

フィラディス定期ワインコース特典冊子「エフスク」

F S C

2023
July
Vol.3 7



*Les vignes et les jolies femmes
sont difficiles a garder.*

葡萄畑と美人は手間がかかる — フランスの格言

FSC エフ スク

July 2023

CONTENTS

連載

- 01 ワインのある景色（3）

今月のワインリスト

- 02 5,000円 バラエティ 3本
04 5,000円 赤 3本
06 7,980円 赤 4本
10 10,000円 バラエティ 4本
14 10,000円 白 4本
18 20,000円 バラエティ 4本

生産者紹介

- 09 ドメーヌ・ルイ・ボワイヨ
13 ジャスト・ビー・ワインズ

巻末コラム

- 21 ワインの値段は、どう決まる？（2）





ワインのある景色

ブドウ畑の1年に寄り添って（3）

7月。太陽が燦々と輝く夏のヨーロッパは日没が遅く、21:00を回っても明るい夜が続いています。気分もなんとなく解放されて「アペロしてから帰ろう」「ちょっと、外に食べに行こうか？」という回数が増えるのもこの季節。カフェやビストロでグラスを片手に会話が弾みます。「今年のヴァカンスはどこに行くの？」「もうヴァカンスには行った？」ヴァカンスの話題はこの時期の定番中の定番。ヨーロッパは長期の有給休暇を保障している国が多く、フランスでは5週間、そのうちの2週間は連続して取得することが保障されています。はあ〜、なんとも羨ましい。

ヴァカンスの行き先、過ごし方は人それぞれですが、人気の行き先の1つとして毎年あがるのは海を楽しめる場所。フランスでは南仏が昔から人気で、現大統領のエマニュエル・マクロンも5年連続で訪れているとか。かく言う私も南仏で夏を過ごしたことがあり（と言うと優雅ですが、1週間という期間。「過ごした」ではなく「訪れた」の方が正しいですね。）、ゴッホやセザンヌなど数多くの画家が愛した美しい景色のプロヴァンス、紺碧の地中海が美しいコートダジュールとヴァカンス先として人気があるのも納得です。プロヴァンスはロゼワインの産地として有名で、海沿いのカフェでは多くの人がキリッと冷えたロゼや白ワインを口にしています。

そんな中、地元の人々で賑わうカフェを訪れると、そのカフェではワイングラスではなくコップでワインを提供していました。まさにコップ酒状態（そういえば、ジブリ映画「紅の豚」のポルコもコップで赤ワインを飲んでいましたっけ）。そして、仲良くなった初老のご夫婦のワインには氷も浮かんでいてびっくり。ご主人は「この店のワインは

冷えが足りないんだよ」なんていたずらっ子のような笑みを浮かべて常連さんならではの愛ある悪態をついていましたが、マダムの方は「私は氷で薄めたくらいの方がちょうど良いのよ」と赤ワインを召し上がっていました。ずっと昔から地元の人たちに愛され楽しんでいるカジュアルなワイン。そういうワインにセオリーはなく、いかに自分が美味しく楽しく飲めるかが一番大事ということに気付かされたひとときでした。あとで知ったのですが、こういう飲み方を「カチ割りワイン」と言うらしいです。

ヴィニュロン達もヴァカンスに出かけます。6月に開花し結実したブドウはみるみるうちに大きくなり、緑の果房が一粒、また一粒と色づいてきます。この事を「ヴェレゾン」と言い、黒ブドウはだんだん赤みを帯びてきて白ブドウは緑の透明度が高くなってくる、心躍るとも美しい時期です。あとはこのブドウを育てる事に注力するのみ。風通しを良くしブドウに栄養を集中させるために実っている果房の数を減らしたり（適房）、元気一杯に繁る葉や枝を落としたりの畑作業が続きます。健全なブドウから素晴らしいワインを作るための、決して手を抜くことのできない作業です。この作業が一段落した時こそがヴィニュロンのヴァカンスのタイミングですが、出かけられるのはまだもう少し先になりそうです。



ライター

新井田 由佳

大手総合商社在職中にワインに魅了され、退職して渡仏。ブルゴーニュを中心にフランス、イタリアの数多くの生産者を訪問し見聞を広める。J.S.A認定ソムリエ、Gente Dame d'honneur des Hospitaliers de Pomerol : ポムロール騎士団 騎士号

このコラムではブドウ畑と生産者の1年に寄り添いながら、ワインのある様々な景色をお伝えしていければと思っています。



プロにおまかせ!

ワインらくらく定期便

5,000 円

バラエティ 3 本

お届け本数 : 3本
ワインタイプ : 赤、白、泡、ロゼなど、全てのタイプからセレクト
価格 : 5,000 円 (継続割引あり)
次月出荷目安 : 8月28日 ※変更となる可能性があります

こんな方にオススメ!

- ・週末にじっくりワインを楽しみたい
- ・たくさんあるとワインを飲みきれない
- ・まずは少ない本数から試してみたい

LINEUP

商品コード : 456



 フランス ボルドー ボルドー・シュペリユール

シャトー・ド・ブレイザック ボルドー(仏ボルドー産赤750ml)

生産者 : シャトー・ド・ブレイザック
タイプ : 赤ワイン
ヴィンテージ : 2016年
品種 : メルロー 100%
熟成 : ステンレスタンク18ヶ月



合う料理 : 甘辛風味がワインと絶妙に合う! 『鶏手羽先の甘辛揚げ』

ソムリエのコメント

自宅で気軽に楽しむ用の赤ワインをお探しの方、まずはこちらをお試しください! フィラディス所属のソムリエ有資格者スタッフ30名が試飲の上で選びました! メル口種100%の飲みやすく優しいスタイルです。

Memo:



詳しくはこちら

商品コード：1640



フランス ヴァンドフランス

ドメーヌ・ユービー ナンバー・ワン(仏南西地方産白ワイン750ml)

生産者：ドメーヌ・ユービー
タイプ：白ワイン
ヴィンテージ：2022年
品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%
熟成：澱と共に熟成



