

《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。今年もあつという間の1年で、年内最後の新入荷をご紹介します。

イタリアを代表する瓶内二次醗酵「フランチャコルタ」の地で、それ以上の存在を目指す「Divella Alessandra ディヴェッラ」より、今年のリリースが到着！極少量ですが、ソレラシステムを用いて造られた Solera ソレラ、そして初リリースとなる、2014 のピノから生まれた実験的なキュヴェ Nere' ネーレをご紹介します。ピエモンテ、唯一無二のドルチェットを生み出す「San Fereolo サンフェレオーロ」より、アルタランガの新しい畑から生まれる、La Lupa ラルーパ、Coste di Balanche コステ ディ ヴァランケ。そして、長年思い描いてきたリースリング 100% Terra Cereste テッラ チェレステ がついに登場！今年 2 月に初登場しましたフリウリ、ではなくコッリオの隣スロヴェニアにて、若くも驚異的な栽培&醸造哲学を持ち、そのポテンシャルに驚愕する造り手「Anze アンゼ」より、新しいヴァンテージの準備が整いました。衝撃的な低収量、果汁が粘性を持つほどに凝縮したブドウから生まれる Rebula レブーラ、リボッラをベースに畑のセパージュで造られる Josef ヨーゼフ。さらにフリウラーノというブドウの認識を大きく覆す、Takoi タコイは今回少量ですが皆様にご案内させていただきます！そして最後は、毎年恒例となりました「Damijan ダミアン」から、ドネーション(寄付)活動として造られる特別なダブルマグナム(3L)をご紹介します。

**通常アイテム 12/5(木) 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。

**★少量入荷アイテム ~12/6(金) 締切 12/10(火)より順次出荷**

**Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ**

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「フランチャコルタ」の土地で、独学と自身の感性によってワイン造りを始めたアレッサンドラ。彼女が目指すのはフランチャコルタではなく、この土地の気候、土壌個性、ポテンシャルのみで表現した、最高峰のメードクラッシコです。

ようやく今年のリリースが到着しました！新たな試みによって、より存在感を増した **Blanc de Blancs(20) ブランドブラン&Blanc de Noirs(19) ブランドノール**、アレッサンドラ独自の解釈で造るリザーヴワイン、そこから表現される3種の人格をもったキュヴェ、**Nini(19) ニーニ**、**CloClo(19) クロクロ**、**Dady(19) ダディ**、そしてその先に行く挑戦的なキュヴェ、**Solera 2° ソレラ&Nere(14) ネーレ**。たった 2 種のブドウで、これほど多様な表現ができるものなのか、汗、7 つのキュヴェをご紹介します。

**Blanc de Blancs (20) Dosaggio Zero ブランドブラン ドサッジョゼロ <新ヴァンテージ>**

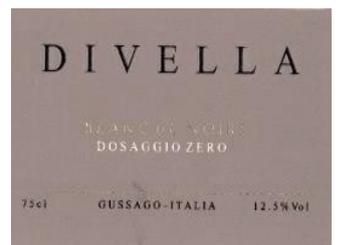
シャルドネ100%で造られる、ディヴェッラのベースとなるスプマンテ。収穫より3年以上を費やし、ドサーージュに頼らずに表現する原酒のクオリティ。これまでは単一のヴァンテージだけで表現する、いわばミゼジムとしての立ち位置だったブランドブラン。しかしアレッサンドラ、「以前からずっと感じていたのだけれど、シャルドネはピノに比べて繊細だし、骨組みが決して強いわけではない。今のサイクル30カ月間のビン内熟成では、他のキュヴェに比べて表現できる要素が少ないと感じていたの」、そこで今回の2020より、約10%の「4年以上前のヴァンテージをアッサンブラージュした」リザーヴワインを加えてティラージュ。彼女のファーストヴァンテージである2012より、ヴァンテージごとに別々に保管されているリザーヴワイン。一般的なシャンパーニュなどで使用される「ヴァンドレゼルヴ」とは、名前こそ同じですが中身は全く異なります。熟成によって生まれるニュアンスや味わい、これまでのブランドブランに感じえなかった「複雑さ」を持った素晴らしいスプマンテとなりました！ただ、あくまでもヴァンテージの個性を無視したいわけではなく、年の特徴を感じさせつつもヴァンテージ以上の特徴、ブドウ品種、そしてグッサーゴのテロワールをも感じてほしいと話すアレッサンドラ。2020年は天候的なバランスも良く酸と果実のバランスの取れたヴァンテージ。



