

《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。

12月の新入荷ワインをご紹介します！フランチャコルタの域を飛び越えた最高のスプマンテ、ディヴェッタから今年リリースの各キュヴェ、レ コステからは前回ご紹介できなかったピアンケット 2021、そして Cru クリュシエールズやその他特別なワイン。そしてダミアンは前回合わせて入荷しておりました、ドネーション(寄付)活動としてリリースされる特別なダブルマグナム(3L)、それぞれご案内させていただきます。

★少量入荷ワイン ご注文締切～12/7(水) 12:00 ※締め切り後リ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。

12/8(木) 頃より出荷 ※分散出荷を行うため、納品日指定に合わせられない場合があります。

現在取り扱い倉庫より、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。出荷の混乱を避けるため、まとまったご注文より優先させていただきます。どうかご理解、ご協力をお願いいたします。

Alessandra Divella アレッサンドラ ディヴェッタ ロンバルディアープレーシャグッサーゴ

イタリアが誇る瓶内 2 次醗酵、シャンパーニュ方式で造られるスプマンテを生む「フランチャコルタ」の土地。敢えてその名を名乗らず、さらには地元の慣習や醸造学的見解さえも全く無視し、独学をベースに自身の感性と感覚を信じ、驚異的な品質のスプマンテを造る女性アレッサンドラ ディヴェッタ。ワイナリー名が Divella Gussago より本名の Aressandra Divella に変わりました。これまでで大きな手ごたえと自身を持ち、彼女の中でもう一つ先のステップへ進む気持ちの表れでしょうか、、、(嬉)

「ブドウの質、原酒の力」のみを信じる彼女、自身で磨き上げた感性、そして周りを気にせず邁進する探求心の強さをもった、魅力あふれるアレッサンドラ。今年 2 月にリリースされた各キュヴェが 8 月に入荷。十分に休息期間を取ってからの出荷とさせていただきます。お待ちせました皆様、申し訳ありません、、、汗。その代わりと言ってはなんですが、到着後の泡の状態も落ち着き、開けたてより十分に喜んでいただける状態だと思います！ただ、ブランド ブラン以外のワインは 1000 本程度の生産量、日本への入荷は 2～300 本と少ないため、ブランドブラン以外はひとまず締切を設けさせていただきます。

Blanc de Blanc(18) ブランド ブラン 《新ヴィンテージ》

シャルドネ100%で造られる、ディヴェッタのベースとなるスプマンテ。それでも僅か5000本という生産量、大量生産など眼中にありません(汗)。収穫より3年以上を費やし、ドサーージュに頼らずに表現する原酒のクオリティ。彼女の「鉄のこだわり」をはっきりと感じるワイン。

2018 年は寒暖のバランスが良く果実と酸が共存したヴィンテージ。土地由来の豊かな酸と、完熟した果実の豊かな香り、原酒のクオリティがこれまで以上に上がっていると感ずります。畑のポジション、時期、樽ごとの醗酵・熟成の違いをネガティブに考えるのではなく、それぞれの要素をまるで絵の具のように捉え、自身の感性でブレンドする。アレッサンドラのイメージが具現化されたかのような、素晴らしいポテンシャルを秘めたヴィンテージです。

★Clo Clo 17 VDR Dossaggio Zero クロ クロ ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ》 入荷数 300 本

クロ クロ、ニーニ、ダディという彼女の「愛する 3 人」を表したスプマンテ。前回からティラージュの際に、各ブドウごとに造り貯めてきたリザーヴワインを加えて 2 次醗酵を行うようになったことで、それ以前より「表現の幅が格段に増えた」と話す彼女。2012 年の収穫から少しずつ原酒を保存し、1 つのバツクにストックしてきたアレッサンドラ。つぎ足しつつも液面を落とした状態を保ち、酸化熟成を経てきた「Vino di Riserva ヴィーノ ディ リゼルヴァ」。アレッサンドラ曰く、「あくまでも糖分やアルコールを添加する意味ではなく、長期間の熟成、さらには酸化熟成によって生まれる更なる香りや新たな要素、特徴をそれぞれのスプマンテに与えることで、3 人の個性や人柄をワインに表現できるようになった」。竹を割ったような潔さと、男勝りなアレッサンドラらしい、ブドウだけの更なる表現。

クロ クロは彼女の母(クローディア)をオマージュしたワイン。女性らしい繊細さと、香りの美しさ、複雑さ、、、しかし、「私のママはそれだけではないの、バウにも負けない強さや頑固さも持った素晴らしい女性」。その言葉からも感じられる通り、これまでのクロ クロにあった美しさや繊細さはそのままに、リザーヴワインからの厚みやうま味の強さ、決してただでは頼りないような「したたかさ」さえ感じられる、魅力的な女性そのままの表現。2017 年は、前回に比べ非常に繊細さと果実がしっかりと表現されている、美しさを前面に感じる味わい。現時点で非常に魅力的で、心地よさを感じます。

★Ni Ni17 VDR Dossaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ》 入荷数 240 本

