# JALUX ワイン・ウイスキー試飲会 2026　商品案内

※出荷状況によりヴィンテージ変更・一時的な欠品が発生する場合がございます。ご了承のほどお願い致します。

| No | 商品コード | 商品名 | ヴィンテージ | ぶどう品種 | タイプ | 味わい | 希望小売価格（税抜） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **■ スパークリング／シャンパーニュ** | | | | | | | |
| **ジョセフ・ペリエ（フランス／シャンパーニュ）― 1825年創業、6世代続く家族経営のメゾン ―** | | | | | | | |
| 1 | EJPBT | **ジョセフ ペリエ<br>キュヴェ ロワイヤル ブリュット** | NV | シャルドネ35%、ピノ・ノワール35%、ムニエ30% | 泡白 | 辛口 | **¥9,800** |
| | メゾンの顔となる定番キュヴェ。20以上のクリュのブドウに約20%のリザーブワインを加え、36ヶ月以上熟成（ドサージュ7g/L）。リンゴや白桃に柑橘が重なる香りと、軽やかさと豊かさを両立した味わい。<br>◆ジェームス・サックリング 91pt | | | | | | |
| 2 | EJPBN | **ジョセフ ペリエ<br>キュヴェ ロワイヤル<br>ブリュット ナチュール** | NV | シャルドネ62%、ムニエ24%、ピノ・ノワール14% | 泡白 | 極辛口 | **¥11,500** |
| | ドサージュ（補糖）ゼロのキュヴェ。72ヶ月（6年）以上の長期熟成で角が取れ、丸みと力強さを両立。バラやシャクヤクの花の香り、白桃やネクタリンの果実味、胡椒のようなスパイスの余韻。<br>◆ジェームス・サックリング 93pt（Top100 Wines of France） | | | | | | |
| 3 | EJPBT15 | **ジョセフ ペリエ<br>キュヴェ ロワイヤル ブリュット<br>ヴィンテージ 2015** | 2015 | シャルドネ、ピノ・ノワール | 泡白 | 辛口 | **¥16,000** |
| | 2015年の単一年のぶどうから造るヴィンテージ・シャンパーニュ。熟成由来のナッツやブリオッシュの香りと厚みのある味わい。 | | | | | | |
| 4 | EJPCJN14 | **ジョセフ ペリエ<br>キュヴェ ジョセフィーヌ 2014** | 2014 | シャルドネ60%、ピノ・ノワール40% | 泡白 | 辛口 | **¥40,000** |
| | 優良年にのみ造られるプレステージ・キュヴェ。アンボネやメニル・シュール・オジェなど特級・一級畑のブドウを使い、108ヶ月以上熟成（ドサージュ5g/L）。ローストしたヘーゼルナッツや洋ナシ、スズランの香りと長い余韻。 | | | | | | |
| **ビルカール・サルモン（フランス／シャンパーニュ）― 1818年創業、7世代続く家族経営のメゾン ―** | | | | | | | |
| 5 | EBSLBT | **ビルカール サルモン ル レゼルブ** | NV | ムニエ43%、シャルドネ29%、ピノ・ノワール28% | 泡白 | 辛口 | **¥12,000** |
| | メゾンの象徴となる定番。多数のヴィンテージのリザーブワインをブレンドし、低温発酵でブドウ本来の香りを引き出す。白桃や洋ナシ、ほのかなトーストの香り、繊細な泡と清涼感のある余韻。 | | | | | | |
| 6 | EBSLBG | **ビルカール サルモン<br>ル ブラン ド ブラン グランクリュ** | NV | シャルドネ100% | 泡白 | 辛口 | **¥19,000** |
| | コート・デ・ブランの特級畑（アヴィズ、シュイィ、クラマン、メニル・シュール・オジェ）のシャルドネのみを使用。澱とともに5年熟成したエクストラ・ブリュット。ブリオッシュやバターの香り、チョークのようなミネラルと塩味の余韻。 | | | | | | |
| 7 | EBSLSWTK | **ビルカール サルモン ル スーボワ** | NV | シャルドネ43%、ムニエ29%、ピノ・ノワール28% | 泡白 | 辛口 | **¥19,000** |
| | 全工程を木樽で行う、伝統技術を復活させたキュヴェ。3品種をほぼ均等にブレンドし、約5年熟成。ドライフルーツや焼きたてのパン、キャラメルやアーモンドの香りと、クリーミーでコクのある味わい。 | | | | | | |
