

carte du vin



日仏商事株式会社 ワインカタログ
2019.10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- 17 |
| | <u>Cotes du Rhone</u> | コート・デュ・ローヌ | 17-18 |
| | <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 | 20-29 |
| | <u>Jura, Savoie</u> | ジュラ, サヴォワ | 30 |
| | <u>Provence</u> | プロヴァンス | 31-32 |
| | <u>Autres</u> | その他 | 33 |
| その他の国 | <u>Italie</u> | イタリア | 34 |
| | <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

日仏商事ワイン ホームページ <https://www.nichifutsu.co.jp/vin/>

～日仏商事ワイン最新情報 Web発信中！～

日仏商事ワインFacebookページ

<https://www.facebook.com/nichifutsu.shoji.vin/>

試飲会情報や、新着ワイン情報など
最新情報を配信中！



Les Jardins de La Martinièreインスタグラム

<https://www.instagram.com/lesjardinsdelamartiniere/>

日仏商事は フランス ロワールに
ワイナリーを取得しました。
現地スタッフより、畑やワイン造りなど
ワイナリーの最新レポートを発信中！



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した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度の激引き後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 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(ステンレスタング)にて22℃で発酵させ、2回激引きし、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 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 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！
ボ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 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, 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。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、口を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。 | | | | | | | |

ルクレール・ポワンティヤール Leclere Pointillart 【シャンパーニュ】



ルクレール・ポワンティヤールは、ランスとエペルネの間La Montagne de Reimsの中心にあるPremier cruに分類される村Ecueilに所在する4世代続くレコルタン・マニピュランのシャンパーニュメゾン。(1979年設立)畑は、9.5haを所有し、ピノワール(80%)、ピノムニエ(10%)とシャルドネ(10%)を環境に配慮したリュットレゾネ農法により栽培している。ブドウの平均樹齢は25年、最も古いものは65年。シャンパンは、伝統的製法で生み出され、繊細さ、鮮度、優雅さをキーワードにしている。

| 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 | |
| | | | ヴァンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ブルミエクリュ・トラディション N.V. / ルクレール・ポワンティヤール Premier Cru Tradition NV / Leclere Pointillart | | | 白泡 | 辛口 | 12.0% | 泡 |  |
| | | | 750ml | 6本 | リュットレゾネ | 30000370 | |
| フランス | シャンパーニュ | AOP | N.V | ピノ・ワール100% | ¥6,000 | 4571245086334 | |
| ピノワール100%・・・うち30%はヴァン・ド・レゼルヴ(Vins de Reserve)。手摘み収穫されたブドウは、プレス後タンクに移され数日後にアルコール発酵が始まる。アルコール発酵約15日間、瓶詰め後約3か月を掛けて瓶内二次発酵が行われる。24か月熟成。きれいな果実味、爽やかな酸味、繊細な泡。 | | | | | | | |



“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しているシャトーで、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ール氏が所有しており、クリュ・ブルジョワの中でも「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、サントオンの剪定師 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位ペイシュヴェル)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 | |
| | | | ヴィンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| シャトー・サントオン Chateau Saint-Ahon | | | 赤 | フルボディー | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | - | 30100040 30100050 | |
| フランス | ボルドー/オーメドック | AOP | 2011 2013 | 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・サントオン Chateau Saint-Ahon | | | 赤 | フルボディー | 14.0% 13.0% | - | 同上 |
| | | | 375ml | 12本 | - | 30100120 30100130 | |
| フランス | ボルドー/オーメドック | AOP | 2010 2015 | 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・ドゥネショ夫妻が所有、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 |
|---|------------------|-----|--------|-------------|---------|---------------|--|
| | | | 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・オーテリエ・ルージュ 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/プライ・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。タンニンのキメ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 Chateau Haut-Terrier Blanc | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30100650 | |
| フランス | ボルドー/プライ・コートボルドー | AOP | 2016 | ソーヴィニヨン100% | ¥3,500 | 3760002830100 | |
| 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、アントルドゥメールに所在。

大変有名なブランド(Rolex, 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エージェントを経営する妻の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・ドゥルノクル氏

『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 |
|---|------------------|-----|--------|-------------------|---------|---------------|---|
| | | | 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 リスル・フォール 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・シュベリール | AOP | 2012 | メル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。完熟したカシス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、ブルーベリーのような香り。パ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。 | | | | | | | |

※リスル・ドゥース ロゼ 750mlは終売致しました。永らくのご愛顧誠にありがとうございました。

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ディナミ。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・コム氏の下ビオディナミを実践し、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、セミヨンに続きム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ディ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してい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、少量づつ移動させる。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 |
|--|-------------------|-----|--------------|-----------------------|---------|----------------------|---|
| 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・シャン・デ・トレイユ グラン・ヴァン Chateau Champs des Treilles Grand Vin | | | 赤 | フルボディー | 14.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30102110 | |
| フランス | ボルドー/サント・フォア・ボルドー | AOP | 2016 | M70%,CF20%,CS7%,PV3% | ¥3,800 | 4571245086518 | |
| <p>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。</p> | | | | | | | |
| シャトー・シャン・デ・トレイユ プティ・シャン Chateau Champs des Treilles Petit Champ | | | 赤 | フルボディー | 14.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 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 | 4571245085832 | |
| <p>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。</p> | | | | | | | |
| シャトー・シャン・デ・トレイユ ヴァン・パッション Chateau Champs des Treilles Vin Passion | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | 13.5% | 30102010 30102020 | |
| フランス | ボルドー/サント・フォア・ボルドー | AOP | 2015 2016 | SE,SV,MD 各1/3 | ¥3,000 | 4571245084880 ナシ | |
| <p>2003年に植えられたムスカデルを加え、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。</p> | | | | | | | |

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ディ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 |
|--|------------------|-----|--------|------------------|---------|---------------|---|
| 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・ドザネ 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・シュペリール | AOC | 2015 | メルロー、CS マルベック | ¥2,400 | 3760224860381 | |
| <p>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。</p> | | | | | | | |

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年から所有いたシャトー。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月秋号「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 | ワインテージ | 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 Vieilles Vignes Chateau Segonzac | | | 赤 | フルボディ | 14.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30100260 | |
| フランス | ボルドー/プライ・コートボルドー | AOP | 2015 | メルロ65、CS15、マルベック10、プチヴェルド10 | ¥2,800 | 3760052708114 | |
| 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、バリック樽(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 | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| バロン・バルトゥーズ・ルージュ Baron Bartouse Rouge | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | - | 30101260 | |
| フランス | ボルドー | AOP | 2015 | メルロ60、CF30、CS10 | ¥1,700 | 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。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) Baron Bartouse Blanc (Demi-Sec) | | | 白 | 中辛口 | 11.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | - | 30101350 30101360 | |
| フランス | ボルドー | AOP | 2015 2016 | セミヨン100% | ¥1,700 | 4571245084866 4571245085856 | |
| 粘土石灰岩質土壌。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パイナップル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 |
|---|--------|-----|--------------|-----------|------------------|----------------------|----|
| 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 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 30200460 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 2017 | シャルドネ100% | ¥5,000 | 4571245086037 | |
| 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% 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。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 白 | 辛口 | 13.0% | - | 同上 |
| | | | 375ml | 12本 | - | 30200550 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 2017 | シャルドネ100% | ¥3,000 | ナシ | |
| 同上 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 30200680 30200690 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 2017 2018 | シャルドネ100% | ¥3,300 | 4517245086235 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時間をかけて前清澄、その後ステンレスタンクのキュー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厚な果実味と酸味。インパクトが強く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。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 白 | 辛口 | 12.5% | - | 同上 |
| | | | 375ml | 12本 | - | 30200750 30200760 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 2015 2018 | シャルドネ100% | ¥1,800 ¥1,800 | 4571245084842 ナシ | |
| 同上 | | | | | | | |


ファミリー・ルナール Famille Renard 【ブルゴーニュ】



ビオロジック栽培をし(現在認証3年目)、ビオディナミも取り入れ始めている。1956年に植えられたブドウの木の活動を阻害しないよう、呼吸をする土のために機械を使わず、馬耕作をする。古樹は深く根を張り、健康な土から栄養を補給、ブドウはより健康で複雑なものとなる。畑は標高500mに位置し、des crus Regnie, MorgonそしてChiroubleに集中している。2017年に木に沿って果実のなる木が植えられた。ワインはボジョレーのワイン生産者とビオ・ナチュラルワインのエキスパートたちの教えによって、より自然に近く、丁寧に造り上げられる。天然酵母を使用し、ノンフィルターでの仕上げ。










| 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 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 赤 | ミディアムボディ | 12.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | バイオディナミ | 30203100 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 2017 | ガメイ100% | ¥3,600 | - | |
| 平均樹齢約60年。花崗岩質の細かい砂の土壌。標高500m、馬耕作。ゴブレ仕立て。収量30hl/ha。ワインの醸造は伝統的手法で。セミ・マセラシオン・カルボニック。オーク樽にて7ヶ月間の熟成。年間生産本数約1,500本。スパイシーなニュアンスの中にブルーティーさざっぱり感を感じさせる薄旨赤ワイン。 | | | | | | | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | ロゼ | 辛口 | 14.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | バイオディナミ | 30203110 | |
| フランス | ブルゴーニュ | AOP | 2018 | ガメイ他 | ¥3,000 | - | |
| 平均樹齢40年。花崗岩質の細かい砂の土壌。ゴブレ仕立て。収量30hl/ha。ロゼの圧搾。天然酵母で発酵。マセラシオンなし。樽熟成なし。ノンフィルター。SO2添加は極少量。年間生産本数1,000本。濃いめの色調のロゼ。赤いフルーツとザクロのニュアンスを持ち合わせ、ほんのりとした甘みも感じる。 | | | | | | | |

