

世界初!!



VIÑA MARTY

清酒7号酵母で造られた
吟醸造りの白ワイン

ぎんの雫

GOUTTE D'ARGENT

Sake Yeast Fermented



構想から7年以上。

あの「獺祭」の生みの親である旭酒造の桜井博志氏、日本酒の発展に100年以上貢献してきた日本醸造協会、そして「神の雫」でフランスの芸術文化勲章を受けた原作者の亜樹直氏協力のもと、醸造家パスカル・マーティ氏が作り上げた超低温発酵（吟醸造り）の白ワインが、この「ぎんの雫 Goutte d'Argent（グーダールジャン）」です。これまでワインとの相性が悪かった生魚、魚卵とも相性が良く、和食の魅力を引き立てるワインです。

清酒7号酵母と9号酵母を用いた革新的白ワイン

Goutte d'Argent Chardonnay



凝縮した複雑な香り、アカシアのような白い花、アプリコット、シトラスの華やかな香り。続くライチやイースト香がより複雑な印象を与えます。口に含むと非常に緻密なテクスチャ。複雑味があり、クリーミーな質感を感じます。バランスの良い上品な酸味と共に、うまみのある奥深い味わいがジワリと口の中に広がっていくような感覚。

このワインは世界中の醸造家にとってキメラのような存在だった。

Goutte d'Argent Pinot Noir

実現できない夢、と思っていた。しかし日本の伝統と、フランスの文化、チリのテロワールという3つの国の文化が生み出した超低温発酵赤ワイン。繊細できれいな酸味が心地よく、ジューシーな果実味が感じられます。アタックの繊細さに反して、徐々に口の中にボリューム感が感じられ、丸く柔らかい酸味とミネラル、旨みのような独特のコクが口中を覆うように優しく広がります。



世界初! 清酒7号酵母を用いた革新的白ワイン

Goutte d'Argent Sauvignon Blanc

10度以下の超低温で発酵させて、葡萄本来の香り、旨味を十二分に表現した新しいタイプのワインです。大吟醸のような白桃や白い花などのフローラルな香りがあり酸味は丸みを帯びてポリューミーな味わいを包み込む。

余韻には日本酒酵母由来の独特なコク、シトラスや白い花の香りが長く続きます。



このワインは世界中の醸造家にとってキメラのような存在だった。

Goutte d'Argent Pinot Noir

実現できない夢、とっていた。しかし日本の伝統と、フランスの文化、チリのテロワールという3つの国の文化が生み出した超低温発酵赤ワイン。繊細できれいな酸味が心地よく、ジューシーな果実味が感じられます。アタックの繊細さに反して、徐々に口の中にボリューム感が感じられ、丸く柔らかい酸味とミネラル、旨みのような独特のコクが口中を覆うように優しく広がります。



清酒7号酵母と9号酵母を用いた革新的白ワイン

Goutte d'Argent Chardonnay

凝縮した複雑な香り、アカシアのような白い花、アプリコット、シトラスの華やかな香り。続くライチやイースト香がより複雑な印象を与えます。口に含むと非常に緻密なテクスチャ。複雑味があり、クリーミーな質感を感じます。バランスの良い上品な酸味と共に、うまみのある奥深い味わいがジワリと口の中に広がっていくような感覚。



世界初! 清酒7号酵母を用いた革新的白ワイン

Goutte d'Argent Sauvignon Blanc



10度以下の超低温で発酵させて、葡萄本来の香り、旨味を十二分に表現した新しいタイプのワインです。大吟醸のような白桃や白い花などのフローラルな香りがあり酸味は丸みを帯びてポリューミーな味わいを包み込む。余韻には日本酒酵母由来の独特なコク、シトラスや白い花の香りが長く続きます。

清酒7号酵母と9号酵母を用いた革新的白ワイン

Goutte d'Argent Chardonnay

凝縮した複雑な香り、アカシアのような白い花、アプリコット、シトラスの華やかな香り。続くライチやイースト香がより複雑な印象を与えます。口に含むと非常に緻密なテクスチャ。複雑味があり、クリーミーな質感を感じます。バランスの良い上品な酸味と共に、うまみのある奥深い味わいがジワリと口の中に広がっていくような感覚。



