

# スイスワイン



株式会社ラクレット

# スイスワインの特長

普段出会うことがない、外国に出回らない希少なワイン

1. 高品質がゆえ生産量が非常に少ない  
スイスは2/3が山岳地域、そのため栽培面積も少なく、葡萄畑も急斜面にあり、トラクターなどの機械が使えず、ほぼ手作業。  
さらに高品質を保つ為、国などの管理のもと生産量も制限されています。
2. スイスの人は、とってもワインが好き  
年間38本、1人あたりの年間消費量が世界第4位  
(日本の一人あたり年間消費量は3本)
3. 世界遺産ワイン  
ヴォー州のラヴォー地区は3つの太陽から育つ葡萄畑として  
その景観から2007年に世界文化遺産に登録

日本への輸入量はスーパー20軒のワイン売場に1本ほどの割合



# スイスジュネーブワイン 日本初上陸

スイス  
ジュネーブ



イタリア  
ラスペツィア港

輸送約40日

日本



ワインにダメージを与えない  
リーファーコンテナで温度管理輸送



シンガポール  
積替え








# ドメーヌ紹介

LES PERRIÈRES  
CAVE & DOMAINE 







# レ・ペリエールのご紹介



# 確立された生産ノウハウ

ロシエ家のワイナリー、「レ・ペリエール」の歴史は200年前、ジュネーブの中心地より10kmほど離れたペッシー村に遡ります。

現在のレ・ペリエールを長年にわたって率いてきたベルナルド・ロシエ（写真右）は、ワイン畑のノウハウにかけてきた情熱とこだわりを、次の世代に受け継ごうとしています。ワイン作りのノウハウは、ロシエ家に代々受け継がれてきた伝統と、最新の醸造学のテクノロジーを組み合わせることによって確立されてきました。現在は醸造学者のセバスチャン・シュワルツ氏（写真左）と協同しています。

ワインを作るには、それぞれのぶどうの品種に応じて、その品質はもちろん、そのぶどうらしさをも最大限に引き出す製造技術が必要です。伝統を守りながらも最新技術も積極的に取り入れてきた結果、幅広い品種を生かすことに成功し、国内外のワインコンクールで数々のメダルを獲得してきました。



# 家族経営のワイナリー



**ベルナルド・ロシエ**はEcole de viticulture de Marcelin (Vaud) et Montagibert (Vaud) (現在のEcole d'ingenieurs de Changins) にて学び、国外での様々なインターンシップを経て現在の仕事を始めました。ベルナルドには4人の子供がおり、そのうちの3人はレ・ペリエールで共に働いています。

**長女 サンドリーン** ぶどう栽培学をEcole de Changinsで学び、現在は農場経営を担当しています。

**長男 ファビアン** 当初学んでいた機械学に加えてぶどう栽培学をEcole de Changinsで学び現在は農場と、ワイン製造の両方で活躍しています。

**次男 エマニュエル** 現在東京で働いており、日本でのワイン輸入の架け橋となっています。

**三男 フレデリック** Lausanne Hotel Schoolで学んだあと、スイス国内（ドイツ語圏）の銀行で経験を積み、最近ワイナリーのビジネスに加わりました。



# 豊富な品種のぶどう

ロシェ家はペッシー村で100ヘクタールのワイン畑を耕作しています。そのうちの16ヘクタールは直に所有もしています。

テロワール（Terroir=フランス語で「ぶどうが育つための環境」の意）は粘土質かつ、「糖蜜」とも現地では表現されるようなしっかりした土壌と、涼しくて穏やかな気候から成り、豊富なぶどうの品種のそれぞれ持つ特徴をよく引き出すことができます。

