

# La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2024 Vol.6



*Dionys Nature  
Terroir & Plus*

# La table des matières

---

1. ALSACE1 :  
Domaine Marc Tempé / Christian Binner / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE :  
Kleinknecht / Sonshine Vins
3. JURA :  
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet  
Domaine des Marnes Blanches / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :  
Domaine 47N3E / Domaine d'Edouard / Aurelien Verdet  
Alain Verdet / Domaine Laurent Roumier
5. BOURGOGNE2 :  
Sarnin-Berrux / Domaine Petit Roy / Céline et Laurent Tripoz  
Boisset Collection<Comte Royer de Bravard>
6. BEAUJOLAIS1 :  
Romuald Valot / Cyril Alonso / Domaine de la Gapette  
Domaine Joubert
7. BEAUJOLAIS2 :  
Domaine Joubert / L'épicurieux / Domaine Jean-François Debourg
8. CÔTES DU RHÔNE1 :  
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet  
Domaine Le Bel Endroit / Domaine de Villeneuve
9. CÔTES DU RHÔNE2 :  
Domaine Sang des Cailloux  
Le Clos des Grillons / Heliocentric / Domaine Benedetti
10. AUVERGNE & CORSE :  
Vincent Tricot / François Dhumes / Domaine Pierre Beauger  
Dom U Stiliccionu
11. PROVENCE :  
Alexandre Dalet / Bastien Boutareaud
12. LANGUEDOC1 :  
Domaine de La Garance / Les Herbes Folles / Mas du Chêne
13. LANGUEDOC2 :  
Chateau de Gaure / Chateau La Baronne / Zelige Caravent
14. LANGUEDOC3 :  
Mas de Janiny
15. LANGUEDOC4 :  
Domaine AZAN / Bonfils<Living Earth><Nature Vivante>
16. LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1 :  
Joseph Roche / Jean Pla Selection
17. ROUSSILLON2 :  
Domaine Bruno Duchene / Tutti Frutti Ananas / Nautile
18. ROUSSILLON3 :  
Vinyer de La Ruca / Les Ânes Ailés
19. ROUSSILLON4 :  
Thierry Diaz / Domaine Carterole
20. SUD OUEST :  
L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Valérie Courrèges
21. BORDEAUX :  
Clos Leo/ Chateau Haut Mallet / Lucien Lurton<Vignes Vertes>
22. LOIRE1 :  
Les Terres Blanches / La Grapperie / Clement Baraut
23. LOIRE2 :  
Stéphane Bernaudeau / Domaine Julien Prével / Ludovic Chanson  
Vincent Bergeron
24. LOIRE3 :  
Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault  
Domaine Chahut et Prodiges / Jardins de Theseis
25. LOIRE4 :  
Domaine des Bois Lucas / Domaine Julien Pineau  
Jeremy Quastana / Jean Quastana
26. LOIRE5 :  
Les Vins Contés / Jérémie Choquet / Le Chat Huant
27. LOIRE6 :  
Sebastien Riffault&Junco Arai / Sebastien Riffault
28. LOIRE7 & NORMANDIE :  
Chateau de La Bonneliere / Bonnet Huteau/ Ferme de La Motte
29. BRETAGNE & CHAMPAGNE1 :  
La Cidrerie du Golfe / Le Cellier de Boäl / Mouzon Leroux et Fils
30. CHAMPAGNE2 :  
Thomas Perseval / Moyat-Jaury Guilbaud / Franck Bonville
31. SPAIN1 :  
Castell d'Age / CAMós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres
32. SPAIN2 :  
Clot de les Soleres / Sicus
33. SPAIN3 :  
Enric Soler / Frisach / Vega Aixalà / Mendall / Celler Tarannà Po-ètic
34. SPAIN4 :  
Jordi Llorens / Succés Vinícola
35. SPAIN5 :  
Família Nin Ortiz
36. SPAIN6 :  
Cyclic Beer Farm
37. SPAIN7 :  
Alterovinum / La Del Terreno / Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz
38. SPAIN8 :  
Alberto Nanclares / Adegas Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN9 :  
Augalevada / Fazenda Práadio / Goyo Garcia Viadero
40. SPAIN10 & ITALIA1 :  
Olivier Riviere / Fabulas
41. ITALIA2 :  
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria>  
Cantine Madonna Delle Grazie
42. SLOVENIA & GERMANY1 :  
JNK / WG Meyer-Näkel / Jan Matthias Klein
43. GERMANY2 :  
Piri Wein / WG Wörner
44. GERMANY3 :  
WG Mann / WG Walldorf
45. GERMANY4 :  
WG Bergkloster / WG Stefan Vetter
46. GERMANY5 & AUSTRIA1 :  
WG Weigand / Michael Gindl
47. AUSTRIA2 :  
Johannes Trapl / Raser-Bayer / Judith Beck
48. AUSTRIA3 :  
Judith Beck / Meinklang / Liszt
49. AUSTRIA4 :  
Schnabel
50. AUSTRIA5 :  
Weingut Wurga-Hack
51. AUSTRIA6 & ISRAEL :  
Schauer / Georgium / Hevron Heights Winery
52. GEORGIA1 :  
Tchotiashvili / Chubini Winery
53. GEORGIA2 :  
Giuaani / Lagvinari
54. GEORGIA3 :  
Gotsa / Vartsikhe Marani / Vino Martvillei
55. GEORGIA4 :  
Vino Martvillei / Ketevan Ninidze
56. JAPAN1 :  
奥野田ワイナリー / 甲斐ワイナリー
57. JAPAN2 :  
ドメーヌ・テッタ



1 ALSACE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

アルザス ドメヌ・マルク・テンペ





**2005年から国内で大人気！シャボン大好きバイオダイナミの巨匠**

マルク・テンペ

33874	アルザス	A
VIN NV	Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature	
	セレクトシヨネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル	
呼称/	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	
参考小売/	3500	JAN/ 4571455206256
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ AB	
土壌/	沖積土 花崗岩 粘土石灰	
ピノワール	ピノオーセロワ ピノブラン 1/3ずつ	

35517	アルザス
VIN NV	Sélectionné par Marc Tempé Crémant d'Alsace Brut Solera
	セレクトシヨネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ソレラ
呼称/	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
参考小売/	3900 JAN/ 4573461672889
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	いろいろ <b>SOLD OUT</b>
シャルドネ50%	ピノワール25% ピノブラン25%

36185	アルザス
VIN 2020	Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle
	ドメヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼール
呼称/	Alsace アルザス
参考小売/	4200 JAN/ 4573461681324
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール デメテル
土壌/	粘土 泥灰土 <b>在庫50ケース</b>
ピノブラン60%	ピノオーセロワ40%

36216	アルザス
VIN 2020	Dom Marc Tempé Riesling Amzelle
	ドメヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼール
呼称/	Alsace アルザス
参考小売/	5300 JAN/ 4573461682109
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール デメテル
土壌/	粘土 泥灰土
リースリング100%	

8日間醸したピノグリ55%と直接圧搾したピノオーセロワ45%をアッサンブラージュ、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。夕日を思わせるオレンジカラー、いちごジャムやフランボワーズ、すりおろしリンゴのアロマ、ほのかに甘みのある果実味と酸味のバランスが良く、白いイチゴを食べた味わいにじわじわとエキスが広がる上品で上質な逸品です。

AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クrouタ鳥)と名付けました。粘土・泥灰土壌で育つピノブランとピノオーセロワをプレスし、37hのフードルで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、瀬戸内レモンやゆずジャムの香り、爽やかなアタックに完熟した柑橘の甘さ、たっぷりの旨味が溶け込んでいます。

AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クrouタ鳥)と名付けました。リースリングを収穫、優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、黄色リンゴや摘みたくりに、アップルミントの香り、19年よりジュシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に広がります。

アルザス クリスチャン・ビネール




**アルザスで250年続く名門 バイオダイナミが誇るキュヴェの数々**

クリスチャン・ビネール

44200	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 19&20&21&22	Christian Binner Si Rose
	クリスチャン・ビネール シローズ
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	5300 JAN/ 4573461682055
規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール ヴァン・メソッド・ナチュラル
土壌/	魚卵石の石灰 <b>SOLD OUT</b>
ゲヴェルトツラミネール65%	ピノグリ35%

44091	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Christian Binner Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT
	クリスチャン・ビネール ケフェルコフ ゲヴェルトツラミネール ヴァンダンジュ・タルディヴ
呼称/	Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ
参考小売/	10000 JAN/ 4573461679833
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・甘口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール
土壌/	花崗岩 砂岩
ゲヴェルトツラミネール100%	

44096	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Dom Julien Meyer Riesling RN422
	ドメヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング RN422
呼称/	Alsace アルザス
参考小売/	3700 JAN/ 4573461680013
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル
土壌/	砂質 花崗岩 <b>SOLD OUT</b>
リースリング100%	

44235	アルザス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Dom Julien Meyer Riesling Grittematte
	ドメヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング グリッテルマット
呼称/	Alsace Lieux-dits アルザス・リュエディ
参考小売/	5800 JAN/ 4573461683038
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル
土壌/	砂岩 <b>SOLD OUT</b>
リースリング100%	

アルザス ドメヌ・ジュリアン・メイヤー



**無添加醸造が誇る土壌のエキストラと果実の旨味が絶妙ハーモニー**

パトリック・メイヤー



国道422号線(RN422)から程近いSaint Pierre村のリースリングをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成後サンスフルで瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、洋梨やカリジヤム、ディル、焦ばしい香りに、ほんのりオイルの香りも漂います。エキストラたっぷりのアタックに果実味良く上品な味わいとバランス、スムーズな口あたりが心地の良い仕上がりです。

