

Direct import Wine List

2025 –2026 Winter



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

INDEX

WINE

🍷Champagne🍷

Champagne Pierre Moncuit	3
Champagne Jean Josselin	4

🍷Alsace / Jura / Savoie🍷

Domaine Albert Boxler	5,6
Akita Yuki	6
Domaine de Montbourgeau	7

🍷Loire🍷

Domaine Luneau-Papin	8
Pierre-Marie & Marie Luneau	9
Domaine André Neveu	10

🍷Bourgogne🍷

Domaine Berthaut-Gerbet	11
Domaine Stephane Magnien	12
Domaine Rollin	13
Domaine Ragot	14
Domaine de la Sarazinière	15
Maison Valette	16

🍷Côtes du Rhône🍷

Stéphane Ogier	17, 18
Domaine du Monteillet	18
Domaine Auguste Clape	19
Domaine du Banneret	20
Domaine Les Goubert	20, 21

🍷Provence / Corse🍷

Domaine du Deffends	21
Domaine Antoine Arena	22
Domaine Jean-Baptiste Arena	23
Domaine Antoine-Marie Arena	23, 24
Domaine Renucci	24, 25
Domaine Clos Canarelli	25

🍷Languedoc / Roussillon🍷

Château d'Oupia	26
Domaine Vial Magnères	26,27

🍷Sud-Ouest🍷

Domaine Clos Uroulat	28
Domaine Capmartin	28, 29

🍷Bordeaux🍷

Château Les Combes	29
Château Belle Bergere	29
Château La Rame	30
Château Haut Segottes	30
Clos Léo	31
Château Perac	31

🍷Other countries🍷

<UK>	Nutbourne Vineyards	32
<UK>	Ambriel	33
<SPAIN>	Cava Naveran	34
<ITALY>	Collemattoni	35
<USA>	Gargiulo Vineyards	36

HARD LIQUOR & LIQUEUR

<FRANCE>

ARMAGNAC	Armagnac Delord	37
CALVADOS	Calvados Lecompte	38

LIQUEUR, EAU DE VIE & SPIRITUEUX

	Distillerie Metté	39-41
<SCOTLAND>		
WHISKY	James Eadie	42
<FINLAND>		
VODKA	Laplandia	43

Champagne Pierre Moncuit

シャンパーニュ・ピエール・モンキュイ

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メゾンの伝統を守っている。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ム・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。

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

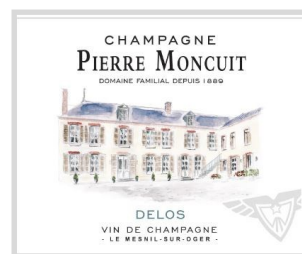
土壌：石灰質/粘土石灰質

生産業態：RM

栽培：有機栽培(HVE認証)



ヴァレリーとニコール親子



クールメ	ブリュット				
Coulmet Brut		NV	750ml	泡	2026/2入荷予定
		NV	1500ml		¥19,000

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く丸みのある味わいを表現。

デロス	ブリュット				
Delos Brut		NV	750ml	泡	2026/2入荷予定
		NV	1500ml		¥22,000
		NV	3000ml		¥45,000 ▲

品種：シャルドネ(GCメニル・シュール・オジェ) 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。

ロゼ	アンリエット	ブリュット			
Rosé Henriette Brut			NV	750ml	ロゼ泡
					¥10,500

品種：シャルドネ85%(GCメニル・シュール・オジェ)、ピノノワール15%(GCブージー) 樹齢：シャルドネ50年、ピノノワール35年
ドサージュ：7～8g/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。

ミレジム	グラン	クリュ	エクストラ	ブリュット	
Millésime Grand Cru Extra Brut				750ml	泡
					—

品種：シャルドネ(GCメニル・シュール・オジェ) 樹齢：50年 瓶内熟成：5年以上
ドサージュ Brut：7g/ℓ Extra Brut：3.5g/ℓ Non Dose：0g/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エレガントさを兼ね備える。

ニコール	ヴィエイユ	ヴィーニュ	エクストラ	ブリュット	
Nicole Vieille Vigne Extra Brut				2008	750ml
					泡
					¥30,000

品種：シャルドネ(GCメニル・シュール・オジェ) 樹齢：約90年 ドサージュ Extra Brut：3.5g/ℓ 瓶内熟成：15年 ピエール・モンキュイのトップ・キュヴェ。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。

クロ・アンドレア	ブルミエ・クリュ	ナチュール			
Clos Andrea Premier Cru Nature			2016	750ml	泡
					¥35,000

品種：シャルドネ(ブルミエ・クリュ・ヴェルチュ) 樹齢：約50年 ドサージュ：0g/ℓ 瓶内熟成：6年 MLFは行わずにコルク瓶で熟成、滑らかで繊細な泡を楽しめるように5気圧に設定している。

Champagne Jean Josselin

シャンパーニュ・ジャン・ジョスラン

Côte des Bar

キンメリジャン土壤×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・パールのジエ・シュール・セヌ村に畑を取得した。1957年にジャン・ジョスランが シャンパンの製造を開始し、自社ブランドとして「シャンパーニュ・ジャン・ジョスラン」の初リリースを行う。その後も家族経営でメゾン運営している。現在は、ブルゴーニュやスイスなどで醸造を学んだ息子のジャン・フェリックスが中心となり、栽培と醸造を担当している。

ジョスラン家が拠点を構えるコート・デ・パールは、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壤。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。ジョスランで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プレスにかけられる。時間をかけてプレスした果汁は、アルコール発酵と乳酸発酵を経て瓶詰め。キメの細かい泡を形成するために13°Cの気温に保ったカーブで熟成を行う。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。

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

¥8,500

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.21)

750ml

泡ロゼ

¥12,000

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

2018

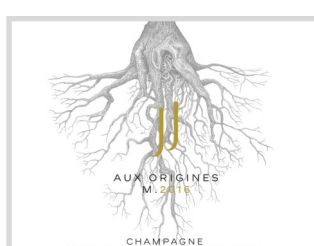
750ml

泡

¥12,000

▲

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。



ジャン・フェリックス・ジョスラン

ALSACE

Domaine Albert Boxler

ドメーヌ・アルベール・ボクスレ

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。1672年からワイン造りに携わり、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した。現当主のジャン・ボクスレは1996年から継承した。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、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」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、複数の区画を所有し、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のブドウからは、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「プラント」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」という言い伝えがあるほどブドウが熟す暖かい場所として知られている。ソンメルベルグと異なり、プラントは砂礫の花崗岩質土壌で大きな花崗岩は見られない。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のみを使用。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とステンスタンの両方を使用。野生酵母による自然発酵を行い、シュールリーの状態で熟成する。この地方では一般的に瓶詰めは収穫の翌年春に行われるが、ボクスレではボディと複雑さを出すため、瓶詰めは翌年8月以降に行う。伝統的な方法で造られる至高の白ワインは、驚くほどにピュアでエレガント。フランスの著名なワインガイドブック“Les Meilleurs Vins de France “では2011年から連続して3つ星を獲得している実力派の生産者。

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）、有機栽培



ジャン・ボクスレ



クレマン ダールザス Crémant d'Alsace	2019	750ml	泡	¥6,000
品種：ピノオーセロワ、ピノブラン、ピノノワール（年によりブレンドが異なる）瓶内熟成：2～3年半 ドサージュ：3g/L				
エデルツウィッカー Edelzwicker	2023	1000ml	白	¥5,000
品種：リースリング、ピノブラン、シルヴァネール、ピノグリ、ミュスカ（年によりブレンドが異なる）				
ピノ ブラン Pinot Blanc	2022	750ml	白	¥5,600
ピノ ブラン Pinot Blanc R	2021	750ml	白	¥7,000
R：グランクリュ・プラント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	2022	750ml	白	¥5,500
ミュスカ Muscat	2021	750ml	白	¥7,500
リースリング レゼルヴ Riesling Reserve	2022	750ml	白	¥8,800

リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand	2021 2020	750ml	白	¥15,000 ¥12,000	
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg	JV	2021	750ml	白	¥11,000

