

TANOIR WINE CATALOG



タンタンコーポレーション
ワインショップ「タノワール」ご挨拶



タンタンコーポレーションはワイン事業を開始し、タノワールという名称でショップを立ち上げましたので、

当方の事業について簡単にご説明致します。

タンタンはネットショップ「タノワール」による欧州ワイン販売と、地元八王子周辺のレストラン様及び酒販店様へのワインの販売を開始します。ネットショップは9月から楽天で欧州ワイン販売を開始し、その後、自社サイトでの販売も立ち上げてゆきます。

今回、10ワイナリー、50種類の直輸入ワインをご提供し、今後徐々に魅力あるワインを増やしてゆきます。

タノワールが扱うすべてのワインはタンタン会長の丹澤信一が直接現地に足を運び、自ら試飲して納得したワインのみです。

輸入商社様、大手酒販問屋様からの仕入れに加え、欧州からの自社直輸入も行います。直輸入品はボルドーやブルゴーニュ、シャンパーニュなどの有名産地や、ドイツ、オーストリア、スペイン、ポルトガル、イタリア、ルクセンブルグの他、

今後は東欧各国の地域も対象とします。

それらの地域で、小規模な家族経営ながら高品質なワインを生産しているワイナリー、

長年オーガニックで栽培から醸造まで行っているワイナリーのワインを日本に初輸入いたします。

更に一般にあまり知られていないお手頃価格で美味しいスパークリングワインやロゼワインなど、様々なワインも紹介致します。

またレストラン様にはタノワールワインのボトル販売に加え、グラスでもご提供いただけるよう、ご相談いたしたく存じます。

直輸入ワインはすべて温度管理されたコンテナで輸送します。またすべてのワインは八王子市散田町のタンタン新社屋の1階にある定温倉庫に保管することで品質の管理を徹底するとともに、お客様の注文に対して納期を即時回答し即時お届けできるようにいたします。八王子周辺のレストラン様にも、短納期でワインをお届けできますよう、今後配送方法を検討してゆきます。

当面は欧州ワインの輸入・販売に専念しますが、将来的には欧州以外のワインや小規模な酒蔵の日本酒販売、
食品の輸入・販売等も進めてゆきたいと考えます。

欧州ワイン専科「タノワール」にご期待ください。

— NESTOR

ネスター



伝統的なワイン作りと、グローバルな感性の融合から生まれるワイン

オーストリア ▶ ブルゲンラント州

ネスターは、オーストリア・ブルゲンラント地方を拠点とするワイナリーで、ノイカンプ&シュタドラーというパートナーシップにより運営されています。シュタドラー一家は40haの自社畠を所有し、最良の区画から丁寧にワイン作りを行っており、ノイカンプ氏は商業的な視点も取り入れながらワインを国際市場に積極展開しています。ワイナリーは「テロワール重視」と「手間を惜しまない栽培・醸造」に重点を置き、葡萄の収量を抑え、熟度や状態を見極めて手摘みで選果。醸造では自然酵母発酵、低介入、異なる樽を使用することで、品種それぞれの個性を最大限に引き出します。白ワインはグリューナー・フェルトリーナー、ゲルバー・ム

スカテラー、ピノ・グリなどを栽培し、ミネラル感とエレガントを備えた仕上がりです。特に「Pinot Gris Ried Lehendorf」は、アロマと長い余韻で高い評価を受けています。赤ワインはツヴァイゲルト、メルロー、ピノ・ノワール、カベルネ・フランなど多品種。国際品種と地元品種の融合を見事に達成し、ボルドースタイルの繊細な表現と、しっかりととした果実味の両立を実現しています。NESTORワインはDecanter、IWC、Jancis Robinson、IWSCなど国際的な評価も高く、日本のサクラアワードも受賞しています。





Gelber Muskateller Ried Kaiserberg 2024

ゲルバー・ムスカテラー リート・カイザーベルグ

ライチのような華やかな香り。マスカット系の優しい味わい。残糖はないが、ほんのりと果実の甘さの風味を感じることができる。後口はさっぱりとしていて、ワイン単体でも美味しく、前菜全般や軽めのパスタなどと合わせると美味しい。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,800（税抜）

品種：GELBER MUSKATELLER



Grüner Veltliner Ried Waldacker 2024

グリューナー・フェルトリーナー
リート・ヴァルトアッカー

爽やかで、ほのかにミントのような清涼感のある香り。味わいは酸がきいており、キリっとしているタイプのワイン。口の中に爽快感をもたらしてくれる。場面を選ばずに飲める一本。オイル系のパスタに相性抜群。アヒージョ、イワシや鯖の塩焼きとも合う。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,800（税抜）

品種：GRÜNER VELTLINER



Pinot Gris Halbturn 2024

ピノ・グリ ハルプターン

白い花や洋ナシの香りに、適度な酸とフレッシュさが心地良い一本。野菜や魚介の前菜全般、オイル系のパスタに合う。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,000（税抜）

品種：PINOT GRIS



Pinot Gris Ried Lehendorf Reserve 2021

ピノ・グリ リート・レーヘンドルフ レゼルヴ

熟した洋ナシやバナナのような落ち着いた果実の香り。骨格もしっかりとしており、果実由来の濃厚な旨味を感じることができる一本。濃厚・複雑・爽やか、の要素を兼ね備えており、上質な白ワインとして、ワイン愛好家の方々にオススメしたい。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 5,700（税抜）

品種：PINOT GRIS



Zweigelt Neusiedlersee DAC 2023

ツヴァイゲルト ノイジードラーゼー DAC

熟したプラムの香り。酒質もなめらかで、細かな渋みを感じる。旨味ものっていて、酸味は程よくおだやかであり、全体のバランスが良い。ワイン単体で飲んでも、トマト煮込みや焼き肉やすき焼きなどと合わせても美味しい一本。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,800（税抜）

品種：ZWEIGELT



Halbturn Rouge 2024

ハルプターン ルージュ

清涼感を伴う黒系ベリーの香り。飲み口はまろやかで、徐々に渋みがくる。ほんのりと粘性があり、赤ワイン煮込みやトマトパスタに合う。基本的にはフレッシュなが、深みのある味わいもあり、肉系料理には幅広くペアリングできる。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,400（税抜）

