

《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。10 月の入荷案内をお送りさせていただきます。

イタリア、フランチャコルタのゾーンでありながら、その目標とこだわりは遙か先、、最高の瓶内二次醗酵を模索する **Divella Alessandra ディヴェッラ**！まだ若いアレッサンドラは毎年、進化・成長も加速しています！今回も各キュヴェ入港後、しっかりと休息期間を取ってリリースさせていただきます。まずはブランドブラン、セニエの新しいヴァンテージを、そして今年で 3 度目のリリースとなる特別なキュヴェ、ソレラも合わせてご紹介いたします。愛すべき伝統的なピエモンテのワイン造りを愛する造り手、ニコレッタのこだわり。オーセンティックでありながら、センスを感じるワイン造り。しかも、今の時代にこれでもかと「時間」を費やしてワインをリリースする、稀有な存在 **San Fereolo サンフェレオロ**、完売となっていた各キュヴェ、新ヴァンテージをリリースいたします。そしてこちらもピエモンテ、型にはまらない独創的なワイン造りを続ける **Cascina Fornace カッシーナ フォルナーチェ**。近年見違えるほどの成長を見せているフォルナーチェより、果皮の個性を感じるアルネイズ「デザヤ」& 飲み心地抜群のネッピオーロ「ヴィスガ」の再入荷。そして、新しいチャレンジを始めたロエーロ 2018、長い熟成期間を経て、素晴らしい仕上がりとなってリリースいたします！そして **Damijan Podversic ダミアン** より、なんと 7 年ぶりにワイングラスが入荷いたしました！デザインはもちろん前回と変わらず、オーストリアのグラスメーカー「Zalto ザルト」製。皆様にご紹介したいところですが、入荷数が少なく今後の生産予定もないため、限定的なご案内となりますことをお許しください。次ヴァンテージのリリースまでまだしばらくかかりますので、一緒に到着した 2019 ヴァンテージと合わせてリリースさせていただきます。

通常アイテム 10/10(金) 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 ~10/9(木) 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。

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

ロンバルディアレーシャグッサーゴ

イタリアが誇る瓶内二次醗酵、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、最高峰のメードウクラッシコです。

ようやく今年のリリースが到着しました！昨年に続き、新たな試みによって存在感を増した **Blanc de Blancs(21) ブランドブラン**。5 月に到着し十分に休息期間を取ってからのリリースとなります。ブランドノワールやクロクロとは違い、ピノ ネーロの持つ力強さ、果実的な魅力を表現する **Rose de Saignée ロゼ ドセニエ(18)**、デゴルジュマン(オリ抜き)より 1 年以上が経過し、理想的な状態になりました！そしてソラシステムを用いて熟成された、2014 から 2020 までの原酒から造られたアレッサンドラの挑戦的なキュヴェ **Solera3° ソレラ**、今回で 3 度目のリリース！毎度のことですが極少量の入荷となります。

Blanc de Blancs (21) 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、いわばミゼジメ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く感じていたの」、昨年の 2020 ロットより、約 10% 「4 年以上前の原酒(シャルドネ)」をアッサンブラージュするようになりました。ファーストヴァンテージとなる 2012 年より、ブドウ品種、区画、ヴァンテージごとに分けバリックに入ったまま保管している原酒。これこそアレッサンドラの考える「リザーヴワイン」であって、シャンパーニュやフランチャコルタで一般的に使われるリザーヴワインとは、名前に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にくかった「複雑さ」を持った素晴らしい味わい。あくまでもヴァンテージの個性を無視しているのではなく、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、そしてテロワールをも感じてほしいと話すアレッサンドラ。2021 年は天候に恵まれつつも気温差があり、強い酸をもったブドウが収穫できた、ポテンシャルのあるヴァンテージ。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、魅力的な味わいです。

Rose de Saignee18 Dosaggio Zero ロゼ ドセニエ ドサッジョ ゼロ 《新ヴァンテージ》

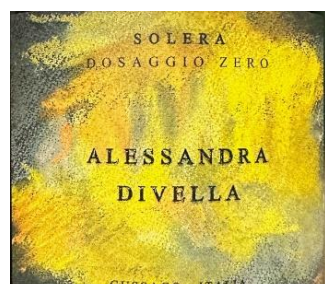
同じピノ ネーロでも表現方法は大きく違い、筋肉質で力強いセニエの新しいヴァンテージ。クロ クロやブランド ノワールとは違い、収穫の段階で、より果実的に成熟したピノを厳選して収穫。2018 年は天候に恵まれつつも、やや雨の多かった年。彼女曰く、果実の力強さと立体的な酸と骨格をもった、十分な力強さを感じるヴァンテージ。それだけの果実、ポテンシャルを持っているだけに、他のキュヴェよりもより長い時間を費やすアレッサンドラ。原酒で 12 カ月、瓶内でオリと共に 54 カ月も費やして生まれるセニエ。さらに今回は、デゴルジュマンより 1 年以上時間をかけてリリースいたします。

