

《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。

エヴィーノとしては珍しく(笑)、久しぶりの紹介となります「**Le Coste** レ コステ」、アレアーティコの魅力満載ロザート、リリースまでに15年以上を費やした驚愕のバッシート、ウナタン トムなど新しいヴァンテージをリリース。同じ地域で、ジャンマルコにワイン造りを学び、息子のニコロと協力し独自のスタイルを追求する「**CorvaGialla** コルヴァジャツラ」、果皮とともに醗酵を行うアンバーを始め各キュヴェ新ヴァンテージ。そして、中部のマルケ州にて四面楚歌でも我が道を突き進む「**Apiua** アピウア」からは、ベースとなるヴェルディッキオ、ピスタラスピの新ヴァンテージをご紹介します！

通常アイテム 2/13(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 ~2/12(水) 12:00 締切** ※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。

Apiua アピウア

マルケアンコーナークプラモンターナ

イタリアを代表する白ワイン生産地、マルケ州アンコーナ、クプラモンターナにて孤軍奮闘するアピウア。当主のロベルトはフランス パリでワインに目覚め、ゼロからワイン造りの世界に飛び込んだ人物。アピウアの考えるワインとは「ブドウに適した土地、可能性を持った品種、そしてブドウ以外何も加えないワイン造り」。2019年がファーストヴァンテージでありながら、すでに悟ったかのような哲学と、周囲に流されない強い意志を持った造り手です。しばらく欠品が続いていました **PistaRaspi2021** ピスタラスピ、新しいヴァンテージをリリース。2021年も猛暑のヴァンテージという事で、高い糖分によって醗酵に苦労したヴァンテージ。これまでよりも熟成に時間を費やしてからのリリースです。

Pista Raspi2021 ピスタ ラスピ 《新ヴァンテージ》

1976 植樹のヴェルディッキオと少量のトピアアーノから造られる、果皮の印象を与えていない白。果皮との接触は24時間のみですが、それでも十分にタンニンを感じるヴェルディッキオ。石灰質、砂質が多く、粘土質、マール、白亜質と複雑に入り混じった特別な土壌により、まるで火打石のような香りを感じる。地域、品種共に可能性を秘めたブドウだと考えています。

前述の通り、2021は続いて猛暑に苦しんだヴァンテージ。酵母の活動が緩やかで、醗酵が終わるまでに2カ月以上を要したと話すロベルト。「ただ、糖度が高すぎて醗酵が止まるような状態ではなく、スタートからとてもゆっくりと長期間酵母が活動した」、とのこと。先にリリースしているラ ムヴェイズ レピュタシオン 2021は、もっと早い段階で醗酵が終わったことについて、「果皮とともに醗酵するのは、果皮によって保護されているのと同じ。醗酵環境はスムーズでワインとしての完成も早い。でも果皮に守られない状態で醗酵を行う方が、リスクはあるけれど、より繊細で複雑になるのではないか？」そう考えるようになったロベルト。

実際にはボトル詰めを行った後、その違いは顕著でした。ピスタ ラスピはより強く揮発酸を感じ、香りや味わいの大半がマスクングされているような状態でした。。「ワインのバランスを取り戻すため」、ボトル詰めよりさらに12カ月、合計24か月以上熟成期間を取ってからリリースしました。ボトル詰め直後に感じた強さや息苦しさ、不安定要素は、時間の経過によって大きく変化。高い揮発酸は決して無くなるわけではないですが、穏やかさとバランスを取り戻し、奥にヴェルディッキオ由来のハーブ香、土地由来の石灰質、ミネラル感が見えるようになりました。四面楚歌の環境の中、挫けずに模索し続けているアピウア。まだ完成とは言えないかもしれませんが、彼らの挑戦と成長をぜひ見ていただきたいワインです。



Corva Gialla コルヴァ ジャツラ

ラツィオーヴィテルボールピリアーノ

ラツィオとウンブリアの州境、オルヴィエートにあるブドウ畑。都会での暮らしからセミリタイアし、ワイン造りだけでなく、野菜作り、羊や鶏を育てる、自給自足の生活を求めて農園を営んできたベアトリーチェ。現在は息子のニコロが畑での作業だけでなく、醸造面についても積極的に関わるようになりました。そして2021年よりレ コステの手を離れ、これまでのブドウ栽培やフィロソフィはそのままだ、よりカジュアルで日常的に根付いたワイン造り。コルヴァジャツラの進むべき道がはっきりとしてきました！

グレケットを果皮とともに醗酵させた **Bianco Amber21** ビアンコ アンバー、前回は実験的なリリースでしたが、すばらしい魅力を見せた **Bianco Lilli23** ビアンコ リッリ、トップキュヴェとなる赤 **Poggio Pastene16** ポッジョパステネ、そしてこれからのコルヴァジャツラを印象付ける2022ヴァンテージ、**Rosetto22** ロッセット、**Rosato22** ロザートもリリースいたします！

