

Wine Catalog 2026/vol.01



BOND 株式会社 ボンド商会

「ボンド」とは「保税倉庫」を意味する
「ボンデッドウェアハウス」に由来しています。



【会社紹介】

株式会社ボンド商会は、元会長・椿原丈夫の父 清次郎が1912年に椿原貿易を設立して以来の歴史を持ち、現在は3代目の椿原成治が運営にあたっています。

貿易に携わっております約1世紀の間、弊社はスタッフ一丸となって時代の要求に応え、また新たな商品やサービスを提供すべく鋭意努力してまいりました。私どもは貿易人の集団ですが、単に物品を提供するだけではなく、お客様へのきめこまかなサービスをモットーとしており、これを実現するべくグローバルで、より高品質なビジネスリレーションシップを保持しております。

また、国際交流を遂行する企業として不可欠なダイナミズム、そしてビジネスチャンスにおける鋭い判断力を失わないよう、創業以来守り続けてきたチャレンジャー精神を持ち続け、常に前進し続けています。

ボンド商会は、国際的で高品質であるさまざまな商品を厳選し、世界各国から、あるいは世界各国へ向けて輸出入しております。また、様々な国・地域・そして文化の中に潜んだ名品のポテンシャルを発掘し、現地の人々と共に商品化を進めるなど、まったく新しい商品の誕生にも参画しております。私どもが提供する商品・サービスは、それらの商品に対する愛情から自然に生まれてくるものと信じてやみません。

【会社概要】

| 商号 | | 株式会社ボンド商会 |  |
|------|-------|---|---|
| 本社 | 神戸本社 | 〒652-0833 神戸市兵庫区島上町1丁目1番4号 TEL:(078)671-6001 FAX:(078)651-6514 | |
| | 東京支店 | 〒150-0021 東京都渋谷区恵比寿西1丁目16番6号 マール代官山3階 TEL:(03)5784-0761 FAX:(03)3461-2236 | |
| 支店 | 横浜支店 | 〒231-0813 横浜市中区かもめ町61番地1 TEL:(045)628-4611 FAX:(045)622-0007 | |
| | 名古屋支店 | 〒455-0803 愛知県名古屋港区入場1丁目603番地1 TEL:052(383)1444 FAX:052(383)1445 | |
| | 大阪支店 | 〒552-0021 大阪市港区築港4丁目6番9号 TEL:(078)671-6003 FAX:(078)651-6514 |  |
| 会社設立 | | 昭和31年12月26日 (1956年) | |
| 資本金 | | 6,030万円 | |
| 代表者 | | 代表取締役社長 椿原 成治 | |
| 従業員数 | | 約50名 | |
| 営業内容 | | ・ 酒類、食料品、化粧品、煙草及び各種雑貨の輸出入並びに販売 ・ 全酒類の卸売り及び小売販売 ・ 本邦港湾に寄港する日本国船舶並びに外国船舶に対する船用品の補給業務 ・ 客船、航空機並びに空港免税店及び市中免税店に対する物品の卸売販売 ・ 不動産の賃貸及び管理 ・ 前各号に附帯関連する一切の業務 | |

私どもは「貿易人」の集団です。そしてそれを誇りに日々ビジネスに携わり、国内外の商品や情報を通じ、世界各国の大切なお客様と接しております。私どもの最高の喜びは、やりがいのある仕事に生き、そして皆様方と無限の輪を築いていけることです。そして、その「和」を21世紀に大きく広げていくことが私どもの願いです。

代表取締役社長

椿原 成治



【ワイン営業部】

ワイン営業部の目指す先

「美味しさ」や「クオリティ」はもちろん、喜びを感じるワインを、もっとたくさんの人へ伝えたい。私たちは、そんな想いで各国の新旧ワインを探し求めています。高いクオリティや素晴らしいコストパフォーマンスを感じ、大きな喜びを兼ね備えたワインを社員一人ひとりが見つけ出し、ご紹介いたします。貿易人として、ワイン販売に携わる者として、世界中の優れたワインを皆様にお届けすることが 私たちボンド商会の使命と考え、社員一同、邁進してまいります。

品質にこだわった管理

ワインにつきましては、取り扱い当初から輸送時の品質管理状態や 保管状態にこだわり、ご安心いただけるクオリティの商品を お届けしてまいりました。その答えの一つが、神戸にある自社セラーを初め、信頼と実績のある営業倉庫です。リーファーコンテナで輸入されたワインは、これらの倉庫で、温度・湿度を365日24時間管理し、無振動の状態で保管しております。

主要取扱商品

輸入ワイン（フランス、イタリア、スペイン、カナダ）

主要取引先

全国有名百貨店、卸問屋、量販スーパー、酒飯店、ホテルほか

Contents 目次

スパークリングワイン

| | 造り手名 | ページ |
|-----------------|-------------------------|------|
| フルーツ・カクテル、プロセッコ | カネッラ | P4-5 |
| スプマンテ | イル・コッレ (フィエチ) | P5 |
| シャンパーニュ | シャンパーニュ・コント・ド・プリモン | P6 |
| クレマン・ド・ブルゴーニュ | ブリュノ・ダンジャン | P7 |
| ヴァン・ムスー | メゾン・A・ド・リュース (シャトウ・グイル) | P7 |
| | スロー・サルデ (グー・グー・グー) | P7 |

フランス

| | | |
|----------|--------------------------------|-----|
| ボルドー | マラー・ベッセ | P8 |
| | メゾン・A・ド・リュース | P9 |
| | タイヤン/メゾン・ジネステ (コント・デグ) | P10 |
| | アドヴィニ/ジュール・ルベグ (シヴァリエ・サン・マルタン) | P10 |
| | ヴィニョブル・ジョベール (シャト・モン・サン・ペイ) | P11 |
| | H.キュヴェリエ・エ・フィス | P11 |
| | シャトー・オー・ペイラ | P11 |
| シュド・ウエスト | ヴィノヴァリエ (レガレ・ドルト・カール) | P12 |
| ブルゴーニュ | シャトー・ド・シュミリー | P13 |
| | デュフルール・フレール | P14 |
| | フランソワ・カリヨン | P15 |
| | マルセル・ド・シャンジェ | P16 |
| | コント・ド・ヴィラルール | P17 |
| ローヌ | シャトー・モーコイユ | P17 |
| | ミュル・ミュル・イウム | P17 |
| | VPA (オリヴィエ・ルージュ) | P18 |
| ラングドック | VPA (コレクション・サン・オー・ド・ムリエ) | P18 |
| | VPA (カウ・イッソ) | P19 |
| | アドヴィニ/メゾン・ジャンジャン (ジャン・ジュリアン) | P20 |

イタリア

| | | |
|--------------|------------------------------------|-----|
| ピエモンテ | モリーノ | P22 |
| ヴェネト | コルテ・モスキーナ | P23 |
| エミリア・ロマーニャ | テッレ・チェヴィニコ (ボンボン・ランブルスコ、アンブレット) | P24 |
| マルケ | ボルゴ・パリアネット | P25 |
| イタリアン・ヴァラエタル | ベンナーティ (ラ・キルチャ) | P26 |
| | カステラーニ (バルトニ・キアンティ、サン・グイート、エッセンツァ) | P27 |

スペイン

| | | |
|----------------|----------|-----|
| カスティーリャ・ラ・マンチャ | オラ・ヌエーヴァ | P28 |
|----------------|----------|-----|

カナダ

| | | |
|-------|--------|-----|
| オンタリオ | イニスクリン | P29 |
|-------|--------|-----|

希望小売価格は全て税別表記です。写真はイメージです。実物と異なる場合がございます。
万が一、欠品の場合はご容赦ください。諸般の事情により、価格を変更する場合がございます。

ルチアーノ・カネッラ氏により1947年に設立。グレーラ種を使用したスパークリングワイン生産に注力。1980年代後半には、そのスパークリングワインと新鮮な果実から作るヴェネチアンカクテル「ベリーニ」「ロッシーニ」「ミモザ」をボトル化し、成功を納めます。現在もルチアーノ氏の4人の子供たちと会社を運営しています。



ベリーニ

Bellini

産地：イタリア ヴェネト州
ブドウ：グレーラ
白桃：マリア・ピアンカ
フルーツカクテル／甘口

JAN : 4522325188424
コード : 35766 ケース : 24本入
200ml 参考小売 : **690円**

JAN : 4522325116717
コード : 35919 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **2,200円**



ベリーニはヴェネト州発祥のカクテル。カネッラ社は白桃の品種に試行錯誤を繰り返し、地元のスパークリングワインとイタリア原産の白桃マリア・ピアンカ種が最高の相性を生み出すことを発見しました。白桃は全て手摘みで収穫した後、48時間以内に全てクラッシュして、真空タンクにて保存。月に2〜3回ボトリングを行い、常に鮮度の高いベリーニを製造しています。

白桃の甘さと、スパークリングワインの爽やかさがマッチ。白桃本来の果汁と果肉をたっぷりと含んだ、桃の香りと、味わいが楽しめます。アルコール度数5%。



ロッシーニ カンドンガ

Rossini Candonga

産地：イタリア ヴェネト州
ブドウ：グレーラ
苺：カンドンガ
フルーツカクテル／甘口

JAN : 4522325422641
コード : 35923 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **2,200円**

スパークリングワインに苺の果汁を加えたもの。その爽やかな酸味と心地良い甘味が大人気のフルーツカクテルです。カネッラ社はスプマンテと相性の良い苺を探し求め、バジリカータ州の高級品種カンドンガに辿り着きました。

新鮮なイチゴの芳香が楽しめる、口当たりの柔らかいカクテルに仕上がっています。アルコール度数5%。



ブラッドオレンジ ミモザ

Blood Orange Mimosa

産地：イタリア ヴェネト州
ブドウ：グレーラ
ブラッドオレンジ：サンギネッロ、タロッコ、モーロ
フルーツカクテル／甘口

JAN : 4522325273403
コード : 38425 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **2,200円**

有名カクテル「ミモザ」をシチリア産ブラッドオレンジで作ったカネッラ社オリジナルのフルーツカクテル。3種類の完熟したブラッドオレンジを丁寧に選別し、絶妙にブレンドしました。

ブラッドオレンジならではの甘酸っぱさと爽やかな酸味、スパークリングワインのフレッシュな味わいが印象的です。アルコール度数6%。



プロセッコは、平地で栽培された「格付け無し」と、丘陵地帯で栽培された「格付け有り」に二分されます。「DOCG」を名乗るためには、2大生産地の「コネリアーノ地区」と「ヴァルドッビアーデネ地区」で栽培されたブドウのみを使用することが必須条件となります。カネッラは、プロセッコ・スペリオレを最良のブドウが造られる「ヴァルドッビアーデネ地区」のグレーラ100%で造っています。



プロセッコ・スペリオレ・ ヴァルドッビアーデネ DOCG エクストラ・ドライ Prosecco Superiore Valdobbiadene DOCG Extra Dry

産地：イタリア ヴェネト州
品種：グレーラ100%
白・スパークリング／辛口

ヴァルドッビアーデネ地区産グレーラを100%使用。
製法はシャルマー方式。

JAN：8006233010108
コード：36831 ケース：24本入
200ml 参考小売：**800円**

熟したグレープフルーツにイースト香。繊細できめ細かく、芳醇な果実のニュアンスが印象的です。綺麗な酸味とわずかにともなう苦味、ふっくらしたボディのプロセッコです。

JAN：8006233101479
コード：33869 ケース：6本入
750ml 参考小売：**2,700円**



イル・コッレ Il Colle

ヴェネチアの北東約50kmに位置するヴェネト州トレヴィーゾ県コーネリア・ヴァルドッビアーデネ地区にあるプロセッコを主体とする造り手。1889年からワイン販売をしており、1978年に現在のサン・ピエトロ・ディ・フェレットに醸造所を設立。30haの自社畑を所有し「自社ワインは全て自分たちの手で醸造する」というポリシーを持ち続ける個人企業としては比較的大きい造り手です。



洗練された優雅なスパークリングワイン 「不死鳥」フェニーチェ！

フェニーチェ
ブラン・ド・ブラン エクストラ・ドライ
Fenice Blanc de Blancs Extra Dry

産地：イタリア ヴェネト州 トレヴィーゾ
品種：グレーラ85%、シャルドネ15%
白・スパークリング／辛口

このエレガントで洗練されたスパークリングワインは、生産者の職人技とワイン造りへの情熱が反映されており、グレーラとシャルドネの白ブドウのみから造られるブラン・ド・ブランです。

