

# carte du vin



日仏商事株式会社 ワインカタログ  
2018.8月～



## Table de Pays

目次

|       |                             | page                |
|-------|-----------------------------|---------------------|
| フランス  | <u>Champagne</u>            | シャンパーニュ 1           |
|       | <u>Bordeaux</u>             | ボルドー 2 - 5          |
|       | <u>Bourgogne</u>            | ブルゴーニュ 6 - 7        |
|       | <u>Loire</u>                | ロワール 8- 15          |
|       | <u>Cotes du Rhone</u>       | コート・デュ・ローヌ 16- 18   |
|       | <u>Sud-Ouest</u>            | 南西地方 19-20          |
|       | <u>Alsace</u>               | アルザス 20             |
|       | <u>Languedoc-Roussillon</u> | ラングドック・ルーシヨン 21- 31 |
|       | <u>Provence</u>             | プロヴァンス 32-33        |
|       | <u>Autres</u>               | その他 33-34           |
| その他の国 | <u>Maroc</u>                | モロッコ 35             |
| その他   | <u>Vin Sans Alcool</u>      | ノンアルコール 36          |
|       | <u>Eau Minerale</u>         | ミネラルウォーター 37        |
|       | <u>Biere</u>                | ビール 37              |



神戸本社 〒651-0087 兵庫県神戸市中央区御幸通5-2-7  
TEL:078-265-5840 FAX:078-265-5846

東京事務所 〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-20-27  
TEL:03-5778-2494 FAX:03-5778-2489

商品管理センター 〒654-0161 兵庫県神戸市須磨区弥栄台1-4-5  
TEL:078-797-7033 FAX:078-797-6533

日仏商事ホームページ <http://www.nichifutsu.co.jp>

日仏ワイン通信  
( スタッフブログ ) <http://nfwine.blogspot.jp/>

## 輸送・品質管理について

飲み手に「満足感を与えられる」ワインを求めて、私たちはフランス各地の数あるワイナリーを訪れています。

現地フランスで出会った、自然に敬意を払い、化学肥料や農薬を使わない自然派ワインの作り手を中心に、日本の皆様にフランスのワイン文化をご紹介します。

私たちの自慢のワインたちをいかに良い状態でお客様のもとに届けるか、インポーターとしての大きな役目だと考えます。



### 輸送・輸入

ワインにダメージを与える大きな原因である輸送時・保管時の急激な温度変化。これらからワインを守るため、我々はリーファー(定温)コンテナによる輸送を行っています。輸入したワインは自社倉庫内の定温保税倉庫内で通関業務、検品作業を行っています。



### 品質管理

自社倉庫内においては、ワインにとって最適な温度帯にて管理を行っています。品質管理からワインの梱包にいたるまで、自社スタッフ自らが行うことで、お客様への出荷時までワインの品質を理想的な状態に保ちます。また、神戸本社・東京事務所での一時保管には、弊社取扱いワインセラーであるユーロカーブ内での保管を行っています。

## シャルル・プジョワーズ Charles POUGEOISE 【シャンパーニュ】




4世代前から葡萄栽培を行っており、10haの自家畑で収穫した葡萄だけでシャンパンを造っているR. M (レコルタン・マニピュラン)です。有名なシャンパンメーカーに葡萄ジュースを提供していたこともあり、その味わいには定評があります。(1976年に協同組合を脱退し、自社ブランドを立ち上げ)  
畑は10ヘクタール所有。RMでこの規模はかなり大きな規模となる。その味わいは世界でも認められており、全世界25カ国に点在するフランス大使館公認シャンパンとして愛用されています。このシャンパンはベルチェ地方で造られており、この地方で栽培されている葡萄はしっかりと酸により長期保存を可能にしています。22度で発酵を行ない、2度の澱引き後1度軽くフィルターにかけ、4~5年で瓶詰めを行ないます。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで白葡萄だけ(ブラン・ド・ブラン)から造られた特徴が良く出ています。

《場所》シャンパーニュ地方 COTES DE BLANCS/VERTUS(ランスから南へ約50km)

VERUTS村は、上空から見るとハートの形をした村。

シャルル・プジョワーズのラベルには全てにそのハートが描かれています。


| 銘柄  |         |     | 色      | 味タイプ      | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|---|---------|-----|--------|-----------|---------|---------------|---|
| 国   | 地区・地方   | 格付け | 内容量    | カートン入り数   | 農法など    | 自社コード         |   |
|   |         |     | ヴァンテージ | ブドウ品種     | 参考上代    | JANコード        |   |
| ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ<br>Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE   |         |     | 白泡     | 辛口        | 12.0%   | 泡             |  |
|   |         |     | 750ml  | 6本        | -       | 30000000      |   |
| フランス  | シャンパーニュ | AOP | N.V    | シャルドネ100% | ¥5,300  | 4571245080073 |   |
| 第一次発酵は大桶(ステンレスタンク)にて22℃で発酵させ、2回澱引きし、1回軽くフィルターにかける。瓶熟は15ヶ月。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで、シャルドネの特徴が非常にきれいに良く出ています。土壌:粘土石灰質土壌、畑:南東、丘の中腹に位置する。ドサーージュ;リキュール0.80~1.2%、Haあたりの最大収量:14000kg/ha |         |     |        |           |         |               |   |
| ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ<br>Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE   |         |     | 白泡     | 辛口        | 12.0%   | 泡             | 同上  |
|   |         |     | 375ml  | 6本        | -       | 30000100      |   |
| フランス  | シャンパーニュ | AOP | N.V    | シャルドネ100% | ¥3,400  | 4571245080080 |   |
| 同上  |         |     |        |           |         |               |   |
| ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ<br>Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE   |         |     | 白泡     | 辛口        | 12.0%   | 泡             | 同上  |
|   |         |     | 1500ml | 1本        | -       | 30000050      |   |
| フランス  | シャンパーニュ | AOP | N.V    | シャルドネ100% | ¥12,000 | 4571245083371 |   |
| 同上  |         |     |        |           |         |               |   |

## ヴーヴ・オーフレイ Veuve Aufray 【シャンパーニュ】



350年以上の歴史を誇る家族経営の優良シャンパンメゾン

ポワルヴェール家の歴史は1663年にまで遡ります。今から遡ること350年以上！Talus St-Prixに位置し(ランスから南西へ約56km)、当初はブドウの栽培のみを行っていたが、現在はブドウ栽培、醸造、瓶詰めも行うネゴシアン・マニピュラン(NM)として活躍しているメゾン。

| 銘柄   |         |     | 色      | 味タイプ                   | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|--|---------|-----|--------|------------------------|---------|---------------|---|
| 国  | 地区・地方   | 格付け | 内容量    | カートン入り数                | 農法など    | 自社コード         |   |
|  |         |     | ヴァンテージ | ブドウ品種                  | 参考上代    | JANコード        |   |
| ブリュット N.V. / ヴーヴ・オーフレイ<br>Brut N.V. / Veuve Aufray   |         |     | 白泡     | 辛口                     | 12.0%   | 泡             |  |
|  |         |     | 750ml  | 6本                     | -       | 30000350      |   |
| フランス   | シャンパーニュ | AOP | N.V    | シャルドネ,PN,<br>ピノムニエ各1/3 | ¥3,900  | 3410210000047 |   |
| 醸造は伝統的スタイルを重んじる。アルコール発酵8日間、マロラクティック発酵3~6週間。良質なシャンパーニュを生み出すため瓶内二次発酵は最低でも15ヶ月。ドサーージュ9g/l。<br>日本の梨を思わせる爽やかでほの甘い香り、白い花のような華やかな香りも。爽やかな香りの印象から一転、口に含むと熟したリンゴのような深みとコクのある果実味。繊細な泡としっかりとした骨格のバランスが絶妙。余韻も長く非常にコストパフォーマンスに優れたシャンパーニュ。 |         |     |        |                        |         |               |   |

ドゥミエール A&J Demiere

【シャンパーニュ】



CHAMPAGNE



シャンパーニュA&Jドゥミエールは、EPERNAYの北西FLEURY LA RIVIEREに位置するレコルタン・マニビュラン(RM)。FLEURY LA RIVIEREの地下層には膨大な化石が埋まっており、シャンパーニュにミネラルティとヨードの香味をもたらす。ブドウ樹は考え抜かれた減農薬法(レゾネ)により栽培されている。植樹比率は50%がムニエ、30%がピノワール、残りの20%がシャルドネ。2台の木製の伝統的な圧搾機が現在も使用されており、醸造においては、ブドウが本来持つ繊細さやアロマを生かすため、マロラクティック発酵は行わない。カーヴで平均5年かけてゆっくりと熟成させた後、純甘蔗糖とオールドリザーヴワインをベースにしたメゾン特製のリキュールでドサージュ。

| 銘柄   |         |     | 色      | 味タイプ                       | アルコール度数 | 発泡性      | 画像 |
|--|---------|-----|--------|----------------------------|---------|----------|----|
| 国  | 地区・地方   | 格付け | 内容量    | カートン入り数                    | 農法など    | 自社コード    |    |
| 国  | 地区・地方   | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                      | 参考上代    | JANコード   |    |
| ブリュット・グラン・レゼルヴ / ドゥミエール<br>Brut Grande Reserve Premier Cru / Demiere   |         |     | 白泡     | 辛口                         | 12.0%   | 泡        |    |
|  |         |     | 750ml  | 6本                         | -       | 30000420 |    |
| フランス   | シャンパーニュ | AOP | N.V    | シャルドネ60%<br>PN20%、ピノムニエ20% | ¥7,800  | ナシ       |    |
| 石灰質土壌、薄い腐食土層に覆われた南向きの区画。手作業で収穫、選別。伝統的コカール法で圧搾。一番絞り搾りのみを使用。石灰岩を掘って作られた自然のカーヴにて熟成。伝統にのっとり製法のリキュール・デクスベディションを加える。ドサージュ;10g/l。ゴールドの色調とグリーンの光沢。きめ細かく軽やかな泡。力強い香り、エキゾチックフルーツのアロマ。ミネラリーで均整がとれ、繊細なノート。ほんのりとアカシアのはちみつのような味わいが感じられる。バランスのとれた余韻は丸みがあり心地よい。<br>※Vigneron indépendant Paris 2013銅メダル・2014銀メダル、Gilbert & Gaillard 2015 金メダル |         |     |        |                            |         |          |    |
| エクストラ・ブリュット・イノサンス / ドゥミエール<br>Extra Brut Inno'Sens / Demiere   |         |     | 白泡     | 極辛口                        | 12.0%   | 泡        |    |
|  |         |     | 750ml  | 6本                         | -       | 30000430 |    |
| フランス   | シャンパーニュ | AOP | N.V    | シャルドネ,PN,<br>ピノムニエ各1/3     | ¥7,800  | ナシ       |    |
| 石灰質土壌。南南西の区画。手作業で収穫、選別。伝統的コカール法で圧搾。一番絞り搾りのみを使用。マロラクティック発酵はおこなわない。石灰岩を掘って作られた涼しい自然のカーヴにて熟成。伝統にのっとり製法のリキュール・デクスベディションを加える。ドサージュ;5g/l。ゴールドの色調。きめ細かくクリーミーな泡。洋梨、マルメロ、柑橘類など果実の豊かなニュアンスのアロマ。口にふくむと非常にしっかりとした骨格のкокと味わい深さをもつ。りんごや洋梨、コンポートした洋梨の甘みのニュアンスも。とても長い余韻、オレンジのようなノート。酸味は控えめ。<br>※Vigneron indépendant Paris 2016 銀メダル         |         |     |        |                            |         |          |    |

シャトー・サンタオン Chateau Saint-Ahon

【ボルドー】



“法の精神”を説いた、思想家モンテスキューが所有していたシャトー！  
 14世紀からワイン造りを行っているシャトーで、17世紀にはワイン愛好家でもあったあのモンテスキューの所有に。シャトーにはかつてチャペルもあったが、革命時に破壊されてしまう。後に皇帝支配下において再建築され、1875年にはフランソワ1世スタイルの建築に修復された。現在はルイ14世の蔵相であったコルベール家の子孫のベルナルド氏が所有しており、クリュ・ブルジョワの中でもくボルドーの偉大なる芸術として親しまれているシャトーです。

また2011年には、ボルドー・メドック地区にあるシャトーのブドウ樹剪定師が、その剪定技術を競い合う<<Challenge Inter Châteaux des Tailleurs de Vigne Médocains>>大会において、サンタオンの剪定師 Thierry Gouinaud氏が個人戦2位入賞(1位はラフィット)、チーム戦で2位入賞(1位はラフィット)、総合3位(1位ラフィット、2位ベイシュヴェル)とクリュ・ブルジョワながら、格付け名門シャトーと並ぶ大健闘ぶりを見せました！



| 銘柄  |             |     | 色      | 味タイプ               | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|-------------|-----|--------|--------------------|---------|---------------|----|
| 国   | 地区・地方       | 格付け | 内容量    | カートン入り数            | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方       | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種              | 参考上代    | JANコード        |    |
| シャトー・サンタオン<br>Chateau Saint-Ahon  |             |     | 赤      | フルボディー             | 12.5%   | -             |    |
|   |             |     | 750ml  | 12本                | -       | 30100040      |    |
| フランス  | ボルドー/オーメドック | AOP | 2011   | CS40、メルロ40、CF&PV20 | ¥4,000  | 3760135800476 |    |
| 土壌は、シリカ砂利土で構成されており、粘土又は腐植の集積層の上に、薄い石灰質の層で覆われています。発酵期間は18～21日間で、発酵温度は30℃。1/3は新樽を使い2/3は2年目と3年目の樽を使用しています。フィルター処理は行っていません。★ボルドーコンクール2009金メダル、★マコンワインコンクール2009銅メダル★『ワイン王国』NO.31(2006年)5大トップソムリエが選ぶバリュールボルドー100選 |             |     |        |                    |         |               |    |
| シャトー・サンタオン<br>Chateau Saint-Ahon  |             |     | 赤      | フルボディー             | 14.0%   | -             | 同上 |
|   |             |     | 375ml  | 12本                | -       | 30100120      |    |
| フランス  | ボルドー/オーメドック | AOP | 2010   | CS40、メルロ40、CF&PV20 | ¥2,400  | 3760135800513 |    |
| 同上  |             |     |        |                    |         |               |    |

## シャトー・オー・テリエ Chateau Haut-Terrier 【ボルドー】



1850年から続くシャトー・オー・テリエ。

1974年からベルナール・ドゥネシヨフ夫妻が所有、現在はその娘夫妻であるサンドリーヌとジェローム・ラフォンが引き継いでいる。オー・テリエのブドウ樹は1株に6房のブドウを付けるという剪定法を永年伝承している。

| 銘柄   |                  |     | 色      | 味タイプ        | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|--|------------------|-----|--------|-------------|---------|---------------|---|
| 国  | 地区・地方            | 格付け | 内容量    | カートン入り数     | 農法など    | 自社コード         |   |
|  |                  |     | ヴァンテージ | ブドウ品種       | 参考上代    | JANコード        |   |
| シャトー・オー・テリエ・ルージュ<br>Chateau Haut-Terrier Rouge   |                  |     | 赤      | フルボディー      | 14.0%   | -             |  |
|  |                  |     | 750ml  | 12本         | ビオロジック  | 30100540      |   |
| フランス   | ボルドー/プワイ・コートボルドー | AOP | 2015   | メルロー100%    | ¥3,200  | 3760002830094 |   |
| Saint-Marine村の丘陵地にある畑のブドウを100%使用。栽培面積は12Ha、土壌は粘土砂利質。シャトーのトップキュヴェ温度管理つきタンクで発酵。発酵後、3週間マセラシオン。マロラクティック発酵後、18カ月間、新樽(アリエ産・ミディアムロースト)で熟成。深みのある赤色。繊細でエレガントで、ブルーベリーの香りがし、最後にはタバコの香りも。タンニンのキも細かく柔らかい果実味が特徴。 |                  |     |        |             |         |               |   |
| シャトー・オー・テリエ・ブラン<br>Chateau Haut-Terrier Blanc  |                  |     | 白      | 辛口          | 12.5%   | -             |  |
|  |                  |     | 750ml  | 12本         | ビオロジック  | 30100640      |   |
| フランス   | ボルドー/プワイ・コートボルドー | AOP | 2015   | ソーヴィニヨン100% | ¥3,500  | 3760002830087 |   |
| Saint-Marine村の丘陵地のブドウを60%、平地のブドウを40%使用。ブドウはタンクに入れ炭酸ガスを充填し12~24時間の果皮浸漬(時間はブドウ熟度による)。大樽で3~5週間かけてアルコール発酵。6ヶ月間週に3回バトナージュを行う。新樽熟成。光沢のある、美しいグリーンがかった色。豊かな香り(ハチミツ、アプリコット)をもち、爽やかで、気品があり、魅力的。              |                  |     |        |             |         |               |   |

## シャトー・リスル・フォール Chateau l'isle Fort 【ボルドー】



シャトーは、アントルドゥーメールに所在。

大変有名なブランド(Rolax, Heineken等)を担当するなど著名な建築家であり、世界最大のチョコレートの祭典として知られる「サロン・ド・ショコラ」の創設者でもあり、さらにワイン愛好家としても知られるFrancois JEANTETと、コミュニケーションのアージェントを営む妻のSylvie DOUCE夫妻が2002年から始めたシャトー。食と芸術に拘る2人が造り出すこのワインは、情熱と拘りに溢れた味わいに仕上がっています。

醸造コンサルタントを務めるのは、ボルドーで有機農法を実践している天才醸造家ステファン・ドゥルノンクール氏

『余計な肥料は与えず、葡萄の成長を手助けするだけ』という生産方法は、化学肥料、農薬などは一切使わずに造られ、1ヘクタールに植える木も6,500本と多くする事で、競争力を高めるようにし、より凝縮感のある葡萄を実らせています。その分機械での収穫が出来ない為、全て手作業による収穫を行い、厳しい選別も行われています。

| 銘柄  |                   |     | 色      | 味タイプ                | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|---|-------------------|-----|--------|---------------------|---------|---------------|---|
| 国   | 地区・地方             | 格付け | 内容量    | カートン入り数             | 農法など    | 自社コード         |   |
|   |                   |     | ヴァンテージ | ブドウ品種               | 参考上代    | JANコード        |   |
| シャトー リスル・フォール<br>Chateau L'isle Fort  |                   |     | 赤      | ミディアムボディー           | 13.5%   | -             |  |
|   |                   |     | 750ml  | 6本                  | ビオロジック  | 30101420      |   |
| フランス  | ボルドー/ボルドー・シュペリウール | AOP | 2012   | メルロー70%、CF20%、CS10% | ¥3,200  | 4571245083890 |   |
| 粘土石灰質、砂利質、粘土砂質の土壌。完熟した葡萄を手摘みで収穫を行い、発酵と熟成は区画毎に行う。フランス産の木樽で12ヶ月間の熟成。収量は35hl/haと低収量。完熟したカシのような濃い香りがあふれ出す。絡みつくスパイスの香りや黒インク、ブルーのような香り。バワフルさは感じるもののきれいな果実香が鼻腔に残る。ブルーベリージャムのような濃密な舌触りとビターチョコレートのほろ苦さ。エレガントなタンニン。 |                   |     |        |                     |         |               |   |
| シャトー リスル・ドゥース / シャトー・リスル・フォール<br>Chateau L'isle Douce / Ch.L'Isle Fort  |                   |     | ロゼ     | ミディアムボディー           | 13.0%   | -             |  |
|   |                   |     | 750ml  | 6本                  | ビオロジック  | 30101510      |   |
| フランス  | ボルドー              | AOP | 2013   | メルロー100%            | ¥2,700  | 4571245083388 |   |
| 年間生産量5000本。全て手摘みで収穫を行い厳しい選別。圧搾は軽めに行い、低温で短期間の発酵。柑橘類やキャンディーのようなイキイキとした香り。よく熟した葡萄から造られたことを感じさせる凝縮感がありながらもフルーティー。後味の余韻もながくフレッシュでバランスよい仕上がり。   |                   |     |        |                     |         |               |   |

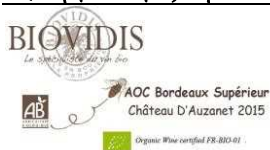
## シャトー・シャン・デ・トレイユ Chateau Champs des Treilles 【ボルドー】



シャトー・ポンテ・カネの責任者ジャン・ミッシェル氏が手掛けるビオダイナミ。  
1998年にコム夫妻は5haの古くからある畑を購入（現在は10ha）。17年間ポイヤックのシャトー・ポンテ・カネで責任者として全てを手掛けてきたジャン・ミッシェル・コム氏の下ビオダイナミを実践し、自然なワイン造りを行っている。石灰質を含む粘土土壌で、メドックのグラン・クリュと同じ10,000株/haと密にすることで、根をより長く成長させ、房も株に対して少ないことで、葡萄はより太陽のエネルギーを受けることができる。2003年、セミュオンに続きミュスカデルの接木を行い、品種の中でも難しいと言われるこの品種を愛情を持って育てている。彼の考えは 1. 環境を尊重すること 2. テロワールの表現 以上の2点を実現するにはビオダイナミ以外にないと考えている。自然や葡萄の樹に耳を傾け、葉が伝えるメッセージを大切にしている。葉を切り落としたり、緑の房を落とす作業は結果的に葡萄にストレスを与えるという考えで、剪定の段階でしっかりとすれば健康で濃厚な葡萄を得ることが可能。収穫は全て手摘みで行われ、葡萄の潰れることがないように、少量ずつ移動させる。発酵は勿論自然酵母で行い葡萄が本来持つポテンシャルを尊重。ポンプ等は使わず傷を付けない様丁寧に扱っている。

| 銘柄  |                   |     | 色            | 味タイプ                  | アルコール度数          | 発泡性                            | 画像 |
|---|-------------------|-----|--------------|-----------------------|------------------|--------------------------------|----|
|   |                   |     | 内容量          | カートン入り数               | 農法など             | 自社コード                          |    |
| 国   | 地区・地方             | 格付け | ヴィンテージ       | ブドウ品種                 | 参考上代             | JANコード                         |    |
| シャトー・シャン・デ・トレイユ グラン・ヴァン<br>Chateau Champs des Treilles Grand Vin  |                   |     | 赤            | フルボディー                | 14.5%            | -                              |    |
|   |                   |     | 750ml        | 12本                   | ビオダイナミ           | 30102100                       |    |
| フランス  | ボルドー/サント・フォア・ボルドー | AOP | 2014         | M70%,CF20%,CS7%,PV3%  | ¥3,800           | 4571245084897                  |    |
| 収量は35hl/ha。手摘みによる収穫。小さな籠に入れることで収穫した葡萄を潰さないように運ばれます。フランス産木樽にて熟成。高級感のあるしっかりした味わいは正に「グラン・ヴァン」レベル。しっかりとした果実味とバランスのよい酸が飽きさせずに飲み続けることが出来る。適度でキメの細かいタンニンはゆっくりと丁寧の抽出された証です。 |                   |     |              |                       |                  |                                |    |
| シャトー・シャン・デ・トレイユ プティ・シャン<br>Chateau Champs des Treilles Petit Champ  |                   |     | 赤            | フルボディー                | 14.5%            | -                              |    |
|   |                   |     | 750ml        | 12本                   | ビオダイナミ           | 30101920                       |    |
| フランス  | ボルドー/サント・フォア・ボルドー | AOP | 2016         | M50%,CF27%,CS20%,PV3% | ¥3,500           | ナシ                             |    |
| 収量は35hl/ha。CSの比率が高い分しっかりとした味わいに仕上がっている。出来る限りに自然に造る為、今まで人がしていた余計な作業を見直し、出来る限りシンプルなワイン造りを目指している。自然酵母による発酵でポンプ等は使わず、葡萄にストレスを与えないよう注意を払っている。                            |                   |     |              |                       |                  |                                |    |
| シャトー・シャン・デ・トレイユ ヴァン・パッション<br>Chateau Champs des Treilles Vin Passion  |                   |     | 白            | 辛口                    | 13.0%<br>13.0%   | -                              |    |
|   |                   |     | 750ml        | 12本                   | ビオダイナミ           | 30102000<br>30102010           |    |
| フランス  | ボルドー/サント・フォア・ボルドー | AOP | 2014<br>2015 | SE,SV,MD 各1/3         | ¥3,000<br>¥3,000 | 4571245084255<br>4571245084880 |    |
| 2003年に植えられたミュスカデルを加え、白ワインらしいストレートな味わいを出す事に成功。しっかりとしていながら心地のよいアロマが特徴的で、白ワイン本来の美味しさを楽しめる造り。   |                   |     |              |                       |                  |                                |    |

## シャトー・ドザネ Chateau D'auzanet 【ボルドー】



1995年設立のビオヴィディス(BIOVIDIS)社は、ロワールを中心にフランス全土のビオダイナミ農法をはじめとする有機農法を採用したオーガニックワインを豊富に取り扱うネゴシアン。ブドウ栽培における環境保護のフィロソフィーを大切に守り続けています。  
100年以上の歴史を持つ家族経営のシャトー。トラディショナルなワイン造りを受け継いでいる。極力人の手を加えず、自然の力を最大限に活かした農法を採用。

| 銘柄  |                  |     | 色      | 味タイプ             | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|------------------|-----|--------|------------------|---------|---------------|----|
|   |                  |     | 内容量    | カートン入り数          | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方            | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種            | 参考上代    | JANコード        |    |
| シャトー・ドザネ<br>Chateau D'auzanet   |                  |     | 赤      | ミディアムボディ         | 13.5%   | -             |    |
|   |                  |     | 750ml  | 12本              | ビオロジック  | 30101850      |    |
| フランス  | ボルドー/ボルドー・シュベリール | AOC | 2015   | メルロー、CS<br>マルベック | ¥2,400  | 3760224860381 |    |
| 粘土石灰質の土壌。外観は深みのある濃い赤。フルーティーでエレガントな香り。黒系ベリーやカシスの豊かな果実味。余韻にはスパイスのニュアンスも感じられる。 |                  |     |        |                  |         |               |    |

