



# Vineyer de la Ruca

ルーション地方  
ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

## 9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

ブルノ・デュシェンらと共に9cave(ヌフカーヴ)のメンバーでムードメーカーのManuel de Vecchi Staraz(マニユエル・ディ・ヴェキ・スタラズ)は1974年生まれのイタリア人。奥様はデンマーク生まれの画家で、2人はイタリアで知り合いました。彼女がフィレンツェの美術大学で学んでいた時でした。理想的な地を求め、イタリア中を探し周りましたがなかなか見つからず、最終的に辿り着いたのがフランス最南端の町パニユルスでした。

そこでワイン畑3haを見つけ栽培を開始したのが2006年のこと。前の所有者がビオ実践者でなかったため納得できるブドウができず2年間はカーヴコーペラティブヘブドウを売っていました。納得のいくブドウに恵まれて自分でパニユルスを造るようになったのが2008年。当初はブルノとは面識がありませんでしたが畑がブルノの畑の東側で背中合わせのとても近い場所にあり、二人が仲良くなるのに時間はかかりませんでした。2ha(ビオディナミ)のグルナッシュノワールから、たった1,000本のとびっきり美味なパニユルスが誕生します。

2014年にはパニユルスから1時間ほどのモーリー近郊のラテュール=ド=フランス村に15年間ビオロジックを実践してきた40haの畑を借り受けました。ここではビオロジックを実践し、イタリアでスティルやランブルスコを造る友人へ敬意を込めたベティアンなどを造っていて、この畑から誕生するワインすべてにJudas(ジューダ)を冠しています。

もともとマニユエルはモンペリエでワイン醸造を学び、様々なドメーヌで働いてきました。実は栽培家というよりビオディナミのコンサルタントとしてフランスで知られていたのです。醸造面においてもクラフトマン精神旺盛で、ブドウに音楽を2～3時間聴かせながら開放桶で醸し、手でかき混ぜ、樽に移す際もバケツで一杯一杯運び移すほか、除梗する際やプレスも全てで行うという徹底ぶり。パニユルスの瓶は知人の職人さんに頼んで作ってもらっていて、1本ずつ微妙に違ってきます。生産量が少ないからこそその成せる技、手作り感を大切に、1本ずつ想いを込めて造ったワインたちです。

(新井順子)



Diony

| 【43634】Nanban ナンバン19 |  |        |             |
|----------------------|--|--------|-------------|
| 呼称                   | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |             |
| 参考小売                 | ¥6,400   |        |             |
| 規格/タイプ               | 750ml×6×2 / オレンジ・辛口  |        |             |
| 栽培/認証                | バイオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |             |
| テロワール                | 土壌   | 標高・向き  | 面積・収量       |
|                      | 砂  | 300m・北 | 2ha・30hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)            | マルサンヌ100%(手摘み/平均30年)   |        |             |
| 醸造 酵母                | 自生酵母   |        |             |
| 発酵                   | 9月収穫   |        |             |
| 熟成                   | 全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し<br>垂直式圧搾<br>木樽で20ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月 |        |             |
| SO <sub>2</sub>      | 無添加  |        |             |
| アルコール度               | 13%  |        |             |
| 特徴                   | 樹齢30年のマルサンヌを全房で15日間醸し後プレス、木樽で20ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。                 |        |             |



| 【43635】Hapax アパックス20 |  |        |             |
|----------------------|--|--------|-------------|
| 呼称                   | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |             |
| 参考小売                 | ¥6,400   |        |             |
| 規格/タイプ               | 750ml×6×2 / ロゼ・辛口  |        |             |
| 栽培/認証                | バイオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |             |
| テロワール                | 土壌   | 標高・向き  | 面積・収量       |
|                      | 砂  | 300m・北 | 2ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)            | グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み/平均30年)   |        |             |
| 醸造 酵母                | 自生酵母   |        |             |
| 発酵                   | 9月収穫   |        |             |
| 熟成                   | 全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し<br>垂直式圧搾<br>800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月  |        |             |
| SO <sub>2</sub>      | 無添加  |        |             |
| アルコール度               | 13%  |        |             |
| 特徴                   | アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。 |        |             |