繊細な泡、麦わら色。リンゴのような爽やかな香り。ミネラルを感じる酸味、芳醇な果実味、愛らしくバランスのとれた味わいスパークリングワインです。

JAN：8029061002350
コード：38428 ケース：12本入
750ml 参考小売：**2,000円**





シャンパーニュ・ コント・ド・ブリモン

Champagne Comte de Brimont



**ブルミエ・クリュ以上しか造らない、品質へのゆるぎなきこだわり。
品質のみで勝負する堅実な造り手。**

1978年にフォルジェ家6代目にあたるミシェル・フォルジェが設立。現在ではマイイとヴェルズネイに計5haのグラン・クリュ、15haのブルミエ・クリュを所有。その他にアヴィズ、メニル・シュール・オジェ、オジェに13haの畑を所有しています。より良いシャンパーニュを造り出すため「良いブドウを育てること」と「余計な経費をかけないこと」を念頭に置いています。

グラン・クリュを5haも所有しながらプレステージ・キュベを造らず、ブルミエ・クリュと混ぜ、全体の品質を向上させています。

このコストパフォーマンスに優れた素晴らしいシャンパーニュは、ワインスペクテーター誌91点、パーカーポイント90点と数々のワインコンクールで受賞歴を持ち、評論家や愛好家の間で高く評価されています。



ブルミエ・クリュ ブリュット

Comte de Brimont Premier Cru Brut

産地：フランス

シャンパーニュ モンターニュ・ド・ランス

品種：ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ40%、
シャルドネ20%

白・スパークリング／辛口

★リュット・レゾネ★

グラン・クリュ畑ヴェルズネイ、マイイに加え、シニー・レ・ローズ、リュド、セルミエ、ヴィレ・アルランなど、名高いブルミエ・クリュ畑（18ha相当）から収穫。色調は濃いめの黄金色。柑橘系果実とミネラルを感じる上品で深みある香り。口に含むと熟れたグレープフルーツのようなニュアンスと、繊細な泡立ちが印象的です。フレッシュなグリーンアップルや白い花のような雰囲気も口中で感じ取り、ヘーゼルナッツ、ビスケット、チョコレートのニュアンスなど複雑な余韻が楽しめます。

JAN : 3760002330013

コード : 34712 ケース : 6本入

750ml 参考小売 : **8,000円**

JAN : 3760002330242

コード : 35561 ケース : 12本入

375ml 参考小売 : **4,500円**

ブルミエ・クリュ ブリュット ブラン・ド・ブラン

Premier Cru Brut Blanc de Blancs

産地：フランス

シャンパーニュ モンターニュ・ド・ランス

品種：シャルドネ100%

白・スパークリング／辛口

★リュット・レゾネ★

グラン・クリュ畑ヴェルズネイ、マイイ、アヴィズ、オジェ、メニル・シュール・オジェに加え、シニー・レ・ローズ、リュド、セルミエと優れたブルミエ・クリュ畑から手摘みで収穫。黄緑がかった淡い黄色。良質な泡が長く続きます。アカシアやサンザシの白い花や桃のアロマ。フレッシュで力強いアタックに始まり、桃や柑橘系のアロマが続きます。フレッシュでエレガントさもあり、口当たりの良いシャンパーニュです。

JAN : 3760002330075

コード : 35728 ケース : 6本入

750ml 参考小売 : **10,000円**



ブリュノ・ダンジャン

Bruno Danguin

シャンパーニュからわずか2kmで造られる最北のクレマン・ド・ブルゴーニュ。

クレマン・ド・ブルゴーニュ レ・グラン・クラシック

Cremant de Bourgogne Le Grand Classique

産地：フランス ブルゴーニュ

品種：シャルドネ60%、ピノ・ノワール40%

白・スパークリング／辛口

完熟レモンやグレープフルーツなど柑橘系の香りに、塩漬けオリーブやフレッシュハーブの香りが爽やかに香ります。焼き立てパンやブリオシュのような柔らかく複雑な香りもあり、香り豊か。ボリュームのある口当たり、甘露飴やりんご飴のような余韻に感じられ複雑味があります。瓶内二次発酵の柔らかな泡立ちです。

JAN : 4522325452266

コード : 37774 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **5,000円**



MAISON
A. DE LUZE

メゾン・A・ド・リュース

Maison A. De Luze

シャトー・パルメなど有名シャトーのオーナー フィリップ・カステジャ・グループ
「メゾン・A・ド・リュース」が手掛けるスパーク!

シャンドヴィル ブラン・ド・ブラン ブリュット

Chamdeville Blanc de Blancs Brut

産地：フランス

品種：ユニ・ブラン60%、シャルドネ40%

白・スパークリング／辛口

輝きのある黄金がかかった黄色。アカシアの花やグレープフルーツ、レモンといった柑橘系果実の香りを想わせるアロマ。フレッシュなフルーツの味わいが感じ取れる、酸味とボディのバランスが良い、すっきりとした清涼感のある味わいです。シャルマー方式。

JAN : 3337910512123

コード : 34570 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **2,200円**



スロール・サルデ

Slaur Sardet

1972年、100年以上の歴史を持つ企業が合併して設立された生産者。
エール・フランスのラウンジでも提供されるヴーヴ・グイヨで至福のひとときを。

ジールパール&
カイヤール
金賞



ヴーヴ・グイヨ ヴァン・ムスー ブリュット

Veuve Guillot Vin Mousseux Brut

産地：フランス

品種：アイレン100%

白・スパークリング／辛口

淡いゴールデンイエローの色合いに繊細な泡が立ち上り、フレッシュな果実味が際立ちます。香りは白い花や洋ナシ、青リンゴのような爽やかなニュアンスに、ほのかなシトラスや蜂蜜のニュアンスが加わります。口当たりは柔らかく、程よい酸味と心地よいミネラル感がバランスを取りながら、クリーンでドライな後味へと続きます。

JAN : 3014409009660

コード : 38543 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,900円**



大手ワイングループ『カステジャ・グループ』傘下の老舗ネゴシアン。
「シャトー・パルメ」の共同経営者でもあり、「ボリー・マヌー」や
「メゾン・A・ド・リュース」と同じワイングループ。



オーナーの
フィリップ・カステジャ氏



フランス・ボルドーを拠点とする由緒あるワイン商であり、
1892年に創業されて以来、卓越したワイン選定と品質への
こだわりで知られています。特に、ボルドーの名門シャ
トーとの強い関係を築き、世界中の愛好家に優れたワイン
を提供しています。歴史と伝統を守りつつ、現代の市場
ニーズにも応えるその姿勢は、ワイン業界における信頼と
敬意を集めています。

シャトー・パルメ 2017

Château Palmer 2017

産地：フランス ボルドー マルゴー
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、
プティ・ヴェルド
赤／フルボディ

**某ワイン漫画で第2の使徒「モナリザ」で
あると表現され、パーカーポイント97+
点と高評価！**

マルゴー地区の中心部にあり、メドック格付けは3
級ながら、「シャトー・マルゴー」に匹敵すると言
われています。

カシス、プラム、スミレ、ダークチョコレート、ス
ターアニスの香り。黒い果実味、しっかりとしたテ
クスチャー、熟したタンニンに、非常に長くミネラ
ルが混じった余韻を残します。

JAN : 4522325461107
コード : 38357 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **100,000円**

アルタ・エゴ・ド・パルメ 2020

Alter Ego de Palmer 2020

産地：フランス ボルドー マルゴー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、
プティ・ヴェルド
赤／フルボディ

**ラテン語で「分身」の意味を持つアル
タ・エゴ。単なるセカンドではない実力。
パーカー93点。**

2012年、2016年に並ぶ最高評価の2020年ヴィン
テージ。セカンドワインとしても大変人気のワイン
です。

スミレ、バラ、ベリー、チョコレートのニュアンス。
しなやかなタンニン、長く広がりのある余韻が特徴
的で、エレガントな仕上がりも魅力です。

JAN : 4522325461121
コード : 38359 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **28,000円**



シャトー・フェリエール 2017

Château Ferrière 2017

産地：フランス ボルドー マルゴー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、
プティ・ヴェルド
赤／フルボディ

**メドック格付最小のブドウ畑（8ha）は
シャトー・マルゴーに隣接。年間生産量は
わずか4,000ケースと、入手困難！**

「ベルベットのクッションに乗せられた小さな宝石」と
呼ばれるワイン。黒果実、スパイス、なめし革、リコ
リスの香り。エレガントでフレッシュな味わい、上質で
シルキーなタンニン。力強く男性的なワインに仕上が
りました。実はオーガニックワインでもあります。

JAN : 3760268693563
コード : 38355 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **15,000円**

シャトー・マルキ・ ダレーム・ベッカー 2021

Château Marquis d'Alesme Becker 2021

産地：フランス ボルドー マルゴー
品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、
プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン
赤／フルボディ

**16haのブドウ畑で、生産量が少なく、日本
での入手は困難。ほとんどがヨーロッパの
個人客に直接販売されるため。**

オーナー兄弟が所有する「マレスコ・サン・デグジュベ
リ」と隣接。平均樹齢35年。植栽密度7,500本/haで、収
量は50hl/ha。ステンレスタンクで3週間発酵、その後
オーク樽で18カ月熟成、新樽比率は60%です。
優雅でスタイリッシュな果実味があり、しっかりとした
果実味を備えています。

JAN : 3550522113261
コード : 38356 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **15,000円**



シャトー・ブラネール ・デュ・クリュ 2013

Château Branaire Ducru 2013

産地：フランス ボルドー マルゴー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、
プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン
赤／フルボディ

**「バイシュヴェル」の向かいに位置するシャ
トー。メドック格付第4級も、常にそれ以上
という評価を受ける実力派。**

1855年当時、デュリュック家が所有し、その後デユク
リュ家のもになったため、ラベルには両家の名前が。
濃厚な果実味とエキゾチックなアロマ、チョコレートな
などの風味が持ち味。口当たりはまるでかき氷のよう
にしながら、いきいきとした果実味が魅力的です。

JAN : 3612179801479
コード : 38358 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **20,000円**





メゾン・A・ド・リューズ

Maison A. de Luze



オーナーの
フィリップ・カステジャ氏

始まりは1820年。その後、シャンテカイユ、ラランド、SVMなど偉大なメゾンが加わりました。このようにド・リューズはボルドーで成功し、100年にわたるノウハウを築きます。

1991年、当時主要株主であったレミー・マルタンが全てのメソンをグラン・ヴァン・ド・ジロンドの名のもとに統合させました。2022年、メゾン・A・ド・リューズ名称に変更。200のシャトーとパートナーシップを結び、スパークリングワインにも多角化しています。

シャトー・パルメの系譜、あらたなボルドーブランド

リヨン国際
ワインコンクール金賞



シャンテロワ ボルドー ルージュ Chantelois Bordeaux rouge

産地：フランス ボルドー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン65%、
カベルネ・フラン20%、
メルロー15%
赤／フルボディ

パワフルで豊かな飲み

シャンテロワのブドウ畑は、13世紀の憲章に記載されています。この土地は1901年以来同じ家族が所有しており、2010年に引き継がれました。

黒系果実、プラム、スパイスの香り。エレガントな酸味と力強い飲み。美しいミネラルの余韻が印象的です。

JAN : 3429672148884

コード : 38287 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,800円**



マコン
ワインコンクール金賞



ジロンド ボルドー ルージュ Girondel Bordeaux rouge

産地：フランス ボルドー
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン40%、
カベルネ・フラン30%、
メルロー25%、
プティ・ヴェルド5%
赤／フルボディ

酸味と飲みバランスよし

50年以上にわたりラトルセ家3代目当主が管理するこの畑は120ha以上を有します。

黒系果実、スミレ、トーストの香り。程よい酸味としっかりした飲みバランスが良く、余韻にオーク樽の風味も。

JAN : 3429672148846

コード : 38289 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,800円**



リヨン国際
ワインコンクール金賞



スラン ボルドー ルージュ Seurin Bordeaux rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー50%、
カベルネ・フラン30%、
カベルネ・ソーヴィニヨン20%
赤／フルボディ

緻密でスムーズな飲み

ボルドーから60km、サン・テミリオンから20kmにあるブドウ畑は、ドルドーニュ渓谷を見渡す丘にあります。

赤系果実、スミレなどのフローラルな香り。ほどよい酸味と、緻密で柔らかな飲み、親しみやすい味わいです。

JAN : 3429672148860

コード : 38290 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,800円**



マコン
ワインコンクール金賞



ラドリエ ボルドー ルージュ Ladorier Bordeaux rouge

産地：フランス ボルドー
品種：メルロー65%、
カベルネ・ソーヴィニヨン25%、
カベルネ・フラン5%、
マルベック5%
赤／フルボディ

濃厚な果実味とボリューム感

ラドリエのブドウ畑は、粘土石灰岩の土壌に植えられています。

黒系果実、スパイス、トーストの香り。濃厚な果実味とパワフルな飲みで、アルコール度も高くボリューム。エレガントな酸味も感じられます。

JAN : 3429672247495

コード : 38291 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,800円**



※ヴィンテージにより受賞コンクールが変更になる場合がございます。



フランス大手ワイングループの『タイヤン』傘下のネゴシアン『ジネステ』が生産する魅力的なボルドーワイン。

ジルベール&
ガイヤール
金賞



コント・デクロ ボルドー ルージュ

Comte Desclos Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー80%、
カベルネ・ソーヴィニヨン20%

赤／フルボディ

名門『ジネステ』の末っ子ワイン「コント・デクロ」独占入荷!!