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こもとても小さく、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、独特の色合いを持っているが、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おこなっており、名前は変わってもその味は、しっかりと引き継がれている。蝟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 | |
| | | | ヴィンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ジュ・ド・ショセツ / ドメヌ・ソーヴェテル Jus de Chaussette / Domaine Sauveterre | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202130 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2017 | ガメイ100% | ¥5,600 | - | |
| 1980年植樹のガメイ。花崗岩 火山灰 火打石の土壌。グラブ・アンチエールでマセラシオン・セミカルボニック 2ヶ月。 | | | | | | | |
| プロメス / ドメヌ・ソーヴェテル Promess / Domaine Sauveterre | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202700 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2017 | ガメイ100% | ¥5,600 | - | |
| マコン地方のガメイ100%。樹齢40年。粘土石灰質土壌で、とても固く、ピンク色の石灰がゴロゴロ。手摘み収穫。除梗無しの全房を10日間グラスファイバートンクでマセラシオン。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。手動式垂直プレスでゆっくり圧搾。圧搾後、古樽に入れ、6か月間樽熟成。ウヤー・ジュ有り、フィルター無し、コラー・ジュ無し。SO2無添加。 | | | | | | | |
| イラ・アン・グラン・ペナ / ドメヌ・ソーヴェテル Il A Un Grain Pet Nat' / Domaine Sauveterre | | | 赤泡 | - | 13.0% | 泡 |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202510 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | | ガメイ100% | | - | |
| マコン地方のガメイ50% 樹齢40年 粘土石灰質土壌 とても固い、ピンク色の石灰がゴロゴロ。クルーズ・ノワールのガメイ50% 樹齢71年 粘土石灰質土壌。手摘み収穫。除梗無しの全房を10日間グラスファイバートンクでマセラシオン。破碎無し。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。手動式垂直プレスでゆっくり圧搾。圧搾後、両方のガメイをブレンド。糖度20g/Lでボトリング。瓶内でアルコール発酵を終える。残糖約2から3g/L。2018年春、瓶内熟成8か月後デゴルジュマン。フィルター無し、コラー・ジュ無し。SO2無添加。 | | | | | | | |
| ブシャ / ドメヌ・ソーヴェテル Bouchat / Domaine Sauveterre | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202410 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2011 | シャルドネ100% | ¥5,000 | 4571245084316 | |
| 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。木製垂直プレスで手動で1週間かけて圧搾。ジュースは澱引きせずそのまま600Lの大樽へ。檜の木の大樽を使用。10か月間樽内でシュール・リー熟成。パトナー・ジュ無し。ウヤー・ジュ有り。コラー・ジュ無し、フィルター無し。SO2ゼロ。自生酵母で発酵。ギィ・ブランシャール最後の仕込みのブシャ。 | | | | | | | |
| ブシャ / ドメヌ・ソーヴェテル Bouchat / Domaine Sauveterre | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202600 30202500 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2012 2015 | シャルドネ100% | ¥4,600 ¥5,000 | - | |
| 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。木製垂直プレスで手動で1週間かけて圧搾。ジュースは澱引きせずそのまま600Lの大樽へ。檜の木の大樽を使用。10か月間樽内でシュール・リー熟成。パトナー・ジュ無し。ウヤー・ジュ有り。コラー・ジュ無し、フィルター無し。SO2ゼロ。自生酵母で発酵。 ※ブシャ'12 1500ml(参考上代¥11,600)もあり。 | | | | | | | |
| シュヴロ / ドメヌ・ソーヴェテル Chevrot / Domaine Sauveterre | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202440 30202900 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2014 2015 | シャルドネ100% | ¥4,600 ¥4,800 | 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。グラブ・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。 | | | | | | | |
| モンブレ / ドメヌ・ソーヴェテル / Dom Sauveterre | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202810 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2015 | シャルドネ100% | ¥5,000 | - | |
| 粘土石灰質土壌。樹齢平均50～60年。除梗無し、破碎無しの全房でダイレクト・プレス。醸し無し。電動水平プレス機を使用。澱引きして古い大樽フールドへ。檜の木10年フールドを使用。自生の天然酵母で発酵。古フールドで20か月間シュール・リー熟成。パトナー・ジュ2-3回有り。補酒・ウヤー・ジュ無し。ノンコラー・ジュ、ノンフィルター、SO2添加ナシ。 | | | | | | | |
| ラピエール マセラシオン / ドメヌ・ソーヴェテル Rapilleres Maceration 2Mois/ Dom Sauveterre | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202240 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2017 | シャルドネ100% | ¥5,600 | - | |
| 樹齢15年。石英を含む粘土石灰質土壌。手摘み収穫。除梗無し破碎無しのグラブ・アンチエールで2ヶ月間マセラシオン。ピジャージュ無し、フラー・ジュ無し、二酸化炭素無し、ルモンター・ジュ無し。ステンレス製タンクで。木製垂直プレスで手動で1週間かけて圧搾。ジュースは澱引きせずそのまま古樽へ。檜の木10年樽を使用。6か月間樽内でシュール・リー熟成。パトナー・ジュ無し。ウヤー・ジュ有り。コラー・ジュ無し、フィルター無し。SO2ゼロ。無添加。自生酵母で発酵。 | | | | | | | |
| ペット・ナット / ドメヌ・ソーヴェテル Pet' Nat' / Domaine Sauveterre | | | 白泡 | 辛口 | 11.5% | 泡 |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30202330 | |
| フランス | ブルゴーニュ | VDF | 2017 | シャルドネ100% | ¥5,600 | - | |
| 赤い粘土に石灰質土壌。ブシャと同じ畑のブドウで醸造。15g/Lの糖分を残し瓶詰め。大体6-8か月間瓶の中で発酵し口抜き。 | | | | | | | |

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プイイ・フュメの影に隠れ、あまり目立たないオペレーションではあるが、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 |
|--|-------|-----|--------------|-------------|----------------|--------------------------------|----|
| 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 | |
| メストゥー・サロン・クラシック / イザベル・エ・ピエール・クレモン Menetou Salon classique/Isabelle & Pierre Clement | | | 白 | 辛口 | 13.0% 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | - | 30300070 30300080 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 2018 | ソーヴィニヨン100% | ¥3,300 | 4571245085832 3450020000127 | |
| 平均樹齢20～40年。粘土石灰質（キンリジャン泥土）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。 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クにて行い、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◎ ※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 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 |
|---|-------|-----|--------|-----------|---------|---------------|----|
| 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 | |
| ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュール・リー/コニェット Muscadet Sevre et Maine Sur Lie / Cognettes | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30301150 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2018 | ミュスカデ100% | ¥2,200 | - | |
| 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 Muscadet Sevre et Maine Sur Lie / Cognettes | | | 白 | 辛口 | 12.0% | - | 同上 |
| | | | 375ml | 12本 | ビオロジック | 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。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 | |
| | | | ヴァンテージ | 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 NOFASA Rouge / Francois Blanchard | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.0% | - |  次回入荷待ち |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30302820 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2017) | CF50%、CS50% | ¥3,500 | ナシ | |
| ★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日間の果皮漬浸、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！ | | | | | | | |
| ノファサ・ブラン/フランソワ・ブランシャール NOFASA Blanc / Francois Blanchard | | | 白 | 辛口 | 12.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30302880 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2018) | ゲヴェルツ90% シャルドネ10% | ¥3,500 | 4571245086464 | |
| ★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。 | | | | | | | |
| ボワソン・ヴィヴァン キュヴェ・コントラバス /フランソワ・ブランシャール Boisson Vivante-Contrebasse/ Francois Blanchard | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.0% 11.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30301620 30201640 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2014) (2016) | CF50%、CS50% | ¥6,400 | 4571245084002 ナシ | |
| 土壌: 粘土、シレックス。収量: 15hl/ha。アルコール12度 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) | | | | | | | |
| ボワソン・ヴィヴァン ア・ターブル! プレストマセラシオン/フランソワ・ブランシャール Boisson vivante - A Table ! / Francois Blanchard | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30302870 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2017) | SB、シャルドネ ゲヴェルツ | ¥5,000 | 457124508645 | |
| オレンジワイン。ソーヴィニヨン2/3、シャルドネ 1/3 + ゲヴェルツトトラミネール。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4000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。 | | | | | | | |
| ボワソン・ヴィヴァン ア・ラボルダージュ /フランソワ・ブランシャール Boisson Vivante-A L'abordage!/Francois Blanchard | | | 白 | ミディアムボディ | 11.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30304520 30304510 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2014 2016 | ソーヴィニヨン100% | ¥4,400 ¥4,200 | 4571245086341 | |
| 粘土、シレックス土壌。収量: 15hl/ha。醸造はバリックで18ヶ月。サービス10-13度。非常にミネラリーでリッチ。甘味が芳醇で創造的。オリジナルティのある料理との相性よし。 | | | | | | | |



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 |
|---|-------|-----|------------------|----------------|---------|----------------------|----|
| | | | 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 | |
| エシャリエ / ベルタン・ドゥラット Echalier / Bertin-Delatte | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | 13.0% | 30303010 30303020 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2014) (2015) | シュナンブラン100% | ¥4,400 | 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。パトナーージュやスーティラーージュは行わず、瓶詰め以外でのSO2添加はナシ。"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 Pop Sec Petillant Naturel / Bertin-Delatte | | | 白泡 | - | 12.5% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | 12.0% | 30303220 30303230 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2016) (2017) | シュナンブラン100% | ¥4,800 | ナシ | |
| ペ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月末手でデゴルジュマン。 | | | | | | | |
| ソーティヤン / ベルタン・ドゥラット Sautillant Petillant Naturel / Bertin-Delatte | | | 白泡 | - | 12.5% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | 12.0% | 30303330 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2017) | ソーヴィニヨンブラン100% | ¥4,800 | - | |
| ペティヤンナチュレル。1971年に植えられたソーヴィニヨンブラン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月末手でデゴルジュマン。 | | | | | | | |
| ヴァント・ヌフ / ベルタン・ドゥラット Vingt neuf / Bertin-Delatte | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | 13.5% | 30303100 30303110 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2013) (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。天然酵母使用。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) ・そのまま1年それぞれ発酵と熟成をゆっくり行う。2014年収穫前日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 3.11 / Bertin-Delatte | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | 13.0% | 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ヴィンテージの意で、『3.11』と名づけられたこのワイン。 | | | | | | | |
| 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、日本の皆様が強いの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！

- *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25~30Hl/Ha。
- *しっかり熟度を待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 | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30301500 30301540 | |
| 2011 | シュナンブラン100% | ¥6,200 | 4571245084545 | - | | | |
| 2017 | | | | | | | |
| 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。ピジュ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。しっかりとしながらも主張のある構成。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | 赤 | ミディアムボディ | 10.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30301550 | |
| 2017 | ピノドニス100% | ¥6,800 | - | | | | |
| | | | | | | | |
| 燧石・石灰混じりの赤粘土。ピノドニスの樹齢は60~90年。完熟したぶどうを手摘みにて収穫。野生酵母の自然な働きにて発酵。タンク内にてマロラクティック発酵実施。熟成もタンクにて。フィルターには掛けずに瓶詰め。赤果実の風味豊かで、構成は程良くしっかりとしている。軽やかな香りに富んでおりフレッシュ感あり、流れるような優しい味わい。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | 白泡 | 辛口 | 11.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30301520 | |
| 2018 | シュナンブラン100% | ¥5,000 | - | | | | |
| | | | | | | | |
| ※ロペラ・デ・ヴァンは、ジャン・ピエール・ロビノ氏が、借りているバイオロジックの畑で造った葡萄を醸造したワイン。2004年から造られている。手摘み収穫で、収穫量は35hl/ha 220Lキューブにて熟成を行う。酸化防止剤の添加はなし。糖度20g/lで瓶詰。デゴルジュマンはすべて手作業。パトナージュは行わず、澱引き、コラージュは行わない。甘みを含んだ味わいで、フレッシュな泡が新鮮。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | ロゼ泡 | 辛口 | 11.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30301530 | |
| 2018 | ピノドニス100% | ¥5,000 | - | | | | |
| | | | | | | | |
| ※ロペラ・デ・ヴァンは、ジャン・ピエール・ロビノ氏が、借りているバイオロジックの畑で造った葡萄を醸造したワイン。手摘み収穫。パトナージュは行わず、澱引き、コラージュは行わない。酸化防止剤の添加はなし。残糖20g/lで瓶詰。デゴルジュマンはすべて手作業で。 | | | | | | | |

ドメヌ・デ・ジュモー Domaine des Jumeaux 【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



ドメヌ・デ・ジュモーは、ロワール地方Vendée県のChaillé-sous-les-Ormeauxに11haの畑を所有するドメヌ。(一部はTalmont-Saint-Hilaireにシュナンの区画有)
2009年からピオ移行期に入り、2011年にエコセラー認証を得ている。畑では環境に配慮したバイオロジック農法とバイ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ピオ調剤を使用し、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 | |
| フランス | ロワール | IGP | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30303420 | |
| 2017 | ピノワール60% カベルネフラン30% ネグレット10% | ¥3,300 | 4571245086136 | | | | |
| | | | | | | | |
| 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。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | IGP | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30303530 | |
| 2018 | シャルドネ50% シュナン50% | ¥3,600 | | | | | |
| | | | | | | | |
| 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さ、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。コンクリートタンクと2200lのバリックで熟成。フレッシュ感を出す為シャルドネはマロラクティック発酵を行わない。洋梨のようなふくよかな果実味。酸味が強調されすぎないフルーティーなスタイル。 | | | | | | | |

