

Lazio-Gradori VDT

Le Coste レ コステ



ジャンマルコ アントヌーツイ、彼ほど合理的、かつ感性的な造り手に出会ったことはあっただろうか。

ヴァレンティーニやシュレール、、、愛する造り手のワインを飲むうちに、自らワインを造りの道を選んだジャンマルコ。

フランスをはじめとした多くのワイナリーでの経験、そして祖父より受け継いだグラードリでのブドウ栽培、それぞれ全くの無関係のようですすべては彼の計画した通り。そう感じさせてくれる説得力を持っている。

そして、それだけでは終わらない彼のエネルギーは、畑での挑戦はもちろん醸造においてもただならぬものがある。そんな彼はいつも想像の斜め上を進み続ける彼のワイン。そこには造り手だけでなく、飲み手へのたくさんのメッセージが散りばめられている。

グラードリの土地はラツィオ北部、ヴィテルボ近郊カルデラ型の湖ラーゴ ディ ポルセーナのほとりにある。このあたりの土壌は火山礫、凝灰岩、細かい顆粒状の石が積み重なり形成されている。砂質、火山性の堆積物、特に鉄分が多く、石灰質と共にブドウに特徴的なミネラルを与えている。標高も高く、350~450mという斜面、祖父の畑や周囲の小さな放棄地を寄せ集めた3ha(樹齢が非常に高い)と、2004年に彼が手に入れた3haの土地「Le Coste」。2006年より収穫・醸造を開始。

彼の目の前で起きた数々の現象、、、大きく分けると彼には2つの畑がある。1つは樹齢50年を超える高樹齢の畑(彼曰く、樹の素晴らしさ、反面誘因等手入れの不備からくる不安定さ・もろさを内在)。そして、彼が土地の耕耘から植樹まで行った畑「Le Coste」当初に植樹したグレゲット、アレアーティコ、トレブリアーノ等はピエ ディ フランコ: 台木なし。レ コステの土壌特徴である小石、砂利の多い砂質はフィロキセラによる強い耐性があると考えたため(何事においても実践主義である彼の性格もあります)。そしてセレクション マッサールによる多様性(自分の尊敬する素晴らしい造り手達から苗木を分けてもらったという話は聞いたことがある人も多いでしょう)。

2010年というレ コステにとって危機的な気候状況に対峙した2つの畑。わずかな樹齢であるにも関わらず、想像もつかないほどの見事な収穫を見せたLeCosteに対して、常識でいえばこうした変化に強いはずの古樹の甚大なる被害。どんな知識や技術、経験でも実証できない出来事が、彼の目の前で起きる、、、これは彼の栽培に対する観念に多大な影響を与え、価値観が再構築されるきっかけともなったという。

畑では農薬はもちろん、堆肥なども一切使わない農法を徹底。畑ではブドウ樹だけを栽培するのではなく、自家消費用に野菜やオリーブ(一部は販売用にも生産)果実を混在させた状態で栽培。単一的な環境ではないより多様性のある畑、自然環境に近づける努力を惜しまない。これは、ジャンマルコのポリシーであって、絶対に妥協しない部分。効率性も悪ければリスクも非常に高い、しかしこのポリシーを貫くための過酷な畑仕事は一切惜しまない。彼の言葉を借りるならば、「自分の造りたいものを造るためには、欠かせない事。」となる。

点在する畑の標高は高いところで450m、ボルセーナ湖を見渡す斜面にあり、一番広いレ コステが350mほど。現在生産本数は約8000本前後、トレブリアーノトスカーナや、プロカニコ、マルヴァージア トスカーナ、アレアーティコ、グレゲット、チリエジョーロなどを栽培。樹の仕立は古いものはグイヨー式(1ha/4000本)、新しい畑は、各樹が独立したアルベレッコ式(1ha/10000本)。



彼曰く、「ワインを造るのに自然の恩恵は欠かせない、気候や環境ってのは全くコントロールできない。だからいわゆる“良い年”に“最高のブドウ”が収穫できる。ただ、これは“最高のワイン”ではない。そのまま普通に仕上げたら、自分の中では“良いワイン”、としか言えない。これまで以上の醸造、リスクを冒すことが当然必要。それに、その方が面白いだろ？」

そう言い切って微笑むジャンマルコ、生産量は変わらずとも、種類は年々素敵に増えていく。それは彼の数えきれない想像や挑戦が具現化されている証しともいえる。

彼はワインごとに、“彼なりの立ち位置(キャラクター)”を持たせた醸造を行っている。収穫後すぐに圧搾し、木樽にて醗酵、とにかく飲み心地の良さを追求した **Bianco**、