品種：MERLOT

ワイナリー訪問記

パリの VinExpo で出会った Guenther Neukamp 氏の自信と熱意に惹かれ、2024 年 3 月にオーストリア・ハルプターンのワイナリーを訪問。オーナーで醸造責任者の Thomas Stadler 氏と共に、ワイナリーや併設の伝統的なホリゲを案内してもらいました。

二人が立ち上げた新ブランド「Nestor」は、オーストリアの伝統を土台としながらも、国際市場に通用するクオ

リティを備えています。現地で試飲したグリューナー・フェルトリーナーやツヴァイゲルトなどの地元品種に加え、ピノ・グリやメルローといった国際品種も、いずれも非常に優れた仕上がりでした。品質の高さに対して価格が非常に良心的である点に魅力を感じました。Nestor のワインは、コストパフォーマンスに優れ、国際的なワインコンクールでも高い評価を得ている逸品です。





WEINGUT ALBRECHT SCHWEGLER

ヴァイングート・アルブレヒト・シュヴェグラー



ドイツ ► ヴュルテンベルク地方

テロワールの個性を重視し、手作りで挑むこだわりの家族経営ドイツワイナリー



ヴァイングート・アルブレヒト・シュヴェグラーは、1990 年に設立されました。現在、二代目のジュリアとアーロン・シュヴェグラーがワイナリーを運営し、持続可能な農法と革新的な手法を導入しています。ワイナリーの哲学は、地域の多様なテロワールを活かし、小さな区画のブドウ畠から複雑で多層的なワインを造ることです。すべてのワインは自社畠のブドウから手作業で収穫され、自社のセラーで加工されます。ワインの熟成には主にフランス産のオーク樽が使用され、長期間の樽熟成を経て、無処理・無清澄で瓶詰めされます。このプロセスは、ワインに独特の風味と深みを与えます。環境への配慮と生物多様性の保全にも力を入れており、ブドウ畠は森林、果樹園、農地に囲まれており、自然との調和を重視した農法を採用しています。彼らのワインは、著名なワイン評論家ジェームス・サックリングなど国内外のワインガイドや各種コンクールで高い評価を受けています。

Weiss von den Parzellen

ヴァイス・フォン・デン・パツェレン



グアバやハーブやライム、ジンジャーのニュアンスを感じる魅力的な香り。このエキゾチックな香りは、なかなか嗅ぐのをやめることができない。味はふくよかで厚みがあり、コクがある。角のとれたまろみのある酸も心地良い。ワイン単体でもバランスが整っているため、お食事なしで飲み進めても美味しい。お食事と飲むなら、ホワイト系ソースの魚料理・鶏料理に合う一本。後口には爽やかなレモンの風味を感じ、残糖は感じない。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,500（税抜）

品種：76% Riesling, 13% Grauburgunder, 11% Chardonnay

Rosé Brut von den Parzellen

ロゼ・ブリュット・フォン・デン・パツェレン



注いですぐにラズベリーの香りを感じる。香りから想起するよりも、味わいはドライで鋭く、ほんのりとスパイシーな風味が食欲を掻き立てる。細かな泡が溶け込んでいるため、外観よりも口に含んだ時に元気な泡を感じる。アヒージョやオイル系のパスタから銀鮭や鯖の焼き物や天ぷらまで、幅広いお食事に合う一本。

ロゼ／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥4,400（税抜）

品種：Pinot Meunier, Pinot Noir, Trollinger, Muskatrollinger

Beryll Grande Cuvée 2020

ペリル・グラン・キュヴェ



飲む一時間前に抜栓することで、香りと味が開く。今飲んでも美味しいし、まだまだ熟成も期待できる。黒系ベリーと木の香り、ほんのりと熟した果実の香り奥のほうにある。渋みはそこまで強くなく、エレガントな味わい。高級感のある本格的な味わいだが、その濃度が飲み進めやすくちょうど良い一本。ステーキ、煮込み料理、チーズに合わせても楽しめる。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥4,800（税抜）

品種：73% Zweigelt, 27% Cabernet Franc

Pinot Noir Reserve 2021

ピノ・ノワール・レゼルヴ



ピノノワールとしては色は濃いめ、ほんのりオレンジがかっている。味わいも香りも素朴で素直な、飲みやすい一本。トマトソース系の鶏や豚料理、パスタに合わせたい一本。飲みづかれない味わいなので、2杯3杯と杯数が進む。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,900（税抜）

品種：Pinot Noir

Chardonnay Reserve 2022

シャルドネ・レゼルヴ



爽やかな香りに、まろみのある飲み口。適度な酸味にバランスの取れた旨味がのっている。ホワイトソースの煮込みやクリームパスタなどと合わせたい一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,900（税抜）

品種：Chardonnay

Riesling Reserve 2021

リースリング・レゼルヴ



熟した柑橘系の香りに、和柑橘の風味を感じることができます。酸は程よく全体を整えており、サラダなどの前菜からアヒージョなどのオイルやニンニクを使ったお料理まで、さっぱりとお召し上がりいただけ一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,900（税抜）

品種：Riesling

ワイナリー訪問記

ドイツワインの魅力を日本に伝えたいという思いから、バーデン＝ヴュルテンベルク州にあるシュヴェグラーを訪問しました。このワイナリーでは爽やかなリースリングやシャルドネなどの白ワインに加え、果実味と力強さを兼ね備えたピノノワールとツバイゲルトを造っており、これらはドイツの赤ワインの新たな可能性を感じさせる逸品です。現オーナーのアーロン氏は自然の力を活かす丁寧なワイン造りを実践し、他地域の技術も積

極的に学ぶ熱心さを持ち合わせています。南向きの傾斜地に丁寧に植えられたブドウ畠はまさに理想的な環境で、収量を抑え、凝縮感ある果実を育てることで、テロワールの魅力を最大限に引き出しています。妻のユリアさんはマーケティングを担当し、夫婦二人三脚で高品質なワインを世に送り出しています。自宅兼セラーの中庭では、9月の陽光のもと、ロゼスパークリングなどの印象的ワインを楽しむことができました。



