



Direct Import Wine List

7~8 月 . 2022



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
Condamine-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	37

🍷Sud-Ouest🍷

Domaine Capmartin	39
Domaine Clos Uroulat	40

🍷Bordeaux🍷

Château Saransot-Dupré	41
Château La Rose Bellevue	41
Château Biston-Brillette	42
Château Haut Segottes	42
Clos Léo	43

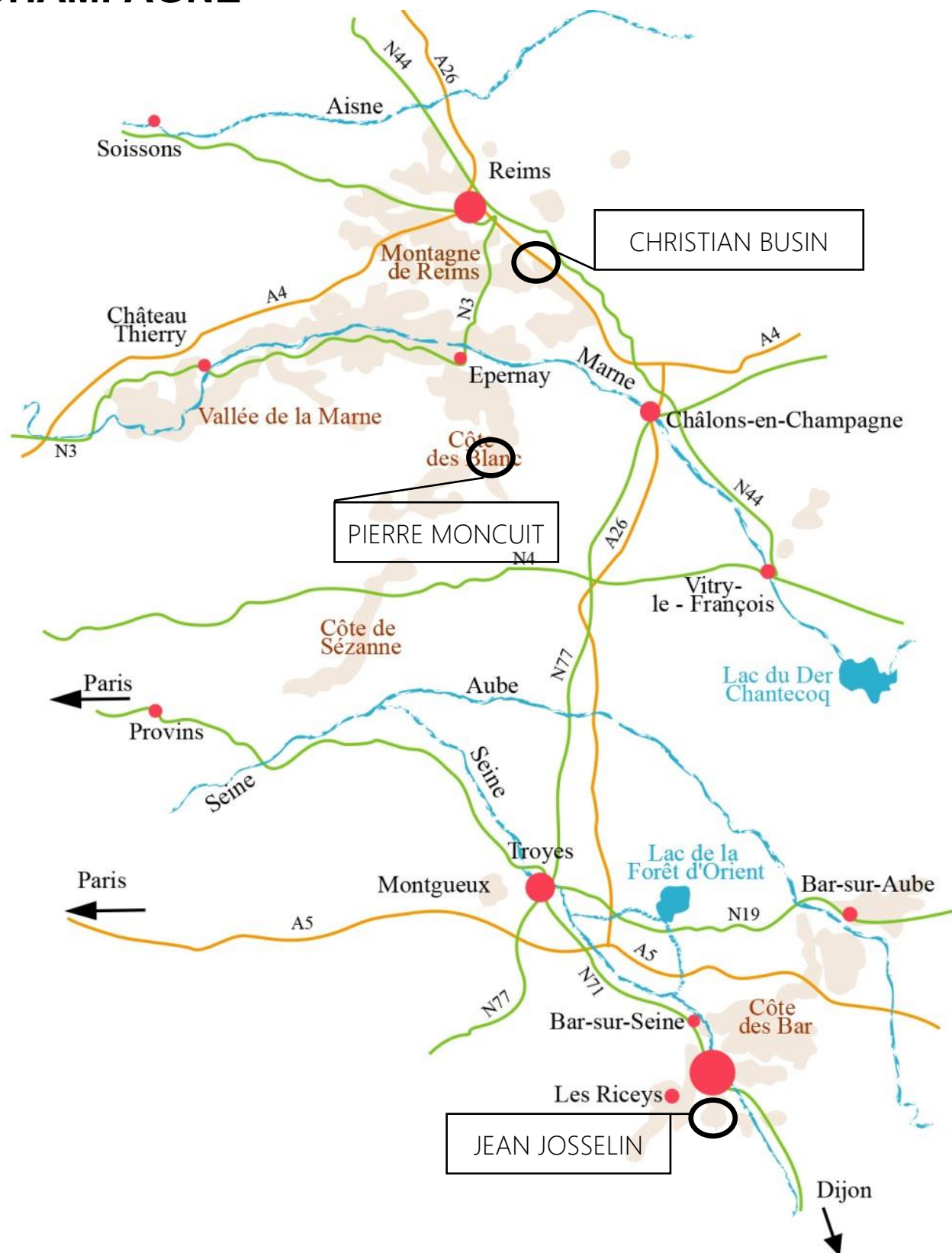
🍷Other countries🍷

[SPAIN] Cava Naveran	44
[ITALY] Collemattoni	45
[USA] Gargiulo Vineyards	46
[USA] Kistler Vineyards / Occidental	47
[USA] Heron Wines	48

HARD LIQUOR & LIQUEUR

[ARMAGNAC] Armagnac Delord	49
[CALVADOS] Calvados Lecompte	50
[EAU DE VIE & LIQUEUR] Jean-Paul Mettè	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	¥6,500
Brut	Cuvée	Hugues	de	Coulmet	NV	1500ml		¥14,000

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。軽やかでフレッシュ、フルーティーなシャンパーニュ。

ブリュット	キュヴェ	ピエール	モンキュイ	デロス	グラン	クリュ	NV	375ml	-
Brut	Cuvée	Pierre	Moncuit-Delos	Grand	Cru		NV	750ml	¥7,200
							NV	1500ml	¥16,000
							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：7g/ℓ 瓶内熟成：2～3年間

メニル・シュール・オジェ村のテロワールの大きな特徴である力強いミネラルの要素が際立つ。

フレッシュでありながら芳醇な味わいも楽しめる。

ブリュット	ミレジメ	グラン	クリュ	2008	750ml	泡	¥11,000
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：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	2006	750ml	泡	¥18,000
Extra	Brut	Cuvée	Nicole	Moncuit	Vieille	Vigne	Grand	Cru				

ブリュット	キュヴェ	ニコール	モンキュイ	ヴィエイユ	ヴィーニュ	グラン	クリュ	2005	1500ml	泡	¥35,000
Brut	Cuvée	Nicole	Moncuit	Vieille	Vigne	Grand	Cru				

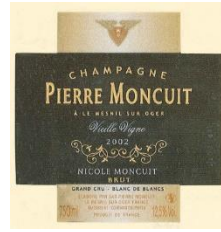
品種：シャルドネ (メニル・シュール・オジェ 100%) 樹齢：約50年 ドサージュ Brut：7g/ℓ Extra Brut：3.5g/ℓ 瓶内熟成：5年以上

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	¥8,000
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：7～8g/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 53%、シャルドネ 47% 樹齢：約40年 ドサージュ：1.6g/ℓ 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な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 Extra	ブリュット Brut	キュヴェ Cuvée	デ des	ジャン Jean	NV	750ml 1500ml	泡	¥6,000 ¥14,000
----------------	---------------	---------------	----------	-------------	----	-----------------	---	-------------------

品種：ピノノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：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。

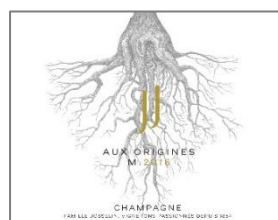
エクストラ Extra	ブリュット Brut	オダース Audace	ロゼ Rosé	NV	750ml	泡ロゼ	¥8,000
----------------	---------------	----------------	------------	----	-------	-----	--------

品種：ピノノワール 100% 樹齢：35年 ドサージュ：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 Extra	ブリュット Brut	オー Aux	ゾ Origines	リ Origines	2016 2015	750ml 750ml	泡	¥8,500 ¥8,500
----------------	---------------	-----------	---------------	---------------	--------------	----------------	---	------------------

エクストラ Extra	ブリュット Brut	コルドン Cordon	ロワイヤル Royal	ヴィンテージ Vintage	2014	750ml	泡	¥8,500
----------------	---------------	----------------	----------------	-------------------	------	-------	---	--------

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

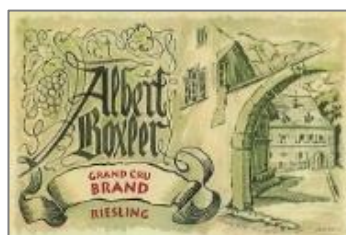
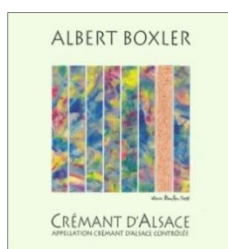


ソンメルベルグ畑

- 🍷 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 ダールザス Crémant d'Alsace	2017 2018	750ml	泡	¥4,200 ¥4,200
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				
エデルツヴィツカー Edelzwicker	2018	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	2018 2019	750ml	白	¥3,500 ¥4,000
ピノ ブラン Pinot Blanc R	2019	750ml	白	¥4,000
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	2018 2019	750ml	白	¥3,500 ¥4,000
シルヴァネール Sylvaner	2017	750ml	白	¥4,000
ミュスカ Muscat	2017	750ml	白	¥4,800

ミュスカ Muscat	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand		750ml	白	--
リースリング Riesling					2019	750ml	白 ¥5,500
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand		2016	750ml	白 ¥9,000
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg	JV	2018	750ml	白 ¥7,000
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg	エックベルグ Eckberg	2019	750ml	白 ¥11,000
リースリング Riesling	グラン Grand	クリュ Cru	ソンメルベルグ Sommerberg	ヴァンダンジュ Vendanges	タルディヴ 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							
ゲヴェルツトラミネール Gewurztraminer					2019	750ml	白 ¥4,800
ゲヴェルツトラミネール Gewurztraminer	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand		2016	750ml	白 ¥9,000
ゲヴェルツトラミネール Gewurztraminer	ボラン Boland		ヴァンダンジュ Vendanges	タルディヴ Tardives	2015	500ml	白 ¥6,800
ピノ Pinot	グリ Gris	レゼルヴ Réserve			2016	750ml	白 ¥5,500
ピノ Pinot	グリ Gris	ヘインブール Heimbouurg	ヴァンダンジュ Vendanges	タルディヴ Tardives	2015	500ml	白 ¥6,800
ピノ Pinot	グリ Gris	グラン Grand	クリュ Cru	ブランド Brand	セレクション de Grains Nobles	500ml	白 --
ピノ Pinot	ノワール Noir					750ml	赤 --
ニーデルモルシュヴィルの南端に位置する北側斜面の畑							
ピノ Pinot	ノワール Noir	"S"			2019	750ml	赤 ¥7,500
"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。

