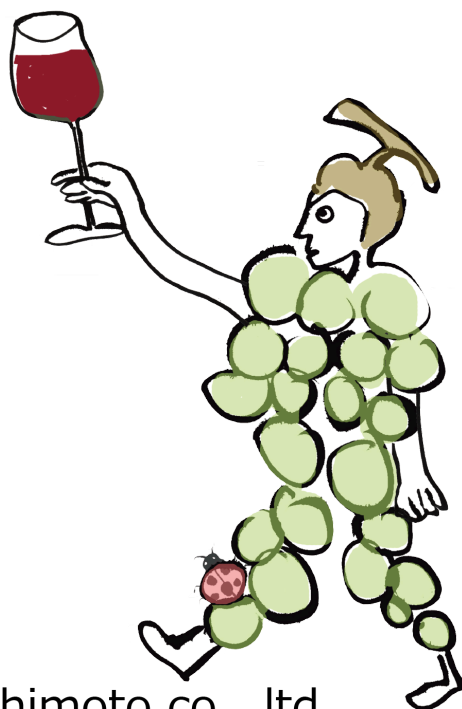


株式会社 岸本

輸 入 商 品 リ ス ト

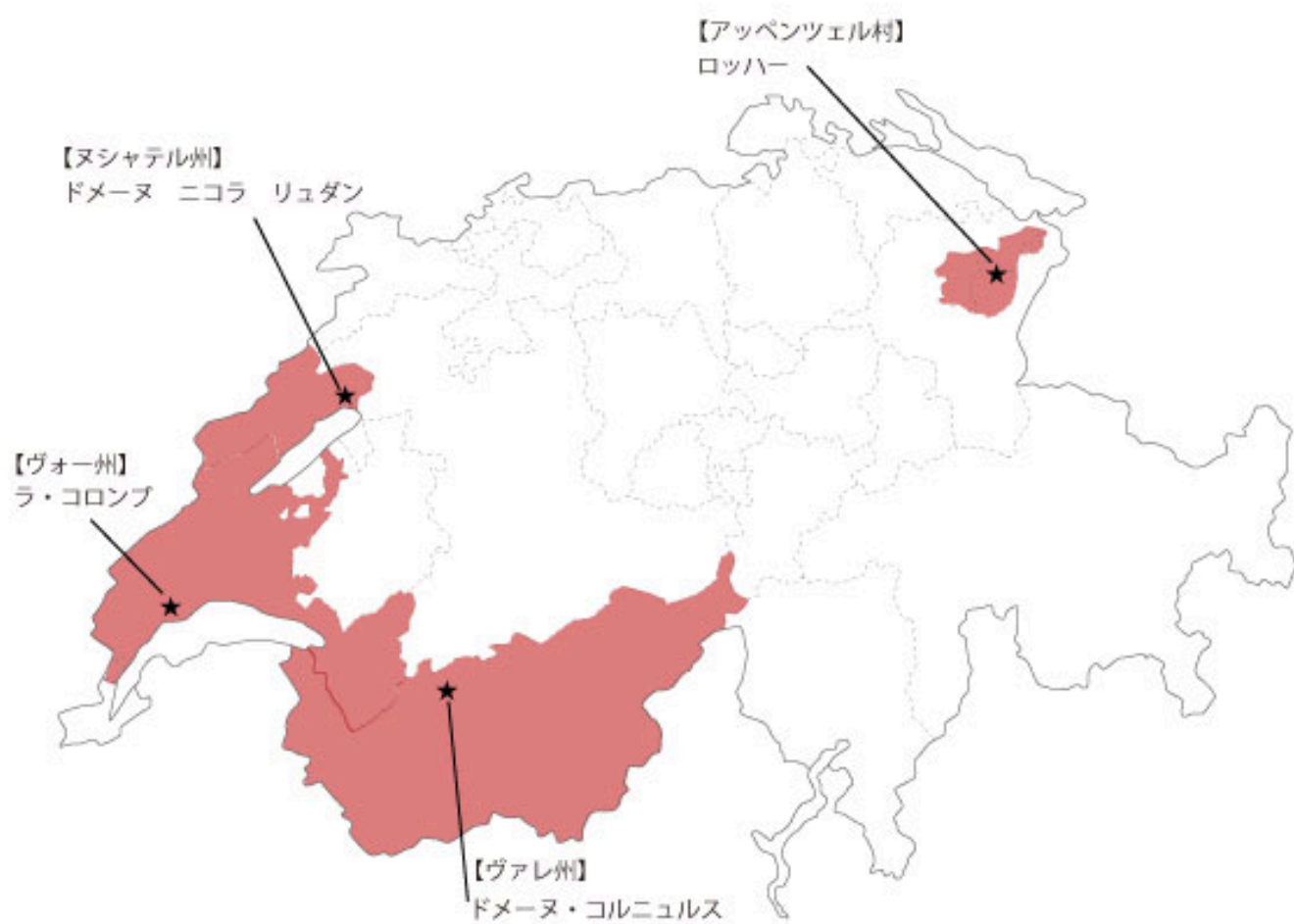
(ス イ ス ワ イ ン リ ス ト)

