



14世紀から続くバローロの名門

コルデロ・ディ・モンテゼーモロの家系は、1340年から長きにわたりバローロの中心地、ラ・モッラ村モンファレットを守り続けてきました。

バローロの土地は長い歴史の中で細分化され、同じエリアにまとまった広い畑を所有することは希ですが、モンファレットを所有していたランゲ地方の名家ファレッティ家から婚姻によってコルデロ・ディ・モンテゼーモロ家が継承しています。一家はピエモンテで印刷業や出版業を営んできた貴族で、現在は19代目に当たるエレーナとアルベルトが当主を務めています。

歴史的で偉大なクリュに指定されているガッターラの標高300mのモンファレットの丘には28haの畑がひとかたまりになって広がります。粘土質で砂が多く、マグネシウムも多く含まれた土壌の南東向き、南西向きの畑ではバローロに使用されるネッピオーロが、北向きの丘ではドルチェット、バルベラ、アルネイスが、丘の麓ではシャルドネとバルベラが栽培されています。1965年にはカスティリオーネ・ファレットの石灰質で鉄分が多いヴィッレローエリアに2haの畑を購入、この畑からは「バローロ・エンリコVI」が造られています。他にもロエロやランゲなども合わせて、彼らが所有、管理している畑は計

56haに及びます。

ワイン造りのスタイルはシンプルで、伝統やモダンにとらわれることなく、土地の特徴を純粋に表現すること。2013年から有機栽培への転換をスタート、2017年ヴィンテージより全てのアイテムがオーガニック認証を取得しています。

モンファレットの丘の頂上にそびえ立つレバノン杉は、1856年にファレッティ家の先祖が結婚の記念にこの地への愛のために植えられ、現在ではバローロのシンボリック的存在としてバローロの土地、そして歴史を見守っています。

680年もの長き間にわたってこの地を守り、ワイン作りを守りながらも進化し続けてきたコルデロ・ディ・モンテゼーモロ。伝統を尊重するという事は、常に受け入れる力が必要だと考えます。祖先から受け継いだ素晴らしい財産を、さらに良いものにして次世代へと受け渡す。彼らの家訓である土地への「名誉と忠誠」は、確かに繋がっています。



ALTA LANGA VIAVENTI

アルタ・ランガ・ヴィアヴェンティ

輝きのある麦わら黄色。白桃、ドライフルーツ、パイナップル、リンゴ、蜂蜜のアロマにトースト。フレッシュで爽やかな口当たりで、上質で持続性のあるきめ細かな泡立ち。

タイプ	白/発泡/辛口
ぶどう品種	ピノ・ネロ 80% シャルドネ 20%
原産地呼称	D.O.C.G.
熟成	瓶内二次発酵 50 か月

750ml × 6 4948657 405396
750ml ¥7,200



LANGHE CHARDONNAY ELIORO

ランゲ・シャルドネ・エリオーロ

濃い黄金黄色。グレープフルーツ、バナナ、トーストしたヘーゼルナッツ、蜂蜜のアロマに僅かに檸檬香。フレッシュだが、力強くふくよかな味わい。余韻が長く続く。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	シャルドネ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	バリック(新樽 50%、古樽 50%) 10 か月

750ml × 6 4948657 405310
750ml ¥9,500



BARBERA D'ALBA

バルベラ・ダルバ

濃厚な紫色。熟成した赤果実、ブルーのアロマにカカオやスパイス。豊かな果実味があり、ふくよかな味わい。タンニンは柔らかく、溶け込んでいる。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	バルベラ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	大樽にて 6 か月

750ml × 6 4948657 405334
750ml ¥4,800



LANGHE ARNEIS

ランゲ・アルネイス

明るい麦わら黄色。桃やアカシアの花、カモミール、メロン、黄色い花などの強烈なブーケ。フレッシュさが魅力的な味わい。余韻には品種特徴でもあるナッツの香りを感じ、心地よい苦みがある。

タイプ	白/辛口
ぶどう品種	アルネイス
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405303
1500ml × 3 4948657 406300
750ml ¥4,000 / 1500ml ¥11,000



DOLCETTO D'ALBA

ドルチェット・ダルバ

明るいルビーレッド色。レッドベリー、チェリー、ラズベリー、カシスのアロマ。フレッシュな果実味が溢れる。タンニンは柔らかく、しなやかでクリスピーな味わい。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ドルチェット
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク(一部古樽)

750ml × 6 4948657 405327
750ml ¥4,000



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネッピオーロ

明るい紫色。ストロベリー、ラズベリー、スマイルの花のアロマ。フレッシュで軽快ながら深い味わいがある。豊かな酸が骨格を支える。タンニンは柔らかく、フィニッシュにはミネラルのトーン。

タイプ	赤/ミディアムボディ
ぶどう品種	ネッピオーロ
原産地呼称	D.O.C.
熟成	ステンレスタンク

750ml × 6 4948657 405358
750ml ¥5,000





BARBERA D'ALBA SUPERIORE FUNTANÌ

バルベラー・ダルバ・スベリオレ・フンターニ

濃厚で深みのある紫色。ドライブルー、ラズベリー、黒スグリなどのフレッシュなアロマ。凝縮した果実味がある温かみのある複雑な味わい。タンニンは非常に柔らかく滑らか。スパイスの余韻が広がる。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
バルベラー
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
さまざまな大きさの樽にて15か月

750ml × 6 4948657 405341
750ml ¥9,500



BAROLO MONFALLETTO

バローロ・モンファレット

オレンジの色調を帯びたルビーレッド色。ドライストロベリー、ドライチェリーのアロマにリコリス、バラの花、ミントのニュアンス。細かいタンニンは非常に滑らかで、ピュアな果実の印象的なフルボディ。余韻にはミネラルのトーンも。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ネッピオーロ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
フランス産とスラヴォニア産のさまざまな大きさの樽にて24か月

750ml × 6 4948657 405365
1500ml × 1 4948657 466317
750ml ¥12,000/1500ml ¥32,000



BAROLO GATTERA

バローロ・ガッターラ

数量限定品

濃厚なガーネットレッド色。ラズベリー、ジャム、モレロチェリーのアロマに甘草、ドライフラワーのニュアンス。濃厚な果実味はまだフレッシュ。洗練されたタンニンがあり、長く繊細な余韻が特徴的。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ネッピオーロ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
フランス産バリックにて20か月

750ml × 6 4948657 405372
750ml ¥20,000



BAROLO ENRICO VI

バローロ・エンリコVI

数量限定品

深いガーネットレッド色。リキュール漬けチェリー、ブラックベリー、ブルーンのアロマにユーカリ、甘草、ミント、スパイスのニュアンス。肉厚な果実と力強い骨格があり、上質でシルキーなタンニンに溢れている。酸も豊かで、長期熟成に耐え得る構成をしている。

タイプ
赤/フルボディ
ぶどう品種
ネッピオーロ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
フランス産バリックにて20か月

750ml × 6 4948657 405389
750ml ¥24,000



オーナー コルデロ・ディ・モンテゼーモロファミリー