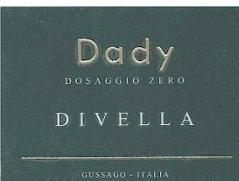
ニーニはシャルドネとピノ ネーロを 50%ずつ、たくましく優しい彼女の父を思っで造られるスプマンテ。繊細で酸の高いシャルドネの骨格と、ピノ ネーロの肉厚さが一体となり、他のスプマンテにはないバランス感。しかしこれまで表現しきれなかった、父の力強さや包容力、今回リザーヴワインが加わったことで、明らかにワインが良くなった、そう感じる味わいでした！「2 つの異なる個性を持った原酒だけに、アッサンブラージュしてからある程度の期間をかけ、原酒自体が一体化する必要がある」、そう話す彼女。ボトル詰めするまでに十分に時間をかけ、瓶内でも 48 か月の熟成期間を置いた特別なスプマンテ。力強さも柔らかく親しみやすい、彼女曰く「私のワインを愛する一番の飲み手」という父をイメージさせるスプマンテ。猛暑でありながら酸を失わない 2017 は、果実的、厚み、酸が高い次元で凝縮したポテンシャルのあるヴィンテージ。力強さと繊細さが共存し、さらに香りや複雑味がプラスされた素晴らしいスプマンテです。

★Dady17 VDR Dossaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ 《新アイテム》 入荷数 240 本

今年で 2 度目のリリースとなるダディ。最も親しい叔母のダニエッレをイメージしたスプマンテ。ブランド ブランとの違いは、プレスを行う前のフーランジュースのみ、100%木樽での醗酵。そしてシャルドネのリザーヴワインを加えて、48 か月という長いシュールリー熟成を行ったスプマンテ。リザーヴワインによって、ブランド ブランとの味わいと違いに本当に驚かされる素晴らしい味わい。今までには表現しえなかった複雑味と骨格、そして香りの多様性は本当に驚きの一言です。2017 年は味わいの凝縮した力強いヴィンテージ。ブランド ブランには感じ得ない香りの幅と体格、旨味の強さには圧巻です！

★Blanc de Noir17 Dossaggio Zero ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ》 入荷数 240 本

そして、彼女が徹底的にこだわり抜いたピノだけ造り上げるブランドノワール、2017 ヴィンテージ。アレッサンドラが最もポテンシャルを感じているブドウという事もあり、納得したブドウのみで醸造するというこだわり。2017 年は暑い年と言われる事が多いけど、アレッサンドラからすれば、「非常に気温差の激しいヴィンテージ」。昼夜の寒暖差が激しく、非常に凝縮したブドウが収穫できた年だけに、長い熟成期間が求められる、それだけポテンシャルを持ったヴィンテージ。瓶内で 48 か月シュールリーの状態で熟成。21 年 9 月にデゴルジュマンを行い 12 か月ほど休ませた 2017。その存在感は、もはやフランチャコルタとは言い難い、間違いないそれ以上の存在。濃密なエキストラ、染み出すような酸、時間と共に複雑さを増す味わいに

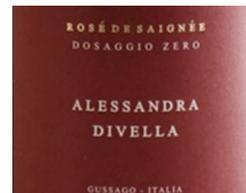


は、ただ驚かされるばかりです、汗。アレッサンドラ ディヴェッラの新しいステージ、ぜひ一度覗いていただきたい。そんな 1 本です。

★Rose de Saignee16 Dossaggio Zero ロゼド セニエ ドサッジョ ゼロ <新キュヴェ> 入荷数 240 本

そして、満を持して登場と言ってもいいのでしょうか！？今回もう一つ新しいスプマンテがリリース。その名前からもわかる通り、ピノ 100%で造られたロゼ。リザーヴワインを加える以前のクロ クロと同じ、と思いきや、果皮と接触している時間が 1 晩と長く、ブドウもブランドノワールに匹敵するもの(より果皮が成熟しているピノ)を厳選して醸造。果皮の成熟したピノを選別することで、色素やタンニンも強くワイン自体の骨格の大きさ、スケールの大きさが違います。ヴァンテージとしては涼やかな 2016 年、果実味よりも繊細さを強く感じるヴァンテージという事もあり、ビン内シュールリーの状態で、なんと 56 カ月もの熟成期間をとった、特別なキュヴェとなります。そのポテンシャルと表現内容は、ブランド ノワールにも匹敵する、さらに現時点での味わいといえば、より繊細で複雑、骨格、奥行きを感じる素晴らしいスプマンテ。ディヴェッラが新たなステージに立ったことを証明するかのような、存在感のあるスプマンテです！

その味わいについては、もはやコメントする必要がないほど素晴らしい、。これほどの骨格、サイズの大きさ、それでいて非常に繊細で複雑さを持った味わい。これほどのワインがシャンパーニュではなく、イタリアのフランチャコルタの土地で造ることが出来るという事実を、ぜひ皆さんに知っていただきたい、そう感じるワインです。