白亜質の粘土土壌にあるブドウ畑から造られるボルドーワイン。

カシスやベリー系の香り。程よい酸味、豊かな果実味、シルキーなタンニンで味わい濃厚なボルドーの新定番ワインです。

JAN：3251092307271

コード：37947 ケース：12本入

750ml 参考小売：1,800円

メドック格付第二級「グリュオ・ラローズ」や、人気の高い「シャス・スプリーン」など、高品質シャトーを多数所有しているフランス大手ワイングループ『タイヤン』。ミッシェル・ロラン氏をコンサルタントに迎え、新樽率の引き上げやセカンドワインの導入など、常に品質向上を図っています。ワイン評論家ロバート・パーカー氏や、多くのワイン評論家たちから高評価されるワインを造り続けています。

1897年、『ジネステ』はネゴシアンを創業。ボルドーワインの発展に大きく貢献したことで知られています。1978年、フランス大手ワイングループ『タイヤン』の傘下になります。タイヤンが所有する著名シャトーとの交流が生まれ、その後、ジネスティワインの品質向上に活かれ、世界のワインラヴァーを魅了するようになりました。

ADVINI
DES VIGNOBLES & DES HOMMES

アドヴィニ／ジュール・ルベグ

Advini / J. Lebegue

J. LEBEGUE
BORDEAUX ÉLÉGANT DEPUIS 1828

フランスの先進的ワイングループ『アドヴィニ』

1872年、ジャンジャン家がラングドックにて創業し、5代目までジャンジャン家が所有。現在アントワヌ・レッチアが6代目となり後を引き継いでいます。

アドヴィニは、フランスの大手ワイングループであり、フランスの銘醸地に著名なワイナリーを多数所有しています。また南アフリカやイタリアにもワイナリーを所有しています。※代表的なワイナリー：アントワヌ・ムエックス、ラロッシュ、シャンビー、オジェ、カズなど。

サステナビリティ（持続可能性）にも積極的に取り組んでおり、アグロエコロジー（地球環境にやさしい）な栽培、ワイン造りにおける水の使用、エネルギー効率、グリーン設計（生産過程におけるライフサイクルの中で環境負荷を最小限にするデザイン思想）に、細心の注意を払い、現在 輸出国は110か国にも及びます。

1828年創業のボルドーを代表するワイン商『ジュール・ルベグ』

アドヴィニ傘下ジュール・ルベグが造る、新スタンダード・ボルドーワイン。

粘土石灰岩土壌に植えられた平均樹齢25年のブドウ樹から、テロワールを尊重し、ボルドーの伝統的製法で造られた、世界中の評判と品質を高めたワインです。

「聖マルタンの騎士」というフランスで広く崇拝される名を冠し、かつてボルドーの中心街にあった「カイヨ門」がラベルに描かれています。



1495年建造の「カイヨ門」

ジルベール&
ガイヤール
金賞



シュヴァリエ・サン・マルタン ボルドー ブラン

Chevaliers Saint-martin Bordeaux Blanc

産地：フランス ボルドー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン80%、
セミヨン20%

白／辛口

緑がかった淡く鮮やかな黄白色。レモン、ライム、エキゾチックな果実の香り。アタックはドライでクリスピーな口当たり。芳醇でほのかな香りと程よい酸味があり、とても豊かな味わいです。

JAN：4522325460469

コード：38319 ケース：12本入

750ml 参考小売：1,800円

ジルベール&
ガイヤール
金賞



シュヴァリエ・サン・マルタン ボルドー ルージュ

Chevaliers Saint-martin Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー80%、
カベルネ・ソーヴィニヨン20%

赤／フルボディ

紫を帯びた深く鮮やかな赤色。ブラックベリーやカシスなどの熟した黒系果実の香り。ベルベットのようタンニンとしっかりとした骨格がバランスをとっています。アロマティックな余韻が長く続きます。

JAN：4522325460476

コード：38320 ケース：12本入

750ml 参考小売：1,800円



ヴィニョーブル・ジョベール

Vignobles Jaubert

世界最優秀ソムリエ アンドレアス・ラーション氏が絶賛した、
高樹齢のブドウの樹から産出される、ボルドー金賞受賞ワイン。



ジルベール&
ガイヤール
金賞



シャトー・モン・サン・ペイ ボルドー ブラン

Château Mont-Saint-Pey Bordeaux Blanc

産地：フランス ボルドー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン65%、
セミヨン35%

白/辛口

アントル・ドゥ・メールの中心部、標高150mに位置。
従来の栽培方法に比べ農薬投入を30-50%減。砂利質土
壌で樹齢20年以上のブドウから造られています。

レモングラス、白い果物などの香り。生き生きとして爽
やかながらも凝縮感のあるアタック、ポリウムのある
果実味に、レモンピールのニュアンス。

JAN : 3760040270036

コード：37099 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,200円

ジルベール&
ガイヤール
金賞



シャトー・モン・サン・ペイ ボルドー ルージュ

Château Mont-Saint-Pey Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー60%、
カベルネ・ソーヴィニヨン40%

赤/ミディアムボディ

アントル・ドゥ・メールの中心部、標高150mに位置。
従来の栽培方法に比べ農薬投入を30-50%減。砂利質土
壌で樹齢30年以上のブドウから造られています。

ブラックカレント、プラムなどの香り。フレッシュな
中にも、熟したタンニン、コショウやカカオなどの風
味が溶け込んだ厚みのある味わいです。

JAN : 3760040271323

コード：37098 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,200円



シャトー・オー・ペイラ

Château Haut Peyrat

メドック格付け第三級「シャトー・マレスコ・サン・テグジュペリ」の
醸造家ジャン・リュック・ズジェール氏がコンサルタントを務める



サクラアワード
金賞



ジルベール&
ガイヤール
金賞



シャトー・オー・ペイラ

Château Haut Peyrat

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー70%、

カベルネ・ソーヴィニヨン15%、

カベルネ・フラン15%

赤/フルボディ

黒系果実、黒コショウ、リコリスなどスパイスの香
り。フレッシュなアタックに、柔らかにバランスの
取れた構造、エレガントで緻密なタンニンが心地よ
く、チェリーを想わせる余韻が印象的です。

JAN : 4522325441130

コード：37091 ケース：6本入

750ml 参考小売：3,500円

フェミニナリーズ
世界コンクール
金賞



ジルベール&
ガイヤール
金賞



シャトー・オー・ペイラ プレリュード

Château Haut Peyrat Prelude

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー90%、

カベルネ・ソーヴィニヨン5%、

カベルネ・フラン5%

赤/フルボディ

紫がかった赤。豊かな果実味とスパイスのアロマ
が広がります。口当たりは新鮮で、エレガントな
タンニンにスミレやホワイトペッパーのほんのり
と香る味わいです。

JAN : 4522325451863

コード：37751 ケース：6本入

750ml 参考小売：4,000円



H.キュヴェリエ・エ・フィス

H. Cuvelier et Fils

メドック格付け第二級「シャトー・レオヴィル・ポワフェレ」のオーナーである
キュヴェリエ家から、ポワフェレ醸造チームが造り出すガストロノミックワイン。



キュヴェリエ・エ・フィス ボルドー ブラン

Cuvelier et Fils Bordeaux Blanc

産地：フランス ボルドー

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

白/辛口

平均樹齢は20年。粘土と砂の混ざる土壌。収穫後、ブド
ウは選果され、すぐに圧搾。果実のアロマを保つため、
フリーランジュースが酸化しないよう外気と接触を避け
る伝統的な醸造法。

フレッシュでシトラスや桃などのフルーティーな香り。
心地よい酸味があり、キリッとしたフィニッシュです。

JAN : 3700091881164

コード：35374 ケース：6本入

750ml 参考小売：2,800円



キュヴェリエ・エ・フィス ボルドー ルージュ

Cuvelier et Fils Bordeaux Rouge

産地：フランス ボルドー

品種：メルロー70%、

カベルネ・ソーヴィニヨン30%

赤/フルボディ

ブルミエ・コート・ド・ブライ100%のブドウをあえて
格下げてACボルドーでリリースしたワイン。ステンレ
スタンクで熟成。

チェリーやプラムのアロマ。タンニンと酸味との調和の
取れたバランスが良く、丸みも感じられます。

JAN : 3700091879734

コード：33258 ケース：6本入

750ml 参考小売：2,800円



ヴィノヴァリエ

Vinovalie

vinovalie

2006年に4つの協同組合が統合され誕生したフランス南西地方を代表する巨大生産者です。250の生産者（680の組合員）が加盟し、1570haのブドウ畑を所有、年間27万hlを生産しています。

ヴィノヴァリエの圧巻さは、毎年のようにコンテストで獲得する栄冠の数々によって示されています。別名『コンテスト荒し』の異名を持つこの生産者は、ブドウの検査がとてつもない厳しきことで有名です。優良な生産者でも苦戦する徹底した品質管理のもと、生み出される数々のワインは、毎年フランス国内のコンテストで20〜40個もの金賞を獲得しています。フランス屈指のワイン評価本『ギド・アシェット』にも毎年5〜6アイテムが掲載されるほどの実力を持っています。



**シルキーで肉厚な
ブラックワイン
濃厚カオール**



レ・ガレ・ドルト カオール マルベック

Fenice Blanc de Blancs Extra Dry

産地：フランス シュド・ウエスト カオール

品種：マルベック100%

赤／フルボディ

「レ・ガレ・ドルト」は、「ガレ（小石）」に由来。太陽に焼かれた小石を含む砂粘土土壌で構成された独特のテロワールが産み出されます。

紫がかったダークレッド。マルベック特有のプラム、ブルーベリー、ブラックベリーの香り。柔らかい口当たり、スムーズなタンニンに包まれたフルボディのワインです。



JAN : 3242160103109
コード : 37669 ケース : 6本入
750ml 参考小売 : **1,900円**



シャトー・ド・シュミリー

Château de Chemilly



生産量の90%はフランス国内のレストランへ。ギド・アシェットの
トップクラス生産者がシャブリらしさに求めた“フェミニンタッチ”テイスト。

もともとブドウ農家だったヴィラン家がドメーヌを設立。2000年にドメーヌ名を「ドメーヌ・ゲート・ソレイユ」とします。年間25,000本を元詰めで販売し、残りはタンクでネゴシアンに。その顧客には「ルー・デュモン」の仲田氏もいたとか。2013年、息子たちが家族経営のドメーヌを完全に引継ぎ「シャトー・ド・シュミリー」と改名し、今に至ります。

所有する26haは、プルミエ・クリュ同様、丘の上に広がっているため、日当たり良好。キンメリジャン土壌は丘の上部になるほどミネラル分を多く含みます。1970年以降に行われたAOCシャブリの拡大では、シャブリ北部のポルトランディアン土壌やオックスフォーディアン土壌などが対象となりましたが、ヴィラン兄弟が所有しているのは南部のセラン川流域です。ブドウ栽培はリュットレゾネ、畑では化学肥料を一切使いません。



シャトー・ド・シュミリー シャブリ

Château de Chemilly Chablis

産地：フランス ブルゴーニュ シャブリ

品種：シャルドネ100%

白／辛口

平均樹齢は25年。アルコール発酵、マロラクティック発酵ともに20℃以下で行い、シュールリーで4～6カ月間ステンレスタンクで熟成。収穫からボトリングまで10カ月以上をかけます。