祖父のあだ名から名付けた、マセレーションすることで生まれる特徴、近年はボトリティスをもまとわせた **Paino**、

赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った **Rosso**

対極的に 4 週間にもなる長いマセレーション、十分な骨格、ミネラル、土地の表現に値する体躯をもつ **Rosso Più**。

アレアーティコのもつ可能性、すべてを注いだ **Alea Jact est**(サイは投げられた、の意、2010 を境に、新しいフランコ ピエーデのアレアーティコのみを使うことになる。それは畑としての成長から新たな段階に進んだことを意味している。結果、ガンプリヌスというワインが生まれることにもつながっている)。

また、2008 年よりこれらのワインとは全く違う価値観から生まれたワイン。そこにはただ単に“飲み心地だけ”追求したものであり、水のように飲めるワイン。そこに彼なりの遊び心を取り入れたワイン **Litrozzo**。

Gambrinus は 2010 より、高樹齢のアレアーティコのみで醸造したワイン。常識で考えれば、樹齢の高さは果実の複雑さに直結しているし、気候的な事態にも左右されにくい(いわゆる安定した)ブドウができる。しかし、長い間放置されていたり、正しい剪定が行われていなかった点を見ると、一種の不安定さ(危うさ)をも内包している、と語るジャンマルコ。2010 年、収穫の際、若いフランコ ピエーデの収穫と、ヴェッキアヴィーニャの収穫、熟成の過程で、微妙ではあるものの、圧倒的な差、いわゆる骨格の細さを感じたこと。そして彼自身、ここが一つの転換点だと判断したため、**Alea Jact Est** に加えることをやめ、別のワインとしてボトリング。意味としては言葉自体の意味というより、**Alea Jact Est** 未満といった、彼の中での判断基準という部分が強い。

そして 2007 ヴィンテージよりボトル詰めが始まったフランコ ピエーデの畑のみ、樹の成長により生まれることになった **Cru** としての「**Le Coste**」

樹の自発的な選別に耐えた果実のみを収穫。マセレーションを行わず、より過酷な環境を追求した **Bianco Le Coste**

一か月以上の長いマセレーションと長期間の醗酵・熟成を行う **Rosso Le Coste**。

彼の中での一つの到達点ともいえる完成度を持つ。そしてようやくリリースされた **Unatantum** はアレアーティコを **Stramura**(樹上にて限界まで熟成、その後さらに 3 カ月もの期間アパッシメントを行う)によって生まれるパッシート。高い糖度のため醗酵は恐ろしいほど長く不安定な状態をも乗り越え、当然ながら一切の添加を行わずにボトル詰め。造り上げるまでの労力と覚悟を考えると、全く割に合わないと思うジャンマルコ。その凝縮されたアレアーティコの香りと味わいには感動を越えて、驚嘆に値するといっても過言ではない。

Vino di Raccolta はまさにその名の通り、**Le Coste**の土地の一部、放棄地の 1 区画に残っていた様々な品種の樹(グレゲットやチリエジョーロ、トレツビアーノ、、、etc)を一切の手を加えずに栽培(選定や除葉はもちろん、土地の耕耘、銅、硫黄、雑草が茂ったとしても刈ることさえしない、、、)し、選別せずに醸造したというもの。もともとは外ロツォのあと、自家消費用として造り始めたワインであるものの、皮肉屋なジャンマルコらしさともいえるべきか、今までとは全く違った角度でのブドウへのアプローチであり、ワイン造りへのアンチテーゼ的な意味合いを強く感じるワインであるものの、素晴らしい飲み心地は忘れない。



2012 ヴィンテージより、大きく変貌を遂げた Bianco。これまでは区画の違いを感じることなく、1 種のワインとしてボトル詰めしていたものの、見事な収穫を迎えた 2012 年、醸造過程にて起きた樽ごとの違いをはっきりと感じたジャンマルコ。

醗酵がやや早い段階でストップした結果、若干の甘味と酸、なんとなく心地よい口当たりの良さを持つ L'abboccatello。

果皮の印象が少なく、より本来のピアンコらしい飲み心地を持つ Bianchetto。

そしてこれまでのピアンコとは圧倒的に違う迫力と安定感、明らかな成長を感じる Bianco。

3 種類のピアンコをリリース。そしてさらには昨年リリースしたピアンコ 11 の中で、最も可能性のある(言い換えればまだボトル詰めしたくない)1 つをボトル詰めすることなく計 24 か月樽内にて熟成し、一年遅れでボトル詰めしたという Bianco R。