レ・ペリエールにおけるすべての耕作は持続可能な発展のための統合生産（P.I.）システムとして知られる連邦基準に準拠しています。

レ・ペリエールでは、以下の品種を生産しています。

## 【白】

アリゴテ・シャスラ・ピノブラン・ピノグリ・ソービニヨンブラン・シャルドネ・マスカット・ヴィオニエ

## 【赤】

ガメイ・ピノノワール・ギャマレ・ガラノワール・カルベネソービニオン・メルロー







# オーストラリアでの経営経験



1984年、新しいことにも意欲的なベルナルドはオーストラリアに渡ります。オーストラリア本島の南部に位置するタスマニア島（面積はスイスと同程度）に居を移し新たな生活を始めました。

牛と羊の農場を購入し、ワイナリーに変身させます。スイス本国でのレ・ペリエールの経営を続けながら、新しい土地に17ヘクタールのぶどう畑を作り、ワインセラーを造り、レストランをオープンします。

10年後、ベルナルドは成功をおさめたこのワイナリーを売却し、シドニーとブリスベンの上に位置する小さな町、ポート・マクワリーに引っ越します。

ここでは最新の技術を使ったぶどう栽培について学びました。1995年にスイス・ジュネーブのペイシーに戻り、オーストラリアでの10年間は幕を閉じます。



# サン・マルティンの ワイン祭り

ベルナルドの尽力により、ペッシーの6つのワイナリーによってサン・マルティンのワイン祭りはスタートしました。

初回は1995年11月11日に行われ、ワインに情熱をかけるゲストで賑わいました。

この年以來、このイベントは11月の始めの恒例行事となっています。

昼は音楽、夜は花火とお祭りムードたっぷりな中で、好奇心旺盛なワイン愛好家も満足するようなその年の新しいワインや、ワインとのマリアージュを考慮された食事をゲストはゆっくり楽しんでいきます。



# 貴族邸宅「シャトー・ドウ・シュイー」で 限定生産されるプレミアムワイン

レ・ペリエールの生産するワインの中でもユニークなのは貴族邸宅の敷地内で作られるプレミアムワインです。

「シャトー・ドウ・シュイー」とは、Michel Lullin氏によって1723年から1725年の間に建てられた貴族邸宅です。ルイ15世建築の中でも特に際立つこの有名なシャトーには、8ヘクタールのブドウ園があります。この土地は、「プレミア・クル」に分類され、ジュネーブ州の非常に厳格な基準に準拠しています。

敷地内のブドウ園は、ワイン作りに理想的な南西の日光を得ることができます。石灰岩ベースの土壌によって、ワインにはミネラルのような風味と、あたたかみのある、生き生きとした味わいが生まれます。

ここで生産できるワインの量には限りがあり、年間2,000本の赤ワインと2,000本の白ワインだけが出荷されます。

発売以来、このワインはワインテイasting大会等で高い評価を得ています。







# 作り手からの メッセージ



## スイスと日本に通じるもの

私の実家はワイナリーです。家族は朝から晩までワイナリーで作業している、夜はワインについてみんなで話し合う、幼い時からそのような環境で育ちました。

私たちのワイナリーには200年の歴史があり、私が8代目です。ワイナリーのロゴには私の先祖の絵が描かれています。ワインとは生まれた時から身近な関係で、幼い時の家のお手伝いといえば、ワイナリーで働くことでした。

私は2010年に慶應大学の留学生として日本に来て以来、日本のことが大好きになりました。よく「日本のどこか好きですか？」と聞かれますが、選ばません！文化・食・人・気候、すべてが好きです。

今こうして、日本に住むことができ本当に幸せです。

初めて日本に来た時から、今でもずっと思っていることがあります。それは私の生まれ育ったスイスと私の大好きな日本の『質感』が非常に似ていることです。さらにこの質感は、料理にも共通していると強く感じます。このことから、実家のワインと、日本の食は、相性が合うんじゃないかなと思うようになりました。



# 日本のみなさんに届けたいスイスワイン



現在日本にあるワインの多くは、フランス産やイタリア産などが多いと思います。しかし、スイスの綺麗な空気、綺麗な水で造ったワインは隣国に劣ることはなく、スイス独自の美味しい味があります。私は、「スイスのワイン？聞いたことない！」という固定概念は捨てて、ぜひスイスワインを気軽に手に取って見てほしいです。きっと日本の料理との相性の良さを感じていただけたらと思います。

