



Direct Import Wine List

May 2019



株式会社横浜君嶋屋
〒232-0012 神奈川県横浜市南区南吉田町 3-30
TEL: 045-251-6880 / FAX: 045-251-6850
e-mail: jounetu@kimijimaya.co.jp / URL: www.kimijimaya.co.jp

WINE

🍷Champagne🍷

Champagne Pierre Moncuit	2,3
Champagne Christian Busin	4
Champagne Jean Josselin	5

🍷Alsace, Jura & Savoie🍷

Domaine Albert Boxler	6,7
Domaine Louis Magnin	8
Domaine de Montbourgeau	9

🍷Loire🍷

Domaine René-Noël Legrand	10
Domaine Pierre Luneau-Papin	11
Château de la Roche en Loire	12
Domaine André Neveu	13

🍷Bourgogne🍷

Domaine Laurence Race	15
Domaine Berthaut-Gerbet	16
Domaine Ragot	17
Domaine Valette	18
Domaine de la Sarazinière	19
Domaine du Clos St Marc	20
Domaine de la Grand Cour	21

🍷Côtes du Rhône🍷

Stéphane Ogier	23,24
Domaine du Montillet	25
Domaine Auguste Clape	26
Domaine Les Hautes Cances	27
Domaine du Banneret	27
Domaine Les Goubert	28

🍷Provence & Corse🍷

Château de Beaupré	30
Domaine du Deffends	31
Famille Sumeire	32
Domaine Antoine Arena	33,34
Domaine Renucci	35
Domaine Clos Canarelli	36

🍷Languedoc & Roussillon🍷

Château d'Oupia	37
Domaine Turner Pageot	38
Domaine Vial Magnères	39

🍷Sud-Ouest🍷

Domaine Capmartin	41
Domaine Clos Uroulat	40

🍷Bordeaux🍷

Château La Peyre	43
Château Saransot-Dupré	43
Château Biston-Brillette	44
Château Haut Segottes	44
Clos Léo	45
Château La Rose Bellevue	45

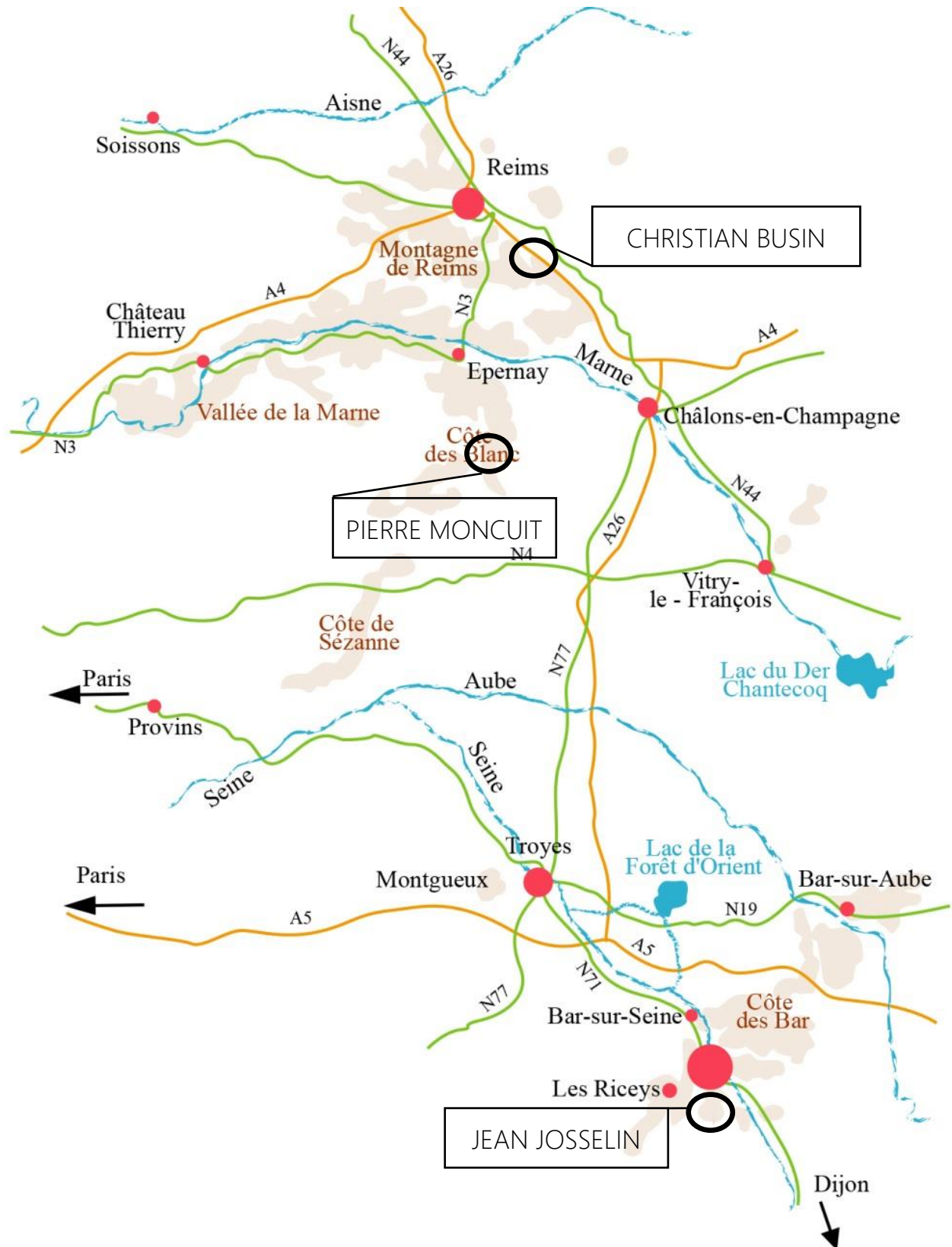
🍷Other countries🍷

[SPAIN] Cava Naveran	46
[ITALY] Ceralti	47
[ITALY] Castello La Leccia	48
[ITALY] Collemattoni	49
[USA] Gargiulo Vineyards	50
[USA] Kistler Vineyards / Occidental	51
new [USA] Heron Wines	53

HARD LIQUOR & LIQUEUR

[ARMAGNAC] Armagnac Delord	53
[CALVADOS] Calvados Lecompte	54
[ALSACE] Jean-Paul Metté	55

CHAMPAGNE



Champagne Pierre Moncuit

シャンパーニュ・ピエール・モンキュイ

Champagne
Côte des Blancs

シャルドネの聖地メニルの女性醸造家

シャンパーニュ・ピエール・モンキュイは1889年に設立された家族経営のシャンパーニュ・メゾン。シャンパーニュ地方、コート・デ・ブラン地区にあるグランクリュの村メニル・シュール・オジェ、およびコート・ド・セザンヌ地区に自社畑を所有している。1977年、ニコールとイヴ・モンキュイは父親ピエールからこの歴史あるメゾンを引き継ぎ、姉のニコールが醸造と栽培、弟のイヴが商業関係を担当している。また現在では、ニコールの娘ヴァレリーも醸造・栽培に加わり、2代続けて女性醸造責任者が誕生する予定。

モンキュイのブドウは平均樹齢30年以上。シャンパーニュでは樹齢が25年に達した時点でブドウを引き抜くのが一般的だが、モンキュイではそのまま保ち、トップ・キュヴェのニコール・モンキュイには樹齢約90年のブドウも使用される。栽培はリュット・レゾネ(減農薬農法)。全て温度管理付きのステンレスタンクで醸造している。また、ロゼを除き全てのキュヴェをブラン・ド・ブラン(シャルドネ100%)のシングルヴィンテージで生産。その中でも醸造責任者のニコールが特に優れていると判断した年のみをミレジメ・シャンパーニュとしている。

モンキュイは、シャルドネの聖地とも呼ばれるメニル・シュール・オジェのテロワールを的確に表現する生産者。メニル特有の硬質なミネラル感と上質で豊かな酸味、女性らしいエレガントさを併せ持つブラン・ド・ブランを生み出している。



ニコール(右)と娘ヴァレリー(左)

🍷 総所有畑面積	:	19ha	メニル・シュール・オジェ(コート・デ・ブラン地区) 15ha ; コート・ド・セザンヌ地区 4ha
🍷 土壌	:	石灰質/粘土石灰質	
🍷 栽培品種	:	シャルドネ (ロゼ用にはアンボネイ村のピノノワールを購入)	
🍷 生産業態	:	RM	

ブリュット	キュヴェ	ユーグ	ド	クールメ	NV	375ml		¥4,000
Brut	Cuvée	Hugues	de	Coulmet	NV	750ml	泡	¥6,000
					NV	1500ml		¥13,000

品種：シャルドネ100% 樹齢：約45年 ドサージュ：7 g/ℓ 瓶内熟成：2〜3年間
メニルとセザンヌ地区のブドウをブレンド。
白い花やフルーツのアロマ豊かな柔らかく丸みのある味わいを表現。軽やかでフレッシュ、フルーティーなシャンパーニュ。

ブリュット	キュヴェ	ピエール	モンキュイ	デロス	グラン	クリュ	NV	750ml	¥6,600
Brut	Cuvée	Pierre	Moncuit-Delos	Grand	Cru		NV	1500ml	¥14,500
							NV	3000ml	--

品種：シャルドネ (メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢：約50年 ドサージュ：7 g/ℓ 瓶内熟成：2〜3年間
メニル・シュール・オジェ村のテロワールの大きな特徴である力強いミネラルの要素が際立つ。
フレッシュでありながら芳醇な味わいも楽しめる。

エクストラ	ブリュット	キュヴェ	ピエール	モンキュイ	デロス	グラン	クリュ	NV	750ml	泡	¥7,000
Extra	Brut	Cuvée	Pierre	Moncuit-Delos	Grand	Cru					

品種：シャルドネ (メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢：約50年 ドサージュ：3.5 g/ℓ 瓶内熟成：2〜3年間
メニル・シュール・オジェ村のテロワールの大きな特徴である力強いミネラルの要素が際立つ。
ドサージュ量が少ないことを感じさせない完熟した果実のニュアンスを持つ。

ブリュット	ミレジメ	グラン	クリュ	2006	750ml	泡	¥11,000
Brut	Millésime	Grand	Cru		1500ml		¥24,000

品種：シャルドネ (メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢：50年 ドサージュ：7 g/ℓ 瓶内熟成：5年以上
ニコールが特に優れていると認めた年のみ造られる。メニルのテロワールを表現する硬質なミネラル感とモンキュイらしいエレガントさをバランスよく兼ね備える。

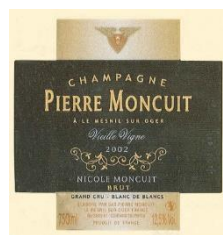
ブリュット	キュヴェ	ニコール	モンキュイ	ヴィエイユ	ヴィーニュ	グラン	クリュ	750ml		--
Brut	Cuvée	Nicole	Moncuit	Vieille	Vigne	Grand	Cru	1500ml	泡	--

品種：シャルドネ (メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢：約50年 ドサージュ：7 g/ℓ 瓶内熟成：5年以上
ピエール・モンキュイのトップ・キュヴェ。柑橘系のフルーツにアプリコットやドライフルーツ、ナッツなどの凝縮した香りが調和し、豊かなミネラル感が味わいを引き締めている。シャンパーニュでは珍しい古木の葡萄から造られる厚みとふくよかさが特徴で、長期熟成のポテンシャルを持つ。

ブリュット ロゼ グラン クリュ
Brut Rosé Grand Cru

NV 750ml ロゼ泡 ¥7,500

品種：シャルドネ（メニル・シュール・オジェ80%）、ピノノワール（アンボネイ20%） 樹齢：シャルドネ 50年、ピノノワール 35年
ドサージュ：7～8 g/ℓ 瓶内熟成：2～3年間 赤い果実味がキュッと詰まった澆刺とした味わいのロゼ・シャンパーニュ。



Champagne Christian Busin

シャンパーニュ・クリスチャン・ブザン

Champagne
Montagne de Reims

チーム・ジャック・プリウールが醸すシャンパンのオートクチュール

シャンパーニュ・クリスチャン・ブザンは、モンターニュ・ド・ランスのヴェルズネイに畑を所有するレコルトタン・マニピュラン。4代続いたブザン家に代わり2012年からボージョレを本拠地とするラブリュエール家が全ての経営を行っている。ラブリュエール家は本拠地のボージョレのドメーヌ以外にも、ブルゴーニュの名門ジャック・プリウール、ボルドーのシャトー・ルジェも所有。現当主のエドワール・ラブリュエールは、ブルゴーニュやボルドーで培った経験を活かし、ヴェルズネイのテロワールを表現するワンランク上のオートクチュールのシャンパンを目指している。醸造責任者はジャック・プリウールのナディーヌ女史が務め、栽培、醸造もチーム・ジャック・プリウールが管理している。



エドワール・ラブリュエール

当主エドワールは取得後、すぐにシャンパンの核となるワインの質を高めるために栽培と醸造の両面で改革を行った。まずは、すべての畑を有機栽培、もしくはビオディナミへの変換を実践（2018年現在、認証は未取得）。最終的にはすべての畑をビオディナミに変換する予定。更に熟した糖度の高い良質なブドウを収穫するために収量を約3割減らした（収量50〜70hl/ha）。所有する畑は、17区画に分けて管理され、区画ごとに最適なタイミングで収穫、醸造を行う。味わいに複雑さ、コク、柔らかさをプラスするため、発酵タンクはステンレスタンクの他にジャック・プリウールの3〜7年落ちの樽を使用する（ブレンド後のトータルでは約10%）。瓶詰めしたワインは、醸造所地下にある気温約5度に保たれた自然の貯蔵カーブで3〜4年の時間を費やし瓶内2次発酵が行われる。低温で長期間熟成させることでキメの細かい泡が生まれる。出来上がったシャンパンは、凝縮感、複雑さに加え、クリーンさ、繊細さ、ミネラル感といった緻密な構成を持ち、卓越したバランスを保っている。

グランクリュ・ヴェルズネイ村はモンターニュ・ド・ランスの北向き斜面にあり、アイ村やアンボネイ村などと並び優れたピノノワールの産地として知られている。そこにブルゴーニュ生産者のフィロソフィーが加わり、新しいシャンパンがスタートした。これから注目のシャンパン生産者。

総所有畑面積	: 5.5ha	ヴェルズネイ、ヴェルジイ、リュードマルヌ、コニジ、セザンヌ
土壌	: 粘土石灰質	
栽培品種	: ピノノワール、シャルドネ	
生産業態	: RM	

ブリュット
Brut Tradition

NV 750ml 泡 ¥6,500

品種：ピノノワール 60%、シャルドネ 40% 樹齢：約35年 ドサージュ：7g/l 瓶内熟成：3年以上
骨格のしっかりとしたシャンパーニュ。シャルドネを加えることでフィネスとエレガンスもあり、バランスが取れている。



醸造責任者：ナディーヌ女史



Champagne Jean Josselin

シャンパーニュ・ジャン・ジョスラン

Champagne

Côte des Bar

キンメリジャン土壌から生み出される果実味豊かなスタイル

ジョスラン家は、1854年にシャンパーニュ地方の最南端のコート・ド・パールのジエ・シュール・セヌ村に畑を取得した。1957年にジャン・ジョスランがシャンパンの製造を開始し自社ブランドとしてシャンパーニュ・ジャン・ジョスランの初リリースを行う。その後もジョスラン家は、現当主ジャン・ピエールを中心に家族経営でメゾン運営している。2010年からブルゴーニュやスイスなどで醸造を学んだ息子のジャン・フェリックスが加わり栽培と醸造を担当している。



ジョスラン家

ジョスラン家が拠点を構えるコート・ド・パールは、シャンパーニュ地方の最南端に位置し、シャンパーニュの中心地であるエペルネやランスよりもシャブリの方が距離的にも近い。約12ヘクタールの所有畑は、この地の典型的なジュラ紀の丘陵地に位置し、下層が1億5千万年前まで遡るキンメリジャン土壌、表土は粘土石灰質土壌であり、肥沃すぎずまた痩せすぎでないブドウ栽培に最良の土地と言える。チョーク土壌と比べるとブドウの熟度が高く、鉱物的なミネラル感よりも丸味や果実味の豊かさが特徴となる。ジョスランは、この土地の特徴を活かすために、瓶内熟成期間はあまり長くせずにフレッシュな果実感をそのまま表現するシャンパン造りを行っている。

区画ごとに最良なタイミングで収穫されたブドウは、シャンパーニュ地方の伝統的なプレス機を使用し全房のまま柔らかくゆっくりと压榨される。時間をかけて压榨された果汁はアルコール発酵、乳酸発酵を経て瓶詰め。キメの細かい泡を形成するために13°Cの気温に保ったカーブで熟成を行う。素晴らしいフィネスと土壌からくるしっかりとした個性を表現するシャンパーニュを造ることをコンセプトとする。

栽培は、可能な限り手は加えないレゾネ農法。現在、自然環境に配慮した栽培、醸造を理念とする「テラ・ヴィティス認証」を申請中。

🍷 総所有畑面積	:	約11.7ha	コート・ド・パール
🍷 土壌	:	キンメリジャンと粘土石灰岩土壌	
🍷 栽培品種	:	ピノワール80%、シャルドネ16%、ピノムニエ4%	
🍷 生産業態	:	RM	

ブリュット キュヴェ デ ジャン Brut Cuvée des Jean	NV	750ml 1500ml	泡	¥6,000 ¥14,000	2019/6入荷予定
---	----	-----------------	---	-------------------	------------

品種：ピノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：8〜9g/ℓ 瓶内熟成：2年
創設者ジャン・ジョスランに敬意を表して造られた、ジャン・ジョスランのスタンダード・シャンパーニュ。2〜3 ヴィンテージのワインをブレンドして造る。白い花や僅かに赤い果実の香り、繊細さ、フレッシュさがあり、きめ細かい泡立ち、バランスに優れた味わい。

ブリュット オダース ロゼ Brut Audace Rosé	NV	750ml	泡ロゼ	¥8,000	
-----------------------------------	----	-------	-----	--------	--

品種：ピノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：8〜9g/ℓ 瓶内熟成：4年
単一ヴィンテージで造られるロゼ・シャンパーニュ。マセラシオン（セニエ）で造られるロゼは、赤い様々な果実の香りが複雑に感じられ、色合いのしっかりとした、リッチでフルーティーな味わい。キュヴェ名のAudaceは、「型破りな」「斬新な」という意味。

エクストラ ブリュット コルドン ロワイヤル ヴィンテージ Extra Brut Cordon Royal Vintage	2013	750ml	泡	¥8,500	
--	------	-------	---	--------	--

品種：ピノワール100% 樹齢：35年 ドサージュ：5g/ℓ 瓶内熟成：3年半〜4年
所有する畑の最上の区画のピノワールを使用して造るヴィンテージ・ブラン・ド・ノワール。パワフルで熟成感と複雑味のあるシャンパーニュに仕上がっている。



Domaine Albert Boxler

ドメーヌ・アルベール・ボクスレ

Alsace
Niedermorschwihr

アルザス★★★★生産者が手掛ける芳醇なワイン

アルベール・ボクスレは、伝統的なスタイルでワインを作る家族経営の小さなドメーヌ。1946年、当時の当主アルベールが初めてボクスレの名でワインを生産。その後息子ジャン・マルクが、数十年にわたり伝統を受け継ぎ、1996年に現当主ジャンが継承した。ワインラベルには、アルベールのいとこが初ヴィンテージにデザインしたクラシックなデザインが現在でも使用されている。

ドメーヌがあるニーデルモルシュヴィル村は、コルマルから北西に10キロ程離れた、標高約300メートルの小さな村。この村の北側にはグランクリュ・ソンメルベルグ(意味は夏の山)が広がっている。ドメーヌからも眺められる南向きの急斜面畑で、一番高いところは、標高約400メートルにも達する。ボクスレは、傾斜が約40度もある最上部の畑の他、いくつかの区画を所有し、リースリング、ピノグリ、ピノノワールを品種ごとに植えている。土壌には大きな花崗岩の塊が多く存在する。標高が高く、急斜面、そして花崗岩が多いソンメルベルグの畑からは、豊かなミネラル感と酸味が特徴のワインが産出される。

また、隣村のトゥルクハイムには、ボクスレが所有するもうひとつのグランクリュ、ブランドがある。日当たりの良い穏やかな丘陵畑で、「龍が下りて焼いた場所」という言伝えがあるほどブドウが熟す暖かい場所として知られる。ソンメルベルグと異なり、ブランドは砂礫の花崗岩質土壌。大きな花崗岩は見られない。リースリング、ピノグリ、ゲヴルツトラミネール、ミュスカの他、ピノブラン、シルヴァネールなども植えられ、良く熟したブドウから、リッチな味わいのワインが産出される。

栽培は常に自然な農法を心がけている。畑は除草せず雑草を伸ばしたままで、ブドウの樹には化学剤は使用せず、病気に対しては最小限の薬剤を使用。収量を抑えて栽培したブドウは自然に果実が熟し、収穫は酸度の値を判断して区画ごとに行う。醸造に使用するタンクは、収穫量に応じてフドル(大樽)とステンスタンの両方を使用。野生酵母による自然発酵を行い、シュールリーの状態で熟成する。この地方では一般的に、瓶詰めは収穫の翌年春に行われるが、ボクスレではボディと複雑さを出すため、瓶詰めは翌年8月以降に行う。

伝統的な方法で造られる至高の白ワインは、驚くほどにピュアでエレガント。今、最も注目されるアルザスの造り手といわれ、フランスの著名なワインガイドブック“Les Meilleurs Vins de France 2011”から連続して3つ星を獲得している。



ジャン・ボクスレ

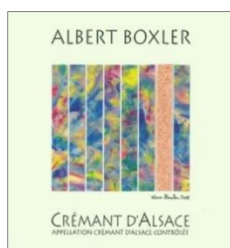


ソンメルベルグ畑

- 🍷 所有畑面積 : 約12.5ha グランクリュ畑 – “ソンメルベルグ” 4ha ; 真南向き ; 非常に傾斜の厳しい畑 – “ブランド” 2ha ; 南・南東向き ; ソンメルベルグよりは傾斜はなだらか
- 🍷 土壌 : 花崗岩、粘土石灰質、石灰質
- 🍷 生産品種 : ピノオーセロワ、ピノブラン、ピノノワール、ゲヴルツトラミネール、シルヴァネール、ミュスカ、リースリング、ピノグリ

クレマン Crémant d'Alsace	ダルザス	750ml	泡	¥4,200	
品種: ピノオーセロワ 50%、ピノブラン 30%、ピノノワール 20% 瓶内熟成: 2年					
エデルツヴィッカー Edelzwicker		2016	1000ml	白	¥3,500
品種: ピノブラン 50%、リースリング 35%、ゲヴルツトラミネール 15%					
ピノ Pinot Blanc	ブラン	2016	750ml	白	¥3,500
ピノ Pinot Blanc R	ブラン	2015	750ml	白	¥3,600
R: グランクリュ・ブランドに植えられている区画や樹齢の高い区画のブドウを使用					
シャスラ Chasselas		2017	750ml	白	¥3,500 2019/6入荷予定
シルヴァネール Sylvaner		2015	750ml	白	¥3,600

ミュスカ Muscat		2015	750ml	白	¥4,800
リースリング Riesling		2016	750ml	白	¥5,500
リースリング グラン クリュ ブラント Riesling Grand Cru Brand		2014	750ml	白	¥8,500
リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ Riesling Grand Cru Sommerberg JV		2016	750ml	白	¥6,700
リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ Riesling Grand Cru Sommerberg E		2014	750ml	白	¥9,500
		2015	750ml	白	¥9,500
リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ Riesling Grand Cru Sommerberg		2005	750ml	白	¥9,000
ヴァンダンジュ タルディヴ Vendanges Tardives		2011	500ml	白	¥8,000
J V : 1992年頃に植えられた区画 Jeunes Vignes = 若木 樹齢15-20年 E : 最上部Eckberg区画 傾斜が厳しい斜面 花崗岩質土壌					
ゲヴェルトトラミネール Gewurztraminer		2016	750ml	白	¥4,500
ゲヴェルトトラミネール グラン クリュ ブラント Gewurztraminer Grand Cru Brand		2014	750ml	白	¥8,500
ゲヴェルトトラミネール ヴァンダンジュ タルディヴ Gewurztraminer Vendanges Tardives		2011	500ml	白	¥6,800
		2015	500ml	白	¥6,800
ピノ グリ レゼルヴ Pinot Gris Réserve		2014	750ml	白	¥5,800
ピノ グリ ヘインブル ヴァンダンジュ タルディヴ Pinot Gris Heimbouurg Vendanges Tardives		2015	500ml	白	¥6,800
ピノ グリ Pinot Gris GC Brand Selection de Grains Nobles		2011	500ml	白	¥10,000
ピノ ノワール Pinot Noir		2016	750ml	赤	¥5,300
ニーデルモルシュヴィルの南端に位置する北側斜面の畑					
ピノ ノワール Pinot Noir "S"		2015	750ml	赤	¥6,500
		2016	750ml	赤	¥7,000
"S"は、Grand Cru Sommerbergに植えられているピノノワールを使用					



Domaine Louis Magnin

ドメーヌ・ルイ・マニャン

Savoie
Arbin

サヴォワの最高峰ヴィニユロン

3世代続く家族経営のドメーヌ。アルプス・サヴォア渓谷のアルバン村とモンメリアン村に合計8ヘクタールの畑を所有する。現在は、ルイ・マニャンと妻のベアトリスが有機栽培でブドウを育てている。

アルバンは土着品種のモンドューズが有名な村で、ルイ・マニャンでも所有する畑の約半分を占め、ルイの祖父が植えたブドウも現存している。アルバンとモンメリアンのあるの丘陵地は、粘土石灰質と赤い粘土質の堆積土壌で、自然の排水に恵まれている。水はけの良い斜面は、ほぼ南向きの優良な区画。ピオディナミを取り入れた農法で栽培され、完熟を待ってから収穫される。モンドューズの他、モンメリアンではシニャン・ベルジュロンと呼ばれるルーサンヌも栽培する。ルーサンヌ100%で造られる「シニャン・ベルジュロン」はこの地域の白ワインの中でも、芳醇で複雑味のある味わいが際立っている。

