

carte des vins



日仏商事株式会社 ワインカタログ
2022.1月～



Table de Pays

目次

			page
フランス	Champagne	シャンパーニュ	1 - 2
	Bordeaux	ボルドー	2 - 4
	Bourgogne	ブルゴーニュ	5 - 7
	Loire	ロワール	7- 15
	Cotes du Rhone	コート・デュ・ローヌ	16
	Sud-Ouest	南西地方	17
	Alsace	アルザス	17
	Languedoc-Roussillon	ラングドック・ルーシヨン	18 - 24
	Provence	プロヴァンス	25 - 26
	Jura, Savoie	ジュラ, サヴォワ	26
Autres	その他	27 - 28	
その他の国	Italie	イタリア	29 - 37
	Belgique	ベルギー	37
	Maroc	モロッコ	38
その他	Vin Sans Alcool	ノンアルコール	38 - 39
	Eau Minerale	ミネラルウォーター	39



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 Instagram

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

日仏商事は フランス ロワールに
ワイナリーを取得しました。

現地スタッフより、畑やワイン造りなど
ワイナリーの最新レポートを発信中！



輸送・品質管理について

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

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

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



輸送・輸入

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



品質管理

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

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



4世代前から葡萄栽培を行っており、10haの自家畑で収穫した葡萄だけでシャンパンを造っているR.M(レコルトン・マニピュラン)です。有名なシャンパンメーカーに葡萄ジュースを提供していたこともあり、その味わいには定評があります。(1976年に協同組合を脱退し、自社ブランドを立ち上げ)畑は10ヘクタール所有。RMでこの規模はかなり大きな規模となる。その味わいは世界でも認められており、全世界25カ国に点在するフランス大使館公認シャンパンとして愛用されています。このシャンパンはベルチェ地方で造られており、この地方で栽培されている葡萄はしっかりと酸により長期保存を可能にしています。22度で発酵を行ない、2度の澱引き後1度軽くフィルターにかけ、4~5年で瓶詰めを行ないます。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで白葡萄だけ(ブラン・ド・ブラン)から造られた特徴が良く出ています。《場所》シャンパーニュ地方 COTES DE BLANCS/VERTUS(ランスから南へ約50km) VERUTS村は、上空から見るとハートの形をした村。シャルル・プジョワーズのラベルには全てにそのハートが描かれています。

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

ヴーヴ・オーフレイ Veuve Aufray 【シャンパーニュ】



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

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

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・ショクラ」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・ドゥルンクール氏

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			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	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・ジュベリウール	AOP	2016	メルロ60%、CF25%、CS15%	¥3,200	-	
粘土石灰質、砂利質、粘土砂質の土壌。完熟した葡萄を手摘みで収穫を行い、発酵と熟成は区画毎に行う。フランス産の木樽で12ヶ月間の熟成。完熟したカンスのような濃い香りがあふれ出す。絡みつくスパイスの香りや黒インク、ブルーのような香り。パワフルさは感じるもののきれいな果実香が鼻腔に残る。ブルーベリージャムのような濃密な舌触りとビターチョコレートのほろ苦さ。エレガントなタンニン。							

※シャトー・リスル・フォールはシャトー・リスル・フォール・ラ・シャペルに名称変更となりました。

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、自然なワイン造りを行っている。石灰質を含む粘土土壌で、メドックのグラン・クリュと同じ10,000株/haと密にすることで、根をより長く成長させ、房も株に対して少ないことで、葡萄はより太陽のエネルギーを受けることができる。2003年、セミヨンに続きムスカデルの接木を行い、品種の中でも難しいと言われるこの品種を愛情を持って育てている。彼の考えは 1. 環境を尊重すること 2. テロワールの表現 以上の2点を実現するにはビオディナミ以外にないと考えている。自然や葡萄の樹に耳を傾け、葉が伝えるメッセージを大切にしている。葉を切り落としたり、緑の房を落とす作業は結果的に葡萄にストレスを与えるという考えで、剪定の段階でしっかりとしていれば健康で濃厚な葡萄を得ることが可能。収穫は全て手摘みで行われ、葡萄の潰れることがないように、少量づつ移動させる。発酵は勿論自然酵母で行い葡萄が本来持つポテンシャルを尊重。ポンプ等は使わず傷を付けない様丁寧に扱っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	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。しっかりとしていながら心地のよいアロマが特徴的で、白ワイン本来の美味しさを楽しめる造り。							

※シャトー・シャン・デ・トレイユ グランヴァン、プティ・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年以上のものも。

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

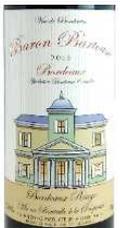
～～2006年10月号 「リアルワインガイド」より～～

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ヴィエイユ・ヴィーニュ・シャトー・スゴンザック Vieilles Vignes Chateau Segonzac			赤	フルボディー	14.0%	-	
			750ml	12本	リュットレゾネ	30100270	
フランス	ボルドー/プライコートボルドー	AOP	2017	メルロ65、CS15、マルベック10、フチヴェルド10	¥2,800	3760052701115	
樹齢40～50年ほどの古樹のブドウを使用。冬剪定では、1本の木に10芽までに剪定する。湿度調整の為、畑の草は生やしたままにしている。摘葉は7月上旬。8月上旬にグリーンハーベストを行なう。低温浸漬、ルモンタージュ、バリック樽(うち20%は新樽)で12カ月間熟成。・パリ農業コンクール2009 銀メダル、・アキテーヌワインコンクール2009 銀メダル、・インターナショナルワインチャレンジ2009 銅メダル。							

バロン・バルトウーズ Baron Bartouse 【ボルドー】

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
バロン・バルトウーズ・ルージュ Baron Bartouse Rouge			赤	ミディアムボディー	13.5%	-	
			750ml	6本	-	30101280	
フランス	ボルドー	AOP	2019	メルロ60、CF30、CS10	¥1,700	-	
珪土・粘土石灰質土壌。伝統的な醸造法。低温で10日間じっくりと醸しを行なう。赤いベリー系の非常にフルーティーなアロマ。しっかりとしたボディーでバランスがよくメルローの特徴である滑らかさとエレガントさがうまく表現されている。食事の相性;肉じゃが、スペアリブ、すきやき など。							
バロン・バルトウーズ・ブラン (ドゥミ・セック) Baron Bartouse Blanc (Demi-Sec)			白	中辛口	11.5%	-	
			750ml	6本	-	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。アブリコットや完熟のバナナを思わせるこっくりとしたボリューム感、アフターにはほろ苦さが全体を引き締めてくれるグットバランス。クスクスのサラダ、ほたて貝のムニエル、鶏ささ身のカツレツなど。							

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



1850年から続くシャトー・オー・テリエ。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	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/プライ・コート・ボルドー	AOP	2015	メルロー100%	¥3,200	3760002830094	
Saint-Marine村の丘陵地にある畑のブドウを100%使用。栽培面積は12Ha、土壌は粘土砂利質。シャトーのトップキュヴェ温度管理つきタンクで発酵。発酵後、3週間マセラシオン。マロラクティック発酵後、18カ月間、新樽(アリエ産・ミディアムロースト)で熟成。深みのある赤色。繊細でエレガントで、ブルーベリーの香りがし、最後にはタバコの香りも。タンニンのキも細かく柔らかい果実味が特徴。							
シャトー・オー・テリエ・ブラン Chateau Haut-Terrier Blanc			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30100660	
フランス	ボルドー/プライ・コート・ボルドー	AOP	2017	ソーヴィニヨン100%	¥3,500	3760002830117	
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回バトナーージュを行う。新樽熟成。光沢のある、美しいグリーンがかった色。豊かな香り(ハチミツ、アプリコット)をもち、爽やかで、気品があり、魅力的。							

レ・シェ・デュ・ポール・ドウ・ラ・リュンヌ Les Chais du Port de la Lune



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。



Les Chais du Port de la Luneのワインはボルドーの北に1950年代に田園都市として設計され建てられた社会住宅ユニットの地区「Cité Claveau」で造られる。コンセプトは「ワインを飲む場所でワインを造る」「人間らしい規模でワイン製造と熟成の為のセラーを作り、一般に公開することで相互作用を高め、短い流通・販路で働き、消費者を教育すること」

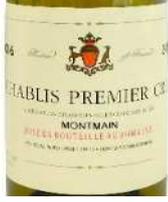
ローラン・ボルドはワイン醸造の教育を受けた後の2003年以降、コート・ド・ブルのドメヌ、ポメロール、ナパ・ヴァレーで経験を積み、2014年からボルドーで新たな挑戦を始める。プロジェクト財務管理を担当するアニカ・ランデ・ハーパは、ブドウとワインの法学修士号を取得しており、シャトー・ラ・トゥールを所有するオーナーのアルテミス・ドメヌ・グループで法務マネージャーを務めていた。都会のワイン商人として、醸造するブドウはフランス全土のパートナー達から購入。すべて有機農業か現在転換中のもの。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シレンス/レ・シェ・デュ・ポール・ドウ・ラ・リュンヌ SILENCE / Les Chais du Port de la Lune			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	-	30102130	
フランス	-	VDF	2019	カリニャン・ガメイ ピノ・ノワール	¥3,600	4571245087898	
カリニャン(リムー)40%、ガメイ(ボジョレー)35%、ピノ・ノワール(リムー)25%。カリニャン樹齢約60年、ピノ&ガメイ約15-20年。カリニャン:砂利の混じった粘土質土壌(ビオ変換中)、南向きの畑。ピノ・ノワール:砂利の混じった粘土質土壌(ビオ変換中)、北向きの畑。ガメイ:粘土石灰質土壌、南向きの畑(2020年ビオ変換済)。醸造:エラフレ(かすりキズをつける)、足でのピジャージュ、マセラシオン2週間。ステンレスタンクでの発酵、発酵後澀引き、大樽で6ヶ月の熟成、瓶詰め前に澀引き。ノンフィルター、ノンカラーージュ。フレッシュ、スパイシー。カリニャンと南仏ピノからペッパーの風味、ガメイで飲みやすさが加わる。							

エレヌ・ペロ Helene Perrot 【ブルゴーニュ】



エレヌ・ペロは、代々続く家族経営の小さなドメーヌ。12haしかなかった畑を非常に丹念で丁寧な畑作業、そして粘り強い性格で、創業当初の約3倍の33haにまで畑を増やしました。(うち10haはブルミエクリュ: MONTMAIN, BEAUROY, FOURCHAUMEなど)ドメーヌは、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に、今までの経験を活かし細心の注意を払って管理を行なっています。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	-	30200460	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2017	シャルドネ100%	¥5,000	-	
樹齢;平均40年、土壌;泥灰土(キンメリジャン)、畑の面積;1.5ha、醸造;ステンレスタンク、熟成;樽熟成20% テロワールの個性がよく出ているシャブリ。繊細な口当たり。ミネラル香。							
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	13.0%	-	同上
			375ml	12本	-	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							
フランス	ブルゴーニュ	AOP	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	次回入荷待ち
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ヴで厳重な温度管理のもとアルコール発酵。平均樹齢10~30年、泥灰土壌(キンメリジャン)、パイナップルや完熟したグレープフルーツなど凝縮感のある濃密な果実味と酸味。インパクトが強くパワフルでいきいきとしたシャブリ。ふくよかで良質。余韻には白い花のような華やかな香りも立ち込める。							
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	12.5%	-	同上
			375ml	12本	-	30200750 30200760	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2015 2018	シャルドネ100%	¥1,800	4571245084842 ナシ	
同上							

ヴァン・ノエ VIN NOE 【ブルゴーニュ】



小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。
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、一緒にキューヴェを造ったりもすることも。プロジェクトは小さく、年間生産本数は6000本程度。現在、リヨンそばのヴィーニュとマコンの近くのアリゴテのヴィエイク・ヴィーニュから造られる少しのヴィオニエとボジョレーを持っている。畑はビオ、またはそれにとても近い形で栽培されており、ビオでないものもビオになる途中。キュブリーにはブドウのしぼり汁や完成されたワインは入れず、ブドウしか入れない。ブドウやワインを扱う機械も所有しておらず、桶と木の圧搾機で手作業。2018年の全ワインは瓶詰め済ですべての工程においてSO2無添加、そしてもちろんフィルター掛けもしていない。2019年には最初のピノ・ノワールもスタートする。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ブルゴーニュ	AOP		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	-	次回入荷待ち
花崗岩と片岩石から生み出される味わいと香りはとても風味豊かで軽くなめらか。優しく抽出されたガメイは、バランスが素晴らしく心地よい酸味と優しく溶け込んだタンニンで、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パイスのニュアンスも。ノンフィルター、SO2無添加。							

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

 = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ジュ・ド・ショセツ / ドメヌ・ソーヴェテル Jus de Chaussette / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 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 火打石の土壌。グラブ・アンチエールでマセラシオン・セミカルボニック 2ヶ月。							
プロメス / ドメヌ・ソーヴェテル Promess / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 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。粘土石灰質土壌とても固い、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オン・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。压榨後、古樽に入れ、12カ月間樽熟成。ウヤーージュ有り・フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加。							
ブシャ / ドメヌ・ソーヴェテル Bouchat / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	 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、砂利土壌。深い所で石灰の岩盤。古樽で樽熟成1年から3年。木製垂直プレスで手動で1週間かけて压榨。ジュースは澱引きせずそのまま600Lの大樽へ。檜の木の大樽を使用。10カ月間樽内でシュール・リー熟成。パトナーージュ無し。ウヤーージュ有り。コラーージュ無し、フィルター無し。SO2ゼロ。自生酵母で発酵。 ※ブシャ'12 1500ml(参考上代¥11,600)もあり。							
ペリエール・ヴィエイユ プレス・ロング1sem / ドメヌ・ソーヴェテル 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。粘土石灰質土壌。木製垂直型プレス機で手動で7日間かけてゆっくり压榨、プレス後、樽入れして発酵と熟成24ヶ月間。ウヤーージュ有り・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、コラーージュ無し。SO2無添加。							
シュヴロ / ドメヌ・ソーヴェテル 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。粘土石灰質土壌。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、澱引きして樽入れして発酵と熟成24ヶ月。ウヤーージュ有り。2017年8月にボトリング。フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加。上品さとフィネス、シャルドネの特徴的な香り。							
ラピエール M75J / ドメヌ・ソーヴェテル 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。畑名がラピエール。石英を多く含む、粘土石灰質土壌。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オン・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日間かけて压榨。古樽に入れ、24カ月間樽熟成。ウヤーージュ有り。フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加							
ペット・ナット / ドメヌ・ソーヴェテル Pet' Nat / Domaine Sauveterre			白泡	辛口	11.5%	泡	 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壌。ブシャと同じ畑のブドウで醸造。15g/Lの糖分を残し瓶詰め。大体6-8か月間瓶の中で発酵し口抜き。							
プロメス・ロゼ / ドメヌ・ソーヴェテル 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。粘土石灰質土壌とても固い、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・ドゥ・プレス。压榨後、古樽に入れ、12カ月間樽熟成。ウヤーージュ有り。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、メストゥー・サロンACの畑の広さは約200haで、サンセールの7分の1ほど。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
メストゥー・サロン・クラシック / 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（キンリジジャン泥土）土壌。南南西向きの畑。醸造は、収穫後ワイナリーに持ち込まれたブドウを選果台で丁寧に選別。 その後、房ごと空気圧によるプレス機にかけられ果汁を搾汁。低温で酒石安定化させた果汁は、土着酵母による自然発酵を待ちます。発酵は温度管理機能付きステンレスタンクにて行い、その後シュールリーで熟成。エレガントで、しなやか、白系果実の香り。凝縮感のある濃い果実味、バランスが良い。よく冷やしてフレッシュ感をお楽しみください。シーフードとの相性が◎ ※ドメーヌ名称がドメーヌ・シャトノワからイザベル・エ・ピエール・クレモンに変更になりました。							
メストゥー・サロン / シャトノワ Menetou Salon / Chatenoy			白	辛口	13.0%	-	同上
			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・ルイヤール 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・ル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年にアンジューでドメーヌを開始。アンジュー地方特有のシスト土壌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。

