

《お取引先各位》

日頃より格別のご愛顧、心より感謝しております。

8月の新入荷ワインをご紹介します。今年もトロツツオの季節がやってまいりました！(笑)。トロツツオ3色、そして今年もピッツィカンテも3色合わせてのリリースです。他にもまた見慣れないワインも、、汗。そして、合わせてご紹介させていただきますコイ。フリッツァンテの新しいヴァンテージに、スティルの白「ケ」の再入荷。そして今回、初リリースとなるモスカートセッコ「オルス」をご紹介します！

★少量入荷ワイン締切 ～8/10(水) 12:00 ※締め切り後クエスト数が上回った場合、数量を調整させていただきます。

8/18(木) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、お盆期間を挟んでの出荷となる場合があります。

現在取り扱いは倉庫より、1日あたり出荷制限が設けられております。出荷の集中を避けるため、分散出荷を取り入れさせていただきます。

KOI di Flavio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

エミリア＝ロマーニャーポローニャーヴァルサモツジャ

完全無添加を堅持しつつも、クリアで雑味のない渾身の飲み心地を放つコイ、フラヴィオのワイン造り。気が付けばリリースも今回で3年目となりました！天候に恵まれた2020年ヴァンテージのフリッツァンテ、ランブルスコ。そして前回大好評いただいたスティルの白「Cheto ケ」は現地の最終在庫が少しですが到着です。そして、昨年より新たに造り始めたもう一つの白「Orsu オルス」、近年イタリア全土で再注目されている、モスカートから造られるポテンシャルを秘めた白ワインです！

“Chi Mera” Frizzante (20) “キメラ” フリッツァンテ 《新ヴァンテージ》

フラヴィオの父が持っていたアルバーナやピニョレットを含む古いブドウ畑。10年以上の手が入っていなかった事は、「最近のクローン選抜されたブドウ樹ではなく、古いブドウ品種が残っている証」と喜ぶ彼。古いモデネーゼやアルバーナ、そしてアリオンサなど、希少なブドウが残る畑。2年目となる2020、昨年よりも少し熟成期間を長めにとり、今回リリースさせていただきます。

ピニョレットは酸が穏やかで果皮が厚い、タンニンを秘めた白ブドウ。他のブドウ品種も一緒に収穫し、果皮と接触し酵母からの醗酵を見つづり搾。果汁のみで醗酵を行います。良年でもあり、収穫量が多くなった2020。果実の凝縮感や果皮のタンニンよりも、果実由来のきれいな酸を前面に感じる飲み心地。生真面目で誠実なフラヴィオだけに、培養酵母やSO2など完全無添加でありながらクリアで清潔感さえ感じるフリッツァンテ。



“Lambrooklyn” Lambrusco (20) “ランブルスクリン” ランブルスコ 《新ヴァンテージ》

トッピアーノ モデネーゼと同じく、樹齢50年を越えるベルツィという非常に背の高い仕立てによって収穫されるランブルスコ グラスパロツサ。10月を越えるまで樹上で成熟したグラスパロツサより造られる、瓶内再醗酵のランブルスコ。ブドウのキメ細やかさ、そして野性味を素直に表現するために、果皮との抽出を抑え、より繊細さ・エレガントさを意識したワイン。こちらこそコイのフィロソフィのまま、ブドウ果汁以外一切の添加を行わないランブルスコ。ワイルドさと女性的な柔らかい味わいが両立した味わい。2020より過度な抽出を避けるため、除梗したブドウは潰さず粒の中でゆっくりと醗酵が進むよう意識した結果、色調の軽い繊細な味わいのランブルスコとなりました。



★Bianco “Cheto” (20) ピアゴ“ケ” 《再入荷》 入荷数300本

ポローニャ側、カンティーナの近くにあるブドウ畑より収穫したピニョレットと、地域のブドウであるモントゥーニから造られる白。モントゥーニは、モデナからポローニャにかけて残るブドウで、ピニョレットと同じ果皮が厚く、白ブドウでありながらタンニンを持つ珍しいブドウ。ただ、ピニョレットと違い酸が豊富で、昔はフリッツァンテに使われていました。それぞれのブドウを合わせて収穫し、除梗せずに直接プレスし果汁のみで醗酵。果実味は決して強くはなく、酸を基調にややタンニンを持った味わい。はじめのインパクトというよりも、時間がたつほどに印象が増していくワイン。ブドウ以外何も加えないという徹底したポリシーを持ちながらも、ワインとしては非常に健全で安定感のあるニュートラルな白。前回と同じ2020年、現地カンティーナに残っていた分となります。