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と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 | |
| | | | ヴィンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| オリオン・アルファ / ピエール・メナール Orion Alpha / Pierre Menard | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30304320 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 | カベルネフラン100% | ¥4,600 | ナシ | |
| FAYE D' ANJOUにある2つの区画から収穫されたカベルネフランを半々でアサンブラージュ。10年ほどの若い区画のブドウがカベルネらしい力強さと芯をつくり、クロ・ド・マイユの中にある少なくとも70年経つ古い区画のブドウがワインに軽やかさと繊細さ、華やかな花の香りを与える。土壌は粘土質で深部にはシスト土壌が広がる。粘土質の層があることで夏場に定期的な水分が必要となるカベルネフランには適した土地。手作業での除梗、3週間のマセラシオン。プレスし、アルコール発酵後に樽詰め。マロラクティック発酵後の春にスーティエラージュを行う。瓶詰めは2018年8月末。キュヴェ名はオリオン座を構成する大きな星の一つ、ベテルギウス(アルファ・オリオン)から。 | | | | | | | |
| ル・クロ・ド・マイユ / ピエール・メナール Le Clos Des Mailles / Pierre Menard | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30304310 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 | シュナンブラン100% | ¥5,000 | ナシ | |
| FAYE D' ANJOUにある素晴らしいテロワールの区画。片岩質土壌の丘陵地。土壌を占める岩は、青く非常に硬く、一般的によく白水晶の鉱脈に覆われている。このキュヴェに使われるのは、最も標高の高い場所のシュナン。大部分は1993年に植樹された古樹、残りの少しは2012年に植樹。ブドウの栽培は自然の摂理に則し手作業で行い、ブドウの病気などに対してはトクサ、スギナ、カモミール、ヤナギ、タンポポ、シダなどを用いた煎じ薬で対処する。除梗は行わず、房ごと垂直圧搾機にてゆっくりと圧搾。1~5回使用された樽に果汁を移し、ブドウ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ヶ月間熟成させる。 | | | | | | | |
| アンジュ・ブラン・ル・カール・ド・ノエル / ピエール・メナール Anjou Blanc Le Quart Des Noel / Pierre Menard | | | 白 | 辛口 | 14.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30302920 30302970 | |
| フランス | ロワール | AOC | 2015 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。ヴィエイヴ・ニユ由来のみずみずしさ、果実味の豊かさを感じる際立つ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。 | | | | | | | |

ヴェルディエ・ロジェール Verdier Logel 【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。



アルザスの家具職人だったジャッキー・ロジェールと栄養士だったオディール・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、オディー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=アオカワラヒワ)という小鳥とアルザス語で「小さな樽」を意味するロジェール(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 | |
| | | | 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 / ヴェルディエ・ロジェール 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、スマイルのニュアンス。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さよとした酸味とベリー系果実の甘みが感じられる味わい。スパイスミネラルのニュアンスも。 | | | | | | | |



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 | |
| | | | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| トウルビュレット / フィリップ・デルメ Petillant Turbulette / Philippe Delmee | | | 白泡 | 辛口 | 12.0% | 泡 |  準備中 |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30301770 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2017 | シュナン・ブラン100% | ¥4,600 | - | |
| 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、ノンコラージュ。「トウルビュランス」とは、騒々しい、騒ぎ好きといった意味を持つ。このVTはガス圧が弱かったので、トウルビュレットという名前です。 | | | | | | | |
| サ・ファイ・トレーズ / フィリップ・デルメ Ca Faye Treize / Philippe Delmee | | | 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、ノンコラージュ。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。 | | | | | | | |
| サ・ファイ・ドゥーズ / フィリップ・デルメ Ca Faye Douze / Philippe Delmee | | | 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 | 4571245086112 | |
| 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、ノンコラージュ。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。 | | | | | | | |
| レ・ヴィュー・ド・ラ・ヴィエイユ / フィリップ・デルメ Les vieux de la vieille / Philippe Delmee | | | 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) | カベルネフラン100% | ¥4,200 | 4571245085474 | |
| 樹齢35年。シスト土壌。100%除梗しタンク醸しを3週間。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。昨年よりもタンニン分を抽出したスタイル。圧搾して再びタンク。7カ月間グラスファイバータンクにて熟成。コラージュ無し、フィルター無し。醸造の始めのピエ・ドゥ・キューヴに微量のSO2を使用。その後は一切SO2無添加。 | | | | | | | |
| ニ・ルー・ジュ・ニ・ブラン / フィリップ・デルメ Ni Rouge Ni Blanc / Philippe Delmee | | | 赤(ロゼ) | 辛口 | 12.5% | - |  次回入荷待ち |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30301740 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2017 | グロロー2/3、シュナン1/3 | ¥4,200 | - | |
| シスト土壌。マセラシオン・カルボニック。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。タンクにミルフィーユのように全房のシュナンとグロローを交互に詰めていく。8日間の醸し。ピジャージュ無し、破碎無し。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開始。(この時に微量のso2を使用)プレスしてそのままグラスファイバータンクで7カ月間熟成。コラージュ無し、フィルター無し。自生酵母のみ。 | | | | | | | |
| ロゼット・トランキル・ロゼ / フィリップ・デルメ Rosetto Tranquille Rose / Philippe Delmee | | | ロゼ | 辛口 | 12.0% | - |   |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30301760 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2017 | カベルネフラン100% | ¥3,700 | - | |
| 樹齢40年。シスト土壌。もともとスティルワインの予定だったが、中々発酵が終らず、残糖ありのままボトリング。王冠で瓶詰め。ペティヤンではないが、微発泡あり。ロゼドプレス。手摘み収穫。ダイレクト・プレス。垂直型プレスで24時間かけて圧搾。除梗無しのグラップ・アンチエールのままプレス。グラスファイバータンクでアルコール発酵。事前に用意した自然酵母を増やしたシュナンのピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を開始。(この時にごく微量のso2を使用)発酵が中々終らず、タンクで12か月間熟成してから残糖約7g/Lでボトリング。瓶内発酵で微発泡。コラージュ無し、フィルター無し、自生酵母のみ。 | | | | | | | |
| レ・シュナン・オン・ボワ・キャラバン・パス / フィリップ・デルメ Ch'nins on Boit Caravanne Passe/Philippe Delmee | | | 白泡 | 辛口 | 13.0% | - |   |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30301780 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2017) | シュナンブラン100% | ¥4,000 | - | |
| 樹齢13年～30年。シスト土壌。樹齢15年～30年。手摘み収穫。ダイレクト・プレス、そしてタンク入れ。24時間かけたとても長い圧搾。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。(この時にごく微量のSO2使用)タンクで発酵が少し進んだ時点で、100%樽入れ。1年樽もあるが主に樫の木の古樽使用。樽でアルコール発酵を終えマロラクティック発酵。そのまま熟成12カ月間。パトナー・ジュ無し。アルコール発酵が終わらず、樽からタンクに移してさらに10カ月間熟成。残糖4グラムでボトリング。糖が残っているため王冠でボトリング。瓶内発酵で少々発泡。フィルター無し。コラージュ無し。自生酵母のみ。 | | | | | | | |


ディディエ・シャファルドン Didier Chaffardon 【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。



2005年に創設されたディディエ・シャファルドンは今では現地での評価が絶大。サヴォワ出身の彼の生産者としての道は決して平坦なものではなかった。ナチュラルなワインを生産するべく1996年に、この地アンジュで、マルク・アンジェリの紹介によりドメヌ・シャルボティエールで働き始める。そこで栽培や醸造を担当しつつナチュラルなワイン造りを極めてきた。10年後の2005年、シャルボティエールのオーナーがドメヌ売却を決定した際に彼は独立を決意。自分自身がそれまで耕してきた畑の内3haと生産したワインの2004年と2005年のストックを購入し、自らのドメヌを設立。アンジュの特徴である片岩質を多く含む泥灰土層に育つ低収量のカベルネフランとカベルネソーヴィニオンは、バイオダイナミの要素を取り入れたオーガニック栽培によりテロワールを見事に表現。手摘収穫した健全なブドウを自生酵母のみで発酵、SO2添加はほぼゼロに近い極少量だけ。ディディエの目指すワイン造りは極めてシンプル。この地方の伝統に従ってアンジュのカベルネの素晴らしさを最大限に引き出すこと、そして敢えて残糖を残しつつアルコール度を低めに仕上げる自らのワインを「飲んだ後のことを心配せずに楽しめる大人のためのグレナディン!」と語る。ワインの芸術家ディディエの造り出すワインは、静かでありながら心に響き力強い味わい。

| 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 | |
| | | | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ランクレデュル / ディディエ・シャファルドン L'incredule / Didier Chaffardon | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオダイナミ | 30304840 30304810 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2015 2016 | カベルネフラン100% | ¥3,800 | - | |
| カベルネフラン樹齢25年、65年/16ha。結晶片岩と結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壌。収量26hl/ha。バスラン型にて圧搾。6〜7ヶ月間の醸し。自生酵母にて発酵。8〜20度で12ヶ月間の熟成。ノンフィルター。SO2無添加。2015は王冠。2016はコルク。 | | | | | | | |

セバスチャン・フルレ Sebastien Fleuret 【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。



セバスチャン・フルレは2008年からブドウ栽培を開始。2009年に自然派ワインの芸術家と称されるディディエ・シャファルドンと共に初のワイン「LA PETITE FRAINE」をリリース。このワインは瞬く間に完売となりました。同時にアンボワーズの農業高校でヴァンサン・カレム、ダミアン・デレシュノー、ディディエ・バルイエなど若き自然派の天才と言われるヴィニキュロンたちの指導の下で農業技術を学び、自然と彼の方向性は決まっていた。「ビオロジック農法でブドウを育て、ナチュラルな方法でワインを作る！それがブドウとテロワールの品質を最大限に表現する方法だということ」。2010年遂に自らの畑をBeaulieu sur Layonに購入しドメヌを設立します。2011年と2013年にシュナンの畑を買い増し、1.8haの畑を所有。

セバスチャン・フルレはロワールのすべての畑とドメヌ、自宅をすでに売却済み。彼の造るワインは2019年の入荷分が最後のワインとなる見込です。

| 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 | |
| | | | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| レオン / セバスチャン・フルレ LEON / Sebastien Fleuret | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30303970 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2017) | カベルネフラン100% | ¥4,200 | - | |
| カベルネフランは2区画のブドウを使用。粘土片岩質土壌、南向きの丘陵地。収穫はブドウが完熟になるのを確認しながら手摘み作業で。SO2無添加。除梗なし(グラブアンティエール)で3週間キュヴェゾン。2/3がバリック樽、1/3はタンクで1年間熟成。ノンフィルター。 | | | | | | | |
| 白のキュヴェ、 <i>「ルフェール・ル・モンド(世直しプランを練るの意)」</i> の続編としてこのレオンが誕生。眼鏡とヒゲが象徴的なLéon Trotski(レオン・トロツキー;ロシア革命の最高指導者の一人)の永続革命論と、フルレ氏自身が愛飲していたLéon Barralのワイン、フランス人歌手のBrassensのファンであること、特に彼の <i>« mon vieux Léon »</i> という曲が好きだったことから、Léonという名前が付けられました。 | | | | | | | |
| ルフェールモンド / セバスチャン・フルレ Refaire le Monde / Sebastien Fleuret | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30303980 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2017) | シュナンブラン100% | ¥4,200 | - | |
| シュナンブラン100%(2区画のブドウを使用)-Layon渓谷の南の斜面の頂上部にある区画:樹齢40年以上のブドウ。土壌は粘土片岩質でミネラル分を与えます。-Fay d'Anjouの盆地にある区画:樹齢15年以上のブドウ。土壌は粘土片岩、流紋岩質。 | | | | | | | |



