

ドラピエ

DRAPPIER フランス シャンパーニュ

自然と芸術を愛する人々に愛され続けるシャンパーニュ
シャンパーニュ南部コート・ド・パールでピノワール主体に栽培。世界三大テノールのパヴァロッティは「喉に優しい」と歌う前には必ずドラピエを飲んでるそうです。野生酵母でゆっくりと発酵し、SO2も最小限。



ドラピエ ドラピエ カルト・ドール NV 
ボトル¥9,900

白泡 辛口 フランス シャンパーニュ

品種：ピノワール90%シャルドネ7%ピノムニエ3%

身体に馴染むように、優しく柔らかく喉を通り過ぎる味わい。



キアラ・ジリアーニ

Chiara Zilliani イタリア ロンバルディア

2003年設立の新世代を代表するワイナリー。

近代的な醸造設備を備えたワイナリーは、フランチャコルタ地区のプロヴァリオ・ディゼオ村の丘の上に位置し、約17ヘクタールの畑を有しています。環境に配慮した栽培、1ヘクタールあたり7000本以上の密植が行われています。



コンテ・ディ・プロヴァリオ
フランチャコルタ・ブリュット
ボトル¥ 5,800

白泡 辛口

品種：シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%

はつらつとした泡立ちにクリーミーな口当たりをキリッとした酸味が引き締めるバランスの取れた味わいです。

アンリ・ジロー

Henri Giraud フランス シャンパーニュ

400年近く続く一流老舗シャンパーニュ

アイ村で代々続くジロー家は、グラン・クリュのこの村で立地条件のよい畑を所有しています。華やかで、骨組みのしっかりした力強い造りが特徴です。



アンリ・ジロー エスプリ ナチュラル
ボトル¥13,800

白泡 辛口 フランス シャンパーニュ

品種：ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%

アイ村で、1625年から続く名門！ピノ・ノワール主体ならではの芳醇さが特徴。



ブルエット

Brouette フランス ボルドー

シャンパーニュと同じ製法で造られるハイコススパーク

シャンパーニュ出身のブルエット家がボルドーのコート・ド・ブルに本拠地を置くスパークリング・ワイン・メーカーです。現在では崖の斜面を利用した2kmに及ぶ巨大なカーヴを利用し、厳選した各地からの原酒を元に様々なスパークリング・ワインを生産しています。



プレステージ ブラン・ド・ブラン ブリュット N.V
ボトル¥4,800

白泡 辛口 フランス ボルドー

品種：シャルドネ100%

造りはまるでシャンパーニュ！？シャルドネを100%使用したブラン・ド・ブランで、持続性のある澁刺とした泡立ちとスッキリとした味わい。



カルペンティエーレ

Cantina Carpentiere イタリア プーリア

標高450メートルの高原で作られるナチュラルでありながらフルボディな1本

プーリア州にあるカステル デル モンテでワイン造りを行っています。当地は世界遺産でもあり、神聖ローマ帝国皇帝フリードリヒ2世がバーリ近くの高台に13世紀に建てたモンテ城で有名な場所。優良なぶどうを伝統的な方法によってテロワールが反映されたワインを作りだしています。



カルペンティエーレ コツレ・ディ・グリライ

ボトル ¥5,000



赤 重口 イタリア プーリア

品種：ネーロ・ディ・トロイア70% メルロ30%

ネロディトロイア種のバラの様なアロマティックの香りとスパイス、メルローの落ち着いた土やパプリカの香りが感じられます。どこかフランスのローヌのワインの様な印象のワインです。

果実がぎゅぎゅっと濃縮したようなワイン。

Lo Zerbone



ロ・ゼルボーネ

Lo Zerbone イタリア ピエモンテ

有機栽培、野生酵母、SO2無添加・・・目指すは究極のナチュラルワイン

リグーリアとの州境に近いピエモンテの南東端、小高い丘の上にある小さな村、ロッカ・グリマルダ。土壌は火山性土壌と砂質土壌の混成土壌という、ロッカ・グリマルダの中でも恵まれた環境にあり、ここに大きな可能性を感じた彼はぶどうを全て有機栽培にする決心をします。彼は2007年から畑の有機栽培への転換を開始し、3年の転換期間を経て210年にイタリアの公的認証機関BIOSの有機認証を獲得しました。