フルーティーで繊細。スマートな酸と果実味が印象的。

JAN：3760228730031

コード：33982 ケース：6本入

750ml 参考小売：4,200円



シャトー・ド・シュミリー シャブリ

プルミエ・クリュ グラン・レゼルヴ

Château de Chemilly Chablis

1er Cru Grande Reserve

産地：フランス ブルゴーニュ シャブリ

品種：シャルドネ100%

白／辛口

平均樹齢は40年。植密度は5500本/ha。アルコール発酵、マロラクティック発酵ともに20℃以下で行い、シュールリーで4～6カ月間ステンレスタンクで熟成。収穫からボトリングまで10カ月以上をかけます。

綺麗なミネラルとフルーティーさのバランスがよく、複雑味を深めている。ブーグロとヴォークパンから造られます。

JAN：3760228730208

コード：37622 ケース：6本入

750ml 参考小売：5,000円 **13**





デュフルール・フレール

Dufouleur Frères



**4世紀以上に渡りニュイ・サン・ジョルジュに根付いた、偉大なドメーヌ。
除草剤を一切使用せず、可能な限り有機肥料のみを使用。**

1596年創業のニュイ・サン・ジョルジュで最も古い造り手『デュフルール』。1848年、サンフォリアン・デュフルール2世により、ドメーヌ兼ネゴシアン『メゾン・デュフルール』を設立。1912年、ニュイ・サン・ジョルジュにあるシャトーを購入し、さらに事業を拡大。1930年代に当主であったジョセフとアレクシの兄弟。アレクシがネゴシアン『デュフルール・パール・エ・フィス』を、ジョセフがドメーヌ『デュフルール・フレール』をスタートします。2006年からは、12代目のフランソワ・クサヴィエ・デュフルールと従兄弟のジャン、マルクにより、素晴らしいワインを造り続けています。

ブドウ栽培では、除草剤を一切使用せず、可能な限り有機肥料のみを使用し、テロワールを発揮させた最高のブドウを造り出しています。伝統を尊重すると共に、豊かで多様なテロワールをこの上なく表現する事が、4世紀以上に渡りニュイ・サン・ジョルジュに根付いた、偉大なドメーヌであり続ける『デュフルール・フレール』の姿なのです。



フィサン レ・フソット

Fixin Les Foussottes

産地：フランス ブルゴーニュ フィサン
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

フィサンの畑は、クシェとマルサネの畑の間に位置。レ・フソットの区画はフィサンのアペラシオンの北部の境、丘の上部に位置します。

12-18カ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN : 3275791778033

コード：37964 ケース：12本入

750ml 参考小売：10,000円



ジュヴレ・シャンベルタン レ・ゼヴォセル

Gevrey-Chambertin Les Evocelles

産地：フランス ブルゴーニュ
ジュヴレ・シャンベルタン
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

複雑な土壌、レベルの高い葡萄からしか造りだせない、深い香りと長い余韻。フレッシュで若々しさとエレガンスが現れたワインです。

12-18カ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN : 3275791776152

コード：37690 ケース：12本入

750ml 参考小売：15,000円



シャンボール・ミュジニー

Chambolle-Musigny

産地：フランス ブルゴーニュ
シャンボール・ミュジニー
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

2019ヴィンテージは、ブルゴーニュの「9」ヴィンテージの魔法を呼び戻す。ストレスを分かち合う特異な年であり、新鮮さと果実味豊かな見事なワインで締めくくられます。

12-18カ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN : 3275791774547

コード：37845 ケース：12本入

750ml 参考小売：18,000円



ヴォーヌ・ロマネ レ・ジャキヌ

Vosne-Romanée Les Jacquines

産地：フランス ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

深みのあるルビー色。ブラックベリー、ブルーベリー、ブラックチェリーなどの黒系果実の香り。力強さとタンニンの豊かさが感じられ、しっかり熟したブドウの濃縮感を味わうことが出来ます。

12-18カ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN : 3275791776022

コード：37844 ケース：12本入

750ml 参考小売：18,000円



ニュイ・サン・ジョルジュ キュヴェ・デュ・シャトー

Nuit-Saint-Georges Cuvée Du Château

産地：フランス ブルゴーニュ
ニュイ・サン・ジョルジュ
品種：ピノ・ノワール100%
赤／フルボディ

デュフルール・フレールの基盤となる自社畑産。鮮やかなルビー色。新鮮でエレガントな酸味、しっかり熟したタンニン、とても凝縮された豊かな果実味を併せ持ち、余韻も長いワインです。

12-18カ月フレンチ・オーク樽で熟成。

JAN : 3275791776176

コード：37691 ケース：12本入

750ml 参考小売：10,000円





FRANÇOIS
Carillon 1611
PULIGNY-MONTRACHET

フランソワ・カリヨン

Domaine François Carillon

あの『ルフレヴ』『ソゼ』と肩を並べるピュリニー・モンラッシェの名門『ルイ・カリヨン』の次男フランソワが興したドメーヌが『フランソワ・カリヨン』です。

フランソワは1988年からワイン造りに携わり、醸造を担当する兄ジャック氏の傍ら、彼は主にブドウ栽培を担当。技術・栽培責任者として経験を積み重ね、ビオロジック栽培へとシフト。ルイ・カリヨンのクオリティを支えてきた祖父仕込みの畑の手入れは、ワイン・アドヴォケートの評論家ですら「すっかり圧倒された」とコメントするほど。

ドメーヌの拠点はピュリニー・モンラッシェが中心で、一級畑コンベット、ペリエール、シャン・ガン、ルフェール、フォラティエールを所有。赤ワインも少量造ってはいるものの、ドメーヌの真骨頂はやはり白ワイン。クリマごとに新樽率は異なるものの、多くて25%という低い割合。樽熟成期間は12カ月に留め、その後ステンレスタンクに移して6カ月熟成。澱との接触は長めにしつつ樽香は抑えるという、バランスを重視した熟成法が特徴です。

こうして出来上がる白ワインは、白い花や柑橘系の果実を思い起こさせるデリケートな風味。生き生きとした酸とピュアなミネラル感が広がり、ピュリニーの造り手らしく、曲がったところのないとてもストレートな印象です。

2014年には“La Revue du Vin de France”で、「コント・ラフォン」や「ルロワ」などと並び、『ブルゴーニュで最も偉大な50のドメーヌ』に選出されています。



ピュリニー・モンラッシェ 1erクリュ シャン・ガン 2022
Puligny-Montrachet Premier Cru Les Champs-Gain

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白/辛口

ピュリニーの斜面上部に位置する2.6haの1erクリュ畑。焼きが軽めのフレンチオークの小樽を使用し8カ月（新樽15%）熟成後、ステンレスタンク10カ月熟成。
白い花、桃、アプリコット、バターやナッツ類、トーストの香り。豊かな果実味に加え、エレガントな酸味とミネラル感が特徴的です。

JAN : 4522325460919
コード : 33912 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **42,000円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



ピュリニー・モンラッシェ 1erクリュ フォラティエール 2019
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatières

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白/辛口

“愚か者に取り憑かれた”という意味の古フランス語「フォレティエール」に由来しています。ピュリニーの斜面中断にあり、ジャスパール・モリス曰くコンベットと同じく「別格1級畑」と評しています。レモンやスターフルーツの香り。完熟した桃を想わせる果実味、素晴らしい土壌から来るミネラリーなニュアンス。バランスが良く、力強さと新鮮さを併せ持ちます。長い余韻も印象的です。

JAN : 4522325455328
コード : 34855 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **42,000円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



ピュリニー・モンラッシェ 1erクリュ レ・コンベット 2020
Puligny-Montrachet 1er Cru Les Combettes

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白/辛口

先代ルイ・カリヨン氏から受け継いだ1erクリュ筆頭で「別格1級畑」と評される畑。ピュリニーの斜面中断にあり、ムルソー・ペリエールやシャルムに隣接しています。焼きが軽めのフレンチオークの小樽を使用し11カ月（新樽15%）熟成後、ステンレスタンク8カ月熟成。黄色系果実のアロマにスパイシーなニュアンス。ムルソーを想わせるリッチさの中に、ピュリニーの品の良さと洗練を備えています。

JAN : 4522325460940
コード : 33913 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **42,000円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



ピュリニー・モンラッシェ 2021
Puligny-Montrachet

産地：フランス ブルゴーニュ ピュリニー・モンラッシェ
品種：シャルドネ100%
白/辛口

ピュリニー屈指の造り手らしい直線的な味わい。非常に美しい酸が印象的で、白桃のアロマと長く続く柑橘の余韻が果実のピュアさを物語っています。数年の熟成を経るとさらに芳醇な味わいへと進化する見事な村名ワインです。

JAN : 4522325460902
コード : 33910 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **23,000円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2019
Bourgogne Pinot Noir

産地：フランス ブルゴーニュ
品種：ピノ・ノワール100%
赤/ミディアムボディ

フランソワ・カリヨン・ブルゴーニュ・ルージュは、15代目にあたるフランソワが手掛ける赤ワイン。ピュリニー・モンラッシェの古樹からつくられるワインで、2017年ヴィンテージからリリースしています。ラズベリーやチェリーに胡椒を感じられる芳しい香り。ジュシーなフレーバーが心地よい、軽やかに飲みやすい味わいの赤ワイン。

JAN : 4522325455304
コード : 36739 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **6,500円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



カップ・オー・シュッド シャルドネ 2021
Cap Au Sud Chardonnay

産地：フランス
品種：シャルドネ100%
白/辛口

ニームの買付ブドウを使用。ピュリニー・モンラッシェの樽（20%新樽）で11カ月間熟成。ラングドックの白は通常マロラクティック発酵をしますが、カリヨンではブルゴーニュ同様マロラクティック発酵を実施。熟した洋ナシ、アプリコットなどの果実にハチミツ漬けのナッツとブランデーを垂らしたような香り。エキゾチックな香り、力強い口当たり、力強い長い余韻。

JAN : 4522325455298
コード : 37961 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **4,800円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



ラム・ブラン アグリコール・デ・グアドループ
Rhum Blanc Agricole de Guadeloupe

産地：フランス領 グアドループ
カリブ海に浮かぶフランス領グアドループの「モンテベロ蒸留所」で生産されたラム。この例外的なラムはヘーゼル ナッツ、バター、白い果肉のフルーツの香りが特徴。さわやかに香り豊かな偉大なラムです。

JAN : 4522325455342
コード : 37962 ケース : 1本入
700ml 参考小売 : **20,000円**

在庫は営業担当者まで
ご確認ください



リヨンの『ポール・ボキューズ』にも採用の造り手。
オーセンティック、本質的に優れたワインを有機栽培で造り続ける情熱。

造り手である『ドメーヌ・ジャン・フェリー・エ・フィス』はボーヌとニューイ・サン・ジョルジュに挟まれたエシュヴロンヌ村を本拠地に置く4世代にわたる家族経営のワイナリーです。

「マルセル・ド・シャンジェ」は、ジャン・ルイ氏が母を想い築いたジャン・フェリーのひとつのブランドです。90歳を超えたマルセルは所有する全アペラシオンのブランドテイस्टィングを成功させるスペシャリストでもあります。現在はブルゴーニュの北から南まで36のアペラシオン（90区画）に33haの自社畑を所有しています。タシュロンと呼ばれる畑の専属管理人が5〜6人働いており、担当の畑をいくつか受け持ち、1年通じて畑を管理しています。また、テロワールのポテンシャルを保つため、栽培から醸造・試飲に至るまでビオロジックを徹底しています。2008年より本格的に有機栽培を開始、2011年より一部のワインがオーガニック認証を受けています。農薬を一切使わず、場所によっては馬で耕し、手積みで収穫します。重力に逆らうことなく果汁をタンクに移動させ、ストレスを与えないように細部にまでこだわっています。赤と白と別々の場所で醸造・熟成を行い、テロワールの個性を活かしたワインを造っています。ポール・ボキューズ、ニコラ・ワインショップなどフランスの著名レストランやワイン専門店にも供給されています。

ムルソー 2021

Meursault

産地：フランス ブルゴーニュ ムルソー

品種：シャルドネ100%

白／辛口

樹齢60年。16カ月オーク樽熟成（60%新樽）。アーモンドやヘーゼルナッツ、バターや蜂蜜、サンザシ、ライムの香り。ふくよかでボリューム感があり、滑らかなテクスチャーで、口に含むと長く、並外れた香りの強さを感じます。