## シャトー・スゴンザック Chateau Segonzac 【ボルドー】




ジロンド河沿いの日当たりのよい丘陵地の好立地に畑を持つ120年以上の歴史をもつシャトー。クリュ・ブルジョワ級。畑は南南西の方向で土壌は粘土石灰質。一番樹齢の高いブドウは65年以上のものも。

<Le Petit Parisien >という新聞社出身、当時農務大臣であったJean Dupuy氏が1887年から所有したシャトー。ワイン作りはJeanの息子Michelineが行っていたが、彼は才能ある作家の顔も持ち、パリでの作家活動に専念する道を選びワイン造りの仕事からは退くことになりました。その為、シャトーは売りに出されました。その事を知ったスイスの実業家Jacques Marmet氏がシャトーを訪れその建築の美しさとスゴンザックの畑が生み出すワインの美味しさに夢中になり、このシャトーの所有者になる事を決意しました。その10年後、シャトーには、Jacquesの娘のCharlotteとその夫Thomas Herterと子供たちも加わります。


～～2006年10月号「リアルワインガイド」より～～

フランスにも努力している無名の良い蔵があるんだ。ボルドー右岸の衛星地区にあるこの蔵、(～中略～)十分な濃度からくるフルといえる沈んだ香り、不思議と紅茶のような香りも印象的。味も香りに負けないくらい重みがあって、若さゆえの若干強さもある。しかし、この価格でこのパフォーマンスは、まさにパーフェクト!! 見つけたら飲んでみてください。

| 銘柄   |                  |     | 色      | 味タイプ                            | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|--|------------------|-----|--------|---------------------------------|---------|---------------|---|
| 国  | 地区・地方            | 格付け | 内容量    | カートン入り数                         | 農法など    | 自社コード         |   |
| 国  | 地区・地方            | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                           | 参考上代    | JANコード        |   |
| ヴィエイユ・ヴィーニュ・シャトー・スゴンザック<br>Vieilles Vignes Chateau Segonzac  |                  |     | 赤      | フルボディー                          | 14.0%   | -             |  |
|  |                  |     | 750ml  | 12本                             | ビオロジック  | 30100250      |   |
| フランス   | ボルドー/プライ・コートボルドー | AOP | 2014   | メルロ65、CS15、<br>マルベック10、プチヴェルド10 | ¥2,800  | 3760052707117 |   |
| 樹齢40～50年ほどの古樹のブドウを使用。冬剪定では、1本の木に10芽までに剪定する。湿度調整の為、畑の草は生やしたままにしている。摘葉は7月上旬。8月上旬にグリーンハーベストを行なう。低温浸漬、ルモンタージュ、パリック樽(うち20%は新樽)で12カ月間熟成。・パリ農業コンクール2009 銀メダル、・アキテーヌワインコンクール2009 銀メダル、・インターナショナルワインチャレンジ2009 銅メダル。 |                  |     |        |                                 |         |               |   |

## バロン・バルトゥーズ Baron Bartouse 【ボルドー】

未来へ引き継ぐ世界共通の宝物～世界遺産～から生まれたワイン  
ユネスコ世界遺産であるボルドー近郊の町サン＝テミリオン地域。中世以来ブドウ栽培やワイン醸造のさかんな景勝地であり、世界遺産ではブドウ畑も登録の対象とされています。  
ユネスコへの登録名は「Jurisdiction (jurisdiction) de Saint-Emilion」。このjurisdiction (jurisdiction)とは中世の裁判権や管轄権のことであり、12世紀にイングランドに支配されていた時期に遡る地域区分。歴史的な世界遺産の地が育んだ素晴らしいワインを飲みながら、サンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路に思いを馳せて、空想の巡礼の旅に出かけてみませんか。

| 銘柄  |       |     | 色            | 味タイプ            | アルコール度数        | 発泡性                            | 画像  |
|---|-------|-----|--------------|-----------------|----------------|--------------------------------|---|
| 国   | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数         | 農法など           | 自社コード                          |   |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ       | ブドウ品種           | 参考上代           | JANコード                         |   |
| バロン・バルトゥーズ・ルーージュ<br>Baron Bartouse Rouge  |       |     | 赤            | ミディアムボディー       | 13.0%<br>13.5% | -                              |  |
|   |       |     | 750ml        | 6本              | -              | 30101250<br>30100260           |   |
| フランス  | ボルドー  | AOP | 2014<br>2015 | メルロ60、CF30、CS10 | ¥1,700         | 4571245084859<br>4571245085849 |   |
| 珪土・粘土石灰質土壌。伝統的な醸造法。低温で10日間じっくりと醸しを行なう。赤いベリー系の非常にフルーティーなアロマ。しっかりとしたボディーでバランスがよくメルローの特徴である滑らかさとエレガントさがうまく表現されている。<br>食事の相性;肉じゃが、スペアリブ、すきやき など。                      |       |     |              |                 |                |                                |   |
| バロン・バルトゥーズ・ブラン (ドゥミ・セック)<br>Baron Bartouse Blanc (Demi-Sec)   |       |     | 白            | 中辛口             | 11.5%          | -                              |  |
|   |       |     | 750ml        | 6本              | -              | 30101350<br>30101360           |   |
| フランス  | ボルドー  | AOP | 2015<br>2016 | セミヨン100%        | ¥1,700         | 4571245084866<br>4571245085856 |   |
| 粘土石灰質土壌。伝統的な醸造法。照りのある黄金がかかった輝きのあるグリーン色。フルーティーな香りにくわえ、アカシアやバラのような香りも。アプリコットや完熟のバナナを思わせるこっくりとしたボリューム感、アフターにはほろ苦さが全体を引き締めてくれるグットバランス。クスクスのサラダ、ほたて貝のムニエル、鶏ささ身のカツレツなど。 |       |     |              |                 |                |                                |   |



エレヌ・ペロ Helene Perrot **【ブルゴーニュ】**



エレヌ・ペロは、代々続く家族経営の小さなドメヌ。12haしかなかった畑を非常に丹念で丁寧な畑作業、そして粘り強い性格で、創業当初の約3倍の33haにまで畑を増やしました。(うち10haはブルミエクリュ: MONTMAIN, BEAUROY, FOURCHAUMEなど)ドメヌは、シャブリのPOINCHY村に所在している。  
\*ドメヌでは、温度管理の工程が非常に重要で、アルコール発酵が完璧な状態で行なわれるように、今までの経験を活かし細心の注意を払って管理を行なっています。

| 銘柄   |        |     | 色            | 味タイプ      | アルコール度数 | 発泡性                  | 画像 |
|--|--------|-----|--------------|-----------|---------|----------------------|----|
|  |        |     | 内容量          | カートン入り数   | 農法など    | 自社コード                |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴァンテージ       | ブドウ品種     | 参考上代    | JANコード               |    |
| シャブリ・ブルミエクリュ・モンマン /エレヌ・ペロ<br>Chablis Premier Cru Montmain /Helene PERROT   |        |     | 白            | 辛口        | 13.0%   | -                    |    |
|  |        |     | 750ml        | 6本        | -       | 30200450<br>30200460 |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | AOP | 2014<br>2017 | シャルドネ100% | ¥5,000  | 4571245084811<br>ナシ  |    |
| 樹齢:平均40年、土壌:泥灰土 (キンメリジャン)、畑の面積:1.5ha、醸造:ステンレスタンク、熟成:樽熟成20%<br>テロワールの個性がよく出ているシャブリ。繊細な口当たり。ミネラル香。   |        |     |              |           |         |                      |    |
| シャブリ・ブルミエクリュ・モンマン /エレヌ・ペロ<br>Chablis Premier Cru Montmain/Helene PERROT  |        |     | 白            | 辛口        | 13.0%   | -                    | 同上 |
|  |        |     | 375ml        | 12本       | -       | 30200540<br>30200550 |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | AOP | 2016<br>2017 | シャルドネ100% | ¥3,000  | 4571245085221<br>ナシ  |    |
| 同上   |        |     |              |           |         |                      |    |
| シャブリ・エレヌ・ペロ /エレヌ・ペロ<br>Chablis Helene Perrot /Helene PERROT  |        |     | 白            | 辛口        | 12.5%   | -                    |    |
|  |        |     | 750ml        | 6本        | -       | 30200670<br>30200680 |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | AOP | 2016<br>2017 | シャルドネ100% | ¥3,300  | 4571245085238<br>ナシ  |    |
| 収穫後、ブドウが酸にさらされない様に即座にドメヌに持ち帰り空気圧による圧搾。約12時間かけて前清澄、その後ステンレスタンクのキュヴで厳重な温度管理のもとアルコール発酵。平均樹齢10~30年、泥灰土壌 (キンメリジャン)、パイナップルや完熟したグレープフルーツなど凝縮感のある濃密な果実味と酸味。インパクトが強クパワフルでいきいきとしたシャブリ。ふくよかで良質。余韻には白い花のような華やかな香りも立ち込める。 |        |     |              |           |         |                      |    |
| シャブリ・エレヌ・ペロ /エレヌ・ペロ<br>Chablis Helene Perrot /Helene PERROT  |        |     | 白            | 辛口        | 12.5%   | -                    | 同上 |
|  |        |     | 375ml        | 12本       | -       | 30200750             |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | AOP | 2015         | シャルドネ100% | ¥1,800  | 4571245084842        |    |
| 同上   |        |     |              |           |         |                      |    |

ドメヌ・ビュイソン Domaine Buisson **【ブルゴーニュ】**



ワインの瓶詰めを始めたパイオニア

ドメヌアンリ&ジル・ビュイソンは12世紀からサンロマンで葡萄栽培を行ってきた。ブルゴーニュ公国の一番古い城跡の隣に畑を持っている由緒ある蔵元は、現在で8代目。先代ジルと先々代アンリの名前が現在の蔵元の由来。当時ワインは樽や容器に入れられるのが一般的だったが、前衛的だったアンリはワインを瓶に入れ名前をラベルに貼り付けた。自家で生産から瓶詰めまで行ったのはブルゴーニュでも比較的早く、同地区では最古の蔵元。ドメヌのこだわりは葡萄の栽培にある。現当主フレデリックはバイオダイナミで有名なピュリニーでも屈指の蔵元ドメヌ・ルフレヴでの研修を許され、葡萄栽培・醸造を学び、それに近い方法を自分の蔵で採用している。2009年にエコセールを取得。2012年には「ABマーク」を取得。これらの認証は、良いつくり手に継承されてきた証明となっている。畑には5~10種類の雑草が生えているが、まさにこれが自然派の証。農薬など使用した畑では耐性のついた2種類程度の雑草しか見られないそう。もちろん、葡萄の樹の周りには手作業で丁寧に摘み取られている。ワインに使われる樽のメーカーは地元サンロマンに本拠を構え、あのロマネ・コンティにも使用される『フランソワ・フレール』社の樽を筆頭に、フランス・ロシア・アメリカと様々な樽を使用することで複雑味を加える。

| 銘柄   |        |     | 色            | 味タイプ        | アルコール度数 | 発泡性                            | 画像 |
|--|--------|-----|--------------|-------------|---------|--------------------------------|----|
|  |        |     | 内容量          | カートン入り数     | 農法など    | 自社コード                          |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴァンテージ       | ブドウ品種       | 参考上代    | JANコード                         |    |
| ブルゴーニュ・ルーージュ / ドメヌ・ビュイソン<br>Bourgogne Rouge / Domaine.Buisson  |        |     | 赤            | ミディアムボディ    | 12.5%   | -                              |    |
|  |        |     | 750ml        | 6本          | ピオロジック  | 30202020<br>30202030           |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | AOP | 2013<br>2015 | ピノ・ノワール100% | ¥4,400  | 4571245084132<br>4571245085436 |    |
| 手摘み収穫。収穫の90%を除梗、軽く破砕する。醸しとアルコール発酵は長め。アルコール発酵は天然の土着酵母にて行われる。フランス産のオーク樽で12ヶ月間熟成。天然の土着バクテリアと共にマロラクティック発酵。シュールリーにて熟成、紫がかった紅色。数年の瓶熟成を経るとルビー色、オレンジ色を帯びてくる。若々しさの残る野性味溢れるベリー系の香り。ピノノワールの特徴が良く現れている。口を含むと香りの印象にあったベリー系のピュアな果実味のニュアンスに加え、やさしくふくよかな樽のパニラのニュアンスが程よくマッチする。とてもバランスがよく、安定感のある上質のブルゴーニュ・ルーージュ。                   |        |     |              |             |         |                                |    |
| ブルゴーニュ・ブラン / ドメヌ・ビュイソン<br>Bourgogne Blanc / Domaine.Buisson  |        |     | 白            | 辛口          | 13.0%   | -                              |    |
|  |        |     | 750ml        | 6本          | ピオロジック  | 30202070                       |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | AOP | 2015         | シャルドネ100%   | ¥4,700  | 4571245084903                  |    |
| 手摘み収穫。畑と醸造所で選果を実施。収穫の50%を除梗、軽く破砕する。醸しとアルコール発酵は樽にて長めに行う(温度管理下)。天然の土着酵母にてアルコール発酵。フランス産のオーク樽で11ヶ月間熟成。天然の土着バクテリアと共にマロラクティック発酵。シュールリーにて熟成、ウイヤー・ジュ(補酒)は週に1度行う。軽くフィルター掛けを行った後、ドメヌにて瓶詰め。コルクは天然の物をセレクト。若々しく輝きあがるグリーンイエロー。白い花、レモンピール、ライム、硫黄のようなミネラルな香りもほんのりと感じられる。完熟した柑橘類のようなジュシーで凝縮感のある果実味。余韻にはまったりとモワラーのようなとろりとしたコクを感じる。 |        |     |              |             |         |                                |    |

# ドメヌ・ソーヴェテル Domaine Sauveterre **【ブルゴーニュ】**



※小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ギィ・ブランシャールの畑を引き継いだ新進気鋭の生産者ジェローム・ギシャール！

畑仕事に関して特に評判が高く、その葡萄をフィリップ・ジャンボン氏も買い付けるほどで評判の高かったギィ・ブランシャールの畑を引き継いだジェローム・ギシャール。馬を使って畑を耕し全てを手作業で行っており、数箇所に分かれた葡萄畑はどれもとても小さく、中には0.5haの畑も。樹齢は30～80年と古く、そのお陰で深みがありバランスのとれた長熟型のワインが生まれる。ジェロームが造るワインは全て酸化防止剤無添加で造られている為、独特の色合いを持つてゐるが、不思議とヴィネガーのような酸化にはならず、独自の風味を持つワインへと変貌を遂げる。

2011年ヴィンテージが最後のギィの仕込みとなる。2011VT分よりラベルはジェロームの名前に変わっていくが、ジェロームはギィ・ブランシャールのもとで長い間ワイン造りを共にこなっており、名前は変わってもその味わいは、しっかりと引き継がれている。蠟キャップで封印されているこのワインは高級感もあり、個性的で特徴的なワインに仕上がっている。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ      | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|--------|-----|--------|-----------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数   | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種     | 参考上代    | JANコード        |    |
| モンブレ / ドメヌ・ソーヴェテル<br>VDF Montbled / Domaine Sauveterre   |        |     | 白      | 辛口        | 13.0%   | -             |    |
|  |        |     | 1500ml | 12本       | ビオロジック  | 30202470      |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | VDF | 2014   | シャルドネ100% | ¥10,400 | ナシ            |    |
| ※マグナムボトル。ブシャ2014として試飲した、とても美味しい樽。現地訪問した日仏スタッフも一番気に入った樽の一つ。あまりにもいいのでジェロームはマグナムのみボトルングすると。ボトルングを済ませ、樽を洗っている際、その樽にはBouchat2014ではなく、Montbled2014と記載が！ジェローム自身も間違えるほどのブシャ的なニュアンスの仕上がり。 |        |     |        |           |         |               |    |
| ブシャ / ドメヌ・ソーヴェテル<br>Bouchat / Domaine Sauveterre   |        |     | 白      | 辛口        | 13.0%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本       | ビオロジック  | 30202500      |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | VDF | 2015   | シャルドネ100% | ¥5,800  | 4571245085726 |    |
| シャルドネ樹齢80年と45年のアッサンブラージュ。平均樹齢40-50年。赤い粘土と小石、砂利土壌。深い所で石灰の岩盤。古樽で樽熟成1年から3年。   |        |     |        |           |         |               |    |
| シュヴロ / ドメヌ・ソーヴェテル<br>Chevrot / Domaine Sauveterre  |        |     | 白      | 辛口        | 13.0%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本       | ビオロジック  | 30202440      |    |
| フランス   | ブルゴーニュ | VDF | 2014   | シャルドネ100% | ¥4,600  | 4571245085269 |    |
| 樹齢70年超のシャルドネ（買いブドウであり15年前から有機栽培）。0.3haの小さな畑。セレクションマサル。土壌は、粘土石灰質。収量35hl/ha。グラップ・アンチエールでダイレクトプレス。プレス後はそのまま樽に入れて1年半樽熟成。上品さとフィネス、シャルドネの特徴的な香り。                                       |        |     |        |           |         |               |    |

## イザベル・エ・ピエール・クレモン ISABELLE & PIERRE CLEMENT 【ロワール】



ロワール地方、サンセールとトゥーレーヌの間、南西に30kmほど尻尾のようにのびている、メストゥー・サロンACの畑の広さは約200haで、サンセールの7分の1ほど。

16世紀から続くドメヌで、現在はイザベルとピエール・クレモン夫妻が所有している。70haにも及ぶドメヌは、この地域でも中心的なものの一つでもある。この地域はサンセールやブイ・フュメの影に隠れ、あまり目立たないアペラシオンではあるが、品質に関しては十分に遜色ないものが多数生産されているのも事実。一般的にはサンセールよりボディが弱いと言われているが、サンセールにない花のような香りが多く含まれており、その分長い余韻を与えてくれる。ヒュー・ジョンソン氏もトップクラスの生産者として名を挙げている。

| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ        | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|-------|-----|--------|-------------|---------|---------------|----|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数     | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種       | 参考上代    | JANコード        |    |
| メストゥー・サロン・クラシック<br>/ イザベル・エ・ピエール・クレモン<br>Menetou Salon classique/Isabelle & Pierre Clement  |       |     | 白      | 辛口          | 13.0%   | -             |    |
|   |       |     | 750ml  | 12本         | -       | 30300070      |    |
| フランス  | ロワール  | AOP | 2017   | ソーヴィニヨン100% | ¥3,300  | 4571245085832 |    |
| 平均樹齢20～40年。粘土石灰質（キンメリジャン泥土）土壌。南南西向きの畑。醸造は、収穫後ワイナリーに持ち込まれたブドウを選果台で丁寧に選別。<br>その後、房ごと空気圧によるプレス機にかけられ果汁を搾汁。低温で酒石安定化させた果汁は、土着酵母による自然発酵を待ちます。発酵は温度管理機能付きステンレスタングにて行い、その後シュールリーで熟成。エレガントで、しなやか、白系果実の香り。凝縮感のある濃い果実味、バランスが良い。よく冷やしてフレッシュ感をお楽しみください。シーフードとの相性が◎<br>※ドメヌ名称がドメヌ・シャトノワからイザベル・エ・ピエール・クレモンに変更になりました。 |       |     |        |             |         |               |    |
| メストゥー・サロン / シャトノワ<br>Menetou Salon / Chatenoy   |       |     | 白      | 辛口          | 13.0%   | -             |    |
|   |       |     | 375ml  | 12本         | -       | 30300130      |    |
| フランス  | ロワール  | AOP | 2014   | ソーヴィニヨン100% | ¥2,000  | 4571245084804 |    |
| 同上  |       |     |        |             |         |               |    |

## ドメヌ・デ・コニェット Domaine des Cognettes 【ロワール】



ドメヌ・デ・コニェットは代々続くワイン農家。Clisson村に居を構え、32haのブドウ畑をステファンとヴァンサン兄弟が自然や環境に配慮したビオロジック農法を採用し、丁寧に昔ながらのワイン造りを行なっている。

### 哲学

常に品質に配慮し、収穫は主に手摘み。兄弟はブドウやワインを最高の形で導入するやり方を学んできた。さらに彼らは、技術がワインの中で具体的に表れるよう努力している。彼らの目標は、お客様に至福の一時をお届けできるよう、ワインの品質を確実にすることである。

| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ      | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|-------|-----|--------|-----------|---------|---------------|----|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数   | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種     | 参考上代    | JANコード        |    |
| ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー/コニェット<br>Muscadet Sevre et Maine Sur Lie / Cognettes  |       |     | 白      | 辛口        | 12.0%   | -             |    |
|   |       |     | 750ml  | 12本       | リュットレゾネ | 30301140      |    |
| フランス  | ロワール  | AOP | 2015   | ミュスカデ100% | ¥2,200  | 4571245084774 |    |
| グイヨ・ナンテ(ナント式)。花崗岩質土壌。収量;50hl/ha。収穫後、更に厳密に選果台で選別し圧搾。この圧搾作業はとても重要視している工程のひとつで、ヴィンテージによってブドウの熟度を見ながら圧力を変え果汁を丁寧に搾り出す。取り出したマスト(果汁)を十分に落ち着かせた後、天然酵母による発酵。(徹底した温度管理)シュール・リーの状態でタンク内で6～14ヶ月間熟成。 |       |     |        |           |         |               |    |
| ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー/コニェット<br>Muscadet Sevre et Maine Sur Lie / Cognettes  |       |     | 白      | 辛口        | 12.0%   | -             | 同上 |
|   |       |     | 375ml  | 12本       | リュットレゾネ | 30301230      |    |
| フランス  | ロワール  | AOP | 2015   | ミュスカデ100% | ¥1,200  | 4571245084781 |    |
| 同上  |       |     |        |           |         |               |    |



あのJPロビノが認める素晴らしいワイン！



元ミュージシャンで、ギタリストだったフランソワ・ブランシャール。ワインに興味を持ち、この世界に足を踏み入れた。野菜や穀物を育て、自給自足のような生活を送り、そのすべての畑においてビオロジック栽培を行っている。彼のこだわりには目を見張るものがある。造られたワインは基本的に全て王冠で栓をする。コルクは生産の段階でなんらかの科学的なものが使われている可能性があり、それがワインに影響を与えるのを懸念してのこと。科学物質を含んだ食べ物を子供たちに与えたくない、との思いも強い。そのこだわり抜いた姿勢は、彼の造り出すワインに十分すぎるほど反映されており、その味わいはとても素晴らしい仕上がり。選定や栽培は昔ながらの自然な方法で行われ、化学的なものは一切加えられない、SO2無添加、ノンフィルター。

彼のワインに関してはこんな逸話がある。赤白100種類位のブラインドテイastingで、J.P.ロビノ(ランジュ・ヴァン)に好みの赤と白を1本ずつ選んでもらったところ、選んだワインが赤、白共にフランソワのワインだったとのこと。

| 銘柄  |       |     | 色                | 味タイプ                 | アルコール度数        | 発泡性                  | 画像  |
|---|-------|-----|------------------|----------------------|----------------|----------------------|---|
| 国   | 地区・地方 | 格付け | 内容量              | カートン入り数              | 農法など           | 自社コード                |   |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ           | ブドウ品種                | 参考上代           | JANコード               |   |
| ノファサ・ルージュ/フランソワ・ブランシャール<br>NOFASA Rouge / Francois Blanchard  |       |     | 赤                | ミディアムボディ             |                | -                    |  <p>2018年7月末頃<br/>入荷予定</p> |
|   |       |     | 750ml            | 12本                  | ビオロジック         | 30302820             |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2017)           | CF50%、CS50%          |                |                      |   |
| <p>★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(« Grand-Cléré »という区画のブドウ)。標高はおおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、5日間の果皮漬漬、圧搾、コンクリートタンクで発酵、バリック4ヶ月熟成。NoFaSaは略語で「Notre Façon de Saluer」の頭文字。意味は「私達流の挨拶」。まさに私たちにとって名刺代わり(挨拶代わり)の自信たっぷりのオリジナルワイン！</p> |       |     |                  |                      |                |                      |   |
| ノファサ・ブラン/フランソワ・ブランシャール<br>NOFASA Blanc / Francois Blanchard   |       |     | 白                | 辛口                   | 12.5%          | -                    |                            |
|   |       |     | 750ml            | 12本                  | ビオロジック         | 30302770             |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2016)           | ゲヴェルツ90%<br>シャルドネ10% | ¥3,500         | 4571245085023        |   |
| <p>★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(« Parc »という区画のブドウ)。標高はおおよそ80メートル。粘土石灰質+砂質土壌。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、木製の垂直圧搾機でのプレス、バリック12ヶ月熟成。冬前にバトナーージュ。</p>  |       |     |                  |                      |                |                      |   |
| ボワゾン・ヴィヴァン フラップフラップ・ルージュ<br>/フランソワ・ブランシャール<br>Boisson Vivante Flap Flap Blanc/Francois Blanchard  |       |     | 赤                | ミディアムボディ             | 12.0%          | -                    |                          |
|   |       |     | 750ml            | 12本                  | ビオロジック         | 30301660             |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2013)           | CF50%、CS50%          | ¥5,800         | 4571245085092        |   |
| <p>« Grand-Cléré »という区画のブドウを使用。標高おおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。平均樹齢40年。土壌はシレックス、粘土質。栽培は科学的なものを一切加えない。グイオ・サンプル。醸造は土着酵母で。ノンフィルター。SO2無添加。発酵はコンクリートタンク使用。キュヴェン約1ヶ月。ピジャージュは軽く行う。ルモンタージュは行わない。ブルゴーニュ産の220ℓのバリックで約1年の熟成。</p>                                     |       |     |                  |                      |                |                      |   |
| ボワゾン・ヴィヴァン キュヴェ・コントラバス<br>/フランソワ・ブランシャール<br>Boisson Vivante-Contrebasse/ Francois Blanchard   |       |     | 赤                | ミディアムボディ             | 12.0%<br>11.5% | -                    |                          |
|   |       |     | 750ml            | 12本                  | ビオロジック         | 30301620<br>30201640 |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2014)<br>(2016) | CF50%、CS50%          | ¥6,400         | 4571245084002<br>ナシ  |   |
| <p>土壌:粘土、シレックス。収量:15hl/ha。アルコール12度<br/>醸造:コンクリートタンクで3週間(除梗後、バリックで8ヶ月熟成)</p>   |       |     |                  |                      |                |                      |   |
| ボワゾン・ヴィヴァン ア・ターブル! マセラシオン<br>/フランソワ・ブランシャール<br>Boisson vivante - A Table ! / Francois Blanchard   |       |     | 白                | 辛口                   | 13.0%          | -                    |                          |
|   |       |     | 750ml            | 12本                  | ビオロジック         | 30302780             |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2016)           | SB、シャルドネ<br>ゲヴェルツ    | ¥5,000         | 4571245085085        |   |
| <p>オレンジワイン。ソーヴィニヨン2/3、シャルドネ1/3 + ゲヴェルツラミネール。土壌は粘土石灰質 砂。収量15h /ha。手作業で除梗されたブドウは3週間、ステンレスタンクでマセラシオン。その後5ヶ月間400ℓの樽で熟成。ほんのりとした甘みを感じる。生産者は試飲前のデキャンタを推奨。</p>  |       |     |                  |                      |                |                      |   |

