

《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。2月の新入荷をご紹介します！

2023年、モンテ ディ グラツィアだけでなく、もう一人の造り手と出会う機会がありました！ 諸々の事情があり、ご紹介が遅くなってしまいました「Anze Ivancič アンジェ イヴァン チッチ」、エヴィーノ初めてのイタリア以外の造り手！（と言ってもすぐ隣のスロヴェニアですが）。昨年4月に訪問し、ワインは8月には日本に到着しておりました、、汗。驚愕の出会いと、直感的に感じる可能性は衝撃的でした、、、。十分な休息期間を取ってから、ご用意させていただきました！

トスカーナ、キャンティの土地で変わらず味わえる「コンタディーノ的ワイン」**「Podere Luisa ポデーレ ルイーザ」**、初リリースとなるFuoriso フォーリーソ、樹齢70年越えのカステルベルソの畑、2017年という特殊な気候が生み出した唯一の存在としてリリース。そしてピエモンテ、ドルチェットと言え、、やはり彼女がいませぬね！**「San Fereolo サン フェローロ」**より、それぞれ売れ&在庫薄となったキュヴェの新しいヴァンテージをリリースさせていただきます！

★少量入荷ワイン ご注文締切～2/8(木) 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。

2/9(金) 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。

## Anze Ivancič アンジェ 【新規取り扱い造り手】 スロヴェニアブルーダーピリャーナ

スロヴェニア西端、イタリアと国境を隔てる Brda ブルダ、その中心部に位置するピリャーナの町。イタリア側のゴリツィアやコレモンテ、オスラヴィアまで車で10～20分と近く、国は違うものの同じ土壌を持つ「Collio コリリオ」であり、古くローマ時代にはコリリオの中心地として繁栄していたとされる土地。

同じ土地個性、ポテンシャルを持っていても、国を違えるだけでその評価や価値は大きくかけ離れてしまう。当主であるアンジェ イヴァンチッチは31歳。両親、親族の中に農業に関わる仕事をしてきた者はなかったものの、幼い頃より自然や畑での仕事に興味を持ち、農業高校へ進学。そこで公募していたフイナリー研修制度に申し込みました。その研修先こそフリウリ、いやイタリアの代表する偉大なる白ワインの造り手「Josko Gravner ヨスコ グラヴネル」のキャンティーナでした。

研修期間が終わった後も、そのままヨスコの元で10年以上畑とキャンティーナで働いたアンジェ。「ワインを造る上で重要なモノ、唯一の事はすべてヨスコの元で経験してきた。」、そう屈託のない笑顔で語るアンジェ。自宅の近くにある高樹齢のブドウ畑を2018年より借り、ブドウ栽培、醸造を開始します。

畑は自宅からすぐ近くの約2ha、樹齢は基本的に古く40年以上のものがほとんど。一部の区画はピリャーナで一番古い58年というリボツァ ジャッチャも残っている畑。土壌は強烈なポンカ(Ponca:堆積岩が風化した土壌)に覆われており、強いミネラルはもちろん、崩れやすい岩石の間にブドウ樹の根が深く伸び、保水性も非常に高い土壌。樹齢の古い畑は、グイヨーやコルドーネ スペロナート、広い間隔で植えられており、地表より1mほどの高い仕立て。「この10年で気候も大きく変わった。最近の夏の暑さだと、地表に近いと地面からの熱の影響を受けやすく、必要以上に過熱になりやすい。古くから行われてきた高い、間隔のあいた仕立ては、空気の通りが良く熱がこもりにくい、湿度も抜け病気になる確率も下がり、ブドウ樹の完熟までに十分に時間を費やすことが出来る」、そう考えているアンジェ。そして、彼のもっとも特出すべき点でもある、1本の樹から徹底的に収穫量を抑え、樹上での凝縮と完熟を追求。樹1つあたり4～6房、500g～700gという驚異的な低収量、、、。グリーンハーヴェストで全体の70%程度を落とすという徹底的な収量制限には驚愕の一言。「樹に残るより落とすブドウの方が多くもんだから、近所の農家から『アイツ頭おかしくなったんじゃないか』、ってよく言われるよ、、、そう笑うアンジェ。表土は基本的にほとんど手を加えない。樹齢が古くパランスがとれている事、ブドウ樹の仕立てが高い事もあり、雑草が樹の生育に与える影響は少ないと考えます。

