



Direct Import Wine List

October 2020



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 Stephane Magnien	17
Domaine Rollin	18
Domaine Ragot	19
Domaine de la Sarazinière	20
Maison Valette	21
Domaine de la Grand Cour	22
Condamine-Bernard	23

🍷Côtes du Rhône🍷

Stéphane Ogier	25,26
Domaine du Montillet	27
Domaine Auguste Clape	28
Domaine du Banneret	29
Domaine Les Goubert	30

🍷Provence & Corse🍷

Domaine du Deffends	32
Famille Sumeire	33
Domaine Antoine Arena	34,35
Domaine Renucci	36
Domaine Clos Canarelli	37

🍷Languedoc & Roussillon🍷

Château d'Oupia	38
Domaine Vial Magnères	39

🍷Sud-Ouest🍷

Domaine Capmartin	41
Domaine Clos Uroulat	42

🍷Bordeaux🍷

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

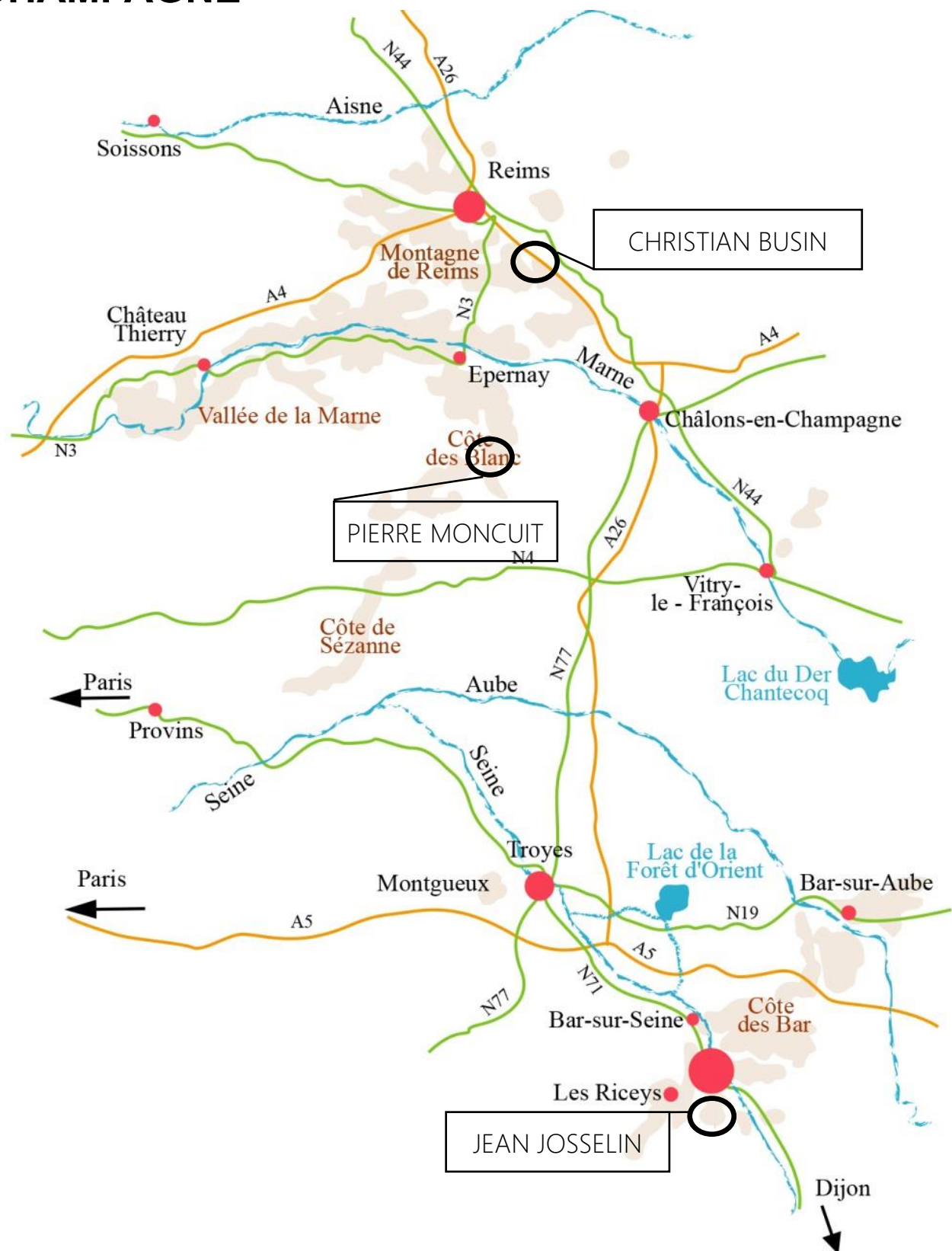
🍷Other countries🍷

[SPAIN] Cava Naveran	46
[ITALY] Collemattoni	47
[USA] Gargiulo Vineyards	48
[USA] Kistler Vineyards / Occidental	49
[USA] Heron Wines	50

HARD LIQUOR & LIQUEUR

[ARMAGNAC] Armagnac Delord	51
[CALVADOS] Calvados Lecompte	52
[EAU DE VIE & LIQUEUR] Jean-Paul Metté	53,54
[WHISKY] James Eadie	55
[VODKA] Laplandia	56

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。



娘ヴァレリーとニコール

🍷	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	750ml	泡	¥6,000
Brut	Cuvée	Hugues	de	Coulmet	NV	1500ml		¥13,000

品種: シャルドネ100% 樹齢: 約45年 ドサージュ: 7g/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な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	375ml		¥4,500	入荷待ち
Brut	Cuvée	Pierre	Moncuit-Delos	Grand	Cru		NV	750ml	泡	¥6,600	入荷待ち
							NV	1500ml		¥14,500	
							NV	3000ml		¥33,000	

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: 7g/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: 3.5g/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				

ノン	ドゼ	ミレジメ	グラン	クリュ	2005	750ml	泡	¥13,000
Non	Dosé	Millésime	Grand	Cru				

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: 7g/ℓ ノンドゼ: 0g/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	2005	750ml	泡	¥16,000
Brut	Cuvée	Nicole	Moncuit	Vieille	Vigne	Grand	Cru		1500ml		¥35,000

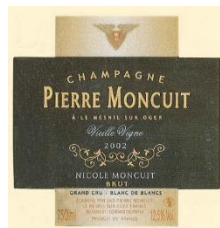
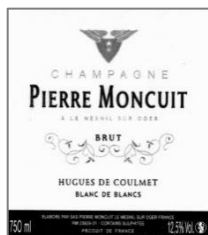
品種: シャルドネ(メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢: 約50年 ドサージュ: 7g/ℓ 瓶内熟成: 5年以上

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ス女史が務め、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 入荷待ち

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：ナディース女史



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×ピノワールの新しいスタイル

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・デ・パールの ジェ・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を経営している。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・デ・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℃の気温に保ったカーブで熟成行う。エレガントで素晴らしいフィネスとテロワール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、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」を取得している。

🍷 総所有畑面積	:	約11.7ha	コート・デ・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
---	----	-----------------	---	-------------------

品種：ピノノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：6g/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つの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：ピノノワール100% 樹齢：35年 ドサージュ：3〜4g/ℓ 瓶内熟成：3年半〜4年
所有する畑の最上の区画のピノ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造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、コルマールから北西に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、収穫量に応じてフードル(大樽)とステンレスタンクの両方を使用。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

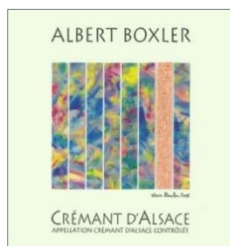


ソンメルベルグ畑

- 🍷 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 Dalzass Crémant d'Alsace	2016	750ml	泡	¥4,200
瓶内熟成 : 2 年				
エデルツヴィッカー Edelzwicker	2017	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	2018	750ml	白	¥3,500
ピノ Pinot Blanc R	2017	750ml	白	¥4,000
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	2018	750ml	白	¥3,500
シルヴァネール Sylvaner	2016	750ml	白	¥4,000
ミュスカ Muscat	2016	750ml	白	¥5,000

ミュスカ Muscat	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand	2018	750ml	白	¥7,000	
リースリング Riesling				2018	750ml	白	¥5,500	
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand	2015	750ml	白	¥8,500	
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg	2017	750ml	白	¥7,000	
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg	2017	750ml	白	¥10,000	
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg		500ml	白	--	
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	Reserve			2017	750ml	白	¥5,800	
ゲヴェルトトラミネール Gewurztraminer	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand	2015	750ml	白	¥8,500	
ゲヴェルトトラミネール Gewurztraminer	ボ ラ ン Boland	ヴァンダンジュ Vendanges	タルディヴ Tardives	2015	500ml	白	¥6,800	
ピノ Pinot	グリ Gris	レゼールヴ Réserve		2014 2015	750ml	白	¥5,800 ¥5,500	
ピノ Pinot	グリ Gris	ヘ イ ン ブ ール Heimbourg	ヴァンダンジュ Vendanges	2015	500ml	白	¥6,800	
ピノ Pinot	グリ Gris	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand	2011	500ml	白	¥10,000
ピノ Pinot	ノワール Noir			2017	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 Pinot	ノワール Noir			2016 2017	750ml 750ml	赤	¥7,000 ¥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ュロン

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デ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。ビ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。モンデューズの他、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。



ベアトリスとルイ・マニャン夫妻

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。

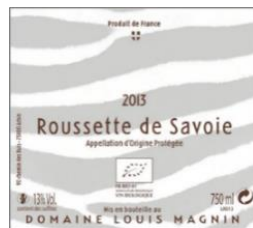
- 🍷 総所有畑面積 : 約 8ha
- 🍷 土壌 : 粘土、石灰質土壌
- 🍷 栽培品種 : モンデューズ、ルーサンヌ(=ベルジュロン)、アルテス(=ルーセット)、ジャケール

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。
口当た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。



Domaine de Montbourgeau

ドメーヌ・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。ドメーヌ・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、少量のトルソーとプルサ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、プルサル

クレマン デュ ジュラ	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	2015	750ml	白	¥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	2015	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	2011	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 パイユ レトワール	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	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。

