

《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。新年 2026 年を迎えまして、皆様本年もどうぞよろしくお願いたします！！

新年早々慌ただしくてすみませんが、新入荷のご紹介をさせていただきます！やはりこのワインがないと、始まりませんよね(笑)！傍若無人！自由奔放！ラツィオの **Le Coste** レ コステより、今年はなんとしっかり熟成期間を取ってからリリースされた **Litrozzo** リトロツォシリーズが入荷しました！見た目と裏腹に素晴らしい完成度のビン内二次醗酵 Pizzicante ピッツィカンテ、アレアーティコの魅カー端を担う **Le Primeur** プリムールなど、それぞれ新しいヴァンテージをご紹介します。

彼女の造るビン内二次醗酵のレベルの高さは、もうすでに皆さんご存じですよ！フランチャコルタのゾーンにて、フランチャコルタ以上の存在を目指す **Divella Aressandra** ディヴェッラからは、昨年リリースの第二弾、デゴルジュマンから十分に時間をかけてリリースさせていただく 3 つのキュヴェ。その中でも、今回 2 回目のヴァンテージとなる **Nere** ネーレ、ビン内での長期間シュールリー熟成を施した、新境地を拓くピノ ノワールです！

そして、个性的で珍しい土地のブドウを、独自の感性とインスピレーションで表現し続けるルケの造り手 **La Cascinetta** ラ カシネッタより、ルケ 2022 ヴァンテージ & 新たにリゼルヴァの立ち位置となる 2020 プシューケーがそれぞれ再入荷。さらに畑の面積が足りず、生産量が非常に少ないバルベーラも久しぶりに新しいヴァンテージが入荷しております！

そして今回は取扱倉庫の負担軽減のため、アイテムによって 1/13~1/16 と出荷を 2 度に分けて行わせていただきます。

1/13(火) より出荷 ※分散出荷を行うため、出荷日が前後する場合があります。 ※少量アイテムは出荷時期が異なりますのでご注意ください。

★**少量入荷アイテム締切 1/15(木)12:00 ※出荷 1/16~**

Le Coste レ コステ

ラツィオーヴィテルボーグラード

強すぎる自己主張と、傍若無人ぶりはおそらくイタリア NO1 だと感じております(笑)。多種多様なキュヴェに素晴らしい飲み心地で、皆さんご存じのレ コステ！しかし、彼らが表現したい本質的な部分、ヨーロッパ最大のカルデラ湖であるボルセーナ湖畔にある特殊な土壌環境に、こだわり抜いた植樹 & 栽培方法に徹底した収量制限。「ブドウ樹の成長と共にワインが成長する」、まさにその言葉通りのフィロソフィ。Le Coste レ コステのカジュアルライン、例年よりちょっと遅れてのリリースとなりました！

Litrozzo Bianco24, Litrozzo Rosato24, Litrozzo Rosso24 リトロツォ、それぞれ新しいヴァンテージが到着しました。昨年はアメリカのインポーターのキャンセルなど、在庫に悩まされる1年だったと語るジャンマルコ。「毎年思うようにいかないことは当然の事。だとしたらその分、ワインにはより時間を費やすだけさ。そうすればワインも良くなるし、飲んでもらえばきっと喜んでくれる」、というわけで、リトロツォは例年より約 6 カ月間、タンクでの熟成を取ってからボトル詰め。たった 6 カ月でこれほどの差が出るのは、。(焦)。そう喜んでいただける素晴らしいワインに仕上がっております！**Pizzicante Binaco22, Pizzicante Rosato22, Pizzicante Rosso22** ピッツィカンテは久しぶりに 3 色揃ってのリリース！猛暑のヴァンテージながら、酸があり非常にバランス感のある仕上がりがやはりジャンマルコ！瓶内 2 次醗酵、デゴルジュまでしてあるので、泡の強さを除けばシャンパーニュにも引けを取らない手間と時間をかけたワイン！2 人の愛娘が毎年ラベルの中で成長してゆく **Le Primeur24** ル プリムール、1 年を通して雨が多かった 2024 ですが、「そのヴァンテージらしさ、魅力を表現」するのがプリムール。非常にジューシーでフレッシュな、アレアーティコの果実味をストレートに感じるドリンクブルな味わい！モスカートで造り出す最上級の表現方法 **Due M21** ドゥエエム、この 20 年間で考えても最高のヴァンテージの一つと呼べる 2021 をご用意させていただきます。果実の凝縮度と剛健な酸を両立した偉大なヴァンテージ、香りやヴォリュームはもちろんですが、複雑さ、骨格、そのサイズの大きさに改めて驚かされる味わいです。リリースより 2 年ほど時間をかけて今回リリースさせていただきます。そして、こちらも 2 年前に 1 度リリースしました **Rosato21** ロザート、ジャンマルコ自身も「過去最高のロザート」というヴァンテージ。リリース当時も良かったのですが、やはり時間を置いてからの姿を見たい、。そう思いまして今回、ストック分を少量ながらリリースさせていただきます。アレアーティコというブドウの華やかさや果実味ではない、研ぎ澄まされた味わい、魅力をもったロザート！ぜひ一度飲んでいただきたいワインです！

