



| 【43775】Les Quarterons レ カルトロン20 |   |
|---------------------------------|---|
| 呼称                              | Sancerre サンセール  |
| 参考小売                            | ¥3,600  |
| 規格/タイプ                          | 750ml×12 / 白・辛口   |
| 栽培/認証                           | バイオディナミ/カリテフランス   |
| テロワール                           | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>小石まじりの粘土石灰 250~350m・南東・南 4ha・40hl/ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)                   | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均30年)<br>(貴腐ブドウ20%・熟したブドウ80%)   |
| 醸造 酵母                           | 自生酵母  |
| 発酵                              | 10月上旬収穫<br>50hlのステンレスタンクで3ヶ月間発酵   |
| 熟成                              | そのまま12ヶ月間シュールリー熟成<br>軽く濾過・無清澄/瓶詰め:2022年1月20日  |
| SO <sub>2</sub>                 | 瓶詰め時:10mg/L トータル:0mg/L  |
| アルコール度                          | 13%   |
| 特徴                              | 父エチエンヌの時代から続くスタンダードなキュヴェでステンレスタンクで3ヶ月発酵、そのまま12ヶ月シュールリー熟成し22年1月20日に瓶詰めしました。粘性のある綺麗なグリーンイエロー色、ハツクやスイーティー、二十世紀梨の香り、瑞々しく爽やかな果実がアタックに拡がり、ハツクのジューシーな味わいは終始清らかで一切の雑味が見受けられずバランスの良さが光ります。 |



**SOLD OUT**

| 【44187】Akmenine アクメニネ18 |  |
|-------------------------|--|
| 呼称                      | Sancerre サンセール   |
| 参考小売                    | ¥4,500   |
| 規格/タイプ                  | 750ml×12 / 白・辛口  |
| 栽培/認証                   | バイオディナミ/カリテフランス  |
| テロワール                   | 土壌 標高・向き 面積<br>小石まじりの粘土石灰 250~350m・南東・南 3ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)           | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均30年)<br>(貴腐ブドウ30%・熟したブドウ70%)  |
| 醸造 酵母                   | 自生酵母   |
| 発酵                      | ステンレスタンクで24ヶ月間<br>発酵・マロラクティック発酵・熟成   |
| 熟成                      | 古樽で12ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄  |
| SO <sub>2</sub>         | 無添加 トータル:0mg/L   |
| アルコール度                  | 13%  |
| 特徴                      | リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で10ヶ月熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。粘性たっぷりの黄金色、カリンジャムや洋梨、ハチミツ、アブリコットのアロマ、しっかりと増すボリュームにドライな味わいと口中に複雑味が拡がる、しっかりと詰まったエキスが上質な味わいです。 |



| 【44188】Akmenine アクメニネ19 |  |
|-------------------------|--|
| 呼称                      | Sancerre サンセール   |
| 参考小売                    | ¥4,500   |
| 規格/タイプ                  | 750ml×12 / 白・辛口  |
| 栽培/認証                   | バイオディナミ/カリテフランス  |
| テロワール                   | 土壌 標高・向き 面積<br>小石まじりの粘土石灰 250~350m・南東・南 3ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)           | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均30年)<br>(熟したブドウ100%)  |
| 醸造 酵母                   | 自生酵母   |
| 発酵                      | ステンレスタンクで24ヶ月間<br>発酵・マロラクティック発酵・熟成   |
| 熟成                      | 古樽で12ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄  |
| SO <sub>2</sub>         | 無添加 トータル:10mg/L未滿  |
| アルコール度                  | 13%  |
| 特徴                      | 19年は貴腐ブドウが収穫できなかった年で、熟したソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で10ヶ月熟成しサンフルで仕上げました。粘性のある黄金色、トロピカルフルーツやマンゴー、青バナナ、カリンジャムの香り、しっかりとしたアタックに詰まったエキス感、上質でじわりと美味しさが増すボリュームのある味わいです。 |



| 【43849】Sauletas サウレタス14 |  |
|-------------------------|--|
| 呼称                      | Sancerre サンセール   |
| 参考小売                    | ¥5,200   |
| 規格/タイプ                  | 750ml×12 / 白・辛口  |
| 栽培/認証                   | ピオロジックバイオディナミ/ビュロヴェリタスデメテール  |
| テロワール                   | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>白亜石灰岩(クメリジャン) 250~350m・南東・南 1ha・20hl/ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)           | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)<br>(貴腐ブドウ50%・熟したブドウ50%)  |
| 醸造 酵母                   | 自生酵母   |
| 発酵                      | ステンレスタンクで24ヶ月間<br>発酵・マロラクティック発酵・熟成   |
| 熟成                      | 古樽で12ヶ月間熟成/無濾過・無清澄   |
| SO <sub>2</sub>         | 無添加 トータル:5mg/L未滿   |
| アルコール度                  | 13%  |
| 特徴                      | リトアニア語で「太陽の下」という意味でキンメリジャン土壌で育つ樹齢50年の貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。黄金色、ハチミツやマンゴー、マーマレードの香り、しっかりとした旨味のあるアタック、複雑味が徐々に増し密度濃くボリュームのある仕上がりです。 |