到着してまだ日は浅いですが、昨年までのストレートな印象にさらに深みや幅を感じるブランドブラン。畑のポジション、時期、樽ごとの醗酵 熟成の違いや特徴を、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、素晴らしい味わいを感じます。

**★Blanc de Noir(19) Dossaggio Zero ブランドノール ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>**

彼女が徹底的にこだわった、ピノ ノールだけで造り上げるブランドノール 2019。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。2019 年は天候に恵まれ、果実と酸のバランスが良いヴァンテージ。10%のリザーヴワインを加えたブランドブランとは対照的に、「骨格のあるピノ ノールには加えずとも十分な複雑さと表現力がある」、そう話していた彼女。基本的にはこれまでと変わらず、2019 年の原酒のみでティラージュ。40 か月以上オリとともに熟成を行いました。



日照に恵まれたものの、バランスの良いヴァンテージだった 2019。果実自体の味わいも強く、これまでのブランドノールの中では一番リッチな味わいだと感じます。しっかりと肉付きがありつつも、酸の太さ、香りの複雑さ、そして余韻の長さはいつもと変わらず素晴らしい。ドサーージュをせず原酒だけで、これほどの味わいと複雑さを表現するアレッサンドラ。間違いなくフランチャコルタの中では表現できない、唯一のクオリティだと思います！

**4★Dady(19) VDR Dossaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>**

クロ クロ、ニーニ、ダディという彼女の「愛する 3 人」を表現したスプマンテ。アレッサンドラがこだわる「ブドウだけで表現」するため、全体の 25%ほど、上記のリザーヴワインを加えて 2 次醗酵を行うキュヴェ。ベースとなる 2019 よりも 4 年以上長く熟成したパルク。途中でウィヤージュ(補酒)は行わず、樽ごとにそれぞれ違った経過がみられる(フロールの発生や酸化熟成、など)事が、単純にブドウや土地、ヴァンテージ以外の変化でありながら、ブドウから生まれる表現の一つだと考えるアレッサンドラ。「ブドウ以外の要素(糖分やアルコール)を加えず、長期間の熟成により、ブドウから生まれる複雑さや多様さを、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する」。ミゼジムとしての表現ではなく、アレッサンドラのイメージやインスピレーションを具現化した特別なスプマンテ。年を追うごとにその洗練さ、完成度が高まっているように感じます！



ダディは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。今回からブランドブランにもリザーヴワインが加わったことで、少し印象が重なるかと思いきや、むしろ今まで以上に違いを感じる味わいに。原酒はプレスを行う前のフリーランジュースのみ、そしてシャルドネのリザーヴワインを加えて、オリとともに 42 か月の熟成。2019 は果実と酸のバランスを感じるヴァンテージ。それだけではやや細い印象を受けるベースワインですが、リザーヴワインが加わったことで、香りの複雑さ、余韻の深さ。体躯の大きさが一回り違う印象を受けます。前回の 2018 も非常に良かったダディですが、今回 2019 も素晴らしい味わい。リザーヴワインの存在がより繊細でナチュラルになった印象。ドサーージュもなくシャルドネだけで、これほどの表現力を持っていることが未だに信じられない味わいです。

## ★Ni Ni(19) VDR Dossaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>

ニーニはシャルドネとピノ ネーロを50%ずつ、強くも優しい父のアゴ스티ーノをイメージしたスパマンテ。繊細で酸の高いシャルドネと、ピノ ネーロの骨格と力強さが一体となり、他のスパマンテにはないバランス感。アレクサンドラのイメージする父の力強さと包容力、あふれ出る優しさを表現しています。ピノ由来の骨格とシャルドネの柔らかさが高次元でバランスした魅力的な味わい。2つの個性が一体化するまで、十分に時間を費やしてからティラージュを行うと話す彼女。素晴らしい一体感はもちろんですが、リザーヴワインによる味わいの複雑さ、立体感に驚きます。力強さと柔らかさ、そしてさらに繊細で奥深い味わいに喜んでいただけたと思います。

## Clo Clo(19) VDR Dossaggio Zero クロ クロ ドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>

クロ クロは母の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、複雑さだけでなく、力強さや頑固さ。ピノ由来の骨組み、味わいの強さはもちろん、複雑に重ねられた熟成由来の香りは、美しいだけでなく力強さや「したたかさ」さえ感じられる味わい。