レ・キアレット・ヴィーノ・ロザート

ボトル ¥3,600 ときどきグラス ¥750



ロゼ 辛口 イタリア ピエモンテ

品種：ドルチェット100%

小梅やしそを思わせる香りが立ち上ります。フルーティーな口当たり、イチゴやサクランボの風味が独特な旨みと共に口の中に広がります。



MACCHIALUPA



マツキアルーパ

Macchialupa イタリア カンパーニャ

キアンティ・クラシコの造り手「ロッカ・デッレ・マチエ」がコラボレーションして展開するブランド。

キアンティ・クラシコの造り手「ロッカ・デッレ・マチエ」がコラボレーションして展開するブランド。アヴェッリーノとベネヴェントの間にあるキアンケで、2001年に設立。冬は乾燥しており夏は冷涼な気候で、海拔450メートルの大きな谷で、ファランギーナ、グレコ、フィアーノ、アリアニコを栽培しています。



グレコ・ディ・トゥーフオ

ボトル ¥4,300 ときどきグラス ¥850

白 辛口 イタリア カンパーニャ

品種: グレコ

アプリコットのようなアロマがあり、ドライで果実味の厚みもあるフレッシュな味わいです。



ヴィカーリ

Vicari イタリア マルケ

ステンレスタンクでの醗酵、熟成によって生み出される、力強く、豊かなアロマ

ヴィカーリはマルケ州アンコーナの西、丘の上に広がる歴史ある町、モロ・ダルバにある家族経営の小さなワイナリーです。近年、彼らは設備を一新するのに合わせて、発酵に樽の使用をやめてワインのスタイルを大幅に変えるという大胆な取組みに挑戦し、成功を収めました。彼らの新しいスタイルは、完熟した果実とステンレスタンクでの発酵によって生み出させる力強く、豊かなアロマガンベロ・ロッソではドゥエ・ピッキエリを多数獲得し、高い評価を得ています。また2013年のヴィニタリーでは、出展者の中で州ごとに最も優れた出展者に贈られる「プレミオ・カングランデ」を受賞しています。



ヴェルディッキオ・デル・ポッツォ・ブオーノ

ボトル ¥ 3,900 ときどきグラス ¥800

白 辛口 イタリア マルケ

品種:ヴェルディッキオ100%

素直でクリアな味わい。しっかりとした果実の厚みを感じる構成のあるドライな味わい。





アントヌッティ

Antonutti イタリア フリウリ

フリウリで100年近くも、4代にわたって引き継がれた州で最も有名なワイナリーの1つ。

1921年にウーディネに近いコッロレド・ディ・プラート村に作られました。現在、フリウリ・グラヴェDOCの中心部に50ヘクタールの畑を所有します。南にあるアドリア海からの影響で温暖でありながら、北のアルプス山脈からの冷たい風が昼夜の寒暖差を生み、農業や化学肥料などを使わずに完熟した葡萄でストラクチャーのある、芳香に富んだワインを作っています。



ピノグリージョ

ボトル ¥4,200 ときどきグラス ¥850

白 辛口 イタリア フリウリ

品種：ピノグリージョ100%

独特の豊かなミネラル感と熟したリンゴのようなニュアンスを持った、厚みのある味わいが印象的です。



ソーヴィニヨン

ボトル ¥4,200 ときどきグラス ¥850

白 辛口 イタリア フリウリ

品種：ソーヴィニヨンブラン100%

この品種特有の青草の様な香り、ボリュームのある酸とミネラルが口の中に広がります。フレッシュな味わいです。



ピノネーロ

ボトル ¥4,300 ときどきグラス ¥850

赤 中重口 イタリア フリウリ

品種：ピノネーロ100%

チェリーやラズベリーのアロマ、ポテンシャルも感じる味わいです。



antonutti
Dal 1921



<EMPORIO DEI VINI
<DEGUSTAZIONE
<UFFICI
<CANTINA



 チウ・チウ

C i u C i u イタリア マルケ

地品種にこだわりピュアな果実味を生むオーガニック・ワイナリー。

マルケ州の南端に近い中世の佇まいを持つ町オフィーダの近郊に1970年に設立されました。美しい緑に囲まれた彼らの畑はロッソ・ピチェーノ・スペリオーレの生産地の中心に位置します。この地伝統の品種からその特徴を生かしたワイン造りを続けています。

一方で彼らは早くから有機農法にも取り組み、イタリアの公的なオーガニック認証を取得しています。またぶどうのアロマを最大限に引き出す為に最新の技術を導入し、凝縮感のある香り豊かなワインを造り出しています。