強く凝縮した酒質はもちろん感じますが、それ以上に熟成によるバランス、強烈な旨味が溢れている状態に驚かされます。当然ながらドサージュの味ではなく、ブドウのみの表現。他のキュヴェとは全く違う景色に、「今まで飲んだことあったらどうか？」そう感じるほど驚かされる味わいです。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存在感でありながら、全く異なる方向性。同じピノで、どうしてここまで異なる表現ができるのか、改めて驚かされました。骨格、サイズの大きさ、旨味の強さ、そして複雑さまで共存する味わい。この強い果実味は、やはりイタリアならではの、それでいてイタリアらしからぬ重厚で厚みある酸と奥行き。ディヴェッラだからこその味わい、きっとご理解いただける素晴らしいクオリティです。

★Solera Dosaggio Zero edition3 ソレラ ドサッジョ ゼロ 《新ロット》

今回で 3 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。ソラシステムを用いて熟成してきたシャルドネ。2014 ~2020 までの原酒からビン内二次醗酵。42 カ月間シュールリーの状態で熟成。2024 年 9 月にデゴルジュマンされたキュヴェとなります。ソラシステムによって、ヴァ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、アレッ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。

熟成しているバリックの違いによって、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。ビン内で再醗酵すること、更なる変化が生まれる。このワインを造るためだけに、途方もない時間とストックを費やしてきたアレッサンドラ。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だけで、すべてを表現している事にただただ驚かばかりです。これからも 1 年ずつ、年を追うことにより深みを増してゆくソレラ。今回もバリック 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 1 度は飲んでいただきたいワインです！



同じネッピオーロでも、アルバと異なり砂質の強いロエーロ、体躯や力強さよりも香り、繊細さを持ったネッピオーロが生まれる土地。中規模生産者が多く、封建的な気質の強いロエーロ。その中で周囲に流されず、高樹齢の畑を愛し、ブドウ、土地の個性を尊重したワイン造りを続けてきたエンリーコと弟のエマヌエーレ。効率を重視する現代的なワイン造りに、真っ向から立ち向かう。そして急斜面の機械が入らない畑を、すべて手作業で行なうことに敬意を表します。近年、ワインが劇的に進化しているカッシーナ フォルナーチェ！今度こそ最後の **Arneis“Desaja”アルネイズ 2020 デザヤ**。ネッピオーロらしさと飲み心地の共存、**Visca2022 ヴィスカ**が再入荷しました。そして、2016 が完売となって、しばらく開いてしまいましたが **Roero“Valdovato”2018 ロエーロ ヴァルドヴァート**、この 2018 からようやくフォルナーチェの真骨頂！新しいチャレンジと課題に向き合いながら、ようやくロエーロでも自分たちのスタイルを確立！他のどの土地にもないロエーロならではの香りと素晴らしい味わいは、十二分に評価されると確信しています。

Arneis“Desaja” 2020 アルネイズ“デザヤ” <再入荷>

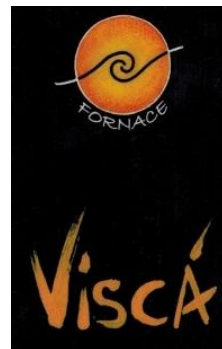
この数年で見違えるように素晴らしいワインに進化したデザヤ、これで 3 度目の再入荷でしょうか、、、汗。「アルネイズの一番の個性ともいえる果皮を生かしたスタイル」に振り切ったエンリーコとエマヌエーレ、クオリティは本当に素晴らしく進化したと感じております！だいたいの、、、やはり地元では彼らのような果皮を感じる色の濃い白ワインは、まだほとんど受け入れられないのが現状、、、DOCG を彼らが取ることができないのも、同じ理由なんですよ、、、しかし、それでも決して諦めない 2 人。色や名前ではない、本質的な味わいと美味しさ。そして何より、この土地のアルネイズが持つ、1 番の特徴を薄薄りく表現したデザヤ。おかげさまで日本ではこれまでも大好評をいただきまして感謝しております！今回でようやく最終入荷となりました！