自家畑面積 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オン、シュナン)
Saint Melaine sur Aubance (シュナン、ガメイ)

ネゴスでのファーストリリースが2018年。
自家畑は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・ルイヤール 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。土壌：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回目の澱引き、2回目は瓶詰め前の1ヵ月前（4月）。キュヴでの熟成。2020年6月に瓶詰め。SO2無添加、ノンフィルター。 まだ自分の畑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・アグエレー）と、面白いワイン造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◎							



あのJPロビンが認める素晴らしいワイン！

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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ノファサ・ルーージュ / 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-Clère »という区画のブドウ)。標高はおおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、5日間の果皮漬浸、圧搾、コンクリートタンクで発酵、バリック4ヶ月熟成。NoFaSaは略語で「Notre Façon de Saluer」の頭文字。意味は『私達流の挨拶』。まさに私たちにとって名刺代わり(挨拶代わり)の自信たっぷりのオリジナルワイン！							
ボワソン・ヴィヴァン「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・シレックス土壌。収量:15hl/ha。1/4は除梗、残り3/4はグラブアンチエールで、約1ヶ月のマセラシオン。グラスファイバータンクで発酵。豊富なタンニンと、豊かな果実味、最後に、果実由来のわずかな甘みを感じられる。サービス15-16度。							
ボワソン・ヴィヴァン キュヴェ・コントラバス / 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 -	
土壌:粘土、シレックス。収量:15hl/ha。アルコール12度 醸造:コンクリートタンクで3週間(除梗後、バリックで8ヶ月熟成)							
ノファサ・ブラン/フランソワ・ブランシャール NOFASA Blanc / Francois Blanchard			白	辛口	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)。標高はおおよそ80メートル。粘土石灰質+砂質土壌。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、木製の垂直圧搾機でのプレス、バリック12ヶ月熟成。冬前にバトナーージュ。							
ボワソン・ヴィヴァン ア・テーブル! / 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。土壌は粘土石灰質 砂。収量15h /ha。手作業で除梗されたブドウは3週間、ステンレスタンクでマセラシオン。その後5ヶ月間4000lの樽で熟成。ほんのりとした甘みを感じる。生産者は試飲前のデキャンタを推奨。							
ボワソン・ヴィヴァン ア・ラボルダージュ / フランソワ・ブランシャール Boisson Vivante-A L'abordage!/Francois Blanchard			白	ミディアムボディ	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、シレックス土壌。収量:15hl/ha。醸造はバリックで18ヶ月。サービス10-13度。非常にミネラリーでリッチ。甘味が芳醇で創造的。オリジナルティーのある料理との相性よし。							
ボワソン・ヴィヴァン ヴォアラ! / 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、シレックス土壌。収量:15hl/ha。グラスファイバータンクで発酵。豊かな酸味とタンニンの中にわずかな甘みを感じられ、非常に心地よいバランス。サービス10-13度。							

次回入荷待ち

次回入荷待ち

ベルタン・ドゥラット Bertin-Delatte 【ロワール】

 = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ニコラ・ベルタンとジュヌヴィエーヴ・ドゥラットの2人が手掛けるドメーヌ。ロワールのMAINE ET LOIRE県のRABLAY SUR LAYONにあるLA ROCHEという場所に位置。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、ゆっくりと压榨。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、バトナーージュ、澱引きは行われない。熟成の際にはSO2不使用。酸化を防ぐために、常に目減り補充を行っており、ワインはシンプルに造られている。『いいブドウなしにいいワインを造ることができない』とニコラ・ベルタン氏は語る。唯一電力を消費しているのは、ろ過のときと機械で瓶詰めするときのみ。コルクは漂白せず、自然なものを使用している。

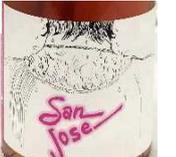
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
エシャリエ / ベルタン・ドゥラット Echalier / Bertin-Delatte			白	辛口	13.5%	-	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	VDF	750ml	6本	バイオロジック	30303050	
			(2018)	シュナンブラン100%	¥4,400	-	
上部が砂利で下部が粘土質の土壌。12ヶ月間オリと接触させ樽での熟成。バトナーージュやスーティラーージュは行わず、SO2添加はなし。"いい葡萄なくしていいワインはできない"という考えの元、畑作業に重きを置き、醸造はできる限りナチュラル。							
ポップ・セック / ベルタン・ドゥラット Pop Sec Petillant Naturel / Bertin-Delatte			白泡	-	12.2%	泡	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	VDF	750ml	6本	バイオロジック	30303240	
			(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	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	VDF	750ml	6本	バイオロジック	30303340	
			(2018)	ソーヴィニオンブラン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オンブラン100%。シスト土壌。ダイレクト・プレス。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。							
ヴァント・ヌフ / ベルタン・ドゥラット Vingt neuf / Bertin-Delatte			白	辛口	12.5%	-	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	VDF	750ml	6本	バイオロジック	30303120	
			(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のがワイン名の由来。赤いシスト「シスト・ルーージュ」少々粘土も混ざっている土壌。エシャリエと同じ醸造方法。天然酵母使用。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ージュ。6か月間そのままタンク熟成。瓶詰め後更に6か月間瓶内熟成。収穫から完成までまるごと2年間かかる。							

ポー・ルーージュ PEaux ROUGES 【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。



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
パウ!パウ! / ポー・ルーージュ PAW! PAW! / PEaux ROUGES			赤	ミディアムボディ	13.0% 13.5%	-	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	-	750ml	12本	バイオロジック	30305300 30305330	
			2018 2019	メルロー50% グルナッシュ50%	¥3,800	-	
バイオロジック農法、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・ルーージュ COT BOY / PEaux ROUGES			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	-	750ml	12本	バイオロジック	30305310	
			2018	コー80%、ガメイ20%	¥3,400	-	
バイオロジック農法、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。							
レッド・ネック / ポー・ルーージュ RED NECK / PEaux ROUGES			白	辛口	13.5%	-	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	-	750ml	12本	バイオロジック	30305340	
			2019	ソーヴィニオンブラン100%	¥3,800	-	
バイオロジック農法、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。機械を使わず重力で瓶詰め。ノンカラーージュ、ノンフィルター。ミカエル・ブージュからブドウを購入。							
サン・ジョーズ / ポー・ルーージュ SAN JOSE / PEaux ROUGES			ロゼ	辛口	13.0%	-	 次回入荷待ち
フランス	ロワール	-	750ml	12本	バイオロジック	30305350	
			(2019)	メルロー80% グルナッシュ10% シラ5%、ガメイ5%	¥3,200	-	
買いブドウ(バイオロジック農法、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】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ビストロロジー / ランジュヴァン bistrologie / L'Ange Vin			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30301480	
フランス	ロワール	VDF	2019	シュナンブラン100%		-	次回入荷待ち
粘土石灰質の土壌でまだ10年の若木から造られています。収量は35hl/ha.4年の古樽で18ヶ月の熟成を行い、酸化防止剤は無添加。ピジャージュアルモンタージュも行わずに自然のままに発酵、熟成が行われています。フィルター処理は行っておりません。若干の酸化ニュアンスを含みながらも、抜栓後数日間楽しめるのはロビノワインの特徴。しっとりしてい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	ビオダイナミ	30301570	
フランス	ロワール	VDF	2018	ピドニス100%		-	次回入荷待ち
燧石・石灰混じりの赤粘土。ピドニスの樹齢は60~90年。完熟したぶどうを手摘みにて収穫、野生酵母の自然な働きにて発酵。タンク内にてマロラクティック発酵実施。熟成もタンクにて。フィルターには掛けずに瓶詰め。赤果実の風味豊かで、構成は程良くしっとりしている。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	ビオダイナミ	30301520	
フランス	ロワール	VDF	2018	シュナンブラン100%		-	次回入荷待ち
※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畑で造った葡萄を醸造したワイン。2004年から造られている。手摘み収穫で、収穫量は35hl/ha 220Lキューブにて熟成を行う。酸化防止剤の添加はなし。糖度20g/lで瓶詰。デゴルジュマンはすべて手作業。パトナージュは行わず、澱引き、コラージュは行わない。甘みを含んだ味わいで、フレッシュな泡が新							
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	ビオダイナミ	30301530	
フランス	ロワール	VDF	2018	ピドニス100%		-	次回入荷待ち
※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畑で造った葡萄を醸造したワイン。手摘み収穫。パトナージュは行わず、澱引き、コラージュは行わない。酸化防止剤の添加はなし。残糖20g/lで瓶詰。デゴルジュマンはすべて手作業で。							

ドメヌ・デ・ジュモール Domaine des Jumeaux 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
IGPヴァール・ド・ロワール クロ・デ・シャテニエ / ドメヌ・デ・ジュモール IGP Val de Loire Clos des Chataigniers / Domaine des Jumeaux			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30303420	
フランス	ロワール	IGP	2017	ピノワール60% カベルネフラン30% ネグレット10%	¥3,300	4571245086136	
土着酵母での醸造。土壌は、地下30~40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質と片岩質の土壌という構成の区画。畑は、東北東(ピノ)と南東(フラン)向きに位置する。カシスなど小さな赤い実のベリーを思わせる果実のアロマ、非常にめらかなワイン。SO2無添加。							
IGPヴァール・ド・ロワール カイユー・ブラン / ドメヌ・デ・ジュモール IGP Val de Loire Cailloux Blanc / Domaine des Jumeaux			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30303540	
フランス	ロワール	IGP	2020	シャルドネ50% シュナン50%	¥3,800	4571245088475	
土着酵母での醸造。土壌は、地下30~40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質の土壌という構成の区画。花崗岩質の土壌がみずみずしさ、洋梨や白い花のアロマを与えている。畑は、YON川を臨む東向きの丘。ブドウ樹は東から登る太陽の陽を存分に浴びることのできる好立地。SO2無添加。コンクリートタンクと2200lのバリックで熟成。フレッシュ感を出す為シャルドネはマロラクティック発酵を行わない。洋梨のようなふくよかな果実味。酸味が強調されすぎないフルーティーなスタイル。							

ピエール・メナール Pierre Menard 【ロワール】

小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	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%	-	<p>次回入荷待ち</p>
			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ージュ。10年ほどの若い区画のブドウがカベルネらしい力強さと芯をつくり、クロ・デ・マイユの中にある少なくとも70年経つ古い区画のブドウがワインに軽やかさと繊細さ、華やかな花の香りを与える。土壌は粘土質で深部にはシスト土壌が広がる。粘土質の層があることで夏場に定期的に水分が必要となるカベルネフランには適した土地。手作業での除梗、3週間のマセラシオン。プレスし、アルコール発酵後に樽詰め。マロラクティック発酵後の春にスーティラーージュを行う。瓶詰めは2018年8月末。キュヴェ名はオリオン座を構成する大きな星の一つ、ベテルギウス(アルファ・オリオン)から。</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%	-	<p>次回入荷待ち</p>
			750ml	6本	ビオロジック	30304330	
フランス	ロワール	AOP	2017	シュナンブラン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ュナン。大部分は1993年に植樹された古樹、残りの少しは2012年に植樹。ブドウの栽培は自然の摂理に則し手作業で行い、ブドウの病気などに対してはトクサ、スギナ、カモミール、ヤナギ、タンポポ、シダなどを用いた煎じ薬で対処する。除梗は行わず、房ごと垂直圧搾機にてゆっくりと圧搾。1~5回使用された樽に果汁を移し、ブドウに付着している天然酵母により自発的に発酵が開始。シュールリーで10ヶ月間熟成させる。</p>							
ラ・ヴァレンヌ・ドゥ・シャンゼ / ピエール・メナール La Varenne de Chanzé / Pierre Menard			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30304380	
フランス	ロワール	AOP	2019	シュナンブラン100%	¥5,400	ナシ	
<p>クロ・デ・マイユのすぐ隣の区画、畑はレイオンを見渡す急峻な南斜面に位置する。土壌はシストがベース。フタナイト(珪質岩)は少ないが、火山岩が変質したスピライト(塩基性岩)わずかに存在しスピライトがワインに良い緊張感と力強さを与えている。手摘み収穫、空気圧によるソフトプレス、5~8個ある大樽、ドゥミミュイ、妬器の甕で発酵・熟成。</p>							

レ・ゼランズ LES ERRANCES 【ロワール】



レンヌ、メキシコシティ、ヨンショーピング(スイス)、パリでの生活を経て、アンジュのブドウ畑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、ブルーノ・ロシャールのドメヌで経験を積んだ。2018年にles erranceが誕生。ファミュー・メナール(ドメヌ・デ・サブロンネット)のシュナン1区画と、既に6.5haの畑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。その畑を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…。そんなドメヌ設立までの紆余曲折から、Les errances (彷徨、さまよう)がドメヌの名前になった。現在は、シュナン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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
カルトゥーシュ / レ・ゼランズ Cartouche / Les Errances			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	<p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオダイナミ	30305650	
フランス	ロワール	VDF	2020	グロロー・ノワール70% カベルネ・フラン30%	¥3,000	-	
<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ージュ。</p>							
カン・フォン・ラ・ネージュ・ウ・ヴァル・ブラン? / レ・ゼランズ Quand fond la neige, ou va le blanc? / Les Errances			白	辛口		-	<p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオダイナミ		
フランス	ロワール	VDF		シュナン100%			
<p>樹齢30~60年のシュナン。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・ノンカラーージュ。2度の大きな霜被害にあったが、素晴らしいミゼジムとなった2019年。キュベ名を訳すと「雪が降った時、白はどこに行くのだろうか?」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か?」という2019年を表したワイン。</p>							
トホボ / レ・ゼランズ TOHU BOHU / Les Errances			ロゼ泡	辛口	12.5%	泡	<p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオダイナミ	30305640	
フランス	ロワール	VDF	2020	グロロー・ノワール70% カベルネ・フラン30%	¥3,200	-	
<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、カベルネフラン樹齢63年。収量35hl/ha。手摘み収穫(20kg籠)。自然発酵(土着酵母)。ダイレクトプレス。メッド・アンセストラル。SO2無添加。</p>							