「ワインは生きるための塩分を運ぶミネラルによって生かされている」とジュリアンはいいます。火山質の豊かな成分を含む砂岩のリースリングを発酵熟成しました。黄金色に入ったグリーンイエロー色、白桃やすりおろしリンゴ、キャラメリゼされたアロマ、複雑味のあるドライな味わいと広がるエキストラ感、後半にはほろ苦さと酸味が少し目立ちますが時間が共に落ち着きを見せるでしょう。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

## 2 ALSACE2 & SAVOIE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>アルザス クラインクネヒト</p>  <p>2012年にピオディナミに転換したミッテルベルガム7代目 アンドレ・クラインクネヒト</p>		<p>43981 アルザス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Kleinknecht La Bulle à Jules</p> <p>クラインクネヒト ラブルアジュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461676542</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ゲヴュルトラミネール40% ミュスカ25% ピノグリ25% リースリング10%</p> <p>ゲヴュルトラミネール・ミュスカ・ピノグリ・リースリングのアッサンブラージュでミュスカのみ醸した後プレスし、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、22年10月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かな泡、グリーンイエロー色、瀬戸内レモンやオレンジ、アスパラガス、セルフィューの香り、爽やかな果実味が心地よくレモンのフレッシュさが余韻に残ります。</p>	<p>43976 アルザス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Kleinknecht Fleur d'Or</p> <p>クラインクネヒト フルールドール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461676498</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シルヴァネール45% ピノブラン45% リースリング10%</p> <p>泥灰土に植わるシルヴァネール・ピノブラン・リースリングの3品種を9月末に収穫しプレス、ステンレスタンクで発酵後、20hlのフードルで熟成しサンスフルで22年9月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやグレープフルーツ、摘みたてみかんの香り、スツクリとした酸味が心地よい柑橘の爽快感、アフターはシャープな印象です。</p>
<p>43978 アルザス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Kleinknecht Gewurtztraminer</p> <p>クラインクネヒト ゲヴュルトラミネール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461676511</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ゲヴュルトラミネール100%</p> <p>20年は暑乾燥した年でした。泥灰土・石灰土壌で育てたゲヴュルトラミネールをプレス、10hlのステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、ライチや金木犀、フローラルですが若摘みの青い香りを感じます。ドライなアタックにほのかな苦みとスパイシーなニュアンス、スツクリとしていて酸味も心地よくアフターまで続きます。</p>	<p>43979 アルザス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Kleinknecht Orange is the New White</p> <p>クラインクネヒト オレンジイズザニューホワイト</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461676528</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ゲヴュルトラミネール30% ピノグリ30% リースリング15% シルヴァネール15% ミュスカ10%</p> <p>ブドウ5品種を一緒に3週間醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ピチャーシュ、フードルとステンレスタンクで熟成し22年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジ色、アッサムやブラッドオレンジ、摘みたてアブリコットや百合のアロマ、オレンジピールを思わせるほのかな苦味をアクセントに上品で心地よいタンニン、りんごの果実味に引き締まった酸、長いアフターが印象的です。</p>	<p>43980 アルザス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Kleinknecht Pinot Noir</p> <p>クラインクネヒト ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461676535</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>1998年より自ら無農薬を実践し2014年にデメテルを取得、畑で学びを得てきたアンドレが樹齢34年のピノワールを3週間醸し後プレスし、フードルで8ヶ月発酵・熟成を行いました。紫ガーネット色、アメリカンチェリーやブラックチェリー、湿った土の香り、程よいアタックに柔らかなタンニンと摘みたてベリー系の酸味、ゆっくりと果実味が広がる中程度のアフターです。</p>	
<p>サヴォワ ソンシャイン・ヴァン</p>  <p>サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト リザンヌ・ヴァン・ソン</p>	<p>35679 サヴォワ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Sunshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla</p> <p>ソンシャイン・ヴァン ベティアン ナチュレル アスタラ・ヴィズラ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461676863</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩</p> <p>リースリング50% ピノグリ25% オーセロワ25%</p> <p>買入ブドウの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、10月下旬に糖が残った状態で瓶詰めし23年2月にデゴルジュマンしました。クリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、カボスやライム、黄色りんごのフレッシュな香りを感じます。クリーミーで軽快な泡にりんごの酸味とスツクリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。</p>	<p>36106 サヴォワ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Domaine des Sonnettes Rose Petillant Gros Pif</p> <p>ドメヌ・デ・ソネット ロゼベティアングロピフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461681034</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガメイ、ピノワール ブルサール、シャルドネ</p> <p>サヴォワのドメヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育てた4品種をプレス、グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。細かくクリーミーな泡、明るいうさもみピンク色、摘みたてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかいクリーミーな泡ですが活力があり、摘みたてイチゴの酸味と果実味が風味よく、余韻もイチゴのニュアンスを感じます。</p>	
<p>35680 サヴォワ</p> <p>VIN 2021 Sunshine Vins Blanksia</p> <p>ソンシャイン・ヴァン ブランクシア</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461676870</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>コロンパール100%</p> <p>ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。石灰土壌で育てたGers産コロンパールをプレス後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。緑を帯びた淡いイエローの外観、ライムや二十世紀梨、ティル、ミント、オレンジの香り、心地の良い酸味がありジュシーで果実味とシャープな味わい、中程度のボリュームで後半に果実味が増していきます。</p>	<p>36105 サヴォワ</p> <p>VIN 2021 Sunshine Vins Globe</p> <p>ソンシャイン・ヴァン グローブ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461681027</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シスト石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シュナンブラン100%</p> <p>世界一周ヨットレースのヴァンデ・グローブにちなんで名づけたキュヴェでモンレイ、ヴァーグレイ、アンジュールから購入したシュナンブランをプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、香り立ち強く、白桃やアブリコット、カンシューナツ、オレンジピールの香り、ボリュームあるアタック、エキスが詰まったコク旨な果実味が完熟した柑橘の甘やかさとともにしっかりと広がります。</p>	<p>36229 サヴォワ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Sunshine Vins Petal</p> <p>ソンシャイン・ヴァン ペタル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461682741</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 砂</p> <p>グロローグリー、ミュスカルージュ</p> <p>アンジュールから購入したグロローグリーは全房で醸し後グラスファイバータンクで発酵・熟成、アルザスから購入したミュスカルージュは直接圧搾ステンレスタンクで発酵・熟成、アッサンブラージュ熟成しました。透明感のある淡い紫ルビー色、イチゴやクランベリー、バラ、スミレの香り、果実味豊かで口中にジュシーな味わいが広がる心地よさ、程よい中程度の酸味とバランスよく上品なタンニンが光ります。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