2020 年は天候に恵まれたヴィンテージ。果皮までよく完熟したアルネイズ、タンニンや色素も強かったのですが、除梗の方法から果皮との接触に至るまで非常に繊細さを意識して行い、さらに長い熟成期間によって、非常にエレガントかつ複雑な味わいとなりました。甘い香りと穏やかな酸、アルネイズの特徴をここまで表現し、さらに熟成によって柔らかさと一体感を持つ、個性を感じる素晴らしい白！瓶内での熟成も加わり、間違いのない素晴らしい味わいです！

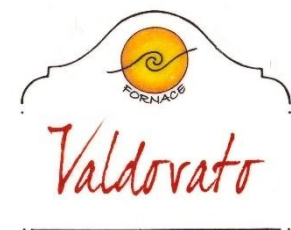
Nebbiolo“Visca”2022 ネッピオーロ“ヴィスカ” <再入荷>

ロエーロとは異なる、もう一つのネッピオーロの表現方法を追求、飲み心地を重視したヴィスカ。2022 が再入荷しました！「ネッピオーロらしさを失わないように、飲みごたえと飲み心地が共存したネッピオーロ」、という安易ではなく難しいバランス感を追求したワイン。猛暑で水不足となった 2022 でしたが、過剰な凝縮を見せず、「強い果実味とタンニンを抽出しすぎず、ネッピオーロらしさを感じられるバランスで、」という絶妙な醸造に臨んだエマヌエーレ。豊かで素直な果実と心地よい酸、適度なバランスを保つタンニン。ネッピオーロらしくも決して強くない、フレッシュで果実的なネッピオーロ。ロエーロでは表現しえない軽やかさと飲み心地、カジュアルに楽しめる味わいです！



Roero“Valdovato”2018 ロエーロ“ヴァルドヴァート” <新ヴィンテージ>

バローロやバルバレスコと異なり、強い砂質からの繊細さ、香り、軽やかさを持ったロエーロのネッピオーロ。他の地域に比べると歴史も浅く、ロエーロらしさとは一体どういうものなのか、これまで探求してきたエンリーコ。果皮との長いマセレーションに長期間の熟成、、、いわゆる、力強さをイメージするバローロ的な考えから、「繊細さや香り、軽やかさ」というロエーロらしさの表現を探求し始めた 2 人。アルネイズと共に、醸造方法も大きく変化した 2018。果皮と共にマセレーションを行う際、今までのようにバナーージュ（搾り入れ）やルモンターージュ（液循環）を行うのではなく、より「柔らかい」抽出を意識、バローロの地域で行われてきた伝統的な手法「Capello Sommerso カペッロ ソンメルソ」を 100%行っただけのヴィンテージとなります。



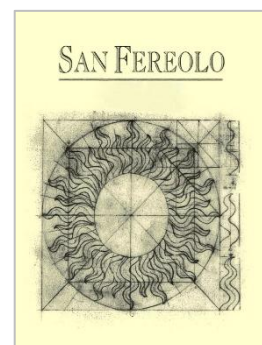
「砂質由来の繊細で香りあるネッピオーロ、過剰な抽出を行うのではなく、より負荷をかけず繊細に時間をかけて醗酵を行うには、この手法が最も適していると感じたんだ」そう話す 2 人。果皮を必要以上に破碎せず、より繊細に抽出するのはもちろんですが、酸化の心配をせずに長時間のマセレーションを行う、その変化の影響なのか、想定していたように醗酵が進まず、より長い時間をかけて熟成を行った 2018。当初は「今までのロエーロには感じえない香りが出ていて、あまりよくないと思っていたけれど、樽での熟成期間を長く取ったことで、無事に乗り切ることができた」、そう話すエンリーコ。これまでのロエーロとは大きく印象が変わる 2018、色調は薄くやや細かさを感じる印象でありながら、あふれる香りと華やかなネッピオーロは、まさにロエーロらしさそのもの。酒質は今までと大きく異なり、質感の柔らかさと滑らかさに驚きます。控えめですが時間をかけて存在感を示すタンニンは、強すぎず甘み、複雑さを纏い、なんとも魅力的！今までの 2 人のロエーロにはないオリジナリティと魅力を感じる素晴らしい味わい。諦めることなく時間をかけて待ち続けたエンリーコとその時間の中で徐々に個性を感じ表現し始めたエマヌエーレ。ようやくその 1 つの答えが出たかのような素晴らしいヴィンテージとなりました！バローロやバルバレスコのような「偉大さ、力強さ」ではない、ロエーロの「エレガントさ、繊細さ」を明確に感じるネッピオーロです。