★Bianco “Orsu” (20) ピアゴ“オルス” 《新アイテム》 入荷数300本

そして、昨年リリースしたもう一つの白、オルスも今回ご紹介させていただきます。ケの畑を手に入れた際、隣の区画に0.5haほどの樹齢の高いモスカートも植わっていたというフラヴィオ。「初めから植わっていたものだし、抜いてしまうのはもったいないと思っていたんだけど、ちょうどその頃、知り合いがモスカートでドライな白を造る話を聞いて、改めてモスカートというブドウに興味をわいたんだ。アロマティック過ぎるブドウの個性は、実は表情の一部でしかなく、厚い果皮にはとても多くの情報を秘めたブドウだと感じたんだ。」、そう話すフラヴィオ。ただ、完熟すると酸が落ちやすいこともあり、同じ区画に植わっているトッピアーノ モデネーゼと合わせて醸造。モスカートは果皮が完熟するのを待ち、除梗し潰さずにタンクの中でマセレーション(果皮浸漬)。2日後に収穫したモデネーゼはプレスして果汁だけを加え、モスカートの粒の中ではセミカーボニックマセレーションという状態を、なんと6カ月も行ったといひます。モスカートはプレスせず、粒の中でゆっくりと抽出が進み、表面的なアロマではなく、果皮の奥に潜む複雑さやタンニンを引き出す。そして全体の酸の低さを補うトッピアーノモデネーゼ。



ケと同時期にリリースされたこのオルス、昨年の段階では、まだその内面があまり感じられない状態だったこともあり、約1年の休息期間を取り、今回リリースさせていただきました。畑を借りて2年目の収穫、ブドウのレベルはまだこれからという状態ですが、それでも今まで感じたことのない、モスカートの華やかさではない複雑さと、奥行きを感じるワイン。熟成の可能性を感じるモスカートだと思います！

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

今年も夏の風物詩、レ コステよりトロツツオ3種類 & プリムール！2021ヴァンテージが入荷いたしました。春先の遅霜と夏の猛暑によって、低収量&高品質となった稀有なヴァンテージ！そして、ピッツィカンテは昨年引き続き2019が勢ぞろい、今までで最高のクオリティかもしれません、、、。テラコッタ容器での醗酵&熟成を行った「Coccio コッチョ」、そしてまたもや新しいワインが、、泣。今度はなんとシャルドネで造られた「Le Chat ル シャ」、悔しいですが文句の言えない素晴らしいクオリティ！

そしてなんと、レ コステの思い描く、将来へ向けた取り組みの一つとして、初めての生産となる白いんげん豆が入荷いたしました。エヴィーノとしては初めて取り扱う食材だけに、まったくの未知数ですが、今回合わせてご紹介させていただきます！

2021年の収穫量が少ないこともあり、今年は全般的に入荷量が少ないため、ワインについてはひとまず締切を設けております。すべてが振分けになる可能性は低いかわかりませんが、ご希望のアイテムについては、締切期日までご連絡いただけますよう、よろしくお願ひいたします。

※昨今の原油高、為替円安の影響により、価格を抑えることが非常に難しく、それぞれ値上げとなってまいりました、、。非常に申し訳ないですが、ご容赦・ご理解いただけますとありがたいです。

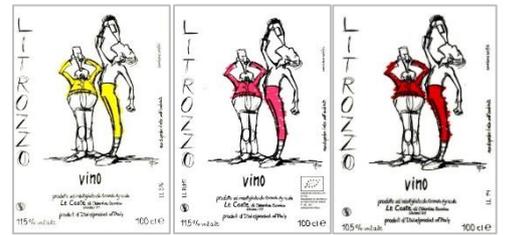
★Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 21

リロツツオビアンコ & ロザート & ロッソ《新ヴァンテージ》 入荷数 各1500本

今年もようやく到着しました、暑い夏に喉を潤す最高の飲み心地！「リロツツオ」2021ヴァンテージ。今年も3色揃ってのリリースとなります！ジャンマルコ曰く「土地やブドウを表現するものではなく、飲み心地を追求したワイン」、レ コステの畑のブドウを使うのではなく、周辺のブドウ栽培農家、特に有機・無農薬に取り組む若い栽培農家より、市場よりも良い条件で引取ったブドウから造られています。

「手間をかけて良いブドウを収穫するを評価され、良い値段で買い取ってくれる。それが広まれば、ヴィテルボの農業を、土地を破壊する大量生産から、自然環境を意識した土地を守る農業が広がる」。

