

Cave de Vin Club News

ブシャール・ペール・エ・フィスが誇る、
モンラッシェとムルソー・レ・クルの魅力

ブシャール・ペール・エ・フィスは、1731年創業のブルゴーニュ地方を代表する名門ワイナリーです。伝統的な手法と最新技術を融合させ、高品質なワインを生産し続けてきました。その歴史は300年近くに及び、常に伝統と品質を重んじたワイン造りを行っています。

ブシャール・ペール・エ・フィスは、白ワインの最高峰である特級畑「モンラッシェ」をはじめ、「シュヴァリエ・モンラッシェ」の最大の所有者としても知られています。さらに、単独所有区画「ラ・カボット」は、同ワイナリーの誇りであり、ブルゴーニュの白ワインの最高峰を生産するための鍵となっています。

2021年は、ブルゴーニュ地方全体で春の霜害が深刻で、特に4月の大霜は多くの畑に甚大な被害をもたらしました。これにより、収穫量は大幅に減少し、特級畑であるモンラッシェとシュヴァリエ・モンラッシェも例外ではなく、生産量が少ない年となりました。

しかし、得られたぶどうは非常に健全で、適度な糖度と高い酸味を持っており、この年のワインは非常にフレッシュで、酸味と果実味のバランスが優れているのが特徴です。今回は、希少なモンラッシェをはじめ、同社を代表するもう一つのワイン「ムルソー・レ・クル」をご紹介します。これらのワインは、10年以上の熟成にも耐えうる珠玉の白ワインです。ぜひお楽しみください。



白ワインの王者、究極のエレガンス

🇫🇷 🇫🇷 **モンラッシェ**

2021 ドメーヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス

フランス/ブルゴーニュ地方
品種:シャルドネ 100%

白:①

モンラッシェ2021年ヴィンテージは、柑橘系の果実、白い花、蜂蜜、トーストの豊かなアロマを持っています。酸味がしっかりとあり、フレッシュでピュアな果実味が際立ちます。長い余韻があり、ミネラル感も豊富で、非常にバランスの取れたワインに仕上がっています。10年以上の熟成を経ることで、さらなる複雑さと深みが増し、今後の進化が非常に楽しみです。

ご注文番号 **No.1**

275,000円 ▶ **192,500円** **30%OFF**



BLMR21

村名クラスとは思えない、きれいな酸味と豊かなアロマ

🇫🇷 🇫🇷 **ムルソー・レ・クル**

2021 ドメーヌ・ブシャール・ペール・エ・フィス

フランス/ブルゴーニュ地方
品種:シャルドネ 100%

白:①

ブルゴーニュの村名ワインの中でも特に優れた品質を持つワインです。フレッシュでバランスの取れた風味、豊かなミネラル感、そして長い余韻が特徴です。2021年の気候条件を反映したこのヴィンテージは、ブルゴーニュの魅力を感じることができる一杯です。飲み頃を迎える前に手に入れて、特別なひとときをお楽しみください。

ご注文番号 **No.2**

16,500円 ▶ **13,200円** **20%OFF**



BLMC21

お知らせ

【気温上昇に伴うクール便推奨のお願い】6月〜9月にかけての気温上昇に伴い、ワイン噴出しや劣化が懸念されるため、カーヴド・ヴァンではクール便を推奨させていただきます。(クール便手数料:別途330円)。クール便をご指定いただかなかった場合の、液漏れ、ワインの劣化等に関しましては、返品・交換は承れませんので、予めご了承ください。
【店舗営業時間】平日12:00~18:30 土・日・祝日休み ※営業時間の変更がある場合にはHP等でお知らせいたします。