— DOMAINE VITICOLE LAURENT & RITA KOX

ドメーヌ・ヴィティコル ローラン&リタ・コックス



ルクセンブルク

情熱的な女性醸造家が造る、ルクセンブルクの希少な自然派ワイナリー

ルクセンブルグのモーゼル川に近いドメーヌ・コックスは1909年創業の家族経営ワイナリーで、1977年にブドウ栽培から醸造へ転換し、現在は10ヘクタールを所有。コリース・コックス氏が第三世代として、伝統と革新を融合したワイン造りを展開しています。主力はリースリングやピノ・ノワール、オーセロワを使った正統派のスパークリング（クレマン）。短期マセレーションや、微小な亜硫酸塩もしくは無添加の軽快で自然なスタイルが特徴です。特に注目すべきは、2014年に導入したジョージア産クヴェヴリ（埋没

式甕）での醸造。ピノ・ブランやリースリングを伝統的手法で発酵・熟成し、ミネラル感豊かで個性ある味わいを実現しています。製品ラインはリースリング、シャルドネ、オーセロワ、グヴュルツトラミネール、ピノ・グリやピノ・ノワールなど幅広く、クレマンは亜硫酸塩無添加仕様も展開しています。ドメーヌ・コックスは、テロワールを尊重しながら、環境と融合した創造的アプローチを実践する注目のワイナリーです。





Cuvée Blanc de Noirs

キュヴェ・ブラン・ドゥ・ノワール



コクのあるまろやかな味わいに、とげのない酸がバランスよく溶け込んでいる。凝縮感のある梅酒のようなさわやかさ。泡も柔らかく、飲みづかれしない一本。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥4,400（税抜）

品種：Saint Laurent (100%)

Cuvée d'Apéritif

キュヴェ・ダペリティフ

口に含んだ時の香りには、青りんごや落ち着いたライム、ほのかにパッションフルーツのニュアンスを感じる。とがった酸ではなく、泡は元気で柔らかい。酸とフルーティーさのバランスがさわやかで、例えるならばほんのりと梅酒のような風味にも感じる。食前も食中も美味しく飲める万能な一本。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥4,100（税抜）

品種：Perpétuel (39%), Riesling (24%), Burgundy grape varieties (23%), Other (14%)



Cuvée Rosé de Saignée

キュヴェ・ロゼ・ドゥ・セニエ

香りにも高級感を感じることができ、エレガントなベリー系果実が気持ちを高揚させてくれる。

ロゼ／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥4,400（税抜）

品種：Pinot Noir (66%), Saint Laurent (14%), Pinot Gris (11%), Auxerrois (10%)



Cuvée Sans Sulfites Ajoutés

キュヴェ・サン・スルフィット・アジュテ
「亜硫酸塩無添加」



香ばしい熟成感やリンゴの蜜のような濃縮感のある香り。柔らかく細かな泡は舌の上で弾け、心地良い。味わいにはブドウ由来のコクを感じ、余韻も長い。苦みはないが、さわやかなオレンジのようなニュアンスもあり、後口には酸が丸みを帯びたレモンのような風味を感じる。高級感のある味わいだと飲み始めから後味まで一貫して感じる、大変オススメな一本。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥5,200（税抜）

品種：Auxerrois (86%), Pinot Blanc (7%), Chardonnay (7%)

Riesling Schwebsange Kolteschberg Grand Premier Cru 2022

リースリング・シュヴェプザンジュ・コルテシュベルク・グラン・プルミエ・クリュ

白い花の香りに、パイナップルか熟したオレンジのような味わい。心地よく酸の軸があり、骨格がしっかりしている一本。貝の酒蒸し、オイル系パスタ、鶏肉の唐揚げ、塩焼き鶏や牛タンの塩焼きなどと合う。



白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,800（税抜）

品種：Riesling (100%)



ワイナリー訪問記

2024年2月、私はルクセンブルクのコックスを訪問し、当主のCorinneさんと面談し、翌日には瓶詰め工程を見学、更に1週間後のパリ VinExpo でも再会しました。その間、Corinneさんの温かい対応と日本市場への関心が印象的でした。

また、地中に埋めたクヴェヴリを用いた醸造や、ブドウ畑に果樹を植えるヴィティフォアストリーなど自然と調

和した革新的な取り組みも魅力でした。

今回輸入するのは白のスパークリング3種、ロゼ1種、リースリング1種で、いずれも酸味が効いたキレのあるドライな仕上がり。特にスパークリングはフランスの高品質なクレマンのように泡のキメが細かく、リースリングも食事と好相性です。

■ ■ ■ DOMAINE DES HERBAUGES

ドメーヌ・デ・エルボージュ



フランス ► ロワール地方

環境に配慮した葡萄畠から低収量・自然酵母で引き出すミネラルとエレガンス

ドメーヌ・デ・エルボージュは、1864年創設の家族経営エステートで、ミュスカデ・コート・ド・グランリューAOCを代表する生産者です。ロワール川河口に位置し、海洋性気候と湖の恩恵を受け、乾いてフルーティ、バランスとエレガンスに富む白ワインを醸造しています。畠は丘陵地に広がる100ヘクタール。多様なテロワールを活かし、区画ごとに栽培・醸造します。現在は四代目ジェローム・ショブレ氏が1998年より率い、環境への配慮を重視した農法(Terra-Vitis、HVE認証取得)を実践。アグロフォレストリー(農

業と林業を組み合わせた持続可能な土地利用)の導入にも積極的に取り組んでいます。ワインはすべて低温発酵・シュール・リーによる熟成を経て、繊細かつミネラル豊かな味わいを持ちます。柑橘や白桃、ミネラル感のある余韻が評価され、国際コンクールやワインガイドでも高評価を獲得しています。ドメーヌ・デ・エルボージュは環境への配慮と伝統技術の融合によって、高品質で持続可能なミュスカデを生み出しています。





Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie

Fief Guérin 2023

ミュスカデ・コート・ドゥ・グランリュー・シュール・リー・
フィエフ・ゲラン



優しい柑橘系の香り。味わいは上質なミネラル感を主体として、旨味も感じられる。後口にはグレープフルーツのようなビターさがあり、食欲をそそる。前菜や魚料理全般との相性が良い。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,300（税抜）