私たちのワイナリーは毎年、質にブレがありません。今年も、来年、再来年も質は完璧です。一族が、200年前から工夫や知恵を振り絞り、品質にこだわったワインが、私達のワインです。

私の家族はワインを作り、売ることによって生活しています。ワインは私たちの人生でもあります。

—シンプルに、良い品質で美味しいワインが作りたい—  
ただ、それだけです。これが全てなんです。

今日も私の家族は、畑で試行錯誤しながらワインを造っています。ワインが大好きな家族が、綺麗に、品質にこだわった美味しいワインをぜひ飲んでみてください。

↑次男 エマニエルさん  
(現在、日本在住)

↑加藤社長 株式会社ドライシー ジャパン カンパニー  
スイスの輸入ワイン立役者、元Jリーガー



# お取り扱い ワイン一覧



# スパークリングワイン

# <伝統的シャンパン製法> ジェネボワジ・ブル（白泡） ジュネーブ AOC Genevoisie Brut

Gen 1



**品種** シャルドネ ピノ・ノワール メルロ

**タイプ** 白スパークリングワイン 辛口

## 製造方法

手摘みで収穫したぶどうを使い、伝統的なシャンパンの製法と同様、全体の50～55%程度のみ使用される。3年程度熟成期間を経て出荷される。

## 特徴

- ・ペールゴールドボディ
- ・西洋かりんやエルダーフラワーのアロマ
- ・パッションフルーツなどのトロピカルで軽やかなフルーツフレーバー
- ・細かく繊細な発泡

## お食事とのペアリング

スモーク・サーモン、フォアグラなどと合わせて。お祝い事の乾杯時にはもちろん、スイスでは食後にデザートと一緒に楽しまれる。

**アルコール度数** 12-12.5度      **内容量** 750ml

**最適な温度** 8～9℃      **飲み頃** 3年以内



# ミュスカブル ジュネーブ AOC (白泡甘) Muscabulle

Gen 2



**品種** ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン

**タイプ** 白スパークリングワイン 甘口

## 製造方法

天然糖分を保つために低温で部分発酵させたブドウを使用し、密閉タンクでカーボネーションされる。

## 特徴

- ・黄色いプラムとマスカットのノート
- ・フローラルなアロマと甘さのバランスが取れたワイン。

## お食事とのペアリング

フォアグラなどの珍味や、デザートとの相性も抜群。

**アルコール度数** 7.7度

**内容量** 750ml

**最適な温度** 8～9℃

**飲み頃** 3年以内

# API オリジナル スイス シードル (りんご酒)

## A.P.I ORIGINAL SWISS CIDER

Gen 26



**品種** 9種類のりんごをブレンド (自家農園栽培)

### 製造方法

伝統的な、ぶどうの皮をつけたままの低温発酵の後、マロラクティック法にて更に発酵される。フランス製のオーク樽の中で12か月熟成させて完成。

### 特徴

- ・食前酒やカクテルとして
- ・クリアなスパークリングゴールドのアクセント

**アルコール度数** 4.5度

**内容量** 500ml

**最適な温度** 8~9℃

**飲み頃** 5年以内





# 白ワイン

# 《レ・ミレラン》 シャスラ・ドウ・ペッシー ジュネーブ AOC

## Les Millerands Chasselas de Peissy

Gen 4



**品種** シャスラ種

**タイプ** 白ワイン 辛口

### 製造方法

10月上旬に収穫され、マロラクティック発酵法によって発酵される。スチール製のタンクに保管され、3月までに安定化処理とろ過が完了する。4月にボトル詰めされ、出荷される。

### 特徴

- ・ ライトイエローボディ（明るい黄色）
- ・ デリケートな菩提樹のブーケのような香り
- ・ さっぱりとした、梨やリンゴのような味わい
- ・ 繊細でスムーズな舌触りのワイン

