

今、カーヴ・ド・ヴァンでホットな 日本のロゼスパークリングを味わう

毎月当店スタッフにて試飲勉強会を行っているのですが、先日店長が、とあるワインをラベルで隠し、「産地を当ててみて」とスタッフの前に持ってきました。注がれたワインは、綺麗な淡いサーモンピンクの色調で、ラズベリーやさくらんぼのような赤系果実の香りと適度なトーストのような香ばしさが調和する、気品と骨格のある味わい。その品質の高さからあるスタッフは「シャンパーニュ!」、あるスタッフは「アルタランガ!」と世界の名だたるスパークリングワインの銘醸地を挙げていました。しかし、ブラインドを取り現れたワインは、予想もしていなかった「津軽スパークリング・ピノ・ノワール ロゼ」。

1・2年ほど前に試飲をしたことがある1本だったのですが、その頃よりも熟成が進み、まさに今が飲み頃。以前試飲した時よりも香り高く、非常に奥深い味わいで、日本のスパークリングワインの品質の高さに改めて感動させられた瞬間でした。

この感動を皆様にいち早くお届けしたいと思い、今月は「津軽スパークリング・ピノ・ノワール ロゼ」と試飲会でスタッフから人気だった「岩の原 スパークリング ロゼ マスカット・ベリーA」の2種をご案内させていただきます。

食事との相性も良く、これからの季節にもぴったりです。是非日本のスパークリングワインのクオリティの高さを感じてみてください。

Set.1 カーヴスタッフがお勧めする、
日本のスパークリング2本セット 限定
24本

[No.1~2] 各1本

S-1 11,550円 ▶ **10,000円** 13%OFF



気品と骨格をもつ本格スパークリング

ジャパン・プレミアム

● 津軽スパークリング・ピノ・ノワール・ロゼ

2017 サントリー・ジャパン・プレミアム

日本
品種:ピノ・ノワール100%

泡ロゼ:①

青森県津軽産ピノ・ノワール100%のスパークリングワイン。瓶内熟成36ヵ月を経て造られたワインは、フレッシュなラズベリーのような赤系果実の香りと心地良いイースト香。口に含むと、リンゴのような果実の甘さと爽やかな酸味を感じ、後から熟成感のある旨味と心地良い余韻が続きます。まさに今が飲み頃で、香り高く奥深い味わいをお楽しみいただけます。

ご注文番号 **No.1**

7,150円



DBNP17

善兵衛品種で造る瓶内二次発酵のスパークリング

岩の原

● スパークリング・ロゼ・マスカット・ベリーA

NV 岩の原葡萄園

日本/新潟県
品種:マスカット・ベリーA100%

泡ロゼ:①

岩の原葡萄園産ブドウを100%使用し、伝統的なシャンパン製法「瓶内二次発酵」で造り上げた1本。ラベル貼りに至るまですべて手作業で製造。ブドウからボトルリングまで、まさに真のオートクチュール!マスカット・ベリーAのほのかに甘い香り、きめ細やかな泡立ち、爽やかな酸味が特徴です。そのクオリティの高さに、スタッフ一同感動しました!

ご注文番号 **No.2**

4,400円



ISPR

食 × ワイン 秋

で楽しむ

秋といえば、スポーツの秋、読書の秋、芸術の秋などさまざまな秋が思い浮かびますが、新米や野菜、キノコ、果物が収穫期を迎え、サンマや鮭などの魚介類も脂が乗るこの季節。多くの人が一番最初に思い浮かぶのは食欲の秋ではないでしょうか。

そこで今回は、食欲の秋にお楽しみいただきたい企画を2つご用意いたしました。

1つ目は「ミシュラン星付きレストランで採用実績のあるワイン」。2つ目は「和食と相性抜群なワイン」です。

どちらも食との相性が抜群なワインですので、是非好きなお料理や食材と合わせてお楽しみください!

ミシュラン星付きレストラン採用ワイン

最大
18%
OFF

世界中のレストランやホテルを評価する信頼性の高いガイドとして知られている「ミシュラン」。その評価基準は非常に厳しく、食材の質や調理技術はもちろん、提供するワインも評価に影響を与えられていると言われており、ミシュラン星付きレストランのソムリエは、料理との相性を考慮しながらワインをじっくりと厳選しています。選び抜かれたワインは言うまでもなく品質が高く、料理を引き立ててくれるワインばかり。今回は、ミシュラン星付きレストランで提供されているワインの中から、気軽にお楽しみいただける赤ワインと白ワインをバランス良くセレクトいたしました。食欲が増すこの季節に、食とワインのマリアージュをご堪能ください。

力強さもあがりながら滑らかで口当たりの良い味わい



16%
OFF



イタリア・プリミティーヴォ

2021 マッセリア・リ・ヴェリ

イタリア / プーリア

品種: プリミティーヴォ 100%

赤: (M)

