

～これぞ、通好みのスパークリングワイン～ ラ・スピネッタのリヴェッティ氏が手掛けた シャンパーニュに負けない高級スパUMANTE

イタリアで初めてヴィンテージ入りの瓶内二次発酵のスパUMANTEを造り、イギリス王室を筆頭に当時の上流階級の人々を魅了した1867年創業の老舗ワイナリー「コントラット」。現在は、ピエモンテのスター生産者「ラ・スピネッタ」の醸造責任者ジョルジョ・リヴェッティ氏がオーナーとなり、彼が培ってきたブドウ栽培の技術とコントラットのスパUMANTE造りのノウハウを融合し、高品質なスパUMANTEを造っています。

リヴェッティ氏は、2011年にD.O.C.G.に昇格した「アルタ・ランガ」の生産に注力。熟成規定は30ヵ月以上（フランチャコルタは18ヵ月以上、シャンパーニュは15ヵ月以上）、ヴィンテージの入ったミツレジマートだけが認められるなど、他の瓶内二次発酵スパUMANTEに比べ厳しい生産規則が定められたアルタ・ランガですが、コントラットではより良いブドウを栽培するために、規定よりも収量や搾汁量を減らし、熟成期間を伸ばすなど、アルタ・ランガの持てる力をさらに引き出しています。そうして造られるワインは、テロワールからもたらされる堅固で持続性のあるミネラルや酸など、アルタ・ランガの特性がしっかりと表現されている正統派なスパUMANTE。

飲んでいるうちに徐々に開いてくる上品さがあり、1本で食事を通せる「通好み」な味わいで支持を得ています。

2月号の店長小川のイタリア渡航記でラ・スピネッタをご案内いたしました、リヴェッティ氏が造るワインのクオリティの高さに感動された方もいらっしゃるのではないでしょうか。

そんなリヴェッティ氏が「シャンパーニュには負けない味わいだ」と豪語する、こだわり抜いたイタリア高級スパークリングを是非お試しください！

Set.1 リヴェッティ氏が手掛ける 魅惑のアルタ・ランガ2本セット

【No.1～2】 各1本

限定
12セット

送料無料

S-1

23,556円 ▶ **17,600円** 25%OFF

洗練されたエレガントな味わい

🇮🇹 ミツレジマート・スパUMANTE・パドゼ
2020 コントラット

イタリア / ピエモンテ
品種:ピノ・ネーロ、シャルドネ

泡白:①

収穫したブドウは畑ごとに選別。冷却して破碎し、フリーランジュースのみを使用します。一次発酵後、収穫翌年の5月にブレンド・瓶詰。瓶内二次発酵の後30ヵ月以上澱とともに瓶内でゆっくりと熟成させます。きめ細かい泡。花やベリー、イーストの複雑な香り。力強くふくよかで、洗練されたエレガントな味わいです。

ご注文番号 No.1

7,027円 ▶ **5,940円**

6771X

アルタ・ランガの真髄を映す1本

🇮🇹 リゼルヴァ・スペシャル・キュヴェ・アルタ・ランガ・パドゼ
2015 コントラット

イタリア / ピエモンテ
品種:ピノ・ネーロ、シャルドネ

泡白:①

リヴェッティ氏が「誰も造ったことのない特別なメトドクラシコのスパUMANTEを造ろう」と取り組んだ意欲作で、2015年からアルタ・ランガDOCGに昇格した逸品。90ヵ月澱とともに熟成させたワインは、バランスが良く丸みのある味わい。クリーンでしっかりとした酸と骨格があり、ふくよかさも併せ持つ偉大なスパUMANTEです。

ご注文番号 No.2

16,531円 ▶ **13,970円**

26086X

DOMAINE CHANSON

当店初登場のブルゴーニュ生産者
畑から醸造まで細部にこだわるボーヌの老舗

ドメーヌ・シャンソン

ブルゴーニュ愛好家の皆様に朗報です！

新たなブルゴーニュ生産者がラインアップに加わりましたので、今月はその魅力をじっくりとご紹介いたします！

ドメーヌ・シャンソンとは？

1750年創業のドメーヌシャンソンは、ボーヌ拠点の大手メゾンの中でも最も長い歴史をもつ造り手のひとつ。ボーヌの象徴的なモノポールの1級畑クロ・デ・フェーヴを含む43ヘクタールをコート・ド・ボーヌに、メルキュレの高名な1級畑クロ・レヴェックを含む45ヘクタールをコート・シャロネーズに所有しています。1999年からシャンパーニュの名門「ボランジェグループ」の傘下となり、伝統を守りながら継続的な設備投資と栽培方法の見直しが実施。毎年安定した高品質なワインを造り続け、世界的に有名なワイン評論誌「ワイン・スペクテーター」や「ワイン・アドヴォケート」で高得点を獲得したり、フランス国内の星付きレストランにも多く採用されるなど、そのクオリティの高さは折り紙付きです！