### お食事とのペアリング

アペリティフ（食前酒）に最適。スイスでは淡水魚の魚や、あたたかいチーズ料理（チーズフォンデュなど）に合わせられる。さっぱりとした味わいは生魚の味をよく引き立て、和食であれば白身魚のお刺身・繊細なおばんざい等と特に好相性。

**アルコール度数** 12度

**内容量** 750ml

**最適な温度** 8~9℃

**飲み頃** 3年以内

※マロラクティック発酵 (malolactic fermentation, MLF) とは、乳酸菌がワインのリンゴ酸 (Malate) を、乳酸 (Lactate) と炭酸ガスに分解する発酵のこと。



# アリゴテ・ドウ・ペッシー ジュネーブ AOC

## Aligoté de Peissy



Gen 5



**品種** アリゴテ

**タイプ** 白ワイン 辛口

### 製造方法

10月上旬に収穫され、低温（18℃）にてアルコール発酵され、続いてマロラクティック発酵法によって発酵される。スチール製のタンクに保管され、3月までに安定化処理とろ過が完了する。4月にボトル詰めされ、出荷される。

### 特徴

- ・ペールイエローボディ（薄い黄色）
- ・アーモンド/ヘーゼルナッツといった、香ばしくコクのあるナッツの風味
- ・ナッツやシトラスの混じったバランスの取れた味わい

### お食事とのペアリング

アペリティフ（食前酒）として。魚やシーフードを使った前菜に合う。コクのある味はキノコ料理のお供にも。バランスの取れた味わいは和食であればやきとりとぴったり。

**アルコール度数** 13度

**内容量** 750ml

**最適な温度** 8～9℃

**飲み頃** 2～3年

# ソーヴィニヨン・ブラン ジュネーブ AOC

## Sauvignon Blanc de Genève



Gen 8



**品種** ソーヴィニヨン・ブラン

**タイプ** 白ワイン 辛口

### 製造方法

香りを引き出すため、果実の収穫後低温（6℃）に保たれたソーヴィニヨンブランの果汁に12時間ほどつけこまれる。その後プレスされ、ステンレス製のタンクの中で発酵・熟成される。

### 特徴

- ・ 淡い黄色～黄緑のボディ
- ・ イチジク、シトラスなどのフルーティなアロマ
- ・ 舌に広がる黒カシスの葉やアーモンドなどの風味
- ・ しっかりとした味わいの白ワイン

### お食事とのペアリング

アペリティフ（食前酒）として。アスパラなどの前菜や、牡蠣やエビ、タコなどのシーフード、海水魚と合わせて。白ワインの中でもしっかりとした味わいのこのワインはサーモンやブリなどの脂身の多い魚、また和食であれば季節のアジやカツオなどの香りの強い刺身、薬味を利かせた一皿ともバランスがとれる。

**アルコール度数** 13度

**内容量** 750ml

**最適な温度** 8～9℃

**飲み頃** 2～3年



# <オーク樽製法> シャルドネ ジュネーブ AOC Chardonnay de Peissy, Fût de Chêne

Gen 10



**品種** シャルドネ

**タイプ** 白ワイン 辛口

**製造方法**

10月上旬に収穫し、その後オーク樽で12ヶ月間発酵・熟成。

**特徴**

- ・エキゾチックなフルーツと柑橘類を組み合わせたバニラの香り。
- ・豊かで丸みのあるフルボディ。

**お食事とのペアリング**

パテやテリーヌ、魚料理。ブルーチーズ、くるみとも相性が良い。

**アルコール度数** 13.5度

**内容量** 750ml

**最適な温度** 9～11℃

**飲み頃** 2～5年

# <オーク樽製法> ミュスカ ドゥ ペッシー ジュネーブ AOC (白甘) Muscat Doux de Peissy

Gen 13



**品種** ミュスカ・ブラン・ア・プティ・グラン

**タイプ** 白ワイン 辛口

## 製造方法

収穫後、濃度を強調するため、-8℃で低温抽出される。オーク樽で1年間発酵、熟成される。

## 特徴

- ・ 明るいオレンジのボディ
- ・ ナツメグ、アプリコット、バニラなどの甘く柔らかい、暖かみのある香り
- ・ フルーティーで丸みのある、エレガントなワイン。

