Wine List 2020-2021

WORLD \rightleftharpoons HOME



https://lagoulue-wine.com/



私たちは兵庫県芦屋市で、小さなワイナリーを中心にワインの輸入・販売をしています。 家族経営の小さなワイナリー、

そこにはワインに対する造り手の熱い想い、哲学、そして「物語」があります。

自然に寄り添いながら美味しいワインを完成させるまでの「物語」。

私たちは直接話を聞き感動し、そしてその物語も一緒に皆様にお届けしたいと思いました。

ぜひそんな「ロングロングストーリー」も一緒に味わってみませんか?

そして、私たちが「物語」のその後を紡いでいければ、是幸いです。

今年のテーマは「WORLD □ HOME」。

世界のワイン生産者と我が家を繋ぎます。我が家はワインを手に取る全ての人々、心。 その心がまた生産者へと繋がっていきます。私達はその橋渡しができればと思っています。 どうぞよろしくお願いいたします。



株式会社ラ・グリュー 658-0001 兵庫県芦屋市朝日ヶ丘 6-II-105

Email: uma@lagoulue-wine.com Tel&Fax: 0797-75-9750

営業日:月曜日~金曜日(10:00-19:00)



Recerca

/ ルーション地方 **レセルカ**

Story & Philosophy.....

ルーション地方ヴァンゴー、パジォルス周辺に複数の小さな畑を所有し、2017 年からパジォルスの小さなガレージで自然なワインを造っている。パリジェンヌとして産まれ、レストラン業界で生き、ワインを学んできたジェス (ジェシカ)と、パジォルスで産まれ、ブドウやヴィネロンに囲まれて育ったロロ (ローラン)はそれぞれに違う、鋭い感性の持ち主。底抜けに明るく、サバサバとした 2 人のキャラクターそのままのフレッシュで気取らない、自由なワインは、我々を自然に明るくしてしまう。品種はグルナッシュ、シラー、マカブー、ミュスカアレキサンドリー、グルナッシュブラン、グルナッシュグリ、既に土地に根付いた一定の樹齢以上の畑ばかり。







ボルトール(240本) Voltor

上代価格:4,800yen 2019 グルナッシュ ブラン、グリ、 マカブー 生産者仲間から馬鹿にされる程早い収穫によって、南の白に欠けがちな素晴らしい酸を表現。ブドウ自体の若い「熟度」に反して果実味や香りの要素もしっかりある事に驚かされる。まるでハーブティーを飲む様な爽やかさと、ごく軽い飲み心地。



ファルマコン(180本) Pharmakon

上代価格:4,800yen 2019 シラー、ミュスカ ベリー系の可愛いらしい果実味がベース。シラーのスミレ香と 果実味と、ごく僅かなミュスカのジャスミンの様な白い花の香 りが変化と個性的なフローラルさを与えている。

軽やかな飲み心地と、それに反した複雑なアロマが印象的なスタイル。

Zulu

/ ルーション地方

ズール

Story & Philosophy.....

レセルカのジェスの亡き夫、クリス。今や伝説のワインバー INDIGÈNES のオーナーであり、余りにも早くこの世を去った彼の生前からのプロジェクト Zulu。彼らの友人である生産者とのコラボレーションで産まれるコンセプトワイン。時には実力派の生産者達の普段とは違うスタイルでの醸造。ある時は複数の生産者のコラボワイン。参加する生産者にとっても成長の糧になりうるこのプロジェクトは、亡きクリスへの想いと彼ら全員の友情によって成り立ったいる。(現在、この地方最大の自然派ワインサロンに成長したサロン アンディジェンヌも、ジェスとクリスの Bar INDIGÈNES が命名と信念の元となっている。)







ラ リコルヌ (156本) LA LICORNE

上代価格: 5,400yen

シャルドネ、シュナンブラン、 モーザック ラングドック地方リムー近郊のロックタイヤード・ジル アザム氏 とのコラボ。 最高600メートルの粘土砂岩質の畑から生まれる シャルドネ、シュナンブラン、モーザック。

高級シャンパーニュにも負けない緊張感と深みある果実味。 10ヶ月のバリック熟成、シャンパーニュ製法。



ギリギリ(限定入荷)今回のみのリリース。今後生産予定の無い最初で最後のキュベ! (96 本) GUILI GUILI crement de Limoux

上代価格: 7,500yen

シャルドネ、シュナンブラン、 モーザック、マカブー クレマン ド リムーの名手、Gille Azam (ジル アザム)のペットナットになんとGilles Trouillier(ジル トゥルイエ)のランシオセック(カタルーニャ地方で作られる酸化熟成ワイン)を加えた反則スパークリング。フレッシュな果実味と酸、そこに熟成シャンパーニュの様な微かな酸化香と樽香。矛盾した2つの個性が絶妙にバランス。この唯一無二の個性は飲まないと分からない。