Litrozzo Bianco & Rosato & Rosso 24 《新ヴァンテージ》 リトロツォ ビanco & ロザート & ロッソ

このリトロツォは、「土地やブドウを表現するものではなく、飲み心地を追求したワイン」というジャンマルコ。レ コステ自身の畑のブドウに加え、周辺の有機・無農薬に取り組む若手栽培農家から、市場よりも良い条件で買い取ったブドウで造られています。自分たちの幸せや利益だけでなく、地域の農業と食文化を守り続けること。彼らのフィロソフィに賛同するブドウ栽培農家との協力で生まれるワイン。

毎年夏になると恋しくなる、あの軽快な飲み心地！、、、なのですが、今回は真冬の 1 月にリリースさせていただくこととなりました(汗)。昨年、海外のインポーターからキャンセルが続いたため、2024 ヴァンテージをリリースするタイミングが大幅に遅れてしまっていて、。そこでジャンマルコ、2024 はボトル詰め自体を遅らせ、翌年の夏までタンクの中で熟成させることになりました。2024 年は、年間を通して雨が多かったヴァンテージ。特に収穫前に雨が続いたことで果粒が膨れ、モストの多いブドウを収穫することになったといえます。近年猛暑や水不足に悩むヴァンテージが多かっただけに、「むしろ過剰なアルコールや凝縮が見られない、飲み心地を意識したワインが造れる」、そう話す彼。ピancoは以前より、果皮との接触をやや短くし、淡い色合いに軽やかさ、酸のあるオールドスタイルなリトロツォ。グレープフルーツのような酸と軽やかな飲み口には懐かしさを感じます！やや不安定なのは言わずもがなですが(汗)、何とか皆さん許していただけるレベルかと思えます！ロザートはなんと贅沢に今回 100%アレアーティコのみ、収穫量が多いという事は、こういう部分で嬉しいですね！アレアーティコを持つ果実やアロマ、イチゴのようなフレッシュさと、余すことなく楽しめる味わい。そして何より素晴らしい安定感！そしてロッソも非常にジューシーで軽やか、タンニンはしっかりと感じるのですが、全く重さを感じません！少しザラつく果実味と、唾液腺をくすぐる酸が堪りません！ピanco以外は全くとって不安定さを感じない、素晴らしい味わい。今年は間違いなく安心して開けていただけます！！



Pizzicante Bianco & Rosato & Rosso22 《新ヴァンテージ》 ピッツィカンテ ビanco & ロザート & ロッソ

その名の通り、「弾けるような飲み心地」が魅力の微発泡。その可愛らしいエチケットの見た目に反して、ブドウの選定からリリースまで、徹底したこだわりが詰まっています。厳選されたブドウのクオリティはもちろん、フリーランジュースの使用、2 次醗酵時も酵母無添加、瓶内で 2 年シュールリー熟成という時間のかけ方。さらにスポッカウーラ(炭酸水)まで行うという、ジャンマルコらしからぬ誠実に造られたワイン。ガス圧の低さ(2.5bar)を除けば、シャンパーニュとも引けを取らないこだわりによって造られるフリッツァンテです。



ピancoは今回もモスカートジャッロ 100%、果実由来の豊かさ、華やかな香り、そして酸のバランスが素晴らしく、猛暑のヴァンテージを感じさせない柔らかさ。ロザートはアレアーティコ

100%、フレッシュで柔らかいアレアーティコの果実味と酸のバランス、その完成度に驚いていたがけだと思います！そして、久しぶりにロッソも新しいヴァンテージをリリース。サンジョヴェーゼ、チリエジョーロ、メルローとは思えない華やかで果実主体、フレッシュでいて全体を引き締める酸と軽やかなタンニン。より濃い色合いと軽やかなタンニンがたまらない味わい！猛暑のヴァンテージとは思えない、今までにないバランス感と安定感を持ったピッツィカンテ、きっと皆さんのイメージを大きく変えてくれる素晴らしいフリッツァンテになりました！

