

Direct Import Wine List

2023 10 月



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 de Montbourgeo	8

🍷Loire🍷

Domaine Luneau-Papin	9,10
Château de la Roche en Loire	11
Domaine André Neveu	12

🍷Bourgogne🍷

Domaine Laurence Race	14
Domaine Berthaut-Gerbet	15
Domaine Stephane Magnien	16
Domaine Rollin	17
Domaine Ragot	18
Domaine de la Sarazinière	19
Maison Valette	20
Domaine de la Grand Cour	21
Condamin-Bernard	22

🍷Côtes du Rhône🍷

Stéphane Ogier	24,25
Domaine du Monteillet	26
Domaine Auguste Clape	27
Domaine du Banneret	28
Domaine Les Goubert	29

🍷Provence & Corse🍷

Domaine du Deffends	31
Domaine Antoine Arena	32
Domaine Jean-Baptiste Arena	33
Domaine Antoine-Marie Arena	34
Domaine Renucci	35
Domaine Clos Canarelli	36

🍷Languedoc & Roussillon🍷

Château d'Oupia	36
Domaine Vial Magnères	38,39

🍷Sud-Ouest🍷

Domaine Clos Uroulat	40
Domaine Capmartin	41

🍷Bordeaux🍷

Château Saransot-Dupré	42
Château La Rose Bellevue	42
Château Haut Segottes	43
Clos Léo	44

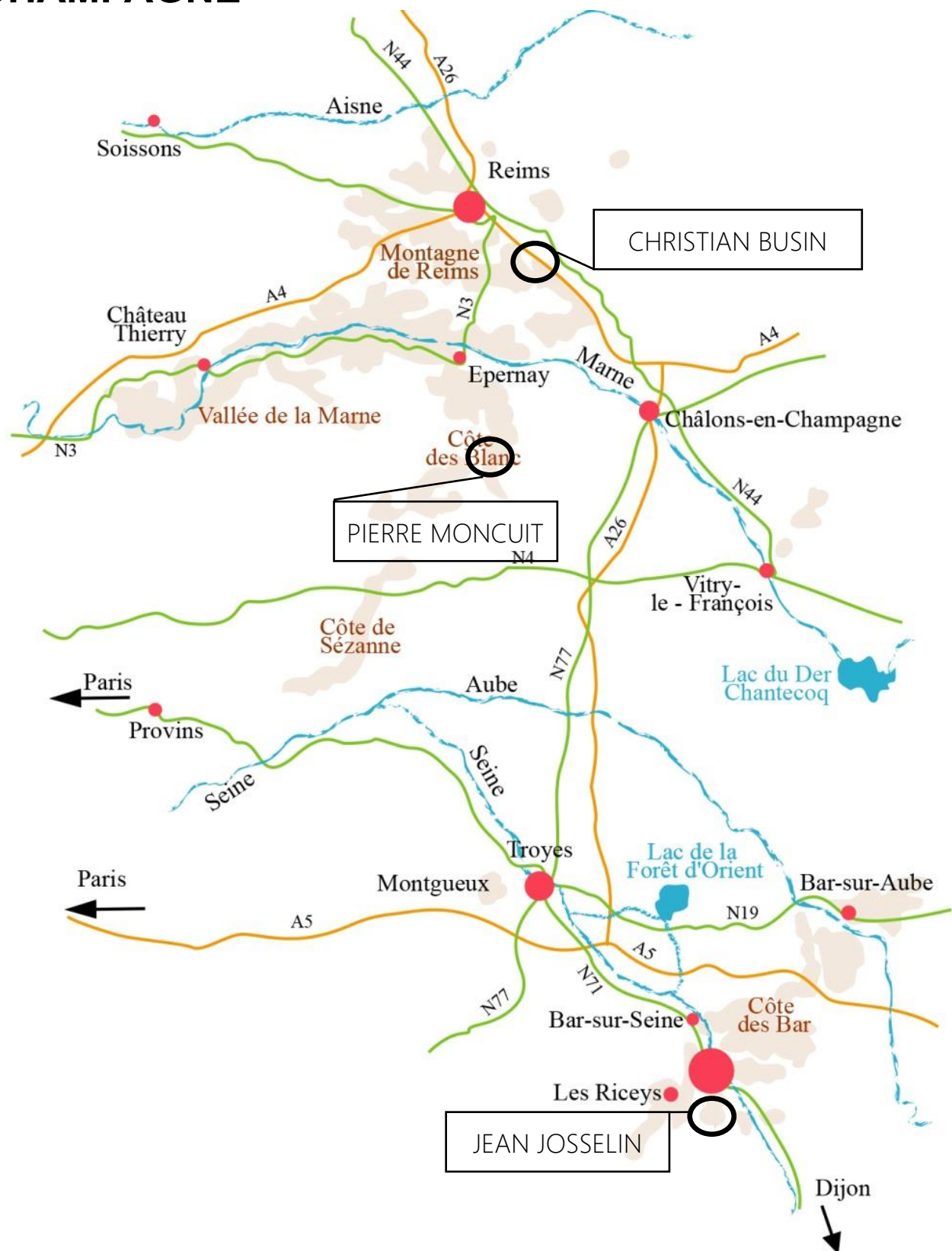
🍷Other countries🍷

[SPAIN] Cava Naveran	45
[ITALY] Collemattoni	46
[USA] Gargiulo Vineyards	47
[USA] Kistler Vineyards / Occidental	48

HARD LIQUOR & LIQUEUR

[ARMAGNAC] Armagnac Delord	49
[CALVADOS] Calvados Lecompte	50
[EAU DE VIE & LIQUEUR] Jean-Paul Metté	51,52
[WHISKY] James Eadie	53
[VODKA] Laplandia	54

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	
🍷 生産業態	:	RM	
🍷 栽培	:	有機栽培 (HVE認証)	

ブリュット キュヴェ ユーグ ド クールメ	NV	750ml	泡	¥8,800
Brut Cuvée Hugues de Coulmet	NV	1500ml		¥19,000

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		¥10,000
Brut Cuvée Pierre Moncuit-Delos Grand Cru	NV	1500ml	泡	¥22,000
	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 ミレジム グラン クリュ	2012	750ml	泡	¥14,000
Extra Brut 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 瓶内熟成: 5年以上

ドサージュ Brut: 7 g/ℓ Extra Brut: 3.5g/ℓ Non Dose: 0 g/ℓ

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。

エクストラ 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	泡	-
Extra Brut Cuvée Nicole Moncuit Vieille Vigne Grand Cru			

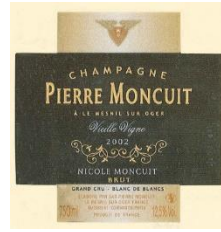
品種: シャルドネ(メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢: 約50年 ドサージュ Brut: 7 g/ℓ Extra Brut: 3.5g/ℓ 瓶内熟成: 5年以上

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	NV	750ml	ロゼ泡	¥10,500
Brut Rosé Grand Cru				

品種: シャルドネ(メニル・シュール・オジェ85%)、ピノノワール(ブージー15%) 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澁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、ジャック・プリウールと同じ哲学で栽培・醸造が行われている。



エドワール・ラブリュエール

当主エドワールはメゾン取得後、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への変換を実践。（2017年からHVE認証を取得）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。瓶詰めしたワインは、醸造所地下にある自然の貯蔵カーブで2年以上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、ヴェルジィ、リュードマルヌ、コニジ、セザンヌ
土壌	:	粘土石灰質	
生産業態	:	RM	
栽培	:	有機栽培（HVE認証）	

ブリュット トラディション
Brut Tradition

NV

750ml

泡

¥6,500

品種：ピノノワール 47%、シャルドネ 53% 樹齢：約40年 瓶内熟成：30か月以上
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×ピノ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・バールのジエ・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。その後も家族経営でメゾンを経営している。現在は、ブルゴーニュやスイスなどで醸造を学んだジャン・フェリックスが中心とな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・バールは、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1億5千年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圧搾される。時間をかけて圧搾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行方。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。

- 🍷 土壌 : キンメリジャンと粘土石灰質土壌
- 🍷 生産業態 : RM
- 🍷 栽培 : 環境に配慮したワイン造り（テラヴィティス認証）

エクストラ ブリュット キュヴェ デ ジャン Extra Brut Cuvée des Jean

NV 750ml 泡 ￥7,700

品種：ピノノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：4.5g/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。

エクストラ ブリュット オーダース ロゼ Extra Brut Audace Rosé

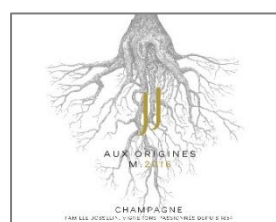
NV(R.19) 750ml 泡ロゼ ￥8,500 ▲
NV(R.20) 750ml ￥10,000

品種：ピノノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：3g/ℓ 瓶内熟成：2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 オーゾリジン Extra Brut Aux Origines

2017 750ml 泡 ￥10,000

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。2015年ヴィンテージからキュヴェ名が、オーゾリジンに変更になりました。



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。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実力派の生産者。



ジャン・ボクスレ

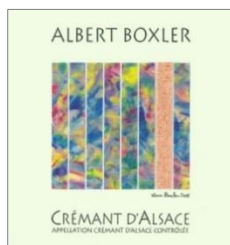


ソンメルベルグ畑

- 🍷 土壌 : 花崗岩、粘土石灰質、石灰質
- 🍷 栽培 : 減農薬農法 (リュット・レゾネ)

クレマン ダルザス Crémant d'Alsace	2019	750ml	泡	¥6,000	10月下旬入荷
品種：ピノオーセロワ、ピノブラン、ピノノワール（年によりブレンド比率異なる）瓶内熟成：2～3 年半 ドサージュ：3g/L					
エデルツヴィッカー Edelzwicker	2019	1000ml	白	¥3,500	
品種：リースリング（ソンメルベルグの若木）50%、ピノブラン 35%、シルヴァネール 15%					
ピノ ブラン Pinot Blanc	2020	750ml	白	¥4,500	
ピノ ブラン Pinot Blanc R	2020	750ml	白	¥5,000	
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セレクトして使用					
シャスラ Chasselas	2020	750ml	白	¥4,500	
ミュスカ Muscat	2020	750ml	白	¥6,800	
ミュスカ グラン クリュ ブランド Muscat Grand Cru Brand		750ml	白	--	

リースリング Riesling	2020	750ml	白	¥7,000	
リースリング グラン クリュ ブラント Riesling Grand Cru Brand	2017	750ml	白	¥9,000	
リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ Riesling Grand Cru Sommerberg JV	2019	750ml	白	¥7,500	
リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ エクベルグ Riesling Grand Cru Sommerberg Eckberg	2020	750ml	白	¥14,000	
リースリング グラン クリュ ソンメルベルグ ヴァンダンジュ タルディヴ Riesling Grand Cru Sommerberg Vendanges Tardives	2017	500ml	白	¥13,000	
J V : 1992年頃に植えられた区画 Jeunes Vignes = 若木 樹齢15-20年					
ゲヴェルトトラミネール Gewurztraminer	2020	750ml	白	¥5,800	
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	2016	750ml	白	¥9,000	▲
ゲヴェルトトラミネール ボ ラ ン ヴァンダンジュ タルディヴ Gewurztraminer Boland Vendanges Tardives	2015	500ml	白	¥6,800	▲
ピノ グリ レゼルヴ Pinot Gris Réserve	2018	750ml	白	¥5,500	▲
ピノ グリ ハイ ン ブ ール ヴァンダンジュ タルディヴ Pinot Gris Heimbouurg Vendanges Tardives		500ml	白	--	
ピノ グリ グラン クリュ ブラント セレクション ド グ レ ン ノ ー ブ ル Pinot Gris Grand Cru Brand Selection de Grains Nobles	2011	500ml	白	¥10,000	
ピノ ノワール Pinot Noir	2020	750ml	赤	¥7,000	▲
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"		750ml	赤	--	
"S"は、Grand Cru Sommerbergに植えられているピノノワールを使用					



