

carte des vins



日仏商事株式会社 ワインカタログ

2026.2月～



Table de Pays

目次

		page
フランス	<u>Champagne</u>	シャンパニユ 1
	<u>Bordeaux</u>	ボルドー 1 - 2
	<u>Bourgogne</u>	ブルゴーニュ 2 - 4
	<u>Loire</u>	ロワール 5 - 12
	<u>Cotes du Rhone</u>	コート・デュ・ローヌ 12 - 15
	<u>Sud-Ouest</u>	南西地方 -
	<u>Alsace</u>	アルザス 15 - 17
	<u>Languedoc-Roussillon</u>	ラングドック・ルーション 17 - 24
	<u>Provence</u>	プロヴァンス 25
	<u>Jura, Savoie</u>	ジュラ, サヴォワ 26
	<u>Autres</u>	その他 27
その他の国	<u>Italie</u>	イタリア 28 - 31
	<u>Grèce</u>	ギリシャ 31
	<u>Finlande</u>	フィンランド 32
	<u>Belgique</u>	ベルギー 33
その他	<u>Vin Sans Alcool</u>	ノンアルコール 34
	<u>Eau Minerale</u>	ミネラルウォーター 35



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 Instagram *

https://www.instagram.com/nfs_vin_vivant/



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ています。

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



輸送・輸入

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



品質管理

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

シャルル・プジョワーズ Charles Pougeoise

【シャンパニユ】



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

《場所》シャンパニユ地方 COTES DE BLANCS/VERTUS(ランスから南へ約50km)VERUTS村は、上空から見るとハートの形をした村。シャルル・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	
			ワインテージ	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 POU GEOISE	フランス	シャンパニユ	白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	-	30000000	
			N.V	シャルドネ100%	¥7,800	4571245080073	
第一次発酵は大桶(ステンレスタンク)にて22℃で発酵させ、2回濾過後、1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できています。土壤;粘土石灰質土壤、畑;南東、丘の中腹に位置する。ドサージュ;リキュール0.80~1.2%、Haあたりの最大収量:14000kg/ha							
ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POU GEOISE	フランス	シャンパニユ	白泡	辛口	12.0%	泡	同上
			375ml	6本	-	30000100	
			N.V	シャルドネ100%	¥4,800	4571245080080	
同上							

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

醸造コンサルタントを務めるのは、天才醸造家ステファン・ドゥルノンクール氏。『余計な肥料は与えず、葡萄の成長を手助けするだけ』という生産方法は、化学肥料、農薬などは一切使わずに造られ、1ヘクタールに植える木も6,500本と多くする事で、競争力を高め、より凝縮感のある葡萄を実らせている。機械での収穫が出来ない為、全て手作業による収穫を行い、厳しい選別も行われている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャトー リスル・フォール Chateau L'isle Fort	フランス	ボルドー/ボルドーシュベリュール	赤	ミディアムボディー	14.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30101470	
			2019	メロ60%、CF25%、CS15%	¥4,000	-	
粘土石灰質、砂利質、粘土砂質の土壤。完熟した葡萄を手摘みで収穫を行い、発酵と熟成は区画毎に行なう。フランス産の木樽で12ヶ月間の熟成。完熟したカシスのような濃い香りがあふれ出す。絡みつくスパイスの香りや黒インク、ブルーンのような香り。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・オー・テリエ Chateau Haut-Terrier 【ボルドー】

1850年から続くシャトー・オー・テリエ。1974年からベルナール・ドゥネショ夫妻が所有、現在はその娘夫婦であるサンドリースとジェローム・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	
			ワインテージ	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 750ml	フルボディー 12本		- テラヴィティス	
フランス	ボルドー/ブライ・コードボルドー	AOP		メルロー100%			
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ヶ月間、新樽(アリエ産・ミディアムロースト)で熟成。深みのある赤色。繊細でエレガントで、ブルーベリーの香りがし、最後にはタバコの香りも。タンニンのキモ細かく柔らかい果実味が特徴。							次回入荷待ち
シャトー・オー・テリエ・ブラン Chateau Haut-Terrier Blanc			白 750ml	辛口 12本	13.5% テラヴィティス	- 30100680	
フランス	ボルドー/ブライ・コードボルドー	AOP	2022	ソーヴィニヨン100%	¥4,000	3760002830148	
Saint-Marine村の丘陵地のブドウを60%、平地のブドウを40%使用。ブドウはタンクに入れ炭酸ガスを充填し12~24時間の果皮浸漬(時間はブドウ熟度による)。大樽で3~5週間かけてアルコール発酵。6ヶ月間週に3回バトナージュを行う。新樽熟成。光沢のある、美しいグリーンがかかった色。豊かな香り(ハチミツ、アプリコット)をもち、爽やかで、気品があり、魅力的。							次回入荷待ち

レ・シェ・デュ・ポール・ドゥ・ラ・リュンヌ Les Chais du Port de la Lune 【ボルドー】



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」で造られます。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・ボルドーはワイン醸造の教育を受けた後の2003年以降、コート・ド・ボーキーのドメーヌ、ボメロール、ナパ・ヴァレーで経験を積み、2014年に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・ハーパーは、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・ドメーヌ・グループで法務マネージャーを努めていた。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。すべてビオまたは現在転換中のもの。

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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スフル / レ・シェ・デュ・ポール・ドゥ・ラ・リュンヌ SOUFFLE / Les Chais du Port de la Lune			白 750ml	辛口 12本	12.0% -	- 30103000	
フランス	ボルドー	-	2024	シャルドネ50% コロンバール50%	¥4,600	-	
シャルドネを50%使用することで、口中に丸みとボリュームを与え、どんな存在も完全に包み込むことができる。コロンバールはこのワインをまとめ、豪華になりすぎないようにセーブしている。旋律(A musical air)、もしくはSouffle=呼吸は、wind, breathに次ぐ、第三の空気(air)と呼ばれている。そして本物のbreathがこのボトルに閉じ込められているかもしれない。あなたの精神を旅立たせるような、ガストロノミックな白ワインがここにある。							
ポップ / レ・シェ・デュ・ポール・ドゥ・ラ・リュンヌ POP / Les Chais du Port de la Lune			白 750ml	辛口 12本	11.0% -	- 30103010	
フランス	ボルドー	-	2024	コロンバール80% シュナン20%	¥4,200	-	
シャラントのコロンバールは洋ナシと柑橘系のアロマ、美しくフレッシュでダイナミックな緊張感。リムーのシュナンは、柑橘系のドライフルーツ、白い花、蜂蜜の複雑なアロマにより、エレガントな印象。フィニッシュには、ほのかにピーターさが余韻を完璧に締めくくる。エチケットはPOPミュージックについて議論されている図。レモンタルトのような味わいと優雅な洋ナシのようなアロマも感じ、POPなエチケットのイメージをいい意味で裏切る一本。							
ルージュ・テール / レ・シェ・デュ・ポール・ドゥ・ラ・リュンヌ ROUGE TERRE / Les Chais du Port de la Lune			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.5% -	- 30104000	
フランス	ボルドー	-	2022	メルロー80%、カベルネ ソーヴィニヨン20%	¥3,400	-	
Château de Graveとのコラボキュヴェ、音楽家でありブドウ栽培家のルーと共同で造り上げた。コンクリート・タンクでの4回にわたる手作業による醸造と、8ヶ月間のタンク熟成。ルーはこのキュヴェの為に特別な区画を選び、彼らはルーのスタイルを残しつつ、自身のタッチを加えている。							

ドメーヌ・デロム・アンド・コー DOMAINE DELHOMME & CO【ブルゴーニュ】



DOMAINE DELHOMME & COはニエーヴル県で自然派ワインを造る数少ないドメーヌ。ブルゴーニュの農家であり、シャンパニユのワイン生産者の従兄弟であったバブティストとアントワーヌ2人が野心を持ちワイン造りを始めるのは自然な流れだった。「ワインを造ることは自分の一部を届けること、なぜならブドウの木は嘘をつかないから」ワインはオープンなものであり、表現の自由重んじる彼らは、AOCにとらわれないワイン造りを開始。最初の剪定から最後のコルクまですべて手作業、伝統的な方法で、何も添加せずにナチュラルなワインを生産する。計6.5ヘクタールのブドウ畠はヨンヌ県南部とニエーヴル県北部で農薬や化学肥料を使用せず栽培。栽培する品種は、黒ブドウはピノ・ノワール中心、少量のガメイ。白ブドウはシャルドネ、アリゴテ、ムロン・ド・ブルゴーニュが大半を占めており、少量のサヴァニヤン、サシー、ソーヴィニヨン、ピノグリ、ヴィオニエが数本。小さな区画ではハイブリッド品種(54/55、Florental、Rayon d'or...)も栽培。

-EAU DE SOLOGNE-

ロワールに新たに購入した畠(domaine Courtoisの畠の隣!)の葡萄で造るワイン。2022年からの試みとして初年度は7キュヴェを醸造。全てのワインを卵型のポリエステルタンクで醸造、赤ワインは軽やかな仕上がりになるよう醸造している。

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	
ピフォヌール / デロム&コー PIFOOUNOURS / DELHOMME & CO			白	-	12.0%	-	
750ml	6本	-	30203950				
フランス	ブルゴーニュ	-	2023	アリゴテ100%	¥5,200	-	
ダイレクトプレス、マルティニーク・ラムの樽で熟成。							
スペール・アリ / デロム&コー SUPER ALI/DELHOMME & CO			白	-	12.0%	-	
750ml	6本	-	30203980				
フランス	ブルゴーニュ	-	2023	アリゴテ・サシー	¥5,200	-	
ダイレクトプレス、オーク樽熟成。							
クヴィヴラ・ヴェラ / デロム&コー KEVIVRA VERA / DELHOMME & CO			白	-	11.5%	-	
750ml	6本	-	30203990				
フランス	ブルゴーニュ	-	2023	下記参照	¥5,200	-	
サシー80%、ソーヴィニヨン15%、ヴィオニエ5%、クヴェヴリ熟成。							
オー・ド・ソローニュ・ヌメロ・アン / デロム&コー EAU DE SOLOGNE No.1/DELHOMME & CO			赤	-	12.5%	-	
750ml	6本	-	30204100				
フランス	ブルゴーニュ	-	2022	ガメイ100%	¥4,500	-	
ロワールの畠の葡萄を使用。ダイレクトプレス後、20%だけマールをタンクに加え、15日間卵型のタンクで熟成。その結果、細かい澱が常に搅拌される。							
オー・ド・ソローニュ・ヌメロ・ドゥ / デロム&コー EAU DE SOLOGNE No.2 / DELHOMME & CO			赤	ミディアムボディ	11.5%	-	
750ml	6本	-	30204110				
フランス	ブルゴーニュ	-	2022	カベルネフラン100%	¥4,500	-	
ロワールの畠の葡萄を使用。ダイレクトプレス後、20%だけマールをタンクに加え、15日間卵型のタンクで熟成。その結果、細かい澱が常に搅拌される。							
オー・ド・ソローニュ・ヌメロ・トロワ / デロム&コー EAU DE SOLOGNE No.3 / DELHOMME & CO			赤	-	12.5%	-	
750ml	6本	-	30204120				
フランス	ブルゴーニュ	-	2022	コー100%	¥4,500	-	
ロワールの畠の葡萄を使用。ダイレクトプレス後、20%だけマールをタンクに加え、15日間卵型のタンクで熟成。その結果、細かい澱が常に搅拌される。							

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



畑仕事に関して特に評判が高く、その葡萄をフィリップ・ジャンボン氏も買い付けるほどで評判の高かったギイ・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畠はどこもとても小さく、中には0.5haの畠も。樹齢は30~80年と古く、そのお陰で深みがありバランスのとれた長熟型のワインが生まれる。ジェロームが造るワインは全て酸化防止剤無添加で造られている為、独特的な色合いを持つが、不思議とヴィネガーのような酸化にはならず、独自の風味を持つワインへと変貌を遂げる。

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

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	
マニャーナ / ドメーヌ・ソーヴテール MANĀNA / Domaine Sauveterre		VDF	赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202170	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2023	ピノノワール	¥9,000	-	
今回が初リリースとなる赤。ジェローム初のピノ・ノワール。							
モンブレ / ドメーヌ・ソーヴテール VIN DE MONTBLED / Domaine Sauveterre		VDF	白	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202830	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2017	シャルドネ	¥7,800	-	
全房をダイレクトプレス後、濾過してフレンチ・オークの古樽へ。樽内でアルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、2年間樽内でショール・リー熟成。この2年間でウイヤージュは1-2回。							

オルガ・マロウド・デ・グロット OLGA MARRAUD DES GROTTES【ブルゴーニュ】



ボジョレーで2代にわたりワイン造りをしている生産者。両親は別のドメーヌを管理。全てのワインについて、人的介入は最小限にとどめ、酸化防止剤無添加。

* OLGAはDomaine des GROTTESの妹にあたります。

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	
ゴブレ / オルガ・マロウド・デ・グロット GOBELET / OLGA MARRAUD DES GROTTES		VDF	赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30204520	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2022	ガメイ100%	¥5,100	-	
全房で10日間のマセラシオン。 より熟した果実を使用。							

ドメーヌ・グラン・クレレ Domaine Grand Cléré 【ロワール】



あのJPロビノが認める素晴らしいワイン！

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

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

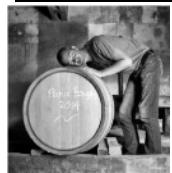
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ノファサ・ルージュ / フランソワ・ブランシャール NOFASA Rouge / Francois Blanchard		フランス ロワール VDF (2023)	赤 750ml	ミディアムボディ 12本	12.5% ビオロジック	- 30308100	
フランス	ロワール	VDF	(2023)	CF50%、CS50%	¥4,200	-	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(《Grand-Cléré》という区画のブドウ)、一標高はおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、5日間ほど果皮漬漬、圧搾、コンクリートタンクで発酵、パリック約4ヶ月熟成。NoFaSaは略語で"Notre Façon de Saluer"の頭文字。意味は『私達流の挨拶』。まさに私たちにとって名刺代わり(挨拶代わり)の自信たっぷりのオリジナルワイン！							
ボワソン・ヴィヴィアン 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		フランス ロワール VDF (2017)	赤 750ml	ミディアムボディ 12本	12.0% ビオロジック	- 30304500	
フランス	ロワール	VDF	(2017)	CF50%、CS50%	¥6,400	-	
土壤:粘土、シレックス。収量:15hl/ha。アルコール12度 醸造:コンクリートタンクで3週間(除梗後、パリックで8ヶ月熟成)							
ノファサ・ブラン/フランソワ・ブランシャール NOFASA Blanc / Francois Blanchard		フランス ロワール VDF (2024)	白 750ml	辛口 12本	11.0% ビオロジック	- 30308150	
フランス	ロワール	VDF	(2024)	ゲヴェルツ90% シャルドネ10%	¥4,200	-	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(《Parc》という区画のブドウ)。標高はおよそ80メートル。粘土石灰質+砂質土壤。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、木製の垂直圧搾機でのプレス、パリック12ヶ月熟成。冬前にバトナージュ。							
ボワソン・ヴィヴィアン ア・ターブル・マセラシオン / フランソワ・ブランシャール Boisson vivante -A Table !M / Francois Blanchard		フランス ロワール VDF (2022)	白 750ml	辛口 12本	13.5% ビオロジック	- 30308020	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	ソーヴィニヨン100%	¥6,600	-	
平均樹齢47年(《Grand-Cléré》という区画のブドウ)、シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。手作業で除梗し、1ヶ月間浸漬した後、木製のプレス機で優しく圧搾する。パリック6ヶ月熟成。							
ボワソン・ヴィヴィアン ア・ターブル・マセラシオン グラン・ドレ / フランソワ・ブランシャール A Table !M A Grains Dorés/Francois Blanchard		フランス ロワール VDF (2022)	白 750ml	辛口 12本	14.0% ビオロジック	- 30308030	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	ソーヴィニヨン100%	¥6,800	-	
平均樹齢47年(《Grand-Cléré》という区画のブドウ)、シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。手作業で除梗し、1ヶ月間浸漬した後、木製のプレス機で優しく圧搾する。パリック6ヶ月熟成。 *こちらのキュヴェはより選別されたブドウから造られている。							
ヴォラ ! / フランソワ・ブランシャール VOILA ! / Francois Blanchard		フランス ロワール VDF (2023)(2024)	白 750ml	辛口 12本	11.0% 11.5% ビオロジック	- 30308140 30308170	
フランス	ロワール	VDF	(2023)(2024)	ソーヴィニヨン100%	¥5,800	-	
燧石の粘土質土壤。グラン・クレレの一画でソーヴィニヨンの収穫をし、グラスファイバータンクで発酵させる。 このワインは少しの甘味と豊かな酸味を保持している。							
ノファサ・ロゼ/フランソワ・ブランシャール NOFASA Rose / Francois Blanchard		フランス ロワール VDF (2022)	ロゼ 750ml	辛口 12本	12.5% ビオロジック	- 30308120	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	カベルネフラン100%	¥4,200	-	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢10年(《Parc》という区画のブドウ)、粘土石灰質+砂質土壤。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、全房で3週間マセラシオン。パリック6ヶ月熟成。							