非常に恵まれたポンカに埋め尽くされた土壌、50年以上の古いブドウ樹、近代的な仕立てではなく伝統的ともいえる土地に見合った仕立て。そして、そこからさらに目を疑うような激しい収量制限と、果皮・種子の完熟だけでは足りない、その先の「超凝縮」、とてどのような樹上での完成。種子まで完熟し茶色く色ついた種子、「収穫前の粒を割ると、果汁がまるで蜂蜜のような粘性を持っているんだ」、そう笑う彼の自然体過ぎるこだわり。ワイン造りを始めたきっかけから、畑との向き合い方、そしてワイン造りまで。ヨスコ グラヴネルという偉大なる造り手で構築されたアンジェのフィロソフィ。

醸造については非常にシンプル。収穫したブドウを除梗し開放桶の中で4～5週間のマセレーション(果皮浸漬)を行いながらアルコール発酵を終わらせます。発酵が終わり、果皮が液面から沈むのを待ちます。手動のトルキオ(バスケットプレス)にて压榨し、木樽に移し24カ月の熟成を行います。強烈に凝縮したモストは非常に糖度が高いこともあり、非常に緩やかに発酵が続きます。アルコール度数も15%を軽く越えるヴァンテージが多く、2020年のフリウラーノは16%にも迫るほど、、。しかし、「アルコール度数が高いだけではない、それ以外の要素も同様、いやそれ以上に凝縮しているからこそアルコールに感じない」、そう考えている彼。キャンティーナの設備や生産量の問題もあり、現在約2年間の樽熟成。素材のポテンシャルを鑑みれば、将来的にはもっと長い時間を費やすことも考えています。しかし、現時点でリリースされているアンジェのワインに対して、何か「足りない」と思われるものは全く感じない、そう本心で思える味わい。ヴォリューム感や余韻、果実はもちろんですが、ボトルの中の液体の密度、情報量の多さ。美味しいという言葉だけでは全く足りない、、、そう自覚してしまうほどの圧倒的な味わい。ボトル詰めを始めたのは2018年から。生産量は僅か3000～4000本には満たない量。収量制限の話を考えれば、仕方のない生産量だとご理解いただけると思います。

これほどの若さで凄まじいクオリティ、可能性を持っていることは間違いありません。そして、それ以上に彼と話している中で、完璧というベクトルとは違う、彼自身の愉しみや喜びに満ち溢れているワインであると痛感します。妻さや偉大さだけではない、人間的な柔らかさや情熱。彼は今後間違いなく成長していく、、その先に見えるアンジェのワインが、いったいどれほどの存在を放つのか、、汗。期待以上に鳥肌が立つような感覚に襲われます。フリウリ、スロヴェニアという枠を超えて表現する「Brda ブルダ=Collio コリリオ」のポテンシャル。これから先の時代を担うアンジェの可能性、間違いなく覚えていただきたい原石のような造り手です！



## Rebula 2020 レプーラ <新アイテム>

自宅のすぐ前にある畑、正式には2018年より借りましたが、2006年(アンジェ当時14歳)から、オーナーと共に畑仕事を手伝ってきたとい、リボツラでは最も古いリボツラ ジャツラ(58年)が残る畑。強烈なボンカ土壌に深く根を伸ばし、さらに近年のクローン選抜される以前のリボツラ ジャツラ。厳しいグリーンハーヴェストを行うため、夏の時点で約70%のブドウを間引く。さらにブドウの房もカットする。収穫の時点で凝縮し、果汁が蜂蜜のようになるほどに凝縮したブドウを目指すアンジェ。2020年は雨も多く、貴腐化したブドウも多かったヴィンテージ。収穫したブドウは自身で細かく選別を行い、梗まで完熟した房は除梗せずにマセレーション。アルコール醱酵が終わってから压榨し、使い込んだバルックヤノにて24カ月以上の熟成。途中、オリ引きは最低限にとどめる事で、オリの持つ要素や味わいを尊重したワイン造り。

まず何よりも、液体の濃度に驚かされてしまいます。徹底きつた収量制限と、樹上での成熟によって「極限」といってもいいほど凝縮したブドウを果皮と共に醱酵する。「マセレーションをすることは必ず必要な事ではない。ただ、最高のブドウを収穫できたのなら、果皮や種子を使わないのがもったいないだけ。」そう言い切るアンジェ。成熟した果皮、果梗、そして種子まで、すべてがワインに味わいや奥行き、複雑さを与える要素となっている。それを本能的に感じるリボツラ ジャツラ。

アルコールの高さはもちろんあるものの、果実や酸、奥行き、どのサイズも飛びぬけているため、決して悪目立ちしていない。むしろその迫力とどこまでも続く余韻の長さには、間違いないと驚いていただけたと思います。