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シュ（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。



ニコル・ドゥリオ



- 🍷 土壌 : 粘土石灰質
- 🍷 栽培 : 減農薬農法、有機栽培（認証なし）

クレマン デュ ジュラ Crémant du Jura	NV	750ml	泡	--
--------------------------------	----	-------	---	----

品種：シャルドネ 樹齢：10年 ドサージュ：0g
野生酵母、ステンレスタンクで発酵、瓶内熟成 12 ヶ月～18 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	2018	750ml	白	¥4,500
-------------------------------------	------	-------	---	--------

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。ウイヤーシュは行わない。
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	2018	750ml	白	¥7,000
-----------------------------------	------	-------	---	--------

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発酵後、3年間樽熟成（225L）、新樽は使用しない。ウイヤーシュは行わない。
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。

レトワール サヴァニャン レ ビュド ウイエ L'Etoile Savagnin Les Budes (Ouille)		750ml	白	--
--	--	-------	---	----

品種：サヴァニャン 樹齢：30年 “レ・ビュド”は 1988 年に植え付けた区画。南東向きで標高 280～300m 有機栽培とリュットレゾネ農法の畑
野生酵母、樽で自然発酵。樽で 18 ヶ月間熟成。このキュヴェは、ジュラの新しいトレンドの補酒をするタイプ。

レトワール シャルドネ ラ ショー L'Etoile Chardonnay La Chaux	2020	750ml	白	¥7,000
---	------	-------	---	--------

品種：シャルドネ 樹齢：30年 “ラ・ショー”は 1990 年に植え付けた区画、特有の土壌で軽い砂質と砂利質土壌。野生酵母、228ℓ もしくは 500ℓ の樽で発酵、2年間熟成させてからタンクに移し瓶詰め。

レトワール ラッサンブラージュ L'Etoile L'Assemblage	2020	750ml	白	¥7,000
--	------	-------	---	--------

品種：シャルドネ、サヴァニャン 樹齢：
野生酵母、樽で自然発酵。

ヴァン ジョーヌ レトワール Vin Jaune l'Etoile	2014	620ml	黄	¥13,000 ▲
--------------------------------------	------	-------	---	-----------

品種：サヴァニャン 樹齢：25年 南向きの標高 280～300m 有機栽培とリュットレゾネ農法の畑
野生酵母、ステンレスタンクで発酵。一度大樽に移した後、6年間樽熟成（225L）。新樽は使用しない。ウイヤーシュは行わない。
濃厚でボリュームがある中で新鮮なクルミや青りんご、クミンの香り、ミネラル感、繊細さがあり、余韻が長い。

トルソー コート デュ ジュラ Trousseau Côtes du Jura	2020	750ml	赤	¥7,500 ▲
--	------	-------	---	----------

品種：トルソー 樹齢：35年
ステンレスタンクで発酵後、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、丸みがあり余韻が長い。

卓越したミネラルをもつミュスカデの名門

ドメーヌ・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。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、ビオディナミを導入し順次有機認証を取得している。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2〜3年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。「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

先代のピエール・ルノーは、古くからミュスカデのポテンシャルを説いてきた人物でミュスカデのクリュ・コミューナル認定の立役者の一人。

ドメーヌ名称が、ピエール・ルノー・パパンからルノー・パパンに変更になりました。

🍷 栽培 : 有機栽培 (ECOCERT認証)

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
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Le Verger



2022

750ml

白

¥4,100

品種：ミュスカデ 樹齢：30年 土壌：主に結晶片岩（シスト）と雲母片岩（ミカ）

ラ・シャペル・ウーラン村のブドウを使用、シュールリーで6ヶ月間熟成。フレッシュで口当たりが柔らかなワイン。※2016年は有機認証なし

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュール リー エル ドール
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie "L" d'Or



2021

750ml

白

¥5,000

品種：ミュスカデ 樹齢：40年 土壌：花崗岩と両雲母片麻岩（グネイス）

シュールリーで11ヶ月間熟成。まろやかで厚みがあり、余韻が長く続くワイン。

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ グレーヌ グラアナ
Muscadet Sèvre et Maine Goulaine Gula Ana



2020

750ml

白

¥7,000

品種：ミュスカデ 樹齢：45年 土壌：らんかん岩と変成した蛇紋岩土壌（5億年以上前の火成岩が元の土壌）

シュールリーで20〜22ヶ月間熟成。ガラス張りのコンクリートタンク、タランソ産の桎梏、フールドを使用。

ミュスカデ セーヴル エ メーヌ グレーヌ エクセルシオール
Muscadet Sèvre et Maine Goulaine Excelsior



2020

750ml

白

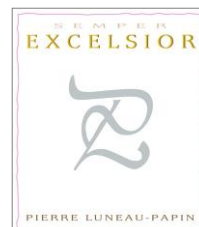
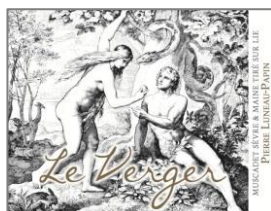
¥7,600

品種：ミュスカデ 樹齢：70年の古木 土壌：結晶片岩（シスト）と雲母片岩（ミカ）

シュールリーで20〜22ヶ月間熟成。ガラス張りのコンクリートタンクを使用。パパンの最上級キュヴェ、長期熟成型。2001年が初リリース。

■Goulaine クリュ・コミューナル・グレーヌ

ミュスカデの一部の優良地区がクリュ・コミューナルとして法的に認められました。グレーヌは、ロワール川に注ぎ込むグレーヌ川から名づけられたもので、なだらかな丘が湿原地帯に切り込む特異な地形。ブドウ畑は丘陵地の中腹から頂上に位置します。季節によって低地の湿原は水面下に沈むこともあるというこの地独特のユニークな個性を持つ。他のミュスカデの地域よりも温暖な微気候であるため、ブドウが早く熟し収穫が最も早いオペレーション。



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ヘクタールの敷地の内、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。

※2022年春にルイ・ジャン・シルヴォス氏は引退し、現在はオーナーが変更しています。



ルイ・ジャン・シルヴォス

- 🍷 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 : 有機栽培、ビオディナミ (ECOCERT 認証)



トゥーレーヌ アゼ ル リドー キュベ コレット
Touraine Azay-le-Rideau Cuvee Colette

2019 750ml 白 ¥4,000

品種：シュナンブラン 樹齢：35年

ブドウをプレス後に果汁を樽に移し、野生酵母で自然発酵。そのままシュールリーで18～20か月熟成。

トゥーレーヌ アゼ ル リドー キュベ コレット アン アンフォラ
Touraine Azay-le-Rideau Cuvee Colette En Amphore

2020 750ml 白 ¥4,000

品種：シュナンブラン 樹齢：35年

ブドウをプレス後に果汁を500Lと1000Lのアンフォラに移し、野生酵母で自然発酵。そのままシュールリーで18～20か月熟成。



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
- 🍷 栽培 : 減農薬農法 (リュットレゾネ)

サンセール	レ	ロング	ファン		2022	750ml	白	¥4,500
Sancerre Les Longues Fins								

品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：35～40年 土壌：石灰質
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	ラ	コート	デ	モン	ダネ		2020	750ml	白	¥5,500
Sancerre La Cote des Monts Damnés										

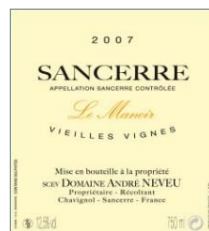
品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：20年 土壌：粘土石灰質
ステンレスタンクで発酵。レ・モン・ダネは、完全な南向き急斜面の丘でサンセールの最良な畑の1つ。豊かなミネラル感と果実味、フレッシュな酸を持ち、厚みがあり余韻も長い。

サンセール	ロゼ	ル	グラン	フリカンボ		2022	750ml	ロゼ	¥4,500
Sancerre Rosé Le Grand Fricambault									

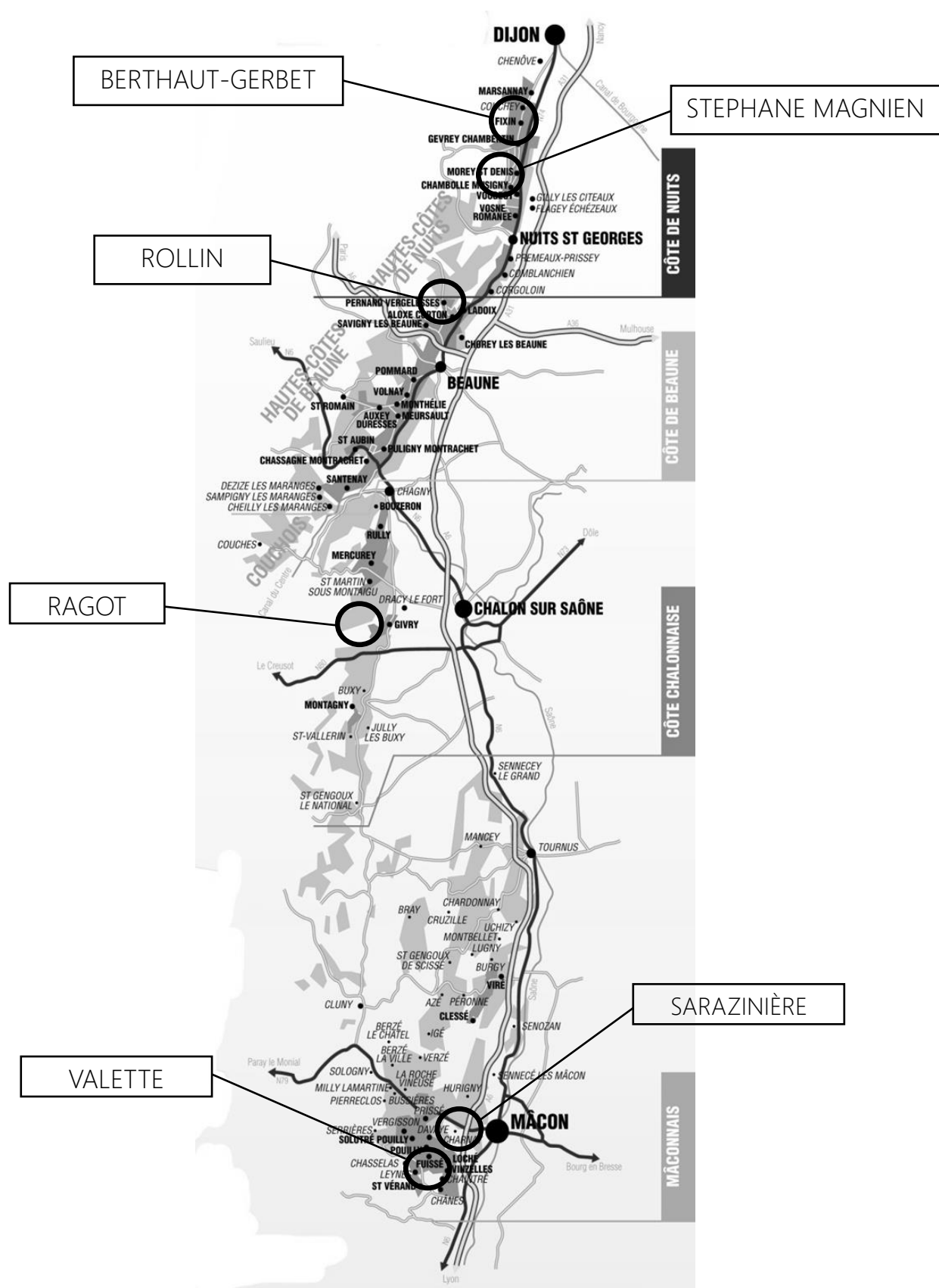
品種：ピノノワール 樹齢：25～30年 土壌：シレックスと石灰質
セニエ方式にて醸造。ステンレスタンクで発酵。
率直でボリューム感もしっかりとある口当たり。酸味もしっかりしていて、心地よい新鮮味が感じられる。フランボワーズやイチゴの風味。