レ コステだけでなく、ラツィオ北部、ヴィテルボ全体に向けた活動の一端を担うようになったリロツツオ。2021年は遅霜と夏の暑さによって収穫量が少ない分、クオリティの高いブドウが収穫できたというジャンマルコ。しかも8月以降の雨と気温差によって酸も維持した、「偉大なヴァンテージ」を予感させる年。ピアンコはプロカーニコが中心で、マルヴァジアやモンテフィアスコネ地域のブドウが混ざっています。今回も昨年と同じ、数日果皮と醸してから压榨したのですし色調は強めですが、味わいにはタンニンはそれほど感じず、いつも通りのフレッシュでたまらない飲み心地、そして果実と果皮の香ばしさを持ち合わせた、少し贅沢な味わい！ロザートはアレアーティコを数日マセレーション(果皮浸漬)したモストがベース。サンジョヴェーゼとメルローは直接プレスして果汁だけで醸酵。バランスをとるために白ブドウ(プロカーニコ)も加えたといいます。良い収穫の証ともいえる濃い目の色調に、アレアーティコ由来の甘やかな味わいと、フレッシュさ、悔しいですがやはり期待通りの味わいでした、汗。ロッソはサンジョヴェーゼとメルロー、今年も非常に完熟したヴァンテージということですが、果皮とのマセレーションを短めの果汁だけで醸酵。控えめなタンニンにたっぷりの果実と心地よい酸、いつも以上に素晴らしい飲み心地！ピアンコは毎年お馴染み、(汗)予想通りですが、ロザートとロッソは予想以上に安定を感じ、むしろ安心感さえ感じます、、、驚。



★Pizzicante Bianco & Rosato & Rosso 19

ピッツィカンテ ビアンコ&ロザート&ロッソ 《新ヴァンテージ》 各600~800本

その名の通り「弾けるような飲み心地」の微発泡フリッツァンテ！今年も綿すて3色合わせてのリリースとなりました！

ピッツィカンテとの出会いは2016年頃でしょうか、、、どれもこれもやんちゃ過ぎて、当時は苦労する

ワインの多かったレ コステですが、中でも特にピッツィカンテは1、2を争う危うい存在でしたね、、、(涙)。しかし今回の2019、昨年と同じ瓶内でシュールリー12カ月、スポッカウーラ(オリ抜き)を行ってからさらに12か月という、十分に時間を費やしてからリリース。今までとは明らかに違う素晴らしいクオリティに、驚かされる味わいです。

ピアンコは今回モスカートをベースに非常に華やかな香りと味わい、スポッカウーラの後には2019のモスカートで満たしたという贅沢さ！ロザートは今回アレアーティコ100%、香りの華やかさ、繊細な果実、酸の心地よさは衝撃的です！そしてロッソはサンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。タンニンもあるのですがそこまで強くなく、心地よさと両立した絶妙なバランス感、、、あまり褒めたくありませんが、今年のピッツィカンテは3種とも素晴らしい味わい、そしてなんと素晴らしい安定感、、、今でも信じられません(汗)。そして、こういう時に限って、どれも少し量が少なめとなります。しかも輸送コストや為替以外にも、ジャンマルコの自信の表れともいえる価格もあり、汗。どうしても抑えられず、大幅に値上げとなってしまいました。本当に申し訳なく思いますが、その価値は十分に感じられる素晴らしい♪フリッツァンテです！



★Le Primeur 19 ル プリムール《新ヴァンテージ》 750ml 入荷数 480本 & 1500ml 60本 & 3000ml 12本

マルタとカミッラ 2人の愛娘の成長を描き続けてきたエチケット、レ コステのワインの中でもファンの多いプリムール。2021ヴァンテージが入荷いたしました！今回も2021年の出来事がエチケットに描かれています。21年はやはり、、、雹の被害ですね、、、レ コステの畑を含めボルセーナ周辺、モンテフィアスコネでも多くの被害が出た年です。

雹の被害で全体の20~30%のブドウがやられたと話すジャンマルコ。プリムールの畑についても、雹でブドウが減ったところに猛暑でブドウが凝縮したといかなり強いヴァンテージ。凝縮した果実、成熟した果皮の香り、強さ、ポテンシャルを感じつつも、酸を失っていない事が全体のバランスを保っている印象の味わいです。果実的な力強さと官能的な香り、アレアーティコのもう一つの魅力を表現する素晴らしいヴァンテージ。ジャンマルコ自身も、ポテンシャルを感じる年だけに、今年もジェロバアム(3L)もボル詰めしました！