投資を行い、土着品種にこだわりながら、フレッシュ感とクリーンさ、エレガンスを持った新しいスタイルを目指し、ワイン造りを行っているマッセリア・リ・ヴェリ。チェリーなどのフレッシュな果実味やシナモンやナツメグなどのスパイスのニュアンス。力強さもあがりながら滑らかな口当たりの、心地良い味わい。

ご注文番号 No.3

2,365円 ▶ 1,980円

MLLVA21

リッチでクリーミー



15%
OFF



アメリカ・シャルドネ

2022 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)

カリフォルニアの有機栽培ワインの先駆者であるボンテッラ。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。梨、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、いきいき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.4

3,718円 ▶ 3,135円

ULFBC22

非常にエレガントなワイン



15%
OFF



フランス・バルド・ブラン

2019 シャトー・ブラン・カントナック

フランス / ボルドー

品種: カベルネ・ソーヴィニヨン 54% / メルロ 45% / カルメネール 1%

赤: (F)

メドック格付け2級のシャトー・ブラン・カントナックのセカンドラベル。ファーストラベルと同じ醸造方法で、熟成は少し短い12ヵ月間。溢れるような果実に加えモカやエスプレッソの香り。繊細なタンニンが全体を引き締め、余韻にはシガーやスパイスが感じられます。非常にエレガントなワイン。

ご注文番号 No.5

6,600円 ▶ 5,610円

ALD3R19

気品あふれる白ワイン



14%
OFF



フランス・レ・ザルム・ド・ラグランジュ

2020 シャトー・ラグランジュ

フランス / ボルドー

品種: ソーヴィニヨン・ブラン 72% / セミヨン 17% / ソーヴィニヨン・グリ 11%

白: (1)

メドック格付け3級のシャトー・ラグランジュが造る白ワイン。種特有の草原の風や柑橘類を思わせる爽やかな香り。適度な樽熟成に由来するバニラ香と、果実本来の良さが見事に調和した、気品あふれる味わいです。甲殻類や魚、さらにハーブを使ったグリルや白身系の肉料理にぴったりです。

ご注文番号 No.6

6,930円 ▶ 5,940円

ALSLW20

Set.2 ミシュラン星付きレストラン提供ワイン4本セット

S-2

【No.3~6】各1本

19,613円▶

16,060円

18%OFF

1本当たり
4,015円



Set.3 和食に合わせるワイン4本セット

S-3

【No.7~10】各1本

14,586円▶

12,100円

17%OFF

1本当たり
3,025円



Set.4 食欲の秋パーフェクトワイン8本セット

S-4

【No.3~10】各1本

34,199円▶

27,280円

送料無料

20%OFF



和食とワイン、至福のマリアージュ

最大
17%
OFF

「寿司×ワイン」や「天ぷら×ワイン」など、和食とワインの組み合わせを売りにする飲食店も増え、日々の食卓でも和食とワインを合わせる方も多くなったのではないのでしょうか。和食に合うワインを選ぶポイントはいくつかありますが、まずは「料理の味付けの濃さにワインのボリュームを合わせる」と「調味料とワインの相性を考える」との2点を注意していただくとワインをチョイスしやすいかと思います！今回は当店スタッフが和食に合うイチオシのワインを厳選し、相性抜群の料理とともにご案内させていただきます！和食の繊細な味わいとワインの多彩な風味が織りなす、至福のひとつときをお楽しみください。

日本ワインの代表品種



🇯🇵 甲州

2021 サントリーフロンティア

日本/山梨県

品種:山梨県産甲州100%

白:①

千年以上の栽培の歴史を持つとされる日本固有品種「甲州」。レモンやすだち、かぼすなどの和柑橘の香りと洋梨や青リンゴの青みがかかった香りが調和。柔らかくクリーンな口当たりでボリューム感のある旨味や甘み、甲州種特有のわずかな渋みも感じます。

ご注文番号 **No.7** 合わせる料理:サンマの塩焼き、豚しゃぶ、お寿司

DHK021

2,200円

華やかな香りと爽やかな酸味が調和



🇯🇵 深雪花 ロゼ

NV 岩の原葡萄園

日本/新潟県

品種:マスカット・ベリーA

ロゼ:①

岩の原葡萄園は、「日本のワインぶどうの父」川上善兵衛が興したワイナリー。マスカット・ベリーAがで仕込む本格辛口ロゼワイン。深みのある鮮やかな色合い。華やかな香りと爽やかな酸味が調和した キリッとした味わいが特徴です。