J V : Jeunes Vignes＝若木 1992年頃に植えられた区画 樹齢15-20年

リースリング	グラン	クリュ	ソンメルベルグ	エクベルグ	2022	750ml	白	¥18,000	▲	
Riesling	Grand	Cru	Sommerberg	Eckberg						
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	2017	500ml	白	¥13,000	▲
Riesling	Grand	Cru	Sommerberg	Vendanges	Tardives	2000			¥17,500	▲
グヴェルトトラミネール										
Gewurztraminer					2023	750ml	白	¥7,000		
ピノ	グリ	グラン	クリュ	ブランド	2022	750ml	白	¥14,500	▲	
Pinot	Gris	Grand	Cru	Brand						
ピノ	ノワール				2022	750ml	赤	¥90,00		
Pinot	Noir									
ピノ	ノワール				2021	750ml	赤	¥13,000	▲	
Pinot	Noir	“S”								

“S”は、Grand Cru Sommerbergに植えられているピノノワールを使用

ピノ Pinot	ノワール Noir	“Wibtal”	2022	750ml	赤	¥14,000	▲
-------------	--------------	----------	------	-------	---	---------	---

2022年VTから Cuvee“S” → “Wibtal”に名称が変更になりました

Yuki Akita

ユウキ・アキタ

Niedermorschwihr

ボックスレで活躍する日本人醸造家

アルザスの3つ星生産者アルベール・ボックスレで10年働いてきた日本人「秋田悠樹」氏が自らのブランドで造るワイン。渡仏の前は、山梨県の勝沼醸造にて白ワインの醸造に携わり、アロマティックな品種に興味を持つようになった。ロワールのシュナンやアルザスのブドウ品種に魅せられ、縁あって2013年からアルザスのアルベール・ボックスレで働き始めた。ボックスレではブドウ栽培から醸造まで全ての工程でワインに携さわるようになり、ジャン・ボックスレの右腕として働くようになってゆく。10年が経過し自分のワインを造ってみたいと考えていたところ、ボックスレと同じニーデルモルシュヴィル村で借り手を探している0.3haのシルヴァネールの畑が見つかりスタートを切った。以前の所有者は有機栽培を行っていなかったが、1年目から有機農法に取り組む。現在は、自身の醸造施設が無い為、ボックスレの醸造所を間借りしてワインを醸造している。現在もボックスレでの勤務は継続しているが、少しずつ自身のワイン造りを増やしたいと考えている。

理想とするワイン造りは、低収量で濃縮感のあるブドウを栽培し、なるべく手を加えず、ブドウ本来の香りや味が素直に味わえるワインを目指している。



秋田悠樹



シルヴァネール Sylvaner	リンゼンランド Linsenland	2023	750ml	白	¥7,500
---------------------	-----------------------	------	-------	---	--------

品種：シルヴァネール ニーデルモルシュヴィル村、標高390-420m、西側斜面、樹齢：40年
ステンレスタンクとガラス容器を使用、野生酵母で発酵、翌夏に瓶詰め

Domaine de Monbourceau

ドメヌ・ド・モンブルジョー

l'Etoile

伝統とモダンが融合するレトワールの星

ドメヌ・ド・モンブルジョーは、1920年に設立された家族経営ワイナリーでこの地で1世紀近くワイン造りに携わってきた。2023年からニコル・ドゥリオに代わり、パティストとセザール2人の息子がドメヌを引き継ぎました。30ヘクタールある敷地には、ブドウ畑の他に森林や牧草地も含まれています。羊を飼って草を刈らせるなど敷地内で自然の生態系が保たれるようにしています。畑の土壌は、灰色の泥灰土、粘土、石灰質からなり、シャルドネとサヴァニャンを主体に少量のトルソーとプルサルが植えられています。ワインの造りは、曾祖父の代から続くこの地方の伝統的な醸造方法が継承されています。ヴァンジョーヌは、ウイヤーージュ（補酒）を行わず、フロール（産膜酵母）が液面を覆った状態で熟成させることで独特の風味が生まれます。世代交代したドメヌでは、畑ごとの違いを出し、ウイヤーージュを行うモダンなスタイルのキュヴェも積極的にリリースしています。すべてのワインは、出来るだけ人の介入を行わない自然な醸造方法が用いられています。



パティストと
セザール・ドゥリオ



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、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ウリの化石に由来しています。ジュラ地方のブドウ畑の多くは西向きですが、エトワールは90%の畑が東向きになります。村を取り囲む丘陵にはバジョシアン期の石灰岩が豊富に存在しています。エトワールのワインはエレガントで塩味やヨード感を感じられると言われています。また、冷涼なカーブで醸造されることからより繊細な味わいが生まれます。土壌：灰色の泥灰土、粘土、石灰質、栽培：有機栽培に転換中

クレマン デュ ジュラ	NV	750ml	泡	¥5,500
Crémant du Jura				

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ヵ月～18ヵ月、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。

レトワール サヴァニャン スー ヴォワール	2020	750ml	白	¥8,500
L'Etoile Savagnin (Sous Voile)				

品種：サヴァニャン 樹齢：15年 標高 280-350m 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。野生酵母、ステンレスタンクで発酵後、3年間樽熟成（225L）、ウイヤーージュは行わない。

ヴァン ジョーヌ レトワール スー ヴォワール	2016	620ml	黄	¥16,500	▲
Vin Jaune l'Etoile (Sous Voile)					

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。ウイヤーージュは行わない。

レトワール サヴァニャン レ ビュド ウイエ	2021	750ml	白	¥9,300
L'Etoile Savagnin Les Budes (Ouille)				

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 ラッサンブラージュ ウイエ	2022	750ml	白	¥7,500
L'Etoile L'Assemblage (Ouille)	2020			¥7,000

品種：シャルドネ、サヴァニャン 樹齢：45年 1975年から1977年の間に植え付け区画“アン・パノード”の畑でシャルドネとサヴァニャンを混栽、品種の割合は凡そ半々。土壌は石灰岩質を含まない粘土と泥灰土。このキュヴェは混醸で仕込む。600L樽で18か月熟成、補酒を行うタイプ。

レトワール ラ・ショウ ウイエ	2022	750ml	白	¥7,500
L'Etoile La Chaux (Ouille)				

品種：シャルドネ100%、1956年に植え付け区画、深層の灰色の泥灰土とバジョシアン期の石灰岩質、400L樽で18か月熟成、補酒を行うタイプ。

レトワール レ・バ・ド・モンタンジ ウイエ	2022	750ml	白	¥7,500
L'Etoile Les Bas de Montangis (Ouille)				

品種：シャルドネ100%、樹齢60年、石灰岩の堆積の軽い土壌と、深層部が灰色の泥灰土質、600L樽で24か月熟成、補酒を行うタイプ。

トルソー コート デュ ジュラ	2023	750ml	赤	¥8,700
Trousseau Côtes du Jura				

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。

Domaine Luneau-Papin

ドメヌ・ルノー・パパン

Pays Nantais

ミスカデのポテンシャルを説いてきた名門ワイナリー

ドメヌ・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。現在、フレッシュで爽やかなミスカデから、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。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。

4つの村に畑を所有、2013年以降は積極的に有機栽培と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ポディを得られる伝統的なシュールリー製法が用いられる。

キュヴェ「グラアナ」と「エクセルシオール」の畑は、ミスカデの優良地区に認定されたクリュ・コミューナル・グレーヌという特別な地区の1つ。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、ブドウが早く熟し良質なブドウが収穫できる。



マリー&ピエール・マリー夫妻

栽培：有機栽培（ECOCERT認証）、ビオディナミ

ミスカデ	セーヴル	エ	メヌ	シュール	リー	ル	ヴェルジェ				
Muscadet Sèvre et Maine				Sur	Lie	Le	Verger	2023	750ml	白	¥4,100

品種：ミスカデ 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。

ミスカデ	セーヴル	エ	メヌ	シュール	リー	エル	ドル				
Muscadet Sèvre et Maine				Sur	Lie	“L”	d’Or	2022	750ml	白	¥6,000

品種：ミスカデ 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。

ミスカデ	セーヴル	エ	メヌ	グレーヌ	グラ	アナ					
Muscadet Sèvre et Maine				Goulaine	Gula	Ana		750ml	白	—	

品種：ミスカデ 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、タランソ産の樽、フードルを使用。

ミスカデ	セーヴル	エ	メヌ	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する。

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アペラシオン。



Pierre-Marie & Marie Luneau

ピエールマリー & マリー・ルノー

Pays Nantais

ミスカデのルノー夫妻が手掛ける新ブランド

17世紀から続くミスカデの名門ドメヌ・ルノー・パパン家。フレッシュで爽やかなミスカデから、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。現在の9代目ピエール・マリー・ルノー氏と妻のマリー氏が新ブランドを設立した。

契約栽培農家からブドウを購入しピエール・マリー氏が醸造を務める。醸造は、ドメヌと同様に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。デザインに精通している妻のマリー氏が、ブランディングやマーケティングを担当する。

このキュヴェは、彼らが手掛けるアートシリーズのひとつ。「マドモワゼルK」の「K」は、ラベルに使用されている深い青色を開発したフランス人アーティスト、イヴ・クライン氏の頭文字を用いた。このシリーズはアーティストにインスパイアされ、アート、ワインへの敬意を表して造られている。



マリー & ピエール・マリー夫妻



ミスカデ	セーヴル	エ	メヌ	シュール	リー	マドモワゼル	ケイ	2022	750ml	白	¥3,700
Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Mademoiselle K.											