| 8 | EBSLRB | **ビルカール サルモン ル ロゼ** | NV | シャルドネ45%、ムニエ31%、ピノ・ノワール24% | 泡ロゼ | 辛口 | **¥19,000** |
| | ロゼ・シャンパーニュの基準とされる代表作。アイ村のピノ・ノワールの赤ワインをブレンドして色付け。淡いサーモンピンクで、野いちごや柑橘の皮の香り、クリーミーで調和のとれた味わい。 | | | | | | |
| 9 | EBSES12X | **ビルカール サルモン<br>キュヴェ エリザベス サルモン<br>ブリュット ロゼ 箱入 2012** | 2012 | シャルドネ55%、ピノ・ノワール45% | 泡ロゼ | 辛口 | **¥47,000** |
| | 共同創業者エリザベス・サルモンに捧げ、1988年に誕生したプレステージ・ロゼ。特級・一級畑のブドウを使い、澱とともに115ヶ月熟成。赤や黒のベリー、バラの香り、パネトーネやチェリーの風味、ブラッドオレンジの長い余韻。箱入り。 | | | | | | |

| No | 商品コード | 商品名 | ヴィンテージ | ぶどう品種 | タイプ | 味わい | 希望小売価格（税抜） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **■ 白ワイン** | | | | | | | |
| **アンリ・ブルジョワ（フランス／ロワール）― 10世代続く、サンセール・シャヴィニョル村の造り手 ―** | | | | | | | |
| 10 | EHBCMD23 | **アンリ ブルジョワ<br>サンセール<br>ラ コート デ モン ダネ 2023** | 2023 | ソーヴィニヨン・ブラン100% | 白 | 辛口 | **¥8,000** |
| | サンセールで最も有名な急斜面畑「モン・ダネ」の有機栽培ブドウを手摘み。化石化した牡蠣殻を含むキンメリジャン土壌由来のヨードの香りとチョークのミネラル、ブラッドオレンジやマンゴーの果実味。<br>◆ジェームス・サックリング 92pt（2023VT）◆ワイン・スペクテーター 92pt（2022VT） | | | | | | |
| 11 | EHBFD14 | **アンリ ブルジョワ<br>プイィ フュメ<br>ラ ドゥモワゼル ド ブルジョワ 2014** | 2014 | ソーヴィニヨン・ブラン100% | 白 | 辛口 | **¥8,000** |
| | プイィ・フュメで最初にブドウが植えられたサン・ローラン・ラベイのキンメリジャン土壌のブドウを使用。15%をオーク樽で発酵。柑橘や洋ナシ、白い花、白胡椒の香り。2014年ヴィンテージで熟成による深みが楽しめる。 | | | | | | |
| 12 | EHBDA23 | **アンリ ブルジョワ<br>サンセール ダンタン 2023** | 2023 | ソーヴィニヨン・ブラン100% | 白 | 辛口 | **¥10,500** |
| | 「ダンタン（昔の）」の名の通り、昔ながらの醸造法で造るサンセール。フリント（火打石）土壌の古木のブドウを有機栽培。オーク樽（新樽4分の1）で発酵し、12ヶ月熟成。菩提樹の花や火打石の香り、グレープフルーツやアーモンド、バニラの風味。力強くフレッシュな味わい。<br>◆ジェームス・サックリング 93pt ◆ベタンヌ＆ドゥソーヴ 93pt ◆ワイン・エンスージアスト 93pt（Editors' Choice） | | | | | | |
| **ジャブレ・ヴェルシェール（フランス／ブルゴーニュ）** | | | | | | | |
| 13 | EVEMB18 | **ジャブレ ヴェルシェール<br>メルキュレイ ブラン 2018** | 2018 | シャルドネ100% | 白 | 辛口 | **¥9,400** |
| | コート・シャロネーズの重要な産地メルキュレイのシャルドネ。手摘みで収穫し、オーク樽で発酵・熟成。熟した果実やスモーキーなバニラ、柑橘やアーモンドの香りと、クリーミーで濃厚な味わい。 | | | | | | |
| **ドメーヌ・オステルタッグ（フランス／アルザス）― ビオディナミを実践するアルザスの造り手 ―** | | | | | | | |