ドナティエンヌ・ロシニョルとアルノー・クラニエの2人が2010年からスタート。コトデュレイヨンの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 | |
| | | | 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 | ルージュ・オ・レーヴル/ラ・フェルム・デ・コーダリー Rouge aux Levres / La Fermes Des Caudalies | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオロジック | 30302410 | |
| | | | 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。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | ブラン・セック・シュナン / ラ・フェルム・デ・コーダリー Blanc Sec Chenin / La Fermes Des Caudalies | 白 | 中辛口 | 12.0% |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオロジック | 30302200 | |
| | | | 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/南東向きの畑で、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) | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | レ・モ・ブルー / ラ・フェルム・デ・コーダリー Les Mots Bleus / La Fermes Des Caudalies | 白 | 辛口 | 12.5% |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオロジック | 30302300 | |
| | | | 2013 | ソーヴィニヨン80% シュナン20% | ¥3,000 | ナシ | 次回入荷待ち |
| 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・砂利・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 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | ス・メトル・オ・ヴェール / ラ・フェルム・デ・コーダリー Se mettre au vert / La Fermes Des Caudalies | 白 | 辛口 | 12.5% |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオロジック | 30302600 | |
| | | | 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) | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | ス・メトル・オ・ヴェール樽熟成 / ラ・フェルム・デ・コーダリー Se mettre au vert / La Fermes Des Caudalies | 白 | 辛口 | 12.5% |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオロジック | 30302610 | |
| | | | 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。 | | | | | | | |
| フランス | ロワール | VDF | サ・ビュル?? / ラ・フェルム・デ・コーダリー Ca bulle?? / La Fermes Des Caudalies | 白泡 | 辛口 | 12.5% |  |
| | | | 750ml | 12本 | バイオロジック | 30302500 | |
| | | | 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/南東向きの畑で、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 | | | | | | | |

レ・ザスレット・デュ・ヴァン Les Athletes du Vin 【ロワール】



ヴィニュロンは、朝から晩まで畑で仕事をし、カーヴに戻れば樽やワインボトルと向き合う。一年中通して働き続けるヴィニュロン達の姿は、まさにこれぞ真のアスリート！！という発想から誕生したネゴシアン・ワイン・プロジェクトLes Athletes du Vin (レ・ザスレット・デュ・ヴァン=フランス語を直訳すると「ワインアスリート」!)ブドウは、ロワール地方に拠点を置くVINI BE GOODグループ所属のヴィニュロン達が丹精込めて育てたもの。できあがったワインは、いずれもロワールの伝統的・典型的スタイルを守った高いコストパフォーマンス。シリーズのラベルは、フランス自然派ワイン界でその名を馳せるMichel Tolmer(ミッシェル・トルメー)氏。ワインラベル、ショップカード、試飲イベントのポスターなど、フランスの自然派ワイン界で彼の作品を見ない日はありません。ワインに関わる人間をユーモラスなタッチで描き人気を博しています。

| 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 | |
| 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 | |
| ピノ・ノワール / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Pino Noir / Les Athletes du Vin | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - |  <p>次回入荷待ち</p> |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30304100 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2017 | ピノノワール100% | ¥2,600 | 4571245086051 | |
| 砂・粘土質土壌。手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンクと木樽を両方使用。ガーネット色、さくらんぼのようなチャーミングで繊細な香り。優しいタンニンとジュワーシーでフレッシュ感のある果実味。 | | | | | | | |
| シノン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Chinon / Les Athletes du Vin | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30304110 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 | カベルネフラン100% | ¥2,700 | 4571245086068 | |
| 粘土石灰質・粘土シレックス(複数区画を使用) 手摘み収穫。セメントタンクにて3週間のマセラシオン。熟成は60hlの木樽で6か月。赤系ベリーの果実味、余韻も長い。シャルキュトリやテリーヌやパテなど冷菜との相性がよい。 | | | | | | | |
| サン・ニコラ・ド・ブルグイユ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Saint Nicola de Bourgueil / Les Athletes du Vin | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30304120 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 | カベルネフラン100% | ¥2,900 | 4571245086075 | |
| 砂利質の台地・粘土石灰質の丘(複数区画を使用) 手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンクと木樽を両方使用。砂利質土壌が丸みやうま味、更にはチェリーのようなアロマを与え、粘土石灰質土壌は程よいタンニン分、甘草のニュアンスを与えている。 | | | | | | | |
| トゥーレーヌ・ブラン・ソーヴィニオン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Blanc Sauvignon / Les Athletes du Vin | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  <p>次回入荷待ち</p> |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30304130 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 | ソーヴィニオン100% | ¥2,400 | 4571245086082 | |
| 砂・粘土質土壌。手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。輝きのあるローブ、白い花の香り、柑橘類の香り。ふくよかなボディ、酸味がしっかりとあり余韻も長い。 | | | | | | | |
| トゥーレーヌ・ブラン・シュナン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Blanc Chenin / Les Athletes du Vin | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  <p>次回入荷待ち</p> |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30304140 | |
| フランス | ロワール | AOP | 2017 | シュナンブラン100% | ¥2,400 | - | |
| 砂・粘土質土壌。空気圧による圧搾。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。たくさんのブーケを感じられる非常にフルーティーなワイン。エレガントで心地よい酸味がアクセント。白桃や柑橘系の果実味。魚介類やスパイスを使った料理との相性が良い。残糖<2g/l | | | | | | | |
| ムーム・シャルドネ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Mumu-Chardonnay / Les Athletes du Vin | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  <p>次回入荷待ち</p> |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 30304150 | |
| フランス | ロワール | VDF | 2017 | ムロン・ド・ブルゴーニュ70% シャルドネ30% | ¥2,500 | 4571245086105 | |
| 粘土・泥土質土壌。空気圧による圧搾。土着酵母。発酵は温度管理下で行う(18℃前後)。ムロン・ド・ブルゴーニュはシュール・リーで、シャルドネはフランス産バリック樽で各6ヶ月間熟成。シャルドネは、マロラクティック発酵も行う。ほんのりトースト香を感じ、柑橘類やパイナップルの香りも感じられる。しなやかで滑らかな口当たり。残糖0g/l | | | | | | | |


ビオヴィディス Biovidis 【ロワール】



AOC Crémant de Loire
Les Troglodytes

Organic Wine Certified FR-BIO-01

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ディ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。

| 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 | |
| クレマン・ド・ロワール・レ・トログロディット / ビオヴィディス Cremanat de Loire Les Troglodytes / 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 | |
| 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、石灰質の完壁を掘って作られた、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。 | | | | | | | |

シルヴァン・ルス Sylvain Lesset 【ロワール】



ロワールのFaverolles en Berryに位置する2014年スタートのまだ新しいドメヌ。2005年にジュヴレシャンベルタンの生産者の収穫に携わったことで、彼のワイン人生はスタートした。当初、彼は熱心に葡萄畑を探していたわけではなかったが、ある時、多種耕作の栽培家の畑を訪ねる機会を得る。訪れた畑の小さな区画には様々な珍しい品種を含めた多種の葡萄が植えられており、その栽培の為に、家畜やヤギが飼われていた。それは彼にとって理想的な環境であり、一目で魅了された彼は、この畑の葡萄でワイン造りを始めることを決意。その後、見つけて購入した元ガレージでワイン造りを始める。倉庫には古道具が転がっており、家の裏は崖のようなところにつながる。この崖には元々セラや採掘場があり、様々な目的での使用が可能。崖からトンネルで続く深い地下室はとても印象的で美しい佇まい。そこに樽を入れて熟成を行うこととなる。現在2haしかない畑には、12種類の葡萄が植えられている。現在そのうちの半分は自然派で知られている生産者にジュースの状態の販売。これはこの畑と畑作業に信頼を置かれている証拠。そして残りの半分から初めて自身のワインを造る。以前から有機農法で栽培が行われていたこの畑に植えられている古樹は非常に健康で、その樹齢は50年、60年を超えるものも。彼が初めて手掛けるワインとこのドメヌの今後に期待が高まる。

| 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 | |
| フィユ・ルーージュ / シルヴァン・ルス Feuilles Rouge / Sylvain Lesset | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30304700 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2016) | ガメイ100% | ¥3,800 | - | |
| 粘土石灰岩土壌、南向きの斜面。ビオディナミ農法。手摘み収穫。ガメイ・ボジョレー、ガメイ・フレオ、ガメイ・プーズ、ガメイ・ショードネのアサンブラージュ。土着酵母で発酵。マセラシオンの際にピジャージュを行う。数ヶ月間のタンク内熟成。5~10年が飲み頃。サービス12~15度。デキャンター推奨。 | | | | | | | |
| グラッピーユ / シルヴァン・ルス Grappille / Sylvain Lesset | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30304720 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2016) | コック(マルベック)40%、カベルネ40%、ピノワール10%、ガメイ10% | ¥3,800 | - | |
| 粘土石灰岩土壌、南向きの斜面。ビオディナミ農法。手摘み収穫。土着酵母で発酵。マセラシオンの際にピジャージュ。数ヶ月間のタンク内熟成。5~10年が飲み頃。サービス12~15度。デキャンター推奨。 | | | | | | | |
| フィユ・ブランシュ / シルヴァン・ルス Feuilles Blanche / Sylvain Lesset | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30304710 | |
| フランス | ロワール | VDF | (2016&2017) | ソーヴィニヨン | ¥3,800 | - | |
| 品 種:ソーヴィニヨン(ブラン95%・ロゼ5%)。2016&2017のブレンド。粘土石灰岩土壌、南向きの斜面。ビオディナミ農法。手摘み収穫。収量15hl/ha。土着酵母で発酵。マセラシオンペルクューレの後、プレス。8ヶ月間のタンク内熟成。5~10年が飲み頃。サービス8-12度。デキャンター推奨。 | | | | | | | |

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 |
|---|------------|-----|--------------|----------------------|----------------|----------------------|----|
| 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 | |
| ヴァントウ・ル・ドメヌ / グラン・ヴァラ Ventou "Le Domaine" / Grand Vallat | | | 赤 | ミディアムボディ | 14.0% 14.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30401310 30401320 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2015 2016 | グルナッシュ50%、シラー50% | ¥2,600 | 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。ステンレスタンクにて温度管理を行い、長めの醸し。ステンレスタンクにて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・メルル/グラン・ヴァラ IGP Pays de Vaucluse "Le Merle" / Grand Vallat | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 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。ステンレスタンクにて温度管理を行う。長めの醸し。熟成はステンレスタンクにて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 IGP Vaucluse Le Viognier / Grand Vallat | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30401520 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | IGP | 2016 | ヴィオニエ50% 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。ステンレスタンクにて低温で長めの発酵。白桃、フレッシュアブリコット、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くよかな味わい、ミネラル感も感じられる。 | | | | | | | |

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



フランスワとアドリアン・ファーブル親子のドメヌ。1999～2000年にかけて醸造所を設立。2001年はドメヌ名が入った初ビンテージのボトルが生産された。フランスワの夢であった「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ヌはほ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。元ムートの醸造技術者であったブリュム氏を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】

自然に敬意を払ったブドウ作りをするドメヌのイメージ。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。婚礼・祝いの席等へのご提案に好適品。

| 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 | |
| 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 Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane | | | 赤 | ミディアムボディ | 14.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | 14.0% | 30400070 30400080 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2016 2018 | 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。除梗破砕後、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くて『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 Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - | 同上 |
| | | | 375ml | 12本 | 14.0% | 30400140 30400150 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2015 2016 | 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 Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | 14.0% | 30400270 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2017 | 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ジュを行い、ふくよかさを出す。レモン色を思わせるパールがかった薄い金色のロウプ。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、口中で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・ブリュ / フローラン Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane | | | 赤 | ミディアムボディ | 14.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | 14.0% | 30401610 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2018 | グルナッシュ50、シラー50 | ¥2,800 | 4571245086280 | |
| 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。 2017年が初ヴァンテージとなるJe ne souffre plus(ジュ・ヌ・スーフル・ブリュ)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。 | | | | | | | |

