

Cave de Vin Club News

「造り手の哲学をグラスの中に」
～生産者来日レポート～ルクレール・ブリアン

先日、シャンパーニュメゾン「ルクレール・ブリアン」のランチセミナーに参加する機会に恵まれました。
醸造責任者 エルヴェ・ジェスタン 氏が来日され、造り手の言葉を直接伺いながら味わうシャンパーニュは、
単なるテイスティングを超えた、特別な体験となりました。

ルクレール・ブリアンは、シャンパーニュ地方においていち早くビオディナミ農法を実践してきた、知る人ぞ知る存在です。
中でもエルヴェ氏は、その哲学をさらに深化させ、土地・時間・自然のエネルギーまでもワインに映し出すことを追求する造り手として、
世界的に高く評価されています。

その言葉は決して多くを語るものではありませんが、グラスの中には確かな説得力が宿っていました。
造り手の思想に触れながら味わう一杯は、ワインの枠を超え、その背景に広がる時間や自然までも感じさせてくれます。

当店では、このたびルクレール・ブリアンの取り扱いを開始いたしました。
まずは、その世界観を体現するスタンダードキュヴェ
「レゼルヴ・エクストラ・ブリュット」からー。



すべてはこの1本から始まるー
有機栽培ブドウのみで仕立てた、ルクレール・ブリアンの原点。

■ ■ レゼルヴ・エクストラ・ブリュット・オーガニック
2021 ルクレール・ブリアン

フランス/シャンパーニュ
品種:ピノ・ノワール 42% / シャルドネ 33% / ムニエ 25%

泡白:①

有機栽培ブドウを厳選し、リザーヴワインを使用せず、単
VTで醸造。ステンレスタンクと一部樽で発酵、シュール・リ
ーで9ヶ月熟成後、ブレンドして瓶詰め。36ヶ月間瓶内熟
成を行います。麦わら色が混じる淡いイエローの色調。焼
き菓子やスパイスの香りにプラリネやアーモンドペーストの
ニュアンス。爽やかなアタック。厚みのある果実味をレモン
のような酸味が引き締めます。



20%
OFF

Wine Advocate
90
Point

JAMES SUCKLING
92
Point

HLLBA21JASK

ご注文番号 No.1 11,000円▶8,800円

アリゴテとは思えない厚みと
エネルギーを秘めた1本

ブルゴーニュ・アリゴテ
2022 ドメーヌ・フランソワ・ミクルスキ

フランス/ブルゴーニュ
品種:アリゴテ 100%

白:①

1929年と1948年に植えられたヴィエイユ・ヴィー
ーニュのアリゴテが使われており、ボトルにも「
Plantee en 1929 et 1948」と記されています。
白い花に熟れたリンゴや洋梨の香り高く、果実味
とミネラルを思わせる風味が豊かで柔らかな酸味
とのバランスが取れた複雑な味わい。

ご注文番号 **No.2**

合う料理:菜の花の天ぷら

8,690円▶**7,734円**

BLMKJ22

11%
OFF



カリフォルニアの有機栽培ワインの先駆者

シャルドネ
2023 ボンテッラ

アメリカ/カリフォルニア
品種:シャルドネ / ヴィオニエ / マスカット / ソーヴィニヨンブラン / その他

白:①

昼夜の温度差が大きく夏の湿気が少ないため、成
熟がゆっくり進み凝縮感のあるブドウが育ちます。
また虫や動物を排除せず、共存しながらブドウ栽培
を行っています。ナシ、リンゴ、花やナツメグのアロマ
を感じ、口に含むとリッチでクリーミーでいて、いきい
ぎとした酸と樽由来の僅かなトースト香を感じます。

ご注文番号 **No.3**

合う料理:クリームシチュー

3,795円▶**3,377円**

ULFBC23

11%
OFF



いきいきとした果実味を感じるエネルギーッシュなワイン

フーグル・グリュナー・フェルトリーナー・クラシック
2024 フーグル・ヴァンマー

オーストリア/ニーダー・エスタライヒ
品種:グリュナー・フェルトリーナー 100%

白:①

いきいきとした果実味を残すために低温発酵を施
し、ステンレスタンクで熟成。白い花のようなフロ
ーラルな香りに、柑橘系果実やグレープフルーツ
の心地良いアロマと、トロピカルフルーツや品種
由来の白コショウを思わせる印象。果実味に溢
れ、エレガントでみずみずしい味わいのワイン。

ご注文番号 **No.4**

合う料理:豚しゃぶ(ボン酢)

