、蜜、ジャズミンのニュアンスが特徴です。



## La Hermana Chardonnay 750ml

ラ・ヘルマナ・シャルドネ 白・辛口

サンタ・マリア・ヴァレーの一区画。フレッシュリネン、柑橘の皮を感じさせるミネラル、マジパン、爽やかなハーブ、花の香りが特徴です。ボディが引き締まり、磨き上げられた質感が魅力です。

## Rose of Mourvedre 750ml

ロゼ・オブ・ムールヴェードル ロゼ・辛口

樽とステンレスタングの組み合わせで6ヶ月熟成。バラの花びら、濡れた石、茶葉、桃の皮のノーズを感じる骨格のあるロゼ。ブラッドオレンジ、ストロベリー、ミネラルの香りが広がります。



## SBC Pinot Noir 750ml

SBC・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

SBCはサンタ・バーバラ・カウンティ(Santa Barbara County)の略、ベルベットのようなタンニンと果実味あふれる味わいです。木いちご、アメリカンチェリー、白檀の香り。なめし革、タバコの葉、土っぽさやローストしたスパイスも感じ、柔かく心地よい酸が楽しめます。

## Radian Vineyard Pinot Noir 750ml

ラディアン・ヴァインヤード・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

オープントップのステンレスタングで発酵(10%全房)。発酵中に1日2回パンチングダウン。フレンチオークで15ヶ月熟成(新樽率15%)。ラズベリージャム、チェリー、スパイス、フレッシュハーブ、サッソフラスの香り。濃厚な果実味がありながらエレガント。

# HALL RANCH

ホール・ランチ



ワインメーカー  
アマンド・ゴーター

いpH値は、カリフォルニアの他のブドウ栽培地域にはない象徴的なものです。畑は持続可能な農法で栽培しています。

## Hall Ranch Cabernet Sauvignon 750ml

ホール・ランチ・カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ

パソ・ロブレスの日当たりの良い暖かい地区から収穫したカベルネ・ソーヴィニヨンが主体です。ステンレスタングで発酵し、東欧産とアメリカ産オークの組み合わせで18ヶ月熟成。カシス、杉、スパイス、カカオのアロマに加え、熟した果実、チョコレート、アニスのリッチで持続性のあるフレーバー。バランスのとれたベルベットのようなタンニンが印象的。



## 急成長する“パソ・ロブレス”のサスティナブルワイン

ホール・ランチは、1990年代初頭にホール・ファミリーによって植樹されたワイナリーです。150エーカーのブドウ畑を所有し、表彰歴などを誇るワインを生産しています。ワイナリーの哲学は、パソ・ロブレスの生活様式に浸透するOld West(西部開拓時代)の古き良きカウボーイ文化、パイオニア精神、農業のルーツを維持し、それを紹介するワインを造り続けることです。

パソ・ロブレスAVAには30以上の土壌が存在しますが、ホール・ランチの畑は石灰質土壌です。この土壌の7.4~8.6という高

## Hall Ranch Zinfandel 750ml

ホール・ランチ・ジンファンデル 赤・フルボディ

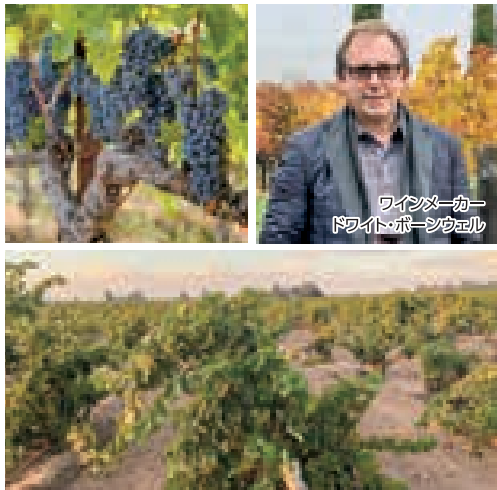
パソ・ロブレスの冷涼な地区で収穫したジンファンデル。畑の夜間の最低温度が低いため、ブドウはゆっくりと成熟し、濃密で複雑なワインを生み出します。ステンレスタングで発酵し、東欧産とアメリカ産オークの組み合わせで14ヶ月熟成。ラズベリーやクランベリーの果実香と胡椒のようなスパイス香が絡み合うフルボディのワインです。





## PURE BRED

ピュア・ブレッド



Old Vine(古樹)が今なお存在している貴重な産地ですが、1986年にAVAに認定され、近年になって品質、知名度、人気ともに急成長を遂げています。



### Lodi Old Vine Zinfandel 750ml

ローダイ・オールド・ヴァイン・ジンファンデル 赤・フルボディ  
樹齢50年~90年のジンファンデル。ステンレスタックで発酵後(14日間)、アメリカンオークで12ヶ月熟成。鮮やかなラズベリーのアロマ、ブラックカラントとレッドプラムのフレーバー。オールド・ヴァインならではのエレガンスとフィネスを感じるバランスの良いジンファンデルです。



