

Nikolou / ニコルー（ギリシャ / アツティカ）



コロピの中心部に位置し、1875年以来、150年間、家族経営で代々継がれているワイナリーで、化学者でワイン醸造学の教授であるヴァシリオス・ニコルーと息子で農学者兼ワイン醸造学者のエヴァンジェロス・ニコルーがワイン造りを行う。
1991年には周囲のワイナリーに先駆け最新の醸造設備を導入し、温度管理されたステンレスタンクでサヴァティアノを醸造。その結果サヴァティアノの隠れていた個性が引き出され再評価されるきっかけを与えることになる。近年はサヴァティアノ、マラグシア、アシルテコ、アギオルギティコなどのギリシャ土着品種だけでなく、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロー、シラーにも挑戦し評価を得ている。現代の食事に合わせた軽めのレッツィーナ。レッツィーナのオレンジワイン、レッツィーナのスパークリングワインといった今のトレンドに合わせた柔軟性もみせる。CEUCO(ヨーロッパでワインやチョコレートなど美食の職人を審査して表彰する伝統ある団体)により 2018年ヨーロッパのベストワイナリーに選ばれるなど、アツティカを代表する生産者と言える。

WENK0001B	サヴァティアノ 2023 Savatiano 2023	希望小売価格（税抜） ---	
	 【白】 750ml 石灰の母岩に砂と粘土。樹齢は20～25年。9月初旬に手摘みで収穫。温度管理されたステンレスタンクで醸造。澱と共に2カ月熟成。柑橘系、白桃のような穏やかでまとまりのある香り。しっかりとした果実味とハーブを感じさせる余韻が心地よい。Alc.13%。	【セパージュ】：サヴァティアノ	完売 2026年春入荷
WENK0002B	サヴァティアノ・ファイン・リーズ 2021 Savatiano Fine Lees 2021	希望小売価格（税抜） ¥3,300	
	 【白】 750ml 樹齢25年。9月初旬に手摘みで収穫。温度管理されたステンレスタンクで醸造。熟成中はバトナーージュを行い澱と共に12カ月間熟成。プリオッシュやパンの香りが広がり、フルーティで豊かなボディと長い余韻。Alc.13%。	【セパージュ】：サヴァティアノ	在庫 42本
WENK0003B	サヴァティアノ・イエロー 2022 Savatiano Yellow 2022	希望小売価格（税抜） ---	
	 【白】 750ml 完熟した特に品質の高いサヴァティアノを使用。樹齢60年。有機栽培。9月中旬に手摘みで収穫。ブドウに付着した天然酵母で発酵。樽はオーク樽とアカシアの樽を50%ずつ使用。トロピカルフルーツと柑橘系、スパイスの複雑な香り。エキス分に裏打ちされた凝縮した果実味はこのワインのポテンシャルの高さを物語っている。亜硫酸無添加。Alc.13.9%。	【セパージュ】：サヴァティアノ	完売 2026年春入荷
WENK0006B	アギオルギティコ 2021 Agiorgitiko 2021	希望小売価格（税抜） ¥3,300	
	 【赤】 750ml 石灰の母岩に砂と粘土。樹齢は20年。9月中旬に手摘みで収穫し選果を行う。除梗後オーク樽で発酵。熟成はオーク樽で18カ月間。清澄のみで濾過せず瓶詰。赤い果実、カシス、ブルーベリー、イチジク、スパイスの香り。口当たりは柔らかく、しっかりとしたタンニンと長い余韻が特徴。Alc.13.5%。	【セパージュ】：アギオルギティコ	在庫 14本
WENK0007B	レッツィーナ・ボタニック・ベース Retsina "Botanic Base"	希望小売価格（税抜） ---	
	 【白】 750ml 石灰の母岩に砂と粘土。樹齢は20～25年。早めに収穫したサヴァティアノに伝統的な松脂を加え発酵。(1,000Lに対して150gを添加)穏やかな松とマスティハ(ギリシャ原産の檜の様な香り植物で現地では「キリストの涙」とも呼ばれている。)の香り、豊かなボディ、長い余韻。Alc.12.5%。	【セパージュ】：サヴァティアノ	完売 2026年春入荷
WENK0008B	レッツィーナ・コドラ・レッツィーナ Retsina "Kodra Recina"	希望小売価格（税抜） ---	
	 【オレンジ】 750ml “コドラ”はかつて最高品質の松の木があった場所で、素晴らしい海の景色が眺められる丘だった。数十年前の火災でその松の木は焼けてなくなりましたが、その松の木に敬意を込めてワインの名称とした。樹齢55～60年。9月中旬に収穫。発酵はステンレスタンク。30日間のマセラシオンでブドウのポテンシャルを引き出し、伝統的な松脂を添加している。亜硫酸無添加。Alc.13.5%。	【セパージュ】：サヴァティアノ	完売 2026年春入荷
WENK0009B	ボタニック・スパークリング・ブリュット Botanic Sparkling Brut	希望小売価格（税抜） ---	
	 【泡白】 750ml 酸度を大切にするため早めに収穫したサヴァティアノを使用。ベースワインにはフリーランジュースを使用し、瓶内二次発酵を行う。デゴルジュマン前に24か月の熟成。ドサージュ3g/L。Alc.12.5%。	【セパージュ】：サヴァティアノ	完売 2026年春入荷