

Esprit



WINELIST

WINELIST
ワインカタログ

株式会社エスクリ

※掲載しているワインはヴィンテージ変更となる場合があります。
※画像はイメージです。ビンテージ変更などでデザイン変更の場合があります。
※万一、欠品の場合はご容赦ください。
※諸般の事情によりやむを得ず価格を変更する場合がございます。
※お酒は20歳を過ぎてから。飲酒運転は法律で禁じられています。
※妊娠中や授乳中の飲酒は、胎児、乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。飲酒は適量を。

オーストラリア



オーストラリアワインの特徴

広大な土地、そして年間を通して安定している恵まれた気候。
オーストラリアの自然が、高クオリティでありながらリーズナブルな価格のワインを造り上げる。

ワインと言えば、フランスやイタリアを思い浮かべる方も多いと思いますが、それらのような歴史が古い生産国（旧世界（オールドワールド））と比べ、ワイン生産の歴史が比較的新しい生産国（新世界（ニューワールド））が近年注目をあびています。新世界ワインの中でも特に注目を集めているのが、チリや温暖なオーストラリア原産のワインです。実はオーストラリアは**ワインの生産量で世界トップ10**に入る、ワインの国。世界的な賞を受賞した、クオリティの高いワインが多数存在しています。

オーストラリアワインの歴史は、1700年代に海軍によってブドウの木が持ち込まれたところからはじまりました。そこから2025年までにオーストラリアワインの世界的な認知度をアップして輸出を増やすべく、具体的な政策と数値目標を掲げていましたが、2005年の時点で目標を達成したと言われています。

近年、技術の進化や、若い生産者たちによって今までにないユニークなワインが多くつくられ、世界的に人気となっています。オーガニック大国とも言われるオーストラリアワインは、オーガニックの考えに基づいたナチュラルワインが主流となっており、健康志向の高い人たちを中心に認知が広がっています。

オーストラリアワインのブドウ品種

広大なオーストラリア大陸は、様々なタイプの土壌に恵まれています。そのため多種多様なブドウ品種が栽培されています。オーストラリアは南半球に位置するため、北半球よりも半年早い3月～4月ごろがブドウの収穫時期です。ここでは代表的なものを3つご紹介します。

① シラーズ

オーストラリアと言えば「シラーズ」と言われるほど、代表的な品種です。一般的には「シラー」と呼ばれており、フランスのローヌ地方から伝わりました。オーストラリア全土で最も栽培面積が大きいと言われています。シラーズは元々スパイシーな味わいが特徴の品種なのですが、そうした風味は涼しい気候である程強まることが分かっており、温暖なオーストラリア原産のシラーズは比較的まろやかなで飲みやすい風味を持っています。

② カベルネ・ソーヴィニヨン

オーストラリア産の黒ブドウで特に人気なのがカベルネ・ソーヴィニヨンです。この品種は、晩熟タイプで温暖な気候を好むため、暑く乾燥したオーストラリアでは良質なものを収穫することができます。このようにオーストラリアの気候や風土にぴったりの品種で、色合いも風味も濃厚なものが収穫されています。

③ シャルドネ

シャルドネは世界中で支持されている白ブドウ品種です。オーストラリアのシャルドネは、フレッシュでありながらもトロピカルフルーツ系の味わいを持つ、濃厚なタイプが多いことで知られています。特にオーストラリアには素晴らしいシャルドネのワインを造る生産者が多いと言われています。

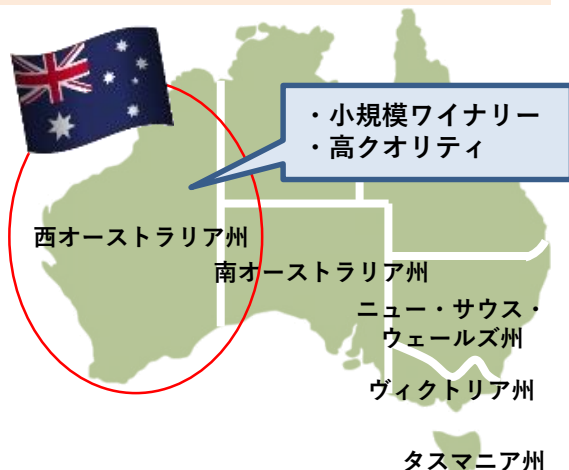


オーストラリアワインの主な産地

オーストラリアの中で特にワイン造りが盛んな州としてあげられるのは、**南オーストラリア州**で、オーストラリア最大のワインの生産地と言われています。温暖な気候と冷涼な気候を持つ土壌をそれぞれ有しています。国内の大手ワイナリーの多くがこの南オーストラリア州に本社を構えており、日本で見かけるオーストラリアワインもこの南オーストラリア産が主流です。

反対に、**西オーストラリア州**は約80%のワイナリーが小規模ワイナリーで、オーストラリア全生産量の5%ほどしか生産してないものの、オーストラリアで最も高品質のワイン生産地域として世界のマーケットから注目されています。他にも中小規模のワイナリーが多数あり、独創的なワインを生産している**ヴィクトリア州**や、比較的知名度が低いものの、愛好家の間では名産地に数えられる地域である**タスマニア州**。そしてオーストラリアで最も歴史のあるワイン生産地である**ニュー・サウス・ウェールズ州**があります。

WINELISTではまだ日本であまり知られていない、高品質のワインを造っている西オーストラリア州を中心に、日本未入荷のワインを多く取り扱っています。また、WINELISTを運営している株式会社エスクリは全国に32箇所の結婚式場を運営しており年間約8,000組の結婚式を手がけるスケールメリットを活かし自社輸入することで、質の高いワインを低コストで提供しています。



取扱い生産者一覧



WESTERN AUSTRALIA <西オーストラリア州>

西オーストラリア州は広い範囲に産地が点在しており、多様な気候と土壌に恵まれています。主な土壌は、ラテライトという粘土質や沖積土、砂利、砂質のローム層や花崗岩、片麻岩をベースにしており、水はけがよいと言われています。気候はパースのある南部は地中海性気候。日中の平均日照時間が国内で一番長いとされています。また、南下したエリアは海洋性気候。全体的には穏やかでドライな夏と、涼しく湿り気のある冬が特徴の州です。平均降水量は1,200mmで、夏場の12月から2月にはほとんど雨が降りません。

①スワンバレー

パースから北へ車でたったの25分、スワン川の上流に位置するスワンバレーは、西オーストラリアで最も古いワイン産地で家族経営のワイナリーから大規模なワイナリーまでたくさんのワイナリーがあります。

JARRAH RIDGE <ジャラ リッジ>
BELLA RIDGE ESTATE <ベラ リッジ エステイト>



②グレートサザン

西オーストラリアでもっとも広いエリアであるグレートサザン。土壌は、花崗岩や片麻岩に砂質や砂利質のローム層が重なっており、水はけがよい土地です。海洋性から内陸性までの気候があり、標高の高い場所では、涼しい気候になっています。

ROCKCLIFFE <ロッククリフ>
RISING STAR <ライジング スター>
POACHER'S RIDGE <ポーチヤーズ リッジ>



③マーガレットリバー

ボルドー地方に似た気候であるマーガレットリバーは、オーストラリアで最も西側に位置し、砂質ローム層が中心の土壌で、長い日照時間と少ない降水量によって、ブドウの生育を促してくれます。

DEEP WOODS <ディープウッズ>
SKIGH WINE <スカイワイン>



VICTORIA <ビクトリア州>

ヴィクトリア州は州全体がブドウ栽培に適しているため、州の南西の端から北東まで各所でブドウ栽培が行われています。19世紀の終わりには、オーストラリアで最も多くワインを生産していましたが、フィロキセラの侵入と共に衰退してしまいました。しかし、近年はブドウ畑への投資が始まり、活気があふれています。

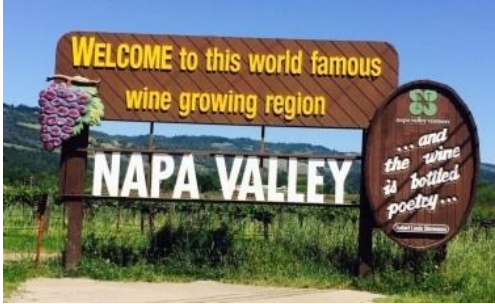
④ヤラバレー

メルボルンから車で1時間程度で到着する、丘陵地帯のヤラバレーは、メルボルンとは全く違う雰囲気や自然が溢れるエリアです。世界的にも有名なオーストラリアンワインの産地として有名で、50以上のワイナリーが点在しています。

PIMPERNEL VINEYARDS <ピンパネル ヴィンヤーズ>



アメリカ



アメリカワインの特徴

国内生産の9割を担うカリフォルニア。

ヨーロッパの伝統的な手法を取り入れ、最先端のワイン生産地とも呼ばれる。

2018年のワインの生産量ランキングで、アメリカはイタリア・フランス・スペインに次ぐ4位となっています。消費量は1位と言われており、世界有数のワイン生産国でありながら、国内の消費量が生産量より多いことが特徴です。そのため、アメリカのワインメディアやワイン評論家が世界のワイン消費者に与える影響は大きいと言われています。

ヨーロッパのワイン醸造と異なり、ブドウ栽培とワイン醸造の分業が成立していることが多いことも特徴です。栽培法や新技術の研究や導入が進んでいます。

また、アメリカワインの9割がカリフォルニアで造られており、北部カリフォルニアには高級赤ワインで名高いナパバレーや、白ワインで有名なソノマがあります。その他にもロサンゼルスやサンディエゴの南部太平洋沿岸地域、内陸部の広大なセントラル・バレー地域でもワインが造られています。



CALIFORNIA<カリフォルニア州>

温暖ながら湿度は低く、年間の気候は安定して雨量が少ないのが特長。乾燥しているカリフォルニアの気候風土は、カビや病害虫を寄せ付けず、ブドウ栽培に最適な場所です。

また、北から南へ流れるカリフォルニア海流は水温が低く、海に近いほど冷涼で、内陸へ進むほど暑く乾燥した気候になります。さらに太平洋プレートとアメリカプレートがぶつかり合う位置にあるカリフォルニアの地形は、土壌のバリエーションも豊富です。そのため、ブドウの種類もバラエティが非常に豊富です。

ナパバレー

ナパバレーは、カリフォルニア中西部、サンフランシスコの北側に位置するAVA。東西を山に囲まれた渓谷地帯に約170kmほどのワイン畑を有しています。世界的なプレミアムワインの生産地として有名であり、生産量はカリフォルニアワイン全体の1割にも満たないものの、高品質のワインを作るワイナリーが集中しています。

南部から北上するほど温暖になる特徴があり、サンフランシスコに近づくほど気候は冷涼となり、内陸性の暖かい気候とアラスカ海流の冷たい風によって生まれる寒暖の差や、渓谷地特有のマイクロ・クライメート（微気候）が栽培環境の多様性を形成しています。

TAMBER BEY VINEYARDS <タンバー ベイ ヴィンヤーズ>
ALPHA OMEGA <アルファ オメガ>
ZAKIN FAMILY ESTATE <ザキン ファミリー エステイト>

