



CHILE

商品コード

種別

希望小売価格（円・税別）

在庫数はWine listページをご覧ください

Colchagua

Clos Santa Ana クロ・サンタ・アナ

Central Region

Louis-Antoine Luyt ルイ＝アントワーン・リュイット

MACATHO マカト

Yumbel, Bío Bío

Cacique Maravilla カシック・マラヴィツリャ

Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル

Patagonia

Coteaux de Trumao コトー・ドゥ・トルマオ

Colchagua

Central Region

Yumbel, Bío Bío

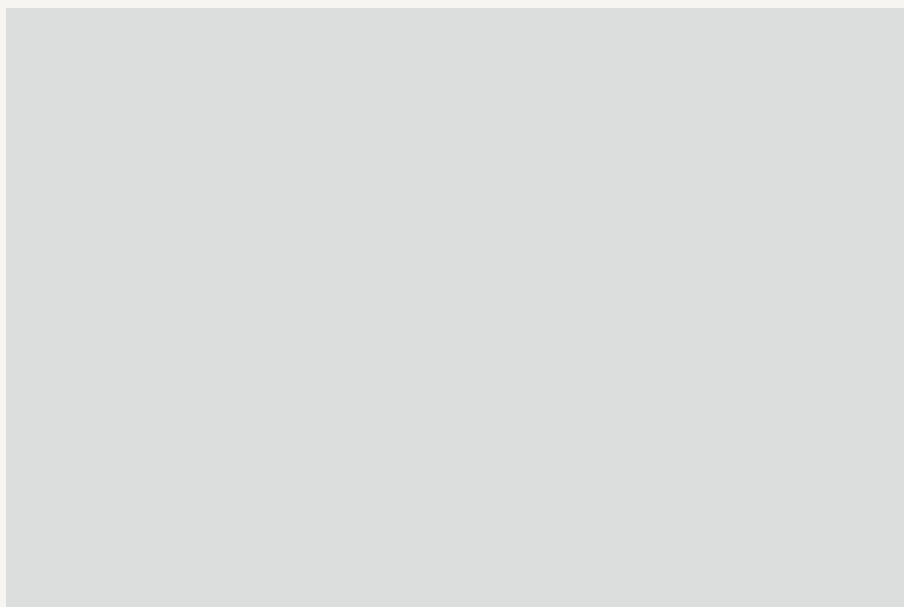
Patagonia

CHILE

Colchagua

Clos Santa Ana

クロ・サンタ・アナ



Introduction

 Insta |

—— ナチュラル＆クラシック こだわりのラインナップ

チリ中部コルチャグアバレー、海辺から55km内陸の地に2003年にスタートしたプロジェクト。はじめは捨てられた動物たちを保護し、野菜を育てていたが、2012年から葡萄を植え始め、火山灰土壌の1.3haの畑にカルメネール、カベルネ・フラン、マルベック、ピノ・ノワール、シャルドネ、ヴィオニエが植えられている。

自然をリスペクトし、有機栽培、手作りを旨とするワイン造りで現在はブランド・ノワールのペロとクラシックなボルドー、チリスタイルの赤2種（シリオス、アラレス）をリリースしている。醸造に使うのは昔からチリで使われていた大樽とアンフォラ。地下セラーのある歴史的な建物で醸造、熟成を行なっている。

01



Velo 2017 750ml 11.1%
ベロ

Blanc de Noir ピノ・ノワール 白 4 年半樽熟成 淡い黄金色にほんのり赤み、
落ち着いた果実のアロマ ヴィヴィッドな酸味と果実味のコク 温度が上がるとよ
りピノ・ノワールの個性が現れる 稀有で個性が面白いブランド・ノワール

🍷 C0213
🍷 白
💰 4,500
🍷

02



Sirios 2019 750ml 13%
シリ奥斯

カルメネール 75%、カベルネ・フラン 25%、18 ヶ月樽熟成しっかりと抽出した赤ワ
イン色、辛口、タンニン仕上げは超熟型のクラシックスタイルだが果実味は柔らかく、
ちょうど飲み頃を迎えています。