サンセール	ルー	ジュ	ヴィエイユ	ヴィーニュ		750ml	赤	--
Sancerre Rouge Vieilles Vignes								

品種：ピノノワール 樹齢：40年 土壌：砂利質
ステンレス発酵、樽で熟成。チェリーや木苺、コーヒ、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・ラーズ

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・プルミエ・クリュ、シャブリ・グラン・クリュ・プランシヨ)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。



ラーズ夫妻



娘クレール

🍷 土壌 : キンメリジャン、粘土と泥灰石灰岩質土壌

シャブリ
Chablis

750ml 白 --

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

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



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

- 🍷 土壌 : 粘土石灰質
- 🍷 栽培 : 減農薬農法 (リュットレゾネ)

ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits	2021	750ml	赤	¥6,500	11月入荷 予定
---	------	-------	---	--------	-------------

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	2021	750ml	赤	¥17,000	11月入荷 予定
---------------------------	------	-------	---	---------	-------------

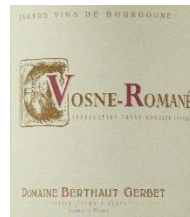
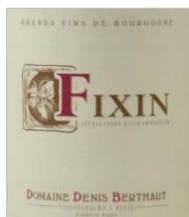
品種：ピノノワール(複数のリュエディの畑の葡萄をブレンド) 樹齢：50年以上
開放タンクにて15日間発酵。熟成は樽で18か月間(12か月間は若い樽)

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	2021	750ml	赤	¥30,000	11月入荷 予定
--	------	-------	---	---------	-------------

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を1年間使用。

クロ ヴージュ グラン クリュ Clos Vougeot Grand Cru	2021	750ml	赤	¥48,000	11月入荷 予定
---	------	-------	---	---------	-------------

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



Domaine Stephane Magnien

ドメーヌ・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

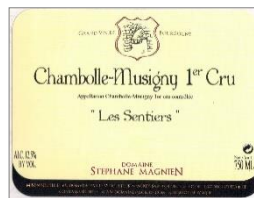
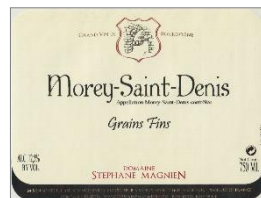
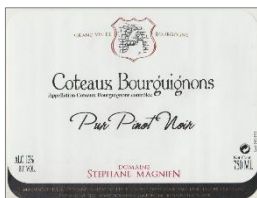
1789年創業の、モレ・サン・ドニ村の名門マニャン家は4代続く家族経営のドメーヌ。現当主のステファンは2002年に家業に加わり、2008年に父のジャン・ポールからドメーヌを引き継いだ。

ジュヴレ・シャンペ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

🍷 栽培 : 減農薬農法（リュットレゾネ）



コトー ブルギニオン ピュア ピノ ノワール
Coteaux Bourguignons "Pur Pinot Noir"

2021 750ml 赤 ¥5,000

品種：ピノノワール 樹齢：約30年 土壌：粘土質石灰質
完全除梗して、天然酵母で発酵。約12ヶ月間古樽で熟成させる。このドメー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
Morey-Saint-Denis "Grains Fins"

2021 750ml 赤 ¥11,000 ▲

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 ブルミエ クリュ オー プティット ノワ
Morey-Saint-Denis 1er Cru Aux Petites Noix

2018 750ml 赤 ¥12,000 ▲
2020 750ml ¥16,000 ▲

モレ サン ドニ ブルミエ クリュ レ モン リュイザン
Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Monts Luisants

2020 750ml 赤 ¥17,000 ▲

シャンボール ミュジニー ブルミエ クリュ レ サンティエ
Chambolle-Musigny 1er Cru "Les Sentiers"

2020 750ml 赤 ¥18,000 ▲
2019 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 シャンペルタン
Charmes Chambertin

2020 750ml 赤 ¥36,000 ▲

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。



- 🍷 土壌 : 粘土石灰質土壌
- 🍷 栽培 : 環境に配慮したワイン造り（テラヴィティス認証）

ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligoté	2021	750ml	白	¥4,000	11月入荷予定
----------------------------------	------	-------	---	--------	---------

品種：アリゴテ 100%
柔らかくデブルバージュをかけた後、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	2021	750ml	白	¥5,000	11月入荷予定
--	------	-------	---	--------	---------

品種：シャルドネ 100%
柔らかくデブルバージュをかけた後、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	2021	750ml	白	¥8,500	11月入荷予定
---	------	-------	---	--------	---------

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。軽くデブルバージュ後、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。

コルトン シャルルマーニュ Corton Charlemagne		750ml	白	--	
-------------------------------------	--	-------	---	----	--

品種：シャルドネ 100%
1976年に植えられたアロース・コルトン村の区画と1948年に植えられたペルナン・ヴェルジュレス村の区画のブレンド。

ショレ レ ボーヌ Chorey-Les-Beaune	2020	750ml	赤	¥6,000	
--------------------------------	------	-------	---	--------	--

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。定期的にテイスティングし、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 リアル Savigny-Les-Beaune Aux Grands Liards	2018	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8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がプルミエクリュに属している。プルミエクリュの畑、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

- 🍷 土壌 : 粘土石灰質、粘土質
- 🍷 栽培 : 減農薬農法 (リュットレゾネ)

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	プルミエ	クリュ	クロ	ジュ			
Givry 1er Cru "Clos Jus"				2020	750ml	赤	¥7,700

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	プルミエ	クリュ	ラ	グランド	ベルジュ		
Givry 1er Cru "La Grande Berge"				2018			¥5,300 ▲
				2019	750ml	赤	¥6,800 ▲
				2020			¥7,700

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	ルージュ						
Givry Rouge				2018			¥4,500
				2019	750ml	赤	¥5,400

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。



Domaine de la Sarazinière

ドメーヌ・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、息子のギョームもドメーヌに入り、父親と共にワインを造っている。



フィリップとギョーム・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一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。

🌿 栽培 : 有機栽培 (AB認証取得に向けて転換中)

ブルゴーニュ	アリゴテ	クロ	デ	ブリュイエール	2022	750ml	白	¥5,000	11月入荷 予定
--------	------	----	---	---------	------	-------	---	--------	-------------

品種：アリゴテ 樹齢：18年 土壌：

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りーで18ヶ月間樽熟成。

マコン	プシエール	ブラン	キュヴェ	クロード	セニユレ	2021	750ml	白	¥4,500
-----	-------	-----	------	------	------	------	-------	---	--------

品種：シャルドネ 樹齢：75年 土壌：粘土石灰質

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%)。

プイ	フイッセ	キュヴェ	セツ	2021	750ml	白	¥6,500
----	------	------	----	------	-------	---	--------

品種：シャルドネ 樹齢：40年 土壌：粘土石灰質

7つの区画からセクション。樽発酵、11ヶ月間樽熟成。

マコン	ロゼ	750ml	ロゼ	--
-----	----	-------	----	----

品種：ガメイ 樹齢：30年 土壌：花崗岩

ダイレクトプレス、ステンレスタンク発酵、収穫の翌年6月に瓶詰め

マコン	プシエール	ルージュ	レ	ドゥヴァン	ヴィエイユ	ヴィーニユ	2020	750ml	赤	¥4,500
-----	-------	------	---	-------	-------	-------	------	-------	---	--------

品種：ガメイ 樹齢：75年 土壌：粘土石灰質

木製タンクで発酵。3～9年落ちの228ℓの樽で12ヶ月間熟成。



Bourgogne
▲ 在庫僅

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、プレス後ダ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

※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 : 有機栽培（認証なし）

マコン シェントレ ヴィエイユ ヴィーニュ	2019	750ml	白	¥8,000
Mâcon Chaintre Vieilles Vignes				

品種：シャルドネ 樹齢：60〜70年
ステンレスタンク20%、樽80%で発酵後、そのままシュールリーで約10ヶ月間熟成。新樽は使用しない。

プイ フュッセ	2017	750ml	白	¥11,000
Pouilly Fuissé				

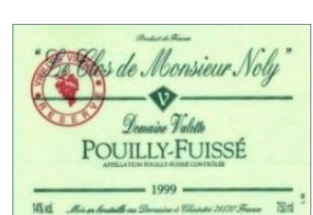
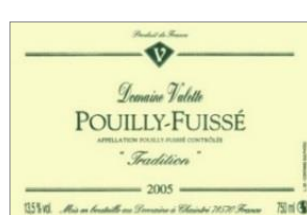
品種：シャルドネ 樹齢：10〜70年
樽発酵後、そのままシュールリーで約48ヶ月間熟成。新樽は使用しない。

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8〜10年間熟成。

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12年間熟成。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。



Domaine de la Grand Cour

ドメーヌ・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

ドメーヌ・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ーヌを、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年にドメー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。

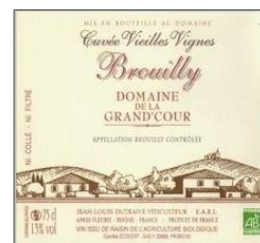
AOCクリュ・デュ・ボージョレには、ボージョレ地区北部にある10村が認定されている。フルーリー村はほぼ中央に位置し、デュトレヴ家の畑9.1ヘクタールはソーヌ渓谷を臨む南/南東向き。ドメーヌの周りに位置する「ル・クロ」と「シャペル・デ・ボワ」、そして、数百メートル離れたところに「シャンパーニュ」を所有している。「シャンパーニュ」には樹齢70年前後の古い樹が植えられ、造られるワインは、赤い果実のチャーミングな香りが特徴。ピノノワールのように芳醇な味わいになる。また、最も南に位置するブルイ村の山の低い東向きの傾斜面にも、デュトレヴ家がこのドメーヌを取得する前から所有する1.6ヘクタールの畑がある。造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



- 🍷 土壌 : 〈フルーリー〉花崗岩質土壌、〈ブルイ〉粘土石灰質
- 🍷 栽培 : 有機栽培 (ECOCERT、AB認証)

フルーリー ラ シャペル デ ボワ Fleurie La Chapelle des Bois	2019	750ml		¥5,200
	2018	750ml	赤	¥5,200
	2018	1500ml		¥12,500

品種：ガメイ ステンレスタンク、または大樽ウを使用、マセラシオン・カルボニックで醸造。このキュヴェは最大限にフルーツ感と新鮮味を保つために翌春に瓶詰めを行う。

フルーリー リュー ディ シャンパーニュ ヴィエイユ ヴィーニュ Fleurie Lieu-dit Champagne Vieilles Vignes	2019	750ml		¥6,500
	2018	750ml	赤	¥6,500

品種：ガメイ セメントタンクを使用、野生酵母によりマセラシオン・カルボニック醸造。1年から2年落ちの樽で8ヶ月間熟成させる。「シャンパーニュ」は花崗岩の地層が地表に近く評価の高い区画。1.5haに樹齢70年を超える古木を栽培。生産量を20〜30hlに抑えている。

フルーリー ル クロ ヴィエイユ ヴィーニュ Fleurie Le Clos Vieilles Vignes	2019	750ml	赤	¥5,800
---	------	-------	---	--------