ニコラ・ベルタンとジュヌヴィエーヴ・ドゥラットの2人が手掛けたドメーヌ。ロワールのMAINE ET LOIRE県のRABLAY SUR LAYONにあるLA ROCHEという場所に位置。彼らのワインづくりにおいて大切にしている哲学は、ブドウ栽培からワイン醸造に至るまで一貫して「シンプルさを保つ」こと。余計な手を加えず自然と向き合うワインづくりに定評が。手摘収穫、3回選別され、ゆっくりと圧搾。アルコール発酵、マロラクティック樽発酵実施。酵母、補糖、添加物はなし。樽の中でワインの澱とともに12ヶ月間熟成され、CO2を維持するため、バトナージュ、澱引きは行われない。熟成の際にSO2不使用。酸化を防ぐために、常に目減り補充を行っており、ワインはシンプルに造られている。『いいブドウなしにいいワインを造ることができない』とニコラ・ベルタン氏は語る。唯一電力を消費しているのは、ろ過のときと機械で瓶詰めするときのみ。コレクションは漂白せず、自然の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	
デシベル / ベルタン・ドゥラット DECIBELS / Bertin-Delatte			白泡	辛口	-	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30303270	
フランス	ロワール	VDF	2022	シャン、SB、PD	¥3,900	-	
手摘収穫。メソッド・アンセストラル。発酵が終わる前に瓶詰めするが同時に澱も加える。シャンとソーヴィニヨンはプレス後にアッサンブラー シュレーと一緒に発酵。デゴルジュマンの際、リキュール・ド・ティラージュの代わりにラバチエールのピノ・ドニスを5%分足す。18ヶ月の瓶内発酵・熟成。2022年3月にデゴルジュマン。SO2無添加。ブリオッシュ、クリーム、赤い果実の香り。素直な泡で酸味のある口当たり、ドライで果実のバランスが口の中でうまく調和する。							

ポー・ルージュ PEAUX ROUGES 【ロワール】



PEAUX ROUGESは2017年に設立。モントゥー・シュル・シェール、ロワール・エ・シェールから少し隠れた森に位置している。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。彼らはいざ「Cause in the end, wine's the boss!（結局ワインがボスなんだ！）」ジャン・ギヨーム・キャプラン氏はすべての葡萄栽培をビオ哲学に基づいて行っているが、認証（ライセンス）を持っていない。認証機関の仕様があまりにも寛容すぎるため、彼のビオ哲学と一致していないと考えているからである。また、ワイン造りにおいても、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	
パウ！パウ！ / ポー・ルージュ PAW! PAW! / PEAUX ROUGES			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30305420	
フランス	ロワール	-	2021	メルロー50% グルナッシュ50%	¥4,200	-	
ビオロジック農法、樹齢40年のブドウ。玄武岩土壤。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。キューブと木樽で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。							
シェ・ラザドウ / ポー・ルージュ CHEZ RAZADE / PEAUX ROUGES			赤	ミディアムボディ	-	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30305440	
フランス	ロワール	-	(2022)	下記参照	¥5,200	-	
ピノ・ドニス50%、グロロー30%、ヨー20%。シレックス砂質土壤、南東向き斜面、2002年よりビオ、ステンレスタンクで品種ごとに別々で全房で3週間バトナージュ、ステンレスタンクと樽で熟成。亜硫酸塩無添加。ホワイトベッバー、カルダモン、ベリーのニュアンス。美味しいフレッシュ。鶏肉や魚のソース煮など、幅広く使える。							
レッド・ネック / ポー・ルージュ RED NECK / PEAUX ROUGES			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30305430	
フランス	ロワール	-	(2022)	ソーヴィニヨン80%、 シャン20%	¥5,200	-	
シレックス根土質土壤、南東向き斜面、2002年よりビオ、手摘みしたブドウを全房でダイレクトプレス、ステンレスタンクで醸造・熟成。亜硫酸塩無添加。柑橘系果実や新鮮なアーモンドのニュアンス、余韻の長さと程よい酸味とミネラル。スパイシーな料理、カレー、シーフード、ブルーチーズなど。							

ル・ソ・ド・ランジュ Le Sot de l'Ange 【ロワール】



Le Sot de l'Angeを運営しているAngéliqueとQuentinBourseは、2013年にアゼール＝リードのブドウ園に住むことを選択。彼らは常にブドウ園とセラーでの慣行を改善し、人々と環境をより尊重することを目指している。土壤、植物、ワインは可能な限り自然に作られ、特に自然のバランスを守り、生物多様性を維持することに关心を持っている。彼らの目標は、テロワールと環境のさまざまな要素を尊重し、ワインの純度、精度、バランスを確保して、ワインが普遍的な喜びと共有の産物となるようにすることである。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
オー・ジュ・グロロー / ル・ソ・ド・ランジュ OG GROLLEAU / Le Sot de l'Ange		赤	750ml	12本	ビオロジック	30307310	
			2018	グロロー・ド・サンク・マルス	¥4,000	-	
IGPヴァル・ド・ロワール。シレックス土壤、平均樹齢約65年。籐の籠で除梗し軽くフラージュ、円錐形のタンクで約10日間マセラシオン、土着酵母で発酵、ろ過・清澄せず、マロラクティック発酵後に酸化防止剤を少量添加。テラコッタ製と石製の甕で8ヶ月熟成。							

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



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
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	
IGPヴァル・ド・ロワール カイユ・ブラン /ドメーヌ・デ・ジュモー ^{IGP Val de Loire Cailloux Blanc /Domaine des Jumeaux}		白	750ml	6本	ビオディナミ	30303560	
			2022	シャルドネ50% シュナン50%	¥5,000	-	
土着酵母での醸造。土壤は、地下30~40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質の土壤という構成の区画。花崗岩質の土壤がみずみずしさ、洋梨や白い花のアロマを与えており。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2200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】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ラ・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 750ml	辛口 6本	13.5% ビオロジック	- 30304430	
フランス	ロワール	AOP	2021	シナモンブラン100%	¥6,800	ナシ	
クロ・デ・マイユのすぐ隣の区画、畑はレイヨ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)わずかに存在スピライトがワインに良い緊張感と力強さを与えていている。手摘み収穫、空気圧によるソフトプレス、5~8個ある大樽、ドウミュイ、炻器の甕で発酵・熟成。							

レ・ゼランス LES ERRANCES 【ロワール】



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

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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ラドー・デ・シーム / レ・ゼランス Radeau des cimes / Les Errances			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.0% ビオディナミ	- 30305750	
フランス	ロワール	VDF	2019	下記参照	¥4,000	-	
カベルネ・フラン50%、グロロー50%。18ヶ月樽熟成、18ヶ月瓶熟成							

フィリップ・デルメ Philippe Delmee 【ロワール】



元数学者が人生をかけて醸すアンジュのグイグイ・ワイン

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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
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	
ラ・カン / フィリップ・デルメ LA CANE / Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30302280	
フランス	ロワール	VDF	2022	グロロー60%、ピノニース30%	¥5,800	-	

樹齢約13~30年、シスト土壌、手摘収穫。グロロー60%、ピノ・ドス30%のブレンドから造られる美味しいカノンである！フレッシュで流麗、凝縮した果実味と素晴らしい力強さを備えたスーパージュースだ。一流だ！そして時間が経つにつれてとても良く進化するだろう！

ドメーヌ・オートル・ショーズ DOMAINE AUTRE CHOSE 【ロワール】



2019年にコランタンが始めたレ・プティット・ショーズ(LES P'TITES CHOSES)にティフェーヌが加わり、2022年にドメーヌ・オートル・ショーズとなりました。8haのブドウ畑から、可能な限り自然な方法で生き生きとしたワインを造っています。ロワールはアンジュでもっとも有名なドメーヌの一つとなった彼らは、それぞれの素晴らしいワインたちを通じて、生きる喜びを伝えてくれます！

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	
マントノン / オートル・ショーズ MAINTENANT / DOM. AUTRE CHOSE			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30306230	
フランス	ロワール	VDF	2022	カベルネ・フラン70% ガメイ・ド・ブーズ30%	¥4,800	-	

粘土質土壌、丸石砂質土壌／共に樹齢40年。ダイレクトプレスしたガメイに、全房のカベルネ・フランを10日間浸漬。タンクで2ヵ月熟成、酸化防止剤無添加。しなやかなタンニンで、ガメイの味わいとカベルネ・フランのフレッシュ、余韻は長く味わい深い。いつ飲んでも飲み頃のワイン。

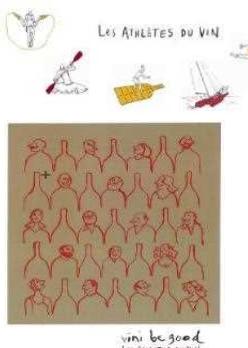
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ビンゴ / オートル・ショーズ BINGO / DOM. AUTRE CHOSE			赤	ミディアムボディ	11.2%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30306250	
フランス	ロワール	VDF	2023	ガメイ	¥4,800	-	
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
トゥージュール / オートル・ショーズ TOUJOUR / DOM. AUTRE CHOSE			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30306270	
フランス	ロワール	VDF	2022	カベルネフラン	¥5,200	-	
銘柄			色	辛口	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	
ボニユス / オートル・ショーズ BONUS / DOM. AUTRE CHOSE			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30306550	
フランス	ロワール	VDF	2024	シュナンブラン	¥4,200	-	
銘柄			色	辛口	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	
レ・カロ / オートル・ショーズ LES CAROTS / DOM. AUTRE CHOSE			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30306570	
フランス	ロワール	VDF	2024	シュナンブラン	¥5,200	-	



2005年に創設されたディディエ・シャファルドンは今では現地での評価が絶大。サヴォワ出身の彼の生産者としての道は決して平坦なものではなかった。ナチュラルなワインを生産するべく1996年に、この地アンジュで、マルク・アンジェリの紹介によりドメーヌ・シャルボティエールで働き始める。そこで栽培や醸造を担当しつつナチュラルなワイン作りを極めてきた。10年後の2005年、シャルボティエールのオーナーがドメーヌ売却を決定した際に彼は独立を決意。自分自身がこれまで耕してきた畠の内3haと生産したワインの2004年と2005年のストックを購入し、自らのドメーヌを設立。アンジュの特徴である片岩質を多く含む泥灰土層に育つ低収量のカベルネフランとカベルネソーヴィニヨンは、ビオディナミの要素を取り入れテロワールを見事に表現。手摘収穫した健全なブドウを自生酵母のみで発酵、SO2添加はほぼゼロに近い極少量だけ。ディディエの目指すワイン造りは極めてシンプル。この地方の伝統に従ってアンジュのカベルネの素晴らしい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	
アンセプティチュド / ディディエ・シャファルドン Inceptitude / Didier Chaffardon		赤	750ml	12本	ミディアムボディ	12.5%	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304940	
フランス	ロワール	VDF	2021	下記参照	¥5,400	-	
カベルネ・フラン77%、グロロー18%、カベルネ・ソーヴィニヨン5%。シスト灰土壌、3週間マセラシオン、20Lの樹脂タンクで12ヶ月熟成。フィルター無し、亜硫酸塩無添加。							
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	750ml	12本	ミディアムボディ	12.0%	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304970	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	グロロー・ノワール	¥4,500	-	
25日間のマセラシオンの後、樹脂タンクで9ヶ月熟成。胡椒などスパイスのニュアンス。レアステーキやタコ、緑黄色野菜と。							
ランクレデュル / ディディエ・シャファルドン L'INCREDULE / Didier Chaffardon		赤	750ml	12本	ミディアムボディ	14.5% 12.0%	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304980 30304990	
フランス	ロワール	VDF	(2018) (2020)	カベルネフラン	¥6,000 ¥5,500	-	
7ヶ月のマセラシオンの後、樹脂タンクで19ヶ月熟成。2018は残糖がある分、様々な食事と相性が良い。2020はシルキーで深みのある味わい。その今まで、あるいは自身の肉やナスのグリルなどの野菜と。							
イエル・ヴィーヌ・ロゼ / ディディエ・シャファルドン IEL VINE ROSE / Didier Chaffardon		ロゼ	750ml	12本	辛口	11.5%	
			750ml	12本	ビオディナミ	30304960	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	グロロー・ノワール カベルネ・フラン	¥4,800	-	
シスト土壌、ダイレクトプレス後、樹脂タンクで8ヶ月熟成。アルコールは高くないが、果実感の強い仕上がり。							

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



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

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考生代	JANコード	
ピノ・ノワール / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Pino Noir / Les Athletes du Vin			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.0% リュットレゾネ	- 30303720	
フランス	ロワール	VDF	2024	ピノノワール100%	¥3,000	-	
砂・粘土質土壤。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。							
トゥーレーヌ・ガメイ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Gamay / Les Athletes du Vin			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.5% リュットレゾネ	- 30303670	
フランス	ロワール	AOP	2023	ガメイ100%	¥3,000	-	
片岩の土台の上の砂・シルト土壤。手摘み収穫。5日間のマセラシオン。マロラクティック発酵あり。コラージュなし。フィルター1回。明るいガーネット色。赤果実とブラックチェリーの香り。フルーティーでしなやかな口当たりで、タンニンは控えめ。少し冷やしてお召し上がりください。							
ピノドニス / レ・ザスレット・デュ・ヴァン PINEAU D'AUNIS/Les Athletes du Vin			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	11.5% リュットレゾネ	- 30303780	
フランス	ロワール	VDF	2023	ピノドニス100%	¥3,000	-	
粘土石灰質土壤。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・ブラン・ソーヴィニヨン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Blanc Sauvignon / Les Athletes du Vin			白 750ml	辛口 12本	12.0% リュットレゾネ	- 30303590	
フランス	ロワール	AOP	2024	ソーヴィニヨン100%	¥3,000	-	
砂・粘土質土壤。手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。輝きのあるロープ、白い花の香り、柑橘類の香り。ふくよかなボディー、酸味がしっかりとあり余韻も長い。							
シュナン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Chenin / Les Athletes du Vin			白 750ml	辛口 12本	12.5% リュットレゾネ	- 30303650 30303570	
フランス	ロワール	VDF	2023 2024	シュナンブラン100%	¥2,800 ¥3,000	-	
砂・粘土質土壤。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>							
シャルドネ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF CHARDONNAY / Les Athletes du Vin			白 750ml	辛口 12本	13.0% リュットレゾネ	- 30303580	
フランス	ロワール	VDF	2024	シャルドネ100%	¥3,000	-	
手摘み収穫。空気圧でプレス。発酵と熟成はともにコンクリートタンク。熟成期間6ヶ月。白い果実の香り、フルーティーで花の香が漂うシャルドネ。美しくいきいきとしたミネラル感が口いっぱいに広がる。フィニッシュには、ほのかにアニスのニュアンスも。							