ハドウケン(168本) HADOUKEN

上代価格:4,200yen 2019

モーザック 100%

ラングドック地方リムー近郊のロックタイヤード ジル アザム氏 とのコラボ。最高 600 メートルの粘土砂岩質の畑から生まれるモーザック 100%。ダイレクトプレスの後、6ヶ月フードルでの熟成。非常に活きいきとした果実味と酸、エネルギーの塊りの様な白ワイン。



ユーピー マカブー (180本) UP MACABEU

上代価格:4,300yen

2019

マカブー 100%

ルーション地方エスピラ ド ラグリーで5代に渡りブドウ農家 を営むダンジュー兄弟とのコラボ。この地方の自然派を語るの に欠かせないドメーヌ ダンジューバネシーの本来のスタイルと は一線を画す、Zuluならではのキュベ。

限りなくシンプルな造り。





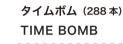
ユーピー ルージュ (180本) UP ROUGE

上代価格: 3,900yen

2018

ムールヴェードル 100%

ルーション地方エスピラ ド ラグリーで5代に渡りブドウ農家 を営むダンジュー兄弟とのコラボ。2日のみの短いマセラシオンのムールヴェードルを樽無し、キューブのみでの熟成。フレッシュでジューシーな親しみ易い赤ワイン。



上代価格: 3,900yen

2018

グルナッシュ、カリニャン

ルーション地方エスピラ ド ラグリーで5代に渡りブドウ農家 を営むダンジュー兄弟とのコラボ。この地方の自然派を語るの に欠かせないドメーヌ ダンジューパネシーの本来のスタイルと は一線を画す、Zuluならではのキュベ。5日間のセミカルボニック、キューブのみで熟成。



ブルッケン (180本) BRUCKEN

上代価格: 4,600yen

2019

ムールヴェードル 100%

サルスのドイツ人夫妻、ドメーヌ オンフォン ソヴァージュのカロ とニコとのコラボ。ブルッケンの醸造は全房でキューブの下部 のブドウのみをピジャージュ、約1週間のセミカルボニックマセ

ラシオン、キューブでの9ヶ月熟成。

ジューシーでありながら驚くほど軽やかな飲み口。



パス ミュライユ (132本) PASSE MURAILLE

上代価格:5,300yen

2018

カリニャン 100%

ルーション地方パジョルスで代々ブドウを栽培してきたドメーヌ ドメナのセバスチャン アジェレ氏とのコラボ。粘土石灰質の畑、カリニャン100%。マセラシオンセミカルボニックの後、バリックで12ヶ月の熟成。



Enfants Sauvages

/ ルーション地方 **オンフォンソヴァージュ**

Story & Philosophy.....

ドイツで工業系の仕事についていたニコラとカロリーヌは、南仏で別荘を探すうちにある畑付きの小屋と出会う。小高い丘の頂上、ガリッグと呼ばれる地中海性の低木にぐるりと囲まれた、まるでガリッグの海に浮かぶ2つの島の様な畑。この畑と出会い、2人はドイツでの安定した生活を捨ててワイン造りの世界に入る事になる。外界から孤立した粘土石灰質の畑に隣人はいない。病害や農薬に関して、周囲からの影響はほぼ無いという。畑における基本方針は、自然との共存。そして生物多様性。酸とフレッシュな果実味が印象的な彼らのワインには、何となく「純粋」という言葉が似合う様な気がする。彼らが20年かけて、我が子の様に育てた畑は今まで見た中で最も美しい畑の1つだと思う。現在は成長した2人の息子も共に、可能な限りの事を手作業、取りわけ家族で行う。







チェ ショーヴィオ (180本) Che Chauvio

上代価格:3,900yen

2019

シラー、サンソー、 ムールヴェードル 3品種のアッサンブラージュと栽培へのこだわりが、ワインに複雑味と深みを与える。豊富な果実味ながら、タンニンやアルコール感に頼らない、余りにもピュアな液質。今、誰もが探している「薄旨」「ヴァン ド ソアフ」と呼ばれるジャンルの「その先」を思わせるワイン。



