

# carte des vins



日仏商事株式会社 ワインカタログ  
2020.9月～



## 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、お客様へのお届け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シ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度の澱引き後1度軽くフィルターにかけ、4~5年で瓶詰めを行ないます。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで白葡萄だけ(ブラン・ド・ブラン)から造られた特徴が良く出ています。《場所》シャンパーニュ地方 COTES DE BLANCS/VERTUS(フランスから南へ約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	
			ヴィンテージ	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(ステンレスタンク)にて22℃で発酵させ、2回澱引きし、1回軽くフィルターにかける。瓶熟は15ヶ月。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで、シャルドネの特徴が非常にきれいに良く出ています。土壌;粘土石灰質土壌、畑;南東、丘の中腹に位置する。ドサーージュ;リキュール0.80~1.2%、Haあたりの最大収量:14000kg/ha							
ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ 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							
ブリュット・ブルミエクリュ・ロゼ/シャルル・プジョワーズ Brut Premier Cru ROSE / Charles POUGEOISE			ロゼ泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	-	30000070	
フランス	シャンパーニュ	AOP	N.V	シャルドネ主体、PN	¥6,500	4571245082978	
第一次発酵は大桶(ステンレスタンク)にて22℃で発酵させ、2回澱引きし、1回軽くフィルターにかける。瓶熟は15ヶ月。シャルドネ100%で作ったBRUT(白)をベースに、VERTUS村産のピノ・ノワール100%で造った赤ワインを8%ブレンド。ドサーージュ;リキュール1.2%							

ヴーヴ・オーフレイ Veuve Aufray **【シャンパーニュ】**



350年以上の歴史を誇る家族経営の優良シャンパンメゾン！  
ポワルヴェール家の歴史は1663年にまで遡ります。今から遡ること350年以上！Talus St-Prixに位置し(フ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	
			ヴィンテージ	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、口に含むと熟したリンゴのような深みとコクのある果実味。繊細な泡としっかりとした骨格のバランスが絶妙。余韻も長く非常にコストパフォーマンスに優れたシャンパーニュ。							

ルクレール・ポワンティヤール Leclere Pointillard 【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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ブルミエクリュ・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 Pointillard			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。							

シャトー・サンタオン Chateau Saint-Ahon 【ボルドー】



“法の精神”を説いた、思想家モンテスキューが所有していたシャトー！14世紀からワイン造りを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ルド氏が所有しており、クリュ・ブルジョワの中でもくボルドーの偉大なる芸術>として親しまれているシャトーです。

また2011年には、ボルドー・メドック地区にあるシャトーのブドウ樹剪定師が、その剪定技術を競い合う<<Challenge Inter Châteaux des Tailleurs de Vigne Médocains>>大会において、サンタオンの剪定師Thierry Gouinaud氏が個人戦2位入賞(1位はラフィット)、チーム戦で2位入賞(1位はラフィット)、総合3位(1位ラフィット、2位ベイスュヴェル)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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャトー・サンタオン Chateau Saint-Ahon			赤	フルボディー	13.0%	-	
			375ml	12本	-	30100130	
フランス	ボルドー/オーメドック	AOP	2015	CS40、メルロ40、CF&PV20	¥2,400	-	
※ハーフボトルのみ 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る。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。フィルター処理は行わない。★ボルドーコンクール2009金メダル、★マコンワインコンクール2009銅メダル★『ワイン王国』NO.31(2006年)5大トップソムリエが選ぶバリュールボルドー100選							

※シャトー・サンタオン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・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年からベルナルド・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週間マセランオン。マロラクティック発酵後、18か月間、新樽(アリエ産・ミディアムロースト)で熟成。深みのある赤色。繊細でエレガントで、ブルーベリーの香りがし、最後にはタバコの香りも。タンニンのキも細かく柔らかい果実味が特徴。							
シャトー・オー・テリエ・ブラン 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	ソーヴィニオン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かった色。豊かな香り(ハチミツ、アプリコット)をもち、爽やかで、気品があり、魅力的。							

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



シャトーは、アントルドゥーメールに所在。

大変有名なブランド(Rolax, Heineken等)を担当するなど著名な建築家であり、世界最大のチョコレートの祭典として知られる「サロン・ド・ショコラ」の創設者でもあり、さらにワイン愛好家としても知られるFrancois JEANTETと、コミュニケーションの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る。

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

『余計な肥料は与えず、葡萄の成長を手助けするだけ』という生産方法は、化学肥料、農薬などは一切使わずに造られ、1ヘクタールに植える木も6,500本と多くする事で、競争力を高め、より凝縮感のある葡萄を実らせている。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	
シャトー リスル・フォール Chateau L'isle Fort			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30101420	
フランス	ボルドー/ボルドーシュベリウール	AOP	2012	メルロ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。							

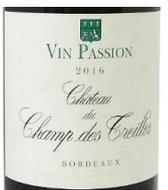
## シャトー・シャン・デ・トレイユ Chateau Champs des Treilles 【ボルドー】



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、セミヨンに続きミュスカデルの接木を行い、品種の中でも難しいと言われるこの品種を愛情を持って育てている。彼の考えは 1. 環境を尊重すること 2. テロワールの表現 以上の2点を実現するにはビオ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	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャトー・シャン・デ・トレイユ プティ・シャン Chateau Champs des Treilles Petit Champ			赤	フルボディ	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	
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、今まで人ががしていた余計な作業を見直し、出来る限りシンプルなワイン造りを目指している。自然酵母による発酵でポンプ等は使わず、葡萄にストレスを与えないよう注意を払っている。							
シャトー・シャン・デ・トレイユ ヴァン・パッション Chateau Champs des Treilles Vin Passion			白	辛口	13.0% 13.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	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	
2003年に植えられたミュスカデルを加え、白ワインらしいストレートな味わいを出す事に成功。しっかりとしていながら心地のよいアロマが特徴的で、白ワイン本来の美味しさを楽しめる造り。							

※シャトー・シャン・デ・トレイユ グランヴァンは終売致しました。永らくのご愛顧誠にありがとうございました。

## シャトー・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。

<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う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。

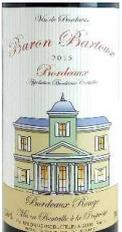
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ヴィエイユ・ヴィーニュ・シャトー・スゴンザック Vieilles Vignes Chateau Segonzac			赤	フルボディー	14.0%	-	
			750ml	12本	リュットレゾネ	30100270	
フランス	ボルドー/プライ・コートボルドー	AOP	2017	メルロ65、CS15、マルベック10、プチヴェルド10	¥2,800	3760052701115	
樹齢40～50年ほどの古樹のブドウを使用。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・バルトウーズ 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＝エミリオン地域。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。

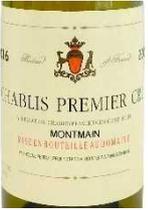
ユネスコへの登録名は「Jurisdiction (jurisdiction) de Saint-Emilion」。このjurisdiction (jurisdiction)とは中世の裁判権や管轄権のことであり、12世紀にイングランドに支配されていた時期に遡る地域区分。歴史的世界遺産の地が育んだ素晴らしいワインを飲みながら、サンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路に思いを馳せて、空想の巡礼の旅に出かけてみませんか。

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	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
バロン・バルトウーズ・ルージュ Baron Bartouse Rouge			赤	ミディアムボディー	13.5% 13%	-	
			750ml	6本	-	30101260 30101270	
フランス	ボルドー	AOP	2015 2016	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ーでバランスがよくメルローの特徴である滑らかさとエレガントさがうまく表現されている。食事の相性;肉じゃが、スペアリブ、すきやき など。							
バロン・バルトウーズ・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バナナを思わせるこっくりとしたボリューム感、アフターにはほろ苦さが全体を引き締めてくれるグットバランス。クスクスのサラダ、ほたて貝のムニエル、鶏ささ身のカツレツなど。							

エレーヌ・ペロ Helene Perrot **【ブルゴーニュ】**



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャブリ・ブルミエクリュ・モンマン /エレーヌ・ペロ Chablis Premier Cru Montmain /Helene PERROT			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。							
シャブリ・ブルミエクリュ・モンマン /エレーヌ・ペロ Chablis Premier Cru Montmain/Helene PERROT			白	辛口	13.0%	-	同上
			375ml	12本	-	30200560	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2018	シャルドネ100%	¥3,000	ナシ	
同上							
シャブリ・エレーヌ・ペロ /エレーヌ・ペロ Chablis Helene Perrot /Helene PERROT			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	-	30200690	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2018	シャルドネ100%	¥3,300	4571245086853	
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ヴで厳重な温度管理のもとアルコール発酵。平均樹齢10~30年、泥灰土壌(キンメリジャン)、パイナップルや完熟したグレープフルーツなど凝縮感のある濃密な果実味と酸味。インパクトが強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。							
シャブリ・エレーヌ・ペロ /エレーヌ・ペロ Chablis Helene Perrot /Helene PERROT			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							

# 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。



ギョ・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ョ・ブランシャールの畑を引き継いだジェローム・ギシャール。馬を使って畑を耕し全てを手作業で行っており、数箇所に分かれた葡萄畑はどれもとても小さく、中には0.5haの畑も。樹齢は30～80年と古く、そのお陰で深みがありバランスのとれた長熟型のワインが生まれる。ジェロームが造るワインは全て酸化防止剤無添加で造られている為、独特の色合いを持つが、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ョの仕込みとなる。2011VT分よりラベルはジェロームの名前に変わっていくが、ジェロームはギョ・ブランシャールのもとで長い間ワイン造りを共にこなっており、名前は変わってもその味わいは、しっかりと引き継がれている。蝋キャップで封印されているこのワインは高級感もあり、個性的で特徴的なワインに仕上がっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ジュ・ド・ショセット / 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%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	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%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	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タ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。ウヤーージュ有り、フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加。							
ブシャ / ドメヌ・ソーヴェテル Bouchat / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	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。樽の木の大樽を使用。10か月間樽内でシュール・リー熟成。パトナーージュ無し。ウヤーージュ有り。コラーージュ無し、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。							
ペリエール・ヴィエイユ / ドメヌ・ソーヴェテル PERRIERES VIEILLE / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30202550	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2017	シャルドネ100%	¥5,800	-	
0,65Haの畑。セレクション・マサルのシャルドネ100%。樹齢約90年。粘土石灰質土壌。木製垂直型プレス機で手動で圧搾。プレス後、澱引きして樽入れして発酵と熟成18ヶ月間。							
シュヴロ / ドメヌ・ソーヴェテル Chevrot / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30202440	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2014	シャルドネ100%	¥4,600	4571245085269	
樹齢70年超のシャルドネ（買いブドウであり15年前から有機栽培）。0.3haの小さな畑。セレクションマサル。土壌は、粘土石灰質。収量35hl/ha。グラブ・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 MONTBLED / Dom Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	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。樽の木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。パトナーージュ2-3回有り。補酒・ウヤーージュ無し。ノンコラーージュ、ノンフィルター、SO2添加ナシ。							
モンブレ オキシダティブ / ドメヌ・ソーヴェテル MONTBLED OXYDATIF / Dom Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30202800	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2014	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。樽の木10年フールドを使用。自生の天然酵母で発酵。プレス後、澱引きして樽に入れて発酵と熟成60ヶ月間。熟成中から継ぎ足し無しの酸化熟成。サンマク酵母発生。2019年8月にボトリング。ウヤーージュ無し。ノンコラーージュ、ノンフィルター、SO2添加無添加。							
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	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30202340	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2018	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。							