すばらしいテロワールと優良な区画から、濃厚で複雑なアロマのワインが造られている。



妻のベアトリス(左)とルイ(右)・マニャン

- 総所有畑面積 : 約 8ha
- 土壌 : 粘土、石灰質土壌
- 栽培品種 : モンドューズ、ルーサンヌ(=ベルジュロン)、アルテス(=ルーセット)、ジャケール

シニャン	ベルジュロン				
Chignin Bergeron		2012	750ml	白	¥4,800

品種：ルーサンヌ(=ベルジュロン) 樹齢：25年
ステンレスタンクで前清澄を行った後に発酵。ステンレスタンクで2か月発酵。
甘美な口当たりで質感もあり、しっかりとしたミネラルが感じられる。

ルーセット	ド	サヴォワ			
Roussette de Savoie			2013	750ml	白 ¥6,200

品種：アルテス(=ルーセット) 樹齢：20年
ステンレスタンクで前清澄を行った後、ステンレスタンク 60%+樽 40%で発酵。10か月間3年落ちの225ℓの樽で熟成。
口当りは濃厚で質感ときめ細やかなミネラル感のバランスが取れている。

アルバン	モンドューズ	ラ	ルージュ		
Arbin Mondeuse La Rouge				750ml	赤 ---

品種：モンドューズ 樹齢：20年
ステンレスタンクで10日間発酵。30hlの樽で12か月間熟成。バランスの取れた味わいで、タンニンが溶け込んでいる。



Domaine de Montbourgeau

ドメヌ・ド・モンブルジョー

Jura
l'Etoile

伝統的な造りにこだわるレトワールの星

ジュラ地方にあるレトワールは、1937年に原産地呼称に認定された小さな地区。レトワールとはフランス語で星を意味し、同名の村を5つの丘が囲み星形になっていること、そしてブドウ畑から見つかる星形のウミユリの化石に由来している。ドメヌ・ド・モンブルジョーはこの地で1世紀近くワイン造りに携わってきた。

モンブルジョーは1920年に現当主の祖父ヴィクトール・グロにより設立された。1986年に2代目ジャン・グロの4人姉妹の次女ニコル・ドゥリオが引き継ぎ、ワイナリーの機材を刷新、畑も拡大した。現在の畑面積は8ヘクタールで、粘土石灰質土壌の畑にシャルドネとサヴァニャン、少量のトルソーとブルサールが植えられている。クレマンとヴァン・ド・パイユを除き、ワインはこの土地のミネラルとエレガンスが特徴の酸化熟成タイプ。その造りはウイヤージュ（補酒）をしないあくまで伝統的なスタイル。白ワインを熟成させる樽の中のワインの表面にはフロール（産膜酵母）と呼ばれる白い幕ができ、ワインの劣化を防ぐとともにこの地方独特の風味が生まれる。

🍷 総所有畑面積	:	約 8ha
🍷 土壌	:	粘土石灰質土壌
🍷 栽培品種	:	シャルドネ、サヴァニャン、トルソー、ブルサール

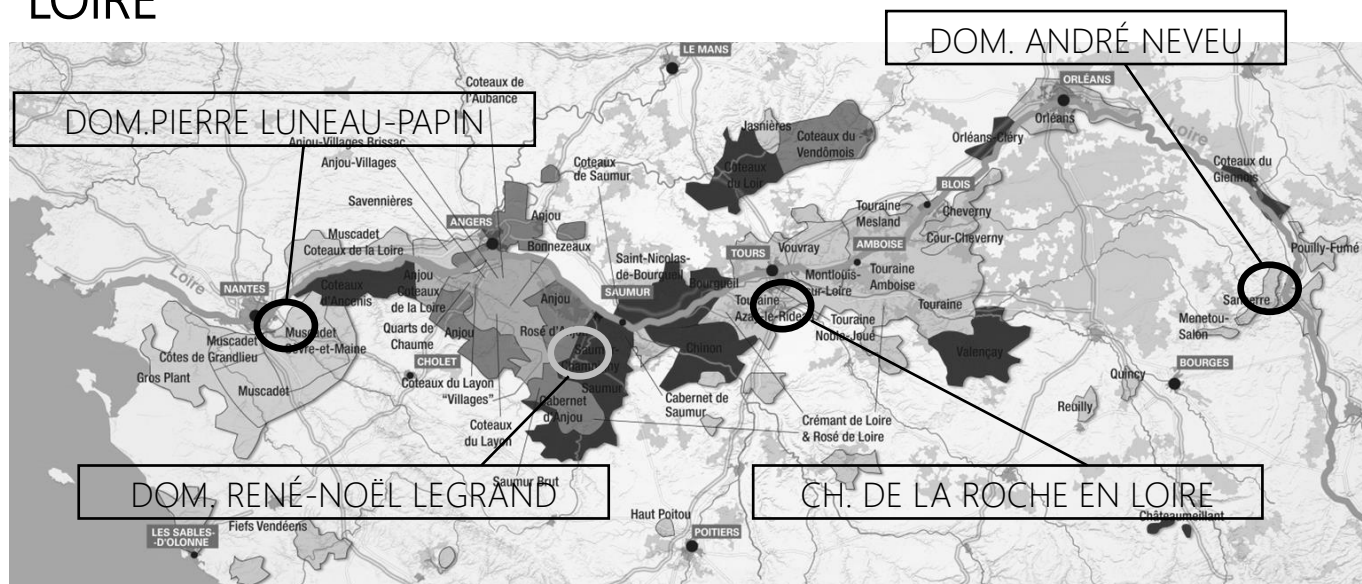


ニコル・ドゥリオ



クレマン デュ ジュラ Crémant du Jura	NV	750ml	泡	¥3,800
品種：シャルドネ 樹齢：10 年 野生酵母、ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成 15 ヶ月～24 ヶ月、ドサージュなし。フレッシュでエレガントな香り、柔らかい口当たり。				
ヴァン ブラン レトワール Vin Blanc l'Etoile	2014 2015	750ml 750ml	白	¥3,800 ¥4,000
品種：シャルドネ 樹齢：20 年 野生酵母、ステンレスタンクで 10～15 日間発酵。2 年間樽熟成（225L）、新樽は使用しない。ウイヤージュは行わない。 ほどよいナッツの香り、エレガントでミネラル感のある味わい。				
レトワール サヴァニャン L'Etoile Savagnin	2014	750ml	白	¥6,000
品種：サヴァニャン 樹齢：15 年 標高 280-350m 野生酵母、ステンレスタンクで 15 日間発酵後、3 年間樽熟成（225L）、新樽は使用しない。ウイヤージュは行わない。 ヴァンジョーヌ用のサヴァニャンと同じ区画のブドウを使用。火打ち石や青クルミ、スパイスの香り、エレガントでミネラル感のある味わい。				
ヴァン ジョーヌ レトワール Vin Jaune l'Etoile	2010	620ml	黄	¥10,000
品種：サヴァニャン 樹齢：25 年 野生酵母、ステンレスタンクで 15 日間発酵。6 年間樽熟成（225L）。新樽は使用しない。ウイヤージュは行わない。 新鮮なクルミや青りんご、クミンの香り、ふくよかで丸みがあり、ミネラル感もある。余韻が長い。				
ヴァン ド バイユ レトワール Vin de Paille l'Etoile	2014	375ml	白	¥7,800
品種：シャルドネ 樹齢：60 年 残糖：80-90g/l 平均生産量 2,500 本/年 熟しすぎる前にブドウを収穫、日陰干して糖度を上げる。クリスマス頃の 1 か月間かけてステンレスタンクで発酵、3 年間樽熟成。 アプリコットやマーマレード、ドライフルーツの香りで、柔らかく丸みのある味わい。				
トルソー コート デュ ジュラ Trousseau Côtes du Jura		750ml	赤	--
品種：トルソー 樹齢：35 年 ステンレスタンクで約 3 週間発酵後、1 年半以上樽熟成。新樽は 20～30%使用。 カシスやフランボワーズなど赤い果実の香り。丸みがあって余韻が長い。				
ブルサール コート デュ ジュラ Poulsard Côtes du Jura		750ml	赤	--
品種：ブルサール 樹齢：20 年 ステンレスタンクで約 3 週間発酵後、1 年半以上樽熟成。新樽は 20～30%使用。チャーミングな果実味とエレガントな酸、柔らかいタンニンが調和。				
マクヴァン デュ ジュラ Macvin du Jura	Alc.17%	750ml	VDL	¥5,500

LOIRE



Domaine René-Noël Legrand

ドメヌ・ルネ・ノエル・ルグラン

Loire
Anjou&Saumur

父から娘へ継承する歴史あるドメヌ

ドメヌ・ルネ・ノエル・ルグランは、ワイン造りが盛んなロワール渓谷ソーミュロワのヴェラン村にあり、地域有数の歴史ある生産者。まるで絵に描いたような美しい佇まいを見せるドメヌで、醸造所と同じ敷地内にある住居は、歴史的建造物に指定されている。1976年に当主を引き継いだルネ・ノエル・ルグランは11代目。2011年より末娘のクロティルドも父と共にワインの醸造 携わっている。

気候は、大西洋から吹く風により冬は暖かく、夏は涼しい。ブドウの平均樹齢は約45年だが、中には樹齢80年にもなるブドウがある。この地方の他の生産者同様、夏にブドウの間引きをし、完熟したブドウを生産する。また、土壌の状態を良好に保つだけでなく、ブドウそのものの品質を高めるために下草をはやし、収量を抑えて栽培。収穫は手摘みで行う。



ルネ・ノエル・ルグランと娘クロティルド

最上級キュヴェの「レ・ロジュラン」の畑は、醸造所に隣接し、クロ(石垣)に囲まれている。土壌は約9000万年前の白亜紀に形成された石灰岩と白亜で、ソミュールの中でも特に素晴らしいテロワール。



- 🍷 総所有畑面積 : 15ha
- 🍷 土壌 : 白亜紀の石灰質と白亜
- 🍷 栽培品種 : カベルネフラン、シュナンブラン

ソミュール	シャンピニ	レ	ロジュラン				
Saumur Champigny Les Rogelins				2010	750ml	赤	¥5,000

品種：カベルネフラン 樹齢：50年
手作業で収穫を行い、完全に除梗し、ステンレスタンクで熟成され、収穫の翌年5月から6月に瓶詰めを行う。
ドメヌのスタンダードキュヴェ。フレッシュでフルーティーなキャラクター。

ソミュール	シャンピニ	レ	リズィエール				
Saumur Champigny Les Lizières				2015	750ml	赤	¥2,700

品種：カベルネフラン 樹齢：50年
手作業で収穫を行い、完全に除梗し、ステンレスタンクで熟成され、収穫の翌年5月から6月に瓶詰めを行う。
ドメヌのスタンダードキュヴェ。フレッシュでフルーティーなキャラクター。

Domaine Pierre Luneau-Papin

ドメーヌ・ピエール・ルノー・パパン

Loire
Pays Nantais

卓越したミネラルをもつミュスカデの名門

ドメーヌ・ピエール・ルノー・パパンはナント市から20キロ離れたロワール川の南に位置し、17世紀まで歴史を遡る名門ドメーヌ。先代のピエール・ルノーは、古くからミュスカデの熟成の可能性を説いてきた。今日では、フレッシュで爽やかなミュスカデから、熟成を経てようやく飲み頃を迎える長期熟成可能なミュスカデまで、それぞれのテロワールや、そのポテンシャルを最大限に引き出すワイン造りを行っている。現在は、9代目ピエール・マリー・ルノー氏を中心に、テロワールの違いをより鮮明に表現することに力を注いでいる。

現在4つの村に畑を所有、2013年以降は積極的に有機栽培を導入している。醸造では、この地方の伝統的な地下タンクを使用し、発酵が終わった後も、澱と一緒にワインを熟成させ、フレッシュさと豊かなボディを得られるシュールリー製法が用いられる。キュヴェによってその期間は異なるが、最上キュヴェ「エクセルシオール」は約3年間を経てようやく瓶詰めされる。

卓越したミネラルと豊かな酸をもつブドウだけが長期熟成を可能にする。パパンの「エクセルシオール」は、ロワール地方やパリの著名なレストランでもオンリストされている。



ピエール・マリー・ルノー

- 🍷 総所有畑面積 : 45ha
- 🍷 土壌 : シースト(片岩)、雲母片岩、片麻岩、蛇紋岩、両雲母花崗岩
- 🍷 生産品種 : ミュスカデ、フォルブランシュ、シャルドネ、ピノワール、ガメイ

エル	ブリュット	メソット	トラディショナル	NV	750ml	泡	¥3,500
L	Brut	Méthode	Traditionnelle				

品種：フォルブランシュ 50%、シャルドネ 35%、ピノワール 15% 樹齢：40年 土壌：シーストと片麻岩
シュールリーで5ヶ月間熟成後2次発酵用にボトリング。18~24か月間熟成。

ミュスカデ	セーヴル	エ	メーヌ	シュール	リー	ル	ヴェルジェ	2017	750ml	白	¥2,800
Muscadet	Sèvre et		Maine	Sur	Lie	Le	Verger				

品種：ミュスカデ 樹齢：30年 土壌：シースト(片岩)
シュールリーで6ヶ月間熟成。食事にあわせやすく、さっぱり感のある口当たりが柔らかなワイン。

ミュスカデ	セーヴル	エ	メーヌ	シュール	リー	エル	ドル	2016	750ml	白	¥3,700	在庫僅
Muscadet	Sèvre et		Maine	Sur	Lie	"L"	d'Or	2002			¥7,500	

品種：ミュスカデ 樹齢：40年 土壌：両雲母花崗岩
シュールリーで11ヶ月間熟成。非常に厚みがあり、余韻が長く続くワイン。

ミュスカデ	セーヴル	エ	メーヌ	テール	ド	ピエール	2015	750ml	白	¥3,500	在庫僅
Muscadet	Sèvre et		Maine	Terre	de	Pierre	2010			¥5,500	

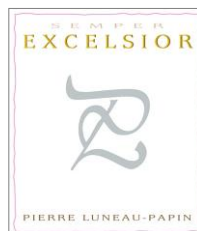
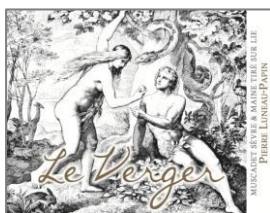
品種：ミュスカデ 樹齢：50年 土壌：風化した蛇紋岩土壌 5億年以上前の火成岩が元の土壌
シュールリーで18ヶ月間熟成。厚みがあり非常にミネラルが強い。

ミュスカデ	セーヴル	エ	メーヌ	エクセルシオール	2014	750ml	白	¥5,000	在庫僅
Muscadet	Sèvre et		Maine	Excelsior	2005			¥12,000	

品種：ミュスカデ 樹齢：70年の古木 土壌：雲母片岩
発酵後にパドナーシュをかけ30~36ヶ月間シュールリーで熟成。パパンの最上級キュヴェ、長期熟成型。2001年が初リリース。

フロッギー	ワイン	NV	750ml	白	¥3,000
Froggy	Wine				

品種 白：ミュスカデ
もっと気軽にワインを楽しんで欲しいと造られた軽快なワイン。畑名「グルヌイユ (=カエル)」から命名された。



Château de la Roche en Loire

シャトー・ド・ラ・ロッシュ

Loire
Touraine

元建築家が手掛けるナチュラルワイン

シャトー・ド・ラ・ロッシュは、ジャンヌ・ダルクも通ったとされるシノンからトゥールの古い街道沿いの小さな村アゼの近くにある。シャトーは、領主の邸宅として16〜17世紀に建てられた建築物で、パリで建築家として活躍していたルイ・ジャン・シルヴォス氏が2000年に取得した。ワイン好きで尚且つ書物が好きだったシルヴォス氏は、偶然にも古いワインの文献の中にシルヴォスという名前を見つけた。その時に自分の祖先にワイン関係する人がいて自分の体にもワインのDNAが存在するのではないかと考えワイン生産者になることを決意した。

シルヴォス氏は、書物などから独学でワイン造りを学び、ロワール古来のブドウ品種を伝統的な自然農法で栽培し、自然なアプローチでワイン造りを始める。その後、ニコラ・ジョリー氏と出会いビオディナミの技法を取り入れる。35ヘクタールの敷地内、ブドウ畑は6.5ヘクタールに留めている。その他は森や自家農園、家畜の飼育など敷地内で自然の生態系が保たれるようにしている。

醸造では、完熟したブドウを使い野生酵母によりゆっくりと発酵が行われる。完熟したブドウを収穫するために、同じ地域の生産者よりも数週間以上収穫を遅らせることも稀ではない。キュベにより少し異なるが、白ワインはブドウをプレス後に直接、果汁を樽へ入れ発酵、そのままシュールリーで熟成される。赤ワインは、ブルゴーニュ式の開放樽の中でブドウを直接足で踏み破碎し発酵が行われる。

シルヴォス氏が所有する畑は、粘土石灰質に火打石が混じった土壌で完熟した果実感の中にミネラルがしっかりと感じられる。

- 🍷 総所有畑面積 : 6.5ha
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質と砂と火打石の混じった(シレックス)土壌
- 🍷 栽培品種 : シュナンブラン、マルベック、カベルネフラン、グロロー



ルイ・ジャン・シルヴォス

シュナン	ベティアン	ブリュット				
Chenin Pétillant Brut				750ml	泡	--

品種：シュナンブラン 樹齢：35年 ドサージュ：0 g/l 瓶内熟成：2年間
添加物を一切加えない野生酵母による自然発酵。ドサージュのリキュールは2003年のワインを使用。

トゥーレーヌ	アゼ	ル	リボー			
Touraine Azay-le-Rideau					2014 1500m 2016 750ml	白 ¥8,000 ¥4,000

品種：シュナンブラン 樹齢：35年
添加物を一切加えない野生酵母による自然発酵。1年間の樽熟成。

トゥーレーヌ	ルージュ	グロロー				
Touraine Rouge Grolleau				2015 750ml	赤	¥3,200

品種：グロロー 100% 樹齢：50年
ステンレスタンクでアルコール及びマロラクティック発酵。
フレッシュなブルーベリーやカシスを想わせる黒系果実の香り。口当たり滑らか、余韻に程よいタンニンと酸味が広がる。

トゥーレーヌ	ルージュ	カベルネ	フラン			
Touraine Rouge Pure Cabernet France					2015 750ml	赤 ¥3,600

品種：カベルネフラン 100%
ブルゴーニュ式の開放樽で発酵、その後小樽で熟成。



土壌の違いでサンセルの多様性を表現

ドメーヌ・アンドレ・ヌヴェーは、シャヴィニヨール村で代々ワイン造りを行う小規模生産者。祖父マルセル、父アンドレに続き、1997年からは娘のヴァレリーと夫のトーマスがドメーヌを引き継いでいる。

ヌヴェー家はドメーヌの周辺4か所に土壌の異なる畑を所有。収穫したブドウは、畑別にステンレスタンクで醸造・熟成後、翌年春に瓶詰めを行う。同じ醸造方法で造られる白ワイン4種は、土壌の違いが味わいにはっきりと表れており、テロワールを尊重するドメーヌのこだわりがうかがえる。所有畑のひとつ「レ・モン・ダネ(仏語で“忌々しい斜面”という意味)」は、日当たりの良い急峻な南向き斜面にあり、サンセル最良の畑のひとつにあげられる。その粘土石灰質土壌には、アンモナイトや貝の化石が多く見られる。素晴らしい凝縮感としっかりした構成のある、長期熟成可能なワインが産出される。



ヴァレリー、トーマス・デザ夫妻

2012年に醸造所を新設し、温度管理装置付きのステンレスタンクが導入された。ワインには生き生きとしたフレッシュ感が増し、そのスタイルも洗練されたクリーンなものへと進化している。

- 🍷 総所有畑面積 : 約13,5ha
- 🍷 土壌 : シレックス、石灰質、粘土石灰岩質、砂礫
- 🍷 栽培品種 : ソーヴィニヨンブラン、ピノノワール

サンセル	シレックス	ル	グラン	フリカンボー	2017	750ml	白	¥3,300
Sancerre Silex Le Grand Fricambault								

品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：40年 土壌：シレックス
10～12日間、ステンレスタンクで発酵。シャープでフレッシュ・ハーブのニュアンスを感じられる。土壌から起因する典型的なミネラル感のある辛口。

サンセル	レ	ロング	ファン	2017	750ml	白	¥3,300
Sancerre Les Longues Fins							

品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：30～35年 土壌：石灰質
10～12日間、ステンレスタンクで発酵。柑橘系果実のアロマ、軽やかでフレッシュ感がある辛口。

サンセル	ル	マノワール	ヴィエイユ	ヴィーニュ	2017	750ml	白	¥3,700
Sancerre Le Manoir Vieilles Vignes								

品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：20～60年 土壌：砂礫、石灰質
10～12日間、ステンレスタンクで発酵。熟した柑橘系果実のアロマ、フレッシュ感と味わいに丸みがある。

サンセル	レ	モン	ダネ	2016	750ml	白	¥4,500
Sancerre Les Monts Damnés							

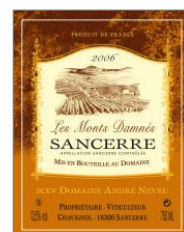
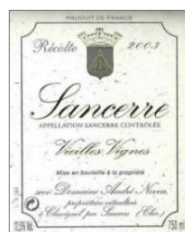
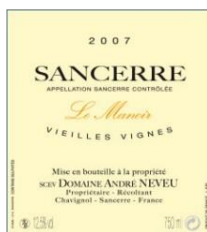
品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：20年 土壌：粘土石灰質
10～12日間、ステンレスタンクで発酵。レ・モン・ダネは、完全な南向き急斜面の丘でサンセルの最良な畑の1つ。豊かなミネラル感と果実味、フレッシュな酸を持ち、厚みがあり余韻も長い。

サンセル	ロゼ	ル	グラン	フリカンボー	2016	750ml	ロゼ	¥3,100
Sancerre Rosé Le Grand Fricambault								

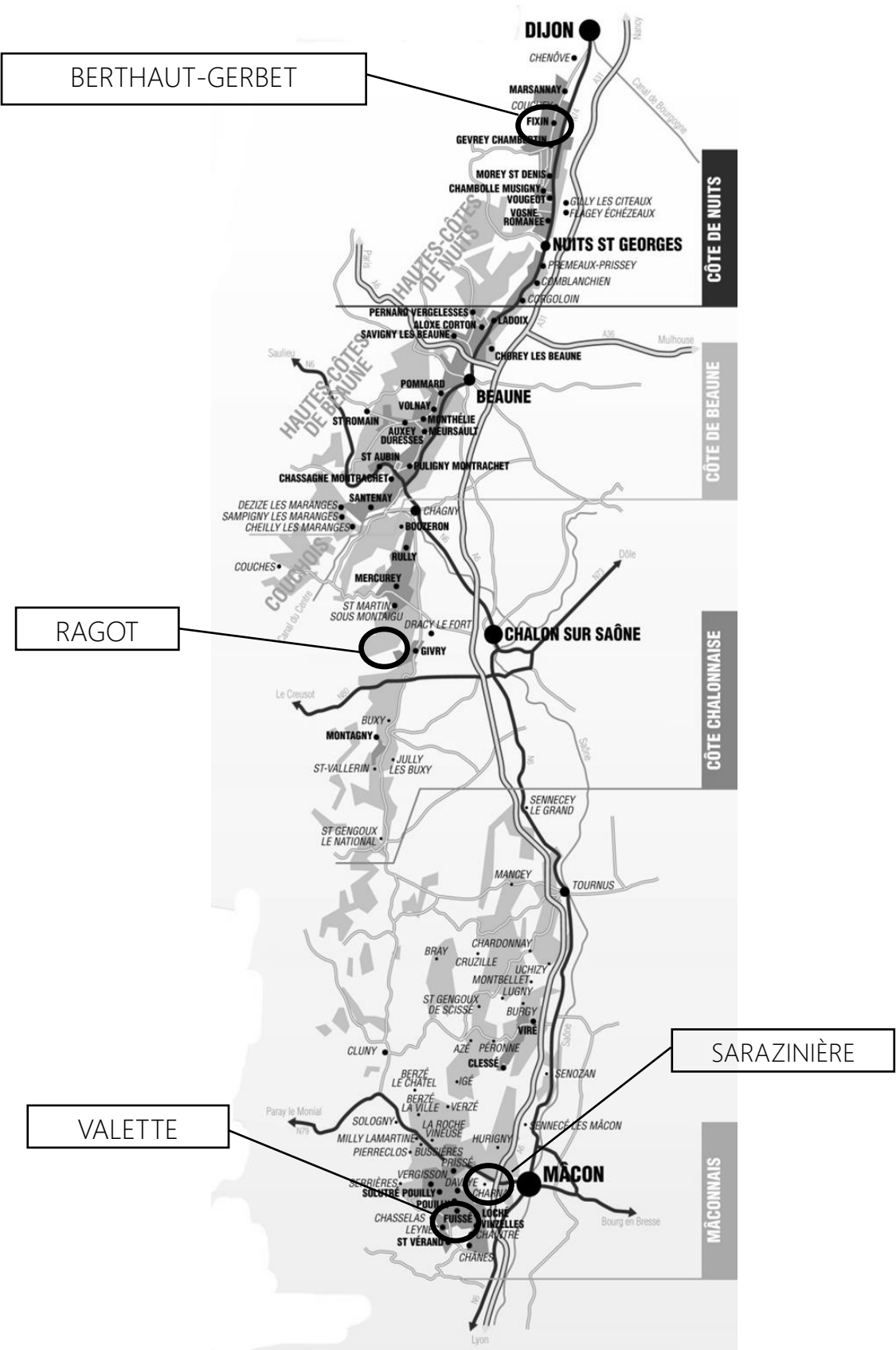
品種：ピノノワール 樹齢：25～30年 土壌：シレックスと石灰質
セニエ方式にて醸造。10～12日間、ステンレスタンクで発酵。
率直でボリューム感もしっかりとある口当たり。酸味もしっかりしていて、心地よい新鮮味が感じられる。フランボワーズやイチゴの風味。