# ベルタン・ドゥラット Bertin-Delatte 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ニコラ・ベルタンとジュヌヴィエーヴ・ドゥラットの2人が手掛けるドメーヌ。ロワールのMAINE ET LOIRE県のRABLAY SUR LAYONにあるLA ROCHEという場所に位置しています。彼らのワインづくりにおいて大切にしている哲学は、ブドウ栽培からワイン醸造に至るまで一貫して「シンプルさを保つ」こと。余計な手を加えず自然と向き合うワインづくりに定評があります。

手摘収穫、3回選別され、ゆっくりと圧搾。アルコール発酵、マロラクティック樽発酵実施。酵母、補糖、添加物はなし。樽の中でワインの澱とともに12ヶ月間熟成され、CO2を維持するため、パトナージュ、澱引きは行われない。熟成の際にはSO2不使用。酸化を防ぐために、常に目減り補充を行っており、ワインはシンプルに造られている。

ブドウの栽培にエネルギーを注いでいる理由として、『いいブドウなしにいいワインを造ることができない』とニコラ・ベルタン氏は語る。唯一電力を消費しているのは、ろ過のときと機械で瓶詰めするときのみ。コルクは漂白せず、自然なものを使用している。

| 銘柄  |       |     | 色                | 味タイプ           | アルコール度数        | 発泡性                            | 画像  |
|---|-------|-----|------------------|----------------|----------------|--------------------------------|---|
| 国   | 地区・地方 | 格付け | 内容量              | カートン入り数        | 農法など           | 自社コード                          |   |
|   |       |     | ヴァンテージ           | ブドウ品種          | 参考上代           | JANコード                         |   |
| エシャリエ / ベルタン・ドゥラット<br>Echalier / Bertin-Delatte   |       |     | 白                | 辛口             | 13.0%<br>13.5% | -                              |    |
|   |       |     | 750ml            | 6本             | ビオロジック         | 30303000<br>30303010           |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2013)<br>(2014) | シュナンブラン100%    | ¥4,400         | 4571245085283<br>4571245085528 |   |
| レイオンに位置している彼の畑は上部が砂利で下部が粘土質。12ヶ月間オリと接触させ樽での熟成。パトナージュやスーティラージュは行わず、瓶詰め以外でのSO2添加はなし。"いい葡萄なくしていいワインはできない"という考えの元、畑作業に重きを置き、醸造はできる限りナチュラル。  |       |     |                  |                |                |                                |   |
| ポップ・セック / ベルタン・ドゥラット<br>Pop Sec Petillant Naturel / Bertin-Delatte  |       |     | 白泡               | -              | 12.5%          | 泡                              |    |
|   |       |     | 750ml            | 6本             | ビオロジック         | 30303210                       |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2015)           | シュナンブラン100%    | ¥4,800         | ナシ                             |   |
| ベティヤンナチュレル。2014年のエシャリエと同じ葡萄に同じプレス。2001年に植えられたシュナン100%。樹齢13年。最初から有機栽培。土壌は赤いシスト「シスト・ルーージュ」。エシャリエの葡萄のプレス後、ジュースを少し別の小型タンクに分ける。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。   |       |     |                  |                |                |                                |   |
| ソーティヤン / ベルタン・ドゥラット<br>Sautillant Petillant Naturel / Bertin-Delatte  |       |     | 白泡               | -              | 12.5%          | 泡                              |   |
|   |       |     | 750ml            | 6本             | ビオロジック         | 30303310                       |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2015)           | ソーヴィニオンブラン100% | ¥4,800         | 4571245085290                  |   |
| ベティヤンナチュレル。1971年に植えられたソーヴィニオンブラン100%。シスト土壌。ダイレクト・プレス。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。  |       |     |                  |                |                |                                |   |
| ヴァント・ヌフ / ベルタン・ドゥラット<br>Vingt neuf / Bertin-Delatte   |       |     | 白                | 辛口             | 13.0%<br>13.5% | -                              |  |
|   |       |     | 750ml            | 6本             | ビオロジック         | 30303100<br>30303110           |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2013)<br>(2014) | シュナンブラン100%    | ¥5,600         | ナシ                             |   |
| 「ヴァント・ヌフ」は1929年に植えられたシュナンということが名前の由来。赤いシスト、「シスト・ルーージュ」少々粘土も混ざっている土壌。エシャリエと同じ醸造方法。自然酵母使用。このキュヴェは微量にSO2を使用。収穫後にダイレクト・プレス。プレス後 50%がタンク入れ、50%が樽入れ(主に古樽を使用)<br>・そのまま1年それぞれ発酵と熟成をゆっくり行う。2014年収穫時にタンクでアッサンブラージュ。6か月間そのままタンク熟成。2015年春の初頭エシャリエと同じ日に瓶詰め、そこから更に6か月間瓶内熟成。収穫から完成までまるごと2年間かかる。                  |       |     |                  |                |                |                                |   |
| 3.11 / ベルタン・ドゥラット<br>3.11 / Bertin-Delatte  |       |     | 白                | 辛口             | 13.5%          | -                              |  |
|   |       |     | 750ml            | 6本             | ビオロジック         | 30303390                       |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | (2011)           | シュナンブラン100%    | ¥4,800         | 4571245085535                  |   |
| 2011年のブドウを5年間樽でゆっくりウイヤーージュなしで熟成させた限定キュヴェ。2011年のブドウを3つのバリックに仕込んだことから、3樽の11ヴァンテージの意で、『3.11』と名づけられたこのワイン。<br><br>日本にとって、この日が特別な思いのある日であることを聞き、ベルタン夫妻は驚き、とても大きな衝撃を受けました。「私たちは、この一度きりのキュヴェ名に、この3つの数字を選んだとき、日本の皆様が強い衝撃を受けることを想像していませんでした。ワインの名前は、2011年3月11日に日本で起きたことは一切関係ありません。被災された皆様に、心よりお見舞い申し上げます。」 |       |     |                  |                |                |                                |   |

## ランジュ・ヴァン L'Ange Vin 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



「ランジュ・ヴァン」と言えば、パリのワインファンに人気を博したワインバー。特筆すべきことは、オーナーのJ・P・ロビノ氏こそ、20年以上も前からパリのワインショップやワインマニアに、マルセル・ラビエールやティエリー・アルマンといった「自然派」ワインを初めて紹介した人物だということ。パリで自然派ワインを知っている人は全くといっていいほどいなかった時代に、自然派ワインを広めた張本人なのだ。忙しいレストランを切り盛りしながら、週末には彼が扱う生産者を訪ね、ぶどう畑や蔵の仕事を手伝って造り手と交流を深めるうちに、ごく自然にワイン造りを覚えていった。それから10年ほどしてふと「田舎に住みたい、自然を傍に感じたい」と思い始め、行動するなら歳を取ってからでは遅いと、ナチュラルワインで流行る店を売却！

蔵のポイント:

- \*優れた気候風土は“隠れた”シュナンの名産地。
- \*シュナンの収穫量は、平均25~30HI/Ha。
- \*しっかり熟度を持って完全な状態で手摘み。
- \*垂直式の圧搾機を使い、慎重かつ丁寧な圧搾。
- \*果汁と“上質な澱”を一緒にした長期発酵・熟成。
- \*SO2を控えた発酵・熟成。
- \*2~6年樽を使った古樽熟成。

| 銘柄   |       |     | 色      | 味タイプ        | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|-------|-----|--------|-------------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量    | カートン入り数     | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴァンテージ | ブドウ品種       | 参考上代    | JANコード        |    |
| ビストロロジー / ランジュヴァン<br>bistrologie / L'Ange Vin  |       |     | 白      | 辛口          | 12.5%   | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 12本         | ビオディナミ  | 30301500      |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | 2011   | シュナンブラン100% | ¥6,200  | 4571245084545 |    |
| 粘土石灰質の土壌でまだ10年の若木から造られています。収量は35hl/ha.4年の古樽で18ヶ月の熟成を行い、酸化防止剤は無添加。ピジャージュアルモンタージュも行わずに自然のままに発酵、熟成が行われています。フィルター処理は行っておりません。若干の酸化ニュアンスを含みながらも、抜栓後数日間楽しめるのはロビノワインの特徴。しっとりしていても主張のある構成。 |       |     |        |             |         |               |    |
| リュミエール・デ・サンス / ランジュヴァン<br>Lumiere Des Sens / L'Ange Vin  |       |     | 赤      | フルボディ       | 12.5%   | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 12本         | ビオディナミ  | 30301510      |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | 2011   | ピノニス100%    | ¥7,600  | 4571245084552 |    |
| ブルーティーフかつスパイシーな香りが感じられる。赤果実のしっかりとした味わいと存在感がありつつも滑らかなタンニンが感じられる。  |       |     |        |             |         |               |    |

## ピエール・メナール Pierre Menard 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ピエール・メナールは共同組合にブドウを販売する両親の家業を手伝っていましたが、素晴らしい土壌で育まれるブドウたちを共同組合に売ってしまうことが心苦しくてならず、ついに2013年に自身のワインを造り始めた。スタートに選んだのは1920年に植えられた非常に樹齢の古いシュナンの樹が植わる1区画。化学的な農薬を使いたくないと考えていたピエールは、ファーストヴィンテージから早速環境に配慮した自然なブドウ作りを実践し時間をじっくり掛けてブドウ樹にとって最良の方法を模索した。スタートした2013年にはブドウの熟度に合わせて収穫を3回に渡って行ったのだとか。まだまだスタートしたばかりの若いドメヌで現在オーガニックの認証移行期間中。生産量は少ないものの期待値の高いドメヌ。

| 銘柄   |       |     | 色            | 味タイプ        | アルコール度数 | 発泡性                  | 画像 |
|--|-------|-----|--------------|-------------|---------|----------------------|----|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数     | 農法など    | 自社コード                |    |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴァンテージ       | ブドウ品種       | 参考上代    | JANコード               |    |
| アンジュ・ブラン'ル・カール・デ・ノエル'<br>/ ピエール・メナール<br>Anjou Blanc Le Quart Des Noel / Pierre Menard  |       |     | 白            | 辛口          | 14.5%   | -                    |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本         | ビオロジック  | 30302920<br>30302970 |    |
| フランス   | ロワール  | AOC | 2015<br>2016 | シュナンブラン100% | ¥5,400  | ナシ                   |    |
| FAYE D' ANJOUのLAYONの南向き片岩質の丘にある小さな区画に1920年代初めに植えられた古樹のシュナン。栽培は自然の摂理に則し手作業で。葡萄の病気に対してはトクサ、スギナ、カモミール、ヤナギ、タンポポ、シダを煎じた薬で対処。除梗は行わず、房ごと垂直圧搾機にてゆっくりと圧搾。1回使用された樽に果汁を移し、葡萄に付着している天然酵母により自発的に発酵が開始。シュールリーで10ヶ月間熟成。ヴィエイユヴィーニュ由来のみずみずしさ、果実味の豊かさを感じる際立つて素晴らしいアンジュブラン。残糖0.6 g/l、生産量969本。驚くほどリッチで深みがある完熟の果実のアロマ、スパイスのニュアンスも見え隠れする。余韻も非常に長く、非常に繊細な苦味を少し携える。若いうちにフレッシュ感を楽しむこともでき、ボリュームのある果実味故に熟成を楽しむことも。若いうちはデキャンタをするか、飲む1~2時間前の抜栓がお勧め。 |       |     |              |             |         |                      |    |



ドメヌ・デ・ジュモーは、ロワール地方Vendée県のChailé-sous-les-Ormeauxに11haの畑を所有するドメヌ。(一部はTalmont-Saint-Hilaireにシュナンンの区画有)  
2009年からビオ移行期に入り、2011年にエコセール認証を得ている。畑では環境に配慮したビオロジック農法とビオダイナミ農法を採用。化学肥料や除草剤などは一切使用せず、ブドウの病気に対してはビオ調剤を使用し、収穫は完全に手作業で行う。当主のジャン・マルク タールは、父親が醸していた発酵中のワインの香りを初めて嗅いだ瞬間にその香りのすばらしさにすっかり魅了され、父親と同じワイン作りの道に入ることを決意した。

| 銘柄   |       |     | 色      | 味タイプ                     | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|-------|-----|--------|--------------------------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量    | カートン入り数                  | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                    | 参考上代    | JANコード        |    |
| フィエフ・ヴァンデアン・マルイユ クロ・デ・シャタニエ<br>/ ドメヌ・デ・ジュモー<br>Clos Des Chataignier / Domaine des Jumeaux  |       |     | 赤      | ミディアムボディ                 | 12.5%   | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 6本                       | ビオダイナミ  | 30303410      |    |
| フランス   | ロワール  | AOP | 2015   | ピノ・ノワール60%<br>カベルネフラン40% | ¥2,800  | 4571245084491 |    |
| 土着酵母での醸造。土壌は、地下30～40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質と片岩質の土壌という構成の区画。畑は、東北東(ピノ)と南東(フラン)向きに位置する。カシスなど小さな赤い実のベリーを思わせる果実のアロマ、非常になめらかなワイン。SO2無添加。           |       |     |        |                          |         |               |    |
| IGPヴァル・ド・ロワール カイユ・ブラン<br>/ ドメヌ・デ・ジュモー<br>Cailloux Blanc / Domaine des Jumeaux  |       |     | 白      | 辛口                       |         | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 12本                      | ビオダイナミ  |               |    |
| フランス   | ロワール  | IGP | 2017   | シャルドネ50%<br>シュナン50%      |         |               |    |
| 土着酵母での醸造。土壌は、地下30～40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質の土壌という構成の区画。花崗岩質の土壌がみずみずしき、洋梨や白い花のアロマを与えている。畑は、YON川を臨む東向きの丘。ブドウ樹は東から登る太陽の陽を存分に浴びることのできる好立地。SO2無添加。 |       |     |        |                          |         |               |    |



## ヴェルディエ・ロジェル

Verdier Logel

【ロワール】



アルザスの家具職人だったジャッキー・ロジェルと栄養士だったオディル・ヴェルディエは、フランス東部、アルザス地域圏のオーラン県南部の都市ミュルーズ(Mulhouse)で暮らしていましたが、オディルの父の定年退職などを機に人生の転機を迎え、ジャッキーはマコンでブドウ栽培と醸造を学び、1992年に自身の初キュヴェをリリース。現在は2人でドメヌを設立しロワールのマルシリル・シャテル(MARCILLY LE CHATEL)に17haの畑を所有。(うち14.5haはガメイ、残りの2.5haはピノグリとヴィオニエ) ドメヌのロゴは、2人の名前から、ヴェルディエ(VERDIER=アオカワラヒコ)という小鳥とアルザス語で「小さな樽」を意味するロジェル(LOGEL)をモチーフにしている。

| 銘柄   |       |     | 色      | 味タイプ      | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|-------|-----|--------|-----------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量    | カートン入り数   | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種     | 参考上代    | JANコード        |    |
| コート・デュ・フォレ・ラ・ヴォルカニック<br>/ ヴェルディエ・ロジェル<br>Cotes Du Forez Volcanique / Verdier Logel   |       |     | 赤      | ミディアムボディ  | 12.5%   | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 6本        | ビオロジック  | 30303710      |    |
| フランス   | ロワール  | AOP | 2016   | ガメイ100%   | ¥2,800  | 4571245085160 |    |
| 標高400～600m。フランスの中央高地マッシフ・サントラルに位置する。(クレルモンフェランとリヨンの間、リヨンから西へ100km程)2000年に新設されたAOPで200ha程の面積があり、花崗岩質と玄武岩質の2タイプの土壌が存在する。このキュヴェ・ヴォルカニックは後者の玄武岩質の土壌。手摘み収穫(9月中頃)。収穫の50%を除梗。平均温度20℃で15日間のキュヴェゾン(果皮浸漬)。ガーネット色、スミレのニュアンス。チェリーの香りがまず感じられ、その後ペッパーなどスパイスの香りも。香りの印象と同様に、チェリーのようないきとした酸味とベリー系果実の甘みが感じられる味わい。スパイスやミネラルのニュアンスも。 |       |     |        |           |         |               |    |
| IGPウルフェ・ピエールリュン<br>/ ヴェルディエ・ロジェル<br>IGP Urfe Pierrelune / Verdier Logel  |       |     | 白      | 辛口        | 13.0%   | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 6本        | ビオロジック  | 30303610      |    |
| フランス   | ロワール  | IGP | 2017   | ピノ・グリ100% | ¥3,200  | 4571245085825 |    |
| 花崗岩質土壌。手摘み収穫(2017年9月中旬)、1日ゆっくりとプレスした果汁を翌日低温でデブルバージュ(発酵前のモロミの漉引き)。天然酵母、低温でゆっくりとアルコール発酵、25%はマロラクティック発酵、残糖無し、瓶詰めは2017年2月。洋梨や白い花のような華やかな香り。香りのニュアンス同様に口を含むと洋梨やりんごの様な甘く丸みのあるふくよかな果実味が特徴的。チーズのシェーヴル、カンタル、フルム・ド・モンブリゾンとの相性が◎  |       |     |        |           |         |               |    |



元数学者が人生をかけて醸すアンジュのグイグイ・ワイン



ブルターニュの先端プレストの街で数学者として生計をたてていたフィリップは、ワインに絶大な興味を持っていた。彼は1度きりの人生だ！と意を決し、大好きなワインのあるロワールのアンジュにやってきた。グリオット、オリヴィエ・クザン、クローなどで修行を積み、多くの人の助けもあって遅咲きの独立を果たした。4haの畑で、2006年よりワインを造り始める。

最初から自然度が高く、スイスイ入っていくようなワインを造りだしている。元数学者らしく、物事を追及する姿勢は、そのワイン造りに生かされており、自然派ワインの先人達がやってきた方法や成果を基礎におきつつも、一步一步前進を続けている。

| 銘柄   |       |     | 色            | 味タイプ            | アルコール度数          | 発泡性                            | 画像 |
|--|-------|-----|--------------|-----------------|------------------|--------------------------------|----|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数         | 農法など             | 自社コード                          |    |
|  |       |     | ヴィンテージ       | ブドウ品種           | 参考上代             | JANコード                         |    |
| フィリップ・デルメ / トゥルビュランス<br>Philippe Delmee / Petillant Turbulence   |       |     | 白泡           | 辛口              | 10.5%<br>12.0%   | 泡                              |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本             | ビオロジック           | 30301710<br>30301730           |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | 2014<br>2015 | シュナン・ブラン100%    | ¥4,400<br>¥4,600 | 4571245084200<br>4571245085450 |    |
| 樹齢25年のシュナン・ブラン。片岩質土壌。土着の天然酵母を使用。醸造の始めのピエ・ドゥ・キューヴに微量のSO2を使用。ノンフィルター、ノンカラージュ。「トゥルビュランス」とは、騒々しい、騒ぎ好きといった意味を持つ。洋梨、パイナップル、グレープフルーツなど様々なニュアンスが感じられるジューシーで凝縮感のある果実味。とても柔和でナチュラルな泡は心地よくしゅわっと口の中で馴染むように消えていく。   |       |     |              |                 |                  |                                |    |
| フィリップ・デルメ / サ・ファイ・トレーズ<br>Philippe Delmee / Ca Faye Treize   |       |     | 赤            | ミディアムボディ        | 13.0%            | -                              |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本             | ビオロジック           | 30301820                       |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | 2014         | カベルネフラン100%     | ¥3,600           | 4571245084392                  |    |
| 醸造の始めのピエ・ドゥ・キューヴに微量のSO2を使用。ノンフィルター、ノンカラージュ。アルコール度数が11度と低めの前VTだったが、2014VTは日照条件が良く、アルコール度数が13度になったため、前VT名をアレンジし、「サファイ・トレーズ(13)」の名に。よりボリューム感のある仕上がりに。   |       |     |              |                 |                  |                                |    |
| フィリップ・デルメ / サ・ファイ・ドゥーズ<br>Philippe Delmee / Ca Faye Douze  |       |     | 赤            | ミディアムボディ        | 12.5%            | -                              |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本             | ビオロジック           | 30301830                       |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | (2016)       | カベルネフラン100%     | ¥3,600           | -                              |    |
| 醸造の始めのピエ・ドゥ・キューヴに微量のSO2を使用。ノンフィルター、ノンカラージュ。アルコール度数が11度と低めの'13VT、日照条件が良くアルコール度数が13度になった'14VT名からワイン名を引き継ぎアルコール度数から、「サファイ・ドゥーズ(12)」の名に。'14VTよりやさしい仕上がりに。  |       |     |              |                 |                  |                                |    |
| フィリップ・デルメ / レ・ヴィエュー・ド・ラ・ヴィエイユ<br>Philippe Delmee / Les vieux de la vieille   |       |     | 赤            | ミディアムボディ        | 13.0%            | -                              |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本             | ビオロジック           | 30301950                       |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | (2015)       | グロー、カベルネフラン     | ¥4,200           | 4571245085474                  |    |
| 新キュヴェ。2014年がファスト・ヴィンテージ。50%グロー樹齢35年、赤シスト土壌。50%カベルネ・フラン樹齢35年、シスト土壌。Ca faye 13と同じ畑。除梗無しグラブ・アンチエールでタンク醸し。最初の葡萄だけピジャージュし、発酵を始めるためジュースを出す。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。発酵が少し進んだ醸しの3日目、足で全部をピジャージュ。収穫から一週間の醸しが終りプレス。アルコール発酵をタンクで終え、マロラクチック発酵を樽で行う。3年樽を使用。1年間樽熟成。2015年10月に瓶詰め。  |       |     |              |                 |                  |                                |    |
| フィリップ・デルメ / ニ・ルージュ・ニ・ブラン<br>Philippe Delmee / Ni Rouge Ni Blanc  |       |     | 赤(ロゼ)        | 辛口              |                  | -                              |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本             | ビオロジック           | 30301720                       |    |
| フランス   | ロワール  | VDF | 2015         | グロー-2/3、シュナン1/3 | ¥4,600           | 4571245085467                  |    |
| シスト土壌。マセラシオン・カルボニック15日間。熟成は半分古樽、もう半分はタンクで。フルーティーで軽やか、スイスイ飲んでしまう、とてつもないピュヴァビリア。果実味に酸味とミネラル感。NI ROUGE NI BLANC(赤でもなければ白でもない) Bien au contraire(逆もまたしかり)と名づけられたワイン。グローとシュナンという黒&白ブドウのブレンド。とはいえ、ロゼというには濃い感じ。デルメにとって、2015年ヴィンテージはとてつもない難しい年となりました。白ワイン畑が三つとも100%の損傷、残りの畑全てに50%までの損傷。4月の霜被害以降も異常な雨の降り方により、畑の病気などが発生する確率があり、生産量は、通常の3分の1程度。その希少な生き残りのワイン！ |       |     |              |                 |                  |                                |    |





1999年にエミール・エレディアが創設。

まだ新しいドメヌながらも、当主エレディア氏はかつてルメール・フルニエの醸造を担当していた経歴も持つなど、その才能は多方面で認められている。

彼の畑の区画は、ブドウ樹の樹齢、土壌の品質、畑の位置・・・その違いによって用途を分け厳選されている。







特に重要視している点は、ヴィエイユヴィーニュ(樹齢の古い樹)であること。非常に素晴らしい熟しと収穫をもたらしてくれる為である。樹齢の古い樹は、深くまでしっかりと根を張り、灼熱の太陽に晒されたとしても枯れ果てる事は決してない。地下深くまで張った根は、ワインにミネラル分や深みを与えてくれる。

ドメヌのほとんどの畑は真南に向けた丘陵地にあり、土壌は海からの石灰質の岩に押された粘土質の上に火打石の層が重なっている。ドメヌでは、昔から受け継がれた土着のセバージュを、AOCコート・デュ・ヴァンドモワの為に保存している。ヴァンドモワ赤とグリはピノドニスから。このセバージュはかつて、ヴァンドモワ全域からナントまでを覆っていた栄誉ある品種。畑では、ビオロジック農法を採用。畑できちんとブドウと向き合う、化学的なのは一切使用しない、ブドウの収穫は手摘みで行なう、これらはドメヌにとって当然であり避けては通れない選択肢なのである。

| 銘柄   |       |     | 色                | 味タイプ      | アルコール度数        | 発泡性                            | 画像  |
|--|-------|-----|------------------|-----------|----------------|--------------------------------|---|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量              | カートン入り数   | 農法など           | 自社コード                          |   |
|  |       |     | ヴィンテージ           | ブドウ品種     | 参考上代           | JANコード                         |   |
| フランス   | ロワール  | VDF | 赤                | ミディアムボディ  | 12.0%<br>12.5% | -                              |   |
|  |       |     | 750ml            | 12本       | ビオロジック         | 30300740<br>30300750           |   |
|  |       |     | (2013)<br>(2014) | ピノドニス100% | ¥4,600         | 4571245084453<br>4571245085443 |   |
| 区画はドメヌの他の畑とは離れた小島のような場所にある。1ヶ月以上かけて浸漬を行い、ワインは一切動かさず6年使用のバリック樽でそのままアルコール発酵へ。マロラクティック発酵も勿論そのままバリック樽で移動なしに行われる。色づきがよくスパイシーでタンニン分も十分に感じられるワイン。赤系果実の熟したアロマ。やや長熟タイプのワイン。 |       |     |                  |           |                |                                |   |
| フランス   | ロワール  | VDF | 赤                | ライトボディ    |                | 泡                              |  |
|  |       |     | 750ml            | 12本       | ビオロジック         |                                |   |
| メード・アンセストラル(“ビン内二次発酵・熟成”という意味の他に、発泡性を持たせるために“人工的”に「蔗糖を足さない」「酵母を足さない」という意味を持つ。) 発酵の終了間際、まだ発泡がある段階で瓶詰めを行い、補糖、SO2の添加などは一切を行っていない。赤い魚(金魚)という名前のワイン。                    |       |     |                  |           |                |                                |   |