**SOLD OUT**

| 【43850】Skeveldra スケヴェルドラ16 |  |
|----------------------------|--|
| 呼称                         | Sancerre サンセール   |
| 参考小売                       | ¥5,200   |
| 規格/タイプ                     | 750ml×12 / 白・辛口  |
| 栽培/認証                      | ピオロジックバイオディナミ/ビュロヴェリタスデメテール  |
| テロワール                      | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>シレックス(火打ち石) (傾斜35%) 250~350m・南東・南 1ha・20hl/ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)              | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)<br>(貴腐ブドウ50%・熟したブドウ50%)  |
| 醸造 酵母                      | 自生酵母   |
| 発酵                         | ステンレスタンクで24ヶ月間<br>発酵・マロラクティック発酵・熟成   |
| 熟成                         | 古樽で12ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄  |
| SO <sub>2</sub>            | 無添加 トータル:0mg/L   |
| アルコール度                     | 13%  |
| 特徴                         | 「石のかげら」という意味でシレックス土壌のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月間シュールリー熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。粘性しっかりとした黄金色、ハチミツや金木犀、アブリコットジャム、マーマレードの香り、口中に複雑味が拡がるまろやかな味わいでほろ苦さと綺麗な酸味が溶け込み長いアフターにはハチミツ香がふわりと香ります。 |



**SOLD OUT**

| 【43851】Auksinis オクシニス14 |   |
|-------------------------|---|
| 呼称                      | Sancerre サンセール  |
| 参考小売                    | ¥5,200  |
| 規格/タイプ                  | 750ml×12 / 白・辛口   |
| 栽培/認証                   | バイオディナミ/カリテフランス   |
| テロワール                   | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>粘土石灰 250m・南東・南 1ha・20hl/ha  |
| 品種<br>(収穫/樹齢)           | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)<br>(貴腐ブドウ50%・熟したブドウ50%)   |
| 醸造 酵母                   | 自生酵母  |
| 発酵                      | ステンレスタンクで24ヶ月間<br>発酵・マロラクティック発酵・熟成  |
| 熟成                      | 古樽で12ヶ月間熟成<br>無濾過・無清澄   |
| SO <sub>2</sub>         | 無添加 トータル:5mg/L  |
| アルコール度                  | 13%   |
| 特徴                      | リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ粘土石灰土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月シュールリー熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で仕上げました。黄金色、金柑シロップ漬け、アブリコットジャム、白胡椒の香り、上品な酸と甘味の丸みある複雑な味わいがしっかりと余韻へと続きます。 |



**SOLD OUT**

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)