| 14 | EOSVS23 | **ドメーヌ オステルタッグ<br>ヴィエイユ ヴィーニュ<br>シルヴァネール 2023** | 2023 | シルヴァネール100% | 白 | 辛口 | **¥5,200** |
| | 平均樹齢55年の古木から造るシルヴァネール。1998年からビオディナミで栽培し、天然酵母で発酵、ステンレスタンクで1年間澱とともに熟成。清らかな果実味と、古木由来の豊かなミネラル感を持つ完全な辛口。 | | | | | | |
| 15 | EOSFR23 | **ドメーヌ オステルタッグ<br>フロンホルツ リースリング 2023** | 2023 | リースリング100% | 白 | 辛口 | **¥11,500** |
| | エプフィグの丘の頂、アルザスでは珍しい南西向き斜面の単一畑「フロンホルツ」。樹齢約40年、ビオディナミ栽培。繊細で優雅な味わいに、この畑特有のヨードの香りと塩味。熟成のポテンシャルは約20年。 | | | | | | |
| **トゥーミー・セラーズ（アメリカ／カリフォルニア）― シルヴァー・オークの姉妹ワイナリー ―** | | | | | | | |
| 16 | ETMSB24 | **トゥーミー セラーズ<br>ソーヴィニヨン ブラン<br>※スクリューキャップ 2024** | 2024 | ソーヴィニヨン・ブラン91%、ソーヴィニヨン・グリ6%、シャルドネ2%、セミヨン1% | 白 | 辛口 | **¥7,500** |
| | ナパとソノマから半分ずつのブドウを使い、フレンチオーク中心（78%）で熟成。白桃やリンゴ、カモミールの香り、豊かでいて繊細な口当たりと生き生きとした酸。スクリューキャップ。 | | | | | | |
| **タリー・ヴィンヤーズ（アメリカ／サン・ルイス・オビスポ）― アロヨ・グランデ・ヴァレーの家族経営エステート ―** | | | | | | | |
| 17 | ETACE22 | **タリー<br>シャルドネ エステート<br>サン ルイス オビスポ コースト 2022** | 2022 | シャルドネ100% | 白 | 辛口 | **¥5,600** |
| | ローズマリーズ・ヴィンヤードなど自社畑のブドウを使用。新樽20%のフレンチオークで天然酵母により発酵し、11ヶ月熟成。柑橘やオレンジの花の香り、レモンカードやアーモンドの風味、爽やかな余韻。<br>◆ワイン・エンスージアスト 94pt ◆ヴィノス 92pt ◆インターナショナル・ワイン・レビュー 92pt | | | | | | |
| **ハーシュ・ヴィンヤーズ（アメリカ／ソノマ・コースト）― 太平洋に近い冷涼な畑の造り手 ―** | | | | | | | |
| 18 | EHREC24 | **ハーシュ ヴィンヤーズ<br>エステート シャルドネ 2024** | 2024 | シャルドネ100% | 白 | 辛口 | **¥18,500** |
| | ハーシュが造る唯一の白ワイン。自宅上の勾配40%の岩がちな畑と、砂岩質の丘の区画のブドウから。天然酵母で発酵し、オーク樽（新樽25%）で11ヶ月熟成。レモンカードやスイカズラ、カスタードの香りと、太平洋を思わせるほのかな塩味。 | | | | | | |

| No | 商品コード | 商品名 | ヴィンテージ | ぶどう品種 | タイプ | 味わい | 希望小売価格（税抜） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **オー・ボン・クリマ（アメリカ／サンタ・バーバラ）— ジム・クレンデネン氏が創設した名門 —** | | | | | | | |
| 19 | EABCN22 | **オー ボン クリマ<br>シャルドネ ニュイ ブランシュ<br>ライク マインズ SMV 2022** | 2022 | シャルドネ100% | 白 | 辛口 | **¥10,000** |
| | ビエン・ナシード・ヴィンヤードの1973年植樹の古木区画から造る上級キュヴェ。新樽100%で発酵し、澱とともに1年、さらに6ヶ月樽熟成。レモンやアプリコット、ナッツ、キャラメルの風味。10〜20年の熟成が可能。 | | | | | | |
| **デュモル（アメリカ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー）— 冷涼産地のシャルドネ・ピノ・ノワールに定評 —** | | | | | | | |