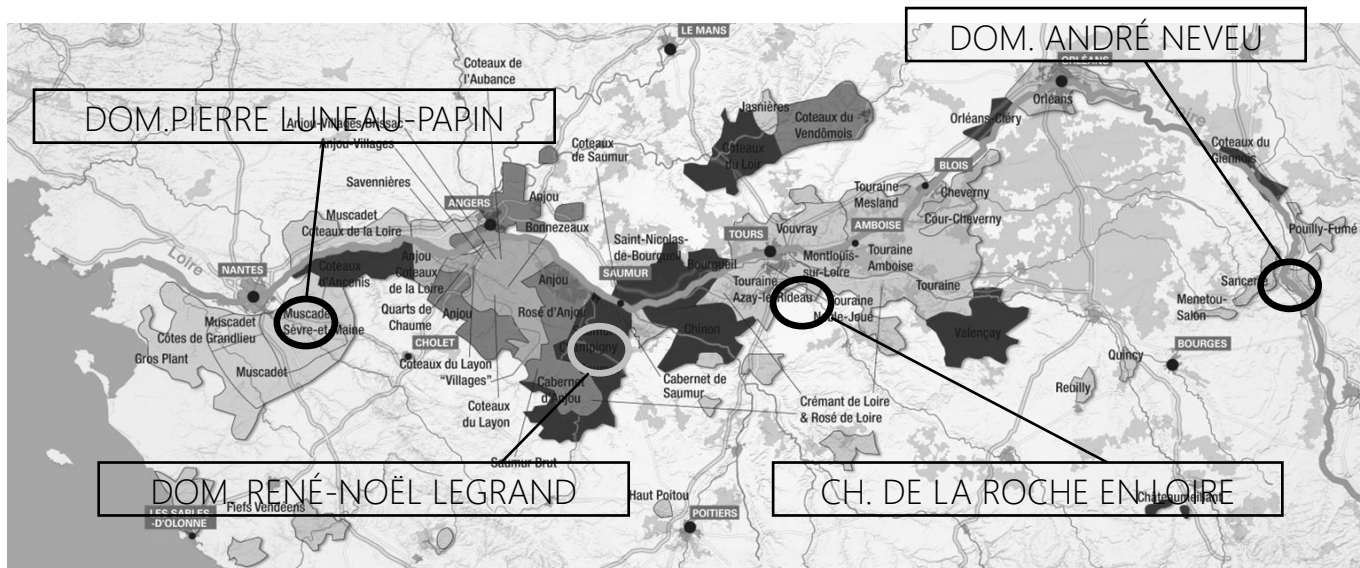
プルサル コート デュ ジュラ	750ml	赤	--
-----------------	-------	---	----

品種：プルサル 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 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	Alc.17%	750ml	VDL	¥5,500
--------------	---------	-------	-----	--------

シャルドネのブドウ果汁とアルコール 50%のマール・デュ・ジュラを 2：1 の割合でブレンドし、3 年間樽熟成。ジャムの様なフルーティーな香り、マロンを思わせる丸みのある甘い味わい。

LOIRE



Domaine René-Noël Legrand

Loire
Anjou&Saumur

ドメヌ・ルネ・ノエル・ルグラン

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すばらしいテロワール。



- 🍷 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 ロジラン
Saumur Champigny Les Rogelins

750ml 赤 --

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、ピノノワール、ガメイ

エル	ブリュット	メゾット	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	2018	750ml	白	¥2,800
Muscadet	Sèvre	et	Maine	Sur	Lie	Le	Verger	2016	1500ml		¥6,500

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。食事に合わせやすく、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	ドール	2018	750ml	白	¥3,700
Muscadet	Sèvre	et	Maine	Sur	Lie	"L"	d'Or				

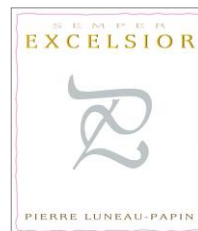
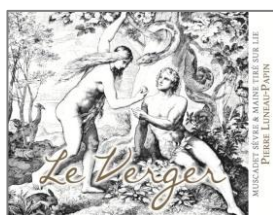
品種：ミュスカデ 樹齢：40年 土壌：両雲母花崗岩
シュールリーで11ヶ月間熟成。非常に厚みがあり、余韻が長く続くワイン。

ミュスカデ	セーヴル	エ	メーヌ	グラ	アナ	bio	2016	750ml	白	¥5,000
Muscadet	Sèvre	et	Maine	Gula	Ana					

品種：ミュスカデ 樹齢：45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 Ecocertの有機認証
シュールリーで20ヶ月間熟成。ガラス張りのコンクリートタンク、タランソ産の樽、フドールを使用。

ミュスカデ	セーヴル	エ	メーヌ	エクセルシオール	2013	750ml	白	¥6,500
Muscadet	Sèvre	et	Maine	Excelsior				

品種：ミュスカデ 樹齢：70年の古木 土壌：雲母片岩
発酵後にバドナージュをかけ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。



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。キュヴェ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。



ルイ・ジャン・シルヴォス

- 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

シュナン	ペティアン	ブリュット						
Chenin Pétillant Brut					2018	750ml	泡	¥3,600

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	リドー					
Touraine Azay-le-Rideau Cuvee Colette					2016	750ml	白	¥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					2018	750ml	赤	¥3,200

品種：グロロー 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。
フレッシュなプルーン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	マルベック					
Touraine Rouge Cabernet Franc & Marbec					2016	750ml	赤	¥3,600

品種：グロロー 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。

トゥーレーヌ	アゼ	ル	リドー	ロゼ	ド	グロスロ					
Touraine Azay-le-Rideau Rose de Groslo								2018	750ml	ロゼ	¥3,200

品種：グロロー 100%



土壌の違いでサンセールの多様性を表現

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、サンセールの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

サンセール	シレックス	ル	グラン	フリカンボー				
Sancerre	Silex	Le Grand	Fricambault		2018	750ml	白	¥3,300

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。

サンセール	レ	ロング	ファン					
Sancerre	Les Longues	Fins			2018	750ml	白	¥3,300

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。

サンセール	ル	マノワール	ヴィエイユ	ヴィーニュ				
Sancerre	Le Manoir	Vieilles Vignes			2018	750ml	白	¥3,700

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。

サンセール	レ	モン	ダネ					
Sancerre	Les Monts	Damnés			2017	750ml	白	¥4,500

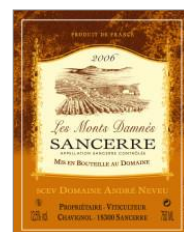
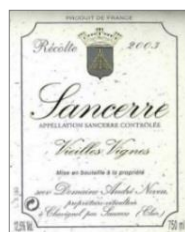
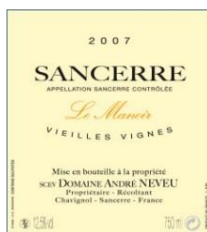
品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：20年 土壌：粘土石灰質
10～12日間、ステンレスタンクで発酵。レ・モン・ダネは、完全な南向き急斜面の丘でサンセールの最良な畑の1つ。豊かなミネラル感と果実味、フレッシュな酸を持ち、厚みがあり余韻も長い。

サンセール	ロゼ	ル	グラン	フリカンボー				
Sancerre	Rosé	Le Grand	Fricambault		2017	750ml	ロゼ	¥3,300

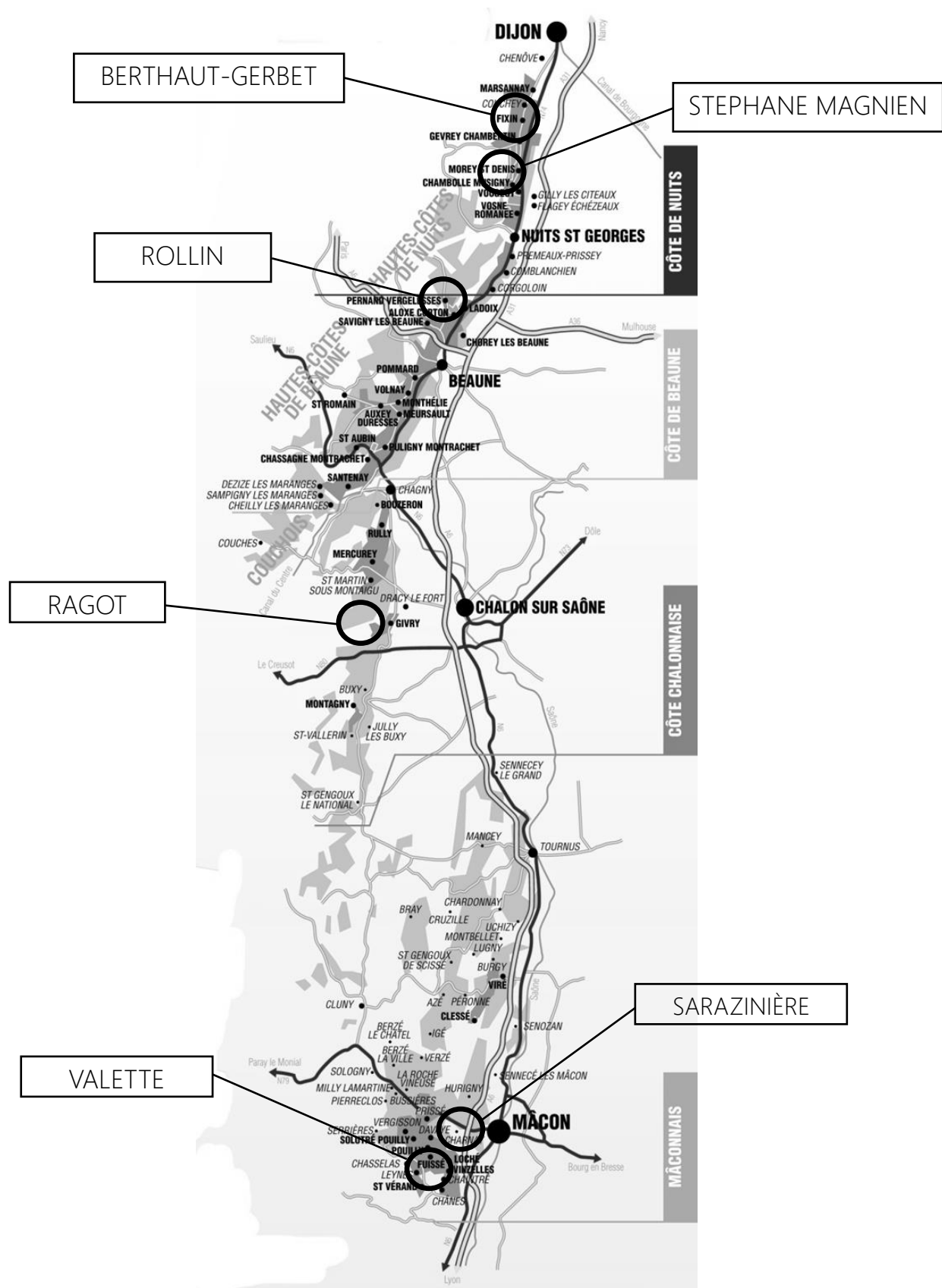
品種：ピノノワール 樹齢：25～30年 土壌：シレックスと石灰質
セニエ方式にて醸造。10～12日間、ステンレスタンクで発酵。
率直でボリューム感もしっかりとある口当たり。酸味もしっかりしていて、心地よい新鮮味が感じられる。フランボワーズやイチゴの風味。