品種：ミスカデ 樹齢：30年 土壌：結晶片岩（シスト）と花崗岩（グラニット）
多区画のブドウを使用、シュールリーで6ヶ月間熟成 フローラルですっきりとしたワイン。

Domaine André Neveu

ドメーヌ・アンドレ・ヌヴェー

Centre Nivernais

土壌の違いでサンセールを表現

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“忌々しい山”の意)」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。

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。生き生きとしたフレッシュ感を残し、洗練されたクリーンなスタイルのワインを産出する。

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	カルケール				
Sancerre Calcaire		2023	750ml	白	¥5,000

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				
Sancerre La Cote des Monts Damnés						2022	750ml	白	¥6,000

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、完全な南向きの急斜面の丘にある畑で、サンセールの最良な畑のひとつ。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					
Sancerre Rosé Le Grand Fricambault					2024	750ml	ロゼ	¥5,200	

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						
Sancerre Rouge Vieilles Vignes				2022	750ml	赤	¥5,500	▲	

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。



デザ家



Domaine Berthaut-Gerbet

ドメヌ・ベルトー・ジェルベ

Côte de Nuits

世代交代したブルゴーニュの新星ドメヌ

ドメヌ・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ヌのひとつで、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・ロマネのドメヌ・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ヌと共に、母方からもヴォーヌ・ロマネの畑を継承し、現在は計18ヘクタールの畑を所有する。

ワインのスタイルは、淡い色調ながら、果実味の旨みが詰まったシルキーな味わい。2017年からJLシャープ、DRC、プリュール・ロックでの栽培キャリアを持つアメリーの夫、ニコラ・フォルがチームに加わったことで、よりピュアで深みのあるスタイルへと進化している。栽培は環境を尊重し、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し発酵を促すなど、出来るだけ非介入的な醸造方法を用いる。

土壌：粘土石灰質 栽培：減農薬農法（リュットレゾネ）



アメリー・ベルトー



ブルゴーニュ	オート	コート	ド	ニュイ				
Bourgogne Hautes Côte de Nuits					750ml	赤	--	

品種：ピノノワール 樹齢：30～40年 畑：3.95ha ニュイサンジョルジュに続く高台に位置する
コンクリートタンクで発酵、樽熟成10か月

ヴォーヌ	ロマネ				2022	750ml	赤	¥17,000	▲
Vosne-Romanée									

品種：ピノノワール 樹齢：50年以上 畑：オー・レアとリヴィエールの区画のブレンド
コンクリートタンクで発酵、樽熟成12か月、新樽比率20%

ヴォーヌ	ロマネ	ブルミエ	クリュ	レ	プティ	モン	2022	750ml	赤	--
Vosne-Romanée 1er Cru Les Petits Monts										

品種：ピノノワール 樹齢：50年以上 畑：048ha 1934年、1964年、2004年、2008年に植樹
ステンレスを使用、20～30%全房発酵、樽熟成15か月、新樽比率30%。

クロ	ヴージョ	グラン	クリュ		2022					
Clos Vougeot Grand Cru					2021	750ml	赤	¥48,000	▲	
								¥48,000	▲	

品種：ピノノワール 樹齢：50年以上 畑：0.31ha 1956年に植樹の区画
ステンレスもしくはコンクリートタンクを使用、30～50%全房発酵、樽熟成15か月、新樽比率30%。

Domaine Stephane Magnien

ドメーヌ・ステファン・マニャン

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最上のワイン造りを目指している。

栽培：減農薬農法（リュットレゾネ）

コート	ブルギニオン	ピュア	ピノ	ノワール	750ml	赤	—	—
Coteaux	Bourguignons	“Pur	Pinot	Noir”				

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、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	2022	750ml	赤	¥11,500
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	ブルミエ	クリュ	オー	プティット	ノワ	2022	750ml	赤	¥20,000
Morey-Saint-Denis			1er	Cru	Aux	Petites	Noix				

品種：ピノノワール 樹齢：40年 土壌：粘土石灰質
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。
複雑味と深みのあるアタックでフルボディ。フィニッシュは非常に長く、素晴らしいキャラクターでパワフルなワイン。

モレ	サン	ドニ	ブルミエ	クリュ	レ	モン	リュイザン	--	750ml	赤	—	—
Morey-Saint-Denis			1er	Cru	Les	Monts	Luisants					

品種：ピノノワール 樹齢：55年 土壌：粘土石灰質
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。
アタックは新鮮味があり味わい深い。赤い果実の風味と凝縮感がバランスよく、濃厚で多様な質感が感じられる。

シャンボール	ミュジニー	ブルミエ	クリュ	レ	サンティエ	2022	750ml	赤	¥22,000	
Chambolle-Musigny	1er	Cru	“Les Sentiers”			2022	1500ml		¥44,000	▲

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	グラン	クリュ	2022	750ml		¥45,000	
Charmes Chambertin	Grand	Cru		2021	750ml		¥40,000	▲
				2022	1500ml	赤	¥90,000	



ステファン・マニャン



Domaine Rollin

ドメヌ・ロラン

Pernand-Vergelesses

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

ドメヌ・ロランはコート・ド・ボヌの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を増やすとともに、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。



ロラン家

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	2022	750ml	白	¥4,200	▲
Bourgogne Aligoté						

品種：アリゴテ 100%

柔らかくダブルパーージュをかけた後、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	ボヌ	750ml	白	2026/2入荷予定
Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune							

品種：シャルドネ 100%

柔らかくダブルパーージュをかけた後、400ℓ入りの樫樽で発酵。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	750ml	白	2026/2入荷予定
Pernand-Vergelesses Les Cloux						

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。軽くダブルパーージュ後、樫樽（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	750ml	白	2026/2入荷予定
Corton Charlemagne				

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	ボヌ	2022	750ml	赤	¥7,200
Chorey-Les-Beaune						

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。樫樽に移してから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・ボヌ	オー・グラン・リアール	2022			¥9,000
Savigny-Les-Beaune Aux Grands Liards		2021	750ml	赤	¥8,500

品種：ピノノワール 100%

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。樫樽（新樽20%）で12〜14か月間熟成させる。



Domaine Ragot

ドメヌ・ラゴ

Côte Chalonnaise

コートドールに匹敵するジヴリのポテンシャル

ラゴ家は18世紀より代々ワイン業に携わり、1984年にドメヌ・ラゴを設立した。現当主ニコラ・ラゴは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」と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と熟成を行う。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"					2022	750ml
					赤	¥8,200

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。コンクリートタンクで発酵。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"						2022
						2020
						750ml
						赤
						¥8,200
						¥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
コンクリートタンクで発酵。樽12か月間熟成。新樽30%使用。
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	ルーージュ					
Givry Rouge		2022	750ml	赤	¥6,200	

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℃で発酵。
大樽と樽で12か月間熟成。



Domaine de la Sarazinière

ドメヌ・ド・ラ・サラジニエール

Mâconnais

石灰岩由来のピュアで豊かなミネラル

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

マコンは大陸性気候に属すが、地中海性気候の影響も受け、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、ブ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、ブシエール村の別の場所に畑を所有し、花崗岩、砂礫、粘土石灰質の土壌の畑で栽培されている。栽培は以前より有機農法に取り組み、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させる。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	▲
Bourgogne Aligoté Clos des Bruyères									

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シュールリーで18ヶ月間熟成。

マコン	ブシエール	ブラン	キュヴェ	クロード	セニユレ	2023	750ml	白	¥5,800
Mâcon Bussières Blanc Cuvée Claude Seigneuret									