Bianco "Lilli"23 ビアンコ "リッリ" 《新ヴァンテージ》

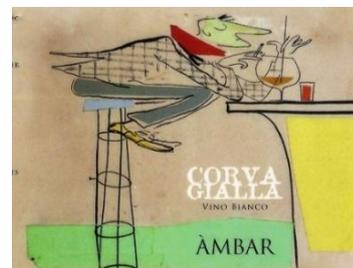
白ブドウの畑が0.25haほどと小さいことに、近年の異常気象の影響も相まって、白ワインの生産に非常に苦労してきたベアトリーチェ。ルピリアーノ周辺で畑を探してきたものの、地元の人間ではない彼女に土地を売ってくれる人は決して多くはなく、悲。しかし2023年、ようやく念願の白ワイン用の土地を手に入れることができました！ヴェルメンティーノ、トスカーノ、グレケット、モスカート、etc 地域の白ブドウを植樹。ただ、この畑での初収穫はまだ少し先の話になりますが、念願の土地を手に入れたベアトリーチェ。将来的には自分たちの畑のブドウから造られることとなります。

パニョレージョにある農業高校の畑から収穫したモスカート。そして自分たちのヴェルメンティーノをベースに、果皮とともに1週間の醗酵。一般的にフルーティでアロマティックというイメージの強いモスカートですが、実は果皮が厚くタンニンも豊富。複雑な香りや味わいを表現したワイン。エチケットの女性はベアトリーチェの義母にあたる Luisa Cerasoli ルイーザ チェラソーリ。1950年代にファッションモデルとして活躍しており、当時の雑誌の表紙からデザインした。Lilliリッリの愛称で人気だった彼女のイメージから、「美しさだけでなく、愛嬌やかわいらしさを感じるワイン」、というコンセプト。コルヴァ ジャツラらしいカジュアルでスムーズな飲み心地、息子のニコロの醸造になってから、クリアでより軽やかな味わいになりました！



Bianco "Amber"21 ビアンコ "アンバー" 《新ヴァンテージ》

ビアンコ リッリと同じく、農業学校で栽培したグレケットをベースに造られるアンバー。その名の通り、果皮が厚くタンニンのあるグレケットの特徴を表現したワイン。将来的には自分たちの畑から収穫したブドウも加えることで、生産量も安定するのですが、それまでは少量の生産となります。除梗したブドウは果皮と共に木樽で約2週間、果皮や種子の要素を十分に引き出したワイン。2021年は天候に恵まれつつも気温差のあったヴァンテージ。果皮まで十分に成熟し、グレケットの果皮、タンニンを引き立たせた醸造。これまでよりも熟成期間



をのばしてリリース、以前のような強烈なタンニンというよりもバランス感、ワインとしての柔らかさを感じる味わい。グレケット持つタンニンの強さ、時間と共に開いてゆく味わいの深さ。非常に興味深いワインだと思います。

Rosato22 ロザート《新ヴィンテージ》

樹齢の若い区画の畑より収穫されたブドウより造られるロザート。2022は猛暑の影響を強く受けたヴィンテージ。モンテブルチアーノは、ほとんど果皮と触れずに果汁のみで醗酵。彼らのロゼはやはり素晴らしい飲み心地、果実の強さはもちろん感じますが、ジュースで唾液腺をくすぐるこの感覚、クセになる心地よさ。それでいて、抜栓してから変化は緩やか、焦らずにゆっくりと飲めることも、近年コルヴァジャッタに感じる大きな変化でしょうか!?「ジャンマルコの事は尊敬してるし、本当に凄い造り手だと思う。でも、自分は彼ではないし、同じものを造れるワケない。自分が造るからこそ、もっと日常を感じるワインを造りたいんだ」、そう話していたニコロ。まさにその言葉を体現できる味わい。味わいの軽やかさと酸、果実のバランス、飲んでいて疲れを感じない心地良いロザートです。

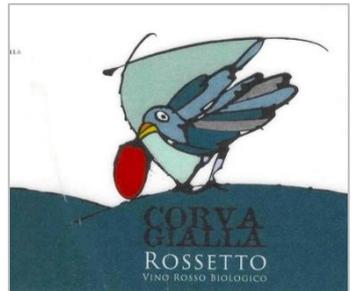
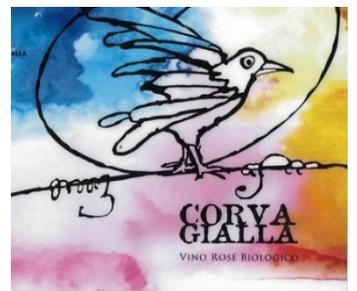
Rossetto22 ロッセット《新ヴィンテージ》

小ぶりの赤という意味合いの、軽やかで飲み心地を意識した赤ワイン。彼らのサンジョヴェーゼの畑は緩やかな丘になっていて、低い区画は表土が堆積するため豊かで、果実味の強いブドウが収穫できる。そのブドウから感じる素直さ、果実のストレートな表現を生かし、シンプルなテーブルワインとして造られるロッセット。猛暑で乾燥した2022、表土の厚いロッセットの区画では水不足に陥ることもなく、強い果実を感じる魅力的なヴィンテージとなりました。それでいて心地よい酸とフレッシュな果実味、アンバランスな印象をほとんど感じず、スムーズで軽やかさを感じる味わいだと思います。

