

# carte des vins



日仏商事株式会社 ワインカタログ

2021.8月～



## Table de Pays

目次

		page
フランス	<u>Champagne</u>	シャンパニュ 1 - 2
	<u>Bordeaux</u>	ボルドー 2 - 4
	<u>Bourgogne</u>	ブルゴーニュ 5 - 7
	<u>Loire</u>	ロワール 7- 15
	<u>Cotes du Rhone</u>	コート・デュ・ローヌ 16
	<u>Sud-Ouest</u>	南西地方 17
	<u>Alsace</u>	アルザス 17
	<u>Languedoc-Roussillon</u>	ラングドック・ルーション 18-24
	<u>Provence</u>	プロヴァンス 25-26
	<u>Jura, Savoie</u>	ジュラ、サヴォワ 27
	<u>Autres</u>	その他 28
その他の国	<u>Italie</u>	イタリア 29-34
	<u>Belgique</u>	ベルギー 34
	<u>Maroc</u>	モロッコ 35
その他	<u>Vin Sans Alcool</u>	ノンアルコール 36
	<u>Eau Minerale</u>	ミネラルウォーター 37
	<u>Biere</u>	ビール 37

**N&F** 日仏商事株式会社  
**nichifutsu** SHOJI CO., LTD.

神戸本社

〒651-0087 兵庫県神戸市中央区御幸通5-2-7

TEL:078-265-5840 FAX:078-265-5846

東京事務所

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷1-20-27

TEL:03-5778-2494 FAX:03-5778-2489

商品管理センター

〒654-0161 兵庫県神戸市須磨区弥栄台1-4-5

TEL:078-797-7033 FAX:078-797-6533

日仏商事ワイン ホームページ

<https://www.nichifutsu.co.jp/vin/>

～日仏商事ワイン最新情報 Web発信中！～

\*日仏商事ワインFacebookページ\*

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



試飲会情報や、新着ワイン情報など  
最新情報を配信中！



\*Les Jardins de La Martinièreインスタグラム\*

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

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



## 輸送・品質管理について

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

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

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



### 輸送・輸入

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



### 品質管理

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

## シャルル・ブジョワーズ Charles Pougeoise

## 【シャンパニユ】



4世代前から葡萄栽培を行なっており、10haの自家畠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) 畠は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モーヌ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度の濾過後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》シャンパニユ地方 COTES DE BLANCS/VERTUS(ランスから南へ約50km)

VERUTS村は、上空から見るとハートの形をした村。シャルル・ブ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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・ブジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	-	30000000	
フランス	シャンパニユ	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回濾過後1度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でています。土壌;粘土石灰質土壌、畠;南東、丘の中腹に位置する。ド・サージュ;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・ブジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE			白泡	辛口	12.0%	泡	
			375ml	6本	-	30000100	
フランス	シャンパニユ	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・ブジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE			白泡	辛口	12.0%	泡	
			1500ml	1本	-	30000050	
フランス	シャンパニユ	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・ブジョワーズ Brut Premier Cru ROSE / Charles POUGEOISE			ロゼ泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	-	30000070	
フランス	シャンパニユ	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回濾過後1度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・サージュ;リキュール1.2%							

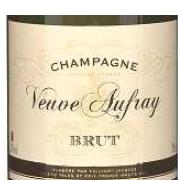
## ヴーヴ・オーフレイ Veuve Aufray 【シャンパニユ】



350年以上の歴史を誇る家族経営の優良シャンパンメゾン！

ボワルヴェール家の歴史は1663年にまで遡ります。今から遡ること350年以上！Talus St-Prixに位置し(ランスから南西へ約56km)、当初はブドウの栽培のみを行なっていたが、現在はブドウ栽培、醸造、瓶詰めも行なうネゴシアン・マニュピュラン(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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ブリュット 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	シャンパニユ	AOP	N.V	シャルドネ、PN、 ピノムニエ各1/3	¥3,900	341021000047	
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。良質なシャンパニユを生み出すため瓶内二次発酵は最低でも15ヶ月。ド・サージュ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パフォーマンスに優れたシャンパニユ。							



## 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・ラフソ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	テラヴィティス	30100540	
フランス	ボルドー/ブライ・コートボルドー	AOP	2015	メルロー100%	¥3,200	3760002830094	<p>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、土壤は粘土砂利質。シャトーのトップキュヴェ温度管理つきタンクで発酵。発酵後、3週間マセラシオン。マロラクティック発酵後、18ヶ月間、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。タンニンのキレ細かく柔らかい果実味が特徴。</p>
シャトー・オー・テリエ・ブラン Chateau Haut-Terrier Blanc			白	辛口	12.5%	-	
フランス	ボルドー/ブライ・コートボルドー	AOP	750ml	12本	テラヴィティス	30100660	<p>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。</p>
			2017	ソーヴィニヨン100%	¥3,500	3760002830117	



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

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
			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 ラ・シャペル Chateau L'isle Fort LA CHAPELLE			赤	ミディアムボディー	13.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30101450	
フランス	ボルドー/ボルドーシュベリュール	AOP	2016	メルロ60%、CF25%、CS15%	¥3,200	-	
粘土石灰質、砂利質、粘土砂質の土壤。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。完熟したカシスのような濃い香りがあふれ出す。絡みつくスペイントの香りや黒インク、ブルーベリーのような香り。パワフルさは感じるもののきれいな果実香が鼻腔に残る。ブルーベリージャムのような濃密な舌触りとビター・チョコレートのほろ苦さ。エレガントなタンニン。							

※シャトー・リスル・フォールは今回入荷分よりシャトー・リスル・フォール・ラ・シャペルに変更となりました。

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



シャトー・ポンテ・カネの責任者ジャン・ミッシェル氏が手掛けるビオディナミ。

1998年にコム夫妻は5haの古くからある畑を購入(現在は10ha)。17年間ポイヤックのシャトー・ポンテ・カネで責任者として全てを手掛けてきたジャン・ミッシェル・コム氏の下ビオディナミを実践し、自然なワイン作りを行っている。石灰質を含む粘土土壤で、メドックのグラン・クリュと同じ10,000株/haと密にすることで、根をより長く成長させ、房も株に対して少ないことで、葡萄はより太陽のエネルギーを受けることができる。

2003年、セミヨンに続きムスカデルの接木を行い、品種の中でも難しいと言われるこの品種を愛情を持って育てている。彼の考えは 1. 環境を尊重すること 2. テロワールの表現 以上の2点を実現するにはビオディナミ以外にないと考えている。自然や葡萄の樹に耳を傾け、葉が伝えるメッセージを大切にしている。葉を切り落としたり、緑の房を落とす作業は結果的に葡萄にストレスを与えるという考えで、剪定の段階でしっかりとすれば健康で濃厚な葡萄を得ることが可能。収穫は全て手摘みで行われ、葡萄の潰れることがないよう、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
			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 ヴァン・パッション Chateau Champs des Treilles Vin Passion			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30102020	
フランス	ボルドー/サント・フォア・ボルドー	AOP	2016	SE,SV,MD 各1/3	¥3,000	ナシ	
2003年に植えられたムスカデルを加え、白ワインらしいストレートな味わいを出す事に成功。しっかりとしながら心地のよいアロマが特徴的で、白ワイン本来の美味しさを楽しめる造り。							

※シャトー・シャン・デ・トレイユ グランヴァン、ブティ・シャ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作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氏がヤード一を訪れその建築の美しさとスゴンザックの畑が生み出すワインの美味しさに夢中になり、このシャトーの所有者になる事を決意しました。その10年後、シャトーには、Jacquesの娘のCharlotteとその夫Thomas Herterと子供たちも加わります。

～～2006年10月秋号「リアルワインガイド」より～～

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ヴィエイユ・ヴィーニュ・シャトー・スゴンザック Vieilles Vignes Chateau Segonzac			赤	フルボディー	14.0%	-	
			750ml	12本	リュットレゾネ	30100270	
フランス	ボルドー/ブライ・コードボルドー	AOP	2017	メルロ65, CS15, マルベック10, ブチヴェルド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ヶ月間熟成。・パリ農業コンクール2009 銀メダル、・アキテ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＝テミリオン地域。中世以来ブドウ栽培やワイン醸造のさかんな景勝地であり、世界遺産ではブドウ畑も登録の対象とされています。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
バロン・バルトウーズ・ルージュ Baron Bartouse Rouge			赤	ミディアムボディー	13.0% 13.5%	-	
			750ml	6本	-	30101270 30101280	
フランス	ボルドー	AOP	2016 2019	メルロー60, CF30, CS10	¥1,700	4571245087485 -	
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	-	30101360	
フランス	ボルドー	AOP	2016	セミヨン100%	¥1,700	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った輝きのあるグリーン色。フルーティーな香りにくわえ、アカシアやバラのような香りも。アプリコットや完熟のパインアップルを思わせるこっくりとしたボリューム感、アフターにはほろ苦さが全体を引き締めてくれるグットバランス。クスクスのサラダ、ほたて貝のムニエル、鶏ささ身のカツレツなど。							

## エレーヌ・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ーヌ。12haしかなかった畠を非常に丹念で丁寧な畠作業、そして粘り強い性格で、創業当初の約3倍の33haにまで畠を増やしました。(うち10haはブルミエクリュ: MONTMAIN, BEAUROY, FOURCHAUMEなど)ドメーヌは、シャブリのPOINCHY村に所在している。\*ドメーヌでは、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、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	-	
樹齢:平均40年、土壤:泥灰土(キンメリジャン)、畠の面積: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%	-	-	
		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ーヌに持ち帰り空気圧による圧搾。約12時間をかけて前清澄、その後ステンレスタンクのキューブ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%	-	-	
		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	4571245084842 ナシ	
同上							

## 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ユ・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。畠はビオ、またはそれによく似た栽培法で栽培されており、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ぶ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。

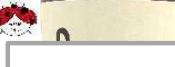
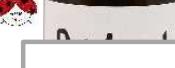
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
アムール・ヴァシュ / ヴァン・ノエ AMOUR VACHE				ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30203320	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2018	ガメイ100%	¥3,600	-	
花崗岩と片岩から生み出される味わいと香りはとても風味豊かで軽くなめらか。優しく抽出されたガメイは、バランスが素晴らしい酸味と優しく溶け込んだタンニンで、ずっと体に入っていく。フィニッシュには甘草などの繊細なスペイスのニュアンスも。ノンフィルター、SO2無添加。							<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">次回入荷待ち</div>

# ドメーヌ・ソーヴテール Domaine Sauveterre 【ブルゴーニュ】



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

2011年ヴィンテージが最後のギィの仕込みとなる。2011VT分よりラベルはジェロームの名前に変わっていくが、ジェロームはギィ・ブランシャールのもとで長い間ワイン造りを共におこなっており、名前は変わってもその味わいは、しっかりと引き継がれている。蝶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。

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	
ジュ・ド・ショセット / ドメーヌ・ソーヴテール Jus de Chaussette / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 次回入荷待ち
			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 火打石の土壤。グラップ・アンチエールでマセラション・セミカルボニック 2ヶ月。							
プロメス / ドメーヌ・ソーヴテール Promess / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	ビオロジック	30202710	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2019	ガメイ100%	¥4,800	4571245087713	
マコン地方のガメイ。樹齢約40年。粘土石灰質土壤 とても固い、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45日間グラスファイバータンクでマセラション・セミ・カルボニック。ピジャージュ無し、破碎無し、ルモンタージュ無し。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。圧搾後、古樽に入れ、12ヶ月間樽熟成。ウヤージュ有り・フィルター無し、コラージュ無し。・SO2無添加。							
ブシャ / ドメーヌ・ソーヴテール Bouchat / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	ビオロジック	30202620	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2017	シャルドネ100%	¥4,600	-	
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、砂利土壤。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。ジュースは濾さずそのまま600Lの大樽へ。櫻の木の大樽を使用。10ヶ月間樽内でシュール・リー熟成。バトナージュ無し。ウヤージュ有り。コラージュ無し、フィルター無し。SO2ゼロ。自生酵母で発酵。							
※ブシャ'12 1500ml(参考上代¥11,600)もあり。							
ペリエール・ヴィエイユ プレス・ロング1sem / ドメーヌ・ソーヴテール PERRIERES VIEILLE / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	ビオロジック	30202560	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2018	シャルドネ100%	¥5,800	4571245087690	
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。粘土石灰質土壤。木製垂直型プレス機で手動で7日間かけてゆっくり圧搾、プレス後、樽入れして発酵と熟成24ヶ月間。ウヤージュ有り・自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。フィルター無し、コラージュ無し。SO2無添加。							
シュヴロ / ドメーヌ・ソーヴテール Chevrot / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	ビオロジック	30202900	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2015	シャルドネ100%	¥4,800	4571245087720	
ネゴスで買い葡萄のシャルドネ。モンベレ村の近所の畑。生産者はヴァンサン・タルモ。樹齢平均約70年。粘土石灰質土壤。ペリエールと同じテロアール。ジェローム自ら収穫し全房のダイレクト・プレス。プレス後、濾さず樽入れして発酵と熟成24ヶ月。ウヤージュ有り。2017年8月にボトリング。フィルター無し、コラージュ無し。SO2無添加。上品さとフィニス、シャルドネの特徴的な香り。							
ラピエール M75 / ドメーヌ・ソーヴテール Rapillères Maceration / Dom Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	ビオロジック	30202250	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2018	シャルドネ100%	¥5,800	4571245087706	
樹齢17年。畠名がラピエール。石英を多く含む、粘土石灰質土壤。手摘み収穫。除梗無しの全房を60日間グラスファイバータンクでマセラション・セミ・カルボニック。ピジャージュ無し、フラージュ無し、ルモンタージュ無し。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。手動の木製垂直プレスで7日間かけて圧搾。古樽に入れ、24ヶ月間樽熟成。ウヤージュ有り。フィルター無し、コラージュ無し。SO2無添加。							
ペット・ナット / ドメーヌ・ソーヴテール Pet' Nat / Domaine Sauveterre			白泡	辛口	11.5%	泡	 次回入荷待ち
			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壤。ブシャと同じ畠のブドウで醸造。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。							
プロメス・ロゼ / ドメーヌ・ソーヴテール Promess rose / Domaine Sauveterre			ロゼ	ミディアムボディ	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	ビオロジック	30202720	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2019	ガメイ100%	¥4,800		
マコン地方のガメイ100%。樹齢約40年。粘土石灰質土壤 とても固い、ピンク色の石灰がゴロゴロ。手摘み収穫。除梗無しの全房をダイレクト・プレス。ロゼ・ド・ブ・プレス。圧搾後、古樽に入れ、12ヶ月間樽熟成。ウヤージュ有り。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。フィルター無し、コラージュ無し。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ブイ・ブュメの影に隠れ、あまり目立たないアペラシオンではあるが、品質に関しては十分に遜色ないものが多数生産されているのも事実。一般的にはサンセールよりボディー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	ソーヴィニヨン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)土壤。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、その後シユールリーで熟成。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。							
メトゥー・サロン / シャトノワ Menetou Salon / Chatenoy		白	辛口	13.0%	-		
		375ml	12本	-	30300130		
フランス	ロワール	AOP	2014	ソーヴィニヨン100%	¥2,000	4571245084804	
同上							