ブーシュ ベー (288本) Bouche Bée

上代価格: 4,000yen

2019

ムールヴェードル 100%

ムールヴェードルの収穫のタイミングにも強いこだわりがあり、 糖度とタンニンが急激に上がる瞬間の直前での収穫する事に よって、南のムールヴェードルのイメージを一新する素晴らしい 酸と飲み心地。親しみ易いベリー系の香りと、ゴクゴク飲める が軽いだけではないエキス感が魅力。



ロアデレザール (132本) Roi des Lesards

上代価格:5,200yen

2017

カリニャン 100%

栽培、醸造の両面でとてもデリケートと言われるカリニャン 100% から醸される、極めて繊細なワイン。 過度なテクニックを排した、テロワールと品種の表現。 女性的とも言える繊細さと酸、素晴らしいバランスの美しいカ

リニャン。

夏ならば冷やしても美味しい。

Gilles Troullier

/ ルーション地方 **ジル トゥルイエ**

Story & Philosophy.....

ローヌ地方に生まれ、ローヌの有名ドメーヌでキャリアをスタートさせたジルは現在、ルーション地方エスタジェルにカーブを構える。シラーを中心にグルナッシュ、マカブー、ヤドネールプルートを異なる土壌で栽培。発酵はコンクリートタンクと少しのステンレスタンク、殆どのキュベをバリックで熟成させる。決して早くは無い収穫(最近のナチュラル系生産者の収穫は酸と軽さを求めて年々早くなっている)と樽香、整ったキャラクターから、彼のワインを「クラシックだ」という生産者もいる。もちろんヴィンテージにもよるが、彼がブドウの熟度と酸、エレガンスの両立を求めている事は飲めばすぐにわかる。果たして自然派ワイン界における「クラシック」とは一体なんだろうか。「薄旨」「ヴァンドソアフ」だけが優れたワインではない。今、多くの生産者がその先を探している。彼もその1人である事に疑いはない。







ドゥシィ (168本)

Deci

上代価格:4,400yen 2019

マカブー 100%

2つの異なる土壌から生まれるマカブーのアッサンブラージュ。シスト土壌からはフヌイユ (ウイキョウ)の爽やかな香り、花 崗岩土壌からは柑橘系の香りと酸。その2つがバランス良く合わさった「ありそうで無い」個性的なマカブー。



ドゥラ (180本)

Dela

上代価格:4,200yen

2017

シラー 100%

標高の高い、花崗岩土壌から生まれる美しいシラー。 17年はヴィンテージの影響もあり特に酸が素晴らしい。 スミレの様な花の香りと酸、程よい果実味のバランスが素晴ら しい。



ランディジェヌ(132本)

L'indigène

上代価格: 5,000yen

2018

カリニャン 100%

深みはありつつも、南のカリニャンとは思えない、シャープな酸と瑞々しさ。白ワインの様な造り、と本人が言う通りやや早めの収穫と短いマセラシオン。アルコール度数は12度。それに反した味わいの厚みの秘密は、高樹齢と徹底した低収量。 豊かな赤い果実と酸、微かな橋香の見事なバランス。



レスプリドュトン (120本) L'esprit du temps

上代価格: 5,800yen

2017

ヤドネール プルート

花崗岩土壌、樹齢約 70 年の土着品種 ヤドネール プルートならではの複雑味とエキス感。シスト土壌のグルナッシュが与えるフレッシュな果実味。2つのテロワールと時間。正に「時のエスプリ(精神)」を表現した味わい。じっくりと味わいたい赤ワイン。

Ottin Elio

/ヴァッレ・ダオスタ州 ★ミシュラン Star Wine

オッティン・エリオ

Story & Philosophy.....

ヴァッレ・ダオスタ州の州都「アオスタ」の東側の村落 Saint-Christophe(サン = クリストフ)と Quart(クアール)に点在する畑を所有する家族経営ワイナリーです。降水量が少なく、畑が風の通り道となり乾燥した風が畑を衛生に保たれる為、科学肥料の必要性がほとんどなく、自然な葡萄栽培を行なっています。オッテンの畑は全て日当たりに恵まれており、十分な日照が確保できます。また標高600m以上の環境から、昼夜の寒暖差が激しく葡萄はゆっくりと成熟を迎え、美しい酸と薫り高い葡萄がう生まれます。