## ★Sardone 2020 サルドーネ <新アイテム>

リボツラやメルローと共に畑に残るシャルドネ、樹は少なく450本しかない事もあり、単一でポトル詰めしたのはこの2020が初めてといえます。国際品種という立ち位置でありながら、古くからブルダ(コソリオ)周辺では栽培されてきたブドウ。特徴は果皮の厚さ、そして何より種子が大きく、その中に強いタンニンを持っているシャルドネ。種子が完璧に成熟するまで待ち、リボツラや他の白と全く同じ醸造方法。

果皮が厚く、種子も大きいシャルドネ。今まではシャルドネを単一で表現するのが難しかったと話すアンジェ。「品種ごとに収穫時期は毎年違う、特に種子が完璧に熟すまでにはそれだけの時間が必要。種子が大きく、多いシャルドネはより難しい。2020年は天候もよかつたし、種子まで完璧に熟してから収穫できた」、といえます。2020年の収穫は白ブドウの中で最後の収穫というシャルドネ。このブドウならばと思い、単一で醱酵、熟成、ポトル詰めされたワイン(2021もシャルドネ単一のポトル詰めは見送っています)。

シャルドネというブドウが、「この土地に合っていない」、というのは正しい答えではない。この土地で、完璧な収穫を迎える事が難しいだけなのでは?そう考えているアンジェ。2020という素晴らしい収穫によって生まれたシャルドネ。特徴ともいえる強い酸と、大きな種子より十分に抽出されたタンニンは飲みだけではなく厚み、そして特徴的な香りをワインに与えてくれる。一般的なシャルドネ、という印象は少ないかもしれませんが、シャルドネというブドウで、これほど豊かで幅広い表現ができてい事に驚かされます。

## ※Takoj 2020 タコイ <参考商品>

フリウラーノ、以前はカイと呼ばれリボツラ ジャツラと同じ、コソリオをオリジナルとするブドウ。果皮が厚く酸のあるリボツラと比べ、果皮はテリケートで柔らかなアロマが特徴のフリウラーノ。私自身、偉大なブドウというよりも繊細、女性的な印象を持っていました。しかし今回、アンジェのフリウラーノの飲んだ時、そのイメージが瓦解するほどの衝撃を受けたワインでもあります。

「フリウラーノの果皮の薄さは、あくまでも品種の個性ではない。近代のクローン選抜によって【繊細でアロマティックなブドウ】という印象が付けられているだけ」、そう語る彼。実際に彼の畑にあるカイは、繊細で柔らかいだけではない、野性味や力強さを併せ持ったフリウラーノ。このブドウを、彼なりの厳しい選別(収量制限と果梗までの完熟)によって出来上がったワイン。畑の面積を考えても、その生産本数は明らかに少ない、、、汗。2020年は雨も多く貴腐化したブドウがとても多かったというヴィンテージ。中でもフリウラーノが最も多かったといえます。超凝縮しただけでなく、貴腐化することで更なる脱水が促り、完成したワインのアルコール度数は16%を越えると笑うアンジェ、、、。

凄まじい果実味とアロマ、酸は柔らかくも存在感があり、それを覆い隠すかのような複雑さと余韻の波、、、こんなフリウラーノは今まで飲んだことがありません、、、これでまだ3回目のポトル詰め、31歳という若さ、、、唯一残念なのは、4月に訪問した時点で、ほとんどワインが残っていないことでしょうか、、、。極僅かな入荷のため、今回はご紹介のみ、参考商品とさせていただきます。

## Josef 2020 ヨーゼフ <新アイテム>

「元来ブルダでは、ブドウ品種ごとにワインを造っていたわけじゃなくて、混醸するのが普通だったんだ」、そう語るアンジェ。彼が2018年から借りた畑そのままの植樹率で混醸。そしてワインの名前はオーナーの名前を冠したワイン。ワインのベース、骨格を形成するリボツラ ジャツラ。果皮のタンニンや酸、ワインを肉付けするシャルドネ、そして華やかさやエレガンス、バランスを生み出すフリウラーノ。「この畑は、正式に借り始めたのは2018だけど、その昔から畑作業を手伝ってきた。この希少な樹齢の古い畑を、存続してくれた感謝も込めて名前を借りたんだ」、そう語るアンジェ。ヨーゼフが50年前から造り続けてきた、「土地のワイン」としてのイメージを残しつつも、アンジェとして強烈に練り込まれ、独自に表現したブルダの土地、リボツラ ジャツラとシャルドネは収穫を合わせて一緒に収穫&醱酵。時期が合わなかったフリウラーノのみ別出し、醱酵が終わってからアッサンプラージュ。木樽で24カ月の熟成を行ったワイン。