| 20 | EDMCW23 | **デュモル<br>シャルドネ ウェスター リーチ<br>ロシアン リヴァー ヴァレー 2023** | 2023 | シャルドネ100% | 白 | 辛口 | **¥15,200** |
| | ロシアン・リヴァー・ヴァレーの4つのサブ地区のブドウをブレンド。冷涼で収穫の遅れた2023年は近年屈指の良年。白い花や柑橘、白桃、ヘーゼルナッツの風味と、ミネラル感のある酸。飲み頃は2025〜2033年。 | | | | | | |
| **■ 赤ワイン** | | | | | | | |
| **ドメーヌ・ジョルジュ・リニエ（フランス／ブルゴーニュ）— 19世紀から4代続くモレ・サン・ドニの家族経営ドメーヌ —** | | | | | | | |
| 21 | EGLMD22 | **ドメーヌ ジョルジュ リニエ<br>モレ サン ドニ 2022** | 2022 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ライト | **¥11,000** |
| | レ・クレ、クロ・ソロンを中心とした5区画のブレンド。新樽を使わずに18ヶ月熟成し、果実味を引き出す。瑞々しい果実の香りと、モレ・サン・ドニらしい力強さのある骨格。<br>◆ジェームス・サックリング 92pt | | | | | | |
| 22 | EGLCM22 | **ドメーヌ ジョルジュ リニエ<br>シャンボール ミュジニー 2022** | 2022 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ライト | **¥16,200** |
| | 特級ボンヌ・マールの真下に位置する区画「ビュシネール」「ドラゼイ」から造る村名ワイン。鉄分を含む小石の多い土壌。フランボワーズなど赤い果実の香りと、ソフトでしなやかな口当たり。<br>◆ジェームス・サックリング 93pt | | | | | | |
| **ドメーヌ・アラン・ビュルゲ（フランス／ブルゴーニュ）— 1970年代創設、ビオディナミを取り入れるジュヴレ・シャンベルタンの造り手 —** | | | | | | | |
| 23 | EBRGS21 | **ドメーヌ アラン ビュルゲ<br>ジュヴレ シャンベルタン<br>サンフォニー 2021** | 2021 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ミディアム | **¥16,800** |
| | 村内の約20区画のブドウをブレンドした村名キュヴェ。100%除梗し、天然酵母で発酵、新樽比率を抑えた樽で18ヶ月熟成。無清澄・無ろ過。ダークチェリーやプラム、カシスにスパイスやリコリスが重なり、丸くなめらかなタンニン。<br>◆ヴィノス 89-91pt ◆バーガウンド 88-91pt（いずれも樽試飲時） | | | | | | |
| **シャトー・シュヴァル・ノワール（フランス／ボルドー・サン・テミリオン）— 1895年からの歴史を持つ畑 —** | | | | | | | |
| 24 | EMB230901 | **ボルドー<br>シャトー シュヴァル ノワール 2019** | 2019 | メルロー主体、カベルネ・フラン | 赤 | フルボディ | **¥7,400** |
| | 1895年からの歴史を持つサン・テミリオン・グラン・クリュ。シャトー・アンジェリュスに隣接する畑の樹齢50年以上のメルローが主体。新樽60%で12〜16ヶ月熟成。赤い果実と燻したオークの香り、シルキーなタンニン。 | | | | | | |
| **シャトー・クレール・ミロン（フランス／ボルドー・ポイヤック）— メドック格付け第5級 —** | | | | | | | |
| 25 | ENJ221007 | **ボルドー<br>パストレイユ デュ クレール ミロン 2012** | 2012 | メルロー65%、カベルネ・ソーヴィニヨン21%、カベルネ・フラン14% | 赤 | フルボディ | **¥9,000** |
| | 1855年格付け第5級シャトー・クレール・ミロンのセカンドワイン。グラン・ヴァンと同じ醸造所で発酵・樽熟成。メルローが見事に表現された2012年。ブラックチェリーやバニラ、ブロンドタバコの香り、クリーミーな口当たりと塩味・ミネラルの余韻。 | | | | | | |