★Le Primeur24 ル プリムール <新ヴァンテージ>

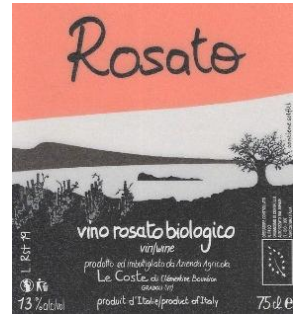
マルタとカミッラ、2人の愛娘の成長を描き続けてきたエチケットのプリムール。エチケットのデザインは、その1年間に起きたイベントや事件が描かれているのですが、2024年はなんと、、、大量の在庫が、、、(汗)。イタリア国内やアメリカのインポーターで、大きなキャンセルが続いた1年だったといえます。ただ、そうした状況でも腐らず、その分さらに時間を費やし熟成期間を長くする、という選択をするジャンマルコ。ある意味彼らしい、正直なデザインかもしれません！2024も前回2023と似ていて雨の多いヴァンテージ。ですが、23のような病気に悩まされることなく、夏の日照にも恵まれました。収穫前に続いた雨の影響で、果粒が壊れ上がったこと以外は、とても理想的なヴァンテージだったといえます。収穫前の雨によってモストの量が増え、収穫量は多くなったものの、果実的な凝縮はあまり見られないアレアーティコ。それでも100%ロッソオヤプリムールのような、飲み心地を優先したワインにとっては、ある意味理想的なブドウと言えます。



樹齢の若い畑のアレアーティコが中心で、よりソフトで短期間のカーボニックマセレーションを行い、ブドウの特性に合わせた醸造。アレアーティコの持つ個性的な果実味と香りを纏い、フレッシュな酸と、細く複雑な余韻。非常に魅力的なプリムール。こちらも非常に安定していて、今までの不安定さはどこに行ったのか？驚きの味わいです！

★Rosato 21 ロザート <再入荷・バックヴァンテージ>

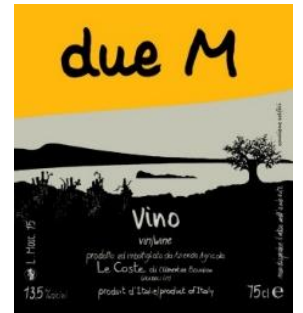
すでに何度もお話していますが、2021年は「完璧」と呼べるヴァンテージ。「このロザートは、ピアンコやロッソみたくにRエッスルと名付けたかった！」、素晴らしいヴァンテージだったと話すジャンマルコ。体格の良さはもちろん、奥行き、そして複雑さ、、、いつもとは明らかにサイズが違うというロザート。色素やタンニンの恩恵なしに、これほどの酒軀を持てるものなのか、そう感じるスケールの大きさ。



以前リリースした際も、そのサイズの大きさに驚きました。ただ、もっとそれ以上に時間を費やしたら、いったいどのような味わいを見せてくれるのか？非常に興味があり、少量ですがストックしてきました。定点観測を続けながら2年が経過。そのポテンシャルを十分に感じられる状態になったと思います！今までのロザートには感じえなかった質の厚み、香りや果実味だけではなく、アレアーティコの持つ魅力、複雑で豊かな余韻、、、間違いなくこれまでの中で「最高のヴァンテージ」という理由が、直感的に理解できる素晴らしい味わい！してももちろん、十分休ませている分、ワインとしても非常に安定しています。その価格に恥じない価値、魅力を持った過去最高を更新するロザートです！

★Moscato "Due M" 21 モスカート "ドゥエ エム" <新ヴァンテージ>

モスカートというブドウで、これほどの表現力を持ったワインは、まだ他には存在しないのではないのでしょうか？2つのM(エム)という意味合いを持った最高のモスカート。そしてレ コステにとって特別で偉大なヴァンテージにあたる2021。2005年に周辺に残っていた古木のモスカートより、自根にて植樹したモスカートとモスカート ジャッロ(2010年に植樹した畑も含む)。極限まで完熟したブドウを樹上にて厳しく選別して収穫。成熟具合を見極めて2つの手法にてマセレーション。2つの Moscato モスカートと2つの Maceration マセレーション、というのが名前の由来。カーボニックマセレーションにより香りや爽やかさを、クラシックなマセレーションからは果皮のタンニンと旨み、奥行きを。2つの要素が一体化した、まさにモスカートの魅力を最大に引き出したワインと言えます。



日照に恵まれ、非常に凝縮しただけでなく、8月以降の昼夜の気温差が激しく、例年にない果皮の成熟と酸を宿す、完熟したブドウが収穫できた2021。果実の完熟はもちろん、種子、果皮も非常に高いレベルで成熟、さらに酸を失いやすいモスカートとは思えない豊富な酸。これほどのポテンシャルを秘めたワインだけに、やはり早々の時間を費やす必要があると感じました。リリースより2年が経過し、十分な時間を費やしてリリースさせていただきます。