元数学者が人生をかけて醸すアンジュのグイグイ・ワイン

ブルターニュの先端プレストの街で数学者として生計をたてていたフィリップは、ワインに絶大な興味を持っていた。彼は1度きりの人生だ！と意を決し、大好きなワインのあるロワールのアンジュにやってきた。グリオット、オリヴィエ・クザン、クロワなどで修行を積み、多くの人の助けもあって遅咲きの独立を果たした。4haの畑で、2006年よりワインを造り始める。最初から自然度が高く、スイスイ入っていくようなワインを造りだしている。元数学者らしく、物事を追及する姿勢は、そのワイン造りに生かされており、自然派ワインの先人達がやってきた方法や成果を基礎におきつつも、一步一步前進を続けている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
フランス	ロワール	VDF	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		
			(2019)	カベルネフラン100%	¥3,600	-		
樹齢約40年。シスト土壌。手摘収穫。グラブ・アンチエールで15日間のマセラション・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」。								
フランス	ロワール	VDF	オప్పிடাম・ルーージュ / フィリップ・デルメ OPPIDUM ROUGE / Philippe Delmee	赤	ミディアムボディ	14.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30301870		
			(2018)	カベルネフラン100%	¥3,000	-		
樹齢約40年。シスト土壌。手摘収穫。グラブ・アンチエールによって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は瓶詰め時に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に赤ワインにも残糖が残ってしまう。その為、濾過してボトリング。いつものCa faye 12とは全く雰囲気の違いワインができあがったので、新しいキュヴェ名でリリース。								
フランス	ロワール	VDF	ニ・ルーージュ・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		
			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。シスト土壌。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カ月間熟成。カラーージュ無し、フィルター無し。								
フランス	ロワール	VDF	パブロ・エ・オー・バル・シュナン/フィリップ・デルメ PABLO EST AU BAR/Philippe Delmee	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30302170		
			(2020)	シュナン100%	¥3,800	-		
2つの畑のシュナン。樹齢約10年。シスト土壌。手摘収穫。50%ダイレクト・プレス、50%除梗し8日間の醸し。破碎無し。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。(この時にごく微量のSO2使用)プレス後にグラスファイバータンクでブレンド。そのままタンク熟成9ヶ月間。2019年9月にボトリング。ノンカラーージュ、ノンフィルター。パブロ・エ・オー・バル、「パブロさんはバーにいる」これはあの国際的有名なコロンビア出身の麻薬売人、パブロ・エスコバルの名前とかけたキュヴェ名。エスコバルは極悪人のコカインディーラーでしたが、フィリップは美味しいワインのディーラーだ、というジョークを込めて。								
フランス	ロワール	VDF	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		
			(2019)	シュナン100%	¥4,000	-		
シュナン100%(三つの畑)樹齢15年~30年。シスト土壌、手摘み収穫。ダイレクト・プレス、そしてタンク入れ。24時間かけたとても長い圧搾。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。(この時にごく微量のSO2使用)。タンクで発酵が少し進んだ時点で、100%樽入れ。1年樽もあるが主に樫の木の古樽使用。樽でアルコール発酵を終えマロラクティック発酵。そのまま熟成9ヶ月間。パナージュ無し。2020年6月、残糖2グラムでボトリング。フィルター無し。カラーージュ無し。自生酵母のみ。								
フランス	ロワール	VDF	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/12本	ビオロジック	30302140 30302180		
			(2019)	グロロー・グリ50% カベルネ・フラン50%	¥3,200	-		
樹齢平均40年。シスト土壌。手摘収穫。グロローは全房で5日間のセミ・カルボニック。破碎・ピジャージュ無し。カベルネ・フランは除梗無しのグラブ・アンチエールのままダイレクト・プレス。垂直型プレスで24時間かけて圧搾。グラスファイバータンクでアルコール発酵。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める(この時にごく微量のSO2使用)。発酵が終わった際、ブレンドして樽熟成。600Lの古いオーク製大樽で熟成6ヶ月間。ノンカラーージュ、ノンフィルター。								



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ランクレデュール / ディディエ・シャファルドン L'Incredible / Didier Chaffardon			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	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壌。収量26hl/ha。パスラン型にて圧搾。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	バイオダイナミ	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、粗粒砂岩土壌。西向き、0.6haの畑。手摘収穫。パ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	バイオダイナミ	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の畑。結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壌。収量34hl/ha。グラブアンチエール。縦横のプレスにより圧搾。180日間のマセラシオン。30hlの樹脂タンクにて約8ヶ月間の発酵。20hlの樹脂タンクで熟成。SO2無添加。							
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	バイオダイナミ	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の畑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壌。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、ノンカラージュSO2無添加。							
レレ・フォン・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	バイオダイナミ	30304860	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	CF55%グロロー30% CSI5%	¥3,200	4571245086907	
平均樹齢25-60年。収量30-35hl/ha。手摘収穫後、圧搾はパ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、ノンカラージュ、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壌によりミネラル感と果実味の溢れる味わい。キュヴェ名「レレ・フォン・ローズ」は、彼が子供の頃に見た夢にでてきたピンク色の翼を持つ小鹿(L'Aile Faon Rose)から名付けた。							



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フィユ・ルーージュ / シルヴァン・ルス Feuilles Rouge / Sylvain Lesset			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304700	
フランス	ロワール	VDF	(2016)	ガメイ100%	¥3,800	-	
粘土石灰岩土壌、南向きの斜面。ビオディナミ農法。手摘み収穫。ガメイ・ボジョレー、ガメイ・フレオ、ガメイ・ブーズ、ガメイ・ショードネのアサンブラージュ。土着酵母で発酵。マセラシオンの際にピジャージュを行う。数ヶ月間のタンク内熟成。5~10年が飲み頃。サービス12~15度。デキャンタージュ推奨。							
グラッピーユ / シルヴァン・ルス Grappille / Sylvain Lesset			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304720	
フランス	ロワール	VDF	(2016)	コッド(マルベック)40%、カベルネ40%、ピノノール10%、ガメイ10%	¥3,800	-	
粘土石灰岩土壌、南向きの斜面。ビオディナミ農法。手摘み収穫。土着酵母で発酵。マセラシオンの際にピジャージュ。数ヶ月間のタンク内熟成。5~10年が飲み頃。サービス12~15度。デキャンタージュ推奨。							

セバスチャン・フルレ Sebastien Fleuret **【ロワール】**



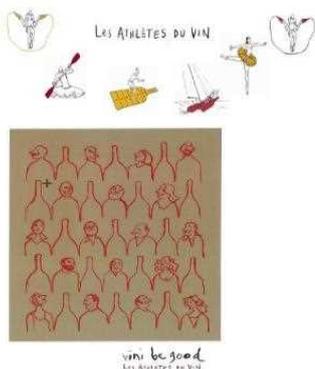
= 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります



セバスチャン・フルレは2008年からブドウ栽培を開始。2009年に自然派ワインの芸術家と称されるディディエ・シャファルドンと共に初のワイン「LA PETITE FRAINE」をリリース。このワインは瞬間に完売となりました。同時にアンボワーズの農業高校でヴァンサン・カレム、ダミアン・デレシュノー、ディディエ・バルレイエなど若き自然派の天才と言われるヴィニキュロンたちの指導の下で農業技術を学び、自然と彼の方向性は決まっていた。「ビオロジック農法でブドウを育て、ナチュラルな方法でワインを作る！それがブドウとテロワールの品質を最大限に表現する方法だということ」。2010年遂に自らの畑をBeaulieu sur Layonに購入しドメーンを設立。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ン、自宅をすでに売却済み。彼の造るワインは2019年の入荷分が最後のワインとなる見込です。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
レオン / セバスチャン・フルレ LEON / Sebastien Fleuret			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30303970	
フランス	ロワール	VDF	(2017)	カベルネフラン100%	¥4,200	4571245086297	
カベルネフランは2区画のブドウを使用。粘土片岩質土壌、南向きの丘陵地。収穫はブドウが完熟になるのを確認しながら手摘み作業で。SO2無添加。除梗なし(グラブアンティエール)で3週間キュヴェゾン。2/3がバリック樽、1/3はタンクで1年間熟成。ノンフィルター。白のキュヴェ、ルフェール・ル・モンドの続編としてこのレオンが誕生。眼鏡とヒゲが象徴的なLéon Trotski(ロシア革命の最高指導者の一人)の永続革命論と、フルレ氏自身が愛飲していたLéon Barralのワイン、フランス人歌手Brassensのファンで、特に彼の《mon vieux Léon》という曲が好きだったことから、Léonという名前に。							
ルフェール・ル・モンド / セバスチャン・フルレ Refaire le Monde / Sebastien Fleuret			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30303980	
フランス	ロワール	VDF	(2017)	シュナンブラン100%	¥4,200	-	
シュナンブラン100%(2区画のブドウを使用)-Layon渓谷の南の斜面の頂上部にある区画:樹齢40年以上のブドウ。土壌は粘土片岩質でミネラル分を与えます。-Fay d'Anjouの盆地にある区画:樹齢15年以上のブドウ。土壌は粘土片岩、流紋岩質。SO2無添加。							

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



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

ブドウは、ロワール地方に拠点を置くVINI BE GOODグループ所属のヴィニユロン達が丹精込めて育てたもの。できあがったワインは、いずれもロワールの伝統的・典型的スタイルを守った高いコストパフォーマンス。シリーズのラベルは、フランス自然派ワイン界でその名を馳せるMichel Tolmer (ミッシェル・トルメー) 氏。ワインラベル、ショップカード、試飲イベントのポスターなど、フランスの自然派ワイン界で彼の作品を見ない日はありません。ワインに関わる人間をユーモラスなタッチで描き人気を博しています。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピノ・ノワール / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Pino Noir / Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304050	
フランス	ロワール	VDF	2020	ピノノワール100%	¥2,600	4571245088433	
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。							
ピノニス / レ・ザスレット・デュ・ヴァン PINEAU D'AUNIS/Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304270	
フランス	ロワール	VDF	2019	ピノニス100%	¥2,600	-	
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◎							
トゥーレーヌ・ガメイ Touraine Gamay /Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	14.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304040	
フランス	ロワール	AOP	2020	ガメイ100%	¥2,600	4571245088284	
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。明るいうるみ色。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 GROLEAU /Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304250	
フランス	ロワール	VDF	2019	グロロー100%	¥2,600	-	
粘板岩・青い片岩の下層土壌の上にシルト・粘土質土壌。手摘み収穫。マセラシオンカルボニックのため直接コンクリートタンクへ。そのまま熟成し2月に瓶詰。軽やかでスパイシーな早飲みワイン。魚、白身の肉、キッシュやタルトによく合い、シャルキュトリーとの相性は抜群。8～10℃で冷やしてお召し上がりください。							
トゥーレーヌ・ブラン・ソーヴィニオン Touraine Blanc Sauvignon / Les Athletes du Vin			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304290 30304030	
フランス	ロワール	AOP	2019 2020	ソーヴィニオン100%	¥2,400	-	
砂・粘土質土壌。手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。輝きのあるローブ、白い花の香り、柑橘類の香り。ふくよかなボディ、酸味がしっかりとあり余韻も長い。							
シュナン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Chenin / Les Athletes du Vin			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304010	
フランス	ロワール	VDF	2020	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 ヴェール・ド・ロワール・シャルドネ IGP VAL DE LOIRE CHARDONNAY /Les Athletes du Vin			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304280 30304020	
フランス	ロワール	IGP	2019 2020	シャルドネ100%	¥2,400	-	
手摘み収穫。空気圧でプレス。発酵と熟成はともにコンクリートタンク。熟成期間6ヶ月。白い果実の香り、フルーティーで花の香が漂うシャルドネ。美しいいきいきとしたミネラル感が口いっぱいに広がる。フィニッシュには、ほのかにアニスのニュアンスも。							

ドメヌ・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ヌ。1999～2000年にかけて醸造所を設立。2001年はドメ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」こ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、現在はアヴィニオンで販売や経営学を学びながら父を手助けしている。ラストーやケランヌの裏山を北側に越えたヴィザンやサン・モーリスの村々はまだ日本では有名ではないが、畑の持つポテンシャルは素晴らしい。ファーブル親子は真南斜面高台の丘陵地帯に広がる20haの粘土石灰質土壌の畑を所有、サン・モーリス村では180haのうち、標高300Mの高台の平地に15haを所有している。土壌の質は石灰質で大きな丸石が畑中を覆っているのが印象的である。ちなみにサン・モーリスには個人ドメ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。将来はバイオダイナミの方針をとる考え。元ムートンの醸造技術者であったブリュム氏は醸造家として迎え研究に余念がない。

【ラベルにはレンコンとたんぼの綿毛のモチーフが】
自然に敬意を払ったブドウ作りをするドメヌのイメージ。レンコンは日本でも「先の見通しが良い」と縁起物としておせち料理などに珍重されてきた食物。婚礼・祝いの席等へのご提案に好適品。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane	赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	バイオロジック	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壌、除梗破碎後、伝統的醸造が行われる。温度管理のもとステンレスタンクで約15日間醗酵され、その後、コンクリートタンクへ移しマロラクティック醗酵が行われる。「アンパシアン」とはこのワインが美味しくて飲みたくて『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。								
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane	赤	ミディアムボディ	14.0%	-	同上
			375ml	12本	バイオロジック	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								
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	バイオロジック	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醗酵。シュール・リ熟成中にバトナージュを行い、ふくよかさを出す。レモン色を思わせるパールがかった薄い金色のロップ。きれいな酸とマルサンヌ特有のまるやかさ、ヴィオニエの香りが加わり、口中でのバランスは非常によい。ぐいぐい飲みたくなる。								
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ジュ・ヌ・スーフル・ブリュ / フローラン Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane	赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	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壌の畑。大きな丸石が転がる南側の畑にはグルナッシュが、粘土層が多い北側の畑にはシラーが植えられている。除梗を行い、低温で短期間マセラションを行う。熟成はシュールリ状態でコンクリートタンクで、フィルタリングのあと2018年2月21日にボトリング(2017VT)。酸化防止剤は無添加。2017年が初ヴィンテージとなるJe ne souffre plus (ジュ・ヌ・スーフル・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(スーフル=酸化防止剤)を加えない」という言葉遊びの意も。								