★★Chardonnay "Le Chat" 20 シャルドネ "ル シャット" 《新アイテム》 入荷数 300本

そして、今年もまた新しいキューヴェが出てしまいました、、、困。なんと今回もシャルドネ！？2003年より、レ コステとしてスタート。プロカーニコやグレグットというボルセーナ周辺のオリジナルのブドウに向き合い、チャレンジを続けてきたジャンマルコ。10年を越えた頃から、ブドウ畑の成長と共に、ある程度の結果や手ごたえを感じるようになったと語っていました。「もちろんワイナリーとしては、この流れを変えるつもりはない。ただ、一人の人間、ブドウを醸す人として、自分たちがフランスで当時醸してきたブドウを、今このボルセーナで醸したら、いったいどんなワインになるのか、どうしても試してみたくなったんだ」、そう話す彼。そうしてこれまで、ピノ ノワール、シラーと実験的にブドウを植えてきたジャンマルコ。PNTやNini,Luluについてはあくまでも限定的な生産として醸造してきました。



そして今回、シャルドネの畑はジャンマルコ自身が植樹したものではありません。ボルセーナ湖畔、標高の高い場所にある高樹齢のシャルドネの畑を譲り受けた事で、実験的に醸造を行ったワインとなります。前の持ち主は、このシャルドネからスパマンテを造っていたらしく、暑い年も気温差があるため、酸を失わないブドウが収穫できるという畑。土地、素材がある、、、そこに彼のインスピレーションが加われば、そのクオリティには疑う余地がありません、、、汗。

2020年は天候に恵まれた良年、想像以上に熟したシャルドネに、全体を支える力強い酸。繊細さよりも果実の豊かさを前面に感じる味わい。しかし、奥行きや余韻の長さが素晴らしい、若いブドウ樹には感じられない複雑さ、繊細さとイタリらしい果実味の共存した素晴らしいシャルドネ。今回も非常に悔しいですが、文句の言いようのない美味さでした、、、。

★★Syrah "Lulu" 19 シラー "ルルー" 《新ヴァンテージ》 入荷数 750ml 240本 & 1500ml 24本

シラーから造られる娘 2人の愛称を付けたワイン。ここ数年はシラーの収穫量が少なかったこともあり、「Nini e Lulu」として合わせてボル詰めされてきましたが、約3年ぶりにルルー単独でのボル詰め。さらに言うと、昨年リリースしたニーニ&ルルー19とは少し違う区画のシラーを選別し、別で醸造したワインとなります。比較的冷涼な2019年、果皮の成熟し、酸のあるシラーを厳選して収穫。除梗、破碎せず、縦型の木樽で2週間のマセレーション。その後ピジャージュし、さらに3週間のマセレーションと醸酵を続けます。プレスしてからは500Lのトノーの中で約20カ月の熟成。これまでのニーニ、ルルーとは一まわりサイズの違うシラーとなっております。これまでのシラーが決して「良くない」なんて、微塵も感じたことはありませんが、このルルーの持つ立体感・奥行き・深さには正直驚かされました、、、。



酸のキレイさ、果実の繊細さ、タンニンのキメの細かさ、奥に感じる完熟した果実の甘味、熟成期間を取ったことで、これほどの完成度になるとは、、、。しかしもちろん、そこには「素材」であるブドウのレベルの高さが必要不可欠。それをはっきり体感できる素晴らしいシラー。ただ一つ、ホントに申し訳ないのですが、こちらもジャンマルコの自信の表れなのでしょうか、これまでよりもかなり価格が上がっております、、、。しかしながら、飲んでいただければ間違いなく納得してもらえ、素晴らしい味わいです！

★★Bianco de Coccio & ★Rosso de Coccio 20 ピアッコ デ コッチョ&ロッジ デ コッチョ <新ヴァンテージ>

750ml 300本 & 1500ml 60本/750ml 480本 & 1500ml 60本

昨年よりリリースされるようになった、アンフロア(テラコッタ製タンク)醸造により生まれた「Coccio コッチョ」、今年はピアッコも合わせて皆様にご紹介させていただきます。テラコッタ製のタンクで醸造を行うことに、単に流行だからというより、ワインを醸す「素材の一つ」として興味を持ったジャンマルコ。伝統ではないけれど、木とは違うニュートラルなテラコッタの容器が、レ コステのブドウ、テロワールをどのように表現するのか？単純な興味からその経験を積みみたいと、2015年より実験的な醸造を続けてきました。現在は世界中の多様なワイン生産者たちによって、使用されているテラコッタ製のタンク。木樽では表現できない、テラコッタ素材による微酸素接触によって、果実の印象に大きな違いがあると話すジャンマルコ。アンフロアを使用する意味、結果を「ジャンマルコの解釈」で表現した、非常に興味深いキュヴェとなります。