ワインと暮らす

～生産者来日記念 ウマニ・ロンキ～

祝!2024年ガンペロ・ロッソワイナリー・オブ・ザ・イヤー受賞!レストランの評価雑誌としても権威のある出版社のガンペロ・ロッソが発行するイタリアのワイン評価本「ヴィーニ・ディタリア」にて、ウマニ・ロンキ社が「ワイナリー・オブ・ザ・イヤー」に選ばれました!魅力あるワインを社長のミケーレさんが伝えに来日されたので、試飲会に参加させていただきました。今回、ガンペロ・ロッソではワイナリーだけでなく、三ツ星のトレビッキエーリも受賞されています。それが「ヴェッキエ・ヴィーニエ・ヒストリカル」ヴェルディッキオ・デイ・カステッリ・ディ・イエージ・クラッシコ・スベリオレ 2018」です。生産本数は5000本弱!ほとんどがイタリアで流通、少しの量をアメリカ・ニューヨークと日本だけに出荷されたそうです。貴重なワインをカーヴには6本限定ですが分けて頂きました。5年という長期熟成を経て作り上げられたヴェルディッキオの味わいはフレッシュ感も持ちながら、ミネラル感もあり、後から後からふくよかな果実味が追いかけてくるようなヴォリュームのある素晴らしいワインです。またウマニ・ロンキ唯一のスパークリングはヴェルディッキオの特性であるグリーンアップルの香りやハーブ、ベルガモットのアロマを感じる、なめらかな泡がととも飲み心地良い上質な味わい。試飲会でも人気があり、直後には完売したほどです。今回の特集では少量ですが新たに入荷いたしました。ぜひこの機会にお試ください。食事に合わせやすいワインを中心に、スパークリングから食後に楽しめるデザートワインまでご紹介いたします。ぜひいろんなウマニ・ロンキのワインをお楽しみください!

長期熟成にも期待!



7173X

イタリア/マルケ
品種:モンテプルチアーノ

赤:⑥

収量を落とし完熟したブドウを使い、バリック(小樽)で熟成させて造られます。深いガーネット色、のびやかでスパイシーな中には、はっきりと感じられるフルーツの香り。甘みとやわらかな渋みが調和した贅沢な造りのワインです。

ご注文番号 No.3

6,310円 ▶ 4,994円 21%OFF

バリックがもたらす厚みのある白



6051Y

イタリア/マルケ
品種:シャルドネ

白:①

「レ・ブスケ」とは、白ブドウの栽培に最適なことでも知られる畑の名前に由来します。様々な花、熟したリンゴなどのフルーツ、バニラやスパイスの香り。まろやかな口当たりと確かなコクが感じられます。お肉料理にも合わせられる一本です。

ご注文番号 No.4

4,574円 ▶ 3,630円 21%OFF

※ヴィンテージ切替のため、2020年、2021のいずれかとなります。

情熱が造り上げた長期熟成ヴェルディッキオ

限定
6本



26159

イタリア/マルケ
品種:ヴェルディッキオ

白:①

樹齢50年を超えるヴェッキエヴィーニエの畑の中でも、特に標高の高い区画の最良のブドウを厳選し、約5年の熟成を経てリリースされます。完熟した果実の香りとしっかりとしたテクスチャーが感じられ、余韻が長く残ります。

ご注文番号 No.5

15,292円 ▶ 12,650円 17%OFF

黄金の贅沢な一杯



6235

イタリア/マルケ
品種:ソーヴィニヨン・ブラン

白:④

特別な気候条件に恵まれた畑の貴腐ブドウを小さなステンレスタンクで発酵、約1年熟成させます。とろりと広がる心地よい甘さと、エレガントな酸味があり、バランスがよく、上品な余韻が長く続きます。食事の最後に楽しむと幸福感が増します!

ご注文番号 No.6

5,447円 ▶ 4,290円 21%OFF

※全ての表示価格は消費税込みです。掲載写真はヴィンテージ違いの場合がございます。また、ラベルデザイン等が異なる場合がございます。ご了承下さい。
白・ロゼの甘辛表示(辛口①、やや辛口②、やや甘口③、甘口④) 赤のボディ表記(フル:⑥、ミディアム:⑧、ライト:①)



Set.1 ワンランク上のウマニ・ロンキ赤白2本セット

[No.3~4] 各1本

10,885円 ▶ **8,140円**

25%OFF

S-1



Set.2 ウマニ・ロンキで食事を楽しむ4本セット

[No.7~10] 各1本

12,054円 ▶ **9,020円**

25%OFF

送料無料

S-2



家族のための極上の泡



6722X

🇮🇹 LH2メトクラシッコ・エクストラブリュット
NV ウマニ・ロンキ

イタリア/マルケ
品種:ヴェルディッキオ、シャルドネ

泡白:①

リトルヘブン。ゲストルームに訪れた友人がノートに書き残した言葉から「LH」と名づけたそうです。数字の2は使われている二種類の品種を表しています。ベルガモットやマンダリン、ハーブのアロマを感じるフローラル、フルーティでエレガントな香り。味わいはなめらかで心地よい。快活さがあり、ミネラルやドライフルーツの長い余韻が感じられます。瓶内熟成32ヶ月。デゴルジュマン(澱引き)の後、さらに2~3ヶ月休ませてリリースされます。