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

今年入荷しましたレ コステの各キュヴェ、毎度のことながら、その多さにご迷惑おかけしております、汗。今回ご案内させていただくのは、前回ご紹介しきれなかったアイテム、。中でも Cru の畑や高樹齡の畑より造られた、トップキュヴェの中より厳選してご案内させていただきます！久しぶりのリリースとなる Cru シリーズはこれまでよりも大きくレベルアップしたピアンコ 2018、ロツ 2016。そして唯一の長期間のマセレーションを行う白「Paino パイーノ」2015、そしてとどめに 7 年振り 2 度目のリリースとなる、もう一つのアレーティコ「Gambrinus ガンプリヌス」2017。どれもこれも、リリースまでじっくり時間をかけてのリリース！もはやジャンマルコの自慢げな笑顔が浮かびます、。泣。そして、こちら忘れてはいけないピアンケット 2021 に、本当に問題作なのか！?キレイすぎるリパツオロツと、今回も盛りだくさんな内容です！

Bianchetto21 MG ピアンケット <新ヴァンテージ>

リパツオ以上ピアンコ以下、飲み心地と果実の個性を表現したピアンケット。今年も無事に入荷しております！2021 年は春の遅霜や夏の水不足、そして収穫前に病気の影響も受けた、難しいヴァンテージだったと話すジャンマルコ、収穫量は決して多くはなかったものの、残したブドウのクオリティは非常に高かったといえます。果実は完熟していながらも、フレッシュさや酸を失わず、緊張感と果実、アロマのバランスを持った、魅力的なヴァンテージ。

抜栓してより、その透明感とバランス感、飲み心地の美しさには、正直驚かされました、汗。いつもワインに飲み心地を重視しているジャンマルコですが、今回のピアンケットは、歴代最高峰のバランスと飲み心地を持っていると思います。それでいて、完璧ではないいつも通りのピアンケット、。今年も皆様ご迷惑おかけいたします、。

Ripazzo Rosso21 リパツオ ロツ <新ヴァンテージ>

なんだかんだ、毎年出ているような、汗。醸造中に醗酵がうまく進まなかったワインを、翌年のヴィナッチャを再浸漬(Ripasso リパツ)して造られる再生工場のようなこのワイン。今回は 2020 年のリパツオロツ、1 つのタンクで残糖がかなり高い状態で醗酵がストップ。1 年間そのまま熟成させてから、2021 のリパツオロツを压榨後、そのヴィナッチャをリパツしたことで醗酵が再開。21 年のヴィナッチャには元気な酵母と健全な果皮、結果醗酵は無事に進んだといえます。非常に軽やかなロツの魅力的な飲み心地と、アレーティコを持つ柔らかなの香りのあるフォルムが共存する、リパツオとは思えないほど魅力的なワインになりました。

Moscato "Due M" 19 モスカート"ドゥエ エンメ" <新ヴァンテージ> 入荷数 360 本

自根の畑(Le Coste)のモスカートを中心に造られるドゥエ エンメ。アロマに特徴を持つモスカートの魅力を、最大表現するための 2 つの M(マセレーション)。カーボニックマセレーションにより香りや爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを。2 つの要素が一体化した、まさにモスカートの魅力を最大に引き出したワインと言えます。

日照に恵まれ、果実の凝縮を持った 2019。単に暑いだけでなく、フレッシュさや酸と果実のバランスも持っている、ポテンシャルを秘めたヴァンテージ。果実的な印象だけではなく、果皮や種子、すべてから表現されるモスカートの本来の魅力。手前味噌でお恥かしいのですが、前回の 2018 も本当に素晴らしいのですが、涼で繊細さを持った 2018 に対し、果実の成熟に恵まれ、非常にバランス感のある 2019、それぞれ全く違う方向性ながら豊かいて繊細、複雑さを兼ね備えた素晴らしいモスカートです！

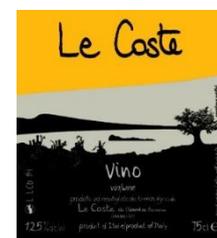
★Bianco Cru "Le Coste" 18 ピアンコ クリュ "レ コステ" <新ヴァンテージ> 入荷数 各 240 本

数あるワインの中で唯一 Le Coste を冠した白。ジャンマルコが 2004 年にワイナリーを始めた際、自らがこれまで学んできたすべてを注ぎ込んだ特別な畑「Le Coste」超高密植、無施肥もちろん、非常に低いアルベレロ仕立。自根(ピエディフランコ)にもこだわった最高で唯一の畑。このすべては「1 本の樹の結実、収穫を自発的に減らす」ためのもの、。 「ブドウ樹には寿命がある、僅か 20 年程度で死んでしまう樹もあれば、100 年を超えて生き続ける樹も、。それはある意味人間の一生と何ら変わらないと思うんだ。多くの肥料(過剰な食事)に多くの結実・収穫(労働)をすれば樹(体)への負担は大きく、蓄積し、病気になる。それを防ぎ、治すために農薬(薬)を使用する。しかし、健全な環境と必要なだけの栄養、そして収穫という負担を抑えてあげれば、健全な状態でより長い寿命のブドウ畑に育てることができるのではないか？」、ジャンマルコの考えを 100%つぎ込んで生まれた畑。

