

フランス流儀の古典的で妥協なき高品質ワイン造り

VINA

ECHEVERRIA / ヴィーニャ エcheverria

チリ / クリコ・ヴァレー

ルーツはフランスのバスク地方

フランスとスペインの国境、バスク地方をルーツに持つエcheverria家。1720年にチリへ移民し、1900年代初頭に先祖がフランスのモンペリエより持ちこんだ苗木からぶどう栽培・ワイン造りを始め、以来頑なにフランス流儀の古典的で妥協なき高品質ワイン造り、家族経営にこだわり続けるブティックワイナリー。ぶどう栽培に理想的な気候条件を持つクリコ・ヴァレー、モリーナに所有するワイナリーを取り巻く80haの単一自社畑は自根の樹で平均樹齢30年。100%手摘み、100%元詰め。目指すワインのコンセプトは食事と共に楽しむべくインパクトよりも味わいのバランス、エレガンスを重視したスタイル。

チリのナチュラルワインリーダー

伝統的なワインを造りつつ、近年新たにナチュラルをコンセプトとしたエcheverria流の自然派ワインを発売。天然酵母による発酵、醸造過程において極力手を加えず、清澄・ろ過を行わずにSO2は一切無添加、あるいは微量の添加。確かな技術と経験により造られたワインは完成度高く、感度高い国際市場にて大成功を収めている。「チリのナチュラルワインのリーダー」としての地位を確立しつつある。サステイナブル認証、ISO9001-22000, HACCP認証。



商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FL0571	ニーニャ ブリュット ブラン ド ブラン Nina Brut Blanc de Blancs	NV	白泡	2,000	本
	ニーニャとは現当主ロベルト・エcheverria氏の祖母の名前。スパークリングワインの持つ華やぐ雰囲気をごよなく愛した魅力的な大人の女性であったという。淡い緑がかった色調に勢いのある泡立ち。新鮮なリンゴや梨の様な香りと味わいに豊かな酸味のキレ味があり、喉越し爽快。クリコ・ヴァレー産シャルドネ100%。				
FL0591	ニーニャ ブリュット ロゼ Nina Brut Rosé	NV	ロゼ泡	2,000	本
	プロヴァンス産のロゼを思わせる淡めの綺麗なオレンジがかったピンク色に繊細で細やかな泡立ち。野イチゴにヴァニラの香ばしい香り、新鮮なフルーツ盛り合わせの様な華やかな味わい。クリコ・ヴァレー産ピノ・ノワール100%。				
FL0142	バカン シャルドネ Bakan Chardonnay	2022	白	1,500	本
FL0153	バカン カベルネ ソーヴィニオン Bakan Cabernet Sauvignon	2023	赤	1,500	本
	低価格ながらも気兼ねなく楽しめる味わい、クオリティーの高さを同時に実現したエcheverriaの手掛ける最強デ일리ワイン。バカンとはチリのスラングで「クール、すごい！」の意味。ワインメーカーの楽園と言われるクリコ・ヴァレーの恵まれた気候条件を生かしたフレッシュ&フルーティーでピュアな果実味が魅力。スクリュー・キャップ。				
FL0613	ソーヴィニオン ブラン レゼルヴァ Sauvignon Blanc Reserva	2023	白	2,000	本
FL0623	アンウッドド シャルドネ レゼルヴァ Unwooded Chardonnay Reserva	2023	白	2,000	本
FL0633	メルロ レゼルヴァ Merlot Reserva	2023	赤	2,000	本
FL0642	カルメネール レゼルヴァ Carmenere Reserva	2022	赤	2,000	本
FL0652	カベルネ ソーヴィニオン レゼルヴァ Cabernet Sauvignon Reserva	2022	赤	2,000	本
FL0712	シャルドネ グラン レゼルヴァ Chardonnay Gran Reserva	2022	白	2,700	本
FL0730	カベルネ ソーヴィニオン グラン レゼルヴァ Cabernet Sauvignon Gran Reserva	2020	赤	2,700	本
FL0749	シラー グラン レゼルヴァ Syrah Gran Reserva	2019	赤	2,700	本
FL0761	ピノ ノワール グラン レゼルヴァ Pinot Noir Gran Reserva	2021	赤	2,700	本
FL0527	カベルネ ソーヴィニオン リミテッド エディション Cabernet Sauvignon Limited Edition	2017	赤	5,500	本
	凝縮感と最上のエレガンスを目指したプレミアムワイン。栽培醸造過程の中で幾度もの品質チェックを行い厳選された最高品質のぶどうを基に持ち得る経験、創造力、情熱を全て注ぎ込み極みを目指した少量生産ワイン。力強くフルボディーで魅惑的。				
FL0537	カベルネ ソーヴィニオン ファウンダーズ セレクション Cabernet Sauvignon Founder's Selection	2017	赤	7,700	本
	ラベル上に「調和」「気品」「幸福」という3つのキーワードを掲げるエcheverriaの誇るプレステージ・キュヴェ。カベルネの銘醸産地であるアルト・マイボ産のカベルネを主体にシラーとカルメネールをブレンドしたメドック・スタイル。それぞれフレンチオーク新樽にて18ヶ月樽熟成後、ブレンドされ、さらに6ヶ月樽熟成。				
FL0519	レイト ハーヴェスト ソーヴィニオン ブラン ノーブル ボトリティス 375ml Late Harvest Sauvignon Blanc (Noble Botrytis) 375ml	2019	白甘	3,300	本
	数回に分けて完熟した貴腐ぶどうのみを房選りして収穫して造られる正真正銘の貴腐ワイン。18度で温度調節されたステンレスタンクで45日間アルコール醗酵。その後、フレンチオークにて樽熟成。数々のコンクールで受賞しているチリ甘口ワインの最高峰。				