ブランドワールと同じブドウを用い、フリーランジュースを除いた後半のモストを使うことで、ピノ ノワールの持つ骨組みや力強さを意識したクロクロ。そんな理由もあり、比較的強く時間のかかる印象でした。しかし今回の2019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。さらに今回リザーヴワインとの組み合わせが素晴らしい、以前のクロクロに感じた「強すぎる」印象から、エレガントさと奥行き、味わい深さを感じる素晴らしい状態。毎年着実に進化しているアレクサンドラ、末恐ろしいです！

## ★★Solera Dossaggio Zero edition2 ソレラ ドサッジョ ゼロ <新ロット>

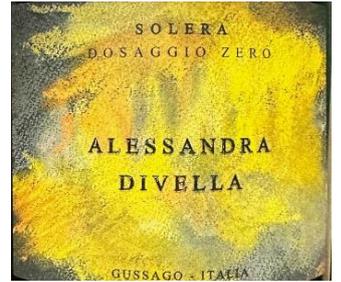
そして今回、2年目のリリースとなるソレラ。その名の通り、これまでの収穫をストック。ソレラシステムを用いて熟成してきたシャルドネ。今回がセカンドエディションという事で、2014~2019までの原酒からビン内二次発酵。42カ月間シュールリーの状態で熟成。2024年1月にデゴルジュマンされたキュヴェとなります。ソレラシステムによって、ヴィンテージを積み重ねることで生まれる複雑さ。さらに熟成が進みながらも、毎年フレッシュな原酒を加えるという、アレクサンドラが意識する「複雑さ、幅の広がり」を、ブドウだけで表現するというコンセプト。

熟成しているバツクの違いによってフロールや酸化熟成がさらに違いを生み、この違いを彼女の感性でブレンド。ビン内で再発酵することで、更なる変化が生まれる。このワインを造るためにだけに、途方もない時間を費やしてきたアレクサンドラ。香りの幅、要素、奥行きは計り知れず、シャルドネというブドウですべてを表現している事に驚かばかりです。今回が2回目のロットでさらに1年重なりました。これからも、年を追うごとに深みを増してゆくソレラ。今回もバツク1樽分、240本程度のリリース。日本への入荷も非常に少ないため、なかなかご紹介する機会が作れませんが、ぜひ一度は飲んでいただきたいワインです！

## ★★Nere (14) Dossaggio Zero edition1 ネーレ ドサッジョ ゼロ <新アイテム>

そしてまたもや、新しいキュヴェがリリースされました。「Nere」とはブレイシャの方言で黒、ピノ ノワールを指しています。ワイナリーをスタートして3度目の収穫となった2014。雨が多く気温の上から非常に厳しいヴィンテージ。酸が際立ち難しいヴィンテージだったと話すアレクサンドラ。十分な熟成を得られなかったピノ ノワールに、彼女自身納得することができず、ほとんどのワインは原酒としてそのままバツクに残しておき、「自身への経験」として、一部のみティラージュを行いボトル詰め。数年おきに試飲してきたアレクサンドラ。

瓶熟成から6年が経過したころ、ワインに大きな変化を感じたといいます。「線の細さ、高い酸、固い骨格はシュールリーの中で、徐々に肉付けされていくような感覚」、だと。最終的に96か月間オリとともに熟成し、2024年1月にデゴルジュマンを行いました。非常にシャープで飾り気のない2014のピノが、瓶の中で成長を遂げた驚き。細身の中にも繊細さ、複雑に変化した香り、喉奥に感じる力強さ、魅力的な味わい。ソレラのようなリザーヴワイン(原酒の長期熟成)とは、また違う切り口である長期のビン内シュールリー熟成。ワインの味わいはもちろんなのですが、当時からこうした自身への経験として多くの実験を続けてきたアレクサンドラ。凄まじい速度で成長する彼女のフィロソフィの背景を垣間見る経験です。こちらも実験的な生産のため、ごくごく僅かな入荷数となりますが、ご興味をお持ちいただけましたら、非常にうれしく思います！