ご注文番号 No.7

5,420円 ▶ **4,290円**

21%OFF

魚介に合わせたいミネラル感のある白



6163

🇮🇹 ヴェルディッキオ・ディ・カステッリ・ディ・イエージ・クラシッコ
2022 ウマニ・ロンキ

イタリア/マルケ
品種:ヴェルディッキオ

白:①

ステンレスタンクのみで醸造され、カルパッチョやアクアパッツァなど魚介をメインにしたお料理に合いやすいワインです。緑がかった輝く麦わら色に、繊細なフルーツの香り。フレッシュでフルーティ、キリッとした味わいで、ピターアーモンドを思わせる余韻が印象的な白ワインです。

ご注文番号 No.8

2,092円 ▶ **1,650円**

21%OFF

コスパ良いモンテプルチアーノ



7170X

🇮🇹 ポデーレ・モンテプルチアーノダブルツォ
2022 ウマニ・ロンキ

イタリア/アブルッツォ
品種:モンテプルチアーノ

赤:Ⓜ

口当たりがやわらかく、ほどよい酸味とアルコール、タンニンのバランスがとれ、爽やかな若々しさがあります。サラミやミートソーススパゲティなど日常のお料理にも合いやすいワインです。

ご注文番号 No.9

1,926円 ▶ **1,540円**

20%OFF

フルーティでアロマティック



7167X

🇮🇹 ラクリマ・ディ・モッコ・ダルバ
2021 ウマニ・ロンキ

イタリア/マルケ
品種:ラクリマ・ディ・モッコ・ダルバ100%

赤:Ⓜ

現在に残存する奇跡的なブドウ品種とされています。「ラクリマ」は「涙」を意味するイタリア語。これは熟したブドウの房に落ちる「しずく」に由来します。バラやスミレのような華やかな香り、フルーティでまろやかな心地よい味わい。照り焼きチキンやローストポーク、少しスパイスを効かせた料理にも合わせてみてください。

ご注文番号 No.10

2,615円 ▶ **2,090円**

20%OFF

夏にぴったりの爽快な白

■ **グラン・バトー・ボルドー・ブラン**
2022 パリエール・フレール

フランス／ボルドー
品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100%

白:①

シャトー・ベイシュヴェルの伝統の技を受けついで醸されたワインは、豊かなコクを備えた辛口白ワインです。爽やかな柑橘系の香りと豊かなフルーティーな味わいが楽しめる一本です。口当たりは軽やかで、魚介料理やサラダとの相性が抜群。このワインは、暑い夏の日にぴったりの爽快さを楽しめます。

ご注文番号 **No.11** 合う料理:シーフードサラダ

2,145円▶ **1,823円**



ALSB22

エキゾチックなアロマ漂う白

■ **アラモス・トロンテス**
2022 カテナ

アルゼンチン／サルタ
品種:トロンテス 100%

白:①

サルタ州で収穫されたブドウを使用して造られる華やかなトロンテス。柑橘類、桃の果実を思わせるいきいきとしたノートと、ジャズミンやフレッシュなハーブのヒントが含まれています。ワインは軽く爽やかな口当たりで、フレッシュな酸味とバランスの良い味わいが楽しめます。爽やかさが夏の食卓を彩ります。

ご注文番号 **No.12** 合う料理:エビのセビーチェ

2,200円▶ **1,870円**



YLCT22

新鮮な果実の恵み

■ **ラ・シガラル**
2022 シャトー・ド・ケー

フランス／南西地方
品種:シャルドネ 100%

白:①

1974年から現在のデンマーク王家が所有するワイナリー。良く熟した洋梨、リンゴ、モモや白い花の香り。鉱物的な引き締まった味わいと僅かに感じられるバターのようなニュアンスが見事なバランス。白身魚のグリルや野菜料理と相性抜群。夏の食事を一層引き立ててくれる事間違いなし!

ご注文番号 **No.13** 合う料理:白身魚のグリル

3,300円▶ **2,805円**



FLCXB22

Cave de Vin SEULE



ALQAGR20



BLBSE22



MLMGC21

味わいに深みのあるお手頃ボルドー

■ **シャトー・フォンガバン**
2020

フランス／ボルドー地方
品種:メルロ / カベルネ・フラン

赤:Ⓜ

熟成感が漂う複雑な風味と濃厚なボディが魅力の赤ワイン。黒い果実の香りに加え、スパイスやタバコのニュアンスが感じられます。肉料理やチーズとの相性が抜群で、特に赤身肉の料理におすすめです。