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



フランスとアドリアン・ファーブル親子のドメーヌ。1999～2000年にかけて醸造所を設立。2001年はドメーヌ名の入った初ビンテージのボトルが生産された。フランスの夢であった‘自分のボトルワインを作ること’をかなえるべく息子アドリアンもモンペリエで醸造学を学び、現在はアヴィニヨンで販売や経営学を学びながら父を手助けしている。ラストーやケランヌの裏山を北側に越えたヴィザンやサン・モーリスの村々はあまり日本では有名ではないが、畑の持つボテンシャルは素晴らしい。ファーブル親子は真南斜面高台の丘陵地一帯に広がる20haの粘土石灰質土壤の畑を所有、サン・モーリス村では180haのうち、標高300Mの高台の平地に15haを所有している。土壤の質は石灰質で大きな丸石が畑中を覆っているのが印象的である。ちなみにサン・モーリスには個人ドメーヌはかの有名なヴィレ・フローランだけ。

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

【ラベルにはレンコンとたんぽぽの縞毛のモチーフが】

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	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・ヴィラージュ・アンパシアンス / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane	AOP	赤 750ml	ミディアムボディ 12本	14.0% ビオロジック	- 30401540	
			フランス コート・デュ・ローヌ 2022	グルナッシュ70、シラー30	¥2,900	3760158260769	
ヴィザンの畑のぶどうを使用。日当たりのよい段々畑の粘土石灰質土壤、除梗破碎後、伝統的醸造が行われる。温度管理のもとステンレスタンクで約15日間醸酵され、その後、コンクリートタンクへ移しマロラクティック醸酵が行われる。「アンパシアンス」とはこのワインが美味しいで飲みたて『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・ヴィラージュ・アンパシアンス / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens/ Florane	AOP	赤 375ml	ミディアムボディ 12本	14.0% ビオロジック	- 30400160	同上
			フランス コート・デュ・ローヌ 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・ヴィラージュ・アンパシアンス / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens/ Florane	AOP	白 750ml	辛口 12本	12.5% ビオロジック	- 30401430	
			フランス コート・デュ・ローヌ 2024	マルサンヌ90、 ヴィオニエ10	¥2,900	-	
収穫・醸造: 収穫はアロマをキープするため早朝に行う。ステンレスタンクで低温醸酵。ショール・リ熟成中にバトナージュを行い、ふくよかさを出す。レモン色を思わせるパールがかった薄い金色のローブ。きれいな酸とマルサンヌ特有のまろやかさ、ヴィオニエの香りが加わり、口中でのバランスは非常によい。ぐいぐい飲みたくなる。							
フランス	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ジュ・ヌ・スープル・ブリュ / フローラン Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane	AOP	赤 750ml	ミディアムボディ 12本	14.0% ビオディナミ	- 30401660	
			フランス コート・デュ・ローヌ 2023	グルナッシュ50、シラー50	¥3,100	3760158260882	
標高400メートルにある粘土石灰質土壤の畑。大きな丸石が転がる南側の畑にはグルナッシュが、粘土層が多い北側の畑にはシラーが植えられている。除梗を行い、低温で短期間マセレーションを行う。熟成はショールリ状態でコンクリートタンクで。フィルタリングのあと2018年2月21日にボトリング(2017VT)。酸化防止剤は無添加。2017年が初ヴィンテージとなるJe ne souffre plus(ジュ・ヌ・スープル・ブリュ)は、フランス語で「私はもう苦しまない」という意味があるが、「Souffre(スープル=酸化防止剤)を加えない」という言葉遊びの意も。							

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



「レ・ヴニヨン・デステザルグ」は、ローヌ川南部の街アヴィニヨンの南西側に位置しており、複雑な地層や多様な品種のぶどうを使ってコクとボリューム感に富んだワインが造られる地域となっておりシャトー・ヌフ・デュ・パブにも似通った大きな丸い石のごろごろ転がる畑も多く、優れたテロワールの畑を多く持つ。「エステザルグ」は、10軒のぶどう栽培家によって構成されるフランス最小の協同組合。化学肥料や除草剤を使わない「ビオロジック農法」や極力農薬を使わない「リュット・レゾネ」をするなど、組合形式の中では非常に気合いの入った“自然に優しい栽培”を実践している。また、醸造に関しては野生酵母による自然な発酵を行ない、SO2も瓶詰め段階までは一切使用しないという自然派。「協同組合」と聞くと殆ど的人は「がぶ飲み用の安酒」を造るという印象が強いが、エルテザルグは全くその逆で、品質本位！極力自然な造りで高品質なワインを生みだしているほぼ唯一の組合。しかも共同組合という組織を造ることによって、重複するコストを削減でき、低コストなワイン造りを実現している。リーズナブルでありながらとてもクオリティの高いワインを生みだす秘密はそこにある。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	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・ヴィラージュ・シナルグ コンブ・ド・マール / エステザルグ Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare/Estezargues	AOP	赤 750ml	フルボディー 12本	14.5% ビオロジック	- 30400810	
			フランス コート・デュ・ローヌ 2023	グルナッシュ シラー各50%	¥3,200	-	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュのなかのコミューン、シナルグSignargues村(2004年から村名表記が認められたコミューン)の畑から収穫したぶどうにて醸造。粘土質が深く、大きな丸い石がごろごろ転がるテロワールは、特にグルナッシュとても相性がよく、収量を自然と低く抑え(35-40hl/ha)、とてもよく熟す。除梗するが破碎無して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ヶ月間熟成。パンコラージュ、ノンフィルター。瓶詰め時SO2添加2.5g/l。黒味がかったルビー色、ブラックチェリーのよく熟した果実味が押し寄せてくる。程良いミネラル感と酸が味わいに深みを与えてくれ、濃厚なのにもかかわらず飲み疲れはない！時間と共に更に風味が増していく奥行きのあるワイン。							

レ・イポグリフ LES HIPPOGRIFFES 【コート・デュ・ローヌ】



LaureとPierre、元は革細工職人だった二人は、現状への不満と、夢だった「大自然の中で働き、土を耕すこと」を実現するべく、ワインへの情熱を持ってドメーヌを立ち上げることにした。先ずはネゴシアンとして2022年から活動を開始。2.4haの畑はオーベルニュAllier県に取得しており、これから自身のブドウ畑とすべく奮闘中。現在(2024年8月時点)はsaint Pourçainにある、テール・ド・ロア(Terre de ROA)で修行を兼ねて働き、醸造しています。彼らの名前は、Laureの大好きな馬とPierreの愛する鳥への情熱を組み合わせたもので、二人の情熱が合わさって神秘的な想像上の生き物を作り出しています。フランスのサロンLes Ju(s)vénisで出会った二人は、今回の赤ワインだけを持参していましたが、今後醸しを入れた白ワインも造る予定のこと。全て亜硫酸塩無添加で造り、自身のドメーヌも手掛ける、今後も要注目の生産者。

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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
アルザン / レ・イポグリフ Alezan / LES HIPPOGRIFFES			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	-	30406020	
フランス	オーベルニュ		2022&2023	下記参照			

グルナッシュ・ノワール、ヴィオニエ(Les Roussillesのブドウ)。1週間セミ・マセラシオン・カルボニックを行った2022年のグルナッシュ・ノワールの全房と、1週間セミ・マセラシオン・カルボニックを行った2023年のヴィオニエの全房を、ブレンド。グルナッシュは2022~2023年にかけて、ヴィオニエは2023年にそれぞれ別のグラスファイバータンクでマセラシオン、発酵、熟成を行う。2024年にブレンド、その後さらに熟成、残糖を含むワインで、ヴァン・キュイ(煮詰めたワイン)のスタイルを持ち、コンフィのような果実のニュアンスがある。前菜や酸味のあるデザートとの相性が◎

レ・ドゥ・フォーヴ LES 2 FAUVES 【コート・デュ・ローヌ】



ローラ(Laura Soldan)とシャルル(Charles Henri Quantin)は2022年、アルデッシュの6haのブドウ畑に定住。彼らにたどり着くまでは、市街地から山道を登ること1時間ほど。山の斜面に沿つてまるで棚田のように作られた畑の隣には、自身で定住した年に建てたまだ新しい醸造所が。醸造所に隣接した3haの畑には、この土地の伝統品種であるガメイやシラーに加え、ハイブリッド品種を含めて多種多様な品種を植え、少し離れたもう3haの畑も含めてシャルルが一人で見ている。そして醸造はローラが担当。畑は砂質土壤で、畑の下にある水脈のおかげで水不足の心配はない。醸造テクニックでも重くなり過ぎないような仕上げをしており、畑の特徴も相まって、全体的に軽やかで飲み心地の良いワインが多い。まだまだ若いが、積極的な設備投資も行い、品種も増やしていきたいと話すなど、今後にも期待が持てる意欲的な造り手。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
デー・オ・エス・ウ / レ・ドゥ・フォーヴ D.O.S.E / LES 2 FAUVES			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30404390	
フランス	コート・デュ・ローヌ		2023	シラー70%、 グルナッシュ30%	¥4,200	-	
全房のシラーをマセラシオン・カルボニック、グルナッシュは破碎後5日間マセラシオン。発酵途中でそれをアッサンブラージュ。グルナッシュが14%、シラーが11.8%程度のアルコール度数になるタイミングで収穫。混ぜ合わせて12%になるよう調整した。Ciseler感(ハサミで切ったようなサッパリした味わい)があり、飲み心地が良い。							
クレール・オブスキュル / レ・ドゥ・フォーヴ CLAIR-OBSCUR / LES 2 FAUVES			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30404380	
フランス	コート・デュ・ローヌ		2023	ガメイ50%、メルロー50%	¥4,000	-	
全房と除梗したブドウを半分ずつ使用。全房をタンクの底に入れ、その上に除梗したブドウを入れる。10日間のマセラシオン。軽やかな味わいの中に、除梗したブドウ由来の品種の特性が良く出た新キュヴェ。							
アンドンプターブル / レ・ドゥ・フォーヴ INDOMPTABLE / LES 2 FAUVES			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30404400	
フランス	コート・デュ・ローヌ		2024	ガメイ・タンチャリエ 50%、ガメイ50%	¥3,800	-	
ガメイ・タンチャリエをダイレクトプレス後濾過引出し、通常のガメイ全房を1週間トロンベット。そのキュヴェ名は各VTの新しいプリムールに名付けています。							
ガメ・ハメ・ハ / レ・ドゥ・フォーヴ GAME HAME HA / LES 2 FAUVES			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30404360	
フランス	コート・デュ・ローヌ		2023	ガメイ		-	
9日間全房でマセラシオン・カルボニック。23年は発酵が非常にうまくいった年。5-6月にかけて雨が多く、その分酵母が良く働いたとのこと。							
コンティヌーム / レ・ドゥ・フォーヴ CONTINUUM / LES 2 FAUVES			白(オ)	ミディアムボディ	11.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30404410	
フランス	コート・デュ・ローヌ		2024	下記参照	¥3,900	-	
ユニ・ブラン45%、ヴィラール・ブラン45%、シャスラ10%。それぞれ破碎後、3日間マセラシオン。							

ダビッド・ベルトルド

DAVID BERTOLDO 【コート・デュ・ローヌ】



ドメーヌは南アルデシヌのコミューン、アルバ・ラ・ローヌに位置。2014年に2ha10の土地を購入(ブドウ栽培用に修復する必要はあったが、10年以上耕作されていなかった土地)。同時に自然な方法で栽培された樹齢15年のシャルドネ1区画を取得。2017年1区画にグルナッシュを植樹。2020年収穫予定。2020年1区画にムールヴェードルとクノワーズを植樹。ドメーヌでのすべての作業は、一貫して自然と環境への配慮の下行われる。病気対策のトレットモン(農薬散布)は、病気による影響や病状の進行があれば行うが、そうでなければ実施しない。必要になった場合のトレットモンには粘土、硫黄のエッセンシャルオイルを使用。このようなことから化学物質が私の区画内には入ることはない。セラー内でも、ワインの醸造と熟成に使用する設備の洗浄には水のみを使用。ワインは完全無添加で、SO2を追加せずにワインを醸造・熟成させている。

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		
エドモンド / ダビッド・ベルトルド EDMOND / DAVID BERTOLDO			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	13.0% ビオロジック	- 30401820		
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021	グルナッシュ100%	¥5,600	-		
樹齢約6年、粘土石灰質、砂利土壤、東向きの低い山腹の畑。2017年からビオロジック農法を採用。8kg入りの籠に手摘み。2021年は非常に良いヴィンテージで豊作、力強い印象。足踏みしながら全房発酵、その後圧搾。発酵完了後、濾過。グラスファイバータンクで8~10ヶ月熟成。ノンフィルター。亜硫酸塩無添加。赤と黒の果実のアロマ、伸びやかなタンニン。肉料理、肉のマリネ(シチュー)、チョコレートデザートに。								
名前の由来は、Marcel PAGNOLの自伝的小説"La gloire de mon père"に登場する"Edmond des papillon"。春になるとグルナッシュの区画は蝶に"侵食"されることから。								
マガリーヌ / ダビッド・ベルトルド MAGALINE / DAVID BERTOLDO			白 750ml	辛口 6本	13.0% ビオロジック	- 30401830		
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2022	シャルドネ100%	¥7,000			
樹齢約25年。粘土石灰質土壤。東向きの山肌の畑。2000年からビオロジック農法を採用。8kg入りの籠に手摘み。2021年はますますのヴィンテージで、収穫はやや遅摘み。全房で足踏みしながら48時間マセラシオン後、圧搾、発酵完了後、濾過。グラスファイバータンクで8~10ヶ月熟成。ノンフィルター。亜硫酸塩無添加。白い果実の香り、酸味と糖分のバランスが良い。甲殻類、魚、フルーツタルトに。名前の由来は、地元の物語に登場するフクロウから。								

ドメーヌ・ピカティエ

Domaine Picatier 【コート・デュ・ローヌ】



クレルモン・フェランの風景整備学校で出会ったブイ出身のジェラルディースと、ブリウード出身のクリストフ。1999年に二人はブルゴーニュへ引越し、クリストフは1年間ビュクシー協同組合にブドウを売っている醸造家の下で働いた後、ワイン作りに興味を持った彼はボーヌ醸造学校を卒業後に、7年間ドメーヌ・ラエで畑作業から瓶詰めまでの作業を手伝った。ある日、親友が飲ませてくれた『ヴァン・ヴィヴァン』に感動し、ドミニック・ドランからビオディナミ栽培について色々と教わっていくうちにワインに対する情熱が沸き、自分達のワインを造って新しい人生を楽しみたい!という思いが強くなった二人は2007年にサン・タオン・ル・ビュー* St Haon Le Vieux(ロワール地方)で素敵なドメーヌを購入。ドメーヌの周りにブドウ園があり、ここで民宿も始める。『土壤を尊重し、ブドウ園を尊重するからこそ、テロワールの表現がタップリ味わえるワインが出来上がります。皆様に楽しんで貰えるワインを目指しています!』