そしてこれまでは Paino に混ぜていた樹齢 60 年を超える高樹齢のプロカニコのみを、ごく短いマセレーションを行い木樽にて醗酵・熟成したという Le Vigne piu Vecchie。Le Coste とは比べがたい、全く別の雰囲気、それでいてやはり年月の醸し出す迫力、醸造という部分ではややおとなしい分、現段階での完成度に驚かされる。

Primeur はアレーアティコを収穫後カーボニックマセレーション(炭酸ガスは添加せず、自発的なもの)によって醸造、果実の取れたままの香りを鮮やかに持ったワイン。ラベルの絵は二人の愛娘(marta,camilla)の誕生と成長を描き続けている。赤においても飲み心地を優先、2 週間のマセレーションによる醗酵、圧倒的なめらかさを持った Rosso、ピアンコ同様、1 年長い樽熟成をさせた Rosso R。

2013 ヴィンテージより、見事ともいえる収穫を迎えた 2012 とは対照的に冷涼な雰囲気を持った 2013 年の白は Bianchetto,Bianco の二つ。果皮の剛健さよりも果実的な香りや酸の印象が強い「バランスと繊細さを持ったヴィンテージ」、ピアンケットはより飲み心地の良さやスムーズさ、ピアンコについても 2012 年より繊細さを感じるワインとなっている。

そして結果的に Rosato は今回より果皮との接触を行わずに果樹のみでの醗酵に挑戦。これまでをはるかに超える手ごたえを感じたというジャンマルコ。

そして時折リリースされる Rosso di Gaetano、以前からジャンマルコが栽培を手伝いブドウを分けてもらっていた近所のガエターノ爺。

彼の畑で素晴らしい収穫を迎えられたこと&ガエターノの生計を助けることにもつながることから、醸造 & ボトル詰めされる。

それぞれのワインの種類に、生産量がまったく追いついてない。そんなことは百も承知、一切動じることなく突き進む自由奔放、傍若無人、それこそが彼、ジャンマルコ アントヌーツィである。



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	メモ
Litrozzo Bianco リトッツォ ピアンコ	23	白	1000ml	プロカーニコ主体、マルヴァジア、その他ヴェルデッロ、ロッシェット、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。除梗し数日間、果皮と共に醗酵が始まってから压榨。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。
Litrozzo Rosato リトッツォ ロザート	23	ロゼ	1000ml	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。
Litrozzo Rosso リトッツォ ロッソ	23	赤	1000ml	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し、バランス感を意識して醸造。タンニンはあるものの、非常に軽やかで心地よい。果実にあふれた丸みのあるロツ。唾液腺を刺激する旨味と酸味のバランス感。
Pizzicante Bianco ピッツィカンテ ピアンコ	21	白微泡	750ml	モスカート ジャツロ100%、樹齢10~20年。合わせて直接プレスし果汁のみで醗酵。醗酵が終わりきる前にボトル詰めを行い、瓶内で醗酵を終える。そのままオリの上で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。 モスカート ジャツロのアロマティックさとフルーツを前面に感じる味わい。オリ抜きと補酒の衝

撃が無くなり、ワインのバランスが取れるまでに1年以上費やしてからリリースされる渾身のフリッアンテ。

Pizzicante Rosato

ピッツィカンテ ロザート

21

ロゼ
微泡

750ml

アレアーティコ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。その後スポッカトゥーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成を行う。

Pizzicante Rosso

ピッツィカンテ ロッソ

20

赤
微泡

750ml

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。その後スポッカトゥーラ(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。

Ripazzo Bianco

リパッツォビアンコ

18/19

白

750ml

リロッツォビアンコ18(プロカーニコ、マルヴァジアア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロッツォビアンコ19のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。ベースのやや高めな揮発酸を19の果実が補った旨みと飲み心地。

Ripazzo Rosato

リパッツォ ロザート

18/19

ロゼ

750ml

リロッツォビアンコ18(プロカーニコ、マルヴァジアア中心)になる予定のタンクで醗酵が止まってしまったものを、そのまま保存。翌年の収穫後、リロッツォロザート19のヴィナッチャを加え、短期間のマセレーション。ヴィナッチャに残っていた活発な酵母により再醗酵が終わるのを待つ。アレアーティコ由来の甘やかな香りと旨み、スムーズさ。

Ripazzo Rosso

リパッツォ ロッソ

19/20

赤

750ml

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のリロッツォロザート。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、プレスしたリロッツォロッ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と心地よさ、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。