## San Fereolo サン フェレオーロ

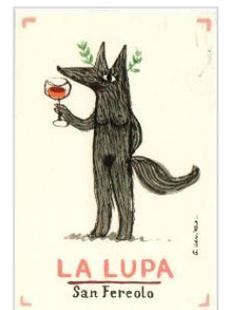
ピエモンテークネオトリアーニ

ドルチェットといえば、もう皆さん覚えていただけ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より、今年のリリースがそれぞれ入荷しております！近年アルタランガの畑より生まれた白 **Coste di Balanche2021 コステディヴァランケ**、ロゼの **La Lupa2023 ラルーパ**は繊細で魅力的な味わい！そして、より完熟したリリースリングのみを果皮とともに発酵。樽での熟成期間をとった、初めてのリリースリング100%、**Terra Celeste2021 テラ チェルステ**が新たにリリースです。

## Rosato "La Lupa"2023 ロザート "ラ ルーパ" <新ヴィンテージ>

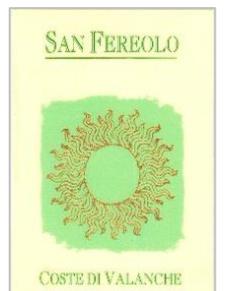
2015年頃より、新たに手に入れたアルタランガの畑。標高がサンフェレオーロの畑よりも100m以上高く、粘土質よりも砂質、マールの多い土壌。このアルタランガのドルチェットをベースに、サンフェレオーロの畑の残るトラミネールを加えて造られる。繊細で酸の高いドルチェットに、トラミネールのアロマとヴォリューム感、そしてほんのり感じるタンニン、個性と心地よさが共存したロザートです。

2023年も猛暑が続いたものの、8月以降にある程度まとまった雨が降ったこともあり、2022のような超凝縮が起きず、豊かな果実味と酸のバランスの取れたブドウが収穫できたと話すニコレッタ。フレッシュでありながら、非常に心地よい酸をもったアルタランガのドルチェット。そのシンプルな味わいに、トラミネールのアロマティックさと果皮のタンニン、近年バフフルすぎる傾向が続いていただけに、現時点ですごぶる美味し、心地よく飲めることにちょっと驚いてしまいます！エチケッットにあるワインのイメージ、「狼のようなワイルドさと、ちょっぴりのセクシーさ」。今年も少しだけ、ワイルドさは控えて心地よさを重視のロゼとなりました！



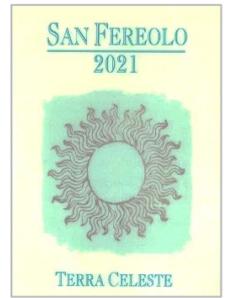
## Bianco "Coste di Valanche"2021 ビアッコ "コステ ディ ヴァランケ" <新ヴィンテージ>

昨年よりリリースされました新しい白。アルタランガの中でも、標高の高いロッカチリエの畑に植えたリリースリングとトラミネール。標高600mにもなるロッカチリエの畑は、トリアーニに比べ、マール、白亜質が多く、大きな塊のチョークが転がり、砂質、シルトの混ざり合った土地。水はけもよく土地のカラーが低いため、果実味よりも香りを持ったブドウが収穫できると語るニコレッタ。まだ今回で樹齢5年という若さですが、酸が美しく繊細さ、エレガントさを十分に感じる素晴らしい味わい。2021年はシカ&イノシシの被害が増え、トラミネールが少なくなってしまうと話すニコレッタ。天候的には恵まれたものの、昼夜の気温差があり骨太な酸を持った魅力的なヴィンテージ。トリアーニでは感じなかった線の美しさ、エレガントさ、そして何よりも香りの高さ、複雑さ。アルタランガの軽やかな土壌だからこそ生まれる軽やかでいて均整の取れた味わい。まだ2度目の醸造ながら、やはりサンフェレオーロらしい安心の味わい。アロマティックでいて酸と奥行きのある、個性的な組み合わせです！



## Riesling “Terra Celeste”2021 リースリング“テラ チェルステ” 《新アイテム》

アルタランガの畑を始める前から、ニコレッタが話していたのをよく覚えています。「サンフェレオーロにあるリースリングは少ないから、試すことはできないけれど、標高の高いドリアーニで生まれたリースリングで、いつか表現してみたい」。諸々の事情が重なり、ドリアーニではなく隣のアルタランガに植樹した彼女。畑はヴァランケの隣、標高600mに位置。2020年はそこまでブドウが成熟できず、醸造を見送りましたが、彼女の期待に応えるポテンシャルを持った2021。日照に恵まれただけでなく、適度な水分と昼夜の気温差。果皮が成熟するまで集荷鶏を遅らせ、10月を過ぎてから収穫。例年以上に完熟しつつも酸を失わないブドウが収穫できたといえます。果皮の成熟を待ってから収穫されたリースリング、除梗し果皮とともに約1週間の醗酵。压榨後、1100Lの大樽で12カ月、ボトル詰めを行い18カ月の熟成。リースリングの持つ骨格、奥行きはもちろんですが、果皮由来のタンニン是非常にきめ細かく、石灰質、砂質の多いアルタランガらしい軽やかさとハーブ由来の香り。近年のサンフェレオーロに感じる、「熟成しつつも軽やかでエレガント」な、心地よさと余韻の楽しめるもう一つの白ワインです。