サンセール	ルーージュ							
Sancerre	Rouge	Vieilles Vignes			2016	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	2018	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 プルミエ クリュ モンマン Chablis 1er Cru Montmains	2017	750ml	白	¥4,700
	2018	375ml		¥3,200

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 グラン クリュ ブーグロ Chablis Grand Cru Bougros	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実践。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

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ Bourgogne Hautes Côte de Nuits	2017 750ml 赤 ￥4,500
---	---------------------------

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。10%の新樽で10か月間熟成。

ヴォーヌ ロマネ Vosne-Romanée	2017 750ml 赤 ￥11,000
------------------------------------	----------------------------

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)

ヴォーヌ ロマネ ブルミエ クリュ レ プティ モン Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts	2017 750ml 赤 ￥16,500
---	----------------------------

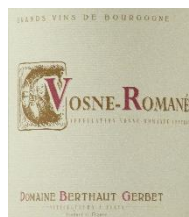
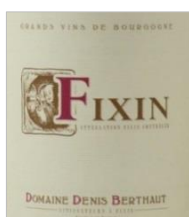
品種：ピノノワール 樹齢：50年以上
開放タンクにて最高32°Cで発酵。樽で18か月間(12か月間は若い樽)熟成させる。新樽は1/3はを1年間使用。

クロ ヴージュ グラン クリュ Clos Vougeot Grand Cru	2016 750ml 赤 ￥28,000
	2017 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)	2014 750ml 赤 ￥22,000
--	----------------------------

品種：ピノノワール 平均樹齢：1/2 50年、1/2 25年



Domaine Stephane Magnien

ドメヌ・ステファン・マニャン

Bourgogne
Morey-Saint-Denis

4代続くモレ・サン・ドニの名門

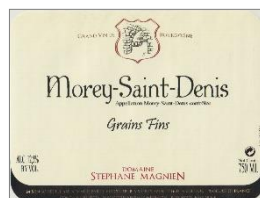
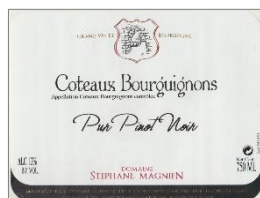
1789年創業の、モレ・サン・ドニ村の名門マニャン家は4代続く家族経営のドメヌ。現当主のステファンは2002年に家業に加わり、2008年に父のジャン・ポールからドメヌを引き継いだ。

ジュヴレ・シャンベルタンとシャンボール・ミュジニーに挟まれた、コート・ド・ニュイの中心部に位置し、4.5haの畑を所有する。この地の伝統的な手法を守りながら、ブドウは全て代々一切除草剤を使用せず、リュットレゾネ農法で栽培する。醸造方法も野生酵母で発酵を自然に任せてゆっくりと行い、ピュアでありながらも凝縮感のあるアロマ、アペラシオンの個性、フィネスや品格を大切にしたい最上のワイン造りを目指している。



ステファン・マニャン

- 🍷 総所有畑面積 : 4.5ha
- 🍷 土壌 : 粘土石灰質、砂利質
- 🍷 栽培品種 : ピノノワール (ピノファン)



コトー ブルギニオン	2018	750ml	赤	¥3,500
Coteaux Bourguignons "Pur Pinot Noir"				

品種：ピノノワール 樹齢：約30年 土壌：粘土石灰質
完全除梗し、天然酵母で発酵。約12ヶ月間古樽で熟成させる。このドメヌの一番新しいキュヴェ。他のグランヴァンと同様の造りだが、フィネスとエレガントさを併せ持つ、コストパフォーマンスが高いスタンダードのピノノワールに仕上がった。

モレ サン ドニ グレン ファン	2018	750ml	赤	¥7,500
Morey-Saint-Denis "Grains Fins"				

品種：ピノノワール 樹齢：40年 土壌：砂利質
完全除梗し、天然酵母で発酵。古樽で約16か月間（12ヶ月間樽で熟成後、3~4ヶ月間ステンレスタンク）熟成。
モレ・サン・ドニの二つの区画Bas ChenveriesとCrais-Gillonsの比較的若いピノファンを選び、ブレンドして造る

モレ サン ドニ オー プティット ノワ	2018	750ml	赤	¥12,000
Morey-Saint-Denis 1er Cru Aux Petites Noix				

モレ サン ドニ レ モン リュイザン	2018	750ml	赤	¥13,000
Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Monts Luisants				

シャンボール ミュジニー レ サンティエ	2018	750ml	赤	¥13,000
Chambolle-Musigny 1er Cru « Les Sentiers »				
	2018	1500ml		¥28,000

品種：ピノノワール 樹齢：50年 土壌：粘土石灰質
完全除梗し、天然酵母で発酵。約16か月間（12ヶ月間樽で熟成後、3~4ヶ月間ステンレスタンク）熟成。
モレ・サン・ドニとボンヌ・マール特級に隣接する一級畑。繊細で凝縮感もあり、余韻にも素晴らしい複雑味や非常にコクのあるシャンボールのワインそのものの味わい。

シャルム シャンベルタン	2017	750ml		¥25,000
Charmes Chambertin				
	2018	750ml	赤	¥25,000
	2018	1500ml		¥52,000

自然のバランスを重視し出来るだけ手を加えないワイン造り

ドメーヌ・ロランはコート・ド・ボーヌの5か所の村に14ヘクタール、14のアペラシ
オンの畑を所有し、ペルナン・ヴェルジュレスを本拠地とする家族経営のドメーヌ。
初代レイモンがペルナン・ヴェルジュレスに畑を購入しブドウを栽培したのがこの
ドメーヌの始まりで、その後1955年から息子のモーリスの代で瓶詰め販売を開始した。
代々少しずつ畑を増やし、モーリスの息子レミーの代では生産量が増えるとともに
国内のみならず、海外への輸出も開始した。現在その息子シモンが4代目として家業に
加わり、ブドウ栽培からワイン造り、販売まで家族で運営している。

衛生管理を徹底し、可能な限り自然な農法でブドウを栽培し、テラヴィティスの認証を
受けている。

白ワインの醸造では全房を柔らかくプレスし、発酵もゆっくりと自然に行い品種とテ
ロワールの個性を引き出す。赤ワインでもできるだけ手を加えず、温度管理のみを行いながら、発酵や熟成を見守る。



総所有畑面積 : 14ha
土壌 : 粘土石灰質土壌

ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligoté

750ml 白 --

品種：アリゴテ 100% 樹齢：
柔らかくデブルパージュをかけた後、タンクで温度管理しながら野生酵母で発酵。自然に MLF 発酵がかけられた後に澱引きしてブレンドする。軽くろ過してから瓶詰め。

ブルゴーニュ オート コート ド ボーヌ Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune

2018 750ml 白 ¥3,800

品種：シャルドネ 100% 樹齢：
柔らかくデブルパージュをかけた後、400ℓ入りの壺樽で発酵。新樽は使用しない。春までシュールリーで熟成させ、澱引きとブレンド後に軽くろ過してから瓶詰め。

ペルナン・ヴェルジュレス レ クルー Pernand-Vergelesses Les Cloux

2017 750ml 白 ¥6,500

品種：シャルドネ 100%
標高 350m以上の南東向きの丘にある畑。風があまり通らないことから、夏は最も熱くなる畑。手作業で収穫を行い、柔らかくプレスをかける。軽くデブルパージュ後、壺樽（20%新樽）で自然に発酵させる。MLF 発酵も自然におこり、そのまま 10~12 か月間シュールリーで熟成。澱引きとブレンド後に軽くろ過してから瓶詰め。

ショレー・レ・ボーヌ Chorey-Les-Beaune

2017 750ml 赤 ¥5,000

品種：ピノノワール 100% 樹齢：
1982年に植え付けた区画。10℃で5~6日間マセラシオンをかけてから自然に発酵させる。定期的にテイステイングし、ピジャージュを行う。壺樽に移してから12か月間熟成。自然に MLF 発酵がおこり、澱引きとブレンド後、無ろ過で瓶詰め。

サヴィニー・レ・ボーヌ オ・グラン・リアール Savigny-Les-Beaune Aux Grands Liards

2016 750ml 赤 ¥6,500

品種：ピノノワール 100% 樹齢：
アペラシオンの著名なブルミエクリュの麓、サヴィニー・レ・ボーヌのヴィラーージュで最も上質な区画のひとつ。2/3は1947年、1/3は2010年に植え付けた区画。壺樽（新樽20%）で12~14か月間熟成させる。



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年にドメーヌ・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年に父親からドメーヌを引き継いだ。

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、その後樽やフードルで12か月熟成。白ワイン醸造には、発酵・熟成(12か月)共に、フードルと樽が使用される。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	ブーロ				
Givry Blanc "Champ Pourot"				2017	750ml	白	¥3,800

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"					2016	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"						2015	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(かい入れ)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							
Givry Teppe des Cheneves					2015	750ml	赤 ¥4,700

品種：ピノノワール 樹齢： 土壌：粘土石灰質

ジヴリ	ルージュ						
Givry Rouge		2015	375ml			¥2,500	
		2016	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。



Domaine de la Sarazinière

Bourgogne
Mâconnais

ドメーヌ・ド・ラ・サラジニエール

石灰岩由来のピュアで豊かなミネラル

ドメーヌ・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ーヌ。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、ドメー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ーヌに入り、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	ブリュイエル	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シュールリーで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	2018	750ml	白	¥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ーヌの最も古い畑の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。



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スを営む。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年に念願のドメヌス元詰を開始した。「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スを受け継いだ。

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、ドメヌス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、プレス後デブルバージュを行い、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素晴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

※2019年に生産者名が、メゾン・ヴァレットに変更になりました。

- 🍷 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	シェントレ	ヴィエイユ	ヴィーニュ	2015	750ml	白	¥5,500
Mâcon Chaintre Vieilles Vignes							

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	2014	750ml	白	¥7,200
Pouilly Fuissé					