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

「手ごろな価格」で「わかりやすい味わい」のワインを探して、フランス南西部のガスコーニュ地方へ。この地方には少し価格が高いものの、特段クオリティが高かったのが今回の新規生産者、UBY（ユービー）です。その高いクオリティから、成熟したワイン文化を持つフランス国内で販売本数No.1のガスコーニュワインになっています。ワインの特徴は「低アルコールながらもしっかりと旨味を伴った味わい」。昨今の「健康志向の高まり」や「お酒との付き合い方の変化」の中で注目される低アルコールワインですが、満足感はしっかりと高いです！
レモン、グレープフルーツ、さらにパッションフルーツや桃の香りといった厚みのあるトロピカルな香りを感じました！。そしてフレッシュで陽気なグリーンハーブが明るいワインであることを際立たせます。たっぷりとした旨味と果実感とソーヴィニヨン・ブランらしい清涼感。太陽の下で、まるで昼間から飲み干してしまいそうな、軽やかに楽しめる1本です。

Memo:

商品コード：29



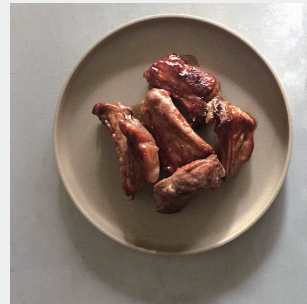
イタリア カンパーニヤ州

ヴィノジア ネロモーラ(伊カンパーニヤ産赤750ml)

生産者：ヴィノジア
タイプ：赤ワイン
ヴィンテージ：2018年
品種：アリアニコ 100%
熟成：8ヶ月樽熟成
希望小売価格 2,420 円



詳しくはこちら



合う料理：食欲がすすむ！ワインもすすむ！『バーベキューポーク』

ソムリエのコメント

その名も『漆黒の果実』。南イタリアの強烈な太陽に照らされ生まれた、超濃厚ポリフェノール赤ワイン。濃いめの赤ワインが好きという方は、是非これを飲んでみてください！

Memo:



プロにおまかせ!

ワインらくらく定期便 🚚

5,000 円

赤 3 本

お届け本数 : 3 本
ワインタイプ : 赤ワインのみ
価格 : 5,000 円 (継続割引あり)
次月出荷目安 : 8月28日 ※変更となる可能性があります

こんな方にオススメ!

- ・白ワインやスパークリングよりも、とにかく赤ワインが好き
- ・週末にじっくりワインを楽しみたい
- ・たくさんあるとワインを飲みきれない

LINEUP

商品コード : 3



🇮🇹 イタリア アブルッツォ州

チトラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ(伊アブルッツォ産赤750ml)

生産者 : チトラ
タイプ : 赤ワイン
ヴィンテージ : 2021年
品種 : モンテプルチアーノ 100%
熟成 : ステンレスタンク発酵・熟成



合う料理 : バーニャカウダ

ソムリエのコメント

◆肉にも野菜にも合わせてもおいしい、イタリア家庭の定番赤ワイン! ◆シンプルトマトソースパスタにも良く合う、イタリア赤代表ワイン『モンテプルチアーノ』! ラズベリーやサクランボのような、甘さと酸味がベストバランス! イタリア料理にオールマイティな赤ワインはこれ!!


Memo:



詳しくはこちら

商品コード：869



 フランス 南フランス

★サクラアワード2021ダイヤモンドトロフィー獲得!★『ピコーズ』
グルナッシュ 南フランス(南仏産赤750ml)

生産者：ピコーズ

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：NV

品種：グルナッシュ 85%、カリニャン 11%、シラー 4%


熟成：-



詳しくはこちら

商品コード：823



 スペイン テッラ・アルタ

エレンシア・アルテス クバージュ(スペイン テッラ・アルタ産赤
750ml)

生産者：エレンシア・アルテス

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2021年

品種：ガルナッチャ（グルナッシュ）53%、シラー 47%

熟成：オーストリアオークのフールドル6ヶ月熟成

希望小売価格 2,750 円



詳しくはこちら

Because,ワインの自己紹介

わたしの育ちは南フランス、品種はグルナッシュです。フレッシュな果実味がたっぷり楽しめるワイン。口に入れた瞬間、ジューシーでフルーティーな味わいが広がり、お花畑の中でフルーツバスケットを抱えている気分。チェリーのジャム、カシス、クローブ、ラベンダー、ローズマリーなどの香りが楽しめます。

Memo:

ソムリエのコメント

シラー主体だと固め、タンニン多めのがっしりとしたワインになりがちだが、テッラ・アルタの海洋性気候と内陸性気候のハイブリッドが織りなすしっかりとブドウは熟しつつも酸とミネラルが保持される。そのためフルーティさだけではなく絶妙なバランスを楽しむことができるワインとなっている。

Memo:

5,000 円

赤 3 本



プロにおまかせ!

ワインらくらく定期便 🚚

7,980円

赤4本

お届け本数 : 4本

ワインタイプ : 赤ワインのみ

価格 : 7,980円 (継続割引あり)

次月出荷目安 : 8月25日 ※変更となる可能性があります


こんな方にオススメ!

- ・白ワインやスパークリングよりも、とにかく赤ワインが好き
- ・日常的にワインを飲む習慣がある
- ・ある程度グレードの高いワインを飲んでみたい

LINEUP

商品コード: 2



 スペイン フミーリャ

ファン・ヒルパドレラ(スペイン フミーリャ産赤750ml)

生産者: ファン・ヒル

タイプ: 赤ワイン

ヴィンテージ: 2020年

品種: モナストレル (ムールヴェードル) 75%、シラー 25%

熟成: ステンレスタンク5ヶ月



合う料理: 牛のタタキ ワサビ添え

ソムリエのコメント

当店累計売上本数NO.1『シルバー・ラベル』の生産者が造るお手頃カ
ジュアルワイン、フルーツ感溢れるリッチな味わいです。

Memo:



