



コルデロ・ディ・モンテゼーモロ

CORDERO DI MONTEZEMOLO

680 年以上、歴史を牽引し続けるリビングレジェンド

ピエモンテ州 コルデロ・ディ・モンテゼーモロ



19代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ббиオーロが、北向きの丘ではドルチェット、バルベーラ、アルネイスが、丘の麓ではシャルドネとバルベー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、管理をしている畑は計

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。ワイン造りのスタイルはとてもシンプルで、「伝統」や「モダン」といった言葉にとらわれることなく、土地の個性と特長を純粋に表現すること。長い歴史の中で栽培や醸造の方法は少しずつ変化していますが、それはすべて「あるべきワインを表現する」手段の変更に過ぎません。

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ことは、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、確かに繋がれています。



ALTA LANGA AUTESSA

アルタ・ランガ・アウテッサ

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樽香。フレッシュだが、力強くふくやかな味わい。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＋瓶内 12 か月

750ml × 6 4948657 405310
750ml ¥9,500



BARBERA D'ALBA

バルベーラ・ダルバ

濃厚な紫色。熟成した赤果実、ブルーンのアロマにカカオやスパイス。豊かな果実味があり、ふくやかな味わい。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
バルベーラ
原産地呼称
D.O.C.
熟成
さまざまな大きさの樽にて 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
ステンレスタンクと一部セメントタンク

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

750ml × 6 4948657 405327
750ml ¥4,000



LANGHE NEBBIOLO

ランゲ・ネбби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бби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 FUNTANI

バルベーラ・ダルバ・スペリオーレ・フンターニ

濃厚で深みのある紫色。ドライブルー
ン、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。

750ml × 6 4948657 405341

750ml ¥9,500

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
バルベーラ
原産地呼称
D.O.C.G.
熟成
さまざまな大きさの樽にて 6 か月＋瓶内 12 ～ 15 か月



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。

750ml × 6 4948657 405365
1500ml × 1 (木箱入) 4948657 466317

750ml ¥13,000／1500ml ¥33,000

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
ネッビオーロ
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



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。

750ml × 6 4948657 405372

750ml ¥20,000

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
ネッビオーロ
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 20 か月



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。

750ml × 6 4948657 405389

750ml ¥24,000

タイプ
赤／フルボディ
ぶどう品種
ネッビオーロ
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 20 か月



オーナー コルデロ・ディ・モンテゼーモロファミリー