L'abboccatello

ラッポッカテッロ

12

白
微泡

750ml

プロカーニコ、樹齢20~30年。
2014年にリリースしたワイン。ロット別で残糖が多いタンクのもの、オリを攪拌して王冠でボトル詰め。ビン内で再び醗酵が始まるのを待つ。2018年にデゴルジュマンを行い12か月の熟成。自然に醗酵が始まるのに6年も費やしたという。負けず嫌いのジャンマルコらしさを感じるワイン。

※保存環境と時間の問題で、王冠部分にサビが発生しているボトルが見られます。お飲みになる際に瓶口を拭いていただくことをお勧めいたします。

Bomb'bulle

ボンビュール

11

白
泡

750ml

プロカーニコ、樹齢30年。原酒となる2011収穫のプロカーニコは、果皮と共に短時間、木樽での醗酵。圧搾後、翌年まで待ちます。2012年に収穫したモスカートのモスト(果汁を)加え、オリと攪拌してからボトル詰め。瓶内で再醗酵が起きるのを待ちます。瓶内でシュール・リー状態のまま、約6年間熟成。

デゴルジュマンを行い12か月の熟成。2度目のリリースとなるメトドクラッシコのスプマンテ。SO2や酵母はもちろん、ドサーージュも一切行わないブリュット ナチュール。

Bianco

ビアンコ

22

白

750ml

プロカーニコ70%、マルヴァジアア 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5日間、野生酵母にて醗酵が始まる。圧搾して大樽に移し醗酵が終わり、そのまま12か月、ボトル詰め後6か月の熟成。フレッシュさや香り、果実のキレイさを感じる2022。その特徴を表現するため、果皮との接触を短くし、2012以前のような、繊細さを重視したスタイル。この飲み心地こそ「レ コステ」の真髄だと直感できる味わい。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、素晴らしい飲み心地です。

Bianchetto

ビアンケット

22

白

750ml

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。圧搾後、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。しかし収穫中の雨の影響もあり、決して過凝縮とは言えない特徴も併せ持つ。黄金色ともいえるような強い色合いからもわかるように完熟した果実と深い香り、アロマティック差を前面に感じながらも、フレッシュで心地よい飲み心地。例年通りの飲み心地と味わいを持ったビアンケットです

Bianco R

ビアンコ エッレ

19

白

750ml

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。圧搾

後、500Lの木樽に移し20カ月の熟成。ボトル詰め後6か月の熟成。ブドウの熟度が高いだけでなく、酸やフレッシュさを失わなかった2019。非常に高い次元でバランスを保ったブドウの質の高さ、強い骨格とポテンシャルを秘めたヴィンテージ。追加で2年間取った結果、素晴らしい状態になりました。液体の輪郭がはっきりしており、落ち着き、酸と熟成のバランス。香りには果実のフレッシュさと熟成による印象が混ざり合った複雑でいて繊細。一つの完成美を感じてもらえると思います。

Bianco Cru "Le Coste"

ビアンコ クリュ "レ コステ"

18 白 750ml

ブロカーニコ主体、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%にボトリティスノービレ(貴腐)が回ったピンテージ。

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、ボトル詰め後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。

Le Vigne piu' Vecchie

レ ヴィーニェ ピウ ヴェッキエ

11 白 750ml

ブロカーニコ100%、

樹齢60年を越える畑の中の一部の区画より、選抜したブドウ樹だけで収穫。ブドウは除梗せず、自重にてゆっくりと流れ出るフリーランジュースのみ、2011に限ってはフランス産の1000Lの新樽、果汁のみで醗酵。極力オリ引きは行わずに、大樽で24か月の熟成。ボトル詰め後106か月(8年)の熟成を経て、2021年にリリース。今までのヴィーニェ ヴェッキエも素晴らしい味わいでしたが、この2011は、今までとはサイズも迫力も圧倒する味わい。分厚く、粘性があると勘違いしてしまうほどの酒質の厚み、酸は非常に時間をかけて磨き上げられ、全体を美しくまとめるバランス感。奥行きと複雑味の幅は感じきれないほど広く長く、、、複雑でいて繊細、本心で素晴らしいワインだと感じられました。こんなすごいワインがイタリアで、ましてはラツィオという土地で生まれることに飲むたびに驚愕させられました、、、。

Moscato "Due M"

モスカート "ドウエ エンメ"

20 白 750ml

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。ボトル詰め後6か月。2020は天候もよく良年ではありますが、ポテンシャルというより、早い段階でワインのバランスが取れる、わかりやすさとストレートさを感じるヴィンテージ。モスカートならではの豊かな果実味とヴォリュームは、決して単調ではなく、果皮や種子由来の要素やタンニン、柔らかな輪郭になめらかな酸、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

