

Rebula Classic

— 大地の記憶を刻む、黄金のテロワール・ワイン —



🔑 コンセプト

「スロベニアのテロワールへの、最も純粋な入り口。」
レブラ・クラシックは、この地に古くから伝わる伝統品種「レブラ」の真髓を、ありのままに表現したワインです。過度な抽出や樽熟成を避け、ブドウが持つ「清涼感」「エネルギー」「透明感」を追求しました。一口飲めば、アドリア海からの風と、柔らかな太陽が降り注ぐブドウ畑の情景が目の前に広がります。

🌍 土壌・気候

「生命力を呼び覚ます、痩せた土壌と太陽」
土壌: 「オポカ（泥灰岩）」が混じる水はけの良い土壌。肥沃すぎない土地で育つことで、ブドウの根は深く伸びワインに芯の通った骨格と、心地よい酸味をもたらします。

気候: 地中海性気候と大陸性気候が交差するエリア。十分な日照量がレブラに豊かな果実味を与え、夜間の冷え込みが美しい酸をキープさせます。

👁️ 外観

輝きのあるレモンイエロー。
若々しく、クリスタルのような透明感。

👃 香り

レモンの皮、ライム、グレープフルーツといった柑橘系の爽やかな香りに、青リンゴや白い花そして雨上がりの石を思わせる清々しいミネラル感が重なります。

👄 味わい

アタックは非常にクリスピー。
レブラ特有の生き生きとした高い酸が口内をリフレッシュさせ、中盤からは瑞々しい果実味とわずかな塩味が心地よく広がります。
フィニッシュは極めてドライで、軽やかな余韻が続きます。



🔔 醸造のこだわり

「ブドウの個性を守り抜く、クリーンな醸造」
選別: 完璧に色づいた黄金色のレブラのみを厳選して収穫。

発酵: ステンレスタンク、スチールタンクでの発酵

熟成: シュール・リー（澱の上）での短期間の熟成。これによりフレッシュさを保ちながらも、舌の上で感じるクリーミーな質感と複雑味をプラスしています。

🍷 ペアリングの提案

その高い酸とミネラル感は、食前酒としてはもちろん、繊細な魚介料理と素晴らしい相性を見せます。

- 前菜: 新鮮な生牡蠣、白身魚のカルパッチョ（オリーブオイルと岩塩で）、野菜のフリット。
- メイン: 焼き魚、ボンゴレ・ビアンコ、ホタテのソテー。
- 和食: 寿司（特に白身やイカ）、山菜の天ぷら、酢の物。

🌡️ 最適な温度

8~10 °C

🍷 アルコール度数

12.0% -
13.0%

しっかりと冷やして
そのキレの良さをお楽しみください。

Pinot Grigio Cru Selection

— テロワールの真髓を語る、至高のピノグリ-ジョー —



🔑 コンセプト

「ありふれた白ワインではない。土地の記憶を宿した芸術品。」
ピノグリ-ジョーという品種が持つ本来の力強さとエレガンスを最大限に引き出したのがこの「クリュ・セレクション」です。厳選された単一畑（クリュ）から収穫される完熟した果実のみを使用し、時間と手間を惜しまず造り上げられたこのワインは、単なる飲料の枠を超え五感を揺さぶる体験を提供します。

🌍 土壌・気候

土壌: 複雑なミネラル分を豊富に含み、ワインに深い構造と長い余韻を与えます。

気候: 昼夜の寒暖差が激しい地域で育つことにより、豊かな酸と、品種特有の華やかなアロマが凝縮されます。

👁️ 外観

輝きのある黄金色。
微かにピンクがかった銅色のニュアンス。

👃 香り

熟した洋梨や桃の芳醇なアロマに、野花やハチミツそしてオポカ土壌由来のスモーキーなミネラルの香りが重なります。

👄 味わい

口当たりはシルキーで濃厚。
リッチな果実味を、芯の通った酸と塩味を帯びたミネラルが引き締めます。
フィニッシュにはアーモンドのような心地よい苦味と長く続く余韻が楽しめます。



🔔 醸造のこだわり

収穫: 全て手摘み。最適な熟成タイミングを見極め粒単位で選別。

マセラシオン: 短期間のスキンコンタクトを施すことでピノグリ-ジョーらしい美しい銅色の輝き（ラマート様式）と、複雑な旨味を抽出。

熟成: 大樽とコンクリートタンクでの長期熟成。あえて樽香を抑えることで、テロワール本来の風味を尊重しています。

🍴 ペアリングの提案

その豊かな構造は、軽やかな前菜からメイン料理まで幅広く寄り添います。

- 和食: 熟成させた真鯛の刺身（塩とカボスで）、
- 白身魚の西京焼き。
- 洋食: オマール海老のグリル、トリュフを添えた
- リゾット、熟成したコンテチーズ