品種：ガメイ セメントタンクを使用、野生酵母によりマセラシオン・カルボニック醸造。2年から5年落ちの樽で8ヶ月間熟成。ドメーヌの目の前の畑で樹齢60〜70年のヴィエイユ・ヴィーニュをセクションして造られる。

Condamin-Bernard

コンダマン・ベルナール

Bourgogne
Coteaux du Lyonnais

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 :

イニシャル ブラン コ ト ー デュ リ ヨ ネ
Initial Blanc Coteaux du Lyonnais

2020 750ml 白 ￥2,800

品種：シャルドネ

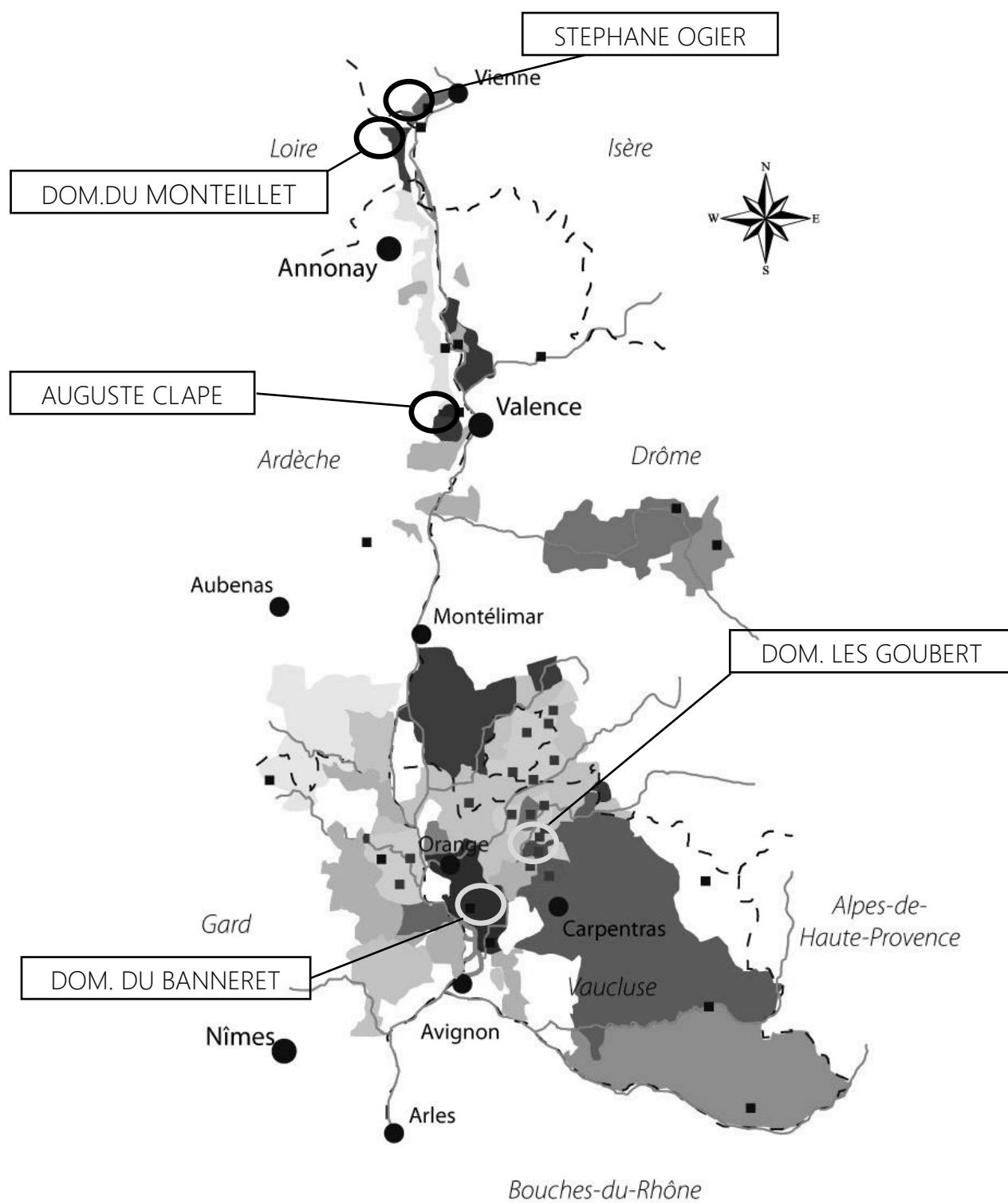
イニシャル ルージュ コ ト ー デュ リ ヨ ネ
Initial Rouge Coteaux du Lyonnais

2021 750ml 赤 ￥2,800

品種：ガメイ



CÔTES DU RHÔNE



Stéphane Ogier

ステファン・オジェ

Côtes du Rhône

Nord

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、ポー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。



ステファン・オジェ



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					2018	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°C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						750ml	白	--

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°Cで発酵。8〜10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						750ml	白	--

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°Cで発酵。10ヶ月間シュールリーで熟成。

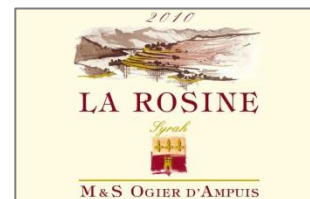
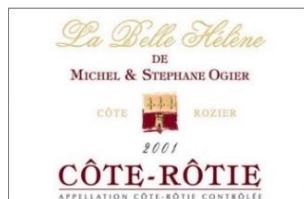
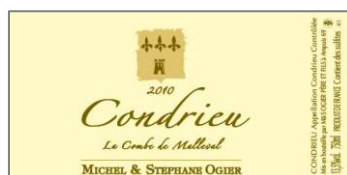
コート	デュ	ローヌ	ル	タン	エ	ヴニユ	ルージュ	
Côte du Rhône Le Temps est Venu Rouge					2021	750ml	赤	¥3,800

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°C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。

コート	デュ	ローヌ	ル	タン	エ	ヴニユ	ブラン	
Côte du Rhône Le Temps est Venu Blanc					2021	750ml	白	¥3,500

品種：グルナッシュブラン60%、ルーサンヌ20%、プールプーラン5%、マルサンヌ5%、ヴィオニエ5%、クレレット5% 樹齢：20年
南ローヌに位置するヴィザン地区のブドウを使用。標高320メートルと南部では比較的標高の高い地域で寒暖差がある。

ラ ロジーヌ シラー コリヌ ロダニエヌ	2020	750ml	赤	¥5,800	
La Rosine Syrah IGP Collines Rhodaniennes					
IGPコリヌ・ロダニエヌ 品種：シラー98% ヴィオニエ2% 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発酵。228ℓの樽で12ヶ月間熟成。新樽は使用しない。					
ラム スール コリヌ ロダニエヌ	750ml	赤	--		
L' Ame Sœur IGP Collines Rhodaniennes					
品種：シラー 樹齢：13年 土壌：ミカシスト 面積：2ha 収量：35hl/ha ヴィエヌの北側、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 モン ヴィラージュ	2020	750ml	赤	¥13,000	▲
Côte-Rôtie Mon Village					
品種：シラー97% ヴィオニエ3% 樹齢：5～30年 土壌：花崗岩、ミカシスト 区画：コート・ブロンドとコート・ブリュンのブレンド 20%は全房発酵。ステンレスタンクを使用、野生酵母で低温発酵。樽で12か月間熟成。新樽は使用しない。					
コート ロティ レゼルヴ	750ml	赤	--		
Côte-Rôtie Réserve					
品種：シラー 樹齢：40年 土壌：花崗岩とシスト 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	2016	750ml	赤	¥60,000	WA.97▲
Côte-Rôtie Lancement					
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 エレーヌ	2016			¥60,000	WA.96▲
Côte-Rôtie "La Belle Hélène"					
	2015	750ml	赤	¥60,000	WA.96▲
	2000			¥45,000	WA.93▲
品種：シラー 樹齢：70年 土壌：シスト 区画：コート・ブリュンの区画"コート・ロジェ"(ギガルのランドヌに隣接する上部) キュヴェ名の"エレーヌ"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。 ラ・ベル・エレーヌは、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・モンティエ

Côtes du Rhône
Nord

ルイ14世の時代まで遡れる歴史あるドメーヌ

AOCコンドリュエのシャヴァネイの丘を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。

畑はサン・ジョセフ、コンドリュエ、コルナス、サンペレイ、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、現在も北ローヌ地方をリードする生産者の1人。



ステファン・モンテズ

コンドリュエ シャンソン
Condrieu Chanson

2020 750ml 白 ¥10,000

品種：ヴィオニエ 土壌：花崗岩質と白雲母質（アルゼル）
果皮浸漬した後、デブルバージュ（前清澄）、樅樽を使用し野生酵母で発酵、その後ドゥミ・ミュイ樽で22ヶ月間熟成。新樽比率15%

サン ジョセフ ブラン
Saint Joseph Blanc

2021 750ml 白 ¥6,500

品種：ルーサンヌ 65% マルサンヌ 35%、土壌：花崗岩質土壌
樅樽とドゥミ・ミュイ樽を使用、野生酵母で発酵、シュールリーで10か月間樽熟成。

サン ジョセフ キュヴェ ド パピ ルージュ
Saint Joseph Cuvée de Papy Rouge

2020 750ml 赤 ¥8,000

品種：シラー 樹齢：25年以上 土壌：花崗岩質土壌
ステンレスタンクを使用し発酵、その後ドゥミ・ミュイで22か月間熟成。新樽比率33%
1989年、先代に孫が生まれた記念に“Papy”（＝おじいちゃんの愛称）と名付けられたワイン。



Domaine Auguste Clape

ドメーヌ オーギュスト・クラープ

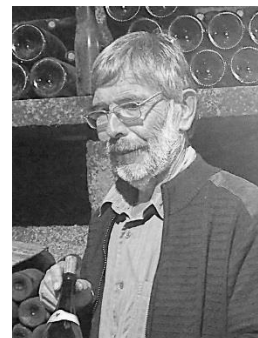
Côtes du Rhône
Nord

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い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

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)
伝統的なコンクリート製の開放タンクにて野生酵母で発酵、11ヶ月間大樽もしくはタンクで熟成。

コルナス ルネッサンス Cornas Renaissance	750ml	赤	--
-----------------------------------	-------	---	----

品種：シラー 樹齢：12~30年 畑面積：1.7ha 土壌：花崗岩
伝統的なコンクリート製の開放タンクにて野生酵母で発酵、大樽で22ヶ月間熟成。

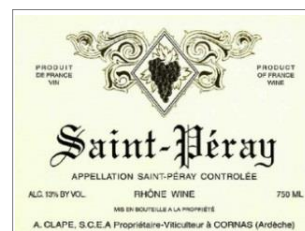
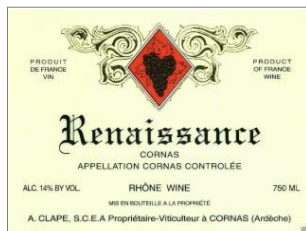
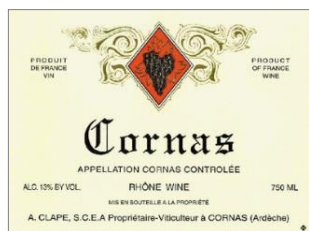
コルナス Cornas	750ml	赤	--
----------------	-------	---	----

品種：シラー 樹齢：50~60年 畑面積：3.8ha 土壌：花崗岩
伝統的なコンクリート製の開放タンクにて野生酵母で発酵、大樽で22ヶ月間熟成。長熟タイプ。

サン ペレイ Saint-Péray	2019 2020	750ml	白	¥8,000 ¥9,000	WA.91
-----------------------	--------------	-------	---	------------------	-------

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とフールドルを使用し発酵、熟成。

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ュ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。

- 🍷 土壌 : ガレ(=丸石に覆われた砂と砂岩質土壌)
- 🍷 栽培 : 減農薬農法(リュットレゾネ)