一見、非常に複雑で分かりづらい、。数あるキュヴェの一つ、。と思いがちですが、このワインこそその名前の通り「Le Coste」という畑であり、土地を最も表現したワインでもあります。アルザスやブルゴーニュ、ジュラ、そしてローヌと偉大なるワイン土地で働き、体感してきた土地の姿。ワインお世界の常識でいえば、大笑いされるかもしれませんが、このラツィオで、ヴィテルボで、そしてこのグラードリにある標高の高いテラス状の土地は、評価されるべき価値と可能性がある事を表現したい。それこそがレ コステの原点であり、ジャンマルコがイタリアでスタートした本当の理由です。

約 2 年ぶりのリリースとなる 2018、涼で雨に苦しめられたヴァンテージでしたが、病気や腐敗果を丁寧に選別し、樹上での完熟を待った結果、彼の畑では非常に珍しいボリティスノービル(貴腐菌)が、半数近い割合で回ったというとてもない収穫となりました。ポテンシャルを秘めたブドウには、それに見合うだけの醸造と時間を費やす、というジャンマルコの哲学の元、モストだけの状態で 1 カ月間醗酵、そして 1500L の大樽で 2 年という熟成。そして、ボトルの中でゆっくりとフォルムが形成される時間として、ボトル詰めから 18 カ月熟成を経てからリリースされた、これまでの Cru の中での最高傑作と言っても過言ではない、そう感じるヴァンテージ。

非常に苦労を強いられたヴァンテージの片鱗、そしてこれまで彼のワインではあまり体験したことのない、溢れる貴腐の香り、。想像を超える素晴らしい味わい。レ コステがこれほどたくさんのキュヴェを作る理由、土地、畑それぞれの違いを表現していることの意味。そしてこのワインは、醸造だけでは成立しない、土地、ブドウ樹、気候、収穫、醸造何一つかけることが出来ない、そう体験させてくれる、素晴らしいワインだと思います。

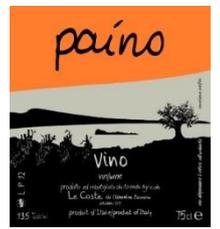


★Paino15 パイノ《新ヴァンテージ》 入荷数 120本

ジャンマルコの祖父のニックネームから名づけられたワイン。2014までは樹齢の古い Vecchia Vigna ヴェッキア ヴィーニャの畑より選抜したブドウで醸造を行っていましたが、ヴェッキアヴィーニャの限界が近づいた事、そして他の畑の地力、樹のレベルが高まったこともあり、「La Chiesa ラ キエーザ」の畑(低いアルベレッコ、樹齢 10 年程度)から完熟したブドウだけを選別して収穫。

そして何より、このパイノからは醸造～熟成をテラコッタ製のタンク(アンフォラと呼ぶ)にて行うようになったことが、一番の変化でしょうか。アンフォラの中で 12 カ月、500L の木樽に移し 24 カ月、そして最も大切にしている瓶の中で 36 カ月、、、合計 60 カ月を費やしてリリースされた、これまでのパイノとは、スケールも迫力も桁外れな、特別なパイノです。

テラコッタという素材にしかない要素(木からの成分を抽出しない、よりニュートラルでありながらセメントタンクのような嫌気的な状況にも陥らない、細かい気泡を通しての微呼吸が生まれる、など)こそ、最大限のポテンシャルを秘めたブドウには最も適している、という結論に至ったジャンマルコ。強い果実と酸だけでなく、果皮のタンニンや色素によって守られているモストにとって、空気との接触は必要不可欠であり、その期間の長さによってワインが造られていく、成長してゆく。過酷な 3 年に及ぶアンフォラでの期間と同様の期間をボトルの中で過ごさせることで、ワインの外殻が形成されると考える彼。近年のレ コステにみられる「徹底的に時間を費やした」、特別なキュヴェ。最高のポテンシャルに、十分な時間を費やしたという、言うまでもなく価格もとんでもないワインではありますが、これまでのパイノの中で明らかに存在感が違え、ぐうの音も出ない素晴らしいワインでした、汗。

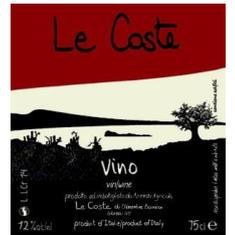


Rosso Cru "Le Coste"16 ロッソ クル "レ コステ" 《新ヴァンテージ》 入荷数 300本

昨年に続き、Cru のロッソもリリースされました！ヴァンテージはなんと 2016、5 年以上の歳月をかけて造られたグレグット 100%、最大限のチャレンジをした畑 Le Coste を表現したワイン。