🍷 C0214
🍷 赤
💰 4,000
🍷

CHILE

Maule Valley

Louis-Antoine Luyt

ルイ=アントワーン・リュイット



Introduction

📷 Insta | 📷 Photo

—— 伝統と自然が息づく、チリ南部の自然派ワイナリー

フランス人醸造家、ルイ=アントワーン・リュイットの挑戦

チリのナチュラルワインシーンにおいて異彩を放つ存在のルイ=アントワーン・リュイット。フランス・ブルゴーニュ地方出身の彼は、1998年に初めてチリを訪れた後、現地の伝統的なブドウ栽培と土地の持つ潜在力に魅了され、やがてこの地に腰を据えることを決意した。

料理人としてのキャリアを経てフランスへ戻り、ボヌで醸造学を学んだ彼は、ナチュラルワインのパイオニアであるマルセル・ラピエールのもとで修行。その後、2006年にはマウレ・ヴァレーのカウケネスに自身の畑を取得し、初のワイナリー「Clos Ouvert (クロ・ウヴェール)」を設立。

しかし、2010年に発生した大地震によりワイナリーは打撃を受け、閉鎖を余儀なくされてしまう。そこから新たなスタートを切るべく立ち上げたのが「Agrícola Luyt Limitada (アグリコラ・リュイット・リミタダ)」である。

“パイス”という忘れられたブドウに光を当てる

リュイットの最大の功績のひとつが、チリで長らく軽視されてきた土着品種「パイス (País)」の復権。パイスは16世紀にスペイン人宣教師によって南米に持ち込まれたブドウで、かつては広く栽培されていたものの、カベルネ・ソーヴィニヨンやメルローといったフランス系品種に押されていた。

市場から姿を消しかけていたこのブドウに強い可能性を見出したリュイットは、ビオロジック農法を重視する地元農家たちとの協業のもと、樹齢100年以上の古木のパイスを使ったナチュラルワインの醸造を開始した。農薬や化学肥料を一切使わず、灌漑も行わず、自然酵母による発酵、最低限の亜硫酸使用といった、極めてミニマルなアプローチを徹底している。

その結果生まれた「Pipeño (パイペーニョ)」シリーズは、素朴ながらも力強いチリの大地を感じさせる味わいで、ナチュラルワインの愛好家たちから高く評価されている。

自社畑を持たず、農家との共生を選ぶ

現在、Agrícola Luytは自社畑を所有していないが、その代わりに、マウレ、イタタ、ビオビオといったチリ南部の各地で代々ブドウを育ててきた小規模農家と緊密に連携し、それぞれの土地と人の個性を尊重したワインづくりを行っている。

一部のキュヴェには、ブドウを供給した農家の名前や村の名が記されており、それぞれのボトルが一つの土地のストーリーを語っている。リュイットはこのスタイルを通して、農家たちの生活と技術の持続可能性を支えると同時に、チリの「カンペシーノ＝農民」文化の価値を世界に伝えている。

現在の拠点とこれから

2024年現在、Agrícola Luytはマウレ・ヴァレーを拠点としながら、広範な農家ネットワークを通じて多様な原料ブドウを得てワインづくりを続けている。かつてイタタ・ヴァレーへの拠点移動を行った時期もあったが、現在はマウレに再び軸足を置き、より深い地域連携を築いている。

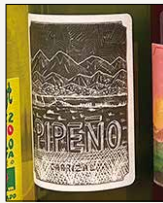
ルイ＝アントワヌ・リュイットの哲学は、単なる自然派ワインという枠にとどまらず、土地と人の共生、そしてチリの農村文化への深いリスペクトに根差している。彼のワインを味わうことは、南米の風土と歴史に触れることでもある。

