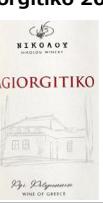


## Nikolou / ニコルー（ギリシャ / アッティカ）



コロビの中心部に位置し、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酿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、マラグジア、アシルティコ、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・ソーヴィニヨン、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ツツィーナ。レツツィーナのオレンジワイン、レツ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、アッティカを代表する生産者と言える。

WENK0001B	<b>サヴァティアノ 2023</b> <b>Savatiano 2023</b>	希望小売価格（税抜） ---
	 	<p>[白] 750ml [セパージュ] : サヴァティアノ 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%。</p>
		<b>完売</b> 2026年春入荷
WENK0002B	<b>サヴァティアノ・ファイン・リーズ 2021</b> <b>Savatiano Fine Lees 2021</b>	希望小売価格（税抜） ¥3,300
	 	<p>[白] 750ml [セパージュ] : サヴァティアノ 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。熟成中はバトナージュを行い澱と共に12カ月間熟成。ブ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%。</p>
		<b>在庫</b> 42本
WENK0003B	<b>サヴァティアノ・イエロー 2022</b> <b>Savatiano Yellow 2022</b>	希望小売価格（税抜） ---
	 	<p>[白] 750ml [セパージュ] : サヴァティアノ 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%。</p>
		<b>完売</b> 2026年春入荷
WENK0006B	<b>アギオルギティコ 2021</b> <b>Agiorgitiko 2021</b>	希望小売価格（税抜） ¥3,300
	 	<p>[赤] 750ml [セパージュ] : アギオルギティコ 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、ブルーンジャム、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%。</p>
		<b>在庫</b> 14本
WENK0007B	<b>レツツィーナ・ボタニック・ベース</b> <b>Retsina "Botanic Base"</b>	希望小売価格（税抜） ---
	 	<p>[白] 750ml [セパージュ] : サヴァティアノ 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%。</p>
		<b>完売</b> 2026年春入荷
WENK0008B	<b>レツツィーナ・コドラ・レツツィーナ</b> <b>Retsina "Kodra Recina"</b>	希望小売価格（税抜） ---
	 	<p>[オレンジ] 750ml [セパージュ] : サヴァティアノ “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ってしまったが、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日間のマセラショ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%。</p>
		<b>完売</b> 2026年春入荷
WENK0009B	<b>ボタニック・スパークリング・ブリュット</b> <b>Botanic Sparkling Brut</b>	希望小売価格（税抜） ---
	 	<p>[泡白] 750ml [セパージュ] : サヴァティアノ 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カ月間の熟成。ドサージュ3g/L。Alc.12.5%。</p>
		<b>完売</b> 2026年春入荷