サンセル Sancerre	ルージュ Rouge	Vieilles Vignes	2015	750ml	赤	¥3,700
------------------	---------------	-----------------	------	-------	---	--------

品種：ピノノワール 樹齢：40年
バリックで発酵。チェリーや木苺、コーヒー、スモーキーな風味、凝縮感、力強さ、適度なタンニンがあり熟成も可能。



BOURGOGNE



Domaine Laurence Race

ドメーヌ・ローランス・レース

Bourgogne
Chablis

4世代続くシャブリ生産者

ブルゴーニュ最北の地域、シャブリの中心部に位置し、4世代にわたり継承されている家族経営のドメーヌ。1979年に生産を開始し、当初は年2,000本のみ生産していた。現在所有する計18ヘクタールの畑は、4つのアペラシオン(プティ・シャブリ、シャブリ、シャブリ・ブルミエ・クリュ、シャブリ・グラン・クリュ・ブランショ)にまたがり、シャルドネのみ栽培している。年間生産量は90,000本。ブドウは樹齢2〜65年で、キンメリジャンといわれるジュラ紀後期の化石も含む、粘土石灰質土壌の日当たりの良い斜面に植えられている。ワインの醸造にはステンレスタンクが使われ、約9か月間熟成してから瓶詰めを行う。

2005年以降、栽培と醸造を学んでいた次女クレールが加わり、今後ドメーヌを両親から受け継ぐ予定。



レース夫妻



娘クレール

- 🍷 総所有畑面積 : 18ha
- 🍷 土壌 : キンメリジャン、粘土と泥灰石灰岩質土壌
- 🍷 栽培品種 : シャルドネ

シャブリ Chablis	2017	750ml	白	¥3,700
-----------------	------	-------	---	--------

品種：シャルドネ 100% 樹齢：30年 土壌：粘土石灰質
ステンレスタンクで発酵。新鮮な果実の印象とエレガントな酸、きれいなミネラルが余韻を与える。

シャブリ Chablis	ブルミエ 1er Cru	クリュ Montmains	750ml	白	--
-----------------	-----------------	------------------	-------	---	----

品種：シャルドネ 100% 樹齢：40年 土壌：石灰質（キンメリジャン）
ステンレスタンクで発酵。いきいきとした果実味とバランスのとれたミネラルが調和

シャブリ Chablis	グラン Grand Cru	クリュ Blanchot	750ml	白	--
-----------------	------------------	-----------------	-------	---	----

品種：シャルドネ 100% 樹齢：40年
ステンレスタンクで発酵。グランクリュらしいしっかりとした骨格をもち合わせるワインで数年寝かせてからでも十分楽しめるワイン。



Domaine Berthaut-Gerbet

ドメーヌ・ベルトー・ジェルベ

Bourgogne
Côte de Nuits

世代交代したブルゴーニュの新星ドメーヌ

ドゥニ・ベルトーは、18世紀末に創業したフィサンを代表するドメーヌのひとつ。2013年ヴィンテージから、7代目となる娘のアメリーに世代交代した。アメリーは、父親がドゥニ・ベルトー、母親がヴォーヌ・ロマネのフランソワ・ジェルベの当主、マリー・アンドレ・ジェルベという幸運な血筋の持ち主。両親共に醸造家であるアメリーは、歴史ある父親のドメーヌと共に、母方からもヴォーヌ・ロマネの畑を継承し、計13ヘクタールの畑を所有する。(※2015年ヴィンテージからフランソワ・ジェルベのドメーヌも引き継ぐ)

「よいワインはよい畑から」という信条で、年間を通してブドウ栽培に多大な労力を割いている。環境を尊重し、除草剤を使用しない持続可能で自然な農法を实践。丁寧に選果されたブドウは、ポンプを使わず重力でやさしくコンクリート発酵槽に移され、発酵前低温浸漬。発酵後は15〜20カ月間樽で熟成する。従来の方法に固執せず新しい設備への投資も積極的に行っている。

2013年がアメリーによる醸造の初ヴィンテージ。淡い色調ながら、果実味の柔らかな旨みを感じられるシルキーな味わい。今後の活躍が非常に楽しみなドメーヌ。



アメリー・ベルトー

🍷	総所有畑面積	: 13ha
🍷	土壌	: 粘土石灰質
🍷	栽培品種	: ピノノワール、シャルドネ

フィサン
Fixin

750ml 赤 --

品種：ピノノワール 樹齢：30〜40年
4日間低温でかもしを行い、コンクリートタンクで野生酵母を使用して発酵。発酵後5日間はどかもしをかける。20%の新樽で12か月間熟成。

ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ プティ モン
Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts

2015 750ml 赤 ￥17,000

品種：ピノノワール 樹齢：50年以上
開放タンクにて最高32°Cで発酵。樽で18か月間(12か月間は若い樽)熟成させる。新樽は1/3は1年間使用。

ヴォーヌ ロマネ
Vosne-Romanée

750ml 赤 --

品種：ピノノワール(複数のリュエディの畑の葡萄をブレンド) 樹齢：50年以上
開放タンクにて15日間発酵。熟成は樽で18か月間(12か月間は若い樽)

クロ ヴージュ グラン クリュ
Clos Vougeot Grand Cru

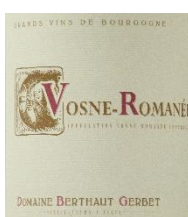
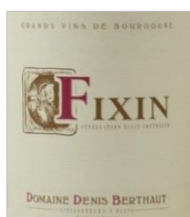
2015 750ml 赤 ￥27,000

品種：ピノノワール 樹齢：1/2 50年、1/2 25年
開放タンクにて15日間、最高32°Cで発酵。熟成は2/3新樽で1年間、トータルで18か月間行う

クロ ヴージュ グラン クリュ
Clos Vougeot Grand Cru (Francois Gerbet)

2013 750ml 赤 ￥22,000
2014 750ml ￥22,000

品種：ピノノワール 平均樹齢：1/2 50年、1/2 25年
開放タンクで15日間、最高32°Cで発酵。熟成は2/3新樽で1年間、トータルで18か月間行う。



コート・ド・ニュイに引けを取らないジヴリの造り手

ラゴ家は18世紀より代々ワイン業に携わり、1984年にドメヌ・ラゴを設立した。現当主ニコラ・ラゴは5代目で、ボルドーや南アフリカで学んだ後、2008年に父親からドメヌを引き継いだ。

ラゴ家の畑は、総所有面積の3分の2がAOCジヴリに、3分の1がブルミエ・クリュに属している。ブルミエ・クリュの畑、クロ・ジュとラ・グラン・ベルジュは異なるキャラクターを有する。クロ・ジュは、ジヴリの北部に位置する南斜面の日当たりの良い畑で、鉄分を含んだ赤土の粘土石灰質土壌。凝縮感があり骨格のしっかりとしたワインが産まれる。一方、ラ・グラン・ベルジュは、南部に位置し、同じ粘土石灰質土壌でも土質は白い。赤い果実を想わせるチャーミングな味わいのワインが産まれる。ブドウの栽培はリュット・レゾネ(減農薬農法)、最新の農業機械を導入して耕起や除草などを行うが、収穫は全て手摘みで行う。

醸造所内は室温が管理され、野生酵母による発酵をコントロールしている。赤ワインの発酵にはコンクリートタンクが使われ、その後樽やフールドで12か月熟成。白ワイン醸造には、発酵・熟成(12か月)共に、フールドと樽が使用される。すべてのワインは、いきいきとした果実味と柔らかさがあり、フィネスがある。「今後は、もっと土壌の違いをワインに表現していきたい」生産者ニコラは話す。



ニコラ・ラゴ

- ☛ 総所有畑面積 : 9ha (1/3はブルミエ・クリュ)
- ☛ 土壌 : 粘土石灰質、粘土質
- ☛ 栽培品種 : ピノノワール、シャルドネ

ジヴリ	ブラン	シャン	プーロ				
Givry Blanc "Champ Pourot"				750ml	白	---	

品種：シャルドネ 樹齢：約50年 土壌：粘土質
畑はほとんど傾斜がない。大樽と樽を使用し発酵、熟成。発酵は1〜2か月間。10か月間熟成。新樽は10〜15%使用。

ジヴリ	ブルミエ	クリュ	クロ	ジュ			
Givry 1er Cru "Clos Jus"					2015	750ml	赤 ¥5,000

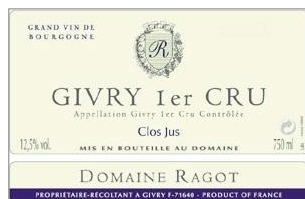
品種：ピノノワール 樹齢：24年 土壌：粘土石灰質で鉄分を含んだ赤土
1990年に植えたピノノワール。南向き斜面で、ジヴリの中でも優れた条件の畑。7日間醸しにかけた後、7日間30〜32°Cでピジャージュしながら発酵。樽で12か月間熟成。新樽は40%使用。

ジヴリ	ブルミエ	クリュ	ラ	グラン	ベルジュ		
Givry 1er Cru "La Grande Berge"						2014	750ml 赤 ¥4,800

品種：ピノノワール 樹齢：35年 土壌：粘土石灰質。粘土質が強いが土質は白
低温浸漬した後、コンクリートタンクでピジャージュ(かき入れ)しながら発酵。樽(新樽30%)で12か月間熟成。この畑のブドウから造られるワインは、力強さよりアロマティックでフィネスが特徴といえる。

ジヴリ	ルージュ						
Givry Rouge		2015	375ml				¥2,500
		2015	750ml	赤			¥3,800

品種：ピノノワール 樹齢：約35年 土壌：粘土質
いくつかの異なる畑のブドウをアッサンブラージュする。コンクリート製の開放タンクを使用。7日間醸しにかけた後、7日間30〜32°Cで発酵。大樽と樽で12か月間熟成。



プイ・フュッセを超越した驚異の樽熟成

ヴァレット家はソーヌ渓谷を臨むシェントレ村の丘陵地を拠点にドメヌを営む。前当主ジェラル・ヴァレットが1985年からワイン生産を開始。当初は満足のいくブドウが収穫できず、シェントレ村の協同組合にブドウを販売していた。ジェラルは、マコンのテロワールを表現した最高のワインを造るため、有機によるブドウ栽培に取り組み始め、1992年に念願のドメヌ元詰を開始した。「良質なブドウを栽培し、収穫したら後はブドウに任せるだけ」というフィロソフィーとともに、2010年に次男バティストがドメヌを受け継いだ。

ヴァレットの畑があるマコン地区は、粘土と石灰質が混ざった土壌。丘陵部の少し標高の高い斜面にある条件の良い畑がAOCプイ・フュッセに認定されている。中でも、「クロ・レイシエ」は、ドメヌの目の前にある東西に広がる畑で、一日中日当たりが良く、ブドウは良く熟しリッチなワインが造られる。また、「ル・クロ・ド・ムッシュ・ノリー」は、18世紀の所有者名がつけられた畑で、土中に石灰岩が多く存在し、ミネラルの強い長期熟成のワインが産まれる。

有機栽培の認定は受けていないが、全ての畑で除草剤、化学肥料を使わず、有機材(硫黄、ボルドー液、二酸化ケイ素)を使用している。収穫したブドウは、プレス後デブルパーージュを行い、果汁は樽へと移される。樽の中では、野生酵母による自然な発酵が始まるのを待ち、発酵後もシュールリーの状態で長期間樽熟成を行うのがヴァレットのスタイル。ゆっくりと発酵、熟成させることで、柔らかく複雑な風味を引き出し、最適なタイミングで瓶詰めを行う。トップ・キュヴェの「ムッシュ・ノリー」は、7〜10年という驚異的な熟成期間を経て瓶詰めされる。

バティストの造るワインは芳醇でいてミネラル感がすばらしい複雑味のあるワイン。ブルゴーニュを代表する自然派生産者のひとり。



バティスト・ヴァレット

- 🍷 総所有畑面積 : 13ha
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質、粘土泥土質
- 🍷 栽培品種 : シャルドネ

マコン ヴィラージュ Mâcon Village	2015	750ml	白	¥4,200
マコン シェントレ ヴィエイユ ヴィーニュ Mâcon Chaintre Vieilles Vignes	2013	750ml	白	¥5,000

品種：シャルドネ 樹齢：60〜70年
樽発酵後、そのままシュールリーで12ヶ月間熟成。新樽は使用しない。熟した果実味のふくよかな印象と、エレガントな酸が調和

プイ フュッセ トラディション Pouilly Fuissé Tradition	2013	750ml	白	¥7,000
---	------	-------	---	--------

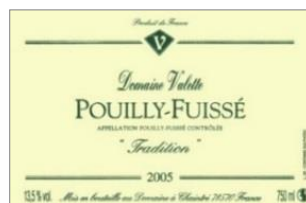
品種：シャルドネ 樹齢：10〜70年
樽発酵後、そのままシュールリーで12ヶ月間熟成。新樽は使用しない。熟した果実の印象と樽熟成から感じられるふくよかな印象があり、エレガントな酸が味わいを引き締める。

プイ フュッセ クロ レイシエ レゼルヴ Pouilly Fuissé Clos Reyssié Réserve	2008	750ml	白	¥11,000
---	------	-------	---	---------

品種：シャルドネ 樹齢：70年
樽発酵後、そのままシュールリーで60ヶ月間熟成。新樽使用率25%。ブレンド後無濾過にて瓶詰め。ふくよかな果実味と黄色い花の様な印象に、トースト、アーモンド、ロースト香などの風味を感じる。

プイ フュッセ ル クロ ド ムッシュー ノリー レゼルヴ Pouilly Fuissé Le Clos de Monsieur Noly Réserve ヴィエイユ ヴィーニュ Vieilles Vignes	2006	750ml	白	¥14,000
--	------	-------	---	---------

品種：シャルドネ 樹齢：70年
樽発酵後、そのままシュールリーで84ヶ月間熟成。新樽比率10%。ドメヌ・ヴァレットのトップ・キュヴェ。ワイン名に付けられている「ムッシュ・ノリー」とは、18世紀に存在したこの地の所有者の名前。ミネラル、柑橘系、蜂蜜、トースト、アーモンド、ロースト香など複雑な風味を感じられる。



Domaine de la Sarazinière

ドメヌ・ド・ラ・サラジニエール

Bourgogne
Mâconnais

石灰岩由来のピュアで豊かなミネラル

ドメヌ・ド・ラ・サラジニエールは、マコンから西へ10キロ、プシエール村の丘陵に位置する家族経営のドメヌ。1926年にクロード・セニユレにより創業、1990年からは現当主フィリップ・トレビノーによって運営されている。マコン・ヴィラージュを生産する約40ある生産者のひとつで、ドメヌ名のサラジニエールは所有する畑の区画名から名付けられた。7ヘクタールの畑にはシャルドネ、アリゴテ、ガメイが植えられ、平均樹齢は60年。その中には創業者のクロード・セニユレが最初に植えた樹齢80年を超えたブドウも含まれ、その古木からは「セニユレ」の名を冠するキュヴェが造られている。現在、息子のギヨームもドメヌに入り、父親と共にワインを造っている。



フィリップとギヨーム・トレビノー

マコンは、地中海性気候で暖かく、北のブルゴーニュとは気候が異なる。また、標高の高い傾斜畑で石灰質土壌が多い。その中でも、プシエール村にあるトレビノー家の畑では石灰岩の存在が顕著で、場所によっては表土の40センチ下から大きな石灰石を確認できる。この石灰岩がワインに豊かなミネラル感をもたらしている。アリゴテは、プシエール村の別の場所に畑を所有し、花崗岩、砂礫、粘土石灰質の土壌に栽培されている。栽培は以前より有機で、現在認定を申請中。

白ワインはステンレスタンクで発酵を促し、発酵が始まったところで樽に移す。樽の中で発酵、MLF、シュールリーのまま10~12ヶ月間樽熟成を行う。アリゴテはステンレスタンクだけで樽は使用しない。赤ワインは創業当時から使用している開放式の大樽で低温発酵を行い、その後樽もしくはステンレスタンクで熟成。ワインはフレッシュさが重視され、収穫時期も糖分やアルコール度数より酸度を基準として判断される。その結果、ワインは生き生きとして非常にバランスがよく、テロワールの個性が十分に反映されたミネラル豊かでフィネスのあるワインに仕上がる。

フィリップの哲学は手を掛けすぎない自然を尊重したワイン造り。生きた土壌を定期的に耕し、殺虫剤や除草剤は使用せず野生酵母により発酵、そしてSO2の使用も最小限に留める。常に土壌の持つ潜在能力と可能性を最大限に引き出すことに情熱を注いでいる。

- 🍷 総所有畑面積 : 7ha (マコン・プシエール・ブラン 3.3ha, マコン・プシエール・ルージュ 2ha, マコン・セリエール・ルージュ 1ha, ブルゴーニュ・アリゴテ 0.7ha)
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質(シャルドネ・ガメイ)、花崗岩、砂礫、粘土石灰質(アリゴテ)
- 🍷 栽培品種 : シャルドネ、アリゴテ、ガメイ

ブルゴーニュ	アリゴテ	クロ	デ	プリュイエール	2017	750ml	白	¥3,200
Bourgogne Aligoté Clos des Bruyères								

AOCブルゴーニュ・アリゴテ 品種：アリゴテ 樹齢：18年
ステンレスタンクを使用。3~12ヶ月間と長く自然な発酵をかける。ステンレスタンクのままするリーで18ヶ月間熟成。

マコン	プシエール	ブラン	キュヴェ	クロード	セニユレ	2016	750ml		¥3,500
Mâcon Bussières Blanc Cuvée Claude Seigneuret									
ヴィエイユ	ヴィーニュ					2016	1500ml	白	¥7,000
Vieilles Vignes									

AOCマコン・プシエール 品種：シャルドネ 樹齢：75年
1926年に植えつけられたドメヌの最も古い畑の4つの区画からセクション。樽発酵、11ヶ月間樽熟成(新樽8%)。

マコン	プシエール	ルージュ	レ	ドゥヴァン	ヴィエイユ	ヴィーニュ	2017	750ml	赤	¥3,500
Mâcon Bussières Rouge Les Devants Vieilles Vignes										

AOCマコン・プシエール 品種：ガメイ 樹齢：75年
木製タンクで発酵。3~9年落ちの228ℓの樽で12ヶ月間熟成。



Domaine du Clos St Marc

ドメーヌ・デュ・クロ・サン・マルク

Bourgogne
Coteaux du Lyonnais

ビストロで支持されるリヨネ最大の生産者

リヨンの南のコトー・デュ・リヨネの中央に位置するドメーヌ・デュ・クロ・サン・マルクは1983年の設立で、AOCコトー・デュ・リヨネの赤、白、ロゼを生産する。所有面積は24ヘクタールで、その内の3ヘクタールは白ブドウを栽培している。コトー・デュ・リヨネで最も大きい生産者。

ブルゴーニュの品種でありながら、キャラクターはローヌに近いユニークなワイン。また、通常この地域の伝統では除梗せず全果ごと発酵させるが、ベルナル氏はブドウを全て除梗して仕込む。ハーブの風味を取り除き、より上質なタンニンとブドウの果実本来の風味を引き出すためのこだわりである。



フレデリック・ベルナル

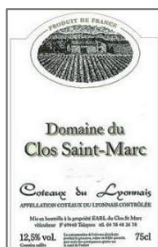
- 🍷 総所有畑面積 : 24ha
- 🍷 土壌 : 砂質花崗岩
- 🍷 生産品種 : ガメイ、シャルドネ

コトー	デュ	リヨネ	ブラン	トラディション	2016	750ml	白	¥2,500
Coteaux du Lyonnais Blanc Tradition								

AOCコトー・デュ・リヨネ 品種：シャルドネ 樹齢：25年
花崗岩質土壌で栽培されるシャルドネ。プレス後の果汁を過度に冷やすことを避けるために明け方に収穫を行い新鮮な果実を摘む。コンクリートタンクで醸造。ピュアなシャルドネの果実味と程よいミネラルが調和したワイン。

コトー	デュ	リヨネ	ルージュ	トラディション	2014	750ml	赤	¥2,300
Coteaux du Lyonnais Rouge Tradition								

AOCコトー・デュ・リヨネ 品種：ガメイ 樹齢：20年
この地の伝統的な造りのセミ・カルボニックで仕込む。コンクリートタンクで醸造。プレス後発酵は自然にゆっくりと終了し、赤い実の香りが引き出される。ガメイ種特有の赤い実の果実の風味を華やかに持ちながらも、よりしっかりとした構成に仕上がっている。



Domaine de la Grand Cour

ドメヌ・ド・ラ・グラン・クール

Bourgogne
Beaujolais

華やかさと優しさを併せ持つフルーリーの自然派生産者

ドメヌ・ド・ラ・グラン・クールは、クリュ・デュ・ボージョレのフルーリー村にあり、その歴史の始まりは1800年代初頭まで遡る。村で最も古いこのドメヌを、現在の当主ジャン・ルイ・デュトレヴの父親が1969年に取得した。ジャン・ルイは、ナチュラルなワインを造りたいとの思いを持ち、1989年にドメヌを引き継いだ当時から、有機栽培の自然農法を実践している。2009年にECOCERT(有機栽培認証)を取得。

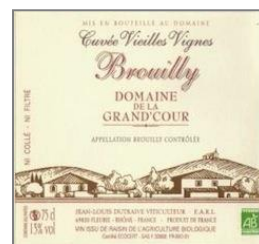
AOCクリュ・デュ・ボージョレには、ボージョレ地区北部にある10村が認定されている。フルーリー村はほぼ中央に位置し、デュトレヴ家の畑9.1ヘクタールはソーヌ渓谷を臨む南/南東向き。ドメヌの周りに位置する「ル・クロ」と「シャベル・デ・ボワ」、そして、数百メートル離れたところに「シャンパーニュ」を所有している。「シャンパーニュ」には樹齢70年前後の古い樹が植えられ、造られるワインは、赤い果実のチャミングな香りが特徴。ピノノワールのように芳醇な味わいになる。また、最も南に位置するブルイ村の山の低い東向きの傾斜面にも、デュトレヴ家がこのドメヌを取得する前から所有する1.6ヘクタールの畑がある。造られるワインは豊かな果実味があり比較的しっかりとしたフルボディとなる傾向がある。土壌は、フルーリーは花崗岩質、ブルイは粘土石灰質でキャラクターが異なる。

手摘みで収穫されたブドウは一晩冷蔵庫で冷やされた後、房ごとタンクへ移され、野生酵母によりマセラシオン・カルボニック法で発酵が行われる。その後、キュヴェにより小樽や大樽へ移され熟成が行われる。SO2は発酵段階では使用されず、熟成時、瓶詰め時にごく少量添加。そして特にブドウの状態が良い年は、サン・スフル(SO2無添加)のワインも造られる。ワインは無濾過、無清澄で瓶詰される。また、熟成用小樽の大半は、ドメヌ・ラモネから譲り受けたものを使用している。

ジャン・ルイのワインは、豊富なミネラル感とエキゾチックな花やスパイスのアロマがあり、華やかさと優しさを併せ持つ、味わいのバランスに優れたワイン。



ジャン・ルイ・デュトレヴ



🍷 総所有畑面積	：	10.7ha
		〈フルーリー〉 9.1ha：クロ・ド・ラ・グラン・クール、シャベル・デ・ボワ、シャンパーニュ
		〈ブルイ〉 1.6ha
🍷 土壌	：	〈フルーリー〉 花崗岩質土壌、〈ブルイ〉 粘土石灰質
🍷 栽培品種	：	ガメイ