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	ブシエール	ルージュ	レ	ドゥヴァン	ヴィエイユ	ヴィーニユ				
Mâcon Bussières Rouge Les Devants Vieilles Vignes							2022	750ml	赤	¥5,800

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。



フィリップとギヨーム・トレビノー



Maison Valette

メゾン・ヴァレット

Mâconnais

プイイ・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ーヌを営む。前当主ジェラルム・ヴァレットが1985年からワイン生産を開始。当初は満足のいくブドウが収穫できず、シェントレ村の協同組合にブドウを販売していた。ジェラルムは、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年に念願のドメーヌ元詰を開始した。「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栽培・醸造を受け継いだ。

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、ドメーヌの目の前にある東西に広がる畑で、一日中日当たりが良く、ブドウは良く熟しリッチなワインが造られる。また、「ル・クロ・ド・ムッシュ・ノリー」は、18世紀の所有者名がつけられた畑で、土中に石灰岩が多く存在し、ミネラルの強い長期熟成のワインが産まれる。

有機栽培の認定は受けていないが、全ての畑で除草剤、化学肥料を使わず、有機材(硫黄、ボルドー液、二酸化ケイ素)を使用している。収穫したブドウは、プレス後デブルバージュを行い、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。

ヴァレッ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。

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						
Mâcon	Chaintre	Vieilles	Vignes	MV	750ml	白	¥9,000	※MV:2018、2019 & 2021のブレンド	

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、シュールリーで約10ヶ月間熟成。新樽は使用しない。

プイイ	フュッセ								
Pouilly	Fuissé	MV	750ml	白	¥13,000	※MV:2019、2020 & 2021のブレンド			

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。

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

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
Pouilly	Fuiss-	Le	Clos	de	Monsieur	Noly	R-serve	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。ドメーヌ・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。



バティスト・ヴァレット



CÔTE DU RHÔNE

Stéphane Ogier

ステファン・オジェ

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の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った。



ステファン・オジェ

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で、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20区画を所有し、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造る。

さらに、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に畑を購入し、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!の意味)」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。

コート デュ ローヌ ル タン エ ヴニユ ルージュ	2022	750ml	赤	¥3,800
Côtes du Rhône Le Temps est Venu Rouge				

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・ブランデュエ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	2023	750ml	白	¥3,800
Côtes du Rhône Le Temps est Venu Blanc				

品種：グルナッシュブラン60%、ルーサンヌ20%、ブルーブルーラン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。

コンドリュエ ラ コンブ ド マルヴァル	2022	750ml	白	¥13,000
Condrieu La Combe de Malleval				

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樽で発酵、8～10ヶ月間シュールリーで熟成。

コート ロティ モン ヴィラージュ	2021 2017	750ml	赤	¥17,000 ¥21,000
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・プリュンのブレンド 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 ラ コート ブロンド	2017 2016	750ml	赤	¥60,000 ¥60,000	WA.99▲ WA.98▲
Côte-Rôtie La Cote Blonde					

コート ロティ コート ブロンド ランスマン	2010 2016	1500ml 750ml	赤	¥110,000 ¥60,000	WA.99▲ WA.97▲
Côte-Rôtie Cote Blonde 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” 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で発酵。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	Côte-Rôtie “La Belle Hélène”	2017	750ml	赤	¥60,000	WA.97▲
		2016			¥60,000	WA.96▲
		2015			¥60,000	WA.96▲
		2013			¥50,000	WA.96+▲
		2010			¥65,000	WA.100▲
		1999			¥75,000	WA.100▲

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“エレーヌ”はステファンの母親の名前。ステンレスタンクで野生酵母により発酵、228ℓ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 (WA) 誌にて3ヴィンテージで100点を獲得 (1999、2009、2010)



Domaine du Montillet

ドメヌ・デュ・モンテイエ

Nord

ルイ14世の時代まで遡れる歴史あるドメヌ

AOCコンドリュエ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ヌ・デュ・モンテイエ。中世まで遡れるドメヌで、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ヌを買取り、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	2022	750ml	白	¥12,000
Condrieu Chanson				

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、ダブルバージュ (前清澄)、樫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	2023	750ml	白	¥7,600
Saint Joseph Blanc				

品種：ルーサンヌ 65% マルサンヌ 35% 土壌：花崗岩質土壌
 樫樽とドゥミ・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	2022	750ml	赤	¥8,600
Saint Joseph Cuvée de Papy Rouge	2020			¥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

ドメヌ・オーギュスト・クラブ

Nord

クラシックスタイルを貫くローヌ屈指の造り手

クラブ家は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、現当主オリヴィエ・クラブの祖父オーギュスト・クラブが自社でブドウ栽培を始め、1968年にドメヌ元詰めを開始した。

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クラブ家は、JLシャープ、ライヤス、ペラン、ギガルと共にローヌ地方で5本の指に入る最高の生産家の1つ。



オリヴィエ・クラブ

コート デュ ローヌ ルージュ Côte du Rhône Rouge	2022	750ml	赤	¥9,500
---	------	-------	---	--------

品種：シラー 樹齢：30年 畑面積：1ha 土壌：ローヌ河の沖積土(砂利+粘土)
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	2021	750ml	赤	¥18,000
--	------	-------	---	---------

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	2021	750ml	赤	¥24,000	▲
	2020			¥23,000	

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	2021	750ml	白	¥11,000	▲
------------------------------	------	-------	---	---------	---

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を使用し発酵、熟成。



Domaine du Banneret

ドメヌ・デュ・バヌレ

Sud

15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。前当主のジャン・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。現在は、娘のオードレイ・ヴィダルがドメヌを引き継いでいる。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。



オードレイ・ヴィダル



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）

シャトーヌフ	デュ	パプ	ブラン	ル	サクレ	2021	750ml	白	¥9,500
Châteauneuf du Pape Blanc Le Secret									

品種：グルナッシュブラン 40%、クラレット 40%、ピカルダン 10%、ブルブルーラン 5%、ルーサンヌ 5% 樹齢：40年
ブドウは除梗せずにプレスされ、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	2021	750ml	赤	¥11,000
Châteauneuf du Pape						

品種：グルナッシュノワールを主軸に15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、フードルで18ヶ月間熟成。

Domaine Les Goubert

ドメヌ・レ・グベール

Sud

ジゴンドスを象徴するエレガントなスタイル

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

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

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

栽培：減農薬農法（リュットレゾネ）



ジャンビエールとフローレンス・カルティエ



コート デュ ローヌ	2022	750ml	赤	¥3,500
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。

ジゴンドス	2021	750ml	赤	¥5,800
Gigondas				

品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット、サンソー
発酵はコンクリートタンクを使用。全ての品種を除梗、軽く破碎し、ブレンドしてから低温マセラシオン、コンクリートタンクで発酵、
228ℓ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	2020	750ml	赤	¥10,000
Gigondas Cuvée Florence				

品種：グルナッシュ50% シラー50% 樹齢：36年
発酵前に低温マセラシオン3、コンクリートタンクで発酵。228ℓ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/Coteaux Varois

森に守られた丘陵地からワインを創出

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。現在は子供たち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。代々ドメヌでは、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。



エマニュエル・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	2018	750ml	赤	¥4,800
Coteaux Varois en Provence Champs de la Truffière				

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	2022	750ml	赤	¥4,300
Coteaux Varois en Provence Champs du Bécassier				

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	2024	750ml	ロゼ	¥4,300
Coteaux Varois en Provence Nuits Roses				

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。

Domaine Antoine Arena

ドメーヌ・アントワヌ・アレナ

Corse/Patrimonio

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。

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。ビオディナミを実験的に導入した時期もあったが、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。しかし当たり前な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・ラピエール氏、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、ビアンコ・ジャンティエーユ

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	モルタ	マイオ	ルージュ	2020	750ml	赤	¥7,800
Patrimonio	Morta	Maio	Rouge				

品種：ニエルッキオ 樹齢：20年 片岩粘土質土壌



アントワヌ・アレナ

Domaine Jean-Baptiste Arena

ドメヌ・ジャンバティスト・アレナ

Corse/Patrimonio

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。

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。

栽培：ビオディナミ（ECOCERT認証取得しているが記載なし）



ジャン・バティスト・アレナ



モルタ	マイオ	ブラン	ヴァン	ド	フランス	2022				¥7,500
Morta Maio Blanc Vin de France							750ml	白		
						2020				¥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）