San Fereolo サン フェレオーロ

ドルチェットといえば、やはりサン フェレオーロ！、ニコレッタが生み出すクラシックさと秘めた遊び心、魅力あふれるドルチェット。ワインに対する時間のかけ方、熟成へ対するこだわりは、もはや唯一といっていい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、ヴィンテージ変更の 3 キュヴェをご紹介します。今回はドリアーニの畑より 3 つのキュヴェ、カンティーナの周囲にひろがるサンフェレオーロとアウストロの畑、「ドルチェットの土地」と呼ばれるドリアーニ、そのイメージを素直に表現した **Valdiva2022 ヴァルディバ**。サンフェレオーロの一番の魅力といえば、ワインをリリースするまでにかかる圧倒的な「時間」！ワイナリーの名を冠するワインであり、まさにニコレッタのインスピレーションと感性を表現した **San Fereolo2017 サンフェレオーロ**。ドリアーニと同じく、高い標高で栽培されるバルベラとネッピオーロ、その強いポテンシャルを引き出すための年月は、なんと 9 年、、、汗、**Austri2016 アウストリ**。このご時世に、1 つのキュヴェを造るためこれだけの時間をかける造り手が、いったいどれだけ存続しているのでしょうか、、、ドリアーニの概念を塗り替える唯一無二のドルチェット、秋の香りを感じるこれからの季節に思い出す、素晴らしいワインです！

Valdiva 2022 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」であるとするならば、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、オーバ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び、飽きの来ないドルチェットを表現したワインです。2022 年は猛暑で、さらに初夏より 3 カ月以上雨が降らなかったヴィンテージ。水不足によってブドウが凝縮し、収穫量も非常に少なくなりました。ただ、標高 500m と高いドリアーニでは酸を失わず、凝縮した果実と酸、バランスの取れたブドウが収穫できたといいます。昨年から円安の影響もあり、ヴァルディバもかなりの値上げとなりました、、、ただ、ワインのクオリティは近年さらに上がってきているサン フェレオーロ。今年のヴァルディバを飲めば、単なる「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。ピエモンテで古くより愛されてきた、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。



San Fereolo 2017 サン フェオロロ 《新ヴィンテージ》

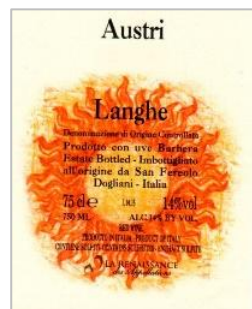
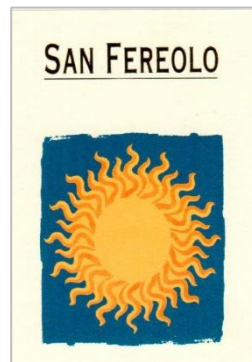
ドルチェットというブドウの本質を表現するために、彼女がたどり着いたのは伝統的なバローロの造り手達。果皮との接触を長くとり、開放式の大樽で長期間の浸漬醗酵。タンニンが少ないといわれるドルチェットですが、このブドウのタンニンは果皮ではなく種子にある、そして種子から上質なタンニンを抽出するには、種子の完熟を待ってから収穫を行う必要がある。樹上で限界まで完熟したドルチェットのみを選別し、果皮とともに長期間の醗酵。7年以上の歳月をかけて世に出される、まさに唯一無二のドルチェット。

2017は猛暑のヴィンテージ、雨も少なくブドウは非常に凝縮。結実も少なく収穫量にも恵まれなかった年。糖度が非常に高く出来上がったワインはアルコールが15%に達しました。。そのままだと非常に強烈なワインになってしまいそうですが、そこはやっぱりニコレッタ！非常にソフで長期間の果皮との接触、緩やかなアルコール醗酵、そして何より大樽〜瓶内での長い熟成。力強い果実はとても柔らかくなめらかに変化、そして暑い年特有の艶めかしい香り、そして全体を支えるほど良い酸を持った、非常に魅力あるドルチェットとなりました。ワイナリーの名であるサン フェオロロは、そのポテンシャルに見合うヴィンテージしか造らないと心に決めているニコレッタ。2017もその価値のある素晴らしいクオリティ！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ロは、他のどのドルチェットにも代えがたい存在です。