◎世界的評価

世界中のナチュラルワイン専門店やレストランでも高く評価されており、デンマークの「Noma」（2024年惜しまれながらも閉店）やスペインの「El Celler de Can Roca」など、トップガストロノミーの現場でも採用されているほか、人気ポッドキャスト『I'll Drink to That!』のリーヴァイ・ダルトンは「彼は世界で最もエキサイティングなワインメーカーだ」と評価した。また、「チリワインはボルボのように退屈だ」と言ったことで有名なイギリスのワイン評論家ティム・アトキンに「ここ数年で私が味わった中で最もエキサイティングなチリワインだ。ワオ！」と絶賛された。



01



Pipeño Carrizal Blanco 2023 1L
PIPEÑO カリザル・ブランコ

missionary grapes (トロンテル、モスカテル・ド・アレキサンドリー、コリント、クリスタリーナ) 樹齢 100 から 200 年 Farmer: Ernesto and Marisol Soto Family サンティアゴから南に 400km、Maule マウレ地区の 3ha の畑から、砂、赤と黒の粘土、花崗岩土壌 除梗して木製の開放醗酵槽で 15 日間マセラシオン、プレス機はないのでパンチングダウンを行う。その後、ピーパと呼ばれる樽とステンレスタンクで熟成。うすにごりの黄色、熟したトロピカルフルーツのアロマ、金木犀、白桃、黄桃、パッションフルーツ、マンゴー、美味しい果実のフルーツポンチ状態!、とってもアロマティックで酸味との調和も美しいスペシャルな 1 本! 750ml 換算 3,300 円

☞ C0401
 ☞ 白
 ☞ ¥ 4,400
 ☞

02



El Mismo Pais 2022 1L 10.6%
エル・ミスモ・pais

マウレ地区の pais 樹齢 200 年 (2ha) 砂、砕けた花崗岩土壌 半分全房で 8 日間マセラシオン・カルボニック、半分は除梗して醗酵、お互い醗酵が終わった段階で混ぜ合わせるボジョレの手法を取り入れた造り 輝きのあるルビー色、厚みのあるアロマ、さくらんぼ、野いちご、アセロラを想わせるチャーミングなアロマと味わい、軽やかタンニン、昨年よりも赤ワイン寄りの仕上がり! ちょっと冷やし目から温度をあげてお楽しみください! 750ml 換算 2,475 円

☞ C0303
 ☞ ロゼ
 ☞ ¥ 3,300
 ☞

03



Chicha Luyt 2022 1L 12.2%
チーチャ・リュイット

pais 樹齢 200 年 Farmer: Gardeweg family 明るいルビー色、さわやかな果実のアロマ、フラワリーなアロマティックさ、チャーミングな果実味とすっきりとしたのどごし、Luyt 流 テリの地酒 (= チーチャ)、肩の力を抜いてグビグビ行きましょう! 750ml 換算 2,700 円

☞ C0304
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 3,600
 ☞

04



Pipeño Pichihuedque 2022 1L 13.8%
PIPEÑO ピチウエケ

pais 樹齢 200 年 明るいガーネット色、果実、鉱物、革、しっかり赤の雰囲気だが口に含むとアロマティックでミネラリー、大地のミネラルと果実味がキラキラと流れてゆく、飲み心地の美しいエレガントな赤ワイン! 750ml 換算 3,150 円

☞ C0305
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 4,200
 ☞

05



Huasa de Pilen Alto 2021 750ml 10.5%
ウアサ・デ・ピレン・アルト

pais 樹齢 200 年、マウレ地区 1.2ha 海に近く標高高めの区画 (ゆっくり熟するため収穫は一番最後に行う) 赤い鉄を含んだ粘土、水晶、schist (シスト = 片岩)、赤と青の花崗岩。除梗して開放醗酵槽でマセラシオンしながら 1、2 ヶ月ゆっくり醗酵、その後 8 ヶ月ティナハ = アンフォラ熟成、美しいルビー色、いちごジャム、スパイス、花束、軽やかな口当たりとキュキュッとチャーミングな酸味 & 果実味、なめらかな飲み心地、マルセル・ラピエールの薫陶を受けたルイ = アントワース流エレガントなガメイ & ピノ・ノワールに対するオマージュ! テロワールの個性が詰まった 1 本。美味!!