## シモン・レイヤール Simon Rouillard 【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。



シモン・レイヤールは主にジュラのドメーヌ・トゥルネルで働いた後、2018年にアンジュでドメーヌを開始。アンジュ地方特有のシスト土壤の土地でいくつものキュヴェを造る傍ら、ビオロジックでブドウを栽培している友人生産者達の協力のもと少量のネゴスワインも醸造している。

自家畠面積 2ha (Anjou, Maine-et-Loire県)  
Soulaines sur Aubance(ガメイ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニヨン、シナノ)  
Saint Melaine sur Aubance(シナノ、ガメイ)

ネゴスでのファーストリリースが2018年。  
自家畠は2019年がファーストヴィンテージというこれからが楽しみな新進気鋭の生産者。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ミュゼット / シモン・レイヤール Musette / Simon Rouillard		赤	ミディアムボディ	13.0%	-		
		750ml	12本	ビオロジック	30305900		
フランス	ロワール	VDF	(2019)	グルナッシュ70% シラー30%	¥3,200	4571245087614	
グルナッシュ…Gard県Sabran、シラー…Gard県Saint Pons la Calm。土壤:表層:砂質&シルト 深層:石灰質。収量30hl/ha。手摘収穫(15kgと20kgの籠を使用)。全房マセラシオン(グルナッシュ8日間、シラー12日間)、土着酵母による発酵。手を加えるのは数回のルモンタージュのみ。水平式プレス(Vaslin)使用。11月の発酵後に1回目の濾過引き、2回目は瓶詰めの1ヶ月前(4月)。キューブでの熟成。2020年6月に瓶詰め。SO2無添加、ノンフィルター。 まだ自分の畠を持っていなかった2018年にGard県Sabranで友人のFredric Agneray(フレデリック・アニエー)と、面白いワイン作りをしたいというアイデアから始まったネゴスワイン。Gard県のブドウを使い、発酵・熟成・瓶詰めはフレデリックのドメーヌで行われる。シモンは年に何度もドメーヌに足を運び、ブドウの選択と醸造工程に携わっている。 リンゴのようなフレッシュな酸が特徴的で、引き締まったタイトな印象もあるものの、純粋な液体はとても心地良く、軽くグビグビ飲みたくなる。野性的なお肉よりはサラミやハムなどのシャルキュトリーとの相性が◎							

# ドメーヌ・グラン・クレレ Domaine Grand Cléré 【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。

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たこと。科学物質を含んだ食べ物を子供たちに与えたくない、との思いも強い。そのこだわり抜いた姿勢は、彼の造り出すワインに十分すぎるほど反映されており、その味わいはとても素晴らしい仕上がり。選定や栽培は昔ながらの自然な方法で行われ、化学的なものは一切加えられない、SO2無添加、ノンフィルター。

彼のワインに関してはこんな逸話が。赤白100種類位のブラインドテイスティングで、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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ノファサ・ルージュ / フランソワ・ブランシャール NOFASA Rouge / Francois Blanchard			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304640	
フランス	ロワール	VDF	(2020)	CF50%、CS50%	¥3,500	4571245088192	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(『Grand-Cléré』という区画のブドウ)。標高はおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、5日間の果皮漬浸、圧搾、コンクリートタンクで発酵、パリック4ヶ月熟成。NoFaSaは略語で"Notre Façon de Saluer"の頭文字。意味は『私達流の挨拶』。まさに私たちにとって名刺代わり(挨拶代わり)の自信たっぷりのオリジナルワイン！							
ボワソン・ヴィヴィアン "ラ・プレッセ" / フランソワ・ブランシャール 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・シレックス土壤。収量:15hl/ha。1/4は除梗、残り3/4はグラップアンチエールで、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、果実味由来のわずかな甘みが感じられる。サービス15-16度。							
ボワソン・ヴィヴィアン キュヴェ・コントラバス / フランソワ・ブランシャール Boisson Vivante-Contrebasse/Francois Blanchard			赤	ミディアムボディ	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 -	
土壤: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、パリックで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	11.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304560	
フランス	ロワール	VDF	(2020)	ゲヴェルツ90% シャルドネ10%	¥3,500	4571245088185	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(『Parc』という区画のブドウ)。標高はおよそ80メートル。粘土石灰質+砂質土壤。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、パリック12ヶ月熟成。冬前にバトナージュ。							
ボワソン・ヴィヴィアン ア・ターブル! / フランソワ・ブランシャール Boisson vivante - A Table! / Francois Blanchard			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304690	
フランス	ロワール	VDF	(2020)	SB、シャルドネ ゲヴェルツ	¥5,500	-	
オレンジワイン。ソーヴィニヨン2/3、シャルドネ1/3 + ゲヴェルツトラミネール。土壤は粘土石灰質 砂。収量15hl / ha。手作業で除梗されたブドウは3週間、ステンレスタンクでマセラシオン。その後5ヶ月間4000の樽で熟成。ほんのりとした甘みを感じる。生産者は試飲前のデキヤタを推奨。							
ボワソン・ヴィヴィアン ア・ラボルダージュ / フランソワ・ブランシャール Boisson Vivante-A L'abordage!/Francois Blanchard			白	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304670	
フランス	ロワール	VDF	(2020)	ソーヴィニヨン100%	¥4,000	4571245088208	
粘土・シレックス土壤。収量:15hl/ha。醸造はパリックで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・ヴィヴィアン ヴォワラ! / フランソワ・ブランシャール Boisson Vivante-VOILA!/Francois Blanchard			白	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30304680	
フランス	ロワール	VDF	(2020)	ソーヴィニヨン100%	¥4,400	-	
粘土・シレックス土壤。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味が感じられ、非常に心地よいバランス。サービス10-13度。							

## ベルタン・ドゥラット

## Bertin-Delatte 【ロワール】



ニコラ・ベルタンとジュヌヴィエーヴ・ドゥラットの2人が手掛けけるドメーヌ。ロワールのMAINE ET LOIRE県のRABLAY SUR LAYONにあるLA ROCHEという場所に位置。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、ゆっくりと圧搾。アルコール発酵、マロラクティック樽発酵実施。酵母、補糖、添加物はなし。樽の中でワインの澱とともに12ヶ月間熟成され、CO2を維持するため、バトナージュ、澱引きは行われない。熟成の際に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。『いいブドウなしにいいワインを造ることができない』とニコラ・ベルタン氏は語る。唯一電力を消費しているのは、ろ過のときと機械で瓶詰めするときのみ。コルクは漂白せず、自然なものを使用している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
エシャリエ / ベルタン・ドゥラット Echalier / Bertin-Delatte			白	辛口	13.5%	-	 
			750ml	6本	ビオロジック	30303040 30303050	
フランス	ロワール	VDF	(2017) (2018)	シュナンブラン100%	¥4,400	4571245087768 -	

上部が砂利で下部が粘土質の土壌。12ヶ月間オリと接触させ樽での熟成。バトナージュやスティラージュは行わず、SO2添加はナシ。"いい葡萄なくしていいワインはできない"という考え方の元、畑作業に重きを置き、醸造はできる限りナチュラル。

ポップ・セック / ベルタン・ドゥラット Pop Sec Petillant Naturel / Bertin-Delatte			白泡	-	12.2%	泡	 
			750ml	6本	ビオロジック	30303240	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	シュナンブラン100%	¥4,400	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・ルージュ」。エシャリエの葡萄のプレス後、ジュースを少し別の小型タンクに分ける。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。

ソーティヤン / ベルタン・ドゥラット Sautillant Petillant Naturel / Bertin-Delatte			白泡	-	13.3%	泡	 
			750ml	6本	ビオロジック	30303340	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	ソーヴィニヨンブラン100%	¥4,400	-	

ペティヤンナチュレル。1971年に植えられたソーヴィニヨンブラン100%。シスト土壌。ダイレクト・プレス。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。

ヴァント・ヌフ / ベルタン・ドゥラット Vingt neuf / Bertin-Delatte			白	辛口	12.5%	-	 
			750ml	6本	ビオロジック	30303120	
フランス	ロワール	VDF	(2015)	シュナンブラン100%	¥5,600	ナシ	

1929年に植えられたシュナンというがワイン名の由来。赤いシスト「シスト・ルージュ」少々粘土も混ざっている土壌。エシャリエと同じ醸造方法。自然酵母使用。ダイレクト・プレス。プレス後 50%がタンク、50%が樽(主に古樽)そのまま1年それぞれ発酵と熟成をゆっくり行う。その後タンクでアッサンブランジュ。6ヶ月間そのままタンク熟成。瓶詰め後更に6ヶ月間瓶内熟成。収穫から完成まで約2年間かかる。

## ポー・ルージュ PEAUX ROUGES 【ロワール】



PEAUX ROUGESは2017年に設立。モントゥー・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、ワイン作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。自然に任せたワイン作りは途方もない時間を要するのである。彼らはいはう'Cause in the end, wine's the boss!(結局ワインがボスなんだ!)ジャン・ギヨーム・キャプラン氏はすべての葡萄栽培をビ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りにも寛容すぎるため、彼のビオ哲学と一致していないと考えているからである。また、ワイン作りにおいても、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作りを行っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
パウ！パウ！ / ポー・ルージュ PAW! PAW! / PEAUX ROUGES			赤	ミディアムボディ	13.0% 13.5%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30305300 30305330	
フランス	ロワール	-	2018 2019	メルロー50% グルナッシュ50%	¥3,800	-	

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。重力によりゆっくりと垂直プレス。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	-	

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。重力によりゆっくりと垂直プレス。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。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
レッド・ネック / ポー・ルージュ RED NECK / PEAUX ROUGES			白	辛口	13.5%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30305340	
フランス	ロワール	-	2019	ソーヴィニヨンブラン100%	¥3,800	-	

ビオロジック農法、樹齢60年のブドウ。粘土・シレックス土壌。12kgの木箱で手摘収穫。重力によりゆっくりと垂直プレス。キューヴと木樽で13ヶ月間発酵・熟成。機械を使わずに重力で瓶詰め。ノンコラージュ、ノンフィルター。ミカエル・ブージュからブドウを購入。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
サン・ジョーズ / ポー・ルージュ SAN JOSE / PEAUX ROUGES			ロゼ	辛口	13.0%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30305350	
フランス	ロワール	-	(2019)	メルロー80% グルナッシュ10% シラー5%、ガメイ5%	¥3,200	-	

買いのブドウ(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。アルデッシュにあるLes Deux Terresより葡萄を購入。

## ランジュ・ヴァン L'Ange Vin 【ロワール】



「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・ラピ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つていよいよいなかった時代に、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、ぶどう畠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”と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
			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	
ビストロジ / ランジュヴァン bistrologie / L'Ange Vin			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30301480	
フランス	ロワール	VDF	2019	シュナンブラン100%		-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">次回入荷待ち</div>
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で発酵・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。しつとりとしているながらも主張のある構成。							
ルガール / ランジュヴァン REGARD / L'Ange Vin			赤	ミディアムボディ	10.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30301570	
フランス	ロワール	VDF	2018	ピノノワール100%		-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">次回入荷待ち</div>
燧石・石灰混じりの赤粘土。ピノノワールの樹齢は60～90年。完熟したぶどうを手摘みにて収穫、野生酵母の自然な働きにて発酵。タンク内にてマロラクティック発酵実施。熟成もタンクにて。フィルターには掛けずに瓶詰め。赤果実の風味豊かで、構成は程良くしっかりとしている。軽やかな香りに富んでおりフレッシュ感あり、流れるような優しい味わい。							
フェテンビュル / ロペラ・デ・ヴァン FETEMBULLES / L'OPERA DES VINS			白泡	辛口	11.0%	泡	
			750ml	12本	ビオディナミ	30301520	
フランス	ロワール	VDF	2018	シュナンブラン100%		-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">次回入荷待ち</div>
※ロペラ・デ・ヴァンは、ジャン・ピエール・ロビノ氏が、借りているビオロジックの畠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。バトナージュは行わず、澱引き、コラージュは行わない。甘みを含んだ味わいで、フレッシュな泡が新鮮。							
レ・ザネ・フォル・ロゼ / ロペラ・デ・ヴァン LES ANNEES FOLLES r / L'OPERA DES VINS			ロゼ泡	辛口	11.0%	泡	
			750ml	12本	ビオディナミ	30301530	
フランス	ロワール	VDF	2018	ピノノワール100%		-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">次回入荷待ち</div>
※ロペラ・デ・ヴァンは、ジャン・ピエール・ロビノ氏が、借りているビオロジックの畠で造った葡萄を醸造したワイン。手摘み収穫。バ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。							