Austri 2016 Langhe DOC Rosso アウストリ 《新ヴィンテージ》 750ml&★1500ml

昨今のワイン生産者において、収穫からリリースまでこれほどに時間を費やす造り手に出会ったことがありません！昨年末リリースされたアウストリ2016。9年かけてようやくリリースできました！サン フェオロロの畑の下部(標高400m〜420m)にあるバルベーラと少量のネッピオーロ。ドルチェットに比べ、バルベーラの強い酸と果実味とネッピオーロの骨格を持った、体格の大きさを感じるアウストリ。

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、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年。非常に美しい香りと、繊細でいて複雑さを持ち合わせた果実。タンニンは重厚でありながら、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。バローロでも偉大なヴィンテージと呼ばれる2016だけに、やはりその迫力とサイズは素晴らしいです！これまでのアウストリの中でも間違いなくNO1といえる味わいではないでしょうか！そして何より、この「時間を要するワイン」を、2025年の今からリリースできることが嬉しい。。。それは何よりサンフェレオロ、ニコレッタが費やしてくれた時間のおかげです。奇をてらった味わいではない、オーセンティックな古き良きピエモンテのワイン造り。変わらない美味しさがあるランゲ ロッソ。円安の影響もあり、価格も上がりましたが、それでも十分に価値を感じていただける素晴らしい味わいです。



Damijan Podversic ダミアン

フリウリヴェネツィア ジュリアーゴリツィア

果実の完熟は果皮でも糖度でもなく、「種子の完成」と考えるダミアン。樹上で貴腐化するほど成熟したブドウを収穫し、大樽での長期間に及ぶマセレーション(果皮浸漬)によって、果実のすべてを表現する彼のワイン。その背景には膨大な畑での作業はもちろん、収穫量を削り、樹上での完熟を極限まで待つ。「妥協のないこだわり」を持ち続ける造り手。

今年リリースの2020 ヴィンテージをご紹介しますのですが、今年はコンテナが大幅に遅れてしまい、もう少し先になってしまいそうです、汗。そこで今回、ダミアンから久しぶりに作ったワイングラスと、こちらに合わせて2019 ヴィンテージの再入荷分をご紹介します！

7〜8年前に販売させていただいた、「Zalt ザルト」製のワイングラス、そのあまりの薄さに検品が大変で。。。出荷も踏まえて何度かに分けて順次ご案内させていただきます！

★Bicchiere VOK2 ビッキエーレ “ヴォック ドゥエ” 《ワイングラス 再入荷 第1弾》

覚えての方がいたら、非常に嬉しいのですが。。。2017年に一度、ダミアンが販売したワイングラス。「自分のワインを飲むときに感じていた不整合さ、ブルゴーニュタイプのグラスよりも低く、球体のようなボウルはより香りとどめ、口と触れ合うエッジの薄さは、よりスムーズに流れ込む。理想的なグラスが欲しかった」。グラスの形状がワインに対してどれだけ重要かということは、皆さんもご存じの事と思います。しかし形状だけでなく、口と直接触れるエッジ(縁)の薄さも、同じくらい重要と考えていたダミアン。幅は広くも浅いボウル、そして限りなく薄いエッジは抵抗のない口当たりを生み出す、自分の理想のグラスを作成してもらいました。製作はグラスメーカーの最高峰といえる「Zalto Denk'art ザルト デンクアート」によるハンドメイド。そして素材は、ワインに悪影響を与えと言われる「鉛」を使わないカリクリスタル。エッジからステムまであまりに薄く細い、グラスを持った時の重量感の無さに衝撃を受けること間違いありません。。。汗。ダミアン曰く「自分のワインのみならず、素晴らしいワインを飲むために使ってほしい」との事。しかもグラス洗浄機にも対応！味わいを徹底追及するだけでなく、十分な強度・実用性を持ったワイングラスです。

※ワイングラスの販売方法について

今回、総数として600pc、100CSの入荷となります。ダミアン曰く、「今回で最後」とのことですので、1脚ずつ最大限の注意を払って検品・出荷していく所存です。出荷時の混雑や配送ラブルを考慮し、2度以上に分けてご案内、出荷させていただきます。受注〜出荷までお時間を要することをご了承ください。