2025年4月1日現在



Kishimoto co., ltd.

株式会社 岸本



商品タイプ	原産地	生産者	Page
ワイン	スイス ヌシャテル州	ドメーヌ・リュダン	1
	スイス ヴォー州	ラ・コロンブ	1
	スイス ヴァレ州	ドメーヌ・コルニュルス	2



スイス ヌシャテル州



ドメヌ・リュダン Domaine Ruedin

■ドメヌ・リュダンはフランスのジュラ地区と国境を接するスイス北西部ヌシャテル州の町クレシエで17世紀の初めからワイン造りを営む家族的ワイナリー。2つの湖の間にあるクレシエの土壌は、ワインの個性を効果的に引き出す石灰岩。ブドウの生育期には雨も少なく、10〜30%の傾斜を持つ斜面の畑上で恵まれた太陽の光を浴びたブドウはワインに豊かなアロマを加える。
■6haのブドウ畑はクレシエとその隣町ランデロンとの間標高430mから550mの丘陵にあり、シャスラ、ピノ・ノワール、シャルドネ、ピノ・グリージョが栽培されている。全てのぶどうは『VINATURA』（極力自然に近い農法）に基づき栽培され、醸造は伝統を大切にスイスの最新の技術を活用して行われている。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

無濾過の濃厚感。毎年1月の新酒祭りで発売される。
kis526 ヴァランタン シャスラ ノン・フィルトレ（白）2023
【AOC ヌシャテル】（Alc. 11.5%）辛口
シャスラ100%
液中にひろがる澱が、ぶどうと柑橘類のブーケを濃厚に感じさせる。赤土、砂、石灰岩の土壌。海拔430-550mの丘陵地。2022年1月瓶詰。無濾過。ヌシャテル州で毎年1月の第3水曜日にある新酒祭りに合わせて売り出される。

参考小売価格(税抜) ¥4,600 (税込 ¥5,060) JAN:7612095006305 入数: 6

O# B#



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

世界に広く知られる高品質ロゼワインの逸品。
kis523 ヴァランタン ウィユ・ド・ペルドリ（ロゼ）2022
【AOC ヌシャテル】（Alc. 14.5%）辛口
ピノ・ノワール100%
美しいサーモンピンク色。赤い果実の香り。アペリティフにぴったり。世界に広く知られる高品質のロゼワイン。ウィユ・ド・ペルドリとは、このワインの色が似ている鶉（ウズラ）の目に因んで付けられた名前。スクリュエキャップ。

参考小売価格(税抜) ¥6,300 (税込 ¥6,930) JAN:7612095006343 入数: 6

O# B#



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

大樽で熟成。繊細な香りとなめらかな渋み。
kis524 ヴァランタン ピノ・ノワール（赤）2022
【AOC ヌシャテル】（Alc. 13%）ミディアムボディ
ピノ・ノワール100%
香りの繊細さ、絹のようになめらかなタンニンはこの地区に育つピノノワールの特徴がよく表現されている。1000Lから4000Lの大きな木樽の中で熟成され、ほどよい木の香りが感じられる。7-10日間のマセラシオンにより、この色合いが得られる。赤土、砂、石灰岩の土壌。海拔430-550m。

参考小売価格(税抜) ¥6,500 (税込 ¥7,150) JAN:7612095006367 入数: 6

O# B#



スイス ヴォー州



ラ・コロンプ Domaine La Colombe

■レイモンド・バコと彼のチームは、スイスのジュネーヴ湖の北ヴォー州のフェシー村にあるドメヌ・ラ・コロンプの15haの畑で、10種類のぶどうを育てている。
■レイモンドはワイン醸造学を学び、南アフリカ、カリフォルニア、スペインでの経験のあと1978年にフェシー村に戻り、父のワイナリーを引き継ぐ。長年にわたりビオディナミに基づいた土壌造りと、土壌のミネラルを味わいに引き出すことに取り組む。特に、フェシー村の石灰質土壌の個性をよく反映したシャスラの素晴らしい味わいは、国際的に高評価を受けている。
■2019年からは長女のラウラが醸造に加わり、亜硫酸無添加など、新しいスタイルのワイン造りへ意気込みを見せている。