| **タリー・ヴィンヤーズ（アメリカ／サン・ルイス・オビスポ）— アロヨ・グランデ・ヴァレーの家族経営エステート —** | | | | | | | |
| 26 | ETAPE21 | **タリー<br>ピノ ノワール エステート<br>サン ルイ オビスポ コースト 2021** | 2021 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ライト | **¥6,800** |
| | 1986年の初ヴィンテージ以来、タリーを代表する赤。記録上最も冷涼だった2021年は低収量で凝縮感のある仕上がり。天然酵母で発酵し、13ヶ月樽熟成、無清澄・無ろ過。ラズベリーやさくらんぼ、白檀の風味。<br>◆インターナショナル・ワイン・レビュー 92pt | | | | | | |
| 27 | ETARP20 | **タリー<br>ピノ ノワール<br>ローズマリーズ ヴィンヤード<br>アロヨ グランデ ヴァレー 2020** | 2020 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ミディアム | **¥16,500** |
| | 創業家の自宅を囲む単一畑「ローズマリーズ・ヴィンヤード」のピノ・ノワール。天然酵母で発酵し、フレンチオーク樽（新樽40%）で15ヶ月熟成。ラズベリーやラベンダー、プラム、ブルーベリーの風味。 | | | | | | |

| No | 商品コード | 商品名 | ヴィンテージ | ぶどう品種 | タイプ | 味わい | 希望小売価格（税抜） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **トゥーミー・セラーズ（アメリカ／カリフォルニア）— シルヴァー・オークの姉妹ワイナリー —** | | | | | | | |
| 28 | ETMRP22 | **トゥーミー セラーズ ロシアン リヴァー ヴァレー ピノ ノワール 2022** | 2022 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ミディアム | **¥11,000** |
| | ロシアン・リヴァー・ヴァレーの6つの畑のブドウを使い、フレンチオーク樽（新樽29%）で10ヶ月熟成。チェリー、コーラ、グレープフルーツ、カルダモンの香り。豊かなアタックと明るい後味。 | | | | | | |
| **オー・ボン・クリマ（アメリカ／サンタ・バーバラ）— ジム・クレンデネン氏が創設した名門 —** | | | | | | | |
| 29 | EABIS21 | **オー ボン クリマ ピノ ノワール イザベル カリフォルニア 2021** | 2021 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ライト | **¥11,500** |
| | ジム・クレンデネン氏が娘イザベルのために、複数の畑の最良の樽をブレンドして造る最上級ピノ・ノワール。新樽100%で熟成。ラズベリーやチェリー、ブラッドオレンジの果実に、スパイスの風味が重なる。 | | | | | | |
| 30 | EABKN20 | **オー ボン クリマ ピノ ノワール ノックス アレキサンダー サンタ マリア ヴァレー 2020** | 2020 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ミディアム | **¥11,500** |
| | 息子ノックスの名を冠したキュヴェ。ビエン・ナシードなどサンタ・マリア・ヴァレーの3つの畑から。25%を全房発酵し、新樽で22ヶ月熟成。チェリーやクランベリー、ダークチョコレートの香り、しっかりした骨格。 | | | | | | |
| **デュモル（アメリカ／ロシアン・リヴァー・ヴァレー）— 冷涼産地のシャルドネ・ピノ・ノワールに定評 —** | | | | | | | |
| 31 | EDMPW23 | **デュモル ピノ ノワール ウェスター リーチ ロシアン リヴァー ヴァレー 2023** | 2023 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ミディアム | **¥17,500** |