| 【43901】Hapax アパックス21 |  |        |             |
|----------------------|--|--------|-------------|
| 呼称                   | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |             |
| 参考小売                 | ¥6,400   |        |             |
| 規格/タイプ               | 750ml×6×2 / ロゼ・辛口  |        |             |
| 栽培/認証                | バイオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |             |
| テロワール                | 土壌   | 標高・向き  | 面積・収量       |
|                      | 砂  | 300m・北 | 2ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)            | グルナッシュグリ、グルナッシュ、グルナッシュブラン(手摘み/平均30年)   |        |             |
| 醸造 酵母                | 自生酵母   |        |             |
| 発酵                   | 9月収穫   |        |             |
| 熟成                   | 全房のブドウを木製解放桶で15日間醸し<br>垂直式圧搾<br>800Lのアンフォラで8ヶ月間発酵・熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月  |        |             |
| SO <sub>2</sub>      | 無添加  |        |             |
| アルコール度               | 13%  |        |             |
| 特徴                   | アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナッシュ 3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のあるラズベリーカラー、フランボワーズ、きのこ、スミレ、バラのアロマ、豊かな果実味と20年より多いが程よい酸味、穏やかなタンニンと中程度のアフターにクランベリーやラズベリー香が華やかな逸品です。 |        |             |



| 【43627】Silvano シルヴァノ20 |   |        |               |
|------------------------|---|--------|---------------|
| 呼称                     | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |               |
| 参考小売                   | ¥5,300  |        |               |
| 規格/タイプ                 | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム   |        |               |
| 栽培/認証                  | バイオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |               |
| テロワール                  | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                        | シスト   | 200m・北 | 2.5ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)              | グルナッシュ 100%(手摘み/平均25年)  |        |               |
| 醸造 酵母                  | 自生酵母  |        |               |
| 発酵                     | 全房のブドウを木製解放桶で3日間醸し<br>7hlの木製解放桶で3日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)   |        |               |
| 熟成                     | 400Lの古樽で8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2021年5月   |        |               |
| SO <sub>2</sub>        | 無添加   |        |               |
| アルコール度                 | 13%   |        |               |
| 特徴                     | ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とろりとした粘性、スモーキーでブルーベリーやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとしたボリューム感、コク旨で厚いタンニンが印象的です。 |        |               |



| 【43896】Silvano シルヴァノ21 |   |        |               |
|------------------------|---|--------|---------------|
| 呼称                     | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |               |
| 参考小売                   | ¥5,300  |        |               |
| 規格/タイプ                 | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム   |        |               |
| 栽培/認証                  | バイオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |               |
| テロワール                  | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                        | シスト   | 200m・北 | 2.5ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)              | グルナッシュ 100%(手摘み/平均25年)  |        |               |
| 醸造 酵母                  | 自生酵母  |        |               |
| 発酵                     | 全房のブドウを木製解放桶で3日間醸し<br>7hlの木製解放桶で3日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)   |        |               |
| 熟成                     | 400Lの古樽で8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄/瓶詰め:2022年5月   |        |               |
| SO <sub>2</sub>        | 無添加   |        |               |
| アルコール度                 | 13%   |        |               |
| 特徴                     | ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルーベリー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーベリーを口に含んだようなアタックにどしとした果実味と広がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。 |        |               |



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

**[43629]Kik-off キックオフ20** **[43897]Kik-off キックオフ21**

|                 |  |        |               |
|-----------------|--|--------|---------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |               |
| 参考小売            | ¥5,500   |        |               |
| 規格/タイプ          | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム  |        |               |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |               |
| テロワール           | 土壌   | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                 | シスト  | 200m・北 | 2.5ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)       | グルナッシュ 70% グルナッシュブラン 30% (手摘み/平均25年)   |        |               |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |        |               |
| 発酵              | 全房で木製解放桶で7日間醸し<br>7hlの木製解放桶で7日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)  |        |               |
| 熟成              | 400Lの古樽で8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年5月   |        |               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加  |        |               |
| アルコール度          | 13.5%  |        |               |
| 特徴              | 愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、マンダリンオレンジやアプリコットの香り、ジュシーなアタックでしっかりとした旨味、スムーズな味わいは心地がよく旨味がアフターまでたっぷり詰まっています。 |        |               |



|                 |  |        |               |
|-----------------|--|--------|---------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |               |
| 参考小売            | ¥5,500   |        |               |
| 規格/タイプ          | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム  |        |               |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |               |
| テロワール           | 土壌   | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                 | シスト  | 200m・北 | 2.5ha・15hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)       | グルナッシュ 70% グルナッシュブラン 30% (手摘み/平均25年)   |        |               |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |        |               |
| 発酵              | 全房で木製解放桶で7日間醸し<br>7hlの木製解放桶で7日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)  |        |               |
| 熟成              | 400Lの古樽で8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2022年5月   |        |               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加  |        |               |
| アルコール度          | 13.5%  |        |               |
| 特徴              | 愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやサクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。 |        |               |