TAMBER BEY
VINEYARDS



ZAKIN
FAMILY ESTATE

フランス



フランスワインの特徴

誰もが知るワイン大国。 全土にワイン産地を持ちさまざまな種類のワインが造られる。

フランスはイタリアに次ぐワインの生産地です。フランスワインの歴史は、紀元前までさかのぼるといわれています。フランスワインは原産地呼称統制(AOC)によって、産地やブドウの品種、製法などが決められており、市場に出回っているフランスのワインは、この厳しい基準を満たしたものです。AOCによって守られたフランスのワインは高い品質を誇ります。

フランスは全土にワインの産地があるため、テーブルワインから、高級ワインまで、たくさんの種類のワインが存在しています。フランス全体は温暖な気候ですが、それぞれの生産地の土壌や気候に合わせて栽培されたブドウをもとに造られているため、多種多様なワインの味わいが生まれるのです。数ある産地の中でも、ボルドーやブルゴーニュ、シャンパーニュは最もフランスを象徴するワイン産地です。ほかにもロワール、アルザス、コート・デュ・ローヌ、ラングドック & ルーシヨンなど有名な産地がたくさんあることが特徴です。



CHAMPAGNE<シャンパーニュ地方>

フランスの中でも最北のワイン生産地で、パリから北東約140kmの位置にあります。シャンパーニュ地方は北部のランスとその南に位置しているエペルネを中心に、マルヌ県のヴァレ・ド・ラ・マルヌ、モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブランの三つの地区を中心に、南部のコート・セザンヌとコート・デ・パール地区で構成されています。

9世紀頃からシャンパーニュ地方のワインの人気の高まり、1680年頃に修道士であるドン・ペリニヨンが泡を瓶に閉じ込める製法を確立させ、複数年のリザーヴワインをアッサンブラージュする醸造法も生み出しました。1728年に瓶詰めワインの輸送許可が出てからは、世界中で愛される存在となっています。

気候は大陸性気候と大西洋の影響を受けているため、冬と夏の気温差は激しくありません。平均気温は11度ほどと言われており、日照時間は2100時間に及ぶこともあるほど多く、降雨量は平均より少なめです。

土壌は多様です。モンターニュ・ド・ランスとコート・デ・ブランが白亜質でヴァレ・ド・ラ・マルヌが石灰質、粘土質、砂質、南部のコート・デ・パールは泥灰質となっています。

BILLECART-SALMON <ビルカール・サルモン>
Deutz <ドゥーツ>





西オーストラリア州

地中海のように暑く乾燥している気候が特徴。
夏は非常に多い日照量のもとで育つが、朝晩には「フリーマントル・ドクター」と呼ばれる海からのそよ風が暑さを和らげてくれる。



パースから車で25分
スワンリバーの
ほとりに広がる



JARRAH RIDGE WINES

ジャラ リッジ ワインズ

現地のワインラバーが愛してやまないワインが、日本初上陸！ モエ・ヘネシー社で経験を積んだ醸造家マーク・モートンが贈る 凝縮感たっぷりのワインの数々

イタリアからの移民家族によって、1930年にブドウが植えられスタートしたワイナリー。2013年、ワイナリーを始めた家族が他界したことが端緒となり、オーストラリアで20年以上ワインを造り続けてきたカリスマワインメーカー マーク・モートン氏とシンガポールからオーストラリアへ移り住んだ若手オーナージミー・ウォング氏によって継承されました。

モエヘネシー社で長くワインを造っていたマーク氏は、スパークリングワインを造るプロフェッショナル。彼はシャンパンと同様のトラデショナルメソッドでスパークリングワインを造っており、そのスパークリングワインの泡のきめ細かさと豊かな香り、そしてドライな余韻はオーストラリアの多くの人を魅了し続けています。

若きオーナー ジミーのポリシーは、ブドウの持つ本来の味を最大限に反映させ、美味しいワインを造る事。そしてそのワインを最も親しみやすい価格で提供することで、多くの人に、真の美味しさを知ってもらいたいという想いから、ローカルが「毎日飲みたくなるワイン」と愛するワインの地位に上りつめているのです。

また、シンガポールで生まれ育ったジミーがワイン造りに加わって以降、ジャラリッジのワインがアジア人の舌に合うということでも話題になっています。和食や中華など、私たちアジア圏内で食べ親しんでいるお料理と絶妙に合うことが、ジミーの生み出したジャラリッジの新しい魅力の1つです。



1

シンガポール航空主催のSWAN VALLEY WINE SHOW 2017で多くの賞を受賞

受賞内容（抜粋）
☆Best Producer
☆BEST 2016 SHIRAZ
☆ALAN DINNEEN MEMORIAL TROPHY
☆GOLD MEDAL

その他、過去にも多数の賞を受賞しています。



2

降雨量が少なくブドウ栽培に適した産地 スワンバレー

首都パース市内を優雅に流れるスワンリバー。スワンリバーの地下深い帯水層には、ブドウを育てるのに最適なたくさんのミネラルや栄養分が豊富。

また、雨がほとんど降らず、湿度の低いスワンバレーは、害虫の被害や樹が病気になることがほとんどないため、ジャラリッジでも樹齢80年以上にもなる、古い木が未だ健康に美味しい果実を実らせ続けています。



3

日本人の口に合わせること研究して造られた特別なワイン

オーストラリアでは和食レストランが大変人気。その中で、今回日本への輸出することは大変名誉なことであると醸造家のマークは考えています。

彼は日本人の口に合うワインをつくるため実際に来日。日本食を探究し、和食や中華など、日本人が口にする食事に合わせたワインを作り上げました。





JARRAH RIDGE SPARKLING ジャラリッジ スパークリング

シャンパーニュと同じ製法で作られたこのワインは、シトラスとハニーのバランスがとれた香りにさりげない花の香りを楽しめる。クリーミーな泡の口当たりと程よい酸味が印象的。

- ・年代：NV
- ・地域：スワンバレーとその他
- ・品種：ピノ・ノワール、シャルドネ
- ・アルコール度数：13.5%
- ・色調：ゴールドイエロー
- ・香り：花、柑橘類、蜂蜜のニュアンス
- ・瓶内二次発酵

税抜価格 4,800円



JARRAH RIDGE CLASSIC WHITE ジャラリッジ クラシック ホワイト

3種のブドウの巧みなブレンドから造られた、爽やかな香りとフレッシュな味わいが楽しめる万能ワイン。

- ・年代：NV
- ・地域：スワンバレー
- ・品種：ソーヴィニヨンブラン36% / セミヨン34% / シュナンブラン30%
- ・アルコール度数：12.5%
- ・色調：薄いレモン色
- ・香り：エーデルワイスの花、ライチ

税抜価格 1,500円



JARRAH RIDGE WOODEN CHENIN BLANC ジャラリッジ ウッド シュナン ブラン

スイカズラ、柑橘類、蜂蜜のニュアンス。フレンチオーク樽で熟成させたことによりトロピカルフルーツの熟したような香りを感じつつもキレのある仕上がり。フレッシュなフルーツの酸味とナチュラルな甘さを感じる。

- ・年代：2017
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：シュナン・ブラン
- ・アルコール度数：11.5%
- ・色調：イエロー
- ・香り：スイカズラ、柑橘類、蜂蜜のニュアンス

税抜価格 2,800円



ZIN SIROCCO RED ジン シロッコレッド

シラーズのコク、カベルネ・ソーヴィニヨンの骨格、メルローの柔らかさ。軽やかに仕上げた、飲み飽きのこないワイン。

- ・年代：2015
- ・地域：スワンバレー
- ・品種：シラーズ/カベルネ・ソーヴィニヨン/メルロー
- ・アルコール度数：13.5%
- ・色調：ルビーレッド
- ・香り：熟したプラム、ブラックベリー

税抜価格 1,500円



JARRAH RIDGE RESVERATROL BLOSSOM RED ジャラリッジ レスベラトロール ブロッサムレッド

スイカズラのような白い花の甘い香りが特徴的。ポリフェノールの1種“リスベラトロール”が通常のワインの50倍含まれ、美肌効果と老化防止が見込めるアンチエイジングワイン。

- ・年代：NV
- ・地域：スワンバレー
- ・品種：シラーズ/メルロー
- ・アルコール度数：12.5%
- ・色調：濃いルビー
- ・香り：甘いプラム、ブラックチェリー、スパイス

税抜価格 3,000円



JARRAH RIDGE RESVERATROL SHIRAZ ジャラリッジ レスベラトロール シラーズ

スイカズラのような白い花の甘い香りが特徴的。挽きたてのコーヒーのような香りとソフトなタンニンが包み込んでくれる。ポリフェノールの1種“リスベラトロール”が通常のワインの50倍含まれ、美肌効果と老化防止が見込めるアンチエイジングワイン

- ・年代：2016
- ・地域：スワンバレー
- ・品種：シラーズ
- ・アルコール度数：12.5%
- ・色調：ルビーレッド
- ・香り：クロスグリ・森の赤いフルーツ・挽きたてのコーヒー豆

税抜価格 3,500円



ZIN RESERVE MERLOT ジン リザーヴ メルロー

人気No.1

チョコレートとコーヒーを思わせるアロマ。キメの細かいタンニンと抑制の効いた果実味がスタイリッシュなワイン。

- ・年代：2012
- ・地域：ジャラの樹の森が広がるブラックウッドバレー（Black Wood Valley Western Australia *冬場の湿った土壌と涼しい気候、夏場の温かくドライな気候が最高のメルローを育てます
- ・品種：メルロー
- ・アルコール度数：14.5%
- ・色調：ルビーレッド
- ・香り：ダークベリー、プラム、チョコレート、甘いスパイス

税抜価格 3,950円



ZIN RESERVE CABERNET SAUVIGNON

ジン リザーヴ カベルネソーヴィニオン

カシスとベリーの香りから、控えめな樽の香り、豊かな果実味に続く。赤ワインの王道スタイル。

- ・年代：2014
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニオン
- ・アルコール度数：14.0%
- ・色調：ルビーレッド
- ・香り：チェリー、スイートオーク、ダークチョコレート、森林のキャラクター

税抜価格 3,200円



ZIN RESERVE SHIRAZ ZINFANDEL

ジン リザーヴ シラズ ジンファンデル

ジンファンデル由来の熟成した果実の甘みをふんだんに感じる。スムーズな口当たりと上品なコクを楽しむことができ、セラー熟成にも最適。

- ・年代：2018
- ・地域：スワンバレー
- ・品種：シラズ50% / ジンファンデル50%
- ・アルコール度数：15.0%
- ・色調：深紅色
- ・香り：甘いすもも、ブルーベリーの香りに加えてブラックペッパーやタバコのようなスパイス

税抜価格 3,200円



JARRAH RIDGE RESERVE TEMPRANILLO

ジャラリッジ リザーヴ テンプラニーリョ

最初から最後まで濃厚なパワフルなワイン。豊かな果実味は甘みを感じるほど。

- ・年代：2015
- ・地域：スワンバレー・ブルックハンプトン (Brookhampton)
- ・品種：テンプラニーリョ
- ・アルコール度数：15.0%
- ・色調：濃いルビー
- ・香り：コーヒー、ブラックチェリー、ブラックオリーブ、ブラックベリー