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

フェシー村の村名シャスラ。畑由来の自然酵母で醗酵。
kis574 ラ・コロンプ フェシー（白）2022
【AOC ラ・コート】（Alc. 12.5%）辛口
シャスラ 100%
輝くレモン色、しっかりしたボディに後から熟したレモンの酸味が感じられる。アペリティフ、チーズフォンデュに。フェシー村のいくつかの畑のシャスラをブレンド。畑由来の自然酵母で醗酵。

参考小売価格(税抜) ¥4,600 (税込 ¥5,060) JAN:not provided 入数: 6

O B

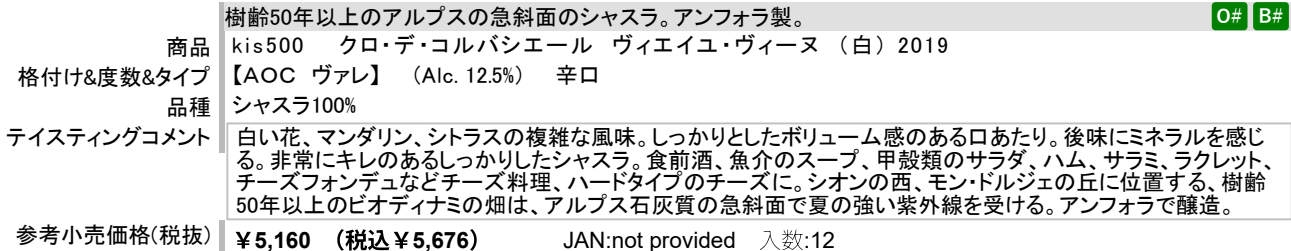
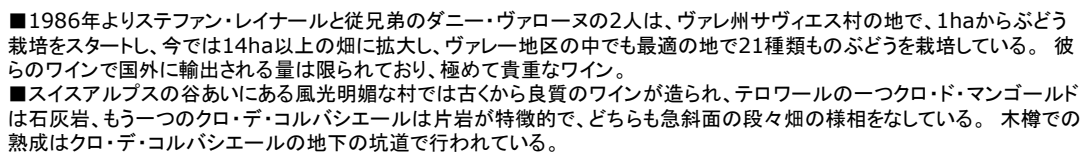
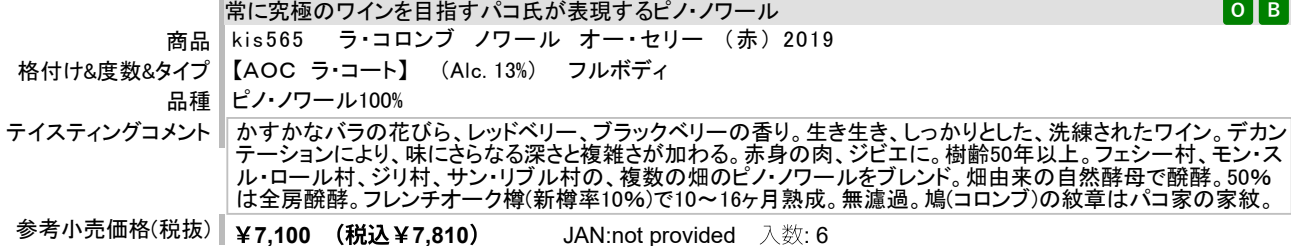
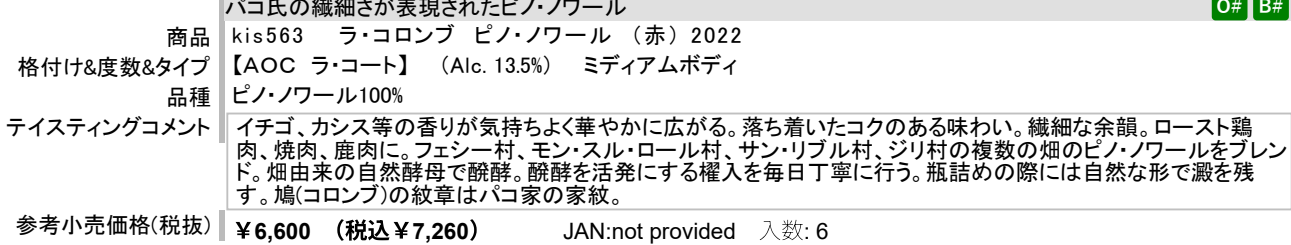
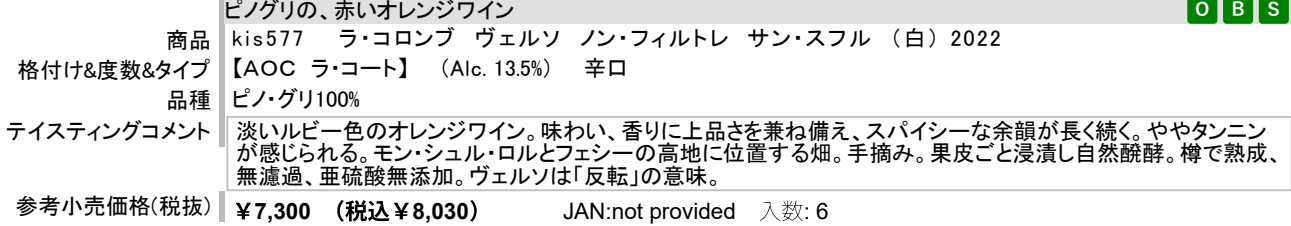
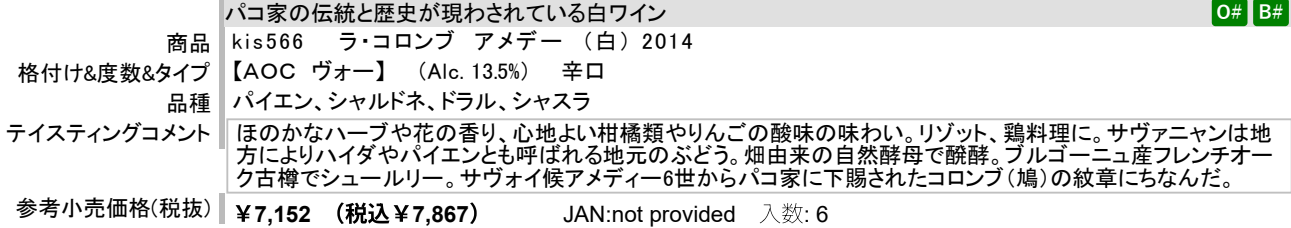
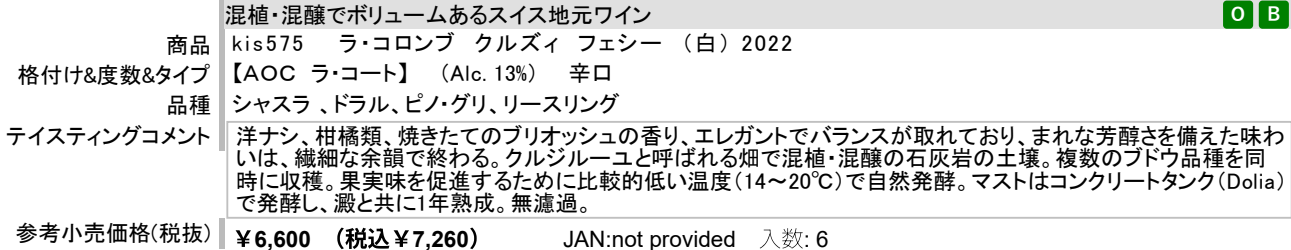