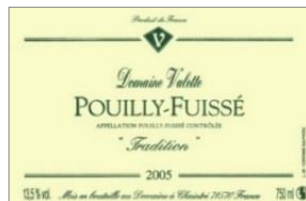
品種：シャルドネ 樹齢：10~70年
樽発酵後、そのままシュールリーで12ヶ月間熟成。新樽は使用しない。熟した果実の印象と樽熟成から感じられるふくよかな印象があり、エレガントな酸が味わいを引き締める。

プイ	フュッセ	クロ	レイシエ	レゼルヴ	750ml	白	--
Pouilly Fuissé Clos Reyssie Réserve							

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60~84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	ノリー	レゼルヴ	ヴィエイユ	ヴィーニュ	750ml	白	--
Pouilly Fuissé Le Clos de Monsieur Noly Réserve Vieilles Vignes												

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10年間熟成。新樽比率10%。ドメヌス・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 Grand Cour

Bourgogne
Beaujolais

ドメヌ・ド・ラ・グラン・クール

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。

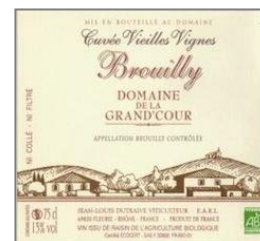
AOCクリュ・デュ・ボージョレには、ボージョレ地区北部にある10村が認定されている。フルーリー村はほぼ中央に位置し、デュトレヴ家の畑9.1ヘクタールはソーヌ渓谷を臨む南/南東向き。ドメヌの周りに位置する「ル・クロ」と「シャペル・デ・ボワ」、そして、数百メートル離れたところに「シャンパーニュ」を所有している。「シャンパーニュ」には樹齢70年前後の古い樹が植えられ、造られるワインは、赤い果実のチャーミングな香りが特徴。ピノノワールのように芳醇な味わいになる。また、最も南に位置するブルイイ村の山の低い東向きの傾斜面にも、デュトレヴ家がこのドメヌを取得する前から所有する1.6ヘクタールの畑がある。造ら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ジ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、シャペル・デ・ボワ、シャンパーニュ
 〈ブルイイ〉 1.6ha
- 🍷 土壌 : 〈フルーリー〉 花崗岩質土壌、〈ブルイイ〉 粘土石灰質
- 🍷 栽培品種 : ガメイ

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。						
フルーリー	ジャン	ルイ	デュトレヴ	カロロン		
Fleurie	Jean-Louis	Dutraive	Carolon	2017	750ml	赤 ¥4,600
フルーリー			レ	デデュイ		
Fleurie	Lieux-dits	"La Grand'Cour-Les	Déduits"	2017	750ml	赤 ¥5,500
フルーリー		シャンパーニュ				
Fleurie	Lieu-dit	Champagne Vieilles Vignes			750ml	赤 --

リヨネに誕生した新星メゾン

コトー・デュ・リヨネ最大の生産者ドメヌ・デュ・クロ・サン・マルクで長年醸造長を務めたフレデリック・ベルナールは、同じくコトー・デュ・リヨネにある5代続くコンダマン家のニコラ・コンダマンと共に新たにメゾン・コンダマン・ベルナールを2019年春に設立。コンダマン家が所有していた畑を継承し、有機栽培に転換中。今後のリリースが楽しみな生産者です。



ニコラ・コンダマンと
フレデリック・ベルナール

- 🍷 総所有畑面積 : 12ha
- 🍷 土壌 : 花崗岩質
- 🍷 栽培品種 : シャルドネ、ガメイ

イニシャル ブラン コトー デュ リヨネ
Initial Blanc Coteaux du Lyonnais

2019 750ml 白 ￥2,500

品種：シャルドネ

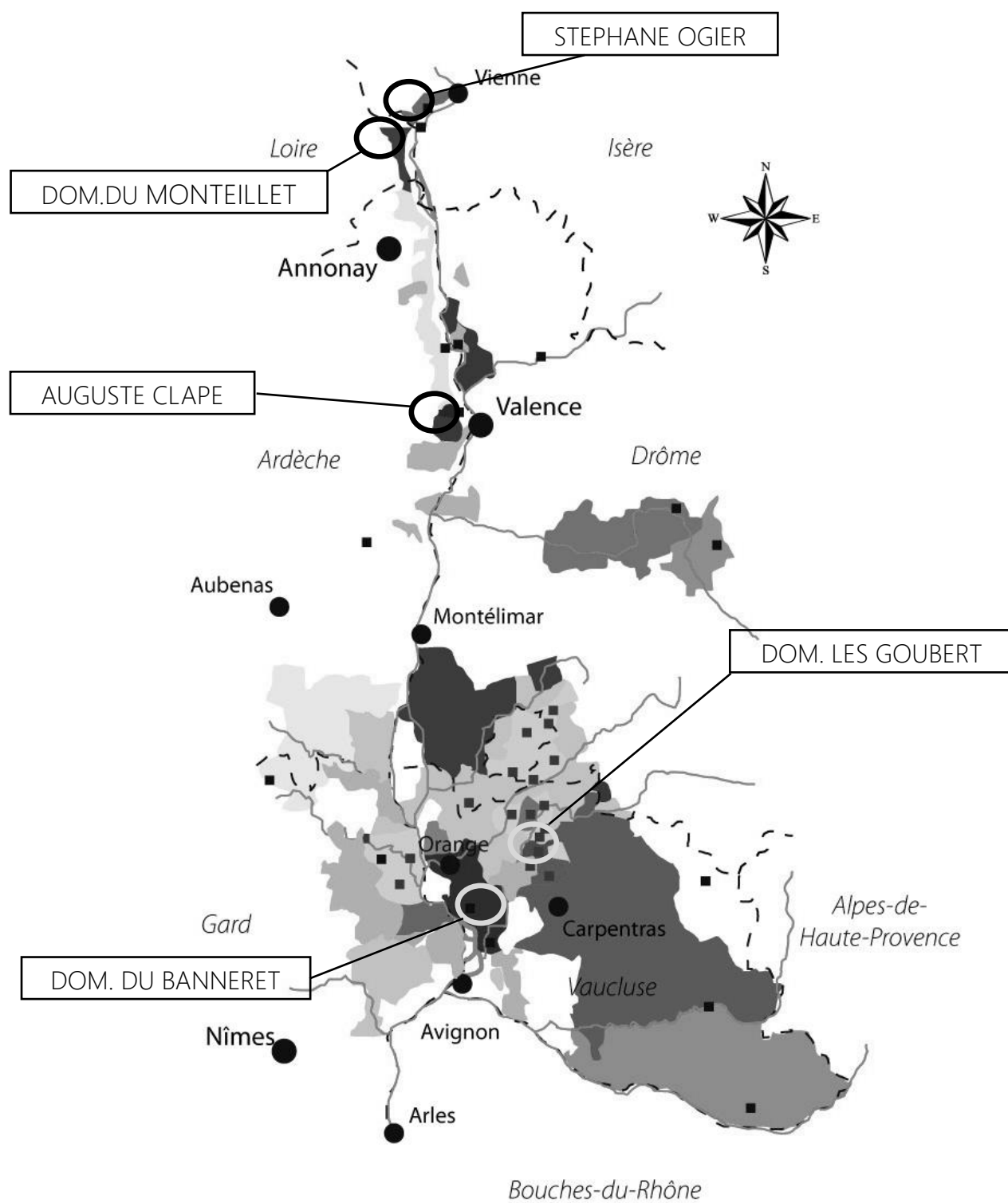
イニシャル ルージュ コトー デュ リヨネ
Initial Rouge Coteaux du Lyonnais

2019 750ml 赤 ￥2,500

品種：ガメイ



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。シャブ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、ボヌヌ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、シャトーヌフ・デュ・パプ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。



ステファン・オジェ



- 🍷 総所有畑面積 :
- 🍷 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	コリンヌ	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。樽とフールドで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					2018	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	ヴィーニユ	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“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							2018	750ml 赤 ¥3,000
							2015	1500ml ¥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。
シャトーヌフ・デュ・パプ、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。

コート	デュ	ローヌ	ル	タン	エ	ヴニユ		
Côtes du Rhône Le Temps est Venu							2018	750ml 白 ¥3,000

品種：グルナッシュ60%、ルーサンヌ20%、ブルブルー5%、マルサンヌ5%、ヴィオニエ5%、クレレット5% 樹齢：20年

ラ	ロジヌ	シラー	コリンヌ	ロダニエヌ				
La Rosine	Syrah	IGP	Collines	Rhodaniennes	2017	750ml	赤	¥4,500

IGPコリンヌ・ロダニエヌ 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	ロダニエヌ					
L' Ame	Sœur	IGP	Collines	Rhodaniennes	2017	750ml	赤	---

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エルの畑。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				2015	750ml	赤	¥16,000

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	リユー	ディ	ラ	ヴィアリエール			
Côte-Rôtie	Lieu-Dit	La	Vialliere			2015	750ml	赤 ¥25,000

品種：シラー リユー・ディ・シリーズのシングル・ヴィンヤード

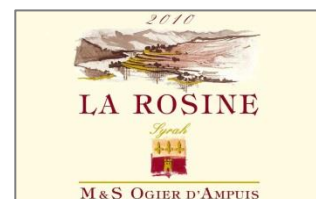
コート	ロティ	ランスマン			2015	750ml		¥60,000
Côte-Rôtie	Lancement				2007	750ml	赤	¥45,000
					2006	750ml		¥28,800

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"				2015	750ml		¥60,000
					2011	750ml	赤	¥50,000
					2000	750ml		¥45,000

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3ヴィンテージで100点を獲得（1999、2009、2010）



Domaine du Monteillet

ドメーヌ・デュ・モンテイエ

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・モンテイエ。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。

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。



ステファン・モンテズ

- 🍷 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	750ml	白	--
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°C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。スミレ、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	750ml	白	--
Saint Joseph Blanc					

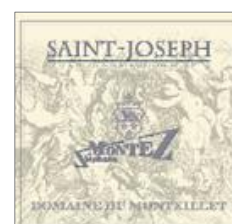
品種: マルサンヌ 75%、ルーサンヌ 25%

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	750ml	赤	--
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”(=おじいちゃんのお父さん)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いずれに溶け込んでいて、余韻も長い。



Domaine Auguste Clape

ドメーヌ オーギュスト・クラペ

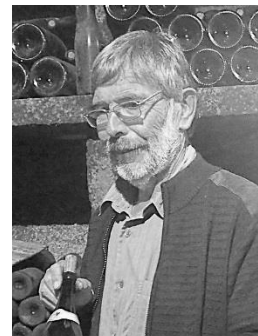
Côtes du Rhône
Nord

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

クラペ家は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・クラペの父親オーギュスト・クラペが自社でブドウ栽培を始め、1968年にドメー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るピエール・クラペは、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言われている。