品種：100% Melon de Bourgogne



Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie

Château de la Pierre 2023

ミュスカデ・コート・ドゥ・グランリュー・シュール・リー・
シャトー・ドゥ・ラ・ピエール

洋ナシのような優しい香り。旨味とミネラル感のバランスが良く、飲み心地が良い。魚介系料理全般、生牡蠣との相性が良い。ハーブの風味があるため、ソーセージとの相性も良い。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,500（税抜）

品種：100% Melon de Bourgogne

Muscadet Côtes de Grandlieu Sur Lie

Domaine les 5 Chemins 2023

ミュスカデ・コート・ドゥ・グランリュー・シュール・リー・
ドメーヌ・レ・サンク・シュマン



爽やかながらも複雑さのある香り。ミュスカデ種としては濃厚なタイプであり、魚介を使ったお料理、鶏のクリームソース煮に相性が良い。サラダやバーニャカウダやアボカドのマリネなどの前菜と合わせても相性良い。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,500（税抜）

品種：100% Melon de Bourgogne



Val de Loire Le Chant Baron Rosé 2024

ヴァル・ドゥ・ロワール ル・シャン・バロン 8.5 ロゼ

軽やかにパッションフルーツのような南国系の香りが心地良い。酸味は穏やかで、バランスの取れたミネラルを感じることができる。スモークサーモンやマグロのタルタル、レバーペーストなどの前菜との相性が良い。

ロゼ／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,000（税抜）

品種：Grolleau Gris



Val de Loire Le Chant Baron White 2024

ヴァル・ドゥ・ロワール ル・シャン・バロン 8.5 ホワイト

マスカット系の優しいフルーツの香り。低アルコールならではの柔らかさと、日本のミカンのような風味が、飲み進めやすい。単体でも美味しいが、お魚料理や焼き鳥や焼き豚、唐揚げなど幅広いお料理に合わせたい一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,000（税抜）

品種：Grolleau Gris

ワイナリー訪問記

2024年6月、ロワール川をサンセールからナントまで下るワイナリー巡りの旅の終着点でぜひ訪れたかったのが専門家の評価も高くお手頃なワインを手がけるジエローム・ショブレのワイナリーでした。

現地のスタッフが温かく迎えてくれ、看板商品のミュスカデ・コート・ド・グランリュや低アルコールワイ

ン、缶入りワインなど多彩なラインナップを試飲しました。ミュスカデは生牡蠣をはじめ新鮮な魚介類とのマリアージュに最高のワインです。美しいブドウ畠も見学し、HVE や Terra Vitis 認証に加え、2023年から導入された森林農法など、環境への真摯な取り組みに感銘を受けました。



■ ■ ■ DOMAINE DE POULVAREL

ドメーヌ・ドゥ・プルヴァレル



家族の情熱と技術に支えられた南仏のオーガニックワイナリー

フランス ▶ コート・デュ・ローヌ地方

プルヴァレルは、南仏・サン・イレール・ドルズ村に位置する家族経営のワイナリーです。ローマ時代の水道橋「ポン・デュ・ガール」のほど近く、地中海性気候と丸石混じりの土壌“ガレ・ルレ”に恵まれたこの地は、古くから良質なワインの産地として知られています。2004年、ワイナリーはエリザベット&パスカル・グラ夫妻によって設立されました。代々ブドウ農家の家系に生まれたパスカルと、シャブリ出身でワインの専門知識を深めたエリザベット。2人はこの地に理想のド

メースを築き上げ、「自然と調和したワイン造り」を理念に掲げています。化学肥料をできるだけ使わず、自然に寄り添ったブドウ栽培を実践。主に白ワインでABマーク（EUの有機農業の公式認証）を取得。ワイン生産者としてもフランスの環境認証「HVE（環境価値重視認証）」を取得し、土地の個性と自然の力を最大限に引き出す、誠実で丁寧なワインがここにあります。





Le Bouquet Rosé 2024

ル・ブーケ・ロゼ

ふわりと香るベリーと若干のハーブ、渋みは感じないが黒ブドウのコクは感じられ、まさに良質な白ワインに赤ワインの旨味がのった一本。なめらかな酒質は幅広いお料理に合わせることができ、和洋中からマグロのカルバッチョのような生ものまで万能にペアリングできる。

ロゼ／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥2,400（税抜）

品種：Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cabernet-Sauvignon, Merlot



Le Bouquet Rouge 2023

ル・ブーケ・ルージュ

香りには、深いカシスと乳酸を感じる。しっかりとした渋みと、カシスのコクを感じる味わい、飲みごたえのある一本。上質な赤ワインとして胸を張ってオススメできる。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥2,400（税抜）

品種：Grenache, Syrah, Marselan, Cabernet-Sauvignon, Merlot



Le Domaine Blanc 2024

ル・ドメーヌ・ブラン

穏やかな香りに、厚みのある温かな味わい。酸は控えめで、白身魚のソテーやクリーム煮込みなどの、バターをきかせたお料理に合う一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥2,700（税抜）

品種：Grenache, Roussanne



Le Domaine Rouge 2022

ル・ドメーヌ・ルージュ

バラの香りに、ベリー系の旨味と程よい酸と渋みのバランスが心地良い一本。トマト煮込みやトマト系パスタと合わせると調和して美味しい。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥2,700（税抜）

品種：Syrah, Grenache



Les Cantarelles - White 2024

レ・カンタレル ホワイト

樽熟成由来のちっぽりミルキーな香り。なめらかな酒質にコクのある味わい。香りと味わいともにお花のニュアンスを感じ取ることができる、幸せな飲み心地。このワインを嫌う人はいるだろうか？と考えてしまうぐらい、万人に愛されるタイプのワイン。余韻も長く、上質な白ワインのお手本のような一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,700（税抜）