## お食事とのペアリング

スモーク・サーモン、フォアグラなどと合わせて。

お祝い事の乾杯時にはもちろん、スイスでは食後にデザートと一緒に楽しめる。

**アルコール度数** 12.5度

**内容量** 500ml

**最適な温度** 8~9℃

**飲みごろ** 5年以内





# 赤ワイン

# <オーク樽製法>

## 《ラ・シェネ》 ガメイ・ドウ・ペツシー ジュネーブ AOC

### La Chênaie Gamay de Peissy



Gen 18



品種 ガメイ

タイプ 赤ワイン ミディアムボディ

#### 製造方法

10月上旬に収穫後、10～14日にわたる炭酸ガス浸潤法（Carbonic Maceration）によって発酵される。発酵後フランス製のオーク樽に6か月間保管され、熟成される。

#### 特徴

- ・ルビーやガーネットのようなパープルボディ
- ・ラズベリーやチェリーなどのベリー類、リコリス（ハーブ）、バニラのようなアロマ
- ・フルーティかつエレガントなタンニン
- ・オーク樽で熟成された繊細な木の香り
- ・軽めの赤ワイン

#### お食事とのペアリング

ローストした赤身肉やソースと合わせたお肉料理、チーズ各種と合わせて。バランスのとれた味わいは和食であれば焼き鳥、豚の角煮などのしっかりとした味付けの料理ともよく合う。

アルコール度数 12.5度

内容量 750ml

最適な温度 16～18℃

飲みごろ 3～4年



# <オーク樽製法> ピノノワール・ドウ・ペイシー ジュネーブ AOC Pinot Noir de Peissy, Fût de Chêne



Gen 20



品種 ピノノワール

タイプ 赤ワイン 辛口

## 製造方法

収穫後12日間、皮ごと発酵される。その後、中を軽く焼き付けたオーク樽(toasted oak barrel)で1年ほど熟成される。

## 特徴

- ・琥珀がかった濃いルビー色
- ・ラズベリーやブラックチェリーの風味
- ・あたたかく舌に広がる焼きオークの香り
- ・強すぎない、しなやかなタンニン
- ・軽めの口当たりの赤ワイン

## お食事とのペアリング

ローストした赤身肉やソースと合わせたお肉、チーズ各種と合わせて。  
赤ワインとしては重すぎない口当たりで、和食ではしゃぶしゃぶ、すき焼きなどのうすい牛肉を使った料理とも好相性。

アルコール度数 13度

内容量 750ml

最適な温度 16~18℃

飲み頃 3~4年

LES PERRIÈRES  
CAVE & DOMAINE 

# <オーク樽製法> ガマレ・ドウ・ペッシー ジュネーブ AOC Gamaret de Peissy, Fût de Chêne



Gen 22



**品種** ガマレ

**タイプ** 赤ワイン フルボディ辛口

## 製造方法

伝統的な、ぶどうの皮をつけたままの低温発酵の後、マロラクティック法にて更に発酵される。フランス製のオーク樽の中で12か月熟成させて完成。

## 特徴

- ・ダークパープルボディ
- ・黒カシスとスパイスの個性的なアロマ
- ・絹のようなタンニンによるやわらかくエレガントな舌ざわり
- ・スパイシーな後味

## お食事とのペアリング

赤身肉のグリルや、香りの強いチーズと合わせて。しっかりとしてスパイシーな味わいのこのワインは、鹿肉などのジビエ料理と合わせても。焼きとんやホルモンなどの濃いめの味付けの料理、にんにく・ごま・山椒が利いた中華料理に合わせてもぴたりとはまる。