ドメーヌ・シャンソンのこだわり

Point1 ブドウ栽培



リュット・レゾネ(減農薬農法)採用し、環境に配慮した持続可能なブドウ栽培を実践。手摘み収穫と厳格な選果で高品質を維持し、低収量によりブドウの凝縮感を高めています。各クリマの特性に応じた細やかな管理を行い、土壌の健康を守ることでテ

ロワールの個性を最大限に表現。

除草剤や化学肥料を抑え、自然の生態系を尊重しながら、エレガントで長期熟成に適したワイン造りを追求しています。

Point3 全房発酵



シャンソンの赤ワインの特徴は「全房発酵」しているということ。

香りの複雑さや深み、奥行きのあるエレガントな味わいに仕上がる全房発酵ですが、梗まで熟していないと青みがでてしまうという難しさもあるため、栽培から醸造にわたり、入念な管理、高い技術が必要とされます。大手メゾンで全房発酵を使用しているところは少ないですが、シャンソンでは30～100%の全房を使用しており、ポテンシャルを最大限に引き出したワインを造っています。

Point2 区画ごとの醸造



それぞれのクリマの土壌・気候の特性を考慮し、区画ごとに独立して発酵・熟成を管理。

「畑ごとに最適な醸造アプローチ」を採用し、テロワールの個性を引き出した醸造を行っています。

Point4 熟成セラー



ボーヌの中心部に位置する「バステイオン(城塞)」はルイ11世の建築家によって設計され、フランス革命までは国有財産として扱われていました。

厚さ8mの石造りの壁に囲まれ内部は一定の温度と湿度に保っているため、ワインの熟成に理想的な環境。その

当時既に10万本以上のボトルが眠っていたと言われていました。

現在ではシャンソンが所有し、ワインの熟成庫として使用。

1～3階は赤ワインが、4階は白ワインが熟成されています。

Set.2 シャンソンを知るスタンダードワイン4本セット

S-2

【No.3~6】 各1本

25,850円▶**19,800円**

送料無料

23%OFF

シャンソンの
限定ノベルティ
グッズ付き



スタンダードワイン

クリーンで切れのある酸味が特長！

ブルゴーニュ・シャルドネ

2023 ドメヌ・シャンソン

フランス／ブルゴーニュ
品種：シャルドネ 100%

白：①

シャブリ・エリア(オーセロワ、トヌロワ)とコート・シャロネーズのブドウを使用した1本。タンクと樽で発酵させ、10ヵ月熟成しています。柑橘果実の香りにミントのニュアンス。クリーンで切れのある酸味と繊細なストラクチャーで、フィニッシュには、フレッシュ感あるが楽しめます。飲み飽きず、お食事とも合わせやすい味わいです。

BLCNRC23

ご注文番号 **No.3** 5,500円▶**4,620円**

まろやかさといきいきとした酸を兼ね備えた良質白ワイン

ヴァレ・クレッセ

2023 ドメヌ・シャンソン

フランス／ブルゴーニュ
品種：シャルドネ 100%

白：①

マコネ地区の中心にあるヴァレとクレッセの2つの村から収穫されたブドウを使用し造られた白ワイン。タンクで発酵し、8ヵ月熟成させています。アプリコットや黄桃、マスカットの香り。まろやかでしっかりとしたストラクチャーといきいきとした酸を兼ね揃えており、長く魅力的な余韻が楽しめる、優良な白ワインに仕上がっています。

BLCNVG23

ご注文番号 **No.4** 6,600円▶**5,610円**

バランスが良い1本

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

2023 ドメヌ・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：(M)

コート・ド・ボーヌとコート・シャロネーズにある提携農家のブドウを使用して造られた赤ワイン。全房を25%使用し、タンクと樽で10ヵ月熟成させています。イチゴやラズベリー、チェリーなどのフレッシュ感ある赤い果実の香りにコショウのニュアンス。香り豊かでまろみがあり、バランスの良いワインです。