品種：Grenache, Roussanne, Rolle



Les Perrottes - Red 2022

レ・ペロット レッド

上質なバラの香りに、味わいは高級感のある渋みと程よい酸も感じることができる。深く考えずに飲んでも大変美味しい、旨味がのった一本。家族や友人と飲んでも良し、一人で向き合って飲むのも良し、ホームパーティーでもやや緊張感のある会食でも、様々なシーンに合わせられる。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,700（税抜）

品種：Syrah, Grenache, Carignan

ワイナリー訪問記

2024年パリ VinExpo で、ドメーヌ・ドゥ・ブルヴァールのオーナー Elisabeth Glas さんと会いました。その明るさのあるフルーティなワインとお手頃な価格が気に入り、ワイナリーを訪問することを約束、その後の2週間後の2月末に彼らのワイナリーを訪問しました。ブルヴァールはいかにも南フランスの田舎という感じで、2

月にもかかわらず、太陽が燐燐と降り注ぎ、とても気持ちの良い場所でした。南フランス産の手頃で美味しいワインを、日本の皆さまにもぜひ楽しんでいただきたいと思います。南フランスの自然を活かした赤・白・ロゼのワインは、果実味が豊かで毎日の食卓にぴったりです。



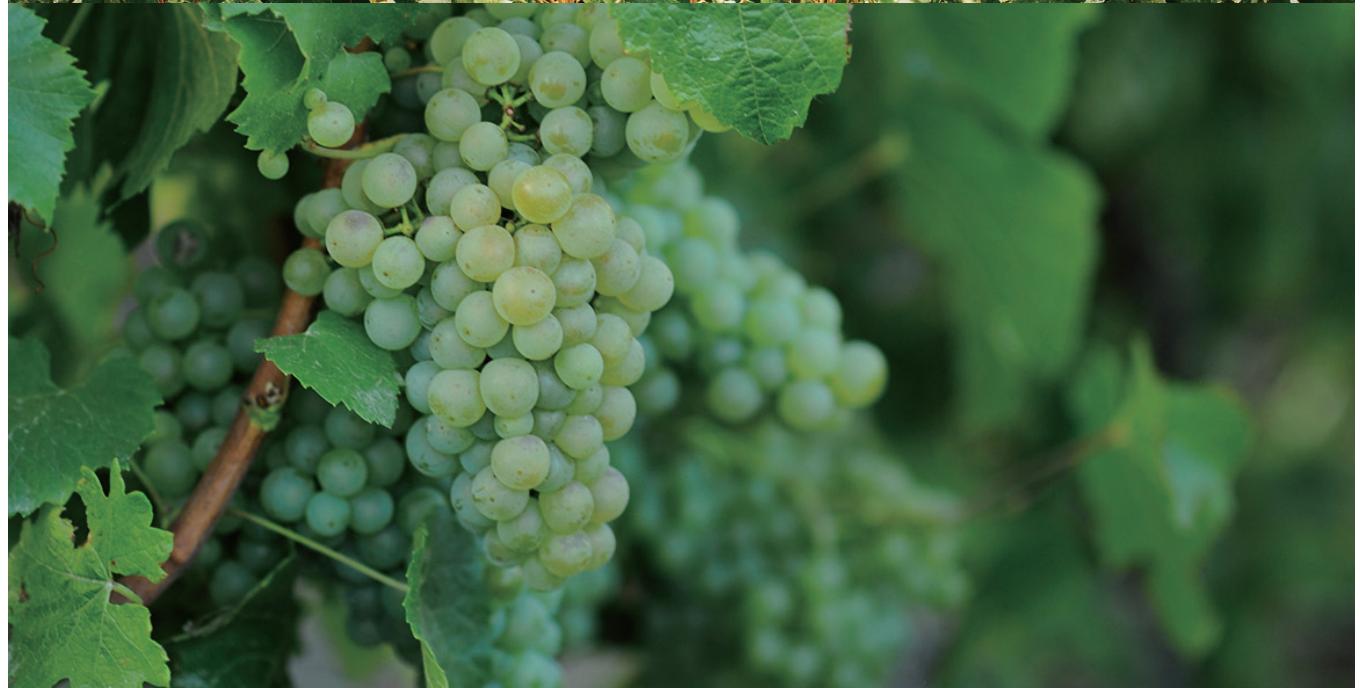
■ Champagne Bonnevie - Bocart

シャンパニュ・ボンヌヴィ・ボカール



フランス ► シャンパニュ地方

シャンパニュの伝統と情熱を継ぐ家族経営メゾン



シャンパニュ・ボンヌヴィ・ボカールは、シャンパニュ地方モンターニュ・ド・ランスにある家族経営のシャンパンメゾンです。1963年に創業され、現在は3代目の女性醸造家エロディ・ボンヌヴィが伝統を継承しています。約6ヘクタールの畠では、ピノ・ムニエ、ピノ・ノワール、シャルドネを栽培し、環境に配慮した農法を実践。2022年にはHVE認証も取得し

ました。収穫はすべて手摘みで、区画ごとに丁寧に醸造され、伝統的なシャンパニュ製法を用いて長期熟成されています。ドザージュは控えめで、ブドウとテロワールの個性を生かした味わいが特徴です。代表的なキュヴェには、フルーティーな「Brut Tradition」や、赤ワインを加えた華やかな「Brut Rosé」などがあり、いずれも家族の想いが込められています。



Champagne Tradition

シャンパニュ トライディション



コクと爽やかなハーブの香りをバランス良く感じることができる。味わいは果実味も濃厚でリッチな味わい。骨格もしっかりしており、飲みごたえがある。泡もクリーミーで、幅広いお料理に合わせることができる一本。焼きホタテや天ぷら、温かいシチューなどにも合う。3～5年程度の熟成も期待できる一本。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,100（税抜）

品種：60% PN, 40% CH

Champagne Cuvée Blanc de Noirs

シャンパニュ キュヴェ ブラン・ドゥ・ノワール



高級感のある洗練されたコクの香り。味わいには黒ブドウ由来の濃厚なコクがあり、深い旨味を感じることができる。煮込みやステーキやレバーパテ、濃いめのチーズのような、旨味の豊富なお食事に合わせても負けない骨格のある一本。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,700（税抜）