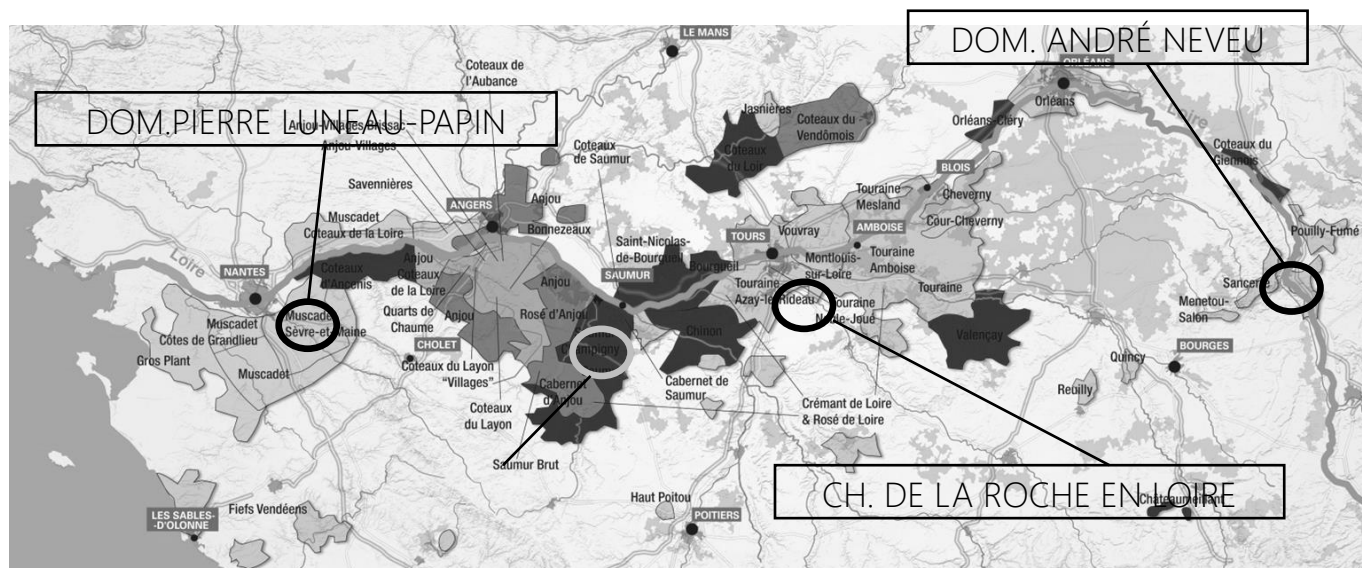
モンブルジョーは1920年に現当主の祖父ヴィクトール・グロにより設立された。1986年に2代目ジャン・グロの4人姉妹の次女ニコル・ドゥリオが引き継ぎ、ワイナリーの機材を刷新、畑も拡大した。現在の畑面積は8ヘクタールで、粘土石灰質土壌の畑にシャルドネとサヴァニャン、少量のトルソーとプルサールが植えられている。クレマンとヴァン・ド・パイユを除き、ワインはこの土地のミネラルとエレガンスが特徴の酸化熟成タイプ。その造りはウイヤーシュ（補酒）をしないあくまで伝統的なスタイル。白ワインを熟成させる樽の中のワインの表面にはフロール（産膜酵母）と呼ばれる白い幕ができ、ワインの劣化を防ぐとともにこの地方独特の風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



- 🍷 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	¥3,800
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	2016	750ml	白	¥3,800
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	2015	750ml	白	¥6,000
品種：サヴァニャン 樹齢：15 年 標高 280-350m 野生酵母、ステンレスタンクで 15 日間発酵。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。火打ち石や青クルマ、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 ウィエ L'Etoile Savagnin Les Budes (Ouile)	2019	750ml	白	¥6,000
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。				
ヴァン ジョーヌ レトワール Vin Jaune l'Etoile	2014	620ml	黄	¥11,000
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 15 日間発酵。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。 濃厚でボリリュームがある中で新鮮なクルマミヤ青りんご、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		750ml	赤	¥7,000 7 月中旬入荷
品種：トルソー 樹齢：35 年 ステンレスタンクで約 3 週間発酵後、1 年半以上樽熟成。新樽は 20～30%使用。カシスやフランボワーズなど赤い果実の香り、丸みがあり余韻が長い				
マクヴァン デュ ジュラ Macvin du Jura	Alc.17%	750ml	VDL	¥5,500
シャルドネのブドウ果汁とアルコール 50%のマール・デュ・ジュラを 2：1 の割合でブレンドし、3 年間樽熟成。 ジャムの様なフルーティーな香り、マロンを思わせる丸みのある甘い味わい。				

LOIRE



Domaine Luneau-Papin

ドメーヌ・ルノー・パパン

Loire
Pays Nantais

卓越したミネラルをもつミュスカデの名門

ドメーヌ・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



2020	750ml	白	¥2,800
2016	1500ml		¥6,500

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・シャベル・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

ミユスカデ 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

bio 2020 750ml 白 ¥3,700

品種：ミユスカデ 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。

ミユスカデ セーヴル エ メーヌ グレーヌ グラ アナ
Muscadet Sèvre et Maine Goulaine Gula Ana

bio 750ml 白 --

品種：ミユスカデ 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、タランソ産の壺樽、フードルを使用。

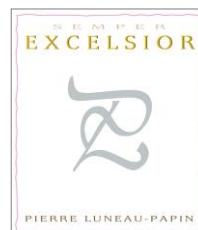
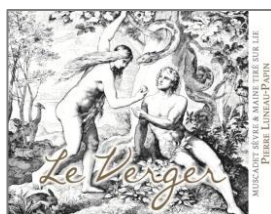
ミユスカデ セーヴル エ メーヌ グレーヌ エクセルシオール
Muscadet Sèvre et Maine Goulaine Excelsior

bio 2018 750ml 白 ¥6,000

品種：ミユスカデ 樹齢：70年の古木 土壌：結晶片岩（シスト）と雲母片岩（ミカ）
 発酵後にパドナーシュをかけ20～36ヶ月間シュールリーで熟成。パパンの最上級キュヴェ、長期熟成型。2001年が初リリース。

■Goulaine クリュ・コミュナル・グレーヌ

ミユスカデの一部の優良地区がクリュ・コミュ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。他のミユ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。



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。



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)

シュナン ペット ナット ペティアン ナチュレル
Chenin Pet nat (Pétillant Naturel) ※ラベル傷あり  2018 750ml 泡 ¥3,600

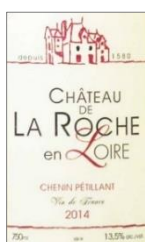
品種：シュナンブラン 樹齢：20～60年 SO2無添加 (微発泡ワイン)
ステンレスタンクを使用、野生酵母による自然発酵。発酵途中の残糖20g/Lの状態のワインを瓶詰めして約9ヵ月間残りの発酵を行う。

トゥーレーヌ アゼ ル リドー キュベ コレット
Touraine Azay-le-Rideau Cuvee Collete  750ml 白 --

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

トゥーレーヌ ルージュ キュベ マルセル
Touraine Rouge Cuvee Marcel  2016 750ml 赤 ¥3,600

品種：カベルネフラン40%、マルベック40%、グロロー20% 樹齢：50年
木製発酵槽を使用、野生酵母による自然発酵。その後1年落ちの225 L 樽で1年間熟成。



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	2019				
Sancerre	Les	Longues	Fins	2021	750ml	白	¥3,300	¥3,300

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	ル	マノワール	ヴィエイユ	ヴィーニュ	2021	750ml	白	¥4,500
Sancerre	Le	Manoir	Vieilles	Vignes				

品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：65年 土壌：砂礫、石灰質
ステンレスタンクで発酵。熟した柑橘系果実のアロマ、フレッシュ感と味わいに丸みがある。

サンセール	ラ	コート	デ	モン	ダネ	2018		
Sancerre	La	Cote	des	Monts	Damnés	2019	750ml	白
								¥4,500
								¥5,000

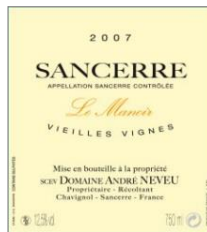
品種：ソーヴィニヨンブラン 樹齢：20年 土壌：粘土石灰質
ステンレスタンクで発酵。レ・モン・ダネは、完全な南向き急峻面の丘でサンセールの最良な畑の1つ。豊かなミネラル感と果実味、フレッシュな酸を持ち、厚みがあり余韻も長い。

サンセール	ロゼ	ル	グラン	フリカンボー	2021	750ml	ロゼ	¥4,200
Sancerre	Rosé	Le	Grand	Fricambault				

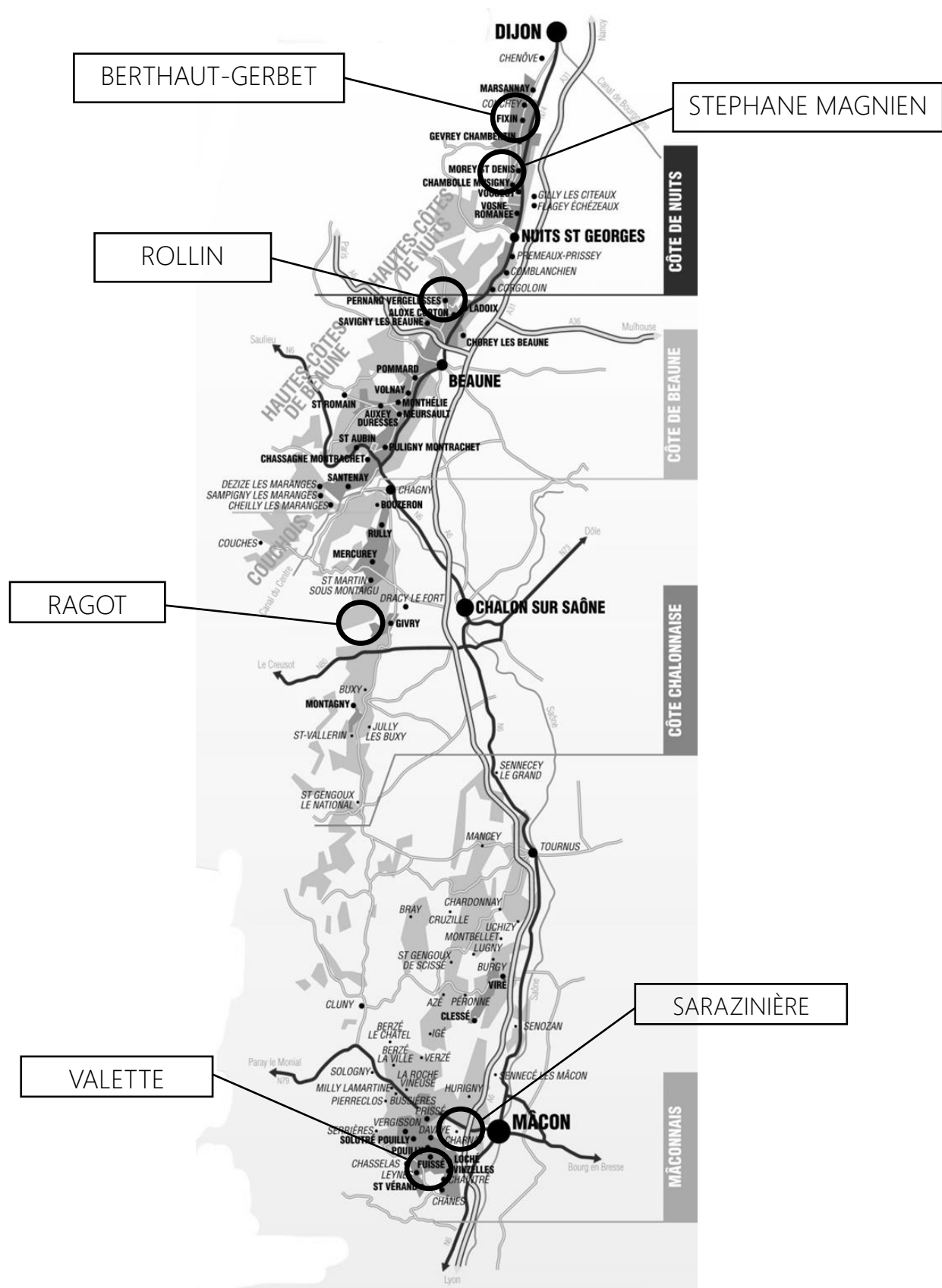
品種：ピノノワール 樹齢：25～30年 土壌：シレックスと石灰質
セニエ方式にて醸造。ステンレスタンクで発酵。
率直でボリューム感もしっかりとある口当たり。酸味もしっかりしていて、心地よい新鮮味が感じられる。フランボワーズやイチゴの風味。

