

2023年 春のリカーセレクション

No.001 ブルゴーニュ、ローヌ、南仏の辛口 ロゼワイン5本セット

数年前からヨーロッパやアメリカはロゼワインがブーム、特にフランスでは白ワインの消費量を上回るほどの人気となっており、フランスで売れるワインの3本に1本はロゼとされています。






ロゼの魅力を一言で表すと、白ワインの爽やかさと赤ワインが持つ力強さの両方を兼ね備えた味わいです。

ロゼが1本あれば、前菜にも魚にも肉にも合わせることができますし、中華から和食までと汎用性の高い事も魅力です。

ラインナップは人気エリアブルゴーニュ地方、コート・デュ・ローヌ地方、ラングドック地方、

そしてフランスで最もロゼを生産している南仏・プロヴァンス地方です。フランス各地のロゼの味わいの飲み比べも楽しめるセットです。

日本ではまだブームの手前ですが、一度飲んでみるとそのフードフレンドリーな味わいの魅力に虜になるでしょう。辛口ロゼワイン、是非お試しください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------|----------------|---------------------------------------|-------|-----|--------------------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | コート・ブルギニオン・ロゼ | | 辛口 | ガメイ100% |  |
| <p>淡いサーモンピンク色。香りは花やイチゴ、ラズベリーを思わせるアロマが印象的です。フレッシュでジューシーな味わいの辛口ロゼワインです。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ・ダヴィド・デュバン | ブルゴーニュ・ロゼ | | 辛口 | ピノ・ノワール100% |  |
| <p>パリの三ツ星レストランなどで取り扱われ、欧米、および、日本で高評価を獲得する天才的造り手！スッキリした酸のバランスが素晴らしい、いくら飲んでも飽きの来ない上質ロゼワイン！</p> | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | E・ギガル | コート・デュ・ローヌ・ロゼ | | 辛口 | グルナッシュ70%、サンソー20%、シラー10% |  |
| <p>妥協なきワイン造りを継承する、ローヌワインの帝王。短時間果皮を果汁に漬け込んだ後で引き抜き、ステンレスタンクで温度調節をしながら発酵、熟成。透明感のある美しいサーモンピンク。フレッシュで生き生きとした、ラズベリーや赤スグリなど赤い果実のアロマ。フルーティでまろやかな味わい。</p> | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | ドメーヌ・ド・ラ・ポーム | ヴァン・ド・ペイ・ドック・ピノ・ノワール・ロゼ・レ・ヴィーニュ・デ・ロイス | | 辛口 | ピノ・ノワール100% |  |
| <p>毎年多くの賞を受ける生産者のピノノワールから造られるロゼ。プレシュラージュ・ディレクト。赤い果実のニュアンスがあるバランスの取れた辛口。</p> | | | | | | | |
| フランス | プロヴァンス | メゾン・ミラボー | クラシック・ロゼ | | 辛口 | グルナッシュ60%、シラー30%、サンソー10% |  |
| <p>チェリー、桃、オレンジゼスト、ほのかにイチゴの香りとクリームのニュアンス。豊かな口当たりで酸味がバランスよく溶け込み、心地良い余韻へと導きます。ドライイチや熟したイチゴのノートが味わいの層を創り出しています。</p> | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| <p>※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。</p> | | | | | | | |

2023年 春のリカーセレクション

No.002 イタリア5州の土着品種辛口ロゼワイン5本セット

イタリアの土着品種のみから造られたロゼワイン5本セットです。






ロゼ・ディ・カサノーヴァ・トスカーナは、バルバレスコの名門クラ・スピネッタが手掛けるロゼワインです。スピネッタは、ピエモンテの「ブティックワイナリー」と呼ばれる小規模で高品質なワイン生産者たちのなかでも、リーダー的な存在のワイナリーです。しっかりとした骨格、美しい色合いと味わいをご堪能ください。

カラニカ・ロゼは、歴史あるシチリアの先駆的ワイナリー、<ドゥーカ・ディ・サラバルータ社>が手掛けるワインです。柑橘系の果実といった華やかな香りと軽快な飲み口が魅力的です。

チェントヴィエ・コッリ・アブルティーニ・ロザートは、<ウマニ・ロンキ社>が数年の実験を経てモンテプルチアーノの力強さにフレッシュさとフルーティさを引き出した、飲み心地のよいワインです。エレガントかつ若々しい味わいを楽しめます。

カステル・デル・モンテ・ロゼは、濃く美しい色合いの、果実味豊かなロゼワインです。心地よい酸も感じられ、食前酒としても、また魚介類やパスタ、白身の肉とも相性抜群です。

チロ・ロザートは唐辛子の名産地であるカラブリア州のワインです。中華やエスニック料理とも相性抜群です。イタリア北部から南部までのロゼワインを、気分に合わせて心ゆくまでお楽しみいただけます。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|---------|--------------------------|-------|-----|------------|---|
| イタリア | トスカーナ | スピネッタ | ロゼ・ディ・カサノーヴァ・トスカーナ | トル | 辛口 | サンジョヴェーゼ主体 |  |
| <p>しっかりと構成を持ち、美しい色合いと味わいを楽しめるワインです。いろいろなお料理と合わせられますが、特に軽めの前菜や鶏肉、魚を使った料理、また淡いピンク色に火入れしたお肉料理とよく合います。フレッシュな桃や花、ミネラルを感じる香りがあります。生き生きとした酸とミネラル、複雑味もあるしっかりとした味わいで、華やかな余韻が長く続きます。</p> | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | サラバルータ | カラニカ・ロゼ | トル | 辛口 | ネーロダヴァウラ主体 |  |
| <p>淡く輝きのあるロゼ色で、柑橘系の香りの中に白桃のニュアンス。華やかな香りと軽快な飲み口が魅力です。前菜や魚介、特に生の魚とのペアリングをお楽しみいただけます。</p> | | | | | | | |
| イタリア | アブルッツォ | ウマニ・ロンキ | チェントヴィエ・コッリ・アブルティーニ・ロザート | トル | 辛口 | モンテプルチアーノ |  |
| <p>フレッシュさとフルーティさが引き出された、飲み心地のよいワインです。特徴的なレモンの絵は、アブルッツォが温暖な気候であることを表しています。香りはフローラルかつフレッシュで、柑橘のニュアンスが繊細に感じられます。エレガントで若々しい味わいで、赤いベリーやピンクグレープフルーツを思わせる綺麗な酸があり、複雑かつ長い余韻が特徴的です。</p> | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | リヴェラ | カステル・デル・モンテ・ロゼ | トル | 辛口 | ボンビーノネーロ |  |
| <p>チェリーやイチゴのフルーティな香りにあふれています。洗剤として果実味豊か、エレガントさと心地よい酸もある魅力的なロゼワインです。食前酒として、また魚介類の前菜、軽めのスープやパスタ、魚、鶏肉、仔牛の料理といった幅広い料理と合わせることでできるワインです。</p> | | | | | | | |
| イタリア | カラブリア | リブランディ | チロ・ロザート | トル | 辛口 | ガリオッポ |  |
| <p>ストロベリーの香りなど繊細なアロマが楽しめる、若飲みタイプのロゼワインです。赤いベリー類やリコリスなどの甘いスパイスのニュアンスのある繊細なアロマがあり、味わいはフレッシュでフルーティです。野菜、魚、肉とあらゆる料理と相性がよく、食事との合わせやすさが魅力です。カラブリアだけでなく、全世界で愛されているワインです。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.003 辛口から甘口まで 飲みやすいドイツ、オーストラ製のロゼ・スパークリングワイン5本セット

ドイツ、オーストリア産の冷涼な気候を生かして丁寧にエレガント仕上げられた、様々なタイプの美味しいロゼ、ロゼスパークリングをセレクトしました。上質で、飲みやすい口当たりで、どんなお料理にも合わせやすいロゼです。少し甘みを感じるタイプから個性的なタイプまでそれぞれ魅力的な味わいで、新しい発見とともにご満足いただけること間違いなし！春を感じる華やかでチャーミングな色合いもお楽しみ下さい。

<シュロス・アラス>ラビット ピノ ロゼ ゼクト トロッケン

ピノ・ノワールを使用した、フルーティで優しい果実味を持つ、飲みやすい中辛口タイプのロゼスパークリング。

<ヴィラ・ヴォルフ>ヴォラ・ヴォルフ ピノ・ノワール ロゼ

モーゼルの巨匠ドクター・ローゼン氏がファルツに所有する醸造所。低温浸漬で少しだけ色付けした後、直接圧搾法にてプレス。淡い色合いで、ピュアで爽やか、非常にきれいにまとまっている、現地で大人気の辛口ロゼワイン。

<フリードリッヒ・ベッカー>ベッカー フティ ロゼ






毎年セパージュと味わいが変わる、ベッカーさんの自宅用気まぐれ辛口ロゼワイン。

<ラングマン>シルヒャー クラシック

シルヒャーは、世界一酸の高いロゼとされていますが、ラングマン醸造所では果実味と絶妙にバランスをとった高品質なシルヒャーを生み出しています。所有する3つの畑のブレンドで、ベーシッククラスの辛口シルヒャー。

<ラングマン>シルカート

シルヒャーをたくさんの人に味わって欲しいという思いで造られた、軽やかな甘みのある微発砲ワイン。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|---|---------------|--------------|----------------------|-------|-----|----------------------------------|---|
| ドイツ | モーゼル | シュロス・アラス | ラビット ピノ ロゼ ゼクト トロッケン | NV | 中辛口 | ピノ・ノワール |  |
| ピノ・ノワールを使用した、フルーティで優しい果実味を持つ、飲みやすいタイプのロゼスパークリング。タンク内二次発酵。キュートな女の子のウサギのエチケット。兎年の2023年に！ | | | | | | | |
| ドイツ | ファルツ | ヴィラ・ヴォルフ | ヴォラ・ヴォルフ ピノ・ノワール ロゼ | | 辛口 | ピノ・ノワール |  |
| モーゼルの巨匠ドクター・ローゼン氏がファルツに所有する醸造所。低温浸漬で少しだけ色付けした後、直接圧搾法にてプレス。淡い色合いで、ピュアで爽やか、非常にきれいにまとまっている、現地で大人気のロゼワイン。醸造所の看板ワインの一つ。 | | | | | | | |
| ドイツ | ファルツ | フリードリッヒ・ベッカー | ベッカー フティ ロゼ | | 辛口 | ドルンフェルダー35%、ホルトギーザー20%、ピノノワール45% |  |
| 毎年セパージュと味わいが変わる、ベッカーさんの自宅用気まぐれロゼワイン。ステンレスタンクでの熟成。フルーティだが芯があり、毎年しっかりバランスの取れた味わいで仕上げています。 | | | | | | | |
| オーストリア | ヴェストシュタイヤーマルク | ラングマン | シルヒャー クラシック | | 辛口 | ブラウアー・ヴィルトヴッパー |  |
| この地域のもっともポピュラーなワインシルヒャーは、世界一酸の高いロゼとされていますが、ラングマン醸造所では果実味と絶妙にバランスをとった高品質なシルヒャーを生み出しています。所有する3つの畑のブレンドで、ベーシッククラスのシルヒャー。8~24時間のスキンコンタクト後、ダイレクトプレス。スパイシーで果実味豊富、爽やかで個性的なロゼワイン。 | | | | | | | |
| オーストリア | ヴェストシュタイヤーマルク | ラングマン | シルカート | | 甘口 | ブラウアー・ヴィルトヴッパー |  |
| シルヒャーをたくさんの人に味わって欲しいという思いで造られた、軽やかな甘みのある微発砲ワイン。低温で発酵を中断させる製法によりぶどうが本来持つ甘みがそのままに感じられるオシャレなジュワシュワ。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.004” 美食の街から食卓に合うロゼを！” フレンチ&スペインのバスクワイン入りロゼ・スパークリングワイン5本セット

美食の街バスクのフランス&スペイン両方のロゼワインを揃えました。微発泡で爽やかな酸と果実味を感じるロゼのチャコリ、ぶどうの旨味を引き出したエレガントなカヴァもご用意しました。美しい色合いのロゼが春の食卓を彩ります。

<カーヴ・イルレギー> フレンチ・バスク唯一の「AOPイルレギー」を支える協同組合。地元で愛されており、フランス国内での消費が95%で、毎年ほぼ売り切れてしまうため、国外で見つけることは難しいワインです。しっかりとした果実のコクを感じるロゼワインです。

<スドゥガライ> 産地は海バスクのゲタリアでチャコリの特徴を最大限に引き出した爽やかなワインに仕上がっています。バルでピンチョスと一緒に楽しめるような典型的なチャコリの味わいです。チャコリらしい微発泡感のあるロゼチャコリです。

<アストビス> 山バスクのアラバ県のワイナリー。自社畑のぶどうをワイナリー内の醸造所で醸造することで、保護原産地呼称の最上級、単一ブドウ畑限定高級ワイン「ピノス・デ・バゴ」の基準を満たす、高品質なチャコリが造られています。バスクではほとんど白ブドウが栽培されているため、黒ブドウであるオンダラビ・ベルツァを使用したロゼのチャコリはとても珍しく、黒ブドウのコクを感じることができます。爽やかな酸と果実味が心地いスティルタイプのロゼチャコリ。

<ビバンコ> モダンなスタイルのワインをつくるようになり、彼らのワインはスペイン王室にも献上されています。ペリーの華やかな香り、しっかりとした辛口で合わせるお料理は万能です。

<ピリャ・コンチ> スペイン各地の優良な小規模家族経営のワイナリーの輸出を手掛けるアラエックス社。アラエックスの社長であるハビエルが、世界に通用する高品質なエレガントかつビュアなカバを生産したいと立ち上げたワイナリー。

ピオロジー栽培のブドウから造られるエレガントでモダンなカヴァとなっています。繊細な泡が特徴でエレガント、熟した赤系果実のアロマがあり、口に含むとフレッシュな果実味が広がります。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------|-----------|------------------------|-------|-----|--|---|
| フランス | バスク | カーヴ・イルレギー | イルレギー・ロゼ・アルギ | | 辛口 | ぶ90%カベルネ・ソーヴィニヨン10% |  |
| フレンチ・バスク唯一のAOCイルレギー。少し濃いめのガーネットロゼで、イチゴやカシスの香りが特徴的。しっかりとした味わいで飲みごたえのあるロゼワイン。 | | | | | | | |
| スペイン | バスク | スドゥガライ | ゲタリアコ・チャコリーナ・スドゥガライ・ロゼ | | 辛口 | オンダラビ・ベルツァ70% オンダラビ・スリ30% |  |
| 【チャコリ・デ・ゲタリア】ぶどうと向き合い、認証は取得してないが、ぶどうの栽培はほぼバイオダイナミ。アルコール度数が比較的低く微発泡で爽やかな酸と果実味を感じるロゼのチャコリ。 | | | | | | | |
| スペイン | バスク | アストビス | アラバコ・チャコリーナ・アストビス・ロゼ | | 辛口 | オンダラビ・スリ50% オンダラビ・ベルツァ50% |  |
| 【チャコリ・デ・アラバ】白い花とイチゴの香り。品種特有のミネラルと塩分を感じさせる、柑橘系の爽やかさでありながら濃厚なバランスの取れた口当たり。アロマの余韻が長く続く | | | | | | | |
| スペイン | リオハ | ビバンコ | ビバンコ・ロサード | | 辛口 | テンブラニーリョ75% ガルナッチャ・ティンタ20% ガルナッチャ・ブランカ5% |  |
| ワイン文化の継承にも献身的なリオハの老舗ボテガでスペイン随一のワイン博物館を有しており、一家の長い歴史の中で集められた絵画や機械などワインに関するさまざまな展示物がみる人を魅了しています。紫がかかった明るいピンク色。リコリスやラズベリー、イチゴのような香りの後にバラやスミレのような香りが追ってきます。 | | | | | | | |
| スペイン | ペネデス | ピリャ・コンチ | フルット・ロサード | | 辛口 | トレパット100% |  |
| 熟した赤系果実のアロマがあり、口に含むとフレッシュな果実味が広がる。食前酒、サラダやお米料理、シーフードはもちろんのこと、軽めの肉料理までカバーできるワインです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.005 シャンパーニュ2本を含む、春の食材と合わせるロゼスパークリング5本セット

春の山菜や旬魚など、季節の食材と合わせやすいロゼスパークリング5本セット。ウドやタラの芽・菜の花など、ほろ苦さがある春野菜、鯖や鯉など旬魚とも合わせやすい、ブルミエ・クリュ・シャンパーニュを含むロゼ泡セットです。
 <ミッシェルフォルジェ>ブリュミエクリュ ロゼ' グランドロゼ' は色合い・香り・味わいの力強さにこだわった造り。ロゼカラーが濃く、香りも爽やかながらも濃さを感じる。
 ロゼスパークリングは全体的に余韻に心地よいほろ苦さがあり、春の食材と合わせやすい。香りの強めのチーズ、ナッツを練り込んだ食事系パン、酸味を感じるドイツ系の旨味多い硬めのパンなど、こだわりの食材との相性見よく、組合せがたのしいスパークリングワインです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|---------|------------|--------------------------|-------|-----|------------------------------|---|
| フランス | シャンパーニュ | ミッシェルフォルジェ | ブリュミエクリュ ロゼ' グランドロゼ' | NV | 辛口 | ピノノワール60%、ピノ・ムニエ25%、シャルドネ15% |  |
| ピノノワール60%の内、18%は赤ワインとして使用、より色濃く力強いロゼカラーと味わい、余韻を作り出す。ロゼシャンパーニュよりも香りが濃く味わいも太さを感じる。春の食材と好相性。 | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ | ヘルナル レミィ | レミィ アントワヌ ドリニュイ ロゼ ブリュット | NV | 辛口 | ピノ・ノワール60%、シャルドネ35%、ピノ・ムニエ5% |  |
| 家族経営のシャンパーニュ生産者。赤い果実の香りとややハーブ香、フランボワーズのアロマが印象的です。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | モンムソー | キュヴェ JM ロゼ ブリュット | NV | 辛口 | カベルネフラン、ガメイ |  |
| シャンパーニュ製法で造られたクレマン・ド・ロワール。ラズベリーやチェリーのような果実の香り、味わいは、すっきりとした飲み口ながらもコクもあり、後味にほかに甘酸っぱさを感じます。全体的にやや辛口に仕上がっています。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | ベッレンダ | フラテリ・コスモプロセッコロゼEXドライ | NV | 辛口 | グレーラ、ピノ・ネーロ |  |
| プロセッコ・ロゼは2020年に新たなDOPとして認定されました。チェリーやラズベリー、野イチゴなどの豊かな果実味にさわやかな酸が感じられます。しっかりとした骨格があり、調和のとれたエレガントなワインです。ベリーの香りを彷彿とさせるチャーミングなラベルが、輝くような淡いピンク色のワインを可愛らしく彩ります。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | モンテリーベロ | スプマンテ・ロゼ | NV | 辛口 | ラポーソ |  |
| きれいなサーモンピンクのスプマンテをグラスに注ぐと、それだけで食卓が華やぎます。黒ブドウから造られるロゼワインは、タンニンなどのブドウの持つエキスが多く、豊かな風味が味わえます。 | | | | | | | |




※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.006 フランス人女性醸造家が造る シャンパン入りスパークリング3本セット

女性ならではのエレガントさを感じるスパークリングワインセットです。シャンパーニュ村出身の女性醸造家マリエル・アンリオンのスパークリング、ブルゴーニュの名門（アンヌ・グロ）のクレマン、グラン・クリュの畑から造ったシャンパーニュをご用意しました。

<シャトー・ド・ロレ>グランメゾンが所有してきた由緒正しきシャトー。ぶどうの熟度と質の高さを感じさせるシュナン・ブランならではの重厚感。法定期間の2倍の長期熟成とシャンパン並みの高いガス圧により、キメ細やかな泡が長く続くのも魅力のひとつ。
 <クロードカザル>隣り合う個性の異なるル・メニル・シュール・オジェとオジェの2つのグラン・クリュを所有。ル・メニルからはしっかりとした骨格が、オジェからは熟した果実が得られ、リッチなブラン・ド・ブランに仕上がる。希少なクロをオジェに所有する貴重な生産者。
 <アンヌ・グロ>確かなキャラクターと名声を確立したブルゴーニュ屈指の女性醸造家。栽培に非常に力を注ぎ、伝統を尊重して造るアンヌのワインは、繊細で調和のとれたエレガントな味わいが特長。常に世界中の人々を魅了し続けている。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | ゼパージュ | 画像 |
|---|---------|-----------|----------------------------|-------|-----|--------------------------------------|---|
| フランス | ロワール | シャトー ド ロレ | クレマン・ド・ロワール プリュット | NV | 辛口 | シュナンブラン100% |  |
| リンゴや洋ナシのふくよかな香り。蜜リンゴを思わせるリッチな果実が細かな酸とミネラルに支えられたふくよかな味わいには、長期熟成による複雑さも備わっている。細かな泡が心地よい外交的なスタイルで、「リッチなクレマン」としてワシントンポストのおすすめスパークリングに選ばれた。 | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ | クロードカザル | カルトオール | NV | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| グランクリュのオジェとル・メニル・シュール・オジェのブドウから造られるブラン・ド・ブラン。リンゴ、洋ナシ、ハチミツのフローラルな香りにナッツやミネラルのヒント。細かな酸とミネラルを包み込む大らかな果実。蜜っぽさやナッツを感じさせる中盤から精緻な酸が鮮やかに伸び、エレガントなフィニッシュに導く。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | アンヌ・グロ | クレマン・ド・ブルゴーニュ ラ・ファン・アン・ピュル | NV | 辛口 | ピノ・ノワール 40% シャルドネ 40% アリゴテ 20% |  |
| レモンやライム、グレープフルーツなど柑橘系の爽快な香り。フレッシュな口当たりで飲みやすく、爽やかな果実味と酸のバランスが素晴らしい。上質な泡立ちと共に生き生きとした綺麗な酸が長く続く。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.007 シュバリエ受賞のカロリーヌ・フレイが手掛ける赤ワイン5本セット

醸造責任者：カロリーヌ・フレイ
 シャンパーニュの名門、フレイ家の長女、ボルドー大学醸造学部にて醸造を学び、首席で卒業。
 2004年よりボルドーメドック格付け3級“シャトー ラ・ラギュヌ”
 2006年よりローヌの“ポール・ジャブレ・エネ”の醸造責任者を務めています。
 両ワイナリーにおいて就任当初より「全てにおいて最上・最良のワインを造る」という高みを目指しています。
 2017年にその功績を認められ、フランス国家功労章 シュバリエを受勲しました。

今回はそんなカロリーヌ・フレイの手掛けるボルドーとローヌの赤ワイン5本をセットにしました。






ボルドー <シャトー ラ・ラギュヌ>
 マドモアゼル L シャトー ラ・ラギュヌ：
 2004年リリースのサードワイン。新樽10%含むフレンチオークと小樽で熟成。
 フレッシュな果実味が豊かに広がり、シルキーなタンニンと長い余韻を愉しめます。

コート・デュ・ローヌ<ポール・ジャブレ・エネ>
 シラー：フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸です。

パラレル45 ピオ ルージュ：ブラックチェリーやカシス、なめし皮などの複雑な香り。バランスがよく料理とのペアリングに優れた味わいです。

コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ：樹齢50年の古樹から生まれる深み、力強くも華やかな印象のワインです。

クローズ・エルミタージュ ミュール・ノワール：
 ブルーベリーやブラックベリー豊かな果実味に胡椒のニュアンス。上質なタンニンとフレッシュな酸味をもったエネルギッシュなワインです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------------|-------------|---|-------|----------|-------------------------------------|---|
| フランス | ボルドー | シャトー ラ・ラギュヌ | マドモアゼル L シャトー ラ・ラギュヌ | | フルボディ | メルロー 55%、カベルネ・ソーヴィニヨン40%、フディ・ヴェルド5% |  |
| ブラックベリー、カシスの香りに、グリーンしたスパイスの香り。フレッシュな果実味と滑らかな口当たり。コクもあり、タンニンはシルキーで、長い余韻を楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ポール・ジャブレ・エネ | シラー | | ミディアムボディ | シラー100% |  |
| フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸。シラーの個性を存分に引き出しながら、料理とのマリアージュが楽しめるエレガントなスタイル。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ポール・ジャブレ・エネ | コート・デュ・ローヌ パラレル45 ピオ ルージュ | | ミディアムボディ | グルナッシュ55%、シラー40%、その他5% |  |
| カシスなどの黒系果実の香りに、なめし皮のような複雑な口当たり、果実味と柔らかいタンニンのバランスが秀逸なワインです。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ポール・ジャブレ・エネ | コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ ブラン・ドゥ・デュドゥ・ペール・オン・フィユ | | フルボディ | グルナッシュ80%、シラー10%、ムールヴェードル10% |  |
| なめらかでベルベットのようなタンニン、そしてスパイシーな印象を持ち合わせています。エレガントな味わいで、余韻も長く感じられます。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ポール・ジャブレ・エネ | クローズ・エルミタージュ ミュール・ノワール | | フルボディ | シラー100% |  |
| AOCを代表する銘醸自社畑タラベルの若木のぶどうを一部使用。上質なタンニンを持ったクローズ・エルミタージュ。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション







No.008 ダブルゴールド入り、サクラアワード受賞白・スパークリングワイン6本セット

サクラアワードは、ワイン業界で活躍する女性のみが審査を行うという、画期的な国際ワインコンペティションで、2022年の第9回サクラアワードでは、世界25カ国から4,652アイテムがエントリーされました。ダブルゴールドを受賞したアイテムは全体の約6%とかなり少ない中、今回こちらのセットにはダブルゴールド受賞ワインを2アイテム、ゴールド受賞ワイン4アイテム取り揃えました。

ダブルゴールド受賞のフィドーラ・プロセッコ・スプマンテ・ブリュット・ピオの特徴は二次発酵の期間の長さで、通常のシャルマ製法では、2〜3週間程度で終わるところ、フィドーラではその倍以上の8週間という長い期間をかけて、発酵を行います。こうして、繊細な泡と、奥深い味わいを表現します。〈ミスティ・コーヴ・ワインズ〉エステート・ピノ・グリはニュージーランド・ワイン・コンクールで金賞受賞、ピノ・グリ部門で優勝した実績を持ちます。

ゴールド受賞ワインは、〈ヴァン・プレバン〉キュヴェ・ローラン、〈セリエ・デ・シャルトリュ・ヴィオニエ〉、〈ワイン・ビーブル〉ミオパッソ・フィアーノ、〈パーテバーク・ワインズ〉ヴィンヤード・コレクション・ソーヴィニオン・ブラン。

初春から夏に向けて、気温の上がるこの時期にお勧めの、個性豊かなスパークリングワイン&白ワインをお楽しみ下さい。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-----------|---------------|---------------------------|-------|-----|--------------------|---|
| イタリア | ヴェネト | フィドーラ | プロセッコ・スプマンテ・ブリュット・ピオ | | 辛口 | クレラ100% |  |
| フルーティーで生き生きした軽快なタイプ。プロセッコにしてはコクを感じる味わい。フルーツのコンポート、黄色いフルーツ、リンゴジャム、シュガー、余韻にややミネラル感が残る。辛口で泡立ちもしっかりしているタイプ。サーヴするときは、6〜8度、暑い日はキンキンにしっかり冷やして提供するのがお勧め。フレッシュで洗練した味わいは、食前酒としてとてもお勧め。あるいは、牡蠣やムール貝の前菜、シーフードのフリットなどとも良く合います。 | | | | | | | |
| フランス | プロヴァンス | ヴァン・プレバン | キュヴェ・ローラン | | 辛口 | ユニ・ブラン80% コロンバル20% |  |
| 神の掌側編のマリアージュにも掲載されたスパークリングワイン、グレープフルーツなどの柑橘系の香り 南仏の伝統的な品種、味わいを引き締める役割を持つユニ・ブランと、華やかな香りを持つコロンバルという品種をブレンド。白ブドウだけを使用するブラン・ド・ブランなので、味わいはクリアで、前菜から魚介料理、特に初夏から夏の暑い時期に キンキンに冷やして飲むのがオススメ。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | セリエ・デ・シャルトリュ | ヴィオニエ | | 辛口 | ヴィオニエ |  |
| セリエ・デ・シャルトリュでは、極力自然のままにブドウを育てることを大切にしています。石灰質分に富む土壌が、シャルトリュ自慢のぶどう畑です。バラの花を病害からのセンサーとし栽培を行っています。ヴィオニエはフランスでも限られたエリアでしか造られない希少な品種。ウォリューム感のある香りとも味わいをもつ個性的なブドウです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | ワイン・ビーブル | ミオパッソ・フィアーノ | | 辛口 | フィアーノ100% |  |
| イタリア人で唯一、パーカーポイント100点を2回獲得した醸造家ステファノ・キオッチョリ氏が監修しています。目を奪われるような輝きのあるグリーンイエロー。粘性は高く、酒質は滑らか。ネクタリン、ミネラル、スイカズラなどフロラルのなかに甘酸っぱい官能的な香りを内包している。口に含むと、口中から体内にゆっくりとなだらかに染み込んでいく優しい味わい。しかし繊細なだけでなく、しっかりと飲みごたえを感じることができる。シーフード料理にマッチします。 | | | | | | | |
| 南アフリカ | ウェスタン・ケープ | パーテバーク・ワインズ | ヴィンヤード・コレクション・ソーヴィニオン・ブラン | | 辛口 | ソーヴィニオン・ブラン |  |
| 刈ったばかりの青草を思わせる鮮烈な香り、アスパラガスやメロンのようなアロマを続けて感じます。シャープな辛口で、生き生きとした酸が感じられ、フレッシュなソーヴィニオン・ブランの魅力が発揮されています。夏野菜たっぷりのシンプルなサラダやシーフード料理と相性が良いです。また、シンプルなバスタや、山羊のチーズともよく合います。 | | | | | | | |
| ニュージーランド | マールボロ | ミスティ・コーヴ・ワインズ | エステート・ピノ・グリ | | 辛口 | ピノ・グリ100% |  |
| 洋ナシやアプリコット、レモンカードの香り。続けて純菓子のような優しい甘み、果実味とスパイスのニュアンス。酸味には丸みがありとてもジューシー、果実味も豊かだが、味わいはしっかりと辛口タイプで、食事との相性も良いタイプ。ボリューム感のある味わいは、魚介料理だけでなく、鶏肉や豚肉の料理ともよく合う。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.009 サクラワインアワード2022受賞！赤ワイン5本セット

2022年度、25カ国・4,652アイテムの中から見事入賞した赤ワインのセットです。世界各地(イタリア、スペイン、フランス、アルゼンチン、アメリカ)で栽培されたぶどうの個性がしっかりと表現されています。今すぐに楽しめる味わいのため、気軽に楽しみたい方にはお薦めです。






<キューザ グランデ>
 キューザ グランデは、アブルツォのワイン生産地でもやや山よりどころ、グラン・サッソ山の麓に位置するワイナリー。ピオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。

<ボテガス プロトス>
 ボテガスプロトスは設立当初「ボテガス リベラ デル ドゥエロ」と名乗っていましたが、1982年にDOが設立されるにあたりDOに名称を譲り、以来プロトス（ギリシャ語でNo.1の意）と名乗っています。

<シャトー ル コンセイエ>
 クロワ ムートンやコンフェッションを有し才能溢れる若手醸造家と評されるジャヌエックスが所有しているシャトー。

<ボテガス カロ>
 アルゼンチンの第一人者カテナ家とシャトー ラフィットを所有するロスチャイルド家のジョイントベンチャー。カテナとロスチャイルドの頭文字からカロと名付けました。

<ノーブル ヴァインズ>
 デリカート ファミリー ワインズが、カリフォルニア ローダイとモンレーの自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定し高品質のワインを造ります。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------------|--------------|--------------------------|-------|----------|----------------------------|---|
| イタリア | アブルツォ | キューザ グランデ | テッレ カサーリ モンテプルチアーノ ダブルツォ | 2020 | ミディアムボディ | モンテプルチアーノ 100% |  |
| ピオロジックの認証も受け、自然との共存を目指したワイン生産を行っています。薄紫のエッジを持つルビーレッドの色合いで、バランスの取れた味わいが心地良いミディアムボディの赤ワインです。 | | | | | | | |
| スペイン | カスティーリャ イレオン | ボテガス プロトス | プロトス エコロジコ テンブラニーリョ | 2019 | ミディアムボディ | テンブラニーリョ 100% |  |
| ピオロジック認証を受けた畑のブドウを手摘みで収穫。赤ラズベリーやブラックチェリーなどの香り。スパイスや、樽熟成由来のカカオの豊かな風味。タンニンは柔らかく、滑らかな口当たりのワインです。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー ル コンセイエ | シャトー ル コンセイエ | 2018 | ミディアムボディ | メルロ 100% |  |
| クロワ・ムートンやコンフェッションを有し才能溢れる若手醸造家と評されるジャヌエックスが所有しています。畑は泥土と粘土が混じる土壌で、メルロ100%のみでコンセイエは造られます。 | | | | | | | |
| アルゼンチン | メンドーサ | ボテガス カロ | アマンカヤ | 2019 | ミディアムボディ | マルベック 64%、カベルネ ソーヴィニヨン 36% |  |
| アルゼンチンの名門「カテナ」とフランスの名門「ラフィットグループ」のコラボレーション。アンデス山脈の高地に棲息する小さな可愛らしい花のインディオ語の名称である「アマンカヤ」に由来します。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ノーブル ヴァインズ | 337 カベルネ ソーヴィニヨン | 2019 | ミディアムボディ | カベルネ ソーヴィニヨン 100% |  |
| ボルドーの苗木が元になったクローン337のカベルネを使用。小さく凝縮感のあるベリー、果実味が特徴。深い色、凝縮した黒系果実、チョコレート、しっかりとしたタンニン。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.010 花の香りを感じるヨーロッパワインセット6本セット

春の訪れをワインで楽しめるよう、花の香りを連想させるフランス、イタリアのワインを取り揃えました。スパークリング、白ワイン、赤ワイン、それぞれに華やかなアロマが感じられ、春の旬な食材にも合わせやすいセットです。

＜ピフォー・ヴァン・エ・ドメヌ>シャルル・ベルティエ ブラン・ド・ブランはカモミール、シバザクラ、野の花を連想させる香り、爽やかなハーブのニュアンスも感じられます。＜セリエ・デ・シャルトリュ>キュヴェ・デ・シャルトリュ ベル・エミリー・ブランはスズラン・カスミソウなど小さな花束のような香りと新鮮なフルーツの香りが印象的。＜ワイン・ピープル>ミオパッツ・フィアーノはアカシア、スイカズラなどフローラルのなかに甘酸っぱい官能的な香り。＜シャトー・ル・フィ>ロゼ・オートクチュール・キュヴェ・コンフィダンスはバラを連想させる華やかな芳香、エレガントで、軽やかな生き生きとした味わい。＜ウンベルト・フィオーレ>バルベラ・ダスティ・D.O.C.G.はスミレや赤い果実を思わせる香り、白コショウや煮詰めたリンゴなど複雑性もあります。＜テヌータ・マッティ>ラ・ローザ・ラクリマ・ディ・モッコ・ダルバは品種の特徴でもある、バラの花束を思わせる芳しい香りが広がります。

ワインそれぞれの香りの違いをゆっくりとご堪能下さい。







| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セラージュ | 画像 |
|--|--------|----------------|---------------------------|-------|----------|-------------------------------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ピフォー・ヴァン・エ・ドメヌ | シャルル・ベルティエ ブラン・ド・ブラン | | 辛口 | アイレン |  |
| 開けた瞬間にアンスの香りがフワッと立ち上がりグラスに注ぐと小粒の泡がきれいに上へ。香りは、爽やかなハーブや柑橘系にアンスジャムや綿あめのようなやさしい甘い香り。味わいは酸味はおだやかで、飲み口はやわらかくスイスイ飲めちゃうスパークリングワイン。サーモンのカルパッチョやサラダになハムなどの前菜や食前酒として気軽に飲める辛口泡。キリッ冷やしてデイリースパークリングとして大活躍の一本です！ | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | セリエ・デ・シャルトリュ | キュヴェ・デ・シャルトリュ ベル・エミリー・ブラン | | 辛口 | クレレット、フルフルラン、グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ |  |
| セリエ・デ・シャルトリュでは、極力自然のままにブドウを作ることを大切にしています。キュヴェ・デ・シャルトリュ・ベル・エミリー・ブランは小さな花束のような香りと新鮮なフルーツの香りが印象的な白ワインです。野菜料理や魚介料理（特に貝）と相性の良いワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | ワイン・ピープル | ミオパッツ・フィアーノ | | 辛口 | フィアーノ100% |  |
| 目を奪われるような輝きのあるグリーンイエロー。粘性は高く、酒質は滑らか。ネクタリン、ミネラル、スイカズラなどフローラルのなかに甘酸っぱい官能的な香りを内包している。口に含むと、口中から体内にゆっくりと伝わり染み込んでいく優しい味わい。しかし繊細なだけでなく、しっかりとした飲みごたえを感じることができる。シーフード料理にマッチします。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | シャトー・ル・フィ | ロゼ・オートクチュール・キュヴェ・コンフィダンス | | 辛口 | グルナッシュ100% |  |
| 18世紀から続く伝統的なワイナリーChâteau le Bouis (シャトー・ル・フィ) のオーナーであり、醸造家でもあるFrédérique Olivé (フレデリク・オリヴィエ) と、フランスを代表するデザイナーの一人、Chantal Thomass (ジャンタル・トーマス) とのコラボレーションによって生まれました。錐型から特注で造られたボトルは、ジャンタル・トーマスがデザインと担当しています。エレガントで、軽やかな生き生きとした味わい、繊細なシトラスの香りや白い花を思わせる風味があり、食前酒としてはもちろん、前菜から魚介料理、豚肉や鶏肉など白身肉の料理に、と幅広く合わせられます。 | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | ウンベルト・フィオーレ | バルベラ・ダスティ・DOCG | | ミディアムボディ | バルベラ100% |  |
| 明るく、照りのあるガーネットの色調。ブラックチェリー、ラズベリー、煮詰めたリンゴ、白コショウやブルーのアロマ。余韻に仄かに明るく色の葉巻タバコ。バルベラ種は時に酸味が強いものが多いとみられますが、このワインは甘味と酸味が綺麗なバランスで作られており、適度な渋みもあって、飲みごたえも感じさせてくれる使い勝手のよいワインです。肉料理全般はもちろん、少し冷やして、前菜のような軽い食事とも合わせて美味しく飲めます。 | | | | | | | |
| イタリア | マルケ | テヌータ・マッティ | ラ・ローザ・ラクリマ・ディ・モッコ・ダルバ | | ミディアムボディ | ラクリマ・ディ・モッコ・ダルバ |  |
| ラクリマ種は、マルケ州を中心に中部～南イタリアで親しまれているブドウ品種ですが、その元祖がこのラクリマ・ディ・モッコ・ダルバ種とされています。イタリア語で「涙＝ラクリマ」と名付けられましたが、その由来は、完熟すると厚い果皮が裂け果汁が涙のようにしたたるから、或はやや長めのブドウの形が梨型に見えるから、とも言われています。ラクリマの特徴は何と言ってもバラの花束を思わせる芳しい香り。やわらかな果実味のフレッシュな味わい | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.011 世界のアロマティック品種白ワイン6本セット

春の時期に楽しんで頂きたい、香りが豊かな品種のワインを集めました。今回はフランス・イタリア・ドイツ・ギリシャ・チリ・ニュージーランドの異なる6カ国のワインで、さらに全て異なる品種をお試し頂けます。ヴィオニエは桃や洋ナシのような瑞々しい香りが特徴で、飲みごたえのある味わい。ヴェルメンティーノはレモンやライム、黄桃のような香りにフレッシュな酸味。リースリングは白い花やトロピカルフルーツの香りに豊かな酸味が特徴。ロディティスはギリシャで2番目に生産されている品種。メロンやシトラスのような豊かな風味を楽しめます。ゲヴェルツトラミネールはパイナップルやライチの香りに、ほのかに苦みのある味わい。ソーヴィニヨン・ブランはレモンやパッションフルーツ、ハーブの香りにフレッシュな酸味が特徴です。どれも暖かい陽気に合わせて外で楽しんで頂くのにもピッタリです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------------|-------------------|------------------------------|-------|-----|------------------|---|
| フランス | ラングドック&ルーション | ドメーヌ・ポール・マス | ラ・フォルジュ・エステイト ヴィオニエ | - | 辛口 | ヴィオニエ 100% |  |
| ヴィオニエらしい、白桃や洋ナシのような瑞々しい果実味が特徴。一部オーク樽熟成している為、ほのかにバナナの香りが全体のコクや旨味をバランスよくまとめています。 | | | | | | | |
| イタリア | サルデーニャ | ピエロ・マンチーニ | ヴェルメンティーノ・ディ・サルデーニャ | - | 辛口 | ヴェルメンティーノ 100% |  |
| グレープフルーツ、洋ナシのような果実の香り。シナモンのような柑橘系の心地よい爽やかさ。ボリューム感があり、豊かなミネラルが味の構成を整えている。シャキッとした味わい。 | | | | | | | |
| ドイツ | ファルツ | ヴァイングート・フォン・ウィニング | フォン・ウィニング ドラゴン・リースリング トロッケン | - | 辛口 | リースリング 100% |  |
| ファルツ地方でも注目を集める造り手の、辛口エステイトリースリング。目の覚めるようなミネラル感が特徴でトロピカルフルーツの芳醇な香りが溢れます。 | | | | | | | |
| ギリシャ | ペロポネソス半島 | サントール・ワイナリー | サントール ロディティス | - | 辛口 | ロディティス 100% |  |
| アロマティックなロディティスを生むアハイア産のブドウを自然発酵させた白ワイン。柑橘類の皮やミネラルを感じ、上質でリッチな質感とクリスピーな酸を持つ美しい自然派ワインです。 | | | | | | | |
| ニュージーランド | サウス・アイランド | ポートシェッド・ベイ | ポートシェッド・ベイ マールボロ ソーヴィニヨン・ブラン | - | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン 100% |  |
| 鮮度の良いグレープフルーツや八朔、白い花、若芝のアロマを持ち、軽快な酸が魅力のソーヴィニヨン・ブランです。クランチャーで爽快な口当たりは喉を潤し、心地よい後味が長く残ります。 | | | | | | | |
| チリ | セントラル・ヴァレー | ビーニャ・デル・パドリガル | テル・スール ゲヴェルツトラミネール レセルバ | - | 中辛口 | ゲヴェルツトラミネール 100% |  |
| 白い花や南国系フルーツのアロマを持つ白ワイン。口当りは非常にリッチでふくらみのある味わい。ライチやパイナップル、白桃のような果実味が口中に広がります。 | | | | | | | |






※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.012 果実味豊かで香り高いヴィオニエ主体のローヌ地方白ワイン5本セット

老舗星付きレストランも多数存在するワインの銘醸地、ローヌ地方の魅力が堪能できる白ワインセットです。
ローヌ地方の豊かな果実味とアロマティックな白ワインは、まだ肌寒い春の季節にぴったりの味わいです。

今回のエントリーはキンモクセイのようなお花の香が特徴のヴィオニエ主体の白ワインを中心にセレクトしました。
かの銘醸ワイン、シャトー・グリエやコンドリュウはヴィオニエ100%で造られています。
ヴィオニエは濃い黄色をした、フランス・ローヌ地方北部のコンドリュウの村が原産地と言われており、現在では世界で栽培されています。
アプリコットや桃のような果実にカモミール、タイムのようなハーブ、キンモクセイなどの花のアロマに例えられ、
他の品種にはない香りを楽しむことができます。
上品な華やかさと色気を併せ持ったヴィオニエ独特の魅力を最大限に発揮した原産地ならではの素晴らしいクオリティーをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------|--------------------|---------------------------|-------|-----|--|---|
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ドメーヌ・ド・フンドレッシュ | フンドレッシュ・ブラン | | 辛口 | グルナッシュ・ブラン30%、ルーサンヌ30%、クレレット30%、ローヌ10% |  |
| 透明感があり鮮やかな輝きを持った白ワイン。フレッシュなフルーツのニュアンスと、華やかなフローラルの香りが魅力的で、南フランスのスパイス的なニュアンスも多く、ミネラル感と心地よい酸味のバランスが取れた、上品でエレガントな味わいの白ワイン。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | E・ギガル | コート・デュ・ローヌ・ブラン | | 辛口 | ヴィオニエ、ルーサンヌ、マルサンヌ、クラレット、ブルブラン、グルナッシュ・ブラン |  |
| 妥協なきワイン造りを継承する、ローヌワインの帝王。トップキュヴェの味わいを彷彿とさせる、芳醇な果実味が魅力の飲み応えのある白ワイン。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ドメーヌ・ジャン・ミシエル・ジュラン | ヴィオニエ・ラ・シャンピーヌ ヴァン・ド・フランス | | 辛口 | ヴィオニエ100% |  |
| フィネスを追求した200年以上の歴史を持つコートロティの名門。フレッシュな果実味にほっとする甘みと余韻のククがバランス秀逸。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ギョーム・ゴネ | コート・デュ・ローヌ・ブラン ル・レヴール | | 辛口 | ヴィオニエ40%、グルナッシュ・ブラン30%、ルーサンヌ30% |  |
| 1600年頃からシャトーヌフ・デュ・バブに居を構えるゴネ家のギョーム・ゴネによるマイクロネゴシアン。グレープフルーツのような柑橘類、白桃、白い花のアロマが非常に印象的で複雑に呈しています。心地よい酸とミネラルが口中では広がり、終盤に感じられる塩味が全体を引き締めています。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ | ルメアージュ・ブラン ヴァン・ド・フランス | | 辛口 | ヴィオニエ40%、シャルドネ40%、マルサンヌ15%、ソーヴィニヨン・ブラン5% |  |
| 1996年に3名の優秀で著名な醸造家（F. ヴィラル、Y. キュイロン、P. ガイヤール）が設立。3名の能力を結集して造られる、フランスでも注目されている生産者。ヴィオニエとシャルドネの絶妙なブレンド。すっきりとしながらククもある香り豊かな辛口。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.013 春の味覚に、アロマティック 泡&白 8本セット+エクストラヴァージン・オリーブオイル付き！