グロット	ディ	ソール	ブラン	ヴァン	ド	フランス	2022			
Grotte di Sole Blanc Vin de France							750ml	白		¥7,500 ▲

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

ドメヌ・アントワヌマリー・アレナ

Corse/Patrimonio

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ヌに加わった。父アレナ、兄ジャン・バティストの親子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、ビアンコ・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



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。

ビアンコ	ジャンティエーユ	ヴァン	ド	フランス	2022	750ml	白	¥7,800
Bianco	Gentile	Vin	de	France				
品種：ビアンコ・ジャンティエーユ 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	カルコ	ルージュ			2021	750ml	赤	¥7,000
Patrimonio	Carco	Rouge			2020			¥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			2020	750ml	赤	¥6,000
San	Giovanni	Rouge	Vin	de	France			
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。アントワーヌ・マリーの代になりリリースした新しいキュヴェ。								
サン	ジョヴァンニ	ヴェルメンティーヌ	ブラン		2022	750ml	白	¥6,500 ▲
San	Giovanni	Vermentinu	Blanc	Vin	de	France		
サン	ジョヴァンニ	モレスコーネ	ルージュ		2022	750ml	赤	¥6,500
San	Giovanni	Morescone	Rouge	Vin	de	France		

Domaine Renucci

ドメーヌ・レヌッチ

Corse/Calvi

地中海の太陽に浸かったようなワイン

ドメーヌ・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年にドメーヌを引き継ぎ、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。

ドメーヌは、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。

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）



ベルナル・レヌッチ



コルス	カルヴィ	キュヴェ	ヴィニョラ	ブラン	2024	750ml	白	¥4,500
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Blanc				
品種：マルヴァジア（=ヴェルメンティーヌ）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	2023	750ml	ロゼ	¥4,500
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Rosé				
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。 フランポ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	2020	750m	赤	¥4,500
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Rouge				

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。

ピトライア	ブラン	ヴァン	ド	フランス				
Pitraia Blanc	Vin de France				2020	750ml	白	¥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。

ピトライア	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。

Domaine Clos Canarelli

ドメヌ・クロ・カナレリ

Corse/Figari

伝統と革新を融合させた独自のスタイル

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。

2006年からビオディナミを実践し2012年に認証を取得、伝統と革新を融合させた自然な醸造アプローチを採用している。テロワールの生態系を守りながら、純粋で生き生きとした、表現力豊かな本物のワインを生み出す。環境とワイン造りの遺産を尊重する姿勢が、ドメヌの哲学を体現している。

コルシカのレジェンドであるアントワヌ・アレナの影響を受け、コルシカの固有品種の栽培を積極的に行っている。現在は、ヴェルメンティーノ、ニエルッキオ、シャカレル、カッカジョルネルを栽培。手摘み収穫と厳格な選果により、最良のブドウのみを選別し品質を確保している。



イヴ・カナレリ

醸造アプローチは、職人的でありながら、自然と調和し、コルシカのテロワールを最も忠実に表現することを目指している。野生酵母のみを使用し、区画ごとの醸造、発酵はコンクリートタンク、大樽、テラコッタ製アンフォラで実施。介入を最小限に抑えることで、それぞれのキュヴェの個性を引き出している。

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バ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					2020	750ml	赤	¥8,000

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。毎日ビジャージュとルモンタージュをかける。フドルで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。



Château d'Oupia

シャトー・ドーピア

Languedoc/Minervois

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。



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 Minervois Blanc	ブラン	2023	750ml	白	¥3,000
品種：ルーサンヌ、マルサンヌ、ヴェエルメンティーノ 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 Minervois Tradition	トラディション	2022	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発酵、熟成。					
ミネルヴォア Minervois Les Barons	レ バロン	2019	750ml	赤	¥3,800
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。					

Domaine Vial Magnères

ドメヌ・ヴィアル・マニェール

Roussillon/Banyuls, Collioure

伝統的なバニユルスの最高峰

ドメヌ・ヴィアル・マニェールを経営するサペラ家は、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ルスの代表的な生産者。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。バニユルス並びに辛口ワインのコリウールを生産する。

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、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。

バニユルス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「バニユルス 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・マニェ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ルス造ることで知られている。バニユルス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）

パニユルス Banyuls	セッタン 7ans d'age	ドージュ Cuvee	キューベ Gaby	ガビ Vial		750ml	ヴァンドゥー・ ナチュレル	—	—
品種：グルナッシュノワール 70%、グルナッシュグリー 30% 樹齢：70年 40～60hlのフールドで7年間酸化熟成。									
パニユルス Banyuls	ブラン Blanc	アンブレ Ambré	キューベ Cuvee	ベルナール Bernard	サペラス	N.V.	750ml	ヴァンドゥー・ ナチュレル	¥9,000 ▲
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。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パニユルス・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。									
パニユルス Banyuls	グラン Grand	クリュ Cru	キュヴェ Cuvée	アンドレ André	マニエール Magnères	2012	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 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、スガーやプラリネ等と合わせる。									
パニユルス Banyuls	ランシオ Rancio	アル Al	トラゴ 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 Collioure	ブラン Blanc	ル Le	プチ Petit	クスクル Couscouril		2022	750ml	白	¥4,000
AOCコリウール・ブラン 品種：グルナッシュグリー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 Collioure	ブラン Blanc	アルメン Armenn				2020	750ml	白	¥5,700
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。樽樽と、数年落ちのデミ・ミュイで熟成。									
コリウール Collioure	ルージュ Rouge	レ Les	ゼスベラード Espérades			2020 2018	750ml	赤	¥4,800 ¥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、樽樽とステンレスタンクでシュールリー熟成。									



Domaine Clos Uroulat

ドメヌ・クロ・ウルラ

Sud-Ouest/Pyrénées

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、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加わり、現在はドメヌを引き継いでいる。

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グエイヨ・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あらせている。ブドウ品種は、この地方土着のグロマンサン、プティマンサン、クルビュを栽培している。

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



シャルル・ウール



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	2018	750ml	白	¥4,200 ▲
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。その後ステンレスタンクで6か月間熟成。新樽比率10% キュヴェ名「マリー」は娘の名前。

ジュランソン	2017	750ml	白(甘)	¥5,500 ▲
Jurançon				

品種：プティマンサン 樹齢：約25年
 フェ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20%

Domaine Capmartin

ドメヌ・カプマルタン

Sud-Ouest/Madiran

本格的なピ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ヌに戻り、現在は親子でワイン造りを行っている。

ドメ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：有機栽培 (ECOCERT認証)

アグリユム エ カエテラ パシュラン デュ ヴィック ビル					
Agrumes & Caetera Pacherenc du Vic -Bilh	-	750ml	白	--	

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」から変更。

マディラン タナ	2021	750ml	赤	¥3,300	
Madiran Tannat					

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」から変更。

マディラン ヴィエイユ ヴィーニュ	2019	750ml	赤	¥4,200	
Madiran Vieilles Vignes					

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	2018	750ml	赤	¥5,000	
Madiran Cuvée du Couvent					

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。

BORDEAUX

Chateau Les Combes

シャトー・レ・コンブ

Bordeaux Supérieur

コストパフォーマンスに優れたメルロー主体のボルドー

シャトー・レ・コンブは、150年以上の歴史があるシャトーで2005年からファミリー・ボルドリー家が所有しました。シャトーは、1000年以上前からブドウ栽培が行われていたというリュサック村の高原に位置します。醸造責任者のフレデリック・ボルドリーはオーストラリア、ナパ・バレー、ロワール、ボジョレー、ローヌ、コニャックで働いた経験があり、介入を最小限に抑え、各区画と土壌の個性を守りながら、果実の魅力を引き出すことを大切にしている。



ボルドリー家



シャトー レ コンブ					
Château Les Combes	AOP Bordeaux Supérieur Rouge	2019	750ml	赤	¥2,600

品種：メルロー、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン 樹齢：60年

Château Belle Bergere

シャトー・ベル・ベルジェール

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・ベルベルジェールは、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。

土壌：細かい砂利と砂質泥土質

ジェロームとヴァレリー・イマス



シャトー ベル・ベルジェール ブラン					
Château Belle Berger Blanc	2024	750ml	白	¥2,600	
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。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 La Rame

