

試飲会商品リスト ファインズ

製品記号	商品名(生産者名)				ヴィンテージ	容量/入数
	原語				色	タイプ
	原産国		産地	地域	格付け	
	生産者情報				味わい	味わい2
	栽培、醸造など				アルコール度数	提供温度
	テイスティングコメント				参考上代(円)	
	熟成			合う料理	農法(※1)	
	ワインアドヴォカイト	ワインスペクテーター	アラン・ドウス	ジェームス・サックリング	その他評価	認証(※2)
ブドウ品種					JAN	在庫数
					認証ラベル表示	

(※1) 認証の有無に関わらずブドウ栽培の農法 (※2) 認証取得している場合の機関名【ピオロジック】AB、ユーロリーフ、カリテフランス、ICEA、AIAB、CCOF【ピオディナミ】ピオディヴァン、デメテール

	F-01	カバ ブリュット(トレデルガル)				NV	750ML×6本
	CAVA BRUT / TORRE DEL GALL					白	スパークリング
	スペイン		カタルーニャ		ペネデス	DO カバ	
	トレデルガルは「雄鶏の塔」の意。カタルーニャでは「雄鶏」は明るさのシンボルで、ブドウ畑の傍らにあるローマ街道に古くから建つ見張り塔に由来。					辛口	ふくよか
	トレデルガルエステートは心地良い酸を伴った軽やかな香りをもたらし、マスベルニッチエステートは凝縮したアロマと濃密な味わいをもたらします。最長24ヶ月熟成。					11.5%	6℃～8℃
	長期瓶熟による深みのあるボディと酸がエレガントに調和。マカベオ特有の青リンゴを思わせる爽やかな果実味を伴った、心地良い余韻が長く続きます。					参考上代(円): 2,200 (09/23より 2,200に変更)	
	熟成:		料理:			農法:	
WA:		WS:	AM:	JS:	認証: なし		
ブドウ品種: マカベオ 50%、パレリャーダ 35%、チャレッツロ 15%					4580018624208	100ケース 以上	
	F-02	モスカートダスティ(スクリュ)(チレット)				2024	750ML×12本
	MOSCATO D'ASTI (SCREW) / CERETTO					白	スパークリング
	イタリア		ピエモンテ		アスティ	DOCG モスカートダスティ	
	チレットは、ハローロ、ハルハレスコ地区に多くの畑を所有。1939年、リツカルトチレットがワイナリーの基礎を築き、現在は3世代目。ワインのみならずピエモンテの食文化を世界に発信しているワイナリー。					甘口	フルーティー
	1978年がファーストヴィンテージの定番デザートワイン。有機栽培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%に抑えたほのかな甘口ワイン。					5.5%	6℃～8℃
	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。					参考上代(円): 2,950	
	熟成: ステンレス		料理:			農法: ピオロジック	
WA:		WS:	AM:	JS:	認証: ユーロリーフ		
ブドウ品種: モスカート 100%					4901777056992	100ケース 以上	
	F-03	コロンビアヴァレーリースリング(スクリュ)(シャトーサンミッシェル)				2023	750ML×12本
	COLUMBIA VALLEY RIESLING (SCREW) / CHATEAU STE MICHELLE					白	スティルワイン
	アメリカ		ワシントン		コロンビアヴァレー	AVA コロンビアヴァレー	
	ワシントンにおける近代的ワイン産業のリーダーとして、管理する畑(総面積約1,420ha)、サステイナブル農法を実践。豊かな自然との共存を図りつつ、健全なブドウから高品質なワインを生み出す狙いがあります。					中辛口	すっきり
	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。ブドウ成育期の日照時間はカリフォルニアよりも約2時間長く、ブドウの成熟を助けます。					12%	6℃～12℃
	リンゴや白桃のアロマとフレーバーに、ほのかなミネラルを思わせる風味。爽やかで風味豊か、かすかな甘さもあり、幅広い食事に合わせられます。「いつものリースリング」。					参考上代(円): 2,150	
	熟成: ステンレス		料理:			農法:	
WA:		WS:	AM:	JS:	認証: なし		
ブドウ品種: リースリング 97%、その他 3%					4582203088635	100ケース 以上	
	F-04	シャルドネ(スクリュ)(トゥーヴァインズ)				2021	750ML×6本
	UNOAK CHARDONNAY (SCREW) / TWO VINES					白	スティルワイン
	アメリカ		ワシントン		ワシントン	ワシントン	
	サンミッシェルグループのエントリーワイン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえるブドウを、カジュアルなスタイルに仕上げたシリーズ。					辛口	フルーティー
	豊かな日照を活かした心地よい果実味と上品なバランス感で使い勝手の良いワイン。樽は不使用で熟した果実の味わいを素直に表現。					13.5%	6℃～12℃