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
Châteauneuf du Pape Blanc Le Secret

2019 750ml 白 ¥8,500

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、コンクリートタンクと樽（15%）使用し、発酵・熟成後にブレンドし瓶詰を行う。

シャトーヌフ デュ パプ
Châteauneuf du Pape

2019 750ml 赤 ¥7,700
2017 1500ml ¥15,000

品種：グルナッシュノワールを主軸に13セパージュをブレンド 樹齢：60～80年
ブドウ収穫は手摘みで行い、コンクリートタンクで野生酵母により発酵。新樽は使わず古樽、ドゥミ・ミュイ、フールドで18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

- 🍷 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 : 減農薬農法（リュットレゾネ）

コート デュ ローヌ Côtes du Rhône	2021	750ml	赤	¥3,200
------------------------------	------	-------	---	--------

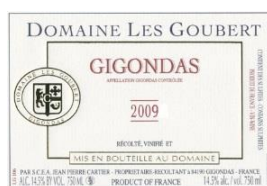
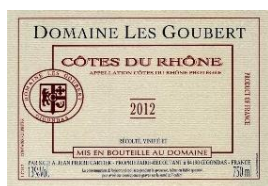
品種：グルナッシュ65%、シラー20%、その他(ムールヴェードル、カリニャン、テレノワール、プリュン・アルジャンテ)15% 樹齢：36年
全てのブドウを除梗しコンクリートタンクで発酵、熟成。無清澄、軽くろ過。ブレンド後にまとめて一度に瓶詰めを行う。

ジゴンドス Gigondas	2020	750ml	赤	¥5,500
	2015	1500ml		¥8,500

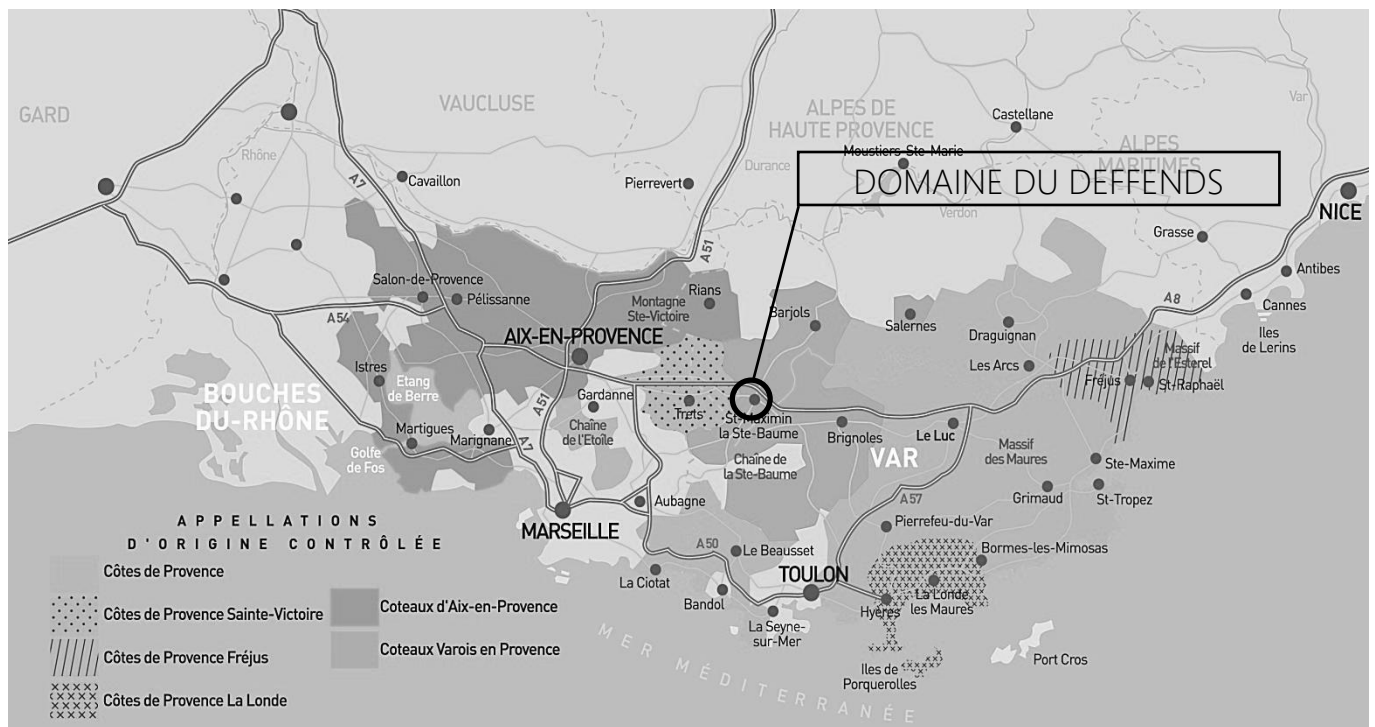
品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット、サンソー
発酵はコンクリートタンクを使用。全ての品種を除梗、軽く破碎し、ブレンドしてから31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樫樽(3,4年落ち)で12ヶ月間熟成。

ジゴンドス キュヴェ フローランス Gigondas Cuvée Florence	2015	750ml	赤	¥7,500
	2014	1500ml		¥16,000 ▲

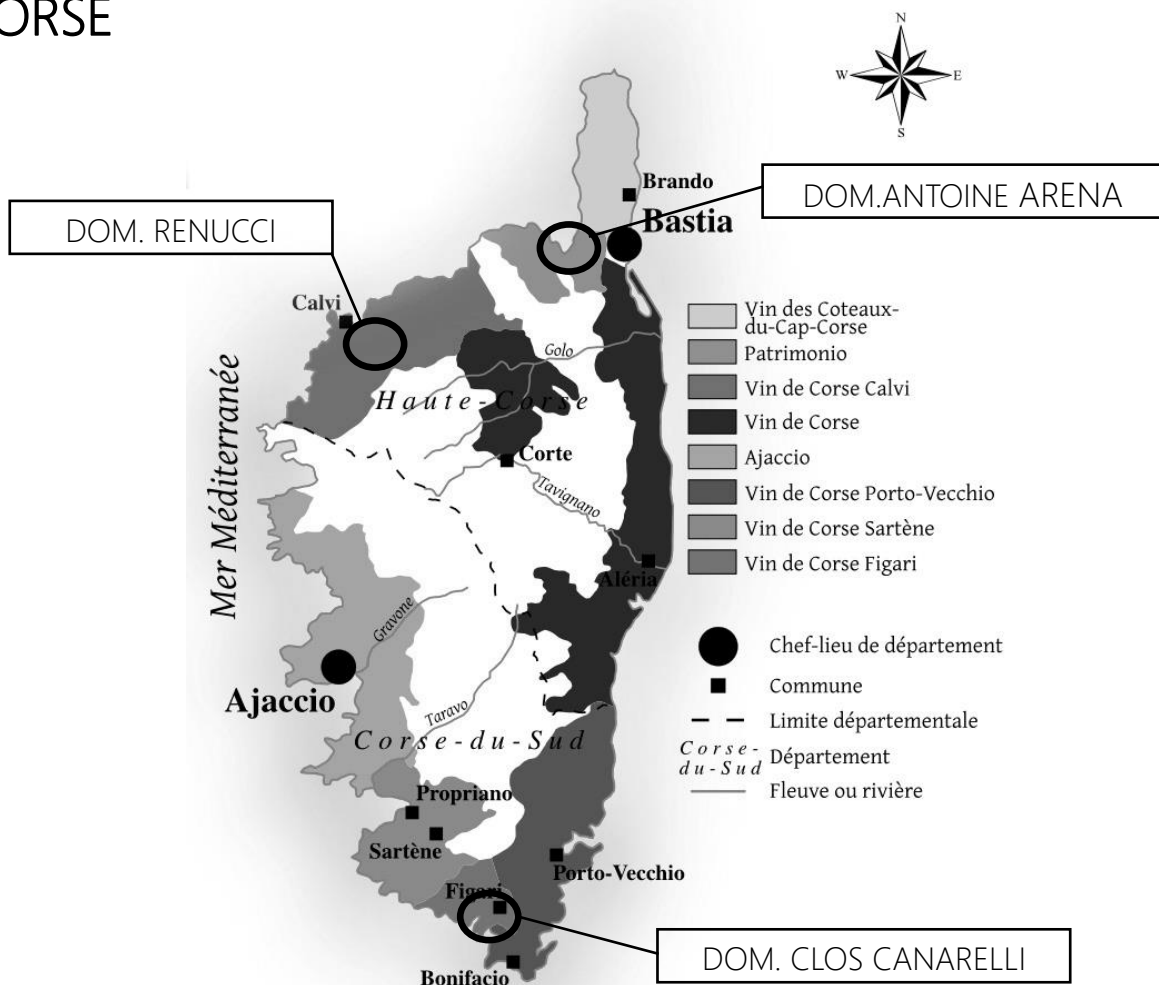
品種：グルナッシュ50% シラー50% 樹齢：36年
低温で発酵前に31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樫樽(新樽50%)で24ヶ月間熟成。



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、標高350mのサン・マクシムという丘陵地に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。敷地内にある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。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。



スゼル・ド・ランヴェルザン

- 🍷 土壌 : 粘土石灰質
- 🍷 栽培 : 有機栽培 (ECOCERT認証)

コトー ヴァロワ アン プロヴァンス シャン ド ラ トリュフィエール **bio** 2017 750ml 赤 ￥4,000

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 アン プロヴァンス シャン デュ ベカシエ **bio** 2020 750ml 赤 ￥3,500

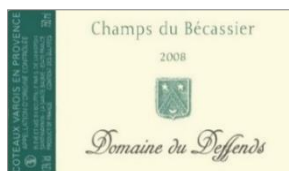
品種：グルナッシュ70%、シラー15%、サンソー15% 樹齢：35年
ステンレスタンクで約15～21日間、10～30℃で酵野生酵母により発酵、マロラクティック発酵、コンクリートタンクで10ヶ月熟成。バランスの取れたワインに仕上げるために、毎年その年のブドウのできをみながらブレンドする品種を決める。

コトー ヴァロワ アン プロヴァンス ニュイ ローズ **bio** 2022 750ml ロゼ ￥3,800

品種：グルナッシュ40%、サンソー35%、ロール20%、シラー5% 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。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 **bio** 750ml 白 --

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。



Domaine Antoine Arena

ドメーヌ・アントワヌ・アレナ

Provence & Corse

Corse

コルシカワイン界のレジェンド

アントワヌ・アレナは、コルシカワインを守る為に立ち上がった島の英雄であり、自然派ワインの先駆者と言われる。

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。アントワヌ・アレナは、法律を勉強するためにコルシカ島を離れたが、島への愛情から父親の猛反対を押し切り23歳で家業に入った。1970年代当時コルシカワインと言えばバルク売りの安価なワインが中心で不正も行われていてコルシカワインのイメージは最悪だったからだ。受け継いだ時は3ヘクタールの畑だったが、荒地や石灰質の岩山などを自ら削りブドウ畑の開墾を行った。現在では約16ヘクタールまで広がった。アレナ家が代々大事にしてきた家族の絆、自然への尊敬と共存という精神でテロワールを重視したワイン造りに励んだ。2000年以降、二人の息子、アントワヌ・マリーとジャン・パティストが加わり共にワイン造りを行っている。