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



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シナルグ コンブ・ド・マル / エステザルグ Cotes du Rhone Village Signargues Combe de Mare/Estezargues	赤	フルボディ	14.5%	-	
			750ml	12本	バイオロジック	30400380		
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2020	グルナッシュノワール、シラー各50%	¥2,400	-		
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュのなかのコミュニティ、シナルグSignargues村(2004年から村名表記が認められたコミュニティ)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でも相性がよく、収量を自然と低く抑え(35-40hl/ha)、とてもよく熟す。除梗するが破碎無しで15日間の醸し。ピジャージュ無し。ルモンタージュ有り。セメントタンクとステンレスタンクで9か月間熟成。ノンコーージュ、ノンフィルター。瓶詰め時SO2添加2.5g/hl。黒味がかったルビー色、ブラックチェリーのよく熟した果実味が押し寄せてくる。程良いミネラル感と酸が味わいに深みを与えてくれ、濃厚なのにめっちゃ飲み疲れはない！時間と共に更に風味が増してくる奥行きのあるワイン。								

リオネル・オスマン Lionell Osmin 【南西地方】



南西地方のワインをこよなく愛するリオネル・オスマン氏がその情熱に突き動かされ愛する南西地方はマルベック発祥の地『黒ワイン』としてもその名を世界に知らしめたカオールで2009年に設立したネゴシアン。南西地方のワインであることにとことんこだわり、土着品種を使ったワインを多く生産し、AOPカオールの他、ヴァン・ド・フランスの名称のワインも造っており今注目を浴びているワイナリーの1つ。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マルベック・ラ・レゼルヴ / リオネル・オスマン VDF Malbec La Reserve / Lionell Osmin			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	-	30500330	
フランス	南西地方	VDF	2017	マルベック100%	¥2,000	3760201500019	
色合いとアロマをより抽出し、タンニンを和らげる目的でアサンブラージュの一部を発酵前浸漬。残りは伝統的な醸造方法をとる。短時間浸漬。熟成は、一部はタンク、一部は木樽にて行う(全体の約20%)。熟成10ヶ月後に瓶詰め。しっかりと濃い色合いのローブ。赤系果実やスミレのような華やかでチャーミングな香りと、ナツメグや杉のような植物的ニュアンスの香りも感じられる。酸味控えめ。なめらかで熟した黒系ベリー系の果実味。味わい深く、どこか懐かしいような、安心する安定感のある味わい。							
ヴィラ・シャンブルダムール / リオネル・オスマン Villa Chambre d'Amour / Lionell Osmin			白	甘口	10.5%	-	
			750ml	6本	-	30500150	
フランス	南西地方	VDF	2018	グロマンサン80% ソーヴィニヨンブラン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でしまわぬよう気温が上がり過ぎない夜に収穫を行う。ネクタールのようなねっとり凝縮感のある甘みと、パイナップルのように爽やかな酸味も持ち合わせた甘みが共存し、甘いけれども嫌味のないとても心地よい飲み口の甘口ワイン。							

※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。永らく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畑・「Ollwiller」も含め加盟者のブドウ畑の総面積は140haとされる。

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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ゲヴェルトツラミネール・トラディション / ラ・カーヴ・デュ・ヴィエイユ・アルマン Gewurztraminer / La Cave du Vieil Armand			白	中辛口	14.0% 13.5%	-	
			750ml	12本	-	30600340 30600350	
フランス	アルザス	AOP	2018 2019	ゲヴェルトツラミネール100%	¥3,100	3760176923721 3760176922489	
エキゾチックフルーツ、白い花、柑橘類の果実、スパイスなどゲヴェルトツらしい様々なアロマが複雑に入り混じるしっかりと主張のある香り。心地よい甘さとレモンピールのようなほろ苦さが絶妙のバランス。スパイスをふんだんに使った料理や、マンステールなどしっかりと強めの個性をもつチーズ、アルザス料理との相性が良い。							

ドメヌ・デ・バルメット **Domaine des Balmettes** 【ルーション】 = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドメヌ・デ・バルメットはフランス南西部の都市ペルピニャンに程近いCases-de-Pène村の4haの畑から2003年にスタートしたドメヌ(現在は8haまで拡大)。当主リュシアン・サラニは、豪快で愉快で心優しい田舎のおじさんと言った面持ち。かつてはブルゴーニュのクロード・マレシャル等で働いていた経歴を持ち、ビオロジック農法で丁寧なワイン作りを行う情熱家。このおじさんが？と思わせるような優しい味わいで、すっと喉に流れていくような綺麗なワインを造りだす。南のワインを思わず強さはなく、極まれに出会う南のソワワイン！ブルゴーニュでブドウ栽培に携わった影響でリュシアンは熱心なモノセパージュ(単一品種)支持者。「複数の異なるブドウをアサンブラージュしてテロワールの個性を表現することは非常に難しいことだ(コーブランタシオンを除く)が、ビオロジック農法で育てられたブドウでならば唯一その表現を可能にしてくれる」という考えがあり、アサンブラージュのワイン作りにも挑んでいる。また、畑においてもカーヴにおいても化学的な物は一切使用していない。(全てのワインにおいて人工酵母や酵素、酸化防止剤などは一切添加していない)

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
アガヴ / バルメット Agaves / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704140	
フランス	ルーション	VDF	2020	マカブー100%	¥3,300	-	
1993年植樹のマカブー。泥灰土、黒色片岩質土壌、南東向き、畑の面積は1.4ha。SO2無添加。収量は18hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、バリック古樽で6~8ヶ月シュールリー熟成。軽くフィルター掛けをおこなっている。黄金色、塩や牡蠣の殻のようなミネラリーなニュアンス、リッチな口当たりながらフレッシュ感。							
フルール・ダガヴ / ドメヌ・デ・バルメット Fleur D'agaves / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704240	
フランス	ルーション	VDF	2020	グルナッシュブラン100%	¥3,600	-	
1938年植樹のグルナッシュブラン。黒色片岩質土壌。収量14hl/ha、南向き、畑の面積は55a。20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、2280のバリック古樽で6~8ヶ月シュールリー熟成。SO2無添加。アカシアの花、柑橘類を思わせるアロマ、フレッシュでありながらしつかりと力強さを感じる味わい。							
エルブ・ルーージュ / ドメヌ・デ・バルメット L'Herbe Rouge / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704330	
フランス	ルーション	VDF	2019	グルナッシュ80% シラー10、カリニャン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、黒色片岩質土壌、南南東、標高40m~70mの丘地の畑。収量22hl/ha、SO2無添加。15hlの木桶で熟成。							
ピフ・パフ / ドメヌ・デ・バルメット Pif-Paf / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.5% 13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704440 30704450	
フランス	ルーション	VDF	2019 2020	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・ヴァイラージュ・フィグイェール / ドメヌ・デ・バルメット Cote de Roussillon Village Figuiers / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704540	
フランス	ルーション	VDF	2019	シラー主体	¥3,800	-	
1992年植樹のシラー主体。黒色泥灰土壌。東南東向きの畑。収量13hl/ha、20kg小かごで手摘収穫、SO2無添加。除梗なしのグラブアンティエールでマセラシオン。2280のバリックで10ヶ月熟成。深い色合い、力強く凝縮感があり香りも完熟したベリー系の香りを強く感じる。タンニンも非常に力強いながらもバランスがよく長期熟成に耐えるしつかりボディ。							
ジェジュ・ド・リュル / ドメヌ・デ・バルメット GG de Lulu / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	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。グラブアンティエールでマセラシオン(オレンジワイン)。2280のバリック古樽で6ヶ月熟成。白い花やバラの花びらを思わせるアロマ、赤ワインに近い力強さとエレガントなタンニン。余韻にはノゼットのようなナッティーなニュアンスを残す。							
エッチェ・オモ / ドメヌ・デ・バルメット Ecce Homo / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	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/結晶片岩質土壌。収穫は20kgの小かごに手摘みで。収量20hl/ha。週3回ルモンタージュ、ピジャージュを行いながら、葡萄を丸ごと1ヶ月間マセラシオン。発酵温度27度。4hlの木製の圧搾機でプレス。パトナーージュを行いながら7ヶ月間のタンク熟成。SO2添加なし。生産本数2200本。チーズやチョコレートとの相性◎							
ジュ・ド・レザン アン・カタミニ / ドメヌ・デ・バルメット Jus De Raisin En Catimini /Domaine des Balmettes			白	-	-	-	
			1000ml	6本	ビオロジック	31500060	
フランス	ルーション	-	-	マカブー70%、 ミュスカブチグラン30	¥2,200	-	
20kgカゴにて収穫後、8度の低温でブドウを置き、直接圧搾。フィルター掛け(粗目)の後に殺菌、瓶詰め。添加物・保存料無添加の100%ビュナチュールブドウジュース。アップルパイやスイートポテトのようなスパイスを使ったスイーツを思わせる甘い香り。口当たりはさらりとしていて心地よいほんのりとした甘み。※フィルター掛けはごく粗目の物で軽く行っているだけ。※瓶底にブドウ果肉や果皮が残っている場合がございますが品質上問題はありません。沈めてお召し上がりください。							

レ・フレール・スーリエ

Les Freres Soulier 【ラングドック】

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

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

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ペルピニャンに程近いPAZIOLSという村に位置するドメヌ。現当主セバスチャン(36才)は3代目。親の代から引き継いだ約30haの畑のうち2ha分をセバスチャンが2013年からメナとしてリリース(その他は農協に販売)。所有している畑30haは2012年から全てバイオロジックで栽培している。近々バイオダイナミの導入検討中。畑は赤い土、小石がごろごろとしているのが特徴。南仏特有の熟れた力強く濃いワインではなく、フレッシュ感のあるフルーティーなワインを目指しており、ブドウは熟したのを確認するとすぐに収穫。フレッシュ感を出すためあえて南向きの日当たりの良さを避け北向きの畑のブドウを使用するなど(＝克蘭デスティヌ)、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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ワビサビ / ドゥ・メナ Wabi Sabi / De Mena			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 ワビサビ
			750ml	12本	バイオロジック	30703850	
フランス	ルーション	VDF	2020	サンソー100%	¥3,600	-	
樹齢40～60年のヴィエイヴーニユ。粘土石灰質土壌。2012年からバイオロジック農法。収穫は手摘み。醸造は除梗なしのグラブアンティエールで足踏みによる軽い破砕を行い、キューヴ内でマセラシオンを5日間。垂直圧搾機で緩やかな圧搾を行い、土着酵母による自然発酵。木樽で6ヶ月熟成。このエリアでサンソーのワインは比較的珍しい。標高が低いと薄っぺらい味わいになってしまうがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実味豊か、タンニン分も程よい。「ワビサビ」の名前の由来はラベルデザインを任せているセバスチャンの友人のデザイナーが、彼の畑での仕事ぶりが日本語のワビサビの世界観(自然のなせるままに、時がなすままに)に通ずると感じこのデザインになったのだとか。							
アル・カン・シエル / ドゥ・メナ ARC EN CIELi / De Mena			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	バイオロジック	30703860	
フランス	ルーション	VDF	2020	下記参照	¥3,600	4571245088468	
カリニャン50%、グルナッシュ20%、シラー20%、ミュスカ・プティ・グラン10% カリニャン・グルナッシュ、ミュスカ・プティ・グランをオーク樽で6ヶ月間熟成。シラーはファイバータンクで6ヶ月間の熟成。5月に澱引きを行った後、アッサンブラージュ。SO2は極少量の添加あり。							

テラン・ヴァグ TERRAIN VAGUE

【ラングドック】



小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

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

マタン・カルム Matin Calme

【ルーシオン】



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オンの小さな街中に醸造所兼住居を構える。ワイン造りは2006年にスタートとまだまだ発展途上の生産者。造られるワインは自由で無骨とも言える、一貫して個性を主張するスタイル。畑はルーシオンのベレスタと呼ばれる場所で、海拔は300~500メートルの場所にあり、車で行くには舗装もされていない場所を永遠と登って行くことになる。行き着いた場所は山の頂上近くで、ある畑は横に長く広がり、またある畑は傾斜の急な斜面に広がっている。単独に存在する畑であり、他からの影響も最小限にすむ為、ビオ栽培も行いやすい環境。
農作業に至っても機械使用不可能、全て鶴嘴で雑草を除去し耕している。勿論彼らは機械耕作が可能な場所であっても全て手作業によって行いが...。収穫も全て手作業で行い、収穫するケースも10KG入りのものと決めており、収穫の際に上の重みによって下の葡萄が潰れないよう配慮している。圧搾には空気を利用してやさしく行い、ルモンタージュなどは行わず、重力に逆らわない造り。結局彼らの造り方は、葡萄のオリジナルのキャラクターを大事にすることを目的とし、人間の介入を可能な限り排除し見守るスタイルといえる。フィルター処理、コラーージュは一切行われず、SO2無添加でのワイン造りを行っている。
(※赤ワインについては2008VTよりSO2無添加、白ワインは2012頃よりSO2無添加に。)

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マーノ・ア・マーノ / マタン・カルム Mano A Mano / Matin Calme			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702800 30702810	
フランス	ルーシオン	VDF	(2017) (2019)	グルナッシュノワール60% カリニャン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。グラブ・アンティエールでセミ・マセラシオンカルボニックを21日間。ステンレス製タンクで10カ月間熟成。グルナッシュの樹齢は30年前後で、カリニャンは80年を超えるものも。収量は20hl/ha。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。							
ボニカ・マリエタ / マタン・カルム Bonica Marieta / Matin Calme			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702730	
フランス	ルーシオン	VDF	(2016)	カリニャン80% グルナッシュ20%	¥4,000	4571245088123	
収穫量12 hl/ha。花崗岩質土壌。500メートルの標高の畑。手摘収穫。グラブアンティエールでマセラシオン・カルボニックを21日間行い、フレッシュな味わいを抽出。ステンレス製タンクで10カ月間熟成。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。瓶内熟成12カ月間。カリニャンの樹齢は100年以上。グルナッシュノワール樹齢35年。「ボニカ・マリエタ」カタルーニャ語で「きれいなテントウムシ」の意。							
サンタン / マタン・カルム Sans Temps / Matin Calme			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702780	
フランス	ルーシオン	VDF	(2015)	カリニャン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・カルボニックを行いストレートな味わい。柔らかく丸みを感じます。勿論収穫は全て手摘みで行われ、積み込むケースは10kgまでの物で実の破損を防いでいる。フィルター、コラーージュは一切行わない。SO2無添加。							
オズ / マタン・カルム Ose / Matin Calme			白	中辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702580	
フランス	ルーシオン	VDF	(2020)	下記参照	¥4,600	4571245088062	
グルナッシュ・ブラン80%、ミスカ・ブチ・グリ10%、グルナッシュ・グリ+カリニャン・ブラン、グリ10%。収量は18hl/ha。発酵はステンレスタンク。樹齢は50年。年間生産本数は2000本。SO2無添加。							