	明るく素直な果実の風味が印象的。酸味もしっかりとしており中ダレしない。難しく考えずに楽しみたい1本です。					参考上代(円): 2,240	
	熟成: ステンレス		料理:			農法:	
WA:		WS:	AM:	JS:	認証: なし		
ブドウ品種: シャルドネ、その他					4573542531418	100ケース 以上	

F-05		ナパ ヴァレー ソーヴィニヨン ブラン(サン スペリー)		2023	750ML × 12本
		NAPA VALLEY SAUVIGNON BLANC / ST SUPERY		白	スティールワイン
		アメリカ	カリフォルニア	ナパ	AVA ナパ ヴァレー
		1989年に設立され、2015年よりCHANELが所有する唯一のアメリカワイナリー。極めて希少な自社畑100%を誇り、ブドウ栽培から瓶詰の細部までこだわった高品質なワイン造りが世界的に高く評価されています。		辛口	フルーティー
		ナパヴァレー中心部、高品質なワイン産地として名を馳せるラザフォードと、北東部ダラーハイドにある自社畑100%のブドウをブレンド。風味を保つために早朝に収穫、ステンレスタンクで低温発酵させています。		13.5%	
		淡いレモンイエロー。熟したライムやピンクグレープフルーツ、アニスの豊かなアロマ。生き生きとした酸と果実味のバランスが美しく、塩味を帯びた心地よい余韻が続きます。しっかりと冷やして楽しみたい1本。		参考上代(円): 5,500	
F-06		熟成: ステンレス		料理:	農法:
		WA:	WS: 91	AM:	JS: 90
		ワインエンスーシアスト 93		認証: Napa Green	ラベル表示あり
		ブドウ品種: ソーヴィニヨン ブラン 100%		4573542532484	77ケース 7本
		熟成: ステンレス		料理:	農法:
		WA:	WS:	AM:	JS:
F-07		オースエール シャルドネ(ドメヌ ド オーシエール)		2024	750ML × 6本
		AUSSIERES CHARDONNAY / DOMAINE D'AUSSIERES		白	スティールワイン
		フランス	ラングドック-ルーション	ラングドック	IGP ペイドック
		ローマ時代からブドウ造りが行われるオーシエールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌ バロン ド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。		辛口	フルーティー
		ラングドックの伝統にドメヌ バロン ド ロートシルトが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造りを行っています。シャルドネは所有の畑の中でも、山の麓に位置する最も涼しいゾーンに植えられています。		13%	6℃~12℃
		白い花や果実の香り。フレッシュで凝縮感溢れる味わいで、心地よい余韻が楽しめるワイン。		参考上代(円): 1,970	
F-08		熟成: ステンレス 4ヶ月		料理: サラダ、カルパッチョ、オイル系パスタ	農法: リュットレゾネ サステイナブル
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: シャルドネ 100%		4582181937086	100ケース 以上
		熟成: ステンレス		料理:	農法:
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: シャルドネ 100%		4573542529835	100ケース 以上
F-09		ブルゴーニュ シャルドネ(ジャンソン)		2023	750ML × 12本
		BOURGOGNE CHARDONNAY / CHANSON		白	スティールワイン
		フランス	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ	AOP ブルゴーニュ
		1750年創業のホーメの老舗。コート ド ホーメとコート シャロネーズに88haの自社畑を所有。15世紀のバステイオン(城塞)を熟成庫として使用。伝統と革新により進化を続けブルゴーニュのテロワールを極め続けています。		辛口	
		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。タンクと樽(樽28%、新樽0%)で発酵、10ヶ月熟成しています。		13%	6℃~12℃
		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。フレッシュ感あるフィニッシュが楽しめます。飲み飽かず、お食事とも合わせやすい味わいです。		参考上代(円): 5,000	
F-10		熟成: 樽 ステンレス 新樽0% 10ヶ月		料理:	農法: リュットレゾネ
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: シャルドネ 100%		4573542529835	100ケース 以上
		熟成: 樽 ステンレス		料理:	農法: リュットレゾネ
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: シャルドネ 100%		4573542529835	100ケース 以上