JAN : 3464174221024

コード：37881 ケース：12本入

750ml 参考小売：20,000円



ブルゴーニュ

オート・コート・ド・ボーヌ ブラン

2021

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc

産地：フランス ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ

品種：シャルドネ100%

白／辛口

エシュブロンヌ村産。12カ月樽熟成。色はパールイエロー。柑橘系、梨などの白い果物、トーストの香り。味わいは鋭く、爽快でフレッシュな酸味と熟した柑橘系のニュアンスがあり、長く優雅な余韻を感じることができます。

JAN : 3464172019029

コード：37880 ケース：12本入

750ml 参考小売：5,500円



ブルゴーニュ

オート・コート・ド・ボーヌ ルージュ

2018

Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge

産地：フランス ブルゴーニュ オート・コート・ド・ボーヌ

品種：ピノ・ノワール100%

赤／ミディアムボディ

樹齢40年。15カ月樽熟成（30%新樽）。フレッシュでシャープなフルーツ（ラズベリーや赤スグリ）のアロマが一瞬で広がります。口当たりはフレッシュで繊細。複雑さや豊かさ、エレガントで、丸みがあるバランスの取れたワインです。

JAN : 3464175015011

コード：35744 ケース：12本入

750ml 参考小売：5,500円

ブルゴーニュ シャルドネ 2021

Bourgogne Chardonnay

産地：フランス ブルゴーニュ

品種：シャルドネ100%

白／辛口

黄金色で透明感があり、クリスタルのような輝き。香りはバターのようなアロマにヘーゼルナッツが主張し、白い花のニュアンスが感じられます。口に含むと、熟した柑橘類やイギリス風の甘いお菓子のニュアンスが広がり、余韻は美味しくクリーミーでプリオッシュのような風味が続きます。

JAN : 3464170122103

コード：36363 ケース：12本入

750ml 参考小売：5,500円



ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2021

Bourgogne Pinot Noir

産地：フランス ブルゴーニュ

品種：ピノ・ノワール100%

赤／ミディアムボディ

12カ月樽熟成（20%新樽）。チェリーなどの赤系果実の香り。エレガントで洗練された個性を持ち、口当たりは軽やかでなめらかな構造が特徴です。そのため、繊細で適度に香り高い料理によく合います。

JAN : 3464177921228

コード：38034 ケース：12本入

750ml 参考小売：5,500円





コント・ド・ヴィラルール

Comte de Villars

1898年、マリー・アンバルがブルゴーニュにて創業。ブルゴーニュ最大の300haの自社畑を所有。現在の三代目当主エリック・ピフォがスティールワイン「コント・ド・ヴィラルール」を生産。



ブルゴーニュ シャルドネ

Bourgogne Chardonnay

産地：フランス ブルゴーニュ

品種：シャルドネ100%

白／辛口

コート・シャロネーズのブドウを使用。主に粘土チョーク質で、シャルドネの特徴を際立たせています。ステンレス醸造。

緑の光を帯びたゴールドにシルバーグレーのハイライト。フルーティーで軽やかなレモンの香り。柔らかな果実味、心地よい口当たりです。

JAN：3491330024342

コード：37268 ケース：12本入

750ml 参考小売：3,200円



ブルゴーニュ ピノ・ノワール

Bourgogne Pinot Noir

産地：フランス ブルゴーニュ

品種：ピノ・ノワール100%

赤／ミディアムボディ

コート・ドールのブドウを使用。粘土チョーク質土壌。

紫がかったルビー。ラズベリー、カシス、熟した赤い果実のフレッシュで贅沢な香り。フレッシュさと果実味の調和のとれたワインです。

JAN：3491330024373

コード：37271 ケース：12本入

750ml 参考小売：3,200円



CHATEAU MAUCOIL

シャトー・モーコイユ

Château Maucoil

17世紀からブドウ栽培を行ってきた長い歴史を持つワイナリー。

現在も13種類のブドウを駆使し、伝統的なシャトーヌフ・デュ・パプを生産し続けています。



コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ

Cotes du Rhone Village Rouge

産地：フランス ローヌ

品種：グナッシュ51%、カリヤン23%、

シラ15%、ムルグエドール11%

赤／フルボディ

美しいルビー色。ブラックベリーやプラムなど、完熟したフルーツの芳醇な香り。凝縮感があり、奥行きのある余韻が特徴です。

JAN：3544840001607

コード：34747 ケース：6本入

750ml 参考小売：2,800円



コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ

サン・スフル

Cotes du Rhone Village Rouge

sans soufre

産地：フランス ローヌ

品種：グナッシュ50%、シラ25%、

カリヤン25%

赤／フルボディ

SO2を添加せず醸造。輝きのあるルビー色。アニスや赤いベリーのフレッシュな香り。濃厚な果実味で非常に芳醇です。

JAN：3544840000730

コード：34749 ケース：6本入

750ml 参考小売：4,300円



コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ

キュヴェ「1895」

Cotes du Rhone Village Rouge

Cuvee 1895

産地：フランス ローヌ

品種：グルナッシュ100%

赤／フルボディ

「1895」という名はフィロキセラ被害がなくなったことに由来。天然酵母を使用したスペシャル・キュヴェ。

JAN：3544840000976

コード：34748 ケース：6本入

750ml 参考小売：4,500円



シャトーヌフ・デュ・パプ

Tradition

産地：フランス ローヌ

品種：グナッシュ60%、シラ15%、ムルグエドール15%、サソ10%

赤／フルボディ

平均樹齢40年。鮮やかなルビー色。赤系果実、キルシュ、ハーブの香り。味わいはフレッシュで生き生きとしており、ブラックベリー、黒コショウ、セージ、熟成肉の風味が感じられます。柔らかなシルキーなタンニンが中程度のボディを引き立て、複雑さと奥行きを与えています。

JAN：354484000259

コード：34751 ケース：6本入

750ml 参考小売：7,000円



レスプリ・ド・モーコイユ

シャトーヌフ・デュ・パプ

L'Esprit de Maucoil

産地：フランス ローヌ

品種：グナッシュ50%、シラ15%、ムルグエドール12%、サソ8%など

法定ブドウ13種すべて使用。

赤／フルボディ

シャトーの最も古い畑で、シャトーヌフ・デュ・パプで認められている13種類のブドウ品種を全て使用。10hl/haと非常に収量を絞って造られます。美しく深いガーネット色で、ストロベリージャムやキルシュの複雑な香り。洗練されたタンニンで、黒系果実と土の風味が感じられます。

JAN：3544840001454

コード：34755 ケース：6本入

750ml 参考小売：18,000円

DOMAINE
MUR・MUR・IUM



ミュル・ミュル・イウム

Domaine Mur-Mur-Ium

飽くなき畑作業のみが冒険心をかき立てる。誰よりも長い時間を畑で過ごす、レイトハーヴェスト式スーパーローヌ。



ヴィオニエ

Vignier

産地：フランス ローヌ

品種：ヴィオニエ100%

白／辛口

VdPヴォークリューズ。年間生産6200本。白桃、黄桃、紅茶を想わせる香り。ミネラル感と複雑さでエキゾチックなニュアンスとのハーモニーが素晴らしいワインです。

JAN：3760289170210

コード：33835 ケース：12本入

750ml 参考小売：3,200円



グルナッシュ・グランディオス

Grenache-Grandiose

産地：フランス ローヌ

品種：グルナッシュ100%

赤／フルボディ

平均樹齢60年の古樹のグルナッシュを通常より2〜3週間、収穫を遅らせて生産。スパイシーでローズマリー、ハーブ、リコリスの香り。豊かな自然の甘味が口の中に残り（リパッソのような雰囲気）、アルコールの強さを和らげ、力強さ、複雑さ、余韻の長さを強調しています。

JAN：3760289170173

コード：31428 ケース：12本入

750ml 参考小売：3,200円





VIGNERONS
PROPRIETES
ASSOCIES

オリヴィエ・ルージュ

Olivier Rouge



ラングドックのVPA（ヴィニュロン・プロプリエテ・アソシエ）が生産する伝統的コート・デュ・ローヌ。



コート・デュ・ローヌ ブラン

Cotes du Rhone Blanc

産地：フランス ローヌ

品種：グルナッシュ・ブラン40%、ワイオ140%、クレット10%、
ルサナ5%、マルサナ5%

白／辛口

華やかな香りが広がり、最後にライムのタッチ。心地よいフ
レッシュな酸味と、丸みのある果実味のバランスがよいワイン。
リンゴのアロマの余韻が長く続きます。

JAN : 3392120004912

コード：37626 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,500円



コート・デュ・ローヌ ルージュ

Cotes du Rhone Rouge

産地：フランス ローヌ

品種：グルナッシュ60%、シラー40%

赤／フルボディ

芳醇な赤い果実とほのかなスパイスのニュアンスを持つ口当たり
から始まり、フレッシュな酸味と繊細なタンニンのバランスが
整った、厚みのある心地よい余韻が印象的。

JAN : 3392120004936

コード：37627 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,500円



VIGNERONS
PROPRIETES
ASSOCIES

ヴィニュロン・プロプリエテ・アソシエ

Vignerons Propriétés Associés (VPA)

南フランス、ニームより10キロ離れた場所に位置。サンサンはカルヴィソン村の集落のひとつであり、
リケアの端に位置しています。またサ克蘭ボを作る場所としても知られています。



コレクション サンサン シャルドネ

Collection Sinsans Chardonnay

産地：フランス ラングドック

品種：シャルドネ100%

白／辛口

崩積粘土と石灰岩で覆われた古いテラ
スで栽培されています。区画ごとに分
け、熟したブドウを使用。醸造は、伝
統的な製法。緑の光沢のある金色。白
い花、レモンなど柑橘系、パニラ、
トーストの香り。まろやかでクリー
ミー、酸味と果実味のバランスの取れ
た味わいです。

JAN : 3392120005698

コード：38325 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,400円



コレクション サンサン ピノ・ノワール

Collection Sinsans Pinot Noir

産地：フランス ラングドック

品種：ピノ・ノワール100%

赤／ミディアムボディ

醸造は、伝統的な製法による。18-
20℃にて2週間かけて発酵。10日-1
カ月かけてマセラシオン。醗酵・熟
成ともにステンレスタンクで行いま
す。紫がかった深みのある赤。チェ
リーや赤い小さな果実のアロマ。柔
らかいタンニンが印象的なワインで
す。

JAN : 3392120001126

コード：36697 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,400円



コレクション サンサン カベルネ・ソーヴィニヨン

Collection Sinsans Pinot Noir

産地：フランス ラングドック

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

赤／フルボディ

崩積粘土と石灰岩で覆われた古いテラスで栽
培されています。区画ごとに分け、熟したブ
ドウを使用。醸造は、伝統的な製法。鮮やか
なガーネット色。熟したカシスやブラックベ
リー、スパイスの香り。熟した果実味を伴う
バランスの取れた柔らかな味わいが口いっぱ
いに広がります。

JAN : 3392120000648

コード：38326 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,400円



ドメーヌ・オー・ド・ムーリエ

Domaine Haut de Mourier

ブックス家は5代続くワインの造り手。自社畑と土地と所有し、南フランスのニーム
と近いナージュとソロルグの間に位置する。ドメーヌの名前は、ナージュとソロルグの
丘の中腹の小さな最良区画「La Mourier」から由来する。



ドメーヌ・オー・ド・ムーリエ シャルドネ

Domaine Haut de Mourier Chardonnay

産地：フランス ラングドック

品種：シャルドネ100%

白／辛口



淡く緑がかった輝くゴールド。白い花の香りに、
レモンの香り。ふくよかで、バランスも良く、口
当たりはキリッとしたフレッシュさがあります。

JAN : 3392120001393

コード：36440 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,400円



ドメーヌ・オー・ド・ムーリエ カベルネ・ソーヴィニヨン

Domaine Haut de Mourier Cabernet Sauvignon

産地：フランス ラングドック

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン100%

赤／フルボディ

ルビー色にスパイスと熟した赤い果実のアロマ。果
実味が広がり、バランスが良く、心地が良い余韻が
広がります。

JAN : 3392120002611

コード：36441 ケース：12本入

750ml 参考小売：2,400円

フランスワイン史最古のCALVISSON

フランスにワインが伝わったのは紀元前6世紀、古代ギリシャ人の植民地マッシア（現在のマルセイユ）にワインが持ち込まれたことが最初とされていました。

しかし、モンペリエ大学のJ.C.カヴァニス教授によって新たに『マルセイユ港が古代ギリシャのポカイア人によって造られた紀元前6世紀よりも前にリケア村でワインが飲まれていた』という歴史が発見されました。