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



「レ・ヴニユロン・デステザルグ」は、ローヌ川南部の街アヴィニオンの南西側に位置しており、複雑な地層や多様な品種のぶどう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・パブにも似通った大きな丸い石の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つ。「エステザルグ」は、10軒のぶどう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「ビオロジック農法」や極力農薬を使わない「リュット・レゾネ」をするなど、組合形式の中では非常に気合いの入った「自然に優しい栽培」を実践している。また、醸造に関しても野生酵母による自然な発酵を行ない、SO2も瓶詰め段階までは一切使用しないという自然派。「協同組合」と聞くと殆どの人は「がぶ飲み用の安酒」を造るという印象が強いが、エステザルグは全くその逆で、品質本位！極力自然な造りで高品質なワインを生みだしているほぼ唯一の組合。しかも共同組合という組織を造ることによって、重複するコストを削減でき、低コストなワイン造りを実現している。リーズナブルでありながらとてもクオリティの高いワインを生み出す秘密はそこにある。

| 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 | |
| | | | ヴァンテージ | 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・ド・マール / エステザルグ Cotes du Rhone Village Signargues Combe de Mare/Estezargues | | | 赤 | フルボディ | 14.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | 14.5% | 30400360 | |
| フランス | コート・デュ・ローヌ | AOP | 2018 | グルナッシュノワール、シラー各50% | ¥2,400 | 4571245086587 | |
| コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュのなかのコミューン、シナルグSignargues村(2004年から村名表記が認められたコミューン)の畑から収穫したぶどうにて醸造。粘土質が深く、大きな丸い石がごろごろ転がるテロワールは、特にグルナッシュとても相性がよく、収量を自然と低く抑え(35-40hl/ha)、とてもよく熟す。除梗するが破砕無しで15日間の醸し。ピジャージュ無し。ルモンタージュ有り。セメントタンクとステンレスタンクで9か月間熟成。ノンカラージュ、ノンフィルター。瓶詰め時SO2添加2.5g/hl。黒味がかったルビー色、ブラックチェリーのよく熟した果実味が押し寄せてくる。程良いミネラル感と酸が味わいに深みを与えてくれ、濃厚なのにもかかわらず飲み疲れはない！時間と共に更に風味が増してくる奥行きのあるワイン。 | | | | | | | |

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ク・ヴァネロンは、元CH.レグリス・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ィスカバリーワイン。

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

| 銘柄 | | | 色 | 味タイプ | アルコール度数 | 発泡性 | 画像 |
|--|-------|-----|--------|---------------------|---------|---------------|---|
| 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 | |
| ベルジュラック・フルール・ド・テナック / CH.テナック 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 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 |
|---|-------|-----|--------------|-----------------------------|---------|----------------------|---|
| 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 | |
| マルベック・ラ・レゼルヴ / リオネル・オスマン VDF Malbec La Reserve / Lionell Osmin | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | - | 30500320 30500330 | |
| フランス | 南西地方 | VDF | 2015 2017 | マルベック100% | ¥2,000 | 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 Villa Chambre d'Amour / Lionell Osmin | | | 白 | 甘口 | 10.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | - | 30500140 30500150 | |
| フランス | 南西地方 | VDF | 2017 2018 | グロマンサン80% 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グレプトビーチにある「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。ネクターの様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。 | | | | | | | |
| ソーヴィニヨン・ラ・レゼルヴ / リオネル・オスマン VDF Sauvignon La Reserve / Lionell Osmin | | | 白 | 辛口 | 12.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | - | 30500420 30500430 | |
| フランス | 南西地方 | VDF | 2016 2018 | ソーヴィニヨン100% | ¥1,900 | 3760201500071 | |
| 粘土石灰質の丘陵地(ガスコーニュ北部)。果皮浸漬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 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% グロマンサン20% | ¥1,900 | 3760201500026 | |
| 果皮浸漬8~18時間の後に圧搾。発酵はセパージュ別に行い、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◎ | | | | | | | |

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、オールヴィラー城館のブドウ畑・「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ージェ山地の「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「ハルトマンズヴィラーコフ 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 |
|---|-------|-----|---------|-----------------|---------|---------------|--|
| 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 | |
| | | | ヴァインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ゲヴェルトツラミネール・トラディション / ラ・カーヴ・デュ・ヴィエイユ・アルマン Gewurztraminer / La Cave du Vieil Armand | | | 白 | 中辛口 | 12.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | - | 30600320 | |
| フランス | アルザス | - | 2016 | ゲヴェルトツラミネール100% | ¥3,100 | 3760176923035 | |
| 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。 | | | | | | | |


ドメヌ・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 |
|---|--------|-----|--------|----------------------------|---------|----------|---|
| | | | 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/ドメヌ・ブスケット IGP Pays D'oc Nord au Sud/Domaine Bousquette | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30702060 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2017 | ヴェルメンティー 750% ヴィオニエ 50% | ¥2,200 | ナン | |
| 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。パイナップルやアブリコットのようフレッシュでフルーティーな香りに加え、このワインの風変わった特徴は「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でバランスが良く、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の前に広がる。 | | | | | | | |


ドメヌ・オブリエール DOMAINE OBRIERE 【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。



ラングドック・ルーシオンに借りた畑で、Charles Mackay が2014年にスタートさせたドメヌ。2017年からは、彼のパートナーであるSara Lombardiが加わり、2人でのワイン造りの道を歩み始める。3.5haの畑で、オクシタニーの伝統的なブドウ品種:カリニャン、シラー、グレナッシュ、セルヴァンなどを栽培している。2018年にはエコセール認証を取得。バイオダイナミクスの哲学に基づき畑の生物・動物の多様性に重きを置いた健全なブドウ造りに従事している。さらに、そのブドウから造られるワインにおいても、人力での農作業、手摘収穫、天然の土着酵母の使用、ノンコラーージュ、ノンフィルター、SO2の使用もできる限り抑えた、自然なワイン造りを実現している。

| 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 | |
| アンフォラ / ドメヌ・オブリエール Amfora / DOMAINE OBRIERE | | | 赤 | ミディアムボディ | 14.0% | - |  次回入荷待ち |
| | | | 750ml | 6本 | ビオダイナミ | 30705610 | |
| フランス | ラングドック | VDF | 2017 | カリニャン100% | ¥3,000 | - | |
| 樹齢80年のV.V.のカリニャン、収量20Hl/ha。土着酵母での発酵。3ヶ月間アンフォラで熟成。160リットルのアンフォラは多孔質で、凝縮したカリニャンを柔らかく仕上げることを可能にする。ノンフィルター、ノンコラーージュ。極少量のSO2添加。しっかりとした骨格と力強さを持つ濃厚なワインでありながら、この造りにより、しなやかなタンニンを持ち合わせた非常にバランスのよいワインに仕上がる。 | | | | | | | |
| マナック / ドメヌ・オブリエール Manhac / DOMAINE OBRIERE | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオダイナミ | 30705610 | |
| フランス | ラングドック | VDF | 2018 | シラー、グレナッシュ、 カリニャン、セルヴァン | ¥3,000 | - | |
| シラーとグレナッシュとカリニャンとセルヴァン(ラングドックの白希少品種)のアサンブラージュ。土着酵母での発酵。ノンフィルター、ノンコラーージュ。極少量のSO2添加。2018年ヴィンテージはこのキュヴェのみが造られた。少しタンニックながらも、うま味と果実味をバランスよく併せ持つワイン。食前酒にも◎ | | | | | | | |

ドメヌ・デ・バルメット **Domaine des Balmettes** **【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。



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。南のワインを思わず強さはなく、極まれに出会う南のソフワイン！

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 | |
| | | | ヴァンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| アガヴ / バルメット Agaves / Domaine des Balmettes | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704120 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2018 | マカブー100% | ¥3,300 | - | |
| 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。 | | | | | | | |
| フルール・ダガヴ / ドメヌ・デ・バルメット Fleur D'agaves / Domaine des Balmettes | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704220 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2018 | グルナッシュブラン100% | ¥3,600 | ナシ | |
| 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。 | | | | | | | |
| エルブ・ルーージュ / ドメヌ・デ・バルメット L'Herbe Rouge / Domaine des Balmettes | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704320 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2018 | グルナッシュ80% シラー10、カリニャン10 | ¥2,800 | ナシ | |
| (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。 | | | | | | | |
| ピフ・パフ / ドメヌ・デ・バルメット Pif-Paf / Domaine des Balmettes | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704430 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2018 | グルナッシュ70% シラー30% | ¥3,200 | - | |
| 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・フィギエール Cote de Roussillon Village Figuiers / Domaine des Balmettes | | | 赤 | ミディアムボディ | 14.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704520 30704530 | |
| フランス | ルーション | AOP VDF | 2016 2018 | シラー主体 | ¥3,600 | - | |
| 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ベ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。 | | | | | | | |
| ジュジュ・ド・リュリュ / ドメヌ・デ・バルメット GG de Lulu / Domaine des Balmettes | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704630 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2017 | グルナッシュグリ100% | ¥4,200 | 4571245086471 | |
| ※オレンジワイン (ロゼに近い色あい) 1938年植樹のグルナッシュグリ。泥灰土、黒色片岩土壌。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。余韻にはロゼットのようなナッティーなニュアンスを残す。 | | | | | | | |
| エッチェ オモ / ドメヌ・デ・バルメット Ecce Homo / Domaine des Balmettes | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30704740 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2018 | ミュスカ・プティ・グラン | ¥3,600 | 4571245086440 | |
| ※オレンジワイン 1991年植樹のミュスカ・プティ・グラン。南/南東向きの畑、泥灰土/結晶片岩質土壌。収穫は20kgの小かごに手摘みで。収量20hl/ha。週3回ルモンタージュ、ピジャージュを行いながら、葡萄を丸ごと1ヶ月間マセラシオン。発酵温度27度。4hlの木製の圧搾機でプレス。パートナーージュを行いながら7ヶ月間のタンク熟成。SO2添加なし。生産本数2200本。チーズやチョコレートとの相性◎ | | | | | | | |
| ジュ・ド・レザン アン・カタミニ / ドメヌ・デ・バルメット 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 | - | - | マカブー70%、 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%ピュアナチュラブルドージュース。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。※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ございません。沈めてお召し上がりください。 | | | | | | | |

