

# 商品一覧

## レバノンワイン

レバノンはアラブ諸国で随一のワイン産地です。地中海交易を担った古代のフェニキア人は、ワインを各地に伝えました。地中海性気候に属し、寒暖差と豊富な日照量に恵まれ、歴史的な経緯からフランスのワインに影響を受けしており、フランス品種が多く用いられるほか、ユニークな土着品種も残っています。とりわけ赤ワインが多く生産されており、ロゼワインにも定評があります。

弊社では、カナの婚礼にちなんだ「シャトー・カナ」、フェニキア人に敬意を表した「シャトー・ビブリーン」より、希少な土着品種や、レバノンに適性のある南仏品種のワインを中心に輸入しています。



レバノンの首都ベイルート東方、レバノン山脈の中腹に位置するワインメーカーです。キリストが水をワインに変えた奇跡より命名されました。歯科医で人道支援家でもあったファディ・ジョルジス氏は、1990年まで続いた内戦で去った人々を呼び戻すため、広大な土地を購入して農家の雇用を創出し、収穫されたブドウを買い上げ、ワインの生産を始めました。濃密ながら広がりのある味わいと、角の取れた素朴な質感が特徴で、南仏系やボルドー系の品種のほか、サッバギーエという大変希少な土着品種も栽培しています。十分に飲み頃を待ってから商品化しており、年代の経過したワインも良心的な価格で提供しています。



披露宴会場となっている広場



ワイナリー周囲の風景



土着品種サッバギーエ

### レ・カビル・ルージュ LES CABIRES ROUGE



サンソーを主体とし、カベルネ・ソーヴィニヨン、グルナッシュ、シラーをブレンドした赤ワイン。ステンレスタンクで発酵。手頃ながらコクがあり、ほどよくスパイシーで渋みのある味わいです。あらゆる肉料理とよく合います。

- 2019 Japan Wine Challenge 銅賞 (旧銘柄「ルージュ・ド・カナ」として)

### 赤ワイン・ミディアムボディ

生産地 山岳レバノン  
品種 サンソー 60%, カベルネ・ソーヴィニヨン 20%, グルナッシュ 10%, シラー 10%  
収穫年 2018年  
アルコール度数 14.5%  
内容量 750ml

### レ・カビル・ブラン LES CABIRES BLANC



シャルドネを主体に、レバノンの土着品種であるメッサーシをブレンドした白ワイン。ステンレスタンクで発酵。柑橘やトロピカルフルーツの風味が特徴で、酸味と果実味のバランスが良く、すっきりとした飲み口です。魚介類とよく合います。

- 2021 Japan Wine Challenge 銅賞 (旧銘柄「ブラン・ド・カナ」として)

### 白ワイン・ミディアムボディ

生産地 山岳レバノン  
品種 シャルドネ 70%, メッサーシ 30%  
収穫年 2023年  
アルコール度数 12.5%  
内容量 750ml

## レ・カビル・ロゼ LES CABIRES ROSÉ



## シャトー・カナ・オベイディ CHÂTEAU CANA OBEIDI



## シャトー・カナ・ピノ・ノワール CHÂTEAU CANA PINOT NOIR



## ジャルダン・サクレ JARDIN SECRET



## マリアージュ・ド・カナ MARIAGE DE CANA



## ル・シャトー LE CHÂTEAU



## セレクション・スペシャル SÉLECTION SPÉCIALE



## ロゼワイン・ドライ

サンソー、シラーをブレンドし、セニエ法で作られたロゼワイン。ステンレスタンクで発酵。色は濃い目のサーモンピンク、はつらつとした果実味と爽やかな酸味で、杏のような風味が特徴です。魚介類や鶏肉とよく合います。

生産地 山岳レバノン  
品種 サンソー 60%, シラー 40%  
収穫年 2022年  
アルコール度数 13.0%  
内容量 750ml

オレンジワイン・ドライ

生産地 山岳レバノン  
品種 オベイディ 100%  
収穫年 2023年  
アルコール度数 13.0%  
内容量 750ml

## 赤ワイン・ミディアムボディ

レバノンの土着品種オベイディを100%使用したオレンジワイン。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクで果皮とともに、自然酵母により発酵。熟成はせず瓶詰めします。香り高く果実味豊かで、トロピカルフルーツや白桃、柑橘のような風味が特徴です。

- Sakura Awards 2021 金賞
- Japan Wine Challenge 2021 銅賞

生産地 山岳レバノン  
品種 ピノ・ノワール 100%  
収穫年 2018年  
アルコール度数 13.5%  
内容量 750ml

赤ワイン・フルボディ

生産地 山岳レバノン  
品種 サッバギエ 100%  
収穫年 2016年  
アルコール度数 14.0%  
内容量 750ml

「秘密の花園」と名付けられた、レバノンの希少品種サッバギエを使用した赤ワイン。ステンレスタンクで発酵後、古樽で6ヶ月熟成。華やかな果実味とほどよい酸があり、赤系果実のエキゾチックな風味、長い余韻が特徴です。サンソーやサンジョヴェーゼにも少し似た味わいです。鶏肉や羊肉とよく合います。