パイノー

16 白 750ml

ブロカーニコ100%、Le Costeの畑、La Chiesaの畑、どちらも自身が植樹した最高品質のブドウの収穫を目的とした畑。それぞれより、収穫量、果皮の熟成、厳しく選別したブドウのみ収穫。除梗し、果皮、種子と共にテラコッタ製の容器で1か月以上のマセレーション。压榨後、テラコッタ製のタンクに戻し12か月の熟成。500Lのオーク樽に移し、さらに24か月。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36か月、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ー。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。

数あるキュヴェの中でも「特別」に位置する白ワイン。前回の2015に続き、液体のサイズの大きさ、迫力はすさまじいです。ブドウのポテンシャルの高さをストレートに感じます。果実由来の多様で複雑な香り、アロマ、絹のようなタンニン、素晴らしいバランス感、エレガントな余韻。そして以前のパイノーには感じ得なかった繊細さと透明感。ブドウのみでこれほどの複雑な香りや味わいが生まれる事に改めて驚かされる素晴らしいワインだと思います。

Cocciuto Bianco

コッチュート ビアンコ

22 白 750ml

ブロカーニコ主体、樹齢30~40年。ビ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か月。

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、通常のビアンコと比べると奥行きが明らかに違います。通常のビ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。

Rosato				<p>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カ月熟成。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く繊細でいて複雑。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！</p>
ロザート	22	ロゼ	750ml	
Rosso				<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。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。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カ月の熟成。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>
ロッソ	21	赤	750ml	
Rosso di Gaetano				<p>サンジョヴェーゼ 50%、シラー、メルロー。樹齢 20~30 年。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 カ月、ボトル詰め後 6 カ月以上の熟成。2022 は果実の凝縮が素晴らしく、熟したタンニンとフレッシュで心地よい酸と果実味のバランスが素晴らしいヴィンテージ。</p>
ロッソ ディ ガエターノ	22	赤	750ml	
Rosso Cru				<p>グレゲット(グレケットロッソ)、樹齢 10~15 年、Le Coste の畑より収穫されたブドウのみ。収穫後、除梗せず果皮と共に 3 週間の醗酵。压榨後、木樽(500L)にて 24 か月、瓶内にて 60 か月の熟成。暑さ、寒暖差の激しいポテンシャルを秘めたヴィンテージ。長い熟成期間によって一体化、熟成と果実のバランス、ポテンシャルを持った素晴らしいロッソ。</p>
ロッソ クルー	12	赤	750ml	
Rosso R				<p>グレゲット、高樹齢の畑と、2010 年に植樹した La Chiesa のアルベッロロ仕立ての混醸。除梗し果皮と共に約 1 カ月のマセレーションを行い、压榨後 1000L、500L の木樽にて 24 カ月の熟成。ボトル詰め後、セラーにて 36 カ月の熟成の後にリリース。猛暑と乾燥の 2017、果実の個性を表現するために、十分な時間を費やそうと考えたジャンマルコ、5 年もの時間を費やして見えるようになった 2017 年の魅力。ぜひ体感していただきたい赤ワインです。</p>
ロッソ エッレ	17	赤	750ml	
Rosso Piu'				<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。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、除梗せず木樽にてパンチングダウンを行い、果皮とともに 1 カ月以上の醗酵。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>
ロッソ ピウ	15	赤	750ml	
Rosso Cru "Le Coste"				<p>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か月以上、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。</p>
ロッソ クリュ “レ コステ”	16	赤	750ml	
Greghetto "LOT 20"				<p>グレゲット 100%、樹齢 40 年の区画より選別したものを収穫。除梗し果皮と共に3週間、開放式の木樽にて醗酵。压榨後、栗の木の大樽で 12 か月、ボトル詰めし 24 か月の熟成。「特別なロッソ」という意味合いを持っているだけに、その果実の力強さと奥行きはロッソの比ではありません。2009,2015 に続き 3 度目のリリース。</p>
グレゲット“ロット ヴェンティ”	16	赤	750ml	

