

2021年 冬のリカーセレクション

No.001 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。小規模生産者とグランメゾンの味わいを両方愉しめる12本を飲み切りやすいハーフサイズでご用意しました。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。





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
フランス	シャンパーニュ	ベルナール・プレモン	フルーツ グランクリュ	辛口	ピノ・ノワール70% シャルドネ 30%		フランス	シャンパーニュ	クリュッグ	クリュッグ	辛口	ピノノワール・ムニエ・シャルドネ	
ベルナール・プレモンは代々このアンボネイでブドウ栽培を行ってきた生産者で、1965年にベルナールとミシェル・ベルモン夫妻がレコルトン・マニピュランとしてシャンパーニュ造りを始めました。リンゴや洋ナシなどのフローラルな香りとふくよかな果実感、エレガントな酸とミネラルを兼ね備えた味わいは豊潤な味わいです。							クリュッグを代表するシャンパーニュ。6〜10年にわたる収穫年の異なる120種類以上のワインをブレンドし、力強さと複雑さ、豊かさや清々しさのバランスが素晴らしいシャンパーニュです。						
フランス	シャンパーニュ	ブルジョワ・フロネ	フルーツ トラディション フルミエクリュ	辛口	シャルドネ 80% ピノ・ノワール20%		フランス	シャンパーニュ	ボメリー ポメリー・モノポール	ボメリー フリュット・ロワイヤル 375ml	辛口	シャルドネ34%、ピノ・ノワール33%、ムニエ33%	
1972年に三代目となるアニエス・ブルジョワ氏がドメーヌを継承しました。ヴェルテュ村はランスから50km、パリから140kmの位置にあり、ブルジョワ・フロネではこのヴェルテュと、隣のベルジェール・ド・ヴェルテュ村に約5.6haの畑を所有。更にヴェルテュ村の中で特に良い区画を所有しており、農法は厳格なリュット・レソネを採用し化学肥料や殺虫剤、防除剤は一切使用せずに可能な限り収量を抑えながらブドウ栽培を行う。黄金色の色調と活発な泡立ちが特長。ハーゼルナッツ、砂糖漬けの果実が香り、その後ナシやリンゴのソースのような濃厚な香りで、余韻は長くエレガントです。							ボメリーは1874年にシャンパーニュ史上初のブリュットを誕生させました。現在においても、マダムボメリーから引き継いだ意思や最高醸造責任者の研ぎ澄まされた感性と経験・技術によってボメリーのスタイルは守られています。ブリュットロワイヤルは緑がかった淡い黄色で、生き生きとした泡立ち、柑橘類や白い花のようなエレガントな香りがソフトさを与え、さらに小さい赤い果実のヒントも感じられます。フレッシュかつ快活な味わい、そして魅力的で長い余韻が続きます。						
フランス	シャンパーニュ	ダニエル・ベラン	ブリュット	辛口	ピノノワール80%、ピノムニエ20%		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 モエアンベリアルハーフ	辛口	ピノノワール・ムニエ・シャルドネ	
オーヴ県、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。							モエ・エ・シャンドンを代表するブリュット（辛口）シャンパン。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。						
フランス	シャンパーニュ	シャンパーニュ・カイエ・ルメール	ルフレ フリュット	辛口	ピノ・ムニエ 50% ピノ・ノワール 35% シャルドネ 15%		フランス	シャンパーニュ	ドゥーツ	ブリュット・クラシック	辛口	ピノノワール・シャルドネ・ピノムニエ	
ヴァレドラルヌ地方のダムリー村に位置するメゾン。マロラティック醗酵を行わず、全体のジュースの45%は大樽に入れて醗酵。24カ月の瓶内2次醗酵。アロマと余韻の長さを表現。ブドウ本来のアロマを愉しめるように、ノンフィルター。一番搾りノピノ・ムニエを主体としエレガントさを表現。飲んだ時の果実味とフレッシュな印象です。							1838年創業の老舗メゾン。フランスの著名な雑誌などでも世界のトップ6に数えられました。ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネを1/3ずつ。ドゥーツ社のトレードマークともいえる定番モデル。NVのブリュット・クラシックで通常の15ヶ月を超える3年熟成！！						
フランス	シャンパーニュ	シャンパーニュ・ヘルトラン・デレスピエール	ブリュット アンファン ドゥ ラ モンターニュ プルミエ クリュ	辛口	46%ピノノワール、36%ピノムニエ、18%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	中辛口	シャルドネ、ピノノワール、ムニエ	
山の子供という意味のシリーズ。モンターニュ ド ランスのテロワールに準じた畑で育てた葡萄を伝統に即して生み出したシャンパーニュ。ベースは2012年（62%）他ヴィンテージは2011、2009を使用。ドサーージュ7g/L、アルコール度数12%。リザーヴワインのみマロラティック醗酵。長期熟成がもたらす旨みの凝縮した味わいのシャンパーニュ。エレガントでありながらも複雑味を帯びたシャンパーニュ。							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。厳格評価誌のメイユ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。全て手作りにこだわっているメゾンでもあり、きめ細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。ドサーージュ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						
フランス	シャンパーニュ	シャンパーニュ テホー	エリターージュ	辛口	ピノ・ムニエ 100%		フランス	フルゴニュ	ニコラ・フィアット	ニコラ・フィアット セレクション フリュット	辛口	40%ピノ・ノワール、10%シャルドネ、50%ムニエ	
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、ヴィンチェン、ヴェルヌイユ、トレロウの日当た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。テホーが作るピノ・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。							非常にバランスが良く、美しく洗練された軽やかな心地のシャンパーニュ。その場に馴染むタイプなので、場所や場面を選ぶことなく、誰もが一緒に楽しめる完璧なシャンパーニュです。3年間セラーで熟成させることで見事なバランスが生まれます。もちろんフレッシュさも損なわれません。フルミエクリュを含めた200のクリュよりブレンドして使用。15〜30%のリザーヴワインを使用することで、セレクションブリュットのスタイルと品質を安定させています。						

※ボトルの画像に関しては、一部ビネージ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.002 シャンパーニュ製法スパークリングワイン「クレマン」飲みくらべ5本セット

シャンパーニュと同一の製法(瓶内二次発酵)で造られる「クレマン」。ボルドー、ブルゴーニュ、ロワール、ジュラ地方からセレクトしました。キメの細かい美しい気泡と、上質な酸味をお楽しみいただける、「泡ファン垂涎」の5本セットです。クレマンとは、シャンパーニュ地方以外のフランス国内の認められた地域で、シャンパンと同じ瓶内二次発酵製法で造られるスパークリングワインです。クレマンが人気である理由の一つにきめ細かな泡立ちとさわやかな香り、瓶内熟成による複雑な味わいが楽しめて、シャンパーニュより手ごろに楽しめるコストパフォーマンスの良さがあげられます。シャンパーニュと同じシャルドネやピノ・ノワールを使用することもあります。今回注目はボルドーを代表する品種メルローを20%ほど使用した、珍しい「クレマン・ド・ボルドー」です。こちらはリカーセレクション初登場となっております。その他のクレマンも各産地を代表するぶどうを使用し、造りは同じながらぶどう品種の個性による味わいの違いもお楽しみいただけます。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ジュラ	ラ・メゾン・デュ・ヴィニクロン	クレマン・ド・ジュラ フィリップ・ミッシェル・シャルドネ・ブリュット	辛口	シャルドネ	
ワイン王国他掲載歴多数、瓶内二次発酵。フランス国内外で最も飲まれるシャルドネ100%のジュラ産のクレマン。繊細な泡立ちとしっかりとしたコクのある味わい。						
フランス	ブルゴーニュ	ヴーヴ・アンバル	クレマン・ド・ブルゴーニュ グラン・キュヴェ	辛口	ピノ・ノワール、シャルドネ、ガメイ、アリゴテ	
クレマン・ド・ブルゴーニュNo.1の名門がブルゴーニュのぶどう4品種を見事に調和!! 上品な酸とぶくよかな味わい、フレッシュ且つ長い余韻を感じる。						
フランス	ボルドー	ティンヴァレー	クレマン・ド・ボルドー	辛口	セミヨン80%、メルロー20%	
アントルデメールで1366年に創業。全て手摘みで収穫。9か月の瓶内熟成。泡が本当にきめ細かい。時間が経過しても泡が残っています。果実味はあって綺麗な味わいがあるから温度が上がっても飲むことができます。クレマンドボルドーでメルローが20%ブレンドは珍しく、それにより骨格がしっかりしている。高級感なラベルも◎						
フランス	ロワール	ラングロワ・シャトー	クレマン・ド・ロワール ブリュット	辛口	シュナンブラン・シャルドネ・カベルネフラン	
6つのテロワールのブドウを使用、24カ月以上の熟成。繊細な泡、花梨、桃、グレープフルーツなどの香り。フレッシュで上品な味わい。						
フランス	ロワール	シャトー・ド・モンフォール	クレマン・ド・ロワール ブリュット	辛口	シュナンブラン・シャルドネ	
シャトーを代表するスタンダードなキュヴェで最も守備範囲の広いクレマン。輝きがあり美しい色、柔らかく白い果肉のフルーツ、プリオッシュのトースティな香り。程よい柔らかさを持っているので、どのようなお料理、シーンでも楽しめる。						

※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。

2021年 冬のリカーセクション

No.003 「特別講座付き」基礎が楽しめる、タイプ別シャンパーニュ4本セット

「世界最高峰のスパークリングワイン」として称されるシャンパーニュは、瓶内での二次発酵による、きめ細かな持続性のある泡立ちと芳醇な香りが特徴で、乾杯での一杯や、特別な日の贈り物など、様々なシチュエーションで華やかさを彩ります。通常のスティールワインと異なり、醸造の工程も多く、アッサンブラージュ、熟成期間、ドサージュの違いなどにより、様々な表情を見せますが、こちらのセットは品種の違いによるスタンダードなシャンパーニュの飲み比べが楽しめるセットとなっております。セットで使用してる4種類の個性が異なるシャンパーニュは、白ブドウのシャルドネだけで造られたブラン・ド・ブラン、黒ブドウのピノ・ノワールだけで造られたピノ・ド・ノワール、シャンパーニュを醸造する3つの品種をブレンドした伝統的なスタンダードタイプ、グラスに注ぐと華やかな気分になれるロゼタイプの4種類を取り揃えました。シャンパーニュをこれから極めたい方。またすでにシャンパーニュを愛飲している方にも、普段使いで楽しめるお得なセットとです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	シャテ	ジョリー・ド・トレビュイ・ブラン・ド・ブラン	辛口	シャルドネ100%	
<p>シャテ社はシャンパーニュ地方でも南に広がるエリア、コート・デ・パール地区で、地元でも評価誌「ギダシェット」に取り上げられるシャンパンを生産しています。輝きのある金色を帯び、細かな泡の粒が立ち上がる。柑橘系の爽やかな香りと、ほんのりシロップのような甘味のある優しい香り。そして、ハーブ、シトラス、ライムのようなアロマも。酸味はしっかりとあり、果実味も爽やかさを中心とした バランスの整ったシャンパーニュ。しなやかで、フルーティーと言った印象の強い、いつでもどこでも誰にでも受け入れやすいシャンパーニュです。</p>						
フランス	シャンパーニュ	ポール・ダン ジャン・エ・ フィス	カルト・ノワール	辛口	ピノ・ノワール100%	
<p>このメゾン、以前モエ&シャンドン(MOET & CHANDON)や F1レースでおなじみのマム社 (G.H.MUMM) にブドウを卸していたもとブドウ栽培農家です。栽培は自然に極力即した方法で、リュット・レゾネの一つ「同化農法」と言われるものです。ピノ・ノワール種の特徴を活かした、ピノノワール100%のコクを感じる味わい。美しい金色。細やかな泡立ち。フランボワーズなどのフレッシュフルーツに加え、ドライフルーツのニュアンスを感じる力強くも複雑な香り。力強く豊かなフルーツを口中で楽しめる1本です。</p>						
フランス	シャンパーニュ	ニコラ・ガスカン	ルイ・ロジエ	辛口	ピノ・ノワール70%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ10%	
<p>Oiry(オウワリー)という産地にセラーを構え、古典的製法で作るシャンパーニュは、奇抜さではなく、当たり前の、伝統的な味わいを表現します。3種のブドウをバランスよく使い、丁寧に熟成させて仕上げられた1本は優しくエレガントで、軽やかでありながら長い余韻も持つ、クラシカルなスタイル。白い花、はちみつ、サンザシ、リンゴや白桃の甘い香り。口に含むと、繊細でクリーミーな泡が口の中を心地よく刺激します。果実のピュアな甘み、ミネラル感、酸味と調和のとれた味わい。するりと口の中を通り抜ける、エレガントな雰囲気を持つ1本です。</p>						
フランス	シャンパーニュ	G.H. マーテル	ロベール・ド・パンピニャック・プリュット・ロゼ	辛口	ピノ・ノワール50%、シャルドネ30%、ピノ・ムニエ20%	
<p>1869年設立の老舗メゾン「G.H.マーテル」は、約200ヘクタールに及び自社畑と550の栽培農家からブドウを調達しており、その生産本数は年間1000万本に達し、第六位の規模を誇りますが、この規模でも家族経営で代々シャンパーニュやブランデー造り一筋と、職人気質を貫いています。ラズベリーのような甘酸っぱい果実の香りにバラのような華やかなニュアンス。果実味と酸味とのバランスが良く、味わいにしっかりとしたコクを感じられ、それでいて、透き通るような繊細な味わいがあり、余韻に華やかな心地よい香りが広がります。</p>						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーシ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション






No.004 <ロジャークラート>定番人気カヴァ 5本セット

1882年の創業から、長期熟成プレミアムカバのパイオニアとしてヴィンテージカヴァのみを生産してきたロジャークラート。
1997年の日本輸出開始以来、24年もの長きに渡り、
ブランドのアイコンと言えるロゼ・ブリュットを中心に多くのお客様にご愛顧をいただいております。

冬のリカーセレクションではロジャークラートの定番ラインナップをお買得な5本セットにしました。

ゴールド・ブリュット：約1ヵ月半～2ヵ月かけて発酵、瓶内二次発酵の後18～24ヶ月熟成
 ロゼ・ブリュット：約1ヵ月半～2ヵ月かけて発酵、瓶内二次発酵の後14ヶ月熟成
 プラチナドゥミ・セック：約1ヵ月半～2ヵ月かけて発酵、瓶内二次発酵の後18ヶ月熟成
 ブリュット・ナチュール：最低30ヵ月以上の熟成、トサージュゼロ、極辛口の味わい
 グラン・レセルバ ジョセップ・ヴァイス：約1ヵ月半～2ヵ月かけて発酵、地下30メートル、全長1キロのセラーで48ヵ月熟成

ロジャークラートでは、毎年最高品質のぶどうを原料とし、中でも特別な存在であるグラン・レセルバは、
 厳選された最高のぶどうを贅沢に使用し、ぶどう品質が基準に満たない年には生産を行わない希少なカヴァです。
 ロジャークラートのカヴァは、本格的なカヴァを求める世界中の愛好家に幅広く親しまれています。






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	ロジャークラート	カヴァ ゴールド・ブリュット	辛口	チャレロ40%、マカベオ30%、パレリャダ30%	
ハーブレモンやグレープフルーツのようなシトラス系の味わい。きめ細やかな泡が口の中に溶け込み、後味に感じる塩味が全体をきれいにまとめています。						
スペイン	カタルーニャ	ロジャークラート	カヴァ ロゼ・ブリュット	辛口	ガルナツチャ60%、モナストレル35%、ピノ・ノワール5%	
フレッシュな酸味と赤いフルーツの豊かな果実味が広がります。余韻にかけて溶け込んだ心地良いタンニンがアクセントになり、切れ味のよい後味になります。						
スペイン	カタルーニャ	ロジャークラート	カヴァ プラチナドゥミ・セック	甘口	チャレロ40%、マカベオ30%、パレリャダ30%	
レモン・グレープフルーツなどの柑橘系のジュシーな果実味が余韻までまろやかに広がり、豊かでフレッシュな酸味とのバランスが絶妙です。						
スペイン	カタルーニャ	ロジャークラート	カヴァ ブリュット・ナチュール	辛口	チャレロ45%、マカベオ30%、パレリャダ25%	
厳選した質の高いぶどうを長期熟成することで、柔らかくフレッシュな果実味、複雑味、そしてクリーミーな舌触りが感じられ、バランスの良い味わいを楽しめます。						
スペイン	カタルーニャ	ロジャークラート	カヴァ グラン・レセルバ ジョセップ・ヴァイス	辛口	シャルドネ38%、チャレロ25%、マカベオ20%、パレリャダ17%	
きめ細やかな泡立ちで、シルクのような滑らかな口当たり。フレッシュな酸、ミネラル感、柑橘系果実とともに、熟した果実味や長期熟成による奥深さも感じられます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.005 レコルタンマニピュラン グランクリュ シャンパーニュ5本セット

シャンパーニュ格付け最高峰グランクリュ特級畑、自社畑自社醸造レコルタンのシャンパーニュセットです。
 良質なピノノワールの産地、モンターニュ・ド・ランスの3生産者の飲み比べをお楽しみいただけます。
 ジャン・ラルマン（ヴェルスネイ）ピノ・ノワールの聖地ヴェルスネイで植樹1958年の最上区画を所有。ヴェルスネイのテロワールが最大限に表現され、全ての要素が深く凝縮されている。スケールが大きく、男性的な力強いスタイル。
 エティエンヌ・ルフェーヴル（ヴェルジー）ピノノワール100%：「メゾンに売らないこと」をポリシーに、ヴェルスネイを主軸とした品質シャンパーニュを作る。本拠地はヴェルジーだが、先祖代々受け継がれたヴェルスネイの畑を多く所有する。ぶどうに高値のつくヴェルスネイだが、メゾンに売らないことをポリシーとして、テロワールを尊重したシャンパーニュを造り続ける。
 ベルナル・ブレモン（アンボネイ）最上のピノ・ノワールを生むグラン・クリュのひとつ、アンボネイ100%で造られる彼らのシャンパンには豊満かつ優美な大らかさがあり、この村の魅力を存分に堪能できる。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ジャン・ラルマン	ブリュット トラディション	辛口	ピノノワール80% シャルドネ20%	
透明感ある果実は良く熟して非常にフローラル。 驚くほど深みのある豊潤さと精緻な酸・ミネラルがもたらす緊張感のバランスが素晴らしい。 並みのプレスティージュ・シャンパーニュすら凌駕する、恐るべきクオリティ。						
フランス	シャンパーニュ	ジャン・ラルマン	ブリュット レゼルヴ	辛口	ピノノワール80% シャルドネ20%	
樹齢60年を超える古樹のブドウを使用。透明感と奥行きが増した味わいに、細かく豊富な酸とミネラル。 全ての要素が深く、凝縮されている。スケールが大きく、男性的なしっかりとしたスタイルでテロワールが究極的に表現されている。						
フランス	シャンパーニュ	エティエンヌ ルフェーヴル	ブラン・ド・ノワール	辛口	ピノノワール100%	
黄色い果実やオレンジの砂糖がけの豊かな香り。わずかに桜色が入った外観通り、チェリーやベリーを思わせる赤系果実や微かなタンニンも感じられる。 広がり、奥行き、複雑さ、確固としたミネラル感など、全ての要素を持ち合わせたブラン・ド・ノワールの理想形。						
フランス	シャンパーニュ	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	辛口	ピノノワール75% シャルドネ25%	
平均樹齢40年。ヴェルス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。 洋ナシやアプ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ヤスカつ繊細。厳粛なストラクチャーや透明感、伸びやかさなど、ヴェルスネイの美点に満ちている。						
フランス	シャンパーニュ	ベルナル・ブレ モン	ブリュット トラディション	辛口	ピノ・ノワール70% シャルドネ30%	
蜜入りリンゴや洋ナシ、シトラスのフローラルな香り。質感のあるふくよかな果実、エレガントな酸と精緻なミネラルを備えた味わいは豊潤。 アンボネイの特徴であるふわりとした味わいの広がり素晴らしい。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.006 品種別スパークリングワイン5カ国5本セット

異なる5カ国、5品種のスパークリングワインのセットです。フランス/ロワールのシュナン・ブラン、イタリア/シチーリアのグリッコ、ドイツ/ファルツのリースリング、南アフリカ/ウエスタン・ケープのシャルドネ、ギリシャ/ノーザン・グリースのクシノマヴロをお楽しみ頂けます。シャンパーニュ方式、シャルマ方式などの製法の違いだけでなく、品種や国による味わいの違いをご賞味ください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ロワール	ドメヌ・ヴィ ニョー・ シュヴロー	ヴーヴレ ベティヤン プリュット	辛口	シュナン・ブラン 100%	
1995年からビオディナミでブドウ栽培を続けるヴーヴレのドメヌ。洗練された細やかな泡立ち。輝きのある黄金色。リンゴや白桃を想わせるアロマが特徴的。						
イタリア	シチーリア	フェウド・アランチョ	フェウド・アランチョ アックシィ エクストラ・ドライ	中辛口	グリッコ 100%	
フレッシュで繊細な黄色いフルーツのアロマにユリやアカシアのフローラルなアクセント。柔らかくきめ細かな泡が、リンゴや洋ナシの様な溢れる果実味をやさしく包み込みます。						
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 リースリング エクストラ・プリュット セクト	辛口	リースリング 100%	
ファルツの銘醸生産者による、リースリング100%のスパークリングワイン。やさしい柑橘系のアロマやスパイス香が泡の中で溶け合います。						
南アフリカ	ウエスタン・ ケープ	グラハム・ベック ワインズ	グラハム・ベック プリュット ブラン・ド・ブラン	辛口	シャルドネ 100%	
濃厚で心地よいイースト香が漂い、ライムのさわやかなノーズが立ち上がります。細かいムース状のクリーミーな泡が弾け、長く続くエレガントなフィニッシュを持つ美しい味わいです。						
ギリシャ	ノーザン・グリー ス	キリ・ヤーニ	アカキーズ スパークリング ロゼ	中辛口	クシノマヴロ 100%	
冷涼なアミンデオン産クシノマヴロ100%で造るロゼスパークリング。軽快な酸、ほのかな甘さの残るチャーミングな赤果実の風味と高い酸度。見事なバランス感を持った玄人好みの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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.007 シャンパーニュ2本入り瓶内2発酵スパークリングワイン6本セット

シャンパーニュが2本も入り、瓶内2次方式（シャンパン方式）で造られたドイツ・ゼクト白・ロゼ、フランス・ヴァンムスー、スペイン・カヴァ白の豪華6本セットです。
 シャンパーニュはコート・ド・セザンヌ地区とコート・デ・パール地区の飲み比べ。有名シャンパンメゾンにも引けを取らない味わいです。
 ドイツ・ゼクトは日本人醸造家・徳岡史子が最低8年以上熟成した白とロゼで、高級シャンパーニュに匹敵する長期熟成ゼクトです。
 フランス・ヴァンムスーは元シャンパンメーカーが造ったシャンパン方式の本格派スパークリングワイン。
 スペイン・カヴァは飲食店でも使用されるぐらいの質の良いカヴァ。
 フランス・ドイツ・スペインと個性豊かで本格的スパークリングワインの飲み比べができるセットをご堪能ください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ポワルヴェール ジャック	ヴーヴァンジェリー プリュット	辛口	ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ各1/3	
コート・ド・セザンヌ地区のタリュ・サン・ブリ村のシャンパンメゾン。重厚な白亜質土壌に由来する豊かな酸とミネラルが特徴。ブドウ栽培、醸造、瓶詰めも行うネゴシアン。経験と伝統のある、ポワルヴェール・ジャックは、魅惑的なキュヴェを幅広く提供しています。						
フランス	シャンパーニュ	グリエ	アクセルド ヴァロン プリュット	辛口	ピノ・ノワール70%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ10%	
コート・デ・パール地区のシャンパンメゾン。。キンメリジャン土壌でミネラル分を含み、ピノノワール・シャルドネの品質も高いエリアです。醸造はマロラクティック発酵と長めの熟成を行い、シャンパンの華やかさ、ハーモニー、繊細さを追求しています。世界最優秀ソムリエコンクールの勝者バオロ・パソ氏も絶賛シャンパンメゾン。						
ドイツ	ファルツ	ヨーゼフ ビファア	ゼクトハウス ビファア ピノ プリュット	辛口	シュベートフルグンダー（ピノワール）、ミューラーレーベ（ピノムニエ）	
ドイツ・ファルツでワイナリー経営する「ヨーゼフ・ビファア」日本人醸造家・徳岡史子。最低8年間瓶内熟成してリリースしたロゼ泡ゼクト。高級シャンパーニュに匹敵する、長い熟成期間を得て生まれた円熟味のある深みあるフルーティな味わい。いざいぎとしたレモンやオレンジの柑橘系の香り。						
ドイツ	ファルツ	ヨーゼフ ビファア	ゼクトハウス ビファア ロゼ プリュット	辛口	シュベートフルグンダー（ピノワール）	
ドイツ・ファルツでワイナリー経営する「ヨーゼフ・ビファア」日本人醸造家・徳岡史子。最低8年間瓶内熟成してリリースしたロゼ泡ゼクト。高級シャンパーニュに匹敵する、長い熟成期間を得て生まれた円熟味のある深みあるフルーティな味わい。サーモンピンクの優しい色合い、サクランボやいちごのフレッシュな赤果実の香り。						
フランス	ジュラ	フランソワ モンタン	フランソワ モンタン プリュット	辛口	コロンバル、ユニブラン、シャルドネ	
元はシャンパンメーカー。ジュラ地方に移転してワインを生産。ジュラ地方・ロワール地方・ガスコーニュ地方のブドウを使用。シャンパン方式で造られた本格派ヴァンムスー。洗練された香りは、芳醇で、グレープフルーツなどの柑橘類やジュシーなリンゴを思わせます。						
スペイン	カタルーニャ ペデネス	コヴィデス	コヴィデス ゼニウス プリュット	辛口	マカベオ、チャレロ、パレリャーダ	
コヴィデスは1964年に誕生した協同組合の生産者。ステンレスタンクや温度調節装置を導入するなど、醸造の近代化や品質の向上に積極的に取り組んでいます。きめ細やかな泡がやさしく溶け込む。果実味と酸味・苦味の絶妙なバランスの仕上がりのカヴァです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.008 世界の辛口スパークリングワイン10本セット

飲み応えのあるシャンパーニュ製法のワインから、
フルーティーなシャルマ製法まで、
5カ国のスパークリングワインを10本厳選しました。
それぞれ香りも味わいも異なる辛口
スパークリングワインをお楽しみください。

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
フランス	ロワール	グラシアン・エ・メイエ	グラシアン・エ・メイエ プリュット	辛口	シュナンブラン45%、シャルドネ45%、ピノノワール10%		イタリア	ヴェネト	ポッテガ	アカデミア ブルー	辛口	グレーラ	
<p>淡い黄色の外観、新鮮な白い花やライム、グリーンアップルのアロマが広がります。洋ナシのニュアンスを感じるしっかりした構成感のある味わいは、繊細さを隠し持つダイナミックな風味を創り上げています。</p>						<p>ゴールデン種のリンゴ、パッションフルーツの芳香があります。酵母のもたらす焼きだてのパンの心地よい香りがあります。フルーティーな辛口の味わいで、爽やかなのど越し。ミネラルと酸のバランスのとれた味わいです。</p>							
スペイン	カタルーニャ	コドルニウ	コドルニウ パルセロナ1872ロゼ プリュット	辛口	チャレッコ 45%、マカベオ 30%、ピノ・ノワール 25%		イタリア	カンバーニュ	モンテソーレ	モンテソーレ グレコ スプマンテ	辛口	グレコ	
<p>コドルニウワイナリーのあるバルセロナをイメージしたカラフルなモザイクデザインが目にも楽しいバルセロナ1872 オーガニックシリーズ。赤い果実や柑橘類の華やかなアロマとビスケットのような熟成香、バランスがよくクリーミーでフレッシュな口あたり、オーガニックならではのやさしい果実味が楽しめます。</p>						<p>ライムなどの華やかな香り。なめらかでドライな味わいで、白い花のような心地よいアフターテイストが特徴です。</p>							
スペイン	カタルーニャ	コドルニウ	コドルニウ パルセロナ1872プリュット	辛口	マカベオ 35%、チャレッコ 35%、パレリャータ 30%		オーストラリア	ヴィクトリア	カラブリア ファミリーワインズ	ディーキン アザーラ スパークリングプリュット	辛口	シャルドネ、ピノ・ノワール	
<p>コドルニウワイナリーのあるバルセロナをイメージしたカラフルなモザイクデザインが目にも楽しいバルセロナ1872 オーガニックシリーズ。青りんごやレモンバーベナなどのフローラルなアロマ、バランスがよくクリーミーでフレッシュな口あたり、オーガニックならではのやさしい果実味が楽しめます。</p>						<p>なめらかな口当たりのワインです。生き生きとした酸味とクリーミーさが調和して、心地よい味わいが楽しめます。ベースワインの質が非常に高いので、白ワイングラスで飲んでこそその良さが光ります。</p>							
フランス		グランシェド・フランス	レ・ダムリエール ヴァンムスー プリュット	辛口	アイレン、ユニ・ブラン		チリ	セントラルヴァレー	カロリーナ・ワイン・フランス	ミラモンテ プリュット	辛口	ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ主体	
<p>光沢ある淡いゴールドの色調。豊かな泡立ちが続きます。果実味が豊かでフレッシュな調和の取れた味わいです。</p>						<p>外観は淡いレモンイエローの色調。パンをかじったようなイースト香に、すっきりとした心地良い酸味と、ソーヴィニヨンブラン由来のアスパラやピーマンのニュアンス。また、桃、グレープフルーツ等の果実味がバランス良く感じられます。</p>							
フランス		グランシェド・フランス	レ・ダムリエール ヴァンムスー プリュットロゼ	辛口	ボバル								
<p>美しいサーモンピンクの色調、優雅な赤い果実の香りが感じられます。上質な泡立ちと繊細な香りのコンビネーションにより、とても飲み口が良く、ベリーのアロマを感じる、繊細で上質なロゼスパークリングとなっております。</p>													
イタリア	トレンティーノ・アルト・アディジェ	メツァアコ罗纳	メツァ スパークリング	辛口	シャルドネ60%、ピノ・ピアンコ30%、ミュラートツルガウ10%								
<p>香り豊かで白い花のような香り。新鮮な赤りんごや西洋ナシ、白桃やメロン、そしてほのかにパイナップルの香りを楽しめます。トレンティーノ・アルト・アディジェの澄んだ空気が育つ、バラの香りも感じられます。味わいは大変さわやかで細かな泡と酸を長く楽しめます。</p>													

※ボトルの画像に関しては、一部ピンネージ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.009 人気メゾンシャンパーニュ飲みくらべ5本セット

人気シャンパーニュメゾンからカンヌ国際映画祭公式ブランドなど選りすぐりの5本をセレクトした、冬に相応しいシャンパーニュセットです。ラインナップは大手生産者から小規模生産者まで押さえるべき5本です。生産者によって異なる個性をご堪能ください。

<ピエール・ベテルス>

ブドウ専売農家から始まり100年の歴史を持つメニル・シュール・オジェ村のレコルトン・マニユプランです。メニル・シュール・オジェのテロワールを見事に表現していて、緻密で厳格なシャンパーニュです。

<ドゥラモット>

250年以上の歴史を誇るメゾン。幻のシャンパーニュ「サロン」の妹的メゾンです。

<パイパー・エドシック>






2020年に禁酒法の施行から100周年を迎え、この100年で最多の受賞歴を誇るシャンパーニュ・メゾンの一つ、パイパー・エドシックから禁酒法100周年を記念したプロビジョンボトルが限定発売されました。

<アンリ・シロー>

17世紀より歴史を持つ、名門シャンパーニュ・メゾン。アイ村のピノ・ノワールの魅力が存分に味わえる類まれなるシャンパーニュです。

<アヤラ>

グラン・クリュ畑の広がるアイで1860年に誕生。160年以上の歴史を持つシャンパーニュ地方でも最も古いメゾンの一つです。世界中で愛されるピュアでエレガントなシャンパーニュを造り続けています。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ピエール・ベテルス	キュヴェ・ド・レゼルヴ ブラン・ド・ブラン グラン・クリュ	辛口	シャルドネ100%	
100年の歴史を持つコート・デ・ブランの名門RM。グランクリュのシャルドネのみを使用し、50%リザーブワインを加えることで、香りと味わいに厚みを出しています。						
フランス	シャンパーニュ	ドゥラモット	ドゥラモット・ブリュット	辛口	シャルドネ ピノノワール ピノムニエ	
NVブリュットでもコート・デ・ブランのシャルドネが50%も占めるのは、さすがメニルのメゾンならではの、デリケートでエレガンス溢れ、なおかつしっかりとしたボディが究極のバランスをもたらします。						
フランス	シャンパーニュ	パイパー・エドシック	ブリュット プロビヴィジョン	辛口	ピノノワール シャルドネ ピノムニエ	
禁酒法100周年を記念したプロビジョンボトル。輝きのあるエレガントで魅惑的なシャンパーニュ。アーモンドの香りが、新鮮なヘーゼルナッツや果樹園のフルーツと共に感じられ、切りたてのリンゴや洋ナシを思わせます。						
フランス	シャンパーニュ	アンリ・シロー	エスプリ・ナチュール	辛口	ピノ・ノワール (80%) 、シャルドネ (20%)	
英国王室やモナコなどの王室など、ごく一部の愛好家にひっそりと愛されてきた“幻の”シャンパーニュ。フレッシュな果実のアロマと樽熟酵による芳醇な味わいです。						
フランス	シャンパーニュ	アヤラ	ブリュット・マジュール	辛口	シャルドネ ピノノワール ピノムニエ	
シャンパーニュのブドウ畑のほぼ中央に位置するアイ村にあり、規模的には非常に小さなメゾンです。優美でしっかりとした繊細な泡立ちが特徴的です。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.010 シャンパーニュ&クレマン含む世界の辛口スパークリングワイン10本セット

「毎日でもスパークリングワインが飲みたい！」そんな泡好きの皆様のニーズにお応えする大人気スパークリングセット！
 シャンパーニュ、クレマンをはじめ、世界各国の辛口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からニューワールド、シャンパーニュ製法からシャルマ製法まで、個性溢れる様々な味わいを飲み比べできるセットです。
 きめ細やかで爽快な泡立ちと飲み飽きない芳醇な味わいが、誰をも魅了するスパークリングワイン。デイリーなカジュアルはもちろん、
 週末やお祝いの記念日にも幅広く活躍でき、食卓をより一層華やかに演出します。いずれも辛口タイプの為、食事を通して愉しんで頂けます。
 コストパフォーマンスに優れた選りすぐりのスパークリングワインを飲み比べて、多彩な魅力をご堪能ください。

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
フランス	シャンパーニュ	ジョルジュ・クレメン	シャンパーニュ ワグナー& コー プリュット・トラデション	辛口	ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ		イタリア	ヴェネト	アントニーニ・チェレーザ	グレラ・スプマンテ・エクストラ・ドライ	辛口	グレラ	
<p>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。全体的にしなやかでエレガントなスタイルのシャンパーニュ。</p>							<p>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プマンテ。フルーティーでミネラリーな非常にコストパフォーマンスに優れた1本です。</p>						
フランス	アルザス	ポール・ブルゲール	クレマン・ダルザス	辛口	ピノ・ブラン		イタリア	ヴェネト	ベルリーノ	プロセッコ・ピオロジコ・エクストラ・ドライ	辛口	グレラ	
<p>芳醇でリッチな果実味と心地良い余韻が楽しめるアルザスのクレマン。</p>							<p>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ります。飲み口の良い爽快な泡立ちとフレッシュな果実味が楽しめるスパークリングワインです。</p>						
フランス	ボルドー	アライアン ス・ヴァン	ジャン・アルシャンボー ブラン・ド・ブラン	辛口	シャルドネ		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・セクト	辛口	リースリング	
<p>フランス産のシャルドネを贅沢に使用したリッチなスパークリングワイン。泡立ちは繊細で、桃、洋梨、アブリコットなどの甘く爽やかな香り。柔らかな泡に、果実の甘味が溶け込むふくよかな味わい。余韻に残る柑橘類の酸味と苦味が心地よい、上品で豊かなワインです。</p>							<p>リースリングならではのピュアな果実味が心地良い、穏やかな泡立ちが特徴的な癒しのスパークリングワインです。</p>						
イタリア	ヴェネト	マスティオ・デッラ・ロッジア	グラン・キュヴェ スプマンテ・プリュット	辛口	ガルガーネガ		スペイン	ベネデス	ベレ ベントウーラ	モナ カバ プリュット	辛口	マカベオ、チャレッロ、パレリャーダ	
<p>グレープフルーツのような清涼感に溢れるアロマ。きめ細やかな泡立ちですっきりとした酸味とフレッシュな果実味が調和する、辛口スパークリングワインです。</p>							<p>柑橘系、ライム、青リンゴの豊かなアロマに溢れ、シャンパーニュ製法ならではの繊細な泡立ちが十分に堪能できます。カバ本来の豊かな果実味と複雑さを兼ね備えた辛口スパークリングワインです。</p>						
イタリア	ピエモンテ	カンティネ・ペッリーニ	ペッリーニ・スプマンテ・プリュット ピノ・シャルドネ	辛口	ピノ・ピアンコ、シャルドネ		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	
<p>もぎたての柑橘やライム、青リンゴを思わせるジュシーな香り。きめ細やかな泡立ちですっきりとした酸味とフレッシュな果実味が調和する。清涼感あふれるスパークリングワインです。</p>							<p>グレープフルーツなどの柑橘類やシトラスのアロマ、わずかにミネラルの爽やかな香り。生き生きとした泡が口中で広がり、アブリコットを想わせる豊かな果実味がフレッシュな酸と苦味が心地良いスパークリングワインです。</p>						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーシ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.011 小規模生産者 グランクリュ ブランドブラン シャンパーニュ3本セット

最高格付グランクリュシャンパーニュから3本を厳選しました。
 シャンパーニュの生産地の中でも特に高品質なシャルドネ種が生産されるコート・デ・ブランの
 3地区の生産者のブランドブラン3本セットです。
 ランスロピエンヌ（クラマン）120年というワイナリーの歴史と未来のシャンパーニュを体現するスタイルは、フランス国内外でも注目を集める。
 次世代を担う造り手として目を離すことができない生産者。
 ル・ブリュン・セルヴネイ（アヴィーズ）樹齢50年を超えるアヴィーズ、クラマン、オジェの古樹を所有。太く切れ込む酸と強いミネラルを備え
 た骨太でエレガントなブラン・ド・ブランを造る。コート・ド・ブランのフィネス、そして気品を表現。
 クロード・カザル（ル・メニル・シュール・オジェ）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。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ランスロ・ピエンヌ	ターブル・ロンド	辛口	シャルドネ100%	
<p style="text-align: center;">ジンジャー、プリオッシュ、バターを感じさせるアロマの奥には上質なミネラルが感じられる。 ドサージュはごく少量であるが、クラマンのボリューム感、アヴィーズの生き生きとした酸、シュイイの明るい果実がパーフェクトなバランスを生み出している。</p>						
フランス	シャンパーニュ	ブリュン・セルヴィネイ	メロディ・アン・セー	辛口	シャルドネ100%	
<p style="text-align: center;">コート・デ・ブランの魅力あふれるブランドブラン。洗練されたシャープなスタイルの中にはスケールの大きさも感じられ、余韻も非常に長い。</p>						
フランス	シャンパーニュ	クロード・カザル	カルト・オール	辛口	シャルドネ100%	
<p style="text-align: center;">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。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.012 特級シャンパーニュ&フランチャコルタ入り欧州スパークリングワイン6本セット

冬のイルミネーションの輝きのように、泡立ち輝くスパークリングワインはいかがでしょうか。世界中を魅了するフランス、シャンパーニュと、イタリアの最高峰スパークリングワインのフランチャコルタを始め、キレのある泡立ちが特徴のスペイン産カバなど、欧州のスパークリングワインを6本集めたセットです。シャンパーニュからは通常のシャンパーニュではなく、特級格付グランクリュをご用意！その名に恥じない細かな泡立ちと繊細さがお楽しみいただけます。

イタリアのシャンパーニュともいえるフランチャコルタは、家族経営ワイナリーがシャンパーニュにも使用されるシャルドネとピノ・ノワール種を贅沢に使用して造る本格フランチャコルタです。シャンパーニュとはまた違う格別の泡立ちをお楽しみください。その他にも、人気のブルゴーニュ地方でシャンパーニュと同じ製法で造られる上品な泡立ちのクレマン・ド・ブルゴーニュや、イタリア・トスカーナ州でいち早く有機栽培を手掛けたオーガニックワインの先駆者が造る、黒ぶどうサンジョベーゼ種100%のオーガニック・スパークリングワイン、またおすすめの泡立ち細やかで辛口テイストのスペイン・カバを、色合い美しい口ゼも含めた2本が入ったセットです。

是非、欧州各国こだわりの泡立ちの飲み比べを心行くまでご堪能ください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	エルペール・ポフォール	シャンパーニュ・エルペール・ポフォール・グラン・クリュ・ブリュット・カルト・オール	辛口	シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ	
格付けの畑で、情熱をもって造られたシャンパンは、その名に恥じない、上品で、バランスのとれたものです。コクがあり、フルーティーで、素晴らしい芳香を持っています。						
イタリア	ロンバルディア州	フィオリータ	ラ・フィオリータ・フランチャコルタ・ブリュット・DOCG	辛口	シャルドネ、ピノ・ノワール	
家族経営の小規模生産者ですが、国際的なコンクールで高評価を獲得しているワイナリー。きめ細かな泡と爽やかな酸味、柔らかな果実味が楽しめる一本です。						
フランス	ブルゴーニュ	FPVD	アルバトロス・クレマンドブルゴーニュ・ブラックラベル	辛口	シャルドネ、ピノ・ノワール、アリゴテ、ガメイ	
フランスで100年以上にわたりスパークリングワインを造ってきた老舗醸元が、長年培った技術を活かし手がけるクレマン・ド・ブルゴーニュです。口だけの良い泡となめらかな果実味、キレのある酸味を楽しめるワインに仕上がっています。						
イタリア	トスカーナ	ラ・セルヴァ	ラ・セルヴァ・スプマンテ・ブラン・ド・ノワール・ブリュット	辛口	サンジョベーゼ	
このスパークリングワインは珍しい、サンジョベーゼ種(黒ぶどう)から造るスパークリングワイン「ブラン・ド・ノワール」。有機ぶどうを使用し、サンジョベーゼの名手ならではの、黒ぶどう由来の旨みをしっかり感じられるコクのある味わいです。						
スペイン	ベネデス	モンマルサル	パラウ カバ ロサード オーガニック	辛口	ガルナッチャ、ピノ・ノワール、トレバット	
有機栽培で育ったスペイン地ぶどうと人気のピノ・ノワール種をブレンドしたロゼの辛口オーガニック・カバ。ベリー系の果実味に、キレのある酸味がバランスよく、きめ細かくクリーミーな泡立ちが楽しめます。						
スペイン	ベネデス	ハウメ・セラ	カバ・アルテ・ラティエーノ・ブリュット	辛口	マカベオ、チャレッコ、パレリャータ	
マカベオ種中心の完熟ぶどうを瓶内二次発酵。シャンパーニュ匹敵の旨みとキレ、そして柔らかい泡が見事に融合したキレのある辛口タイプです。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーゼ表記、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。