次回入荷待ち

次回入荷待ち

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



ジャン・ルイ・ドウノフは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区で5代続く家族経営のジャンパーニュ・ド・メヌに生まれた。枠に収まりそのまま6代目になることを嫌った彼は、ボヌで醸造学を専攻、経済とマーケティングも学んだ後、ワインの新世界に飛び出す。カリフォルニア、オレゴン、オーストラリア、ニュージーランドを経由して南アフリカへ。南アフリカでは、国内初のプラン・ド・ノワールとケープ・クラシックの立ち上げに関わる。フランスに帰国後、南仏に身を置きDomaine de l'Aigleを設立。そのわずか10年後、「Jam Turbull: Les grands vins de France」にて、彼のワインはフランス産白ワインのトップ80に選ばれた。2001年、ブルゴーニュのアントナン・ロデに畑の一部とドメヌの名義を譲り、より身軽になった彼は、ルーションでもスティルワインを造り始める。新世界で得た刺激とフランスのテロワールを融合させコストパフォーマンスの高いワイン造りを日々心がける。海からは遠く、ピレネー山脈の麓に位置するラングドックで最も南西に位置する産地リムー。中心部Roquetailladeに畑はある。標高400mに位置する畑には、西風が吹き抜け、ラングドック南部で最も高い葡萄栽培地の一つとされている。冷涼な気候でピノワールとシャルドネが成熟するのは、他の産地と比べて5週間も後と、晩熟の産地である。そして、リムー土着のモーザック種ではなく、ジャンパーニュに挑戦状を送りつけるかのように、ピノやシャルドネにこだわり続けている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ラングドック	IGP	赤	メディアムボディ	13.6%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	30702320	
フランス	ラングドック	IGP	2017	ピノ・ノワール100%	¥3,200	ナシ	
Hauts de MagrieとHaute Valle de l'AudeのRoquetailladeのピノワールの第二選果を使用。より熟した美しい房のみを手摘みによって厳選。醸造は破砕せず除梗のみ行いステンレスの小さなタンクに入れる。プレマセラシオン(低温浸漬)、アルコール発酵、マセラシオン、軽いピジャージュ。ゆっくりと圧搾し、タンク内で前清澄後に500リットルの古樽にワインを移す。新樽は一切使用せず南のピノワールの果実味を最大限に生かしている。輸送と熟成に耐える為、瓶詰め前にのみ、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実実味がふんだんに感じられるチャーミングで女性的な味わい。							
フランス	ラングドック	AOC	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	30702350 30702360	
フランス	ラングドック	AOC	2017 2018	シャルドネ100%	¥4,000	3370160009043	
樹齢30年。グイヨ方式。手摘み収穫。重力を利用し破砕せず房ごとをゆっくりと圧搾。最初の方の果汁のみを厳選して使用。熟成は繊細なシュールリーにて1~3年使用のバリック樽で10ヶ月行い(滓引きなし)、より粘性を与える目的でバトナージュを定期的に行う。リッチでグリーンしたくみるようなニュアンス、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▶▶							
フランス	ラングドック	AOC	白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30702210	
フランス	ラングドック	AOC	N.V.	シャルドネ80%、シュナンブラン20%	¥3,500	3370160009296	
手摘み収穫。醸造は、除梗せずに房ごと圧搾。このキュヴェには、200kgのブドウを圧搾してとれる100リットルのフリーラン果汁のみを使用。SO2無添加のナチュラルな醸造。酸化防止対策として炭酸ガスを使用。マロラクティック発酵。熟成はシュールリーによる瓶内二次発酵(メッドトラディショナル)。シャンパン同様にルミアージュ、滓抜きを行う。ドサーージュ;3g/リットル。味わい繊細できめ細かな泡。洋梨や白い花など華やかでしっかりと主張するアロマ。トースト香も共存。フレッシュさとエレガンスのバランスが良い。							

レミ・プジョル REMI POUJOL 【ラングドック】



= 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。
ラングドック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ンキュロンの一。6haの畑でカリニャン、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、土壌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と、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とはならず、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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ラングドック	VDF	赤	メディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ピオロジック	30705950	
フランス	ラングドック	VDF	2019	カリニャン50%、グルナッシュ、シラー	¥3,600	-	
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。							
フランス	ラングドック	VDF	赤	メディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ピオロジック	30705930	
フランス	ラングドック	VDF	2019	ムールヴェードル70% カリニャン30%	¥4,000	4571245088161	次回入荷待ち
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ャン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か月のマセラシオン。ノンカラージュ、ノンフィルター、SO2添加無し							
フランス	ラングドック	VDF	白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ピオロジック	30705940	
フランス	ラングドック	VDF	2019	ユニブラン80% クレレット・ヴィオニエ	¥4,600	-	
ユニブラン・クレレット:石灰質、ヴィオニエ:砂利質土壌。ユニブランとヴィオニエはとも雨に順応しており、素晴らしいブドウができる。ダイレクトプレスのユニブランと、少量のクレレットに約10日間マセラシオンしたヴィオニエをアサンブラージュ。主にグラスファイバータンクで熟成する。SO2無添加。							

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



小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドメーヌ・モントリユー拡大の為に畑の購入を検討していたが、Naveil市長から許可が下りず、エレディアは幼少時代を過ごしたラングドックの地に自然と導かれた。時を同じくしエレディアの友人が2005年にクレレット、テレ・ブーレ、サンソー、カリニャン、グルナッシュ、ムールヴェードルのVV(樹齢50年以上)の区画を購入しドメーヌ・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、Herault県のAspiran村に位置。村は周囲を小さな丘が囲んでおり、この地方はよく「フランスのトスカーナ」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壌で、購入した2005年当初からビオロジックで稼働しています。ロワールとラングドック、勿論土壌の質や栽培するブドウ品種によって酸度や熟度が違うのは当たり前。エレディア氏は、ロワールのワインとこのドメーヌ・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、そういった物には頼らず昔から脈々と伝えられた伝統的で自然に寄り添うワイン造り。畑は馬耕作、冬場は寒さから守る為ブドウ樹の根元に土をかけ、春には土をよけるが、初夏になると暑さから守る為に再び土をかけ・・・とひたすら丁寧にブドウと向き合っている。低収量、手摘収穫、長時間の浸漬(マセラシオン)、長期熟成、醸造工程で余計な物は一切添加しない。ディモンシュのワインは全て<VIN DE FRANCE>。AOPを獲得するには、シラーやメルロー、シャルドネなど土着の品種ではないブドウを植えなければならないから。

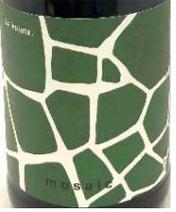
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ジャメル・ディモンシュ / ドメーヌ・デ・ディモンシュ Jamais le Dimanche / Dom.des Dimanche			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30703020	
フランス	ラングドック	VDF	(2015)	カリニャン・サンソー	¥3,400	4571245087584	
サンソー、カリニャン(サンソーは砂+粘土石灰質、カリニャンは玄武岩質土壌)。サンソーは樹齢50年以上、カリニャンは70年以上のヴィエイユヴィーニュ。カリニャンは除梗するが、サンソーは除梗なしのグラブアンティエール。2つのセパ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』リナ・メルクーリ>							
アン・ドロール・ド・ディモンシュ /ドメーヌ・デ・ディモンシュ Un Drole de Dimanche / Dom.des Dimanche			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30703230	
フランス	ラングドック	VDF	(2015)	カリニャン100%	¥3,400	ナシ	
樹齢100以上のヴィエイユヴィーニュ。ステンレスタンク内で長時間のキュヴェゾン(果皮漬浸)。2年間熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。 <1958年フランス映画『UN DROLE DE DIMANCHE』ダニエル・ダリユー>							
クレレット / レ・ディモンシュ CLAIRETTE / LES DIMANCHES			白	-	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30703440	
フランス	ラングドック	VDF	(2018)	クレレット100%	¥3,800	ナシ	
VILAFRANCHE村。マセラシオンは行わず、ダイレクトプレスで压榨される。発酵はステンレスタンクにて長時間かけて行う。タンク内で最低1年間(1年より長くなる事が多い)の熟成を経て瓶詰めされる。SO2無添加。							
ビュル・ヒット / ドメーヌ・デ・ディモンシュ Bulle Hit / Dom.des Dimanche			白泡	-	12.5%	泡	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">次回入荷待ち</div>
			750ml	12本	ビオロジック	30703330	
フランス	ラングドック	VDF	(2010)	クレレット100%		4571245085887	
VILAFRANCHE村、砂利質土壌。ダイレクトプレス、長期発酵、発酵が終わる前に瓶詰め。48ヶ月間貫き板に乗せ、デゴルジュマンを行う。SO2無添加。 <1968年アメリカ映画『ブリット』スティーブ・マックィーン>							
VDF ローズ・ビュッド/ドメーヌ・デ・ディモンシュ VDF Rose Bud/ Dom.des Dimanche			ロゼ泡	-	13.0%	泡	<div style="border: 1px solid black; padding: 5px; text-align: center;">次回入荷待ち</div>
			750ml	6本	ビオロジック	30703530	
フランス	ラングドック	VDF	(2011)	サンソー100%		4571245085948	
粘土石灰質土壌。ペティヤンナチュレル。プレスしてロゼワインにしたワインをタンクで2年間熟成後、3年目に少しだけフレッシュなブドウ果汁を混ぜて瓶内二次発酵させる。その後ラットで最低18ヶ月間熟成させ、デゴルジュマンを行う。SO2無添加。							

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-CorbieresのCommun Cucugnanにあるケリビュス城の近くに6.5Haのブドウ畑を所有。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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モザイク / 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つのキュヴをアッサンブラージュ (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(ヒレネー東部)/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か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。							
ブラウ / ラヴォルタ BLAU / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705850	
フランス	ラングドック	VDF	-	シラー、カリニャン グルナッシュ	¥3,900	-	
1.2018年のシラー(区画Pla de l'Oum標高300m)をグループアンチエールでファイバータンクで5日間のマセラシオン後プレス。発酵もファイバータンクで。 2.2019年の2つの区画のシラー(区画Canalette標高350m, Pla de l'Oum)グループアンチエールでファイバータンクで5日間のマセラシオン後プレス。発酵もファイバータンクで。 3.2020年のシラー(区画Canalette)、カリニャンを2時間マセラシオン後プレスし、ステンレスタンクで発酵。 瓶詰前に1〜3をアッサンブラージュ。12kg籠で手摘収穫。自生酵母での発酵、ノンフィルター、SO2無添加。生産本数1,600本、2021年6月に瓶詰。							

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

◆テラヴィティス(自然農法)

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
IGP オック・メルロー / デュランス IGP Oc Merlot / Durance			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。旋回式のピジャージュ機によるルモンタージュ。マイクロ・オキシジェナレーション(酸素処理)。深みあるガーネット色。チェリーや、ブラックベリーのアロマ、カンゾウのようなスパイス香など複雑な香りがありなすハーモニー。ミディアムボディで滑らかなシルクのような舌触り。とてもバランスのよい味わい。							
IGPオック・シャルドネ / デュランス IGP Oc Chardonnay / Durance			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30700670	
フランス	ラングドック	IGP	2018	シャルドネ100%	¥1,360	3330620013324	
直接圧搾、酵素添加の後48時間ダブルバージュ(滓引き)。16度でアルコール発酵、滓引き後シュールリーで熟成。透明感のある若々しい黄色、輝かしい光沢。生きいきとした香りは、ライチのようなエキゾチックな果実を思わせる。そのほか、ハチミツのような甘みのある香りやアーモンドのような香ばしい香りも。口の中に含むと非常にしなやかで果実味溢れる余韻の長い洗剤としたワイン。							
IGP オック・ソーヴィニオン / デュランス IGP Oc Sauvignon / Durance			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30700740	
フランス	ラングドック	IGP	2016	ソーヴィニオン100%	¥1,360	3330620013331	
直接圧搾、低温での果汁漬浸。透明感のある若々しい黄色、輝かしい光沢。生きいきとした香りは、レモンなど柑橘類の香りとパッションフルーツなどのエキゾチックな果実を思わせる。豊かでふくよかだがフレッシュさも忘れないしなやかなコク。長い余韻がすばらしい。							

※デュランス カベルネソーヴィニオ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・ルーシヨンの壮大な大地で、約30年間オーガニック農法を行ってきた生産者オリヴィエ・アザンの元で、ヒュー・ライマン氏自身が葡萄の栽培から醸造、ボトルリングまでを一貫して監修を行い地球にも飲む人にも優しいワイン造りを行っている。また、収益の一部をNGO団体「ウォーターエイド」に寄付し、発展途上国を初めとする世界の灌漑事業にも貢献している。

【ヒュー・ライマン】

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

【ロバート・ジョセフ】

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
IGP・ペイ・ドック・カベルネソーヴィニオン /グリーナー・プラネット			赤	フルボディ	13.5%	-	
IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet			1000ml	6本	サスティナブル	30700880	
フランス	ラングドック	IGP	2019	カベルネソーヴィニオン100%	¥1,900	3378630302229	
ブドウが完全に熟したのを確認し収穫。色と味わいを最適な状態にするために、ブドウを冷やしてから破碎。約4週間発酵。深みのある紫がかった濃いカシス色。熟した赤果実の香りと、しっかりとしたタンニンが感じられる。どっしりとコクがありながらも、柔らかくリッチな味わい。お肉料理やチーズ、デザートに合わせて。							
IGP・ペイ・ドック・マルサンヌ・シャルドネ /グリーナー・プラネット			白	辛口	13.0%	-	
IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay/Greener Planet			1000ml	6本	サスティナブル	30701070	
フランス	ラングドック	IGP	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、直ちに圧搾しマストを冷却させながら6週間発酵。シュールリーで3ヶ月熟成。グリーンがかった淡いイエロー。黄果実、すみれ、青りんご、メロン、洋梨などのニュアンス。フレッシュな果実味で、長い余韻を感じ、バランスのとれた味わい。							