F-09		シャトー パラディ カスイユ ブラン(ドメヌ バロン ド ロートシルト)		2024	750ML × 6本
		CHATEAU PARADIS CASSEUIL BLANC / DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD		白	スティールワイン
		フランス	ボルドー	ボルドー	AOP ボルドー
		ドメヌ バロン ド ロートシルト(DBR)は、シャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするワイナリーグループ。ロートシルト家の5本の矢のマークがドメヌ バロン ド ロートシルトの目印です。		辛口	フルーティー
		フレッシュ感と香りを保つため、発酵前にダブルパーージュを行い、厳密に温度管理されたステンレススチールタンクにて発酵しています。		12%	10℃~14℃
		柑橘類と白い果実のアロマがあり、表現力豊かでエレガント。ほのかな花のニュアンスが、この魅惑的なブーケに複雑さを加えています。アタックは生き生きと爽やかで、ピュアな果実味を際立たせています。		参考上代(円): 3,000	
F-10		熟成: ステンレス		料理:	農法: サステイナブル
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: ソーヴィニヨン ブラン 90%、セミヨン 10%		4573542535058	100ケース 以上
		熟成: 樽 ステンレス		料理:	農法: サステイナブル
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: ソーヴィニヨン ブラン 90%、セミヨン 10%		4573542535058	100ケース 以上
F-10		スキン コンタクト(マス デル ペリエ)		2022	750ML × 12本
		SKIN CONTACT / MAS DEL PERIE		オレンジ	スティールワイン
		フランス	フランス	フランス	ヴァンドフランス
		カオール市の南西、コース(フランス南西部の高台地形)に位置するトレブー ラシエル村にある家族経営ドメヌ。2006年より現当主ファビアン ジューヴ(5代目)が引き継ぎ、ドメヌを興しました。		辛口	
		2019年初ワインテン。クロ マンサン、ユニ ブラン、ミュスカ アレクサンドルの3品種を使用したオレンジワイン。除梗し、3ヶ月タンクで発酵とマセレーション。その後タンクと、樽、大樽で6ヶ月熟成させます。		12.5%	10℃~14℃
		熟した花梨にトロピカルフルーツやオレンジピールが香り。豊かな果実味と軽やかなタンニン、フレッシュ感のある口当たりでバランスが良く、カジュアルに楽しみたいオレンジワイン。		参考上代(円): 4,000	
F-10		熟成: 樽 ステンレス 6ヶ月		料理:	農法: ビオロジック
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: ユニ ブラン、グロ マンサン、ミュスカ ダレクサンドリー		4573542513810	15ケース 1本
		熟成: 樽 ステンレス		料理:	農法: ビオロジック
		WA:	WS:	AM:	JS:
		ブドウ品種: ユニ ブラン、グロ マンサン、ミュスカ ダレクサンドリー		4573542513810	15ケース 1本

F-11		ラポストール ロゼ (シラベル) (ラポストール)		2022	750ML × 6本
		LAPOSTOLLE LE ROSE / LAPOSTOLLE		ロゼ	スティールワイン
		チリ	セントラルヴァレー	ラベルヴァレー	DO ラベルヴァレー
		ラポストールは1994年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しています。			辛口 フルーティー 12.5% 6℃～12℃
		自社畑のブドウ100%。サンソー、シラーなどの南仏品種を使用。ステンレスタンクで発酵後、2ヶ月間熟成。			参考上代(円): 2,500
		淡いサーモンピンク。フルーティーで杏やグレープフルーツ、バラなどの花の香り。いきいきとした酸と爽やかさを持ちつつしっかりした口当たり。アペリティフ、サラダやシーフードと好相性。			
		熟成: ステンレス 2ヶ月		料理: シーフードプレート、グリーンサラダ	農法: ビオロジック
F-12		WA: WS: AM: JS:		認証: なし	
		ブドウ品種: サンソー、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル		4573542504504	100ケース 以上
		カベルネ ソーヴィニオン (スクリュ) (トゥーヴァインズ)		2019	750ML × 12本
		CABERNET SAUVIGNON (SCREW) / TWO VINES		赤	スティールワイン
		アメリカ	ワシントン	ワシントン	ワシントン
		サンミッシェルグループのエントリーワイン。長い日照と冷涼な夜に恵まれ、凝縮したフレーバーとアロマをそなえるブドウを、エレガントなスタイルに仕上げたシリーズ。			ミディアムボディ フルーティー 14.5% 16℃～20℃