2021年 冬のリカーセクション

No.013 ヴィンテージシャンパーニュ入り！辛口シャンパーニュ6本セット

主にレストラン向けにオンリストされている小規模生産者のシャンパーニュを集めたセットです。ミレジム入りプレスティージュ・クラス、シャルドネ100%のブラン・ド・ブランと、ピノ・ノワール100%やピノ・ムニエ100%を使用したブラン・ド・ノワールなどの品種別や生産者別の切り口でも飲みくらべをお楽しみいただけます。どの銘柄もそれぞれの個性を持ち、上品で繊細な泡立ちと絶妙な厚みが有りエレガントで飽きの来ない味わいです。手土産にもピッタリでパーティが多いシーズンに1セット有るととても便利で楽しいセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	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	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でナチュラルなピノ・ノワールを表現。ドサーージュ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	ジョリー	シャンパーニュ・ブリュット	辛口	ピノ・ムニエ100	
シャンパーニュの玄人の中で大絶賛されている小規模な生産者。フレンドには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。						
フランス	シャンパーニュ	クレトル&フィス	シャンパーニュ・ブリュット・キュヴェ・プレスティージュ	辛口	ピノ・ノワール50、シャルドネ50	
35年樹齢、良い年のみ年間2,000本のみリュットレゾネで造られる、ほど良い熟成感とはつらつとした酸をもつポテンシャルの高いプレステージュ・シャンパーニュ。5年以上シュール・リーしながら熟成。細かく持続する泡、香りも存在感があり魅了される。						
フランス	シャンパーニュ	ピエール・モンキュイ	シャンパーニュ・ブリュット・ブラン・ドゥ・ブラン・キュヴェ・ユグ・ドゥ・クルメ	辛口	シャルドネ100	
ル・メニル・シュール・オジェでシャルドネ栽培に情熱を注ぎ、気品溢れるシャンパーニュを生み出すRM。ドライフルーツとバニラクリームのおよよかめで甘く熟成した香りがあり、木目細かい泡の刺激とのバランスが絶妙。コクのある柔らかい味わい。						
フランス	シャンパーニュ	ティディエ・ショパン	シャンパーニュ・ステッソン・ブリュット “キュベ・スプティル”	辛口	ピノ・ムニエ60、ピノ・ノワール40	
ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区での主品種、厳選したピノ・ムニエ、ピノ・ノワールを用いて造られたブラン・ド・ノワール。伝統的な製法でアロマが複雑さを増すようにマロラクティック発酵、タンクで熟成。可憐な白い花、洋ナシやプラムなどのフルーツの華やかな香り、滑らかでフレッシュ、豊潤で柔らかい味わいのシャンパーニュ。						
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	
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。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション






No.014 シャンパーニュ入り 冬に愉しむヨーロッパスパークリングワイン5本セット

ヨーロッパのワイン産地のスパークリングワインの5本セットです。
 シャンパーニュを筆頭にロワールのヴィンテージスパークリング、スペインのカヴァ2種、イタリアのプロセッコをお愉しみいただけます。
 <シャンパーニュ “ポール・ベルトロー キュヴェ・レゼルヴ” >
 セパーージュはピノ・ノワールとピノ・ムニエが各40%、シャルドネ20%、黒ぶどう主体の飲み応えのあるシャンパーニュです。
 1884年創業、ポール・ベルトローはエベルネ北部の歴史と伝統のあるディジ村で5世代に渡り受け継がれる家族経営のシャンパーニュメゾンで
 3年熟成のキュヴェと控えめなドサーージュが織りなすハーモニーに魅了されます。

ロワールのシュナン・ブランを主体としたスパークリングワイン<サフィール・ソーミュール プリュット>は
 透明で繊細な泡、素晴らしい熟成度とエレガントなブレンドから絶妙なハーモニーがもたらされます。

スペインを代表するカヴァは<ロジャークラート>定番人気のゴールド・プリュットとロゼ・プリュット、
 14~24ヵ月の長期熟成の味わいをお愉しみください。

イタリアからはヴェネト州のD.O.C.<ゾーニン プロセッコD.O.C.スペシャル・キュヴェ ミレジマート>
 プロセッコのスペシャリストとして名高いゾーニン社が、2017年よりヴィンテージにこだわり造る逸品です。




国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ポール・ベルトロー	キュヴェ レゼルヴ	辛口	ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ40%、シャルドネ20%	
豊かな香りもたらすフィネスと、しっかりした構成に魅了されます。なめらかでバランスが良いシャンパーニュです。						
フランス	ロワール渓谷	ブヴェ・ラデュベ	サフィール・ソーミュール プリュット・ヴィンテージ	辛口	シュナン・ブラン90%、シャルドネ10%	
新鮮でバランスが良く、クラス感のあるスパークリングワインです。素晴らしい熟成感とエレガントなブレンドから絶妙なハーモニーがもたらされています						
スペイン	カタルーニャ	ロジャークラート	カヴァ ゴールド・プリュット	辛口	チャレッコ40%、マカベオ30%、パレリャータ30%	
ハーブレモンやグレープフルーツのようなシトラス系の味わい。きめ細やかな泡が口の中に溶け込み、後味に感じる塩味が全体をきれいにまとめています。						
スペイン	カタルーニャ	ロジャークラート	カヴァ ロゼ・プリュット	辛口	ガルナッチャ60%、モナステレル35%、ピノ・ノワール5%	
フレッシュな酸味と赤いフルーツの豊かな果実味が広がります。余韻にかけて溶け込んだ心地良いタンニンがアクセントになり、切れ味のよい後味になります。						
イタリア	ヴェネト	ゾーニン	プロセッコ D.O.C. スペシャル・キュヴェ ミレジマート	中辛口	グレーラ100%	
細やかな泡立ち。アーモンドなどナッツ系の香ばしい香りとリンゴなど爽やかな味わいで、酸味のバランスがととても良く、飲み飽きしない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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.015 ピンテージシャンパーニュとピンテージスパークリングワイン3本セット

1785年創業。王妃マリー・アントワネットに献上。マリリン・モンローにも愛され、カンヌ国際映画祭公式サプライヤーを20年以上務めた「パイパー」社がお贈りする2012年ヴィンテージシャンパンと同じくシャンパーニュ地方の名門「テタンジェ」社が、1987年、ナバ・ヴァレー南のカーネロス地区に創立したワイナリーがお贈りする2017年ヴィンテージスパークリング、それぞれ確かな深みと味わいが愉しめます。又、イタリア名門「カヴィット」社がお薦めするヴィンテージスパークリングは、じっくりと24カ月瓶内2次発酵を行い、深いアロマと繊細なキレが特徴です。各国の名門がお贈りするヴィンテージシャンパン・スパークリングをお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	パイパーエドシック	ブリュット ヴィンテージ 2012	辛口	シャルドネ52% ピノワール48%	
<p>2012年は収穫量が少なかったことがブドウの成熟度を高め、凝縮感の高いアロマに仕上がりました。エレガントなシャルドネ、力強いピノ・ワールのアッサンブラージュが豊かで完璧な調和をワインにもたらしています。52%の力強いピノ・ワール、48%の上品なシャルドネで構成されています。澄んだ輝きのある黄金色。きめ細やかで上品な泡立ち。ライムやマンダリンのフレッシュな柑橘系のアロマに加え、バランスの良い温かみのあるスモーキーなニュアンスが調和しています。</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 ブリュット ミレジマート 2016	辛口	シャルドネ100%	
<p>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。このワインは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。細かい泡立ちが真珠のように美しい、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。アペリティフとして。クルマエビのフライや、子牛のリヴォルノ風（トマトとハーブを添えた子牛のカツレツ）などとの相性が抜群です。</p>						
アメリカ	カリフォルニア	ドメヌカーネロス	ドメヌ・カーネロス ブリュット・ヴィンテージ 2017	辛口	ピノワール53% シャルドネ44% ピノグリ3%	
<p>ドメヌ・カーネロスのブリュット・ヴィンテージは、毎年安定して生産されるカーネロス社のスタンダード・スパークリングです。シャンパーニュ方式で造られ、毎年ヴィンテージが付きまします。ライムの花、梨、トーストのアロマをもち、口に含むと、ライムの皮、青りんごといった果実のニュアンスが感じられます。特に牡蠣、また様々な魚介類、鶏肉料理に良く合います。またアジア系料理とも良い相性です。</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。

2021年 冬のリカーセクション






No.016 フランス産地別 小規模生産者のスパークリングワイン5本セット

シャンパーニュ地方、シルリー村のレコルトン・マニピュラン、フランソワ・スコンデのグラン・クリュ・シャンパーニュ（ノン・ドザー・ジュ）をはじめ、ブルゴーニュ、ロワール、ジュラ、ラングドックとフランスを巡る、小規模生産者の全て瓶内二次発酵スパークリング5本セットです。食卓を華やかに彩るスパークリングをお楽しみください。

ラングドック：泡の発祥地「リムー」でスパークリングに特化した家族メゾンが手掛ける優しい辛口ブランケット・ド・リムー
ブルゴーニュ：ピノ・ノワールを贅沢に使ったシャンパーニュにも劣らない生産数僅かな高品質のクレマン。

ロワール：ミスカデで人気の生産者が手掛ける瓶内二次発酵スパークリング。ミスカデやゲヴェルツなど珍しいセパー・ジュで、アロマティックで華やかな印象。

ジュラ：近年注目産地のジュラより初登場のシャルドネ100%スパークリング。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパー・ジュ	画像
フランス	シャンパーニュ	フランソワ・スコンデ	シャンパーニュ グラン・クリュ アンテグラル プリュット	辛口	2/3ピノ・ノワール 1/3シャルドネ	
4つのグラン・クリュ村（シルリー、マイイ、ピュイ・ジュ、ヴェルズネイ）のブドウをブレンド。ピュアな果実味に洗練とした酸、新鮮なミネラル感と繊細な泡立ちが調和し爽やかな印象。平均樹齢は40年、リザーヴ・ワインを30%を使用、ドザー・ジュ・ゼロ。						
フランス	ラングドック	メゾン・アンテック	ブランケット・ド・リムー グラン・レゼルヴ プリュット	辛口	モーザック/シャルドネ / シュナン・ブラン	
シャンパーニュ地方より100年前からスパークリングを造っていたという、泡発祥の地リムー。きめ細やかでクリーミーな泡、リムーの土着品種「モーザック」による白い花やシトラスのアロマティックな香りと柔らかな果実味。やさしい味わいで食事とも好相性。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・パンシオ	クレマン・ド・ブルゴーニュ	辛口	90%ピノ・ノワール 10%シャルドネ	
父エリックと娘エミリの小さなドメーヌが丁寧に栽培と醸造をした逸品。クリーミーで細かい気泡、柑橘や青りんごの香り、黒ブドウ由来の果実味と爽やかでフレッシュな酸味が魅力。年間生産量2000本という希少品。						
フランス	ロワール	ドメーヌ・ボワロン・ダバン	レクセル	辛口	ミスカデ/ソーヴィニヨン・グリ/ゲヴェルツ トラミネール	
ホワイトゴールドに輝き、繊細な泡と花のような溢れるアロマが特徴的。ミネラル感とフレッシュな果実味がエレガントにまとまり、アペリティフとして、又は魚やチーズ、デザートにも好相性。						
フランス	ジュラ	ドメーヌ・ド・サヴァニ	クレマン・ド・ジュラ	辛口	シャルドネ	
ジュラの注目生産者が手掛ける本格的クレマン。シャルドネ100%のフレッシュでエレガントな酸味、きめ細かい泡とまろやかでクリーミーな余韻はシャンパーニュにも劣らぬ味わい。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.017 グランメゾンシャンパーニュ飲みくらべ3本セット

グランメゾンを代表するドゥーツ、ポメリー、ドン ペリニオンを豪華にも詰め合わせた3本セットです。グランメゾンのシャンパーニュならではの、繊細で力強い香りと、洗練された味わいをお愉しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ドゥーツ	キュヴェ ウィリアム ドゥーツ ヴィンテージ 2009	辛口	ピノノワール・シャルドネ	
<p>暖かみのある艶で人目を魅き付ける、きらきらと輝く金色。発泡は豊かですが、泡が繊細でバレーナ達のなめらかなステップのように軽やかに立ち上ります。ワインセラーで長く熟成されたシャンパーニュに特有の、深みのある香り。第一印象はヴィンテージがわからないほどさりげない香りですが、直ぐに繊細で力強く、かつ洗練された香りが感じられます。アロマはミラベルと白桃のリテーを彷彿するフルーティーな芳香にフローラル系（サンザシ、水仙）のニュアンスが押し、スパイス系のアクセントも効いています。この明確で、デリケートかつ濃厚で多彩なアロマが豊潤に放たれます。活き活きとした華やかな口当りは上品な繊細さを感じさせます。豊潤で熟成感があるアロマの印象はそのままに、ミネラル系から焙煎系まで多彩な味わいが感じられます。甘みのあるペロアのようななめらかなさがとても魅惑的。まろやかさとアルコール感が、最初に口に含んだ時に感じられたフレッシュな風味と調和して完璧なバランスと洗練された風味をかし出します。</p>						
フランス	シャンパーニュ	ヴランケン ポメリー モノポール	ポメリー キュヴェ・ルイズ 2004	辛口	シャルドネ65%、ピノ・ノワール35%	
<p>キュヴェ・ルイズはポメリーの最上級シャンパーニュであり、メソンの伝統や遺産を引き継いだプレステージキュヴェです。キュヴェ・ルイズはブドウの出来が極めて恵まれた年にもみ造られます。3つの厳選されたグラン・クリュ（アヴィーズ、クラマン、アイ）の中でも、日照時間が最も長いとされる丘の中間に位置する、ルイズ専用の区画のブドウのみが使用されています。最低8年熟成の瓶内熟成の後に、複雑さとフレッシュさを素直に表現するために低いドザージュが施されます。このような行程を経て、「究極の純粋さ」を誇るキュヴェ・ルイズが生み出されます。緑色のニュアンスに淡いゴールドがかかった黄色。ミネラル感と十分な柑橘類のフィニッシュがあり、プリオッシュやバターのようなまろやかなヒントを思わせる上品な香り。スムーズで完璧、そして純粋な口当たりとクリーミーで奥行きのある味わい。繊細で透明感のある余韻が長く続きます。</p>						
フランス	シャンパーニュ	ドン ペリニオン	ドン ペリニオン ヴィンテージ 2010	辛口	ピノノワール・シャルドネ	
<p>バランスが取れ、力強く、豊かなブドウでした。最初にトロピカルフルーツの甘いブーケを感じたのち爽やかなオレンジやほのかなマンダリンなど、よりまろやかな香りが立ち昇ります。ワインが呼吸するにつれ、みずみずしさがほとばしり、雨上がりにほころぶ花のような香りを感じます</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.018 食卓を彩るイタリアワインと本格食材の贅沢7点セット

寒い季節だからこそおうち時間を充実させたい！美食の国イタリアのワイン4本と本格食材が入ったセットです。〈スプマンテ・エクストラ・ドライ・フラワーボトル〉は桜の花びらをイメージデザインをあしらったボトルが華やかなスパークリングワインです。エミリア・ロマーニャ州産のぶどう2種をブレンドした香り高くフレッシュな辛口です。〈125ネグロアマロ〉は南イタリアの土着ぶどう「ネグロアマロ」100%の濃厚な赤ワイン。コクのある果実味とスパイシーさがマッチした味わいです。〈「マンフレディ・ロッソTT」アリアニコ・デル・ヴルトゥレ〉は南イタリアバジリカータ州の火山性土壌から造られるミネラル感と濃密な果実の香りが魅力の赤ワインです。〈ヴァルポリチェッラ・リパッソ〉はアマローネの名門「ベルターニ」の造るリパッソワイン。アマローネの搾り滓の上で熟成する製法の伝統的な製法のワインです。そのほか、ワインと合わせて愉しみたいイタリア食材3品が入っています。パンやサラダにかけても、お肉料理の仕上げにも使える、トリュフ風味のエキストラヴァージンオリーブオイル。トリュフの芳醇な香りを楽しむクリームパスタソース。豚の後ろすね肉を丸ごと使ったモデナの伝統料理「スティンコ・ディ・プロシュット」。湯煎で温めるだけで、豪華で食べ応えのある一品が仕上がります。煮込み料理に入れても、オープンで焼いても使えます。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
イタリア	エミリア・ロマーニャ	ガヴィオリ	スプマンテ・エクストラ・ドライ・フラワーボトル	辛口	ピノ・ビアンコ、シャルドネ	
フローラルな香りを持つ爽やかなスパマンテを、桜をイメージした花をあしらったボトルに詰めました。かすかな甘みとフレッシュで心地よい酸、繊細な泡立ちで、食前酒として、また魚介類を主とした料理に合わせて、幅広くお楽しみいただけます。パーティーやお祝い、女子会などに、華やかな雰囲気を入れてくれます。						
イタリア	プーリア	フェウディ・サレンティニ	125ネグロアマロ	ミディアムボディ	プリミティーヴォ	
エレガントで濃密な香りの赤ワイン。チェリーのジャムやカカオ、スパイシーなどが絡み合う複雑な香り。ピザやパスタなどのお食事に合わせて、またはチーズなどのおつまみと合わせて、ワインだけでも気軽に楽しみたいだけの一品です。						
イタリア	バジリカータ	マンフレディ	「マンフレディ・ロッソTT」アリアニコ・デル・ヴルトゥレ	フルボディ	アリアニコ100%	
商品名のTTはTaglio del Tralcioの略で、収穫前にブドウの枝を一部切り、樹液を排出させてブドウの実を少し干したような状態にして収穫する手法の名称です。凝縮感のある果実味が豊かでタンニンが穏やかなワインに仕上がっています。ココアやブラックチェリーを思わせる香りの中に濃密な果実味とバルサミコの香り、火山性の土壌に由来するミネラルが感じられる魅力的なワインです。						
イタリア	ヴェネト	ベルターニ	ヴァルポリチェッラ・リパッソ	フルボディ	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、メルロー、ロンディネッラ	
「リパッソワイン」（アマローネの搾り滓の上でワインを再発酵させること）の κατηγοリーでトップに立つことを目指し造られたワイン。ベルターニ社のアイコンであるアマローネ・クラッシコのラベルデザインを採用し、クラシックでありながらも、新しいカテゴリーのニーズに完全にフィットしたワインです。凝縮した赤い果物の甘い香りに、フルボディで丸みのある口当たり。長い余韻が印象的なソフトな味わいです。						
イタリア		チボッタ	トリュフオイル			
黒トリュフ風味のオリーブオイル。サラダのドレッシングに加えたり、魚や肉のソテーに使ったり、野菜のマリネの風味付けなどアイディア次第で使い方は自由自在です。						
イタリア		モテッポ	トリュフ・クリームソース			
イタリア産の黒トリュフきのこペーストを使用し、香り高いソースに仕上げました。温めてパスタやリゾットとあえるだけで本格的な一品に仕上がります。						







国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
イタリア		フィーニ	スティンコ・ディ・プロシュット			
スティンコはエミリア・ロマーニャ州モデナの伝統的な特産品です。やわらかな食感を実現するため、厳選された豚の後ろ足の先端部分のすね肉を用い、繊細に味付けしています。真空パック包装ですな肉の品質と味の変化を防いでおり、冷蔵保存する必要がありません。既に加熱調理済みのため、20分間温めるだけでメインディッシュが出来上がります。						
イタリア						
イタリア						
イタリア						
イタリア						
イタリア						
イタリア						
イタリア						
イタリア						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.023 「レピック」のおススメボルドーワイン6本セット

東京神田神保町といえば古書、大学の街として知られ、こだわりや知的好奇心を持った大人たちが集う場所。そこで僅か8席のカウンターでフランス料理が楽しめるお店が【レピック】です。佐藤紘子シェフが腕を振った食事と厳選されたボルドーワインがベストマッチ。今回はそのお店がおススメする高品質ワインをお楽しみいただけるセットです。中でもスパークリングワインのアベル・ラティロン・クレマン・ド・ボルドー・ブリュット・ナチュレ2014年は限定入荷アイテムです。創設者アベル・ラティロン氏の名を冠したクレマン・ド・ボルドーのミレジム入りスペシャル・キュヴェで、54ヶ月にも及び長期熟成を行い、ドサージュゼロで造られます。超辛口の仕上げながら、豊かな果実感と複雑で深みのある風味が心地よい、クレマン・ド・ボルドーの域を極めた逸品です。またベサックレオニャン格付けの『シャトー・ド・フューザル』のセカンドラベル『ラベイユ・ド・フューザル・ルーシュ/ブラン』のラベルにある蜂（ラベイユ）の紋章はナポレオンから受け継いだ由緒あるもので、現地ではクオリティの高さが評価されファーストにも劣らない人気を持っています。





国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
フランス	ボルドー	ラティロン	アベル・ラティロン・クレマン・ド・ボルドー・ブリュット・ナチュレ	中辛口	セミヨン80% カベルネフラン20%	
クレマン・ド・ボルドーの筆頭生産者ラティロンの創設者アベル氏の名を冠したミレジム、54ヶ月熟成、ドサージュゼロのスペシャルキュヴェです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ロックフォール	シャトー・ロックフォール・ブラン	辛口	ソーヴィニヨンブラン 70%、 セミヨン30%	
白ワインの産地アントル・ドゥ・メール地区リュガッソンの歴史あるシャトーです。アグリカルチュール・レゾネを導入。白の優良区画から厳選されたワンランク上の辛口ワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ド・フューザル	ラベイユ・ド・フューザル・ブラン	辛口	ソーヴィニヨンブラン 50%、 セミヨン50%	
紋章にもある蜂を意味するラベイユの名を冠したシャトー・ド・フューザルのセカンドラベルです。爽やかな柑橘系の果実感と深みと複雑味のある風味が特色です。						
フランス	ボルドー	シャトー・ド・フューザル	ラベイユ・ド・フューザル・ルージュ	フルボディ	メルロ75% カベルネ・ソーヴィニヨン 22% カベルネ・フラン 3%	
ナポレオンから譲り受けた蜂（ラベイユ）を冠したベサック・レオニャン格付シャトー・ド・フューザルのセカンドラベルです。グラヴィラしい骨格とエレガントな果実味が魅力です。						
フランス	ボルドー	シャトー・ローラン・ラ・ギャルド	シャトー・ローラン・ラ・ギャルド・トラディション	フルボディ	メルロ80% カベルネ・ソーヴィニヨン 20%	
ヴィニユロン、ブルーノ・マルタン氏が自然農法に適したブライの地で造る果実感とピュアさの溢れる1/3バリック、2/3ステンレス熟成のコストパフォーマンス抜群なワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・トゥール・カロン	シャトー・トゥール・カロン	フルボディ	メルロ83% カベルネ・ソーヴィニヨン 10% カベルネ・フラン 7%	
クレマンのラティロン家が有機農法を実践する自社畑から生産される赤。ジュシーでスパイシーな果実感を強調したこのエリアらしい造りです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.024 「解説動画付き」フランス、チリ品種飲み比べ赤・白6本セット

代表的なワイン産地であるフランスとチリの3種の品種を産地違いで味わえる6本セット。
購入特典としてワインスクール「ワインプラスカレッジ」講師の解説動画も見られるので味覚と知識の両方からお楽しみいただけます。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
チリ	カサブランカヴァレー	ヴァルチュール・ワインズ	グロボ・ヴァルチュール ソーヴィニオンブラン	辛口	ソーヴィニオンブラン	
<p>ヴァルチュールは、コンドルを意味します。コンドルの平和で永続的な飛行は、プレミアムワインを造るという夢とゴールに向けての意欲を与えてくれます。ヴァルチュールはワイン業界での長い経験を経て2010年に設立。小規模で最小限の介入で情熱的で真摯に向き合ってきた個性に溢れたワインを生み出している家族経営のワイナリーで小規模生産でブドウの個性とテロワールが表れているワインを造っています。チリの冷涼なカサブランカヴァレー産葡萄を使用。柑橘系果実の豊かな果実の味わいに、一部樽熟成することでふくよかさを与えています</p>						
チリ	カサブランカヴァレー	ヴィラルール・ファイン・ワインズ	エクスペッション・リザーヴ シャルドネ	辛口	シャルドネ	
<p>チリ初のプレミアムブティックワインカンパニーとして、ティリー・ヴィラルールの手で1989年に設立されました。過去30年に渡ってカサブランカ・ヴァレーの最高の生産者の1つとして認められてきました。ここ10年間は、この土地の並外れたテロワールと比類ない特徴を活かして、新たな世代が革新的なワイン醸造技術を導入し新しいプレミアムワインを生み出しています。丁寧に手摘みで収穫した葡萄を香りを引き出すために低温で発酵させ、フレンチオーク樽で熟成させます。パイナップルやマンゴーなど果実味豊かでリッチな味わいが楽しめます</p>						
チリ	カサブランカヴァレー	ヴィラルール・ファイン・ワインズ	エクスペッション・リザーヴ ピノノワール	ミディアムボディ	ピノ・ノワール	
<p>チリ初のプレミアムブティックワインカンパニーとして、ティリー・ヴィラルールの手で1989年に設立されました。過去30年に渡ってカサブランカ・ヴァレーの最高の生産者の1つとして認められてきました。ここ10年間は、この土地の並外れたテロワールと比類ない特徴を活かして、新たな世代が革新的なワイン醸造技術を導入し新しいプレミアムワインを生み出しています。良い房のみを選んで丁寧に手摘み収穫した葡萄を、仕込み前に再度選別し、最良の状態の葡萄のみを使います。フレンチオークの大樽で熟成させることで、ピノノワールのチャーミングな赤い果実の香りを活かしつつ、複雑味を与えます。ジュシーでフルーティーなワインです。</p>						
フランス	ボルドー	ドゥルト	2018 バリーズ・グッド・オーティナリー・ホワイト	辛口	ソーヴィニオン・ブラン	
<p>厳選されたブドウ畑のソーヴィニオン・ブラン100%で造る、典型的なボルドーらしい味わいのグッド・オーティナリー・ホワイト。熟したグーズベリーや西洋スモモの上品な芳香があり、口あたりには軽やかさと爽やかさを感じます。非常にバランスの良い酸と、キリッとした爽やかな口あたりがありながら、驚くほど優しい余韻を感じます。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ドメヌ・デ・ジェルボ	2018 サン・ヴェラン	辛口	シャルドネ	
<p>フィ・フェイッセの端にあるDavayé村の粘土石灰質土壌の畑で育まれたブドウで、熟した青リンゴ、洋ナシ、アプリコット、そしてレモンの複雑で凝縮した香りに溢れています。その果実味と活き活きとした酸味が全体を通して感じられるバランスが取れているクリーンなワインです。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	カミーユ・ジルー	2017 ブルゴーニュ・ルージュ	ミディアムボディ	ピノ・ノワール	
<p>このワインは、ヴォルネイ、ボマール、コート・シャロネーズの畑で栽培されたものをブレンドして造られています。淡い色の外観、花や赤い果実のアロマの強さを感じます。味わいには魅力的なスパイスのニュアンスがあり、ジュシーでありながら爽やかで、素晴らしい2017年のヴィンテージに相応しい味わいです。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.025 ラ・バリックトウキョウ ソムリエ江木氏セレクト赤・白・スパークリング5本セット

都内の名店「リストランテ ラ・バリックトウキョウ」にて支配人兼ソムリエを務める江木義宏氏セレクトのイタリアワイン5本セット。食事と合わせることでより魅力を増すイタリアワインをご自宅でも堪能できる5本を厳選。〈サラパルータ・スプマンテ〉はシチリアの老舗ワイナリー「ドゥーカ・ディ・サラパルータ」がシチリアの土着ぶどうグレカニコ主体に造る辛口スパークリング。さわやかさもありませんながら複雑味も感じられる非常にバランスのいい味わいです。〈ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ〉は中部イタリアを代表する白ブドウ「ヴェルディッキオ」単一で造られるオーガニックワイン。この地方を代表する銘柄の白ワインです。華やかで凝縮した味わいです。〈グラッタマッコ・ピアンコ〉はボルゲリ地区でも2番目に古いワイナリー「グラッタマッコ」が持つ、ボルゲリ地区最古のヴェルメンティーノより造られます。「ラ・バリックトウキョウ」お店でも愛用されている逸品です。〈ヴァルテッリーナ・リゼルヴァ〉は北イタリアロンバルディア州でネッピオーロ100%で造られるD.O.C.G. ネッピオーロの魅力的な香りときめ細かいタンニン、エレガントな余韻が長く続きます。〈ラ・セルヴァネッラ キアンティ・クラッシコ〉は300年以上キアンティを造ってきた「メリーニ」社のトップクリュ。力強くうま味のある味わい、長い余韻がキアンティの真髄を感じられるワインです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
イタリア	シチリア	サラパルータ	サラパルータ・スプマンテ	辛口	グレカニコ、シャルドネ	
シュール・リーを施しているため独特の風味があり、バランスのとれたフレッシュでエレガントな辛口スプマンテ。長期間のシャルマー方式で造られています。フレッシュなフルーツとかすかなパンの香り、複雑でありながらバランスのとれた味わいです。2011年EUワイン法改定により、リゼルヴァ表記がなくなりました。						
イタリア	マルケ	ウマニロンキ	ヴェルディッキオ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ	辛口	ヴェルディッキオ	
収量を落とし、ブドウを遅摘みし、シュール・リーを行うことで独特のまろやかさとふくよかさのあるワインとなりました。フレッシュで華やかなブークがあり、フルーツやアーモンドが感じられる凝縮した味わいです。「カサル・ディ・セッラ」（丘の上の農家）はこのワインが最初に造られた単一畑の名前です。						
イタリア	トスカーナ	グラッタマッコ	グラッタマッコ・ピアンコ	辛口	ヴェルメンティーノ	
ボルゲリで最も古いヴェルメンティーノの畑で収穫したブドウから造られ、野草の中にシトラスやミネラルを感じる味わい。魚料理全般に良く合い、特にトスカープの前菜、クロスティーニ、生ハムやサラミ、仔牛のフリカッセやソフトチーズにも好相性です。						
イタリア	ロンバルディア	ニーノネグリ	ヴァルテッリーナ・リゼルヴァ	フルボディ	キアヴェンナスカ100%	
ニーノ・ネグリ・リゼルヴァは、ニーノ・ネグリ社の創設に捧げられたワインで、よい年にのみ造られます。深いガーネット色。リコリス(甘草)やクローヴ、ラズベリージャム、バラやスミレを思わせる複雑な香り。味わいは豊かできめ細やかなタンニンがあり、ブルーを感じるエレガントな余韻が長く続きます。						
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	フルボディ	サンジョヴェーゼ・グロッソ	
メリーニ社が誇る自社畑である、ラ・セルヴァネッラ。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。						

※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。

2021年 冬のリカーセクション

No.26 「銀座 小十」がお薦めする冬の食卓に合うシャンパーニュ赤・白ワイン5本セット

日常を忘れ、移ろいゆく四季を五感で堪能できる日本料理の名店「銀座 小十」店主の奥田透氏とソムリエの桜田泰雄氏が冬の食卓を彩る食材や食卓に合うフランスワインを選びました。年末年始はもちろん、日常の食卓を華やかに盛り上げます。お店からの各ワインに関するコメントを頂きました。


アンリオ ブラン・ド・ブラン：良質なシャルドネを100%使用し、長い熟成を経る贅沢な造り。複雑なアロマと口当たりも良い、エレガントでバランスのとれた味わいです。合わせる料理：お寿司・白身魚の南蛮漬け・河豚の唐揚げ・てっさ

サントーバン ブラン ミュルジュ デ ダンド シャン：樹齢の異なる区画のブレンドとテロワール由来のミネラルを思わせる風味。上品な口当たりから徐々に広がりを見せていく時間をかけて飲むと味わいの変化が楽しめるワインです。合わせる料理：カキフライ・焼きガニ・しゃぶしゃぶ（ごまだれ）・金目鯛酒蒸し

ポーヌ デュ シャトー プルミエクリュ ルージュ：赤い果実の香り。心地よい酸味に果実味と樽由来からのふくよかさ。エレガントで絶妙なバランスのワイン。合わせる料理：プリの照り焼き・牛肉のたたき・手羽先・肉じゃが

ブリオ・ド・カントナック・ブラウン：豊かなアロマと親しみやすく優しい果実の甘味。後味のしっかりとした酸と滑らかな渋みの感じられる華やかな赤ワイン。合わせる料理：牛肉のステーキ・豚の角煮・サバの味噌煮・鶏の竜田揚げ

レ・ザルム・ド・ラグランジュ：柑橘系やハーブの豊かな香りと凝縮された果実味。甲殻類・魚・白身のお肉と幅広い食材や料理に合わせやすいワイン。合わせる料理：焼魚・焼き鳥（塩）・天ぷら・ぶりしゃぶ・鮭とキノコのホイル焼き

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	アンリオ	ブラン ド ブラン	辛口	シャルドネ 100%	
アンリオは1808年の創業以来家族経営を貫く今では数少ない老舗シャンパーニュメゾンです。高品質なシャルドネを活かしたフレッシュでエレガントな味わいの長熟タイプのシャンパーニュを世に送り出しています。上質なシャルドネ種の「レースのような繊細さ・優雅さ」を表現した、アンリオのアイデンティティキウヴェ。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ラリュエ	サントーバン ブラン ミュルジュ デ ダンド シャン	辛口	シャルドネ 100%	
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です。兄のドニーは選定などブドウ樹、弟のディディエは醸造とPR、そしてドニーの息子のブリュノーは耕作など土壌を担当し、3人体制で営んでいます。サン・トールバン村の南、ピュリニー・モンラッシュェ村に隣接する畑。テロワール由来のミネラルを思わせる風味に支えられる上品な味わいのワイン。						
フランス	ブルゴーニュ	シャルル ペール	ポーヌ デュ シャトー プルミエクリュ ルージュ	ディアムボテ	ピノ ノワール 100%	
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。ポーヌの17の一級畑のワインをブレンド。果実味と樽由来のふくよかさ、エレガントさのバランスが絶妙です。						
フランス	ボルドー	カントナック	ブリオ ド カントナック ブラウン	ディアムボテ	カベルネ ソーヴィニオン 47%、メルロ 42%、カベルネ フラン 11%	
メドック格付け3級。19世紀初頭にジョン・ルイ ブラウンによって設立されました。カントナック村（マルゴー）に42haの畑を所有しています。格付け3級シャトー カントナック ブラウンのセカンドワイン。グランヴァンよりメルロの比率が高めで、気軽に楽しめるワインというコンセプトで造られています。						
フランス	ボルドー	シャトー ラグランジュ	レ・ザルム ド ラグランジュ	辛口	ソーヴィニオン ブラン 71%、セミヨン 20%、ソーヴィニオン グリ 9%	
メドック格付け3級。1983年にサントリーが経営権取得。ブドウ畑の抜本的な再興と醸造設備の近代化を行いました。格付け3級シャトー ラグランジュの白ワイン。品種特有の草原の風や柑橘類を思わせる爽やかな香り。適度な樽熟成に由来するバナナ香と、果実本来の良さが見事に調和した、気品あふれる味わいです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.027 年末の食事に合わせるバラエティワイン6本セット

年末年始の食卓を彩るワインは、料理に合わせやすいワインがあると重宝します。今回は和食やおせちに合わせてる事をテーマとしたワインをセレクトしました。前菜からメインディッシュまで対応出来る、ワイン漫画神の雫の続編「マリアージュ」掲載シャンパーニュ。果実味と酸味のバランスが取れた自然派アルザスリースリング。清酒用酵母7号真澄を使用して、10度以下の超低温で発酵させ醸造した白ワイン。フランス南西地方の土着品種ネグレット種と、同じく南西地方・バスク発祥の品種と言われるカベルネ・フラン種。フロントンのテロワールと二つのブドウ品種で複雑味のある味わいを表現した、プレミアム・ロゼワイン。ロワール地方、ラングドック地方、そしてボジョレー地方の上質なピノ・ノワールを集めて醸造した赤ワイン。果実の濃縮感が楽しめる南イタリア赤ワインなど、個性豊かなワインを取り揃えました。また近年のトレンドとして、おせち料理も和洋中がセットになっていたり、幅広いバリエーションとなっておりますが、今回のラインナップのワインは様々なバリエーションの料理にも合わせやすいアイテムを取り揃えておりますので、親しい人が集う楽しい時間に彩りを添える、汎用性の高いワインセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ポール・ダンジャン・エ・フィス	ブリュット・ダンジャン・フェイ	辛口	ピノ・ノワール80%、シャルドネ15%、ピノ・ムニエ5%	
【合わせる料理】オールマイティ。神の雫続編【マリアージュ】掲載シャンパーニュ。生産者はブドウの栽培家で大手有名メゾンにブドウを卸していた生産者です。すっきりとした爽やかさがあってピュアな味わい。フルーティさと適度なヴォリューム感があり、これ単体で飲むのももちろん、「前菜からデザートまで通すことができる」バランス感で、どんな料理にも合わせられます。						
フランス	アルザス	カーヴ・ド・ヘレンハイム	アルザス・リースリング	辛口	リースリング100%	
【合わせる料理】和：なます、海鮮焼き物 洋：キッシュ、ポトフ シーグラールシリーズのリースリングは、ヘレンハイム及び隣接する複数の村の栽培家たちから、上質なブドウが集められ、作られています。レモン、ハーブ、ライムのゼスト、ゴールデンデリシャスのリンゴを思わせる親しみやすく、典型的なリースリングのアロマ。口に含むと果実味・酸味のバランスがよくとれており、デリケートな味わい。余韻にミネラルを含む、シトラスの果実味を感じます。						
チリ	レイダ・ヴァレー	ヴィニャ・マーティ	ぎんの雫・グット・ダルジャン・ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン100%	
【合わせる料理】和：貝・刺身、鮓 洋：羊肉ハーブグリル、エスニック料理 日本酒の醸造に用いる清酒7号酵母を使用しますがすがすがしいハーブ、柑橘のアロマ、続いて酵母由来のハイビスカス、ローズペタル、リンゴや白桃を思わせる奥に僅かに感じられる。丸みのある綺麗な酸味が、うまみを伴いながらジワリと口の中に広がっていく。余韻が非常に長く、柑橘や花のアロマをとどめたまま、ワインはすっと体になじむようにのどを流れます。						
フランス	南西地方	ヴィノヴァリ	スレドレ	辛口	ネグレット60%、カベルネ・フラン40%	
【合わせる料理】和：おせち全般 洋：チゲ鍋、生ハム、鶏ハム 南西地方の文化と、フロントンの地に昔から根付く伝統的なブドウ品種の特徴を表現するために造られました。花梨やアンズ、白桃を感じさせる果実香と石灰を感じさせるミネラル感のある香り。柔らかく優しい酸味とすっきりとした果実の甘み。透明感があり、しっかりと冷やして飲むのがお勧めです。食前酒としても楽しめますが、肉料理にペアリングさせてサーヴするのもお勧めです。						
フランス	ブルゴーニュ	バク・モンタニャック	ヴァン・デ・シャポニエール・ピノ・ノワール	ミディアムボディ	ピノ・ノワール100%	
【合わせる料理】和：蕎麦、昆布巻き、筑前煮 洋：鴨の燻製、テリーヌ ラズベリー、クランベリー、ブルーベリーなど、数種のベリー類を思わせる華やかなアロマ。続いて紅茶やシナモンのようなスパイス感も。やや軽めで爽やかな酸味があり、サラサラとした滑らかなタンニンがスマートな印象。シンプルで、フレッシュ感を楽しむワインで、食中酒として料理を遊ぶ楽しさを感じることが出来ます。						
イタリア	シチリア	ワインピーブル	プレシーソ・ネロ・ダヴォラ	フルボディ	オロ・ダヴォラ100%	
【合わせる料理】和：すき焼き、黒豆 洋：ローストビーフ、黒酢豚 イタリア人で唯一パーカー100点を2回獲得し、トレビッキエリ常連の醸造家「ステファノ・キオッチョリ氏」が監修するワイン。ブラックベリーやブルーベリー、カシスなど完熟した果実の香り、しっかりとしていながら濃縮感のある果実味で、ソフトなタンニンが覆います。						

*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。

2021年 冬のリカーセクション

No.28 お肉料理と愉しむ赤ワイン5本セット

ボルドー・ローヌ・カンボデボルハ・フミーリャ・ローダイなど銘醸地からお肉料理にピッタリな飲みごたえのある、旨味たっぷりの赤ワイン5本セット。

豊かなタンニンの心地よさ、果実味が様々なお肉料理と寄り添うマリアーージュセット。

シャトーブティフレイロン：シャトー・ラグランジュと同じ系列のオーナーが所有する、歴史の長いブティシャトー。ワインには常に70%以上カベルネ・ソーヴィニオンを使用し、クオリティの高い伝統スタイルのボルドーを造り続ける生産者。

ドメヌ・ド・ラ・バステード：コート・デュ・ローヌの中でも旨みが生みだすビル・ファミリーの新たな挑戦。2014年の初リリースから高評価を

獲得する『今』世界が欲しがる新たなモンスターワイン。

ファンヒル：誰もが満足するリッチな味わいを驚くほどの価格で世に送り出すのは、フミーリャを世界レベルに引き上げたあの『エル・ニド』の共同

オーナーの一人であるミゲルヒルのワイン。

マイケルデイヴィッド：全米不動の人気まで登り詰め、今後更なる展開に大注目。一度見たら忘れられない斬新なラベルと味わいで全世界を魅了する。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー	シャトーブティフレイロン	シャトー・ブティ・フレイロン キュヴェ・サラ	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン70% メルロー30%	
ブルーベリーやブラックベリーなど色の濃いベリー系果実の香りに茶色いスパイスやミネラルのニュアンス。カベルネをベースとしたストラクチャーにメルロの豊満さを備えた味わいには見事な凝縮感とピュアさを感じられる。						
フランス	ローヌ	ドメヌ ドラバステード	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ヴィザン	フルボディ	シラー40% グルナッシュ40% ムルヴェデル20%	
樽のニュアンスやシルキーかつ重厚なタンニンが絡み合う味わいは、ヴィザンの魅力であるジュージューで滑らかな果実に溢れ圧倒的な凝縮感と複雑さを備えている。村名を名乗ることを認められたコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュの実力を知る1本。						
スペイン	カンボ・デ・ボルハ	モルカ	フロール・デ・モルカ	フルボディ	ガルナッチャ・ネグラ100%	
ブラックベリー、ブルーベリー、プラムのアロマが層を成し、リッチではじけるような果実味にリコリスやダークチョコレートが溶け込んでいる。ガルナッチャ品種の個性あふれるワインとなっている。						
スペイン	フミーリャ	ファンヒル	シルバーラベル	フルボディ	モナストレル100%	
ブルーベリーやブラックベリーなどの果実やオリエンタルなスパイスの中に、樽由来のトースティでスモーキーな香りがよく溶け込んでいる。ボリュームあるアタックだが、ミネラル・酸により瑞々しさも備えており、果実、アルコール感、オークのエlegantなバランスが素晴らしい。						
アメリカ	ローダイ	マイケルデイヴィッド	セブン・デットリー・ジンス	フルボディ	ジンファンテル100%	
チェリータルト、ラズベリーやキャラメルなどのアロマに加え、バニラやスパイス、スモーキーなフレーバーへと発展する。リッチで滑らかなテクスチャーを持ち、マイルドなタンニン。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーゼ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.029 チーズと愉しむ世界のワイン バラエティ6本セット