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	
ガメニツ / ドメーヌ・ピカティエ GAMENITS / Domaine Picatier			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.5% ビオロジック	- 30402930	
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2020	ガメイ100%	¥5,600	-	
樹齢約50年。花崗岩質土壤。醸造方法:手摘み収穫、全房マセラシオン2か月。ルモンタージュ1回。ステンレス製タンクでの発酵。50%は225リットルの木樽、50%はステンレス製タンク、アッサンブランジュは瓶詰の1ヶ月前。ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2無添加。							

フレール・スリエ LES FRERES SOULIER 【コート・デュ・ローヌ】



スリエ兄弟(シャルルとギヨーム)が2014年にワイン作りをスタートした若きドメーヌ。GARD県のSaint Hilaire d’Ozilhanに8haの畑を所有しビオディナミをはじめとする自然農法でワインを作っている。初ヴィンテージは2015年。ワイン作りに対して非常に熱い情熱と夢を持っていることがビシビシと伝わってくる印象の若者。会った瞬間から日本人として初めてこの生産者を訪問できたとに喜びを感じずにはいられなかつた。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。テンプラニニヨなどのイタリア系の品種やピカルダンなど珍しいブドウも徐々に増やしているそう。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んんどが完売状態。瓶詰するとすぐにまた予約完売!と引く手あまた。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像		
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード			
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード			
コルト・ド・ローズ / フレール・スリエ COSTO DOU ROSE / FRERES SOULIER			赤	ミディアムボディ	13.7%	-			
			750ml	12本	ビオディナミ	30405010			
			フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2022			
セミ・マセラシオンカルボニックで醸造。ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2無添加。スペイシーな赤ワインながら、軽くてフレッシュ。無添加で毎年AOCを取得することはほぼ不可能な為、「COTE DU RHONE(コート・デュ・ローヌ)」と呼ぶことはできないが、南ローヌ・ヴァレーの赤ワインの”伝統的”な特徴を持つ自由なワインを提案することに変わりはないことからコート・デュ・ローヌのプロヴァンス語訳である「COSTO DOU ROSE(コスト・ドゥ・ローズ)」と名付けられた。(プロヴァンス地方の詩人フレデリック・ミストラルが詩の中でよく使っていた名前)			グラー90% グルナッシュ10%	¥6,500	-				
ヴァルマル / フレール・スリエ VALMAL / FRERES SOULIER			赤	ミディアムボディ		-			
			750ml	12本	ビオディナミ	30704880			
			フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021			
ローヌ渓谷特有のオリーブと糸杉に囲まれ、ミストラルお風から守られた人里離れたエリア。1956年、壊滅的な霜の後に植えられたグルナッシュの古木。の時間を必要とする。12ヶ月熟成のち、さらに瓶内で12ヶ月熟成。ワインは素直で、古樹の複雑味も加わっている。濾過、清澄なし。無添加。亜硫酸無添加。			グルナッシュ	¥7,800	-				
ボトリティス / フレール・スリエ BOTRYTIS / FRERES SOULIER			赤	ミディアムボディ	10.4% 12.8%	-			
			750ml	12本	ビオディナミ	30704870 30405090			
			フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2022 2023			
2022初めて造ったキュヴェだが、彼らはその貴腐菌の実験結果をとても気に入っており毎年再現したいと考えている。11月の雨を待ってアルコール度数を薄め、貴腐化を促してより複雑みを増すのが狙い。全房で20日間のマセラシオン。フレッシュで気品があり、複雑なワイン。樽で9ヶ月間熟成。ウイヤージュ無し。濾過、清澄なし。無添加 亜硫酸無添加。			ムールヴェードル	¥6,800 ¥7,500	-				
ブラン・ノワール / フレール・スリエ BLANC.NOIR / FRERES SOULIER			オレンジ	ミディアムボディ	12.8%	-			
			750ml	12本	ビオディナミ	30405110			
			フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021			
グルナッシュ・ブラン50%、グルナッシュ・ノワール50% -このキュヴェは、赤と白のブドウ品種を使って彼らのつくりたいワインを造っています。そしてこのキュヴェのガイドラインを見つけ出しました！白は9ヶ月のマセラシオン・カルボニック、赤はダイレクト・プレスを行い、樽で12ヶ月熟成。軽いタンニンを持ち、ドライで塩味とビター感のあるオレンジワイン。			下記参照	¥7,600	-				

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

アルザス南部、ヴェンハイム村は、小さな村であるが、特級ワインをメインにアルザスAOCクラスのワインも盛んに造られている地区。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ルツ・オーラン地区も含めた周辺約100軒のワイン生産者が共同運営するのが、「Le VIEIL ARMAND共同組合(ワインセンター)」。この周辺では有名な醸造所 Cave であり、オールヴィラー城館のブドウ畠・「Ollwiller」も含め加盟者のブドウ畠の総面積は140ha。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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ゲヴェルツトラミネール・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	14.5%	-	
			750ml	12本	-	30600360	
			フランス	アルザス	AOP	2020	
エキゾチックフルーツ、白い花、柑橘類の果実、スパイスなどゲヴェルツらしい様々なアロマが複雑に入り混じるしつ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つ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。			ゲヴェルツトラミネール100%	¥3,100	-		

ドメーヌ・デュ・プチ・ブション Domaine du Petit Bouchon【アルザス】



2019年に誕生した「ドメーヌ・デュ・プチ・ブション」は、数年前にアルザスに移住した小さな家族ソフィー、ヴァンサン、そして2人の”Petit Bouchon(小さなコルク)”アガトちゃん(2歳)のドメーヌ。ソフィーはソーシャルセクターで働き、ヴァンサンはワイン栽培、アガトは絵を描き、ステッカーを貼り、トボガン(そり)する。ヴァンサンは2012年からワイナリーに勤務し、ブドウの生産とワインの醸造・熟成の両方に携わり、ジェラール・ヴィエ(アルボワ)からブドウの樹について、ジャン・フランソワ・ガヌヴァからは自然な醸造方法を学ぶ。アルザスでは、経済的余裕がなくブドウ畑や農業関係の家族がいない人が起業するにはブドウ畑は手に入れづらいが、誰も手を付けていなかった小さな区画入手し、土地を回復させながら自分たちで植えたブドウを収穫し自分たちの家の下で醸造。2020年初ヴィンテージを発売することに成功!現在、2ヘクタールのブドウ畑には、ピノ・ノワール、ガメイ、シルヴァネール、オーセロワ、シャルドネ、ゲヴュルツラミネール、リースリングといったさまざまな品種が植えられている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ペー・ペー・ペー / ドメーヌ・デュ・プチ・ブション PPP / Domaine du Petit Bouchon			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	11.0% ビオロジック	- 30602060	
フランス	アルザス	VDF	2021	下記参照	¥6,200	-	
ピノ・ノワール(樹齢40年、凝灰岩)、ピノ・ブラン(樹齢20年、粘土質)、ピノ・グリ(樹齢20年、花崗岩+石灰岩)区画:オベルネ、ベルナルト・シュヴィラー(アルザス地方のコミューン)、手摘み収穫。全房で3週間のマセラシオン。フラーージュ、ビジャージュ、濾しきは行わず、セラーの温度調節もしない。木樽で9ヶ月の熟成。ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2無添加。3品種の頭文字を取ってPPPと名付けた。							
トゥ・ザン・スリップ / ドメーヌ・デュ・プチ・ブション TOUS EN SLIP / Domaine du Petit Bouchon			白 750ml	辛口 6本	- ビオロジック	- 30602140	
フランス	アルザス	VDF	2022	シャルドネ	¥6,000	-	
ダイレクトプレス、500Lのアンフォラで熟成。							

ドメーヌ・イン・ブラック DOMAINE IN BLACK【アルザス】



ランパート・スピルマンがアルザスのサンピエールで2019にスタートした2haのドメーヌ。ブドウ畑のほとんどは隣のコムーヌEpfigに位置する。2016年からEpfigのドメーヌ・イヴ・アンベルグで働くことになり、2017年から2018年の間にドメーヌで働きながらブドウ栽培醸造資格を取得。開業前に、Dorlisheimのクリストフ・リンデンロープの下でこれまで学んだことを補完し、2019年3月にイヴ・アンベルグから8区画(1.5ha)、フロリアン・ベック・ハートウェグから1区画のブドウ畑を借りてドメーヌをスタートしました。今の自分があるのはここで仕事ができたからだと、未だに週2日ドメーヌ・イヴ・アンベルグで働いている。認証は取得していないがビオディナミ農法を実践。ブドウは手作業で収穫、人の手の介入は無くし、無添加、ノンフィルター、ノンコラージュ。ワインの操作はすべて重力によって行い、瓶詰めも手作業。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
コンプレットモン・レッド/ ドメーヌ・イン・ブラック COMPLETEMENT RED/ Domaine in Black			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	11.5% ビオディナミ	- 30600950	
フランス	アルザス	VDF	2023	ピノノワール100%	¥5,900	-	
樹齢17年と24年。砂質土壤、南向き斜面にある畑。マセラシオン1週間。							
レッド・ゼブフィグ / ドメーヌ・イン・ブラック RED Z'EPFIG / Domaine in Black			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	11.5% ビオディナミ	- 30600940	
フランス	アルザス	VDF	2023	下記参照	¥5,900	-	
ピノノワール50%(樹齢24年/粘土石灰質土壤)、ピノグリ50%(樹齢30年/粘土質土壤)。マセラシオン2週間。							
エヴォルーション・ドクトーブル /ドメーヌ・イン・ブラック EVOLUTION D'OCTOBRE/Domaine in Black			白 750ml	辛口 6本	11.0% ビオディナミ	- 30600960	
フランス	アルザス	VDF	2023	ピノノワール、ピノグリ ピノ・ブラン	¥5,900	-	
砂岩質土壤。2022VTはピノグリとピノブランのジュースの中でピノノワールをマセラシオン2週間した赤ワイン。2023VTはそれぞれをダイレクトプレスし、白ワインに仕上げた。9ヶ月熟成。							



les jardins en-chantantsは、オー＝ラン県の1ヘクタールの敷地に5年前設立された多文化園芸プロジェクト。ガブリエル・ヴィレムとレア・パラジェの目的は、文化と農業を混ぜ合わせ、健康的かつ楽しい方法で体と精神を豊かにすること。自らを、農民の常識を再発見してもらえる仕事を提供する「新農民」と呼び、ブドウだけでなくビオディナミの非ハイブリッド野菜や瓶を販売する。年に一度、自分たちの土地でオープンハウスフェスティバルを開催。ライブサークス、ミュージカル、演劇のスペクタクルの催しや、ポップアップレストラン(野菜が育った場所で食べる)を開き、土地・農業・生活がリンクして再認識できる活動を行う。

「食べ物はあなたの最初の薬です」または「あなたはあなたが食べるものです」
GabrielWillem/LéaPallagès

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	
パパパ / ジャルダン・アン・シャンタン PAPAPA / jardins en-chantants			白	辛口	13.0%	-	
750ml	6本	ビオディナミ	30601590				
フランス	アルザス	VDF	2023	ピノ・オーセロワ	¥6,600	-	
平均樹齢30歳のブドウを手摘み収穫し、ダイレクトプレス後マセラシオン。パリック樽で12ヶ月熟成。亜硫酸無添加。'21、'22、'23のソレラ。名前の「PAPAPA」は、アルザス語で「おじいさん」の意。「PA」は、「Pinot Auxerrois」の略で、3つの年代のソレラであることから命名した。新しいVTが追加される度、「PA」が追加されていきます。(つまり、「PAPAPAPA 2024」になる)							

ドゥ・メナ De Mena

【ルーション】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ワビサビ / ドゥ・メナ Wabi Sabi / De Mena			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30703630				
フランス	ルーション	VDF	2023	サンソー100%		-	
樹齢40~60年のヴィエイユヴィーニュ。粘土石灰質土壤。2012年からビオロジック農法。収穫は手摘み。醸造は除梗なしのグラップアンティエールで足踏みによる軽い破碎を行い、キューブ内でマセラシオンを5日間。垂直圧搾機で緩やかな圧搾を行い、土着酵母による自然発酵。木樽で6ヶ月熟成。このエリアでサンソーのワインは比較的珍しい。標高が低いと薄っぺらい味わいになってしまいがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実味豊か、タンニン分も程よい。「ワビサビ」の名前の由来はラベルデザインを任せているセバスチャンの友人のデザイナーが、彼の畑での仕事ぶりが日本語のワビサビの世界観(自然のなせるままに、時がなすまさに)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	13.5%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30703620				
フランス	ルーション	VDF	2023	下記参照	¥4,900		
カリニヤン50%、グルナッシュ20%、シラー20%、ミュスカ・ブティ・グラン10% カリニヤン・グルナッシュ、ミュスカ・ブティ・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月に濾過を行った後、アッサンブランジュー。							
コンタック・ルージュ / ドゥ・メナ CONTAK ROUGE / De Mena			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30703490				
フランス	ルーション	VDF	2023	カリニヤン90% グルナッシュグリ10%	¥4,800		
石灰粘土質土壤、樹齢60年のブドウを、全房で破碎後5日間マセラシオンしプレス。ステンレスタンクで8ヶ月熟成。このキュヴェは毎年イレギュラーでつくられている。完全サンスフルで、色も味わいも毎年変わる('22はロゼだった)。初VTのときに、ポンプの電気系統トラブルがあり、ハブニングのなかで出来上がったキュヴェ。稻妻のエチケットはそんなエピソードに由来している。コンタックシリーズには亜硫酸塩は一切使わない。							
スーパー・シングラ / ドゥ・メナ SUPER SINGLA / De Mena			白	辛口	12.5%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30703470				
フランス	ルーション	VDF	2024	ミュスカ・ブティ・グラン 50%、ミュスカ・アレクサン ドリア50%	¥4,800	-	
オレンジワイン。石灰粘土質土壤、樹齢50年以上のミュスカの半分を全房で、もう半分は除梗し、10日間のマセラシオン後、ステンレスタンクで8ヶ月熟成。畑にたくさんイノシシがきて、ブドウを食べにくることからエチケットにしたのだそう。							
ブルイ・ブラン / ドゥ・メナ BRUIT BLANC / De Mena			ロゼ	辛口	12.0%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30703480				
フランス	ルーション	VDF	2024	サンソー75% グルナッシュグリ25%	¥4,800	-	
石灰粘土質土壤、樹齢5年ほどの若いブドウで、ブラン・ド・ノワールとして造られた、ダイレクトプレスのロゼ。ステンレスタンク8ヶ月で熟成。セバスチャンの兄がブラン・ド・ノワールをイメージしてデザインした。やや濁りのある淡いピンクゴールド。サクランボのコンポートのような香りと味わい。まろやかな酸味が骨格を作っている。							

ウヴァ / ヴオラティル UVA / LES VOLATILES 【ラングドック】



パブロ・シラノシアンとマチルド・バイユ夫妻と、パリでワイン商をしていたゴーティエ・オリヴィエがエロー県セートの街中で開始した都市型ワイナリー。ケベック州生まれでソムリエだったパブロと、アルル出身でコックだったマチルドがベルリンで6年間一緒に働いた後、ベルリンで6年間一緒に働いた後、2019年にレストランを開く場所を探していたが、コロナのパンデミックにより計画が頓挫。そんな中、アルルの自然派ワインフェアでゴーティエと出会い、都会で自然派ワインを造るというプロジェクトが始まった。ゴーティエの自社畠、またはパブロとマチルドが近くの地域で友人から購入したブドウを使用する。