ピエール・クラペ

- 🍷 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

750ml 赤 --

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		¥9,500
2015	750ml	赤	¥10,000

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

2010	750ml		¥30,000	WA.99+
2013	750ml		¥12,500	WA.95
2015	750ml	赤	¥13,750	WA.97
2016	750ml		¥13,000	WA.96

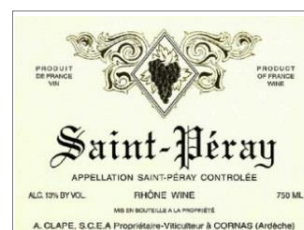
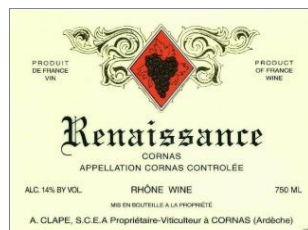
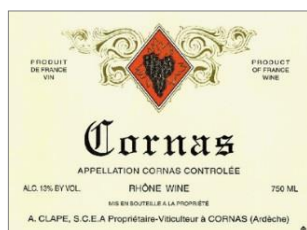
品種：シラー 樹齢：50～60年 畑面積：3.8ha 土壌：花崗岩
コンクリートタンクか開放タンクにて野生酵母により発酵。大樽で22ヶ月間熟成され、有機卵白で清澄、濾過は行わない。長熟タイプ。

サン ペレイ
Saint-Péray

750ml 白 --

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 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ランジェ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・ボ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出来る限り使用せずに伝統的な自然農法を行う。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	2017	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%、プールプーラン 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	2016	750ml	赤	¥7,000
	2015	1500ml		¥15,000
Châteauneuf du Pape				

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、ポルドー樽(225ℓ)とブルゴーニュ樽(228ℓ)で18～24ヶ月間熟成。

Domaine Les Goubert

ドメーヌ・レ・グベール

Côtes du Rhône
Sud

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”

ドメーヌ・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ーヌ。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・カルティエがドメーヌを引き継いでいる。

ジゴンダ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ダス、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 ジゴンダス、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	ブラン	キュヴェ	ド ヴェ	2018	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°C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	2018	750ml	赤	¥2,300
Côtes du Rhône				

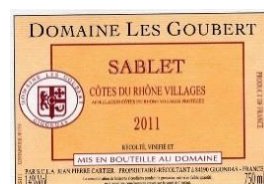
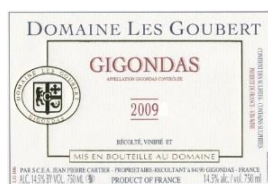
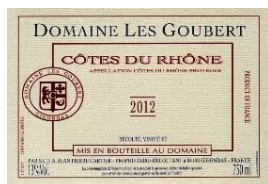
品種：グルナッシュ 65%、シラー 20%、その他(ムールヴェードル、カリニャン、テレノワール、ブリュン・アルジャンテ)15% 樹齢：36年
全てのブドウを除梗しコンクリートタンクで発酵、熟成。無清澄、軽くろ過。ブレンド後にまとめて一度に瓶詰めを行う。

ジゴンダス	2017	750ml	赤	¥3,700
Gigondas	2015	1500ml	赤	¥8,000

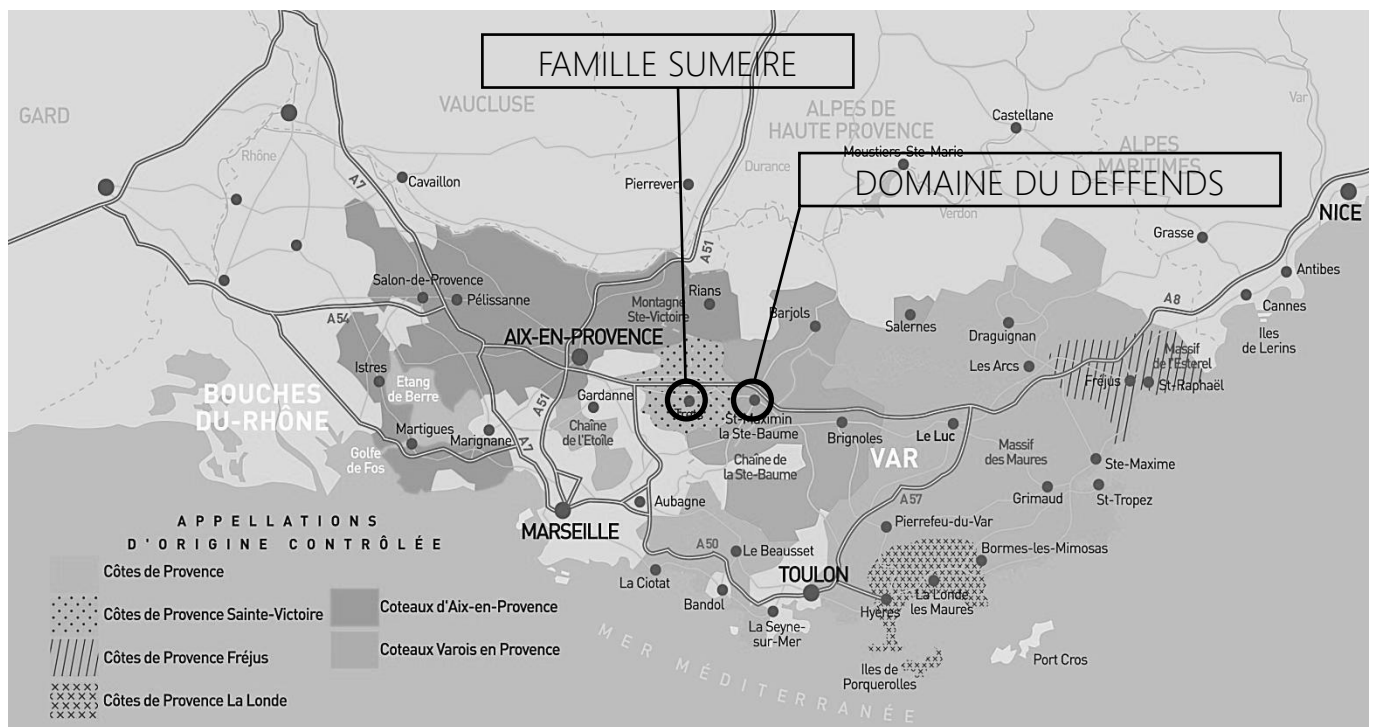
品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット、サンソー
発酵はコンクリートタンクを使用。全ての品種を除梗、軽く破砕し、ブレンドしてから31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樽(3,4年落ち)で12ヶ月間熟成。

ジゴンダス	2014	750ml	赤	¥7,000
Gigondas	2014	1500ml	赤	¥15,000
Cuvée Florence				

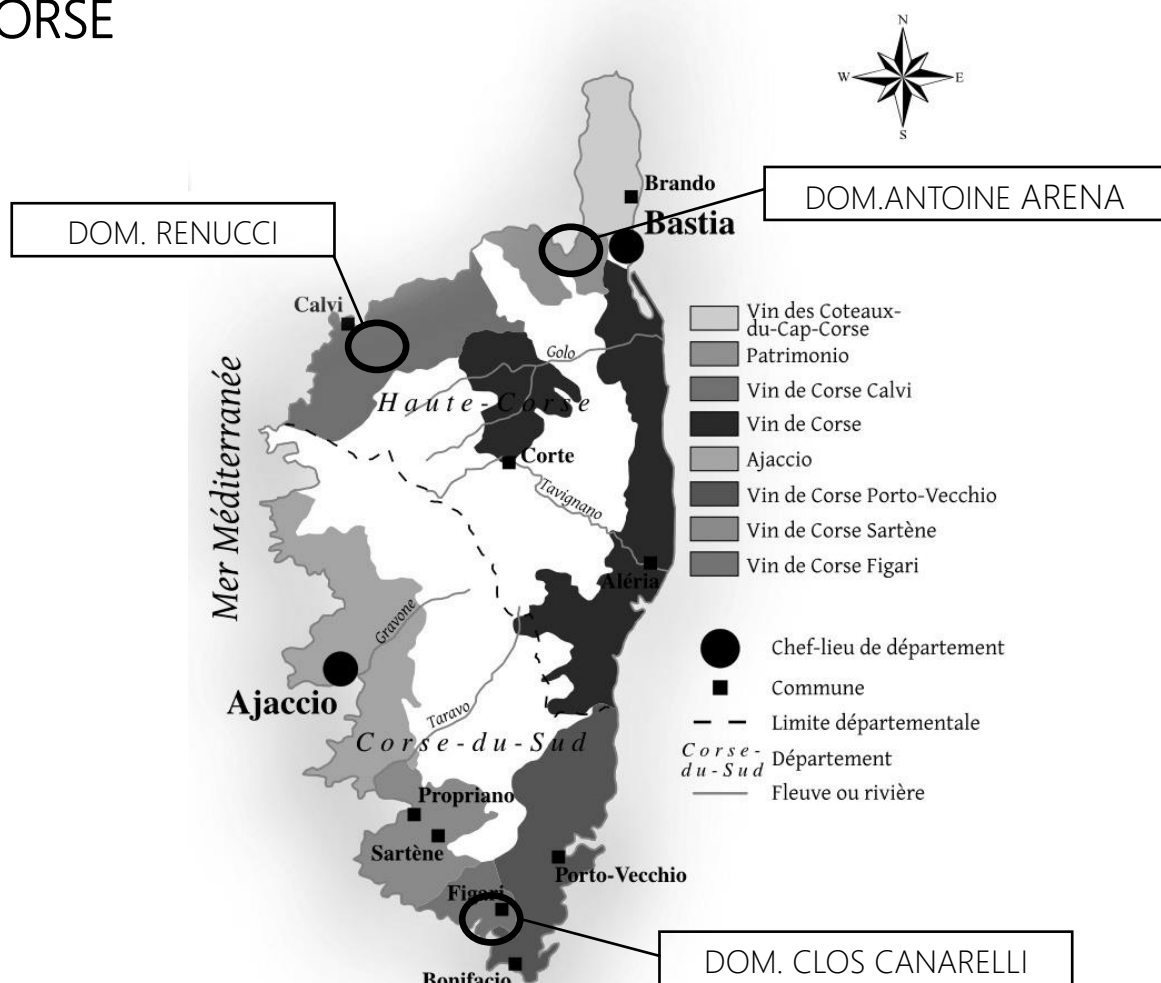
品種：グルナッシュ50% シラー50% 樹齢：36年
低温で発酵前に31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樽(新樽50%)で24ヶ月間熟成。