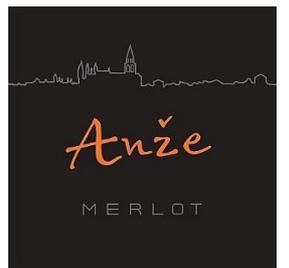
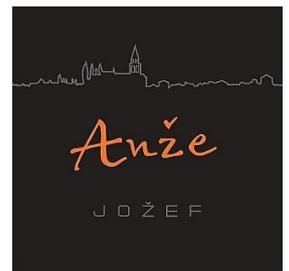
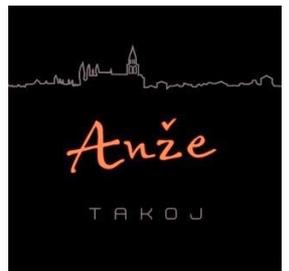
他の3つのワインがそれぞれ、ブドウ品種の個性を表現しているのに対し、ヨーゼフはその良い部分を磨き上げたかのような絶対的なバランスと奥行きを感じます。ただ、他の3つの白と同じく、途絶もないブドウの熟度と超凝縮、そして終わりのない余韻を持った圧巻の味わいです。

## ★Merlot 2020 メルロー <新アイテム>

唯一の黒ブドウであるメルロー。樹齢は最も古い部分は55年という樹が残っています。アンジェの中で最も収穫が遅く、果皮、種子、そして梗まで完熟したメルロー。醸造方法も基本的に白ブドウと同じ、果皮と共に醱酵が完全に終わってから压榨。熟成は木樽にて24カ月。「自分は醸造よりも畑での仕事が最も重要だと思ってる。毎年の天候や畑の環境、ブドウ樹1つ1つの変化をくみ取り、収穫に繋げる方が重要だと持っている」、その話の節々に、彼の師ともいえる存在の言葉を断片的にですが感じてしまいます、、、汗。

ワインについては、もはや言葉で伝える事も難しいほどの味わいです。妖艶で熟れ切った果皮を想像できる、厚みある香り。果実はまるでコンポートのようですが、重苦しさは皆無。酸は丸く柔らかくも太く、口の中を流れる。そしてより深く、複雑に続く余韻、、、。訪問した際、リボツラ ジャツラに衝撃を受け、フリウラーノで驚嘆しました。しかし最後に、そのすべてををかっさらっていくような凄まじい存在感を持ったメルロー。今まで出会った造り手達の中でも、間違いなく飛びぬけた存在であることは間違いありません。

これほどの若さでありながら、素晴らしい経験を積み重ねてきたアンジェ。ワイナリーとしてはまだ始まって5年と短く、正式にポトル詰めを初めて3ヴィンテージ目。それでいて、彼のワインのクオリティは、既にかなりの高次元に到達していると直感します。こうして出会えたことに本当に感謝するとともに、彼のこれからの成長とワインの進化を、ゆっくりと追いかけていきたいと思っています。



イタリアを代表するワインの銘醸地、「Chianti キャンティ」にて、父より受け継いだブドウ畑と小さなカンティーナ。「コンタデーの暮らしを現代にも」、農業とワイン造りを守るというポデーレ ルイーザ。昔、肉屋で働いていた当主のサウロ自ら仕留めたシカヤ、イノシシで作られる、伝統のサラミやプロシュートクルードに、間違いなく合奏スカナロッソ。「最強の食中酒」、と言っても過言ではないルイーザのワイン。今年のリリースはもう少し先になりますが、昨年リリースされました、カステルペルソの畑から生まれた最高の赤「Fuoriso フォーリーゾ」をご紹介します！

## Sangiovese "Fuoriso" 2017 サンジョヴェーゼ "フォーリーゾ" <新アイテム>

ルイーザの持つ畑の中でも、第2次大戦後に植樹されたという記録を持つ高樹齢の畑「Castelperso カステルペルソ」。樹齢70年を超えるサンジョヴェーゼも多く残るといふ、この区画のブドウからさらに選抜して造られる、キャンティとは違うサンジョヴェーゼの魅力を追求めたワイン。樹齢が古いことで樹自体のバランスが保たれており、そして結実するブドウの量は必然的に少なくなる。ブドウの凝縮はもちろんです、他にも糖度と酸、ミネラルも同様に高められた最高のサンジョヴェーゼが収穫できると語る造り手のサウロ。彼らの造るキャンティは、ストレートに果実を感じ、力強く飲み心地の良い、いわば「食中酒」だとしたら、カステルペルソは果実の柔らかさ、熟れた香り、奥行きを強調した、キャンティとは一味違った魅力を表現したワイン。