レ コステと付き合ってきた中で、私自身最も苦労したのはその「キュヴェの多さ」。一つ一つのワインを追い続けているうちに、その数のあまりの多さに、何度も混乱させられてきました。しかしつい先日、ローマで行われた Cru シリーズの垂直試飲に参加させていただく好機に恵まれました。その内容はあまりにもシンプルで簡単！すべてのワインは(中には例外もあるけどw)ことグラードリの土地、火山性土壌、それぞれのブドウを最大のところで収穫し、醗酵・压榨・木樽に入れるだけ。自分が技術的に手を加えるのではなく、そのままを表現する事。一見当前のような言葉なんですけど、これだけ多様なキュヴェを見てきた私自身にとっては、最も欲しかった答えのように感じてしまいました。

2004 年に植樹した自根、アルベレッコ仕立、超低収量のグレグットから収穫した、最高レベルのグレグットを長期間果皮と共に醗酵。絞った後、500L の木樽の中で 20 カ月、ボトル詰め後 36 カ月、十分な時間を費やしたワイン。言葉にすると決して迫力があるわけではないですが、当然な仕事をきっちりこなして造り上げられたワイン。そして、最も感じるのはこの畑「Le Coste」のもつポテンシャルと、他の地域では感じ得ない軽快な酸、そして複雑さ、、、その名前が示す通り、彼のスタートであり最大限の土地を表現した赤ワインです。



Gambrinus17 ガンブリヌス《新ヴァンテージ》 入荷数 300本

アレーアティコで表現される、レ コステのトップキュヴェ「Alea Jacta Est アレーアヤクタエスト」。長雨と低温で思うような収穫ができなかった 2010 年。しかし、そのブドウからはアレーアには感じ得ない個性や特徴的な香りが生まれたこと。そしてその特徴がとて魅力的だったことから、アレーアヤクタの名前とは違う「Gambrinus ガンブリヌス」という名を付け、たった 1 度だけリリースしたことがありました。エヴィーノとしては創業した 2013 年のリリースという事もあり、極僅か入荷で、唯一手元に残すことが出来た思い出のワインでもあります、。

なんとその「ガンブリヌスがまたリリースされる」、というジャンマルコの言葉に、驚きと嬉しさが混ざり合った独特な気分でもあります。畑は Cru にあるアレーアヤクタの畑より。ただ 7 年前と違うのは「真逆のヴァンテージ」という事。2017 年は初夏に気温が上がり、水不足が続いたヴァンテージ。冷涼でもなく雨が絶対的に少ない年。しかし、収穫したブドウからは、2010 年当時と非常によく似た個性的な香りを放つアレーアティコに、瞬間的に 2010 を感じたといえます。「アレーア ヤクタ エスト」には感じ得ない特徴をもった「もう一つのアレーアティコ」として、ガンブリヌスの名前でもリリースされることになりました。

猛暑の影響はブドウを過熟にする、反射的にそう考えてしまいがちですが、この年に限っては初夏の、まだ熟れる前の暑さであり、水不足の影響は果実自体の成長や熟成を阻害してしまったりと話すジャンマルコ。「その後、限界まで樹上で熟成を待たせられ、9 月の最終日の時点でアレーアにできるような完熟を迎えられなかった」といいます。決して完熟していないアレーアティコ、その香りの中には果実の溢れる香りではなく、早熟な果実の香りと酸からくる「全く別の香り」を持っている果実に対し、「もっとも最適な醸造方法を模索した」という彼。除梗せず酸素に触れないカーボニックマセレーションの状態で 3 カ月間、压榨した後は木樽の中で引き続き醗酵&熟成を 3 年間。「壊れやすいほどの繊細さとユニークさを持ったこのブドウは、樽の中で長い時間を費やすことで、このような特異であり魅力的なフォルムと香りを放つ」。

決して人の手だけでは造ることが出来ないものであり、その年ごとの個性を追い求めることで生まれた、もう一つのアレーアティコのトップキュヴェ。毎年のように新しいワインが出ているので、いい加減減らしてしまう気持ちは皆さんと一緒に、(汗)ですが、このワインを「Alea Jacta Est」としてボトル詰めしない事で、彼が伝えたいもの。ワインは土地であり、その土地のブドウ品種であり、毎年の天候である事。決して同じものを造り続ける事はできないという現実。これを受け止め、そこに「人」というエッセンスを加えて表現する、、、だからこそ、ワインに魅力を感じ、人を引き寄せるものなのか、妙に合点がいてしまいます。

味わいについては、もし 2010 のガンブリヌスを知っている方であれば、香りの記憶が鮮明に呼び起こされると思います。そして儚さ、脆さと紙一重に感じる繊細さと奥行き。この香りに、アレーアにはないガンブリヌスたる香りという事に、気が付いていただけたと思います。正直に言わせて、決して安定感のあるワインではありませんが、9 年前に出た 2010 に比べたら雲泥の差、(笑)。十分に美しく、安心して飲んでもらえる素晴らしいウォリティです。この 7 年間で、Cru の畑が本当に成長した事を体感させてくれる。アレーアティコファン(もしいたらw)必飲のワインです！