ブドウ(ビオ、ビオディナミ)と、土着酵母でのみを必須とし、無添加でワインを造っている。

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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スモ / ウヴァ SUMO / UVA			赤	ミディアムボディ	11.5% 12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707200 30707340	
フランス	ラングドック	VDF	2021 2023	サンソー70%、カリニャン30%	¥4,400 ¥4,600	-	
小石と粘土質土壤(ニザス) 半分ダイレクトプレス、半分は全房発酵で20日間マセラシオン。							
フルヒトフライシュ / ウヴァ FRUCHTFLEISCH / UVA			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707330	
フランス	ラングドック	VDF	2023	下記参照	¥4,800	-	
メレロー60%、グルナッシュ・ノワール25%、ミュスカ10%、コロンバール5%粘土石灰質。グルナッシュは古木。メレローは除梗して48時間、グルナッシュとコロンバールは除梗して4日間、ミュスカは除梗して12日間それぞれマセラシオン。décuvage後、3つをアッサンブラージュ。その後タンクで4ヶ月熟成。							
アトミック53 / ウヴァ・ヴオラティル Atomic53 / UVA-LES VOLATILES			白	辛口	10.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707240	
フランス	ラングドック	VDF	2021	テレ60%、ピクプール40%	¥4,600	-	
粘土石灰質(マルセイユ) ダイレクトプレス、テレは10日間浸漬し、54 Lのデミジョン(ガラス容器)で8ヶ月間熟成。							
オット・エ・メッツォ / ウヴァ・ヴオラティル Otto e mezzo / UVA-LES VOLATILES			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707250	
フランス	ラングドック	VDF	2021	グルナッシュブラン	¥5,600	-	
※オレンジワイン 小石と粘土質土壤(ニザス)、除梗して20日間マセラシオン、アンフォラで8ヶ月半熟成。							
フリーク・アンセストラル / ウヴァ・ヴオラティル FREAK ANCESTRAL / UVA-LES VOLATILES			ロゼ泡	辛口	10.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707350	
フランス	ラングドック	VDF	2022	テレ70% カリニャン30%	¥5,400	-	
ステンレスタンクで熟成、重力で瓶詰めし、手作業でデゴルジュマン。							
キャピテーヌ・コトン / ウヴァ・ヴオラティル CAPITaine COTTON / UVA-LES VOLATILES			ロゼ泡	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707360	
フランス	ラングドック	VDF	2023	コロンバール80%グルナッシュノワール20%	¥5,900	-	
粘土石灰質。グルナッシュは古木。それぞれ手作業で除梗して4日間浸漬(Tremppette)。その後重力で瓶詰め。 赤みの強いオレンジ色、青いハーブのニュアンス。文旦のような大きく優しい柑橘のニュアンス。							

ドメーヌ・デ・バルメット

Domaine des Balmettes

【ルーション】



ドメーヌ・デ・バルメットはフランス南西部の都市ペルピニャンに程近いCases-de-Pène村の5haの畑から2003年にスタートしたドメーヌ。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ふ情熱家。このおじさんが?と思われ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ではなく、極まれに出会う南のソワフワイン! ブルゴーニュでブドウ栽培に携わった影響でリュシアンは熱心なモノセバージュ(單一品種)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(コーブランションを除く)が、ビオロジック農法で育てられたブドウでならば唯一その表現を可能してくれる」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學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	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フローラー・パワ / バルメット FLOWER POWER / Domaine des Balmettes			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.0% ビオロジック	- 30704040	
フランス	ルーション	VDF	2022	グルナッシュ70%, マカブ-30%	¥4,000	-	
泥灰土、黒色片岩。南/南東向き。20kgの小かごで手摘収穫。グルナッシュは全房マセラシオン、マカブーはダイレクトプレス。グルナッシュはコンクリートタンク、マカブーは木樽での発酵・8ヶ月の熟成。発酵後・瓶詰め前に濾引き。ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2無添加。春とヒッピームーブメントへのオマージュを込めた名前。ラズベリー、チェリーの香りと白い花(アカシア)のフィニッシュ。							
エルブ・ルージュ / ドメーヌ・デ・バルメット L'Herbe Rouge / Domaine des Balmettes			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.0% ビオロジック	- 30704340	
フランス	ルーション	VDF	2022	グルナッシュ90% シラー-10%	¥3,600	-	
(2010年植樹のグルナッシュ、1989年植樹のシラー。泥灰土、黒色片岩質土壤、南南東、標高40m~70mの丘地の畑。収量22hl/ha、SO2無添加。15hlの木桶で熟成。							
ピフ・パフ / ドメーヌ・デ・バルメット Pif-Paf / Domaine des Balmettes			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.0% ビオロジック	- 30704470	
フランス	ルーション	VDF	2022	グルナッシュ70% シラー-30%	¥3,800	-	
グルナッシュ70%(2010年植樹のグルナッシュ。1989年植樹のシラー。黒色泥灰土壌、東南東の畑。収量20hl/ha、標高80m、手摘収穫、SO2無添加。30hlのコンクリートタンクで7ヶ月間熟成。							
コート・ド・ルーション・ヴィラージュ・フィギュイエール / ドメーヌ・デ・バルメット Cote de Roussillon Village Figuiers / Domaine des Balmettes			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	13.5% ビオロジック	- 30704560	
フランス	ルーション	VDF	2021	シラー主体	¥4,500	-	
1992年植樹のシラー主体。黒色泥灰土壌。東南東向きの畑。収量13hl/ha。20Kg小かごで手摘収穫、SO2無添加。除梗なしのグラップアンティエールでマセラシオン。2280lのバリックで10ヶ月熟成。深い色合い、力強く凝縮感があり香りも完熟したベリーの香りを強く感じる。タンニンも非常に力強いながらバランスがよく長期熟成に耐えるしっかりボディー。							
アガヴ / バルメット Agaves / Domaine des Balmettes			白 750ml	辛口 12本	辛口 ビオロジック	- 30704170	
フランス	ルーション	VDF	2023	マカブー100%	¥3,900	-	
1993年植樹のマカブー。泥灰土、黒色片岩質土壤、南東向き、畑の面積は1.4ha。SO2無添加。収量は18hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、バリック古樽で6~8ヶ月シェュールリー熟成。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・ダカヴ / ドメーヌ・デ・バルメット Fleur D'agaves / Domaine des Balmettes			白 750ml	辛口 12本	辛口 ビオロジック	- 30704270	
フランス	ルーション	VDF	2023	グルナッシュブラン100%	¥4,500	-	
1938年植樹のグルナッシュブラン。黒色片岩質土壤。収量14hl/ha、南向き、畑の面積は55a。20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、2280lのバリック古樽で6~8ヶ月シェュールリー熟成。SO2無添加。アカシアの花、柑橘類を思わせるアロマ、フレッシュでありながらしっかりと力強さを感じる味わい。							
エッヂェ・オモ / ドメーヌ・デ・バルメット ECCHE HOMO / Domaine des Balmettes			白 750ml	辛口 12本	13.0% ビオロジック	- 30704790	
フランス	ルーション	VDF	2023	ミュスカ・ブティ・ブラン	¥4,200	-	
畑の位置:南/南東、泥灰土/結晶片岩質土壤。収穫は20kgの小かごに手摘みで。収量20hl/ha週3回ルモンタージュ、ピージャジュを行なながら、葡萄を丸ごと1ヶ月間マセラシオン。発酵温度27度。4hlの木製の圧搾機でプレス。バトナージュを行ながら7ヶ月間のタンク熟成。最近はアンフォラも使用している。SO2添加なし。金柑、アブリコット、ビーターオレンジのようなニュアンスがある。チーズやチョコレートとの相性◎ エチケットはリュシアン本人。当時お付き合いしていた女性がデザインを担当した。							
ジェジエ・ド・リユリュ / ドメーヌ・デ・バルメット GG de Lulu / Domaine des Balmettes			白 750ml	辛口 12本	13.5% ビオロジック	- 30704640	
フランス	ルーション	VDF		グルナッシュグリ100%			
※オレンジワイン (ロゼに近い色あい)							
1938年植樹のグルナッシュグリ。泥灰土、黒色片岩土壤。南向き、畑の面積は80a。SO2無添加。収量12hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。グラップアンティエールでマセラシオン(オレンジワイン)。2280l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。余韻にはノワゼットのようなナッティーなニュアンスを残す。							
ペティヤン・ナチュレル ポポポボップ / ドメーヌ・デ・バルメット POPOPOPOP / Domaine des Balmettes			白泡 750ml	辛口 6本	11.5% ビオロジック	- 30703970	
フランス	ルーション	VDF	2022	マカブー100%	¥4,800	-	
マカブー樹齢約40年、泥灰土、黒色片岩。西東向き、区画Les balmettes basse (lieu dit)(レ・バルメットバス(リュー・ディ))、20kgの小かごで手摘収穫。除梗、1日マセラシオン後にプレス、ボリエステルタンクでアルコール発酵、瓶内熟成約3ヶ月。発酵後・瓶詰め前に濾引き、1ヶ月にデゴルジュマン。ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2無添加。生産量1600本。POPOPOPOPという名前はフランスのラップグループへのオマージュ。レモンやドライフルーツの香り、シトラスを感じるスパークリング。							

テラン・ヴァグ Terrain Vague 【ラングドック】



テラン・ヴァグはSébastien Agelet (De Mena)と共同で立ち上げたThomas Ollivierのプロジェクト。2016年、トーマスはPaziols (オード県)に位置する樹齢80年のカリニヤンのヴィエイユ・ヴィーニュの区画の葡萄を醸造することからこのプロジェクトを始めた。

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	
ミズ・ア・ジュール / テラン・ヴァグ MISE A JOUR / Terrain Vague			赤 750ml	ミディアムボディー 12本	12.5% -	- 30700270	
フランス	ラングドック	VDF	2023	カリニヤン	¥5,000	-	
カリニヤン樹齢約30年。石灰岩粘土質土壤。全房で5日のマセラシオン。ビジャージュ無し。チェリーやクローブのニュアンス。名前の由来は、V.V.のカリニヤンの区画と比べて「Mise a jour=アップデート」された区画の、生い茂るブドウの木から。							
ショット・リーブル / テラン・ヴァグ CHUTE LIBRE / Terrain Vague			赤 750ml	ミディアムボディー 12本	12.5% -	- 30700280	
フランス	ラングドック	VDF	2023	カリニヤン、マカブー	¥5,000	-	
樹齢約80年。石灰岩粘土質土壤。全房でダイレクトプレス。ビジャージュ無し。酸がハッキリとあり、白コショウのようなニュアンスも。発酵を完結させ(残糖をゼロにする)、揮発酸を下げる為に、様々な工程を経ている(ろ過、Molotovの濾過の添加)が、全ての介入は自然なものである、ということから名付けた。							
テラン・ヴァグ / テラン・ヴァグ TERRAIN VAGUE / Terrain Vague			赤 750ml	ミディアムボディー 12本	13.0% -	- 30700290	
フランス	ラングドック	VDF	2023	カリニヤン	¥5,500	-	
樹齢約80年。土壤は石灰岩粘土質。全房で8日間のマセラシオン。ビジャージュ無し。赤い果実や碎いたイチゴなどのニュアンス。							
モロトヴ / テラン・ヴァグ MOLOTOV / Terrain Vague			オレンジ 750ml	辛口 12本	12.0% -	- 30700340	
フランス	ラングドック	VDF		ミュスカ・ブティ・グラン 、シラー		-	
樹齢約30年。石灰岩粘土質土壤。8日間全房でマセラシオン。ビジャージュ無し。ライチやアプリコットのニュアンス。名前の由来(Molotov=火炎瓶)は、その色と果実の爆発的な香りから。							

マタン・カルム Matin Calme 【ルーション】



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

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 750ml	ミディアムボディー 12本	12.5% ビオロジック	- 30702830	
フランス	ルーション	VDF	2022	グルナッシュノワール60% カリニヤン40%	¥5,200	-	
400mの高台に位置している畑から年間2000本の生産。花崗岩質土壤。手摘収穫。グラップ・アンティエールでセミ・マセラシオン・カルボニックを21日間。ステンレス製タンクで10ヵ月間熟成。グルナッシュの樹齢は30年前後で、カリニヤンは80年を超えるものも。収量は20hl/ha。フィルター無し、コラージュ無し、SO2無添加。							
ボニカ・マリエタ / マタン・カルム Bonica Marieta / Matin Calme			赤 750ml	ミディアムボディー 12本	13.0% ビオロジック	- 30702840	
フランス	ルーション	VDF	2022	カリニヤン, グルナッシュ	¥5,600	-	
収穫量12 hl/ha。花崗岩質土壤。500メートルの標高の畑。手摘収穫。グラップ・アンティエールでマセラシオン・カルボニックを21日間行い、フレッシュな味わいを抽出。ステンレス製タンクで10ヵ月間熟成。フィルター無し、コラージュ無し、SO2無添加。瓶内熟成12ヵ月間。カリニヤンの樹齢は100年以上。グルナッシュノワール樹齢35年。「ボニカ・マリエタ」カタルーニャ語で「きれいなテントウムシ」の意。							
リーブル / マタン・カルム LIBRE / Matin Calme			赤 750ml	ミディアムボディー 12本	12.5% ビオロジック	- 30702860	
フランス	ルーション	VDF	2023	下記参照	¥4,900	-	
白:ミュスカ・ブティ・ブラン40%、グルナッシュ・グリ20%、マカブー20%、シャルドネ20% 赤:グルナッシュ・ノワール75%、シラー25% -赤ワイン2/3、白ワイン1/3のブレンド。添加物なし。ノンフィルター。							

ジャン・ルイ・ドゥノワ

Jean-Louis Denois

【ラングドック】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
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	
ピノ・ノワール キュヴェ・ヴィラージュ / J.L.ドゥノワ Pinot Noir Cuvee 'Village' / J.L.Denois			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
750ml	6本	ビオロジック	30702400				
フランス	ラングドック	IGP	2021	ピノ・ノワール100%	¥4,300	-	
Hauts de Magrie と Haute Vallée de l'Aude の Roquetaillade のピノノワールの第二選果を使用。より熟した美しい房のみを手摘みによって厳選。醸造は破碎せず除梗のみ行いステンレスの小さなタンクに入れる。プレマセラシオン(低温浸漬)、アルコール発酵、マセラシオン、軽いピジャージュ。ゆっくりと圧搾し、タンク内で前清澄後に500リットルの古樽にワインを移す。新樽は一切使用せず南のピノノワールの果実味を最大限に生かしている。輸送と熟成に耐える為、瓶詰め前にのみ、ごく微量のSO2を添加。味わいは軽やかでしなやか、さくらんぼ、グリオット、甘酸っぱいベリーの果実味がふんだんに感じられるチャーミングで女性的な味わい。							
リムー サント・マリー / J.L.ドゥノワ Limoux Sainte Marie/ J.L.Denois			白	辛口	13.0%	-	
750ml	6本	ビオロジック	30702390				
フランス	ラングドック	AOC	2023	シャルドネ100%		3370160009043	
樹齢30年。グイヨ方式。手摘収穫。重力を利用し破碎せず房ごとをゆっくりと圧搾。最初の方の果汁のみを厳選して使用。熟成は繊細なシュールリーにて1~3年使用的バリック樽で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。リッチでグリエしたくるみのようなニュアンス、そこに柑橘類のキレイな酸味が加わりとてもよいバランス。余韻が非常に長くしっかりと味付けのお料理と相性がよい。	<<Signature Bio 2014 金メダル !>>						