☞ C0402
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 3,800
 ☞

06



Huasa de Pilen Alto 2021 750ml 10.5%
ウアサ・デ・ピレン・アルト

pais 樹齢 200 年、マウレ地区 1.2ha 海に近く標高高めの区画 (ゆっくり熟するため収穫は一番最後に行う) 赤い鉄を含んだ粘土、水晶、schist (シスト = 片岩)、赤と青の花崗岩 除梗して開放醗酵槽でマセラシオンしながら 1、2 ヶ月ゆっくり醗酵、その後 8 ヶ月ティナハ = アンフォラ熟成 美しいルビー色、いちごジャム、スパイス、花束、軽やかな口当たりとキュキュッとチャーミングな酸味 & 果実味、なめらかな飲み心地、マルセル・ラピエールの薫陶を受けたルイ = アントワース流。エレガントなガメイ & ピノ・ノワールに対するオマージュ! テロワールの個性が詰まった 1 本。美味!!

☞ C0307
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 4,200
 ☞

07



Pais de Quenhuaao 2019 750ml
パイス・デ・ケンクァオ 14.3%

パイス（ガルナッチャペルーダ）樹齢 200 年 シルキーな口当たり、辛口な中盤、
上質なタンニン 空気を含むとふくよかな果実味が現れる本格赤

📦 C0211
🍷 赤
💰 3,300
🍷

08



Red Pif 2022 レッド・ピフ

チリ産の葡萄（ワイン果汁）とヤン・ロエルのコンサルタントとしての力量が掛け
合わされた傑作 !!48% パイス、23% ピノ・ノワール、17% カリニャン、9% メル
ル、2% セリーヌ、1% シークレット明るいガーネット、バラ、土、果実のアロマ、
やわらかい口当たりとタンニン、酸味とミネラル感、軽やかに仕上げられたエレガ
ント赤！

📦 F6753
🍷 淡赤
💰 3,500
🍷 - 本

CHILE

Central Region

MACATHO

マカト



Introduction

 Insta |  Photo

—— 偶然＆必然の出会い！

マカレナとトマのナイスカップルが出会い、2016年にスタートしたプロジェクト。フランス人の母を持ち、チリに生まれたマカレナはワイン造りを学びにボルドー大学へ。学生時代にナチュラルワインバーにはまった彼女は、卒業後イヴォン・メトラなどで収穫・醸造を体験する。一方フランス生まれのトマは冒険を求めチリにたどり着いた。自身のデザイン事務所を開く前はチリのほうぼうでさまざまな仕事を体験したトマ。そんな彼は当時レストランで働いていたルイ＝アントワヌ・リュイットとルームメイトになる (!)。数年後、ワイン造りを始めていたルイ＝アントワヌの収穫でマカレナとトマが会う (!!)そして彼らもワイン造りの道へ (!!!)

現在チリのワインシーンで最も噂されている彼らのプロジェクト。現在マウレ、ピオピオ、イタタ溪谷の8家族と共に働いて、古木の区画を有機栽培で手入れをしている。セラーでは極力介入を控え、秀逸なワインを生み出している！



01



Chimilito 2020 750ml 14.4%
チミルティート

自根の Pais (Negra Corriente) 樹齢 200 年 Ninhue 村, ITATA Valley 標高 110m、海岸線から 45km 内陸 幾層にも重なった複雑な土壌、ローム質 手摘みで収穫し除梗、22 日間マセラシオン、ステンレスタンク醗酵・熟成、無清澄、無濾過 明るいガーネット色、華やかなアロマ、香ばしいクッキー、パンデビス、柔らかな口当たりと豊かな味わい、様々な味わいが顔を出す、そして可憐な余韻へ・・・、素晴らしいポテンシャルとエレガントさのスペシャルワイン！