ワインとのマリアージュを語る上で、「チーズ」は欠かせない存在です。でも、どのチーズを買えばワインに合うのか、迷った経験が皆さんも一度はあるのでは？ チーズもワインと同様にどれを購入していいのか迷ってしまいますよね。

代表的なナチュラルチーズにセットのワインを合わせてみましょう。

<ロジャークラート>カヴァ ロゼ・ブリュット&クリームチーズ、カッターズチーズ、マスカルポーネなど、フレッシュタイプ
 <ゾーニン>ルガーナ D.O.C.&ヴァランセ、クロタン・ド・シャヴィニョール、サント・モール・ド・トゥーレーヌなどのシェーブルタイプ
 <メゾン・ジョゼフ・ドルーアン>マコン・ヴィラージュ&水牛のモッツァレラなどのフレッシュタイプや、カマンベール、ブリーなどの白カビタイプ
 <ナターレ・ヴェルガ>パローロ D.O.C.G.&エボワス、モンドールなど複雑な味わいのウォッシュタイプ
 <クネ>クリアンサ&ゴータ、ミモレット、パルミジャーノ、コンテなどハード・セミハードタイプ
 <ドメーヌ・アラン・ブリュモン>シャトー・モンテュス&ロックフォール、ゴルゴンゾーラ、スティルトンなどの青カビタイプ

ワインとチーズの様々なマリアージュをお楽しみください。

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	ロジャークラート	カヴァ ロゼ・ブリュット	辛口	ガルナッチャ60%、モナストレル35%、ピノ・ノワール5%	
フレッシュな酸味と赤いフルーツの豊かな果実味が広がります。余韻にかけて溶け込んだ心地良いタンニンがアクセントになり、切れ味のよい後味になります。						
イタリア	ヴェネト	ゾーニン	ルガーナ D.O.C.		トレッピアーノ・ディ・ルガーナ 100%	
フレッシュな果実やほのかなハーブ、飲み口は爽やかでしっかりとした酸味と骨格のしっかりとしたミネラルが特徴です。						
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。						
イタリア	ピエモンテ	ナターレ・ヴェルガ	パローロ D.O.C.G.	フルボディ	ネッピオーロ100%	
イタリアワインの王様「パローロ」。濃縮感のあるプラムのような果実味、スパイスのニュアンスが感じられるボリュームのある赤ワイン。						
スペイン	リオハ	クネ	クリアンサ	ミディアムボディ	テンプラニーリョ85%、ガルナッチャ及びマスエロ15%	
エレガント且つ若々しいスパイスの香り、バランスのいい酸味を愉しめます。様々な料理に合わせることができるワインです。						
フランス	南西地方	ドメーヌ・アラン・ブリュモン	モンテュス	フルボディ	タナ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%	
伝統品種のブレンドによる、洗練された味わいを愉しめます、長期熟成の期待が出来る逸品です。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.030 スペイン・バスクのチャコリ含むバラエティワイン5本セット

美食の街で有名なスペイン・バスク地方から鍋料理や繊細な和食にもよく合い、冬の食卓にぴったりな「チャコリ」を5種飲みくらべできるセットです。

生産量のほとんどは地元で消費されるため輸出される量はわずかなチャコリを

海側の産地<チャコリ・デ・ビスカイア>と山側の産地<チャコリ・デ・アラバ>からバランスよく揃えました。

チャコリに使われるオンダラビ・スリという白の地ブドウは爽やかな柑橘系の香り、フレッシュな酸とミネラル感が特徴となります。

伝統的なチャコリは微発泡タイプですが、今回は冬の食卓向けにより豊かな果実味が感じられるスティルタイプとスパークリングのチャコリを揃えました。

<ゴルカ・イサギレ>はワイナリーの敷地内に美食の街バスクを代表する、ミシュラン3つ星レストラン「アスルメンディ」があり、そこで提供される新世代の
高品質チャコリです。

酸と果実味のバランスが抜群です。

<イチャスメンディ>はゲルニカの生物圏保護区（ユネスコ認定）にワイナリーがあり、自然と融合を目指し最先端の技術で醸造することで

伝統的なものから革新的なワインまで高い評価を受けています。豊かな果実感をたっぷり楽しめる味わいです。

<ベルデュイ>は山間部の産地のチャコリで生産量も少ないため市場で見つけるのも難しいです。爽やかな果実味と最後にほんのりと残る苦みがチャコリらしい

1本。

<アストピサ>はバスクではほとんど白ブドウが栽培されている中、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を造るは珍しいワイナ

リー。

黒ブドウのコクを感じることができます。

<ベルデュイ エスプモーソ>はバスクでも数件しか造られていないチャコリのスパークリングを造る珍しいワイナリー。

単一のVTでシャンパーニュ製法で造られており、果実の厚みがあり飲みごたえがあります。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
スペイン	バスク	ゴルカ・イサギレ	チャコリ・ブランコ	辛口	オンダラビ・スリ50%、 オンダラビ・スリ・セラティア 50%	
【チャコリ・デ・ビスカイア】ワイナリーの敷地内に美食の街バスクを代表する、ミシュラン3つ星レストラン「アスルメンディ」があり、そこで提供される新世代高品質チャコリ。緑がかったきらめきのある変わら色。フレッシュなりんごのアロマが印象的。菩提樹とほのかな柑橘がやわらかに香ります。すっきりとした酸味の後に残る、ほのかな苦味がアクセント。余韻も長く楽しめます。						
スペイン	バスク	イチャスメンディ	ビスカイコ・チャコリーナ・イチャスメンディ	辛口	オンダラビ・スリ50%、 オンダラビ・スリ・セラティア 50%	
【チャコリ・デ・ビスカイア】ゲルニカの生物圏保護区（ユネスコ認定）にワイナリーを設立。すべての畑で自然と融合を目指し、できたぶどうを最先端の技術で醸造することで伝統的なチャコリのみならず、発展的、革新的なワインを造り現地ですでに高い評価を受けている。チャコリらしい爽やかさと、豊かな果実感がバランス良い。柑橘や、白い花、アプリコットやアニスのようなニュアンスもあります。						
スペイン	バスク	ベルデュイ	アラバコ・チャコリーナ	辛口	オンダラビ・スリ100%	
【チャコリ・デ・アラバ】チャコリを生産する3地域の内、最も新しく2002年にDO認定された、唯一海に面していない山間部の産地。生産量も少ないため市場で見つけるのも難しい。爽やかな果実味と最後にほんのりと残る苦みがチャコリらしい1本。海の風と陽をたっぷり浴び、魚介類との相性は抜群です。						
スペイン	バスク	アストピサ	アラバコ・チャコリーナ・アストピサ・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】自社畑のぶどうを敷地内にある醸造所で醸造することで、よりアラバの特徴を表現したチャコリを造っている。バスクでも珍しいロゼのチャコリ。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、柑橘系の爽やかさと濃厚なバランスの取れたロゼ。アロマの余韻が長く続く。						
スペイン	バスク	ベルデュイ	アルド・アパルデューナ・フルット・ナトゥーレ	辛口	オンダラビ・スリ100%	
【チャコリ・デ・アラバ】バスクでも数件しか生産されていない希少なチャコリのエスプモーソ。ラベルにはががありませんが、単一VTでつくられています。きめ細かく立ち上る泡、花の香りや柑橘の香り、ミネラルと果実味のバランスがよく、フレッシュな酸が特徴的。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.031 クローズ・エルミタージュ入りローヌ地方の濃厚赤ワイン5本セット

老舗星付きレストランが多数ある美食の街リヨンに有し、フランスでは大人気エリアのローヌ地方。日本初登場のワインから、大手生産者まで注目の生産者をエントリーしました。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をお楽しみください。

＜E・ギガル＞

メゾン創設からわずか70年コート・ロティに君臨する北部ローヌの盟主。「ボトムエンドにしてこの出来！」と唸られるギガルのコート・デュ・ローヌです。

＜ポール・ジャブレ＞

女性醸造家が造る国内外で高く評価される名門「ポール・ジャブレ」。テロワールが十分に発揮されたクローズ・エルミタージュの100%シラーです。

＜ル・クロ・デュ・カイユ＞






日本初登場の注目生産者です。ブルゴーニュ的、しなやかでピュアなシャトーヌフ・デュ・パブを産み出すパーカー5つ星生産者として高い評価を得ています。シャトーヌフ・デュ・パブと同じテロワールを持つコート・デュ・ローヌです。

＜ロマン・デュ・ヴェルネ＞

ローヌの新進気鋭、オーガニックワインの造り手「ロマン・デュ・ヴェルネ」。フォンタン・ド・フランスの設立者で、シャンパーニュのニコラ・フィアットやジャカールを率いたジャン・マルク・ボティエスが、2016年の始めに設立したワイナリーです。

＜ドメヌ・ジャンヌ・ガイヤール＞

北ローヌのバイオニア、ピエール・ガイヤールの娘が2008年に設立したワイナリー。ソフトで果実味の豊かなワインをイメージしながら造っている。設立より10年以上経過した彼女のワインは、より洗練され、とても魅力的な味わいに変化しております。





国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
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	シラー主体、グルナッシュ、ムールヴェードル	
シラーのスペシャリストは、このベーシックなコート・デュ・ローヌにも50パーセントのシラーを用い、1年半、大樽で熟成と手間も時間がかかっている。ブラックベリーやプラムなどの果実香に、スマイルを思わせるフローラルな香り。豊かな果実味とスパイシーな余韻。タンニンは滑らかで心地よい。日常の食卓でオールマイティに楽しめる定番中の定番。						
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・レ・ジャレ・ルージュ	フルボディ	シラー100%	
テロワールが十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の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	コート・デュ・ローヌ	ル・クロ・デュ・カイユ	コート・デュ・ローヌ・ルージュ ル・カイユ	フルボディ	グルナッシュ主体、シラー、ムールヴェードル、サンソー	
タイムやローズマリーなどのプロヴァンスのハーブ。に、ブラックベリーや野生のラズベリーのアロマが寄り添っています。スムーズでフレッシュな印象のミッドパレット、きめ細やかなタンニンにオレンジピールの風味もわずかに感じられ、明るい印象の上品な赤ワインです。						
フランス	コート・デュ・ローヌ	ロマン・デュ・ヴェルネ	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ピオ	フルボディ	グルナッシュ70% シラー20% ムールヴェードル10%	
明るいパープルの色合い。熟した赤いベリーやチェリーのパワフルで豊かな香り。モカやヴァニラの香りも混じる。しっかりといてシルクのように滑らかなタンニンがあり、やわらかな甘味が口に広がる。グリルしたステーキやリブ、熟成したチーズと合わせて。5-8年の熟成が可能。						
フランス	コート・デュ・ローヌ	ドメヌ・ジャンヌ・ガイヤール	シラー I.G.P. デ・コリンヌ・ローダニエヌ	フルボディ	シラー100%	
北ローヌのバイオニア、ピエール・ガイヤールの娘。1996年から畑やカーヴの仕事を手伝うようになりワインの道に進む。クローズ・エルミタージュ周辺や、サン・ジョセフを見下ろす区画の樹齢20年のブドウを使用。ピチピチとしたフレッシュな味わいに程よい濃縮フルーツ感のワイン。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.32 イタリア5州の樽熟成コクあり白ワイン5本セット

季節の野菜やお肉を煮込んだうま味たっぷりのお料理には木樽熟成のコクのある白ワインを。暖かい食卓でゆっくりと楽しみたい白ワイン5本をイタリア5州より集めました。〈イリッセ・モンテクッコ・ヴェルメンティーノ〉はトスカーナ南部モンテクッコエリアで造られるオーガニックワイン。海風が吹き抜ける畑で育つぶどうが瑞々しさとミネラル感あふれるワインに仕上がっています。おすすめ料理：鶏肉も入れたきのこ鍋〈ソアーヴェ・セレオーレ〉はアマローネの名門「ペルターニ」が手掛ける単一畑のソアーヴェです。果実の華やかな香りと木樽熟成による奥深い余韻が魅力です。おすすめ料理：優しく煮込んだ大根と手羽元〈ダ・マッジオ・シャルドネ・フォルリ〉はエミリア・ロマーニャ州でシャルドネ100%を木樽熟成して造られます。シャルドネのフレッシュさを残しながら、トースト香とバニラが融和した豊かな香りのある、なめらかな味わいです。おすすめ料理：醤油で味付けしたもつ鍋〈レ・ブスケ〉は、中部イタリアを代表するブドウ品種「ヴェルディッキオ」主体。熟した果実味、まろやかな口当たりと確かなコクが感じられる逸品です。おすすめ料理：クリームシチュー〈チェントヴィエ・ペコリーノ〉はアブルッツォ州の土着ぶどう「ペコリーノ」100%のオーガニックワイン。この品種特有の野花やハーブの香りが豊かに感じられます。おすすめ料理：根菜たっぷりの筑前煮 それぞれセバージュの違いも楽しめるセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
イタリア	トスカーナ	コッレマッサーリ	イリッセ・モンテクッコ・ヴェルメンティーノ	辛口	ヴェルメンティーノ、グレット	
海拔300m、西向き畑でオンブローネの渓谷から上がってくる海風がやさしく吹き抜け、ヴェルメンティーノのみずみずしさ、アロマティックで完熟した香りをもたらします。40hlのオークの大樽で醸造し、澱と共に14ヶ月熟成。カモミールを思わせる花の香りの後に、このワイン特有のミネラル感。フレッシュで香り豊かな味わいと心地よい酸味が長く続きます。						
イタリア	ヴェネト	ペルターニ	ソアーヴェ セレオーレ	辛口	ガルガーネガ	
低温でソフトプレスした後、フレンチオークの発酵槽（7500L）で低温発酵後、そのままシュール・リーで6ヶ月熟成させています。単一畑「セレオーレ」の厳選された完熟ブドウから造られるこのソアーヴェは、洋ナシの香りの後にアプリコットやパイナップル、メロンを思わせる甘い果実の香りが広がる、まろやかでバランスのとれたワインです。「セレオーレ」とは、この地方の特産品である「チェリー」を意味するヴェローナの方言です。						
イタリア	エミリア・ロマーニャ	ポデーリダルネスポリ	ダ・マッジオ・シャルドネフォルリ	辛口	シャルドネ	
「ダ・マッジオ」はイタリア語で「5月から」を意味し、この凝縮感のあるワインがリリースされる時期をイメージして名づけられました。アカシアのハチミツ、トロピカルフルーツや白い花と、トースト香とバニラが融和した豊かな香り、なめらかな口当たりとやわらかな味わい、フレッシュな余韻の長い白ワインです。						
イタリア	マルケ	ウマニロンキ	レ・ブスケ	辛口	ヴェルディッキオ、シャルドネ	
バリック（小樽）とトノー樽で発酵させた後、1週間に一度バトナーシュ（攪拌）を行ないながら、約8ヶ月間シュール・リーの状態で熟成させます。様々な花、熟したリンゴなどのフルーツ、バニラやスパイスの香り。まろやかな口当たりと確かなコクが感じられる白ワインの逸品です。「レ・ブスケ」とは、ヴェルディッキオの栽培に最適なことで知られる畑の名前に由来します。						
イタリア	アブルッツォ	ウマニロンキ	チェントヴィエ・ペコリーノ	辛口	ペコリーノ	
わずか9000本という限られた本数しか生産されない、ウマニ・ロンキのプレミアム白ワイン。自社が所有するペコリーノの畑の中でも最良のブドウのみを選別し、ステンレス、トノーで50%ずつ12ヶ月間の熟成。瓶内でさらに5ヶ月間置いてから出荷されます。シトラスフルーツや白い果肉、野花に、ハーブのニュアンスが感じられ、非常にエレガントで持続性の高いワインです。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンチマーク、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.033 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。

フランスからは人気ワイナリー〈メゾン・ジョゼフ・ドルーアン〉のブルゴーニュ シャルドネ、ブルゴーニュ各地のシャルドネの特徴を生かし、バランスの取れた味わいに仕上げました。名門の味わいをお楽しみください。

もう1本のフランスも南西地方の名門〈ドメヌ・アラン・ブリュモン〉が造るデイリーワイン、柑橘果実のフレッシュな果実味と爽やかな酸のバランスが良く、軽やかでクリスピーな味わいです。イタリアからは北部イタリア・ヴェネトを代表する“ソアーヴェ”は柑橘系の香りとフレッシュな酸が特徴です。

南イタリアのヴェルメンティーノはミネラル感たっぷりの味わい！

スペインからは「ベルデホ」と「ピウラ」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ピノ・グリージョはピュアでクリーンな味わいで、熟したアプリコットや白桃、爽やかな余韻があります。

チリからはシャルドネ100%1本とシャルドネとソーヴィニヨンブランのブレンドワイン、南半球ならではのふくよかな味わい、ブレンドによるバランスの良さが特徴です。

世界の白ワイン、個性豊かな味わいをご賞味ください。

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
フランス	ブルゴーニュ	メゾン・ジョゼフ・ドルーアン	ラフォーレ シャルドネ	辛口	シャルドネ100%		スペイン	リオハ	クネ	アラーノ オーガニック ピウラ	辛口	ピウラ 100%	
ブルゴーニュ各産地のシャルドネの特徴を生かし、バランスの取れた味わいです。シトラス系果実のアロマに蜂蜜やバニラのニュアンスが感じられます。							白い花のフレッシュな香り、長い余韻の中に、果実味と心地よい酸が感じられる。果実本来の味わいを活かしています。(ソイスセルト認証オーガニックワイン)						
フランス	南西地方	ドメヌ・アラン・ブリュモン	マリアヌ・ブラン	辛口	コロンバル60%、ソーヴィニオン・ブラン40%		スペイン	ティエラ・ディ・カステーリャ	アルダレス	オーガニック ブランコ	辛口	ベルデホ100%	
柑橘果実のフレッシュな果実味と爽やかな酸のバランスが良く、軽やかでクリスピーな味わいです。							フレッシュでフルーティー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						
イタリア	ヴェネト	ナターレ・ヴェルガ	ソアーヴェ DOC	辛口	ガルガーネガ70%、ピノ・ピアッコ20%、トレッピアーノ10%		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%	
輝きのある淡い黄色レモン、グレープフルーツ、ハーブ、カモミールいきぎ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。							ピ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	プーリア	トゥルッリ	ヴェルメンティーノ サレント	辛口	ヴェルメンティーノ100%		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%	
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。							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。						
スペイン	ルエダ	クネ	ルエダ	辛口	ベルデホ100%		チリ	セントラルヴァレー	ウンドラーガ	アルタ・ロマ シャルドネ ソーヴィニヨン	辛口	シャルドネ95%、ソーヴィニオン・ブラン5%	
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。							完熟したアプリコットや黄桃など黄色い果実の香り、新鮮な果実味と酸のバランスが良くシュースー且つフレッシュな味わいです。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーシ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.034 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。

フランスからは人気ワイナリー〈メゾン・ジョゼフ・ドルーアン〉のブルゴーニュ ピノ・ノワール、ブルゴーニュ各地のシャルドネの特徴を生かし、バランスの取れた味わいに仕上げました。名門の味わいをお愉しみください。南西地方の土着品種「タナ」を使用したブレンドワインは、豊かで滑らかなタンニンが酸が纏めています。

南フランスのカベルネ&シラーのブレンドワイン、濃厚な味わいをお愉しみいただけます。

イタリアからは南イタリアの濃厚な「ネグロ・アマロ」種を使用したサリーチェ・サレンティーノは樽熟成由来の複雑な味わいが人気です。

スペインからは銘醸地リオハを代表するワイナリー「クネ」社の2本、クリアンサならではのフレッシュ感、ソフトでエレガントなタンニンをお愉しみいただけます。

スペインのもう1本は高級品種グラシアーノを使用したブレンドワイン、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。

チリからはフレッシュな酸味が特徴のカベルネ・ソーヴィニヨンと、芳醇な味わいのメルローのブレンドワイン、チリならではの濃厚でパワフルな味わいです。

軽く冷やして飲んででも愉しめます、個性豊かな世界のワインをご賞味ください。


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
フランス	ブルゴーニュ	メゾン・ジョゼフ・ドルーアン	ラフォーレ ブルゴーニュ ピノ・ノワール	ミディアムボディ			スペイン	リオハ	クネ	クリアンサ	ミディアムボディ	テンブラニーリョ85%、ガルナツチャ及びマスエロ15%	
ベリー系の豊かな果実味にかすかなスパイスの余韻、絹のように滑らかで繊細な口当たり。ブルゴーニュ ピノ・ノワールの味わいが詰め込まれた逸品です。							エレガント且つ若々しいスパイスの香り、バランスのいい酸味を愉しめます。様々な料理に合わせる事ができるワインです。						
フランス	南西地方	ドメヌ・アラン・プリュモン	ガスコニュ タナ・カベルネ	フルボディ	タナ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%		スペイン	リオハ	クネ	アラノ オーガニック テンプラニーリョ	ミディアムボディ	テンブラニーリョ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。							テンブラニーリョのお手本的なアロマやソフトな口当たり、若々しさも感じられる。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。(ソイスセルト認証オーガニックワイン)						
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60%、シラー50%		スペイン	ティエラ・ディ・カステリヤ	アルダレス	オーガニック ティント	フルボディ	グラシアーノ70%、メルロー30%	
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。							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						
イタリア	トスカーナ	ナターレ・ヴェルガ	キアンティ D.O.C.G.	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	ウンドラーガ	アルタ・ロマ 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%	
サンジョヴェーゼらしい熟した豊かな果実味を、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。							熟れたレッドカラントやフランボ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。						
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	フルボディ	ネグロアマロ90%、マルヴァジア・ネーラ10%		チリ	セントラルヴァレー	ブエノス・ディアス	メルロー		メルロー85%、カルメネー	
完熟果実のボリュームをエレガントに纏めるように、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。							ジュシーな口あたりで、ソフトな果実味が豊か。滑らかなタンニンと酸のバランスが秀逸で、魅力的な味わいです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.35 アロマティック品種の白ワイン5本セット

ワインを楽しむ上で欠かせないポイントの一つが「香り」。数多くある白ブドウの品種の中でも柑橘類、桃、香辛料、花の香りなど特に芳香性の高いワインを集めました。ワイングラスで香りから楽しみましょう！各品種の特徴「リースリング」白桃やアプリコットのようなフルーティーな香り。ほんのりと甘さを感じさせる味わいなのでみりんやしょうゆを使った和食や中華、エスニックと幅広く楽しめます。「トロンテス」柑橘類、桃の果実を思わせるいきいきとしたノートと、ジャスミンやフレッシュなハーブのヒントが含まれています。ワインは軽く爽やかな口当たりで、フレッシュな酸味とバランスのよい味わいが楽しめます。「ヴィオニエ」ミネラルを思わせる味わいで花や柑橘系などのアロマ豊か。程よい酸味と軽い樽のニュアンスがあります。南仏のヴィオニエはフルボディタイプで、良く冷やしてアペリティフとしても楽しめます。「ゲヴェルツトラミネール」ゲヴェルツ（香辛料の意）の名の通り個性的な香りと味わい。ライチや濃密なバラの花の香りを思わせる、典型的な品種の特徴を持っています。スパイシーな料理や個性の強いチーズとの相性も良いワインです。「ソーヴィニヨン・ブラン」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。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーシュ	画像
アメリカ	ワシントン	シャトー サンミッシェル	コロンビア ヴァレー リースリング	中辛口	リースリング 100%	
ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダーとして、管理する畑(総面積約1420ha)、サステナブル農法を実践。豊かな自然との共存を図りつつ、健全なブドウから高品質なワインを生み出す狙いがあります。						
アルゼンチン	サルタ	カテナ	アラモス トロンテス	辛口	トロンテス 100%	
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。						
フランス	ラングドック・ルーション	ジェラルド ヘルトラン	レゼルヴ スペシャル ヴィオニエ	辛口	ヴィオニエ 100%	
ラングドック・ルーショ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。						
フランス	アルザス	ドップ オムラン	ゲヴェルツトラミネール テール エピセ	辛口	ゲヴェルツトラミネール 100%	
1574年創立の歴史ある醸造所。1913年にドップ家はアルザスの細長い瓶を発明。1972年にこのアイデアが慣例化され、この地域のワインはアルザスワイン型の瓶の使用が義務化されるようになりました。						
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 フリ	辛口	ソーヴィニヨン ブラン 100%	
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にこだわるドメーヌ。						

※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。

2021年 冬のリカーセクション

No.036 カリフォルニア濃厚赤ワイン5本セット

カリフォルニアの高級ワイン産地、ナパヴァレーから名車ロールスロイス シルバーゴースト誕生に由縁のあるモンタギュー家のウエストン・エイドソン氏が手掛ける洗練された味わい、スタイルが人気のシルバーゴーストのカベルネソーヴィニオン、ナパヴァレーオークヴィルで長く活躍するポールセガス氏がオーナーのスタイリッシュなラベルがトレードマークのハイランズのジンファンテルをお届けします。昔からブドウ栽培が盛んな今話題のロダイからは、完熟したブドウの香り、味わいに溢れる96ポイントカベルネソーヴィニオンをセレクトしました。まさに96ポイントの高評価に値する素晴らしいカベルネソーヴィニオンで、環境に配慮したボトルキャップを付けないスタイルです。ナパと隣接するもう一つの有名なワイン産地、ソノマからはノースコーストに位置し、酸と果実味のバランスがあり、豊かな味わいのマッシューフリッツのカベルネソーヴィニオンとテロワールを生かし、品種の個性がしっかりとしたワイン造りで定評のロスエステートのメルローをセレクトして5本セットにしました。いずれもカリフォルニアワインらしい濃厚で旨味が詰まった、しっかりとした味わいです。濃厚な赤ワイン好きの方に是非お勧めのラインナップです！







国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
アメリカ	カリフォルニア・ナパヴァレー	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 ナパヴァレー	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カベルネ						
アメリカ	カリフォルニア・ナパヴァレー	ハイランズ	ハイランズ ジンファンテル オークヴィル ナパ・ヴァレー	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、ナパ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	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とした味わいのカベルネ。環境に配慮したボトルキャップ無のスタイルです。						
アメリカ	カリフォルニア・ノースコースト	マッシューフリッツ	マッシュー フリッツ カベルネ・ソーヴィニオン ノースコースト	フルボディ	カベルネソーヴィニオン 100%	
カリフォルニアらしい果実味に溢れ、上質なカベルネならではの凝縮した葡萄の味わいが楽しめます。						
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	フルボディ	メルロー80% マルバック 11% シラー9%	
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る秀逸なメルロー						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.37 カリフォルニア 樽熟成シャルドネ飲み比べ白・スパークリングワイン6本セット

冬に飲みたくなる円やかでコクのあるリッチなテイストのシャルドネを6本集めました。数々のワインコンテストで高評価を得たシャンパーニュ製法で作られるドメーヌ・ローリエ・スパークリング。元ロバートモンダヴィの醸造責任者でもあるデイビット・アキヨシ氏が「ワインメーカーを務めるアイボリー&パートよりアメリカンオーク熟成のクラシックなシャルドネを。カルトワインメーカーが複数匿名で集まりリーズナブルなカルトワイン」というコンセプトの元手掛けられたAliasより滑らかで豊かな風味を楽しむ事ができるシャルドネを。2015年まで、アメリカンAirラインのアドミラルラウンジでも提供されていたフラットロック・シャルドネを。自由の女神が描かれた、これぞアメリカンで3種類のオーク樽を使用し複雑さと均整の取れた味わいが魅力的なフェデラリスト・シャルドネ。最後に現地でも2015年にオバマ元大統領時に首脳会議で採用され一躍人気になったシンデレラワインのBread&Butterシャルドネ。6種様々な個性で冬のワインシーンを彩ってくれる事間違いなしです。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
アメリカ	カリフォルニア	ブロンコワインカンパニー	ドメーヌ・ローリエ・スパークリング	辛口	シャルドネ	
果実味、深み、複雑味を与えるといったシャンパンにおけるシャルドネの働きにならって、シャルドネのもたらす味わいのニュアンスを保たせることも心がけています。瓶内熟成2年。						
アメリカ	カリフォルニア	アイボリー&パート	アイボリー&パート・シャルドネ	辛口	シャルドネ	
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。瑞々しくも成熟した果実味が、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	フォークテールワイングループ	エイリアス・シャルドネ	辛口	シャルドネ	
南国系果実の瑞々しいアロマに、ドライ・アプリコットやバニラの柔らかなニュアンス。絹のようになめらかなで豊かな風味。レモンの花、ドライフルーツ、アプリコットの印象が感じられます。						
アメリカ	カリフォルニア	オニールヴィンテナーズ	フラットロック・シャルドネ	辛口	シャルドネ	
甘美なアロマを纏った完熟した丸みのある白ワイン。瑞々しい林檎や梨、レモンのジューシーなフレーバーを宿し、ほのかなオーク樽のニュアンスが全体に調和をもたらしている。爽やかで印象的な余韻が特徴的です。						
アメリカ	カリフォルニア	テルラートワインズ	フェデラリスト・シャルドネ	辛口	シャルドネ	
黄金の色調からは、レモンや梨のアロマ、シナモンやクローヴのスパイスが立ち上がり、瑞々しい酸味がそれに続きます。レモンやカルダモン・スパイスのフレーバーが特徴的で、均整のとれたテクスチャとスムーズで綺麗な余韻が魅了します。						
アメリカ	カリフォルニア		ブレッド&バターシャルドネ	辛口	シャルドネ	
バニラビーンズ、アーモンドの皮などの豊かな趣があり、クレーム・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、ほのかな樽感が感じられ、舌の上で溶けていくようです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.38 ちょっと贅沢なブルゴーニュ ピノ・ノワール赤ワイン5本セット

フランスワインの銘醸地ブルゴーニュ地方より格付けはACブルゴーニュながら、その粋を大きく超えた味わいをもつ銘酒を厳選しました。ワイン漫画で大人気となったロベール・シリユグが造るエレガンス溢れる珠玉のワイン。ヴォーヌ・ロマネ村の名門ドメーヌ、モンジャール・ミュニユレが造るお手本ともいべき味わいの王道ブルゴーニュ。蔵出し飲み頃ブルゴーニュのスペシャリスト、ルモワスネの葡萄の出来が良い年のみに造られる極旨キュヴェ。ジュヴレ・シャンベルタンのお宿ドメーヌ、ジョゼフ・ロティの以前はジュヴレ・シャンベルタンだった区画から造られるワイン。ルモワスネの中身はワンランク上の村名ワインが入った特別なACブルゴーニュ。格付けがACブルゴーニュだからこそその価格。でも飲んだらACブルゴーニュを大きく超える感動を味わえる、そんなワインの個性が光るリッチでちょっと贅沢なブルゴーニュ赤ワインの飲み比べをお楽しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	ロベール・シリユグ	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	フルボディ	ピノ・ノワール100%	
<p>ヴォーヌ・ロマネの名門ドメーヌ、ロベール・シリユグ。彼らのトップ・キュヴェ、グラン・エシェゾー 2002 が某ワイン漫画にて大々的に取り上げられ、その人気に更に火がつきました。このキュヴェもそのエッセンスを受け継いだ逸品。華やかでエレガンス溢れるスタイルながら、骨格もしっかりとあり、上品な酸とシリユグらしい艶やかなミネラル感が全体を上手くまとめています。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	モンジャール・ミュニユレ	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール	フルボディ	ピノ・ノワール100%	
<p>1620年から始まる、由緒あるヴォーヌ・ロマネのヴィニキュロン、モンジャール・ミュニユレが造るブルゴーニュワインのお手本ともいべきキュヴェ。優雅で洗練されたスタイルで、果実味、酸、ミネラルのどれもが高い次元で見事に調和。テロワールの個性を大事にした造りで、繊細で緻密、エレガントな仕上がりです。まさにブルゴーニュの王道をいく味わいを約束してくれるワインです。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ルモワスネ	ブルゴーニュ・ルーシュ・ルノメ	フルボディ	ピノ・ノワール100%	
<p>ルモワスネはボーヌに本拠地を構える生産者です。彼らの地下セラーには60万本を超えるワインが眠っていて、出荷まで一度も動かされることなく出荷の時を待っています。「ルノメ」とは「名声」を意味し、葡萄の出来が良い年にのみ造られる特別なキュヴェ。このワインも綺麗な熟成を経て、日本へやってきました。コンディション抜群の蔵出し飲み頃のワインをお楽しみください。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ジョゼフ・ロティ	ブルゴーニュ・ルーシュ・キュヴェ・ド・プレソニエール	フルボディ	ピノ・ノワール100%	
<p>ジュヴレ・シャンベルタン村で1817年からワイン造りをする家族経営のヴィニキュロン、ジョゼフ・ロティ。歴史あるだけに多くの古木を有し、これだけでも遺産的価値です。このキュヴェは1994年までジュヴレ・シャンベルタンだった区画から造られるACブルゴーニュ。凝縮した果実味でチェリーやフランボワーズ、鉄などのニュアンスがあり、ジュヴレ・シャンベルタンを思わせる味わい。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ルモワスネ	ブルゴーニュ・ルーシュ・キュヴェ・スペシャル	フルボディ	ピノ・ノワール100%	
<p>2015年産はブルゴーニュの赤ワインにとっては偉大なヴィンテージ。ルモワスネのこのワインは偉大な年に造られただけでなく、実は中身はワンランク上の村名ワインが入っています。村名ワインをそのままリリースもできるのですが、あえて格落ちさせることで、高品質なワインを良心的な価格で愉しんでもらおうという熱い思いで造られたワイン。まさにワンランク上をいくACブルゴーニュです。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.039 濃縮感&アルコール由来の甘味も楽しめる、濃厚赤ワイン6本セット

寒さを感じる時期はポリウムがあり、どっしりとしたフルボディの赤ワインを楽しむのにピッタリなシーズンです。ワインのボディを構成する要素としてタンニン分の多い品種や熟成期間、アルコール度数があげられます。今回はワインのアルコール度数14.5%以上、最高18%のものまで取り揃えました。ワインの醸造において、発酵中に酵母が糖を分解してアルコールとなります。元のブドウの糖度が高ければ高いほど、アルコール度数も高くなるので、果実味が濃く、ボディに厚みが増し、アルコール由来の甘みも感じられるワインとなります。世界各地で造られる高アルコールワインを取り揃えました。フランス産はローヌを代表する品種グルナッシュを使用した自然派ワイン。イタリア産はサッシカイヤで醸造を学んだ生産者が手掛ける、樹にブドウをつけたまま乾燥させた遅摘みのブドウで造られたアルコール度数18%のワイン。スペイン産はガルナッチャとカベルネ・ソーヴィニオンをブレンドした珍しいセバージュのワイン。アメリカ産はフランス・ブルゴーニュの大手生産者ボワセ社がカリフォルニアで手掛けた濃厚ワイン。チリ産は元シャトー・ムートン、オーパス・ワン、アルマヴィーヴァを手掛けた生産者のワイン。オーストラリア産は マスター・オブ・ワインが監修する、フランス・ローヌブレンドワインです。この冬は濃厚赤ワインで身も心も温まりましょう。







国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ローヌ	ドメヌ・ド・クリスティア	コート・デュ・ローヌ・ルージュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	フルボディ	グルナッシュ100%	
アルコール15% 南フランスによく見られる、野生のローズマリーなどのハーブが生い茂っている土壌の、樹齢50年以上のグルナッシュを使用して醸造。力強くしなやかで、バランスがよく、ベリーやスグリなどの赤系果実の香りをベースとした余韻が長く、芳醇に続きます。コート・デュ・ローヌと比べて土壌が粘土質になるため、ワイン自体にも重みが出ます。華やかなフルボディながら香りの中、深い森のようなコクを感じる香りを感じる 香りに負けないどっしりとした味わいを感じます。						
イタリア	プーリア	ヴァローネ	18ディチョットグラティ・ネグロアマーロ	フルボディ	ネグロアマーロ	
アルコール18% イタリアワインの「アマローネ」と同じ陰干しブドウで造られるワイン。ブドウの実を木に付けたまま乾燥させる事で、同時にしっかりと酸味も残すことができます。糖度は29〜31度まで上昇し、凝縮した甘みと共に豊かな酸を保った状態になります。濃いカシス、ブルーベリー系の黒い果実、オーク、バニラ、ビターチョコレート、腐葉土、なめし草、タバコの香り。陰干しぶどうの果実味と凝縮感が楽しめます。						
スペイン	アラゴン州	エステバン・マーティン	ヴィネム・レセルバ	フルボディ	ガルナッチャ、カベルネ・ソーヴィニオン	
アルコール14.5% プラムやブルーベリーのアロマと共に、ハーブや香木を思わせる香り、徐々にコーヒーやタバコ、チョコレートのニュアンスが出てきます。飲み口はとても滑らかでアルコールの甘みも感じます。タンニンの渋み、甘み、酸味の要素がそれぞれ感じられますが、1時間ほどするとバランスよく纏まり、深みのあるどっしりしたフルボディのワインとしてゆっくり楽しめます。少なくとも飲む1時間前に開栓するのがおすすめです。						
アメリカ	カリフォルニア	ジャン・クロード・ボワセ・ワインズ USA	フォグ・マウンテン・メルロ	フルボディ	メルロ	
アルコール14.5% ダークチェリーやプラムなどの黒系果実の甘い香りが印象的。コーヒーやチョコレートの香りに、バニラの香りやグロブのようなスパイスさが混じる。口に含むと、香りと同じく甘く凝縮した果実味が広がり、フレッシュだが優しい酸が味わいを引き締めている。樽由来のバニラやココアなどのスパイスさにオレンジピールや紅茶などの複雑な味わいが混じり、長い余韻が楽しめます。						
チリ	ベンカウエ・ヴァレー	ヴィニャ・マーティ	コラソン・テル・インディオ	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン、カルメネール、シラー	
アルコール14.5% ムートン、オーパスワンの醸造家を作るワイン！ボルドースタイルの上級キュベ。ブドウはすべて、マウレ・ヴァレーで特に優れたテロワールを持つ、ベンカウエ・ヴァレーのブドウのみ使用。フルーツの凝縮したようなギュッと詰まった果実の香り。または、シラーからくる独特のスパイスさもあり、フルーツだけじゃない複雑な香り。果実味が詰まったジャムのような甘さの中にミントのような清涼感としっかりと滑らかで豊かなタンニンがこのワインにポリウムを与えています。						
オーストラリア	クレー・ヴァレー	バーン・ヴィンヤーズ	カルカニア・クレー・ヴァレー・グルナッシュ・シラーズ・ムールヴェードル	フルボディ	グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル	
アルコール15% クレー・ヴァレーのスタンリーフラットにある「カルカニア」の特別な畑から生まれるブドウのみを使用。ワイン造りには、世界で最も難関といわれるワイン資格「マスター・オブ・ワイン」のフィル・リードマン氏が関わります。フレンチオークとアメリカンオークの樽を使用し2年以上熟成。グルナッシュは華やかなベリー系果実味、シラーズは凝縮感のある力強い果実味とスパイス系風味、ムールヴェードルは滑らかなタンニンで骨格を造り、バランスの良いワインになります。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.040 ふくよかなボディの白ワイン ヨーロッパ3大大国6本セット

寒い冬にこそゆしみたい、お鍋、煮物、おでんなどこの季節の食事とぴったり、ふくよかなボディの白ワイン。ヨーロッパ3大大国のフランス、イタリア、スペインより様々なタイプのふくよかな白ワインをチョイス。フランスからは個性的な2品。ドメヌ・ミュル・ミュル・イウムはローヌ地方に本拠地を構えるがAOCの規定よりも自分好みのワイン造りをモットーとしており、格付け上はヴァン・ド・ペイ。古代の壁画にも描かれているミツバチは豊作の象徴ゆえ、自分の畑にミツバチが巣を作ったことが何よりもオーガニックと考え、ラベルにミツバチをデザインし遅摘みがコンセプト。もう1品ヴィノヴァリエは南西地区。葡萄品種はガイヤック地方にて長年栽培され続けているロワン・ド・ルイコ種。まるで超絶技巧の演奏家（ニヴィルトゥオーズ）を連想させる程に、目に見えない微生物との共演をコンセプトにし、ラベルにはト音記号をデザイン。イタリアからは温暖な地中海性気候がゆえに豊富な日照量から果実味たっぷりのワインを生み出すプーリア州から2品。フェウディ・サレンティーニ社は土着品種のマルヴァージア。カステロ・モナチ社は国際品種の代表格シャルドネを程よく濃厚に詰め込んだ一品。スペインはオラ・ヌエヴァ。こちらは夏は40度を越し、過熟の葡萄が生み出されるラ・マンチャ地方にて、あえて標高700m以上の高地を選んで栽培。暑い気候がゆえによく熟した葡萄の果実味と、標高の高さゆえに生み出されるしっかりとした酸味のバランスを重視した濃厚エレガントな味わい。ヨーロッパ3大大国ならではの個性溢れるふくよかな白ワインたちをお愉しください。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ヴォークリュース	ドメヌ・ミュル・ミュル・イウム	ルーサンヌ	辛口	ルーサンヌ100%	
年間生産4200本。表面は石に覆われた砂と赤石灰質の土壌。樹齢12年と16年の小さな区画。手摘みで収穫、500リットルのオーク樽（新樽40%・1年目樽30%・2年目樽30%）で、低温発酵後そのまま9ヶ月間熟成。ボトリング後、カーヴで1年間熟成を経てリリース。同ドメヌの最高キュヴェ。よく熟したグレープフルーツに白いお花の香り。遅摘み葡萄がもたらす口当たりからふくよかな果実感。しっかりとした酸も特徴的で舌の上ではミネラル感を伴う上品なテイスト。						
フランス	シュド・ウエスト	ヴィノヴァリエ	レ・ヴィルトゥオーズ ランボー	辛口	ロワン・ド・ルイコ100%	
およそ15℃でコンクリートタンクにて3週間アルコール発酵。2ヶ月間熟成の上、そして6ヶ月間は樽の中で熟成。ほんのり緑がかかった淡いゴールド色。少し甘い果物に白い花の香り、スモークなタッチとシトラスの雰囲気も感じられる。丸みを帯びた上品な果実の口当たりから始まり、厚みのある舌触りと穏やかな酸味、フレッシュフルーツを思わせるはつきりとした重たい余韻が印象的。						
イタリア	ヴェネト	コルテ・モスキーナ	ソアーヴェ・スペリオレ イ・タライ	辛口	ガルガーネガ100%	
10月中旬から下旬に手摘みで収穫された遅摘みブドウを使用。ソフトプレス後、ステンレスタックで25日間発酵。一部はステンレスタックで、残りは木樽（大樽・バリック併用）でそれぞれ12ヶ月間熟成させる。金色がかかった濃い黄色。はちみつや完熟フルーツなどの濃厚な香り。ふくよかで豊かなミネラル感がある。長い余韻の中にアーモンドのニュアンスが感じられる。10～15年の長期熟成も可能。						
イタリア	プーリア	フェウディ・サレンティーニ	125 マルヴァージア・ピアンカ	辛口	マルヴァージア100%	
周りをブドウ畑、何百年もの歴史のあるオリーブ樹、そして透明な海に囲まれた美しいサレント地方に位置するワイナリー。24時間マセラシオン。14度の定温下で発酵させ、ステンレスタックで熟成。南イタリアらしい豊富な日照量によるアロマティックでフルーティーな香り、かすかにハーブのニュアンスも感じられる。果実味主体の厚みある口当たりから始まり、フレッシュな酸味とのバランスが良く、熟れた果実の雰囲気も伴う余韻が印象的。						
イタリア	プーリア	カステロ・モナチ	チャラ シャルドネ	辛口	シャルドネ100%	
ほぼ毎年のようにコンクールでの受賞歴も持つ安定した造りが特徴的。葡萄畑では70%を8月中旬に、残りの30%を9月中旬に収穫。最初の収穫分はステンレスタックで、残りの30%はバリック（小樽）で発酵。凝縮感のある濃いめの麦わら色。パイナップルなどの南国フルーツに、バナナ、アーモンド・ペースト、かすかにバニラを思わせる香り。口当たりからたっぷりの果実感と鼻に抜けるふくよかな香り、厚みのあるボディと濃い余韻が印象的。						
スペイン		オラ・ヌエヴァ	ビウラ・シャルドネ	辛口	ビウラ60～70%、シャルドネ30～40%	
夏は40度を越すとも言われるラ・マンチャ地方の中でも標高700m以上の高地に畑を持ち、果実感と酸味のバランスの取れた葡萄を育てる。黄桃や南国系フルーツに、ヴァニラとスモーキーな香りが混じる高い芳香性。口当たりから圧倒的な果実のふくよかさから始まり、濃厚な骨格に負けないしっかりとした酸のレベル、舌の上でのまろやかさを感じながらも滑らかで厚みのある味わい。上品で熟れた果実のふくよかさを持つ、丸みを帯びた持続性のある余韻が印象的。						