2,200円▶**1,958円**

RLNHG24

11%
OFF



Cave de Vin SELE

11%
OFF

MLCRU23



11%
OFF

ALVSR20



11%
OFF

HLGSA24JAS



パローロの名手が手掛ける若い愛好家が注目するワイン

ネッピオーロ・ダルバ・ベルナルディーナ
2023 チェレット

イタリア/ピエモンテ
品種:ネッピオーロ 100%

赤:Ⓜ

バイオダイナミ農法で造るワイナリー周辺の自社畑のブドウ
を使用。ステンレスタンクで発酵、300-500Lのフレンチ
オーク樽で12ヶ月熟成。フレッシュな赤い果実やバルサミ
コのニュアンス。いきいきとした酸とタンニンがあるミディ
アムボディのワイン。パローロより気軽に楽しめるネッピオ
ーロのエントリーとして若い愛好家にも親しまれています。

ご注文番号 **No.7**

合う料理:うなぎの蒲焼き

5,500円▶**4,895円**

格付けシャトーにも負けない骨格のあるクリュ・ブルジョワ

シャトー・トウル・デュ・オー・ムーラン
2020

フランス/ボルドー
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン / メルロ / プティ・ヴェルド

赤:ⓕ

平均樹齢25年、10haの畑を所有しています。コ
ンクリートタンクで発酵した後、新樽40%を用いて
15ヶ月熟成。黒系果実にスパイスの香り。凝縮さ
れた果実味とそれを支える酸、滑らかなながらも存在
感のあるタンニンが左岸らしい骨格のあるワインに
仕上がっています。

ご注文番号 **No.8**

合う料理:ビーフシチュー

2,420円▶**2,153円**

グラスに映し出される濃い紅色、
黒系果実の味わいが豊か

シジエム・サンス・ルージュ・オーガニック
2024 ジェラルド・ベルトラン

フランス/ラングドック・ルーション
品種:メルロ / グルナッシュ / シラー / カベルネ・ソーヴィニヨン

赤:Ⓜ

ラングドック・ルーションエリアへの明確なビジョンのもと、
ブランド、卓越性、そしてイノベーションの価値を具現化
し、世界160カ国に輸出して名声を得ています。ブドウは
手摘みで収穫し、優しくプレスを行います。アルコール発
酵も低温で行うことで、果実のアロマを見事に保ってい
ます。濃い紅色の色調で、黒系果実の味わいが豊かです。

ご注文番号 **No.9**

合う料理:トマトソースパスタ

2,189円▶**1,948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:ⓕ、ミディアム:Ⓜ、ライト:Ⓛ)

ミネラルを思わせる全体的なバランスの良さが魅力的

■ トゥレーヌ・ソーヴィニヨン
2024 ドメーヌ・ミショ

フランス/ロワール
品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100%

白:①

シレックス(火打ち石)を含む砂利・砂質土壌の為、太陽光線がシレックスに反射し照り返すことで地表近くの温度を上げ、ブドウが完熟しやすい環境です。非常にいきいきとした柑橘系の香りが華やかに立ち上り、良く熟れた果実味に一本の筋が通るかのようにつまみずりしています。

ご注文番号 No.5 合う料理:トマトとモッツァレラのサラダ

3,025円▶2,691円

甘い果実の香りが広がる、
まろやかでバランスのとれたワイン

■ ソアーヴェ・クラッシコ“セレオーレ”
2024 ベルターニ

イタリア/ヴェネト
品種:ガルガーネガ

白:①

単一畑“セレオーレ”の厳選された完熟ブドウから造られるこのソアーヴェは、洋ナシの香りの後にアプリコットやパイナップル、メロンを思わせる甘い果実の香りが広がる、まろやかでバランスのとれたワインです。畑から厳選した完熟ブドウを、低温でソフトプレス。フレンチオークの発酵槽で低温発酵後、そのままシュール・リーで6カ月熟成。3カ月の瓶内熟成。

ご注文番号 No.6 合う料理:ホタテのカルパッチョ

3,206円▶2,853円



11% OFF

GLMCB24



11% OFF

6644X



11% OFF

BLBSC23



11% OFF

YLPAC23

豊かな果実味とアロマが特徴

■ ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール
2023 ドメーヌ・ベルサン

フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤:①

2009年よりビオロジック農法に転換。2012年に認証を取得。冷涼な気候と石灰質や粘土質の土壌のおかげでミネラルを思わせる風味・果実味・ストラクチャー・深み・酸味の絶妙なバランスが取れたワインが造られます。豊かな果実味と溶け込んだタンニンを持ち、若いうちから気軽に楽しめます。

ご注文番号 No.10 合う料理:色々きのこのソテー

4,620円▶4,111円

口当たりは滑らかで軽やかな果実味を味わう

■ ラポストール・カルメネール
2023 ラポストール

チリ/セントラルヴァレー
品種:カルメネール / シラー

赤:①

ステンレスタンクで発酵し、20%をフレンチオーク(5%新樽)で4ヶ月熟成。残りはタンクで熟成。ベリー系果実の香りやペッパーなどのスパイスのヒントが清涼感を与えてくれます。口当たりは滑らかで軽やかな果実味があります。グリルした赤身の肉や濃い味付けの料理と。

ご注文番号 No.11 合う料理:チンジャオロース

2,750円▶2,447円

SUNTORY
Cave de Vin

SELECT
WINE

April

カーヴ・ド・ヴァン・スタッフ厳選!
4月お勧めピックアップワイン!!