ピアッコはブローカーニコ主体、除梗し果皮と共に2週間のマセレーション。压榨後、さらに12か月、ボトル詰めするまですべてテラコッタのタンクの中で造り上げました。液体の厚み、そして詰まった果実の香ばしさ、それでいてワイン全体の輪郭は非常に柔らかい、、、丸みがありつつも骨太なタンニン、そこに果実が一体となって感じる特徴的な味わい。これまでに経験したことのない質感と味わいを感じるピアッコです。

ロッジはサンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー、バルベーラをテラコッタ製のタンクで、果皮とともに3週間、醗酵が進んだのちに压榨。压榨してからそのまま、テラコッタのタンクの中で12か月の熟成。木樽以上にニュートラル(香りなどの要素が少ない)でいて、同様の「呼吸」が得られるこのテラコッタ容器での熟成は、「レ コステのブドウをより果実的に強く、土地由来のミネラルをより鋭角に感じさせる」、そう語るジャンマルコ。タンニンがきめ細かく、しつとりした果実の質感がたまらない味わい。容器の違いから感じられる、ワインの輪郭・質感・内面の大きな違いには、間違いなく皆さん気づいていただけたと思います！

★★★Bianco20 MG & Rosato20 MG,DMG マグナム&ダブルマグナム入荷

また今春にリリースしたピアッコ、ロザートのマグナム、ダブルマグナムも入荷いたしました！今回合わせてリリースさせていただきます。

※マグナム(1500ml)は混載6本から、プリムール&ロザートのダブルマグナム(3000ml)は1本単位での出荷となります。

Fagioli del Purgatorio&Fagioli Gialloni ファジョーリ デル プルガトーリオ&ファジョーリ ジャッローニ <新アイテム 白いんげん豆>

そして今回、レ コステとして新たな取り組みがようやく具現化されました。第1弾として乾燥白いんげん豆、2種をご紹介します。

2003年、このヴィテルボで、ブドウ栽培を始めたジャンマルコとクレメンティニス。ジャンマルコの祖父が暮らした土地であり、彼のファミリーのルーツでもあるボルセーナ湖周辺。当時はまだ昔の農業が残っていたと話すジャンマルコ。「レ コステの畑の隣には羊飼いが住んでいて、畑に羊を放して雑草を取ってくれた。その代わりに彼が作った羊乳のチーズを分けてもらう。そんな元来の暮らしが残っていたんだ。あれから15年以上経ち、羊飼いは仕事をやめ、地域固有の野菜や食材は徐々に栽培されなくなってきている。レ コステとして、もちろんこれからもワインを造り続ける事は変わらない。ただ、何もなければ、ただ消えてゆくだけの土地の伝統や食文化を、少しでも次の時代(世代)に残す事、これは俺自身の使命だと思っている。」、昨年末に再会した際、そんな彼の思いを聞かされました。現在はブドウ畑の周囲の土地にあった鶏舎、羊小屋を修復し、将来的には以前の羊飼いや教わったチーズ作りを再興したいと語るジャンマルコ。そして、彼らの地域において、欠かすことのできないファジョーリ(白いんげん豆)の生産も平行して開始しました。

また耕作面積が少なく、毎年栽培する事は出来ないのですが、すべて手作業で行い、当然ながら薬品類を使用することのない、長期間の天日乾燥しより造られた2種の白いんげん豆。どちらもヴィテルボ、ボルセーナ周辺の伝統品種となります。粒の小さいプルガトーリオは皮が薄く柔らかいのが特徴。珍しいジャッローニは香り高く甘みを感じます。どちらも浸水せず、弱火でじっくり煮るだけなのでとても使いやすく、豆の持つ旨味が非常に強いのが特徴です。煮汁に出た旨味が素晴らしく、一般的な白いんげん豆にはない甘味、香りを持っています。柔らかく似た豆は、少し煮汁を残しながらオリーブオイルをたっぷりかけて(溢れるぐらいのオイルをかけるのがジャンマルコ流、笑)、召し上がっていただきたいです！