ブルイ ヴィエイユ ヴィーニュ
Brouilly Vieilles Vignes



750ml 赤

--

AOCフルーリー 品種：ガメイ

フルーリー
Fleurie Jean-Louis Dutraive



2016

750ml

赤

¥4,600

AOCフルーリー 品種：ガメイ
2016年は収穫量が少ない年のため、買いブドウで醸造したキュヴェ。

フルーリー ヴィエイユ ヴィーニュ
Fleurie Vieilles Vignes Tous Ensemble



2016

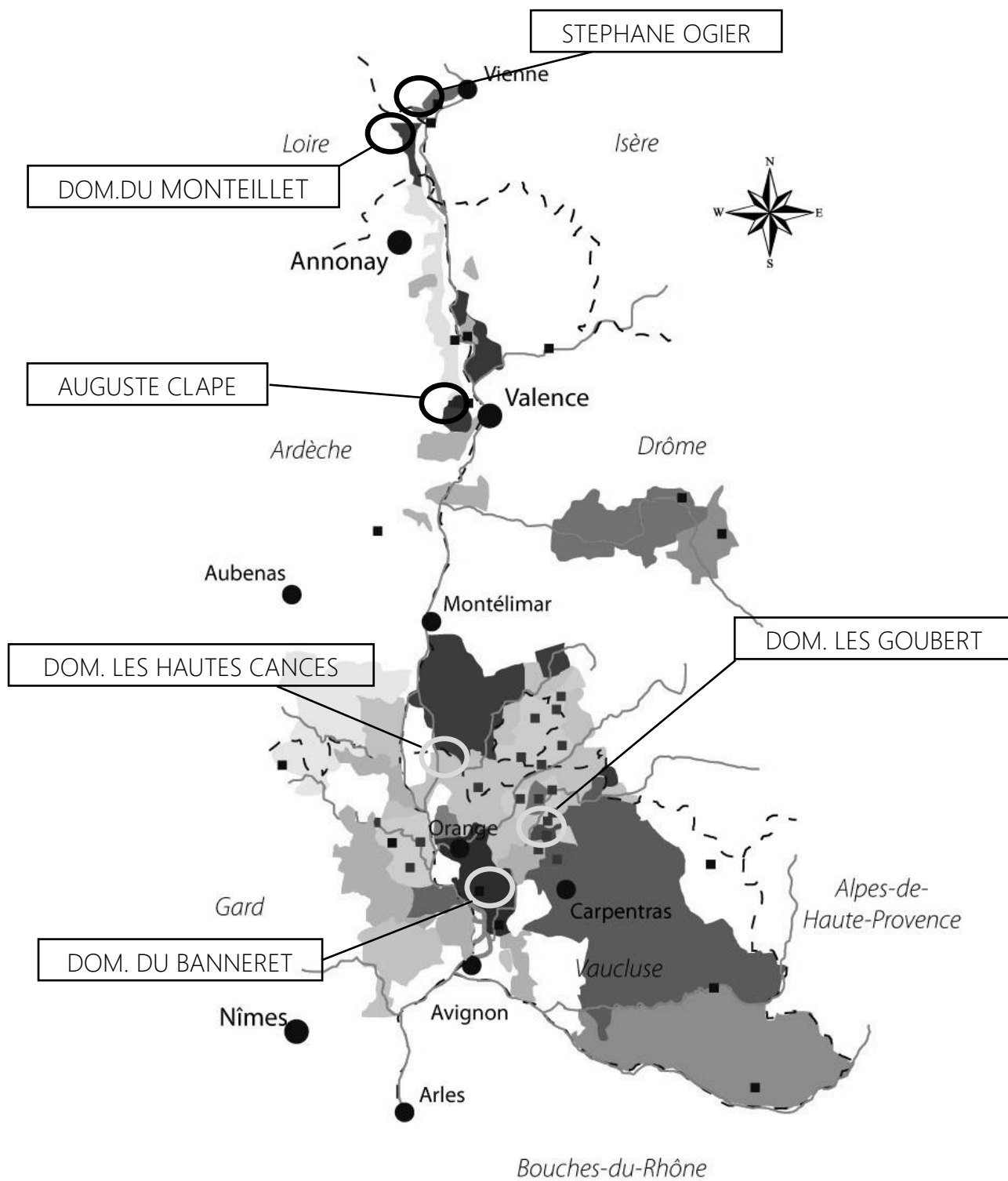
750ml

赤

¥6,000

AOCフルーリー 品種：ガメイ 100%
2016年は収穫量が少ない年のため、所有畑のヴィエイユ・ヴィーニュをブレンドしたキュヴェ。

CÔTES DU RHÔNE



しなやかな優美さを真髄とする新しいコート・ロティ

オジェ家は、コート・ロティの中心地アンピュイを拠点に、何世代にもわたりブドウ農家を営んできた。シャプティエやギガルなどネゴシアンにブドウを販売し生計を立てていたが、1983年に父ミッシェル・オジェがワインを醸造してドメヌ元詰めを始めた。当時6歳だったステファンは父が行うワイン造りに魅了され将来ワイン醸造家になることをその時に決意する。15歳から5年間、ボースや南アフリカで修業を積んだステファンが1997年にドメヌに加わり、親子二人三脚でワイン造りがスタートする。数年後には、コート・ロティのトップ生産者に数えられる注目すべき存在となる。

2007年以降、すべての栽培と醸造を息子ステファンが引き継ぎ、世代交代が行われた。華やかでセクシー、そしてしなやかな優美さを合わせ持つ新しいコート・ロティのスタイルを確立していく。ステファン曰く、コート・ロティはパワフルなイメージがあるけれど、畑はローヌ渓谷でも最北に位置する非常に傾斜のきつい丘陵地、本来はフィネスがありエレガントなワインが造られる。その特徴をワインに表現しようと日々研鑽を積む。父とワインに対する考え方の大きな違いはないが、ブルゴーニュで行われている細かな畑の作業や区画（リュエディー）ごとに収穫、醸造することを取り入れることでより洗練されたワインへとステップアップしていった。現在、コート・ロティには、20区画を所有、それらの区画をさらに樹齢や土壌キャラクターの違いで66タンクに分けて醸造を行っている。また区画ごとに全房発酵か除梗するかを判断している。

ステファンの新しい試みとして父の時代では造っていなかった白ワインの生産を2004年から開始した。また、シャトヌフ・デュ・パブとジゴンダスの間の畑を購入し、グルナッシュ主体のワイン造りを2010年から始めた。「ル・タン・エ・ヴニユ（＝時は来た！）」と名付けられたこのワインにも、彼らしいエレガントな味わいが見事に表現されている。まさに目が離せない注目の生産者である。

ドメヌのトップ・キュヴェ「コート・ロティ・ラ・ベル・エレーヌ」は、コート・ロティの単一畑コート・ロジェから造られる特別なキュヴェ。家族を支える母エレーヌへの想いが込められている。



ステファン・オジェ



- 🍷 総所有畑面積 : 約17ha
- 🍷 土壌 : 花崗岩、片岩（シースト）、青粘土質、砂礫、石灰質、砂利質
- 🍷 栽培品種 : シラー、グルナッシュ、ヴィオニエ、マルサンヌ、ルーサンヌ、グルナッシュ、ムールヴェードル

ヴィオニエ	ド	ロジヌ	コリヌ	ロダニエンヌ				
Viognier de Rosine IGP Collines Rhodaniennes					2016	750ml	白	¥4,500

品種：ヴィオニエ 樹齢：14年 土壌：花崗岩
除梗せずダイレクトプレス。樽とフドルで2、3週間、18～20℃で発酵。
17hlの大樽、228ℓと600ℓの樽を使用し、10ヶ月間シュールリーで熟成。

コンドリュ	ラ	コンブ	ド	マルヴァル				
Condrieu La Combe de Mallevall					2017	750ml	白	¥9,000

品種：ヴィオニエ 樹齢：25年 土壌：花崗岩
除梗せずダイレクトプレス。350ℓの樽で2、3週間、18～20℃で発酵。10ヶ月間シュールリーで熟成。

コンドリュ	レ	ヴィエイユ	ヴィーニュ	ド	ジャック	ヴェルネイ		
Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay							2016	750ml 白 ¥12,000

品種：ヴィオニエ 樹齢：60年 土壌：花崗岩
ジャック・ヴェルネイは前の畑の所有者の名前。マレヴァル地区のリュエディー「ラ・コンブ」の畑。
350ℓ樽と大樽を使用し、1ヶ月間16～20℃で発酵。10ヶ月間シュールリーで熟成。

コート	デュ	ローヌ	ル	タン	エ	ヴニユ		
Côtes du Rhône Le Temps est Venu							2015	750ml
							2015	1500ml
								赤 ¥3,000
								¥7,000

品種：グルナッシュ 60% シラー35% カリニャン、ムールヴェードル5% 樹齢：30～50年 土壌：青粘土質土壌の上に砂礫と石灰質セメントタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。セメントタンクで10ヶ月熟成。
ステファンの南ローヌでの新しい挑戦。シャトヌフ・デュ・パブ、ジゴンダス周辺、2箇所の畑を所有。ル・ブランデュ地区の樹齢の高いグルナッシュとヴィザン地区の比較的標高の高い地域のシラーを使用。

ラ	ロジューヌ	シラー	コリンヌ	ロダニエンヌ				
La Rosine Syrah IGP Collines Rhodaniennes					2016	750ml	赤	¥4,500

IGPコリンヌ・ロダニエンヌ 品種：シラー 樹齢：20～30年 土壌：花崗岩
ステンレスタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。228ℓの樽で12ヶ月間熟成(新樽は未使用)。

ラム	スール	コリンヌ	ロダニエンヌ					
L'Ame Sœur IGP Collines Rhodaniennes					2013	750ml	赤	¥8,000

品種：シラー 樹齢：13年 土壌：ミカシースト 面積：2ha 収量：35hl/ha
ヴィエンヌの北側、ローヌ川の左岸に位置するセイシェルの畑。除梗した後低温浸漬。温度管理装置付きのステンレスタンクを使用し野生酵母で発酵。その後18ヶ月間樽熟成（内最初の1年は新樽使用）

コート	ロティ	レゼルヴ						
Côte-Rôtie Réserve					750ml	赤	---	

品種：シラー 樹齢：40年 土壌：花崗岩とシースト 区画：コート・ブロンドとコート・ブリュンのブレンド
ステンレスタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。228ℓの樽で18～30ヶ月間熟成。最初の12ヶ月間は20%新樽で熟成。

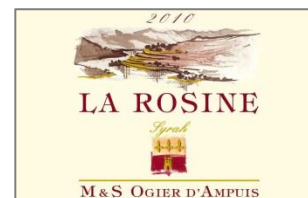
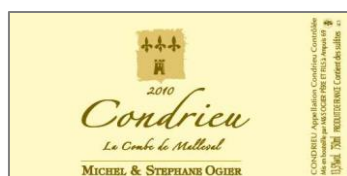
コート	ロティ	ランスマン						
Côte-Rôtie Lancement					750ml	赤	---	

品種：シラー 樹齢：40年 土壌：花崗岩
区画：コート・ブロンドの区画"ランスマン"1ha 非常に僅かな分量をランスマンとして瓶詰めする。残りはスタンダードのコート・ロティにブレンドする。ステンレスタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。フランス製樽で18ヶ月間熟成(新樽は未使用)。

コート	ロティ	ラ	ベル	エレヌ				
Côte-Rôtie "La Belle Hélène"					750ml	赤	---	

品種：シラー 樹齢：70年 土壌：シースト 区画：コート・ブリュンの区画"コート・ロジエ"(ギガルのランドンヌに隣接する上部)
キュヴェ名の"エレヌ"はステファン氏の母親の名前。ステンレスタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。
228ℓのフランス産樽で24ヶ月間熟成。新樽は50%使用。

ワインアドヴォケート誌にて4ヴィンテージで100点を獲得（1999、2009、2010、2015）



Domaine du Monteillet

ドメーヌ・デュ・モンティエ

Côtes du Rhône

Nord

優れた技術で挑戦を続けるローヌの優良生産者

AOCコンドリュウのシャヴァネイの丘に登りきったところに位置するドメーヌ・デュ・モンティエ。中世まで遡れるドメーヌで、ラベルにデザインされている紋章はルイ14世の元帥であった当時の所有者のもの。フランス革命時にモンテズ家の先祖がこのドメーヌを買い取り、今に至る。現当主のステファン・モンテズは1999年にドメーヌを引き継いだ10世代目。ブルゴーニュで技術を学び、オーストラリアや南アフリカなど数か国のワイナリーで働いた経験を持つ。



ステファン・モンテズ

畑はサン・ジョセフ、コンドリュウ、そしてコート・ロティに所有する。ステファンは海外での経験を活かして、新しい設備や醸造方法を積極的に取り入れ、小樽やドゥミ・ミュイと呼ばれる580リットル樽も使用している。亜硫酸無添加でのワイン造りを実験的に行うなど、現在北ローヌ地方をリードする注目の生産者。

- 🍷 総所有畑面積 : 30ha (3つのアペラシオン：コート・ロティ、コンドリュウ、サン・ジョセフ)
- 🍷 土壌 : “アルゼル” (白亜・火打石・雲母質)
- 🍷 栽培品種 : シラー、ヴィオニエ

コンドリュウ	シャンソン	2015	750ml	白	¥9,000
Condrieu Chanson					

品種：ヴィオニエ

果皮浸漬を9時間、8日間低温で清澄、16～18℃で樽発酵、マロラクティック発酵、15日置きにバトナージュ、新樽で11ヶ月間熟成後、更に1年間通常の樽熟成。スマイル、アプリコット、モモ、ドライフルーツ、グリン香などの非常に複雑味のある香り。口当たりはなめらかで厚みがあり、しなやかさもある。

サン	ジョセフ	ブラン	2016	750ml	白	¥6,000
Saint Joseph Blanc						

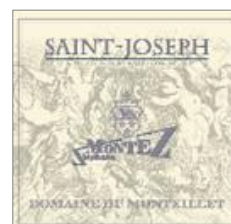
品種：マルサンヌ 75%、ルーサンヌ 25%

樽で発酵及びマロラクティック発酵、月に2回バトナージュ（攪拌）、9か月間フランス産樽及び中樽（600ℓ）で熟成（新樽10%）。非常に豊かで繊細な果実の香り、アプリコット、黄桃やアカシア、セイヨウサンザシのような白い花の香りも。丸みがあり素晴らしいミネラル感が感じられる。余韻も長い。

サン	ジョセフ	キュヴェ	ド	パピ	ルージュ	2015	750ml	赤	¥6,200
Saint Joseph Cuvée de Papy Rouge									

品種：シラー 樹齢：25年以上 畑：2ha

7日間低温にてマセラシオン、ルモンタージュしながらゆっくりと発酵、新樽(1/3)と1、2年落ちの樽で24か月間熟成、無濾過、無清澄。1989年、先代に孫が生まれた記念に“P a p y”(=おじいちゃんのお愛称)と名付けられたワイン。ステファンの祖父が植えた最上の丘の花崗岩質土壌で栽培したシラーの古木から最上のブドウを選び抜き造られるキュヴェ。濃厚でエレガント、しっかりしたタンニンはきれいに溶け込んでいて、余韻も長い。



Domaine Auguste Clape

ドメヌ オーギュスト・クラープ

Côtes du Rhône

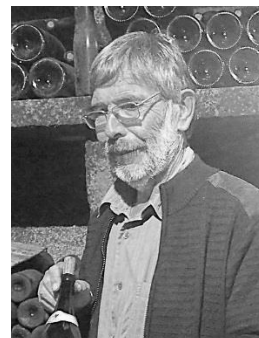
Nord

クラシックスタイルでコルナスを表現するローヌ屈指の造り手

クラープ家は250年以上もワイン業に携わる歴史ある一族で、昔は、樽ワインの販売や、地元およびブルゴーニュでネゴシアン業などを行っていた。1955年以降、現当主ピエール・クラープの父親オーギュスト・クラープが自社でブドウ栽培を始め、1968年にドメヌ元詰めを開始した。

ピエールはブドウを除梗せず、時間をかけて発酵熟成をゆっくり行う父オーギュストのスタイルを守り続けている。熟成用の樽には、この地域で通常用いる600リットルの樽や小樽は使用せず、アルザスやプロヴァンスの大きな古樽を取り寄せて20年以上使い続けている。畑の区画や樹齢によって別々に発酵、樽熟成を行い、瓶詰め前にブレンドを行う。「コルナス」は樹齢が高い最良の区画のブドウから造られ、凝縮した果実味と、上質のタンニンを最大限に引き出したワインである。

コルナスの真髄を伝え続けるピエール・クラープは、現在ローヌ地方でJLシャープや故ジャック・レイノー、ペラン、ギガルと共に5本の指に入る最高の生産者とされている。



ピエール・クラープ

- 🍷 土壌 : ローヌ河の沖積土、花崗岩
- 🍷 栽培品種 : シラー、マルサンヌ

コート デュ ローヌ ルージュ
Côte du Rhône Rouge

2016 750ml 赤 ¥5,500

品種：シラー 樹齢：30年 畑面積：1ha 土壌：ローヌ河の沖積土(砂利+粘土)
コンクリートタンクか開放タンクにて野生酵母により発酵。11ヶ月間大樽もしくはタンクで熟成させた後、有機卵白で清澄、濾過は行わない。

コルナス ルネッサンス
Cornas Renaissance

2014 750ml 赤 ¥9,500

品種：シラー 樹齢：12~30年 畑面積：1.7ha 土壌：花崗岩
コンクリートタンクか開放タンクにて野生酵母により発酵。22ヶ月間大樽で熟成させた後、有機卵白で清澄、濾過は行わない。

コルナス
Cornas

2009	750ml		¥18,000	WA.97
2010	750ml	赤	¥30,000	WA.99+
2013	750ml		¥12,500	WA.95

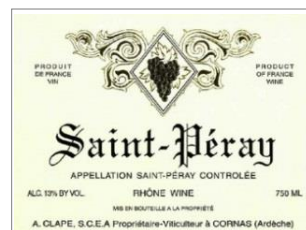
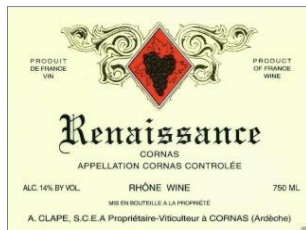
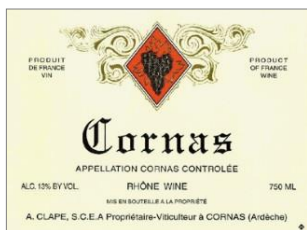
品種：シラー 樹齢：50~60年 畑面積：3.8ha 土壌：花崗岩
コンクリートタンクか開放タンクにて野生酵母により発酵。大樽で22ヶ月間熟成され、有機卵白で清澄。濾過は行わない。長熟タイプ。

サン ペレイ
Saint-Péray

2016 750ml 白 ¥6,600

品種：マルサンヌ 樹齢：30年 畑面積：0.22ha 土壌：粘土と花崗岩質の混合
コンクリートタンクにて土着酵母で発酵。ステンレスタンクで8ヶ月間熟成後、軽くろ過し瓶詰め。

WA:ワインアドヴォケイト



Domaine Les Hautes Cances

ドメヌ・レ・オート・カンヌ

Côtes du Rhône
Sud

標高250メートルの高台に位置するケイランヌの生産者

ドメヌ・レ・オート・カンヌは1890年設立。当初、ワインの醸造やネゴシアン、ワイン輸送の仕事を請け負っていたが、第二次大戦時に運送業で使用していたトラックを徴発され、またケイランヌに農協組合が設立したのをきっかけにワイン業から一時的に撤退した。

その後、1995年に地元のワイン専門校で醸造を学んだアンマリーと、当時精神科医であったジャンマリー・アスタール夫妻がドメヌ・オート・カンヌを再興させた。もともとワイン業を営んでいたアンマリーの実家が、以前所有していたドメヌの一部を買い戻して畑を増やした。畑で少量のみ除草剤を使用する他は、ブドウ栽培と醸造において有機剤のみ使用している。

ケイランヌはコート・デュ・ローヌ南部地区のほぼ中央に位置し、アペラシオンはコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュとなる。標高250メートルの高台にある広大な丘状の土地で、地中海性気候。南仏特有の強風ミストラルが吹き抜け、土地は乾燥し日夜の寒暖の差は大きく、ブドウ栽培に適した気候条件に恵まれている。

- 総所有畑面積 : 16ha
- 土壌 : 粘土石灰質、砂利、砂質
- 生産品種 : グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、カリニャン、クノワーズ、サンソー



ジャンマリー・アスタール



コート デュ ローヌ ヴィラージュ ケイランヌ トラディション	2015	750ml	赤	¥3,300
Côtes du Rhône Villages Cairanne Tradition				

品種：ムールヴェードル 31% グルナッシュ 30% カリニャン 20% シラー 14% クノワーズ 5% 樹齢：50年以上
重力によりブドウを移し、全て除梗する。コンクリートタンクで野生酵母により発酵。清澄は行わない。2年間(1年タンク+1年樽)熟成させ、濾過せず瓶詰。

Domaine du Banneret

ドメヌ・デュ・バヌレ

Côtes du Rhône
Sud

13品種を使用した伝統的なスタイル

シャトーヌフ・デュ・パプは、ローヌ渓谷南部のオレンジとアヴィニョンの間にある歴史ある村で、ドメヌ・デュ・バヌレは有名なカステル遺跡の周辺に位置する。1405年より先祖代々この土地にブドウ畑を所有していたが、栽培したブドウはすべて他の生産者に販売していた。現当主のジャン・クロード・ヴィダルは建築家であったが、ヴィダル家がかつてこの地に所有していた9区画4ヘクタールの畑を買い戻してワイン造りを始め、1989年からドメヌ元詰めを開始した。ジャン・クロードは、両親や祖父、そして幼なじみであるアンリ・ポノーからもワイン造りを習った。

伝統的なシャトーヌフ・デュ・パプの醸造方法を守り、酵母の添加や濾過はせず、古い樽で18ヶ月熟成する。そして、ブドウ栽培は農薬や化学肥料を使わず自然に任せて行う。畑を覆う丸石が太陽からの熱を蓄え気温が下がる夜間に熱を放出する結果、果実味溢れるしっかりとしたワインが出来上がる。ブドウの1ヘクタールあたりの収量は28ヘクトリットルで、ワインの生産量も800ケースと非常に少ない。

- 総所有畑面積 : 約4ha
- 土壌 : ガレ(=丸石に覆われた砂と砂岩質土壌)
- 栽培品種 : 13種類の品種を栽培(グルナッシュ 60%、シラー 10%、ムールヴェードル 10%、白ブドウ5品種を含むその他10種のブドウ)



ジャン・クロード・ヴィダル



シャトーヌフ デュ パプ ブラン ル サクレ	2016	750ml	白	¥8,500
Châteauneuf du Pape Blanc Le Secret				

品種：グルナッシュブラン 40%、クラレット 40%、ピカルダン 10%、ブルブルーラン 5%、ルーサンヌ 5% 樹齢：40年
ブドウは除梗せずにプレスされ、ステンレスタンク85%と樽15%に分けられて発酵。5ヶ月間熟成後にブレンド、瓶詰を行う。新樽比率は5%。

シャトーヌフ デュ パプ	2015	750ml	赤	¥7,000
Châteauneuf du Pape	2015	1500ml		¥15,000

品種：グルナッシュノワールを主軸に13セバージュをブレンド 樹齢：60〜80年
ブドウ収穫は手摘みで行い、コンクリートとステンレスで3週間、野生酵母により発酵。新樽は使わず、ボルドー樽(225ℓ)とブルゴーニュ樽(228ℓ)で18〜24ヶ月間熟成。

グベールを象徴するエレガントなスタイルのキュヴェ “フローレンス”

ドメヌ・レ・グベールは350年以上、何世代にも渡りグベール家が受け継いできた由緒あるドメヌ。敷地内にある建物は、1636年に建てられた歴史的建造物。後継者不在の危機がありながらもグベールの名は継承され、現在はフローレンス・カルティエがドメヌを引き継いでいる。

ジゴンドスはローヌ渓谷南部にある村で、ダンテル・ドゥ・モンミライユ山の裾野に広がる台地や斜面にブドウが植えられ、グルナッシュを主体とした赤とロゼを産出する。グベールはその標高150～400メートルの台地に広がるジゴンドス、ボーム・ド・ヴニーズ、ラファール、セギュレ、サブレ村に40もの区画に分かれた畑を所有する。

グベールのワイン造りは自然を尊重し、テロワールをそのまま表現することを目指す。土壌は石灰質と水はけのよい岩や砂の混合で、気候は暖かい地中海性気候。この地方特有の強く吹き抜ける「ミストラル」は、畑を乾燥させてカビの被害からブドウを守り、また果実味を凝縮させワインに肉付きやエレガントさを与える。23ヘクタールの個性の異なる畑で収穫されたブドウは、アッサンブラージュによりバランスのとれた複雑味のあるワインに仕上がる。



フローレンス・カルティエ

- 🍷 総所有畑面積 : 23ha ジゴンドス、ボーム・ド・ヴニーズ、ラファール、セギュレ、サブレなど
- 🍷 土壌 : 40以上の区画に分かれており、全ての土壌は粘土石灰岩で、地層が異なる
- 🍷 栽培品種 : グルナッシュ、シラー、ヴィオニエ、サンソー、ムールヴェードル、クレレット、カリニャン、テレノワール、ブリュン・アルジャンテ

コート デュ ローヌ ヴィラージュ サブレ ブラン	2017	750ml	白	¥2,700
Côtes du Rhône Village Sablet Blanc				

品種：クラレット、ルーサンヌ、プールプーラン、ヴィオニエ 樹齢：36年
低温にて発酵前にかもしをかける。ステンレスタンクで10日間、20℃以下で発酵。

コート デュ ローヌ ブラン キュヴェ ド ヴェ	2016	750ml	白	¥3,500
Côtes du Rhône Blanc Cuvée de "V"				

品種：ヴィオニエ 100%
ステンレスタンクを使用し、20℃以下で発酵。フランス産228ℓの樽で6ヶ月間熟成。

コート デュ ローヌ	2017	750ml	赤	¥2,300
Côtes du Rhône				

品種：グルナッシュ 65%、シラー 20%、その他(ムールヴェードル、カリニャン、テレノワール、ブリュン・アルジャンテ)15% 樹齢：36年
全てのブドウを除梗しコンクリートタンクで発酵、熟成。無清澄、軽くろ過。ブレンド後にまとめて一度に瓶詰めを行う。

ボーム ド ヴニーズ ルージュ	2015	750ml	赤	¥3,000
Beaumes de Venise Rouge				

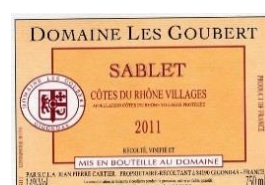
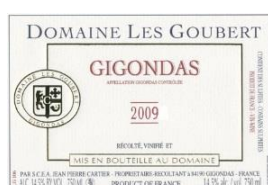
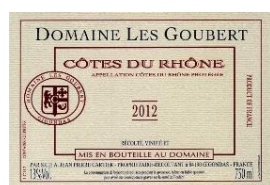
品種：グルナッシュ 65%、シラー 25%、サンソー 10%
21日間低温にて発酵前にかもしをかける。コンクリートタンクで発酵。