アントワヌ・アレナ

パトリモニオは、コルシカで最初に認定されたAOCで島の北部に位置する。島の中では珍しい石灰岩土壌が見られる地域。昼間は強い日差しと海からの乾燥した風、夜になると冷え込み、山から湿った空気が流れ込むブドウ栽培に絶好の条件が揃っている。アレナの畑では除草剤や化学肥料を使用しない代々受け継がれてきた伝統的な自然農法（有機栽培）を行ってきた。ピオディナミを実験的に導入した時期もあったが、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ずっと有機栽培だった土地には必要ないという考えに至り辞めたという。有機認証には興味がなかったが、息子の代になり有機認証を取得した。しかし当たり前のことなので一切ボトルに表記はない。醸造面においてもマルセル・ラビエール氏、ティーリー・アルマン氏、イヴォン・メトラ氏などと若いころから刺激し合い早くから自然な醸造アプローチを行ってきた自然派ワインの先駆者。

アントワヌのワインはフランス本土で品質が認められ、星付きレストランや限られたカーブでしか取り扱いできない存在となった。コルシカが優れたワイン産地だということを世界に認めさせるきっかけとなった。残念なのは地元ではほとんど購入不可能な幻のワインとなってしまったこと。また、一度絶滅しかけた土着品種ピアンコ・ジャンティーユの栽培を1996年から復活させるなどコルシカワインの発展に力を注いできた誰もが認めるコルシカワイン界のレジェンドである。

アントワヌは、少しずつ2人の息子達に畑を引き継いでおり、2014年ヴィンテージから兄弟それぞれの名前で瓶詰めを行う。

長男 ジャン・パティスト → 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

栽培 : 有機栽培 (ECOCERT 認証取得しているが記載なし)

パトリモニオ カルコ ブラン
Patrimonio Carco Blanc



2020

750ml

白

¥6,800

品種: ヴェルメンティーノ 樹齢: 20年 粘土石灰質土壌

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、極軽くろ過を行い瓶詰め。
カルコは石灰質のキャラクターが強く貝の化石も多く見られる。

パトリモニオ ロゼ
Patrimonio Rose (2017)



NV

750ml

白

¥5,700



品種: ニエルッキオ 樹齢: 20年 片岩粘土質土壌

野生酵母、ステンレスタンクで発酵、熟成。セニエ法。ヴィンテージ表記はないが、中身は2017年。(2022年蔵出し)



Domaine Jean-Baptiste Arena

ドメーヌ・ジャン・バティスト・アレナ

Provence & Corse

Corse

コルシカの大自然を感じる野生的なワイン

アントワヌ・アレナの長男ジャン・バティストは、幼いころから畑仕事やワイン造りに慣れ親しんだ環境で育ったが、両親はドメーヌを継ぐように勧めることはなかったという。法律を学びキャリアを積んだが、コルシカの自然が忘れられずに父と共に畑で働くことを決意し島に戻った。後に弟のアントワヌ・マリーも加わりと親子3人でワイン造りを行うようになる。2014年から自分の名前でワインのリリースを開始した。代々アレナ家が大事にしてきた家族の絆、コルシカの自然への尊敬と共存というフィロソフィーを守りながら独自のアイデンティティーでワイン造りを行う。父アントワヌが使用していた醸造所を引継ぎ、畑はグロット・ディ・ソールとモルタ・マイオを引き継いだ。自らを慎重派と分析しながらも、父が導入する必要がないと判断したビオディナミの導入や出来るだけ人的介入を行わない非介入主義を取り入れる。政治家でもあるジャン・バティストのワインはコルシカの大自然を感じる野性味がありナチュラルな印象。



ジャン・バティスト・アレナ

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。ジャン・バティストの父アントワヌ・アレナはコルシカワインを守る為に立ち上がった英雄であり、自然派ワインの先駆者として知られる。誰もが認めるコルシカワイン界のレジェンド。バルク売りの安価なワインビジネスが横行していた中、自然への尊敬とテロワール重視のワイン造りでコルシカワインのクオリティの高さを世界に認めさせた人物。荒れ果てた農作地や石灰岩だらけの山肌をドリルなどの重機を使い、自らブドウ畑に開墾した話は有名である。

栽培： ビオディナミ（ECOCERT 認証取得しているが記載なし）

パトリモニオ グロット ディ ソール ルージュ
Patrimonio Grotte di Sole 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 粘土石灰質土壌

コンクリートタンクを使用、野生酵母でゆっくりと発酵、熟成もコンクリートタンク。グロット・ディ・ソールは、粘土質が強いため、丸みがあり凝縮感があるワインが産まれる。

モルタ マイオ フラン ヴァン ド フランス
Morta Maio Blanc Vin de France



2020

750ml

白

¥6,200

品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：5年 粘土片岩土壌

ステンレスタンクを使用、野生酵母でゆっくりと発酵、熟成もステンレスタンク、年によりSO2無添加。(2020年は極少量添加)



Domaine Antoine-Marie Arena

アントワヌ・マリー・アレナ

Provence & Corse
Corse

体に染み入る優しさのナチュラルワイン

アントワヌ・アレナの次男アントワヌ・マリーは、幼いころからワインの世界に触れ、プロヴァンスやブルゴーニュでの研修を経て自然な流れで父のドメーヌに加わった。父アレナ、兄ジャン・パティストの親子3人での経験を経て2014年から自分の名前でワインのリリースを開始した。代々アレナ家が大事にしてきた家族の絆、コルシカの自然への尊敬と共存というフィロソフィーを守りながら独自のアイデンティティーでワイン造りを行う。醸造所は祖父が使用していた所を改装して使用、父の時代には使用しなかった樽を積極的に用いる。但し、使い古した中樽や大樽を使用してブドウ本来の風味を大事にする考えは父と変わらない。全体的にワインの色調は淡く、味わいは滑らかで丸みのある優しい印象。この地方では発酵途中のワインにアルコールを添加し造る甘口の酒精強化ワイン、ミュスカ・ド・カップ・コルスが有名だが、アントワヌ・マリーはアルコール添加せずに甘口のスティールワインとしてリリースした。出来るだけ手を加えない自然なワインを理想とする彼の表現のひとつである。畑のある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、夜になると冷え込み山から湿った空気が流れ込むブドウ栽培に絶好の条件。島では珍しい石灰質土壌がある土地で片岩、粘土、花崗岩も見られる。父からカルコ、オー・ド・カルコ、ピアンコ・ジャンティーユ、モルタマイオの一部の畑を引き継いだ。



アントワヌ・マリー・アレナ

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。アントワヌ・マリーの父アントワヌ・アレナはコルシカワインを守る為に立ち上がった英雄であり、自然派ワインの先駆者として知られる。誰もが認めるコルシカワイン界のレジェンド。バルク売りの安価なワインビジネスが横行していた中、自然への尊敬とテロワール重視のワイン造りでコルシカワインのクオリティの高さを世界に認めさせた人物。荒れ果てた農作地や石灰岩だらけの山肌をドリルなどの重機を使い、自らブドウ畑に開墾した話は有名である。

栽培：有機栽培（ECOCERT 認証取得しているが記載なし）

ピアンコ ジャンティーユ ヴァン ド フランス Bianco Gentile Vin de France		2021 2019	750ml 1500ml	白	¥6,000 ¥12,500	▲
品種：ピアンコ・ジャンティーユ 樹齢：20年 土壌：粘土石灰質 ステンレスタンクを使用、野生酵母で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 オー ド カルコ ブラン Patrimoine Hauts de Carco Blanc			750ml	白	-	
品種：ヴェルメンティーノ 樹齢：15年（2005年開墾）標高200〜250m、カルコの上部に位置する、急斜面の粘土石灰質土壌で石灰質の特徴が強く現れる。ステンレスタンクを使用、野生酵母でゆっくりと発酵、フールドで熟成。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 Patrimoine Carco Rouge		2019 2020	750ml	赤	¥5,500 ¥6,000	▲
品種：ニエルッキオ(= サンジョヴェーゼ) 樹齢：25年（1987年開墾） 粘土石灰質土壌で石灰質の特徴が強く現れる。コンクリートタンクを使用、野生酵母でゆっくりと発酵、使い古しの中樽で熟成。SO2は瓶詰時にのみ極少量使用。						
サン ジョヴァンニ ルージュ San Giovanni Rouge Vin de France		2020	750ml	赤	¥6,000	
品種：カッカジョルネル 樹齢：10年 土壌：粘土石灰質 コンクリートタンクを使用、野生酵母で全房発酵、使い古しの中樽で12か月熟成。SO2は瓶詰時にのみ極少量使用。サジョヴァンニは畑の区画名。アントワヌ・マリーの代になりリリースした新しいキュヴェ。						
モルタマイオ ミュスカ プティ グラン ヴァン ド フランス Morta Maio Muscat Petits Grains Vin de France		2019	750ml	白(甘)	¥6,000	
品種：ミュスカ・プティ・グラン 樹齢：1982年植樹した区画 土壌：シスト ステンレスタンクを使用、野生酵母によりゆっくりと発酵。その後、600〜800ℓのドゥミ・ミュイで12ヶ月間熟成。SO2は瓶詰時にのみ極少量使用。ミュータージュは行っていない。残糖40g/L						



▲ 在庫僅

地中海の太陽に浸かったようなワイン

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ユ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28ha、7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

- ☛ 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 : 有機栽培（2022年からAB認証取得）

コルス カルヴィ キュヴェ ヴィニョラ ブラン Corse Calvi Cuvée Vignola Blanc	2021	750ml	白	¥3,600
---	------	-------	---	--------

品種：マルヴァジア（＝ヴェルメンティーノ）100% 樹齢：27年
 野生酵母によりステンレスタンクで発酵。低温にて果皮浸漬を行う。収穫の翌春に瓶詰め。
 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	2021	750ml	ロゼ	¥3,600
---	------	-------	----	--------

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発酵。ダイレクトプレス。収穫の翌春に瓶詰め。
 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	2019	750ml	赤	¥4,000
--	------	-------	---	--------

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：25年
 野生酵母によりステンレスタンクで発酵、最低36か月間熟成。
 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。

ビトラリア ブラン ヴァン ド フランス Pitraia Blanc Vin de France	2019 2020	750ml	白	¥4,800 ¥6,000	▲
--	--------------	-------	---	------------------	---

品種：マルヴァジア（＝ヴェルメンティーノ）70% ピアンコ・ジャンティーユ 30% 樹齢：10年
 野生酵母により500L樽で発酵、12か月間熟成。“Pitraia”は畑の区画名、コルシカ語で石を意味する。

ビトラリア ルージュ ヴァン ド フランス Pitraia Rouge Vin de France	2020	750ml	赤	¥6,000
---	------	-------	---	--------

品種：シャッカレロ 70% ミヌステル 10% アレアティコ 10% シラー 10% 樹齢：10年
 野生酵母により2500Lのフドルで発酵、30～36か月間熟成。“Pitraia”は畑の区画名、コルシカ語で石を意味する。



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。

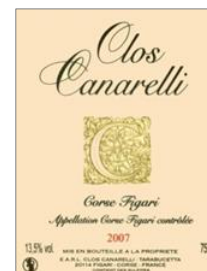
フィガリは、花崗岩質土壌でフランス最南端のAOPであるが、体感温度は北部のカルヴィやパトリモニオよりも低く、特に朝晩の気温の下がり方は、他の地域と比べても大きい。この気候がカナレリの洗練されたワインのスタイルを作り上げる大きな要素の一つとなっている。初め10ヘクタールだった畑は年々増えていき、現在はフィガリに33ヘクタール、ポニファシオに5ヘクタール、サルテーヌに0.5ヘクタールの計38.5ヘクタールを所有。コルシカのレジェンド、アントワヌ・アレナの影響を受け、2002年から有機栽培に転換、2006年からはビオディナミを実践している。また、アレナで飲んだピアンコ・ジャンティーユに感激しコルシカの土着品種の栽培を積極的に行う。

理想のスタイルは、樽に支配されないピ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。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ブドウ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。

🍷 土壌 : 花崗岩質土壌
🍷 栽培 : ビオディナミ (ECOCERT認証)