KOI di Fravio Restani コイ ディ フラヴィオ レスターニ

エミリア=ロマーニャーポローニャーヴァルサモッジャ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
CHI MERA キメラ” <新ヴァンテージ>	(20)				ピニョレット主体、トレッピアーノ モデネーゼ、アリオンサ、アルバーナ、他。樹齢30年〜。ポローニャ側にある放棄されていたブドウ畑。2年かけて手入れし直し、初めての収穫。古いブドウ樹が混植されている畑。時期を見極めて合わせて収穫。除梗せずにそのままプレスし、果汁だけの状態で醗酵。冷蔵保存しておいたアルバーナのモストを加え、醗酵が再開してからボトル詰め。瓶内で醗酵を終える。スポッカウーラ(オリ抜き)を行わずにそのままリリース。神話に登場する怪物を意味するキメラ、果皮が厚くタンニンを持つピニョレット、酸が豊富で香りの強いアリオンサ、果皮の色が濃く糖分の高いアルバーナ、それぞれの個性が混ざり合い、際立つ味わい深いフリッツァンテ。
Lumbroosklyn ランブルスクリン <新ヴァンテージ>	(20)				ランブルスコ グラスハロッサ、樹齢50年〜。ベルツィイ仕立てにて残る希少な高樹齢のグラスハロッサ。収穫時期を遅らせ完熟したブドウのみ収穫。収穫後2度に分け、すべて除梗し50%は破砕せず加え、3日間果皮とともに醗酵を行う。压榨し、そのまま木樽にて6か月の熟成。冷蔵保存していたグラスハロッサのモストを加えて瓶内で再醗酵。KOIのフィロソフィのままに、完全無添加にて醸造されるランブルスコ。2020年は非常に軽やかで淡い色調。果実の繊細さ、飲み心地の良さ、そしてブドウ由来の野性味。女性的な柔らかさを感じるランブルスコ。
★Bianco “Cheto” ピアッコ “ケト” <再入荷>	(20)				ピニョレット60%、モンウーニ 40%、樹齢15〜30年。ポローニャ側にあるブドウ畑。果皮の厚いピニョレット、酸の高いモンウーニ。2つのブドウを合わせて収穫。除梗せずに直接プレスし、果汁だけの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。その後、オリと共に約6か月、ボトル詰め後6か月の熟成。ニュートラルな果実味と、ほのかに感じるタンニン、そして心地よい酸と透明感。飲み心地の良さ、バランス感のある白。
	LOT	白	750ml 300本	¥2,900	
	06/2021				