Poggio Pastene16 ポッジオパステネ 《新ヴィンテージ》

コルヴァジャッタの畑の中で、丘の頂点に当たるサンジョヴェーゼ。緩やかな傾斜ですが、丘の上と下では決定的な「表土の厚さ」の違いがあります。火山岩盤の上に堆積した豊かな土地のため、表土の厚い下の畑では、豊かではあるものの、土壌由来のミネラルの乏しい「簡単なワイン」になりがちです。対照的に表土が薄く、土地が貧しい丘の上では、ブドウ樹が意識的に根を深く張り、岩盤の中にまで伸びる事で、火山性由来の軽やかで複雑なミネラルを、豊富に感じるサンジョヴェーゼが収穫できる、そう考えているベアトリーチェ。

「もちろんヴィンテージごとの気候によって、必ずしも大きな変化が生まれるとは限らない。ただその大きな違いが生まれた年に限って、別で醸造を行い、熟成についても長い時間を費やしてからボトル詰めする」、といいます。今回リリースが2016、、販売など諸々の問題もありましたが、それでも慌てず時間をかけてリリースしてくれるベアトリーチェ。おおらかさに感謝です！天候にも恵まれた良年、そして何より収穫より8年以上経過し、非常に磨き上げられた魅力あるサンジョヴェーゼ。完熟した果実は熟成により妖艶で複雑な香りを帯び、味わいにも複雑さ、幅広さをもち、そして何より、不安定さのかけらも感じない、落ち着きと質感。長い年月を待たせたからこそ、素晴らしい味わいです！



Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラードリ

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりは間違いなくイタリア NO1(汗)。唯一無二の造り手 Le Coste レ コステ！しかしワインを飲むと、あんな横暴でさえも納得させられてしまう、、口だけじゃない行動力と、決意をもったジャンマルコのワイン造り。今年のリリースは間違いなく、今までのイメージをいい意味で払拭するであろう、兆しを感じる1年となりそうです。

今回のリリースは、待望の Rosato22 ロザート、そして Rosso21 ロッソ、Cocciuto Bianco22 コッチュートピアンコそれぞれ新しいヴィンテージ。そしてアレアーティコのみ、完全無添加のバッシート(甘口)Unatantum07 ウナタントムは、なんとファーストヴィンテージの2007が、この2025年にリリースされるという驚き！とどめは、このキュヴェを覚えていたら、かなりのレ コステ通！最後にリリースされたのは10年以上前！Cruの畑で最高のヴィンテージに造られた、その名の通り最高の赤 Rosso Piu'15 ロッソ ピウ、いろんな意味で衝撃的なリリースです、、汗

★Rosato22 ロザート 750ml & 1500ml & 3000ml 《新ヴィンテージ》

夏の猛暑と乾燥が続いた2022、しかし収穫時期に続いた長雨の影響で、果実的な凝縮よりも寒さや繊細さを感じるヴィンテージになったと話すジャンマルコ。収穫したブドウのキャラクターは、「果実的というよりも繊細、香りが高く軽やか」、毎年ブドウの特徴や状態によって微妙にアプローチを変えている彼。ブドウのもつ繊細さ、香り高さを際立たせるため、一部はテラコッタ製のタンクで熟成を行いました。木樽よりも空気との親和性が高く、さらにオリと接触させるのに、理想的なバランスが保たれると考えたジャンマルコ。猛暑の印象よりも、冷涼で繊細な印象が強い2022。その特徴ともいえる強い果実香は、アレアーティコが一番の魅力といっても過言ではありません。果皮との接触を断ち、果実よりも奥行きを表現したいと考える現在のロザート。味わいや輪郭はこれまでと同じ繊細でいて複雑。さらにこれまで以上の香りの強さ、華やかでいて果実的。鼻腔が瞬間的に香りで満たされるような感覚。豊満な果実香とシャープで繊細、美しい余韻のギャップ。非常に魅力的なロザートとなりました！

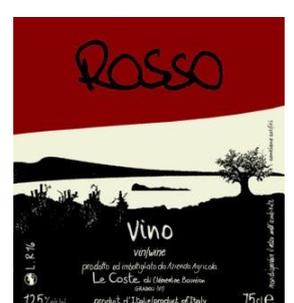
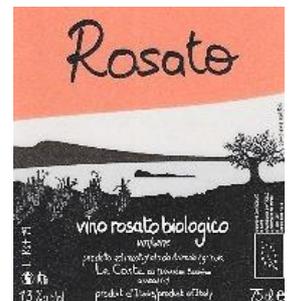
Cocciuto Bianco22 コッチュートピアンコ 《新ヴィンテージ》

アンフォラ(テラコッタ製タンク)を用いて醸造することで、これまでになかった切り口を見せる白。著作権の関係で「Coccio コッチョー→Cocciuto コッチュート」と変わりましたが、ワイン造りとしては変わっていません。ワインを醸す「素材の一つ」として木樽やガラスファイバー、ステンレスタンク、そのどれにも当てはまらない魅力がある、そう感じたジャンマルコ。「(テラコッタを使う事は)グラードリの伝統ではないけれど、木とは違うニュートラルな材質でいて、ガラスファイバーステンレスと違い呼吸ができる、土壌由来のミネラルや果実の完熟、果皮の香ばしさ。より澄んだ状態でワインを感じられる」、と言います。