レミ・プジョル REMI POUJOL【ラングドック】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
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	
ル・トン・フェ・トゥ・ルージュ / レミ・プジョル Le temps fait tout Rouge / Remi Poujol			赤	ミディアムボディ	13.5% 12.5%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30705980 30706000				
フランス	ラングドック	VDF	2020 2021	カリニャン50%、 グルナッシュ、シラー	¥4,000	-	
SO2無添加。南仏らしい熟した果実味・濃さと、品種特有のフレッシュさ、タンニンがキメ細やかで、エレガントな味わい。コクは十分あるものの、決して厚ぼったく感じさせないフレッシュさを持ち合わせているワイン。レミが目指す、風味豊かでエレガントなスタイル。							
ブリュタル / レミ・プジョル Brutal / Remi Poujol			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30705990				
フランス	ラングドック	VDF	2021	ムールヴェードル70% カリニャン30%	¥4,800	-	
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ヵ月のマセラシオン。ノンコラージュ、ノンフィルター、SO2添加ナシ。							
ル・トン・フェ・トゥ・ブラン / レミ・プジョル Le temps fait tout Blanc / Remi Poujol			白	辛口	11.0%	-	
750ml	12本	ビオロジック	30706040				
フランス	ラングドック	VDF	2022	ユニブラン80%・ クレレット・ヴィオニエ	¥5,800	-	
ユニブラン・クレレット: 石灰質、ヴィオニエ: 砂利質土壤。ユニブランとヴィオニエはとて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。							
ル・トン・フェ・トゥ・ロゼ / レミ・プジョル Le temps fait tout Rose / Remi Poujol			ロゼ	辛口	-	-	
750ml	12本	ビオロジック	30706020				
フランス	ラングドック	VDF	2022	カリニャン、グルナッシュ、ヴィオニエ	¥5,600	-	
黒ブドウと白ブドウを混ぜてダイレクトプレス。酸味にラズベリーやバルサミコが効いており、食欲をそそる。							
							準備中

ル・ジャルダン・スペール LE JARDIN SUPER 【ルーション】



1971年にフランスのサンス(Sens)に生まれたセバスチャン・ゴドル。ブルゴーニュ大学で博物館学と芸術活動を学び、ワイン造りの他に写真家、展覧会のキュレーター・プロデューサーとしての顔を持つ。“Le jardin super”は、オード県フィーヤ(feuilla)という海から20km離れた標高200mの小さな静かな村にある。2ヘクタールの畑で主にセレクションマサルで樹齢の高いカリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラーのブドウを栽培。地質は複雑で、石灰岩、シスト、火山岩が混在している。収量は少ないが、可能な限り手を加えず、質の高いジュースを作る方法を模索している。

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
トントン・マルコ / ジャルダン・スペール Tonton Marcos / Jardin Super	赤	ミディアムボディ	12.5%	-		フランス	ルーション	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30706570
						フランス	ルーション	VDF	2018	グルナッシュ	¥4,800	-
除梗しプレス。とても独創的なワインで、きっと驚かされることでしょう。												
トゥー・エゴ・サクレ・サピアン/ジャルダン・スペール Tous egos, sacré Sapiens/Jardin Super	赤	ミディアムボディ	10.5%	-		フランス	ルーション	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30706580
						フランス	ルーション	VDF	2021	カリニャン100%	¥4,900	-
樹齢約20年、トレイユ周辺の石灰質マール土壤。除梗・破碎後、ステンレスタンクで6日間マセラシオン。2021年12月の瓶詰めまで約3ヶ月間ステンレスタンクで熟成。												
トゥー・エ・ポシブル・メーム・ル・ボー /ジャルダン・スペール Tout est possible même le beau/Jardin Super	赤	ミディアムボディ	11.5%	-		フランス	ルーション	VDF	750ml	12本	ビオロジック	30706590
						フランス	ルーション	VDF	2022	ムールヴェードル	¥4,900	-
コルビエールのトレイユにある畠のムールヴェードル100%。ブドウは除梗し、破碎後6日間浸漬。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。ノーズはスパイシー。素晴らしいテクスチャーとしなやかな味わい。長くフレッシュなフニッシュ。素晴らしいキュヴェ！												

ラヴォルタ LAVOLUTA【ラングドック】



LAVOLUTAはアンナ・ルビオとジャン-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-CorbièresのコミューンCucugnanにあるケリビュス城の近くに6.5Haのブドウ畠を所有。作業はすべて手作業、可能な限り自然に行い必要になった時以外、人の手を加えることはありません。事前の決め事は無く、成功と失敗から学び、季節とワインのリズムに合わせることに重点を置いている彼らは、仕事に創造性、アイデンティティ、誠実さをもたらすことを目指している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインページ	ブドウ品種	参考生代	JANコード	
マラマ / ラヴォルタ MARAMA / LAVOLUTA			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	13.5% ビオロジック	- 30705780	
フランス	ラングドック	VDF	2020	グルナッシュ、シラー、カリニャン	¥4,800	-	
2020年のグルナッシュ、シラー、カリニャンのアッサンブラーージュを2時間マセラシオン、2021年のシラーはダイレクトプレス、20201年のグルナッシュは8日間マセラシオン。							
バンボリーナ / ラヴォルタ BAMBOLINA / LAVOLUTA			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	13.0% ビオロジック	- 30705730	
フランス	ラングドック	VDF	2021	グルナッシュ、カリニャン	¥4,800	-	
カリニャン:全房の一部破碎をして、8日間マセラシオン、圧搾、ステンレスタンクで発酵、10ヵ月熟成。+300Lの樽で8ヵ月間熟成。・グルナッシュ:全房、一部破碎・プレスして、8日間マセラシオンし、ステンレスタンクで発酵、10ヵ月熟成。+300Lの樽で8ヵ月間熟成。・樽熟成中に50/50の割合でアッサンブラーージュ。							
ミムモ / ラヴォルタ MIMMO / LAVOLUTA			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	14.0% ビオロジック	- 30705750	
フランス	ラングドック	VDF	2022	カリニャン、グルナッシュ、シラー	¥4,400	-	
3品種のブドウを全房のまま破碎して6日間マセラシオン、圧搾、発酵、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成させる。							
クンチュル / ラヴォルタ KUNTUR / LAVOLUTA			オレンジ 750ml	ミディアムボディ 6本	12.5% ビオロジック	- 30705690	
フランス	ラングドック	VDF	2024	下記参照	¥4,900	-	
マルスラン、ミュスカ・ダレクサントリー、ミュスカ・ド・ハンブルグ。アルゼンチンはメンドーサ州、サン・ラファエルで自然派ワインを造っている、Virginia Leopardiとのコラボキュヴェ。マルスランはDe Menaードゥ・メナのブドウ(Paziols産)。マルスランを数時間マセラシオン後プレスし、ミュスカ約5%を1週間マセラシオン。ファイバータンクで醸造・熟成。2025年1月瓶詰め。繊細なテクスチャー、表現力豊かな香りと軽やかな口当たり。(ほのかなマスカットの香り)。							
カラカ / ラヴォルタ KARAKA / LAVOLUTA			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	14.0% ビオロジック	- 30705700	
フランス	ラングドック	VDF	2022	グルナッシュ・ノワール	¥7,400	-	
自社畠(Cucugnan)産のグルナッシュを部分的に破碎し、8日間マセラシオン。ステンレスタンクで醸造し、1年間樽熟成後、屋外(日光に晒された)ダミジャンの瓶で熟成。オレンジがかった黄金色の辛口ワイン。ランシオの香りが非常に豊かで、口当たりは引き締まり、フレッシュで飲みやすい。							
モラモラ / ラヴォルタ MOLAMOLA / LAVOLUTA			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	11.0% ビオロジック	- 30705710	
フランス	ラングドック	VDF	2024	グルナッシュ・ノワール	¥4,900	-	
自社畠(Curcugnan)産のグルナッシュを部分的に破碎し、5日間マセラシオン。同じブドウから造ったピケット(ワインの搾りかすに水を加え、発酵させたもの)をブレンド。ステンレスタンクで醸造・熟成。2025年5月に瓶詰め。非常に繊細でフローラルな香りのワイン。口当たりは柔らかく、フレッシュでなめらか。							
テンボ / ラヴォルタ TEMBO / LAVOLUTA			赤 750ml	ミディアムボディ 6本	13.5% ビオロジック	- 30705720	
フランス	ラングドック	VDF	2023	グルナッシュ・ノワール、カリニャン	¥4,900	-	
自社畠(Curcugnan)産のブドウ。軽く破碎したカリニャンと、部分的に破碎したグルナッシュをプレス直前にブレンド。ステンレスタンクで醸造・熟成。20225年1月に瓶詰め。香りは豊かで熟した印象、口当たりは豊かで生き生きしており、ほのかな余韻が残る。							



オリヴィエ・アザン

ヒュー・ライマン

ロバート・ジョセフ

グリーナープラネットは全く新しいコンセプト「本当に良いワインは健全な環境と大地から」をモットーに、世界的に著名なワインコンサルタントヒュー・ライマン氏と世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワインチャレンジ」の創設主幹でもあるワイン評論家ロバート・ジョセフ氏が共同で創設。フランス・ラングドック・ルーションの壮大な大地で、約30年間生産者オリヴィエ・アザンの元で、ヒューライマン氏自身が葡萄の栽培から醸造、ボトリングまでを一貫して監修を行い地球にも飲む人にも優しいワイン作りを行っている。また、収益の一部をNGO団体「ウォーターエイド」に寄付し、発展途上国を始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」を始めとする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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
IGP・ペイ・ドック・カベルネソーヴィニヨン ／グリーナー・プラネット	IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet	赤	フルボディ	13.5%	-		
		1000ml	6本	サスティナブル	30700940		
フランス	ラングドック	IGP	2022	カベルネソーヴィニヨン100%	¥2,200	3378630302229	
ブドウが完全に熟したのを確認し収穫。色と味わいを最適な状態にするために、ブドウを冷やしてから破碎。約4週間発酵。深みのある紫がかった濃いカシス色。熟した赤果実の香りと、しっかりとタンニンを感じられる。どっしりとコクがありながらも、柔らかくリッチな味わい。お肉料理やチーズ、デザートに合わせて。							
IGP・ペイ・ドック・マルサンヌ・シャルドネ ／グリーナー・プラネット	IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay /Greener Planet	白	辛口	13.0%	-		
		1000ml	6本	サスティナブル	30701080		
フランス	ラングドック	IGP	2022	マルサンヌ90% シャルドネ10%	¥2,200	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。							

* 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。



ドメーヌ・ド・スローズはBOUCHES DU RHONEの西部、ARLESやALPILLES、AIX-EN-PROVENCEの付近に位置。(村名でいうところのISTREとMIRAMASの中間)ドメーヌは420haの土地を所有している。うち80haが耕作地、そのうち27haがブドウ畠。(=24haがAOC COTEAUX D'AIXで、3haがVDP DES BOUCHES DU RHONE)この場所、植物、ブドウの樹たち…全てを真の姿、元あった姿のまま保ち続ける事に日々努めているドメーヌ。年間平均生産量は1350hl(赤が50%、ロゼが40%、白が10%)2004年から環境保護やブドウ樹の保護の為、全ての化学物質の使用を廃止し、ビオディナミ農法およびビオロジック農法を採用している。この考えは、畑のみではなくカーヴ内でも同じで、テロワールの個性を最大限に活かす為に、土着酵母のみを使用したり、SO2の添加を最小限に控えたり、コラージュや濾過を行なわないなどを実行している。

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
コション / スローズ Cochon / Dom.Sulauze			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	12.5% ビオディナミ	- 30800870	
フランス	プロヴァンス	VDF	(2023)	サンソー、グルナッシュ シラー、カベルネ ヴェルメンティーノ	¥3,900	-	
発酵後に5日間の短時間の醸しを行う。一部ロゼ用ブドウのプレス汁を使用。(色づきを多く必要としないロゼ用に軽くプレスしたブドウの残り果汁)マセラシオンにもロゼのブドウを使用。6ヶ月前後ステンレスタンクで熟成後に瓶詰め。SO2無添加、ノンフィルター。平均樹齢7年。収量:35hl/ha。年間生産量:3000本。COCHON(豚)のラベルが可愛いナチュラルワイン。							
コトー・デクサン・プロヴァンス・レザミ / スローズ Coteaux d'Aix en Provence Les Amis /Dom.Sulauze			赤 750ml	フルボディ 12本	12.5% ビオディナミ	- 30800270	
フランス	プロヴァンス	AOC	2022	シラー85 グルナッシュ15	¥4,400	-	
破碎・徐梗なしで2日間かけて6度まで冷やし、タンク内でCO2を充満させたステンレスタンクで2週間かけマセラシオン・カルボニック。こうすることでブドウの粒の中で発酵が行なわれ、リッチでしっかりと強烈なアロマを生み出す。熟成は25hlのオーク樽と600lの大樽で9ヶ月間。ノンフィルター、SO2無添加。イチゴジュースの様なピュアなベリー香、南仏らしい濃密でスペイシーのあるシラーのパワフルさを感じる魅力的な1本。							
コトー・デクサン・プロヴァンス・ガリネット / スローズ Coteaux d'Aix en Provence Galinette /Dom.Sulauze			白 750ml	辛口 12本	12.0% ビオディナミ	- 30800330	
フランス	プロヴァンス	AOC	2023	グルナッシュブラン40、 クレレット20、ユニブラン20、 ヴェルメンティーノ20	¥3,900	-	
グルナッシュブランは徐梗後プレス(直接圧搾)、その他のブドウ品種はブドウのアロマの個性がよりきれいに出るように低温で果皮浸漬。発酵の90%はコンクリートタンク、残りの10%はオークの古樽。ノンフィルター、SO2の含有は瓶詰め時にごく僅かの添加。ハーブの香り、白桃を思わせるこっくりとした果実味。ミネラル感が心地よく後味を引き締めてくれる。							
スーパー・モデスト / ドメーヌ・スローズ Super Modeste / Dom.Sulauze			白泡 750ml	辛口 6本		泡	
フランス	プロヴァンス	VDF			ヴェルメンティーノ50% ユニブラン50%		
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。							

クルール・フルール COULEUR FLEUR 【ジュラ】



2018年からステファンとキャロリーヌがジュラ地方のPolignyでサヴォワ産の買いブドウ(ビオ)を使い、ネゴシアンとして無添加のワイン醸造を開始。
Haut-Jura出身で気候の関係上ブドウの木が周りに無く、他に何もないのだとあらゆる食用植物を発酵させたというステファンと、ケベック出身でプラスチックアートや料理に情熱を注いでいた中、自然派ワインに出会い虜になったキャロリーヌの感性豊かな発想が組み合わさって造られるワイン。
2021年にはジュラのコミューン"Mantry"に土地を獲得。大きな草原、30mの樹が茂る場所が2カ所、小川が2つ、小さな竹林、大きな池とその住人(イモリ、サンショウウオ、カエル、トンボ…)、昆虫、鳥類、哺乳類が無数に共存する場所で、丈夫で味わい深い品種が植えられている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ミャオ・ミャオ / クルール・フルール MIAOW MIAOW / COULEUR FLEUR			赤 750ml	ミディアムボディ 12本	10.0% ビオディナミ	- 30900630	
フランス	ジュラ	VDF	2021	モンデュース80% ペルサン20%	¥6,400	-	
40日間のマセラションと9ヶ月間のステンレスタンクでの熟成。							