## ドメーヌ・デ・ジュモー Domaine des Jumeaux 【ロワール】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			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ヴァル・ド・ロワール クロ・デ・シャテニエ / ドメーヌ・デ・ジュモー			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30303420	
フランス	ロワール	IGP	2017	ピノノワール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。畠は、東北東(ピノ)と南東(ブラン)向きに位置する。カシスなど小さな赤い実のベリーを思わせる果実のアロマ、非常にめらかなワイン。SO2無添加。							
IGPヴァル・ド・ロワール カイユ・ブラン / ドメーヌ・デ・ジュモー			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30303530	
フランス	ロワール	IGP	2018	シャルドネ50% シュナン50%	¥3,600	ナシ	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">次回入荷待ち</div>
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。畠は、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220L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。							

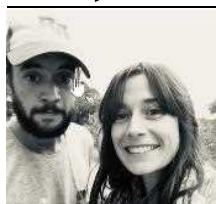
## ピエール・メナール Pierre Menard 【ロワール】



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ナモンの樹が植わる1区画。化学的な農薬を使いたくないと考えていたピエールは、ファーストヴィンテージから早速環境に配慮した自然なブドウ作りを実践し時間をじっくり掛けてブドウ樹にとって最良の方法を模索した。スタートした2013年にはブドウの熟度に合わせて収穫を3回に渡って行ったのだと。まだまだスタートしたばかりの若いドメー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	
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	14.0%	-	 
			750ml	12本	ビオロジック	30304360	
フランス	ロワール	AOP	2018	カベルネフラン100%	¥4,600	ナシ	
<p>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ンジュ。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ティラージュを行う。瓶詰めは2018年8月末。キュヴェ名はオリオン座を構成する大きな星の一つ、ペテルギウス(アルファ・オリオン)から。</p>							
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	6本	ビオロジック	30304330	
フランス	ロワール	AOP	2017	シナモンブラン100%	¥5,000	ナシ	
<p>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ナモン。大部分は1993年に植樹された古樹、残りの少しあは2012年に植樹。ブドウの栽培は自然の摂理に則り手作業で行い、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葉で対処する。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。</p>							

## レ・ゼランス LES ERRANCES 【ロワール】



レンヌ、メキシコシティ、ヨンショーピング(イス)、パリでの生活を経て、アンジュのブドウ畠でビオワインを造ることを決断。2016年から2017年までBTSブドウ栽培醸造学校に通い、ウォーレン、ティエリー・ジェルマン、アイメリック・イレール、ブルー・ロシャールのドメーヌで経験を積んだ。2018年にles erranceが誕生。  
ファミーユ・メナール(ドメーヌ・デ・サブロネット)のシナモン1区画と、既に6.5haの畠がビオになっている町のグロローとカベルネフランの各1区画。その畠を2019年4月に契約したのだが、なんと、その翌日にひどい霜被害が…。そんなドメーヌ設立までの糾余曲折から、Les errances(彷徨、さまよう)がドメーヌの名前になった。現在は、シナモン1.6ha、グロロー2.3ha、カベルネフラン1.8haを所有。余計な介入をせず、高品質で健全な活気あるワイン造りに励んでいる。

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	
カルトゥーシュ / レ・ゼランス Cartouche / Les Errances			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 
			750ml	12本	ビオディナミ	30305620	
フランス	ロワール	VDF	2019	グロロー・ノワール70% カベルネ・フラン30%	¥2,800	4571245086969	
<p>Anjou noir(西部地域)Rablay-sur-Layon(粘土質土壌 下層はシスト)グロロー樹齢46年、カベルネ樹齢63年。収量35hl/ha。手摘み収穫(20kg籠)。自然発酵(土着酵母)。マセラシオン2週間(全房)。樽詰め替え後にフリーランとプレスラン果汁をアサンブランジュ。</p>							
カン・フォン・ラ・ネージュ, ウ・ヴァ・ル・ブラン? / レ・ゼランス Quand fond la neige, ou va le blanc? / Les Errances			白	辛口	13.0%	-	 
			750ml	12本	ビオディナミ	30305610	
フランス	ロワール	VDF	2019	シナモン100%	¥3,800	4571245087447	
<p>樹齢30~60年のシナモン。ダイレクトプレス。大樽で12か月熟成。SO2無添加。ノンフィルター・ノンコラージュ。2度の大きな霜被害にあったが、素晴らしいミレジムとなった2019年。キュヴェ名を訳すと「雪が降った時、白はどこに行くのだろう?」となるが、「霜が降りた時、ワイン(le blanc→le vin)はどこに行くのだろう?」という2019年を表したワイン。</p>							

# フィリップ・デルメ Philippe Delmee 【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。

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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			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	
サ・ファイ・ドゥーズ / フィリップ・デルメ Ca Faye Douze / Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			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。シスト土壤。手摘収穫。グラップ・アンチエールで15日間のマセラション・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。シスト土壤。手摘収穫。グラップ・アンチエールでタンクによって15日間から45日間のマセラション・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/Hl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うワインができるので、新しいキュヴェ名でリリース。							
パブロ・エ・オー・バール・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。シスト土壤。手摘収穫。除梗なし、破碎無し、ピジャージュ無しの全房で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ヶ月間熟成。ノンコラージュ、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。							
ニ・ルージュ・ニ・ブラン / フィリップ・デルメ Ni Rouge Ni Blanc / Philippe Delmee			赤(ロゼ)	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本/6本	ビオロジック	30302110 30302150	
フランス	ロワール	VDF	2017	グロロー2/3、シュナン1/3、CF	¥4,200	-	
グロロー2/3(樹齢15~30年)、シュナン1/3(樹齢約40年)、カベルネフランが微量。シスト土壤。手摘収穫。両セパージュは一緒に醸す。タンクにミルフィーユのように除梗したシュナンと全房のグロローを交互に詰めていく。8日間の醸し。ピジャージュ無し、破碎無し。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を開始。(この時にごく微量のSO2使用)。プレスしてそのまま2018年のVieux de la Vieille 2018の澱が入っていた木製タンク・トロンコニックに入れ、9ヶ月間熟成。コラージュ無し、フィルター無し。							
レ・シュナン・オン・ボワ・キャラバン・パス / フィリップ・デルメ Ch'nins on Boit Caravanne Passe/Philippe Delmee			白	辛口	14.4%	-	
			750ml	12本/6本	ビオロジック	30302120 30302160	
フランス	ロワール	VDF	(2019)	シュナンブラン100%	¥4,000	-	
シュナン100%(三つの畑)樹齢15年~30年。シスト土壤、手摘み収穫。ダイレクト・プレス、そしてタンク入れ。24時間かけたとしても長い圧搾。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。(この時にごく微量のSO2使用)。タンクで発酵が少し進んだ時点で、100%樽入れ。1年樽もあるが主に櫻の木の古樽使用。樽でアルコール発酵を終えマロラクティック発酵。そのまま熟成9ヶ月間。バトナージュ無し。2020年6月、残糖2グラムでボトリング。フィルター無し。コラージュ無し。自生酵母のみ。							
ロゼット・トランキル・ロゼ / フィリップ・デルメ Rosetto Tranquille Rose / Philippe Delmee			ロゼ	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30302140	
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。シスト土壤。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ップ・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。ノンコラージュ、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ーヌ・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ー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畠の内3haと生産したワインの2004年と2005年のストックを購入し、自らのドメーヌを設立。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ヨンは、ビオディ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い酸素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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ランクレデュル / ディディエ・シャファルドン L'incredule / Didier Chaffardon			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304810	
フランス	ロワール	VDF	(2016)	カベルネフラン100%	¥3,800	-	
カベルネフラン樹齢25年、65年/16ha。結晶片岩と結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壤。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。							
クロパン・クロパン / ディディエ・シャファルドン CLOPIN CLOPANT / Didier Chaffardon			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304850	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	グロロー100%	¥3,200	4571245086617	
グロロー樹齢65年。結晶片岩、粘土、粗粒砂岩土壤。西向き、0.6haの畠。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。							
ルール・パピーユ / ディディエ・シャファルドン ROULPAPILLE / Didier Chaffardon			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304870	
フランス	ロワール	VDF	(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の畠。結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壤。収量34hl/ha。グラップアンチエール。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。							
ラルエット・エ・リエーヴル / ディディエ・シャファルドン L'ALOUETTE ET LIEVRE / Didier Chaffardon			白	中辛口	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304890	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	シュナン100%	¥4,000	4571245087379	
樹齢20年0.6haの畠から収穫したシュナン100%。収量34hl/ha。結晶片岩と結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壤。ダイレクトプレス。18か月熟成。残糖16g/lで自然に発酵が止まった状態で瓶詰め。ノンフィルター、ノンコラージュSO2無添加。							
レレ・ファン・ローズ / ディディエ・シャファルドン L'AILE FAON ROSE / Didier Chaffardon			ロゼ	中辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304860	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	CF55%グロロー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壤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・ファン・ローズ」は、彼が子供の頃に見た夢にてで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 Sébastien Fleuret 【ロワール】



三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」をリース。このワインは瞬く間に完売となりました。同時にアンボワーズの農業高校でヴァンサン・カレム、ダミアン・デレショノー、ディディエ・バルレイなど若き自然派の天才と言われるヴィニ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ました。「ビオロジック農法でブドウを育て、ナチュラルな方法でワインを作る！それがブドウとテロワールの品質を最大限に表現する方法だということ」。2010年遂に自らの畑をBeaulieu sur Layonに購入しドメーヌを設立。2011年と2013年にシュナンの畑を買い増し、1.8haの畑を所有。セバスチャン・フルレはロワールのすべての畑とドメーヌ、自宅をすでに売却済み。彼の造るワインは2010年の入選が最後のワインとなる見込みです。

## ラ・フェルム・デ・コーダリー La Fermes Des Caudalies【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。



ドナティエンヌ・ロシニヨルとアルノー・クラニエの2人が2010年からスタート。コトーデュレイヨンのChanzeaux村のわずか6Ha程の畠で、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。畠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、補糖やコラージュなどは一切行わず、SO2も無添加、もしくは最低限におさえている。非常に濃縮しているのに(糖分180g!)美しい酸味もきちんとたずさえ、まさに甘みと酸味の素晴らしいバランスのモワルーを作ったことからスタートしたドメーヌ。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ルージュ・オ・レーヴル/ラ・フェルム・デ・コーダリー Rouge aux Levres / La Fermes Des Caudalies		VDF	赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30302420	
フランス	ロワール	VDF	2017	カベルネ・フラン100%	¥3,000	-	
平均樹齢40年 グイヨ方式。北西/南東向き、0.35haの畠で、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ブにて発酵と熟成1年。SO2の添加ナシ。							

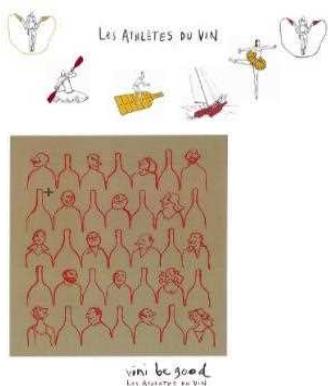
## シルヴァン・ルス Sylvain Lesset 【ロワール】



ロワールのFaverolles en Berryに位置する2014年スタートのまだ新しいドメーヌ。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、彼は熱心に葡萄畠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畠を訪ねる機会を得る。訪れた畠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、この畠の葡萄でワイン造りを始める事を決意。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佇まい。そこに樽を入れて熟成を行うこととなる。現在2haしかない畠には、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で販売。これはこの畠と畠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畠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ーヌの今後に期待が高まる。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	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		VDF	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・フライジュ。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。デキヤンタージュ推奨。							
グラッピュ / シルヴァン・ルス Grappille / Sylvain Lesset		VDF	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。デキヤンタージュ推奨。							

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



ヴィニュロンは、朝から晩まで畑で仕事をし、カーヴに戻れば樽やワインボトルと向き合う。一年中通して働き続けるヴィニュロン達の姿は、まさにこれぞ眞のアスリート！！という発想から誕生したネゴシアン・ワイン・プロジェクトLes Athletes du Vin (レ・ザスレット・デュ・ヴァン=フランス語を直訳すると「ワインアスリート！」)