春の食材に合わせたい、芳醇&フルーティーなスパークリングワインと白ワインのセットです。魅惑的な香りが特徴な8本をセレクトしました。
 スパークリングは、オーガニックのぶどうで造る芳醇な味わいのアルバトロス、コルテーゼ種主体で造る爽快な味わいのカステルヴェッキオ、シャルドネとピノ・ノワールから造る旨味溢れる飲みやすい味わいのリッチランド、有機のぶどうから造る鮮やかな色合いとチャーミングな果実味が特徴の4本です。
 白ワインは、溢れんばかりの果実味が特徴のスペイン産のエスタカーダ、柑橘系フルーツを思わず心地よい果実味のマティナル、芳醇エレガントなヴィオニエ種、アロマティックという表現がぴったりな一部陰干しぶどうを使って造る珍しい白ワインのレ・ボッジェの4本です。
 さらに、新鮮な春野菜合わせたい、オリーブオイルのコンクールでも高い評価を獲得するエキストラ・ヴァージン・オリーブオイルをセットで御用しました！まるでフレッシュハーブを思わせる、香り豊かなオリーブオイルです！

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | |
|--|----|---------------|------------------------|-------|--------|---------------------|---|---|----|--------|---------------------------------|-------|--------|--------------------|---|--|
| フランス | | F PVD | アルバトロス ブランド ブラン オーガニック | | 辛口 | ヨーロッパ産の白ぶどうをブレンド |  | フランス | | パール・ギヨ | ヴィオニエ | | ライトボディ | ヴィオニエ |  | |
| アルバド アトラスの名手が造る、有機栽培のブドウ。柔らかな泡立ちとフレッシュな柑橘系果実のニュアンスが素晴らしい1本。 | | | | | | | | 南仏の完熟ぶどうで造る、魅惑的な香りと芳醇な味わいが特徴のヴィオニエ。春にぴったりなアロマティックな1本です。 | | | | | | | | |
| イタリア | | マンフレディ | カステルヴェッキオ フリュット | | 辛口 | コルテーゼ主体 |  | イタリア | | カポッタ | レボッジェ ピアノ ヴェネト IGT | | ライトボディ | ガルガーネガ、リースリング・レナーノ |  | |
| キリッと爽やかなイタリア産スパークリング。花のような香りが広がり、辛口ながら柔らかい味わいを楽しめる1本です！ | | | | | | | | 陰干したぶどうから造るこの白ワインは、2018年サクラワインアワードで最高賞ダイヤモンドトロフィーを獲得（2015年産）。アブリコットや洋梨のような熟した果実や、白い花のような華やかな香りで、濃密な果実味と心地よい酸がバランス良い味わい。 | | | | | | | | |
| オーストラリア | | カラブリア | リッチランド スパークリング | | 辛口 | シャルドネ、ピノノワール |  | チリ | | テラマター | ベトラリア エクストラ ヴァージン オリーブオイル 250ml | | | ラシーモ |  | |
| すっきり爽快&芳醇な果実味！柔らかな泡立ちで飲みやすいスパークリングワインです。 | | | | | | | | 本場イタリアでも金賞を獲得するほどの高品質エクストラ・ヴァージン・オリーブオイル！ラシーモという希少な品種のオリーブの実を使用し、低温抽出によりフレッシュ&フルーティーさを引き出しています。このオリーブオイルがあれば、日ごろの食卓がちょっと贅沢に？！ | | | | | | | | |
| スペイン | | モンマルサル | ハラウ カバ ロサード オーガニック | | 辛口 | ガルナツチャ、トレパット、ピノノワール |  | | | | | | | | | |
| オーガニックぶどうから造る、芳醇なロゼスパークリング。心地よいコクとバランスの取れた味わいが見事！ | | | | | | | | | | | | | | | | |
| スペイン | | エスタカーダ | シャルドネ・ソーヴィニヨンブラン | | ライトボディ | シャルドネ、ソーヴィニヨンブラン |  | | | | | | | | | |
| フレッシュでトロピカルな果実の味わいを閉じ込めた、溢れんばかりのフルーツ感！心地よい酸味とたっぷりの果実味が特徴です。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| チリ | | ヴィーニャ・フレイ・レオン | マティナル ソーヴィニヨン・ブラン | | ライトボディ | ソーヴィニヨンブラン |  | | | | | | | | | |
| 柑橘系フルーツを思わせる爽快ですっきりとした味わい。サラダなどの前菜と相性がよく、食欲を引き立ててくれる飲みやすい1本です。 | | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.014 爽やかフレッシュなヴィーニョ・ヴェルデ入り！春に愉しむ、飲みやすさ抜群のライトボディ赤・白ワイン 8本セット！

春だからこそ、フレッシュ&フルーティーで気軽に楽しめるワインを！お花見にもぴったりな、屋外で美味しく楽しめるワインを厳選しました。
 白ワインは、「爽快」の言葉がぴったりなポルトガル産の微発泡ワインのヴィーニョ・ヴェルデ、白桃やトロピカルフルーツのような芳醇な味わいのリッチランド・シャルドネ、果実味とミネラル感の絶妙なハーモニーのフランス・ガリアン、イタリアを代表する白ワインのソアヴェの4種類を。
 赤ワインは、軽く冷やしても美味しい4本を厳選。チェリーやラズベリーのような甘酸っぱい果実味が豊かなロンシエール、チリにおけるピノ・ノワールの有名産地「カサブランカ・ヴァレー」産のマティナル、飲みやすさ抜群のスペイン産ピニャンサ、複数の品種をブレンドすることで旨味をギュッと閉じ込めたまろやかな味わいのグリエモの4種類です。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セラージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セラージュ | 画像 |
|--|----|-----------|-----------------|-------|-----|---------------------|---|--|---------|---------------|---------------------|-------|--------|-----------------------------|---|
| オーストラリア | | カラブリア | リッチランド シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ |  | スペイン | | エスカーダ | ピニャンサ 赤 | | ライトボディ | テンブラニョーリオ主体 |  |
| 完熟シャルドネを使用し、トロピカルフルーツのような芳醇な果実味ときれいな酸のバランスが抜群の1本！ | | | | | | | | 人気の人気品種「テラ・ヴェーラ」から造る芳醇な果実味と柔らかな口当たりが特徴の飲みやすさ抜群の1本。軽く冷やしても美味しい、気軽に楽しみたい味わいです。 | | | | | | | |
| フランス | | グラン・ブルーイー | フランス ガリアン シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ |  | アメリカ | カリフォルニア | グリエモ | ヘリテージ レッド | | ライトボディ | 複数の品種をブレンド |  |
| 上品な酸味と旨味がたっぷりのフレッシュなフルーツ感。心地よいミネラル感が味わいに奥行きをあたえる、バランスの取れたコスバの1本！ | | | | | | | | 高貴な味わいから、歴史ある産地が造る100%のテラ・ヴェーラが抜群の1本！心地よい口当たりと魅惑的な香り特徴！ | | | | | | | |
| ポルトガル | | アルカス | ヴィーニョ ヴェルデ 白 | | 辛口 | ロウレイロ、アレント、トラジャドゥーラ |  | チリ | | フンティ・フェレル | ロンシエール 赤 | | ライトボディ | ピノ・ノワール、ガメイ、グルナッシュ、ムールヴェードル |  |
| ポルトガルの山奥まで車を走らせ、ついに手頃で美味しいワインの造り手に出会いました。自然派の自社ぶどうから、果実味豊かなワインを生み出すアルカス。彼らが造るヴィーニョ・ヴェルデは、まるで青りんごのようなフレッシュな味わいです。 | | | | | | | | 200年以上の歴史を持つ老舗の造り手が19世紀のブレンド復活させました。ピノ・ノワールを中心に当時のブレンドを復刻。エレガントさと芳醇な果実味が特徴の1本です。 | | | | | | | |
| イタリア | | ベルナルド | コレテ ソアヴェ | | 辛口 | ガルガーネガ |  | チリ | | ヴィーニャ・フレイ・レオン | マティナル レセルヴァ ピノ ノワール | | ライトボディ | ピノノワール |  |
| フレッシュな果実の香りが広がり、やわらかく繊細な味わい。軽やかな飲み心地の白ワインです。 | | | | | | | | ラズベリーの風味が印象的なピノ・ノワール！ほんのり感じるスパイスやハーブのニュアンスが複雑さを与えます。果実味、酸、渋みがバランスよく仕上がり、穏やかな印象の一本です。軽めの前菜や、中華とベストマッチします！ | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.15 ペティアン含む軽快な飲み口のスパークリングワイン5本セット

自然派ワインのスパークリングと言えば、ペティアン・ナチュレル。通称ペティアン。微発泡の優しい泡が特徴的でぶどうジュースのようピュアな味わいで、スルスルと飲み進められます。今回はヨーロッパ各地の泡とセットでお楽しみ下さい。スペインのカヴァ、イタリアのスプマンテ、フランスのクレマン、シャンパーニュ。場面を選ばず、楽しんで頂ける5本となっております。



| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|---------|--------------------|--|-------|-----|------------------------------------|---|
| スペイン | カタルーニャ | クロ・デ・レ・ソ レレス | チャレッコ | | 辛口 | チャレッコ100% |  |
| <p>ベネデスのバイラ村、石灰・砂利・石の土壌で育つチャレッコをプレスし、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成、糖が残った状態で19年4月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー、細かな泡立ち、シャープな香りが立つ二十世紀梨や黄色いリンゴ香、ミネラリーでキリッと引き締まった酸味、ドライな味わいで八朔を食べた後のようなスッキリな後口が特徴です</p> | | | | | | | |
| イタリア | アブルッツォ | ファビュラス | スプマンテ ペコリーノ | | 辛口 | ペコリーノ100% |  |
| <p>軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖度が下がったところでティラージュし瓶内2次発酵熟成したSO2無添加のスプマンテです。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です</p> | | | | | | | |
| スペイン | カタルーニャ | カステル・ダー ジュ | カヴァ アンヌマリー ナチュレ レセルヴァ | | 辛口 | チャレッコ40%、マカ ベオ40%、パレリャー ダ20% |  |
| <p>。ゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、24ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くレモンイエローの色調で、ほのかに青リンゴやライムのような爽やかな香りを感じつつ、極め細かく滑らかな泡とシャープで上品な酸が織り成す口当たりは、シャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。</p> | | | | | | | |
| フランス | アルザス | マルク・テンペ | クレマン・ダルザス プリュット ナチュール セレクションネ バー マルク・テ ンペ | | 辛口 | ピノワール、ピノ オーセロフ、ピノブラ ン1/3ずつ |  |
| <p>テンペが日本の皆様にセレクトしたとおきのクレマン・ダルザスです。ブドウ3種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成、ティラージュ、デゴルジュマンを経て2年瓶内熟成を行いました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。</p> | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ | ムーゾン・ル ルー・エ・フィス | ラタヴィック | | 辛口 | ピノワール65%、 シャルドネ35% |  |
| <p>、ピノワールとシャルドネの収穫年は14年と15年は50%、16年が50%でそれぞれ木樽とステンレスタンクで発酵し36ヶ月瓶内二次発酵・熟成、20年4月にデゴルジュマンしました。ピンクゴールド、細かくクリーミーな泡、柚子やカリンやレモンジャム香、広がるポリュミーな味わい、豊富な果実味にたっぷりのエキス、しっかりとした酸味が溶け込んでいます。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.016 3人のカリフォルニア女性醸造家が造り出す赤・白・ロゼワイン6本セット

春の爽やかな陽気の中で飲みたくなる、女性醸造家が造るカリフォルニアワインをご用意しました。まずは、アメリカで人気のブランド、ブレッド&バターより2018年にノースベイ・ビジネスジャーナルのオパバレーワインメーカー・オブ・ザ・イヤーに選ばれた、アメリカワイン業界の中でも影響力の大きな女性生産者「リンドトロッタ」が作り出すブレッド&バターピノグリージョとメルロー。クリエイティブで革新的な仕事への取組みから、若手ながら一目置かれる存在。カリフォルニアのワインメーカーで女性は10%に満たない中、女性主導のチームを率い「デイ・オウル」の成功も実現した「アリッサレイノルズ」が作り出すバターカップよりロゼとピノノワール。お花のエチケットがとても印象的です。かのロバート・モンダヴィのオノロジスト（醸造学者）としてキャリアを踏み出し、情熱と献身が実を結び、赤ワインプログラムを担当していたウッドブリッジにて、ワインの醸造責任者となった、「カレンバーミンガム」が作り出すアイボリー&パートよりシャルドネとレッドブレンドを。三者三様の個性と女性醸造家の熱意のこもった素晴らしいワインをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|-------------|----------------------|-------------------|-------|----------|--|---|
| アメリカ | カリフォルニア | ワイナリー・エクスチェンジ | ブレッド&バターピノグリージョ | トル | 辛口 | ピノグリージョ100% |  |
| 白い花が香る、バランスの取れた、華やかなピノグリージョです。熟した桃、ブルーベリー等のストーンフルーツと新鮮な柑橘系の香りが織りなすハーモニーが魅力的です。そして、心地よいさわやかなフィニッシュへと繋がります。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ワイナリー・エクスチェンジ | ブレッド&バターメルロー | トル | フルボディ | メルロー100% |  |
| 濃厚なプラム、ダークチェリーの表情豊かなノート。シナモンやジンジャーなどのベーキングスパイスが感じられます。柔らかいテクスチャーで、チョコレートと甘いバニラのノートのようなフィニッシュです。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | オニールヴィンテナーズ&ディステイラース | バターカップ・ロゼ | トル | 辛口 | Pinot Noir 65%, Chardonnay 20%, mixed whites 15% |  |
| バターカップロゼは、フローラル、赤い果実、オレンジの皮などの香りがします。生き生きとした酸味がドライでエレガントな仕上がりとなり、あらゆるシチュエーションを引き立てるワインです。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | オニールヴィンテナーズ&ディステイラース | バターカップ・ピノノワール | トル | ミディアムボディ | ピノノワール100% |  |
| ザクロとリコリスなど果実味が前面に押し出された香りで始まり、明るいチェリー、マッシュルーム、トーストしたオークの味わいが口に広がります | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア/ロダイ | ラングツインズ・ファミリーヴィンヤード | アイボリー&パート・シャルドネ | トル | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| ロダイのシャルドネらしい林檎のアロマと南国系のフレーバーが特徴的に感じられます。瑞々しくも完熟した果実味が、アメリカンオークのスパイス感とバニラ香に見事に調和しており、なめらかでふくよかなクラシックなスタイルに仕上がっています。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア/ロダイ | ラングツインズ・ファミリーヴィンヤード | アイボリー&パート・レッドブレンド | トル | フルボディ | シラー48%、フティシラー30%、カベルネソーヴィニヨン20%、ヴィオニエ2% |  |
| ブラックベリーとブルーベリーのアロマとスパイス、トーストしたオークが特徴。丸いタンニンでフレッシュでスパイシーな仕上がり。ブラックベリー、ベイリーフ、ブラックカラント、ミント、プラム、ココア、ブルーベリー、バニラのヒントを備えた非常にフルーティーなワイン。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.017 カリフォルニア産品種別飲みくらべバラエティーワイン8本セット

カリフォルニアのピュアな果実味を堪能できる軽やかなスタイルから、オーク樽の重厚感をしっかりと感じられるものまで、個性豊かな人気ワインを品種別に集めました。ソノマ産、フルーティな爽快感が味わえる<グローヴ・ストリート>のスパークリングワイン、100%自社畑のぶどうを使用し柑橘とトロピカルな果実にフレッシュなアロマが魅力の<カリフォルニアフルーツ>のソーヴィニヨン・ブラン、注目産地ロダイの新入荷ワイナリー<マジオ・ファミリー・ヴィンヤーズ>の華やかなピノ・グリージョ、完売続きの<バンド>の濃厚シャルドネ、ワイン王国で5つ星を獲得した果実味たっぷりの<T.N.T>ピノ・ノワール、ソノマで100年の歴史を誇る名門ワイナリーの<スモーキング・ルーン>のシリーズメルロ、生産者の自信作で3種類のオーク樽熟成をした重厚なくベッパウッド・グローヴのジンファンテル、コッボラ家のハウスワインをモデルにした毎日飲んでも飲み飽きない絶妙なバランスの<ロッセ&ピアンコシリーズ>のカベルネ・ソーヴィニヨンを含む8本セット。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|------------------|----------------------------------|-------|-----|-------------|---|--|---------|---------------|----------------------------|-------|----------|--------------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | グローヴ・ストリート | フライヴェート・キュヴェ スパークリング・ワイン カリフォルニア | | 辛口 | シュナン・ブラン |  | アメリカ | カリフォルニア | ベッパウッド・グローヴ | オールド・ヴァイン ジンファンテル カリフォルニア | | ミディアムボディ | ジンファンテル |  |
| 爽快感のある楽しいワイン。洋ナシやパイナップルのニュアンスに青りんごのフレーヴァーが際立ち、香ばしいココナッツのフレーヴァーが後味を豊かにする。 | | | | | | | | アメリカンオーク樽を主体に熟成。アメリカンオークから来るバナラの香りとスパイシーなアロマを持ち、柔らかなタンニンが心地よい、果実味溢れる人気のZin。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | カリフォルニア・ルーツ | ソーヴィニヨン・ブラン カリフォルニア | | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン |  | アメリカ | カリフォルニア | コッボラ ロッセ&ピアンコ | カベルネ・ソーヴィニヨン カリフォルニア | | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン |  |
| フレッシュ感と華やかな香りを保つために15℃で低温発酵され、ステンレスのみで醸造。パッションフルーツや柑橘系の香りが満載でフレッシュ感溢れるワイン。生牡蠣や魚介類のマリネともよく合います。 | | | | | | | | フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。柔らかなタンニンで口当たりよいカベルネ。リーズナブルでありながらしっかりと樽熟して複雑味も持つ、コストの高い高品質です。 | | | | | | | |
| アメリカ | ロダイ | マジオ・ファミリー・ヴィンヤーズ | ピノ・グリージョエステート・グロウン ロダイ | | 辛口 | ピノ・グリージョ |  | アメリカ | カリフォルニア | ティー・エヌ・ティー | ピノ・ノワール エステート・グロウン カリフォルニア | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール |  |
| オーナーファミリーのマジオ家は、ロダイを本拠地として5世代80年以上続く歴史あるワイナリーです。自社畑のブドウを使用し、「ロダイ・ルール」の認証も取得した、サステイナブルかつ高品質でコストパフォーマンスの高いワインです。 | | | | | | | | ピノ・ノワールの個性が十分に引き出せるよう、最適な完熟度で収穫。発酵終了後フレンチオーク樽で8ヶ月熟成。クローヴやダークチェリーにかすかな杉やバナラの香りが感じられるスパイシーなピノ。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | バンド | シャルドネ カリフォルニア | | 辛口 | シャルドネ |  | アメリカ | カリフォルニア | スモーキング・ルーン | メルロ カリフォルニア | | フルボディ | メルロー |  |
| 完熟した桃等のトロピカルな果実と香ばしいオークのフレーバーが豊富。酸のバランスのとれたフレッシュ感溢れるシャルドネ。どんな食事にも合うハウスワインに最適な一本です。 | | | | | | | | 40%仏、40%米、20%ハンガリアンオーク樽で12ヶ月熟成。プラムやチェリーのアロマにドライな後味が幅広い食事にマッチするフードフレンドリーワインです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No018 ヴェネトの老舗〈カネッラ〉が造る辛口スプマンテ5本セット

イタリア経済開発省が「国益としての歴史的商標」として制定した「マルキオ ストリコ」。イタリア国内企業の商品・商標で、50年以上の長期に渡り継続的に更新し、使用され続けていること、が条件で、〈カネッラ社〉の2つのロゴが歴史的商標として認められています。この「マルキオ ストリコ」を取得するスプマンテの老舗、〈カネッラ社〉が造る、辛口スプマンテ5本を三越伊勢丹先行販売品としてご紹介いたします。

味わいはどれも、ブリュット、エクストラドライいずれかの辛口です。

〈カネッラ社〉のスパークリングは、小粒で上品な泡立ち、穏やかで綺麗な酸味、フレッシュで丸みを帯びたテイストが特徴です。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | ゼパージュ | 画像 |
|---|------|------|--|-------|-----|---------------------|----|
| イタリア | ヴェネト | カネッラ | プロセッコ スペリオール コネリアーノ ハルドッピアーテネ DOCG ブリュット | - | 辛口 | グレラ100% | |
| 最優良地域、コネリアーノからハルドッピアーテネにかけての丘陵地帯から収穫された葡萄を使用。繊細できめ細やかな泡立ちが特徴。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カネッラ | プロセッコ DOC エクストラドライ | - | 辛口 | グレラ100% | |
| グレラ種の個性を十分に引き出した'エクストラドライ'。柔らかに広がる香りが特徴的。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カネッラ | リド プロセッコ DOC ブリュット | - | 辛口 | グレラ85%シャルドネ 15% | |
| 上品なフローラルノート、青りんごや洋梨などのフルーティな香り。キュートなラベルが特徴的。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カネッラ | リド プロセッコ DOC ロゼ ブリュット | - | 辛口 | グレラ85%ピノ・ネー ロ15% | |
| グレラ種・ピノネーロ種の良さを合わせて造る新DOC(2020)「プロセッコ・ロゼ」ピノ・ネーロの優しい香りが心地よい。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カネッラ | マルキオ ストリコ プロセッコ スペリオール コネリアーノ ハル ドッピアーテネ DOCGブリュット エクストラドライ | - | 辛口 | グレラ100% | |
| 最優良地域'コネリアーノハルドッピアーテネ'より収穫された葡萄を使用。歴史的商標'マルキオ・ストリコ'記念ラベル。'エクストラドライ' | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.019 シチリアを代表する<ブラネタ>の春飲みすっきり白・ロゼワイン5本セット

後にシチリアワイン全体の運命を変えることとなる世界に衝撃を与えた<ブラネタ>のワイン。そのシチリアワインの素晴らしさを世界に発信し続けているブラネタ社は、ワイン造りを行う5つのエリアの全てで、忘れがたいほど美しく、そして常に「素晴らしいワインは美しい場所で造られる」ということを印象付けるワインを生み出しています。

シチリアワインの運命を変えた生産者として国内外より尊敬と称賛を集め、また、ワイン造りのみならず、高品質なDOPオリーブオイル造りや、美食家垂涎のワイナリー併設のブティックホテルなど、様々な“シチリア体験”を世界に提供しています。

地球にやさしい持続可能なワイン造りを通じて、自然環境や美しい田園風景、土着文化の保護を最重要項目に掲げ、ブラネタ社が心から愛するシチリアの素晴らしさを世界に発信し続けることをモットーとしています。

そのブラネタ社ワインから春飲みにピッタリな白・ロゼワインを厳選しセットにしました。

アラストロ

土着品種グレカニコ主体の白ワイン。クリアで輝きのある麦わら色、柑橘や白桃、ライチ、野生の白い花など、豊かなアロマ、活き活きとしたフレッシュな印象。

テレピント

グリッコ100%で造られる白ワイン。アプリコット、ライチ、ピワ、トロピカルフルーツ等、アロマティックさが際立つ、フレッシュで活き活きとした味わい。

ラ・セグレタ・ピアンコ






若い柑橘や花々、ピーチ、パパイヤ、カモミールなど、活き活きとした地中海的な香り。抜群の酸のバランスにより洗練された味わいが広がります。

ロゼ

シラー、ネロ・ダーヴォラで造られるロゼワイン。“シチリアの夕日”と表現される淡くオレンジがかったピンク色。ハイビスカスやローズヒップのフローラルなトーン、ザクロ、野イチゴ、ブラックベリー、熟したメロンなどの果実を想わせるチャーミングな香りとうまい口当たり。

アレマンダ

モスカート・ピアンコ100%の白ワイン。ジャスミン、バラの花びら、ピンクグレープフルーツ、オレンジの花など、華やかで美しいアロマが広がります。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------|------|-------------|-------|-----|-------------------------------------|---|
| イタリア | シチリア | ブラネタ | アラストロ | | 辛口 | グレカニコ80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% |  |
| クリアで輝きのある麦わら色、柑橘や白桃、ライチ、野生の白い花など、豊かなアロマ、活き活きとしたフレッシュな印象。口あたりはクリーミーかつシルキーでなめらか。ホワイトメロンのような爽やかな印象が心地良く広がります。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | ブラネタ | テレピント | | 辛口 | グリッコ100% |  |
| 緑がかった明るいイエロー、アプリコット、ライチ、ピワ、トロピカルフルーツ等、アロマティックさが際立つ、フレッシュで活き活きとした味わい。アルコールのボリューム感もしっかり感じることができ、バランスの取れた複雑味を持ち合わせるワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | ブラネタ | ラ・セグレタ・ピアンコ | | 辛口 | グレカニコ50%、シャルドネ30%、ヴィオニエ10%、フィアーノ10% |  |
| 緑がかったクリアなレモンイエロー、若い柑橘や花々、ピーチ、パパイヤ、カモミールなど、活き活きとした地中海的な香り。抜群の酸のバランスにより洗練された味わいが広がります。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | ブラネタ | ロゼ | | 辛口 | シラー50%、ネロ・ダーヴォラ50% |  |
| “シチリアの夕日”と表現される淡くオレンジがかったピンク色。ハイビスカスやローズヒップのフローラルなトーン、ザクロ、野イチゴ、ブラックベリー、熟したメロンなどの果実を想わせるチャーミングな香りと優しい口当たり。フレッシュでフルーティな飲み心地の良い辛口のロゼ。フレンドリーで魅惑的、驚くほどスムーズで飲みやすいワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | ブラネタ | アレマンダ | | 辛口 | |  |
| クリアで輝きのある緑がかったレモンイエロー。ジャスミン、バラの花びら、ピンクグレープフルーツ、オレンジの花など、華やかで美しいアロマが広がります。フレッシュでバランスの取れた味わい。エリガントかつアロマティックな辛口タイプのシチリア産モスカートのワインです。 | | | | | | | |







※ボトルの画像に關しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.020 白ぶどうだけで醸造した、シャンパーニュ入りフランス製スパークリングワイン6本セット

シャルドネ100%ブラン・ド・ブランのシャンパーニュも楽しめる、爽快感のある春夏向けのスパークリングワインセット。フレッシュな果実味と酸味のパリエーションが豊かな白ぶどうだけで醸造した、フランス各地のスパークリングがお楽しみ頂けます。

シャンパーニュのニコラ・ゲスカン、ブラン・ド・ブラン・ブリュット・ブルミエ・クリュはきめ細やかな泡立ちで、きれいな酸と柔らかな果実味、プリオッシュのニュアンスが感じられます。ボルドーのグラン・ヴァン・ド・ジロンド、デュック・ド・ベリュは、ボルドーでは珍しい、「スパークリングの専門家」が手掛けたスパークリングワイン。ブルゴーニュのビフォー・ヴァン・エ・ドメーヌ、ブラン・ド・ブラン・メソード・トラディショナルはコンクール入賞歴を多数持つ生産者が手掛けています。カーヴ・ド・モンルイ、キュヴェ・ブリュットは、石灰質の天然の地下熟成庫で、ゆっくり熟成された瓶内二次発酵のスパークリング。プロヴァンスのヴァン・ブレバン、キュヴェ・ローランは神の雫のマリアージュにも掲載されたスパークリングワイン。ラングドックのラングドック・ルイ・ル・グラン・ブラン・ド・ブランはシャルドネを100%使用しています。




| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|---|---------|-----------------|--------------------------|-------|-----|--------------------|---|
| フランス | シャンパーニュ | ニコラ・ゲスカン | ブラン・ド・ブラン・ブリュット・ブルミエ・クリュ | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| ニコラ・ゲスカンが初期から最も力を入れているシリーズで、1994年から造られているキュヴェです。「シャルドネの聖地」と言われる名産地コート・デ・ブランより、格付け1級以上の村のブドウのみを厳選し、伝統的な製法で作られたシャンパーニュです。輝きのある黄金色、繊細な泡が優雅に立ち昇ります。きれいな酸とコクのある味わいで、余韻の長さも楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | グラン・ヴァン・ド・ジロンド | デュック・ド・ベリュ | | 辛口 | ユニ・ブラン |  |
| 繊細でクリーミーな泡立ちを感じ、徐々に果実味が広がり、果実の甘味と、爽やかな酸味が心地よく続きます。余韻に夏ミカンのような、わずかにほろ苦い風味を残します。このほろ苦さのおかげで、野菜料理や魚介料理全般、また和食にもとても相性の良い味わいに仕上がっています。旬の野菜を使った食事や、和洋問わず魚介料理全般に、とても使い勝手の良い1本です。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ビフォー・ヴァン・エ・ドメーヌ | ブラン・ド・ブラン・メソード・トラディショナル | | 辛口 | アイレン |  |
| 開けた瞬間にアングの香りがフワッと立ち上がりグラスに注ぐと小粒の泡がきれいに上へ。香りは、爽やかなハーブや柑橘系にアングジャムや綿あめのようなやさしい甘い香り。味わいは酸味はおだやかで、飲み口はさわやかにスイスイ飲めちゃうスパークリングワイン。サーモンのカルパッチョやサラダになハムなどの前菜や食前酒として気軽に飲める辛口泡。キリッと冷やしてデイリースパークリングとして大活躍の一本です！ | | | | | | | |
| フランス | ロワール | カーヴ・ド・モンルイ | キュヴェ・ブリュット | | 辛口 | ジュナン・ブラン |  |
| 洋ナシやお花、カリンや蜜のようなやみやみを伴った香り。酸は、しっかりしているがとげとげしさはなく優しい味わい。ほんのり甘みを感じる果実味と、持続性のある気泡が口の中できれいに弾け、毎日飲んでも飲み飽きしないバランスの整ったスパークリングワイン | | | | | | | |
| フランス | プロヴァンス | ヴァン・ブレバン | キュヴェ・ローラン | | 辛口 | ユニ・ブラン80% コロンバル20% |  |
| グレープフルーツなどの柑橘系の香り 南仏の伝統的な品種、味わいを引き締める役割を持つユニ・ブランと、華やかな香りを持つコロンバルという品種をブレンド。白ブドウだけを使用するブラン・ド・ブランなので、味わいはクリアで、前菜から魚介料理、特に初夏から夏の暑い時期に キンキンに冷やして飲むのがオススメです。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | ドメーヌ・ピエール・シャヴァン | ルイ・ル・グラン・ブラン・ド・ブラン | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| すっきり爽やかな味わい。やや緑がかった黄色。ライム、青リンゴ、ネクタリン、洋梨を思わせる香りが華やかに香ります。さっぱりとしてクセがなく飲みやすいタイプなので、普段のお食事ももちろん、ホームパーティなど、いろんな場面で重宝する1本です。重めのタイプではないので、明るい昼間からランチを楽しむ時など、気軽にワインを楽しみたい雰囲気の時にはぴったりです。フランスでは、夕方くらいに軽いおつまみと共にアペリティフ（食前酒）を家族・友人と楽しんだりしますが、そんな使い方もオススメです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.021 春らしさ満開！品種別辛口シャンパーニュ3本セット

品種別のシャンパーニュを集めて3本のセットにいたしました。春らしいほんのりピンクがかったサーモンピンクのピノ・ノワールのシャンパーニュや、シャンパーニュの玄人たちに大絶賛されているピノ・ムニエ、ヨーロッパのミツ星レストランにも採用されるブラン・ド・ブランなどその時の気分や飲みくらべなど、品種別のシャンパーニュを集めた、色々なシチュエーションで楽しんでいただけるセットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|-----------|--------------------------|-------|-----|------------|---|
| フランス | シャンパーニュ | ジャン・ヴェッセル | シャンパーニュ・ブリュット・ウイユ・ド・ベルドリ | NV | 辛口 | ピノ・ノワール100 |  |
| ワイン名はその淡いピンク色を表す山ウズラの眼の意。古典的なブラン・ドゥ・ノワールで品の良い果実味がナチュラルなピノ・ノワールを表現。ドサージュ5g〜7g/L。力強いフルーティーな香り、繊細な口当たりと長い余韻。 | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ | R&Lルグラ | シャンパーニュ・ブリュット・ブラン・ド・ブラン | NV | 辛口 | シャルドネ100 |  |
| 欧州各国のトップクラスのホテル&ミツ星レストランでの評価が高い、プロの御用達シャンパーニュ。シャルドネのクリーンな果実味が素直に表現されたルグラのスタンダード品。細かく力強く持続する泡。シャルドネのクリーンな果実味が素直に表現されたルグラのスタンダードなブラン・ド・ブラン。繊細でエレガント。シトラスや、グレープフルーツの香り。フレッシュな味わいでシーフードやロブスターと相性が良い。 | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ | ジョリー | シャンパーニュ・ブリュット | NV | 辛口 | ピノ・ムニエ100 |  |
| シャンパーニュの玄人たちの間で大絶賛されている小規模な生産者。ブレンドには60%は前年収穫されたブドウ、40%は前2年のワインを使用。ドサージュは8g/L。優雅な香りと新鮮な果実感が有り、酸が穏やかでピノ・ムニエの心地良い柔らかさを感じられる癒し系のシャンパーニュ。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.027 おつまみ5種と世界のスクリュタイプのおレンジ・赤・白・ロゼ10本セット

ご家庭でもキャンプやアウトドアでも便利な豪華おつまみ缶詰5種は、赤ワインとも特に相性がよくて人気の「イベリコ豚のレバーパテ」や深みがある味わいのくりに豚ランチョンミート。オレンジ、白、ロゼに合わせやすいのはオイルサーディン、スモークドムール貝、アカイカのオイル漬け。
 ワインはデイリーで楽しめるスクリュタイプ仕様のワインを世界各国から厳選しました。赤白ロゼに次ぐ第四のワインとして話題なオレンジワインは南アフリカで人気のシュナン・ブラン種から造られた銘柄。ハイコスバで人気のチリワインからはシラー種で造られたロゼ、ポルトガルを代表するヴィーニョ・ヴェルデやリスボン近郊で造られた程よい果実感の赤ワイン。ドイツからはほのかな甘さと華やかな香りが特徴的なゲヴェルトツラミネール。赤はイタリアのオーガニックワインに、スペインと南アフリカの厚みのあるワインと多様性に富んだラインナップです。ワイン単体でも世界の多様性が楽しめる豪華なラインナップですが、おつまみとワインの様々な組み合わせも探りながらお楽しみください。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|----------------|----------------|----------------------------|-------|----------|---------------------------|---|---|------|-------------|--------------------------|-------|----------|-------------------------------|---|
| 南アフリカ | 西ケープ | オーバーヘックス | ハミング・トゥリー オレンジ・ワイン | - | 辛口 | シュナン・ブラン |  | 南アフリカ | 西ケープ | オーバーヘックス | ケフチーター カベルネ・ソーヴィニヨン&メルロー | - | ミディアムボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー |  |
| アプリコットの香りに溢れ、紅茶のような渋味と舌を併せ持ち、フレッシュでありながら飲み応えのあるオレンジワイン。 | | | | | | | | 売上の一部をチーターの保護活動に寄付している、サステナブルワイン。ジュシーな果実味のもとに、ほんのりスパイスを感じる赤ワイン。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア・ヴァレー | VSE | VSE クラシック ロゼ | - | 辛口 | シラー |  | ポルトガル | リスボン | カーサ・サントス・リマ | リスボニータ ティント | - | ミディアムボディ | カステラオン、ティンタ・ロリス、トゥリガ・フランカ、シラー |  |
| 赤い果実を丸ごと食べたようなフレッシュ感が広がる、コストパフォーマンスに優れた辛口ロゼワイン。 | | | | | | | | ほどよい果実味に生き生きとした酸が溶け込み、余韻に続く穏やかな渋みが心地良いフレッシュな赤ワイン。 | | | | | | | |
| ポルトガル | ミーリョ | カーサ・デ・ヴィラ・ヴェルデ | フルマ ヴィーニョ・ヴェルデ | - | 辛口 | アrinto、ロウレイロ、トレイサドゥラ、アヴェツ |  | スペイン | | コーレン | イベリコ豚レバーパテ | | | |  |
| 微発泡がとても心地良いフレッシュ&フルーティな白ワイン。 | | | | | | | | イベリコ豚のレバーを使用し、スパイスやシェリー酒などで味付けをした濃厚なパテ。【賞味期間：製造から1440日】 | | | | | | | |
| ドイツ | ラインヘッセン | ジョセフ・ドラートン | ゲヴェルトツラミネール カビネット | - | 辛口 | ゲヴェルトツラミネール |  | スペイン | | コーレン | くりに豚ランチョンミート | | | |  |
| ライチの豊かな香りが溢れる、フルーティでありながらドライな味わいの白ワイン。 | | | | | | | | スペインのガリシア産豚を使ったランチョンミートは霜降りが多く、あっさりした甘さがあります。【賞味期間：製造から1440日】 | | | | | | | |
| イタリア | アブルツォ | カンティネ・ピローヴァノ | サッピオーネ トレピアーノ・ダブルツォ | - | 辛口 | トレピアーノ |  | スペイン | | エル・ベスカドール | オイルサーディン(オリーブオイル漬け) | | | |  |
| フレッシュでやわらかな口当たりで、心地よい酸と果実味のバランスが良い白ワイン。 | | | | | | | | 白ワインと相性抜群のいわしのオリーブオイル漬け缶詰。【賞味期間：製造から1440日】 | | | | | | | |
| イタリア | アブルツォ | カンティネ・ピローヴァノ | サッピオーネ モンテプルチアーノ・ダブルツォ | - | ミディアムボディ | モンテプルチアーノ |  | スペイン | | エル・ベスカドール | スモークドムール貝(塩水漬け) | | | |  |
| 果実豊かでやわらかな口当たりのバランスの良い、フレッシュで飲みやすいワイン。 | | | | | | | | 食べやすい小粒のムール貝を塩水漬けにして、スモークフレーバーに仕上げた缶詰。【賞味期間：製造から1440日】 | | | | | | | |
| イタリア | エミリア・ロマーニャ | カンティネ・スガルツィ | スガルツィ・ルイージ サンジョヴェーゼ オーガニック | - | ミディアムボディ | サンジョヴェーゼ |  | スペイン | | エル・ベスカドール | アカイカのオイル漬け | | | |  |
| ソフトなタンニンとフレッシュな果実味、なめらかな酸味が調和したバランスの良いオーガニックワイン。 | | | | | | | | カットしたアカイカをシンプルにオイル漬けにした缶詰。【賞味期間：製造から1440日】 | | | | | | | |
| スペイン | カスティージャ・ラ・マンチャ | ハメケン・セラス | ミラーダ テンブラニョ&シラー | - | ミディアムボディ | テンブラニョ |  | | | | | | | | |
| 果実味たっぷりで凝縮感があり、酸とタンニンのバランスも程よい、飲みごたえのある赤ワイン。 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.028 春の食材と愉しむカリフォルニア白ワイン5本セット

カリフォルニアの明るい太陽の下で育った果実味のしっかりした選りすぐりの白ワインを5本セットにしました。65年以上に渡りオーガニック栽培を手掛けるカリフォルニアにおけるオーガニックワインの先駆者、<ジラソーレ>の自然な果実味が心地よいシャルドネ、ソノマの上質なブドウで造る果実味と酸のバランスが良く程よい樽香が人気の<シルバーストーン>のシャルドネ、高級シャルドネの産地として名高いロス・カーネロスの冷涼な畑のぶどうでナバの名門ワイナリー出身のポナーノ氏が造る正統派のシャルドネの3本にアロマティックで果実味と酸のバランスが素晴らしく現地でもショップでは入手出来ない限定品のソノマの<ロスエステート>のソーヴィニヨン・ブランとメンドシーノのシュナン・ブラン主体の白ワインブレンド、プリモピアンコを合わせた5本です。いずれも春の訪れとともに食卓を彩る春の食材とも、よくマッチする白ワインです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|----------|------------------------------|-------|-----|-------------------------------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | ジラソーレ | ジラソーレ シャルドネ メンドシーノ | | 中辛口 | シャルドネ |  |
| 65年以上に渡るオーガニック栽培の先駆者ジラソーレの果実味溢れる自然な味わいが心地よいシャルドネ。明るいひまわりのラベルがトレードマーク。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | シルバーストーン | シルバーストーン シャルドネ カリフォルニア | | 辛口 | シャルドネ |  |
| ソノマのブドウから造る洋ナシのような熟した果実の味わいに程よく効いたオークのニュアンスが重なり長い余韻へと続くシャルドネ。フレッシュな果実味が心地よいカリフォルニアらしさ溢れる味わい。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ロス・エステート | ロス・エステート ソーヴィニヨンブラン ソノマカウンティ | | 辛口 | ソーヴィニヨンブラン |  |
| ソノマの冷涼な畑の上質なブドウを使ってロス・エステートが造る大変コスパの高いソーヴィニヨンブラン。アロマティックで酸と果実のバランスが絶妙なハイクラスな味わい。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ポナーノ | ポナーノシャルドネ ロス・カーネロス | | 辛口 | シャルドネ |  |
| ナバの歴史あるワイナリー、クロデュバル出身のポナーノ氏が良いブドウをセレクトして造る果実味溢れ綺麗な味わいのシャルドネ。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | モンテヴォルベ | モンテヴォルベ プリモピアンコ メンドシーノ | | 辛口 | シュナンブラン・アル ネイス・ピノグリー ジョ |  |
| イタリア系のグラジアーノ家がアロマティックな白ブドウを使い造る白ブレンドワイン。様々なお料理と合うフードフレンドリーな味わい。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.029 イタリア6州の土着品種飲みくらべ白ワイン6本セット

イタリア各地の土着品種から造られたモノセパージュの白ワインを集めました。

ロエロ・アルネイスは、イタリア初代国王ヴィットリオ・エマヌエーレの息子が設立したワイナリー、〈フォンタナフレdda社〉が手掛ける白ワインです。トロピカルフルーツや蜂蜜のような香りがあり、柔らかな口当たりと爽やかさが魅力です。

ファモーソ・ルピコーネは、ここ10年の間に再発見されたロマーニャ地方の土着品種、ファモーソから造られます。果実味豊かな香りと、フレッシュで若々しい味わいをお楽しみいただけます。

ヴィゴール・マルケ・パッセリーナは、アドリア海周辺地域に特有のぶどう品種、パッセリーナから造られます。フレッシュでミネラルが感じられ、野菜や魚介、白身肉まで、幅広い料理とのペアリングを楽しめます。

フィアーノ・サレントは、南イタリアを代表するワイン産地、プーリア州で造られる辛口の白ワインです。フレッシュで優しい味わいが特徴的です。

“ロッカレオーニ”ファランギーナ・カンパーニャは、花や果実の凝縮した香りと、バナナやトロピカルフルーツや白桃のニュアンスが印象的です。旨みがありバランスがよく、フレッシュで軽やかな心地よいワインです。