※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。

2021年 冬のリカーセクション

No.041 「ルフレヴ」入り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の中でも大注目のエリア「マコネ地区」のシャルドネを使用した、老舗生産者から著名生産者までのおすすめ5本をセレクトしました。ライナップの目玉はピュリニーの至宝であり、世界最高峰の白ワインの造り手「ルフレヴ」最新ヴィンテージをご用意しました。そして、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」、1859年から続く老舗ブルゴーニュの巨匠「ルイ・ジャド」、創業はフランス革命以前という、ブルゴーニュで1、2の歴史を誇る「シャンソン」、マコネの第一人者として、他の著名生産者からも信頼を得る「オリヴィエ・メールラン」です。ブルミエ・クリュ格付けも新たに認定され、今こそって生産者が畑を持ちたがる話題のマコネ地区。ブルゴーニュ南エリアのミネラルと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	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	ルフレヴ	マコン・ヴェルゼ	辛口	シャルドネ100%	
ルフレヴがマコネに9haの畑を手に入れたのは2004年。初年度は雹害に遭い、4分の1の生産量しか得られなかった。マコネのワインであってやはりルフレヴ。シャルドネからワインを造らせれば、このドメーヌに敵う相手はない。マコネにありがちなトロピカルさも抑えられ、ピンと背筋の伸びたワインに仕上がっている。						
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	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	ドメーヌ・シャンソン	マコン・ヴィラージュ	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。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・メールラン	マコン・ラ・ロシュ・ヴィヌーズ・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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.042 イタリア12州12品種 赤白ワイン12本セット

イタリアワインの魅力を一言で伝えるならば『多様性』。また、『品種の宝庫』とも呼ばれるには大きく2つの理由があると言われてます。1つは、かつて小国の集まりだったイタリアには各地に根付いた土着品種が多数存在すること、またそれを現在まで守り続けてきたということ。もう1つは、縦長という地形にも関わらずほとんどのエリアが夏は高温で乾燥し、冬は温暖な地中海性気候に恵まれていること。この歴史と地形が合わさって、イタリアでは20州全てでワイン造りが盛んという大きな特徴を持っています。また、この恵まれた気候条件ゆえに土着品種のみならず1980年代以降では国際品種の栽培も盛んに行われるようになりました。イタリアならではの魅力をお伝えすべく、代表的な12州から土着品種・国際品種を織り交ぜた12品種をチョイスしたイタリアらしさを愉しめる定番の人気セットです。ラインナップは、マルケ州のヴェルディッキオ種、ラツィオ州のマルヴァージア州、ヴェネト州のガルガーネガ種、エミリア・ロマーニャ州のトレッピアーノ種、ウンブリア州のカベルネ・ソーヴィニヨン種、ピエモンテ州のバルベラ種、アブルッツォ州のモンテプルチアーノ種、シチリア州のシラー種、プーリア州のネグロアマーロ種、フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州のレフォスコ種、トレンティーノ・アルト・アディジェ州のスキアーヴァ種、トスカーナ州のサンジョヴェーゼ種と多様性を見事に詰め込んでおります。イタリア好きの方もこれからイタリアを知りたい方にもオススメのワインセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像	国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
イタリア	マルケ	シルヴェストロニ	ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ	辛口	ヴェルディッキオ100%		イタリア	アブルッツォ	ラ・クエルチャ	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100%	
<p>アンコーナとその近郊にある石灰質土壌の畑。ブドウは全て手摘みで収穫。エッジに淡い緑のニュアンスをもった輝きのある淡いイエロー。熟した柑橘フルーツに少しセージのような香り。口当たりはまろやかで綺麗な酸味に支えられたバランスのよさと、かすかに感じる苦味がより骨格を複雑にしている。</p>							<p>粘土質土壌。平均樹齢20年。ステンレスタック使用。紫色を帯びた濃いめのルビー色。カシス、プラムなどの果物の香りに少しスパイスのニュアンスに鉄っぽい雰囲気を感じる。口当たりから芳醇な果実の雰囲気と、しっかりとタンニンの力強さを感じる、舌の上では厚みと鼻に抜ける熟れた果実の雰囲気が印象的で凝縮感を伴った余韻が特徴的。</p>						
イタリア	ラツィオ	ボルジェーゼ	フラスカーティ	辛口	マルヴァージア90%、他		イタリア	シチリア	エッセンツァ	シラー ヴィーノ・ピオロジコ	ミディアムボディ	シラー100%	
<p>ブドウはソフトプレスし、フリーラン果汁は低温管理。14-15℃の温度で清澄・ろ過、16-18℃で熟成。低温管理後にボトリング。淡い麦わら色。完熟メロンやグレープフルーツなどの柑橘フルーツの香り。程よくふくよかでエレガントな味わいで、ハーゼラッツのような余韻が複雑味を与えて印象的。</p>							<p>化学肥料を一切使わず、広大なシチリアの畑にてブドウを栽培。果汁はステンレスタックにて低温で10日間熟成。中心部には黒みを帯びた濃いめの色調。赤いベリー系フルーツの豊かなアロマと黒コショウやシナモンなどスパイスのニュアンスが混じる。ほのかに土っぽさも感じる。芳醇でふくよかな果実味から始まり、柔らかなタンニンと中程度のボディのバランスよい味わいが愉しめる。</p>						
イタリア	ヴェネト	コレテ・モスキーナ	ソアーヴェ ロンカテ	辛口	ガルガーネガ100%		イタリア	プーリア	サンヴィート	ネグロアマーロ	ミディアムボディ	ネグロアマーロ100%	
<p>9月末に手摘みで収穫。この土地のミネラル感を表現するためにソフトプレス後、低温管理の下20日間ステンレスタックで発酵。5ヶ月間タンクで熟成。白い花やトロピカルフルーツなどの豊かな香り。厚みのある熟れたグレープフルーツのようなフルーティ感と、フレッシュな酸味とのバランスがよく、余韻にアーモンド系の複雑なニュアンスも感じられる。</p>							<p>発酵・熟成ともにステンレスタックで行う。南イタリアらしいたっぷり日の光を浴びたフルーティーさが印象的。濃いめの紫がかったルビーレッド。温暖なエリアらしい口当たりから豊かな果実味が印象的で、スパイシーかつふくよか。細かいタンニンも感じられ、フルーティーで凝縮感のある軽しやす味。</p>						
イタリア	エミリア・ロマーニャ	ボレティ	トレッピアーノ・ロマーニャ	辛口	トレッピアーノ100%		イタリア	フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア	アルトクリス	レフォスコ	ミディアムボディ	レフォスコ100%	
<p>栽培面積でもイタリアトップクラスのトレッピアーノ種。輝きを持った淡いイエロー。若い柑橘系フルーツを連想させる爽やかな香りに若干のハーブなど緑っぽさが混じる。穏やかな果実の風味から始まり、キレのあるしっかりとした酸味、全体的に爽やかでシャープな味わいが特徴的。</p>							<p>チビダレ・デル・フリウリ近郊の平地と丘にある畑のブドウを使用。自社畑の中でも特に個性のある区画。温度管理された状態で発酵。ブドウの果皮から色と香りを抽出させるためモンタージュを行い、温度管理されたセメントタンクで貯蔵。紫がかった深いルビーレッド、品種由来の典型的なアロマでブラックベリーや黒スグリやスパイスのニュアンス。柔らかなドライな味わいで、ブドウ本来の味わいと生き生きとしたタンニンが感じられる。</p>						
イタリア	ウンブリア	ファレスコ	モンテラーヴァ カベルネ	ミディアムボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン100%		イタリア	トレンティーノ・アルト・アディジェ	コルタッチャ	スキアーヴァ・グリージア	ミディアムボディ	スキアーヴァ・グリージア100%	
<p>約3ヶ月バリックで熟成。深みを持った中程度の濃いめのルビー色。煮詰めたフルーツにローズマリーなどハーブの印象と少し土っぽい香り。口当たりはフルーティーで上品なストラクチャー、香り豊かなフレーバーが口の中に広がる。ややスパイシーな雰囲気を持って、バランスよく長く続く余韻が愉しめる。</p>							<p>15世紀まで遡れる歴史の古い品種。古代の歴史書には、スキアーヴァの複数品種のなかでもスキアーヴァ・グリージアが最も人気のある品種だったとも言われている。カルシウム分の多いコルタッチャが所有する畑では平均樹齢も42年と高い。いきいきとしたチェリー、ハーブやジンジャーブレッドのようなアロマ。ふくよかで軽しやすく、シルキーなタンニンが印象的でエレガントなテイスト。</p>						
イタリア	ピエモンテ	ラ・クエルチャ	ピエモンテ・バルベラ	ミディアムボディ	バルベラ100%		イタリア	トスカーナ	ヴィア・カッシア	キアンティ	ミディアムボディ	サンジョヴェーゼ85%、他	
<p>粘土・砂質の混合土壌。平均樹齢20年。ステンレスタック使用。イタリアの2大産地とも言われるピエモンテにて人気の土着品種。輝きを持ったルビー色。チェリーなど小粒の赤い果実の香りに、スミレのようなニュアンスが混じる。上品な果実味と冷涼地らしい綺麗な産物のバランス良く、エレガントな余韻が印象的。</p>							<p>ソフトプレスにより得られたフリーランジュースは、低温で温度管理の下、マセラシオン、熟成、そして瓶詰。中程度の濃さの鮮やかなルビー色、かすかなサクランボのヒントとスミレの香りや熟したフルーツの香り。しっかりとした酸に土っぽいニュアンスもある。軽やかなタンニンが滑らかに心地よくバランスのとれた味わいが印象的。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.043 シャンパーニュ入りフランス周遊飲みくらべ6本セット

英国のアルコール飲料専門誌ドリンクス・インターナショナルの「世界で最も称賛されるシャンパーニュ・ブランド2021」にて、2年連続で第1位に選出されたルイ・ロデレールの新商品「コレクション242」が入ったフランスの銘醸地の飲み比べセットです。シャンパーニュの他にもフランスの三ツ星レストランでオンリストされる生産者トリンバックの造るリースリングや、メドック格付け第一級シャトーを所有するバロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドの造るワイン、ムルソーのスペシャリストであるドメヌ・デ・コント・ラフォンがマコンで造るワインなど、他にも有名生産者のワインを取り揃えた今だけのお買い得なセットです。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
フランス	アルザス	トリンバック	リースリング	辛口	リースリング100%	
<p>トリンバックは1626年に創業し、4世紀13代に渡って歴史と伝統を育んできた、アルザスきっての名門。こちらは彼らの代名詞であるリースリングで仕立てる辛口ワイン。ブドウ本来の生き生きした果実味を持つ非常に芳醇な仕上がりで、ドライな飲み口と繊細な香りが絶妙なバランスに整えられています。この辛口でスッキリとした味わいのリースリングは食事全体を通して楽しむことができ、特にお寿司やお刺身をはじめとした魚料理と好相性です。</p>						
フランス	ラングドック	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	カテ・ドック・ピノ・ノワール	ミディアムボディ	ピノ・ノワール100%	
<p>バロン・フィリップ社が南仏のラングドック地方で手掛けるワイン。一流の技術と、厳選された畑のブドウのみを使用して仕立てるため、手頃な価格ながら高品質をお楽しみいただけます。こちらはピノ・ノワール100%で仕立てる赤ワイン。瑞々しい果実味と酸、柔らかなタンニンが心地よいミディアムボディに仕上がっており、お肉料理はもちろん、赤身のお魚にもよく合います。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	シ・ゼリティエ・デュ・コント・ラフォン	マコン・ヴィラージュ	辛口	シャルドネ100%	
<p>「ムルソーの巨匠」と称されるムルソーのスペシャリスト、ドメヌ・デ・コント・ラフォンが、ブルゴーニュ地方のマコンに設立したドメヌ。マコンを単に「若くてフレッシュ」なだけでなく「より洗練された優雅なワイン」に仕立て上げています。瑞々しくフルーティな味わいは、前菜からメインまで幅広い料理と好相性です。</p>						
フランス	ボルドー	クラレンス・ティロン	クラレンドル・ルージュ・メドック	フルボディ	メルロ51%、カベルネ・ソーヴィニヨン49%	
<p>ブラックチェリーのヒントを感じる凝縮感あるブーク。口の中でフレッシュな果実味とともにオークのニュアンスが感じられる。繊細なタンニンが特徴で、バランスが良く、エレガントで濃厚かつ力強いワイン。</p>						
フランス	ボルドー	バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルド	ムートン・カテ・セレクション・ルージュ	ミディアムボディ	メルロ、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン	
<p>バロン・フィリップ・ド・ロスチャイルドが、本拠地ボルドーで手掛けるカジュアルワイン、ムートン・カテ。こちらは高品質なブドウのみを用いて造られる、セレクションシリーズ。しなやかさと力強さを併せ、飲みこたえのあるコスパボルドーワイン。</p>						
フランス	シャンパーニュ	ルイ・ロデレール	コレクション242	辛口	シャルドネ42%、ピノ・ノワール36%、ピノ・ムニエ22%	
<p>シャルドネの成熟が素晴らしい年だった2017年ヴィンテージをベースワインとしてアッサンブラージュ。ワインにはシャルドネ由来の甘く熟した果実の香りに、ピノ・ノワールとピノ・ムニエの柔らかなニュアンスが見事に表現されています。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.044 著名生産者がそろったブルゴーニュ ピノ・ノワール赤ワイン5本セット

グレートヴィンテージと評される2018年ブルゴーニュ産ピノ・ノワールと2019年新着ヴィンテージをセレクトした5本セットです。「黒いダイヤ」とも称される高貴な品種ピノ・ノワールは、華やかな果実のアロマと優雅な酸味が魅力。2018年はとくに暑く乾燥した夏のおかげでブドウがよく熟し、収穫までに良い環境にも恵まれ、熟度が高く果実味に溢れたワインに仕上がりました。一方、2019年は2018年と同様に夏は猛暑を記録するも、適度な熟度を得られ、新着ヴィンテージならではのフレッシュ感が愉しめます。2018年からは、1859年から続く老舗ブルゴーニュの巨匠「ルイ・ジャド」、女性ならではのセンスが光る「マリー・ルイズ・パリゾ」、2019年新着ヴィンテージからは、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」、ジュヴレ・シャンベルタンを拠点に置く「フレデリック・エスマナン」、南に位置するマコネ地区のぶどうを使った「ドメーヌ・オリヴィエ・メールラン」。ヴィンテージの違いや、生産者によって異なる個性や特徴がありますのでぜひ飲み比べをお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・メールラン	ブルゴーニュ・ルーシュ 2019	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 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！プラムを煮詰めたような甘い香り。熟した果実味が心地よく、ビュアな味わい。						
フランス	ブルゴーニュ	ルイ・ジャド	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2018	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
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。						
フランス	ブルゴーニュ	メゾン・ジョゼフ・ドルーアン	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2019	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
フレッシュな果実味、エレガントな酸味、やわらかなタンニンを持ち、ブルゴーニュの正統なスタイルとしてお手本の1本です。						
フランス	ブルゴーニュ	マリー・ルイズ・パリゾ	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール 2019	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
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。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。						
フランス	ブルゴーニュ	フレデリック・エスマナン	ブルゴーニュ・ルーシュ レ・ジュネヴィエール 2019	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
フレデリック・エスマナンはジュヴレ・シャンベルタンを拠点に置くドメーヌ。凝縮した果実味と熟したタンニン。厚みを感じる酸が見事に調和しています。						
※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。						

2021年 冬のリカーセクション

No.45 シャンパーニュ & ブルゴーニュ シャルドネ堪能白・スパークリングワイン5本セット

フランスのシャンパーニュ地方とブルゴーニュ地方、2大銘醸地で今注目の凄腕ヴィニュロンたちによるシャルドネの競演です。シャンパーニュ地方においてシャルドネの聖地ともいべきコート・デ・ブランでフィネス溢れるブラン・ド・ブランを造り出すピエール・ジモネ。ブルゴーニュ地方・マコネでも最も優秀な造り手の一人で、S.タンザー等の著名評論家の評価も高い次世代を背負って立つであろうヴィニュロン、アンドレ・ボノム。シャサーニュ・モンラッシェの名門ベルナル・モレの息子にして元DRCモンラッシェの栽培責任者でもあった華麗な経歴の持ち主トマ・モレ。若手優良生産者に贈られるトロフェ・ジュヌ・タレント（ヤング・タレント・カップ）2年連続受賞の、シャブリで今最も注目を集めているローラン・ラヴァントゥルー。ムルソーで9世代に渡って受け継がれてきた家族経営のドメーヌで、パリの3つ星ピエール・ガニエールやアルザスの2つ星ル・クロコディール等著名レストランでオンリストされる生産者、フィリップ・ブズロー。まさに次世代スターとなるべく生産者たちの、今だからこそ飲んでおくべきシャルドネの表現の違いをお楽しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ピエール・ジモネ	キュイ・ブルミエ・クリュ・ブラン・ド・ブラン	辛口	シャルドネ100%	
<p>ピエール・ジモネはシャルドネの聖地ともいべきシャンパーニュ地方のコート・デ・ブラン地区で、栽培から瓶詰めまで一貫して行うレコルトアン・マニブランの生産者です。シャルドネ100%で造られるこのシャンパーニュは濃密で力強さを持ちながら繊細さも備えた味わいが特徴です。産地の個性を最大限に尊重したワイン造りで、フレッシュさ、エレガンス、ミネラル感がすべて高い次元でバランス良く調和しています。ピエール・ジモネのスタイルを体現したシャンパーニュ。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	アンドレ・ボノム	ヴィレ・クレッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	辛口	シャルドネ100%	
<p>ブルゴーニュ・マコネ地区でも3本の指に入る屈指の生産者、アンドレ・ボノム。偉大な祖父からの伝統を守りつつ、チャレンジなキュヴェを提案し続ける次世代スターともいべきヴィニュロンです。このキュヴェは樹齢45年から75年の葡萄から造られ、樽発酵・樽熟成（ステンレスも併用）。オークのニュアンスが絶妙な厚みと奥行きを与えています。複雑で完成度が高いワイン。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	トマ・モレ	ブルゴーニュ・シャルドネ	辛口	シャルドネ100%	
<p>トマ・モレはDRCモンラッシェの元栽培責任者という華麗な経歴の持ち主。DRCで培った感性は自身のワインにも借しみなく注がれています。このワインはシャサーニュ・モンラッシェ村の畑から造られ、白い花と熟した白い果実味が特徴的。トースティーで凝縮した果実味とミネラル感に溢れています。酸とのバランスも秀逸で、とても良くてきた、模範的で見事なワインです。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ローラン・ラヴァントゥルー	シャブリ・ヴォフラン	辛口	シャルドネ100%	
<p>ブルゴーニュで若手優良生産者に贈られるトロフェ・ジュヌ・タレント（ヤング・タレント・カップ）を2年連続受賞した、シャブリで今最も注目を集めるローラン・ラヴァントゥルー。彼らのフラッグシップとなるこのワインは濃密でバランスに秀でたシャブリです。肉厚な果実味、洗練された酸、フレッシュなミネラル感があり、絶妙なオークのニュアンスが印象的です。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	フィリップ・ブズロー	ムルソー・レ・グラン・シャロン	辛口	シャルドネ100%	
<p>ムルソーで5世代に渡りワイン造りをしてきた生産者。もともとそのほとんどは国内で消費されていましたが、今の当主となり、国外にも積極的に販売。その評価はデカンタ誌やギド・アシエット誌などで常連となるなど高い評価をえています。このワインは高いポテンシャルが魅力。ナッツやヴァニラなどの香ばしい香りでごく上品なエキス分があり、程よい樽感とミネラル感、伸びのある酸は秀逸です。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.046 世界の濃厚赤ワイン お買い得12本セット

世界のワイン産地より、人気の高い「濃厚」赤ワインを集めてお買い得な12本セットにしました

フランス：「タンニン」の語源になったといわれる南西地方の伝統品種“タナ”を使用した濃厚ワイン2種類と、ラングドック「ラ・クロワザード」からはカリニャンのヴィエイユ・ヴィーニュ、程よく熟成もした濃厚な味わいをお楽しみいただけます。

イタリア：北イタリアのカベルネ主体の1本と、南部イタリアプーリアを代表する“ネグロ・アマーロ” & “プリミティーヴォ”の合計3本です。南イタリアの太陽をたくさん浴びて育った柔らかさも持つ濃厚な味わいをお楽しみください。

スペイン：近年人気の高まったぶどう品種“メンシア”を100%使用した赤ワインです。

アルゼンチン：アルゼンチンを代表するブドウ品種、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：カベルネ・ソーヴィニヨンにカルメネールをブレンド、タンニンと酸のバランスがよく、飲み応えのある高コスパ赤ワインです。

オーストラリア：カベルネ&シラーズのブレンドワインとシラーズ100%の2本、どちらもしっかりしたタンニンと程よい酸を感じ、完熟ぶどうの旨味をお楽しみいただけます。



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
フランス	南西地方	ドメヌ・アラ・プリュモン	シリウス マティラン	フルボディ	タナ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、カベルネ・フラン15%		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	フルボディ	メンシア100%	
深みのある色合いで、黒スグリやフランポワーズなど果実の凝縮した香り。伝統品種タナとカベルネがボリューム感を与え、果実味豊かな仕上がりとなっています。							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・プリュモン	マリアヌヌ・ルーシュ	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%		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%	
酸をしっかりと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。							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	フルボディ	カリニャン100%		チリ	セントラル・ヴァレー	ウンドラガ	アルタ・ロマ メルロー	フルボディ	メルロー100%	
明るいチェリーレッド、バナナ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。							完熟した赤い果実の豊かな香り、親しみやすく軽やかでバランスが良く、後味には果実のみずみずしさを感じます。						
イタリア	フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア	ソーニン	クラシチ カベルネ フリウリ DOC	フルボディ	カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン		チリ		フエノス・ディアス	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85%、カルメネール15%	
カシスやほのかなミントのニュアンス。しっかりとした口当たりで黒コショウなどのスパイスを感じる複雑さのある味わい。							口あたりはソフトでしっかりとした果実味があり、なめらかでシルキーなタンニンとのバランスが秀逸です。						
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	フルボディ	ネグロアマーロ 90%、マルヴァシア・ネーラ 10%		オーストラリア	サウス・イースタン・オーストラリア	イディルワイン	ウィスパーズ カベルネ・シラーズ	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン53%、シラーズ37%、フディ・ヴェルド5%、他	
完熟果実のボリュームをエレガントに纏めるように、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。							ブラックベリー、ブラックチェリー、コーヒー、アーモンドブラックベリーやカシスなどの果実味とタンニンがしっかりと感じられ、柔らかく繊細な口当たりです。						
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	フルボディ	プリミティーヴォ 100%		オーストラリア	サウス・イースタン・オーストラリア	イディルワイン	ウィスパーズ 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。							紫がかった深いルビー色。ブルーベリー、クローブなどの柔らかい甘みを伴ったブラックベリーのあふれる果実味とミントのようなさわやかさが軽よく感じられます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.47 濃厚フランス自然派赤ワイン6本セット

身体に染み入る味わいが魅力のナチュラルワイン。食事との相性も抜群に良く、テーブルを彩ってくれます。6種全てに個性がありますので、幅広くペアリングして頂けます。勿論ワイン単体でも楽しんでいただけるボディに厚みのあるもので揃えております。フランス縦断旅行気分をお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー	クロ・レオ	ガン ヴァン	ミディアムボディ	メルロー65%、カベルネソーヴィニヨン15%、カベルネフラン10%、マルベック10%	
プレス時に4品種をブレンドステンレスタンクで発酵、そのまま11ヶ月熟成しました。粘性豊かなガーネット色、カシスやショコラの香り、スムーズな口当りに滑らかなタンニン、エレガントなテイストに心地の良いアフターが光ります。						
フランス	ボルドー	シャトー・オー・マレ	ルージュ	フルボディ	メルロー80%、カベルネフラン15%、カベルネソーヴィニヨン5%	
アントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。						
フランス	ルーション	ジャン・ブラセ レクション	アッサンブラージュ・デュ・シュッド	フルボディ	グルナッシュ40%、シラー30%、カリニャン20%、ムールヴェードル10%	
収穫後にセメントタンクで発酵し60%はそのまま熟成、40%は木樽で12ヶ月熟成、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。赤紫の外観からすみれや黒すぐりの香りを感じます。しっかりとしたアルコール感と果実のバランスもよくコストパフォーマンスの高いフルボディに仕上がっています。						
フランス	コート・デュ・ローヌ	マチュ・パレー	フティ ウルス ブラウン	フルボディ	シラー	
19年は平均的な気候に恵まれ生産量も増えた年でシラーをセメントタンクで発酵・熟成しました。ブラックガーネットの外観から、カシスやフランボワーズ、くるみやヒノキ、黒コショウの香りが拡がり、しっかりとしたアタックに湧き出る旨味、明確な酸とタンニンの存在がバランス良く中程度のアフターが心地よい仕上がります。						
フランス	コート・デュ・ローヌ	ハリオセントリック	セイム リヴァートワイス	ミディアムボディ	グルナッシュ80%、シラー20%	
2品種を醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。淡いルビー色、野生のハーブ香、瑞々しくフレッシュな味わいとバランスの良さは、高コスバな逸品です						
フランス	コート・デュ・ローヌ	ドメーヌ・デュ・セミネール	コート・デュ・ローヌ ルージュ	フルボディ	グルナッシュ70%、シラー15%、カリニャン15%	
家族経営のドメーヌで造られた3品種をアッサンブラージュしたコスバの高い赤ワインです。綺麗なルーージュの外観から紅茶、ハイビスカス、プラムの香りを感じます。滑らかな口あたりに土のニュアンスの力強さと赤果実の華やかさ、程良いタンニンが溶け込んだ綺麗なアフター、ハイコスバに一層磨きがかかっています。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.048 自然派ワインバラエティ10本セット

無農薬や有機栽培など自然環境に配慮して作られた、心と体に染み入る10本のセット。
それぞれの地域の個性豊かな味わいを愉しめます。

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	コドルニウ	コドルニウ ハルセロナ1872ロゼ プリュット	辛口	チャレッコ 45%、 マカベオ 30%、 ピノ・ノワール 25%		フランス	ラングドック	ジャン・ブラ	サングラン	ミディアムボディ	カリニャン		
コドルニウワイナリーのあるハルセロナをイメージしたカラフルなモザイクデザインが目にも楽しいハルセロナ1872 オーガニックシリーズ。赤い果実や柑橘類の華やかなアロマとビスケットのような熟成香、バランスがよくクリーミーでフレッシュな口あたり、オーガニックならではのやさしい果実味が楽しめます。							減農薬栽培（リュット・レソネ）のブドウを手摘みし、タンクにて低温で醸してから発酵、8ヶ月間タンクで熟成。 味わいは滑らかでしっかりしたボディがあり、同時にミネラル感や爽やかさも感じられるバランスのとれたワインです。							
スペイン	ヘネデス	ラベントス	ラベントス ブランド ブラン	辛口	チャレッコ40%、 マカベオ32%、 バレルヤダ28%		フランス	ラングドック	マス・ド・ラ・フォン・ロンド	ボンボン ルージュ	ミディアムボディ	アラモン、 カリニャン、 サンソー、 アリカンテ		
グリーンがかった淡いゴールド。きめ細やかな泡立ちが目を引き、青りんご系のはつらつとした爽やかな香りにフレッシュなハーブ香、ミネラルのニュアンスも。味わいは繊細な泡立ちに爽やかでフルーティーな酸が抜ける。親近感のある味わい。							口当りはフレッシュで喉越しが良く、味わい深いワインです。 また、胃にもたれにくく、テーブルワインとしてもお料理に合わせやすいため、13-15℃に冷やしても十分お楽しみいただけます。							
フランス	コート・デュ・ローヌ	エステザルグ	トゥ ナチュレルモン ブラン	辛口	グルナッシュ・ブラン 50%、 ヴィオニエ25%		フランス		バテクレモン	レ・グランザルブル オーガニック ルージュ	ミディアムボディ	グルナッシュ、カリニャン、 サンソー、メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン		
シロップ漬の黄桃やはちみつを思わせる豊満な香り。甘い香りに対してキレのある爽やかな味わいで、奥行きのある旨味も感じられます。							化学肥料や殺虫剤を使わずに環境に配慮して栽培されたぶどうから造られたオーガニックワインです。フランスの国際有機認定機関「エコサート」の認証を受けています。ルビーレッドの明るい色調。ラズベリーやカシス、ブラックベリーなどのフレッシュなフルーツの香り、タンニンと果実味のバランスの良い味わいです。							
フランス		バテクレモン	レ・グランザルブル オーガニック ブラン	辛口	グルナッシュ・ブラン、 ユニ・ブラン、 コロンバル、 ソーヴィニヨン・ブラン		スペイン	フミーリャ	ビネルヒア	カンボス・デ・リスカ	ミディアムボディ	モナストレル85%、 シラー10%、 ガルナッチャティントレラ5%		
化学肥料や殺虫剤を使わずに環境に配慮して栽培されたぶどうから造られたオーガニックワインです。フランスの国際有機認定機関「エコサート」の認証を受けています。酸がしっかりと感じられるフレッシュな味わいです。							鮮やかなルビーレッドが美しく、ジャムやコンポートの香りにスパイスやペッパーのアロマがあります。味わいは滑らかでしっかりしたボディがあり、同時にミネラル感や爽やかさも感じられるバランスのとれたワインです。「ワイン・アドヴォケイト」誌88ポイント、ハリュウワインに選ばれた本格派。							
スペイン	カタルーニャ	UCSA	王様の涙 (Lagrima Real) オーガニック ブラン	辛口	マカベオ、 アイルン									
淡いグリーンイエローの色合い。爽やかで、白い花や、りんご、グレープフルーツなどの豊かな香りが感じられます。穏やかな酸で、テイリーに飽きのこない味わいです。														
フランス	ホルドー	テロー	テロー ナチュラル ルージュ	ミディアムボディ	メルロ50%、 カベルネ・フラン25%、 カベルネ・ソーヴィニヨン25%									
グレープフルーツやライチ、白桃などのフルーティーなアロマにマスカットのノート。フレッシュでありながらも、エレガントさやミネラルも感じられる。														

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.049 バローロ入り！自然派イタリア赤・白ワイン6本セット

ワイン銘醸地のイタリアからオーガニック認証獲得生産者や減農薬の生産者だけを集めたセットです。バローロも加わった、飲み頃のキャンティや、乾杯の時にも合わせたいすっきりとした辛口までバランスよく取り揃えています。







マソ・グレーネルはトレンティーノNo.1醸造家ファウスト・ペラトーネル氏が同地に生まれた誇りと情熱をかけ、1999年に設立したカンティーナ（ワイナリー）です。新鮮なリンゴやレモン、爽やかなハーブの香りが広がる風味豊かでイキイキとした白ワインです。

ラ・スピノーザの魅力は、何といても「4人のチームワークの良さ」にあります。目を輝かせながら4人で意見を交わし合い、熱いパッションもつ彼らが手掛けるワインは、まさに情熱が生み出した渾身のキャンティです。

カッペラ・サンタンドレアはイタリアで最も美しい中世の街、サンジミニャーノの真下に位置するカンティーナです。

ラムーラは厳格なオーガニック栽培と自然派醸造に加え、世界初のブロックチェーン認証も受ける「超・自然派ワイナリー」です。

カーサ・ジレリは、19世紀後半に北イタリア・トレントに設立された歴史あるワイナリーです。妥協のないワイン造りをモットーに品質の高いワインを生み出しています。






国	地域	生産者名	商品名	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	マソ・グレーネル	マソ・グレーネル ピアッコ	辛口	シャルドネ70% ソーヴィニヨン30%	
自然との調和を尊重しオーガニック栽培。フレッシュなリンゴやシトラス、ハーブの香り。軽やかな口当たりですが、塩気を感じるミネラル溢れる味わい						
イタリア	トスカーナ	ラ・スピノーザ	ラ・スピノーザ キャンティ	フルボディ	サンジョヴェーゼ85% カナイオーロ10% コロリーノ5%	
アロマはほんのりとスパイシーで、熟した果実のニュアンスも感じられます。豊かなタンニンとミネラルを感じるおらかな味わいで、赤身肉や煮込み料理には理想的な1本						
イタリア	トスカーナ	カッペラ・サンタンドレア	カッペラ・サンタンドレア ヴェルナッチャ・ティ・サンジミニャーノクレラ	辛口	ヴェルナッチャ100%	
有機栽培を基本として地域の栽培農家を中心に有機栽培をこの地で推進する団体の創設者の1人。豊かなミネラル感が魚介よく合います。						
イタリア	シチリア	ラムーラ	ラムーラ オーガニック・グリッロ	辛口	グリッロ100%	
爽やかな印象の中に心地よいほろ苦さがあり、シチリアらしい凝縮した果実味を引き締めてくれます。マリネやカルパッチョと一緒にどうぞ。						
イタリア	ピエモンテ	カーサジレリ	アンタリオ バローロ	ミディアムボディ	ネッピオーロ100%	
手積みみで収穫されたブドウはオークの大樽で30カ月熟成されます。深みのあるルビーレッドの外観に、すみれ、スパイス、胡椒のアロマが広がります。プラムなどの果実味とスパイスのフレーバーが重なり、きめ細かいタンニンが感じられる深遠なる味わい。コクのあるしっかりめのチーズやジビエなどに合わせてお楽しみください						
イタリア	シチリア	ラムーラ	ラムーラ オーガニック・ネロ・ダーヴォラ	フルボディ	ネロ・ダーヴォラ100%	
艶やかな色合いで、赤いベリーやプラムの香り、口に含むと優しく、果実味と美しい酸味がバランスの良い赤ワイン。スパイシーなお料理とよく合います						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.50 シャンパーニュと注目のオレンジワイン含む自然派ワイン5本セット

ピオディナミのグランクリュシャンパーニュを始め、各地の自然派ワインを集めました。今や世界各国で造られている自然派ワイン。フランス、イタリアを始めスペインも自然派ワインの造り手が増えています。オレンジ、ロゼを含む全5色のワイン。様々なお料理と楽しんでいただけたらと思います。優しい飲み口、身体に染み入る旨味、土地土地のテロワール、味わいをお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ムーソン・ルルー・エ・フィス	ラタヴィック	辛口	ピノワール60%、シャルドネ40%	
木樽80%ステンレスタンク20%で発酵後、33ヶ月瓶内二次発酵・熟成、2019年1月にデゴルジュマンしました。輝く麦わら色の繊細な泡、バターやプリオッシュ、黄色果実の香り、やさしく溶け込むシルキーな味わいに心地良いミネラルと酸味、長い余韻が続く素晴らしい逸品です。						
スペイン	カタルーニャ	アモス・パニエレス	シン チャレッコ	辛口	チャレッコ	
チャレッコをステンレスタンクで28日発酵後、そのままシュールリー熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。憂いを含んだ麦わら色、パイナップルやマンゴーの香り、丸い酸と食欲そそる苦み、ミネラルが細長く続きます。						
イタリア	アブルッツォ	ファビュラス	フォエミエ ピノグリージョ	辛口	ピノグリージョ85%、その他15%	
ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。						
スペイン	カタルーニャ	フリサック	ラブルネット ティント	辛口	ガルナッチャネグラ50%、カリニエナ50%	
粘土石灰で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなルージュに熟したリンゴやブルーンのアロマ、滑らかな口あたりに心地の良いタンニンと冷涼感が感じられる縫まりのある仕上がりです						
フランス	ロワール	ドメーヌ・フランツ・ソーモン	ヴァンド フランツ ロゼ	辛口	ガメイ、グロロー	
ピオロジックを行うアンジュの生産者のグロローとガイヤックのピオ生産者から購入したガメイをアッサンブラージュし、セメントタンクで3ヶ月発酵、6ヶ月熟成しました。明るいアセロラカラー、摘みだてクランベリーやラズベリーの香りを感じます。拡がりのある果実味、豊かなミネラルに甘みと酸が心地よく溶け込んだシャープなアフターをお楽しみいただけます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.051 ニューヨークワインを知る6本セット

いま世界的にも注目が集まり始めているニューヨークワイン。誰もが知る大都会のニューヨークからは想像も出来ないほど、エレガントなワインが造られています。長い間、寒冷な気候のため、高級ワインは出来ないとされていました。しかし近年は、栽培・醸造技術の向上、食トレンドのライト化、温暖化の影響を追い風に、その状況は一変。いまはまさに世界中のワイン生産者が欲しい条件が揃った産地とされています。

NY最大のワイン産地・フィンガー・レイクスは氷河期に形成されたユニークな土壌。水深の深い湖に守られたブドウ畑はリースリングに代表される白ワインが優れた産地です。もう一つの産地、ロングアイランドはマンハッタンからも近く、ホルドーに似た気候。ここではメルロー、カベルネ・フランで造られる上質な赤ワイン、そして海に囲まれシーフードが豊富な土地なので、シャブリ・スタイルのキレのあるシャルドネが人気。

冷涼な産地で造られるニューヨークワインは、低アルコールで食事と楽しむとよりその良さが発揮されます。日本食にもとても相性が良く、日本人のお口に合うワインが多いのも特徴です。生産量も少ないため、そのほとんどが地元で消費されてしまうのはニューヨークならではの特色。希少性、話題性があり、今後益々注目が上がること間違いのないニューヨークワイン。是非、各産地の代表的ワインを厳選したワインセットをお楽しみください。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
アメリカ	ニューヨーク	ドクター・コンスタンティン・フランク	サーモン・ラン リースリング 2019	中辛口	リースリング100%	
NYワインのパイオニアが造るサーモン・ラン・シリーズ。レモンやグレープフルーツの果実味にほのかな甘みと爽やかな酸味の素晴らしいバランスに加えて、鮮やかなブルーボトルにサーモンのラベルは一度見たら忘れない強烈なインパクト。日頃あまりワインを飲まない方からワイン愛好家まで、幅広い層のお客様に好評なワインです。						
アメリカ	ニューヨーク	ドクター・コンスタンティン・フランク	サーモン・ラン メリタージュ 2014	ミディアムボディ	カベルネ・フラン51%、メルロー49%	
メリタージュとはホルドー品種のブレンドワインのこと。メルローの豊かさやカベルネ・フランのエlegantなスパイスさを感じさせる、ミディアム・ボディの赤ワイン。食事と一緒に楽しむことでそのポテンシャルを発揮するタイプで、特に野菜のほのかな青みやえぐみのあるお料理には最適です。						
アメリカ	ニューヨーク	バルマー・ヴィンヤード	シャルドネ 2018	ミディアムボディ	シャルドネ100%	
爽やかでキレのある、シャブリスタイルの辛口のシャルドネです。ステンレスタックにて10℃で低温発酵させ、3ヶ月間熟成させ、マロラクティック発酵は行なっていません。三方を海に囲まれたロングアイランドでは、地元のオイスターやシーフードに合わせるのが定番になっています。						
アメリカ	ニューヨーク	バルマー・ヴィンヤード	メルロー 2016	ミディアムボディ	メルロー100%	
手摘みで収穫したブドウを7.2℃で低温浸漬させ、28℃で発酵。複雑味とソフトなタンニンを際立たせるためにスキンコンタクトを4週間行い、フレンチオークで2年間の樽熟成させています。ロングアイランドが「NYのホルドー」と言われることを実感するにはぴったりの赤ワインです！						
アメリカ	ニューヨーク	アンソニー・ロー	デヴォニアン・ホワイト	辛口	リースリング40%、シャルドネ30%、ピノ・グリ30%	
地質学上の時代である「デヴォン紀」に由来するこのワインは、しっかりとした果実味と親しみやすさが特徴のフレッシュなブレンドワイン。洋ナシ、白桃、柑橘類の香り。そして味わいには、グレープフルーツやグースベリー、青りんご、パイナップルやレモンなど。ニューヨーカーの自由さと大胆さを感じられる一本。						
アメリカ	ニューヨーク	ウォルファー・エステート	ロゼ 2020	辛口	メルロー44%、カベルネ・ソーヴィニヨン33%、シャルドネ16.5%、カベルネ・フラン5.5%、リースリング0.5%、ピノ・ノワール0.3%、ゲヴェルツトラミネール0.2%	
NYで爆発的人気を誇るロゼワイン。ニューヨーカーの高級避暑地として有名なハンプトンにある、セレブ御用達ワイナリー、ウォルファー・エステート。直接搾り法によって造られた、とてもフレッシュな味わいの辛口ロゼ。新鮮なピーチや洋ナシの香りや味わいを、すっきりした酸が引き立てているロゼワイン。スモークサーモンなどのオードブル、ピーチやマグロのタルタル、パスタ、そしてお寿司や黒酢を使った中華料理など、様々な食事にとっても良く合います。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.052 ブルガリア・トラキアヴァレー銘醸 赤・白・スパークリングワイン5本セット

