

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店 スペシャルテイスティング

シャブリ地区を代表する2つの稀少なグラン・クリュ

シャブリの名だたる優良区画を所有する老舗ワイナリー。力強さをフィネスを兼備するグラン・クリュ。

Tasting Item

ボトル販売価格

2022 シャブリ グラン・クリュ グルヌイユ / ルイ・ミシェル&フィス 17,600円(税込)

(フランス ブルゴーニュ) 白

単品50ml 1,650円(税込)

ルイ・ミシェル&フィスは、シャブリにて1850年より5代に渡ってワイン造りを行う、家族経営のドメーヌ。彼らが手掛けるのは、プティ・シャブリをはじめ、一級畑のモンテ・ド・トネル、ヴァイヨン、モンマンなどの7区画、特級畑のレ・クロ、グルヌイユ、ヴォーデジールの3区画などシャブリの中でも名立たる優良区画を所有しています。グルヌイユは、シャブリの7つのグラン・クリュの中で最も最小の畑。スラン川に最も近い場所に位置しているため、畑は風を受けて適度な湿度を保ち、小さな小石が混ざった水はけの良い粘土質土壌を備えているのが特徴です。彼らは斜面上部に0.5haの畑を所有。1950年と1980年に植樹されたブドウ樹を栽培しています。



秀逸な一級畑を造るいぶし銀のシャブリ生産者。優れた土壌を持つ特級畑が生むリッチな1本

Tasting Item

ボトル販売価格

2022 シャブリ グラン・クリュ ブーグロ / ダニエル(メゾン)・ダンブ 15,400円(税込)

(フランス ブルゴーニュ) 白

単品50ml 1,430円(税込)

ダニエル・ダンブは、この2つの一級畑を造らせたなら右に出る者はいないと言わしめるほどの名声を得ています。シャブリの真髄はその酸味にあると言っても過言ではありませんが、彼らがワインを造る際に最もこだわっているのが、その酸味。ブドウが熟し過ぎないように収穫時期を見極めるのはもちろん、収穫から醸造に至るまで、ブドウが酸化しないように細心の注意を払っています。また低温発酵させることで、みずみずしい酸味を残し、高温で発酵した際のエキゾチックな香りが出ないように気を使っています。村名、一級畑ともにステンレスタンクを使用し、テロワールの特徴を最大限表現しています。ブーグロは、レ・ブルーズの下に位置する特級畑。最高の日当たりと保湿性に優れた土壌から、ボリューム感があり、土のニュアンスを備えた味わいのワインが生まれます。最高の日当たりと保湿性に優れた土壌を持つ特級畑が生むリッチな1本をぜひお楽しみください。



2 銘柄セット 各50ml 2,970円(税込)

ENOTECA®
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店
〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 グランフロント大阪うめきた広場 B1F
TEL 06-6359-1688

ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。

*妊娠中、及び授乳中の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与える恐れがあります。 *飲酒運転は法律で禁止されています。 *価格は消費税10%を含む税込価格です。 *店内イベント開催に伴い開催時間が増える場合がございます。 *ワインの状態により予告なくアイテムが変更となる場合がございます。 *ご予約優先となります。 *写真はイメージです。 *全てカフェ&バースペースにて着席形式となります。

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店 スペシャルテイスティング

現代アマローネの世界を牽引する造り手

Tasting Item

ボトル販売価格

2016 マテルニゴ アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・リゼルヴァ
/ テデスキ (イタリア ヴェネト) 赤

25,300円(税込)

テデスキは、1824年に設立された、ヴェネト州ヴァルポリチェッラの名門ワイナリー。当時一般的ではなかったクリュ名を冠したワインを瓶詰めした、クリュ・ワインのパイオニアとしても知られています。こちらは新たに見つけた単一区画「バリラ」から造られる1本。ワイン・アドヴォケートでは「力強さはあるが非常にバランスが取れており、均整が取れている。決して重すぎたり濃すぎたりはしない」とコメントされる逸品です。

50ml **2,420円** (税込)



イタリアワインの女王と讃えられるブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの生みの親

Tasting Item

ボトル販売価格

2018 ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ アンナータ / ビオンディ・サンティ
(イタリア ピエモンテ) 赤

41,800円(税込)

ビオンディ・サンティはブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの生みの親ともいべき一族。ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ アンナータは、ビオンディ・サンティが造るスタンダードキュヴェです。ビオンディ・サンティが所有する3つの畑の中で最も古い畑、「イル・グレッポ」のブドウを使用。優良年のみ造られる特別なキュヴェ、「リゼルヴァ」もこのイル・グレッポのブドウから造られており、この畑は他の畑とは一線を画す、優れたポテンシャルを備えています。

50ml **3,960円** (税込)



