

小さな家族が守る、偉大なバルバレスコ バルバレスコの「グラン・クリュ」、ラバヤの伝道者

ジュゼッペ・コルテーゼは、バルバレスコの歴史的なクリュ、ラバヤの中核に位置し、3世代にわたり高品質のワインを生産しています。

何世代にもわたりラバヤの地でワイン造りを行ってきたコルテーゼ家。第二次世界大戦後の混乱の中、バルバレスコのエリアでもワイン造りの環境が整っていない1960年代に、ジュゼッペはいち早くこの地の重要性に気づき、家業のワイン造りの方向性を修正。1971年に、彼の父親とともに「バルバレスコ・ラバヤ」のファーストヴィンテージの生産を成功させたことで、ワイナリー、ジュゼッペ・コルテーゼの歴史が始まりました。以降、コルテーゼ家は、バルバレスコの地域とワインの保護と向上に献身してきました。ワイン造りは現在、ジュゼッペの子供たち、ピエール・カルロとティツィアーナ、ティツィアーナの夫であるガブリエレが加わり、更なる進歩を続けます。



オーナー コルテーゼファミリー (左から、ロゼッラ、ジュゼッペ、ピエールカルロ、ティツィアーナ)

畑は、イタリアの偉大なクリュとされるランゲ地方のバルバレスコの伝統的な生産地域ラバヤと、対面しているトリフォレラに8haの自社畑を所有しています。ネббиオーロが栽培されているラバヤの畑は、海拔260~315m、南西向きの石灰土壌で、古いもので樹齢55~60年にも及ぶネббиオーロからは、彼らの代名詞でもある「バルバレスコ・リゼルバ・ラバヤ」が造られています。(グレート・ヴィンテージ・イヤーのみの製造) シャルドネ、ドルチェット、そして「モラシーナ」の単一畑でバルベアラが栽培されているトリフォレラの畑は、海拔200~320m、西~南西、北~北西向きで、ミネラル豊富なブドウが作られます。

ワインはスラヴォニア産やフランス産のオーク樽で熟成され、アロマと風味を維持するのに、近年設備されたばかりの適温の地下セラーで保管されています。伝統製法を大切にしながらも最新の技術を取り入れ、テロワールを忠実に表現することを目標に、偉大なピエモンテのワインの女王「バルバレスコ」の名にふさわしい、最高品質で香り豊かなワインを生産しています。



**LANGHE BIANCO SCAPULIN**  
 ランゲ・ピアンコ・スカプリン

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 フランス産オーク材2250の樽で9~10か月熟成(新樽40%、2回目の樽60%、300lのアンフォアを一部使用)+瓶内6か月

麦わら黄色。フレンチオーク樽の持ち味を存分に活かした、フルーティーな香りに、ミネラルとフルーティーさが複雑に折り重なった白ワイン。ドライでインテンスな風味豊かな味わいを楽しめる。

上代 ¥3,500  
 750ml×6 4948657 402449



**DOLCETTO D'ALBA**  
 ドルチェット・ダルバ

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 ステンレストンク+瓶内3か月

ルビー色、熟成するとパイレット。とてもエレガントでベルベットの調和の取れた味。心地よい後味のライトボディ。フレッシュな森の果物を感じるエレガントなワイン。

上代 ¥2,400  
 750ml×6 4948657 402425



**BARBERA D'ALBA MORASSINA**  
 バルベアラ・ダルバ・モラシーナ

タイプ 赤/フルボディ  
 ぶどう品種 バルベアラ  
 原産地呼称 D.O.C  
 熟成 フランス産オーク材2250の樽で18か月熟成(新樽30%、70%)+2回目の樽を使用)+瓶内6か月

トリフォレラの単一畑。紫がかった濃いレッド色。力強い香りで、ベルベットのよう滑らかな口当たり。バルベアラのフレッシュさとフレンチオーク樽由来の複雑な風味とタンニンのバランスが素晴らしい赤ワイン。

上代 ¥3,800  
 750ml×6 4948657 402432



**LANGHE NEBBIOLO**  
 ランゲ・ネббиオーロ

タイプ 赤/フルボディ  
 ぶどう品種 ネббиオーロ  
 原産地呼称 D.O.C.G  
 熟成 17~25hlのスラヴォニア産大樽(新樽~8~9年)で約12か月+瓶内約6か月

ガーネット色。ネббиオーロの特徴である力強さと繊細な香り、そしてテロワールを良く表したエレガントなワイン。ドライでフレッシュで風味豊かな味わいと心地よいタンニンのバランスが絶妙。

上代 ¥3,800  
 750ml×6 4948657 402418



**BARBARESCO RABAJÀ**  
 バルバレスコ・ラバヤ

タイプ 赤/フルボディ  
 ぶどう品種 ネббиオーロ  
 原産地呼称 D.O.C.G  
 熟成 17~25hlのスラヴォニア産大樽(新樽~8~9年)で約22か月+瓶内10か月

ラバヤの単一畑。ガーネットレッド色。しっかりした味わいながら空気のような爽快感とフレッシュなノートを兼ね備えたエレガントなワイン。熟成することで、タバコなどのスパイスが増す。複雑かつ芳醇でありながら、バランスのとれたリッチな味わいが広がる。

上代 ¥6,500  
 750ml×6 4948657 402401



**BARBARESCO RISERVA RABAJÀ**  
 バルバレスコ・リゼルバ・ラバヤ

タイプ 赤/フルボディ  
 ぶどう品種 ネббиオーロ  
 原産地呼称 D.O.C.G  
 熟成 17~25hlのスラヴォニア産大樽(新樽~8~9年)で約40か月+瓶内3年

ラバヤの単一畑。グレートヴィンテージイヤーに厳選した最高品質のブドウから造られる最高級ワイン。レッド、ガーネット、乾燥したすみれの色。しっかりとした骨格と複雑さ、そしてエレガントさを兼ね備えた、長期熟成に耐える偉大なワイン。

上代 ¥14,000  
 750ml×6 4948657 402456