春のやわらかな陽気に包まれる4月。季節の移ろいとともに、ワインにも軽やかさと心地よさを求めたくなる頃です。今月は、みずみずしい酸が心地よいブルゴーニュのアリゴテから生き生きとした果実味を感じるエネルギッシュなグリュウナー、ロワールのミネラルを感じられるソーヴィニヨン・ブランと透明感が魅力のソアーヴェの白ワイン、そして果実味豊かでしなやかな飲み心地の赤ワインをセレクトしました。ピエモンテからは軽快なネッピオーロ、ブルゴーニュのチャミングピノ、お肉にはやはり骨格のしっかりとしたボルドーでメタあと、カジュアルに果実味を感じさせるラングドック・ルーションのシラーやチリのカルメネールなど、今月も盛りだくさん!すっきりとした爽やかさから、やさしく広がる旨みまで—どの一本も、春の食卓に自然と寄り添う味わいです。新しい季節のひとつときに、ぜひお気に入りの一本を見つけてみてください。

Set.1

送料無料 S-1

スタッフおすすめ白ワイン5本セット

[No.2~6]

20,916円▶17,779円 15%OFF

Set.2

送料無料 S-2

スタッフおすすめ赤ワイン5本セット

[No.7~11]

17,479円▶14,857円 15%OFF

Set.3

送料無料 S-3

スタッフおすすめコンプリート10本セット

[No.2~11]

38,395円▶30,716円 20%OFF

ブルゴーニュを代表する ヴェニュロン達の業を味わう

ブルゴーニュワインの価格高騰が続く今、かつてのように気軽に楽しむことが難しくなってきました。それでもなお、多くの愛好家を惹きつけてやまないのは、この地に根差した生産者たちの揺るぎない哲学と、唯一無二の味わいにあります。今回ご紹介するのは、ブルゴーニュを代表する実力派ヴェニュロンたちによる珠玉のラインナップ。アンリ・ボワイヨが手がける精緻なシャルドネとピノ・ノワール、ドメヌ・ド・ヴィレーヌによるテロワールの純粹さを映すブーズロンやリュリー1級畑、ドメヌ・ジャン・ノエル・ガニヤールの繊細で気品ある白、そしてメゾン・カロリーヌ・レスティメが生み出すしなやかで芯のある赤。いずれも1万円前後という価格帯ながら、それぞれの個性とブルゴーニュの真髄をしっかりと感じていただける内容となっております。“今だからこそ選びたい”そんな想いを込めてお届けする、信頼の造り手たちの競演。ブルゴーニュの魅力を改めて味わうひとときを、ぜひご堪能ください。

Set.4 ブルゴーニュを代表するヴェニュロン6本セット

S-4

【No.12~17】 各1本

60,720円 ▶ 48,576円

送料無料

20%OFF



ブルゴーニュ・シャルドネのお手本!

ブルゴーニュ・シャルドネ

2023 アンリ・ボワイヨ

フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ 100%

白:①

ムルソー、ピュリニー・モンラッシェサン・ロマンやオーセイ・デュレス、モンテリーのACブルゴーニュ畑のブドウを使用。新樽使わず、1-2年樽を使用し発酵、熟成させています。白い花や柑橘系果実のエlegantなアロマにスパイスのニュアンス。美しい力強さとボリューム感があり、ミネラルを思わせる風味と果実味の調和が素晴らしいワイン。高いクオリティーのACブルゴーニュ。

ご注文番号 No.12

BLHBB23

10,450円 ▶ 8,882円

クオリティーの高さで知られるブルピノ

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

2023 アンリ・ボワイヨ

フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤:②

ヴォルネーで最も古い家系の1つでドメヌは1885年設立。ポマールやヴォルネー、サントネー、ベルナン村のブドウを使用。1-2年の樽を使用して熟成させています。サクランボなどのフレッシュな赤い果実のアロマ。繊細なタンニンがあり、いきいきとフレッシュでエlegantな味わい。余韻も長く、高いクオリティーのACブルゴーニュです。

ご注文番号 No.13

BLHB623

9,900円 ▶ 8,415円

熟成させるとより優雅な味わいが期待できる1本

ブーズロン

2023 ドメヌ・ド・ヴィレーヌ

フランス/ブルゴーニュ
品種:アリゴテ 100%

白:①

香り豊かな「アリゴテ・ドレ(黄金のアリゴテ)」から造られます。若い間はしっかりしたミネラルを思わせる風味を特徴としますが、5-7年程度熟成させると、フィネスと優雅な風味を持ったワインへと成長します。優しく心地良いアロマティックな香り、アリゴテ特有の清々しい酸味、ブルゴーニュ南部ならではのまろやかな口当たりが絶妙に調和しています。