ブドウは、ロワール地方に拠点を置くVINI BE GOODグループ所属のヴィニュロン達が丹精込めて育てたもの。できあがったワインは、いずれもロワールの伝統的・典型的スタイルを守った高いコストパフォーマンス。シリーズのラベルは、フランス自然派ワイン界でその名を馳せるMichel Tolmer(ミッシェル・トルメ)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
			内容量	カートン入り数	農法など		
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
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 750ml	ミディアムボディ 6本	13.5% リュットレゾネ	- 30304260	
フランス	ロワール	VDF	2019	ピノノワール100%	¥2,600	4571245088048	
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 TOURAINE PINEAU D'AUNIS/Les Athletes du Vin			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	13.0% リュットレゾネ	- 30304170 30304270	
フランス	ロワール	VDF	2018 2019	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 750ml	ミディアムボディ 6本	12.0% 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。少し冷やしてお召し上がりください。							
グロロー / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF GROLLEAU /Les Athletes du Vin			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	12.5% リュットレゾネ	- 30304250	
フランス	ロワール	VDF	2019	グロロー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2ヶ月に瓶詰。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℃で冷やしてお召し上がりください。							
トゥーレーヌ・ブラン・ソーヴィニヨン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Blanc Sauvignon / Les Athletes du Vin			白 750ml	辛口 6本	13.5% リュットレゾネ	- 30304290	
フランス	ロワール	AOP	2019	ソーヴィニヨン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。ふくよかなボディー、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 750ml	辛口 6本	12.5% 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。空気圧による圧搾。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。たくさんのブーケを感じられる非常にフルーティーなワイン。エレガントで心地よい酸味がアクセント。白桃や柑橘系の果実味。魚介類やスパイスを使った料理との相性が良い。残糖<2g/l							
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 750ml	辛口 6本	13.5% リュットレゾネ	- 30304280	
フランス	ロワール	IGP	2019	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。美しくいきいきとしたミネラル感が口いっぱいに広がる。フニッシュには、ほのかにアニスのニュアンスも。							

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



フランソワとアドリアン・ファーブル親子のドメーヌ。1999~2000年にかけて醸造所を設立。2001年はドメーヌ名の入った初ビンテージのボトルが生産された。フランソワの夢であった「自分のボトルワインを作る」と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、現在はアヴィニヨンで販売や経営学を学びながら父を手助けしている。ラストーやケランヌの裏山を北側に越えたヴィザンやサン・モーリスの村々はあまり日本では有名ではないが、畑の持つポテンシャルは素晴らしい。ファーブル親子は真南斜面高台の丘陵地一帯に広がる20haの粘土石灰質土壤の畑を所有、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。土壤の質は石灰質で大きな丸石が畑中を覆っているのが印象的である。ちなみにサン・モーリスには個人ドメーヌはかの有名なヴィレとフローランだけ。

環境に配慮し、除草剤や化学肥料を使用しない自然派な栽培方法。将来はビオディナミの方針をとる考え。元ムートンの醸造技術者であったブリュド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ぽぽ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ーヌのイメージ。レンコンは日本でも「先の見通しが良い」と縁起物としておせち料理などに珍重されてきた食物。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	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンバシアンス / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	14.0% ビオロジック	- 30400090	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	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壤、除梗破碎後、伝統的醸造が行われる。温度管理のもとステンレスタンクで約15日間醸酵され、その後、コンクリートタンクへ移しマロラクティック醸酵が行われる。「アンバシアンス」とはこのワインが美味しいで飲みたくて『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・アンバシアンス / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane			赤 375ml	ミディアムボディ 12本	14.0% 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・アンバシアンス / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane			白 750ml	辛口 12本	13.0% ビオロジック	- 30400280	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	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醸酵。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ーブ。きれいな酸とマルサンヌ特有のまろやかさ、ヴィオニエの香りが加わり、口中でのバランスは非常によい。ぐいぐい飲みたくなる。							
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ジュ・ヌ・スープル・ブリュ / フローラン Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	14.0% ビオディナミ	- 30401620	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2019	グルナッシュ50、シラー50	¥2,800	-	
標高400メートルにある粘土石灰質土壤の畑。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・スープル・ブリュ)は、フランス語で「私はもう苦しまない」という意味があるが、「Souffre(スープル=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・ヴィニュロン・デステザルグ」は、ローヌ川南部の街アヴィニヨ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・パプ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」をすると、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、醸造に関しては野生酵母による自然な発酵を行ない、SO2も瓶詰め段階までは一切使用しないという自然派。「協同組合」と聞くと殆どの人は「かぶ飲み用の安酒」を造るという印象が強いが、エルテザルグは全くその逆で、品質本位！極力自然な造りで高品質なワインを生みだしているほぼ唯一の組合。しかも共同組合という組織を造ることによって、重複するコストを削減でき、低コストなワイン造りを実現している。リーズナブルでありながらとてもクオリティの高いワインを生みだ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	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シナルグ コンブ・ド・マール /エステザルグ Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare/Estezargues			赤 750ml	フルボディー 12本	14.5% 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ムーヌ、シナルグSignargues村(2004年から村名表記が認められたコムーヌ)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。除梗するが破碎無しで15日間の醸し。ビジャージュ無し。レモンタージュ有り。セメントタンクとステンレスタンクで9ヶ月間熟成。ノンコラージュ、ノンフィルター。瓶詰め時SO2添加2.5g/l。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くれ、濃厚なのにと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いく奥行きのあるワイン。							

## リオネル・オスマン Lionel 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ト。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 / Lionel Osmin		フランス 南西地方 VDF	赤 750ml	ミディアムボディ 6本	12.5% -	- 30500330	
			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ンジュの一部を発酵前浸漬。残りは伝統的な醸造方法をとる。短時間浸漬。熟成は、一部はタンク、一部は木樽にて行う(全体の約20%)。熟成10ヶ月後に瓶詰め。しっかりと濃い色合いのローブ。赤系果実やスミレのような華やかでチャーミングな香りと、ナツメグや杉のような植物的ニュアンスの香りも感じられる。酸味控えめ。なめらかで熟した黒系ベリーの果実味。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 / Lionel Osmin		フランス 南西地方 VDF	白 750ml	甘口 6本	10.5% -	- 30500150	
			2018	グロマンサン80% ソーヴィニヨンブラン20%	¥2,000	3760201500040	

Chambre D'Amour(直訳するとフランス語で「愛の部屋」)は、バスクの有名なアングレットビーチにある「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て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と凝縮感のある甘みと、パインア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。

※リオネル・オスマン ソーヴィニヨン・ラ・レゼルヴ、ヴィラ・グランカップは終売致しました。永らのご愛顧誠にありがとうございました。

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

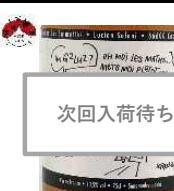
ワインセンターには大規模な直売所と見学可能な自動化された近代的なビン詰め設備と貯蔵用タンク施設がある。そのほか地下には「ワイン博物館」が併設され、一昔前のブドウの収穫や運搬に使った桶や荷車、あるいはワイン醸造用の無数の用具、巨大な貯蔵樽そして、「第一次大戦」のフランス軍将兵の実際の装備や武器類、戦いの塹壕や司令部のモデル部屋なども展示されている。

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	
ゲヴェルツ・トランネール・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		フランス アルザス AOP	白 750ml	中辛口 12本	14.0% -	- 30600340	
			2018	ゲヴェルツ・トランネール100%	¥3,100	3760176923721	
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。							





ドメーヌ・デ・バルメットはフランス南西部の都市ペルピニヤンに程近いCases-de-Pene村の4haの畑から2003年にスタートしたドメーヌ(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なう情熱家。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作りだす。南のワインを思わず強さではなく、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(单一品種)支持者。「複数の異なるブドウをアサンブラーージュしてテロワールの個性を表現することは非常に難しいことだ(コープランタンションを除く)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
			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	
アガベ / 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	4571245087867	
1993年植樹のマカブー。泥灰土、黒色片岩質土壤、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、パリック樽でアルコール発酵、バジック古樽で6~8ヶ月シェールリー熟成。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・ダカブ / ドメーヌ・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	30704230	
フランス	ルーション	VDF	2019	グルナッシュブラン100%	¥3,600	4571245087874	
1938年植樹のグルナッシュブラン。黒色片岩質土壤。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、パリック樽でアルコール発酵、2280のパリック古樽で6~8ヶ月シェールリー熟成。SO2無添加。アカシアの花、柑橘類を思わせるアロマ、フレッシュでありながらしっかりと力強さを感じる味わい。							
エルブ・ルージュ / ドメーヌ・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%カリニャン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、黒色片岩質土壤、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 / ドメーヌ・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	4571245087201	
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・フィギュエール / ドメーヌ・デ・バルメット Cote de Roussillon Village Figuiers / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	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。除梗なしのグラップアンティエールでマセラシオン。2280のパリックで10ヶ月熟成。深い色合い、力強く凝縮感があり香りも完熟したベリーの香りを強く感じる。タンニンも非常に力強いながらバランスがよく長期熟成に耐えるしっかりボディー。							
ジェジェ・ド・リュリュ / ドメーヌ・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	30704640	
フランス	ルーション	VDF	2018	グルナッシュグリ100%	¥4,200	4571245087577	
※オレンジワイン(ロゼに近い色あい)							
1938年植樹のグルナッシュグリ。泥灰土、黒色片岩土壌。南向き、畑の面積は80a。SO2無添加。収量12hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。グラップアンティエールでマセラシオン(オレンジワイン)。2280のパリック古樽で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。余韻にはノワゼットのようなナッティーなニュアンスを残す。							
エッセ・オモ / ドメーヌ・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	4571245086990	
※オレンジワイン							
1991年植樹のミュスカ・プティ・グラン。南/南東向きの畑、泥灰土/結晶片岩質土壤。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、ビジャージュを行なながら、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。バトナージュを行なながら7ヶ月間のタンク熟成。SO2添加なし。生産本数2200本。チーズやショコラとの相性◎							
ジュ・ド・レザン アン・カティミニ / ドメーヌ・デ・バルメット Jus De Raisin En Catimini / Domaine des Balmettes			白	-	-	-	
			1000ml	6本	ビオロジック	31500060	
フランス	ルーション	-	-	マカブー70%、 ミュスカブチグラン30%	¥2,200	-	
20kgカゴにて収穫後、8度の低温でブドウを置き、直接圧搾。フィルター掛け(粗目)の後に殺菌、瓶詰め。添加物・保存料無添加の100%ピュアナチュラルブドウジュース。アップルパイやスイートポテトのようなスパイスを使ったスイーツを思わせる甘い香り。口当たりはさらりとしていて心地よいほんのりした甘み。※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・スリエ

## Les Freres Soulier 【ラングドック】



スリエ兄弟(シャルルとヨーム)が2014年にワイン作りをスタートした若きドメーヌ「フレール・スリエ」。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ンビンと伝わってくる印象の若者。会った瞬間から日本人として初めてこの生産者を訪問できたとに喜びを感じずにはいられなかった。畑は基本的に草が「ぼうぼう」。その理由は、ブドウ樹に生命力を与えることや、空気や窒素を保つこと、虫(特にミズ)の存在を維持することなどが挙げられる。畑の仕事に関しては、この道で有名なピエール・マッソン氏に師事し最適な方法を模索中。テンプラニーニョなどのイタリア系の品種やピカルダンなど珍しいブドウも徐々に増やしているそうだ。ヤギを飼いチーズ作りも行っている。現在彼らのワインは生産量が少ないこともあるが、その品質と味わいに既にファンが多くほとんどが完売状態。瓶詰するとすぐにまた予約完売!と引く手あまた。基本的にはSO2無添加、必要な場合でも多くて20mg/l。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フレール・スリエ/ ロウム Les Freres Soulier / L'oume			赤	ミディアムボディ	12.4%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30705110	
フランス	ラングドック	VDF	2018	グルナッシュ・シラー サンソー各1/3	¥4,600	-	
北向き斜面の畑。1954年植樹のサンソー。7日間のマセラシオンカボニック。新たに購入したL' OUMEという区画で作った新キュヴェ。特筆すべきは、非常に古い1954年植樹のサンソーが植わっていること。北向きの石灰質土壤の区画。マセラシオン7日間。樽育成9か月。瓶詰後、3ヶ月間の瓶熟成。フィルターなし、コラージュなし。SO2無添加。フルーティーかつ複雑味がある味わい。							
フレール・スリエ/ ラ・クラストル ロゼ Les Freres Soulier / "LA CLASTRE"			ロゼ	ミディアムボディ	14.4%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30705000	
フランス	ラングドック	VDF	2017	シラー、テンプラニーヨ10%	¥4,000	4571245086174	
東西に広がる畑。粘土石灰質土壤(砂、泥土、粘土 各1/3)。樹齢20年のシラー。ダイレクトプレス。樽育成9か月。瓶詰後、3か月の瓶熟成。フィルターなし、コラージュなし。瓶詰時にごく少量のSO2添加あり。							

## ドゥ・メナ De Mena

## 【ルーション】



ペルピニャンに程近いPAZIOLSという村に位置するドメーヌ。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。近々ビ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(=クランデスティーヌ)、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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
Wabi Sabi / De Mena ワビサビ / ドゥ・メナ			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30703820	
フランス	ルーション	VDF	2019	サンソー100%	¥3,600	-	
樹齢40~60年のヴィエイユヴィーニュ。粘土石灰質土壤。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ップアンティエールで足踏みによる軽い破碎を行い、キューヴ内でマセラシオンを5日間。垂直圧搾機で緩やかな圧搾を行い、土着酵母による自然発酵。木樽で6ヶ月熟成。このエリアでサンソーのワインは比較的珍しい。標高が低いと薄っぺらい味わいになってしまいがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実味豊か、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。							
わさび / ドゥ・メナ Wasabi / De Mena			赤	ミディアムボディ	14.5%	4571245086624	
			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	
粘土石灰質の土壤に植えられた樹齢15年の樹、標高は400m。除梗なしのグラップ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】



テラン・ヴァグはSébastien 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年のカリニヤンのヴィエイユ・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の冒險が始まる。