ご注文番号 **No.8** 合わせる料理:おてんや寄せ鍋の和風ダシ、とんかつやから揚げの揚げ物

IMR

2,497円

繊細でエレガントなクレマン



🇫🇷 クレマン・ド・ブルゴーニュ・ジャルダン・デ・ザンファン・ブランド・ブラン

NV ドメーヌ・ラ・クロワ・トレシャン

フランス/ブルゴーニュ

品種:シャルドネ 100%

泡白:①

テロワールやブドウを取り巻く環境を尊重したワイン造りを行っているドメーヌ。繊細な泡。柑橘系果実に白い花の香り。爽やかな酸味としっかりとした芯のあるミネラルを思わせる風味。シャルドネの繊細さとエレガントさを感じさせてくれるクレマンです。

ご注文番号 **No.9** 合わせる料理:天ぷら、白身魚の刺身、塩焼き鳥

BLCTBNV

4,719円▶**3,960円**

シルクのような滑らかな口当たり



🇺🇸 ピノ・ノワール

2021 イーラス

アメリカ/オレゴン

品種:ピノ・ノワール 100%

赤:①

ウィラメットヴァレーを中心に、オレゴン各地にある所有及び契約の畑からブドウを厳選しています。チェリーやスマイル、パニラなどのアロマがあり、シルクのような滑らかな口当たり、食事と合わせやすい酸味が感じられ、その後心地良い余韻が続きます。

ご注文番号 **No.10** 合わせる料理:豚の角煮、鯉のたたき、キノコ料理

ULOEN21

5,170円▶**4,290円**

ナポリをイメージした白ワイン

「ヤンモ」ピアンコ

NV ヴィッラ・マティルデ

イタリア／カンパーニア

品種:ファランギーナ80%、グレコ20%

白:①

1965年創業のヴィッラ・マティルデ社。海と山の恩恵を受けたカンパーニアの豊かな土地から生まれた、ナポリをイメージしたワイン。麦わら色、パイナップルや桃、バラの香りに、セージのニュアンス、ほのかにクルミを思わせるバランスのとれた味わいに仕上がっています。

穏やかな酸と、ほろ苦さが心地良い

グラウブルグンダー

2020 ロバート・ヴァイル・ジュニア

ドイツ／ラインヘッセン

品種:ピノ・グリージョ

白:①

世界最高峰の白ワイン醸造所「ロバート・ヴァイル」が造る、食事によく合う辛口タイプの「ロバート・ヴァイル・ジュニアシリーズ」。アロマティックな黄桃やリンゴコンポート、アカシアのハチミツの香り。やわらかなアタック。まるやかで穏やかな酸と、ほろ苦さが心地よい辛口です。

全体的なバランスの良さが素晴らしいワイン

トゥレーヌ・ソーヴィニヨン

2023 ドメヌ・ミショー

フランス／ロワール

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 100%

白:①

コンクールでメダルを欠かすことのないソーヴィニヨントゥレーヌと常に高評価を得ているクレマンを産する優良ドメヌ。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キリッとした酸味。後味のミネラルを思わせる全体的なバランスの良さが素晴らしいワイン。

ご注文番号 No.11 合う料理:ピッツァ・マルゲリータ、カブレゼ

1,895円▶1,584円



6976

16% OFF

ご注文番号 No.12 合う料理:エビチリ、鶏肉の照り焼き

2,442円▶2,035円



DLGU0D

16% OFF

ご注文番号 No.13 合う料理:魚介のパエリア、焼き魚

2,750円▶2,310円



GLMCB23

16% OFF

Cave de Vin SELE



YLPDA21

16% OFF



NLCBB18

16% OFF



VLEC21

16% OFF

ソフトなタンニン赤系果実や黒系果実のアロマ

ダラメル・カベルネ・ソーヴィニヨン・レゼルバ

2021 ラボストール

チリ

品種:カベルネソーヴィニヨン 85% / カルメネル 8% / グルナッシュ 8%

赤:Ⓜ

グランマルニエの創業者のひ孫が創設したワイナリーで、フランスでのワイン造りの経験を活かしながら、チリのテロワールを表現。タバコやコーヒー、赤や黒のベリー系果実の濃厚なアロマ。柔らかいタンニンが長い余韻へと導いてくれます。肉料理全般、凝縮した味わいの料理、チーズの盛り合わせなどと一緒。

ご注文番号 No.16 合う料理:焼肉

1,947円▶1,628円

アニマル柄風のラベルがインパクト大!