商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

フェシー村の高地の畑。自然酵母、シュールリー、無濾過ワイン
kis576 ラ・コロンプ マルシャンドゥ グラン・クリュ シュール・リー（白）2022
【AOC ラ・コート】（Alc. 12.5%）辛口
シャスラ100%
ライムの花、熟した柑橘類、リンゴの繊細で複雑な香りに、ミネラルやバターニュアンス。酸味のバランスがよく、余韻がエレガントでフレッシュ。自然発酵、澱とともにタンクで12ヵ月熟成、無濾過。

参考小売価格(税抜) ¥6,600 (税込 ¥7,260) JAN:not provided 入数: 6

O B



	商品	アルプス独特のキレの良いしっかりシャスラ O		
	格付け&度数&タイプ	kis502 コルニユルス オクトグレイヴ ウーヴリエ ヴィレ デ シオン (白) 2022		
	品種	【AOC ヴアレ】 (Alc. 12.5%) 辛口		
	テイスティングコメント	シャスラ100% シオンの町の東に位置するこのテロワールは、顕著なミネラルの特徴が感じられる高品質の白ワインで有名です。特徴的な火打ち石のような香り、力強いフルボディ。ステンレスタンクで熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥6,400 (税込 ¥7,040)	JAN:7649990176363	入数:12
	商品	アンフォラで熟成のしっかりシャスラ O		
	格付け&度数&タイプ	kis501 コルニユルス クロ・ド・マンゴルド ヴィエイユ・ヴィーヌ (白) 2022		
	品種	【AOC ヴアレ】 (Alc. 12.5%) 辛口		
	テイスティングコメント	シャスラ100% 白桃とアプリコット、スパイスの香り、チョーキーな口当たり、ち密でミネラル感のあるフィニッシュ。アンフォラで熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥7,000 (税込 ¥7,700)	JAN:7649990176017	入数:12
	商品	スイス山岳地帯ならではの地元葡萄品種の傑作 O B#		
	格付け&度数&タイプ	kis518 クロ・デ・モンゼット アンプラント カルケア ブランシュ (白) 2019		
	品種	【AOC ヴァレー】 (Alc. 13%) 辛口		
	テイスティングコメント	プティタルヴィン60%、ユマーヌ・ブランシュ40% スモーキー、パイナップル、ハミチツの香り、コンパクトでボリューム感があり、後味にミネラルが感じられる。石灰岩の雲母片岩土壌。アンフォラで10ヵ月醸造。「モンゼット」とは地元の方言で「小さな丘」という意味。		
	参考小売価格(税抜)	¥7,500 (税込 ¥8,250)	JAN:not provided	入数:12
	商品	大自然、標高800mの急斜面が奏でるアンフォラ熟成シルヴァーナ O# B#		
	格付け&度数&タイプ	kis515 クロ・デ・コルバシエール ヨハニスベルグ クール・デュ・クロ (白) 2018		
	品種	【AOC ヴァレー】 (Alc. 13.7%) 辛口		
	テイスティングコメント	シルヴァーナ100% アプリコット、熟したナシ、カラントの複雑な香り、繊細で滑らかなタッチの中に、アーモンドの味が感じられる。鮭、鰯、キノコや鶏肉、グリエールなどと相性が良い。75年以上の古木。大自然アルプスの標高800mの急斜面にある石灰質の白い畑は、夏の強い紫外線を受ける。大きなアンフォラで熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥7,500 (税込 ¥8,250)	JAN:not provided	入数:12
	商品	高地でで育つ甘口の香り高いアミーニュ O#		
	格付け&度数&タイプ	kis503 コルニユルス オクトグレイヴ アミーニュ (白) 2022		
	品種	【AOC ヴアレ】 (Alc. 14%) やや甘口		
	テイスティングコメント	アミーニュ100% オレンジの皮とマンダリンの香り、上質でエレガントな味わい、シルキーでわずかにタンニンのあるフィニッシュ。アジア料理やベジタリアンの前菜に。アンフォラで熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥8,700 (税込 ¥9,570)	JAN:not provided	入数:12
	商品	スイスアルプス固有のぶどう品種プティ・タルヴィン O# B#		
	格付け&度数&タイプ	kis511 クロ・デ・コルバシエール プティ・タルヴィン (白) 2019		
	品種	【AOC ヴアレ】 (Alc. 14.0%) 辛口		
	テイスティングコメント	プティタルヴィン100% ミネラル感があり、軽い酸味が感じられる。ピンクグレープフルーツの香りのエレガントな白ワイン。アンフォラで12ヵ月熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥8,700 (税込 ¥9,570)	JAN:not provided	入数:12
	商品	アルプス急斜面の太陽とミネラル O#		
	格付け&度数&タイプ	kis504 コルニユルス オクトグレイヴ テッレ カルケイル ピノ・ノワール (赤) 2022		
	品種	【AOC ヴアレ】 (Alc. 13.5%) フルボディ		
	テイスティングコメント	ピノ・ノワール100% 赤い果実やイチゴの香りが特徴で、味わいはフルボディでシルキーで、高貴なタンニンを伴う。サヴィエーズとシオンにあるいくつかの畑から収穫。石灰岩の片岩土壌。オードブルやシチューと合わせて。食前酒としても。ステンレスタンクで熟成。		
	参考小売価格(税抜)	¥6,700 (税込 ¥7,370)	JAN:7649990176321	入数:12
	商品	スイス山岳の固有品種の醍醐味 O B#		
	格付け&度数&タイプ	kis519 クロ・デ・モンゼット アンプラント カルケア ルージュ (赤) 2019		
	品種	【AOC ヴァレー】 (Alc. 14%)		
	テイスティングコメント	ユマーヌ・ルージュ60%、コルナラン 40% 雲母片岩と石灰岩で、石の多い土壌。クレイポットで10ヵ月間の発酵と熟成。スモーク、ワイルドチェリーの香り、ブラックベリーの味わい、エレガントなタンニンが感じられる。「モンゼット」とは地元の方言で「小さな丘」という意味。		
	参考小売価格(税抜)	¥7,500 (税込 ¥8,250)	JAN:not provided	入数:12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