レ・メルレッタイエ

ボトル ¥4,300 ときどきグラス ¥850

白 辛口・樽熟成 イタリア マルケ

品種：ペコリーノ100%

柑橘系の爽やかなアロマ、ほのかにバニラを感じるボリュームのある味わい。きれいなミネラルと酸が長く感じられ、余韻も長く楽しめます。



ゴティコ

ボトル ¥4,900 ときどきグラス ¥950

赤 重口・樽熟成 イタリア マルケ

品種：モンテプルチャーノ70% サンジョベーゼ30%

ブラックベリーやチョコレート、スパイスの風味。タンニンも滑らかで柔らかく、しっかりとした味わいです。お肉とも抜群です。



オピドウム

ボトル ¥ 7,200 ときどきグラス ¥ 1,800

赤 重口・樽熟成 イタリア マルケ

品種：モンテプルチャーノ100%

カシスリキュールやバニラの香り。濃厚で凝縮した果実味のフルボディワイン。





ミルトン

The Millton Vineyards ニュージーランド ギズボーン

ニュージーランドにおけるビオディナミのパイオニア

ニュージーランド産オーガニック(ビオディナミ)ワインのパイオニアとして、今日ではその品質の高さや彼らの栽培や醸造に対する姿勢などがニュージーランド国内はもとより海外の多くの著名な評論家やワイン愛好家から大きな賞賛を集めています。健全な環境で育ったぶどうは強い生命力と強い風味を持ちます。SO2の使用も最小限で、土壌中の微生物類が増加し、それを求めてミズが活発に活動する事で土壌の通気性が良くなり、土壌が適度に乾燥してぶどうが病気にかかりにくい環境が作られます。



クレイジー・バイ・ネイチャー

ショットベリー・シャルドネ

ボトル ¥ 4,400

ときどきグラス ¥ 900

白 辛口・樽熟成

品種:シャルドネ100%

白桃とアカシアのニュアンス。心地よい酸味と旨みのバランスが素晴らしい大地のエネルギーに溢れています。ミネラルとコクも感じられる味わいです。



アルト・ランドン

ALTO LANDON スペイン バレンシア マンチュエラ

まさに「またとない」感動を呼ぶスペインワイン!

女性醸造家兼オーナーのロサリア・モリーアが、OL時代からの夢であった“大自然に育まれた幸せな味わい”を目指し創立した小さなブティックワイナリーALTO LANDON。バレンシアにほど近い標高1,100mの高地で熱心なビオディナミ農法に挑み、見事なブドウと女性醸造家ならではの繊細で多彩な官能性で、一躍世界から高評価を集めるワイナリーに。酷評で知られる著名なワイン評論誌ギア・ペニンでは、全品が90点以上の高得点を獲得している。



ドニャ・レオ

ボトル ¥ 5,000 ときどきグラス ¥ 950

白 辛口

品種: ミュスカ100%

華やかで可憐なアロマとしっかりとした旨味、透き通った酸味が心地よい辛口。



マタトナイ

ボトル ¥ 4,600 ときどきグラス ¥ 900

赤 中重口 樽熟成

品種: シラー50%、マルベック50%

シラーのスパイシーさが心地よく、清涼感のあるエレガントなフルーティさで程よいボディの赤ワイン。



i Stefanini



イ・ステファニーニ I Stefanini イタリア ヴェネト

ガルガネの特徴と現代的味わいを融合させる注目の生産者

「イ・ステファニーニ」は、2003年設立の非常に新しい生産者ですが、短期間にソアヴェのトップクラスの生産者の仲間入りを遂げた注目の造り手です。中世の城が丘の上から見下ろすソアヴェの街から北東へ車で10分程、モンテフォルテ・ダルポーネの中のコスタルンガという小さな集落に「イ・ステファニーニ」は拠を構えます。既にガンベロ・ロッソでトレ・ピッキエリを獲得するなど内外で高い評価を得ており、フランチェスコも「紛う事のない新しく偉大なソアヴェの造り手の一人」と最高級の賛辞を受けています。その個性あふれるワインを、是非味わって下さい。



ソアヴェ・クラシコ・モンテ・デ・トーニ
ボトル ¥4,800 ときどき グラス ¥950

白 辛口 イタリア ヴェネト

ガルガネガ100%

2010世界ソムリエコンクールチャンピオンが選ぶ、2016最新ソアヴェトップ10にて、某有名生産者の上級キュベを抑えて、このクラスして5位にランクイン！フルーツの美味しさが詰まったワインです。



ポイエール・エ・サンドリ Poler&Sandri イタリア トレンティーノ

独自のアプローチで「葡萄そのものの表現」に挑戦

収穫した葡萄を発酵させるまえに、果実内のハサミムシを追い出すために、冷蔵庫で一晩寝かす。また、天然酵母の働きを強めるために、それを抑制する皮に付着したわずかな硫黄や銅を洗い落とすなどで、フェアドという特別な土地の土壌を表現しようとしています。