バッコ

2018 アルティガ・フステル

スペイン／アラゴン

品種:ガルナツチャ 100%

赤:Ⓜ

バッコの名はローマ神話の酒神バックスにちなみます。カンポ・デ・ボルハならではのコショウやベリーの風味。コーヒーやチョコレート、バラの風味にスモーキーなニュアンスが加わります。滑らかな口当たりと長い余韻が続く、フィネスとエレガンスに溢れたガルナツチャ。

ご注文番号 No.17 合う料理:ビーフシチュー

2,750円▶2,310円

バロッサの恵みを受けた、凝縮難のある味わい

バロッサ・カベルネ・ソーヴィニヨン

2021 アースワークス

オーストラリア／サウスオーストラリア

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 100%

赤:Ⓧ

バロッサで長く続く家族経営のブドウ農家よりブドウを調達。収穫後、除梗し醸造。フレンチ、ハンガリー、アメリカンオークで9ヶ月熟成。明るい紫がかったルビー色。ブルーベリーのアロマに、モカチョコレート、スギ、プラムやカシス、樽由来のトースト香やバニラの香り。柔らかくゴージャス。滑らかな口当たり。

ご注文番号 No.18 合う料理:仔羊のグリル

2,750円▶2,310円

アペリティフや食事とカジュアルに楽しみたいワイン

ブルゴーニュ・アリゴテ

2023 ドメーヌ・エドモン・シャルモー

フランス/ブルゴーニュ

品種:アリゴテ 100%

白:①

シャブリに程近い場所にあるシトリのドメーヌ。キンメリジャン土壌の畑。タンクにて野生酵母で発酵、熟成させます。青リンゴ、リンゴの蜜を感じるフレッシュでみずみずしい果実味にスパイスのニュアンス。直線的な酸とミネラルを思わせる風味豊かでバランス良く、アペリティフや食事とカジュアルに楽しみたいワインです。

ご注文番号 **No.14** 合う料理:ハム、天ぷら

3,520円▶**2,915円**



BLECA23

澁刺かつ濃縮感のある味わい

サンタ・バーバラ・シャルドネ

2021 ニールソン

アメリカ/カリフォルニア

品種:シャルドネ 100%

白:①

冷涼なサンタバーバラは長い生育期を誇るワイン産地。水はけがよい土壌で、太平洋から涼しく乾燥した風が吹きます。自然な酸を活かす為、80%ステンレスタンク、20%フレンチ古樽で10ヶ月熟成。パイナップル、柑橘類、リンゴ、トロピカルフルーツのニュアンス。クリーミーで、しっかりとした骨格、長い余韻が楽しめます。

ご注文番号 **No.15** 合う料理:鶏のクリーム煮

4,400円▶**3,696円**



ULBRB21

CT WINE



CLDCA22



ULCSC20

シルキーなタンニンを持ったエレガントなワイン。

コート・デュ・ローヌ・ルージュ

2022 ラ・カボット

フランス/コート・デュ・ローヌ

品種:グルナッシュ / シラー / カリニャン

赤:①

「カボット」(石でできた小屋)は畑作業道具の収納場所。カシス、ラズベリー、ザクロのような力強い香りが出て、その後に黒い果実やスパイスの複雑味のあるアロマが感じられます。繊細でシルキーなタンニン。果実味豊かで厚み、丸みがあり、エレガントです。

ご注文番号 **No.19** 合う料理:カモのロティ

3,300円▶**2,772円**

複雑味がありながら、楽しみやすいメルロ

コロンビア・ヴァレー・メルロ

2021 シャトー・サン・ミッシェル

アメリカ/ワシントン

品種:メルロ / シラー / ムールヴェードル /

カベルネ・ソーヴィニヨン / その他

赤:①

コロンビア・ヴァレーの特長を表現しながら、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。複雑味がありながら、楽しみやすいメルロ。色濃い果実を思わせるフレーバーやアロマに、滑らかで甘い余韻。シラーがジャミーンな果実味を加えます。

ご注文番号 **No.20** 合う料理:ハンバーグ

3,696円▶**3,080円**

SUNTORY Cave de Vin

SELECT WINE

October

カーヴ・ド・ヴァン・スタッフ厳選!
10月お勧めピックアップワイン!!

10月のスタッフおすすめワインとして、まだ残暑が感じられるこの季節に合った、ぴったりの白ワインと赤ワインをご紹介します。「夏の余韻を感じつつも、秋の始まりにふさわしい」白ワインです。フレッシュで心地よい酸味と、トロピカルフルーツやシトラスの香りが広がり、軽やかな飲み口が特徴です。暑さが残る日にはしっかりと冷やして飲むのがおすすめで、シーフードやサラダと相性抜群です。「涼しさが増す夕方にリラックスしながら楽しむ」赤ワイン。ほどよいコクとまろやかさを持ちつつ、ベリー系のフルーティーさがバランスよく感じられます。お肉料理やクリーム系のパスタと一緒に、秋の夜長を楽しんでいただける一本です。どちらのワインも、10月の変わりやすい気候に寄り添い、季節の移り変わりを感じさせてくれるスタッフのおすすめのワインセレクションをお楽しみください。

Set.5

送料無料 S-5

スタッフおすすめ白ワイン5本セット

[No.11~No.15]

15,007円▶**12,100円** 19%OFF

Set.6

送料無料 S-6

スタッフおすすめ赤ワイン5本セット

[No.16~No.20]

14,443円▶**11,550円** 20%OFF

Set.7

送料無料 S-7

スタッフおすすめコンプリート10本セット

[No.11~No.20]

29,450円▶**22,550円** 23%OFF

セットでお買い得!! 1本当たり5000円(税込)以下!?