ご注文番号 **No.16** 合う料理:牛肉のグリル

2,640円▶ **2,244円**

果実味豊かで爽やかな酸味が心地よい

■ **イランシー**
2022 ドメーヌ・ベルサン

フランス／ブルゴーニュ地方
品種:ピノ・ノワール 95% / セザール 5%

赤:Ⓜ

ピノ・ノワールに加え、イランシーの伝統的な品種、セザールを5%使用しています。熟したブラックチェリーやカシスなどの黒い果実にスパイスやキルシュのニュアンス。洗練されたテクスチャーのタンニンに支えられ、フレッシュ感もありながら、ふくよかでリッチな凝縮感のあるワインです。

ご注文番号 **No.17** 合う料理:鶏肉のトマト煮込み

4,873円▶ **4,142円**

火山土壌の力強いミネラルと深みのある味わい

■ **エトナ・ロッソ**
2021 ムルゴ

イタリア／シチリア島
品種:ネッロ・マスカレーゼ 100%

赤:Ⓜ


エトナ火山の豊かな土壌から生まれる力強いミネラル感と深みのある味わいが特徴の赤ワイン。赤いベリー系果実やクローヴなどのスパイス香。シチリアながら涼やかな印象があり、酸もしっかりしたエレガントで果実味のある味わい。肉料理やラグーソースのパスタなどと楽しめます。

ご注文番号 **No.18** 合う料理:牛肉のラグーソース

2,915円▶ **2,477円**

*全ての表示価格は消費税込みです。掲載写真はヴィンテージ違いの場合がございます。また、ラベルデザイン等が異なる場合がございます。ご了承下さい。
白・ロゼ・オレンジの甘辛表示(辛口①、やや辛口②、やや甘口③、甘口④) 赤のボディ表記(フル:⑥、ミディアム:Ⓜ、ライト:⑦)

さわやかな酸味とジューシーさが特長的

 **モスカート・ジャロ**
2022 カステル・ザレグ

イタリア / トレンティーノ・アルト アディジェ
品種:モスカート・ジャロ 100%

白:①

カルダー口湖近くの微気候と土壌の質が、この品種に心地よさとまろやかさを与えています。夜の冷え込みが生き生きとした酸味をもたらします。香りは熟した桃、オレンジの花、ナツメグの香り。口に含むとフルーティーな香り、さわやかな酸味とジューシーなワインです。


ご注文番号 **No.14** 合う料理: アジアン料理

3,850円 ▶ **3,273円**



MLCSN22

フレッシュ&フルーティーな白ワイン

 **リースリング・トロッケン**
2022 クレブス

ドイツ / ファルツ
品種:リースリング 100%

白:①

ファルツ地方の中でも高評価を獲得する注目生産者。鮮烈な酸味と豊かなフルーティーな香りが楽しめるワイン。青リンゴやシトラスの風味が感じられ、アジア料理やシーフードとの相性が抜群。夏の爽やかな食事にぴったりの一本です。

ご注文番号 **No.15** 合う料理: 生春巻きチリソース

3,410円 ▶ **2,899円**




QLKRA22

CT WINE



VLES21

果実味が濃厚でスパイシーな味わい

 **バロッサ・シラーズ**
2021 アースワークス

オーストラリア / 南オーストラリア
品種:シラーズ 100%


赤:⑥

160年以上のワイン造りの歴史があるバロッサで、歴史がある小規模ブドウ栽培家より購入。彼らの長年かけて得た知識、技術に敬意を表し、アースワークス=畑作業という名をつけました。柔らかいながらもしっかりと感じる黒果実の香り。シルキーなタンニン。濃厚でスパイシーな風味が楽しめる赤ワイン。黒胡椒やチョコレートの香りが豊かで、バーベキューやグリル料理にぴったり。

ご注文番号 **No.19** 合う料理: スペアリブ、BBQソース

2,750円 ▶ **2,338円**

エレガントで柔らかな味わいが特長的

 **667 ピノ・ノワール**
2021 ノーブル・ヴァインズ

アメリカ / カリフォルニア州
品種:ピノ・ノワール

赤:⑩

サン・ベルナーベと、サンタルシア・ハイランズの畑に植わるディジョン・クローン667を使用。エレガントで柔らかな果実味が魅力のピノ・ノワール。イチゴやチェリーのフルーティーな風味があり、鴨肉やボーク料理との相性が抜群です。夏の少し特別なディナーに最適です。

ご注文番号 **No.20** 合う料理: 鴨のロースト

3,300円 ▶ **2,805円**

SUNTORY Cave de Vin SELECT WINE July

暑い季節にぴったりのワインを
スタッフで厳選!