ご注文番号 No.14

BLVLB23

7,920円 ▶ 6,732円

若くても楽しみ、熟成も楽しみな1本

リュリー・プルミエクリュ・ルージュ・レ・ジャン・クル

2020 ドメヌ・ド・ヴィレーヌ

フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤:②

高名な醸造家オベールド・ヴィレーヌが1971年に自身のドメヌとして始めました。2016VINがファーストヴィンテージ。「レ・ジャン・クル」はリュリーを流れる小川、ラタリーの東側に位置する1級畑です。黒い果実の香り、熟してシルキーなタンニンを感じる繊細でエlegantなテクスチャー。若くても楽しめますが、熟成も期待できる1本です。

ご注文番号 No.15

BLVLG20

15,400円 ▶ 13,090円

造り手の力強さと心地良い厚みが楽しめる1本。

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ブラン・スー・ゼギゾン

2023 ドメヌ・ジャン・ノエル・ガニヤール

フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ 100%

白:①

シャサーニュ・モンラッシェの名門。オート・コート・ド・ボヌでは80%ピノ・ノワールが植えられていますが、素晴らしいシャルドネも育ちます。「スー・ゼギゾン」とは畑の上にある崖の名前に由来。0.41haの畑から造られ、生産量は4,000本のみ。気軽にジャン・ノエル・ガニヤールの力強さと心地良い厚みが楽しめる1本。

ご注文番号 No.16

BLNGJ23

8,800円 ▶ 7,480円

ピュアでエlegantな赤ワイン

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ルージュ・クロ・ボルティエ

2022 メゾン・カロリーヌ・レスティメ

フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール 100%

赤:②

ドメヌ・ジャン・ノエル・ガニヤールの娘で現当主のカロリーヌ・レスティメが自身の名を冠して買いブドウから造るワイン。クロ・ボルティエはサン・トールバン村に隣接する畑。ピノ・ノワールらしいチャーミングな赤系果実に土などのニュアンスも感じられる。ピュアでエlegantな赤ワイン。

ご注文番号 No.17

BLNGQ22

8,250円 ▶ 7,012円

“アマローネの神様”と称される ジュゼッペ・クインタレツリ



イタリア・ヴェネト州において、“アマローネの神様”と称される存在、ジュゼッペ・クインタレツリが築き上げた、ヴァルポリチェッラの伝説的ワイナリー。1924年の創業以来、陰干しによる伝統製法と長期熟成を守り続け、妥協なきワイン造りを貫いてきました。リリースまでに長い年月を要するそのワインは、力強さと優雅さを兼ね備えた唯一無二の存在。唯一の白ワイン「ピアンコ・セッコ」からはじまり、クインタレツリの哲学をより身近に感じられる「プリモ・フィオーレ」。そして、メルロの奥深さを見事に表現した「ロッソ・カ・デル・メルロ」、伝統的なヴァルポリチェッラの魅力を体現する「ヴァルポリチェッラ・クラシコ」、さらには“ハイビー・アマローネ”とも称される「ロッソ・デル・ベビ」へと続く、珠玉のラインナップ。それぞれが異なる表情を持ちながらも、根底に流れるのはクインタレツリならではの揺るぎない美意識と、圧倒的な存在感です。そして最後にご紹介するのは、甘美なる極みとも言える特別な1本——レチョート。かつて口にした瞬間、まるで天にも昇るような幸福感に包まれた、忘れがたい味わい。その余韻は長く心に残り、ワインの持つ力を改めて実感させてくれるものでした。さあ、クインタレツリの真髄に触れる、またとない機会です。



クインタレツリの造る唯一の白ワイン

🇮🇹 **ピアンコ・セッコ**

2023 ジュゼッペ・クインタレツリ

イタリア/ヴェネト

品種:ガルガーネガ/トレッピアーノ/ソーヴィニヨン・ブラン/シャルドネ

白:①

酵母を添加することなく自生の酵母だけで醸造し、スラヴォニア産の古い大樽で自然のままにゆっくりと熟成させて造られます。ピアンコ・セッコは、クインタレツリの造る唯一の白ワイン。青リンゴ、洋ナシ、パイナップルなどトロピカルフルーツの爽やかな香り。酸も穏やかで、柔らかい口当たりで、ふくよかな印象の白ワインです。

ご注文番号 **No.18**



MLQRA23

15% OFF

9,900円▶**8,415円**

彼のワイン造りを体感できるワイン

🇮🇹 **プリモフィオーレ**

2021/2022 ジュゼッペ・クインタレツリ

イタリア/ヴェネト

品種:カベルネ・フラン/カベルネ・ソーヴィニオン/コルヴィノーネ/コルヴィーナ

赤:②

伝統的なワイン醸造方法にこだわり、自然にまかせゆっくりと大樽で熟成させたワインを造り続けている生産者。アマローネと同様に陰干したブドウから造られます。クインタレツリのワイン造りを体感できる売り切れ御免の最も熟成期間の短いワイン。いきいきとしたフレッシュな果実の美しい味わいが楽しめます。