## Anze Ivančič アンジェ

スロヴェニアブルダールピリャーナ

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ルモンズ、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、国は違っても同じ土地個性、ポテンシャルを持っている地域。まだ30代という若さにもかかわらず、揺るぎのないフィロソフィと、それを表現するための途方もない畑での仕事を、さも当たり前のようにやっつけてけるアンジェ。モストがまるでハチミツのように粘性を持つほど凝縮したブドウから、果皮・種子すべてを表現した醸造。超凝縮、ハイアルコールでありながら、ワインには何の破綻も見当たらない。尊大なサイズと終わらない余韻。まだ独立して4年目のリースという事実で驚きを越えて恐怖さえ感じます。、。今回新しいヴァンテージ2021がリリース。やはりブルダ(コリリオ)はリボツァジャツラの土地と語るアンジェ。リボツァ100%のRebula2021レプーラ、リボツァをベースに畑を表現するJosef2021ヨーゼフ、そして今年も変わらず少ないですが昨年よりは多かったです！常識を覆すフリウラーノTakoi2021タコイの3種類をご紹介します。

### Rebula 2021 レプーラ 《新ヴァンテージ》

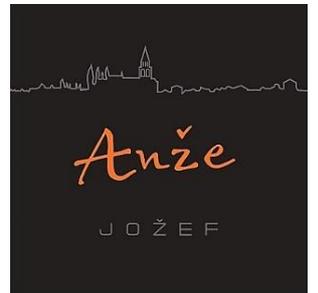
自宅のすぐ前にあり、ピリャーナでは最も古いリボツァ ジャツラ(58年)が残る畑。強烈なボンカ土壌に深く根を伸ばし、さらに近年のクローン選抜される以前のリボツァ ジャツラ。厳しいグリーンハーヴェストを行うため、夏の時点で約70%のブドウを間引く。さらにブドウの房もカットする。収穫の時点で凝縮し、果汁が蜂蜜ようになるほどに凝縮したブドウを目指すアンジェ。2021年は天候に恵まれ、昼夜の気温差によって酸が残った、バランス感のあるヴァンテージ。収穫したブドウは自身で細かく選別を行い、梗まで完熟した房は除梗せずにマセレーション。アルコール醗酵が終わってから压榨し、使い込んだバルックやトノーにて24カ月の熟成。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醗酵する。く「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ァ 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、間違いなく驚いていただけだと思います。

### Josef 2021 ヨーゼフ 《新ヴァンテージ》

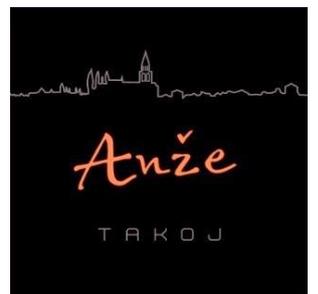
樹齢40~50年の古樹が残る畑の3つの白ブドウを、そのままのセパージュで醸造を行ったヨーゼフ。ワインの名は、この偉大なる畑を維持してきたオーナーに敬意を表して。ワインのベース、骨格を形成するリボツァ ジャツラ。果皮のタンニンや酸、ワインを肉付けするシャルドネ、そして華やかさやエレガントさ、バランスを生み出すフリウラーノ。ヨーゼフが50年前から造り続けてきた、「土地のワイン」としてのイメージを残しつつも、アンジェとして強烈に練り込まれ、独自に表現したブルダの土地。リボツァ ジャツラとシャルドネは収穫を合わせて一揃い収穫&醗酵。時期が合わなかったフリウラーノのみ別々に、醗酵が終わってからアッサンプラージュ。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バランスを取り合う、屋台骨となるリボツァとシャルドネに、フリウラーノの香り、アロマティックさが加わり、レプーラとは違ったサイズ感、ふくよかさを感じる素晴らしい味わいです。