白ワインは、爽やかな柑橘系の香りが楽しめるソーヴィニヨン・ブラン、華やかな果実味が魅力のトロンテス、優雅でバランスの取れたシャルドネ、フローラルなリースリングなど、リフレッシュしたい時や夏の食卓を華やかに彩る白ワインを集めました。

赤ワインは、豊かな果実味と滑らかな口当たりが特徴のボルドーブレンド、スパイシーで複雑な風味を持つブルゴーニュワイン。エレガントで深みのあるシチリアワインに、オーストラリアの力強い味わいのシラーズ!そして、バランスが取れたカリフォルニアのピノ・ノワールを含む豪華なラインアップです。

いずれのセットも、様々なシーンに合わせてお楽しみいただけるよう、スタッフで選びました!夏のひとときをさらに特別なものにするための、贅沢なワインセレクションをぜひお試しください。

Set.3 **送料無料** **S-3**

スタッフおすすめ白ワイン5本セット

[No.11~No.15]

14,905円 ▶ **12,430円** **17%OFF**

Set.4 **送料無料** **S-4**

スタッフおすすめ赤ワイン5本セット

[No.16~No.20]

16,478円 ▶ **13,750円** **17%OFF**

Set.5 **送料無料** **S-5**

スタッフおすすめコンプリート10本セット

[No.11~No.20]

31,383円 ▶ **25,300円** **19%OFF**

世界の産地で味おいの違いを知る

~ピノ・ノワール編~

ピノ・ノワールは、世界中で愛される赤ワインの品種で、その産地によって味わいに驚くほどの違いがあります。フランスのブルゴーニュでは、赤い果実の香りと柔らかな酸味が際立ちます。カリフォルニアでは、豊富な日照により果実味が豊かで、時にはスパイシーなニュアンスも楽しめます。ニュージーランドのマールボロでは、冷涼な気候がピノ・ノワールにフレッシュでフルーティな味わいをもたらします。タスマニアの冷涼な気候は、繊細な酸味と複雑なアロマを生み出し、エレガントな風味が特徴です。ドイツのファルツ地方では、温暖な気候と豊かな日照により、しっかりとした酸味と熟した果実味のバランスが絶妙です。各地の個性あふれるピノ・ノワールを通じて、異なる産地の豊かな風味を是非、楽しんでみて下さいね。

Set.6 世界のピノ・ノワール周遊6本セット

S-6

[No.21~26] 各1本

35,959円 ▶ 27,500円 24%OFF



QLKRC21

ファルツ地方の中でも高評価を獲得する注目生産者。

シュベートブルグンダー・トロッケン
2021 クレブス

ドイツ/ファルツ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤: (M)

ドイツ・ファルツ地方で丁寧に造られた「シュベートブルグンダー・トロッケン・クレブス」は、上品なピノ・ノワールの赤ワインです。チェリーやベリー豊かな香りが広がり、口に含むとほどよい酸味と滑らかな口当たりが絶妙なバランスを奏でます。辛口ながらもエレガントで飲みやすいこのワインはトマトソースを使った肉料理やチーズとの相性が抜群。日常の食卓をワンランク上の贅沢な時間に彩ります。

ご注文番号 No.21 3,520円 ▶ 2,992円



SLND17

海風が育てた、優しく上品な果実のハーモニー

ピノ・ノワール
2017 ノーティラス・エステート

ニュージーランド/マールボロ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤: (M)

ニュージーランドのマールボロ地方で丁寧に育てられた、親しみやすく上品な赤ワインです。ブラックチェリーやラズベリーの豊かな香りが広がり、口に含むと、なめらかなタンニンと優しい酸味が心地よく響きます。グリルした肉料理やパスタとの相性がよく、リラックスしたひと時をさらに彩る1本です。家族や友人と過ごす特別な時間に、ぜひお楽しみください。

ご注文番号 No.22 5,170円 ▶ 4,394円



RLFSE19

自然が育んだ、優雅で心温まる果実

ピノ・ノワール
2019 フリッツ・サロモン

オーストリア/ニーダエスタライヒ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤: (M)

フリッツ・サロモン・ピノ・ノワールは、オーストリアでビオディナミ農法を用いて作られた赤ワインです。先日、東京で開催された(Raw・Wine)にも加盟しています。ブラックチェリーやラズベリーの豊かな香りと、なめらかなタンニン、カツサンドやポークソテーなどのお料理と相性が抜群です。くつろぎのひと時を豊かにしてくれる1本です。