初めはワインが閉じていることもあり、やや揮発酸の高さが鼻につきまします。そして剛健な酸といまだに太いタンニンに驚かされます。しかし、時間と共にその存在感が見え始めます。濃厚なタンニンと力強も一体感を持った酸。そしてゆっくりと顔を出す果実の複雑さとヴォリューム。が余韻と一体化。果実的な印象だけではなく、果皮や種子、すべてから表現されるモスカートの本来の魅力。熟成によって、素晴らしい味わいへと変化したモスカート。改めてモスカートの可能性を感じさせてくれるワインです！

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ

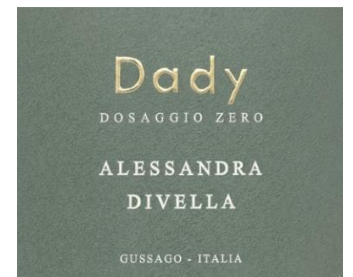
ロンバルディアープレーシャークッサーゴ

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、最高峰のメイドクラッシコです。

昨年アレッサンドラがリリースしたキュヴェより、前回ご案内できなかった3つのキュヴェを今回リリースさせていただきます。シャルドネとピノ ネーロ、僅か2つのブドウ品種で、これほど多様な表現ができるものなのか！？毎回驚かされますが、シャルドネ単一年の原酒をベースに、長期間熟成を経た原酒をブレンドすることで、ヴァンテージ、品種を越えた「性格」を表現するというコンセプトのワイン **Dady(20)ダディ**、比較的穏やかな2020は、すでに完成した味わい！シャルドネのリッチさ、広がり驚かされます。ピノ ネーロ100%、単一ヴァンテージにて表現されるピノ ネーロ、**Blanc de Noirs(20)ブランドノワール**は剛健でいて非常に豊か！前回の2019よりも均整の取れた味わい。力強もバランスが取れていて、奥行きに感動します！そして、昨年初リリースした、アレッサンドラがさらなる高みへとチャレンジしたキュヴェ **Nere(15)ネレ**、これまで「素材へのこだわり」に始まり、「原酒の熟成」を追求、さらに「瓶内での長期熟成」という新たなフェーズに入った彼女。瓶内でシュールリーの状態で8年間熟成したスペシャルキュヴェ第2弾です！

★Dady(20) VDR Dossaggio Zero ダディ ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>

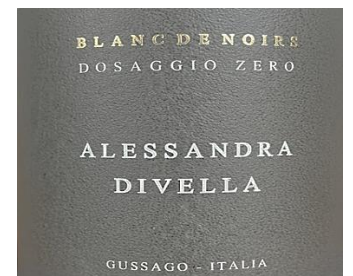
ブドウ品種、土地、ヴァンテージ、ブドウだけで表現するアレッサンドラがたどり着いた、「さらなる個性」を表現しようと生まれたスプマンテ。アレッサンドラが愛する3人、父、母、叔母の中で、叔母であるダニエッラを表現したキュヴェ。彼女がこだわる「ブドウだけの表現」、全体の25%ほど、原酒より4年以上前の単一ヴァンテージの原酒をブレンドし、瓶内2次醗酵を行ったシャルドネ。4年間、バリックにてウィヤージュ(補酒)せず、酸化熟成を続けたロットを加えることで、単純にブドウや土地、ヴァンテージ以外の変化でありながら、ブドウから生まれる表現の一つだと考えるアレッサンドラ。



原酒はプレスを行う前のフリーランジュースのみ、そこにシャルドネのリザーヴワインを加えて、オリとともに36カ月の熟成。2020は穏やかで酸の柔らかい豊かなヴァンテージ。デゴルジュマンより1年以上経過し、クリーミーでリッチ、酸化熟成由来の香ばしさと柔らかくも濃厚な酸と複雑さが共存した素晴らしい完成度。これまでのダディの中でも素晴らしい状態です！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信じられない味わいです。

★Blanc de Noir(20) Dossaggio Zero ブランドノワール ドサッジョ ゼロ <新ヴァンテージ>

彼女が徹底的にこだわり抜いた、ピノ ネーロだけで造り上げるブランドノワール2020。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。2020年は天候には恵まれたものの、やや穏やかで酸もやや控えめな、バランスの良いヴィンテージ。シャルドネのような繊細さ、軽やかさは対照的に、重厚で、骨組みのしっかりしたピノ・ネーロ。畑のポジションも含め、果実味だけではなく酸や骨組みのあるブドウを selezionando して収穫。除梗せず、プレスも行わないフリーランジュースのみから造られる、「ブドウ品種とヴィンテージ」を最大限に表現するキュヴェ。