PROVENCE



CORSE



Domaine du Deffends

ドメヌ・デュ・デフォン

Provence & Corse

Provence

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ズエルによって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、現在は妻のスズエルがドメヌを引き継いでいる。

コート・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・スズエルは、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。



スズエル・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

コート	ヴァロワ	シャン	ド	ラ	トリュフィエール				
Coteaux Varois	Champs de la	Truffière				bio	2015	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。

コート	ヴァロワ	シャン	デュ	ベカシエ					
Coteaux Varois	Champs du	Bécassier				bio	2016	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。

コート	ヴァロワ	ロゼ	デュ	ニユイ					
Coteaux Varois	Rosé d'une	Nuit				bio	2019	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)。柔らかくブ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			bio	2017	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ダブルバージュ(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。

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 en 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。



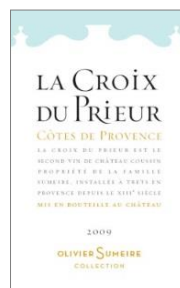
ソフィーとオリヴィエ・スメール兄妹

- 🍷 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 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レ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。ビオディナミを実験的に行った時期もあったが、ビオディナミは、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ビアンコ・ジャンティエーユの栽培を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、ビアンコジャンティエーユ



アレナ家



- 🍷 総所有畑面積 : 14ha
- 🍷 土壌 : 石灰質と粘土石灰質
- 🍷 栽培品種 : ヴェルメンティエーノ、ニエルッキオ(=サンジョ ヴェーゼ)、ビアンコジャンティエーユ、ミュスカ

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	2018	750ml	白 ¥5,500

品種：ヴェルメンティエーノ 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、極軽くろ過を行うのみ。

カルコ：目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。

パトリモニオ	カルコ	ルージュ			
Patrimoine	Carco	Rouge	2013	750ml	赤 ¥5,500

品種：ニエルッキオ(= サンジョ ヴェーゼ) 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。



ジャン バティスト アレナ

【Jean-Baptiste Arena】ラベル

パトリモニオ	グロット	ディ	ソール	ルージュ	
Patrimoine	Grotte	di	Sole	Rouge	
					2014 750ml ¥5,500
					2018 750ml ¥5,500

品種：ニエルッキオ(=サンジョヴェーゼ) 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。

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



ヴァン ド フランス ビアンコ ジャンティーユ
Vin de France Bianco Gentile

2018 750ml 白 ￥5,500

品種：ビアンコジャンティーユ 樹齢：20年

ステンレスタンクを使用、ダイレクトプレス、デブルパージュを行い、野生酵母によりゆっくりと発酵熟成を行う。使い古しの中樽やバリックで一部熟成。SO2は瓶詰時にのみ極少量使用。

パトリモニオ カルコ ルージュ
Patrimonio Carco Rouge

2018 750ml 赤 ￥5,500

品種：ニエルッキオ(= サンジョヴェーゼ) 樹齢：25年

コンクリートタンクを使用、野生酵母で発酵、使い古しの中樽で熟成。SO2は瓶詰時にのみ極少量使用。

自然と家族を大切にす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、コルシカ島の北西バラーニュ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	2018 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	2018 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 ルージュ Corse Calvi Cuvée Vignola Rouge	2015 750ml 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ヘブドゥを売却していたが、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、ボニファシオに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。

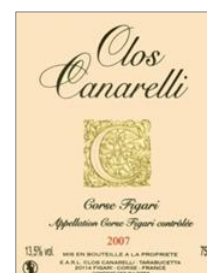
すべての葡萄は徐梗され、グラヴィテ方式でゆっくりとプレスをかけた後にそれぞれのタンクに移される。ロゼはステンレスタンク、白は大樽、赤は小樽と大樽両方、ピアンコジャンティーユが卵型コンクリートタンク、新しいキュヴェにはアンフォラを使用している。

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、グルナツシュ、ニエルッキオ、ミヌステロ、モレスコーン、カッカジョルネル、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	2019	750ml	白	¥6,500

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	ルーージュ				
Corse	Figari	Rouge	2018	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ージュをかける。フールドルで16ヶ月間熟成。

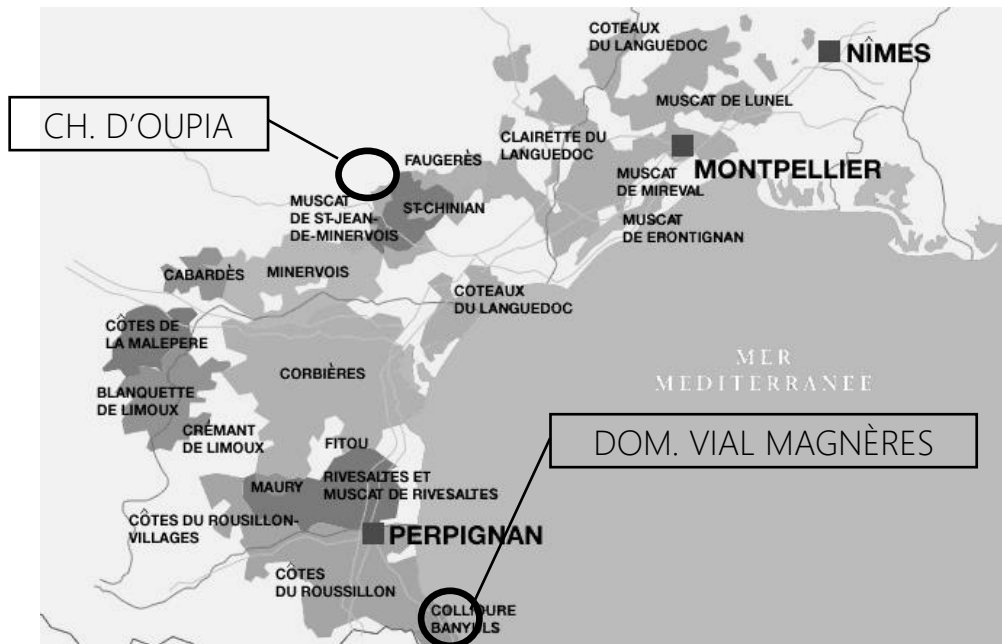
ヴァン	ド	フランス	コスタ	ネラ			
Vin de France	Costa Nera	Lot 2016			750ml	赤	¥10,000

品種：カッカジョルネル 樹齢：20年 ステンレスタンクを使用し野生酵母で発酵、その後ドゥミヌイで18か月間熟成。

コルス	フィガリ	アンフォラ	ルーージュ				
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、カルカジョルネル 樹齢：15年
5つのセバ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ブラージュ、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。

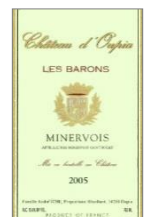
1969年に当主となったアンドレ・イシェは、この土地に適したセパージュを植えるなど、積極的に畑の改良を行い、村の協同組合に属することなく量より質を優先するワイン造りを行った。1973年にAOCミネルヴォアが認められ、イシェ氏はそのパイオニアとなって当初は地元のネゴシアンにバルクワインを販売していた。その後ブルゴーニュの生産者に見出され、自社ブランドで販売を開始した。畑はドーピア村の最も優れた区画にあり、3つの異なる土壌を持つ。2007年以降は娘のマリーピエールに引き継がれている。

シャトー・ドーピアが生産するのは理想的なビストロワイン。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ンを称賛している。

- 🍷 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



マリーピエール・イシェ



ミネルヴォア	ブラン				
Minervois Blanc		2018	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		2016	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		2014	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日間低温でかもしにける。新樽(50%)と1、2、3年落ちの樽で12ヶ月間熟成。					

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・マニエレスを所有するサペラ家は、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、グルナッシュグリー



オリヴィエとクリステル・サペラ

バニユルス	ブラン	リバージュ	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%、グルナッシュグリー 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	マニエレス	2004	750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル	¥7,200
Banyuls	Grand Cru	Cuvée	André	Magnères		2007	750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル	¥7,000

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、グルナッシュグリーのブレンド 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。

コリウール	ブラン	アル	メン						
Collioure	Blanc	Armenn		2017	750ml	白	¥4,500		

AOCコリウール・ブラン 品種：グルナッシュグリー60%、グルナッシュブラン35%、他5%
海に面した畑。酸度をしっかり保持し、アロマティックな要素が詰まり、良く熟した状態を判断して、手摘みで収穫する。柔らかくプレスし、卵型タンクとデミ・ミュイで発酵させる。樽と、数年落ちのデミ・ミュイで熟成。

コリウール	ルージュ	レ	ゼスベラード						
Collioure	Rouge	Les	Espérades	2017	750ml	赤	¥4,500		

AOCコリウール・ルージュ 品種：グルナッシュノワール15%、シラー15%、カリニャン10%、ムールヴェードル10%
ステンレスタンクと5年落ちの樽で発酵させ、古いデミ・ミュイ、樽とステンレスタンクでシュールリーで熟成。