		豊かな日照を活かした心地よい果実味と上品なバランス感で使い勝手の良いワイン。ヤキマ、ホースヘヴンヒルズ、ワールークスロープのブドウを使用。一部新樽を使用して熟成。熟成期間は1年以上。			参考上代(円): 2,240
F-13		熟成: 樽 ステンレス		料理:	農法:
		WA: WS: AM: JS:		認証: なし	
		ブドウ品種: カベルネ ソーヴィニオン 75%、シラー 18%、メルロ 7%		4573542531319	100ケース 以上
		ヴォルパイヤ キャンティ クラッシコ (カステロ ディ ヴォルパイヤ)		2022	750ML × 6本
		VOLPAIA CHIANTI CLASSICO / CASTELLO DI VOLPAIA		赤	スティールワイン
		イタリア	トスカナ	キャンティ	DOCG キャンティ クラッシコ
		ヴォルパイヤは12世紀から続く歴史あるワイナリー。ツツタの規範と称されるキャンティクラッシコの名門として知られます。1966年からはマスケローニ・スティアンティ家が所有し、2003年から完全有機栽培を実施。			ミディアムボディ 13.5%
F-14		参考上代(円): 3,800			
		カステロ ティ			
		ヴォルパイヤの自社畑からブドウをセレクトしたアンナータ。標高400-600mとキャンティクラッシコの中でも最も標高が高いラダ産で、主に南向きの畑のブドウを使用し、大樽で12ヶ月熟成。			
		透明感がある鮮やかなルビー色。フレッシュな赤系果実の凝縮したアロマ。美しい酸と骨格があり、余韻には豊かな果実味が広がります。エレガントでクラシックなキャンティ クラッシコ。			
		熟成: 樽 12		料理:	農法: ビオロジック
		WA: WS: 89 AM: JS: 93		認証: ユーロリーフ	
		ブドウ品種: サンジョヴェーゼ 90%、メルロ 10%		4573542532064	ラベル表示あり
F-15		ブドウ品種: テンブラニーリオ 100%		4573542532064	100ケース 以上
		プロトス ロブレ (ボデガス プロトス)		2023	750ML × 12本
		PROTOS ROBLE / BODEGAS PROTOS		赤	スティールワイン
		スペイン	カステリャ イレオン	リベラ デルドゥエロ	DO リベラ デルドゥエロ
		ボデガスプロトスは設立当初「ボデガス リベラ デルドゥエロ」と名乗っていましたが、1982年にDOが設立されるにあたりDOに名称を譲り、以来プロトス(ギリシャ語でNo.1の意)と名乗っています。			ミディアムボディ 樽しつかり 14.5% 16℃～20℃
		ロブレは樹齢25年未満のブドウを使用し、6ヶ月フレンチ&アメリカンオークで熟成後、瓶熟6ヶ月を経て出荷。			参考上代(円): 2,500
		フレッシュな果実味、甘いスパイス、トースト香に滑らかなタンニンが感じられます。			
F-16		熟成: 樽 フレンチ225Lとアメリカン225L 新樽15% 6+瓶6ヶ月		料理: チーズ、羊のグリル、ローストチキン	農法:
		WA: WS: AM: JS:		認証: なし	
		ブドウ品種: テンブラニーリオ 100%		4582203125477	100ケース 以上
		フィンカラ モンテサ (パラシオス レモンド)		2021	750ML × 12本
		FINCA LA MONTESA / PALACIOS REMONDO		赤	スティールワイン
		スペイン	リハ	リハ	DOCa リハ
		フリオアートの4人組のアルバロ			ミディアムボディ ふくよか 14% 16℃～18℃
F-17		パラシオスが実家のリハのワイナリーを継ぎ、パラシオス レモンドとなりました。自身の経験と熱い情熱を持ってワイン醸造や畑作業を見直し、ワイナリー改革を実現しています。			参考上代(円): 4,000
		ビオロジック農法で栽培したブドウを手摘み収穫後、除梗して破砕。ステンレスタンクでバトナージュしながら発酵。そのままマロラクティック発酵。100%フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。6ヶ月瓶熟して出荷。			
		アルバロが最も思い入れを持つ畑で、長年かけてガルナッチャに植え替えを行ってきました。ベリー系のチャリングな果実味に、オレンジやレモンなどの地中海果実の風味がある。洗練されたエレガントなガルナッチャ。			
		熟成: 樽 新樽20% 12ヶ月		料理: 魚のグリル、シーフードリゾット、ローストチキン	農法: ビオロジック サステイナブル
		WA: WS: AM: JS:		認証: ユーロリーフ	
		ブドウ品種: ガルナッチャ 95%、その他 5%		4573542535744	ラベル表示あり
				56ケース 0本	

F-17		オーシェール セレクション(ドメヌド オーシェール)		2023	750ML×6本
		AUSSIERES SELECTION / DOMAINE D'AUSSIERES		赤	スティールワイン
		フランス	ラングドック・ルーション	ラングドック	IGP ペイドック