品種：100% PN

Champagne Cuvée Blanc de blancs

シャンパニュ キュヴェ ブラン・ドゥ・ブラン



爽やかさの中にほんのりとコクのある香り。いきいきとした活発な泡と、コクを伴う酸のバランスが良い。上品でエレガントな味わいは、食卓をワンランク上に彩ってくれる。3年程度の熟成も期待できる一本。スマーカーサーモンなどの前菜系と相性抜群。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,900（税抜）

品種：100% CH

Champagne Cuvée Rosé

シャンパニュ キュヴェ ロゼ



クランベリーのような赤系ベリーの香り。味わいにも赤系ベリーの旨味を感じ、妖艶な雰囲気も漂う。乾杯酒としてももちろん良いが、食事の後半にもってきてもしっかりと支えてくれる一本。

ロゼ／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥6,600（税抜）

品種：90% CH, 10% PN のベストキュベに 10% だけ赤ブドウを混ぜている

ワイナリー訪問記

シャンパニュ・ポンヌヴィ・ボカールは、ランスから車で約30分、モンターニュ・ド・ランス東端の明るく開けたブドウ畑の中にあります。メゾンは少し大きめの農家風で、前には広々とした葡萄畑の景色が広がっていました。奥様のアドリアーナさんの丁寧な説明でセラーを見学し、試飲も体験。全体的にこぢんまりと

した家族経営の雰囲気があり、ワインはすっきりとした酸が印象的でした。BLANC DE NOIRS や BLANC DE BLANCS も魅力的でしたが、ピノ・ノワールとシャルドネをバランス良くブレンドした「トライディション」は、味わいと価格のバランスが良く特に気に入りました。ロゼも濃いめのピンクでおすすめです。



Maison Jean Loron

メゾン・ジャン・ロロン



フランス ▶ ボジョレー地方

300年の伝統と革新が織りなす、多様な土壤に根ざしたワイン哲学

メゾン・ジャン・ロロンは1711年創業のフランスの名門ワインメゾンで、ボジョレーおよびマコネ地域を中心に300年以上にわたり家族経営を続け、現在220ヘクタールのブドウ畑を所有しています。ワインの品質はテロワールに根ざすと考え、花崗岩や石灰質など多様な土壤を持つ畑に注目。ガメイとシャルドネに特化しながら、各区画の個性を大切にしています。ワイン造りにおいては、伝統と革新の融合を重視。手摘み収穫や自然酵母の使用といった伝統的な手法に加え、最新の温度管理や品質管理技術も導入し

ています。また、環境への配慮にも積極的で、持続可能な農法やHVE認証の取得、有機農法の導入などに取り組んでいます。同メゾンは、複数の歴史あるドメーヌやシャトーを多く所有し、ボジョレーの10クリュのうち8つをカバー、マコネ地区のシャルドネにも力を入れており、自社栽培から醸造まで一貫して行うことで、テロワールを反映した高品質なワインを提供。



Juliénas Domaine de la Vieille Église 2022

ジュリエナ・ドメーヌ・ドゥ・ラ・ヴィエイユ・エグリーズ



ストロベリーとシナモンの香りが心地良い。香りは柔らかく、味わいはエレガントで引き締まった印象。渋みも中程度あり、お肉料理なら鶏肉の甘辛煮から牛ステーキまで、魚介系のトマトパスタにも良く合う。複雑さとチャーミングさが兼ね備わっていて癖になる一本。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,600（税抜）

品種：Gamay Noir

Saint-Amour Domaine des Billards 2022

サン・タムール ドメーヌ・デ・ビヤール



色は濃く、スモーキーなかっこ良い香りに、奥のほうにクランベリーの香りも感じる。渋みもしっかりとしていて、大変力強い一本。牛筋煮込みやステーキと合わせると丸みをおびた味わいに変化し、骨格がしっかりしたワインがお好きな方は、ワイン単体でもお料理に合わせても美味しくお召し上がりいただける。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,500（税抜）

品種：Gamay Noir

Macon-Villages Château de Mirande 2023

マコン・ヴィラージュ シャトー・ドゥ・ミランド



外観はライトイエロー、味わいにはまろみもありつつ、レモンやハーブ、ナツツのような香ばしいコクもほのかに感じる。全体としてはライトなタイプだが、単調ではなく複雑さもある。料理を選ばず、幅広く合わせていただきたい一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,600（税抜）

品種：Chardonnay

Beaujolais Blanc Chardonnay Or des Pierres 2023

ボジョレー・ブラン シャルドネ オー・デ・ピエール



熟した果実にほんのりミルキーな香り。柔らかい酒質に、旨味と優しい果実味で飲み心地が非常に良い一本。ペアリングするお食事は幅広く、ワイン単体でも美味しい。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,300（税抜）

品種：Chardonnay

Morgon Côte du Py – Château Bellevue 2020

モルゴン・コート・デュ・ピー・シャトー・ベルヴュー



熟したベリー系の深い香りに、ほのかにストロベリーのニュアンスを感じる。味わいは、渋みと旨味と果実味のバランスが大変良く、ワイン単体でも美味しい一本。お料理と合わせるなら肉系やトマト系のお料理なら幅広くペアリングできる万能な赤ワイン。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 3,800（税抜）

品種：Gamay Noir

Pouilly-Fuisse Chateau la Vernalle 2022

ポイイ・フュイッセ・シャトー・ラ・ヴェルナル



色は濃いめのイエロー、アーモンドのようなコクのある香りに控えめな樽香。甘さはほぼないが、風味にふくよかさはあり、上質なシャルドネ。地域ごとに良さがあり、比較するのはあまり良くないかもしれないが、ブルゴーニュのマルソーやモンラッシュの廉価なものより上質であると感じる。熟したブドウをしっかりと発酵させた、本格派シャルドネであり、自信をもってオススメする。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 6,000（税抜）

品種：Chardonnay

ワイナリー訪問記

ボルドーと並んでワインの銘醸地であるブルゴーニュは最近、価格が値上がりして、特にコートドール地区のワインは品質に価格が釣り合わないものも多いように思われます。その中で、同じブルゴーニュでも少し南のマコンやボジョレーはまだまだ品質が高くてお求めやすいワインがありますので、そのようなワインを日本の皆さんに飲んでいただきたいと思い、この地区的ワイナリーを訪問しました。マコンはシャルドネの白が中心で、その品質はコート