2022は猛暑でありながら、収穫時期の雨の影響を受けた、気難しいヴィンテージ。透明感のある液体に、複雑で立体的に表現された果実味と香り、タンニンの質感が強くも嫌味ではなく、通常のピアンコと比べると奥行きが明らかに違います。果皮のニュアンス、強さやタンニンというよりも質感の違い、果皮の成熟感、香ばしさ、より立体的に感じる味わい。価格的にはピアンコよりも一回り!?、上の存在になりますが、その液体のサイズ、余韻の長さ、複雑さ、すべてにおいて上位互換だと理解していただける素晴らしい味わいです！

Rosso21 ロッソ 《新ヴィンテージ》

数あるキュヴェのなかでも、「レ コステの基本の赤」という存在。2020が完売間近となるので、次の2021をリリースさせていただきます。2021は天候に恵まれた偉大なヴィンテージ。「決して簡単なヴィンテージではなかった。冬の水不足と春の乾燥は、かなり過酷で難しい年になると感じた。しかし、夏前にある程度まとまった雨が続き、水不足は解消し、ブドウの成熟にとって十分な日照と水分を得た。そして収穫前の昼夜の気温差は、酸、糖度、フェノールの成熟は、記録的な域に達した。レ コステにとっても最高のヴィンテージの一つになった」、そう話していたジャンマルコ。良いヴィンテージだけに、強い果実やタンニンが馴染むまでに、いつも以上の時間を要するのは必然ともいえます。結果的ではありません



すが、リリースより2年ほど時間を取ることができました。強い骨組み、重厚なタンニンは、存在感を持ちつつも柔らかく、全体を占める酸によって非常に軽やかでスムーズな飲み心地が共存しています。ワイン自体も非常に洗練され、昔のような不安定要素は皆無！サンジョヴェーゼらしい重厚でいながら繊細、そこに標高が高く火山性土壌のグラードらしい酸と軽快さが共存するロッソ。為替上昇の影響もあり、価格は大きく上がってしまいましたが、その味わい自体は、間違いなくこれまでよりも明らかにサイズアップしている、そう考えていただいて間違いありません。

★Rosso piu'15 ロッソ ピウ <新ヴィンテージ>

レ コステの持つ数ある Cru の中でも、最高のサンジョヴェーゼが収穫できる Il Terazzo イル テラッツォの畑。畑の一部に残っていた高樹齢のサンジョヴェーゼ、地域的にはグレゲット、グレゲット ロッソと呼ばれ、ヴィテルボ地域の特殊な土壌環境で育まれたバイオタイプ。天候に恵まれ最高の収穫と呼べる2015年、この畑から「これは！」と呼べる成熟を見せたブドウを、自ら選別して収穫したジャンマルコ。「偉大なヴィンテージに、偉大な畑から収穫された最高のブドウには、それに見合うだけのアプローチと、そのポテンシャルを引き出すのに十分な時間を費やす」、その言葉通り、木樽での熟成に3年、ボトルの中で6年間という熟成期間を設けてからリリース。

1つのワインを造るために、これほど時間を費やす手は、他にこれだけいるのでしょうか、？その傍若無人ぶりから、勘違いされることも多いし、、、そのキュヴェの多さから飲み手を混乱させますし、、、汗。私自身も、かれこれ15年の付き合いながら、その大変さを自覚しております(汗)。ただ、こうしたジャンマルコの120%妥協のないワイン、もちろん生産本数はバツク1樽程度。毎年造れるようなものではありません。

ただジャンマルコ自身が、その「ブドウの価値」に見合うだけの「時間」と「労力」を割いて造り上げた特別な赤ワイン。前回リリースされたのは2009、たしか2012年頃だったので、それから12年の歳月を経て造られた、間違いなくレ コステの最高の赤ワインであることに間違いはないと思います。

抜栓直後の静けさからゆっくりとあふれる香りの深さ、強い酒質とタンニンは長い熟成によってバランスが保たれています。グレゲット、というよりサンジョヴェーゼとして考えたほうが分かりやすいのですが、その存在感とサイズ、香りの深さと果てのない余韻には鳥肌が立ちます、、、。数年前の事ですが、ジャンマルコが「グラード」で造ったブルネッロだ！、なんておどけていたことを反射的に思い出しました。当時は笑い飛ばしておりましたが、今こうして飲むと、あながち冗談とは言えないロッソ ピウ、、、でも価格を見て、それ以上の驚きが待っていました、、、(大汗)。皆様、申し訳ございません、、、。ただ、間違いなくこれまでのロッソの中で最高の1本であることは間違いなくと思います！