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。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャノワール・シャ・ブラン / テラン・ヴァグ CHAT NOIR CHAT BLANC / TERRAIN VAGUE			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	13.0% ビオロジック	- 30700230	
フランス	ルーション	VDF	2018	カリニヤン90% マカブー10%	¥3,600	-	
2018年に造られた最初のワインテージ。カリニヤ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 【ルーション】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。  
広大に広がる南仏のルーションの小さな街中に醸造所兼住居を構える。ワイン造りは2006年にスタートとまだまだ発展途上の生産者。造られるワインは自由で無骨とも言える、一貫して個性を主張するスタイル。畑はルーションのペ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、ビオ栽培も行きやすい環境。

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うが…。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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マーノ・ア・マーノ / マタン・カルム Mano A Mano / Matin Calme			赤 750ml	ミディアムボディー 12本	13.0% ビオロジック	- 30702800 30702810	
フランス	ルーション	VDF	(2017) (2019)	グルナッシュノワール60% カリニヤン40%	¥3,600	4571245088079	
400mの高台に位置している畑から年間2000本の生産。花崗岩質土壌。手摘収穫。グラップ・アンティエールでセミ・マセラシオン・カルボニックを21日間。ステンレス製タンクで10ヶ月間熟成。グルナッシュの樹齢は30年前後で、カリニヤンは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 750ml	ミディアムボディー 12本	13.0% ビオロジック	- 30702730	
フランス	ルーション	VDF	(2016)	カリニヤン80% グルナッシュ20%	¥4,000	4571245088123	
収穫量12hl/ha。花崗岩質土壌。500メートルの標高の畑。手摘収穫。グラップ・アンティエールでマセラシオン・カルボニックを21日間行い、フレッシュな味わいを抽出。ステンレス製タンクで10ヶ月間熟成。フィルター無し、コラージュ無し、SO2無添加。瓶内熟成12ヶ月間。カリニヤンの樹齢は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 750ml	ミディアムボディー 12本	13.0% ビオロジック	- 30702780	
フランス	ルーション	VDF	(2015)	カリニヤン100%	¥4,600	4571245088116	
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・カルボニックを行な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 750ml	中辛口 12本	12.5% ビオロジック	- 30702580	
フランス	ルーション	VDF	(2020)	下記参照	¥4,600	4571245088062	
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+カリニヤン・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。							
次回入荷待ち							

## ジャン・ルイ・ドゥノワ

Jean-Louis Denois

## 【ラングドック】



ジャン・ルイ・ドゥノワは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区で5代続く家族経営のシャンパニユ・ド・マヌに生まれた。栓に取まるそのまま6代目になることを嫌った彼は、ボーヌで醸造学を専攻、経済とマーケティングも学んだ後、ワインの新世界に飛び出す。カリフォルニア、オレゴン、オーストリア、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・ロデに畠の一部とドメーヌの名義を譲り、より身軽になった彼は、ルーションでもスタイ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に畠はある。標高400mに位置する畠には、西風が吹き抜け、ラングドック南部で最も高い葡萄栽培地の一つとされている。冷涼な気候でピノノワールとシャルドネが成熟するのは、他の産地と比べて5週間も後と、晩熟の産地である。そして、リムー土着のモーザック種ではなく、シャンパニユ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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピノ・ノワール キュヴェ・ヴィラージュ / J.L.ドゥノワ Pinot Noir Cuvee 'Village' / J.L.Denois			赤	ミディアムボディ	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 Vallée de l'Aude の Roquetaillade のピノノワールの第二選果を使用。より熟した美しい房のみを手摘みによって厳選。醸造は破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。プレマセラシオン(低温浸漬)、アルコール発酵、マセラシオン、軽いピージャージュ。ゆっくりと圧搾し、タンク内で前清澄後に500リットルの古樽にワインを移す。新樽は一切使用せず南のピノノワールの果実味を最大限に生かしている。輸送と熟成に耐える為、瓶詰め前にのみ、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、甘酸っぱいベリーの果実味がふんだんに感じられるチャーミングで女性的な味わい。							
リムー サント・マリー / J.L.ドゥノワ Limoux Sainte Marie / J.L.Denois			白	辛口	13.0%	-	画像
			750ml	6本	ビオロジック	30702350	
フランス	ラングドック	AOC	2017	シャルドネ100%	¥4,000	3370160009043	
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年使用のパリック樽で10ヶ月行い(滓引きなし)、より粘性を与える目的でバトナージュを定期的に行う。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。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.ドゥノワ Cremant Blanc de Blancs Brut Nature / J.L.Denois			白泡	辛口	12.0%	泡	画像
			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%、シャンブラン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(メットド・ラ・ディショネル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサージュ3g/リットル。味わい繊細できめ細かな泡。洋梨や白い花など華やかでしっかりと主張するアロマ。トースト香も共存。フレッシュさとエレガントのバランスが良い。							

## レミ・プジョル REMI POUJOL 【ラングドック】



ラングドック地方アディッサンで独自のワインを造り出しているレミ・プジョルはラングドックで最も尊敬されるヴィニュロンの一人。6haの畠でカリニヤン、グルナッシュ、シラーを中心に栽培。土地に根付いたブドウ、ワインの特徴を決める天然酵母、土壤を可能な限り尊重して維持することが植物の健康に繋がり、結果的に生産者にも報酬をもたらすと彼は考える。ブドウが機械から受けるストレスを減らすため手作業で収穫するが、収穫時期は近年の糖度を測る方式はとらず、種が茶色くなりアーモンドの味がした時に収穫を行う。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ル・トン・フェ・トウ・ルージュ / レミ・プジョル Le temps fait tout Rouge / Remi Poujol			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30705900	
フランス	ラングドック	VDF	2018	カリニヤン50%、 グルナッシュ、シラー	¥3,600	4571245087478	
SO2無添加。南仏らしい熟した果実味・濃さと、品種特有のフレッシュさ、タンニンがキメ細やかで、エレガントな味わい。コクは十分あるものの、決して厚ぼったく感じさせないフレッシュさを持ち合わせているワイン。レミが目指す、風味豊かでエレガントなスタイル。							
ブリュタル / レミ・プジョル Brutal / Remi Poujol			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	画像
			750ml	12本	ビオロジック	30705930	
フランス	ラングドック	VDF	2019	ムールヴェードル70% カリニヤン30%	¥4,000	4571245088161	
概要: レミ・プジョルが造るコンセプトワインBRUTAL。手作業で収穫したムールヴェードル70%と樹齢の若いカリニヤン30%。可能な限り人の手は加えずに醸造を行う。ブドウは除梗し、フレッシュな果実味を保ちながら1ヶ月のマセラシオン。ノンコラージュ、ノンフィルター、SO2添加無し							

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



ドメーヌ・モントリュー拡大の為に畑の購入を検討していたが、Naveil市長から許可が下りず、エレディアは幼少時代を過ごしたラングドックの地に自然と導かれた。時を同じくしエレディアの友人が2005年にクレレット、テレ・ブーレ、サンソーヌ、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ーヌ・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年よりドメーヌを引き継ぐことに。ブドウ畑は、Hérault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「フランスのトスカーナ」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壤で、購入した2005年当初からビオロジックで稼動しています。ロワールとラングドック、勿論土壤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ーヌ・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、そういう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ければならないから。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ジャメ・ル・ディモンシュ / ドメーヌ・ド・ディモンシュ Jamais le Dimanche / Dom.des Dimanche			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	ビオロジック	13.5% 30703020	
フランス	ラングドック	VDF	(2015)	カリニャン・サンソーヌ	¥3,400	4571245087584	
サンソーヌ、カリニャン(サンソーヌは砂+粘土石灰質、カリニャンは玄武岩質土壤)。サンソーヌは樹齢50年以上、カリニャンは70年以上のヴィエイユヴィエニュ。カリニャンは除梗するが、サンソーヌは除梗なしのグラップアンティエール。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 /ドメーヌ・ド・ディモンシュ Un Drole de Dimanche / Dom.des Dimanche			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	ビオロジック	13.0% 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エニュ。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・ダリュー>							
アン・ディモンシュ・ア・ニューヨーク・サンソーヌ /ドメーヌ・ド・ディモンシュ Un Dimanche A N.Y Cinsault/ Dom.des Dimanche			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	ビオロジック	13.0% 30703130	
フランス	ラングドック	VDF	(2013)	サンソーヌ100%	¥3,400	ナシ	
砂利、粘土、石灰質土壤。ステンレスタンクにて果皮浸漬(半分はグラップアンティエール、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 750ml	- 12本	ビオロジック	13.0% 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圧搾される。発酵はステンレスタンクにて長時間かけて行う。タンク内で最低1年間(1年より長くなる事が多い)の熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。							
ビュル・ヒット / ドメーヌ・ド・ディモンシュ Bulle Hit / Dom.des Dimanche			白泡 750ml	- 12本	ビオロジック	12.5% 30703330	
フランス	ラングドック	VDF	(2010)	クレレット100%		4571245085887	
VILAFRANCHE村、砂利質土壤。ダイレクトプレス、長期発酵、発酵が終わる前に瓶詰め。48ヶ月間貯蔵板に乗せ、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/ドメーヌ・ド・ディモンシュ VDF Rose Bud/ Dom.des Dimanche			ロゼ泡 750ml	- 6本	ビオロジック	13.0% 30703530	
フランス	ラングドック	VDF	(2011)	サンソーヌ100%		4571245085948	
粘土石灰質土壤。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。							

画像

次回入荷待ち

次回入荷待ち

次回入荷待ち

## ラヴォルタ LAVOLUTA【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。LAVOLUTAはアンナ・ルビオとジャン-ブノワ・ヴィヴィカンが旅の中で出会った風景や、知識や経験を共有してくれた情熱的な人々に触発され2014年に生まれたプロジェクト。Haute-CorbièresのコミューンCucugnanにあるケリビュス城の近くに6.5haのブドウ畠を所有。作業はすべて手作業、可能な限り自然に行い必要になった時以外、人の手を加えることはありません。事前の決め事は無く、成功と失敗から学び、季節とワインのリズムに合わせることに重点を置いている彼らは、仕事に創造性、アイデンティティ、誠実さをもたらすことを目指している。

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	
モザイク / ラヴォルタ MOSAIC / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705840	
フランス	ラングドック	VDF	2019	カリニャン・グルナッシュ	¥3,800	4571245088086	
2020年6月に3つのキューヴをアサンブルージュ(2020年12月3日に瓶詰め)							
1.カリニャン+グルナッシュ・ノワール 区画:Dousserous, Cucugnan／粘土石灰質土壌／標高350m ダイレクトプレスのかりニャン+全房で6日間マセラシオンしたグルナッシュ・ノワール(ファイバータンクでの発酵・熟成) 2.グルナッシュ・ノワール 区画:Larroque, Maury(ピレネー東部)／シスト土壌／標高200m 良く熟したグルナッシュ・ノワールを1ヵ月全房マセラシオンしプレス。ステンレスタンクで熟成 3.グルナッシュ・ノワール 区画:Pla de l'Oum, Cucugnan／粘土石灰質土壌／標高300m グルナッシュ・ノワールを20日間の全房マセラシオンしプレス。ファイバータンクで熟成							
収穫は12kg小箱に手摘み。ステンレス製手動油圧式垂直プレス使用。土着酵母で自然発酵。SO2無添加、ノンフィルター。王冠。							

## デュランス Durance



## 【ラングドック】

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。ブドウ畠は、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ボリシーで、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
			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			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30700480	
フランス	ラングドック	IGP	2018	メルロー100%	¥1,360	3330620013300	
摘房したブドウを12日間漬浸。旋回式のビジャージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オクシジェナシオン(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おりなすハーモニー。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・シャルドネ / デュランス IGP Oc Chardonnay / Durance			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30700670	
フランス	ラングドック	IGP	2018	シャルドネ100%	¥1,360	3330620013324	
直接圧搾、酵素添加の後48時間デブルバージュ(滓引き)。16度でアルコール発酵、滓引き後シュールリーで熟成。透明感のある若々しい黄色、輝かしい光沢。生き生きとした香りは、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澆剤としたワイン。							
IGP オック・ソーヴィニヨン / デュランス IGP Oc Sauvignon / Durance			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30700740	
フランス	ラングドック	IGP	2016	ソーヴィニヨン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。生き生きとした香りは、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。							

※デュランス カベルネソーヴィニヨ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。



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・ルーションの壮大な大地で、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・ペイ・ドック・カベルネソーヴィニヨン ／グリーナー・プラネット			赤	フルボディ	13.5%	-	
IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet			1000ml	6本	サステナブル	30700880	
フランス	ラングドック	IGP	2019	カベルネソーヴィニヨン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、しっかりとタンニンを感じられる。どっしりとコクがありながらも、柔らかくリッチな味わい。お肉料理やチーズ、デザートに合わせて。							
IGP・ペイ・ドック・マルサンヌ・シャルドネ ／グリーナー・プラネット			白	辛口	13.0%	-	
IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay/Greener Planet			1000ml	6本	サステナブル	30701060 30701070	
フランス	ラングドック	IGP	2018 2020	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 ～サステナブル農法～ とは…？