スイスアルプスの紫外線で鍛えられたピノ・ノワール		O#	B#
kis507-22	クロ・デ・コルバシエール ピノ・ノワール (赤) 2022		
【AOC ヴァレ】 (Alc. 13.8%) ミディアムボディ			
ピノ・ノワール100%			
ルビー色。木苺、ラズベリー、紅茶のような香り。高貴で柔らかなタンニン。アロマのある長い余韻。赤身のフィレ肉、子羊、Tボーンステーキ、薪木を使ったグリルなど。アルプス南急斜面の石灰岩の段々畑。シャープでしっかりした複雑な味わいは、アルプスの強い光線を浴び濃い紫に色づくこの地のピノ・ノワールならではの。			
参考小売価格(税抜)	¥9,000 (税込 ¥9,900)	JAN:7649990176123	入数:12 【VT別価格】



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

門外不出のスイス急斜面赤ワイン		O#	B#
kis516	トレ グラン アンティカ (赤) 2012		
【AOC ヴァレ】 (Alc. 14%) フルボディ			
メルロ90%、カベルネ・フラン5%、シラー5%			
ヴァレー州シャンマレー Champmarais のピオディナミの畑で摘まれるメルロを主に造られている。濃い色の果物やスパイス、ブラックティーなど香りと、気品のあるタンニンが感じられ、ハードチーズ、野生の仔鴨、うずらやジビエ料理に合う。			
参考小売価格(税抜)	¥10,763 (税込 ¥11,839)	JAN:not provided	入数:12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

高地で育つぶどうコルナランの深み		O#	
kis510	コルニユルス クロ・デ・モンツェット コルナラン (赤) 2022		
【AOC ヴァレ】 (Alc. 14.5%) ミディアムボディ			
コルナラン100%			
ブラックチェリー、ブラックベリー、モレロチェリー、ミネラル感、そして煙の香りが広がります。味わいは濃厚でタニック。石灰岩の雲母片岩。このヴィンテージは228Lの樽で8か月熟成。			
参考小売価格(税抜)	¥12,000 (税込 ¥13,200)	JAN:7649990176161	入数:12



商品
格付け&度数&タイプ
品種
テイスティングコメント

アルプスの真っ白な石灰岩土壌、90年の古木のピノ・ノワールは絹のようになめらか		O#	B#
kis513	クロ・デ・コルバシエール ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ クール・デュ・クロ (赤) 2018		
【AOC ヴァレー】 (Alc. 13.5%) ミディアムボディ			
ピノ・ノワール100%			
ブルーベリーの香りに、ほのかなブラックベリーの香りが加わり、絹のようになめらかなタンニンを味わうことができ、子豚、赤い肉、野生の鳥肉などにマッチする。モン・ドルジェの丘の急斜面にあり、片岩と石灰岩の土壌。コルバシエールの畑では最も古い90年を経た古木。500L大樽で18か月熟成。			
参考小売価格(税抜)	¥12,000 (税込 ¥13,200)	JAN:not provided	入数:12

株式会社岸本は、1877年(明治10年)に大阪で創業して以来、100年以上にわたり、酒類・醤油・調味料などの卸売業に携わってまいりました。

その後、1990年より自然のおいしさを追求する世界各地のオーガニックワインの輸入販売に特化して参りました。

株式会社岸本では、「美味しい」、「品質がよい」、「自然そのもの」が、取扱ワインの基本です。長年に亘り築き上げた生産者との強い絆をもとに、私達が自信を持ってお薦めできるワインを厳選したうえで、ご提供して参ります。

株式会社 岸 本

〒542-0081 大阪府大阪市中央区南船場2-6-3、5F

TEL:06-4705-4321 FAX:06-4705-4323

Mail:info@wine-kishimoto.com

URL:<https://www.wine-kishimoto.com>