★Unatantum riserva 07 ウナタントム <新ヴィンテージ>

レ コステが造り続けてきた唯一のバッシート「Unatantum ウナタントム」。その名前通りの「唯一の存在」でありながら、彼が造るどのワインよりも手間がかかる、しかも僅かしか造れない、そして長い熟成期間が必要で、さらには販売に苦勞する、とジャンマルコが「楽デザートワインです(笑)。以前からレ コステに訪問する度、よくこの話をしてきました。「アーレア ヤクタにも使っている最上級のアレアーティコを樹上で追熟し、さらに影干するだろ？元のブドウから考えると取れる果汁はおよそ10分の1程度。1トンのブドウから、たった100~120リットルくらいしか取れないんだ。そして高い糖分の中、野生酵母だけで醗酵が進むのには早くても5年以上、残糖がある状態で無添加&フィルターもせず安定化させるには長い時間がかかる、、、。費やした手間、かかった時間はどうやって見合わない、しかもこのワインが高いだっ!?」なんて話を幾度となくしてきたのを思い出します、、、(笑)。

しかしそれでも造り続ける理由の一つ、「アレアーティコというブドウの一つの答えであるバッシートを、表現せずにはいられない」。口も悪い、態度も悪い、感じの悪いジャンマルコですが(毎度言い過ぎでスママセン、、、笑)、実は誰よりも真面目で嘘のつけない男だったりします。

レ コステのファーストヴィンテージでもある2007、記録的な猛暑に見舞われたヴィンテージという事もあり、樹上にて凝縮し糖度の上がったアレアーティコを厳選して醸造。猛烈な糖度に酵母が活動できず、醗酵が完全に止まり、安定するまでに10年という歳月を必要としたヴィンテージ。糖分を残したまま、フィルターもSO2も加えずに酵母が完全に活動を止めるには、非常に長い時間を要する。ファーストヴィンテージでありながら、最も遅いリリースとなる2007。収穫より15年以上の歳月を経た今でも、収穫の際に感じたフレッシュな果実味、ハーブ香、アレアーティコの本質を全く失わないことに驚愕させられます。価格以上にこのワインを造るために費やした時間と労力は計り知れません。

ひとりの造り手として、アレアーティコというブドウを表現するための、妥協のないこだわり。ロッソ ピウもですが、レ コステという造り手の本当の意味でのワイン造り、ぜひ知っていただきたいワインです。本当に申し訳ないのですが、ハーフサイズ(375ml)でこんな価格になってしまいました、、、。ただ、この味わいを知っていただければ、間違いなくご理解いただける味わいだと確信しております。ジャンマルコの勝ち誇った顔を思い出すと少々悔しいですが(笑)、本当に素晴らしい甘口ワインです！



Apiua アピウア

マルケーアンコーナークプラモンターナ

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量	上代(税別)	メモ
Pista Raspi ピスタ ラスピ <新ヴィンテージ>	2021	白	750ml	¥4,500	ヴェルディッキオ 90%、トレビアーノトスカノ 10%、樹齢 35~40 年。果皮に強いタンニンをもち、猛暑でも失わない豊富な酸を持つヴェルディッキオ。収穫後、除梗し 24 時間果皮と共にする。醗酵が始まり压榨、ステンレスタンクに移し醗酵が 2 カ月継続。一度軽いオリ抜きを行い、シュール＝リーで 9 カ月熟成。ボトル詰め後 24 か月の熟成期間を取ってからリリース。酵母添加、温度管理、SO2 など一切の添加を行わない。2021 は天候に恵まれ、果実が強く醗酵がとても長くなったヴィンテージ。ヴォリュームと味わいの強さ、タンニンと酸、ポテンシャルを秘めていただけに、今まで以上に時間を費やしたヴィンテージ。やや高め揮発酸も、味わいに一体感と複雑さを与えている。フレッシュさと繊細な際、強烈なミネラル感と飲み心地、他の地域にはない個性を誇った白。
La Mauvaise Reputation ラ ムヴェイズ レピュタシオン	2021	白	750ml	¥5,200	ヴェルディッキオ主体、マルヴァジーア 10%、樹齢 60 年程度。収穫はマルヴァジーアも合わせて行い、除梗して果皮と共に 7 日間の醗酵を行う。压榨後、オリの上で 6 カ月以上の熟成。途中、酵母添加、温度管理、SO2 など一切の添加を行わない。周囲からの目や噂に惑わることなく、自分の信じた道を進むという、ロベルトの覚悟を込めたワイン。骨格を生むヴェルディッキオに、ちょうどよく肉付けされたマルヴァジーアの果実味とアロマ、バランス感を感じる味わい。