時とともにエレガンスを増すポイヤックを代表するスーパーセカンド

Tasting Item

ボトル販売価格

2015 シャトー・ランシュ・バージュ
(フランス ボルドー ポイヤック) 赤

44,000円(税込)

メドック格付け第五級に位置し、複雑味溢れるアロマと素晴らしい凝縮感、そして長期熟成のポテンシャルを備えた高いクオリティで知られるシャトー・ランシュ・バージュ。ポイヤック中心部に位置する絶好のロケーションを誇る、常に格付け以上の評価を獲得しているポイヤックを代表するシャトーです。「典型的な長期熟成型のワイン」と評されているランシュ・バージュ。決して侮ること出来ないその実力は、格付けを遥かに超えた味わいをお楽しみいただけます。

50ml **4,180円** (税込)



モレ・サン・ドニ村でワイン造りを続ける家族経営のドメヌ。華やかでボリューム感のあるグラン・クリュ

Tasting Item

ボトル販売価格

2022 クロ・サン・ドニ グラン・クリュ/ カスタニエ
(フランス ブルゴーニュ) 赤

57,200円(税込)

ドメヌ・カスタニエは、モレ・サン・ドニに本拠地を構え、5世代に渡ってワイン造りを続ける家族経営の老舗ワイナリーです。特級畑クロ・サン・ドニは、モレ・サン・ドニ村の北側に位置した総面積が6.07haの畑。モレ・サン・ドニ村の名前の由来にもなった、村を代表する畑の1つです。華やかなアロマとシルキーなタンニンが魅力の女性的な印象のあるピノ・ノワールです。

50ml **5,390円** (税込)



ENOTECA
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 うめきた広場 地下1階 グランフロント大阪 TEL.06-6359-1688

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。※ほどよく、楽しく、いいお酒。※のんだあとはリサイクル。

●酒類販売管理者：樋口 隆哉 ●研修受講年月日：2022年11月8日 ●次回研修の期限：2025年11月7日 ●研修実施団体名：熊谷小売酒類組合
【会社代表者情報】エノテカ株式会社 代表取締役 堀慎二 〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号 フリダイヤル：0120-81-634



ワインショップ・エノテカグランフロント大阪店 スペシャルテイスティング

イタリアワインの女王と讃えられる

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの生みの親

Tasting Item

BRUNELLO DI MONTALCINO ANNATA / BIONDI SANTI

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ アンナータ
/ ビオンディ・サンティ

(イタリア ピエモンテ) 赤

2018 ボトル販売価格 41,800円 (税込)

50ml

3,960円
(税込)

ビオンディ・サンティはブルネッロ・ディ・モンタルチャーノの生みの親ともいべき一族。19世紀の末にブルネッロの亜種サンジョヴェーゼ・グロッソのみを用いて、ワインを造る研究を開始。強烈なタンニンや酸を調和させるべくスラヴォニアンオークでの長期熟成を導入し、1888年、力強くもしなやかなブルネッロ・ディ・モンタルチャーノを造り上げました。

ブルネッロ・ディ・モンタルチャーノ アンナータは、ビオンディ・サンティが造るスタンダードキュヴェです。ビオンディ・サンティが所有する3つの畑の中で最も古い畑、“イル・グレッポ”のブドウを使用。優良年のみ造られる特別なキュヴェ、“リゼルヴァ”もこのイル・グレッポのブドウから造られており、この畑は他の畑とは一線を画す、優れたポテンシャルを備えています。

アンナータは、グレッポの畑の樹齢10年～25年のブドウの樹から造られ、熟成は伝統的な製法を守り、スラヴォニアンオークの樽で3年熟成されます。100年以上使っている古い樽から、新しい樽まで、新旧取り混ぜて使うことで、ワインにデリケートな味わいを演出。彼らが造り上げたワインは家族代々受け継がれ、今でも伝統的な王道ブルネッロとして、世界のワイン愛好家を魅了し続けています。



ENOTECA®
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 うめきた広場 地下1階 グランフロント大阪 TEL.06-6359-1688

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。※ほどよく、楽しく、いいお酒。※のんだあとはリサイクル。

●酒類販売管理者：樋口 隆哉 ●研修受講年月日：2022年11月8日 ●次回研修の期限：2025年11月7日 ●研修実施団体名：熊谷小売酒類組合
【会社代表者情報】エノテカ株式会社 代表取締役 堀慎二 〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号 フリダイヤル：0120-81-634



ワインショップ・エノテカグランフロント大阪店 スペシャルテイasting

現代アマローネの世界を牽引する造り手

注目エリアの単一区画から優良年のみ造られる、雄大さと繊細さを備えたりゼルヴァ

Tasting Item

🇮🇹 MATERNIGO AMARONE DELLA VALPOLICELLA RISERVA / TEDESCHI

マテルニゴアマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ・リゼルヴァ
/ テデスキ

(イタリア ヴェネト) 赤
2016 ボトル販売価格 25,300円 (税込)