“カラニカ”グリッロは、グリッロ特有のセージやローズマリーなどのハーブ香と、広がりのある味わいをお楽しみいただけます。フレッシュさと長い余韻が特徴的です。イタリア北部・中部・南部の雰囲気やセパージュの違いを、心ゆくまでご堪能ください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|---|------------|--------------|-------------------------|-------|-----|---------|---|
| イタリア | ピエモンテ | フォンタナフレdda | ロエロ・アルネイス | トル | 辛口 | アルネイス |  |
| 近年ガヴィと並び、ピエモンテ州の代表的な白ワインのひとつとして人気の高いアルネイス。優美で繊細な味わいが特徴です。トロピカルフルーツや熟した洋ナシ、サンザシの花、アカシアのハチミツのような香りがあります。やわらかく口当たりがよい、爽やかなワインです。食前酒としても、また軽いお料理と合わせてもお楽しみいただけます。 | | | | | | | |
| イタリア | エミリア・ロマーニャ | ボデーリ・ダル・ネスポリ | ファモーソ・ルピコーネ | トル | 辛口 | ファモーソ |  |
| ファモーソはアロマティックな品種と考えられており、菩提樹、オレンジやジャスミンといった花の香り、またトロピカルフルーツや白い果肉の果物の香りが豊かに香ります。凝縮感のあるリッチな味わいと酸味のバランスがよく、豊かな香りが余韻に長く続きます。 | | | | | | | |
| イタリア | マルケ | ウマニ・ロンキ | ヴィゴール・マルケ・パッセリーナ | トル | 辛口 | パッセリーナ |  |
| アドリア海周辺地域に特有のブドウ品種、パッセリーナは、その果実が小さいことからこの地で見られる最も小さな鳥の一種、スズメ（イタリア語でパッセロ）にちなんで名づけられました。フレッシュでミネラルの感じられる白ワインで、さまざまな料理と非常に合わせやすいワインです。“ヴィゴール”とは、「力強さ」を表す単語です。花や桃、アピコットなど黄色い果肉のフルーツ、ゴールデンアップルなどの濃厚で持続性のある香りがあります。フレッシュさと心地よい風味が特徴的で、非常にフルーティな味わいです。 | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | カステッロ・モナチ | フィアーノ・サレント | トル | 辛口 | フィアーノ |  |
| 凝縮感のあるフルーティなブーケと心地よい芳香があり、フレッシュでやさしい味わいです。魚介類の前菜やパスタなどと相性のよいワインです。食前酒として、また前菜、繊細な味わいのプリモ・ビアット、魚、甲殻類との相性が抜群です。ほのかに柑橘類が香る、クリーンで凝縮した香りです。フルーティかつエレガントで、心地よいアロマが口の中に広がります。 | | | | | | | |
| イタリア | カンパーニャ | ヴィッラ・マティルデ | “ロッカレオーニ”ファランギーナ・カンパーニャ | トル | 辛口 | ファランギーナ |  |
| 花や果実の凝縮した香りに、バナナやトロピカルフルーツ、白桃のニュアンスがあります。旨みがありバランスがよく、フレッシュで軽やかな心地よいワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | サラパルータ | “カラニカ”グリッロ | トル | 辛口 | グリッロ |  |
| グリッロ特有のセージやローズマリーなどのハーブ香と、広がりのある味わい、フレッシュさと長い余韻が特徴的です。魚介類や白身の肉料理と非常によく合います。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.030 イタリア6州の土着品種飲みくらべ赤ワイン6本セット

数多くの土着品種が生育するイタリアから、春に飲みたいモノセパージュの赤ワインを集めました。

バルベーラ・ダルバは、白トリュフで有名なアルバ地区で、フレッシュな酸が特徴のバルベーラから造られました。力強く、花やフルーツのブーケがあり、辛口でベルベットのような口当たりの余韻の長い味わいが特徴です。







“ポデーレ”モンテプルチアーノ・ダブルツォは、アブルッツォ州を代表するD.O.C.ワインです。モンテプルチアーノのなめらかなタンニンとやわらかさは、肉料理全般との相性が非常に良いです。

“ロッカレオーニ”アリアニコ・カンパーニアは、モダンな印象がありつつも、テロワールとの結びつきが感じられる魅力的なワインです。スパイスや桑の実、熟した赤い果実の凝縮した香りが長く続き、複雑な味わいが印象的です。

“ヴィオランテ”ネーロ・ディ・トロイア・カステル・テル・モンテは、古代品種ネーロ・ディ・トロイアから造られる珍しい赤ワインです。スミレの香りが印象的で、フルーティーかつ力強い味わいです。

イタリアで最も古い品種といわれるガリオッポから造られるワインが、チロ・ロッシ・クラッシコです。ベリーやスパイスの香りがあり、余韻が長く続くしっかりとした骨格が感じられます。

カンノナウ・ディ・サルデーニャは、サルデーニャ島特有のブドウ品種カンノナウから造られる、サルデーニャを代表する赤ワインです。ブラックベリーを思わせる果実香と華やかな熟成感が特徴です。ワインだけでも、また様々なお料理とのペアリングをぜひご堪能ください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|---|--------|------------|---------------------------------|-------|----------|-------------|---|
| イタリア | ピエモンテ | フォンタナフレdda | バルベーラ・ダルバ | トル | ミディアムボディ | バルベーラ |  |
| 白トリュフで有名なアルバ地区で、フレッシュな酸が特徴のバルベーラから造られました。ほんのりスパイシーな香りで果実味があり、爽やかな印象です。心地よい酸は食欲を増進し、口の中をさっぱりさせてくれます。力強く、花やフルーツのブーケがあり、辛口でベルベットのような口当たりの余韻の長い味わいが特徴的です。 | | | | | | | |
| イタリア | アブルッツォ | ウマニロンキ | “ポデーレ”モンテプルチアーノ・ダブルツォ | トル | ミディアムボディ | モンテプルチアーノ |  |
| モンテプルチアーノの特徴の「ソフトさ」がよく出ています。口当たりがやわらかく、ほどよい酸味とアルコール、タンニンのバランスがとれ、爽やかな若々しさがあります。 | | | | | | | |
| イタリア | カンパーニア | ヴィッラ・マティルテ | “ロッカレオーニ”アリアニコ・カンパーニア | トル | ミディアムボディ | アリアニコ |  |
| スパイスや桑の実、熟した赤い果実の凝縮した香りが長く続きます。モダンな印象がありつつも、テロワールとの結びつきが感じられる魅力的なワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | リヴェラ | “ヴィオランテ”ネーロ・ディ・トロイア・カステル・テル・モンテ | トル | ミディアムボディ | ネーロ・ディ・トロイア |  |
| プーリアの土着品種であるネーロ・ディ・トロイアを研究し、単一品種で個性的なワインを生み出しました。色調は深く輝きのある紫。この品種に特徴的なスミレの花の香りが豊かに感じられます。生き生きとした果実味と複雑味のバランスがとれた心地よい味わいです。 | | | | | | | |
| イタリア | カラブリア | リブランディ | チロ・ロッシ・クラッシコ | トル | ミディアムボディ | ガリオッポ |  |
| イタリアで最も古いブドウ品種のひとつであるガリオッポから造られるカラブリアを代表する赤ワインです。ベリーの香りやスパイス香、良質なタンニンが感じられるエレガントさが魅力です。バランスが取れた味わいで、余韻が長く続くしっかりとした骨格があります。 | | | | | | | |
| イタリア | サルデーニャ | カンノナウ | カンノナウ・ディ・サルデーニャ | トル | ミディアムボディ | カンノナウ |  |
| ブラックベリーを思わせる果実香と華やかな熟成感が特徴です。エレガントで複雑なブーケとスミレのアロマが感じられます。アルコール感があり、辛口、調和が取れ、ブラム、樽の高貴な味わいがあります。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクト

No.031 世界の食卓から 日常を飾る白ワイン10本セット

世界のワイン産地から、カジュアルに愉しむデイリー白ワインを10本セレクトしました。

フランスからは名門＜ポール・ジャブレ・エネ＞が造るデイリーワイン、希少なヴィオニエ100%の味わいはフレッシュ且つ厚みがあり長い余韻を愉しめる高コストワインです。隠れた銘醸地南西地方の＜ドメヌ・アラン・プリュモン＞のガスコニュ・ブランは土着品種グロ・マンサンとソーヴィニヨン・ブランの半分&半分、柑橘系の洗剤した酸を愉しめます。

イタリアからは、北部ヴェネト州を代表する“ソアーヴェ”と南イタリアのヴェルメンティーノ。南北5,000キロ、北と南の産地の違い、品種の味わいを飲みくらべて、お好みの味わいを見つけてください。

スペインからは産地違いの「ベルデホ」2本、聞きなじみのない品種ですが、スペインではメジャーな品種、フレッシュな味わいでどんなお食事とも相性バッチリです。

アルゼンチンからは、ビュアでクリーンな味わいで、熟したアプリコットや白桃、爽やかな余韻が特徴のピノ・グリージョ。

チリからは、フレッシュな洋梨の香りとフルーティな味わいのバランスが秀逸な高コストなシャルドネ100%と、フレッシュな果実味とハーブ香が爽やかなソーヴィニヨン・ブラン100%の2種、南半球ならではのふくよかな味わいを愉しみます。

南アフリカからは、フレッシュでいきいきとした酸が特徴のシュナン・ブラン100%、トロピカルフルーツのような香りもお愉しみいただけます。世界の銘醸地の白ワイン、各産地の特徴や品種の味わいを是非ご賞味ください！

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-------|---------------|----------------|-------|-----|----------------------------------|---|--|---------------|---------|-----------------------|-------|-----|-----------------|---|
| フランス | 南フランス | ポール・ジャブレ・エネ | ヴィオニエ | | 辛口 | ヴィオニエ100% |  | スペイン | ティエラ・ディ・カステリャ | アルダレス | オーガニック ブランコ | NV | 辛口 | ベルデホ100% |  |
| エキゾチックな味わいの中に桃やアプリコットのニュアンス。フレッシュでありながら、中度の厚みがあり、心地よい余韻が感じられます。 | | | | | | | | フレッシュでフルーティな味わいを程よい酸味、ミネラル、そしてほのかな苦みが引き締め、バランスの良い仕上がりとなっています | | | | | | | |
| フランス | 南西地方 | ドメヌ・アラン・プリュモン | ガスコニュ・ブラン | | 辛口 | グロ・マンサン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50% |  | アルゼンチン | メンドーサ | アルジェント | ピノ・グリージョ | | 辛口 | ピノ・グリージョ100% |  |
| さわやかな酸味、柑橘系の洗剤さ、トロピカルフルーツの複雑味が、バランスよく感じられます。ハイアッフルや果物の蜜のフレーバーも感じられ、濃厚な舌触りです。 | | | | | | | | ビュアでクリーンな味わいで、熟したアプリコットや白桃、ほのかなカモミールを感じ、爽やかな余韻があります。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | ナターレ・ヴェルガ | ソアーヴェ DOC | NV | 辛口 | カルガナーネガ70%、ピノ・ピアンコ20%、トレッピアーノ10% |  | チリ | セントラルヴァレー | ウンドラーガ | ユー・バイ・ウンドラーガ シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| 輝きのある淡い黄色レモン、グレープフルーツ、ハーブ、カモミールいきいきとした酸味とフレッシュさのバランスが秀逸なワインです。 | | | | | | | | 洋梨の香りとフルーティな味わいのバランスがよく、後味にミネラルとほのかな酸味を感じます。 | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | トゥルツリ | ヴェルメンティーノ サレント | NV | 辛口 | ヴェルメンティーノ100% |  | チリ | レイダヴァレー | ウンドラーガ | アリウエン レセルバソーヴィニヨン・ブラン | | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン100% |  |
| アドリア海を想わせる、塩味の効いたミネラル感と程よい酸が口中に広がり、ボリューム感のある果実味と相まって、複雑ながらも心地よく、爽やかな余韻へと続きます。 | | | | | | | | フレッシュでフルーティ、後味にミネラルを感じます。爽やかな酸味が広がる豊かなボディ、ビュアな余韻が長く続きます。 | | | | | | | |
| スペイン | ルエダ | クネ | ルエダ | | 辛口 | ベルデホ100% |  | 南アフリカ | ウェスタン・ケープ | ワイルドハウス | シュナン・ブラン | NV | 辛口 | シュナン・ブラン100% |  |
| フレッシュでありながら、ふくよかで豊かなコクを感じる。アペリティフとして完璧だが、シーフード、特にエキゾチックなソースを添えても好相性です。 | | | | | | | | 柑橘系果実、ライチのニュアンスとともに、いきいきとした酸味が感じられ、後味は爽やかで果実味が豊かです。花崗岩土壌に由来するミネラル感、シュール・リーによるまろやかさ、複雑さも感じられます。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.032 世界の食卓から 日常を飾る赤ワイン10本セット

世界のワイン産地から、カジュアルに愉しむデイリー赤ワインを10本セレクトしました。

フランスからは、ローヌ名門くポール・ジャブレ・エネ>が造るシラー100%のデイリーワイン、フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸です。
隠れた銘醸地南西地方のくドメヌ・アラン・ブリュモン>のガスコーニュ・ルージュは“タンニン”の語源になった「タナ」とメルローのブレンド、
滑らかで丸みのあるタンニンと豊かな果実味のバランスをお楽しみいただけます。

イタリアからは、1895年創業、4代に渡りイタリア各地でワインを造るナターレ・ヴェルガ社のモンテプルチアーノ、
南イタリアプーリア州サレントのネグロ・アマロ主体の濃厚で複雑な味わいのサリーチェ・サレンティーノの2本。どちらも果実味豊かな味わいで人気の味わいです。

スペインから、テンブラニーヨ100%のオーガニックワイン「アラノ」は、爽やかな酸味を伴った果実味とジューシーで柔らかなタンニンを心地よく感じます。
高級品種グラシアード主体のアルダレスはブラックチェリーを想わせる豊かな果実味が特徴です。

アルゼンチンを代表するぶどう品種、熟成感たっぷりのマルベックは、お肉料理と相性バッチリ！です。

チリからは人気のカベルネ・ソーヴィニヨン2本、しっかりとした果実味とフレッシュな酸のバランスがよいワインで、チリならではの濃厚でパワフルな味わいが愉しめます。

南アフリカの土着品種“ピノタージュ”はピノ・ノワールとサンソーの交配品種、ピノ・ノワール由来のエlegantさとサンソー由来の力強さをお楽しみください。
軽く冷やして飲んで愉しめる世界の赤ワイン、各産地の特徴や品種の味わいを是非ご賞味ください！

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------|---------------|--------------------|-------|----------|---------------------------|----|---|-----------------|---------|-------------------------|-------|----------|-------------------|----|
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ポール・ジャブレ・エネ | シラー | | ミディアムボディ | シラー100% | | スペイン | ティエラ・ディ・カスティージャ | アルダレス | オーガニック ティント | | ミディアムボディ | グラシアード70%、メルロー30% | |
| フレッシュな果実味とまろやかなタンニンのバランスが秀逸。シラーの個性を存分に引き出しながら、料理とのマリアージュが楽しめるエlegantなスタイル。 | | | | | | | | ブラックチェリーを想わせる豊かな果実味にほのかなスパイスのニュアンスがアクセントとなり、心地よい余韻が長く続きます。 | | | | | | | |
| フランス | 南西地方 | ドメヌ・アラン・ブリュモン | ガスコーニュ・ルージュ | | ミディアムボディ | タナ50%、メルロー50% | | アルゼンチン | メンドーサ | アルジェント | マルベック | | フルボディ | マルベック100% | |
| 豊かで滑らかなタンニンを美しい酸がバランスよく纏め上げています。樽熟成に由来するトースティーなニュアンスとドライな後味が印象的なワインです。 | | | | | | | | 樽熟成由来のチョコレートやヴァニラのニュアンスも感じます。完熟の舌触りの良いタンニンと共に、長い余韻が楽しめます。 | | | | | | | |
| | イタリア | トスカノ | NVキアンティ | | ミディアムボディ | サンジョヴェーゼ100% | | チリ | セントラルヴァレー | ウンドラガ | ユー・バイ・ウンドラガカベルネ・ソーヴィニヨン | | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン100% | |
| 熟した赤系果実の豊かさを、心地よい酸味と滑らかなタンニンが優しく包み込みます。 | | | | | | | | 深みのあるルビー色カシス、ラズベリー、熟したサクラソビのアロマ。しっかりとした果実味を酸がまとめる高コスパチリカベ！ | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | トゥルッリ | サリーチェ・サレンティーノ | NV | フルボディ | ネグロアマロ 90%、マルヴァシア・ネーラ 10% | | チリ | セントラルヴァレー | ウンドラガ | アリウェンカベルネ | | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン100% | |
| 完熟果実のボリュームをエlegantに纏めるように、樽熟由来の複雑さが、アクセントになっています。力強いストラクチャーと、長い余韻を楽しめます。 | | | | | | | | 深みのあるルビー色カシス、ラズベリー、熟したサクラソビのアロマ。しっかりとした果実味を酸がまとめる高コスパチリカベ！ | | | | | | | |
| スペイン | リオハ | クネ | アラノ オーガニック テンブラニーヨ | | ミディアムボディ | テンブラニーヨ 100% | | 南アフリカ | ウェスタン・ケープ | ワイルドハウス | ピノタージュ | NV | フルボディ | ピノタージュ100% | |
| テンブラニーヨのお手本的なアロマやソフトな口当たり。舌触りも感じられる。果実味豊かで、フレッシュさとともに心地よい酸が広がります。ノイスセルト認証オーガニックワイン | | | | | | | | 深みのあるルビー色。赤や黒い果実のニュアンス。柔らかな酸味と、シルキーなタンニンがエlegantな味わいを形成しています。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション






No.033 スパイシーさが食事ともよく合うローヌ赤ワイン5本セット

老舗星付きレストランが数多くひしめくワインの銘醸地、ローヌ地方の魅力が堪能できる赤ワインセットです。今回のラインナップは南ローヌ中心に注目エリア「ヴァケラス」「ケランヌ」「コスティエール・ド・ニーム」を揃えました。

コート・デュ・ローヌは南北に約200km以上に広がるワイン産地です。北と南ではキャラクターが異なり、南ローヌはグルナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルなど様々な品種をブレンドした赤ワインが多く造られています。

「ヴァケラス」は、日照量が多く畑の多くが平原に位置している産地。そのため、凝縮した甘みをもつブドウが実り、とてもリッチで、どっしりとしたワインが多く造られます。「ケランヌ」は2015年ヴィンテージから「コート・デュ・ローヌ・ケランヌ」から「ケランヌ」だけで名乗れるように昇格したAOPです。「コスティエール・ド・ニーム」はコート・デュ・ローヌの南端に位置し、地中海沿いに南にいくとラングドック地方です。どちらも、ハーブやスパイスの香りが混じる、主要ぶどう品種のグルナッシュのジュースでスパイシーな味わいが楽しめます。

その他、ローヌワインの帝王と呼び声高い140年の歴史がある<E・ギガル>社のワインなど、抑えるべき生産者のワインをエントリーしました。生産者によって異なる個性や特徴もお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------|------------------|-----------------|-------|-------|--------------------------|---|
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ドメヌ・ド・ラ・シャルボニエール | ヴァケラス | | フルボディ | グルナッシュ60%、シラー40% |  |
| 樹齢20年～50年の葡萄、カカオやイチジク、イチゴジャムのような甘い香りに、濃密なエキスが溢れるエネルギッシュな一本。南仏らしいたくましさでスパイシーな凝縮感の融合。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ロマン・デュ・ヴェルネ | コスティエール・ド・ニーム | | フルボディ | グルナッシュ75%、シラー20%、マルスラン5% |  |
| 粘土石灰岩土壌。ワインは伝統的な方法で醸造される。黒系果実の香りにハーブやスパイスの香りが混じる。深みがあり滑らかなタンニンがある味わい。グリルした肉、ローストした鶏肉、ブラックフティングと合わせて。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ギョーム・ゴネ | ケランヌ・ル・ブラヴ | | フルボディ | グルナッシュシラー |  |
| 熟した果実のアロマに、ハーブやスパイスのこの土地特有の風味とまろやかな味わいが美しいまわりを見せています。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ルイ・ベルナル | コート・デュ・ローヌ | | フルボディ | グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル |  |
| 南フランスの太陽の恵みを存分に受けて育まれブドウから造ったワインは、完熟した果実の風味と滑らかな口あたり、豊潤で程よいコクのあるワインに仕上がっています。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | E・ギガル | コート・デュ・ローヌ・ルージュ | | フルボディ | シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル |  |
| 妥協なきワイン造りを継承する、ローヌワインの帝王。コート・ロティを思わせる滑らかな質感と複雑味を堪能できる赤ワイン。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。




2023年 春のリカーセレクション

No.34 春におすすめ香りを愉しむ洋酒3本セット

ソーダで割ると香り高いハイボールを愉しむことのできる洋酒をセットにしました。柑橘系香るグレンモーレンジィはその魅惑に満ちた繊細さと複雑な味わいで、世界のモルト愛飲家に広く知られています。

爽やかな香りのオールドバーは、柑橘とほのかなバニラの香りが特徴のエクストラスムーズなウイスキー。ソーダで割ることでフレッシュな香りが強調され、切れの良い後味とともに、かすかにスモーキーな余韻を残します。ストレート、ロック、1：3のハイボールがおすすめ。

ヘネシーの芳醇なスパイスとフルーツの芳香を思わせるアロマは、フルーティーな香りとデリケートなバニラのニュアンスでさらに強調され、飲む人に力強さと心地よい調和を感じさせます。ヘネシーV.Sならではのエレガントで生き生きとした味わいは、力強いコニャックのシンボルとも言えます。香り豊かなハイボールをお愉しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|-------|-----------|-----------------|-------|-----|-------|---|
| イギリス | ハイランド | グレンモーレンジィ | グレンモーレンジィ オリジナル | | | |  |
| 柑橘の香りが爽やかな「オリジナル」。その魅惑に満ちた繊細さと複雑な味わいは世界のモルト愛飲家に広く知られています。 | | | | | | | |
| イギリス | | オールドバー | オールドバーシルバー | | | |  |
| 柑橘とほのかなバニラの香りが特徴のエクストラスムーズなウイスキー。ソーダで割ることでフレッシュな香りが強調され、切れの良い後味とともに、かすかにスモーキーな余韻を残します。ストレート、ロック、1：3のハイボールがおすすめ。 | | | | | | | |
| フランス | コニャック | ヘネシー | ヘネシーV.S | | | |  |
| 芳醇なスパイスとフルーツの芳香を思わせるアロマは、フルーティーな香りとデリケートなバニラのニュアンスでさらに強調され、飲む人に力強さと心地よい調和を感じさせます。滑らかにして複雑。ヘネシーV.Sならではのエレガントで生き生きとした味わいは、力強いコニャックのシンボルとも言えます。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.035 ボルドーグレートヴィンテージ2015&2018飲み比べ赤ワイン6本セット

2015年&2018年のボルドーグレートヴィンテージを飲みくらべる6本セット。偉大なヴィンテージとして名高い2015年、色が濃くてリッチな味わいで親しみやすい2018年 今味わっても愉しめる6本です。
 2015年は2010年以来の当たり年、降水量が適度でエキス分のバランスが良い。酸と果実味のバランスが良く、濃すぎず余韻が深い。2018年は色濃くリッチ、メルローの最良年とも言われる。
 シャトー テューレイ ルージュ レゼルヴ フランシス クーセル は、この生産者の上級キュヴェ。選果を入念に行い、樽使いや熟成も特別な仕立。シャトー オーペイラ プレリュード は、銘醸シャトー マレスコサンテクジュヴェリより醸造コンサルタントを招き、土地の個性を活かした深い造り。濃さだけでなく上質のメルローを上品に仕上げた逸品。
 2018年の3本は、特に良作であったメルローの比率が高いワインをセレクト。存分に個性を味わえます。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------------|--------|---|-------|----------|---|---|
| フランス | ボルドー | シャトー元詰 | シャトー テューレイ ルージュ レゼルヴ フランシス クーセル ルージュ | 2015 | フルボディ | メルロー80%/カベルネ・ソーヴィニヨン10%/カベルネ・フラン10% |  |
| わずか5hrで造られ、良作ヴィンテージを新樽50%12ヶ月熟成させた逸品。深い香り長い余韻が良作ヴィンテージと丁寧な作りを感じさせる。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドーオー・メドック | シャトー元詰 | シャトー シャノー | 2015 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン60%/メルロー30%/カベルネ・フラン7%/プティ・ヴェルド3% |  |
| シナモンやペッパーなどのスパイス、西洋杉、バニラ、黒鉛などが加わる複雑な香り。綺麗な酸と硬質なミネラルがバランスを整え、円やかなタンニンが甘みを伴い余韻に残ります。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー元詰 | シャトー サンジュネ | 2015 | フルボディ | メルロー/カベルネ・ソーヴィニヨン/カベルネ・フラン |  |
| ボルドーでは小さな8hrで造られる。2人の女性オーナーによる管理の行き届いた丁寧な造り。 | | | | | | | |
| フランス | カディヤックコート・ド・ボルドー | シャトー元詰 | シャトー オーペイラ プレリュード | 2018 | フルボディ | メルロー90%/カベルネ・フラン5%/カベルネ・ソーヴィニヨン5% |  |
| デキャンター紙90ポイントなど、輝かしい実績。濃密でありながら上品な造り | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー元詰 | キュヴェリエ | 2018 | ミディアムボディ | メルロー 70%、カベルネ・ソーヴィニヨン 30% |  |
| CHレオヴィル・ボワフェレの醸造チームが造るACボルドー。ブルミエ・コート・ド・プワイ100%の葡萄を格下ACボルドーでリリース。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー元詰 | シャトー ラクロワムートン | 2018 | フルボディ | メルロー97%・カベルネ・フラン3% |  |
| ボムロル地域に程近いリュゴンに位置する畑。上質なメルローとオークの組み合わせから造られるワインは、世界の多くのワインファンを魅了しています。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.036 90年代入り！グレイトヴィンテージのボルドー赤ワイン6本セット

憧れの90年代入りのボルドーのグレイトヴィンテージをシャトー蔵出しにてご用意いたしました。優良年の熟成ボルドーの奥深き世界をお楽しみいただけます。天候に恵まれ、バランスが良く偉大なヴィンテージと言われている1996年のボルドー。27年の熟成を経てシャトー蔵出しで上陸のシャトーベルビューは、モンターニュ・サンテミリオン主体のメルロー主体の、上品で柔らかくハーブ、枯れ葉やキノコなど森のミネラルを感じられる感動の味わいです。その他もボルドー優良年2009年、2010年、2015年、2016年、2018年、と優良年の素晴らしいラインナップとなっております。メルロー主体の熟成ボルドーはローストビーフや赤身肉のステーキに合わせるのがおすすめです。熟成、優良年の赤ワインの贅沢で格別な味わいを愉しめる希少なワインセットとなっております。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパーシュ | 画像 |
|--|--------------------|--------------|-------------------------|-------|-------|-----------------------------------|---|
| フランス | ボルドー/フロンサック | ラランド・モース | シャトー・ラランド・モース | 2015 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン45%、メルロー50%、カベルネ・フラン5 |  |
| 土壌は砂質粘土、そして粘土を多く含む粘土石灰質。熟成は全体の50%バリック、50%ステンレスタンクで12ヶ月行います。土壌の大部分は砂質粘土のため、力強さというより繊細でエレガントなスタイル。しなやかでバランスがとれており、熟成による複雑さ、洗練された要素が感じられます。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー/グラヴ | シャトー・ル・フーティヨ | シャトー・ル・フーティヨ | 2016 | フルボディ | 80%メルロー、20%カベルネ・ソーヴィニヨン |  |
| しなやかでフルーティな赤果実のストラクチャーを持ち、口に含むとバナナや軽い木の含みを表し、美しい組成にタンニンが溶け込んでいます。2016年ヴィンテージは、高品質で優れた味わいです。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・ブラーヴ | シャトー・ドゥ・ブラーヴ・キュヴェ・レトワール | 2009 | フルボディ | メルロー |  |
| 伝統的なボルドーの赤ワインの醸造法。マセラシオンは短く、新鮮な果実のエレガンスとアロマを維持する。11月にワインはオーク樽に移し、毎週パンチングダウンを行い、ワインと澱の接触を増やし、まろやかさと柔らかさを向上する。熟成:オーク樽で12ヶ月熟成 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・ブラーヴ | シャトー・ドゥ・ブラーヴ・キュヴェ・レトワール | 2010 | フルボディ | メルロー75%、カベルネ25% |  |
| 粘性のある濃く鮮やかなガーネット色。ノーズは凝縮して、ナッツ、なめし革、タバコ、スパイスを伴う完備なアロマを示す。まろやかで完備なバランスの味わいは、驚く程フレッシュ。ヴィンテージのわりに若く感じるタンニンを持ち、ブルーベリー、ナッツ、なめし革、土の含み、ココア、しっかりしたキャラメルの後味の余韻が長く続く。【醸造】マセラシオン日数、発酵(樽、ステンレススティール、部分的かどうか) 伝統的なボルドーの赤ワインの醸造法。マセラシオンは短く、新鮮な果実のエレガンスとアロマを維持する。11月にワインはオーク樽(新樽と古樽)に移し、12ヶ月熟成。熟成:オーク樽で12ヶ月熟成 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー/リュサック・サンテミリオン | | シャトー・モンロック | 2006 | フルボディ | メルロー主体 |  |
| 淡いガーネット色。ドライフラワーや、ミント、レザーなどの複雑なアロマが感じられます。繊細な果実味と丸みのあるタンニンが余韻の中でほのぼのとして、滑らかさのあるワインです。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー/モンターニュサンテミリオン | シャトー・ベルビュー | シャトー・ベルビュー | 1996 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン45%、メルロー50%、カベルネ・フラン5 |  |
| シャトー・ベルビューのブドウ畑は、砂質粘土石灰質土壌に植えられており、コミュニティで最高のワインを生産することで定評があります。樽での18～24か月間の熟成を注意深く監視します。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.037 希少な10年熟成入りボルドー、ベルジュラック熟成白ワイン5本セット

10年以上の熟成を経た希少なグラヴや、ベルジュラック、グレイトピンテージ2016年、2018年のボルドーブランまでワンランク上の深い味わいを楽しめる白ワイン5本セットです。ボルドー地方は海岸沿いに位置し、豊富なミネラルで白ぶどうの栽培にも適している土壌でもあります。石灰質や粘土質の土壌で白ワイン用として、ソーヴィニヨン・ブランとセミヨンが栽培されてきました。ソーヴィニヨン・ブランの香りと酸味、セミヨンのボディと長期熟成能力が組み合わさり、偉大なワインとなります。特にベルジュラックが原産といわれているセミヨンは長期熟成により花開かれ、しっとりとした質感と骨格のしっかりとした味わいを存分に楽しめます。グラヴの2016、2018年は和食全般、特に魚介との相性がとてもよく、10年以上の熟成をへた特別な3本はメインの肉料理からクリーム系の料理とのあわせがお勧めです。

熟成の白ワインは手に入りやすく希少なためと特別なセットとなっております。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|----------|-------------|-----------------|-------|-----|---------------------------------|---|
| フランス | ベルジュラック | ジェラルム・ドゥピユイ | レ・オー・ドゥ・ポーセジュール | 2011 | 辛口 | 40%セミヨン、40%ミユスカデ、20%ソーヴィニヨン・ブラン |  |
| ボルドーの生産者ジェラルム・ドゥピユイ、樹齢40年以上の葡萄のポテンシャルを最大限に引き出し醸造。セミヨン主体の輝きのある黄色。花とバニラの含みのブークを示し、滑らかなアタックは、まろやか。アプリコットとエキゾチックフルーツの味わいも感じる。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・マラガ | シャトー・マラガ | 2011 | 辛口 | 80% セミヨン、20% ソーヴィニヨン・ブラン |  |
| 12年熟成の素晴らしい黄金色。平均樹齢25の古木からエキゾチックフルーツや砂糖漬けの果実の美しいアロマ。魅力的な余韻、濃厚で素晴らしい生き生きとしている。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー/グラヴ | クロ・マラニャック | クロ・ド・マラニャック | 2012 | 辛口 | 60% ソーヴィニヨン・ブラン、40% セミヨン |  |
| ガロンヌ川を見下ろす37haの畑。ノーズはたっぷりとした桃とマスカットが際立ち、リッチで芳醇。余韻は長く、しっかりとしている。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー/グラヴ | シュヴァル・カンカール | ラモット・ロヴァン | 2018 | 辛口 | 65% ソーヴィニヨン・ブラン、35% セミヨン |  |
| 地中海沿岸の夏は暑く乾燥し、冬は暖かく温度が高い鮮やかで淡い緑色。木を含む、素晴らしい柑橘類とエキゾチックフルーツのノーズを示す。フルボディ、肉厚な味わいを持つ。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー/グラヴ | シャトー・ドゥ・バラユ | シャトー・ドゥ・バラユ | 2016 | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン50% |  |
| 柑橘類、白桃、ライチと、突出したエキゾチックフルーツを示す。口に含むとまろやかで、素晴らしいフレッシュさに、ミネラルを含む長い余韻の後味が続く。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。






2023年 春のリカーセレクション

NO.38サンテミリオンの格付けを含む、ワンランク上の熟成赤ワイン5本セット

今年「20年」を迎えた蔵出しのシャトー・サント・リュス・ベルヴェ2003年。ブライ地区のワイン職人ブルーノ・マルタン氏が近隣に所有するもう一つのシャトーです。2003年はとても暑かったので完熟し、濃厚な味わいとなりましたが20年の時を経て果実味を残しながらも角が取れ初め、柔らかみのある味わいになってきています。「サンテミリオン・グランクリュ・クラッセ格付け」の老舗生産者シャトー・カップ・ド・ムールラン2004年は格付けワインらしくリッチさとエレガントさが同居し今まさに飲み頃です。

シャトー・クローゼ2008年は格付け2級のシャトー・コス・デス・トゥルネルなどの近隣に位置する優良区画のワインでしっかりと骨格を持ちながらも熟成に伴って出てくる複雑な味わいは「これぞサンテステフ」と思わせる1本です。またトロンコワ・ド・サント・アンヌ2012年は格付け2級のシャトー・モンローズに隣接し、モンローズが手掛ける上質な兄弟ワインです。

それぞれの年代やエリアの特性を感じることが出来、高品質なワンランク上の飲み頃・熟成ワインをセレクトしました。
この機会に時間が作る複雑味や美味しさをぜひご堪能下さい。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------|-------------------|-------------------|-------|-------|--|---|
| フランス | ボルドー | シャトー・サント・リュス・ベルヴェ | シャトー・サント・リュス・ベルヴェ | 2003 | フルボディ | メルロ100% |  |
| <p>ブライ・コート・ド・ボルドー地区のアルティザン（職人）、シャトー・ローラン・ラ・ギャルドのブルーノ・マルタン氏が近隣に所有するもう一つのシャトーです。20年熟成の飲み頃2003年が蔵出しで入荷しました。2003年はとても暑かったので完熟し、濃厚な味わいとなりましたが20年の時を経て果実味を残しながらも角が取れ初め、柔らかみのある味わいになってきています。なかなか味わうことのできない貴重なワインです。</p> | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・カップ・ド・ムールラン | シャトー・カップ・ド・ムールラン | 2004 | フルボディ | メルロ65% カベルネ・フラン25% カベルネ・ソーヴィニオン10% |  |
| <p>カップドムールラン家所有のサンテミリオン・グランクリュ・クラッセ格付けのエステートワインです。リッチなボリューム感と広がりのある華やかさが魅力の飲み頃です。</p> | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・モンロック | シャトー・モンロック | 2007 | フルボディ | メルロ80% カベルネ・ソーヴィニオン15% カベルネ・フラン5% |  |
| <p>格付けサンテミリオン・グランクリュのクロ・デュ・ムニョのリュサック・サンテミリオン地区にある姉妹シャトーです。華やかな果実の風味と凝縮感、しなやかさ口当たりの良さの飲み頃2007年です。</p> | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・クローゼ | シャトー・クローゼ | 2008 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニオン55% メルロ40% プティヴェールド3% カベルネ・フラン2% |  |
| <p>格付け2級のシャトー・コス・デス・トゥルネルなどの近隣に位置する優良区画です。現在は格付け3級のシャトー・ディッサンなどを有するロレンゼッティ家がサン・テステフ南部にて所有しています。飲み頃を迎え複雑さを感じることのできるサンテステフ村の2008年です。</p> | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・トロンコワ・ラランド | トロンコワ・ド・サント・アンヌ | 2012 | フルボディ | メルロ45% カベルネ・ソーヴィニオン29% プティヴェールド26% |  |
| <p>サンテステフ格付け2級のシャトー・モンローズの兄弟シャトー、シャトー・トロンコワ・ラランドの中でも古い区画の名を冠したセカンド・ラベルです。飲み頃の即戦力サンテステフACワインです。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.039 春に楽しむ！アルザス3品種飲みくらべ白ワイン5本セット

フランス、アルザス地方の同一生産者のぶどう品種別、同一特級畑のぶどう品種別飲みくらべセットです。アルザスの優れたぶどうをスタンダードキュベからグランクリュまで愉しめます。リンゴや柑橘のような華やかなアロマが特徴の白ワインです。酸が特徴的なリースリング、全体的なバランスのとれたピノグリ、華やかなアロマが特徴的なゲヴェルトラミネールの3品種が入っています。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|---|------|---------|--------------------------|-------|-----|------------|---|
| フランス | アルザス | エルフリッシュ | リースリング | | 辛口 | リースリング |  |
| 白い花の香りとマンダリンオレンジのような柑橘系のニュアンス。郷土料理のシュークルーとよく合い、酢の物や、サラダ類など酸味のある軽い料理との相性が特に良いです。 | | | | | | | |
| フランス | アルザス | エルフリッシュ | ピノ・グリ | | 中辛口 | ピノ・グリ |  |
| スモーキーでマッシュルームの様なニュアンスにアプリコットの香り。少し味わいに厚みがあるので、豚のリエットや、筑前煮などコクや旨味のあるものと。 | | | | | | | |
| フランス | アルザス | エルフリッシュ | ゲヴェルトラミネール | | 中辛口 | ゲヴェルトラミネール |  |
| ライチやバラ、スパイスの様に香り高くアロマティック。優しい口当たりでフレッシュでほろ苦い味わい。鳥のスパイス・ローストや山椒風味の鱈の白焼きなど香りの強いものと美味しくいただけます。 | | | | | | | |
| フランス | アルザス | エルフリッシュ | エルフリッシュ シュタインクロット リースリング | | 辛口 | リースリング |  |
| 強く鉱物的なニュアンスとリンゴの蜜のような複雑で深みのある香り。骨格と凝縮感のある味わい。、グリルしたエビや鮑のバターソテーなど食感のしっかりした旨味のある料理と。 | | | | | | | |
| フランス | アルザス | エルフリッシュ | エルフリッシュ フィングスベルグ ピノ・グリ | | 中辛口 | ピノ・グリ |  |
| 現在のグラン・シェ・ド・フランスの社長を務めるジョゼフ・エルフリッシュは代々ワインとブランデーをつくり続けて来たエルフリッシュ家の6代目。ストラスブール近郊の「金の冠」と呼ばれるアルザスの著名な中心地の10つの畑の優れたぶどうからつくられるラインとグランクリュラインを有している。熟成感の有る完熟したアプリコット、りんごの蜜のような香りとスモーキーでマッシュルームの様なニュアンスがワインに複雑性とフィネスを宿している。味わいには、酸と旨みのある味わいに、豊かな果実の厚みがあるので、アルザス名物の豚のリエットや、和食では筑前煮などコクや旨味のあるものとのマッチングがぴったりです。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.040 個性を愉しむ、イタリアのシャルドネ 白・スパークリングワイン5本セット

個性豊かな土着品種が注目をされるイタリアから、国際品種であるシャルドネのみをセットにしました。イタリアは南北に長く、土壌や気候がそれぞれ異なります。特にシャルドネは土壌や気候等の栽培条件、醸造方法によって全く異なる味わいに仕上がるため、テロワールによる違いをより感じられる品種です。瓶内二次発酵のスパークリングワインを含め、ステンレスやオーク樽の熟成の違い、土壌の違い等イタリアの各地域のテロワールを愉しんでください。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|-------------------|----------------|---------------------------|-------|-----|-------|---|
| イタリア | トレンティーノ・アルト・アディジェ | カヴィット | トレンティーノ シャルドネ マストリ・ヴェルナコリ | | 辛口 | シャルドネ |  |
| <p style="text-align: center;">トレント市周辺のシャルドネ品種から造られる新鮮な果実の香りの辛口でさわやかな白ワインです。前菜、寿司、サラダ等と合います。</p> | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティーナ・チェラーロ | ルーマ シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ |  |
| <p style="text-align: center;">カタツムリを意味するLumacaから名付けた「ルーマ」シリーズは、自然豊かなシチリアのブドウ畑で生まれたワインであることを意味しています。トロピカルフルーツやシトラスを思わせる香り、軽く、いきいきとした酸が特長です。</p> | | | | | | | |
| イタリア | トレンティーノ・アルト・アディジェ | カヴィット | アルテマージ フリュット ミレジマート | 2018 | 辛口 | シャルドネ |  |
| <p style="text-align: center;">このスパークリングワインは、最低24カ月間の瓶内2次発酵にて造られ、トレントDOCに認定されています。トレント周辺の丘とラーギ渓谷の畑のシャルドネを100%使用しています。極めて細かい泡立ちが美しい、複雑なアロマを持つバランスのとれたキレの良い辛口です。</p> | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | カステッロ・ディ・モンサント | ファブリッチオ・ピアンキ シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ |  |
| <p style="text-align: center;">キャンティ地区のシャルドネから造る、トロピカルフルーツなどの香りと他の複雑な香りがよく調和し、構成のしっかりした白ワインです。</p> | | | | | | | |
| イタリア | アブルッツォ | グラン・サッソ | シャルドネ テッレ・ディ・キエティ | | 辛口 | シャルドネ |  |
| <p style="text-align: center;">豊かで持続性のある果実味、際立ってトロピカルフルーツのニュアンスがあります。フルボディでバランスに優れ、豊かで持続性のある味わいです。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.041 世界が認めるチリ・アコンカグアの伝説ワイナリー<エラスリス>を堪能 赤・白ワイン9本セット

<エラスリス>の「アコンカグア キュヴェ」シリーズすべてのラインナップと、「マックス レゼルヴァ」シリーズ、「スペシャリティ」シリーズをご堪能いただける特別なセットです。チリ・アコンカグア地方は、その地理的特徴から世界屈指のワイン生産地となっており、その恵まれたテロワールは「世界で最も優れたカベルネ・ソーヴィニオンが育つ」と言われています。アンデス山脈と太平洋、両方の影響を受けて昼間の日照量と夜間の冷涼な海風が特徴で、ブルゴーニュのような端正なワインが造れるのではないかと注目を集めています。<エラスリス>の造るワインは凝縮感をもちながらもエレガントで、お料理に合わせやすい味わいが特徴。2004年に開催された「ベルリン・テイस्टینگ」ではフランスの5大シャトーやアメリカのオーパス・ワンなど世界を代表するワインを破る快挙を成し遂げ、チリワインのイメージを大きく塗り替える出来事となりました。2020年で150周年を迎え、創業者ドン・マキシミアノ・エラスリスの創造力とイニシアティブは子孫たちへと受け継がれチリワインの概念を超えた世界のファインワインとしての地位を確立しています

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|-------|--------------------------|-------|----------|--------------------------|---|
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア キュヴェ ソーヴィニオン ブラン | 2021 | 辛口 | ソーヴィニオン ブラン |  |
| アコンカグアの特徴が味わえるデイリーワイン。フレッシュなグリーン、グーズベリーやパッションフルーツなどの爽やかで香り高いアロマ。優しく染刺とした口当たりで、伸びのある酸味が心地よくフルーティでハーブを感じる余韻が特徴の親しみやすい白ワインです。あさりのマリネなどと合わせて、優しい口当たりとフレッシュなライムやハーブの風味がワインとの親和性を高めます。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア キュヴェ シャルドネ | 2021 | 辛口 | シャルドネ |  |
| アコンカグアの特徴が味わえるデイリーワイン。白桃のようなクリーンな印象と樽由来のシナモンやオークのニュアンスがアロマ全体に複雑さも感じます。ピュアで丸みのある口当たりで、程よく明確な酸味とトーストのような風味が心地よい。プラータのカブレゼのような、優しいチーズの旨味とフレッシュな酸味と取り合わせは、このワインの味わいとバランスが良く、おすすめです。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア キュヴェ カベルネ ソーヴィニオン | 2019 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニオン |  |
| アコンカグアの特徴が味わえるデイリーワイン。熟したプラムやかサシに、グリーンなニュアンスが清涼感とスパイシーな風味を与えています。フレッシュな酸味が特徴的で、タンニンと共に全体を引き締めたタイトなテクスチャー。ジンギスカンの様なやや濃いめの味わいで、噛みごたえのある料理と。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア キュヴェ カルメネール | 2020 | フルボディ | カルメネール |  |
| アコンカグアの特徴が味わえるデイリーワイン。ブラックプラムにグリーベッパーのニュアンス、土っぽさとビターチョコレートのようなアロマ。優しく、柔らか、綺麗な輪郭で、ジューシーな果実感とフレッシュな酸味のバランスが整って飲んで心地が良い味わい。青葱肉糸のなど優しいとろみがあり、野菜を煮めた旨味のある料理と共に。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア キュヴェ アッサンブラージュ | 2020 | フルボディ | シラース、マルベック、ムルヴェードル、ヴィオニエ |  |
| アコンカグアの特徴が味わえるデイリーワイン。熟したプラムにスモーク香と僅かに土っぽいニュアンスのアロマ。滑らかなテクスチャーで、程よい凝縮感と厚みを持ちながらも、バランスの良い味わいは、タンニンもよく溶け込んでおり一体感のあるバランス。ワインの凝縮感とバランスを取れる塩気のしっかりとした牛肉をシチューや煮物など和風の味付けも好相性です。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア キュヴェ ピノ ノワール | 2020 | ミディアムボディ | ピノ ノワール |  |
| アコンカグアの特徴が味わえるデイリーワイン。レッドプラムや、アメリカンチェリーの親しみやすい果実のニュアンス、フレッシュな酸味と共に軽やかで程よくチャーミングな果実感、心地よいタンニンを感じられるミディアムライトボディ。ミネストローネの様な軽くジューシーなお料理と。 | | | | | | | |