伝統的に行われている有機農法の良い面と最新の科学的進歩を合体させた農法。

有機農法で生態系をこわさず環境にも安心安全かつ必要な状況に応じて、許された範囲内での農薬を使用することで、作り手である人の経済的成り立ちも守られます。

「生態学的に健全で、経済的に成り立ち、社会に正しく人道的」である農法と定義されています。



ドメーヌ・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の中間)ドメーヌは420haの土地を所有している。うち80haが耕作地、そのうち27haがブドウ畠。(=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ーヌ。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、コラージュや濾過を行な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して、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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
VDF コション / スローズ VDF Cochon / Dom.Sulauze			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800830	
			(2019)	サンソー、グルナッシュ シラー、カベルネ ヴェルメンティーノ	¥2,900	4571245087775	
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 / ドメーヌ・スローズ Jambonnette / Dom.Sulauze			赤	-	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800810	
			(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か月間カンの大樽で熟成。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 30800260	
			2016 2017	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を充満させたステンレスタンクで2週間かけマセラシオン・カルボニック。こうすること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ペイシーのあるシラーのパワフルを感じる魅力的な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	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800170	
			(2018)	グルナッシュブラン40% クレレット20%、ユニブラン20% ヴェルメンティーノ20%	¥2,800	4571245087850	
グルナッシュブランは徐梗後プレス(直接圧搾)、その他のブドウ品種はブドウのアロマの個性がよりきれいに出来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 / ドメーヌ・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	
			(2019)	ヴェルメンティーノ50% ユニブラン50%	¥4,000	4571245087188	
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ペティヤンナチュラルになる。(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。 ※イーパー・モデスト 1500ml (参考上代¥8,000-)もあり。							
スーパー・シュルク / ドメーヌ・スローズ Super Schlick / Dom.Sulauze			白	辛口	10.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800820	
			(2018)	ヴェルメンティーノ100%	¥2,800	4571245086532	
※オレンジワイン 収量30hl/ha。エグラバージュを行い、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、濾しき。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%)とヴェルメンティーノのフルーツ感を感じられる。							
ペトロレット / ドメーヌ・ド・スローズ Petrolette / Domaine De Sulauze			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30800530	
			(2017)	クレレット50% ユニブラン50%	¥4,200	-	
※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なっている。パリックにて約2年間の長期熟成。1年目はウイヤージュ(補酒)を行い、2年目は酸膜下で熟成しているのでウイヤージュは行わない。ノンフィルター、SO2無添加。							

## ドメーヌ・ミラン Domaine Milan 【プロヴァンス】



1956年から続くドメーヌ・ミランは、プロヴァンスのサン・レミ・ド・プロヴァンスに居を構える生産者。機械的の作業(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はなく、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。畑ではビオディナミの考えを取り入れたビオロジック農法を採用。

アンリは、幼い頃から父のそばでブドウ樹に触れ育ってきた。8歳の頃には、ブドウという素晴らしい植物に恋に落ちていたのだと。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壤微生物学の権威」と名高いクロード・ブルギニヨンと、ビオディ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る、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
			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・パピヨン / ドメーヌ・ミラン Le Papillon / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック ビオディナミ	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	
粘土石灰質土壤、樹齢10~25年。4日間の短期マセラシオン、ステンレスタンク熟成。ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2無添加。キュヴェ名パピヨンは、蝶々は不死で必ず生き返るという意味から。							
ミラン・ヌーヴォー / ドメーヌ・ミラン Milan Nouveau / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック	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・レベル / ドメーヌ・ミラン Reynard Rebel / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック	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	4571245086600	
メルロー樹齢20年、カリニャン樹齢40年。粘土と砂利等の土壤。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、アッサンブラーージュ。ノンフィルター、ノンコラージュ。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・レニナール'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 / ドメーヌ・ミラン KUMO / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック	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 / ドメーヌ・ミラン LE VALLON / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック	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、サンジョベ	¥3,600	-	
粘土石灰質土壤。樹齢10~30年。収量30hl/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 / ドメーヌ・ミラン S&X / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	15.2%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック	30800740	
フランス	プロヴァンス	VDF	2016	グルナッシュ100%	¥4,800	-	
長年ドメー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後、檜樽で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、ピノノワールを彷彿とさせる味わい。ずっと体に染みこんでゆく。							
パピヨン・ブラン / ドメーヌ・ミラン Milan Nouveau / Domaine Milan			白	辛口	12.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック	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。ビオロジック&ビオディナミ農法、収量35hl/ha。手摘収穫後、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、ノンコラージュ。SO2無添加。							
ルナ・エ・ガイア / ドメーヌ・ミラン LUNA et GAIA / Domaine Milan			白	-	12.5%	-	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; display: inline-block;">           次回入荷待ち         </div>
			750ml	12本	ビオロジック ビオディナミ	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。粘土石灰質土壤。収量30hl/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・バントで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、ジュラのボリニー村(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・ド・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
			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	ピノノワール トルソー	¥5,800	-	

粘土石灰質土壤。手摘収穫。2/3は除梗なしグラップアンティエール、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、野生的な土壤の香り。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。しっかりとタンニンがあり骨格もしっかりとしたワイン。

## ネゴス・バカ NEGOCE BAKA



“バカな集団”と名付けられたスペシャル・ネゴシアン・プロジェクト。  
シャルル・ダガン、ジャン=マルク・ブリニョ、セバスチャン・モラン、ステファン・プランシュ、  
生産者4人の知識、経験、技術が集約された一度限りのスペシャルコラボワイン

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	
ルージュ1 メルロー・ガメイ / ネゴス・バカ Rouge 1 - Merlot-Gamay / NEGOCE BAKA			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	-	30900530	
フランス	-	VDF	2019	メルロー70% ガメイ30%	¥4,800	4571245087423	
ブドウ産地はメルロー…オード県カルカソンヌ ガメイ…ボジョレー。除梗したメルローに除梗無しのガメイを加えて1ヶ月マセラシオン。垂直式プレス機で圧搾。キューヴで発酵・熟成。SO2無添加・ノンフィルター。							
ルージュ2 アリカンテ / ネゴス・バカ Rouge 2 - Alicante / NEGOCE BAKA			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	-	30900540	
フランス	-	VDF	2019	アリカンテ100%	¥5,800	4571245087430	
ブドウ産地はオード県カルカソンヌ。 除梗せずマセラシオン。垂直式プレス機で圧搾。キューヴで発酵・熟成。SO2無添加・ノンフィルター。							
ブラン1 モーザック / ネゴス・バカ Blanc 1 - Mauzac / NEGOCE BAKA			白	辛口	11.0%	-	
			750ml	12本	-	30900510	
フランス	-	VDF	2019	モーザック100%	¥3,800	4571245087409	
ブドウ産地はアリエージュ県カステルラン。 ダイレクトプレス。キューヴで発酵。SO2無添加・ノンフィルター。							
ブラン2 コロンバール / ネゴス・バカ Blanc 2 - COLOMBARD / NEGOCE BAKA			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	-	30900520	
フランス	-	VDF	2019	コロンバール100%	¥3,800	4571245087416	
ブドウ産地はエロー県アディンサン。 ダイレクトプレス。キューヴで発酵。SO2無添加・ノンフィルター。							

## ★ フランス・その他



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け			参考上代	JANコード	
ルマンジェ・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	アイレン、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・ジエア Fabio GEA 【イタリア】



規格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・ジエ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、バルバレスコのネイヴェ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ッビオーロ、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ヨーリーを植え、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薦を使用している。彼は植物への理解をと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
			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	
ドルチェット・ダルバ・ピノット / ファビオ・ジエア DOLCETTE D'ALBA PINOTTO / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	12.5%	—	31200460	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	ドルチェット100%	¥4,300	—	
畑は南西向きの斜面に位置する。粘土質土壤。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ッ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、アルコールボ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。							
バルベーラ・ダルバ・グリーン・バルマ / ファビオ・ジエア BARBERA D'ARBA GREEN PALMA / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	13.0%	—	31200450	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	バルベーラ100%	¥6,800	4571245086730	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壤は粘土質で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レー ジュする。ノンフィルター、無濾過。							
ラング・ロッソ・ノトゥ・エ・ラルベーラ / ファビオ・ジエア LANGHE R. NOTU E L'ALBERA / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	14.5%	—	31200370	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	DOC	2016	ネッビオーロ85% バルベーラ15%	¥9,400	—	
畑は南西向きの斜面に位置し、泥灰土（石灰・粘土）、シルト石灰質土壤。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。							
バルバレスコ・リゼルヴァ・ノトゥ・アンドヴァ・ア・ タルトウフィ・センツァ・イル・カーネ / ファビオ・ジエア BARBARESCO RESERVA NOTU ANDAVA A TARTUFI SENZA IL CANE / FABIO GEA		赤	ミディアムボディ	15.0% 15.5% 14.5%	—	31200360 31200380 31200500	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	DOCG	2009 2013 2014	ネッビオーロ100%	¥22,000 ¥17,000 ¥15,000	—	
畑は南西向きの斜面に位置し、泥灰土（石灰・粘土）、シルト石灰質土壤。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。							
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・バルビスカ / ファビオ・ジエア VINO ROSATO FRIZZANTE BARBISCA / FABIO GEA		ロゼ泡	辛口	14.5% 12.0%	泡	31200420 31200470	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018 2019	バルベーラ100%	¥5,800	4571245086747	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壤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ヶ月熟成。残糖15gにならバトナージュして瓶詰め。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。							
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・グリニヨスカ / ファビオ・ジエア VINO ROSATO FRIZZANTE GRIGNOSCA / FABIO GEA		ロゼ泡	辛口	14.0% 12.5%	泡	31200430 31200480	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018 2019	グリニヨーリー100%	¥6,000	4571245087812 4571245087843	
グリニヨーリーのみ、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ヶ月熟成。残糖15gにならバトナ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。							
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・ネッビオスカ / ファビオ・ジエア VINO ROSATO FRIZZANTE NEBIOSCA / FABIO GEA		ロゼ泡	辛口	14.5% 12.0%	泡	31200440 31200490	
			750ml	6本	ビオロジック		
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018 2019	ネッビオーロ100%	¥7,000	4571245086754	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壤は泥灰土、シルト石灰質土壤で、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ヶ月熟成。2018年は残糖14gでバトナージュして瓶詰め。ノンフィルター、無濾過。ネッビオーロらしい、力強くもエレガントな味わい。発泡が無くなつてからも楽しんで頂きたい。							

## アンドレア・ティレッリ

## ANDREA TIRELLI 【イタリア】



アンドレア・ティレッ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。また彼の畑の風土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ふ。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)、ティモラッソ、フレイザ、バルベーラ、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。スタイルワインの赤、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
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ニビル / アンドレア・ティレッリ 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		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ヌの一つで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、辛い料理などとの相性が良い。							
テッラプーラ / アンドレア・ティレッリ TERRRAPURA / ANDREA TIRELLI			赤	—	13.0%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200680	
イタリア	ピエモンテ		2013	バルベーラ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日間マセラシオンの後、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、熟成チーズなどとの相性が良い。							
ムンタ / アンドレア・ティレッリ 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		2011	コルテーゼ100%	¥4,800	4571245087317	
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酢などスパイシーなニュアンスも。とても暑い年で凝縮感がある。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・ティレッリ 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		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℃。アペリティフとして、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の相性が良い。							
デルトウーナ / アンドレア・ティレッリ DERTHONA / ANDREA TIRELLI			白	—	13.5%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200650	
イタリア	ピエモンテ		2016	ティモラッソ100%	¥4,800	—	
南向きの斜面、標高270m。粘土質80%、石灰岩と泥灰岩20%の土壌。平均樹齢約8年。収穫は全て手摘み。これまで誰も肥料を使ったことが無い区画で、1本の樹から2房しか収穫しない。5-6日間のマセラシオンの後、一旦ファイバータンクへ移し、澱と一緒に最低2年。瓶詰め後最低6か月熟成。ノンフィルター、無濾過。瓶詰時に少量のSO2を添加。							
黄金色の外観で酸化熟成のニュアンスも。時間の経過とともに干し草、ハーブの香りが出てくる。赤ワイン並みのボディだが、フレッシュでミネラル感が感じられる。サービス温度13-14℃。食前酒として、また自身肉、少し熟成を帯びたチーズとの相性が良い。							
ベルターネ / アンドレア・ティレッリ 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		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のスタイ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・ティレッリ 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		2017	ティモラッソ 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ッソ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。							

## モランド・シルヴィオ MORAND SILVIO 【イタリア】



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。

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畠は14ha。この地域で伝統的なバルベーラ、グリニヨリーノ、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。グリニヨ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ヨリーノと比較して、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、グリニヨリーノ古樹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、彼の祖父の畠を受け継いだ「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、どの畠で造ったのか。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
			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・グリニヨリーノ / 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	31200860	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	グリニヨリーノ100%	¥3,000	4571245087829	
標高230mの南及び南西向き斜面に位置する畠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°C。前菜、パスタ、白身の肉料理、魚料理にも相性が良い。							
グリニヨリーノ・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	14.0%	-		
			750ml	12本	ビオロジック	31200870	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2018	グリニヨリーノ100%	¥5,000	-	
標高230mの南向き斜面に位置する畠の土壌は石灰質。「アナーキスト」という名前。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。グリニヨ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°C。フリット、スマーカ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	31200840	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	バルベーラ100%	¥3,000	-	
南西向きの斜面に位置する畠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°C。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	31200850	
イタリア	ピエモンテ	DOCG	2016	バルベーラ100%	¥5,000	-	
標高200mの南向き斜面に位置する畠の土壌は石灰質。平均樹齢は100年。収量が少なく(25hl/ha)、毎年は生産しない。「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、スムースかつエレガントなワイン。非常に濃いルビーレッド。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、軽くまろやか、口当たりの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°C。2時間前の抜栓がお薦め。赤身肉、熟成したチーズとの相性が良い。							