シャトー・ラ・ラーム

Cadillac Côte de Bordeaux

化石化した牡蠣層という特別なテロワール

フランス革命時代、シャトー・ラ・ラーム（古フランス語で「ル・ロック」）は、イル・ド・オレロン総督でありシャトーの領主でもあったヴェルティエユ男爵の所有地だった。このワイナリーは最も古く名高いクリュのひとつとして知られ、1895年のボルドー万国博覧会や1900年のパリ万国博覧会で金賞を受賞するなど、その歴史と名声が語り継がれている。8世代にわたり家族経営を続けてきたシャトー・ラ・ラームは、真の職人精神を持つ独立ワイン生産者で、畑の管理から醸造、瓶詰めに至るまで全ての工程を自ら手掛けている。現在では3世代が協力し、伝統的かつ環境に配慮した方法を駆使してワインを生産している。HVEレベル4を取得し、手摘み収穫を行うなど、祖先から受け継いだ知識と技術を守りながら、テロワールやブドウ品種の個性を最大限に引き出している。またシャトーの所有する畑の下層には、第三紀の化石化した牡蠣殻の地層があり特異で特別なテロワールとなっている。



アンジェリーク
とオリヴィエ・アルマン



土壌：粘土石灰質土壌、下層に化石化した牡蠣の層

シャトー ラ ラーム
Château La Rame

AOP Bordeaux Blanc Sec

2023

750ml

白

¥3,500

品種：ソーヴィニヨンブラン 90%、セミヨン 10% 樹齢：20年 土壌：粘土石灰質と下層に化石化した牡蠣の層
ステンレスタンクを用いた伝統的な醸造。10〜24時間のスキンコンタクトし、その後、定期的に攪拌しながらシュールリーで熟成。

シャトー ラ ラーム グラン ヴァン

Château La Rame "Grand Vin"

AOP Cadillac Côtes de Bordeaux

750ml

赤

—

品種：メルロー 60%、カベルネソーヴィニヨン 40% 樹齢：35年 土壌：粘土石灰質
収穫されたブドウは除梗、選別、破碎され、酸化を防ぐ保護された環境のステンレスタンクで仕込まれる。5日間の低温発酵前浸漬（8℃）し、熟成は12ヶ月間樽内（毎年30%は新樽）で行う。アッサンブラージュ（ブレンド）を行い、清澄やろ過をせずに瓶詰めする。

シャトー ラ ラーム レゼルヴ デュ シャトー

Château La Rame "Réserve du Château" AOP Sainte-Croix-du-Mont

2021

750ml

甘口白

¥7,500

▲

品種：セミヨン 100% 樹齢：50年 土壌：粘土石灰質と下層に化石化した牡蠣の層
何度も選果を経て、貴腐（ボトリティス・シネレア）が浸食し、干しブドウのようになったブドウを手摘みで収穫。収穫後2時間以内に破碎せずに、優しくゆっくりとプレスされて濃厚な果汁を抽出。アルコール発酵は樽で行い、新樽で12〜18ヶ月間熟成させる。

Château Haut Segottes

シャトー・オー・セゴット

Saint-Emilion

フィジャック、シュヴァル・ブランに隣接する畑を所有

1850年頃より続く家族経営のシャトー。当主のダニエル・ムニエが、4世代に渡って培われてきた技術を引き継ぎ、自然の条件や可能性に気を配った、丁寧なワイン造りを行っている。所有する畑は、サン・テミリオン台地の理想的な場所に点在し、「フィジャック」と「シュヴァル・ブラン」にも隣接する。ワインの味に影響を与えるその土壌は、鉄を多く含む砂質粘土の上を、砂と粘土の混ざったロームが覆う構成。環境や受け継がれてきた伝統を尊重する栽培を行っている。「ワイン造りの工程は、前年度の環境が木にどう影響したのかが分かる剪定の段階から始まり、生育期の仕事がワインの出来に大きく影響する。とはいえ、予測通りにいかないこともあり、自然は受け入れなければいけないもの」とムニエ氏は言う。すばらしい自然条件と妥協ない仕事の成果が、テロワールを最大限に表現したエレガントなワインを生んでいる。

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
Château Haut Segottes

AOP Saint Emilion Grand Cru

2017

750ml

赤

¥5,400

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を使用、野生酵母で発酵。全体の20%を新樽でマロラクティック発酵。225ℓの樽で12〜15ヶ月間熟成。新樽33%、1年落ちの樽33%、2年落ちの樽33%

Clos Léo

クロ・レオ

Castillon Côte de Bordeaux

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・デュブルエとの出会いからワイン造りの道を歩み始め、2002年に初ヴィンテージをリリースした。年間生産量はわずか180ケースで、手作業にこだわったワイン造りが行われている。畑は化学肥料や除草剤は使わず、ブドウが完熟するまでストレスを与えないよう心がけ、ブドウの周りの葉を手で摘み、病気のリスクを減らす風通しと日差しを確保している。収量は非常に低く、しっかりとした果実味と凝縮感のあるワインが造られる。全て手作業で収穫されたブドウは、完全に除梗、破碎されタンクで発酵。ポンピングオーバーとピジャージュにより抽出を促し、発酵が終わるとマセラシオンを行う。その後樽に移し、春にマロラクティック発酵が自然と行われるまで待つ。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		2021	750ml	赤	¥14,500
Clos Léo		AOP Castillon Cotes de Bordeaux	2020			¥14,500

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。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		2021	750ml	赤	¥28,000
Clos Léo Cuvée S			AOP Castillon Cotes de Bordeaux	2020			¥28,000 ▲

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。350ℓの樽で18ヶ月熟成。100%新樽を使用。

Château Perac

シャトー・ペラック

Médoc

隠れた銘醸地、ボルドー左岸のリストラック

シャトー・ペラックは、シャトー・サンランソ・デュプレのセカンドワイン。シャトーでブドウ栽培が始まったのは1735年、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所有が変わった。デュプレ家は老朽化が進んでいたオスタンを立て直し、1869年にシャトー・サンランソ・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て現在に至る。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・サンランソ・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



土壌：粘土石灰質 90%、砂質砂利 10%

シャトー	ペラック		2019	750ml	赤	¥3,500
Château Pérac		AOP Listrac Médoc				

品種：メルロー、カベルネフラン
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。

Nutbourne Vineyards

ナットボーン・ヴィンヤーズ

West Sussex

注目の産地イギリス・サセックスのワイナリー

ナットボーン・ヴィンヤーズは、1979年からブドウ栽培を開始、グラッドウィン家が1991年から所有し運営を続けている家族経営のワイナリー。ロンドンから南西に約70キロ離れた南海岸に近いサセックスに位置する。サウスダウンズの丘陵部によって海から守られた温暖な局地気候で、穏やかな南向きの斜面に畑が広がる。イングランド南東部は、地質学的にかつてフランス北部とつながっており、土壌もシャンパーニュ地方と同じだと考えられている。土壌は白亜紀の石灰質土壌（チョーク）とグリーンサンドと呼ばれるチョークが浸食された下層にあたり、海底にあった海洋堆積物。アルカリ性でミネラルとカリウムが豊富なブドウ栽培に最適な土壌。

約9ヘクタール（24エーカー）の畑は、サステナブルにこだわり、できる限り自然な農法が用いられています。再生農法、持続可能なエネルギーの解決策、リサイクル、生物多様性、雨水収集などモダンなアプローチと伝統的な手法を組み合わせで取り組んでいる。



ピーター・グラッドウィン

ナッティー ヴィンテージ ブリュット					
Nutty Vintage Brut	PDO English Sparkling Wine	2018	750ml	泡	¥9,000
品種：ピノノワール40%、シャルドネ30%、ピノブラン20% ドサージュ：6 g/L ステンレスタンクで発酵、約10%を壺樽で熟成、ブレンド後、最低36ヵ月以上熟成後にデゴルジュを行いリリースする。ML Fは行わない。					
ブラッシュ					
Blush		2022	750ml	ロゼ	¥5,700
品種：ピノブラン90%、ピノノワール10% 2つの品種を24時間マセラシオンした後にプレス、ステンレスタンクで発酵、MLFは行わない。					
サセックス リザーブ					
Sussex Reserve	PDO English Quality Wine	2022	750ml	白	¥5,500
品種：バカス30%、フクセルレーベ20%、ピノワール30%、ライヘンシュタイナー20% ピノノワールを除いたドイツ系品種と一緒にプレスし、ステンレスタンク発酵、ML Fは行わない。その後、同じ畑のピノノワールをブレンド。					
バカス					
Bacchus		2023	750ml	白	¥6,300
品種：バカス100% ステンレスタンク発酵、ML Fは行わない。					
バレル リザーブ					
Barrel Reserve		2019	750ml	白	¥6,700
品種：ピノノワール40%、バカス30%、ライヘンシュタイナー30% ステンレスタンク発酵後、フランス産とアメリカ産壺樽で12か月間熟成。					
ピノ ノワール					
Pinot Noir		2020	750ml	赤	¥8,500
品種：ピノノワール100% ステンレスタンク発酵後、一部はフランス産壺樽で6か月間熟成。					