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------|-------|-------------------------|-------|-------|--------------|---|
| チリ | アコンカグア | エラスリス | マックス レゼルヴァ シャルドネ | 2020 | 辛口 | シャルドネ |  |
| 樽の影響と果実の凝縮感がより味わうことができるマックスシリーズ。シナモンやヴァニラ、黄桃のニュアンスなど、豊かでほどよい強さを感じるアロマ。リッチで丸みのある飲み心地で、フレッシュな酸味と豊かな果実感がジューシーなバランスのよい辛口。カキフライにやや酸味の利いたタルタルソースなど、ワインと同じくコクと酸を持ち合わせた味わいが楽しめます。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | マックス レゼルヴァ カベルネ ソーヴィニオン | 2019 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニオン |  |
| 樽の影響と果実の凝縮感がより味わうことができるマックスシリーズ。熟したカシスにプラム、スパイシーで大地を感じるようなニュアンスの力強いアロマ。厚みのあるテクスチャーで、凝縮感もほどよく、ドライなタンニンを持つ骨格のしっかりした味わい。タイムやローズマリーと共に羊の炭火焼きやローストの様なしっかりと噛みごたえのある料理とお楽しみください。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | エラスリス | アコンカグア アルト カベルネ ソーヴィニオン | 2019 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニオン |  |
| テロワールの特徴をエレガントに味わえるスペシャリティシリーズ。熟したカシスにレッドプラムのアロマ。スパイシーさと土っぽいニュアンスが、程よく複雑性を与えています。フレッシュな酸味と果実感がエレガントで、タンニンはややドライできめ細かく上品な骨格。ラムチョップのソテーを黒酢や赤ワインソースなど、香高く少し酸味のある味付けのお料理で。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.042 春に飲みたい「アルプスの秘宝」稀少スイスワイン4本セット





春に飲みたい「アルプスの秘宝」スイスワインをスイスワインに特化しているインポーターが選んだ4本セット。
ほとんどすべてを自家消費してしまうスイスワインは入手が困難。ロゼも含めた春にピッタリの赤・白・ロゼワインの4本です。
スイスワインの特徴は、アルプスの澄み切った空気を思わせる清らかな透明感です。
厳しい冬を乗り越え、やっと訪れた春のやさしい陽光を思わせる、やさしい味わいのスイスワインは、食事と合わせていただくことでより一層美味しく感じることができます。

ファンダン・ヴェトロ・レ・テラスはスイスワインを代表する白ぶどう品種シャスラを使用。苦みも楽しむ春の山菜にまさにぴったりです。シャスラは、スイス最大のワイン産地ヴァレー州では、「ファンダン」と呼ばれています。レマン湖畔のヴォー州のシャスラとは味わいも異なり、よりすっきりとした冷涼感、きっぱりとした存在感をお楽しみいただけます。

ピアンカ・マリアは世界的に見ても、珍しい黒ぶどうメルロー品種を白ワイン仕立てにしたもの。スイス・イタリア語圏でよく生産されるワインです。近年まれにみる優良な生産年2019年産です。

ドール・ブランシュはアルプスの空気のようにすっきりとした透明感あふれる味わい、淡い色のロゼワインです。春の野菜や鶏肉料理、お寿司などに。お雛様、お花見、春のイベントに活躍します。

フジオ ピノ・ノワールは軽やかかつ、エレガントで繊細。週末の春のランチなどにもイメージぴったりです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|---------------|------------------|-------|----------|-----------------------|---|
| スイス | ヴァレー | ジャン・ルネ・ジェルマニエ | ファンダン・ヴェトロ・レ・テラス | 2021 | 辛口 | シャスラ |  |
| <p>スイスを代表するブドウ品種のシャスラは、スイス全ブドウ耕作面積の26%、白ワイン中では、60%以上の耕作面積を有しますが、ヴァレー地方では「ファンダン」と呼ばれ、スイスを代表する白ワインとして大切に造られています。非除梗、非補糖ブドウ果汁。穏やかな压榨、厳密なデブルヴァージュ。ステンレス槽で発酵、熟成。アルプスの清らかな空気を思わせるような透明な清涼感が魅力です。シャスラ品種独特のアフターに感じる微かな上品な苦みは、山菜など、春の野菜の苦みにほんとうによく合います。</p> | | | | | | | |
| スイス | ティッチーノ | カステロ・ディ・モルコーテ | ピアンカ・マリア | 2019 | 辛口 | メルロー90%、ソーヴィニヨンブラン10% |  |
| <p>スイスとイタリアの国境の地、ティッチーノ州の名産白ワインは、なんと、黒ブドウ品種メルローから造られています。地中海から吹き込む湿った空気がアルプス山脈に当たり、雨量の多いこの地方では、ブドウのカビ害に悩まされてきました。溼潤な気候に強いとされるメルロー品種だけがこの地での栽培に適していたため、昔からこの地で栽培されていましたが、白ワインへの憧憬から、栽培できるメルローから白ワインを造り始めたと言われています。「10%ブレンドされたソーヴィニヨンブランがよい仕事をしている」とは、ピオティナミに取り組んでいるこのワインの生産者の言葉です。</p> | | | | | | | |
| スイス | ヴァレー | ジャン・ルネ・ジェルマニエ | ドール・ブランシュ | 2020 | 辛口 | ガメ60%、ピノノワール40% |  |
| <p>スイスでは、伝統的にガメ品種とピノノワール品種のブドウをブレンドし、ドールと称して赤ワインを楽しんできましたが、このドールブランシュは、そのドールをロゼ仕立てにしたもので、スイス三大ロゼワインのうちの一つです。ガメ60%とピノノワール40%のこのブレンドワインは、産地のテロワールをそのまま反映しているかのようなアルプス山脈の空気そのものの冷涼感・透明感あふれる逸品。酸味は穏やかですが、辛口です。</p> | | | | | | | |
| スイス | ヴァレー | ジャン・ルネ・ジェルマニエ | フジオ、ピノ・ノワール | 2019 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール |  |
| <p>スイスワインを理解するうえで外してはならないのが、赤ワインの耕作面積の半分を占めるピノ・ノワールです。長期間の冷却でのマセラシオンは、特に果実味と美しいワイン色を抽出させることに成功しています。そのうち、一部は、伝統的な方法でステンレス槽で、もう一部は、樽の中で1年間の熟成。単に軽いだけではない、上質なタンニンに裏打ちされたしっかりとしたストラクチャーに支えられ、冷涼産地スイスワインらしい上品でクールな繊細さも併せ持つスマートなワインに仕上がっています。収穫2019年は、近年まれにみる優良年で、このピノノワールにもその恩恵を感じていただけることと思います。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.043 イタリア製オーガニック赤ワイン6本セット




EUのオーガニック認証を取得している、イタリアのオーガニック赤ワイン6本セットです。華やかなラベルも食卓を彩ること間違いなしです。サンジョヴェーゼ・ロマーニャピオは、ロマーニャの地を最大限に表現することをモットーに造られたオーガニックの白ワインです。スマレヤチェリーの香りが感じられ、フレッシュでフルーティな味わいです。

“トゥット・エ・ボッシービレ” プリミティーヴォ・ブーリアは、酸化防止剤を使わずに造られたフルボティの赤ワインです。ブラックベリーとプラムの力強い香りがあり、柔らかなタンニンが感じられます。

ファーマーズ・マーケット ロッソ・ピオは、ぶどう栽培・ワイン醸造どちらの過程でも動物性原料を使用しない、ヴィーガンの認証を受けています。ベリーやハーブの複雑な香りが感じられ、まろやかな余韻が長く続きます。

タコのラベルが特徴的なクルード・ロッソは、肉料理だけでなくシーフードや、トマトソースの Pasta にもよく合い、幅広くお使いいただけるワインです。ピエモンテを代表するワイナリーである「フォンタナフレdda」のバルベーラ・ダルバは、地元人気の高い品種であるバルベーラらしいベリーやプラムの香りと、やわらかいタンニンが感じられます。

ラム、牛肉、そしてジビエとも相性が良いのが、“アレグロ”プリミティーヴォです。味わいはフレッシュで、ダークベリーなどの赤い果実のなかにハーブやバニラが感じられるフルボティの赤ワインです。食卓を愉しむと同時に、環境にも配慮できるワインを集めました。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------------|--------------|-------------------------------|-------|----------|------------------------------|---|
| イタリア | エミリア・ロマーニャ | ボデーリ・ダル・ネスポリ | サンジョヴェーゼ・ロマーニャピオ | トル | ミディアムボティ | サンジョヴェーゼ |  |
| 赤い果実のふくよかな香りがあり、口を含むとこのエリアのサンジョヴェーゼ特有のスマレヤチェリーのノートを感じます。フレッシュでフルーティな味わいのミディアムボティで、様々なシーンに合わせやすいワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | ブーリア | テッレ・チェヴィコ | “トゥット・エ・ボッシービレ” プリミティーヴォ・ブーリア | トル | ミディアムボティ | プリミティーヴォ |  |
| ブラックベリーとプラムの力強い香りがあります。フルボティで複雑味があり、柔らかなタンニンが感じられます。味付けのしっかりした赤身肉や生ハム、ピッツァとの相性が良いです。 | | | | | | | |
| イタリア | ブーリア | ファーマーズ・マーケット | ファーマーズ・マーケット ロッソ・ピオ | トル | ミディアムボティ | ネグロアマロ85%、プリミティーヴォ15% |  |
| 南イタリアの太陽をたっぷり浴びて育った有機ブドウから造られた赤ワインです。ブドウ栽培・ワイン醸造どちらの過程でも動物性原料を使用しない、ヴィーガンの認証を受けています。リコリス(甘草)、熟した黒いベリー、ハーブなどの複雑な香りがあります。味わいには土のニュアンス、スパイス、レッドチェリーがバランスよく感じられ、まろやかな余韻が長く続きます。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | マーレ・マンニウム | クルード・ロッソ | トル | ミディアムボティ | ネーロ・ダーヴォラ70%、カベルネ・ソーヴィニオン30% |  |
| 黒スグリ、チェリーやプラムなどの黒い果実の香りがあります。肉料理だけでなくシーフードや、トマトソースの Pasta にもよく合い、幅広くお使いいただけるワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | フォンタナフレdda | バルベーラ・ピエモンテ・オーガニック | トル | ミディアムボティ | バルベーラ |  |
| ピエモンテを代表するワイナリーであるフォンタナフレddaより、有機認証を取得した特別なバルベーラです。バルベーラらしいベリーやプラムの香りとやわらかいタンニンが特徴的で、生ハムやサラミ、少し熟成したチーズによく合います。 | | | | | | | |
| イタリア | ブーリア | マーレ・マンニウム | “アレグロ”プリミティーヴォ | トル | フルボティ | プリミティーヴォ |  |
| チェリー、プラムやバニラを思わせるフレッシュな香りを感じられます。味わいはフレッシュで、ダークベリーなどの赤い果実のなかにハーブやバニラが感じられる、フルボティのオーガニックワインです。ラム、牛肉、そしてジビエにも最適です。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。







2023年 春のリカーセレクション

No.44 サッシカイアの弟子が日本に贈るこだわりのロゼ” HANAMI (花見)” も入ったシチリアワイン6本セット

<カンティーナ フィーナ社>は、イタリア最南端のシチリア島にあるファミリー・ワイナリーです。創業者であるオーナー“ブルーノ・フィーナ氏”は、あの最も高価で有名なスーパー・トスカンとして名を馳せた“サッシカイア”の生みの親“ジャコモ・タキス氏”の醸造アシスタントとして20年もの経験を積み、故郷シチリアでワインを作り始めました。ワイナリーは西部のマルサラ地区に位置しており、現在は300ヘクタールに及びぶどう畑を管理し、その半分は有機農法によるぶどう栽培を行い、収穫は全て手作業で行っています。

2002年より自社で瓶詰め・販売を開始、国内で絶大な人気を博し、著名ガイド誌による高評価を得るとともにローマの5ツ星ホテル“エクセルシオール (Excelsior)”やミラノのミシュラン2ツ星レストラン“サドレール (Sadler)”で取り扱いが始まり、イタリア国内の高級レストランのソムリエもその品質とコストパフォーマンスの高さを絶賛しています。シチリア島は海からくる強い潮風の影響で葉に虫がつきにくく、オーガニック栽培に適した環境と呼べます。マルサラ地区から海を渡ればすぐにアフリカ大陸のため暑いイメージを持たれるかもしれませんが、エトナ火山を筆頭に標高の高い山岳地帯は冷涼な畑も多く、その温度差と強い日光が果実に旨味を凝縮させ、力強さとフルーティな味わいを生み出します。

また、今回のセットではブルーノ氏が日本の花見をイメージして製造した限定入荷のロゼ“HANAMI”をお楽しみ頂けます。シチリア島のライジングスターFINAの味を是非お楽しみください！






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパーシュ | 画像 |
|--|------|--------------------|--------------------|-------|----------|--------|---|
| イタリア | シチリア | カンティーナ フィーナ ヴィニ | ミラル シラー オーガニック | 2021 | ミディアムボディ | シラー |  |
| 手摘みの完熟ぶどうで作られたワインは、赤いベリーやリコリスなどのスパイスの香り、まろやかな果実味とコクのあるタンニン、エレガントでバランスのとれた余韻が楽しめるワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティーナ フィーナ ヴィニ | ミラル シャルドネ オーガニック | 2021 | 辛口 | シャルドネ |  |
| 手摘みの完熟ぶどうで作られたワインは、パインナップルやリンゴのような芳醇でコクのあるフルーティな香りとフレッシュで爽やかな余韻が楽しめるワインです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティーナ フィーナ ヴィニ | フィーナ グリッロ オーガニック | 2021 | 辛口 | グリッロ |  |
| シチリア島のマルサラ地区のファミリーワイナリー。シチリアの地ぶどうのグリッロ種は、濃い麦わら色をした花の様なアロマが特徴の白ワイン。熟した果実味と心地良い酸味が絶妙に調和しています。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティーナ フィーナ ヴィニ | フィーナ ネロダヴォラ オーガニック | 2020 | ミディアムボディ | ネロダヴォラ |  |
| シチリア島のマルサラ地区のファミリーワイナリー。地ぶどうのネロ・ダヴォラ種で作られたワイン。大樽で熟成され、赤い果実やさくらんぼジャムのような熟れた風味と心地良いまろやかな渋み特徴。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティーナ フィーナ ヴィニ | フィーナ シャルドネ オーガニック | 2021 | 辛口 | シャルドネ |  |
| パリックにて6ヶ月熟成させたワインは、濃い麦わら色で香ばしいナッツのような樽の香りとミネラル感を伴ったコクのあるまろやかな風味が魅力のもの。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティーナ フィーナ ヴィニ | フィーナ ハナミ | 2021 | 辛口 | メルロー |  |
| 創業者であるオーナー“ブルーノ・フィーナ氏”が一番大切にしている顧客である日本をリスペクトして製造したロゼを限定入荷！花見の名前とおり淡い桜色で、シチリア島らしいアロマティックでキレのある芳醇な味わい、スパイシーなコクのある風味は一度飲めば虜になること間違いなし！ | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.45 酸化防止剤不使用！自然派赤ワイン5本セット

健康に育てたぶどうを酸化防止剤を使わずに仕上げたワインです。人為的介入を減らして、自然のままに造る事を大切にしている生産者達。柔らかい質感、染み入る旨味と軽やかな飲み心地が特徴的です。ペアリングも和食や中華等、幅広く使って頂けるのも自然派ワインの強みです。ピクニックや花見のカジュアルな場面のお供に是非！昨今、大注目の自然派ワインをお試しください。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------|-------------|-----------------------|-------|----------|----------------------|---|
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ドメヌ・ベネデッティ | シラー メール ナチュラル | | ミディアムボディ | シラー100% |  |
| シラーで醸し時のフリーランジュースのみを1日2度のルモンタージュを施しセメントタンクで発酵、ステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しSO2無添加で仕上げました。黒色ガーネット色、ブルーベリーやブラックチェリー、山ブドウの香り、アタックに摘みだてペリーの酸味、中程度のタンニンとじわじわと広がる果実感、長めのアフターが続きます。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | シャトー・ラ・ハロンヌ | カリニャン サンズフル エチケット ブルー | | ミディアムボディ | カリニャン100% |  |
| 粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス、そのまま発酵しステンレスタンクで熟成しました。紫帯びた濃いブラックガーネット色、完熟ベリーやカシス、ブルー、白胡椒のアロマ、ジューシーな果実味が口中に広がり、穏やかなタンニンとともにアフターに心地良く続きます。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | マス・デュ・シェヌ | レコパン グルグル | | ミディアムボディ | サンソー100% |  |
| サンソーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある重カラーのガーネット、ブラックチェリーやアメリカンチェリー、フレッシュで若々しいアロマ、優しくまるやかなアタックにタンニンや酸が織り交わり穏やかな上品さのある仕上がります。 | | | | | | | |
| スペイン | カタルーニャ | ジョルディ・ロレンス | ブランカ・フォルティ | | ミディアムボディ | カベルネソーヴィニヨン、ガルナッチャ主体 |  |
| カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャを主体に5品種を醸し後、ダブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみをアンフォラで9ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。ブラウンガーネット色、ザクロやカシスの香り、カシス系果実のアタック、甘味の中に冷涼さがあり繊細なタンニンがアフターを彩ります。 | | | | | | | |
| スペイン | カタルーニャ | アモス・パニェレス | シン・ウィ・ダ・リエブレ | | ミディアムボディ | テンブラリーニョ 100% |  |
| 酸とフレッシュさの追求で全体の2/3を早く収穫しプレス、遅めに収穫した完熟させたブドウは醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジは綺麗なパープル、摘みだてカシスやブルー、白胡椒の香り、ほんのりフチフチとしたガス、柔らかいアタックとタンニン、酸味とタンニンのバランスよく力強さのある逸品です。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.46 インポーターのディオニーおすすめ生産者の自然派バラエティワイン5本セット


自然派ワイン専門インポーターの「ディオニー」がおすすめする5人の造り手達の詰め合わせセットです。大御所の造り手から期待のホープまで盛りだくさんの内容です。国は勿論、ぶどう品種や土壌、風土の違いを感じてください。造り手達の顔が見えるのも生産量の少ない自然派ワインならではの！この5本を飲んで頂けると、生産者のこだわりと個性を感じていただくことが出来ると思います。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパーージュ | 画像 |
|---|--------|-----------|--|-------|----------|---------------------------|---|
| フランス | ロワール | フランツ・ソーモン | ヴァンド フランツ ロゼ | | 辛口 | タナ100% |  |
| 8月まで雨が多かった21年、Le Gersで育ったタナを友人より購入しました。9月に収穫後プレスし数種類のセメントタンクで7ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。綺麗なルビーピンク、佐藤錦やプラム、ストロベリーの香り、甘いベリーやフローラルなアロマ、バランスの良い味わいに果実味の甘さが広がっていき、アフターにもそのまま豊かな果実感が続きます。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | ジェレミー・ショケ | ラストコー | | ミディアムボディ | コー100% |  |
| コーをグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帯びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。 | | | | | | | |
| イタリア | アブルッツォ | ファビュラス | ファビュラス マルヴァジア | | 辛口 | マルヴァジア主体 |  |
| マジェッラ国立公園内にあるピオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス皇団（すばる）でその中のMaia（マイア）皇女女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフールドで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。 | | | | | | | |
| フランス | アルザス | マルク・テンペ | クレマン・ダルザス プリュット ナチュラル セレクションネ バー マルク・テンペ | | 辛口 | ピノノワール、ピノオーセロフ、ピノブラン1/3ずつ |  |
| テンペが日本の皆様にセレクトしたとおきのクレマン・ダルザスです。ブドウ3種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成、ティラージュ、デゴルジュマンを経て2年瓶内熟成を行いました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。 | | | | | | | |
| スペイン | カタルーニャ | アルテロヴィヌム | シウタツ ガルナッチャ ブランカ | | 辛口 | ガルナッチャブランカ100% |  |
| ガルナッチャブランカをプレス後ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンがかったライトイエロー、爽快なライムやレモネードの香り、軽快でフレッシュなアタックにミネラリーな中盤、柑橘のほろ苦さをアクセントにスッキリとしたアフターを迎えます。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.047 〈クレモン・パロー〉 エルフ フォル ブラン

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパーシュ | 画像 |
|--|------|----------|-------------|-------|-----|---|---|
| フランス | ロワール | クレモン・パロー | エルフ フォル ブラン | | 辛口 | シュナンブラン40%、 ソーヴィニヨン・ブラン40%、 グロローグリ20% |  |
| <p>シュナンブラン、ソーヴィニヨン・ブラン、グロローグリの3種をプレスレグラスファイバータンクで発酵、地下の古樽で熟成、ピオカレントナーに沿ってセラール仕事をしています。グリーンイエロー色、ライムや青りんご、ディルの香り、ドライでスッキリした酸味に拡がりのある丸い味わいはトロっとしたニュアンスもあります。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.048 〈マチュ・バレー〉 プティ ウルス

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------|---------|---------|-------|-------|---------|---|
| フランス | コート・デュ・ローヌ | マチュ・バレー | プティ ウルス | | フルボディ | シラー100% |  |
| <p>粘土石灰で育ったシラーをセメントタンクで発酵・熟成しました。パープルガーネット色、カンスジャムやブルー、白胡椒、火打石の香りを感じます。ジューシーなアタックにしっかりとしたボディは骨格良く、均等に溶け込んだタンニンが旨味やエキスを引き出したバランスに優れた逸品です。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション


No.049 〈ジェレミー・ショケ〉ピクノワール

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------|-----------|--------|-------|----------|-------------|---|
| フランス | ロワール | ジェレミー・ショケ | ピクノワール | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| <p>ピノ・ノワールをステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、ポルドー樽とブルゴーニュ樽で7ヶ月熟成しました。透明感のある落ち着いたガーネット色、ラズベリーやザクロ、カシスの香り、柔らかく広がるアタックに穏やかなタンニンと若い酸味、冷涼なイメージでアフターにわずかに渋味が残ります。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.050 <ワイナリー・エクスチェンジ>ブレッド&バター・プロセッコ


| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|------|------|---------------|----------------|-------|-----|--------------------|---|
| イタリア | ヴェネト | ワイナリー・エクスチェンジ | ブレッド&バター・プロセッコ | NV | 辛口 | グレラ主体シャルドネ・ピノグリージョ |  |

イタリア・ヴェネツィア近郊の小さな町フォッサルタディピアーヴェで醸造。90年の歴史を持つ家族経営のワイナリー。きらめく泡に繊細な香りのプロセッコ。花と熟した果実のノート、花と柑橘類の香りが続きます。熟したリンゴ、洋ナシ、白桃の生き生きとした柔らかなノート。さわやかな酸味とバランスが取れています。クリーミーな口当たりとレイヤーで、柔らかな泡が長く続く、エレガントな仕上がりです。

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.051 〈ドメーヌ・ツィント・フンブレヒト〉リースリング ロッシュ・グラニティック

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------|------------------|---------------------|-------|-----|--------|---|
| フランス | アルザス | ドメーヌ・ツィント・フンブレヒト | リースリング ロッシュ・グラニティック | 2018 | 辛口 | リースリング |  |
| <p>グラン・クリュ・ブランドの「セカンド」ワインであり、そこで最も若いブドウの木によって生産されています。しっかりとした構成で若いときでも表現力が豊かな、アロマティックなワインに仕上がっています。洋梨などのフルーツの香りが、トースト、火打石のニュアンスと組み合わせられています。口に含むと、なめらかなテクスチャーと熟した酸が感じられます。ブランドの土壌がもたらすコク、特有の上品なタンニンが最後に感じられます。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.052 ベッカー ソンネンベルグ リースリング G.G. 2010

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------|--------------|-------------------------------|-------|-----|--------|---|
| ドイツ | ファルツ | フリードリッヒ・ベッカー | ベッカー ソンネンベルグ リースリング G.G. 2010 | 2010 | 辛口 | リースリング |  |
| <p>蔵出しヴィンテージが入荷！ドイツの特級畑に相当する「ソンネンベルク」から造られたベッカー最上級キュヴェのリースリング、稀少な蔵出し限定入荷のバックヴィンテージ。青リンゴ、洋梨、ハチミツのようなアロマに、柑橘類のニュアンスも感じられる香り。10年以上の熟成により、酸は丸みを帯び、味わいのバランスもより洗練された最上のワインです。丸みを帯びながらもバランスの良い味わいです。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.053 <ワイナリー・エクスチェンジ>ブレッド&バターリザーブ・ピノワール


| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|------|-------------------------------------|---------------|--------------------|-------|----------|-----------|---|
| アメリカ | カリフォルニア/ソノマカ ウンティ/ロシアンリバー バレー | ワイナリー・エクスチェンジ | ブレッド&バターリザーブ・ピノワール | トル | ミディアムボディ | ピノワール100% |  |

ブレッド&バター新着ロシアンリバーバレー産のピノワール100%。濃厚で繊細な味わいの、飲んだ人の記憶に残るワイン。ストロベリー、ベーキングスパイスそしてかすかな土のようなアロマが印象的です。そこから、あんずのような甘酸っぱさに近い酸味が特徴的なルバーブのニュアンス、アメリカンチェリーのような果実味を感じられます。なめらかな舌触りで、長い余韻がお楽しみいただけます。美しい酸、奥行きと複雑味が魅力の1本。

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.054 グロ フレール エ スール シュマン デ モワンヌ ド ヴェルジ

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|---------------------|--------------------|-------|-----|--------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | グロ フレール エ スール | シュマン デ モワンヌ ド ヴェルジ | 2018 | 辛口 | ピノノワール |  |
| ブルゴーニュの名門グロ フレール エ スールがお届けする渾身の1本。「ヴェルジ修道士の道」という名のヴァンドフランス。ラ・ターシュから500m上方に位置する区画で、グロF&Sらしいフィネスに溢れたパワフルなワインに仕上がっています。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション


No.55 ペトロローロ ガラトローナ 2017

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-------|--------|---------------|-------|-------|----------|---|
| イタリア | トスカーナ | ペトロローロ | ペトロローロ ガラトローナ | 2017 | フルボディ | メルロー100% |  |
| <p>「トスカーナのペトリュス」と賞賛されているくペトロローロの最上級ワイン。マロラクティック発酵はアーリヤ産フレンチオーク樽内で完了し、そのまま18ヶ月熟成。凝縮感のあるカシスやブラックベリーに干し肉、黒コショウ、バナナを思わせる香り。時間と共に樽熟成によるヴァニラやトースト香が現われ、最後にトリュフのニュアンスが感じられる。豊富なタンニンと酸が感じられるボリューム感あふれるワイン。生産者のルカ氏はルカ氏はサッシカイアやモンテヴェルティネなどのトスカーナの銘醸ワイナリーだけでなく、シャトー・レグリーズ・クリネなどの修行経験があります。ルカ氏が理想とするのは、例えばボムロールのワインのようにしなやかで、優雅で、洗練されたスタイルのワインです。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.056 〈ワイ・バイ・ヨシキ〉 シャルドネロシアン・リヴァー・ヴァレー

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|-----------|----------------------|-------|-----|-----------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | ワイ・バイ・ヨシキ | シャルドネ ロシアン・リヴァー・ヴァレー | 2018 | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| 日本を代表するアーティストYOSHIKIと、ロブ・モンダヴィJr.のコラボレーション。冷涼な銘醸地で仕立てる、果実・酸・複雑味を兼ね備えた1本。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション


No.057 ヴァレイラーノ・バルバレスコ 2013

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|-------|-------|---------------------|-------|-------|--------|---|
| イタリア | ピエモンテ | スピネッタ | ヴァレイラーノ・バルバレスコ 2013 | 2013 | フルボディ | ネッピオーロ |  |
| <p>(創業1977年) ピエモンテの「フティックワイナリー」といわれる小規模で高品質なワイン生産者たちのなかでも、リーダー的な存在のジョルジョ・リヴェッティ氏のワイナリー。大学卒業のインテリで、しかも「私は農民だ」というリヴェッティ氏は、「よいワインはよいブドウから」と、何よりも原料のブドウと土地に深い愛着を持ってこだわりのワインを生み出しています。ラ・スピネッタ社のワインを彩るサイのエチケットはドイツ・ルネッサンスの偉大な画家、Albrecht(アルブレヒト) Durer(デュラー)(1471-1528)の作品から生まれました。カンペロロッソ2001版ワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞。同社の3つのトップクリュバルバレスコのうちのひとつ、ヴァレイラーノはエレガントでありながらミネラルリティをしっかりと感じられる個性を持っています。甘いダークチェリーやシナモン、新しいなめし革、メンソールを思わせる香りがします。圧倒的な赤い果実の味わいで、縁取りに渋みを感じる、フィニッシュがパワフルなワインです。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.058 〈ガリカ〉 オークヴィル カベルネ・ソーヴィニヨン2018






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|------|---------------------|-------|-------|----------------------------------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | ガリカ | オークヴィル カベルネ・ソーヴィニヨン | 2018 | フルボディ | カベルネソーヴィニヨン 93% カベルネ フラン7% |  |
| <p>〈ガリカ〉はナバ・ヴァレーの中心部に位置し、歴史あるヴィンヤードにコースタル・オーク、自分達の庭、オリーブの木に囲まれています。カベルネ・ソーヴィニヨンと伝統を受け継ぐプティ・シラーは、サルファー・クリークの近くに広がる砂利質のホルティナ土壤に根を張っています。ワインメーカーのローズマリー・ゲークブレッドは、ナバ・ヴァレーにある家族所有の土地を始め、カリフォルニアで高く評価されているエリアでワインを生産しています。ラベルはフランスのバラをモチーフにしたデザイン。〈ガリカ〉は、オーガニック栽培を行なう単一畑のぶどうからエレガントなワインを造ることで知られており、ぶどうの木の手入れと考え抜かれたワイン醸造法からパッケージングの簡素化に至るまで、できるだけ土地に負担をかけずにワイン造りを行なうよう努力しています。COOF認証取得。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.059ブルゴーニュの隠れた人気品種 「ガメイ」を極める赤ワイン5本セット

透明感あるチャーミングなスタイルが魅力のガメイ種。全て人気の産地ブルゴーニュ産です。
 今回のラインナップは著名生産者<ルイ・ジャド>から2品。
 “コトー・ブルギニョン・ルーシュ”ブルゴーニュ産ガメイとピノ・ノワールのブレンド。チャーミングな味わいが特徴です。
 “ブルゴーニュ・ガメイ シャトー・デ・ジャック”自社畑100%のガメイ。クリュ・ボジョレーのみを使い、ワンランク上の味わいが楽しめます。
 その他、“ボージョレ・ヴィラーシュ”のエリアから3本。
 フランス某著名レストランのプライベート・ボージョレ・ヌーヴォーを造る<ドメヌ・デ・ニュグ>、
 3つ星レストランをはじめ世界で愛される<メゾン・ジョゼフ・ドルーアン>、<ピエール・ボネル>です。
 透明感あるチャーミングなスタイルが魅力のガメイ。フードフレンドリーな味わいは、ワイン好きの方にぜひお試しください。
 日本では毎年11月第三木曜日ボージョレ・ヌーヴォーが有名ですが、このセットのワインでガメイの本当の魅力を堪能してください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|----------------|------------------------|-------|----------|-------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | コトー・ブルギニョン・ルーシュ | | ミディアムボディ | ガメイ、ピノ・ノワール |  |
| ブルゴーニュ産のブドウと巧みなブレンド技術により生み出された、果実味あふれるスタイリッシュな赤ワインです。やや紫がかった深みのあるルビー色。赤や黒色ベリー系フルーツの香りに、かすかにスパイスのニュアンス。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | ブルゴーニュ・ガメイ シャトー・デ・ジャック | | ミディアムボディ | ガメイ100% |  |
| ブルゴーニュ・ガメイは2011年ヴィンテージより認定された新たなA.O.C.ワインです。シャトー・デ・ジャックでは自社畑産のガメイを100%使用し、ワンランク上のクリュ・ボジョレーのみをブレンドして仕上げました。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメヌ・デ・ニュグ | ボージョレ・ヴィラーシュ | | ミディアムボディ | ガメイ100% |  |
| 熟した果実味と旨み、程よいコクを兼ね備え、優しい渋味のなめらかな赤中重口。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ピエール・ボネル | ボージョレ・ヴィラーシュ | | ミディアムボディ | ガメイ100% |  |
| 果実味に溢れ、フルーティーながらもしっかりとした味わいを楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | ボジョレ・ヴィラーシュ | | ミディアムボディ | ガメイ100% |  |
| ワインは明るい紫色で、スミレやポタンの花、ラズベリーのような香りがあります。絹のように滑らかな舌触りで、豊かな果実味が長く余韻に残ります。土壌はピンク色の花崗岩、テロワールやマイクロクリマの特徴をうまく引き出して、快活で魅力的なワインに仕上げられています。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| ※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。 | | | | | | | |

2023年 春のリカーセクション






No.060 ブルゴーニュで注目の産地「マコネ地区」シャルドネ白ワイン5本セット

人気のブルゴーニュ地方で大注目のエリア「マコネ地区」のシャルドネを使用した、各インポーターおすすめの5本をセレクトした白ワインセットです。

ラインナップは、大手生産者から1859年から続く老舗ブルゴーニュの巨匠<ルイ・ジャド>、3つ星レストランをはじめ世界で愛される<メゾン・ジョゼフ・ドルーアン>、1875年から続く<ピエール・ボネル>、どちらも大手ならではの安定した品質が愉しめます。

その他、ボジョレやマコネ地区で1629年頃より知られている歴史ある栽培家<オヴィッグ>、シャルドネの発祥の地と言われる<ラ・ロッシュ・ヴィニース>に位置し、マコンの第一人者として、他の著名生産者からも信頼を得る<ドメーヌ・メールラン>です。すべてのぶどうを手収穫をしている数少ないドメーヌです。

2020年ヴィンテージからブルミエ・クリュ格付けが新たに認定され、今こそって生産者が畑を持ちたがる話題のマコネ地区。老舗生産者から著名生産者までブルゴーニュ南エリアの果実味豊かな味わいをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|----------------|----------------------|-------|-----|-----------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | マコン・ヴィラージュ | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| ルイ・ジャドのマコン・ヴィラージュの畑はマコネ地区で高品質なワインを生産することで有名な村のヴィレ (Vire) とリュニー (Rugny) の村の近郊に位置します。発酵はステンレスタンクで行います。辛口で飲みやすく、花の香りがほのかに感じられるフルーティなワインです。軽く冷やしてお楽しみください。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | マコン・ヴィラージュ | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| 透き通るような明るい色合いにフラワー、フルーツの香りが感じられます。ミディアムボディにすっきりとした酸味、キリッとした口当たりと心地よいフィニッシュを楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ピエール・ボネル | マコン・ヴィラージュ | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| 新鮮かつフルーティ、軽い酸味を包み込むような柔らかい果実味が大きな特長で、切れ味の良く後味がすっきりとした味わいです。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | オヴィッグ | マコン・ヴィラージュ | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| マコネを拠点とし、世界中で愛飲されている生産者。樽不使用で石灰質土壌のシャルドネらしいピュアな印象。下草やヘーゼルナッツのニュアンス、丸みがあり、ほのかにバターのような風味を持つ。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ・メールラン | マコン・ラ・ロッシュ・ヴィニース・ブラン | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| 化学肥料・除草剤を一切使用しない、今最も注目の自然派ドメーヌ。有名レストランでもオンリストされる実力派！柔らかく爽やかで、広がりのある完熟した白い果実の香り。果実味豊かでバランスの良いミネラルの中辛口。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.061 ブルゴーニュ好きも納得の生産者ミックスの赤ワイン5本セット

名門のルネ・ルクレールやブシャルが入っていたり、同じブルゴーニュでも南北それぞれにベースを持つ生産者など、ブルゴーニュルージュでも僅かに異なる、ピノ・ノワールの繊細な味わいを堪能できるセットです。






<ブシャル ペール エ フィス>創業1731年。コートドール中心に約130haの畑を所有する最大級のドメーヌ。1995年にアンリオ家が経営を引継ぎ、最新施設でワイン造りを行う。2015年環境に配慮した農法レベル3の認証を受けました。

<ドメーヌ ベルサン>サン・プリでも最も名の知られた生産者のひとつ。ワインの熟成に最適な条件を備えた、11-12世紀に建てられたと言われるセラーを持ち、豊かな果実味とアロマを持つワインを造っています。

<ドメーヌ オリヴィエ ブサル>シャブリの南17kmほどのところにあるニトリ村のドメーヌ。果実味豊かでチャーミング、カジュアルに楽しめるスタイルのワインを良心的な価格で送り出しています。

<ドメーヌ ルネ ルクレール>ジュヴレ・シャンペルタン村で、極めて「手づくり」感のワイン造りをするドメーヌ。比較的若い間からバランスのとれた風味で、しかも長熟しても良さを失わないのが、ルネ ルクレール家のワインづくりの特徴です。

<ドメーヌ フランソワ ラキエ>15世紀からワイン造りに携わる家系で、ジャン ラキエにより1961年ドメーヌ設立。1990年に息子のフランソワ夫婦がドメーヌを引継ぎました。ブルゴーニュ最大の赤ワイン生産地、メルキュレで高評価を得ています。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------|----------------|-------------------------------------|-------|----------|--------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ブシャル ペール エ フィス | ブルゴーニュ ピノ ノワール ラ ウィニエ | 2020 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% |  |
| 小さな赤い果実のチャーミングな香りとミネラルを思わせる風味、やさしいふくらみを持ち、ブルゴーニュのピノノワールの特徴がよく表現されています。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ ベルサン | ブルゴーニュ コート ドーセール ルージュ キュウ エ ルイ ベルサン | 2019 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% |  |
| 凝縮感と骨格があり、テロワールの特徴がよく表現されている一本です。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ オリヴィエ ブサル | ブルゴーニュ ピノ ノワール レ ウィエイユ ウィーニエ | 2020 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% |  |
| 魅力的な深いルビー色。赤スグリに熟したカシスやブラックチェリーを思わせるフルーティーな香りに、ナツメグなどのスパイスのニュアンス。熟した果実味と適度な酸のバランスがよく、タンニンもなめらか。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ ルネ ルクレール | ブルゴーニュ ルージュ | 2017 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% |  |
| 単なるブルゴーニュACとは思えない見事な凝縮味を誇ります。味わいはクラシックで、果実味、酸味、タンニン共にしっかりといて端正な印象です。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ フランソワ ラキエ | ブルゴーニュ ルージュ | 2020 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% |  |
| イチゴやカシスなどの果実味豊かな香りで味わいにはメルキュレ地区特有のミネラルを思わせる風味もあり、気軽に楽しみたい一本。焼いた赤身の肉によく合います。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.062 ブルゴーニュ好きも納得の生産者ミックスの白ワイン6本セット

白ワインの最高峰とも言える、ブルゴーニュを手頃に飲みたい！そんなブルゴーニュ好きにも納得頂ける白ワインを集めました。ブルゴーニュと言えばシャルドネですが、アリゴテ、ソーヴィニヨン・ブランも入っている春にぴったりな味わいです。

<メゾン ウィリアム フェーブル>250年の歴史があり最も多くのグランクリュの畑を所有する名門。1998年にアンリオ家が所有してから、シャブリでは圧倒的少数の手摘みと選果台導入で品質が向上。テロワールを表現することこだわります。




<ドメーヌ ベルサン>サン・プリでも最も名の知られた生産者のひとつ。ワインの熟成に最適な条件を備えた、11-12世紀に建てられたと言われるセラーを持ち、豊かな果実味とアロマを持つワインを造っています。

<ドメーヌ エドモン シャルモー>グラン・オーセロワ地区の中でもシャブリに程近い場所にあるシトリのドメーヌ。2世紀以上前からぶどう栽培に関わってきた家系で、現在はエドモンの息子のフランクとセバスチャンが兄弟でドメーヌを担っています。

<ドメーヌ ラリュール>サントーバンを拠点に15haの畑を所有する家族経営のドメーヌ。兄のドニーと弟のティティエと2人の息子達の家族4人を中心に営んでいます。畑でも醸造においても実直に向き合い、更なる質の向上が図られています。

<ドメーヌ ダズネ>1981年からミシュラン3つ星を保持し続けているフランスの偉大なシェフ、シヨルジュ ブランが1985年に興したドメーヌ。マコンの西にあるアゼ村に拠点を置き、17haの畑を所有しています。

<ドメーヌ オリヴィエ プサール>ドメーヌ オリヴィエ プサールはシャブリの南17kmほどのところにあるニトリ村のドメーヌ。果実味豊かでチャーミング、カジュアルに楽しめるスタイルのワインを良心的な価格で送り出しています。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|-----------------|---------------------------|-------|-----|------------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン ウィリアム フェーブル | サン プリ | 2019 | 辛口 | ソーヴィニヨン ブラン 100% |  |
| ハーブの爽やかな香り。生き生きとして滑らかな口当たり。フレッシュで軽やかな味わいで前菜や魚料理におすすめです。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ ベルサン | ブルゴーニュ コート ドーセール シャルドネ | 2020 | 辛口 | シャルドネ 100% |  |
| ステンレスタンクのための醸造による果実本来の味わいが楽しめる1本。フレッシュ感と豊かな果実味が調和して親しみやすく、余韻にミネラル感を感じる味わい | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ エドモン シャルモー | ブルゴーニュ シトリ シャルドネ | 2019 | 辛口 | シャルドネ 100% |  |
| 柑橘果実、モモを感じる繊細で甘い香りにスパイスのニュアンス。やわらかい果実味を感じるやさしい口あたりから、緻密な酸が伸び、フィニッシュに心地良い塩味を感じます。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ ラリュール | ブルゴーニュ アリゴテ VV | 2020 | 辛口 | アリゴテ 100% |  |
| 柑橘果実に白い花の爽やかな香りにいきいきとした果実味が楽しめるチャーミングな味わい。アペリティフや軽食に気軽に楽しみたいフレッシュ感あふれるワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ ダズネ | マコン ヴィラージュ フルール ダズネ | 2017 | 辛口 | シャルドネ 100% |  |
| アカシアの花や洋ナシ、リンゴの複雑な香り。ふくよかな果実味といきいきとした酸とミネラルを思わせる風味。数年の熟成による旨味も感じさせてくれる、上品で洗練されたマコン ヴィラージュです。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ オリヴィエ プサール | ブルゴーニュ シャルドネ ラ ショーム ブランシュ | 2019 | 辛口 | シャルドネ 100% |  |
| 熟した洋梨、柑橘果実、白い花の香りにスパイスのニュアンスあるグルマンな香り。魅力的な果実味と心地よい酸、適度な苦みのバランスがよいチャーミングなワイン。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.0063 有名生産者がそろったブルゴーニュ地方ピノ・ノワール赤ワイン5本セット

人気のブルゴーニュ地方から、ピノ・ノワールで造られた赤ワインをセレクトしました。ワイン好きを夢中にさせる、ブルゴーニュ地方の魅力が詰まったセットで生産者によって異なる個性や特徴をお楽しみ下さい。






<フェブレイ>
 ニュイ・サン・ジョルジュに本拠を置くフェブレ社は、1825年の創立から7代にわたって続くグラン・メゾン、新しい当主のもと、フェブレ社はさらなる高みを目指して進化し続けています。ブルゴーニュ・ピノ・ノワールはブルゴーニュに140haを所有する大ドメーヌであるフェブレがつくるベーシックワインです。

<ポール・カリヨン>
 ドメーヌ・ポール・カリヨンとは、実質的にピュリニー・モンラッシェのドメーヌ・フランソワ・カリヨンです。遺産相続の関係でドメーヌ名を息子のポールに変更しただけで、所有畑もワイン造りも従来と変わりありません。ブルゴーニュ・ルーシュはピュリニー・モンラッシェの古樹からつくられています。