*Diory*

| 【43951】Auksinis Maceration オクシニス マセラシオン15  |  |  |  | 【43952】Auksinis Tardif オクシニス タルディフ09                                   |  |  |  |
|--|--|--|--|--|--|--|--|
| 呼称   | Sancerre サンセール   |   | 呼称   | Sancerre サンセール   |   |  |  |
| 参考小売                                       | ¥5,500   |  | 参考小売   | ¥11,000  |  |  |  |
| 規格/タイプ                                     | 750ml×12 / 白・辛口  |  | 規格/タイプ   | 750ml×12 / 白・辛口  |  |  |  |
| 栽培/認証                                      | バイオジックバイオディナミ/ビューロヴェリタス デメテル   |  | 栽培/認証  | バイオジックバイオディナミ/ビューロヴェリタス デメテル   |  |  |  |
| テロワール                                      | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>小石まじりの粘土石灰(カイヨット) 250~350m・南東~南 1ha・20hl/ha  |  | テロワール  | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>小石まじりの粘土石灰(カイヨット) (傾斜35%) 250~350m・南東・南 0.2ha・5hl/ha |  |  |  |
| 品種(収穫/樹齢)                                  | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均50年)<br>(貴腐ブドウ50%・熟したブドウ50%)  |  | 品種(収穫/樹齢)  | ソーヴィニヨンブラン100%(手摘み/平均40年)<br>(貴腐ブドウ90%・熟したブドウ10%)                      |  |  |  |
| 醸造 酵母                                      | 自生酵母   |  | 醸造 酵母  | 自生酵母   |  |  |  |
| 発酵   | 1週間醸し<br>ステンレスタンクで24ヶ月間発酵  |  | 発酵   | 古樽で3ヶ月間発酵<br>(マロラクティック発酵あり)  |  |  |  |
| 熟成   | 古樽で12ヶ月間熟成/無濾過・無清澄   |  | 熟成   | そのまま24ヶ月間熟成/無濾過・無清澄  |  |  |  |
| SO <sub>2</sub>                            | 無添加  |  | SO <sub>2</sub>  | 無添加 トータル:4mg/L   |  |  |  |
| アルコール度                                     | 13%  | アルコール度   | 13%  |  |  |  |  |
| 特徴   | リトアニア語で黄金に輝くという意味で牡馬オフェリーが耕したアクメニネと同じ土壌で小石まじりの粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを1週間醸し、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。黄金色、桂花陳酒のような金木犀の香りに洋梨コンポートやエスニックなアロマ、完熟した果実味に上質で丸みのある味わいは甘い香りと共にしっかりとした拡がりを見せてくれます。    | 特徴   | アクメニネと同じ粘土石灰土壌で育ち綺麗に貴腐が付いたブドウ9割と金色に熟したブドウ1割をプレス後、古樽で3ヶ月発酵、そのまま24ヶ月シュールリー熟成しSO <sub>2</sub> 無添加で瓶詰めしました。黄金色、金木犀やマーマレード、黒糖、洋梨、アプリコットジャム、果実の甘やかな香りがたっぷり拡がり、良質なエキスと心地の良いほんのりとした甘さが印象的です。 |  |  |  |  |
| 【43968】Les Quarterons Rouge レ カルトロントージュ 10 |  |  |  | 【43969】Raudonas ラウドナス19  |  |  |  |
| 呼称   | Sancerre サンセール (Verdigny村)   |  | 呼称   | Sancerre サンセール (Verdigny村)   |  |  |  |
| 参考小売                                       | ¥4,200   |  | 参考小売   | ¥5,000   |  |  |  |
| 規格/タイプ                                     | 750ml×12 / 赤・ミディアム   |  | 規格/タイプ   | 750ml×12 / 赤・ミディアム   |  |  |  |
| 栽培/認証                                      | バイオディナミ/カリテフランス  |  | 栽培/認証  | バイオジックバイオディナミ/ビューロヴェリタス デメテル   |  |  |  |
| テロワール                                      | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>小石まじりの粘土石灰 250~350m・南東・南 0.55ha・25hl/ha  |  | テロワール  | 土壌 標高・向き 面積・収量<br>粘土石灰(傾斜35%) 250~350m・南東~南 0.5ha・25hl/ha              |  |  |  |
| 品種(収穫/樹齢)                                  | ピノノワール100%(手摘み/平均30年)<br>(貴腐ブドウ40%・熟したブドウ60%)  |  | 品種(収穫/樹齢)  | ピノノワール100%(手摘み/平均44年)<br>(貴腐ブドウ45%・熟したブドウ55%)                          |  |  |  |
| 醸造 酵母                                      | 自生酵母   |  | 醸造 酵母  | 自生酵母   |  |  |  |
| 発酵   | セメントタンクでスミマセラシオンカルボニック後<br>ステンレスタンクで3ヶ月発酵  |  | 発酵   | 10日間醸し、ステンレスタンクで24ヶ月間発酵<br>(1・2度ルモンタージュ)                               |  |  |  |
| 熟成   | 木樽で18ヶ月熟成/軽く濾過・無清澄   |  | 熟成   | 古樽で12ヶ月間熟成/無濾過・無清澄   |  |  |  |
| SO <sub>2</sub>                            | 無添加  |  | SO <sub>2</sub>  | 無添加 トータル:0mg/L   |  |  |  |
| アルコール度                                     | 13%  | アルコール度   | 13%  |  |  |  |  |
| 特徴   | 彼の貴重なピノで造る赤です。セメントタンクでスミマセラシオンカルボニックを行いますが、このガスは他のタンクで発酵の際に発生したガスを再利用して発酵後、木樽で18ヶ月熟成しサンスフルで瓶詰めしました。淡いルビー、マーマレードやアプリコット、エスニックなアロマ、渋味がじわじわと拡がった後、干し柿の果実味と収斂性、複雑な味わいで後半にはシェリーの味わいを感じます。 | 特徴   | ラウドナスは奥さんの母国リトアニア語で「赤」の意味で牡馬オフェリーが耕作した畑の貴腐菌率45%のピノノワールを醸し後ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。淡いルビー色、ザクロやイチジク、野生味あるアロマにアスパラガスの香り、複雑な味わいにはたっぷりのエキスと控えめな果実味を感じ、ドライでコク旨な余韻の長い逸品です。          |  |  |  |  |

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)