イヴ・カナレリ



コルス フィガリ ブラン
Corse Figari Blanc



2021 750ml 白 ¥8,500

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 ルージュ
Corse Figari Rouge



2019 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。フールドで16ヶ月間熟成。

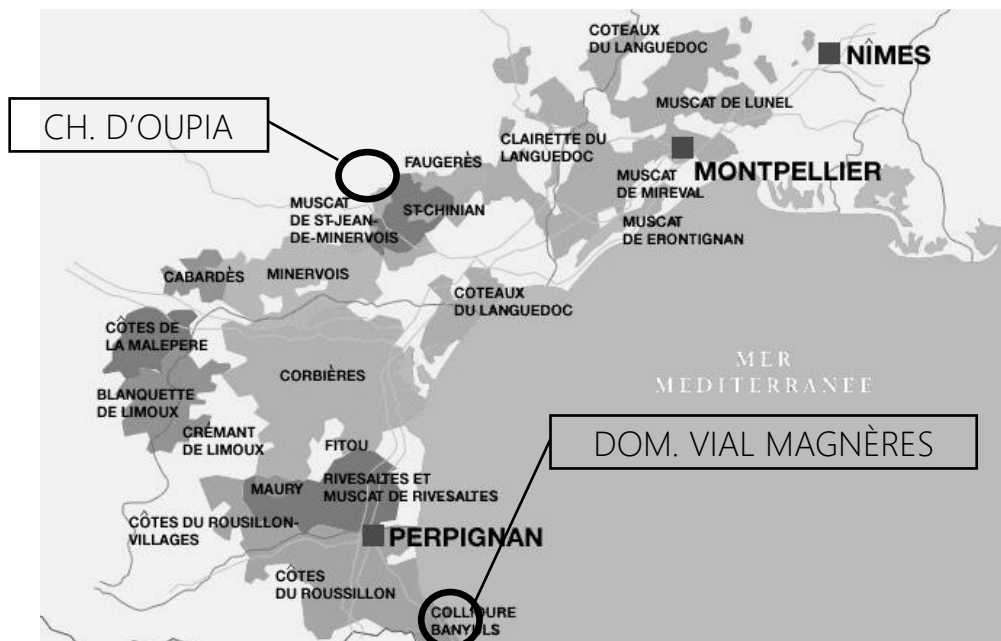
コスタ ネラ ヴァンド フランス
Costa Nera Vin de France Lot 2016



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。

LANGUEDOC ROUSSILLON



Château d'Oupia

シャトー・ドーピア

Languedoc &
Roussillon
Languedoc

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。

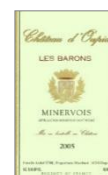
1969年に当主となったアンドレ・イシェは、この土地に適したセパージュを植えるなど、積極的に畑の改良を行い、村の協同組合に属することなく量より質を優先するワイン造りを行った。1973年にAOCミネルヴォアが認められ、イシェ氏はそのパイオニアとなって当初は地元のネゴシアンにバルクワインを販売していた。その後ブルゴーニュの生産者に見出され自社ブランドで販売を開始した。畑はドーピア村の最も優れた区画にあり、3つの異なる土壌を持つ。2007年以降は娘のマリーピエールに引き継がれている。

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、びりっとして、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。



マリーピエール・イシェ

- 🍷 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 : 減農薬農法（リュットレゾネ）



ミネルヴォア ブラン					
Minervois Blanc	2021	750ml	白	¥3,000	
品種：ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴェエルメンティエーノ 樹齢：20-25年 ダイレクトプレス後、ステンレスタンクで発酵。					
ミネルヴォア トラディション					
Minervois Tradition	2020	750ml	赤	¥3,000	
品種：シラー、カリニャン、グルナッシュ 樹齢：35-40年 コンクリートタンクで発酵、熟成。					
ミネルヴォア レ バロン					
Minervois Les Barons	2017	750ml	赤	¥3,500	
品種：シラー 50%、カリニャン 35%、グルナッシュ 15% 樹齢：45-50年 コンクリートタンクで発酵後、1〜3年落ちの樽で12ヶ月間熟成。					

伝統的なバニユールの最高峰

ドメーヌ・ヴィアル・マニエールを営むサペラ家は、現在4代目のオリヴィエ・サペラとウノログのローラン・ダル・ゾヴォが伝統を引き継ぐバニユールの代表的な生産者。所有する畑は地中海沿岸に面した先カンブリア時代からのシスト土壌の段々畑で、平均40〜50年と樹齢も古く、全て手作業でブドウと向き合う。バニユール並びに辛口ワインのコリウールを生産する。

AOCバニユールは、地中海側のスペインとの国境に面した地域で、フランスのワイン生産地としても非常に古い歴史を持つ、甘口ワインの銘醸地。年間300日以上も晴天に恵まれ、グルナッシュ主体の素晴らしい酒精強化の甘口ワイン（ヴァン・ドゥー・ナチュレル）を生産することで知られる。（発酵途中のワインにアルコールを添加することで自然に発酵が止まり、甘口のワインに仕上がる。）特にチョコレートとの相性が抜群なワインとしても有名。

バニユールは主に赤ワイン主体のヴァン・ドゥー・ナチュレルが造られるが、1986年に先代のベルナール・サペラがソレラシステムにより白ワインの「バニユール ブラン リバージュ・アンブレ」を初めて造り有名になる。また、ヴィアル・マニエールではしっかりと熟したブドウを丁寧に選んで収穫して造るため、ブドウのもつ自然な甘みからくる凝縮感がありバランスの取れたバニユールを造ることで知られている。バニユールは日本ではお目にかかることの少ないワインだが、食後酒に是非楽しみたいワイン。



ローラン・ダル・ゾヴォ（左）と
オリヴィエ・サペラ

- 🍷 土壌 : 緑泥石片岩、腐敗した絹雲母質
- 🍷 栽培 : 有機栽培（HVE認証）

バニユール	トラディション	キャトルザン	ドージュ						
Banyuls Tradition 4 ans d'age				750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル	¥3,500			
品種：グルナッシュノワール 70%、グルナッシュグリ 30% 樹齢：70年 40〜60hlのフールドで4年間酸化熟成。									
バニユール	ブラン	アンブレ	キュベ	ベルナール	サペラス				
Banyuls Blanc Ambré Cuvee Bernard Saperas				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。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ール・ブラン。食事や1日の最後を締めくくるのに最適のワイン。チョコレートとの相性抜群。									
バニユール	グラン	クリュ	キュヴェ	アンドレ	マニエール				
Banyuls Grand Cru Cuvée André Magnères				2009	750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル	¥7,500	▲	
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。									
バニユール	ランシオ	アル	トラゴ						
Banyuls Rancio Al Tragou				1993	750ml	ヴァン・ドゥー・ナチュレル	¥11,000		
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。									
コリウール	ブラン	ル	プチ	クスクリル					
Collioure Blanc Le Petit Couscouril				2021	750ml	白	¥3,500		
AOCコリウール・ブラン 品種：グルナッシュグリ40%、グルナッシュブラン60% 地中海に面した数か所の段々畑、ゴブレ方式で栽培、収量：30hl/ha。柔らかく果汁をプレスした後、ステンレスタンクを使用、野生酵母で発酵、6ヶ月間シュールリーで熟成。									
コリウール	ブラン	アルメン							
Collioure Blanc Armenn				2019	750ml	白	¥4,800		
AOCコリウール・ブラン 品種：グルナッシュグリ60%、グルナッシュブラン35%、他5% 海に面した畑。酸度をしっかりと保持し、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 ル プティ クスクリル
Collioure Rouge Le Petit Couscouril

2021

750ml

赤

¥3,500

AOCコリウール・ルージュ 品種：グルナッシュノワール80%、シラー10%、カリニャン10%

地中海に面した数か所の段々畑、ゴブレ方式で栽培、収量：30hl/ha。20%は全房発酵。ステンレスタンクを使用、野生酵母で発酵、熟成後にブレンド、無清澄、無濾過で瓶詰めする。

コリウール ルージュ レ ゼスベラード
Collioure Rouge Les Espérades

2018

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、櫛樽とステンレスタンクでシュールリー熟成。



ドメーヌ・クロ・ウルラ

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・ウールがドメーヌを取得した。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ーヌに加わり、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

- 🍷 土壌：粘土ケイ質土壌（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：伝統的な自然農法



ジュランソン セック キュヴェ マリー	2017	750ml	白	¥3,500
Jurançon Sec Cuvée Marie 品種：グロマンサン 樹齢：35年以上 樽樽を使用し、野生酵母で発酵、10ヶ月間樽熟成する。その後ステンレスタンクで6か月間熟成。新樽比率：5～10% キュヴェ名「マリー」は娘の名前。				
ジュランソン	2017	750ml	白 (甘)	¥4,500
Jurançon 品種：プティマンサン 樹齢：約25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。樽樽を使用し、野生酵母で発酵、10ヶ月間樽熟成する。新樽比率：5～10%				

本格的なビオに取り組み始めたスッドウェストの優良生産者

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ヌがドメーヌに戻り、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。



カプマルタン家

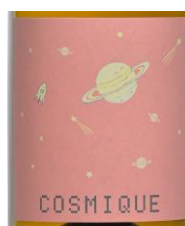
🍷 土壌 : 粘土石灰質土壌、鉄分を含んだ土壌(Grepp)、粘土ケイ質土壌

🍷 栽培品種 : 有機栽培 (ECOCERT認証) 

アグリユム エカエテラ バシュラン デュ ヴィック ビル Agrumes & Caetera Pacherenc du Vic-Bilh	2019	750ml	白	¥3,300
品種：グロマンサン 40%、プティマンサン 30%、プティクルピュ 30% 樹齢：20～30年 醸造にはステンレスタンクを使用。6か月間熟成 ※パシュラン・デュ・ヴィックビル・セックがこちらに変更になりました。				
マディラン タナ Madiran Tannat	2019	750ml	赤	¥3,300
品種：タナ 50%、カベルネソーヴィニヨン 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・トラディションがこちらに変更になりました。				
マディラン ヴィエイユ ヴィーニュ Madiran Vieilles Vignes	2017	750ml	赤	¥4,000
品種：タナ 80%、カベルネソーヴィニヨン 20% 樹齢：35年～100年 72hlの開放コンクリートタンクで発酵。500ℓ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 Madiran Cuvée du Couvent	2018	750ml	赤	¥5,000
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。500ℓの樽で12ヶ月間熟成。新樽は20%使用。				

ナチュラル・シリーズ

コズミック Cosmique IGP Cotes de Gascogne	2021	750ml	白	¥3,000
品種：ソーヴィニヨンブラン30%、ヴィオニエ20%、シャルドネ20%、ソーヴィニヨングリ20% 樹齢：15年 ステレスタンク、野生酵母による自然発酵、6か月熟成。				
パンパン Pimpant IGP Cotes de Gascogne	2021	750ml	赤	¥3,000
品種：シラー60%、タナ40% 樹齢：15年 ステレスタンク、野生酵母による自然発酵、マセラシオン・カルボニック醸造、6か月熟成、SO2無添加。				



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asting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



🍷 土壌 : 粘土石灰質 90%、砂質砂利 10%

シャトー	ペラック	リストラック	メドック	2018	750ml	赤	¥3,200
Château Pérac		AOP Lustrac Médoc					

品種：メルロー、カベルネフラン
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



🍷 土壌 : 細かい砂利と砂質泥土質

シャトー	ラ	ローズ	ベルヴュー	キュヴェ	トラディション	2022	750ml	白	¥2,400
Château La Rose Bellevue Cuvée Tradition									
ブライ 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。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 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。

🍷 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



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	2017	750ml	赤	¥5,400
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°C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°Cに管理しながら野生酵母で3週間発酵。発酵後1週間、30°C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。澀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