詳しくはこちら

商品コード：1624



フランス サン・モン

【2023年サクラアワードGOLD受賞】ブレモン サン・モンルーージュ
ヴィエイユ・ヴィーニュ(仏南西地方産赤ワイン750ml)

生産者：ブレモン

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2017年

品種：タナ70%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、ピナンク20%

熟成：225Lバリック(新樽率1/3)で18カ月

希望小売価格 2,640 円



詳しくはこちら

商品コード：613



アメリカ カリフォルニア州 ローダイ

トータス・クリーク ジンファンデル (USAカリフォルニア赤750ml)

生産者：マスター・ワインズ

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2019年

品種：ジンファンデル 85%、プティ・シラー 12%、タナ 3% / マセラ

シオンを長時間行ったのち、アメリカンオークで6ヶ月

熟成：アメリカンオーク樽6か月



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

この生産者はもともと「手ごろな価格」で「わかりやすい味わい」のワインを探そうと、フランス南西部を訪れて採用が決定しました。それらの条件を満たすだけでなく、フランス南西部の魅力的な土着品種を、癖のないきれいなスタイルで(ここが決め手になりました)皆様楽しんでいただけるのがこの生産者の魅力です。このワインは、飲み頃ヴィンテージ、樹齢50年を超える古樹の凝縮感×南向き斜面が生み出す肉厚なボディと複雑さがポイントです。黒い果実(ブラックベリー、カシス)やリコリスの複雑なアロマ。かすかなトーストのノートも。熟成を経て下草、ビターチョコレート、レザーを感じるさらに複雑なアロマへと進化しています。

Memo:

ソムリエのコメント

2,000円台前半でご案内できる本格感・贅沢感のある素晴らしいカリフォルニア・ワインを見つけたい、と探し続けて遂に出会った1本。南仏ラングドックを拠点としていたワイナリーがカリフォルニアにそのステージを移し、ワイン造りのゼロ地点から再スタート。『Tortoise Creek トータス・クリーク(亀のいる小川)』シリーズのジンファンデル主体赤、フィラディスワインクラブ独占販売中です！

Memo:

7,980 円

赤4本

商品コード：1628



■ フランス ボルドー

シャトー・デザヌロー キュヴェ・ラン・モール ボルドー・シュペリユール 2004年(仏ボルドー産赤750ml)

生産者：シャトー・オー・グリニオン

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2004年

品種：メルロ80%、プティ・ヴェルド20% オーガニック栽培 (ECOCERT認証あり)

熟成：バリック12か月(新樽比率25%)



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

ボルドー右岸、ラランド・ド・ポムロールで14世紀から続く老舗、アヌロー家が所有するシャトーが『シャトー・デザヌロー』。本拠地ラランドのワインと併せて、お手頃なボルドー・シュペリユールもリリースしています。2004年から20年弱の時を経てシャトーから発掘された希少な在庫、飲み頃をしっかりと確かめた上で仕入れて参りました。

Memo:

7,980円

赤4本

ちょこっとコラム

ワインの変化について

先日、フィラディスがレストラン様向けに輸入している、2007年のボルドーの赤ワインを個人的に購入し自宅で飲んでみました。開けたてで飲むと、これがまあ香りも味もそっけないワインです。正直、あまりおいしくはありません。

・・・でも、熟成ワインの開けたては、大抵こんなもの。8年間眠り続けていたワイン、眠りから覚めたばかりからいきなり全開だったら逆に驚きます。

軽くおつまみを食べながら、少しずつ注ぎ、ゆっくりゆっくり飲み進めていきます。30～40分経過したころから、このワインに変化が感じられるようになりました。スマイレの花や香辛料のような香りが立ちはじめ、隠れていた果実味と熟成の旨味がじわじわと・・・。眠りから覚めたワインが本性を現していく、これが「ワインが開く」最初のしるしです。

ワインは、栓を開けたら1秒ごとに変化します。そして、「ワインが開く」のに要する時間は、1本1本違います。このワイン、例えば6人くらいで飲んでいて、開けたてを即グラスに全員分注いで飲んでしまったら、「なんかこのワインあまり美味しくなかったね、ハズレ

だったね」で終わってしまったかもしれないのです。それはワインとの出会いとして本当に残念。素晴らしい真の姿を見ずに過小評価してしまうことになるからです。

この後1時間ほどおいて再度このワインを注いでみると・・・驚くほど素晴らしい姿に変身を遂げていました。陳腐な表現ですが、芋虫がさなぎになって、やがて美しい羽根の蝶になるような。

香りは摘みだてのバラの花束のように華やかに、味わいは滑らかに、官能的に。あの、開けたての引っ込み思案なワインとは、全く別物です。

これこそ、ワインを飲むことの大きな醍醐味。しかも基本的にはたいした手間はいらず、シンプルにただゆっくり飲めば手に入る、醍醐味です。

特に、収穫年から3-4年以上経っているワインは、最低でも開けてから30分は待ってみてください。

お食事の準備ととき、お皿を並べている間にでも栓を抜いておけば、その日のワインがぐっと美味しく楽しめるはずですよ。



\ FOCUS /

注目のワイン生産者



Domaine Louis Boillot

ドメヌ・ルイ・ボワイヨ

■ フランス ブルゴーニュ地方
ジュヴレ・シャンベルタン村

ボワイヨ一族4代目、ルイ・ボワイヨ

ブルゴーニュの名門、ボワイヨ一族の4代目となるルイ・ボワイヨは、遅咲きの新星だ。1978年に醸造学校を卒業後、当時注目を集めつつあった父のドメヌ、ルシアン・ボワイヨの下でワインを造り始めた。しかしその後、公私ともに長年のパートナーとなるギスレーヌ・バルトと出会い、彼女のワイン造りに関わる中で、彼が求めるワインと父が求めるワインの方向性の違いに気付いた。自らが納得できるワインを求め、遂にルイが独立を果たしたのは2003年のこと。祖父のアンリ・ボワイヨから受け継がれたヴォルネイ、そして父親から相続したジュヴレ・シャンベルタンなど、数々