**[43029]Orcio Judas オルチョ ジュダ18** **[43310]Orcio Judas オルチョ ジュダ19**

|                 |   |        |               |
|-----------------|---|--------|---------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |               |
| 参考小売            | ¥5,800  |        |               |
| 規格/タイプ          | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>   |        |               |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |               |
| テロワール           | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                 | シスト   | 200m・北 | 2.5ha・10hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニャン100% (手摘み/平均25年)   |        |               |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |        |               |
| 発酵              | 全房のブドウを木製解放桶で5日間醸し<br>7hlの木製解放桶で5日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)   |        |               |
| 熟成              | アンフォラで8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2019年4月  |        |               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加   |        |               |
| アルコール度          | 13%   |        |               |
| 特徴              | トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。 |        |               |

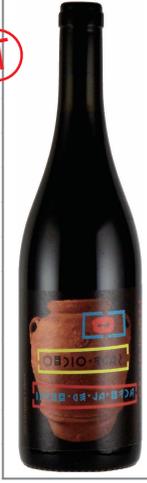


|                 |   |        |               |
|-----------------|---|--------|---------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |               |
| 参考小売            | ¥5,800  |        |               |
| 規格/タイプ          | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>   |        |               |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |               |
| テロワール           | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                 | シスト   | 200m・北 | 2.5ha・10hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニャン100% (手摘み/平均25年)   |        |               |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |        |               |
| 発酵              | 全房のブドウを木製解放桶で5日間醸し<br>7hlの木製解放桶で5日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)   |        |               |
| 熟成              | アンフォラで8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2020年4月  |        |               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加   |        |               |
| アルコール度          | 13%   |        |               |
| 特徴              | トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。 |        |               |



**[43630]Orcio Judas オルチョ ジュダ20**

|                 |   |        |               |
|-----------------|---|--------|---------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |               |
| 参考小売            | ¥5,800  |        |               |
| 規格/タイプ          | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>   |        |               |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |               |
| テロワール           | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                 | シスト   | 200m・北 | 2.5ha・10hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニャン100% (手摘み/平均25年)   |        |               |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |        |               |
| 発酵              | 全房のブドウを木製解放桶で5日間醸し<br>7hlの木製解放桶で5日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)   |        |               |
| 熟成              | アンフォラで8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月  |        |               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加   |        |               |
| アルコール度          | 13%   |        |               |
| 特徴              | トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。 |        |               |



|                 |   |        |               |
|-----------------|---|--------|---------------|
| 呼称              | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |               |
| 参考小売            | ¥5,800  |        |               |
| 規格/タイプ          | 750ml×6×2 / 赤・ミディアム <b>SOLD OUT</b>   |        |               |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |               |
| テロワール           | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量         |
|                 | シスト   | 200m・北 | 2.5ha・10hl/ha |
| 品種(収穫/樹齢)       | カリニャン100% (手摘み/平均25年)   |        |               |
| 醸造 酵母           | 自生酵母  |        |               |
| 発酵              | 全房のブドウを木製解放桶で5日間醸し<br>7hlの木製解放桶で5日間発酵<br>(毎日ピジャージュ・ルモンタージュ)   |        |               |
| 熟成              | アンフォラで8ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄 / 瓶詰め: 2021年4月  |        |               |
| SO <sub>2</sub> | 無添加   |        |               |
| アルコール度          | 13%   |        |               |
| 特徴              | トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。 |        |               |