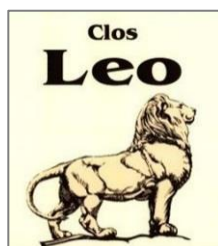
🍷 栽培品種：メルロー 80%、カベルネフラン 20%

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	2019	750ml	赤	¥14,000

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	2019	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。350ℓの樽で18ヶ月熟成。100%新樽を使用。



Cava Naveran

カヴァ・ナヴェラン

Spain
Catalunya

11世紀まで遡る歴史あるカヴァ生産者

ナヴェランはスペインのカタルーニャ地方、バルセロナの南ベネデスにある、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50万本を生産している。

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。所有する畑は、一日を通して日当たりの良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。冬は穏やかで夏は乾燥して暑い地中海性気候。土壌は表土が石灰岩で、心土は砂と粘土。

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ベ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ている。

ブドウ品種の特徴 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
 チャレロ：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

🍷 土壌：石灰岩粘土
🍷 栽培：有機栽培（2018年からユーロリーフ認証）



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	¥3,100
品種：チャレロ 35%、パレリャダ 30%、マカベオ 25%、シャルドネ 10% ドサージュ：7.5 g/L 品種別々に温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、ブレンド後、最低24ヶ月間熟成させてから清澄、デゴルジュなどを行いリリースする。					
カヴァ ブリュット ナチュラル Cava Brut Nature		2020	750ml	泡	¥3,100
品種：チャレロ 35%、パレリャダ 30%、マカベオ 25%、シャルドネ 10% ドサージュ：3 g/L 品種別々に温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、ブレンド後、最低24ヶ月間熟成させてから清澄、デゴルジュなどを行いリリースする。					
カヴァ ブリュッティシム ロゼ Cava Brutissime Rose		N.V.	750ml	泡ロゼ	¥3,100
品種：ピノノワール70%、パレリャダ30% ドサージュ：6.5 g/L 品種別々に収穫、あまり色を抽出しないように軽くマセラシオンとプレスを行い温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、ブレンド後、最低12ヶ月間熟成させてから清澄、デゴルジュなどを行いリリースする。					
カヴァ オディセア Cava Odisea			750ml	泡	¥4,000
品種：シャルドネ65%、パレリャダ 35%、ドサージュ：7.5 g/L 品種別々に最も熟した段階で収穫、温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、ブレンド後、最低24ヶ月間熟成させてから清澄、デゴルジュなどを行いリリースする。					



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ヘクタールの畑は、標高350～420mの高台5か所に位置し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、スロベニア産樅樽とフランス産大樅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

- 🍷 土壌 : 砂質、粘土、岩盤土壌
- 🍷 栽培品種 : 有機栽培 (Voloritalia認証)

ロサート	トスカーノ					
Rosato IGT Toscano		bio	2021	750ml	ロゼ	¥2,800

品種：サンジョヴェーゼ 100% 樹齢：10～15年
10時間のスキンコンタクト、ステンレスタンクで醸造。ローズヒップやチェリーの香り、新鮮味のある味わい。

アドーネ	ロッソ	トスカーノ				
Adone Rosso IGT Toscano		bio	2019	750ml	赤	¥2,800

品種：サンジョヴェーゼ 95%、メルロー 5% 樹齢：10～15年
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、フルーティーでバランスが良い。

ロッソ	ディ	モンタルチーノ				
Rosso di Montalcino		bio	2020	750ml	赤	¥4,000

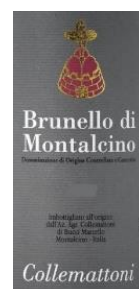
品種：サンジョヴェーゼ 100% 樹齢：15～20年
ステンレスタンクで発酵。32hlのスロベニア産大樽で12～14か月間熟成。スマイレの花やブラックチェリー、野生の黒い果実の香りで、バランスのよい味わい。

ブルネッロ	ディ	モンタルチーノ				
Brunello di Montalcino		bio	2017	750ml	赤	¥8000 ▲

品種：サンジョヴェーゼ 100% 樹齢：15～20年
ステンレスタンクで発酵。32hlのスロベニア産大樽で30か月間熟成。野生の黒い果実、コーヒー豆やカカオの香り、フルボディで余韻が長い。

ブルネッロ	ディ	モンタルチーノ	リゼルヴァ			
Brunello di Montalcino Riserva Vigna Fontelontano				2016	750ml	赤 ¥15000

品種：サンジョヴェーゼ 100%



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、最終的なブレンドに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。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	2018	750ml	赤	¥12,000	▲
Aprile Super Oakville Blend	2020			¥22,000	

畑：シングルエステート／マネーロードランチ 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	2018	750ml	赤	--	
Money Road Ranch Merlot					

畑：シングルエステート／マネーロードランチ 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	2017	750ml	赤	¥20,000	▲
Money Road Ranch Cabernet Sauvignon	2020			¥31,000	

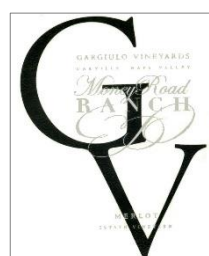
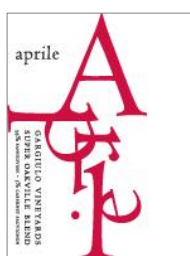
畑：シングルエステート／マネーロードランチ 品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー
フランス産の樽で20ヶ月間(78%新樽)にて熟成

ジー メジャー カベルネ ソーヴィニヨン	2017	750ml	赤	¥28,000	▲
5750VX G Major 7 Cabernet Sauvignon	2019			¥42,000	

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	750ml	赤	--		
5750VX Cabernet Sauvignon					

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)



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、蒸留家ブロスパール・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、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。

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。



ドロー家

バ アルマニャック
Bas-Armagnac VSOP

Alc.40% 700ml

¥5,000

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

¥8,500

ヴァンテージ アルマニャック
Vintage Armagnac

Alc.40% 700ml

2000	¥13,000	
※1995	¥13,500	木箱入
1993	¥14,000	木箱入
※1990	¥14,500	木箱入
1988	¥14,800	木箱入
※1987	¥15,000	木箱入
※1985	¥15,600	木箱入
1982	¥17,000	木箱入
※1978	¥21,500	木箱入
※1975	¥22,500	木箱入
※1970	¥35,000	木箱入
※1965	¥44,000	木箱入

※Vieil Armagnac (AOC Armagnac) ※印が無いものは、Bas-Armagnac



Calvados Lecompte

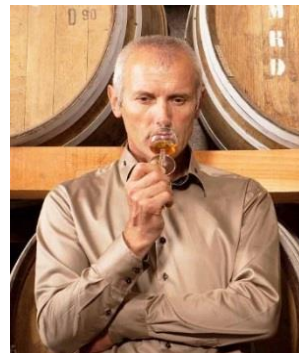
カルヴァドス・ルコント

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・オリジネル」を使用している。



蒸留マスター
リチャード・ブレヴェール

カルヴァドス ペイ ドージュ オリジネル	700ml	Alc.40%	¥4,200	▲ 製菓用
-------------------------------	-------	---------	--------	-------

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	700ml	Alc.40%	¥7,600
------------------------------	-------	---------	--------

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	700ml	Alc.40%	¥13,000
-------------------------------	-------	---------	---------

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 ディズユイタン	700ml	Alc.40%	¥25,000
---------------------------------	-------	---------	---------

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よ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しなやか。

カルヴァドス ペイ ドージュ ヴァンサンカン	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ステイ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
--------------------------------	------	-------	---------	---------

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。



ティモティと
フィリップの妻ナタリー・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ビ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	500 ml	Alc.20%	¥5,500	製菓用
リキュール ド クラン ベリー Liqueur de Cranberry	クランベリー	500ml	Alc.25%	¥5,500	製菓用
リキュール ド シ ャ テ ー ス Liqueur de Chataigne	栗	350ml	Alc.25%	¥4,100	製菓用
リキュール ド ペシュ Liqueur de Pêche	桃	500ml	Alc.25%	¥5,500	製菓用
リキュール ド ミラベル Liqueur de Mirabelle	黄すもも	500ml	Alc.25%	¥5,500	製菓用
リキュール ド ジャンジャンブル Liqueur de Gingembre	生姜	500ml	Alc.25%	¥5,500	製菓用
リキュール ド フイユ ド メンテ Liqueur de Feuille de Menthe	ミント	500ml	Alc. %	¥5,500	製菓用
リキュール ド パン デビス Liqueur de Pain d'Épices	パンデビス	500ml	Alc.35%	¥5,500	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 ▲製菓用
アブリコ Abricot	あんず	500ml	Alc.45%	¥7,500	製菓用
ヴィエイユ ミラベル Vieille Mirabelle	黄すもも	350ml 500ml	Alc.45%	¥5,500 ¥7,500	製菓用
クエツェ Quetsche	紫すもも	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
フランボワーズ Framboise	フランボワーズ	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
フランボワーズ ソヴァージュ Framboise Sauvage	野生 フランボワーズ	500ml	Alc.45%	¥8,500	
エグランティーン Eglantine	ワイルド ローズヒップ	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	マール	500ml	Alc.45%	¥7,500	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 1993	マール	500ml	Alc.45%	¥11,000	▲製菓用
マール ド ビ ノ ノワール ファス Marc de Pinot Noir FASS	マール	500ml	Alc.45%	¥9,000	製菓用
フィース ダルザス ファス Fine d'Alsace FASS	フィース	500ml	Alc.45%	¥9,000	製菓用
ヴィエイユ ミ ラ ベ ル オール ダージュ Vieille Mirabelle Hors d'Age	黄すもも	500ml	Alc.45%	¥20,000	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	700ml	Alc.45%	¥25,000	▲製菓用

<Spiritueux スピリチュエ>

アイユ ローズ Ail Rose	ニンニク	500ml	Alc.45%	¥7,500	
アスペルジュ Asperge	アスパラガス	350ml	Alc.45%	¥5,800	▲
カカオ Cacao	カカオ	500ml	Alc.45%	¥7,500	
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	
ポワーヴル 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	
フルール ド カ モ ミ ユ Fleur de Camomille	カモミール	350ml	Alc.45%	¥5,800	
ラ ヴァンドゥ Lavande	ラベンダー	350ml	Alc.45%	¥6,200	▲製菓用
シトロ Citron	レモン	350ml	Alc.45%	¥6,200	製菓用
シトロ Citron Vert	ライム	500ml	Alc.45%	¥7,500	
マンダリン Mandarine	マンダリン	500ml	Alc.45%	¥7,500	
ベ ド ジュニエーヴル Baie de Genievre	ジュニパー ベリー	350ml 700ml	Alc.45%	¥5,800 ¥9,000	▲
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

※ボトル容量サイズが350mlから500mlへ順次変更予定です。



先代のフィリップ・トラベ氏

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した。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



トレード マーク エックス ブレンディッド			
Trade Mark X Blended Second Edition	700ml	Alc.45%	¥8,000

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。

ベンリネス			
Benrinnes 11 Years Refill Pedro Ximenez Sherry Hogshead	700ml	Alc.55.7%	¥15,000

Yokohama Kimijimaya Exclusive

スコットランド、スペイサイドに位置す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。ペドロヒメネスで使われたシェリー樽をリフィルで使用し11年熟成。ベンリネスはもろみの一部を3回蒸留するというユニークな手法を用いる為、比較的ライトな味わいのモルトに仕上がる事が多い。

※シングルモルトシリーズの在庫、価格に関しましてはお問い合わせください



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・ウォッカの貫禄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
700ml

Alc.40%

¥3,000
¥7,000



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
700ml

Alc.37.5%

¥3,000
¥7,000



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%

¥7,000



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つ）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。