<p>ジュラ ドメーヌ・デ・キャヴァロド</p>  <p>2009年アルポワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル エティエンヌ・ティボー</p>	<table border="1"> <tr> <td>35961</td> <td>ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></td> </tr> <tr> <td>VIN 2018</td> <td>Dom des Cavarodes Méandres</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・デ・キャヴァロド メアンドル</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>VdF ヴァン・ド・フランス</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>3800</b> JAN/ 4573461680938</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ -</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>シャルドネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>区画がLa Loue村に流れる蛇行する川のほとりにあること、発酵に時間を要したことから蛇行という意味のキュヴェ名を冠しました。ルマシュールに使用するシャルドネをフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い黄金色、カリンジャムや洋梨、パッションフルーツ、木材の香り、厚みのあるアタックで口中に香りが拡がり、カリンジャムの甘味や果実味、酸味が溶け込んだ逸品です。</p>	35961	ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	VIN 2018	Dom des Cavarodes Méandres		ドメーヌ・デ・キャヴァロド メアンドル	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	参考小売/	<b>3800</b> JAN/ 4573461680938	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオロジック 認証/ -	土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b>	シャルドネ100%		<table border="1"> <tr> <td>35541</td> <td>ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td>Dom des Cavarodes Trousseau Les Lumachelles</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・デ・キャヴァロド トルソーレ ルマシュール</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>5800</b> JAN/ 4573461672582</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ -</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>トルソーレ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>秋と春に年二回馬耕したキンメリジャン・粘土石灰土壌で育つ樹齢10～25年のトルソーレを除根し、10～20日醸しプレス、フードルで発酵後、45hlのフードルで熟成し4～5月にサンスフルで瓶詰めしました。</p>	35541	ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	VIN 2020	Dom des Cavarodes Trousseau Les Lumachelles		ドメーヌ・デ・キャヴァロド トルソーレ ルマシュール	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>5800</b> JAN/ 4573461672582	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/	ビオロジック 認証/ -	土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b>	トルソーレ100%	
35961	ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>																																					
VIN 2018	Dom des Cavarodes Méandres																																					
	ドメーヌ・デ・キャヴァロド メアンドル																																					
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス																																					
参考小売/	<b>3800</b> JAN/ 4573461680938																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口																																					
栽培/	ビオロジック 認証/ -																																					
土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b>																																					
シャルドネ100%																																						
35541	ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>																																					
VIN 2020	Dom des Cavarodes Trousseau Les Lumachelles																																					
	ドメーヌ・デ・キャヴァロド トルソーレ ルマシュール																																					
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>5800</b> JAN/ 4573461672582																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム																																					
栽培/	ビオロジック 認証/ -																																					
土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b>																																					
トルソーレ100%																																						
<p>ジュラ ドメーヌ・ジュリアン・ラベ</p>  <p>ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!! ジュリアン・ラベ</p>	<table border="1"> <tr> <td>44117</td> <td>ジュラ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2019</td> <td>Dom Julien Labet Chardonnay Lias</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・ジュリアン・ラベ シャルドネ リアス</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>7000</b> JAN/ 4573461680228</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土(リアス期) 石灰(バトニアン期) <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>シャルドネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>Pellerine, La Bardette, Le Cretの3区画の粘土・石灰土壌で育つ樹齢33年・34年のシャルドネをアッサンブラージュし、228L・350Lの木樽で発酵後、20ヶ月熟成しました。</p>	44117	ジュラ	VIN 2019	Dom Julien Labet Chardonnay Lias		ドメーヌ・ジュリアン・ラベ シャルドネ リアス	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>7000</b> JAN/ 4573461680228	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	栽培/	バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール	土壌/	粘土(リアス期) 石灰(バトニアン期) <b>SOLD OUT</b>	シャルドネ100%		<table border="1"> <tr> <td>44113</td> <td>ジュラ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td>Dom Julien Labet Pinot Noir Les Varons</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・ジュリアン・ラベ ピノワール レ ヴァロン</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>8500</b> JAN/ 4573461680181</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>石灰 小石 粘土(パンソ シアン期) <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>ピノワール100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>親木からの枝を挿木したクローン4種を0.395haのバジョシアン期の土壌に1985年と1986年に植樹したピノワールを80%全房・20%除根し、228Lの木樽で8ヶ月発酵・熟成しました。</p>	44113	ジュラ	VIN 2020	Dom Julien Labet Pinot Noir Les Varons		ドメーヌ・ジュリアン・ラベ ピノワール レ ヴァロン	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>8500</b> JAN/ 4573461680181	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/	バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール	土壌/	石灰 小石 粘土(パンソ シアン期) <b>SOLD OUT</b>	ピノワール100%	
44117	ジュラ																																					
VIN 2019	Dom Julien Labet Chardonnay Lias																																					
	ドメーヌ・ジュリアン・ラベ シャルドネ リアス																																					
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>7000</b> JAN/ 4573461680228																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口																																					
栽培/	バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール																																					
土壌/	粘土(リアス期) 石灰(バトニアン期) <b>SOLD OUT</b>																																					
シャルドネ100%																																						
44113	ジュラ																																					
VIN 2020	Dom Julien Labet Pinot Noir Les Varons																																					
	ドメーヌ・ジュリアン・ラベ ピノワール レ ヴァロン																																					
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>8500</b> JAN/ 4573461680181																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム																																					
栽培/	バイオダイナミ ビオロジック 認証/ エコセール																																					
土壌/	石灰 小石 粘土(パンソ シアン期) <b>SOLD OUT</b>																																					
ピノワール100%																																						
<p>ジュラ ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ</p>  <p>「テールブランシュ=白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の織り ジェロー・フロモン</p>	<table border="1"> <tr> <td>44046</td> <td>ジュラ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2021</td> <td>Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ シャルドネ レ モラット</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>4500</b> JAN/ 4573461678195</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ エコセール AB</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>リアス期の泥灰土 小石 石灰 <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>シャルドネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰土の区画レモラットで育つ樹齢37年のシャルドネをプレス後、フードルで10ヶ月発酵・熟成しました。</p>	44046	ジュラ	VIN 2021	Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates		ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ シャルドネ レ モラット	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>4500</b> JAN/ 4573461678195	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール AB	土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 <b>SOLD OUT</b>	シャルドネ100%		<table border="1"> <tr> <td>44055</td> <td>ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></td> </tr> <tr> <td>VIN 2021</td> <td>Dom des Marnes Blanches Poulsard</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ プールサル</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>5500</b> JAN/ 4573461678287</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ AB</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>リアス期の泥灰土 小石 石灰 <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>プールサル100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>泥灰土、小石混じりの石灰土壌のプールサルを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽とフードルで熟成しました。</p>	44055	ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	VIN 2021	Dom des Marnes Blanches Poulsard		ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ プールサル	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>5500</b> JAN/ 4573461678287	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/	ビオロジック 認証/ AB	土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 <b>SOLD OUT</b>	プールサル100%	
44046	ジュラ																																					
VIN 2021	Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates																																					
	ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ シャルドネ レ モラット																																					
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>4500</b> JAN/ 4573461678195																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口																																					
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール AB																																					
土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 <b>SOLD OUT</b>																																					
シャルドネ100%																																						
44055	ジュラ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>																																					
VIN 2021	Dom des Marnes Blanches Poulsard																																					
	ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ プールサル																																					
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>5500</b> JAN/ 4573461678287																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム																																					
栽培/	ビオロジック 認証/ AB																																					
土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 <b>SOLD OUT</b>																																					
プールサル100%																																						
<p>ジュラ ドメーヌ・ピュロンフォッス</p>  <p>夫婦二人三脚!ピュアな果実味とエレガンスが共存するワイン産 ベギー &amp; ジャン・パスカル・ピュロンフォッス</p>	<table border="1"> <tr> <td>44067</td> <td>ジュラ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td>Dom Buronfosse Crémant du Jura Indigene</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・ピュロンフォッス クレマン・デュ・ジュラ アンディジェン</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>5500</b> JAN/ 4573461678409</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>バジョシアン期の粘土石 灰 <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>シャルドネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>1982年に植樹したシャルドネをプレス後ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成、21年9月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成しノンダーゼージュで仕上げました。</p>	44067	ジュラ	VIN 2020	Dom Buronfosse Crémant du Jura Indigene		ドメーヌ・ピュロンフォッス クレマン・デュ・ジュラ アンディジェン	呼称/	Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>5500</b> JAN/ 4573461678409	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle	土壌/	バジョシアン期の粘土石 灰 <b>SOLD OUT</b>	シャルドネ100%		<table border="1"> <tr> <td>44071</td> <td>ジュラ</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td>Dom Buronfosse Varron Ephémère</td> </tr> <tr> <td></td> <td>ドメーヌ・ピュロンフォッス エフェメール</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>5500</b> JAN/ 4573461678447</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土 石灰岩 <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>シャルドネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>粘土・石灰岩で育ったシャルドネをゆつくりとプレス後、木樽でウイエシしながら18ヶ月発酵・熟成しました。</p>	44071	ジュラ	VIN 2020	Dom Buronfosse Varron Ephémère		ドメーヌ・ピュロンフォッス エフェメール	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ	参考小売/	<b>5500</b> JAN/ 4573461678447	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle	土壌/	粘土 石灰岩 <b>SOLD OUT</b>	シャルドネ100%	
44067	ジュラ																																					
VIN 2020	Dom Buronfosse Crémant du Jura Indigene																																					
	ドメーヌ・ピュロンフォッス クレマン・デュ・ジュラ アンディジェン																																					
呼称/	Crémant du Jura クレマン・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>5500</b> JAN/ 4573461678409																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口																																					
栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle																																					
土壌/	バジョシアン期の粘土石 灰 <b>SOLD OUT</b>																																					
シャルドネ100%																																						
44071	ジュラ																																					
VIN 2020	Dom Buronfosse Varron Ephémère																																					
	ドメーヌ・ピュロンフォッス エフェメール																																					
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ																																					
参考小売/	<b>5500</b> JAN/ 4573461678447																																					
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口																																					
栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle																																					
土壌/	粘土 石灰岩 <b>SOLD OUT</b>																																					
シャルドネ100%																																						

4 BOURGOGNE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ



**「最高熟度」・厳選選果で食べたい!ブドウのみを压榨、そんなシャブリです。**  
ギヨーム・ミショー

35856	ブルゴーニュ
VIN 2021	Dom 47N3E Chablis
	ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ
呼称/	Chablis シャブリ
参考小売/	4500 JAN/ 4573461679390
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ピオディナミ 認証/ -
土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b>
	シャルドネ100%

シャブリの西側、祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメヌを立ち上げました。シャルドネをプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。透明感のあるライトグリーン、ジュシーな香りに青りんごやフレッシュなカリ、柚子のアロマ、心地の良い酸味とミネラルのアクセント、シャープでスッキリとしたドライな逸品です。

ブルゴーニュ ドメヌ・デドワード



**ブルゴーニュ最果てのおセール地方で得たチャンス**  
エドワード・ルペスム

ブルゴーニュ

VIN 2021

Domaine d'Edouard Bourgogne Aligoté



ドメヌ・デドワード  
ブルゴーニュ・アリゴテ

呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ

参考小売/ 4000 JAN/ 4573461679468

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰

アリゴテ100%

AOCブルゴーニュ・コート・ドール・セール、巨大恐竜全盛期の約1億5000年前のジュラ紀後期(キンメリジャン期・ポートルンディアン期)の粘土石灰で育つアリゴテをプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやスイーティ、二十世紀梨の香り、ドライなアタックに梨を食べた時のジュシーで心地の良い酸味が美しい仕上がりです。

ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ



**凝縮×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花**  
オレリアン・ヴェルデ

ブルゴーニュ

VIN 2021

Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure



オレリアン・ヴェルデ  
オート・コート・ド・ニュイ ルプリュレ

呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ

参考小売/ 5800 JAN/ 4573461681225

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

ピノワール100%

アルスナン村に1971年から所有する区画ル・プリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノワールを除草し、スマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で15ヶ月熟成しました。淡いガーネット色、フランワーズやザカロ、スモークチップ、湿った森の香り、綺麗な酸味が溶け込んだ上品でまろやかな味わいは、丸みがありアフターの伸びが長い逸品です。

ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ



**ワイン造りを引継いだアランヴェルデが造るナチュラルリキュール**  
アラン・ヴェルデ

53005	ブルゴーニュ	A
VIN -	Alain Verdet Crème De Peche	
	アラン・ヴェルデ クレームドベジェ	
呼称/	- Liqueur リキュール	
参考小売/	3900 JAN/ 4582138361445	
規格/	700ml × 12 タイプ/ -・甘口	
栽培/	ピオロジック 認証/ -	
土壌/	粘土石灰	
	ベシエ100%	

ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセラシオンを行ないました。溢れんばかりの旬の果実の香りが閉じ込められており、ひと口含んだだけでとろこになるような自然な味わいです。アルコール度数18%

53067	ブルゴーニュ	A
VIN -	Alain Verdet Crème De Cassis	
	アラン・ヴェルデ クレームドカシス	
呼称/	- Liqueur リキュール	
参考小売/	3900 JAN/ 4582138362138	
規格/	700ml × 12 タイプ/ -・甘口	
栽培/	ピオロジック 認証/ -	
土壌/	粘土石灰	
	カシス100%	

ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセラシオンを行ないました。溢れんばかりの果実そのものの自然な甘みが凝縮した味わいで、カクテルベースは勿論、製菓用にもお奨めです。アルコール度数20%

ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ



**名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノワール**  
ローラン・ルーミエ

44008	ブルゴーニュ
VIN 2020	Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits
	ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ
呼称/	Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ
参考小売/	7500 JAN/ 4573461677310
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
	ピノワール100%

ジョルジュ・ルーミエ氏の孫ローランがピノワールを除草し1日にルモンタージュ1回とビジャージュ1~2回行い、セメントタンクで12~13日発酵、木樽とステンレスタンクでマロラクティック発酵後、木樽で熟成し22年1月に瓶詰めしました。

44009	ブルゴーニュ
VIN 2020	Dom Laurent Roumier Chambolle Musigny
	ドメヌ・ローラン・ルーミエ シャンボール・ミュジニー
呼称/	Chambolle Musigny シャンボール・ミュジニー
参考小売/	15000 JAN/ 4573461677327
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
	ピノワール100%

粘土石灰土壌で育つピノワールを除草し、ルモンタージュとビジャージュを行いながらセメントタンクで12~13日発酵、木樽でマロラクティック発酵後、15ヶ月熟成し22年1月に瓶詰めしました。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



5 BOURGOGNE2

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

ブルゴーニュ サルナン・ベリユー



**ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルブルゴーニュ**  
ジャン・パスカル・サルナン&ジャン・マリー・ベリユー

35593	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra
	サルナン・ベリユー ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ
	呼称/ Beaujolais ボージョレ
	参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461675507
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ 灰色花崗岩
	ガメイ100%

ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黒みを帯びた紫色、クランベリーやフレッシュいちご、バラの香り、優しいアタックでジューシーな口あたり、飲みやすくライトミディアムの味わいにほんのりタンニンが溶け込んでいます。

36195	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2023	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra
	サルナン・ベリユー ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ
	呼称/ Beaujolais ボージョレ
	参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461682291
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ 灰色花崗岩
	ガメイ100%

ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成し無濾過・SO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある明るい紫色、クランベリーやフレッシュいちご、フローラルな香り、優しいアタックにほんのりタンニンが溶け込み、ライトミディアムの味わいはスムーズな飲み口です。

36192	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2020	Sarnin-Berrux Bourgogne Passetoutgrain
	サルナン・ベリユー ブルゴーニュ・パストウグラン
	呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン
	参考小売/ <b>7800</b> JAN/ 4573461682260
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰 <b>在庫4ケース</b>
	ピノワール、ガメイ

粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノワールとガメイをトロンコニック樽でビジャージュ・ルモンタージュをしながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫ガーネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが拡がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。

36190	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Sarnin-Berrux Pinot Noir
	サルナン・ベリユー ピノワール
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ <b>8400</b> JAN/ 4573461682246
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ - 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰 <b>在庫9ケース</b>
	ピノワール100%

2021年は春に霜が降りました。粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノワールを全房で醸しプレス、ビジャージュ・ルモンタージュをしながらトロンコニック樽で発酵、古樽で熟成し、サンスフルで瓶詰めしました。濃いルビー色の外観、クランベリーやラズベリー、バラや茶葉のアロマ、アタックのフレッシュな酸と丸みのあるタンニン、果実感がとても美しい仕上がりです。

36189	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2015	Sarnin-Berrux Beaune Rouge
	サルナン・ベリユー ボーヌ ルージュ
	呼称/ Beaune ボーヌ (Longboisロンボウ)
	参考小売/ <b>11000</b> JAN/ 4573461682239
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ 粘土石灰 <b>在庫1ケース</b>
	ピノワール100%

ボーヌのロンボウは日当たりの良い区画で樹齢60年のピノワールを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、トロンコニック樽で発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。レンガ色の入ったブラウンルビー色、ラズベリージャムやザクロ、プルーン、マッシュルームの香り、たっぷりのエキスが拡がるアタック、ビターチョコのニュアンスや複雑味と旨味が織り成すピュアな味わいを楽しめます。

ブルゴーニュ ドメヌ・ブティ・ロワ



**コートボヌで醸造、静謐なる挑戦 エレガント×ナチュラル**  
齊藤 政一

35939	ブルゴーニュ
VIN 2021	Dom Petit Roy Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge
	ドメヌ・ブティ・ロワ ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ ルージュ
	呼称/ Hautes Côtes de Beaune オート・コート・ド・ボーヌ
	参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461679963
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
	ピノワール100%

ナトゥー地区、南西向き斜面の粘土石灰土壌で育つピノワールは自社ブドウで、ステンレスタンクで醸し・発酵し木樽で熟成後ステンレスタンクで追熟しました。朱色が入ったルビー色、フランボワーズやザクロ、プラム、トマト、湿った土の香り、優しいアタックに上品なタンニンがコクを増し、酸味や渋みはあまり目立たずしっとりとした味わいが残る心地の良い仕上がりです。

ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス



**ブルゴーニュ南部でビオディナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ**  
ローラン・トリボス

35677	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2018	Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature
	セリーヌ・エ・ローラン・トリボス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル
	呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ
	参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461676696
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・辛口
	栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル
	土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
	シャルドネ100%

暑い年の18年、シャルドネを除梗しプレス後ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵しステンレスタンクで熟成、19年6月に瓶詰めし22年4月にデゴルジュマンしました。カプチーノ状のクリーミーな泡、黄色リンゴや百合や白い花の香り、シャープでドライなアタックに高めの酸味とココの旨味が途中から拡がり、口中にカリンの香りが拡がります。

ブルゴーニュ ボワセ・コレクション



**ボヌに本拠を据えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル**

34393	ブルゴーニュ <b>A</b>
VIN NV	Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc
	コントロワイエドブラヴァー ブランドブラン
	呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー
	参考小売/ <b>2100</b> JAN/ 4571455199008
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ 粘土石灰
	アイレン100%

有機栽培のスペイン品種アイレンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と拡がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



6 BEAUJOLAIS1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ



**ボージョレのナチュラル星人 低収量、樽発酵で比類なきピュアさ**  
ロミュアルド・ヴァロ

36199	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Romuald Valot Beaujolais Village
	ロミュアルド・ヴァロ ボージョレ・ヴィラージュ
呼称/	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売/	<b>3500</b> JAN/ 4573461682338
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	水晶が混ざった花崗岩 <b>SOLD OUT</b>
ガメイ100%	

水晶が混ざった花崗岩で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、セメントタンクと木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープル色の外観、フランポワーズやレッドチェリー、リンゴのアロマ、柔らかなアタックに心地の良い酸味と落ち着きのある味わいで冷凍でドライな仕上がります。

36201	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Romuald Valot Qui Lui Cru
	ロミュアルド・ヴァロ キル クリュ
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	<b>3800</b> JAN/ 4573461682352
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	水晶が混ざったピンク花崗岩 <b>SOLD OUT</b>
ガメイ100%	

ロミュアルドが守り続けるシェナスとシルーブルの畑で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。鮮やかなパープルガーンネト色、ブラックチェリーやフランポワーズ、木材や湿った葉の香り、柔らかなアタックで上品な味わい、しなやかで中程度の果実味と短めの余韻です。

ボージョレ シリル・アロンソ



**かつてのStyleを取り戻しての再出発!**  
シリル・アロンソ

35575	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Cyril Alonso La Mousse À Ka
	シリル・アロンソ ラ ムース アカ
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	<b>10000</b> JAN/ 4573461675095
規格/	1500ml × 6 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 <b>在庫1ケース</b>
ソーヴィニヨングリ ソーヴィニヨンブラン ガメイ・ヴィアラ	

奥様カリヌ(ニックネームはKA)に捧げるムースというキュヴェ名です。ソーヴィニヨン2種とガメイ・ヴィアラをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。ピーチネクターのような淡いオレンジピンク色、白桃の芳醇な香り、ほんのりプチプチ感がありクリーミーで洋梨の味わいが広がるジュシーな味わいで果実味と酸味のバランスよく心地の良い味わいです。

35574	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin
	シリル・アロンソ シネ パン ヴァン
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	<b>5000</b> JAN/ 4573461675088
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩
シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド	

21年は降雨量の多い年でした。花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。やや濁りのあるグリーンイエロー色、二十世紀梨や黄色リンゴ、ライチ、アップルミントのアロマ、爽快なアタックにスツキリとした味わい、心地の良い酸味とバランスの良い果実味、アフターには梨のジュシーな味わいが感じられる逸品です。

35853	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Cyril Alonso Chants Vibratoire
	シリル・アロンソ シャン ヴィブラトワール
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	<b>5600</b> JAN/ 4573461679369
規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 <b>在庫3ケース</b>
シャルドネ、ミュスカ	