ドール負けないものも多いですが、ネームバリューが少し低い分、コートドールよりお安くなっています。またボジョレーはボジョレヌーボーで一世を風靡しましたが、品質の悪いワインも多く、評判を落としてしまったように思います。けれどもタノワールが扱う村名クラスのボジョレーは果実味と力強さがバランスしてとても美味しいくて、しかもお求めやすい価格となっております。タノワールが直輸入したメゾン・ジャン・ロロンのマコンとボジョレーをお楽しみください。



■ Château Forge Céleste

シャトー・フォルジュ・セレスト



亜硫酸塩無添加と自然農法が織りなす、サンテミリオンの希少グラン・クリュ

フランス ► ボルドー・サンテミリオン地方

シャトー・フォルジュ・セレストは、ボルドー地方サンテミリオンにある有機栽培に特化したグラン・クリュ・ワイナリーです。2001年から自然農法を探り入れ、ぶどうは主に80%メルロー、20%カベルネ・フランで構成されています。このワイナリーは、化学添加物を極力避け、醸造においても亜硫酸塩を一切使用しない製法を採用しています。さらに、ルナリティ理論に基づいた醸造スケジュールを取り入れるなど、自然との調和を重視した独自の手法を展開しており、EUのオーガニック認証(AB)に加え、米国のオーガニック認証(USDA)も取得しています。平均樹齢は45~50年と高く、

すべて手摘みで収穫され、凝縮された味わいのワインが生まれ、口に含むとサンテミリオン特有の果実味とミネラル感が広がります。生産量は年間約2,200本と少量生産ながら、環境への配慮と伝統への敬意、革新的な醸造技術を組み合わせた姿勢が、多くのオーガニックワイン愛好家から注目を集めています。

またオーナーのMatthieu Verhaeghe氏はサンテミリオン周辺の小規模ながら高品質のワイナリーのワイン販売もサポートしており、タノワールではそれらの良質なビオワインを3種類取り揃えております。





Château Forge Céleste

シャトー・フォルジュ・セレスト



色は濃く、挽いた胡椒や杉のような清涼感のある木の香り。口に含んでから徐々にタンニンがふくよかになり、ボリューム感のある味わい。本格的なボルドーでありながらもビオワインの優しさも持ち合わせる、唯一無二のスタイル。今飲んでも大変美味しい、熟成のボテンシャルを感じることできる。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 6,900（税抜）

品種：Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Château Fleur Ursuline 2019

シャトー・フルール・ユルスリン



色は濃く、香りは深いヒノキや黒系ベリー。タンニンは細かく、丁寧な渋みを感じることができる。本格的でありながらどこかフレンドリーな優しさもある、上質なボルドーの赤ワイン。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 4,300（税抜）

品種：Merlot 80%, Cabernet Franc 20%

Barbe d'Or 2021

バルブ・ドール



深いカシスの香り。渋みもしっかりと感じることができ、旨味は適度。肉料理と合わせると、負けない骨格がありつつも肉の旨さを引き立てるような味わいの一本。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,100（税抜）

品種：Merlot, Cabernet Sauvignon, and Cabernet Franc

Cuvée des Chefs 2021

キュヴェ・デ・シェフ



熟したベリーの香りが軽快に立ち上り、基本軸はエレガントな味わい。また、フルボディー程度の渋みも含んでおり、総合的に分類するならばミディアムボディーに当てはまるのだが、香り・旨味・渋みはそれぞれに活き活きとしている。トマト系ソースのお料理からステーキ、チーズやチョコ系デザートまで合わせられる一本。

赤／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,100（税抜）

品種：CABERNET SAUVIGNON 60% MALBEC 40%

Chateau la Galante 2024

シャトー・ラ・ガラント



ソーピニヨンブラン種らしいハーブの香りに、凝縮された旨味を感じることができます。白身魚のテリースや、ハーブを加えたら美味しそうなお料理に合わせて、すっきりと飲みたい一本。

白／非発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥ 2,300（税抜）

品種：Sauvignon 60% Sémillon 20% Muscadelle 20%

ワイナリー訪問記

2024年9月、サンテミリオンでオーナーのMatthieu Verhaeghe氏にお会いしました。彼は情熱的で誠実なワイン職人で、Château Forge CélesteがEUと米国のオーガニック認証を取得し、サンテミリオングランクリュで唯一亜硫酸塩無添加という特異な存在であることを丁寧に説明してくれました。実際に試飲すると、柔らかく飲みやすい味わいで、既に十分楽しめる仕上がりでした。

全てのワインはビオロジック認証付きで、彼の哲学が一貫しています。2019年ヴィンテージは完売しており、次回のヴィンテージは2024年とのことでしたが、幸運にも2019年ヴィンテージを300本入手できました。このワインの価値のわかつていただけるお客様に丁寧に販売していく予定です。



■ Fattoria Moretto

ファットリア・モレット



イタリア ▶ エミリア・ロマーニャ州

自然農法と歴史が息づく、モデナの気品あるランブルスコ

エミリア＝ロマーニャ州モデナ近郊のカステルヴェトロ・ディ・モデナに位置する家族経営ワイナリー、ファットリア・モレットは、創業者のアントニオが1960年代にブドウ栽培を開始し、息子ドメニコが1971年に2.5ヘクタールの所有地にぶどう畠とセラーを設立。1991年、三代目のファウストとファビオが瓶詰販売に進出し、自然発酵のクオリティ志向で本格的なワイン造りをスタートさせました。近い将来、経済学とワイン醸造学を学ぶ4代目アレッシオが後を担う予定です。

畠は南～南東向きの石灰粘土土壤で、1995年には統合農法（後に有機農法へ移行）、現在はCharmat方式により清潔でエレガントな醸造で、テロワールを強く表現することを追求しています。それぞれのワインは Lambrusco Grasparossaの個性を活かし、濃いルビー色、クリーンかつ上品な飲み口が魅力です。またSbiadiはロゼで爽やかさを出しています。丁寧なワイン作りと格別なテロワール表現へのこだわりが、ワイン全体を通じて感じられます。





Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Monovitigno ランブルスコ・モノヴィティーノ



ブルーベリーのような深くも爽やかな香り。ヨーグルトのような乳酸の風味も心地良い。残糖はないが、果実のニュアンスは感じることができ、リラックスできる一本。

赤／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,300（税抜）

品種：Lambrusco Grasparossa

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Tasso ランブルスコ・タッソ



赤ワインとしてもスパークリングワインとしても両刀で使えるドライなランブルスコ。赤身のお肉にも、前菜の生ハムにも、ワイン単体でも、如何なるシーンでも寄り添ってくれるため、飲み時を選ばない。

赤／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,000（税抜）

品種：Lambrusco Grasparossa

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Semprebon ランブルスコ・センプレボン



ブルーベリージャムのような落ち着いた香り。酸味は目立たず、味わいもブルーベリーのような果実感。泡も爽やかで心地良く、リラックスタイムにおすすめの一本。

赤／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,000（税抜）

品種：Lambrusco Grasparossa

Lambrusco Grasparossa di Castelvetro Sbiadi ランブルスコ・スピアディ・ロゼ



赤系果実の綺麗な香り、泡もエレガントで心地良い。風味としての果実味は豊かだが、味わいはドライで、程よい酸もきいている。前菜から魚系のメイン料理、和食なら天ぷらに良く合う。もつ焼きや焼き鳥にも大変オススメの一本。

ロゼ／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,200（税抜）

品種：Lambrusco Grasparossa

ワイナリー訪問記

良質なランブルスコを求めイタリア・モデナ郊外の家族経営ワイナリー、ファットリア・モレットを訪問。高名なワイン評論家の評価も高い同社で迎えてくれたのは若き Alessio 氏。彼の造るランブルスコはグラスパロッサ種由来の濃い赤紫色で、果実味豊かですが、多くは

Extra Brut。甘口 Semprebon も酸味との調和が秀逸。シンプルで色鮮やかなラベルも魅力的だった。食事に合うランブルスコとして是非とも日本の皆さんに飲んでもらいたいと思います。



■ GREGOLETTO

グレゴレット



イタリア ▶ ヴェネト州

400年の伝統と手仕事が生む、気品あふれるプロセッコの真髄

グレゴレットは、プロセッコ生産の中心、ヴェネト州 Valdobbiadene に位置する歴史ある家族経営のワイナリーです。創業は 1600 年に遡り、1457 年にはすでにぶどう栽培が行われていた記録も残っています。

現在、11 ヘクタールにわたる丘陵地の畑でぶどうを手摘みし、選別と区画別発酵を徹底しています。土壌はマルノーゼ粘土や石灰質・粘土、産出エリアによって日照や気候も異なる多様なテロワールを活かし、除草剤は使用せず、オーガニック堆肥を限定期的に用いて、ほぼ手作業で栽培から醸造まで行

います。

ワイナリーは、多様なスタイルのワインを生み出しており、代表的なものに、伝統的手法で瓶内二次発酵させ、澱を残したタイプや Extra Dry タイプなどのラインアップを持ち、プロセッコ用のブドウの搾りかすから作る「Grappa di Prosecco」も生産しています。また、ワイナリーでは予約制で見学やテイスティングを受け付けており、古い蔵やワイン文献を収めたライブラリーへの案内も行っています





Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG Sui Lieviti Brut Nature 2022

コネリアーノ・ヴァルドッビアデーネ・プロセッコ・スペリオーレ・スイリビティ・ブリュットナチュール



洋ナシのようなホッとする優しい香り。飲み口はクリーミーで、後口にはのかなオレンジピールを感じる。プロセッコらしいフルーティーさもあるが、薄渦りと心地良いビターさはなかなかないスタイル。スマートなマリネなどに良く合う。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥3,200（税抜）

品種：Glera

Prosecco Treviso frizzante Sui Lieviti プロセッコ・トレヴィゾ・スイ・リエヴィティ

日本のレモンよりもみがあるイタリアンレモンや青りんごの香り。オリもそのまま瓶詰してあるため、味わいにも様々な要素を含んでおり複雑さがある。タラの芽などの山菜の天ぷらや鯛の塩焼きにも良く合う。イワシのコンフィや魚介のアヒージョにも合う。程よいビターさが食材とのペアリングの幅を広げてくれる。

白／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥2,800（税抜）

品種：Glera



Prosecco DOC Treviso Brut Rosé 2023

プロセッコ・トレヴィゾ・ブリュット・ロゼ

直接の香りも華やかだが、飲み込んだ後の余韻に残る風味が心地良い。冷やしても美味しいし、少し温度が上がった時に湧き上がってく良質な葡萄感も楽しめる一本。和洋中幅広くお食事に合わせることができる。中華だと焼壳にも良く合う。



ロゼ／発泡

容量：750ml／希望小売価格：¥2,900（税抜）

品種：Glera 85%, Pinot Nero 15%

ワイナリー訪問記

シャンバーニュに代わる高品質で手頃なスパークリングを探す中、辛口で酸味の効いた本格プロセッコに会えるワイナリーとして、ヴァルドッビアデーネ東端のグレゴレットを訪問しました。2024年9月、収穫期の真っ只中に到着しましたが、日本語を学ぶ娘のAnnaさんが案内してくれました。ここは17世紀創業、400年以上家族経営を続け、手作業収穫や自然酵母発酵など伝統製法を守りつつ高品質ワインを生産しており、ほぼ残糖ゼロのBrut Nature sui lieviti、フルーティなTreviso frizzante sui lieviti、やや甘みのあるロゼBrutの3種を輸入しますので、本格的なプロセッコの真価を示す味わいを日本の皆様にもぜひ体験していただきたいと思います。

統製法を守りつつ高品質ワインを生産しており、ほぼ残糖ゼロのBrut Nature sui lieviti、フルーティなTreviso frizzante sui lieviti、やや甘みのあるロゼBrutの3種を輸入しますので、本格的なプロセッコの真価を示す味わいを日本の皆様にもぜひ体験していただきたいと思います。