### ★Takoj 2021 タコイ 《新ヴァンテージ》

フリウラーノ、以前はカキと呼びられリボツァ ジャツラと同じく、コリリオ〜インソツオにオリジナルを持つブドウ。果皮が厚く酸のあるリボツァと比べ、果皮はペリケートで柔らかなアロマが特徴のフリウラーノ。しかし、コリリオにおいては、リボツァ ジャツラほどの期待値は持たれておらず、。私自身も同様に感じてきました。ただ、高樹齢の「クローン選抜されていない」フリウラーノにおいては、繊細で柔らかいだけでなく、野性味や力強さをも併せ持っている、そう考えているアンジェ。



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)によって収穫した驚異的なフリウラーノ。畑の面積を考えても、その生産本数は明らかにおかしいと感じるほどの超低収量、汗。収穫の時期には、「触れたら(房から)粒が落ちてしまうほど、」の状態だったと笑うアンジェ。超凝縮しただけでなく、貴腐化したブドウも混在しており、完成したワインのアルコール度数は今年も安定の16%越え、。(笑)。

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、、、。生産量はわずかにバルック1~2樽分程度、日本への入荷量も決して多くはありません。価格にも驚かれるかもしれませんが、この存在感は飲んでいただければ間違いなくご納得いただけると思います。

## Damijan Podversic ダミアン

フリウラーノヴェネツィア ジュリアーゴリツィア

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の特別なリボツァジャツラ。昨年末リリースとなる2018ヴァンテージ。世界中で15本のみ生産、汗。なかなか皆様のお目にかかることが少ないワインになりますが、「造り手」というより「一人の人」として、ダミアンが取り組む寄付活動。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 2018 《ダブルマグナム》リボツァ 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々、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年よりドネーション(寄付活動)を行っております。彼の中で「偉大」と呼べるヴァンテージに限り、オリジナルのラベルを貼った3Lの特別なリボツァ 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ロツィアで行い、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ツで、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。そして今回が8回目、2018ヴィンテージのエチケツを描くのは、イギリス、ロンドンを拠点に活動する芸術家、カローナ マツゾラーリ(Carolina Mazzolari)によるデザイン。「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本の内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とお考え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。



## Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディアアープレッシャーグッサーゴ

※T=ティラージュ、ボトル詰め年を示しています

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Blanc de Blancs</b> <b>Dosaggio Zero</b> ブランド ブランドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>	(20) T21※	白泡	750ml	¥6,700	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醗酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。全体の 10%にあたるリザーヴワイン(3 年以上バリックで熟成した、複数ヴィンテージをブレンド)、微量の糖分、酵母を加えて瓶内 2 次醗酵。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 24 年 1 月。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。 今回より単一のヴィンテージ表現をしつつも、熟成による複雑さや奥行きを与えようと試みて、少しリザーヴワインを加えたロット。これまでのブランドブランの良さ、特徴はそのままに、奥行きや丸み、味わいの幅を感じます。
★ <b>Blanc de Noirs</b> <b>Dosaggio Zero</b> ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>	(19) T20	白泡	750ml 240 本	¥13,000	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、古バリックにて醗酵。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 42 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ィヴェッラのミレジムキュヴェ。
★ <b>Dady VDR</b> <b>Dosaggio Zero</b> ダディ ドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ 240 本>	(19) T20	白泡	750ml 240 本	¥9,800	シャルドネ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず低圧力でプレス、木樽にて醗酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。 4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。酸化熟成を施したリザーヴワインを加えたことで、これまではなかった線の太さ・味わいの濃さ・複雑味を表現。アレッサンドラが慕う叔母(Danielle ダニエッレ)をオマージュした新しいスプマンテ。
★ <b>Ni Ni VDR</b> <b>Dosaggio Zero</b> ニーニ ドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ 240 本>	(19) T20	白泡	750ml 240 本	¥9,800	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、木樽にて醗酵。古バリックにて約 9 か月の熟成。 4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。アレッサンドラが慕う父(Agostini アゴスティーニ)のオマージュとして造られるスプマンテ。
<b>Clo Clo VDR</b> <b>Dosaggio Zero</b> クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>	(19) T20	ロゼ泡	750ml 300 本	¥9,800	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、自発的な醗酵。そのまま古バリックにて約 9 か月の熟成。4 つのバリックのうち、1 つは 4 年以上ウイヤーージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分(サウキビ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オリと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。アレッサンドラが慕う母(Claudia クローディア)のオマージュとして造られるスプマンテ。