税抜価格 3,200円



JARRAH RIDGE RESERVE SHIRAZ

ジャラリッジ リザーヴ シラズ



パワフルで濃厚なボディに八角やナツメグなどのスパイシーさがアクセントを加える。

- ・年代：2017
- ・地域：スワンバレー
- ・品種：シラズ
- ・アルコール度数：14.0%
- ・色調：濃いルビー
- ・香り：熟成したブラムの甘い香り、ブラックベリー、スパイシーなオーク

税抜価格 3,200円



ZIN GOLDEN ERA BOTRYTIS

ジン ゴールデン エラ ボトリティス

口当たりスムーズで、一口飲むと甘美な香りが口にふわっと広がる。ハニーやドライアプリコットのような味わいと共に生き生きとしたフレッシュな酸味が特徴的。

- ・年代：NV
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：シャルドネ
- ・アルコール度数：13.5%
- ・色調：輝きのある麦わら色
- ・香り：アプリコット、ライチのような甘い香り
- ・容量：375ml

税抜価格 3,200円



西オーストラリア州

西オーストラリア州スワンバレーにある家族経営ブティックワイナリー。

コーヒーロックというオーストラリアの海岸近くに多くみられる砂質の岩から成る土壌。土壌の厚みとしては浅く、栄養分も少ない。水分の保有量が比較的多いことが特徴。スワンバレーやクナワラのように、極端に日照量が多い地域には最適な水分量を保つことができるため、灌漑は不要に。



BELLA RIDGE ESTATE

ベラ リッジ エステイト

オーストラリアと日本をつないだ想い。 有名レストランにも認められたオーストラリア初の巨峰ワイン。

設立は2003年。25エーカー（約10ヘクタール）の自社畑を所有。実力派ワイナリーとして知られ、海外の有名ホテルやレストランに採用されるワインを手がけています。有名シェフから直々に依頼の電話がくることも。しかし、決してどこでも取引をするわけではなく、オーナーが信頼できると見極めた相手のみ。もちろんセラーダもありません。ブドウにもわが子と同じように愛情を注ぎ、個性の光る素晴らしいワインをプロデュースし続ける注目すべきワイナリーです。

1980年代、一人の日本人男性がこの土地に巨峰の種を植えました。この頃は、まだ植物の種を海外への持ち出すことが合法の時代。日本と季節が真逆にある、オーストラリアの地で巨峰を育て、日本にいる親戚や知人に一年中食べさせてあげたいという気持ちからでした。まだワイン用ブドウ品種として認められていなかった当時、そっとオーストラリアの地で大切に育てられたのです。

2003年、歳を重ねたその男性からオーストラリア人夫婦アーロンとジョディから土地を譲り受けました。アーロンは、オーストラリアでは全く無知無銘のブドウをどう扱ったらいいものか悩み、引っこ抜くことを何度も考えたそう。しかしその度に、男性の想いがアーロンの手を止めたと言います。ある日、ジョディの「ワインにしてみたら？」という一言を機にアーロンは、彼の「巨峰」でワインを造ることを決めました。

試行錯誤をしながら2004年に巨峰ワインが誕生。「巨峰」本来の味を忠実に表現し素晴らしいワインはオーストラリアでも高い評価を得ています。日本人にとってはどこか懐かしい味わい。現地では甘いスパイスとワクワクするようなミステリアスな香りに魅了され、クセになると話題になっています。



1

ブティックワイナリーで造られる数量限定の高クオリティワイン

一般商業用ワインを造るのではなく、テクスチャー、複雑さ、そして風味豊かなキャラクターを持つ、ユニークで面白いワインを造っています。建物や設備にではなく、栽培や醸造に投資する姿からも情熱が伝わる。

オーストラリアの多くの一流レストランがベラリッジのワインを選んでる理由のひとつです。



2

ジェームス・ハリデーやレイ・ジョーダンも太鼓判を押す名高いワイナリー

オーストラリアのワイン評論家ジェームス・ハリデーにも認められ、レイ・ジョーダンのワインガイドでも取り上げられた経験を持つワイナリー。

味わいは、ブドウを収穫した時点でアーロンの頭には完璧にイメージができていたそう。ワインのうま味が、料理のうま味と合い、どんな料理にも合わせやすいワインが特徴的です。



3

オーストラリアで唯一巨峰をブドウ種として登録し、栽培

日本の品種である「巨峰」がオーストラリアで育ち「オーストラリアワイン」として日本に帰ってくる。まさに日本とオーストラリアを繋ぐ一本。

ブドウの実をそのまま食べると、まさに「巨峰」！巨峰らしさを忠実に表現し、素晴らしいワインに仕上げたアーロンの醸造技術はまさに賜物。

自然をリスペクトし、カンガルーや動物が近くでブドウを食べていることも。





BELLA RIDGE ESTATE
WESTERN AUSTRALIA



BELLA RIDGE ESTATE KYOHO NV 巨峰 NV

トロピカルフルーツのようなフレッシュな香りに心が踊る。味わいの中に、巨峰らしい個性的で魅力的な香りと味わいを楽しめる。どんなシチュエーションにも合わせやすい仕上がり。

Vintage : NV
Grape Variety : 巨峰 100%
Region : 西オーストラリア州 スワンバレー
Soil : 砂質ローム土壌 (水はけの良い砂利)
Alcohol Degree : 13%
Colour: 輝きのあるゴールド
Aroma: トロピカルフルーツのようなフレッシュで心踊る爽やかさの中に、巨峰らしい個性的な香りを感じる。

税抜価格 3,200円



BELLA RIDGE ESTATE KYOHO 2010 巨峰 2010

口含むと、トロピカルでエキゾチックなフルーツの香りが広がる。熟成を重ねたことで色合いは深みと輝きのあるゴールドに。ハニーのようにほのかな甘さと、深みのある味わいが大きな魅力。長く続く余韻にひたれるワイン。

Vintage : 2010年
Grape Variety : 巨峰 100%
Region : 西オーストラリア州 スワンバレー
Soil : 砂質ローム土壌 (水はけの良い砂利)
Alcohol Degree : 11%
Colour: 輝きのあるゴールド

税抜価格 3,980円



BELLA RIDGE ESTATE KYOHO RED 巨峰RED

ミディアムボディでありながら、口いっぱい広がる豊かな香りが印象的。熟したチェリーやオーク樽のスパイスはエキゾチックでありながら、どこか懐かしい巨峰の香り。長い余韻を感じながら、深い旨味とスムーズなタンニンを楽しめる。

Vintage : 2011年
Grape Variety : 巨峰 100%
Region : 西オーストラリア州 スワンバレー
Soil : 砂質ローム土壌 (水はけの良い砂利)
Alcohol Degree : 14%

税抜価格 3,980円



西オーストラリア州

西オーストラリア州の南に位置するデンマークにあるワイナリー。南の沿岸に広がるデンマークは雨が多く、この一帯では比較的温暖な気候です。花崗岩などの上に砂質や砂ローム層が重なる水はけの良い土壌が特徴。特にこのワイナリーの畑はミネラルを多く含んでいるのが特徴。



ROCKCLIFFE

ロッククリフ

世界の地質を知り抜いた男が選んだテロワールで造られた オーストラリアを代表するワイン評論家 ジェームス・ハリデー氏が認めた 5 スターワイナリー

西オーストラリア州グレートサザンエリアは畑の南側は南極海からの影響を受け比較的涼しく湿った気候が特徴であるのに対し、北側は温かくドライな大陸性気候という二つの特徴を合わせ持つ希少な土地です。このような気候環境が様々なブドウ品種の栽培を可能にし、南側ではシャルドネ、ソーヴィニヨンブラン、セミヨン、ピノ・ノワールを、北側ではシラズやカベルネ・ソーヴィニオンを育てています。

グレートサザンエリアはデンマークに位置する「ロッククリフ」ワイナリー。ロッククリフとは南極海沿岸に佇む、高さ100mほどの花崗岩質の美しい岸壁のこと。地元の人々に愛される街のシンボルです。

ロッククリフのオーナー スティーブ・ホール氏は地質学の博士号を取得しています。35年以上地質学者として大手石油会社に務めた経歴の持ち主。70ヶ国以上の地質を学んだ経歴を元に、最も素晴らしい地質であると感じたワイナリーの土地を買い取ると決めました。選んだのは石灰質土壌で、ミネラルを多く含む、グレートサザンエリアの地。

彼の見立て通り、そのバラエティの豊かさと品質の良さが認められオーストラリアで最も近代的で人気を誇るワイナリーとしての地位を築き上げてきました。ラボラトリーや整った施設を持ち、感覚だけではなく、理論に基づいたロジックをもっているのはスティーブだからこそ。フランス人の女性醸造家を起用するなど、常に新しいチャレンジをしている、目の離せないワイナリーです。



1

オーストラリアワイン界で実績を上げているワイナリー

オーストラリアで最も高名なワイン評論家であるジェームス・ハリデーから5スターワイナリーとして認められ、毎年数々の賞を受賞しています。また、ワインのご意見番、ダン・ワグナーの店のリストに載っています。オーストラリアワイン界注目の名品です。



2

勉強熱心であり、真面目 オーナーが貫く、「物事に こだわる」という精神

地質学の博士号を持ち、35年以上地質学者として大手石油会社に務めた経歴を持つオーナーのスティーブ・ホール氏。彼はとにかく、勉強熱心。イタリアのジェラート造りを学ぶために現地で修業することも。セラードアは家族でも楽しめるように、子供たちのためにと自ら手作りのジェラートを振舞っています。



3

新たなステージとして ふたりのフランス人 女性醸造家を起用

オーストラリアのこの地でワインを造りたいとやってきた二人の女性醸造家を起用。二人はまさに切磋琢磨する間柄。新しいチャレンジに余念がありません。旧世界の伝統な造り方が肌に馴染んでいる彼女達と、スティーブ氏がタッグを組むことによる可能性はまさに未知数。





ROCKCLIFFE ZERO DOSAGE ロッククリフ ゼロ ドサージュ

冷涼気候下で丁寧に育てられたシャルドネとピノ・ノワールを手積み。ブドウそのものの自然な味わいとミネラルやシトラスの香りが口当たりをスッキリさせてくれる。ゼロドサージュだからこそ、表現できる心地よいワイン

- ・年代：NV
- ・地域：ペンバートン／グレートサザン
- ・品種：シャルドネ65％／ピノ・ノワール35％
- ・アルコール度数：12.5 %
- ・フードペアリング：シーフード 伊勢海老

税抜価格 3,200円



ROCKCLIFFE PEACEFUL BAY SAUVIGNON BLANC ロッククリフ ピースフル・ベイ ソーヴィニヨン・ブラン

スグリや弾けるシトラスの香り。寒い日の夜に収穫する事でブドウの鮮度を保ち、香りや味わいをしっかりと残したまま醸造を進める。発酵は、ステンレスタンクにて温度を15度に保ち、酵母を意図的にゆっくりと活動させ、いくつもの違った香りや口当たり、味わいを生み出してくれる。

