

G.D.Vajra

G.D.ヴァイラ/ピエモンテ



復刻！

ひいお爺ちゃんのワイン

ネッピオーロ・クレア・イルンガ・チ

参考上代:3,200 円

1606 年、当時ピエモンテを支配していたサヴォイア家のジャン・パティスタ・クローチェが当時のネッピオーロについて書き残しています。今でこそ、高級ワイン品種ですが、当時は軽くクリスピーな日常酒を造っていました。偉大なワインを造る為ではなく、ピエモンテというテロワールで育てやすい品種だったのです。

アルド・ヴァイラは、先人達のワイン造りに敬意を表し、ネッピオーロの原点とも言える当時のワイン造りを再現します。行き過ぎた現代醸造に警笛を鳴らすかのように。毎年、少量だけ造られ、主に地元で消費されてきた「クラレ・J.C」がそれです。

20%は茎ごと全房で発酵。茎からの水分と良い意味でのヴェジタルな要素はワインに涼しさを与えます。マセラシオンは僅か数時間。抽出は極力控えて果皮は動かす事はありません。熟成は僅か 3 ヶ月。

透明感のある鮮烈な赤い色調。苺やサクランボに少しミントの香。フレッシュで弾むような味わいは今のネッピオーロには絶対に感じる事はありません。アルド・ヴァイラは、このワインをタイムカプセルだと言っていました。このワインを飲んでピエモンテの古典を再認識してるのでしょうか。

120 本のみ。



91

VINOUS

エクストラ・ブリュット・ロザート

参考上代:4,200 円

1787 年、米の栽培を学びに来ていたフランス人、トーマス・ジェファーソンはトリノに滞在し、初めてネッピオーロを飲みました。「マデイラのように甘くシルキーで、ボルドーのようなテンションと収斂味を持ち、シャンパーニュのように生き活きとしている」と当時の古文書に記載されています。この頃のネッピオーロの伝統を今の醸造家は忘れてしまっています。アルド・ヴァイラは、この忘れ去られた伝統に、もう一度光を当てたいという欲求に逆らう事ができませんでした。

昔の忘れられた伝統を再現しながらも、スプマンテとして素晴らしいものにしていく為、いくつかのヴァイラらしい拘りを加えています。パローロの畑の若いネッピオーロを 60% 使用しますが、ネッピオーロだけではフィネスに欠けてしまうので、40%ピノ・ネロを使用します。このピノ・ネロはシャンパーニュ・クローンをロッディーノ(モンフォルテの東側)とヴェルニエ(パローロ村の西側)の石灰質の北側斜面に植えたもので、酸度が高く、ワインにフィネスと余韻を与えます。

シャンパーニュ方式で発酵した後、澱と共に 65 ヶ月熟成。ネッピオーロの重厚感と少しのタンニン。黒葡萄らしい骨格が圧倒的で食前酒と言うよりも赤ワイン的な力強さ。そこにシャンパーニュ・クローンのピノ・ネロの赤スグリのような酸味と伸びのあるミネラル感が加わり、余韻が長い！
120 本のみ！

▲エクストラ・ブリュット・ロザート

Vinous で 91P 獲得するなど各方面で素晴らしい評価を得ているネッピオーロのスプマンテ。大人気の為、日本への割当は僅かに 120 本…。少な過ぎるじゃないですか…。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で！

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします！

FACEBOOK & INSTAGRAM

バローロ 2017

2017年のバローロは赤い果実のピュアさ、深さを味わえる。更に質の高いタンニンがこのワインの寿命を保証してくれる。造り手にとっては困ったことに春の霜と夏の早魃のお陰で1947年以來の低収量となってしまったが、葡萄はその分、凝縮してくれた。葡萄の品質には正直驚きました。果実は9月の夜間の冷え込みとカリウムの含有率が高かった事で最高の状態でした。

4月は霜と気温の低下に悩まされたが、5月には回復。夏に向けて非常に暑かったが、2003や2011と比べて夜間が冷え込んだのが救いだった。お陰で雨が少なかった割にネッピオーロは水分ストレスに悩まされる事はなかった。9月も日中は暑かったが、我々の畑は平野部ではないので夜間の冷え込みが他の畑より強かったので糖度が上がりきらずにフェノールが成熟してくれた。収穫が早い畑が多かったと思うが、私達の畑は開花から185日での収穫(早い年は170日、遅い年は200日)なので平均的。比較的早くから飲める柔らかさはありながら、抜栓後の発達を見る限り、かなりの熟成ポテンシャルを持っていると言えるでしょう。楽しんで下さい。そして、驚いて下さい。

BAROLO BRICCO DELLE VIOLE



2015 BAROLO RAVERA



バローロの西端、完璧なバランス

バローロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ 2017

参考上代: 12,000 円 在庫: 69 本

評価: 98P:WS, 96P:WE, 95P:JS, 95P:WA, 95P:Vinous

バローロの西端がブリッコ・デレ・ヴィオーレ。真南を向いているので朝日から夕陽まで長く太陽を浴びる。泥灰質土壌だがバローロ村の中では比較的粘土の比率が高い。ワインは、その名の通りヴィオーレ(スミレ)のような繊細で重さとは無縁。バローロで最も美しい、透き通るような酒質は感動的。発酵はステンレスタンク(25日程度のマセラシオン)。熟成は大樽で42~48ヶ月程度。