次回入荷待ち



スーリエ兄弟(シャルルとギョーム)が2014年にワイン作りをスタートした若きドメヌ<フレール・スーリエ>。GARD県のSaint Hilaire d'Ozilhanに8haの畑を所有しビオディ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ことに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。テンプ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 |
|---|--------|-----|--------|------------------------|---------|---------------|---|
| | | | 内容量 | カート入り数 | 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/ ヴァ・ニュ・ピエ Les Freres Soulier / "VA-NU-PIEDS" | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - |  次回入荷待ち |
| | | | 750ml | 6本 | ビオディナミ | 30704840 | |
| フランス | ラングドック | VDF | 2017 | シラー70%、グルナッシュ30% | ¥3,400 | 4571245086181 | |
| Casutillon du Gardでビオロジック農法を行うDomaine de la Gramiereからの買いブドウ。マセラシオンカルボニック5日間。SO2無添加。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。<VA NU PIEDS>はフランス語で「靴を買うことができない人々」という意味。ドメヌの中で一番低価格のこのワインに、「初めてでもとっつきやすく、気さくなワイン」であることを表現するためにこの名前をつけたのだとか。 | | | | | | | |
| フレール・スーリエ/ ロウム Les Freres Soulier / L'oume | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.4% | - |  次回入荷待ち |
| | | | 750ml | 6本 | ビオディナミ | 30705110 | |
| フランス | ラングドック | VDF | 2018 | グルナッシュ・シラー サンソー各1/3 | ¥4,600 | - | |
| 北向き斜面の畑。1954年植樹のサンソー。7日間のマセラシオンカボニック。新たに購入したL'OUMEという区画で作った新キュヴェ。特筆すべきは、非常に古い1954年植樹のサンソーが植わっていること。北向きの石灰質土壌の区画。マセラシオン7日間。樽育成9か月。瓶詰後、3ヶ月間の瓶熟成。フィルターなし、コラージュなし。SO2無添加。フルーティーかつ複雑味がある味わい。 | | | | | | | |
| フレール・スーリエ/ ラ・クラストル ロゼ Les Freres Soulier / "LA CLASTRE" | | | ロゼ | ミディアムボディ | 14.4% | - |  次回入荷待ち |
| | | | 750ml | 6本 | ビオディナミ | 30705000 | |
| フランス | ラングドック | VDF | 2017 | シラー、テンプラニーニョ10% | ¥4,000 | 4571245086174 | |
| 東西に広がる畑。粘土石灰質土壌(砂、泥土、粘土 各1/3)。樹齢20年のシラー。ダイレクトプレス。樽育成9か月。瓶詰後、3か月の瓶熟成。フィルターなし、コラージュなし。瓶詰時にごく少量のSO2添加あり。 | | | | | | | |

ドメヌ・バンジュリエール *Domaine de la Banjouliere* 【ルーション】 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・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 | |
| | | | ヴィンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ラ・ポワント / ドメヌ・バンジュリエール La Pointe / Domaine de la Banjouliere | | | 赤 | ライトボディ | 12.5% | ナシ |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30703910 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2016 | カリニャン100% | ¥2,900 | 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。 | | | | | | | |




※ドメヌ・バンジュリエール ラ・プレリー アラモンは終売致しました。ご愛顧いただきありがとうございました。

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、小石がごろごろとしているのが特徴。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(=克蘭デスティース)、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 | |
| | | | ヴィンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| Wabi Sabi / De Mena 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 | 30703760 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2018 | サンソー100% | ¥3,600 | ナシ | |
| 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碎を行い、キュヴ内マセラシオンを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うがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実味豊か、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)に通ずる感じこのデザインになったのだとか。 | | | | | | | |
| わさび / ドウ・メナ Wasabi / De Mena | | | 赤 | ミディアムボディ | 14.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30703770 | |
| フランス | ルーション | VDF | (2017) | グルナッシュ100% | ¥3,600 | ナシ | |
| 粘土石灰質の土壌に植えられた樹齢15年の樹、標高は400m。除梗なしのグラブアンティエールで大桶に入れ足で軽く破碎。マセラシオンは短く6日間、土着酵母による自然発酵。古い木樽で6ヶ月間熟成。瓶詰め時極少量のSO2添加あり。 | | | | | | | |
| Clandestine Blanc / De Mena 克蘭ディスティース・ブラン / ドウ・メナ | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30703730 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2016 | マカベオ100% | ¥4,000 | 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にとっ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・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・ジュにはミスカを使用しているそう。(セパ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。造られるワインは自由で無骨とも言える、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使用不可能、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 | |
| | | | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| マノ・ア・マノ / マタン・カルム Mano A Mano / Matin Calme | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30702690 30702800 | |
| フランス | ルーション | VDF | (2016) (2017) | グルナッシュノワール60% カリニャン40% | ¥3,600 | - | |
| 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。グラブ・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 Bonica Marieta / Matin Calme | | | 赤 | ミディアムボディ | 11.5% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30702720 | |
| フランス | ルーション | VDF | (2014) | カリニャン80% グルナッシュ20% | ¥4,000 | 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。グラブ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 Sans Temps / Matin Calme | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% 12.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30702760 30702770 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2013 2014 | カリニャン100% | ¥4,200 ¥4,400 | 4571245085573 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 Ose / Matin Calme | | | 白 | 中辛口 | 13.0% | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30702640 | |
| フランス | ルーション | VDF | 2016 | 下記参照 | ¥4,400 | 4571245086563 | |
| 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。SO2無添加。 | | | | | | | |

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



ジャン・ルイ・ドウノワは、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、国内初のプラン・ド・ノワールとケープ・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 Turbul: 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、ルーシオンでもスティ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 | |
| 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 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 赤 | メディアムボディ | 14.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702270 30702320 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2015 2017 | ピノ・ノワール100% | ¥3,200 | 4571245085184 ナシ | |
| 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。より熟した美しい房のみを手摘みによって厳選。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。ブレマセランオン(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。輸送と熟成に耐える為、瓶詰め前にも、ごく微量のSO2を添加。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。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | AOP | 赤 | メディアムボディ | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオ移行期 | 30702290 | |
| フランス | ラングドック | AOP | 2008 | メルロー65%、CS、CF、マルベック | ¥2,900 | - | |
| 手摘み収穫。破砕せず除梗し、震動と送風によるダブル選別。重力に逆らわない形で果汁をタンクへ移動。樽熟18か月。果実味を活かしボワゼのニュアンスが強くなり過ぎないようにメルローの一部をタンク熟成。カンス、ブルーベリー、フランボワーズなどベリー系果実味、胡椒やボワゼのニュアンスも少し感じられる。程よい熟成感で今まさに飲み頃！ | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | VDF | 赤 | メディアムボディ | 13.8% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702330 | |
| フランス | ラングドック | VDF | 2017 | シラー2/3、 グルナッシュ1/3 | ¥2,800 | 3370160009524 | |
| Haut Val d'Aglyにあるブドウ畑で土壌は粘土石灰岩質。手摘み収穫。破砕せず除梗し、震動と送風によるダブル選別。果実の繊細さを守るため、葡萄を潰さないよう小箱で収穫する。果実感を残す為、6ヶ月間キュヴで熟成する。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | AOC | 白 | 辛口 | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702310 | |
| フランス | ラングドック | AOC | 2016 | シャルドネ100% | ¥4,000 | ナシ | |
| 樹齢30年。グイヨ方式。手摘み収穫。重力を利用し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パ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、そこに柑橘類のクレイな酸味が加わりとてもよいバランス。余韻が非常に長くしっかりとした味付けのお料理と相性がよい。<<Signature Bio 2014 金メダル !>> | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | AOC | 白泡 | 辛口 | 12.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702210 | |
| フランス | ラングドック | AOC | N.V. | シャルドネ80%、シュナンブラン20% | ¥3,500 | 3370160009296 | 次回入荷待ち |
| 手摘み収穫。醸造は、除梗せずに房ごと圧搾。このキュヴには、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(メッドトラディション)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサーージュ;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。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | AOC | 白泡 | 辛口 | 12.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702280 | |
| フランス | ラングドック | AOC | N.V. | シャルドネ50% ピノノワール50% | ¥3,500 | 3370160009210 | |
| 除梗せずに房ごと圧搾。このキュヴには、フリーラン果汁(一番搾り)のみを使用。タンク発酵後に古樽にて保管しておいたりザーヴワインとアッサンブラージュする。熟成はシュールリーによる瓶内二次発酵を最長3年間(メッドトラディション)。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に。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | VDF | 白泡 | 辛口 | 12.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702220 | |
| フランス | ラングドック | VDF | N.V. | シラー100% | ¥3,000 | 3370160009258 | |
| 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(メッドトラディション)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサーージュ;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。 | | | | | | | |
| フランス | ラングドック | VDF | ロゼ泡 | 辛口 | 12.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | ピオロジック | 30702340 | |
| フランス | ラングドック | VDF | N.V. | シラー100% | ¥2,800 | 3370160009289 | |
| Haut Val d'AglyにあるFenouilledesのブドウ畑で、果実の繊細さを守るため、葡萄を潰さないよう15kgの小箱で手摘み収穫。タンクで一晩マセラシオンを行い、空気圧式プレス機でプレス。最初のフリーラン果汁のみを使用し、低温のタンク内で発酵する。アルコール11度、残糖20g/l、低温で一旦発酵を止め、瓶内二次発酵を行う。ドサーージュ8g/l。 イチゴ、フランボワーズ、ザクロのシロップのようにチャーミングで非常にバランスのとれた味わい。タンニンを感じず、フレッシュでしなやか、心地よく上品な仕上がり。よく冷やして、アペリティフ、フルーツのデザートやサラダ、タルトフリュイ、クラフティに。 | | | | | | | |

ドメヌ・ド・ディモンシュ **【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。時を同じくし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なければならないから。

| 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 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 /ドメヌ・デ・ディモンシュ 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 /ドメヌ・デ・ディモンシュ 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 /ドメヌ・デ・ディモンシュ 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压榨される。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 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』ステイブ・マックイーン> | | | | | | | |
| VDF ローズ・ビュッド/ドメヌ・デ・ディモンシュ VDF Rose Bud/ Dom.des Dimanche | | | ロゼ泡 | - | 13.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 30703530 | |
| フランス | ラングドック | VDF | (2011) | サンソー100% | ¥3,400 | 4571245085948 | |
| 粘土石灰質土壌。ペティヤンナチュレル。プレスしてロゼワインにしたワインをタンクで2年間熟成後、3年目に少しだけフレッシュなブドウ果汁を混ぜて瓶内二次発酵させる。その後ラットで最低18ヶ月間熟成させ、デゴルジュマンを行う。SO2無添加。 | | | | | | | |



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 | |
| 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 | |
| IGP オック・メルロー / デュランス IGP Oc Merlot / Durance | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | テラヴィティス | 30700470 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2017 | メルロー100% | ¥1,360 | 3330620013300 | |
| 摘房したブドウを12日間漬漬。旋回式のビジャージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オキシジェナレーション(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。 | | | | | | | |
| IGP オック・カベルネソーヴィニオン / デュランス IGP Oc Cabernet Sauvignon / Durance | | | 赤 | フルボディ | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | テラヴィティス | 30700590 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2017 | 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日間漬漬。旋回式のビジャージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オキシジェナレーション(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。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 IGP Oc Chardonnay / Durance | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | テラヴィティス | 30700670 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2018 | シャルドネ100% | ¥1,360 | 3330620013324 | |
| 直接圧搾、酵素添加の後48時間ダブルパージュ(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。口の中にも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 IGP Oc Sauvignon / Durance | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | テラヴィティス | 30700730 30700740 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2014 2016 | ソーヴィニオン100% | ¥1,360 | 3330620013331 | |
| 直接圧搾、低温での果汁漬漬。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。 | | | | | | | |

エティエンヌ・ロディエ Etienne Rodier

【ラングドック】

ニュイ・サン・ジョルジュに拠点を置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ノワール(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『赤い海的神秘』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 | |
| 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 | |
| IGP ペイ・ドック・ピノワール / エティエンヌ・ロディエ IGP Pays D'oc Pinot Noir / Etienne Rodier | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30701580 30701590 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2015 2017 | 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。 | | | | | | | |
| IGP ペイ・ドック・ヴィオニエ / エティエンヌ・ロディエ IGP Pays D'oc Viognier / Etienne Rodier | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30701860 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 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ス。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。 | | | | | | | |



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、ボトルリ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以上の著書を執筆、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 | |
| | | | ヴィンテージ | 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 ／グリーナー・プラネット | | | 赤 | フルボディ | 13.5% | - |  |
| IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet | | | 1000ml | 6本 | サステイナブル | 30700870 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2017 | 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 ／グリーナー・プラネット | | | 白 | 辛口 | 13.0% | - |  |
| IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay/Greener Planet | | | 1000ml | 6本 | サステイナブル | 30701050 30701060 | |
| フランス | ラングドック | IGP | 2017 2018 | マルサンヌ90% シャルドネ10% | ¥1,900 | 3378639121227 | |
| ブドウが完全に熟した後、直ちに圧搾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、許された範囲内で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。