ヴァッレダオスタ プティアルヴィン(白) DOP Valle d'Aosta Petite Arvine

受賞情報 Gambero rosso 3 ビッキエーリ

上代価格:4,900yen

2017

Petite Arvine 100%

透明感と気品があり、柑橘を連想させるキレイな酸が特徴。 キレと程よいコクを兼ね備え口の中に旨みが広がります。 ピュアで優しいながらも味の深さがあるのが魅力的。



ヴァッレダオスタ フミン(赤) DOP Valle d'Aosta Fumin

上代価格: 5,000yen

2016

Fumin100%

ヴァッレダオスタ州の固有品種フメンは柔らかな風味と凛と した酸味が特徴的で出汁の様な旨みが感じられエレガントな 味わい。滑らかで飲み心地が良いところに好感が持てます。



ヴァッレダオスタ ピノ ノワール (赤) DOP Valle d'Aosta Pinot Noir

上代価格:5,000yen

2017

Pinot Noir 100%

エレガントでビロードのようなタンニン。バラや木イチゴの香りが口の中でも広がる。

アルプスの山々の力強さと涼やかさを感じさせるストラクチャー

でありながら、口当たりはまろやか。

Scarzerro Giorgio e Figli

/ ピエモンテ州

スカルツェッロ

Story & Philosophy.....

バローロ市の中心に位置する小さな家族経営ワイナリーです。オーナーのスカルツェッロ家は3代に渡りブドウを栽培を行ってきた一家で、ブドウは全て自社畑によるものです。彼らのワイン造りに対するポリシーはテロワールと歴史・伝統を伝え、造り手の情熱を感じてもらえるようなワインを造ることです。その為に伝統的な方法を尊重しつつ、現在の技術をうまく取り入れた栽培・醸造を行なっています。畑仕事は入念に、ブドウの選果は厳しく行っていますが、自然が持つ元来持つ力を信じてなるべく人為的な介入はしないように心がけています。





SCARZELLO



ランゲネッビオーロ(赤) DOC Langhe Nebbiolo

上代価格: 4,200yen

2018

Nebbiolo 100%

透リコリス、紅茶、ドライフルーツの華やかなアロマが印象 的!凝縮感と繊細な酸に支えられた色気のあるネッビオー ロ。このキュベが若くしてもすぐに楽しめるワインです。

SCARZELLO



バルベーラダルバ スペリオーレ (赤) DOC Barbera d'Alba Superiore

上代価格:4,900yen

2016

Barbera 100%

野生のベリーやバルサミコの香り、噛めるような果実味と豊かなタンニンが感じられる骨格のあるスタイルです。柔和で

しなやかな酸がボディを支えフィネスを感じます。

SCARZELLO



バローロ (赤) DOCG Barolo del Comune di Barolo

上代価格:9,200yen

2013

Nebbiolo 100%

艶やかで舌に残るシルキーなタンニンと優れた酸、濃密なミネラルがバランスよく存在し上品で深みのある味わいに仕上がっています。余韻は非常に長く感じられます。



Roncus

/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 ★ミシュラン Star Wine

ロンクス

Story & Philosophy.....

ゴリツィアの西、海から 20 キロほどの美しい緑溢れる丘陵地帯にある小さなワイナリー。代々続くワイナリーを継承するマルコは 3 代目。ブドウとテロワールが持つ個性をじっくり引き出したオリジナリティあるワイン造りを行っています。白・赤ともに長期熟成に耐えるようなしっかりしたワインです。人為的な介入は避けた自然環境をリスペクトした有機農法を採用しています。







リボラジャッラ IGT Venezia Giulia Ribolla Gialla

上代価格: 3,500yen

2018

Ribolla Gialla 100%

ビオロジー栽培の畑から生まれたミネラル感に溢れるリボラジャッラ。白い花の香りが心地よく、上品ででふくよかな味わいとしっかりとしたエキス感が素直に美味しい。



メルロー IGT Venezia Giulia Merlot

上代価格:3,500yen

2017

merlot 100%

口に含むと滑らかな舌触りを感じ、ベルベットの液体に綺麗 に溶け込む酸。果実の風味が鮮やかに表現されいます。様々 な香りが複雑に絡み合い広がり魅惑的なアロマを感じます。



ピノ ネロ IGT Venezia Giulia Pinot Nero

上代価格: 7,500yen

2017

Pinot Nero 100%

チェリーなどの小さな果実にスパイス香がほどよく混じり口の中に広がる。 余韻が長い。

きれいな酸は伸びやかで、流麗で緻密なタンニンを包みこむ。

しっとりとした質感の中に力強さを感じさせる。 ポレンタ、もしくはトリュフ料理におすすめ。

Skerk

/フリウリ・ヴェネツィア・ジュリア州 ★ミシュラン Star Wine スカーク

Story & Philosophy.....