## ヴァン・ノエ VIN NOE 【ブルゴーニュ】



アメリカ人のジョナサン・ピュルセルは、父がフランスワイン愛好家。また、祖母がフランス人であり、バカンスでよくフランスに滞在していた。  
 将来、ワイン造りを仕事にしたいと考え、その夢を実現する為2012年に渡仏。ワイン造りの勉強を始めた。2016年からブルゴーニュのオークセイ・デュレスのキュブリーで自身のワイン造りを始める。同じくワインを作っている良い友達と土地を分けて使用しており、一緒にキュヴェを造ったりもすることも。プロジェクトは小さく、年間生産本数は6000本程度。現在、リヨンそばのヴィーニュとマコンの近くのアリゴテのヴィエイク・ヴィーニュから造られる少しのヴィオニエとボジョレーを持っている。畑はビオ、またはそれにととても近い形で栽培されており、ビオでないものもビオになる途中。キュブリーにはブドウのしぼり汁や完成されたワインは入れず、ブドウしか入れない。ブドウやワインを扱う機械も所有しておらず、桶と木の圧搾機で手作業。2018年の全ワインは瓶詰め済ですべての工程においてSO2無添加、そしてもちろんフィルター掛けもしていない。2019年には最初のピノ・ノワールもスタートする。

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	
アムール・ヴァシュ / ヴァン・ノエ AMOUR VACHE				ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30203320	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2018	ガメイ100%	¥3,600	-	
花崗岩と片岩石から生み出される味わいと香りはとても風味豊かで軽くなめらか。優しく抽出されたガメイは、バランスが素晴らしく心地よい酸味と優しく溶け込んだタンニンで、すっと体に入っていく。フィニッシュには甘草などの繊細なスパイスのニュアンスも。ノンフィルター、SO2無添加。							



## 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世紀から続くドメーヌで、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にも及ぶドメーヌは、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・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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
メストゥー・サロン・クラシック / イザベル・エ・ピエール・クレモン Menetou Salon classique/Isabelle & Pierre Clement			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	-	30300080	
フランス	ロワール	AOP	2018	ソーヴィニオン100%	¥3,300	3450020000127	
平均樹齢20~40年。粘土石灰質(キンメリジャン泥土)土壌。南南西向きの畑。醸造は、収穫後ワイナリーに持ち込まれたブドウを選果台で丁寧に選別。 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◎ ※ドメーヌ名称がドメーヌ・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	ソーヴィニオン100%	¥2,000	4571245084804	
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種類位のブライントテイストで、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	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ノファサ・ルーージュ/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%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304570	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	CF50%、CS50%	¥3,500	4571245086839	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(《Grand-Cléré》という区画のブドウ)。標高はおおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、5日間の果皮漬漬、圧搾、コンクリートタンクで発酵、バリック4ヶ月熟成。NoFaSaは略語で「Notre Façon de Saluer」の頭文字。意味は『私達流の挨拶』。まさに私たちに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！							
ボワソン・ヴィヴァン"ラ・プレッセ" BOISSON VIVANTE "LA PRESSE" / Francois Blanchard			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304620	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	CF50%、CS50%	¥5,000	-	
粘土・シレックス土壌。収量:15hl/ha。1/4は除梗、残り3/4はグラブアンチエールで、約1ヶ月のマセラシオン。グラスファイバータンクで発酵。豊富なタンニンと、豊かな果実味、最後に、果実由来のわずかな甘みを感じられる。サービス15-16度。							
ボワソン・ヴィヴァン キュヴェ・コントラバス Boisson Vivante-Contrebasse/ Francois Blanchard			赤	ミディアムボディ	11.5% 12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30201640 30304500	
フランス	ロワール	VDF	(2016) (2017)	CF50%、CS50%	¥6,400	4571245086631 -	
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)							
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	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304560	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	ゲヴェルツ90% シャルドネ10%	¥3,500	4571245086822	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(《Parc》という区画のブドウ)。標高はおおよそ80メートル。粘土石灰質+砂質土壌。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、木製の垂直圧搾機でのプレス、バリック12ヶ月熟成。冬前にバトナーージュ。							
ボワソン・ヴィヴァン ア・テーブル! Boisson vivante - A Table! / Francois Blanchard			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304610	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	SB、シャルドネ ゲヴェルツ	¥5,000	-	
オレンジワイン。ソーヴィニオン2/3、シャルドネ1/3 + ゲヴェルツトラミネール。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400ℓの樽で熟成。ほんのりとした甘みを感じる。生産者は試飲前のデキャンタを推奨。							
ボワソン・ヴィヴァン ア・ラボルダージュ 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	
フランス	ロワール	VDF	2014	ソーヴィニオン100%	¥4,400	- 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。オリジナルティーのある料理との相性よし。							
ボワソン・ヴィヴァン ヴォワラ! Boisson Vivante-VOILA!/Francois Blanchard			白	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304600	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	ソーヴィニオン100%	¥4,000	-	
粘土、シレックス土壌。収量:15hl/ha。グラスファイバータンクで発酵。豊かな酸味とタンニンの中にわずかな甘みを感じられ、非常に心地よいバランス。サービス10-13度。							

## ベルタン・ドウラット Bertin-Delatte 【ロワール】



ニコラ・ベルタンとジュヌヴィエーヴ・ドウラットの2人が手掛けるドメヌ。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。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。手摘収穫、3回選別され、ゆっくと圧搾。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
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	
エシャリエ / ベルタン・ドウラット Echalier / Bertin-Delatte			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30303040	
フランス	ロワール	VDF	(2017)	シュナンブラン100%	¥4,400	-	
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添加はなし。"いい葡萄なくしていいワインはできない"という考えの元、畑作業に重きを置き、醸造はできる限りナチュラル。							
ポップ・セック / ベルタン・ドウラット Pop Sec Petillant Naturel / Bertin-Delatte			白泡	-	12.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	30303230	
フランス	ロワール	VDF	(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月末手動でデゴルジュマン。							
ソーティヤン / ベルタン・ドウラット Sautillant Petillant Naturel / Bertin-Delatte			白泡	-	12.5%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	30303330	
フランス	ロワール	VDF	(2017)	ソーヴィニオンブラン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オンブラン100%。シスト土壌。ダイレクト・プレス。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。							
ヴァント・ヌフ / ベルタン・ドウラット Vingt neuf / Bertin-Delatte			白	辛口	13.5% 12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30303110 30303120	
フランス	ロワール	VDF	(2014) (2015)	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年収穫時前にタンクでアッサンブラージュ。6カ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カ月間瓶内熟成。収穫から完成までまるごと2年間かかる。							

## ポー・ルーージュ PEaux ROUGES 【ロワール】



PEAUX ROUGESは2017年に設立。モンター・シュル・シェール、ロワール・エ・シェールから少し隠れた森に位置している。有機農法でブドウを栽培し、ブドウ栽培も、ワイン造りも自然にできるだけ介入せず、ひたすら待つことを大事にする。自然に任せたいワイン造りは途方もない時間を要するのである。彼らはいくつ Cause in the end, wine's the boss! (結局ワインがボスなんだ!)ジャン・ギョーム・キャプラン氏はすべての葡萄栽培をバイオ哲学に基づいて行っているが、認証(ライセンス)を持っていない。認証機関の仕様があまりにも寛容すぎるため、彼のバイオ哲学と一致していないと考えているからである。また、ワイン造りにおいても、SO2の人工添加はしないなど、彼の理念に沿ったこだわりのワイン造りを行っている。

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	
パウ！パウ！ / ポー・ルーージュ PAW! PAW! / PEAUX ROUGES			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30305300	
フランス	ロワール	-	2018	メルロー-50% グルナッシュ50%	¥3,800	-	次回入荷待ち
ビオロジック農法、樹齢40年のブドウ。玄武岩土壌。12kgの木箱で手摘収穫。マセラシオン・セミ・カルボニックで3週間。重力によりゆっくと垂直プレス。キューヴと木樽で8ヶ月間発酵・熟成。SO2無添加。アルデッシュにあるLes Deux Terresより葡萄を購入。							
コー・ボーイ / ポー・ルーージュ COT BOY / PEAUX ROUGES			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30305310	
フランス	ロワール	-	2018	コー80%、ガメイ20%	¥3,400	-	次回入荷待ち
ビオロジック農法、樹齢40年のブドウ。粘土・シレックス土壌。手摘収穫。マセラシオン・セミ・カルボニックで3週間。重力によりゆっくと垂直プレス。キューヴと木樽で8ヶ月間発酵・熟成。生産量3000本。SO2無添加。							
サン・ジョーズ / ポー・ルーージュ SAN JOSE / PEAUX ROUGES			ロゼ	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30305320	
フランス	ロワール	-	2018	メルロー80% グルナッシュ10% シラー5%、ガメイ5%	¥3,200	-	次回入荷待ち
買いブドウ(ビオロジック農法、玄武岩土壌、南アルデッシュ)。ダイレクトプレスのロゼ。ステンレスタンクで熟成。SO2無添加。							