の素晴らしい畑を手に、シャンポール・ミュジニーでギスレーヌ・バルトと共有するセラーに移ったのである。このような経緯から、ルイ・ボワイヨは小さな個人ドメヌとしては珍しく、コート・ド・ニュイとコート・ド・ボヌの両方に畑を持つ。合計7haの畑の平均樹齢は約55年と高く、中には最高樹齢が100年に達する区画も含まれる。ルイは代々受け継いできたこれらの古樹を、彼のワインを特徴づけるものとして大切に守っている。

実践主義に基づくブドウ栽培

独立当時から変わらずルイが理想とするのは、エレガントで洗練されたワインだが、難解なワインは求めている。ブドウが育まれたテロワールと透明感あるピュアな果実を備えた、無条件に飲んで美味しいと思えるワインを目ざしているのだ。事実、ルイ・ボワイヨのワインには、優しき、穏やかさ、そして幾重にも広がるグラデーションのような古樹特有の深みが存在する。長い年月をかけて地中深くに張ったブドウの根が、彼のワインにブルゴーニュのピノ・ノワールの真の魅力をもたらすのである。彼がワイン造りでより重要視する畑仕事は、リュット・レゾネで行われる。「心が休まるのは、畑仕事が落ち着く冬の間だけ」というほど念入りに手入れされた畑には、除草剤どころか、土壌に悪い影響を与えるとして有機農法で認められている薬剤である銅すら用いられない。土は耕し、収量も厳しく制限する。『ピオ』かどうかということにはこだわらない、ブドウのクオリティのみを追求した栽培の手法は、それまで培った経験や代々受け継いだ知恵を年々昇華させる実践主義に基づいている。しかも、毎日畑に出て不要なブドウを取り除くので、収穫時の選果

がほとんど必要ない年もあるほど、その仕事は本当に細かい。彼のごつごつとした大きなヴィニキュロンの手が、その証である。

経験豊かな遅咲きの新星

醸造では、100%除硬後、自然酵母でアルコール発酵が行われる。それぞれの畑には独自の酵母が生きているため、テロワールの表現を求める彼に培養酵母を使うという選択肢はない。ピュアな果実の美しさを引き出すため、強い抽出を避け、約20日の長いマセラシオン期間中は、状況に応じてピジャージュアルモンタージュを行っている。また、オークで味わいを隠してしまわないように、熟成に用いるバリックの新樽率は低い。設立間もなく、彼はブルゴーニュ新時代の中心的存在として注目を浴びる生産者の一人となった。既に確固たる哲学を持ち、豊かな経験も備えていた彼にとっては、当然の結果かもしれない。「今や一流のドメヌ」と称えられるルイ・ボワイヨは、ブルゴーニュ評論の権威クライヴ・コーツから、ロベール・グロフィエ、ユベール・リニエ、クリストフ・ペロミノなど、スター生産者に並んで1ツ星評価を獲得。更に、世界のワイン情報が集められた『ワイン・レポート2009』では、「最も進化の早い10の生産者」の第1位に輝いている。

注目の1本



ドメヌ ルイ・ボワイヨ・エ・フィス ジュヴレ・シャンベルタン

タイプ: 赤ワイン

ヴィンテージ: 2020年

品種: ピノ・ノワール 100%

熟成: バリック18ヶ月 (新樽20%)

希望小売価格 10,120円

ブルゴーニュ評論の権威クライヴ・コーツから、ロベール・グロフィエ、ユベール・リニエ、クリストフ・ペロミノなど、スター生産者に並んで1ツ星評価を獲得。フィラディスが取引するレストランでも非常に人気の高いブルゴーニュの名門、ボワイヨ一族の4代目となるルイ・ボワイヨのジュヴレ・シャンベルタンです。平均樹齢50-60年の7つの古樹の区画をブレンド。まさにブルゴーニュの王道を感じていただけます。

商品コード: 1065





プロにおまかせ!

ワインらくらく定期便

10,000 円

バラエティ4本

お届け本数 : 4本

ワインタイプ : 赤、白、泡、ロゼ、全てのワインタイプからセレクト

価格 : 10,000 円 (継続割引あり)

次月出荷目安 : 8月28日 ※変更となる可能性があります


こんな方にオススメ!

- ・日常的にワインを飲む習慣がある
- ・レストランで飲むような美味しいワインを家でも飲んでみたい
- ・幅広いタイプの中からお気に入りのワインを見つけたい

LINEUP

商品コード : 937



 フランス ロワール クレマン ドロワール

シャトー・ド・ロレ クレマン・ド・ロワールブリュット・ゼロ N.V.
(仏ロワール産泡750ml)

生産者 : シャトー・ド・ロレ

タイプ : 白泡

ヴィンテージ : NV

品種 : シュナン・ブラン 100%

熟成 : 瓶熟成24ヶ月

希望小売価格 3,025 円



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

ドサージュ・ゼロとは糖分調整をしていないということ。それを可能にするほどに果実のポリウム感があります。もともとシャンパーニュの一級メゾンで働いていた生産者が惚れ込んだロワールの土地の、ふくよかなシュナン・ブラン100%使用。そして通常よりもさらに1週間収穫を遅らせてギリギリまで成熟。さらに法定期間の2倍の24か月熟成でコクや複雑味が増しています!