50ml
2,420円
(税込)

テデスキは、1824年に設立された、ヴェネト州ヴァルポリチェッラの名門ワイナリー。1918年には、ヴァルポリチェッラ最初のクリュのひとつ「モンテ・オルミ」を取得し、1964年に、当時一般的ではなかったクリュ名を冠したワインを瓶詰めした、クリュ・ワインのパイオニアとしても知られています。現在は、古くからルーツのある西部クラシコ地区と、外から進出してきた生産者も多く近年注目の東部メッツァーネ渓谷に、計3つの畑、約43.5haを所有。ヴァルポリチェッラのテロワールを忠実に反映し、アマローネとヴァルポリチェッラを中心とした計10種類以上のワインを生産しています

こちらはヴァルポリチェッラの注目エリア、東部渓谷に位置する「マテルニゴ」の畑で、新たに見つけた単一区画「バリラ」から造られる1本。マテルニゴの偉大な個性が反映された雄大さと繊細さを備えた均整の取れた仕上がり。2016年がファーストヴィンテージとなり、ワイン・アドヴォケイトでは「力強さはあるが非常にバランスが取れており、均整が取れている。決して重すぎたり濃すぎたりはしない」、ワイン・エンスージアストでは「アマローネのユニークな世界を表現している。非常に力強く、同時にエレガント」とコメントされる逸品です。 Grillした赤身肉やジビエ、風味豊かなチーズとのマリージュをお楽しみください。



ENOTECA®
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 うめきた広場 地下1階 グランフロント大阪 TEL.06-6359-1688

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。※ほどよく、楽しく、いいお酒。※のんだあとはリサイクル。

●酒類販売管理者：樋口 隆哉 ●研修受講年月日：2022年11月8日 ●次回研修の期限：2025年11月7日 ●研修実施団体名：熊谷小売酒類組合
【会社代表者情報】エノテカ株式会社 代表取締役 堀慎二 〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号 フリダイヤル：0120-81-634



ワインショップ・エノテカグランフロント大阪店 スペシャルテイasting

モレ・サン・ドニ村で5代に渡ってワイン造りを続ける家族経営のドメヌ。

華やかで女性的なスタイルのグラン・クリュ

Tasting Item

■ CHASSAGNE MONTRACHET LE CONCIS DU CHAMPS / HUBERT LAMY

クロ・サン・ドニ グラン・クリュ
/ カスタニエ

(フランス ブルゴーニュ) 赤

2022 赤 ボトル販売価格 57,200円 (税込)

50ml
5,390円
(税込)

ドメヌ・カスタニエは、モレ・サン・ドニに本拠地を構え、5世代に渡ってワイン造りを続ける家族経営の老舗ワイナリーです。モレ・サン・ドニを代表する特級畑クロ・ド・ラ・ロッシュやクロ・サン・ドニはもちろん、シャルム・シャンベルタンやクロ・ド・ヴァージョなど綺羅星のごとき素晴らしい畑の数々を所有し、魅力のあるラインナップを誇ります。

特級畑クロ・サン・ドニは、モレ・サン・ドニ村の北側に位置した総面積が6.07haの畑。モレ・サン・ドニ村の名前の由来にもなった、村を代表する畑の1つです。カスタニエが所有する区画は、0.40haの泥灰土質土壌で構成。ブドウ樹は1967年と1995年に植樹されており、出来るだけ除草剤や殺虫剤を使用せずに栽培されています。収穫は手摘みで行い、その後、ブドウを13℃の温度下で5日間の低温浸漬させ、15～20日間発酵。熟成は約50%の新樽で12ヵ月間、瓶詰め前に更にステンレスタンクで6ヵ月間行います。

こうして造られるのは、華やかなアロマとシルキーなタンニンが魅力の女性的な印象のあるピノ・ノワールです。



ENOTECA
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 うめきた広場 地下1階 グランフロント大阪 TEL.06-6359-1688

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。※ほどよく、楽しく、いいお酒。※のんだあとはリサイクル。

●酒類販売管理者：樋口 隆哉 ●研修受講年月日：2022年11月8日 ●次回研修の期限：2025年11月7日 ●研修実施団体名：熊谷小売酒類組合

【会社代表者情報】エノテカ株式会社 代表取締役 堀慎二 〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号 フリダイヤル：0120-81-634



ワインショップ・エノテカグランフロント大阪店 スペシャルテイスティング

時とともにエレガンスを増す ポイヤックを代表するスーパーセカンド

Tasting Item

■ CH.LYNCH BAGES

シャトー・ランシュ・バージュ

(フランス ボルドー ポイヤック) 赤

2015 ボトル販売価格 44,000円 (税込)

