

E course 珠玉の赤ワイン

毎月3,780円(税込)×5回

「ワインといえば赤！」という赤ワイン好きの方のためのコース。葡萄を陰干してワインにするというヴェネト地方独特の製法で造られる重厚なワイン、アマローネや、南部ローヌ、シャトーヌフ・デュ・パプの巨匠、アンドレ・ブルネルが手掛ける深みのあるローヌ・ルージュなど、個性豊かなワインの競演をお楽しみください。

コトデュ・ロム ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ
 葡萄品種：グルナッシュ、シラー、ムルヴェードル
 赤：フルボディ / 生産地域：フランス・ローヌ / FB334
 ¥1,944

生産者：アンドレ・ブルネル
 シャトーヌフ・デュ・パプの重鎮、アンドレ・ブルネルの手による味わい深い1本。ワイン評論家、ロバート・パーカーJr.の「ワインアドヴォケイト」をはじめ、各ワインガイドで高い評価を受けています。

チュンチュ カルムネール シラー
 葡萄品種：カルムネール、シラー
 赤：フルボディ / 生産地域：チリ・エルキ・バレー / W054
 ¥1,836

生産者：ピーニャ・ファレルニア
 相性の良いカルムネールとシラーのブレンドによる、コクのある赤。2種類とも全体の50%増、残りはステンレスタングで約1年間熟成させています。ブレンドしてタンクで数か月寝かせてから瓶詰します。

エスピノ メルロ
 葡萄品種：メルロ主体
 赤：フルボディ / 生産地域：チリ・マイボ・バレー / W019
 ¥1,620

生産者：ピーニャ・ウィリアム・フェヴル・デリ
 シャブリ伝説の人、ウィリアム・フェヴル氏が可能性を求め、チリで現地のパートナー、ピーニャと始めたワイナリー。標高600m以上の山の畑で育つ葡萄から洗練されたエレガントなワインが造られています。

ロッシ・プロヴィンシア・ディ・ヴェローナ
 葡萄品種：コルヴィナーネ、コルディネッラ、メルロ
 赤：フルボディ / 生産地域：イタリア・ヴェネト州 / L596
 ¥2,268

生産者：トッレ・ドルティ
 ヴェネト州の北部、アマローネで有名なヴァルポリチェッラ地区で造られる味わい深い赤。チェリーの甘い果実味の中にかさかなスパイスが感じられます。12ヶ月の樽熟成による深みがあります。

コット リミテッド エディション
 葡萄品種：コット (マルベック) 主体
 赤：フルボディ / 生産地域：チリ・マイボ・バレー / W012
 ¥2,484

生産者：ペレス・クルス
 「コット」は「マルベック」の別名。収穫はフランスのグラウ・クリ、並の35h/hに低く制。熟成は新樽で12~16ヶ月。ベリーや花のアロマに、非常にしなやかな味わい。

コット デュ・ロム ヴィラージュ キュヴェ サブリーヌ
 葡萄品種：グルナッシュ、カリニヤン、シラー
 赤：フルボディ / 生産地域：フランス・ローヌ / FB291
 ¥1,350

生産者：エズデザルグ葡萄栽培者組合
 南部ローヌ最少かつ最良の生産者組合が造るジュネーヌは赤。メンバー全員が自然な農法を目指す団体「テラ・ヴィティス」に所属。ブラックチェリーを思わせるフルーティな果実味が特徴です。

ラミテッロ ロッシ
 葡萄品種：モンテプルチャーノ、アリアーニコ
 赤：フルボディ / 生産地域：イタリア・モリーゼ州 / I065
 ¥2,484

生産者：ディ・マヨ・ノランテ
 無名のワイン産地だったモリーゼを世界に知らしめたディ・マヨ・ノランテ、ブラックベリーやチェリーのフルーティな香り、パワフルでありながらしなやかな味わいを持ち合わせた、非常に完成されたワイン。

サンジョヴェーゼ
 葡萄品種：サンジョヴェーゼ
 赤：フルボディ / 生産地域：チリ・エルキ・バレー / W031
 ¥1,296

生産者：ピーニャ・ファレルニア
 イタリア出身のオーナーが自らのルーツであるイタリア品種サンジョヴェーゼで造るワイン。全体の50%を樽で3か月熟成。熟したレッドチェリーの風味とやわらかなタンニンが心地よく感じられます。