カルソ地方の海を望む標高 250m の斜面にワイナリーは位置します。栽培している品種は、何世紀も前から彼らのエリアで栽培されてきたヴィトフスカ、マルヴァジアとテッラーノなどの土着品種です。オリジナリティ溢れる上質のワインを造ります。醸造所は固い石灰岩の地盤を掘ってできた地下醸造所であるため湿度と温度バランスが自然にとれた天然の醸造所です。清澄・フィルターは行いません。







ヴィトフスカ IGT Venezia Giulia Vitovska

上代価格: 6,200yen

2016

Vitovska 100%

最高の畑で極少量のみ造る豊かで上品な香りが特徴のヴィトフスカ。飲み心地が良く、ストレスを感じる事なくスルスルと飲めてしまうオレンジワイン。上質な余韻がじつに長い。



マルバジア IGT Venezia Giulia Malvasia

上代価格:6,200yen

2016

malvasia 100%

海を彷彿とさせるミネラルに桃や洋ナシ、ハーブのニュアンスが特徴。おだやかな酸が綺麗に果実と融合しており、とてもユニークな飲み口。複雑で味わい豊かな仕上がりになっています。



ビアンコ オグラーデ IGT Venezia Giulia Bianco Ograde

上代価格: 6,400yen 2017 Vitovska, Malvasia, Sauvignon Blanc, Pinot Grigio エキゾチックでオレンジピールや紅茶を思わす香りが特徴。 後から押しよせる伸びやかな酸と鉱物感溢れる芯があり引き 締ったボディ。口に運ぶ度にそのエキス分をじわじわと感じ ます。

Untermoserhof

/ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 **ウンテルモーゼルホフ**

Story & Philosophy.....

アルト・アディジェの伝統的農法を代々続ける小さな栽培一家。葡萄栽培は 1630 年以来から始まり、サンタマンダレーナの険しい葡萄畑は最適な日当たりのよい場所にあります。高くそびえる山々からの冷たい風が畑を吹き抜け、科学肥料や殺虫剤に頼ることなく健康でのびのびとしたブドウが作られます。常に伝統を大事にし古典的な方法でワイン造りを行っているワイナリーです。







サンタマンダレーナ クラシコ DOC Alto Adige Santa Maddalena Classico

上代価格: 3,500yen

2017

Schiava 100%

アタックは滑らかで心地良く、果実味、酸味、渋味の一体感が自然体で込み上げて来る。旨味やパワーが徐々に感じられ、新鮮で果実味溢れる味わいと心地良い余韻が長く続きます。



ラグレイン DOC Alto Adige Lagrein

上代価格:3,800yen

2017

Lagrein 100%

赤い果実にミネラルや土のニュアンスが溶け込んでおり、色調は比較的、淡くしっかりとした味わいに仕上がっている。 複雑味のある様々なアロマが印象的。

Zanotelli

/ トレンティーノ・アルト・アディジェ州 ザノテッリ

Story & Philosophy.....

代々続くブドウ栽培一家で、現在は 4 代目の兄弟が先祖の意志を継ぎ、世代交代 をきっかけに自社瓶詰を開始しました。父から受け継いだ伝統的なスタイルに次 世代の新しい感性を取り入れたオリジナルワインを造っています。初リリース後 ほどなく各国の評価雑誌やコンクールで高い評価を得ました。

彼らの畑はチェンブラ渓谷の標高 500 ~ 750m に位置します。機械化は全く不可 能な急斜面を自分たちの足で歩き、ブドウの苗木と向き合いながら丹念に畑作業 を行います。この険しい土地に最適なクローン選抜を行い、品種の個性とミクロ クリマを素直に体現した高いアロマときめ細やかな良質の酸を持ち合わせたワイ ン造りを行っています。







トレンティーノ ピノ ネロ TRENTINO DOC SUPERIORE VALLE DI CEMBRA PINOT NERO

上代価格: 3,800yen

2018

pinot nero 100%

チェリーやラズベリーの可憐で華やかな香りにシナモンやダー ジリンなどのスパイスの香りがかすかに混じる。 透明感のある酸とミネラル、タンニンはシルキーでしなやか。

冷涼な地域ならではの清涼感に、厳しい自然界で育った力強さ を感じさせる。豚、ラム肉やジビエ料理などの相性も良い。



トレンティーノ シャルドネ TRENTINO DOC CHARDONNAY

上代価格: 2,800yen

2017

Chardonnay 100%

青リンゴなどのフレッシュ果実の繊細な香りが心地よい。酸の のったフレッシュでほどよい辛口のバランスがよく、シンプルな 前菜、魚料理各種、キノコやアスパラガスのクリームスープなど にも合います。