ご注文番号 **No.19**



MLQRB21

15% OFF

13,750円▶**11,687円**

ヴァルポリチェッラを名乗れるワインをIGTでリリース

🇮🇹 **ロッソ・カ・デル・メルロ**

2017 ジュゼッペ・クインタレツリ

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:③

丘陵の頂上付近の「カ・デル・メルロ」の単一畑のブドウで造られるワイン。「メルロ」はこの地方に生息する黒鳥の名前。ブレンド比率は若干異なり、生産量は極小。土っぽいニュアンス、チョコレートやタバコ、干しブドウなど複雑味のあるアロマ。チェリーやプラムのベリー系果実の凝縮感のある果実味、ハーブや花の豊かな風味があり、エレガントで非常に長い余韻が楽しめます。

ご注文番号 **No.20**



MLQRI17

15% OFF

23,650円▶**20,102円**

🇮🇹 **ヴァルポリチェッラ・クラシコ・スペリオレ**

2017 ジュゼッペ・クインタレツリ

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:④

自生酵母だけで醸造し、自然のままにゆっくりと熟成。伝統的なリパソにより、味わいには複雑味が増し、またワインには10年以上の熟成に耐えうる強靱な酒質が生まれます。樹齢の比較的高い木から収穫されたブドウをゆっくりと熟成させて造る贅沢な味わい。プルーンやレーズンなどのドライフルーツの香り、八角などの複雑でエキゾチックで非常に複雑な風味を持ちます。

ご注文番号 **No.21**



MLQRC17

17% OFF

23,650円▶**19,629円**

チェリーの香りや様々なスパイス香をまとったワイン

🇮🇹 **ロッソ・デル・ベビ**

2016 ジュゼッペ・クインタレツリ

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:⑤

クインタレツリでは、アマローネは良年にしか造られないため、アマローネを生産しない年には、代わってこのロッソ・デル・ベビを生産。4ヶ月陰干し、6-7年の樽熟をしてから瓶詰め。チェリーの香りをベースに様々なスパイス香のある複雑な香り。骨格もありドライな味わいながら、深みと特有のほろ苦い味わいが口の中に余韻として残ります。

ご注文番号 **No.22**



MLQRE16

18% OFF

WINE ADVOCATES
94 Point

JAMES SUCKLING
95 Point

36,300円▶**29,766円**

記憶に残る至極の甘口ワイン

🇮🇹 **レチョート・クラシコ (375ml)**

2011 ジュゼッペ・クインタレツリ

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/ネッピオーロ/サンジョヴェーゼ

赤:甘口

レチョートの生産に最適な特定の区画からのブドウ選果。半乾燥させたブドウを使い、アマローネと同じ醸造を行い残糖を残すためにアルコール発酵を止めます。スロヴェニアアンオークで5年から6年の間熟成。アルプスのスプルス、苦いチェリー、マホガニーの印象があり、香りが漢方薬箱のようなエキゾチックな香りが浮びます。

ご注文番号 **No.23**



MMQRF11

18% OFF

Half bottle

30,250円▶**24,805円**

～女性審査員が選んだ世界のワイン～

The 13th SAKURA Japan Women's Wine Awards 2026

今年で13回目を迎えた女性のワインのプロがフラットにその感性だけで選ぶ「SAKURA AWARD 2026」。今年は日本のワイン業界で活躍する430名の女性審査員が、37ヶ国からエントリーされた3,715アイテムのワインをブラインドテイस्टングにより審査し、274アイテムが「ダブルゴールド」、1,272アイテムが「ゴールド」、714アイテムが「シルバー」の総計2,260アイテムが受賞となりました。

年々、様々な企画がプラスαされているようですが、時代の動きを反映しているかのように、「低アルコールワイン賞」「ノンアルコールワイン賞」も新設。昨今の市場拡大を象徴しているカテゴリーですね。当店で取り扱うワインもたくさん受賞しております、お馴染みの顔もあれば、ニューフェイスも数ある受賞ワインのなかから、カーヴスタッフが選ぶワインを是非お楽しみください。

Set.5 サクラアワード2026年受賞ワイン6本セット

S-5

【No.24～29】 各1本

24,552円▶**19,641円** 20%OFF



納得のダイヤモンドトロフィー受賞!

