

2024年 4月 カリテ・エ・プリ 春の大試飲会 商品リスト

■2024年4月8日、9日 於：ブリーゼ ブリーゼ33F 「THE 33/クレア」

* 入荷次第でヴィンテージの変更がございます。

* 有効期限 次回見積まで

有限会社 カリテ・エ・プリ

大阪市西区江戸堀1丁目10番11号 マルイト江戸堀ビル301号室

T E L : 06-6743-4163 / F A X : 06-6743-4165

A フランス：スパークリング&シャンパーニュ

No.	code	商品名	色	年	参考上代	生産者	産地	品種	コメント	備考
1	26912	グラン・クータード・ランスタン・ピュール BIO <i>(在庫限定品/残り僅か)</i>	白泡	2021	3,400	ファミーユ・ファーブル	コルピエール	ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール ヴィオニエ	土壌は比較的若い泥質、石灰石。シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵で行い土着酵母使用、フィルタリング精製、 澱引きなし。	
2	26329	クレマン・ド・ブルゴーニュ	白泡	NV	4,000	ヴィニヨロン・ド・ベレール	ボジョレー	シャルドネ	シャルドネの特徴をふんだんに表現するアロマが美しい。その泡は繊細でシトラスのようなフレッシュな香り。 シュール・リーによる香ばしく芳醇な味わいが特徴。	
3	26768	クレマン・ダルザス BIO	白泡	NV	4,400	ジョン・ベッカー	アルザス	ピノ・オーセロワ40%、シャルドネ30% ピノ・ブラン30%	エクストラ・ブリュット。果実味、味の豊かさ、口に残る余韻、泡立ちは柔らかで細やかであり、爽やかな酸味と 引き締まるドライ感があります。	
4	26202	ブラン・ド・ノワール エクストラ・ピュール	白泡	NV	8,000	ルネ・ジョリー	シャンパーニュ コート・デ・パール	ピノ・ノワール	3~4年のリザーブワイン、澱と共に3~5年熟成、ぶどう力と酒質を感じ取れるドサーージュ・ゼロ。	
5	26195	ブラン・ド・ノワール・ブリュット	白泡	NV	7,500			ピノ・ノワール	3~4年のリザーブワイン、澱と共に3~5年熟成、糖度9g/L ボディがしっかりした安定の品質。	
6	26203	ブラン・ド・ブラン・ブリュット	白泡	NV	8,200			シャルドネ	3~4年のリザーブワイン、澱と共に3~5年熟成、糖度9g/L 南部の特徴のまろやかでボディがしっかり。	
7	26482	キュヴェ・スペシャル RJ ブリュット	白泡	2016: 2018	12,500			シャルドネ54%、ピノ・ノワール46%	優良年の2016.2018年の2種類のVTで醸造、糖度9g/L 泡は非常に繊細で、ワインに溶け込み馴染んでいます。 華やかでピュアな果実味のバランスが素晴らしい。	
8	26200	ロゼ・ダサンブラージュ・ブリュット	ロゼ泡	NV	8,200			シャルドネ88%、ピノ・ノワール12%	2年のヴィンテージワインをブレンド、澱と共に2~3年熟成。フルーティで滑らか、独創性を感じるロゼ。	
9	26205	キュヴェ・スペシャル RJ ブリュット ロゼ	ロゼ泡	2016	13,500			ピノ・ノワール	厳選した2016年を使用、マセレーション前に圧搾し20時間と短い、糖度9g/L。デリケートなピノ・ノワールのピュアな魅力	
10	26133	ブラン・ド・ノワール・ドゥミセック	白泡	NV	8,200			ピノ・ノワール	糖度43g/Lピノ・ノワールの澆刺としたボリューム感とコクのある味わいを活かしながら、上品な甘さとともにクリーミーな口当たり、 複雑な余韻を感じる。	