BLCNRA23

ご注文番号 **No.5** 5,500円▶**4,620円**

リッチでフルーティーなワイン

メルキュレ

2022 ドメヌ・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：(M)

コート・シャロネーズの赤ワイン銘醸地であるメルキュレ。南西向き斜面の畑のブドウで造られたワインは、全房10%使用。タンクで発酵し、樽で15ヵ月熟成させています。イチゴやイチゴジャム、バラの香りにバニラのタッチ。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ーなワインです。

BLCNVA22

ご注文番号 **No.6** 8,250円▶**6,930円**

プルミエクリュ

～シャンソンが所有する1級畑のブドウをアサンブラージュし、15世紀の城塞バスティオンで熟成させたキュヴェ～

美しい余韻が長く続く、素晴らしいワイン

ル・バスティオン・ボーヌ・プルミエクリュ・ブラン

2022 ドメヌ・シャンソン

フランス／ブルゴーニュ
品種：シャルドネ 100%

白：①

樽で発酵し、17ヵ月樽熟成(新樽20%)させた1本。モモやエキゾチックな果実に花のニュアンス。熟した果実にほのかなスパイスや美しいミネラルを思わせる風味があり、複雑でバランスが非常に良いです。エレガントな樽の風味と心地良い酸。全体的にフレッシュ感があり、美しい余韻が長く続きます。

BLCNPL22

ご注文番号 **No.7** 11,000円▶**9,020円**

心地良いタンニンで食事との相性抜群！

ル・バスティオン・ボーヌ・プルミエクリュ・ルージュ

2022 ドメヌ・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：(F)

全房50%使用。タンクで発酵し、19ヵ月間樽熟成(新樽25%)させています。イチゴやフランボワーズなどの熟した小さな赤い果実の香りが強く感じられ、スパイスとバニラのノートが重なります。密度があり深みのあるテクスチャー。心地良いタンニンの基盤があり、複雑でお食事と楽しみたいワインです。

BLCNPB22

ご注文番号 **No.8** 11,000円▶**9,020円**

ドメヌ・シャンソンのスタイル

ドメヌ・シャンソンのワインは、ブルゴーニュの伝統的なスタイルを重んじつつ、繊細でエレガントな味わいを持ち、果実味と酸味、そして複雑さが絶妙に調和したワインを造っています！


ドメヌ・シャンソンの魅力を、是非この機会にお楽しみください！



ドメヌ・シャンソンの
詳細はこちらから



柑橘系果実の味わいが爽やかな1本!

 **ラ・クーナ・デ・ラ・ポエジア・ピウラ**
2023 アルティガ・フステル

スペイン／ナバーラ
品種:ピウラ 100%

白:①

スペイン各地で品質が高く、コストパフォーマンスに優れたワインを多数生み出しているワイナリー。樽熟や瓶熟は一切行わずリリースしたワインは、青リンゴやレモンのパイ、熟した桃を思わせる香り。新鮮な柑橘系果実の味わいは、口中を爽やかに包み込み、美しくまろやかな余韻も感じられます。

ご注文番号 **No.9** 合う料理:シーザーサラダ、シーフードバリエア


1,925円▶**1,705円**

NLCPB23

11%
OFF
JAMES SUCKLING
88
Point



果実味豊かなブーケが心地良く広がる

 **シャルドネ**
2024 ロス・ヴァスコス

チリ／チリ
品種:シャルドネ 100%

白:①

ラフィットグループ初の海外ワイナリーとして取得したワイナリーで、チリのテロワールでエレガントなラフィットスタイルを表現しています。メロンやグレープフルーツに、ヘーゼルナッツのような香り。味わいはリッチ。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.10** 合う料理:ムール貝の白ワイン蒸し


2,013円▶**1,760円**

YLVH24

12%
OFF



綺麗な酸とバランスの良い味わいが魅力的

 **ナチュラリス・シャルドネ**
2023 ジェラル・ペルトラン

フランス／ラングドック・ルーション
品種:シャルドネ 100%

白:①

ラングドック・ルーションのプレミアムワインのパイオニア。美しい果汁を得るためジュースの一部は低温で48時間静置されて造られます。白い果実と桃やグレープフルーツのアロマ。綺麗な酸が心地良く、フレッシュな果実味とミネラル感のバランスが抜群。食事と合わせやすい南仏のシャルドネです。