ジゴンドス	2015	750ml	赤	¥3,700	2019/6入荷予定
Gigondas					

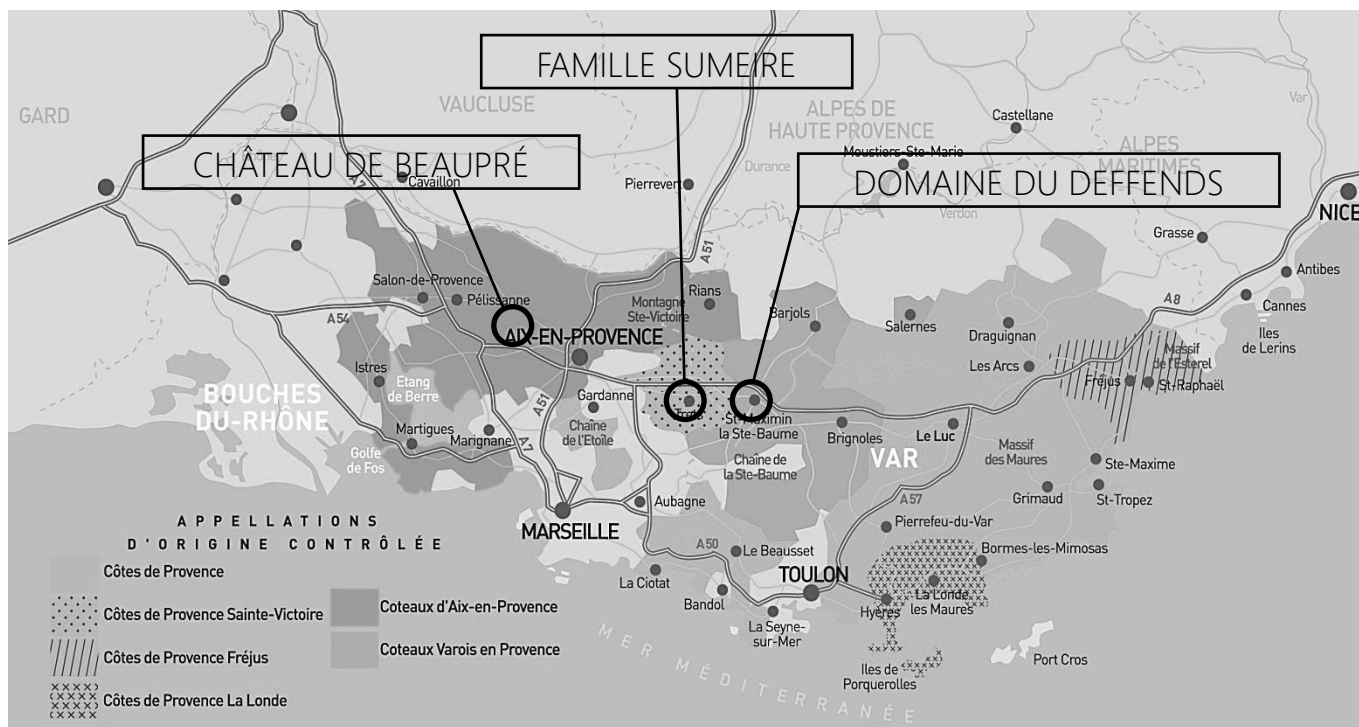
品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット、サンソー
発酵はコンクリートタンクを使用。全ての品種を除梗、軽く破砕し、ブレンドしてから31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。
228ℓのフランス産樽(3,4年落ち)で12ヶ月間熟成。

ジゴンドス キュヴェ フローレンス	2014	750ml	赤	¥7,000	2019/6入荷予定
Gigondas Cuvée Florence	2011	1500ml		¥16,000	

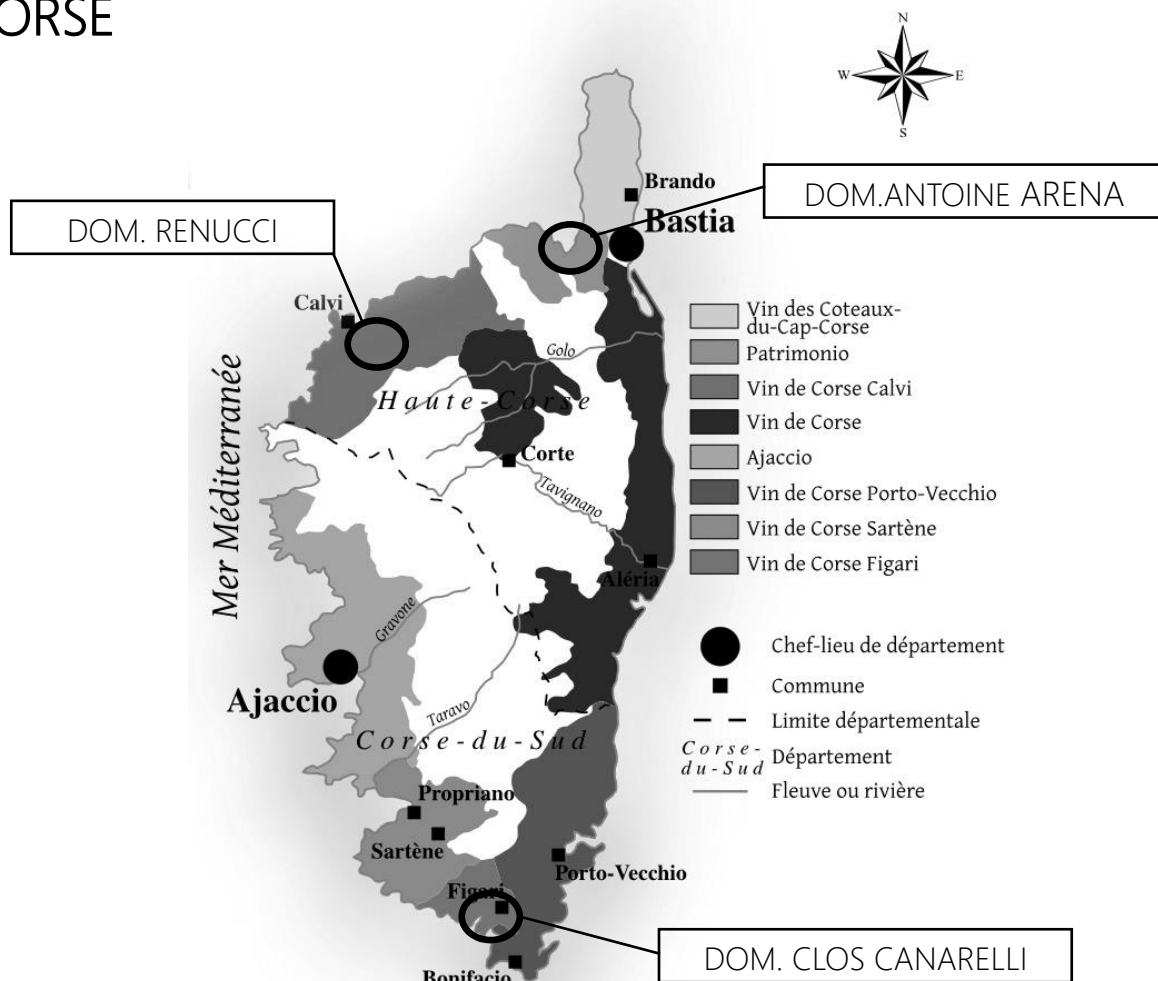
品種：グルナッシュ50% シラー50% 樹齢：36年
低温で発酵前に31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樽(新樽50%)で24ヶ月間熟成。



PROVENCE



CORSE



Château de Beauré

シャトー・ド・ボープレ

Provence & Corse

Provence

伝統を重んじながらも革新的で洗練されたスタイル

南仏エクサン・プロヴァンスの生産者シャトー・ド・ボープレは、1854年にイル・ド・フランス出身のドゥーブル家が取得した由緒あるシャトーで、現存する建物は1739年に建てられたもの。1890年に エミール・ボープレ男爵が敷地内に最初のブドウを植えた時からドゥーブル家のワイン造りが始まった。3代目のクリスチャン・ドゥーブルは、伝統的な醸造方法を守りつつも、プロヴァンスで最初に白ワインの発酵に樽を使用するなど、近代的で革新的な醸造方法を取り入れた。現在は、娘ファネット・ドゥーブルが当主を務めている。

栽培は、除草剤や防虫などの化学剤を使用しない自然農法を実践している。造られるワインはバランスが良く洗練されていて、クリスチャン・ドゥーブル男爵の人柄がよく表われたワイン。「コレクション・ド・シャトー」はシャトー・ド・ボープレのトップ・キュヴェで、2010年より有機で栽培されたブドウが使用されている。



クリスチャン・ドゥーブル男爵

- ✦ 総所有畑面積 : 東西を向いた丘陵地に43haの畑を所有
- ✦ 土壌 : 粘土石灰質
- ✦ 栽培品種 : グルナッシュ、ソーヴィニオンブラン、シラー、セミヨン、カリニャン、メルロー

コレクション	デュ	シャトー	ブラン				
"Collection du Château" Blanc				2016	白	750ml	¥4,000
コート	デクス	アン	プロヴァンス				
Coteaux d'Aix en Provence							

品種：ソーヴィニオンブラン 50%、セミヨン 50% 樹齢：25年 標高：350mの東西向きの丘陵地の畑
樽を使い、19°Cで7日間発酵。醸し期間は3ヶ月間。週に2回バトナージュを行う。ブルゴーニュ型の樽で熟成。新樽比率は30%。

コレクション	デュ	シャトー	ルージュ				
"Collection du Château" Rouge				2015	赤	750ml	¥4,000
コート	デクス	アン	プロヴァンス				
Coteaux d'Aix en Provence							

品種：カベルネソーヴィニオン 90%、シラー 10% 樹齢：30年 標高：350mの東西向きの丘陵地の畑
完熟のブドウを手摘みで収穫後、温度管理しながら15日間かけて発酵。樽で12ヶ月間熟成させる。しっかりとしたキャラクターのワインのため、デキャンタージュを勧める。

ドメヌ	ド	ボープレ	ブラン	ブーシュ	デュ	ローヌ					
Domaine de Beauré Blanc IGP des Bouches du Rhône							2016	白	750ml	¥2,000	終売予定

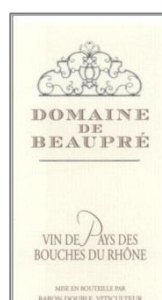
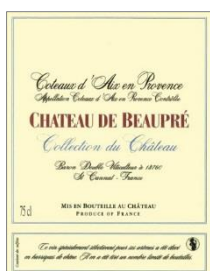
品種：セミヨン 樹齢：40年 標高：350mの丘陵地の中腹にある東西向きの畑
ステンレスタンクで7日間発酵。ブドウは良く熟した段階で収穫する。除梗及び低温清澄作業を行う。瓶詰は早めに行い、アロマを保持する。

ドメヌ	ド	ボープレ	ロゼ	ブーシュ	デュ	ローヌ					
Domaine de Beauré Rosé IGP des Bouches du Rhône							2017	ロゼ	750ml	¥2,000	終売予定

品種：シラー 60%、メルロー 40% 樹齢：30年 標高：350mの丘陵地の中腹にある東西向きの畑
ステンレスタンクで7日間発酵。ブドウは良く熟した段階で収穫する。ダイレクトプレスにより新鮮味とフルーティーさを守り、温度管理しながら発酵。

ドメヌ	ド	ボープレ	ルージュ	ブーシュ	デュ	ローヌ					
Domaine de Beauré Rouge IGP des Bouches du Rhône							2012	赤	750ml	¥2,000	終売予定

品種：グルナッシュ 60%、カリニャン 40% 樹齢：35年 標高：350mの丘陵地の中腹にある東西向きの畑
コンクリートタンクで7日間発酵。ブドウは良く熟した段階で収穫する。



生きた畑から活きたワインを創出

ドメヌ・デュ・デフォンは、ジャック・ド・ランヴェルザンとその妻スゼルによって1963年に設立された。当初は栽培したブドウを販売していたが、1982年に品質の高い自社栽培のブドウから「クロ・ド・ラ・トリュフィエール」を生産してドメヌ元詰めを開始、1990年には白ワイン品種の栽培も始めた。ジャック亡き後、現在は妻のスゼルがドメヌを引き継いでいる。

コトー・ヴァロワ・アン・プロヴァンスは、サント・ボームの山々に遮られているため、暖かい地中海の影響を受けにくい冷涼な気候だが、南東向きで傾斜が緩やかなため、霜が降りることは決してなく、古代ギリシャやローマ時代からオリーブや穀物栽培が行われてきた。マダム・スゼルは、所有する土地全体をひとつの連動する自然環境と捉え、畑に生息する全ての生物を尊重することで生きた畑が存在するという発想でワイン造りを行っている。その為しばしばイノシシに葡萄を食べられてしまうことさえある。穏やかな傾斜地にある14ヘクタールの畑は、畝ごとに品種が分けられボーダー状に混植されている。収穫したブドウの状態によってどのキュヴェに使用するかが決まる。



スゼル・ド・ランヴェルザン

フィロキセラ被害の後、多くのブドウがより肥沃な低地に植え替えられたが、ドメヌ・デュ・デフォンでは、サント・ボームの歴史ある土地に植えられた古木で、テロワールの個性を表現するワイン造りを献身的に続けている。

- 🍷 総所有畑面積 : 標高350mのサン・マキシマンという丘陵部に14haの畑を所有
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質
- 🍷 栽培品種 : グルナッシュ、カベルネソーヴィニヨン、シラー、サンソー、ロール、ヴィオニエ

コトー ヴァロワ シャン ド ラ トリュフィエール
Coteaux Varois Champs de la Truffière  2014 750ml 赤 ￥3,500

品種：カベルネソーヴィニヨン 50%、シラー 50% 樹齢：40年 標高：420～450m、南東向きの丘陵部
ステンレスタンクで約20日間、15～30℃で野生酵母により発酵。30%を400ℓと600ℓの樽で、70%をコンクリートタンクで熟成。新樽は使用しない。
ドメヌ・デフォンのプレスティージュワイン。

コトー ヴァロワ シャン デュ ベカシエ
Coteaux Varois Champs du Bécassier  2014 750ml 赤 ￥3,000

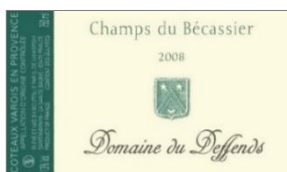
品種：グルナッシュ 70%、シラー 15%、サンソー 15% 樹齢：35年
ステンレスタンクで約15～21日間、10～30℃で酵野生酵母により発酵、マロラクティック発酵、コンクリートタンクで10ヶ月熟成。
バランスの取れたワインに仕上げるために、毎年その年のブドウのできをみながらブレンドする品種を決める。

コトー ヴァロワ ロゼ デュ ニュイ
Coteaux Varois Rosé d'une Nuit  2017 750ml ロゼ ￥3,000

品種：グルナッシュ 60%、サンソー 40% 樹齢：40年
ステンレスタンクとコンクリートタンクにて発酵・熟成。低温にて果皮浸漬(サンソー8時間、グルナッシュ3時間)。柔らかくプヌマティックプレスにかける。ワイン名は夜間に醸しを行うことから命名した。

ド ラ サント ボーム シャン デュ セステルス
IGP de la Sainte Baume Champ du Sesterce  2016 750ml 白 ￥3,500

品種：ロール 70%、ヴィオニエ 30% 樹齢：30年
果皮浸漬を17℃で4時間。低温でデカンタ式のデブルバージュ(前清澄)を行う、タンク内でシュールリーにて熟成(ヴィオニエは一部樽使用)。
珍しい組み合わせのブレンド。ワイン名は所有地内からローマ時代のセステルス硬貨が発見されたことから命名。



AOCサント・ヴィクトワールの立役者

サント・ヴィクトワール山麓に位置し、その起源を13世紀まで遡ることのできるスメール家が経営するワイナリー。自社栽培・醸造全てを行う個人家族経営のシャトーとしては最大級。畑はサント・ヴィクトワール山麓周辺の他に地中海寄りの地域にも所有し、合わせて総面積300ヘクタールを所有する。現在は、オリヴィエ・スメールとソフィー・スメール・ドゥナントの兄妹が祖先から続くブドウ栽培とワイン造りの情熱を引き継ぎ、職人的な造りを追及している。ブドウが土壌の個性を十分に表現するナチュラルでエレガントなワイン造りを目指している。



ソフィーとオリヴィエ・スメール兄妹

2004年ヴィンテージより、サント・ヴィクトワール山麓の畑を厳しく選定するAOCコート・ド・プロヴァンス サント・ヴィクトワールの赤とロゼがINAOにより正式に認定され、ファミーユ・スメールはその筆頭の生産者として知られるリーダー的存在。現当主オリヴィエ・スメールがサント・ヴィクトワールワイン委員会会長を務める。ブドウの栽培には科学的な除草剤や殺虫剤は使用せず、自然農法を代々実践している。その畑の一部は、環境やテロワールを長期的に持続・保存することを目的とした「プロヴァンスにおける地中海式栄養学商標(Mediterranean Nutrition in Provence)」に則った栽培を行い、その認証も受けている。ブドウとテロワールの個性を引き出し表現するため、醸造には全てステンレスタンクのみを使用。

- 🍷 総所有畑面積 : サント・ヴィクトワール地域に所有するラ・クロワ・デュ・プリウールの畑は40ha(自社所有総面積: 300ha)
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質及び、砂利質の沖積土壌
- 🍷 栽培品種 : ユニブラン、ロール、グルナッシュ、サンソー、シラー、カベルネソーヴィニヨン、ムールヴェードル

ラ クロワ デュ プリウール ブラン
La Croix du Prieur Blanc

2017 750ml 白 ￥3,000

品種: ロール 82%、ユニブランとクレレット 12% 樹齢: 30年
気温が上がらない内に収穫し、低温で温度管理しながらステンレスタンクで発酵。

ラ クロワ デュ プリウール ロゼ
La Croix du Prieur Rosé

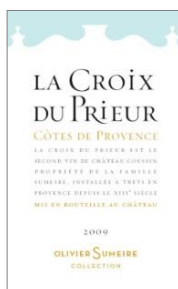
750ml ロゼ --

品種: グルナッシュ 60%、サンソー 30%、シラー 10% 樹齢: 30年
気温が上がらない内に収穫し、低温で温度管理しながらステンレスタンクで発酵。

ラ クロワ デュ プリウール ルージュ
La Croix du Prieur Rouge

2015 750ml 赤 ￥3,500

品種: シラー 60%、グルナッシュ 40% 樹齢: 30年
ステンレスタンクを使用しルモンタージュを行いながら25°Cで発酵。



“La Croix du Prieur”

「修道院長の十字架」を意味する。中世の時代にはマルセイユの修道院サン・ヴィクトールが所有しており、このワイン名がつけられた。フランス最古の畑のひとつ。

AOCコート・ド・プロヴァンス

コルシカ自然派ワインの先駆者

ドメーヌ・アントワヌ・アレナは、コルシカで伝統的な自然農法を行う注目の生産者。アレナ家は代々、パトリモニオでワイン造りを行ってきたワイン農家で、現当主のアントワヌ・アレナは、コルシカへの愛情から、父親の猛反対を押し切り23歳でワイン造りを始めたという人物。受け継いだ3ヘクタールの畑から始まり、荒地や石灰質の岩山を自ら削り、ブドウ畑の開墾をした。畑は現在14ヘクタールまで拡大し、二人の息子、アントワヌ・マリーとジャン・バティストも父親の精神を受け継ぎ、共にワイン造りを行う。

コルシカで最初にAOCに認定されたパトリモニオは島の北部に位置する。昼間は強い日差しと海からの乾燥した風、夜になると山からの湿った空気が流れ込むブドウ栽培に絶好の条件。アレナの畑では、化学除草剤や化学肥料を使用せず、代々受け継がれてきた伝統的な自然農法を実践する。ピオディナミを実験的に行った時期もあったが、ピオディナミは、農薬や化学肥料を使用した土地を再生させるために行うもので、代々自然農法が行われてきた土地には必要ないという考えに至り、現在は行っていない。昔から有機栽培を行うが、有機認証などは取得していない。醸造においてもより自然なアプローチを試み、赤ワインはコンクリートタンクとステンレスタンク、白ワインはステンレスタンクを使用して醸造が行われる。野生酵母による自然発酵で、SO2はブドウの収穫時と瓶詰時(赤ワインのみ)に極少量使用。

アントワヌ・アレナは一度は消滅しかけたコルシカの土着品種ピアンコ・ジャンティーユの栽培を1996年から復活させるなど、島の自然と共存しながらワイン造りに情熱を傾けるコルシカワインのパイオニアといえる生産者。フランス本土での知名度も非常に高く、そのワインはフランスの三ツ星レストランや限られたカーブでのみ扱われる。地元でもほとんど購入不可能な幻のワイン。父アントワヌは、2018年頃の引退を宣言しており、今後は2人の息子達が家業を引き継いでいく。

長男 ジャン・バティスト → グロット・ディ・ソール、モルタ・マイオ
次男 アントワヌ・マリー → カルコ、オー・ド・カルコ、ピアンコジャンティーユ

🍷 総所有畑面積 : 14ha
🍷 土壌 : 石灰質と粘土石灰質
🍷 栽培品種 : ヴェルメンティーノ、ニエルッキオ(=サンジョベーゼ)、ピアンコ・ジャンティーユ、ミユスカ

アントワヌ アレナ
【Antoine Arena】ラベル



パトリモニオ	カルコ	ブラン				
Patrimoine	Carco	Blanc	2016	750ml	白	¥5,500

品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：20年
野生酵母で非常に長い時間をかけて発酵させ、タンク内でシュールリーにて熟成。瓶詰めの際にSO2添加を行わず、極軽くなる過を行うのみ。
カルコ：貝の化石も多く見られ石灰質のキャラクターが強い粘土石灰質土壌。南西向きの斜面で北からの冷たく湿気のある海風と、午後の日差しを遮る丘があり、ブドウには理想的な畑。豊かな果実味のボリューム感とミネラルが調和し、イキイキとした南仏の印象が表現されている。

パトリモニオ	グロット	ディ	ソール	ルージュ			
Patrimoine	Grotte	di	Sole	Rouge	2013	750ml	赤 ¥5,500

品種：ニエルッキオ(=サンジョベーゼ) 樹齢：25年
コンクリートタンクで野生酵母により発酵。醸し期間は1〜4ヶ月。瓶詰時にSO2極少量添加。
グロット・ディ・ソール：真南向きに位置するなだらかな斜面。標高はカルコより低く、土壌は粘土質が強い。丸みがありしっかりと凝縮感があるワインを産出する。チェリーやプラムなどの熟した赤い果実の風味。力強さはあるが口当たりが柔らかく繊細なタンニン。余韻も長くエレガントな味わい。

ミユスカ	デュ	カッブ	コルス				
Muscato	du	Cap	Corse	2013	750ml	VDN	¥5,800

品種：ミユスカ 樹齢：25年 VDN:ヴァン・ドゥー・ナチュレル(酒精度強化ワイン)
ステンレスタンク使用、18〜22°Cで野生酵母により発酵。醸し期間は1〜4ヶ月。発酵中のワインにアルコールを少量添加する。(ミュータージュ)
柔らかな口当たり、フレッシュな果実の風味とともに心地よい甘さが口の中に広がる。瑞々しい酸味が全体を軽やかに感じさせる。



ジャン バティスト アレナ
【Jean-Baptiste Arena】ラベル

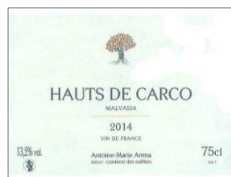


パトリモニア グロット ディ ソール ルージュ
Patrimoine Grotte di Sole Rouge

2014 750ml 赤 ￥5,500

品種：ニエルッキオ(=サンジョベーゼ) 樹齢：25年
コンクリートタンクで野生酵母により発酵。醸し期間は1～4ヶ月。瓶詰時にSO2極少量添加。
グロット・ディ・ソール：真南向きに位置するなだらかな斜面。標高はカルコより低く、土壌は粘土質が強い。丸みがありしっかりとした凝縮感がある
ワインを産出する。チェリーやプラムなどの熟した赤い果実の風味。力強さはあるが口当たりが柔らかく繊細なタンニン。余韻も長くエレガントな味わい

アントワヌ マリー アレナ
【Antoine-Marie Arena】ラベル



ヴァン ド ターブル ビアンコ ジャンティエーユ
Vin de Table Bianco Gentile

2015 750ml 白 ￥5,500

品種：ビアンコ・ジャンティエーユ 樹齢：20年
野生酵母により非常に長い時間をかけて発酵させ、シュールリーで熟成。SO2は収穫時にのみ極少量使用。
洋ナシや青リンゴの豊かな香り。程よいボリューム感と葡萄由来のほんわりした甘さ、そして土壌由来の豊富なミネラルを感じる奥深い味わい。

ヴァン ド ターブル オー ド カルコ ブラン
Vin de Table Hauts de Carco Blanc

2016 750ml 白 ￥5,500

品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：10年
野生酵母により18～20℃で発酵。醸し期間は1～4ヶ月。SO2は収穫時にのみ極少量使用
カルコより標高の高い区画で石灰質が強く冷涼な気候。土壌に渓谷の石灰岩を砕きその石を撒くことで、昼間の熱を蓄え果実がよく熟れる。
冷涼な印象の中に熟れた柑橘系果実のボリューム感がある。余韻には心地良い柑橘系のほろ苦さを残し、豊富なミネラル感が全体をまとめている。

自然と家族を大切に作るコルシカワインの新星

ドメヌ・レヌッチは1850年より代々家族で引き継がれ、1960年までは地域の修道院や教会のミサ用のワインを提供していた。現当主ベルナル・レヌッチは1991年にドメヌを引き継ぎ、近代的設備の導入や、栽培面積を広げるなどの努力を続けている。

ドメヌは、コルシカ島の北西パラニュー地方の海と山に挟まれた小さな村フェリストにあり、海拔は400メートル。ブドウ畑やオリーブ畑、常緑の低木に囲まれている。「コルシカの果樹園」とも言われるこの地方は、島の中でも降水量が少ない地域で乾燥して暖かく、風通しのよい大陸性気候。海拔200～400メートルに6区画所有するブドウ畑も、強い日差しと風で畑の土はいつも乾いており、この気候条件が病気や害虫の発生を抑えるのに重要な役割を果たしている。

伝統的な品種を使い、可能な限り自然な造りでテロワールを反映するコルシカのワインを、ベルナルは「地中海の太陽に浸かったようなワイン」と表現する。



ベルナル・レヌッチ一家



- 🍷 総所有畑面積 : 17ha
- 🍷 土壌 : 表土は花崗岩の風化による砂質/深層部は粘土砂質土壌
- 🍷 栽培品種 : ヴェルメンティーノ、シャッカレロ、シラー、ニエルッキオ、グルナッシュ

コルス	カルヴィ	キュヴェ	ヴィニョラ	ブラン				
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Blanc	2017	750ml	白	¥3,300

