

《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。3 月の新入荷をご紹介させていただきます。

しばらく欠品となっておりましたフリウリ、強烈な石灰岩土壌カルソ。過酷な環境に立ち向かい「果実を感じるワイン造り」を追求する **Skerlj スケルリ**、猛暑&干ばつと過酷すぎるヴィンテージとなった 2022。強く凝縮した果実、ポテンシャルがあるからこそ、十分に熟成期間も取りました。そしてさらにテッラーノはプラス 2 年間！しっかり休ませてからご案内させていただきます。最近リリースが少なかったため、少し新鮮な気がしてます(笑)。やっぱりこの人を忘れてはいけません！ラツィオ州、ボルセーナ湖畔にて徹底したブドウ栽培と、ブドウ以外何も加えないワイン造り。多様過ぎるキュヴェたちはそれぞれオリジナリティ&愉しみ溢れるワインたち。 **Le Coste レ コステ**からは、ピアンケットの新しいヴィンテージ、そして昨年リリースされました沢山の(汗)キュヴェより、リトロツォオやピアンコといったオーソドックスなキュヴェではなく、特別な環境、状況、ヴィンテージによって生まれる「スピノフのキュヴェ」をまとめてご紹介させていただきます！

3/12(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 ~3/11(水) 12:00 締切

Skerlj スケルリ

フリウリヴェネツィア ジュリアード/エステーサレス

「Carso カルソ」と呼ばれる、石灰岩に覆われた特殊な土壌環境。豊かなブドウを収穫することが非常に困難な土地ながら、誠実で真摯な仕事と熱量を持ち、この逆境を飛び越えるワイン造りを行うマティ。新しいヴィンテージをそれぞれご紹介させていただきます。 **Vitovska ヴイトフスカ&Malvasia マルヴァジア 2022**、猛暑であり記録的な干ばつに見舞われたヴィンテージでありながら、その過酷な環境で相反する性格となったヴィイトフスカとマルヴァジア！ここまで酸を抑えて完熟、いや過熟したヴィンテージは初めてかもしれません！そして、合わせてストックしておりました **Terrano テッラーノ 2020**、近年でもっとも天候に恵まれたヴィンテージ。非常に熟した果実味とテッラーノらしい酸が濃い次元でバランス、間違いなく唯一無二のテッラーノの魅力をぜひ知っていただきたい！素晴らしい赤です！

Vitovska2022 ヴイトフスカ <新ヴィンテージ>

強烈な石灰岩、表土のない貧しいカルソの土壌で生まれたヴィイトフスカ。マルヴァジアのような華やかさやアロマティックさ、ヴォリュームではなく、奥行きや余韻の長さ、骨格を持った「カルソで最も重要なブドウ」だと感じているマティ。その中でも彼が最も大切にしているのは果実味！「いかに過酷で熟したブドウを収穫するのが難しいとしても、自分はやはり完熟したヴィイトフスカ、果実味のあるブドウを収穫したいんだ。」そう語るマティ。

2022 年は猛暑のヴィンテージ。全体的にも雨が少なく非常に乾燥した年だったといえます。特にカルソでは 4 月から収穫の 2 週間前まで、全く雨が降らなかったという過酷すぎる 1 年でした。マルヴァジアと比べると、果実だけでなくブドウ樹自体も非常にデリケートなヴィイトフスカ。2022 年の強烈な猛暑と干ばつという、多大なストレスは耐えられるものではなく、樹自体コラウマを与えたことで成熟が止まってしまったといえます、、、。ただ、これによって糖度の上昇が収まり、かえって酸が残った状態で収穫を終えました。その影響からか、暑い年特有のヴォリュームを感じつつも、フレッシュで酸とのバランスが取れた味わい。石灰岩で覆われた個性的な土壌は、いつも有り余るほど剛健な酸と塩のようなミネラル。例年よりも非常に豊かで丸みのある味わい。ヴィイトフスカの個性だけでなく、ヴィンテージの個性が際立つ素晴らしい味わいです。