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

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

人と地球の共存 ～サスティナブル農法～ とは・・・？

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



ドメーヌ・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がブドウ畑。(=24haがAOC COTEAUX D' AIX で、3haがVDP DES BOUCHES DU RHONE)この場所、植物、ブドウの樹たち・・・全てを真の姿、元あった姿のまま保ち続ける事に日々努めているドメーヌ。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、コーラージュや濾過を行わないなどを実行している。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
VDF	コション / スローズ VDF Cochon / Dom.Sulauze		赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
フランス	プロヴァンス	VDF	750ml	12本	バイオディナミ	30800830	
			(2019)	サンソー、グルナッシュ シラー、カベルネ ヴェルメンティエーノ	¥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%	-	
フランス	プロヴァンス	VDF	750ml	12本	バイオディナミ	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、プレスにタンクに戻された果汁は発酵が終わるのを待ちます。9ヶ月間カシの大樽で熟成。酵母添加無し、フィルター掛け無し、SO2無添加。							
コトール・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%	-	
フランス	プロヴァンス	AOC	750ml	12本	バイオディナミ	30800260	
			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を充填させたステンレスタンクで2週間かけマセラシオン・カルボニック。こうする事でブドウの粒の中で発酵が行なわれ、リッチでしっかりと強烈なアロマを生み出す。熟成は25hlのオーク樽と600lの大樽で9ヶ月間。ノンフィルター、SO2無添加。イチゴジュースの様なピュアなベリー香、南仏らしい濃密でスパイシーさのあるシラーのパワフルさを感じる魅力的な1本。							
コトール・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%	-	
フランス	プロヴァンス	AOC	750ml	12本	バイオディナミ	30800170	
			2018	グルナッシュブラン40% クレレット20%、ユニブラン20% ヴェルメンティエーノ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できるように低温で果皮浸漬。発酵の90%はコンクリートタンク、残りの10%はオークの古樽。ノンフィルター、SO2の含有は瓶詰め時にごく僅かの添加。ハーブの香り、白桃を思わせるこっくりとした果実味。ミネラル感が心地よく後味を引き締めてくれる。							
スーパー・モデスト / ドメーヌ・スローズ Super Modeste / Dom.Sulauze			白泡	辛口	11.0%	泡	
フランス	プロヴァンス	VDF	750ml	6本	バイオディナミ	30800540	
			(2019)	ヴェルメンティエーノ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レルになる。(残糖ゼロ)。最初のインパクトはドライでライムピールのようなニュアンス。少し時間が経つと完熟の柑橘類を思わせるフルーツの甘みがじわじわと現れる。キレイな酸味と果実味のバランス。 ※スーパー・モデスト 1500ml (参考上代¥8,000-)もあり。							
スーパー・シュルク / ドメーヌ・スローズ Super Schlick / Dom.Sulauze			白	辛口	10.5%	-	
フランス	プロヴァンス	VDF	750ml	12本	バイオディナミ	30800820	
			2018	ヴェルメンティエーノ100%	¥2,800	4571245086532	
※オレンジワイン 収量30hl/ha。エグラパーージュを行い、11日間ステンレスタンクにてマセラシオン。ゆっくり圧搾、漉引き。無添加です。6ヶ月間ステンレスタンクで熟成後、瓶詰めがされる。SO2無添加。このキュヴェはSuper Modesteに由来している。そのためこのワインはフレッシュで、ごくわずかなアルコール(10.5%)とヴェルメンティエーノのフルーツ感が感じられる。							
ペトロレット / ドメーヌ・スローズ Petrolette / Domaine De Sulauze			白	辛口	13.0%	-	
フランス	プロヴァンス	VDF	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か月のスキンコンタクトを行っている。バリックにて約2年間の長期熟成。1年目はウイヤーージュ(補酒)を行い、2年目は酸膜下で熟成しているのでウイヤーージュは行わない。ノンフィルター、SO2無添加。							

ドメヌ・ミラン Domaine Milan 【プロヴァンス】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ミラン・ヌーヴォー / ドメヌ・ミラン Milan Nouveau / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	
			750ml	12本	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、ノンカラージュ。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ませてしまう。							
ルナール・レベール / ドメヌ・ミラン Reynard Rebel / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	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。粘土と砂利等の土壌。手摘み収穫。収量35hl/ha。2017の素材と2018のフレッシュさとのバランスをとるため、アッサンブラージュ、ノンフィルター、ノンカラージュ。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・レイナル'産のブドウを使用。Rebelは私たちが生産者と共に協同組合に反抗していることから名付けたキュヴェ名。							
ル・ヴァロン / ドメヌ・ミラン LE VALLON / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30800730	
フランス	プロヴァンス	VDF	2018	メルロー、サン・ピエール、ムールヴェードル、サン・ジョゼフ	¥3,600	-	
粘土石灰質土壌。樹齢10-30年。収量30 hl/ha。収穫は手摘みで。5日間の短期マセラシオン。1年間の樽熟成の後、4年間のコンクリートタンク熟成。SO2は瓶詰の時にごく少量添加。							
エス・アンド・エックス / ドメヌ・ミラン S&X / Domaine Milan			赤	ミディアムボディ	15.2%	-	
			750ml	12本	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、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広がる果実味はなぜか重すぎず、上品なエレガントさと柔らかさで、ピノワールを彷彿とさせる味わい。すっと体に染みこんでゆく。							

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

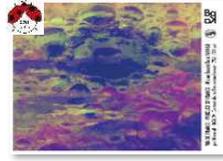
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
コート・デュ・ジュラ・ラ・グランド・シュード / フィリップ・シャティヨン Côtes du Jura La Grande Chaude / Philippe Chatillon			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30900170	
フランス	ジュラ	AOC	2018	ピノワール トゥルソー	¥5,800	-	
粘土石灰質土壌。手摘み収穫。2/3は除梗なしグラブアンティエール、1/3は除梗し、45日間の長期間のキュヴェンを行う。その後プレスを行い12ヶ月間シュールリーで樽熟成。天然酵母。SO2無添加。赤系果実の香り、野生的な土壌の香り。口に含むと非常にリッチな赤系果実の果実味とスパイスのニュアンスを感じる。しっかりと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

 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。



“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・プリニョ、セバスチャン・モラン、ステファン・ブランシュ、
 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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ルーージュ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ヵ月マセラシオン。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2 コロンバル / 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	コロンバル100%	¥3,800	4571245087416	
ブドウ産地はエロー県アディッサン。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。							

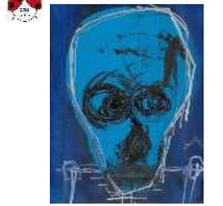
カルネージュ KARNAGE

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



アルボワのワインショップ「Les Jardins de StVincent」のステファン・ブランシュと、元ロクタヴァンのシャルル・ダガンが、「プロジェクト・BAKA」でのチャレンジを経て正式にネゴシアン・醸造会社を設立。買いブドウをジュラのAbergement-le-Grandで醸造。

ワインの名前に「K」を入れるのがこだわり。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
カセット・ベー / カルネージュ Kassette B / KARNAGE			赤	ミディアムボディ	12.3%	-	
			750ml	12本	-	30900940	
フランス	-	VDF	2020	アリカンテ・ブーシェ50%、 メルロー50%	¥5,000	-	
オード県/カルカソンヌの葡萄を使用。2つのキューヴで醸造。 1. 半量のアリカンテ(全房)+半量のメルロー(ダイレクトプレス)+マセラシオン3週間。 2. 半量のアリカンテ(全房)+半量のメルロー(除梗)+マセラシオン15日間。 3. 1と2をアッサンブラージュ 澱引きは行わず、ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。ふくよかで深みのある力強いワイン。							
ザク / カルネージュ ZAK / KARNAGE			白	辛口	11.6%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900910	
フランス	-	VDF	2020	モーザック100%	¥4,800	-	
カステルラン オード県産の葡萄を使用。樹齢約20年。粘土石灰質土壌、10年前からビオの区画。全房でダイレクトプレス。冬の間キューヴでゆっくりと発酵、マロラクティック発酵も同時に行われる。ファイバータンクで熟成。澱引きは行わず、ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。アロマティックで彫りの深いシャープなワイン。							
コロンブール / カルネージュ KOLOMBOUR / KARNAGE			白	辛口	11.3%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900920	
フランス	-	VDF	2020	コロンバル50%、 ブールブラン50%	¥5,200	-	
アディッサン エロー県産の葡萄を使用。樹齢約25年。砂質土壌、10年前からビオの区画。ブールブランは全房ダイレクトプレス、コロンバルは50%除梗、50%全房のものを分けてそれぞれダイレクトプレスしたブールブランのジュースに浸け、7日間のマセラシオン。春にアッサンブラージュ。ファイバータンクで熟成。アルコール発酵後に澱引き有り。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。エレガントで繊細な仕上がりのワイン							

★ フランス・その他



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ポルト・ディヴィーン / ギヨーム・ド・ヴェルジー La Porte Divine / Guillaume de Vergy			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	-	31000010	
フランス	フランス	-	N.V	シャルドネ100%	¥1,900	3277190002276	
ステンレスタンクにて自然発酵。緑がかった光沢のある鮮やかな黄色。気泡はムースの様に繊細でとても元気が良い。香りはとても爽やかで香りは爽やかな柑橘類(グレープフルーツやライム)。繊細な花や果物の香りも感じる。口中に含んだ瞬間、チャーミングな心地よさを感じる。とても魅力的で、軽快なアタックで後口にやや酸味を感じる。							



ルマンジェ・ペッシュは、ワインをベースに、フルーツのアロマを加えて作ると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
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	
					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・ペッシュは終売致しました。永らくのご愛顧誠にありがとうございました。

ファビオ・ジェア Fabio Gea **【イタリア】**

 規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ファビオ・ジェアは地質学者として博士号を取得し、大企業に勤めていたが、200種以上のブドウを栽培・研究していた彼の祖父が亡くなると、その農地を守るために企業を退く。
 彼がワイン造りを始めたのは2009年。イタリアのピエモンテ地方、バルバレスコのネ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ピオーロ、ドルチェット、バルベラを、アスティ地区の畑にはグリニョリーノを植え、現在では約17種のワインを多い年で6000~6400本程生産。醸造には440Lと500Lの古樽、ダミジャン(ガラスの甕)と磁器、彼が開発した陶器を用いている。化学肥料・薬剤は使わず、銅と硫黄、エッセンシャルオイル、植物を煮出した液を撒くのみ。収穫は手摘みで行い、エンジンを使う機器は極力使用しない。ブドウの枝をワイヤーに固定する際は、金属やプラスチックではなく柳の蔦を使用している。彼は植物への理解をとで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	ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	ドルチェット100%	¥4,300	-	
			2019	ドルチェット100%	¥4,300	-	
ドルチェット・ダルバ・ピノット / ファビオ・ジェア DOLCETTE D'ALBA PINOTTO / FABIO GEA			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	31200460	
畑は南西向きの斜面に位置する。粘土質土壌。1m下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。磁器で熟成。実が付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ピオーロを植えているが、彼の家族の伝統として、バルバレスコで唯一、ドルチェットを良い位置の畑に植えているため、アルコールポテンシャルの高いブドウに生育する。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	バルベラ100%	¥6,800	4571245086730	
			2019	バルベラ100%	¥6,800	4571245086730	
バルベラ・ダルバ・グリーン・パルマ / ファビオ・ジェア BARBERA D'ARBA GREEN PALMA / FABIO GEA			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	31200450	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壌は粘土質で2-3m地下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ファビオ開発のオリジナル陶器で発酵後、そのまま熟成したワインとフレンチオーク樽で12ヶ月熟成したものを半分ずつアッサンプラーージュする。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	DOC	2016	ネッピオーロ85% バルベラ15%	¥9,400	-	
			2016	ネッピオーロ85% バルベラ15%	¥9,400	-	
ランゲ・ロッソ・ノウ・エ・ラルベラ / ファビオ・ジェア LANGHE R. NOTU E L'ALBERA / FABIO GEA			赤	ミディアムボディ	14.5%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	31200370	
畑は南西向きの斜面に位置し、泥灰土(石灰・粘土)、シルト石灰質土壌。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。磁器または陶器でマロラクティック発酵後、フレンチオーク樽で12ヶ月熟成。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	DOCG	2009	ネッピオーロ100%	¥22,000	-	
			2013		¥17,000		
バルバレスコ・リゼルヴァ・ノウ・アンダヴァ・ア・タルトゥフィ・センツァ・イル・カーネ / ファビオ・ジェア BARBARESCO RESERVA NOTU ANDAVA A TARTUFI SENZA IL CANE / FABIO GEA			赤	ミディアムボディ	15.0% 15.5% 14.5%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	31200360 31200380 31200500	
畑は南西向きの斜面に位置し、泥灰土(石灰・粘土)、シルト石灰質土壌。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。陶器でマロラクティック発酵後、熟成はフレンチオークを使用。ノンフィルター、無濾過。							
イタリア	ピエモンテ	VINO	2019	バルベラ100%	¥5,800	-	
			2019	バルベラ100%	¥5,800	-	
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・バルビスカ / ファビオ・ジェア VINO ROSATO FRIZZANTE BARBISCA / FABIO GEA			ロゼ泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	ピオロジック	31200470	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壌は油分豊富な粘土質で、2-3m下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ダミジャン(ガラスの容器)で4-5か月熟成。残糖15gになったらバトナーージュして瓶詰め。ノンフィルター、無濾過。SO2無添加。バルベラの力強さを感じさせる厚みのある味わい。							
イタリア	ピエモンテ	VINO	2019	グリニョリーノ100%	¥6,000	4571245087843	
			2019	グリニョリーノ100%	¥6,000	4571245087843	
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・グリニョスカ / ファビオ・ジェア VINO ROSATO FRIZZANTE GRIGNOSCA / FABIO GEA			ロゼ泡	辛口	12.5%	泡	
			750ml	6本	ピオロジック	31200480	
グリニョリーノのみ、アスティ地区の畑に位置する。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ダミジャン(ガラスの容器)で4-5か月熟成。残糖15gになったらバトナーージュして瓶詰めする。ノンフィルター、無濾過。SO2無添加。きれいな酸と果実味の飲み心地良いフリッツァンテ。							
イタリア	ピエモンテ	VINO	2018	ネッピオーロ100%	¥7,000	-	
			2019		¥7,000		
ヴィーノ・ロザート・フリッツァンテ・ネッピオスカ / ファビオ・ジェア VINO ROSATO FRIZZANTE NEBIOSCA / FABIO GEA			ロゼ泡	辛口	14.5% 12.0%	泡	
			750ml	6本	ピオロジック	31200440 31200490	
畑は南西向きの斜面に位置する。土壌は泥灰土、シルト石灰質土壌で、2-3m下は石灰や海底土から成る。収穫は小箱を用いて全て手摘みで行い、除梗する。ダミジャン(ガラスの容器)で5-6か月熟成。2018年は残糖14gでバトナーージュして瓶詰め。ノンフィルター、無濾過。ネッピオーロらしい、力強くもエレガントな味わい。発泡が無くなってからも楽しんでも頂きたい。							