冷涼畑の砂質土壌はとにかく繊細

バローロ・コステ・ディ・ロゼ 2017

参考上代: 9,600 円 在庫: 24 本

評価: 96P:WE, 94P:WA

2015年から借りている新しい畑。バローロ村の最も高い場所に位置。標高は310m。主にシルトや粘土で構成される泥灰質土壌の「マルネ・ディ・サンタガタ・フォッシリ」と呼ばれる土壌で極端に砂が多い。よって繊細で軽やか。伸びのある余韻が楽しめる。樹齢は20-25年。発酵期間は約40日間、内10日間はサブマージド・キャップを行う。熟成はスラヴォニア産大樽で42~48ヶ月程度。

ノヴェットとセツラルンガの個性

バローロ・ラヴェラ 2017

参考上代: 10,000 円 在庫: 24 本

評価: 97P:WE, 96P:JS

バローロ・ラヴェラ 2015

※再入荷

参考上代: 10,000 円 在庫: 36 本

評価: 96P:Wine Front 95P:WE 95P:Vinous 93P:WS

この畑はマルネ・ディ・サンタガタ・フォッシリ(バローロ村)とフォルマツィオーネ・ディ・レクイオ(セツラルンガ村)が混じりあっているためノヴェット村で最も重要な畑とされる。ヴァイラの区画は最も南なのでセツラルンガ寄り。ワインは明るい香に力強さも兼ね備えている。発酵はステンレスタンク(25日程度のマセラシオン)。熟成は大樽で42~48ヶ月程度。

ノヴェットとセツラルンガの個性

バローロ・アルベ 2018

参考上代: 6,200 円 在庫: OK

評価: 94P:WE, 17P/20:Jancis Robinson

La Volta, Fossati, Coste di Vergneのブレンド。ステンレスタンクで発酵(葡萄の状態によってだが例年25日程度のマセラシオン)。熟成は大樽で34ヶ月程度。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内

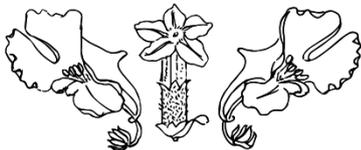


造り手の今をお届けします!
FACEBOOK & INSTAGRAM

Luigi Baudana

ルイジ・パウダーナ

LUIGI BAUDANA



パローロ村の軽く、年代の若い土壌を活かした繊細で華やかなパローロで人気のヴァイラ家がセツラルンガに進出したニュースはパローロの造り手の間でも大きな驚きでした。『高齢で跡継ぎがいなかったルイジ・パウダーナの畑とカンティーナを引き継ぎ、セツラルンガでのワイン造りを開始。ヴァイラ流のセツラルンガの解釈が感じられるはず』畑はエリオ・アルターレ、ジャコモ・コンテルノも所有し、近年注目を集める「チェレッタ」。そしてチェレッタの西隣で代名詞的存在「パウダーナ」を含めて 2.6ha。『パローロで最も小さな造り手の 1 つだったルイジ。パウダーナ。2009 年にヴァイラに引き継がれたが、敬意を表しカンティーナ名を残している』パウダーナはセツラルンガでもサンタガタ・フォッシーリ(シルト、粘土)比率が高い土壌。比較的若い土壌なので軽やかでバランスに優れた柔らかい質感のワインを産みます。『チェレッタはフォルマッチオーニ・ディ・リクイオ(圧縮されたマール)土壌で非常に古い年代層。ワインは、より力強く、鉄っぽく凝縮されている』

BAROLO BAUDANA



Barolo "Baudana" 2018

パローロ・パウダーナ

参考上代: **12,000** 円 入港数: **120** 本

95P:RP, 93P:Vinous, 5Grappoli

パウダーナの畑はセツラルンガに位置し樹齢は約 50 年。収穫は 10 月第 3 週から始める。発酵はすぐに始まり 30 日ほど続く。ほとんどの果汁はオークの大樽で発酵をマセレーションは 10 日ほど優しくバトナージュ、ルモンタージュを行う。その後スラヴォニアのオーク樽で約 32 ヶ月間熟成。

BAROLO CERRETTA



Barolo "Cerretta" 2018

パローロ・チェレッタ

参考上代: **12,000** 円 入港数: **120** 本

96P:RP, 93P:Vinous, 3Bicchieri

パウダーナの反対側の畑、セツラルンガの東側斜面に位置する畑でローム質で、粘土と砂質と石灰質の土壌です。通常は 10 月の 3 週目から収穫が始まり発酵は大樽で 35~40 日間続きます。Capello sommerso でマセレーションは一週間程行います。その後スラヴォニア産の大樽で 32 か月間熟成させる。