至高のボルドー古酒特集

世界のワイン愛好家から愛されているフランス・ボルドーワイン。ボルドーワインの魅力は多岐にわたりますが、その中でも大きな要因の1つが「熟成ポテンシャルの高さ」ではないでしょうか。年月を経るごとに複雑さや旨味が増し、酸味がまるやかになり、ワイン全体のバランスが良くなります。一度飲むとそんな熟成ボルドーに魅了される方も多いことでしょう。しかし、熟成を重ねると希少価値がぐっと上がるため、ワインによっては価格が高騰してしまい、なかなか手を出しづらいのが現状です。ワインを販売する当店といたしまして、熟成したボルドーの魅力を多くの人にお楽しみ頂きたいと、いう想いから今回、1本当たり6,600円(税込)以下でお買い求めいただけるのボルドー古酒をご案内させていただきます。格付け2級シャトーのオーナーが造る25年熟成のワインや、サン・テミリオンを代表する偉大なシャトーオーゾヌのオーナーが造るワインなど、高品質なワインばかり。

さらに、まとめて購入で1本当たり5,000円(税込)以下と非常に魅力的です。是非この機会にボルドー古酒の素晴らしさを体験してみてください。

Set.8

至高のボルドー古酒赤ワイン5本セット

S-8 【No.21~25】 各1本

30,030円 ▶ **24,200円** 19%OFF



1本当たり
4,840円

柔らかくシルキーな余韻が心地良い

シャトー・トロンコワ・ラランド

2011 シャトー・トロンコワ・ラランド

フランス/ボルドー

品種:カベルネ・ソーヴィニオン / メルロ / プティヴェールド

赤:Ⓕ

メドックの北、サン・テステーフに位置するシャトーで、2006年よりモンローズと同じブイグ家がオーナーとなり、その品質に磨きをかけています。いきいきとしたスパイシーな香り。口に含むとしっかりとしたミッドパレットがあり、熟成したタンニンが心地よく感じられる。柔らかくシルキーな余韻が長く続きます。



ALAXR11

15% OFF

13年 熟成

ご注文番号 **No.21** 6,600円 ▶ **5,610円**

WA88点!今が飲み頃の21年熟成ワイン

シャトー・デュ・コース

2003 シャトー・デュ・コース

フランス/ボルドー

品種:メルロ / カベルネ・フラン

赤:Ⓕ

サン・テミリオン・グランクリュに約20ヘクタールを所有するシャトー・デュ・コース。日当たりが良く、丘の斜面の恵まれたテロワールでブドウが栽培されています。熟した黒系果実、ドライプラムやシナモン、シダーの香り。20年以上の熟成で飲み頃のピークを迎えており、熟成したボルドーの味わいが楽しめます。



ALND6R03

15% OFF

21年 熟成

ご注文番号 **No.22** 4,400円 ▶ **3,740円**

25年の熟成とともに紅茶の味わいが広がる

シャトー・オルトヴィ

1999 シャトー・オルトヴィ

フランス/ボルドー

品種:カベルネ・ソーヴィニオン / メルロ

赤:Ⓕ

サン・ジュリアンの南、格付けシャトーに囲まれた立地に3.5ヘクタールの畑を有するシャトー。2006年にメドック格付け2級のデュクリュ・ボーカイユのオーナーであるポリ一家が取得しました。カシスやブルーベリーなどの果実に加え、25年の熟成とともに紅茶などの落ち着いた風味も加わり今まさに飲み頃の1本です。



ALCUR99

15% OFF

25年 熟成

ご注文番号 **No.23** 5,830円 ▶ **4,950円**

力強く濃厚な味わい

シャトー・オーシマール

2014 シャトー・オーシマール

フランス/ボルドー

品種:メルロ 70% / カベルネ・フラン 30%

赤:Ⓜ

サン・テミリオンを代表する偉大なシャトーオーゾヌのオーナーであるヴォーティエ家が2008年から所有するシャトー。オーゾヌともほど近い場所にあり、醸造においてもオーゾヌと同じ考えで行われています。力強く濃厚な味わい。カベルネ・フランが緊張感とフレッシュさを加えており、熟成も期待できます。