当時のリケア村は現存していませんが、カルヴィソン地区に丘の名前として「リケア」が残っています。紀元前7世紀末に、リケア（＝カルヴィソン）にワインをエルトリア商人が持ち込み、フランスワイン史が始まりました。

CALVISSONセレクションシリーズとは

1903年創業当初から造り続けられているフランス国内でも100年以上愛されているロングセラーワイン。造り手「カルヴィソン」の名前をそのままワイン名に冠した、同ワイナリーの看板銘柄です。

「セレクション（＝selection）」とは全ての要素の厳選を意味します。樹齢に関しては、赤ワインは30年以上、白ワインは15～25年、一部30年を超えるブドウのみを選び、さらに畑での選果にも力を入れています。

また、醸造後のワインも、熟成タンクに移す前、タンク熟成を経た後と、テイスティングを繰り返した結果、選別に選び抜かれた様々な素材のポテンシャルを詰め込み、セレクションシリーズは誕生します。



セレクション ソーヴィニオン・ブラン

SELECTION SAUVIGNON

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13℃の低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

柑橘系のフルーツや、ハーブの爽やかな香り、程よい果実感に旨味を感じる、フレッシュで爽やかなテイスティング。

品種 ● ソーヴィニオン・ブラン100%

分類 ● I.G.P. Pay d'Oc

味わい ● 白・辛口

内容量 ● 750ml

入数 ● 12本/case

商品コード ● 31084

JAN ● 4522325310849

参考小売
2,000円



セレクション シャルドネ

SELECTION CHARDONNAY

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13℃の低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

熟した柑橘系フルーツの、落ち着きある香り。芳醇な果実の風味と、コクを感じるエレガントな味わい。

品種 ● シャルドネ100%

分類 ● I.G.P. Pay d'Oc

味わい ● 白・辛口

内容量 ● 750ml

入数 ● 12本/case

商品コード ● 34630

JAN ● 4522325403770

参考小売
2,000円



セレクション ヴィオニエ

SELECTION VIOGNIER

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13℃の低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

アブリコット、白いお花のような華やかな香り。口当たりからしっかりとした骨格、エレガントでふくやかな味わい。

品種 ● ヴィオニエ100%

分類 ● I.G.P. Pay d'Oc

味わい ● 白・辛口

内容量 ● 750ml

入数 ● 12本/case

商品コード ● 35050

JAN ● 4522325412215

参考小売
2,000円



セレクション シラー・ロゼ

SELECTION SYRAH ROSE

樹齢は15-25年、一部30年以上。12-13℃の低温で4-5週間もかけて発酵させ、香りの華やかさを強調する。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

少し濃いめのサーモンピンク。豊かな果実の風味と、しっかりとした綺麗な酸とのバランスが良い、華やかで旨味のある辛口。

品種 ● シラー100%

分類 ● I.G.P. Pay d'Oc

味わい ● ロゼ・辛口

内容量 ● 750ml

入数 ● 12本/case

商品コード ● 35934

JAN ● 3392120000075

参考小売
2,000円



セレクション カベルネ・ソーヴィニオン

SELECTION CABERNET SAUVIGNON

樹齢は30年以上のみ使用。サーモヴィニフィケーションにて香りを促し、18-20℃で2週間ほどかけて発酵。マセラシオンは1ヶ月以上にも及ぶ。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

完熟果実に軽いスパイスの香り。しっかりとした骨格に豊かな風味、緻密なタンニンが印象的。

品種 ● カベルネ・ソーヴィニオン100%

分類 ● I.G.P. Pay d'Oc

味わい ● 赤・フルボディ

内容量 ● 750ml

入数 ● 12本/case

商品コード ● 33816

JAN ● 4522325338164

参考小売
2,000円



セレクション メルロー

SELECTION MERLOT

樹齢は30年以上のみ使用。サーモヴィニフィケーションにて香りを促し、18-20℃で2週間ほどかけて発酵。マセラシオンは1ヶ月以上にも及ぶ。発酵・熟成ともにステンレスタンクを使用。

芳醇な赤い果実の香り。口当たりからインパクトのある果実味、ふくやかなボディでエレガント。

品種 ● メルロー100%

分類 ● I.G.P. Pay d'Oc

味わい ● 赤・フルボディ

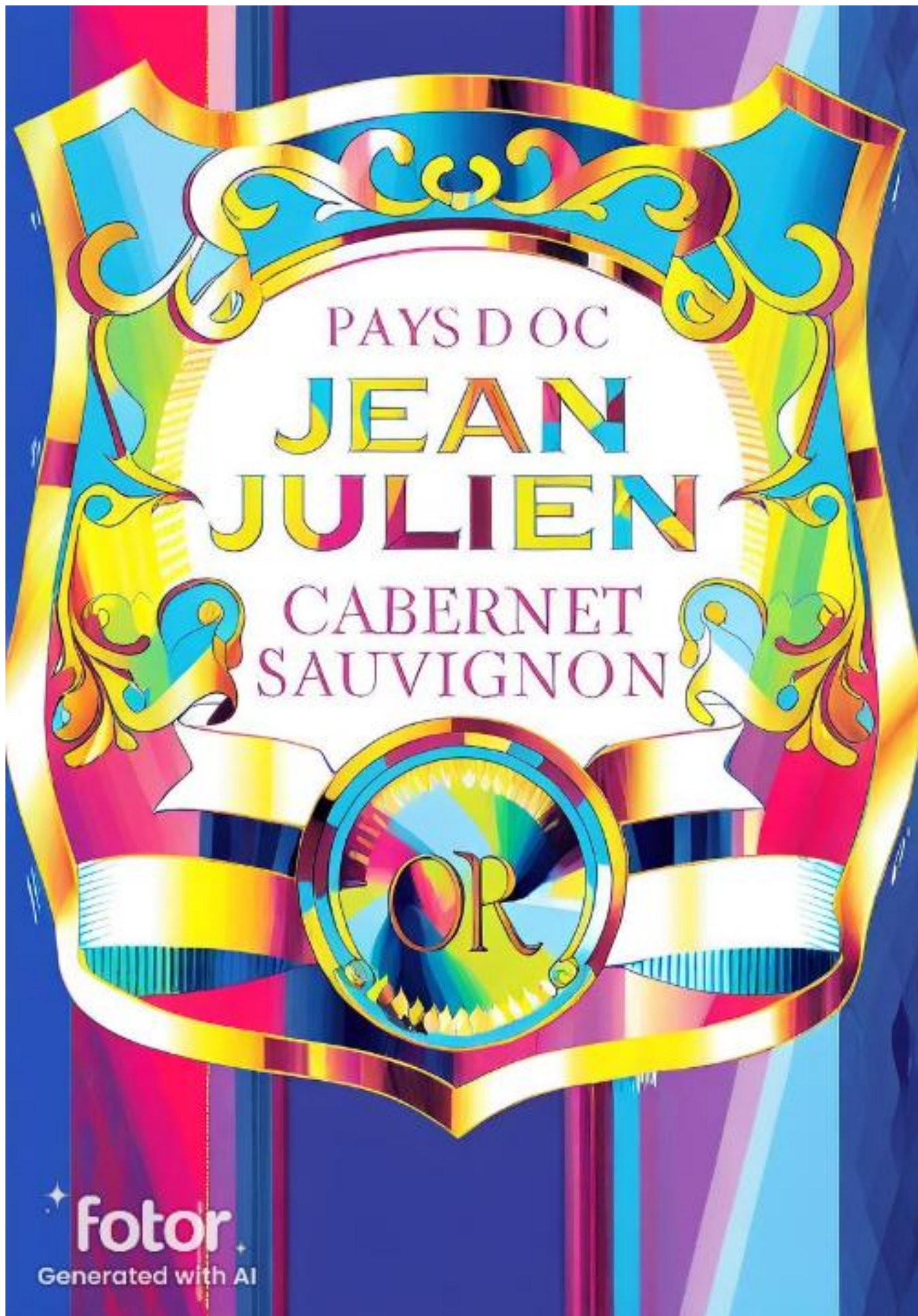
内容量 ● 750ml

入数 ● 12本/case

商品コード ● 33815

JAN ● 4522325298239

参考小売
2,000円





フランスの先進的ワイングループ 「アドヴィニ」傘下「ジャンジャン」

ADVINI
DES VIGNOBLES & DES HOMMES

MAISON JEANJEAN
FONDÉE EN LANGUEDOC EN 1872

アドヴィニは、フランスの大手ワイングループであり、フランスの銘醸地に著名なワイナリーを多数所有しています。また南アフリカやイタリアにもワイナリーを所有しています。

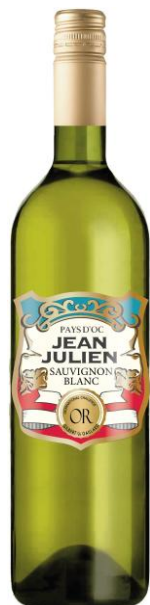
1872年、ジャンジャン家がラングドックにて創業し、5代目までジャンジャン家が所有。現在アントワヌ・レッチアが6代目となり後を引き継いでいます。

サステナビリティ（持続可能性）にも積極的に取り組んでおり、アグロエコロジー（地球環境にやさしい）な栽培、ワイン造りにおける水の使用、エネルギー効率、グリーン設計（生産過程におけるライフサイクルの中で環境負荷を最小限にするデザイン思想）に、細心の注意を払い、世界的な評判を積み重ね、現在、輸出国は110か国にも及びます。

ジャン・ジュリアン

Jean Julien

ラングドックの太陽の下で生まれたジャン・ジュリアンは、フランス南部の真のテロワールを表し、驚くべき果実味を提供します。



ソーヴィニオン・ブラン

Sauvignon Blanc

産地：フランス ラングドック
品種：ソーヴィニオン・ブラン100%
白／辛口

わずかに黄金色をした淡いグリーン。ピンクグレープフルーツ、レモンなど爽やかな香り。爽快感、清涼感があり、シンプルながらも活気に満ちた魅力を備えたワインです。

合う料理：シーフード全般、特に焼き魚、チキンライス、フライドチキン。



ジルベール&ガイヤール金賞受賞

JAN : 3186128148781
コード : 38488 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,900円**



シャルドネ

Chardonnay

産地：フランス ラングドック
品種：シャルドネ100%
白／辛口

淡い緑がかった黄色。トロピカルフルーツ、ピーチなどフルーティーな香り。生き生きとした鮮やかな酸味と果実味を持ち、そのテロワールの独自性を物語る一本です。

合う料理：シーフードのタパス、貝類や魚介類、焼き鳥、しゃぶしゃぶ。



ジルベール&ガイヤール金賞受賞

JAN : 3186128149245
コード : 38490 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,900円**



カベルネ・ソーヴィニオン

Cabernet Sauvignon

産地：フランス ラングドック
品種：カベルネ・ソーヴィニオン100%
赤／フルボディ

鮮やかで深みのあるガーネット色。レッドベリー、カシス、バニラの香り。フルーティーな味わいで、穏やかな酸味、滑らかなタンニンが印象的なワインです。

合う料理：ミートパスタやピザ、とんかつ、焼肉、ラム肉。。



ジルベール&ガイヤール金賞受賞

JAN : 3186128149276
コード : 38489 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,900円**



メルロー

Merlot

産地：フランス ラングドック
品種：メルロー100%
赤／フルボディ

鮮やかで深みのあるガーネット色。熟した黒系果実、カカオ、甘草の香り。程よい酸味と、まろやかで上質なタンニン。わずかにスパイシーな余韻が続く、リッチでバランスのとれたワインです。

合う料理：焼き鳥（タレ）、豚の生姜焼き、カレーライス、焼肉。。



ジルベール&ガイヤール金賞受賞

JAN : 3186128149306
コード : 38491 ケース : 12本入
750ml 参考小売 : **1,900円**



モリーノ

Molino

**40年以上にわたりバルバレスコを造り続けてきたネッビオーロの名手。
イタリア国内で評価される、小さな生産者が生み出す偉大なワイン。**



モリーノは、非常に小さな家族経営の生産者で、生産量がとても少ないため、これまで海外へ販売されることはほとんどありませんでした。当然、有名評価誌に掲載されることも少ないのですが、イタリアの最も著名なワイン評価誌「ガンベロ・ロッソ」では、最高評価の次点ドゥエ・ピッキエリを何度も獲得しています。