<p>★Bianco "Orsu" ピアンコ "オルスウ" ◀新アイテム▶</p>	<p>(20) LOT 05/2021</p>	<p>白</p>	<p>750ml 240本</p>	<p>¥4,500</p>	<p>モスカート50%、トレッピアーノ モデネーゼ 50%、樹齢 30~40 年。 ボローニャ側にあるブドウ畑。完熟したモスカートは除梗し、潰さずに 2 日間マセレーション。あとからプレスしたモデネーゼのモストを加え、そのままの状態です。6 カ月。圧搾し 6 カ月の熟成。ボトル詰め後 6 カ月の熟成。モスカートの果皮の持つポテンシャルを意識したワイン。アロマを抑えるためにセミカーボニックに近い状態で長期間のマセレーション。果皮の持つ味わい、複雑さを表現。 リリースより 1 年経過し、徐々にその片鱗が見え始めた白。</p>
<p>Illuzione イッルズィオーネ</p>	<p>(19) LOT 01/2020</p>	<p>白泡</p>	<p>750ml</p>	<p>¥3,300</p>	<p>トレッピアーノ モデネーゼ 100%、樹齢 20 年~30 年。厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗せずダイレクトプレス。果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。その後、醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。</p>
<p>Visio スピマンテ"ヴィズィオ"</p>	<p>(19) LOT 03/2020</p>	<p>ロゼ泡</p>	<p>750ml</p>	<p>¥3,500</p>	<p>トレッピアーノ モデネーゼ、ランブルスコ ソルバール主体、ランブルスコ マエストリ、樹齢 40 年。モデナにあるベルッスィ仕立てのまま残る、様々なブドウが混植されている高樹齢のブドウ畑。収穫のタイミングを見極め、同時に収穫を行う。除梗せずダイレクトプレス。果汁のみの状態で自然に醗酵が始まるのを待つ。醗酵が終わったワインに冷蔵保存しておいたモストを加え、瓶内二次醗酵。醗酵の状態を確認しスポッカウーラ(オリ抜き)せずにリリース。瓶内でオリとともに熟成し続ける、「生きているワイン」。</p>
<p>Le Coste レ コステ ラツィオーヴィテルボーグラード</p>					
<p>ワイン名</p>	<p>ヴィンテージ</p>	<p>種類</p>	<p>容量</p>	<p>上代(税別)</p>	<p>メモ</p>
<p>★Litrozzo Bianco リトロツォ ピアンコ ◀新ヴィンテージ▶</p>	<p>21</p>	<p>白</p>	<p>1000ml 1500本</p>	<p>¥3,600</p>	<p>プロカーニコ主体、マルヴァジア、その他ヴェルデッロ、ロッジエツ、ロマネスコといったモンテフィアスコネの地ブドウが中心。21 年は除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まってから圧搾。表により収穫量が少なく、例年に比べブドウの凝縮を感じるヴィンテージ。ブドウ品種や土地の個性ではない「飲むことの楽しさ」を表現した1リットル。</p>
<p>★Litrozzo Rosato リトロツォ ロザート ◀新ヴィンテージ▶</p>	<p>21</p>	<p>ロゼ</p>	<p>1000ml 1500本</p>	<p>¥3,600</p>	<p>アレアーティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー、プロカーニコ、アレアーティコのみ短時間果皮と接触、サンジョヴェーゼ、メルローはプレスした果汁のみ、プロカーニコはマセレーションしてからプレスし、合わせて醗酵を終える。21 年はアレアーティコのフレッシュな果実が特徴的。甘やかな香りと柔らかい果実味飲み心地の良さ、味わいのバランスのとれたロザート。</p>
<p>★Litrozzo Rosso リトロツォ ロッソ ◀新ヴィンテージ▶</p>	<p>21</p>	<p>赤</p>	<p>1000ml 1500本</p>	<p>¥3,600</p>	<p>サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。2021 は昨年同様、果皮との時間を短くし、凝縮した果実と全体のバランス感意識して醸造したというジャンマルコ。タンニンはあるものの、非常に軽やかでいて心地よい。果実にあふれた丸みのあるロツ。ワイン単体でも心地よい、そしてやはり食欲を引き立てる味わい深いロツ。</p>
<p>★Pizzicante Bianco ピッツィカンテ ピアンコ ◀新ヴィンテージ▶</p>	<p>19</p>	<p>白微泡</p>	<p>750ml 800本</p>	<p>¥3,900</p>	<p>モスカート ジャック、プロカーニコ、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままの上で12か月、その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。十分に費やした時間と、2019という繊細かつ酸のあるヴィンテージ。モスカート ジャックのアロマティックさと、骨格となるプロカーニコ。これまでのピッツィカンテのイメージを打ち壊す完成度と美しさ、、汗。質の高さと安定感、そして素晴らしい飲み心地を持ったフルツァンテです！</p>
<p>★Pizzicante Rosato ピッツィカンテ ロザート ◀新ヴィンテージ▶</p>	<p>19</p>	<p>ロゼ微泡</p>	<p>750ml 800本</p>	<p>¥3,900</p>	<p>アレアーティコ100%、8月末の収穫。除梗し軽く入れをしながら24時間、プレスは行わず、フリーランジュースのみで約2週間の醗酵。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。21年はアレアーティコのみ、さらにはフリーランという贅沢さ。冷涼な年ならではの繊細は香り豊かな酸、味わいの輪郭がはっきりと出来上がっている、素晴らしいロザートです。アレアーティコ由来の甘い香りが堪りません！</p>
<p>★Pizzicante Rosso ピッツィカンテ ロッソ ◀新ヴィンテージ▶</p>	<p>19</p>	<p>赤微泡</p>	<p>750ml 600本</p>	<p>¥3,900</p>	<p>サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し、約8日ほど果皮と共に醗酵を始め、途中で圧搾。そのまま解放式の大樽にて醗酵を続ける。味わいに数グラムの糖分を感じる段階でボトル詰め。瓶内で醗酵が終わり、そのままオリと共に12か月の熟成。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。鮮烈なフルーツの強さと香り、乾いた酸とタンニンが堪らない飲み心地抜群の赤。</p>