Memo:

商品コード：829



■ フランス アルザス

ドメヌ・ヘリング リースリング・レ・オーセンティーク(仏アルザス産白750ml)

生産者：ドメヌ・ヘリング

タイプ：白ワイン

ヴィンテージ：2021年

品種：リースリング 100%

熟成：-



詳しくはこちら

商品コード：1628



■ フランス ボルドー

シャトー・デザヌロー キュヴェ・ラン・モール ボルドー・シュペリール 2004年(仏ボルドー産赤750ml)

生産者：シャトー・オー・グリニオン

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2004年

品種：メルロ80%、プティ・ヴェルド20% オーガニック栽培 (ECOCERT認証あり)

熟成：バリック12か月(新樽比率25%)



詳しくはこちら



合う料理：これが本当に合うんです！『ご馳走アジフライ』

ソムリエのコメント

これまで様々な産地の良質なリースリングを見つけてご提案してきたフィラディスワインクラブが絶対の自信を持っておすすめする、冷涼地域のオーセンティック・リースリング！

Memo:

ソムリエのコメント

ボルドー右岸、ランド・ド・ポムロールで14世紀から続く老舗、アヌロー家が所有するシャトーが『シャトー・デザヌロー』。本拠地ランドのワインと併せて、お手頃なボルドー・シュペリールもリリースしています。2004年から20年弱の時を経てシャトーから発掘された希少な在庫、飲み頃をしっかりと確かめた上で仕入れて参りました。

Memo:

10,000 円

バラエティ 4 本

商品コード：365



フランス ロワール

シャルル・ジョゲ シノンレ・プティット・ロシュ(仏ロワール産赤 750ml)

生産者：シャルル・ジョゲ

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2018年

品種：カベルネ・フラン 100%

熟成：ステンレスタンク13ヶ月

希望小売価格 4,400 円



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

ピュアでフィネスあるスタイルを追求し、なんと贅沢にもプレスした果汁は使わず、ブドウの重みだけで自然に流れ出るフリーラン果汁のみを使用しています。透明感ある赤系果実の香りに杉や白コショウの爽やかなタッチ。キメ細かな果実に続き、しっかりとしたタンニンやほのかな塩っぱさなど、しなやかな味わいの中に様々な要素が姿を現します。ボーモン・アン・ヴェロンのコミューンの中でも、粘土質と石灰を含む砂利質の複数区画を厳選して造られました。

Memo:

Blank memo area for notes.



ドメヌ・ヘリングの収穫の様子。冷涼な気候だが、遮るものがない南向きの斜面は水捌けがよく日照に恵まれている。


\ FOCUS /

注目のワイン生産者



Just B Wines

ジャスト・ビー・ワインズ

 スペイン リアス・バイシャス
バル・ド・サルネス

注目すべきサブ・リージョン「バル・ド・サルネス」

スペイン北西部ガリシア州にあるD.O. リアス・バイシャスは、大西洋沿岸に位置するエリアである。1988年設立と比較的若いD.O.ではあるものの、この地の顔とも言えるアルバリーニョの個性を光らせるべく数々の生産者が並々ならぬ情熱を注いだおかげで、その人気・知名度は驚くべき速さで浸透していった。この地に広がる花崗岩土壌とアルバリーニョの組み合わせが総じてレベルの高いワインを生み出し世界の飲み手を魅了したのである。リアス・バイシャスには5つのサブ・リージョンがあるが、その中でもとりわけ注目すべきは沿岸に広がるバル・ド・サルネスである。降雨量の多さに加えて海からの冷

たい霧の影響を受けるため、最も冷涼な気候となっている。ここから生まれるフレッシュでクリスピーな酸に潮風が運ぶ塩味加わり、それを花崗岩由来の強いミネラルが支える。これこそがサルネスのアルバリーニョの醍醐味である。

目指すは、「サルネスで育つアルバリーニョの類まれな個性の証明」

ファーストヴィンテージは2015年と創業からまだ間もないジャスト・ビーは、この地サルネスのニューカマーであり新進気鋭のドメヌである。創立者であるベレンの祖父母はもともとこの地に畑を所有しており、ベレン自身はリアス・バイシャス最大の協同組合であるパコ&ローラでゼネラル・マネジャーとして人材育成から新規事業の立ち上げまで多岐にわたるキャリアを積みながらも、自分自身のワインを造る夢を持ち続けていた。6年間の経験を積んだ後、ついにそのキャリアに終止符を打ち家族の伝統であるワイン造りをする決心をした。「ジャスト・ビーはまさに夢の実現」という彼女の言葉からも、ドメヌ設立に対する思いの強さが垣間見られる。その彼女が目指すのは、「サルネスで育つアルバリーニョの類まれな個性を証明すること」である。所有する畑は5ha、海拔は100m以下とサルネスの中でも極めて海に近いエリアで、ブドウの樹齢は20～60年。高い棚仕立てで、ヘクタール当たり1000本という低い密樹率で栽培を行う。その理由は、この地が花崗岩主体で比較的砂が多く、有機物と酸に富んだきわめて肥沃な土壌であり、ブドウを密樹させないことで一本あたりに行き渡る栄養を増やし、活力溢れる成長を促すためである。ベレンの畑は一部機械作業のできない

小農地があるため、畑作業は非常に伝統的。収穫は100%手作業で、その後は品質を保つために18kgという小さな籠に入れられる。ステンレスタンクを使用して16°Cで18日間発酵の後、澱とともに3ヶ月熟成させるが攪拌はしない。パトナーージュをすることで確かに膨らみを出すことはできるが、味わいが均一となりアルバリーニョの個性が失われてつまらなくなる、とベレンは言う。

「Just b is just the best!」

こうした考えのもと極めてシンプルなアプローチからは、フレッシュできれいな酸を持つ果実味と、塩気を伴うミネラルの見事な味わいが生まれるが、ジャスト・ビーのワインにはさらに秘密がある。ベレンは瓶詰後のワインの酸の状態に非常に神経を使っており、他の生産者よりもリリースを約半年遅らせている。一般的に、アルバリーニョはリリース直後の高い酸度がもたらすフレッシュ感を楽しむ飲み手が多い中、ジャスト・ビーでは少し時間をかけることで、落ち着いた酸に柔らかいボリューム感が加わり、強さの中にも絶妙な円熟感が楽しめる。「Just b is just the best!」という言葉が示す通り、ベレンが何よりも大切にしているのは、最高のワインを最高の状態で飲み手に届けることであり、そのこだわりこそが他とは一線を画す最高のアルバリーニョを生み出しているのである。

注目の1本



ジャスト・ビー(スペイン リアス・バイシャス産白750ml)

商品コード: 1038

タイプ: 白ワイン

ヴィンテージ: 2018年

品種: アルバリーニョ 100% / 樹齢20-60年

熟成: 澱とともに、攪拌せずに3ヶ月

希望小売価格 3,080 円

バル・ド・サルネスの海沿いに広がる畑のブドウ、樹齢は20-60年。花崗岩土壌。白い花と共にローリエやミントのようなハーブのニュアンス、リンゴやグレープフルーツなどのアロマ。芳香性豊かなミディアムボディで、塩気とともにフレッシュ感が口の中を包み込む。クリーミーなテクスチャーでトロピカルフルーツの甘みと柑橘系のフルーティーさが力強く、バランスのとれた味わい。





プロにおまかせ!