### Lodi Cabernet Sauvignon 750ml

ローダイ・カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ  
樹齢は20年~30年で、大半は2000年代初頭に植樹されたカベルネ・ソーヴィニヨンです。ステンレスタックで発酵後(14日間)、アメリカンオークで12ヶ月熟成。イチジク、イチゴジャム、仄かなベーキングスパイスの香り。余韻には黒系ベリーの香りが残ります。洗練されたタンニンが、ワインに特別な深みを与えています。

### 注目産地「ローダイ」のモノ・セパージュ

「ピュア・ブレッド(=純血種)」という名の通り、ブレンドは一切行わず、単一品種に拘って造られるワインです。今注目の産地ローダイのブドウを使用し、「サラブレッドの様に純粹で、毎日楽しめるワイン」造りに取り組んでいます。

ピュア・ブレッドの畑があるローダイは、カリフォルニア州のセントラル・ヴァレーに位置し、サンフランシスコから東に向かって車で1時間半程の内陸にあります。ローダイでブドウ栽培が盛んになったのは19世紀半ばで、その後の禁酒法時代にもブドウ樹が引き抜かれることはありませんでした。その為、その頃からの

## INDIGO EYES

インディゴ・アイズ



「インディゴ・アイズ」の名称は、ステファーン・ミヨットの青い目からヒントを得て名付けました。



### Chardonnay 750ml

シャルドネ 白・辛口  
色合いはやや淡い麦わら色で、柑橘系の爽やかな香りとナッツや蜂蜜を連想させるリッチな味わいが特徴。酸味は控えめで飲みやすいワインに仕上がっています。



### Cabernet Sauvignon 750ml

カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ  
温暖な気候に恵まれて生育したブドウのタンニンと余韻が印象的です。時間とともに濃密さがほぐれ、しなやかな丸みが増えてきて、タンニンのきめも細やかになり、複雑性が増してきます。

### Zinfandel 750ml

ジンファンデル 赤・フルボディ  
濃いベリー系の果実の香り。酸味が強く、比較的コクもあり、タンニンはまろやかで、アフターフレーバーには僅かに白コショウの香りも感じるスパイシーさが特徴。カリフォルニアが誇る品種です。

### ナパ・ヴァレーのブドウから、安定した品質と価格のワインを造る

インディゴ・アイズは、イタリア系移民のダリオとステファーンが手掛けるワイナリーです。二人は毎年カリフォルニアの幾つもの畑を廻り、ベストなコンディションのブドウを買い付けて醸造しています。

カリフォルニアらしさを追求したワイン造りを目指していますが、特に「ナパ・ヴァレー」のテロワールの特徴がよく表現されています。お手頃な価格ながら安定したクオリティの彼らのワインは、大いに注目を集めています。

# BIRICHINO

## BIRICHINO WINES

### ビリキーノ・ワインズ

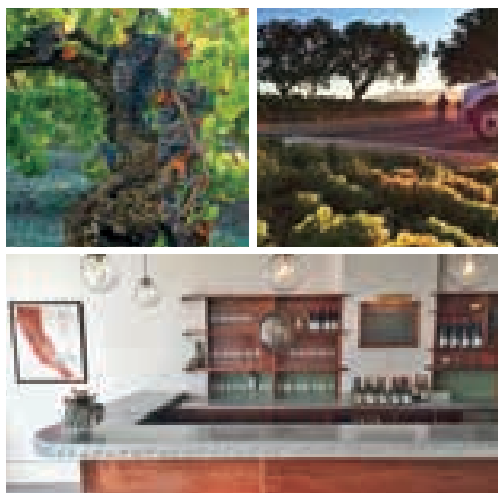


#### 代表作“マルヴァジア・ビアンカ”は世界の注目 陽気なナチュラルワイン

2008年にカリフォルニア州サンタ・クルーズで、アレックス・クラウスとジョン・ロックが設立した“ビリキーノ・ワインズ”。ビリキーノとはイタリア語で「わんぱくな」という意味で、彼らのモットーは「素晴らしい香りとおバランス、良い意味での気まぐれさを兼ね備えたワインを造ること」。極力、人為的な介入をしないナチュラルなワイン造りを志向し、何よりも飲んだ人が元気になる、楽しくなるワインを目指しています。二人は、フランスのナチュラルワイン生産者として知られるアルザスのドメヌ・オステルタグをはじめ、その他イタリアやフランス南西部の小規模生産者で研鑽を重ねました。さらにカリフォルニアワイン造りの奇才として知られるボニー・ドゥーン・ヴィンヤードのランダル・グラハムの下でもワイン造りを学びました。それらの経験を生かし、彼らはまったく独創的な手法でワインを造り、その魅力を飲み手と分かち合いたいと、日々挑戦しています。