667 ピノ・ノワール
2022 ノーブル・ヴァインズ

アメリカ/カリフォルニア
品種:ピノ・ノワール 87% / シラー 7% / プティシラー 6% **赤:Ⓜ**

デリカート・ファミリー・ワインズが、自社畑で、その土地と品種にあったクローンと台木を選定し高品質のワインを造ります。フレンチオーク、アメリカンオークで7ヶ月熟成。タイトで小さな房がもたらす深い色と層になったタンニンが特徴。ブラックチェリー、スグリ、バナナのアロマ。チャーミングな味わいが皆の舌を魅了します。

ご注文番号 **No.24** 3,850円▶**3,426円**

ULNBD22

11% OFF



低アルコールワイン賞! 甘い飲み口が沁みる

モスカート・ダスティ
2024 チェレット

イタリア/ピエモンテ
品種:モスカート 100% **白:Ⓞ**

1978年が初ヴィンテージの定番デザートワイン。ピオディナミ農法で丁寧に造られたブドウを使用し、シャルマ方式で造られる微発泡ワイン。アルコール度数も5-6%に抑えた甘口ワイン。モスカート(マスカット)種らしい華やかな香り。甘みはありますが、それに負けない綺麗な酸があり、ワイン全体の味わいをしっかりと引き締め、美しいバランスを保っています。

ご注文番号 **No.25** 3,245円▶**2,887円**

ECM24

11% OFF



天ぷらに合うワイン

ダブルノ・ファランギーナ
2023 ファットリア・ラ・ヴァルタ

イタリア/カンパニア
品種:ファランギーナ 100% **白:Ⓛ**

土着品種にこだわり、ビオロジック農法でブドウ栽培を行っています。粘土石灰質土壌の南東向きの畑で有機栽培を実施、州の多様な土着品種の個性を表現するため、発酵・熟成にはステンレスタンクのみを使用。華やかな白い花や柑橘系果実の魅惑的な香り、セージなどのハーブのアロマ。爽やかでグレープフルーツを思わせる果実の味わいが印象的。

ご注文番号 **No.26** 3,850円▶**3,426円**

MLFRA23

11% OFF



複雑さと構成力、シルキーなタンニンが魅力

コロンビア・ヴァレー・カベルネ・ソーヴィニヨン
2021 シャトー・サン・ミッシェル

アメリカ/ワシントン
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン / シラー / メルロ / マルベック / その他 **赤:Ⓜ**

ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダー。デイリーに楽しめる気軽さと、幅広い料理との相性も良いスタンダードシリーズ。バンプオーバーにより色合い、アロマ、タンニンの抽出が行われます。熟成期間はゴージャスに約2年間。複雑さと構成力、シルキーなタンニンが魅力。カベルネを支えるように複数のブドウ品種がブレンドされ柔らかな印象を作り上げています。

ご注文番号 **No.27** 3,289円▶**2,927円**

ULCSA21

11% OFF



大西洋の海風を思わせる旅するワイン

ドリー・ブランコ
2024 アデガマイン

ポルトガル/リスボン
品種:ヴィオジーニョ 30% / アルヴァリーニョ 30% / アリント 30% / ソーヴィニヨン ブラン 10% **白:Ⓛ**

ポルトガルを代表する醸造家アンセルモ・メンデスと若手のディオゴ・ロペスが醸造。軽くプレス後、低温で2週間発酵。パトナージュしながら4ヶ月シュールリー熟成。ドリーは鱈漁で使う伝統的な船の名に由来。土着品種と国際品種のブレンドによるワイン。繊細でエレガント、グレープフルーツや白桃の香り。まるで海の塩味を思わせるような風味があるワインです。

ご注文番号 **No.28** 2,068円▶**1,840円**

PLDB24

11% OFF



リッチでフルーティなワイン

メルキュレ
2022 シャンソン

フランス/ブルゴーニュ
品種:ピノ・ノワール 100% **赤:Ⓜ**

コート・シャロネーズの赤の銘醸地メルキュレ。南西向き斜面の畑のブドウを使用。全房10%使用。タンクで発酵、樽(新樽25%)で15ヶ月熟成。イチゴやイチゴジャム、バラの香りにバナナのタッチ。クリスピーで深みのあるテクスチャー。タンニンがこなれて、リッチでフルーティなワインです。

ご注文番号 **No.29** 8,250円▶**7,342円**

BLCNVA22

11% OFF



行楽
シーズン
到来!!

新着おすすめ

スパークリングワイン

春のやわらかな陽気に誘われて、いよいよ行楽シーズンの到来です。お出かけやおうち時間をもっと楽しくしてくれるのが、気軽に楽しめるスパークリングワイン。今回は、インポーター試飲会で出会ったばかりの新着アイテムを中心に、思わず手に取りたくなるラインナップをご用意しました。1,000円~2,000円台で楽しめるフランス産のスパークリングや、フルーティーで親しみやすいランブルスコなど、デイリーにぴったりの一本が勢ぞろい。さらに、長くご好評いただいているシャンパーニュ「アンリオ」のブリュット・スーヴェランも装い新たにご案内致します。春のひとときを、軽やかな泡とともに楽しんでください。



Set.6 新着スパークリングワインを堪能する6本

S-6

【No.30~35】 各1本

19,833円▶ **15,866円** 20%OFF

4つの白ブドウが織りなすカジュアルスパークリング



NLGCANV

■ **グランド・キュヴェ・ブラン・ド・ブラン・ブリュット**
NV ル・グラン・クルタージュ

フランス
品種:シャルドネ / シュナン・ブラン / ユニ・ブラン / コロンバル 泡白:①

2011年にアメリカ出身のターニャ・フォークナーが立ち上げたブランドで、「Joie de Vivre(生きる喜び)」というフランスの精神を体現。温度管理を行いながらステンレスタンクで発酵。毎日澱を攪拌させながら3ヶ月感熟成。4つの白ブドウ品種を用いることで、フルーティーながらも爽やかな酸とクリーミーなテクスチャーに仕上がっています。