ご注文番号 No.23 5,269円 ▶ 4,478円



ULBRA21

サンタバーバラの魅力が詰まった味わい

サンタ・バーバラ・ピノ・ノワール
2021 ニールソン

アメリカ/カリフォルニア州
品種:ピノ・ノワール 100%

赤: (M)

サンタバーバラ郡で丁寧に造られた赤ワインです。ブラックチェリーやラズベリーの豊かな香りに、紅茶の葉やキャラメルニュアンスが加わり、複雑で上品な味わいを楽しめます。なめらかなタンニンと爽やかな酸味がバランスよく調和し、ローストビーフやピザ、バーベキューとも相性が良く、気楽に楽しめるワインです。

ご注文番号 No.24 5,940円 ▶ 5,049円



VLDA22

ひと口で感じる、タスマニアの豊かな果実の贅沢

ピノ・ノワール
2022 ダルリンプル

オーストラリア/タスマニア島
品種:ピノ・ノワール 100%

赤: (M)

タスマニアの冷涼な気候が生み出すブラックチェリーやラズベリーの豊かな香りに、わずかに感じられるスパイスのニュアンスが加わり、複雑で洗練された味わいが特徴です。なめらかなタンニンとバランスの取れた酸味が口の中で心地よく広がり、ビーフシチューや鴨などのジビエ料理とのマリアージュもお楽しみ頂けます。

ご注文番号 No.25 7,700円 ▶ 6,545円



BLPLA20

果実と酸がしっかりと味わえる力強いACブルゴーニュ

ブルゴーニュ・ルージュ・レ・ボン・バトン
2020 ドメヌ・フィリップ・ルクレール

フランス/ブルゴーニュ地方
品種:ピノ・ノワール 100%

赤: (M)

ブラックチェリーや赤いベリーの豊かな香りが魅力的で、スマイレやかすかなスパイスのニュアンスが奥深い風味を引き立てます。口に含むと、なめらかなタンニンと優しい酸味がバランス良く調和し、エレガントな味わいが広がります。ローストした肉料理やチーズと相性が良く、特別な食事を一層引き立てます。

ご注文番号 No.26 8,360円 ▶ 7,106円

伝統と革新が奏でる、至高の味わい

- ロス・ヴァスコス -

ロス・ヴァスコスは、チリの中央に位置するコルチャグア・バレーで高品質なワインを生産するワイナリーです。1988年にフランスの名門ワイナリー、ラフィット・ロートシルトがこの地を選び、チリワインの可能性を大きく広げるべく先駆者となりました。

チリの恵まれた気候と豊かな土壌により、ワインは類まれな品質を誇ります。ワイナリーは伝統と革新を融合させ、持続可能な農法と最新技術を活用し、環境に配慮したワイン作りを実現しています。チリワイン界のパイオニアであるロス・ヴァスコスのワインは、その卓越した品質と優雅な味わいで、世界中のワイン愛好家を魅了しています。今回はヴァラエタルシリーズを始め、十分な熟成を経てリリースされる、珠玉のワイン「ル・ディス・コセチャス・アンティグアス」も新発売としてご紹介させていただきます。

是非、この機会に改めてロス・ヴァスコスの素晴らしい品質をお楽しみください。

Set.7 チリのパイオニア!ロス・ヴァスコスアソート5本セット

送料無料



S-7

【No.27~31】各1本
(No.32は含まれません)

11,000円▶ **8,800円**

20%OFF



YLVS23

夏向きな爽やか白ワイン

ソーヴィニオン・ブラン

2023 ロス・ヴァスコス

チリ
品種:ソーヴィニオン・ブラン 100%

白:①

チリでも屈指の白ブドウ品種の名産地で長期契約を結んでいる優良な畑からブドウを厳選。パイナップルやライムなどの果実、ソーヴィニオン・ブランらしい草原を思わせる香り。爽やかでジューシーな口当たり。ミネラルを思わせる風味とエレガンスのバランスが取れていて、余韻も長いワインです。

ご注文番号 **No.27** 2,013円▶ **1,711円**



YLVH23

ふくよかな果実味とスッキリ軽やかな白

シャルドネ

2023 ロス・ヴァスコス

チリ
品種:シャルドネ

白:①

自社畑の冷涼な区画と、カサブランカやレイタなどにある契約畑から、ブドウを選んで収穫。温度管理されたステンレスタンクで発酵させます。メロンやグレープフルーツに、シャルドネ特有のヘーゼルナッツを思わせる香り。口に含むとリッチで、しかもフレッシュで心地良い果実味が広がり、しっかりした構成と長い余韻が感じられます。