B フランス：リーズナブル白ワイン

11	26378	ドメーヌ・デ・ローリエ・バレドゥ・ブラン	白	2022	1,800	ドメーヌ・デ・ローリエ	ペイドック	テレ・ブラン、ロール	黄桃やパイナップル カリンなどの黄色い果実の甘い香りに加えローリエ フェネルのようなフレッシュハーブのさわやかな香り	
12	26011	ドメーヌ・ドーラ ブラン	白	2022	1,900	ブレイモン	シュド ウェスト	コロナール、ソーヴィニヨン・ブラン	洋梨やトロピカルフルーツ、グレープフルーツのような活き活きとした酸とみずみずしさを感じるフレッシュな口当たり	
13	26372	ベルピエール・ソーヴィニヨン・ブラン	白	2022	2,000	ラ・ベル・ピエール	ペイドック	ソーヴィニヨン・ブラン	シトラス系、パッションフルーツやアプリコットの複雑な香り、口当りはフルーティー、しっかりとした酸を感じ若干の塩味、 ミネラル感もあります。	
14	26694	キュヴェ 1936 ブラン	白	2021	2,800	アリニャン・ドゥ・ヴァン	コート・ド・トング	ソーヴィニヨン・ブラン	トロピカルフルーツやペパーミントの香りに、ほのかな木樽のニュアンス。ふくよかでアロマたっぷりの味わい。 クリーミーな余韻が心地よい。	
15	26512	ブランヴィユ・ソラル・ブラン	白	2022	2,000	ドメーヌ・オー・ブランヴィユ	ペイドック	ヴェルメンティーノ	マンゴーやパパイヤなどのトロピカルフルーツの香りを主体に熟した柑橘系の香りを感じます。	
16	26606	グラン・クータード・シャルドネ BIO	白	2022	2,600	ファミーユ・ファーブル	コルピエール	シャルドネ	圧搾20%分はフレンチオークでその後、澱と共に6ヶ月間熟成。絶妙な樽熟成感のトースト香が心地よく、 シナモンのニュアンスもあります。	
17	26130	イカール・シャルドネ	白	2022	2,800	アリニャン・ドゥ・ヴァン	コート・ド・トング	シャルドネ	圧倒される豊かな樽の香り、バニラ、白い花、ローズマリーかすかに桜の木のスモークの香り	
18	26099	クレール・ドゥ・リュヌ BIO	白	2022	2,700	ドメーヌ・セルビエ	コルピエール	グルナッシュ・ブラン、マルサンヌ ミュスカ・小・大	すっきり辛口タイプですがマルサンヌ種の丸み、ミュスカの果実味が厚みをプラス。絶妙なバランス	
19	26111	シャルム	白	2022	2,200	ブレイモン	シュド ウェスト	グロマンサン	ブドウが熟したさらに1ヶ月後に収穫、黄桃、アプリコット、紅茶などの甘く複雑で魅力的な香り、口に含むとフルーティーさを いっぱい感じる甘口ワイン	

C フランス：白ワイン

20	26949	シャルドネ サヴェール・ドートンヌ	白	2022	2,800	ヴィグノーブル ギンター・シェロー	ヴァル・ドゥ・ロワール	シャルドネ	トロピカルフルーツと華やかさの両方のアロマ、蜜のようなニュアンスと心地よいフレッシュさがアタックから余韻まで続く。	
21	26950	ミュスカデ クロ・デ・シャペル	白	2022	2,900		ミュスカデ・セーブル・ エメール	ムロンド・ブルゴーニュ	澱付け14カ月。伝統的なナンテの手法。パトナージュは行わない。上品でエレガント。白い果実、グレープフルーツに火打石の ような香りも。味わいはミネラルが感じられバランスが良い。	
22	27055	トゥーレーヌ・ソーヴィニヨン	白	2022	2,800	ドメーヌ・ド・ラ・ルノディー	トゥーレーヌ	ソーヴィニヨン・ブラン	ソーヴィニヨン世界大会で8年連続金賞・銀賞を獲得し続けた殿堂ワイン、白い花、熟れた果実(梨、アプリコット)トロピカルフ ルーツやシトラスの香り、味わいは柔らかで少し塩味(ミネラル感)	
23	27056	キュヴェ・トゥーレーヌ・シュナンソー ブラン	白	2022	3,800				熟した梨や桃のニュアンス、アプリコットやシトラスの香り、パイナップルやマンゴーといったトロピカルフルーツ感も、 芳醇、リッチで力強さも併せ持ったこのワインは余韻も長くロワール峡谷で育ったブドウの質の高さを表現	
24	26898	ブイ・フュメ アルジル・ア・エス	白	2022	6,000	ドメーヌ・ブシ・シャテリエ	ブイ・フュメ	ブラン・フュメ(ソーヴィニヨン)	キンメリジャン期土壌の火打石のような香りとトロピカルでフルーティーな香りが上品に混ざり、口当りは非常に滑らか、 きれいな酸とミネラルが余韻を引き締めてくれる心地よい味わい!	
25	26479	ジョンティ BIO	白	2021	3,100	ジョン・ベッカー	アルザス	リースリング、ミュスカ、ピノ・グリ ゲヴェルツトラミネール	キンモクセイ、かりんなどの穏やかな香りに加え、華やかなライチやマスカットの香りが広がり、ミネラル感たっぷりの味わい。	
26	26060	ピノ・ブラン BIO	白	2022	3,500			ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ	ライチ、カリン、白い花の驚くほどの華やかな香り、華やかな香りに圧倒され、非常にバランスの取れた味わいで、 豊かな果実味と濃い旨みを爽やかな酸味が引き締めます。	
27	26975	グラン・クリュ ショーネンブルグ ヴァンダンジュ・タルディヴ リースリング BIO	白	2011	6,800			リースリング	フレッシュさがあり飲むほどに果実味が増えますが熟成感と交差することで更に滑らか、石膏中に硫黄分が多く含まれていること で有名な伝説的な畑でワインにもマッチを擦ったような香り、「10年間は開かない」という厳格で荘厳なスタイル、 現代アルザスワインの頂点のひとつ。	
28	26128	ル・フェイトウ サンモン・ブラン	白	2011	6,000	ブレイモン	シュド ウェスト	プティマンサン&グロマンサン アルフィアック、プティクリュビュ	優良年の2011VTを紹介、黄色い花、金柑、キンモクセイ、れんげの蜂蜜といった華やかな香りにユーカリ、 ローリエなどの清涼感ある香りが入り混じっています。	