🌡️ 最適な温度

10—12°C

冷やしすぎず香りが開く温度で

🍷 アルコール度数

13.5% - 14.0%

Sauvignon Vert Opoka

— 大地の記憶を刻む、黄金のテロワール・ワイン —



🔑 コンセプト

「古の魂が宿るスロベニアの至宝。」

ソーヴィニヨン・ヴェールは、この地で数世紀にわたり愛されてきた伝統品種です。

「オポカ（泥灰岩）」という特異な土壌の力を借りて品種本来のハーブのような清涼感と、熟成による深遠なコクを融合させました。流行に左右されない、真のワイン愛好家に捧げる「土地の個性の結晶」です。

🌍 土壌・気候

土壌: 数千万年前の海底堆積物が層を成す「オポカ（Opoka）」土壌。この非常に硬くミネラルが凝縮された地層にブドウの根が深く入り込むことでワインに鋭い塩味と強固な骨格を与えます。

気候: アルプスの冷涼な風とアドリア海の温暖な気候が交差する地。この理想的な温度差がソーヴィニヨン・ヴェール特有の繊細なアロマを保護し、酸のバランスを完璧に整えます。

👁️ 外観

輝きのある深いストロークイエロー。
粘性は中程度で、エキス分の濃さを感じさせます。

👃 香り

刈りたての草、タイム、ローズマリーといったハーブのニュアンス。次第に完熟したリンゴアーモンドの花、そして火打石を叩いたようなスモーキーなミネラルが複雑に立ち上がります。

👄 味わい

口に含んだ瞬間強烈なミネラル感と塩味が広がります。フレッシュでありながらテクスチャーは非常にリッチ。フィニッシュには、この品種の最大の特徴である「心地よいアーモンドの苦味」が長く続き食欲をそそります



🔔 醸造のこだわり

低収量: 樹齢の古いブドウ樹から、徹底して収量を制限した小粒で凝縮感のある果実のみを使用。

自然発酵: 土地に生息する野生酵母による自然発酵。人工的な介入を極限まで排除し、テロワールをダイレクトに表現します。

熟成: 大きなオーク樽（大樽）、コンクリートエッグでの長期熟成。木の香りを付けるのではなく、微細な酸素供給によってワインに丸みを与え、複雑な旨味を引き出します。

🍷 ペアリングの提案

その塩味とコクは、素材の味を活かした料理と最高の相性を見せます。

- 前菜: 生ハム（特にサン・ダニエーレやカルスト産）、
- アスパラガスのグリル、山菜の天ぷら。
- メイン: 若鶏の香草焼き、キノコのリゾット、スカンピ（手長海老）のソテー。
- 和食: 昆布締めにした白身魚、銀だらの粕汁。

🌡️ 最適な温度

10—12℃

🍷 アルコール度数

13.5% -
14.0%

グラスの中で温度が上がるにつれ隠れていた複雑な香りが開いていきます。

Numerals ONE

— 次世代が紡ぐ、時を超越するテロワールの表現 —

コンセプト

「160年の歴史と、未来へのビジョンが交差する一点」
Numerals ONEは...

シムチッチ家の第6世代、レオナルド・シムチッチが初めて手掛けた渾身のシグネチャーラインです。家系の伝統的な醸造技術に、現代的な感性と自然への深い敬意を融合。

「偉大さのテスト」をクリアした上位5%のブドウのみを使用するという、極限のセレクションから生まれた妥協なき芸術品です。

樹齢80~90年の古樹

「大地の記憶を吸い上げた、希少な古樹
(ヴィエイユ・ヴィーニュ)」

このワインの魂は、国境をまたぐ二つの傑出したクリュ（単一畑）にあります。

Sauvignon Vert (80%): イタリア側Collio（コッリオ）に位置する伝説的な「Ronc Zegla（ロンク・ゼグラ）」の樹齢90年のブドウ。

Rebula (20%): スロベニア側Brda（ブルダ）の「Medana Jama（メダナ・ヤマ）」にある樹齢80年のブドウ。これらの古樹は、収量は極めて少ないものの、その分、テロワールのエッセンスを凝縮した他に類を見ない深みと複雑性を持った果実をもたらします。

外観

深みのある美しい黄金色から、琥珀色（アンバー）へと続く輝き。

香り

地中海のドライハーブ、マンダリンオレンジ、熟したマンゴーやピーチの芳醇なアロマ。時間と共に火打石のようなミネラルや、スパイス、微かなハチミツの香りが多層的に広がります。