**アルコール度数** 13度

**内容量** 750ml

**最適な温度** 16~18℃

**飲み頃** 4~5年

飲む1時間前にデキャンタージュすると、より風味豊かに味わえます





スイス国内 &  
国際コンテスト受賞歴

# スイス国内 & 国際コンテスト受賞歴

家族経営のレ・ペリエールはコンパクトながらも20種類以上のワインを生産しており、スイス国内はもちろん、国際的なワインテイastingのコンテストでも受賞しています。

2005-2018	Special Prize	Gold Medal	Silver Medal
Les Millerands, Chasselas	2	6	6
Aligoté		6	11
Sauvignon Blanc		3	7
Pichollette Blanc	1	4	2
La Chênaie, Gamay		5	10
Pinot Noir, Fût de Chêne		2	7
Gamaret, Fût de Chêne	2	10	14
Pichollette Rouge	1	4	
Genevoisie		2	3



## レ・ペリエールのご紹介

- ・ 確立された生産ノウハウ
- ・ 家族経営のワイナリー
- ・ 豊富な品種のぶどう

## レ・ペリエールのユニークな活動

- ・ 欧州での経営経験
- ・ サン・マルティンのワイン祭り
- ・ 「ピシヨレット」のリバイバル
- ・ 貴族邸宅で限定生産されるプレミアムワイン

## 作り手からのメッセージ

## 取扱商品一覧

## 過去の受賞歴



# なつかしい 「ピシヨレット」の復活



「ピシヨレット」とは、現在のワインボトルに代わるまで何百年にも渡って使われていたワインの容器で、ジュネーブでは20世紀はじめまで町中の大衆的なタベルナ（食堂／日本でいう居酒屋）でワインを供すのに用いられていました。

もともと金属製だったピシヨレットですが（写真左下）、形はそのままにガラス素材で作り替え（写真右下）、なつかしいピシヨレットを復活させました。側面にジュネーブの紋章を入れ、スイスにしかないユニークなワインが出来上がりました。

ピシヨレットワインには赤と白の2種類あり、白ワインはアペリティフ・魚料理・チーズフォンデュとよく合い、赤ワインは赤身肉やチーズとよく合います。

この製品も“Appellation d’Origine Contrôlée (AOC) of Geneva”（ジュネーブのア・オ・セ）に分類されます。

2005年に販売開始された際には、ジュネーブの伝統「ピシヨレット」を現代に合う形でクリエイティブにリバイバルさせたことが評価され、スイス政府による「農業イノベーション賞」を受賞しました（写真上）。

# ピシヨレット・ドウ・ジュネーブ APC (28 cl)



**品種** ブレンド (ソービニオンブラン・ピノブラン・シャルドネ)

## 製造方法

ソービニオンブランは低温 (6℃) の果汁の中に12時間つけこまれ、シャルドネとピノブランは伝統的な方法で発酵される。3種のぶどうはボトル詰め直前にブレンドされる。

## 特徴

- ・ライトイエローボディ
- ・藤の花などのフローラルアロマ
- ・アプリコット、シトラス、メロンの風味
- ・ソフトでエレガントな味わいのワイン

## お食事とのペアリング

アペリティフ (食前酒) として。魚やシーフードと合わせて。飲み切りサイズで、ロマンチックなふたりきりのディナーに。ユニークなボトルは贈り物にもぴったり。

**アルコール度数** 12.5度

**最適な温度** 8~9℃

**飲みごろ** 2年以内

# ピシヨレット・ドウ・ジュネーブ AOC (28cl)



**品種** ブレンド (ガマレ・ガラノワール)

## 製造方法

まずは伝統的な低温発酵法（ぶどうの皮をつけたまま発酵させる方法）で、次にマロラクティック法と二段階で発酵される。2種のぶどうは別々に発酵され、ボトル詰め直前にブレンドされる。