ワインらくらく定期便

10,000 円

白4本

お届け本数 : 白4本
ワインタイプ : 白ワインのみ
価格 : 10,000 円 (継続割引あり)
次月出荷目安 : 8月24日 ※変更となる可能性があります


こんな方にオススメ!

- ・赤ワインやスパークリングよりも、とにかく白ワインが好きだ
- ・スーパーや酒屋で白ワインを買ってがっかりした経験がある
- ・自分では選ばないような白ワインも試して、世界を広げたい

LINEUP

商品コード : 709



 ドイツ モーゼル

マーカス・モリトール ピノ・ブラン ハウス・クロスターベルク・トロッケン

生産者 : マーカス・モリトール
タイプ : 白ワイン
ヴィンテージ : 2021年
品種 : ピノ・ブラン 100%
熟成 : 木製の大樽



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

モーゼル川沿いの複数区画のブレンドで、樹齢30年までのブドウを使用。バリエーションに富んだスレート(青と灰色)、粘土土壌。

洋ナシ、リンゴ、グレープフルーツにフローラルな花のアロマ。ミディアム-フルボディの完璧なバランスとフィネスを持ったピノ・ブランで、スレートに由来するピュアさ、張り、塩分が豊かに感じられます。

ロバート・パーカーをして、「低価格帯でこれだけ洗練されていて、複雑なピノ・ブランは滅多に見つけれない」と言わしめているほどです。

Memo:

商品コード：1038



 スペイン リアス・バイシャス

ジャスト・ビー(スペイン リアス・バイシャス産白750ml)

生産者：ジャスト・ビー・ワインズ

タイプ：白ワイン

ヴィンテージ：2018年

品種：アルパリーニョ 100% / 樹齢20-60年

熟成：澱とともに、攪拌せずに3ヶ月

希望小売価格 3,080 円



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

バル・ド・サルネスの海沿いに広がる畑のブドウ、樹齢は20-60年。花崗岩土壌。白い花と共にローリエやミントのようなハーブのニュアンス、リンゴやグレープフルーツなどのアロマ。芳香性豊かなミディアムボディで、塩気とともにフレッシュ感が口の中を包み込む。クリーミーなテクスチャーでトロピカルフルーツの甘みと柑橘系のフルーティーさが強く、バランスのとれた味わい。

Memo:

商品コード：1642



 フランス ヴァンドフランス

ドメヌ・ユービー ユニーク・ソーヴィニヨン・ブラン(仏南西地方産白ワイン750ml)

生産者：ドメヌ・ユービー

タイプ：白ワイン

ヴィンテージ：2021年

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%

熟成：澱と共に熟成



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

「手ごろな価格」で「わかりやすい味わい」のワインを探して、フランス南西部のガスコーニュ地方へ。この地方にしては少し価格が高いものの、特段クオリティが高かったのが今回の新規生産者、UBY（ユービー）です。その高いクオリティから、成熟したワイン文化を持つフランス国内で販売本数No.1のガスコーニュワインになっています。ワインの特徴は「**低アルコールながらもしっかりと旨味を伴った味わい**」。昨今の「健康志向の高まり」や「お酒との付き合い方の変化」の中で注目される低アルコールワインですが、満足感はしっかりと高いです！

少しオイリーなテクスチャーとボリュームな果実感を堪能できるソーヴィニヨン・ブランです。ブドウの熟度の高さを感ずるリッチな香りやどこかエキゾチックなジャスミンやハーブの香りも感じられます。

Memo:

10,000 円

白4本

商品コード：93



フランス ブルゴーニュ マコン

ドメーヌ・コルディエ マコン・クロ・ド・ラ・メゾン(仏ブルゴーニュ産白750ml)

生産者：ドメーヌ・コルディエ・パール・エ・フィス

タイプ：白ワイン

ヴィンテージ：2022年

品種：シャルドネ 100%

熟成：フールドル(木製樽)16カ月



詳しくはこちら



合う料理：豚肉と根菜のポットロースト

ソムリエのコメント

◆本格感あるブルゴーニュ白ワインをお手頃価格で楽しみたいと思ったらこれを！◆価格を遥かに超える実力を世界が認める、リピーター続出『マコン』！ブルゴーニュの中で軽んじられ続けてきた産地から現れた煌めく新星。ドメーヌ・コルディエの骨太マコンは、世界の評価を一変させました！フィラディスワインクラブでも人気ランキング常連、熟成感ある白ワインが好きな方に。

Memo:

10,000円 白4本



色調：ルビー、光澤がある
香り：フレッシュな小粒の赤いベリー
イチジク、ミルクチョコレート
味わい：ベリーを頼ったような果実味
甘酸っぱいミルキー
タンニンはシルキー、じんわりした白味
ほろこけのほろろなアフターフレーバー



テイastingについて、
もっと詳しく知りたい方は
こちらをご覧ください。
「ワインのテイastingについて」
ワインはじめて講座

テイastingメモ を付けてみよう！

Memo エリアは、ワインの感想をメモしておくための場所。もちろん自由に書いていただいてOKですが、こんなポイントに着目しながら書くと、後から見返した時にわかりやすくなるでしょう。

色調：

色合いや濃さ、澱や発泡の有無などをチェック。赤ワインなら、黒みを帯びた赤を基準として、若いヴィンテージほど紫を帯びたルビー、熟成したものほどオレンジがかったガーネットに変化します。白ワインは、イエローを基準として若いものはグリーンがかり、熟成すると緑が抜けて黄色味が濃く変化します。