ご注文番号 **No.11** 合う料理:白身魚のムニエル

2,541円▶**2,255円**

HLGCH23

11%
OFF



MLCGC23

10%
OFF



27513


11%
OFF



ALTQR20A

12%
OFF

バランスの取れた味わいが心地良い

 **テッレ・カサーリ・モンテプルチアーノ・ダブルツォ**
2023 キューザ・グランデ

イタリア／アブルッツォ
品種:モンテプルチアーノ 100%


赤:①

アブルッツォのワイン生産地でもグラン・サッソ山の麓に位置するワイナリー。標高約200m、南西向きにある自社畑で有機農法で育てたブドウを手摘みで収穫。スミレやバルサム、ブラックチェリー、プラム、干した草のニュアンスが感じられます。タンニンがなめらかで、ピザや焼き野菜との相性抜群です。

ご注文番号 **No.14** 合う料理:ピザ、焼き野菜

1,540円▶**1,375円**

伝統×現代技術で織りなす個性的ワイン

 **“リリウム” ロッソ・ディ・トスカーナ・ゴヴェルノ**
2021 メリーニ

イタリア／トスカーナ
品種:サンジョヴェーゼ、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン


赤:①

300年を超える歴史があり、イタリアのワイン史を彩ってきた老舗ワイナリー。ブドウを一部陰干し、発酵したワインに加えてゆっくりと再発酵させるというトスカーナの伝統的な手法、ゴヴェルノ製法で造られるワインは、しっかりとしたストラクチャーがあり、個性的なワインに仕上がっています。

ご注文番号 **No.15** 合う料理:サラミやハム、赤身肉のグリル

2,049円▶**1,815円**

ジスクールを気軽に楽しめるハイコストパワース

 **プティット・シレーヌ**
2020 シャトー・ジスクール

フランス／ボルドー
品種:メルロー / カベルネ・ソーヴィニヨン

赤:①

メドック格付け3級のシャトー・ジスクール。醸造チームが厳選したワインを購入して創り出したのがプティット シレーヌで、ジスキールの現代性と古典的な味わいがリーズナブルな価格で堪能できます。赤系ベリーの味わいと酸味、タンニンのバランスが絶妙にとれたワインに仕上がっています。

ご注文番号 **No.16** 合う料理:キノコのオムレツ

2,695円▶**2,365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:⑥、ミディアム:⑦、ライト:⑧)

エレガントな味わいを楽しめる!

■ **サンニオ・フィアーノ**
2023 ファットリア・ラ・リヴォルタ

イタリア / カンパーニャ
品種: フィアーノ 100%

白: ①

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うワイナリー。粘土石灰質土壌の東向きの畑で育てたフィアーノ種で造られたワインは、完熟した洋ナシのような果実とナッツやハチミツのアロマ。口当たりもまろやかで、穏やかで美しい酸のある、たっぷりとしたエレガントな味わいを楽しめます。

ご注文番号 **No.12** 合う料理: カプレーゼサラダ

4,125円 ▶ **3,630円**



MLFRG23

ソーテルヌ1級シャトーの高品質な辛口白ワイン

■ **リオン・ド・ステュイロー・ブラン・セック**
2023 シャトー・ステュイロー

フランス / ボルドー

品種: セミヨン 57% / ソーヴィニヨン・ブラン 30% / ソーヴィニヨン・グリー 13%

白: ①

ソーテルヌの格付け第1級シャトーが造る、辛口白ワイン。70%はタンクで、30%は樽で、6ヵ月澱とともに熟成させています。白い花とレモンやグレープフルーツの柑橘系の爽やかなアロマ。上品で伸びのある酸に加え、程良い厚みと丸みも感じられ、洋ナシやトーストしたヘーゼルナッツの風味が広がります。

ご注文番号 **No.13** 合う料理: レモンハーブチキン

4,400円 ▶ **3,850円**



ALVCW23A

CT WINE



GLRNT23



HLGLC21

ジューシーな味わいが特長的!