ALND8R14

15% OFF

10年 熟成

ご注文番号 **No.24** 6,600円 ▶ **5,610円**

熟した果実味と熟したタンニンの調和が見事な1本

シャトー・デギーユ

2012 シャトー・デギーユ

フランス/ボルドー

品種:メルロ 80% / カベルネ・フラン 20%

赤:Ⓜ

サンテミリオンとポムロールの東に位置する小さな銘醸地であるコート・ド・カスティオン。カノン・ラ・ギャブリエールやラ・モンドットを購入後、短期間でトップクラスの品質に引き上げたナイベルク伯爵が現在のオーナーです。力強い骨格と甘みさえ感じるほどに熟した果実味と熟したタンニンの調和が見事な1本です。



ALQAR12A

15% OFF

12年 熟成

ご注文番号 **No.25** 6,600円 ▶ **5,610円**

これからの季節に楽しむ

北イタリアワイン

これから迎える秋の季節にぴったりの、北イタリアから厳選されたワインをご紹介します。

豊かな味わいと香りが、秋の食卓を一層楽しめます。ピエモンテ州のシャルドネはフルーティーで芳醇な香りが魅力でアルトアディジェのピノ・ピアンコは爽やかな酸味とミネラル感が、パスタや白身魚料理と相性抜群です。ヴェネト州のヴァルポリチェッラは果実味豊かで、ロースト肉やパスタにぴったりの赤ワイン。トスカーナ州モンテクッコのサンジョヴェーゼは力強くエレガントで、ジビエや熟成チーズと合わせたい一本です。これらのワインで季節の移ろいを感じながら、心地よい時間をお楽しみください。お早めに!!



Set.9 これからの季節に楽しむ、北イタリアワイン5本セット

S-9

【No.26~30】 各1本

21,043円 ▶ **15,290円** **27%OFF**

フルーティさの中にバナナや蜂蜜の香り!

酸味と果実の味わいのバランスが絶妙の逸品!



19% OFF

“アンペリオ”ランゲ・シャルドネ

2021 フォンタナフレdda

イタリア/ピエモンテ州

品種:シャルドネ100%

白:①

シャルドネを小樽熟成で仕上げた白ワイン。複雑なアロマが広がり、フレッシュかつフルーティーで力強い白ワインです。魅力的なバナナやはちみつのような香りがあります。辛口で豊かな調和の取れたフレーバーは余韻が長いです。また、“アンペリオ”は「ブドウ科の植物」を意味する“アンペロス”からイメージしたファンタジーネームです。

ご注文番号 **No.26** 4,352円 ▶ **3,520円**

6031



20% OFF

シュルトハウザー・ピノ・ピアンコ

2022 サンミケーレ・アッピアーノ

イタリア/アルトアディジェ州

品種:ピノ・ピアンコ100%

白:①

アッピアーノ山にあるシュルトハウザー地区の25haの畑のブドウから造られる、アルト・アディジェ地方を代表する高品質の白ワインです。麦わら色、複雑でピノ・ピアンコ特有のリンゴやアプリコット、洋ナシを感じさせる繊細なアロマ、ほどよい酸味と芳醇でなめらかな味わいが特徴です。

ご注文番号 **No.27** 5,130円 ▶ **4,070円**

6182X

ベルターニ社が造る、ヴェネト州伝統赤ワイン!

料理と合わせるとより魅力が増すワイン



21% OFF

ヴァルポリチェッラ

2023 ベルターニ

イタリア/ヴェネト州

品種:コルヴィーナ・ヴェローネーゼ / ロンディネック / モリナーラ

赤:Ⓜ

ヴァルポリチェッラはヴェローナの街の北側に広がる渓谷地帯の名前で、その語源はVal Polys Cellae(果実の豊富な谷)と言われています。バルドリーノと同じブドウを使用していますが、わずかに高いアルコール度数とアーモンドのような香り、ワインらしい強い風味が特徴です。

ご注文番号 **No.28** 2,651円 ▶ **2,090円**

27986



20% OFF

ピノ・ネーロ・アルト・アディジェ

2022 サンミケーレ・アッピアーノ

イタリア/アルトアディジェ州

品種:ピノ・ネーロ100%

赤:Ⓜ

世界中で高品質なワインを生み出すブドウとして知られるピノ・ネーロ。オークの大樽で熟成させています。美しいガーネット色、ブラックベリーなどの森の果実の香り、奥行きのある豊かな味わいが特徴で、料理と合わせるとより魅力が増すワインです。