“DON'T OVERTHINK IT”を掲げる、 世界中に衝撃を与えたシンデレラワイン！

＜設立からわずか2年で一躍有名ワイナリーに！＞

カリフォルニアでワイン生産に携わっていたグレゴリー・アン氏が、2013年に設立したワイナリーです。

設立の翌2014年、ニールセンによる「急成長企業トップ500」にワイン生産者として唯一選出。さらに2015年11月には、まだ無名であった「ブレッド&バター シャルドネ2012VT」が、当時の米国大統領、オバマ氏主催のTPP（環太平洋パートナーシップ）閣僚会合におけるランチミーティングにて提供され、その品質の高さも相まって、一躍有名になりました。

＜2つの意味を持つ“ブレッド&バター”＞

1つ目の意味はワインのスタイルを表しており、「ブレッド」は樽熟成による香ばしさ、「バター」はマロラクティック発酵によるクリーミーな風味を表現。芳醇でリッチな味わいを持つワインを生産していることがよく分かります。

2つ目はワイン造りへの想いです。英語の「Bread & Butter」には、“生活必需品”や“人生に欠かせないもの”といった意味があり、人々にとってそのような存在のワインを作りたいという信念を表しています。

＜コンセプトは、「DON'T OVERTHINK IT.」＞

ブレッド&バターが掲げる、文字通り、“考えすぎないで、ワインを飲んじやいなよ！”というコンセプトです。「良いもの」は複雑ではなく、シンプルにただ「良いもの」であるべきという信念のもと、肩ひじ張らずにリラックスして楽しめるワインを世界中に届けています。

ワインメーカー リンダ・トロッタ氏

カリフォルニア州南部出身で、ワイン業界において30年以上の長いキャリアを誇ります。

カリフォルニア大学デイヴィス校でワイン醸造学の学位を取得した後、カリフォルニア州やワシントン州のワイナリーで、ヘッドワインメーカーやワインメイキングディレクターを歴任。

2017年にWX Brands社に入社、グループ内のジェミエソン・ランチ・ヴィンヤーズでワインメーカーを務めた後、2020年からブレッド&バターのワインメーカーに。ブランド独自のスタイルを持つ高品質なワインを造り、世界中へ広げています。

ワインコンクールの審査員も務め、2018年には、ノースベイ・ビジネス・ジャーナル誌の「ナパ・ヴァレー・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー」に選出されるなど、確かな実力で、グループ全体を牽引する存在です。

POP・プライスカード サービス

※必要な仕様・サイズに☑をおつけ下さい。

【文字色】赤 黒

【サイズ】A4横 A5横 A6横

名刺サイズ横(6.5cm×8.5cm) 縦長サイズ(30cm×8cm)

■掲載価格はすべて税別表記です。 ■POP・プライスカードご依頼の際は商品と別送になります。

貴店名	ご住所
	様
	TEL



BREAD & BUTTER

wines

リザーヴ・レンジ

樽、果実味と酸がバランスの
良い濃厚シャルドネ

ブレッド&バター
リザーヴ シャルドネ

ジュシーで豊かな果実味がいきいきとした酸とバランス良く調和し、樽熟成による複雑さとまろやかさがあります。フレンチオーク(新樽35%)熟成。

- ◆カリフォルニア州 / ソノマ・コースト【白・辛口】
- ◆シャルドネ100%
- ◆商品コード: 01081
- ◆バーコード: 818051023110
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 5,000円

濃厚さと繊細さ、
印象的なピノ・ノワール

ブレッド&バター
リザーヴ ピノ・ノワール

ロシアン・リヴァー・ヴァレーのぶどうを使用、奥行きのある味わいです。フレンチオーク(新樽50%)で9~10か月熟成。

- ◆ワイン・エクスプレスアワード 90ポイント (2021VT)
- ◆カリフォルニア州 / ロシアン・リヴァー・ヴァレー【赤・フルボディ】
- ◆ピノ・ノワール100%
- ◆商品コード: 01082
- ◆バーコード: 818051022670
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 7,500円