| 【42654】Ellittico エリティコ17 |  |        |       | 【43631】Ellittico エリティコ20 |   |        |       |
|--------------------------|--|--------|-------|--------------------------|---|--------|-------|
| 呼称                       | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |       | 呼称                       | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |       |
| 参考小売                     | ¥6,800   |        |       | 参考小売                     | ¥6,800  |        |       |
| 規格/タイプ                   | 750ml×6 / 赤・ミディアム  |        |       | 規格/タイプ                   | 750ml×6 / 赤・ミディアム   |        |       |
| 栽培/認証                    | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |       | 栽培/認証                    | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |       |
| テロワール                    | 土壌   | 標高・向き  | 面積    | テロワール                    | 土壌  | 標高・向き  | 面積    |
|                          | シスト  | 海拔0m・西 | 0.8ha |                          | シスト   | 海拔0m・西 | 0.8ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)            | カリニャン50%<br>グルナッシュ 50% (手摘み/平均30年)   |        |       | 品種<br>(収穫/樹齢)            | カリニャン50%<br>グルナッシュ 50% (手摘み/平均30年)  |        |       |
| 醸造 酵母                    | 自生酵母   |        |       | 醸造 酵母                    | 自生酵母  |        |       |
| 発酵                       | 全房で3～5日間醸し   |        |       | 発酵                       | 全房で3～5日間醸し  |        |       |
| 熟成                       | 木製の古式压榨機でプレス<br>木樽で6～8ヶ月発酵・熟成  |        |       | 熟成                       | 木製の古式压榨機でプレス<br>木樽で6～8ヶ月発酵・熟成   |        |       |
| SO <sub>2</sub>          | 無添加  |        |       | SO <sub>2</sub>          | 無添加   |        |       |
| アルコール度                   | 13.5%  |        |       | アルコール度                   | 13%   |        |       |
| 特徴                       | 地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壤に植わるカリニャンとグルナッシュを除梗せずに3～5日間醸し後、木製の古式压榨機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月発酵・熟成し、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。 |        |       | 特徴                       | 地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壤に植わるカリニャンとグルナッシュを除梗せずに3～5日間の醸し後、木製の古式压榨機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月発酵・熟成し、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。   |        |       |
| 【42655】Ullamp ウランブ17     |  |        |       | 【43028】Ullamp ウランブ18     |   |        |       |
| 呼称                       | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |       | 呼称                       | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |       |
| 参考小売                     | ¥12,000  |        |       | 参考小売                     | ¥12,000   |        |       |
| 規格/タイプ                   | 1000ml×2 / 赤・ミディアム   |        |       | 規格/タイプ                   | 1000ml×2 / 赤・ミディアム  |        |       |
| 栽培/認証                    | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |       | 栽培/認証                    | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |       |
| テロワール                    | 土壌   | 標高・向き  | 面積    | テロワール                    | 土壌  | 標高・向き  | 面積    |
|                          | シスト  | 300m・北 | 0.3ha |                          | シスト   | 300m・北 | 0.3ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)            | ムールヴェードル100%<br>(手摘み/平均20年)  |        |       | 品種<br>(収穫/樹齢)            | ムールヴェードル100%<br>(手摘み/平均20年)   |        |       |
| 醸造 酵母                    | 自生酵母   |        |       | 醸造 酵母                    | 自生酵母  |        |       |
| 発酵                       | 全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し   |        |       | 発酵                       | 全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し  |        |       |
| 熟成                       | 木製の古式压榨機でプレス<br>木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成   |        |       | 熟成                       | 木製の古式压榨機でプレス<br>木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成  |        |       |
| SO <sub>2</sub>          | 無添加  |        |       | SO <sub>2</sub>          | 無添加   |        |       |
| アルコール度                   | 13.5%  |        |       | アルコール度                   | 13%   |        |       |
| 特徴                       | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壤に植わる全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60日間醸し、木製の古式压榨機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。  |        |       | 特徴                       | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壤に植わる全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60日間醸し、木製の古式压榨機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。濃いブラックカーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。 |        |       |
| 【43312】Ullamp ウランブ19     |  |        |       | 【43632】Ullamp ウランブ20     |   |        |       |
| 呼称                       | VdF ヴァン・ド・フランス   |        |       | 呼称                       | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |       |
| 参考小売                     | ¥12,000  |        |       | 参考小売                     | ¥12,000   |        |       |
| 規格/タイプ                   | 1000ml×2 / 赤・ミディアム   |        |       | 規格/タイプ                   | 1000ml×2 / 赤・ミディアム  |        |       |
| 栽培/認証                    | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |       | 栽培/認証                    | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |       |
| テロワール                    | 土壌   | 標高・向き  | 面積    | テロワール                    | 土壌  | 標高・向き  | 面積    |
|                          | シスト  | 300m・北 | 0.3ha |                          | シスト   | 300m・北 | 0.3ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)            | ムールヴェードル100%<br>(手摘み/平均20年)  |        |       | 品種<br>(収穫/樹齢)            | ムールヴェードル100%<br>(手摘み/平均20年)   |        |       |
| 醸造 酵母                    | 自生酵母   |        |       | 醸造 酵母                    | 自生酵母  |        |       |
| 発酵                       | 全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し   |        |       | 発酵                       | 全房のブドウを足で破碎後、45～60日間醸し  |        |       |
| 熟成                       | 木製の古式压榨機でプレス<br>木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成   |        |       | 熟成                       | 木製の古式压榨機でプレス<br>木樽で6～8ヶ月間発酵・熟成  |        |       |
| SO <sub>2</sub>          | 無添加  |        |       | SO <sub>2</sub>          | 無添加   |        |       |
| アルコール度                   | 13.5%  |        |       | アルコール度                   | 13%   |        |       |
| 特徴                       | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壤に植わる全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60日間醸し、木製の古式压榨機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。  |        |       | 特徴                       | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壤に植わる全房のムールヴェードルを足で破碎後、45～60日間醸し、木製の古式压榨機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。   |        |       |