非常に希少なザルトのハンドメイド、極薄のワイングラス。次回入荷は絶望的なから、前回2017年のリリース時は、非常に多くのリクエストをいただいたのも事実です。こうした諸々の事情を踏まえまして、**今回グラスのご案内・受注は、これまでダミアンのワインをご購入いただいたお客様を優先し、弊社営業より順次ご案内させていただきます。**

限られた数しかない希少なグラスという事もあり、単にワイングラスが欲しい、という動機よりも、ダミアンのワインを愛し、飲んでいただいているお客様に1番に届けたい。そう考えた末での決断です。皆様、どうかご理解いただけますことを祈っております。グラスはあってもワインがない、というのはやはり味気ないので。今回合わせて入荷した2019 ヴィンテージ、少量ですがご紹介させていただきます。果実的な成熟を見せた2019、時間の経過とともに非常に良い状態となりつつあります。また、次回ご紹介する2020 ヴィンテージは、待望の貴腐を纏ったエレガントで繊細さを感じるヴィンテージ。こちらも万全の状態でご紹介させていただきますので、もう少しだけお時間いただけますようお願いいたします。

《再入荷》

★Ribolla Gialla 2019 リボッラ ジャッラ ★Kaplja 2019 カプリャ

★Malvasia 2019 マルヴァージア Friulano “Nekaj” 2019 フリウラーノ ネカイ

今回グラスと共に2019が少量ずつですが入荷いたしました！2019は春先に遅霜、収穫前に雪の被害を受けたものの、天候に恵まれた果実を強く感じるヴィンテージ。冷涼で「貴腐」の影響を受けた年と違い、果実的でヴォリューム、力強さが特徴。昨年のリリース時より約1年が経過し、非常に一体感&バランスを感じる魅力的な状態になりました！すでに完売していたリボッラジャッラ、マルヴァージア、カプリャ。少し残っていたネカイも再入荷しております！ワイングラスと合わせて、ぜひ一緒に飲んでいただけたらと思います！



※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/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
<div>Blanc de Blancs</div> <div>Dosaggio Zero</div> <div>ブラン ド ブラン ドサッジョ ゼロ</div> <div>《新ヴィンテージ》</div>	(21) T22※	白泡	750ml	¥7,000	<p>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 24 か月以上オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 24 年 9 月。ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。</p> <p>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。</p>
<div>Rose de Saignee</div> <div>Dosaggio Zero</div> <div>ロゼ ド セニエ ドサッジョ ゼロ</div> <div>《新ヴィンテージ》</div>	(18) T19	ロゼ泡	750ml	¥12,000	<p>ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せずにビジャージュを行い、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 54 か月、オリと共に熟成。オリ抜き(デゴルジュマン)は 24 年 1 月に行い、ドサージュ(糖分、リキュール添加)を行わず SO2 も添加しないスプマンテ。</p> <p>ピノの持つ果実的なたくましさ、力強さを表現しようと考え生まれたロゼ。繊細な香りや奥行きだけではなく、体格の良さを、より長い時間を費やすことで、他のキュヴェにはない骨組みやサイズ、旨味を感じるロゼ。</p>
<div>★★Solera Dossaggio Zero</div> <div>ソレラ ドサッジョ ゼロ</div> <div>《新ロット》</div>	3° Edizione 14-20 T21	白泡 ソレラ	750ml 48 本	¥19,800	<p>シャルドネ 100%、樹齢 30 年。2014～2020 までの収穫より、ソラシステムを用いて積み重ねられた原酒から生まれる特別なキュヴェ。毎年、自身で半蔵して選んだバリックをアッサンブラージュ、途中ウイヤーージュは行わず、酸化熟成も継続している。今回で 3 度目のリリース、バリック 1 樽分の原酒。2021 年にティラージュを行いビン内二次醗酵、シュールレーの状態で 40 カ月の熟成。デゴルジュマンは 2024 年 9 月に行い、原酒を足すのみ。ドサージュ(糖分、リキュール添加)も SO2 も一切添加しないスプマンテ。</p> <p>シャルドネのみ、同じ土地から生まれる年の個性と、醗酵～熟成の過程で起きる変化や成長、そのすべてを積み重ね一体化してゆく、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。</p>
<div>Ni Ni VDR</div> <div>Dosaggio Zero</div> <div>ニーニ ドサッジョ ゼロ</div>	(19) T20	白泡	750ml	¥9,800	<p>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。</p> <p>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。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、原酒を足すのみ。ドサージュ(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)のオマーージュとして造られるスプマンテ。</p>
<div>Dady VDR</div> <div>Dosaggio Zero</div> <div>ダディ ドサッジョ ゼロ</div>	(19) T20	白泡	750ml	¥9,800	<p>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。</p> <p>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。アレッサンドラが慕う叔母(Danielle ダニエッレ)をオマーージュした新しいスプマンテ。</p>
<div>Clo Clo VDR</div> <div>Dosaggio Zero</div> <div>クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ</div>	(19) T20	ロゼ泡	750ml	¥9,800	<p>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づ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)のオマーージュとして造られるスプマンテ。</p>