ピノらしい厚みと強い骨格、まだまだ熟成の可能性も感じる状態ですが、例年より酸が穏やかで、抜栓してから徐々に開き、丸みと複雑さを感じられる魅力的な状態。個人的には熟成によって完成しきる前、緊張感のあるとても好きな味わいです！年を追うごとに良くなるブドウのクオリティ、そしてアレッサンドラ自身の成長も感じる近年のキュヴェ。しっかりと肉付きがありつつも、酸の太さ、強いだけではない立体感。骨格と香りの複雑さ、そして余韻の長さは言わずもがなですね。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デイヴェッラ、必飲の1本です！

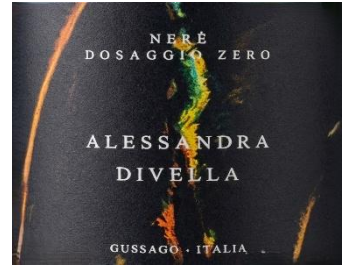
★★Nere' (15)Dossaggio Zero edition1 ネーレドサッジョ ゼロ <新ヴィンテージ>

昨年初リリースとなったキュヴェ、2度目のヴィンテージがリリースです。「Nere'」とはプレーシャの方言で黒、ピノ・ネーロを指しています。2015はワイナリーをスタートしてまだ4度目の収穫。日照に恵まれた非常に豊かなヴィンテージ。豊かな果実まもちろんですが、それでもイタリアという気候環境で、これほど美しい酸を残してブドウが収穫できたことに驚かされます。

前回2014年のファーストリリースをリリースした際、彼女が「実験的に、」と話していたので、まさか続けて造っていたことに改めて驚かされます。昨年カンティーナに訪問した際、「毎年、ボル詰めが終わった後でも、バリック100樽以上残ってるの」、そう話していたアレッサンドラ。つまりそれだけのキュヴェをストックし、多くの試行錯誤を重ねている証拠。若さや経験の浅さは、その2倍、3倍の速度で経験を積み、感性を磨き続けている彼女に、ただただ敬服するばかりです、、、汗。

原酒での熟成は12カ月程度でボル詰めを行い、そこから自身のカンティーナの中で8年間、シュールリーの状態で熟成。2024年9月にデゴルジュマンを行いました。豊かでボリュームのある2015年のピノが、瓶の中で成長を遂げる。時間と共にボルの中で洗練されてゆく味わい、強い果実は収まり、隠れていた骨格や複雑さに、妖艶さが加わる。多様でありながら非常に均整の取れた状態。完成度という意味では、他のどのワインよりも高い次元にある、と直感的に感じる素晴らしい味わい。

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。10年以上前から、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ッサンドラ。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ことができる特別なワイン。ごくごく僅かな入荷数となりますが、ご興味を持っていただけたら、非常に嬉しいです！！



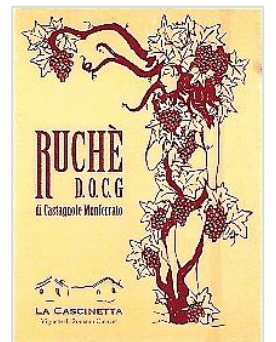
La Cascinetta ラカッシネッタ

ピエモンテーアレッサンドラヴィアリージョ

アスティの北東のヴィアリージョにて、土地の地品種「Ruche ルケ」を中心に栽培し、醸造学に縛られず自身の経験と直感をベースに2016年よりワイン造りを開始。カッシネッタのワインを支えているのは、経験値でも醸造テクニックでもない、溢れんばかりの素材(ブドウ)への信頼感。裏表のない情熱と強い意志を持った当主のジャンカルロ。Ruche ルケ 2022は現地カンティーナに残っていた分が再入荷！収穫量が非常に少なく、年によっては造らないこともある、ジャンカルロ独自のバルベラ&グリニオーノ。まず先に Baroldo Barbera D'Asti 2023 バロルド バルベラ ダスティをリリース！アスティらしい濃厚なのにジュシーで軽やかな気持ちの良いバルベラ！そして、前回リリースした時の衝撃は今でも忘れられません、、、2020のルケ。トニー1樽分のみですが木樽にて24か月熟成させたリゼルヴァ的存在 Vino Rosso "Psiche" "ブシューケー"2020、販売することにあまり執着のないジャンカルロですが、今回特別にストックから少量だけ分けてくれました！