BAROLO SERRALUNGA



Barolo "Serralunga d'Alba" 2018

パローロ・セツラルンガ・ダルバ

参考上代: **8,000** 円 入港数: **120** 本

94P:WS, 94P:WF, 93P:Vinous

チェレッタとコスタベッラの葡萄。10 月の 2 週または 3 週目に収穫する。発酵は通常 25 日間続きその後スラヴォニア産の中容量のオーク樽で約 30 ヶ月間熟成させる。

Langhe Bianco "Dragon" 2021

パローロ・セツラルンガ・ダルバ

参考上代: **2,800** 円 入港数: **360** 本

1980 年が初ヴィンテージでその際は Ch と S.B で造っていた。その後この地域の大切な品種であるナシエッタを使用する事にした。当時はチェレッタに畑があったが現在はノヴェッロで栽培している。垂直発酵槽で 10~15 日間発酵、通常 MFL はしない。その後ステンレスタンクで 6 ヶ月落ち着かせる。

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス: 03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日 月 日



最新情報は「メルマガ」で!

・登録はQRコードで簡単
・読者限定「特別条件」

・限定品、最新入港案内
・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM

G.D.Vajra

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A6884	Barolo "Albe" バロ-ロ・アルベ	2018	赤	750	6,200	92P:JS	OK	本
A4233	Barolo "Ravera" バロ-ロ・ラヴェラ	2015	赤	750	10,000	95P:WE	32本	本
A5824	Barolo "Ravera" バロ-ロ・ラヴェラ	2017	赤	750	10,000	97P:WE, 96P:JS	15本	本
A5825	Barolo "Coste di Rose" バロ-ロ・コステ・ディ・ロゼ	2017	赤	750	9,600	96P:WE, 94P:WA	13本	本
A5826	Barolo "Bricco delle Viole" バロ-ロ・ブリッコ・デッレ・ヴィオーレ	2017	赤	750	12,000	96P:WE, 95P:JS 95P:WA	69本	本
A7260	Langhe Nebbiolo ランゲ・ネッピオーロ	2020	赤	750	3,800	ネッピオーロの若樹	120本	本
A7261	Langhe Nebbiolo "Clare JC" ランゲ・ネッピオーロ・クレア・イルンガ・チ	2021	赤	750	3,200	ネッピオーロの歴史的スタイル	120本	本
A6531	Langhe Freisa "Kye" ランゲ・フレイザ・キエ	2017	赤	750	5,400	樹齢30年以上	53本	本
A5076	Barbera d'Alba バルベ-ラ・ダルバ	2018	赤	750	3,900	2回に分け収穫	73本	本
A6847	Barbera d'Alba Superiore バルベ-ラ・ダルバ・スペリオレ	2020	赤	750	5,200	93P:Vinous	120本	本
A6533	Barbera Freisa バルベ-ラ・フレイザ	2018	赤	750	3,200	曾祖母のレシピ	完売	本
A4534	Dolcetto d'Alba ドルチェット・ダルバ	2019	赤	750	2,600	樹齢25~30年	164本	本
A5828	Dolcetto d'Alba "Coste & Fossati" ドルチェット・ダルバ・コステ・エ・フォッサティ	2019	赤	750	3,600	90P:PK	84本	本
A6534	Langhe Rosso ランゲ・ロッシ	2020	赤	750	2,400	6品種混醸	OK	本
A7263	Langhe Bianco Riesling ランゲ・ピアンコ・リースリング	2021	白	750	5,000	マルセル・ダイスの畑から植樹	120本	本
A7268	Extra Brut Rosato "N.S. Della Neve" エクストラ・ブリュット・ロザート・ノストラ・シニョーラ・デッラ・ネヴェ	N.V	泡口ゼ	750	4,200	90P:Extra Wine	120本	本

Luigi Baudana

商品記号	ワイン	VIN	色	容量	参考上代	メモ	在庫数	ご注文数
A7266	Barolo "Serralunga d'Alba" バロ-ロ・セッラランガ・ダルバ	2018	赤	750	8,000	91P:Vinous チエレッタとコスタベッラ	120本	本
A7264	Barolo "Baudana" バロ-ロ・パウダーナ	2018	赤	750	12,000	95P:RP 5Grappoli	120本	本
A7265	Barolo "Cerretta" バロ-ロ・チエレッタ	2018	赤	750	12,000	96P:RP 3Bicchieri	120本	本
A7267	Langhe Bianco "Dragon" ランゲ・ピアンコ・ドラゴン	2021	白	750	2,800	MFLなし	360本	本

【ご注文は受注専用メール: t-order@terravert.co.jp / ファックス:03-3584-2681】

貴店名

担当者様

電話番号

帳合酒販店

希望納品日

月

日



最新情報は「メルマガ」で!

- ・登録はQRコードで簡単
- ・限定品、最新入港案内
- ・読者限定「特別条件」
- ・試飲会、セミナー優先案内



造り手の今をお届けします!

FACEBOOK & INSTAGRAM