サンセール	ルージュ	ヴィエイユ	ヴィーニュ	2017	750ml	赤	¥3,700	
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・レース

Bourgogne
Chablis

4世代続くシャブリ生産者

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

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



レース夫妻



娘クレール

🍷 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

2020 750ml 白 ¥3,700

品種：シャルドネ 100% 樹齢：30年 土壌：粘土石灰質
ステンレスタンク発酵。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

2020 750ml 白 ¥5,000
2018 375ml ¥3,200

品種：シャルドネ 100% 樹齢：40年 土壌：石灰質（キンメリジャン）
ステンレスタンク発酵。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 Côte de Nuits

750ml 赤 --

品種：ピノノワール 樹齢：30～40年
4日間低温でかもしを行い、コンクリートタンクで野生酵母を使用して発酵。発酵後5日間ほどかもしをかける。10%の新樽で10か月間熟成。

ヴォーヌ ロマネ
Vosne-Romanée

750ml 赤 --

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

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

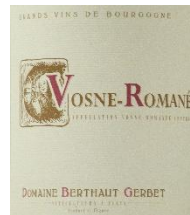
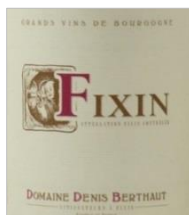
750ml 赤 --

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

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

750ml 赤 --

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

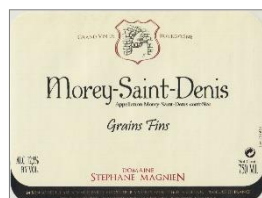
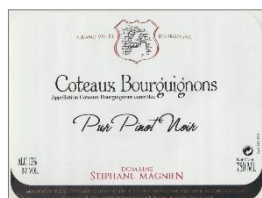
1789年創業の、モレ・サン・ドニ村の名門マニャン家は4代続く家族経営のドメーヌ。現当主のステファンは2002年に家業に加わり、2008年に父のジャン・ポールからドメーヌを引き継いだ。

ジュヴレ・シャンベルタンとシャンボール・ミュジニーに挟まれた、コート・ド・ニュイの中心部に位置し、4.5haの畑を所有する。この地の伝統的な手法を守りながら、ブドウは全て代々一切除草剤を使用せず、リュットレゾネ農法で栽培する。醸造方法も野生酵母で発酵を自然に任せてゆっくりと行い、ピュアでありながらも凝縮感のある アロマ、アペラシオンの個性、フィネスや品格を大切に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 Coteaux Bourguignons	ブルギニオン "Pur Pinot Noir"	750ml	赤	--
-----------------------------	----------------------------	-------	---	----

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 Morey-Saint-Denis	サン "Grains Fins"	2019	750ml	赤	¥7,500
-------------------------	---------------------	------	-------	---	--------

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 Morey-Saint-Denis	サン 1er Cru	ドニ Aux	ブルミエ Petites	クリュ Noix	オー 2018	750ml	赤	¥12,000
-------------------------	---------------	-----------	-----------------	-------------	------------	-------	---	---------

モレ Morey-Saint-Denis	サン 1er Cru	ドニ Les	ブルミエ Monts	クリュ Luisants	レ 2018	750ml	赤	¥13,000
-------------------------	---------------	-----------	---------------	-----------------	-----------	-------	---	---------

シャンボール Chambolle-Musigny	ミュジニー 1er Cru	ブルミエ "Les Sentiers"	クリュ 2018	750ml	赤	¥13,000
			2018	1500ml		¥28,000

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

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

自然のバランスを重視し出来るだけ手を加えないワイン造り

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

衛生管理を徹底し、可能な限り自然な農法でブドウを栽培し、テラヴィティスの認証を受けている。白ワインの醸造では全房を柔らかくプレスし、発酵もゆっくりと自然に行い品種とテロワールの個性を引き出す。赤ワインでもできるだけ手を加えず、温度管理のみを行いながら、発酵や熟成を見守る。



- 🍷 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

750ml 白 --

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

2018 750ml 白 ¥3,800
2019 ¥3,800

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

2018 750ml 白 ¥6,500

品種：シャルドネ 100%

標高350m以上の南東向きの丘にある畑。風があまり通らないことから、夏は最も熱くなる畑。手作業で収穫を行い、柔らかくプレスかける。軽くデブルバージュ後、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

2019 750ml 白 ¥23,000

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

2019 750ml 赤 ¥5,000

品種：ピノノワール 100% 樹齢：

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

サヴィニー レボーヌ オグラン リアール Savigny-Les-Beaune Aux Grands Liards

2017 750ml 赤 ¥6,500
2018 ¥6,500

品種：ピノノワール 100% 樹齢：

アペラシオンの著名なプルミエクリュの麓、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。樽（新樽20%）で12~14か月間熟成させる。



コート・ド・ニュイに引けを取らないジヴリの造り手

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

ラゴ家の畑は、総所有面積の3分の2がAOCジヴリに、3分の1がプルミエ・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	ブーロ				
Givry Blanc "Champ Pourot"				2018	750ml	白	¥4,000

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"				2017	750ml	赤	¥5,000

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

ジヴリ	プルミエ	クリュ	ラ	グラン	ベルジュ		
Givry 1er Cru "La Grande Berge"				2017	750ml	赤	¥4,800

品種：ピノノワール 樹齢：35年 土壌：粘土石灰質。粘土質が強いが土質は白
低温浸漬した後、コンクリートタンクでピジャージュ(かい入れ)しながら発酵。櫛樽(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	テップ	デ	シュ	ネ	ヴ		
Givry Teppe des Cheneves				2015	750ml	赤	¥4,700
				2017	750ml	赤	¥4,700

品種：ピノノワール 樹齢： 土壌：粘土石灰質

ジヴリ	ルージュ						
Givry Rouge				2017	750ml	赤	¥3,800

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



Domaine de la Sarazinière

Bourgogne
Mâconnais

ドメヌ・ド・ラ・サラジニエール

石灰岩由来のピュアで豊かなミネラル

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



フィリップとギヨーム・トレビノー

マコンは、地中海性気候で暖かく、北のブルゴーニュとは気候が異なる。また、標高の高い傾斜畑で石灰質土壌が多い。その中でも、プシエール村にあるトレビノー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	2019	750ml	白	¥3,200		
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するリーで18ヶ月間熟成。										
マコン	プシエール	ブラン	ル	パヴィヨン	2018	750ml	白	¥3,200		
Mâcon Bussières Blanc Le Pavillon										
品種：シャルドネ 樹齢：50年 土壌：粘土石灰質 ステンレスタンク発酵、11ヶ月間熟成										
マコン	プシエール	ブラン	キュヴェ	クロード	セニユレ	2019	750ml	¥3,500		
Mâcon Bussières Blanc Cuvée Claude Seigneuret						2020	750ml	白	¥4,000	
						2019	1500ml		¥8,000	
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	ロゼ					2019	750ml	ロゼ	¥2,800	
Mâcon Rose										
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	2019	750ml	赤	¥3,500
Mâcon Bussières Rouge Les Devants Vieilles Vignes										
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。										



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ーヌを営む。前当主ジェラル・ヴァレットが1985年からワイン生産を開始。当初は満足のいくブドウが収穫できず、シェントレ村の協同組合にブドウを販売していた。ジェラルは、マコンのテロワールを表現した最高のワインを造るため、有機によるブドウ栽培に取り組み始め、1992年に念願のドメ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ドメーヌを受け継いだ。

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			
Mâcon Chaintre Vieilles Vignes				750ml	白	

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					
Pouilly Fuissé		2015	750ml	白	¥7,800	

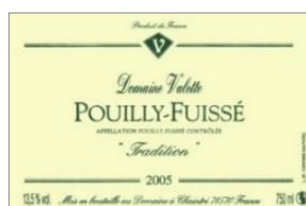
品種：シャルドネ 樹齢：10〜70年
樽発酵後、そのままシュールリーで約48ヶ月間熟成。新樽は使用しない。

プイ	フュッセ	クロ	レイシエ	レゼルヴ		
Pouilly Fuissé Clos Reysié Réserve				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	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	Fuissé	Le	Clos	de	Monsieur	Noly	Réserve	Vieilles	Vignes	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。



Domaine de la Grand Cour

Bourgogne
Beaujolais

ドメーヌ・ド・ラ・グランクール

華やかさと優しさを併せ持つフルーリーの自然派生産者

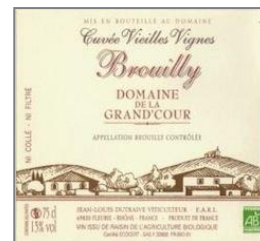
ドメーヌ・ド・ラ・グランクールは、クリュ・デュ・ボージョレのフルーリー村にあり、その歴史の始まりは1800年代初頭まで遡る。村で最も古いこのドメーヌを、現在の当主ジャンルイ・デュトラヴの父親が1969年に取得した。ジャンルイは、ナチュラルなワインを造りたいとの思いを持ち、1989年にドメーヌを引き継いだ当時から、有機栽培の自然農法を実践している。2009年にECOCERT(有機栽培認証)を取得。

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、デュトラヴ家の畑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、デュトラ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。



ジャン・ルイ・デュトラヴ

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。

- 🍷 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 ジャン ルイ デュトラヴ カロロン					
Fleurie Jean-Louis Dutraive Carolon	2017	750ml	赤	¥4,600	
フルーリー ラ グランクール レ デデュイ					
Fleurie Lieux-dits "La Grand Cour-Les Déduts"	2017	750ml	赤	¥5,500	

フルーリー ラ シャペル デ ボワ	2019	750ml		¥5,200	
Fleurie La Chapelle des Bois	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	2019	750ml		¥6,500	
Fleurie Lieu-dit Champagne Vieilles Vignes	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	2019	750ml		¥5,800	
Fleurie Le Clos Vieilles Vignes	2018	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ーヌ・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 ￥2,500