☐ C0309
🍷 赤
💰 4,400
🍷

02



Segundo Flores 2020 750ml 14.1%
セゴンド・フローレス

自根の Pais (Negra Corriente) 樹齢 150 年 Pilen Alto vineyard, Maule Valley 0.5ha の区画 花崗岩、粘土質土壌 彼らの畑で一番標高が高く 310m、海岸線から 20km (チリは海岸線とアルゼンチンとの国境に山脈があり標高が高い。チリ海岸山脈 & アンデス山脈) 4 月初旬収穫、除梗して 30 日間マセラシオン、澱引きして 6 ヶ月ステンレスタンク熟成 うすにごりのある明るいガーネット、厚みあるアロマ、シュトレン、つややかな口当たり、DRC など偉大なワインに通じるエロティックなブーケ、(ほんのり茹で豆?)、さらに大化けの予感がプンプンするスケールを測れない 1 本！

☐ C0310
🍷 赤
💰 4,400
🍷

03



Tinajacura 2020 750ml 14.1%
ティナハクラ

高樹齢、自根のサンソー 60%、 Pais の株に接木した比較的若いカリニャン 40% Guarilhue Alto vineyard, ITATA Valley 手摘み、除梗、14 日間マセラシオン、混醸、澱引きしてステンレスタンクで 6 ヶ月熟成 輝きのあるガーネット、可憐な赤い花束のアロマ、熟成した果実のアロマ、熟成しているが決して暑苦しくない果実味を酸味とミネラル感が余韻へと導く！エレガントな本格赤ワイン！

☐ C0311
🍷 赤
💰 4,400
🍷

CHILE

Yumbel, Bio Bio Valley

Cacique Maravilla

カスィック・マラヴィツリヤ



Introduction

| Photo

—— 土着の誇りと自然の恵みを伝える、チリ・ユンベルの家族経営ワイナリー

250年の歴史を持つ、南部チリのヴィーニャテロ精神

チリ南部・ビオビオ地方ユンベル郊外。豊かな火山性土壌「トルマオ」（火山灰が再堆積してできた火山砂）と冷涼な気候に恵まれたこの地で、7代にわたってブドウ栽培とワイン醸造を続けてきた家族がいる。

それが「Cacique Maravilla（＝偉大な首長）」の名を冠するワイナリーだ。

18世紀、スペイン・カナリア諸島からやってきた先祖フランシスコ・グティエレスがこの地に根を下ろし、現地のマップチェ族から敬意を込めて「Cacique Maravilla」と呼ばれたことに由来する。今なおその名を継ぎ、伝統と自然に根ざしたワイン造りを守り続けている。

彼らの畑は、チリの歴史上33番目に登録された畑であり、このことが彼らのブドウの樹齢の高さを物語っている。ワイナリーでの作業はすべて手作業で行われ、プレス機は使わずフリーランジュースのみ、ポンプは使わず重力のみである。加えて、ワインは硫黄を含むいかなる醸造製品も使用せずに自然に造られる。

2010年の大地震と“再出発”

現在ワイナリーを率いるのは7代目、マヌエル・モラガ。林業に携わっていたが、先祖の土地と向き合う決意をし、2009年から本格的にワイン造りに専念。

しかし、わずか1年後に発生した2010年の大地震で、家屋もワイナリーも壊滅的な被害を受ける。

それでも彼は諦めず、瓦礫のなかから再びスタートを切った。

「これは生き方ではなく、アイデンティティだ」という彼の言葉には、土地への揺るぎない思いがにじむ。

古木の“パイス”と伝統的なPIPEÑO

カスティック・マラヴィツリャの主演は、チリ最古のブドウ品種「パイス（País）」。16世紀にスペイン人宣教師によってもたらされたこの品種は、かつてチリ全土で栽培されていたが、近代化の波に押されて長らく軽視されてきた。だがマヌエルは、この品種の可能性を再評価し、樹齢250年にも及ぶ古木から収穫したパイスを用い、伝統的な醸造法で「Pipeño（パイペニョ）」を仕上げる。