Ruche di Castagnole Monferrato 2022 ルケ DOCG <再入荷・価格変更>

栽培エリアも小さく、地域的にも珍しいブドウであるルケ。でも一番はその特徴的な香りとおアロマティックさではないでしょうか。現地カンティーナに残っていた2022が再入荷しております！2022はなんとといっても、夏の猛暑&水不足のヴィンテージ。3カ月以上雨が降らなかったため、収穫量が激減する中、彼の土地は豊かな粘土質のおかげもあり、凝縮しつつも水不足には陥らなかったといえます。そして、ジャンカルロの言葉でいうところの、「果皮が焦げるくらい完熟した」ヴィンテージ。もともと糖度の上がりやすいルケをさらに樹上にて追熟。暴力的なアルコール(15.5%)を持ちながら、あふれんばかりの香りとおアロマティックさ！そして揮発酸も高く、相変わらずピーキーな調律ながら、あふれる果実と滑らかな飲み心地に驚かされます。リリースより1年が経過し、猛烈な果実味はやや収まり、熟成香と複雑さがまじりあう変化の途中とも言えましょうか、、、。重心が低く厚みを強く感じつつも、時間の経過とともに広がる野性的で生きてきた果実、間違いなく唯一無二のルケ。品種が珍しいだけに比較する機会はないかなかなかないことが残念でならない、素晴らしいワインです！



Baroldo Barbera D'Asti 2023 DOCG バロルド バルベラ ダスティ <新ヴィンテージ>

ルケに比べて畑の面積が少なく、僅か0.5haしかないバルベラの畑。それでも一般的に考えれば、数千本は造ることができる広さなんです、ジャンカルロの異常ともいえる収穫量の少なさもあって、、、汗。毎年1000本程度、年によっては200Lとかいう恐ろしい生産量の、なかなかお目にかかれないバルベラ。今年は嬉しいことに、少し多めにいただくことができました！

ステレオタイプな栽培や収穫を嫌うジャンカルロ。「収穫のタイミングは、まだ見極めるのが難しいんだけど、周囲の人が十分に完熟した、と言ってから更に1週間~10日待ってから収穫する」。2023は日照にも恵まれ、病気や腐敗果の影響も少なく、果実味、酸も高く完熟、いや過熟きったブドウが収穫できたといえます(笑)。完熟しつつもフレッシュでジュシーな果実味、染み出すような旨味と酸は健在です！アスティらしさを2~3歩飛び越えたようなバルベラ！フレッシュな果実と、プルーンのように熟れた果実が共存し、口内に溢れる甘酸っぱい旨味ももう堪りません！エチケッットについては、ジャンカルロらしい常人には計り知れないセンスなのかもしれません、、、汗。



Vino Rosso "Psiche" 2020 ヴィーノ ロッソ "ブシューケー" <再入荷・価格変更>

カッシネッタに初めて訪問した際に飲んだ2020の衝撃は、今でも忘れられません。あふれる果実と強い果実香、ルケの個性を強烈に表現しつつも、醸造概念を全く無視したジャンカルロのワイン造り。アンバランスでピーキーな調律なのに、その危うさと繊細さが15%を越えるハイボリュームを感じさせない驚きの飲み心地。錯覚するほどの軽やかさをもった2020を木樽にてさらに24か月熟成。

認証は諸事情により取っておりませんが、ルケのリゼルヴァにあたる特別なキュヴェとなります。ジャンカルロ的にワインから感じたイメージより「ブシューケー」(ギリシャ神話での美を表現)と名付けられました。華やかで弾けるような果実香はそのままに、熟成による複雑さと奥行きが加わった、驚きのルケ。現地にストックしてあった分を、少量ながら今回分けてもらうことができました！ルケというブドウの可能性にも驚かされますが、改めてジャンカルロの感性と決断力に驚かされる、今後さらに期待が持てる素晴らしい味わいです！今回為替レートの影響が直撃してしまっていて、価格がけいぶ上がってしまいました、、、汗。ですが、それでも間違いなく見劣りしない、中身のある素晴らしいワインです！