| 【43030】Elio エリオ18 |   |        |            | 【43313】Elio エリオ19 |   |        |            |
|-------------------|---|--------|------------|-------------------|---|--------|------------|
| 呼称                | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |            | 呼称                | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |            |
| 参考小売              | ¥12,000   |        |            | 参考小売              | ¥12,000   |        |            |
| 規格/タイプ            | 1000ml×3 / 赤・ミディアム  |        |            | 規格/タイプ            | 1000ml×3 / 赤・ミディアム  |        |            |
| 栽培/認証             | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |            | 栽培/認証             | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |            |
| テロワール             | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量      | テロワール             | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量      |
|                   | シスト   | 350m・北 | ComingSoon |                   | シスト   | 350m・北 | ComingSoon |
| 品種<br>(収穫/樹齢)     | グルナッシュ 85% ムールヴェードル15%<br>(手摘み / ComingSoon)  |        |            | 品種<br>(収穫/樹齢)     | グルナッシュ 85% ムールヴェードル15%<br>(手摘み / ComingSoon)                                |        |            |
| 醸造 酵母             | 自生酵母  |        |            | 醸造 酵母             | 自生酵母  |        |            |
| 発酵<br>熟成          | 全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し<br>木製の古式压榨機でプレス<br>古樽で8ヶ月発酵・熟成   |        |            | 発酵<br>熟成          | 全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し<br>木製の古式压榨機でプレス<br>古樽で8ヶ月発酵・熟成                           |        |            |
| SO <sub>2</sub>   | 無添加   |        |            | SO <sub>2</sub>   | 無添加   |        |            |
| アルコール度            | 13%   |        |            | アルコール度            | 13%   |        |            |
| 特徴                | 標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナッシュとムールヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりと粘性あるオレンジを帯びたブラックガーネット色、プラムやブルー、カカオ、ピノワールを彷彿とさせるエレガントな香り、骨太で完熟果実味とタンニンが溶け込み、丸みのあるエキスがまろやかにでコク旨に変化していくエレガントな味わいです。 |        |            | 特徴                | 標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナッシュとムールヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。 |        |            |
| 【43633】Elio エリオ20 |   |        |            | 【43900】Elio エリオ21 |   |        |            |
| 呼称                | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |            | 呼称                | VdF ヴァン・ド・フランス  |        |            |
| 参考小売              | ¥12,000   |        |            | 参考小売              | ¥12,000   |        |            |
| 規格/タイプ            | 1000ml×3 / 赤・ミディアム  |        |            | 規格/タイプ            | 1000ml×3 / 赤・ミディアム  |        |            |
| 栽培/認証             | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |            | 栽培/認証             | ビオロジック ビオディナミ/エコセール   |        |            |
| テロワール             | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量      | テロワール             | 土壌  | 標高・向き  | 面積・収量      |
|                   | シスト   | 350m・北 | ComingSoon |                   | シスト   | 350m・北 | ComingSoon |
| 品種<br>(収穫/樹齢)     | グルナッシュ 85% ムールヴェードル15%<br>(手摘み / ComingSoon)  |        |            | 品種<br>(収穫/樹齢)     | グルナッシュ 85% ムールヴェードル15%<br>(手摘み / ComingSoon)                                |        |            |
| 醸造 酵母             | 自生酵母  |        |            | 醸造 酵母             | 自生酵母  |        |            |
| 発酵<br>熟成          | 全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し<br>木製の古式压榨機でプレス<br>古樽で8ヶ月発酵・熟成   |        |            | 発酵<br>熟成          | 全房のブドウを足で破碎後、3日間醸し<br>木製の古式压榨機でプレス<br>古樽で8ヶ月発酵・熟成                           |        |            |
| SO <sub>2</sub>   | 無添加   |        |            | SO <sub>2</sub>   | 無添加   |        |            |
| アルコール度            | 13%   |        |            | アルコール度            | 13%   |        |            |
| 特徴                | 標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナッシュとムールヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。   |        |            | 特徴                | 標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナッシュとムールヴェードルを足で破碎後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。 |        |            |