C フランス：白ワイン

No.	code	商品名	色	年	参考上代	生産者	産地	品種	コメント	備考
29	26816	サヴァニエール・ラ・ジャルジ BIO	白	2019	6,800	ドメーヌ・デュ・クロゼール	サヴァニエール	シュナン・ブラン	樹齢10~25年、土着酵母(少量)の自発発酵、タンクにて澱と共に12ヶ月、フィルタリング無し、白桃、ジャスミン、シトラス系果実の味わい。	
30	26817	サヴァニエール・レ・カヤルディエール BIO	白	2020	8,000			樹齢37年シュナン・ブラン	シトラス、梨、トロピカルフルーツや焼きアーモンドのような味わい。ミネラル感もあり余韻が上品で長いのが特徴。14ヶ月樽熟成。ジャルジとは別区画畑	
31	26824	プティ・シャブリ ラ・テール・デ・モン・ペール	白	2022	4,800	ドメーヌ・ラウル・ゴートラン	シャブリ	シャルドネ	格付けはプティ・シャブリながらもブルミエクリュ・ヴァイオン畑の隣に位置。今も昔も農馬と共に作業している畑で丁寧に栽培された葡萄だけを使い、祖父・父だけが知る秘伝の方法	
32	26500	シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ	白	2021	5,800				シャルドネの特徴を消さないように2~3年落ちのオーク樽で澱と共に12~15ヶ月間熟成、ミネラル感とバターを塗った香りや砂糖漬けのフルーツのニュアンス	
33	26505	シャブリ・プリュミエ クリュ・ヴァイオン	白	2022	7,300				長期熟成タイプに成熟したシャルドネは、テロワールのミネラルと繊細に混ざり合った白い果実の香りを持つ	
34	26523	サン・ヴェラン	白	2022	3,900	シャトー・ヴィタリス	マコネ	シャルドネ	白い花、オレンジの皮、黄桃、ハチミツ、ヘーゼルナッツほのかにシナモンの香りも感じます、ほのかに感じる自然な甘さのニュアンスが原料葡萄の質の良さを感じさせてくれます。	
35	26524	プイイ・フイツセ ヴィエイユ・ヴィーニュ	白	2021	5,000		プイイ・フイツセ		白い花、グレープフルーツ、りんご、青パパイヤ、バニラ、カルダモンなどの穏やかな甘いスパイス香、ほのかにヘーゼルナッツの香り	
36	27028	コートドール ブラン (試飲会特割除外)	白	2021	6,500	ドメーヌ・ド・ラ・ショーベット	コートドール	シャルドネ	ピュリニー・モンラッシェ内のACブルゴーニュ区画「ル・クロ」に0.5ha、10ヶ月間熟成、新樽率50%、サステイナブル農法、様々な果実の芳香や程よいバター香をお楽しみいただけます。	
37	27029	サントネイ サン・ジャン ブラン (試飲会特割除外)	白	2021	9,000		サントネイ		0.2ha。樹齢約35年。樽で発酵後、10ヶ月間熟成。新樽率50%。スモーキーな風味	

D フランス新着ワイン：ロゼ・オレンジワイン

38	27065	イル・ド・ボータ リゼルブ デュ プレジデント・ブラン New	白	2022	2,500	カーブ・ダレリア	コルス	樹齢25年ヴェルメンティノ	フレッシュさを保ったまま香りは華やか。トロピカルフルーツのエキゾチックな果実味と白い花の香りが魅力です。口に含むとフレッシュ、上品でフルーティーな仕上がりに	
39	27066	イル・ド・ボータ リゼルブ デュ プレジデント・ロゼ New	ロゼ	2022	2,500			ニエルキオ	低温ステンレスタンク熟成でフレッシュさはそのままに、ブドウの完熟さをふんだんに楽しめる仕上がりに。季節を問わず食事の種類を問わず、非常に使い勝手が良いロゼ	
40	27067	イル・ド・ボータ リゼルブ デュ プレジデント・ルージュ New	赤	2022	2,500			「ニエルキオ」とはコルシカにおけるサンジョヴェーゼ	エレガントでしなやか、赤い果実のアロマたっぷりがかすかな森林香も。スパイシーさもある。	
41	26948	アン・エモーション BIO New	赤	2022	4,500	ドメーヌ・デュ・クロゼール	ロワール	カベルネ・フラン55% カベルネ・ソーヴィニオン45%	天然酵母で自発発酵、亜硫酸塩は無添加。チェリー、黒スグリ、ラズベリーのニュアンスでバラのような華やかさと背景にはスミレやスパイス香も。	
42	27017	ヨズ ガゼル・ロゼ	ロゼ	2022	2,000	ドメーヌ・レ・ヨズ	ペイドック	グルナッシュ・ノワール、シラー	苺や野いちごのような甘酸っぱい香り、焼いたパンのようなこぼしきやキャンディのような甘いテイスト。	
43	27057	キュヴェ・アルバート・デニス ロゼ	ロゼ	2023	2,800	ドメーヌ・ド・ラ・ルノディー	トゥーレーヌ	コット(マルベック)	地域に昔からある古いブドウ品種コット(マルベック)100%のロゼワイン、鮮やかな赤い果実の香り、柔らかさとコクが特徴、肉料理にも合いやすく、果実の香りがデザートにも面白い。	
44	27051	ヴァン・ナチュラル ピノ・グリ ロゼ	ロゼ	2020	4,200	ジョン・ベッカー	アルザス	ピノ・グリ	ステンレスタンクにて熟成、白ワイン用の葡萄品種から色を出すために赤ワインの醸造法を用います。丁寧に除梗後、果皮とともにマセレーション、マロラクティック発酵後、オーク古樽にて熟成。	
45	27059	アンバー・ワイン・オレンジ「ラ・フェスタ」	オレンジ	2022	3,400	ファミーユ・ファール	コルビエール	ソーヴィニオン・ブラン	石灰質と粘土質、川の沈殿物でポテンシャルのある土壌です。果実のアロマを保つために夜間の収穫、シロップ漬けのオレンジ、バルサミコのニュアンスも。レモンの皮のような味わいで、フレッシュで心地よい酸味の余韻	
46	27026	ヴァン・ナチュラル ORANGE ゲヴェルツトラミネール	オレンジ	2022	5,000	ジョン・ベッカー	アルザス	ゲヴェルツトラミネール	トロピカルフルーツなどのアロマがたっぷり、シロップ漬けのフルーツのニュアンスもありますが全体的にドライな味わい(辛口)余韻にスパイスと心地よいタンニンが感じられます。	
47	27049	シャトー・レブロン ルージュ New	赤	2019	2,800	シャトー・レブロン	ボルドー	メルロー85% カベルネ・ソーヴィニオン15%	サワーチェリーや赤い果実、ルバーブや甘草、ローストしたヘーゼルナッツ、ほのかな木樽の香り非常に豊かなアロマ。	
48	27048	レクラ・デュ シャトー・レブロン New ※4/16入荷予定(予約受注承ります)	赤	2019	4,500			メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン10% マルベック10%	フレッシュさとアロマ(チェリー、ブラックベリー、ざくろや黒スグリ)のハーモニーが美しい。ローストしたヘーゼルナッツやバニラの香りもある。味わいのバランスも良く、ソフトで上品なタンニンと滑らかで長い余韻が特徴的。	