共同責任者アレックス(左)とジョン(右)

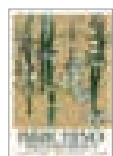


(左上) 樹齢110年以上のグルナッシュ (右上) マルヴァジアの畑  
(下) 2018年に開設した念願のテイスティングルーム



#### Petulant Naturel Malvasia Bianca Sparkling 750ml

パチュラン・ナチュラル・マルヴァジア・ビアンカ・スパークリング 泡・白・辛口  
スティルワインの「マルヴァジア・ビアンカ」を仕込み、発酵している最中の一部分を手作業で壺詰めし、王冠で打栓。ネクタリン、スイカズラやプルメリアの花のような香りが漂う、軽快で爽やかなやわらかいパチュランです。



#### Malvasia Bianca 750ml

マルヴァジア・ビアンカ 白・辛口  
南イタリアからもたらされたブドウ品種。マスカットにも似たフレーバーが特徴。杏や白桃のような香りも。やや甘い香りから口にするのと爽やかな酸もあり、ナチュラルでフレッシュ感に満ちたワイン。



#### Chenin Blanc Jurassic Park Vineyard 750ml

シュナン・ブラン・ジュラシック・パーク・ヴィンヤード 白・辛口  
1978年に植樹された畑のシュナン・ブラン。サンタ・バーバラ、サンタ・イネス・ヴァレーの標高335mの石灰質を含む砂質土壌で水はけが良い土地。常に芳香が豊かで、成熟した果実味を感じます。



#### Vin Gris 750ml

ヴァン・グリ ロゼ・辛口  
初夏のテラスで楽しみたい上品なロゼ。伝統的な地中海沿岸の黒ブドウをやさしくプレスすることで得られる鮮やかな色合いの果汁を使用。淡麗でやわらかな柑橘系の酸、ストーンフルーツ(核果)、ハイビスカス、スイカ、スミレの花の香りが印象的。



#### Pinot Noir Saint George 750ml

ピノ・ノワール・サン・ジョルジュ 赤・ミディアムボディ  
ジョージ・ベッソンが30年前に切り拓いたサンタ・クルーズの小区画の畑を中心に、4つの畑のピノ・ノワールをブレンド。ハーブやチェリーリキュールなどの華やかな芳香と深みのある質感で、ダイナミックにセントラル・コーストAVAのテロワールを表現しています。



#### Grenache Besson Vineyard Old Vines 750ml

グルナッシュ・ベッソン・ヴィンヤード・オールド・ヴァインズ 赤・ミディアムボディ  
ベッソン・ヴィンヤードは1910年に植樹された樹齢約110年を誇る自根の畑。ノンフィルターによる持ち味が存分に発揮されたワインです。



#### Scylla 750ml

スキュラ 赤・ミディアムボディ  
ローダイ近辺に人知れず存在する平原の古い畑からもたらされるカリニャンがベース。ビリキーノが以前より使用しているグルナッシュとムールヴェードルを補助的にブレンド。いずれも樹齢約100年。重層的に広がる芳香とともになめらかな果実味があります。

# WINDCHASER

ウィンドチェイサー



ワインメーカー  
デイヴ・ギフォード

## シックでモダンなナチュラルワインを目指す異色の新鋭生産者

2015年にサンフランシスコに誕生した、新鋭“アーバンワイナリー”。醸造家デイヴ・ギフォードのワイン造りの信念は「クリーンなワインを造ること」。毎年、そのヴィンテージの特徴が表現できると感じるブドウを探し、入手したら“最小限の人為的介入”を念頭に置き醸造します。単一品種を天然酵母で発酵し、樽発酵や全房発酵など、それぞれのブドウのポテンシャルを引き出す醸造方法を選んで少量生産しています。SO2の使用も最小限に抑え、無清澄、無濾過で仕上げます。手造り感溢れるデイヴのワインは、“サンフランシスコのアーバンワイナリーの中でも最高級のワインを生産している”と現地でも高い評価を得ています。



### Pinot Gris

750ml

ピノ・グリ

白・辛口

アンダーソン・ヴァレーのピノ・グリ。手摘みで収穫しています。無清澄・無濾過ならではのピュアで柔らかな酸とアロマティックな味わいが魅力です。



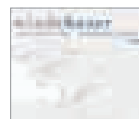
### Chardonnay

750ml

シャルドネ

白・辛口

メンドシーノ、フィルソンの西、アンダーソン・ヴァレーのブドウ畑から収穫したシャルドネ。ここは冷涼な地域なのでデリケートでフレッシュな果汁が特徴です。青リンゴ、レモン、ライム、ナッツなどリッチで複雑な印象が特徴です。