野生酵母による発酵、温度管理なし、無濾過・無清澄、SO₂（亜硫酸）無添加というミニマルなアプローチ。発酵・熟成にはチリの伝統的な木樽「ラウリ」を使用し、1リットル瓶に詰めて出荷される。

このパイペニョは、素朴でジューシーながらも、深い土地の記憶を宿した味わいとして、ナチュラルワインの愛好家たちに熱く愛されている。

農と暮らしが共にある風景

マヌエルのワイン造りは、畑で完結しない。彼の土地には、野菜や穀物、果樹、家畜が共に育まれ、自然との共生が日常に息づいている。

また、馬による耕作や手作業での剪定・収穫など、過剰な機械化を避けた農的ライフスタイルを大切にしており、その姿勢は“ヴィーニャテロ”（viñatero＝農民兼ワイン造り手）という言葉そのもの。

ワインの名前にユーモアを込めた「Gutiflower（グティフフラワー）」「Vino Naranja（オレンジワイン）」なども、彼の遊び心と創造性を象徴している。



CHILE Yumbel, Bío Bío / Cacique Maravilla カスィック・マラヴィッリャ
造り手: Manuel Moraga Gutierrez マヌエル・モラガ・グティエレス

01



Pipeño 2021 1L 11.6%
PIPEÑO

País パイス 100% 平均樹齢 250 年 短めのマセランオンでジューシーさ、飲み心地を生み出している淡いルビー色、ラズベリー、酸味、淡く優美な飲み口、アロマティックでピュアな赤果実、火山灰土壌の芳醇な果実味、適度なタンニンが現れてくる。チャーミングな一面と本格派の一面を併せ持つ 1 本! 1L ボトルだが、飲み心地良く、すぐに空になってしまう! 少し冷やし目で飲み心地 UP! 750ml 換算 2,475 円

📦 C0315
🍷 赤
💰 3,300
🍷

CHILE

Yumbel, Bio Bio Valley

Estación Yumbel

エスタシオン・ユンベル



Introduction

📷 Insta | 📷 Photo

—— 地域と文化に根ざしたナチュラルワイン造り

忘れられたチリ南部の乾燥地帯で、土地と共に生きる造り手たち

チリ南部ビオビオ地方のユンベル。かつて鉄道が通っていたこの町の片隅に、「Estación Yumbel（ユンベル駅）」の名を冠した家族経営のワイナリーがある。

造り手は、マウリツィオ・ゴンサレスとダニエラ・タピアの夫婦。

二人が手がける畑は、先祖たちが干ばつと闘いながら守り抜いてきた、乾いた内陸地“セカノ・インテリオル”にある。この畑には、樹齢200年超のパイスを中心に、カリニャン、マルベック、モスカテルなどが育つ。いずれも接ぎ木なし・無灌漑・農薬不使用で管理され、土地の力をそのままブドウに宿す。

土壌は花崗岩と火山性土壌が入り混じったミネラル豊かな地層。ブドウは水を求めて深く根を張り、複雑なニュアンスを蓄える。

畑から始まる“再構築”の物語

ワイナリーの創設者マウリツィオは、もともと近代的なワイナリーで10年以上働いていた醸造家。

チリ・カトリック大学で農学と醸造を学び、レイダのガルセス・シルバ、メンドーサのアルトス・ラス・ホルミガス、ルイス・フェリペ・エドワーズなどで経験を積んだ。だが、近代ワイン業界の在り方に疑問を抱き、テロワールを真に映し出す場所を求めて、南部ユンベルの地にたどり着く。土地を見つめ直すきっかけとなったのが、「チリの未来は南部にある」と提唱した土壌コンサルタントのペドロ・パラによる「南部の忘れ去られたブドウ畑とその古くからの乾燥栽培のブドウの木に目を向けるのは良い考えだ」との助言もあり、2015年、マウリツィオとダニエラはこの地に移住。古木のブドウ畑と地元の人々、歴史と風土と向き合う生活が始まった。