Malvasia2022 マルヴァジア <新ヴィンテージ>

マルヴァジアといっても、東部イストリア半島より渡ってきたマルヴァジア イストリアーナは、強いアロマだけでなくしっかりと骨組みのあるブドウ。ヴィイトフスカに比べて果皮が厚く、糖度が上がりやすいマルヴァジア。ヴィイトフスカとは違い、2022 の強烈な猛暑&干ばつにも耐え抜き、非常に糖度の高い状態で収穫。アルコールも 13.5%と地域的に言えば非常に高く、ヴォリューム&余韻の長さを感じる素晴らしい味わい。すべてにおいて「サイズの大きさ」を感じる魅力的なヴィンテージとなりました。

もちろん糖度が高いだけでなく、十分に酸も維持した状態。マルヴァジアの持つヴォリュームとアロマティックさだけでなく、重厚感と味わいの濃さ、一口の充実感他どのどのワインにも負けない魅力があります。カルソという非常に貧しい土地で、ブドウ樹を健全に保ち、完熟を待ってから収穫を行う。当然のようで決して簡単ではないマティの仕事量が垣間見える、果実とヴォリューム、そして土地由来の酸とミネラルの理想的なバランス。他の地域では決して出会えない魅力を持ったマルヴァジアです！

Terrano2020 テッラーノ <新ヴィンテージ>

コッリオの地域では「レフォスコ」と呼ばれるブドウですが、このカルソの強烈な土地個性の影響は、高い酸と鉄分、他のどんな赤ワインにもない、独自の個性を持つテッラーノ。2020 年は猛暑のヴィンテージ。一般的には暑すぎる年はブドウの酸が落ち、バランスを崩すと言われていたのですが、「石灰岩に覆われたカルソでは、酸は余るくらいある、、」そう笑うマティ。猛暑であっても酸が落ちる事がない、そしてブドウが完熟し高次元でバランスした素晴らしいヴィンテージ。さらに糖度が高いだけでなく、適度な雨もあり収穫量も見込めたという最高の年だったといえます。酸が高すぎる事で有名なテッラーノ、しかしマティの考えているテッラーノは「酸っぱいだけでなく果実も共存するテッラーノ」樹齢の古い畑を丁寧に作業し、収穫量を抑え種子まで完熟を待ってから収穫。強烈な酸の奥に感じる熟度の高さ。他の白よりも 2 年ほど長く熟成期間を取っていることで、酸の奥に隔れがちな複雑さや、ブドウ由来のユニークな魅力を感じられる状態。他の赤ワインにはない個性と旨味、ぜひ飲んでいただきたいワインです！

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、さら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 レコステのオーセンティックラインからは、**Bianchetto23** ビアンケット、新しいヴィンテージが到着！春先の雨で収穫量が少なくなったものの、昼夜の気温差のある理想的な収穫。味わいも理想的に仕上がりました！そして、いつもはリリースが決まっていなかったスピノフ的なキュヴェを今回リリース！前回は2011、そして今回2017というヴィンテージでリリースとなる、ジャンマルコ渾身のビン内2次醗酵 **Bomb'bulle17** ボンビュールが久しぶりリリース。ボルセーナ湖の発電所建設の反対運動を支援するために始まった **SOS Lago** エスオーエスラーゴ、今回はヴィテルボ南部・ウシア地方で予定されている風力発電所および放射性廃棄物貯蔵施設の建設計画に、反対するための支援活動として再びリリースされました。こちらも久しぶり！毎年挑戦的な醸造をする上で、起きるエラーをポジティブに再構築した **Ripazzo Rosso22** リパッツォ・ロッソ。今回はロザート2022をベースに素晴らしい飲み口です！！そして、ジャンマルコとクレメンティーヌがローヌでの経験を、今の自分たちの畑で実現した特別なシラー **Nini22** ニーニと **Lulu21** ルルー。どれも少量ずつの入荷ですが、昨年秋の入港より十分に休息をとりましてリリースいたします！

Bianchetto23 ビアンケット 《新ヴィンテージ》

リパッツォ以上ピアンコ以下、飲み心地と果実の個性を表現したピアンケット。2022 ヴィンテージがようやく完売となりましたので、新しいヴィンテージ2023をリリースいたします。春先の長雨によって病気がり収穫量が激減したヴィンテージ。1年を通して雨が多かったものの、近年の猛暑の印象は少なく、収穫前の晴天と昼夜の気温差によって、ブドウ自体のクオリティはとても高かったと話すジャンマルコ。特にピアンケットの畑は果実的な成熟が高く、果実味が豊かでいて冷涼な酸のあるブドウが特徴的だったといいます。