## 特徴

- ・ ディープパープルボディ
- ・ 熟れたプラムの香り
- ・ リコリス（ハーブ）をメインに、ブルーベリーのアクセントのついた個性的な味わい
- ・ 絹のようなタンニンの穏やかな舌触り

## お食事とのペアリング

赤身肉、チーズと合わせて。ふたりきりのロマンチックなディナーにも。ユニークなボトルは贈り物にも最適。

**アルコール度数** 13度

**最適な温度** 17～18度

**飲みごろ** 2～3年以内



# 1 Genevoisie Brut

ジェネボワジ ブリュット

白泡 辛口	750ml 12-12.5%	シャルドネ メルロ ピノ・ノワール	¥6,000 (¥6,600)
----------	-------------------	----------------------	--------------------

「メトード・トラディショナル」=「伝統的製法シャンパーニュ」とエチケットに！シャンパンと同じ造り方のスイスの泡ワイン  
手摘みで収穫した葡萄を使い、伝統的なシャンパーニュ製法と同様全体の50-55%程度のみ使用、3年程度熟成期間を経て出荷される。特徴はパールゴールドボディ色味があり西洋かりんやエルダーフラワーのアロマ。パッションフルーツ香のトロピカルで軽やかな繊細な発泡



泡  
白

# 18 Gamay

ラシェネ ガメイ <オーク樽製法>

赤 ミディアム	750ml 13-13.8%	ガメイ	¥3,900 (¥4,290)
------------	-------------------	-----	--------------------

お？おお？？これ、ガメイか？？と、思わんばかりの濃いガーネット。

10月上旬に収穫後、10~14日にわたる炭酸ガス浸漬法(Carbonic Maceration)によって発酵される。フランス製のオーク樽に6か月間保管され、熟成される。ローストし赤身肉やソースと合わせたお肉料理、チーズ各種と合わせて。



赤  
樽

# 4 Les Millerands Chassela

レミラン シャスラ

白 辛口	750ml 12-13.2%	シャスラ	¥3,500 (¥3,850)
---------	-------------------	------	--------------------

スイスの白ワインといえば、このシャスラ種。注いだ瞬間細かい粒子のアミノ酸結晶の泡が舞うジュネーブ白ワイン  
特徴はライトイエローボディ色でブーケのような香りでさっぱりとした梨やリンゴのような味わい。  
繊細でスムーズな舌触りのワイン、アペリティフ(食前酒)に最適で、スイスでは淡水魚の魚や、あたたかいチーズ料理(チーズフォンデュなど)と合わせます。



白

# 2 Muscabulle

ミュスカブル

白泡 甘口	750ml 7.7%	ミュスカ・ブラン ・ア・プティ・グラン	¥4,800 (¥5,280)
----------	---------------	------------------------	--------------------

日本初上陸！スイスの甘口スパークリングワイン！  
日本で楽しめるのはこの1種類だけ！

天然の糖分を保つために低温で部分発酵させたマスカットブドウ。密閉された加圧タンクでの細かい泡立ち。明るく鮮やかな色あい香りは高く、強い芳香の強さ。きめ細かい気泡、繊細な果実の甘さが際立ちます。イタリアのモスカート・ダスティに近い。



泡  
白  
甘

# 20 Pinot Noir

ピノ・ノワール <オーク樽製法>

赤 ミディアム	750ml 13.5%	ピノ・ノワール	¥4,800 (¥5,280)
------------	----------------	---------	--------------------

酸っぱい赤が苦手な方にはおすすめ。スイスの赤ワインで生産量が一番多い、ピノ・ノワール種

収穫後12日間、皮ごと発酵させます。その後、中を軽く焼き付けたオーク樽(toasted oak barrel)で1年ほど熟成。琥珀がかった濃いルビー色で、ラズベリーやブラックチェリーの風味。あたたかく舌に広がる焼きオークの香り。強すぎない、しなやかなタンニンで、軽めの口当たりの赤ワイン。