最小限の介入、最大限の個性

Estación Yumbelの醸造は、自然酵母による発酵、SO2無添加、無清澄・無濾過というミニマルなスタイル。発酵・熟成には、地元産のラウリ材の木桶（ピーパ）、粘土製アンフォラ（ティナハス）、卵型コンクリートタンクなど、多様な容器を使い分ける。

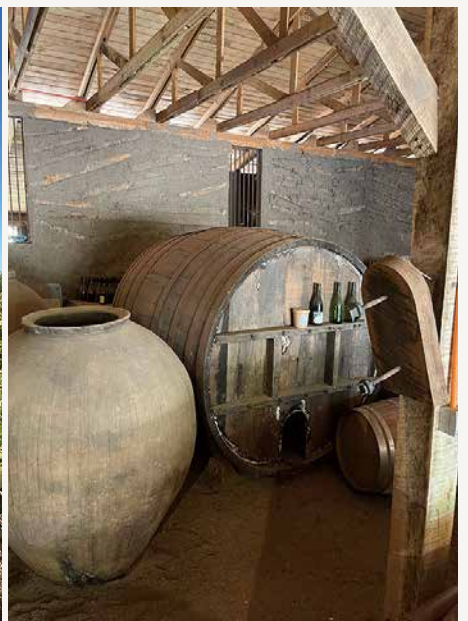
すべての工程をマウリツィオとダニエラの2人だけで手がける。年間生産量はわずか1万～1万5千本ほど。

ワインは野趣に富みながらも繊細で、果実味とミネラル感のバランスに優れ、その土地と造り手の“呼吸”を感じさせる仕上がり。

「セカノ・インテリオル」の文化的背景

彼らの畑が属する「セカノ・インテリオル」とは、マウレ、イタタ、ピオピオといった内陸乾燥地帯に広がる非灌漑の伝統畑を指す言葉。

スペイン統治時代にブドウ栽培が広がり、今なお古木が残るこの地域は、近年“チリの原点”として再注目されている。Estación Yumbelの取り組みは、単なるナチュラルワインの潮流ではなく、失われつつある土地の記憶と農の知恵を受け継ぐ試みでもある。



CHILE Yumbel, Bío Bío / Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル
 造り手: Daniela Tapia Berardi & Mauricio Gonzalez Carreño
 ダニエラ・タピア・ベラルディ & マウリツィオ・ゴンサレス・カレーニョ

01



Pipeño 2021 750ml 12.7%
PIPEÑO

País パイス 100% 平均樹齢 200 年 1.5ha 火山土壌 除梗して、60 年ものラウリの樽で醸造 淡いガーネット色、さくらんぼ、ブルーベリー、ラズベリーを想わせるフルーティなアロマ、ラベンダー、まろやか果実にチャーミングな酸味、キュッとミネラル感、素晴らしいまとまり、上質！

☞ C0317
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 3,500
 ☞

02



Juana Rosa 2021 750ml 12.7%
フアナ・ローサ

País パイス 100% 平均樹齢 200 年 花崗岩、火山土壌 除梗してラウリ樽で1ヶ月醸造、6ヶ月ステンレスタンクで熟成 鮮やかなガーネット色、やわらかく広がるアロマ、落ち着いた果実味、細やかなタンニン、木の皮、ピカピカの果実味と複雑味、今はチャーミング寄りだがどう化ける？かが楽しみ！