- Japan Wine Challenge 2019 銅賞
- Sakura Awards 2021 銀賞

赤ワイン・フルボディ

生産地 山岳レバノン  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 35%, サンソー 35%, シラー 30%  
収穫年 2014年  
アルコール度数 14.5%  
内容量 750ml

## 赤ワイン・フルボディ

「カナの婚礼」の場で、キリストが水をワインに変えた奇跡にちなんだ赤ワイン。ステンレスタンクで発酵後、古樽で18ヶ月熟成。黒系と赤系の果実やスペイシーな風味が調和しています。牛肉や羊肉とよく合います。新郎新婦の絵が描かれており、結婚祝いにも最適です。

- Sakura Awards 2021 銀賞 (旧銘柄「レ・ノス・ド・カナ」として)
- Japan Wine Challenge 2021 金賞 (旧銘柄「レ・ノス・ド・カナ」として)

生産地 山岳レバノン  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 50%, シラー 30%, メルロー 20%  
収穫年 2005年  
アルコール度数 13.5%  
内容量 750ml

## 赤ワイン・フルボディ

カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー、メルローのレバノンでは王道のブレンド。ステンレスタンクで発酵後、新樽で18ヶ月熟成。タンニン豊かで重厚な味わいながら、柔らかい口当たりで余韻の長いフルボディです。牛肉や羊肉、ハードチーズとよく合います。長期熟成も可能です。

- Japan Wine Challenge 2019 銀賞 (旧銘柄「シャトー・ド・カナ」として)
- Sakura Awards 2021 金賞 (旧銘柄「シャトー・ド・カナ」として)

生産地 山岳レバノン  
品種 ブティ・ヴェルド 60%, カベルネ・ソーヴィニヨン 40%  
収穫年 2006年  
アルコール度数 14.0%  
内容量 750ml

ブティ・ヴェルドとカベルネ・ソーヴィニヨンの厳選された果実をブレンドした、限定生産の赤ワイン。ステンレスタンクで発酵後、新樽で18ヶ月熟成。黒系果実の風味と絹のようなタンニンのフルボディです。牛肉や羊肉、ハードチーズとよく合います。長期熟成も可能です。

- Japan Wine Challenge 2019 プラチナ賞



レバノン

## シャトー・ビブリーン

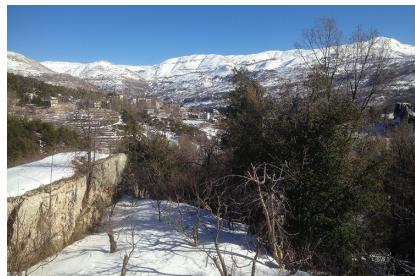
### CHATEAU BYBLINE



レバノンの首都ベイルート北東、レバノン山脈の中腹に位置するワインメーカーです。現在のオーナー、ジョゼフ・アビ・ガネム氏の父により創設され、ボルドー大学で醸造学を学んだジョセフ氏が後に継承しました。土着品種のメルワや、南仏品種のサンソーやカリニャンのポテンシャルに着目しており、添加物の使用を最小限にとどめたワイン作りを追求しています。品種の個性を活かしながらも、バランスに配慮した味わいが特徴です。「ビブリーン」とは、フェニキア人が世界で最初につけたワインのブランド名と言われています。



レバノン杉と土着品種メルワ



冬は雪に覆われる



ジョゼフ氏親子

#### レコ・ド・ビブリーン・ルージュ L'ECCHO DE BYBLINE ROUGE

#### 赤ワイン・ミディアムボディ



サンソー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カリニャンをブレンドした赤ワイン。野生酵母で発酵後、ステンレスタンクで12ヶ月熟成、清澄はせず簡易的な濾過のみ行い瓶詰めします。渋みは穏やかでややスパイシー、バランスの取れた若々しい味わいです。鶏肉や羊肉とよく合います。

• Japan Wine Challenge 2021 銅賞

生産地 ベー  
品種 サンソー 50%, カベル  
ネ・ソーヴィニヨン 25%, カリ  
ニャン 25%  
収穫年 2020年  
アルコール度数 13.5%  
内容量 750ml

#### レコ・ド・ビブリーン・ブラン L'ECCHO DE BYBLINE BLANC

#### 白ワイン・ドライ



レバノンの土着品種メルワとミスケをブレンドした白ワイン。ミスケはマスカットの一種で、ミュスカ・ブラン・ア・ブティ・グランに近いとされます。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクで自然酵母により発酵。12ヶ月熟成し、簡易的な濾過を行い瓶詰めします。オレンジフラワーやジャスミンのような香りが華やかで、柑橘のような風味とミネラル感、爽やかな酸味が特徴です。