ワイン名	ヴィンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Bianco "Lilli" ピアンコ "リッリ" ◀新ヴィンテージ▶	23	白	750ml 400本	¥3,900	ヴェルメンティーノ60%、モスカート40%、樹齢10~20年。近所の農業学校で栽培したモスカートと自分の畑のヴェルメンティーノから醸造した白。収穫後、モスカートのみ果皮と共に7日間、压榨しトータル2週間の醗酵。ヴェルメンティーノとアッサンプラージュを行い6か月、ボトル詰め後さらに6か月の熟成。アロマティックさだけでなく、モスカートのもつ果皮のポテンシャル。同じくアロマティックでいて繊細なヴェルメンティーノとの相性を感じ合わせることで、果皮由来の味わい深さとちょうどよいアロマと飲み心地、魅力的な白。
★Bianco "Amber" ピアンコ "アンバー" ◀新ヴィンテージ▶	21	白	750ml 240本	¥4,900	グレケット、樹齢10~20年。近所の農業学校の生徒と共に栽培を行ったグレケットをベースに醸造。収穫後、果皮と共に木樽にて14日間の醗酵。压榨後500Lのノーノにて12か月、ボトル詰め後、約12か月の熟成。十分な手ごたえを感じ、2023年に新しい畑にも植樹されたグレケット。天候に恵まれたヴィンテージだけに、これまでよりも果実味が強く出て、果皮由来のタンニンと均整がとれた味わい。グレケットの果皮の厚さ、タンニンの強さ、時間と共に開いてゆく味わいの深さ、奥行き。非常に興味深いワイン。
Rosato ロザート ◀新ヴィンテージ▶	22	ロゼ	750ml	¥3,700	モンテブルチャーノ60%、サンジョヴェーゼ40%、樹齢5~8年。サンジョヴェーゼのみ短時間、果皮とともに醗酵をスタート。压榨後、直接プレスしたモンテブルチャーノのモストを加えて醗酵を終え、そのまま6か月の熟成。味わいの軽やかさと酸、果実のバランス、飲んでいて疲れを感じない心地良いロザート。
Rossetto ロッセト ◀新ヴィンテージ▶	22	赤	750ml	¥3,700	サンジョヴェーゼ、樹齢8年。収穫したブドウを果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。木樽にて12か月の熟成。意味合いとしては「小さなロッソ」という意味合い。猛暑で乾燥した2022、表土の厚いロッセトの区画では水不足に陥ることもなく、強い果実を感じる魅力的なヴィンテージとなりました。それでいて心地よい酸とフレッシュな果実味、アンバランスな印象をほとんど感じず、スムーズで軽やかさを感じる味わい。
★Poggio Pastene ポッジョ バステネ ◀新ヴィンテージ▶	16	赤	750ml 120本	¥5,500	サンジョヴェーゼ、樹齢4年。リゼルヴァに当たる赤。ロッソと同じ丘の上の畑より収穫。木樽にて24か月の熟成。天候にも恵まれた良年、そして何より収穫より8年以上経過し、非常に磨き上げられた魅力あるサンジョヴェーゼ。完全熟した果実は熟成により妖艶で複雑な香りを持ち、味わいにも複雑さ、幅広さをもち、そして何より、不安定さのかけらも感じない、落ち着きと質感。長い年月を待ったからこそ素晴らしい味わい。
Bianco ピアンコ	22	白	750ml	¥4,200	トレビアーノトスカーノ、プロカーニコ、ヴェルメンティーノ、他、樹齢8年。成熟の早いヴェルメンティーノのみを先に収穫し果皮と共に3日間、その他のブドウはすぐに压榨し、醗酵が進んだモストに加えて醗酵、テラコッタ製のタンクにて醗酵・熟成。果実と酸のバランス、飲み心地を意識した白。
Cereza チェレーザ	19	赤	750ml	¥3,000	チリエジョーロ、樹齢8年。収穫したブドウは除梗せず、空気に触れない状態にて45日間もの長期間マセレーションと醗酵を行い、压榨後木樽にて12か月の熟成。サンジョヴェーゼの補助品種として知られるブドウでありながら、その個性的な果実味、柔らかいタンニン表現したチリエジョーロ。豊富でありながらも果実的なタンニン、そして線の柔らかさと繊細さ、軽やかさ、ブドウの個性を明確に表現。
Rosso ロッソ	18	赤	750ml	¥3,500	サンジョヴェーゼ、樹齢5年。丘の上、より表土が少ない区画より収穫した高品質のサンジョヴェーゼ。果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後、木樽にて18か月の熟成。果実は非常に落ち着いていてタンニンもなめらか、レ コステのワインにとっても近い印象を持ちつつも、土地由来の厚み、重厚さを感じる味わい。飲み心地とのバランスがととてもよくなりました！

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/入荷数	上代(税別)	メモ
★Rosato ロザート ◀新ヴィンテージ▶	22	ロゼ	750ml 480本	¥7,900	アレアーティコ、樹齢の古いものが中心。夏の猛暑、乾燥から収穫前の低温、雨が続いた難しいヴィンテージ。収穫後、除梗し自重のみでプレス。フリーランジュースのみでステンレスタンクにて3週間の醗酵。完全に醗酵が終わる前に、木樽、テラコッタタンクに移し、オリとともに10か月熟成。繊細な果実と酸、香りが特徴のヴィンテージ、テラコッタの微呼吸、オリとの接触によってより薫り高さ、複雑さを表現したロザート。2022の特徴ともいえる強い果実香、果皮との接触を断ち、果実よりも奥行きを表現したいと考える現在のコンセプト。味わいや輪郭はこれまでと同じ繊細でいて複雑。さらにこれまで以上の香りの強さ、華やかでいて果実的。鼻腔が瞬間的に香りで満たされるような感覚。豊富な果実香とシャープで繊細、美しい余韻のギャップ。非常に魅力的なロザートとなりました！
1500ml 48本			¥19,000		
3000ml 12本			¥40,000		