■ **ソミュール・シャンピニー・フリユイ**
2023 ドメヌ・デ・ロッシュ・ヌーヴ

フランス / ロワール
品種: カベルネ・フラン 100%

赤: ①

ボルドー出身のティエリー・ジェルマンとマリーが1992年にドメヌを取得し、1代目にしてベタンヌと旧クラスマンで最高評価を獲得した稀有なドメヌ。チャーミングな赤系果実の香り。上品な酸とたっぷりの果実味、細かくスムーズなタンニンがバランスを整え、口当たりはとてもなめらかです。

ご注文番号 **No.17** 合う料理: 青椒肉絲

3,949円 ▶ **3,465円**

ブルゴーニュとはまた違った、面白いピノ

■ **ドメヌ・ド・レーグル・ピノ・ノワール**
2021 ジェラル・ペルトラン

フランス / ラングドック・ルーション
品種: ピノ・ノワール 100%

赤: ①

ラングドック・ルーションのプレミアムワイナリー。レーグルではリムーの高標高を活かした冷涼品種でテロワールを表現しています。ブルゴーニュに比べると温かみがあり、ジューシーながらも高標高に加えバイオダイナミのためか、酸も美しく輪郭のはっきり感られます。しっとりとした質感もあり面白い逸品。

ご注文番号 **No.18** 合う料理: ローストビーフ

5,170円 ▶ **4,510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!!

4月に入りました!今月から新しい環境で新生活が始まる方もいらっしゃるのではないのでしょうか?街中では、フレッシュでエネルギーに満ち溢れた新入社員を見かけ、なんだかパワーをもらっている気がします。さて今月のスタッフおすすめワインは、そんな新入社員にも負けないフレッシュなワインから新たなワインの魅力を発見いただけるワインを厳選いたしました!白ワインは、フレッシュで爽やかなワインやチリの果実味豊かな香りが広がるワイン、食事との相性抜群な南仏のワイン、イタリアのエレガントな味わいを楽しめるワイン、ソーテルヌ1級シャトーが造る高品質な辛口ワインを。

赤ワインは、バランスの取れた味わいが心地良いワインやイタリアのワイン史を彩ってきた老舗ワイナリーが造る個性的なワイン、格付けシャトーを気軽に楽しめるワイン、ロワールのカベルネ・フランを試したことがない方におすすめしたいジューシーなワイン、一味違った面白いピノノワールと幅広いワインをセレクトしております!

新たな出会いが多い4月にぴったりなワインばかりです、是非お楽しみください!

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.9~13]

15,004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.14~18]

15,403円 ▶ **12,650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.9~18]

30,407円 ▶ **24,200円** 20%OFF

凛とした、華やかで
芯のある女性を想わせるワイン

ドメーヌ・ヴァインバック

カーヴドヴァン店長の小川です。去る2月にドメーヌヴァインバックの当主テオ・ファヨール氏の来日に併せて、ランチセミナーに参加してきました。その歴史は古く1612年にカプチン派修道僧により設立されたことからスタートします。1898年にファレル家の所有となり、今日まで代々と受け継がれアルザス屈指のワイナリーとして知られています。1998年から一部ピオディナミを導入し、2005年から全面实施するなど、ピオディナミにおいても早い段階から実施しています。終始気さくな会話の中で行われたランチセミナーですが、その中でもっとも印象的だったのが、その人柄溢れる、ワインの繊細さでした。終始ワインの説明において、とても丁寧に話して下るのが印象的で、昨今様々なトレンドがある中でも芯をもち、真摯にワイン造りに向き合っていることが伝わる味わいでした。今回は実際に試飲したワインを中心に6種類ご用意しました。是非、この機会に一度お試しください。

Set.6 ドメーヌ・ヴァインバックを楽しむ4本セット

S-6

【No.19~22】 各1本

33,330円 ▶ **24,640円** **26%OFF**



5種のブドウを使用。花の香りが魅惑的なワイン

レ・ヴィーニュ・デュ・プレシュール

2022 ドメーヌ・ヴァインバック

フランス／アルザス

品種:リースリング / オーセロワ / ピノ・グリ / ミスカ / シルヴァナー

白:①

グランクリュ・ケフェルコブフのふもとにある「Preacher(=伝道師)」という名の区画のブドウ5種を使用し、混醸。野生酵母を使って木桶で発酵後、大樽で8ヵ月熟成させた1本。魅惑的な花の香りにモモ、アズンの香りが漂います。優しい口当たりで中程度のボリューム。クリスピーで上品な酸が全体を支えます。