2017年は近年まれにみる猛暑だったと語るサウロ。粘土質の多い彼らの畑では、水不足でもそこまで酷い影響にはならなかったものの、凄まじいブドウの凝縮が起きたヴィンテージだといいます。特徴的なのは、強烈な日照によってブドウを覆っていた葉が枯れ落ちてしまい、果実自体が強い日差しを受ける事で、干しブドウのような状態になってしまった房も多いほど、。収穫したブドウのポテンシャルはもちろん素晴らしく、例年と同じように古バリックで熟成をしていたといいます。しかしサウロ、「いつものカステルペルソとは、香りの幅や深さ、アロマ、ワインとしてのサイズが明らかに違う」、そう感じたといいます。そこで、通常通りにはボトル詰めを行わずに、さらに木樽で36カ月、合計60カ月の熟成期間を取ってからボトル詰め。中身としてはカステルペルソと同じ畑であり、基本的な醸造方法も変わりません。しかし、2017という猛暑・水不足のヴィンテージに、彼らの強い粘土質土壌が生み出した通常ではありえない表現。いつものカステルペルソにはない、収まらない存在、という意味を持った名前「Fuoriso フォーリーゾ」としてリリース。

エチケットは白のミスダンナータと同じく、娘のジュリアが描いたもの、汗。なかなか味のあるイラストですが、造り手として、造り上げたワインはある意味、自身の分身、子供のような存在とよく聞きます。そのワインのエチケットを、自分の子供が描いてくれるのは、やはり最大級の喜びなんですよね。という事で、どうぞよろしくお願ひいたします。

## San Fereolo サン フェレオーロ

ピエモンテークネオドリアーニ

ドルチェットといえば、反射的にサン フェレオーロを思い出してもらえるようになってきたのではないのでしょうか!? ドルチェットの最高表現、サン フェレオーロ。おかげさまで現行のキュヴェでいくつか完売、在庫薄となりましたので、昨年入荷しました3つのキュヴェをご紹介します！完売間近の「Valdiba ヴァルディバ」と「Vigne Dolci ヴィーニェドルチ」、二つのベーシックなドルチェット。そしてドルチェットの最高表現「San Fereolo サン フェレオーロ」、それぞれ新ヴィンテージとなります。

### Valdiba 2021 ヴァルディバ <新ヴィンテージ>

サンフェレオーロが「ドルチェットのもう一つの姿、最大の表現」とするならば、このヴァルディバはその名の通り「地域性、慣習」、いわば地元らしさを意識して造られる、オーソックスなドルチェット。ネッピオーロとは異なり、日常的にテーブルに並ぶ、飽きの来ないドルチェットを表現したワインです。

2021年は日照に恵まれ暑い日が続いたものの、収穫前には気温が下がり、果実の凝縮と酸が共存した、力あるヴィンテージ。例年ですと非常に柔らかく、飲み心地を感じるヴァルディバですが、2021年に限っては、非常にポテンシャルを持った素晴らしい味わいだと感じます。昨年からの円安の影響もあり、ヴァルディバもかなりの値上げとなってしまいました、。しかしながら、ワインのクオリティは近年大幅に進化しているサン フェレオーロ。このヴァルディバを飲んでいただければ、「サンフェレオーロの格下」ではない事が証明できると思います。

ピエモンテで古より愛されてきたドルチェットの魅力、果実味と土地由来の厚み、そして飲み心地を支える酸の美しさ。特別な表現というよりも、日頃感じる愉しみ・喜びを感じさせてくれるような、滋味深いドルチェットです。

### Vigne Dolci 2021 ヴィーニェドルチ <新ヴィンテージ>

ドリアーニとは異なる土壌、気候環境をもつアルタランガの畑で収穫したブドウで造られる、第3のドルチェット。DOCのエリア内なのでドリアーニを名乗ることもでき、標高500m~600m、白亜質、砂質、シルトが大半を占めるロッカチリエの畑。

サン フェレオーロの畑に比べると水はけがよく、雨や病気の影響をあまり受けないアルタランガ。十分な日照と気温差、土地由来の酸、2021は上記の通り、猛暑と水不足の影響を受けたヴィンテージ。粘土質の強いドリアーニ(ヴァルディバやサン フェレオーロ)に比べ、砂質が強く樹齢の若いアルタランガの方が、ブドウに与える影響は大きかったと話していたニコレッタ。例年に感じた繊細でエレガントな「酸」よりも、強く完熟した果実味、濃厚さが先行した味わい。