Cocciuto Bianco	コッチュート ビアンコ	◀新ヴィンテージ▶	22	白	750ml	¥6,900	<p>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解放式タンク(500L)にて果皮と共に2週間の醗酵。压榨し、そのままタンクで醗酵を終え12か月の熟成。ボトル詰め後6カ月。</p> <p>2022年は猛暑でありながら、収穫時期の雨の影響を受けた、気難しいヴィンテージ。透明感のある液体に、複雑で立体的に表現された果実味と香り、タンニンの質感が強くも嫌味ではなく、通常のピアンコと比べると奥行きが深さが明らかに違います。通常のピアンコとは明らかに違う果皮のニュアンス、強さやタンニンというよりも質感の違い、果皮の成熟感、香ばしさ、より立体感を感じる味わい。</p>
Rosso	ロッソ	◀新ヴィンテージ▶	21	赤	750ml	¥4,700	<p>グレゲット95%、チリエジョーロ、コロリーノ、ヴァイアーノ、樹齢30年前後。</p> <p>高樹齢の畑より収穫、果皮と共に3週間、压榨後栗の木の大樽にて12か月熟成。</p> <p>2019年は収穫に恵まれた素晴らしいヴィンテージ。除梗し果皮とともに3週間の醗酵。压榨後、1000~2000Lの大樽にて12か月の熟成。</p> <p>果皮まで成熟したグレゲットをクラシックな手法で造り上げた赤。天候に恵まれた力強さと、高い酸によって将来を約束された2021。熟成も進み理想的な状態になりました！</p>
★Rosso Piu'	ロッソ ピウ	◀新ヴィンテージ▶	15	赤	750ml 120本	¥20,000	<p>グレゲット100%、CruにあるTerrazzoの畑に残る高樹齢のグレゲット(ヴィテルボに残るサンジョヴェーゼのバイオタイプ)。すべて手作業で選別して収穫したブドウのみ。</p> <p>2015という日照の影響を最大限受けた特別なヴィンテージを6年以上の年月を費やして造られた、特別なサンジョヴェーゼ。収穫後、除梗せず木樽にてハンチングダウンを行い、果皮とともに1か月以上の醗酵。压榨後、500Lのトノーにて36か月、ボトル詰め後60か月の熟成。ポテンシャルを秘めたヴィンテージ、厳しく選別した最高のブドウ、その可能性を発揮させるために妥協のない醸造、そして花開くまでに費やした時間。造り手としてできるすべてを費やした特別な赤ワイン。</p>
★Unatantum Reserva	ウナタントウム リゼルヴァ	◀新ヴィンテージ▶	07	赤甘	375ml 120本	¥15,000	<p>アレーアティコ100%、樹上にて最大限収穫を待ち、その後1か月間のアバッシメント(陰干し)を行う。除梗し、果皮とともに5か月のマセレーション。压榨後50Lの木樽の中に移す。猛暑のヴィンテージであり、初めてバッシートを醸造したヴィンテージ。猛烈な糖度に酵母が活動できず、醗酵が止まり安定するまでに10年という歳月を必要としたヴィンテージ。糖分を残したまま、フィルターもSO2も加えずに酵母が完全に活動を止めるには、非常に長い時間を要する。コッレまで数回リースしてきたウナタントウム、ファーストヴィンテージでありながら、最も遅いリースとなる2007。収穫より15年以上の歳月を経た今でも、収穫の際に感じたフレッシュな果実味、ハーブ香、アレーアティコの本質を全く失わないことに驚愕させられます。価格以上にこのワインを造るために費やした時間と労力は計り知れません。</p>
Litrozzo Rosato	リトッツォ ロザート		23	ロゼ	1000ml	¥3,900	<p>アレーアティコ主体、サンジョヴェーゼ、メルロー。アレーア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加えて醗酵。フレッシュで心地よい果実味と香りの強さ、飲み心地の良さピアンコ以上かもしれません。</p>
Litrozzo Rosso	リトッツォ ロッソ		23	赤	1000ml	¥3,900	<p>サンジョヴェーゼ主体、メルロー、チリエジョーロ。果皮との時間を短く、バランスを意識して醸造。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ッソ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感。</p>
Pizzicante Bianco	ピッツィカンテ ビアンコ		21	白微泡	750ml	¥4,500	<p>モスカート ジャッロ100%、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。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。</p>
Pizzicante Rosato	ピッツィカンテ ロザート		21	ロゼ微泡	750ml	¥4,500	<p>アレーアティコ100%、除梗し軽く搾入れをしながら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。</p>
Pizzicante Rosso	ピッツィカンテ ロッソ		20	赤微泡	750ml	¥4,200	<p>サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルロー。除梗し8日間、果皮と共に醗酵を始め、途中で压榨。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。</p>
Bianchetto	ビアンケット		22	白	750ml	¥4,300	<p>ブロカーニコ主体、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、解放式の大樽にて6か月の熟成。2022年は猛暑&乾燥に見舞われたヴィンテージ。</p>
Rosso di Gaetano	ロッソ ディガエターノ		22	赤	750ml	¥3,900	<p>サンジョヴェーゼ50%、シラー、メルロー。樹齢20~30年。</p> <p>収穫後、果皮と共に3週間、野生酵母と共に醗酵。压榨後大樽にて6か月、ボトル詰め後6か月以上の熟成。天候に恵まれた2021、素晴らしい骨格とフレッシュさ、果実味を持ち力強く心地よさを忘れない、魅力的なヴィンテージ。</p>