品種：シャルドネ

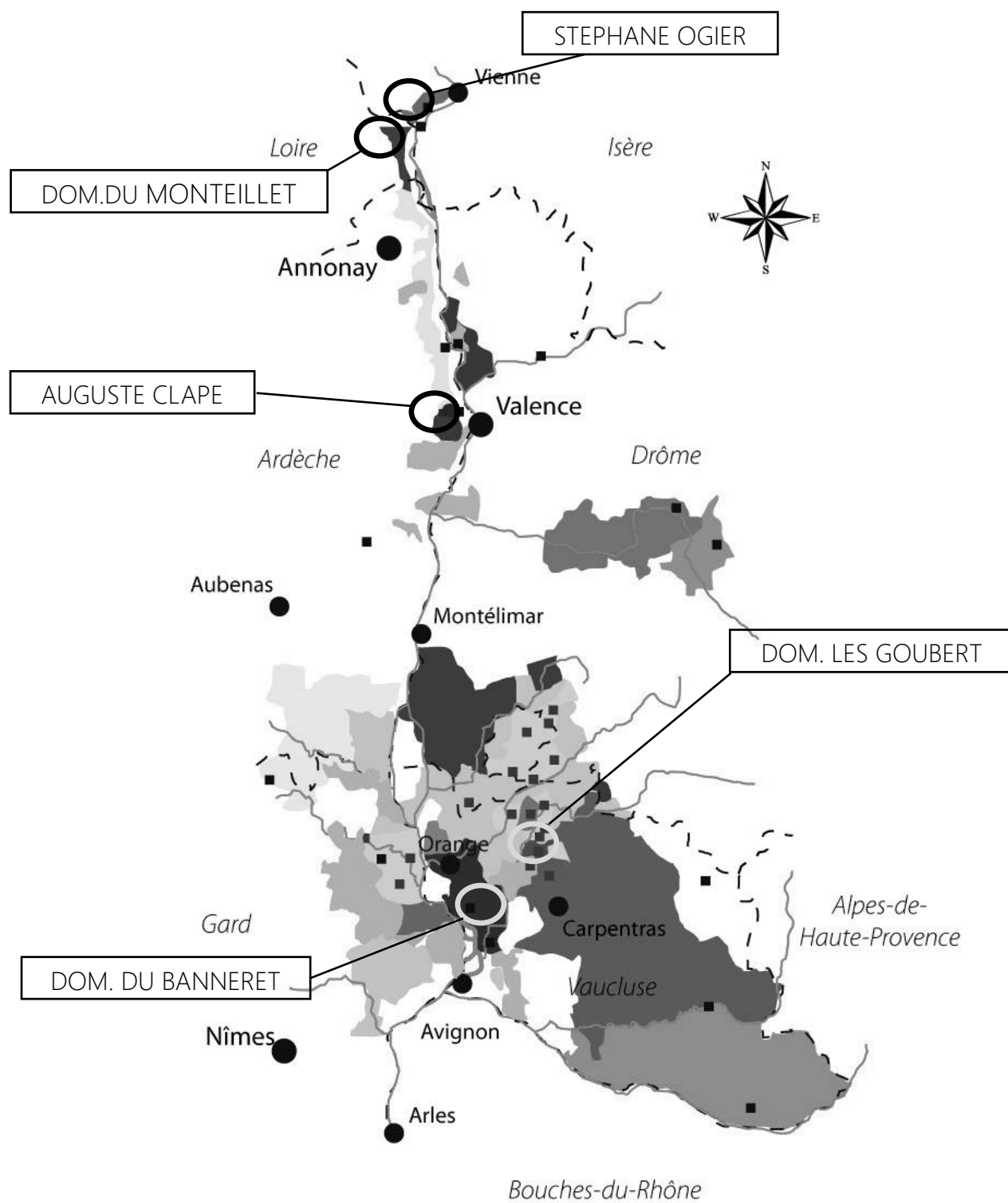
イニシャル ルージュ コトー デュ リヨネ
Initial Rouge Coteaux du Lyonnais

2020 750ml 赤 ￥2,500

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	コリヌ	ロダニエンヌ	2016	750ml	白	¥4,500	
Viognier de Rosine IGP Collines Rhodaniennes									

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。樽とフードルで2,3週間、18～20℃で発酵。
17hlの大樽、228ℓと600ℓの樽を使用し、10ヶ月間シュールリーで熟成。

コンドリュ	ラ	コンブ	ド	マルヴァル	2019	750ml	白	¥9,000	WA.93
Condrieu La Combe de Mallevall									

品種：ヴィオニエ 樹齢：25年 土壌：花崗岩
除梗せずダイレクトプレス。350ℓの樽で2,3週間、18～20℃で発酵。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	ヴィーニユ	ド	ジャック	ヴェルネイ	750ml	白	--
Condrieu Les Vieilles Vignes de Jacques Vernay									

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

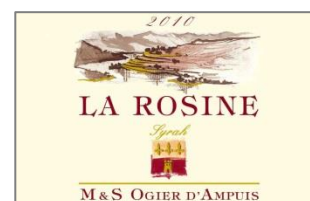
コート	デュ	ローヌ	ル	タン	エ	ヴニユ	ルージュ	2020	750ml	赤	¥3,000
Côte du Rhône Le Temps est Venu Rouge											

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高い標高の高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	2018	750ml	白	¥3,000
Côte du Rhône Le Temps est Venu Blanc								2020			¥3,000

品種：グルナッシュブラン60%、ルーサヌ20%、プールプーラン5%、マルサヌ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に標高の高い地域で寒暖差がある。

ラ	ロジュー	シラー	コリンヌ	ロダニエンヌ					
La Rosine Syrah IGP Collines Rhodaniennes					2018	750ml	赤	¥4,500	
IGPコリンヌ・ロダニエンヌ 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		コリンヌ	ロダニエンヌ					
L'Ame Sœur IGP Collines Rhodaniennes					2017	750ml	赤	¥9,000	WA.92
品種：シラー 樹齢：13年 土壌：ミカシスト 面積：2ha 収量：35hl/ha ヴィエンヌの北側、ローヌ川の左岸に位置するセイシェルの畑。除梗した後低温浸漬。温度管理装置付きのステンレスタンクを使用し野生酵母で発酵。その後18ヶ月間樽熟成（内最初の1年は新樽使用）									
コート	ロティ	モン	ヴィラージュ						
Côte-Rôtie Mon Village					2019	750ml	赤	¥11,000	WA.91
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							
Côte-Rôtie Réserve						750ml	赤	--	
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	リュウ	ディ	ラ	ヴィアリエール				
Côte-Rôtie Lieu-Dit La Vialliere					2015	750ml	赤	¥25,000	WA.95
品種：シラー リュウ・ディ・シリーズのシングル・ヴィンヤード									
コート	ロティ	ランスマン							
Côte-Rôtie Lancement					2015	750ml		¥60,000	WA.98
					2006	750ml	赤	¥28,800	WA.94
品種：シラー 樹齢：40年 土壌：花崗岩 区画：コート・ブロンドの区画"ランスマン"1ha 非常に僅かな分量をランスマンとして瓶詰めする。残りはスタンダードのコート・ロティにブレンドする。ステンレスタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。フランス製樽で18ヶ月間熟成(新樽は未使用)。									
コート	ロティ	ラ	ベル	エレヌ					
Côte-Rôtie "La Belle Hélène"					2015	750ml		¥60,000	WA.96
					2000	750ml	赤	¥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"(ギガルのランドンヌに隣接する上部) キュヴェ名の"エレヌ"はステファン氏の母親の名前。ステンレスタンクで野生酵母により28～34℃で1週間発酵。 228ℓのフランス産樽で24ヶ月間熟成。新樽は50%使用。 ラ・ベル・エレヌは、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・モンテイエ

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

畑はサン・ジョセフ、コンドリュエ、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

2018 750ml 白 ¥9,000

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

2018 750ml 白 ¥5,500

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

750ml 赤 --

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

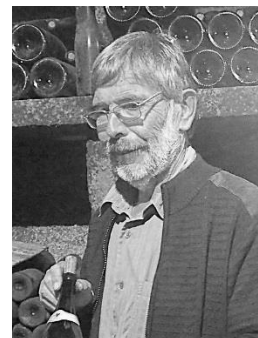
Côtes du Rhône
Nord

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言われている。



ピエール・クラープ

コート デュ ローヌ ルージュ Côte du Rhône Rouge	2019	750ml	赤	¥6,500	WA.91+
--	------	-------	---	--------	--------

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	2018	750ml	赤	¥12,000	WA.93
-----------------------------------	------	-------	---	---------	-------

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。

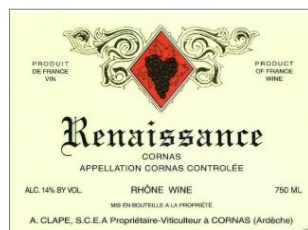
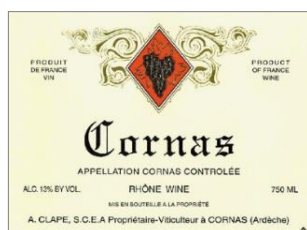
コルナス Cornas	2014	750ml	赤	¥13,000	WA.93
	2017	750ml		¥15,000	
	2018	750ml		¥16,000	

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	2019	750ml	白	¥8,000	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

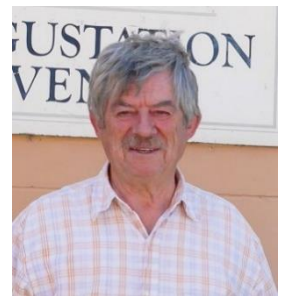
Côtes du Rhône
Sud

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	2017			
Châteauneuf du Pape			Blanc	Le Secret		2019	750ml	白	¥8,500
									¥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	2018	750ml		¥7,000
Châteauneuf du Pape			2016	1500ml	赤	¥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	ブラン	キュヴェ	ド ヴェ			
Côtes du Rhône	Blanc	Cuvée de "V"		2018	750ml	白 ￥3,500

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

コート デュ ローヌ						
Côtes du Rhône				2019	750ml	赤 ￥2,300

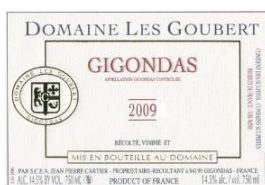
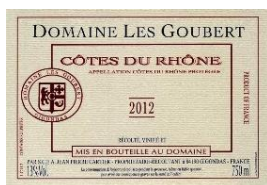
品種：グルナッシュ65%、シラー20%、その他(ムールヴェードル、カリニャン、テレノワール、ブリュン・アルジャンテ)15% 樹齢：36年
全てのブドウを除梗しコンクリートタンクで発酵、熟成。無清澄、軽くろ過。ブレンド後にまとめて一度に瓶詰めを行う。

ジゴンドス						
Gigondas				2017	750ml	赤 ￥3,700
				2019	750ml	赤 ￥4,500
				2015	1500ml	赤 ￥8,000