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
Litrozzo Bianco リトッツォ ビアッコ <<新ヴィンテージ>>	24	白淡	1000ml	¥3,800	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、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圧搾。醗酵ののち、そのまま6カ月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。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 <<新ヴィンテージ>>	24	ロゼ	1000ml	¥3,800	アレアーティコ100%。短時間果皮と接触させてから圧搾し果汁のみで醗酵。そのまま6カ月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。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 <<新ヴィンテージ>>	24	淡赤	1000ml	¥3,800	サンジヴェーゼ主体、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醗造。醗酵ののち、そのまま6カ月間グラスファイバータンクにて熟成。ボトル詰め後6カ月の熟成。タンニンはあるものの、非常に軽やかでいて心地よい旨味と酸味のバランス感。果実味あふれるロッシ。
Pizzicante Bianco ピッツィカンテ ビアッコ <<新ヴィンテージ>>	22	白 微泡	750ml	¥4,500	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。ブドウ由来のフルーツを前面に感じる味わい。
Pizzicante Rosato ピッツィカンテ ロザート <<新ヴィンテージ>>	22	ロゼ 微泡	750ml	¥4,500	アレアーティコ100%。除梗し軽く搾入れをしなから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か月の熟成を行う。アレアーティコのアロマと気持ちよい酸のバランス。
Pizzicante Rosso ピッツィカンテ ロッソ <<新ヴィンテージ>>	22	淡赤 微泡	750ml	¥4,300	サンジヴェーゼ、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。その後スポッカウーラ(オリ抜き)を行いさらに12か月の熟成。
★Le Primeur ル プリムール <<新ヴィンテージ>>	24	淡赤	750ml 360本	¥5,200	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、圧搾後モストだけの状態で約1か月、醗酵が終わるのを待つ。2024年は収穫前の雨によってモストの量が増え、収穫量は多くなったものの、果実的な凝縮はあまり見られないアレアーティコ。それでもプリムールのような、飲み心地を意識したワインにとっては理想的なブドウ。フレッシュでいて香り高く、果実的でジューシーな口当たり。素晴らしい飲み心地と安心して開けられる味わい！
★Rosato ロザート <<再入荷・バックヴィンテージ>>	21	ロゼ	750ml	¥8,500 180本	アレアーティコ、樹齢の古いものを中心。収穫後、除梗せずに時間をかけて圧搾することで、果皮の要素を極僅かにモストに移す。醗酵は果汁のみ、木樽にて約3週間、オリ引きのあと木樽にて10か月、ボトル詰め後12か月の熟成。リリース当時からさらに30か月が経過したバックヴィンテージ。 ジャンマルコ曰く「R エッレ(特別なワインという意味)」と名付けたかったという素晴らしいヴィンテージ。定点観測を続けながら2年が経過。そのポテンシャルを十分に感じる状態になったと感じています。今までのロザートにはない酒質の厚み、香りや果実味だけではなくアレアーティコの持つ魅力、複雑で豊かな余韻。間違いなくこれまでの中で「最高のヴィンテージ」だという理由が直感的に理解できる素晴らしい状態になりました！
★Moscato "Due M" モスカート "ドゥエ エンメ" <<新ヴィンテージ>>	21	白濃	750ml 120本	¥11,000	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ツロ)。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圧搾し、20カ月間500Lの木樽にて熟成。ボトル詰めし12か月、さらに24か月以上の時間を費やしてからリリース。重厚なタンニンと力強い一体感を持った酸。そしてゆづりと顔を出す果実の複雑さとヴォリューム。が余韻と一体化。果実的印象だけではなく、果皮や種子、すべてから表現されるモスカートの本来の魅力。
Bianchetto ビアンケット <<新ヴィンテージ>>	22	白濃	750ml	¥4,000	プロカーニコ主体、マルヴァジーア、ティカンディア、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。

Rosso di Gaetano ロッソ ディ ガエターノ	22	淡赤	750ml	¥3,900	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、熟したタンニンと心地よい酸と果実味、バランスのヴァンテージ。
Bianco ビアンコ	22	白濃	750ml	¥5,200	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 5 日間、野生酵母にて醗酵が始まる。压榨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繊細さを重視したスタイル。
Rosso ロッソ	22	赤	750ml	¥4,700	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、压榨後栗の木の樽にて12 カ月熟成。果皮まで成熟したグレゲットをクラシックな手法で選り上げた赤。フレッシュな酸と果実味のバランス感。果実は少し華奢で軽やかな印象、心地よい酸と果実味。飲み心地の良さが戻ってきました！
Sangiovese "Carbo" サンジョヴェーゼ"カルボ"	19	赤	750ml	¥6,000	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の後通常の空気に触れながらのマセレーションを行う。压榨後、500L のトノーに移し醗酵。その後約 24 か月の熟成。ボトル詰め後 6 か月以上の熟成。
Chardonnay "Le Chat" シャルドネ"ル シヤ"	22	淡白	750ml	¥7,600	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、ステンレスタングにて約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。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。
EXV Olive Oil エクストラ ヴァージンオリーブオイル			500ml	¥5,200	モライオーロ、レッチャー種主体、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
	2024	オリーブ オイル	1000ml	¥7,800	カニーノ 100%、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。
			3000ml	¥21,000	1000ml 缶 1ケース(15 本) 3000mlBIB 1 ケース 4PC ※それぞれ混載可 (要問合せ)