E フランス：リーズナブル赤ワイン

49	26514	ブランヴィユ・ソラル ルージュ	赤	2021	2,000	ドメーヌ・オー・ブランヴィユ	ペイドック	メルロー	カシスやプラム、インク、なめし革の動物的な香りもあります。葡萄の凝縮感ある果実味とバランスよい酸、心地よいタンニン	
50	26361	ドメーヌ・デ・ローリエ・シラー・グルナッシュ	赤	2021	2,200	ドメーヌ・デ・ローリエ	ペイドック	シラー、グルナッシュ	スミレ、白胡椒、シナモン、ローリエ、ミント、オリーブの葉などの南フランスを感じる温かみのある香り。フルーティーな果実味とシラー種からくるエレガントな酸とタンニン	
51	26253	ソレイラード コート・ドゥ・ローヌ BIO	赤	2021	2,400	ドメーヌ・ソレイラード	コート・ド・ローヌ	グルナッシュ、シラー、カリニャン	ベリージャム等 甘くフルーティーな香り。味わいは果実を食べているかのような様なフレッシュな甘味 酸味とスパイシーさが特徴。	
52	26516	レ・エクラ ルージュ (在庫限定で終売)	赤	2017	2,600	マス・ド・オージュール	ピク・サン・ルー	シラー70%、グルナッシュ20% ムールヴェードル10%	甘やかな苺やフランボワーズの香り、ほのかにインクの香りと皮の香り、クローヴの香りを感じます。口当たりはスムーズで南仏のワイン独特の柔らかさを持っている。	
53	26625	エスプリ・デロイ	赤	2021	2,700	シャトー・ギュエリー	ミネルヴォア	プティ・ヴェルド	粘土質の石灰岩プティ・ヴェルド100%からフレッシュながら熟したフルーツ香とはつらつとしたタンニン 熟成は新樽11ヶ月	
54	26670	エテルニテ・ピノ・ノワール	赤	2022	2,700			ピノ・ノワール	フルーティーでフレッシュ、柔らかいタンニン、チェリー、赤い果物、ココア豆、モカの香り。エレガントさと繊細さを感じる。30%樽、70%ステンレス熟成	
55	26988	イカール ピノ・ノワール フュド・シェーヌ	赤	2022	2,800	アリニャン・ドゥ・ヴァン	コート・ド・トンゲ		モレロチェリーのような赤い果実のアロマ、味わいは香りと同じくチェリーのような味わいになめし皮とバニラ、使い古しの樽にて熟成させることで丸み、甘さと滑らかなタンニンが得られる、熟成期間は8~12ヶ月	
56	26061	マーカム BIO	赤	2022	2,800	ドメーヌ・セルビエ	コルビエール	カリニャン90%、シラー10%	ラムレーズン、インク、なめし皮、シナモン、甘草、湿った木、鉄分を含んだ香り、口当たりは滑らかで、果実の甘みを感じながらも重すぎず、しなやかに喉元を通り過ぎていきます。	