ミュラー・トゥルガウ・パライ

ボトル ¥ 5,300 ときどきグラス ¥ 1,150

白 辛口 イタリア トレンティーノ

品種:ミュラー・トゥルガウ100%

綺麗なミネラル、アロマがあり、ピュアでエキスの広がりを感じるふよやかな味わい。





カステッロ・ディ・ガビアーノ CASTELLO di GABIANO イタリア ピエモンテ

ピエモンテの古城で醸されるワイン

イタリアでも最古、最小DOC区域のひとつとして知られるガビアーノ。ポー側の畔、アスティ県とアレッサンドリア県にまたがり、13世紀の文献にもその名が見られるほど、古くから優秀なワイン生産地として知られるこの丘陵地帯にそびえ立つ古城カステッロ・ディ・ガビアーノ(ガビアーノ城)で優美なワインの数々は醸されます。



カステッロ・ピエモンテ・シャルドネ 

ボトル ¥12,300 ときどきグラス ¥2,800

白 辛口・樽熟成 イタリア ピエモンテ

品種: シャルドネ100%

良年のみ限定生産。ボリューム豊かでデリケートでまろやか、大変リッチな樽熟シャルドネ。



ヴェルジェ

Verget フランス ブルゴーニュ

彗星のごとく現れた、シャルドネの天才

1980年、ジャン・マリー・ギュファンス氏が立ち上げたネゴシアンがVERGETとなります。彼が本拠地を置くマコンは、現在でこそ質のいいワインが造られていますが、昔は安ワインのイメージが強く先行していました。そんな時代からギュファンス氏はこの地に目を向け、その高いクオリティ、そして素晴らしいテロワールがある事を見抜いていました。この土地で造られる彼のワインは、見事にミネラルリティに溢れ、ピュアでクリアな味わいを生み出しています。



プイ・フイッセ・ラ・ロッシュ

ボトル ¥9,500 ときどきグラス ¥2,200

白 辛口 樽熟成 フランス ブルゴーニュ

シャルドネ 100%

ヴェルジェの中でも最もミネラリーなワイン。ファーストプレスのみを使用し、木樽で発酵熟成。

豊富なミネラル、シトラスから洋梨、かりんなどの果実の香りが複雑に広がる。



🇮🇹 サンタ・ルチア

Santa Luchia イタリア エミリア・ロマーニャ

土着品種を復活させ自然なワイン造りに取り組む注目のワイナリー。

畑では自然や植物の持つ力を最大限に引き出し、最新鋭の設備を備えたセラーでは手間を惜しむことなく伝統的な方法に則った醸造を行う…農学者として蓄積してきた知識と信念によって、パラーデはこうした一連の取り組みからユニークで素晴らしい品質を持ったワイン達を続々と生み出しています。ヴィンタリーに出展した際は他の出展生産者たちがそのワインを味わうために彼のブースに押しかけたというサンタ・ルチアのワインは、今後ますます注目を集めることでしょう。



ファモーズ
ボトル ¥ 6,800 ときどきグラス ¥ 1,550

白 辛口・樽熟成
品種:ファモーズ100%
華やかでリッチ、トロピカルフルーツにシナモンやカルダモンのスパイス。白身のお肉におススメなコクあり濃厚白ワイン。



サッシニョーロ
ボトル ¥ ¥ 5,800 ときどきグラス ¥ 1,400

赤 重口・樽熟成
品種:サンジョベーゼ100%
ブラックチェリー、スパイス、タンニン、複雑な風味。スケールも感じられるフルボディワイン。



ヴェンサーメ・アンチェストラレ NV
ボトル ¥ 4,800

ロゼ 泡
品種:サンジョベーゼ100%
瓶内一次発酵ワイン。チェリーやイチゴのアロマ、ドライジンジャーのニュアンスもあります。フレッシュで酵母から来る旨味やほろ苦さを感じられます。味わいは非常にドライです





テヌータ・ヴィリオネ Tenuta Viglione イタリア プーリア

「プリミティーヴォは表現力豊かな葡萄。私は自らぶどうに語らせたいたい」

南イタリア プーリアのほぼ中央にあるジョイア・デル・コッレはプリミティーヴォのふるさと。その「ムルジャ」と呼ばれる標高450m程の台地に「テヌータ・ヴィリオネ」のワイナリーがあります。ここはジョイア・デル・コッレDOP地域の中で最も高い場所であり、日中の強い陽射しと高地ならではの夜の涼しさがぶどうに理想的な成熟をもたらします。ヴィリオネはこの地で19世紀からワイン造りをしています。