イタリアの3大赤ワインの一つと言われるバルバレスコが造られる畑は、バルバレスコ、ネイヴェ、トレイゾの村を中心に広がりますが、モリーノはトレイゾ村の生産者です。トレイゾ村で最良の区画と言われるアウザリオの丘に畑を持ち、真摯にワイン造りを続けています。

1950年代、ヴィルジニオ・モリーノによって設立されたワイナリーは、当初は野菜や果物を造る農家でした。しかし、ワインへの情熱を捨てきれなかったヴィルジニオは、ワイン造りの準備をコツコツと進め、1971年に念願のバルバレスコを初リリースします。当時の記録をたどってみると、モリーノのバルバレスコは、「ワインの王」と評されバローロに比肩する、という評価を得ていたようです。

1984年にDOCGが制定されると、高品質なワイン造りを目標とするヴィルジニオは、DOCGとDOCのワイン造りに特化することを決意します。これと同時期に長男トンマーゾと次男フランコがワイナリー運営に加わり、以来、家族経営の生産者として、ワイン造りの隅々まで目が届くワイン造りを進めてきました。



ランゲ・アルネイス “シビッラ”

Langhe Arneis “SIBILLA”

産地：イタリア ピエモンテ
品種：アルネイス100%
白／辛口

「シビッラ」とはローマ時代の巫女の意。ランゲとロエロの2つの異なる地域の畑で栽培されたアルネイスをブレンド。柑橘系フルーツ、アカシアの花、はちみつ、ハーブの香り。フレッシュでボリュームもあり余韻も長いワインです。

JAN：8051766940026
コード：34905 ケース：6本入
750ml 参考小売：3,500円



ドルチェット・ダルバ “レ・クエルチェ”

Dolcetto d'Alba “LE QUERCE”

産地：イタリア ピエモンテ
品種：ドルチェット100%
赤／ミディアムボディ

濃密なダークチェリーや、バラなどの香り。厚みのある果実感、フレッシュな酸味。フィニッシュに感じるアーモンドなどナッツ系のニュアンスが、より骨格に複雑味を与えています。

JAN：4522325444384
コード：33895 ケース：6本入
750ml 参考小売：3,200円



ランゲ・ネッビオーロ “ヴィタリス”

Langhe Nebbiolo “VITALIS”

産地：イタリア ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%
赤／フルボディ

トレイゾとグアレーネの畑のネッビオーロを使用。バリックで約18～20カ月間熟成。深みのあるルビーレッド。熟した赤系果実、バラ、シナモンの香り。繊細で生き生きとしたタンニン、エレガントな味わい。しっかりとしたストラクチャーがあります。

JAN：8051766940057
コード：34904 ケース：6本入
750ml 参考小売：5,000円



バローロ “アルトゥ”

Barolo “ARTU”

産地：イタリア ピエモンテ
品種：ネッビオーロ100%
赤／フルボディ

ステンレスタンク発酵後、50hlのフレンチオーク樽、バリック、ステンレスタンクに分けて最低24カ月間熟成。熟した赤系果実、スパイスの香り。柔らかいタンニンとふくよかで芳醇な味わいで長い余韻。古典的なスタイルでポテンシャルを感じさせます。

JAN：4522325429701
コード：33892 ケース：6本入
750ml 参考小売：8,500円



コルテ・モスキーナ

Corte Moschina



**ピュアで質の高いワインを造る、家族経営のワイナリー。
土地への愛情とワインへの情熱が生み出す、ピュアな味わい。**

1998年に設立されたコルテ・モスキーナはヴェネト州、ヴェローナとヴィチエンツァにまたがるレッシーニ山脈の麓、ロンカ（ソアーヴェ地区）にある小さな家族経営のワイナリーで、小規模ながら非常にピュアで質の高いワインを造ることで、その名が知られています。現在の所有畑は32haほど。

ワイナリーを運営するのはシルヴァーノとパトリツィア夫妻。近年、息子のアレックスとジャコモもワイナリーの仕事を手伝うようになりました。彼らは土地への大いなる愛情と、ワインへの情熱を持っており、「土壌の性格を素直に引き出すつくり」を心がけています。それは彼らのワインを飲めばすぐに理解することができます。ワインを一口含むと、「彼らの世界へ惹きこまれる」という表現が正しいでしょう。



ソアーヴェ “ロンカテ”

Soave “Roncathe”

産地：イタリア ヴェネト
品種：ガルガーネガ100%
白／辛口

20日間ステンレスタンク発酵。5カ月間タンクで熟成。白い花やトロピカルフルーツの豊かな香り。厚みのある熟れたグレープフルーツのようなフルーツ感と、フレッシュな酸味とのバランスがよく、余韻にアーモンド系の複雑なニュアンスも感じられます。

JAN : 8033309310015

コード : 33880 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **2,500円**



ソアーヴェ・スペリオール “イ・タライ”

Soave Superiore “I Tarai”

産地：イタリア ヴェネト
品種：ガルガーネガ100%
白／辛口

5日間ステンレスタンクで発酵。一部はステンレスタンクで、残りは樽でそれぞれ12カ月間熟成。金色がかった濃い黄色。はちみつや完熟果実の濃厚な香り。ふくよかで豊かなミネラル感、長い余韻の中にアーモンドのニュアンスが感じられます。

JAN : 8033309310053

コード : 34908 ケース : 6本入

750ml 参考小売 : **4,000円**



ヴァルポリチェッラ

Valpolicella

産地：イタリア ヴェネト
品種：コルヴィーナ、コルヴィナーネ、ロンディネッラ、
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤／ミディアムボディ

平均樹齢15～30年。30日間ステンレスタンクで発酵、さらに10カ月熟成。深いルビーレッド。チェリーやブラックベリー、スパイス豊かな香りタンニンは穏やかで、柔和でフルーティな味わいです。

JAN : 8033309310138

コード : 34738 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **3,300円**



カベルネ・ヴェネト “コッレ・アルト”

Cabernet Veneto “COLLE ALTO”

産地：イタリア ヴェネト
品種：カベルネ・ソーヴィニヨン95%、カベルネ・フラン5%
赤／フルボディ

30日間 陰干し。30日間ステンレスタンクで発酵。18カ月間樽熟成。濃いルビーレッド。ブルーベリー、ダークチェリー、スパイス、チョコレートの香り。凝縮された味わいとしっかりしたタンニンのフルボディ。ロンカからくるミネラルが心地よく続きます。

JAN : 8033309310060

コード : 34909 ケース : 6本入

750ml 参考小売 : **4,000円**



アマローネ・デッラ・ヴァルポリツェッラ

Amarone della Valpolicella

産地：イタリア ヴェネト
品種：コルヴィーナ、コルヴィナーネ、ロンディネッラ、
カベルネ・ソーヴィニヨン
赤／フルボディ

120日間陰干し。ステンレス発酵、24カ月間樽熟成。カシス、ブラックチェリー、スパイス、チョコレートの濃密で複雑な香り。なめらかでありながらボリューム豊かな重厚な味わいです。

JAN : 8033309310152

コード : 34740 ケース : 6本入

750ml 参考小売 : **9,000円**

イタリアのエミリア・ロマーニャを中心に活動する 新進気鋭の大規模なワイングループ



◆歴史と背景:

Terre Cevico (テッレ・チェヴィコ) は1963年に設立され、地域の小規模なワイン生産者が協力して品質の高いワインを生産することを目的としています。設立以来、持続可能な農業と地域社会の発展を重視してきました。

◆規模と影響力:

協同組合には約5,000のワイン生産者が加盟しており、総面積は約7,000ヘクタールに及びます。この規模の大きさにより、エミリア・ロマーニャ地方のワイン生産において重要な役割を果たしています。

◆持続可能性と環境への配慮:

Terre Cevicoは持続可能な農業実践を推進しており、環境への負荷を最小限に抑える取り組みを行っています。有機農法や省エネルギー技術の導入など、エコフレンドリーな生産方法を採用しています。

◆品質と認知度:

Terre Cevicoのワインは国内外で高く評価されており、数多くの賞を受賞しています。品質管理の厳格さとイノベーションに対する取り組みにより、消費者からの信頼も厚いです。

ボンボン ランブルスコ ドルチェ

Bon Bon Lambrusco Rosso Dolce

産地: イタリア エミリア・ロマーニャ
品種: ランブルスコ・サミノ、ランブルスコ・マレーニ、
ランブルスコ・マストリ
赤・微発泡/やや甘口

テッレ・チェヴィコ傘下の世界的に評価の高い生産者が造るランブルスコ。

微発泡性のあるルビー色。イチゴ、ダークチェリー、干しイチジク、スミレやバラの花の豊かな香り。イチゴの風味が口中に広がり、程よい酸味と果実の甘味がソフトに調和する優しい味わいです。

JAN : 4522325460483

コード: 38321 ケース: 12本入
750ml 参考小売: **1,600円**



ボンボン ランブルスコ ビアンコ ドルチェ

Bon Bon Lambrusco Bianco Dolce

産地: イタリア エミリア・ロマーニャ
品種: ランブルスコ・サミノ、ランブルスコ・マレーニ、
ランブルスコ・マストリ
白・微発泡/やや甘口

テッレ・チェヴィコ傘下の世界的に評価の高い生産者が造るランブルスコ。

微発泡性のある明るい麦わら色。熟した桃、梨、リンゴ、白い花の香り。優しい甘みと心地よい酸味のバランスが絶妙。軽快で飲みやすく、洋梨やリンゴのフレーバーが口中に広がります。

JAN : 8011510031851

コード: 38517 ケース: 12本入
750ml 参考小売: **1,600円**



アンブレット ビアンコ

Ambretto Bianco

産地: イタリア
品種: トレヴィアーノ主体
白/辛口

「アンブレット」はトロロアオイ属アオイ科の花（ハイビスカスの仲間）の名前。その花の特徴でもある“ふんわりした優しい香り”は、このワインの特徴とも似ています。

爽やかな柑橘系の香り、白い花の優しい香り。香り同様、フレッシュな酸味とフルーティーな果実味がバランスよくハーモニーを奏でます。

JAN : 8011510031554

コード: 38497 ケース: 12本入
750ml 参考小売: **1,600円**



アンブレット ロッソ

Ambretto Rosso

産地: イタリア
品種: サンジョヴェーゼ主体
赤/ミディアムボディ

「アンブレット」はトロロアオイ属アオイ科の花（ハイビスカスの仲間）の名前。その花の特徴でもある“ふんわりした優しい香り”は、このワインの特徴とも似ています。

華やかなレッドベリー、スミレの香り。チャーミングな果実味、しなやかなタンニン、程よい酸味がバランスよくハーモニーを奏でます。

JAN : 8011510031547

コード: 38498 ケース: 12本入
750ml 参考小売: **1,600円**





マルケ州、マテリカのテロワールを反映させるため、土地とワインに誠実に向き合う、誇り高き生産者。

マルケ州のマテリカに25haの畑を所有する2008年設立の小規模生産のワイナリーです。

マテリカはアドリア海とアペニン山脈の中間に位置し、鉄器時代の化石も発見される歴史の古い地域で、古代よりヴェルディッキオの産地としてワイン醸造が行われてきました。

内陸性気候で一日の昼夜の気温差が激しく、特殊なミクロクリマも発生するため、高品質のブドウを生み出す環境が整っています。ゆえに彼らは、“我々の土地には2500年を超える長いワイン生産の歴史があり、その伝統を尊重しながら先祖が当時から行っていた方法と、現代技術の利点を融合した我々ならではのワインを造ること”を理念としています。

現在では有機農法の認証を取得し、ビオロジック栽培を行っています。環境に配慮したエコフレンドリーなワイナリーとして数々の組合より表彰を受けています。



ヴェルディッキオ・ディ・マテリカ “ペトララ”

Verdicchio di Matelica “PETRARA”