Divella Alessandra ディヴェッラ アレッサンドラ ロンバルディアアプレーシャグッサーゴ

※T=ティラージュ、ボトル詰め年を示しています

ワイン名	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
★ Dady VDR Dosaggio Zero ダディドサッジョ ゼロ ◀新ヴァンテージ 240本▶	(20) T21	白泡	750ml 240本	¥11,000	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に加えている。微量の糖分(サウキピ由来)、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 36 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ァ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。
★ Blanc de Noirs Dosaggio Zero ブランドノワールドサッジョ ゼロ ◀新ヴァンテージ▶	(20) T21	白泡	750ml 240本	¥14,000	ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。収穫後、除梗せず自重で出る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 36 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。 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、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。
★★ Nere' Dosaggio Zero ネーレドサッジョ ゼロ ◀新ヴァンテージ▶	2° Edizione (15) T16	白泡	750ml 30本	¥25,000	ピノ ネーロ 100%、樹齢 30 年。2015 年の収穫。ブランドノワールの区画より収穫したブドウ。2016 年にティラージュし瓶内二次醗酵。96 か月間シユール リーにて熟成。デゴルジュマンは 24 年 9 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プマンテ。 豊かでヴォリュームのある 2015 年のピノが、瓶の中で成長を遂げる。時間と共にボトルの中で洗練されてゆく味わい、強い果実は収まり、隠れていた骨格や複雑さに、妖艶さが加わる。多様でありながら非常に均整の取れた状

態。完成度は間違いなく最高に位置するスペシャルキュヴェ。

Blanc de Blancs Dosaggio Zero ブランド ブランドサッジョ ゼロ	(21) T22※	白泡	750ml	¥7,000	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、複数ブイ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 か月以上オトと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 9 月。ドサーージュを行わず SO2 も添加しない。
Ni Ni VDR Dosaggio Zero ニーニ ドサッジョ ゼロ	(19) T20	白泡	750ml	¥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 年以上ウイヤージュ(補酒)せずに熟成したものを加えている。微量の糖分、酵母と共に瓶内 2 次醗酵。そのまま 42 か月オトと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、原酒を足すのみ。ドサーージュも SO2 も一切添加しない。
Clo Clo VDR Dosaggio Zero クロ クロ VDR ドサッジョ ゼロ	(19) T20	ロゼ泡	750ml	¥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 か月オトと共に熟成。デゴルジュマンの後、原酒を足すのみ。ドサーージュも SO2 も一切添加しない。
Rose de Saignee Dosaggio Zero ロゼド セニエ ドサッジョ ゼロ	(18) T19	ロゼ泡	750ml	¥12,000	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、オトと共に熟成。デゴルジュマンは 24 年 1 月に行い、ドサーージュを行わず SO2 も添加しない。

La Cascinetta ラ カッシネッタ

ピエモンテーアレッサンドリアーヴィアリージ

商品名	ブインテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Ruche di Castagnole Monferrato DOC ルケ ディ カスタニョーレ モンフェラート ◀再入荷・価格変更▶	2022	赤	750ml	¥5,500	ルケ 100%、樹齢 13 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。収量を抑え、ブドウが完熟するまで収穫を遅らせたルケは、強烈な糖度の高さや芳醇すぎる香りを身にまとう。2022 は夏の猛暑&水不足のブインテージ。リリースより 1 年が経過し、猛烈な果実味まやや収まり、熟成香と複雑さが混在する変化の途中。重心が低く厚みを感じ、時間とともに広がり、野性的で生きた果実を感じる素晴らしいルケ。
Baroldo Barbera D'Asti DOCG バロルド バルベーラ ダスティ ◀新ブインテージ▶	2023	赤	750ml	¥4,800	バルベーラ 100%、樹齢 12 年。収穫後果皮と共に 3 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。収穫量を落とし、樹上で完熟するまで収穫を遅らせたバルベーラ。完熟しつつもフレッシュでジューシーな果実味、染み出すような旨味と酸は健在。フレッシュな果実と、ブルーのように熟れた果実が共存し、口内に溢れる甘酸っぱい旨味はもう堪りません！
★ Vino Rosso "Psiche" ヴィーノ ロッソ"プシューケー" ◀再入荷・価格変更▶	2020	赤	750ml 120本	¥7,500	ルケ 100%、樹齢 11 年。収穫後、果皮と共に約 2 週間の醗酵。压榨後、ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないよう、こまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。その後、古樽(500L)に移し 24 か月の熟成。 華やかで弾けるような果実香はそのままに、熟成による複雑さと奥行きが加わった、驚きのルケ。今後さらに期待が持てる素晴らしい味わいです！
Barbere L'Inbottiglio バルベーラ リンボッティリオ	(19)	赤	750ml	¥4,400	バルベーラ 100%、樹齢 9 年。収穫後果皮と共に 4 週間の醗酵。压榨後ステンレスタンクに移し、酸欠状態にならないようこまめにオリ引きを行いながら 12 か月の熟成。長期間のマセレーションを行った結果、退色がおきたロット。色調は淡くフレッシュさには欠けるものの、香りの複雑さ、骨格のサイズ、奥行きポテンシャルを感じるバルベーラ。熟成を経て非常に素晴らしい状態になりました！