### Pinot Noir

750ml

ピノ・ノワール

赤・ミディアムボディ

アンダーソン・ヴァレーのピノ・ノワール。畑は歴史が長く、有機農法で栽培されています。手摘みで収穫。破碎はしていません。天然酵母発酵中に、1日2回パンチングダウンを手で行っています。



### Syrah

750ml

シラー

赤・フルボディ

メンドシーノ・リッジの銘醸畑ペルリの有機栽培のシラー。手摘みで収穫しました。ペルリは標高約2,000フィートの高地に位置しており、この畑のブドウは例年最後に収穫されます。常に安定した品質のシラーが出来ます。

# SOUTH AFRICA

## CAPENSIS

カペンシス



ヴィンヤードマネージャー  
ローザ・クルーガー



た最良のシャルドネで造られています。中でも1番多く使用されるステレンボッシュ地区にあるフィジンボッシュ・ヴィンヤードは、標高527mに位置し、洗練された酸味を持つブドウができます。ヴィンヤードの名前の由来は、オランダの入植者が使っていた言葉で、この地区に元々植えられていた樹木を「良質の茂み」や「良質の樹木」と呼んだことから派生しています。

ブドウ樹をとりまく環境が、シャルドネに極めて自然な酸度や複雑性を与えています。

ヴィンヤードマネージャーのローザ・クルーガーは、著名ワイン専門誌デキャンターの「ホール・オブ・フェイム」2022年に選ばれています。

### Capensis Chardonnay 750ml

カペンシス・シャルドネ 白・辛口

シャルドネ特有の青リンゴや白桃、ボスク梨(黄緑色の梨)などの香りに、バニラ、スパイスと微かなミネラルの味わいが感じられます。しっかりした酸味、フレンチオークの新樽に由来するバニラビーンズの香りとクリーミーで厚みのある舌触りが印象的です。



### Capensis Chardonnay Silene 750ml

カペンシス・シャルドネ・サイリーン 白・辛口

ステレンボッシュに見られる深遠なフレーバーを表現するために選んだ5つの畑のシャルドネのブレンド。ステレンボッシュのユニークなテロワールに焦点を当てています。ライム、レモン、オレンジの花、ジャスミン、スパイスの芳香。柑橘系と豊かなミネラルを感じる味わい。濃密で長い余韻があります。

### 孤高の白ワイン

#### 最良、最上の逸品を目指し南アにたどり着く

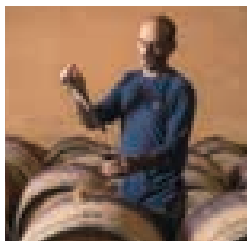
カリフォルニアのジャクソン・ファミリーと南アフリカのグラハム・ベックによるジョイントベンチャーのワイナリーです。南アフリカ最高のシャルドネを造り出すことを目標に2012年に設立されました。

カペンシスは5つの畑(フィジンボッシュ・ヴィンヤード、ノットグダクト・ヴィンヤード、E.ブルワー・ヴィンヤード、カイマンズガット・ヴィンヤード、フレイプラス・ヴィンヤード)から収穫され

# ISRAEL

## CLOS DE GAT

クロ・ド・ガット



ワインメーカー  
エヤル・ロテン



ワイナリーのロゴには、彼ら入植者を表す「狐」と、昔の石積みのクロ(=壁)が描かれています。数千年の歴史と近代の技術を融合させ、この伝統ある土地ならではの味わいを表現しているワイナリーです。

### Clos de Gat Chardonnay 750ml

クロ・ド・ガット・シャルドネ 白・辛口

柑橘系果実やオレンジの花、僅かなスパイス香が非常にエレガントです。良質の酸と果実味が見事な調和を持って口中に広がります。手摘みで収穫、厳しい選果の後に軽く圧搾。



### Clos de Gat Ayalon Valley 750ml

クロ・ド・ガット・アヤロン・ヴァレー 赤・フルボディ

赤及び黒系果実及び地中海の草木やハーブの豊かなアロマと僅かなオーク樽のニュアンス。良質のタンニンがバランス良く、凝集された味わいが口中に長く続きます。



### Har'el Cabernet Sauvignon 750ml

ハレル・カベルネ・ソーヴィニオン 赤・フルボディ

赤・黒系果実及びユーカリや地中海ハーブのアロマに加えて、僅かに梅香が感じられます。口中はフルボディで、熟したタンニンがバランス良くエレガントに広がります。

### 古来の伝統手法によるワイン造り

1998年にエルサレムの西側にあるアヤロン溪谷に設立されたワイナリーです。3000年以上からワイン造りが行われ、ミクロクリマを有するブドウ栽培好適地で最新の設備の中、古来の伝統的手法を守りながら、ワイン造りが行われています。



<https://ficwine.com>



株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル  
TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472