E フランス：赤ワイン

57	26933	シルーブル AOP ラ・ソース	赤	2021	3,200	ヴィニヨンドゥ・ベレール	ボジョレー	ガメイ	セミカルボニック発酵(8~10日間)パープルブルーを帯びたガーネット色、スミレやバラのようなチャーミングな香り、味はフルーティで華やか、バランスも良く余韻も長い	
58	27058	キュヴェ・トゥーレーヌ・シュナンソー ルージュ	赤	2022	3,800	ドメーヌ・ド・ラ・ルノディー	トゥーレーヌ	コット(マルベック)70%、 カベルネ・フラン30%	チェリーのコンポートや黒ずぐりなどの黒い果実の香り、リコリスやミントなどの爽やかな香りも。シルキーなタンニンはリッチで上品な丸みがあり長期熟成へのポテンシャルを感じさせます。ロワールのガストロノミーワインの王道	
59	27032	コートドール ルージュ (試飲会特割除外)	赤	2021	6,000	ドメーヌ・ド・ラ・ショーベット	コートドール	ピノ・ノワール	栽培面積:0.39ha、平均樹齢:65年、新樽率:50%、熟成期間:11カ月、心地よいカシスやチェリーのアロマが感じられほのかな樽香と爽やかな酸がバランスよく、万能型の赤ワイン	
60	27033	マランジュ・ルージュ (試飲会特割除外)	赤	2021	7,000		マランジュ		粘土石灰質土壌、均樹齢60年のVV、ステンレスタンクでアルコール発酵後、樽でマロラクティック発酵&10ヶ月間熟成、新樽率50%、バランスの良い、万能型	

F イタリア：白・赤ワイン

No.	code	商品名	色	年	参考上代	生産者	産地	品種	コメント	備考
61	26520	ランブルスコ サラミーノ	赤泡	NV	1,700	キアリ	エミリア・ロマーニャ	ランブルスコ・サラミーノ	ほのかな甘さと泡立ち、アルコール度数の低さから別名「大人のコーラ」	
62	27046	テッレガレ モスカート New	白泡	NV	2,000	テッレガレ	ヴェネト	モスカートピアンコ	アカシアの花の香り、味わいは品のある甘さ。フルーティーでフレッシュですが深みもあり洗練された味わい	
63	27047	エキストラ・ドライ キュヴェ・オーロ New	白泡	2022	1,750	トサー・ヴィーニ	ヴェネト	ガルガネーガ、グレラ、シャルドネ	梨やシラス 白い果実の香り フレッシュでフルーティー 厚みもあり穏やかな酸がバランスも良く 心地よいクリーミーな泡立ち	
64	27045	プロセッコ エクストラ・ドライ New	白泡	NV	2,400	コンティ・リカッティ	ヴェネト	グレラ	アカシア、リンゴ、柑橘の上質でエレガントな香りを放つ。味わいはフレッシュ。心地よい後味と グレープフルーツの感覚	
65	26119	ボルゴ・ピノグリージョ	白	2022	2,000	カサール・タウレロ	アブルッツォ	ピノ・グリージョ	洋ナシやムスク、白い花の華やかな香りや爽やかさのあるグレープフルーツやローリエの香り。香ばしさのあるトースト香も感じます。軽い飲み口で酸も柔らかい	
66	26771	ソアーヴェ・クラッシコ コルテ・メニーニ	白	2022	2,400	ラ・マンドラーレ	ヴェネト	ガルガネーガ	繊細でデリケート、シラスやバナナ、少し白い花の香りもあります。味わいはフレッシュでアーモンドの欠片のニュアンス	
67	26772	ソアーヴェ・クラッシコ イル・ロッコロ	白	2022	2,900				30%木樽熟成、70%ステンレスタンク。蜂蜜の様な温かみのある色調、柑橘類のフルーティな香りとアーモンドを感じさせる後味があります。	
68	26773	ソアーヴェ・スペリオール・クラッシコ モンテ・セツラ	白	2020	4,000				収穫後一部の葡萄は陰干し、低温でオーク樽で翌年まで熟成。上質で繊細な花束、ユリやアカシアなどの白い花の香りが際立っていて、フルーティーな柑橘系のもとバナナやアマレットの香り	
69	26223	ロエロ・アルネイズ DOCG	白	2022	3,400	ブリック・チェンチウリオ	ピエモンテ	アルネイズ	フレッシュ&フルーティー。上品でドライな仕上がりです。アニスとフェネルのニュアンスを味わうことができアーモンド、ナシ、アプリコットの香りの花束。美しい鉱物性、温度次第で非常に複雑さも加わります。	
70	26991	グリッロ・イオーレ フリウラーノ	白	2022	3,800	グリッロ・イオーレ	フリウリ・コッリ・オリエンターリ	樹齢53年トカイ・フリウラーノ	フレッシュさ、酸味ともに控えめでミネラル感たっぷりなのは葡萄品種の典型。アーモンドのニュアンスがあり余韻は青草と野花、桃の味わいも交差する。	
71	26992	グリッロ・イオーレ ソーヴィニヨン	白	2022	3,600			ソーヴィニヨン・ブラン	トマトの葉、ペッパー、セージ、刈草、イラクサのよう。トロピカルフルーツのニュアンスもあります。その味わいはフレッシュかつミネラル感があり満足感のある味わい	
72	26462	ボルゴ・サンジョヴェーゼ	赤	2022	1,800	カサール・タウレロ	アブルッツォ	サンジョヴェーゼ	ドライプラム、ダークチェリー、シナモン、丁子、インク香とかすかに 醤油のような発酵香を感じます。	
73	26118	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	赤	2022	1,900			メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	華やかな苺やフランボワーズ、グロゼイユなどの赤いフルーツのフレッシュ感溢れる香り。軽すぎる事無く心地よい飲み応え。	
74	26429	アリアニコ・ベネヴェント	赤	2021	1,900	カンティーナ・ミニーニ	カンパーニャ	アリアニコ	スマレやチェリーのように華やかで優美な香りがすると思えば チョコレートやカカオの様な香り 酸味と果実味のバランスが特徴	
75	26726	バルベーラ・ダスティ・バリセル	赤	2022	3,000	カッシーナ・バリセル	カネッリ	バルベーラ	9ヶ月熟成(樽、ステンレス)瓶内6ヶ月熟成、ラズベリーやブラックベリーの様な果実味に溢れており、味わいも熟れた果実のジャムの様です。	
76	26727	バルベーラ・ダスティ・スペリオール リストリア	赤	2020	3,800			樹齢40年：大樽にて12ヶ月、6ヶ月の瓶内熟成、ラズベリーやブラックベリーの様な香り、味わいは赤い果実が熟した様に濃厚です。		
77	26813	リパ・デッレ・マンドルレ・トスカーナ・ロツソ	赤	2022	2,800	カステッロ・ヴィッキオ・マッジョ	トスカーナ	サンジョヴェーゼ75% カベルネ・ソーヴィニヨン25%	大樽で6ヶ月、完熟した赤いベリーの香りと少し土のニュアンスも、アタックは快活、滑らかで心地よいタンニンと余韻は温かみがあり長い。	
78	27018	アゴスティーノ・ペトリ キャンティ・クラッシコリゼルヴァ	赤	2020	4,000			キャンティ・クラッシコ	サンジョヴェーゼ85% カベルネ・ソーヴィニヨン15%	「ラ・プリマ キャンティ・クラッシコ グラン・セレツィオーネ」に使用した2回目のバリック樽で熟成後、フレンチオークの大樽で熟成、合計で18ヶ月の熟成、収穫量は少なく年間6000本生産

