



ゴ・エ・ミヨ誌にてスパークリング・オブ・ザ・イヤーを受賞した女性醸造家が造る

“ロートリシエンヌ ゼロ・ドザージュ”

2026年7月より取り扱い開始

株式会社JFLAホールディングス(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)の子会社である株式会社アルカン(本社:東京都中央区/代表取締役社長:檜垣周作)はオーストリア・ヴァインフィアデルのワイン生産者「エブナー・エベナウアー」の“ロートリシエンヌ ゼロ・ドザージュ2018”を発売いたしました。本商品は女性ワインメーカー、マリオン・エブナー・エベナウアー氏が生み出すゼクト(スパークリングワイン)で、シャンパーニュ製法でありながら、オーストリアのパーソナリティを表現しています。



オーストリアの土着品種のみで造るゼクト

「ロートリシエンヌ」は、オーストリアの土着品種の3種(ツヴァイゲルト、ヴェルシュリースリング、サンクト・ラウレント)のみを使用したゼクトです。それぞれ「赤・白・赤」のワインを生み出す3種の組み合わせは、オーストリア国旗を想起させ、そのアイデンティティはボトルデザインやワインのコンセプトにも反映されています。

エブナー・エベナウアーは、シャンパーニュへの敬意を込め、オーストリアならではの個性を表現したゼクトを生み出しました。

あえてフランス語で「ロートリシエンヌ(L'Autrichienne)」と名付け、「オーストリアの女性」を意味する名称にすることで、オーストリアとフランスを表す象徴的な一本に仕上げています。オーストリアのテロワールとフランスの美学が融合したゼクトです。

「ロートリシエンヌ」は、その年の個性を映し出すゼロ・ドザージュ

「ロートリシエンヌ」は補糖を行わず、ゼロドザージュとしてその年をそのまま反映しています。2018年は暖かく開放的なヴィンテージで、石灰質土壌の単一畑「リート・アルテ・ゲリンゲン」の約70年の樹齢のブドウの魅力を素直に表現しています。グラスに注いだ瞬間から澄んだ果実味と深み、優雅さが広がる、自由で心地よい味わいです。

「かつては内気だったディーヴァ2017年は、本当の美しさを見せるためにたくさんの空気が必要でした。2018年ヴィンテージは複雑な若い女性が、親しみやすいマドモアゼルになりました」とマリオン・エブナー・エベナウアーは語っています。

ロートリシエンヌ ゼロ・ドザージュ 2018

【ブドウ品種】

ツヴァイゲルト33%、ヴェルシュリースリング33%、サンクト・ラウレント33%

【醸造】

優しく压榨し、500Lの樽にて発酵。約6ヶ月後に瓶詰めし、瓶内熟成7年、最後にルミアージュ後、デゴルジュマンし、ゼロドザージュのハウススタイルでリリース。

【テイastingコメント】

心地よい泡に、スパイスやライムピールのようなエキゾチックなアロマ。背後にはヘーゼルナッツの豊かなニュアンス。なめらかで生き生きとした味わい。(ジャンシス・ロビンソンより 17.5+)

【希望小売価格】 16,000円(税抜)／750ml



【発 売 時 期】 2026年7月

【販 売 先】 ホテル、レストラン、エアライン、百貨店、高級食料品店、ワインショップ、業務卸問屋など

【輸 入 販 売 元】 株式会社アルカン

エブナー・エベナウアー (Ebner-Ebenauer)

オーストリア最大のワイン生産地、ヴァインフィアテルに根差す「エブナー・エベナウアー」。常に挑戦を求めるエネルギー溢れる妻マリオンと、真摯にワインと向き合う職人気質な夫マンフレートの夫妻が中心となってワイナリーを発展させています。

ワインメーカーのマリオン・エブナー・エベナウアー氏は、高い評価を受けるなど、オーストリアを代表する女性醸造家として国内外で注目されています。

- オーストリアワイン界のアカデミー賞と名高い“ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー”を、女性(夫婦で)として国内で初めて受賞
- フランスのレストランガイド、ゴ・エ・ミヨ誌にて、2年連続でオーストリアのスパークリング・オブ・ザ・イヤーを受賞
- ワイン評論家 ロバート・パーカーが「エブナー・エベナウアーのブラン・ド・ブランはシャンパーニュを凌駕する」と高く評価



マリオン・エブナー・エベナウアー

エブナー・エベナウアーのワイン、オーストリア航空のビジネスクラスにて採用

同ワイナリーの「アルト・レーベン グリュナー・フェルトリーナー」は、2026年12月よりオーストリア航空のビジネスクラス採用ワインに選定されました。世界中のビジネスクラス利用者へ提供されることで、エブナー・エベナウアーの品質の高さが国際的にも認められています。



株式会社アルカン(高級料理食材、製菓材、小売食品、ワインの輸入販売)

1980年より西洋料理食材をヨーロッパより輸入するパイオニアとして世界中から選び抜かれた生産者の優れた食材を提供しています。高級食材やワイン、製菓材料、グロッサリーなど約2,000アイテムを日本中のシェフ、ソムリエ、パティシエ、リテーラーの方々へお届けしております。

■HP www.arcane.co.jp ■所在地 〒103-0014 東京都中央区日本橋蛸殻町1丁目5番6号

株式会社JFLAホールディングス

■本社所在地:東京都中央区日本橋蛸殻町1-5-6 盛田ビルディング ■代表取締役社長:檜垣 周作 ■事業内容:乳製品・酒類・醤油・調味料等の製造販売、高級食材・ワイン等の輸入販売、外食フランチャイズ本部の運営及び外食店舗の運営 ■HP <https://j-fla.com>

《 報道機関からのお問い合わせ先 》
株式会社F&Rセールスプロモート/斎藤
Tel 03-3553-7510 Mail saito@fandr.co.jp

《 本件に関するお問い合わせ 》
株式会社アルカン/プロモーション課
Tel 03-6861-6106 Mail info@arcane-jp.com