## 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	11.0%	-	 次回入荷待ち
			bistrotologie / L'Ange Vin	750ml	12本	バイオダイナミ	
			2017	シュナンブラン100%	¥6,200	-	
粘土石灰質の土壌でまだ10年の若木から造られています。収量は35hl/ha。4年の古樽で18ヶ月の熟成を行い、酸化防止剤は無添加。ピジャージュや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。しっかりとしてい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%	-	 次回入荷待ち
			REGARD / L'Ange Vin	750ml	12本	バイオダイナミ	
			2017	ピノドニス100%	¥6,800	-	
礫石・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、構成は程良くしっくりとしている。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	 次回入荷待ち
			FETEMBULLES / L'OPERA DES VINS	750ml	12本	バイオダイナミ	
			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。パー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鋭。							
フランス	ロワール	VDF	ロゼ泡	辛口	11.0%	泡	 次回入荷待ち
			LES ANNEES FOLLES r / L'OPERA DES VINS	750ml	12本	バイオダイナミ	
			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。パー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・ジュモール 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・ジュモールは、ロワール地方Vendée県のChailé-sous-les-Ormeauxに11haの畑を所有するドメヌ。(一部はTalmont-Saint-Hilaireにシュナンの区画有) 2009年からバイオ移行期に入り、2011年にエコセール認証を得ている。畑では環境に配慮した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バイオ調剤を使用し、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%	-	
			IGP Val de Loire Clos des Chataigniers / Domaine des Jumeaux	750ml	12本	バイオダイナミ	
			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。カン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%	-	
			IGP Val de Loire Cailloux Blanc / Domaine des Jumeaux	750ml	12本	バイオダイナミ	
			2018	シャルドネ50% シュナン50%	¥3,600	ナシ	
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が植わる1区画。化学的な農薬を使いたくないと考えていたピエールは、ファーストヴィンテージから早速環境に配慮した自然なブドウ作りを実践し時間をじっくり掛けてブドウ樹にとって最良の方法を模索した。スタートした2013年にはブドウの熟度に合わせて収穫を3回に渡って行ったのだとか。まだまだスタートしたばかりの若いドメヌで現在オーガニックの認証移行期間中。生産量は少ないものの期待値の高いドメヌ。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			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% 14.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304320 30304360	
フランス	ロワール	AOP	2017 2018	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・デ・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に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ラーージュを行う。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・デ・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 6本	ビオロジック	30304310 30304330	
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・デ・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	30302970	
フランス	ロワール	AOC	2016	シュナンブラン100%	¥5,400	ナシ	
FAYE D' ANJOUのLAYONの南向き片岩質の丘にある小さな区画に1920年代初めに植えられた古樹のシュナン。栽培は自然の摂理に則し手作業で。葡萄の病気に対してはトクサ、スギナ、カモミール、ヤナギ、タンポポ、シダを煎じた薬で対処。除梗は行わず、房ごと垂直圧搾機にてゆっくりと圧搾。1回使用された樽に果汁を移し、葡萄に付着している天然酵母により自発的に発酵が開始。シュールリーで10ヶ月間熟成。ヴィエイユヴィーニュ由来のみずみずしさ、果実味の豊かさを感じる際立って素晴らしいアンジュブラン。残糖0.6 g/l、生産量969本。驚くほどリッチで深みがある完熟の果実のアロマ、スパイスのニュアンスも見え隠れする。余韻も非常に長く、非常に繊細な苦味を少し携える。若いうちにフレッシュ感を楽しむこともでき、ボリュームのある果実味故に熟成を楽しむことも。若いうちはデキャンタをするか、飲む1〜2時間前の抜栓がお勧め。							



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運咲きの独立を果たした。4haの畑で、2006年よりワインを造り始める。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴインタージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
サ・ファイ・ドウーズ / フィリップ・デルメ Ca Faye Douze / Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301840	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	カベルネフラン100%	¥3,600	-	
樹齢約40年。シスト土壌。手摘収穫。グラブ・アンチエールで15日間のマセレーション・セミ・カルボニック。破碎無し、ピジャージュ無し、ルモンタージュ無し。古い垂直プレスで圧搾。グラスファイバータンクで発酵と熟成。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)。3月に瓶詰め。清澄無し、濾過無し。アルコール度12%からこのキュヴェ名。直訳で「12度です」。							
オッピダム・ルーージュ / フィリップ・デルメ OPPIDUM ROUGE / Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	14.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301870	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	カベルネフラン100%	¥3,000	-	
樹齢約40年。シスト土壌。手摘収穫。グラブ・アンチエールでタンクによって15日間から45日間のマセレーション・セミ・カルボニック。破碎無し、ピジャージュ無し。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始める。(この時にごく微量のSO2使用)。古い垂直プレスで圧搾。グラスファイバータンクで熟成12ヶ月間。残糖が約3g/L残る。清澄無し。フィルター有り、SO2は瓶詰時に2g/HIのみ添加。もともとCa faye 12になるはずのキュヴェだったが、アルコール発酵が上手くいかずに赤ワインにも残糖が残ってしまう。その為、濾過してボトリング。いつものCa faye 12とは全く雰囲気の違いワインができあがったので、新しいキュヴェ名でリリース。							
ユイスマン・エ・ドゥミ / フィリップ・デルメ 8 SEMAINES 1/2 / Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301750	
フランス	ロワール	VDF	(2017)	グロロー100%	¥3,800	4571245086433	
手摘み収穫後、ブドウは除梗無し、破碎無し、ピジャージュ無しで全房8週間半の醸しを行う。この醸しの期間「8週間半(=8 semaines et 1/2)」がキュヴェ名の由来。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10カ月間熟成。カラーージュ無し、フィルター無し。自生酵母のみ。							
パブロ・エ・オー・バル・グロロ / フィリップ・デルメ PABLO EST AU BAR, GROLLEAU/Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30302090	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	グロロー100%	¥3,600	-	
樹齢約40年。シスト土壌。手摘収穫。除梗なし、破碎無し、ピジャージュ無しで全房8週間半の醸し。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始める。(この時にごく微量のSO2使用)。プレスしてそのままグラスファイバータンクで12カ月間熟成。ノンカラーージュ、ノンフィルター。もともと8 Semaine 1/2 なるはずのキュヴェでしたが、アルコール発酵が上手くいかずこのキュヴェは揮発酸が発生。いつもの8 Semaine 1/2とは味わいが全然違うので銘柄も変えることに。							
オッピダム・ブラン / フィリップ・デルメ OPPIDUM BLANC / Philippe Delmee			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301860	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	シュナンブラン100%	¥3,400	4571245087027	
3つの畑のシュナン。樹齢15年から30年。シスト土壌。手摘収穫。ダイレクト・プレスしてタンク入れ。24時間かけた長い圧搾。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年樽もあるが主に椶の木古樽使用。樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。そのまま熟成12カ月間。パトナーージュ無し。なかなかアルコール発酵が終わらず、残糖が約5g/L残る。清澄無し。フィルター有り、瓶詰時にSO2を2g/HI添加。もともとキュヴェLes Chenins on boitになるはずが、アルコール発酵が上手くいかずに残糖が残ってしまう。いつものLes Chenins on boitとは全く雰囲気の違いワインができあがったので、新しいキュヴェ名でリリース。							
パブロ・エ・オー・バル・シュナン / フィリップ・デルメ PABLO EST AU BAR, CHENIN/Philippe Delmee			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301890	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	シュナンブラン100%	¥3,600	-	
2つの畑のシュナン。樹齢約10年。シスト土壌。手摘収穫。50%ダイレクト・プレス、50%除梗して8日間の醸し。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始める。(この時にごく微量のSO2使用)。プレス後にグラスファイバータンクでブレンド。そのままタンク熟成9カ月間。2019年9月にボトリング。ノンカラーージュ、ノンフィルター。パブロ・エ・オー・バル、「パブロさんはバーにいる」これはあの国際的有名なコロンビア出身の麻薬売人、パブロ・エスコバルの名前とかけたキュヴェ名。エスコバルは極悪人のコカインディーラーでしたが、フィリップは美味しいワインのディーラーだ、というジョークを込めて。							
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	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301850	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	グロロー・グリ50% カベルネ・フラン50%	¥3,200	-	
樹齢平均40年。シスト土壌。手摘収穫。グロローは全房で5日間のセミ・カルボニック。破碎・ピジャージュ無し。カベルネ・フランは除梗無しのグラブ・アンチエールのままダイレクト・プレス。垂直型プレスで24時間かけて圧搾。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)。発酵が終えた際、ブレンドして樽熟成。600Lの古いオーク製大樽で熟成6ヶ月間。ノンカラーージュ、ノンフィルター。							

## 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く力強い味わい。

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	
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	赤	ミディアムボディ	12.5% 13.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304840 30304810	
			(2015) (2016)	カベルネフラン100%	¥3,800	4571245086365	
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。							
フランス	ロワール	VDF	赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304850	
			(2018)	グロー100%	¥3,200	4571245086617	
グロー樹齢65年。結晶片岩、粘土、粗粒砂岩土壌。西向き、0.6haの畑。手摘収穫。バスラン型にて垂直圧搾。約6ヶ月間の醸し。自生酵母で、樹脂タンクにて発酵。そのまま樹脂タンクにて4ヶ月間の熟成。SO2無添加。							
フランス	ロワール	VDF	赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304870	
			(2018)	カベルネフラン100%	¥3,800	-	
樹齢約50年。北北東-南南西向き1.4haの畑。結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壌。収量34hl/ha。グラブアンチエール。縦横のプレスにより圧搾。180日間のマセラシオン。30hlの樹脂タンクにて約8ヶ月間の発酵。20hlの樹脂タンクで熟成。SO2無添加。							
フランス	ロワール	VDF	ロゼ	中辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304860	
			(2018)	CF55%グロー30% CS15%	¥3,200	4571245086907	
平均樹齢25~60年。収量30~35hl/ha。手摘収穫後、圧搾はバスラン型にてダイレクトプレス。自生酵母によりグラスファイバータンクで4か月発酵。その後瓶詰め。ノンフィルター、ノンコラーージュ、SO2無添加。生産本数2300本。残糖23g/l。牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壌によりミネラル感と果実味の溢れる味わい。キュヴェ名「レレ・フォン・ローズ」は、彼が子供の頃に見た夢にでてきたピンク色の翼を持つ小鹿(L'Aile Faon Rose)から名付けた。							

## 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。「バイ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。2011年と2013年にシュナン畑の畑を買増し、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	
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	赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	バイオロジック	30303970	
			(2017)	カベルネフラン100%	¥4,200	4571245086297	
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(グラブアンチエール)で3週間キュヴェン。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、ルフェール・モンド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(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Brassensのファンで、特に彼の《mon vieux Léon》という曲が好きだったことから、Léonという名前に。							
フランス	ロワール	VDF	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	バイオロジック	30303980	
			(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。SO2無添加。							