| | ロシアン・リヴァー・ヴァレーの4つのサブ地区のブドウをブレンド。2023年は近年屈指の冷涼な良年。ベリーやダークチェリー、アニスの香りと、レースのように繊細なタンニン。飲み頃は2025〜2035年。 | | | | | | |
| **ハーシュ・ヴィンヤーズ（アメリカ／ソノマ・コースト）— 太平洋に近い冷涼な畑の造り手 —** | | | | | | | |
| 32 | EHRWP21 | **ハーシュ ヴィンヤーズ ウェストリッジ ピノ ノワール 2021** | 2021 | ピノ・ノワール100% | 赤 | ミディアム | **¥24,000** |
| | 自社畑で最も厳しい環境の区画「ウエスト・リッジ」から。マウント・エデン由来の古いクローンが、繊細さと細やかなタンニンを生む。野いちごやスミレ、セージの香り。2021年は凝縮感も備える。 | | | | | | |
| **クロ・デュ・ヴァル（アメリカ／ナパ・ヴァレー）— 1972年創業、スタッグス・リープの名門 —** | | | | | | | |
| 33 | ECDNC21 | **クロ デュ ヴァル ナパヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン 2021** | 2021 | カベルネ・ソーヴィニヨン主体、メルロー、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド、マルベック | 赤 | フルボディ | **¥8,300** |
| | 1976年のパリの品評会で評価された歴史を持つ造り手の定番。フレンチオーク樽（新樽30%）で16ヶ月熟成。ブラックベリーやカシス、スミレの香り、しなやかなタンニンと長い余韻。 | | | | | | |
| 34 | ECD19YE | **クロ デュ ヴァル イエッタリル 2019** | 2019 | カベルネ・ソーヴィニヨン64%、メルロー13%、カベルネ・フラン12%、プティ・ヴェルド8%、マルベック3% | 赤 | フルボディ | **¥45,000** |
| | 創業者の妻ヘンリエッタに捧げたフラッグシップで、2019年が初ヴィンテージ。スタッグス・リープ地区のボルドー品種ブレンド。新樽51%で16ヶ月熟成。落ち着きとしなやかさ、繊細な強さを備える。 | | | | | | |
| **シルヴァー・オーク（アメリカ／カリフォルニア）— カベルネ・ソーヴィニヨンに特化した造り手 —** | | | | | | | |
| 35 | ESOAC20 | **シルヴァー オーク アレキサンダー ヴァレー カベルネ ソーヴィニヨン 2020** | 2020 | カベルネ・ソーヴィニヨン95.2%、メルロー2.1%ほか | 赤 | フルボディ | **¥19,200** |
| | アレキサンダー・ヴァレーのカベルネ・ソーヴィニヨン。杉の香りと凝縮した赤い果実、ラズベリーやチェリー、コーラの風味。滑らかで洗練されたタンニン。2042年頃まで熟成可能。 | | | | | | |
| **ダラ・ヴァレ（アメリカ／ナパ・ヴァレー）— オークヴィル東側の丘陵に畑を持つ造り手 —** | | | | | | | |
| 36 | EDVCS19 | **ダラ ヴァレ カベルネ ソーヴィニヨン 2019** | 2019 | カベルネ・ソーヴィニヨン77%、カベルネ・フラン23% | 赤 | フルボディ | **¥52,000** |
| | 2019年にビオディナミ農法を導入。アンフォラで熟成したワインもブレンドし、ミネラル感と複雑さを加えている。バニラやクローブ、ブラックチェリー、杉の香り。長期熟成が可能。 | | | | | | |

| No | 商品コード | 商品名 | ヴィンテージ | ぶどう品種 | タイプ | 味わい | 希望小売価格（税抜） |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| **DVO（アメリカ／ナパ・ヴァレー）― ダラ・ヴァレとオルネッライア（伊）の共同プロジェクト ―** | | | | | | | |
| 37 | EDVO20 | **ディーヴィーオー ナパ ヴァレー 2020** | 2020 | カベルネ・ソーヴィニヨン92%、メルロー8% | 赤 | フルボディ | **¥55,000** |