香り：

ワインテイastingの鉄則、それは飲む前に香りをチェックすること！

まずはどんなフルーツの香りがするか。赤ワインなら赤や黒のベリー、チェリーやブルーベリー。白ワインなら、柑橘類から、真ん中に芯・種のあるリンゴや洋梨、桃などに例えられることが多いです。

それらの果実はフレッシュな印象ででしょうか。それとも、熟れた印象ででしょうか？

次に果実味以外にも感じられる要素があればメモしましょう。スパイス、土、紅茶や枯れ葉、キノコなど。

味わい：

ボディの強さ。酸味、甘味の強さやバランス。渋み、アルコールの強さ。

口に含んだときの味わいの印象と、飲み込んだ後の印象。余韻は長い、短いか・・・。

最後に、ワイン全体としての印象を書き記しておきましょう。

Firadis WINE CLUB

ヴィンテージワインをお探しなら、信頼と実績の
フィラディスワインクラブにお任せください！



ファインワイン・ヴィンテージワインの第一人者Firadisが選ぶ
至高のヴィンテージ・ボルドー！



今飲むべき、ブルゴーニュの
トップ・ドメーヌ名作選！

私たち株式会社フィラディスは、2003年の創業以来、ヨーロッパを中心とする世界の希少なヴィンテージワインをミシュラン星付きを多く含む数多くのトップレストラン様に販売して来たワイン専門商社です。ワインの目利きが仕入れを行い、輸送から保管まで専門的な知識を持ち厳正な管理を行っております。一般消費者様の手にわたることが少なく、信頼できる販売元を探すことも難しいこのジャンルのワインにおいては、国内では数少ない、安心してご相談やお買い物ができるお店の一つであると自負しておりますので、是非記載のQRコードからフィラディスワインクラブの「ファインワイン」のラインナップをご覧ください。ワイン好きには見ているだけで堪らないボルドー格付けシャトーのバックヴィンテージや、ブルゴーニュの著名ドメーヌのワイン等をご用意して、皆様のアクセスをお待ちしております。



プロにおまかせ!

ワインらくらく定期便 🚚

20,000 円

バラエティ 4 本

お届け本数 : 4本

ワインタイプ : 赤、白、泡、ロゼ全てのワインタイプ (シャンパーニュ入り)

価格 : 20,000 円 (継続割引あり)

次月出荷目安 : 8月25日 ※変更となる可能性があります

こんな方にオススメ!

- ・プレステージクラスの限定ワインをお買い得に入手したい
- ・世界各地の本格ワインを色々と飲み比べてみたい
- ・月に1本はシャンパーニュを飲みたい

LINEUP

商品コード : 147



🇫🇷 フランス シャンパーニュ オジェ

クロード・カザル カルト・オールブラン・ド・ブラン グラン・クリュ N.V. (仏シャンパーニュ 750ml)

生産者 : クロード・カザル

タイプ : 白泡

ヴィンテージ : NV

品種 : シャルドネ 100%

熟成 : 36ヶ月以上

希望小売価格 6,820 円



詳しくはこちら


ソムリエのコメント

バランス均衡度スコアの非常に高い優秀なブラン・ド・ブラン。蜂蜜漬けのレモン、オレンジピールのスツと抜ける爽やかさに完熟リンゴや洋梨、そして微かなロースト感が上手にまとまった香り。序盤のアタックは非常に澆冽としており、炭酸ガスの爽快なタッチから蜂蜜の甘さ、フィニッシュには柑橘フルーツの快い酸味+苦味を含んだ豊かな甘みが長く続いていきます。

Memo:

商品コード：240



 フランス ブルゴーニュ

フランソワ・カリヨン ブルゴーニュ・シャルドネ(仏ブルゴーニュ産白750ml)

生産者：フランソワ・カリヨン

タイプ：白ワイン

ヴィンテージ：2020年

品種：シャルドネ 100%

熟成：バリック11ヶ月（新樽15%）後、ステンレスタンク6ヶ月

希望小売価格 6,710 円



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

ピュリニー村にある区画のブドウを使用した贅沢なブルゴーニュ・ブラン。このクラスでは考えられないくらいゴージャスかつ品格に溢れる味わいに、数世紀に渡ってピュリニーに根差すカリヨン家の力量が感じられます。

Memo:

商品コード：785



 スペイン リベラ・デル・デュエロ

フィンカ・ヴィリャクレセス(スペイン リベラ・デル・デュエロ産赤750ml)

生産者：フィンカ・ヴィリャクレセス

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2018年

品種：ティント・フィノ（テンブラニーリョ）86%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、メルロー4%

熟成：フレンチオークのバリック14ヶ月

希望小売価格 6,380 円



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

ワイナリー名を冠したまさにフラッグシップ。2014年に行われたフェリペ6世の戴冠式の晩餐会でサーブされました実績もあります。以前はピングスが所有し「フロール・デ・ピングス」に使われていた畑です。そのワインが少なくとも1万円くらいはすることを考えると、非常にお得です。

Memo:

20,000 円

バラエティ4本

商品コード：323



イタリア ピエモンテ州 バローロ

ルイジ・ピラ バローロ・セツラルンガ (伊ピエモンテ州産赤750ml)

生産者：ルイジ・ピラ

タイプ：赤ワイン

ヴィンテージ：2019年

品種：ネッピオーロ 100%

熟成：大樽24ヶ月



詳しくはこちら

ソムリエのコメント

イタリアワインを代表する赤ワインと言えば「バローロ」の名前が真っ先に上がるわけですが、実は同じバローロの中でも区画によってそのクオリティ・味わいに「多様性と差」が存在しています。

今バローロで生産者たち、そして世界各地のソムリエたちが熱い視線を注ぐ区画は『セツラルンガ・ダルバ』だ、と断言しても良いでしょう。バローロ特有の剛健さに加え、繊細でしなやかな「伸び」のあるこの地域のバローロ。そしてこの区画を広く所有する恵まれた生産者が『ルイジ・ピラ』です。