## ★★Solera Dossaggio Zero

ソレラ ドサッジョ ゼロ

《新ロット》

2°  
Edizione  
(14-19)  
T20  
白泡  
750ml  
60本  
¥18,000

シャルドネ 100%、樹齢 30 年。2014~2019 までの収穫より、小規模ながらソレラシステムを用いて積み重ねられたキュヴェ。途中ウイヤーージュは行わず、酸化熟成の状態も保っている。昨年に続く 2 度目のリリース、バリック 1 樽のみ。2020 年にティラーージュを行いビン内二次醱酵、シュールリーの状態で 42 カ月の熟成。デゴルジュマンは 2024 年 1 月に行い、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスパマンテ。シャルドネのみ、同じ土地から生まれる年の個性と、醱酵~熟成の過程で起きる現象による変化、そのすべてを合わせ一つの形に表現したアレッサンドラのインスピレーションを具現化した特別なキュヴェ。

## ★★Nere' Dossaggio Zero

ネーレ ドサッジョ ゼロ

《新アイテム》

1°  
Edizione  
(14)  
T15  
白泡  
750ml  
30本  
¥23,000

ピノ ノワール 100%、樹齢 30 年。2014 年の収穫。ブランドノワールの区画より収穫したブドウであったものの、雨が多く冷涼なヴィンテージ。原酒の時点でブランドノワールとして考えられなかったため、リリースを見送った。ただバリック半分程度を 2015 年、実験的にティラーージュしビン内二次醱酵、96 か月間シュールリーにて熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月、原酒を足すのみ。ドサーージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスパマンテ。当時、原酒が納得のいくレベルではなかったものの、瓶の中でオリとともに成長し、これまでに体感したことのないピノ ノワールの力強さと輪郭、物質的な強さと繊細な香りが共存。アレッサンドラ自身、想定していなかった驚きの味わいを見せたスパマンテ。

## Rose de Saignee

Dossaggio Zero

ロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ

17  
ロゼ泡  
750ml  
¥13,000

ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずにピジャージュを行い、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リックにて醱酵。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 次醱酵。そのまま 54 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 も添加しないスパマンテ。

## San Fereolo サン フェレオーロ

ピエモンテークネオードリアーニ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>La Lupa</b> ラ ルーパ 《新ヴィンテージ》	2023	ロゼ	750ml	¥4,400	ドルチェット 90%、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、24 時間のマセレーション(果皮浸漬)、トラミネールは完熟したものを果皮と共に 7 日間、それぞれ醱酵が終わってからアッサンブラージュ。ドルチェットの果実的な柔らかさと、トラミネールの強いアロマと香り、個性的でありながらシンプルに楽しめるワイン。2023 年は猛暑であったものの、強烈な凝縮を感じないフレッシュで果実的な非常に心地よい味わい。
<b>Bianco</b> "Coste di Valanche" ピアンコ "コステ ディ ヴァランケ" 《新ヴィンテージ》	2021	白	750ml	¥5,300	リースリング 70%、トラミネール 30%、樹齢 5 年。リースリングは果皮とともに 1 週間、野生酵母による醱酵。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一緒に醱酵を行う。压榨後そのまま木樽にて 6 カ月熟成。瓶内で 24 カ月以上の熟成。アルタランガに植えたリースリング、トラミネールより収穫したブドウ。石灰質、砂質の強い土壌は、今までのピアンコとは大きく印象の異なる、繊細さ、香り、奥行きをもった白。
<b>Riesling</b> "Terra Celeste" リースリング "テッラ チェレステ" 《新アイテム》	2021	白	750ml	¥5,500	リースリング 100%、2017 年にサンフェレオーロの畑より移植。リースリングは果皮とともに 1 週間のマセレーション。压榨後 1100L の木樽にて醱酵。途中オリ引きを行い 12 カ月。ボトル詰め後、瓶内で 18 カ月以上の熟成。アルタランガに植えたリースリング、果皮の成熟を待たため、収穫は 10 月に入ってから。果皮由来のタンニンと、骨太な酸と骨格を持ちながらも非常に軽やか、香りは非常に繊細、石灰質、砂質を多く含むアルタランガの特徴を、ニコレッタが長年考えてきたリースリング単体での表現した、魅力的な白。
<b>Valdiba Dogliani Superiore DCG</b> ヴァルディバ	2021	赤	750ml	¥4,300	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醱酵を促す。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 6 カ月の熟成。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。
<b>Vigne Dolci Dogliani DCG</b> ヴィーニエ ドルチ	2021	赤	750ml	¥4,500	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醱酵を促す。そのままタンクで 12 か月、ボトル詰め後 12 カ月の熟成。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。
<b>San Fereolo</b> Dogliani Superiore DCG サン フェレオーロ	2016	赤	750ml	¥5,600	ドルチェット、樹齢 50~70 年。選抜さ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醱酵。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。