ヨーグルトとバラで有名なブルガリアは、実はワイン醸造の歴史が6千年以上あり、フランス、イタリアなど旧世界ワイン生産国より遙か昔からワインを造っている古代から続くワイン産地です。
 イタリアのラツィオやフランスのプロヴァンス周辺と同緯度のワイン造りに最適な北緯41～43度に位置し、大陸性気候と地中海性気候双方の影響を受け、力強くしかも繊細なワインを生み出しています。
 特に酒神デュオニソス発祥地とも言われる南部トラキアヴァレーは、ブルガリア固有品種マヴルッドや交配品種ルビンなど豊潤な果実味とバランスのとれた味わいの高品質なワインを造るブルガリア有数のワイン地域です。
 そのトラキアヴァレーの最南端、トルコとギリシャとの国境付近にあるカタルジーナエステイトは、双子の醸造家キショフ兄弟が最新の技術を駆使し、唯一無二のテロワールを反映させ葡萄そのものの旨味を最大限に生かしたワイン造りで躍進しているワイナリーです。
 しっかりとした果実味ながら重すぎず、ゆっくりと優しく広がっていくような第一印象のワインは食事とのペアリングにも最適です。
 今までわずかしか輸入されていなかったブルガリアワインは今大注目されている次のトレンドの一番手となっています。
 地葡萄マヴルッドをはじめトップワイナリーが造る果実味溢れるトラキアヴァレー銘醸ワイン赤白泡5本セットを是非お楽しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
ブルガリア	トラキアヴァレー	カタルジーナ エステイト	メゼック マヴルッド	フルボディ	マヴルッド	
ブルガリア・トラキアヴァレーの町、メゼック。そこではホメロスの物語にも登場する地葡萄マヴルッドが古代から栽培されています。フレッシュな果実味と滑らかなタンニンの優しいフルボディ。ルビーレッドの色合いにボリュームがありながら滑らかでソフトな口当たりはラムの香草焼き、ローストビーフ、ケバブ、ハードタイプのチーズをはじめ醤油ベースの和食や小豆のスイーツまで幅広くペアリングをお楽しみ頂けます。						
ブルガリア	トラキアヴァレー	カタルジーナ エステイト	セブングレイプス	フルボディ	メルロー、シラー、マルベック、カベルネソーヴィニヨン、テンブラニーリョ、カベルネフラン、マヴルッド	
ブルガリア固有品種マヴルッドをはじめ7種類の葡萄が紡ぐ究極のブレンド。濃縮され熟成したスパイスの香り、黒い果実、7つの葡萄の長所が余すところなく味わえます。均整のとれたエレガントな仕上がりでアロマティックな余韻が長く続きステーキ、ハンバーグなどの各種肉料理、チーズ、魚介のフリット等揚げ物系とも好相性です。						
ブルガリア	トラキアヴァレー	カタルジーナ エステイト	シュヴァル ルビン	フルボディ	ルビン	
シラーとネッピオーロの交配によってブルガリアで造られたブドウ品種「ルビン」。豊かな果実味、滑らかなタンニンに上品な酸など両品種の特性が感じられ、赤果実、オーク、スパイス香が一体となりヴェルベットのような柔らかい舌触り、長い余韻を味わえます。ミートスパゲティ、レバーの赤ワイン煮、赤身肉のグリル、リゾット等とのペアリングがお勧めです。						
ブルガリア	トラキアヴァレー	カタルジーナ エステイト	シュヴァル ヴィオニエ	辛口	ヴィオニエ	
緑がかった黄金色。熟した黄色果実のアロマにフレッシュで心地よい森の気配が感じられます。ジュシーでリッチな舌触りと優しいピーチの味わい。ソフトで上品な余韻が長く続きます。チキンサラダ、パスタ、ラザーニャ、ポークなど白系肉、スモークフィッシュ等とも好相性のエレガントな辛口白ワインです。						
ブルガリア	トラキアヴァレー	カタルジーナ エステイト	ブリュット シャルドネ	辛口	シャルドネ	
熟したピーチ、ブレッド&バターのアロマ。デリケートなボディに葡萄の旨味を感じる印象的なフィニッシュ。白系の肉、魚などのデイリーな食事と幅広く合うヴィンテージ辛口スパークリングです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.53 ワイン発祥の地！ジョージアワイン飲みくらべ赤・白・オレンジ5本セット

8000年前からワイン造りが行われていたという世界最古のワイン産地の一つ、ジョージア。今でも伝統的なクヴェヴリ（丸い大きな壺）製法が主流となっており、2013年にはユネスコ無形文化遺産に登録されています。更にジョージアに根付いた固有の葡萄品種が土地のテロワールを最大限に表現しているワインばかりです。伝統的な醸造法で造られる個性豊かなワイン是非ご賞味下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
ジョージア	カヘティ	ギウアーニ	キシルカツィテリ	辛口	キシ、ルカツィテリ	
除梗・破碎後、ステンレスタンクで24時間醸しを行った後、酵母を加え、発酵・シュールリー熟成しました。ピーチや紅茶のアロマ、筋の通ったストラクチャーにフレッシュでキュッと締まった酸と旨味、長いアフターが印象的です。						
ジョージア	カヘティ	ラグヴィナリ	チヌリ	辛口	チヌリ	
チヌリを破碎した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から杏や甘栗のやさしい香り、滑らかで優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がりです						
ジョージア	カヘティ	チュビニ・ワイナリー	サベラヴィ	ミディアムボディ	サベラヴィ	
除梗したサベラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、パランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。						
ジョージア	イメレティ	ヴァルツィハ・マラニ	アラダストゥリ	ミディアムボディ	アラダストゥリ	
遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔和なやさしさです。						
ジョージア	カヘティ	チョティアシュヴィリ	タヴクヴェリ SB	ミディアムボディ	タヴクヴェリ	
タヴクヴェリをクヴェヴリで発酵、そのまま2ヶ月スキンコンタクトし、果皮を取り除き違うクヴェヴリへ果汁のみ移し2ヶ月熟成、その後さらにステンレスタンクで4ヶ月熟成しました。深いルビーの外観、イチゴなど赤果実のアロマ、ピュアな喉越しに滑らかなタンニンが流れる心地よいアフターを満喫できるバランスの良い逸品です。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.054 オレンジワイン飲み比べ5本セット

4カ国のオレンジワインを飲み比べいただけるセットです。「オレンジワイン」の製法をひと言でいうと、白ブドウを赤ワインと同じ方法で醸造することです。「オレンジワイン」は、白ブドウを果皮や種子と一緒に長時間かけて醗酵させます。この製法は「スキンコンタクト」と呼ばれ、白ワインの製法の一つとして有名です。中でも「オレンジワイン」の特異な点は、スキンコンタクトの時間がとても長いことです。長時間のスキンコンタクトにより、ワインには色素だけではなく、さまざまなブドウの成分が抽出されますので、一般的な白ワインより複雑でコクのあるワインとなります。白ワインと赤ワインの双方の要素を併せ持ち、前菜からメインディッシュまで幅広いお料理と合わせる事ができるオレンジワインで、楽しい食事の時間を彩って頂ければと思います。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
スペイン	カスティーリャ・ラ・マンチャ	ドミニオ・デ・フンクトゥン	ペインテミル レグアス	辛口	シャルドネ 34% ヴィオニエ 33% ピウラ 3%	
標高800メートルの自社畑の白ブドウを使用した、有機・ヴィーガン認証取得のアンバーワイン。熟したアプリコットやオレンジの皮を想わせるアロマに、滑らかなタンニンと酸を感じます。						
ポルトガル	アレンテージョ	カザ・レウヴァス	アート・テッラ クルティメンタ	辛口	アンタオン・ヴァス 50% アリント 45% ヴィオニエ 5%	
フレッシュオレンジの香りに、ミントやシナモンのニュアンスが感じられます。フレッシュな酸とミネラル、クリーンな果実味、滑らかなタンニンのバランスが心地よい。						
ギリシャ	エーゲ海の島々	メシムネオス	メシムネオス ドライ・オレンジ	辛口	チディリオティコ 100%	
黒ブドウから白ワインを造る際の副産物として誕生した、逆転の法則のオレンジワイン。完熟アプリコットを感じ、優雅なミネラル感とタイトなタンニンが印象的。アーシーな感覚も魅力です。						
ジョージア	カヘティ	ヴァジアニ・ワイナリー	マシヴィリ・ワイン・セラール ムツヴァネ	辛口	ムツヴァネ 100%	
白い花や柑橘類のアロマとノーズには生姜のような独特な風味やミネラリックな要素が広がります。フレッシュ且つ芳醇で、ほのかに乳製品を感じる味わいとフェノリックな要素も特徴です。						
ジョージア	カヘティ	クヴェヴリ・ワイン・セラール	ルカツィテリ クヴェヴリ	辛口	ルカツィテリ 100%	
濃密な黄桃系の完熟果実やドライアプリコットのアロマと風味を持ちます。アカシアの蜜や花の蜜の要素も持ち、程よく溶け込んだスパイシーなタンニンは口当たりをやさしく包みます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.055 ボルドー当たり年2015年を味わい尽くすバイヤー厳選・金賞赤ワイン5本セット

確かな舌を持つ三越伊勢丹のバイヤーが全て試飲を行い、厳選した近年最大の当たり年（天候に恵まれた優良収穫年）2015年のボルドー赤ワインから国際コンクールで金賞を受賞したものだけを厳選し取り揃えました。ロバート・パーカー氏と並びその批評がワイン市場に影響するといわれる著名なワイン評論家、ジェームズ・サックリング氏はボルドー2015年ヴィンテージをこう評価しています。“2015年ヴィンテージは「素晴らしい年」。赤はリッチで良く熟した滑らかなタンニンを備え、辛口の白も肉厚で芳醇、果実味に富んで凝縮感があるがフレッシュさも備えている”。また、パーカーポイントで有名なワイン雑誌、ワイン・アドヴォケイト誌も2015年ヴィンテージには100点満点中94～96点を付けるなど、「突出して良い年」に選出しています。優良収穫年、と呼ばれる年は総じてブドウの生育期に天候に恵まれ暖かい日が続き、ブドウが完熟することで引き締まったタンニンと凝縮した果実味を得、長期間の熟成に耐えうるワインが出来上がります。また、数年間の熟成を経ることでタンニン（渋み）は円熟味を増してまろやかになり、ワインにコクとシルクのような滑らかさを与え、凝縮した果実味とともにフレッシュなワインとはまた一味違った、柔らかな味わいを楽しむことができます。5本それぞれが全て国際コンクールにて金賞を受賞しており、そのクオリティは折り紙つき。熟成ワインならではの官能的な香りと味わいをご堪能ください。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー（コート・ド・プール）	シュヴァル・カンカール	シャトー・ピュイ・パルプ・キュヴェルメヌ 2015	ミディアムボディ	メルロー80%、カベルネソーヴィニオン20%	
<p>メドック地区よりも古い歴史を持つといわれる右岸、コート・ド・プールの金賞ワイン。平均樹齢40年の古木から収穫されたブドウを使用した、非常にフルーティで果実の凝縮感と長い余韻が特徴のワインです。4000点を超える出品の中から僅か10%しか選出されないボルドーコンクール2016年の金賞を受賞。</p>						
フランス	ボルドー（カステイヨン・コート・ド・ボルドー）	イヴォン・モー	シャトー・ピクロン 2015	ミディアムボディ	メルロー95%、カベルネソーヴィニオン5%	
<p>50%をオーク樽で6～12ヶ月間熟成させた、スモークとプラムやブラックベリー、ココアの香りが特徴の非常に複雑で香り高いワイン。美しいルビー色はまだ新鮮さを感じさせ、長い余韻とタンニンはこのワインの優れた熟成の可能性を表しています。ローストした鴨肉や牛肉、濃厚なチーズとの相性は抜群です。シルバール&ガイヤール金賞2020年金賞受賞。</p>						
フランス	ボルドー（メドック）	イヴォン・モー	シャトー・グラン・フション 2015	ミディアムボディ	メルロー65%、カベルネソーヴィニオン35%	
<p>さくらんぼ、ラズベリーのふくよかな果実の香りと、円熟しつつもパワフルなボディを楽しめるメドックワイン。温度制御されたステンレスタンクとコンクリートタンクで醸造され、フレッシュ感をしっかりと残しつつ伝統的なボルドーワインの味わいを感じられます。シルバール&ガイヤール金賞2017年金賞受賞。</p>						
フランス	ボルドー（フライ・コート・ド・ボルドー）	ラ・パッション・テ・テロワール	シャトー・フルデュ 2015	ミディアムボディ	メルロー87%、カベルネソーヴィニオン10%、カベルネフラン3%	
<p>バランスが良く、果実の香りと滑らかでまろやかなタンニンを備えたエレガントなワイン。深く美しい赤いルビー色、フルーティな香りで特に赤系果実と黒スグリのアロマを呈します。熟成によって滑らかでまろやかなタンニンはお肉料理にピッタリです。シルバール&ガイヤール2016年金賞受賞。</p>						
フランス	ボルドー（メドック）	ラ・パッション・テ・テロワール	シャトー・ペイド・ボン 2015	ミディアムボディ	メルロー50%、カベルネソーヴィニオン40%、カベルネフラン5%	
<p>オーク樽とステンレスタンクで12カ月熟成した、熟した果実の香りと長い余韻が特徴のメドックワイン。美しい光沢のある赤褐色、華やかな香りはオーク樽と由来のチョコレートの香りと熟れた黒系果実の風味。熟成によってバランスの取れた、滑らかな味わいです。チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2018年金賞受賞。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.056 優良ビンテージボルドー赤ワイン5本セット

2000、2005、2009、2015、2016ボルドー優良年を集めました。2000・2005・人気ビンテージ2009は、昨今入手困難な掘り出し物。熟成期間の長さ按比例して渋みは柔らかく、まるやかな味わいを堪能できます。初登場、最近の優良年2015モンターニュ・サン・テ・ミリオンは濃厚さの中にもメルロー主体による柔らかみが特徴的。メドック2016はやっと入手することができた左岸の優良ビンテージ（しかもクリュ・ブルジョワのお墨付き！）です。濃厚でパワフル。ビンテージごとの飲み比べも楽しめます。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー	シャトー・テュドン	キュヴェ・ジャン・バプティスト ブルミエール・コート・ド・ボルドー 2000	ミディアムボディ	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン	
2000年優良年の掘出しボルドー赤ワイン。シャトー・グリユオ・ラローズのオーナーが手掛けるワインで、しなやかなタンニンと華やかな余韻が楽しめます。						
フランス	ボルドー	シャトー・ド・ローキ	ビュイスガン・サン・テミリオン 2005	ミディアムボディ	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	
2005年優良ヴィンテージの逸品ボルドー赤ワイン。ピロードのようなタンニンが心地良い。						
フランス	ボルドー	シャトー・コン・ド・ラ・イエ	カスティヨン コート・ド・ボルドー 2009	ミディアムボディ	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	
AOCサン・テミリオンの東側に位置し、近年高品質ワインの生産で注目されている産地。飲み頃2009年ヴィンテージ。メルローを主体とした柔らかくまるやかな味わい深いワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・メッシール・オペール	モンターニュ・サン・テミリオン 2015	フルボディ	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	
優良年2015年の初登場掘り出しボルドー。凝縮した果実感と、きめ細かくしっかりとしたタンニン、飲みごたえのある一本。						
フランス	ボルドー	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、メルロー	
メドックらしい、しっかりと濃厚な果実味、香り豊かで、力強くありながらエレガントな印象。クリュ・ブルジョワ。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.057 樹齢60年古木入りブルゴーニュ コート・ドール 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5本セット。コート・ドール地区の村名ワインが堪能できます。老舗から注目生産者まで実力派が勢揃い。家で過ごす時間が増えた今、ご自宅がレストランになる満足度抜群のセットです。

<ルイ・ジャド> マルサネ・ルーシュ

マルサネは、ブルゴーニュ地方のコート・ド・ニュイ地区北部に位置する産地です。比較的女性的な味わいが愉しめます。

<フレデリック・エスマン> ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエーユ・ヴィーニュ レ・ジュイーズ

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。ナポレオンが愛したワインという背景から「ブルゴーニュの王」「王のワイン」と呼ばれています。

<メゾン・ジョゼフ・ドルーアン> サヴィニ・レ・ポーヌ 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ーヌに挟まれているサヴィニ・レ・ポーヌ。ここ最近はその評価も高まってきており、サヴィニ・レ・ポーヌを本拠地とする上質な生産者も出現するなど、存在感を見せ始めています。

<ドメーヌ・シャンソン> ポーヌ・ブルミエ・クリュ・バステオン・ルーシュ

ポーヌは、ブルゴーニュの銘醸地が集中するコート・ドール地区の中心に位置しており、生産量が最も多いアペラシオンとしても有名です。芳醇な果実味と滑らかな味わいが特徴です。

<ドメーヌ・ファビアン・コシュ> ムルソー・ルーシュ

ムルソーは言わずと知れた白ワインの銘醸地。ムルソーでは赤ワインの生産量は極わずか。希少なムルソー・ルーシュです。

国	地域	生産者名	商品名	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	マルサネ・ルーシュ	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
クロ・ド・ラヴィエール（1級）と隣接したモノポールから生まれる女性的なエレガントワイン。魅惑的で柔らかな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	フレデリック・エスマン	ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエーユ・ヴィーニュ レ・ジュイーズ	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
フレデリック・エスマンはジュヴレ・シャンベルタンを拠点に置くドメーヌ。区画は斜面の麓ながら、D974の西側。コンブ・ド・ラヴォーの扇状地となるジュイーズ。エスマンはここで樹齢60年のブドウを栽培している。ジュヴレ・シャンベルタンでもエレガントなワインを生み出すクリマだけに、このワインもしなやかな喉越しが特徴。ブラックベリーにダークチェリーのアロマとともに甘草を思わせるスパイスさも感じられる。						
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・ポーヌ クロ・デ・ゴドー	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
魅惑的で柔らかな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	ドメーヌ・シャンソン	ポーヌ・ブルミエ・クリュ・バステオン・ルーシュ	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
ポーヌ屈指の歴史的メゾン シャンソン。厳選されたブルミエ・クリュのみを使用した贅沢さ。余韻は長く美しい。デリケートなスパイスさの感じられる赤い果実の濃厚な香りです。凝縮感があり複雑味を備えています。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・ファビアン・コシュ	ムルソー・ルーシュ	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%	
3代目のファビアン氏が1998年ヴィンテージから栽培・醸造の一切を任されるようになり、毎年品質を上げており評価もされている生産者。圧倒的な果実感に翻弄される一本！！						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.058 ワンランク上のシャンパーニュを味わえるピンテージシャンパーニ3本セット

憧れのシャンパーニュ「サロン」の妹的メゾン「ドラモット」、世界中から愛されるメゾン「シャルル・エドシック」、パリ、エリゼ宮で来賓にもなされる「アルフレッド・グラシアン」。3メゾンのワンランク上の味わいが愉しめるヴィンテージシャンパーニュです。

＜シャンパーニュ・ドラモット＞

幻のシャンパーニュ「サロン」の妹的メゾン。サロンは単一品種、単一クリュ、単一収穫年のシャンパーニュのみを生産し、この100年間にリリースされたのはわずか30数ヴィンテージ。それが幻のシャンパーニュといわれる所以ですが、リリースされない年のブドウがドラモットに使われています。それゆえ、当然ながらサロンとの近似性が散見でき、ブラン・ド・ブラン・ミレジメに至っては、

プチ・サロンと感じてしまうほどの気品と複雑味を堪能できます。

＜シャルル・エドシック＞



シャンパーニュ シャルル・エドシックは、類いまれなカリスマ性をもった創業者シャルル＝カミーユ・エドシックによって1851年に創立されたブティック・シャンパーニュ・メゾン。

クレイエルにおける長期熟成と比類なき品質の追求による唯一無二のスタイルを誇ります。

＜アルフレッド・グラシアン＞

1864年創業の老舗ワイナリー。すべてのワインに対し今や希少となった樽発酵、樽熟成し、マロラクティック発酵を一切行わず、シャンパーニュの伝統的スタイルを貫いています。

シャンパーニュ全体でもこのスタイルはわずか0.1%のオートクチュールシャンパーニュです。
天然コルクで地下セラーでゆっくりと熟成されたミレジメ。奇跡の年、2008年ヴィンテージです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	アルフレッド・グラシアン	ブリュット ミレジメ 2008	辛口	シャルドネ、ピノノワール、ピノムニエ	
多くの生産者が「奇跡の年」と讃える世紀のヴィンテージ2008年。瓶内熟成を最低でも8年は設けている。瓶内熟成の際にコルク栓を使用することで熟成がゆっくりと進み、より複雑な香りや味わいになります。長期熟成シャンパーニュしか得られない複雑で豊かな香りや味わいです。						
フランス	シャンパーニュ	シャルル・エドシック	ブリュット ヴィンテージ 2012	辛口	ピノノワール、シャルドネ	
「シャンパン・チャーリー」で有名な、世界中から愛されるメゾン。こちらのキュヴェはピノ・ノワールとシャルドネを使用。10のクリュから厳選したブドウを用い、優れた年にのみ造られます。力強く熟成のニュアンスも感じる、優雅な仕上がりです。						
フランス	シャンパーニュ	シャンパーニュ・ドラモット	ドラモット ブラン ド ブラン 2012	辛口	シャルドネ100%	
コート・デ・ブランの気品を備えた幻のシャンパーニュ「サロン」の妹的メゾン。2008VT以降のミレジメでは、ル・メニル・シュル・オジェ、アヴィーズ、オジェ、クラマン、シュイイ、オワリー。コート・デ・ブランの6つのグラン・クリュで収穫されたシャルドネを使用した単一ヴィンテージのブラン・ド・ブラン。2012年は、ブドウは最適な状態に成熟し、凝縮感、素晴らしい糖度、きりっとした酸を兼ね備える。まさに、偉大なヴィンテージにふさわしく、申し分のないバランスです。						

※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。

2021年 冬のリカーセクション

No.059 ボルドー・バックピナーゼ飲み頃赤ワイン6本セット

ゆっくりと時間をかける事により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る年代の飲み頃、熟成ワインをセレクトしました。特に2005年、2009年、2010年といった優良年は長命でありスケールの大きさを感じるピナーゼです。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。特に優良年として名高い2005年のシャトー・サントリュス・ベルヴュ・ルーシュはワイン職人ブルーノ・マルタン氏によって手掛けられた奥行きのある味わい深く余韻の長いワインになっています。またシャトー・ラ・クロワ・ブーエイ2006は格付け2級シャトー・グリュオー・ラローズと同じオーナー、ジャン・メルロー氏が所有しています。柔らかみのあるタンニン、チャミングなベリー系の果実感に奥行きのある紅茶葉を思わず優雅な香りが立つワインです。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
フランス	ボルドー	シャトー・オー・ピクルノ	シャトー・オー・ピクルノ1999	フルボディ	メルロ50% カベルネ・ソーヴィニヨン35% カベルネ・フラン15%	
サンテステフ村から約3km内陸に入ったオー・メドック地区の小規模生産者です。柔らかい果実味と複雑さを感じる20年経過の熟成ワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ド・リュサック	シャトー・ド・リュサック2004	フルボディ	メルロー77% カベルネ・フラン23%	
19世紀中ごろに設立された歴史あるシャトーを2000年に格付けサンテミリオン・グラン・クリュ・クラッセのシャトー・フラン・メイヌのラヴィアル夫妻が所有し品質が向上したワインです。その貴重な飲み頃です。						
フランス	ボルドー	シャトー・サントリュス・ベルヴュ	シャトー・サントリュス・ベルヴュ・ルーシュ2005	フルボディ	メルロ100%	
プライ地区のアルティザン、シャトー・ローラン・ラ・ギャルドが所有するもう一つのシャトーです。2/3バリック、1/3タンクにて約18ヶ月熟成。熟成の深みが楽しめる良年2005年です。						
フランス	ボルドー	シャトー・ラ・クロワ・ブーエイ	シャトー・ラ・クロワ・ブーエイ2006	フルボディ	メルロ65%カベルネ・ソーヴィニヨン20% カベルネ・フラン15%	
格付け2級シャトー・グリュオー・ラローズと同じオーナー、ジャン・メルロー氏が所有しています。柔らかみのあるタンニン、チャミングなベリー系の果実感に奥行きのある紅茶葉を思わず優雅な香りが立つワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ラ・リヴァルリー	シャトー・ラ・リヴァルリー2009	フルボディ	メルロ54% カベルネ・ソーヴィニヨン36% カベルネ・フラン7% マルベック3%	
フランソワ1世の時代まで遡ることのできる歴史的なプライ地区サン・ポールにあるボナコルシ家所有シャトーです。果実感溢れる当たり年2009年をお楽しみください。						
フランス	ボルドー	シャトー・トゥール・ド・ラ・モット	シャトー・トゥール・ド・ラ・モット2010	フルボディ	メルロ85% カベルネ・ソーヴィニヨン10% マルベック5%	
右岸のプライ地区の小規模生産者の優良年、飲み頃ワインです。粘土石灰質土壌の畑で造られるメルロー種を主体としている為豊かな果実味が特色です。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピナーゼ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.60 フランスグレートビンテージ飲み比べ5本セット

フランスボルドーのグレートビンテージである、2010年、2015年、2016年を詰め合わせた飲み比べセットです。歴史あるシャトーによって作り出されたビンテージワインの果実の芳香と長い余韻をお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバーージュ	画像
フランス	ボルドー		シャトー ラロッシュ バレール	フルボディ	メルロー70%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%	
色調は輝きのあるガーネット色。アロマはカシスなどの赤い果実香やペッパーなどのエビス香です。味わいは豊かなアロマが口の中に広がり、柔らかいタンニンを感じます						
フランス	ボルドー		シャトー レトレスクオ	フルボディ	メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%	
黒味があった、深みのあるガーネット色の外観。ブラックベリー、カシスのアロマに黒胡椒、リコリスなどの香りが広がる。タンニンはしなやかでグレートヴィンテージの余韻をもたらしてくれる。						
フランス	ボルドー		シャトー ラクロワ ギヨタン	フルボディ	メルロー85%、カベルネ・フラン15%	
チェリーやレッドカラントなどの赤系果実のニュアンスでフルッシュな味わいです。タンニンも滑らかな味わいです。すでに飲み頃を迎えており、キノコソテーやチキングリルに良く合います。						
フランス	ボルドー/メドック	エドウィッジ・リュルトン	シャトー リヴラン	フルボディ	メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン40%	
シャトー・リヴランはかつてバブ・クレマンを擁するゴート家が所有していたこともある、歴史あるシャトーです。1889年より、ロンドンで広く名の知れたワイン商、デンマン家に買収され、シャトー・リヴランのワインは幅広く知られることとなります。深い紫色。表情豊かで複雑な香りとフルーティでスパイシーな味わい。柔らかいタンニンとまっすぐなアタックが特徴的です。						
フランス	ボルドー/オーメドック	マリー・ロール・リュルトン	シャトー・ヴィルジョルジュ	フルボディ	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	
1937年にルシアン リュルトンが購入し、1992年から娘のマリー ロールが所有。深い砂質でマルゴー地区に似た土壌条件の畑からはしなやかさと力強さを兼ね備えたワインが産み出される。黒い果実の芳香と長い余韻が印象的。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.61 個性豊かなシングルモルトウイスキー3本セット

柑橘の香りが爽やかな、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る「グレンモーレンジィ」。爆発的かつ複雑な香味の特徴が人々を惹きつけてやまない「タリスカー」。強烈なスモーキーさを誇りながらも、モルト由来の繊細な甘さが見事に調和した複雑な味わいの「アードベッグ」。

「エレガント」「スパイシー」「スモーキー」それぞれ個性の異なるシングルモルトウイスキーの飲み比べセットです。

※グレンモーレンジィは、ブランドのシンボルであるキリンの保全活動の始動を記念して、ジラフ柄のキャッチーなギフトボックス「グレンモーレンジィ オリジナル ジラフ ギフトボックス」をご用意。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバーシュ	画像
スコットランド	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 ジラフギフトボックス			
<p>ブランドのシンボルであるキリンの保全活動の始動を記念してジラフ柄のキャッチーなギフトボックス「グレンモーレンジィ オリジナル ジラフ ギフトボックス」</p> <p>完璧すぎるウイスキーと評されるグレンモーレンジィは、そのこだわりやフルーティーで華やかな味わいがウイスキービギナーからエキスパートまで多くのファンを魅了しています。グレンモーレンジィは1843年の創業時から、スコットランドでもっとも高さのある蒸留器を使用しており、それは大人のキリンとほぼ同じ5.14mほどあります。背の高いポットスチル（蒸留器）は、繊細で華やかなアロマを持つ原酒を抽出でき、グレンモーレンジィの味わいの大きな特徴の一つ。キリンをブランドのシンボルとして表現してきたグレンモーレンジィですが、キリンは絶滅の危機に瀕しているという事実を深刻に捉え、2020年6月21日の世界キリンの日よりキリンの保全活動を開始しました。今回の保全活動を記念して、遊び心いっぱいのキャッチーなジラフ柄のギフトボックスが数量限定で登場。グレンモーレンジィを代表するグレンモーレンジィ オリジナル（700ml）がセットになったギフトボックスは冬のギフトシーズンにもぴったり。絶滅危惧にあるキリンについての話題を添えて、あるいはオレンジハイボールのレシピを伝授しつつ、話題たっぷりのギフトとして楽しいひとときを演出します。</p>						
スコットランド	スカイ島	タリスカー	タリスカー 10年			
<p>海が育んだシングルモルト スコッチウイスキー</p> <p>スカイ島で最も古い蒸留所が生み出す力強いシングルモルトウイスキーは、まさに男性的なモルトです。初留釜のラインアームには直角に曲げられた独特のビューリファイアーが備え付けられており、これがタリスカー独特の爆発的な胡椒の風味をもたらすと考えられています。『宝島』の著者であるロバート・ルイス・スチーブンスンにより「King of Drinks（酒の王様）」と評されたほど、ずっと愛され続けてきたシングルモルトです。スカイ島が誇る、金色の蒸留酒。</p> <p>ピートと海潮の力強い香りとうすスモーキーな甘さを持ち合わせた、まさに男性的なモルトです。爆発的かつ複雑な香味の特徴が人々を惹きつけてやみ</p>						
スコットランド	スカイ島	アードベッグ	アードベッグ 10年			
<p>世界が熱望する究極のアイラモルト</p> <p>スモーキーさで人気のアイラモルトの中で特にスモーキーな存在として知られるアードベッグ。一度飲んだら忘れられない、強烈なスモーキーさと繊細な甘さが美しく調和する味わいです。</p> <p>最もピーティーでスモーキーなシングルモルト*として世界中で愛されるアードベッグ。強烈なスモーキーさを誇りながらも、モルト由来の繊細な甘さが見事に調和した複雑な味わいで、アードベッグ・ファンがこよなく愛する「テン」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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.62 プレミアム ナパ・ヴァレー産 カベルネ・ソーヴィニヨン 5本セット

カリフォルニアワインの生産地の中で最も有名な銘醸地「ナパ・ヴァレー」産の
カベルネ・ソーヴィニヨンだけを集めた5本セットです。
ナパ・ヴァレーはカリフォルニアワインの生産量全体のわずか4%のみを生産している
貴重で有名なスター・ワインが多く生産される地域です。
天候が安定していて、毎年が良いヴィンテージのワインをお楽しみ下さい

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
アメリカ	ナパ・ヴァレー	マイケル・モンダヴィ・ファミリー・エステート	Y by YOSHIKI カベルネ・ソーヴィニヨン オークヴィル ナパ・ヴァレー	フルボディ	100% カベルネ・ ソーヴィニヨン	
<p>X-JAPAN YOSHIKIプロデュース。カリフォルニア カベルネ・ソーヴィニヨンのアイコンワインを多く産出する銘醸地「ナパ・ヴァレー オークヴィル」のぶどうだけから造られたワインです。このワインが持つはつらつとした若さはとても美しく、またこの後15年、20年と熟成を楽しめるポテンシャルも持ち合わせています。2017年ヴィンテージは生産量4樽（1200本）のみ。</p>						
アメリカ	ナパ・ヴァレー	アイズリー・ヴィンヤード	アイズリー・ヴィンヤード カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー	フルボディ	100% カベルネ・ ソーヴィニヨン	
<p>ボルドー1級・シャトー・ラトゥールのオーナーがナパ・ヴァレーで造るワイン。2015年のヴィンテージはエネルギーにあふれています。最初に感じるのは、シナモン、バニラ、クミンなどのスパイシーな香り。そして百合やバラの香りがグラスから立ち上り、黒スグリやボイズンベリーのような濃い香りが後を追います。この素晴らしいヴィンテージは、並外れた輝きと香りの複雑さ、そしてアイズリーの証でもある優雅さと精巧さを兼ね備えています。CCOF認証のオーガニックぶどう使用。テメター認証のピオティナミブドウです。</p>						
アメリカ	ナパ・ヴァレー	イングルヌック	イングルヌック カベルネ・ソーヴィニヨン ラザフォード ナパ・ヴァレー	フルボディ	93%カベルネ・ソーヴィニヨン 5%カベルネ・フラン 1%メルロ 1%ピティヴェルド	
<p>ゴッドファーザーなどの映画監督として有名な映画界の巨匠、フランシス・コッポラ監督のナパ・ヴァレーにあるワイナリーで造られるワイン。ルビコンのセカンドワイン的存在。カベルネ・ソーヴィニヨン主体のブレンド。丸みがあり口当たりが豊かでありながら、イングルヌックのエlegantさが感じられます。2017年からはフランス・ボルドーの1級シャトーの一つ、シャトー・マルゴの醸造家フィリップ・バスコールがシャトー・マルゴのマネジック・ディレクターとイングルヌックのディレクター・オブ・ワインメーカーを兼任しています。</p>						
アメリカ	ナパ・ヴァレー	ポール・ホプス・ワイナリー	ポール・ホプス カベルネ・ソーヴィニヨン ナパ・ヴァレー	フルボディ	95%カベルネ・ソーヴィニヨン 3%ピティヴェルド 2%カベルネ・フラン	
<p>ポール・ホプスは1978年にナパ・ヴァレーのロバート・モンダヴィ・ワイナリーでワイン・メーカーとしてのキャリアをスタートしました。その後、彼はモンダヴィ、オーバス・ワン、シミ・ワイナリーなどでその技術と専門知識に磨きをかけました。果実味と凝縮感、インパクトとフレーバー、エレガンスとパワーを兼ね備えた代表的カリフォルニアスタイルのワインです。</p>						
アメリカ	ナパ・ヴァレー	マヤカマス・ヴィンヤーズ	マヤカマス カベルネ・ソーヴィニヨン マウント・ヴィンダー ナパ・ヴァレー	フルボディ	100% カベルネ・ ソーヴィニヨン	
<p>昔ながらのスタイルで造られるクラシックなカベルネ・ソーヴィニヨン。ナパでマヤカマス以上にクラシカルな無いと言っても過言ではないと言われます。1976年のパリテイストの赤ワイン部門で1971年ヴィンテージのマヤカマス カベルネ・ソーヴィニヨンが第7位に入賞し評価を高めました。</p>						
<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。</small>						

2021年 冬のリカーセレクション

No.63 カリフォルニア王道ワイナリー 赤・白ワイン飲みくらべ6本セット

アメリカのワイン銘醸地カリフォルニアのワインを満喫する赤白6本セット。
カリフォルニアワインらしい果実味たっぷりのものからしっかりとしたボディと、深みを愉しめるモノまで、カリフォルニアワインを知るにはもってこいのセットです。

<クロ・デュ・ヴァル>ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニオンは食事と共に楽しめるナパヴァレーのカベルネ・ソーヴィニオンに求められるものすべてが詰まったワイン。

<マイケル・ポザーン>アナベラ プラチナム ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニオンは オークヴィル地区がなぜ世界で最高のカベルネ・ソーヴィニオンの産地の1つに数えられているかを実感させる、洗練され、かつ深い複雑性を持つワインです。

<カレラ> ジョシュ・ジェンセン セレクション ピノ・ノワールはカレラ自慢の自社畑のぶどうと厳選されたセントラルコーストエリアの選りすぐりの畑のぶどうから造られます。

<タリー> ビショップス・ピーク ピノ・ノワール サン・ルイス・オビスポ カウンティはサステナブルに育てられたピノ・ノワールのみで生まれたワインです。収穫は全て手摘みで行われ、自生のイーストで発酵されています。

<オー・ボン・クリマ>シャルドネ ニュイ・ブランシュ ユイイツ サンタマリア ヴァレーはル・ボン・クリマで栽培された類い稀なシャルドネがブレンドされています。

<トゥーミー セラース>エステート ソーヴィニオン・ブランはナパヴァレーとロシアンリバーヴァレーの気候の差が生み出す層の厚みを感じられるワインです。



国	地域	生産者名	商品名	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	ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン 2018	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン主体	
チェリー、クランベリー、ダークチョコレートとかすかなセージの香りから始まります。口を含むと黒系の果物を中心とした非常に複雑な香りの層が次々と現れ、力強く自信に満ちたフィニッシュに続いていきます。						
アメリカ	カリフォルニア	マイケル ポザーン	アナベラ プラチナム ナパヴァレー カベルネ・ソーヴィニオン 2019	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン主体	
カシス、ブラックベリー、黒鉛の複雑なアロマがたっぷり含まれ、ブラックチェリー、エスプレッソ、カルダモン、ダークチョコレート、シナモンが絡み合うフレーバーの層が緻密に重なり合っており現れます。タンニンはしなやかで幅広く、ワインの溢れる風味と個性に十分なストラクチャーを与えています。						
アメリカ	カリフォルニア	カレラ	ジョシュ ジェンセン セレクション ピノ・ノワール 2019	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
熟したプラム、木苺のフレッシュな香りが非常に魅力的。ブラックチェリー、リコリス、ワイルドハーブやシトロネラの生き生きとした味わいがまるで口の中でダンスをしているかのように広がります。喉越しは滑らかできめ細かく、リッチで深い味わいで、しっかりとしたタンニンが明るいチェリーを思わせる爽やかな酸味のアクセントを作り出し、長く印象的なフィニッシュです。						
アメリカ	カリフォルニア	タリー	ビショップス ピーク ピノ ノワール サン ルイス オビスポ カウンティ 2018	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
サン ルイス オビスポカウンティの海岸沿いで、サステナブルに育てられたピノ ノワールのみで生まれたワインです。このピノ ノワールは手摘みされ、自生のイーストで発酵された後、フレンチオークの樽で熟成されました。						
アメリカ	カリフォルニア	オー ボン クリマ	シャルドネ ニュイ ブランシュ ユイイツ サンタ マリア ヴァレー 2017	辛口	シャルドネ 100%	
アプリコット、ラベンダー、キャラメルなどの香りがレモンライムの明るい香りと混じり合い、フレッシュ、且つヴァニラ、クローブ、ハニーデューメロンのスパイシーなフィニッシュへと続きます。深みとテクスチャーは熟成と共に増し、10年後にボトルを開けるのが楽しみなワインでもあります。						
アメリカ	カリフォルニア	トゥーミー セラース	エステート ソーヴィニオン・ブラン 2018	辛口	ソーヴィニオン・ブラン 100%	
キュウイ、グアバ、パッションフルーツを中心にすっきりとした柑橘とグリーンマンゴーの濃厚なブーケの香りを感じられます。みずみずしく、トロピカルに始まり、生き生きとしたミネラルが感じられる味わいです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.064 冬に愉しむ世界の赤・白ワイン6本セット

英国王室御用達ワイン商【ベリー・ブラザーズ&ラッド】のバイヤーが厳選する冬に 愉しめる世界のワイン
 です。エレガントで質の高い味わいを、冬の食材と合わせて お愉しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・ドゥ・ラ・ヴジュレ	2017 ジュヴレ=シャンベルタン、レ・セヴォセル	フルボディ	ピノ・ノワール	
<p>ピュアでクリーミー、そして魅力的なフレッシュ感があり、非常に魅力的なワインに仕上がっています。このヴィンテージでは、全肩醗酵を施しておらず、このワインの持つより温かな側面をよりはっきりと感じることが出来ます。</p>						
フランス	アルザス	ローリー=ガスマン	2017 アルザス、ピノ・ノワール	ミディアムボディ	ピノ・ノワール	
<p>口当りは、瑞々しさと滑らかなシルクの質感で非常にエレガントながら、味わいは綺麗な丸みを帯び、表現力豊かで僅かにタンニン、ストラクチャーもあり酸味とのバランスが秀逸です。</p>						
イタリア	ピエモンテ	トレディベッリ	2015 バローロ	フルボディ	ネッピオーロ	
<p>香りはローズヒップやベルガモット、そしてストロベリー・リップル・アイスクリームの様なアロマ。ラ・モッラらしさは、土っぽい赤い果実やミックス・スパイス、ほのかなオレンジ・ピール、紅茶の茶葉、キニーネの印象に表れています。フレッシュなベリーの実味にタンニンはありながらも全体のバランスが取れています。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	カミュー・シル	2017 ブルゴーニュ・アリゴテ	辛口	アリゴテ	
<p>いくつかの畑のブドウをブレンドしています。一般的なイメージは酸が強くシャープなイメージがありますが、口あたりは滑らかで白い花や柑橘の果実味に酸のバランスが良く深みのある味わい。</p>						
南アフリカ	スワートランド	マリヌー	2018 マリヌー、オールド・ヴァインズ・ホワイト、スワートランド	辛口	シュナン・ブラン、グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、クレレット・フランシュ、セミヨン・グリ	
<p>柑橘系の香りとストーンフルーツの香りにスパイスと花の要素が加わります。非常に豊で重層的な味わいで、鮮やかな酸味とのバランスが取れています。フレッシュで爽やかなフィニッシュに長い余韻が続きます。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	バジュレ=モノ	2018 シャサーニュ=モンラッシェ	辛口	シャルドネ	
<p>柑橘類や白い花の香りを持つ、果実味が華やかで丸みを帯びたエレガントなワイン。クリーム系の魚料理や甲殻類、フォアグラを用いた料理と相性が良いでしょう。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.065 JALファーストクラス搭載実績あり！シャンパーニュ入り赤・白・スパークリングワイン3本セット

エアラインファーストクラス採用実績ありのワイン3本をセットにいたしました。
 ジョセフ・ペリエ・キュヴェ・ジョセフィーヌはくジョセフ・ペリエの品質の高さを表す最高級キュヴェ。グラン・クリュとブルミエ・クリュのぶどうを厳選し、良いヴィンテージにしかリリースされません。最低6年瓶熟成されています。美しい泡立ち、深みとエレガントさがあります。

<デュモル・シャルドネ>ハイランド・ディヴァイド・ロシアンリヴァーヴァレーはグリーンヴァレーのテンダーロイン地区に位置する世界クラスの二箇所の自社畑から選び抜かれたぶどうをブレンドしています。

<クロ・デュ・ヴァル>エステート・ナバヴァレー・メルロはフレンチオークの小樽で20か月熟成されたワイン。ルビーレッドをした2017年のエステート・メルロからは力強いラズベリー、グロブ、バニラ、新鮮なクリームの香りが溢れます。レッドベリー、紅茶、挽きたてのコーヒー豆が混ざり合った味わいの後、柔らかなタンニンと爽やかな果実味がフィニッシュへと続きます。ファーストクラスでも採用されていた、間違いなしの3本を是非ご自宅でご堪能ください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ジョセフ ペリエ	ジョセフ ペリエ キュヴェ ジョセフィーヌ 2008	辛口	シャルドネ54% ピノ・ノワール46%	
色合いは銅色の要素をもったイエローゴールド。アイリスが咲く庭やバルサミコのようなスパイスで甘い香り、サンダルウッドのエキゾチックな香りもあります。ドライフルーツ、いちじくやブルーンの香りも開くにつれて感じられ、最後はスパイスな香りがします。素晴らしい快活な味わいのシャンパーニュで、ピノ・ノワールがもたらす力強い果実味はアーモンドやヴァニラの風味を引き立たせます。シャルドネは心地よいフレッシュさとペストリーのような風味をもたらします。余韻は長く、複雑で凝縮感があり、ピエモンテ州アルバの白トリュフが感じられます。ジョセフィーヌのスタイルを2つの言葉で表現すると「力強さ」と「バランス」です。						
アメリカ	カリフォルニア	デュモル	デュモル シャルドネ ハイランド ディヴァイド ロシアン リヴァー ヴァレー 2017	辛口	シャルドネ100%	
林檎、洋梨と一緒にトースト、ミネラル、石板の香り、そして、フェネル、新鮮なレモングラスと蜂蜜の柑橘類、タイムの開花から始まります。果樹園の果実とアプリコットジャムの深く濃縮された味わいは、スベアミントと植物の美しくさっぱりとしたミッドプレイトの特色を明らかにします。多くのニュアンスとディテールがある繊細に永遠に続くと思われるようなフィニッシュ。リリース、もしくは熟成後すぐにお楽しみください。						
アメリカ	カリフォルニア	クロデュバル	クロデュバル エステート ナバヴァレー メルロ 2017	フルボディ	メルロ 主体	
ルビーレッドをした2017年のエステート・メルローから力強いラズベリー、グロブ、バニラ、新鮮なクリームの香りが溢れます。レッドベリー、紅茶、挽きたてのコーヒー豆が混ざり合った味わいの後、柔らかなタンニンと爽やかな果実味がフィニッシュへと続きます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.066 レコルトン・マニピュラン グラン・クリュシャンパーニュ5本セット