醸造についても比較的スムーズに進んだこともあり、ワインの安定感はもちろん、味わいもきれいで理想的！！また、ボトル詰めしてから十分に時間が経過していることもあり、前回2022以上に味わいのバランス感、そして揮発酸も際立っていない、優等生のようなピアンケットとなりました！フレッシュでいて果実と酸のバランスが素晴らしい、いつも以上の飲み心地！皆さんに安心して飲んでいただける味わいです！

★Bomb'bulle17 ボンビュール 《新ヴィンテージ》 入荷数150本

前回は2020年にリリースされて、その前は2017年。今回で3度目となる、ジャンマルコ渾身のメードクラッシコ(ビン内2次醗酵)のスプマンテ。ジャンマルコ曰く「スプマンテにするべきブドウが収穫できた時だけ醸造する」というボンビュール。2017年は猛暑のヴィンテージでありながら、一部の畑では暑さで樹の生育がストップ、、、非常に酸の高いプロカーニコを収穫することとなりました。メードクラッシコという、ビン内で再醗酵する際の糖分や酵母、さらにはデゴルジュマン(オリ抜き)やドサーージュといった、沢山のプロセスを必要とするワイン。ブドウ以外何一つ加えない彼にとって、一般的なスプマンテの醸造方法とは決定的に違います。だからこそ、レコステとして造るからには当然ながら野生の酵母で、、加える糖分はもちろんブドウのみ、さらに冷凍保存なんか絶対にしたくないので、翌年に収穫したブドウのモストを加えて、、再醗酵が始まるのを待ち続け、、最後は醗酵が完全に終わった後、熟成と共に液体が落ち着くのを待ち続ける、、という徹頭徹尾ジャンマルコ的なスプマンテです(驚)。今まで3回の経験上、「やはり6〜7年は(ビン内で)熟成しないと、危なくて開けられない」という、まさにBomb(爆弾)を意味するスプマンテ。

しかしながら、時間をかけてシュール・リー熟成を続け、オリの要素が再びワインに戻ることで複雑さを与え続けた結果、他のどのスプマンテとも、レコステのワインとも異なるオリジナリティと魅力的な味わいになりました。スプマンテと言っても現時点では完全の溶け込み熟成も進んだため、ガスは非常に優しく、ラベルのように噴き出すような事はないのでご安心ください！落ち着ききった魅力的な酒体、柔らかなガスにやや果実的な甘み、そして最後に時間が生み出す熟成香が一体となった、液体として非常に素晴らしい状態となっております！極少量の入荷ではありますが、ご興味を持っていた方に飲んでいただきたい、魅力的なスプマンテです。

★SOS Lago Bianco&Rosso 24 エスオーエス ラーゴ ピアンコ&ロッソ 《新ヴィンテージ》

レコステのエチケッタにも描かれているボルセーナ湖。数年前に起きた地熱発電所の建設計画に反対するため、活動の一つとして造られるようになったこのワイン。個人的には「地熱発電」という、エコで環境に悪影響を与えないのでは？と思うのですが、ジャンマルコ曰く「ボルセーナ湖畔には地中数百メートルにわたる毛細血管のような地下水脈が通っているんだ。地中に大きな穴を深く開けることで、この水脈が傷つき、井戸が枯れたり、土地の保水能力を失ったり、人間では想像もつかないような自然環境における被害が生まれるんだ」、といいます。

最終的にはレコステだけでなく、地元住民による反対運動が拡大し、この建設計画は見事中断されることとなりました。しかしながら今度は、ボルセーナ湖の南部・ウシア地方で新たに計画された、風力発電所および放射性廃棄物貯蔵施設の建設計画に反対するための支援活動として、再び造られることとなりました。今回もワインの利益は、反対運動の支援金として寄付される予定です。

ブドウは前回同様ボルセーナ湖畔、友人であるモンテフィアスコネの栽培農家より譲り受けたモスカート ジャットとアレアーティコ。この地域を代表するブドウであり、どちらも芳香性に富んだ個性を持つブドウという事もあり、その魅力を最大限に表現するため、カーボニックマセレーションによって香りと果実味を最大限に引き出した、スムーズで驚きの飲み心地を持った味わい。こんな美味しい味わいのワインができる土地を破壊するなんて考えられない！守りたい！きつと皆さまもそう感じていただけるのではないのでしょうか！