花崗岩土壌で育つシャルドネとミュスカを9月上旬に収穫し全房で2ヶ月醸しプレス、アンフォラで発酵・熟成し瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや梨、完熟みかんの香りを感じます。じわっと広がる旨味にほのかな酸味、シャープな果実味でドライな中にエキシス感が心地よく、温度の上昇と共にジュシーさも感じられます。

ボージョレ



**弊社ボージョレ唯一の将来有望株、先行投資必至です。**  
ヴィクトール・ブロンダン

35106	ボージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2019	Domaine de la Gapette Charpenay
	ドメヌ・ドラ・ガペット シャルブネ
呼称/	Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売/	<b>3600</b> JAN/ 4573461666536
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle
土壌/	花崗岩 泥土 粘土 <b>SOLD OUT</b>
ガメイ100%	

19年は太陽に恵まれた年でした。ヴィクトールのアグロフォレストリー(農林複合経営)の考えを下に耕運をほぼ行わず育ったガメイを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。透き通ったレンガ色のガーンネト、梅やブルーベリー、干し柿の香り、おとなしいアタックに目立つ酸味、丸みのあるタンニンがアクセントとなり、じわっと広がる味わいです。

ボージョレ ドメヌ・ジョベール



**ボージョレ無農薬栽培のバイオニア名家、長女カリヌの挑戦**  
カリヌ・ジョベール

44184	ボージョレ
VIN 2022	Dom Joubert Charly Chardonnay Pétillant Vinifie Par Junko
	ドメヌ・ジョベール シャルリー シャルドネ ペティアン ヴィニフィエ パー ジュンコ
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	<b>3200</b> JAN/ 4573461681843
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
シャルドネ100%	

シャルドネをグラスファイバータンクとフールドで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。細かくクリーミーな泡、輝きのあるグリーンイエロー色、ライムやグレープフルーツの爽やかな香りを感じます。クリーミーな泡が心地よくスムーズな口あたりで文旦の酸味とジュシーさが口中に拡がり、シャープさと心地よさが共存する味わいです。

44022	ボージョレ
VIN 2020	Dom Joubert Chardonnay Confidence
	ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	<b>3500</b> JAN/ 4573461677761
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
シャルドネ100%	

20年は太陽に恵まれ熟度も申し分のない健康なシャルドネを収穫できました。プレス後、フールド・グラスファイバータンク・木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエロー、爽やかな香りが拡がり、二十世紀梨やフレッシュなカリン、アップルミントのアロマを感じます。スツキリとしたアタックで甘酸っぱい酸味と塩味、ミネラルが心地よくシャープなアフターが続きます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



# 7 BEAUJOLAIS2

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>43874 ポージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Dom Joubert Cuvée À L'ancienne</p>  <p>ドメヌ・ジョベール キュヴェ ア ランシエンヌ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ポージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461674197</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 花崗岩 砂岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ100%</p> <p>アランシエンヌは昔ながらの方法という意味でも足らずにブドウだけを用いた昔ながらの醸造法で造っています。ガメイを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクとグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、フランボワーズや山葡萄、ブルーの香り、バランスよく骨太なアタックに少し高めの酸と強めのタンニン、果実味がじわじわと拡がります。</p>	<p>44020 ポージョレ</p> <p>VIN 2020 Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent</p>  <p>ドメヌ・ジョベール ブルイイ キュヴェ プレゼン</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイイ</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461677747</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩 フリスを呑む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることからPrésent(現在)をキュヴェ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全房のガメイを12日間スマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタンニン、酸味があり苦みとのバランスが良く冷涼な味わいです。</p>	<p>44021 ポージョレ</p> <p>VIN 2019 Dom Joubert Brouilly Renaissance</p>  <p>ドメヌ・ジョベール ブルイイ ルネッサンス</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイイ</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677754</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩 フリスを呑む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッサンスと名づけられました。全房で醸し発酵、アンフォア・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。黒色ガーネット色、ブラックチェリーやブルーベリー香、しっかりとした旨味と複雑味がアタックに拡がり、その奥からじわじわとタンニンが拡がったコクと旨味が良質な味わいです。</p>
<p>ポージョレ レピキュリユー</p>  <p><b>ポージョレ期待の新人</b> セバスチャン・コングルテル</p>	<p>43954 ポージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 L'épicurieux Beaujolais-Lantignié Gamayléon</p>  <p>レピキュリユー ポージョレ・ランティニエ ガメレオン</p> <p>呼称/ Beaujolais-Lantignié ポージョレ・ランティニエ</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461675514</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>セバスチャンがポージョレで義父のワイン造りを手伝いながら16年に立ち上げたドメヌでランティニエ村の同区画は青い石がゴロゴロしていることからカメレオンとつけたキュヴェ名です。開放桶で醸し後デキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。朱色の入った淡いガーネット色、ブルーやカシスの香り、塩味と心地の良いタンニンが溶け込んだ綺麗な味わいです。</p>	<p>43955 ポージョレ</p> <p>VIN 2019 L'épicurieux Régnié Chacha</p>  <p>レピキュリユー レニエ シャシャ</p> <p>呼称/ Régnié レニエ</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461675521</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>月のリズムが必要だとピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと拡がる酸味やほろ苦さ、高めの酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。</p>
<p>43956 ポージョレ</p> <p>VIN 2020 L'épicurieux Chacha</p>  <p>レピキュリユー シャシャ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461675538</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みたてベリーの酸味やほろ苦さのアタック、山椒のニュアンスや高めの酸味を感じます。</p>	<p>43959 ポージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 L'épicurieux Morgon Hey Joe</p>  <p>レピキュリユー ヘイジョー</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675569</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュシメントタンクで発酵、5年落ちの樽樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクスチャーで甘やかに拡がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。</p>	<p>43957 ポージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 L'épicurieux Morgon Zélébrité</p>  <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675545</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやブルーの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。</p>
<p>43958 ポージョレ</p> <p>VIN 2020 L'épicurieux Morgon Zélébrité</p>  <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675552</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやブルー、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりあるタンニンと中程度の余韻を感じます。</p>	<p>ポージョレ ジャン・フランソワ・ドゥブール</p>  <p><b>ブドウ栽培のプロが醸造もついにSTARTさせました!</b> ジャン・フランソワ・ドゥブール</p>	<p>43861 ポージョレ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Dom Jean-François Debourg Les Prenelles</p>  <p>ジャン・フランソワ・ドゥブール レプレネル</p> <p>呼称/ Beaujolais ポージョレ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461674043</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 沖積土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ100%</p> <p>2020年は太陽爆撃の年で沖積土で育つガメイを除根、フールドルで8日間スマセラシオンカルボニックプレス、フールドルモンターージュを1回行い発酵・熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、少し粘性があり、フランボワーズや山ぶどう、ブルーの香り、骨太なアタックに少し高めの酸、タンニン少し強めてじわじわと拡がるプラムやブルーの果実味がアフターに続きます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

8 COTES DU RHONE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

コート・デュ・ローヌ マチュ・パレー



**北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すワフルシラー**

マチュ・パレー

35929	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2022	Matthieu Barret Petit Ours	
	マチュ・パレー プティウルス	
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ	
参考小売/	3500	JAN/ 4573461679871
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰	
シラー100%		

エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的なキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、カシスやブルー、スパイスや湿った土、石の香り、たっぷりとした果実味に完熟したブドウの旨味が広がるバランスよく良質な仕上がりで前ヴィンテージよりもジュシーに仕上がっています。

36188	コート・デュ・ローヌ
VIN 2022	Matthieu Barret Crozes Hermitage Et La Banniere
	マチュ・パレー クローズ・エルミターージュ エラ バニエル
呼称/	Crozes-Hermitage クローズ・エルミターージュ
参考小売/	4700 JAN/ 4573461682154
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	石灰岩
シラー100%	

クローズ・エルミターージュ、ポーモン=モントウ村の石灰岩土壌で育つシラーを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、紅茶のアロマ、アルコール感強くボリュームのある骨格でタンニンもしっかりと感じられ酸味のある存在感とコクがボディを形成しています。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマノー・DESTOUZE



**北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい**

エルヴェ・スオー

35256	コート・デュ・ローヌ
VIN 2020	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne
	ドメヌ・ロマノー・DESTOUZE ガメイラ ストゥロンヌ
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	4400 JAN/ 4573461669681
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 <b>在庫10ケース</b>
ガメイ100%	

全8区画のガメイのパーセルのうち1つラ ストゥロンヌという区画名でキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイを全房でプレスしステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクと225Lの古樽で熟成しました。濃いパープルガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、スモークな香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと酸、冷涼感のある繊細な味わいを感じます。

35654	コート・デュ・ローヌ
VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne
	ドメヌ・ロマノー・DESTOUZE ガメイラ ストゥロンヌ
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	5000 JAN/ 4573461676016
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩
ガメイ100%	

アルルボスク村、ラストウロンヌという区画名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つガメイを全房で15日間醸した後プレスし50%はステンレスタンク、50%は木樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたガーネット色、スミレやブラックチェリー、檜、湿った森の香り、しっかりとアタックに広がるタンニンと骨太な果実味が加わり、たっぷりの旨味を楽しめるミディアムフルボディの仕上がります。

35653	コート・デュ・ローヌ
VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Syrah
	ドメヌ・ロマノー・DESTOUZE シラー
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	5000 JAN/ 4573461676009
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩
シラー100%	

ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つシラーを全房で15日間醸した後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。黒色ガーネット色、ザクロやカシスジャム、土壌や菩提樹の香りを感じます。しっかりと骨格のボディに溶け込んだタンニンと渋み、口中で酸味のボリュームが徐々に増しゆく複雑味のある味わいと余韻の長さが印象的です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロウ



**サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス!**

セバスチャン・ヴァイマン

33361	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2012	Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose
	ドメヌ・ル・ベル・アンドロウ ラキュヴェ シーローズ
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	3500 JAN/ 4571455197783
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
シラー100%	

サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスマセラシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ



**大地と太陽のエネルギー溢れるシャトールヌフ・デュ・パブ**

スタニスラス・ワリュット

36181	コート・デュ・ローヌ
VIN 2022	Dom de Villeneuve La Griffe
	ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラグリフ
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売/	5800 JAN/ 4573461682031
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール ビオディナミ
土壌/	赤粘土 ガレ(丸石)
グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%	

グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルをオートクチュールを指す言葉として用います。赤粘土のガレで育つブドウを50%は除梗し醸した後プレス、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。粘りのある紫ガーネット色、カシスや火打石、スモークの香り、しっかりと果実味とボリューム、程よい酸と甘みがありブルーを思わせる味わいがバランスよく整っています。

36182	コート・デュ・ローヌ
VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape
	ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトールヌフ・デュ・パブ
呼称/	Châteauneuf du Pape シャトールヌフ・デュ・パブ
参考小売/	8800 JAN/ 4573461682048
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディナミ
土壌/	赤粘土 丸石(ガレ)
グルナッシュ70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%	

赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸した後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネット色、カシスジャムやスモモ、チョコレートのアロマ、まるやかな口あたりと全体に溶け込むエレガントな味わい、上質なタンニンと熟成感が心地よくバランスの良さを感じられます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



9 COTES DU RHONE2

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15°C以下の保存管理をお願いします。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ



**均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品**

セルジュ・フェリグール

35674 コート・デュ・ローヌ

VIN 2020 Dom Le Sang des Cailloux Doucinello

ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ  
ドゥシネッロ

呼称/ Vacqueyras ヴァケラス

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461676566

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

栽培/ ビオディナミ 認証/ ビオディヴァン

土壌/ 丸石 赤色粘土石灰

グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル  
サンソー、カリニャン

20年は暑くて乾燥した年でした。毎年3人の娘の名前を代わる代わる付けているキュヴェでグルナッシュを主体に5品種を除穢し醸した後プレス、セメントタンクでルモンタージュをしながら発酵し、フードルで熟成しました。ブラックガーネットの外観、ラズベリーやフランボワーズの香り、ジューシーで果実豊か、上品でしっとりしなやかな味わいです。

コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン



**進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの歓**

ニコラ・ルノー

35552 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Le Clos des Grillons Esprit Libre

ル・クロ・デ・グリヨン  
エスプリ リーブル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461674241

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール

土壌/ 白粘土 砂 ガレ 黄粘土 **SOLD OUT**

ムールヴェードル50% サンソー50%

ニコラ・ルノーが白粘土、砂、ガレ、黄粘土土壌で育つムールヴェードルとサンソーを9日間醸しプレスしたものと直接圧搾したものをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

コート・デュ・ローヌ ヘリオセントリック



**James&Shoko、ヴァントゥーから発信!**

ジェームス・ダンスタン & 中川彰子

36202 コート・デュ・ローヌ

VIN 2022 Heliocentric Same River Twice Blanc

ヘリオセントリック  
セიმ リヴァートワイス ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2600** JAN/ 4573461682383

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰岩 小石 **在庫10ケース**

クレレット35% グルナッシュブラン35%  
ロール30%

19年に南ローヌに設立した小さなネゴシアンでヴァントゥーの地元生産者が育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールをゆっくりプレス後、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、パッションフルーツなどのトロピカル香やリンゴジャムのアロマ、バランスよく良質な飲み口で酸味と旨味が揃がりみせ、コスバの良さが光ります。

35800 コート・デュ・ローヌ

VIN 2022 Heliocentric Same River Twice Orange

ヘリオセントリック  
セიმ リヴァートワイス オレンジ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2700** JAN/ 4573461678171

規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰岩 小石 **SOLD OUT**

グルナッシュブラン30% ロール25% ヴィオニエ20%  
ミスカブティブラン15% ルーサンヌ10%

ヴァントゥー、地元の生産者が育てた5品種をステンレスタンクで3週間醸し発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成しました。淡いゴールド色、少しの粘性、洋梨とアプリコット、オレンジピールや枇杷、フローラルな香り、アタックからビールの旨味とフレッシュさに甘味が溢れ、ジューシーかつキュッと引き締まった味わい、枇杷の甘さと旨味のある苦みがアクセントとなっています。

35798 コート・デュ・ローヌ

VIN 2021 Heliocentric Same River Twice Rosé

ヘリオセントリック  
セიმ リヴァートワイス ロゼ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678157

規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ ガレ(丸石) 粘土石灰岩 **SOLD OUT**

サンソー55% グルナッシュ45%

ヘリオセントリックはローヌの小さなネゴシアンで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立しました。ヴァントゥー、地元の生産者が育てたサンソーとグルナッシュを除穢後、数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いサーモンピンク色、スモモや摘みだての桃や梨のフルーティな香り、スッキリしたジューシーな味わいとフレッシュな酸、柔らかくシャープなアフターです。

35799 コート・デュ・ローヌ **A**

VIN 2020 Heliocentric Same River Twice Rouge

ヘリオセントリック  
セიმ リヴァートワイス ルージュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678164

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰岩 **★**

グルナッシュ75% シラー15%  
ムールヴェードルとカリニャン10%

ヘリオセントリックはローヌで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立しました。ヴァントゥーの地元生産者の収穫・醸造に立ち合いブレンドなどは共に行っています。4品種を醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやプラム、黒胡椒の香り、好バランスのアタックに酸味と完熟した果実、優しく柔らかいタンニンが溶け込みます。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ベネデッティ



**AVECJ**

**AVお墨付き! イタリア系ファミリーが結ぶチャームなローヌ**

クリスチャン・ベネデッティ

44087 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Benedetti Mère Nature Blanc

ドメヌ・ベネデッティ  
メール ナチュラル ブラン

呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461679550

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス

土壌/ 粘土 **SOLD OUT**

ブルブラン40% グルナッシュブラン30%  
ピクブル20% ルーサンヌ10%

新井順子のお墨付きローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共に広大な畑でビオロジック栽培により育てた4品種を除穢後、セメントタンクで発酵・熟成、サンスフルで瓶詰めしました。グリーンを帯びたゴールド色、カリウムと豊水梨のアロマ、完熟した香りと果実味のバランスがよく、完熟果実に溶け込んだリンゴを食べた時の爽快な味わいが心地よい仕上がりです。

44086 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Benedetti Mère Nature Syrah

ドメヌ・ベネデッティ  
メール ナチュラル シラー

呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461679543

規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス

土壌/ 粘土 **SOLD OUT**

シラー100%

新井順子のお墨付きローヌ、イタリア系親子で3代目のクリスチャンが息子と共にビオロジック栽培で育てたシラーをセメントタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で仕上げました。紫を帯びたガーネット色の外観、プラムやブラックチェリー、湿った土の香りを感じます。心地の良いアタック、バランスよく程よいタンニンと飽きのこない果実味をお楽しみいただける逸品です。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

10 AUVERGNE & CORSE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ</p>  <p>中央フランスの大地が生み出す繊細感溢れるエキス系旨味に納得</p> <p>ヴァンサン・トリコ</p>	<p>44034 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Vincent Tricot Escargot</p> <p>ヴァンサン・トリコ エスカルゴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461677884</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、木樽とアンフォラで熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエロー色、柚子ジャムや白桃、すりおろしリンゴの香りを感じます。爽やかなアタックでリンゴを口にした時のような味わいやカリンの果実感が拡がり、心地良い酸味がアクセントとなった瑞々しい味わいと中程度のアフターが印象的です。</p>	<p>44036 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Vincent Tricot Trois Bonhommes</p> <p>ヴァンサン・トリコ トワ ボンノム</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461677907</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂質 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>花崗岩、砂質土壌で育つピノワールを80%除梗し醸し、セメントタンクで発酵、アンフォラでマロラクティック発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。紫の濃いルビー色、種やかに香りが拡がり、ブラックチェリーやフランボワーズ、檜、白胡椒の香りを感じます。果実味がよく良質な甘みとタンニン、丸みのある酸味、アフターも長く楽しめます。</p>
<p>オーヴェルニュ フランソワ・デュム</p>  <p>オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュラル</p> <p>フランソワ・デュム</p>	<p>43877 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Francois Dhumes Nuit Blanche</p> <p>フランソワ・デュム ニュイ ブランシュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461674302</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 玄武岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>20年は暑くて乾燥した年でした。ニュイブランシュとは白夜や眠らない夜の意味で、ファーストVTGのとき発酵しづらく心配で眠れない夜であったことから命名しました。粘土石灰・玄武岩土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵、古樽で熟成しSO2無添加で仕上げました。</p>	<p>43879 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Francois Dhumes Jus de Vilain</p> <p>フランソワ・デュム ジュド ヴィラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461674326</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ・ド・ボージョレ100%</p> <p>遊びはいつも喧嘩で終わることから泣きを見るよと戒めることわざの一部をキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌のガメイボージョレを5週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。</p>
<p>オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ</p>  <p>ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感唯一無二</p> <p>ピエール・ボージェ</p>	<p>43433 オーヴェルニュ</p> <p>VIN 2017 Dom Pierre Beauger LotSB</p> <p>ドメヌ・ピエール・ボージェ ソーヴィニオンブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>12000</b> JAN/ 4573461664341</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニオンブラン100%</p> <p>ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニオンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。憂いたっぷりの山吹色、ピーナツバターとの奥からマンゴーの甘い香りを感じます。滑らかすぎる果汁のテクスチャーに穏やかな酸が溶け込んだあと、心地よい苦味へと変わり身体に染み込む様は大地のエネルギを飲み干すかのような感覚を味わえる逸品です。</p>	<p>43437 オーヴェルニュ</p> <p>VIN 2017 Dom Pierre Beauger LotPG17A</p> <p>ドメヌ・ピエール・ボージェ ピノグリ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>12000</b> JAN/ 4573461664389</p> <p>規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノグリ100%</p> <p>Champeixに植わるピノグリを醸した後、古樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。輝きのあるサーモンピンク色、ネーブルやさくらんぼ、黄桃、カカオ、いちじくの香りを感じます。品がありピュアで丸い口あたりと、じわりと拡がる奥行き、複雑に交差するアタックに、心地良い苦味とシルキーなタンニンが溶け込んだ長い余韻が素晴らしい仕上がりです。</p>
<p>コルス ドメヌ・ウ・スティリチオヌ</p>  <p>コルシカの地場品種×テロワール×ピオディナミの柔らかさと密度</p> <p>セバスチャン・ポリ</p>	<p>35419 コルス</p> <p>VIN 2020 Dom U Stiliccionu Emy Lidia</p> <p>ドメヌ・ウ・スティリチオヌ エミリディア</p> <p>呼称/ Ajaccio アジャクシオ</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461672070</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂化した花崗岩 シスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>ヴェルメンティーノ100%</p> <p>祖母の名前を冠したキュヴェで花崗岩・シストで育つヴェルメンティーノをプレス後、ステンレスタンクでゆっくり発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観から、リンゴやカリンの甘い香りやアップルミントの香り、甘みを感じる心地の良いアタックにたっぷりのエキスと角のない味わい、余韻も長く完熟した旨味をたっぷり感じます。</p>	<p>35418 コルス</p> <p>VIN 2018 Dom U Stiliccionu Antica</p> <p>ドメヌ・ウ・スティリチオヌ アンティカ</p> <p>呼称/ Ajaccio アジャクシオ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461672063</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂化(風化)した花崗岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャカレロ(スキアカレロ)99% グルナツシュ1%</p> <p>地中海コルシカ島の南西セラディフェロ村、砂化した花崗岩で育つシャカレロとグルナツシュを除梗後、醸しプレス、ピジャージュアルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が拡がり複雑味も増します。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