彼の造る「バローロ」をはじめとしたワインの特徴は、美しいしなやかさ。シンプルに塩・胡椒だけで味付けした牛肉のグリルなど、素材の旨みだけをひたすら追求した料理に合わせた時にその個性が発揮されますよ。

Memo:



フランソワ・カリヨンの地下セラーは涼しく、しっとりとしている。ピュリニー・モンラッシェで収穫されたシャルドネやアリゴテは、ここで静かに熟成の時を過ごす。

巻末コラム

ワインの値段は、 どう決まる？（2）

前回からは、「ワインの値段」というちょっと現実的なところに着目してコラムをお届けしています。

香り表現や、歴史のエピソードなど、ワインについての話は少しロマンティックで抒情的な内容になることが多いのですが、こちらはとにかく現実的。でも、ワイン愛好家にとってはもっとも身近で切実なテーマですよね。

前回は、ワインの価格、特に5大シャトーやオーパス・ワンなど有名なワインの価格がここ20年ほどで大きく変化した、という内容をお届け致しました。ここからは、ワインの価格という話題になると特に疑問・質問の多いこの問題についてお話ししたいと思います。

『すごく高いワインと安いワイン、その値段の差は一体どこから来るの？』

「輸入ワイン」の最安値はそれぞれ税込で300円台くらいから、最高値は何百万円台まであります。300万円のワインだって、存在します。つまりその価格差は1万倍！？

同じ1本のワインで、ここまで価格に差が出る理由は、一体何なのか。誤解を承知で断言してしましますが、1本のワインを造る為に必要な原料のコストだけで言ったら、300円のワインも300万円のワインも、そんなに大きな差はないのです。

では、結局ワインの値段の違いって、どこから生まれるのでしょうか。簡単に結論から言ってしまうと「質と量の反比例」が関係しています。

つまり「質のために量を犠牲にしているワインほど価格が高くなる、その逆も然り」ということです。

『ロマネ・コンティ』を例にしましょう。

このワインは、『ロマネ・コンティ』という名前の付けられた1.8haの畑から収穫されたブドウで造られます。

1ヘクタールは100m×100mですので、四方に直せば134m×134mの畑、ということになります。

サッカーのフィールドよりちょっと広いくらいのイメージ。その生産本数は年平均で約6,000本、少ないヴィンテージで4,000本程度、多い年で7,000本程度です。

つまり、1haあたり3,300本程のワインを産み出しています。

一方で、店頭で1,000円を切るような普段飲み用のテーブ

ルワインなどの場合。同じ100m四方の畑から、15,000～20,000本程度のワインを造れるくらいブドウを収穫することもあります。

ロマネ・コンティと比較したら、その収穫量の差は約5-6倍といったところでしょうか。

一般的に価格の高いワインの畑になればなるほど区画内のブドウの樹はゆとりを持って植樹されており、1本の樹から収穫するブドウの房数・粒数は少なく調整されています。少なく獲っている方の値段が高くなるだろうな、ということはお想像できると思います。

質と量、2つの要素のバランスを決めるのが、生産者それぞれのワインに対する考え方であり、そのワインの「位置付け」だと思います。この2つの要素はいつも反比例の関係。質を取れば量が減りますし、量を取れば質の高いものはなかなか生まれません。

だから、多くの人に毎日飲んでもらえるような、安くておいしいワインを造りたい、と思ったら、許容できるクオリティ・手頃な価格の出せるギリギリで収穫量を決める。常に質と量のせめぎ合いのなかで、生産者たちは試行錯誤をしています。

ただし・・・この、収穫量：価格が反比例する「比率」については、決して一定ではありません。どこの造り手、どこの畑でも共通の比率で推移するということではないのです。もしそうだったら、ロマネ・コンティも5,000～6,000円くらいで買えるはずでもんね。市場価格が軽く100万円を超える価格が付くことに、説明が付きません。

では一体どうしてロマネコンティに途方も無い価格が付いてしまうのでしょうか。次回のコラムでは、この「質 vs 量」の価格反比例に更に加わる要素、について書き加えたいと思います。

(次回に続く)



※巻末コラムはスタッフが書いたWEB版ワインコラムから抜粋の上、加筆・修正しています。

2002年&2018年ボルドー 新旧ヴィンテージ飲み比べセット

比較試飲
体験！



税込・送料無料
17,000円



きりっと爽やか
ソーザニオン・ブラン
Sauvignon Blanc
和食にもぴったり

各種変更手続きにつきまして

【お届け先 | お届け時間帯 | クレジットカード | 一回休み】

お客様マイページ内の「定期コースの確認・変更」よりご変更ください。

【コース変更 | ご解約】

右記お問い合わせ窓口のフォームよりご連絡、またはお電話にてご連絡ください。

お申し込み内容の変更やご解約につきましては、当月締め日時までのお申し込みで当月分までのご対応、締め日時以降は翌月分からのご対応となります。締め日は毎月10日を目安としておりますが、配送都合等で変更となる場合がございます。正確な日取りは当店ウェブサイト内「定期配送コース」のページをご覧ください。

同梱配送に関するお断り

ワインの差し替え等の個別対応はお受けしておりません。また複数コースの同梱配送や、お申し込みされている定期コースに含まれない商品を定期コースに同梱することはできません。ご希望の場合は、別途ご注文をいただき、別口でのお届けとなります。

クレジットカード継続決済のタイミングにつきまして

初回はお申し込み時点でのご決済となりますが、次回以降は毎月配送完了後の翌月10日を目安として定期決済となります。

通常便・クール便につきまして

基本送料は商品代金に含まれておりますが、夏季（6月～9月配送分）はワインの品質を保つため、全便クール便となり、クール便追加料金が加算されます。それ以外の月は通常便でお届けします。お客様ごとの個別対応は承っておりません。

<https://firadis.net/apply.html?id=TEIKI>

お問い合わせ窓口

0120-910-322

株式会社フィラディス リテール事業部

受付 10:00-17:00 (平日)



Firadis WINE CLUB

フィラディスワインクラブ

<https://firadis.net>