この土地を守るためのレコステの活動。皆様どうかボトル1本、グラス1杯のご支援、よろしくお願いいたします！

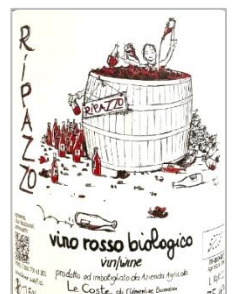
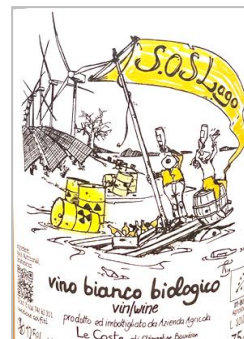
★Ripazzo Rosso22 リパッツォ・ロッソ 《新ヴィンテージ》

以前は良く出ていたような、、(笑)。ちょっと久しぶりのリリースとなるリパッツォ。醸造中に醗酵がうまく進まなかったワインを、翌年のヴィナツチャ(絞り終えた果皮と種子)を再浸漬(Ripasso リパッソ)して造られる再生工場のようなこのワイン。今回は2022年のロザート、1樽だけ残糖がある状態で醗酵が止まってしまったため、翌年の収穫よりモンテニコの畑から若いメルローのヴィナツチャをリパッソ。ヴィナツチャに残る活発な酵母と健全な果皮、そして残っていたモストによって、醗酵は無事に終わりました。原酒がロザートだという事を思い出す、魅力的でジューシーなアレアーティコの香りと果実。そこにメルローのフレッシュで張りのあるタンニンに驚きの飲み心地！どうしても今までの経験上、ちょっとドキドキな予感がしていたのですが、、汗。その味わいは本当に素晴らしい、ジューシーで旨味ある、そしてあつという間になくなってしまう恐ろしい飲み心地、驚きの味わいです！

★Syrah "Nini"22 シラー “ニーニ” 《新ヴィンテージ》

シラーから造られる娘2人の愛称を付けたワイン。ニーニはカーボニックマセレーションを施したタイプになります。2022年は猛暑のヴィンテージでしたが、シラーにとって収穫量は少なくなったものの、よりブドウが凝縮し果実も強い、、熟成のためにより時間を費やす必要があったヴィンテージだといえます。

果皮が健全で酸のあるシラーを厳選して収穫。除梗や破碎せず、縦型の木樽で空気に触れない状態で3週間のカーボニックマセレーション。その後ビジャージュ、プレスを行いリパッソにて2年間の熟成。ジャンマルコとクレメンティーヌがフランスで得た経験と、レコステの火山性土壌を持つ個性を具現化したシラー。収穫から醸造と繰り返すうちに、徐々に土地との相性を感じていると話すジャンマル



コ。これまでのニーニよりも重心は低く、フレッシュさだけではなく味わいの幅、広がりを感じる 2022。酸のキレいさ、果実の柔らかさ、軽やかでいて存在感のあるタンニン、見事なバランス！果実の熟度や奥行きを表現しているルルーとは、まったく表情の違うニーニ。特に今回はヴァンテージも違うため、その違いに驚いていただけたと思います！

★Syrah “Lulu” 21 シラー“ルルー” <<新ヴァンテージ>>

そしてもう一人の娘の愛称を付けたルルー。2021 年は「レコステ史上最高と呼べるヴァンテージ」と熱く語るジャンマルコ。ルルーとして収穫されるブドウは、果実だけではなく果梗まで完熟したものを厳選して収穫。そのポテンシャルに見合うだけのアグレッシブな醸造と、ワインが出来上がるまでの時間をより長く取る、という真摯な醸造によって昨年リリースされました。ニーニがシラーの持つ特徴から「華やかな香り、フレッシュさ、柔らかさ」を表現しているとするならば、このルルーは「骨格、奥行き、香りの複雑さ」という可能性を見せてくれるワイン。除梗、破碎せず縦型の木樽で 2 カ月という長期間、空気に触れることなくマセレーション。その後ビジャージュシ、空気に触れた状態でさらに 3 週間のマセレーションと醗酵を続けます。プレスしてからは 500L のトノーの中で 24 か月の熟成。ボトル詰めを行ってからも同じ 24 か月、例年よりも 1 年以上長い期間を取ってからリリースされました。