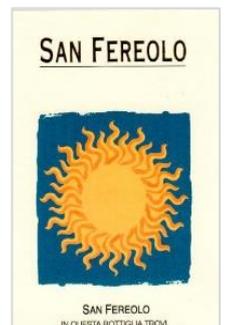
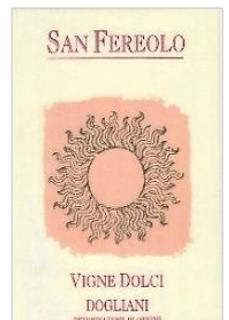
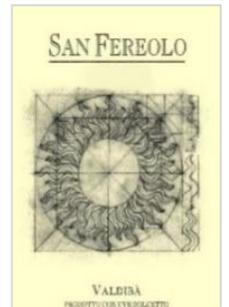
ただ、柔らかさや繊細さは失っている訳ではなく、たっぷりとした果実味ながらも軽やかで心地の良い飲み心地。2020年とは全く違う表情ではありますが、やはりヴァルディバとヴィーニェドルチ。またもや真逆な表情、味わいを持っています。例年のヴィーニェドルチよりも非常に親しみやすく、わかりやすい2021。ぜひこの機会に試していただきたいドルチェットです。

### San Fereolo 2016 サン フェレオーロ <新ヴィンテージ>

ニコレッタの考える、ドルチェットの最大表現ともいえるワイン。2015が完売いたしましたので、昨年リリースとなる2016をご紹介します。ドルチェットというブドウの本質を表現するために、彼女がたどり着いたのは伝統的なハロー口の造り手達。果皮との接触を長くとり、開放式の大樽で長期間の浸漬醗酵。タンニンが少ないといわれるドルチェットですが、このブドウのタンニンは果皮ではなく種子にある、そして種子から上質なタンニンを抽出するには、種子の完熟を待ってから収穫を行わなくてはならない。樹上で限界まで完熟したドルチェットのみを選別し、果皮とともに長期間の醗酵。6年以上の歳月をかけて世に出される、まさに唯一無二のドルチェット。

2016は天候に恵まれ、非常に完熟したブドウが収穫できたと話すニコレッタ。安定した緩やかな気候、収穫まで十分に時間を取ることができた年。果実と酸のバランスが良く、長期熟成のポテンシャルを持ったヴィンテージ。非常に美しい香りと、繊細で複雑さを持ち合わせた果実。タンニンは丸く長い熟成期間のおかげで非常に丸みを帯びているものの、豊満だけでなく全体を引き締める酸が特徴的なヴィンテージ。

近年、ワインの進化が著しいサン フェレオーロ。単に「熟成期間が長い」と理由だけでなく、熟成によって生まれる複雑さや香りの幅、ワイン自体のサイズが大きくなっていると感じております。2016は収穫にも恵まれたヴィンテージ、これが本当にドルチェットなのか？疑ってしまうくらい存在感と素晴らしい熟成香を感じます。バルベーラやネッピオーロでは決して味わえない一体感。柔らかさを前面に感じる、質感心地よいドルチェット。やはり、サンフェレオーロのドルチェットは、他のどのドルチェットにも代えがたい存在です。



ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Rebula</b> レプーラ ◀新アイテム▶	2020	白	750ml	¥8,600	リボツラ ジャツラ、樹齢 30 年～58 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックトノーに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。 果皮が厚く、地域的に最も可能性を持ったブドウと考えているリボツラ ジャツラ。非常に繊細で複雑、ヴォリュームやアロマよりも奥行きや骨格を感じるワイン。貴腐化したブドウが大半を占めたヴィンテージだけに、圧搾のポテンシャルを感じます。
<b>★Sardone</b> サルドーネ ◀新アイテム▶ 180 本	2020	白	750ml	¥8,600	シャルドネ、樹齢 40 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。白ブドウの中で最も収穫が遅く、450 本の樹からバリック一樽分しか造られない。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。 名前はシャルドネをスロヴェニア語読みしたもの。シャルドネの特徴ともいえる種子由来の太いタンニンと酸、骨組みを持ったワイン。
<b>※Takoј</b> タコイ ◀参考商品▶	2020	白	750ml	¥10,000 参考商品	フリウラーノ、樹齢 40 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。2020 のフリウラーノは貴腐化したブドウが大半を占めたというヴィンテージ。収量制限も厳しいため、バリック 1 樽分 250 本だけしか造られていない。アルコール 16%に届くモンスターでありながら、エレガンス、奥行き、情報量の多さを持ったワイン。フリウラーノの概念を塗り替える衝撃的な味わい。
<b>Josef</b> ヨーゼフ ◀新アイテム▶	2020	白	750ml	¥8,600	リボツラ ジャツラ 70%、フリウラーノ 20%、シャルドネ 10%、樹齢 30 年～50 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックトノーに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。 アンジェが 14 歳から共に畑仕事を手伝ってきた。50 年以上化学肥料や農薬を使わずに畑を守ってきたオーナーの名を冠したワイン。
<b>★Merlot</b> メルロー ◀新アイテム▶ 240 本	2020	赤	750ml	¥9,600	メルロー、樹齢 40～55 年。厳しく収量制限を行い、限界まで完熟を待ってから収穫。すべて自身で選別し、梗まで完熟したブドウは除梗せずにマセレーションを行う。約 40 日程度、果皮と共に醗酵を行い、醗酵が終わるのを待ってから圧搾。古バリックに移し、24 カ月の熟成。ボトル詰め後、12 カ月の熟成。最も収穫が遅く、極限まで完熟したメルロー、果皮由来の香りの幅、果実の複雑さ、そして酸のバランス。すべてが高次元でバランスを保っているような、素晴らしい味わい。