SUD OUEST

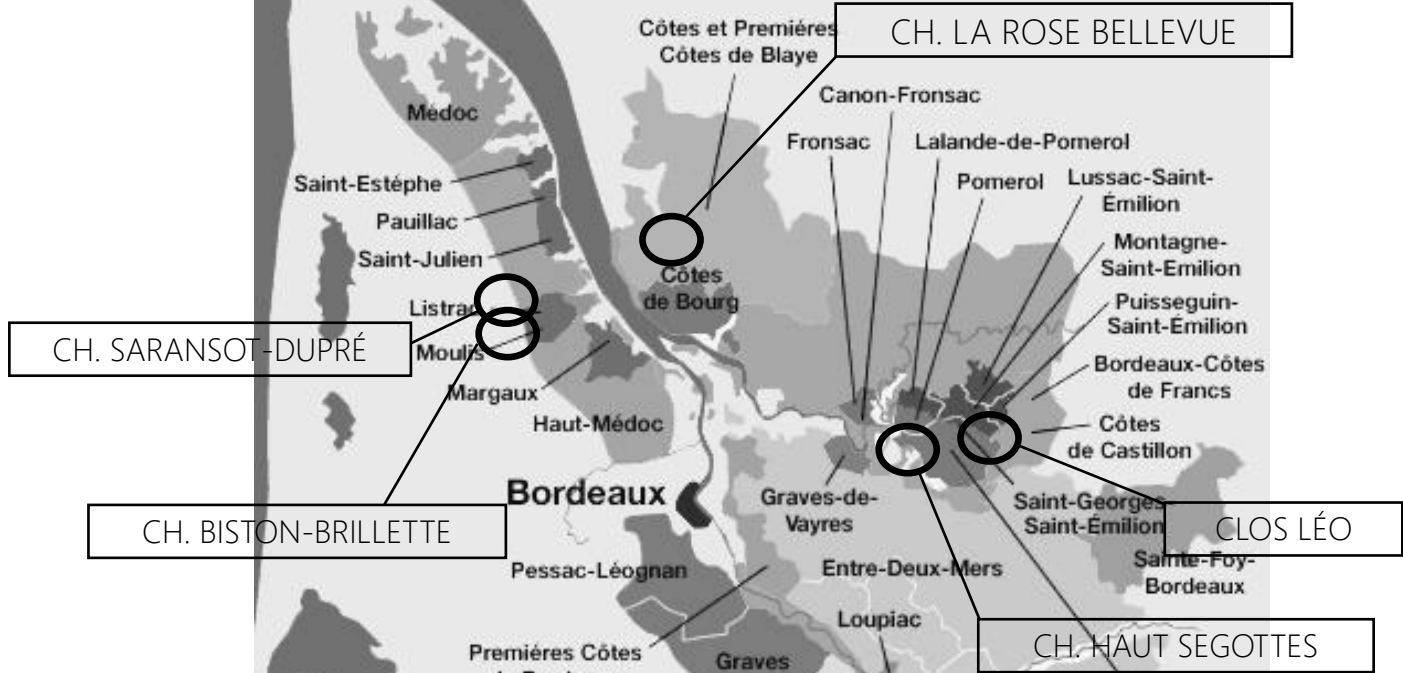
Océan Atlantique

Méditerranée

Pyrénées

DOM. CAPMARTIN

DOM. CLOS UROULAT



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

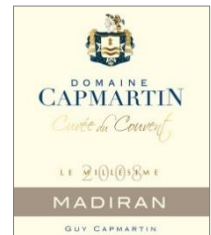
当主のギー・カプマルタンは、1986年に叔父からドメーヌと畑を引き継いだ。2011年にカリフォルニアや ボルドーで栽培・醸造を学んだ息子シモーンがドメーヌに戻り、現在は親子でワイン造りを行っている。

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、プティクルビュ

シャルドネ	ソーヴィニオン	コート	ド	ガスコニュ	bio	2017	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ンクを使用。パトナージュをかけ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	bio	2017	750ml	白	¥2,300
-------	----	------	----	-----	-----	------	-------	---	--------

品種：グロマンサン 70%、アルフィアック 10%、プティクルビュ 20% 樹齢：30年
醸造にはステンレスタンクを使用。パトナージュをかけ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	bio	2015	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ンクを使用。パトナージュをかけ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	bio	2014	500ml	白(甘)	¥3,000
									2015	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	bio	2017	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	bio	2015	750ml	赤	¥3,000
-------	-------	-------	-----	------	-------	---	--------

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か月間熟成。新樽は使用しない。

マディラン	キュヴェ	デュ	クーヴァン	bio	2015	750ml	赤	¥4,000
-------	------	----	-------	-----	------	-------	---	--------

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。

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。



シャルル・ウール

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・キュヴェ・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	2013	750ml	白	¥3,500
Jurançon Sec Cuvée Marie	2015	750ml		¥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	2015	750ml	白(甘)	¥4,500
Jurançon Moelleux				

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 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

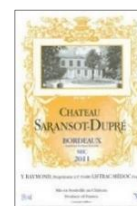
サランソの畑でブドウ栽培が始まったのは1735年で、当時リストラックで最も著名なシャトー「クリュ・オスタン」の一部だったが、その後オスタン家からデュプレ家へと手渡された。デュプレ家は老朽化が進んでいたオスタンを立て直し、1868年にシャトー・サランソ・デュプレを設立した。その後1875年にリストラック村で1756年から続くワイン生産者レイモン家へと引き継がれ現在に至る。

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ス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オン、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				
Château	Saransot-Dupré	Blanc		AOP Bordeaux	750ml	白	--	

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					
Château	Pérac	AOP	Listrac Médoc	2014	750ml	赤	¥2,700	

品種：メルロー 60%、カベルネソーヴィニオン 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、チャーミングな若飲み向きワイン。

Château la Rose Bellevue

シャトー・ラ・ローズ・ベルヴュー

Bordeaux
Côtes de Blaye

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オン

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	2018	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。

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。

- 🍷 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



ミッシェル・バルバラン

シャトー	ビストン	ムーリ	2016	750ml	赤	¥3,200
Château Biston		AOP Moulis				

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	2016	750ml	赤	¥5,000
Château Biston-Brillette			AOP Moulis				

品種：カベルネソーヴィニオン 50%、メルロー 50% 樹齢：20年
タンクでか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%)。



Château Haut Segottes

シャトー・オー・セゴット

Bordeaux
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。

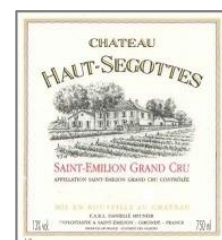
所有する畑は、サン・テミリオン台地の理想的な場所に点在し、「フィジャック」と「シュヴァル・ブラン」にも隣接する。ワインの味に影響を与えるその土壌は、鉄を多く含む砂質粘土の上を、砂と粘土の混ざったロームが覆う構成。環境や、受け継がれてきた伝統を尊重する栽培を行っている。「ワイン造りの工程は、前年度の環境が木にどう影響したのかが分かる剪定の段階から始まり、生育期の仕事がワインの出来に大きく影響する。とはいえ、予測通りにいかないこともあり、自然は受け入れなければいけないもの」とムニエ氏は言う。

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%



ダニエル・ムニエ



シャトー	オー	セゴット	サンテ ミリオン	グラン クリュ	2013	750ml	赤	¥4,800
Château Haut Segottes			AOP Saint Emilion Grand Cru					

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%

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・テュス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、破砕されタンクで発酵。ポンピングオーバーとビ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。



篠原麗雄

✦ 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	2016	750ml	赤	¥3,500

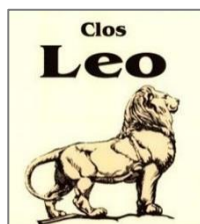
品種：メルロー 80%、カベルネソーヴィニヨン & カベルネフラン 20% 樹齢：30年～35年
ステンレスタンクで発酵。醸し期間は約30日。ステンレスタンクで15ヶ月熟成。新樽は使用しない。篠原麗雄氏のプロデュースワイン。

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	2016	750ml	赤	¥11,000

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。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	2016	750ml	赤	¥21,000

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。



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・パレリャダ・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だ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、チャレッコ、パレリャダ。赤ワイン品種はカベルネソーヴィニオン、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。

- 🍷 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）、チャレッコ（糖分に富み、カヴァ造りに重要な品種）、パレリャダ（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



ミッシェル・ギリエロン



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%、パレリャダ 25%、チャレッコ 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	ドール			
Cava Perles d'Or			N.V.	750ml	泡 ¥2,800

品種：チャレッコ

カヴァ	ペルル	ロゼ			
Cava Perles Roses			2016	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。

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、スロベニア産大樽樽とフランス産大樽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年にマナー・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。

マナー・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、マナー・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。バラやラベンダー、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

750ml 赤 --

畑：シングルエステート／マナーロードレンチ 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

マナー ロード ランチ メルロー
Money Road Ranch Merlot

2015 750ml 赤 ￥12,500

畑：シングルエステート／マナーロードレンチ 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

マナー ロード ランチ カベルネ ソーヴィニヨン
Money Road Ranch Cabernet Sauvignon

750ml 赤 --

畑：シングルエステート／マナーロードレンチ 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

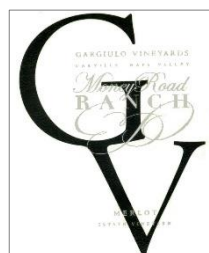
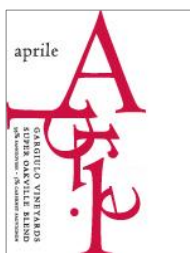
750ml 赤 --

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

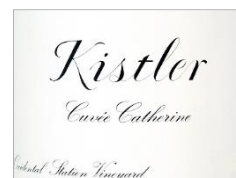
USA / California
Sonoma

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。ブ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、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。ピノワールはブ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。

創設者のスティーヴ・キスラー氏は、2011年に世界最高クラスのピノワール造るために新しいワイナリー、オクシデンタルを設立。キスラー・ヴィンヤーズを退いた後もオクシデンタルで世界最高峰のワインを造り続けている。



マックレア	ヴァンヤード	ソノマ	マウンテンズ	シャルドネ	750ml	白	Open
McCrea	Vineyard	Sonoma	Mountains	Chardonnay			
ダットン	ヴァンヤード	ソノマ	コースト	シャルドネ	750ml	白	Open
Dutton	Vineyard	Sonoma	Coast	Chardonnay			
ダレル	ヴァンヤード S	カーネロス	シャルドネ		750ml	白	Open
Durell	Vineyards	Carneros	Chardonnay				
パームリー	ーヒル	ストーン	フラット	ヴァンヤード	シャルドネ	750ml	白
Parmelee-Hill	Stone	Flat	Vineyard	Chardonnay			Open
ハドソン	ヴァンヤード	カーネロス	シャルドネ		750ml	白	Open
Hudson	Vineyards	Carneros	Chardonnay				
トレントン	ロードハウス	ソノマ	コースト	シャルドネ	750ml	白	Open
Trenton	Roadhouse	Sonoma	Coast	Chardonnay			
ハイド	ヴァンヤード	カーネロス	シャルドネ		750ml	白	Open
Hyde	Vineyards	Carneros	Chardonnay				
ヴァイン	ヒル	ヴァンヤード	ソノマ	コースト	シャルドネ	750ml	白
Vine	Hill	Vineyard	Sonoma	Coast	Chardonnay		Open
キスラー	ヴァンヤード	ソノマ	マウンテンズ	シャルドネ	750ml	白	Open
Kistler	Vineyard	Sonoma	Mountains	Chardonnay			
キスラー	ヴァンヤード	キュヴェ	キャサリン	ソノマ	マウンテンズ	シャルドネ	750ml
Kistler	Vineyard	Cuvée	Cathleen	Sonoma	Mountains	Chardonnay	Open
キスラー	ヴァンヤード	ソノマ	コースト	ピノ	ノワール	750ml	赤
Kistler	Vineyard	Sonoma	Coast	Pinot	Noir		Open
ソノマ	コースト	ピノ	ノワール		750ml	赤	Open
Sonoma	Coast	Pinot	Noir				
オクシデンタル			ピノ	ノワール	750ml	赤	Open
Occidental	SWK Vineyard	Pinot	Noir				
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	750ml
Occidental	Cuvée	Natalie	Silver	Belt	Pinot	Noir	Open
オクシデンタル	キュヴェ	キャサリン	ピノ	ノワール	750ml	赤	Open
Occidental	Cuvée	Catherine	Pinot	Noir			
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	750ml
Occidental	Bodega	Headlands	Cuvée	Elizabeth	Pinot	Noir	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く。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	2017	750ml	白	¥3,500
Chardonnay Mendocino				