産地：イタリア マルケ
品種：ヴェルディッキオ100%
白／辛口

標高350～400mにあるマテリカの最北地に単独所有する8haの畑ペトララ。粘土と石灰質の混合土壌。平均樹齢15年。発酵はステンレスタンク。

緑がかった淡い黄色。爽やかな洋梨や、遅摘みからくる白桃のような香り。とろみのある厚いボディ。しっかりと酸と洗練されたミネラル感があります。



JAN：4522325447866
コード：33361 ケース：6本入
750ml 参考小売：**2,800円**



マルケ・ロッソ “テッラヴィニャータ”

Marche Rosso “TERRAVIGNATA”

産地：イタリア マルケ
品種：サンジョヴェーゼ50%、
メルロー35%、ラクリマ15%
赤／ミディアムボディ

「テッラヴィニャータ」とはブドウがよく育つ土地という意。粘土と石灰質の混合土壌。標高350～400m。平均樹齢10年。発酵はステンレスタンク。

色はルビー色。ドライフルーツ、甘いスパイス、湿った土などの複雑な香り。しっかりと酸味とこねたタンニンが印象的です。



JAN：4522325444186
コード：33362 ケース：6本入
750ml 参考小売：**2,800円**



マルケ・ロッソ “マテシス”

Marche Rosso “MATESIS”

産地：イタリア マルケ
品種：モンテプルチアーノ100%
赤／フルボディ

標高350～400mにある南向きに広がる粘土と石灰質の混合土壌の畑。25hlの大樽で発酵後15カ月熟成、さらにボトル内5カ月熟成してからリリース。

色は深みのある赤。ベリー類の豊かで複雑な香り。ふくよかでなめらかなタンニン、豊かなアルコールとしっかりとしたストラクチャー。モンテプルチアーノで有名なアブルツォ州のそれに比べ、ミネラル感が豊富に感じられます。

JAN：4522325429787
コード：34742 ケース：6本入
750ml 参考小売：**3,800円**



La Quercia

ラ・クエルチャ

古技術の伝統、 隠れ産地 トラミーニャの 造り手。



四代続くベンナーティ家は、
ヴェローナの東に位置する
トラミーニャ河沿いの丘陵地帯に
本拠地を構えます。
オーナーはソアーヴェ生まれ。
小さい頃よりワインに
慣れ親しんできた造り手です。

区画を細かく分け、少量の
クオリティワインを手がける一方で、
気軽にワインと食を愉しむ
この土地の文化を伝えるべく、
デイリーワインの品質にもこだわります。
特にヴェネト州の特徴とも言える
陰干しブドウからの生産技術については
ウーディネ大学とも
共同で研究を行っています。

ベンナーティ家は、少量生産の
上級ワイン造りで学んだノウハウを
エントリークラスのワインにも
惜しみなくつぎ込む情熱を持っています。

それゆえにベンナーティ家のワインは、
特にエントリークラスでは
そのコスパの高さが魅力的で、
国内外からの人気の秘訣とも言えます。



ピノ・ビアンコ

色・白

味わい・辛口

品種・ピノ・ビアンコ

原産地・ヴェネト州

容量・750ml

入数・12本

CODE・35818

JAN・8002167000512

参考小売・¥1,600



ピエモンテ
バルベラ

色・赤

味わい・ミディアムボディ

品種・バルベラ

原産地・ピエモンテ州

容量・750ml

入数・12本

CODE・35084

JAN・8002167000543

参考小売・¥1,600



モンテプルチアーノ
ダブルツツォ

色・赤

味わい・ミディアムボディ

品種・モンテプルチアーノ

原産地・アブルッツォ州

容量・750ml

入数・12本

CODE・35085

JAN・8002167000710

参考小売・¥1,600



ベンナーティ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ Bennati Amarone della Valpolicella



産地：イタリア ヴェネト
品種：コルヴィーナ、コルヴィノーネ、
ロンディネッラ
赤／フルボディ

紫色を帯びた濃く深いルビーレッド。チェリーや
ブラックベリーのジャムやコンポートしたフルー
ツの豊かな甘い香り。フルーツジャムのような凝
縮感のある果実味とスパイシーノートが渾然一体
となった複雑な味わい。力強さと優美さを兼ね備
えたエレガントなワイン。

JAN：8002167000741

コード：37362 ケース：6本入

750ml 参考小売：8,000円



カステラーニ

Castellani



創立120周年を迎えたトスカーナで5世代続く家族経営ワイナリー。
各地のテロワールを活かした高品質なワインを生産しています。

1903年、アルフレッド・カステラーニがトスカーナ州ピサ近郊に小さな醸造所を設立したことはじまりました。現在は、ピエルジョルジオ・カステラーニを当主に、息子ジャコモが栽培を、妹エレナがマーケティングを担当しています。今やトスカーナを代表する家族経営ワイナリーとして、非常に高い評価を獲得しています。

SDGsにも積極的に取り組み、家族経営だからこそ持続可能な、ブドウ栽培やワイン造りを大切に、テロワールが感じられるワインを造り続けています。

また、イタリア各地にある契約農家や共同組合との繋がりから、各地のテロワールを表現したエントリークラスのワインを生産し、成功を納めています。



バルトーニ キアンティ

Bartani Chianti

産地：イタリア トスカーナ

品種：サンジョヴェーゼ80%、カナイオ10%、カンジョ10%
赤ノミディアムボディ

鮮やかなルビー色。熟成とともにガーネットの色合いを帯びていきます。サクランボ、スミレ、熟した果実の香り。軽やかなタンニンが滑らかで心地よく、バランスのとれた味わいです。

JAN : 8002153237410

コード : 37606 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,600円**



サンヴィート グリッロ シチリア

Sanvito Grillo Sicilia

産地：イタリア シチリア

品種：グリッロ100%

白ノ辛口

ステンレスタンク発酵。金色を帯びた澄んだ黄色。熟した桃やトロピカルフルーツの豊かなアロマとアーモンドやアカシアのはちみつのニュアンス。爽やかでふくよかな味わいです。

JAN : 8002153202951

コード : 34937 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,600円**



サンヴィート ネグロアマーロ・ディ・プーリア

Sanvito Negroamaro di Puglia

産地：イタリア プーリア

品種：ネグロアマーロ100%

赤ノミディアムボディ

発酵・熟成ともにステンレスタンク。濃い紫がかかったルビーレッド。南の産地らしい豊かな果実味が印象的で、スパイスかつふくよかな口当たり。細かいタンニンが特徴的、フルーティーで凝縮感のある親しみやすい味わいです。

JAN : 8002153211229

コード : 37779 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,600円**



エッセンツァ シラー

Essenza Syrah

産地：イタリア シチリア

品種：シラー100%

赤ノミディアムボディ

化学肥料を一切使うことなく、広大なシチリアのブドウ畑にて栽培。果汁はステンレスタンクで10日間発酵。豊かな赤系果実、黒コショウ、シナモンの香り。芳醇でふくよかな果実味、細かいタンニンが心地よいハーモニーを奏でます。

JAN : 8002153219751

コード : 34344 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,900円**



エッセンツァ ヴィーノ・ビアンコ

Essenza Vino Bianco

産地：イタリア

品種：トレッピアーノ、シャルドネ

白ノ辛口

化学肥料を一切使わずに生産しオーガニック認証「ユーロリーフ」を取得。

香りは、新鮮な花束、桃やアプリコット。
味わいは、みずみずしい酸味と果実味が印象的です。

JAN : 8002153242131

コード : 38160 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,500円**



エッセンツァ ヴィーノ・ロッソ

Essenza Vino Rosso

産地：イタリア

品種：サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー

赤ノミディアムボディ

化学肥料を一切使わずに生産しオーガニック認証「ユーロリーフ」を取得。

香りは、熟したカシスやイチゴ。
味わいは、フレッシュで豊かな果実味が印象的です。

JAN : 8002153242124

コード : 38159 ケース : 12本入

750ml 参考小売 : **1,500円**





オラ・ヌエーヴァ

Ola Nueva



OLA NUEVA SHIRAZ

カシスリキュール、煮詰めたブラックチェリー、
丁字、八角など甘いスパイスの香り。
口当たりから凝縮感のある果実の風味が印象的で、
細かく穏やかなタンニンと濃密な果実とのバランスが良く
リッチでまろやか。長く続く余韻は、
リキュールを思わせるほどの優しい甘みが特徴的。

品名：オラ・ヌエーヴァ シラーズ

品種：シラーズ100%

樹齢：30～40年

味わい：赤・フルボディ

商品コード：35806

容量：750ml

入数：12本 / cs

JAN：8436576360873

参考小売：1,800円



OLA NUEVA VIURA CHARDONNAY

黄桃や南国系フルーツに、
ヴァニラとスモーキーな香りが混じる高い芳香性。
口当たりから圧倒的な果実のふくよかさから始まり、
濃厚な骨格に負けないしっかりとした酸のレベル、
舌の上でのまろやかさを感じながらも滑らかで厚みのある
味わい。上品で熟れた果実のふくよかさを持つ、
丸みを帯びた持続性のある余韻が印象的。

品名：オラ・ヌエーヴァ ビウラ・シャルドネ

品種：ビウラ・シャルドネ（比率非公開）

樹齢：15～25年

味わい：白・辛口

商品コード：36196

容量：750ml

入数：12本 / cs

JAN：8436576360866

参考小売：1,800円

味わい、 フルス *Flavor*

濃厚な色合い、官能的で高い芳香性、
ふくよかなボディで滑らかな舌触り。
口に含んだ瞬間から濃密感、舌の上に残る
はっきりとした厚み、ボリュームを感じます。

優しい甘みと、後をひく余韻が印象的。
色調、香り、味わいの「フルスベック」を体験してください。

ワイン界の 「ニューウェーブ」 *New Wave*

OLA NUEVAとは「新しい波」の意味。
好奇心に満ちた若く有能なワインメイキングチームが
スペインワインの新しい世界観を生み出し、
その途切れることない躍動感の象徴として
「波のうねり」を味わいに込めてラベルをデザイン。



イニスキリン

INNISKILLIN ICEWINE

GOLD VIDAL



| | |
|---------|-------------------------|
| 品名 | イニスキリン アイスワイン ゴールド ヴィダル |
| 品種 | ヴィダル |
| 生産国 | カナダ |
| 味わい | 白・極甘口 |
| アルコール度数 | 9.5% |
| 商品コード | 36074 |
| 容量 | 375ml |
| 入数 | 6本 / cs |
| JAN | 620654120017 |
| 参考小売 | 15,000円 |

真冬の厳しい寒さが育む、 極上の甘口ワイン

18世紀後半のある年、ドイツの小さなブドウ農家は予想外の霜害に襲われ、熟したブドウの収穫をあきらめなければならなくなりました。収穫されずに畑に残ったままのブドウは、その年の気温が零下になる冬を迎えました。

少しでも損害を減らそうと考えた農家は、処分予定だった凍結した完熟果実からわずかな果汁を搾り取り、ワインを造って見たところ、今まで味わったことのない濃密で深い香りと甘さを持つ極上のワインが出来たのです。

この奇跡の産物は、やがて貴族が好んで愛飲するようになり、「貴族のワイン」と呼ばれ、高級品として意図的に造られるようになりました。

さて、アイスワインの生産はとても大変な作業です。冬は毎晩氷点下になる、非常に寒いカナダでは、熟したブドウの実を収穫しないでみると、樹に生ったままのブドウの実が自然に凍ります。

水分が凍結したブドウの実は、残っている水分の糖度が上がっていて、非常に甘いエキスになっています。この甘いエキスで造るワインが、アイスワインです。アイスワイン用のブドウは、冬の到来とともに凍結と解凍を繰り返し、少しずつ果汁を凝縮させていきます。そのため、夏はブドウが生育するくらい暖かく、冬は果実が凍るくらい寒い、限定された特別な土地でしか生産することができません。

こうして十分に凝縮したブドウは、12月～1月の夜中から朝方にかけて、一房ずつ丁寧に手摘みで収穫されます。この凍結したままのブドウからは、零下という状況下でも果実の中で凍っていなかった「甘みが究極に凝縮されたエキス」がごくわずかに搾り取ることができます。

その量は一房のブドウからスプーン一杯分程度で、通常のワインのわずか8分の1程度とされています。



株式会社 ボンド商会

<http://www.bondco.co.jp/>

神戸本社

〒652-0833 兵庫県神戸市
兵庫区島上町1丁目1番4号
TEL : 078-671-6001 FAX : 078-651-6514

東京支店

〒150-0021 東京都渋谷区
恵比寿西1丁目1番6号マール代官山3階
TEL : 03-5784-0761 FAX : 03-3461-2236