ご注文番号 **No.30** 2,365円▶ **2,128円**

辛口で爽やか!お手頃価格の仏産ロゼスパークリング



NLGCBNV

■ **グランド・キュヴェ・ブリュット・ロゼ**
NV ル・グラン・クルタージュ

フランス
品種:シャルドネ / ユニ・ブラン / ガメイ 泡ロゼ:①

「Joie de Vivre(生きる喜び)」というフランスの精神を体現。日常の中で気軽に楽しめるスパークリングワインを造るアメリカ出身のブランド。この時期、視覚から楽しませてくれるロゼ。イチゴやラズベリーを思わせる赤系果実の香り。爽やかな酸と果実味が口の中に広がり、ドライで食事にも合わせやすい味わいです。

ご注文番号 **No.31** 2,365円▶ **2,128円**

花の香りが心地よい、白ランブルスコ。



MLCIBNV

■ **イル・ミオ・ランブルスコ・ピアンコ・ドライ**
NV キアーリ

イタリア / エミリア・ロマーニャ
品種:ランブルスコ 100% 泡白:①

デイリーワインを生産する「キアーリ」と100haの自社畑のブドウを使う「クレート・キアーリ」の2つのブランドで年間2000万本以上生産。収穫後、ブドウを軽く圧搾し、白ワインを醸造。その後、密閉タンクでゆっくりと二次発酵。細やかな泡から引き立つ、白い果肉の果実の香りとはのかな花のニュアンス。心地良い酸味と果実味豊かな余韻が楽しめます。

ご注文番号 **No.32** 1,617円▶ **1,455円**

フルーティーで爽やかな甘口ランブルスコ



MLCIANV

■ **イル・ミオ・ランブルスコ・ロッソ・アマービレ**
NV キアーリ

イタリア / エミリア・ロマーニャ
品種:ランブルスコ 100% 泡赤:④

ランブルスコの地位向上に尽力する、エミリア・ロマーニャ最古のワイナリー。伝統的な方法で圧搾後、36時間の低温マセラシオンを行う。その後、密閉タンクでゆっくりと二次発酵。ルビーレッドの色調にピンクがかった泡。甘くフルーティーな香りと爽やかな酸味が心地良く、クリーンで滑らかな味わい。

ご注文番号 **No.33** 1,617円▶ **1,455円**

シーフード料理が食べたくなる辛口泡



PLPD24

■ **ピンタ・ネグラ・ブラン・ド・ノワール**
2024 アデガマイン

ポルトガル / リスボン
品種:アラゴネス / カラドック 泡白:①

ポルトガルを代表する醸造家アンセルモ・メンデスと若手のディオゴ・ロペスが醸造。フレッシュでアロマティックな香りにわずかな野菜のような清々しさや、花や青りんごの甘やかな香りが続きます。酸となめらかな泡立ちのバランスが良く、イキイキとした酸が口に残るリフレッシュな味わいです。

ご注文番号 **No.34** 2,189円▶ **1,970円**

瓶熟4年以上の至極のシャンパン



HLBSSK

■ **ブリュット・スーヴェラン(新ラベル)**
NV アンリオ

フランス / シャンパーニュ
品種:シャルドネ 40% / ピノ・ノワール 45% / ムニエ 15% 泡白:①

スーヴェランとはフランス語で「至高」の意。柑橘果実や白い花、ブリオッシュのような特徴的なアロマと長く調和の取れた余韻。アンリオらしいエレガントさとワインとしての美味しさを追求したシャンパーニュです。この度、アンリオのラインナップ、すべて装い新たになりました。

ご注文番号 **No.35** 9,680円▶ **8,712円**

「造り手の哲学をグラスの中に」 ～生産者来日レポート～ ルクレール・ブリアン

シャンパーニュ造りに対して、自然とどう向き合うか。ルクレール・ブリアンはその問いに対し、「人が造りすぎない」という選択を貫いてきました。ビオディナミ農法をいち早く取り入れ、土地の力と時間の流れに委ねる。その哲学は、醸造責任者であるエルヴェ・ジュスタン氏の言葉からも、静かに、そして確かに伝わってきます。表紙、冒頭でもお伝えした通り、エルヴェ氏を迎えたランチセミナーに参加する機会に恵まれた際、料理とともにいくつかのキュヴェを味わいました。なかでも印象的だったのは、「ブラン・ド・ムニエ」。脇役とされがちなムニエという品種が、ここでは驚くほどフレッシュでピュア、そして伸びやかに表現されていました。そして「アビス」。海底で熟成されるという特異なプロセスを経たこの一本は、静けさの中に深い奥行きを感じさせ、時間の流れさえもゆるやかに変えてしまうような存在感を放ちます。それぞれの個性は異なりながらも、その根底にあるのは一貫した思想。自然に委ね、引き出すという選択が、これほどまでに多彩な表現を生み出す。ルクレール・ブリアンのシャンパーニュは、その哲学そのものを味わう体験です。是非、体感してみてください。