品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：27年
15日間かもしをかけた後、野生酵母によりステンレスタンクで発酵。低温にて果皮浸漬させた後、低温17°Cで発酵。
柑橘系や青リンゴの豊かな香りを放ち、適度な厚みと爽やかさを合わせ持ったバランスの良いエレガントなワイン。“Vignola”は区画名。

コルス	カルヴィ	キュヴェ	ヴィニョラ	ロゼ				
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Rosé	2017	750ml	ロゼ	¥3,300

品種：シャッカレロ 100% 樹齢：25年
野生酵母によりステンレスタンクで20日間発酵。ダイレクトプレス。12°Cの低温に保つ。ステンレスタンクで熟成。
フランボワーズなどの赤い実の果実の香りがしっかりと感じられる。まるみのある口当たりでフルーティーな風味。“Vignola”は区画名。

コルス	カルヴィ	キュヴェ	ヴィニョラ	ルーージュ				
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Rouge	2014	750m	赤	¥3,300

品種：シャッカレロ 60%、シラー 20%、ニエルッキオ 10%、グルナッシュ 10% 樹齢：27年
45日間かもしをかけた後、18°Cに温度管理をしながら野生酵母により発酵。ステンレスタンクで熟成。
凝縮感のある豊かな果実香があり、口当たりは丸く熟したブドウ由来のジューシーな風味がある。“Vignola”は区画名。

コルシカから発信する独自のスタイル

クロ・カナレリは、紀元前5世紀からブドウ栽培が行われる歴史ある生産地、フィガリの生産者。現当主イヴ・カナレリは、1992年に父親からわずか10ヘクタールのブドウ畑を引き継いだ。当初、父親と同様に協同組合へブドウを売却していたが、1997年より自社ラベルで元詰を開始。

フィガリは、フランス最南端のAOPではあるが、体感温度はカルヴィやパトリモニオよりも低く、特に朝晩の気温の下がり方は、他の地域と比べても大きい。この気候がカナレリのワインの洗練されたスタイルを作り上げる大きな要素の一つとなっている。初め10ヘクタールだった畑は年々増えていき、現在はフィガリに33ヘクタール、ポニファシオに5ヘクタール、サルテーヌに0.5ヘクタールの計38.5ヘクタールを所有。2002年から有機栽培を開始し、2006年からはビオディナミを実践している。5年前よりアレナで飲んだピアンコ・ジャンティーユに感激し自らもその栽培を始めた。

理想のスタイルは、樽に支配されないビュアでナチュラルなワイン。好奇心旺盛な性格と探究心の強さから、常に最高のワインを求め続けている。醸造所内にはラボが併設され、ワインを数値化して管理する。醸造学を専門に勉強をしていないこともあり、固定観念にとらわれず、自由な発想でワイン造りを行っている。卵型のコンクリートタンクの導入や、コルシカでは初めてのアンフォラを用いるワイン醸造も開始した。

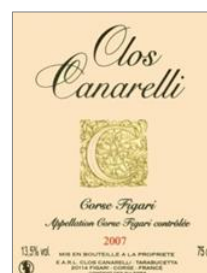
すべての葡萄は徐梗され、グラヴィテ方式でゆっくりとプレスをかけた後にそれぞれのタンクに移される。ロゼはステンレスタンク、白は大樽、赤は小樽と大樽両方、ピアンコ・ジャンティーユが卵型コンクリートタンク、新しいキュヴェにはアンフォラを使用している。

土地や葡萄のポテンシャルを大切にしたいビオディナミでの葡萄栽培と緻密に計算されたワイン造りが行われており、コルシカワインの中でも独自のスタイルを確立している。

- 🍷 総所有畑面積 : 38.5ha
- 🍷 土壌 : 花崗岩質土壌
- 🍷 栽培品種 : ヴェルメンティーノ、シャッカレロ、グルナッシュ、ニエルッキオ、ミヌステロ、モレスコーン、カルカジョロ、ピアンコ・ジャンティーユ



イヴ・カナレリ



コルス	フィガリ	ブラン				
Corse	Figari	Blanc	2014	750ml	白	¥6,200

品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：20年
野生酵母により樽発酵後、6〜8ヶ月間シュールリーでパトナージュを加えながら樽熟成。

コルス	フィガリ	アンフォラ	ブラン			
Corse	Figari	Amphora	Blanc	2016	750ml	白 ¥11,000

品種：ヴェルメンティーノ
ブドウは破碎せず、プレスしたマストを粘土質のアンフォラに入れ、4ヶ月間の自然発酵後に瓶詰め(MLFも行う)。

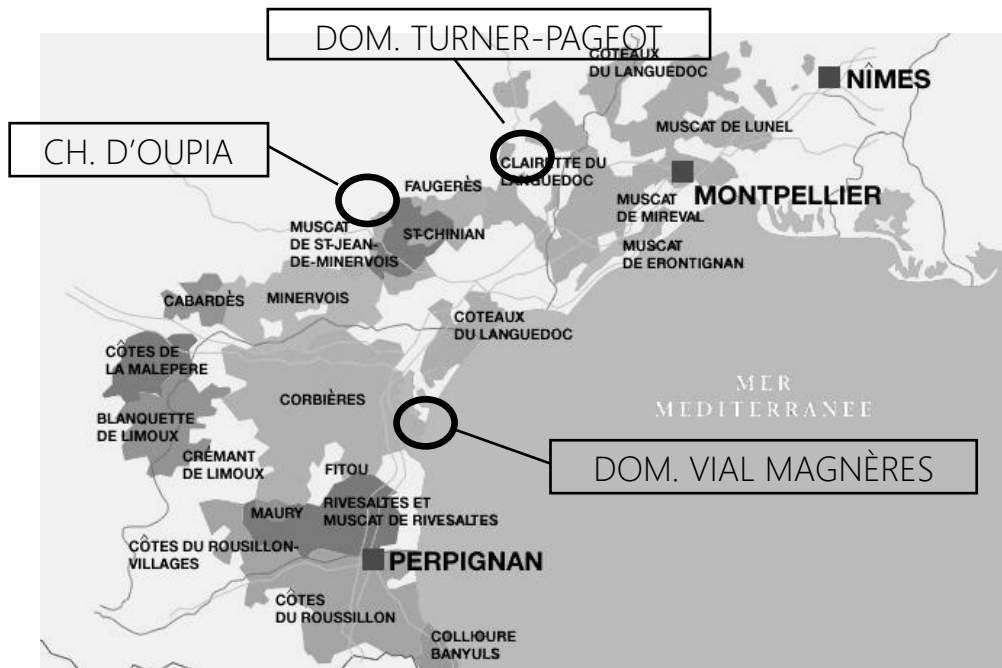
コルス	フィガリ	ルージュ				
Corse	Figari	Rouge	2015	750ml	赤	¥5,800

品種：ニエルッキオ 80%、シラー 15%、シャッカレロ 5% 樹齢：20年
ステンレスタンクと木製タンクで野生酵母により使用し発酵。毎日ピジャージュとルモンタージュをかける。フードルで16ヶ月間熟成。

コルス	フィガリ	アンフォラ	ルージュ			
Corse	Figari	Amphora	Rouge	2015	750ml	赤 ¥11,000

品種：ニエルッキオ、シャッカレロ、ミヌステロ、モレスコーン、カルカジョロ 樹齢：15年
5つのセパージュそれぞれをアンフォラに入れ4〜8週間の自然発酵を行い、その後大樽へ移しアッサンプラージュ、瓶詰め。SO2は添加しない。

LANGUEDOC ROUSSILLON



Château d'Oupia

Languedoc & Roussillon
Languedoc

シャトー・ドーピア

歴史あるシャトーを引き継いだ女性醸造家

シャトー・ドーピアの歴史は12世紀までさかのぼり、シャトー名はかつてこの地がドーピア公爵によって統治されていたことに由来する。1860年にイシェ家がこのシャトーを買い取り、代々引き継いでいる。

1969年に当主となったアンドレ・イシェは、この土地に適したセパージュを植えるなど、積極的に畑の改良を行い、村の協同組合に属することなく量より質を優先するワイン造りを行った。1973年にAOCミネルヴォアが認められ、イシェ氏はそのパイオニアとなって当初は地元のネゴシアンにバルクワインを販売していた。その後ブルゴーニュの生産者に見出され、自社ブランドで販売を開始した。畑はドーピア村の最も優れた区画にあり、3つの異なる土壌を持つ。2007年以降は娘のマリーピエールに引き継がれている。

シャトー・ドーピアが生産するのは理想的なピストロワイン。深みのあるルビー色の赤ワインは素晴らしくクリーンでピュア。「豊かな個性を持ち、芳醇で、ぴりっとして、赤や黒の果実を感じる。ブラボー！」とロバート・パーカー氏も一貫してこのドメーヌを称賛している。



マリーピエール・イシェ



- 🍷 総所有畑面積 : 60ha (36haはAOC Minervoisに属し、残りはIGP)
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質土壌の段丘、砂利質土壌の段丘、非常に砂利質の石灰岩高原
- 🍷 栽培品種 : ルーサンヌ、マルサンヌ、カリニャン、シラー、グルナッシュ

ミネルヴォア	ブラン				
Minervois	Blanc	2017	750ml	白	¥2,100

品種：ルーサンヌ 50%、マルサンヌ 50% 樹齢：15年
ダイレクトプレス後、4日間低温で安定させる。14~16°Cで発酵。

ミネルヴォア	トラディション				
Minervois	Tradition	2015	750ml	赤	¥2,100

品種：シラー 40%、カリニャン 30%、グルナッシュ 30% 樹齢：40年
カリニャンとグルナッシュは伝統的に長くかもしをかける。
約30日かけて20~24°Cの低温でコンクリートタンク発酵させ、熟成にはステンレスタンクを使用。

ミネルヴォア	レ	バロン			
Minervois	Les Barons	2013	750ml	赤	¥2,800

品種：シラー 50%、カリニャン 35%、グルナッシュ 15% 樹齢：50年
長いマセラシオン・カルボニック(炭酸ガス浸漬法)の後、4日間低温でかもしをかける。新樽(50%)と1、2、3年落ちの樽で12ヶ月間熟成。

Domaine Turner Pageot

ドメヌ・ターナー・パジョー

Languedoc & Roussillon
Languedoc

食材とワインを提案する新しいスタイル

元科学者で妻のカレン・ターナーと、元ソムリエのエマニュエル・パジョー夫妻が経営するラングドックのプティックワイナリー。夫のエマニュエルがビオディナミによるブドウ栽培を、そして妻のカレンが醸造を担当し、2008年がファーストヴィンテージ。フランス国内の他、イタリア、南アフリカ、オーストラリア、ポルトガルの醸造所で経験を積んだ2人は、高品質な長期熟成ワインには酸味とタンニンが必要不可欠であること、そしてワインは食事中にこそ真のポテンシャルを発揮すると思う。またブドウ栽培の重要性も説く。

ワインラベルには、それぞれのワインと相性の良い食材をデザインするなど、新しいスタイルの新鋭の造り手。



エマニュエルとカレン・パジョー夫妻

- 🍷 総所有畑面積 : 10ha
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質、石灰質、火山質、砂岩質、シースト
- 🍷 栽培品種 : ルーサンヌ、マルサンヌ、ソーヴィニヨンブラン、グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル

ルブラン	ラングドック				
Le Blanc	(鶏ラベル) AOP Languedoc	750ml	白	---	

品種：ルーサンヌ 80%、マルサンヌ 20% 土壌：粘土石灰質土壌
8ヶ月間タンクと樽で熟成(新樽10%)。アプリコット、エキゾチックなフルーツ、アカシア、そしてかすかに樽の香り。熟したフルーツの味わい、余韻に素晴らしいミネラル感が続き、僅かに心地よい塩味を感じる。

ラ ルプチュール	ヴァンドフランス				
La Rupture	(オマール海老ラベル) Vin de France	750ml	白	---	

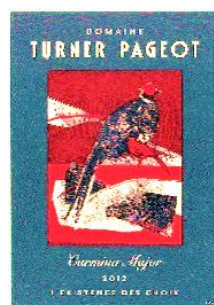
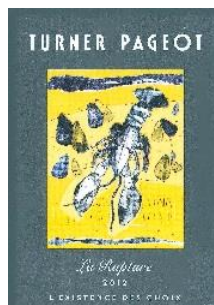
品種：ソーヴィニヨンブラン 100% 土壌：粘土石灰質と崩積層
パートナージュをかけ、樽で8ヶ月間熟成(新樽20%)、澱引きは行わない。たっぷりのミネラル感にマーマレードの柑橘系の香り、軽いトースト香、キーンと張りつめた澄んだミネラル感。驚くほど澆刺とした新鮮さを感じるワイン。

ル ルージュ	ラングドック	ペズナ			
Le Rouge	(牛ラベル) AOP Languedoc Pezenas	750ml	赤	---	

品種：グルナッシュ 80%、シラー20% 土壌：シースト、ボーキサイト、火山性土壌
タンク並びに樽(新樽20%)にて18ヶ月間熟成。黒系果実やスパイスの甘い香り。フェンネル、タイム、ローズマリーなど下草のワイルドハーブなどの香り。きれいな果実味のボリューム感、新鮮な黒系フルーツの味わい、タンニンも適度。

カルミナ	マジョール	ラングドック	ペズナ		
Carmina Major	(雉ラベル) AOP Languedoc Pezenas	750ml	赤	---	

品種：シラー 70%、ムールヴェードル 30% 土壌：石灰質、火山質と砂岩質
600ℓのタンクで18ヶ月間熟成(新樽20%)。良く熟した果実香に、黒胡椒、モカ、なめし皮などの複雑な香り。熟したプラム、ラズベリー、黒胡椒とオーク樽のスパイシーな風味が融合し、質感の良いタンニンを持つ活力に満ちたフルボディタイプ。



伝統的なバニユルスの最高峰

AOCバニユルスは、地中海側のスペインとの国境に面した地域で、年間250日以上も晴天に恵まれ、素晴らしい甘口ワインを生産する。ドメーヌ・ヴィアル・マニェレスを所有するサベラ家は、5世代に渡るバニユルスの生産者。所有する地中海沿岸に面した段々畑で主にグルナッシュを栽培する。

1986年以降、ソレラシステムにより「バニユルス ブラン リバーージュ・アンブレ」を造り有名になる。バニユルスはワインの発酵中にブランデーを添加して甘味を残したヴァン・ドゥー・ナチュレル。日本ではあまりお目にかかることのないワイン。

- 🍷 総所有畑面積 : 10ha (毎年約1000~1200本植え替え、樹齢の平均は、40~50年)
- 🍷 土壌 : 緑泥石片岩、腐敗した絹雲母質
- 🍷 栽培品種 : グルナッシュノワール、グルナッシュブラン、グルナッシュグリ



オリヴィエとクリステル・サベラ

バニユルス	リバーージュ				
Banyuls	Rimage		750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル	---

品種：グルナッシュノワール 100% 樹齢：50年
温度管理装置つきの大きなコンクリートタンクで、野生酵母を利用し発酵を行う。密閉のステンレスタンクで熟成し、瓶詰めは収穫の16ヶ月後。このキュヴェは樽を使わず酸化熟成させていない。

バニユルス	ブラン	リバーージュ	アンブレ				
Banyuls	Blanc	Rivage	Ambré		N.V.	750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル ¥6,800

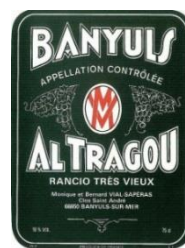
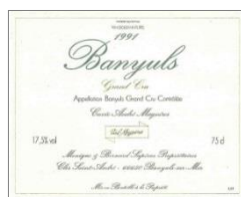
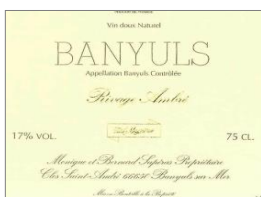
品種：グルナッシュブラン 80%、グルナッシュグリ 20% 樹齢：40年
ソレラシステムで、最低15年間古い中型樽で熟成させる。Rivage(リバーージュ)とは、遅摘みされたブドウから造られる酒精強化ワイン。メゾンのスペシャル・キュヴェ。白ブドウから造られる珍しいバニユルス・ブラン。食事や1日の最後を締めくくのに最適のワイン。チョコレートとの相性抜群。

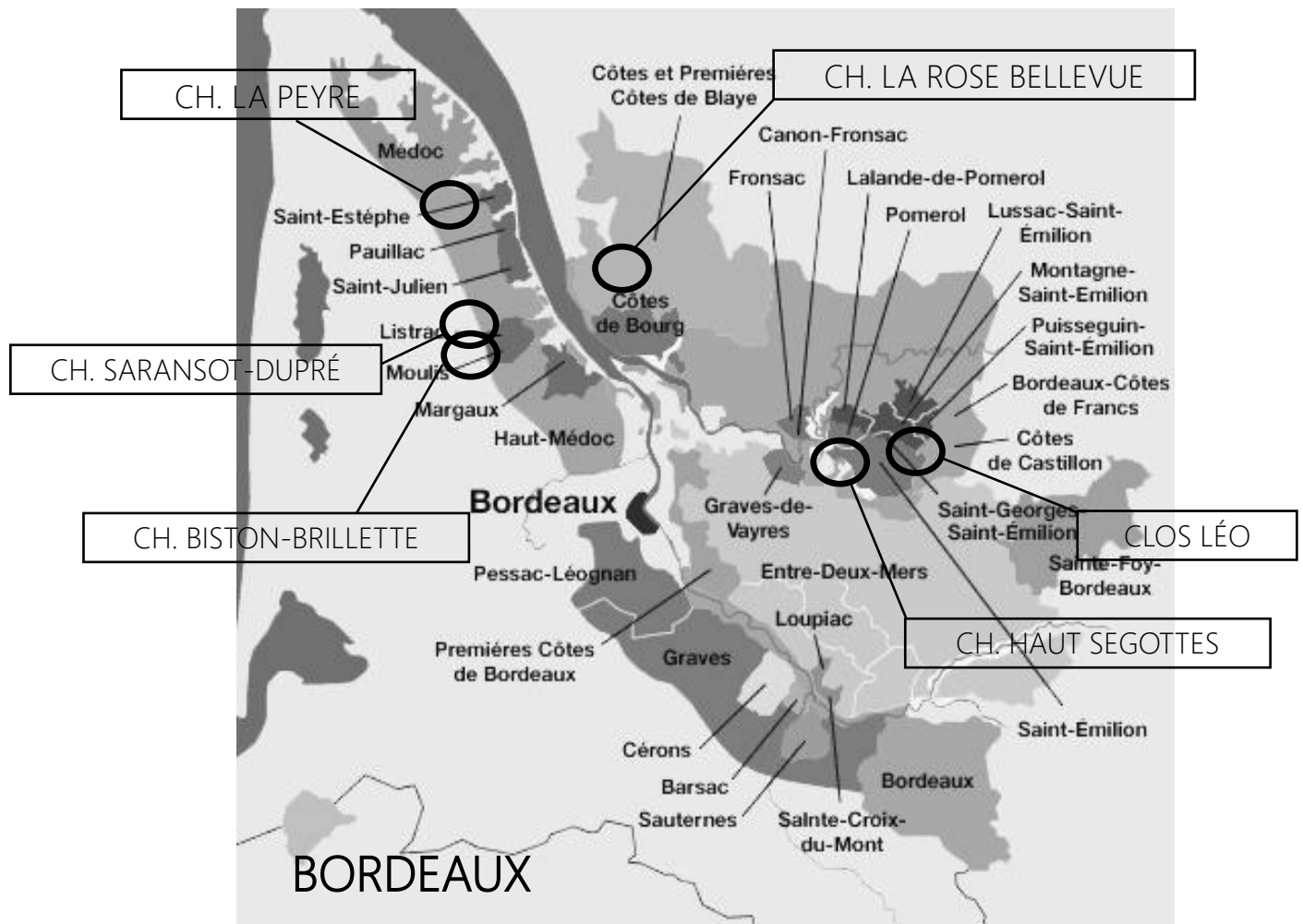
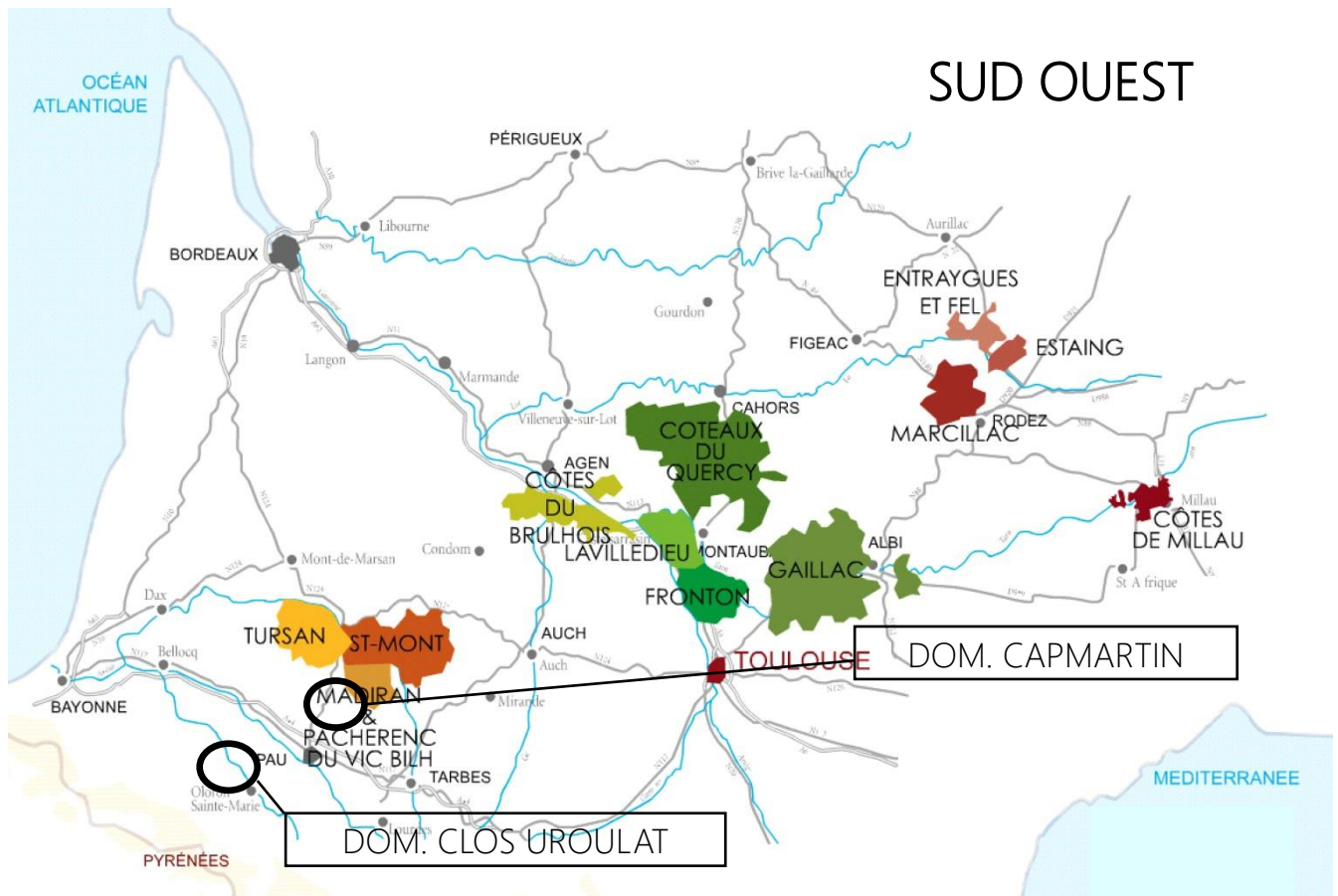
バニユルス	グラン	クリュ	キュヴェ	アンドレ	マニェレス		
Banyuls	Grand	Cru	Cuvée	André	Magnères	2004	750ml ヴァン・ドゥー・ナチュレル ¥7,200

品種：グルナッシュノワール 樹齢：50年
古い大樽にて最低10年間熟成させた後も瓶内で熟成を続ける。デザートと相性が良く、チョコレート系のデザート、赤い果実のコンフィ、ヌガーやブラリネ等と合わせる。

バニユルス	ランシオ	アル	トラゴ				
Banyuls	Rancio	Al	Tragou		1988	750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル ¥10,000

品種：グルナッシュノワール、グルナッシュブラン、グルナッシュグリのブレンド 95%、カリニャン 5%
最低25年、屋内の非常に古い大樽で熟成。ランシオという故意に酸化熟成させる方法を用いるヴィンテージもの。長い熟成による複雑なアロマが魅力な通好みのワイン。個性的なチーズ、チョコレートのデザート、または食後のコーヒーや葉巻と合わせる。





本格的なビオに取り組み始めたスッドウエストの優良生産者

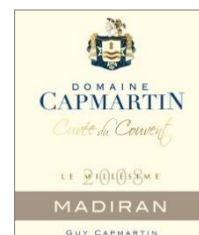
当主のギー・カプマルタンは、1986年に叔父からドメーヌと畑を引き継いだ。2011年にカリフォルニアやボルドーで栽培・醸造を学んだ息子シモーンがドメーヌに戻り、現在は親子でワイン造りを行っている。

ドメーヌでは、以前より化学的な農薬を使用しない伝統的なブドウ栽培を行っており、2013年ヴィンテージからはすべてのワインで有機認証を取得している。同時にワインの醸造においても、濃厚でタンニン豊かな長期熟成が必要なワインから、果実味豊かで柔らかなワインへと味わいのスタイルも変化している。この地方の地ブドウであるタナ種は、タンニンの語源にもなったと言われるほど豊富なタンニンが特徴。通常、この地方の赤ワインの醸し中にはボルドーで一般的に採用されているルモンターージュを行うが、カプマルタンは、ブルゴーニュで採用されているピジャージュを行う。ピジャージュを行うことでソフトなタンニンの抽出が可能となり柔らかなワインが産まれる。マディランでこの方法を採用したのは、カプマルタンが最初と言われる。目指すワインは、テロワールやブドウ品種の特徴を表現し、尚且つナチュラルで柔らかなワイン。