トレンティーノ リースリング TRENTINO DOC RIESLING

上代価格: 3.400ven

2017

Riesling 100%

透明感のあるきれいな酸とミネラル、青りんごや黄色の果実と カモミールなどの可憐な白い花の心地よい香りが華やかに広が る。きれいな酸と果実味が口の中に溢れ、エレガントで優美だ が密なミネラルが味わいを引き締める。

魚ベースの各種料理、シンプルな前菜やソフトチーズなど。



トレンティーノ マンツォーニ TRENTINO DOC MANZONI

上代価格: 3,600yen

2017

manzoni bianco 100%

白い花やジャスミンなどのやわらかいアロマ。ミネラル感とアフ ターのハーブやトロピカルな風味が印象的です。スッキリとして いるが奥行のある味わいがじわじわと拡がり、熟した味わいに 変化します。自然派ワインらしい旨味と酸味、魚介のマリネに合



トレンティーノ ゲヴュルツトラミネール TRENTINO DOC GEWURZTRAMINER

上代価格: 3,800yen

Gewurztraminer 100%

アンズなどの黄色い果実やアカシアの白い草花を彷彿とさせる 上品な香り。伸びのいい酸が奥にある複雑なアロマを押し上げ る。軽やかさとミネラルのグリップがバランスよく存在し、高貴

なアロマに包まれながらも口当たりは辛口。

Vigna Roda Strazzacappa Gianni

/ヴェネト州

ヴィーニャローダ

Story & Philosophy.....

コッリエウガネイの風光明媚な丘陵地帯に位置し、土着品種のガルガネガやモスカート・ジャッロなどを栽培し、安定感のある品質 & 価格のバランスでは評判の高い家族経営のワイナリーです。畑は火山質と石灰質に程よく石の混じる複雑な土嬢質。その為、ヴェネトでは珍しく果実味豊かなキレのある味わいを持ったワインを造り、またそのコストパフォーマンスの良さから非常に評判の高いワイナリーです。







ヴェネトビアンコ IGP Veneto Bianco

上代価格: 1,900yen 2018 garganega 80% moscato bianco 20% 白い花や柑橘などの香りが感じられ、ビオっぽさがあまりなく、どんな料理にも寄り添ってくれる。スッキリした果実味と適度な酸のバランス良く、スルスルと口に運んでしまう親しみやすい味わい。



ヴェネトロッソ IGP Veneto Rosso

上代価格: 1,900yen 2019 merlot 60% cabernet sauvignon 40% ボディがありながらもトータルバランスに優れた赤ワイン。 果実味が口いっぱいに広がるジューシーさが魅了的な 1 本です。毎日飲みたくなるワインです。



セルプリーノ フリッツァンテ DOC Colli Euganei Serprino Frizzante Spago

上代価格: 2,500yen

2018

Glera 100%

白や黄色の草花や、洋ナシやリンゴなどの果実香、酸とミネラルのバランスがよく、フレッシュ感があります。

お野菜や魚ベースの前菜やプリモ、ビーゴリのパスタなどとも 相性がいいです。食前酒としてもお楽しみいただけます。

Terradonna / トスカーナ州

テッラドンナ

Story & Philosophy.....

ワイナリーが位置するスヴェレートは、Doc Val di Cornia の伝統的な生産地域。 丘々に囲まれ、海からたったの 10 キロほどの場所にあります。

2002年から自社ワインをスタートしました。土壌はミネラル豊富な粘土質、泥質、砂質、石灰質の混じる複雑な構成をしています。丘陵地にある畑は日照時間に恵まれ、風通しが良いために葡萄はゆっくりと成熟。有機肥料を使用し、濾過機を使わずに自然な状態で清澄します。葡萄自身の力を信じ、極力手を加えないように、自然に任せた醸造を行います。







トスカーナ ビアンコ ファデン(白) IGT Toscana Bianco FADEN

上代価格: 2,700yen

2019

trebbiano 60%

clairette, ansonica, other grape 40%

口当たりには瑞々しさがあり、しっかりとした酸味も。 軽快さがありながらも、しっとりとした果実、ミネラルも感 じられ、ハーブのような要素のある味わい。全体的にバラン スが良く、繊細で上品だが余韻が長く、のどごしが良い。