<マリー・ルイズ・パリソ>
 1936年にミネス・マリー・ルイズにより設立された比較的新しいネゴシアン。彼女のワインに対する確かなセンスのもと、良質の葡萄をブルゴーニュ全土に求めました。

<ルイ・ジャド>
 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。「コート・ドール」と「コート・シャロネーズ」の畑の選ばれたブドウから造られた、ルイ・ジャドのスタイルを知る上級デイリーワインです。

<ドメーヌ・ダヴィド・デュバン>
 パリの三ツ星レストランなどで取り扱われ、欧米、および、日本で高評価を獲得する人気生産者。「モレ・サン・ドニ」と「シャンボール・ミュジニー」付近のピノ・ノワールから造られ、薄旨エクス系の味わいです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|----------------|--------------------------|-------|----------|-------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | フェブレイ | ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| <p style="text-align: center;">輝きのある美しいルビー色。ラズベリーやグロゼイユ（赤スグリ）など、赤い果実を思い起こさせる、典型的なブルゴーニュ・ピノ・ノワールのアロマ。全体的に調和がとれ、チャーミングなフィニッシュ。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ポール・カリヨン | ブルゴーニュ・ルーシュ | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| <p style="text-align: center;">ラズベリーやチェリーに胡椒が合わさる芳しい香りで、ライトな飲みやすいワイン。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | マリー・ルイズ・パリソ | ブルゴーニュ・ピノ・ノワール | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| <p style="text-align: center;">手頃な価格で品種や土地の個性を楽しめるワインで、芳醇な果実の香りとフルーティーで滑らかな味わいです。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | ブルゴーニュ・ルーシュ・クヴァン・デ・ジャコバン | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| <p style="text-align: center;">若いときには赤い果実のフルーティーさを発揮し、時間とともに、森の枯れ葉の香りや、スパイシーさなど、より熟成した香りで楽しませてくれます。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ・ダヴィド・デュバン | ブルゴーニュ・ルーシュ | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| <p style="text-align: center;">パリの三ツ星レストランなどで取り扱われ、欧米、および、日本で高評価を獲得する天才的造り手！コート・ド・ヌイエリアのぶどうのみ。濃縮した果実ナチュラルな果実、コクの上品な味わい。品良く、心地よい余韻。</p> | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| <p style="font-size: small;">※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。</p> | | | | | | | |

2023年 春のリカーセレクション

No.064 コート・ドール地区ブルゴーニュ村名赤ワイン5本セット

ちょっと贅沢に上質ブルゴーニュを味わうこだわりの5本セットです。
銘醸地ジュヴレ・シャンベルタンなどブルゴーニュ地区の村名ワインをご堪能できる魅惑のセットです。
それぞれの魅力を是非お楽しみください。






＜ルイ・ジャド＞ジュヴレ・シャンベルタン
フランスのブルゴーニュ地方の中でも代表的な赤ワインの1つが「ジュヴレシャンベルタン」。
ルイ・ジャドのジュヴレ・シャンベルタンは、この村のワインの特徴がよく表現されたワインです。

＜ドメヌ・ダヴィド・デュバン＞ ニュイ・サン・ジョルジュ
北部と南部に大別する事ができる大きなアパラシオンです。北部の畑では、ヴォーヌ・ロマネを彷彿とさせる繊細でエレガントなワイン、
南部は骨格のしっかりとしたワインが特徴です。ダヴィドデュバンは北部エリア中心の畑です。

＜メゾン・ジョゼフ・ドルーアン＞ サヴィニ・レ・ポヌ クロ・デ・ゴドー
北はコルトンの丘、南にはブルゴーニュの中心都市であるポヌに挟まれているサヴィニ・レ・ポヌ。クロ・デ・ゴドーはドルーアン社のモノポール（独
占畑）です。
ここ最近はその評価も高まってきており、存在感を見せ始めています。

＜ドメヌ バシエルグロ＞マランジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ
マランジュやコート・ド・ポヌ地区で一番新しいA.O.C.で地区の最南端にあります。スパイスと赤い果実の風味が特徴です。

＜シャンソン＞コート・ド・ポヌ・ヴィラージュ・ルージュ
コート・ド・ポヌの村、主にベルナン・ヴェルジュレス、オーセイ・デュレス、ラドワから選ばれた北部エリアの畑が中心です。
赤と黒のベリーと花(特にスマイル)の香り、しなやかに飲みやすく、愛らしく陽気なワインです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパーージュ | 画像 |
|--|--------|----------------|----------------------|-------|----------|-------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | ジュヴレ・シャンベルタン | 2018 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| 深い色合いと、多様なベリーや赤い果実の香りを持ち、タンニンでしっかりと構成されていますが、円熟したまろやかな味わいが最後まで続くワインです。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメヌ・ダヴィド・デュバン | ニュイ・サン・ジョルジュ | 2019 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| パリのミツ星レストランなどで取り扱われ、欧米、および、日本で高評価を獲得する天才の造り手！薄い液体にはエキ스가ギッシリ。深い味わい、複雑でミネラルの締め感もある。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | サヴィニ・レ・ポヌ クロ・デ・ゴドー | 2019 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| 魅惑的で柔らかい凝縮したブラックベリーとラズベリー、バラやスパイスの香りが感じられます。しっかりとした骨格があり、赤系果実の甘みと酸味、そしてしなやかなタンニンが、このワインのバランスを整え、エレガントなフィニッシュに導きます。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメヌ バシエルグロ | マランジュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ | 2020 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| 樹齢が50年以上と高く一部は1935年植樹、また、その他は1960年植樹。4日間低温浸漬を行い、その後10日間のアルコール発酵。さらに、6日間の浸漬を行う。その後12か月樽熟成（新樽比率20%）。タンニンは適度にあるが、軽やかにバランス良くエレガント。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | シャンソン | コート・ド・ポヌ・ヴィラージュ・ルージュ | 2017 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| 赤い果実のアロマの中に、繊細なバニラを感じます。チェリーのコンフィの香り、樽が感じられ、調和のとれたしなやかなワインです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.065 1級畑が2本入り！シャブリで最高評価、ウィリアム・フェーブルの白ワイン5本セット

<ウィリアム・フェーブル>はワイン専門誌「ベタンヌ&ドゥソーヴ」にて最高評価の5つ星を獲得した最高峰の生産者。定番のシャブリはもちろん、1級畑のフルショーム、ヴァイヨンの2本、そして珍しいソーヴィニヨンブランのサン・プリも入っています。ウィリアム・フェーブルは1959年に現在の社名となっているウィリアム・フェーブル氏が家族の畑を相続し歴史が始まりました。氏は積極的に畑を買い増し拡張した結果、特級畑（グランクリュ）が15.2ha、1級畑（ブルミエクリュ）約15.9haを所有。しかし、フェーブル氏には跡継ぎがおらず、1998年に引退すると買い手が殺到、その中で選ばれたのは、シャンパーニュ<アンリオ>のジョゼフ・アンリオ氏だった。アンリオ氏は類い稀な畑の能力を最大限に活かすため、フシャル社の若手醸造家ティエ・セギエ氏を改革の実践者として抜擢。セギエ氏は透明感があり、シャブリ本来の酸のうまみのあるワインづくりをするため、いくつもの改革を断行。例えば、収穫方法については当時、シャブリの全体量の98%が機械収穫が占めている中、ウィリアム・フェーブルは手摘み。また、収穫したぶどうの状態をチェックするのに必要な選果台を導入し、良質なブドウを厳選しています。また、ほかにも新樽の不使用など、「シャブリの王道」ともいえる現在のフェーブルのスタイルは高い評価を得ており、「ベタンヌ&ドゥソーヴ」ガイド21年版にても「五ツ星」満点評価（フランソワ・ラヴノーやヴァンサン・ドゥ・ヴィサも同様の評価）、最高品質を特級畑、1級畑、スタンダードと各クラスで実現する稀有な生産者です。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|------------------|---------------------|-------|-----|------------------|----|
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン ウィリアム フェーブル | サン プリ | 2019 | 辛口 | ソーヴィニヨン ブラン 100% | |
| サン プリはブルゴーニュ唯一のソーヴィニヨンの産地。フレッシュでハーブのような香りと爽やかな味わい。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン ウィリアム フェーブル | シャブリ | 2020 | 辛口 | シャルドネ 100% | |
| レモンなど柑橘系果実や白い花などフレッシュで華やかな香りがあり、酸味が心地良い爽やかなワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ ウィリアム フェーブル | シャブリ | 2019 | 辛口 | シャルドネ 100% | |
| 1級に隣接した区画を主に使用する村名シャブリ。由来のミネラルを思わせる風味が豊かなシャブリ。自社で所有、栽培する畑から造られるワンランク上の凝縮味と気品。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン ウィリアム フェーブル | シャブリ ブルミエクリュ フルショーム | 2018 | 辛口 | シャルドネ 100% | |
| 右岸にありグランクリュのレブルーズに連なる畑ならではのボリューム感があり、酸味も果実味も感じます。ドメーヌ（自社畑ブドウのみ使用した）ものに比べこちらはより親しみやすい味わい。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン ウィリアム フェーブル | シャブリ ブルミエクリュ ヴァイヨン | 2019 | 辛口 | シャルドネ 100% | |
| フレッシュな花の香りに果実香が加わり、アクセントのあるミネラルを思わせる風味。早熟な畑由来の奥行きがあり非常にこなれた丸みがあるワインです。バランスの良さを感じる安定感があります。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.066 ブルゴーニュ周遊村名クラス白ワイン5本セット

コート・ドール地区からシャロネーズ地区、マコネ地区まで広範囲の中から、ブルゴーニュの白ワイン村名クラスの魅力に迫るセットです。ワンランク上の1級畑を含む、長い余韻を愉しめる上質な白ワインセットです。

南北におよそ230kmに広がる世界的な名声を誇るブルゴーニュは北の大陸性気候、南の地中海気候、西の海洋性気候のすべての影響を受けています。このような地理的条件にあるぶどう畑はシャルドネの栽培に適しており、さらには厳密に細分化された畑のテロワールも合わさる事により、唯一無二の表現力に富んだワインが生まれます。このように同じブルゴーニュでも南北間では同じシャルドネでも味わいの個性が異なります。今回はブルゴーニュの全生産量の約10%しかない、貴重なブルミエ・クリュ（1級畑）を2本加えた、それぞれのエリアの魅力を識る5本をセレクトしました。コート・ドールからは「シャサーニュ・モンラッシェ1級畑」と「ポーヌ1級畑」、「サン・ロマン」。シャロネーズ地域からは「メルキュレイ」。1級畑が新たに認定され注目エリアのマコネ地区から「サン・ヴェラン」。各地区の個性とその魅力を愉しみてください。




| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------|----------------|------------------------------------|-------|-----|-----------|----|
| フランス | ブルゴーニュ | シャンソン | ポーヌ・ブルミエ・クリュ・バステイオン・ブラン | 2019 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| 緑色のきらめきのある、淡い金色。エキソチック・フルーツやフレッシュなハチミツの交じりあった花の香りが、美しいバラ香によって引き立てられています。バランスがよく、ストラクチャーがありまです。デリケートなオークが感じられる余韻の長いワインです。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ヴァンサン・エソフィニ・モレ | シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ポーターヌ・ブラン | 2019 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| 南東の丘。森に沿って位置する。アペラシオンで最も標高が高く、より酸とミネラルを感じる。フレッシュさに溢れたワイン。5から10年が飲み頃。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | サン・ロマン | 2020 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| 新樽25%を含むフレンチオークで6~8ヶ月熟成されるこのワインは、グリーンがかかった美しいゴールドカラー。白い花、熟したプラム、はちみつなどのアロマが広がります。ドルーアンのテロワールの個性を尊重したワイン造りにより、このワインの特徴である豊かなミネラル感が十分に表現されています。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ・ミア | メルキュレイ・ブランレ・ラ・ロシェル | 2019 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| パリの三ツ星レストランなどで取り扱われ、欧米、および、日本で高評価を獲得する天才的造り手、ダヴィド・デュパンがコンサルティングをしている。爽やかな酸と果実味豊かな味わい。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | サン・ヴェラン | 2021 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| ルイ・ジャドのサン・ヴェランは白い花の香りのある柔らかな白ワインです。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.67 〈ドミニク・ローラン〉 2019年ビンテージの赤ワイン3本セット

元パティシエのドミニク・ローランが立ち上げたネゴシアン。高い目利き力と、新樽で熟成させることにこだわったユニークな醸造法でエレガントで繊細な香りと味わいを実現させ、一躍有名な生産者となりました。近年は自社畑によるドメーヌ森リースしい、ブルゴーニュファン注目の生産者です。ヴィエイユ・ヴィーニュのぶどうを全房醗酵させ、じっくり熟成させました。今回は最新の2019年ヴィンテージの村名の付いた赤ワインに3本セットにしました。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------|-----------|---------------------------|-------|----------|---------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ドミニク・ローラン | ジュヴレ・シャンベルタン VV ビオ 19 | 2019 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール |  |
| 常に進化を続けニューサンジョルジュNo.1と並び最高の村名ワインになりつつあります。フルミエ・クリュのヴィエイユ・ヴィーニュに加え、プロションの丘のキュヴェをブレンドしました。偉大なネゴシヤンの伝統に従って、村名ワインに最大で30%までフルミエ・クリュのぶどうをブレンドし、品質を向上させています。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドミニク・ローラン | モレ・サン・ドニ VV 19 | 2019 | フルボディ | ピノ・ノワール |  |
| まるで「リトル・シャンボール」!? 繊細さを感じるモレ・サン・ドニ。多くのモレ・サン・ドニに見られる、土臭さや粗野な側面は無い。ジュヴレ・シャンベルタンとも違う、「リトル・シャンボール」とでも言うべき位置づけか。このモレ・サン・ドニのキャラクターは、樹齢の高い樹から収穫されたピノ自体の品質の高さによってもたらされている。シルキーで甘みがあり複雑。素晴らしい品質だが、お手頃な価格のワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドミニク・ローラン | ニューイ・サン・ジョルジュ No. 1 VV 19 | 2019 | ミディアムボディ | ピノ・ノワール |  |
| メゾンの村名ワインのコンセプトとなるものが全て表現されている特別なキュベ。ニューイ サン ジョルジュ内の最古の畑で最も良い位置にあります。ニューイ サン ジョルジュ内の最古の畑で最も良い位置にあります。熟成させることでアロマが増すだけでなく、シルキーでまろやかになります。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.068 <メゾン・ジョゼフ・ドルーアン>村名赤・白ワイン5本セット

<メゾン・ジョゼフ・ドルーアン>は1880年に古代ローマ要塞の壁の内側に位置する、ブルゴーニュワインの中心地ボーズに創立されたワイナリーです。140年以上の間、家族経営にこだわり、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。メゾン・ジョゼフ・ドルーアンは、真のブルゴーニュスタイルを貫くワインメーカーとして、ブルゴーニュの誇りと称されて、世界中で高い人気を博しています。

ブルゴーニュワインの村名ワインをエリア別にご紹介するセットです。

シャブリ
「レゼルヴ・ド・ヴォードン」
生き生きとしたクリーンで上品な酸と柑橘系果実のバランスが良く、フィニッシュには心地よいミネラルのニュアンスも長く感じられます。

コート・ド・ニュー
「ジュヴレイ・シャンベルタン」
ワインに力強さと丸みを与える白亜質と泥炭土の堆積層で覆われた畑、緻密なタンニンと力強い骨格のハーモニーが秀逸。10〜20%プルミエ・クリュのぶどうを格下げして使用。新樽20%を含むフレンチオーク樽で14〜18か月熟成

コート・ド・ボーズ
「ベルナン・ヴェルジュレス」
偉大な白のコルトン・シャルルマーニュの血を引くワイン。樽熟成により、酸をまろやかにし、厚みと奥行きのある上品な味わいです。

コート・シャロネーズ
「サン・ヴェラン」
黄色いフルーツを感じる豊かな果実味に綺麗な酸とミネラル感をもち、フレッシュでまろやかな味わいです。

「リュリールージュ」
フレッシュでヴェルヴェットのようなテクスチャーとエレガントなタンニン、そして熟成をすると滑らかな口当たりへと変わります。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|-----------------|------------------|-------|-------|----------------------|----|
| フランス | シャブリ | ドメヌ・ドルーアン・ヴォードン | シャブリレゼルヴ・ド・ヴォードン | 2021 | 辛口 | シャルドネ【自社畑・バイオディナミ農法】 | |
| フルーティで心地よい柑橘系の香りに、ミントリーヴやレモングラスを想わせる香り、バランスが良く、フィニッシュには心地よいミネラルを感じます。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | ベルナン・ヴェルジュレス | 2018 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| グリーンがかった淡いゴールドカラー。偉大な白のコルトン・シャルルマーニュの血を引くワイン。樽熟成により酸をまろやかにし、厚みと奥行きのある上品な味わいです。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | サン・ヴェラン | 2020 | 辛口 | シャルドネ100% | |
| ゴールデングリーンの色合いに、フラワーやフルーツの香り溢れるフレッシュなフレーバーがあります。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | ジュヴレイ・シャンベルタン | 2020 | フルボディ | ピノ・ノワール100% | |
| 銘酒シャンベルタンを産する村のワイン。ブラックカラントやレッドベリー、ブラックチェリーを思わせる香りに、きめ細かいしっかりしたタンニンがバランスよく溶け合っています | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | メゾン・ジョゼフ・ドルーアン | リュリールージュ | 2020 | フルボディ | ピノ・ノワール100% | |
| ラズベリーのジュレやブラックベリーなど黒系果実の華やかな香り、フレッシュでベルベットのようなテクスチャーとエレガントなタンニン。熟成を経ると滑らかな口当たりになります。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.069 カリフォルニア有名生産者飲み比べ赤・白ワイン5本セット

世界的に人気のあるカリフォルニアのワイナリーのワインだけを集めた特別なセットです。<クロ デュ ヴァル>はフランス語で「小さな谷の小さな畑」を意味し、1972年今や伝説的なナバヴァレーのスタッグスリープ地区に設立されました。1976年にパリで開かれた権威あるワイン品評会でその品質を認められて以来、ナバヴァレーを代表するワイナリーとしての地位を確立しています。<カレラ>は、カリフォルニアの”ロマネ・コンティ”とも称され、絶大な人気を誇るワイナリー。日本限定のジョシュ・ジェンセン・セレクションシリーズの白ワインと、希少な単一畑のライアン・ピノ ノワールをお届けします。<オー ボン クリマ>は、「良いテロワール」という意味で、その頭文字から「ABC」の名で親しまれています。産地サンタ・マリア・ヴァレーは冷涼な太平洋の影響を強く受け、日夜の寒暖差も大きくぶどうの生育には理想的な産地。創業者ジム・クレネデンがブルゴーニュの神様と称される「アンリ・ジャイエ」に師事したこともあって、そのスタイルを受け継ぐワインは繊細でエレガントです。世界的人気のカリフォルニア王道生産者のワイン飲み比べをお楽しみください。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|--|---------|-----------|--|-------|----------|----------------------------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | クロ デュ ヴァル | クロ デュ ヴァル レッド ブレンド 2020 | 2020 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニオン、フティヴェルド、マルベック |  |
| <p>熟したカシスに、ほんのりドライブラム、オークのニュアンスも。滑らかなテクスチャーで、フレッシュな酸味と凝縮感ある果実感でよくバランスが取れている。シナモンやカカオなどの香り高いフレーヴァーを持ち、しっかりしたタンニンもよる引き締まった余韻。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | クロ デュ ヴァル | クロ デュ ヴァル ナバヴァレー カベルネ ソーヴィニオン 2019 | 2019 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニオン |  |
| <p>カシスの凝縮したアロマにミニティなニュアンスとヴァニラやシナモン、カカオのアロマ。厚みのある口当たりで、果実感、酸味、タンニンがよく溶け合っており、強さとともにしなやかさやエレガントさも併せ持ったバランス。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | カレラ | カレラ ジョシュ ジェンセン セレクション シャルドネ 2019 | 2019 | 辛口 | シャルドネ |  |
| <p>黄桃にレモンなどの柑橘類のアロマのバランスが特徴的。ローストナッツやシナモンのニュアンスも持つ。味わいを牽引していくフレッシュな酸味が全体をエレガンスにまとめています。天候に恵まれている冷涼産地ならではの味わい。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | カレラ | カレラ マウント ハーラン ライアン ピノ ノワール 2017 | 2017 | ミディアムボディ | ピノ ノワール |  |
| <p>カリフォルニアのロマネコンティと称される「カレラ」の希少な単一畑シリーズ”マウント・ハーラン”。標高750mの西向きの畑ライアンは、石灰岩土壌を備え、他の畑より密植されたブドウから造られています。華やかなアロマと果実味豊かなミネラル感のあるチャミングで生き生きとした個性をもつワイン。不動の人気を誇ります。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | オー ボン クリマ | オー ボン クリマ ピノ ノワール ノックス アレキサンダー サンタ マリア ヴァレー 2018 | 2018 | ミディアムボディ | ピノ ノワール |  |
| <p>愛息ノックス・アレキサンダーの名を冠したワイン。自社畑のル・ボン・クリマとピエンナシードのピノ・ノワールのみを使っています。力強さとエレガントさをバランスよく兼ね備えた1本。レッドチェリーやブラムのコンポート、シナモンやクロブ、ダーズリントニなど香り高く華やか、熟成した芳醇なアロマ。滑らかな口当たりで、フレッシュなのびのある酸味と共にジュースで透明感のある果実味が印象的。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.070 ハイクラスのカリフォルニア赤ワイン5本セット

高級ワイン産地として人気のナバ・ヴァレーの重厚なカベルネ・ソーヴィニヨンをはじめカリフォルニアの各銘醸地から上質で豊かな果実味、旨味溢れる赤ワインを5本セットでお届けします。ロールスロイス社の名車シルバーゴーストに所縁のある醸造家、ウエスタン・エイドソン氏が手掛けるナバ・ヴァレーの<シルバーゴースト>のカベルネ・ソーヴィニオンは名前の通り、リッチでスタイリッシュな上級クラスの味わいです。同じナバ・ヴァレーの古木のジンファンテルで造った<ハイランズ>のジンファンテルはレッドフルーツの凝縮感溢れる重厚かつエレガントな味わいです。ソノマのアレキサンダーヴァレーの<ロス・エステート>のカベルネは火山性土壌の標高の高い山のぶどうの良さが感じられる果実味と共にスギなどの香りが重なり、ステーキなどと良く合います。同じ<ロス・エステート>の造るメルローは冷涼なソノマカウンティのぶどうを使ったメルロー本来のベリー系の香り、味わいに土壌由来の旨味のある長い余韻を感じます。話題の産地ロダイのカベルネ・ソーヴィニオン100%で造る<96ポイント>はカリフォルニアワインならではの果実味とシルキーな飲み心地をお愉しみいただけます。いずれも高級カリフォルニアワインの魅力が詰まったフルボディの味わいをご堪能いただけるラインナップとなっております。




| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|---------------------|----------|----------------------------------|-------|-------|------------------------------------|---|
| アメリカ | カリフォルニア・ナバヴァレー | シルバーゴースト | シルバーゴースト カベルネソーヴィニオン ナバヴァレー | 2019 | フルボディ | カベルネソーヴィニオン92% メルロー4% プティヴェルド4% |  |
| ロールスロイスの名車、シルバーゴーストが由来のリッチかつエレガントなナバヴァレーのカベルネ | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア・ナバヴァレー | ハイランズ | ハイランズ ジンファンテル オークヴィル ナバ・ヴァレー | 2019 | フルボディ | ジンファンテル100% |  |
| 赤い果実の香り、味わいに綺麗な酸、ナバの著名な畑の重厚かつ上品なジンファンテル | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア・ロダイ | 96ポイント | 96ポイント カベルネソーヴィニオン ロダイ | 2018 | フルボディ | カベルネソーヴィニオン100% |  |
| 古くからブドウ栽培が盛んなロダイのカベルネ100%で造った果実味たっぷりの96ポイントの評価に値するコスパに優れたしっかりした味わいのカベルネ | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア・アレキサンダーヴァレー | ロス・エステート | ロス・エステート カベルネソーヴィニオン アレキサンダーヴァレー | 2019 | フルボディ | カベルネソーヴィニオン86% メルロー11%プティヴェルド3% |  |
| ソノマ、アレキサンダーヴァレーのテロワールを生かしたリッチかつエレガントで複雑味のある高級感溢れるカベルネ | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア・ソノマ | ロス・エステート | ロス・エステート メルロー ソノマ・カウンティ | 2016 | フルボディ | メルロー80% シラー14% マルバック6% |  |
| ブラックベリーなど深みのあるダークフルーツにスパイスが重なり長い余韻が楽しめる秀逸なメルロー | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.071 イタリアスーパータスカンの赤ワイン3本セット

イタリアトスカーナ州の「スーパータスカン」の赤ワイン3本セットです。オルネッライアのサードラベル、2019年ヴィンテージ。絶妙なバランスと豊かな風味を備えたレ・ヴォルテ・デル・オルネッライアと、テヌータ・ルーチェのカベルネ・ソーヴィニオンを使用した最高級ワイン、3度目のヴィンテージとなる2017年のルックス・ヴィティス、ルチェンテの最新ヴィンテージ2019年のセットです。個性豊かな味ワイン愉しんで頂ける、イタリアワイン好きへおすすめのセットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-------|-----------|-------------------|-------|-------|--|---|
| イタリア | トスカーナ | オルネッライア | レ・ヴォルテ・デル・オルネッライア | 2019 | フルボディ | メルロー、サンジョヴェーゼ、アリカンテ・ブーシエ、フディ・ヴェルド、シラー、カベルネ・ソーヴィニオン |  |
| レ・ヴォルテ・デル・オルネッライアは、トスカーナの特徴的なテロワールを見事に表現したワインです。深みがあり、複雑な要素を併せ持つこのワインの特徴的な味わいこそが、地中海の恵みです。オルネッライアのフィロソフィーを存分に映し出す、このワインだけの組み合わせの妙と言えます。オルネッライアのサードワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | テヌータ・ルーチェ | ルックス・ヴィティス | 2017 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニオン主体 サンジョヴェーゼ |  |
| 全ては2004年に植樹されたカベルネ・ソーヴィニオンの畑から始まりました。年を経るごとにその畑の素晴らしさを実感していた醸造家チームは、11年後の2015年にルックス・ヴィティスを生産することを決意しました。わずかな量のサンジョヴェーゼを加え、より豊かに複雑味のあるワインを創り出すことができました。 | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | テヌータ・ルーチェ | ルチェンテ | 2019 | フルボディ | メルロー サンジョヴェーゼ |  |
| 名門フレスコバルディ家とロバート・モンダヴィ社のジョイントにより生まれたスーパープレミアムワイン「ルーチェ」のセカンドワインです。ルーチェのスタイルを継承しつつも、より親しみやすくモンタルチーノのテロワールの素晴らしさを表現しているのがルチェンテです。このスタイルを表現するため、ルチェンテ専用の畑もあり、厳選されたメルローとサンジョヴェーゼを使用しています。コンテンポラリーなスタイルで、心地よくフレッシュ感あふれるワインです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.072 イタリア銘醸赤ワイン5本セット

イタリアの銘醸地から「バローロ」を含む赤ワインをご用意いたしました。
複雑な香りと深い色合いの中でエレガントさを感じさせる赤ワインは、ジビエや長熟タイプのチーズと一緒に楽しみください。

＜ソルド＞バローロ・ラ・サクレスティア
100年の歴史あるスラヴォニアンオーク大樽使用のバローロの生産者。8種類のバローロのクリュを持っている家族経営のワイナリー。

＜バルトリー ジュスティ＞フルネッコ・ディ・モンタルチーノ
栽培ゾーンはモンタルチーノ市内、800Lの大振りなオーク樽で3年熟成、さらに8カ月瓶内熟成させた伝統的な味わいのフルネッコ。ブラックベリー、桑の実、スミレの広がりのある香り。なめし皮、黒コショウ、香木のきりりとしたトーン。スパイシーで構築感のあるフルボティワイン。

＜トンマーシ＞アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ
トンマーシがアマローネの熟成に使用している、樹齢200年以上の樹から作られる「マグニフィカ」は世界一大きなカスクとして、ギネスに認定されています。非常に濃いカーネット色でレンガ色の色調を帯びている。複雑でアロマティックな香りが持続する。熟成感が口の中に広がり、やわらかなタンニンを感じる。フルボティでエレガントな味わい。

＜メリーニ＞ラ・セルヴァネッラ キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ
イタリアで初めてクリュ（単一畑）のコンセプトのもと造られたキアンティ・クラッシコです。広がりのある複雑な香りで、熟した赤いベリーや、アヤメ、スミレを思わせます。芳醇な味わいで、しっかりとしたアルコール分と旨みがあり、エレガントで長い余韻にはローストアーモンドが感じられます。

＜カンティーナ ディ トゥーフォ＞タウラーシ イッサーラ テッレ デル プリンチパト
限定されたクリュのアリアニコを、20日以上果皮接触させながらじっくりと発酵させ、深い色合いと果実味を引き出す。18カ月バリックとトノーで熟成ののちさらに15カ月瓶熟。濃厚なルビー色。チェリー、マラスカ、桑、スミレ、皮革、スパイスの複雑な深い香り。果実味、タンニン共に非常に力強いフルボティだが調和のとれた味わいの偉大な南の赤。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------|-----------------|-----------------------------|-------|-------|--|---|
| イタリア | ピエモンテ | ソルド | バローロ・ラ・サクレスティア | 2018 | フルボティ | ネッピオーロ100 |  |
| <p>100年の歴史あるスラヴォニアンオーク大樽使用のバローロの生産者。8種類のバローロのクリュを持っている家族経営のワイナリー。スラヴォニアン・オークを使用した大樽は、100周年を迎えたこのワイナリーの本物の味を保つためには、なくてはならないもの。オレンジのニュアンスを持つ赤いカーネット色で、年月が経つにつれより強調される。デリケートで、濃厚でコクのある余韻の長いアロマ。アルコールのボリューム感と、その甘く複雑なタンニンのバランスが素晴らしいエレガント。</p> | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | メリーニ | ラ・セルヴァネッラ キアンティ・クラッシコ・リゼルヴァ | 2017 | フルボティ | サンジョヴェーゼ・グロッソ |  |
| <p>イタリアで初めてクリュ（単一畑）のコンセプトのもと造られたキアンティ・クラッシコです。広がりのある複雑な香りで、熟した赤いベリーや、アヤメ、スミレを思わせます。芳醇な味わいで、しっかりとしたアルコール分と旨みがあり、エレガントで長い余韻にはローストアーモンドが感じられます。冷暗所で適切に保管すれば、10年以上瓶内で成長するポテンシャルを持つワインです。</p> | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | トンマーシ | アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ | 2016 | フルボティ | コルヴィーナ・ヴェロネーゼ 50%、コルヴィノーネ15%、ロンティネッラ30%、オセレタ5% |  |
| <p>100年以上に渡りワイン産業に携わってきました。創設者ジャコモ・パチスタ・トンマーシ氏がヴァルポリチェッラ・クラッシコの地に小さな畑を買ったのが始まりです。現在では215ヘクタールの自社畑を所有しています（ヴァルポリチェッラ・クラッシコ地区に115ヘクタール、ヴェローナDOC地域で100ヘクタール）。トンマーシがアマローネの熟成に使用している、樹齢200年以上の樹から作られる「マグニフィカ」は世界一大きなカスクとして、ギネスに認定されています。非常に濃いカーネット色でレンガ色の色調を帯びている。複雑でアロマティックな香りが持続する。熟成感が口の中に広がり、やわらかなタンニンを感じる。フルボティでエレガントな味わい。長期熟成ワインらしさが感じられ、さらなる熟成が期待できる。</p> | | | | | | | |
| イタリア | カンバーニャ | カンティーナ ディ トゥーフォ | タウラーシ イッサーラ テッレ デル プリンチパト | 2015 | フルボティ | アリアニコ100% |  |
| <p>限定されたクリュのアリアニコを、20日以上果皮接触させながらじっくりと発酵させ、深い色合いと果実味を引き出す。18カ月バリックとトノーで熟成ののちさらに15カ月瓶熟。濃厚なルビー色。チェリー、マラスカ、桑、スミレ、皮革、スパイスの複雑な深い香り。果実味、タンニン共に非常に力強いフルボティだが調和のとれた味わいの偉大な南の赤。ブラックチェリー、リコリスのアフターテイスト。牛肉のロースト、ジビエ料理、長熟ハードタイプのチーズと。</p> | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | バルトリー ジュスティ | フルネッコ ディ モンタルチーノ | 2016 | フルボティ | サンジョヴェーゼ100% |  |
| <p>栽培ゾーンはモンタルチーノ市内、800Lの大振りなオーク樽で3年熟成、さらに8カ月瓶内熟成させた伝統的な味わいのフルネッコ。ブラックベリー、桑の実、スミレの広がりのある香り。なめし皮、黒コショウ、香木のきりりとしたトーン。スパイシーで構築感のあるフルボティ。エレガントなタンニン。牛肉やイノシシのグリルや煮込み、ジビエ料理、長熟タイプのチーズと。</p> | | | | | | | |




※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.073 RMの生産者ごとの飲み比べ3本セット

畑作りからワイン醸造まで一貫して行う小規模シャンパーニュ生産者「レコルトマンニピュラン」。特級畑から造られる<エティエンヌ・ルフェーヴル>、1764年創業の歴史ある<プリス>、人気沸騰で入手困難なくシャルトーニュ・タイエ>の豪華3本セットです。

<エティエンヌ・ルフェーヴル>本拠地はヴェルジーだが、先祖代々受け継がれたヴェルズネイの畑を多く所有する。ぶどうに高値のつくヴェルズネイだが、メゾンに売らないことをポリシーとし、テロワールを尊重したシャンパーニュを造り続ける。
 <シャルトーニュ・タイエ>世界中の熱い注目を集める、かつてのグラン・クリュを現代に復活させたアレクサンドル。本拠地メルフィは、現在のグラン・クリュと同価格で取引されていたという歴史を持つ。シューシーかつ華やかな果実味、長い熟成期間が育む複雑さと細やかな泡。
 <プリス>1764年にシモン・フェティゾンによって建てられたシャンパーニュ・メゾンで、古くから家族経営。現在はフジー、シニー・レ・ロズ、ロッシュ・シュル・ウルスに畑を所有。この大切な畑をしっかりと次世代に引き継ぐため、生物多様性の発展に取り組んでおり、そのブドウ畑の管理に対して環境保全の認証であるHVE 3を取得。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパーージュ | 画像 |
|--|----------------|---------------|--------------------|-------|-----|-------------------------------------|---|
| フランス | シャンパーニュ・ヴェルズネイ | エティエンヌ・ルフェーヴル | ブリュット・レゼルヴ カルト・ドール | NV | 辛口 | ピノ・ノワール 75% シャルドネ 25% |  |
| 平均樹齢40年。ヴェルズネイを主体にヴェルジーをブレンドしたグランクリュ・シャンパーニュ。洋ナシやアブリコットを思わせる熟したアロマに香ばしいナッツのニュアンス。果実豊かな味わいはゴージャスかつ繊細。厳粛なストラクチャーや透明感、伸びやかさなど、ヴェルズネイの美点に満ちている。 | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ・メルフィ | シャルトーニュ・タイエ | キュヴェ・サンタンヌ ブリュット | NV | 辛口 | ピノ・ノワール 45% シャルドネ 45% ムニエ 10% |  |
| 割当商品となった人気のシャンパーニュ。メルフィにある様々な土壌タイプの畑からのワインをブレンドすることでメルフィのエッセンスを昇華させ、シャルトーニュ・タイエが根差す地を総合的に表現したシャンパーニュ。 | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ・プリス | プリス | エリターージュ | NV | 辛口 | ピノ・ノワール 70% シャルドネ 30% |  |
| ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%で作られるこのワインに、ピノ・ノワールは凝縮感、シャルドネはフィネスを与えており、しなやかでバランスの良いワインになっている。エーテルフラワーなど上品な花の香りから始まり、リンゴ、グレープフルーツ、ほのかなレッドチェリーなど豊かでビュアな果実の風味が感じられる。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.074 格付けシャトー&格付けシャトーのセカンドも入った、グレートヴィンテージ15年の赤ワイン6本セット

ボルドーの2015年は屈指の優れた年と評価をされており、今まさに飲み頃。しかも今回は格付け3級のシャトー・ラグランジュとシャトー・カマンサックのセカンドワインが入っており、有名シャトーの熟成の素晴らしさをご堪能頂けます。

<シャトー アムール>家族経営のプティ シャトーで、よい構成がありエレガントなスタイルのワインを造っています。2016年にHVEの認証取得、同年よりコンサルタントとしてエリック ポワズノが参加しています。







<シャトー ラネッサン>1999年より生産が始まったシャトー ラネッサンのセカンドワイン。カレッシュとは「馬車」を意味し、中世の貴族がこのシャトーの敷地内で乗馬やボロに勤んでいた情景を今に残しています。

<シャトー カマンサック>ラグランジュの西側に広がるサン ローラン村の畑を所有するメドック5級シャトー カマンサックのセカンドワイン。

<シャトー マラルティック ラグラウヴィエール>ボルドーで赤、白共に格付けされている6つのシャトーのうちのひとつ。セカンドワインに相当するロットの一部がブレンドされているワインです。

<ドメヌ ド サン ギロン>メドック格付け5級のシャトー グラン・ピュイ ラコストのオーナー、フランソワ グザヴィエ ボリーが所有しており、同じ醸造チームによって手がけられているワイン。

<シャトー ラグランジュ>メドック格付け3級。1983年にサントリー経営権取得後からブドウ畑の抜本的な再興と醸造設備の近代化を実施。カベルネ比率を高め、偉大なテロワールのポテンシャルを最大限に引き出すワイン造りを追求しています。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------|------------------------|------------------|-------|----------|--------------------------------------|---|
| フランス | ボルドー | シャトー アムール | シャトー アムール | 2015 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、プティ ヴェルド |  |
| 繊細で魅惑的なベリーのアロマがあり、バランスがよく、フルーティーな果実味が楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー ラネッサン | レ カレッシュ ド ラネッサン | 2015 | ミディアムボディ | メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、プティ ヴェルド、カベルネ フラン |  |
| 赤系果実の豊かな香り。なめらかな口当たりで、きめ細やかなタンニン。程よい酸味と果実味のバランスの良さが楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー カマンサック | ラ クロスリー ド カマンサック | 2015 | ミディアムボディ | カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ |  |
| カベルネ由来のしっかりした酸とタンニンをメルロのジューシーさ、甘さが非常によいバランスをとっています。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー マラルティック ラグラウヴィエール | ル コント ド マラルティック | 2015 | フルボディ | メルロ、カベルネ ソーヴィニヨン、カベルネ フラン |  |
| 繊細で果実味豊かな香り、ほのかなスパイスさを感じられ、しなやかでバランスの取れた味わい。なめらかな余韻が長く続きます。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | ドメヌ ド サン ギロン | ドメヌ ド サン ギロン | 2015 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ フラン |  |
| カシス、ブラックベリーなどの黒系果実、シナモンやシガーボックス、スパイスなニュアンスがあるアロマ。果実味豊かで力強いワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー ラグランジュ | シャトー ラグランジュ | 2015 | フルボディ | カベルネ ソーヴィニヨン 75%、メルロ 17%、プティ ヴェルド 8% |  |
| エレガントでアロマティックな香り。口に含むとフルボディながら上品で滑らかで熟したタンニンがあり、カベルネの力強さを持った長くフルーティーなフィニッシュ。力強くバランスの良いワインです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.075 金賞受賞ボルドー赤ワイン12本セット

ワインコンクールやワインガイドで金賞を受賞した実力派のボルドー赤ワインのセットです。
 審査員も納得の芳醇な味わいで、毎号大人気のセットです。
 生産者によって異なるリッチな果実味の赤ワインをご堪能ください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------------------|-------------------|---------------|-------|----------|--|---|---|-------------------|---------------------|-----------------|-------|----------|---|---|
| フランス | カスティリオン コートボルドー | シャトー オーベイ ナ | シャトー オーベイナ | 2020 | ミディアムボディ | メルロー90%、カベルネフ ラン10% |  | フランス | ボルドー-シューベ リウール | シャトー ラグラ ヴェットデルケ | シャトー ラグラヴェットデルケ | 2019 | ミディアムボディ | メルロー100% |  |
| ワイルドストロベリーの香り、しっかりとした骨格、バランスの良い上品な味わい。 | | | | | | | | 深紅色、熟した果実の香り、上質なタンニンとまろみのある味わい。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー ルグヴェ ルナ | シャトー ルグヴェルナ | 2021 | ミディアムボディ | メルロー75%、カベルネソー ヴィニヨン20%、カベルネフ ラン5% |  | フランス | ボルドー-シューベ リウール | シャトー ボーソレ イユ | シャトー ボーソレイユ | 2021 | ミディアムボディ | メルロー90%、カベルネ ソーヴィニヨン10% |  |
| 濃いルビーカラー、黒果実と赤果実のバランスの良い香り。 | | | | | | | | 落ち着いた深紅色。熟した果実としなやかなタンニン。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー ローリオ ン | シャトー ローリオン | 2021 | ミディアムボディ | メルロー80%、カベルネソー ヴィニヨン15%、カベルネフ ラン5% |  | フランス | ボルドー | ジネステ | エクラ | 2019 | ミディアムボディ | メルロー95%カベルネ ソーヴィニヨン5% |  |
| 熟した果実、ジャムのような果実のノート、まろやかな味わい。 | | | | | | | | 美しいルビー色。赤い果実と木の香り。熟した赤果実のクリーンで豊かなアタック。ほんのりとローズト香。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー-シューベ リウール | シャトー レテレー ユ | シャトー レテレーユ | 2019 | ミディアムボディ | メルロー80%、カベルネソー ヴィニヨン15%、カベルネフ ラン5% |  | フランス | コートドブル | シャトー ドルスレ | シャトー ドルスレ | 2018 | ミディアムボディ | メルロー70%、カベルネ ソーヴィニヨン20%、マ ルベック10% |  |
| 非常に濃いレッドカラー、熟したブラックチェリーと赤果実の香り。 | | | | | | | | 美しい深みのあるパープルレッド、アロマティックなハーブやトースト香。 | | | | | | | |
| フランス | コートドブル | シャトー ドヴェー マロニエ | シャトー ドヴェーマロニエ | 2021 | ミディアムボディ | メルロー70%、カベルネソー ヴィニヨン30% |  | フランス | フライコートボ ルドー | シャトー レグラ ヴドコー | シャトー レグラヴドコー | 2019 | ミディアムボディ | メルロー90%、カベルネ フラン5%、マルベック 5% |  |
| 濃いパープルレッド、赤果実のアロマ、ウッディなノート。 | | | | | | | | ストロベリーやブラックベリーのアロマ、繊細に折り重なるタンニン。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー-シューベ リウール | シャトー ノートル パール | シャトー ノートルパール | 2020 | ミディアムボディ | メルロー75%、カベルネソー ヴィニヨン20%、カベルネフ ラン5% |  | フランス | ボルドー | シャトー ジャック ドラグラヴ | シャトー ジャックドラグラヴ | 2019 | ミディアムボディ | メルロー80%、カベルネ ソーヴィニヨン10%、カ ベルネフラン10% |  |
| 赤と黒の果実とフローラルな香り、力強い味わいに繊細なタンニン。 | | | | | | | | 黒果実のアロマ、チャミングでまろやかな味わい。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.76 金賞受賞ボルドー白ワイン10本セット