造られるワインは、AOCマディランが全体の65パーセント、パシュラン・デュ・ヴィック・ビル・セックとドゥーが20パーセント、そして15パーセントはIGPコート・ド・ガスコーニュ。この地方はフォアグラの産地でもあり、グロマンサンとプティマンサンから造られる甘口ワイン、パシュラン・デュ・ヴィック・ビル・ドゥーは、フォアグラ料理と合わせて楽しまれている。



カプマルタン家



🍷 総所有畑面積	: 18ha
🍷 土壌	: 粘土石灰質土壌、鉄分を含んだ土壌(Grepp)、粘土ケイ質土壌
🍷 栽培品種	: タナ、カベルネソーヴィニオン、プティマンサン、グロマンサン、アルフィアック、プティクルピュ

シャルドネ	ソーヴィニオン	コート	ド	ガスコーニュ		2016	750ml	白	¥2,300
-------	---------	-----	---	--------	--	------	-------	---	--------

品種：シャルドネ 80%、ソーヴィニオン 20% 樹齢：10年
醸造にはステンレスタックを使用。バトナージュをしながらシュールリーで熟成

パシュラン	デュ	ヴィック	ビル	セック		2016	750ml	白	¥2,300
-------	----	------	----	-----	--	------	-------	---	--------

品種：グロマンサン 70%、アルフィアック 10%、プティクルピュ 20% 樹齢：30年
醸造にはステンレスタックを使用。バトナージュをしながらシュールリーで熟成。

パシュラン	デュ	ヴィック	ビル	ドゥー		2014	750ml	白(甘)	¥2,700
-------	----	------	----	-----	--	------	-------	------	--------

品種：プティマンサン 80%、グロマンサン 20% 樹齢：25年
醸造にはステンレスタックを使用。バトナージュをしながらシュールリーで熟成

パシュラン	デュ	ヴィック	ビル	ドゥー	キュヴェ	デュ	クーヴァン		2014	500ml	白(甘)	¥3,000
									2014	750ml		¥3,600

品種：プティマンサン 樹齢：25年
225 ℓ の樽を使用20°Cで発酵。6ヶ月間熟成。新樽は80%使用。

マディラン	トラディション		2016	750ml	赤	¥2,300
-------	---------	--	------	-------	---	--------

品種：タナ 50%、カベルネソーヴィニオン 50% 樹齢：25年
72hlの開放コンクリートタンクで発酵、熟成。

マディラン	ヴィエイユ	ヴィーニュ		2014	750ml	赤	¥2,800
-------	-------	-------	--	------	-------	---	--------

品種：タナ 80%、カベルネソーヴィニオン 20% 樹齢：35年～100年
72hlの開放コンクリートタンクで発酵。500 ℓ の樽で12ヶ月間熟成。新樽は使用しない。

マディラン	キュヴェ	デュ	クーヴァン		2013	750ml	赤	¥3,600
-------	------	----	-------	--	------	-------	---	--------

品種：タナ 100% 樹齢：15年
72hlの開放コンクリートタンクで発酵。500 ℓ の樽で12ヶ月間熟成。新樽は20%使用。

伝統品種から造られる極上の白ワイン

ウルラ家は、1775年からピレネー山脈の麓にあるジュランソン・モネン村でブドウ栽培や農業、林業などを営んできた歴史ある銘家。ウルラとはバスク語で「栗」を意味している。跡継ぎ不在の際、1983年に現当主のシャルル・ウールがドメヌを取得した。シャルルは、アンペログラフィ(ブドウの苗木栽培・研究)を行っていた家系に生まれ、20歳のころボルドーで醸造を学んだ。2006年にはワインのキュヴェ名にもなっている一人娘マリーがドメヌに加わり、現在は親子でワイン造りを行う。



シャルル・ウール

醸造所があるのは標高220メートルの高台で、その周りの傾斜のきつい斜面に所有するブドウ畑が広がる。また、醸造所から約10キロメートル離れた場所にも畑を所有している。栽培は、有機の認証こそ取得していないが、昔からこの地で行われている伝統的な自然農法で、化学的な肥料や農薬などは使用していない。栽培方法は、高い枝を垣根に巻き付けていくギュイヨ・サンプル仕立てで、霜対策のためにブドウの果実は土から約1メートルのところで実らせている。ブドウ品種は、この地方土着のグロマンサン、プティマンサン、クルビュを栽培している。

収穫したブドウは優しくプレスされた後、ステンレスタンク内で自然の発酵を待つ。発酵が始まるとワインは樽へと移され、収穫翌年の9月までシュールリーの状態で樽内熟成させる。ウルラのすべてのワインは、この地方の伝統的な醸造の特徴を守り、MLF(マロラクティック発酵)を行わない。そのためウルラのワインからは綺麗な酸味が感じられる。

ワインは、樹齢の古いブドウを使用した「ジュランソン・セック・キュベ・マリー」「ジュランソン・モワルー」、樹齢15年以下の若木を使用しステンレスタンクだけで造られる「ハッピーアワー」シリーズがある。

「ハッピーアワー」は娘のマリーがプロデュースしたキュヴェで、もっと気軽にジュランソンを飲んでもらいたいという思いが込められている。

- 🍷 総所有畑面積 : 16ha
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質と砂礫、土中には鉄分を含んだ石灰石が多く見られる
- 🍷 栽培品種 : グロマンサン、プティマンサン、クルビュ

ジュランソン セック キュヴェ マリー				
Jurançon Sec Cuvée Marie	2013	750ml	白	¥3,500

品種：グロマンサン 樹齢：24年
ステンレスタンクで1か月間、野生酵母で発酵。ボルドー型225ℓ樽を使い、10ヶ月間発酵及び熟成する。新樽比率：約15%
キュヴェ名「マリー」は娘の名前。

ジュランソン モワルー				
Jurançon Moelleux	2015	750ml	白(甘)	¥4,500

品種：プティマンサン 樹齢：24年
フェーンと呼ばれるピレネーから吹く暖かい風が果実の水分を蒸発させ、酸や糖分を凝縮させた貴腐なしブドウが収穫される。ステンレスタンクで1ヶ月間、野生酵母で発酵。ボルドー型225リットル樽を使い、10ヶ月間発酵及び熟成する。新樽比率：約10%



Château la Peyre

シャトー・ラ・ペイル

Bordeaux
Medoc

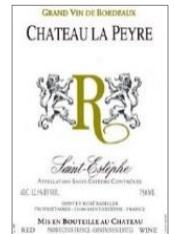
クリュ・アルティザン認定シャトー

現当主ルネ・ラビエの父が1946〜47年にわずか1ヘクタールを取得したところから始まり、1973年より本格的に畑を増やしワイン業を開始した。最初はサン・テストフの協同組合にブドウを供給していたが、1989年よりシャトー・ラ・ペイルの名前で自社ワインの販売を開始した。1994年には、優れた小規模生産者に対するメドック地区の格付けの一種「クリュ・アルティザン」に認定され、ラビエ氏は会の会長も務めた。

- 総所有畑面積 : 9ha
- 土壌 : 砂利質、砂質、粘土質、粘土石灰質
- 栽培品種 : カベルネソーヴィニヨン、メルロー、プティヴェルド、カベルネフラン



ルネ・ラビエ



シャトー	ラ	ペイル	サン	テストフ	2013	750ml	赤	¥4,500
Château	La	Peyre	AOP	Saint-Estephe				

品種：メルロー 50%、カベルネソーヴィニヨン 50% 樹齢：35年
ステンレスタンクで15日間発酵。フランス製225ℓ樽(新樽50%)で15ヶ月間熟成。

Château Saransot-Dupré

シャトー・サランソ・デュプレ

Bordeaux
Medoc

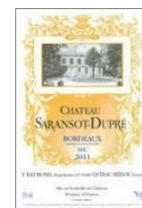
隠れた銘醸地、ボルドー左岸のリストラック

サランソの畑でブドウ栽培が始まったのは1735年で、当時リストラックで最も著名なシャトー「クリュ・オスタン」の一部だったが、その後オスタン家からデュプレ家へと手渡された。デュプレ家は老朽化が進んでいたオスタンを立て直し、1868年にシャトー・サランソ・デュプレを設立した。その後1875年にリストラック村で1756年から続くワイン生産者レイモン家へと引き継がれ現在に至る。

オー・メドックではリストラックを含む6つの村のみがラベルにその名を表記することが許される。シャトー・サランソ・デュプレは、リストラック・メドックでもリーダー的存在として認められ、ロバート・パーカーによるテイティングでも高評価を得ている。また、2011年ヴィンテージは、アシェット社のガイド本で「クード・クール」を獲得し、2012年ヴィンテージはフランスの有名なワインと料理の雑誌「ゴー・ミヨ」でリストラックとして最高の評価を得た。



イヴ・レイモン



- 総所有畑面積 : 17ha
- 土壌 : 粘土石灰質 90%、砂質砂利 10%
- 栽培品種 : メルロー、カベルネフラン、プティヴェルド、カベルネソーヴィニヨン、セミヨン、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル

シャトー	サランソ	デュプレ	ブラン	ボルドー	2015	750ml	白	¥3,200
Château	Saransot-Dupré	Blanc	AOP	Bordeaux				

品種：セミヨン 60%、ソーヴィニヨンブラン 35%、ミュスカデル 5% 樹齢：40年
樽で3週間発酵。225ℓのボルドー樽で8ヶ月間熟成。新樽は15%使用。
ボルドーで良くみられるソーヴィニヨンブランが主体の白ワインとは異なり、シャトー・サランソ・デュプレは古木のセミヨンを主体として造られる。

シャトー	ペラック	リストラック	メドック	2014	750ml	赤	¥2,700
Château	Pérac	AOP	Listrac Médoc				

品種：メルロー 60%、カベルネソーヴィニヨン 20%、カベルネフラン 15%、カルメネール 2% 樹齢：20年
シャトー・サランソ・デュプレのセカンドワイン。12ヶ月間樽熟成。フルーティーでまろやか、チャミングな若飲み向きワイン。

Château Biston-Brillette

シャトー・ビストン・ブリエット

Bordeaux
Medoc

AOCムーリで最も古い畑を所有

シャトー・ビストン・ブリエットは、18世紀にビストンがムーリに所有した数ヘクタールのブドウ畑が起源とされる。ムーリでも最も古い畑のひとつだが、1930年代にシャトーが分割され、1936年に、後に現オーナーのミッシェル・バルバランの妻となるクリスティアンの実家、ラガルド家が5ヘクタールの畑と共にシャトー・ビストン・ブリエットとシャトー・ビストンのブランドを購入した。ミッシェルとクリスティアン夫妻は25年かけ畑を15ヘクタールまで拡大し、300年の歴史あるブランドを復興させた。現在は26ヘクタールの畑を所有し、2人の息子、セルジュとジャン・ポールがシャトーを管理する。

ムーリは砂利質と粘土石灰質土壌が混在するテロワール。砂利質に由来するフィネスとエレガンス、石灰質に由来する力強さと色合いがビストン・ブリエットのワインの個性となっている。



ミッシェル・バルバラン

- 総所有畑面積 : 26ha
- 土壌 : 砂利質と粘土石灰質土壌が半々
- 栽培品種 : カベルネソーヴィニオン、メルロー

シャトー	ビストン	ムーリ			
Château Biston		AOP Moulis	750ml	赤	---
品種：カベルネソーヴィニオン 50%、メルロー 50% 樹齢：4年～12年 15～25日間ステンレスタンクにて22～28℃で発酵。収穫から3ヶ月後に濾過せずブレンドし、2年か3年落ちの225ℓの樽で12ヶ月間熟成。ビストン・ブリエットのセカンドワイン。若木を使用。					

シャトー	ビストン	ブリエット	ムーリ			
Château Biston-Brillette			AOP Moulis	750ml	赤	---
品種：カベルネソーヴィニオン 50%、メルロー 50% 樹齢：20年 タンクでもしにける前に完全に除梗し、2～3週間後に移し替える。収穫から3ヶ月後にブレンドし、樽で12ヶ月間熟成させる(新樽：35%)。						



Bordeaux

Château Haut Segottes

シャトー・オー・セゴット

Saint-Emilion

フィジャック、シュヴァル・ブランに隣接する畑を所有

1850年頃より続く家族経営のシャトー。当主のダニエル・ムニエが、4世代に渡って培われてきた技術を引き継ぎ、自然の条件や可能性に気を配った、丁寧なワイン造りを行っている。

所有する畑は、サン・テミリオン台地の理想的な場所に点在し、「フィジャック」と「シュヴァル・ブラン」にも隣接する。ワインの味に影響を与えるその土壌は、鉄を多く含む砂質粘土の上を、砂と粘土の混ざったロームが覆う構成。環境や、受け継がれてきた伝統を尊重する栽培を行っている。「ワイン造りの工程は、前年度の環境が木にどう影響したのかが分かる剪定の段階から始まり、生育期の仕事がワインの出来に大きく影響する。とはいえ、予測通りにいかないこともあり、自然は受け入れなければいけないもの」とムニエ氏は言う。

すばらしい自然条件と、妥協ない仕事の成果が、テロワールを最大限に表現したエレガントなワインを生んでいる。

- 総所有畑面積 : 9ha
- 土壌 : 土壌は変化に富み、砂と泥土のローム土壌に、下層土は鉄分を含んだ砂質粘土層
- 栽培品種 : メルロー 60%、カベルネフラン 35% (この中の40アールは1932年に植えられたもの)、カベルネソーヴィニオン 5%



シャトー	オー	セゴット	サンテ ミリオン	グラン クリュ				
Château Haut Segottes			AOP Saint Emilion	Grand Cru	2013	750ml	赤	¥4,800
品種：メルロー 60%、カベルネフラン 40% 樹齢：40年 2～4日間、15℃で発酵前低温果皮浸漬。コンクリートタンクで温度を28～30℃に管理しながら野生酵母で3週間発酵。発酵後1週間、30℃で高温浸漬。全体の20%を新樽でマロラクティック発酵。225ℓの樽で12～15ヶ月間熟成。新樽33%、1年落ちの樽33%、2年落ちの樽33%								

Clos Léo

クロ・レオ

Bordeaux
Côte de Castillon

ボルドーで活躍する日本人醸造家

ボルドーの右岸、コート・ド・カスティヨンにわずか0.83ヘクタールのブドウ畑を所有するワイナリーで、オーナーは篠原麗雄氏。ボルドーの著名なシャトー創設者ジャン・リュック・テュヌヴァンとの出会いからワイン造りの道を歩み始め、2002年に初ヴィンテージをリリースした。年間生産量はわずか180ケースで、手作業にこだわったワイン造りが行われている。畑は化学肥料や除草剤は使わず、ブドウが完熟するまでストレスを与えないよう心がけ、ブドウの周りの葉を手で摘み、病気のリスクを減らす風通しと日差しを確保している。収量は非常に低く、しっかりとした果実味と凝縮感のあるワインが造られる。全て手作業で収穫されたブドウは、完全に除梗、破碎されタンクで発酵。ポンピングオーバーとピジャージュにより抽出を促し、発酵が終わるとマセラシオンを行う。その後樽に移し、春にマロラクティック発酵が自然と行われるまで待つ。澱引き作業を数回行い、ベストなタイミングで瓶詰めする。

粘土石灰質のテロワールを活かした力強くきれいな酸味のワインは、ボルドーでも高い評価を得ている。



🍷 総所有畑面積： 0.83ha 🍷 土壌： 粘土石灰質土壌 🍷 栽培品種： メルロー 80%、カベルネフラン 20%

ル	ブティ	レオ	カスティヨン	コート	ド	ボルドー			
Le	Petit	Leo	AOP	Castillon	Cotes	de Bordeaux	750ml	赤	---

品種：メルロー 80%、カベルネソーヴィニヨン&カベルネフラン 20% 樹齢：30年～35年
ステンレスタンクで発酵。醸し期間は約30日。ステンレスタンクで15ヶ月熟成。新樽は使用しない。

クロ	レオ	カスティヨン	コート	ド	ボルドー			
Clos	Leo	AOP	Castillon	Cotes	de Bordeaux	750ml	赤	---

品種：メルロー 80%、カベルネフラン 20% 樹齢：50年
ステンレスタンクで発酵。醸し期間は約30日。225ℓと350ℓの樽で18ヶ月熟成。30%新樽を使用。

クロ	レオ	キュヴェ	カスティヨン	コート	ド	ボルドー			
Clos	Leo	Cuvée S	AOP	Castillon	Cotes	de Bordeaux	2015	750ml	赤 ￥23,000

品種：メルロー 80%、カベルネフラン 20% 樹齢：50年
ステンレスタンクで発酵。醸し期間は約30日。350ℓの樽で18ヶ月熟成。100%新樽を使用。

Château la Rose Bellevue

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー

Bordeaux
Côtes

アロマティックな品種の個性を最大限に活かしたワイン

ボルドーから50キロ北にあるシャトー・ラ・ローズ・ベルヴューは、イマス家が52ヘクタールの畑を所有している。当主は3代目のジェローム・イマスとその妻ヴァレリー。ジェロームは父ジャン・ピエールから1997年に家業を引き継いだ。それまでに数々のワイナリー(オーストラリア、スイス、シャンパーニュやローヌ)で最新の醸造方法を学んでいる。

1997年に新しい醸造蔵を建設、温度調整設備の整った新しいステンレスタンクと樽熟成用の蔵を一新。



ジェロームとヴァレリー・イマス

🍷 総所有畑面積： 52ha (赤用：42ha、白用：10ha)
🍷 土壌： 細かい砂利と砂質泥土質
🍷 栽培品種： ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデル、メルロー、カベルネソーヴィニヨン

シャトー	ラ	ローズ	ベルヴュー	キュヴェ	トラディション			
Château	La	Rose	Bellevue	Cuvée	Tradition	2017	750ml	白 ￥2,200
ブレイ	コート	ド	ボルドー	AOP	Blaye	Côtes	de Bordeaux	

品種：ソーヴィニヨンブラン 85%、ミュスカデル 15%
最大限にアロマとフルーティーな風味を引き出すため24時間マセラシオンにかける。
16～18℃で温度管理しながらシュールリーで醸造。樽は使用しない。

カヴァの銘醸地ペネデスで注目の歴史ある生産者

ナヴェランはスペインのカタルーニャ地方、バルセロナの南ペネデスにある、19世紀から続く家族経営の生産者。カヴァの他に高品質なスティルワインも生産している。ワイナリーの歴史は11世紀まで遡り、シンボルとも言えるローマ様式のチャペルが残っている。19世紀中頃に当時の貴族であったパブロ・パレヤーダ・デ・ナヴェランがワイナリーの基盤を作った。現在、110ヘクタールの敷地には大きな邸宅の他、セラーや熟成用の地下蔵、倉庫がある。セラーには、ステンレスタンクとリムーザン産フレンチオークが500樽あり、合計100万リットル貯蔵できる。カヴァと他のスティルワインを合わせて年間500,000本を生産している。

殺虫剤や除草剤を使わず、有機肥料を与えるエコロジカルな生産者。受け継がれてきたワイン造りの伝統に則り、職人達がブドウを丁寧に育てている。一日を通して日当たりのよいならかな傾斜と自然な凹凸で、ブドウ造りに適した地形。土壌は表土が石灰岩で、心土は砂と粘土。白ワイン品種は、ヴィオニエやシャルドネに加え、ペネデスの地場品種であるマカベオ、チャレッロ、パレリヤーダ。赤ワイン品種はカベルネソーヴィニヨン、ピノノワール、シラー、テンプラニーリョ、メルローを栽培する。

一般的にカヴァの生産は18世紀中頃に始まったと言われ、その生産量の95パーセントはカタルーニャ地方産、その中でもナヴェラン社が位置するペネデスが最も有名な地域。伝統と革新をバランスよく融合したナヴェランのワインには多くの賞が与えられおり、ロバート・パーカー氏も「ペルル・ロゼ」は2010年のロゼ・カヴァでは一番と称賛した。



ミッシェル・ギリエロン



- 🍷 総所有畑面積 : 100ha
- 🍷 土壌 : 石灰岩粘土
- 🍷 栽培品種 : マカベオ (バランスのとれた酸味と新鮮さをもたらすスペイン品種)、チャレッロ (糖分に富み、カヴァ造りに重要な品種)、パレリヤーダ (芳香とフレッシュ感を持つカタルニア地方を代表する品種)、ピノノワール、シャルドネほか

カヴァ	ブリュッティシム				
Cava Brutissime	N.V.	750ml	泡	¥2,300	

品種：マカベオ 35%、パレリヤーダ 25%、チャレッロ 15%、シャルドネ 25% 樹齢：30年
温度管理装置付きタンクで3週間、16°Cで発酵。ステンレスタンクで熟成。瓶内熟成させ、少なくとも1年後にリリース。

カヴァ	ペルル	ロゼ			
Cava Perles Roses	2014	750ml	ロゼ泡	¥3,600	

品種：ピノノワール 樹齢：12年
温度管理装置付きタンクで3週間、16°Cで発酵。ステンレスタンクで熟成。12～18ヶ月瓶内熟成させる。

銘醸地ボルゲリで力を発揮する生産者

チェラルティはカスタニエットとボルゲリに挟まれた、海岸線より約1.5キロ内陸に位置する1889年設立のワイナリー。以前はブドウやワインを他のワイナリーに供給していたが、1996年より自社にて瓶詰め、販売を始めた。

アンティノーリやフォロナリ、南仏、ドイツ、アメリカのワイナリーで栽培や醸造の研修を積んだ現オーナーの息子ヤコボが2008年より栽培・醸造を担当。2010年からは有機農法でブドウを栽培、自然を尊重したワイン造りを行う。



アルフェオ親子

- 🍷 総所有畑面積 : 10ha
- 🍷 土壌 : 砂、砂利質
- 🍷 栽培品種 : 〈白〉 ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ、シャルドネ、ゲヴルツトラミネール
〈赤〉 カベルネソーヴィニヨン、メルロー、カベルネフラン

ボルゲリ	ヴェルメンティーノ				
Bolgheri	Vermentino	2016	750ml	白	¥3,400

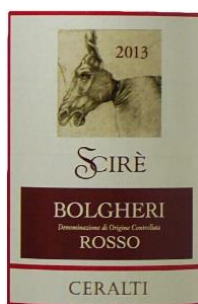
品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：18年 土壌：砂質土壌
ステンレスタンクで3週間、15°Cで発酵。

シーレ	ボルゲリ	ロッソ			
Scirè	Bolgheri	Rosso	2015	750ml	赤 ¥3,600

品種：カベルネソーヴィニヨン 70%、メルロー 30% 樹齢：22年 土壌：砂質と砂利質土壌
セメントタンクで2週間、25°Cで発酵。1500ℓのフランス産樫樽で3ヶ月間熟成。新樽は50%使用。

リッラーレ	トスカーナ				
Lillarae	IGT Toscana	750ml	白	--	

品種：シャルドネ30% ゲヴルツトラミネール30% ヴィオニエ40% 土壌：砂質土壌



サンジョヴェーゼへのこだわりと新しいキャンティ・クラシコへの挑戦

カステッロ・ラ・レッチャは中世に建てられたワイナリーで、1920年以降ダッディ家が所有している。1997年に現当主のフランチェスコ・ダッディが継承した。カステリーナ・イン・キャンティの標高300~500メートルに位置し、シャトーの周辺5か所に畑を所有する。

ダッディ氏は、ワイン業を引き継ぐと同時に自身で栽培を始め、独学で様々な手法を試し、有機栽培こそ進むべき道という考えに至る。そして、2010年ヴィンテージにICEAの有機栽培認定を正式に取得。2000年以降は、サンジョヴェーゼを醸造するエキスパートで、トスカーナやウンブリアの数多くの著名ワイナリー(例:Fattoria des Barbi、Monteverte、Antonelli)の醸造コンサルタントを務めるパオロ・サルヴィの力を借りている。また、セラーでは新しい機材を導入し、設備投資も積極的に行ってきた。

セラーマスターであるダッディ氏が目指すスタイルは、骨格の太いタイプではなく、繊細でエレガントなワイン。土壌の影響を非常に受けやすく季節や天候条件に敏感なサンジョヴェーゼが一番好きなブドウと話す。今では珍しいサンジョヴェーゼ100パーセントのキャンティ・クラシコを生産するこだわりの生産者。



フランチェスコ・ダッディ

- 🍷 総所有畑面積 : 約14ha カステリーナ・イン・キャンティ
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質、粘土粘板岩
- 🍷 栽培品種 : サンジョヴェーゼ 90%、マルヴァジアネラ、メルロー、シラー、プティヴェルド

ヴィヴァイオ	デル	カヴァリエル	トスカーナ	ロッソ				
Vivaio	del	Cavaliere	I.G.T.	Toscana Rosso		2016	750ml	赤 ¥2,500

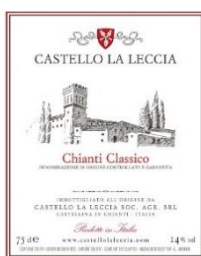
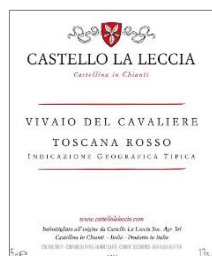
品種：サンジョヴェーゼ 80%、マルヴァジアネラ 20% 樹齢13年
ステンレスタンクを使い、天然酵母で7日間発酵、5ヶ月間熟成。

キャンティ	クラシコ							
Chianti	Classico		750ml	赤	---			

品種：サンジョヴェーゼ（4か所の畑のブドウをブレンド） 樹齢：6~14年
ステンレスタンクを使い、天然酵母で7日間発酵。セメントと榎樽で1年間熟成後、ブレンドしセメントタンクで更に熟成。新樽比率10%

キャンティ	クラシコ	グラン	セレツォーネ	ブルチャーニャ				
Chianti	Classico	Gran	Selezione	Bruciagna		2013	750ml	赤 ¥7,000

品種：サンジョヴェーゼ（単一畑“ブルチャーニャ” 2.2ha） 樹齢：14年
ブドウの出来のいい年のみ造るキュヴェ。ステンレスタンクで発酵させ、36ヶ月間オーストリア産の榎樽で熟成させてから、更に6ヶ月間セメントタンクで熟成。



