

Barraud

バロー

凝縮感のある奥深く壮大なスケールを持つプイィ フェイッセ



マコネ地区ヴェルジッソン村ロッシュ・ド・ヴェルジッソンの近くにドメヌを構えるバローは、1890 年から 5 世代続く家族経営のドメヌで、現在マコン、プイィ・フェイッセ、サン・ヴェランの AOC に跨る 8.5 ヘクタールの自社畑から素晴らしい個性を備えた凝縮感のある肉厚でジューシーなワインを生み出しています。マコネ地区で最も歴史が長く、最も偉大なドメヌの 1 つとされる作り手です。

初代当主のジャン・マリ・バローが初めて自社畑を購入したのは1912年のことで、その10年後、2代目のジョセフと妻のマルグリットが自社畑を大幅に拡大。1947 年にバロー初のキュヴェとなる「レ・クレイ」をリリースしました。1959 年から 3 代目のアンリと妻モニークが経営を受け継ぎ、1978 年に初めて AOC サン・ヴェランのワインとして瓶詰めしたレ・ポマルを皮切りにサン・ヴェランのワインの販売を開始。4代目のダニエルと妻マルティヌが 1979 年よりドメヌの運営を引き継ぎ、自社畑と商品ラインを更に拡大してゆきました。現在、ダニエルは引退し、2006 年よりダニエルの息子ジュリアンがドメヌに参画。2015 年からは妹のアナイスも運営に携わっています。「きちんとした仕事は何より時間の節約になる」をモットーに家族に代々伝わるワイン作りのノウハウとユニークなテロワールを尊重しながら、家族一丸となってワイン造りに情熱を注いでいます。

【写真左: 右からダニエル・バロー、息子ジュリアン、妻マルティヌ】



■テロワール■ ドメヌは、ロッシュ・ド・ソリュトレ(マコン西部にあるソリュトレ・プイィのコミューンを見下ろす石灰岩の断崖)に囲まれた偉大なワイン産地として知られるヴェルジッソン村にあります。モルヴァン山のふもとに広がるこの土地は、その昔湖であったため、ロッシュ・ド・ソリュトレの岩石は、古いサンゴ礁の化石によって構成されています。土壌のタイプは白色石灰質の傾斜地、石灰岩質、斑(まだら)状の粘土質の 3 種類から成ります。それぞれの土壌タイプにあった栽培手法をとることで、テロワールの持つ多様性と豊かさを最大限に引き出しています。

■栽培手法■ 1995 年頃からプイィ・フェイッセのラ・ヴェルシェールでビオロジック農法(有機農法)を試験的に導入し、2005 年より全ての自社畑を有機栽培に移行させています。有機認証(AB マーク、ユーロリーフ)取得。ブドウはギョー・プサル方式で剪定することにより、樹液の流れを妨げないようにしています。土壌や品種の持ち味を尊重するため、畑の手入れは亜硫酸と硫酸銅を用いた非常にシンプルなもの。若木から古木に至るまで、畑仕事は全て手作業で行います。収穫作業についても同様で、最も健康状態の良いブドウを収穫するため、ブドウの実が酸素に触れないように細心の注意を払いながら全て手摘みで収穫しています。

■醸造方法■ ブドウの果梗や種を残すため、ブドウは空圧圧搾機を使用して優しく圧搾します。マストは温度調節のできるステンレスタンクで一晩寝かせて澱を落ち着かせた翌朝、重力を利用して樽へと移し替えます。発酵用の容器は、ステンレスタンクやフードル、ドゥミ・ミュイ、バリックなど多様で、アペラシオンやキュヴェによって異なります。醸造所は全て自然の重力を利用したグラヴィティ・フローの構造をとっているため、ポンプで汲み上げる必要がなく、ワインに出来るだけストレスを与えないようにしています。アルコール発酵、マロラクティック発酵共に天然酵母を利用し、無添加で自然発酵させています。熟成期間は10-14ヶ月で、時間と共に比類のないアロマを発展させてゆきます。熟成を終えたワインは澱引きしステンレスタンクで保管します。軽く清澄した後、無濾過もしくは軽くろ過してドメヌで瓶詰めします。

■醸造哲学■ バローは、南ブルゴーニュのワイン職人組合(AVBS: Artisans Vignerons de Bourgogne du Sud)のメンバーです。片田舎のユニークな土地柄とテロワールの持ち味を守ることを目的として、この協会に属する作り手たちは、それぞれのワインの持つ個性や特徴を可能な限りテロワールに忠実な形で発展させてゆくことをモットーにワインを造っています。自然環境と生態系を守るため、畑仕事は手作業で行うことが推進されており、特に畑の耕作は手作業で行うことが重視されています。このような哲学の下、バローでは健全な土壌環境の維持に努め、テロワールの持ち味を最大限に活かしたブドウ栽培とワイン造りを実践しています。AVBS は、マコネ地区の少数のワインメーカーたちによって 2004 年 1 月に発足した組合で、現在は 21 軒のドメヌから成り、人の手と職人技を要する技巧的農業を尊重しながらマコネならではのワインの発展を促進してゆくことを目標としています。