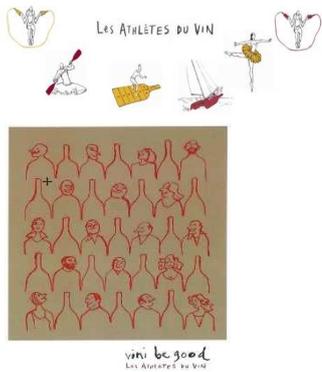
ラ・フェルム・デ・コーダリー La Fermes Des Caudalies  ※小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドナティエンヌ・ロシニヨルとアルノー・クラニエの2人が2010年からスタート。コトデュレイヨンの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、補糖やコラー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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ルーージュ・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%	-	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">次回入荷待ち</div> 
			750ml	12本	ビオロジック	30302410	
フランス	ロワール	VDF	2015	カベルネ・フラン100%	¥3,000	4571245085481	
平均樹齢40年 グイヨ方式。北西/南東向き、0.35haの畑で、土壌は粘土・泥・片岩・砂利質。収穫は手摘みで小箱に。醸造はマセラシオンカ ルボニック。ファイバー製キューヴにて発酵と熟成1年。SO2の添加ナシ。							
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%	-	 <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">次回入荷待ち</div> 
			750ml	12本	ビオロジック	30302300	
フランス	ロワール	VDF	2013	ソーヴィニヨン80% シュナン20%	¥3,000	ナシ	
平均樹齢40年 グイヨ方式。;北西/南東向き0.66haの畑で、土壌は粘土・泥・片岩・砂利・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							
ス・メットル・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	ビオロジック	30302610	
フランス	ロワール	VDF	2011	シュナンブラン100%	¥4,200	4571245085504	
平均樹齢35-40年 グイヨ方式。土壌は粘土・泥・片岩・砂利質。収穫;小箱に手摘みで。醸造は直接圧搾、発酵と熟成を木樽で行っている キューヴェ。土着酵母。木樽熟成は3年以上。SO2は無添加。							

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



ヴィニユロンは、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ユロン達の姿は、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ユ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・トルマー)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	
			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	14.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304220	
フランス	ロワール	VDF	2018	ピノノワール100%	¥2,600	4571245086709	
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ーシーでフレッシュ感のある果実味。							
ピノドニス / レ・ザスレット・デュ・ヴァン TOURAINNE PINEAU D'AUNIS/Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304170	
フランス	ロワール	VDF	2018	ピノドニス100%	¥2,600	4571245086679	
粘土石灰質土壌。手摘み収穫。2週間のマセラシオン。ステンレスタンクで発酵、コンクリートタンクで6ヶ月間熟成。フレッシュな赤果実とラズベリーの香りに白コショウの繊細でスパイシーなニュアンス。シャルキュトリーやアジアのスパイス料理との相性◎							
IGPデュ・ヴァル・ド・ロワール・ガメイ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン IGP DU VAL DE LOIRE GAMAY /Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304240	
フランス	ロワール	IGP	2019	ガメイ100%	¥2,600	-	
片岩の土台の上の砂・シルト土壌。手摘み収穫。5日間のマセラシオン。マロラクティック発酵あり。コラーージュなし。フィルター1回。明るいガーネット色。赤果実とブラックチェリーの香り。フルーティーでしなやかな口当たりで、タンニンは控えめ。少し冷やしてお召上がりください。							
グロー / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF GROLLEAU /Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304250	
フランス	ロワール	VDF	2019	グロー100%	¥2,600	-	
粘板岩・青い片岩の下層土壌の上にシルト・粘土質土壌。手摘み収穫。マセラシオンカルボニックのため直接コンクリートタンクへ。そのまま熟成し2月に瓶詰。軽やかでスパイシーな早飲みワイン。魚、白身の肉、キッシュやタルトによく合い、シャルキュトリーとの相性は抜群。8~10℃で冷やしてお召上がりください。							
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	13.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304210	
フランス	ロワール	AOP	2018	ソーヴィニオン100%	¥2,400	-	
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。							
シュナン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Chenin / Les Athletes du Vin			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304230	
フランス	ロワール	VDF	2019	シュナンブラン100%	¥2,400	-	
砂・粘土質土壌。空気圧による压榨。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							
IGP ヴァル・ド・ロワール・シャルドネ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン IGP VAL DE LOIRE CHARDONNAY /Les Athletes du Vin			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304200	
フランス	ロワール	IGP	2018	シャルドネ100%	¥2,400	-	
手摘み収穫。空気圧でプレス。発酵と熟成はともにコンクリートタンク。熟成期間6ヶ月。白い果実の香り、フルーティーで花の香が漂うシャルドネ。美しいいきいきとしたミネラル感が口いっぱいに広がる。フィニッシュには、ほのかにアニスのニュアンスも。							



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ーや採掘場があり、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。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
			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・ブーズ、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。デキャンタージュ推奨。							
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)	コット(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。デキャンタージュ推奨。							

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



フランスとアドリアン・ファール親子のドメヌ。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。

【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	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・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	ビオロジック	30400080 30400090	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2018 2019	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	14.0%	-	同上
			375ml	12本	ビオロジック	30400150 30400160	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2016 2019	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	ビオロジック	30400270 30400280	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2017 2019	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ゼ。きれいな酸とマルサンヌ特有のまるやかさ、ヴィオニエの香りが加わり、口の中のバランスは非常によい。ぐいぐい飲みたくなる。							
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ジュ・ヌ・スーフル・プリュ / フローラン Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30401610 30401620	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2018 2019	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ョンを行う。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年が初ヴィンテージとなるJe ne souffre plus(ジュ・ヌ・スーフル・プリュ)は、フランス語で「私はもう苦しくない」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」と聞くと殆どの方は「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も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	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シナルグ コンブ・ド・マル / エステザルグ Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare/Estezargues			赤	フルボディ	14.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30400370	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2019	グルナッシュノワール、シラー各50%	¥2,400	-	
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、濃厚なも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ーワイン。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ベルジュラック・フルール・ド・テナック / CH.テナック 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
			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	-	30500330	
フランス	南西地方	VDF	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ペリーの果実味。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	-	30500150	
フランス	南西地方	VDF	2018	グロマンサン80% ソーヴィニオンブラン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ットビーチにある「貧しい若者と裕福な家の娘が恋に落ち密会した」という伝説のある海に面した洞窟から着想したネーミング。果実の全ての香りが飛ばんでしまわぬよう気温が上がり過ぎない夜に収穫を行う。ネクターのようなねっとり凝縮感のある甘みと、パイナップルのように爽やかな酸味も持ち合わせた甘みが共存し、甘いけれども嫌味のないとても心地よい飲み口の甘口ワイン。							
ソーヴィニオン・ラ・レゼルヴ / リオネル・オスマン VDF Sauvignon La Reserve / Lionell Osmin			白	辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	-	30500430	
フランス	南西地方	VDF	2018	ソーヴィニオン100%	¥1,900	3760201500071	
粘土石灰質の丘陵地(ガスコーニュ北部)。果皮漬浸6~8時間の後に圧搾。発酵はタンクにて。アルコール発酵の最終段階に異なるロットのワインをアサンブラージュ。マロラクティック発酵は行わない。熟成はシュール・リーの状態で2ヶ月間。爽やかな青草のような香り。ハーブのニュアンス、グレープフルーツやライムピールのようなほんのりとした苦味...ソーヴィニオ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	コロムバル60%、SB20% グロマンサン20%	¥1,900	3760201500026	
果皮漬浸8~18時間の後に圧搾。発酵はセパージュ別に行い、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ジュ山地の「ヴェンハイムの尾根と森」、フランス軍の陣地と司令部が置かれた「第一次大戦」の激戦地、ドイツ語では「ハルトマンズヴィラーコフ 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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ゲヴェルトツラミネール・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	13.5%	-	
			750ml	12本	-	30600330	
フランス	アルザス	-	2017	ゲヴェルトツラミネール100%	¥3,100	3760176922144	
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・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ワフワイン!  
ブルゴーニュでブドウ栽培に携わった影響でリュシアンは熱心なモノセパージュ(単一品種)支持者。「複数の異なるブドウをアサンブラージュしてテロワールの個性を表現することは非常に難しいことだ(コブ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	30704130	
フランス	ルーション	VDF	2019	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	-	
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つ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	30704330	
フランス	ルーション	VDF	2019	グルナッシュ80% シラー10.カリニヤン10	¥2,800	-	
(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の木桶で熟成。							
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	30704440	
フランス	ルーション	VDF	2019	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・フィギュイェール Cote de Roussillon Village Figuiers / ドメヌ・デ・バルメット / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704530	
フランス	ルーション	VDF	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バリーの香りを強く感じる。タンニンも非常に力強いながらもバランスがよく長期熟成に耐えるしつかりボディ。							
ジェジュ・ド・リュウ / 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	
<b>※オレンジワイン (ロゼに近い色あり)</b> 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。余韻にはノゼットのようナットーナ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	30704750	
フランス	ルーション	VDF	2018	ミュスカ・プティ・グラン	¥3,600	-	
<b>※オレンジワイン</b> 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 Jus De Raisin En Catimini /ドメヌ・デ・バルメット /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%ピュアナチュラルブドウジュース。アップルパイやスイートポテトのようなスパイスを使ったスイーツを思わせる甘い香り。口当たりはざらざら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。							

レ・フレール・スーリエ

Les Freres Soulier 【ラングドック】

小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



スーリエ兄弟(シャルルとギヨーム)が2014年にワイン作りをスタートした若きドメヌ<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。テンブラニーニョなどのイタリア系の品種やピカルダンなど珍しいブドウも徐々に増やしているそうだ。ヤギを飼いチーズ作りも行っている。現在のワインは生産量が少ないこともあるが、その品質と味わいに既にファンが多くほとんどが完売状態。瓶詰するとすぐにまた予約完売！と引く手あまた。基本的にはSO2無添加、必要な場合でも多くて20mg/l。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ラングドック	VDF	赤	ミディアムボディ	13.5%	-	次回入荷待ち
			750ml	6本	バイオディナミ	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。							
フランス	ラングドック	VDF	赤	ミディアムボディ	12.4%	-	次回入荷待ち
			750ml	6本	バイオディナミ	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。							
フランス	ラングドック	VDF	ロゼ	ミディアムボディ	14.4%	-	次回入荷待ち
			750ml	6本	バイオディナミ	30705000	
フランス	ラングドック	VDF	2017	シラー、テンブラニーニョ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、コラーージュなし。瓶詰時にごく少量のSO2添加あり。							

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。近々バイオディナミの導入検討中。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	
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	ルーション	VDF	赤	ミディアムボディ	13.5%	-	次回入荷待ち
			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	4571245086747	
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いがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実味豊か、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)に通ずると感じこのデザインになったのだとか。							
フランス	ルーション	VDF	赤	ミディアムボディ	14.5%	4571245086624	次回入荷待ち
			750ml	6本	ビオロジック	30703770	
フランス	ルーション	VDF	(2018)	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。							