Nini e Lulu	ニーニ エ ルルー	19	赤	750ml	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。その後バトナージュを行いさらに2週間果皮と共に醗酵。压榨後、500Lの木樽にて醗酵を終え、そのまま10か月の熟成。2019年も17,18に続き十分な収穫に恵まれなかったため、ニーニとルルーの手法を合わせ、1つのワインとしてリリース。ジャンマルコとクレモンティーヌの2人が、フランス修行中に体験したシラーを、火山性土壌のレ コステの畑で表現した特別なワイン。
Syrah “Lulu”	シラー“ルルー”	20	赤	750ml	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。その後バトナージュを行いさらに3週間果皮と共に醗酵。压榨後、500Lの木樽にて醗酵を終え、そのまま20か月の熟成。2020は収穫量に恵まれたため、ニーニとは別にボトル詰めを行いました。カルボニック由来の香りやフレッシュさだけではなく、酸の太さ、果実の深さ、力強くも繊細なタンニン、完熟した果実ゆらいの香り。熟成することでより変化してゆくことが想像できる魅力的なシラー。
Syrah “Nini”	シラー“ニーニ”	20	赤	750ml	シラー、樹齢10年前後。収穫後、除梗せずカーボニックマセレーションの状態3週間。压榨後、225Lの木樽の中で醗酵を終える。そのまま約12か月木樽で熟成。 2020年は質も量にも恵まれたヴィンテージのため、Luluとは分けて醸造&ボトル詰めを行いました。フレッシュで軽い口当たりと果実、飲み心地の良さを感じる。土地由来の軽快なミネラルと酸をもったシラー
Le Primeur	ル プリムール	23	赤	750ml	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、色調の淡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
Aleatico “Alea Jacta Est”	アレアーティコ “アーレア ヤクタ エスト”	19	赤	750ml	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。収穫後、除梗せず数日間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さらに1週間。压榨後500Lの木樽で24か月、ボトル詰めし24か月の熟成。果実自体の凝縮間を感じつつも、果実味の複雑さと酸のエlegantさ、甘みさえ感じるタンニンと果皮由来の味わい。そしてやや高め揮発酸によってハイトーンでありながら重さを一切感じない飲み心地。
Gambrinus	ガンプリヌス	17	赤	750ml	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とげたブドウは除梗せずに3か月間、セミカルボニックの状態浸漬、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か月の熟成。 通常のアレアヤクタには感じ得ない香りと全体のバランス、魅力
AleaVV	アーレア ヴェッキアヴィーニャ	15	赤	1500ml	アレアーティコ、「Terrazzo」と呼ぶ樹齢60年以上の畑。収穫後、除梗して1か月以上のマセレーションを行い醗酵、压榨後500Lの木樽にて48か月の熟成。ボトル詰めの際36か月。合計7年を費やしてリリース。「これは自分たち(人間)がどうこうして造れるブドウじゃない、むしろ自然がそれを望んで生み出した(ブドウ)。そして自分たちは、それをただ見守るだけ。今までもこれからもたどり着けないほどのブドウ。このワインに感じるアレアーティコは、他のどのワインでも表現しえない個性を表している」、レ コステ史上最高のアレアーティコ。
Rusticone	ルスティコーネ	17	赤	750ml	サンジョヴェーゼ、メルロー、アレアーティコ、レ コステの畑、高樹齢の畑から。 2017年という奇抜なヴィンテージに、上位のキュヴェとして見合わない樽をアッサンブラージュ、さらに24か月以上の熟成期間によってバランスを取り戻したワイン。濃厚でいて軽やか、ブドウの個性よりも「素朴さ、純粋さ」をもった味わい。
“SOS Lago” Bianco	“エスオーエス ラーゴ” ビアンコ	20	白	750ml	モスカート ジャッロ 100%、樹齢15年程度。ボルセーナ湖畔、発電所開発の進む地域、モンテフィアスコネのブドウを引き取り醸造したワイン。直接プレスし、果汁のみの状態で約1か月間、オリと共に醗酵を行う。その後6か月の熟成。 地熱発電所の建設反対運動に協力するために生まれたワイン。 ※売上の一部は活動費用として寄付されています。
“SOS Lago” Rosso	“エスオーエス ラーゴ” ロッソ	19	赤	750ml	アレアーティコ 100%、樹齢15年程度。 ボルセーナ湖畔、発電所開発の進む地域、モンテフィアスコネのブドウ。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。圧搾そのまま6か月の熟成。

地熱発電所の建設反対運動に協力するために生まれたワイン。売上の一部は活動費用として寄付されています。

Pinotto

ピノット

21 赤 **750ml**

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。グラードリの気候環境では、どうしても熟成が早く、凝縮した印象になってしまうため、同じ区画のシラーと合わせてボトル詰め。収穫後、除梗せず、1カ月間のカーボニックマセレーション。圧搾し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か月の熟成。非常に凝縮した2021、さらにシラーの印象もあり抜栓してすぐは非常に力強く、果実のフレッシュさ、青さを先に感じますが、時間が経つとともにピノ由来の奥行きや柔らかさ、余韻を感じられます。樹齢を重ねていないブドウだからそのストレートさ、ややざらつくタンニンは、粗削りでありながら決して嫌味ではない、時間と共に野性味、その奥にある旨味を感じさせてくれるワインです