Nature Series

可能な限り手を加えず、ナチュラルに仕込んだエcheヴェリア流の自然派ワイン。ノエスピトゥコはスペイン語のスラングで「気取ったものではない(it ain't fancy)」という意味ですっぴんの味を閉じ込めた出来立てのフレッシュ感を楽しんで欲しい早飲みワイン。天然酵母による発酵、醸造過程において極力手を加えず、清澄・ろ過を行わずに二酸化炭素を微量残しSO2は一切無添加。
※濁り、澱が発生していますので、予めご了承下さい。品質保持のため、必ず定温にて管理下さい。

商品コード	商品名	VIN	色	小売価格	ご注文数
FL0933	ノ エス ピトゥコ シャルドネ No Es Pituko Chardonnay 活き活きとしたトロピカル果実の香りと味わい、微かにプリオッシュやキャラメルニュアンスを持つ。クリコ・ヴァレー、モリーナのオーガニックにて栽培管理している自社畑産のシャルドネ100%。SO2無添加。一度試すと病みつきになると評判の一番人気商品。	2023	白	2,400	本
FL0953	ノ エス ピトゥコ ヴィオニエ No Es Pituko Viognier マウレヴァレーの自社畑に少量植わるヴィオニエより造られる限定品。香りは桃やトロピカルフルーツのアロマが感じられ、マロラクティック発酵によるバターのような風味と調和しています。口に含むとトロピカルでフローラルな余韻が長く続き、程よい酸味がこのワインのフレッシュさを際立たせています。SO2無添加。	2023	白	2,400	本
FL1013	ノ エス ピトゥコ オレンジ No Es Pituko Orange 60日間の長いスキンコンタクトを行い造られた琥珀色のオレンジワイン(アンバーワイン)。クリコ・ヴァレー、モリーナのオーガニック管理している自社畑産のソーヴィニヨン・ブラン100%。ドライピーチ、オレンジピールの香り、バランスの取れたフレッシュな酸味、渋みも感じられるフルボディ。ステンレスタンクにて澱とともに熟成。SO2無添加。	2023	白	2,400	本
FL1003	ノ エス ピトゥコ パイス ロゼ No Es Pituko Pais Rosé チリに古くから植わる黒葡萄品種、パイス100%によるロゼ。かつてスペインの宣教者が持ち込んだことから別名ミッションと呼ばれており、乾燥に強い事から灌漑を行わずに栽培される。少し濁りのある鮮やかな赤みがかったピンク色。摘み立ての野イチゴ、グレープフルーツの様なほろ苦さがありジューシーな辛口。SO2無添加。	2023	ロゼ	2,400	本
FL0943	ノ エス ピトゥコ カベルネ フラン No Es Pituko Cabernet Franc ブラックチェリー、プラムなどの鮮やかな香り。口当たりは柔らかくフローラルで、とにかくピチピチとフレッシュな印象。クリコ・ヴァレー、モリーナのオーガニックにて栽培管理している自社畑産、単一区画のカベルネ・フラン100%。SO2無添加。ステンレスタンク醸造。	2023	赤	2,400	本
FL0012	ロミ オレンジ ソーヴィニヨン ブラン Romi Orange Sauvignon Blanc 果皮と共に1ヶ月半の長いスキンコンタクトを行い造られた琥珀色のオレンジワイン(アンバーワイン)。クリコ・ヴァレー、モリーナのオーガニックにて栽培管理している自社畑産のソーヴィニヨン・ブラン100%。オレンジの花、金木犀の香り、しっかりした渋みを感じられるフルボディ。フレンチオークにて6ヶ月の樽熟成。SO2無添加。	2022	白	3,300	本

ご注文はECサイトへの入力、FAX、又は受注専用アドレスまでお願いいたします。

vin-de-t@toyotsu-shokuryo.com
FAX：050-3730-4867

※飲食店のお客様はECサイト入力以外の方法でご注文くださいませ。

お申込記入欄		納品希望日		月	日
貴社名		ご担当者名			
ご住所		TEL			
豊通食料(株) ワイング					