ご注文番号 No.19

6,490円 ▶ **5,500円**

DLWBU22

味わいに厚みがあるジューシーなワイン

ゲヴェルトツラミネール・レ・トレイユ・デュ・ルー

2022 ドメーヌ・ヴァインバック

フランス／アルザス

品種:ゲヴェルトツラミネール 100%

白:①

単独所有畑クロ・デ・カプサンからカイゼルベルグ村に広がるウルフレーベン(フランス語:les Treilles du Loup=狼のブドウ)と呼ばれるテロワールのブドウを使用したワイン。バラや紅茶、かすかにコショウの香り。辛口ながら果実の甘さが味わいに厚みを与え、ジューシーな印象から長い余韻へと続きます。

ご注文番号 No.20

7,700円 ▶ **6,490円**

DLWBA122

スパイシーで豊かなコクのあるワイン

ピノ・グリ・クロ・デ・カプサン

2022 ドメーヌ・ヴァインバック

フランス／アルザス

品種:ピノ・グリ 100%

白:①

ドメーヌを取り囲むモノポールであるクロ・デ・カプサンのブドウで造られたワイン。花崗岩の上に砂が表面を覆う土壌はブドウの成熟を助け、複雑な香りと凝縮した味わいを備えます。洋ナシや桃の香りに、バターのニュアンス。果実の甘みと酸味のバランスが素晴らしく、うっとりするような余韻が続きます。

ご注文番号 No.21

8,140円 ▶ **6,600円**

DLWBS22

程良いタンニンとチャームングな果実味が融合

ピノ・ノワール・クロ・デ・カプサン

2022 ドメーヌ・ヴァインバック

フランス／アルザス

品種:ピノ・ノワール 100%

赤:①

モノポールのクロ・デ・カプサンと特級畑シュロスベルグの小さな区画のブドウを使用し造られたワイン。総面積は1ヘクタールにも満たず、生産量は非常に少ないです。ラズベリーや赤スグリ、ダークチェリーなどの赤い果実、上品な骨格を形成するタンニン分とチャームングな果実味が融合した穏やかな赤ワインです。

ご注文番号 No.22

11,000円 ▶ **8,800円**

DLWBQ22

引き締まった塩味と凛とした酸が魅惑的

リースリング・グランクリュ・シュロスベルク・キュヴェ・サント・カトリーヌ

2022 ドメーヌ・ヴァインバック

フランス／アルザス

品種:リースリング 100%

白:①

グランクリュ・シュロスベルクの中腹部にある、樹齢60年以上の区画のブドウを厳選して造られたワイン。日当たりと水はけが良い土壌のため、リースリングに最適なテロワールです。エレガントかつ豊満な、バランスがとれた味わい。引き締まった塩味と凛とした酸を兼ね揃え、さまざまな料理と合わせてお楽しみいただけます。

ご注文番号 No.23

22,000円 ▶ **16,500円**

DLWBC122

リッチで上品な余韻が心地良い、極上甘口ワイン

ゲヴェルトツラミネール・GC・フルステンテュム・セレクト・ジョンド・グラン・ノブル

2017 ドメーヌ・ヴァインバック

フランス／アルザス

品種:ゲヴェルトツラミネール 100%

白:④

グランクリュ・フルステンテュムの貴腐ブドウから造られる極甘口のワイン。果実の風味を生かすために古樽のみで熟成させています。バラの花びらやカリン、スイカズラの繊細で複雑な香り。口に含むとマンダリンオレンジに砂糖漬けたカリンが広がり、リッチな味わいの中にも爽やかさが感じられるバランスの良さ。長く、上品な余韻が続きます。

ご注文番号 No.24

33,000円 ▶ **25,300円**

DLWBW117

発表!!

SAKURAアワード 2025

第12回サクラアワード 2025受賞ワインが発表されました!

[SAKURAアワードは、ワイン業界で活躍する女性審査員がブラインドテイスティングで厳選する、日本ならではのユニークなワインコンペです。

今年も36カ国から集まった3,962本の中から、ダブルゴールド、ゴールド、シルバーの受賞ワインが選ばれました。

どれも個性豊かで、食事との相性も抜群。ワイン選びに迷ったら、SAKURAアワード受賞ワインをチェックすれば間違いなし!