<div>Blanc de Noirs</div> <div>Dosaggio Zero</div> <div>ブランド ノワール ドサッジョ ゼロ</div>					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。
	(19)	白泡	750ml	¥13,000	ドサ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アヴェツァラのミレジムキュヴェ。
	T20				

Cascina Fornace					カッシーナ フォルナーチェ	ピエモンテークネオースアントステーファノ ロエーロ
ワイン名	ヴィンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ	
Arneis“Desaia”					アルネイズ、樹齢 45〜55 年。果皮とともに 3 日、果房が浮き上がらないようにモストに沈めた状態を保ち、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵が継続。木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 24 か月熟成。2020 年は天候に恵まれたヴィンテージ。果皮までよく完熟したアルネイズ、熟成による柔らかさと一体感、特徴をはっきりと表現。	
アルネイズ“デザヤ”	2020	濃白	750ml	¥3,900		
《再入荷》						
Nebbiolo“Viscà”					ネッピオーロ、樹齢 25 年〜。果皮と共に約 4 日、野生酵母による醗酵を促す。500L の木樽にて 12 か月の熟成。醸造過程で SO2 など一切添加を行わない。多すぎないタンニンと心地よい酸、フレッシュで果実的なネッピオーロ。軽やかさと飲み心地、カジュアルに楽しめる味わい。	
ネッピオーロ “ヴィスカ”	2022	淡赤	750ml	¥3,800		
《再入荷》						
Roero DOCG					ネッピオーロ、樹齢 55〜60 年、一部ピエ ディ フランコ(自根)の畑。果皮と共に 2 週間セメントタンクにて醗酵、途中浮き上がる果房を沈め時間をかけて醗酵を行う。压榨後、500L 及び 1000L の木樽にて 36 か月の熟成。砂質のネッピオーロのもつ香りの高さ、軽やかさを表現。タンニンがありながらも非常に果実的で飲み心地の良い、ヴィンテージの個性が美しく反映された、素晴らしい味わい。	
Valdovato	2018	赤	750ml	¥4,900		
ロエーロ“ヴァルドバート”						
《新ヴィンテージ》						
Arneis“Pedaforno”					アルネイズ、樹齢 60 年〜。果皮とともに 10 日間、野生酵母による醗酵を促す。压榨後セメントタンクにて醗酵、木樽にて 10 か月、ボトル詰め後 12 か月熟成。最も樹齢の古い区画のみ、収穫を最大まで遅らせ、粒単位の選果を行い収穫したブドウ。デザヤとは大きく異なるサイズ感とヴォリューム。香り&味わいの複雑さは本当に驚かされる素晴らしい味わい。	
アルネイズ“ペダフォルノ”	2020	白	750ml	¥4,900		
Roero Riserva DOCG					ネッピオーロ、樹齢 40〜45 年、スレイヤとは別の区画であり、砂質よりも粘土質を豊かに持つ、ランゲを彷彿とさせる土壌を持つブリック デル メディク	
“Bric del MEDIC”					の畑。収穫後、果皮と共に 20 日間、果房をモストに沈めた状態で醗酵。压榨後セメントタンク、大樽にて醗酵が継続。木樽にて 36 か月、ボトル詰め後 24 か月熟成。ランゲに感じるような芯の強さ、骨格と奥行き、存在感のあるネッピオーロ。スレイヤとは違う特徴を引き出したもう一つのリゼルヴァ。	
ロエーロ リゼルヴァ	2018	赤	750ml	¥7,200		
“ブリック デル メディク”						
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/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ	
Valdiba					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。木樽を通さずに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。	
Dogliani Superiore DOCG	2022	赤	750ml	¥4,600		
ヴァルディバ						
《新ヴィンテージ》						
San Fereolo					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。	
Dogliani Superiore DOCG			750ml	¥5,900		
サン フェレオーロ	2017	赤			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、非常に美しい香りと、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。	
《新ヴィンテージ》			1500ml ★24 本	¥12,500		