**Podere Luisa** ポデーレ ルイーザ

トスカナーアレッツォモンテヴァルキ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Sangiovese "Fuoriso" IGT</b> サンジョヴェーゼ“フオーリゾ” ◀新アイテム▶	2017	赤	750ml	¥4,500	サンジョヴェーゼ、樹齢 70 年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バリックにて 60 か月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。カステルベルソとして醸造していたものの、熟成の過程で全く異なる特徴とヴォリューム。複雑さを感じたヴィンテージ。 2017 という猛暑・水不足のヴィンテージに、彼らの強い粘土質土壌が生み出した通常ではありえない表現。いつものカステルベルソにはあり得ない、収まらない存在という意、じっくりと時間をかけて表現された、ルイーザ最高の赤ワイン。
<b>"Pensiero" IGT</b> ペンスイエロ	2021	赤	750ml	¥2,400	サンジョヴェーゼ主体、樹齢 10～20 年前後の畑。収穫後、除梗せず果皮と共に 4 週間、緩やかに醗酵が進む。圧搾後そのままセメントタンクにて 12 カ月の熟成。地元のレストランや個人向けのスプーゾ(量り売り)でしたが、コロナウィルスにより、地元消費が停止したことから生まれた、気兼ねなく飲めるテーブルワイン。
<b>Chianti DOCG</b> キアンティ	2020	赤	750ml	¥2,900	サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トッピアーノ トスカナー、樹齢 45 年～。 収穫後、セメントタンクにて 3 週間の全房醗酵、野生酵母にて醗酵。圧搾後、大樽にて 24 か月熟成。昔のキアンティの醸造方法と同じ、除梗せずに醗酵を行う。そのために果実の熟成だけでなく、果梗まで完熟するのを待ってから収穫するという、ストイックすぎるこだわりで造られるルイーザのキアンティ。