■2024 ヴィンテージ情報《バークハウンド #100 2025 年 10 月 10 日掲載記事より抜粋》■

ジュリアン・バロー「2024 年の生育期の天候は変わりやすく、不安定でした。比較的雨が多かったため、畑では多くの問題が発生しました。いつものことながら、結局のところ重要なのは、常に畑に目を配っていなければ良い結果は得られないということです。収穫は9月16日に開始しましたが、17日には雨が降り、その影響でブドウの成熟がほぼ止まってしまったかのようでした。全体的に収量は非常に少なかったものの、27日まで収穫を続けました。この年の収穫は例年になく厳しいものとなりました。というのも、どの区画がいつ収穫適期を迎えるのか予測できなかったからです。収量が少なかったことで成熟の進み具合にばらつきが生じ、それが全体の不安定さにつながったと考えています。この仕事に長年携わっていることもあり、畑ごとの成熟のタイミングは把握しているつもりでしたが、2024 年は例外的な年でした。健全な果実を収穫できたことが、せめてもの救いです。収量は平年並みの区画もあれば、最大で 80% 減の区画もあり、かなりばらつきがありました。平均約 40hl/ha と、数字だけ見れば十分な量ですが、実際にはごくわずかな量しか造れなかったキュヴェもあり、マコン・シャントレは造っていません。潜在アルコール度数も一律ではなく、多くが 12~12.5% で、13% に達したものもありました。果汁の清澄はスムーズに進み、発酵も問題ありませんでした。全体として 2024 年は並外れたヴィンテージではないものの、非常に満足度の高いワインができました」

担当:

@millesimes.co.jp

株式会社ミレジム

Tel.03-3233-3801

Fax.03-3295-5619

Millésimes

2024 Mâcon Village Harmonie

マコン ヴィラージュ アルモニ

上代価格 ￥5,000(税別)

JANコード: 4543190187343

洋ナシや柑橘類を思わせる瑞々しい果実味が魅力のマコン・ヴィラージュ。

※Harmonie はフランス語で「調和」を意味します。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC マコン・ヴィラージュ)

品種:シャルドネ 100% 畑:複数区画



2024 Mâcon-Fuissé Les Chailles

マコン フェイッセ レ シャイユ

上代価格 ￥5,200(税別)

JANコード: 4543190187350

石の多い土壌からなる東向きの畑で栽培。アブリコットや柑橘類、ジンジャーを思わせる豊かな風味と程良いグリップ感を備えた味わいが特徴です。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC マコン・フェイッセ) 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:30 年 畑:東向き 標高:350m 土壌:30-40cmの石の層で形成され、下層土は粘土質土壌から成る 醸造:ドゥミ・ミュイ(600L)とステンレスタンクで 11 ヶ月熟成 平均生産量:6,500 本



★バークハウンド 88 点:レモンの皮や様々な種類の白い果物を思わせる熟したアロマに繊細な樽香が広がる。しなやかながらも、パンチのあるミディアムボディの味わいで、魅力的なテクスチャーが終盤まで続く。クリーンで引き締まった余韻に仄かに石を思わせるミネラリーなニュアンスが漂い、徐々に複雑性を帯びていく。このアペラシオンにおいては、素晴らしい出来栄。

《飲み頃:2027 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》

2024 Mâcon-Vergisson La Roche

マコン ヴェルジッソン ラ ロシュ

上代価格 ￥5,300(税別)

JANコード: 4543190187367

標高 380mのマコン・ヴェルジッソン・ラ・ロシュは、プイイ・フェイッセ・ラ・ロシュの畑に隣接し、白色石灰質の土壌を持つ南東向きの畑で、レモンの香りと心地よいフィネスを湛えたミネラリーなワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC マコン・ヴェルジッソン) 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:40 年 畑:南東向き 標高:380m 土壌:石灰質土壌 醸造:ドゥミ・ミュイ、ステンレスタンク、樽(1/3 ずつ)で 11 ヶ月熟成 平均生産量:5,500 本