味わい

ベルベットのように滑らかな質感と、古樹由来の圧倒的な凝縮感。オレンジワインらしい穏やかなタンニンが骨格を作り鋭くも洗練されたミネラルと塩味がフィニッシュを引き締めます。数分間続くような長い余韻は、まさに「タイムレス」。



醸造のこだわり

自然の理に委ねる醸造

「古代の知恵と最新の感性が生む、琥珀の輝き」
マセラシオン: 果皮と共に発酵させるスキンコンタクトをテラコッタ（陶器）の卵型タンクやコンクリートタンクで行います。

自然発酵: 野生酵母のみによる自発的な発酵。

熟成: 古樽で約1年間熟成させ、その後18ヶ月以上の瓶内熟成。介入を最小限に抑え、品種と土壌のパワーをそのまま液体へと封じ込めています。

ペアリングの提案

力強さとエレガンスを兼ね備えているため、メインディッシュ級の料理とも対等に渡り合います。

- 料理: 白身肉のロースト、濃厚な魚介のブイヤベース、トリュフを添えたクリームパスタ。
- チーズ: 熟成したハードチーズ（パルミジャーノやコンテ）や、シェーブルチーズ。

最適な温度

14°C前後

冷やしすぎず
大きなグラスで香りの変化を
ゆっくりとお楽しみください。

アルコール度数

13.5%前後



Numerals UNICO M

— 時と大地が醸す、赤ワインの最高到達点 —



🔑 コンセプト

「偉大なるヴィンテージへの賛辞。ボルドーブレンドの再定義。」UNICO Mは、オーナー醸造家マルヤン・シムチッチが「完璧」と確信した年にのみリリースされる、究極のシグネチャー・レッドです。ブルダの魂とも言える「オポカ」土壌と、数十年を生き抜いた古樹、そして4年を超える長期熟成。これら全てが調和し、ボルドーのクラシックな気品にスロベニア独自の野生味とエレガンスを加えた、唯一無二の存在感を放ちます。

🌍 土壌・気候

「国境を越える聖域、トログノ・クリュ」

土壌: スロベニアのPlešivo（プレシヴォ）に位置する

「Trobno Cru（トログノ・クリュ）」の純度の高いオポカ（泥灰岩・砂岩）土壌。

樹齢: 60年～70年（最古の区画）。深く根を張った古樹は大地の深層から複雑なミネラルと安定した酸を吸い上げ果実に驚異的なエネルギーを蓄えます。

環境: 標高180～250mの南東向き斜面。アドリア海の影響を受けつつ厳格な選別を経て、最も健全で完熟した房のみが選ばれます。

👁️ 外観

深みと輝きのある濃いルビーレッド。縁には熟成を感じさせるわずかなガーネットのニュアンス。

👃 香り

完熟したカシスやラズベリー、桑の実の芳醇なアロマ。そこにピンクペッパー、タバコの葉、クローブ、さらには「チリチョコ」を思わせるスパイシーで官能的な香りが層を成して広がります。

👄 味わい

口当たりは驚くほど滑らか。緻密に溶け込んだシルキーなタンニンとオポカ由来のフレッシュな酸が見事な均衡を保ちます。パワーがある一方で重苦しさはなく、フィニッシュにはミネラル感とスパイスの余韻が数分間続きます。



🔔 醸造のこだわり

「48ヶ月の眠りを経て、真実の姿へ」

醸造: 野生酵母による自然発酵。メルローの一部には30%の全房発酵を取り入れ、複雑さと骨格を追求。28日間に及ぶ長いマセラシオンにより、シルキーで強固なタンニンを抽出します。

熟成: 厳選されたフランス産オークの小樽（225L）で48ヶ月（4年間）もの長期熟成。

瓶熟: 瓶詰め後、さらに最低30ヶ月の熟成を経て、ようやく市場へ放たれます。この気の遠くなるような歳月が、ワインに計り知れない深みを与えます。

🍷 ペアリングの提案

その堂々たる風格は、高級感あふれる肉料理や熟成された食材と響き合います。

- 料理: 牛フィレ肉のロースト（黒トリュフソース）、鹿肉のコンフィ、赤ワインで煮込んだ鴨のロゼ。
- チーズ: 長期熟成のパルミジャーノ・レッジャーノ、ゴルゴンゾーラ・ピカンテ。

🌡️ 最適な温度

18～20℃前後

抜栓後、デキャンター・ジュをして1～2時間置くことで秘められたポテンシャルが完全に開花します。

🍷 アルコール度数

13.5% - 14.0%