テロワールと歴史を映し出すサンジョヴェーゼ

モンタルチャーノ市の南、サンタンジェロ・イン・コッレ村にほど近い、丘の上にあるワイナリー。現在はマルチェッロ・ブッチが家族と共に経営している。ワイナリー名の「コレマットーニ」は17世紀から続いた地元の農家名。土地に根差したワイン造りを信条にする生産者である。

所有する計11ヘクタールの畑では、主にサンジョヴェーゼを栽培する。環境に対する意識が非常に高く、2012年に有機認証を取得。ワイナリーの運営にも自然エネルギーを活用している。醸造所は2012年に改装され、新しい装置が整備されてはいるが、伝統を尊重したワイン造りを続けている。ブドウは全て手で収穫、選果し、温度管理装置付きのステンレスタンクで発酵。セラーの地下で、スロベニア産大樽とフランス産大樽を使用し熟成する。

土地の個性が表現された、エレガントなコレマットーニのワインは、サンジョヴェーゼのポテンシャルを感じさせる。



ブッチ夫妻

- 🍷 総所有畑面積： 約 11ha
- 🍷 土壌： 砂質粘土土壌
- 🍷 栽培品種： サンジョヴェーゼ

アドーネ	ロッソ	トスカーノ	bio	2017	750ml	赤	¥2,500
Adone Rosso IGT Toscana							

品種：サンジョヴェーゼ 95%、メルロー 5%

ステンレスタンクで醸造。スマイレやチェリー、ブラックベリーの香り。ドライでバランスがよい。

ロッソ	ディ	モンタルチャーノ	bio	2016	750ml	赤	¥3,500
Rosso di Montalcino							

品種：サンジョヴェーゼ 100% 樹齢：25年

ステンレスタンクで発酵。最低12ヶ月大樽で熟成。スマイレの花やブラックチェリー、野生の黒い果実の香りで、バランスのよい味わい。

ブルネッロ	ディ	モンタルチャーノ	bio	2014	750ml	赤	¥7,000
Brunello di Montalcino							

品種：サンジョヴェーゼ 100% 樹齢：25年

ステンレスタンクで発酵。最低30ヶ月大樽で熟成。瓶詰め後4ヶ月間熟成。木や野生の黒い果実の香り。エレガントでしっかりとしたボディ。



Gargiulo Vineyards

ガルジウロ・ヴィンヤーズ

USA / California

Napa

5750VXから生み出される世界トップクラスのワイン

ガルジウロ・ヴィンヤーズは、年間平均僅か4,500ケースを生産する家族経営のワイナリー。オークヴィル地域に所有する2つの畑から世界トップレベルのワインを造り出している。当主のジェフ・ガルジウロは元々農業に従事していたが、1992年にマネー・ロード・ランチを購入しワイナリーを創業した。この畑を2年間かけて全面的に植え替え、その後2000年に「5750VX」(オークヴィル・クロスロードの意)を購入。2001年に全面植え替えを行った。

高い品質を維持するため、手作業でのワイン造りが行われている。手摘みで収穫されたブドウは3段階の選果を経てから、最終的なブレンドでより複雑な構成要素を得るため、40ある畑の区画ごとに仏産オークの小樽で発酵させている。ブドウ栽培においても、自然の多様性や循環の維持に努め、その恩恵がワインに注がれている。

マネー・ロード・ランチはオークヴィルの中心部で、土壌は深く、砂と粘土の混じり合った層と砂利の多い沖積層が重層化している。昼夜の温度差が非常に大きく、それによって酸味と糖のバランスが理想的なブドウが出来る。明るい色のチェリーやブラックベリーの風味が特徴。

5750VXはオークヴィルを象徴する赤く岩の多い丘の東部に位置する。オークヴィルでは唯一の南向きの斜面で、マネー・ロードから数分の所だが、標高と土壌の違いから異なったワインが出来上がる。砕かれたミネラル豊富な岩石を含む、鉄分の多い粘土質で、午後には南西向きの斜面から涼しい海風が吹く。ユニークな土壌と理想的な条件によって、豊富なミネラルと土を感じさせるワインが造られる。パラやラベンダー、熟れたブルーベリーのアロマが特徴。



ヴァレリー&ジェフ・ガルジウロ夫妻

エイプリル	スーパー	オークヴィル	ブレンド				
Aprile	Super	Oakville	Blend	2012	750ml	赤	¥12,000

畑：シングルエステート／マネーロードレンチ 品種：サンジョヴェーゼ 97%、カベルネソーヴィニヨン 3%
16ヶ月間フランス産樽(42%新樽)にて熟成

マネー	ロード	ランチ	メルロー				
Money	Road	Ranch	Merlot	2012	750ml	赤	¥12,000
				2015			¥12,500

畑：シングルエステート／マネーロードレンチ 品種：メルロー、カベルネソーヴィニヨン
18ヶ月間フランス産樽(52%新樽)にて熟成

マネー	ロード	ランチ	カベルネ	ソーヴィニヨン			
Money	Road	Ranch	Cabernet	Sauvignon	2012	750ml	赤
					2015		¥18,000
							¥18,000

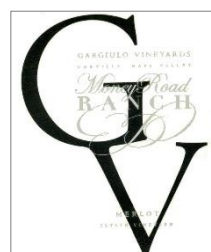
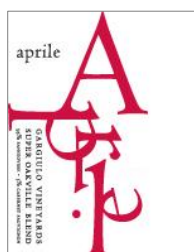
畑：シングルエステート／マネーロードレンチ 品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー
フランス産の樽で20ヶ月間(78%新樽)にて熟成

ジー	メジャー	カベルネ	ソーヴィニヨン				
5750VX	G Major	7	Cabernet	Sauvignon	750ml	赤	---

畑：シングルエステート／5750VX 品種：カベルネソーヴィニヨン86%、カベルネフラン8%、プティヴェルド4%、メルロー 2%
発酵はフランス産の小樽と小さなタンクで行う。スキンコンタクトを1週間近く行ってからプレスにかけ、94%フランス産新樽で熟成させる。

カベルネ	ソーヴィニヨン						
5750VX	Cabernet	Sauvignon	2015	750ml	赤	¥60,000	

畑：シングルエステート／5750VX スクリーミング・イーグルとラッドの間の区画 品種：カベルネソーヴィニヨン100%
フランス産樽で19ヶ月間熟成(90%新樽)



Kistler Vineyards / Occidental

キスラー・ヴィンヤーズ / オクシデンタル

USA / California
Sonoma

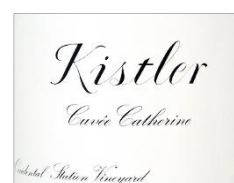
世界最高峰のピノワールとシャルドネ

1978年にキスラー家が創業した小規模なワイナリー。プルゴーニュの伝統的な技法を使い、世界に通じるシャルドネとピノワールを生産している。生産量が少なく希少なワインは、限られた顧客のみに販売される。

主に自社畑のブドウを使うが、ナパやソノマ西部一帯の優良な畑からもブドウを仕入れ、現在、年間約2,500ケースを出荷している。自然のバランスを尊重したきめ細かいブドウ栽培を行い、全て単一畑からワインは造られる。生産量は1エーカー当たり平均2.5トン。シャルドネの10種全てのキュヴェが同じ工程で醸造され、違いはブドウ畑のみ。土着の酵母で発酵し、樽は仏産オークを使用。ワインは全て無濾過、無清澄である。シャルドネは樽で発酵、そのままシュールリーで11～18ヶ月熟成。ピノワールはプルゴーニュ式の小さな開放タンクで発酵、14～18ヶ月樽熟成される。

スティーヴ・キスラーは、創業前2年間リッジ・ヴィンヤードでアシスタントを務め、醸造とワイナリー全体を統括する。研究と商業面を担当するマーク・ピクスラーは、大学で7年間化学の教鞭をとった後、フェッツァー・ヴィンヤードで2年間働いた。醸造アシスタントを務めるジェイソン・ケスナーは、ハドソン・ヴィンヤードで働き、2008年にキスラーに加わった。

名実共にカリフォルニアを代表するワイナリー。



マックレア	ヴィンヤード	ソノマ	マウンテンズ	シャルドネ		
McCrea	Vineyard	Sonoma	Mountains	Chardonnay	750ml	白 Open
ダットン	ヴィンヤード	ソノマ	コースト	シャルドネ		
Dutton	Vineyard	Sonoma	Coast	Chardonnay	750ml	白 Open
ダレル	ヴィンヤード	S	カーネロス	シャルドネ		
Durell	Vineyards	Carneros	Chardonnay	750ml	白 Open	
パームリー	ーヒル	ストーン	フラット	ヴィンヤード	シャルドネ	
Parmelee-Hill	Stone	Flat	Vineyard	Chardonnay	750ml	白 Open
ハドソン	ヴィンヤード	カーネロス	シャルドネ			
Hudson	Vineyards	Carneros	Chardonnay	750ml	白 Open	
トレントン	ロードハウス	ソノマ	コースト	シャルドネ		
Trenton	Roadhouse	Sonoma	Coast	Chardonnay	750ml	白 Open
ハイド	ヴィンヤード	カーネロス	シャルドネ			
Hyde	Vineyards	Carneros	Chardonnay	750ml	白 Open	
ヴァイン	ヒル	ヴィンヤード	ソノマ	コースト	シャルドネ	
Vine Hill	Vineyard	Sonoma	Coast	Chardonnay	750ml	白 Open
キスラー	ヴィンヤード	ソノマ	マウンテンズ	シャルドネ		
Kistler	Vineyard	Sonoma	Mountains	Chardonnay	750ml	白 Open
キスラー	ヴィンヤード	キュヴェ	キャサリン	ソノマ	マウンテンズ	シャルドネ
Kistler	Vineyard	Cuvée	Cathleen	Sonoma	Mountains	Chardonnay
キスラー	ヴィンヤード	ソノマ	コースト	ピノ	ノワール	
Kistler	Vineyard	Sonoma	Coast	Pinot	Noir	750ml 赤 Open
ソノマ	コースト	ピノ	ノワール			
Sonoma	Coast	Pinot	Noir	750ml	赤 Open	
オクシデンタル	キュヴェ	ナタリー	シルバー	ベルト	ピノ	ノワール
Occidental	Cuvée	Natalie	Silver	Belt	Pinot	Noir
オクシデンタル	キュヴェ	キャサリン	ピノ	ノワール		
Occidental	Cuvée	Catherine	Pinot	Noir	750ml	赤 Open
オクシデンタル	ボデガ	ヘッドランズ	キュヴェ	エリザベス	ピノ	ノワール
Occidental	Bodega	Headlands	Cuvée	Elizabeth	Pinot	Noir
					750ml	赤 Open

※在庫、価格に関しましてはお問い合わせください。

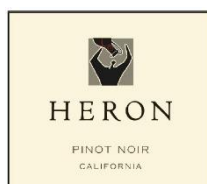
コンセプトは地球上の最高の場所から美味しいワインを造り出す

当主であり醸造家のラエリー・ヘロンは、子供時代を四大陸で生活し、旅することや冒険を愛する心を持ち、好奇心旺盛で世界中の文化、食べ物、ワインに強く興味を持つようになる。そしてボルドーでのワイン造り、デンマークでのレストラン開業、ワインの輸入業、マスターオブワインの勉強など様々なことに挑戦してきた。そして彼女が選んだ道が、自社畑を所有せず世界の優れたワイン産地で優良なブドウ栽培家と契約してブドウ買い付け、美味しいワインを造り出すというワインメーカーだった。現在は、カリフォルニアとフランス南西部並びにスペインでワイン造りを行う。買い付けるブドウは、可能な限り有機栽培の認証を受けているか、その精神で栽培している畑。ピオディナミ、もしくは最低限でも持続可能な農法でブドウを栽培している畑を選ぶ。芳醇でゆっくりと時間をかけて完熟するブドウを求めて、ほとんどの契約する畑は乾燥農法でブドウを栽培し、標高が高く、海洋性気候の地域であり、また樹齢の古いブドウを選んでいる。ワイン造りでは「less is more」の哲学を信念としている。手作業で完熟のピーク時に収穫したブドウは、選果をして、優しくゆっくりと時間をかけて醸造を行う。樽はフランス産にこだわり、中には自らカスタマイズしたトロンセ産の樽も使用している。彼女のワインは、高アルコールの力強いワインではなく、新鮮味があり品格、バランスを重視している。



ラエリー・ヘロン

シャルドネ Chardonnay Mendocino	2017	750ml	白	¥3,500
畑：ポッター・ヴァレー、メンドシーノ 冷涼地域ドライファームのブドウを使用：ラシアン・ヴァレーはエレガントさ、ミネラル感とトーンの高さを、カーネロスは骨格と複雑味、またサンタマリアは薫り高さを与える。それぞれ別々にステンレスタンクで仕込み、乳酸発酵はかけない。発酵並びに熟成に一切樽を使わない。				
ソーヴィニヨン ブラン Sauvignon Blanc Mendocino	2017	750ml	白	¥3,500
畑：ホブランド（90%）、ヨントヴィル（10%） 100%有機栽培のブドウを使用。ホブランドの気候は寒暖差が非常にあり、完熟した果実の風味とともにきりっと締まった酸味を持つソーヴィニヨンブランの栽培に非常に適している。全房をプレスし、3週間かけてゆっくりと低温で発酵させる。樽は使用せず、シュールリーも行わない。				
メルロ Merlot California	2015	750ml	赤	¥3,500
畑：ルサフォードとクラークスベルグふたつのアペラシオンのブドウを使用。 ベースは品質の高いカベルネソーヴィニヨンとメルローが栽培されるナバ・ヴァレーのルサフォードのブドウを使うとともに、この地の典型的な力強いタンニンを柔らかにするために、内陸の涼しい、柔らかなチェリーなどの果実の産地で知られるクラークスベルグ産のメルローをブレンドする。1〜3年落ちのフランス、サウリー社製樽で14か月間熟成。				
カベルネ ソーヴィニヨン Cabernet Sauvignon California	2017	750ml	赤	¥3,500
畑：パソロプレスとクラークスベルグ ふたつのアペラシオンのブドウを使用。主に品質の高いカベルネソーヴィニヨンとメルローが栽培されるセントラルコーストのパソロプレスのブドウを使い、タンニンを和らげるために涼しい内陸のクラークスベルグのブドウを加える。3〜5年落ちのフランス、サウリー社製樽で約14か月間熟成。				
ピノ ノワール Pinot Noir California	2017	750ml	赤	¥3,500
畑：モントレイ、クラークスベルグ カリフォルニアの涼しく、海洋性気候のいくつかの地域で、持続可能農法で栽培するピノノワールのみをエレガントにブレンドして造る。発酵前に低温浸漬により最大限に果実味と色味を抽出する。フランス、ブルゴーニュ産の2〜3年落ちの樽で10ヶ月間熟成。				
ラエリー カベルネ ソーヴィニヨン Laely Cabernet Sauvignon Napa	2012	750ml	赤	¥8,000
畑：ハウエルマウンテンのカベルネソーヴィニヨン40%、ルサフォードのカベルネソーヴィニヨン35%、アトラスピークのカベルネソーヴィニヨン15%、オークヴィルのプティヴェルド10% 醸造：フランス、セガン・モロー製の新樽を33%、2年落ちの樽を使用してバランスを取り、5回澱引きを行いながら24か月間熟成させる。				



Armagnac Delord

アルマニャック・ドロア

Armagnac

Bas-Armagnac

昔ながらの製法にこだわるアルティザン

1893年、蒸留家プロスパー・ドロアはアルマニャックで素晴らしいオードヴィーに巡り合い、アルマニャック・ドロア・ブラザーズの前身となる蒸留所を立ち上げた。その後息子であるガストンとジョルジュが蒸留酒アルマニャックへの情熱と蒸留釜を引き継ぎ、今日では、ガストンの息子であるジャックとピエール、さらに次世代を担うジェロームとシルヴィアンが伝統を守り続けている。

ドロア社の42ヘクタールの畑はバ・アルマニャック(アルマニャック西部)に位置し、ユニブラン、コロンパール、パコおよびフォルブランシュの4種類の白ブドウを栽培している。冬に行われる蒸留工程で使用されている古いシーア・アルマニャック・アラビックは、「世界中の金を集めても、交換できない」くらいドロア家にとって大切なものといえる。生産量は1時間に30リッター以下と限られている。

昔ながらの製法にこだわる職人的な造りの蒸留所。一本一本手作業で蠟の刻印を行う。



ドロア家

バ アルマニャック
Bas-Armagnac VSOP

700ml Alc.40% ¥4,000

少なくとも5年の熟成期間を経て瓶詰めされるアルマニャック V S O P

バ アルマニャック
Bas-Armagnac XO

700ml Alc.40% ¥6,500

ヴァンテージ バ アルマニャック
Vintage Bas-Armagnac

Alc.40% 500ml

1960	¥65,000	木箱入
1961	¥58,000	木箱入
1962	¥30,000	木箱入
1963	¥28,500	木箱入
1965	¥26,000	木箱入
1968	¥23,000	木箱入
1970	¥21,000	木箱入
1973	¥16,000	
1977	¥11,000	
1978	¥12,000	
1982	¥10,000	
1990	¥8,500	



Calvados Lecompte

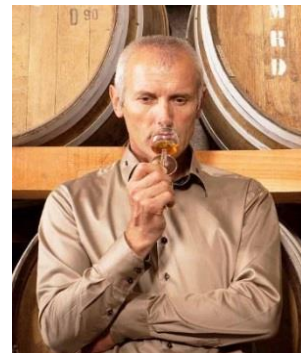
カルヴァドス・ルコント

Calvados
Calvados Pays d'Auge

セラーマスターの匠なブレンドで香りとお味のバランスを追求

アレクサンドル・ルコントが1923年に始めた事業を原点とする、職人造りの伝統を守り続ける、カルヴァドスの中でも最上のプレミアムカルヴァドスの生産者。蒸留所は、カルヴァドス・ペイドージュ(AOC)の中心にあるクレソン村にある。ペイドージュ産のリンゴだけを原料とし、50〜60種類のリンゴを使用する。丁寧に圧搾、ゆっくりと醸し、銅製の単式蒸留機で2回蒸留を行う。その後、品質検査を経てオーク樽で最低2年間熟成。

ヴィンテージや長期熟成タイプは、ストレートでゆっくりと味わいたいが、若々しさを感じるカルヴァドスは、ロックでもソーダ割りでもおいしい。フロズン・カクテルにして飲むのもおすすめ。ちなみに、パリの有名なホテル・リッツの「バー・ヘミングウェイ」では、カルヴァドスをベースにするカクテルにルコント社の「カルヴァドス・オリジナル」を使用している。



蒸留マスター
リチャード・ブレヴェル

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	オリジナル				
Calvados	Pays	d'Auge	Original	700ml	Alc.40%	¥4,200	

みずみずしいカルヴァドスと熟成したカルヴァドスを絶妙にブレンド。若いカルヴァドスとしてはバランスがよく、まろやか。透明感のある麦色香り、繊細でフルーティー、熟した柑橘類の香り、リンゴの軽快さを残しつつ、余韻は熟成感が前面に出てくる。

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	サンカン				
Calvados	Pays	d'Auge	5ans	700ml	Alc.40%	¥7,000	2019/6入荷予定

カルヴァドス・ルコント5年はフルーティーさが特徴。繊細でほのかな樽の香りと、軽やかで生き生きとしたリンゴの風味が絶妙に混ざり合う。はじめに新ダルに入れ熟成した後、古樽の中で熟成される為、繊細なバニラの風味が感じられる

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ドウザン				
Calvados	Pays	d'Auge	12ans	700ml	Alc.40%	¥12,000	2019/6入荷予定

素晴らしいバランスを持つ、ルコントの12年物カルヴァドス・ペイドージュ。セラーマスターのブレンド技術が凝縮されている。余韻の長さが印象的。熟成から生まれたシナモン、ナツメグ、カルダモンのようなスパイシーさが感じられる。

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ディズユイタン				
Calvados	Pays	d'Auge	18ans	700ml	Alc.40%	¥25,000	

小樽で長期熟成させた後、アロマが全て溶け込み豊かで完璧にまろやかに仕上がるために更に大樽に移しかえ熟成させる。柔らかな樽の香りが漂う中にはっきりとしたはちみつの香りと、繊細で美味しそうなアップルタルトの風味がハーモニーを醸し出す。このカルヴァドスは最上のエレガントさと質感を持ち、濃縮したリンゴの風味がベルベットのようになややか。

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ヴァンサンカン				
Calvados	Pays	d'Auge	25ans	700ml	Alc.40%	¥38,000	

スモーキーな香りとフルーツコンフィのアロマが特徴。上質なリンゴの香りの中にルバーブのジャム、ブルーコンフィ、スモーキーさが、醸造マスター・リシャードの長期間のテイastingにより生まれたカルヴァドス。

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ヴィンテージ				
Calvados	Pays	d'Auge	Vintage	1988	700ml	Alc.40%	¥50,000

ローストしたリンゴやバニラ、グリルアーモンドなどの濃厚な香りの後に、オレンジコンフィやハチミツ、シナモンなどの香りが感じられる。25年という長い期間熟成を経たこのカルヴァドスは、ルコントのセラーマスターとして費やした年月であり、特別なヴィンテージとして1988本造られた。



最高の素材と蒸留技術から引き出されたエッセンス

ジャン・ポール・メッテ社はアルザス地方リボーヴィレ村を本拠とし、様々な種類の果実や食材から最高品質のオードヴィーやアルザス・フルーツブランデーを生産する。1960年に創業者ジャン・ポール・メッテが、小さな蒸留機で伝統的なオードヴィーを造り始めたことから始まる。1985年にフィリップ・トラベが加わり、すべてのノウハウを受け継ぎ、後にセラー・ディスティラーとなり、1998年に妻ナタリーと共に蒸留所を受け継いだ。受け継いだ後も蒸留所の名前は変更せずに創業者メッテ氏の伝統技術、品質へのこだわりを貫き今日の名声確立していく。2018年フィリップの急逝により息子のティモティーとフィリップの妻のナタリーが伝統を引き継いでいる。



フィリップ・トラベ

ジャン・ポール・メッテは、原料に徹底したこだわりをもっている。厳選された最高品質の原料を使用し、個性のある製品を造っている。醸しと発酵は自然に行われ、リキュールを除き、すべての工程を通して糖や酵母の添加は行わない。また、発酵タンクを人工的に温度調節することもない。糖分の高い果物は、熟した果実をタンクに入れ、6～8週間発酵後、2回蒸留を行い、リボーヴィレの天然水で加水して45度にする。ベリーや花、根やスパイスといった糖分の低い原料は、5日から4か月間、75度以上のブドウベースのスピリッツにマセラシオン(浸漬)する。この工程によって原料のもつ味や複雑なアロマが抽出される。そして蒸留を1回行う。品質にこだわるため、蒸留機はあえて小さい容量の100ℓ、130ℓ、150ℓ、3つのシャラント式銅製ポットスティルを使用。蒸留してできあがった原酒は、最低6年ステンレスタンクで熟成される。タンクは屋外に置かれ、気温差が熟成により影響を与える。オールダージュはデミジョンのガラス瓶で最低25年の熟成を経て瓶詰めされる。

伝統的な造りを家族で受け継ぐ、職人的気質の生産者。彼らの生み出すオードヴィーは「オードヴィーの法王」とも称される。

<Liqueur リキュール>

クレーム ド カシス Crème de Cassis	カシス	350ml	Alc.20%	¥5,100	製菓用
リキュール ド ペシュ Liqueur de Pêche	桃	350ml 700ml	Alc.25%	¥4,100 ¥6,800	製菓用
リキュール ド ジャンジャンブル Liqueur de Gingembre	生姜	350ml	Alc.25%	¥4,100	製菓用
リキュール ド シャテーヌ Liqueur de Chataigne	栗	350ml	Alc.25%	---	製菓用
リキュール ド ノワゼット Liqueur de Noisette	ヘーゼルナッツ	350ml	Alc.25%	---	製菓用
リキュール ド パン デビス Liqueur de Pain d'Epices	パンデビス	350ml	Alc.35%	¥4,100	製菓用

<Eau de Vie オードヴィー>

キルシュ Kirsch	サクランボ	350ml 700ml	Alc.45%	¥5,800 ¥10,000	製菓用
ヴィエイユ ミラベル Vieille Mirabelle	黄すもも	350ml	Alc.45%	¥5,500	製菓用
アブリコ Abricot	アップリコット	350ml	Alc.45%	¥5,500	製菓用
グリオット Griotte	ブラックチェリー	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
ポワール ウィリアムズ Poire Williams	洋ナシ	350ml	Alc.42%	---	製菓用
カシス Cassis	カシス	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
マール ド ゲヴールツトラミネール Marc de Gewürztraminer	ケヴールツトラミネール	350ml	Alc.45%	¥5,100	製菓用
マール ド ゲヴールツトラミネール ヴァンダンジュ タルディヴ Marc de Gewürztraminer Vendanges Tardives 1990	ケヴールツトラミネール	350ml	Alc.45%	¥8,000	製菓用
フランボワーズ Framboise	フランボワーズ	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
プリュネル ソヴァージュ オール ダージュ Prunelle Sauvage Hors d'Age	スピノサスモモ	350ml	Alc.45%	¥25,000	製菓用

<Spiritueux スピリチュール>

アスペルジュ Asperge	アスパラガス	350ml	Alc.45%	¥5,800	
ジャンジャンブル Gingembre	生姜	350ml	Alc.45%	¥5,800	
パン デビス Pain d'Épices	パンデビス	350ml	Alc.45%	¥5,800	
ポワール シシュアン Poivre Sichuan	花椒	350ml	Alc.45%	¥5,800	
フルール ド スロー Fleur de Sureau	エルダーフラワー	350ml	Alc.45%	¥5,800	
ベ ド ジュニエーヴル Baie de Genievre	ジュニパーベリー	350ml	Alc.45%	¥5,800	
トリュフ デュ ペリゴール Truffe du Périgord	トリュフ	350ml	Alc.45%	¥12,000	製菓用