Eコースプレゼントワイン

2月のワインと一緒にお届けします。

アマローネ デッラ ヴァルポリチェッラ クラッシコ
 葡萄品種：コルヴィナーネ、コルディネッラ、モリーネ
 赤：フルボディ / 生産地域：イタリア・ヴェネト州 / I093 / ¥4,104

生産者：ルイジ・リゲッティ
 ルイジ・リゲッティは、1909年から続く家族経営の生産者で、ヴァルポリチェッラの中心地、マラーノ地区でワイン造りをしています。アマローネは収穫した葡萄を陰干し（アパッシメント）してからワインにするというこの地方独特の製法で造られるワイン。こうすることで、ワインに独特の深み、風味がもたらされます。フレンチオーク樽で約15ヶ月熟成させています。しっとりとした落ち着きがあり、個性豊かな味わいがあり、じっくりと楽しみたいワインです。

カベルネ ソーヴィニヨン
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン主体
 赤：フルボディ / 生産地域：アルゼンチン・メンドーサ / A109
 ¥1,728

生産者：ドメーヌ・ブスケ
 アンデスの山麓、標高1200mの高地で有機栽培された葡萄を使用。熟成はフランス産とアメリカ産の樽で6ヶ月。ブラムやベリーの熟した果実味とスパイスの風味がバランスよく混ざっています。



締切り9月末日	Aコース	Bコース	Cコース	Dコース	Eコース
	3,240円	3,780円	5,400円	3,780円	3,780円

2014年 後期頒布会お申込書

ご住所 〒 —

お電話 () —

お名前

お申し込み日

期間

5ヶ月間 (2014年10月~2015年2月)

お渡し時期

毎月月中旬から下旬頃

お願い

生産者の都合や在庫状況により、ラベルデザイン、ヴィンテージ等が変更になる場合がございます。船便の遅れやワインのコンディション等の都合により、ご提供時期の変更や、銘柄の変更が生じる場合がございます。万が一、銘柄が変更になる場合は、同価格、同品質の代替品をご用意させていただきます。

※表示価格は、2014年8月現在の希望小売価格です。

世界中から厳選したおいしいワインをお届けします。

世界のワイン頒布会

2014年 10月~2015年 2月

ご入会特典 5ヶ月間頒布会をご愛顧いただいたお客様には、各コースの最終月にワンランク上のワインをプレゼントいたします。

A course 赤白ワイン

毎月3,240円(税込)×5回

ふだんの食卓で気軽に楽しめるワインを赤白セットでお届けします。ワインガイドで常に高い評価を受けるカルガーデ社のフレッシュなソーヴェーや、ポルトガルの土着品種のブレンドによる個性豊かで味わい深い赤など、コストパフォーマンスに優れたワインをお楽しみください。

ソーヴェー クラッシコ サン・ミケレ
 葡萄品種：カルカーネガ
 白：辛口 / 生産地域：イタリア・ヴェネト州 / I093
 ¥1,944

生産者：カルガーデ
 その抜きん出た品質で常に高い評価を受けるソーヴェーの造り手。レモンの爽やかな香りの後から、熟した果実やバジルの風味が広がります。爽やかでありながらコクがありしっかりとした味わい。

ベイ・ドック メルロ
 葡萄品種：メルロ
 赤：ミディアムボディ / 生産地域：フランス・ラングドック / FB357
 ¥1,404

生産者：フォンカリユ
 南仏からのジュ・ソーでフレッシュな赤ワイン、ブラックベリーやブラックチェリーの果実を思わせる、甘く強い香り。程よい酸、豊かな果実味があり、やわらかなタンニンが心地よく感じられます。

ガヴィ アウロラ
 葡萄品種：ガヴィ
 白：辛口 / 生産地域：イタリア・ピエモンテ州 / I623
 ¥1,728

生産者：ロベルト・サロット
 「品質の良いワインを手頃な価格で」という造り手のサロットのポリシーを反映したフレッシュなガヴィ。生き生きとフレッシュ、青リンゴやグレープフルーツのような爽やかさがあがります。