Ambriel

アンブリエル

West Sussex

白亜紀のグリーンサンド土壌から産まれる上質なスパークリング

アンブリエルは、チャールズとウェンディ・アウトウェイト夫妻が2007年に創設したスパークリングワインブランド。サウスダウنزの美しい田園風景を望む緩やかな傾斜地に広がる自社畑で栽培されたブドウから造り出している。ブドウはブルゴーニュのクローンのシャンパーニュ品種を栽培することで、独自の個性を確率している。

仕込みはブドウ畑の中心にある醸造所で行う。クローンごとに分けて全房プレスで丁寧に搾汁され、ステンレスタンクで醸造されるため、果実味とアロマが最大限に引き出される。また、一部のワインはブルゴーニュの白ワインの熟成に使用された樽で熟成させ、複雑さと柔らかさを加える。「特定のヴィンテージのテロワールと気候の特性を反映したワインを生み出す」ことに強いこだわりを持つ。

同ワイナリー自社所有の9.5ヘクタールのブドウ畑は、イギリスでも希少なグリーンサンドの土壌に植えられている。この土壌は約1億1300万～1億2600万年前の白亜紀に浅い海によって形成された堆積岩で、排水性に優れ、雨の多いイギリスにおいて理想的な条件を提供する。さらに、グリーンサンドは熱を蓄え、反射する特性をもち、ブドウの成熟を助ける重要な役割を果たす。

アンブリエルのスパークリングワインは、その卓越した品質とイギリスならではの個性により高く評価され、イングリッシュ・スパークリングワインの最高峰のひとつとして広く認識されている。

土壌：グリーンサンド



チャールズとウェンディ・アウトウェイト

アンブリエル クラシック

Ambriel Classic

MV 750ml 泡 ¥9,200

品種：ピノノワール68%、シャルドネ 31%、ピノムニエ 1% ドサージュ：8 g/L 瓶熟期間：約6年間

2015年10月に収穫したブドウをメインに、2014年と2013年のリザーヴワインをブレンド

レッドフォード・ヴィンヤーズのスタンダードなスパークリングで、英国紳士のような爽やかなエレガンスを持ち、洗練された泡、ライムを想わせるハツラツ感やピリッとした塩味に、キャラメルのような酵母の風味が感じられ、完璧なバランスを形成している。アペリティフに、またはカナベや前菜全般と。

アンブリエル ブラン・ド・ブラン

Ambriel Blanc de Blancs

2018 750ml 泡 ¥11,000

品種：シャルドネ 100% ドサージュ：5g/L 瓶熟期間：約3年半 ステンレスタンクで発酵後、ブルゴーニュ産白ワイン樽で6か月熟成

2018年ヴィンテージのシャルドネで造られ、トーストしたカリヤ焼いたリンゴ、スッパリとした柑橘類などの刺激に満ちた風味をもつ味わいに仕上がった。

アンブリエル ブラン・ド・ノワール

Ambriel Blanc de Noirs

2016 750ml 泡 ¥11,500

品種：ピノノワール 98%、ピノムニエ 2% ドサージュ：7g/L 瓶熟期間：5年間

熟したラズベリーとジューシーなイチゴのベルベットのような甘美さが、上質で高貴な泡と楽しめるスパークリングワイン。

アンブリエル イングリッシュ リザーブ

Ambriel English Reserve

MV 750ml 泡 ¥10,500

品種：ピノノワール 68%、シャルドネ 32% ドサージュ：32g/L 瓶熟期間：約7年間

シングルヴィンヤードのブドウを使って造られた、イギリスのスパークリングでも珍しいドゥミ・セック。完璧なバランス感と柔らかく丸みを帯びた夏の果実の風味、そしてレモンシャーベットの爽やかさが感じられる。

アンブリエル ロゼ

Ambriel Rosé

2018 750ml 泡 ¥11,000

品種：ピノノワール98%、ピノムニエ 2% ドサージュ：8g/L 瓶熟期間：4年間

蔵が気に入っているクローン（777）とピノムニエをマセラシオンして造る、イキイキとしたロゼのスパークリングワイン。

アンブリエル クラウド テン

Ambriel Cloud Ten

2010 1500ml 泡 ¥25,000

品種：シャルドネ 70%、ピノノワール27%、ピノムニエ 3% ドサージュ：8g/L 瓶熟期間：11年以上

2010年の収穫から10年以上かけて造られ、澱とともに11年以上熟成したスパークリングワイン。



Cava Naveran

カヴァ・ナヴェラン

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・パレリャーダ・デ・ナヴェランがワイナリーの基盤を作った。現在、110ヘクタールの敷地には大きな邸宅の他、セラーや熟成用の地下蔵、倉庫がある。セラーには、ステンレスタンクとリムーザン産フレンチオークが500樽あり、合計100万リットル貯蔵できる。カヴァと他のスティルワインを合わせて年間50万本を生産している。

「伝統」「持続可能性」「革新」をモットーに畑からボトルまで一貫した生産体制を確立している。栽培は、殺虫剤や除草剤を使わず、有機栽培を実践。ヴィーガンにも対応している。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
- * チャレッコ：糖分に富み、カヴァ造りに重要な品種
- * パレリャーダ：芳香とフレッシュ感を持つカタルニア地方を代表する品種



カヴァ プリュッティシム	N.V.	750ml	泡	¥3,100
Cava Brutissime				

品種：チャレッコ 35%、パレリャーダ 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 プリュット ナチュラル	2021	750ml	泡	¥3,100
Cava Brut Nature				

品種：チャレッコ 35%、パレリャーダ 30%、マカベオ 25%、シャルドネ 10% ドサージュ：3 g/L
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 プリュッティシム ロゼ	N.V.	750ml	泡ロゼ	¥3,100
Cava Brutissime Rose				

品種：ピノノワール70%、パレリャーダ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		750ml	泡	¥4,000
Cava Odisea				

品種：シャルドネ65%、パレリャーダ 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。



Collemattoni

コレマットーニ

Toscana

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、サントンジェロ・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。



マルチェロ・ブッチ

ロッソ ディ モンタルチーノ

Rosso di Montalcino

2021

750ml

赤

¥5,000

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。スマイル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

2018

750ml

赤

¥10,000

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

750ml

赤

--

品種：サンジョヴェーゼ 100%



USA

Gargiulo Vineyards

ガルジウロ・ヴィンヤーズ

California / Napa

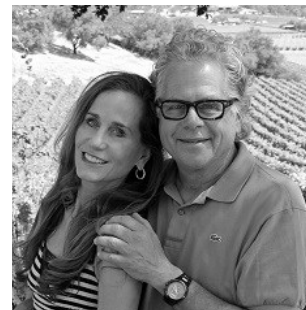
5750VXから生み出される世界トップクラスのワイン

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

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

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

5750VXはオークヴィルを象徴する赤く岩の多い丘の東部に位置する。オークヴィルでは唯一の南向きの斜面で、マネー・ロードから数分の所だが、標高と土壌の違いから異なったワインが出来上がる。砕かれたミネラル豊富な岩石を含む、鉄分の多い粘土質で、午後には南西向きの斜面から涼しい海風が吹く。ユニークな土壌と理想的な条件によって、豊富なミネラルと土を感じさせるワインが造られる。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	2020	750ml	赤	¥22,000

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

マネー	ロード	ランチ	カベルネ	ソーヴィニヨン				
Money	Road	Ranch	Cabernet	Sauvignon	2020	750ml	赤	¥31,000 ▲

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

ジー	メジャー	カベルネ	ソーヴィニヨン				
5750VX	G Major	7	Cabernet Sauvignon	2019	750ml	赤	¥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。