アンドレア・ティレリ ANDREA TIRELLI 【イタリア】

 規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
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	
ニビル / アンドレア・ティレリ NIBIRU / ANDREA TIRELLI			赤	ミディアムボディ	12.5%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200610	
イタリア	ピエモンテ		2012	ニビオ100%	¥4,400	—	
南向きの斜面に位置する畑の土壌は粘土質80%、石灰質20%。ニビオはドルチェットのクローンの一つで80年程前に造られた品種といわれている。ニビオが植えられた区画「Tamburna」は特に粘土質が強い土壌。このエリアではドルチェットを一番早く収穫する事が多いが、この年のニビオは実験的に一番最後に全て手摘みで行った。12日間マセラシオンした後、コンクリートタンクで熟成。瓶内で最低12ヶ月熟成。ノンフィルター、無濾過。紫色がかかったルビーレッドの外観。野性味とともに、ほのかにブラックベリー、ブラックチェリーのフルーティーな香り。口当たりが良く、滑らかなタンニンとわずかにアーモンドのような味わい。サービス温度16-18℃。白身および赤身の肉類、少し熟成を帯びたチーズ、辛い料理などとの相性が良い。							
テッラプーラ / アンドレア・ティレリ TERRAPURA / ANDREA TIRELLI			赤	—	13.0%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200680	
イタリア	ピエモンテ		2013	バルベラ100%	¥3,800	—	
南向きの斜面、標高300m。粘土質80%、石灰質20%の土壌。収穫は10月初旬に手摘みで行う。除梗。2013年V.T.は殆ど毎日かき混ぜて酸化させつつ28日間マセラシオンした後、コンクリートタンクで2年間熟成。瓶内で最低12ヶ月熟成。ノンフィルター、無濾過。瓶詰時に微量のSO2を添加。鮮やかなルビーレッド色。ブラックベリー、チェリー、プラムのノートをもち、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。							
デルトゥーナ / アンドレア・ティレリ 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	ティモラツ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した後、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、また白身肉、少し熟成を帯びたチーズとの相性が良い。							
ベルトアーネ / アンドレア・ティレリ BELTANE / ANDREA TIRELLI			ロゼ	—	14.0%	—	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200640	
イタリア	ピエモンテ		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ティルワインに仕上がった。ノンフィルター、無濾過。フレッシュで甘みのある赤い果実のブーケ。少し胡椒のニュアンスも。サービス温度10-12℃。熟成したチーズとの相性が良い。							
オスタラ / アンドレア・ティレリ OSTARA / ANDREA TIRELLI			白泡	—	13.0%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	31200630	
イタリア	ピエモンテ		2017	ティモラツ コルテーゼ	¥4,000	—	
南向きの斜面に位置する畑の土壌は粘土質80%、石灰岩と泥灰岩20%。平均樹齢はティモラツ8年、コルテーゼ35年。2017年のみ醸造の微発泡ワイン。この年はブドウの収量が少なかった為、2つの品種をブレンド。9月中旬に手摘みで収穫。5日間のマセラシオンした後、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畑は14ha。この地域で伝統的なバルベラ、グリーニョリーノ、コルテーゼ、ファボリータ、そして少量のシエラ、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。グリーニョリーノは修道士がその品質から選んだ11世紀にさかのぼる古代の起源を持つ純粋な品種であり、以来、交配による進化をしていない。また、近隣のアステ地区のグリーニョリーノと比較して、ここカザレーゼは昔海底にあった影響から力強さが特徴となる。彼の2大トップキュヴェは、グリーニョリーノ古樹100%で造る「アナルキコ」と樹齢100年のバルベラ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よく出ている。一方、彼の祖父の畑を受け継いだ「レ・コステ」はエレガントで親しみやすい。彼は「ワインに大事なことは、誰が造り、どの畑で造ったのか。ワインに性格が表れる事」と言う。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピエモンテ・グリーニョリーノ / モランド・シルヴィオ PIEMONTE GRIGNOLINO / MORAND SILVIO			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31200860	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2019	グリーニョリーノ100%	¥3,000	4571245087829	
標高230mの南及び南西向き斜面に位置する畑の土壌は石灰粘土質。昔海底にあった影響から力強さが特徴。2018年は非常に恵まれた年。収量40hl/ha。クリアなルビーレッドの色調。熟成とともにオレンジ色を帯びる。フレッシュでフルーティ、アーモンドのニュアンスを持つアロマ。味わいはドライで軽やかなタンニンと酸、後味に心地よい苦みと収斂性を感じられる。サービス温度10-15℃。前菜、パスタ、自身の肉料理、魚料理にも相性が良い。							
グリーニョリーノ・デル・モンフェラート・カザレーゼ ・'アナルキコ' / モランド・シルヴィオ GRIGNOLINO DEL MONFERRATO CASALESE DOC 'ANARCHICO' / MORAND SILVIO			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31200870	
イタリア	ピエモンテ	DOC	2018	グリーニョリーノ100%	¥5,200	-	
標高230mの南向き斜面に位置する畑の土壌は石灰質。「アナーキスト」という名前。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。グリーニョリーノのイメージを覆すほど非常に力強い印象。サービス温度15-18℃。フリット、スモークした肉や魚との相性が良い。							
バルベラ・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	バルベラ100%	¥3,000	-	
南西向き斜面に位置する畑の土壌は貝殻の化石が混じる石灰質。収量55hl/ha。紫色がかかった濃いルビーレッドの色調。バラの、若いワイルドチェリーのアロマ。味わいはドライで、柔らかく、軽くまろやかで、口当たりが良い。サービス温度15-18℃。しっかりした味付けの前菜、パスタ、肉類全般との相性が良い。毎日のどんな食事にも。							
バルベラ・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	バルベラ100%	¥5,600	-	
標高200mの南向き斜面に位置する畑の土壌は石灰質。平均樹齢は100年。収量が少なく(25hl/ha)、毎年生産しない。「レ・コステ」の区画のみから収穫したブドウで造られる。大きなオーク樽で2年以上の熟成を経て、スムーズかつエレガントなワイン。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℃。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。							

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ェリ・ブルサティにて、現当主ジャンルイージ・ラヴァリーニの父フルトロが1.5ヘクタール強の畑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造り始めた。約4ヘクタールのブドウ畑と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、バルベラ、そして2002年に植えられたピノ・ムニエ。モンティチェ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沖積土の土壌を誇り、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%のスパマンテ・メトド・クラシコと赤ワインを生産。ラヴァリーニは、市場のルールに伝わることなく、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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スパマンテ・メトド・クラシコ / ラヴァリーニ Spumante Metodo Classico / RAVARINI			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31200640	
イタリア	ロンバルディア		2017	ピノムニエ100%	¥5,200	-	
平均樹齢22年。石灰粘土質土壌。白い石状の石灰と鉄分の多い赤い粘土質から成る土壌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。澱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	辛口	13.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31200630	
イタリア	ロンバルディア	DOCG	2017	シャルドネ100%	¥5,200	-	
平均樹齢約22年。石灰粘土質土壌。南西向き畑。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壌から成る。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。澱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、どんな食事にも合わせやすい。							

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ァ・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クスandro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の冒険が始まった。彼らはこの土地を最新の土壌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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
No.4 スメロ・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	クロアティナ33% ハルペーラ 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壌。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、アンチェロッタ、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、ジビエのバस्ताなど相性が良い。サービス温度12-16℃。							
No.1 スメロ・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。粘土質(地中には貝の化石)の土壌。手摘み収穫。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、ローズマリーや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℃。							
No.3 スメロ・トレ / ヴィエンナ・ワイン No.3 / VNA WINE			白	辛口	11.5%	—	
			750ml	6本	ビオロジック	31200250	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2019	コルテーゼ100%	¥5,000	—	
平均樹齢30年。植密度3500/ha—最大生産量45q/ha。粘土質(地中には貝の化石)の土壌。手摘み収穫。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、ドライアブリコット、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、脂のついた魚、野菜のソテーやチーズと相性が良い。サービス温度8-12℃。							
スメロ・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。粘土・粘土質(地中には貝の化石)土壌。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SO ₂ を添加。香りはマスタードや蜂蜜のアタック、ローズマリーや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。魚や白肉料理、または食前酒として。サービス温度6-10℃。							
スメロ・セイ / 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。粘土・粘土質(地中には貝の化石)土壌。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SO ₂ 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℃。							

テヌータ・ベルヴェデーレ tenuta Belvedere 【イタリア】

規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



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ヌの名前でもある。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、古いブドウ畑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った。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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピノ・ネロ / テヌータ・ベルヴェデーレ Pinot Nero / tenuta Belvedere			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	6本	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。石灰粘土質土壌、南向きの畑。標高300mと、所有する畑の中で高いエリアに位置。9月中旬～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℃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	-	13.5%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31201410	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2017	クロアティーナ50% バルベラ25% ピノ・ネロ25%	¥3,800	4571245087287	
クロアティーナ/バルベラ平均樹齢60年、ピノ・ネロ平均樹齢40年。石灰粘土質土壌、西向き畑。手摘み収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツアンテ。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。紫がかっ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。							
"コッチネア"クロアティーナ / テヌータ・ベルヴェデーレ "COCCINEA" CROATINA / tenuta Belvedere			赤	ミディアムボディ	14.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31201440	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2016	クロアチーナ100%	¥3,800	-	
平均樹齢約28年。石灰粘土質土壌 北西向き 標高300mの畑。手摘み収穫。除梗しソフトプレス後、手で搾入れしながらマセラシオン15日間。コンクリートタンクで45か月熟成、滓引きして瓶詰め後6か月熟成する。SO2無添加。紫がかったスミレ色。赤い果実、チェリーのエレガントなアロマに続いてアーモンドの香り。猪のソースを使ったパッパルデッレ、ジビエ、ステーキとの相性が良い。生産本数2,424本。"Coccinea"はラテン語でscarlet redという色の名前。							
ワイ・ビアンコ / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Bianco / tenuta Belvedere			白	辛口	13.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	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。石灰粘土質土壌、北西向き畑。手摘み収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツアンテ。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。							
"ウナ・スコペルタ"ピノ・グリージョ / テヌータ・ベルヴェデーレ "UNA SCOPERTA" PINOT GRIGIO / tenuta Belvedere			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30301460	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2019	ピノ・グリージョ100%	¥3,800	-	
平均樹齢約20年。石灰粘土質土壌 北西向き 標高260mの畑。手摘み収穫。除梗後8時間マセラシオンしてソフトプレス。ステンレスタンクでマロラクティック、アルコール発酵。75%をステンレスタンク、25%をクレイバー(400L)で10か月熟成。無清澄、無濾過。滓引きして瓶詰め後6ヶ月熟成を行う。淡い黄バラの色で光に透かすとピノ・グリージョの実の色を思わせる。白いプラム、洋ナシ、グレープフルーツのニュアンスに、コキアの花の香り。前菜、キッシュ、ナンプラーの Pasta、貝類、寿司などと相性がよい。トマトとの相性は抜群。"Una scoperta"(発見)は思いもよらないピノ・グリージョから名付けた。							
ワイ・ロザート / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Rosato / tenuta Belvedere			ロゼ	-	13.0%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	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アンテ。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・フリット、ピッツァとの相性が良い。							

アントニオ・リガブエ Antonio Ligabue 【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。



イタリア、ロンバルディア州北部のヴァル・カモニカ中心に位置し、ユネスコ先史時代の芸術遺産に指定された小さな町カーボ・ディ・ポンテにおいて、ファウスト・リガブエが2003年に設立。この歴史的面积は古代、神聖視されていた2つの山塊、コンカレナとピッツォ・パディレが目の前に立ちはだかっている。尚、ワイナリー名のアントニオは現当主である息子の名である。農場は、ヴァル・カモニカの中心部に位置し、ユネスコの先史時代の芸術遺産に指定されているカーボ・ディ・ポンテの小さな町にある。この歴史的な場所では、古代カムニによって神聖視されていた2つの山塊、コンカレナとピッツォ・パディレが前に立ちはだかっている。1.5haの畑があるコンカレナ麓の地質は、石灰岩。切り立つ岩々の壁は、夜間に冷氣、日中は熱を放射するため、ブドウの木の生長サイクルの良好な発達と有機的な品質を促進する。痩せた土壌のためブドウの木の成長が遅く生産量は減るものの、非常に健康的なブドウの生産を可能にしている。また、ブドウ畑を囲む木、畑を覆う多種の草、多様な生物たちが調和のとれた環境を維持している。

畑へ撒くのはプロポリス、銅、硫黄のみ。土壌への施肥を行わないため、1株あたり3〜4房、平均収量は約5〜6オンス。力強いブドウが実をつける。

「剪定は植物の生存を気にする作業ではなく、ワインの品質だけを気にする作業。すべての栽培植物と同様に、栽培形態を決定するのは人間の介入である。」として、剪定は特に雨の多い年に最小限行うのみ。栽培するブドウ品種はリースリング・レナーノ、バルベーラ、メルロー、チリエジョーロ、フミン、コルナリンなど。

基本的な作業としては、除梗後に優しく破碎。果汁、果皮、種子を残し、開放桶で発酵、その後プレス。何も加えずにバリックヤトノーで数年熟成する。木材を使用することで、テロワール由来、そしてヴィンテージの特徴を引き立てる。そして重力による滓引き、瓶詰を行う。カンティーナでの作業は、ブドウの特性を高め、シンプルかつ環境への影響を配慮している。