ドナティエンヌ・ロシニヨルとアルノー・クラニエの2人が2010年からスタート。コトーデュレイヨンのChanzeaux村のわずか6Ha程の畑で、ワイン、エッセンシャルオイル(ラヴェンダー)を造っている。近年サフランの栽培も始めた。全てビオロジック農法(エコセール認証)で育てている。畑でのブドウ栽培はビオロジック農法、カーヴでのワイン醸造もナチュラルを貫いている。土着酵母のみ使用、補糖やコーラージュなどは一切行わず、SO2も無添加、もしくは最低限におさえている。非常に濃縮しているのに(糖分180g!)美しい酸味もきちんとたずさえ、まさに甘みと酸味の素晴らしいバランスのモワルーを作ったことからスタートしたドメース。

| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ                  | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|---|-------|-----|--------|-----------------------|---------|---------------|---|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数               | 農法など    | 自社コード         |   |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                 | 参考上代    | JANコード        |   |
| ルージュ・オ・レーヴル/ラ・フェルム・デ・コーダリー<br>Rouge aux Levres / La Fermes Des Caudalies  |       |     | 赤      | ミディアムボディ              | 12.5%   | -             |    |
|   |       |     | 750ml  | 12本                   | ビオロジック  | 30302410      |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | 2015   | カベルネ・フラン100%          | ¥3,000  | 4571245085481 |   |
| 平均樹齢40年 グイヨ方式。北西/南東向き、0.35haの畑で、土壌は粘土・泥・片岩・砂利質。収穫は手摘みで小箱に。醸造はマセラシオンカルボニック。ファイバー製キューヴにて発酵と熟成1年。SO2の添加ナシ。                         |       |     |        |                       |         |               |   |
| ブラン・セック・シュナン / ラ・フェルム・デ・コーダリー<br>Blanc Sec Chenin / La Fermes Des Caudalies   |       |     | 白      | 中辛口                   | 12.0%   | -             |    |
|   |       |     | 750ml  | 12本                   | ビオロジック  | 30302200      |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | 2010   | シュナンブラン100%           | ¥2,800  | ナシ            |   |
| 平均樹齢35~40年 グイヨ方式。北西/南東向き畑で、土壌は粘土・泥・片岩・砂利・砂岩。収穫は手摘みで小箱に。醸造は直接圧搾、ファイバー製キューヴにて発酵と熟成。土着酵母を使用する。SO2添加は14mg/l(2010年ヴィンテージ;瓶詰め2011年4月) |       |     |        |                       |         |               |   |
| レ・モ・ブルー / ラ・フェルム・デ・コーダリー<br>Les Mots Bleus / La Fermes Des Caudalies  |       |     | 白      | 辛口                    | 12.5%   | -             |   |
|   |       |     | 750ml  | 12本                   | ビオロジック  | 30302300      |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | 2013   | ソーヴィニヨン80%<br>シュナン20% | ¥3,000  | ナシ            |   |
| 平均樹齢40年 グイヨ方式。北西/南東向き0.66haの畑で、土壌は粘土・泥・片岩・砂岩質。収穫は手摘みで小箱に。醸造は直接圧搾、ファイバー製キューヴにて発酵と熟成。土着酵母を使用。シュールリー熟成1年。SO2添加;10mg/l以下            |       |     |        |                       |         |               |   |
| ス・メットル・オ・ヴェール / ラ・フェルム・デ・コーダリー<br>Se mettre au vert / La Fermes Des Caudalies   |       |     | 白      | 辛口                    | 12.5%   | -             |  |
|   |       |     | 750ml  | 12本                   | ビオロジック  | 30302600      |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | 2011   | シュナンブラン100%           | ¥3,300  | 4571245085498 |   |
| 平均樹齢35~40年 グイヨ方式。土壌は粘土・泥・片岩・砂利質。収穫;小箱に手摘みで。醸造は直接圧搾で。ファイバー製キューヴにて発酵と熟成。土着酵母を使用。熟成3年以上。SO2添加;(So2 Total; 33mg/l)                  |       |     |        |                       |         |               |   |
| ス・メットル・オ・ヴェール樽熟成 / ラ・フェルム・デ・コーダリー<br>Se mettre au vert / La Fermes Des Caudalies  |       |     | 白      | 辛口                    | 12.5%   | -             |  |
|   |       |     | 750ml  | 12本                   | ビオロジック  | 30302610      |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | 2011   | シュナンブラン100%           | ¥4,200  | 4571245085504 |   |
| 平均樹齢35~40年 グイヨ方式。土壌は粘土・泥・片岩・砂利質。収穫;小箱に手摘みで。醸造は直接圧搾、発酵と熟成を木樽で行っているキューヴェ。土着酵母。木樽熟成は3年以上。SO2は無添加。                                  |       |     |        |                       |         |               |   |
| サ・ビュル?? / ラ・フェルム・デ・コーダリー<br>Ca bulle?? / La Fermes Des Caudalies  |       |     | 白泡     | 辛口                    | 12.5%   | 泡             |  |
|   |       |     | 750ml  | 12本                   | ビオロジック  | 30302500      |   |
| フランス  | ロワール  | VDF | 2013   | シュナンブラン100%           | ¥3,600  | 4571245084217 |   |
| シュナン100% 平均樹齢35~40年 グイヨ方式。北西/南東向き畑で、土壌は粘土・泥・片岩・砂利・砂岩。収穫は手摘みで小箱に。醸造は直接圧搾、ファイバー製キューヴにて発酵、発酵終了前に瓶詰めを行い瓶内二次発酵。SO2添加;16mg/l          |       |     |        |                       |         |               |   |

# バイオヴィディス Biovidis 【ロワール】

1995年設立のバイオヴィディス(BIOVIDIS)社は、ロワールを中心にフランス全土のバイオダイナミ農法をはじめとする有機農法を採用したオーガニックワインを豊富に取り扱うネゴシアン。ブドウ栽培における環境保護のフィロソフィーを大切に守り続けている。



AOC Crémant de Loire  
Les Troglodytes



| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ        | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|-------|-----|--------|-------------|---------|---------------|----|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数     | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種       | 参考上代    | JANコード        |    |
| クレマン・ド・ロワール・レ・トログロディット<br>/ バイオヴィディス<br>Crémant de Loire Les Troglodytes<br>/ Biovidis  |       |     | 白泡     | 辛口          | 12.5%   | 泡             |    |
|   |       |     | 750ml  | 6本          | ビオロジック  | 30303810      |    |
| フランス  | ロワール  |     | N.V.   | シュナンブラン100% | ¥3,200  | 3496634494907 |    |
| <p>トゥーレーヌ地方はトログロディットで暮らしをする人が現在まで残っていることで有名な地域の一つ。「TROGLODYTE(トログロディット)」とは、石灰質の完璧を掘って作られた、洞窟内の居住地のこと。ソミュールの典型的な土壌。トログロディットを形成している石灰岩質。醸造はソミュールを象徴する1つの歴史的建造物であるトログロディット内にあるカーヴで、24ヶ月間ラット上で熟成させている。パールイエローの美しい外観。エレガントで繊細な泡立ち。白桃や洋梨のような果実味。豊かでしっかりとしたストラクチャーを持つクレマン。</p> |       |     |        |             |         |               |    |

## ドメヌ・グラン・ヴァラ Domaine Grand Vallat 【コート・デュ・ローヌ】



当主マルク・ヴァレンティニが、ヴァントウの地で2002年からスタートしたドメヌ。ヴァントウの地でワイン作りに携わる前は、カナダで約10年程オーガニック野菜を育てており、南フランスに戻った当初はワイン作りに携わるとは思ってもいなかったそう。唯一分かっていたことは、農業に携わりたいということ。そんな大地に魅せられた男がヴァントウの地を訪れ、ようやく出会った理想的な1区画の畑。彼は、この畑を見た瞬間に「オーガニックでブドウを育てたい！」という想いに駆り立てられる。

5ヘクタールのブドウ畑はヴァントウ山の南の支脈、標高は400メートルの場所に位置。友人たち、ワインの情熱家たちが彼に力を貸してくれた。そして、2002年、グランヴァラが誕生！土壌の多様性が彼の創造意欲をかき立て、マルクは8種ものキュヴェを作っている。醸造中はSO2無添加。マロラクティック発酵後に微量のSO2添加を行い、瓶詰め前にも必要であれば添加。補糖と補酒は行わない。

| 銘柄  |            |     | 色      | 味タイプ                 | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|------------|-----|--------|----------------------|---------|---------------|----|
|   |            |     | 内容量    | カートン入り数              | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方      | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                | 参考上代    | JANコード        |    |
| ヴァントウ・ル・ドメヌ / グラン・ヴァラ<br>Ventou "Le Domaine" / Grand Vallat   |            |     | 赤      | ミディアムボディ             | 14.0%   | -             |    |
|   |            |     | 750ml  | 6本                   | ビオロジック  | 30401310      |    |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2015   | グルナッシュ50%、シラー50%     | ¥2,400  | 4571245085429 |    |
| 土壌は粘土石灰質(粘土質が主)。平均標高300mの丘陵部に植えられたブドウを主に使用。手摘み収穫。土着酵母での発酵。ステンレスタックにて温度管理を行い、長めの醸し。ステンレスタックにて18ヶ月間熟成。スマイルの様な華やかな香りと、黒胡椒やトースト、カルダモンなどのニュアンスを感じる。甘みと濃さのバランスがよくタンニンも非常に滑らか。   |            |     |        |                      |         |               |    |
| IGPペイド・ヴォークリューズ・ル・メル/グラン・ヴァラ<br>IGP Pays de Vaucluse 'Le Merle' / Grand Vallat  |            |     | 赤      | ミディアムボディ             | 13.5%   | -             |    |
|   |            |     | 750ml  | 6本                   | ビオロジック  | 30401410      |    |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | IGP | 2016   | メルロー100%             | ¥2,400  | 4571245085542 |    |
| 生産量;4,000本。粘土石灰質(粘土質と砂質が主)の土壌。丘陵部に植えられたブドウを主に使用(平均標高300m)。手摘み収穫。醸造は土着酵母での発酵。ステンレスタックにて温度管理を行う。長めの醸し。熟成はステンレスタックにて6ヶ月間。瓶詰めは夏前に。甘く熟れたベリー系果実の香り、熟れたピーマンのような少し青い香り。香りの印象同様熟れたベリーの果実味、濃厚で滑らかな舌触り。ほんのりりんごのような酸味も感じられ非常にバランスの良さを感じる。 |            |     |        |                      |         |               |    |
| IGPヴォークリューズ・ル・ヴィオニエ / グラン・ヴァラ<br>IGP Vaucluse Le Viognier / Grand Vallat  |            |     | 白      | 辛口                   | 13.5%   | -             |    |
|   |            |     | 750ml  | 6本                   | ビオロジック  | 30401520      |    |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | IGP | 2016   | ヴィオニエ50%<br>シャルドネ50% | ¥3,000  | ナシ            |    |
| %粘土石灰質土壌(粘土質と砂質が主)。平均標高300m、丘陵部に植えられたブドウを主に使用。手摘み収穫、土着酵母。ステンレスタックにて低温で長めの発酵。白桃、フレッシュアプリコット、砂糖漬けジンジャーなどの香り。果実味たっぷりの濃密でふよやかな味わい、ミネラル感も感じられる。  |            |     |        |                      |         |               |    |

## エステザルグ協同組合 Les Vignerons d'Estezargues 【コート・デュ・ローヌ】



この協同組合はローヌ河南部の街アヴィニョンの南西側に位置しており、複雑な地層や多様な品種の葡萄を使ってコクとボリューム感に富んだワインが造られる地域となっており、シャトーヌフ・デュ・パプにも似通った大きな石がごろごろ転がる畑も多く、優れたテロワールの畑を多く持っている。エステザルグは10軒の葡萄栽培家によって構成されるフランス最小の協同組合。化学肥料や除草剤を使わないビオロジック、リュット・レゾネを採用。醸造に関しても、野生酵母を用い、SO2も瓶詰め段階まで一切使用しないという自然派。協同組合でワインを造っている意味は、農機具や新しい醸造設備を共同で購入できる事や、醸造のアドバイス依頼など、品質の向上に向けた資金面でお互いに協力しあう事により、より品質の高い商品を安価での販売を可能としている。

| 銘柄   |            |     | 色      | 味タイプ                        | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|------------|-----|--------|-----------------------------|---------|---------------|----|
|  |            |     | 内容量    | カートン入り数                     | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方      | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                       | 参考上代    | JANコード        |    |
| コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シナルグ コンブ・ド・マール / エステザルグ<br>Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare / Estezargues  |            |     | 赤      | フルボディ                       | 14.5%   | -             |    |
|  |            |     | 750ml  | 12本                         | ビオロジック  | 30400340      |    |
| フランス   | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2015   | グルナッシュ60、シラー30<br>ムルヴェードル10 | ¥2,400  | 4571245084477 |    |
| 2004年から村名表記が認められた「シナルグ村」の葡萄を使用。深い粘土質土壌が続き、大きな石がごろごろ転がるテロワールは、特にグルナッシュとの相性がよくとてもよく熟す。比較的低い温度で発酵させることにより、豊かな果実味とエレガンスを引き出している。黒味がかつたルビー色。ブラックチェリーのよく熟した果実味。ミネラル感と酸が味わいに深みを与え、濃厚だが飲み疲れず飽きる事がない。 |            |     |        |                             |         |               |    |

## ドメーヌ・ラ・フローラン Domaine La Florane 【コート・デュ・ローヌ】



フランソワとアドリアン・ファーブル親子のドメーヌ。1999～2000年にかけて醸造所を設立。2001年はドメーヌ名が入った初ビンテージのボトルが生産された。フランソワの夢であった「自分のボトルワインを作ること」をかなえるべく息子アドリアンもモンペリエで醸造学を学び、現在はアヴィニオンで販売や経営学を学びながら父を手助けしている。ラストーやケランヌの裏山を北側に越えたヴィザンやサン・モーリスの村々はあまり日本では有名ではないが、畑の持つポテンシャルは素晴らしい。ファーブル親子は真南斜面高台の丘陵地帯に広がる20haの粘土石灰質土壌の畑を所有、サン・モーリス村では180haのうち、標高300Mの高台の平地に15haを所有している。土壌の質は石灰質で大きな丸石が畑中を覆っているのが印象的である。ちなみにサン・モーリスには個人ドメーヌはかの有名なヴィレとフローランだけ。

環境に配慮し、除草剤や化学肥料を使用しない自然派な栽培方法。将来はビオディナミの方針をとる考え。元ムートンの醸造技術者であったブリュム氏は醸造家として迎え研究に余念がない。

◆2012年から正式にビオロジックの認証を取得する予定。

【ラベルにはレンコンとたんぼの綿毛のモチーフが描かれています】

自然に敬意を払ったブドウ作りをするドメーヌのイメージ。レンコンは日本でも「先の見通しが良い」と縁起物としておせち料理などに珍重されてきた食物です。婚礼・祝いの席等へのご提案には好適品です。

| 銘柄  |            |     | 色      | 味タイプ            | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|---|------------|-----|--------|-----------------|---------|---------------|---|
| 国   | 地区・地方      | 格付け | 内容量    | カートン入り数         | 農法など    | 自社コード         |   |
|   |            |     | ヴィンテージ | ブドウ品種           | 参考上代    | JANコード        |   |
| コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン<br>Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane  |            |     | 赤      | ミディアムボディ        | 13.5%   | -             |   |
|   |            |     | 750ml  | 12本             | ビオロジック  | 30400060      |   |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2015   | グルナッシュ70、シラー30  | ¥2,300  | 3760158260196 |   |
| ヴィザンの畑のぶどうを使用。日当たりのよい段々畑の粘土石灰質土壌、除梗破碎後、伝統的醸造が行われる。温度管理のもとステンレスタンクで約15日間醗酵され、その後、コンクリートタンクへ移しマロラクティック醗酵が行われる。「アンパシアン」とはこのワインが美味しく飲みたいので『もう我慢できない！待ち遠しい！』という意味から付いた名前です。  |            |     |        |                 |         |               |   |
| コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン<br>Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane  |            |     | 赤      | ミディアムボディ        | 13.5%   | -             | 同上  |
|   |            |     | 375ml  | 12本             | ビオロジック  | 30400140      |   |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2015   | グルナッシュ70、シラー30  | ¥1,600  | 3760158260202 |   |
| 同上  |            |     |        |                 |         |               |   |
| コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン<br>Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane  |            |     | 白      | 辛口              | 13.0%   | -             |  |
|   |            |     | 750ml  | 12本             | ビオロジック  | 30400260      |   |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2016   | マルサンヌ90、ヴィオニエ10 | ¥2,300  | 3760158260189 |   |
| 収穫・醸造：収穫はアロマをキープするため早朝に行う。ステンレスタンクで低温醗酵。シュール・リ熟成中にバトナーージュを行い、ふよよかきを出す。レモン色を思わせるパールがかった薄い金色のローブ。きれいな酸とマルサンヌ特有のまるやかさ、ヴィオニエの香りが加わり、口の中のバランスは非常によい。ぐいぐい飲みたくなる。  |            |     |        |                 |         |               |   |
| コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ジュ・ヌ・スーフル・プリュ / フローラン<br>Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane  |            |     | 赤      | ミディアムボディ        | 14.0%   | -             |  |
|   |            |     | 750ml  | 12本             | ビオディナミ  | 30401600      |   |
| フランス  | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2017   | グルナッシュ50、シラー50  | ¥2,800  | 4571245085818 |   |
| 標高400メートルにある粘土石灰質土壌の畑。大きな丸石が転がる南側の畑にはグルナッシュが、粘土層が多い北側の畑にはシラーが植えられている。除梗を行い、低温で短期間マセラシオンを行う。熟成はシュールリ状態でコンクリートタンクで。フィルタリングのあと2018年2月21日にボトリング(2017VT)。酸化防止剤は無添加。<br>2017年が初ヴィンテージとなるJe ne souffre plus (ジュ・ヌ・スーフル・プリュ)は、フランス語で「私はもう苦しめない」という意味があるが、「Souffre (スーフル=酸化防止剤)を加えない」という言葉遊びの意も。 |            |     |        |                 |         |               |   |

## シャトー・テナック Chateau Thenac 【南西地方】



南西地方のドルドーニュ地域にあるThenac(テナック)という小さな村の中心に位置するシャトー。そのエリアは「Purple Perigord (紫のペリゴール)」として知られており、ワインで有名な場所です。(紫のペリゴールとは、ペリゴール地方は色で分けられており、白は、粘土質の土が多いエリア、緑は、そのまま、緑がたくさんあるエリア、そして、紫は、ワインが出来るエリア。)

シャトーはその南部の丘に面しており、133ヘクタールを所有している。その内の33ヘクタールが現在、ワインの生産に使用されている。醸造担当のルードヴィッグ・ヴァネロンは、元CH.レグリース・クリネの醸造担当者。ベルジュラックのワインと言えば、以前はボルドーワインの陰に隠れ、特に目立つことはなかった。しかし、近年いくつかの生産者がパイオニアとなり、これまでになくオークの樽を使用するようになったりして今日、より洗練されたバランスの良いワインが造られるように。その中でもシャトー・テナックは、これまでのベルジュラックワインを覆すデイスカバリーワイン。

英国のヴァージンエアラインのファーストクラス(アッパークラス)採用ワイン!!!

| 銘柄   |       |     | 色      | 味タイプ                 | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|-------|-----|--------|----------------------|---------|---------------|----|
|  |       |     | 内容量    | カートン入り数              | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                | 参考上代    | JANコード        |    |
| ベルジュラック・フルール・ド・テナック / CH.テナック<br>Bergerac Fleur Thenac / CH.Thenac   |       |     | 赤      | フルボディ                | 13.0%   | -             |    |
|  |       |     | 750ml  | 6本                   | -       | 30500090      |    |
| フランス   | 南西地方  | AOP | 2013   | M60, CS27<br>マルベック13 | ¥3,000  | 3760107341464 |    |
| シャトー・テナックのセカンドワインがこの『フルール・ド・テナック』。石灰岩質+粘土質土壌。収量:46hl/ha。全て手摘みによる収穫6ヶ月樽熟、14ヶ月タンク熟成。マロラクティック発酵は樽内でおこなう。チェリーやスパイス、樽由来のふんわりとしたヴァニラの香り。非常にリッチでエレガントなワイン。果実味とタンニンのバランスが絶妙でベルベットの様な舌触り。 |       |     |        |                      |         |               |    |

## リオネル・オスマン Lionell Osmin 【南西地方】



南西地方のワインをこよなく愛するリオネル・オスマン氏がその情熱に突き動かされ愛する南西地方はマルベック発祥の地『黒ワイン』としてもその名を世界に知らしめたカオールで2009年に設立したネゴシアン。

南西地方のワインであることにとことんこだわり、土着品種を使ったワインを多く生産し、AOPカオールの他、ヴァン・ド・フランスの名称のワインも造っており今注目を浴びているワイナリーの1つ。

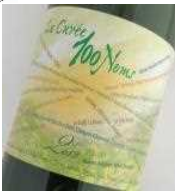
| 銘柄  |       |     | 色            | 味タイプ                         | アルコール度数        | 発泡性                            | 画像 |
|---|-------|-----|--------------|------------------------------|----------------|--------------------------------|----|
|   |       |     | 内容量          | カートン入り数                      | 農法など           | 自社コード                          |    |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ       | ブドウ品種                        | 参考上代           | JANコード                         |    |
| マルベック・ラ・レゼルヴ / リオネル・オスマン<br>VDF Malbec La Reserve / Lionell Osmin   |       |     | 赤            | ミディアムボディ                     | 13.0%<br>12.5% | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                           | -              | 30500310<br>30500320           |    |
| フランス  | 南西地方  | VDF | 2014<br>2015 | マルベック100%                    | ¥2,000         | 3760201500019<br>3760201500019 |    |
| 色合いとアロマをより抽出し、タンニンを和らげる目的でアサンブラージュの一部を発酵前浸漬。残りは伝統的な醸造方法をとる。短時間浸漬。熟成は、一部はタンク、一部は木樽にて行う(全体の約20%)。熟成10ヶ月後に瓶詰め。しっかりと濃い色合いのローブ。赤系果実やスミレのような華やかでチャーミングな香りと、ナツメグや杉のような植物的ニュアンスの香りも感じられる。酸味控えめ。なめらかで熟した黒系ベリーの実味。味わい深く、どこか懐かしいような、安心する安定感のある味わい。           |       |     |              |                              |                |                                |    |
| ヴィラ・シャンブルダムール / リオネル・オスマン<br>Villa Chambre d'Amour / Lionell Osmin  |       |     | 白            | 甘口                           | 10.5%          | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                           | -              | 30500120<br>30500130           |    |
| フランス  | 南西地方  | VDF | 2014<br>2016 | グロマンサン80%<br>ソーヴィニヨンブラン20%   | ¥2,000         | 3760201500040                  |    |
| Chambre D'Amour (直訳するとフランス語で「愛の部屋」)は、バスクの有名なアンブレットビーチにある「貧しい若者と裕福な家の娘が恋に落ち密会した」という伝説のある海に面した洞窟から着想したネーミング。果実の全ての香りが飛ばんでしまわぬよう気温が上がり過ぎない夜に収穫を行う。ネクターのようなねっとり凝縮感のある甘みと、パイナップルのように爽やかな酸味も持ち合わせた甘みが共存し、甘いけれども嫌味のないとても心地よい飲み口の甘口ワイン。                   |       |     |              |                              |                |                                |    |
| ソーヴィニオン・ラ・レゼルヴ / リオネル・オスマン<br>VDF Sauvignon La Reserve / Lionell Osmin  |       |     | 白            | 辛口                           | 12.0%          | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 12本                          | -              | 30500410                       |    |
| フランス  | 南西地方  | VDF | 2014         | ソーヴィニオン100%                  | ¥1,900         | 3760201500071                  |    |
| 粘土石灰質の丘陵地(ガスコーニュ北部)。果皮漬浸6-8時間の後に圧搾。発酵はタンクにて。アルコール発酵の最終段階に異なるロットのワインをアサンブラージュ。マロラクティック発酵は行わない。熟成はシュール・リーの状態で2ヶ月間。爽やかな青草のような香り。ハーブのニュアンス、グレープフルーツやライムピールのようなほんのりとした苦味...ソーヴィニヨンの典型的スタイルをまっすぐ表現したような味わい。飲み進めるにつれ柑橘類の爽やかさ、南国フルーツの甘みある果実味がじわじわと姿を現します。 |       |     |              |                              |                |                                |    |
| ヴィラ・グラン・カップ / リオネル・オスマン<br>VDF Villa Grand Cap / Lionell Osmin  |       |     | 白            | 辛口                           | 12.0%          | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                           | -              | 30500210                       |    |
| フランス  | 南西地方  | VDF | 2014         | コロンバル60%, SB20%<br>グロマンサン20% | ¥1,900         | 3760201500026                  |    |
| 果皮漬浸8-18時間の後に圧搾。発酵はセバージュ別に行い、アルコール発酵の最終段階にアサンブラージュ。マロラクティック発酵は行わない。熟成はシュール・リーの状態で4ヶ月間。最初の瓶詰めは初春。クリアで輝きのあるイエロー。いきいきとした柑橘類や南国フルーツの香りを感じ、口に含むと非常にしっかりとインパクトのある味わい。香りと同じく柑橘類や南国フルーツのニュアンス。シーフード全般との相性が◎   |       |     |              |                              |                |                                |    |