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	750ml	白 --

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	750ml	赤
			--

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、柔らかい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	2017	750ml	赤	¥3,500
Cabernet Sauvignon California				

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	2017	750ml	赤	¥3,500
Pinot Noir California				

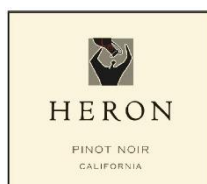
畑：モントレイ、クラークスベルグ

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	2012	750ml	赤	¥8,000
Laely Cabernet Sauvignon Napa				

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・ドロー

Armagnac
Bas-Armagnac

昔ながらの製法にこだわるアルティザン

1893年、蒸留家プロスペル・ドロー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・ドロー・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。

ドロー社の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、バ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」くらいドロー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。



ドロー家

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。

バ アルマニャック
Bas-Armagnac VSOP

Alc.40%

700ml

¥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VSOP

バ アルマニャック
Bas-Armagnac XO

Alc.40%

700ml

¥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

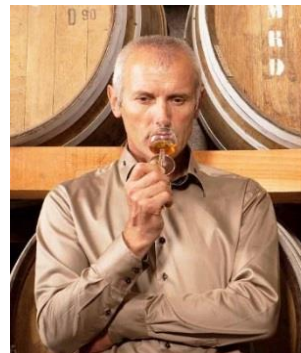
カルヴァドス・ルコント

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、ゆったりと醸し、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。フローズン・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・オリジネル」を使用している。



蒸留マスター
リチャード・プレヴェル

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	オリジネル			
Calvados Pays d'Auge			Originel	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

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	ドゥーザン			
Calvados Pays d'Auge			12ans	700ml	Alc.40%	¥12,000

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スが感じられる。

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、プルーンのコンフィ、スモーキーさが、醸造マスター・リチャードの長期間のテイスティング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	1988	700ml	Alc.40%	¥50,000
Calvados Pays d'Auge			Vintage				

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を確立していく。2018年フィリップの急逝により息子のティモティとフィリップの妻のナタリーが伝統を引き継いでいる。



故フィリップの息子ティモティと妻ナタリー・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、気温差が熟成にいい影響を与える。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 パン デビス Liqueur de Pain d'Épices	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%	¥6,200	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	ゲ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	ゲ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'Âge	スピノサスモモ	350ml	Alc.45%	¥25,000	製菓用

<Spiriteux スピリチュエ>

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'Epices	パンデビス	350ml	Alc.45%	¥5,800	
パワーフル シシユアン 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 Perigord	トリュフ	350ml	Alc.45%	¥12,000	製菓用



永い眠りを破り戻ってきた芸術的なブレンディング

創設者ジェームズ・イーディは、スコットランドのグレンイーグルズの近くで蒸留所を営む家庭に生まれました。彼は急ぐことで良いものは生まれないことをこの蒸留所で学びました。そして、イーディー家の昔ながらの技法で、彼自身のブレンドを作り始めたのです。彼のウイスキーの秘訣はとてもシンプルでした。1つは高品質であること、次に厳選された木の樽を使用すること、そして3つ目にブレンディングの経験でした。これらのどの要素も欠けていてはならず、そしてウイスキーを作り上げる過程で急ぐことは決して許されないということです。それは、芸術ともいえるブレンディングは、ウイスキー同様に、時間をかけることでより優れていくからなのです。1854年にジェームズ・イーディ社を創設し、「トレードマークX（エックス）」を発表、その伝統的なスコッチウイスキーは、世界でも認められるブランドの一つとなったのです。しかし、ジェームズ・イーディが亡くなってしばらく経った後、ジェームズ・イーディのブランドは大規模な蒸留所に買い取られ、21世紀に生き残ることはなかったのです。

現オーナーのルパート・パトリックは、創業者ジェームズ・イーディの玄孫にあたります。先祖が創立した由緒あるスコッチウイスキーの会社に誇りを持ったパトリックは、金のトレード会社を経営する傍ら当時と同じレシピでブレンドの研究を重ね続け、遂に2017年『ジェームズ・イーディ』のブランドを復活させました。



創業者 ジェームズ・イーディ



JAMES EADIE

トレード Trade Mark	マーク X	エックス Blended	ブレンディッド	700ml	Alc.45.6%	¥7,000
--------------------	----------	-----------------	---------	-------	-----------	--------

初代ジェームズ・イーディのレシピを受け継いだブレンディッド・スコッチウイスキー。14の蒸留所のウイスキー原酒をブレンドしています。

Grain : Cambus, Cameronbridge

Malt : Aberlour, Benrinnes, Blair Athol, Campbeltown, Caol Ila, Craigellachie, Dailuaine, Glendronach, Glenturret, Lagavulin, Littlemill, Talisker
ビート由来の心地よい穏やかなスモーキー香と樽由来のやさしいバニラ香がエレガントに調和しています。

カリラ Caol Ila	シングル 9 Years	モルト Single Malt	700ml	Alc.46%	¥8,200
-----------------	-----------------	--------------------	-------	---------	--------

スコットランドのアイラ島にあるカリラ蒸留所(Caol Ila Distillery)で造られるシングルモルトウイスキー。「Caol Ila」とは、アイラ島の言語で「アイラ海峡」を意味します。やや控え目なビート由来のスモーキー香にやさしい潮風や柑橘系の香りが調和。樽由来の心地よい甘みも魅力です。3樽のみ造られた、選り抜かれた逸品(スモール・バッチ)。生牡蠣やスモーク牡蠣のオイル漬けと好相性です。

ベンリネス Benrinnes	シェリー 13 Years	カスク Sherry Cask	フィニッシュ Finish	シングル Single	モルト Malt	700ml	Alc.56.4%	¥13,500
--------------------	------------------	--------------------	------------------	----------------	-------------	-------	-----------	---------

スコットランドの北部、ハイランド地方の東側に位置するスペイサイドにあるベンリネス蒸留所で造られたシングルモルト・スコッチウイスキー。バーボン樽で13年熟成させた後、産膜酵母が付着する幻のシェリー樽「パロ・コルタド」で16ヵ月寝かせて瓶詰めした、とても希少な56.4度のカスク・ストレンジスです。ベンリネス蒸留所の特徴である肉厚さにフィネスが加わり、長い余韻と官能的な残り香に惹きつけられます。



フィンランド最北部の自然が生み出すプレミアム・ウォッカ

フィンランドの最北部、ラップランドの純度の高い透明感と美しさに魅せられ、ラプランディア・ウォッカは生み出されました。フィンランド出身のダイヤモンド商のデヴィッド・モッシュが着想し、エサ・レイミとロック・クラブのオーナー、イルボ・サルカラという全く異なるバックグラウンドの三人が出会い、極上のウォッカを造るブティック蒸留所として、1860年代から禁酒令に翻弄された歴史を持ち、この地に元々存在した蒸留所を1998年に新たに「シャーマン蒸留所」として設立し、ラプランディア・ウォッカをフラッグシップブランドとして国際市場に広く展開を始め、瞬く間に注目を集めるウォッカとなりました。

ウォッカの製造において最も重要な要素として挙げられる仕込み水に、世界でも類を見ないほど純度が高い超軟水のヒルスヤルヴィ湖の地下天然水を使用しています。全く未処理のこの天然水は酸素と二酸化炭素の含有量が高いため新鮮味に優れ、また同時に金属やミネラルの含有量が非常に低いことから、世界でも最も柔らかい水質と言えます。個人経営の農家からのみ仕入れる最高品質の麦を使い、7回蒸留し、凝縮度を高めています。（蒸留工程で麦のグルテンを取り除くため、グルテンフリーのウォッカとしても認証されています。）最後の工程で天然地下水とスピリッツ（+フレーバー・ウォッカ製造の際は、そのフレーバー）をブレンドし、ステンレスタンクで最低4週間熟成した後、最後のろ過をかけてからボトルングします。

また、ボトルには24金とフィンランドを象徴するトナカイをデザインしたフロストボトルを使用し、フィンランド産プレミアム・ウォッカの貴族と透明感を表現します。



オリジナル スーパー プレミアム ウォッカ Original Super Premium Vodka

200ml Alc.40% ￥2,000
700ml ￥6,200

ラプランディア・ブランドのフラッグシップで、シャーマン蒸留所のオリジナル・ウォッカです。ヒルスヤルヴィ湖の純度の高い天然地下水と、7回蒸留する高濃度の麦スピリッツで仕込まれたこのプレミアム・ウォッカは、更にわずかに天然の蜂蜜を加えることにより、驚くほどの透明感とスムーズな口当たりのスーパー・プレミアム・ウォッカ。

エスプレッソ フレーバード ウォッカ Espresso Flavored Vodka

200ml Alc.37.5% ￥2,000
700ml ￥6,200

フィンランドは世界的にもコーヒーの消費量が最も高く、コーヒーの味わいに非常に強いこだわりを持ちます。最上の仕込み水とコーヒーへの並々ならぬ情熱がこの革新的なウォッカを造り出しました。カクテルに無限の可能性をもたらすこのラプランディア エスプレッソは、また若干冷やしてストレートでもお楽しみいただけます。

ビルベリー フレーバード ウォッカ Bilberry Flavored Vodka

700ml Alc.40% ￥6,200

自然溢れるフィンランドのラップランドの森で採取する北欧ベリー、ビルベリー（アロマティックな野生のブルーベリーの一種）そのものを加えて造る、ウォッカの世界では他に類を見ない、革新的なウォッカです。天然地下水とスピリッツを混ぜてからビルベリーを加え（糖分や添加物は一切無添加）、全体の味わいのバランスをとるために、2～3週間タンクで寝かせてから瓶詰めします。1ℓあたり570g相当のビルベリーが含まれており、自然な甘さとビルベリー特有の爽やかな酸味がウォッカの味わいに調和しています。美しい紫色の色調と、天然のビルベリーの風味は様々なカクテルレシピの可能性を広げます。もちろんそのままよく冷やしてストレートでもお楽しみいただけます。