毎日の食卓から特別なシーンまで、ぜひお気に入りの一本を見つけてみてください。]

Set.7 サクラアワード2025年受賞ワイン6本セット

S-7

【No.25~30】 各1本

14,186円▶**12,100円** 14%OFF



上質なスパークリングワイン



YLCSBNV

アラモス・エクストラ・ブリュット・カタナ
NV カテナ

アルゼンチン / メンドーサ
品種: シャルドネ 70% / ピノ・ノワール 30%

泡白: ①

国内外の高い評価でアルゼンチンプレミアムワイナリーとして知られているカタナ。トゥブングタからスパークリングワインに合うブドウを厳選。シャルドネは凝縮感のあるアロマと余韻を、ピノノワールはバランスのとれた酸と骨格、複雑味をもたらします。柑橘類や白い花、焼きたてのパンを思わせるアロマ。口当たりはリッチで骨格があり、フレッシュな余韻があります。

ご注文番号 **No.25** 2,145円▶**1,870円**

ハーブ香が特徴の土着品種グリッロ100%



26041

サラパルータ・グリッロ 2023

2023 ドゥーカ・ディ・サラパルータ

イタリア / シチリア
品種: グリッロ100%

白: ①

シチリアの中でも最も歴史がある造り手の一つ。豊かなシチリアの大地と太陽の下、自社畑で栽培されたブドウを100%手摘みで収穫し、シュールリーの状態で2ヵ月ステンレスタンクで熟成させます。麦わら色がかった輝きのある黄色にグリーンのトーン。グリッロ特有のセージやローズマリーのハーブ香と、広がりのある味わい、フレッシュさと長い余韻が特徴的です。

ご注文番号 **No.26** 2,284円▶**1,980円**

ベルデホらしいまろやかさといきいきとした酸味が心地良い



NLPTG23

プロトス・ベルデホ・ボデガス・プロトス
2023 ボデガス・プロトス

スペイン / カスティーリャ・イ・レオン
品種: ベルデホ 100%

白: ①

「プロトス」は、ギリシャ語で「一番」を意味し、常に地域のリーダーであるべくエントリーレベルから高い品質を保っています。白ワインはルエダにあるワイナリーで醸造。樹齢25年未満の若樹を使用し、収穫は夜間に行っています。トロピカルフルーツ、ハーブの香り。ベルデホらしいまろやかさとフレッシュでいきいきとした酸味が心地良いワインです。

ご注文番号 **No.27** 2,365円▶**2,090円**

ワイルドベリーやフローラルなアロマが特長の



PLPA23

ピンタ・ネグラ・ティント・アデガメイン

2023 アデガメイン

ポルトガル / リスボン
品種: カステラン 60% / アラゴネス 40%

赤: ①

アデガメインは2011年創設。設立わずか5年でポルトガル国内でワイナリー・オブ・ザ・イヤーに選ばれるなど、今注目の生産者。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・ロペスが醸造したこちらのワインは、ワイルドベリーやフローラルな凝縮した香り。甘みを感じるようなソフトなタンニン。シンプルに楽しめるワインです。

ご注文番号 **No.28** 1,749円▶**1,540円**

樹上で乾燥させたブドウを使用!凝縮感のあるワイン



20030

“ビプントイオ”メルロー・アップパッシメント
2022 テッレ・チェヴィコ

イタリア / エミリア・ロマーニャ
品種: メルロー

赤: ①

1950年代前半に共同組合でワインを造り始めたことから始まったワイナリーで、ロマーニャの伝統を引継ぐ土着品種にこだわったワイン造りを行っています。太陽の光と海からの風に包まれながら完熟したブドウを収穫前に樹上でじっくりと乾燥させています。フローラルなアロマにバニラや赤い果実のニュアンスがあり、凝縮感あふれるワインです。

ご注文番号 **No.29** 2,343円▶**2,090円**

深い色と層になったタンニンが魅力



ULNBD21

667 ピノ・ノワール・ノーブル・ヴァインズ

2021 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 100%

赤: ①

カリフォルニアでその土地と品種にあったクローンや台木を選定し高品質なワインを造るワイナリー。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。フレンチオークとアメリカンオークで7ヵ月熟成。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。ブラックチェリーやスグリ、バニラのアロマが広がります。