Austri Langhe DOC Rosso アウストリ <<新ヴァンテージ>>	2016	赤	750ml	¥5,900	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)開放式の大樽にて醗酵。压榨後、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、2015 年は夏の暑さを強く感じるヴァンテージ。果皮まで完熟しつつも、標高の高さからの骨太な酸ときめ細やかなタンニン。収穫から 9 年という歳月によって完成したオーセンティックな古き良きピエモンテのランゲ ロッソ。
			1500ml ★24 本	¥12,500	
La Lupa ラ ルーパ	2023	濃 ロゼ	750ml	¥4,400	ドルチェット 90%(少量のバルベーラ、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。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を感じるロゼ。
Bianco “Coste di Valanche” ビアンコ “コステ ディ ヴァランケ”	2021	白	750ml	¥5,300	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 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、トラミネールより初めて収穫したブドウより醸造。石灰質、砂質の強い土壌より、繊細さ、香り、奥行きをもった白。
Riesling “Terra Celeste” リースリング “テッラ チェレステ”	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 の木樽にて醗酵、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、果皮の成熟を待ったため、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。
Vigne Dolci Dogliani Superiore DCG ヴィーニエ ドルチ	2022	赤	750ml	¥4,600	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 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。
Il Provinciale Langhe Nebbiolo DOC イル プロヴァンチアーレ ランゲ ネッピオーロ	2019	赤	750ml	¥5,800	ネッピオーロ、樹齢 40 年。果皮と共に 3 週間以上、開放式の木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。セツラルンガ ダルバの畑を借りられなくなり、バルバレスコのエリアのネッピオーロと、自身のアウストリの畑のネッピオーロより醸造。2019 年という、非常に恵まれたバランスあるヴァンテージ、バローロのような力強さ、骨組みとはまた異なり、バルバレスコ由来の注殻を感じつつも繊細で薫り高いネッピオーロ。そしてそれ以上にポテンシャルを秘めた味わい。
			1500ml	¥12,500	
“1593” Langhe DOC Rosso 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。

Damijan Podversic		ダミアン		フリウリーヴェネツィア ジューリアーゴリツィア	
ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★Bicchiere “VOK2” ビッキエーレ “ヴォック ドウエ” <<ワイングラス>> <<再入荷 第 1 弾>>	—	ワイン グラス	— ★300 脚 (50 セット)	オープン価格	自分のワインだけでなく、他にも素晴らしいワインを飲む際に適するグラスを、と考えたダミアン。形状、触感、口当たり、徹底的にこだわり抜いたワイングラス。製造はオーストリアのザルト デンクアードによるハンドメイド、鉛不使用のカリクリスタル。 ○6 脚1ケースより出荷可能 ○上記の「※ワイングラスの販売方法について」をご覧ください

★Ribolla Gialla DOC リボツラ ジャツラ <<再入荷>>						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 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた 2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、幅の広い複雑な余韻を持つリボツラ。
	2019	白	750ml 240 本	¥7,900		
★Bianco “Kaplja” DOC カプリャ <<再入荷>>						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 カ月、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。リボツラと同じ骨格を宿すシャルドネと、アロマティックさ&香りを宿すマルヴァジアとフリウラーノ。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた 2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、ヴォリュームと奥行きのあるバランス感。
	2019	白	750ml 240 本	¥7,400		
★Malvasia DOC マルヴァジア <<再入荷>>						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 カ月、压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた 2019。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。
	2019	白	750ml 240 本	¥7,400		
Friulano “Nekaj” DOC フリウラーノ “ネカイ” <<再入荷>>						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 カ月。压榨後、大樽にて 36 か月、瓶内にて 18 か月の熟成。 雹害によって収穫量を失ったものの、果皮や種子だけでなく果梗までの成熟を見せた 2019。全体に感じる透明感とエレガントさ、アロマやヴォリュームは見事ですが、それだけではない繊細さ、複雑さを持った素晴らしい味わい。
	2019	白	750ml	¥7,400		