プリミティーヴォ



ボトル ¥3,500

ときどきグラス ¥600

赤 中重口 イタリア プーリア

品種：プリミティーヴォ100%

アプリコット、レッドチェリー、ベリー、スパイスの香り、生き生きとした酸を持った
ジューシーでクリアな味わいです。



ベナンティ Benanti イタリア シチリア

『エトナ』の歴史はベナンティの歴史

イタリアで最も注目の産地【エトナ】。そのエトナのポテンシャルを引き出し、他の生産者と御手本になりました。樹齢100年、標高1200mの畑なども所有しています。標高の高さが、昼夜の寒暖差が大きくワインにストラクチャーを与え、エトナ火山由来のミネラルと酸をワインに与えます。



エトナ・ロッソ

ボトル ¥4,800

ときどきグラス ¥950

赤 中重口 イタリア シチリア

品種：ネレッロマスカレーゼ主体

ミネラルがあり、エレガントで滋味深い味わい。





ドメーヌ・ダンデゾン

DOMAINE D'ANDEZON フランス ローヌ

牡牛のラベルが目印のローヌの人気ワイン

ワインは50%がドメーヌ名でリリース、残りはエステザルグのワインにブレンドするか、ネゴシアンに売ってしまいます。ヴァリギエール村とは別に、直線距離で約5kmのエステザルグ村にもダンデゾンの畑があります。通常はヴィラージュのシラーとヴィエイユ ヴィーニュの一部はこちらの畑からのものです。ふたつの村は近いが気候は異なり、ヴァリギエール村の方が2週間程遅く摘み取ります。タイプは、エステザルグがパワフル、ヴァリギエールはフルーティで果実味が特徴です。



コート・デュ・ローヌ V.V



ボトル ¥3,900 ときどきグラス ¥750

赤 重口 フランス ローヌ

品種：シラー100%

フルーツのエキスが詰まった、フルボディなのになやかで飲み心地のいい味わい。



オレリアン・ヴェルデ

Aurelien Verdet フランス ブルゴーニュ

自然な栽培による滋味深いブルゴーニュ

父のアランは1971年からピオロジックを開始。ブルゴーニュでは自然栽培の先駆者であります。息子のオレリアンは、ヴァンナチュール界の大御所、ギィ・ボサルやマルク・アンジェリで畑には自然肥料しか与えないことで土中の生命を活性化させ、そこから生まれるブドウの視覚、聴覚、味覚など官能特性を引き出しワインに表現しています。高収量を避けるためブドウ樹は短く剪定、初夏には太陽の光を取り込むため部分的に葉摘みを行い、厳選した選果のもと手摘み収穫します。



オー・コート・ド・ニュイ

ボトル ¥ 8,000

赤 中重口・樽熟成 フランス ブルゴーニュ

品種：ピノワール100%

開いています。じんわりと華やかで滋味深い。今、美味しく飲める希少なブルゴーニュ。某雑誌でも高評価の生産者です。



アラン・ブリュモン

BRUMONT フランス マディラン

マディランの土着品種「タナ」を復興させた立役者

世界のワインコンクールで数々の賞を受賞、タナ種のワインを世界に認められ、賞賛されるワインにした功績でフランス国家最高賞を受勲。フランスの三ツ星レストランには必ずといっていいほどオンリストされています。



シリウス・マディラン



ボトル ¥4,300 ときどきグラス ¥850

赤 重口 フランス マディラン

品種：タナ60%カベルネソーヴィニオン25%カベルネフラン15%

樽熟成はせずとも、凝縮感があり果実味豊かな味わい。



クネ

Cune スペイン リオハ

スペインを代表する革新的ワイナリー

リオハのリオハ・アルタ地区のアロにある家族経営のワイナリー。現CEOは5代目のピクトール・ウルティア氏。アロにある醸造所は1879年に設立し、品質の高いワインを生産することに力を注いできた。アメリカの権威あるワイン専門誌「ワインスペクテーター」にて、2013年度スペインで初めてNO.1を獲得しました。



インペリアル・グランレゼルバ

ボトル ¥12,800

赤 重口・樽熟成 スペイン リオハ

品種：テンプラニーリヨ95%グラシアール5%

良年にのみ生産されるスペインを代表するワインのひとつ。熟成感、複雑で余韻は長く、スケール感もあります。



マルヴィラ

Malvira イタリア ピエモンテ

ロエロという土地を表現する。

1950年にジュゼッペ・ダモンテ氏がマルヴィラを創立、当時からロエロ地区にはすばらしいブドウが育つ畑があるにもかかわらず、自分たちはまだロエロの大地のワインを最大限に表現できていないと考え、ワイン造りに力を注いできました。ジュゼッペの意志は息子たちであるマッシモとロベルトに受け継がれ、現在は、彼ら兄弟でワイナリーを運営、より純粋で上品なロエロのワインを造っています。