ボルドー地方の金賞受賞の白ワインをご用意しました。
ソーヴィニヨン・ブランを主体とした味わいから、セミヨンやミュスカデルをブレンドした厚みのある味わいなど、
恵まれた土壌によって異なる芳醇な味わいをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | |
|---|------------|-------------------|-------------------|-------|-----|---------------------------------|---|--|------------|---------------|---------------|-------|-----|------------------------------|--|--|
| フランス | アントゥルデュメール | シャトームーランドローネ | シャトームーランドローネ | 2019 | 辛口 | セミヨン45%、ソーヴィニヨンブラン35%、ミュスカデル20% |  | フランス | ボルドー | シャトームーランレショーム | シャトームーランレショーム | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨンブラン50%、セミヨン50% |  | |
| 透明感のある淡いイエロー。白い花と熟した白い果実のアクセントのある豊かな香り。 | | | | | | | | 緑がかった鮮やかなペールイエロー、白い花や白桃の香り。 | | | | | | | | |
| フランス | グラヴ | シャトールオーグールノー | シャトールオーグールノー | 2019 | 辛口 | ソーヴィニヨン60%、セミヨン40% |  | フランス | ボルドー | ドメーヌ モケ | ドメーヌ モケ | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨン60%、セミヨン40% |  | |
| 淡いペールイエロー、フローラルなアロマとボリュームのある味わい。 | | | | | | | | 美しいゴールドイエローの色彩。エレガントなリンゴと洋ナシのブーケ。フィニッシュは熟した果実味に満ちている。 | | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトードロブラード | シャトードロブラード | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨン70%、ミュスカデル20%、セミヨン10% |  | フランス | アントゥルデュメール | シャトールオーグランバリ | シャトールオーグランバリ | 2021 | 辛口 | ソーヴィニヨン、ミュスカデル、セミヨン（割合非公表） |  | |
| 緑がかった淡いイエローカラー、フレッシュで肉厚、エレガントな味わい。 | | | | | | | | 鮮やかなペールイエローにグリーンのリフレクション。香りは、白い花、エキゾチックフルーツ、桃、柑橘類のブーケ。 | | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトールローズヴィトラック | シャトールローズヴィトラック | 2021 | 辛口 | ソーヴィニヨンブラン50%、セミヨン50% |  | フランス | アントゥルデュメール | シャトールオーサリック | シャトールオーサリック | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨン60%、セミヨン25%、ミュスカデル15% |  | |
| 明るい麦わら色、柑橘果実のフレッシュな香り、上品な口当たり。 | | | | | | | | きれいな淡い緑色。グレープフルーツとカシスの非常に表情豊かな香り。 | | | | | | | | |
| フランス | アントゥルデュメール | シャトールベルヴェューファヴォロー | シャトールベルヴェューファヴォロー | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨンブラン100% |  | | | | | | | | | |
| 淡い黄色にグリーンハイライト、レモンを感じるフレッシュでフルーティな味わい。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| フランス | フライコートボルドー | シャトールベルリヴデュポワ | シャトールベルリヴデュポワ | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨン85%、セミヨン15% |  | | | | | | | | | |
| アロマティックなシトラスやエキゾチックなフルーツの香り。 | | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.77 金賞ボルドーの入ったヨーロッパ赤・白ワイン12本セット

ワインの伝統生産国ヨーロッパのフランス、イタリア、スペイン3か国のワインをそれぞれ赤白6本ずつ集めました。人気の産地ボルドーから金賞受賞の赤ワインと白ワイン「シュヴァリエ・ド・サンタンダレ」を1本ずつセレクト。その他、タンニンが柔らかく幅広いお料理と楽しめる「レ・ミュレイユ」、イタリアを代表する定番ワイン「ペリーニ キアンティ」、チェリーを思わせるフレッシュな果実味が特徴の「ペリーニ マンボ ロッソ・トスカーナ」、バニラやラムレーズンのような芳醇な香りの「カーサ・モレナ」、果実のジュースさとおんのり甘さが楽しめる「ムーチョ マス」、南フランスから桃や白い花のアロマティックな香りが特徴の「フェランディエール ヴィオニエ」、すっきりとした飲み心地で魚介に良く合う「ビエールサンティ ヴェルディッキオ クラッシコ」、イタリア定番の辛口白ワイン「ペリーニ ソアーヴェ」、フレッシュな柑橘系果実と爽やかな酸味が楽しめる「アナリヴィア ソーヴィニヨン・ブラン」、タコのラベルが可愛い、ミネラル感豊富な味わいの「プルボ アルバリーニョ」、合計12種類のバラエティ豊かな味わいがお楽しみいただける充実したセットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|---------|--------------------|-------------------------|-------|----------|-------------------------------------|---|--|--------------|-----------------------|-------------------------|-------|----------|---------------------------|---|
| フランス | ボルドー | ユニヴィティス | シュヴァリエ・ド・サンタンダレ 赤 | 2017 | ミディアムボディ | メルロー70% カベルネ・ソーヴィニヨン15% カベルネ・フラン15% |  | フランス | ボルドー | メソン・フェ | レ・ミュレイユ 赤 | 2021 | フルボディ | メルロー50% カベルネ・ソーヴィニヨン50% |  |
| 金賞受賞のボルドーワイン。フレッシュな果実味のミディアムボディ。程よい酸味とタンニンが感じられる柔らかな飲み心地。香りがあるような黒系果実のアロマが広がる。少し冷やしても美味しく楽しめる飲み心地のある味わい。 | | | | | | | | アプリコットやプラムの甘酸っぱい香りの中に青ピーマンや黒コショウの香りが感じられる。柔らかな口当たりで、程よい酸味とタンニンのあるバランスの良い万能ワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | カンティーナ・フラテリ・ペリーニ | ペリーニ キアンティ | 2018 | ミディアムボディ | サンジョベーゼ主体 |  | イタリア | トスカーナ | カンティーナ・フラテリ・ペリーニ | ペリーニ マンボ ロッソ・トスカーナ | 2018 | ミディアムボディ | サンジョヴェーゼ85% メルロー10% シラー5% |  |
| イチゴやラズベリー系の果実香に黒コショウなどスパシーなニュアンスを感じる。生き生きとした酸味があり、一本筋の通ったボディが魅力。 | | | | | | | | ペリーニの新しい試みで、ラベルにはマウリツィオ・パッチリ氏を採用。滴をモチーフにした力強さや若々しさを表現。チェリーやラズベリーなどの赤系果実の香りが豊かで、カシヤスパイスのようなコクのある香りも感じられる。ソフトで飲みやすく、フレッシュさと程よいコクを併せ持つ。 | | | | | | | |
| スペイン | バルデペニャス | フェリックス・ソリス・アヴァンティス | カーサ・モレナ 赤 | 2021 | フルボディ | テンプラニエリョ75% カベルネ・ソーヴィニヨン25% |  | スペイン | バルデペニャス | フェリックス・ソリス・アヴァンティス | ムーチョ マス 赤 | NV | フルボディ | テンプラニエリョ シラー |  |
| 樽熟4ヶ月。ラムレーズンや、バニラの深くてやや甘い香り。アタックは柔らかくて軽やか。口いっぱいマイルドなバニラの風味が広がりリッチな印象。心地よい酸と渋みが心地良い味わい。 | | | | | | | | mucho masは英語でmuch more (もっと)の意味。品種やヴィンテージと言った情報ではなく、ワインそのものの品質と味わいにフォーカスし、開発されました。熟したペリーの果実味とフルティキさを併せたミネラル感、チョコレートやココアの繊細な甘みが口中に広がる。また、樽まじり感を感じ満足感が高い。洗練してジュース、甘みと力強さの感じられる新感覚の味わい。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | ユニヴィティス | シュヴァリエ・ド・サンタンダレ 白 | 2020 | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン40% セミヨン30% ミュスカテル30% |  | フランス | ラングドック・ルーション | ジャンクロード・マス エステーツ&フランス | フェランディエール ヴィオニエ (クラッシコ) | 2016 | 辛口 | ヴィオニエ100% |  |
| 金賞受賞のボルドーワイン。輝きのあるレモンイエロー。青リンゴ、グレープフルーツの柔らかな果実香にハーブや、白い花の香りも感じられる。蜜のつまった青リンゴの果実味があり、綺麗な酸とのバランスが良い。クリーンで爽やかな余韻も魅力のワイン。 | | | | | | | | 黄桃、アプリコット、黄色い花などの柔らかな香り立ち。果実豊かでふくやかなアタック。優しい酸があり、余韻に塩味が感じられる。 | | | | | | | |
| イタリア | マルケ | ビエールサンティ | ビエールサンティ ヴェルディッキオ クラッシコ | 2021 | 辛口 | ヴェルディッキオ100% |  | イタリア | トスカーナ | ヴェネト | ペリーニ ソアーヴェ | 2021 | 辛口 | ガルガネ85% トレッピアーノ15% |  |
| 柑橘系果実やリンゴなどの爽やかな果実と桃のような柔らかな果実の香り、白い花のようなニュアンスが感じられる。フルティな辛口。厚みのある果実味と程よい酸とのバランスが取れていて、リンゴのような爽やかな余韻が残る。 | | | | | | | | リンゴや洋梨のキャンディのようなフルティで甘い香りの中に、微かなハーブのニュアンスが感じられる。フレッシュな酸味と軽快な味わいのチャーミングなワイン。 | | | | | | | |
| スペイン | ルエダ | バゴス・テル・レイ | アナリヴィア ソーヴィニヨン・ブラン | 2021 | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン100% |  | スペイン | リアス・バイシャス | バゴス・テル・レイ | プルボ アルバリーニョ | 2021 | 辛口 | アルバリーニョ100% |  |
| ソーヴィニヨン・ブランらしいハーブや柑橘類の香りの他、マンゴやパイナップルのようなエキゾチックなトロピカルフルーツの香り。フレッシュな酸味があり、フルティなだけでなく華やかさの楽しめる辛口白ワイン。翌日以降も華やかな香りが続き、弾けるような酸味が落ち落ちて、よりふくやかな味わいを楽しめる。 | | | | | | | | D.O.リアス・バイシャスの最も冷涼なサブリージョン、「バル・ド・サルネス」で栽培されたアルバリーニョを使用。白い花の香りに、桃やメロン、アプリコットのニュアンスが感じられる。ミネラル感と果実味に溢れた味わい。魚介の料理との食べ合わせが特におすすぬ。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.078 『美食の国・スペイン』から赤・白・スパークリングワイン8本セット

バスク地方やバルセロナで人気の「グルメの国」スペインの各地から集めたバラエティに富んだセットです。春のパーティやお家飲みで大活躍の8本をお楽しみください。

カヴァ：生ハム・チーズ・ポケロン(鰯の酢漬け)などの前菜と一緒に!! シャンパンにも用いられる瓶内二次発酵で造られるカヴァは、爽やかに快活なシュワシュワ感。余韻も楽しめます。
 白ワイン：「海のワイン」として大人気アルバリーニョ種の「アルアルバ」は、お刺身・天麩羅・カルパッチョ・魚介のフリットに合わせて。
 白ワイン銘醸地の「ランソス」は、ハーブのニュアンスのベルデホ種の辛口で、旬の魚介アヒージョ・魚のグリル・貝のワイン蒸しにおすすめです。
 カタルーニャ地方の「シネラ」は爽やかなフレッシュタイプで、前菜・野菜グリル・トルティージャ(卵料理)などとお召し上がり下さい。

赤ワイン：3種類の「テンブラニーリョ」の飲み比べをお楽しみ頂きます。飲み口の優しい「ロス・コンデス」と「フリーキー」は少し冷やし目にして、照焼や唐揚げなどの鶏料理と一緒に。
 銘醸地リベラ・デル・ドゥエロの「ラ・ブランタ」はバランスの良い味わいで、お肉のグリルやシチューなどにお勧めです。
 バエージャで有名なバレンシアの土着品種ポバル100%の「アドノス」は上品な味わいでパスタやリゾット・ローストポークなどと相性抜群です。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------------|--------------|-----------------|-----|------------------|---|---|-------------|-----------|----------------------|----------|----------|---|
| スペイン | カタルーニャ | ソレール・ジョベ | ニトゥス・ブリュット | 辛口 | マカベオ、チャレッロ、パレリャダ |  | スペイン | カタルーニャ | ロケタ・オリハン | ロス・コンデス・ティント | ミディアムボディ | テンブラニーリョ |  |
| <p>熟成期間10〜15ヶ月のカヴァ(瓶内二次発酵)。軽快で繊細な味わいが口の中で広がる、フレッシュな辛口のスパークリングワイン。青リンゴやパイナップルなどを想わせる心地よい香りがします。いろいろな料理に合わせられますが、特に食前酒(アペリティフ)に最適です。</p> | | | | | | | <p>やや紫がかった深い紅色。小さいベリー系果実の爽やかな香りで、グラスをまわせば、甘辛やベッパーのようなアロマも感じられます。口に含んだ時は、若々しくフレッシュで、程よい酸味と熟したタンニンが感じられます。樽熟成3ヶ月。アルボンティカス(肉団子)・チリンドロン(鰯のトマト煮)・生ハム・チーズ・卵料理におすすめです。</p> | | | | | | |
| スペイン | カタルーニャ | ロケタ・オリハン | シネラ・ガルナッチャ・ブランカ | 辛口 | ガルナッチャ・ブランカ |  | スペイン | ラ・マンチャ | クリン・ロハ | フリーキー・ティント | ミディアムボディ | テンブラニーリョ |  |
| <p>今注目の品種ガルナッチャ・ブランカ100%。淡い黄色。柑橘系、フローラルを中心とした豊かなアロマです。フレッシュな酸とミネラルリッチを伴う爽やかさがはじけるような口当たりの余韻が長いワインです。バルセロナのオシャレなピーチ・レストラン(チリンギート)で大人気のワインです。現在のポデガは1898年よりラモン・ロケタ氏により創設されました。</p> | | | | | | | <p>色合いはダークチェリー。若々しいワインで熟した果実の香り、森の果実やリコリスのニュアンスを感じます。濃密でバランスのとれたフレッシュな味わいが口の中に広がります。個性的なラベルのカジュアルワイン。※エチケットはランダムで3種類の絵柄になります。</p> | | | | | | |
| スペイン | カスティーリャ・イ・レオン | アルバレス・イ・ティエス | ランソス・ブランコ・ベルデホ | 辛口 | ベルデホ |  | スペイン | ウティエル・レクナ | コヴィーニャス | ヴィジャ・デ・アドノス・ポバル・ティント | ミディアムボディ | ポバル |  |
| <p>トロピカルフルーツのニュアンスを持った熟した果実の素晴らしいアロマを感じます。フレッシュな酸あたりでグレープフルーツ、レモンなど柑橘系の味わい、酸味とのバランスもとてもよく、前菜、サラダ、魚介類などと美味しくお召し上がりいただけます。爽やかな味わいのベルデホです。</p> | | | | | | | <p>バレンシアの地葡萄のポバルの魅力が伝わるフレッシュさと凝縮感をお楽しみ頂きます。ワイルド・ストロベリーのアロマ。赤果実のしっかりとしたノートを伴い、柔らかく旨みがあります。樹齢25年以上の株仕立てのポバルを手摘み収穫し、3ヶ月間オーグで熟成しました。紀元前2世紀に地中海を席巻していた商人たちが使用していた硬貨をモチーフとしてエチケットにあしらっています。</p> | | | | | | |
| スペイン | ガリシア | マーティン・コダック | アル・アルバ・ブランコ | 辛口 | アルバリーニョ |  | スペイン | リベラ・デル・ドゥエロ | アルスアガ・ナバロ | ラ・ブランタ | ミディアムボディ | テンブラニーリョ |  |
| <p>スペインの代表白葡萄酒と言ったら『アルバリーニョ』。ガリシア名物のタコや魚介料理に合わせてほしい白ワイン。フローラルを伴ったフルーツやナッツのニュアンスを感じます。フレッシュな酸あたりで、塩味をともなった少し熟した果実味と酸のバランスが絶妙で長い余韻が続きます。味わいに広がりのあるフルーティーな辛口ワインです。</p> | | | | | | | <p>繊細な梅香とジュースでボリューム感ある果実味のテンブラニーリョの底力を実感する赤ワインです。赤果実、ブラックベリー、ヴァニラとクローブの混ざり合ったチェリーの風味があります。フレッシュな酸味が心地よく、熟成したタンニンが引き立て合っています。豊かな果実味とスパイシーな風味が、どんな料理とも最高のマリナーシュを作り出します。</p> | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.079 リースリングファン必見！ 三越伊勢丹限定ワインを含む ドイツ製辛口リースリング6本セット

リースリング王子として活躍中の山野高弘氏が厳選した、白ワインの女王・リースリングの飲みくらべセットです。リースリングの母国ドイツから、「リカーセクション」オリジナルのリースリングも入った、スペシャルな6本をセレクトしました。産地、土壌、生産者による違いなどを飲み比べでき、リースリングのエレガントで、幅広い魅力がご堪能いただけます。春の爽やかな季節とともに爽やかに楽しんでください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|----------|-----------------|-------------------------------------|-------|-----|--------|---|
| ドイツ | ファルツ | ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル | ファルツ リースリング | | 辛口 | リースリング |  |
| 【リカーセクション限定】ステンレスタンクでの熟成。リカーセクションのために特別にセレクトしたワインです。ファルツの石灰岩土壌と温暖な気候を反映したモーゼルとは少し違うタイプ。爽やかながらほんの少し苦みを感じる複雑さで、食事との相性抜群。 | | | | | | | |
| ドイツ | ファルツ | ヘレンベルグ・ホーニヒゼッケル | ウングシュタイナー ヘレンベルグ リースリング カビネット トロッケン | | 辛口 | リースリング |  |
| ステンレスタンクでの熟成。ワイナリーの看板品種であり、ファルツの典型的なスタイルを目指して造られたリースリング。ワンランク上のカビネットクラス。夏ミカンのような少し熟した厚みのある果実味と、爽やかな酸。モーゼルとは違ったニュアンスを持つ。 | | | | | | | |
| ドイツ | モーゼル | ザンクトニコラウスワインクラフ | ミケ リースリング | | 中辛口 | リースリング |  |
| 中部モーゼルの銘醸地ケステン村のリースリングを100%使用。ステンレスタンクにて低温発酵、熟成。香りは華やかに立ち上がり、全体的にフレッシュで爽やかな印象。和食との相性も抜群。1本ごとの売り上げから22円、動物愛護協会に寄付しています。 | | | | | | | |
| ドイツ | ファルツ | フリードリヒ・ベッカー | ベッカー リースリング グーツワイン | | 辛口 | リースリング |  |
| ステンレスタンクと、一部を大樽での熟成。ライムのような爽やかな果実味と、鋭利な酸。透明感のあるミネラル。モーゼルやラインガウのリースリングと一味違うリースリングワイン。 | | | | | | | |
| ドイツ | ヴェルテンベルグ | クレーブロン&ギューグリンゲン | ザンクト M リースリング | | 辛口 | リースリング |  |
| 柑橘やもも、アピコットなどのアロマを感じるドライな後味のリースリング。収量制限をしっかりとしており、凝縮感がありヴェルテンベルク特有の味のニュアンスが華やかさを少し抑えて食事により寄り添う味わいに仕上がっている。 | | | | | | | |
| ドイツ | ミッテルライン | ラッツェンベルガー | バッハラッハー リースリング カビネット ファインヘルブ | | 中辛口 | リースリング |  |
| 世界遺産バッハラッハ村の急斜面の畑のぶどうを使用した、醸造所のベーシッククラス。少しだけ甘みを残した造りで、果実味が口いっぱいに広がる、ほんの少し苦みを感じるまろやかなリースリング。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.80 フランス辛口ロゼワイン10本セット

フランス産の辛口ロゼワインの詰合せセットです。
 人気のタヴェルワインにローヌ地方産ワイン、南フランス産ワイン、南西地方産ワイン、ボルドー地方産ワインなど、10種類の味わいを楽しめます。
 お食事にも合わせやすく、様々なロゼカラーが食卓を彩ります。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-------------|-------------|----------------------------|-------|-----|----------------------------|---|---|---------|---------------|------------------|-------|-----|--------------------------|--|
| フランス | タヴェル | ヴィニョブルエコンパニ | サンビエール オー リアン タヴェル ロゼール ロゼ | - | 辛口 | グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャン、サンソー |  | フランス | ロゼドロワール | ジョセフヴェルティ | ヴェッソンロワ ロゼ | - | 辛口 | ガメイ、カベルネフラン |  |
| 美しく濃いサーモンピンク色、赤い果実の香り、華やかな香りに、肉厚な果実味とまろやかな酸味が見事に調和しています。ストラクチャーもしっかりとしているながら、エレガンスを纏った味わい | | | | | | | | ラスベリーピンク、力強い熟した小粒の赤果実の香り | | | | | | | |
| フランス | コートデュロヌ | ヴィニョブルエコンパニ | ドメース デヴィレシエ ロゼ | - | 辛口 | シラー、グルナッシュ、サンソー |  | フランス | ボルドー | シャトーオーサリック | シャトーオーサリック ロゼ | - | 辛口 | カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロー |  |
| 淡いピンク色、新鮮な果物の香り | | | | | | | | かがやきのあるサーモンピンク、生き生きとした赤果実、白い花やシトラスの香り | | | | | | | |
| フランス | ヴァンドフランス | ヴィニョブルエコンパニ | ヴォワチュレット グルナッシュ ロゼ | - | 辛口 | グルナッシュ |  | フランス | ベルジュラック | シャトーレザンザマン | シャトーレザンザマン ロゼ | - | 辛口 | カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン |  |
| 輝きのあるピンク色、力強い果実のアロマ、白い花やピーチの香り | | | | | | | | 美しいピンク色、フルーティーで、スグリと白い果肉の果実の香り、いくつかのミネラルといくつかの花のノートが全体を完成させます。すべての料理！このフルーティーなロゼワインは、夏または夏以外のすべての料理、肉のグリル、サラダとよく合います。 | | | | | | | |
| フランス | IGPアトランティック | ジネステ | ヒーーチ ロゼ | - | 辛口 | カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン |  | フランス | ラングドック | シャトーシャベルドラバルテ | シャトーシャベルドラバルテ ロゼ | - | 辛口 | グルナッシュノワール70%、シラー30% |  |
| 淡いピンクカラー。フローラルでフルーティな表情豊かな香り。 | | | | | | | | 鮮やかな反射のあるピンク、森の果実の香り、イチゴ、ラスベリー、ピリッとフルーティーな味わい、長くフレッシュな後味。トマトとモッツァレラのサラダに添えたり、食前酒としてお召し上がりいただくのに最適です。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | ジネステ | エクラ ロゼ | - | 辛口 | カベルネフラン50%、カベルネソーヴィニヨン50% |  | | | | | | | | |
| 淡い光沢のある色、新鮮なラスベリーとグーズベリーの香り。口に含むと、カベルネのタンニンのエレガントな滑らかさが感じられ、グレープフルーツの香りを伴った長い余韻へと続く | | | | | | | | | | | | | | | |
| フランス | ヴァントゥ | マレノン | ロザス ロゼ | - | 辛口 | グルナッシュ90%、シラー10% |  | | | | | | | | |
| 魅惑的な淡いピンク色、赤い果実の繊細なノーズ、フランク攻撃とそれに続くカリカリの物質。余韻の長い上質なアロマフィニッシュ。 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.081 フランス周遊品種別白ワイン5本セット

ワイン大国フランスを代表する品種の特徴を表現したモノセパージュの白ワインを集めました。食事に良く合うワインばかりで、フランスを旅した気分でお愉しみてください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|---|-------------|---------------|---------------------------------------|-------|-----|---------------|---|
| フランス | ヴァル・ドゥ・ロワール | ドメヌ・ド・レビネ | ミュスカデ・ドゥ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー・ドメヌ・ドゥ・レビネ | | 辛口 | ミュスカデ100 |  |
| <p>数々のコンクールでメダルを受賞する高品質のミュスカデを生産。厳選されたブドウを使用。2〜3週間のキュヴでの発酵後、8ヶ月間シュール・リーを経て旨みを伴った爽やかな辛口。クリーンな色調で青リンゴの香りや活き活きとした酸味。ミュスカデとは思えない厚みのある味わい。</p> | | | | | | | |
| フランス | アルザス | エリック・ロマンジェ | リースリング | | 辛口 | リースリング100 |  |
| <p>入手困難なビオの造り手。温かみのある高い品質のアルザスワインを生産。収穫後そのままゆっくりと静かに空気圧プレス。細かい澱と共に8ヶ月ステンレスタンク熟成。フルーツの熟した感じが強いが、非常に上品で綺麗な酸味とのバランスが良い。</p> | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | | シャトー・ラ・シェーズ | | 辛口 | ソーヴィニヨンブラン100 |  |
| <p>ボムロルのボールガールの醸造担当であるヴァンサン・フリウー氏が手掛けるシャトー。トロピカルフルーツの華やかな果実香に切れの良い酸味が伴った、和食にも合わせやすい爽やかなボルドー・セック。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメヌ・モーリス・ガヴィネ | ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ブラン | | 辛口 | シャルドネ100 |  |
| <p>1920年当時ドメヌ・ドラ・ロマネ・コンティの栽培担当であったオノレ・ガヴィネによって創設。四代続くドメヌ。パリック（1〜2年の古樽）で12ヶ月熟成。シトラスを思わせる爽やかな香り、味わいはまるやかでフルーティ、フレッシュなミネラル感のハーモニーが愉しめる。</p> | | | | | | | |
| フランス | 南西地方 | ドメヌ・デュ・シルレ | ラ・コート・ドックス・コート・ド・ガスコーニュ | | 辛口 | グロ・マンサン100 |  |
| <p>凝縮感が有りながらフレッシュな酸味のある、グロマンサン100%のふくよかな南西らしい白。6〜8時間スキンコンタクトを施して香り成分を抽出。複雑味を与える為濁った状態のままアルコール発酵しパトナージュを行う。ミネラルと南国系フルーツの香りが入り混じる。豊富なフルーティさが口いっぱいに広がっていくほど良い酸味が引き締める。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.082 ワンランク上のフランス周遊白ワイン5本セット

フランス銘醸地の代表的な白ワインの産地と品種を堪能できるセットです。
「サンセール」「シャブリ」「コンドリュウ」など一度は味わいたいフランス白ワインの銘柄をセレクトしました。






「コート・デュ・ローヌ」
 <レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ> コンドリュウ ※ヴィオニエ100%
 北部ローヌ地方で最高級のワインとうたわれるコンドリュウ。現在では有名とされているヴィオニエ種はコンドリュウが発祥の地と言われています。

「アルザス」
 <フライシャー> リースリング ※リースリング100%
 リースリングは、アルザス地方のみならず、世界中で栽培される、世界3大白ワインと呼ばれる白ワインのひとつです。

「ロワール」
 <ジャン・ルヴェルディ・エ・フィス> サンセール ラ・レンヌ・ブランシュ ※ソーヴィニヨン・ブラン100%
 フランスのロワール地方に位置する白ワインの銘醸地。ソーヴィニヨン・ブランを使用したドライでエレガントな味わいが特徴です。
 また、ブルゴーニュ地方のシャブリ地区に近いため土壌もシャブリに似ています。

「ブルゴーニュ」
 <ルイ・ジャド> シャブリ セリエ・デュ・ヴァルヴァン ※シャルドネ100%
 ブルゴーニュ地方の最北に位置するシャブリ地区は、白ワインの銘醸地です。

「南西地方」
 <ドメヌ・アラン・プリュモン> ジャルダン・ド・ブスカッセ ※プティ・クルピュ80%、プティ・マンサン20%
 南西地方は豊富な土着品種と多様なテロワールが生み出す、ユニークでバラエティーに富んだワインが特徴です。
 この白ワインはスペインの国境に近いピレネー山脈の麓に位置するパシュラン・デュ・ヴィック・ビルから造られています。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------------|------------------|--------------------|-------|-----|-----------------------------|---|
| フランス | コート・デュ・ローヌ | レ・ヴァン・ド・ヴィエンヌ | コンドリュウ | | 辛口 | ヴィオニエ100% |  |
| レモンやオレンジピール、蜜、キンモクセイの香りが広がります。心地よい苦味と酸味がクセになる逸品。ピュアで清楚なヴィオニエの魅力が詰まった1本です。 | | | | | | | |
| フランス | アルザス | フライシャー | リースリング | | 辛口 | リースリング100% |  |
| 色は輝きのある黄色。活き活きとしたフレッシュでドライな味わいに仕上がっており、青リンゴやシトラスのフルーティーなアロマと、ミネラル、白い花のニュアンスが感じられる。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | ジャン・ルヴェルディ・エ・フィス | サンセール ラ・レンヌ・ブランシュ | | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン100% |  |
| エッジがグリーンがかった、透明感のあるレモンイエロー。爽やかな柑橘系のアロマに、ほんのりハーブとミネラル。口に含むとピュアな酸味が生き生きと感じられ、蜂蜜やグレープフルーツのニュアンスも。アフターもミネラル味が主張する、キリッとして一直線な白ワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | シャブリ セリエ・デュ・ヴァルヴァン | | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| グレープフルーツ等の新鮮な柑橘系の果実や白い花を思わせる香りがします。果実味のある心地よい酸味が特長です。 | | | | | | | |
| フランス | 南西地方 | ドメヌ・アラン・プリュモン | ジャルダン・ド・ブスカッセ | | 辛口 | プティ・クルピュ80%、 プティ・マンサン20% |  |
| やわらかな口あたりで、新鮮なりんごの蜜を想わせる果実の甘みを感じます。グレープフルーツを齧ったような心地よい苦味と酸味があり、この酸の高さが、エレガントな味わいへと導いています。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.083 フランス周遊クレマン5本セット

シャンパーニュにも用いられる瓶内二次発酵製のスパークリングワイン「クレマン」をフランス国内を代表するワイン産地から集めました。産地違い、ぶどう品種違いの様々な味わいが楽しめます。クレマンの中でも人気の高い、ブルゴーニュ、ボルドー、アルザス、ジュラ、ロワールが入っています。日常でお楽しみいただける、しっかりした泡を感じることでできるセットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|------------|---------------|-------|-----|---------------------------------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | モワラル・グリヴォー | クレマン・ド・ブルゴーニュ | | 辛口 | シャルドネ、ガメイ |  |
| <p>パールがかった美しい黄色の色調で黄金の輝きを放つ。繊細で凝縮感ある果実の香りが広がる。南マコネ地区のぶどうからつくられるこのクレマンは、骨格がしっかりとしたフルボディで、シャルドネのいきいきとしたフレッシュ感とともに、ガメイから来る果実や花のアロマが豊かで、アペリティフや食事と一緒に楽しめます。</p> | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | アレクシス・リシーヌ | クレマン・ド・ボルドー | | 辛口 | セミヨン、カベルネ・フラン |  |
| <p>フランス・ワインの銘産地として名高いボルドーで造られるクレマン（発泡性ワイン）。青リンゴを感じさせるさっぱりした辛口で、清涼感のある口当たり。料理との相性も抜群です。美しいゴールド・デンイエローの色調で、非常に繊細で絶え間ない泡がきれいに立ち上る。表現力豊かで、黄色い色の果実やブドウの香りを放つ。口に含むとフレッシュ感あふれるバランスが整っている。セミヨンの香り高さを生かし、アペリティフやデザートに合わせて愉しめるクレマンです。</p> | | | | | | | |
| フランス | アルザス | エルフリッシュ | クレマン・ダルザス | | 辛口 | ピノ・ブラン100% |  |
| <p>ポージュ山脈のふもとに広がるモザイク状のテロワールから作り出されるエルフリッシュのクレマンは2年から5年の熟成を経、複雑味に溢れ、上質な白ワインのような味わいにやわらかな泡が溶け込んでいる。黄金の輝きを放つ琥珀色で、細やかな泡が立ち上る。心地よい熟成香と黄色いフルーツの香りで、口に含むと繊細な泡とやわらかな果実のフレッシュ感が広がる。複雑味にあふれた熟成感あるこのクレマンはアペリティフから、しっかりと作りこまれたお料理にも幅広く合わせられるクレマンです。シャンパーニュ製法。24ヵ月の長期熟成。外観は輝く黄金色。香りはフルーティーでフレッシュ、味わいはエレガントでバランスがよく取れており、食前酒に最適</p> | | | | | | | |
| フランス | ジュラ | ドメヌ・サヴァニ | クレマン・ド・ジュラ | | 辛口 | シャルドネ、シュナン、ピノ・ノワール |  |
| <p>カルカソンヌから25kmのところにあるこの地域でつくられるこのクレマンは、黄金色に輝き、透明感あふれ、レモンやスイートアーモンドの香りを放つ。なめらかな舌触りで、すっきりとした爽やかな印象で見事なバランスを保っている。アペリティフに飲むのが最適だが、新鮮な海の幸との相性が良いクレマンです。</p> | | | | | | | |
| フランス | ロワール | ファッシー | クレマン・ド・ロワール | | 辛口 | シュナンブラン70% カベルネ フラン20% シャルドネ10% |  |
| <p>パールがかった美しい黄色の色調で、3つのぶどうのアロマが豊かに広がる。細やかに繊細な泡立ちが、このクレマンをエレガントな味わいに仕上げている。1年の熟成から感じられるフレッシュな果実の香りが口いっぱいに広がり、軽快で華やかな余韻が残る。アペリティフやカクテルに最適だが、地中海風のオリーブをつかったお料理などとの相性が抜群のクレマンです。</p> | | | | | | | |
| | | | | | | | |

*ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.084 ワンランク上のフランス銘醸地周遊赤ワイン5本セット

フランス銘醸地の代表的な赤ワインの産地と品種を堪能できるセットです。
「ジュヴレ・シャンベルタン」「クロース・エルミタージュ」「カオール」など一度は飲んでみたいフランス赤ワインの銘醸地をセレクトしました。
銘醸地を代表するぶどう品種の個性も知ることができる、赤ワインの飲みくらべをお楽しみください。






「ブルゴーニュ」
<ドメヌ・ルシアン・ポワイヨ・エ・フィス> ジュヴレ・シャンベルタン ※ピノ・ノワール100%
フランスのブルゴーニュ地方の中でも代表的な赤ワインの1つが「ジュヴレシャンベルタン」です。
ジュヴレ シャンベルタンとプロシオンに点在する11の区画で採れた葡萄を4つのキュヴェに分けて醸造し、最終的にアサンブラージュしています。

「コート・デュ・ローヌ」
<ポール・ジャブレ・エネ> クロース・エルミタージュ・レ・ジャレ・ルーシュ ※シラー100%
2世紀に渡る歴史ある名門の銘柄。鮮やかに食卓を彩りエレガントローヌ。

<ルイ・ジャド> ムーラン・ナ・ヴァン・シャトー・デ・ジャック ※ガメイ100%
ムーラン・ナ・ヴァンは、ボジョレー地区のなかでも優れたガメイを生み出すことで知られる区画です。

「ボルドー」
<ピエール・リュルトン>ボルドー・ルーシュ ※メルロー主体
シャトー・ディケムのCEOおよび、シャトー・シュヴァル・ブランの経営最高責任者を務めるボルドーワイン界の重鎮、ピエール・リュルトンのシャトー。

「南西地方」
<シャトー・ピネレ> カオール ※マルベック（コット）主体
カオールは「ブラックワイン」と呼ばれ、フランス国内ではコストパフォーマンスの高いコクのあるワインとして知られています。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------------|---------------------|-------------------------|-------|----------|-------------------------------------|---|
| フランス | ブルゴーニュ | ドメヌ・ルシアン・ポワイヨ・エ・フィス | ジュヴレ・シャンベルタン | | ミディアムボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| カシスやチェリーなどの赤い小さな果実の香り、華やかな香り。バランスの取れた余韻のあるタンニンがワインに柔かく溶け込み、エレガントで透明感のある表情豊かなワイン。 | | | | | | | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | ポール・ジャブレ・エネ | クロース・エルミタージュ・レ・ジャレ・ルーシュ | | フルボディ | シラー100% |  |
| テロワールが存分に発揮されたローヌのシラー “レ・ジャレ” は小石の意。カシスやブラックベリー豊かな果実の香りにスパイシーな黒胡椒をわずかに感じます。味わいは熟したベリーに、ビターチョコレート、リコリスの甘みとスパイスが溶け込んでいます。タンニンがきめ細かく、滑らかな口あたりのワインです。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | ピエール・リュルトン | ボルドー・ルーシュ | | ミディアムボディ | メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、カベルネ・フラン10% |  |
| ほどよいボリューム感と美しいバランスをじっくり楽しめるワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ルイ・ジャド | ムーラン・ナ・ヴァン・シャトー・デ・ジャック | | ミディアムボディ | ガメイ100% |  |
| ベリー系果実のフルーティーで豊かなブーケに、かすかにスパイスのニュアンスも感じられます。しっかりとした味わいで、余韻も長く続きます。 | | | | | | | |
| フランス | 南西地方 | シャトー・ピネレ | カオール | | フルボディ | マルベック85%、メルロー15% |  |
| 深く濃い色調。香りも濃密で煮詰めたブラックベリーにビターチョコ。力強く、骨格はしっかりしており、タイトな締めりが感じられる。キメ細かなタンニンがアフターに心地よいほろ苦さを伴い、食欲をそそる。ジビエと合わせたら最高。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.85 フランスワインの真髄を探索！優良ビンテージ&飲み頃ボルドー5本セット

飲み頃2006年をはじめ、優良年2009、2010、2015、2016と、バラエティに富んだボルドー赤ワインの飲みごたえのある5本セットです。
 <キュヴェ・ジャン・バプティスト2006>グリュオ・ラローズのオーナー、ジャン・メルロー氏が手掛けるワインとして定評があり、17年の時を経て、しっかりとした穏やかな果実味と、柔らかいタンニンに包まれた奥深い味わいを感じます。
 <バッド・ボーイ2009>知る人ぞ知る、シャトー・ヴァランドローのオーナー、ジャン・リュック氏の人気シリーズ。ボルドー屈指の優良年にして、現在入手が困難とされている2009ビンテージはまさに希少品といえます。
 <リュサック・サン・テミリオン2010>2009と並び、21世紀屈指の優良ビンテージと呼ばれる2010年の希少在庫からの限定入荷。
 <オー・メドック2015>ボルドー左岸の優良年は世界中で人気が高いため入手が困難な中、初入荷となるワインです。シャトー・デュ・フルイユは、シャトー・ラフィットとシャトー・コス・デストゥネルを隔てるブルイユ水路に隣接し、畑もシャトー・ラフィットに近いという最良区画。まさに隠れた逸品といえます。
 <シャトー・ラ・ゴル メドック2016>メドックらしい力強い果実味と凝縮感、まさに「王道ボルドー」を感じるワインです。
 飲み頃熟成ワインから比較的新しいものまで、年月による味わいの違いと、ボルドーワインの奥深さをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------|--------------|-----------------|-------|----------|--------------|---|
| フランス | ボルドー | シャトー・デュドン | キュヴェ・ジャン・バプティスト | 2006 | ミディアムボディ | カベルネ・フラン/30% |  |
| 2006年ビンテージの飲み頃ボルドー赤ワイン。グリュオ・ラローズのオーナーが手掛けるワイン。洗みはまろやかに、豊かな果実味と柔らかい口当たり。心地よい穏やかな香りとエレガントなタンニンが熟成の魅力。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | ジャン・リュック・テ | バッド・ボーイ | 2009 | フルボディ | メルロー/20%カベルネ |  |
| シャトー・ヴァランドローのオーナーが手掛けるワイン。樹齢50年以上の古樹を使用。ベリー系の香りと、香ばしい樽香が特徴。「バッド・ボーイ」とは、ロバート・パーカー氏がジャン・リュック氏を「悪ガキ、やんちゃもの」のようだと称したのに由来します。力強くも繊細さを併せ持つメルロー主体のボディは、熟成によるまろやかさも加わり、深みと優美な余韻を誘います。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | レジェリィ・デュ・シャ | リュサック・サン・テミリオン | 2010 | フルボディ | カベルネ・フラン/15% |  |
| 2010年優良ビンテージ掘出しボルドー。芳醇なアロマと熟成によるなめらかなタンニン、熟成するほど円みを帯びた豊かな味わいとなります。ブラックベリーやカシスなど凝縮した果実味。銘醸地サン・テミリオンのトップシャトーに酷似した土壌で造られ、完熟果実の溢れる果実味と滑らかにエレガントな飲み心地。リュサックらしいまろやかな旨みが特徴。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・デュ・フルイユ | オー・メドック | 2015 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン |  |
| ボルドー優良年2015。カシスやブラックベリーなど黒果実の香りに微かなスパイス感。華やかな果実味と肉厚な味わい、柔らかく甘美な余韻を誘います。クリュ・ブルジョワ | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | オリビエ・フェ | シャトー・ラ・ゴル メドック | 2016 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン |  |
| メドックらしい、しっかりと濃厚な果実味、ブラックベリーやカシスの香りと、豊かな果実味、柔らかいタンニンが力強くありながらエレガントな印象。クリュ・ブルジョア。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 各単品に関する説明を記入してください | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

NO.86ワンランク格上・ボルドー銘醸シャトーの赤ワイン10本セット

サンジュリアン格付けシャトー由来の生産者やボムロール地区の著名生産者が手掛けるワインなど高品質で高評価を得ている生産者を中心にセレクトしました。その中でもシャトー・ラランド2016年はサンジュリアン村の格付け生産者「シャトー・ラグランジュ」の畑の一部を譲り受けワイン造りがされています。芳醇な果実味と奥行きのある味わいは格上エリアならではの味わいです。ボルドー地方最東端のワイン産地「サント・フォア・ボルドー地区」のトップ・シャトー、シャトー・ランクロ・トリプル・アー2015年はこの生産者の最上級クラスのワインです。元々、この地の主力品種メルロー種はジュシーで深みがありますが2015年グレートビンテージは最上級クラスらしく、さらに力強さとリッチさを感じていただくことが出来ます。またボムロール地区の優良生産者シャトー・クリネが手掛けるエール・バイ・クリネ2014年。シルキーさと9年経過の柔らかさも味わって頂けるワインです。極めつけはシャトー・デュ・ロック2016年。元フランスリーグのプロサッカー選手であり、シャトー・ロール・ヴァランタンをサンテミリオンのカレージワインを代表するシャトーに築き上げたプリセット氏によるカスティオン地区のワインです。優しさに包まれながら奥深さも味わえる逸品です。それぞれのワインはボルドー地方の特色と王道を体感でき、ワンランク上の味わいを飲みくらべて頂けるセットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------|----------------|-----------------------|-------|-------|----------------------------------|----|---|------|--------------|-------------------|-------|-------|------------------------|----|
| フランス | ボルドー | シャトー・ルコント・マルケイ | シャトー・ルコント・マルケイ | 2018 | フルボディ | メルロ85% カベルネフラン10% カベルネソーヴィニヨン5% | | フランス | ボルドー | シャトー・ラ・アーズ | シャトー・ラ・アーズ | 2019 | フルボディ | メルロ100% | |
| サンテミリオン地区の優良小規模生産者です。凝縮した果実味と豊かで複雑性のある奥深い風味が特徴です。 | | | | | | | | 70年前、ボルドーに複数の区画を購入したところから始まり現在に至ります。現当主ジャン・イヴ氏は右岸エリアに3つの区画計17haの畑でブドウを栽培しています。フレッシュでビュアな果実感とブドウの活き活きとした生命力に溢れるワインに仕上がっています。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・ラ・クーロール | シャトー・ラ・クーロール | 2016 | フルボディ | メルロ80% カベルネソーヴィニヨン20% | | フランス | ボルドー | シャトー・ラランド | シャトー・ラランド | 2016 | フルボディ | カベルネソーヴィニヨン52% メルロ48% | |
| モンターニュ・サンテミリオンの地に14ヘクタールの畑を所有する小規模生産者です。力強さと凝縮感、なめらかな酸やミネラルのバランスが良く、完成度の高いリッチな仕上がりとっています | | | | | | | | 格付けシャトー・タルボやシャトー・ラグランジュに隣接する畑を持つシャトーです。果実の凝縮感、力強さと華やかさが心地よい今後の熟成も楽しみな当たり年2016です。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・デュ・ロック | シャトー・デュ・ロック | 2016 | フルボディ | メルロ80% カベルネフラン10% カベルネソーヴィニヨン10% | | フランス | ボルドー | シャトー・レザンギューイ | シャトー・レザンギューイ | 2015 | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン50% メルロ50% | |
| 元フランスリーグのプロサッカー選手であり、「シャトー・ロール・ヴァランタン」をサンテミリオンのカレージワインを代表するシャトーに築き上げたプリセット氏によるカスティオン地区のワインです。 | | | | | | | | 1840年から6代に渡ってワイン造りを行っているロバ家、メドックのテロワールを表現したワイン造りを行っており、クリュ・フルジョワの格付けのもと、メドックACCのアベラシオンのポテンシャルを世界のワイン好きに知らしめています。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・クロワ・ムートン | レゼルヴ・デュ・シャトー・クロワ・ムートン | 2014 | フルボディ | メルロ89% カベルネフラン11% | | フランス | ボルドー | シャトー・ランクロ | シャトー・ランクロ・トリプル・アー | 2015 | フルボディ | メルロ88% カベルネ・フラン12% | |
| 当主フィリップ・ジャヌイクス氏によって90年代から高い評価を受け、そのコストパフォーマンスの良さもあり一躍有名・人気シャトーです。飲み頃のセカンドラベルです。 | | | | | | | | ドルドーニュ川の上流、ボルドー地方の最東端にあるアベラシオン「サント・フォア・ボルドー」地区を代表するシャトーです。優良年らしく凝縮感に富み、奥行きのあるワインです。 | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | シャトー・クリネ | エール・バイ・クリネ | 2014 | フルボディ | メルロ100% | | | | | | | | | |
| ボムロール地区を代表するシャトーの一つであるシャトー・クリネがワインをセレクトしリリースするワインです。カジュアルに仕上げつつも、クリネらしいクラシックな印象を残しています。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | レヴィダンス | レヴィダンス | 2016 | フルボディ | メルロ85% カベルネフラン15% | | | | | | | | | |
| サンテミリオン地区に数軒のシャトーを所有する右岸の有力ファミリー、ジャヌイクス家が造るワインです。新樽を30%使用しスムーズでありながら飲みこたえのあるボディと心地よい余韻が楽しめます。 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクト

No.087 フランス地域別ハーフサイズのバラエティーワイン10本セット

シャンパーニュにサンセール、シャブリ、クレマン、ブルゴーニュやボルドーといったワインを含む、ハーフボトルのセットです。
フランスの様々な生産地を代表する個性的な魅力あふれるワインをバラエティ豊かに飲みくらべいただけます。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|-------------|--------------|---|-------|-----|---------------------------------|---|---|----------|---------------------|--------------------|-------|-------|----------------------|---|
| フランス | アルザス | シャルル・スパー | クレマン・ダルザス・メトド・トラディショナル・ブリュット | | 辛口 | ピノ・ブラン&ピノ・オーゼロフ70、リースリング&ピノ・グリス |  | フランス | ブルゴーニュ | シャトー・ド・シャミレ | メルキュレ | | フルボディ | ピノ・ノワール100 |  |
| <p>品質の良いジュースを得るため素早くソフトにプレス。6時間かけて压榨した良いキュヴェを選別。ミネラルやハーブ、レモンを思わせる爽やかな芳香、はっきりとした気品が感じられる。繊細な泡が長く続くキレのある辛口。アペリティフやデザートに最適。</p> | | | | | | | | <p>17世紀から続くメルキュレを代表するドメーヌ。現在はニュー・サン・ジョルジュのドメーヌ・デ・ベルドリも持つドヴィワール家が所有。100%エグザラバ(除梗)。アルコール発酵中にピジャージュを行うがルモンタージュは行わない。スタンダードなメルキュレの味わいをはるかに超えた高品質な味わい。スリース、シナムン、オウメグを感じさせる香り、タンニンが優しく滑り込む。</p> | | | | | | | |
| フランス | シャンパーニュ | ジャン・ヴェッセル | シャンパーニュ・エクストラ・ブリュット | | 辛口 | ピノ・ノワール80、シャルドネ20 |  | フランス | ボルドー | ブライ・コート・ド・ボルドー | シャトー・オー・ムノー | | フルボディ | メルロー60、カベルネソーヴィニヨン40 |  |
| <p>信頼できる自社畑の前庭内で理想的なシャンパーニュ造りに使命をかける家族生産者。熱烈な親日家でもあります。カリンの花の蜜の香りが印象的。ドライな口当たりでくっきりとした酸味に、雑味のないスッキリとした味わい。ドサーージュをほとんど行わないシャンパーニュはシャンパーニュのひとつのトレンド。</p> | | | | | | | | <p>オーガニックのボルドー。メルローの良さが良く出ており、果実味豊かでバランスの良い味わい。僅かにオーク樽を感じる。飲み口の良い、コストパフォーマンスに優れた安定した品質に定評があるバランスの良いタイプ。</p> | | | | | | | |
| フランス | ヴァル・ドゥ・ロワール | ジットン・ペール・フィス | サンセール・レ・ペル・ダム・シレックス | | 辛口 | ソーヴィニヨンブラン100 |  | フランス | 南西地方 | ビュルク | カオール・シャトー・ピネレ | | フルボディ | マルベック85、メルロー15 |  |
| <p>土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したハイオニア。樹齢の若いものは10~12ヶ月間の熟成をステンレスタンクで、高いものは9~10ヶ月間、600Lの大樽で熟成。火打ち石Silexの土壌の特徴が良く出たミネラル香にハーブの香り。後味も切れの良い辛口。</p> | | | | | | | | <p>カオールでトップクラスの評価を得ているシャトー・ピネレ。若干フィルターを掛けて瓶詰め。樹齢の古いブドウからの仕込みもブレンド。のびやかな果実味とコク、力強さを感じられる。</p> | | | | | | | |
| フランス | ヴァル・ドゥ・ロワール | ドメーヌ・ド・レピネ | ミュスカデ・ドゥ・セーブル・エ・メーヌ・シュール・リー・ドメーヌ・ドゥ・レピネ | | 辛口 | ミュスカデ100 |  | フランス | コートデュローヌ | シャトー・サンテステューヴ・デュジョー | コート・デュ・ローヌ・トラディション | | フルボディ | グルナッシュ80、シラー20 |  |
| <p>数々のコンクールでメダルを受賞する高品質のミュスカデを生産。厳選されたブドウを使用。2~3週間のキュヴでの発酵後、8ヶ月間シュール・リーを経て旨みを伴った爽やかな辛口。クリーンな色調で青リンゴの香りや活き活きとした酸味。ミュスカデとは思えない厚みのある味わい。</p> | | | | | | | | <p>毎年安定して高いレベルのポテンシャルを発揮している生産者。ブドウは破砕してエグザラバ。伝統的なマセラシオンを行い、7日~10日間発酵。熟した花梨、チェリーやプラムの香り。フルーティでしなやかでバランスの良い味わい。僅かにスバイスのニュアンスが混じる。</p> | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | ドメーヌ・ジャン・グレイ | シャブリ | | 辛口 | シャルドネ100 |  | | | | | | | | |
| <p>シャブリにおけるピオの第一人者。自然酵母使用。空圧プレス。常温で12時間のデブルバージュ。飲み疲れない滑らかなピオなミネラル、かっちりとした酸を持つシャブリ。ほど良い厚みとともに旨みが広がる。</p> | | | | | | | | | | | | | | | |
| フランス | ボルドー | ボルドーAC | シャトー・ラ・シェーズ | | 辛口 | ソーヴィニヨン・ブラン100 |  | | | | | | | | |
| <p>ボムロルのボルガールの醸造担当であるヴァンサン・ブリーウー氏が手掛けるシャトー。トロピカルフルーツの華やかな果実香に切れの良い酸味が伴った、和食にも合わせやすいボルドー・セック。</p> | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.088 グランメゾンVS小規模生産者 ハーフシャンパーニュ 12本セット

きめ細やかな泡とエレガントな味わいが魅力のスパークリングワインの最高峰、シャンパーニュを小規模生産者とグランメゾンの両方をハーフサイズでお愉しみいただけるセットです。醸造や畑の区画までにこだわった、フレッシュでエレガントなシャンパーニュの深い味わいをご堪能ください。
 小規模生産者の個性豊かな泡と、伝統と革新のグランメゾンの泡を是非比較してみてください。グランメゾンシャンパーニュには、各国ホテルなどで愛されるくボメリー、誰からもこよなく愛されるモエ・エ・シャンドン、多くのお客様から愛されるくヴーヴ・クリコ、180年以上の歴史を持つドゥーツ、格式高いシャンパーニュメゾン<ボル・ロジェ>、1976年設立のしっかりとした味わいのニコラ・フィアットが入っています。






| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------------|------------------|----------------------|-------|-----|-----------------------------|----|---|-----------|------------|-------------------------------|-------|-----|---------------------------|----|
| フランス | オーブ県 | ダニエル・ペラン | ブリュット | NV | 辛口 | ピノノワール80%、ピノムニエ20% | | フランス | ノト・ド・アラ地区 | ボメリー | ブリュット・ロワイヤル | NV | 辛口 | シャルドネ34%、ピノノワール33%、ムニエ33% | |
| <p>オーブ県、ユールヴィル村に構えるシャンパーニュメゾン。ピノノワール主体で、ふくよかさがあがりながらも、フィネス、エレガントさ、軽やかさを併せ持つ特徴的なシャンパーニュです。</p> | | | | | | | | <p>世界初の辛口シャンパンを生み出したボメリーのエッセンスを引きつづ代表的なシャンパン。各国のホテルレストランの多くで使用され、大正から令和までの皇室宴會の儀礼杯用としても採用。全体的にフレッシュ感があり、洗練された口当たりにより快活さと上品さの調和が楽しめます。</p> | | | | | | | |
| フランス | ノト・ド・アラ地区 | シャンパーニュ・クレフカ・ソーセ | キュヴェ フレアム ビュル グランクリュ | NV | 辛口 | 100% シャルドネ | | フランス | シャンパーニュ | ヴーヴ・クリコ | ヴーヴ・クリコ イエローラベル ハーフ | NV | 辛口 | ピノノワール・シャルドネ・ムニエ | |
| <p>4世代にわたりオジェに位置しています。この小さな町では、ローラン・クレフカと彼の妻キャサリンが経営し、家族のブドウ園の5.45ヘクタール(12.35エーカー)を栽培しています。シャルドネを主として栽培しています。香りは白い花と果物のフレッシュ感があり、アカシアや新鮮なバラの香り、新鮮なブドウ、梨、ルバーブ、桃、アーモンドの香りがします。味わいは、レモン、バター、アニス、サンザシ、ハーブのようなアクセントのある味わいが特徴的です。</p> | | | | | | | | <p>1772年以来メゾンのシンボルです。力強さとフィネスとの間の完璧なバランス、その複雑な味わいは、ピノ・ノワールの卓越した存在感から来るものです。私たちの壮大なブドウ畑、そしてスタイルの一貫性を反映しています。</p> | | | | | | | |
| フランス | グランド・クリュ地区 | シャンパーニュ デボー | エリタージュ | NV | 辛口 | ピノ・ムニエ 100% | | フランス | シャンパーニュ | モエ・エ・シャンドン | モエ・エ・シャンドン モエアンリアルハーフ | NV | 辛口 | シャルドネ・ピノノワール・ムニエ | |
| <p>1950年創業のヴァレー・ド・ラ・マルヌに本拠地を置く生産者。マルヌ渓谷の北岸にあるドルマン、ヴィンチエン、ヴェルヌイユ、トレロワの自当りの良い斜面に位置し、ブドウは、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネの3つのブドウ品種を栽培しています。デボーが作るピノ・ムニエはフルーティーさと柔軟性を兼ね備えた味わいとなっています。</p> | | | | | | | | <p>1869年の誕生以来、世界中の人々から愛され続けています。みずみずしい果実味、魅惑的な味わい、エレガントな熟成が特徴です。バランスのとれたエレガントな味わいは、前菜からメイン、デザートまであらゆる料理とよく合います。</p> | | | | | | | |
| フランス | シュイイ | シャンパーニュ・ジェネ | ブリュット エスプリ ブランド ブラン | NV | 辛口 | 100% シャルドネ | | フランス | シャンパーニュ | ドゥーツ | ロゼ ブリュット ハーフ | NV | 辛口 | ピノ・ノワール 90%、シャルドネ 10% | |
| <p>コート・デ・ブラン地区のうちの1つにあたるシュイイ村に所在します。1800年代から葡萄栽培をしており、以前はネゴシアンに葡萄を売っていましたが、1965年からミッシェル・ジュネ氏が本格的に自社醸造を始めました。とても繊細でクリーミーな泡、白い花のようなアロマが豊か、バランス良く飲みやすい仕上がりになっています。</p> | | | | | | | | <p>グランクリュ区画のアンボネイのPNを主体に造られる、鮮やかなピンク色が特徴的。味わいも骨格がしっかりとし、ボリュームも感じる人気の1本。チェリー、ブラックベリー、サクロ、アカフサスグリを連想させ、新鮮で強い香り、素晴らしいフルボディの美味しさが口の中に広がります。新鮮なイチゴとラズベリーを思わせる味わい。心地よい酸味が余韻を残し、ロマンチックで上品なバランスの良さが表現されています。エレガントなロゼ・シャンパン。キャメルピンクの愛らしさとは裏腹に、赤いバラや赤い果実を思わせるグラスの縁から溢れと漂うエレガントな香り。うっとりとするような香気に、誰もが後ろ髪を引かれます。</p> | | | | | | | |
| フランス | セルジエ・ブリン | シャンパーニュ バイイ | ブリュット レゼルヴ | NV | 辛口 | 60%ピノムニエ 20%ピノノワール 20%シャルドネ | | フランス | シャンパーニュ | ボル・ロジェ | ブリュットレゼルヴ | NV | 中辛口 | シャルドネ、ピノノワール、ムニエ | |
| <p>1962年設立のワイナリー。ヴァレードラマルヌのセルジエ・ブリンに位置しています。上質な泡と豊かな香りと新鮮さに満ちた香りを持つ骨格のあるブドウの味わいを感じることが出来ます。</p> | | | | | | | | <p>英国王室御用達ということだけでなく、「ロイヤルウエディング」でも使用された、選ばれしシャンパンハウス。厳格評価誌のメイコールド・ヴァンド・フランスでは、長年に渡り最高の3つ星評価を獲得しています。全く手作りにこだわっているメゾンでもあり、きめ細やかな泡と繊細で持続性のある泡、長い余韻が楽しめます。スタンダードでも42カ月以上の瓶内熟成。ドザージュ9g/l。ブドウ品種：シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ 1/3ずつ</p> | | | | | | | |
| フランス | グランド・クリュ地区 | モーリス・グルミエ | ブリュット トラディッション | NV | 辛口 | 80%ピノムニエ 20%ピノノワール | | フランス | シャンパーニュ | ニコラ・フィアット | ニコラ・フィアット レゼルヴ エクスクルーシヴ ブリュット | NV | 辛口 | ピノ・ノワール、シャルドネ、ムニエ | |
| <p>グルミエ家は1743年に、このヴァレードラマルヌ地区においてぶどう栽培を行っていました。現在の当主4代目、ファビアン・モーリスはワイン醸造学を学び、1999年に妻のヘレンと共に、自然に耳を傾けながら理想のシャンパーニュ造りに着手し、類まれな評価を集めました。アタックは強い発泡感に感じます。煌びやかなパールが、口の中で弾け、白い花や南方面フルーツのような甘美なテイストが包み込み、柔らかく、心地良い余韻が長く続きます。</p> | | | | | | | | <p>この地域の特長が余すことなく一堂に会し、フレッシュでイキイキとしたシャンパーニュとして、見事に仕上がりました。力強さに加えて、果実味もしっかり感じられます。また、長期貯蔵で寝かせたことで十分に熟成し、スタイルも調和も完成されています。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.089 カリフォルニア産ピノ・ノワール飲みくらべ赤ワイン5本セット

カリフォルニアのエlegantで柔らかなピノノワールを5種類ご用意致しました。チャーミングでほのかにオークのニュアンスのファイアブランド・ピノノワール。著名な造り手が匿名で集まりリーズナブルでコストパフォーマンスの高い商品を作る為に生まれたエイリアス・ピノノワール。酸が滑らかで余韻にオーク樽のニュアンスがしっかり残るバターカップ・ピノノワール。クリーミーかつ柔らかな酸とエlegantで余韻に香ばしさが残るブレッド&バターピノノワール。モンレー産の葡萄を使用しチャーミングで凝縮感のあるゴールデン・ピノノワールとカリフォルニアのピノノワールの魅力が最大限に詰まった5本セットとなっております。




| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|---------|----------------------|-----------------|-------|----------|------------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | オニールヴィントナース&ディステイラース | ファイアブランド・ピノノワール | トル | ミディアムボディ | ピノノワール100% |  |
| ステンレスタンクで発酵。区画に分けてアメリカンオーク樽とフレンチオーク樽で熟成。鮮やかな色調、溢れんばかりの果汁感。チェリー、ストロベリー、プラムのアロマが、ミディアムボディの味わいに見事に織り込まれています。バニラ香とスパイス感を纏った愛らしいニュアンスがなめらかな余韻となって演出されています。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | フォークテールワイングループ | エイリアス・ピノノワール | トル | ミディアムボディ | ピノノワール100% |  |
| 輝くようなルビーの色彩。ラズベリーやバニラの美味なブーケが、ブラックチェリーと軽やかなミネラルとともに感じられます。口に含むと、香り同様のラズベリーのクリーミーな風味が豊かなバニラ、活き活きとした酸味と溶け合い、余韻には甘美なチョコレートを見出します。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | オニールヴィントナース&ディステイラース | バターカップ・ピノノワール | トル | ミディアムボディ | ピノノワール100% |  |
| ザクロとリコリスなど果実味が前面に押し出された香りで始まり、明るいチェリー、マッシュルーム、トーストしたオークの味わいが口に広がります。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ワイナリー・エクスチェンジ | ブレッド&バターピノノワール | トル | ミディアムボディ | ピノノワール100% |  |
| 赤系果実の香り、そこにほのかな杉、燻香、月桂樹のニュアンスが感じ取れます。樽感、塩漬肉の柔らかなフレーバーに加え、甘美な果実のブーケが広がり複雑な味わいが楽しめます。優雅なきめの細かい余韻は、まるでワインが溶けてしまったかのようなようです。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | フォークテールワイングループ | ゴールデン・ピノノワール | トル | ミディアムボディ | ピノノワール100% |  |
| アロマには、熟したさくらんぼ、ドライイチゴ、モンレーの代表的なバラの香り、少々土とオークのニュアンス。樽感とよくバランスが取れたフルーティーな口当たり。チェリーパイ、新鮮なメロン、段々広がるバラのニュアンス。スムーズなフィニッシュと程よい酸味は余韻長く楽しめます。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.090 カリフォルニア産品種別濃厚赤ワイン5本セット

カリフォルニアの魅力たっぷり、品種別イチオシ濃厚赤ワインを集めました。
 マスター・ソムリエの資格を持ち、注目すべきワイン醸造家トップ10人に選ばれたエマニュエル・ケミジ氏のワイナリー<ミウラ>のピノ・ノワールや米国最大級国際ワインコンペにて金賞獲得、モントレーの先駆者<ハーン・ワイナリー>のメルロ、コッポラ監督の個性が分かる人気シリーズのジンファンデルや仏・米・ハンガリアン3種のオーク樽を使用し、複雑で凝縮感たっぷりに仕上げた<ジラード>のフティット・シラー、ベスト・カベルネソーヴィニヨンに2度も選出された<トゥエンティ・ロウス>のナバ・ヴァレー産カベルネソーヴィニヨンを含む、今飲むべきカリフォルニア産濃厚赤ワイン品種別5本セットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|-------------|----------------------------|---------------------------|-------|-------|---|---|
| アメリカ | モントレー・カウンティ | ミウラ | ピノ・ノワール モントレー・カウンティ | | フルボディ | ピノ・ノワール100% |  |
| Steve McIntyre氏が栽培する、サンタ・ルシア・ハイランズAVAとモントレーAVAの間にあるミッション・ランチのブドウを使用。色の濃い果実味とふくよかき、そしてエネルギーを感じる。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ハーン・ワイナリー | メルロ カリフォルニア | | フルボディ | メルロー100% |  |
| フレンチオーク樽で熟成。アロヨ・セコのブドウをメインに醸造。黒い果実のフレーバーに微かな甘いスパイスが感じられ、柔らかなタンニンが心地よい。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | フランス・コッポラ ダイヤモンド・コレクション | ジンファンデル | | フルボディ | ジンファンデル80%、 フティ・シラー13%、 フティ・ヴェルド7% |  |
| アメリカンオークとフレンチオーク樽で12ヶ月熟成。完熟したプラムやスパイシーな黒胡椒の香りが特徴。ソノマヤ/パソ・ロプレスのぶどうを使用。PSがワインに骨格を与えている。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ジラード | フティット・シラー ナバ・ヴァレー | | フルボディ | フティ・シラー86%、 ジンファンデル12%、 レッド・グレープ・ フィールド・ブレンド 2% |  |
| 仏・米・ハンガリアンオーク材混合の特注小樽（新樽40%）で16ヶ月熟成。インクのような色合いが特徴で、凝縮感と細かいタンニンが圧巻。静かに安定した人気を誇るマイナー品種定番ワイン。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | トゥエンティ・ロウス | リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン ナバ・ヴァレー | | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニ ヨン100% |  |
| 50%仏・米オーク樽（新・旧）で6ヶ月熟成。ナバ・ヴァレーの畑の中でも優れた区画で収穫されたブドウを使用。芳醇な香りとなっぴりとしたストラクチャー。大胆でありながらも繊細さを兼ね備えたワイン。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.091 春におすすめ濃厚樽熟シャルドネの白ワイン4本セット

春にお勧めの濃厚樽熟シャルドネ4種類をご用意致しました。クリーミーでオークのニュアンスがしっかりと感じられるバターカップ・シャルドネ、アメリカ大統領主催ランチミーティングで採用から人気に火が付いた円やかで余韻の長いブレッド&バターシャルドネ。焼きたてのブリオッシュにバターを塗ったような、香ばしくハチミツ入りのメロンやトロピカルなパイナップルのフレーバーが前面に出たランゲツインズ・シングルヴィンヤード・シャルドネ・メリルヴィンヤード。元ロバートモンタヴィの醸造責任者が携わるアメリカンオーク樽の風味が香アイボリー&バート・シャルドネなど4種類の存在感のある濃厚なシャルドネこの機会に是非お楽しみください。







| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | ゼパーシュ | 画像 |
|--|---------|----------------------|------------------------------------|-------|-----|-----------|---|
| アメリカ | カリフォルニア | オニールヴィンテナーズ&ディステイラース | バターカップ・シャルドネ | トル | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| <p>温かみのあるオークのアロマとともに、トロピカルフルーツや洋ナシの香りがする伝統的でリッチなワインとなっております。クリームブリュレとバターを塗ったトーストを思わせる甘美な口当たりと、フレッシュな酸味が締めくくられる味わいです。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ワイナリーエクスチェンジ | ブレッド&バターシャルドネ | トル | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| <p>全てマロラクティック発酵された後に、ソノマのものは、アメリカンオーク一年樽で4ヶ月間、モンレーのものはフレンチオーク新樽で8ヶ月間熟成されます。バニラビーンズ、アーモンドの皮などの豊かな趣があり、クリーム・ブリュレを思わせる香り。口に含むと柔らかなミネラル感、豊かな樽感が感じられ、舌の上で溶けていくようです。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ランゲツインズ・ファミリーヴィンヤード | ランゲツインズ・シングルヴィンヤード・シャルドネ・メリルヴィンヤード | トル | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| <p>全てマロラクティック発酵された後に、ソノマのものは、アメリカンオーク一年樽で4ヶ月間、モンレーのものはフレンチオーク新樽で8ヶ月間熟成されます。バニラビーンズ、アーモンドの皮などの豊かな趣があり、クリーム・ブリュレを思わせる香り。口に含むと柔らかなミネラル感、豊かな樽感が感じられ、舌の上で溶けていくようです。</p> | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ランゲツインズ・ファミリーヴィンヤード | アイボリー&バート・シャルドネ | トル | 辛口 | シャルドネ100% |  |
| <p>ローダイのシャルドネらしい林檎のアロマと南国系のフレーバーが特徴的に感じられます。瑞々しくも完熟した果実味が、アメリカンオークのスパイス感とバニラ香に見事に調和しており、なめらかでふくよかなクラシックなスタイルに仕上がっています。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.092 世界の樽熟成赤ワイン6本セット

世界6か国より、こってり濃厚・フルボディな樽熟成赤ワインを集めたセットです。熟成の際にオーク樽を使うことでわずかに酸化が起こり、トーストやヴァニラ、クローヴといった香りを発達させる効果があります。このような香りの他にも、皮革や土といった熟成させることで赤ワインから感じることができる香りを発達させます。また赤ワインのタンニンと和らげる効果もあり、飲み口をよりスムーズにすることができます。今回はフランス、イタリア、スペイン、ポルトガル、ルーマニア、アメリカの異なるテイストのワインをお楽しみいただけます。品種や国などからくる味わいの違いにも注目しながらお召し上がりください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|------------------------|---|-------|----------|---|---|
| フランス | ボルドー | シャトー元話 | シャトー・ジュリアン オーク樽熟成 | - | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン 50% メルロー 45% マルベック 5% |  |
| 1761年の設立以来、家族経営で9世代以上に亘り引き継がれるワイナリー。ブラックベリーのような凝縮した果実の風味とオーク樽熟成に由来するバニラ香のバランスが心地よいワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | サン・マルツァーノ | コレッツィオーネ・チンクアンタ +5 | - | フルボディ | ネグロアマーロ 50% プリミティーヴォ 50% |  |
| ワイナリー50周年を記念して造られ始めた特別なワイン。濃い赤紫色、ブラックベリーやブルーンの様な果実味、スパイス、バニラや甘草などのアクセント。滑らかで長い余韻が楽しめる。 | | | | | | | |
| スペイン | ムルシア | バラオンダ | バラオンダ バリカ | - | フルボディ | モナステレル 75% シラー 25% |  |
| スペイン南東部、イエクラの品質をリードする造り手による、モナステレル主体、樽熟成の赤ワイン。果実味は厚みを増し、タンニンと酸のバランスが良く長い余韻が楽しめます。 | | | | | | | |
| ポルトガル | アレンテージョ | カザ・レウヴァス | アトランティコ レゼルヴァ 赤 | - | フルボディ | アlicant・ブーシェ 50% アラゴネス 20% カベルネ・ソーヴィニヨン 20% トワリガ・ナシオナル 10% |  |
| 完熟したフレッシュな果実、そしてスパイスやバニラ、モカといった複雑なアロマ。丸く、凝縮した旨味たっぷりの果実味はバランスが良く、リッチな味わいです。 | | | | | | | |
| ルーマニア | ムンテニア | ヴァイル・ブドゥレアスカ | ヴァイン・イン・フレイム ピノ・ノワール | - | ミディアムボディ | ピノ・ノワール 100% |  |
| 香りはラズベリーやチェリー、黒コショウにバニラのニュアンス。酸は心地よく、ブラックチェリーの果実味にまろやかなタンニンが感じられる。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | デリカート・ファミリー・ ヴィンヤーズ | 1924 バーボン・エイジド ダブル・ブラック カベルネ・ソーヴィニヨン | - | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン 100% |  |
| 1924年よりブドウ畑を開墾したデリカートによる禁酒法時代に造られたワインへのオマージュシリーズ。バーボン樽で熟成させたスパイシーで濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンです。 | | | | | | | |

*ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.093 手軽にピノ・ノワールを愉しもう、3か国ミックスのピノ・ノワール5本セット

人気のぶどう品種ピノ・ノワールを様々な地域から集めました。フランスのものはブルゴーニュに近いエレガントな果実味、一方アメリカやアルゼンチンは果実味がしっかりとあり、異なるスタイルでピノ・ノワールを味わえます。

<カテナ>3代目ニコラスは2009年にDecanter誌のマンオブザイヤーに南米で初選出。国内外の高い評価でアルゼンチンプレミアムワイナリーとして知られています。現在は娘ラウラの区画毎の土壌研究など品質向上に努めています。

<ジェラルール ベルトラン>ラングドック・ルーシヨンエリアへの明確なビジョンのもと、30年に渡りパイオニアとして活躍しています。ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化し、世界160カ国に輸出して名声を得ています。

<フランソワ ラベ>クロドヴージュ最大の所有者シャトー ドラトゥールのオーナー、フランソワ ラベがコルシカ島で造るワイン。幼年期からこの地を訪れたフランソワは何時かはこの地でワイン造りをと夢見て2009年に実現。

<ノーブル ヴァインズ>デリカート ファミリー ワインズが、カリフォルニア ローダイとモントレーの自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定し高品質のワインを造ります。

<イーラス>ディック イーラスはブルゴーニュ ピノの虜となり、アメリカで同じような品質のワインを造りたいと最適な土地を探した結果オレゴンに辿り着きました。ダンディーヒルズを切り拓いた先駆者の系譜といえます。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|--------------|--------------|---------------------|-------|----------|--------------|----|
| アルゼンチン | メンドーサ | カテナ | アラモス セレクション ピノ ノワール | 2019 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% | |
| メンドーサの中でも標高の高いトップナガトエリアのブドウを使用。プラムやストロベリー、ブラックベリーのフレッシュな香りがあり、口に含むと酸味と丸いタンニン、熟した果実の味わいが広がります。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック・ルーシヨン | ジェラルール ベルトラン | ナチュラリス ピノ ノワール | 2020 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% | |
| 赤い果実（チェリー、野イチゴ）の豊かで複雑な香り。スパイスやメントールのニュアンス。アタックはしなやかでアロマティック。繊細でシルキーなタンニンのピノ ノワール。 | | | | | | | |
| フランス | プロヴァンス・コルス | フランソワ ラベ | ピノ ノワール | 2021 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% | |
| カンスやブルーベリーリキュールなどのアロマに濃厚だが洗練された果実味を感じる味わい。ブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックスタイルのピノ ノワール。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | ノーブル ヴァインズ | 667 ピノ ノワール | 2019 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% | |
| タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特徴。ブラックチェリー、スグリ、バニラのアロマ。 | | | | | | | |
| アメリカ | オレゴン | イーラス | ピノ ノワール | 2019 | ミディアムボディ | ピノ ノワール 100% | |
| チェリーやスミレ、バニラなどのアロマがあり、シルクのような滑らかな口当たり、食事と合わせやすい酸味が感じられ、その後心地良い余韻が続きます。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.094 各国の特徴を堪能！ブルゴーニュ産PNも入った、シャルドネ&ピノノワール 飲み比べ8本セット、

人気品種のピノ・ノワールとシャルドネを飲み比べできる8本セットです。
 シャルドネは、カリフォルニアの銘醸産地「カーネロス」で造られる、フレンチオークでしっかり熟成して深みと旨味のあるフルール、イタリア産の微発泡のシャルドネは春に最適な爽快&フルーティな味わい、チリ産のモンテブランコは飲みやすくもしっかりと骨格を持つコスパの1本。注目産地の南アフリカから、まるで白い花を連想させるフローラルで上品な味わいのヘロンズネストの4種類を。
 ピノ・ノワールは、同品種の代表的産地「ブルゴーニュ」の芳醇エレガントな味わいの1本に、チリにおけるピノ・ノワールの有名産地「カサブランカ・ヴァレー」産のマティナル、チャーミングな果実味が豊かなオーストラリア産のリッチランド、溢れんばかりの果実味を閉じ込めた南仏産のロランジュレの4種類をご用意しました。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|----|----------------|----------------------|-------|-----|-------|---|---|----|----------------|---------------------|-------|--------|---------|---|
| イタリア | | ヘルナルド | コルテ・ノヴァ シャルドネ フリツァンテ | | 辛口 | シャルドネ |  | オーストラリア | | カラブリア | リッチランド ピノ・ノワール | | ライトボディ | ピノ・ノワール |  |
| 春にぴったり、爽快微発泡白ワイン！フレッシュな酸味と果実味のバランスが良い味わいは、食事を引き立ててくれます。 | | | | | | | | 魅惑的なベリーの香りに、程良く心地よいフレッシュな酸、余韻には完熟プラムやスパイシーなニュアンスなど複雑味もお楽しみいただける一本。オーストラリアの実力派がお届けする、エレガントな味わい！ | | | | | | | |
| カリフォルニア | | マホニー | フルール シャルドネ カーネロス | | 辛口 | シャルドネ |  | フランス | | ローラン テュフルール | ブルゴーニュ ピノ・ノワール | | ライトボディ | ピノ・ノワール |  |
| カリフォルニアのシャルドネの銘醸産地銘醸地カーネロス地区から、フレンチオークで熟成した上質な1本。心地よい樽の風味と芳醇な果実味のバランスが絶妙。 | | | | | | | | 昔からのネットワークで優れたぶどうを調達しコスパの高いワイン造りを行うトラミエが手掛けるピノ・ノワール。ピュアな赤い果実味と綺麗な余韻が残る、洗練された味わい！ | | | | | | | |
| チリ | | ヴィニョーブル・ロルジュリル | モンテブランコ シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ |  | チリ | | ヴィニャ・フレイ・レオン | マティナル レセルヴァ ピノ・ノワール | | ライトボディ | ピノ・ノワール |  |
| フレッシュ&フルーティ、心地よいコクも感じられる、バランスの良いチリ産シャルドネです！某有名ホテルのパンゲットでも使用いただいている、実力派白ワイン！ | | | | | | | | ラスベリーの風味が印象的なピノ・ノワール！ほんのり感じるスパイスやハーブのニュアンスが複雑さを与えます。果実味、酸、渋みがバランスよく仕上がりに、穏やかな印象の一本です。軽めの前菜や、中華とベストマッチします！ | | | | | | | |
| 南アフリカ | | クロ・マルヴェルヌ | ヘロンズ・ネスト シャルドネ | | 辛口 | シャルドネ |  | フランス | | ヴィニョーブル・ロルジュリル | ロランジュレ ピノ・ノワール | | ライトボディ | ピノ・ノワール |  |
| ステンレスタックで3か月熟成させることでフレッシュさの中に旨みをとじ込めたワイン。毎日のデイリーワインにぜひ加えていただきたい一本です。 | | | | | | | | 南フランスらしい、厚みのある果実味とチャーミングな香り。果実味と酸味のバランスが良く飲みやすい味わい。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.95 世界のシャルドネ飲みくらべ白ワイン10本セット

フランス、イタリア、アメリカ、チリ、アルゼンチン、オーストラリア世界6カ国から、高級品種としても知られる10本のシャルドネをセレクトしました。シチリア島、ピエモンテ、アコンカグアなど世界の銘醸地で造られるその味わいの違いを存分にご堪能頂けるセットです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|-----------------|-------------------|-------|-----|-------|----|---|-------|----------------|-------------------|-------|-----|-------|----|
| イタリア | ピエモンテ | ボジオ | ベルコッレ ラング・シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | | オーストラリア | | カラブリアファミリーワインズ | ディーキン・エステート シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | |
| イタリアの偉大なワイン「ハローロ」「バルバレスコ」を生み出す銘醸地で造られるハイクラスなシャルドネ。 | | | | | | | | 明るめの黄色。白桃、リンゴ、ライムなどの果実のアロマに満ち、オークからくる甘く香ばしいビスコッティの香りがします。口に含むと豊かな果実味が口中いっぱいになりフレッシュな爽快感のある余韻が続きます。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | シーリッジ | シーリッジ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | | アルゼンチン | メンドーサ | ベニャフローラ グループ | サンタ・アナ レゼルブ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | |
| 口当たりは柔らかく、ミネラル、バター、スパイスなどを併うリッチな味わい。余韻に残る程良い苦味が豊かな果実味を支える、調和の取れた白ワイン。 | | | | | | | | 透き通った緑がかった黄金色の色調。トロピカルフルーツとバニラ香による絶妙なバランス、エレガントで複雑さがある。後味には豊かな質感とフレッシュ感、そしてさわやかな味わい。 | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | コースタルリッジ | コースタルリッジ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | | ニュージーランド | | デレゲート・ワインエステート | オイスターベイ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | |
| 豊富な味わいでバターやスパイスのアクセントと香ばしさを感ずる、ふくよかな味わいの白ワイン。 | | | | | | | | ニュージーランドの南島にあるマールボロ地区の冷涼な気候の中で栽培されたシャルドネ。シトラスや桃、プラムの凝縮したアロマがあり、微かに樽香が感じられるバランスの取れた味わいのワインです。余韻はクリーンで滑らかな舌触りを感じます。 | | | | | | | |
| チリ | アコンカグア | VSE | VSE クラシック シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | | フランス | ロワール | マルキドグーレーヌ | マルキドグーレーヌ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | |
| フレッシュでボリュームのある飲み口で、トロピカルフルーツの新鮮な味わいが口いっぱい広がる。 | | | | | | | | 澄んだ輝きのある色調で、柑橘類やエキゾチックな果実のフレッシュなアロマが香ります。柔らかく丸みを帯びたフレッシュな味わいが特徴で全体的にバランスがよく後味はとてふルーティです。 | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | カンティネ・ピローヴァノ | ヴィッラ・マシエッティ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | | | | | | | | | |
| 活き活きとした酸と心地良いコクが楽しめる、イタリア・シチリア産のシャルドネ。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| チリ | | カロリーナ・ワイン・ブランクス | カマレロ シャルドネ | NV | 辛口 | シャルドネ | | | | | | | | | |
| 輝くようなゴールドイエロー。トロピカルフルーツのフレッシュな味わいがあり、みずみずしいソフトな口当たりでリッチな味わいが心地よく飲み飽きない味わい。 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.96 世界のピノ・ノワール飲みくらべ赤ワイン10本セット

エレガントでチャーミングな味わいが世界を魅了する、ピノ・ノワール好き垂涎のワインセットです。フランス、アメリカ、ハンガリー、南アフリカ、ニュージーランド、オーストラリアの世界6カ国から集めた10酒類のピノ・ノワールをご堪能ください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | |
|--|---------|--------------------|------------------------------------|-------|----------|---------|----|---|---------|--------------------|------------------------|-------|----------|---------|----|--|
| フランス | フルゴージュ | ドメヌ・マレ ジョード | フルゴージュ・ピノ・ノワール ヴィエイユ・ ヴィーニュ | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | オーストラリア | | カラブリアファミ リーワインズ | ディーキン・エステート ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | |
| 樹齢30年~40年の古木から造られるピノ・ノワール。フレッシュでありながら芳醇で奥深い果実味が楽しめます。 | | | | | | | | 明るく透明感のあるパイオレットの外観、ほんのわずかな土の香りをまとうストロベリーやラズベリー系の果実味溢れる香り、ブドウの名前から繊細さを感じますが、繊細さを奥に秘めながら、しっかりした味わいに仕上がっています。 | | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | シーリッジ | シーリッジ ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | アメリカ | カリフォルニア | E&Jガロ | ティズテイル ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | |
| 程よく熟れた果実の印象。余韻に心地良い酸味とタンニンが続く、親しみやすい味わい。 | | | | | | | | チェリーやプラムなどの赤い果実の風味が豊かなフレッシュなワイン。ミディアムな飲み口で柔らかいタンニンがあり、微かにスパイスのニュアンスをお楽しみ頂けるピノ・ノワールです。 | | | | | | | | |
| アメリカ | カリフォルニア | コースタルリッジ | コースタルリッジ ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | フランス | ラングドック | パテグレモン | レ・ジャメル ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | |
| 熟した赤系果実の味わいにスパイス、心地よい酸味の余韻を持つバランスの取れた赤ワイン。 | | | | | | | | 美しいルビー色を基調とし、ベリーの香り、フローラルなノート、オークとバニラの繊細なヒントを示しており、ゴージャスな複雑さを感じられます。長くてリッチな、砕いた赤いフルーツ（ラズベリー、チェリー）とジャミープラムのフレーバーが丸みのあるタンニンによってサポートされています。 | | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | LGI | エスカル ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | ハンガリー | | トーレイ | タリスマン ピノノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | |
| ブラックチェリーやブラックベリーを想わせる豊かな香り。ふくよかな甘い口当たりと心地よい余韻の残る果実味、豊かなピノ・ノワール。 | | | | | | | | クラシックタイプのピノノワールで、このブドウの特徴であるレンガ色の緑、獣/腐葉土の香りがあります。とてもドライな風味ですが、厚みのある味わいは、フランスの伝統的産地のものと比較しても引けを取りません。安価にクラシックスタイルの美味しいピノノワールを楽しみたい方へおすすめワインです。 | | | | | | | | |
| 南アフリカ | 西ケープ | オーバーヘックス | バランス ワインメーカーズ・セレクション ピノ・ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | | | | | | | | | |
| 味わいはストロベリー、甘味のある赤いフルーツ、スパイス。余韻には、ほのかなタンニンの苦味が心地よい1本。 | | | | | | | | | | | | | | | | |
| ニュージーランド | | デレゲート・ワイ ンエステート | オイスターベイ ピノ ノワール | NV | ミディアムボディ | ピノ・ノワール | | | | | | | | | | |
| ニュージーランドの南島にあるマールボロ地区の冷涼な気候の中で栽培されたピノ・ノワール。熟したチェリーのアロマがもたらす豊かな風味と、魅力的で心地よい滑らかなタンニンが特徴です。 | | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.097 イタリア3B+アマローネ+キアンティ・クラシコ 銘醸地赤ワイン5本セット

ほとんどのエリアが地中海性気候に恵まれ、縦長の地形と長い歴史が生み出したのがイタリアワインの多様性。その中でもイタリアを代表する3Bとも呼ばれるのバローロ、バルバresco、ブルネッコ・ディ・モンタルチーノの3銘柄に加えて、ヴェネト州にて陰干しブドウから造られる濃厚な味わいが人気のアマローネ、イタリアワインで一番有名とも言われるキアンティの中でもキアンティ・クラシコをチョイスしてセット組みにした、イタリアワイン好きもこれからイタリアワインを知っていきたい方にもオススメの豪華な赤ワインの5本セットです。

バローロ、バルバrescoは原料となるネッピオーロ種の特徴的なタンニンの厳かさや余韻の長さ、ブルネッコは奥深く力強い味わい、アマローネは凝縮した果実味と苦みのバランス、キアンティ・クラシコは持続性のある余韻のエレガントさ、それぞれのワインが持つイタリア銘醸地で造られる代表銘柄の個性をじっくりとご堪能ください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-------|-----------------------|----------------------------|-------|-------|-----------------------|---|
| イタリア | ピエモンテ | ボジオ | ベルコッレ バローロ シンボジオ | — | フルボディ | ネッピオーロ |  |
| イタリアワインの王と呼ばれるバローロ。多彩なアロマと奥深い果実味が愉しめます。 | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | MGMモンド・テル・ヴィーノ | リヴァ・レオーネ バルバresco | — | フルボディ | ネッピオーロ |  |
| イタリアワインの女王と呼ばれるバルバresco。味わいのバランスが秀逸です。 | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | イ・バラッツィ | ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ | — | フルボディ | サンジョヴェーゼ・グロッソ |  |
| 濃厚でありながらエレガントなブルネッコ・ディ・モンタルチーノ。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カンティーナ・ヴァルポリチェッラ・ネグラル | アマローネ・テッラ・ヴァルポリチェッラ モンティゴリ | — | フルボディ | コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ |  |
| ビターチョコレートを想わせる上品且つ凝縮感溢れる果実味が愉しめるアマローネ。 | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | サン・レオニーノ | キアンティ・クラシコ アル・リミテ | — | フルボディ | サンジョヴェーゼ |  |
| しっかりとしたタンニンと酸のバランスが素晴らしい、エレガントかつ力強いキアンティ。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.098 イタリア10州のスパークリング&白ワイン10本セット