トスカーナ ロッソ プラシオ(赤) IGT Toscana Rosso PRASIO

上代価格: 3,100yen

2016

cabernet sauvignon 50%

merlot 50%

マセラシオンをセメントタンクで行い、圧搾は行なわれません。凝縮感のあるナチュラルな果実味で、濃醇ながらクリアさのある嫌味のない味わい。ミネラル感もありアフターにやってくる甘いスパイシーが心地良い。



トスカーナ ロッソ ビクスビ(赤) IGT Toscana Rosso BIXBI

上代価格:3,200yen 2019

syrah 50%

Sangiovese 50%

スヴェレートと言うエリアでは珍しいサンジョヴェーゼとシラーのブレンドキュヴェ。しかも魚料理に合わせるために生まれたという珍しいワイン。ほのかに感じるホワイトペッパーのスパイシーさと、艶やかでコクのあるタンニンがハーモニーを奏でる。優美で上品な口当たりで、アフターは赤い果実味や軽ろやかな酸味が舞い戻り、余韻が心地よく広がる。



トスカーナ ロッソ スパート(赤) IGT Toscana Rosso SPATO

上代価格: 3,800yen

2017

cabernet sauvignon 50%

merlot 50%

頑固親父が造るサンジョベーゼ!

チェリーやプラムの香り。奥深さのある果実味とそれを支える酸、骨格を作り出すタンニン、すべてが渾然一体のパランスです。安定した味わいのトスカーナ・ロッソです。



トスカーナ ロザート シサ (ロゼ) IGT Toscana Rosato SYSA

上代価格: 3,500yen

2019

cabernet sauvignon 50%

merlot 50%

フローラルな華やかな香りに果実味とミネラル感タップリの ロザート。ナチュラルをモットーにして見事に美しく仕上げ られた魅力あふれるワインです。ドライなスタイルで、アペ リティフや前菜、お肉料理にも最適です。

Amerighi Stefano / トスカーナ州

アメリヂ・ステファノ

Story & Philosophy.....

イタリアで注目される、家族経営のトップワイナリー。コルトナート地区で唯一、バイオダイナミック農法を採用。先祖代々農家を営んできた家族であったが、2001年7代目当主の「ステファノ」がワイナリーを設立し、シラー造りに挑戦する。太陽光発電による自給自足や手作業にこだわる独特の製法で、数量限定のワインを生産している。手摘み、人力によるブドウ潰し、ろ過を行なわないなど、ヴィンテージの個性を忠実に表現するための苦労を惜まない。また、イタリア国内意外にフランスの生産者ボールナールやミロワール(鏡さん)なども交流がある。







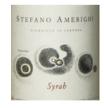
コルトナス シラー(赤) DOC Cortonas Syrah

上代価格: 5,800yen

2016

syrah 100%

プルーンやブラックベリーなど柔らかく優しい果実味。同時にスミレやラベンダーを思わせる花のアロマ。滑らかな酸がエレガントで、包まれるようなふくよかな果実味と共に、バランスよく口の中に広がり、彼方に導かれるかの様な奥行きのある深さと余韻の長さ。



コルトナス シラー マグナム (赤) DOC Cortonas Syrah MAGNUM 1.5L

上代価格: 11,500yen

2016

syrah 100%

マセラシオンをセメントタンクで行い、圧搾は行なわれません。凝縮感のあるナチュラルな果実味で、濃醇ながらクリアさのある嫌味のない味わい。ミネラル感もありアフターにやってくる甘いスパイシーが心地い。



トスカーナ サンジョベーゼ(赤) IGT Toscana Sangiovese

上代価格:4,200yen

2016

Sangiovese 100%

フランスの VIN DES POTES (ヴァン・デ・ポット) とのコラボワイン。彼らのワイン造りは独創的で自分たちが好きで信頼を寄せる生産者に、自分達のワインのアイデアを話し、生産者と一緒に自分達独自のワインを造る。草花やスパイスの香りに新鮮な赤い果実のニュアンス。生き生きとした果実味が豊かに広がり、果実由来の酸味が心地よい。良質のミネラルの余韻が長く、ビロードのような口当たり。肉の炭火焼、ローストビーフなど。

Petreto di Alessandro Fonseca

/ トスカーナ州

ペトレート

Story & Philosophy.....