- ・年代：2018
- ・地域：グレートサザン
- ・品種：ソーヴィニヨン・ブラン
- ・アルコール度数：12.5 %
- ・フードペアリング：BBQやロブスター料理

税抜価格 2,490円



ROCKCLIFFE PEACEFUL BAY CHARDONNAY ロッククリフ ピースフル・ベイ シャルドネ

白いネクタリンなどストーンフルーツの香り。シャルドネならではの、クリーミーな舌触りと甘露メロンのような甘みにレモンやライムのフレッシュさを感じる。マロラクティック発酵はせず、ナチュラルな酸味を残している。

- ・年代：2018
- ・地域：グレートサザン
- ・品種：シャルドネ
- ・アルコール度数：13.5 %
- ・フードペアリング：クリームソース
チキンとマッシュルームのリゾット

税抜価格 2,490円



ROCKCLIFFE THIRDREEF SAUVIGNON BLANC

ロッククリフ サードリーフ ソーヴィニヨン・ブラン

シトラスやスグリの香りに加えてメロンやグアバのニュアンス。リッチで深みのある味わいにフレンチオークや野生酵母由来の舌触りの良さを感じる。スッキリしているが長いフィニッシュが魅力。

- ・年代：2017
- ・地域：グレートサザン デンマーク
- ・品種：ソーヴィニヨン・ブラン
- ・アルコール度数：13.5 %
- ・フードペアリング：魚料理
お刺身やお寿司
特に白身魚との相性抜群

税抜価格 3,980円



ROCKCLIFFE THIRDREEF CHARDONNAY

ロッククリフ サードリーフ・シャルドネ

ネクタリンやその他ストーンフルーツの香りのブーケと共にトースティなスパイスをほのかに感じる。シトラスやカシューナッツを砕いたような味わい。樽熟成が味わいに複雑味を与えいつまでも続くフレーバーのフィニッシュの長さに驚く。

- ・年代：2018
- ・地域：グレートサザン
- ・品種：シャルドネ
- ・アルコール度数：13.5 %
- ・フードペアリング：
焼いたチキンの胸肉とヘーゼルナッツのグレモラータ

税抜価格 3,980円



ROCKCLIFFE THIRDREEF CABERNET SAUVIGNON

ロッククリフ サードリーフ カベルネ・ソーヴィニヨン

ブラックチェリーのようなジューシーな香りや味わいと共に旨みと細かいタンニンに支えられた骨格のあるボディ。MLF発酵後、15ヶ月間フレンチオーク樽（新樽率30%）で熟成。

- ・年代：2017
- ・地域：グレートサザン
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニヨン
- ・アルコール度数：14.5 %
- ・フードペアリング：硬質チーズ
上質なオージービーフ
マッシュルームのソテー
天然酵母のパンでつくった
ビーフバーガー

税抜価格 4,200円



西オーストラリア州

西オーストラリアに位置する、デンマークから5分ほどの距離にあるスコットデールバレーにあるワイナリー。これから認知度が上がるであろう、プレミアムな土地。



RISING STAR WINES

ライジングスター ワインズ

伝説のワイン醸造家が残した最後のワイン。 ワインの中の一番星を取りたいという願いがこめられた プレミアムワイン

ライジングスターは、2005年にアメリカ テキサス州から移り住んだカップルのオーナーポールとグウェンによって設立。西オーストラリア州 グレートサザンエリア デンマークの町からわずか5分の美しいスコットデール渓谷にあります。

巨大なワイン産地である「グレートサザン」は豊かな土壌と涼しい気候で知られており、ゆっくりとした熟成した果実味豊かなワインが造られます。デンマークは典型的なシャンパンスタイルのワインを造る、涼しい気候に適したブドウ品種に最適な場所。リースリング、シャルドネ、ピノ・ノワール、ムニエ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンが植えられています。

ふたりはワイン評論家ジェームス・ハリデーから「西オーストラリア州で最も経験のあるワイン醸造家」と評されたジョン・ウェイドに惚れ込み、年齢故に畑の維持が困難になっていたジョン・ウェイドを助ける気持ちと、彼らの新たなスタートを機に、ジョンの持っていた土地・家・畑を丸ごと買い取りました。ジョン・ウェイドと共に、最高のワイン造りをスタートさせたのです。

どんなことにもポジティブに立ち向かうふたり。「細部にまで自分たちの愛情をしっかりと注ぎ、好きな場所で好きなものを造りながら暮らしていきたい」とふたりの想いがワインとなって実現されました。彼らのファーストヴィンテージは、2009年。ワイナリー名は設立者であるポールに最も影響を与えた祖母の生まれ故郷であるRising starが由来。世界中のワインの中で1番星を取りたいという想いと共に、祖母が大好きだったワインを日々丁寧に作り上げています。



1

生きる伝説の醸造家 ジョン・ウェイドが 造った、残り僅かな プレミアムワイン。

ジョン・ウェイドは南オーストラリアにある名門ワイナリー「ウィンズクナラウェイエステイト」で20年以上醸造長を務め、その実力によりウィンズクナラウェイエステイトのワインは、高く評価され続けてきました。オーストラリアワインに携わる人で彼の名を知らない人はいません。

西オーストラリア移住後、ブランタチネットをサポートしながらハワードパークを設立。その後、ハワードパークをパッチファミリーに譲り、醸造者としては実質引退。現在は醸造コンサルタントとして活躍しています。彼が手がけたワインは、必ずといって良い程プレミアムワインに。ライジングスターは彼の最後の作品になると言われています。

2

少量しか生産しない 長期熟成 フレンチス タイルのワイン

早飲みワインが主流のオーストラリアで最低5年熟成させて造られるワインはボルドー左岸・右岸のワインに匹敵する味わい。

世界に通用するワインとして、とても高い評価を得ています。



3

グレートサザン/デン マークの大自然と ともに育ったブドウ

通常のワイナリーではカンガルーや野生の動物の住む領域とブドウ畑はしっかりと区切られ、ブドウ畑は徹底管理されます。しかしここではブドウ畑の柵を乗り越え、カンガルーが自由に生活。

決まったタイミングでネットを張り、ブドウを害虫や野生の動物から守る作業は行われているものの、このような大自然で育ったブドウは、あるがままの環境で造りだされるピュアな味わいに。





RISING STAR CABERNET SAUVIGNON

ライジングスター カベルネ ソーヴィニヨン

ダークベリーやバニラのリッチな味わいが鮮やかに感じられるワイン。24ヶ月フレンチオークの新樽でねかせていたからこそ味わえる、大地や森林の力強さとシルキーなタンニンの繊細さ・複雑味は格別

- ・年代：2011
- ・地域：デンマーク
- ・品種：カベルネ ソーヴィニヨン
- ・アルコール度数：13.5%
- ・色調：鮮やかなルビー色の果実
- ・香り：ダークベリー・バニラ

税抜価格 11,000円



RISING STAR MERLOT

ライジングスター メルロー

24ヶ月フレンチオークの新樽でねかせ、さらにボトリングしてから5年間熟成させたワインからは、優しく熟成したプラム・チョコレート・バニラを感じる。Kari Loam soils(カリローム)と呼ばれる土壌が、味わいに複雑味を持たせる。

- ・年代：2011
- ・地域：デンマーク
- ・品種：メルロー
- ・アルコール度数：13.5%
- ・色調：紫がかった濃いガーネット
- ・香り：優しく熟成したプラム・チョコレート・バニラ

税抜価格 11,000円



西オーストラリア州

西オーストラリア州グレートサザンナリカップという小さな街の外れにある、なだらかな丘の上に所在する家族経営のワイナリー。寒暖差のある、ブドウ造りに適した地域。



POACHER'S
RIDGE

POACHER'S RIDGE

ポーチャーズ リッジ

日本人の母を持つオーナーが手掛ける ミネラルが豊富な古代の土壌で造られた家庭の味に合うワイン

1999年に現在のオーナー兼ブドウ栽培家アレックス・ティラーと奥様のジャネット・ティラーによって「ナリカップ」のなだらかな丘の上に設立されたワイナリー。

ポーチャーズリッジとは「密猟者の丘」という意味。ポーチャーズリッジが所在する土地は、古代にオーストラリア大陸と南極大陸の衝突によって出来た丘であり、古代の土壌・粘土・花崗閃緑岩によって成り立つ土壌は、ミネラルが豊富でブドウ栽培に最適な土地です。アレックスが土壌の検査に訪れた際、羊を飼っていた近所さんに羊の密猟者だと勘違いされ酷く罵られたそう。「この土壌を調べたいんだ。この土が、僕の探している土壌であればここでブドウを栽培したい」と彼の熱意を伝えました。この会話がワイナリー名の由来。ワイナリーのシンボルマークにもなっています。

アレックスは自らの手で一からブドウを植えています。驚くのは、朝日の当たる角度を計算してブドウの葉をしっかりと切りそろえているということ。丁寧に育てられたブドウは、お行儀よく綺麗に同じ位置に果実を実らせませす。栽培から収穫まで全て手作業で丁寧にやられている、まさに彼の情熱の賜物です。マルベックもシラーズを台木にして栽培をすでに開始しており、ますます目が離せません。

ワインにどこか「旨味」を感じるのは日本人の母を持つアレックスだからこそ。「母の料理の味に合うように」とワインを造っているため、日本料理との相性も抜群。そして、いつももそっとそばで支えてくれた母のように「あなたの時間にそっと寄り添える」ワインを造りたいという想いが込められています。



1

地元オーストラリアでもすぐに欠品になってしまう希少性高いワイン

栽培から収穫までをすべて手作業で丁寧にやうため、市場に出回る数は限られています。種類によってはほんの15ケースのみしか日本に売られないこともある希少なワイン。それもそのはず、現地の有名レストランにも多数のファンがあり、毎年彼の造るワインを楽しみにまっているから。すぐ品薄になってしまうこのワインは、オーストラリアで最も高名なワイン評論家であるジェームス・ハリデーから5スターワイナリーとして認められています。



2

豊富な自然が残っているグレートサザンナリカップ

グレートサザンにあるナリカップはオーパニーとマウントパーカーの間の小さな町。2006年の国勢調査での人口は515人と報告されています。ナリカップという名前の由来は、近くにある小川のアボリジニの名前から来ており、「豊富な場所」という意味。その名の通り豊富な自然が多く残っており、ここのブドウは南洋の影響から、素晴らしい果実を実らせています。



3

日本人の母に捧げるワインは日本料理との相性抜群

日本人がこのワインを飲むと、どこか懐かしい優しい味わい、そして「旨味」を感じるということです。

子供の頃から食卓には和食がよく並んでいたそう。焼きや魚料理、煮物や海苔などもよく出てきたとか。

割烹や料亭でもリピートがあるのは、まさに彼が培ってきた味覚の賜物です。





POACHER'S
RIDGE



POACHER'S RIDGE 2018 RIESLING ポーチャーズリッジ 2018 リースリング

たっぷりの果汁が口の中で溢れだすようなジューシーな味わいにバランスの取れた酸味。新鮮なお刺身やお魚料理とも相性抜群。15年ほどセラー熟成が可能。

また、ワインを造る過程で特に特別な手は加えていない。どの工程もほとんどが「自然の成り行くまま」を大切にしている。

- ・年代：2018
- ・地域：グレートサザン
- ・品種：リースリング
- ・アルコール度数：11%
- ・色調：薄い麦わら色
- ・香り：ピンクグレープフルーツのようなフレッシュでクリーンな香りと共にデリケートでフローラルなアロマティックな香り

税抜価格 3,980円



POACHER'S RIDGE 2017 MARSANNE ポーチャーズリッジ 2017 マルサンヌ



93/100 James Halliday,
2019 Australian Wine Companion.
92/100 Ray Jordan's,
The West Australian Newspaper 2018.