ワイン一つ一つにこだわりを持つ、小規模生産者（レコルトン・マニピュラン）が作り上げる贅沢なシャンパーニュセット。すべてが最上の特級畑より造られ、畑（テロワール）と、生産者の個性が光ります。

ピノ・ノワールの銘醸地、アイ村から造られる〈ガティノワ〉のシャンパーニュは薄くピンク色の色合いに、木苺のような味わいが優しく広がります。ミネラルたっぷりの、キレの良いピノ・ノワールを生み出すヴェルズネイの〈アルノー〉は、「畑こそすべて」という信念を持つ生産者。一切の妥協を許さない生産者です。

ふくよかな果実味を生み出すアンボネイで造る〈ロデズ〉はピオディナミの生産者。しっとりした味わいとふくよかな果実味が素晴らしいバランスです。〈ヴァルニエ〉は、著名生産者がひしめくアヴィズの中で辛口のドサージュ・ゼロを造り続ける素晴らしいミネラルと酸の生産者です。ブラン・ド・ブランの聖地「メニル・シュール・オジェ」から造られる、〈ギィ・シャルルマーニュ〉のブラン・ド・ブランはミネラルたっぷりのシャルドネ。柑橘系の味わいに、優しい泡立ちが繊細に広がります。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	シャンパーニュ	ドメーヌ・ガティノワ	ガティノワ グラン・クリュ アイ トラディション ブリュット	辛口	ピノ・ノワール80% シャルドネ20%	
ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%、便熟24ヶ月、ドサーージュ7 ²⁷ / ₁₀₀ 。最高峰のピノ・ノワールを産出するアイ村から造られる極上のシャンパーニュ。ランボワーズやチェリーのベリー系の香りとともに、薔薇のジャムを思わせる素晴らしい芳香も漂います。口に含むとキリッとしたフレッシュな酸が感じられ、余韻も非常に長く、最上級の味わいをご堪能いただけます。						
フランス	シャンパーニュ	ドメーヌ・ミッシェル・アルノー	ミッシェル アルノー グラン・クリュ ヴェルズネイ ブリュット トラディション	辛口	ピノ・ノワール100%	
ピノ・ノワール100%。チェリーのような香りと、柔らかくも深い味わいは、ブドウのポテンシャルの高さをしっかりと感じさせます。ゆっくり飲み進めていくと、どんどん果実のボリューム感が増していくのが感じられます。蜜のような香りと繊細な酸も印象的です。						
フランス	シャンパーニュ	ドメーヌ・エリック・ロデズ	エリック ロデズ グラン・クリュ アンボネイ キュヴェ テクレイエール	辛口	ピノ・ノワール60% シャルドネ40%	
ピノ・ノワール60%、シャルドネ40%、58%を樽熟成し、期間は36~40ヶ月の長めの便熟成。6ヴィンテージのブレンドによるヴァン・ド・レゼルヴを60%ブレンド。ふくよかながらもピュアでジュシーなピノ・ノワールと、酸とミネラルの力あるシャルドネに梅の複雑味が加わり、限りなくエレガントかつソフトでミネラリーという極上のシャンパーニュに仕上がっています						
フランス	シャンパーニュ	ドメーヌ・ヴァルニエ・ファニエール	ヴァルニエ ファニエール グラン・クリュ アヴィズ ブランドブラン ブリュット ゼロ	辛口	シャルドネ100%	
シャルドネ100%。ノン・ドサージュ。ぶどうの糖度のみから造られ、ここまでの芳醇な果実味が出せるのはまさに妙技。レモンや青りんごの鮮烈でピュアな香り。洗剤とした果実味と、アヴィズらしい厚い酸とミネラルの骨格。						
フランス	シャンパーニュ	ドメーヌ・ギィ・シャルルマーニュ	ギィ シャルルマーニュ グラン・クリュ レゼルヴ ブランドブラン	辛口	シャルドネ100%	
シャルドネ100%。36ヶ月便熟成。ドメーヌ8 ²⁷ / ₁₀₀ 。磨かれたダイヤモンドのように美しく輝く、艶やかなミネラルに彩られてあ気高さを纏うキュヴェ。ライムや柑橘系のフルーツにアカシア、バラのエキス、くるみ等の複雑の香り。鋼のような研ぎ澄まされたミネラルに彩られた美しい輪郭と輝き。葡萄のポテンシャルの高さを感じさせる充実した果実味と伸びやかで綺麗な酸、ミネラルとハーモニーが素晴らしい。						

※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。

2021年 冬のリカーセクション

No.067 バローロ生産者別堪能赤ワイン5本セット

イタリアワインの王様「バローロ」を生産者別の飲みくらべを愉しめるセットです。







国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
イタリア	ピエモンテ	ラ・スピネッタ	ガッレットィ・バローロ2017	フルボディ	ネッピオーロ	
<p>世界中で愛されるピエモンテの名門「ラ・スピネッタ」のバローロ。「ガッレットィ」はグリンツァーネ・カヴール村にあるバローロのクリュの名称です。オーク樽でマロラクティック発酵。ミディアムトーストのフレンチオークの600Lの樽で20ヶ月熟成（樽は50%が新樽、50%が2年目の樽）ブラックベリーのアロマにかすかにミントが感じられ、とても上品な香り。味わいには、ミネラル、スパイス、レッドチェリー、よいタンニンがあり驚くほどエレガントなバローロです。ワインの王様らしく、百獣の王といわれるライオンをあしらったラベルです。</p>						
イタリア	ピエモンテ	フラッテリ・ジャコーザ	バローロ DOCG	フルボディ	ネッピオーロ	
<p>1800年代中ごろ、小作人の息子として生まれたジュゼッペ・ジャコーザ氏は小作人である事を良しとせず、ブドウの仲介業者、ワイン商人を経て1895年、ピエモンテ、ネイヴェ村のボルゴヌオーヴォに自社ワイナリーを創設致しました。そして2つの世界大戦から1960年にかけては、息子のレオーネがアルバ産ワインの品質向上に力を注ぎ、苦しめたこの時代に未来への活動基盤を築きました。彼の後を次いだ2人の息子達、さらにそれぞれの息子達は揃って洞察力に優れ、市場のニーズを常に敏感に感じ、自らのワイン造りに取り入れて来ました。“ワインの品質は畑で決まる”を基本理念とし、各ぶどうに品種に適した条件（気候や土壌など）を備えた畑を的確に選び、あらゆる外敵からブドウを守り、収穫されたブドウの持つ性質を歪めることなく最大限に引き出す事に彼らは常に力を注いでいます。ネッピオーロ種100%。オーク樽で24ヶ月、瓶内で12か月間熟成後リリースされます。色彩は濃いルビーレッドから熟成にかけてガーネット色がかかる。バラのような優美でかつ追憶的な香りが広がり長く持続する。辛口でフルボディ、調和の取れた滑らかな口当たり。純粋なネッピオーロ種を感じられる。牛肉や羊のロースト、グリル、串焼きの料理にあう。</p>						
イタリア	ピエモンテ	コーペラティヴァ・フラ・プロデットーリ	バローロ・リゼルヴァ・コルダーナ	フルボディ	ネッピオーロ100	
<p>ブドウの品質とセラーでの熟成によって古き良きスタイルの飲み頃に入ったバローロとなっている。スミレやバラの香り。味わいは採れたての熟した果実と酸味とスパイスさ。滑らかなタンニンでエレガントな厚みの有る味わい。</p>						
イタリア	ピエモンテ	ジュリア・ネグリ	ジュリア・ネグリ バローロ タルトゥファイア	フルボディ	ネッピオーロ100%	
<p>バローロ地区の中で最も標高の高いラ・モッラ村は、「バローロ5大産地」のひとつ。生産者のジュリア氏は自らを「バローロ・ガール」と名乗り、バローロの普及に奮闘する若手女性醸造家です。バローロの偉大なクリュであるフルナーテとセラッデナリのネッピオーロを厳選して使用。ベリー系果実の凝縮された香りと甘いスパイス、ハーブ、リコリス、タバコ、なめし皮などの香り。凝縮された黒い果実の味わいと豊かな酸、しっかりとしたタンニンが感じられ、エレガントなバランスの良い味わいが楽しめる。</p>						
イタリア	ピエモンテ州	レ・クリヴィエ	バローロ クリヴィエ	フルボディ	ネッピオーロ	
<p>「王のワインにして、ワインの王」として君臨するバローロ。ネッピオーロ種のカ強さ、厳格さ、深遠さが特徴的なイタリアを代表する重厚な赤ワインです。ラズベリー、チェリーの凝縮感に富んだ果実香に、甘草や紅茶、スパイスのニュアンスが絡み合ったエレガントな香り。ローストしたお肉や煮込み料理、チーズなど、幅広い食事に寄り添う、まさに普段飲みにも最適なハイコスバなバローロです。</p>						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーゼ表記、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。

2021年 冬のリカーセクション

No.068 オリヴィエ・ルフレーヴ堪能白ワイン6本セット

オリヴィエ・ルフレーヴは、白ワイン最高の造り手の一つであるドメーヌ・ルフレーヴより独立し、1984年に設立。ピュリニー・モンラッシェに居を構えるブルゴーニュを代表するドメーヌ兼ネゴシアンです。当主であるオリヴィエ・ルフレーヴ氏は、ピュリニー・モンラッシェ最高の造り手のひとつであるドメーヌ・ルフレーヴの名声を築き上げた、故ヴァンサン・ルフレーヴ氏の甥。尊敬するヴァンサン・ルフレーヴ氏が造ったワインに限りなく近い、エレガントなスタイルのワインを目指しました。徹底した品質を保つ為、自ら畑に出向き、栽培方法や収穫日を指定。全ての畑が自社所有のものと変わらない方法でブドウを育てています。ブドウは特定の栽培契約者のみに絞り、選定・栽培・醸造までの一貫した管理を徹底して実施。全ての畑を区別することなく、どの畑も同じデザインのラベルが採用されています。その結果、オリヴィエ・ルフレーヴの造るワインは優しく気品に満ち、繊細で、テロワールの個性をはっきりと感じられるのが特徴です。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	オリヴィエ・ルフレーヴ	シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・アペイド・モルジョ	辛口	シャルドネ100%	
ライムや青リンゴの果実香に重なる、レモングラスやスパイスのアロマがアクセントになっています。口あたりは非常にエレガントで、力強い仕上がり。凝縮した果実味と綺麗な酸が幾重にも重なり合って、絶妙なバランスでまとまっています。余韻はうっとりするほど伸びやかで、上品な印象。						
フランス	ブルゴーニュ	オリヴィエ・ルフレーヴ	シャブリ・レ・ドゥ・リヴ	辛口	シャルドネ100%	
パイナップルやシトラスのフレッシュなアロマが立ち込めます。しっかりとした果実味に豊富なミネラルが何層にも折り重なる、洗練された味わい。そのまま飲んで頂いてももちろんご堪能頂けますが、程良い酸味が食事を一層引き立ててくれるため、シンプルな味付けの和食や、魚のテリーヌ、牡蠣のソテーなどとお楽しみのもおすすめです。						
フランス	ブルゴーニュ	オリヴィエ・ルフレーヴ	ブルゴーニュ・レ・セティーユ	辛口	シャルドネ100%	
グラスに注ぐと白桃やレモンなどの爽やかな果実のアロマに、リンゴのタルトや白い花、小石を思わせるミネラルのニュアンスを含んだ香りが広がっていきます。生き生きとした果実味と上品な酸が美しく溶け合い、優雅なスタイル。ミネラル感が味わいに深みをもたらす、非常に長い余韻を残します						
フランス	ブルゴーニュ	オリヴィエ・ルフレーヴ	ムルソー	辛口	シャルドネ100%	
パイナップルのような南国系果実やレモンキャンディのようなアロマに、アーモンド、ヘーゼルナッツのニュアンスが重なったリッチで魅惑的な香り。口あたりは厚みがあり、綺麗な酸が豊かな味わいを引き締め、美しくドライな余韻へと導きます。滑らかな質感とフレッシュな果実味、酸味が見事なバランスを保っています。						
フランス	ブルゴーニュ	オリヴィエ・ルフレーヴ	シャサーニュ・モンラッシェ	辛口	シャルドネ100%	
ドメーヌ・ルフレーヴより独立した、ピュリニー・モンラッシェに居を構えるドメーヌ兼ネゴシアンのオリヴィエ・ルフレーヴ。こちらは、シャサーニュ・モンラッシェ村にある自社畑と契約畑から買い付けたブドウを使用し造られています。華やかなアロマに、豊満で力強いスタイル。肉付きの良い、飲みごたえのある仕上がりです。						
フランス	ブルゴーニュ	オリヴィエ・ルフレーヴ	ピュリニー・モンラッシェ	辛口	シャルドネ100%	
レモンやグレープフルーツのような柑橘系や黄桃のようなストーンフルーツの香りに加え、白い花やミネラル、オーク樽由来のパニラのニュアンスが重なります。口に含むと感じられる、フレッシュな酸味と豊富なミネラルが見事に調和した味わいが魅力。果実味、酸味、ミネラルのバランスの取れた味わいが長い余韻まで続く、ピュリニー・モンラッシェらしいスタイルを愉しむことができます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.069 ブルゴーニュ村名白ワイン5本セット

銘醸地として名高いブルゴーニュより、シャブリ最高峰の生産者ウィリアム・フェーブル、王道のムルソーやシャサーニュ・モンラッシェ、DRCの共同経営者ヴィレーヌ氏所有するコート・シャロネーズのワイナリーなど北から南まで網羅したワインセットです。各生産者の紹介です。<ドメーヌ・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にこだわるドメーヌ。<ドメーヌ・ド・ヴィレーヌ>高名な醸造家であり、あのDRCの共同経営者であるオベール・ド・ヴィレーヌが1971年に自身のドメーヌとして始めました。1986年からピオロジック栽培に取り組み、1997年に認証を得ています。<ドメーヌ・ルネ・ブーヴィエ>1910年にアンリブーヴィエにより設立。1950年にルネ・ブーヴィエがドメーヌを引継ぎ、現在は、その息子のベルナル・ブーヴィエが担っています。2005年にはオスピスで「5人の有望な若手生産者」に選出されている気鋭の生産者。<ドメーヌ・ド・ボングラン>ヴィレ村とクレッセ村の間にあるカンテヌ村に15世紀からテヴネ家が所有しているドメーヌ。伝統的な手法で栽培・醸造に取り組み、完熟ブドウから驚くべき複雑味、余韻を持つワインを実現しています。<ブシャール・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生産者。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。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
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	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。ワンランク上の凝縮味と気品。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ド ヴィ レーヌ	ブルゴーニュ コート シャロネーズ プラン レ クル エメ	辛口	シャルドネ 100%	
口当たりになめらかさとフローラルを感じ、密度のある力強さを感じます。とても魅力的で、テロワール由来のミネラルを思わせる風味とほどよい梅香とのバランスもよくとれています。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ルネ ブー ヴィエ	マルサネ プラン ル クロ モノポール	辛口	シャルドネ 100%	
フレッシュな香りに白い花や炒ったナッツのニュアンスの華やかさが奥行きと繊細さを感じます。砂混じりの粘土質の痩せた土壌由来の塩味やミネラルを思わせる風味と共にクリーンな広がりや厚みを感じられます。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ド ラ ボ ングラン	ウ`イレ クレッセ キュウ`エ E Jテウ`ネ	辛口	シャルドネ 100%	
心地よい酸味としっかりとした厚みに、ほんのりとした甘み。深みと複雑味をもったワインです。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ブシャール ペール エ フィス	ムルソー	辛口	シャルドネ 100%	
リッチなワインですが重たく粘性のある印象はなく、香りはミネラルと白い花を思わせるフローラルなニュアンスを持ち、メゾンの求めるエレガントな味わい。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンチーシ表記、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。

2021年 冬のリカーセクション

No.070 コート・ド・ニューの村を飲み比べる赤ワイン6本セット

フランス・ブルゴーニュの中でも優れたワインを生産するエリアのコート・ド・ニューの6つの村から集めたセットです。コート・ド・ニューはブルゴーニュ地方のディジョンから南に50~60kmに及ぶワイン産地『黄金の丘陵地』（コート・ドール）の北側のエリアです。今回はその中から、マルサネ、フィサン、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンポール・ミュジニー、ヴォーヌ・ロマネ、ニュー・サン・ジョルジュの村々を飲み比べて頂けます。村ごとの距離はそこまで離れていないのに、異なる香りや味わいを感じて頂けます。ブルゴーニュの奥深さをぜひお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・コワイヨ	マルサネ グラス・テット 2018	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
「マルサネに傑出したワインが存在する」とここ数年で突如として話題となったワイナリー、ドメーヌ・コワイヨ。凝縮感がありながらもエレガントな味わい。彼のスタイルが良くわかる。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・エルヴェ・シャルロパン	フィサン 2019	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
1998年に自社元詰めを始めたばかりだが、フランス国内では既に人気のマルサネ所在の生産者。タンニンも感じますが、酸が見事に調和しておりバランスの良さを感じさせるワインです。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・ドルーアン・ラローズ	ジュヴレ・シャンベルタン 2019	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
エレガントさと香り高さを求めるドメーヌ。エレガントでありながら力強く、ミネラルも感じられるワインです。様々な赤果実のアロマと少しスパイシーな香りも楽しめます。						
フランス	ブルゴーニュ	アンリ・フェレティグ	シャンポール・ミュジニー ヴィエイユ・ヴィーニュ 2018	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
1969年シャンポール・ミュジニーに設立されたドメーヌ。繊細でエレガントだが、非常に奥行きがありタンニンも豊かなワイン。果実味に富み、2-4年以上は熟成する力を持っています。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・ミシェル・ノエラ	ヴォーヌ・ロマネ 2018	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
美しいルビー色。フランボワーズやチェリーなど複雑でエレガントなアロマ。密度の高い魅惑的な果実の味わいが口の中に広がります。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・マシャル・ド・グラモン	ニュー・サン・ジョルジュ レ・オー・ボワレ 赤 2020	フルボディ	ピノ・ノワール 100%	
ドライフラワーや野イチゴ、さらにはタバコやトリュフといった複雑でスパイシーな香り。飲み頃を迎えています、力強く飲み応えはしっかり。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.071 ブルゴーニュ プルミエクリュ 白ワイン5本セット

シャサーニュ・モンラッシェやシャブリの1級畑をはじめ、村名ワインの1つ上を行く上質な白ワインをお愉しみいただけます。






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパーージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	トマ・モレ	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ・レ・マシエレル	辛口	シャルドネ100%	
<p>トマ・モレはDRCモンラッシェの元栽培責任者という華麗な経歴の持ち主。DRCで培った感性は自身のワインにも惜しみなく注がれています。肉厚でジューシーな果実味があり、バターやナッツ、ハーブや鉱物などの豊かで複雑な香り。筋肉質でリッチなスタイル、ミネラル感に満ち溢れ、スケール感のある見事な造り。素晴らしいポテンシャルを秘めた傑作ワインです。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・ロジェ・ペラン	サントナー・プルミエ・クリュ・ポールガール・ブラン	辛口	シャルドネ100	
<p>サントナー村の東側に位置し、シャサーニュ・モンラッシェから500mしか離れておらずサントナーでは最高とみなされる区画。フランス産樽で6ヶ月熟成。柑橘類や白い花のエlegantな芳香に香ばしさの軽いタッチ。バニラ香にエキゾチックフルーツのニュアンスを感じるエlegantな余韻。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ・デュテ・ノータン	マランジェ プルミエクリュ ラ・フシェール ブラン	辛口	シャルドネ	
<p>サヴィニイの生産量の大半を占めるのが赤で、今回に案内する日は全体の10%ほど少量。ただでさえ少ない上プルミエ・クリュ(1級)。わずか0.599haの単独所有区画からの希少なワイン。洋ナシ、アプリコット、パイナップルなどのトロピカルフルーツの香り、バニラやバターの香りが印象的。柔らかな酸味、芳香性が口中に広がる。旨みの有る料理との相性は抜群です。魚介のローストにバターソース、白カビチーズ、鶏肉のローストなどが代表的な料理。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	ルイ・ジャド	サヴィニイ・レ・ボヌー ブラン プルミエ・クリュ オー・ジャロン ドメーヌ・ルイ・ジャド	辛口	シャルドネ	
<p>オー・ジャロンの畑は山(モン・パトワ)の北東側、山頂に近い、標高220~360mのところのところに位置しています。石灰質に砂利や小さな石を含んだ痩せた土地で、シャルドネ品種の栽培に大変適しています。味わいは白い花、リンゴなど白い果実のアロマが感じられます。口あたりはしなやかで、凝縮した果実味のリッチなワインで、上品な味わいの白身肉、クリームソースを使った魚料理、テリーヌ、マイルドな風味のチーズに良く合います。</p>						
フランス	ブルゴーニュ	アンリ・ド・フルソー	アンリ・ド・フルソー シャブリ・プルミエ・クリュ	辛口	シャルドネ100%	
<p>プルミエ・クリュの中でも、主要クリマにも数えられるボーロフ。日当たりの良い畑で、穏やかな酸が特徴です。ステンレスタンクにて良質の澱と共に10ヶ月熟成。(樽熟成はなし)リンゴやグレープフルーツなどの果実の香りの中に、ハーブ、ミネラルを感じさせるノート。フレッシュな果実味とシャブリらしい豊かなミネラルのニュアンス、バランスの良い酸味が感じられる辛口ワイン。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.072 ブルゴーニュ プルミエ・クリュ 赤ワイン5本セット

村名クラスの素晴らしい品質のさらに上をいく1級畑のワイン達はまさにテロワールが表れた複雑で繊細な味わいが感じられます。熟成されることもできますが、熟成を待たなくても十分に楽しめます。各生産者の紹介<フシャール・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生産者。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。<シャトー・ド・ラ・マルトロワ>ダニエル・ピカールが15世紀に造られたシャトーを1940年に入手し設立。1992年から孫にあたるジャン・ピエール・クルニュが担っており、現在ではシャサーニュを代表する造り手となっています。<ドメーヌ・ラベ>ペルナン・ヴェルジュレスで1765年からワイン造りを続けているドメーヌ。果実の風味と酸を大切にした優しくも長熟するワイン作りが特徴です。秀逸な白ワインで有名なドメーヌですが、赤も優れたものを造っています。<ドメーヌ・アルベール・グリヴォー>ムルソー村で1876年にアルベール・グリヴォーによって創立されたドメーヌ。ムルソーを代表する昔ながらの味わいを今も守り続ける生産者です。<ドメーヌ・ルネ・ルクレール>ジュヴレ・シャンペルトン村で、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。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ フシャール ペール エ フィス	モンテリー レ デュレス	ミディアムボディ	ピノ ノワール 10 0%	
赤や黒のベリー系果実の入り混じった魅力的な香りが豊かで、サクランボの種を思わせるような木質系のタンニンがワインが骨格を形成しています。						
フランス	ブルゴーニュ	シャトー ド ラ マル トロワ	シャサーニュ モンラッシェ ラ ブドリオット	ミディアムボディ	ピノ ノワール 10 0%	
赤系ベリーの柔らかな果実味の中にスパイス、大地などのニュアンスを感じる、典型的なシャサーニュ赤の風味を表現されています。リッチで丸みのある素朴な味わいが魅力です。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ラベ	ペルナン ウ' エルジュレス イル デ ウ' エルジュレス	ミディアムボディ	ピノ ノワール 10 0%	
熟れたブルーにスパイス、土のニュアンス。エレガントな酸と骨格があり、食事と楽しみたいワイン。時と共に深みが増し、長期熟成に向くポテンシャルを秘めた1本です						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ アルベール グリヴォー	ポマール クロ プラン	ミディアムボディ	ピノ ノワール 10 0%	
香り豊かでリッチな、表現力にあふれるワインです。華やかで果実味が特徴で、若いうちからお楽しみいただけます。						
フランス	ブルゴーニュ	ドメーヌ ルネ ルクレ ール	ジュヴレ シャンペルトン コンブ オー モワンス	ミディアムボディ	ピノ ノワール 10 0%	
ジュヴレ・シャンペルトンならではの凝縮した味わいを活かし、ルネ・ルクレール家のワインづくりを見事に表現しきっています。スケールの大きな長熟タイプのワインです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.073 金賞受賞ボルドー赤ワイン12本セット

間違いのない実力派を詰め合わせ！

フランスワインの2大醸造地であるボルドーの中でも、ワインガイドやワインコンクールで見事金賞を受賞した赤ワインを詰め合せました。定番かつ実力派のワインを心ゆくまで楽しめる、大満足のセットです。

12本はどれもボルドーワインらしい「果実味、酸味と渋みのバランスのとれた味わい」に加え、開けてすぐ自宅の食事と一緒に飲んで愉しめるワイン。

その味わいは、果実味はフレッシュなものから熟したものまで、酸味はとがっているものからまろやかなものまで、渋みは口に含むとキュッとするものから果実味の後ろに隠れていて後からじわじわくるものなどさまざまです。

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
フランス	ボルドー	シャトー トゥール ヒドウ	シャトー トゥール ヒドウ2016	ミディアム ボディ	メルロー75%、カベルネソーヴィニヨン10%、カベルネフラン10%、マルベック5%		フランス	ボルドー	シャトー ド リー	シャトー ド リー2019	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%	
バランスが良く丸みがありしなやかな深紅色、果実が優勢な咲くノーズ、タイムと林床の特徴を備えたモレロチェリーのノート、しっかりとコーディングされたタンニンの美しいストラクチャーを持ち、アロマと上質なタンニンの品質と完璧にバランスです。							ハイライトのある濃い紫色、複雑で、熟した果実味（ダークプラムジャム）、スミレ、コショウのような香り、味わいは穏やかで、フルーティーな後味です						
フランス	ボルドー	シャトー エリック シールド グラウ ウ エヤック	シャトー エリックシールド グラウ エヤック2018	ミディアム ボディ	メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン38%、カベルネフラン2%		フランス	ボルドー	シャトー シコ ベレー	シャトー シコ ベレー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%	
深く濃い赤い色、赤果実の香り							輝くルビー色、カシスとブラックチェリーの香り、赤い果実のアロマとエレガントでソフトなタンニンを感じます、熟したフルーツとワインの鮮度のバランスを愉しめる味わい						
フランス	ボルドー	シャトー プレ デュ モワヌ	シャトー プレ デュ モワヌ2018	ミディアム ボディ	メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン38%、カベルネフラン2%		フランス	ボルドー	シャトー ベル エール ガシー	シャトー ベルエール ガシー2019	ミディアム ボディ	カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、マルベック	
深く濃い赤い色、赤果実の香り							暗く濃い赤色、黒果実のアロマ、スパイスで森やたばこを思わせる香り、ドライな後味						
フランス	ボルドー	シュヴァルカン カール	シェ ド ボルデ2018	ミディアム ボディ	メルロー、カベルネソーヴィニヨン		フランス	ボルドー	シャトー ローザ ネ	シャトー ローザ2019	ミディアム ボディ	メルロー50%、カベルネソーヴィニヨン30%、カベルネフラン20%	
ルビーの色合いのきらめく色、ブルーベリー、ブルー、ドライフルーツの香りが漂う繊細な香り、くよかで肉付きの良い口あたり、非常に熟したメルローの味わい							素晴らしく輝く紫色、良く熟した赤果実（ストロベリー）や黒果実（カシス）の香り						
フランス	ボルドー	シャトー マロサ ヌ	シャトー マロサヌ2019	ミディアム ボディ	メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン40%		フランス	ボルドー	シャトー レ ミヨ	シャトー レ ミヨ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20%	
紫のハイライトのある濃い色あい、複雑で、熟した果実味（ダークプラムジャム）、スミレ、コショウのような香り、穏やかでフルーティーな後味							力強く深く暗いガーネット、ブラックベリーやリコリス、バニラの香り、フレッシュで洗練され、よく溶け込んだタンニンとバニラの風味が口に含んでから後味まで感じます。						
フランス	ボルドー	シャトー ドーリ ベイ	シャトー ドーリベイ2019	ミディアム ボディ	メルロー78%、カベルネフラン15%、カベルネソーヴィニヨン7%		フランス	ボルドー	シャトー プロウ ソー	シャトー プロウソー2019	ミディアム ボディ	メルロー100%	
濃いオレンジ色のエレガントなルビーレッド、熟した果実、スミレの複雑なフルーティーなノーズと、口当たりには優しいコショウの味わい、オーク樽由来のコーヒーノートの複雑さ、しっかりと濃縮されており、シルキーなタンニンの口あたり							深く力強いガーネット色、黒果実（ブラックベリー）やバニラ、リコリスの香り、フレッシュなアロマとよく溶け込んだタンニンのバランスを楽しめます						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.074 金賞受賞ボルドー白ワイン10本セット

金賞ワインが奏でる香りを味わう

花やフルーツ、ミネラルやメンソールなど、金賞白ワインが持つ個性豊かな香りと味わいの微妙なバランスを愉しめる内容です。8 - 10度の飲み頃温度はもちろん、12 - 13度の高め温度でも違う表情が味わえます。リカーセレクション初登場！ボルドー白ワインに使用されるぶどう品種、スッキリとした味わいと豊かな香りを持つソーヴィニヨンブラン、ボディをつくるミュスカデルやセミヨン、この3種類のぶどうからつくるワインをブレンドする事によりさまざまな味わいとなります。ソーヴィニヨンブラン100%は、スッキリ爽やかな味わい、これにミュスカデルやセミヨンがブレンドされると、ふくよかな味わいの中に柑橘系の香りがあるワインとなり、オーク樽で熟成させるとバニラの香りが加わりふくよかな印象になります。

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
フランス	ボルドー	シャトー レ ムータン	シャトー レ ムータン ブラン2018	辛口	ソーヴィニヨン ブラン85%、セ ミヨン15%		フランス	ボルドー	シャトー オー リオ	シャトー オー リオ ブラン2019	辛口	ソーヴィニヨン ブラン90%、セ ミヨン10%	
緑がかった美しい淡いゴールド色、白い果実のノートと柑橘系の香り、口当たりは丸くフレッシュでバランスが取れて 素直でエレガント、魚のグリンや貝類にぴったりです。製法のこだわり【アントゥルドメールで収穫したぶどうの50%を果実のまま醸造、2か月間シュールリーにより味わいに奥行きが生まれます。】 飲み頃温度 9℃							緑がきらめく淡い黄色、リンゴ、ピーチや柑橘系の果物を思わせる香り、フレッシュでわずかに酸味があり、バランスの取れた味わい。 製法のこだわり【定温醸造、シュールリー3か月】 飲み頃温度 8℃~10℃						
フランス	ボルドー	シャトー デュ パリー	シャトー デュ パリー ブラン2018	辛口	ソーヴィニヨン ブラン100%		フランス	アントゥルド メール	シャトー ショー ウレ	シャトー ショーウ`レ ブラン2019	辛口	ソーヴィニヨン ブラン80%、セ ミヨン20%	
ミネラル感のあるフローラルでエキゾチックなフルーツのアロマ、フレッシュで繊細で調和のとれた味わい。 シーフードとよくあいます。製法のこだわり【コンクリートタンク内で発酵前のスキンコンタクト、ステンレスタンク内で低温醸造。】 飲み頃温度 8℃~12℃							誘惑する黄金色のまばゆいばかりのロゼ、フローラルなノーズ、強めの柑橘系の香り、グレープフルーツ、ライム、セージのやや控えめな石の香り。明るくジュースでミネラル感のある味わいで、グレープフルーツとほこりっぽい石のスティールなフルーバーがフローラルノート、優雅さとバランスのとれた印象 飲み頃温度 8℃~10℃						
フランス	ボルドー	シャトー ムーラ ンド ローネ	シャトー ムーラン ド ローネ ブラン2018	辛口	セ ミヨン45%、 ソーヴィニヨン ブラン35%、ミ ユスカテル20%		フランス	アントゥルド メール	シャトー オー ナド	シャトー オー ナド ブラン2019	辛口	ソーヴィニヨン ブラン69%、ミ ユスカテル17%、 ソー ヴィニヨングリ 14%	
淡い透明感のある美しい黄色、柑橘類、白い花、メンソールの香りと、フルーティーでフローラルなノーズ、口の中で、ワインは丸み、活気、フルーティーさの間の非常に良いバランスで良いフレッシュさを表現します。仕上がりは長く持続します。製法のこだわり【定温醸造、6~8℃でのシュールリー】 飲み頃温度 6℃~9℃							透明で澄んでいてかがやく淡い緑色、柑橘類（シトラスやグレープフルーツ）とカシスの芽のノートは、複雑で力強い香り新鮮なアロマ、フルーティーでバランスの取れた白は、牡蠣やシーフードと非常によく合います。 飲み頃温度 8℃~10℃						
フランス	アントゥルド メール	シャトー ラク ロット ド ジュ アナン	シャトー ラ クロット ド ジュアナン2018	辛口	ソーヴィニヨン ブラン45%、セ ミヨン45%、ミ ユスカ テル10%		フランス	ボルドー	シャトー ラロ ーズ デュ パン	シャトー ラローズ デュ パン2019	辛口	ソーヴィニヨン ブラン90%、セ ミヨン10%	
ミネラル感のあるフローラルでエキゾチックなフルーツのアロマ、フレッシュで繊細で調和のとれた味わい。 シーフードとよくあいます。製法のこだわり【コンクリートタンク内で発酵前のスキンコンタクト、ステンレスタンク内で低温醸造。】 飲み頃温度 8℃~12℃							緑がかった淡い黄色、ツゲの木とライムの香り、生き生きとしたアタック、バランスの取れた素晴らしい丸みと長いアロマフィニッシュ 製法のこだわり【定温醸造、シュールリー】 飲み頃温度 9℃~12℃						
フランス	ボルドー	ジネステ	クルノーブル ブラン2018	辛口	ソーヴィニヨン ブラン		フランス	ボルドー	シャトー マン ウ` ィエル	シャトー マンウ`ィエル ブラン2019	辛口	ソーヴィニヨン ブラン50%、セ ミヨン50%	
緑と鮮やかなハイライト、複雑で、柑橘系の果物と白い花、ミネラルの香り、豊かでフレッシュな味わい ライム、洋ナシ、ほうきの香りがするエレガントなブーク、最後にグレープフルーツのフルーバー。製法のこだわり【ソーヴィニヨンブランの特徴を最大限引き出すために、スキンコンタクト、シュールリー】 飲み頃温度 6℃							緑が反射した美しい淡い黄色、フローラルでツゲの木、柑橘系の果物の香りで始まり、たっぷりとしたリッチでまろやかな味わい。美しいフレッシュさで力強くバランスが取れています。魚介類、チーズの共に、 飲み頃温度 8℃~10℃						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.075 シャブリ造り手別飲みくらべ白ワイン5本セット

フランスの銘醸地として有名なブルゴーニュ地方。ブルゴーニュ白ワインの代表格であるシャブリより生産者別で飲みくらべができるセットです。シャブリはシャルドネを100%使用したワインですが、造り手によって味わいが異なります。シャルドネキリッとした酸が特徴的で、キリッと冷やしてお召し上がりください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ブルゴーニュ	グート・ド・ソレイユ	シャブリ	辛口	シャルドネ	
爽やかな柑橘系のフルーツの香りとエレガントな酸味が特徴。魚介類との相性が素晴らしく、お互いの味わいを引き立てあいます。						
フランス	ブルゴーニュ	ポーヴィエ	シャブリ	辛口	シャルドネ	
レモンやオレンジのような柑橘系果実の香りに、鋭利なミネラル、ほのかにスパイスのニュアンスが混ざり合います。口に含むと強靱なミネラルに圧倒されますが、時間が経つに従い、徐々にミネラルの奥から高貴な果実味や綺麗な酸が感じられます。						
フランス	ブルゴーニュ	フランソワ マルテノ	アンリ・ド・ブルソー シャブリ	辛口	シャルドネ100%	
柑橘系果実、黄色いリンゴ、洋梨のキャンディの様な香りとミネラルを感じさせるノート。フレッシュでボリューム感のある果実味が感じられ、酸に張りがあり、切れ味のある辛口ワイン。						
フランス	ブルゴーニュ	フィリピンヌ・ド・サンシリル	シャブリ	辛口	シャルドネ	
世界で一番有名な白ワイン、日本でも人気のワインです。貝類やシーフードに良く合います。						
フランス	ブルゴーニュ	アンヌ デラロッシュ	シャブリ	辛口	シャルドネ	
淡く、緑がかったレモンイエローの外観。白い花、レモン、ライムなどの柑橘系の香りに、レモングラス、ミントなどのハーブの香りが印象的。フレッシュでシャープな酸味と果実のバランスが取れたシャブリらしいシャブリ。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.76 イタリア銘醸地 オレンジ・赤・白・スパークリングワイン10本セット

イタリアの偉大なるワイン「バローロ」入り！北から南までイタリアの銘醸地を堪能できる、オレンジ・赤・白・スパークリングワインを10本厳選しました。北はピエモンテ、南はシチリアまで南北5000kmにも亘る世界屈指のワイン産地イタリア。各州ごとに食文化が異なり、その土地ならではの個性が光る土着品種をはじめ、気候・土壌などの生育環境、そして伝統と革新を融合した醸造技術、様々な要素が織り成し、個性豊かなオンリーワンのワインが生まれます。イタリアワインの王様と称されるピエモンテ州のバローロ、自然派ワインとして近年世界から注目を集めるフリウリ=ヴェネツィア・ジュリア州のオレンジワイン、2人の天才醸造家が手掛けるウンブリア州のエlegantスタイルの赤ワイン、地中海の恵みを存分に引き出したシチリア州のアロマティック白ワイン、オーガニック認証を獲得した繊細な泡立ちのスパークリングワイン（プロセッコ）等々、イタリア各州の個性溢れる味わいを存分に堪能できる大変お買い得なセットです。





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
イタリア	ピエモンテ	ボジオ	バルコッレ バローロ シンボジオ	フルボティ	ネッピオーロ		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 モンテフルチアーノ・ダブルツォ	ミディアムボティ	モンテフルチアーノ	
イタリアワインの王と呼ばれるバローロ。オークやレザー、チョコレート、ドライフラワーの香りにフローラルのアロマなど複雑。滑らかながらもしっかりとしたタンニンを感じるフルボティ。多彩なアロマと濃厚な果実味が愉しめます。							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赤ワインです。						
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、ソーヴィニオン・ブラン		イタリア	ブーリア	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	フルボティ	プリミティーヴォ	
アプ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です。							ダークチョコレートの香りに包まれ、口当りは柔らかく、複雑味のあるフルボティタイプの赤ワインです。						
イタリア	エミリア・ロマーニャ	スガルツィ	スガルツィ・ルイーダ サンジョヴェーゼ オーガニック	ミディアムボティ	サンジョヴェーゼ		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 トレツィアーノ・ダブルツォ	辛口	トレツィアーノ	
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です。							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です。						
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	ミディアムボティ	サンジョヴェーゼ、メルロー		イタリア	シチリア	フィッリアート	エンポリオ・ピアンコ	辛口	カタラット、インツォリア	
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です。							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です。						
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	ミディアムボティ	メルロー		イタリア	ヴェネト	ペルリーノ	プロセッコ・ピオロジコ・エクストラ・ドライ	辛口	グレラ	
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です。							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ります。飲み口の爽やかな泡立ちとフレッシュな果実味が楽しめるスパークリングワインです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.077 「トスカーナ」「ピエモンテ」飲みくらべ赤・白ワイン6本セット

イタリアワインの2大生産地「トスカーナ」「ピエモンテ」の銘醸ワインを愉しめる赤・白セットです。トスカーナワインはサンジョヴェーゼ主体のワインでバランスの良いキアンティクラシコ、エレガントで繊細な少量生産のモンタルチーノ、女性オーナーが造る優しい味わいのキアンティ、そしてミネラルしっかり感じるサンジミニャーノ。ピエモンテワインは小さな家族経営ワイナリーのきれいなバルベーラとピエモンテを代表する白ワイン「ロエロアルネイス」と土壌や気候の違いによる味わいを愉しめるセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
イタリア	トスカーナ	レ カチャイエ	キアンクラシコ	ミディアム ボディ	サンジョヴェーゼ・ コロリーノ	
キアンクラシコ地区のガイオーレインキアンティ地区にある畑「レ カチャイエ」から造られるワインです。色は明るいルビー色、香りはチェリーや赤系果実。きれいな酸とバランスの良さが特筆もののキアンティクラシコです。						
イタリア	トスカーナ	ラ フォルナーチェ	ロッソ ディ モンタルチーノ	ミディアム ボディ	サンジョヴェーゼ・ グロッソ	
モンタルチーノ村の2.5haしかない小さなワイナリーです。ブドウの選果を厳しく行い年間生産量は6,000本程度。チャーミングな香り、エレガントで繊細な味わい、長い余韻と申し分ないワインに仕上がっています。						
イタリア	トスカーナ	ファットリア フ ニャーノ	ヴェルナッチャ ディ サンジミニャーノ	辛口	ヴェルナッチャ	
トスカーナ白ワインの初のD.O.C.G.認定ワイン。ふくよかな香りと引き締まったミネラル感が心地良い白ワインです。						
イタリア	トスカーナ	ファットリア フ ニャーノ	キアンティ コッリセネージ	ミディアム ボディ	サンジョヴェーゼ・ カナイオーロ	
トスカーナ・サンジミニャーノのコッリセネージのキアンティです。女性オーナーが造る、やさしくて繊細、エレガントなワインで、余韻もしっかり感じる赤ワインです。						
イタリア	ピエモンテ	ジェネライ	バルベーラダルバ ラトゥール	ミディアム ボディ	バルベーラ	
ピエモンテ州・ロエロ地区モンタにある小さな家族経営ワイナリー。無農薬で栽培されたブドウは優しいワインに仕上がりと、バランスよく酸も穏やかな、食事との相性が良いワインです。						
イタリア	ピエモンテ	ジェネライ	ロエロアルネイス ブリックヴァロマルド	辛口	アルネイス	
ピエモンテ州・ロエロ地区モンタにある小さな家族経営ワイナリー。無農薬で栽培され、粘土質の土壌のミネラル感がそのまま引き出され、きれいな酸ととものに楽しめる白ワインです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション







No.078 イタリアオトコ林修氏セレクト アマローネ入り冬のイタリア赤ワイン6本セット

イタリアワイン専門のインポーター「クラブ・ラム」の代表林修氏が選り、冬に割じみたいワインセット。小規模生産者の濃厚アマローネや、モダンスタイルのキアンティ・リゼルヴァなど、寒い季節に身体がホカホカしてくるような料理と合わせてお楽しみください。