★Le Primeur ル プリムール <<新ヴァンテージ>>	21	赤	750ml 480本	¥4,900	アレアーティコ 100%。収穫したブドウは除梗せず、外気に触れないカーボニックマセレーションにて 2 週間、圧搾後モストの状態約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。2021 年は凝縮した強い果実、タンニンを持ったポテンシャルのあるヴァンテージ。成熟した果皮の香り、強さ、ポテンシャルを感じつつも酸を保っている事でバランスを保っている印象。果実的な力強さと官能的な香り、アレアーティコのもう一つの魅力が見えるヴァンテージ。
			1500ml 60本	¥12,000	
			3000ml 12本	¥28,000	
★★Chardonnay “Le Chat” シャルドネ“ル シャ” <<新アイテム>>	20	白	750ml 240本	¥6,200	シャルドネ、樹齢 50 年前後、9 月上旬に収穫。除梗を行い、プレスせずフリーランジュースのみ、ステンレスタンクにて約 3 週間の醗酵。500L オーク樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。標高、樹齢の高いシャルドネより造られた実験的なシャルドネ。名前は仏語で猫「Chat」より。ブドウの熟度の高さを上回る酸の強さ。非常に味わい深い。コストの造る初めてのシャルドネ。
★★Syrah “Lulu” シラー“ルルー” <<新ヴァンテージ>>	19	赤	750ml 240本	¥6,200	シラー、樹齢 5~20 年。収穫後、除梗せず空気に触れない状態で 2 週間のマセレーション。その後バナーージュを行いさらに 3 週間果皮と共に醗酵。圧搾後、500L の木樽にて醗酵を終え、そのまま 20 か月の熟成。昨年リリースのシラーとは別の区画、選別したブドウのみを収穫して醸造した特別なシラー。酸の太さ、果実の繊細さ、タンニンの細かさ、完全した果実の香り、、、。熟成期間を取ったことで、完成度を感じる素晴らしいシラー。
			1500ml 24本	¥14,000	
★★Bianco de Coccio ビアンコ デ コッチョ <<新ヴァンテージ>>	20	白	750ml 240本	¥6,200	ブロカーニコ主体、樹齢 30~40 年。ピアンコの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗しテラコッタ製の開放式タンクにて果皮と共に 2 週間の醗酵。圧搾し、そのままタンクで醗酵を終え 12 か月の熟成。これまでのピアンコとは明らかに違う質感と表情。テラコッタという容器の可能性を感じると語る、特別なヴァンテージ。
			1500ml 60本	¥14,000	
★Rosso de Coccio ロッソ デ コッチョ <<新ヴァンテージ>>	20	赤	750ml 480本	¥5,900	サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー、バルベラ、樹齢 30 年。収穫後、除梗してテラコッタ製の開放タンクで 3 週間、果皮と共に醗酵を促す。圧搾後もテラコッタのタンクの中で 12 か月の熟成。木と違い、ワインに直接香りをつけることなく、ニュートラルでいながら、土器内部の細かい気泡による微酸素接触、呼吸を得られることで、より柔らかく、果実の濃密さを感じる。他の赤には感じたことのない特徴的、官能的なロッソ。
			1500ml 60本	¥13,000	
Bianco MG ビアンコ <<新ヴァンテージ>>	20	白	1500ml 90本	¥12,000	ブロカーニコ 70%、マルヴァジーア ディ カンディア、ヴェルメンティーノ、他、樹齢 10~40 年。収穫後、果皮と共に 10 日間、果皮と共に醗酵をスタート。圧搾後も大樽の中で醗酵、そのまま 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。果実のフレッシュさ、飲み心地、飲み頃を感じる心地よさ。
Rosato MG & DMG ロザート <<新ヴァンテージ>>	20	ロゼ	1500ml 60本	¥16,000	アレアーティコ、樹齢の古いものを中心。除梗し数時間果皮と共に攪拌、ソフトプレスにて圧搾。果汁のみの状態で木樽にて約 3 週間の醗酵。オリ引き後、木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。病気などの影響が非常に少ないヴァンテージ。果実的な香りや味わいを前面に感じる、キレイさを感じるロザート。
			3000ml 12本	¥34,000	
Fagioli del Purgatorio ファジョーリ デル プルガトーリオ <<新アイテム>>	21	乾燥白 いんげん豆	500g	¥2,400	白いんげん豆(Fagiolo Purgatorio 種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフィロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。 500g(1ケース/12PC) 1000(1ケース/12PC) ワインと混載可 賞味期限:2023年8月31日 長時間の浸水が必要ないヴィテルボ県、グラードリの伝統品種です。水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、塩をせず弱火で 60 分ほど下茹で、最後に塩で味を調べてください。皮が薄く粒の小さい品種で調理師やすく、繊細な味わいが特徴。
			1000g	¥3,800	
Fagioli Gialloni ファジョーリ ジャッローニ <<新アイテム>>	21	乾燥白 いんげん豆	500g	¥2,400	白いんげん豆(Fagiolo Gallo 種)、新しく耕作したレ コステの畑、ブドウ栽培と変わらないフィロソフィの元、栽培、手作業で収穫。天日にて長期間乾燥。 500g(1ケース/12PC) 1000g(1ケース/12PC) ワインと混載可 賞味期限:2023年8月31日 長時間の浸水が必要ないラツィオ州、ボルセナ湖北岸の伝統品種です。水、又はぬるま湯にセロリ、ニンジン、タマネギなどの香味野菜を加え、塩をせず弱火で 100 分ほど下茹で、最後に塩で味を調べてください。非常に旨味が強く、落花生に似た香り、甘味が特徴。
			1000g	¥3,800	