HARD LIQUOR & LIQUEUR

ARMAGNAC

Armagnac Delord

アルマニャック・ドロー

Bas-Armagnac

昔ながらの製法にこだわるアルティザン

1893年、蒸留家プロスパー・ドロ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。10月に収穫されたブドウは10月に収穫され、野生酵母により自然な方法で発酵させる。ワインは一般的に酸味がありアルコール度数が低いいため、その新鮮さとアロマを蒸留までしっかりと保つことができる。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。一本一本手作業で蝋の刻印を行う。

バ アルマニャック	Alc.40%	700ml	¥5,800
Bas-Armagnac VSOP			

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	Alc.40%	700ml	¥8,500
Bas-Armagnac XO			

ヴィンテージ アルマニャック	Alc.40%	700ml	—
Vintage Armagnac			
		500ml	1962※
			¥59,000
			木箱入▲

※VieilArmagnac (AOC Armagnac)



ドロー家



Calvados Lecompte

カルヴァドス・ルコント

Calvados Pays d'Auge

セラーマスターの匠なブレンドで香りと味わいのバランスを追求

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。



セラーマスター
シルヴァン・ブリュシャール

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	サンカン			
Calvados Pays d'Auge	5ans			Alc.40%	700ml	¥8,500

カルヴァドス・ルコント5年はフルティーさが特徴。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。はじめに新樽に入れ熟成した後、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			Alc.40%	700ml	¥15,000

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シーさが感じられる。

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ディズニッタン			
Calvados Pays d'Auge	18ans			Alc.40%	700ml	¥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なややか。

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ヴァンサンカン			
Calvados Pays d'Auge	25ans			Alc.40%	700ml	¥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	ルヴァシオン					
Calvados Revelation		Alc.40%	700ml	¥16,000	▲	

5年のもつ「皮革」、12年の「煮詰めたリンゴ」、そして18年の「スパイス」などのルコント・コレクションのキーとなる香りを絶妙に溶け合わせ、造り上げました。パワフルでバランスが取れており、ウッディノートやドライフルーツ、シナモン、キャラメリゼしたリンゴなどの香り口当たりはまるやかで味わいが長く続き、リコリスや 仄かにスモーキーなニュアンスをあわせ持つウッディーな風味。



Distillerie Metté

ディスティルリー・メッテ

Alsace

最高の素材と蒸留技術から引き出されたエッセンス

ディスティルリー・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。

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



ティモティとナタリー・トラベ親子

<Liqueur リキュール>

クレーム ド カシス Crème de Cassis	カシス	500ml	Alc.20%	— —	▲製菓用
クレーム ド アプリコ Crème de Abricot	アプリコット	500ml	Alc.25%	¥6,800	
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 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 フィユ 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'Epices	パンデビス	500ml	Alc.35%	¥5,500	製菓用
リキュール フルール ド ハイビスカス Liqueur Fleur d'Hibiscus	ハイビスカス	500ml	Alc.35%	¥5,500	

リキュール

■製造工程：新鮮な果物⇒まるごと仕込む ⇒ 60ℓのプラスチック容器でアルコール度数45%のカシスのオードヴィーに果実を浸漬⇒キビ糖（400g/ℓ）とリボーヴィレの天然水を加えてアルコール度数を20%まで下げる／着色料、香料無添加 ⇒ 果実の残留物や固形物を取り除くために軽く濾過をかける ⇒ 熟成は行わず、直接ボトリング

<Eau de Vie オードヴィー>

キルシュ Kirsch	サクランボ		Alc.45%	--	
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%	¥5,800	▲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	500ml	Alc.42%	--	製菓用
ペシュ Pêche	桃	500ml	Alc.45%	¥7,500	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	
フレイズ Fraise	イチゴ	500ml	Alc.45%	¥9,000	
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 グヴルツトラミネール Marc de Gewürztraminer	マール	500ml	Alc.45%	--	製菓用
マール ド ピノ ノワール ファス Marc de Pinot Noir FASS	マール	500ml	Alc.45%	¥9,000	製菓用
フィーン ダルザス ファス Fine d'Alsace FASS 8 ans	フィーン	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

オードヴィー

“オードヴィーEau de vie”（フランス語で「生命の水」の意）は、発酵と連続式蒸留で得られる無色透明のフルーツブランデーを意味する。（マセラシオン（浸漬）と単式蒸留で造られることもある。（例：フランボワーズ）

■製造工程：新鮮な果物⇒軽く破碎 ⇒ 密閉度が高く、新鮮な果実感を損なわないガラスファイバーのタンクで発酵 ⇒ 連続蒸留（およそ30ℓ、無色無臭のアルコール度数約65~70%のハートを使用）⇒ 現地リボーヴィレの天然水を加水、アルコール度数を約45%に下げる ⇒ ステンレスタンクで最低6年間熟成

スピリチュエ

マセラシオンと単式蒸留で造られる、糖度の低い果実やスパイス、植物類、花、根、などを原料とするスピリッツは、通常オードヴィーではなく“スピリチュエspiritueux”と呼ばれる。

■製造工程：原料をスライス、粉碎 ⇒ 120ℓのプラスチック製容器で75%のブランデーに浸漬 ⇒ 単式蒸留（およそ30ℓ、無色無臭のアルコール度数約65~70%のハートを使用）⇒ 現地リボーヴィレの天然水を加水、アルコール度数を約45%に下げる ⇒ ステンレスタンクで最低6年間熟成

<Spiritueux スピリチュエー>

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	500ml	Alc.45%	¥8,500	
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'Epices	パンデビス	350ml	Alc.45%	¥5,800	
ポワール シシュアン Poivre Sichuan	花椒	350ml	Alc.45%	¥5,800	
フルール ド アカシア Fleur d' Acacia	アカシア	500ml	Alc.45%	¥8,500	製菓用
フルール ド スロー Fleur de Sureau	エルダー フラワー	350ml	Alc.45%	¥5,800	▲
フイユ ド メンテ Feuille de Menthe	ミント	500ml	Alc.45%	¥7,500	
フルール ド カモミール 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	500ml	Alc.45%	¥8,000	製菓用
シトロン Citron	レモン	350ml	Alc.45%	¥6,200	製菓用
シトロン ヴェール Citron Vert	ライム	500ml 350ml	Alc.45%	¥7,500 ¥5,800	
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%	—	▲製菓用



James Eadie

ジェームズ・イーディー

Scotland

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・イーディーは、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ぶ。その後、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。彼のウイスキーの秘訣はとてシンプルーひと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だった。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。芸術ともいえるブレンディングはウイスキー同様、時間をかけることでより優れていくという信念をもつ。1854年にジェームズ・イーディー社を創設し、「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ひとつとなった。

ジェームズ・イーディーが亡くなってしばらく経った後、ジェームズ・イーディーのブランドは大規模な蒸留所に買い取られ、残念ながら21世紀に残ることはなかった。

現オーナーのルパート・パトリックは、創業者ジェームズ・イーディーの玄孫にあたる。先祖が創出した由緒あるスコッチウイスキーに誇りを持ち、金のトレード会社を運営する傍ら、当時と同じレシピでブレンドの研究を重ね続け、遂に2017年に『ジェームズ・イーディー』のブランドを復活させた。



創業者
ジェームズ・イーディー

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

初代ジェームズ・イーディー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。

Grain : Cambus, Cameronbridge

Malt : Aberlour, Benrinnes, Blair Athol, Campbeltown, Caol Ila, Craigellachie, Dalwhinnie, Glendronach, Glentworth, Lagavulin, Littlemill, Talisker

ピ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る。

横浜君嶋屋エクスクルーシブ・シングルモルト

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

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。

インチガワー						
Inchgower 11 Years	First Fill PX Sherry		700ml	Alc.57.3%	¥19,500	

スコットランド、スペイサイドに位置するインチガワー蒸留所で造られたシングルモルト・スコッチウイスキー。ほとんどの原酒がブレンドウイスキーに使用され、シングルモルトとしてのリリースは非常に少ない銘柄のひとつ。ペドロヒメネスで使われたシェリー樽をファーストフィルで使用。

※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



Laplandia

ラブランディア

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、ラブランディア・ウォッカは生み出された。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、イルポ・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ったことから始まる。極上のウォッカを造るプ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つ、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、ラブランディア・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った。

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する。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る。

また、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、凝縮度を高めている。（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る。）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。

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する。



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

Alc.40%

200ml

¥3,000

▲

700ml

¥7,000

ラブランディア・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。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。