赤  
樽

# 5 Aligote

アリゴテ

白 辛口	750ml 13.5%	アリゴテ	¥3,800 (¥4,180)
---------	----------------	------	--------------------

フランスブルゴーニュ第二の白品種。  
このアリゴテはスイスでは珍しく、数少ない作り手のひとつ  
薄い黄色のアーモンド・ヘーゼルナッツといった、香ばしくコクのあるナッツの風味、ナッツやシトラスの混じったバランスの取れた味わいアペリティフ(食前酒)としても飲まれます。



白

# 13 Muscat Doux de Peissy

ミュスカ <オーク樽製法>

白 甘口	500ml 12.5-13%	ミュスカ・ブラン ・ア・プティ・グラン	¥7,600 (¥8,360)
---------	-------------------	------------------------	--------------------

日本初上陸！収穫時期を遅らせ糖度を高めオーク樽で熟成させた極上スイートワイン。年間輸入量24本

後期収穫、糖度を上げるために-8℃プレス冷凍、アルコールとマロラクティック発酵、オーク樽で1年熟成。黄橙色の外観。ナツメグ、アプリコット、バニラの甘く、柔らかく、温かい香り。



白  
甘  
樽

# 22 Gamaret

ガマレ <オーク樽製法>

赤 フルボディ	750ml 13.6%	ガマレ	¥4,800 (¥5,280)
------------	----------------	-----	--------------------

ガマレ種は、ガメイ種とライフエンスタイナー種を交配して生まれたスイスの葡萄品種

ダークパープルボディ・黒カシスとスパイスの個性的なアロマ・網のようなタンニンによるやわらかくエレガントな舌ざわり・スパイスな後味、赤身肉のグリルや香りの強いチーズと合わせて



赤  
樽

# 8 Sauvignon Blanc

ソーヴィニオン・ブラン

白 辛口	750ml 13.5-13.9%	ソーヴィニオン・ブラン	¥4,800 (¥5,280)
---------	---------------------	-------------	--------------------

スイスから入荷後、真っ先に在庫がなくなる人気のソーヴィニオン・ブラン

フルーティー系がお好みならこれがおすすめ。淡い黄色~黄緑のボディ、イチジク、シトラスなどのフルーティなアロマ、舌に広がる黒カシスの葉やアーモンドなどの風味が特徴。



白

# 26 A.P.Í Original Swiss Cider

オリジナル スイス シードル

白	500ml 4.5%	9種類のりんご	¥1,500 (¥1,650)
---	---------------	---------	--------------------

日本初上陸！ワイナリーで育てた9種類のりんごを使用  
スイス産のシードルは日本初輸入でとても貴重。

ビーガン&グルテンフリー  
爽やかでクリアなきらめくゴールドの気泡、食前酒やカクテルに



# Domaine Les Perrieres <ドメヌ・レ・ペリエール>

ジュネーブ中心地より10km程離れたベッシー村  
200年もの歴史がある伝統的なワイナリー



レ・ペリエールは代々受け継がれてきた伝統的製法と最新の醸造学のテクノロジーを組み合わせて醸造学者の協力も得て、日々ワインを醸造。  
葡萄の品種に応じて、品質・葡萄らしさをも最大限に引き出す製造技術が必要だと考えた結果、自然の味を生かすことに成功し国内外のワインコンクールで数々のメダルを獲得しております。

# 10 Chardonnay, Fût de Chêne

シャルドネ <オーク樽製法>

白 辛口	750ml 13.5-14.4%	シャルドネ	¥4,800 (¥5,280)
---------	---------------------	-------	--------------------

日本初上陸！Grand Prix du Vin Suisse 2021で金賞受賞！  
このワインは数々のコンクールで常に上位にライクイン！

10月初旬に収穫。オーク樽で12ヶ月間発酵・熟成。  
白の重めがお好みなら、これをおすすめ！  
バタートースト、バニラの風味な贅沢なワイン。



白  
樽