★AleaVV 13 1500ml アレーア ヴェッキアヴィーニャ 《新ヴァンテージ》 入荷数 30本

そしてこちらは 3 年ほど前にリリースした特別なアレーアティコ(ヴェッキアヴィーニャ)2013 年。なんとセラーの奥から出てきた(ホントかな！?)という事で 30 本のみですが再入荷となります！

「2013 年はレ コステにとって間違いなく軌跡となるべきヴァンテージ。」そう語るジャンマルコ。若い畑ながらすさまじいアレーアティコが収穫でき、初めての「Brutal」としてリリースしたこと、2009 年にひそかに植えたピノ ノワールで初めて収穫&醸造を行った事、そして今回リリースとなるヴェッキアヴィーニャ(高樹齢の畑 Terrazzo)から「今までに見たことがないほど素晴らしいアレーアティコ」を収穫、本来であればアレーア ヤクタに加えられる予定のワインでしたが、1 年ほどたった時点でそのポテンシャルの高さに驚き、「なにがなんでも単体でボトリングしたい」そう思ったといえます。それから木樽にて約 2 年、ワインはすべてマグナムに詰められてさらに 2 年の熟成。合計 5 年の歳月をかけてリリースされることとなったワインです。生産本数は 200 本程度、ラベルはクレメンティーヌがすべて手書き、ボトルナンバーを入れてリリースされた、レ コステ史上過去最高のワインとなります、汗。

「現時点でも十分すぎるくらい素晴らしい感動を与えてくれるワイン。でも本当に特別なものなので、ぜひ時間をかけて、皆さんが迎える特別な日に開けてほしい。」ジャンマルコとクレメンティーヌ、2 人の 15 年間の集大成を記念する特別なワインとなります。



ダミアンからは、その売上金額すべてを、恵まれない人々へ寄付するというプロジェクトである、3Lの特別なリボッラジャツラ。今年リリースされたのは2016 ヴィンテージ。世界中で15本のみ生産、、、汗。なかなか皆様のお目にかなうことが出来ないワインですが、造り手というより、一人の人間としてダミアンが取り組んでいる寄付活動。どうか皆様にも知っていただきたく、今年もご案内させていただきます。

限定品《入荷数5本のみ》

★★★3000ml DMG Riblla Gialla 2016 《ダブルマグナム》リボッラ ジャツラ

「自分の造ったワインを飲むことで、多くの人々に喜んでほしい。しかし、ワインを飲むことができない人たち、何かしらのハンディキャップを持つ人や子供たちのために、何かできることは無いだろうか？」そう考えたダミアン。ワインを飲む人たちだけを喜ばせるのではなく、他の誰かを幸せにできるように(ほんの少しでも楽しみを与えられるように)。そんな思いを込めて2015年よりネーション(寄付活動)を行っております。彼の中で「偉大」と呼べるヴィンテージに限り、オリジナルのラベルを貼った3Lの特別なリボッラ ジャツラを毎年15本販売します。そしてこのワインの売上げ全額を寄付するというプロジェクト。

初回の寄付はダミアンの生まれ育った土地ゴルツィアで行い、そして2回目は彼が「最も縁のある土地」と言ってくれた日本の児童養護施設に2018年に寄付を行いました。そして昨年3回目は日本の現代美術家である小川信治(Shinji Ogawa)さんに作成していただいたエチケットで、その売上げは2019年、オーストリアの児童養護施設へ寄付されました。そして今回は6回目、2016 ヴィンテージのエチケットを描くのは、クロアチアの現代アーティストであるニコラ ブドラグ(Nikola Vudrag)による鉄を加工して造られたデザイン。

「自分の造ったワインで誰かが幸せになってくれたら嬉しい。それはワインを飲む人に限らず、子供や老人、ハンディキャップを持つ人など、少しでも多くの人々へ。」ワインを通して人がつながり、土地を越え、国を越え広がっていく。そうしたダミアンの思いから始まったプロジェクトです。日本に入荷したのは15本のうち5本となります。価格は決して安いものではありませんが、ご購入いただいた代金は、そのまま寄付につながるかと考えていただけますと幸いです。

※本数が少ないため、締切までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただきますようよろしくお願いいたします。