☞ C0318
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 3,500
 ☞

03



Quinta de Unihue 2021 750ml 12.4%
キンタ・デ・ウニフェ

País パイス 100% 平均樹齢 200 年 花崗岩土壌 ピペーニョの畑と繋がっているがより花崗岩質が強く個性の違う味わいが現れる除梗してラウリ樽で醸造、古樽とステンレスタンクを併用して熟成 彼らが所有するワイン農園の名前を冠した1本！淡いガーネット色、酸味、アロマ、果実味が次々と顔を出す、イチゴ、ラズベリーのチャーミングなアロマと風味、軽やか、伸びやかな果実味、羽の生えた質感の魅惑の1本！ブラボー！！

☞ C0319
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 4,500
 ☞

04



Malbec 2021 750ml 13.6%
マルベック

マルベック 100% 平均樹齢 60 年 花崗岩土壌 フレンチオークの古樽で醗酵、その後9ヶ月熟成 若い深いガーネット色、熟した果実、つまった香り、セミドライフルーツ、天日干し、バニラ、シナモン、果実と酸、まろやかに口いっぱい広がる風味、さわやかな余韻、様々な要素の玉手箱状態だがあくまでもさわやかな仕上がり！塊肉のローストや煮込み、赤身肉のグリルにも！

☞ C0320
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 4,500
 ☞

CHILE

Patagonia

Coteaux de Trumao

コトー・ドウ・トルマオ



Introduction

 Insta |  Photo

—— 世界が驚くパタゴニアのピノ・ノワール!!

チリ南部パタゴニアの入り口でクリスチャン&オリヴィエの兄弟が始めたプロジェクト。フランスから両親と共にチリへ移住した彼らは、家業の牛飼いを、そして金鉱を当てる仕事をしていましたが、1990年に兄弟で林業を始める。彼らが住み着いた Río Bueno ブエノ川のそばの高台で古木の葡萄樹が生き残っているのを発見した彼らは葡萄を植え始める。試験的に植えた葡萄の中でもピノ・ノワールの相性が素晴らしいことに気づいた彼らはインスピレーションに従い2000年にピノ・ノワール畑を広げた。

葡萄が育ちワイン造りの段階となったが醸造に関しても手探りの彼らは、2007年に友達づてでルイ=アントワヌ・リュイットと知り合う。そして初期の醸造はルイ=アントワヌが携わり、彼らのワインが生まれた。そのピノ・ノワールはエレガントで表現豊か、チリの地酒とは一線を画すものだった。彼らの高台の火山灰土壌、ブエノ川がもたらす湿度と冷涼なミクロクリマ、まさにテロワールと品種が合致した特別なポテンシャルを持つワインが生み出された。そのワインは徐々に世界に知られることとなり、現在は入手困難なワインとなっている。

現在畑や醸造はロワール出身の才能あるカンタンとコトー・ドウ・トルマオ チームがビオディナミの手法を用いた有機栽培とクオリティの高い醸造を続けており、さらなる高みに至っている！



01



Bellavista 2021
ベッラヴィスタ

シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ピノ・グリ、ヴィオニエ 短めマセラシオン、若干酸化熟成明るい黄金色〜アンバーカラー、アカシア、熟した果実と美しい酸味、香ばしいガトー、銀木犀、豊かなアロマ、充実した要素と複雑味、余韻のミネラル感とほろ苦さ！甘露

☞ C0501
☞ 白
☞ ¥ 7,000
☞

02



Coteaux de Trumao 2020 750ml 13,1%
コトー・ドゥ・トルマオ

ピノ・ノワール 鮮やかなガーネット色、初めは落ち着いたアロマ、しっとりした口当たり、しなやかな果実味、複雑味、赤から黒果実系、下支えする酸味、徐々に湧き上がるアロマ、酸味、果実味と複雑味が豊かに香るポテンシャルのつまった特別な1本！さらに飲み進むとキラキラした果実味とミネラル感が現れる、そしてどんどん香るアロマと果実味、Amazing！以前飲ませてもらった2019年ものはシャンボール＝ミュージー1級格だったが、2020年ものは如何に！？パタゴニアのポテンシャルがつまった魅惑の1本!!!

☞ C0321
☞ 赤
☞ ¥ 7,000
☞