ドメーヌ・ラ・グラッパ Domaine la Grapp'A 【ジュラ】



2022年にワインを初リリースするジュラの新しい生産者ドメーヌ・ラ・グラッパ。パルラ・オレリーとモブラン・ジュリアンはアルボワに居を構え、4.5haの畠。ドメーヌには白ワインの熟成に適した16世紀のカーヴもある。ピノ・ファン、シャルドネ、サヴァニヤン・ジョーヌ、サヴァニヤン・ヴェルト、トルソー、ブルサールなども植えたばかり。より幅広いキュヴェを提供するため、また気候的なリスクを補うため、自分たちが栽培するジュラのブドウ品種に加え、ネゴスの一部として同じビオワイン生産者と共同で南仏でブドウを収穫し、ジュラで醸造している。これからが楽しみな生産者。

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	
ピノ・シュール・ラ・コート / ドメーヌ・ラ・グラッパ PINOT SUR LA COTE / Domaine la Grapp'A			赤 750ml	- 6本	13.0% -	- 30902100	
フランス	ジュラ	VDF	2023	ピノワール	¥9,000	-	
全房で3週間のマセラション。その後ステンレスタンクで熟成。ジュラ紀の土壌(calcaire à gryphe)から。							
トゥルソー・ラ・ボル / ドメーヌ・ラ・グラッパ TROUSSEAU LA BOLE / Domaine la Grapp'A			赤 750ml	- 6本	12.0% -	- 30902110	
フランス	ジュラ	VDF	2023	トゥルソー	¥9,000	-	
除梗後、5週間マセラション。その後ステンレスタンクで熟成。							
ペール・ギイ・アッサンブラン / グラッパ PLOUSSARD LES SARRES / Domaine la Grapp'A			赤 750ml	- 6本	12.0% -	- 30902140	
フランス	ジュラ	VDF	2023	下記参照	¥9,800	-	
除梗し、5週間のマセラション。その後ステンレスタンクで熟成。品種は、トゥルソー、ピノ・ノワール、ブルサール、シャルドネ、シャルドネ・ミュスカ、ムロン・ア・クー・ルージュ、サヴァニヤン・ロゼ、サヴァニヤン・ジョーヌと、全てジュラの品種。トゥルソーが70%程の混植混釀。トゥルソーの完熟に合わせて全ての品種を収穫。畠に植樹した、義祖父の名前をキュヴェ名にした。							
ピノ・プレス・ディレクト・カルダミヌ / グラッパ PINOT PRESSE DIRECT CARDAMINE/Grapp'A			赤 750ml	- 6本	12.5% -	- 30902150	
フランス	ジュラ	VDF	2023	ピノノワール	¥8,000	-	
全房でダイレクトプレスし、野生酵母で熟成。ステンレスタンクで熟成。アルボアの1haの自社畠から。収穫は朝一番に行い、5℃の冷蔵庫で一日保管し、12℃に温度調整しながらゆっくりと醸造した。							

カルナージュ

KARNAGE



アルボリのワインショップ「Les Jardins de St Vincent」のステファン・プランシュと、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。



2024年ヴィンテージからはシャルルが脱退しているが、ステファンが変わらず素晴らしいワインを造り続けている。

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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
カリ / カルナージュ KARI / KARNAGE		VDF	赤	ミディアムボディ	11.6%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900440	
			2023	カリニヤン	¥6,600	-	
2023年9月15日収穫。収穫の半分をダイレクトプレスし、残りの半分をプレスジュースに浸漬(Tremppette)。マセラシオンは3週間。液体を取り出し、マセラシオンを終了する。2023年11月24日(金)に濾しきせずに瓶詰め。							
キント / カルナージュ KINTO / KARNAGE		VDF	赤	ミディアムボディ	11.1%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900450	
			2023	下記参照	¥6,800	-	
サンソー50%、グルナッシュ・ノワール35%、グルナッシュ・ブラン15%。2023年8月10日収穫。グルナッシュ・ノワールとグルナッシュ・ブランの全房をサンソーのダイレクトプレスのジュースに浸漬(Tremppette)。10日間のマセラシオンの後、フリーランジュースを取り出し、プレス。最後に全てのジュースをアッサンブラージュ。2023年11月24日(金)に濾しきせずに瓶詰め。							
カセット / カルナージュ KASSETTE / KARNAGE		VDF	赤	ミディアムボディ	13.1%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900460	
			2021	下記参照	¥6,600	-	
メルロー50%、シラー25%、アリカンテ・ブーシュ25%。ダイレクトプレスしたメルローにシラーとアリカンテを全房で15日間マセラシオン。フリーランジュースを400リットルの樽に移す。残りは3週間マセラシオンした後プレスし、400リットルの樽に入れる。その後2022年の収穫前にブレンドする。2022年11月2日に濾しきせずに瓶詰め。							
シャルク / カルナージュ CHARK / KARNAGE		VDF	白	辛口	11.8%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900000	
			2023	シャルドネ	¥6,800	-	
シャルドネ(ジュラ サン=タニエのJean-François Esslerのブドウ)。2023年9月11日に収穫。シャルドネのTremppette(浸漬)。収穫の半分をダイレクトプレスし、残り半分をプレスジュースに全房で18時間マセラシオン。これをプレスし、タンクでアルコール発酵。2024年7月1日に濾しきせずに瓶詰め。							
クロゾン / カルナージュ KROZON / KARNAGE		VDF	白	辛口	11.7%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900010	
			2023	シャルドネ	¥6,800	-	
ジュラ アベルジュモン=ル=グランのLA GRAPP'Aのブドウ。2023年9月13日に収穫。全房で3週間マセラシオンののち、プレス。これをタンクでアルコール発酵。2024年7月1日に濾しきせずに瓶詰め。							
ラクランド / カルナージュ LAKLANDE / KARNAGE		VDF	白	辛口	12.4%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900020	
			2023	オーセロワ	¥6,000	-	
アルザス ベルナールヴィレのPatrick Geigerのブドウ。2023年9月15日収穫。全房で15日間マセラシオン・カルボニックレプレス。これをファイバータンクでアルコール発酵。2024年7月1日に濾しきせずに瓶詰め。							
ヴィ・ノヴェル / カルナージュ VI NOVELL / KARNAGE		VDF	白	辛口	12.9%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900480	
			2024	ミュスカ・アレクサンドリア	¥5,400	-	
ミュスカ・アレクサンドリア(ルーション ピレニー・アトランティックのDomaine Les Salicairesのブドウ)。収穫の2/3はダイレクトプレスし、残りの1/3はプレスジュースに浸漬(Tremppet)させる。マセラシオンは3週間。濾しきせずに瓶詰め。							

★ フランス・その他



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ポルト・ディヴィーヌ / ギヨーム・ド・ヴェルジー La Porte Divine / Guillaume de Vergy	フランス	N.V	白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	-	31000010	
			N.V	シャルドネ100%	¥2,200	3277190002276	
ステンレスタンクにて自然発酵。緑がかった光沢のある鮮明な黄色。気泡はムースの様に繊細でとても元気が良い。香りはとても爽やかで香りは爽やかな柑橘類(グレープフルーツやライム)。繊細な花や果物の香りを感じる。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。							

マテルヴィ・ファーム MATERVI FARM 【イタリア】



MaterViは、若手生産者のアルベルト・リゴンが運営するプロジェクト。ブドウ畠はヴェネト州ヴィチェンツァ県にあるDOCプレガントーナーの一部であるファラ・ヴィチェンティーノ。土着品種の可能性を高めたいという目的のもと、丘陵地帯にある3ヘクタールのブドウ畠でヴェスパイオーラを中心にいくつかの品種を栽培している。

ウディネ大学で醸造学を学んだが、祖父とその先代がブドウ畠では銅と硫黄しか使用しなかったことから一族の美徳を引き継ぎ、土壤とブドウの自然なバランスに従い、化学合成物質や農薬は一切使用せず土着酵母で発酵。化学的な介入は一切しない。生産量は12,000本と、まだまだ小規模ながら今後が楽しみな生産者。

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	
ワインテージ			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
アノニモ / マテルヴィ AONIMO / MATERVI			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31203030	
イタリア	ヴェネト	VINO	2021	下記参照	¥4,400	-	
メルロー60%／グロッペッラ30%／ピノ・ヴァンダヴィル10%。全房ダイレクトプレス。コンクリートタンクで自然発酵、5日間のマセラシオン。ステンレス製タンクで8カ月熟成し瓶詰め。ノンフィルター、ノンコラージュ。							
タイノ / マテルヴィ TAINOT / MATERVI			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31203060	
イタリア	ヴェネト	VINO	2023	下記参照	¥4,900	-	
トカイ(トカイ・フリウーノ)、ヴェスパイオーラ、ピノ・ビアンコ。全房ダイレクトプレス、土着酵母で自然発酵後にステンレス製タンクで熟成。二次発酵は冷凍マストを使用して瓶内で行われる。ノンフィルター、ノンコラージュ。							
ヴェスピリチート / マテルヴィ VESPLICITO / MATERVI			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31203070	
イタリア	ヴェネト	VINO	2023	ヴェスパイオーラ	¥5,000	-	
オレンジワイン。除梗したブドウをワインテージの品質に応じて4~6日間のマセラシオン。ステンレス製タンクで発酵、8カ月の熟成。ノンフィルター、ノンコラージュ。							
ロジア / マテルヴィ ROGIA / MATERVI			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31203080	
イタリア	ヴェネト	VINO	2019	ヴェスパイオーラ	¥6,000	-	
ヴェスパイオーラ100%の新キュヴェ。オレンジワイン。発酵と熟成はスペイン産のアンフォラを使用。							

テッラ・デラ・ルナ TERRA DELLA LUNA 【イタリア】



彼は自分が造るワインを“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。畠はリグーリアの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壤を持つ。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。畠の面積は2ha。標高の高い位置にグルナッシュ、シラー、低い位置にヴェルメンティーノを植えている。化学的なものは一切使わず、SO2無添加、フィルター不使用。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ワインテージ			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
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	6本	ビオロジック	31201110	
イタリア	リグーリア	VINO	2020	グルナッシュ、シラー	¥4,400	-	
樹齢約15年。粘土質土壤、南南東向き標高60mの畠。手摘収穫のブドウで造るメド・アンチェストラーレ。プレス15日後に滓引き。マセラシオン、フィルター無。瓶の中には自然の保存料としてブドウの種が1粒入れてある。濃厚なピンク色にフレッシュなモストの香り。口に含むとバランスのとれた酸とミネラルが調和して、心地よく力強い味わいに。自身の肉料理や赤身の魚と相性が良い。							

ス.ナ.イ. Super natural wines 【イタリア】

SU.NA.WI.
SUPER NATURAL WINES

SUNAWIは、可能な限り人の手を加えない純粋な方法でナチュラルワインをつくることを目的とした、ワイン愛好家や友人のグループによって結成された。自然は彼らに5つのユニークな表情を与えてくれた。Terapia, Mace Ratio, Ancora, Lampo, PetNo-その表情ができる限りのままに捉え、姿かたちに表そうとしたワイン。毎年贈り物を与えてくれるぶどう畑をできる限り手を加えないよう、彼らは日々努めている。土壌の自然な酸素供給を促進するため薬剤の使用を避け、古くからの農法を適用し生物多様性の向上を支援しているのである。風通しがよく、圧縮されていない土壌は根がより深く伸びることができ、有機物とミネラルが豊富で、ぶどうの木に栄養を与えてくれる。それにより、ぶどう畑は病気に強くなり、過剰な耕作なく収量もバランスがとれたものになる。年間総生産量6,900本

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	
ランポ / ス.ナ.イ. LAMPO / SU.NA.WI.		イタリア ロンバルディア	赤 750ml	辛口 6本	11.5%	-	
			2020	グロッソ	¥3,600	-	
樹齢約20年。モレーン系土壤。ファイバーグラス内で自然発酵、無濾過、無清澄。手摘み収穫された地元の黒ブドウを最も自然な方法で醸造したワイン。芳香とバルサミコの香りが豊かな、魔法の液体。口に含むと香ばしい。							
メイス・レイト / ス.ナ.イ. MACE RATIO / SU.NA.WI.		イタリア ロンバルディア	白 750ml	辛口 6本	11.5%	-	
			2021	リースリング	¥6,800	-	
樹齢約25年。モレーン系土壤。ファイバーグラス内で自然発酵、無濾過、無清澄。30日間の芸術的マセラシオンにより、このリースリングに桃と藤の驚くような香りが生まれた。揮発成分や還元成分のない、エレガントで落ち着いた味わい。							

サッサーラ SASSARA 【イタリア】



ヴェネト州のヴァレッジョ・スル・ミニチョの丘陵地帯に位置する14ヘクタールのエステートは、アレッシア・ベルタイオラと夫のステファノによって運営されている。彼らは3代目。地元の伝統に根ざしたワイン作りに情熱を注いでいる。ブドウ畠が10ヘクタールで、残りの4ヘクタールは森林とオリーブ畠。ヴェロネーゼ・ダブル・アーチと呼ばれる特殊なブドウの樹の仕立てを使用し、赤ワイン用のコルヴィーナ、ロッサンナッラ、ロンディニッラ、モリナーラなど、白ワイン用のフェルナンダ、モスカート、トレッピアネッロ、トレッピアーノ、ガルガーネガ、トカイなどの品種を栽培。彼らは、ダニーロ・マルクッチに触発され、ビオディナミ農法への転換を進め、ワイン作りにおいて自然な表現を追求している。土壌には古代の海の影響と氷河期の活動による複雑な堆積物が含まれ、畠には樹齢60~70年の頑丈なブドウの木が。彼らのワインは、伝統的なエキスと現代的なアプローチが融合した国際的なスタイルと、地元の歴史と土壤を反映したワインの二重性を持っており、バルドリーノの過去と未来を象徴する。

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	
ヴァン・ダ・カナーラ・ロッソ / サッサーラ VIN DA CAGNARA ROSSO / SASSARA		イタリア ヴェネト	白 1000ml	辛口 6本	12.0%	-	
			2022	コルヴィーナ	¥3,800	-	
平均樹齢25年のコルヴィーナを除梗後、15日間スキンコンタクト。ステンレスタンクで4ヶ月熟成。							

テヌータ・ベルヴェデーレ tenuta Belvedere 【イタリア】



テヌータ・ベルヴェデーレは、ロンバルディア州南西部のパヴィアから南へ約35キロ、モンテカルヴォ・ヴェルシッジャ村にある小さな家族経営のワイナリー。ベルヴェデーレは、かつて村の自治体の一部であったことからこの名前が付けられ、同時にサルキ・パストゥレンツィ家が19世紀後半に購入しブドウ栽培を始めたドメーヌの名前でもある。初めは、家族や友人のためのワイン作りをしていたが、時を経て単に情熱だったものが、プロの仕事へと移り変わった。第二次世界大戦後、農場のワイン生産に転機をもたらしたのはマリオ・パストゥレンツィ。高品質の製品を作ることを目標に、土地の所有権はゆっくりと拡大され、古いブドウ畠は何度も植え替えられた。マリオの死後、2004年には妻のマリア・ルイサ・サルキが農場を管理。30代のジャンルーカ・カブリーニはマリア・ルイサの孫娘フェデリカと結婚して家族の一員となった。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、ワイン作り、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	
ワイ・ロッソ / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Rosso / tenuta Belvedere		イタリア ロンバルディア	赤 750ml	- 6本	13.5%	泡	
			2017	クロアティーナ50% バレベーフ25% ピノ・ネロ25%	¥3,800	4571245087287	
クロアティーナ/バレベーフ平均樹齢60年、ピノ・ネロ平均樹齢40年。石灰粘土質土壤、西向きの畠。手摘み収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツァンテ。破碎する際はブドウ粒の2割を潰さない。マセラシオンは12-15日。コンクリートタンクで発酵後、そのまま18か月熟成。フィルター無。瓶詰め後8ヶ月瓶内二次発酵、熟成を行う。紫がか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。							