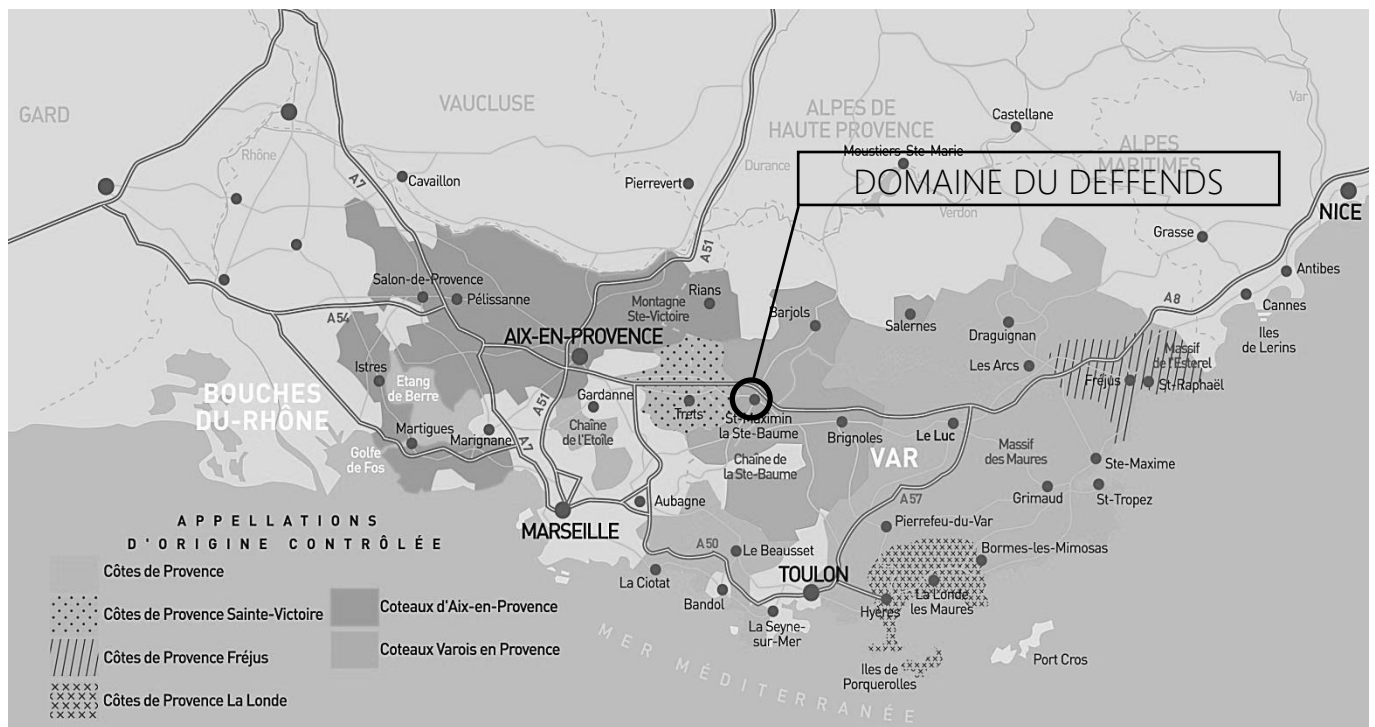
品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、クレレット、サンソー
発酵はコンクリートタンクを使用。全ての品種を除梗、軽く破碎し、ブレンドしてから31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樫樽(3,4年落ち)で12ヶ月間熟成。

ジゴンドス	キュヴェ	フローレンス				
Gigondas	Cuvée	Florence		2014	750ml	赤 ￥7,000
				2015	750ml	赤 ￥7,500
				2014	1500ml	赤 ￥15,000

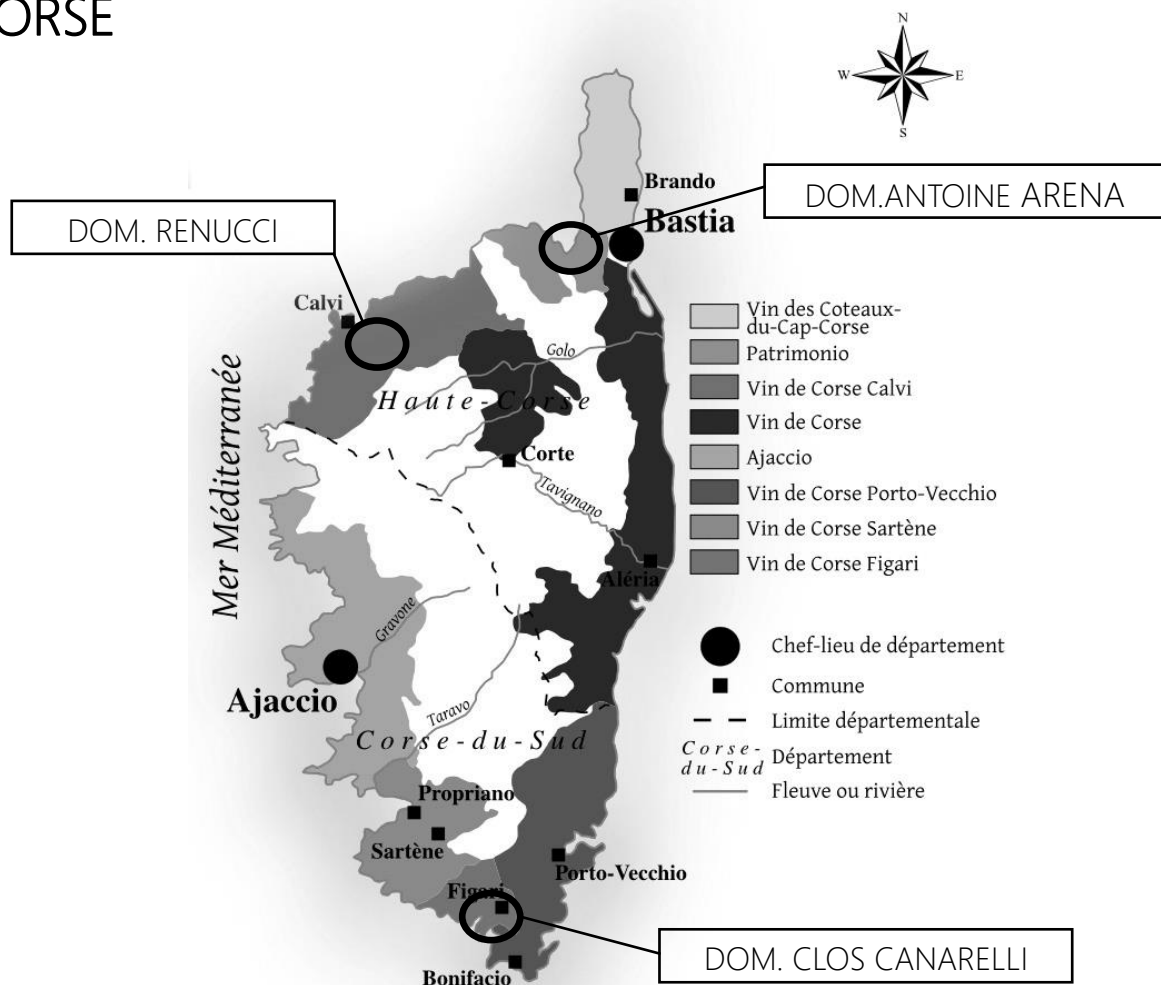
品種：グルナッシュ50% シラー50% 樹齢：36年
低温で発酵前に31日間かもしをかける。コンクリートタンクで10日間発酵。228ℓのフランス産樫樽(新樽50%)で24ヶ月間熟成。



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 シャン ド ラ トリュフィエール
Coteaux Varois Champs de la Truffière



2016 750ml 赤 ¥3,500
2017 750ml ¥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 シャン デュ ベカシエ
Coteaux Varois Champs du Bécassier



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 ロゼ デュン ニュイ
Coteaux Varois Rosé d'une Nuit



2021 750ml ロゼ ¥3,500

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

ド ラ サント ボーム シャン デュ セステルス
IGP de la Sainte Baume Champ du Sesterce



2017 750ml 白 ¥3,500

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



コルシカワイン界のレジェンド

アントワーヌ・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。アントワーヌ・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、アントワーヌ・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。



アントワーヌ・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。

アントワー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・ジャンティエユの栽培を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。

アントワーヌは、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 アントワーヌ・マリー → カルコ、オー・ド・カルコ、ピアンコ・ジャンティエユ

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		750ml	白
					--

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。



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、粘土質が強いので、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、SO2無添加。



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・レヌッチ一家

コルス	カルヴィ	キュヴェ	ヴィニョラ	ブラン				
Corse	Calvi	Cuvée	Vignola	Blanc	2020	750ml	白	¥3,300

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	2020	750ml	ロゼ	¥3,300

品種：シャッカレロ 100% 樹齢：25年
野生酵母によりステンレスタンクで発酵。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	2018	750ml	赤	¥3,600

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				
Pittraia	Blanc	Vin	de	France	2018	750ml	白	¥4,800

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。“Pittraia”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				
Pittraia	Rouge	Vin	de	France	2018	750ml	赤	¥4,800

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のフールドで発酵、30～36か月間熟成。“Pittraia”は畑の区画名、コルシカ語で石を意味する。



Domaine Clos Canarelli

ドメーヌ・クロ・カナレリ

Provence & Corse
Corse

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、アントワーヌ・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。



イヴ・カナレリ



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

コルス フィガリ ブラン
Corse Figari Blanc



2020 750ml 白 ¥6,500

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

コルス フィガリ ルージュ
Corse Figari Rouge



2018 750ml ¥5,800
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モンタージュをかける。フードルで16ヶ月間熟成。

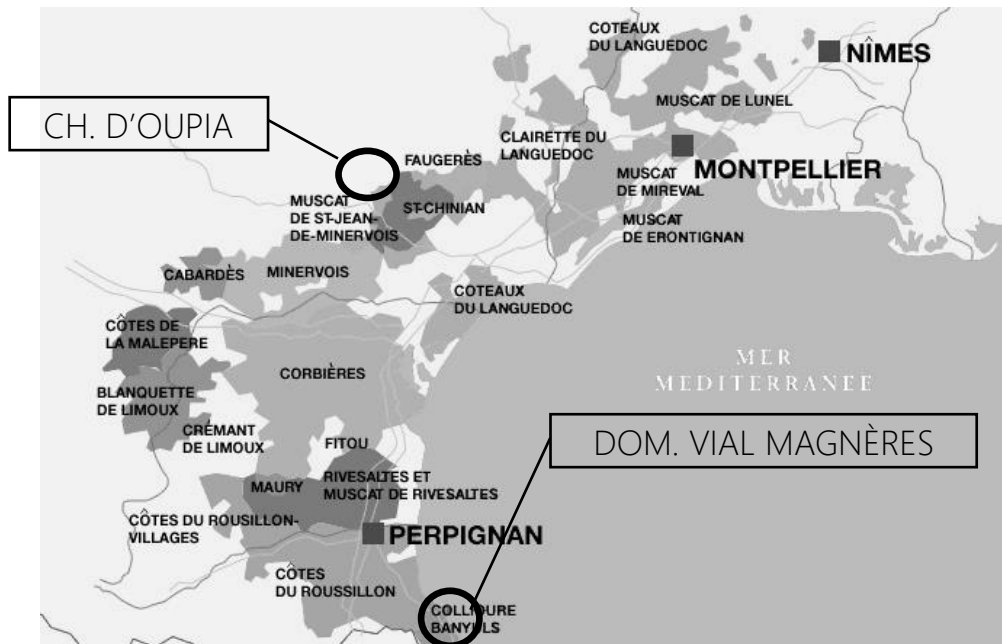
コスタ ネラ ヴァンド フランス
Costa Nera Vin de France Lot 2016