## ヴィエンナ・ワイン VNA WINE 【イタリア】



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。

1982年、ウベルト・フィオーリはロンバルディア州のオルトレポ・パヴェーゼ西部にあるトラツツア・コステ近くにワイナリーと隣接する土地を購入。この地の伝統を受け継ぐブドウで、自家用のワインを造っていた。2015年に彼の息子アレッサンドロとフェデリコが引継ぎ、大きな情熱を以って販売に向けたワインの醸造を開始。何よりも、自然のリズムと調和した健全な農業を行うことで自分たちが住む土地を尊重している。こうして情熱と実験に満ちたVNAの冒険が始まつた。彼らはこの土地を最新の土壤モニタリング技術を用いて地図化しており、平方メートル単位でどんな作業をすべきなのかを把握。畑では天然由来のもののみ使用。薬剤師でもあるフェデリコはハーブを多用し病害などに対応。許される唯一の添加物は、瓶詰め時にワインを保護するためのSO2数mg/lのみ。彼らは、最新の技術を取り入れつつも、最高のイノベーションとは結局のところ伝統を尊重することだと固く信じている。

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	
No.4 ヌメロ・クワットロ / ヴィエンナ・ワイン No.4 / VNA WINE			赤	ミディアムボディ	15.0%	—	
			750ml	6本	ビオロジック	31201260	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2019	クロアティーナ33% バルベーラ 32% ウーヴァ・ラーラ32%, 他黒ブドウ2%	¥4,000	4571245087836	
平均樹齢50年。植密度2500/ha—最大生産量60q/ha。ローム質、粘土質ローム質堆積物の土壤。一番古い区画で、非常に多くのブドウが混植されている。上記3品種の他、リースリング、メルロー、アンシェロッタ、チリエジョーロなどを含む。(1種は判明していない。)10月の第1週頃、畑全体の平均成熟度が満たされた頃に一斉収穫して一斉に作業を始める。ブラックチェリー、ブラックベリー、チェリーなどの赤い果実の強烈なノート。口に含むと、タンニンは重要だが心地よく、優れた酸味と長い持続性があり、ボトルでの長期熟成に適している。サラミ、赤身肉、ジビエのパスタなどと相性が良い。サービス温度12-16°C。							
No.1 ヌメロ・ウノ / ヴィエンナ・ワイン No.1 / VNA WINE			白	辛口	12.5%	—	
			750ml	6本	ビオロジック	31201200	
イタリア	ロンバルディア		2017	コルテーゼ100%	¥4,000	4571245087294	
平均樹齢30年。植密度3500/ha—最大生産量45q/ha。泥土質(地中には貝の化石)の土壤。手摘収穫。除梗後、ソフトプレスで2時間のマセラシオン。ステンレスタンクで10ヶ月熟成。無濾過、無清澄。香りはマスタードや蜂蜜のアタック、ローズマリー、セージなどハーブのニュアンス、スモーキーな後味。口に含むと、強い酸味のある骨格、長い余韻。温度変化により、いくつかの特徴がより強く感じられる。低温時は、マスタードの香りが強い。魚料理、ポーチドエッグ、または食前酒として。サービス温度6-10°C。							
No.3 ヌメロ・トレ / ヴィエンナ・ワイン No.3 / VNA WINE			白	辛口	13.0% 11.5%	—	
			750ml	6本	ビオロジック	31201210 31200250	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2018 2019	コルテーゼ100%	¥4,400 ¥5,000	—	
平均樹齢30年。植密度3500/ha—最大生産量45q/ha。泥土質(地中には貝の化石)の土壤。手摘収穫。梗後35日間マセラシオン。80%は粒のまま、20%は破碎しステンレスタンクで発酵。その後ステンレスタンクで10ヶ月熟成。無濾過、無清澄。タバコ、ドライアプリコット、ラベンダー、ハーブのアタック。フィニッシュにはスモーキーなニュアンス。口に含むと、バランスの良い酸味、エレガントなタンニン、長い余韻がある。ボトル熟成により複雑性を増す。鶏肉や白身肉料理全般、脂がのった魚、野菜のソテーやチーズと相性が良い。サービス温度8-12°C。							
ヌメロ・ドゥーエ / ヴィエンナ・ワイン No.2 / VNA			白	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31200230	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2017	コルテーゼ100%	¥3,800	—	
平均樹齢約30年。泥土・粘土質(地中には貝の化石)土壤。南向きの畑。9月末に手摘み収穫。除梗せずダイレクトプレス。ステンレスタンクで12ヶ月熟成、瓶内二次発酵18か月以上。無濾過、無清澄。1500本のみ生産。瓶詰時に微量のSO2を添加。香りはマスタードや蜂蜜のアタック、ローズマリー、セージなどハーブのニュアンス。非常にドライな仕上がり。魚や白身肉料理、または食前酒として。サービス温度6-10°C。							
ヌメロ・セーイ / ヴィエンナ・ワイン No.6 / VNA			ロゼ	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31200240	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2017	ピノネロ100%	¥3,800	—	
平均樹齢約15年。泥土・粘土質(地中には貝の化石)土壤。南西向きの畑。8月末に手摘み収穫。除梗せずダイレクトプレス。ステンレスタンクで12ヶ月熟成、瓶内二次発酵18か月以上。無濾過、無清澄。1600本のみ生産。瓶詰時に微量のSO2を添加。非常に淡く美しいピンク色。ほのかに香る赤いベリー系果実のアタック。ドライながら余韻は長く、少し温度を上げると果実の丸みを感じられる。食前酒として、またどのようなお料理にも合わせやすい。サービス温度7-10°C。							

## テヌータ・ベルヴェデーレ tenuta Belvedere 【イタリア】



テヌータ・ベルヴェデーレは、ロンバルディア州南西部のパヴィアから南へ約35キロ、モンテカルヴォ・ヴェルシッジャ村にある小さな家族経営のワイナリー。ベルヴェデーレは、かつて村の自治体の一部であったことからこの名前が付けられ、同時にサルキ・パストゥレンツィ家が19世紀後半に購入しブドウ栽培を始めたドメーヌの名前である。初めは、家族や友人のためのワイン造りをしていたが、時を経て単に情熱だったものが、プロの仕事へと移り変わった。第二次世界大戦後、農場のワイン生産に転機をもたらしたのはマリオ・パストゥレンツィ。高品質の製品を作ることを目標に、土地の所有権はゆっくりと拡大され、古いブドウ畠は何度も植え替えられた。マリオの死後、2004年には妻のマリア・ルイサ・サルキが農場を管理。30代のジャンルーカ・カブリーニはマリア・ルイサの孫娘フェデリカと結婚して家族の一員となつた。ジャンルーカは2013年に長年勤めていた自動車業界を離れ、ワイン造り、そしてこの土地への情熱に専念することを決意し、現在に至る。

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	
ピノ・ネロ / テヌータ・ベルヴェデーレ Pinot Nero / tenuta Belvedere			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	14.0% ビオロジック	— 31201420	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2016	ピノ・ネロ100%	¥4,400	—	
平均樹齢41年。石灰粘土質土壤、南向きの畠。標高300mと、所有する畠の中で高いエリアに位置。9月中旬へ下旬に手摘み収穫。破碎する際はブドウ粒の2割を潰さない。マセラシオンは27°Cで10-12日。コンクリートタンクで発酵後、そのまま30か月熟成。フィルター無。瓶詰め後10ヶ月熟成を行う。非常に力強いルビー色。チェリーと赤い果実の力強いアロマ。フレッシュな口当たり。セメントで醸造する事によりこのブドウの特徴を活かしている。							
ワイ・ロッソ / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Rosso / tenuta Belvedere			赤 750ml	— 6本	13.5% ビオロジック	泡 31201410	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2017	クロアティーナ50% バルベーラ25% ピノ・ネロ25%	¥3,800	4571245087287	
クロアティーナ/バルベーラ平均樹齢60年、ピノ・ネロ平均樹齢40年。石灰粘土質土壤、西向きの畠。手摘み収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツァンテ。破碎する際はブドウ粒の2割を潰さない。マセラシオンは12-15日。コンクリートタンクで発酵後、そのまま18か月熟成。フィルター無。瓶詰め後8ヶ月瓶内二次発酵、熟成を行う。紫がかつた深いルビーレッド色。酵母のアタックから、ブラックチェリーとプラムの香り。適度なタンニンを含み、古くから続くこの土地を表現する繊細さと持続性のある味わい。							
ワイ・ビアンコ / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Bianco / tenuta Belvedere			白 750ml	辛口 6本	13.0% ビオロジック	泡 31201400	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2018	ピノ・ネロ70% リースリング グ・イタリコ30%	¥3,800	4571245088222	
平均樹齢約25年。石灰粘土質土壤、北西向きの畠。手摘み収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツァンテ。ステンレスタンクで発酵後、そのまま7か月熟成。フィルター無。瓶詰め後9ヶ月瓶内二次発酵、熟成を行う。柔らかな桃色、きめ細やかで粘りのある泡立ちが特徴のワイン。白い果実味と白胡椒の軽やかな香り、酵母とパンの皮のようなニュアンス。非常にドライでしっかりした酸味と余韻の長さが特徴。							
ワイ・ロザート / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Rosato / tenuta Belvedere			ロゼ 750ml	— 6本	13.0% ビオロジック	泡 31201430	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2019	ピノ・ネロ100%	¥4,000	4571245087799	
平均樹齢30年、石灰粘土質。SO2 添加は圧搾時微量。8月末から手摘み収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツァンテ。除梗後、6時間ゆっくりプレスしながらマセラシオン。ステンレスタンクで発酵後、そのまま7か月熟成。フィルター無。瓶詰め後4ヶ月瓶内二次発酵、熟成を行う。カシスやブルーベリーの小粒なベリー、柑橘系果実のニュアンス、フローラルなアロマ。アペリティフとして、また魚料理の前菜・プリット、ピッツアとの相性が良い。							

## ラヴァリーニ RAVARINI 【イタリア】



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。

1971年、ロンバルディア州モンティチエリ・ブルサティにて、現当主ジャンルイージ・ラヴァリーニの父ボルトロが1.5ヘクタール強の畠を購入しワイン造りを開始。この土地が「フランチャコルタ」として評価されるようになる90年代までは、殆どのブドウを地元の生産者に販売していたが、自分たちのブドウの可能性を信じ、2002年、最初のスパークリングワインを作り始めた。約4ヘクタールのブドウ畠と2ヘクタールのオリーブや森を含む6ヘクタールの土地を持ち、2015年に有機認証を取得(それまでも有機栽培)。栽培品種はシャルドネ、カベルネ・フラン、メルロー、ピノ・ノワール、バルベーラ、そして2002年に植えられたピノ・ムニエ。モンティチエリの小さなエリアは、豊富な鉱物、粘土、石灰岩、小川、風を豊富に含むモレーン質と冲積土の土壤を誇り、フランチャコルタの他の地域とは一線を画しており、これらの違いを最大限に表現するために、ステンレスとセメントタンクのみを使用して生産している。ワインはフランチャコルタ、フランチャコルタを名乗る事が出来ないピノ・ムニエ100%のスプマンテ・メトド・クラシコと赤ワインを生産。ラヴァリーニは、市場のルールにとらわれることなく、農民文化への大きな情熱と敬意をもって、ブドウ品種とそれが属する地域との密接なつながりを伝えようとするフランチャコルタの職人の真の姿を表現している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スプマンテ・メトド・クラシコ / ラヴァリーニ Spumante Metodo Classico / RAVARINI			白泡 750ml	辛口 6本	12.5% ビオロジック	泡 31201620	
イタリア	ロンバルディア		2016	ピノ・ムニエ100%	¥5,200	—	
平均樹齢22年。石灰粘土質土壤。白い石状の石灰と鉄分の多い赤い粘土質から成る土壤でブドウにフレッシュな味わいを与える。1メートル下は岩盤の層がある。手摘収穫。除梗せずプレスしステンレスタンクで温度管理せずに発酵、11ヶ月熟成する。マロラクティック発酵は行われない。デゴルジュマン後、瓶詰めして31ヶ月瓶内二次発酵を行う。濾引きは発酵前と瓶詰め前の計2回実施。清澄、フィルター無し。口当たりの良いシャープな酸ながら、完熟したエキス、トーストの香りのバランスが良い。生魚、火入れした魚から脂肪分のある肉類まで食事の幅は合わせやすい。							
フランチャコルタ / ラヴァリーニ Franciacorta / RAVARINI			白泡 750ml	辛口 6本	12.5% ビオロジック	泡 31201620	
イタリア	ロンバルディア	DOCG	2016	シャルドネ100%	¥5,200	4571245087782	
平均樹齢約22年。石灰粘土質土壤。南西向きの畠。標高が一番高いエリアに有り、周囲を一望できる。白い石状の石灰と鉄分が多い赤色の粘土質土壤から成る。手摘収穫。除梗せずプレスしステンレスタンクで温度管理せずに発酵、11ヶ月熟成する。2/3量をマロラクティック発酵。デゴルジュマン後、瓶詰めして31ヶ月瓶内二次発酵を行う。濾引きは発酵前と瓶詰め前の計2回実施。清澄、フィルター無し。ミネラルから塩味を感じる。みずみずしい柑橘系のフルーツがフレッシュな風味を奏でる。火を通さない食材から脂肪分の多い食材など、どんな食事にでも合わせ易い。							