レモンや西洋スイカズラのアロマは、まさにこのブドウ品種の特徴。ブドウ本来の素晴らしさを忠実に表現出来ている。デリケートなスパイスとストーンフルーツのような甘みのバランスがたまらない。また大切にしたのは、味わいの深さと口当たりの良さ。ブドウをしっかり完熟させてから手積みで収穫している。

- ・年代：2017
- ・地域：グレートサザン
- ・品種：マルサンヌ
- ・アルコール度数：13.5%
- ・色調：薄い麦わら色
- ・香り：西洋スイカズラのようなフレッシュで魅惑的な香り。少しセイボリーな香りが見え隠れし、樽熟成が香りに複雑味を与えている。

税抜価格 3,980円



西オーストラリア州

西オーストラリアのヤリングアップという地区にあるブティックワイナリー。ヤリングアップはプレミアムワイン地域であるマーガレットリバーの北に位置し、サーフィンの名所としても有名な大変美しい街。



DEEP WOODS ESTATE

ディープウッズエステイト

朝日と共に白ワインを飲み、夕方にはロゼワインを片手に一休み。
日が沈んだら赤ワインでその日を締めくくる。
1日を共に出来る親しみやすさが魅力。

1987年に設立され、現在では西オーストラリア州のワイナリーの中で最も多く自社畑を所有するほどの大きなワイナリー。プレミアムワイン産地であるマーガレットリバーはサーフィンの名所としても有名であり、海と森の自然が隣り合わせの大変美しい街です。夏には、雲ひとつない大きな青空とインド洋の海の色がグラデーションのように広がり、ブドウ畑の新緑とのコントラストがたまらない絶景が姿を現します。

ブドウは自社畑以外にマーガレットリバー地区の選ばれた畑からのものもありますが、そのほとんどはワイナリーから近い距離からのもの。ワイナリー内にある自然の水源のダムからの灌水和主に砂利質ロームからなる土壌で育ちます。北はジオグラフィック・ベイから、西はインド洋から夏の涼しい風が吹くこの地域は、高品質のブドウを育てるのに最高の気候環境といえるでしょう。

ヘッドワインメーカーのジュリアンは、オーストラリアのワインメーカーのNo.1を決める大会で優勝した経歴を持つ凄腕。今、オーストラリア中を魅了しています。

朝日と共に白ワインを飲み、サーフィンに出かけ、夕日の空の色と同じ色のロゼワインを片手に一休み。日が沈むと帰路につき、赤ワインでその日を締めくくる。そんなワイン好きのサーファーと1日を共に出来る親しみやすさを兼ね備えるワインをラベルで表現。ボトルを飾る人もいるほど地元では愛されています。



1

オーストラリアNO.1 のワインメカにも 選出！

数々のAWARDを受賞しています。

☆ロイヤルクイーンズランド

ワインショー2018 金賞

☆西オーストラリアワインショー2017

金賞

☆マーガレットリバーワインショー2017

銀賞

☆西オーストラリアワインショー2017

銅賞



2

オーストラリアの朝 飲み文化「オージー ウェイ」を表現

オーストラリアでは週末になると朝食時に、スパークリングワインやワイン、ビールを飲むことが日常。街を歩いていると、カフェのテラス席でグラスワインを片手に朝ご飯を楽しむ人を見かけます。

目まぐるしい日常に追われることの多い日本。休日には朝からワインを楽しんでリフレッシュするのもお勧めです。



3

サーフィンの聖地で 造られた、海好きに はたまらないワイン

セミヨンとソーヴィニヨンブランのブレンド「アイボリー」のラベルには、日の出と共に海へ向かうサーファーの姿が描かれています。テンブラニーリオ主体で造られたロゼ「ハーモニー」には、美しく広がる夕焼けが。シラーズとカベルネソーヴィニヨンのブレンド「エボニー」には、海へと日が沈む様子が描かれており、まさに一日を彩るワインです。



Deep Woods Ivory Semillon Sauvignon Blanc ディープウッズ アイボリー セミヨン ソーヴィニヨンブラン

ディープウッズで人気のセミヨンとソーヴィニヨンブランのブレンド。シトラスやパッションフルーツ、グリーンフルーツのクランチな味わいがワインに深みを与える。レモンやライムの果汁のようなフレッシュな酸味も魅力。

- ・年代：2017
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：セミヨン 59% / ソーヴィニヨン・ブラン 41%
- ・アルコール度数：12.5%
- ・色調：ライトグリーン
- ・香り：パッションフルーツ、グアバ、ライムの花の香りを漂わせる繊細な香り。

税抜価格 3,200円

Deep Woods Harmony Rosé ディープウッズ ハーモニー ロゼ



金賞受賞
Royal Queensland Wine Show 2018
Wine Show of Western Australia 2018

フレッシュさ軽やかさの中に、複雑味や深い味わいを表現。上品でデリケートな上に、とてもクリーンなイメージを連想させる香り。きめ細かい酸味も特徴的。

- ・年代：2018
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：シラーズ / テンブラニーリョ
- ・アルコール度数：13%
- ・色調：薄いピンク
- ・香り：野イチゴ、バイオレットのニュアンス

税抜価格 3,200円

Deep Woods Estate Ebony ディープウッズ エボニー

マーガレットリバーのブドウの美味しさを最大限に表現。味わいや香りが口に広がる間、絶妙なタンニンがアプローチしてくれる。ベリーや程よいスパイスがワインに複雑みを与え、早飲みでも十分楽しめるワイン。

- ・年代：2016
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 60% / シラーズ 35% / マルベック 5%
- ・アルコール度数：14.5%
- ・色調：クリムゾンレッド
- ・香り：赤い果実、レッドカラント、バイオレットおよびバニラ、スパイス

税抜価格 3,200円

Deep Woods Side by Side Chardonnay ディープウッズ サイド バイ サイド シャルドネ

海風を感じながら育つマーガレットリバーを象徴するブドウで造られた。マーガレットリバーの景色や素晴らしさを忠実に表現し、それはまるでオーストラリアにいるかのよう。

- ・年代：2016
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：シャルドネ 100%
- ・アルコール度数：13%
- ・色調：グリーンがかった薄い麦藁色
- ・香り：ネクタリンやピーチの香りと共にカシューナッツのような香ばしい香り。オークの香りがところどころに感じられる。

税抜価格 3,200円

Deep Woods Estate Shiraz et al ディープウッズ エステート シラーズ エトール

ジューシーなプラムや熟成した赤系果実の味わい。2年目のフレンチオークがしっかりワインをサポート。まろやかでエレガントなタンニンと上品な酸味が後味まで楽しませてくれる。

- ・年代：2017
- ・地域：マーガレットリバー
- ・品種：シラーズ 85% / マルベック 10% / グルナッシュ 5%
- ・アルコール度数：14.5%
- ・色調：紫がかった深紅色
- ・香り：プラムやラズベリー、熟したブルーベリー、アニスのようなスパイス、オーク

税抜価格 4,800円

値下げ
しました



値下げ
しました



値下げ
しました



値下げ
しました





西オーストラリア州

西オーストラリアのヤリングアップという地区にあるブティックワイナリー。ヤリングアップはプレミアムワイン地域であるマーガレットリバーの北に位置し、サーフィンの名所としても有名な大変美しい町。



SKIGH WINE

スカイ ワイン

オーストラリアで話題の若き凄腕ワイン醸造家が造る ワイン造り・ラベルデザインに新しい発想を取り入れた 新世代ワイナリー

今、現地のワイン好き同士の間で、「スカイのワインもう飲んだ？」と一度は話題になるという、ファンが増えている新世代ワイナリー。音楽や絵などの芸術や釣りも好むフレンドリーな若者が手掛けています。

若くて勢いのある、凄腕ワイン醸造家スカイ・マクナマスが西オーストラリア州マーガレットリバーに設立。スカイは1997年からワインキャリアをスタート。彼らはブドウ、ワイン造り、すべてに情熱を注ぎ、自分のスタイルを見失うことはありません。

使用するブドウにもかなりのこだわりを持ち、現地近郊の銘醸地と呼ばれる土地で育ったブドウのみを使用。自社畑においては、収穫後6カ月間のケアを何より大切にしています。畑の周りにあるキノコなどは刈って落ち葉と一緒にすべて土に戻すそう。3年かけて、2020年よりオーガニック畑の認証を受けています。

旧世界の醸造方法をリスペクトしている彼ら。一部のワインにはイタリアのアンフォラを使用するなど、旧世界の伝統的な醸造法も理解した上で醸造しています。

亜硫酸についても輸送や商品保管の観点から必要な分だけを使用。一部のシリーズは全く使用していません。ただし、醸造中のタイミングで自然に発生する分については、そのものを取り除くと反対に手を加えたことになる(自然に逆らう)為、はそのままだ。いたるところに情熱を感じられる、目の離せないワイナリーです。



1

オーストラリアNo.1 の銘醸地と言われる マーガレットリバー の新星

ここマーガレットリバーは、ラテライトと呼ばれる砂混じりのローム土壌の上にブドウ畑が広がっています。長い日照時間と少ない降雨量が、ブドウの発育に理想的な条件に。クオリティの高いワインをつくるワイナリーが多いこの地域で、スカイワインの醸造家スカイ・マクナマスは、若き実力派として、とても注目を集めています。



2

一部の造り手しか入 れない特別な場所で ブドウを栽培

マーガレットリバーには別名「ゴールデン・トライアングル」と呼ばれているウィルヤブラップ地区という区画があります。ワインを造る誰もが憧れる最高の土壌であり、水はけが良く、リッチなローム質土壌。海からの涼しい風が強い日差しとのバランスを保ち、ブドウ栽培に適切な温度を維持しています。古くて健康な樹が多く、プレミアムワイン産地の最高峰の区画であることから、ここに畑を持つことはワイナリーのステータスに。スカイは若くしてこの土地を所有している、数少ないワイナリーの1つです。



3

世界への発信を見越し、 オーガニック畑の認証 を取得！

手に入れた自社畑でオーガニック認定を目指し、3年以上かけて取得。2020年より完全オーガニックとして公認を受けています。オーガニック大国オーストラリアは、認定されるに等しい程の条件で栽培している畑が多いにも関わらず、申請が面倒で、政府公認の手続きを怠ってしまうことが多いのだとか。