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。

LANGUEDOC ROUSSILLON



Château d'Oupia

Languedoc & Roussillon
Languedoc

シャトー・ドーピア

歴史あるシャトーを引き継いだ女性醸造家

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

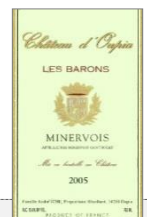
1969年に当主となったアンドレ・イシェは、この土地に適したセパージュを植えるなど、積極的に畑の改良を行い、村の協同組合に属することなく量より質を優先するワイン造りを行った。1973年にAOCミネルヴォアが認められ、イシェ氏はそのパイオニアとなって当初は地元のネゴシアンにバルクワインを販売していた。その後ブルゴーニュの生産者に見出され自社ブランドで販売を開始した。畑はドーピア村の最も優れた区画にあり、3つの異なる土壌を持つ。2007年以降は娘のマリーピエールに引き継がれている。

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

- 🍷 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）



マリーピエール・イシェ



ミネルヴォア	ブラン				
Minervois Blanc		2019	750ml	白	¥2,100
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		2019	750ml	赤	¥2,100
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	レ	バロン			
Minervois Les Barons		2016	750ml	赤	¥2,800
品種：シラー 50%、カリニャン 35%、グルナッシュ 15% 樹齢：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。					

伝統的なバニユルスの最高峰

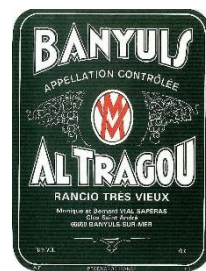
ドメーヌ・ヴィアル・マニエールを経営するサペラ家は、現在4代目のオリヴィエ・サペラとウノログのローラン・ダル・ゾヴォが伝統を引き継ぐバニユルスの代表的な生産者。所有する畑は地中海沿岸に面した先カンブリア時代からのシスト土壌の段々畑で、平均40〜50年と樹齢も古く、全て手作業でブドウと向き合う。バニユルス並びに辛口ワインのコリウールを生産する。

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ルスを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）

バニユルス 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%、グルナッシュグリー 30% 樹齢：70年
40〜60hlのフールドルで4年間酸化熟成。

バニユルス 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バニユルス・ブラン。食事や1日の最後を締めくくのに最適のワイン。チョコレートとの相性抜群。

バニユルス グラン クリュ キュヴェ アンドレ マニエール
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、ヌガーやプラリネ等と合わせる。

バニユルス ランシオ アル トラゴ
Banyuls Rancio Al Tragou

1988 750ml ヴァン・ドゥー・ナチュレル ¥10,000
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 ブラン アルメン
Collioure Blanc Armenn

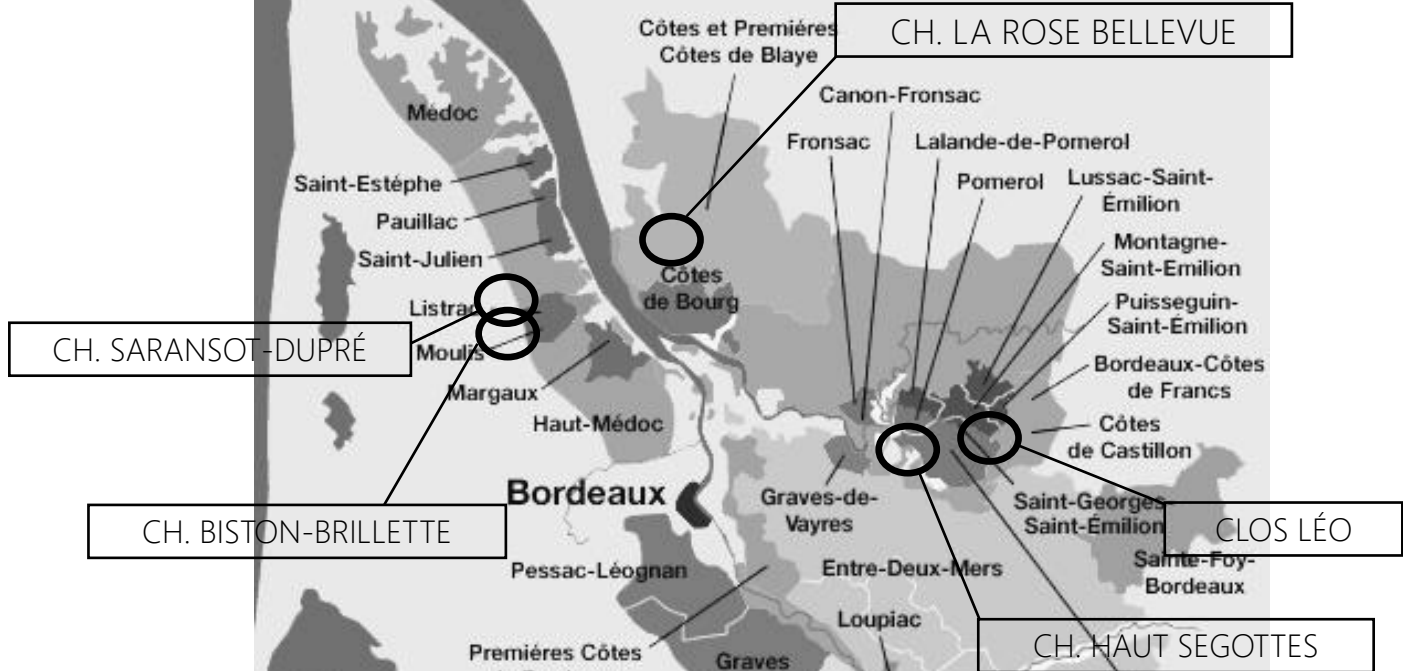
2017 750ml 白 ¥4,500

AOCコリウール・ブラン 品種：グルナッシュグリー60%、グルナッシュブラン35%、他5%
海に面した畑。酸度をしっかりと保持し、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 レ ゼスペラード
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、樽とステンレスタンクでシュールリー熟成。



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ホルドーで栽培・醸造を学んだ息子シモーンがドメーヌに戻り、現在は親子でワイン造りを行っている。

ドメーヌでは以前より化学的な農薬を使用しない伝統的なブドウ栽培を行っており、2013年ヴィンテージからはすべてのワインで有機認証を取得している。同時にワインの醸造においても、濃厚でタンニン豊かな長期熟成が必要なワインから、果実味豊かで柔らかなワインへと味わいのスタイルも変化している。この地方の地ブドウであるタナ種は、タンニンの語源にもなったと言われるほど豊富なタンニンが特徴。通常、この地方の赤ワインの醸し中にはホ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)

アグリウム エカエテラ パシュラン デュ ヴィック ビル		2019	750ml	白	¥3,000
------------------------------	--	------	-------	---	--------

Agumes & Caetera Pacherenc du Vic-Bilh
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。

パシュラン デュ ヴィック ビル ドゥー		2015	750ml	白(甘)	¥2,700
----------------------	--	------	-------	------	--------

Pacherenc du Vic-Bilh Doux
品種：プティマンサン 80%、グロマンサン 20% 樹齢：25年
温度管理したステンレスタンク使用、醸し期間20日間。パトナージュを行いながらシュールリーで熟成させる。樽は使用しない。

マディラン タナ		2019	750ml	赤	¥2,300
----------	--	------	-------	---	--------

Madiran Tannat
品種：タナ 50%、カベルネソーヴィニオン 50% 樹齢：25年
72hlの開放コンクリートタンクで発酵、熟成。※マディラン・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 ヴィーニユ		2016	750ml	赤	¥3,000
-------------------	--	------	-------	---	--------

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

マディラン キュヴェ デュ クーヴァン			750ml	赤	--
---------------------	--	--	-------	---	----

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。500 l の樽で12ヶ月間熟成。新樽は20%使用。

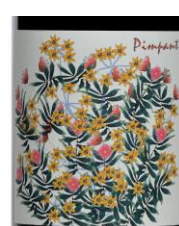
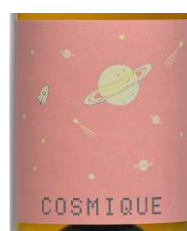
ナチュラル・シリーズ

コズミック		2021	750ml	白	¥2,800
-------	--	------	-------	---	--------

Cosmique IGP Cotes de Gascogne
品種：ソーヴィニオンブラン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
ステンレスタンク、野生酵母による自然発酵、6か月熟成。

パンパン		2021	750ml	赤	¥2,800
------	--	------	-------	---	--------

Pimpant IGP Cotes de Gascogne
品種：シラー60%、タナ40% 樹齢：15年
ステンレスタンク、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。

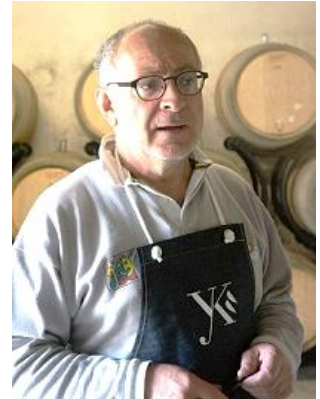


ドメーヌ・クロ・ウルラ

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 Jurançon Sec Cuvée Marie	2017 750ml 白 ¥3,500
---	------------------------------

品種：グロマンサン 樹齢：35年以上
 樽内熟成、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ヶ月間熟成。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 モワルー Jurançon (Moelleux)	2017 750ml 白(甘) ¥4,500
--	---------------------------------

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분을凝縮させた貴腐なしブドウが収穫される。
 樽内熟成、野生酵母で発酵、10ヶ月間樽熟成する。新樽比率：5～10%



Château Saransot-Dupré

シャトー・サランソ・デュプレ

Bordeaux
Medoc

隠れた銘醸地、ボルドー左岸のリストラック

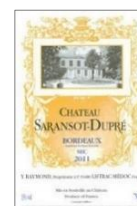
サランソの畑でブドウ栽培が始まったのは1735年で、当時リストラックで最も著名なシャトー「クリュ・オスタン」の一部だったが、その後オスタン家からデュプレ家へと手渡された。デュプレ家は老朽化が進んでいたオスタンを立て直し、1868年にシャトー・サランソ・デュプレを設立した。その後1875年にリストラック村で1756年から続くワイン生産者レイモン家へと引き継がれ現在に至る。

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



イヴ・レイモン

🍷 土壌 : 粘土石灰質 90%、砂質砂利 10%



シャトー Château Pérac	ベラック AOP Lustrac Médoc	リストラック メドック	2016	750ml	赤	¥2,700
-----------------------	---------------------------	----------------	------	-------	---	--------

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ーヌ）で最新の醸造方法を学んでいる。

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

🍷 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 Château La Rose Bellevue	ローズ キュヴェ Tradition	ベルヴュー トラディション	2020	750ml	白	¥2,200
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 Biston-Brillette

シャトー・ビストン・ブリエット

Bordeaux
Medoc

AOCムーリで最も古い畑を所有

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

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

🍷 土壌 : 砂利質と粘土石灰質土壌が半々



ミッシェル・バルバラン



シャトー	ビストン	ムーリ	2016	750ml	赤	--
Château Biston		AOP Moulis				

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

シャトー	ビストン	ブリエット	ムーリ	750ml	赤	--
Château Biston-Brillette			AOP Moulis			

品種：カベルネソーヴィニヨン 50%、メルロー 50% 樹齢：20年
タンクでかもしにける前に完全に除梗し、2～3週間後に移し替える。収穫から3ヶ月後にブレンドし、樽で12ヶ月間熟成させる(新樽：35%)。