## ルドヴィコ Ludovico 【イタリア】



小さな農園 ルドヴィコはペリニニヤ渓谷のラクイラ県のヴィットーリトに位置している。1982年にジョヴァンニ・ルドヴィコにより創業。その後息子のエンツォが継ぎ、現在は更にその娘のロレンツアが1.5ヘクタールほどの小さな畑をほぼ一人で管理している。栽培品種はモンテプルチアーノ。ブドウの年間収穫量は約10t、ワインの生産本数は約6,000本。彼らがこの地域に根付いたブドウとヴィンテージの特性をそのまま維持するためのボリュームである。この地域の特別な気候とブドウの木の栽培により、少なくとも1年以上の熟成を経て、赤、ロゼともにアルコール度数が12.5度を下回ることのないワインを瓶詰めしている。ヴィットーリトの畑は海拔350mの山で東向き。遠く離れた海岸からよく風が吹く。土壌は沖積土を起源とし、珪質の小石を含む明暗(明度)の粘土を交互に含む。これは、ブドウの味わいに柔らかさや力強さだけでなく、酸味と複雑さを与えることで、よりエレガントなニュアンスをもたらす。ブドウ樹は短い剪定と畠での栽培を採用。ブドウは全て手摘み収穫する。カンティーナでは、温度管理やろ過はしない。1982年以来、シンプルにブドウの発酵の結果である本質的な製品を提供している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スフォンテ / ルドヴィコ Vino Cerasuolo D'Abruzzo DOC Suffonté/Ludovico			ロゼ 750ml	辛口 6本	12.5% ビオロジック	— 31201800	
イタリア	アブルッツォ	DOC	2018	モンテプルチアーノ ・ダブルッツォ100%	¥3,400	4571245087805	

平均樹齢約25年。珪質の小石を含む粘土質土壌 東向きの畑。手摘収穫。除梗・プレス後ステンレスタンクでアルコール発酵。ステンレスタンクで11ヶ月熟成。マロラクティック発酵有。無濾過、無清澄。ステータージュしてから瓶詰め。辛口ながら、ブドウのエキスがしっかりと感じられる。赤果実のフレッシュさにやさしい酸味。豆類の前菜、スープ、パスタのほか、ウサギ、豚、鶏の肉類とも相性が良い。

## テッラ・デラ・ルナ TERRA DELLA LUNA 【イタリア】

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。



彼は自身が造るワインを“vino del contadino”(農民の酒)と呼ぶ。自然なワインとは季節・気候を尊重したものであり、カンティーナでは化学的なものは厳禁だと考え、気候などにおいて、不運に見舞われた条件を最大限に利用する事を好んでいる。畑はリグーリアのMontebello、トスカーナのNicola村それぞれの丘の谷間となる盆地に位置しており、雨に流された灰色の粘土が堆積した土壌を持つ。表面の赤粘土の下に深さ1メートル程の灰色の粘土があるため、雨が暫く降らなくても地中の水分が守られ、温度差の激しい微気候と相まって、個性あるワインの生産を可能している。畑の面積は2ha。標高の高い位置にグルナッシュ、シラー、低い位置にヴェルメンティーノを植えている。化学的なものは一切使わず、SO2無添加、フィルター不使用。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
カリグレ / テッラ・デラ・ルナ Caligre / Terra della luna			赤 750ml	辛口 12本	13.5% ビオロジック	— 31201080	
イタリア	リグーリア	IGT	2017	グルナッシュ100%	¥6,000	4571245087331	
10月上旬に手摘みで収穫。ステンレスタンクで15日間マセラシオン。清澄・ろ過無し。熟成はフレンチオークの500l大樽で24ヶ月間。さらに瓶熟成6ヶ月経過後にリリースする。この年は乾燥がちで雨が少なかったが、灰色粘土のおかげで地中の水分が保たれブドウの樹の根は健全だった。酸味が生き生きとした味わいを維持している。余韻が長くエレガント。ウサギやハト、鴨などの肉料理と相性が良い。							
ブリニョ / テッラ・デラ・ルナ Plinio / Terra della luna			白 750ml	辛口 12本	12.5% ビオロジック	— 31201060	
イタリア	リグーリア	DOC	2015	ヴェルメンティーノ100%	¥4,800	—	
10月初旬に収穫後、12日間マセラシオン、ステンレスタンクで2年熟成。フィルター無。気候的に非常に良い年。 非常に軽やかなエレガントとミネラル感、持続性とバランスの良いワインに仕上がっている。ドライリングのような風味。魚料理以外にも白身肉と相性が良い。							
ルナンティカ / テッラ・デラ・ルナ Lun'Antica / Terra della luna			白 750ml	辛口 12本	13.0% ビオロジック	— 31201020	
イタリア	リグーリア	IGT	2014	ヴェルメンティーノ100%	¥4,200	4571245086891	
本来遅摘みブドウで造るこのワインだが、2014年は特殊な条件で9月20日に手摘みで収穫。非常に雨が多く(7月に23日も雨が降った)、酸の強いブドウになった。この酸を活かすため、1度目の発酵を終えた後、2015年の6月末に酵母を加えた後、樽の温度が少し上がって7月初めに残糖により二度目の発酵が始まるとして瓶詰めした。この造り方は2014年のみ。まだビービービーとした泡がある。彼曰く、飲み頃は2024年くらいのこと。酸の質から、アンチョビやタラのマリネ等と相性が良い。							
ルナンティカ / テッラ・デラ・ルナ Lun'Antica / Terra della luna			白 750ml	辛口 12本	11.5% ビオロジック	— 31201070	
イタリア	リグーリア	IGT	2018	ヴェルメンティーノ100%	¥4,400	—	
10月初旬に手摘みで収穫。通常通り自生酵母のみで発酵。夏降った4日間の雨がミネラル感と相性の良い酸をもたらした。酸と旨みのバランスが取れた味わい。牡蠣などの貝類や魚料理と相性が良い。							
ヴィナッショーロ・ディ・ルナ / テッラ・デラ・ルナ VINACCIOLI DI LUNA / Terra della luna			白泡 750ml	辛口 12本	12.0% ビオロジック	泡 31201090	
イタリア	リグーリア	VINO	2020	ヴェルメンティーノ100%	¥4,600	4571245088130	
樹齢約15年。粘土質土壌、南西向き標高50mの畑。手摘収穫のブドウで造るメド・アン・チェストラーレ。収量が少ない年は醸造しない。除梗しマセラシオン2日間の後、ステンレスタンクで発酵。(除梗後15日で滓引き。)フィルター無。瓶の中にはブドウの種が1粒。時間の経過とともに泡はよりきめ細かく、複雑になる。酸とミネラルがしっかりと感じられる。持続性のある泡が魚料理やフレッシュなサラミ、チーズとの相性◎							
オゼ・ディ・ルナ / テッラ・デラ・ルナ OSE DI LUNA / Terra della luna			ロゼ泡 750ml	辛口 12本	12.0% ビオロジック	泡 31201100	
イタリア	リグーリア	VINO	2020	グルナッシュ、シラー	¥4,400	4571245088147	
樹齢約15年。粘土質土壌、南南東向き標高60mの畑。手摘収穫のブドウで造るメド・アン・チェストラーレ。プレス15日後に滓引き。マセラシオン、フィルター無。瓶の中には自然の保存料としてブドウの種が1粒入れてある。濃厚なピンク色にフレッシュなモストの香り。口に含むとバランスのとれた酸とミネラルが調和して、心地よく力強い味わいに。白身の肉料理や赤身の魚と相性が良い。							

## ライスター・ネスト/セルファース・ブロキール LIJSTERNEST/SERVAAS BLOCKEEL【ベルギー】



2012年にドメーヌ・ライスター・ネストを創設したセルファース・ブロキール氏は、パー・マカル・チャード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な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。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。彼はドメーヌ創設時から、伝統的なブドウ品種を植えることを排除した。それらのブドウ品種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だ。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ク近郊のパー・マカル・チャード専門家である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 Séguierらのもので経験を積んだことにインスピライアされている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マグ・ダ /セルファース・ブロキール MAG DA / LIJSTERNEST SERVAAS BLOCKEEL			赤	ミディアムボディ	12.25%	-	
			750ml	6本	-	31200280	
ベルギー	-	-	2019	ロンド30%、ソテリス30% ブロンナー20% ミュスカブルー20%	¥4,600	-	

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・チャード(パー・マネントpermanent)とアグリカルチャー(agriculture)を組み合わせ「永続する農業」を採用。冬前にカバーコーティング(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、その後にマロラクティック発酵、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ないという効果が。美しいハーフタンニン、しなやかで飲みやすい赤。



## レ・セリエ・ド・メクネ Les Celliers de Meknes

## モロッコ Les Celliers de Meknes

モロッコのブドウ栽培トップメーカー「セリエ・ド・メクネ社」

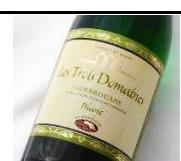
社長のBrahim Zniber氏は、モロッコの中央東部の農業の肥沃な台地の中心地にあるフランス人入植者が多く住むエリア'l'ex Petit-Jeanで育ち、モンペリエで葡萄栽培を学び、モロッコ初の櫻樽熟成ワインや、单一セパージュワインなどを造りモロッコワインの発展に尽力しました。情熱あふれるスタッフにより、高品質で個性的なワインが造り続けられ、現在はモロッコ国内に多数の代理店をもち、フランス、ベネルックス、イギリス、フィンランド、アメリカなどに輸出しています。

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	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ゲロワンヌ・ルージュ / 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	ゲロワンヌ	AOG	2018	カリニヤン、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。最後に少しスピシーな味わい。



ゲロワンヌ・ブラン / トロワ・ドメーヌ Guerrouane Blanc / Trois Domaines			白	辛口	12.5%	-	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モロッコ			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	-	31100290	
モロッコ	ゲロワンヌ	AOG	2018	SB、ユニブラン、クレレット	¥1,600	6111136000278	



緑がかった黄色で、透き通った光沢をもつ。花、ライチ、メロンの香り。エネルギッシュでレモンや生のミントの香りによって酸味が際立っている。よく構成されている。

ゲロワンヌ・グリ / トロワ・ドメーヌ Guerrouane Gris / Trois Domaines			グリ(ロゼ)	辛口	13.0%	-	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モロッコ			750ml	6本	-	31100380	
			2019	サンソー100%	¥1,600	6111136000261	



きれいなサーモンピンク、生のアーモンドやいちご、そしてペッパーの香りも。爽やかでフルーティーな1本。あまりワインのイメージがない国だけにモロッコって意外と美味しいワインを作っているのね！と失礼ながらびっくりさせられる1本！

ベニムティ・ルージュ / リヤド・ジャミル Beni M'tir Rouge / Riad Jamil			赤	フルボディー	13.0%	-	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モロッコ			750ml	6本	-	31100560	
			2017	カリニヤン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	13.5% 13.0%	-	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モロッコ			750ml	6本	-	31100640 31100650	
			2017 2018	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。モンティヨン・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下さい。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	画像	
			内容量	カートン入り数	農法など		
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	
モンティヨン・スパークリング Montillon Mousseux			白泡	辛口	0.5%以下含有	泡	
			750ml	6本	-	31500020	
フランス	-	-	N.V	アイレン・シャルトネなど	¥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！							

モンティヨン ルージュ、ブランはメーカー都合により終売致しました。永らくのご愛顧誠にありがとうございました。

## リューボー Lieubeau 【ブドウジュース】



リューボーは、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(ミュスカデ)を100%使って作られたブドウジュースは、一般的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	次回入荷待ち
			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' /リューボー Jus de Raisin 'Petit Pierrot' / Lieubeau			白泡	-	-	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31500050	
フランス	ロワール	-	N.V	ムロン・ド・ブルゴーニュ (ミュスカデ)100%	¥1,900	4571245085399	
平均樹齢25年。ビオロジック農法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ュ果樹園では、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だけに特別栽培したりんご5種の果汁を独自のブレンド比でブレンドし、水や砂糖、添加物など余計なものは一切加えず100%りんご果汁のみのピュアでやさしい甘みのりんごジュースを作っている。アンリ・ポワロンは、36haのブドウ畠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	次回入荷待ち
			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	-	-	ゴールデン・メルローズ ジョナゴールド グラニット・スマス・フジ	¥1,600	4571245086259	
りんごは、リュットレゾネ農法で環境に配慮した農法で栽培し、りんごジュースには余計なものは一切添加していません。りんご果汁を直接圧搾し、自然の重力に任せたデカンテーションで得た果汁を粗目のフィルターに掛けて瓶詰め。※保存料や添加物は一切含まれていませんので、開栓後は、要冷蔵。なるべく早く飲み切ってください。瓶内にオリが残っている場合がありますが、りんご由来のもので品質には問題ございません。							

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



「サンジェロン-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。シャンパニュの様に上品で気品溢れる泡立ちは、「The Queen of Mineral Water(水の女王)」と称されています。

～ナチュラルな炭酸ガスを含むミネラルウォーターは非常に希少な存在～

市場で販売されているスパークリングミネラルウォーターの類の大多数は採水後に人為的に炭酸ガスを注入しています。開栓時には勢いよく泡が感じられ人気を集めていますが、人為的な炭酸ガスの注入は苦味や酸味を与え水本来の味わいを損なってしまうのです。その点、サンジェロンのガスは100%ナチュラルに湧き出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マシフサントラル)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/l 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°C) 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・ナチュレルマン・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								





キーポイント

# point clef

自然派ワイン あれこれ

**【農法】** ひとくちに自然派ワインといつ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作りです。

**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、土壤に活力を与える、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合剤(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一つとなっている。

**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壤検査や輸送、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。

**デメテール(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・製品のみに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。