ご注文番号 **No.30** 3,300円▶**2,860円**

母の日や父の日にもおすすめ

感謝の気持ちを
ワインに込めて

ギフトワイン 特集

5月11日は母の日、6月15日には父の日がごさいます!大切な人に日頃の感謝の気持ちを込めて、ワインを贈ってみませんか?
ギフトワイン特集では、母の日や父の日にぴったりな特別なワインを厳選しました。ラベルが華やかなワインや少量しか生産されない
プレミアムワイン、気品溢れるワイン、ワインとグラスがセットになった限定商品など、心に残る特別なひとときを演出してくれるワインばかり。
大切な方への贈り物としてはもちろん、自分へのご褒美ワインとしてもぴったりです!限定数に限りがありますが、是非この機会にご利用ください。

伝統的な花の刺繍が印象的



カミンス・デル・プリオラート

2022 アルバロ・パラシオス

スペイン / カタルーニャ

品種:ガルナッチャ 40% / カリニャン 15% /
カベルネ・ソーヴィニオン 21% / メルロ 18% / シラー 6%

赤:⑥

「プリオラート4人組」として世界に名を広め、1997年に創業したワイナリー。ガルナッチャを中心に伝統的な方法に則ったワイン造りを行う、今やスペインを代表する造り手です。若いうちから楽しめるワイン。カシスやローストしたベリー系果実のニュアンス、スパイスなど複雑で力強いアロマが特長的です。

ご注文番号 **No.31**

4,840円 ▶ **4,180円**

9,000本しか生産されないプレミアムワイン



“チェントヴィエ” コッリ・アブルティーニ・ペコリーノ

2020 ウマニ・ロンキ

イタリア / アブルッツォ

品種:ペコリーノ

白:①

マルケ州を代表する1955年設立のリーディングワイナリーのウマニ・ロンキ。わずか9,000本という限られた本数しか生産されないプレミアム白ワインです。シトラスフルーツや白い果肉、野花に、ハーブのニュアンスが感じられ、非常にエレガントで、しっかりとしたボディの感じられる持続性の高いワインです。

ご注文番号 **No.32**

5,547円 ▶ **4,620円**

華やかで気品のあるギフトにはぴったりの逸品



ル・マルキ・ド・カロン・セギュール

2022 シャトー・カロン・セギュール

フランス / ボルドー

品種:メルロ 58% / カベルネ・ソーヴィニオン 38% /
カベルネ・フラン 2% / プティ・ヴェルド 2%

赤:⑥

かつてラフィットやラトゥールを所有していたセギュール侯爵が一番愛したメドック格付け3級のシャトー・カロン・セギュールのセカンドラベル。メルローの比率を高く、ファーストラベルと異なるスタイルを表現したワインです。華やかで気品ある香り、滑らか豊かな果実味、タンニンが織りなすハーモニーはまさに逸品です。

ご注文番号 **No.33**

9,900円 ▶ **8,360円**

老舗メゾンの限定グラスセット!



【グラスセット】ブリュット・ミレジメ

2014 アンリオ

フランス / シャンパーニュ

品種:シャルドネ 50% / ピノ・ノワール 50%

泡白:①

1808年創業の老舗シャンパーニュメゾン。良年のみにグランクリュとプルミエクリュのブドウのみを使用して造るヴィンテージシャンパーニュの限定グラスセット。

2014年の特徴とエレガントなアンリオスタイルをバランス良く表現しています。専用のギフトボックスにワインとグラス2脚をお入れしてお届けするので、プレゼントに最適です!

ご注文番号 **No.34**

27,500円 ▶ **23,100円**

編集後記



皆様初めまして、編集後記に初登場となります大谷と申します!昨年5月にカーヴ・ド・ヴァンに入り、オンラインショップの運営をメインに担当しておりまして、今後DMにも携わることとなりました!皆様にワクワクできるワインをご案内して参りたいと思いますので、どうぞ末永くよろしくお願いいたします。さて、今月初登場となったシャンソン。先日シャンソンの社長であるヴァンサン氏が来日され、セミナー&試飲会にご招待いただいたので参加してきました。シャンソンの魅力をつつりと伺いながら、8種類のワインをテイスティング。どれも素晴らしいワインでしたが個人的に印象的だったのが、ル・バスティオン・ボーヌ・ブルミエクリュ・ブラン!果実味と樽の風味がバランス良く、上品な余韻が心地良く続き、つついとうっとりしてしまいました!ワイン単体で楽しむのもおすすめですが、シャンソンは「お料理と合うワイン」を目指してワイン造りを行っているとのことなので、是非お料理と合わせてお楽しみください!

大谷

**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4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。