Château Haut Segottes

シャトー・オー・セゴット

Bordeaux
Saint-Emilion

フィジャック、シュヴァル・ブランに隣接する畑を所有

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

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

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

🍷 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	2014	750ml	赤	¥4,800
Château Haut Segottes			AOP Saint Emilion Grand Cru				

品種：メルロー 60%、カベルネフラン 40% 樹齢：40年
2～4日間、15℃で発酵前低温果皮浸漬。コンクリートタンクで温度を28～30℃に管理しながら野生酵母で3週間発酵。発酵後1週間、30℃で高温浸漬。全体の20%を新樽でマロラクティック発酵。225ℓの樽で12～15ヶ月間熟成。新樽33%、1年落ちの樽33%、2年落ちの樽33%

ボルドーで活躍する日本人醸造家

ボルドーの右岸、コート・ド・カスティヨンにわずか0.83ヘクタールのブドウ畑を所有するワイナリーで、オーナーは篠原麗雄氏。ボルドーの著名なシャトー創設者ジャン・リュック・テュ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

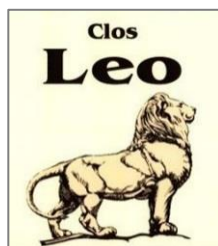
🍷 総所有畑面積： 0.83ha 🍷 土壌： 粘土石灰質土壌 🍷 栽培品種： メルロー 80%、カベルネフラン 20%

クロ Clos	レオ Leo	カスティヨン AOP	コート・ド Castillon	ボルドー Cotes de Bordeaux	2018	750ml	赤	¥10,000
------------	-----------	---------------	--------------------	---------------------------	------	-------	---	---------

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 Clos	レオ Leo	キュヴェ Cuvée S	カスティヨン AOP	コート・ド Castillon	ボルドー Cotes de Bordeaux	2018	750ml	赤	¥18,000
------------	-----------	-----------------	---------------	--------------------	---------------------------	------	-------	---	---------

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



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500,000本を生産している。

殺虫剤や除草剤を使わず、有機肥料を与えるエコロジカルな生産者。受け継がれてきたワイン造りの伝統に則り、職人達がブドウを丁寧に育てている。所有する畑は、一日を通して日当たりの良いなだらかな傾斜と 自然な凹凸で、ブドウ造りに適した地形。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おり、ロバート・パーカー氏も「ペルル・ロゼ」は2010年のロゼ・カヴァでは一番と称賛した。

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

パレリヤダ: 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 プリュッティシム						
Cava Brutissime	bio	N.V.	750ml	泡	¥2,300	

品種: マカベオ 35%、パレリヤダ 25%、チャレッコ 15%、シャルドネ 25% 樹齢: 30年
温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、熟成。約14か月の瓶内熟成を経てリリース。

カヴァ ペルル ドール						
Cava Perles d'Or		2017	750ml	泡	¥2,800	

品種: チャレッコ 樹齢: 30年 (1984年に植えられた区画)
温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、熟成。約3年の瓶内熟成を経てリリース。

カヴァ ペルル ロゼ キュベ アントナン						
Cava Perles Roses Cuvee Antonin	bio	2019	750ml	ロゼ泡	¥3,600	

品種: ピノノワール 樹齢: 35年
温度管理装置付きステンレスタンクで発酵、熟成。約2年の瓶内熟成を経てリリース。

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)

アドーネ	ロッソ	トスカーノ				
Adone Rosso IGT Toscano				2019	750ml	赤
						¥2,500

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				2020	750ml	赤
						¥4,000

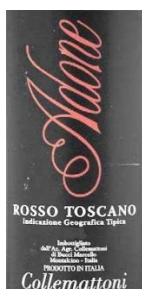
品種：サンジョヴェーゼ 100% 樹齢：15～20年
ステンレスタンクで発酵。32hlのスロベニア産大樽で12～14か月間熟成。スマイレの花やブラックチェリー、野生の黒い果実の香りで、バランスのよい味わい。

ブルネッロ	ディ	モンタルチーノ				
Brunello di Montalcino				2016	750ml	赤
						¥7,500

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。

ロサート	トスカーノ					
Rosato IGT Toscano			2020	750ml	ロゼ	
						¥2,500

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。



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				
Aprile	Super	Oakville	Blend	750ml	赤	--	

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

マネー	ロード	ランチ	メルロー				
Money	Road	Ranch	Merlot	2017	750ml	赤	¥15,000

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

マネー	ロード	ランチ	カベルネ	ソーヴィニヨン			
Money	Road	Ranch	Cabernet	Sauvignon	2017	750ml	赤 ¥20,000

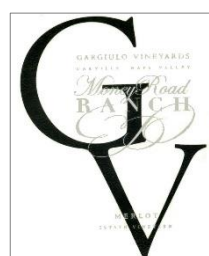
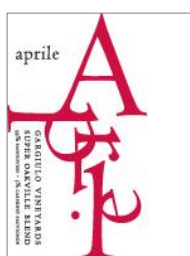
畑：シングルエステート／マネーロードレンチ 品種：カベルネソーヴィニヨン、メルロー
フランス産の樽で20ヶ月間(78%新樽)にて熟成

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

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					
5750VX	Cabernet	Sauvignon	2015	750ml	赤	¥60,000	

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



Kistler Vineyards / Occidental

キスラー・ヴィンヤーズ / オクシデンタル

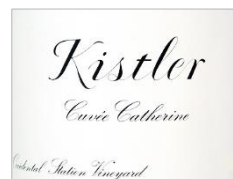
USA / California
Sonoma

世界最高峰のピノワールとシャルドネ

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

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

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



※アイテム、在庫、価格に関しましてはお問い合わせください。

コンセプトは地球上の最高の場所から美味しいワインを造り出す

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



ラエリー・ヘロン

シャルドネ

Chardonnay Mendocino

750ml

白

--

畑：ポッター・ヴァレー、メンドシーノ

冷涼地域ドライファームのブドウを使用：ラシアン・ヴァレーはエレガントさ、ミネラル感とトーンの高さを、カーネロスは骨格と複雑味、またサントマリアは薫り高さを与える。それぞれ別々にステンレスタンクで仕込み、乳酸発酵はかけない。発酵並びに熟成に一切樽を使わない。

ラエリー カベルネ ソーヴィニオン

Laely Cabernet Sauvignon Napa

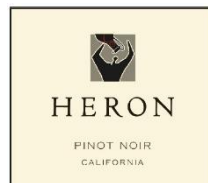
750ml

赤

--

畑：ハウエルマウンテンのカベルネソーヴィニオン40%、ルサフォードのカベルネソーヴィニオン35%、アトラスピークのカベルネソーヴィニオン15%、オークヴィルのプティヴェルド10%

醸造：フランス、セガン・モロー製の樽を33%、2年落ちの樽を使用してバランスを取り、5回澱引きを行いながら24か月間熟成させる。



Armagnac Delord

アルマニャック・ドロー

Armagnac

Bas-Armagnac

昔ながらの製法にこだわるアルティザン

1893年、蒸留家プロスパー・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、コロンバール、バコおよびフォルブランシュの4種類の白ブドウを栽培している。冬に行われる蒸留工程で使用されている古いシーア・アルマニャック・アラビックは、「世界中の金を集めても、交換できない」くらいドロー家にとって大切なものといえる。生産量は1時間に30リッター以下と限られている。



ドロー家

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

バ アルマニャック
Bas-Armagnac VSOP

Alc.40%

700ml

¥4,000

少なくとも5年の熟成期間を経て瓶詰めされるアルマニャック V S O P

バ アルマニャック
Bas-Armagnac XO

Alc.40%

700ml

¥6,500

ヴィンテージ アルマニャック
Vintage Armagnac

Alc.40%

500ml

※1960	¥65,000	木箱入
1961	¥58,000	木箱入
1962	¥30,000	木箱入
1963	¥28,500	木箱入
※1965	¥26,000	木箱入
※1968	¥23,000	木箱入
※1970	¥21,000	木箱入
1973	¥16,000	
※1978	¥12,000	

※Vieil Amagnac (AOC Armagnac) 他は、Bas-Armagnac



Calvados Lecompte

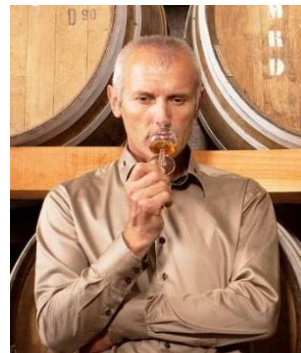
カルヴァドス・ルコント

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。フロゼン・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・ブレヴェル

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	オリジネル				
Calvados Pays d'Auge			Originel	700ml	Alc.40%	¥4,200	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				
Calvados Pays d'Auge			5ans	700ml	Alc.40%	¥7,000	

カルヴァドス・ルコント5年はフルーティーさが特徴。繊細でほのかな樽の香りと、軽やかで生き生きとしたリンゴの風味が絶妙に混ざり合う。

はじめに新ダルに入れ熟成した後、古樽の中で熟成される為、繊細なバニラの風味が感じられる

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ドゥーザン				
Calvados Pays d'Auge			12ans	700ml	Alc.40%	¥12,000	

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

カルヴァドス	ペイ	ドージュ	ディズニッタン				
Calvados Pays d'Auge			18ans	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				
Calvados Pays d'Auge			25ans	700ml	Alc.40%	¥38,000	

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

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

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



最高の素材と蒸留技術から引き出されたエッセンス

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



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ピリッツにマセラシオン(浸漬)する。この工程によって原料のもつ味や複雑なアロマが抽出される。そして蒸留を1回行う。品質にこだわるため、蒸留機はあえて小さい容量の100ℓ、130ℓ、150ℓ、3つのシャラント式銅製ポットスティルを使用。蒸留してできあがった原酒は、最低6年ステンレスタンクで熟成される。タンクは屋外に置かれ、気温差が熟成により影響を与える。オールダージュはデミジョンのガラス瓶で最低25年の熟成を経て瓶詰めされる。

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

<Liqueur リキュール>

クレームドカシス Crème de Cassis	カシス	350ml	Alc.20%	¥4,100	製菓用
クレームドカフェ Crème de Café	コーヒー	350ml	Alc.28%	¥4,100	
リキュールドクランベリー Liqueur de Cranberry	クランベリー	350ml	Alc.25%	--	
リキュールドシャタエヌ Liqueur de Chataigne	栗	350ml	Alc.25%	¥4,100	
リキュールドペシュ Liqueur de Pêche	桃	350ml	Alc.25%	--	製菓用
リキュールドジャンジャンブル Liqueur de Gingembre	生姜	350ml	Alc.25%	--	製菓用
リキュールドパンデビス Liqueur de Pain d'Épices	パンデビス	350ml	Alc.35%	¥4,100	製菓用