G イタリア：ドンナフガー・タワイン

79	26384	ドンナフガー・タ・ブリュット	白泡	2019	6,800	ドンナフガー・タ	コンテッサ・エンテリーナ	シャルドネ、ピノ・ネロ	メド・クラッシコ(シャンパーニュ方式)、シュール・リー製法で28ヶ月青りんご、白桃、あんずの上品で甘やかな香り、デイルなどの爽やかなハーブの香り、ほのかなワゼットの香りを感じます。		
80	26276	ドンナフガー・タ・ブリュット ロゼ	ロゼ泡	2018	6,800			ピノ・ネロ	桃の皮やシロップの香りと香ばしいトースト香が入り混じる。ふくよかでしっかりとした骨格が鼻に抜けていきます。長く粘り気のある余韻が素晴らしい。		
81	26001	ダマリーノ	白	2022	3,000			アンソニカ主体、その他土着葡萄	フレッシュで白い果実、シラスやオレンジの花、そしてタイムやセージといったハーブの香りが交差する。口当たりはフレッシュで滑らか		
82	26002	アンシリア	白	2022	3,000			カタラット主体、その他土着葡萄	フレッシュで奥ゆきが深く、香りのよいクリスピー(キリッとした)なワイン。白い花に白桃や黄プラムの香りとほのかなミネラル感が心地よい。非常にバランスの良いワインです。		
83	26095	プリオ	白	2022	3,500			カタラット	白い花(エルダーフラワー/ニフトコ)のような香りがほのか。口あたりは柑橘系、特にシロンとベルガモのような心地よい味わいが見え隠れします。余韻は長く粘り気がある。		
84	26387	スルスル	白	2022	3,500			グリッロ	グレープフルーツなどのシラス系の香り、マジョラム、ヴェルヴェーヌのハーブの香りが入り混じった爽快感あふれる香り。口あたりは豊かなボリューム感とミネラルを感じますが、後口はドライ。		
85	26989	パッシペルトウーティ	白	2022	3,800			ラベンダーの深みあるニュアンスにシラスの香りをまとう華やかさに、ライムやシロップ漬の杉(クロベ)そしてかすかな火打石の香りも、口あたりは骨格良く、力強いグリッロ			
86	26300	ヴィニャ・ディ・ガブリ	白	2021	4,500			アンソニカ主体	熟成：タンク85%、バリック15%で7ヶ月、瓶内4ヶ月以上 先代当主夫人であるガブリエラ女史がアンソニカの魅惑的な香りに惚れ込み、自ら育て上げたワイン ワイン名は「ガブリのブドウ畑」		
87	26045	ラ・フーガ	白	2022	3,800			シャルドネ	パイナップルやリンゴの香りが複雑に絡み合いエレガントな風味、味わいはクリーミーさが感じられ、しっかりとした辛口で後味も余韻も非常に長く、腰の強い厚みある味わいです。		
88	26301	キアランダ	白	2020	7,000			タンク35%・仏バリック樽65%で8ヶ月、瓶内12ヶ月以上、厚みがあり繊細でエレガント。地中海地域の低木林の香りや特にセージと黄色い果実の熟れた芳香(熟成したリンゴや黄桃)バニラ、ピーナッツバターの香りが複雑に広がる			
89	26730	スル・ヴルカーノピアンコ	白	2021	5,500			エトナ	カリカンテ	熟成：タンクとバリックに分けて10ヶ月、瓶内10ヶ月以上、ハーブのアロマたっぷりなエレガントさが特徴、柑橘系や火打石のニュアンスも、味わいは丸みがあり爽やかさを感じます、ミネラル感が印象深く余韻もたっぷり	
90	26953	『イゾラーノ』ドルチェ&ガッバーナ	白	2020	6,500			シチリア	カリカンテ、土着品種を少量ブレンド	香しいシラスと地中海のハーブの束のように上品で華やか。味わいはエレガントで余韻も長く類まれな火山質から来るミネラル感があります。長期熟成タイプ	
91	26160	リゲア	白	2022	3,800	パンテレリア	ジビッポ(モスカート・ダッレ・サン・ドリア)	ジビッポ特有の芳醇なフルーティーさ(オレンジの花、メロン)と、ハーブ(セージやローズマリー)の香りが交差する。口に含むと爽快で味わい深く、しっかりとした骨格			
92	26391	ルメラ	ロゼ	2022	3,100	コンテッサ・エンテリーナ	シラー、ネロ・ダヴォラ、ピノ・ネロ、タナ	フローラルでフルーティ、ザクロとアカスグリの香りに野イチゴがほのかに漂う、味わいは快活、キリッとした酸味と風味の良い薬味感			