ランゲ・ロツ

ボトル ¥4,100

ときどきグラス ¥800

赤 中重口・樽熟成 イタリア ピエモンテ

品種：ネッピオーロ70%バルベラ30%

ブラックチェリー、スパイス、熟したフルーツに柔らかく、滑らかな味わい。



ロッカ・デッレ・マチエ

Rocca delle Machie イタリア トスカーナ

キャンティ・クラシコの新たな歴史を作る情熱あふれる若きワイナリー。

イタリア映画界の名プロデューサーとして名を馳せたイタロ・ツィンガレリ氏は無類の食通でワイン好き。いつしか彼は、自分の理想とする「食事に寄り添う自然な味わいのワイン」は自分の手で造るしかないと考える様になり、ワイン造りをスタート。

自然を尊重し、テロワールを表現。現在では「ガンベロツ」初め、国内外で大きな評価を得るに至りました。



キャンティ・クラシコ

ボトル ¥ 4,600

ときどきグラス ¥ 900

赤 中重口・樽熟成 イタリア トスカーナ

品種：サンジョベーゼ95%メルロー5%

マチエのフラッグシップワイン。彼が目指すひとつの形。ブラックチェリーにスパイス。お肉が食べたくなる、自然と食事に寄り添うワインです。



キャンティ・クラシコ・グランセレツィオーネ
リゼルヴァ・ディ・フィッツアアーノ

ボトル ¥ 9,300

赤 重口・樽熟成 イタリア トスカーナ

品種：サンジョベーゼ85%カベルネソーヴィニヨン10%メルロー5%

キャンティ・クラシコに生まれた新しい格付け。フィッツアアーノの単一畑のみを使用。フルボディで、素晴らしい構成、バランスのワイン。余韻も長いです。





ファースト・ドロップ

First Drop オーストラリア

「国内外で注目を集める若き生産者」

イギリス出身のマットはワイン造りに関りながらニュージーランド、スペイン、イタリア、ポルトガル、米国を転々とし、最後にオーストラリアにたどり着きました。スタート当初よりそのワインの品質の高さはまず評論家たちの注目を集める事となり、オーギーワイン業界の重鎮ジェームズ・ハリデーやロバート・パーカー主宰のワイン・アドヴォケイトなどで彼らのワインは絶賛され、最高級の評価を勝ち取りました。彼らは今日も、豊かな創造力と、少しの先進性と、伝統への敬意をもって素晴らしいワインを造り続けています。



マザーズ・ミルク

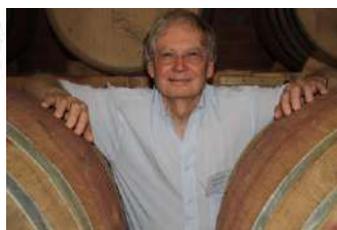
ボトル ¥4,900

ときどきグラス ¥950

赤 重口・樽熟成 オーストラリア バロッサヴァレー

品種：シラーズ100%

バロッサのシラーズらしいニュアンスはありながらも、ミルクのように滑らかで柔らかなワイン。



ネイピア・ワイナリー

Napier Winery 南アフリカ ウェリントン

『ケープタウン』のラトゥール

「人の力を感じるワイン」と漫画「神の雫」でも紹介されました。初ヴィンテージの1994年以降、毎年品質の向上を続け、特にボルドースタイルのフラッグシップワイン「レッド・メダリオン」をイギリスのマスター・オブ・ワイン アンドリュー・ジェフォード氏が「ケープタウンのラトゥール」と絶賛、「神の雫」でもこちらが掲載されました。現在では世界23カ国で高い評価と人気を得ており、香港・中国のシャングリ・ラ・ホテルでも各種ワインが採用されています。



レッド・メダリオン

ボトル ¥ 8,500

赤 重口・樽熟成 南アフリカ ウェリントン

品種：カベルネソーヴィニオン34%カベルネフラン32%メルロー30%
マルベック2%プティヴェルド2%

複雑で凝縮感あるボルドースタイルのフルボディ。余韻も長く、素晴らしい逸品。

ELLENA

ELLENA GIUSEPPE
CANTINE DI LA MORRA



エレーナ・ジュゼッペ

ELLENA GIUSEPPE イタリア ピエモンテ

名門の薫陶を受けた若き醸造家が造るエレガントなバローロ

エレーナ・ジュゼッペの畑はバローロ5大産地の1つ、ラ・モツラ村にあります。ぶどうの生育期には収量を抑えてぶどうの品質を上げる為、3~4回の徹底した房の間引きが行なわれます。自然環境への影響を最低限に抑えるべく、合成農薬や化学肥料、除草剤は一切使用しません。また機械による作業も極力行ないません。エレーナ・ジュゼッペのワイン造りの歴史はまだ始まったばかりですが、繊細さと力強さ、そしてしなやかさという、銘醸ワインに求められる要素を全て兼ね備えた彼らのワインは、今後数多くの名声をその歴史に刻んで行くことでしょう。