Cocciuto Rosso

コッチュート ロッソ

21 赤 **750ml**

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。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、より柔らかさ、熟れた果実の香り、落ち着きを感じる。ロッソとは明らかに異なる特徴をみせる、官能的なロッソ。

Sangiovese"Carbo"

サンジョヴェーゼ “カルボ”

19 赤 **750ml**

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、買入れを行い通常の空気に触れながらのマセレーションを行い醗酵を終える。圧搾後、500Lのトノーに移し醗酵が終わるのを待つ。その後約24か月の熟成。ボトル詰め後6か月以上の熟成。非常に恵まれたヴィンテージ、健全なブドウが収穫できるときのみ造られる特別なワイン。

PNT

ピーエヌティー

18 赤 **750ml**

ピノ ノワール、2009年植樹。標高480mに植えた0.8haの畑。アルザスの造り手より譲り受けたピノ ノワールをセレクション マッサールにて植樹。除梗せず木樽にて約3週間のマセレーション。木樽にて12か月、ボトル詰め後48か月の熟成。冷涼で雨の多い、非常に繊細なヴィンテージ。複雑な香りの中にハーブや燻製、柑橘のニュアンス。果実の熟度を感じつつもフレッシュさを失わず、非常にバランスを感じる余韻。レ コステの火山性土壌を表現に満ちたヴィンテージ。

雨が多く冷涼なヴィンテージの特徴を感じさせる2018、果実はコンパクトに感じつつも時間と共に豊かさやボリュームを、香りは非常に繊細なのはもちろん、その複雑さに圧倒されてしまいます。酸の美しさ、余韻についてはもはや言うまでもありません。。植樹から10年目、冷涼でピノに適した気候、これまでのベストを更新するというヴィンテージ。

Chardonnay

"Le Chat"

シャルドネ “ル シャ”

22 白 **750ml**

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。1000Lの大樽にて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、名前は仏語で猫「Chat」より。完熟したシャルドネに、全体を支える力強い酸。繊細さよりもボリューム、果実を強く感じる。プロカーニコやモスカートにはない骨格やサイズをもつ白。

Aleatico "Vasalone"

アレアーティコ “ヴァサローネ”

19 赤 **1500ml**

アレアーティコ、樹齢40年以上、ロザートの畑より収穫したブドウ。収穫後、除梗して数日セメントタンクにてマセレーションを行った後圧搾。バリックにて醗酵を終え、そのまま12か月の熟成。

2019年という繊細で香りを持ったヴィンテージだからこそ、その個性を表現するために造られたスピノフの赤。非常に強いアロマを持ち、ロザートやアーレー ヤクタとも異なる香りを持ったアレアーティコ。控えめなタンニンが心地よく、飲み心地の良さ、スムーズさには本当に驚かされる味わい。

Cabernet Sauvignon

"Zio Gio"

“ズィオ ジオ”

15 赤 **750ml**

カベルネソーヴィニオン、樹齢30〜40年、ガエターノの畑より。2015年という他に類を見ない素晴らしい完熟を見せたカベルネ。完熟したブドウを選果、すべて除梗し果皮と共に3週間、野生酵母による醗酵。圧搾後、フランス産バリック(オーク)にて24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。初めてのリリースとなるカベルネソーヴィニオン 100%のワイン。

Greghetto "Titta"

グレゲット “ティッタ”

15 赤 **1500ml**

グレゲット(=グレケットロッソ、サンジョヴェーゼ)、樹齢60年〜。収穫後、開放式のオーク樽にて果皮と共に2週間、野生酵母による醗酵。圧搾後フランス産バリック(オーク)にて

24か月、ボトル詰め後12か月の熟成。この畑の持ち主であるジョバンニ パティスタへの敬意と、最高かつ最後の収穫という特別な思いのこもったワイン。マグナムのみボトル詰め

L'Ozio

ロツィオ

10 白 1500ml

プロカーニコ主体、樹齢5年のCruの畑と、樹齢50年を超えるVVの畑より、それぞれ別々に醸造を行い、バリック(新樽)8年間、ボトル詰めを行い4年間、合計12年間の熟成の後にリリースした特別な白。同じブドウであっても、樹齢、仕立て、コンセプトが違えば、全く違う液体。その2つが完全に融合するための時間を費やした、Le Costeのこれまで20年間を表現するかのような特別なワイン。

Unatantum Riserva

ウナタントウム リゼルヴァ

07 赤甘 375ml

アレアーティコ100%、樹上にて最大限収穫を待ち、その後1カ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。これまで数回リ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。