スカイは自身のワインを世界に広めるために認可を取得。彼らの意気込みと覚悟がうかがえます。



CODAシリーズ



ラベルには、手話で「CODA」と記されている。

CODAとは、音楽記号で「元に戻る」循環を意味する記号。ブドウを栽培する上での季節の循環（自然からの贈り物）に感謝してSKIGHの手で愛情を込めて造られたワインは、親しき友人の手に渡しそれがまた、人の手によって注がれ、人々に楽しまれる。

このワインは、そんな人々の縁や愛情の循環を共にするワインであってほしいと願って造られている。



CODA SAUVIGNON BLANC コード ソーヴィニヨン・ブラン

Organic

圧搾後ステンレスタンクにて1ヶ月以上かけてゆっくり発酵させた。バトナージュし適度にワインにボディと味わいを加えた。その後、清澄・濾過させている。柑橘系、そしてグリーンピーマンの香り。ピーチのようにほんのりした甘味と酸味、そしてミネラルを感じる味わい。

年代：2016年
地域：マーガレットリバー
品種：ソーヴィニヨンブラン 100%
アルコール度数：12.5%
香り：柑橘系やグリーンピーマンの香り

税抜価格 2,800円



CODA CHARDONNAY コード シャルドネ

Organic

圧搾後そのまま新樽と旧樽で発酵させた。一週間に2回オリと酵母をしっかりと混ぜている。林檎、梨、スモモのような香り。フルーティな味わいの後に、ほんのりスパイスを感じ、桃やパイ生地、パン、トフィーのような味わいが広がる。余韻は、長く続く。

年代：2018年
地域：マーガレットリバー
品種：シャルドネ 100%
アルコール度数：12.0%
香り：林檎、梨、スモモのような香り

税抜価格 2,800円



CODA RIESLING コード リースリング

Organic

圧搾後ステンレスタンクにて1ヶ月以上かけてゆっくり発酵させた。3ヶ月間オリと接触させた後に、清澄・濾過させている。柑橘系やプルメリアの花の香り。口に含んでからも長く続くアロマ。梨・レモングラス・タイムのような味わい。ドライスタイル。

・年代：2018
・地域：グレートサザン
・品種：リースリング100%
・アルコール度数：11.3%
・香り：柑橘やプルメリアの花の香り

税抜価格 2,800円

CODA CABERNET SAUVIGNON コーダ カベルネ ソーヴィニヨン

Organic



30日間オープントップのステンレスタンクにてスキンコンタクトさせながら発酵させた。その後、9ヶ月間タンクでオリと接触させることでワインの味に複雑味を与えた。ラズベリー、スマイレ、熟成したプラムのような香り。ローズマリー、ベイリーフ、ビターカカオのような味わい。スムーズ、シルキーでリッチな口当たりが魅力。

年代：2018年
地域：マーガレットリバー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 95%
メルロー 5%
アルコール度数：14.2%
香り：ラズベリー、スマイレ
熟成したプラムのような香り

税抜価格 2,800円

CODA PINOT NOIR コーダ ピノ・ノワール

Organic



ステンレスオープントップタンクにて発酵。しなやかなタンニンを表現するため、毎日、手作業でタンク内の果汁と果帽を混ぜた。ラズベリー、バラの花びらのような香りにプラスして土っぽさやマッシュルーム、ドライフルーツのような香り。ミディアムボディ。熟した赤い果実の味わいとしなやかなタンニンが魅力。

年代：2018年
地域：マーガレットリバー
品種：ピノ・ノワール100%
アルコール度数：13.5%
香り：ラズベリー、バラの花びらのような香りにプラスして、土っぽさやマッシュルーム、ドライフルーツのニュアンスを感じられる

税抜価格 2,800円

STRANGE BREWシリーズ



ラベルには、60-70年代のサイケデリックロック調のデザインが使用されている。このワインもサイケデリックロックも、時代に惑わされることなく、時間とともに進化と変化を続けているという想いで造られている。ストレンジブリューは、清澄も濾過もしないければ何も加えてもないありのままの状態が、ボトルの中で進化を続けていることで出来上がったナチュラルワイン。

季節限定



STRANGE BREW AMPHORA SAUVIGNON BLANC ストレンジブリュー アンフォラ ソーヴィニヨン ブラン

ナチュラル
ワイン

発酵・熟成ともにアンフォラを使用。酵母は、自然酵母のみ。オリは、そのままの状態です。9ヶ月間アンフォラ内熟成。その後、清澄・濾過せずそのままボトリング。グリーンアップル、カスタードアップル、粘土のような香り。ピーチやパパイヤのような味わい。長く続く素晴らしい余韻。

・年代：2018
・地域：グレートサザン
・品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
・アルコール度数：12.5%
・香り：グリーンアップル、カスタードアップル、粘土のような香り。

税抜価格 3,200円

ABACUSシリーズ

ABACUS

新世界のブドウを使用し、旧世界の伝統的な醸造法に基づき造ったワイン。原点へのリスペクトは決して忘れない。その想いがワインの味わいに素晴らしい深みを与えてくれている。



ABACUS CHARDONNAY アバカス シャルドネ

2017年のバレンタインデーに収穫。自然酵母と共に樽発酵。1週間に2回、オリとワインを混ぜ合わせた。ネクタリン、アプリコットの皮のような香り。レモンメレンゲ、レモンカード、トフィーアップルのような味わい。しなやかな口当たりとリフレッシュ感のある酸味のバランスを楽しんでもらいたい。今飲んででも良い、7年熟成可能。

年代：2017年
地域：マーガレットリバー
品種：シャルドネ 100%
アルコール度数：11.8%
香り：ネクタリン、アプリコットの皮のような香り

税抜価格 3,980円



ABACUS PINOT NOIR アバカス ピノ ノワール

オープントップのステンレスタンクにて自然酵母で発酵。全体の15%は全房カーボニックマセレーション発酵（二酸化炭素は注入していない、全房のブドウの重さで潰れたところから自然酵母による発酵が始まり発生した炭酸ガスによりまだ潰れていないブドウの粒の中で細胞内発酵が起こる）。コカコーラチェリー、赤い果実、ミネラルの香り。ジューシーな果実、熟したチェリー、スパイス、炭焼きしたオーク、プラムの皮、茎のような味わい。今飲んででも良い、7年熟成可能。

年代：2017年
地域：マーガレットリバー
品種：ピノ ノワール 100%
アルコール度数：13.0%
香り：コカコーラチェリー、赤い果実、ミネラルの香り

税抜価格 4,980円

SCARCITYシリーズ



スカーシティとは「希少性、かけがえのないもの」
ラベルは、西オーストラリア州マーガレットリバーのローカルアーティストキャロライン トンプソンの作品。
オーストラリアは、毎年水不足に悩まされています。「水」それは、生きていくうえで欠かせないもの。当たり前にあるようで、そうではない。この広い大地に住む人々がそれぞれに、例えば水不足など様々な問題を解決しようともがいている。
ジグソーパズルのように、疑問や問題を一つ一つ埋めようとしている。人々にとって本当に大切なもの、守るべきものを今一度考えたい。という想いを込めて描いた作品。売り上げの一部は、恵まれない子供達や水不足で困っている農家などに寄付される。

SCARCITY MERLOT SAUVIGNON BLANC スカーシティ メルロー ソーヴィニオン・ブラン

Organic

自然酵母発酵のみを使い、それぞれの品種をステンレスタンクで別々に発酵させた。ボトル詰め直前にブレンドしている。ステンレスタンクでメルローの果皮のみと接触させ30日間。その後ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。フレッシュなラズベリー、ブラックベリー、キウイの味わいを楽しめる。

年代：2018年
地域：マーガレットリバー
品種：メルロー75%/ソーヴィニオンブラン25%
アルコール度数：13.5%
香り：ブラックチェリー、赤ピーマン、ハーブ

税抜価格 2,800円





メルボルンから東へ約60km
のところに位置する。
メルボルン郊外の田舎道の風景
が広がるこの土地は、80以上
ものワイナリーが集まるオー
ストリア有数の名産地。
冷涼な気候と良質な土壌が特
徴的

ヴィクトリア州



PIMPERNEL  VINEYARDS

PIMPERNEL VINEYARDS

ピンパネル ヴィンヤーズ

ロマネ・コンティとほぼ同じ土壌から生まれたワイン。 オーストラリアのロマネ・コンティとも評されるこのワインは 驚きのコストパフォーマンスで人々を魅了する

冷涼な気候で育つブドウ種で知られる オーストラリアはビクトリア州ヤラバレーはオーストラリアを代表する
ワイン生産地の1つです。そのヤラバレーに位置する家族経営のワイナリー。

このワイナリーを語る上で最も大切な話があります。醸造家のダーミエンは17歳の頃、ヤラバレーの名門ワイ
ナリー ヤラヤリンでブドウ収穫のアルバイトを始めました。気が付けばすっかりブドウ栽培・醸造という
分野に魅了され、アルバイトだった彼は、数年後にヤラヤリンの醸造長へ。醸造を学ぶ過程で、彼の恩師から
毎日のように味覚と知識を研ぎ澄ますために異なる産地のワインのブラインドティスティングを課せられ
たといいます。

2008年、ヤラヤリンを後にした彼は、自分のこれまでの経験を全て表現できるワインを造ろうと決意してピ
ンパネル ヴィンヤーズの醸造長に就任。ダーミエンの新しいワイン造りは、土壌を作ることから始まりまし
た。
ブルゴーニュのヴォージュ・ロマネ村にあるロマネ・コンティの畑へ出かけ、土壌やライムストーンを調べ、土
壌学者の助けを得て、性質がロマネ・コンティの畑とほぼ同じ土壌を手に入れることに成功。ワインの発酵
には、ブルゴーニュ・サンロマンに本拠を置き、DRC社で使用されているフランソワ・フレール社の樽を使
用しています。



1

手間を惜しまず造ら れたブドウが織りな す高いクオリティ

ワイン造りというと醸造の仕方に注目し
がちだが、土壌の状態や剪定にもこだわ
りを持っている。まず醸造家である
ダーミエン自身がチェックし信頼できる
スタッフにのみやり方を伝え一緒に行う
程の徹底ぶりは、本当に素晴らしい果実
を实らせるための秘訣に。



2

オールドワールドな テクニックを使い造 りだす匠の技

果汁を発酵させる際、オーストラリアで
は50,000-70,000kgのタンクで一気に発酵
させる醸造家が多いが、ここでは800kg
の小さなタンク・樽で15~20個に分けて
発酵させています。そうすることで、そ
れぞれのタンクや樽の発酵の違いを楽し
むことができ、それらをブレンドするこ
とで味わいに複雑味を与えています。
そしてそれぞれの果汁と相性の良い樽を
選ぶという徹底ぶり。



3

ブルゴーニュやロー ヌを彷彿とさせるエ レガントさ

ヤラバレーの気候は、温度的な面でいう
とブルゴーニュに大変近いものがありま
す。だからこそ、この産地はピノ・ノ
ワールやシャルドネが多く栽培されてい
るのです。では一体何が、ブルゴーニュ
と違うのかと言うと、土壌の性質や湿度。
ヤラバレーは、ブルゴーニュに比べると
少し乾燥気味。だからこそ、土壌のpH値
をコントロールしたり、しっかり計算し
て剪定し、実る房の量をコントロールし
たり収穫のタイミングを調整することで、
ブドウを最高の状態で育てています。