| | ダラ・ヴァレとオルネッライアの共同プロジェクト。22ヶ月熟成（新樽60%）。ブラックチェリーやカシス、ボイセンベリーにベーキングスパイスの香り。酸とタンニンのバランスが良くエレガント。 | | | | | | |
| **エラスリス（チリ／アコンカグア・ヴァレー）― 1870年創業のチリを代表する造り手 ―** | | | | | | | |
| 38 | EERAN20 | **エラスリス アコンカグア アルト カルメネール 2020** | 2020 | カルメネール主体 | 赤 | ミディアム | **¥4,000** |
| | アコンカグア・ヴァレー内陸のマックス・ヴィンヤード産。新樽35%のフレンチオーク樽で14ヶ月熟成。黒スグリ、クローブ、グリーンペッパー、カカオの香りと、丸みのある口当たり。 | | | | | | |
| 39 | EERVDM18 | **エラスリス ヴィラ ドン マキシミアーノ 2018** | 2018 | カベルネ・ソーヴィニヨン28%、シラー23%、マルベック21%、カベルネ・フラン16%、グルナッシュ7%、ムルヴェードル5% | 赤 | フルボディ | **¥7,000** |
| | ドン・マキシミアーノのセカンドワイン。1870年に創業者が建設した村の名を冠する。6品種をブレンドし、新樽50%で22ヶ月熟成。スミレやブルーベリーの香り、シルキーなタンニン。 | | | | | | |
| 40 | EERDM18 | **エラスリス ドン マキシミアーノ ファウンダーズ レゼルブ 2018** | 2018 | カベルネ・ソーヴィニヨン70%、マルベック15%、カルメネール7%、プティ・ヴェルド5%、カベルネ・フラン3% | 赤 | フルボディ | **¥13,000** |
| | エラスリスのフラッグシップ。1978年植樹のカベルネ・ソーヴィニヨンを中心に、最も古いマックスⅠ・Ⅱ・Ⅴ区画から。新樽65%で22ヶ月熟成。チェリーやカシス、コーヒーの香り、フルボディで長い余韻。 | | | | | | |
| **■ ウイスキー** | | | | | | | |
| **久住蒸溜所（日本／大分県）― 2021年稼働、大分県唯一のウイスキー専業蒸溜所 ―** | | | | | | | |
| 41 | EKJBLDGS25 | **ウィスキー 久住 ブレンデッドモルト グリーンドラム 700ML** | ― | ブレンデッドモルト／46% | ウイスキー | ― | **¥7,000** |
| | 久住で熟成させた海外モルトと、3年以上熟成の自社モルトをブレンドした第2弾（2025年3月発売）。青葡萄やハーブの爽やかな香りはそのままに、自社原酒の熟成が進み奥行きのある味わいに。 | | | | | | |
| 42 | EKJSMMC26 | **ウィスキー シングルモルト久住 michi RD.26 2026 700ML** | ― | シングルモルト／50% | ウイスキー | ― | **¥12,000** |
| | 「その年に表現できる久住らしさ」を追求する年1回リリースのシリーズ。ノンピートのバーボン樽原酒が主体。青りんごや若葉の香り、洋なしやれんげハチミツの甘み。5,000本限定、ノンチルフィルタード。 | | | | | | |
| 43 | EKJSMTB01 | **ウィスキー シングルモルト久住 tabi #01 2026 700ML** | ― | シングルモルト／53% | ウイスキー | ― | **¥12,000** |
| | 味わいの幅を広げる「旅」がテーマの新シリーズ第1弾。バニラビスケットやジャスミン茶の香り、ミルクチョコレートや桃ゼリーの甘くフルーティな味わい、赤りんごとバタークリームの余韻。約4,800本限定。 | | | | | | |
| 44 | EKJSMSR25 | **ウィスキー シングルモルト久住 SORA 2025 700ML** | ― | シングルモルト／50% | ウイスキー | ― | **¥12,800** |
| | 「久住の空」がテーマのシリーズ第1弾。ピーテッド原酒を含むブレンドで、オレンジやかりん、ほうじ茶、焚き火の香り。アプリコットやドライオレンジの果実味にピートが重なる、複雑で厚みのある味わい。数量限定。 | | | | | | |

※NVの品種比率はベースヴィンテージにより異なります。