

**Hot
News!**

2025年大阪・関西万博 チリパビリオンにて、 チリワイン「ヴィニャ・マーティ」の魅力を発信！

2025年大阪・関西万博のチリパビリオンにて、当社が取り扱う南米チリの革新的ワイナリー「ヴィニャ・マーティ」のワインテイスティングイベントが開催されました。なんと800名もの予約が殺到し、100名限定のところ250名を超える来場者が参加。イベントは大盛況となりました。

当日はマーティ氏の代表キュヴェである「ぎんの雫」と「クロ・デ・ファ」が振る舞われ、来場者からは「美味しかったのでネットで買います!」「マーティ氏の他のワインも飲んでみたい!」といった声が多寄せられました。

当日は弊社の営業担当小山も登壇し、パスカル・マーティ氏のワイン造りへの情熱やこだわり、そのワインの魅力について語りました。



チリ大使館ナビゲーター
(株)紬CEO朴氏と
弊社営業担当 小山



今回のイベントは、チリワインの新たな可能性と、偉大な醸造家パスカル・マーティ氏のワインを皆様にお伝えする貴重な機会となりました。今後も、マーティ氏が手掛ける素晴らしいワインの魅力を、より多くの方々にお届けしてまいります。
ご来場いただいた皆様、本当にありがとうございました。

数多くの来場者を魅了し、大きな喝采を浴びた ヴィニャ・マーティのワインをご紹介します！



ヴィニャ・マーティ

ボルドー5大シャトー ムートン・ロートシルト。カリフォルニアのオーパスワン。ムートンとチリが手を組んで生み出したアルマヴィーヴァ。これらのプロジェクトを担い、成功に導いてきた凄腕の醸造家パスカル・マーティ氏が立ち上げたワイナリー。



クロ・デ・ファ(チリ/マイボヴァレー)

ヴィニャ・マーティの最上級キュヴェ。五大シャトームートン、オーパス・ワン、アルマヴィーヴァに次ぐ第4作目のプレミアムワイン。

<参考上代20,200円>



ぎんの雫 グット・ダルジャン

ソーヴィニヨン・ブラン(チリ/レイダ・ヴァレー)

「獺祭」を生んだ旭酒造の桜井博志氏、「神の雫」原作者の亜樹直氏と協力。世界初の試みとして、日本酒酵母の力で新境地を開いた革新的白ワイン。

<参考上代3,850円>



商品について、その他お問い合わせは、担当営業までお気軽にお申し付けください

株式会社ソムリエ 法人営業本部

Hot News!

師走を駆ける、力強くも優雅な赤。
年末年始を彩る干支ワイン予約開始しました！



干支ラベルワインで迎える新年

長かった猛暑がようやく終わり、朝晩の涼しい風が心地よい季節となりました。街路樹も少しずつ色づき始め、いよいよ秋本番。商習慣の世界では、早くも年末の足音が聞こえ始めました。

今回は、年末年始の商戦を華やかに彩る特別な一本、「干支ラベルワイン」をご紹介します。来年の干支である「馬」をあしらった特別デザインは、新年の食卓を彩るだけでなく、縁起の良い贈答品としても最適です。3つの金賞を獲得した確かな品質と、和食にも洋食にも合うバランスの取れた味わいで、年末年始の様々なシーンに活躍します。

干支ワイン（馬） レ・ドゥーザニモ 2022年

LES 12 ANIMAUX

ボルドーで活躍するブランドコンサルタント、クリストフ・ル・バイ氏がデザインを手掛けた「レ・ドゥーザニモ」は、毎年の干支に合わせてラベルが変わるデザインが特徴です。メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%というクラシカルなボルドーブレンド。赤い果実の芳醇な香りが立ち上り、なめらかでふくやかな口当たり。上品なタンニンが味わいに骨格と余韻を与え、飲みごたえのある1本に仕上がっています。

70 MILLIONS DE DEGUSTATEURSコンクール金賞受賞

GLOBE WINE COMPETITION 金賞受賞 90点獲得

SMRコンクール 金賞受賞



★新年の門出を祝う華やかなデザイン

来年の干支である「馬」をあしらった特別なデザインは、新年の食卓を一層華やかに演出。縁起の良い贈り物としても最適です。

★三冠受賞の確かな品質

見た目の美しさだけでなく、3つの金賞を受賞した信頼の味わい。お客様に自信を持っておすすめできます。

★幅広い料理との相性

中身はバランスの取れたボルドーワイン。和食のおせち料理から洋食まで、様々な料理と美味しく楽しめます。

★多様なシーンで活躍

新年の家族の集まり、お祝いの席、お歳暮やお年賀など、様々な場面で喜ばれる万能な一本。

産地：フランス/ボルドー

品種：メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%

生産者：テール・ド・ギュネック

参考上代：オープン



Hot
News!

奇才パスカル・マーティ氏来日記念

鉄板焼「匠」で一夜限りのワインメーカーズディナー開催！

ホテル インターコンチネンタル 東京ベイの「鉄板焼 匠」にて、弊社が正規輸入しているチリのワイナリー「ヴィニャ・マーティ」とのワインメーカーズディナーが2025年9月26日に開催されました。

シャトー・ムートンやオーバス・ワンなど世界的な名醸造に携わった、スゴ腕の醸造家パスカル・マーティ氏が特別に来日！氏は「ワイン造りは、その土地の魂を正直に表現することだ」という熱い哲学を参加者に語りかけました。

ディナーの注目は、マーティ氏が日本酒から着想を得て、日本酒酵母と超低温発酵を組み合わせた革新的ワイン「ぎんの雫」シリーズ3種。この繊細で複雑な味わいが、匠の技が光る鉄板焼料理と見事に融合し、参加者からは「こんな組み合わせは初めて！」と驚きの声が上がりました。また、芳醇な香りの力強い赤「セール カベルネ・ソーヴィニヨン」と重厚な牛肉料理のペアリングは、深みとパワーが一体となる感動的な味わいと大好評！マーティ氏の革新的なアイデアと極上の料理が織りなす、五感を刺激する特別な一夜となりました。



株式会社ソムリエ 法人営業本部

〒106-0032 東京都港区六本木6-1-20 六本木電気ビルディング3階

Tel：03-3401-1234 Fax：03-5413-3212