ご注文番号 **No.29** 4,307円 ▶ **3,410円**

7177

黒いフルーツを思わせる力強い香り

ラ・スピネッタ社のエノロゴ、ジョルジョ氏が手掛けたバルバレスコ。



21% OFF

“コッレマッサリー・リゼルヴァ”モンテクッコ・ロッソ・リゼルヴァ

2019 コッレマッサリー

イタリア/トスカーナ州

品種:サンジョヴェーゼ100%

赤:Ⓕ

古い畑を厳選し収穫されたブドウを、ステンレスタンクとティネッコを用いて、3~4週間かけてマセラシオン、自然発酵を行います。ティネッコとトノーで18ヶ月熟成。黒いフルーツを思わせる力強い香り、甘いスパイスやココア類のようなニュアンス。味わいはフレッシュかつ柔らかで、タンニンがしっかりしたワインで、赤身肉のローストやジビエに最適です。

ご注文番号 **No.30** 4,601円 ▶ **3,630円**

27889



26% OFF

"バルキン"バルバレスコ・リゼルヴァ 2011

2011 コーチート

イタリア/ピエモンテ州

品種:ネッピオーロ100%

赤:Ⓕ

ネイヴェのクリュ、ブリック・ミッカにある自社畑“バルキン”から採れたネッピオーロを使用。ネイヴェの中でも最も標高が高いエリアは、非常に風通しの良い畑です。バラの花や熟した果実の香りに、キノコやトリュフ、なめし革などの複雑な熟成香が楽しめます。しっかりとした骨格と柔らかなタンニンがあり、シルキーな余韻が長く続きます。

ご注文番号 **No.31** 14,960円 ▶ **11,000円**

27326

名門ロベール・アンポー

ムルソー屈指の老舗ドメヌ、ロベール・アンポーは「長期熟成してこそ、華やかな香りと広がりのある旨みを醸し出す。」と、飲み頃を迎えるまでゆっくりと蔵で寝かせてからリリースする数少ない造り手です。市場で見かけることが難しく、ブルゴーニュファンの間では垂涎的の的となつて探すほど、彼が造り出すワインは秀逸品とされており、かのロバート・パーカー氏からも絶賛される生産者です。

今回ご案内するボトルは、まさにブルゴーニュらしい色気を醸し出した熟成ボトルです。

是非、この機会に熟成ブルゴーニュの素晴らしさをご賞味ください。

※熟成ボトルは到着後、最低でも1か月は休ませてからお飲みください。クール便推奨商品

熟成したムルソーを知るための1本

■ ムルソー
1998 ロベール・アンポー
フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ 100%

白:①

1998年のブルゴーニュは霜や雹などがあつたものの、夏場は非常に暑い日が続いたため、凝縮したブドウが収穫されました。熟成を感じさせるマロンのような香りですが、まだまだしっかりと酸が全体を支えており、今まさに飲み頃の一本です。

ご注文番号 **No.32**

24,200円▶ **16,390円**



BLAPH98X

32% OFF

限定6本

アンポーの真骨頂を味わえる一本

■ ムルソー・ラピエスール・ボワ
1996 ロベール・アンポー
フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ 100%

白:①

1996年のブルゴーニュは天候に恵まれ、赤白どちらにとっても素晴らしいヴィンテージになりました。ヨードや火打ち石のような重厚でスモーキーなミネラルを思わせる香り。まだ若々しさも感じられます。熟成による旨味と甘味があり、非常にバランスの取れたワイン。

ご注文番号 **No.33**

33,000円▶ **21,780円**



BLAPC96SX

34% OFF

限定6本

芳醇な香りこそ熟成の極み

■ ムルソー・ラピエスール・ボワ
1997 ロベール・アンポー
フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ 100%

白:①

1997年は、肉付きよく、比較的酸は低めのブドウが収穫されました。25年以上の熟成をしていると考えると驚くほど若々しさのある熟成ムルソー。甘いシロップに焙煎したゴマ、スパイスのニュアンスも感じる複雑な香り。熟成による旨味と凝縮した甘み、穏やかな酸のバランスが楽しめます。

ご注文番号 **No.34**

33,000円▶ **21,780円**



BLAPC97

34% OFF

限定6本

言わずと知れたムルソーの銘醸畑

■ ムルソー・ペリエール
1997 ロベール・アンポー
フランス/ブルゴーニュ
品種:シャルドネ 100%

白:①

1997年も昨年同様、天候に恵まれ非常に上質なブドウを収穫することが出来ました。ムルソー一級畑の中でも特に評価の高い「ペリエール」。熟成したものは数も少なくなってきたので希少です。極上の一級畑ならではの熟成の世界をお楽しみください。

ご注文番号 **No.35**

45,100円▶ **27,500円**



BLAPL97X

39% OFF

限定3本

編集後記



皆さん、10月号はいかがでしたでしょうか。

8月末に開催しました満員御礼の【ベガ・シシリアワインセミナー】、暑い日が続くなかでのスペイン赤ワインのセミナーということでウエルカムドリンクとして、店頭イベントスペースでベガシシリアグループがハンガリートカイで造る辛口白ワインをご提供しました。ブランドアンバサダーの辻本氏がアカデミックに愛のこもった内容を伝えてくれたことで、皆さま、一所懸命メモを取りワインを試飲されていました。あつという間の時間、ベガシシリアの魅力をつぶりと吸収された様子でした。カーヴも久しぶりのセミナー開催、準備や当日のオペレーションに右往左往はしながらも最後は満足気に笑顔で帰られていく参加者様をお見送りできて良かったです。参加された皆さま、本当にありがとうございました。またセミナーやイベントを順次開催していきたいと思っておりますので今後ともよろしくお願い致します。

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。●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10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。



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。

2024年
11/21(木)
解禁

今がお得!!