ベガーリ・ロレンツォのアマローネは、100日間陰干したブドウを使う伝統的重厚ワイン。木樽で3年間熟成させた飲み応えある味わいは、王道の煮込みハンバーグと間違いなし。

カンティーネ・ディ・オーラのラグレインは、アルプス山脈のお膝元で造られる珍しい土着品種。豊かなベリー香と土っぽさ、カカオのニュアンスが、同じく山の幸であるきのこのリゾットにぴったり。

ラヴァッツィのキアンティ・リゼルヴァは、キアンティのイメージを覆すバリック樽熟成の濃厚フルボディ、肉の旨味を引き出

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
イタリア	ヴェネト	ベガーリ・ロレンツォ	アマローネ・テッラ・ヴァルポリチェッラ・クラシコ	フルボディ	コルヴィーナ65%、ロンディネッラ30%、その他5%	
家族経営で赤ワインのみ造る生産者のこだわりアマローネ。100日間陰干したブドウを使い、3年間木樽熟成。濃厚な果実味ですっきりと飲み応えある味わい。						
イタリア	トレンティーノ・アルト・アディジェ	カンティーネ・ディ・オーラ	ラグレイン アルト・アディジェ	フルボディ	ラグレイン100%	
ドイツ系住民が多く住むイタリア北端のアルト・アディジェは、アルプス山脈のお膝元。土着品種ラグレインの豊かなベリー香と土っぽさ、木樽熟成の香ばしさ。						
イタリア	トスカーナ	ラヴァッツィ	ポリオーソ キアンティ・リゼルヴァ	フルボディ	サンジョヴェーゼ90%、カナイオーロ10%	
家族経営のキアンティの生産者が造る新たなワインは、キアンティのイメージを覆すバリック樽熟成の濃厚フルボディ。肉食文化のトスカーナの赤ワイン。						
イタリア	アブルッツォ	チャヴォリック	アンチッラ モンテプルチャーノ・ダブルッツォ	ミディアムボディ	モンテプルチャーノ100%	
1853年創業の老舗ワイナリーで、現在は女性オーナー。丁寧に手摘みで収穫。赤いベリーの華やかさで、タンニンは柔らか。ラベルは曾祖母の肖像画。						
イタリア	プーリア	アルベルト・ロンゴ	テッラ・ヴェッキア ラミア プリミティーヴォ	フルボディ	プリミティーヴォ100%	
南イタリア・プーリア州のオーガニック生産者。土着品種プリミティーヴォの個性を活かし、ベリージャムのような濃い果実味、スパイシーさ。						
イタリア	カラブリア	テヌータ・イウツォリーニ	チロ・ロッソ クラシコ	ミディアムボディ	ガリオッポ100%	
イタリア半島のつま先に位置するカラブリア州は唐辛子の名産地。濃い果実味とカカオのニュアンス、タンニンはマイルド。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.79 イタリア土着品種バラエティーワイン6本セット

トスカーナを拠点に妻のジョヴァンナと数々の著名ワイナリーのエージェントを務める「闘うワイン商 川頭義之氏」が著書「イタリアワイナリー最上の24歳」で紹介したワイナリーの中から土着品種6種を厳選しました。品種の個性を最大限に活かしたトラディショナルでハイクオリティでありながらコストパフォーマンスの高いワインセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバーシュ	画像
イタリア	ピエモンテ州	モンキエロ カルボネ	ロエロアルネイズDOCG "レチット"	辛口	アルネイズ	
<p>ピエモンテ州の2大白ワインの一つ「アルネイズ」が盛んに栽培されている「ロエロ」のバイオニアの生産者「モンキエロ・カルボネ」の「小さな王様」の意味を持つワイン。ステンレス発酵・熟成</p>						
イタリア	アブルッツオ州	フォッソコロノ	トレビアーノダブルツオDOC "チーマビアンカ"	辛口	トレビアーノ主体	
<p>アブルッツオ州で一番北にあるテラモ県はアペニン山脈の中で最も標高の高いグランサッソから吹く冷たい風とアドリア海から吹く温かい風が交差し昼夜の寒暖差が激しいエリア、高品質なぶどうが栽培されます。ステンレス発酵・熟成</p>						
イタリア	カンパーニャ州	カンティーネ ファッロ	カンビレグレイDOC "デビエロゼ"	辛口	ピエディロッソ	
<p>ナポリ近郊のバーコリには数万年前に火山が噴火した時にできたカルデラがありその中に畑があります。硫黄や鉄分が多く含まれる非常に粒子の細かい火山灰主体の砂質土壌です。土壌由来のミネラルがワインにも表現されています。ステンレス発酵・熟成</p>						
イタリア	ロンバルディア州	テヌテ トナリーニ	オルトレボバヴェーゼDOC ボナルダフリッツァンテ"マファルダ"	ミディアムボ ディ	クロアティーナ	
<p>クロアティーナを瓶内二次発酵したこのエリアでは外すことのできないボナルダフリッツァンテ しっかりとしたタンニンがあり特に肉の脂をすっきりと流してくれます。</p>						
イタリア	アブルッツオ州	フォッソコロノ	モンテブルチアーノダブルツオDOC "アイレス"	ライトボディ	モンテブルチアーノ	
<p>アブルッツオ州で一番北にあるテラモ県はアペニン山脈の中で最も標高の高いグランサッソから吹く冷たい風とアドリア海から吹く温かい風が交差し昼夜の寒暖差が激しいエリアで高品質なぶどうが栽培されます。ステンレス発酵・熟成</p>						
イタリア	ピエモンテ州	モンキエロ カルボネ	バルベーラダバDOC "ペリーザ"	ミディアムボ ディ	バルベーラ	
<p>ランゲ地区でもタナロ川の左岸にあたるロエロ地区はかつて海底だったことによる砂質土壌で、このバルベーラも香りがとても華やかで芳醇です。モンキエロが先祖代々所有するバルベーラ畑「モンピローネ」のマサルセレクション（優良な株を分ける）で栽培されたぶどうで造られています。ステンレス発酵・全体の30%を12か月樽熟成</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.080 イタリア3B+アマローネ 豪華赤ワイン4本セット





イタリアを代表する「3B」と言われる偉大なワイン「バローロ」「バルバレスコ」「ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ」。
更に希少な「アマローネ」を追加した豪華赤ワイン4本セット。

バローロ：イタリアの王と称されるほど、ワインラヴァーならば世界中の誰もが認める最上級の赤ワイン。

バルバレスコ：バローロと人気を二分するイタリアの女王と称される優美で官能的な至福の赤ワイン。

ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ：世界のワイン愛好家を魅了する、トスカーナ州を代表する濃密で高貴な赤ワイン。

アマローネ：ヴェネト州の限られた生産者しか造ることができない、陰干しブドウを発酵させる伝統製法によって造られた魅惑の赤ワイン。
イタリアの最高峰の味わいを存分に堪能できる大変お買い得なセットです。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
イタリア	ピエモンテ	ボジオ	アンティコ・モナステロ バローロ	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。オークやレザー、チョコレート、ドライフラワーの香りにフローラルのアロマなど複雑。滑らかながらもしっかりとしたタンニンを感じるフルボディ。多彩なアロマと濃厚な果実味が楽しめます。						
イタリア	ピエモンテ	MGMモンド・デル・ヴィーノ	リヴァ・レオーネ バルバレスコ	フルボディ	ネッピオーロ	
ベリー系の果実の香りに加え、カルダモン、たばこの葉など、複雑な香りが広がる。口当たりは滑らかで、エレガントな酸と骨格のあるタンニンとのバランスが秀逸。熟成感と心地良い余韻が広がるバルバレスコです。						
イタリア	トスカーナ	MGMモンド・デル・ヴィーノ	ブルネッコ・ディ・モンタルチーノ モリーノ・テッラ・スーガ	フルボディ	サンジョヴェーゼ・グロッソ	
カシスなど凝縮感のある黒系果実の香りに、ブラックペッパーやシナモンのスパイス香が立ち込める。甘やかな果実味を凛とした酸が下支えし、あとからボリュームのあるタンニンが心地良く広がる。濃厚でありながらエレガントなブルネッコです。						
イタリア	ヴェネト	MGMモンド・デル・ヴィーノ	コスタメディアーナ アマローネ ヴァルポリチェッラ	フルボディ	コルヴィーナ・ヴェロネーゼ、ロンディネッラ	
チェリーの洋酒漬けやプラムのコンポートなど凝縮した果実に加え、バニラやコーヒー等の複雑な香りが立ち上がる。チョコレートのようなコクと凝縮感のあるタンニンが感じられ、ほのかな甘みのある、心地良い余韻が広がる上質なアマローネです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.081 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に富む固有のブドウ品種を味わうこととも言われています。北イタリアからはフリウリのレフォスコ、ヴェネトのコル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アーノ、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2つの大きな島、シチリアからはネロ・ダヴォラとシラーを、サルディニアからはカンノナウ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、それらブドウ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下さい。きっと楽しいひと時になると思います。







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
イタリア	フリウリ-ヴェネツィア-ジュリア	ヴァッレ	ミケランジェロ・ロッシ	フルボディ	メルロー、レフォスコ		イタリア	ピエモンテ	カスティーノ	ピエモンテ・バルベラ	フルボディ	バルベラ	
<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。味わいはまろやかで、ピロードのような厚み、濃い色の果実の風味が感じられます。</p>							<p>ブルノット、プリアダ、ミケーレ・キアルコ等のスーパースター生産者が縮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>						
イタリア	エミリア・ロマーニャ	コンテ・ディ・カンピアーノ	サンジョヴェーゼ・ルビコーネ	フルボディ	サンジョベーゼ		イタリア	トスカーナ	ポッジョ・アイ・マンドルリ	キャンティ クラシコ グランセレツィオーネ	フルボディ	サンジョベーゼ、メルロー、シラー	
<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>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 グランセレツ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。しっかりしたボディ、濃いルビー色。大樽熟成によりワインらしい香りが引き立ち、かすがな木の香りと繊細なスミレの香り、まろやかで十分なアルコール分が感じられ、コクがあり、長い余韻のワインです。</p>						
イタリア	プーリア	コンテ・ディ・カンピアーノ	スクインツァーノ	フルボディ	ネグロアマーロ		イタリア	マルケ	オッフィータ	ピチェーノ	フルボディ	サンジョベーゼ、モンテプルチアーノ	
<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。ザクロ色が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。十分なコク、アルコール分、まろやかさがあり、バランスのよい辛口。</p>							<p>地元マルケ・ソムリエ協会が一押しするフィナリー。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。パスタやピザなどのシンプルなお食事や肉料理によく合うワインです。</p>						
イタリア	プーリア	コンテ・ディ・カンピアーノ	アパッシメント・ネグロアマーロ	フルボディ	ネグロアマーロ		イタリア	サルディニア	コンテ・ディ・カンピアーノ	カンノナウ・リゼルバ	フルボディ	カンノナウ	
<p>樹上で3週間アパッシメント、手摘み。ステンレスタック発酵。アパッ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>							<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、フルボディ、バランスのよい辛口。</p>						
イタリア	ヴェネト	ネグラール	パッサテンボ・ロッシ	フルボディ	コルヴィーナ、ロンディネッラ、フリミティーヴォ		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	フルボディ	ネロ・ダヴォラ、シラー	
<p>1933年設立。マジ、ベルターニ、アッレグリーニ等に並びトップ・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>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伴うなめらかな味わい、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パスタ、赤身の肉と熟成チーズに良く合います。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.082 D.O.C.G.赤ワイン6本セット

イタリアワインの格付の最高峰である「D.O.C.G.格付け」の赤ワインを集めました。
 トスカーナからは、ともにサンジョヴェーゼを使用したブルネッコとキアンティ・クラッシコをご用意しました。
 ピエモンテからは、ネッピオーロを使用した「ワインの王」バローロと「バローロの弟分」バルバレスコ、バルベーラを使用したバルベーラ・ダスティをお楽しみ頂けます。
 そしてヴェネトからは、陰干ししたブドウを使用するのが特徴的なアマローネをご用意しております。
 どれもイタリアを代表するエリアのものばかりです。ぜひお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
イタリア	ヴェネト	レ・ヴィッセル・ディ・アンタネ	アマローネ・テッラ・ヴァルポリチェッラ	フルボディ	コルヴィーナ 60% コルヴィノーネ 30% ロンディネッラ 10%	
陰干しをしたブドウから造られたヴェネト州を代表する辛口の赤ワイン。プラムやカシスジャム、チョコレート、コーヒーなど複雑な香りが広がります。長い余韻が楽しめる上品な味わいです。						
イタリア	トスカーナ	ヴィッラ・レ・コルティ	キアンティ クラッシコ	ミディアムボディ	サンジョヴェーゼ 95% コローネ 5%	
チェリーの果実香にハーブやバニラ、ハッカのようなニュアンスが絡む。赤い果実の風味が豊かで、芯の通ったミネラル、酸が味わいを引き締める。旨味がたっぷり。						
イタリア	トスカーナ	カステッリ・マルティノッツィ	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 100%	
モンタルチーノ地区で最も古い生産者の一つであるマルティノッツィ家。伝統的なブルネッコで、その複雑で豊かな味わいは、抜栓後、時間をかけてゆっくりと開きます。						
イタリア	ピエモンテ	カンティーネ・サン・シルヴェストロ	バローロ バトレス	フルボディ	ネッピオーロ 100%	
完熟由来の甘味のあるアセロラや、フレッシュなブルーベリーの果実の香りが特徴的。綺麗な酸、チャーミングな味わいの一方、逞しさがあり余韻が長いです。						
イタリア	ピエモンテ	カーサ・ヴィニコラ・ニコレッコ	ニコレッコ バルバレスコ	フルボディ	ネッピオーロ 100%	
深みのあるルビーレッドに、ガーネット色のエッジ。輪郭がはっきりしたブラックベリーやなめし皮の香りが広がります。果実味と柔らかいタンニンが心地よく広がり、余韻が長く続きます。						
イタリア	ピエモンテ	サンテロ	ディーレ バルベーラ ダスティ	ミディアムボディ	バルベーラ 100%	
厳選したバルベーラ種のみから造られた赤ワインをオーク樽で熟成。深みのある豊かな香りと熟した果実を想わせる芳醇な味わいが魅力的です。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.083 スペイン旅気分を味わう 赤・白・スパークリングワイン10本セット

冬が旬の魚介のお刺身・お鍋、生ハム・チーズと一緒に 辛口のカヴァ!! シャンパン技法で造られるカヴァは、爽やかで快活なシュワシュワ感。余韻も楽しめます。白ワインは、ブイヤベース・お魚グリルに合わせて、世界大会で金賞受賞の「マンテル・ソーヴィニヨン・ブラン」。「ランソス」は、爽やかなフレッシュタイプで、カルパッチョ・アヒージョにお勧めです。

カタルーニャ産の「カ・ネストラック」と「シネラ」は、すっきり辛口で魚介料理・おでん・クリームシチューにぴったりです。赤ワインは、「テンブラニーリョ」の飲み比べをお楽しみいただけます。煮込み料理・七面鳥・ステーキと一緒に。バエーシャで有名なバレンシアの地葡萄ポバル種の「アドノス」は上品な味わいで、パスタ・リゾット・鶏肉料理と相性抜群。

珍しいアンダルシア産のどっしり重口「バルバスール」は、仔羊のグリルと一緒に楽しみ下さい。スペイン各地から集めました 心を温かくしてくれるバラエティーに富んだ 10本セットで、スペイン旅行気分をお楽しみください。

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・シヨベ	モネガール・セルダ・ブリュット	辛口	マカベオ、チャレッコ、パレリャータ		スペイン	カタルーニャ	ロケタ・オリヘン	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ていただけますが、特に食前酒(アペリティブ)に最適です。ワイン王国64号で四つ星半を獲得! ドイツや北欧を中心に人気のあるワイナリーです。</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、甘草やペ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。ワイナリーの歴史は、1199年にさかのぼり、現在のワイナリーは、1898年にラモン・ロケタ氏により創設されました。</p>						
スペイン	カスティージャ・イ・レオン	アルバレス・イ・ディエス	ランソス・ブランコ	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン、ヴィウラ		スペイン	エストレマドゥーラ	ポテガス・カニャルバ	カニャルバ・テンブラニーリョ・カベルネソーヴィニヨン	ミディアムボディ	テンブラニーリョ、カベルネ・ソーヴィニヨン、ガルナッチャ	
<p>羊の柄のラベルのすっきり爽やかな白ワイン。ソーヴィニヨン・ブラン50%、ヴィウラ50%。「ランソス」は、自社畑の名前で、その区画のブドウを100%使用しています。グレープフルーツ、グァバ、モモを想わせるフルーツのアロマを持ち、酸のしっかり乗った、ドライで軽快なワインです。原産地呼称『ルエダ』を創設した7つのワイナリーの一つです。</p>							<p>南スペインで作られる果実味が溢れながらもエレガントなワインです。スミレ色がかったチェリーレッド色。赤果実を想わせる深みのあるはっきりとしたアロマ。フレッシュでバランスの取れたブドウ本来の味わいが感じられます。カニャメロ村で造られているワインで生産量が少ない希少品です。この地域のテロワールが感じられる個性溢れるワインです。</p>						
スペイン	カタルーニャ	ロケタ・オリヘン	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	ウティエル・レケナ	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>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ティ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ビーチ・レストラン(チリンギート)で大人気のワインです。現在のポテガは1898年よりラモン・ロケタ氏により創設されました。</p>							<p>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けます。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ヶ月間オークで熟成しました。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	カタルーニャ	カ・ネストラック	カ・ネストラック・ブラン	辛口	ガルナッチャ・ブランカ、チャレッコ、マカベオ、モスカテル、シャルドネ		スペイン	ナバラ	ポテガス・オチョア	オチョア・クリアンサ	フルボディ	テンブラニーリョ	
<p>通常、カヴァの製造に用いられるチャレッコ品種を主体としており、みずみずしい果実味と爽やかな酸味が特徴的で、グレープフルーツのアロマや後味に紅茶の葉の香りが感じられます。バルセロナの旧市街にある老舗高級ワインショップ『ヴィラ・ヴィニテカ』がオーナーで、バルセロナの北にあるモンセラート山の丘陵地帯に位置しているワイナリーです。</p>							<p>樽熟成:12ヶ月。瓶熟成:6ヶ月。世界的に有名なワインスクールWSETで「綺麗に造られたテンブラニーリョのお手本」として教材で使用。ブドウ本来の優しい赤果実の香りで、オーク特有のパニラのタッチ。まろやかな味わいで、熟した果実と柔らかいタンニンが心地良く、幅広い食事と好相性のオーガニック。ワインです。牛追いの祭りで有名なスペイン北西部ナバラ地方のワインです。</p>						
スペイン	ルエダ	アルバレス・イ・ディエス	マンテル・ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン		スペイン	カディス	ウエルタ・デ・アルバラ	バルバスール・ティント	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、シラー、ティンティージャ・デ・ロタ	
<p>トロピカル・フルーツのアロマ、厚みのあるフルーティーな味わいです。口当たりは柔らかくスムーズで、葡萄品種の個性がよく引き出された白ワインと言えるでしょう。豊かな果実味とほんのり甘みのある香りが人気。2016年開催の世界ソーヴィニヨン大会に25か国から901本が出品。2015年ヴィンテージが金賞と最高賞のW受賞しました。現行のヴィンテージの2020年も世界ソーヴィニヨン大会2021で金賞を受賞しました。</p>							<p>スペインで最も南のエリアで作られる力強さと上品さを併せ持った希少な赤ワインです。フレッシュかつ陽気、洗剤としたワイン。スミレ色を帯びたレッドチェリー。ベリー、シトラス、イチジクの葉、薫り高いハーブのアロマが重なり、熟したジャムのような赤果実の味わいと酸味が全体の絶妙なバランスを保ち、印象的なストラクチャーで長い余韻も持ち合わせています。</p>						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーシ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.084 ワンランク上のボルドー銘醸シャトー・赤ワイン10本セット

ボルドー地方の銘醸地であるメドック地区のクリュブルジョワ級の中でも知名度抜群のシャトー・ポーモンやそのセカンドラベルをはじめ、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。中でもシャトー・サンミッシェル2015年はサンジュリアン格付け2級『シャトー・レオヴィルラスカーズ』のデュロン家が畑の管理から醸造に至るまで全てのオペレーションを行っている正統派のワインです。ブドウの収穫は全て手摘みにて行われ、パリック熟成されたワインはボルドー・スペリキュールながら格上の風格を持った 味わいに仕上がっています。またシャトー・ド・ランクロ・トリプルA2008年はドルドーニュ川の上流、ボルドー地方の最東端にある大変珍しいアペラシオン「サント・フォア・ボルドー」。最も古い区画のブドウから造られるシャトー・ランクロの上級キュヴェです。その他にもボルドー地方の王道でワンランク上のワインを厳選しましたので、ぜひこの機会に飲みくらべてお楽しみ下さい。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー	シャトー・デ・ザント ナンクローヴァン・ド・ ボンドーラ	シャトー・デ・ザントナンクローヴァン・ド・ボンドーラ	フルボディ	メルロ70% カベルネソーヴィニ ヨン30%	
ジョフロワ・ド・ロックフィユ家所有、ボルドー南部ランゴンの西ボンドーラにあるコストパフォーマンスに秀でたシャトーです。優良年2015年です。						
フランス	ボルドー	シャトー・フォンレ オー	ラ・レジャンド・フォンレオー	フルボディ	カベルネ・ソーヴィ ニヨン50% メルロ50%	
リストラックの老舗筆頭シャトーの1つシャトー・フォンレオーのセカンドワインです。コスパの良いオー・メドックACの飲み頃2012年です。						
フランス	ボルドー	シャトー・ポーモン	レ・トゥール・ド・ポーモン	フルボディ	カベルネソーヴィニ ヨン65% メルロ45%	
格付けクリュ・ブルジョワ級の中でも知名度はトップクラスのシャトー・ポーモンのセカンド・ラベルです。優良ヴィンテージ2015年らしく濃厚な果実味が魅力です。						
フランス	ボルドー	シャトー・ベル・ ヴュー	シャトー・ベル・ヴュー	フルボディ	カベルネソーヴィニ ヨン50% メルロ30% フティ・ヴェルド 20%	
ヴィニョーブル・ムリエのフラッグシップ的な存在。生産者の特徴であるフティ・ヴェルドのグリップが効いた、独自のスタイルです。						
フランス	ボルドー	シャトー・モンベ ラ	シャトー・モンベラ・ルージュ	フルボディ	メルロ70% カベルネフラン20% カベルネソーヴィ ニヨン10%	
日本では漫画で取り上げられ一躍有名生産者の仲間入りを果たしました。果実の凝縮感、活き活きとしたフルーティさがあり飲み応えのあるワインです。						

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー	シャトー・サン・ミッ シエル	シャトー・サン・ミッシェル	フルボディ	メルロ90% カベルネ・フラン10%	
格付け2級シャトー・レオヴィル・ラスカーズのデュロン家がフロンサック近郊で造るコストパフォーマンスの高いワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ポーモン	シャトー・ポーモン	フルボディ	カベルネソーヴィニ ヨン47% メルロ45% フティ・ヴェルド8%	
格付けクリュ・ブルジョワ級の中でも知名度はトップクラスのシャトーです。10年経過の飲み頃になった貴重なバックビンテージ・ワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ラ・モッ ト・カステラ	シャトー・ラ・モット・カステラ	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニ ヨン80% メルロ20%	
風味豊かなカベルネ・ソーヴィニヨン主体ながら、強すぎないタンニン。豊かな果実感が心地よく感じられる健全なブドウの風味を全面に表現した満足度の高いデイリーボルドーワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ランクロ・ トリプル・アー	シャトー・ランクロ・トリプル・アー	フルボディ	メルロ50% カベルネ・フラン30% カベルネソーヴィニ ヨン20%	
ドルドーニュ川上流ボルドーワインの産地の最東端サントフォア・ボルドー地区を代表するシャトー・ランクロの上級キュヴェです。貴重な飲み頃2008年は旨味が増し多量に飲み頃です。						
フランス	ボルドー	シャトー・ポーセ ジュール	ジュヴァリエ・ド・ポーセジュール	フルボディ	メルロ80% カベルネソーヴィニ ヨン20%	
ピュイスガン・サンテミリオン地区を代表するシャトー・ポーセジュールがリリースするカジュアル・ボルドーワインです。ピュアな果実感に溢れた2019年は開けたてから美味しく召し上がって頂けます。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.85 気軽に楽しめるフランスのハーフワイン10本セット

ちょっと1杯だけワインを飲みたい気分だったり、食事と共にワインをポイントで合わせて楽しみたいなど、気負いせずに気軽に楽しめる便利なハーフサイズのセットです。今回は王道のワイン大国、フランスだけに絞っています。まずは人気のシャンパーニュからは200年以上の歴史を持つ家族経営生産者「アンリオ」のスタンダード商品の「ブリュット・スーヴェラン」。お馴染みのボルドーからは格付け3級の「シャトー・ラグランジュ」のセカンドワイン「レ・フィエフ・ド・ラグランジュ」は本格的な味わいです。手頃な価格ながら高い評価を得ている「シャトー・ボーモン」やシャトー・ラフィット・ロートシルトを所有する「ドメヌ・パロン・ド・ロートシルト」が手掛けるカジュアルなワイン「プライベート・リザーブ」が赤白共に入っています。ブルゴーニュからは辛口白ワインの代名詞の「シャブリ」、しかも最高峰の生産者「メゾン・ウィリアム・フェーブル」、他にも名門「ブシャール・ペール・エ・フィス」の赤白も入っています。また、ロワールからはソーヴィニヨン・ブランという個性的な品種からなる「サンセール・ブラン」だったり、南仏ローヌ地方を代表する「シャトーヌフ・デュ・パーブルージュ」が入っており、ボルドー、ブルゴーニュにはない複雑な果実味を持った赤ワインです。





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
フランス	ボルドー	ドメヌ・パロン・ド・ロートシルト	プライベート リザーブ ボルドー ブラン	辛口	ソーヴィニヨン ブラン 85%、セミヨン 15%		フランス	ロワール	ドメヌ・デュ・ノゼ	サンセール ブラン	辛口	ソーヴィニヨン ブラン 100%	
グレープフルーツやライムを思わせる柑橘香とまろやかな口当たり。ラフィットグループならではのバランスの良さが際立ちます。華やかな風味とフレッシュな味わいを楽しめる王道ボルドーです。							透明感があり、ソーヴィニヨン ブランらしいハーフのような香り。いきいきとした果実味に加え極めて上質でエレガントな酸味が広がります。余韻は細くそして長く、繊細な香りと爽やかな酸味にいつまでも包まれます。						
フランス	ボルドー	ドメヌ・パロン・ド・ロートシルト	プライベート リザーブ ボルドー ルージュ	ミディアムボディ	メルロ 70%、カベルネソーヴィニヨン 30%		フランス	ボルドー	シャトー・ラグランジュ	レ・フィエフ・ド・ラグランジュ	ミディアムボディ	カベルネ ソーヴィニヨン 47%、メルロ 50%、フティヴェルド 3%	
ベリー系果実やスパイス、ドライフルーツを思わせる華やかなアロマ。溶け込んだタンニンが心地よい、非常になめらかな口当たりのボルドーワイン。							深みのある赤色で、ブラックカラント、スパイス、タバコ、チョコレートの香りを感じ、肉厚で長い余韻が楽しめるワインです。						
フランス	ブルゴーニュ	ブシャール・ペール・エ・フィス	ブルゴーニュ シャルドネ ラウニエ	辛口	シャルドネ 100%		フランス	コート・デュ・ローヌ	ドメヌ・デ・セネジョー	シャトーヌフ・デュ・パーブルージュ	フルボディ	グルナッシュ 47%、シラー 32%、ムルヴェードル 19%、その他 2%	
柑橘系果実の柔らかな香りと穏やかな口当たりが心地よく、ほのかなミネラルを思わせる風味がある、ブルゴーニュのシャルドネの典型ともいえるワインです。							深紫の色調で黒味を帯びている。ブラックチェリーや上質な梅の香りが主体で微かにスパイスのアロマも感じられます。粘性が高く奥深い果実味と緻密なタンニンが特徴的です						
フランス	ブルゴーニュ	ブシャール・ペール・エ・フィス	ブルゴーニュ ピノ・ノワール ラウニエ	ミディアムボディ	ピノ・ノワール 100%		フランス	シャンパーニュ	アンリオ	ブリュット・スーヴェラン ハーフ	辛口	シャルドネ 50%、ピノ・ノワール 45%、ムニエ 5%	
小さな赤い果実のチャーム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・ノワールの特徴が良く表現されています。							スーヴェランとはフランス語で「至高」の意。柑橘果実や白い花、プリオッシュのような特徴的なアロマと長く調和の取れた余韻。アンリオらしいエレガントさとワインとしての美味しさを追求したシャンパーニュです。						
フランス	ボルドー	シャトー・ボーモン	シャトー・ボーモン	ミディアムボディ	カベルネ ソーヴィニヨン 50%、メルロ 48%、フティヴェルド 2%		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	辛口	シャルドネ 100%	
カベルネの力強さとメルロのしなやかさを併せ持ったメドック ワインの良さをお楽しみいただけます。深みのある色合い。果実味のあるバランスのとれた風味が特徴です。							シャブリのお手本といえるミネラルを思わせる風味と清涼感溢れる スタンダードシャブリです。						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーシ表記、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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.086 ドイツ製品種別辛口白ワイン6本セット

今注目のドイツ産の辛口白ワインのトレンド6つのブドウ品種モノセパーシュワインをセレクトしました。冷涼産地ならではのハンギングタイムをしっかりとった、少量生産で丁寧な葡萄栽培により、それぞれの品種の特徴が表現された大満足の辛口白ワイン厳選6本セットです。冬の様々な食材、お料理に合わせてお楽しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
ドイツ	モーゼル	ザクトニコラウスワイン クラブ	ミケ リースリング 2020	中辛口	リースリング	
フレッシュでフルーティ、にゃんとも美味しいモーゼルリースリング。幅広いお料理と合わせて楽しめます。エチケットの可愛い猫の名前はミケ日本生まれ。売り上げの一部が動物愛護協会に寄付されます。中辛口						
ドイツ	フランケン	クリストフ・シュタイマン	シュタイマン シルヴァーナ	辛口	シルヴァーナ	
フランケン地方で450年にわたってワインを作る生産者の主力品種シルヴァーナ。柑橘系のドライな香りがミネラル感を感じさせ、軽い口当たりとキレのいい酸味が食欲を誘います。相性のいい料理の幅がものすごく広い、究極の食中酒。和食にも見事にマッチします。辛口						
ドイツ	ファルツ	ヴィラ・ヴォルフ	ヴィラヴォルフ ピノ・グリ	辛口	ピノ・グリ	
ドクターローゼンプロデュースの醸造所。厚みのある果実味を持つピノグリをしっかりと酸の残るように仕上げた白ワイン。ドライタイプのワインではあるが、果実味豊かで優しい味わい。醸造所のベストセラー、看板ワインの一つ。辛口						
ドイツ	ファルツ	フリードリッヒ・ベッカー	ベッカー シャルドネ	辛口	シャルドネ	
ステンレスタンクと、一部を大樽での熟成。樽の要素はほとんど感じられず、フレッシュ&フルーティ、クリアーなミネラル感を感じるシャルドネ。						
ドイツ	バーデン	マルティン・ヴァスマー	ヴァスマー ヴァイサー・ブルグンダー	辛口	ヴァイサー・ブルグン ダー(ピノ・ブラン)	
シュラット、ラウフェン、エーレンシュテッテン3村の優良区画のブレンド。若木と古木を使用。収穫畑別に分けて醸造。ステンレスタンクで発酵後、熟成、ブレンド。ピノ・ブランらしいほんのり感じる苦みと上質な酸を持った爽やかな辛口。						
ドイツ	ファルツ	ウングシュタイン・ホー ニヒゼッケル	ファアルツ ブラン・ド・ノワール	中辛口	シュベート・ブルグン ダー(ピノ・ノワール)	
黒ブドウピノ・ノワール100%で造られたやや辛口白ワイン。ステンレスタンクでの熟成。ほんの少し皮からの色素が出ており、オレンジがかっている。黒ぶどう由来のチェリーのような果実味を持つ。中辛口						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.087 フランス辛口ロゼワイン10本セット

食事との相性が良い辛口ロゼのみを取り揃えた
 地域特有の高品質なワインを作るワイナリーから、辛口のロゼワインをセレクトしました。ホワイトピーチやシトラスの香りが特徴のロゼを始め、生き生きとした赤果実の味わいを感じさせるロゼがラインナップされています。
 ローヌ地方（シラー、グルナッシュ、サンソー）、プロヴァンス地方（グルナッシュ、サンソー）、ボルドー地方（カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、メルロー）、南西地方（カベルネソーヴィニヨン）からおとどけます！

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
フランス	ヴァントゥ	マレノン	オクリス ロゼ	辛口	グルナッシュ90%、シラー10%		フランス	ボルドー	シャトーオーブランド	シャトーオーブランド ロゼ	辛口	カベルネフラン40%、カベルネソーヴィニヨン30%、メルロー30%	
ピンクのローブ、赤果実の香り							美しく、深みのある光沢のあるピンク色、チェリーとブラックカラントの香り						
フランス	IGPメディテラネ	マレノン	ロゼフィーヌ ロゼ	辛口	シラー、グルナッシュ		フランス	ボルドー	シャトー ダルザック	シャトー ダルザック ロゼ	辛口	メルロー	
かがやきのあるサーモンピンク、小粒の赤果実の香りと、グレープフルーツなどのシトラス系の香りが自然にミックスされた若々しい香り							バラ色の輝きを持つサーモンピンク、イチゴの香り、ラズベリー、スグリの香り、フレッシュで、赤い果実のアロマと丁度良い長さの余韻。						
フランス	コートデュローヌ	ヴィニョブルエコンパニ	シャトーデヴィレシェ ロゼ	辛口	シラー、グルナッシュ、サンソー		フランス	IGPアトランティック	ジネステ	マンボー ロゼ	辛口	カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン	
淡いピンク色、新鮮な果物の香り							サーモンのハイライトと美しい光沢のあるピンク色、赤い果実が優勢な生き生きとしたフレッシュなノーズ、グーズベリーノートが特徴のバランスの取れたロゼ。食前酒として、または夏の食事の伴奏として理想的です。ボルドー地方の美しい場所、アルカシヨンのシンボルであるカプフェル灯台に触発されてつくられました。隣接する細長い砂浜の海岸線、その味わいは、大西洋のテロワールを表現しています。						
フランス	コスティエールドニーム	ヴィニョブルエコンパニ	シャトーテソス ロゼ	辛口	シラー70%、グルナッシュ30%		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	
ホワイトピーチやシトラスの香り							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	コートプロヴァンス	ヴィニョブルエコンパニ	ロックダジュール ロゼ	辛口	グルナッシュ、サンソー								
ややオレンジがかったサーモンピンク、白いはなやピーチ、フェネルのようなスパイシーな香り													
フランス	ペリゴール	クルールダキテーヌ	ペリゴール ロゼ	辛口	カベルネソーヴィニヨン								
ベリーのようなピンク色、澁刺とした酸味を感じさせつつ、なめらかでソフトな印象の味わい。													

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.088 世界のカベルネ・ソーヴィニヨン赤ワイン1飲みくらべ10本セット

世界8カ国のカベルネ・ソーヴィニヨンで造られたワインを集めました。今回は、フランス、イタリア、スペイン、ルーマニア、南アフリカ、オーストラリア、アメリカ、チリの8カ国をお楽しみ頂けます。赤ワイン用の品種の中でも人気のある品種の一つで、若い時は力強いタンニンを持ち、熟成によって繊細でまろやかな味わいへと変化していきます。また育てられる国や、土壌によって異なる味わいを表現します。酸味や渋み、果実味など、一口にカベルネ・ソーヴィニヨンと言ってもどれも異なる特徴を持っています。ぜひお好みの国を探したり、普段飲まない国の味わいを発見したりするなど、お楽しみ下さい。

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
フランス	ラングドック&ルーション	ドメヌ・ポール・マス	レ・タンヌ オクシタン カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%		オーストラリア	サウス・オーストラリア	パートン・ヴィンヤーズ	ファウンド・ストーン 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%	
南仏、ラングドック地方のカベルネ・ソーヴィニヨン100%のワイン。豊かな果実味と程よいタンニンが特徴。肉料理によく合います。							高評価ワイナリーが手掛けるコスパブランド。ダークチェリーや濃いプラム、ブラックベリーのアロマを持ちます。オーク香も心地良く、複雑味とコクのある人気の赤ワインです。						
フランス	ボルドー	シャトー元結	シャトー・ロックブリュヌ	ミディアムボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%		アメリカ	カリフォルニア	テリカート・ファミリー・ヴィンヤーズ	ナリー・ヘッド 1924 バーボン 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%	
1962年にアントル・ドゥ・メールに設立した家族経営シャトー。濃い色調で、完熟果実やスパイスのアロマ。滑らかで柔らかな口当たりのワインです。							1924年よりブドウ畑を開墾したテ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スで濃厚なカベルネ・ソーヴィニヨンです。						
イタリア	ヴェネト	カーサ・ヴィニコラ・サルターリ	カベルネ・ソーヴィニヨン オーガニック	ミディアムボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%		チリ	セントラル・ヴァレー	ビーニャ・デル・バドリガル	テル・スール 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%	
イタリア政府認定の有機ワイン。ブドウは化学肥料を一切使用せず造られます。凝縮感のあるハーブのようなアロマ、心地良い余韻が続きます。							ブラックチェリーやベリーの果実味がモカを想わせる香りと上品に混ざり合います。カシスのアロマも広がり、ソフトで上質なタンニンを持つチリの魅力が溢れるカベルネです。						
スペイン	カスティーラ・ラ・マンチャ	レアル・コンパニア・デ・ピノス	レアレス・ピニエードス カベルネ・ソーヴィニヨン	ミディアムボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%		チリ	セントラル・ヴァレー	ピニエードス・エラスリス・オパリエ	パヌール カベルネ・ソーヴィニヨン リザーヴ	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニヨン 100%	
豊富な太陽を浴びて育ったスペインのカベルネ・ソーヴィニヨンは、凝縮した果実味と熟したタンニンの心地良さが特徴です。飲みやすくテリールに楽しむのにお勧めです。							カシスを想わせる凝縮アロマ。深くまろやかな味わいで、余韻にはラズベリーの風味が広がります。一歩秀でたカベルネです。						
ルーマニア	ムンテニア	ヴィル・ブドウレアスカ	ヴァイン・イン・フレイム 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%								
カシスやブラックベリー、爽やかな新緑のような香りに、黒コショウのニュアンス。酸は心地よく、しっかりとした果実味にまろやかなタンニンが感じられる。													
南アフリカ	ウエスタン・ケープ	フティノ	ケープ・ハイツ 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%								
ブドウ本来の果実味が楽しめる赤ワイン。森林の葉やカシス、ブラックベリーなどの黒果実のフレーバーを持ちます。新鮮果実の瑞々しい個性も感じられる心地よいカベルネです。													

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.089 世界のシャルドネ白ワイン飲みくらべ12本セット

高級品種としても知られる人気のぶどう品種シャルドネ。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いただける大満足の12本セットです。シャルドネは、産地の特性や醸造テクニックを表現しやすく、ブルゴーニュのモンラッシェやシャブリといった偉大な白ワインから、チリのコストパフォーマンスに優れたデイリーワインまで多種多様な表情を魅せる変幻自在のぶどう品種です。冷涼な気候の場合はスッキリ上品な味わい、温暖な気候の場合はコクのあるまろやかな味わいとなります。今回は、伝統国のフランス・ブルゴーニュとイタリア・ランゲ等をはじめ、新興国のアメリカ、チリ、南アフリカ共和国、総勢5カ国の個性豊かなシャルドネを特別セット価格にてご提供します。コストパフォーマンスに優れた選りすぐりのシャルドネを飲み比べて、多彩な魅力をご堪能ください。

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
フランス	ブルゴーニュ	ドメヌ・マレ ショード	ブルゴーニュ・シャルドネ ヴィエイユ・ヴィーニュ	辛口	シャルドネ		チリ	アコンカグアヴァ レー	VSE	VSE クラシック シャルドネ	辛口	シャルドネ	
洋梨を想わせる華やかなアロマに加え、ほのかにトースト香が広がる。口当たりは柔らかく、豊かな果実味が広がり芳醇。余韻にはミネラル感と程良い苦味を楽しめるブルゴーニュワインです。							アプリコットや黄色い花を想わせるふくよかなアロマ。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に広がります。						
フランス	ラングドック= ルーション	LGI	エスカル シャルドネ	辛口	シャルドネ		アメリカ	カリフォルニア	センチュリー・セ ラース	シェフ・コレクション シャルドネ	辛口	シャルドネ	
アプリコットやメロンを想わせるトロピカルなアロマに、シトラスフルーツ、バニラ、ミネラルの香りが広がる。口当たりは柔らかく、豊かな果実味が穏やかな酸味が溶け込み、バランスの取れた味わいです。							トロピカルフルーツの芳醇な香りにアーモンドやバニラのニュアンス。フレッシュな酸とコクのある果実味がバランス良く調和した白ワインです。						
フランス	ラングドック= ルーション	ソーヴィニヨン	アンリ・ノルドック シャルドネ	辛口	シャルドネ		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	辛口	シャルドネ	
柑橘系フルーツやエキゾチックフルーツの香りと熟したメロンやバニラのアロマ。口当たりはソフトで複雑さがありフレッシュで生き生きとした味わいの白ワインです。							口当たりは柔らかく、ミネラル、バター、スパイスなどを伴うリッチな味わい。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です。						
イタリア	エミリア・ローマ ニャ	カンティネ・スガ ルツィ	スガルツィ・ルイー ジ ヶ シャルドネ・オーガニッ ク	辛口	シャルドネ		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	辛口	シャルドネ	
グレープフルーツ、若いパイナップルのようなフルーティーな香りにほのかにミネラルのアロマを感じる。豊かな果実味になめらかな酸、わずかに感じる苦みとの調和が取れた白ワインです。							トロピカルフルーツの香りに溢れ、バターやスパイスの香りがアクセントになる芳醇でふくよかな白ワインです。						
イタリア	ピエモンテ	ボジオ	バルコッレ ランゲ・シャルドネ	辛口	シャルドネ		南アフリカ	ウエスタン・ケ ープ	オーバーヘックス	バランス バレル・セレクション シュナン・シャルド ネ	辛口	シャルドネ	
イタリアの偉大なワイン「バローロ」「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。エレガントな果実味が特徴的です。							アプリコット、パッションフルーツなどのトロピカルな香りに、シトラスやライム、ハーブの爽やかな香りが調和し、ほのかに感じるオークの香りが全体を包み込む。口当たりは柔らかく、ふくよかで丸みのある味わいです。						
イタリア	シチリア	カンティネ・ピ ローヴァン	ヴィッラ・マシェッティ シャルドネ	辛口	シャルドネ		南アフリカ	ウエスタンケ 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 シャル ドネ	辛口	シャルドネ	
はつらつとした酸と心地良いコクが楽しめる、イタリア・シチリア島で造られたシャルドネです。							メロン、パイナップル、バニラ、シトラスなどの果実味溢れる香り。リッチで熟したトロピカルフルーツの味わいが特徴的な白ワインです。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.090 世界のピノ・ノワール赤ワイン飲みくらべ10本セット