<b>Austri Langhe DOC Rosso</b> アウストリ	2015	赤	750ml	¥5,600	バルベーラ 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)開放式の大樽にて醱酵。圧搾後、大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 60 か月熟成。サンフェレオーロと同じ概念で造られるバルベーラ、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。
<b>Il Provinciale Langhe DOC Rosso</b> イル プロヴァンチアーレ	2018	赤	750ml	¥5,600	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醱酵が始まるのを待つ。圧搾後、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。
<b>"1593" Langhe DOC Rosso</b> ミッレチンクエチエントノヴァンタレ	2012	赤	750ml	¥7,900	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)開放式の大樽にて醱酵。大樽にて 4 年間、ボトル詰め後 7 年の熟成。特別なヴァンテージしか造られない、希少なドルチェット。もはやこれを飲んで、ドルチェットとは考えもしないんじゃないか?そう感じさせるほどの、素晴らしいピエモンテの赤ワインです。

## Anze Ivančič アンジェ

スロヴェニアブルーダーヒリヤーナ

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>Rebula</b> レプーラ 《新ヴァンテージ》	2021	白	750ml	¥9,400	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、果皮と共に醱酵を行い、醱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 か月の熟成。ボトル詰め後、12 か月の熟成。 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。
<b>Josef</b> ヨーゼフ 《新ヴァンテージ》	2021	白	750ml	¥9,400	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、果皮と共に醱酵を行い、醱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 か月の熟成。ボトル詰め後、12 か月の熟成。 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>★Takoj</b> タコイ 《新ヴァンテージ》	2021	白	750ml 100 本	¥10,500	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、果皮と共に醱酵を行い、醱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 か月の熟成。ボトル詰め後、12 か月の熟成。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ァンテージ。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%に届くコ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。

## 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	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<b>★★Riblla Gialla DMG</b> リボツラ ジャツラ ダブルマグナム 《新ヴァンテージ》	2018	白	3000ml 5 本	¥99,000	リボツラジャツラ、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、圧搾後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。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。 〇入荷数 5 本(木箱入) 出荷は 1 本より(送料込) ※本数が少ないため、締切(12/6)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けますようお願いいたします。
<b>Ribolla Gialla DOC</b> リボツラ ジャツラ	2019	白	750ml	¥7,900	リボツラジャツラ、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。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に 3 か月、圧搾後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。全体に感じる透明感とエレガンス、幅の広い複雑な余韻を持つ。

<b>Bianco "Kaplja" DOC</b> カプリャ	<b>2019</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,400</b>	シャルドネ、フリウラーノ、マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢30~40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。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。唯一ブレンドされた白であり、ダミアンの考える黄金比。
<b>Malvasia DOC</b> マルヴァジア	<b>2019</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,400</b>	マルヴァジア イストゥリアーナ、樹齢40~60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。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月、压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。全体に感じる透明感とエレガントさ、ヴォリュームと複雑な香り、余韻を感じます。
<b>Friulano "Nekaj" DOC</b> フリウラーノ "ネカイ"	<b>2019</b>	白	<b>750ml</b>	<b>¥7,400</b>	フリウラーノ、樹齢30~40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。果皮の成熟、徹底して選果を行い収穫。除梗して果皮・種子と共に3か月。压榨後、大樽にて36か月、瓶内にて18か月の熟成。全体に感じる透明感とエレガントさ、繊細さ、複雑さを感じる味わい。
<b>Prelit DOC</b> プレリット	<b>2019</b>	赤	<b>750ml</b>	<b>¥7,400</b>	メルロー85%、カベルネ ソーヴィニヨン樹齢30~40年。樹上にて限界まで成熟を待ち収穫。除梗し果皮・種子と共に1か月のマセレーション。压榨後大樽にて36か月、瓶内にて12か月以上の熟成。完熟した香りと熟れたタンニン。複雑さ、妖艶さ、そして緻密な味わい。