## ドメヌ・ル・ブスカ *Domaine Le Bouscas* 【南西地方】



ドメヌ・ル・ブスカは、ガスコーニュ地方Gers県に位置するドメヌ(東西にトゥールーズとボルドー、南北にアジャンとポー)。2世紀以上前から存在している古いドメヌで、2001年に現当主クロディヌとフロアレ・ロメオが所有してからは全ての工程をビオディナミ農法で行っている。ブドウ畑は9ha。

2013年5月、ドメヌ・ブスカでは債務返済の為に白ワインを1ロット、ネゴシアンに売却する予定であったが、この話が立ち消えてしまう。早急に返済金を工面しなければいけない状況に陥り困り果てていた時、あるキャヴィストから、これから瓶詰するその白ワインの予約をFacebook上で募ってみてはどうか?とアドバイスを受ける。1カートン購入すればワイン1本が無料に。この呼びかけに個人客からワインショップまでたくさんの賛同者が集まり、クロディヌとフロアレは3ヶ月の間に、債務返済と瓶詰めの日処が立ち、ドメヌの存続の危機を免れた。そんなドメヌの存続を救ってくれたこのワイン、名前は賛同してくれた多くの人々に支えられたという意味を込めて「100 noms (ソン・ノン)」(=フランス語で「100の名前」の意)と名づけられた。ラベルには賛同してくれた人の名前や会社名がちりばめられている。


| 銘柄  |        |     | 色      | 味タイプ              | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|---|--------|-----|--------|-------------------|---------|---------------|---|
|   |        |     | 内容量    | カートン入り数           | 農法など    | 自社コード         |   |
| 国   | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種             | 参考上代    | JANコード        |   |
| VDFキュヴェ・ソン・ノン / ドメヌ・ル・ブスカ<br>VDF Cuvee 100 Noms / Domaine Le Bouscas  |        |     | 白      | 辛口                | 12.5%   | -             |  |
|   |        |     | 750ml  | 6本                | ビオロジック  | 30500510      |   |
| フランス  | ガスコーニュ | VDF | 2014   | コロナール60%、ユニブラン40% | ¥2,300  | 4571245085320 |   |
| 平均樹齢29年。粘土石灰質の土壌。圧搾後、グラスファイバーのキューヴに入れられ定期的なルモンタージュを行う。マロラクティック発酵2012年3月。キューヴにて1年間熟成。瓶詰め前のカラーージュ無し。フィルター掛けのみ行う。SO2無添加。タンク熟成された辛口のワインにしては非常に色が濃く黄金色に輝く。プラムやマルメロジャムを使ったタルトのように甘くリッチな香り、丸みがありこっくりとしたとろみすら感じる。 |        |     |        |                   |         |               |   |

## ラ・カーヴ・デュ・ヴィエイユ・アルマン *La Cave du Vieil Armand* 【アルザス】

アルザス南部、ヴェンハイム村は、小さな村であるが、特級ワインをメインにアルザAOCクラスのワインも盛んに造られている地区。ヴェンハイム村は東西に走る地方道D5.4号の沿って約1kmに住宅が連なり、そのほとんどが農業とブドウ栽培で生計を立てているまさにワインの村！北方のゲブヴィールやゾウルツ・オー・ラン地区も含めた周辺約100軒のワイン生産者が共同運営するのが、「Le VIEIL ARMAND共同組合(ワインセンター)」。この周辺では有名な醸造所 Cave であり、オールヴィエラ城館のブドウ畑・「Ollwiller」も含め加盟者のブドウ畑の総面積は140haとされる。

「Le VIEIL ARMAND」の名称は、村の西方一帯に広がるヴォージュ山地の「ヴェンハイムの尾根と森」、フランス軍の陣地と司令部が置かれた「第一次大戦」の激戦地、ドイツ語では「ハルトマンズヴィエラコフ Hartmannswillerkopf」と呼び、フランス語地名では「ヴィエイユ・アルマン Le Vieil Armand」と呼ばれるこの地名が組合の名称の由来となった。

ワインセンターには大規模な直売所と見学可能な自動化された近代的なビン詰め設備と貯蔵用タンク施設がある。そのほか地下には「ワイン博物館」が併設され、一昔前のブドウの収穫や運搬に使った桶や荷車、あるいはワイン醸造用の無数の用具、巨大な貯蔵樽そして、「第一次大戦」のフランス軍将兵の実際の装備や武器類、戦いの塹壕や司令部のモデル部屋なども展示されている。

| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ           | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|---|-------|-----|--------|----------------|---------|---------------|---|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数        | 農法など    | 自社コード         |   |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種          | 参考上代    | JANコード        |   |
| ゲヴェルトツラミネル・トラディション<br>/ ラ・カーヴ・デュ・ヴィエイユ・アルマン<br>Gewurztraminer / La Cave du Vieil Armand   |       |     | 白      | 中辛口            | 13.5%   | -             |  |
|   |       |     | 750ml  | 12本            | -       | 30600310      |   |
| フランス  | アルザス  | -   | 2015   | ゲヴェルトツラミネル100% | ¥3,100  | 3760176920140 |   |
| エキゾチックフルーツ、白い花、柑橘類の果実、スパイスなどゲヴェルトツらしい様々なアロマが複雑に入り混じるしっかりと主張のある香り。心地よい甘さとレモンピールのようなほろ苦さが絶妙のバランス。スパイスをふんだんに使った料理や、マンステールなどしっかりと強めの個性をもつチーズ、アルザス料理との相性が良い。 |       |     |        |                |         |               |   |

## マ・ド・マルタン Mas de Martin **【ラングドック】**



モンペリエの砂岩の後方にあるPic Saint-Loup近くに位置しているこのドメーヌは1990年から完全に復活した。オーナーChristian MOCCI氏はかつて歴史・地理学者であったが、このドメーヌを引き継ぎ、1992年からバイオダイナミ農法に情熱を注ぎ、6年の準備期間を経て、1999年にリリースした2種類のCoteaux du Languedocからスタートしたドメーヌ。(2013年ヴィンテージより行政の変更に伴いAOCがLanguedoc Grés de Montpellierに変更)

ヨーロッパの“ロバート・パーカー”と言われる名評論家バタンヌ&ドゥソワーズによるフランスワイン評価レポート『クラスマン』で、素晴らしい優美なワインを造る生産者として好評価を受け、特にキュヴェ・シナルカは魅力的なワインと褒めたたえられている。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ             | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|--------|-----|--------|------------------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数          | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種            | 参考上代    | JANコード        |    |
| VDF キュヴェ・ウルトレイア / マ・ド・マルタン<br>Vin de France Cuvee Ultra / Mas de Martin  |        |     | 赤      | フルボディー           |         | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本              | -       | 30700160      |    |
| フランス   | ラングドック | VDF | 2015   | シラー80%、グルナッシュ20% | ¥4,400  | ナシ            |    |
| 緩やかな丘陵地・粘土石灰質土壌。完全な手摘収穫(品種別選果→摘房後再選果)。破碎→大桶に入れ3週間果皮浸漬。100%オーク新樽で1年間熟成。化学肥料、除草剤などは一切使用しない。樽やロースト香ではなく、ベリーが生きた香りが感じられることに驚！良質のコート・ロティを思わせるパワフルさの中に滑らかで繊細な口当たりと純粋な果実味が感じられる。                |        |     |        |                  |         |               |    |
| ラングドック・グレド・モンペリエ・シナルカ<br>/ マ・ド・マルタン<br>Languedoc Cinarca / Mas de Martin   |        |     | 赤      | フルボディー           | 14.5%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本              | リュットレゾネ | 30700040      |    |
| フランス   | ラングドック | AOP | 2013   | グルナッシュ80%、シラー20% | ¥3,600  | 4571245084736 |    |
| 収量20 hl/ha、完全な手摘収穫(品種別選果→摘房後再選果)。果皮浸漬4週間。50%はオークの新樽、50%は木製の樽使用。環境に敬意を払い、栽培はリュットレゾネ農法を採用。殺虫剤、化学肥料、除草剤などは一切使用しない。フレッシュフルーツのアロマが入り混じる複雑な香り。味わいは、閉じたタンニン、沢山のフルーツとスパイス。エレガントで力強く、魅力的なフィネスは長い。 |        |     |        |                  |         |               |    |

## ドメーヌ・ブスケット Domaine Bousquette **【ラングドック】**



1996年、スイス人のエリック&イサベル・ペレ夫妻がシャトー・ブスケットに惚れ込みシャトーを購入。1972年から自然環境に配慮した畑作業を継承し育てられて来た25ヘクタールの畑。ブスケットのブドウはとても生き生きとし、健全。夫妻がシャトーを引き継いでからも更なる愛情を注ぎ、丁寧なビオロジック農法によりその品質向上と更なる改善を継続維持している。夫妻が掲げているシャトーの哲学は至ってシンプル。「人々の健康や平和には人工的な刺激は必要がない。平和や大きな楽しみの両方を与えてくれるブドウやワインを作るのに必要なもの、それは光、太陽の暖かさおよび風の刺激である」


| 銘柄   |        |     | 色            | 味タイプ                    | アルコール度数 | 発泡性                            | 画像 |
|--|--------|-----|--------------|-------------------------|---------|--------------------------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量          | カートン入り数                 | 農法など    | 自社コード                          |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ       | ブドウ品種                   | 参考上代    | JANコード                         |    |
| IGPペイ・ドック・ノール・オ・シュッド/ドメーヌ・ブスケット<br>IGP Pays D'oc Nord au Sud/Domaine Bousquette  |        |     | 白            | 辛口                      | 13.0%   | -                              |    |
|  |        |     | 750ml        | 6本                      | ビオロジック  | 30702040<br>30702050           |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2015<br>2016 | ヴェルメンティー75%<br>ヴィオニエ50% | ¥2,200  | 4571245084927<br>4571245085559 |    |
| 粘土石灰質、砂岩の土壌。栽培はビオロジック農法で、農薬や殺虫剤、化学的な物質は一切使用しない。醸造は伝統的スタイル。年間生産量は2,000本。きれいな輝きのあるレモンイエロー。パイナップルやアプリコットのようなフレッシュでフルーティーな香りに加え、このワインの1風変わった特徴は「紅茶のような香り」がすること。口に含むと非常に爽やかにバランスが良く、まるでガーデンテラスでフルーツフレーヴァードアイスティーを楽しんでいるかのような風景が目に広がる。 |        |     |              |                         |         |                                |    |





ドメヌ・デ・バルメットはフランス南西部の都市ペルピニャンに程近いCases-de-Pène村の4haの畑から2003年にスタートしたドメヌ(現在は8haまで拡大)。当主リュシアン・サラニは、豪快で愉快で心優しい田舎のおじさんと言った面持ち。かつてはブルゴーニュのクロード・マレシャル等で働いていた経歴を持ち、ビオロジック農法で丁寧なワイン作りを行う情熱家。このおじさんが？と思わせるような優しい味わいで、すっと喉に流れていくような綺麗なワインを造りだす。南のワインを思わす強さはなく、極まれに出会う南のソワフワイン！

ブルゴーニュでブドウ栽培に携わった影響でリュシアンは熱心なモノセパージュ(単一品種)支持者。「複数の異なるブドウをアサンブラージュしてテロワールの個性を表現することは非常に難しいことだ(コープランタシオンを除く)が、ビオロジック農法で育てられたブドウでならば唯一その表現を可能にしてくれる」という考えがあり、アサンブラージュのワイン作りにも挑んでいる。また、畑においてもカーヴにおいても化学的な物は一切使用していない。(全てのワインにおいて人工酵母や酵素、酸化防止剤などは一切添加していない)

| 銘柄   |       |     | 色            | 味タイプ                       | アルコール度数 | 発泡性                            | 画像  |
|--|-------|-----|--------------|----------------------------|---------|--------------------------------|---|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数                    | 農法など    | 自社コード                          |   |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ       | ブドウ品種                      | 参考上代    | JANコード                         |   |
| IGPコート・カタランヌ アガヴ / バルメット<br>IGP Cote Catalanes Agaves/Domaine des Balmettes  |       |     | 白            | 辛口                         | 13.5%   | ナシ                             |    |
|  |       |     | 750ml        | 12本                        | ビオロジック  | 30704100                       |   |
| フランス   | ルーション | IGP | 2015         | マカブー100%                   | ¥3,300  | 4571245084576                  |   |
| 1993年植樹のマカブー。泥灰土、黒色片岩質土壌、南東向き、畑の面積は1.4ha。SO2無添加。収量は18hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、バリック古樽で6~8ヶ月シュールリー熟成。軽くフィルター掛けをおこなっている。黄金色、塩や牡蠣の殻のようなミネラリーなニュアンス、リッチな口当たりながらフレッシュ感。   |       |     |              |                            |         |                                |   |
| IGPコート・ド・カタランヌ・フルール・ダガヴ<br>/ ドメヌ・デ・バルメット<br>IGP Cote Catalanes Fleur D'agaves<br>/ Domaine des Balmettes   |       |     | 白            | 辛口                         | 13.5%   | ナシ                             |   |
|  |       |     | 750ml        | 12本                        | ビオロジック  | 30704200                       |   |
| フランス   | ルーション | IGP | 2015         | グルナッシュブラン100%              | ¥3,600  | 4571245084620                  |   |
| 1938年植樹のグルナッシュブラン。黒色片岩質土壌。収量14hl/ha、南向き、畑の面積は55a。20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、2280のバリック古樽で6~8ヶ月シュールリー熟成。SO2無添加。アカシアの花、柑橘類を思わせるアロマ、フレッシュでありながらしっかりと力強さを感じる味わい。   |       |     |              |                            |         |                                |   |
| コート・ド・ルーション・ヴィラージュ・エルブ・ルージュ<br>/ ドメヌ・デ・バルメット<br>Cote de Roussillon Village L'Herbe Rouge<br>/ Domaine des Balmettes  |       |     | 赤            | ミディアムボディ                   | 13.5%   | ナシ                             |  |
|  |       |     | 750ml        | 12本                        | ビオロジック  | 30704300<br>30704310           |   |
| フランス   | ルーション | AOP | 2015<br>2016 | グルナッシュ80%<br>シラー10,カリニャン10 | ¥2,800  | 4571245084583<br>4571245085580 |   |
| (2010年植樹のグルナッシュ、1989年植樹のシラー。泥灰土、黒色片岩質土壌、南南東、標高40m~70mの丘地の畑。収量22hl/ha、SO2無添加。15hlの本桶で熟成。  |       |     |              |                            |         |                                |   |
| コート・ド・ルーション・ヴィラージュ・ピフ・パフ<br>/ ドメヌ・デ・バルメット<br>Cote de Roussillon Village Pif-Paf<br>/ Domaine des Balmettes   |       |     | 赤            | ミディアムボディ                   |         | ナシ                             |  |
|  |       |     | 750ml        | 12本                        | ビオロジック  |                                |   |
| フランス   | ルーション | AOP |              | グルナッシュ70%<br>シラー30%        |         |                                |   |
| グルナッシュ70%(2010年植樹のグルナッシュ、1989年植樹のシラー。黒色泥灰土壌、東南東の畑。収量20hl/ha、標高80m、手摘収穫、SO2無添加。30hlのコンクリートタンクで7ヶ月間熟成。   |       |     |              |                            |         |                                |   |
| コート・ド・ルーション・ヴィラージュ・フィグイェール<br>/ ドメヌ・デ・バルメット<br>Cote de Roussillon Village Figuiers<br>/ Domaine des Balmettes  |       |     | 赤            | ミディアムボディ                   | 14.0%   | ナシ                             |  |
|  |       |     | 750ml        | 12本                        | ビオロジック  | 30704510                       |   |
| フランス   | ルーション | AOP | 2015         | シラー主体                      | ¥3,600  | 4571245085344                  |   |
| 1992年植樹のシラー主体。黒色泥灰土壌。東南東向きの畑。収量13hl/ha、20Kg小かごで手摘収穫、SO2無添加。除梗なしのグラブアンティエールでマセラシオン。2280のバリックで10ヶ月熟成。深い色合い、力強く凝縮感があり香りも完熟したバリーの香りを強く感じる。タンニンも非常に力強いながらもバランスがよく長期熟成に耐えるしっかりボディ。   |       |     |              |                            |         |                                |   |
| ジェジュ・ド・リュリュ / ドメヌ・デ・バルメット<br>GG de Lulu / Domaine des Balmettes  |       |     | 白            | 辛口                         |         | ナシ                             |  |
|  |       |     | 750ml        | 12本                        | ビオロジック  |                                |   |
| フランス   | ルーション | VDF |              | グルナッシュグリ100%               |         |                                |   |
| ※オレンジワイン (ロゼに近い色あい)<br>1938年植樹のグルナッシュグリ。泥灰土、黒色片岩質土壌。南向き、畑の面積は80a。SO2無添加。収量12hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。グラブアンティエールでマセラシオン(オレンジワイン)。2280のバリック古樽で6ヶ月熟成。白い花やバラの花びらを思わせるアロマ、赤ワインに近い力強さとエレガントなタンニン。余韻にはワゼットのようナッティーなニュアンスを残す。                         |       |     |              |                            |         |                                |   |
| ジュ・ド・レザン アン・カタミニ / ドメヌ・デ・バルメット<br>Jus De Raisin En Catimini /Domaine des Balmettes   |       |     | 白            | -                          | -       | -                              |  |
|  |       |     | 1000ml       | 6本                         | ビオロジック  | 31500060                       |   |
| フランス   | ルーション | VDF | -            | マカブー70%、<br>ミュスカブチグラン30    | ¥2,200  | -                              |   |
| 20kgカゴにて収穫後、8度の低温でブドウを置き、直接圧搾。フィルター掛け(粗目)の後に殺菌、瓶詰め。添加物・保存料無添加の100%ピュアナチュラルブドウジュース。アップルパイやスイートポテトのようなスパイスを使ったスイーツを思わせる甘い香り。口当たりはさらりとしていて心地よいほんのりとした甘み。<br>※フィルター掛けはごく粗目の物で軽く行っているだけ。※瓶底にブドウ果肉や果皮が残っている場合がございますが品質上問題はありません。沈めてお召し上がりください。 |       |     |              |                            |         |                                |   |

# ジュリー・ブロッラン Julie Brosselin 【ラングドック】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



チャーミングでバイタリティー 溢れる若き女性生産者ジュリー

ジュリー・ブロッランは、2014年まではオーレリアン・プティのLE PETIT DOMAINEでワイン造りをしていましたが2015年より独立し自身のドメーヌを設立。現在、赤4種類と白(オレンジ)1種類を造っている。(余談だがオーレリアン・プティとジュリーは元夫婦。現在もワイン生産者として互いに助け合う良好な関係)ワインは南仏らしい重めのニュアンスでありながらも、本来は白ワインだけを作りたいぐらい！だと語る程白ワインが好きな彼女らしく赤にも酸味のボリュームを感じ全体的に心地よく飲める印象。全てのキュヴェはSO2無添加で、ノンカラージュ、ノンフィルター。1つ1つのキュヴェにそれぞれ特徴を持たせ、品種の違いだけでなく、上級キュヴェではピジャージュを足で2回行うなどのこだわりも。キュヴェによっては味わいに強さがある為、野生らしくて面白い！ 個性的なラベルは、ジュリーの妹のデザインなのだそう。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ                   | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|--------|-----|--------|------------------------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数                | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                  | 参考上代    | JANコード        |    |
| オン・ヴェラ・ラ・メール / ジュリー・ブロッラン<br>On verra la mer / Julie Brosselin   |        |     | 赤      | フルボディ                  | 12.0%   | ナシ            |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本                    | ビオロジック  | 30704710      |    |
| フランス   | ラングドック | VDF | 2015   | サンソー100%               | ¥3,600  | 4571245084606 |    |
| サンソーの樹齢35年。粘土石灰質土壌。除梗して5日間醸し。足でピジャージュ。木製垂直プレスで圧搾。タンクで6か月間熟成。カラージュ無し、フィルター無し。SO2一切無添加。  |        |     |        |                        |         |               |    |
| リュ・ド・ラ・ペスト / ジュリー・ブロッラン<br>Rue de la peste / Julie Brosselin   |        |     | 赤      | フルボディ                  | 12.5%   | ナシ            |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本                    | ビオロジック  | 30704720      |    |
| フランス   | ラングドック | VDF | 2015   | カリニャン50%<br>シラー50%     | ¥4,000  | 4571245084613 |    |
| 粘土石灰質土壌。シラーを最初に収穫。除梗しないグラブアンチェールで10日間醸し。プレスして5か月間タンク熟成。カリニャンはシラーの後に収穫。除梗無しのグラブアンチェールで15日間醸し。プレスして5か月間タンク熟成。アッサンブラージュしてボトリング。自生酵母。カラージュ無し、フィルター無し。SO2一切無添加。   |        |     |        |                        |         |               |    |
| クー・ド・コメット / ジュリー・ブロッラン<br>Queue de Comete / Julie Brosselin  |        |     | 赤      | フルボディ                  | 13.0%   | ナシ            |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本                    | ビオロジック  | 30704730      |    |
| フランス   | ラングドック | VDF | 2014   | ムールヴェードル50%<br>サンソー50% | ¥4,000  | 4571245084590 |    |
| ムールヴェードルの樹齢約35年、粘土石灰質土壌。サンソーの樹齢約35年、石灰の石の土壌。サンソーを最初に収穫。除梗し、3日間の醸し。足でピジャージュ。アルコール発酵中に木製垂直プレスで圧搾。ムールヴェードルは遅れて収穫、除梗後2週間の醸し。足でピジャージュ。アルコール発酵が終えて木製垂直プレスで圧搾。それぞれ別々でタンクで8か月間熟成。アッサンブラージュ後1か月後にボトリング。自生酵母。カラージュ無し、フィルター無し。SO2一切無添加。 |        |     |        |                        |         |               |    |

# レ・フレール・スーリエ Les Freres Soulier 【ラングドック】

=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



スーリエ兄弟(シャルルとギヨーム)が2014年にワイン作りをスタートした若きドメーヌ<フレール・スーリエ>。GARD県のSaint Hilaire d'Ozilhacに8haの畑を所有しバイオダイナミをはじめとする自然農法でワインを作っています。初ヴィンテージは2015年。ワイン作りに対して非常に熱い情熱と夢を持っていることがビシビシと伝わってくる印象の若者。会った瞬間から日本人として初めてこの生産者を訪問できたと喜びを感じずにはいられなかった。畑は基本的に草が“ぼうぼう”。その理由は、ブドウ樹に生命力を与えることや、空気や窒素を保つこと、虫(特にミミズ)の存在を維持することなどが挙げられる。畑の仕事に関しては、この道で有名なピエール・マッソン氏に師事し最適な方法を模索中。テンブラニーニョなどのイタリア系の品種やピカルダンなど珍しいブドウも徐々に増やしているそうだ。ヤギを飼いチーズ作りも行っている。現在彼らのワインは生産量が少ないこともあるが、その品質と味わいに既にファンが多くほとんどが完売状態。瓶詰するとすぐにまた予約完売！と引く手あまた。基本的にはSO2無添加、必要な場合でも多くて20mg/l。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ               | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|--------|-----|--------|--------------------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数            | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種              | 参考上代    | JANコード        |    |
| フレール・スーリエ/デュ・ガール・ヴァ・ニュ・ピエ<br>Les Freres Soulier / Gard "VA-NU-PIEDS"   |        |     | 赤      | ミディアムボディ           | 13.5%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 6本                 | バイオダイナミ | 30401500      |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2016   | シラー50%、グルナッシュ50%   | ¥2,800  | 4571245085313 |    |
| シラーは、マセラシオン・カルボニック。グルナッシュは、マセラシオン10日間(通常のマセラシオン)。タンク熟成6ヶ月、フィルター掛け、カラージュ無し、SO2添加あり(15mg/l)。ヴァンド・ソワフ。優しく流れるようだがしっかりとインパクトを残す味わい。   |        |     |        |                    |         |               |    |
| フレール・スーリエ/デュ・ガール・ラ・クラストル<br>Les Freres Soulier / Gard "LA CLASTRE"   |        |     | 赤      | ミディアムボディ           | 14.3%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 6本                 | バイオダイナミ | 30401510      |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2016   | シラー80%、テンブラニーニョ20% | ¥3,800  | 4571245085610 |    |
| 生産本数:2546本。樹齢25年。東西に広がる畑。粘土石灰質土壌(砂、粘土、粘土 各1/3)。半量のみ除梗し、13日間かけて長いマセラシオンを行う。マロラクティック発酵後に15gのSO2添加あり。フィルター掛け、カラージュなし。樽にて9か月間熟成後、瓶内で3か月熟成。しっかりと深みのあるアロマ、かつフレッシュ感をもつ。口に含むとカシスや漬したイチゴごなど熟した黒系ペリーの果実味がふんだんに感じられる。タイムなどの南フランスのスパイスや黒オリーブのニュアンスも持ちあわせている。 |        |     |        |                    |         |               |    |



ドメヌ・バンジュリエールは、フランス南部のラングドック・ルーション地方、ナルボンヌの北東に位置するコルネイアン村(CORNEIHAN)に位置し、45haの畑を所有。先代まではワインをタンク売りしていたが、現当主が2011年からビオロジック農法に着手し、2014年にエコセルの認証を得て、現在赤2種、白1種の計3キュヴェをドメヌ名でリリースしている(残りのワインは現在も現役である先代が引き続きタンク売りを行っている)。