ドメーヌ・ラット Domaine Ratte 【ジュラ】



Domaine Ratte は1989年にFrançoise Ratteが両親からいくつかのブドウ畑を受け継いだことに始まる。購入した畑も合わせ8haのブドウ畑はCorvées, Grand Curoulet, Bésivette, Prévront, Régole, Clos Maire, Bergèreなど、Arbois地域の様々な場所に広がっている。畑を入手して以来、ブドウの栽培は、自然を尊重しながらブドウ畑での仕事を組み合わせるビオディナミ農法を採用。有機かつ生物学的な原則に基づいて行われており、Demeterの認定を受けている。畑には草を生やし、西洋夏雪草、コンフリー、柳、イラクサ、カノコソウなどの煎じ薬を畑に蒔く。ワインもできるだけ自然に造り上げられ、発酵は天然の土着酵母にて行い、フィルター掛けやカラーージュなども行わない。現在は、ブドウ栽培研究を終えたばかりの息子のクエンティンがドメーヌに加わり、よりよいワイン造りに向け、更なる努力と挑戦を重ねている。

| 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 | |
| アルボワ・シャルドネ / ドメーヌ・ラット ARBOIS CHARDONNAY / DOM.RATTE | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900400 | |
| フランス | ジュラ | AOP | 2016 | シャルドネ100% | ¥4,600 | - | |
| マルヌ・ブルー、ルージュの上に、石灰岩が体積した土壌。手摘み収穫。グラブアンチエールで圧搾。土着の天然酵母にて発酵、キュヴェの40%を樽で熟成、ノンフィルター、ノンカラーージュ。澄んだ黄金色。白い花の香りが鼻から口へと広がる。非常にバランスがよく丸みを帯びている。魚や牡蠣、鶏肉やクリーミーなアントレ、スパイシーな料理との相性◎。12-14度でサービス。 | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900420 | |
| フランス | ジュラ | AOP | 2016 | サヴァニャン100% | ¥5,600 | - | |
| ブレブルロンはアルボワに位置し、粘土石灰岩の土壌、マルヌ・ブルー。手摘み収穫。グラブアンチエールで圧搾。土着の天然酵母にて発酵。キュヴェの10%を樽(大樽)で熟成。ノンフィルター、ノンカラーージュ。澄みきった淡黄色。柑橘類や種のある白い果物の香り。非常にバランスがよく、程よい酸味を感じる。魚や鶏肉、クリーミーなアントレ、スパイシーな料理、ハードタイプのチーズと合わせて。12-14度でサービス。 | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900420 | |
| フランス | ジュラ | AOP | 2016 | サヴァニャン100% | ¥5,600 | - | |

フィリップ・シャティヨン Philippe Chatillon 【ジュラ】



ジュラでは最も歴史のあるドメーヌの1つドメーヌ・ドゥ・ラ・パントで18年間醸造責任者を務めていたフィリップ・シャティヨン氏が、2013年からスタートとした自身のドメーヌ。自宅兼醸造所が所在するのは、ジュラのポリニー村(POLIGNY)。ロン＝ル＝ソーニエ高原のふもとにある小さな町。畑は、Arboisに2.8ha、コート・デュ・ジュラのPassenansに1.86haを所有している。畑では「人と自然の真の調和」を大切にしており、畑では除草剤をはじめとする科学的物質は一切使用していない。醸造においても天然酵母による自然発酵、添加物は一切加えず、SO2も無添加で醸造をする生産者。(エコセール認証)

| 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・ジュラ・グランド・シュード / フィリップ・シャティヨン Côtes du Jura La Grande Chaude / Philippe Chatillon | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900140 | |
| フランス | ジュラ | AOC | 2017 | ピノワール トゥルソー | ¥5,800 | - | |
| 粘土石灰質土壌。手摘み収穫。2/3は除梗しグラブアンチエール、1/3は除梗し、45日間の長期間のキュヴェンを行う。その後プレスを行い12ヶ月間シュールリーで樽熟成。天然酵母。SO2無添加。赤系果実の香り、野生的な土壌の香り。口に含むと非常にリッチな赤系果実の果実味とスパイスのニュアンスを感じる。しっかりとしたタンニンがあり骨格もしっかりとしたワイン。 | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900150 | |
| フランス | ジュラ | AOC | 2017 | シャルドネ ムロン・ア・クー・ルージュ | ¥5,800 | - | |
| 粘土石灰質土壌。シャルドネの古代品種であり、ブドウが熟す時に、梗の付け根の色が赤くなるムロン・ア・クー・ルージュ。とても生産量の少ない古代品種のシャルドネを使ったキュヴェ。手摘み収穫の後、空気圧によるプレス、天然酵母によるアルコール発酵。シュールリーの樽熟成12か月間。SO2無添加。フローラル、ミネラル、柑橘類のニュアンスを感じる香り。ふくよかさのあるボディ、スパイスやハチミツ、花、柑橘類の果実など複雑味のある味わい！ | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900150 | |
| フランス | ジュラ | AOC | 2017 | シャルドネ ムロン・ア・クー・ルージュ | ¥5,800 | - | |

トレーズ・リュヌ DOM.DES 13 LUNES 【サヴォワ】



トレーズリュヌはIsèreとSavoieの間のアルプスに位置。グラニエ山麓のシャパレイヤン村に2016年に創業した新星。ブドウ畑は5.5Ha。シルヴァン・リオータルは、DRCヤルプレーヴらにビオディナミを伝授した巨匠ピエール・マッソンの実子にして後継者、ヴァンサン・マッソンにビオディナミを師事した後、すばらしい古樹の畑を購入する幸運に恵まれ、「ドメーヌ・デ・トレーズ・リュヌ」を設立。13の月というドメーヌ名はビオディナミの基本となる月の運行に由来。大地、海、そして動植物の活動は月のリズムに連動しており、すべての仕事はこのリズム添って行う。平均標高約450m。紀元前1248年にさかのぼる大きなエブーリスの結果、多種多様な土壌が。主な土壌は粘土石灰岩。サヴォワ独特の多様性のあるテロワールに沿った、サヴァニャン、アルテス、モンデューズなどの古樹が栽培されている。

| 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 | |
| ヴァンド・サヴォワ クール・アン・ゴゲット / トレーズ・リュヌ VIN DE SAVOIE COEUR EN GOUGETTE /DOM.DES 13 LUNES | | | 赤 | ミディアムボディ | 11.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30900300 | |
| フランス | ジュラ | AOP | 2017 | ガメイ50% モンデューズ50% | ¥3,200 | - | |
| 2017年ヴィンテージは10ヶ月間樽で熟成(古樽80%、新樽20%) | | | | | | | |



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過し、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 | |
| 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 コション / スローズ VDF Cochon / Dom.Sulauze | | | 赤 | メディアムボディ | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30800800 | |
| フランス | プロヴァンス | VDF | (2018) | サンソー、グルナッシュ シラー、カベルネ ヴェルメンティエーノ | ¥2,900 | - | |
| 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)マセラシ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。SO ₂ 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。 | | | | | | | |
| ジャンボネット / ドメヌ・スローズ Jambonette / Dom.Sulauze | | | 赤 | - | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30800810 | |
| フランス | プロヴァンス | VDF | (2015) | シラー50%、MV30% CS20% | ¥2,900 | 4571245086167 | |
| 平均樹齢25年。収量35hl/ha。収穫は全て手摘み。厳格な選果、酸化を防ぐ為収穫後は即時低温の環境へブドウを移す。(6度で2日間)3週間のマセラシオン後、プレスしたタンクに戻された果汁は発酵が終わるのを待ちます。9ヶ月間カシの大樽で熟成。酵母添加無し、フィルター掛け無し、SO ₂ 無添加。 | | | | | | | |
| コトー・デクサン・プロヴァンス・レザミ / スローズ Coteaux d'Aix en Provence Les Amis/Dom.Sulauze | | | 赤 | フルボディ | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30800240 30800250 | |
| フランス | プロヴァンス | AOC | 2015 2016 | シラー85 グルナッシュ15 | ¥3,000 | 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CO ₂ を充満させたステンレスタンクで2週間かけマセラシオン・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、SO ₂ 無添加。イチゴジュースの様なビュアなベリー香、南仏らしい濃密でスパイス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 Coteaux d'Aix en Provence Gallette/Dom.Sulauze | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30800160 | |
| フランス | プロヴァンス | AOC | 2017 | グルナッシュブラン40、 クレレット20、ユニブラン20、 ヴェルメンティエーノ20 | ¥2,800 | ナシ | |
| 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でき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、SO ₂ 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 Super Modeste / Dom.Sulauze | | | 白泡 | 辛口 | 11.0% | 泡 | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30800480 | |
| フランス | プロヴァンス | VDF | (2018) | ヴェルメンティエーノ50% ユニブラン50% | ¥4,000 | 4571245086310 | |
| 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、SO ₂ 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み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)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。 ※スーパー・モデスト 1500ml (参考上代¥8,000-)もあり。 | | | | | | | |
| スーパー・シュルク / ドメヌ・スローズ Super Schlick / Dom.Sulauze | | | 白 | 辛口 | 10.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオディナミ | 30800820 | |
| フランス | プロヴァンス | VDF | 2018 | ヴェルメンティエーノ100% | ¥2,800 | 4571245086532 | 次回入荷待ち |
| ※オレンジワイン 収量30hl/ha。エグラパーージュを行い、11日間ステンレスタンクにてマセラシオン。ゆっくり圧搾、澱引き、無添加です。6ヶ月間ステンレスタンクで熟成後、瓶詰めがされる。SO ₂ 無添加。このキュヴェはSuper Modesteに由来している。そのためこのワインはフレッシュで、ごくわずかなアルコール(10.5%)とヴェルメンティエーノのフルーツ感が感じられる。 | | | | | | | |
| ペトロレット / ドメヌ・ド・スローズ Petrolette / Domaine De Sulauze | | | 白 | 辛口 | 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック | 30800520 | |
| フランス | プロヴァンス | VDF | 2016 | クレレット50% ユニブラン50% | ¥4,200 | 4571245085924 | |
| ※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濃い色の白、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。パリクにて約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のでウイヤーシュは行わない。ノンフィルター、SO ₂ 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・パラディ」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している。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 | |
| | | | 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 MGO.4 / Domaine Milan | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - | |
| | | | 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 ムールヴェードル サンソー、マルロー | ¥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 Le Papillon / Domaine Milan | | | 赤 | ミディアムボディ | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック 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 ムールヴェードル | ¥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、ステンレスタンク熟成。ノンフィルター、ノンカラージュ、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 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 | | 2017 | カベルネ・ソーヴィニヨン100% | ¥3,800 | 4571245085801 | 次回入荷待ち |
| 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、ステンレスタンク熟成。ノンフィルター、ノンカラージュ、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。 | | | | | | | |
| ミラン・ヌーヴォー / ドメーヌ・ミラン Milan Nouveau / Domaine Milan | | | 赤 | ミディアムボディ | 11.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック バイオダイナミ | 30800660 | |
| フランス | プロヴァンス | | 2018 | ムールヴェードル100% | ¥3,800 | - | 次回入荷待ち |
| 7日間のマセラシオン・カルボニック、2か月間のタンク熟成によって仕上げるヌーヴォー。ノンフィルター、ノンカラージュ。SO2は、瓶詰め時に1g/hlのみ添加あり。 | | | | | | | |
| ル・サコ・ノブロ / ドメーヌ・ミラン La Saco Noblo / Domaine Milan | | | 白 | - | 15.5% | - | |
| | | | 500ml | 12本 | ビオロジック バイオダイナミ | 30800610 | |
| フランス | プロヴァンス | | 2011 | グルナッシュ・ブラン100% | ¥4,400 | 4571245085771 | |
| 2011年9月初旬、いきなりエラーグ村のグルナッシュ・ブランの糖度が上がったので慌てて収穫、すぐにプレスし、小さなプラスチックタンクで醗酵を始めた。度数が14.5になった時点で残糖成分が25gもあったので、ミランではドウミセックの白を生産できるかも！と楽しみにしていた。そのままタンクにワインを放置すること6ヶ月、あるとき試飲をしたらすっかり辛口になっていた。最終的なアルコール度数は15.5、残糖4g、通常の白とは少々異なる。あえて500mlでボトルングしてから数年間意図せず熟成しておき、試飲をしてみたら美味しくなっていたので販売を開始。 | | | | | | | |
| ルナ・エ・ガイア / ドメーヌ・ミラン LUNA et GAIA / Domaine Milan | | | 白 | - | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 12本 | ビオロジック バイオダイナミ | 30800650 | |
| フランス | プロヴァンス | | 2017 | ル・サンヌ、ワゼルメン ティーン、ミユスカ・プティグ ラン、 グルナッシュ・ブラン | ¥5,400 | - | 次回入荷待ち |
| ※オレンジワイン 樹齢10～25年。粘土石灰質土壌。収量30 hl/ha。3週間コンクリートでマセラシオン、大樽で1年間の熟成。ノンフィルター、ノンカラージュ。SO2は、瓶詰め時に1g/hlのみ添加あり。ミランの飼い犬ルナとガイアから名付けられたキュヴェ。(ガイアは2017年に亡くなってしまった)程よいタンニン感飲みごたえと心地よい余韻を残す。キリリとした果実味がよい。 | | | | | | | |