ワイン自体のサイズの大きさには驚かされます。これほど魅力的なシラーがイタリアで、しかもラツィオの山奥で造られるという事実には驚きを隠せません。酸、果実、タンニンのバランスはもちろん複雑で繊細。決して安いモノではありませんが、その価格に相応の素晴らしい味わいです！



Skerlj スケルリ フリウリ＝ヴェネツィア ジュリーアートリエステーサレス

ワイン名	ヴァンテージ	種類	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Vitovska DOC ヴァイトフスカ <<新ヴァンテージ>>	2022	白	750ml	¥6,700	ヴァイトフスカ、収穫後、開放式の大樽にて 3 週間、果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後も大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 6 か月以上熟成。 2022 年は猛暑＆干ばつのヴァンテージ。多大なストレスにより果実の成熟がストップしたことで糖度の上昇が止まり、かえって酸が残った状態で収穫。暑い年特有のヴォリュームを感じつつも、フレッシュで酸とのバランスが取れた味わい。例年よりも非常に豊かで丸みのある味わい。ヴァイトフスカの個性だけでなく、ヴァンテージの個性が際立つ素晴らしい味わいです。
Malvasia DOC マルヴァージア <<新ヴァンテージ>>	2022	白	750ml	¥6,700	マルヴァージア イストリアーナ、収穫後、開放式の大樽にて 3 週間、果皮と共にアルコール醗酵を終える。圧搾後も大樽にて 24 か月、ボトル詰め後 6 か月以上熟成。ヴァイトフスカとは違い、2022 の強烈な猛暑＆干ばつにも耐え抜き、非常に糖度の高いポテンシャルを感じる収穫。ヴォリューム＆余韻の長さ、すべてにおいて「サイズの大きさ」を感じる魅力的なヴァンテージ。 マルヴァージアの持つヴォリュームとアロマティックさだけでなく、重厚感と味わいの濃さ、そして土地由来の酸とミネラルの理想的なバランス。他の地域では決して出会えない魅力を持ったマルヴァージアです！
Terrano DOC テッラーノ <<新ヴァンテージ>>	2020	赤	750ml	¥5,800	テッラーノ 100%、収穫後、開放樽にて約 2 週間、果皮と共に醗酵を行う。圧搾後、木樽(500L)にて約 18 か月、ボトル詰め後 30 か月以上の熟成。ブドウ由来の高い酸によってワインが守られると考えたマテイ、現在おほとんど SO2 を添加せずにボトル詰め。2020 年は猛暑であっても酸が落ちる事がない、そしてブドウが完熟し高次元でバランスした素晴らしいヴァンテージ。 酸が高すぎる事で有名なテッラーノ、しかし樹齢の古い畑を丁寧に作業し、収穫量を抑え種子まで完熟を待ってから収穫。強烈な酸の奥に感じる熟度の高さ。さらに他の白よりも 2 年ほど長く熟成期間を取っていることで、酸の奥に隠れがちな複雑さや、ブドウ由来のユニークな魅力を感じられる状態。他の赤ワインにはない個性と旨味、ぜひ飲んでいただきたいワインです！
Vitovska“67” ヴァイトフスカ “セイセツテ”	2020	白	750ml	¥8,900	ヴァイトフスカ、樹齢 10～15 年、2003 年に植えたアルベレッロの畑より選別したブドウのみを収穫。除梗し、カルソの石灰岩の塊をくりぬいて作った「石樽」の中で、果皮と共に醗酵。そのまま 12 か月間果皮と共に熟成。圧搾後、オリ引きを行い大樽へ移しさらに 12 か月の熟成。ボトル詰めの際にごく僅かに SO2 を加える。 ブドウが育った土地そのものである石灰岩の容器で醸造することで、よりブドウに余分な要素を加えないという発想から生まれた、特別なヴァイトフスカ。

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	ヴァンテージ	種類/タイプ	容量/入荷数	上代(税別)	メモ
Bianchetto ピアンケット <<新ヴァンテージ>>	23	白濃	750ml	¥4,500	プロカーニコ主体、マルヴァージア 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 1 週間の醗酵。圧搾後、解放式の大樽にて 9 か月の熟成。ボトル詰めめのち 12 か月の熟成。2023 年は 1 年を通して雨が多く、病気の被害など収穫量は激減したものの、収穫前の好天によって果実的には魅力あるブドウが収穫できたヴァンテージ。醸造についても比較的スムーズに進んだこともあり、ワインの安定感はもちろん、味わいもきれいで理想的！！また、ボトル詰めしてから十分に時間が経過していることもあり、今まで以上のバランス感、そして揮発酸も際立っていない、優等生のようなピアンケットとなりました！