このドメヌの近隣のブドウ畑は幸いにも皆自然農法を取り入れている生産者ばかりで、外部からの農薬の飛来などの悪影響の心配がない環境。自家消費の野菜や卵も全て自然農法で育てている夫妻は、醸造で出たブドウの搾り粕も馬糞や牛糞と混ぜて肥料に使用している。「フルーティーで飲みやすいワインを作りたい」というのが信念。その為、除梗は必ず行い、樽は使わない方針。発酵はステンor ファイバータンクで熟成はコンクリート槽を使用している。



| 銘柄   |       |     | 色              | 味タイプ                      | アルコール度数      | 発泡性                            | 画像  |
|--|-------|-----|----------------|---------------------------|--------------|--------------------------------|---|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量            | カートン入り数                   | 農法など         | 自社コード                          |   |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ         | ブドウ品種                     | 参考上代         | JANコード                         |   |
| ラ・プレリー / ドメヌ・バンジュリエール<br>La Prairie / Domaine de la Banjouliere  |       |     | 赤              | ライトボディ                    | 11.0%        | ナシ                             |    |
|  |       |     | 750ml          | 6本                        | ビオロジック       | 30703810                       |   |
| フランス   | ルーション | VDF | 2016           | アラモン100%                  | ¥2,400       | 4571245085191                  |   |
| 石灰質土壌、ミネラル分が豊富な土壌。この区画の畑はPUISSION村に所在。皮が薄く実が大きい食用ブドウのような外観のブドウ。アラモンは赤にも関わらずドメヌでの試飲は白よりも先に出される。それくらい軽やかなスタイル。フランボワーズなど酸味がいきいきと感じられるベリー系の果実味が心地よく、ひっきりが無くスルスルと飲めてこれぞ「薄ウマワイン！」という味わい。トラディショナルなマセラシオンを短時間行い、除梗を行う。熟成はコンクリートタンク。SO2無添加。 |       |     |                |                           |              |                                |   |
| ラ・ポワント / ドメヌ・バンジュリエール<br>La Pointe / Domaine de la Banjouliere   |       |     | 赤              | ライトボディ                    | 13%<br>12.5% | ナシ                             |    |
|  |       |     | 750ml          | 6本                        | ビオロジック       | 30703900<br>30703910           |   |
| フランス   | ルーション | VDF | (2013)<br>2016 | カリニャン100%                 | ¥2,900       | 4571245084675<br>4571245085207 |   |
| カリニャン100%。砂利質、粘土質、珪土質が入り混じる土壌。ゴブレ式。収穫は手摘み。このカリニャンはドメヌの所有する畑の中で一番標高の高い140mの畑のブドウ。トラディショナルなマセラシオンを短時間行い、除梗を行う。熟成はステンレスタンク。SO2無添加。軽快なスタイルのカリニャン。非常にフルーティーなアロマ、口に含むと滑らかな舌触り。   |       |     |                |                           |              |                                |   |
| ル・ブラン / ドメヌ・バンジュリエール<br>Le Blanc / Domaine de la Banjouliere   |       |     | 白              | 辛口                        |              | ナシ                             |  |
|  |       |     | 750ml          | 6本                        | ビオロジック       |                                |   |
| フランス   | ルーション | VDF |                | グルナッシュブラン50%<br>ベルメンティ50% |              |                                |   |
| 砂利質、粘土質、珪土質が入り混じる土壌。2種のブドウは収穫時に混ぜてプレスします。発酵はファイバータンク、熟成はステンレスタンクを使用。非常にいきいきとしており微量にガスを感じる。ミラベルのような美しい黄色のローブ。少しにがり気味で硫黄などミネラルなニュアンスすら少し感じるナチュラルらしい香り。彼の目指す「フルーティーでのみやすいスタイル」というのが良く表現されているスタイル。(白のみ収穫時に2~3mgのごく少量のSO2使用)            |       |     |                |                           |              |                                |   |

次回入荷待ち

ドウ・メナ De Mena 【ルーション】  小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ペルピニャンに程近いPAZIOLSという村に位置するドメヌ。現当主セバスチャン(36才)は3代目。親の代から引き継いだ約30haの畑のうち2ha分をセバスチャンが2013年からメナとしてリリース(その他は農協に販売)。所有している畑30haは2012年から全てビオロジックで栽培している。近々バイオダイナミの導入検討中。畑は赤い土、小石がごろごろしているのが特徴。南仏特有の熟れた力強く濃いワインではなく、フレッシュ感のあるフルーティーなワインを目指しており、ブドウは熟したのを確認するとすぐに収穫。フレッシュ感を出すためあえて南向きの日当たりの良さを避け北向きの畑のブドウを使用するなど(=クランデスティニス)、独自のスタイルを貫く若き生産者。

| 銘柄   |       |     | 色            | 味タイプ     | アルコール度数          | 発泡性                            | 画像  |
|--|-------|-----|--------------|----------|------------------|--------------------------------|---|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数  | 農法など             | 自社コード                          |   |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ       | ブドウ品種    | 参考上代             | JANコード                         |   |
| Wabi Sabi / De Mena<br>ワビサビ / ドウ・メナ  |       |     | 赤            | ミディアムボディ | 13.5%            | -                              |  |
|  |       |     | 750ml        | 6本       | ビオロジック           | 30703720                       |   |
| フランス   | ルーション | VDF | 2016         | サンソー100% | ¥3,800           | 4571245085122                  |   |
| 樹齢40~60年のヴィエイヴイーヌ。粘土石灰質土壌。2012年からビオロジック農法。収穫は手摘み。醸造は除梗なしのグラブアンティエールで足踏みによる軽い破砕を行い、キューヴ内でマセラシオンを5日間。垂直圧搾機で緩やかな圧搾を行い、土着酵母による自然発酵。木樽で6ヶ月熟成。このエリアでサンソーのワインは比較的珍しい。標高が低いと薄っぺらい味わいになってしまいがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実豊か、タンニン分も程よい。「ワビサビ」の名前の由来はラベルデザインを任せているセバスチャンの友人のデザイナーが、彼の畑での仕事ぶりが日本語のワビサビの世界観(自然のなせるままに、時がなすままに)に通ずると感じこのデザインになったのだとか。 |       |     |              |          |                  |                                |   |
| Clandestine Blanc / De Mena<br>クランデスティニス・ブラン / ドウ・メナ   |       |     | 白            | 辛口       | 13.5%<br>13.0%   | -                              |  |
|  |       |     | 750ml        | 6本       | ビオロジック           | 30703700<br>30703730           |   |
| フランス   | ルーション | VDF | 2015<br>2016 | マカベオ100% | ¥3,800<br>¥4,000 | 4571245084699<br>4571245085139 |   |
| マカベオ100% (ヴィエイヴイーヌ)。粘土石灰質土壌。ゴブレ式。2012年からビオロジック農法。収穫は手摘み。垂直圧搾機により緩やかな圧搾を行い、300リットルの木樽にて土着酵母による自然発酵、木樽で7ヶ月熟成。2015年は非常に暑くブドウが熟するのが早かった為、濃厚さよりもフレッシュな酸味のあるスタイルを目指すメナとしてはブドウが過熟してしまわぬよう収穫は時間との戦いだったヴィンテージ。結果は、理想のスタイルに近い酸味を表現できた味わいとなった。ウイヤーージュに使うマカベオがたまたま不足していたため、ウイヤーージュにはミュスカを使用しているそう。(セバージュ比率としてはマカベオ100%)                                      |       |     |              |          |                  |                                |   |

# マタン・カルム Matin Calme 【ルーション】



＝小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



広大に広がる南仏のルーションの小さな街中に醸造所兼住居を構える。ワイン造りは2006年にスタートとまだまだ発展途上の生産者ではありますが、造られるワインは若手の生産者にみられる自由で無骨とも言えるが、一貫して個性を主張するスタイル。  
畑はルーションのベレスタと呼ばれる場所で、海拔は300～500メートルの場所にあり、車で行くには舗装もされていない場所を永遠と登って行くことになる。行き着いた場所は山の頂上近くで、ある畑は横に長く広がり、またある畑は傾斜の急な斜面に広がっている。単独に存在する畑であり、他からの影響も最小限にすむ為、ビオ栽培も行いやすい環境。

農作業に至っても機械では場所の状況からしても不可能で、全て鶴嘴で雑草を除去し耕している。勿論彼らは機械耕作が可能な場所であっても全て手作業によって行いが・・・。収穫も全て手作業で行い、収穫するケースも10KG入りのものと決めており、収穫の際に上の重みによって下の葡萄が潰れないよう配慮している。圧搾には空気を利用してやさしく行い、ルモンタージュなどは行わず、重力に逆らわない造り。結局彼らの造り方は、葡萄のオリジナルのキャラクターを大事にすることを目的とし、人間の介入を可能な限り排除し見守るスタイルといえる。フィルター処理、コラーージュは一切行われず、SO2無添加でのワイン造りを行っている。

(※赤ワインについては2008VTよりSO2無添加、白ワインは2012頃よりSO2無添加に。)

| 銘柄  |       |     | 色            | 味タイプ                      | アルコール度数          | 発泡性                  | 画像 |
|---|-------|-----|--------------|---------------------------|------------------|----------------------|----|
| 国   | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数                   | 農法など             | 自社コード                |    |
|   |       |     | ヴィンテージ       | ブドウ品種                     | 参考上代             | JANコード               |    |
| マノ・ア・マノ / マタン・カルム<br>Mano A Mamo / Matin Calme  |       |     | 赤            | ミディアムボディ                  | 12.5%            | -                    |    |
|   |       |     | 750ml        | 12本                       | ビオロジック           | 30702680             |    |
| フランス  | ルーション | VDF | 2015         | グルナッシュノワール60%<br>カリニャン40% | ¥3,600           | 4571245085740        |    |
| 400mの高台に位置している畑から年間2000本の生産。花崗岩質土壌。手摘収穫。グラップ・アンティエールでセミ・マセラシオンカルボニックを21日間。ステンレス製タンクで10カ月間熟成。グルナッシュの樹齢は30年前後で、カリニャンは80年を超えるものも。収量は20hl/ha。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。   |       |     |              |                           |                  |                      |    |
| ボニカ・マリエタ / マタン・カルム<br>Bonica Marieta / Matin Calme  |       |     | 赤            | ミディアムボディ                  | 13.0%<br>11.5%   | -                    |    |
|   |       |     | 750ml        | 12本                       | ビオロジック           | 30702710<br>30702720 |    |
| フランス  | ルーション | VDF | 2013<br>2014 | カリニャン80%<br>グルナッシュ20%     | ¥3,500<br>¥4,000 | 4571245084361<br>ナシ  |    |
| 収穫量12 hl/ha。花崗岩質土壌。500メートルの標高の畑。手摘収穫。グラップ・アンティエールでマセラシオン・カルボニックを21日間行い、フレッシュな味わいを抽出。ステンレス製タンクで10カ月間熟成。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。瓶内熟成12カ月間。カリニャンの樹齢は100年以上。グルナッシュノワール樹齢35年。「ボニカ・マリエタ」カタルーニャ語で「きれいなテントウムシ」の意。 |       |     |              |                           |                  |                      |    |
| サンタン / マタン・カルム<br>Sans Temps / Matin Calme  |       |     | 赤            | ミディアムボディ                  | 13.0%<br>12.0%   | -                    |    |
|   |       |     | 750ml        | 12本                       | ビオロジック           | 30702760<br>30702770 |    |
| フランス  | ルーション | VDF | 2013<br>2014 | カリニャン100%                 | ¥4,200<br>¥4,400 | 4571245085573<br>ナシ  |    |
| 樹齢100年を超える葡萄から造られています。マセラシオン・カルボニックを行いストレートな味わい。柔らかく丸みを感じます。勿論収穫は全て手摘みで行われ、積み込むケースは10kgまでの物で実の破損を防いでいる。フィルター、コラーージュは一切行わない。   |       |     |              |                           |                  |                      |    |
| オズ / マタン・カルム<br>Ose / Matin Calme   |       |     | 白            | 中辛口                       | 12.0%            | -                    |    |
|   |       |     | 750ml        | 12本                       | ビオロジック           | 30702630             |    |
| フランス  | ルーション | VDF | 2015         | 下記参照                      | ¥4,400           | ナシ                   |    |
| グルナッシュ・ブラン80%、ミュスカ・プチ・グリ10%、グルナッシュ・グリ+カリニャン・ブラン、グリ10%。収量は18hl/ha。発酵はステンレスタンク。樹齢は50年。年間生産本数は2000本。   |       |     |              |                           |                  |                      |    |

次回入荷待ち

ジャン・ルイ・ドウノフ Jean-Louis Denois **【ラングドック】**



ジャン・ルイ・ドウノフは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区で5代続く家族経営のシャンパーニュ・ド・メヌに生まれた。卒に収まりそのまま6代目になることを嫌った彼は、ボヌで醸造学を専攻、経済とマーケティングも学んだ後、ワインの新世界に飛び出す。カリフォルニア、オレゴン、オーストラリア、ニュージーランドを経由して南アフリカへ。南アフリカでは、国内初のブラン・ド・ノワールとケーブ・クラシックの立ち上げに関わる。フランスに帰国後、南仏に身を置きDomaine de l'Aigleを設立。そのわずか10年後、「Jam Turbull: Les grands vins de France」にて、彼のワインはフランス産白ワインのトップ80に選ばれた。2001年、ブルゴーニュのアントナン・ロデに畑の一部とドメヌの名義を譲り、より身軽になった彼は、ルーションでもスティールワインを造り始める。

新世界で得た刺激とフランスのテロワールを融合させコストパフォーマンスの高いワイン造りを日々心がける。海からは遠く、ピレネー山脈の麓に位置するラングドックで最も南西に位置する産地リムー。中心部Roquetailladeに畑はある。標高400mに位置する畑には、西風が吹き抜け、ラングドック南部で最も高い葡萄栽培地の一つとされている。冷涼な気候でピノノワールとシャルドネが成熟するのは、他の産地と比べて5週間も後と、晩熟の産地である。そして、リムー土着のモーザック種ではなく、シャンパーニュに挑戦状を送りつけるかのように、ピノやシャルドネにこだわり続けている。

| 銘柄  |        |     | 色            | 味タイプ                  | アルコール度数 | 発泡性                            | 画像 |
|---|--------|-----|--------------|-----------------------|---------|--------------------------------|----|
| 国   | 地区・地方  | 格付け | 内容量          | カートン入り数               | 農法など    | 自社コード                          |    |
|   |        |     | ヴィンテージ       | ブドウ品種                 | 参考上代    | JANコード                         |    |
| フランス  | ラングドック | AOC | 白泡           | 辛口                    | 12.0%   | 泡                              |    |
|   |        |     | 750ml        | 6本                    | ビオロジック  | 30702210                       |    |
|   |        |     | N.V.         | シャルドネ80%、シュナンブラン20%   | ¥3,500  | 4571245083197                  |    |
| <p>手摘み収穫。醸造は、除梗せずに房ごと圧搾。このキュヴェには、200kgのブドウを圧搾してとれる100リットルのフリーラン果汁のみを使用。SO2無添加のナチュラルな醸造。酸化防止対策として炭酸ガスを使用。マロラクティック発酵。熟成はシュールリーによる瓶内二次発酵(メソッドトラディショナル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサージュ;3g/リットル。味わい繊細できめ細かな泡。洋梨や白い花など華やかでしっかりと主張するアロマ。トースト香も共存。フレッシュさとエレガンスのバランスが良い。</p>  |        |     |              |                       |         |                                |    |
| フランス  | ラングドック | AOC | 白泡           | 辛口                    | 12.0%   | 泡                              |    |
|   |        |     | 750ml        | 6本                    | ビオロジック  | 30702280                       |    |
|   |        |     | N.V.         | シャルドネ50%<br>ピノノワール50% | ¥3,500  | 3370160009210                  |    |
| <p>除梗せずに房ごと圧搾。このキュヴェには、100kgのブドウを圧搾してとれる50リットルのフリーラン果汁(一番搾汁)のみを使用。タンク発酵後に古樽にて保管しておいたリザーヴワインとアワンブラージュする。熟成はシュールリーによる瓶内二次発酵を最長3年間(メソッドトラディショナル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行います。ドサージュ最大5g/l。繊細な泡、バラのようなフローラルな香りとりんごや洋梨、マルメロやドライアプリコットのような果実の香り。口に含むと柑橘系の果実味と酸味、エキゾチックフルーツのようなふくよかな丸みのバランスが絶妙。ほんのりスパイシーなニュアンスやミネラルを感じる余韻を残す。樽熟させたワインがもつボワゼのニュアンスが前面に主張することはないがワインに複雑味をもたらす影の立役者となっている。</p>   |        |     |              |                       |         |                                |    |
| フランス  | ラングドック | VDF | 白泡           | 辛口                    | 12.0%   | 泡                              |    |
|   |        |     | 750ml        | 6本                    | ビオロジック  | 30702220                       |    |
|   |        |     | N.V.         | シラー100%               | ¥3,000  | 3370160009258                  |    |
| <p>手摘み収穫にて選果し、最良の果実のみを厳選。醸造は除梗せずに房ごと圧搾。フリーラン果汁のみを使用。熟成はシュールリーによる瓶内二次発酵(メソッドトラディショナル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサージュ;3g/リットル。味わいは爽やかで心地よい泡立ち。赤系果実のフルーティーな味わい。アペリティフとして、前菜と共に。</p>   |        |     |              |                       |         |                                |    |
| フランス  | ラングドック | AOC | 白            | 辛口                    | 13.5%   | -                              |    |
|   |        |     | 750ml        | 6本                    | ビオロジック  | 30702260                       |    |
|   |        |     | 2015         | シャルドネ100%             | ¥4,000  | 4571245085177                  |    |
| <p>樹齢30年のシャルドネ。自然農法。2mの高さで枝を固定している。草は自然のままに畝中央に生やしブドウ樹の足元を耕作。グイヨ方式。春に摘芽、グリーンハーベスト。手摘み収穫。肥料使用しない。重力を利用した圧搾。破砕せず房ごとをゆっくりと圧搾。最初の方の果汁のみを厳選して使用。熟成は繊細なシュールリーにて1~3年使用のバリック樽で10ヶ月行い(滓引きなし)、より粘性を与える目的でバトナージュを定期的に行う。非常にリッチでグリエしたくろみのようなニュアンス、そこに柑橘類のキレイな酸味が加わりとてもよいバランスとなっている。余韻が非常に長くしっかりとした味付けのお料理との相性がよい。<br/> <b>&lt;&lt; Signature Bio 2014 金メダル ! &gt;&gt;</b></p>   |        |     |              |                       |         |                                |    |
| フランス  | ラングドック | IGP | 赤            | ミディアムボディ              | 14.0%   | -                              |    |
|   |        |     | 750ml        | 6本                    | ビオロジック  | 30702250<br>30702270           |    |
|   |        |     | 2014<br>2015 | ピノノワール100%            | ¥3,200  | 4571245085030<br>4571245085184 |    |
| <p>Hauts de Magrie と Haute Valle de l'Aude のRoquetailladeのピノノワールの第二選果を使用。8月末に収穫される第一選果はクレマンに使用され、このキュヴェ用の第二選果はその2~3週間後に収穫されます。より熟した美しい房のみを手摘みによって厳選。ビオロジック、ピオディナミなどの自然農法。草は自然のままに畝中央に生やしブドウ樹の足元を耕作。グイヨ方式。春に摘芽、グリーンハーベスト。手摘み収穫。肥料使用しない。醸造は破砕せず除梗のみ行いステンレスの小さなタンクに入れる。プレマセラシオン(低温浸漬)、アルコール発酵、マセラシオン、軽いビジャージュ。ゆっくりと圧搾し、タンク内で前清澄後に500リットルの古樽にワインを移す。新樽は一切使用せず南のピノノワールの果実味を最大限に生かしている。ここまでの全ての工程はSO2無添加。ただし、輸送と熟成に耐える為、瓶詰め前にごく微量のSO2添加を行う。味わいは軽やかでしなやか、さくらんぼ、グリオット、甘酸っぱいベリー系の果実味がふんだんに感じられるチャーミングで女性的な味わい。</p> |        |     |              |                       |         |                                |    |

# テール・デ・シャンドン Terre Des Chardons

## 【ラングドック】




テール・デ・シャンドンは、1988年にジェローム・シャンドンにより設立。NimesとArlesの間にあるBellegardeに9haの小さなブドウ畑を所有。畑はすべてビオ及びビオダイナミにて管理されている。ロワールのユエで多くを学んだというジェロームのワインは綺麗で飲み飽きないタイプ。土壌は、ローヌ川から運ばれてきたケイ質を含んだ砂利や小石で、この地域では「gress」と呼ばれている。この土壌はシャトーヌフ・デュ・パプのように日中の暖かな温度を維持すると同時に、土に涼しさも与える。また、ミストラルが定期的に強く吹く影響で病気の被害も少ない地域。耕作は、ビオダイナミや有機栽培のルールに沿って、生態系のバランスや土中の微生物を損なうことの無いように注意しながら行われている。収穫は全て手摘み。醸造は、基本的に区画ごとに行われる。小さいタンクを使用し、状況によって伝統的な発酵か、マゼラション・カーボニックを使い分ける。全ての発酵は野生酵母の働きで行われ、醸造時にSO2は使用しない。収穫翌年の春に瓶詰。清澄や濾過は全くせず、ワインのみずみずしさを保つ。

| 銘柄  |        |     | 色      | 味タイプ             | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|--------|-----|--------|------------------|---------|---------------|----|
|   |        |     | 内容量    | カートン入り数          | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種            | 参考上代    | JANコード        |    |
| コスティエール・ド・ニム・キュヴェ・ピヤンリュネ<br>/ テール・デ・シャンドン<br>Costieres de Nimes Bien Lune / Terre Des Chardons  |        |     | 赤      | ミディアムボディ         | 13.0%   | -             |    |
|   |        |     | 750ml  | 6本               | ビオダイナミ  | 30702120      |    |
| フランス  | ラングドック | AOP | 2014   | シラー50%、グルナッシュ50% | ¥3,000  | 4571245084712 |    |
| 手摘みで収穫したブドウを野生酵母で発酵。15～20日間のキュヴェゾン。醸造中はSO2無添加(瓶詰め時に少量添加)。発酵後、20日間の浸漬。澱上でタンクにて熟成。味わいは非常にしなやかでタンニンも柔らか。フルーティーでフローラル。華やかなワイン。少し冷やして飲んでも美味しい。パリの人気自然派ワインバー「ヴェール・ヴォレ」でも愛されているコスティエール・ド・ニム。 |        |     |        |                  |         |               |    |

※テール・デ・シャンドン クレレット・ド・ベルガルドは終売致しました。長らくのご愛顧誠にありがとうございました。

# ドメヌ・ド・ディモンシュ Domaine des Dimanches 【ラングドック】

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドメヌ・モンリユー拡大の為に畑の購入を検討していたが、Naveil市長から許可が下りず、エレディアは幼少時代を過ごしたラングドックの地に自然と導かれた。時を同じくエレディアの友人が2005年にクレレット、テレ・ブーレ、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、ムールヴェードルのVV(樹齢50年以上)の区画を購入しドメヌ・ディモンシュを設立。しかし、友人は病床につき、エレディアが2006年よりドメヌを引き継ぐことに。ブドウ畑は、Herault県のAspiran村に位置。村は周囲を小さな丘が囲んでおり、この地方はよく「フランスのトスカナ」と称される。1890年よりワイン作りを行っていた非常に良質な土壌で、購入した2005年当初からビオロジックで稼働しています。ロワールとラングドック、勿論土壌の質や栽培するブドウ品種によって酸度や熟度が違うのは当たり前。

エレディア氏は、ロワールのワインとこのドメヌ・ディモンシュのワインを全く同じ考えに基づき造っている。化学的な物、最新の技術、そういった物には頼らず昔から脈々と伝えられた伝統的で自然に寄り添うワイン造り。

畑は馬耕作、冬場は寒さから守る為ブドウ樹の根元に土をかけ、春には土をよけるが、初夏になると暑さから守る為に再び土をかけ・・・とひたすら丁寧にブドウと向き合っている。低収量、手摘収穫、長時間の浸漬(マセラシオン)、長期熟成、醸造工程で余計な物は一切添加しない。ディモンシュのワインは全て(VIN DE FRANCE)。AOPを獲得するには、シラーやメルロー、シャルドネなど土着の品種ではないブドウを植えないから。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ       | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|--|--------|-----|--------|------------|---------|---------------|---|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数    | 農法など    | 自社コード         |   |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種      | 参考上代    | JANコード        |   |
| ジャメ・ル・ディモンシュ / ドメヌ・デ・ディモンシュ<br>Jamais le Dimanche / Dom.des Dimanche   |        |     | 赤      | ミディアムボディ   | 13.5%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本        | ビオロジック  | 30703010      |   |
| フランス   | ラングドック | VDF | (2013) | カリニャン・サンソー | ¥3,200  | 4571245085351 |   |
| サンソー、カリニャン(サンソーは砂+粘土石灰質、カリニャンは玄武岩質土壌)。サンソーは樹齢50年以上、カリニャンは70年以上のヴィエイユヴィーニュ。カリニャンは除梗するが、サンソーは除梗なしのグラブアンティエール。2つのセバージュを同じタンクで6ヶ月間マセラシオン。2年間熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。 <1960年ギリシャ政策映画『日曜はダメよ』メリナ・メルクーリ> |        |     |        |            |         |               |   |
| アン・ドロール・ド・ディモンシュ<br>ドメヌ・デ・ディモンシュ<br>Un Drole de Dimanche / Dom.des Dimanche  |        |     | 赤      | ミディアムボディ   | 13.0%   | -             |   |
|  |        |     | 750ml  | 12本        | ビオロジック  | 30703220      |   |
| フランス   | ラングドック | VDF | (2013) | カリニャン100%  | ¥3,400  | ナシ            |   |
| 樹齢100以上のヴィエイユヴィーニュ。ステンレスタンク内で長時間のキュヴェゾン(果皮漬浸)。2年間熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。 <1958年フランス映画『UN DROLE DE DIMANCHE』ダニエル・ダリユー>  |        |     |        |            |         |               |   |
| アン・ディモンシュ・ア・ニュー・ヨーク・サンソー<br>ドメヌ・デ・ディモンシュ<br>Un Dimanche A N.Y Cinsault / Dom.des Dimanche  |        |     | 赤      | ミディアムボディ   | 13.0%   | -             |  |
|  |        |     | 750ml  | 12本        | ビオロジック  | 30703130      |   |
| フランス   | ラングドック | VDF | (2013) | サンソー100%   | ¥3,400  | ナシ            |   |
| 砂利、粘土、石灰質土壌。ステンレスタンクにて果皮浸漬(半分はグラブアンティエール、半分は除梗)、タンク内で1年間の熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。 <1963年アメリカ映画『ニューヨークの休日』ジェーン・フォンダ>   |        |     |        |            |         |               |   |
| アン・ディモンシュ・ア・ラ・カンパーニュ<br>ドメヌ・デ・ディモンシュ<br>Un Dimanche A La Campagne / Dom.des Dimanche   |        |     | 白      | -          | 13.0%   | -             |  |
|  |        |     | 750ml  | 12本        | ビオロジック  | 30703430      |   |
| フランス   | ラングドック | VDF | (2013) | クレレット100%  | ¥3,200  | ナシ            |   |
| VILAFRANCHE村。マセラシオンは行わず、ダイレクトプレスで圧搾される。発酵はステンレスタンクにて長時間かけて行う。タンク内で最低1年間(1年より長くなる事が多い)の熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。 <1984年フランス映画『田舎の日曜日』サビーヌ・アゼマ>  |        |     |        |            |         |               |   |
| ビュル・ヒット / ドメヌ・デ・ディモンシュ<br>Bulle Hit / Dom.des Dimanche   |        |     | 白泡     | -          | 12.5%   | 泡             |  |
|  |        |     | 750ml  | 12本        | ビオロジック  | 30703330      |   |
| フランス   | ラングドック | VDF | (2010) | クレレット100%  | ¥3,700  | 4571245085887 |   |
| (VILAFRANCHE村、砂利質)ダイレクトプレス、長期発酵、発酵が終わる前に瓶詰め。48ヶ月間貫き板に乗せ、デゴルジュマンを行う。SO2無添加。 <1968年アメリカ映画『ブリット』スティーブ・マックイーン>   |        |     |        |            |         |               |   |
| VDF ローズ・ビュッド/ドメヌ・デ・ディモンシュ<br>VDF Rose Bud/ Dom.des Dimanche  |        |     | ロゼ泡    | -          |         | 泡             |  |
|  |        |     | 750ml  | 6本         | ビオロジック  |               |   |
| フランス   | ラングドック | VDF |        | サンソー100%   |         |               |   |
|  |        |     |        |            |         |               | 2018年8月下旬<br>入荷予定   |