重厚&複雑なナパの
カベルネ・ソーヴィニヨン

ブレッド&バター
リザーヴ カベルネ・ソーヴィニヨン

果実味、タンニン、酸が調和し、複雑な味わい。樽熟成の甘やかさ&スムーズさ。フレンチオーク(新樽40%)で14~16か月熟成。

- ◆ワイン・エクスプレスアワード 91ポイント (2020VT)
- ◆カリフォルニア州 / ナパ・ヴァレー【赤・フルボディ】
- ◆カベルネ・ソーヴィニヨン100%
- ◆商品コード: 01083
- ◆バーコード: 818051022069
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 7,980円

スタンダード・レンジ

まさに「ブレッド&バター」!
ブランドを象徴する1本

ブレッド&バター シャルドネ

トロピカルフルーツ、穏やかな酸味に、バターのようなクリーミーさ、香ばしさがあり、まるで舌の上で溶けていくよう。一部MFL、アメリカンオークとフレンチオークで4~8か月熟成。

- ◆カリフォルニア州【白・辛口】
- ◆シャルドネ100%
- ◆商品コード: 01075
- ◆バーコード: 850832004260
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 3,800円

トロピカルフルーツの果実味に
伸びやかな酸

ブレッド&バター
ソーヴィニヨン・ブラン

シトラスなどの瑞々しくフレッシュな果実味に、豊かなテクスチャー。伸びやかな酸にミネラル感も感じられ、爽やかで心地よい余韻を導きます。ステンレスタンク使用。

- ◆カリフォルニア州【白・辛口】
- ◆ソーヴィニヨン・ブラン100%
- ◆商品コード: 01076
- ◆バーコード: 818051021956
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 3,800円

ふくよかなアロマが心地よい、
辛口カリフォルニアロゼ!

ブレッド&バター ロゼ

ストロベリー、メロン、バラの花びら、ハイビスカスの香り。豊かな赤系果実の味わいに、綺麗な酸を感じます。フレッシュ、リッチでいきいきとした味わいです。ステンレスタンク使用。

- ◆カリフォルニア州【ロゼ・辛口】
- ◆パルレー、グルナッシュ、マスカット
- ◆商品コード: 01077
- ◆バーコード: 818051021611
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 3,800円

樽の風味が心地よい、
濃厚ピノ・ノワール!

ブレッド&バター
ピノ・ノワール

フレッシュな赤系果実、樽熟成によるフレーバーが加わり、酸と調和してなめらかな口当たり。優雅で濃厚な味わいです。アメリカンオークとフレンチオークで8~10か月熟成。

- ◆カリフォルニア州【赤・フルボディ】
- ◆ピノ・ノワール100%
- ◆商品コード: 01078
- ◆バーコード: 850832004277
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 3,800円

まろやかな口当たりの
芳醇メルロー

ブレッド&バター メルロー

黒系果実、シナモンなどのスパイスが感じられ、まろやかな口当たり。甘やかなチョコレートやヴァニラが芳醇さをもたらします。アメリカンオークとフレンチオークで熟成。

- ◆カリフォルニア州【赤・フルボディ】
- ◆メルロー100%
- ◆商品コード: 01079
- ◆バーコード: 818051022311
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 3,800円

ジュシーな果実味に樽感、
カリフォルニアらしさ満載!

ブレッド&バター
カベルネ・ソーヴィニヨン

熟したベリー系、モカやチョコレート、上品な酸と柔らかくスムーズなタンニンが調和。まろやかで甘みながら、力強い味わいです。アメリカンオークとフレンチオークで9か月熟成。

- ◆カリフォルニア州【赤・フルボディ】
- ◆カベルネ・ソーヴィニヨン100%
- ◆商品コード: 01080
- ◆バーコード: 818051020744
- ◆750ml×12本

参考小売価格: 3,800円

POP・プライスカード サービス

※必要な仕様・サイズに☑をおつけ下さい。

【文字色】☐赤 ☐黒

【サイズ】☐A4横 ☐A5横 ☐A6横

☐名刺サイズ横(6.5cm×8.5cm) ☐縦長サイズ(30cm×8cm)

■掲載価格はすべて税別表記です。 ■POP・プライスカードご依頼の際は商品と別送になります。

貴店名

ご住所

様

TEL



KISHIKUMA

https://kishikuma.kyoto

【ご注文先】FAX. 075-320-2980 E-mail: order@kishikuma.kyoto TEL. 075-606-2710

(202308)