# テラン・ヴァグ TERRAIN VAGUE

## 【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。



テラン・ヴァグはSebastien Agelet (De Mena)と共同で立ち上げたThomas Ollivierのプロジェクト。2016年、トーマスはPaziols (オード県)に位置する樹齢80年のカリニャンのヴィエイユ・ヴィーニュの区画の葡萄を醸造することからこのプロジェクトを始めた。ここから、彼の偉大で素晴らしいVIN NATUREの冒険が始まる。

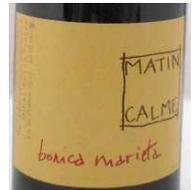
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シヤ・ノワール・シヤ・ブラン / テラン・ヴァグ CHAT NOIR CHAT BLANC /TERRAIN VAGUE			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 
			750ml	6本	ビオロジック	30700230	
フランス	ルーシオン	VDF	2018	カリニャン90% マカブー10%	¥3,600	-	
2018年に造られた最初のヴィンテージ。カリニャンとマカブーのヴィエイユ・ヴィーニュをアッサンフラージュ。マセラシオン・セミ・カルボニック4日間。SO2添加は8mg/lのみ。							

# マタン・カルム Matin Calme

 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オ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。畑はルーシオ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	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マール・ア・マール / 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	ルーシオン	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	13.0%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30702730	
フランス	ルーシオン	VDF	(2016)	カリニャン80% グルナッシュ20%	¥4,000	-	
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	12.0%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30702770	
フランス	ルーシオン	VDF	(2014)	カリニャン100%	¥4,400	-	
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。SO2無添加。							
オズ / マタン・カルム Ose / Matin Calme			白	中辛口	12.0%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30702590	
フランス	ルーシオン	VDF	(2018)	下記参照	¥4,400	-	
グルナッシュ・ブラン80%、ミュスカ・ブチ・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・ドウノフ Jean-Louis Denois 【ラングドック】



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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピノ・ノワール キュヴェ・ヴィラージュ / J.L.ドウノフ Pinot Noir Cuvee 'Village' / J.L.Denois			赤	メディアムボディ	13.6%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30702320	
フランス	ラングドック	IGP	2017	ピノ・ノワール100%	¥3,200	ナシ	
Hauts de Magrie と Haute Valle de l'Aude の Roquetaillade のピ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。醸造は破碎せず除梗のみ行いステンレスの小さなタンクに入れる。プレマセレーション(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ミングで女性的な味わい。							
リムー サント・マリー / J.L.ドウノフ Limoux Sainte Marie / J.L.Denois			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30702310	
フランス	ラングドック	AOC	2016	シャルドネ80% シュナン20%	¥4,000	ナシ	
樹齢30年。グイヨ方式。手摘収穫。重力を利用し破碎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ノターージュを定期的に行う。リッチでグリエしたくるみのようなニュアンス、そこに柑橘類のキレイな酸味が加わりとてもよいバランス。2016VTは非常にリッチな仕上がりとなった為、このキュヴェの特徴であるフレッシュ感を引き出すため、シュナンをブレンド。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 !>>							
クレマン・ブラン・ド・ブラン・ブリュット・ナチュール / J.L.ドウノフ Cremant Blanc de Blancs Brut Nature / J.L.Denois			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	リュットレゾネ	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	
手摘み収穫。醸造は、除梗せずに房ごと圧搾。このキュヴェには、200kgのブドウを圧搾してとれる100リットルのフリーラン果汁のみを使用。SO2無添加のナチュラルな醸造。酸化防止対策として炭酸ガスを使用。マロラクティック発酵。熟成はシュールリーによる瓶内二次発酵(メソッドトラーディショナル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサーージュ;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。							
ブリュット・ド・シラー / J.L.ドウノフ Brut de Syrah / J.L.Denois			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	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(メソッドトラーディショナル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサーージュ;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。							

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



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ジャメル・ディモンシュ / ドメヌ・デ・ディモンシュ 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	30703020	
フランス	ラングドック	VDF	(2015)	カリニャン・サンソー	¥3,400	ナシ	
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	30703230	
フランス	ラングドック	VDF	(2015)	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>							
クレレット / レ・ディモンシュ CLAIRETTE / LES DIMANCHES			白	-	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30703440	
フランス	ラングドック	VDF	(2018)	クレレット100%	¥3,800	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。							
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、砂利質土壌。ダイレクトプレス、長期発酵、発酵が終わる前に瓶詰め。48ヶ月間貫き板に乗せ、デゴルジュマンを行う。SO2無添加。 <1968年アメリカ映画『ブリット』スティーブ・マックイーン>							
VDF ローズ・ビュッド/ドメヌ・デ・ディモンシュ 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。							

次回入荷待ち

次回入荷待ち

次回入荷待ち



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る。安定した最高のクオリティーを求め、Roger RAVOIRE氏は、いち早くワイン醸造者との密接な仕事運びを実行し、醸造や瓶詰作業に到る細かな部分まで丁寧な指導を行い、良質のワイン造りに励んでいる。彼の功績の結果、今ではデュランスの名は、ローヌ地方、プロヴァンス地方でも知られるようになった。2003年には、彼の息子・Olivierも仲間入りし、益々すばらしいワイン造りを行っている。

◆テラヴィティス(自然農法)

1998年にボジョレー地区の造り手を中心に設立された自然派農法によるブドウ造りを提唱する団体。環境に配慮した出来るだけ自然な農業がポリシーで、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	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
IGP オック・メルロー / デュランス IGP Oc Merlot / Durance	フランス	ラングドック	IGP	赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
				750ml	12本	テラヴィティス	30700470 30700480	
フランス	ラングドック	IGP	2017 2018	メルロー100%	¥1,360	3330620013300		
摘房したブドウを12日間漬浸。旋回式のピジヤージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オクシジェナッション(酸素処理)。深みあるガーネット色。チェリーや、ブラックベリーのアロマ、カンゾウのようなスパイス香など複雑な香りがありなすハーモニー。ミディアムボディ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	フランス	ラングドック	IGP	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日間漬浸、旋回式のピジヤージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オクシジェナッション(酸素処理)。赤い果実の力強い香り、胡椒の様なスパイス香。豊かな、ふくよかなバランスのとれたフルボディ。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	フランス	ラングドック	IGP	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。口の中に含むと非常にしなやかで果実味溢れる余韻の長い洗練としたワイン。								
IGP オック・ソーヴィニオン / デュランス IGP Oc Sauvignon / Durance	フランス	ラングドック	IGP	白	辛口	12.5%	-	
				750ml	12本	テラヴィティス	30700740	
フランス	ラングドック	IGP	2016	ソーヴィニオン100%	¥1,360	3330620013331		
直接圧搾、低温での果汁漬浸。透明感のある若々しい黄色、輝かしい光沢。生きいきとした香りは、レモンなど柑橘類の香りとパッションフルーツなどのエキゾチックな果実を思わせる。豊かでふくよかだがフレッシュさも忘れないしなやかなコク。長い余韻がすばらしい。								

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おくモワイヤールファミリー所有のドメーヌ。フランス革命よりも前の時代から続く一族。1850年からドメーヌ業とネゴシアン業を行なっている。80haの畑をもつドメーヌ。地中海とモンターニュワール(黒い山脈)とに挟まれた標高の高いBéziers村の南に位置するなだらかな丘陵地。土壌は粘土石灰質。2003年からピオリュネールという自然派農法を採用。ピ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年からはバイオダイナミ農法で知られるベルナル・ズィットがメンバーに加入。近代的な技術として、ナイトハーベスト、ブドウをドライアイスなどで低温に保つグレープクーリング、低温発酵などを取り入れている。伝統的な手法としては果実のアロマを最大限に活かす為、オーク樽熟成。\*ブルゴーニュのモワイヤールファミリーの所有となる以前、このドメーヌはこの地方に古くから継承されていた上流階級であるMontfreidファミリーが所有していた。当主のアンリは冒険家であり、また『赤い海の神秘』という作品の作家としてもその名を馳せた人物。アンリの父もまた印象派の画家でゴーギャンやマティスと交友があった。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
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ベイ・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	フランス	ラングドック	IGP	赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
				750ml	12本	ピオリジック	30701590	
フランス	ラングドック	IGP	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ベイ・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	フランス	ラングドック	IGP	白	辛口	13.5%	-	
				750ml	12本	ピオリジック	30701870	
フランス	ラングドック	IGP	2018	ヴィオニエ100%	¥2,300	3180421108572		
ドメーヌの畑のうち13haがヴィオニエ。黄金色のきれいなローブ。青りんごの様な爽やかな酸味。樽熟から由来するアプリコットやトースト、プ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以上の著書を出筆、数々の賞を受賞している。また、世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワインチャレンジ」の創設主幹でもあり、ワイン界における彼の影響は絶大なものとなっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			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・ベイ・ドック・カベルネソーヴィニオン ／グリーナー・プラネット IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet			赤	フルボディ	13.5%	-	
			1000ml	6本	サスティナブル	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・ベイ・ドック・マルサンヌ・シャルドネ ／グリーナー・プラネット IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay/Greener Planet			白	辛口	13.0%	-	
			1000ml	6本	サスティナブル	30701060	
フランス	ラングドック	IGP	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。更にスクリューキャップなのでオープナーも不要。**

人と地球の共存 ～サスティナブル農法～ 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、コラー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	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
VDF コション / スローズ VDF Cochon / Dom.Sulauze			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800800 30800830	
フランス	プロヴァンス	VDF	(2018) (2019)	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	4571245086655	
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。SO2無添加、ノンフィルター。平均樹齢7年。収量;35hl/ha。年間生産量;3000本。COCHON (豚)のラベルが可愛いナチュラルワイン。							
ジャンボネット / ドメヌ・スローズ Jambonnette / 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、プレススタンクに戻された果汁は発酵が終わるのを待ちます。9か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、SO2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	30800250	
フランス	プロヴァンス	AOC	2016	シラー85 グルナッシュ15	¥3,000	-	
破碎・徐梗なしで2日間かけて6度まで冷やし、タンク内にCO2を充填させたステンレスタンクで2週間かけマセラシオン・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、SO2無添加。イチゴジュースの様なピュアなベリー香、南仏らしい濃密でスパイシーさのあるシラーのパワフルさを感じる魅力的な1本。							
コトー・デクサン・プロヴァンス・ガリネット / スローズ Coteaux d'Aix en Provence Galinette/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	4571245086723	
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、SO2の含有は瓶詰め時にごく僅かの添加。ハーブの香り、白桃を思わせるこっくりとした果実味。ミネラル感が心地よく後味を引き締めてくれる。							
スーパー・モデスト / ドメヌ・スローズ Super Modeste / Dom.Sulauze			白泡	辛口	11.0%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	30800540	
フランス	プロヴァンス	VDF	(2019)	ヴェルメンティエーノ50% ユニブラン50%	¥4,000	-	
収量30hl/ha。補糖、SO2の添加などは一切行わない完全なる自然発泡ワイン。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。ラスにて最低6ヶ月熟成させ、この期間を経て辛口のベ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ピ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。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	
※オレンジワイン 収量30hl/ha。エグラーパーージュを行い、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、濃引き。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。SO2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・スローズ Petrolette / Domaine De Sulauze			白	辛口	13.5% 13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30800520 30800530	
フランス	プロヴァンス	VDF	2016 2017	クレレット50% ユニブラン50%	¥4,200	4571245085924	
※オレンジワイン 1200本限定生産。収量35hl/Ha。ペトロレットは、低温で2か月間のスキンコンタクトを行っている。バリックにて約2年間の長期熟成。1年目はウイヤーージュ(補酒)を行い、2年目は酸膜下で熟成しているのウイヤーージュは行わない。ノンフィルター、SO2無添加。							