★バークハウンド 88 点:やや涼し気なノーズ。柑橘類の豊かな香りにペトロールや洋ナシのコンポート、カットしたばかりの青リンゴのニュアンスが香る。明瞭な輪郭を持つミディアムボディのワインで、見事なボリューム感と内に秘めた緊張感があり、実に美味。終盤に向けて石を思わせるミネラリーなニュアンスとともにほろ苦いレモンの風味が広がる。このクラスのワインとしては、非常によくできている。手に取ってみる価値あり。《飲み頃:2027 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》

2024 Saint-Véran Arpège

サン ヴェラン アルページュ

上代価格 ￥5,800(税別)

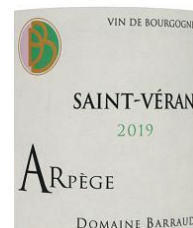
JANコード: 4543190187374

柔らかくまろやかな口当たりとミネラリーな後味が魅力の数区画のブレンド。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC サン・ヴェラン) 畑:複数区画のブレンド 品種:シャルドネ 100% 樹齢:25 年 土壌:粘土石灰質 醸造:2/3 はステンレスタンク、1/3 は樽で 11 ヶ月熟成 平均生産量:3,500 本

★バークハウンド 87 点:白桃やパッションフルーツ、オレンジピールを思わせる繊細な果実や仄かにエキゾチックなニュアンスを感じさせるノーズ。ふくよかで生き生きとした見事な味わい。ミディアムボディ。終盤はわずかに収斂性を伴い、予想以上に長い余韻が続く。果実味が際立つスタイルで、十分興味深い。1-3 年ほど熟成させてから楽しみたい。

《飲み頃:2027 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2024 Saint-Véran En Crêches

上代価格 ￥6,000(税別)

サン ヴェラン アン クレシュ

JAN コード: 4543190187381

ダヴァイエにあるアン・クレシュの畑は、南東向きの斜面に白色石灰岩質の土壌を持ち、盆地の中にあるため温暖で、白い花のアロマを湛えた心地よくフルーティな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC サン・ヴェラン) 品種:シャルドネ 100%
平均樹齢:45 年 畑:南東向き 標高:280m 土壌:石灰岩質 醸造:ドゥミ・ミュイ、ステンレスタンク、樽(1/3 ずつ)で
11 ヶ月熟成 平均生産量:6,000 本

★バーグハウンド 88 点:よりエレガントで重層的に広がるノーズ。アカシアの花や柑橘類の皮の香りに仄かなキニーネのニュアンスが漂う。コクのある濃密なミディアムボディの味わいはパンチが効いている。仄かに石を思わせるニュアンスが香る余韻は、バランスに優れ、非常に爽やか。現時点でも十分魅力的だが、2〜3 年ほど熟成させても美味しく味わえるだろう。

＜飲み頃:2027 年以降 | #100/2025/10/10 掲載＞



2024 Saint-Véran Les Pommards

上代価格 ￥6,300(税別)

サン ヴェラン レ ポマール

JAN コード: 4543190187398

北東向きの斜面を持つサン・ヴェラン・レ・ポマールの畑は、その昔は採石場で、石灰岩質の強い土壌から豊かなミネラルと豊潤で凝縮感のある果実味に満ちた口当たり円やかな白ワインを生みます。畑は、ヴェルジッソンとソリュレ・レの境に位置し、プイ・フイッセ・レ・ポマールの畑に隣接しています。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC サン・ヴェラン) 品種:シャルドネ 100%
平均樹齢:60 年 畑:北東向き 標高:320m 土壌:石灰岩質 醸造:新樽率 20%の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。平均生産量:4,500 本

★バーグハウンド 87-90 点:樽香と還元香の奥に果実の風味が漂う。みずみずしく滑らかな質感を備えたミディアムボディの味わいが口中を優しく包み込むように広がっていく。実に魅力的だ。柑橘のニュアンスを伴うクリーンで生き生きとした後味はやや引き締まっていて、長い余韻を生む。＜飲み頃:2028 年以降 | #100/2025/10/10 掲載＞



2024 Pouilly-Fuissé Alliance V.V.

上代価格 ￥7,000(税別)

プイ フイッセ アリانس ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN コード: 4543190187404

アリانسは、ヴェルジッソンとフイッセにある 3 つの畑で収穫された樹齢 45〜65 年のシャルドネをブレンドしています。岩くずやグリフェア(ジュラ紀のカキ類)、石灰岩、粘土の混じる土壌に由来する豊かなミネラル香を湛えたフルーティなワイン。最長で 7 年間は熟成の効く素晴らしく熟成ポテンシャルの高い白ワインですが、酒齢の若いうちからもお楽しみいただける味わいです。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジッソン村・フイッセ村(AOC プイ・フイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:45-65 年 土壌:岩くずやグリフェア(ジュラ紀のカキ類)、石灰岩、粘土が混合
醸造:2/3 は樽で 1/3 はステンレスタンクで熟成。平均生産量:14,000 本

