



なんと、あのロマネコンティで使われた樽を1年半かけて交渉し、みごと譲り受けた、ワインへの情熱が生んだ南仏の新星ドメーヌ★

# Dupéré Barrera デュペレ・バレラ

ローラン・バレラ氏は

地質エンジニアという経歴の持ち主。南仏ワインへの情熱を抑え切れなかった彼はボルドーでワインコースを学んだ、

エマニュエル・デュペレ嬢と共にプロバンスにて葡萄栽培、醸造学を学び、造り手へ転換！！ワインに恋した2人が南仏で飛びきり美味しいワインを造ろうと決意。お互いの名前をとり誕生したのがデュペレ・バレラです。

有名ワイン雑誌や本に引っ張りだこです！

ル・クラスモン・ガイド 2005 創刊十周年記念盤  
10周年を記念して2004年を代表として  
大絶賛。丸々1ページを割く大きな扱いです。

フランスで最大部数を誇るワイン関連雑誌

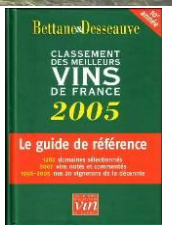


「ルヴュー」が編集するガイドブックが「ル・クラスモン」です。「ルヴュー2004年3月号」でも今年の注目すべき新人として取り上げられています。

フランス・有名ワイン・ガイド「ゴミュ-2004」

「彼らの芸術的ともいえる繊細さは、其々個性を持ったワインに息吹いている。

ブラボー、アーティスト！」



↑ ロマネ・コンティの樽

## ロマネコンティの樽で出来たワインです！



多くは収穫量を抑えたヴィエイユ・ヴィーニュ（樹齢の高い木＝時間をかけて地中深くに伸びた根が土中の様々な養分を吸収することにより、複雑で深い味わいとなる。）から収穫された実をポテンシャルに合わせて4～5週間の浸漬させたり、コラージュフィルターの使用を一切なしで造る他、NOWAT（電力を使わず造る＝ワインに振動を与えない）など、細心の注意をはらったこだわりのワイン。

大樽及び小樽にて  
24ヶ月熟成！！

ミックスブラックベリーのジャムや東洋のスパイスに、樽熟成のバニラやモカの香りが非常に心地よい！滑らかな口当たりと果実味の凝縮感、深み、複雑さ・・・！抜群です！

**Bandol Cuvee India**

ACバンドール

バンドール キュベ・インディア

ムールヴェードル85%（樹齢50年以上）★ サンソー&グルナツシュ種15%

ソムリエも大絶賛★★

本場フランスの星付きレストラン★や日本の星付きレストラン★でも採用&高い評価を受けています！！

更に！アラン・デュカスがNY店で採用！！

アランデュカスがNY店OPENする際にローランがサンプル持参でバンドールをプレゼンし、その場で即決採用！

ワイナート29号掲載！！

（ワイナート29号、20ページに掲載）

個性が開花する  
自然な醸造法  
自然な醸造法  
自然な醸造法



JAN:4514852180163 希望小売価格：¥4,200（外税）

KOTO CORPORATION

ポルフィディオ正規販売店

〒662-0862 兵庫県西宮市青木町 3-12

TEL:0798-71-0030

FAX:0798-71-0033

担当：