<Eau de Vie オードヴィー>

キルシュ Kirsch	サクランボ	350ml 700ml	Alc.45%	¥5,800 ¥10,000	製菓用
ヴィエイユミラベル Vieille Mirabelle	黄すもも	350ml	Alc.45%	¥5,500	製菓用
クエツェ Quetsche	紫すもも	350ml	Alc.45%	¥5,500	製菓用
アブリコ Abricot	アップリコット	350ml	Alc.45%	¥5,500	製菓用
グリオット Griotte	ブラックチェリー	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
ポワールウィリアムズ Poire Williams	洋ナシ	350ml	Alc.42%	¥6,200	製菓用
カシス Cassis	カシス	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
フランボワーズ Framboise	フランボワーズ	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
エグランティエヌ Eglantine	ワイルド ローズヒップ	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
マールドゲヴルツトラミネール Marc de Gewürztraminer	マール	350ml	Alc.45%	--	製菓用

マール ド ゲヴルツトラミネール Marc de Gewürztraminer	ヴァンダンジュ Vendanges	タルディヴ Tardives	1990	マール	350ml	Alc.45%	¥8,000	製菓用
マール ド ビノ ノワール Marc de Pinot Noir	ファス FASS			マール	500ml	Alc.45%	¥8,000	製菓用
フィヌ ダルザス Fine d'Alsace	ファス FASS			フィヌ	500ml	Alc.45%	¥8,000	製菓用
ヴィエイユ ミラベル Vieille Mirabelle	オール Hors	ダージュ d'Age		黄すもも		Alc.45%	--	製菓用
プリュネル Prunelle	ソヴァージュ Sauvage	オール Hors	ダージュ d'Age	スピノサスモモ	700ml	Alc.45%	¥25,000	製菓用

<Spiritueux スピリチュエ>

アスペルジュ Asperge		アスパラガス	350ml	Alc.45%	¥5,800	
ジャンジャンブル Gingembre		生姜	350ml	Alc.45%	¥5,800	
パン デビス Pain d'Epices		パンデビス	350ml	Alc.45%	¥5,800	
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	350ml	Alc.45%	¥6,200	
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	350ml	Alc.45%	¥5,800	製菓用
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



先代のフィリップ・トラベ氏



James Eadie

ジェームズ・イーディ

Whisky
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・イーディは、スコットランドのグレンイーグルズの近くで蒸留所を営む家庭に生まれました。彼は急ぐことで良いものは生まれないことをこの蒸留所で学びました。そして、イーディー家の昔ながらの技法で、彼自身のブレンドを作り始めたのです。彼のウイスキーの秘訣はとてもシンプルでした。1つは高品質であること、次に厳選された木の樽を使用すること、そして3つ目にブレンディングの経験でした。これらのどの要素も欠けてはならず、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。



創業者 ジェームズ・イーディ

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。



JAMES EADIE

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

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。

シングル モルト 【Single Malt シリーズ】

ベンリネス			
Benrinnes 11 Years	Refill Pedro Ximenez Sherry Hogshead	700ml	Alc.55.7% ￥14,000
Yokohama Kimijimaya Exclusive			
スコットランド、スベイスайд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。			
カリラ			
Caol Ila 9 Years	Small Batch	700ml	Alc.46% ￥8,200
リンクウッド			
Linkwood 10 Years	Small Batch Re-Charred Hogshead	700ml	Alc.46% ￥9,500
ティーニニック			
Teaninich 9 Years	Small Batch First Fill Bourbon & Refill Hogshead	700ml	Alc.46% ￥9,000



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い、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リングします。

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



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

200ml Alc.40% ¥2,000
700ml ¥6,200

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

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

200ml Alc.37.5% ¥2,000
700ml ¥6,200

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

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

700ml Alc.40% ¥6,200

自然溢れるフィンランドのラップランドの森で採取する北欧ベリー、ビルベリー（アロマティックな野生のブルーベリー的一种）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。



2022年6月

卸

お得意様各位

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

価格改定のご案内

平素は格別のお引き立てを賜り、厚くお礼申し上げます。

この度、一部商品の価格改定を下記の通り実施させていただくこととなりました。蔵出し価格や輸送コストの上昇及び、為替の変動により従来 of 価格を維持することが困難となりました。諸事情ご賢察の上、何卒ご理解賜りますようお願い申し上げます。

引き続き変わらぬご愛顧を賜りますよう、宜しく願い申し上げます。

記

改定実施日： 2022年9月1日出荷分より

対象商品： 別紙参照ください

以上

2022年9月1日付 価格改定

産地	商品番号	生産者	VT	アイテム	m l	種	現行上代	新上代
西/カタルーニヤ	16100007	ナヴェラン NAVERAN	NV	カヴァ ブリュッティシム Cava Brutissime	750	泡白	2,300	2,600
西/カタルーニヤ	16100320	ナヴェラン NAVERAN	2017	カヴァ・ペルル・ドール Cava Perles d'or	750	泡白	2,800	3,000
西/カタルーニヤ	16100321	ナヴェラン NAVERAN	2019	カヴァ・ペルル・ロゼ・キュヴェ・アントナン Cava Perles Roses Cuvee Antonin	750	泡ロゼ	3,600	4,000
仏/シャンパン・ニユ	16001215	ピエール・モンキュイ Pierre MONCUIT	NV	キュヴェ・ユグ・ド・クールメ Cuvée Hugues de Coulmet Brut	750	泡白	6,500	7,700
仏/シャンパン・ニユ	16001216	ピエール・モンキュイ Pierre MONCUIT	NV	キュヴェ・ユグ・ド・クールメ Cuvée Hugues de Coulmet Brut	1500	泡白	14,000	17,000
仏/シャンパン・ニユ	16001218	ピエール・モンキュイ Pierre MONCUIT	NV	キュヴェ・デロス・グランクリュ Cuvée Delos Grand Cru Brut	750	泡白	7,700	8,500
仏/シャンパン・ニユ	16001219	ピエール・モンキュイ Pierre MONCUIT	NV	キュヴェ・デロス・グランクリュ Cuvée Delos Grand Cru Brut	1500	泡白	16,000	20,000
仏/シャンパン・ニユ	16001075	ピエール・モンキュイ Pierre MONCUIT	2008	ミレジム グランクリュ Millesime Grand Cru Brut	750	泡白	11,000	13,000
仏/シャンパン・ニユ	16001221	ピエール・モンキュイ Pierre MONCUIT	NV	ロゼ グラン・クリュ Rose Grand Cru Brut	750	泡ロゼ	8,000	9,500
仏/シャンパン・ニユ	16001125	ジャン・ジョスラン Jean JOSSELIN	NV	キュヴェ・デ・ジャン Cuvee des Jean Extra Brut	750	泡白	6,000	6,500
仏/シャンパン・ニユ	16000869	ジャン・ジョスラン Jean JOSSELIN	NV	キュヴェ・デ・ジャン Cuvee des Jean Brut	1500	泡白	14,000	16,000
仏/シャンパン・ニユ	16001126	ジャン・ジョスラン Jean JOSSELIN	NV	オダース・ロゼ Audace Rose Extra Brut	750	泡ロゼ	8,000	8,500
仏/ジュラ	16100337	モンブルジョー MONTBOURGEAU	NV	クレマンド・ジュラ Cremant du Jura	750	泡白	3,800	4,500
仏/ジュラ	15010080	モンブルジョー MONTBOURGEAU	2014	ヴァン・ジョヌ・レトワール Vin Jaune l'Etoile	620	黄	11,000	13,000
仏/ロワール	15009693	ルノー・パパン LUNEAU-PAPIN	2020	ミスカデ セーブル エ メヌ シュール リー ル ヴェルジェ Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Le Verger	750	白	2,800	3,200
仏/ロワール	15010083	ルノー・パパン LUNEAU-PAPIN	2020	ミスカデ セーブル エ メヌ シュール リー ル エル ドール Muscadet Sevre et Maine Sur Lie Le L d'or	750	白	3,700	4,200
仏/ロワール	15009682	アンドレ ネヴ Andre NEVEU	2019	サンセール レ ロング フィン Sancerre Les Longues Fins	750	白	3,300	4,200
仏/ア・ノワール	15009687	ローランス ラース Laurence RACE	2020	シャブリ Chabls	750	白	3,700	4,200
仏/コート・デュ・ロヌ	15008486	ステファン・オジエ Stephane Ogier	2018	コート・デュ・ロヌ・ブラン・ル・タン・エ・ヴニユ Cotes du Rhone Blanc Le Temps est Venu	750	白	3,000	3,300
仏/コート・デュ・ロヌ	15010070	ステファン・オジエ Stephane Ogier	2020	コート・デュ・ロヌ・ルージュ・ル・タン・エ・ヴニユ Cotes du Rhone Rouge Le Temps est Venu	750	赤	3,000	3,300
仏/コート・デュ・ロヌ	15008293	レ・グベール Les GOUBERT	2019	コート・デュ・ロヌ Cotes du Rhone	750	赤	2,300	2,600
仏/コルシカ	15009341	レヌッチ RENUCCI	2020	コルス・カルヴィ キュヴェ・ヴィニョーラ ブラン Corse Calvi Cuvee Vignola Blanc	750	白	3,300	3,600
仏/コルシカ	18000225	レヌッチ RENUCCI	2020	コルス・カルヴィ キュヴェ・ヴィニョーラ ロゼ Corse Calvi Cuvee Vignola Rose	750	ロゼ	3,300	3,600
仏/ラングドック	15008474	ドーピア Ch. d'OUPIA	2019	ミネルヴォワ・ブラン Minervois Blanc	750	白	2,100	2,400
仏/ラングドック	15009361	ドーピア Ch. d'OUPIA	2019	ミネルヴォワ・トラディション・ルージュ Minervois Tradition Rouge	750	赤	2,100	2,400
仏/ヌーヴ・ピニョ	15009681	カプマルタン CAPMARTIN	2019	マディラン・タナ Madiran Tannat	750	赤	2,300	2,700
仏/ヌーヴ・ピニョ	15009353	カプマルタン CAPMARTIN	2016	マディラン・ヴィエイユ・ヴィニユ Madiran Vieilles Vignes	750	赤	3,000	3,300
仏/ヌーヴ・ピニョ	15009352	カプマルタン CAPMARTIN	2019	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	750	白	3,000	3,300
伊/トスカーナ	15100827	コレマットーニ COLLEMATTONI	2019	アドネ・IGT・トスカーナ Adone IGT Toscana	750	赤	2,500	2,800
伊/トスカーナ	18000273	コレマットーニ COLLEMATTONI	2020	ロサート・IGT・トスカーナ Rosato IGT Toscana	750	ロゼ	2,500	2,800
仏/カルヴァドス	21000263	ルコント LECOMPTE		カルヴァドス ペイ・ド・ジュ サンカン Calvados Pays d'Auge 5ans	700		7,000	7,600
仏/カルヴァドス	21000229	ルコント LECOMPTE		カルヴァドス ペイ・ド・ジュ ドゥーザン Calvados Pays d'Auge 12ans	700		12,000	13,000
仏/EDV	21000365	ジャン・ポール メッテ Jean-Paul METTE		マル・ド・ピノワール ファス Marc de Pinot Noir Fass 〈製菓用〉	500		8,000	9,000
仏/EDV	21000366	ジャン・ポール メッテ Jean-Paul METTE		フィヌ・ダルザス ファス Fine d'Alsace Fass 8ans 〈製菓用〉	500		8,000	9,000

※ 現在庫のヴィンテージを記載しています。9月1日時点でヴィンテージ変更があった場合も、記載価格に準じて変更いたします。

※ 価格は全て税抜表示です。