PIMPERNEL VINEYARDS HILL ROAD PINOT NOIR ピンパネル ヴィンヤーズ ヒルロード ピノ・ノワール

オーストラリアの新時代を告げる、上質なピノノワール。美味しいだけではない、歴史を変える為に造られたワイン。

- ・年代：2015
- ・地域：ヤラ・バレー
- ・品種：ピノ・ノワール 100%
- ・アルコール度数：14.8%
- ・色調：明るいガーネット
- ・香り：爽やかなスパイス、ラズベリーの葉と紅茶のニュアンス。チェリーのような明るい色調のフルーツ。

税抜価格 8,800円



PIMPERNEL VINEYARDS SYRAH ピンパネル ヴィンヤーズ シラー

従来の「シラーズ」ではない、「シラー」果実味、スパイス、タンニン、上質なものを全てを持ち合わせるモンスター。

- ・年代：2012
- ・地域：ヤラ・バレー
- ・品種：シラー 98% / ヴィオニエ 2%
- ・アルコール度数：14.8%
- ・色調：鮮やかな透明感のあるルビー色
- ・香り：胡椒やナツメグなどのスパイス。ブラックベリーやカシスなど黒い果実の香り。

税抜価格 9,800円



PIMPERNEL VINEYARDS PINOT NOIR ONE ピンパネル ヴィンヤーズ ピノ・ノワール ワン

ピノ・ノワール ワンは、毎年エレガントなスタイルを持つ。ピンパネルの自社畑のテロワールが最もよく表現出来る区画のブドウを使用。ワイン醸造に特に手は加えていない。テロワール、ブドウの個性が100%表現された一本。

- ・年代：2016
- ・地域：ヤラ・バレー
- ・品種：ピノ・ノワール 100%
- ・アルコール度数：14.3%
- ・色調：ルビーレッド
- ・香り：グラスに注がれたすぐは、野ばらや木苺のような香り。その後、苺やラズベリーの香りと共にクリーミーな旨味のある香りが立ち上がってくる

税抜価格 10,000円



PIMPERNEL VINEYARDS PINOT NOIR TWO ピンパネル ヴィンヤーズ ピノ・ノワール ツー

ピノ・ノワール ワンの対になるよう醸造された。熟成からくる味わいなどをしっかり感じて頂けるよう造っている。発酵後のマセラシオンを延長し、フレンチオーク樽も丁寧に選定しワインに骨格・パワー・味わいをしっかり表現した。

- ・年代：2016
- ・地域：ヤラ・バレー
- ・品種：ピノ・ノワール 100%
- ・アルコール度数：14.6%
- ・色調：ルビーレッド
- ・香り：時間を置くと、黒い皮のフルーツや、マッシュルーム、オーク由来の塩気を感じる。

税抜価格 10,000円



PIMPERNEL VINEYARDS CHARDONNAY ピンパネル ヴィンヤーズ シャルドネ

フランス コート・ド・ボーヌのいつ飲んでも素晴らしいシャルドネにインスパイアされてオーストラリアの今のトレンドであるシャルドネ（早摘み、ミネラリーで厚みが少ないがオークを効かせている）とは全く違うシャルドネとして造られた。

- ・年代：2018
- ・地域：ヤラ・バレー
- ・品種：シャルドネ 100%
- ・アルコール度数：13.9%
- ・色調：グリーンがかったゴールド
- ・香り：ライム、梨、オートミール、バター

税抜価格 13,900円



AMERICA—NAPA VALLEY / TAMBER BEY VINEYARDS
アメリカ ナパバレー / タンバー ベイ ヴィンヤーズ



ナパバレーのカリストガにあり、セントヘレナ山とパリセーズ山脈の素晴らしい景色に囲まれています。

●サンフランシスコ

カリフォルニア州



TAMBER BEY VINEYARDS

タンバー ベイ ヴィンヤーズ

スティーブ・ジョブズ氏の元右腕が造る、 業界トップクラスの顧客のみにしか売られなかった 超カルトワインを限定販売！

オーナーのバリー・ウェイト氏が1999年にヨントヴィルに60エーカーの土地を購入し、ブドウの栽培を始めワイナリーを設立。初めてのヴィンテージは2001年でした。

このワイナリーはナパバレーのカリストガにあり、セントヘレナ山とパリセーズ山脈の素晴らしい景色に囲まれています。トーマス・リヴァース・ブラウン氏が設計したワイナリー施設は、高品質の超高級ブルゴーニュやボルドースタイルのワイン生産に特化しています。

乗馬施設の真ん中にワイナリーがあり、ワイナリーの名前をはじめ、ワインや自社畑のすべての名前が馬にちなんでいるほど、馬をこよなく愛しており、牧場には常に45頭以上の馬がいます。

カルトカベルネのトッププロデューサーの1人とも言われている、「スクリーミング・イーグル」や「シュレイダー」などの醸造家として知られるトーマス・ブラウン氏が創業ワインメーカーを務め、現在はトーマス・ブラウンの指導を受けたアンディ・ジョーンズがワインメーカーとして活躍しています。

以前は造られるワインのほとんどを、IT業界の重役やハリウッドスターなど、業界トップクラスの顧客のみに販売されるというとても貴重なワインです。



1

“ニューワールドで最も偉大なカベルネ生産者”が醸造

創業ワインメーカーのトーマス・リヴァース・ブラウン氏は今最も注目をあびるワインメーカーの1人。1997年からターリーに、そして2000年からシュレイダーに参加した彼は、シュレイダーでは3年連続、同一銘柄パーカーポイント100点を獲得している。約20のパーカー100点ワインを有する、今や世界最高峰のカベルネのプロデューサー。カベルネ・ソーヴィニヨン主体のワインで、ワイン・アドヴォケート誌やワイン・スペクテーター誌で高得点を獲得し、“ニューワールドで最も偉大なカベルネ生産者”と呼ばれている。



2

業界トップクラスしか手に入らなかった秘蔵ワイン

世界的企業であるApple社の元社員で、故スティーブ・ジョブズ氏の右腕を務めたバリー・ウェイト氏が2000年に設立したワイナリー。ワインはIT業界の重役やハリウッドスターなどの限られた顧客のみに販売していた過去を持っている。絶対に出回らないと言われており、一般の人はテイastingルームに入ることすら出来なかったそう。



3

馬術施設や訓練所を併設した自然と馬を愛してやまないワイナリー

現在はソノマ・カウンティーを含む7つのエリアでブドウを栽培。カリストガにテイasting施設のあるワイナリーを構えているが、そこではこのワインのモチーフになっている馬がたくさん飼育されている。ウェイト氏が大好きな馬の馬術施設や訓練所を併設しており、ワインだけでなく自然に触れ合う事できる、ホスピタリティー溢れるワイナリーとして人気を博している。





LIZZY'S VINEYARD SAUVIGNON BLANC リジーズ ヴィンヤード ソーヴィニヨン ブラン

グリーンアップルやスターフルーツの味わいが印象的。

鮮やかな酸味でリフレッシュできる、澆刺としたワイン。長く続く余韻が印象的。

- ・年代：2017
- ・地域：カリフォルニア州 ナパバレー
- ・品種：ソーヴィニヨンブラン
- ・香り：グラスに注ぐと、ジンジャーやグレープフルーツ、レモングラス、そしてフレッシュなキウイフルーツのアロマを感じ、やがてラベンダーや白桃へ。
- ・ステンレスタンクで発酵
7ヶ月間ステンレスタンク・アカシアウッドで熟成

税抜価格 8,000円



SANS CHENE CHARDONNAY サン シェーヌ シャルドネ

なめらかでナチュラルな酸味が特徴。

味わうごとに口の中に心地よい余韻が広がる、滋味深いワイン。

爽やかさと自然なブドウの味わいを楽しめる。

- ・年代：2018
- ・地域：カリフォルニア州 ナパバレー
- ・品種：シャルドネ
- ・香り：白桃、蜂蜜、白い花やラベンダーを思わせる香
- ・ステンレスタンクで発酵・熟成

税抜価格 8,000円



AMERICA—NAPA VALLEY / ALPHA OMEGA
アメリカ ナパバレー / アルファ オメガ



ALPHA OMEGA

アルファ オメガ

フライング・ワインメーカーの愛称を持つ ミシェル・ロランが醸造コンサルタントを務めるブティックワイナリー。 ワイナリーVIPやクラブ会員しか購入できない代物。

ナパの最高峰が集うラザフォード地区に優美に佇むブティックワイナリーがアルファオメガワイナリーです。2006年、ロビン・バジェットとエリック・スクラーによって設立。高品質のブドウを丁寧に醸造できる最新施設を建設し、万全の体制でワイン造りに臨みました。醸造コンサルタントにワイン界の巨匠ミシェル・ロラン氏を迎え、醸造家ジョン・ホフリガー氏の指揮のもと、クオリティの非常に高いワインを造っています。

醸造家のジョン・ホフリガー氏はランシュ・バージュ、カルボーニュでワイン造りに参加し、ボルドーでクラシックな醸造を学び、その後カリフォルニアへ渡り、5年間ニュートンでのニューワールドの醸造経験を積んだのちにアルファ・オメガに参画。
また、醸造コンサルタントであるミシェル・ロラン氏の醸造スタイルはカリフォルニアで不動の人気を誇り、多くの影響を与えています。

アルファオメガのワインはワイナリーVIP やクラブ会員などの限られた人しか入手できず、現地でも入手困難。ブティック化されたワインは日本でもめったにお目にかかることはできません。見つけたら必ず買うという熱狂的なファンもいるほど、希少性の高いワインです。



1

ナパの最高峰が集う ラザフォード地区で 造られたブドウ

ラザフォード地区はナパバレーの中央に位置しています。ナパバレーは緯度のわりに冷涼な気候だが、ラザフォード地区は幾分暑く、夏は30度に達することも。土壌は水はけのよい砂質のローム層。ナパ川付近では粘土質に。畑の標高は150m～180m程度。栽培されるブドウはカベルネ・ソーヴィニヨン種が多くを占めています。夏の暑さを受け、滋養豊かで逞しい味わいに。



2

巨匠ミシェル・ロランが コンサルタント を務めるワイン

醸造家コンサルタントのミシェル・ロランは13カ国を飛び回り、世界中のワイン造りに影響を与えている凄腕。醸造スタイルはカリフォルニアでも不動の人気を誇っています。ハーラン、スローン、ブライアント・ファミリーのパーカー100点を獲得したワイナリーの他、アロウホ、スタッグリン・ファミリー、クリフ・レイディ、オヴィッドなどでもコンサルタントを務めました。巨匠ミシェル・ロランの旧世界ワインのエLEGANCEさと気鋭の醸造家ジョン・ホフリガーが生み出す新世界の躍動が見事に融合。ワイナリーの名前でもあるギリシャ文字の始終アルファとオメガはその表裏一体性を表現しているといわれています。