★バーグハウンド 88-91 点:洋ナシやリンゴのコンポートを思わせる熟した果実のアロマを適度な樽香が引き立てている。さらに柑橘類や仄かなフローラルのニュアンスも漂う。味わいは瑞々しく、肉付きの良いミディアムボディで、しっかりとしたボリューム感がある。中盤は濃密で、心地よい質感を伴う口中を包み込むように広がる長い余韻が印象的。数年熟成させるとより深みが増すだろう。

＜飲み頃:2028 年以降 | #100/2025/10/10 掲載＞



2024 Pouilly-Fuissé Les Châtaigniers V.V.

上代価格 ￥7,500(税別)

プイ フイッセ レ シャテニエール ヴィエイユ ヴィーニュ

JAN コード: 4543190187411

フイッセ村近郊にあるシャテニエールの畑は、フリント(黒灰色の石英)が混じる石灰岩質土壌を持つ樹齢 60 年程の区画で、心地よいミネラル香にしなやかな口当たり、レモンの風味が後味に広がる円やかな白ワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区フイッセ村近郊(AOC プイ・フイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:60 年 畑:東向き 標高:340m 土壌:フリント(黒灰色の石英)が混じる石灰岩質土壌 醸造:新樽率 20%の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで 3 ヶ月熟成。平均生産量:5,500 本

★バーグハウンド 89-91 点★Outstanding(傑出したワイン):洋ナシやアカシア、タンジェリンの皮の香りが重層的に広がり、適度な樽香が全体を縁取る。味わいはミディアムボディで、ふくよかさとコクを備えた豊潤なスタイル。一方、後味はレモンの風味を運び、引き締まっていてバランスが良い。数年熟成させるとより深みが増すだろう。

＜飲み頃:2029 年以降 | #100/2025/10/10 掲載＞



2024 Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude Le Bas

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ ラ マレシヨード ル バ

上代価格 ￥8,300(税別)

JANコード: 4543190187435

プルミエ・クリュ・ラ・マレシヨードの下方に位置する区画で、粘土石灰質の土壌から成る南向きの畑が、力強さと繊細さを兼ね備えたワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジソン村(AOC プイイ・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:50 年 畑:南向き 標高:300m 土壌:粘土石灰質 醸造:新樽率約 20%の樽で 11 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで約 3-4 ヶ月熟成 平均生産量:3,000 本

★バークハウンド 89-92 点:適度な樽香があり、洋ナシやリンゴを思わせる香りにごくわずかにミネラリーな還元香が漂う。ミディアムボディの味わいで、繊細さや内に秘めた緊張感があり、旨味のある滋味深い余韻へと続く。熟成させることで、さらに複雑味を帯びていくだろう。《飲み頃:2029 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2024 Pouilly-Fuissé 1er Cru En France

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ アン フランス

上代価格 ￥9,000(税別)

JANコード: 4543190187442

アン・フランスの畑は、シャトー・ド・フランスとの境目に位置し、石灰岩質土壌を斑(まだら)状の粘土質の層が覆っています。ブドウは 1972 年と 1984 年に植樹されたもので、美味でフレッシュな果実のアロマに仄かな塩気が余韻に広がる力強いワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区(AOC プイイ・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:50 年 畑:南向き、東向き 標高:300m 土壌:石灰岩質土壌の表層部を斑(まだら)状の粘土質の地層が覆う 醸造:新樽率 20%の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで 3 ヶ月熟成 平均生産量:3,500 本

★バークハウンド 89-92 点:現時点で感じとれるのは樽香と還元香のみ。味わいは、しっかりとした凝縮感のあるミディアムボディで、並外れたふくよかさや見事なボリューム感を備えている。バランスの良い爽やかな余韻がどこまでも続く。少なくとも数年熟成させれば、より深みが増してくるだろう。《飲み頃:2030 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2024 Pouilly-Fuissé 1er Cru La Maréchaude Clos La Verchère

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ ラ マレシヨード クロ ラ ヴェルシェール

上代価格 ￥9,000(税別)

JANコード: 4543190187459

ドメースに隣接するヴェルシェールの畑は、南向きの斜面を持ち、土壌は小石や岩屑と、泥灰土を含む石灰岩質土壌が交互に層を成しています。1947-1969 年に植樹された古木は、豊かなミネラル香と柑橘系果実のアロマを湛えた卓越したワインを生みます。酒齢の若いうちから格別な味わいがお楽しみ頂けますが、素晴らしい熟成力を備えています。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジソン村(AOC プイイ・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:65 年 畑:南向き 標高:300m 土壌:粘土質、石灰質、泥灰土が層を成す複雑な土壌 醸造:新樽率約 20%の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで約 3 ヶ月熟成 平均生産量:6,000 本