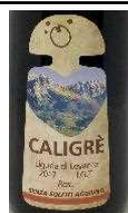
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ラマッコ・ビート / アントニオ・リガブエ Ramaro Beat/Antonio Ligabue			白	辛口	12.5%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31202000	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2019	リースリング・レナーノ 100%	¥5,200	-	
平均樹齢約11年。石灰粘土質土壌。南東向きの畑。カーボ・ディ・ポンテにある区画。ビオロジックで栽培しているが認証は受けていない。降雨量がある大陸性気候のエリア。この畑で自由に住まうカゲを見て「ラマッコ・ビート」と名付けた。6kg入りの小カゴに手摘みで収穫。除梗後プレス、樽入れ、重力による滓引きを行い、温度管理無しのセメントタンクでマセラシオン8日。バリック樽で37日発酵し、発酵途中で瓶詰めして11か月熟成。手作業によるデゴルジュマン。SO2無添加。リースリングはフレッシュかつフルーティーで暑く乾燥した2019年の特徴として甘い香りをもたらしている。							
イン・コンスタンテ / アントニオ・リガブエ In-Costante/Antonio Ligabue			白	辛口	11.5%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31202010	
イタリア	ロンバルディア	VINO	2019	チリエジョーロ、バルベ ーラ、フミン、コルナリン	¥6,200	-	
平均樹齢チリエジョーロ/バルベーラ約60年 フミン/コルナリン約17年。石灰質土壌、南東向きの畑。チェルヴェーノにある区画でこちらはビオロジックの認証を受けている。この区画は2019年、2度の雹害に合い7割のブドウを失ってしまったため、この年だけ黒ぶどうをブレンドしてスパマンテを造ることにした。祖父の思い出の中での不変「Costante」と、雹害により偶然(気まぐれに)生まれたワインである事から「In-Costante」と名付けた。6kg入りの小カゴに手摘みで収穫。除梗後プレス、樽入れを行い、温度管理無しのプラスチックタンクでマセラシオン1日。バリック樽で20日間発酵、発酵途中で瓶詰めて11か月熟成。手作業によるデゴルジュマン。SO2無添加。4種の黒ブドウから成る複雑性とともにフレッシュさと酸味も併せ持つ。							

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にしている。畑の面積は2ha。標高の高い位置にグルナツシュ、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	
			ヴィンテージ	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		13.5%	—	
			750ml	12本	ビオロジック	31201080	
イタリア	リグーリア	IGT	2017	グルナツシュ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か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。							
プリーニョ / テッラ・デラ・ルナ Plinio / Terra della luna			白	辛口	12.5%	—	
			750ml	12本	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スとミネラル感、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	辛口	13.0%	—	
			750ml	12本	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	
本来手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瓶詰めした。この造り方は2014年のみ。まだピチピチとした気泡がある。彼曰く、飲み頃は2024年くらいとのこと。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	辛口	11.5%	—	
			750ml	12本	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。							
ヴィナッチョーロ・ディ・ルナ / テッラ・デラ・ルナ VINACCIOLO DI LUNA / Terra della luna			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	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。手摘み収穫のブドウで造るメド・アンチェストラレ。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	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31201100	
イタリア	リグーリア	VINO	2020	グルナツシュ、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。手摘み収穫のブドウで造るメド・アンチェストラレ。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粒入れている。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。自身の肉料理や赤身の魚と相性が良い。							

ルドヴィコ Ludovico **【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。



小さな農園 ルドヴィコはペリーニャ溪谷のラクイラ県のヴィットーリに位置している。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ァが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。栽培品種はモンテブルチアーノ。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ポリシーである。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度を下回る事のないワインを瓶詰めしている。ヴィットーリの畑は海拔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畝での栽培を採用。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
			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	
スフォンテ・ロッソ / ルドヴィコ Suffonte Rosso/Ludovico				ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31201810	
イタリア	アブルッツォ	VINO	2019	モンテブルチアーノ・ダブルッツォ100%	¥3,600	-	
平均樹齢約30年。珪質の小石を含む粘土質土壌、東向きの畑。手摘み収穫。除梗して10日間マセラシオン。プレス後ステンレスタックでアルコール発酵、そのまま12ヶ月熟成(マロラクティック発酵有。無濾過、無清澄。スーティラージュしてから瓶詰めする。とてもバランスのとれた味わい。							
スフォンテ・ロザート / ルドヴィコ Suffonte Rosato / Ludovico			ロゼ	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31201800	
イタリア	アブルッツォ	VINO	2018	モンテブルチアーノ・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。手摘み収穫。除梗・プレス後ステンレスタックでアルコール発酵。ステンレスタックで11ヶ月熟成。マロラクティック発酵有。無濾過、無清澄。スーティラ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。							

ブツソレッティ・レオナルド BUSSOLETTI LEONARDO **【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。



レオナルド・ブツソレッティは深く愛するウンブリアの素晴らしいワイン遺産を知ってもらいたい、高めていきたいという思いが、時の経過とともに強い情熱へと発展。2008年、ウンブリア州中心部の自然豊かなエリア、テルニ県ナルニ近郊に位置する非常に多様性のある土地で9haの畑からワイナリーを設立した。わずか10年でウンブリアのテロワールを最も代表するワインの一つとなり、ウンブリアのブドウ栽培における新星としての地位を確立。彼の信念は、クラフトマンシップ、ユニークネス、サステナビリティ。畑では天然由来の寄生虫駆除剤のみを使用。Suolo e Saluteに認定されたビオロジックの原則に従い、酵母を添加しない自然発酵を選択しているが、原産のブドウのみを提供する「ピエド・キューヴ」を採用。

このエリアは自然が非常に美しく、時には厳しくこの地域に特別な魅力を与えている。非常に多彩な土壌でチリエジョーロ・ディ・ナルニ、グレケット、トレッピアーノを栽培。海拔290mで栽培されるチリエジョーロとグレケットは、粘土石灰土壌、ブドウ樹はすべて北向き。海拔200mのトレッピアーノは、中程度の構造の土壌で栽培され、ブドウ樹は南向き。

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	
ブレッチャーロ / ブツソレッティ・レオナルド BRECCIARO/BUSSOLETTI LEONARDO			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31202220	
イタリア	ウンブリア	IGT	2018	チリエジョーロ100%	¥4,200	-	
平均樹齢約5-15年。粘土石灰土質土壌、標高290m、北向きの畑。コッレ・オゾオのサンジェミニとムリアーノのナルニにある2つの畑で栽培されたチリエジョーロ・ディ・ナルニを使用。手摘み収穫後、除梗しソフトプレス。20kgの箱に集め、自然発酵が約20日程続く。漉き後、70%はステンレススチールで12ヶ月間、細かい漉の上に放置、30%は25hlのオーク樽で9-12ヶ月熟成。瓶詰め後6-7ヶ月間セラーで熟成させる。豆のリゾット、パスタ、エンドウ豆、マッシュルームスープ、白身肉、生ハム、半熟成のチーズ、湖魚や干し鱈との相性が抜群。提供温度18~20℃。							

サルヴァトーレ・マリーノ SALVATORE MARINO 【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。



ブドウ栽培の文化が古代から続くシチリア州パキーノで5世代続くブドウ畑を引継ぎ2017年に始まったプロジェクト。ブドウ畑はヴェンディカリ自然保護区からほど近い「Contrada Buonivini(コントラダ・ブオニヴィーニ)」にあります。生物多様性と太陽暦を尊重して作業の時期を選び、主に手作業で極力自然な方法でブドウを栽培。ブドウの木は伝統的なアルベレロ方式を用いる。鋤とハサミが一番よく使う道具で、肥料は成熟した有機肥料と緑肥だけを使用。祖父母から受け継いだ「ワインはブドウ畑で作られる」という言葉を胸に、生産物、景観、伝統を守りながら生態系に配慮したワイン造りを行っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
トゥリ・ロッソ / サルヴァトーレ・マリーノ TURI ROSSO / SALVATORE MARINO			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	-	31206010	
イタリア	シチリア	DOC	2020	下記参照	¥3,000	-	
D.O.C. Eloro Pachino Nero d'Avola ネロ・ダーヴォラ90%、ピニャテッロ9%、不明品種1%。完熟したブドウを手摘み収穫。除梗、破碎し、温度管理されたタンクで土着酵母による発酵を約6日間。圧搾とアルコール発酵の終了は常にタンク内で行われる。マロラクティック発酵、粗い澱を取り除いた後、収穫後の春にボトリング。							
トゥリ・ビアンコ / サルヴァトーレ・マリーノ TURI BIANCO / SALVATORE MARINO			白	辛口	11.5%	-	 次回入荷待ち
			750ml	12本	-	31206020	
イタリア	シチリア	IGT	2020	カタラット100%	¥3,000	-	
I.G.T. Terre Siciliane Catarratto 粘土石灰質土壌、南向き1haの畑。平均樹齢約3年。完熟した健康な葡萄のみを手摘み収穫、除梗、破碎後3日間のマセラシオン、プレスし温度管理されたタンクで土着酵母による発酵。マロラクティック発酵。澱を取り除くためにデキャンターージュを行う。春にボトリングするまで、コンクリートタンクで熟成。収量40hl/ha。							
トゥリ・ロザート / サルヴァトーレ・マリーノ TURI ROSATO / SALVATORE MARINO			ロゼ	辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	-	31206030	
イタリア	シチリア	IGT	2020	シラー100%	¥3,000	-	
I.G.T. Terre Siciliane Catarratto 粘土石灰質土壌、南向き0.3haの畑。平均樹齢約5年。完熟した健康な葡萄のみを手摘み収穫、除梗、破碎し、ダイレクトプレス。粗い澱を取り除くために一晚澱引きを行い、温度管理されたタンクで土着酵母による発酵を行う。マロラクティック発酵後、春にボトリングするまで、ステンタンクで熟成。収量40hl/ha。							

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



2012年にドメヌ・ライスターネストを創設したセルフファース・ブロキール氏は、パーマカルチャーと農業生態学の優れた習熟度に支えられ、環境を改善することにより品質を管理し、動物や野菜の生産を増やしながら農業生産を実現できる農業活動を目指してきた。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行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グ近郊のパーマカルチャー専門家であるSepp Holzerや、フランスのLe Havre近郊のBec-Hellouin農場でも活動を行い、有名なドキュメンタリー映画「Tomorrow」にも登場しています。また彼の農業は、LydiaとClaude Bourguignon、Konrad Schreiber、Lucien Séguyらのもので経験を積んだことにインスパイアされている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マグ・ダ / セルフファース・ブロキール MAG DA / LIJSTERNEST SERVAAS BLOCCKEEL			赤	ミディアムボディ	12.25%	-	 次回入荷待ち
			750ml	6本	-	31200280	
ベルギー	-	-	2019	ロンド30%、ソラリス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(パーマナント(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。冬前にカバークropp(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。美しいタンニン、しなやかで飲みやすい赤。							



モロッコのブドウ栽培トップメーカー「セリエ・ドゥ・メクネ社」

社長のBrahim Zniber氏は、モロッコの中央東部の農業の肥沃な台地の中心地にあるフランス人入植者が多く住むエリアl'ex Petit-Jeanで育ち、モンペリエで葡萄栽培を学び、モロッコ初の極樽熟成ワインや、単一セパージュワインなどを造りモロッコワインの発展に尽力しました。情熱あふれるスタッフにより、高品質で個性的なワインが造り続けられ、現在はモロッコ国内に多数の代理店をもち、フランス、ベネルックス、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
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
モロッコ	ゲロワヌ	AOG	赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	-	31100190 31100700	
			2018 2019	カニヤン、ゲルナッシュ、サンソー	¥1,600	6111136000247	ルビー色。苺、木苺、すぐり、いちじく、バナナの香り。口あたりがなめらかで、よく構成されている。最後に少しスパイシーな味わい。
モロッコ	ゲロワヌ	AOG	白	辛口	12.5% 13.0%	-	
			750ml	6本	-	31100290 31100800	
			2018 2019	SB、コニブラン、クレット	¥1,600	6111136000278	緑がかつた黄色で、透き通った光沢をもつ。花、ライチ、メロンの香り。エネルギーでレモンや生のミントの香りによって酸味が際立っている。よく構成されている。
モロッコ	ゲロワヌ	AOG	グリ(ロゼ)	辛口	13.0%	-	
			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じ、そしてペッパーの香りも。爽やかでフルーティーな1本。あまりワインのイメージがない国だけにモロッコって意外と美味しいワインを作っているのね！と失礼ながらびっくりさせられる1本！
モロッコ	ベニムティ	AOG	赤	フルボディ	13.0%	-	
			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。
モロッコ	ベニムティ	AOG	白	辛口	13.5% 13.0%	-	
			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。

リュウボー Lieubeau 【ブドウジュース】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ロワール	-	白泡	-	-	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31500050	
			N.V	ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミスカデ)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、収穫後に压榨されます。压榨でとれたフレッシュなブドウ果汁は清澄され、オリ引きを行い加熱殺菌後にガス注入しボトリングされている。

アンリ・ポワロン Henri Poiron 【りんごジュース】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	品種	参考上代	JANコード
ジュ・ド・ポム / アンリ・ポワロン Jus de Pomme / Henri Poiron			-	-	-	-
			750ml	12本	リュットレゾネ	31500070
フランス	ロワール	-	-	ゴールデン・メルローズ ジョナゴールド グラニット・スミス、フジ	¥1,600	4571245086259

りんごは、リュットレゾネ農法で環境に配慮した農法で栽培し、りんごジュースには余計なものは一切添加していません。りんご果汁を直接圧搾し、自然の重力に任せたデカンテーションで得た果汁を粗目のフィルターに掛けて瓶詰め。※保存料や添加物は一切含まれていませんので、開栓後は、要冷蔵。なるべく早く飲み切ってください。瓶内にオリが残っている場合がありますが、りんご由来のもので品質には問題ございません。



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



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

～ナチュラルな炭酸ガスを含むミネラルウォーターは非常に希少な存在～

市場で販売されているスパークリングミネラルウォーターの類の大多数は採水後に人為的に炭酸ガスを注入しています。開栓時には勢いよく泡が感じられ人気を集めていますが、人為的な炭酸ガスの注入は苦味や酸味を与え水本来の味わいを損なってしまいます。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～

細菌0%、農薬0%、硝酸塩=0%(検出限界値以下)

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

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

～数字で見るサンジェロン～

泡2気圧 / 硬度418mg/l / PH6

カルシウム 79,1 mg/ カリウム 18,4 mg/l マグネシウム 53,7 mg/l ナトリウム 207,9 mg/l

重炭酸塩 1128,9 mg/l ミネラル含有度1158(180℃) 硝酸塩0.00 農薬 0.00 硝酸塩 0%

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード
オー・ミネラル・ナチュレルマン・ガーズ /サン・ジェロン Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron			-	-	-	泡
			750ml	12本	-	31500100
			375ml	24本	-	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っても様々な農法があり、それによって定められている規制も栽培方法も様々です。



ビオロジック農法

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



ビオダイナミ農法

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



リュット・レゾネ

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

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

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



ABマーク

フランス農水省が監督する有機農産物認証マーク。

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

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



エコセール(ECOCERT)

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

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

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

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



デメテル(demeter)

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

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

ワインのエチケットには「Demeterマーク」の記載が許可されます。



ユーロリーフ(Euro-Lief)

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

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