★Bomb’bulle ボンビュール 《新ヴィンテージ》	17	白泡	750ml 150本	¥7,200	プロカーニコ100%、ヴィーニャグランデの畑、樹齢15年。原酒は2017収穫、果皮と共に短時間の浸漬後、ステンレスタンクにて醗酵。翌年2018の収穫したプロカーニコを压榨し、モストを加えてオリと払取してからボトル詰め。ビン内で醗酵が始まるのを待ちます。そのままオリと共に6年間の熟成。デゴルジュマンは2024年1〜2月に行い、約12カ月の熟成期間を経てリリース。ジャンマルコらしいの一切の妥協をしないメー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代わりに、徹底的な時間を費やして造られるブリュット ナチュラル。
★SOS Lago Bianco エスオーエスラーゴ ビアンコ 《新ヴィンテージ》	24	白	750ml 180本	¥4,900	モスカート ジャッロ 100%、樹齢15年程度。ボルセーナ湖畔、モンテフィアスコーネの友人の栽培農家よりブドウを引き取り醸造したワイン。約1週間程度のカーボニックマセレーションを行ってから压榨、醗酵が終わるのを待ち6カ月の熟成。ボトル詰め後6か月を経てリリース。自分たちの土地のみならず、周辺の自然環境を守るための活動として、再び動き始めたプロジェクト。モスカートの素直な魅力である芳香のあるブドウの香りを最大限に引き出したワイン。 ※売上の一部は、反対運動の活動費用として寄付されます。
★“SOS Lago” Rosso “エスオーエス ラーゴ” ロッソ 《新ヴィンテージ》	24	赤	750ml 180本	¥4,900	アレアーティコ 100%、樹齢15年程度。ボルセーナ湖畔、モンテフィアスコーネの友人の栽培農家よりブドウを引き取り醸造したワイン。約1週間程度のカーボニックマセレーションを行ってから压榨、醗酵が終わるのを待ち6カ月の熟成。ボトル詰め後6か月を経てリリース。自分たちの土地のみならず、周辺の自然環境を守るための活動として、再び動き始めたプロジェクト。アレアーティコの魅力である芳香のあるブドウの香りを最大限に引き出したワイン。 ※売上の一部は、反対運動の活動費用として寄付されます。
★Ripazzo Rosso リパッツォ ロッソ 《新ヴィンテージ》	22	赤	750ml 300本	¥3,900	アレアーティコ(2022)、メルローのヴィナッチャ(2023)。ベースは2022のロザート。1樽のみ20g/L以上残糖がある状態で酵母の活動が停止。翌年の収穫まで待ち、プレスしたメルローのヴィナッチャを加えてリパッツォ(再浸漬)を行い再醗酵を促したと赤。アレアーティコ由来の香りの高さ心地よさ、メルローの持つ旨味とフレッシュさ、そして何より飲み心地の良さには驚きです。
★Syrah “Nini” シラー“ニーニ” 《新ヴィンテージ》	22	赤	750ml 120本	¥5,500	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で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。2022年は猛暑のヴィンテージ、十分に成熟したシラーはフレッシュさだけではない味わいの幅、広がりを感じる2022。酸のキレよさ、果実の柔らかさ、軽やかでいて存在感のあるタンニン、見事なバランス！果実の熟度や奥行きを表現しているルルーとは、まったく違う表情を見せてくれる味わい。
★Syrah Lulu シラー ルルー 《新ヴィンテージ》	21	赤	750ml 120本	¥7,500	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カ月のマセレーション。その後バナー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24か月、ボトル詰め後24か月の熟成。2021年はレコステ史上最高と呼べるヴィンテージ、例年よりも12か月以上長く熟成期間を取ってからリリースされました。ワイン自体のサイズの大きさに驚かされます。酸、果実、タンニンのバランスはもちろん複雑で繊細。骨格、奥行き、香りの複雑さを感じる素晴らしいポテンシャルを持ったシラーです！