ご注文番号 **No.28** 2,013円▶ **1,711円**



YLVV22

優しい色合いと果実の旨味が広がります

ロゼ

2022 ロス・ヴァスコス

チリ/セントラルヴァレー
品種:カベルネ・ソーヴィニオン 90% / シラー 10%

ロゼ:①

果実の官能的な魅力を最大限に引き出すために、時間をかけてゆっくり発酵を行います。チェリーやラズベリーなどの赤い果実を思わせる、爽やかな香り。力強さを感じる辛口のロゼで、しっかりとした余韻が魅力です。

ご注文番号 **No.29** 2,013円▶ **1,711円**



YLVC21

タンニン豊かなボルドースタイル

カベルネ・ソーヴィニオン

2021 ロス・ヴァスコス

チリ/セントラルヴァレー
品種:カベルネ・ソーヴィニオン 100%

赤:④

赤はすべて自社畑のブドウを使用し、ステンレスタンクで発酵、熟成。赤い果実の香り、ドライフルーツのニュアンス。黒胡椒やナツメグのスパイスの効いた味わいでエレガントなタンニンを持ちます。ラフィットのエレガンスとコルチャグアヴァレーの特長がシンプルに楽しめるワイン。

ご注文番号 **No.30** 2,013円▶ **1,711円**



YLVV19

「ロス・ヴァスコス」を余すところなく表現

クロマス・グラン・レセルバ

2019 ロス・ヴァスコス

チリ/セントラルヴァレー
品種:カベルネ・ソーヴィニオン 85% / シラー 10% / カルメネール 5%

赤:⑤

樹齢の高い「エル・フレイル」畑を中心に、より良質のブドウのみを選びすぐにつくれるワイン。DBR社製フレンチオークで12ヶ月熟成。新鮮で完熟したラズベリー、チェリー、プラムのアロマ。ラフィットスタイルを色濃く反映した、力強く、複雑なブーケが特長のワイン。

ご注文番号 **No.31** 2,948円▶ **2,505円**



YLVA10

十分な熟成と情熱を注いだ一本

ル・ディス・コセチャス・アンティグアス

2010 ロス・ヴァスコス

チリ/セントラルヴァレー
品種:カベルネ・ソーヴィニオン 85% / カルメネール 10% / シラー 5%

赤:⑤

「エル・フレイル」という1959年植樹のブドウが育つワイナリーで最も古くグラנקリュともいえる区画からブドウを厳選。ラフィット製フレンチオークの新樽で18ヶ月熟成。赤系と黒系の果実のアロマにラフィット製の樽からの上品なコーヒーやシナモンの香りが混じり合う。凝縮感があり、ストラクチャーも十分ありながら、非常に柔らかい余韻があります。

ご注文番号 **No.32** 16,500円▶ **13,200円**

カリフォルニアが誇る珠玉のグランヴァン

2019年のカリフォルニアワインは、穏やかな気候条件に恵まれた結果、非常に高品質なブドウが収穫され、多くの優れたワインが生産された年です。バランスの取れた風味、濃厚な果実味、そして長期熟成のポテンシャルを持つワインが多く、ワイン愛好家や批評家からも高い評価を受けています。今回ご紹介するワインは、その中でも、グランヴァンと呼び声高い、著名なワインばかり。特に長期熟成を楽しみたい方には、魅力的なヴィンテージではないでしょうか？是非、皆さまからのご注文お待ちしております。

Set.8 カリフォルニアが誇る珠玉のグランヴァン4本セット

S-8

【No.33~36】 各1本

257,620円 ▶ **184,000円** **29%OFF**

限定
3セット



時を超えて愛される一杯

オーパス・ワン
2019 オーパス・ワン・ワイナリー

アメリカ/カリフォルニア
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 78% / プティ・ヴェルド 8% /
メルロ 6% / カベルネ・フラン 6% / マルベック 2%

赤:Ⓔ

オーパス・ワンは、ナパ・バレーの象徴的なプレミアムワイン。1979年にフランスとアメリカのワイン伝統を融合して誕生しました。2019年ヴィンテージは、リッチな果実味とエレガントなタンニンが際立ち、長い余韻を楽しめます。ワイン通に愛されるその味わいをぜひお試しください。

ご注文番号 **No.33**

100,870円 ▶ **74,800円** **26%OFF**



ULOPR19

真のエレガンスを味わう

インシグニア
2019 ジョセフ・フェルプス

アメリカ/カリフォルニア
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン / マルベック / カベルネ・フラン