Divella Gussago ディヴェッラ グッサーゴ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランド ブランド サッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ》	(18)	白泡	750ml	¥5,200	シャルドネ 100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、セメントタンクにて醸酵。古バリックにて約9か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内2次醸酵。そのまま30か月オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は22年1月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。
★Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ 300本》	(17)	ロゼ泡	750ml	¥6,300	ピノ ネーロ 100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、時間をかけることで色ついたモストを木樽に移し、自発的な醸酵。そのまま古バリックにて約9か月の熟成。新しい試みとして、1樽(全体の25%)は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内2次醸酵。そのまま48か月、オリと共に熟成を行います。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。アレックスサンドラが慕う母(Claudia クローディア)のオマージュとして造られるクロ クロ。酸化熟成を施したりザヴワインを加えたことで、これまでのクロ クロに足りなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味、すべてにおいて増した印象。ドサージュではない、ワイン(果汁)のみで表現しきるという意味を感じるスパマンテ。
★Ni Ni Dosaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ 《新ヴィンテージ 240本》	(17)	白泡	750ml	¥6,900	シャルドネ 50%、ピノ ネーロ 50%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醸酵。古バリックにて約9か月の熟成。1樽(全体の25%)は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内2次醸酵。そのまま48か月、オリと共に熟成を行います。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。アレックスサンドラが慕う父(Agostini)のオマージュとして造られるニーニ。酸化熟成を施したりザヴワインを加えたことで、これまでのニーニに足りなかった味わい深さ、複雑さ、力強さを補うという新しい発想。ドサージュではない、ワイン(果汁)のみで表現しきるという意味を感じるスパマンテ。
★Dady Dosaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ 《新アイテム 240本》	(17)	白泡	750ml	¥6,900	シャルドネ 100%、樹齢30年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醸酵。古バリックにて約9か月の熟成。1樽(全体の25%)は熟成の過程で捕酒を行わず酸化熟成を行ったワインを加え、微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内2次醸酵。そのまま48か月、オリと共に熟成を行います。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスパマンテ。酸化熟成を施したりザヴワインを加えたことで、これまでにはなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。アレックスサンドラが慕う叔母(Danielle ダニエル)をオマージュした新しいスパマンテ。ドサージュではない、ワイン(果汁)のみで表現しきるという意味を感じるスパマンテ。

★Blanc de Noirs

Dosaggio Zero

ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ

《新ヴィンテージ 240本》

(17) 白泡 750ml ¥8,300

ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出るモストフィオーレ (フリーランジュース)のみ、古バルックにて醗酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 48 か月、オリと共に熟成。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。ドサーージュを必要としない十分な酒質、幅の広い複雑な香りと、今まで以上に美しい酸と奥行き、もう言葉が要らない美しさ、、、もはやフランチャコルタとは全く違う、素晴らしい、美しさをもったスプマンテ。徹底的にこだわり抜いたピノ ネーロより造られるデイヴェッラのトップキュヴェ。生産本数は僅か 970 本という少なさにさらに驚かされます。

★Rose de Saignee

Dosaggio Zero

ロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ

《新キュヴェ 240本》

(16) ロゼ泡 750ml ¥9,300

ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずピニャージュを行い、約 12 時間のマセレーション(果皮浸漬)を行った後、プレスせず自重で出るモストのみ古バルックにて醗酵。そのまま約 9 か月の熟成。微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。そのまま 56 か月、オリと共に熟成。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。

Le Coste

レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Bianchetto ピアンケット 《新ヴィンテージ》	21	白	750ml 1500ml	¥3,900 ¥8,400	プロカーニコ主体、マルヴァジアア ディ カンディア、モスカート、ヴェルメンティーノ、他。収穫後、除梗し果皮と共に 2 週間の醗酵。压榨後、解放式の木樽にて 5 か月の熟成。2021 年ほどまでバランス感のある収穫と話すジャンマルコ。ワインとしての感性の早さ、果実のフレッシュさと張りつめた緊張感のある酸。例年以上の飲み心地と味わいを持ったピアンケット。
Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ 《新ヴィンテージ》	20/21	赤	750ml	¥3,400	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。ベースは 2020 のリパッツォロザート。タンクひとつだけ 20g/L 以上残糖があるまま醗酵が停止してしまったロット。翌年の収穫 醸造の過程で、プレスしたリパッツォロソのヴィナッチャを加え、再醗酵を促したという奇抜なスタイルで生まれた赤。アレアーティコ由来の香りの高さ心地よさ、サンジョヴェーゼやメルローの持つ旨味、そして何よりも飲み心地の良さには脱帽です。
Moscato "Due M" モスカート "ドゥエ エンメ" 《新ヴィンテージ》	19	白	750ml	¥8,800	モスカート、Le Coste の畑が中心で、もう一つの畑のモスカート(一部モスカートジャッロ)。完熟を待ってから収穫。2 つのマセレーション(除梗せず空気に触れないカーボニックマセレーションと、伝統的なマセレーション(除梗し搾入れを行う)。醗酵が終わってから压榨し、20 か月間 500L の木樽にて熟成。ボトル詰めし 6 か月。2019 年は太陽を感じる完熟した収穫を迎えましたが、酸や複雑さも持ち合わせた魅力的なヴィンテージ。
Bianco Cru "Le Coste" ピアンコ クリュ レ コステ 《新ヴィンテージ》	18	白	750ml	¥8,800	プロカーニコ主体、2004 年植樹のレ コステの畑。混植されているヴェルメンティーノや地ブドウも合わせ、完熟を待ってから収穫。2018 年は冷涼で雨の多いヴィンテージ。収穫したブドウの 20% にボリテリスノーピレ(貴腐)が回ったヴィンテージ。収穫後、木樽にてごく短時間果皮と共にマセレーション。压榨し、果汁のみの状態で解放式の大樽に移し約 1 か月醗酵が完全に終わるのを待つ。オリ引きと共に 1500L の大樽に移し 24 か月、ボトル詰めのと 24 か月の熟成。 「Le Coste の畑」をストレートに表現した白。2018 年は冷涼、貴腐の恩恵も感じる嬉しいヴィンテージ。
Paino パイノ 《新ヴィンテージ》	15	白	750ml	¥12,000	プロカーニコ 100%、Le Coste の畑の隣に位置する、ジャンマルコが植えたアルベレッコ仕立の畑。強烈な日照を受けた 2015、樹上で完璧まで成熟したブドウだけを厳選して収穫した、特別なプロカーニコ。収穫後、除梗してテラコッタ製の容器の中で 1 か月以上、果皮と共に醗酵。压榨後は別の新しいテラコッタの樽の中で 1 年間の熟成。その後 500L の木樽に移し 2 年間、ボトル詰めしてからワイン自体がフォルムを形成するまで 3 年間、十分すぎる時間を費やしてからリリースされた新しいパイノ。十分すぎる果実を持ち、その果実を形成するアンフォラでの醸造。ポテンシャルを秘めたブドウに、十分に時間を費やした熟成。 液体のサイズの大きさ、迫力はすさまじい、、、ブドウのポテンシャルの高さをストレートに発揮するかのよう、これまでのパイノとは一線を画す素晴らしい味わい。