Bianco ピアンコ					プロカーニコ 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 2 週間、压榨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。ワイン全体に感じる清潔さ、複雑さと繊細さを持ち合わせたピアンコ。
Le Primeur ル プリムール					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 10 日程度、压榨後モストだけの状態で約 1 か月、醗酵が終わるのを待つ。いつもよりマセレーション期間を短くし、色調の濃い繊細で香りのあるアレアーティコを引き出しました。華やかな果実と繊細で複雑な香り、濃度や強さというより、酸の柔らかさや飲み心地を感じます。
Cocciuto Rosso コッチュート ロッソ					サンジョヴェーゼ主体、チリエジョーロ、メルロー、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。压榨後もテラコッタのタンクの中で 12 か月の熟成。
Pinotto ピノット					ピノ ノワール 70%、シラー 30%、樹齢 6 年。2015 年に植樹、標高 470m の畑。収穫後、除梗せず、1 か月間のカーボニックマセレーション。压榨し 500L の木樽にて醗酵が終わるのを待つ。そのまま 12 か月の熟成、ボトル詰め後 12 か月熟成。
Sangiovese "Carbo" サンジョヴェーゼ"カルボ"					サンジョヴェーゼ 100%、樹齢 5～10 年。房単位で選別し、除梗せず傷をつけない状態で木樽を満たし、約 3 週間のカーボニックマセレーション。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。果皮の持つ複雑さを表現。
Chardonnay シャルドネ"ル シャ"	"Le Chat"				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。1000L の大樽にて 12 か月、ボトル詰め後 6 か月の熟成。完全熟したシャルドネの力強い酸とヴォリューム。
Bianco R ピアンコ エッレ					プロカーニコ 100%、La Chiesa の畑。樹齢 10～40 年。1 本のブドウ樹より 500g～700g という低収量のプロカーニコ。収穫後、果皮と共に開放式の大樽で 3 週間醗酵を行う。压榨後、500L の木樽に移し 20 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月の熟成。
Rosso R ロッソ エッレ					グレゲット、高樹齢の畑と、2010 年に植樹した La Chiesa の畑より選別。除梗し果皮と共に約 1 か月のマセレーションを行い、压榨後 1000L、500L の木樽にて 24 か月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて 36 か月の熟成の後リリース。
Moscato "Due M" モスカート "ドウエ エンメ"					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)。完全熟を待ってから収穫、2 つのマセレーションによって生まれる、モスカートというブドウの本当の魅力を表現したワイン。
Paino パイノ					プロカーニコ 100%、Le Coste の畑、La Chiesa の畑、最高品質のブドウ。除梗し、果皮、種子と共にテラコッタ製の容器で 1 か月、压榨後、そのままタンクで 12 か月。木樽に移しさらに 24 か月。ボトル詰めして 36 か月、、ポテンシャルの塊。
Rosso Cru "Le Coste" ロッソ クリュ レ コステ					グレゲット 100%、Le Coste の畑(2004 年植樹)より厳選して収穫、セミカルボニックマセレーションで 2 週間、搾り入れの後 1 か月以上果皮とともに醗酵、トノーにて 20 か月の熟成。5 年以上費やして生まれるレコステの名を冠した最高の赤。
Alea Jacta Est アーレア ヤクタ エスト					アレアーティコ、樹齢 10～15 年(一部 40 年～)、Le Coste の畑のブドウが中心。セミカルボニックマセレーションの後、搾り入れさらに 1 週間果皮とともに醗酵。48 か月の熟成期間を取ってリリースされる、アレアーティコの最大表現。
EXV Olive Oil エクストラ ヴァージンオリーブオイル					モライオーロ、レッチーノ種主体、カニーノ種、le Coste の畑のオリーブの中でも特段に成熟した樹を選別、早摘みのオリーブを厳選してブレンド&ボトル詰めしたレ コステ渾身のオイル。500mlビン 1 番絞り(酸度 0.2)
	2023	オイル			カニーノ種主体、Le Coste の畑のオリーブ、収穫の後半 11 月に入ってから収穫したオリーブから压榨。大容量のため、使い切るまでどうしても酸化しやすかった 1L と 3L。オリを取り除くことで酸化しにくく、最後まで良い状態で使い切れるようになりました。(酸度 0.2) 3000mlBIB 1 ケース 4PC それぞれ混載可 (※お問合せ下さい)
Farro dicocco ファッコ ディッココ					レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・2023 年 8 月収穫。イタリアではスペルト小麦同様にファッコと呼ばれているエンマー小麦。スペルト小麦よりも粒が少し小さいため、消化によく糖質が少ないイタリアでも高品質なファッコです。外殻を取り除いてあるため、そのまま調理可能。賞味期限 2026 年 4 月 出荷方法 混載のみ可 (※お問合せ下さい)