次回入荷待ち

ドメヌ・ミラン Domaine Milan 【プロヴァンス】



1956年から続くドメヌ・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オジック農法を採用。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	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ル・パピヨン / ドメヌ・ミラン Le Papillon / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック 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、ステンレスタック熟成。ノンフィルター、ノンコラーージュ、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。							
ミラン・ヌーヴォー / ドメヌ・ミラン Milan Nouveau / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック	30800700	
フランス	プロヴァンス		2019	ムールヴェードル100%	¥3,800	-	
外に設置しているコンクリートタンクで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、ノンコラーージュ。SO2無添加。いちごジュースのようなチャーミングで優しい果実味はいくらでもスルスルと飲めてしまう。							
ルナール・レベール / ドメヌ・ミラン Reynard Rebel / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック	30800690	
フランス	プロヴァンス	VDF	2017&2018	メルロー、カリニャン	¥3,400	-	
メルロー樹齢20年、カリニャン樹齢40年。粘土と砂利等の土壌。手摘み収穫。収量35hl/ha。2017の素材と2018のフレッシュさとのバランスをとるため、アッサンブラージュ。ノンフィルター、ノンコラーージュ。SO2は2g/hlのみ。プロヴァンス語で狐を意味する"reynard"という名の町'シャトー・レイナル'産のブドウを使用。Rebelは私たちが生産者と共に協同組合に反抗していることから名付けたキュヴェ名。							
KUMO / ドメヌ・ミラン KUMO / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック	30800710	
フランス	プロヴァンス	VDF	2018	グルナッシュ100%	¥4,200	-	
樹齢約30年、手摘み収穫。5日間の短期マセラシオン。雲のようにとても軽いグルナッシュ。SO2は2g/hlのみ添加。生産本数約3,000本。							
ル・ヴァロン / ドメヌ・ミラン LE VALLON / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック	30800730	
フランス	プロヴァンス	VDF	2018	グルナッシュ、シラー、 ムールヴェードル、サンソー	¥3,600	-	
粘土石灰質土壌。樹齢10〜30年。収量30 hl/ha。収穫は手摘みで。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タンク熟成。SO2は瓶詰めの時にごく少量添加。							
エス・アンド・エックス / ドメヌ・ミラン S&X / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	15.2%	-	
			750ml	12本	バイオジック	30800740	
フランス	プロヴァンス	VDF	2016	グルナッシュ100%	¥4,800	-	
長年ドメヌミランで醸造を担当したセバスチャン・グザヴィエの頭文字を冠したキュヴェ。最後に収穫した完熟のグルナッシュを醸した後、樽で12ヶ月間発酵・熟成。濃い小豆色の外観、桃とプラムの香り。完熟したグルナッシュのパワーで口いっぱいに広がる果実味はなぜか重すぎず、上品なエレガントさと柔らかさで、ピノワールを彷彿とさせる味わい。すっと体に染みこんでゆく。							
パピヨン・ブラン / ドメヌ・ミラン Milan Nouveau / Domaine Milan			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック	30800670	
フランス	プロヴァンス	VDF	2017	下記参照	¥4,600	-	
ヴェルメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ。樹齢約8年。バイオジック&バイオダイナミ農法、収量35hl/ha。手摘み収穫後、プレス。コンクリートタンクでの醸造。1年間の大樽熟成。ノンフィルター、ノンコラーージュ。SO2無添加。							
ル・サコ・ノブロー / ドメヌ・ミラン La Saco Noblo / Domaine Milan			白	-	15.5%	-	
			500ml	12本	バイオジック 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%	¥3,800	4571245085771	
2011年9月初旬、いきなりエラージュ村のグルナッシュ・ブランの糖度が上が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。度数が14.5になった時点で残糖成分が25gもあったので、ミランではドゥ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 / ドメヌ・ミラン LUNA et GAIA / Domaine Milan			白	-	12.5%	-	
			750ml	12本	バイオジック バイオダイナミ	30800720	
フランス	プロヴァンス		2018	ルーサンヌ、ヴェルメン ティーノ、ミュスカ・ブティグ ラン、グルナッシュ・ブラン	¥5,000	-	
※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、ノンコラーージュ。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)程よいタンニン感は飲みごたえと心地よい余韻を残す。キリとした果実味がよい。							

## 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、Arobois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・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	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30900170	
フランス	ジュラ	AOC	2018	ピノワール トゥルソー	¥5,800	-	
粘土石灰質土壌。手摘収穫。2/3は除梗なしグラブアンティエール、1/3は除梗し、45日間の長期間のキュヴェゾンを行う。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。							
コート・デュ・ジュラ・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			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ー、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！							

## ★ 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	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
VDT ヴァン・デ・シェフ 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	カニオン、サンソー、 ムールヴェートル、シラー	¥1,800	3308440035222	
マセラシオン・カルボニックをして、ヴァン・ド・プレスを使用。ステンレスタンクで発酵し、フィルターにかけない。力強さを感じさせるような黒っぽい赤色。熟した果実、焙煎香。濃縮感や力強いタンニンが感じられる。色がしっかりと出たワイン。							



ポルト(La Porte) = 扉・戸、ディヴィーヌ(Divine) = 神。日仏商事オリジナル発泡酒、弊社本社所在地の神戸にちなんで、神戸とフランスを結ぶ扉となれるように・・・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	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ポルト・ディヴィーヌ / ギヨーム・ド・ヴェルジー La Porte Divine / Guillaume de Vergy			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	-	31000010	
フランス	フランス	-	N.V	シャルドネ100%	¥1,900	3277190002276	
ステンレスタンクにて自然発酵。緑がかった光沢のある鮮やかな黄色。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は爽やかな柑橘類(グレープフルーツやライム)。繊細な花や果物の香りも感じる。口中に含んだ瞬間、チャーミングな心地よさを感じる。とても魅力的で、軽快な アタックで後口にやや酸味を感じる。							



ルマンジェ・ペッシュは、ワインをベースに、フルーツのアロマを加えて作るとし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・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】							

※ルマンジェ・ペッシュは終売致しました。永らくのご愛顧誠にありがとうございました。

# ファビオ・ジェア Fabio Gea **【イタリア】**

 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。



ファビオ・ジェアは地質学者として博士号を取得し、大企業に勤めていたが、200種以上のブドウを栽培・研究していた彼の祖父が亡くなると、その農地を守るために企業を退く。彼がワイン造りを始めたのは2009年。イタリアのピエモンテ地方、バルバレスコのネビオーロ地区とアスティ地区に森を含め約2.5haの畑を所有し、彼ひとりで管理している。バルバレスコの畑にはネビオーロ、ドルチェット、バルベーラを、アスティ地区の畑にはグリニョリーノを植え、現在では約17種のワインを多い年で6000〜6400本程生産。醸造には440Lと500Lの古樽、ダミジャン(ガラスの甕)と磁器、彼が開発した陶器を用いている。化学肥料・薬剤は使わず、銅と硫黄、エッセンシャルオイル、植物を煮出した液を撒くのみ。収穫は手摘みで行い、エンジンを使う機器は極力使用しない。ブドウの枝をワイヤーに固定する際は、金属やプラスチックではなく柳の蔦を使用している。彼は植物への理解をとっても大切に考えており、ブドウの樹を深く観察することからはじめ、長い時間をかけて作業し、できるだけ樹が自由に生きられることを重視している。写真家でもあるファビオ。彼のセンスはボトルにも表現されている。ワイナリーの名称La Msòira e'l Rastelを表す鎌とハンマーが描かれたエチケットにはアマルフィの海岸沿いで作られる手すきの紙を使用。エチケットを貼るのも、タグの紐を結びつけるのも、全て手作業で仕上げている。