G イタリア：ドンナフガータワイン

No.	code	商品名	色	年	参考上代	生産者	産地	品種	コメント	備考
93	26808	スル・ヴルカーノ ロザート	ロゼ	2021	5,500	ドンナフガータ	エトナ	ネレッロ・マスカレーゼ	プラムとピンクのグレープフルーツの心地よいフルーティーなノートと共に、繊細なフローラルの香り(藤)が漂います、さわやかさと洗練されたミネラル感が際立ちます。	
94	26885	『ローザ』ドルチェ&ガッバーナ	ロゼ	2022	7,000		シチリア	ネレッロ・マスカレーゼ、ノチェーラ	ジャスミンの花束のようなエレガントさと、野いちご、桃、ベルガモのような香りが繊細に広がる。華やかさとミネラル感のバランスが良く余韻も長い。	
95	26030	セダーラ	赤	2021	3,000		コンテッサ エンテリーナ	ネロ・ダヴォラ、カベルネ・ソーヴィニヨン メルロー、シラー	バランスが秀逸で、アメリカンチェリーなどの赤いフルーツ、そして桑の実のニュアンス。凝縮したタバコやスパイス、ミネラル香を放ち、寝かせてから瓶詰め、渋みが柔らかくコクと風味	
96	26307	シェラザーデ	赤	2021	3,500		ネロ・ダヴォラ	レッド、ブラックチェリーやプルーンといった赤い果実の香りを放つこのワインの風味は、スパイシーな後味を残すフルーツフレーバー。赤ワインが少し苦手、という方にもお勧め		
97	26674	ベツラサイ	赤	2022	4,400		フラッパート	スマレや薔薇のような香ばしいブーケと赤い果実(苺、ラズベリー)が交差する香り。味わいはフレッシュでアロマとテイストのハーモニーが楽しめ、柔らかなタンニンも。		
98	26682	フロラムンディ	赤	2021	4,300		ヴィットーリア	ネロ・ダヴォラ70%、フラッパート30%	赤い果実(ラズベリー、ストロベリー、赤スグリ)にピンクの花のような香り、ブラックペッパーのようなスパイシーさも、味わいはフレッシュで果実味、柔らかいタンニン	
99	26990	コンテーサ・ディ・ヴェンティ	赤	2020	4,300		ネロ・ダヴォラ	赤い果実(プラムやチェリー)とラベンダー、スマレといった華やかさにバルサミコや白胡椒のようなスパイス香も。フレッシュでバランスよく後からフルーティさが広がる。柔らかなタンニンを感じる。余韻も長く心地よい		
100	26304	アンゲリ	赤	2020	5,000		シチリア	メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン	仏バリック12ヶ月、瓶内18ヶ月以上熟成。メルローの果実味カベルネの骨格がエレガント。香りはスマレと甘い葉たばこバルサミコの印象、滑らかなタンニン、サワーチェリーの様なフルーティさと長い余韻	
101	26417	『タンクレディ』ドルチェ&ガッバーナ	赤	2019	8,500		カベルネ・ソーヴィニヨン60% ネロ・ダヴォラ30%、タナ10%	新樽と一度使用したフレンチバリックで約18ヶ月熟成させ、瓶内熟成6ヶ月。豊かで包み込むようなふくらみ、バランスの良さ、余韻の長さ、どれも申し分ありません。		
102	26303	ミッレ・エ・ウナ・ノッテ	赤	2019	12,000		ネロ・ダヴォラ90%前後 プティ・ヴェルド、シラー、その他品種	仏バリックで14ヶ月熟成、瓶内熟成を36ヶ月。香りは完熟したフルーツや花、ヴァニラのように高貴。果実にそのままかぶりついているかのようなフルボディの凝縮味と完璧な余韻も素晴らしい。(2019VTはビッグヴィンテージ)		
103	26760	スル・ヴルカーノ ロッソ	赤	2021	5,500		エトナ	タンクとフレンチオークで14ヶ月、リリース前に瓶内にて7ヶ月熟成、ワイルドベリーと花の香りのエレガントさに加えシナモンやナツメグのようなニュアンスの香りも		
104	26955	『クオルディラヴァ』ドルチェ&ガッバーナ	赤	2019	11,000		シチリア	ネレッロ・マスカレーゼ	仏バリックで14ヶ月熟成、瓶内熟成を30ヶ月。小さな赤い花と果実に草木とスパイスのような香りが交差。滑らかで深みがあり、こなれたタンニンとエレガントなミネラル感。長い余韻を持つ驚きべき個性	
105	26770	フラゴレ・エトナ・ロッソ	赤	2019	12,000		エトナ	仏バリックで14ヶ月熟成、瓶内熟成を10ヶ月。スパイスの華やかな香りをもつ。澄んだ清らかさと奥行きのあるワイン。ミネラル感とバルサミコのニュアンスも。重厚感あるタンニンと美しい余韻が特徴的。		
106	26418	コントラーダ・マルケーザ エトナ・ロッソ	赤	2018	12,000		仏バリックで14ヶ月熟成、瓶内熟成を18ヶ月。赤い果実、スパイス、華やかでエレガントな香り。酸がキレイな印象、さらに豊富なミネラルという最高の組み合わせ			
	26308	カビール 375ml	白	2022	3,000		バンテリリア	ジビッポ(モスカート・ダッレサンドリア)	タンク4ヶ月、瓶内4ヶ月以上。メロンとオレンジの皮、バラの花や蜂蜜の香りが交差するさっぱりとしたフレッシュさをもつ。活き活きとしたその味わいは節度ある軽い甘口で、フレッシュさとミネラル感を感じます。	
107	26683	カビール	白	2022	5,800				タンク7ヶ月、瓶内12ヶ月以上。琥珀色が特徴 アプリコットや桃、イチジク、シトラスのシロップ付けと地中海の低木林の香りが豊か。瑞々しさとミネラル感のバランスはパーフェクト！まさに陶酔の味。最高峰のバッシート	
	26309	ベン・リエ・パッシート 375ml	白	2021	6,500				オーク樽にて4〜6ヵ月熟成。シトラス独特の香りにつき、フレッシュなフルーツの砂糖漬けの香りが重る。ほのかなバニラの香りとのハーモニー	
108	26302	ベン・リエ・パッシート	白	2020	12,000		オーク樽にて4〜6ヵ月熟成。ドライフルーツ、シロップ漬けにしたフルーツの香り。熟したブラックチェリー、蜂蜜、バニラが重なったような印象が特徴的			
109	26310	グラッパ ベン・リエ 500ml	白	NV	9,000	シチリア	ベン・リエに使用された乾燥ジビッポを使用	収穫：一部は手摘み、可動式果実打ち払い機と網 搾油：収穫後24時間以内に圧搾、低温連続搾油法。繊細な肉料理、魚料理、そしてサラダはもちろん、野菜料理に最適な万能オイル		
110	26312	グラッパ ミッレ・エ・ウナ・ノッテ 500ml	白	NV	9,000	ミッレ・エ・ウナ・ノッテに使用されたネロ・ダヴォラを使用				
111	43807	ミッレアンニ・エクストラヴァージン・オリーブオイル 500ml	オイル		4,200	ノチェーラ・デル・ベリーチェ、ピアンコリーラ チェラスオーラ、ピディクダーラ				