ダニーロ・マルクッチは、20年以上にわたる、ブドウ栽培とセラー仕事の経験を持ち、イタリアの自然派ワイン界になくてはならない存在となっている。幼少期からウンブリアの祖父の造る、「ヴィーノ・コンタディーノ／農民のワイン」に触れてきたダニーロであったが、それらにも近代化の影響は色濃く反映されていた。それから10年以上経ち、彼が20代前半のころ、イタリアでも他国のワインが手に入るようになって、彼はまたワインへ傾倒するが、「偉大なワイン」として販売されていたワインたちに使われていた添加物の量に再び失望。そして彼は何かを変えたいと思い、行動を起こすことになった。

そうして彼は、ヴァレティーニやマガ、カッペラーノ、マッサ ヴェッキア、マウレにマッティオリといった、今では大御所と呼ばれる生産者たちの元へ向かい、圧倒的な経験をする。ダニーロはウンブリア州南部のコッリ・マルターニにある、「コッレカプレッタ」のマッティオリ一家の、ヴィットリオ・マッティオリのもとで、完全に自然なワイン造りの方法を手取り足取り学ぶ。そのワインは、彼が知る限り最もピュアなものであり、地元の伝統や超地域主義を強く意識した自然派ワインのビジョンを広げるためのインスピレーションと出発点となった。

現在、ダニーロは、ウンブリア州を中心に、ドロミテ地方やローマまで、およそ10軒の小規模で超自然派の生産者と仕事をしている。これらのプロジェクトやコラボレーションは、互いに密接に結びついており、すべての生産者がお互いを知り、お互いのワインを味わい、一緒に旅をして学んでいるのである。

銘柄		色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	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
ロッソ・コネスタビル / ダニーロ・マルクッチ ROSSO CONESTABILE / DANILO MARCUCCI		赤	ミディアムボディ	12.0%	—	
		750ml	6本	—	31203550	
イタリア	ウンブリア	2021	チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ	¥4,200	—	
驚くほどエレガントで軽くジューシーな赤。1700年代から200年以上にわたって、コネスタビル・デッラ・スタッファはこの地域で最高級のワインを生産していましたが、2度の世界大戦で農業従事者が減少し、1956年以降は何も作らなくなり、ブドウ畠は他人のワイン用にブドウを売り払わざるを得なくなっていました。このジューシーなロッソについて、彼は「マグネティックな飲み口で、1本を5分で飲み干すことができる」と語っています。						
イル・トルビアーノ・アランチオ /ダニーロ・マルクッチ ARANCIO 100% TREBBIANO / DANILO MARCUCCI		白	辛口	11.5%	—	
		750ml	6本	—	31203590	
イタリア	ウンブリア	2022	トレッビアーノ	¥4,500	—	
小さな開放式タンクで8日間スキンコンタクト。樹齢50年以上の古樽で熟成。月の満ち欠けに合わせて2回のデキャンタージュで清澄。						

サルヴァトーレ・マリーノ SALVATORE MARINO 【イタリア】



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世紀続くブドウ畠を引継ぎ2017年に始まったプロジェクト。ブドウ畠はヴェンディカリ自然保護区からほど近い「Contrada Buonivini(コントラーダ・ブオニビーニ)」にあります。生物多様性と太陰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ッロ方式を用いる。鍬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「ワインはブドウ畠で作られる」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作りを行っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
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	
トゥリ・ロッソ / サルヴァトーレ・マリーノ TURI ROSSO /SALVATORE MARINO		赤 750ml	赤	ミディアムボディ 12本	12.5% -	-	
						31206060	
イタリア	シチリア	DOC	2022	下記参照	¥3,600	-	
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、粗い濁を取り除いた後、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 750ml	白	辛口 12本	12.0% -	-	
						31206080	
イタリア	シチリア	IGT	2023	カタラット100%	¥3,800	-	
I.G.T. Terre Siciliane Catarratto 粘土石灰質土壤、南向き1haの畠。平均樹齢約3年。完熟した健康な葡萄のみを手摘収穫、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。濁を取り除くためにデキヤンタージュを行う。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。							

スー・ル・ヴェジエタル Sous le Végétal 【ギリシャ】



Sous le Végétalは、Jason LigasとPatrick Boujuによる共同ワインプロジェクトです。目的は、トルコの近くにあるギリシャのサモス島で、珍しいブドウ品種ブドウのさまざまな表現をさまざまな傾斜とテロワールで紹介すること。化学的なものの投入は一切行わず、ジュースに負担を与えないよう、グラヴィティーによる瓶詰めで、コルクもパラフィンを含まない有機のものを使用。もちろんSO2無添加。オーガニックコルクを使用。

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	
オーギュスト / スー・ル・ヴェジエタル AUGUSTE /Sous le Végétal		赤 750ml	赤	ミディアムボディ 6本	13.5% ビオロジック	-	
						31209580	
ギリシャ	サモス	-	(2022)	オーギュスト	¥7,600	-	
パゴンダス村産、片岩と石英土壤のゴブレ仕立てのブドウ。8/15に手摘み収穫。全房で40日間マセラシオン、アンフォラ、ストッキンガー・バレル、卵型コンクリートタンクでそれぞれ醸造・熟成。黒色の熟成用ボトル。オーガニックコルクと天然素材の蜜蠟を使用。							
オクターヴ / スー・ル・ヴェジエタル OCTAVE /Sous le Végétal		白 750ml	白	辛口 6本	13.5% ビオロジック	-	
						31209540	
ギリシャ	サモス	-	(2022)		¥6,500	-	
カルシウム岩、クオーツ、玄武岩、シスト。区画ごとのミネラル感を反映。全房マセラシオンし、ルモンタージュ・空気接触無し、濁引き・ワイヤージュのみ。750Lのアンフォラと、1,400Lの卵型のコンクリートタンクで醸造。添加物なし、無濾過、重力によるボトリング、黒ボトル熟成。コルク(オーガニック)、封蜡はパラフィン+黒蜜蠟。ミネラル複雑でヨード香がエレガント。ミネラル余韻が長く、海産物との相性良好。Octaveはギリシャ語で「8」を意味し、8区画のブドウをブレンドしたことによ来。							
淡いイエロー。開けたての軽い還元香が抜けた後に、白い花やレモンピールの香り。これに旨味と軽い甘味が重なりレモンピールの砂糖漬けのニュアンス。							<div style="border: 1px solid black; padding: 5px;">次回入荷待ち</div>

ノイタ・ワイナリー

NOITA WINERY 【フィンランド】



ノイタ・ワイナリーは、オーストリアのブルゲンラントで手摘みされたブドウをフィンランドのフィスカルス村にある彼らのワイナリーまで、収穫したまま直接運ぶ。その距離実に4000km！到着した葡萄には敬意を払い、できる限り手を加えず、選果、破碎、マセラシオンし、プレス、自生酵母で発酵させる。清澄やフィルター掛けも行わない。彼らはフィンランド初のアーバン・ワイナリーで、フィスカルス村に拠点を置いている。フィスカルス村は、ヘルシンキから西に1時間のところにある、定住者わずか600人の小さな創造的なコミュニティ。冷涼な気候の都市部でワインを生産。ブドウ栽培農家との豊かな関係を育みながら、ワイン作りを進めている。また、アーバンワイナリーのもつ柔軟性により、フランス、オーストリア、スペイン、イタリア、ドイツをはじめ、ヨーロッパ各地のワイン生産地の生産者からの素晴らしい葡萄でワインを造ることができる。

彼らは透明性を大切にしており、ボトルもできる限り透明瓶を使用、ワインの透明性の意味では、ワインボトル(ラベル)にすべてのワインの情報を記載する、というところにもこだわりを持つ。

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	
スペース・エコ / ノイタ・ワイナリー SPACE ECHO/ NOITA WINERY			赤	ライトボディ	11.0%	-	
			750ml	6本		31209870	
フィンランド	フィスカルス	-	2020	ブラウフレンキッシュ50%、ツヴィーグルト50%	¥4,400	6430046102941	
オーストリア、ブルゲンラント産のジュリアス・ハフナーが所有するブドウ畠。手摘収穫、天然酵母発酵。マセラシオンのためにニュートラルオーク樽に移す前に、クラスター全体を共発酵させる。3ヶ月後に圧搾し、さらに4ヶ月間フィーダーに戻す。瓶詰め前にステンレスタンクでさらに熟成。碎いた森のストロベリー、わずかに土のような風味とピリッとした酸味。オイリーなスブルース、ライトボディ、中程度のタンニン。							
ブラウフレンキッシュ / ノイタ・ワイナリー BLAUFRANKISCH/ NOITA WINERY			赤	ミディアムボディ	10.0%	-	
			750ml	6本		31209880	
フィンランド	フィスカルス	-	2019	ブラウフレンキッシュ	¥4,200	6430046102781	
30%をマセラシオン・カルボニックし、ステンレスタンクで自生酵母で自然発酵。タンニンを減らすために早めのプレス。生チョコレート、熟したプラム、イチゴ、クローブの香り。口に含むとフレッシュなベリーとジョリーランチャーの風味。少し冷やすとベスト。							
ピノ・ノワール / ノイタ・ワイナリー PINOT NOIR/ NOITA WINERY			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本		31209890	
フィンランド	フィスカルス	-	2021	ピノノワール	¥5,400	6430046102712	
ピノ・ノワール復活！2020年はピノ・ノワールをリリースしていなかったので、復活できてとても嬉しい！手摘収穫、手除梗し、軽く踏みつけ。大きなストロベリーノーズとエレガントなバランス。鮮やかな酸味と繊細なタンニン。このワインはセラーで十分に保存可能だが、若いうちでも非常に楽しい。							
ペット・ナット / ノイタ・ワイナリー PET NAT / NOITA WINERY			赤泡	-	12.5%	-	
			750ml	6本		31209860	
フィンランド	フィスカルス	-	2021	下記参照	¥4,400	6430046102736	
ピノ・ブラン43%、シャルドネ37%、ブラウフレンキッシュ12%、ロットブルガー8% このワインの骨格はピノ・ブランとシャルドネで、素晴らしい構造とブラウフレンキッシュとロットブルガーの強烈なフォレストベリーのアロマを表現するための最高のキャンバスを与えていている。味わいは新鮮な酸味、チェリーとワイルドストロベリー、そしてたくさんの素敵な天然の泡で生き生きとしている。							
シャルドネ / ノイタ・ワイナリー CHARDONNAY / NOITA WINERY			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	6本	-	31209930	
フィンランド	フィスカルス	-	2021	シャルドネ	¥4,400	6430046102828	
1年間ステンレスタンクでシュール・リー熟成。クリーンでフレッシュ、非常にクリアな色合い。香りはフレッシュな洋ナシとほのかなトロピカル感。味わいは熟した柑橘類、青ナシ、リンゴ。蜂蜜のような、ほのかに桃を思わせるドライな味わい。							
コスマス / ノイタ・ワイナリー KOSMOS / NOITA WINERY			ロゼ	ミディアムボディ	11.0%	-	
			750ml	6本		31209940	
フィンランド	フィスカルス	-	2021	ロートブルガー (=ツヴィーグルト)	¥4,800	6430046103603	
ミディアムボディのロゼ・ド・セニエ。ほんの少しファンクの効いたパーティーワイン。香り：新鮮なダークベリーと熟したラズベリー。チェリー、野イチゴ、フィニッシュに軽いシナモン。野菜のグリル、BBQ料理、フレッシュなソーセージ、ブリーチーズなどのクリーミーなチーズと相性が良い。							

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



2012年にドメーヌ・ライスター・ネストを創設したセルファース・ブロキール氏は、パーマカルチャーと農業生態学の優れた習熟度に支えられ、環境を改善することにより品質を管理し、動物や野菜の生産を増やしながら農業生産を実現できる農業活動を目指してきた。彼は、危機に瀕したベルギーのブドウ栽培の復活をほぼ一人でなっていると言っても過言ではないベルギー唯一の自然派ワイン生産者。畑は、ベルギーのウェスト=フランデレン州のKortrijkとOudenaardeの間にあるAnzegemの村の近く。Otegemに0.75ha、Tiegemに1.2ha。畑は丘の上で、粘土石灰岩質。ベルギーで自然派ワインを生産する唯一の地域。彼はドメーヌ創設時から、伝統的なブドウ品種を植えることを排除した。それらのブドウ品種はもはや人間の介入なし、つまり自然な状態では生き残れない品種になってしまっていたからだ。代わりに彼は慎重に雑種品種を選ぶ。Rondo(赤)、le Solaris(白)、le Bronner(白)、Muscat Bleu(赤)。これらのブドウ品種は生物多様性、回復力および持続可能性に優れており味わいも良い。そして常にこの地域の自然の中に存在し続けていた品種であったからだ。彼は、自身のブドウ畑での活動の他に、オーストリアのザルツブル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 Séguierらのもので経験を積んだことにインスピアされている。

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	
			ワインテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ベルギー / セルファース・ブロキール FATIMA / LIJSTERNEST SERVAAS BLOCKEEL			赤	ミディアムボディ	11.5% 11.0%	-	
			750ml	6本	-	31209010 31209040	
ベルギー	-	-	2020 2021	下記参照	¥5,800	-	

ブドウ品種: Rondo(黒), Solaris(白), Bronner(白), Muscat Bleu(黒), Cabaret Noir(黒), VB-32(白), 7, Rinot, Riesel(白)
粘土(29%)の石灰岩土壤。区画: 1.5ha。生産量: 531本。
マグダと同様の製法で造られる。

リューボーLieubeau 【ブドウジュース】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ジュ・ド・レザン'プチ・ピエロ' /リューボー Jus de Raisin 'Petit Pierrot' / Lieubeau			白泡	-	-	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31500050	
フランス	ロワール	-	-	ムロン・ド・ブルゴーニュ (ミュスカデ)100%		4571245085399	

平均樹齢25年。ビオロジック農法で丁寧に育てられたブドウは、収穫後に圧搾されます。圧搾でとれたフレッシュなブドウ果汁は清澄され、オリ引きを行い加熱殺菌後にガス注入しボトリングされている。

*2026年2月頃、有機商品として再入荷予定です。

アンリ・ポワロン Henri Poiron 【りんごジュース】



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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
ジュ・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・メローズ ジョナゴールド グラニット・スヌス、フジ		4571245086259	

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

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



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

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

～希少なピュア水、非常にバランスの良いミネラル分～
バクテリア0%、農薬0%、硝酸塩=0%(検出限界値以下)

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

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

～数字で見るサンジェロン～

泡2気圧 / 硬度418mg/l / PH6

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

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ワインテイジ	ブドウ品種	参考生代	JANコード	
オー・ミネラル・ナチュレルマン・ガズーズ /サン・ジェロン	Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron	-	-	-	-	泡	
		750ml	12本		-	31500120	
フランス	オーヴェルニュ	-	-	-	¥900 ¥1,000(3/1~)	3770000703030	

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

オー・ミネラル・ナチュレルマン・ガズーズ /サン・ジェロン	Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron	-	-	-	泡		
		375ml	24本	-	31500130		
フランス	オーヴェルニュ	-	-	-	¥500 ¥600(3/1~)	3770000703054	

※スクリューキャップ(アルミ)

※SAINT GERONはメーカー都合により、スクリューキャップに仕様変更となりました。

※3/1～価格改定となります。