代々ブドウ園の経営をする家庭に生まれたRoger RAVOIRE氏が、20年以上の経験を積み1980年代に独自のワイナリーを設立したのがデュランスの始まり。ネゴシアン、栽培、瓶詰を行っている。ブドウ畑は、ローヌ渓谷からプロヴァンスにかけて広がるリュベロンという地に広がっている。安定した最高のクオリティーを求め、Roger RAVOIRE氏は、いち早くワイン醸造者との密接な仕事運びを実行し、醸造や瓶詰作業に到る細かな部分まで丁寧な指導を行い、良質のワイン造りに励んでいる。彼の功績の結果、今ではデュランスの名は、ローヌ地方、プロヴァンス地方でも知られるようになった。2003年には、彼の息子・Olivierも仲間入りし、益々すばらしいワイン造りを行っている。

◆テラヴィティス(自然農法)

1998年にボジョレー地区の造り手を中心に設立された自然派農法によるブドウ造りを提唱する団体。テラヴィティスは環境に配慮した出来るだけ自然な農業がポリシーの団体。生態圏を出来るだけ自然のまま保持し、農薬や除草剤の使用を極力控えた自然派ワインを造っている。今ではボジョレー地区以外の生産者からも賛同を得、フランス全土に広がっている自然派農法団体。

| 銘柄   |        |     | 色            | 味タイプ            | アルコール度数 | 発泡性                  | 画像 |
|--|--------|-----|--------------|-----------------|---------|----------------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量          | カートン入り数         | 農法など    | 自社コード                |    |
|  |        |     | ヴィンテージ       | ブドウ品種           | 参考上代    | JANコード               |    |
| IGP オック・メルロー / デュランス<br>IGP Oc Merlot / Durance  |        |     | 赤            | ミディアムボディー       | 13.5%   | -                    |    |
|  |        |     | 750ml        | 12本             | テラヴィティス | 30700460             |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2016         | メルロー100%        | ¥1,360  | 3330620013300        |    |
| 摘房したブドウを12日間漬浸。旋回式のピジヤージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オクシジェナッション(酸素処理)。深みあるガーネット色。チェリーや、ブラックベリーのアロマ、カンゾウのようなスパイス香など複雑な香りがありなすハーモニー。ミディアムボディーで滑らかなシルクのような舌触り。とてもバランスのよい味わいです。                                   |        |     |              |                 |         |                      |    |
| IGP オック・カベルネソーヴィニオン / デュランス<br>IGP Oc Cabernet Sauvignon / Durance   |        |     | 赤            | フルボディー          | 13.5%   | -                    |    |
|  |        |     | 750ml        | 12本             | テラヴィティス | 30700580             |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2016         | カベルネソーヴィニオン100% | ¥1,360  | 3330620013317        |    |
| 地中海沿岸、南フランスの土壌で育ったカベルネを使用。この辺りの土壌は大変良質で、気候にも恵まれており完熟のすばらしいブドウが実ります。摘房したブドウを12日間漬浸、旋回式のピジヤージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オクシジェナッション(酸素処理)。赤い果実の力強い香り、胡椒の様なスパイス香。豊かな、ふくよかなバランスのとれたフルボディー。溶けたタンニンとともに心地よく長い余韻が◎。 |        |     |              |                 |         |                      |    |
| IGPオック・シャルドネ / デュランス<br>IGP Oc Chardonnay / Durance  |        |     | 白            | 辛口              | 13.0%   | -                    |    |
|  |        |     | 750ml        | 12本             | テラヴィティス | 30700660             |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2017         | シャルドネ100%       | ¥1,360  | 3330620013324        |    |
| 直接圧搾、酵素添加の後48時間デブルバージュ(滓引き)。16度でアルコール発酵、滓引き後シュールリーで熟成。透明感のある若々しい黄色、輝かしい光沢。生きいきとした香りは、ライチのようなエキゾチックな果実を思わせる。そのほか、ハチミツのような甘みのある香りやアーモンドのような香ばしい香りも。口の中に含むと非常にしなやかで果実味溢れる余韻の長い澁刺としたワイン。               |        |     |              |                 |         |                      |    |
| IGP オック・ソーヴィニオン / デュランス<br>IGP Oc Sauvignon / Durance  |        |     | 白            | 辛口              | 12.5%   | -                    |    |
|  |        |     | 750ml        | 12本             | テラヴィティス | 30700730<br>30700740 |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2014<br>2016 | ソーヴィニオン100%     | ¥1,500  | 3330620013331        |    |
| 直接圧搾、低温での果汁漬浸。透明感のある若々しい黄色、輝かしい光沢。生きいきとした香りは、レモンなど柑橘類の香りとパッションフルーツなどのエキゾチックな果実を思わせる。豊かでふくよかだがフレッシュさも忘れないしなやかなコク。長い余韻がすばらしい。  |        |     |              |                 |         |                      |    |





オリヴィエ・アザン ヒュー・ライマン ロバート・ジョセフ

グリーナー・プラネットは全く新しいコンセプト「本当に良いワインは健全な環境と大地から」をモットーに、世界的に著名なワインコンサルタントヒュー・ライマン氏と世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワインチャレンジ」の創設主幹でもあるワイン評論家ロバート・ジョセフ氏が共同で創設。フランス・ラングドック・ルーシヨンの壮大な大地で、約30年間オーガニック農法を行ってきた生産者オリヴィエ・アザンの元で、ヒュー・ライマン氏自身が葡萄の栽培から醸造、ボトルングまでを一貫して監修を行い地球にも飲む人にも優しいワイン造りを行っている。また、収益の一部をNGO団体「ウォーターエイド」に寄付し、発展途上国を初めとする世界の灌漑事業にも貢献している。

【ヒュー・ライマン】

ボルドー大学とオーストラリアでワイン醸造学を学び、フランス、スペイン、アメリカ、チリなど世界各国のワイナリーを飛び回り、コンサルティングを行う、別名「空飛ぶワイン醸造家」の異名を持つ著名なワイン醸造家。現在はボルドー地方に基盤を置き、ますます活動範囲を広めている。

【ロバート・ジョセフ】

ワインライターでもありワイン評論家。「GOODWINE GUIDE」を初めとする27以上の著書を出筆、数々の賞を受賞している。また、世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワインチャレンジ」の創設主幹でもあり、ワイン界における彼の影響は絶大なものとなっている。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ                 | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|--------|-----|--------|----------------------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数              | 農法など    | 自社コード         |    |
|  |        |     | ヴァンテージ | ブドウ品種                | 参考上代    | JANコード        |    |
| IGP・ペイ・ドック・カベルネソーヴィニオン<br>/グリーナー・プラネット<br>IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet  |        |     | 赤      | フルボディ                | 13.5%   | -             |    |
|  |        |     | 1000ml | 6本                   | サステイナブル | 30700860      |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2016   | カベルネソーヴィニオン100%      | ¥1,900  | 3378630302229 |    |
| ブドウが完全に熟したのを確認し収穫。色と味わいを最適な状態にするために、ブドウを冷やしてから破碎。約4週間発酵。深みのある紫がかった濃いカシス色。熟した赤果実の香りと、しっかりとしたタンニンが感じられる。どっしりとコクがありながらも、柔らかくリッチな味わい。お肉料理やチーズ、デザートに合わせて。 |        |     |        |                      |         |               |    |
| IGP・ペイ・ドック・マルサンヌ・シャルドネ<br>/グリーナー・プラネット<br>IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay/Greener Planet   |        |     | 白      | 辛口                   | 13.0%   | -             |    |
|  |        |     | 1000ml | 6本                   | サステイナブル | 30701040      |    |
| フランス   | ラングドック | IGP | 2016   | マルサンヌ90%<br>シャルドネ10% | ¥1,900  | 3378639121227 |    |
| ブドウが完全に熟した後、直ちに压榨しマストを冷却させながら6週間発酵。シュールリーで3ヶ月熟成。グリーンがかった淡いイエロー。黄果実、すみれ、青りんご、メロン、洋梨などのニュアンス。フレッシュな果実味で、長い余韻を感じ、バランスのとれた味わい。                           |        |     |        |                      |         |               |    |

※グリーナー・プラネット赤・白750ml(ABマーク)は終売致しました。長らくのご愛顧誠にありがとうございました。

**\* 容器は1000mlサイズのペットボトルを採用。ガラスボトルに比べ1/10以下の重さ。(当社比)**  
**総重量約1055gはガラスボトルの半分以下の重量。輸送コスト、CO2排出量削減。更にスクリューキャップなのでオープナーも不要。**





人と地球の共存 ～サステイナブル農法～ とは・・・？

伝統的に行われている有機農法の良い面と最新の科学的進歩を合体させた農法。有機農法で生態系をこわさず環境にも安心安全かつ必要な状況に応じて、許された範囲内の農薬を使用することで、作り手である人の経済的成り立ちも守られます。「生態学的に健全で、経済的に成り立ち、社会に正しく人道的」である農法と定義されています。

## エティエンヌ・ロディエ Etienne Rodier 【ラングドック】

ニュー・サン・ジョルジュに拠点をおくモワイヤールファミリー所有のドメーヌ。フランス革命よりも前の時代から続く一族。1850年からドメーヌ業とネゴシアン業を行なっている。80haの畑をもつドメーヌ。地中海とモンターニュワール(黒い山脈)とに挟まれた標高の高いBéziers村の南に位置するなだらかな丘陵地。土壌は粘土石灰質。2003年からビオリュネールという自然派農法を採用。ビオリュネールとは月の満ち欠けのサイクルを農業や醸造に取り入れて行なう方法。2006年からはビオディナミ農法で知られるベルナル・ズィットがメンバーに加入。近代的な技術として、ナイトハーベスト、ブドウをドライアイスなどで低温に保つグレープクーリング、低温発酵などを取り入れている。伝統的な手法としては果実のアロマを最大限に活かす為、オーク樽熟成。

\*ブルゴーニュのモワイヤールファミリーの所有となる以前、このドメーヌはこの地方に古くから継承されていた上流階級であるMontfreidファミリーが所有していた。当主のアンリは冒険家であり、また『赤い海の神秘』という作品の作家としてもその名を馳せた人物。アンリの父もまた印象派の画家でゴーギャンやマティスと交友があった。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ            | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|--|--------|-----|--------|-----------------|---------|---------------|---|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数         | 農法など    | 自社コード         |   |
|  |        |     | ヴィンテージ | ブドウ品種           | 参考上代    | JANコード        |   |
| フランス   | ラングドック | IGP | 赤      | ミディアムボディ        | 14.5%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本             | ビオロジック  | 30701470      |   |
|  |        |     | 2015   | カベルネソーヴィニオン100% | ¥2,300  | 3180421109609 |   |
| チェリーやラズベリーなど赤系ベリーの複雑味のある香り。こねたタンニンとほんのりバニラの風味やスパイスのニュアンス。  |        |     |        |                 |         |               |   |
| フランス   | ラングドック | IGP | 赤      | ミディアムボディ        | 13.0%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 12本             | ビオロジック  | 30701580      |   |
|  |        |     | 2015   | ピノワール100%       | ¥2,300  | 3180421108596 |   |
| ドメーヌの畑のうち10haがピノワール。野いちご、チェリー、いちごキャンディーのような女性的でエレガントな果実の香り。スマレやヴァニラのような樽由来が味わいも感じられる非常に滑らかで上品な味わい。                           |        |     |        |                 |         |               |   |
| フランス   | ラングドック | IGP | 白      | 辛口              | 13.0%   | -             |   |
|  |        |     | 750ml  | 12本             | ビオロジック  | 30701750      |   |
|  |        |     | 2015   | シャルドネ100%       | ¥2,300  | 3180421106271 |   |
| ドメーヌの畑のうち13haがシャルドネ。華やかスタイルのシャルドネ。完熟の柑橘類や洋梨のようなまったりとしたコクを持ち合わせている。樽由来のニュアンスは香りにはほんのりと感じられるが、味わいはあくまでもフルーティーな印象。このバランスがすばらしい。 |        |     |        |                 |         |               |   |
| フランス   | ラングドック | IGP | 白      | 辛口              | 13.0%   | -             |  |
|  |        |     | 750ml  | 12本             | ビオロジック  | 30701860      |   |
|  |        |     | 2016   | ヴィオニエ100%       | ¥2,300  | 3180421108572 |   |
| ドメーヌの畑のうち13haがヴィオニエ。黄金色のきれいなローブ。青りんごの様な爽やかな酸味。樽熟から由来するアプリコットやトースト、ブリオッシュの様なニュアンスがありとても複雑味のあるワイン。                             |        |     |        |                 |         |               |   |



ドメヌ・ド・スローズはBOUCHES DU RHONEの西部、ARLESやALPILLES、AIX-EN-PROVENCEの付近に位置。(村名でいうところのISTREとMIRAMASの間)ドメヌは420haの土地を所有している。うち80haが耕作地、そのうち27haがブドウ畑。(=24haがAOC COTEAUX D' AIX で、3haがVDP DES BOUCHES DU RHONE)

この場所、植物、ブドウの樹たち・・・全てを真の姿、元あった姿のまま保ち続ける事に日々努めているドメヌ。年間平均生産量は1350hl(赤が50%、ロゼが40%、白が10%)2004年から環境保護やブドウ樹の保護の為、全ての化学物質の使用を廃止し、ビオディナミ農法およびビオロジック農法を採用している。この考えは、畑のみではなくカーヴ内でも同じで、テロワールの個性を最大限に活かす為に、土着酵母のみ使用したり、SO2の添加を最小限に控えたり、コーラージュや濾過を行わないなどを実行している。

またブドウ栽培や醸造で出た使用済みの廃水を竹を利用して行なう自然でエコロジーで革新的な独特のエコシステムBAMBOO-ASSAINISSEMENT®を採用し自家浄化を行う。2006年3月より3種類の竹を植え、ブドウ栽培や醸造で使用された水(=使用済みの汚水)を、この竹林に注ぐ。水は点滴の様にぼたぼたと竹を通り、汚染物質は竹によって吸収され、竹が植わっている土の中で働くビオロジックと物理学のメカニズムにより汚染物質は破壊され、きれいに浄化された水が地中へと帰っていくという仕組み。

| 銘柄   |                      |     | 色            | 味タイプ   | アルコール度数      | 発泡性                            | 画像 |
|--|----------------------|-----|--------------|--|--------------|--------------------------------|----|
| 国  | 地区・地方                | 格付け | 内容量          | カートン入り数  | 農法など         | 自社コード                          |    |
|  |                      |     | ヴァンテージ       | ブドウ品種  | 参考上代         | JANコード                         |    |
| VDF  | コション / スローズ          |     | 赤            | メディアムボディ   | 12.5%        | ナシ                             |    |
| VDF  | Cochon / Dom.Sulauze |     | 750ml        | 12本  | ビオディナミ       | 30800390                       |    |
| フランス   | プロヴァンス               | VDF | (2016)       | サンソー、グルナッシュ<br>シラー、カベルネ<br>ヴェルメンティエーノ            | ¥2,900       | 4571245085382                  |    |
| 発酵後に5日間の短時間の醸しを行う。一部ロゼ用ブドウのプレス汁を使用。(色づきを多く必要としないロゼ用に軽くプレスしたブドウの残り果汁)マセリオンにもロゼのブドウを使用。6ヶ月前後ステンレスタンクで熟成後に瓶詰め。SO2無添加、ノンフィルター。平均樹齢7年。収量;35hl/ha。年間生産量;3000本。COCHON(豚)のラベルが可愛いナチュラルワイン。   |                      |     |              |  |              |                                |    |
| コトー・デクサン・プロヴァンス・レザミ / スローズ   |                      |     | 赤            | フルボディ  | 12.5%        | -                              |    |
| Coteaux d'Aix en Provence Les Amis/Dom.Sulauze   |                      |     | 750ml        | 12本  | ビオディナミ       | 30800230<br>30800240           |    |
| フランス   | プロヴァンス               | AOC | 2013<br>2015 | シラー85<br>グルナッシュ15                                | ¥3,000       | 4571245083227<br>4571245085603 |    |
| 破碎・徐梗なしで2日間かけて6度まで冷やし、タンク内にCO2を充填させたステンレスタンクで2週間かけマセリオン・カルボニック。こうする事でブドウの粒の中で発酵が行なわれ、リッチでしっかりと強烈なアロマを生み出す。熟成は25hlのオーク樽と600lの大樽で9ヶ月間。ノンフィルター、SO2無添加。イチゴジュースの様なピュアなベリー香、南仏らしい濃密でスパイシーさのあるシラーのパワフルさを感じる魅力的な1本。  |                      |     |              |  |              |                                |    |
| コトー・デクサン・プロヴァンス・ガリエット / スローズ   |                      |     | 白            | 辛口   | 12.5%<br>13% | -                              |    |
| Coteaux d'Aix en Provence Galiette/Dom.Sulauze   |                      |     | 750ml        | 12本  | ビオディナミ       | 30800140<br>30800150           |    |
| フランス   | プロヴァンス               | AOC | 2015<br>2016 | グルナッシュブラン40、<br>クレレット20、ユニブラン20、<br>ヴェルメンティエーノ20 | ¥2,800       | 4571245085597<br>4571245085757 |    |
| グルナッシュブランは徐梗後プレス(直接圧搾)、その他のブドウ品種はブドウのアロマの個性がよりきれいに出るように低温で果皮浸漬。発酵の90%はコンクリートタンク、残りの10%はオークの古樽。ノンフィルター、SO2の含有は瓶詰め時にごく僅かの添加。ハーブの香り、白桃を思わせるこっくりとした果実味。ミネラル感が心地よく後味を引き締めてくれる。  |                      |     |              |  |              |                                |    |
| スーパー・モデスト / ドメヌ・スローズ   |                      |     | 白泡           | 辛口   | 11.0%        | 泡                              |    |
| Super Modeste / Dom.Sulauze  |                      |     | 750ml        | 12本  | ビオディナミ       | 30800460                       |    |
| フランス   | プロヴァンス               | VDF | (2017)       | ヴェルメンティエーノ50%<br>ユニブラン50%                        | ¥4,000       | -                              |    |
| 収量30hl/ha。メソッド・アンセストラルとは、ビン内二次発酵・熟成という意味の他に、発泡性を持たせるため人工的に「蔗糖を足さない」「酵母を足さない」という意味を持つ。発酵の終了間際、まだ発泡がある段階で瓶詰め。補糖、SO2の添加などは一切行わない完全なる自然発泡ワイン。スローズでは、発酵終了前に軽くフィルター掛け(デゴルジュマンを避ける目的)、その後、残糖20gで瓶詰めを行い、アルコール発酵とカルボニック発酵が自然と進む。ラス(シャンパン瓶を横に重ねて積む間に挟んで安定させる板)にて最低6ヶ月熟成させ、この期間を経て辛口のペティヤンナチュレルになる。(残糖ゼロ)<br>最初のインパクトはドライでライムビールのようなニュアンス。少し時間が経つと完熟の柑橘類を思わせるフルーツの甘みがじわじわと現れる。とてもキレイな酸味と果実味のバランス。<br>※スーパー・モデスト 1500ml(参考上代¥8,000-)もあり。 |                      |     |              |  |              |                                |    |
| ペトロレット / ドメヌ・スローズ  |                      |     | 白            | 辛口   | 15.0%        | -                              |    |
| Petrolette / Domaine De Sulauze  |                      |     | 750ml        | 12本  | ビオロジック       | 30800520                       |    |
| フランス   | プロヴァンス               | VDF | 2015         | クレレット50%<br>ユニブラン50%                             | ¥4,200       | -                              |    |
| ※1200本限定生産。収量35hl/Ha。通常白ワインの醸造ではすぐに別々にしてしまう果皮や種であるが、オレンジワインは、果汁と共に果皮や種も醸すスキンコンタクトと呼ばれる手法を使う。これは、オレンジワインの発祥の地といわれるグルジアで用いられていた製法で、この期間が長くなると濃い色あいの白、つまりオレンジのような色合いになることから、「オレンジワイン」と呼ばれる。このペトロレットに関しては、低温で2か月間のスキンコンタクトを行っている。バリックにて約2年間の長期熟成。1年目はウイヤーシュ(補酒)を行い、2年目は酸膜下で熟成しているためウイヤーシュは行わない。ノンフィルター、SO2無添加。   |                      |     |              |  |              |                                |    |

ドメーヌ・ミラン Domaine Milan 【プロヴァンス】



1956年から続くドメーヌ・ミランは、プロヴァンスのサン・レミ・ド・プロヴァンスに居を構える生産者。機械的作業(フィルター掛けや吸引ポンプを使ったワインの移動、サイフォンを使った瓶詰め等…)、人為的介入、添加物などは一切加えない、ワイン造りは技術的なものでなく、ブドウ樹と自然と人間の共同作業だと考える自然派生産者。畑ではバイオダイナミの考えを取り入れたビロジック農法を採用。アンリは、幼い頃から父のそばでブドウ樹に触れ育ってきた。8歳の頃には、ブドウという素晴らしい植物に恋に落ちていたのだとか！そんなアンリが本格的にワイン造りをスタートさせたのが1986年から。その後、父のもとでワイン造りを学ぶ。1996年に「フランスにおける土壌微生物学の権威」と名高いクロード・ブルギニョンと、バイオダイナミ農法で造るワインが「奇跡のワイン」と呼ばれ、フランスで熱狂的な信奉者を抱える「レ・カイユ・デュ・バラディ」のクロード・クルトワ、との出会いがあり、アンリが進むワイン道に大きな影響を与え、方向性が確固たるものとなった。2000年にはSO2無添加のワインを初めて瓶詰め、2007年には意思を持ってAOCの枠から離脱、2009年ヴィンテージからは全てVDFのカテゴリーで枠に囚われない本物のワイン造りを行っている。数年前よりアンリの息子・テオに代替わりし、新しいスタイルのワイン造りへの挑戦に積極的で、且つしっかりとした管理を行うことで安定したワインを提供するスタイルを築いている。

| 銘柄  |        |     | 色      | 味タイプ                               | アルコール度数           | 発泡性           | 画像 |
|---|--------|-----|--------|------------------------------------|-------------------|---------------|----|
| 国   | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数                            | 農法など              | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                              | 参考上代              | JANコード        |    |
| MGO.4 / ドメーヌ・ミラン<br>MGO.4 / Domaine Milan   |        |     | 赤      | ミディアムボディ                           | 12.5%             | -             |    |
|   |        |     | 750ml  | 12本                                | ビオロジック            | 30800620      |    |
| フランス  | プロヴァンス | VDF | -      | グルナッシュ・シラー<br>ムルヴェードル<br>サンソー、ムルロー | ¥3,400            | 4571245085788 |    |
| 粘土石灰質土壌。ヴァロン(VALLON)の2011と2014をブレンドしたキュヴェ。ヴァロン・・・5日間の短期マセラシオン、1年間の樽熟成の後、4年間のコンクリート熟成。SO2は、瓶詰め時に2g/hlのみ添加あり。キュヴェ名は、Milan Grand Ordinaireの略。  |        |     |        |                                    |                   |               |    |
| ル・パピヨン / ドメーヌ・ミラン<br>Le Papillon / Domaine Milan  |        |     | 赤      | ミディアムボディ                           | 12.5%             | -             |    |
|   |        |     | 750ml  | 12本                                | ビオロジック<br>バイオダイナミ | 30800630      |    |
| フランス  | プロヴァンス | VDF | 2016   | シラー、グルナッシュ<br>ムルヴェードル              | ¥3,800            | 4571245085795 |    |
| 粘土石灰質土壌、樹齢10～25年。4日間の短期マセラシオン、ステンレスタック熟成。ノンフィルター、ノンソーラージュ、SO2無添加。キュヴェ名パピヨンは、蝶々は不死で必ず生き返るという意味から。  |        |     |        |                                    |                   |               |    |
| ハル(春) / ドメーヌ・ミラン<br>HARU / Domaine Milan  |        |     | 赤      | ミディアムボディ                           | 12.86%            | -             |    |
|   |        |     | 750ml  | 12本                                | ビオロジック            | 30800640      |    |
| フランス  | プロヴァンス | VDF | 2017   | カベルネ・ソーヴィニヨン100%                   | ¥3,800            | 4571245085801 |    |
| 樹齢45年 南北に広がる粘土石灰質土壌。6日間のマセラシオン・カルボニック、ステンレスタック熟成。ノンフィルター、ノンソーラージュ、SO2無添加。春にリリースするキュヴェなので、このキュヴェ名に。  |        |     |        |                                    |                   |               |    |
| ル・サコ・ノブ / ドメーヌ・ミラン<br>Le Saco Noblo   |        |     | 白      | -                                  | 15.5%             | -             |    |
|   |        |     | 500ml  | 12本                                | ビオロジック<br>バイオダイナミ | 30800610      |    |
| フランス  | プロヴァンス | VDF | 2011   | グルナッシュ・ブラン                         | ¥4,400            | 4571245085771 |    |
| 2011年9月初旬、いきなりエラージュ村のグルナッシュ・ブランの糖度が上がり慌てて収穫、すぐにプレスし、小さなプラスチックタンクで醗酵。度数が14.5になった時点で残糖成分が25gもあった為、ドゥミセックの白ができるかも！と期待しタンクにワインを放置し6ヶ月。試飲をするとすっかり辛口に変身！最終的なアルコール度数は15.5、残糖4g。あえて500mlでボトルし数年間意図せず熟成。状態が非常に美味しくなっていたので販売を開始。甘口ワインのようにブルーチーズやフワグラ、チョコレート胡桃やアーモンド、ドライフルーツを使ったデザートにあわせれば最高！<br>キュヴェ名のサコ・ノブは、エラージュの村人たちが愛用した木の実や果実を入れる‘大切な袋’から。 |        |     |        |                                    |                   |               |    |