エレガントで優しい味わいが世界を魅了する、人気品種のピノ・ノワール。世界のピノ・ノワールを堪能できる、赤ワイン愛好家垂涎のワイン10本セットです。ピノ・ノワールは、あのロマネ・コンティに代表される、ブルゴーニュの偉大な赤ワインを生む品種でもあり、限られた地域でしか栽培が難しいと言われる一方で、その土地の個性であるテロワールを最大限発揮することに長けており、世界中で奥深く魅惑的なワインが造られています。

今回は、伝統国のフランス・ブルゴーニュをはじめ、日本、ドイツ、アメリカ、チリ、総勢5カ国の個性豊かなピノ・ノワールを特別セット価格にてご提供します。チャーミングな果実味とキノコやスパイス等の芳醇なアロマを併せ持つピノ・ノワールは、繊細な和食とも好相性です。コストパフォーマンスに優れた選りすぐりのピノ・ノワールを飲み比べて、多彩な魅力をご堪能ください。

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
フランス	ブルゴーニュ	ドメヌ・マレ ショード	ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ	ライトボディ	ピノ・ノワール		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	ライトボディ	ピノ・ノワール	
程良い果実味にチャーミングな酸味と余韻に続く細かなタンニン、スパイスが心地良い、柔らかさのある味わいです。							熟した赤系果実の味わいにスパイス、心地良い酸味の余韻を持つバランスの取れた赤ワインです。						
フランス	アルザス	ポール・ブルケール	ピノ・ノワール 18 モワ	ライトボディ	ピノ・ノワール		ドイツ	ナーエ	ジョセフ・ドラテン	ピノ・ノワール ナーエ	ライトボディ	ピノ・ノワール	
18カ月間、樽熟成させたフランス・アルザス産のピノ・ノワール。滑らかなタンニンと凝縮感溢れる果実味が楽しめます。							ブラックペッパー、マッシュルーム、オレンジピールの香りにまろやかなタンニン、滑らかな口当たりで余韻が長い赤ワインです。						
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	ライトボディ	ピノ・ノワール		フランス	ラングドック＝ ルーション	LGI	エスカル ピノ・ノワール	ライトボディ	ピノ・ノワール	
程よく熟れた果実感が楽しめ、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です。							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良い果実味豊かな赤ワインです。						
チリ	セントラルヴァ レー	VDアギーレ	ルナ・ジェナ ピノ・ノワール	ライトボディ	ピノ・ノワール		南アフリカ	ウエスタン・ケ ープ	オーバーヘックス	バランス ウインメーカーズ セレクション ピノ・ノワール	ライトボディ	ピノ・ノワール	
豊かな果実味にスパイス感を伴い、余韻に続くチャーミングな酸とシルキーなタンニンの調和が取れた、心地良い味わいの赤ワインです。							木苺等、甘味のある赤いフルーツやスパイスの香りが溢れ、フレッシュな果実味と上品なタンニンが愉しめる赤ワインです。						
アメリカ	カリフォルニア	フォレストヴィル ヴィンヤード	フォレストヴィル ピノ・ノワール	ライトボディ	ピノ・ノワール		チリ	アコンカグアヴァ レー	VSE	VSE ファミリー・リゼルヴ ピノ・ノワール	ライトボディ	ピノ・ノワール	
熟したフルーツの豊かな果実味と、程良い酸味と穏やかなタンニンがバランス良く調和した赤ワインです。							熟した赤系果実の程よいボリューム感、チャーミングな酸とスパイスの余韻を持つ、冷涼気候の特性を感じる赤ワインです。						






※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.091 <ジョゼフ・ドルーアン> 辛口白ワイン5本セット

「偉大なるブルゴーニュのテロワールを表現したエレガントな味わい」
 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ヌに創立されたワイナリーです。
 140年以上もの間、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。

ブルゴーニュの各エリアのシャルドネの味わいを愉しめるお買い得セットです。
 シャブリ：ドルーアン家本来のシャブリらしさを忠実に受け継ぐ、正統派シャブリ
 ACブルゴーニュ：ブルゴーニュ全域のぶどうを使用、フレッシュな味わいの中の深みを感じられます
 コート・ド・ボーヌ：サン・ロマン、白亜質の泥灰質と粘土質、石灰質の混合土壌でシャルドネの育成には最適の環境です
 コートシャロネーズ：リュリーブラン、長く続く余韻を心地よく愉しめます
 マコネ：マコン ピュシエールレ・クロ、南のエリア特有の柔らかさとフルーティさを愉しめます






国	地域	生産者名	商品名	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	辛口	シャルドネ	
ジョゼフ・ドルーアンがより気軽に飲めるシャブリを目指し造った一品。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	ブルゴーニュ シャルドネ	辛口	シャルドネ	
すべて手摘みの果実を使用、ブルゴーニュの様々なテロワールの個性がバランスよく味わえます。芳醇な香り、フレッシュな味わいと果実味、ブルゴーニュのシャルドネの良さを最大限に引き出した一本です。						
フランス	ブルゴーニュ	メゾン・ジョゼフ・ドルーアン	サン・ロマン	辛口	シャルドネ	
標高400メートルの高地で栽培されるブドウを使用。白い花、熟したプラムやはちみつなどのアロマが広がります。豊かなミネラル感が存分に表現されています。						
フランス	ブルゴーニュ	メゾン・ジョゼフ・ドルーアン	リュリーブラン	辛口	シャルドネ	
美しく輝くホワイトゴールドの色合い、アーモンドや柑橘類のニュアンスにあふれるフルーティなアロマ。味わいはフレッシュでエレガント。新樽を含むオーク樽での熟成を経て、繊細で魅力的な余韻が長く続きます。						
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・ピュシエールレ・クロ	辛口	シャルドネ	
桃や洋ナシ、白い花のアロマ。フレッシュでミネラル溢れる豊かな味わいを愉しめます。余韻が長く澄んだ味わいが特徴的です。						
※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。						

2021年 冬のリカーセレクション

No.092 世界周遊10カ国デイリー白ワイン10本セット

非常に珍しいロシアワインや今注目のモルドバの、デイリーで楽しめる白ワインのセットです。果実味あふれる新鮮で軽やかな味わいで、ハーブのニュアンスが感じられるアロマが口の中に広がります。ヨーロッパを代表する北半球や、チリやアルゼンチンを含む南半球の全世界のワインを楽しむことができます。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー		シャトー・ベルキュレ	辛口	ソーヴィニヨンブラン	
口に含むと豊富な酸味を伴ったグレープフルーツのような甘みと苦味が広がり、そのまま長く余韻を残す。スッキリと飲むならしっかりと冷やして、ジックリと飲むなら冷やしすぎずに味わいたい。						
イタリア	シチリア州	ハローネ・モンタルト	シチリアIGTカラタットBIO	辛口	カタラット、シャルドネ	
イタリア、シチリアのカラタットと、シャルドネ種で作られるワイン。ヴィニタリー（ヴェローナで行なわれる品評会）で受賞などの評価がありスムーズで飽きの来ないフルーティな味わい。2016年ヴィンテージよりBIO認証を取得。よりビュアで自然な味わいに。						
ドイツ	ラインガウ	アレンドルフ	セーヴ・ウォーター ドリンク・リースリング	辛口	リースリング	
水を飲むくらいなら、リースリングを飲もう！カジュアルに楽しめるすっきりリースリング。スクリューキャップで場所を選ばずに楽しんでください。						
ハンガリー		ファピュラスアント	シャルドネ	辛口	シャルドネ	
透明感のある、レモンイエローの外観。ラベルのデザインの通り、印象的なアロマとして感じるのは洋ナシ、グレープフルーツなどの香りと、フレッシュな酸、果実味があふれるワインです。ハンガリーの涼やかな気候で育ったワインです。						
モルドバ		ジターナ ワイナリー	アルプ テジターナ ホワイト	辛口	スカレガール シ	
緑がかった色調。白い花や桃の香りにアカシアハチミツのニュアンスが鼻を抜けていきます。フレッシュでエレガントな味わいで、ストラクチャーとバランスが秀逸です。おすすめ提供温度は8-10℃くらいで魚の前菜やローストした魚などに良く合います。						






国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
スペイン	ベネデス	トーレス	マスラベル プランコ	辛口	バレルリャーダ	
緑がかった色調。白い花や桃の香りにアカシアハチミツのニュアンスが鼻を抜けていきます。フレッシュでエレガントな味わいで、ストラクチャーとバランスが秀逸です。おすすめ提供温度は8-10℃くらいで魚の前菜やローストした魚などに良く合います。						
ロシア	クラスノダール地方	ファナゴリア	アリゴテ・リースリング	中辛口	アリゴテ、リースリング	
ロシアワインの最大ワイナリー「ファナゴリア」はロシア3大ワイン生産社の一つになっています。ワインの生産地がクラスノダール地方で、この地域のワイン造りは古代ギリシャの時代から続いており、ワイン文化は豊かです。「ファナゴリア」が所在するタマン半島はフランスのボルドーと同じ北緯45度に位置し、3400ヘクタールの広大なブドウ畑は日照量も豊富です。完熟して糖度の上がったブドウには、火山灰土壌から得られる適度なミネラル感も加わり、安定した品質のワインが造られています。「アリゴテ・リースリング」はアリゴテ種とリースリング種をブレンドしたわずかに緑がかった反射のある明るい黄金色。ワインは、ライム、						
アルゼンチン	カルチャキ・ヴァレー	ボテガ・エル・エステコ	ミッシェル・トリノ コレクション トロンテス	辛口	トロンテス100%	
華やかな香りが特徴のアルゼンチンを代表する白葡萄品種「トロンテス」。ワイルドローズやジャスミンの香りとオレンジやアニスやスパイスのエキゾチックなニュアンスが楽しめる。爽やかな味わいでさっぱりとした辛口。						
チリ	マウルヴァレー	ヴァッレ・フリオ	ソーヴィニヨン・ブラン	辛口	ソーヴィニヨン・ブラン	
緑を帯びた黄色。トロピカルなシトラス・フルーツのアロマに、アスパラガスやグリーン・ペッパーのニュアンスを伴う香り。心地良い酸味を持ち、非常にバランスのとれた、素直な性格の、心地よいワイン。						
オーストラリア		クワイエット ライフ	シャルドネ	辛口	シャルドネ	
新鮮な柑橘系のレモンやライムの香りにトロピカルフルーツの香りも纏い、ハーブのニュアンスがあるアロマが広がります。果実味溢れる新鮮で魅力的な軽やかな味わいで、風味豊かに気軽に楽しむことができます。						




※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.93 世界周遊10カ国デイリー赤ワイン10本セット

ハンガリーやオーストラリアを始め、チリやオーストラリアなど、世界10カ国からデイリーで楽しめる赤ワインをご用意いたしました。その土地を代表するブドウを使用し、多種多様ヨーロッパを始めとする北半球からオーストラリアやアルゼンチンなどの南半球までの全世界の赤ワインをお楽しみください。

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
フランス	ボルドー		シャトーロバン	フルボディ	カベルネソーヴィニオン、メルロ	
<p>黒い熟した果実やスモーキーな香りでフルーティなアロマでチェリーやブラックカラントのアロマが感じられます。アロマティックで長い余韻を楽しめます。牛肉やラム肉などの赤身のお肉との相性がお勧めです。</p>						
イタリア	シチリア	ハローネ・モントアルト	シチリアIGTネロダヴォーラ	フルボディ	ネロダヴォーラ	
<p>黒みがかったガーネット色。カシス、ブラックベリーなどの香りと滑らかでしなやか、シルキーな舌触り。牛肉のステーキやすき焼きなどの相性がぴったりのコスパワインです。</p>						
スペイン	ペネデス	トーレス	マスラベル ティント	ディアムボテ	ン、ガルナッチャ	
<p>トーレス社のスタンダードにして、ベストセラーの商品。ブラックカラントなどの香り、バニラと樽のニュアンス。バランスのとれたミディアムボディの赤ワイン。スペイン料理はもちろん、ご家庭でのお料理にもとてもよく合います。</p>						
ハンガリー		ファビュラスアント	ピノワール	ディアムボテ	ピノワール	
<p>淡く透明感のあるルビーの外観。バラ、イチゴ、ラベルのレッドチェリーのアロマが強く感じれる香り。柔らかなタンニンと酸のバランスが取れており、ハンガリーの冷涼な気候で育った葡萄のフレッシュな味わいが特徴的なワインです。</p>						
ブルガリア	ドナウ平原	シャトー・ブルゴソニス	コート・デュ・ダニューブ カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン100%	
<p>タバコ、革、黒い果実の複雑な香りに上質な甘いヴァニラのニュアンスが感じられる。スパイシーで豊かなタンニンを感じるふくよかな味わい。完熟した黒い果実と樽のニュアンスの余韻が長く続く。</p>						

国	地域	生産者名	商品名	味わい	セバージュ	画像
ポルトガル	リスボン	ヴィディガル・ワインズ	レゼルヴァ・ドス・アミーゴス トウリガ・ナショナル	フルボディ	トゥーリガ・ナショナル100%	
<p>ポルトガルの固有品種で造られたワイン。ボリューム感溢れる香り。瑞々しいブルーベリーやリキュール漬けのダークチェリー、樽由来のチョコレートのニュアンスも感じられる。フルボディの辛口。完熟した黒系果実の果実味、豊富な酸味、滑らかなタンニンが上手く調和している。</p>						
チリ	マウルヴァレー	ヴァッレ・フリオ	カルメネール	フルボディ	カルメネール	
<p>赤い果実のジュシーな味わい、とてもバランスが良い。カルメネールの良さがしっかりと引き出されている。</p>						
アルゼンチン	メンドーサ	SURラティノアメリカンUSA	ボンチョ アルゼンチーノ マルヴェック	フルボディ	マルヴェック50%、カベルネソーヴィニオン30%、メルロー	
<p>深みのあるルビー色。フレッシュな赤い果実のアロマに、タバコ、シナモン、ヴァニラ、ロースト・アーモンド、木樽のニュアンスを伴う香り。エレガントで、熟れたタンニン、非常にバランスが良く、複雑味を備え、長いフィニッシュへと続く。</p>						
アメリカ	カリフォルニア	グランシェフランス	ウエスタン セラース ジンファンデル	フルボディ	ジンファンデル	
<p>ブラックチェリーやブルーベリーのアロマが香り、口を含むとラズベリーとアメリカンチェリーのフレーバーが加わります。味わいはリッチでありながらソフトで、素晴らしい長い後口がふた口めを誘います。</p>						
オーストラリア		グランシェフランス	クワイエットライフ	フルボディ	シラース	
<p>濃いガーネットの外観。ベリーや、ブラックベリーの香りと黒胡椒のスパイスの香り、ミント、ローズマリーの香りが印象的。タンニンはしなやかで果実の凝縮感があるワイン。お肉のロースト、特に仔羊のローストや、ジンギスカン、BBQにぴったりのワインです。コアラのラベルが印象的。</p>						

※ボトルの画像に関しては、一部ピンテーゼ表記、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。

2021年 秋のリカーセレクション

No.094 世界の白ワイン品種飲みくらべ12本セット

人気のシャルドネ、ソーヴィニオン・ブランから世界最古のワイン産地ジョージアまで、世界中の白ワイン品種が愉しめる12本セット。
世界中から集めた品種の個性をご堪能ください。

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
フランス	ラングドック	グラン・シェ・ド・フランス	モンラベッシュ ブラン	辛口	ヴィオニエ		スペイン	ルエダ	ピネルヒア	カンボス・デ・スエニョス	辛口	ベルテホ	
<p>淡い黄色の輝きがあり、花と柑橘系の果実などの特徴的な香りは印象深く、温かみと若々しさを兼ね備えた優雅なワインです。</p>							<p>パイナップルやトロピカルフルーツの華やかな香り。柑橘系のフレッシュな味わいが非常に心地よく、アニスの甘くほのかな苦味が長めの余韻をもたらしてくれます。</p>						
フランス	ラングドック	パデ・クレモン	レ・ジャメル ミュスカ・セック	辛口	ミュスカ		スペイン	カラダド	ポデガス・サン・アレハンドロ	エヴォディア 白	辛口	マカベオ	
<p>淡い金色。フレッシュピーチとライチの香り、ラベンダーやバラの花のニュアンスも感じられます。味わいは豊かで、重くはありませんが非常に風味があります。豊かさや酸味のバランスが抜群で、ハチミツ、ヌガー、マンダリンを思わせる仕上がりです。</p>							<p>緑がかった淡い黄色。セバージュは100%マカベオで、白い花やトロピカル・フルーツの豊かな香りが広がります。アルコールのボリューム感と酸味のバランスが良く、上品でなめらか、フレッシュな味わいが特徴です。</p>						
イタリア	フリウリ	シルク	ベルソ ビノグリージョ	辛口	ビノグリージョ		ジョージア	カヘティ	シュフマン	シュフマン ルカツィテリ	辛口	ルカツィテリ	
<p>しっかりとしたストラクチャーのある深い味わいのピノ・グリージョ洋ナシや白桃、リンゴ、柑橘、カモミールやハーブなどの複雑な香り。フレッシュで豊かな果実味と、心地よい酸とミネラルがあり、強いストラクチャーながらも調和しており、とても良いバランスに仕上がっています。</p>							<p>ジョージア発祥の世界で最古の品種として認識されているルカツィテリ100%使用。リンゴやアプリコット、桃の香りとやわらかな酸が特徴的なワイン。</p>						
フランス	ボルドー	テロー	テロー ナチュラル ブラン	辛口	ソーヴィニオン・ブラン35% セミヨン35% ミュスカデル30%		チリ	マイボヴァレー	カロリーナ・ワイン・フランス	セフィーロ シャルドネ	辛口	シャルドネ	
<p>グレープフルーツやライチ、白桃などのフルーティーなアロマにマスカットのノート。フレッシュでありながらも、エレガントさやミネラルも感じられる。</p>							<p>輝きのある黄色。パイナップルやバナナなどのトロピカル系フルーツの複雑なアロマがあり、口中にもトロピカルフルーツのフレッシュな味わいが続きます。樽熟成からくるソフトなバニラ香があり、リッチで複雑な味わいをもつミディアムボディのシャルドネです。</p>						
イタリア	プーリア	テッレディサヴァ	ノッテロッサ フィアーノ	辛口	フィアーノ		アルゼンチン	メンドーサ	サンタ・アナ	サンタ・アナ クラシック トロンテス	辛口	トロンテス	
<p>淡い麦わら色にふくよかな花のような香り。新鮮なトロピカルフルーツのニュアンスも。味わいはなめらかなで、酸が高く、余韻も十分に感じられます。</p>							<p>緑がかった黄金色。白い花やバラ、柑橘類のアロマが感じられる。フレッシュかつさわやかな余韻、そしてバランスの取れたワイン。</p>						
イタリア	カンパーニャ	ミナル	ファランギーナ	辛口	ファランギーナ		オーストラリア	ヴィクトリア	カラブリア・ファミリア・ワインズ	ディーキン・エステート ソーヴィニオンブラン	辛口	ソーヴィニオンブラン	
<p>ライトでフレッシュ、上質なミネラル感。全て手摘みで収穫。低温にて温度管理しながらアルコール脱酵。トロピカルフルーツ、洋ナシ、白メロンの香り。上質なミネラル感のあるフレッシュな白ワインです。</p>							<p>新鮮なライムや個性的なトロピカルでハーブのニュアンスのあるアロマが広がります。果実味溢れる新鮮で魅力的な軽やかな味わいで、風味豊かに気軽に楽しむことができます。</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.095 世界のモノ・セパージュ赤ワイン12品種12本セット

フランス、イタリア、スペイン、ルーマニア、南アフリカ、オーストラリア、チリ、アルゼンチンの世界8カ国から単一品種で造られた赤ワインを12本集めました。
カベルネ・ソーヴィニオン、ピノ・ノワール、メルローといった赤ワインの有名品種だけでなく、チリのカルメネール、イタリアのサンジョヴェーゼ、スペインのテンプラニーリョなど、国を代表する用の品種もあります。
普段あまり耳馴染みがなく、手に取る機会がない品種でも、それぞれ個性がありどれも魅力的です。
ぜひこの機会にお愉しみください。







国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像	国	地域	生産者名	商品名	味わい	セパージュ	画像
フランス	ボルドー	シャトー元結	シャトー・ド・ピダレ・キュヴェ・ヴァランタン	ミディアムボディ	メルロー 100%		スペイン	カスティーリャ・ラ・マンチャ	ドミニオ・デ・フンクトゥン	ロベティア テンプラニーリョ	ライトボディ	テンプラニーリョ 100%	
濃いガーネット、非常に力強い黒スグリの香りやリコリスの香りが広がります。豊かな凝縮した果実の風味が口いっぱいに広がり力強いワインでタンニンは滑らかで余韻も長く続きます。							スペインだから出来る有機栽培ブドウを100%使った非常にリーズナブルなテンプラニーリョ。飲みやすいスタイルで、柔らかな果実味が楽しめます。						
フランス	ラングドック&ルーション	ドメヌ・ポール・マス	コート・マス カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ	ミディアムボディ	カリニャン 100%		ルーマニア	ムンテニア	ヴィル・ブドウ・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%	
樹齢55年のカリニャンを主体として造られます。スパイスやブラックベリー、ココアなどの香りが次々とグラスから溢れ、たっぷりとした果実味が楽しめます。							香りはラズベリーやチェリー、黒コショウにバナナのニュアンス。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。						
イタリア	アブルッツォ	カンティーナ・エ・オレイフィーチョ・ソジアーレ	ドモード サンジョヴェーゼ	ミディアムボディ	サンジョヴェーゼ 100%		南アフリカ	ウエスタン・ケープ	ブティノ	ケープ・ハイツ シラース	フルボディ	シラース 100%	
アブルッツォの太陽をたっぷり浴びた完熟ワイン。赤いベリーの香りが華やかに広がる、フレッシュさとしっかりしたボディを併せ持つ、バランスの取れた味わいです。							ラズベリーやチェリーの果実味が溢れ出す赤ワイン。黒胡椒等のスパイスも香り立ち、ミネラル感にも優れます。完熟果実のソフトな口当たりが特徴のシラースです。						
イタリア	プーリア	トッレヴェント	ヴェント 赤 プリミティーヴォ	ミディアムボディ	プリミティーヴォ 100%		オーストラリア	サウス・オーストラリア	リンカーン・エステイト・ワインズ	リンカーン・エステイト カベルネ・ソーヴィニオン	フルボディ	カベルネ・ソーヴィニオン 100%	
ラベルの色はイタリア国旗の赤色「熱血」を、イラストはプーリア州の代表的なお城を表しています。旨味のある果実味とタンニンが滑らかで飲み心地のよい赤ワインです。							深みのある黒果実のアロマ。ブルーベリーや心地良いスパイスのフレーバーがピロードのようなタンニンとバランス良くまとまります。						
イタリア	シチーリア	カンティーナ・エウロパ	ロチェーノ ネレッロ・マスカレーゼ	ミディアムボディ	ネレッロ・マスカレーゼ 100%		チリ	セントラル・ヴァレー	ビニエードス・エラスリス・オパリエ	バヌール カルメネール	ミディアムボディ	カルメネール 100%	
シチーリアを代表する地品種、ネレッロ・マスカレーゼから造られるジュシーで香り豊かな赤ワイン。濃いルビー色、熟した赤果実とスミレの香り。タンニンが細かく飲みやすいです。							チリの代表品種カルメネールの旨味が詰まったワインです。チョコやプラムを想わせるアロマと凝縮感、エレガントな余韻を持ちます。						
スペイン	カスティーリャ・ラ・マンチャ	ボテガス・アバイ	アバイ ガルナッチャ	ミディアムボディ	ガルナッチャ 100%		アルゼンチン	サン・ファン	ボテガス・カリア	アルタ マルバック	フルボディ	マルバック 100%	
1940年ラ・マンチャに設立、品質の高さで知られる家族経営のワイナリー。完熟果実の旨味が詰まったガルナッチャ100%のワインで、濃厚ながらもまろやかな口当たりが特徴です。							標高630m、アンデスの尾根で生まれるアルゼンチンを代表するブドウ品種マルバック。ジュシーな赤系果実、コーヒー、チョコを想わせる複雑なフレーバーが特徴です。						

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.096 伊勢丹新宿店売れ筋銘柄6本セット

日本酒好きのための贅沢セレクト。伊勢丹新宿店の和酒売場で売れ筋銘柄の日本酒を6本セレクトしました。生産地、甘口・辛口、それぞれ異なる6本を贅沢に飲み比べていただけるセットです。日本酒マニアも納得のラインナップです。



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	山本酒造店	山本 ビュアブラック 純米吟醸	やや辛口	秋田酒こまち	
香りは敢えて控えめに抑え、柑橘系のフルーツを連想させるジューシーな酸味と、日本刀のような鋭いキレ味をイメージして造られています。					
山形	水戸部酒造	山形正宗 辛口純米	辛口	出羽燦々	
シャープで心地よいキレがあるにも関わらず、丁寧な造りと技術によって、ただ辛いだけではなく、ふくよかな旨みも表現されている逸品。料理を引き立てる名脇役です。					
福島	豊國酒造	一步己 純米原酒	中口	美山錦	
口に広がる甘味・旨味が、わずかな渋味によって輪郭づけられることで飽きのこない美味さをもつお酒です。					
栃木	せんきん	モダン仙禽 無垢 火入れ	中口	山田錦	
エレガンスな香り、美しくスマートな酸、そして圧倒的な透明感。白ワイングラスで飲んでいただくと、より贅沢に味わうことができます。					
新潟	高千代酒造	たちちよ 扁平精米おりがらみ 呑火入	やや甘口	国産米	
濃醇旨口を追求した限定酒。ジューシーで旨口なお酒。グレープフルーツを彷彿させる味わいが特徴です。「旨味（甘味）」と「酸味」のバランスを特出させ、香り高く味わいも濃醇に造っています。					
滋賀	富田酒造	七本鎗 純米 渡船 77%精米	やや辛口	渡船	
酒米「渡船」をあまり精白せずたっぷりを使った低精白の純米酒。とても軟質な渡船の特徴が出た柔らかく優しい味わいに、キレの良い酸が特徴です。					

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.097 伊勢丹新宿店セレクト珠玉の辛口日本酒6本セット

日本全国の辛口を一気に堪能。伊勢丹新宿店がセレクトした珠玉の辛口日本酒6本セットです。北は山形から南は長崎まで日本全国の蔵元から集めた、どんな料理にも合わせやすい、洗練された味わいの日本酒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
山形	樋の川酒造	楯野川 純米大吟醸 本流辛口	辛口	出羽燦々	
米の旨味と後味の切れの良さ、一見相反する要素のように見えますが、この「本流辛口」はその両方を兼ね揃えています。食事と合わせやすく、特に刺身・寿司とは抜群にマッチします。					
神奈川	久保田酒造	相模灘 特別純米 辛口	辛口	美山錦	
長野産美山錦を55%まで磨き上げて仕込んだ特別純米酒を日本酒度+7まで辛口にしあげました。料理との相性が幅広い万能タイプの食中酒なので冷酒～燗酒まで幅広い温度帯でお楽しみ頂けます。					
長野	大信州酒造	大信州 辛口特別純米酒	辛口	国産米	
柔らかな口当たりと香り、洗練された辛口が特徴です。ホタルイカの沖漬けなど、酒のつまみによく合う辛口の特別純米酒です。					
和歌山	平和酒造	紀土 特別純米酒 カラクチキッド	辛口	山田錦・五百万石・国産米	
口に含むと、やわらかく甘みのある口あたりが感じられます。そのまま舌を心地良く刺激しながらスツときれいにキレていきます。色々なお食事と合わせて頂けたらと思います。					
山口	永山本家酒造場	貴 濃醇辛口純米酒	辛口	山田錦	
大振りな味わいではなく、膨らみのお米の旨みがバランス良く広がり深い味わいを出しています。余韻にかけて辛さが味わいを引き締めてキレの良さをしています。どの温度帯でも楽しめる一本です。					
長崎	重家酒造	よこやま 純米吟醸 SILVER超辛7 火入	辛口	山田錦	
辛さの中に旨味、甘みを残す造りをしています。お刺身やお寿司などの和食にぴったり。食中酒として、冷やか常温で飲むのがおすすめです。					

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.098 季節のしぼりたて6本セット

日本各地の新米で造った新酒の6本セットです。弾けるほど若々しく、甘く華やかな香りが特徴です。新酒の瑞々しさを損なわないよう、火入れしない本生でお届けするのがこの「しぼりたて」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
宮城県	一ノ蔵	一ノ蔵 特別純米生原酒しぼりたて	やや甘口	ササニシキ	
原料米に宮城県産「ササニシキ」を使用。しぼりたてのフレッシュな香味に、「ササニシキ」の上品な甘味が調和したお酒。					
千葉県	飯沼本家	甲子 純米生原酒 大辛口 しぼりたて新酒	辛口	ふさこがね、 五百万石	
米の旨味と甘味に、適度な苦味・渋味が相まってキレの良い辛口。新酒らしい炭酸ガスを残したフレッシュさ。					
新潟県	原酒造	越の誉 純米しぼりたて生原酒	辛口	たかね錦	
契約栽培米「たかね錦」の新米を使った、鮮烈な味わいと純米酒本来の旨味を感じるしぼりたて。淡麗ながらボリューム感と余韻を楽しめます。					
東京都	小澤酒造	澤乃井 純米生原酒しぼりたて	やや辛口	こしいぶき	
しぼりたての新鮮さと米の旨味を楽しめる、本数限定の純米生原酒。純米酒ゆえの米の旨味と、できたての新鮮さをお楽しみください。					
京都府	玉乃光酒造	玉乃光 純米吟醸 しぼりたて 生原酒	やや辛口	美山錦	
滋賀県伊吹山麓で有機肥料栽培された「美山錦」で醸しました。しぼりたてのフレッシュな味と香り。					
秋田県	天寿酒造	天寿 米から育てた純米酒しぼりたて	やや辛口	美山錦	
有志農家と蔵人の酒米栽培グループ「天寿酒米研究会」が育てた「美山錦」と、「ナデシコ酵母」で醸したお酒。フルーティーな吟醸香と軽快な酸味が爽やかさを演出します。					

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.099 熱燗で飲みたい旨口日本酒6本セット

ほんのりお燗すると、冷やでは眠っていた味わいがふんわり花開くのが日本酒のもうひとつの魅力です。今回は「熱燗(50°C)」で美味しく楽しめる6本を揃えました。是非冬の味覚と一緒に楽しみください。

都道府県	生産者名・蔵名	商品名	味わい	品種(酒米・芋)	画像
高知県	司牡丹酒造	司牡丹 純米超辛口 船中八策	辛口	アケボノ、北錦、山田錦	
<p>【おすすめ温度 45°C~50°C】 超辛口でありながら極めて滑らかに味わいが膨らむ。さらりとしたキレは抜群。坂本龍馬が船中にて考えたした策に由来。</p> <p>45°C 50°C 上燗 熱燗</p>					
山口県	酒井酒造	五橋 木桶造り生酏純米酒	中口	イセヒカリ、山田錦	
<p>【おすすめ温度 40°C~50°C】 大阪能勢産の山田錦を60%まで磨き、低温でじっくり仕込んだ逸品。キリリと酸の立つ、まろやかで豊かな味わいが特徴。熱めのお燗にする事でその味、その香りが最大限に発揮されます。</p> <p>40°C 50°C ゆる燗 熱燗</p>					
大阪府	秋鹿酒造	秋鹿 純米吟醸 歌垣	辛口	山田錦	
<p>【おすすめ温度 40°C~50°C】 大阪能勢産の山田錦を60%まで磨き、低温でじっくり仕込んだ逸品。キリリと酸の立つ、まろやかで豊かな味わいが特徴。熱めのお燗にする事でその味、その香りが最大限に発揮されます。</p> <p>40°C 50°C ゆる燗 熱燗</p>					
愛媛県	梅錦山川	梅錦 熟成 純米酒	やや辛口	山田錦	
<p>【おすすめ温度 45°C~50°C】 蔵内でじっくり熟成。上品な含み香と軽やかで優しい旨味の熟成純米酒。お燗にすると味わいがボリュームアップ。</p> <p>45°C 50°C 上燗 熱燗</p>					
京都府	増田徳兵衛商店	月の桂 祝 80%純米	辛口	祝	
<p>【おすすめ温度 40°C~50°C】 お米たっぷりの純米酒で、契約、無農薬栽培をしているので、敢えて高精白は避けて、米本来の旨みと滋味を醸し出すため80%精米で低温長期もろみで醸しました。</p> <p>40°C 50°C ゆる燗 熱燗</p>					
滋賀県	福井弥平商店	はぎの露 生酏純米原酒	甘口	吟吹雪、山田錦	
<p>【おすすめ温度 40°C~50°C】 口当たり柔らかくキレよく、濃密な旨味・上品な甘味・酸味が調和。近江の生酏純米酒。酸味のあるトロミたっぷりの旨味とコクある香ばしさを演出。</p> <p>40°C 50°C ゆる燗 熱燗</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.100 日本酒コンクール受賞酒6本セット

世界各地で開かれる日本酒のコンクール4大会で、ゴールド以上の受賞酒のみを集めたセットです。どんな料理にも合わせやすい、艶やかで上品なトップランクの日本酒をご賞味ください。







都道府県	生産者名・蔵名	商品名	味わい	品種（酒米・芋）	画像
福島県	奥の松酒造	奥の松 純米大吟醸	やや辛口	山田錦	
<p>【International WINE Challeng2021 純米大吟醸の部ゴールドメダル受賞】 おだやかなメロンの様な深みのある味艶のある吟醸香と、心地よいまでの辛味と味わい。</p>					
秋田県	鈴木酒造店	秀よし 純米吟醸 松声（しょうせい）	辛口	秋田酒こまち	
<p>【International SAKE Challenge 2020 純米吟醸 トロフィー受賞】 香りたおやかですっきりとした味わい。食中酒としてお料理に合わせやすい。</p>					
島根県	籾上清酒	七冠馬 特別純米酒	辛口	五百万石、改良雄町	
<p>【KURA master 2021年度 純米酒部門 プラチナ賞受賞】 「改良雄町」「五百万石」とも地元の酒米生産者との契約米を使用。味わい豊かで、蔵の特徴が良く出た純米酒。あきのこない飲み口です。</p>					
新潟県	越後鶴亀	越後鶴亀 純米酒	辛口	こしいぶき、山田錦	
<p>【ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021 メイン部門 最高金賞受賞】 米がもたらす上品な旨みを最大限に引き出し、軽快でなめらかな口当たりとたしかな旨味が特長です。後味のキレも良く料理を選ばない食中酒としても楽しめます。</p>					
宮城県	田中酒造店	真鶴 純米吟醸	中口	美山錦	
<p>【ワイングラスでおいしい日本酒アワード2021 プレミアム純米部門 最高金賞受賞】 契約栽培の宮城産美山錦を100%使用。優しく上品な香りと、柔らかな口当たりが特徴。</p>					
秋田県	木村酒造	福小町 純米吟醸	やや辛口	美山錦	
<p>【KURA master 2021年度 純米酒部門 プラチナ賞受賞（上位16銘柄入賞）】 飲み口は軽く、しかし香りは高く、うまみは深く、ふくらみを持たせながらも、余計なクセは一切感じさせない。どんな料理にも合わせやすく、日々の定番として長く付き合いたい酒です</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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.101 純米大吟醸6本セット

上品で華やかな香りが年始のお祝いにぴったりの純米大吟醸6本セットです。純米大吟醸の気品漂うプレミアムな味わいをご堪能いただけます。おせち料理と合わせて特別な時間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
宮城県	一ノ蔵	一ノ蔵 山廃仕込み純米大吟醸	やや辛口	蔵の華	
蔵元自らが手造りした自社栽培の「蔵の華」を使い醸した純米大吟醸。華やかな香りと山廃仕込みの奥深い味わいが調和しています。					
栃木県	第一酒造	開華 純米大吟醸 山田錦	やや辛口	山田錦	
「純米大吟醸を日常に」をコンセプトに、兵庫県産山田錦を全量使用した大吟醸。りは爽やかで甘やかさのある果実香。口当たり柔らかで、程よく旨味を感じるエキス感が広がります。					
岡山県	嘉美心酒造	嘉美心 純米大吟醸	甘口	アケボノ	
栓を開けた瞬間にひろがる、熟したリンゴを思わせる香りと爽快感のあとからお米本来の旨味を感じられる 純米大吟醸。「米旨口蔵」の嘉美心の真骨頂です。					
秋田県	飛良泉本舗	飛良泉 純米大吟醸 1801	やや辛口	秋田酒こまち	
「1801」酵母を使った、リンゴの様な果実味溢れる華やかな吟醸香あり、上品でふくらみのある優しい味わいの山廃純米大吟醸。					
高知県	亀泉酒造	亀泉 純米大吟醸 兵庫山田錦	やや辛口	山田錦	
兵庫県産・山田錦を100%使用し、酵母には高知県工業技術センターが開発したCEL19酵母を用いて醸し出しました。華やかな吟醸香が広がり旨味と酸味が高い次元で調和します。					
山形県	加藤嘉八郎酒造	大山 純米大吟醸 十水	甘口	はえぬき	
香りは吟醸を思わせるような香りもあり、そして旨味がたっぷりある飲みごたえのあるふくよかな味わいが特徴。					

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.103 人気の魔王・鶴空を含む本格芋焼酎飲みくらべ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がぴったりです。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	白玉醸造	魔王 25度 芋 720ml	すっきり	黄金千貫／米麹（国内産）	
熟成酒ならではの飲み飽きしない穏やかな焼酎。華やかな香りがあり豊かな余韻を残します。					
鹿児島	相良酒造	相良の紅もげか 25度 芋 720ml 限定品	やさしい	紅はるか／米麹（国内産）	
「紅もげか®」は鹿児島県垂水市で栽培された「紅はるか芋」を収穫後約2ヶ月熟成させた浜直農園のオリジナル製品です。この芋を黒麹で人手を掛け丹念に仕込みました。華やかでフルーティーな香り、上品な甘味とやさしい味わいが特徴の本格芋焼酎です。水割り・炭酸割りがおすすです。					
福岡	喜多屋	鶴空 25度 芋 720ml	華やか	紅はるか・紅あすま／米麹（国内産）	
JAL Agriport自社農園で収穫した千葉県成田市産のさつま芋（紅はるか・紅あすま）を原料に、フルーティーさを感じさせる風味にブレンドいたしました。オンザロック、水割り、お湯割りなどお楽しみください。					
鹿児島	原口酒造	mimi 25度 芋 720ml	爽快な	たまあかね・ベにはるか／米麹（国内産）	
カロテンが豊富なオレンジ芋「玉蕎（たまあかね）」と、抜群の甘さを引き出す貯蔵紅芋「ベにはるか」を贅沢にブレンドし、究極の蜜芋焼酎に仕立てました。瑞々しい果実を思わせる爽快な香りと、ラムネのような清涼な風味をお楽しみください。～おいしい飲み方～ 氷を入れて、焼酎＜ミミ＞とソーダを、1:2でソーダ割りに。お好みで、ミントやライム、レモン、シロップを加え、仕上げにトニックを少々。焼酎の新しい一面に出会う、フレッシュな飲み心地のアレンジです。					
鹿児島	若潮酒造	千亀女 25度 芋 720ml	まろやか	黄金千貫／米麹（国内産）	
仕込み、貯蔵ともにかめ壺を使用し、昔ながらの木樽蒸留器で蒸留し、貯蔵酒とブレンドした口当たりのやわらかい、まろやかな焼酎です。					
鹿児島	大海酒造	大海蒼々 25度 芋 720ml	さわやか	ベニオトメ／米麹（国内産）	
杜氏が緑一面の芋畑を想い浮かべながら醸した焼酎。芋焼酎とは思えぬバナナ様の果実香、そしてふっくらさわやかな甘い味わいが特徴です。					

※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。

2021年 冬のリカーセレクション

No.104 人気銘柄が勢ぞろい 本格芋焼酎一升瓶飲みくらべ6本セット

鹿児島県産のサツマイモと水を使い、鹿児島県内で製造・容器詰めされた本格焼酎のことを「薩摩焼酎」と言います。薩摩焼酎は、ワインの「ボルドー」、ウイスキーの「スコッチ」と同じく、WTOにより国際的に「薩摩」という原産地の表示が認められております。これは、薩摩の伝統・文化として受け継がれてきた焼酎が、世界に評価されたひとつの証だと思います。鹿児島県内には100を超える薩摩焼酎の蔵元が存在します。一口に焼酎といってもサツマイモの品種、麴、蒸留方法、熟成期間、水の違いにより香りや味味のバリエーションは様々です。飲み方も、お湯割り・水割り・オンザロック・炭酸割りとお好みに合わせることもできます。また、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。南国・鹿児島の恵まれた自然に育まれたサツマイモを原料に、伝統的な匠の技によって造られた薩摩焼酎の厳選された6銘柄のセットを是非お楽しみください。

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	甲斐商店	伊佐美 25度 芋 1800ml	コクのある	黄金千貫／ 米麴（国内産）	
黒麴一筋で、一次は糞仕込みで行い、まろやかなコクのある焼酎となっています。					
鹿児島	三岳酒造	三岳 25度 芋 1800ml	甘みのある	黄金千貫／ 米麴（国内産・タイ産）	
厳選された鹿児島県産さつま芋を原料として、原生林に濾過された名水で仕込む本格焼酎、芋の香りがほんのりとして、口当たりが良く、甘みのあるのどごしの良い焼酎です。					
鹿児島	吹上焼酎	はまこ10年貯蔵 25度 芋 1800ml	まろやか	ハマコマチ ／米麴（国内産）	
『はまこ10年貯蔵』は鮮やかなオレンジ色の果肉を持つ品種『ハマコマチ』を原料芋として使用し、十年以上の歳月をかけじっくりと熟成させた本格芋焼酎です。『ハマコマチ』がもたらす従来の芋焼酎にはない柑橘系の爽やかな香りとスッキリしたのど越し、長期貯蔵の熟成効果ももたらすまろやかな味わいを心ゆくまでご堪能ください。ロック、水割り、ソーダ割りが特にお薦めです。					
鹿児島	大口酒造	伊佐舞 25度 芋 1800ml 限定品	やわらかな	黄金千貫 ／米麴（国内産）	
ふるさとの原料だけを用いた新たな誇りとなる焼酎を造りたい・・・そんな願いのもと造られた伊佐地区限定商品です。					
鹿児島	長島研醸	鹿児島美人 25度 芋 1800ml 限定品	スッキリ	黄金千貫／ 米麴（鹿児島県産）	
「鹿児島美人」は、鹿児島県産さつま芋と鹿児島県産米を使用し篤姫酵母で仕込んだ県内産原料にこだわった焼酎です。ほんのりとした芋の旨味を感じるスッキリとした飲み口の焼酎です。					
鹿児島	長島研醸	さつま島美人金箔入り 25度 芋 1800ml 限定品	贅沢な	黄金千貫 ／米麴（国内産）	
「さつま島美人」に金箔を入れた年一回発売の商品です。正月はもちろん、様々な場面のお祝いの席に合う、まさに「特別な日」の焼酎です。金箔入りの贅沢な味わいをお楽しみください。					

※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。