生産地 山岳レバノン  
品種 メルワ 90%, ミスケ 10%  
収穫年 2023年  
アルコール度数 12.5%  
内容量 750ml

#### シャトー・ビブリーン・サンソー CHÂTEAU BYBLINE CINSAUT

#### 赤ワイン・ミディアムボディ



サンソーを100%使用した珍しい赤ワイン。ステンレスタンクとコンクリートタンクを併用し野生酵母で発酵後、12ヶ月熟成し、うち6ヶ月は樽を使用、清澄はせず簡易的な濾過を行い瓶詰めします。豊かな果実味とほどよい酸、ほのかにスパイシーな味わいが心地よいワインです。鶏肉や牛肉、羊肉とよく合います。

• Sakura Awards 2025 銀賞

生産地 ベー  
品種 サンソー 100%  
収穫年 2019年  
アルコール度数 13.5%  
内容量 750ml

#### シャトー・ビブリーン・カリニャン CHÂTEAU BYBLINE CARIGNAN

#### 赤ワイン・フルボディ



カリニャンを100%使用した珍しい赤ワイン。ステンレスタンクとコンクリートタンクを併用し野生酵母で発酵後、12ヶ月熟成し、うち6ヶ月は樽を使用、清澄はせず簡易的な濾過を行い瓶詰めします。滑らかで豊かなタンニンが特徴で、スパイシーでほど良い苦味の濃厚なワインです。鶏肉や牛肉、羊肉とよく合います。

• Japan Wine Challenge 2021 銅賞

生産地 ベー  
品種 カリニャン 100%  
収穫年 2020年  
アルコール度数 14.5%  
内容量 750ml

## シャトー・ビブリーン・カベルネ CHÂTEAU BYBLINE CABERNET

赤ワイン・フルボディ



カベルネ・ソーヴィニヨンを100%使用した赤ワイン。収穫は手摘みで行い、ステンレスタンクとコンクリートタンクを併用して自然酵母により発酵。12ヶ月熟成し、うち6ヶ月は樽を使用、清澄はせず簡易的な濾過を行い瓶詰めします。

- Sakura Awards 2025 金賞

生産地 ベレー  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン  
100%  
収穫年 2021年  
アルコール度数 14.0%  
内容量 750ml

## シャトー・ビブリーン・ロゼ CHÂTEAU BYBLINE ROSÉ

ロゼワイン・ドライ



サンソーヴィニヨン、カベルネ・ソーヴィニヨン、カリニャンをブレンドし、セニエ法で作られたロゼワイン。野生酵母を用いて古樽で発酵後、シュール・リーのまま古樽で12ヶ月熟成し、簡易的な濾過を行い瓶詰めします。赤色が美しく、イチゴのような風味がチャーミングで、ほのかに残糖を感じます。火の通った魚介類や鶏肉とよく合います。

生産地 ベレー  
品種 サンソーヴィニヨン 50%, カベルネ・ソーヴィニヨン 25%, カリニャン 25%  
収穫年 2021年  
アルコール度数 13.0%  
内容量 750ml

## シャトー・ビブリーン・ブラン CHÂTEAU BYBLINE BLANC

白ワイン・ドライ



レバノンの希少品種メルワを100%使用した白ワイン。1,400mの高地で超低収量で栽培。野生酵母を用いて樽で発酵後、シュール・リーのまま樽で12ヶ月熟成し、簡易的な濾過を行い瓶詰めします。黄色い果実やヨーグルトの複雑な風味があり、角の取れた濃厚な味わいです。魚介類や鶏肉とよく合います。

生産地 山岳レバノン  
品種 メルワ 100%  
収穫年 2021年  
アルコール度数 13.5%  
内容量 750ml

## シャトー・ビブリーン・ルージュ CHÂTEAU BYBLINE ROUGE

赤ワイン・フルボディ



カベルネ・ソーヴィニヨン、カリニャン、サンソーヴィニヨンをブレンドした赤ワイン。野生酵母で発酵後、ステンレスタンク、コンクリートタンク、樽により計36ヶ月熟成、清澄はせず簡易的な濾過を行い瓶詰めします。赤い果実の風味でほどよくスパイシーな、伸びやかで上品な味わいのフルボディです。鶏肉や羊肉とよく合います。

- Japan Wine Challenge 2019 銅賞
- Sakura Awards 2021 銀賞

生産地 ベレー  
品種 カベルネ・ソーヴィニヨン 33%, カリニャン 33%, サンソーヴィニヨン 33%  
収穫年 2014年  
アルコール度数 14.0%  
内容量 750ml

お問い合わせ

株式会社エインシャントワールド

167-0032 東京都杉並区天沼3-1-8

ancient-w.com

03-3391-0809  
info@ancient-w.com