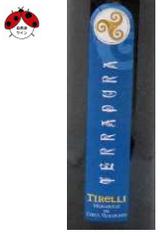
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2018	ドルチェット100%	¥4,400	—	
			ドルチェット・ダルバ・ピノット / ファビオ・ジェア DOLCETTE D'ALBA PINOTTO / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	
			750ml	6本	ビオロジック	31200410	
畑は南西向きの斜面に位置する。粘土質土壌。1m下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。磁器で熟成。実がつきやすいドルチェットは間隔を広く開けて植樹している。この地域では通常、保有する畑の一番良い位置にネビオーロを植えているが、彼の家族の伝統として、バルバレスコで唯一、ドルチェットを良い位置の畑に植えているため、アルコールポテンシャルの高いブドウに生育する。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	DOC	2017	バルベーラ100%	¥6,600	4571245086730	
			バルベーラ・ダルバ・グリーン・パルマ / ファビオ・ジェア BARBERA D'ARBA GREEN PALMA / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	
			750ml	6本	ビオロジック	31200390	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壌は粘土質で2-3m地下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ファビオ開発のオリジナル陶器で発酵後、そのまま熟成したワインとフレンチオーク樽で12ヶ月熟成したものを半分ずつアッサンブラージュする。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	DOC	2016	ネビオーロ85% バルベーラ15%	¥9,400	—	
			ランゲ・ロツ・ノトゥ・エ・ラルベラ / ファビオ・ジェア LANGHE R. NOTU E L'ALBERA / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	
			750ml	6本	ビオロジック	31200370	
畑は南西向きの斜面に位置し、泥灰土(石灰・粘土)、シルト石灰質土壌。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。磁器または陶器でマロラクティック発酵後、フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	DOCG	2009	ネビオーロ100%	¥17,400	—	
			バルバレスコ・リゼルヴァ・ノトゥ・アンダヴァ・ア・タルトゥフィ・センツァ・イル・カーネ / ファビオ・ジェア BARBARESCO RESERVA NOTU ANDAVA A TARTUFI SENZA IL CANE / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	
			750ml	6本	ビオロジック	31200360	
2009年V.T.がファビオ・ジェアが手掛けた初年度のワイン。畑は南西向きの斜面に位置し、泥灰土(石灰・粘土)、シルト石灰質土壌。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。陶器でマロラクティック発酵後、熟成はフレンチオークを使用。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018	バルベーラ100%	¥5,800	4571245086747	
			ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・バルビスカ / ファビオ・ジェア VINO ROSATO FRIZZANTE BARBISCA / FABIO GEA		ロゼ泡	辛口	
			750ml	6本	ビオロジック	31200420	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壌は油分豊富な粘土質で、2-3m下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ダミジャン(ガラスの容器)で4-5か月熟成。残糖15gになったらバトナーージュして瓶詰め。ノンフィルター、無濾過。SO2無添加。バルベーラの力強さを感じさせる厚みのある味わい。							
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018	グリニョリーノ100%	¥6,000	—	
			ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・グリニョスカ / ファビオ・ジェア VINO ROSATO FRIZZANTE GRIGNOSCA / FABIO GEA		ロゼ泡	辛口	
			750ml	6本	ビオロジック	31200430	
グリニョリーノのみ、アスティ地区の畑に位置する。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ダミジャン(ガラスの容器)で4-5か月熟成。残糖15gになったらバトナーージュして瓶詰めする。ノンフィルター、無濾過。SO2無添加。きれいな酸と果実味の飲み心地良いフリッツァンテ。							
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018	ネビオーロ100%	¥7,000	4571245086754	
			ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・ネビオスカ / ファビオ・ジェア VINO ROSATO FRIZZANTE NEBIOSCA / FABIO GEA		ロゼ泡	辛口	
			750ml	6本	ビオロジック	31200440	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壌は泥灰土、シルト石灰質土壌で、2-3m下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ダミジャン(ガラスの容器)で5-6か月熟成。2018年は残糖14gでバトナーージュして瓶詰め。ノンフィルター、無濾過。ネビオーロらしい、力強くもエレガントな味わい。発泡が無くならないのも楽しんで頂きたい。							

# アンドレア・ティレリ ANDREA TIRELLI 【イタリア】

 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。



アンドレア・ティレリが畑を所有するピエモンテ州Costa Vescovato村は、人口300人程と小さな村でローマ時代から多くの村人がワインを生産している。アンドレアの畑は全て南向きの4ha。アレッサンドリアのColli Tortonesiに位置している。  
 ワイン造りはビオディナミで行い、化学的なものは一切用いず、銅や亜鉛も必要最低限のみ。また彼の畑の風上に農薬を使う農家が居ないため環境として恵まれているという。土壌は粘土質に貝殻等の化石が混じるが、5m毎に土質が変わるエリアで、小石が多い部分も点在する。標高270~300mに位置する畑の高い部分には古代品種のリンゴの樹を植え、鳥が集まり生物多様性を、低い位置には水を吸い上げる力の強い柳を植えている。剪定はブドウの樹1本1本の個性に合わせて行っている。ブドウはコルテーゼ(2003年に彼の祖父から受け継ぐ)、ティモラツ、フレイザ、バルベラ、ドルチェットを栽培。  
 醸造は主にコンクリートタンクを使用。ステンレスタンクは熟成には使わない。スティルワインの赤、白については、最低2年経過後に瓶詰めする。全て土着酵母による自然発酵を行う。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ニビル / アンドレア・ティレリ NIBIRU / ANDREA TIRELLI			赤	ミディアムボディ	12.5%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200610	
イタリア	ピエモンテ	VINO	2012	ニビオ100%	¥4,400	—	
南向きの斜面に位置する畑の土壌は粘土質80%、石灰質20%。ニビオはドルチェットのクローンの一つで80年程前に造られた品種といわれている。ニビオが植えられた区画「Tamburna」は特に粘土質が強い土壌。このエリアではドルチェットを一番早く収穫する事が多いが、この年のニビルは実験的に一番最後に全て手摘みで行った。12日間マセラシオンの後、コンクリートタンクで熟成。瓶内で最低12ヶ月熟成。ノンフィルター、無濾過。紫色がかかったルビーレッドの外観。野性味とともに、ほのかにブラックベリー、ブラックチェリーのフルーティーな香り。口当たりが良く、滑らかなタンニンとわずかにアーモンドのような味わい。サービス温度16-18℃。白身および赤身の肉類、少し熟成を帯びたチーズ、辛い料理などの相性が良い。							
テッラプーラ / アンドレア・ティレリ TERRAPURA / ANDREA TIRELLI			赤	—	13.0%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200680	
イタリア	ピエモンテ	VINO	2013	バルベラ100%	¥3,800	—	
南向きの斜面、標高300m。粘土質80%、石灰質20%の土壌。収穫は10月初旬に手摘みで行う。除梗。2013年V.T.は殆ど毎日かき混ぜて酸化させつつ28日間マセラシオンした後、コンクリートタンクで2年間熟成。瓶内で最低12ヶ月熟成。ノンフィルター、無濾過。瓶詰時に微量のSO2を添加。鮮やかなルビーレッド色。ブラックベリー、チェリー、プラムのノートを持ち、濃厚なブーケ。フレッシュな酸味とタンニンのバランスが取れており、余韻に持続性がある。サービス温度16-18℃。赤身肉の煮込み、熟成チーズなどの相性が良い。							
ムンタ / アンドレア・ティレリ MUNTA / ANDREA TIRELLI			白	—	13.5%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200660	
イタリア	ピエモンテ	VINO	2011	コルテーゼ100%	¥4,800	—	
南向きの斜面、標高300m。粘土質80%、石灰岩20%の土壌。平均樹齢約35年。9月上旬に収穫し、48時間マセラシオン後に発酵。2011年のみ、コンクリートタンクに少なめにワインを入れて、実験的に酸化熟成を30日間行った。ノンフィルター、無濾過。瓶詰時に微量のSO2を添加。濃い黄金色の外観。アーモンドやフルーツのブーケ。わずかにバルサミコとスパイシーな香り。調和のとれた酸味と、包み込むような強烈な余韻。サービス温度12℃。フレッシュチーズやフリットとの相性が良い。							
ムンタ / アンドレア・ティレリ MUNTA / ANDREA TIRELLI			白	—	13.5%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200670	
イタリア	ピエモンテ	VINO	2016	コルテーゼ100%	¥3,600	—	
南向きの斜面、標高300m。粘土質80%、石灰岩20%の土壌。平均樹齢約35年。9月上旬に収穫し、48時間マセラシオン後に発酵コンクリートタンクで熟成。瓶詰め後、最低6か月は熟成する。ノンフィルター、無濾過。瓶詰時に微量のSO2を添加。濃い黄金色の外観。フローラルでフルーティーな香り、わずかにバルサミコとスパイシーな香り。調和のとれた酸味と、包み込むような強烈な余韻。サービス温度: 8-10℃。アパリティフとして、またリゾット、湖魚やタラの料理、赤身の肉、熟成したブルーチーズなどと相性が良い。							
ベルターネ / アンドレア・ティレリ BELTANE / ANDREA TIRELLI			ロゼ	—	14.0%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200640	
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018	フレイザ100%	¥3,800	—	
南向きの斜面に位置する畑の土壌は粘土質80%、化石を含む石灰岩20%。平均樹齢35-40年。収穫は9月初めの10日間に全て手摘みで行う。6時間マセラシオン。残糖12mgで瓶詰めし、瓶内二次発酵の微発泡を予定していたが発泡無しスティルワインに仕上がった。ノンフィルター、無濾過。フレッシュで甘みのある赤い果実のブーケ。少し胡椒のニュアンスも。サービス温度10-12℃。熟成したチーズとの相性が良い。							
オスタラ / アンドレア・ティレリ OSTARA / ANDREA TIRELLI			白泡	—	13.0%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200630	
イタリア	ピエモンテ	VINO	2017	ティモラツ コルテーゼ	¥4,000	—	
南向きの斜面に位置する畑の土壌は粘土質80%、石灰岩と泥灰岩20%。平均樹齢はティモラツ8年、コルテーゼ35年。2017年のみ醸造の微発泡ワイン。この年はブドウの収量が少なかった為、2つの品種をブレンド。9月中旬に手摘みで収穫。5日間のマセラシオンの後、発酵し瓶内二次発酵。ノンフィルター、無濾過。黄金色の外観。アーモンドや柑橘系フルーツのブーケ。しっかりと厚みのある味わい。サービス温度12℃。フレッシュチーズやフリットとの相性が良い。							



モンフェラートの「名人」モランド・シルヴィオ。

彼が所有するブドウ畑は14ha。この地域で伝統的なバルベーラ、グリニョリーノ、コルテーゼ、ファボリータ、そして少量のシラー、テスト的にピノ・ノワールと絶滅寸前の古代品種バルサミーナを一区画のみ栽培している。区画ごとにそれぞれのワインを造る。グリニョリーノは修道士がその品質から選んだ11世紀にさかのぼる古代の起源を持つ純粋な品種であり、以来、交配による進化をしていない。また、近隣のアステイ地区のグリニョリーノと比較して、ここカザレーゼは昔海底にあった影響から力強さが特徴となる。