ALPHA OMEGA

3

現地でも購入が難しい、 限られた人しか 手に入れない ワインが味わえる

アルファオメガのワインには、現地のワインショップでも販売されていないものがあります。そのワインはワイナリーのみでしか購入ができず、しっかりとブティック化。
もちろん日本に売られている数も限りがあため、熱狂的なファンも多いです。噴水が美しくゴージャスなテイस्टینگルームとワイナリーは、ワイン好きなら一度は訪れたい場所。





ALPHA OMEGA TWO² アルファ オメガ ツー スクエア

不動の人気ワイン「II」は「スクエア」へ。2015年ヴィンテージまでは「II」として人々を魅了してきたこのワインは、さらなる洗練された境地を目指し、2016年より「II」が重なり合った「スクエア」としてリニューアルされた。口に含むと、スムーズでなめらか。デリケートかつフレッシュなスタイル。チョコレートやタバコのようなニュアンスも感じることができる。骨格のあるタンニンが調和が取れており、きめ細やか。エレガントな中にも凝縮感とフレッシュさが漂い、複雑性が感じられる。

- ・年代：2016
- ・地域：カリフォルニア州 ナパバレー
ラザフォード地区
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニヨン65% /
メルロー23% / カベルネ・フラン12%
- ・アルコール度数：14.5%
- ・色調：深いルビー色
- ・熟成率：12ヶ月
- ・新樽率：30%

税抜価格 8,600円



ZAKIN FAMILY ESTATE

ザキン ファミリー エステート

「トップ9ワインコンサルタント」のフィリップ・メルカ氏が 最高醸造責任者を務める ほとんど市場に出回らない、ブティックワイナリー

現地カリフォルニアでもほとんど市場に出回らないブティックワイナリー。

最高醸造責任者であるフィリップ・メルカ氏は「シャトー・ペトリュス」や「シャトー・オーブリエオン」などの醸造にも携わり、ロバート・パーカー氏に認められ世界の「トップ9ワインコンサルタント」に選ばれており、ナパバレーではカルトワインのコンサルタントとしての凄まじい人気と実力を兼ね備えたスーパースター。

ナパバレー・ハウエルマウンテンの南西に画した150エーカーの敷地に位置し、ブドウ畑はナパ高地の豊かな太陽の恵みと、火山性の痩せた土壌がカベルネ種を栽培するのに理想的な条件を揃えています。年間生産量は、Second Growthは100ケース、それ以外は150ケースしかワインを作りません。その希少性の高いワインを誰にどれだけ売るかにもこだわりを持って販売しています。そのため、カルト中のカルトワインとも称され、日本ではWINELISTの独占輸入となっているのです。

ブドウ畑は、生育期を通して一貫して太陽と岩が多く、火山性の土壌から恩恵を受けており、カベルネソーヴィニヨンの栽培に理想的だといわれています。



1

カルトワインのスーパースター フィリップ・メルカ氏

シャトー・オー・ブリエオン、シュヴァール・ブラン、シャトー・ペトリュスなどの名だたるワイナリーの醸造に携わり、ロバートパーカーによって世界のトップ9ワインコンサルタントの一人に選ばれています。今、カリフォルニアのカルトワインを牽引するトップワインメーカーと名高い人です。



2

ヴィンテージごとに限定生産のみ。驚きの希少性

ザキン ファミリーエステートでは、ヴィンテージごとに数百ケースのワインしか作りません。これらの限定生産のワインは、最高峰のレストランや厳選されたワインショップでしかお目にかかれず、ミステリアスなザキンの存在感をより強くしています。



3

多くのカルトワインを手掛けた醸造長の経験を込めた一本

醸造長のジム・バーバーはナパバレーの最高区ラザフォードで育ちカリフォルニア大学デイビス校を卒業した後、ナパバレーでブドウ栽培者になるキャリアを始めました。40年近くにわたり、彼は伝統的な手耕しの手法を用いて高級ワイン用ブドウを生産することに専念。ジムは、ハンドレッドエーカー、グレースファミリー、チェッカーボード、ブランキエット、レヴァナ〜など、多くのワイナリーに携わり、今もその手腕を発揮しています。





ZAKIN FAMILY ESTATE CABERNET SAUVIGNON ザキン ファミリー エステート カベルネ ソーヴィニヨン

柔らかいタンニンと、口当たりがモカの風味で満たされる余韻の長いワイン。極上の濃いチェリー、プラム、モカ、スウィートスパイスの香りが、この官能的で荒々しいカベルネソーヴィニヨンに表現されています。

- ・年代：2015
- ・地域：カリフォルニア州 ナパバレー
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニヨン / カベルネ・フラン
- ・香り：濃いチェリー、プラム、モカ、スウィートスパイス
- ・20ヶ月樽熟成（70%フレンチニューオーク）
- ・16ヶ月ボトル熟成

税抜価格 69,000円



ZAKIN FAMILY ESTATE SECOND GROWTH ザキン ファミリー エステート セカンド グロース

時間が経過するとブラックベリー、カシス、そして熟したラズベリーの果実を始め、調和のとれた香りに変化していきます。洗練されたタンニンと滑らかな酸味。

- ・年代：2016
- ・地域：カリフォルニア州 ナパバレー
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニヨン / カベルネ・フラン
- ・香り：黒系果実のカシスやブラックベリーの中にラズベリーやラズベリーといった赤系果実

税抜価格 40,000円



ZAKIN FAMILY ESTATE SECOND GROWTH ザキン ファミリー エステート セカンド グロース

しなやかさやスムーズさ、そしてフィニッシュの美しさも際立つ。豊富なタンニンを含んでおり、熟成を経ることで類まれな上品さとバランスの良さを生み出す。

- ・年代：2014
- ・地域：カリフォルニア州 ナパバレー
- ・品種：カベルネ・ソーヴィニヨン / カベルネ・フラン / プティ・ヴェルド
- ・香り：カシスやブラックベリーなどの果実ブラックペッパー系のスパイス

税抜価格 40,000円



<所在地>
ヴァレ・ド・ラ・マルヌ >
マルイユ・シュール・アイ村
(グラン・クリュ)



BILLECART SALMON

ビルカール サルモン

世界のトップブランドや三ツ星レストラン御用達の シャンパーニュメゾン

1818年に、シャンパーニュ地方マレイユ・シュール・アイ村に創業しました。以来、約200年にわたり家族経営を貫いています。「他には無い逸品を造る」という想いを共有。品質には妥協を許さず、手作り製法にこだわり、少量生産（全生産量は160万本）で高品質なシャンパーニュを造り続け、「シャンパーニュのトップクオリティブランド」として地位を築いています。

コート・デ・ブランからマルヌ川右岸を通り、モンターニュ・ド・ランスまで、シャルドネ、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエの最高級のグラン・クリュ（特級畑）が豊かに広がる土地に、約80ヘクタールの自社畑を所有し、また、合計220ヘクタールに当たる40クリュ（ブドウ畑）から、ブドウの供給を受けています。彼らはシャンパーニュ地方のブドウ栽培者たちと、仲間としてお互いに尊重し合う関係を作り上げてきました。

フランスの星付きレストランはもちろん、3つ星にもほとんどオンリストされています。世界の格式高い高級ホテルやその都市を代表するトップレストランでも数多くオンリストされ「セレブのシャンパーニュ」として愛されています。

その完成度の高さから、世界を代表する高級宝飾品やオートクチュールブランドなどがパートナーシャンパーニュとしてビルカール・サルモンを選んでいきます。



1

味を極めた人が たどり着く至福の シャンパーニュ

フランスの星付きレストランはもちろん、3つ星にもほとんどオンリストされています。世界の格式高い高級ホテルやその年を代表するトップレストランでも数多くオンリストされ、「セレブのシャンパーニュ」として愛されています。またその完成度の高さから、世界を代表する高級宝飾品やオートクチュールブランドなどがパートナーシャンパーニュとしてのビルカール・サルモンを選んでいきます。



2

「他には無い逸品を 造る」という想いが 込められている

ビルカール・サルモンでは、昔ながらのシャンパーニュ造りの手法を見直し、これを復活することを決めました。数年前からビルカール自慢のピノ・ノワール区画の単一畑「クロ・サンティレール」では「ばん馬」が登場しています。「他には無い逸品を造る」というミッションを共有し、妥協を許さず、伝統を守り、革新を続けながら生産しています。



3

シャンパーニュ生産 者の中でもトップク ラスの造り手

フランスで権威あるワイン専門誌「ラ・ルヴュー・デュ・ヴァン・ド・フランス」では2つ星にて評価されています。2つ星はビルカールサルモンを含め僅か11社と少なく、5000社以上あると言われるシャンパーニュの生産者の中でもトップクラスの造り手。「ノンヴィンテージ・シャンパーニュ部門」「ノンヴィンテージロゼシャンパーニュ部門」両方で第一委に輝いています。

～ノンヴィンテージ シャンパーニュ部門 第1位獲得～

Bruts sans année (grandes marques) nos meilleurs champagnes blancs	第1位	ビルカール・サルモン
	第2位	ドゥッツ
	第3位	ポール・ロジェ
	第4位	ルイ・ロデール
	第5位	グーヴ・クリコ
	第6位	ボランジェ
	第7位	ジョセフ・ペリエ
	第8位	フィリボス
	第9位	ブルーノ・バイヤール
	第10位	ドラビエ



BILLECART-SALMON BRUT RESERVE

ビルカール・サルモン ブリュット・レゼルヴ

マルヌ地区の最高のテロワールから収穫した収穫年の違う3品種をブレンド。定温で3-4週間と長く発酵させることにより、ピュアな果実味を最大限に引き出しています。伝統的なカーヴでの熟成により独自のハーモニーとバランスが生み出されます。繊細なアロマと、豊かな口当たり、そしてその後に広がる爽やかな味わいは、魚介料理からお肉料理まで様々なシーンでお料理とのマリアージュを叶えてくれます。

- ・年代：NV
- ・地域：フランス シャンパーニュ
- ・品種：ピノ・ムニエ45% / シャルドネ30% /
ピノ・ノワール25%
- ・瓶熟成：36ヶ月

税抜価格 6,500円



BILLECART-SALMON BRUT ROSE

ビルカール・サルモン ブリュット・ロゼ

素晴らしく美しいクリアなサーモン・ピンクの色調。赤い果実のアロマとシトラスやジンジャーブレッドのニュアンスが混ざり合います。ラズベリーを感じるチャーミングでフルーティーな口当たりと、繊細な酸が果実味と調和し、エレガントで滋味溢れる後味を残します。独自の製法による比類ない繊細さを誇り、世界中のロゼ・シャンパン通を魅了する存在感。フランスの有名ワイン雑誌『LA REVUE VIN DE FRANCE』の中で、ノン・ヴィンテージのロゼ・シャンパーニュにおいて最高評価を受けました。

- ・年代：NV
- ・地域：フランス シャンパーニュ
- ・品種：シャルドネ / ピノ・ノワール / ピノ・ムニエ
- ・瓶熟成：36ヶ月

税抜価格 12,000円