1871 年設立。現オーナーのアレッサンドロは 4 代目で、代々ブドウ栽培を継承してきた一家です。フィレンツェ市内から車でほんの 20 分ぐらいの位置にワイナリーはあります。その昔からこの土地にはたくさんの石(pitra)があった為、地元では pitreto と呼ばれています。

トスカーナでは珍しく数種類のフランスの白品種を造っています。ブドウの苗木と土嬢本来持っている能力と個性を尊重し、除草剤や化学肥料などは使用しておらずビオディナミ農法を取り入れています。







サッサイエ(白) IGT Bianco Poders Sassaie

上代価格: 3,200yen 2013 Sauvignon blanc Sauvignon gris 50% semillon 45%.shnin blanc 5% 自然との調和で育てられた有機ブドウを 100%使用。 体にしみこむようなスルスルとしたのど越しとほどよいボディが感じられます。活き活きとした酸味が溶け込んだ親しみやすいワイン。



アレッサンドロ(赤) IGT Rosso Alessandro

上代価格: 3,500yen

2015

Sangiovese 100%

とても艶やかで優しい口当たりの飲み口です。 口に入れた瞬間、ボリューム感のある果実味が豊かに広がり、 上質なタンニンと優しいミネラルを感じることが出来ます。 温かみのある味わいについつい口に運んでしまいます。

Cantina F.lli Pardi S.S.

/ ウンブリア州

パルディ

Story & Philosophy.....

モンテファルコ市の旧市街地を頂くなだらかな斜面に位置する家族経営のワイナリーです。代々ブドウ栽培を行ってきた老舗で、現在は若い二人の兄弟が先頭になってワイナリーを盛り立てています。フェデリコ 2 世がこの地で「鷹狩り」をしていた事に由来するモンテファルコ (鷹の山)。パルディ家は 1919 年よりこの街でワイン造りを行っている生産者です。上品で、未来を期待させるポテンシャルと味わいを持ち合わせた完成度の高い彼らのワインは国内外で高い評価を得ています。







コッレディジョーヴェ(白) IGT Bianco Colle di Giove

上代価格: 2,700yen 2018 Grechetto 60% Trebbiano Spolentino 25%

Chardonnay 15%

華やかさと清涼感を感じさせるトロピカルフルーツなどのフレッシュな果実にマーガレットなどの可憐な花の香りが優しく包み込みます。味、香り共に爽やか、かつ豊かで、飽きさせない魅力あるワインです。



モンテファルコ グレケット(白) DOC Montefalco GRECHETTO

上代価格: 2,800yen

2018

Grechetto 100%

濃縮されたブドウ由来の旨みとフレッシュさが特徴のグレケット。おだやかな酸が綺麗に果実と融合しており、とてもまるやかな飲み口で、味わい豊かな仕上がりになっています。



スポレティーノ(白) DOC Bianco SPOLETINO

上代価格: 4,200yen

2017

Spoletino 100%

グレープフルーツなどの熟した果実の香りにハーブのニュアンス。グリップもしっかりして長期熟成のポテンシャルを予感させる。アフターはブドウ本来の風味がハーモニーを奏で余韻が長い。トリュフベースの卵と合わせた伝統料理やパスタなどにとても合います。



モンテファルコロッソ(赤) DOC Rosso di Montefalco

上代価格: 2,800yen

2016

Sangiovese 70% Sagrantino 15% merlot&cabernet 15% ピュアな酸味とタンニンが、凝縮したクリアな果実味がなめらかに溶け込んでいます。エレガントでありながら、ストラクチャーのしっかりとしたモンテファルコロッソです。

Fradiles snc

/ サルデーニャ州

フラディーレス

Story & Philosophy.....

2003 年、ATZARA 市のワイン造りに情熱を持つ若い醸造かたちが設立したワイナリーです。ワイン界の職人的ワイナリーの1つといわれ、若い栽培家兼オーナーのパオロがワイナリーを盛り立てています。無銘なエリアから生まれた小さなワイナリーですが、初リリース早々に評価雑誌で称さて話題になりました。森と豊かな自然に囲まれた独特のミクロクリマを持つ畑は砂質・花崗岩質土嬢で、高樹齢の畑を今でも大切に栽培しています。サルデーニャの古代品種を使用した唯一無二のポテンシャルワインです。







フラディーレス(赤) DOC Mandrolisai Fradiles

上代価格: 3,500yen 2016 Bovale Sardo 40% Cannonau 20%,Monnica25%, other grape 5% 今流行りの薄旨系とは真逆ですが、凝縮果実がしっとり伝わり、味わい深く芯の通った旨みが堪能できます。野イチゴや赤いサクランボの濃密アロマに後半は野性的な酸味とスパイスが広がります。