イタリア10州の辛口スパークリングと白ワインの10本セットです。
 トゥラ・スプマンテはグレーラ100%で造った、ほのかな甘みが心地よいスプマンテです。しっかりとしたうまみと繊細さが感じられ、前菜からお食事全体を通して楽しめます。黒ぶどうのピノ・ノワールから造った微発泡のワインがピノピノ・フリッツァンテです。複雑な味わいが感じられつつも、非常に飲みやすい魅力的なワインです。食前酒として、また白身肉や魚料理、ソフトチーズとも相性が良いのがトレッピアーノ・ルビコーネです。
 ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコは、アーモンドを思わせる辛口白ワインです。ヴェルディッキオらしい苦味がアフターに感じられます。ヴィティアーノ・グレケット・ピアンコは、ふくよかでしっかりとした構成のある、イタリアの伝統的な白ワインらしいワインです。華やかな香りとエレガントな味わいが魅力です。イタリアの首都ローマの名を冠したD.O.C.G.であるローマ・ピアンコは、フレッシュで香り高い味わいの白ワインです。
 カステッリ・ディ・セヴェリーノ・トレッピアーノ・ファランギーナは、フルーティーかつフレッシュな酸味が感じられ、シーフードなどの前菜に最適です。ナポリをイメージして造られたヤンモ・ピアンコは、ほのかにクルミを思わせるバランスのとれた味わいです。ピッツァと非常によく合います。シチリアのぶどう品種インツォリアから造られるテッレ・ダガラ・ピアンコは、爽やかに軽やかな飲み心地の白ワインです。
 イ・ピアーニ・ピアンコはサルデーニャ島の日当たりのいい畑で造られました。しっかりとしたミネラル感があり、前菜やシーフードとの相性が抜群です。豊かな香りと飲み心地の良さが魅力です。その日の気分に合わせてお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|---------|-------------|---------------------------------|-------|-----|----------|----|---|--------|-------------|---------------------------------|-------|-----|-------------------------------|----|
| イタリア | ヴェネト | ランバルティ | トゥラ・スプマンテ | トル | 中辛口 | グレーラ | | イタリア | ラツィオ | フォンタナ・カンティダ | ローマ・ピアンコ | 761 | 辛口 | マルヴァジア、ボンビーノ、グレコ | |
| グレーラ100%で造った、ほのかな甘みが心地よいスプマンテです。白桃を思わせる軽やかなアロマが香り、前菜からお食事全体を通してお楽しみいただけます。しっかりとしたうまみと繊細さを感じるアフターテイストです。 | | | | | | | | ラスカーティの造り手として名高いフォンタナ・カンティダ社ならではの、フレッシュで香り高い味わいの白ワインです。フルーツや花のような繊細な香りがあります。なめらかな口当たりで、心地よいアロマを感じられるバランスの取れた味わいです。 | | | | | | | |
| イタリア | ロンバルディア | モンド・テル・ヴィーノ | ピノピノ・フリッツァンテ | トル | 辛口 | ピノ・ネーロ | | イタリア | プーリア | テアヌム | カステッリ・ディ・セヴェリーノ・トレッピアーノ・ファランギーナ | トル | 辛口 | トレッピアーノ、ファランギーナ | |
| 黒ブドウのピノ・ノワールから造った白ワインです。フレッシュでエレガントなフリッツァンテ（弱発泡性ワイン）で、複雑な味わいを感じられつつも非常に飲みやすく心地よいワインです。 | | | | | | | | フローラルなアロマと淡い黄色のフルーツの香りが広がり、フレッシュな酸味も感じられます。シーフードなどの前菜に最適です。 | | | | | | | |
| イタリア | | ドネリ | トレッピアーノ・ルビコーネ | トル | | トレッピアーノ | | イタリア | カンパーニア | ヴィッラ・マティルテ | ヤンモ・ピアンコ | トル | 辛口 | ファランギーナ、グレコ | |
| フレッシュでフルーティーな白ワインです。食前酒として、また、白身肉や魚料理、ソフトチーズなどと相性が良く、様々な料理と合わせてお楽しみいただけます。 | | | | | | | | 海と山の恩恵を受けたカンパーニアの豊かな土地から生まれた、ナポリをイメージしたワインです。麦わら色、パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス、ほかにクルミを思わせるバランスのとれた味わいは、モッツァレラを使用したピッツァやサラダによく合います。 | | | | | | | |
| イタリア | マルケ | ワマニロンキ | ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ | トル | 辛口 | ヴェルディッキオ | | イタリア | シチリア | サラパルータ | テッレ・ダガラ・ピアンコ | トル | 辛口 | インツォリア | |
| 古代ギリシャの壺（アンフォラ）をかたどったボトルが特徴的な、フレッシュでフルーティーなワインです。繊細なフルーツの香りがあり、キリッとした味わいで、ピターアーモンドを思わせる余韻が印象的です。ヴェルディッキオらしい苦味がアフターに感じられます。 | | | | | | | | シチリア中西部の丘で収穫されたブドウから造られる、爽やかに軽やかな飲み心地の白ワインです。濃厚でフルーティーな香りに、生き生きとした酸と果実味が調和したバランスの良さが魅力です。 | | | | | | | |
| イタリア | ウンブリア | ファレスコ | ヴィティアーノ・グレケット・ピアンコ | トル | 辛口 | グレケット | | イタリア | サルデーニャ | セッラ&モスカ | イ・ピアーニ・ピアンコ | トル | 中辛口 | ヴェルメンティーノ50%、トルパート30%、ヌラクス20% | |
| 古くからある地元のブドウ品種を相性のよい土壌で育て、エキス分の凝縮したブドウから造られた白ワインです。華やかな香りが特徴的で、エレガントであり、小さな花のニュアンスがあります。味わいはふくよかで、心地よく、しっかりとした構成のあるイタリアの伝統的な白ワインらしいワインです。 | | | | | | | | サルデーニャの地ブドウと、地中海地方のブドウをブレンドして造られるこのワインは、しっかりとしたミネラル感があり、前菜やシーフードとの相性が抜群です。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.099 飲み頃パローロが入ったイタリア製モノセパージュ10品種赤・白ワイン10本セット

香りが開き始めて、最初の飲み頃を迎えたパローロが入った10本セット。高級ワインに使われるネッピオーロやピノ・ノワール、ミネラル感たっぷりのガルガネーガ、など、ぶどう品種の個性をお楽しみください。
 <カーサ・ジレリ>パローロ アンタリオはネッピオーロ100% 2016年ヴィンテージ。長熟もできるが、香りがきれいに開き、一度目の飲み頃を今向かえております。やや大きめのグラスでゆっくりと愉しまたいワインです。
 カナレット ピノノワール は、摘みたての野いちごのような香り。やや色濃く、香りが豊富、余韻はピノ・ノワールらしい上品な仕上がり。
 <コルテモスキーナ>ソアーヴェ ロンカテは、ヴェネトの丘陵地、ファミリーで創り上げる秀逸ワイン。クリーンな香り・ミネラル感ある余韻は、畑作りから時間をかけて丁寧に創りあげ、ワインに表現されます。
 直向きな造りが感じられる白ワイン。
 どのワインも、単一ぶどう品種で造られ、品種の個性を十分に感じられる造りです。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セパージュ | 画像 |
|--|-------|---------|---------------------|-------|-----|------------------|---|---|---------------------------|----------------|-------------------|-------|-----|-------------------|--|
| イタリア | ピエモンテ | カーサ・ジレリ | パローロ アンタリオ | 2016 | 重 | ネッピオーロ 100% |  | イタリア | アブルツォ | アンティカ・バナ セア | トレッピアーノ・ダブルツォ | - | 辛 | トレッピアーノ 100% |  |
| 異なる3つの畑から収穫されたネッピオーロ種を巧みにブレンド。穏やかなタンニンが印象的でモダンなスタイル。 | | | | | | | | 爽やかな柑橘フルーツの香り、フリーランからくる旨味のあるフレッシュな味わい。 | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | バルダッサレ | ミネプリオ プリミティーヴォ・サレント | - | 重 | プリミティーヴォ 100% |  | イタリア | ヴェネト | ラ・クエルチャ | ピノ・ピアンコ | - | 辛 | ピノ・ピアンコ 100% |  |
| 煮詰めたフルーツと甘いスパイスの香り。柔らかくもインパクトのある果実の厚みが印象的でフルーティーな味わい | | | | | | | | 柑橘フルーツのニュアンスと綺麗な酸が特徴的でエレガントなスタイル。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カーサ・ジレリ | カナレット ピノノワール | - | やや重 | ピノノワール 100% |  | イタリア | ヴェネト | コルテモスキーナ | ソアーヴェ ロンカテ | - | 辛 | ガルガネーガ 100% |  |
| フレッシュなイチゴのようなニュアンスのある、程よい果実感のチャーミングな味わい。 | | | | | | | | 熟れた柑橘系と少し草っぽい香り、ミネラル感と酸のしっかりとしたエレガントな味わい。 | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | ラ・クエルチャ | ピエモンテ・バルベラ | - | やや重 | バルベラ100% |  | イタリア | フリウリ・ヴェネ ツィア・シュール ア | アルトゥリス | リボッラ・ジャッ ラ100% | - | 辛 | リボッラ・ジャッ ラ100% |  |
| 赤い果実の香りに冷涼地らしい綺麗な酸味。上品でバランスの取れた味わい。 | | | | | | | | 白桃やアカシアのエレガントな香り。フレッシュで味わい深く、あと引く余韻が印象的。 | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | サンヴィート | ネグロアマーロ | - | やや重 | ネグロアマーロ 100% |  | | | | | | | | |
| 南の産地の特徴がよく表現された芳醇な果実の風味と厚みのある味わいが特徴的。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| イタリア | シチリア | サンヴィート | グリッロ | - | 辛 | グリッロ100% |  | | | | | | | | |
| フルーティーさと綺麗な酸とのバランスが良い爽やかな味わい。 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.100 イタリア濃厚赤ワイン10本セット

イタリアワインの魅力は各地のバラエティーに富む固有のぶどう品種を味わえる点です。北イタリアからはフリウリのレフォスコ、ヴェネトのコレヴィーナとロンディネッラ、ピエモンテのバルベラを、中部イタリアからはトスカーナとエミリア・ロマーニャのサンジョベーゼ、マルケのサンジョベーゼとモンテプルチャーノ、南イタリアからはプーリアのネグロアマーロを、イタリアを代表する大きな島シチリアからはネロ・ダヴォラとシラーを、それぞれお楽しみいただけます。イタリア各地の多様な気候や自然条件の下で育まれたそれぞれの品種の個性・味わいを感じて頂きながら、ぶどうの凝縮感を詰め込んだフルボディの赤ワインをお楽しみ下さい。イタリアは料理もちろん各地個性豊かで、バラエティに富んでいます。各地を旅行するように料理とワインを合わせてみてください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|------------------|---------------|----------------|-------|----------|------------------------|---|--|-------|-----------------|-----------------------------|-------|-------|-------------------|---|
| イタリア | フリウリ-ヴェネツィア-ジュリア | ヴァッレ | ミゲランジェロ・ロッソ | 2020 | フルボディ | メルロー、レフォスコ |  | イタリア | トスカーナ | ボッジョ・アイ・マンドルリ | キャンティ クラシコ グランセッティオーネ | 2019 | フルボディ | サンジョベーゼ、メルロー、シラー |  |
| <p>イタリアルネッサンスの巨匠シリーズ、アリアリア航空の機内でも採用実績のある人気のワイン。イギリスでもベストセラー。紫色を帯びた深紅色、赤い果実やスパイスの香り。</p> | | | | | | | | <p>ストラダ・イン・キャンティに自社畑を所有。最高品質のワイン作りを追求し、10年の歳月を経てついに、グランセッティオーネの域にまで到達。生産者としての地位を確立しました。</p> | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | ネグラール | パッサテンボ・ロッソ | NV | ミディアムボディ | コレヴィーナ、ロンディネッラ、プリミティヴオ |  | イタリア | プーリア | コンテ・ディ・カンビアーノ | アッパシメント・ネグロアマーロ | 2021 | フルボディ | ネグロアマーロ |  |
| <p>1933年設立。マアジ、ヘルターニ、アッレグリーニ等に並ぶトップ・アマローネ生産者のひとつ。ヴァニラやチェリーの香り。まろやかなタンニンとスパイシーな味わい。長い余韻を持つワイン。</p> | | | | | | | | <p>樹上で3週間アッパシメント、手摘み。ステンレスタック発酵。アッパシメントによりブドウの水分量は半分になっているため、通常の倍量の原料を要する。深紅色、スパイス、完熟果実の凝縮した香り。味わいは重厚でなめらか、フルボディ</p> | | | | | | | |
| イタリア | エミリア・ロマーニャ | コンテ・ディ・カンビアーノ | サンジョヴェーゼ・ルビコーネ | 2020 | フルボディ | サンジョベーゼ |  | イタリア | プーリア | コンテ・ディ・カンビアーノ | スクインツァーノ | 2013 | フルボディ | ネグロアマーロ |  |
| <p>完熟したブドウを手摘み、約2週間ステンレスタック発酵。果実のエキスと柔らかなタンニンを抽出する。紫色がかかった深紅色。スミレやスパイスや赤い果実の香り。味わいは重厚でなめらかな香しいワイン。</p> | | | | | | | | <p>完熟したブドウを手摘み、ステンレスタック発酵の後、瓶詰め後2年熟成。ザクろ色がかかった深いルビー色。スパイスや熟した果実の凝縮した心地よい香り。充分なコク、アルコール分、まろやかさがあり、バランスのよい辛口。</p> | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | カスティージョ | ピエモンテ・バルベラ | 2021 | フルボディ | バルベラ |  | イタリア | シチリア | コントリ | Why not? ネロ・ダヴォラ / シラー リゼルバ | 2017 | フルボディ | ネロ・ダヴォラ、シラー |  |
| <p>ブルノット、プライダ、ミケーレ・キアルロ等のスーパースター生産者が錦羅星のごとくひしめくバルベラの聖地アリアーノで造るエレガントで香り豊かなワイン。標高230mの日常のよい丘陵は石灰土壌で、純粋な果実味をもったバルベラを生産します。果実の香りと爽やかな酸味を持つバランスのよいワイン。</p> | | | | | | | | <p>バランスのとれたストラクチャーとフルーツやスパイスのアロマを併うなめらかな豊かな味わい。長い余韻を持ち合わせます。樽熟成によるまろやかなタンニン、凝縮した果実味、飲みごたえのある南イタリアワインです。シチリア伝統の文様がデザインされたお洒落なラベルが特徴です。スパイス等でアクセントしたバスタ、赤身の肉と熟成チーズに良く合います。</p> | | | | | | | |
| イタリア | マルケ | オフィーダ | ピチェーノ | 2020 | フルボディ | サンジョベーゼ、モンテプルチャーノ |  | イタリア | プーリア | フェウディ・ディ・グアニャーノ | サレント・ロッソ | 2016 | フルボディ | ネグロアマーロ、モンテプルチャーノ |  |
| <p>地元マルケ・ソムリエ協会が一押しするワイン。熟れた果実の香り、ベリー系の豊かな後味。バランスのとれたタンニンの強さ。あらゆるシーンにふさわしいワイン。ステンレス熟成。バスタやピザなどのシンプルな食事や肉料理によく合うワインです。</p> | | | | | | | | <p>ソレント半島北部でジャンヴィート氏を中心として5人の起業家によって2002年誕生。ネグロアマーロの畑をオーガニック農法でワイン造りに取り組んでいます。果実とアーモンドのほのかな苦みを含むまろやかな味わい。樹齢25-30年樹立して、手摘み収穫。</p> | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。






2023年 春のリカーセレクション

No.101 世界100ワイナリーにも選出！注目産地ウルグアイの濃厚ワインや銘醸地ナパ産のPNも含む、濃厚赤ワイン5本セット！

アウトドアで肉に合わせて楽しみたい、濃厚赤ワイン5本を厳選！

渋みあり、ボリュームあり、深みありの飲みごたえワインのセットです。

注目のワイン産地「ウルグアイ」のコク旨渋のタナは、世界トップ100ワイナリーにも選ばれた蔵元の造るこだわりの逸品。イタリアの有名ワイン「テスタマッタ」を醸すアルベルト・アントニーニ氏をコンサルタントに迎え、高い品質を誇ります。カリフォルニアからは、専門誌でも92点を獲得したナパのピノ・ノワール。深み、コク、複雑性を兼ね備えた飲みごたえのある1本です。イタリアからは、ドライフルーツのようなコクのある果実味が特徴のヴァルポリチェッラと豊富なタンニンを持つ「ドルチェット」を使ったピエモンテ産の芳醇赤ワインを。フランスからはしっかり樽の風味が効いた、甘やかな果実味とコクのある赤ワインをご用意しました。どれもお肉との相性が抜群、バーベキューや焼肉と合わせてどうぞ！

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバーシュ | 画像 |
|--|---------|----------|----------------------------|-------|-------|--|---|
| ウルグアイ | | ガルソン | タナ レゼルヴァ | | フルボディ | タナ |  |
| 濃厚なだけじゃない、高級感を併せ持ちます。凝縮した果実味、滑らかな渋みと骨格…評価誌では「世界TOP100ワイン」にも選ばれ、世界中から注目を集めています。 | | | | | | | |
| カリフォルニア | ナパ・ヴァレー | ハイヴズ | ピノ・ノワール ナパ・ヴァレー | 2017 | フルボディ | ピノ・ノワール |  |
| ハイヴズは、高級産地のぶどうから質の高いワインを造り出すこだわりの生産者。この2017年は専門誌で92点を獲得。厚みのある味わいだけでなく、深みと上品さも併せ持つ逸品です。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | カボッタ | アルタ ヴァルポリチェッラ リバッソ スーペリオレ | | フルボディ | コルウ`イーナ・ウ`エロ ネーゼ、ロンディネッラ、コ ルウ`イノーネ |  |
| 「リバッソ」と呼ばれる、アマローネ（陰干しぶどうから造る濃厚なイタリア高級ワインの一つ）の絞りがすを混ぜてコクのあるワインを造り出す伝統的製法で仕上げられます。煮詰めたチェリーの様な濃厚な果実味溢れる味わいです。 | | | | | | | |
| フランス | | グラン・ブルーイ | ル・ブリウレ・リソン グリニャン・レ・ザデマール 赤 | | フルボディ | シラー、グルナッシュ |  |
| ローヌ地方の完熟ぶどうをしっかりと樽熟成した、濃厚赤ワイン！樽の風味と厚みのある果実味が絶妙に絡み合い、コスバの高い味わいを実現！飲みごたえある1本！ | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | マンフレディ | ドリアーニ ブリッコ・ロッソ | | フルボディ | ドルチェット |  |
| イタリア北部ピエモンテ州で長年に渡り家族経営でワインを造る農家マンフレディ。イタリアの地場品種ドルチェットを用いた赤ワインは、果実味と酸味のバランスが取れ、様々な料理と合わせて楽しめる1本です。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.102 世界の厳選濃厚赤ワイン10本セット

世界のワイン産地から、人気のある「濃厚赤ワイン」を集めて10本セットにしました。
どんなシーズンでも愉しめる世界の濃厚ワインをご賞味ください。

フランス：タンニンの語源になった南西地方の土着品種タナを使用した濃厚ワイン「マリアヌヌ」と「ガスコーニュ タナ・カベルネ」
タナはフランス南西地方のピレネー山脈の麓を原産とする赤ワイン品種、色濃くしっかりした渋みが特徴。今回の2本はカベルネ・ソーヴィニヨンなどをブレンドして飲み易い味わいに仕上げています。
人気のラ・クロワザードは樹齢40年以上の古樹から取れた果実を使用した「カリニャン」と一部をオーク樽で熟成させたカベルネ&シラーのブレンド、
南フランスの太陽をしっかりと浴びた果実のフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。

イタリア：南イタリア プーリア州サレントのプリミティーヴォ100%。
人気のプリミティーヴォの柔らかくまろやかな口当たりと、果実由来の甘みがエレガントな余韻を誘います。

スペイン：近年人気のぶどう品種メンシア100%、フレッシュ他も持つ旨味と柔らかいタンニンを持ち、長い余韻も愉しめます。
「エル・カミーノ」はスペインの最西端にある聖地サンティアゴ・デ・コンポステーラへの巡礼路を示します。

アルゼンチン：アルゼンチンを代表するぶどう品種、熟成感たっぷりのマルベックは、お肉料理と相性バッチリ！です。

チリ：「アルタ・ロマ」のカベルネ・ソーヴィニヨンとメルローを使用した飲み応えのある赤ワインです。

南アフリカ：ベリー系の赤い果実、スパイスのアロマ、果実味豊かで飲み応えのあるTHE南アフリカな味わいをお楽しみいただけます。

世界の濃厚赤ワイン、各産地の特徴や品種の味わいを是非ご賞味ください！

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|--------|---------------|------------------------|-------|-------|-----------------------------------|---|---|------------|---------|------------------------|-------|-------|------------------|---|
| フランス | 南西地方 | ドメヌ・アラン・ブリュモン | マリアヌヌ・ルーシュ | NV | フルボディ | タナ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%、カベルネ・フラン20% |  | スペイン | ビエルソ | クネ | エル・カミーノ ビエルソ メンシア ホーベン | NV | フルボディ | メンシア100% |  |
| 酸をしっかり感じられるフレッシュな味わいに、アルコール感が厚みを与えます。ブレンドによる複雑さも楽しめる味わいです。 | | | | | | | | フレッシュさのある旨味と柔らかいタンニンがあり、長い余韻が楽しめます。スペインで注目されている品種、メンシア100%です。 | | | | | | | |
| フランス | 南西地方 | ドメヌ・アラン・ブリュモン | ガスコーニュ タナ・カベルネ | NV | フルボディ | タナ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20% |  | アルゼンチン | メンドーサ | アルジェント | マルベック | | フルボディ | マルベック100% |  |
| 豊かで滑らかなタンニンを美しい酸がバランスよく纏めています。樽熟成に由来するトースティーなニュアンスとドライな後味が印象的なワインです。 | | | | | | | | 樽熟成由来のチョコレートやヴァニラのニュアンスも感じます。完熟の舌触りの良いタンニンと共に、長い余韻が楽しめます。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | ラ・クロワザード | レゼルヴ カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ | NV | フルボディ | カリニャン100% |  | チリ | セントラル・ヴァレー | ワンドラーガ | アルタ・ロマ カベルネ・ソーヴィニヨン | NV | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン100% |  |
| 明るいつェリーレッド、パニラ丸みのある芳醇な果実味、ソフトでなめらかな口あたりの良い味わいです。 | | | | | | | | 熟れたレッドカラントやフランポワーズなど赤い果実の香り、瑞々しい果実味にソフトに溶け込んだタンニンが心地よい味わいです。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | ラ・クロワザード | レゼルヴ カベルネ・シラー | | フルボディ | カベルネ・ソーヴィニヨン50%、シラー50% |  | チリ | セントラル・ヴァレー | ワンドラーガ | アルタ・ロマ メルロー | NV | フルボディ | メルロー100% |  |
| オーク樽に起因するトースト香、スムーズでなめらかな口あたり、余韻が長く感じられる味わいです。 | | | | | | | | 完熟した赤い果実の豊かな香り、親しみやすく軽やかにバランスが良く、後味には果実のみずみずしさを感じます。 | | | | | | | |
| イタリア | プーリア | トゥルッリ | プリミティーヴォ サレント | NV | フルボディ | プリミティーヴォ 100% |  | 南アフリカ | ウェスタン・ケープ | ワイルドハウス | シラーズ | | フルボディ | シラーズ100% |  |
| 黒系果実のボリュームのあるアロマ、南イタリアらしい旨味たっぷりの果実味、タンニンも良く熟しており、長い余韻へいざないます。 | | | | | | | | 深みのあるガーネット色。果実味豊かで、ほのかなスパイスに由来する爽やかさが感じられます。エレガントな味わいですが飲みごたえがあり、繊細な口当たりです。 | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.103 シャンパーニュ&フランチャコルタ入り！世界の辛ロスパークリング10本セット

圧倒的な人気を誇る辛ロスパークリングワインの10本セット。フランスのシャンパーニュはもちろんのこと、シャンパーニュに追隨する勢いで人気が上昇してきているイタリアはロンバルディア州のフランチャコルタ。また、世界の3大スパークリングとも呼ばれるスペインのカヴァとイタリアからはオーガニックの格付け付きプロセッコ。イタリアはプロセッコ以外にも贅沢にピノ・ノワール100%で造られたエレガントなスパークリング、ピノ・ビアンコとシャルドネのブレンドで造られたシャープな味わい、土着ガルガーネガ種やグレラ種のスパークリングと多様性に富んでいます。ドイツは代表的なブドウ品種リースリング100%で造られた程よくフルーティでキレのあるスパークリング。ニューワールドからはチリにてシャルドネ主体で造られたほどよくコクがありフルーティな味わいと、世界の辛ロスパークリングワイン10本を厳選しました。ヨーロッパの伝統国をメインに、各国を代表するバラエティ豊かな味わいで、春の泡ライフをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|---------|----------------|------------------------------|-------|-----|----------------------|----|
| フランス | シャンパーニュ | シャンパーニュ・ブルトン | シャンパーニュ・ピエール・ロマン | - | 辛口 | シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ | |
| 口当たりは柔らかく、芳醇な果実味が滑らかな泡が溶け込みクリーミー。 | | | | | | | |
| イタリア | ロンバルディア | MGMモンド・テル・ヴィーノ | フランチャコルタ シロラモ・コンフォルティ | - | 辛口 | ピノ・ブラン | |
| きめ細かい泡立ちとリッチで奥深い果実味が楽しめる、バランスが秀逸なフランチャコルタ。 | | | | | | | |
| スペイン | ペネデス | バレ・ベントゥーラ | モナ カバ プリュット | - | 辛口 | マカベオ、チャレッコ、パレリャーダ | |
| シャンパーニュ製法ならではの繊細な泡立ちが存分に堪能できる、豊かな果実味と複雑さを兼ね備えた辛ロスパークリングワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | ヘルリーノ | プロセッコ・ピオロジコ・エクストラ・ドライ | - | 辛口 | グレラ | |
| オーガニック認証プロセッコ。青リンゴ、白桃を想わせるフレッシュでアロマティックな香りに、アカシアやミネラル、トーストなどのアロマが広がる。 | | | | | | | |
| ドイツ | ナーエ | ジョセフ・ドラーテン | リースリング・スパークリング エクストラ・ドライ・ゼクト | - | 辛口 | リースリング | |
| リースリングならではのピュアな果実味が心地良い、癒しのスパークリングワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | ピエモンテ | カンティネ・ベリーニ | ベリーニ・スパマンテ・プリュット ピノ・シャルドネ | - | 辛口 | ピノ・ビアンコ、シャルドネ | |
| もぎたての柑橘やライム、青リンゴを想わせるジューシーな香り。きめ細かい泡立ちですっきりとした酸味とフレッシュな果実感が調和する。清涼感あふれるスパークリングワイン。 | | | | | | | |

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|---|-----------|----------------|----------------------------|-------|-----|--------|----|
| イタリア | ヴェネト | アントニーニ・チェレーザ | グレラ・スパマンテ・エクストラ・ドライ | - | 辛口 | グレラ | |
| グレラならではの豊かな香りと、爽やかで丸みのある味わいを余すところなく引き出したスパマンテ。フルーティでミネラルな非常にコストパフォーマンスに優れた1本。 | | | | | | | |
| イタリア | ヴェネト | マスティオ・デッラ・ロッジア | スパマンテ グラン・キュヴェ・プリュット ゴールド | - | 辛口 | ガルガーネガ | |
| 100年以上の家族経営の歴史を持つ造り手の、フレッシュでミネラル豊かなバランスの取れた辛ロスパークリング。 | | | | | | | |
| イタリア | ロンバルディア | テッレ・ベンティヴォーリオ | キュヴェ・ディ・ピノ スパマンテ エクストラ・ドライ | - | 辛口 | ピノ・ネロ | |
| ピノ・ネロ100%で造った、凝縮感のある果実味が楽しめるスパークリングワイン。 | | | | | | | |
| チリ | セントラルヴァレー | VDアギーレ | ルナ・ジェナ スパークリング プリュット | - | 辛口 | シャルドネ | |
| 生き生きとした泡が口中で広がり、アプリコットの豊かな果実味がフレッシュな酸と苦味が心地よいスパークリングワイン。 | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセクション

No.104 パローロ入り！イタリア銘醸地 オレンジ・赤・白・ロゼスパークリング10本セット

20州全てでワイン造りが盛んなワイン大国のイタリアより、代表的な銘醸地10州（ピエモンテ州、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州、エミリア・ロマーニャ州、トスカーナ州、ウンブリア州、アブルッツォ州、プーリア州、ラツィオ州、シチリア州、ヴェネト州）より厳選されたオレンジ・赤・白・ロゼスパークリングワインをチョイスしました。中でもイタリアの偉大なワイン「パローロ」も含み、赤白ロゼに次ぐ第四のワインとして話題なオレンジワインも入っています。ロゼのスパークリングワインは2021年より解禁となったプロセッコのロゼです。プロセッコは白のみが認められていましたが、少量のピノ・ネロを加えて造るロゼが新しく誕生しています。この他にも有名銘柄であるキアンティ、モンテプルチアーノ、フラスカーティの他、人気のシチリアワインやエミリア・ロマーニャ州で造られたオーガニックワインも含まれます。北から南まで多様性に富んだイタリアが生み出す様々な個性のワインをお楽しみください。

| 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 | 国 | 地域 | 生産者名 | 商品名 | ビンテージ | 味わい | セバージュ | 画像 |
|--|------------------|----------------|----------------------------|-------|----------|----------------------|---|--|------|--------------|----------------------------|-------|----------|--|--|
| イタリア | ピエモンテ | MGMモント・デル・ヴィーノ | リヴァ・レオーネ パローロ | - | フルボディ | ネッピオーロ |  | イタリア | プーリア | カンティネ・ピローヴァノ | コッレツィオーネ プリミティーヴォ | - | ミディアムボディ | プリミティーボ |  |
| イタリアワインの王と呼ばれるパローロ。多彩なアロマと奥深い果実味が愉しめます。 | | | | | | | | ダークチョコレートに包まれ、ロ当たりは柔らかく、複雑味のあるフルボディのワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア | ボルゴ・サヴァイアン | オレンジワイン アランサット | - | 辛口 | ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン・ブラン |  | イタリア | ラツィオ | カステッラーニ | ヴィア・ロヴァーナ フラスカーティ | - | 辛口 | マルヴァジア・カンディア、マルヴァジア・ラツィオ、トレッビアーノ・トスカーナ |  |
| アブリコットの香りに溢れ、紅茶のような渋味と苦味を併せ持ち、フレッシュでありながら飲み応えのあるオレンジワイン。 | | | | | | | | フレッシュでやわらかな口当たりで、心地よい酸とトロピカルフルーツを想わせる果実味が楽しめる白ワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | エミリア・ロマーニャ | カンティネ・スガルツィ | スガルツィ・ルイージ サンジョヴェーゼ オーガニック | - | ミディアムボディ | サンジョベーゼ |  | イタリア | シチリア | フィリアート | エンポリオ・ピアンコ | - | ライトボディ | カタラット、インツォリア |  |
| ソフトなタンニンとフレッシュな果実味、なめらかな酸味が調和したバランスの良いオーガニックワイン。 | | | | | | | | 柑橘系果実や熟したばかりの洋ナシの香りが楽しめ、エレガントな酸と凝縮感がある風味豊かな白ワイン。 | | | | | | | |
| イタリア | トスカーナ | カンティネ・ベッリーニ | キアンティ カルロ・ベッリーニ | - | ミディアムボディ | サンジョベーゼ、メルロー |  | イタリア | ヴェネト | ベルリーノ | プロセッコ・ロゼ エクストラ・ドライ・ミッレジマート | - | 辛口 | グレラ、ピノ・ネロ |  |
| ブルーベリーやプラムのようなフレッシュな酸味と、柔らかなタンニンが心地よく広がる赤ワイン。 | | | | | | | | 華やかな赤系果実のアロマが楽しめる、フレッシュでチャームなプロセッコ・ロゼ。 | | | | | | | |
| イタリア | ウンブリア | ファレスコ | サン ロレンツォ ロッソ ウンブリア | - | ミディアムボディ | メルロー |  | | | | | | | | |
| フレッシュなベリー系の果実味と、丸みのあるタンニンがバランス良く溶け合う、非常に飲み口の良い赤ワイン。 | | | | | | | | | | | | | | | |
| イタリア | アブルッツォ | カンティネ・ピローヴァノ | サッピオーネ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ | - | ミディアムボディ | モンテプルチアーノ |  | | | | | | | | |
| 果実味豊かでやわらかな口当たりのバランスの良い、フレッシュで飲みやすいワイン。 | | | | | | | | | | | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.105 春の食材に合わせたい、伊勢丹新宿店売れ筋の銘柄6本セット

伊勢丹新宿店自慢のセレクト！
伊勢丹新宿店売れ筋銘柄の日本酒を6本セレクトしました。青森や山梨、福井など全国の6酒蔵から集めました。透明感のある旨さが格別です。日本酒好きが納得する味わいを飲みくらべてお楽しみください。

| 都道府県 | 生産者名・蔵名 | 商品名 | 味わい | 品種（酒米・芋） | 画像 |
|---|---------|-----------------------|------|----------|---|
| 青森 | 八戸酒造 | 陸奥八仙 「赤ラベル」 特別純米（火入れ） | 中口 | 国産米 |  |
| 果実の様な華やかな香りが広がる。旨味や酸味がバランスよく取れており、口当たりまろやかな味わいです。 ※合わせたい春の食材【ふきのとう】 | | | | | |
| 栃木 | せんきん | 仙禽 オーガニックナチュラル（火入れ） | 中口 | 亀ノ尾 |  |
| 白桃を思わせる上品な果実香にほのかな甘みと優しい酸味。透明感のある味わい。 ※合わせたい春の食材【アスパラガス】 | | | | | |
| 山梨 | 山梨銘醸 | 七賢 純米大吟醸 絹の味 | やや甘口 | 夢山水 |  |
| 山梨県の自然豊かな名水の地で七賢が大切にしているのは、白州の水と相性の良い酒造り。料理を引き立てる、食卓の純米大吟醸。柔らかな口当たりと上品な華やかさで食事によく合う一本。普段のシーンで。 ※合わせたい春の食材【菜の花】 | | | | | |
| 福井 | 常山酒造 | 常山 純米辛口 「超」（火入れ） | 辛口 | 国産米 |  |
| キレ上がりの良い淡麗ながらも、米の旨みを引き出した淡麗旨口。 ※合わせたい春の食材【かつお】 | | | | | |
| 福岡 | 杜の蔵 | 独楽蔵 無農薬山田錦 六十 | 中口 | 山田錦 |  |
| 優しい香りと米由来の旨みが心地よく感じられます。食事と合わせてお好みの温度（冷酒、常温、お燗など）でお楽しみください。 ※合わせたい春の食材【たけのこ】 | | | | | |
| 佐賀 | 天山酒造 | 七田 純米 七割五分磨き 山田錦（火入れ） | 中口 | 山田錦 |  |
| 酒米の王様「山田錦」をあえてあまり磨かずにそのお米の力を最大限に引き出しました。1年以上熟成させているため、磨かずとも光るキレイな味わいと深い味わいのハーモニーは唯一無二の銘酒。 ※合わせたい春の食材【ぼた餅】 | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.106 伊勢丹新宿店売れ筋の純米吟醸6本セット

人気酒蔵の純米吟醸を飲みくらべ！
伊勢丹新宿店売れ筋の純米吟醸酒を6本セレクトしました。
爽やかな飲み口のもの、すいすいと杯が進む柔らかなものまで幅広くご用意しました。
春の食材にもよく合う日本酒をお愉しみください。







| 都道府県 | 生産者名・蔵名 | 商品名 | 味わい | 品種（酒米・芋） | 画像 |
|---|---------|---------------------|------|----------|---|
| 秋田 | 齋彌酒造店 | 雪の茅舎 純米吟醸 | 中口 | 国産米 |  |
| ふくよかで上品なほど越しとほどよい香りが生きているお酒。 | | | | | |
| 福島 | 曙酒造 | 天明 みどり 純米吟醸 本生 | 中口 | 山田錦 |  |
| 穏やかな吟醸香、お米の柔らかい旨味と甘味が上質に感じられる。 | | | | | |
| 長野 | 大信州酒造 | 大信州 別囲い 純米吟醸 番外品 生 | 中口 | ひとごち |  |
| 膨らみのある味わいと豊かな吟醸香による洗練されたお酒です。 | | | | | |
| 神奈川 | 大矢孝酒造 | 残草蓬萊 純米吟醸 Queen 生原酒 | やや甘口 | 出羽燦々 |  |
| 旨みがありながら、程よく酸味もあり爽やかに楽しめる。白身魚のカルパッチョなど洋食との相性も抜群。 | | | | | |
| 神奈川 | 久保田酒造 | 相模灘 純米吟醸 美山錦（火入れ） | やや辛口 | 美山錦 |  |
| 透明感のある味わいと爽やかな吟醸香で自然と杯が進みます。相模灘の中では定番の商品で年間を通して最も人気があります。 | | | | | |
| 兵庫 | 山陽盃酒造 | 播州一献 超辛 純米吟醸（火入れ） | 辛口 | 山田錦 |  |
| 軽快で爽やかな酸とほどよい旨み、キレのいい後味が特徴です。和食はもちろん、世界中の料理と合わせてお楽しみください。 | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.107 春のうすにごり・霞酒6本セット

新米で造った瑞々しい新酒！
「新酒の楽しみの一つはにごり酒にあり」というにごり酒ファンにご用意しました。
雪のように白く、柔らかさと凝縮された濃密な旨みはにごり酒ならではの味わいです。

| 都道府県 | 生産者名・蔵名 | 商品名 | 味わい | 品種（酒米・芋） | 画像 |
|---|---------|----------------------|------|---------------|---|
| 秋田県 | 天寿酒造 | 天寿 霞純米生酒 | やや辛口 | 美山錦 |  |
| 「霞純米生酒」は「霞」の名の通りうすにごりで、優しい舌触りと軽快で爽やかな酸味が特徴です。KT901酵母ならではのフレッシュ感をお楽しみいただけます。 | | | | | |
| 秋田県 | 鈴木酒造店 | 秀よし 純米生酒しほりたて | やや甘口 | めんこいな |  |
| 香り立つ爽やかな吟醸香と、優しく染み入る米の旨みを感じられ軽快な後味を演出する酸が印象的。淡雪を総沸とさせる、ささ濁りが特徴の新酒 | | | | | |
| 山形県 | 米鶴酒造 | 米鶴 純米かすみ酒 | 辛口 | 出羽きりり 出羽の里 |  |
| 純米酒ならではの酸味が後味を引き締め、きれいですっきりとしています。春らしい、爽やかでフレッシュな味わいをお楽しみいただけます。 | | | | | |
| 三重県 | 若戎酒造 | 若戎 義左衛門 にごりざけ | 辛口 | みえのえみ 五百万石 |  |
| しほりたてのフレッシュな風味をそのままに一回火入れて瓶詰めした純米吟醸 にごりざけ。さらりとうまい淡雪のような繊細な味わいをお楽しみください | | | | | |
| 高知県 | 司牡丹酒造 | 司牡丹 超辛口 「船中八策」薄にごり生酒 | 辛口 | アケボノ 山田錦 |  |
| きれいな酸とドライな飲み口。滓が絡んでいる分ほどよく味に幅を持たせ、さらに深みを与えてくれます。爽やかな味わいで盃が進む辛口酒です。 | | | | | |
| 岐阜県 | 平瀬酒造店 | 久寿玉 純米生原酒あらばしり | 辛口 | ひだほまれ |  |
| お酒を搾る際、圧力をかける前に自然に流れ出てくる瑞々しい香りの生原酒「あらばしり」。雪解け水のささにごりを思わせる、おりを含んだうすにごりのお酒です | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.108 本場の芋焼酎を飲みくらべ 魔王入り！鹿児島産薩摩芋焼酎飲みくらべ6本セット

「芋焼酎の魅力をお届けしたい」そんな思いから蔵人たちが自信をもっておすすめできるものを自ら造り上げた本格芋焼酎です。限定品を含む各蔵元の自慢の焼酎をお楽しみ頂ける六銘柄のセットになります。一口に焼酎といってもサツマイモの品種、麹、蒸留方法、熟成期間、ブレンド、水の違いによっても香りや味わいのバリエーションは様々です。飲み方は、お湯割り・水割り・オンザロック・炭酸割り等お好みに合わせることもできます。食中酒である焼酎は、和食・洋食・中華料理など、どんな料理にも相性ぴったりです。恵まれた環境で育まれたサツマイモを原料に、伝統的な匠の技によってこだわり造られた本格焼酎六銘柄のセットをお楽しみください。

| 都道府県 | 生産者名・蔵名 | 商品名 | 味わい | 品種（酒米・芋） | 画像 |
|---|---------|--------------------|-------------|------------------|---|
| 鹿児島県 | 白玉醸造 | 魔王 25度 芋 720ml | 華やかな香り | 黄金千貫／ 米麹（国内産） |  |
| <p>熟成酒ならではの飲み飽きしない穏やかな風味がグラス越しに時の雄大さを知る。華やかに香り立ち、豊かな余韻を残す酒。まさに名門の粋。今宵も受け継がれるロマンの一滴。</p> | | | | | |
| 鹿児島県 | 白玉醸造 | 元老院 25度 芋 720ml | すっきり | 黄金千貫／ 米麹（国内産） |  |
| <p>淡い琥珀色は飲む人の心を動かされるだけではなく、舌上から伝わる広がりのある風味は歴史を映し歴史を超える。ほのかに香気漂う優雅な美酒に酔いしれて我々を陶酔の世界へと誘ってくれます。</p> | | | | | |
| 鹿児島県 | 白玉醸造 | 白玉の露 25度 芋 720ml | まろやかな 風味 | 黄金千貫／ 米麹（国内産） |  |
| <p>創業百有余年の伝統を引き継ぎ伝承される製法で黙々と造り上げてきた本土最南端の芋焼酎です。まろやかな風味とひきしまった余韻を飲む人に本場薩摩の味を代表するにふさわしい味わいに仕上がっています。</p> | | | | | |
| 鹿児島 | 若潮酒造 | 歩く一日 33度 芋 720ml | 甘味と 香ばしさ | さつまいも／ 米麹（国産） |  |
| <p>「オーク樽熟成の芋焼酎」と「シェリー樽熟成の麦焼酎」を絶妙なバランスでブレンドさせた「ハイボール専用の檜樽貯蔵熟成焼酎」です。バニラのよくな甘味とナッツを思わせる香ばしさが特徴です。</p> | | | | | |
| 鹿児島県 | 指宿酒造 | 麗月 30度 芋 720ml | 芳醇な香り | 黄金千貫 ／米麹（タイ産） |  |
| <p>芋焼酎を樽で熟成させた類い稀なる芳醇な香りと奥深い味わい。女性にもおすすめです。</p> | | | | | |
| 鹿児島県 | 長島研醸 | さつま島美人 25度 芋 720ml | まろやかな 甘口 | 黄金千貫／ 米麹（国内産） |  |
| <p>まろやかな甘口でいつまでも飽きずに飲めるくせのない焼酎です。豊かな芳香とコクのある旨味のわかるお湯割り、ひんやりとした喉ごしのオンザロック、すばり生のままで風味を味わうストレート、お好みに合わせてどうぞ。</p> | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ビンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。

2023年 春のリカーセレクション

No.109 一升瓶で人気焼酎を愉しむ 南国鹿児島島の薩摩芋焼酎一升瓶飲みくらべ6本セット

「芋焼酎の魅力をお届けしたい」そんな思いから蔵人たちが自信をもっておすすめできるものを自ら造り上げた本格芋焼酎の一升瓶6本セットです。限定品を含む各蔵元の自慢の焼酎をお楽しみ頂ける六銘柄のセットになります。一口に焼酎といってもサツマイモの品種、麹、蒸留方法、熟成期間、ブレンド、水の違いによっても香りや味わいのバリエーションは様々です。飲み方は、お湯割り・水割り・オンザロック・炭酸割り等お好みに合わせることもできます。食中酒である焼酎は、和食・洋食・中華料理など、どんな料理にも相性ぴったりです。恵まれた環境で育まれたサツマイモを原料に、伝統的な匠の技によってこだわり造られた本格焼酎六銘柄のセットをお楽しみください。

| 都道府県 | 生産者名・蔵名 | 商品名 | 味わい | 品種（酒米・芋） | 画像 |
|---|---------|--------------------------|---------------|-------------------------|---|
| 鹿児島県 | 甲斐商店 | 伊佐美 25度 芋 1800ml | コクのある | 黄金千貫/ 米麹（国内産） |  |
| 黒麹一筋で、一次は甕仕込みで行い、まろやかなコクのある焼酎となっています。 | | | | | |
| 鹿児島 | 長島研醸 | 甕長期熟成さつま島美人 25度 芋 1800ml | まろやかな | コガネセンカン/ 米麹（タイ産） |  |
| 5つの蔵元の芋焼酎をブレンドし、甕でじっくりと季節を重ね寝かせた、芳醇でまろやかな味わいの、長期熟成本格芋焼酎です。深みのあるふくよかな香りをお楽しみください。 | | | | | |
| 鹿児島 | 指宿酒造 | 合わせ黒利右衛門 25度 芋 1800ml | フレッシュな | 黄金千貫 米麹（タイ産） |  |
| 旨味の黒とコクの黒が溶け合う”合わせ黒”その風味が、フレッシュな新酒を加えることで新鮮な香りが一層引き立ちます。いつもの合わせ黒とは違う飲みごたえのある限定”合わせ黒”に仕上げました。 | | | | | |
| 鹿児島県 | 薩摩酒造 | 乙女桜 芋 25度 芋 1800ml | フルーティーな 香り | 紅乙女 米麹（国産・タイ産） |  |
| 「紅乙女芋」を使用しました。収穫後一定期間貯蔵することで一層旨味が凝縮した紅乙女芋。時間が進むにつれて貯蔵庫内はフルーティーな香りに包まれます。原料管理の難しさと仕込みの絶妙なタイミングで造り上げた「乙女桜」口を含むとライチのような香りと優しい甘味、軽快な飲み口が特徴です。 | | | | | |
| 鹿児島県 | 若潮酒造 | 若潮NEW POT 25度 芋 1800ml | まろやか | 黄金千貫 米麹（国内産） |  |
| 収穫した黄金千貫を白麹で醸した若潮酒造の新焼酎です。穏やかな芋臭に甘い香りも漂い、濃い甘味を感じる味わいです。荒さは抑え目です。 | | | | | |
| 鹿児島県 | 薩摩酒造 | MUGEN白波 25度 芋 1800ml | 甘さと旨味 | さつまいも（鹿児島県産） 米麹（国内産） |  |
| 黒瀬杜氏の伝統の技に新しい技術を融合。特許技術「土室糖化芋（つちむろとうかいも）」を原料に自然な甘さを最大化。様々な技術を贅沢に駆使したこだわりの本格薩摩焼酎。原料由来の優しい「甘さ」と濃厚な「旨味」をお楽しみください。 | | | | | |

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテージ表記、ラベルデザイン、キャップシールが異なる場合がございますので、予めご了承ください。