ディスティラリー・ワレンゲム Distillerie Warengem 【ブルターニュ / ハチミツ酒】



イドロメルとはハチミツと水だけでつくられる世界最古の発酵飲料ともいわれるハチミツ酒。イドロメル(Hydromel)は、“イドロ”(水を意味する接頭語)と“メル”(ハチミツの「ミエル」を意味する言葉)の二つの語句からできている。ブルトン語(ブルターニュ語)ではシュセン(Chouchen)という。古代ギリシャやローマ時代から愛飲され、不死の飲み物として評判高く、ヨーロッパでは、古い歴史を持つ飲み物として親しまれてきたイドロメル。中世では、スカンジナビア、ローマ、サクソン、ゴール人にビールと同じくらい飲まれていたと言われている。

《カクテル使用例》

◆**POLLINIA(ポリニア)**:イドロメル40ml、クリームフルーレット20ml、アマレット・ディ・サローノ20ml、ラム酒10mlを氷と一緒にシェイクする。大きめのグラスでサービス。

◆**MELIA(メラ)**:イドロメル80ml、ホワイトキュラソー20ml、パイナップルジュース20ml、アルマニャックVS OP10ml。大きめのグラスにアルマニャックを入れ、パイナップルジュース、キュラソー、イドロメルを加え、かき混ぜる。

| 銘柄   |        |     | 色      | 味タイプ    | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|--|--------|-----|--------|---------|---------|---------------|----|
| 国  | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数 | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国  | 地区・地方  | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種   | 参考上代    | JANコード        |    |
| イドロメル・メルモール<br>Hydromel Melmor   |        |     | 白      | 甘口      | 13.0%   | -             |    |
|  |        |     | 750ml  | 6本      | -       | 31300020      |    |
| フランス   | ブルターニュ | -   | N.V    | ハチミツ    | ¥4,000  | 3233990000515 |    |
| 製法:ハチミツと水を加熱し、澄まし、発酵させる。よく冷やして、アペリティフ、デザートと一緒に。又、ゼリーやギモーヴなどの製菓材料に。<br>【品目;その他の醸造酒】 |        |     |        |         |         |               |    |

★ フランス・その他



南仏にあるワイン生産者共同組合のヴァール・ドルビュが手がける日仏オリジナル料理用ワイン。  
コック帽が目印！

| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ                   | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|-------|-----|--------|------------------------|---------|---------------|----|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数                | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種                  | 参考上代    | JANコード        |    |
| VDT ヴァン・デ・シェフ<br>Vin de Table Vin des Chefs |       |     | 赤      | ミディアムボディ               | 11.5%   | -             |    |
|   |       |     | 1500ml | 6本                     | -       | 31000000      |    |
| フランス  | フランス  | VDF | N.V    | カニヤン、サンソー、ムールヴェードル、シラー | ¥1,800  | 3308440035222 |    |

マセラシオン・カルボニックをして、ヴァン・ド・プレスを使用。ステンレスタンクで発酵し、フィルターにかけない。力強さを感じさせるような黒っぽい赤色。熟した果実、焙煎香。濃縮感や力強いタンニンが感じられる。色がしっかりと出たワイン。



ポルト(La Porte) = 扉・戸、ディヴィーヌ(Divine) = 神。日仏商事オリジナル発泡酒、弊社本社所在地の神戸にちなんで、神戸とフランスを結ぶ扉となるように・・・そんな願いを込めて名付けた、神へと続く扉を開くかのような、素晴らしいスパークリングワイン。

| 銘柄  |       |     | 色      | 味タイプ      | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|---|-------|-----|--------|-----------|---------|---------------|----|
|   |       |     | 内容量    | カートン入り数   | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種     | 参考上代    | JANコード        |    |
| ポルト・ディヴィーヌ / ギヨーム・ド・ヴェルジー<br>La Porte Divine / Guillaume de Vergy |       |     | 白泡     | 辛口        | 12.0%   | 泡             |    |
|   |       |     | 750ml  | 12本       | -       | 31000010      |    |
| フランス  | フランス  | -   | N.V    | シャルドネ100% | ¥1,900  | 3277190002276 |    |

ステンレスタンクにて自然発酵。緑がかった光沢のある鮮明な黄色。気泡はムースの様に繊細とても元気が良い。香りはとても爽やかで香りは爽やかな柑橘類(グレープフルーツやライム)。繊細な花や果物の香りも感じる。口中に含んだ瞬間、チャーミングな心地よさを感じる。とても魅力的で、軽快な アタックで後口にやや酸味を感じる。



ルマンジェ・ペッシュは、ワインをベースに、フルーツのアロマを加えて作るとてもフルーティでアロマティックなスパークリングカクテル！ブドウは品種別に一次発酵(アルコール発酵)、アサンブラージュという「調合」を経て二次発酵で炭酸ガスが生まれる。(二次発酵は約3ヶ月間) 二次発酵中にピーチのアロマを添加し、ブドウから生まれたワインと、フルーツのフレーヴァーがじっくりと溶け込み混ざり合い気品のある泡と心地よいアロマが生み出される。二次発酵後、シャンパンの製法でもおなじみのリキュールの添加、これで味の最終調整。

| 銘柄                           |       |     | 色      | 味タイプ               | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|------------------------------|-------|-----|--------|--------------------|---------|---------------|----|
|                              |       |     | 内容量    | カートン入り数            | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国                            | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種              | 参考上代    | JANコード        |    |
| ルマンジェ・ペッシュ<br>Reminger Peche |       |     | 白泡     | 甘口                 | 6.5%    | 泡             |    |
|                              |       |     | 750ml  | 6本                 | -       | 31000020      |    |
| フランス                         | フランス  | -   | N.V    | アイルン、シュナンブラン、シャルドネ | ¥2,100  | 3221580020579 |    |

透明感のあるブロンズ色、つやがあり繊細な泡立ち。ピーチの香りと、時折アプリコットやレモンのニュアンスも感じられる。ペッシュ・ド・ヴィーニュ(赤桃)を口いっぱいにはまらしているよう。ボンボンアングレ(甘草をベースにしたキャンディー)のような甘美さ、イチゴやレモンのようなフレッシュな果実味もほんのりと感じられる。ハチミツの様な甘みも。美しい品位。【品目;果実酒】

| 銘柄                                  |       |     | 色      | 味タイプ               | アルコール度数 | 発泡性           | 画像 |
|-------------------------------------|-------|-----|--------|--------------------|---------|---------------|----|
|                                     |       |     | 内容量    | カートン入り数            | 農法など    | 自社コード         |    |
| 国                                   | 地区・地方 | 格付け | ヴィンテージ | ブドウ品種              | 参考上代    | JANコード        |    |
| ルマンジェ・フランボワーズ<br>Reminger Framboise |       |     | ロゼ泡    | 甘口                 | 6.5%    | 泡             |    |
|                                     |       |     | 750ml  | 6本                 | -       | 31000060      |    |
| フランス                                | フランス  | -   | N.V    | アイルン、シュナンブラン、シャルドネ | ¥2,100  | 3221580020586 |    |

きれいなサーモンピンク色。つやがあり繊細な泡立ち。フランボワーズ(木苺)のジュシーな酸味と甘みがとても魅力的。アペリティフとして楽しむのはもちろん、チーズケーキ、チョコレートタルト、木苺のタルトなどのスイーツとの相性も抜群。【品目;果実酒】



モロッコにおいて、葡萄栽培のトップの会社、セリエ・ドゥ・メクネ社。社長のBrahim Zniber氏は、モロッコの中央東部の農業の肥沃な台地の中心地にあるフランス人入植者l'ex Petit-Jeanで育ち、モンペリエで葡萄栽培を学びました。モロッコでは初めて極樽熟成のワインや、単一セパージュのワインを造りデビューしました。情熱あふれるスタッフにより、高品質で個性的なワインが造り続けられ、モロッコ国内に7つの代理店をもち、フランス、ベネルックス、イギリス、フィンランド、アメリカなどに輸出している。



| 銘柄  |       |     | 色            | 味タイプ              | アルコール度数        | 発泡性                            | 画像 |
|---|-------|-----|--------------|-------------------|----------------|--------------------------------|----|
| 国   | 地区・地方 | 格付け | 内容量          | カートン入り数           | 農法など           | 自社コード                          |    |
|   |       |     | ワインテージ       | ブドウ品種             | 参考上代           | JANコード                         |    |
| モロッコ  | ゲロワヌ  | AOG | 赤            | ミディアムボディー         | 13.0%<br>13.5% | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                | -              | 31100170<br>31100180           |    |
|   |       |     | 2016<br>2017 | カリニャン、グルナッシュ、サンソー | ¥1,600         | 6111136000247                  |    |
| ルビー色。苺、木苺、すぐり、いちじく、バナナの香り。口あたりがなめらかで、よく構成されている。最後に少しスパイシーな味わい。  |       |     |              |                   |                |                                |    |
| モロッコ  | ゲロワヌ  | AOG | 白            | 辛口                | 13.5%          | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                | -              | 31100280                       |    |
|   |       |     | 2017         | SB、ユニブラン、クレット     | ¥1,600         | 6111136000278                  |    |
| 緑がかかった黄色で、透き通った光沢をもつ。花、ライチ、メロンの香り。エネルギーでレモンや生のミントの香りによって酸味が際立っている。よく構成されている。  |       |     |              |                   |                |                                |    |
| モロッコ  | ゲロワヌ  | AOG | グリ(ロゼ)       | 辛口                | 12.0%          | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                | -              | 31100360<br>31100370           |    |
|   |       |     | 2016<br>2017 | サンソー100%          | ¥1,600         | 6111136000261                  |    |
| きれいなサーモンピンク、生のアーモンドやいちご、そしてペッパーの香りも。爽やかでフルーティーな1本。あまりワインのイメージがない国だけにモロッコって意外と美味しいワインを作っているのね！と失礼ながらびっくりさせられる1本！   |       |     |              |                   |                |                                |    |
| モロッコ  | ベニムティ | AOG | 赤            | フルボディー            | 13.0%<br>13.5% | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                | -              | 30110520<br>31100530           |    |
|   |       |     | 2013<br>2014 | カリニャン100%         | ¥3,000         | 6111136000896                  |    |
| ステンレスタンクで温度管理を行い発酵。手摘み収穫。▼1999年インターナショナル・ワイン・チャレンジにおいて金賞を受賞。  |       |     |              |                   |                |                                |    |
| モロッコ  | ベニムティ | AOG | 白            | 辛口                | 12.5%<br>14.0% | -                              |    |
|   |       |     | 750ml        | 6本                | -              | 31100620<br>31100630           |    |
|   |       |     | 2012<br>2014 | シャルドネ100%         | ¥3,000         | 6111136001817<br>6111136001817 |    |
| 手摘み収穫。ステンレスタンクで12～15℃に温度管理を行い発酵。フルーティーな芳香と切れのある飲み口。ライムやグレープフルーツなどほんのり苦味のある柑橘類の香り。梨や桃、白い花のような華やかな香りも混在する。味わいは、とても厚みがありしっかりとした味わい。果実味と樽風味がバランスよく、コクのある辛口。 |       |     |              |                   |                |                                |    |

## ノンアルコールワイン Vin Sans Alcool

通常のワインと同じ製造方法でブドウ果汁からワインを醸造します。出来上がったワインから独自の技術でアルコール分のみを真空蒸留するという手間暇かけた製法を行っています。エキスを薄めただけのノンアルコール飲料や、ワインに似せた味に人工的に作ったノンアルコール飲料とは全く違い、本物のワインの風味や深みや香りを残したまま、アルコール分だけを除いた本格派ノンアルコールワインです。

◆ノンアルコールワインとは・・・

1%未満のアルコール分を含む製品を含めての総称。モンティオン・ノンアルコールシリーズには、わずかにアルコール分を有している為、お酒に弱い人は大量に飲むと酔うことがありますのでご注意ください。

| 銘柄   |       |     | 色      | 味タイプ               | アルコール度数         | 発泡性           | 画像   |
|--|-------|-----|--------|--------------------|-----------------|---------------|--|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量    | カートン入り数            | 農法など            | 自社コード         |  |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ワインテージ | ブドウ品種              | 参考上代            | JANコード        |  |
| モンティオン・ルージュ<br>Montillon Rouge   |       |     | 赤      | ミディアムボディ           | <b>0.5%以下含有</b> | -             |   |
|  |       |     | 750ml  | 6本                 | -               | 31500000      |  |
| フランス   | -     | -   | N.V    | グルナッシュ、カニヤン、メルローなど | ¥1,500          | 3299430030276 |  |
| 赤ワイン感覚でお食事やチーズに併せて頂けます。ポリフェノールも含まれていますので健康に気を使われている方や飲めないけれどお酒の気分を楽しみたい方にもお勧めです！ |       |     |        |                    |                 |               |  |
| モンティオン・ブラン<br>Montillon Blanc  |       |     | 白      | 辛口                 | <b>0.5%以下含有</b> | -             |   |
|  |       |     | 750ml  | 6本                 | -               | 31500010      |  |
| フランス   | -     | -   | N.V    | アレン・シャルドネなど        | ¥1,500          | 3760023670013 |  |
| 女性に好まれる優しい味わいです。健康に気を使われている方や飲めないけれどお酒の気分を楽しみたい方にもお勧めです！                         |       |     |        |                    |                 |               |  |
| モンティオン・スパークリング<br>Montillon Mousseux   |       |     | 白泡     | 辛口                 | <b>0.5%以下含有</b> | 泡             |  |
|  |       |     | 750ml  | 6本                 | -               | 31500020      |  |
| フランス   | -     | -   | N.V    | アレン・シャルドネなど        | ¥1,800          | 3760023670068 |  |
| 爽やかな酸味が心地よいスパークリングタイプのノンアルコールワイン。健康に気を使われている方や飲めないけれどお酒の気分を楽しみたい方にもお勧めです！        |       |     |        |                    |                 |               |  |


## リュウボー Lieubeau 【ブドウジュース】



リュウボーは、ロワール地方で1816年から6代続く200年の歴史を誇るワイナリー。ワイナリーはナントに程近いChâteau-Thébaud村に所在。

ナントを中心に5つの自社ドメーンを所有し、ワインとジュドレザンを生産している。

ロワール地方のワイン用の土着ブドウ品種であるムロン・ド・ブルゴーニュ(ミユスカデ)を100%使って作られたブドウジュースは、一般のブドウジュースとは一味違う風味、香りを味わうことができるワイン好きの為のブドウジュース。程よい泡と心地よい酸味と甘さのバランスが絶妙で、幅広い層に愛される味わいに仕上がっている。

| 銘柄   |       |     | 色      | 味タイプ                    | アルコール度数 | 発泡性           | 画像  |
|--|-------|-----|--------|-------------------------|---------|---------------|---|
| 国  | 地区・地方 | 格付け | 内容量    | カートン入り数                 | 農法など    | 自社コード         |   |
| 国  | 地区・地方 | 格付け | ワインテージ | ブドウ品種                   | 参考上代    | JANコード        |   |
| ジュ・ド・レザン'プチ・ピエロ' /リュウボー<br>Jus de Raisin 'Petit Pierrot' / Lieubeau  |       |     | 白泡     | -                       | -       | 泡             |  |
|  |       |     | 750ml  | 12本                     | リュットレゾネ | 31500050      |   |
| フランス   | ロワール  | -   | N.V    | ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミユスカデ)100% | ¥1,900  | 4571245085399 |   |
| 平均樹齢25年。製法:リュットレゾネ(テラヴィティス認証)で丁寧に育てられたブドウは、収穫後に圧搾されます。圧搾でとれたフレッシュなブドウ果汁は清澄され、オリ引きを行い加熱殺菌後にガス注入しボトルングされている。 |       |     |        |                         |         |               |   |

2018年9月頃  
入荷予定

## サン・ジェロン Saint-Geron 【スパークリングミネラルウォーター】



「サンジェロン-SAINTE-GERON-」は、ガロ・ロマン時代(6～7世紀)から採水されているフランス・オーヴェルニュ地方 オート＝ロワール県の保護領域の地下深くから湧き上がったナチュラルスパークリングミネラルウォーター。自噴した鉱泉水に含まれる天然の二酸化炭素を源泉と同じ発泡度を保ちながらボトリング。シャンパーニュの様に上品で気品溢れる泡立ちが、「The Queen of Mineral Water(水の女王)」と称されています。

～ナチュラルな炭酸ガスを含むミネラルウォーターは非常に希少な存在～  
市場で販売されているスパークリングミネラルウォーターの類の大多数は採水後に人為的に炭酸ガスを注入しています。開栓時には勢いよく泡が感じられ人気を集めていますが、人為的な炭酸ガスの注入は苦味や酸味を与え水本来の味わいを損なってしまうのです。その点、サンジェロンのガスは100%ナチュラルに湧き出した水に含まれる天然の炭酸ガス！水が持つ本来の味わいを損なうことなく泡も自然でとてもやわらかいのです。

～希少なピュア水、非常にバランスの良いミネラル分～  
バクテリア0%、農薬0%、硝酸塩=0%(検出限界値以下)  
フランス中央高地(MASSIF CENTRALマシフセントラル)の火山に周囲を囲まれた土地、農耕地として全く発展しておらず、動物も牧草地もない…つまり人の手が全く介入していない地域故に農薬が水の中に検出されることも無いのです。イタリアでは、火山地でナチュラルな炭酸ガスを携えるミネラルウォーターが採水されやすいとされているが、硝酸塩を多く含む。一方、サンジェロンはその硝酸塩さへ含まない非常に希少な存在。

また、ミネラル含有度(=水を沸騰させて気化させた後に残るミネラル分)は、1000～1500の範囲内が良いとされており、1000を下回ると味わいのバランスに欠け、1500を超えると1日10以上飲むことが禁止されているカテゴリになります(1500を超えると塩味が強いニュアンスを持つ水になります)。サンジェロンのミネラル含有度は1158であり、まさにベストバランスのミネラル分を誇っています！

～数字で見るサンジェロン～

泡2気圧 / 硬度418mg/l / PH6  
カルシウム 79,1 mg/ カリウム 18,4 mg/l マグネシウム 53,7 mg/l ナトリウム 207,9 mg/l  
重炭酸塩 1128,9 mg/l ミネラル含有度1158(180℃) 硝酸塩0.00 農薬 0.00 硝酸塩 0%

| 銘柄   |         |     | 色      | 味タイプ    | アルコール度数 | 発泡性      |
|--|---------|-----|--------|---------|---------|----------|
| 国  | 地区・地方   | 格付け | 内容量    | カートン入り数 | 農法など    | 自社コード    |
|  |         |     | ワインページ | ブドウ品種   | 参考上代    | JANコード   |
| オー・ミネラル・ナチュラルマン・ガズーズ / サン・ジェロン<br>Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron   |         |     | 透明・泡   | -       | -       | 泡        |
|  |         |     | 750ml  | 12本     | -       | 31500100 |
| フランス   | オーヴェルニュ | -   | -      | -       | オープン    | -        |
| サンジェロンのミネラルバランスは、ワインの味を邪魔しない非常にフラットな味わい。このことがワインのプロである醸造家やソムリエ達からも高く支持されている所以です。「我々がワイン試飲用に飲むスパークリングウォーターは、ワインに最も合う水を選ぶ事が必須です。サンジェロンは数ある水の中で最も洗練されており、まじり気がなく、最も味わい深く最高品質だといえます。これらの品質の高さは我々のようなワイン醸造家にとって最も重要なことであり、その洗練された見事な品質は、レストランなどでのテーブルシーンにおいても同様にすばらしいものなのです。」<br>シャトー・テルトル・ロートブッフ(サンテミリオン) オーナー フランソワ・ミジャヴィル氏 |         |     |        |         |         |          |
| ※375ml(1ケース24本入)もあり。   |         |     |        |         |         |          |



## ブラッスリー・デュ・モロッコ Brasserie du Maroc 【ビール / モロッコ】



映画「カサブランカ」で有名な国モロッコからビールが到着。モロッコはイスラム教の国であるため、国民が公の場所でビールを飲む姿は見かけられない。しかし、高級ホテルのバーやレストランでは旅行者たちにこのカサブランカビールが愛飲されている。砂漠の旅の途中に、渴きを潤すためのビール。ぜひ一度お試しを。

～カサブランカという町～

北アフリカ最大の商業都市。  
現在では近代的なビルが立ち並び、映画の面影はあまりなくモロッコの商業・貿易の中心地として町は活気にあふれ、通りにはヨーロッパナイズされたビジネスマンや学生がさっそうと行き来する姿が見られる。

カサブランカのハッサン2世モスク

| 銘柄  |        |     | 色      | 味タイプ    | アルコール度数 | 発泡性           |
|---|--------|-----|--------|---------|---------|---------------|
| 国   | 地区・地方  | 格付け | 内容量    | カートン入り数 | 農法など    | 自社コード         |
|   |        |     | ワインページ | ブドウ品種   | 参考上代    | JANコード        |
| カサブランカ・ビール<br>Casablanca Beer   |        |     | ビール泡   | ラガー     | 5.0%    | 泡             |
|   |        |     | 330ml  | 24本     | -       | 31400000      |
| モロッコ  | カサブランカ | -   | N.V    | -       | オープン    | 6111045001670 |
| ビール醸造法はオーソドックスだが、このビールには独特の特徴がある。発酵日数は35日、長期間の発酵により炭酸ガスがビールに溶け込み苦味の少ないフルーティーで爽やかな飲みやすいビールに仕上がっている。水は、良質のミネラルウォーターで醸造されておりこの水の質がカサブランカビールの特性を作り出している。”水”がおいしさの源。 |        |     |        |         |         |               |







キーポイント

# point clef

## 自然派ワイン あれこれ

### 【農法】

ひとくちに自然派ワインといっても様々な農法があり、それによって定められている規制も栽培方法も様々です。



#### ビオロジック農法

殺虫剤、除草剤、化学肥料を使用せず、自然を尊重したオーガニック(有機的な)農法のことで、自然環境に配慮して作られ、私たち人間にも優しいつくりです。



#### ビオディナミ農法

オーストリアの哲学者、ルドルフ・シュタイナーの思想のもとに体系化された農法。生物の潜在的な力を引き出し、土壌に活力を与え、作物を育てる農法。ビオロジック農法との違いは、自然の物質から作った調剤(身近なものでは、たんぽぽ・カモミール・すぎな等)を畑に散布したり、ブドウ樹の植え替えや剪定、接ぎ木などの農作業を、全て月や惑星の動きに則して行う点です。(日本語では、「生力学農法」と訳されています)



#### リュット・レゾネ

「減農薬農法」と呼ばれる農法。化学肥料や除草剤などを極力使用しません。ブドウの病気等どうしても必要な場合に限り極少量を使用する事が認められています。ただし、毒性の強いものは使用できないよう規制されています。湿気が高い、晴天が少ないなど天候に恵まれずブドウに病気が着きやすい環境となる地域で採られることが多いようです。上記2つの農法よりは、その条件は緩やかになりますが、ワイナリーの位置する気候や周囲の環境といった制約から、ビオロジック農法を凌ぐ厳しい作業を行っているケースも少なくありません。

### 【認証機関】

自然派と呼ばれるワインカテゴリーには、公的な認証機関があります。

但し、これらの認証はあくまで、そのワインの原料となった「ブドウ」に対してのみ有機であることを証明しています。



#### ABマーク

フランス農水省が監督する有機農産物認証マーク。

成分の95%以上を有機農産物由来の原材料で作られる食品に対して貼付が認可される。

その認証は厳格に管理されており、フランスの消費者の間では信頼度の最も高い食品認証マークのうちのひとつとなっている。



#### エコセール (ECOCERT)

世界最大級のオーガニック製品認証団体であり、フランスの本社を中心に世界70ヶ国以上の国々が加盟。

EU各国ではオーガニック製品に関する法律が施行されており、認証には品質や肥料だけでなく土壌検査や輸送、保管、種子管理、宣伝物まで、あらゆる角度から多岐にわたる審査を受けます。ワインのエチケットには「ECOCERTマーク」もしくは「Certifie par ecocert S.A.S 番号」が入っています。



#### デメテル (demeter)

ドイツを中心に、ルドルフ・シュタイナー博士の提唱したビオディナミ農法による農業講座を実施している団体で、正式なビオディナミ農法に則ってブドウ栽培が行われていることを証明しています。

ワインのエチケットには「Demeterマーク」の記載が許可されます。



#### ユーロリーフ (Euro-Lief)

EU産有機農産物認証マーク。EUの厳しい検査規定を満たした生産方法・製品のみを用いることができる食の安全を保証するマーク。(2010年7月からロゴマークを刷新)

\* 上記以外にも、各国でさまざまな有機認証団体やビオディナミ認証団体がありますが、生産者によっては、有機認証を取得していてもラベルに記載しない場合や、厳格な有機農法を行っているにもかかわらず、あえて認証を取らない場合もありますので、これらの表示はワイン選びの一つの目安程度とお考えください。