★バークハウンド 90-92 点:適度な樽香が還元香や微かにフェノリックなニュアンスを包み込む。味わいは、並外れたふくよかさを備えた豊潤で華やかなミディアムボディ。しっかりとした鮮やかな酸が旨味のある濃密なエキスを下支えし、バランスの良い余韻へと導く。しっかりとしたストラクチャーを持つこのワインは、5-8 年熟成させることで、その真価を発揮するだろう。派手さはないが、上品で魅力的。《飲み頃:2030 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2024 Pouilly-Fuissé 1er Cru Les Crays

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ レ クレイ

上代価格 ￥9,500(税別)

JANコード: 4543190187466

ロシュ・ド・ヴェルジソン(石灰岩質の切り立った断崖)の山腹に位置し、陽光の降り注ぐ急勾配の斜面を持つレ・クレイの畑は、石灰岩の岩屑から成る土壌に由来する美しいミネラル香を湛えた繊細で円やかな味わいのワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジソン村(AOC プイイ・フュイッセ) 品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:40 年 畑:南向き 標高:320-350m 土壌:石灰岩質 醸造:新樽率約 20%の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで約 3 ヶ月熟成 平均生産量:4,200 本

★バークハウンド 90-93 点★Outstanding(傑出したワイン):緻密なミディアムボディの味わい。ふくよかでコクがあり、旨味のある引き締まった後味にはレモンの風味が感じられ、極めて長い余韻が続く。数年熟成させれば、より深みが増してくるだろう。《飲み頃:2030 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2024 Pouilly-Fuissé 1er Cru Sur la Roche

上代価格 ￥9,800(税別)

プイイ フュイッセ プルミエ クリュ シュール ラ ロシュ

JANコード: 4543190187473

標高 380m に位置するラ・ロシュの畑は、白色石灰岩質の土壌を持ち、樹齢 40 年程の古木から卓越したミネラル感を湛えた豊潤でフルーティなワインを生みます。後味は力強く、長い余韻がどこまでも続きます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ヴェルジソン村(AOC プイイ・フュイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:40 年 畑:南向き、東向き 標高:380m 土壌:石灰質
醸造:新樽率約 20%の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで約 3 ヶ月熟成 平均生産量:6,000 本

★バークハウンド 91-93 点★Sweet Spot Outstanding(胸を打つ傑出したワイン):洋ナシやリンゴ、スイカズラのニュアンスが香る爽やかで優美なノーズ。樽香は主張し過ぎない。口に含むと、鮮やかな柑橘類の風味とともに内に秘めた緊張感が心地よさをもたらす。非常に引き締まった極めて長い余韻が印象的。十分なスケール感とボリューム感があり、熟成に耐えうるポテンシャルを備えているが、このプイイ・フュイッセの本質はフィネスにある。《飲み頃:2031 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》



2024 Pouilly-Fuissé En Buland V.V

上代価格 ￥10,800(税別)

プイイ フュイッセ アン ビュラン ヴィエイユ ヴィーニュ

JANコード: 4543190187428

ロシュ・ド・ソリュトレの山腹に位置するアン・ビュランの畑は、素晴らしいミネラルと複雑味、繊細なニュアンスを併せ持つ力強く充実した味わいのワインを生みます。

■テクニカル情報■ 産地:ブルゴーニュ南部マコネ地区ソリュトレ・プイイ(AOC プイイ・フュイッセ)
品種:シャルドネ 100% 平均樹齢:85 年以上 畑:北向き、東向き 標高:330m 土壌:粘土石灰質 醸造:新樽率 20%
の樽で 12 ヶ月熟成させた後、更にステンレスタンクで 3 ヶ月熟成 平均生産量:4,200 本

★バークハウンド 91-93 点★Sweet Spot Outstanding(胸を打つ傑出したワイン):ハチミツのニュアンスが香る白桃やアカシア、仄かなレモンピールが主体のややエキゾチックな香りを適度な樽香が包み込む。恰幅の良い美味なワインで、官能的でありながらも圧倒的なパワーとエネルギーを備えた後味は、緻密かつクリーンで極めて長い余韻へと続く。その力強さゆえにやや野生的なニュアンスも感じられ、シュール・ラ・ロシュとは全く異なる表情を見せる。《飲み頃:2031 年以降 | #100/2025/10/10 掲載》