バローロ・デル・コムーネ・ラモツラ

ボトル ¥8,600

赤 重口・樽熟成 イタリア ピエモンテ

ネッピオーロ100%

華やかでエレガント。スパイス、紅茶、ドライフルーツなどの程よい凝縮感と熟成感。優しくもエキスの詰まった味わいです。



バローロ・リゼルヴァ・アスケリ

ボトル ¥ 14,500

赤 重口・樽熟成 イタリア・ピエモンテ

ネッピオーロ100%

熟成感もあり、複雑で官能的、原始的な美しさを感じるほどのすばらしい逸品です。





イル・コツレ

IL COLLE イタリア トスカーナ

伝統的手法で造られるハイコストパフォーマンスなブルネッロ。

アルベルト・カルリが1979年より始めたワイナリーです。収量制限、ブドウの選別を徹底して行い、長期間のマセレーションを基本とし、熟成には樽内のローストをしていない大樽のみを使用。伝統的な手法により、サンジョヴェーゼの純粋な魅力を引き出すワイン造りに取り組んでいます。しっかりとうまみのつた伝統的なサンジョヴェーゼの味わいを満喫できます。



ブルネロ・ディ・モンタルチーノ

ボトル ¥11,000

赤 重口・樽熟成 イタリア トスカーナ

品種：サンジョベーゼ・グロッソ100%

樽の香りに頼らない葡萄本来のアロマ、ゆっくり熟成してこそ引き出されるサンジョヴェーゼの個性がしっかりと感じられます。牛肉からチーズまで幅広くマリアージュできる1本。固さや渋みも落ち着いた飲み頃ヴァンテージです！



アダントィ

Adanti イタリア ウンブリア

サグランティーノを有名にした立役者。

アダントィは、モンテファルコでも歴史の古いワイナリーの一つです。伝統に則った手法を駆使してワインを造っています。彼らは常にすべての製品に最大限の注意を払い、土地と古代の伝統に敬意を払っています。ぶどうの風味を生かすため、発酵には自然酵母を用い、長いマセレーションの後熟成には主に大樽を用います。また樽よりも瓶での熟成を重視し、最低6ヶ月から1年以上瓶熟成を行います。



サグランティーノ・ディ・モンテファルコ

ボトル ¥9,000

赤 重口・樽熟成 イタリア ウンブリア

品種：サグランティーノ100%

イタリアで最も信頼のけるワインガイド「カンベロツ」トレ・ピキエリの最高評価、連続受賞。8年熟成を経て、タンニンもこなれて、複雑なニュアンスも。和牛のグリルに最高です。





ポデーレ・デル・チェツパイオーロ Podere il Ceppaiolo イタリア ウンブリア

ウンブリア、アッシジのテロワールがしっかりと表現されたナチュラルワイン

ウンブリア出身のダニッロはワイン関連の仕事を経てイタリア中でナチュラルワインの醸造コンサルタントとして活躍しています。その彼が所有する自身のワイナリーが「チェツパイオーロ」。「果実味だけでなく土地から生まれるオリジナルのミネラルを表現できる事が大切だとの事。ファイバータンクで自然醗酵・天然酵母を使用し、温度管理もせず、フィルタや清澄も行わない。良い葡萄からしか良いワインはできないので畑の管理が大切と言います。牛糞など自然の堆肥を使用、石灰質土壌の1ヘクタールの畑から作っている。



ビアンコ・デル・チェツパイオーロ



ボトル ¥7,500 ときどきグラス ¥1,650

白 辛口 イタリア ウンブリア

品種:トレピアーノ、ウーヴァペコーラ、ヴェルデーリョ、グレケット、マルヴァジアローザ
果実味だけではなく土地から生まれる独特なミネラル感をうまく表現している1本。
特有のミネラルがお肉の脂から口の中をサッパリと流してくれます。



トウニア

Tunia イタリア トスカーナ

荒廃した葡萄畑を再興、ボルドー液も使わないシンプルに造るナチュラルワイン

キャンティの東に20Km、アレツォに近い荒れ地に放棄され、朽ち果てた莊園が「トウニア」。2008年に始まった新しいカンティーナ。10年以上放置されていた畑を手作業で再構築し、ボルドー液も含め一切の薬剤使用せずにワイン造り始める。伝統的産地ではないからこそきる自由自然ワイン造り。