# 11 PROVENCE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>プロヴァンス アレクサンドル・ダレ</p>  <p><b>プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン</b> アレクサンドル・ダレ</p>	<p>35741 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Roquentin</p> <p>アレクサンドル・ダレ ロカンタン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461677297</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>若者ぶりに滑稽な年寄りのことを意味するキュヴェ名です。21年は春霜の影響で少量となったシャルドネを全房で直接圧搾、ステンレスタンクと木樽で発酵しステンレスタンクで熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、アップルミントやユーカリのアロマ、清涼感のあるアタックで心地の良い酸と柑橘の味わい、スッキリしたアフターが心地の良い仕上がります。</p>	<p>35100 プロヴァンス</p> <p>VIN 2019 Alexandre Dalet Roupillon</p> <p>アレクサンドル・ダレ ルピヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461666499</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>キュヴェ名のルピヨンは軽い居眠りを意味します。粘土・砂・石灰土壌に育つシラーを8月末に収穫し、全房で7日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。淡いルビー色、おとなしい香り立ちでフランボワーズやブルーベリー、わずかに土の香りを感じます。摘みたくイチゴの果実味と酸味がアタックにあり、少しずつ拡がり深みをみせてくれます。</p>
---	---	--

<p>35357 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Alexandre Dalet Roupillon</p> <p>アレクサンドル・ダレ ルピヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461671400</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>ルピヨンは軽い居眠りの意味です。毎年ベト病対策で銅(銅)を、うどん粉病には硫黄を散布しています。シラーを全房で7日間マセラシオンカルボニック後、発酵・熟成しサンフルで仕上げました。クリアなパープルガーネット色、ペパーミントやイチジクの香り、おとなしく柔らかなアタック、エキスに上品なタンニンが溶け、綺麗な酸味にスマイルのフローラル香がアフターを彩ります。</p>
---

<p>35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Grabuge</p> <p>アレクサンドル・ダレ グラブージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461677280</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ70% シラー30%</p> <p>騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたくペリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。</p>
---

<p>35742 プロヴァンス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Frit Confit</p> <p>アレクサンドル・ダレ フリコンフィ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677303</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ60% シラー40%</p> <p>キュヴェ名はマルセイユ風の表現で酔っ払っている、とても疲れている状態を意味します。粘土石灰土壌で育つドウを全房で醸しプレス後、発酵・熟成しました。透明感のある淡いルビー色、イチゴジャムやクランベリー、デルやセルフィーユのフレッシュハーブ香、穏やかなアタックで口あたりよく、心地の良い酸味と中程度のタンニン、クランベリーの香りがアフターに残ります。</p>
--

<p>プロヴァンス バスティアン・ブータロー</p>  <p><b>プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ</b> バスティアン・ブータロー</p>
---

<p>35926 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Jardin D'or</p> <p>バスティアン・ブータロー ジャルダン・ドール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461678898</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ ピオディナミ</p> <p>土壌/ 砂 泥石灰岩 <b>在庫4ケース</b></p> <p>クレレット、クレレットロゼ、ヴァイラルブラン ヴェルメンティエーノ、マルサンヌ</p> <p>毎年自然が褒めてくれるブドウをリスペクトして、手はなるべく加えないバスティアン、5品種をプレス後、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。透明感のある淡いイエロー、ライムやスタチ、黄色リングのアロマ、じわりと広がる旨味と果実味、完熟した柑橘の甘さがあり、酸が溶け込んだ味わいはバランス良くミネラリーです。</p>
---

<p>35928 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Bastien Boutareaud Libre Arbitre</p> <p>バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461678911</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ ピオディナミ</p> <p>土壌/ 砂 泥石灰岩 <b>在庫1ケース</b></p> <p>ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他</p> <p>キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン、サンソーなどを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。とろりと粘性ある透明な明るいルビー色、アメリカンチェリーやクランベリーの香り、良質な果実味で甘味感じるジュシーなアタック、穏やかなタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p>
--

<p>35603 プロヴァンス</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Novesque</p> <p>バスティアン・ブータロー ノヴェスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461675637</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ - ピオディナミ</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% シラー50%</p> <p>Noveノヴ村のリシャル・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNovesqueと名付けました。カベルネソーヴィニヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。黒い色調のガーネット色、イチゴジャムやブルーベリー、ナツメグ、胡椒のアロマ、骨太で力強いアタック、完熟ペリーの果実味が酸や渋味をカバーし、ボリュームと旨味が特徴です。</p>
---

<p>35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs</p> <p>バスティアン・ブータロー キュヴェ ボー プレジール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675620</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ - ピオディナミ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニヨン マラガ クレレット その他</p> <p>AOPボー＝ド＝プロヴァンスとBeaux(美しい)を掛けています。接木され未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植畑のブドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のガーネット色、ザクロやフランボワーズ、檜の香り、柔らかいアタックに心地の良いタンニンとじわりと溢れるエキス感、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。</p>
---

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

12 LANGUEDOC1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス</p>  <p>暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培 ピエール・キノネロ</p>		<p>35882 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Chardonnay</p>  <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 シャルドネ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4573461679642</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 石灰岩</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>花崗岩・片麻岩・石灰岩土壌で育ったシャルドネをプレスしステンレスと228Lの木樽で発酵しステンレスとセメント、木樽で熟成しました。とろっと粘性ある青みを帯びたイエローゴールドの外観、アプリコットやレモン、マンゴー、青りんごのアロマを感じます。しっかりとしたアタック、瑞々しいトロピカルな果実味としっかりとした酸が美しく、良質感がアフターまで続きます。</p>	<p>35883 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rose</p>  <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4573461679659</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュグリ100%</p> <p>22年はグルナツシュグリにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35~100年の粘土石灰土壌で育ったグルナツシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの柔らかいアロマ、スッキリと爽やかなアタックにスモモのような口角の上がる控えめな酸と果実のニュアンスを楽しめます。</p>
<p>35884 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rouge</p>  <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4573461679666</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩 片麻岩</p> <p>ピノワール グルナツシュ</p> <p>石灰岩と片麻岩土壌で育つピノワールとグルナツシュを全房で5日醸しプレス、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュをしながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックチェリーやカカオ、火打ち石の香りを感じます。味わいのバランスよく果実味が良質で、しっかりとした風味もあり飲みやすく、豊富なタンニンがアフターまで溶け込んでいます。</p>		<p>35886 ラングドック</p> <p>VIN 2016 Dom de La Garance Les Claviers</p>  <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ クラヴィエ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461679680</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>トレピアーノ グルナツシュグリ</p> <p>カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは粘土石灰土壌で育ったトレピアーノとグルナツシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で6ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやマラード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとココのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。</p>	<p>35885 ラングドック</p> <p>VIN 2019 Dom de La Garance Les Armeries</p>  <p>ドメーヌ・ド・ラ・ガランス レ ザルミエール</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461679673</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩</p> <p>カリニャン シラー</p> <p>石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュをしながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちじくやブルーベリー、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりとしたアタックに豊かなタンニンが口中に拡がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。</p>
<p>ラングドック レ・ゼルブ・フォル</p>  <p>南仏のテロワールがもたらすエキス・酸・ミネラル溢れる味わい オリヴィエ・プルニエール</p>		<p>34190 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Les Herbes Folles Erigeron</p>  <p>レ・ゼルブ・フォル エリジェロン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461650276</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、まったりとしたピュアな口あたりに強めのタンニン、トーンは低めで穏やかな酸、アフターにポテンシャルの高さが伺えるまだ若干さが否めない仕上がりです。</p>	<p>34191 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Les Herbes Folles Cardamine</p>  <p>レ・ゼルブ・フォル カルダミン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461650283</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>暗めのルビー色、青紫蘇やストロベリーの香り、ピュアなアタックから想像しがたい強めのタンニン、穏やかな酸にジューシーな味わい、バランス良くポテンシャルの高い逸品です。</p>
<p>ラングドック マス・デュ・シェーヌ</p>  <p>南仏でサンジョバーゼ! ジューシー果実と快活な飲み口 エマニュエル・ドウロン&amp;リュック・ヴィニヤル</p>		<p>36107 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Mas du Chêne Les Copains Glou Glou</p>  <p>マス・デュ・シェーヌ レコパングルグル</p> <p>呼称/ IGP Gard ガール</p> <p>参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461681102</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Certi Paq</p> <p>土壌/ 赤い砂に覆われた石 (グレス) <b>在庫15ケース</b></p> <p>サンソー100%</p> <p>一年を通じてドメーヌの手伝いに来る友人達のために造ったレコパングルグルはSO2無添加のキュヴェです。サンソーを全房でスマミセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるガーネット、クランベリーにさくらんぼ、木いちごのアロマ、ほんのり酸味が高く穏やかなタンニンとフレッシュな味わい、前vinよりもしっかりとしたエキス感です。</p>	<p>36108 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Mas du Chêne Soufre qui peut</p>  <p>マス・デュ・シェーヌ スフル キブー</p> <p>呼称/ IGP Gard ガール</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461681119</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Certi Paq</p> <p>土壌/ 赤い砂に覆われた石 (グレス) <b>SOLD OUT</b></p> <p>シラー、グルナツシュ</p> <p>コストエール・ド・ニームの南側、マス・デュ・シェーヌは森に囲まれた64haの雄大な敷地内でワイン造りを行っています。シラーとグルナツシュを醸し後、セメントタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。エッジの明るいガーネット色、フランボワーズやきのこの香り、豊かな果実味と甘み、タンニンが果実に溶け込んでいてバランスの良い味わいに仕上がっています。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