彼の2大トップキュヴェは、グリニョリーノ古樹100%で造る「アナルキコ」と樹齢100年のバルベーラ100%で造る「レ・コステ」。「アナルキコ」というキュヴェ名は彼の祖父の兄弟の名前から付けた。非常に男性的で頑固な性格がワインに良く出ている。一方、彼の祖父の畑を受け継いだ「レ・コステ」はエレガントで親しみやすい。彼は「ワインに大事なことは、誰が造り、どの畑で造ったのか。ワインに性格が表れる事」だと言う。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピエモンテ・グリニョリーノ / モランド・シルヴィオ PIEMONTE GRIGNOLINO / MORAND SILVIO			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31200820	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2018	グリニョリーノ100%	¥3,000	-	
標高230mの南及び南西向き斜面に位置する畑の土壌は石灰粘土質。昔海底にあった影響から力強さが特徴。2018年は非常に恵まれた年。収量40hl/ha。 クリアなルビーレッドの色調。熟成とともにオレンジ色を帯びる。フレッシュでフルーティ、アーモンドのニュアンスを持つアロマ。味わいはドライで軽やかなタンニンと酸、後味に心地よい苦みと収斂性を感じられる。サービス温度10-15℃。前菜、パスタ、自身の肉料理、魚料理にも相性が良い。							
グリニョリーノ・デル・モンフェラート・カザレーゼ ・'アナルキコ' / モランド・シルヴィオ GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC 'ANARCHICO' / MORAND SILVIO			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31200830	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2017	グリニョリーノ100%	¥5,000	-	
標高230mの南向き斜面に位置する畑の土壌は石灰質。「アナーキスト」という名前。畑の元々の持ち主(シルヴィオの祖父の兄弟)の性格同様に反抗的な気質を備えた、若く自由奔放なワイン。年間6~700本程しか生産しておらず、現地でも即完売となる。2017年の収量は最も少なく、25hl/ha。クリアなルビーレッドの外観で熟成とともにオレンジ色を帯びる。アーモンドや熟した小麦のようなアロマ。味わいはドライで軽やかなタンニン、後味に心地よい苦みと収斂性を感じられる。グリニョリーノのイメージを覆すほど非常に力強い印象。サービス温度15-18℃。フリット、スモークした肉や魚との相性が良い。							
バルベーラ・デル・モンフェラート /モランド・シルヴィオ BARBERA DEL MONFERRATO/MORAND SILVIO			赤	ミディアムボディ	14.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31200800	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2018	バルベーラ100%	¥3,000	-	
南西向きの斜面に位置する畑の土壌は貝殻の化石が混じる石灰質。収量55hl/ha。 紫色がかかった濃いルビーレッドの色調。バラの、若いワイルドチェリーのアロマ。味わいはドライで、柔らかく、軽くまろやかで、口当たりが良い。サービス温度15-18℃。しっかりした味付けの前菜、パスタ、肉類全般との相性が良い。毎日のどんな食事にも。							
バルベーラ・デル・モンフェラート 'レ・コステ' /モランド・シルヴィオ BARBERA DEL MONFERRATO DOCG SP 'LE COSTE' /MORAND SILVIO			赤	フルボディ	15.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31200810	
イタリア	ピエモンテ	DOCG	2015	バルベーラ100%	¥5,000	-	
標高200mの南向き斜面に位置する畑の土壌は石灰質。平均樹齢は100年。収量が少なく(25hl/ha)、毎年生産しない。「レ・コステ」の区画のみから収穫したブドウで造られる。大きなオーク樽で2年以上の熟成を経て、スムーズかつエレガントなワイン。元々この区画の持ち主であったシルヴィオの祖父の性格が味わいに反映されている。 非常に濃いルビーレッドの色調。エッジはレンガ色を帯びる。ほのかにスパイス、そしてマラスカチェリーのアロマ。味わいはドライで、柔らかく、軽くまろやかで、口当たりが良い柔らかなフルボディで、余韻は長い。サービス温度18-20℃。2時間前の抜栓がおすすめ。赤身肉、熟成したチーズとの相性が良い。							

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ース。ブドウ畑では、ワインを造るヴィニロン、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	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
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。酸味とタンニン感を感じる。							

ライスターネスト/セルフアース・ブロキール LIJSTERNEST/SERVAAS BLOCKEEL **【ベルギー】**



2012年にドメース・ライスターネストを創設したセルフアース・ブロキール氏は、パーマカルチャーと農業生態学の優れた習熟度に支えられ、環境を改善することにより品質を管理し、動物や野菜の生産を増やしながら農業生産を実現できる農業活動を目指してきました。彼は、危機に瀕したベルギーのブドウ栽培の復活をほぼ一人でやっていると言っても過言ではないベルギー唯一の自然派ワイン生産者。畑は、ベルギーのウェスト＝フランデレン州のKortrijkとOudenaardeの間にあるAnzegemの村の近く。Otegemに0.75ha、Tiegemに1.2haを。畑は丘の上で、粘土石灰岩質。ベルギーで自然派ワインを生産する唯一の地域。

彼はドメース創設時から、伝統的なブドウ品種を植えることを排除した。理由は、それらのブドウ品種のほとんどはもはや人間の介入なし、つまり自然な状態では生き残れない品種になってしまっていたから。代わりに彼は慎重に雑種品種を選ぶ。Rondo (赤)、le Solaris (白)、le Bronner (白)、Muscat Bleu(赤)。これらのブドウ品種は生物多様性、回復力および持続可能性に優れており味わいも良い。そして常にこの地域の自然の中に存在し続けていた品種であったからだ。彼は、自身のブドウ畑での活動の他に、オーストリアのザルツブルグ近郊のパーマカルチャー専門家であるSepp Holzerや、フランスのLe Havre近郊のBec-Hellouin農場でも活動を行い、有名なドキュメンタリー映画「Tomorrow」にも登場しています。また彼の農業は、LydiaとClaude Bourguignon、Konrad Schreiber、Lucien Séguyらのもので経験を積んだことにインスパイアされている。

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	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マグ・ダ /セルフアース・ブロキール MAG DA / LIJSTERNEST SERVAAS BLOCKEEL			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	
			750ml	6本	-	31200240	
ベルギー	-	-	2018	ロンド30%、ソラリス30%、ブロンナー20%、ミュスカブルー20%	¥4,400	-	
畑での作業は、アグロフォレストリー(樹木を植栽し、樹間で家畜・農作物を飼育・栽培する農林業)とパーマカルチャー(パーマネント(permanent)とアグリカルチャー(agriculture)を組み合わせて「永続する農業」)を採用。冬前にカバークロープ(作物を作らない期間に土壌侵食の防止を目的に作付けされるイネ科やマメ科などの植物)の種まきを行う。ブドウは、手摘み収穫後、部分的に破碎し、HDPE槽(高密度ポリエチレン槽)に直接入れられアルゴンガスで満たします。野生酵母で発酵。スターターやSO2は一切加えない。アルコール発酵の終わりにマストを真空プレス、ワインはそのままアルコール発酵を続け、その後にもラクトック発酵、HDPE槽で1年間熟成。HDPEは木樽と同じ酸化をワインにもたらし、樽のテイストをワインに付けられないという効果が。美しいタンニン、しなやかで飲みやすい赤。							



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、モロッコ初の檜樽熟成ワインや、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
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	
ゲロワヌ・ルーージュ / トロワ・ドメーヌ Guerrouane 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 Guerrouane 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	
緑がかつた黄色で、透き通った光沢をもつ。花、ライチ、メロンの香り。エネルギーでレモンや生のミントの香りによって酸味が際立っている。よく構成されている。							
ゲロワヌ・グリ / トロワ・ドメーヌ Guerrouane 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ご、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	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モンティオン・ルーージュ Montillon Rouge			赤	ミディアムボディ	<b>0.5%以下含有</b>	-	
			750ml	6本	-	31500000	
フランス	-	-	N.V	グルナッシュ、カニヤン、メルローなど	¥1,500	3299430030276	
赤ワイン感覚でお食事やチーズに併せて頂けます。ポリフェノールも含まれていますので健康に気を使われている方や飲めないけれどお酒の気分を楽しみたい方にもお勧めです！							
モンティオン・ブラン Montillon Blanc			白	辛口	<b>0.5%以下含有</b>	-	
			750ml	6本	-	31500010	
フランス	-	-	N.V	アレン・シャルドネなど	¥1,500	3760023670013	
女性に好まれる優しい味わいです。健康に気を使われている方や飲めないけれどお酒の気分を楽しみたい方にもお勧めです！							
モンティオン・スパークリング Montillon Mousseux			白泡	辛口	<b>0.5%以下含有</b>	泡	
			750ml	6本	-	31500020	
フランス	-	-	N.V	アレン・シャルドネなど	¥1,800	3760023670068	
爽やかな酸味が心地よいスパークリングタイプのノンアルコールワイン。健康に気を使われている方や飲めないけれどお酒の気分を楽しみたい方にもお勧めです！							

## リュウボー Lieubeau 【ブドウジュース】



リュウボーは、ロワール地方で1816年から6代続く200年の歴史を誇るワイナリー。ワイナリーはナントに程近いChâteau-Thébaud村に所在。ナントを中心に5つの自社ドメーヌを所有し、ワインとジュドレザンを生産している。ロワール地方のワイン用の土着ブドウ品種であるムロン・ド・ブルゴーニュ(ミユスカデ)を100%使って作られたブドウジュースは、一般のブドウジュースとは一味違う風味、香りを味わうことができるワイン好きの為のブドウジュース。程よい泡と心地よい酸味と甘さのバランスが絶妙で、幅広い層に愛される味わいに仕上がっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	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	ピオロジック	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ヌ・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ヌ。りんごジュースの為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	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	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	-	-	ゴールド・メルローズ ジョナゴールド グラニット・スミス、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-SAINT-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数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、「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
			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・ガズーズ /サン・ジェロン Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron			透明・泡	-	-	泡
			750ml 375ml	12本 24本	-	31500100 31500110
フランス	オーヴェルニュ	-	-	-	オープン	3770000703009 3770000703023
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。」 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						



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とって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
			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
ビール醸造法はオーソドックスだが、このビールには独特の特徴がある。発酵日数は35日、長期間の発酵により炭酸ガスがビールに溶け込み苦味の少ないフルーティーで爽やかな飲みやすいビールに仕上がっている。水は、良質のミネラルウォーターで醸造されておりこの水の質がカサブランカビールの特性を作り出している。”水”がおいしさの源。						





キーポイント

point d'ef

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。



#### ビオディナミ農法

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



#### リュット・レゾネ

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

**【認証機関】** 自然派と呼ばれるワインカテゴリーには、公的な認証機関があります。

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



#### ABマーク

フランス農水省が監督する有機農産物認証マーク。

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

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



#### エコセール(ECOCERT)

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

EU各国ではオーガニック製品に関する法律が施行されており、認証には品質や肥料だけでなく土壌検査や輸送、保管、

種子管理、宣伝物まで、あらゆる角度から多岐にわたる審査を受けます。ワインのエチケットには「ECOCERTマーク」もしくは

「Certifie par ecocert S.A.S 番号」が入っています。



#### デメテル(demeter)

ドイツを中心に、ルドルフ・シュタイナー博士の提唱したビオディナミ農法による農業講座を実施している団体で、

正式なビオディナミ農法に則ってブドウ栽培が行われていることを証明しています。

ワインのエチケットには「Demeterマーク」の記載が許可されます。



#### ユーロリーフ(Euro-Lief)

EU産有機農産物認証マーク。EUの厳しい検査規定を満たした生産方法・製品のみを用いることができる食の安全を

保証するマーク。(2010年7月からロゴマークを刷新)

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