H その他

112	26764	シードル ラ・メール・ブラール ブリュット	白	NV	1,700	ラ・メール・ブラール	ブルターニュ	ブルターニュ産りんご100%	りんごの一番搾り果汁だけを使い、伝統的な製法で丁寧に造られた、ドライタイプのシードル	
113	26766	シードル ラ・メール・ブラール ロゼ	ロゼ	NV	1,700				りんごの一番搾り果汁だけを使い、伝統的な製法で丁寧に造られた、華やかなロゼ・シードル	
114	26428	ファーブル・ガスパレ レ・トロワ・アンドレ	フォーティ・ファイブ	NV	8,000	ファミーユ・ファーブル	コルビエール	グルナッシュ	12代目、14代目、15代目の当主3人の名前「アンドレ」を冠したヴァン・ドゥ・リキュール(天然甘口ワイン) 一番古いものはルイ・ファーブルの祖父の造った100年以上樽熟もブレンド	
115	41704	ヴーヴ・ボリー(ノンアルコールワイン)	白泡	NV	1,600	エルヴェ・ケルラン	プロヴァンス	ミユスカ	低温加熱脱アルコール除去で自然な甘みと香りを残す、ほぼ無添加	
116	41716	ヴーヴ・ボリー ロゼ(ノンアルコールワイン)	ロゼ泡	NV	1,600			ミユスカ、黒葡萄	低温加熱脱アルコール除去で自然な甘みと香りを残す、ほぼ無添加	
117	41717	ナチュラル・ド・ポム(無添加リンゴジュース)	ジュース	NV	1,300	ナチュラル・ド・ポム	ロワール	テンタッション	こだわりは収穫後90分以内のりんごを使用。そして『ノンフィルター製法』であること。低温殺菌製法。従来は使うフィルターを使っていないため、りんご本来のまろやかな味わいに仕上がっている。	