深いビー色が美しい、果実味豊かなロゼ。

15% OFF

限定1本

ロゼ・ド・セニエ・エクストラ・ブリュット・オーガニック
2018 ルクレール・ブリアン

フランス/シャンパーニュ
品種:ピノ・ノワール 100%

泡口ゼ:①

ピノ・ノワールを100%使用し、2日間のマセラシオンを経て醸造。発酵後、ステンレスタンクで9ヶ月間シュール・リーで熟成を行い、瓶詰め。73ヶ月瓶内熟成。ラズベリーや野イチゴの繊細な香りにチェリーやザクロ、ピオニーのニュアンス。グレープフルーツとベリー系の酸味が際立つフルーティーな味わい。ヘーゼルナッツを思わせるクリーミーな口当たり。

ご注文番号 **No.36**

HLLBB18JAS

16,500円 ▶ **14,025円**

未だかつてない魅惑のムニエ

15% OFF

限定1本

ブラン・ド・ムニエ・エクストラ・ブリュット・オーガニック
2018 ルクレール・ブリアン

フランス/シャンパーニュ
品種:ムニエ 100%

泡白:①

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの1区画、モンターニュ・ド・ランスの3区画の有機栽培ブドウを厳選し、フレンチオーク樽で発酵後、シュール・リーで9ヶ月熟成。72ヶ月間瓶内熟成。甘い柑橘やパイナップル、ミラベルの爽やかな香りにアニスやピスタチオ、ラズベリーなどのニュアンス。豊かな果実味とオレンジの酸味が調和し、ジューシーでスムーズな味わいが楽しめます。

ご注文番号 **No.37**

HLLBC18JAS

22,000円 ▶ **18,700円**

シャンパーニュのテロワールと海が完璧に融合した、新感覚シャンパーニュ。

15% OFF

限定1本

アビス・オーガニック
2018 ルクレール・ブリアン

フランス/シャンパーニュ
品種:ピノ・ノワール 33% / シャルドネ 34% / ムニエ 33%

泡白:①

石灰岩が豊かな自社畑の3区画からブドウを厳選し、ブルターニュ地方のウェサン島沖の海流の対流が生まれる場所で、瓶内圧と水圧が等しくなる水深60mにワインを沈め、12ヶ月海底熟成します。ヨードを帯びた塩味を感じる風味とミネラル感が印象的なシャンパーニュ。藤壺や貝殻とともに海から引き上げられます。

ご注文番号 **No.38**

HLLBJ18JAS

44,000円 ▶ **37,400円**

海の記憶をまとったオーガニック・ロゼ

20% OFF

限定1本

アビス・ロゼ・オーガニック
2019 ルクレール・ブリアン

フランス/シャンパーニュ
品種:シャルドネ 92% / ピノ・ノワール 8%

泡口ゼ:①

一部樽発酵したシャルドネと赤ワインのピノをブレンドしたロゼをブルターニュ地方のウェサン島沖の海流の対流が生まれる場所で、水深60mにワインを沈め、12ヶ月海底熟成します。ヴァレ・ド・ラ・マルヌのシャルドネが持つミネラル感と、レ・リセのピノ・ノワールの力強さが絡み合い、赤系果実とほのかな海を思わせる風味と、かつてないまろやかさとフレッシュさを感じられます。

ご注文番号 **No.39**

HLLBK19JAS

66,000円 ▶ **52,800円**

編集後記



皆さま、4月号はいかがでしたでしょうか。このDMをご覧になっておられる頃には新しい門出を迎えた方も多いと思いますが環境に慣れそうでしょうか。新しいと言えば、巻頭でもご紹介しましたビオディナミシャンパーニュの「ルクレール・ブリアン」。日本でもとても人気でなかなか飲めないのが悩ましいところではありますが、この度、輸入元の株式会社ファインズさんが新たに取り扱いを始めたので、その世界観にどっぷりと浸ることができました。「すべては自然のエネルギーをワインのなかへ」とセミナー中、何度も耳にした言葉、自然のまま、ありのままに新しい環境に慣れ、美味しく美味しく熟成していく。海底に沈めて生まれた「アビス」、今は雪のなかに埋めて熟成させる取り組みも行われているとか…。彼らの自然との共存、自然との挑戦はまだまだ続きそうです。4月を迎えた私たちもゆっくりと環境に慣れ、ちょっとひと息つきたい傍らにはワインがあると良いですね! 多田

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。 ●ケ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。



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。
のんだあとにはリサイクル。

※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4月限定の会員様価格となります。 ※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。