赤:Ⓕ

「インシグニア」は、ナパ・バレーの代表的なカベルネ・ソーヴィニヨン主体の高級ワインです。1978年に初登場して以来、独自のブレンドと卓越した品質で知られています。2019年ヴィンテージは、深い果実味と洗練されたタンニンが特長で、バランスの取れた風味が口中に広がります。世界中のワイン愛好家に称賛されるその味わいを体験してください。

ご注文番号 **No.34**

66,000円 ▶ **49,500円** **25%OFF**



ULJPA19

自然と共鳴する極上の一杯

クインテッサ
2019 クインテッサ

アメリカ/カリフォルニア
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 91% / カベルネ・フラン 4% /
メルロ 2% / カルメネール 2% / プティ・ヴェルド 1%

赤:Ⓜ

クインテッサは、ナパ・バレーのラザフォード地区に位置する高級ワインです。1991年に設立され、持続可能な農法で育てられたブドウから、カベルネ・ソーヴィニヨン主体の優雅なブレンドを生み出しています。2019年ヴィンテージは、豊かな果実味とピロッドのようなタンニンが調和し、複雑な風味が広がります。ワイン愛好家にとって、一度は味わいたい逸品です。

ご注文番号 **No.35**

49,500円 ▶ **38,500円** **22%OFF**



ULQTQ19

一杯で味わう伝統と革新

ユリシーズ
2019 ユリシーズ

アメリカ/カリフォルニア
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

赤:Ⓖ

ユリシーズは、ナパ・バレーのオークヴィルにあるワインで、著名なワインメーカー、クリスチャン・ムックスによって手掛けられています。2012年に初リリースされ、カベルネ・ソーヴィニヨンを主体としたこのワインは、テロワールの個性を最大限に引き出したボルドースタイルのワインです。2019年ヴィンテージは、濃厚な果実味とシルキーなタンニン、長い余韻が特長で、世界中のワイン通に愛されています。

ご注文番号 **No.36**

41,250円 ▶ **33,000円** **20%OFF**



ULLULY19

編集後記

今月号の「ワインと暮らす」の特集ページでもご紹介しましたが、ウマニ・ロンキ社のミケーレさんが来店されました。来日されるたびに、大阪ではカーヴに毎回立ち寄って頂いてます。唯一作っているスパークリングワイン「LH2」を一緒に試飲しながら、名前の由来を伺いました。ご友人がゲストルームに泊まった時に、ノートに書き残した「リトルヘブン」の言葉がきっかけだそうです。その素晴らしいゲストルームが新たに新設され、予約をすれば宿泊することもできるそうです。ワイナリーをめぐる「ジープツアー」も用意されているそうで、ぶどうの樹の間を駆け抜ける写真も見せてもらいました。美しい青空とブドウの樹の緑とのコントラストがとても綺麗でした。また恒例の店舗ガラスと、熟成した「クマロ」と「ペラゴ」のボトルにサインも頂いています。ぜひ店舗にお越しの際に見てくださいね。

池本



Cave de Vin Club News掲載商品が
オンラインショップでもご購入いただけます。

まずは ▶

※今月のワインをクリックしてください。



お申し込み専用
電話番号・FAX

TEL.06-6345-6544 FAX.06-6345-6522

営業時間:平日12:00~18:30 土・日・祝日休み

【カーヴ・ド・ヴァン】〒530-0004 大阪府大阪市北区堂島浜2-1-40 サントリー本社ビル1F

ご注文前に必ずお読みください 下記等の理由による返品・返金等お断りいたします。

●商品名にヴィンテージが表記されていない場合は最新ヴィンテージでのお届けとなります。●画像について、ヴィンテージやラベルデザインが異なる場合がございます。
●オールドヴィンテージについて、保管は弊社セラーにて万全を期しておりますが、ボトルによって状態(熟成状況など)が異なり個体差がございます。
●商品の特性上、ワインの味わいに関する返品・返金等お断りいたします。●クール便のご指定のない場合の液もれ等が発生した場合の保証は致しません。

※16,500円(税込)以上お買い上げの場合は1梱包(12本迄)配送料無料 ※お客様都合による返品・交換は承っておりません。

※掲載の価格は、全て7月限定の会員価格となります。 ※私どもは環境配慮のため、配送・梱包につきましてもは簡易包装を心がけております。何卒ご協力の程お願い申し上げます。



ストップ!20歳未満飲酒・飲酒運転。
妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。
お酒はなによりも適量です。
のんだあとはいサイクル。