50ml
4,180円
(税込)

メドック格付け第五級に位置し、複雑味溢れるアロマと素晴らしい凝縮感、そして長期熟成のポテンシャルを備えた高いクオリティで知られるシャトー・ランシュ・バージュ。ポイヤック中心部に位置する絶好のロケーションを誇る、常に格付け以上の評価を獲得しているポイヤックを代表するシャトーです。

メドック格付け第五級ながら、ときにスーパーセカンドとも呼ばれるシャトー・ランシュ・バージュ。造られるワインは、カベルネ・ソーヴィニヨンの比率が高いことにより、タンニンが豊富でまろやかさの中にも厚みがあり、力強い味わい。また開放的で率直、とっつきやすいながらもポイヤックらしさや品格を失わないスタイルは、「貧者のムートン・ロスチャイルド」とも評されるほどのシャトーです。

グラスに注ぐと、深みあるルビーパープルの色合いが輝きを増し、赤系・黒系果実のフレッシュなアロマが際立ちます。味わいは非常に凝縮された果実味に豊かなミネラル感、そしてスパイシーなニュアンスが特徴。若いうちからタンニンもまろやかで、口当たりが良く、エレガンスを感じさせてくれます。「典型的な長期熟成型のワイン」と評されているランシュ・バージュ。決して侮ること出来ないその実力は、格付けを遥かに超えた味わいをお楽しみいただけます。



ENOTECA
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 うめきた広場 地下1階 グランフロント大阪 TEL.06-6359-1688

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。※ほどよく、楽しく、いいお酒。※のんだあとはリサイクル。

●酒類販売管理者：樋口 隆哉 ●研修受講年月日：2022年11月8日 ●次回研修の期限：2025年11月7日 ●研修実施団体名：熊谷小売酒類組合
【会社代表者情報】エノテカ株式会社 代表取締役 堀慎二 〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号 フリダイヤル：0120-81-634



ワインショップ・エノテカグランフロント大阪店 スペシャルテイスティング

帝王ガヤが熱望したボルゲリの地で造られる ワイナリーの名を冠したフラッグシップ

Tasting Item

🇮🇹 CAMARCANDA / CA'MARCANDA

カマルマンダ / カマルカンダ

(イタリア トスカーナ) 赤

2020 ボトル販売価格 27,500円 (税込)

50ml

2,640円
(税込)

イタリアワイン界の帝王として、最高峰の地位を不動のものとしているガヤ。1859年、ピエモンテ州で初代ジョヴァンニ・ガヤ氏によって創設されて以来、家族経営による徹底した品質主義を貫き、常に最高品質のワインを生み出しています。中でも4代目当主、アンジェロ・ガヤ氏はガヤを語る上で最も欠かせない存在です。アンジェロ氏が1996年に手に入れたワイナリーが、こちらのカ・マルカンダ。ワイナリーは数々のスーパータスカンが産出されるトスカーナ州の沿岸部、ボルゲリ地区に位置しています。カ・マルカンダとは、ピエモンテの方言で「望みのない交渉」という意味。アンジェロ氏が幾重にも及ぶ交渉の末、念願叶って手に入れたこの土地に対する熱い想いが込められています。

こちらは、ボルゲリの特異的な土壌と帝王ガヤの情熱と技術が結集した渾身のフラッグシップキュヴェ。2015年以降、カベルネ・ソーヴィニオンを主体にカベルネ・フランを少量ブレンドするという、セパージュの変更を実施し「歓迎的で色彩豊か、そしてリラックスできて野性的。」であることという、ガヤ氏の考えるボルゲリの魅力が表現されています。爽やかな酸とタンニンに黒系果実の風味を伴う凝縮した果実味と、フィネスに満ちた濃厚な味わいが特徴です。最後まで続くエレガントな余韻は、上質なカベルネ・ソーヴィニオンならではの。長期熟成を経ることでより複雑味を増す、熟成が愉しみな1本です。



ENOTECA
For All Wine Lovers.

ご予約・お問い合わせ先

ワインショップ・エノテカ グランフロント大阪店

〒530-0011 大阪府大阪市北区大深町4-1 うめきた広場 地下1階 グランフロント大阪 TEL.06-6359-1688

※妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。
※ストップ！20歳未満飲酒・飲酒運転。※ほどよく、楽しく、いいお酒。※のんだあとはリサイクル。

●酒類販売管理者：樋口 隆哉 ●研修受講年月日：2022年11月8日 ●次回研修の期限：2025年11月7日 ●研修実施団体名：熊谷小売酒類組合

【会社代表者情報】エノテカ株式会社 代表取締役 堀慎二 〒106-0047 東京都港区南麻布五丁目14番15号 フリダイヤル：0120-81-634