**【43033】Banyuls バニユルス16** **【43638】Banyuls バニユルス18**

|                 |  |        |       |
|-----------------|--|--------|-------|
| 呼称              | VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル   |        |       |
| 参考小売            | ¥15,000  |        |       |
| 規格/タイプ          | 500ml×4 / 甘味果実酒 <b>SOLD OUT</b>  |        |       |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |       |
| テロワール           | 土壌   | 標高・向き  | 面積    |
|                 | シスト  | 300m・南 | 2.4ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | グルナッシュ 100%<br>(手摘み/平均65年)   |        |       |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |        |       |
| 発酵<br>熟成        | 全房で45～60日間醸し、発酵が始まったところで<br>オーガニックワインを添加し発酵を止め<br>木製の古式压榨機でプレス<br>50Lの木樽で24～30ヶ月間熟成  |        |       |
| SO <sub>2</sub> | 無添加  |        |       |
| アルコール度          | 15%  |        |       |
| 特徴              | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壤に<br>植わるグルナッシュを全房で45～60日間醸し、発酵が始まったと<br>ころでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式压榨機<br>でプレス、50Lの木樽で24～30ヶ月熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めし<br>ました。 |        |       |



|                 |  |        |       |
|-----------------|--|--------|-------|
| 呼称              | VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル   |        |       |
| 参考小売            | ¥15,000  |        |       |
| 規格/タイプ          | 500ml×4 / 甘味果実酒 <b>SOLD OUT</b>  |        |       |
| 栽培/認証           | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |       |
| テロワール           | 土壌   | 標高・向き  | 面積    |
|                 | シスト  | 300m・南 | 2.4ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)   | グルナッシュ 100%<br>(手摘み/平均65年)   |        |       |
| 醸造 酵母           | 自生酵母   |        |       |
| 発酵<br>熟成        | 全房で45～60日間醸し、発酵が始まったところで<br>オーガニックワインを添加し発酵を止め<br>木製の古式压榨機でプレス<br>50Lの木樽で24～30ヶ月間熟成  |        |       |
| SO <sub>2</sub> | 無添加  |        |       |
| アルコール度          | 16%  |        |       |
| 特徴              | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壤に<br>植わるグルナッシュを全房で45～60日間醸し、発酵が始まったと<br>ころでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式压榨機<br>でプレス、50Lの木樽で24～30ヶ月熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めし<br>ました。 |        |       |



|                               |  |        |       |
|-------------------------------|--|--------|-------|
| <b>【43902】Banyuls バニユルス19</b> |  |        |       |
| 呼称                            | VDN ヴァン・ドゥ・ナチュレル   |        |       |
| 参考小売                          | ¥15,000  |        |       |
| 規格/タイプ                        | 500ml×4 / 甘味果実酒 <b>SOLD OUT</b>  |        |       |
| 栽培/認証                         | ビオロジック ビオディナミ/エコセール  |        |       |
| テロワール                         | 土壌   | 標高・向き  | 面積    |
|                               | シスト  | 300m・南 | 2.4ha |
| 品種<br>(収穫/樹齢)                 | グルナッシュ 100%<br>(手摘み/平均65年)   |        |       |
| 醸造 酵母                         | 自生酵母   |        |       |
| 発酵<br>熟成                      | 全房で45～60日間醸し、発酵が始まったところで<br>オーガニックワインを添加し発酵を止め<br>木製の古式压榨機でプレス<br>50Lの木樽で24～30ヶ月間熟成  |        |       |
| SO <sub>2</sub>               | 無添加  |        |       |
| アルコール度                        | 16%  |        |       |
| 特徴                            | 地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壤に<br>植わるグルナッシュを全房で45～60日間醸し、発酵が始まったと<br>ころでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式压榨機<br>でプレス、50Lの木樽で24～30ヶ月熟成、SO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めし<br>ました。 |        |       |