トウニア ビアンコ・キアロフィオーレ



ボトル ¥8,600 ときどきグラス ¥1,900

白 辛口・樽熟成 イタリア トスカーナ

品種:トレピアーノ、ヴェルメンティーノ

白ワインでありながらタンニンとポリフェノール豊富でお肉にも合わせやすい一本。
ダーズリン、中国茶に旨みがついてる味わい。空気と触れる中でどんどん旨みが出てきます。



マルセル・セルヴァン

Marcel Servin フランス シャブリ

飲み頃になるまで決してドメヌから出荷しない、こだわりのシャブリ

ドメヌ・セルヴァンの当主、フランソワ自身が畑から醸造まで全てにおいて手がけるキュヴェ。ドメヌの畑とは別に、個人的に所有する畑(3ha)から造られるこのプライベート・ワインはフランス国内でもごく限られた重要顧客のみに分けられています。香りが非常に豊かに仕上がっています。また、味わいに厚みと構成力があり、充実しています。シルキーできめの細かい舌触り、上品です。



シャブリ プライヴェート

ボトル ¥7,000 ときどきグラス ¥1,600

白 辛口 樽熟成 フランス シャブリ

品種:シャルドネ100%

南向き及び南西向きの畑のみ、最もよい区画のシャルドネから仕込まれたプライベート特別仕込みです。

樽のニュアンスも心地よく、リッチな厚みを感じつつも新鮮さも併せ持ち、余韻も長く楽しめる素晴らしいシャルドネです。



ANTICA TENUTA
PIETRAMORE



ピエトラモーレ

PIETRAMORE イタリア アブルッツォ

チウ・チウのオーナーが手掛ける注目のブランド

マルケ州のオーガニックワイナリー「チウ・チウ」のオーナーで、醸造担当でもあるマッシミアノ・バルトロメイ氏がアブルッツォ州の東に位置するキエーティでピオディナミを2014年から実践する新たなワイナリー。

約70ヘクタールの畑でピオディナミに取り組み、demeterの認証を取得するなど、テロワールを尊重した自然なブドウ造りが行われています。



トレビアーノ・ダブルッツォ

ボトル ¥5,800 ときどきグラス ¥1,250

白 辛口 イタリア アブルッツォ

トレビアーノ 100%

黄色い果実やハーブを思わせる強いアロマが立ち上ります。口当たりはおだやかで、心地よい酸味と共に凝縮した果物のフレーバーが口の中に広がります。余韻にはハーブのニュアンスも感じられます。





ヴィニカ

Vinica イタリア モリーゼ

12生産者のみのモリーゼで、2008年にスタートした新しい造り手！

アペニン山脈とアドリア海に挟まれた小さな州で、ワイン産地としても12生産者のみのモリーゼ。「ヴィニカ」はここモリーゼにあるナチュラルワインの注目の造り手です。「自然と常に対話する」これが彼らの哲学です。彼らはブドウの樹とテロワールに密接な関係があり、常にそれに注意を払い継続的にケアする事が必要であると考えます。「ヴィニカ」というワイナリーの名前は、ロドルフォ氏の3人の子供たちの頭文字から付けられました。



リースリング

ボトル ¥5,500 ときどきグラス ¥1,200

白 辛口 イタリア モリーゼ

品種:リースリング・レナ100%

ステンレスタンクで天然酵母による自然発酵。青リンゴ、柑橘、白い花のようなアロマ。

口当たりはフレッシュ、酸味とほのかなタンニンのボリューム感のあるしっかりした味わいと旨み、ミネラル感が続きます。



マッカリオ・ドリンゲンベルグ

Maccario Dringenberg イタリア リグーリア

トレ・ピッキエリを連続受賞するリグーリアの注目ワイナリー

フランス国境のドルチェアクアの町にある小さなワイナリーです。マッカリオ家はこのドルチェアクアで1860年より、ワインを造り続けてきました。畑は粘土質や石灰質など多種多様なタイプの土壌を持つ他、昼間と夜間の温度差が大きいという特徴があります。そしてすべてが急傾斜地にあり、機械が一切使えないため作業はすべて手作業となります。オーガニックの認証は取っていませんが、農薬や除草剤は使用していません。



ラミラル・ピアンコ

ボトル ¥6,600

白 辛口 イタリア リグーリア

品種:ロッセーゼ・パッカ・ピアンカ 60%, マッサルダ 40%

自根の希少土着品種ロッセーゼパッカピアンカで極少量作られる特別なキュベ。完熟したカンキツ・GFのような厚みと濃縮感のある香り。白コショウや鉱物のニュアンスも感じられます。じわっと旨みが広がります。