予約販売

ボジョレーヌーヴォー

数量限定のためお早めにご予約ください!!

※20歳未満の飲酒は法律で禁止されております。

オンライン
予約はコチラ



ワインのお渡し・ご配送

解禁日 2024年11月21日(木)以降

※ご配送の場合は交通事情等により遅れが生じる場合がございます。また、ご配送時に破損が起こった場合、大変申し訳ございませんがご希望日にお届けできない場合がございます。予めご了承ください。

ワインのお申込方法

●全国へのご配送も承ります。

16,500円(税込)以上のお買上げで配送料1個口分サービス!!

裏面の予約申込書に必要事項をご記入の上、店頭・FAX・郵送にてお申込下さい。

ヌーヴォーを楽しむ

お買い得! 3本セット

送料
無料



(N-1~N-3 各1本)

S-1 NVSET24-1 12,144円▶ 10,450円

その日のうちに飲み切りたい!

お家でボジョパ! ハーフ4本セット

送料
無料

ハーフ
375
ml



限定
48
セット

S-2 NVSET24-2 7,689円▶ 6,600円



ジョルジュ・デュブッフ
ボジョレー・ヌーヴォー 2024

ジョルジュ・デュブッフ

フランス/ボジョレー地区

品種:ガメ 赤:Ⓛ

ジョルジュ・デュブッフ社が手掛けるボジョレー・ヌーヴォーの象徴的存在として、創業者ジョルジュ・デュブッフ氏のブレンドの思想を受け継いでつくった商品です。果実や花の香りがあふれ、軽やかでフルーティな味わい。ボジョレー・ヌーヴォーならではの魅力が詰まった1本です。

N-1

3,256円▶ 2,882円

KLN24S



ジョルジュ・デュブッフ
ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
2024

ジョルジュ・デュブッフ

フランス/ボジョレー地区

品種:ガメ 赤:Ⓛ

ボジョレー地区の中でも特に良質なぶどうが採れるボジョレー・ヴィラージュ地区(ボジョレー地区北部に位置する、38の村からなる地区)の畑から収穫されたぶどうだけを厳選した“ワンランク上のボジョレー・ヌーヴォー”で、より凝縮した果実感や花束のような香りと濃密で滑らかな味わいが特長です。

N-2

3,608円▶ 3,201円

KLVP24



ジョルジュ・デュブッフ
ボジョレー・ヴィラージュ・ヌーヴォー
セレクション・プリユス 2024

ジョルジュ・デュブッフ

フランス/ボジョレー地区

品種:ガメ 赤:Ⓜ

ボジョレー地区全体で3,000軒もある生産者から、ジョルジュ・デュブッフ社がその年最良と認めた“トップキュベ”のみを厳選。収穫したばかりのぶどうが持つ本来の果実感がよりそのまま感じられるように、冷却ろ過をあえて行わないノンチルフィルタード製法を採用し、凝縮感があり深みのある味わいにブレンドした1本です。

N-3

5,280円▶ 4,686円

KLVC24



11月3日(日・祝) 解禁

登美の丘ワイナリー醸造
日本の新酒

採れたてぶどうのフレッシュなおいさと旬の喜びを閉じ込めた今年だけの味わい

山梨県産
ぶどう
100%



サントリーフロンファーム
日本の新酒・甲州 2024

サントリー

日本/山梨県

品種:甲州 白:Ⓛ

和柑橘の爽やかな香りと酸味が心地よく感じられる気分華やか味わい。 「甲州」ぶどう由来の爽やかでうまみを感じる味わいで、鮎や鱈など旬のお魚や野菜のうまみを引き立てます。

N-4

2,420円▶ 2,151円

DHSK24



サントリーフロンファーム
日本の新酒・
マスカット・ベリーAロゼ 2024

サントリー

日本/山梨県

品種:マスカット・ベリーA ロゼ:Ⓜ

ほのかな甘みと爽やかな酸味のバランスが良く、フルーティで心躍る味わい。華やかでみずみずしい味わいが、旬の根菜やきのこのうまみを引き立てます。

N-5

2,420円▶ 2,151円

DHSV24

※表示価格は全て税込価格です