モリ ロッシ
 葡萄品種：モンテプルチャーノ、アリアーニコ
 赤：ミディアムボディ / 生産地域：イタリア・モリーゼ州 / I403
 ¥1,512

生産者：ディ・マヨ・ノランテ
 無名のワイン産地だったモリーゼを一躍世界に知らしめたディ・マヨ・ノランテ。20年以上前からずっとオーガニック栽培をしています。スミレや野生のベリーのフレッシュな甘い果実味が特徴です。

チュンチュ リースリング
 葡萄品種：リースリング
 白：辛口 / 生産地域：チリ・エルキ・バレー / W053
 ¥1,512

生産者：ピーニャ・ファレルニア
 チリ最北端のワイン産地、エルキ・バレーからのフレッシュで香り高い白。リースリングは標高の高い冷涼な畑で栽培されています。この品種らしい豊かな芳香、心地よい酸味が食欲をそそります。

キンタ・ドス・アヴィダゴス ティント
 葡萄品種：ティンタ・ロリス、ティンタ・バロッカ他
 赤：フルボディ / 生産地域：ポルトガル・ドウロ / PA007
 ¥1,728

生産者：キンタ・ドス・アヴィダゴス
 個性あふれるポルトガルの土着品種を使ったワイン。新鮮な赤い果実の濃厚な香り、タンの軽いボディで、丸い口当たり。このワインには、ポークソーテーや角煮など、豚肉を使ったお料理がよく合います。

ジャイロ ピアノ
 葡萄品種：カルカーネガ、ピノ・グリージョ、ソーヴィニヨン
 白：辛口 / 生産地域：イタリア・ヴェネト州 / I590
 ¥1,836

生産者：ヴィッラ・アンナベラ
 北イタリアのヴェネト州で産するフレッシュな白。レモンやライムを思わせる酸味、酸味が程よい旨みとさわやかな感じが感じられます。白身魚のカルパッチョや魚介のサラダなど、軽めのお皿にぴったり。

セドラス マルベック
 葡萄品種：マルベック
 赤：ミディアムボディ / 生産地域：フランス・南西部 / FB582
 ¥1,404

生産者：セードル・デフズィオン
 南仏、カオール産の優良生産者、シャトー・デフズィオンが手掛ける日常ワイン。南ならではのジュ・ソーで熟成された果実味に、さらさらとしたスパイスの要素。肉類やベトナムステーキなどシンプルなお料理と一緒に。

ベイ・ドック シャルドネ
 葡萄品種：シャルドネ
 白：辛口 / 生産地域：フランス・ラングドック / FB609
 ¥1,512

生産者：フォンカリユ
 南フランスのラングドック地方で造られる、飲み応え十分のシャルドネです。樽熟成によるふくよかな味わいは、エビフライや牡蠣フライ、クリームを使ったちょっと濃いめの料理とも相性抜群です。

カベルネ ソーヴィニヨン レセルバ
 葡萄品種：カベルネ ソーヴィニヨン
 赤：フルボディ / 生産地域：チリ・マイボ・バレー / W011
 ¥1,728

生産者：ペレス・クルス
 造るのは赤ワインだけというこだわりのワイナリー。熟した甘いベリーとスパイスの香りの中から、樽のバレーの風味が心地よく絡み合い、熟成しています。濃厚でありながら重たさは一切感じさせません。

Aコースプレゼントワイン

2月のワインと一緒にお届けします。

シャトー・デュ・オー・マレ
 葡萄品種：メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン
 赤：フルボディ / 生産地域：フランス・ボルドー / FB469 / ¥3,240

生産者：シャトー・デュ・オー・マレ
 1996年にジェロームとルーカスの兄弟で始めたシャトー、ボルドー南部、ガロンヌ河左岸のマゼール村に位置しています。AOCグラヴのエリアではありますが、土壌はこのエリアに典型的な砂利質ではなく、サンデミリオンのような石灰質土壌です。所有する畑はわずか3ヘクタールというマイクロシャトーですが、グラン・ヴァン並に手をかけたワイン造りをしています。恐ろしく手入れの行き届いた畑で育つ葡萄からエレガントなワインが生み出されています。