★ 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 | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| VDT ヴァン・デ・シェフ 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 | |

マセレーション・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、ディヴィーン(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れるように・・・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 | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ポルト・ディヴィーン / ギョーム・ド・ヴェルジー 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。緑がかかった光沢のある鮮やかな黄色。気泡はムースの様に繊細でとても元気が良い。香りはとても爽やかで香りも爽やかな柑橘類(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っ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 | | | 参考上代 | JANコード | |
| ルマンジェ・ペッシュ 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)を口いっぱいにはうばっているよう。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】

| | | | | | | | |
|-------------------------------------|------|---|-------|--------------------|--------|---------------|---|
| ルマンジェ・フランボワーズ 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)のジュー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】

フェラーロ・マウリッツォ Ferraro Maurizio 【イタリア】



1819年から続くワイン農家。イタリアのピエモンテ州。ユネスコ世界遺産リスト登録の「ピエモンテのブドウ畑の景観」に属するモンフェッラートの美しい丘陵に位置するドメヌ。ブドウ畑では、ワインを造るヴィニキュロン、雑草や野生動物のライフサイクル、ブドウの生育、全てのバランスがうまく合わさることで良いブドウを収穫できると考え、自然環境に配慮したビオロジック農法を採用。

畑は、Barbera, Ruchè, Grignolino, Chardonné, Nebbiolo, Timorassoに計7haを所有。醸造においても科学的なものを嫌い、余計な物、余計な手を一切加えないワイン造りを行っています。天然酵母による自然発酵、ノンフィルター、SO2無添加、その他一切の添加物無添加。とても生き生きとし、香しく、複雑味と深みのあるリッチなワインながらも飲みやすさを持ち合わせたワイン。

| 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 | |
| | | | ワインテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| アル・ソル・デル・マッティーノ/フェラーロ・マウリッツォ Al Sol Del Mattino / Ferraro Maurizio | | | 赤泡 | ミディアムボディ | 13.5% | 泡 |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 31200200 | |
| イタリア | ピエモンテ | | (2016) | ルケ50%、 グリニョリーニ50% | ¥4,000 | - | |
| イタリアのピエモンテ州モンフェッラートの土着品種の黒ブドウ「ルケ」と、淡い色調にも関わらずタンニンと渋みとしっかりとした酸味が特徴のグリニョリーノで造られたペティヤン・ナチュレル。手摘み収穫されたブドウは、12時間のマセラシオンペリキュレールの後、土着の天然酵母による自然発酵。ノンフィルター、ステンレスタンク熟成、SO2無添加、その他一切の添加物無添加。とても生き生きとし、香しく、複雑味と深みのあるリッチなワインながらも飲みやすさを持ち合わせたワイン。 | | | | | | | |
| ドゥエ・パッツィ/フェラーロ・マウリッツォ 2 PAZZI / Ferraro Maurizio | | | 赤泡 | ミディアムボディ | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 31200230 | |
| イタリア | ピエモンテ | | 2016 | バルベラ100% | ¥3,600 | - | |
| モンテマーニョ(イタリア/ピエモンテ)に位置するビオロジックの畑。収穫は9月末～10月頃、小箱に手摘みで行う。温度調節せず、天然酵母による自然発酵。ステンレスタンクにて発酵。ノンフィルター、SO2無添加、その他一切の添加物無添加。鮮やかな赤い色合いで、バランスのとれた味わい。肉、シャルキュトリー、チーズや野菜との相性◎。サービス温度は15～16℃。 | | | | | | | |
| #ソロ・ヴィノ・ロッソ/フェラーロ・マウリッツォ #SOLO VINO ROSSO / Ferraro Maurizio | | | 赤泡 | ミディアムボディ | 13.5% | - |  |
| | | | 750ml | 6本 | ビオロジック | 31200220 | |
| イタリア | ピエモンテ | | 2018 | バルベラ100% | ¥3,000 | - | |
| モンテマーニョ(イタリア/ピエモンテ)の丘陵地に位置するビオロジックの畑。収穫は8月末頃、小箱に手摘みで行う。温度調節せず、天然酵母による自然発酵。ステンレスタンクにて発酵。ノンフィルター、SO2無添加、その他一切の添加物無添加。ルビー色の色合いで、深くフルーティーな芳香が感じられる。煮込みやロースト肉、ジビエやシャルキュトリーとの相性◎。サービス温度は15～17℃。 | | | | | | | |
| セコンドメ・ビアンコ/フェラーロ・マウリッツォ Secondome Bianco / Ferraro Maurizio | | | 白 | 辛口 | 11.0% | - |  |
| | | | 500ml | 6本 | ビオロジック | 31200190 | |
| イタリア | ピエモンテ | | 2017 | シャルドネ、ティモラッソ、 グリニョリーノ、ネッビオーロ | ¥2,400 | - | |
| 畑は、ピエモンテ州モンフェッラートに所在。手摘み収穫されたブドウは、除梗なしのまま土着の天然酵母によって自然発酵。ノンフィルター、SO2無添加。オレンジ色。フルーティーかつしっかりとした骨格のボディ。酸味とタンニンを感じる。 | | | | | | | |



モロッコのブドウ栽培トップメーカー「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が多く住むエリアl'ex Petit-Jeanで育ち、モンペリエで葡萄栽培を学び、モロッコ初の極樽熟成ワインや、単一セパージュワインなどを造りモロッコワインの発展に尽力しました。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、現在はモロッコ国内に多数の代理店をもち、フランス、ベネルクス、イギリス、フィンランド、アメリカなどに輸出しています。



| 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 | ヴィンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ゲロワヌ・ルーージュ / トロワ・ドメーヌ Guerroouane Rouge / Trois Domaines | | | 赤 | ミディアムボディ | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 31100190 | |
| モロッコ | ゲロワヌ | AOG | 2018 | 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。 | | | | | | | |
| ゲロワヌ・ブラン / トロワ・ドメーヌ Guerroouane Blanc / Trois Domaines | | | 白 | 辛口 | 12.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 31100290 | |
| モロッコ | ゲロワヌ | AOG | 2018 | SB、ユニブラン、クレット | ¥1,600 | 6111136000278 | |
| 緑がかった黄色で、透き通った光沢をもつ。花、ライチ、メロンの香り。エネルギッシュ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。 | | | | | | | |
| ゲロワヌ・グリ / トロワ・ドメーヌ Guerroouane Gris / Trois Domaines | | | グリ(ロゼ) | 辛口 | 12.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 31100370 | |
| モロッコ | ゲロワヌ | AOG | 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じ、そしてペッパーの香りも。爽やかにフルーティーな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！ | | | | | | | |
| ベニムティ・ルーージュ / リヤド・ジャミル Beni M'tir Rouge / Riad Jamil | | | 赤 | フルボディ | 13.0% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 31100540 31100560 | |
| モロッコ | ベニムティ | AOG | 2015 2017 | 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。 | | | | | | | |
| ベニムティ・ブラン / リヤド・ジャミル Beni M'tir Blanc / Riad Jamil | | | 白 | 辛口 | 14.0% 13.5% | - | |
| | | | 750ml | 6本 | - | 31100630 31100640 | |
| モロッコ | ベニムティ | AOG | 2014 2017 | シャルドネ100% | ¥3,000 | 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 | |
| | | | ヴァンテージ | ブドウ品種 | 参考上代 | JANコード | |
| モンティオン・ルーージュ Montillon Rouge | | | 赤 | ミディアムボディ | 0.5%以下含有 | - |  |
| | | | 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 Montillon Blanc | | | 白 | 辛口 | 0.5%以下含有 | - |  |
| | | | 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 Montillon Mousseux | | | 白泡 | 辛口 | 0.5%以下含有 | 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、ワインとジウ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 | |
| | | | ヴァンテージ | 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 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リングされている。 | | | | | | | |

アンリ・ポワロン Henri Poiron 【りんごジュース】



ロワール地方・ナントからほど近いサン・ジュリアン・デ・コンセル村のプランシユ果樹園では、環境に配慮したリュットレゾネ農法で様々な品種のりんごが丁寧に育てられている。果樹園の所有者ドメーン・アンリ・ポワロンは、1800年代初頭から現当主エリック・ポワロン氏まで8代続く家族経営のドメーン。りんごジュースの為だけに特別栽培したりんご5種の果汁を独自のブレンド比でブレンドし、水や砂糖、添加物など余計なものは一切加えず100%りんご果汁のみのピュアでやさしい甘みのりんごジュースを作っている。アンリ・ポワロンは、36haのブドウ畑も所有しておりワイン、ブドウジュースも作っている。

| 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 | 品種 | 参考上代 | JANコード | |
| ジュ・ド・ポム / アンリ・ポワロン Jus de Pomme / Henri Poiron | | | - | - | - | - |  |
| | | | 750ml | 12本 | リュットレゾネ | 31500070 | |
| フランス | ロワール | - | - | ゴールデン・メルローズ ジョナゴールド グラニット・スマス、フジ | ¥1,600 | 4571245086259 | |
| りんごは、リュットレゾネ農法で環境に配慮した農法で栽培し、りんごジュースには余計なものは一切添加していません。りんご果汁を直接圧搾し、自然の重力に任せたデカンテーションで得た果汁を粗目のフィルターに掛けて瓶詰め。※保存料や添加物は一切含まれていませんので、開栓後は、要冷蔵。なるべく早く飲み切ってください。瓶内にオリが残っている場合がありますが、りんご由来のもので品質には問題ございません。 | | | | | | | |

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は、「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ーになります(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 |
| 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 |
| オー・ミネラル・ナチュラルマン・ガーズーズ /サン・ジェロン 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 | - |
| <p>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。」</p> <p>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</p> | | | | | | |
| ※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、渇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 |
| 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 |
| カサブランカ・ビール 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 |
| <p>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。</p> | | | | | | |





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)農法のことです。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。



ビオダイナミ農法

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。湿度が高い、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ダイナミ農法による農業講座を実施している団体で、正式なビオダイ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ダイ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。