EXV Olive Oil

エクストラ ヴァージン オリーブオイル

2022 オイル 500ml

モライオーロ、レッチェノ種主体、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)

EXV Olive Oil

エクストラ ヴァージン オリーブオイル

2022 オイル 1000ml
3000ml

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、使い切るまでに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)

Fagioli del Purgatorio

ファジョーリ デル プルガトリーオ

21 乾燥白
いんげん豆 500g
1000g

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。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、最後に塩で味を調整してください。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。

Fagioli Gialloni

ファジョーリ ジャッローニ

21 乾燥白
いんげん豆 500g
1000g

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。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、最後に塩で味を調整してください。非常に旨味が強く、落花生に似た香り、甘味が特徴。

Farina integrale di grano tenero Verna

ファリーナ インテグラレ ディ
グラノー テネーロ ヴェルナ

— 小麦粉 1000g

全粒粉(石臼挽き)、レ コステのブドウ栽培と同じ哲学で栽培されたトスカーナの古代小麦(ヴェルナ種)を自社畑で栽培。伝統的な製粉所ムリーノ ヴアルドルチャ(トスカーナ)にて石臼挽きで製粉。

Pasta Secca di grano verna integrale パスタ セッカ ディ グラーノ ヴェルナ インテグラレ

Tagliatelle

タリアテッレ

古代小麦ヴェルナ種、全粒粉のパスタ、2022年収穫。
レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦を、トスカーナ州ピエンツァにある伝統的な製粉・パスタメーカー「Mulino Val d'Orcia ムリーノ ヴアルドルチャ」にて製粉&製造されたパスタ。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、ヴェルナ小麦の特徴ともいえる薫り高さを維持したパスタに仕上げました。記載のゆで時間ですと、アルデンテよりやや硬めに仕上がりますが、時間を過ぎると急に柔らかくなりますので、時間通りに茹でてソースと合えながらお好みのかたさでお召し上がりください。**賞味期限 2024年10月**

Casarecce

カサレッツェ

2022 パスタ 500g

Fusilli

フズィッリ

Linguine di Grano

Senatore Cappelli

リングイネ ディ グラーノ
セナトーレ カッパelli

硬質
小麦

500g

レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫したデュラム小麦(セナトーレカペッリ)、2023 年収穫。古代小麦に近く、デュラム小麦の起源と呼ばれる品種から、1915 年に作られた品種。背丈が 140~160cm と高く、根も同様に深く張り、晩熟で栽培が難しいものの、強い味わいと豊かな香りを持つ。トスカーナの伝統的な製粉・パスタメーカーであるムリーノ ヴァル ドルチアにて製造。石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により、セナトーレ カッパelli の持つ濃厚な味わいと強い風味を感じるパスタに仕上げました。

Rigatoni di Grano

Senatore Cappelli

リガトーニ ディ グラーノ
セナトーレ カッパelli

全粒粉
パスタ

500g

レ コステのブドウ栽培と同じ哲学にて、自社畑で栽培・収穫した古代小麦ファッコ(エンマー小麦)を、トスカーナの伝統的な製粉・パスタメーカーであるムリーノ ヴァル ドルチアにて製造された乾燥パスタ。
石臼挽きで時間をかけて製粉された全粒粉を、ブロンズダイスにて成型。多孔性を持つソースと絡みやすい表面に仕上げ、伝統的な低温長時間乾燥により作られています。古代小麦の特徴ともいえる低グルテンで良質タンパク質を持ち、消化吸収がよく、豊富なビタミンを持っています。味わい、香りも非常に特徴的で、他のパスタにはない美味しさを感じていただけます。**賞味期限 2026 年 4 月**

Pappardelle di Farro

パッパルデッレ ディ ファッコ

古代
小麦
全粒粉
パスタ

500g

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**

Farro dicocco

ファッコ ディコッコ

—

古代
小麦

500g

出荷方法

ケース出荷(20PC/CS) or 混載も可能 (※お問合せ下さい)

Quinoa Vikinga

キヌア

—

キヌア

500g

南米原産で古くから食用として栽培されている義穀類で、粟アワや稗ヒエと同様に雑穀に分類されています。グルテンを含まず高たんぱく、食物繊維、ミネラル、鉄分が豊富で健康食としてイタリアでも注目されています。サボニン含有量が低いため、外皮をとらずに調理ができるヴィキングア種。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 7 月収穫。**賞味期限 2026 年 4 月**

出荷方法

ケース出荷(20PC/CS) or 混載も可能 (※お問合せ下さい)