Rosso Cru "Le Coste"

ロッソ クリュ レ コステ

《新ヴィンテージ》

16 赤 750ml ¥9,200

グレゲット100%、Le Costeの畑2004年植樹より、厳選して収穫。除梗したあと、潰さずタンクの中でセミカルボニックマセレーションの状態2週間、その後搾入れを行い1カ月以上、醗酵が完全に終わるまで長期間のマセレーションを行う。压榨後、500Lのフランス産木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰めを行い、ワインの外格が出来上がるのを待ち36カ月の熟成。名前の通り、彼らのスタートの土地「Le Coste」を表現した赤。

Gambrinus

ガンブリヌス

《新ヴィンテージ》

17 赤 750ml ¥9,200

アレアーティコ、レ コステの畑より収穫したブドウ。猛暑&干ばつに見舞われた2017、Cruのアレアーティコ。2010とは反対の意味で成熟が遅れたヴィンテージ。イレギュラーな成熟をどげたブドウは除梗せず3カ月間、セミカルボニックの状態に浸漬、压榨後500Lの木樽に移し、樽の中で醗酵が継続してゆく。完全に醗酵が終わりそのまま3年間の熟成。ボトル詰め後、約18カ月の熟成。通常のアーレアヤクタには感じ得ない香り全体のバランス、魅力

★AleaVV

アーレア ヴェツキアヴィーニャ

《再入荷 30本》

13 赤 1500ml ¥27,000

アレアーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗せず2カ月のカーボニックマセレーション、ピジャージュし開放式の木樽で3週間以上の醗酵。压榨後、古バリックにて36か月、ボトル詰め後24カ月の熟成。普段はアーレア ヤクタ エストの中に入る区画のブドウですが、ジャンマルコが「今までに見たことがないほど完璧な収穫」であったため、僅かバリック1樽分をマグナムのみにボトルリング。エチケットは無く、すべてクレメンティーヌが手書きし、ボトルナンバーを記載。特別な日に開けてほしいと願う、レ コステ史上最高のアレアーティコ。

Damijan Podversic ダミアン

フリウリ=ヴェネツィア ジューリアーゴロツィア

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
★★★Riblla Gialla DMG リボッラ ジャッラ ダブルマグナム 《新ヴィンテージ》5本	2016	白	3000ml	¥85,000	<p>リボッラジャッラ、樹齢 20~40 年。収穫を可能な限り遅らせることで、最大限に成熟した果実。果皮には多くの貴腐の恩恵を受けたブドウと腐敗果を徹底して選果を行う。除梗して果皮・種子と共に 3 か月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶にて 18 か月の熟成。2016は貴腐の印象は少ないものの、房からこぼれ落ちるほどに完熟したリボッラ ジャッラのクオリティの高さを感じる。繊細さ奥行きを失わず、果実の美しさ、透明感、余韻の長さ。ストレートな均整美を感じるヴィンテージ。</p> <p>僅か 15 本のみリリース、うち 5 本が日本に到着しております。「この 15 本分の売上全額を世界の恵まれない人々への寄付に充てる」、という活動のため、賛同し協力してくれた画家やデザイナーの方々によって作られたエチケット。特別な3Lボトルです。</p> <p>○入荷数5本(木箱入) 出荷は1本より(送料込)</p> <p>※本数が少ないため、締切(12/7)までにお申し込みください。ご希望が上回った場合は厳正に審査し、抽選とさせていただきます。どうかご理解いただきますようお願いいたします。</p>

èVino エヴィーノ イタリアワイン輸入・卸売

〒330-0064 さいたま市浦和区岸町4-11-11 TEL:048-799-3678 Mail:info@evino33.com