		ローマ時代からブドウ造りが行われるオーシェールをシャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするドメヌ バロンド ロートシルト(DBR)が1999年から所有。			ミディアムボディ 14.5% フルーティー 16℃～20℃
		ラングドックの伝統にDBRが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造り。			参考上代(円): 1,970
		南仏系品種がもたらす果実味や力強さと、ボルドー系品種のエレガンスを含んだ凝縮感のバランスが取れたワインです。			
		熟成: ステンレス 6-8ヶ月		料理: タレの焼き鳥、ピザ、パスタ	
F-18		WA:		WS:	
		AM:		JS:	
		ブドウ品種: シラー 29%、カベルネ フラン 25%、カベルネ ソーヴィニヨン 18%、アリカンテ ブーシェ 14%、その他 14%			4560179343859
					100ケース 以上
		農法: リュットレゾネ サステイナブル		認証: なし	
		WA:		WS:	
		AM:		JS:	
F-18		ピノ ノワール(フランス ラベ)		2023	750ML×12本
		PINOT NOIR / FRANCOIS LABET		赤	スティールワイン
		フランス	ブルゴーニュ・コルス	コルス	IGP メディテラネ
		クロト ワンヨ最大の所有者シャトー ラトゥールのオーナー、フランス ラベがコルシカ島で造るワイン。幼年期からこの地を訪れたフランスは何時かはこの地でワイン造りをと夢見て2009年に実現。			ミディアムボディ 12.5% 10℃～14℃
		100%除梗し、ステンレスタンクにて発酵。熟成は1/3樽、2/3はタンクで4ヶ月行います。			参考上代(円): 3,000
		濃厚だが洗練された果実味を感じる味わいはブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックで近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパワインです。			
		熟成: 樽 ステンレス 1/3オーク樽、2/3ステンレスタンクで熟成 4ヶ月		料理:	
F-19		WA:		WS:	
		AM:		JS:	
		ブドウ品種: ビノ ノワール 100%			4573542529279
					75ケース 7本
		農法: リュットレゾネ		認証: なし	
		ラベル表示なし			
		WA:		WS:	
F-19		ブルゴーニュ ピノ ノワール(シャンソン)		2023	750ML×12本
		BOURGOGNE PINOT NOIR / CHANSON		赤	スティールワイン
		フランス	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ	AOP ブルゴーニュ
		1750年創業のホーメの老舗。コート・ド・ホーメとコート・シャロネーズに88haの自社畑を所有。15世紀のバステイオン(城塞)を熟成庫として使用。伝統と革新により進化を続けブルゴーニュのテロワールを極め続けています			ミディアムボディ 13% 16℃～18℃
		コート・ド・ホーメとコート・シャロネーズの提携先農家のブドウを使用。全房を25%使用し、タンクで発酵、タンクと樽(樽約30%、新樽0%)で10ヶ月熟成しています。			参考上代(円): 5,000
		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、バランスが良いワインです。			
		熟成: 樽 ステンレス 新樽0% 10ヶ月		料理:	
F-20		WA:		WS:	
		AM:		JS:	
		ブドウ品種: ビノ ノワール 100%			4573542529811
					100ケース 以上
		農法: リュットレゾネ		認証: なし	
		WA:		WS:	
		AM:		JS:	
F-20		ル セド カロン セギュール		2020	750ML×6本
		LE C DE CALON SEGUR / CHATEAU CALON-SEGUR		赤	スティールワイン
		フランス	ホルト	ホック	AOP サン・テステフ
		メドック格付け3級。かつてラフィットやラトゥールを設立したセギュール侯爵が一番愛したシャトー。彼が「われラフィットを造りしが、わが心カロンにあり」と言ったと伝えられエチケットにハートが描かれています。			フルボディ 14.5% 16℃～18℃
		カロン・セギュールのサードラベル。2019年ヴィンテージよりこのキュヴェ名になりました。Cはアルファベットの三番目(サード)、「COUVER」(ハート)、そしてカロン・セギュールの「C」を表しています。			参考上代(円): 5,500
		果実味、タンニン、酸味のバランスが良く、黒系果実や土っぽさ、シルキーなタンニンがあり、スパイスのニュアンスも感じられます。エレガントな酸がワインにフレッシュな味わいを与え熟成のポテンシャルもあります。			
		熟成: 樽		料理:	
F-20		WA:		WS:	
		AM:		JS:	
		ブドウ品種: メルロ 56%、カベルネ ソーヴィニヨン 44%			4573542509318
					87ケース 4本
		農法:		認証: なし	
		WA:		WS:	
		AM:		JS:	