<b>"Giuno" Chianti Riserva DOCG</b>					サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ、トレッピアーノ トスカーノ、樹齢 55~60 年。収穫後除梗せずに 3 週間、野生酵母による醗酵。压榨後、栗の木の樽にて 36 か月熟成。2019 年はやや雨が多かったものの、寒暖のバランスが取れた魅力的なヴィンテージ。食中酒としてのキアンティに収まらず、複雑味や繊細さをあわせ持つ、魅力溢れるキアンティ。
"ジューノ" キアンティ リゼルヴァ	2019	赤	750ml	¥3,500	
<b>Castelperso IGT</b>					サンジョヴェーゼ、カナイオーロ、コロリーノ樹齢 70 年。収穫後、除梗せずにセメントタンクにて 3 週間、果皮と共に醗酵。古バリックにて 24 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。キアンティとほぼ同じセバージュであり、熟成容器に小樽を用いたという違い。ブドウの質の高さ、そして熟成で生まれる表情の違い、キアンティにはない柔らかい味や質感をもったワイン。
カステルベルソ	2018	赤	750ml	¥3,800	
<b>EXV Olive Oil</b>					ベンドリーノ、モライオーロ、フィオレンティーノ、樹齢 30~40 年。収穫は 11 月頃から行い、すべて手摘み。搾油量の少ない酸度の素晴らしいオリーブオイル。2022 年は 5 月~9 月まで全く雨が降らず、オリーブのみが乾燥してしまうほど。21 年に続き収穫量が激減したヴィンテージ。オイルの質は素晴らしいですが、量が少ないのが非常に残念です、、、(酸度 0.3%) ※500ml・1000ml どちらも 750ml ビンと混載可能 賞味期限 2024 年 5 月 31 日
エストラ ヴァージン オリーブオイル	2022	オイル	500ml	¥3,500 20%OFF	
上代より 20%OFF			1000ml	¥5,600 20%OFF	
<b>San Fereolo</b> サン フェレオーロ					ピエモンテークネオドリアーニ
ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
<b>Valdiba Dogliani Superiore DOCG</b>					ドルチェット、樹齢 30~40 年。果皮と共に 1 週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。サン フェレオーロの畑のドルチェット。木樽を通さずドルチェットの素顔ともいえる親しみやすさ、飲み心地を意識した、ある意味「ドリアーニらしい」ドルチェット。
ヴァルディバ 《新ヴィンテージ》	2021	赤	750ml	¥4,300	
<b>Vigne Dolci Dogliani Superiore DOCG</b>					ドルチェット、樹齢 3~40 年。果皮と共に 1 週間程度、ステンレスタンクにて醗酵を促す。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 12 か月の熟成。木樽を通さないヴァルディバと、同じ手法で造られたアルタ ランガのドルチェット。サン フェレオーロとは違うドルチェットの繊細さ、軽やかさを表現したワイン。
ヴィーニェ ドルチ 《新ヴィンテージ》	2021	赤	750ml	¥4,500	
<b>San Fereolo Dogliani Superiore DOCG</b>					ドルチェット、樹齢 50~70 年。選ばれていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑を含む。完熟した果実、開放式の大樽にて 40 日、果帽を沈めた状態で醗酵。压榨後大樽にて約 2 年間の熟成。ボトル詰め後約 5 年以上。徹底的な時間を費やしリリースされる、唯一無二のドルチェット。 2016 は天候に恵まれ、安定した緩やかな気候、果実と酸のバランスが良く、非常に美しい香り、繊細で複雑さを感じる果実。タンニンは丸く熟成を感じ、全体を引き締める酸。長期熟成のポテンシャルを持ったヴィンテージ。
サン フェレオーロ 《新ヴィンテージ》	2016	赤	750ml	¥5,600	
<b>La Lupa</b>					ドルチェット 90%(少量のバルベラ、ネッピオーロ)、トラミネール アロマティコ 10%(少量のリースリング)。ドルチェットは収穫後、直接压榨し果汁のみの状態で醗酵。トラミネールは完熟したものを果皮と共に約 2 週間醗酵したものをアッサンプラージュ。
ラ ルーパ	2022	ロゼ	750ml	¥4,200	
<b>Bianco "Coste di Valanche"</b>					リースリング 90%、トラミネール 25%、樹齢 4 年~。リースリングは果皮とともに 1 週間、野生酵母による醗酵。遅く収穫したトラミネールは直接プレスし、リースリングのタンクに加える。压榨後そのまま木樽にて 12 か月熟成。瓶内で 24 か月以上の熟成期間をとる。アルタランガの畑より収穫したブドウ。
ピアンコ "コステ ディ ヴァランケ"	2020	白	750ml	¥5,000	
<b>"1593" Langhe DOC Rosso</b>					ドルチェット、樹齢 70~80 年。選ばれていない様々なドルチェットのクローンが残る、ピエディ フランコ(自根)の畑のみ。良年のみ単独で醸造・ボトル詰めされる特別なドルチェット。収穫後果皮と共に 60 日(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。大樽にて 4 年間、ボトル詰め後 7 年の熟成。特別なヴィンテージしか造れない、希少なドルチェット。
ミッレチンクエチエントノヴァンタレ	2012	赤	750ml	¥7,900	
<b>Austri Langhe DOC Rosso</b>					バルベラ 85%、ネッピオーロ 15%、樹齢 40 年。サンフェレオーロの畑よりやや低い 420m の畑。果皮とともに 4 週間以上、(果帽を沈めた状態で)開放式の大樽にて醗酵。压榨後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 60 か月熟成。ドルチェットには表現しえない酸の美しさ、繊細で複雑さを持ったタンニン、余韻の美しさ。
アウストリ	2014	赤	750ml	¥4,800	
			1500ml	¥11,000	
<b>Il Provinciale Langhe DOC Rosso</b>					ネッピオーロ、樹齢 40 年。果皮と共に 3 週間以上、開放式の大樽にて緩やかに醗酵が始まるのを待つ。压榨後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 36 か月の熟成。ニコレッタの愛するピエモンテ、古き良きバローロへのオマージュともいえるワイン。
イル プロヴァンチアーレ	2017	赤	750ml	¥4,800	
			1500ml	¥11,000	