13 LANGUEDOC2













酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック シャトー・ド・ゴール</p>  <p>リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さと且つ安定した味わい</p> <p>ピエール・ファーブル</p>	<p>43764 ラングドック A</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Campagne De Gaure Chardonnay</p> <p>シャトー・ド・ゴール カンパーニュドゴール シャルドネ</p> <p>呼称/ Limoux リムー</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461671974</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>カンパーニュシリーズ、シャルドネを除梗しプレス後、5hlの木樽と30hlのフドルで発酵し、4hlと5hlの木樽で熟成しました。緑色の強い淡い黄金色、とろりとした粘性、完熟みかんや金柑、マーマレードの香りやシェリーのアロマ、完熟した旨味で酸味が感じられない程のポリウム感と前ミジムと比較するとしっかりとした味わいと香りの存在感が顕著です。</p>	<p>43936 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Limoux Blanc</p> <p>シャトー・ド・ゴール リムーブラン</p> <p>呼称/ Limoux リムー</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461675101</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ80% シュナンブラン15% モーザック5%</p> <p>複数区画に植わるヴィエイヴーニウのシャルドネ、シュナンブラン、モーザックをアッサンブラージュして木樽で発酵、そのまま7ヶ月熟成しました。とろりとした粘性の黄金色、金木犀や金柑コンポート、フローラルの香り、完熟果実の甘さが口中に拡がり、酸味がアクセントとなった味わいは厚みとしっかりとした旨味があり、長めの余韻にはトロピカルな香りが残ります。</p>
<p>43777 ラングドック A</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Campagne De Gaure Syrah Grenache</p> <p>シャトー・ド・ゴール カンパーニュドゴール シラー グルナッシュ</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 2700 JAN/ 4573461672278</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>シラー95% グルナッシュ5%</p> <p>大人気となったカンパーニュシリーズ、シスト土壤に植わるシラー主体にグルナッシュとアッサンブラージュ、セメントタンクで醸した後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。黒に近い濃いガーネット色、干しブドウやプラム、カシスの香り、アタックに湿った土の香りとカシスジャムのアロマが拡がり、丸みのあるタンニンと完熟の旨味、アフターは長くコスパの良い逸品です。</p>	<p>43586 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Mathis</p> <p>シャトー・ド・ゴール マティス</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 3000 JAN/ 4573461666994</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>メルロー100%</p> <p>リムーの南向き粘土石灰土壌に育つメルローを除梗し、セメントタンクで醸しと発酵、5年以上使用する木樽で8ヶ月熟成し仕上げたキュヴェで2016年に生まれた初孫の名前を冠しました。濃いガーネット色、カシスジャムやブルーベリーの香り、スモークで焦ばしさもあり、ポリウムのあるアタックにスパイシーなタンニンの厚みアフターにも感じられます。</p>	<p>43766 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Ch de Gaure Pour Mon Pere</p> <p>シャトー・ド・ゴール ブルモンペール</p> <p>呼称/ Languedoc ラングドック</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461671998</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>シラー40% カリニャン30% グルナッシュ20% ムールヴェードル10%</p> <p>2009年に他界したお父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壤に植わる黒ブドウ4品種をプレス、セメントタンクで発酵後、木樽とセメントタンクで熟成しました。濃いガーネット色、アルコール由来の粘性、カシスジャムやブルーベリーの香り、しっかりと拡がる旨味のアタックに完熟ベリー系の香りが加わり、タンニンと果実味が溶け込んだ心地の良い仕上がりです。</p>
<p>ラングドック シャトー・ラ・バロンヌ</p>  <p>南仏産高樹齢ブドウの凝縮味を生かすジャンとブルノのコラボ</p> <p>ジャン・リニエール</p>	<p>44094 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2022 Ch la Baronne Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue</p> <p>シャトー・ラ・バロンヌ カリニャン サンスフル エチケットブルー</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 4573461679864</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カリニャン100%</p> <p>09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒紫に近い濃いガーネット色、フランポワーズジャムやザクロ、ナツメグ、スモーク香、しっかりとした味わいのアタック、程よいタンニンとボディ感、バランスの良さが伺える逸品です。</p>	
<p>ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン</p>  <p>ピクサンルー 標高×石灰土壌が織り成すエレガント&amp;ミネラリー</p> <p>リュック・マリー・ミッシェル</p>	<p>44124 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2</p> <p>ゼリージュ・キャラヴァン ヴェルヴェットパール2</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、ポリウムなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、洗味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。</p>	<p>44125 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour</p> <p>ゼリージュ・キャラヴァン フルーヴアムール</p> <p>呼称/ Pic St Loup ピク・サンルー</p> <p>参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680303</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>グルナッシュ60% シラー30% サンソー10%</p> <p>sur le fleuve amour(愛の河)という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナッシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色の入ったブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、湿った土の香り、丸みのある熟成感と洗みやしっきりとしたタンニンで厚みのあるボディは完熟した旨味がアフターに長く続きます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

14 LANGUEDOC3

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック マス・ド・ジャンニーニ</p>  <p>ブドウの凝縮感とフレッシュ感が共存 人気の南仏ナチュラルワイン</p> <p>パスカル &amp; ティエリー・ジュリアン</p>	<p>35606 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ セビアンコム サブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティエ/50%</p> <p>生産者とティエリーが共同開発C'est bien comme ça=それええやん！という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン。収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。</p>	<p>35780 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ セビアンコム サルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー50% カリニャン50%</p> <p>生産者とティエリーが共同開発C'est bien comme ça=それええやん！という意味の気軽に楽しめる赤ワイン。樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。</p>
<p>35694 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365603</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティエ/20% グルナッシュブラン20%</p> <p>南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。</p>	<p>35695 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン ロゼ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363180</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>サンソー60% シラー20% カリニャン10% グルナッシュ10%</p> <p>南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接搾って造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。</p>	<p>35778 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン カリニャン</p> <p>呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138362947</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カリニャン100%</p> <p>ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏バイオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。</p>
<p>36280 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデジタン シラー</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363418</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりロースト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。</p>	<p>36281 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Mas de Janiny Pin'Up de Janiny</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ピナップドジャンニーニ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4571455194348</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピンナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高め酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。</p>	<p>33967 ラングドック A</p> <p>VIN NV Mas de Janiny Le Temps des Fruits Rose Pamplousse</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ ルタンデフリュー ロゼパンブルムース</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 2000 JAN/ 4571455206881</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・やや甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ルタンデジタン ロゼのセパージュによる</p> <p>パンブルムースはフランス語でグレープフルーツ、直接搾って造ったジタン・ロゼに水、砂糖、グレープフルーツアロマを加えて造られますが全てオーガニック原料を使用しています。ほんのり淡いピンクを帯びた透明の液面からフローラル香が拡がります。甘やかなキャンディに程良い酸味が絡み合い、ピンクグレープフルーツの砂糖漬けの甘酸っぱさがアフターを華やかに演出してくれます。</p>
<p>35759 ラングドック</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny BIB Syrah</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ BIB シラー</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ 3800 JAN/ 4571455200889</p> <p>規格/ 2000ml x 8 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>サン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の特別区画で無農薬栽培する高樹齢シラーから造るボックスタイプのプレミアムキュヴェです。ガーネットの凝縮な色調で、閉じ気味ながらスミレや甘草の香りの後にスパイシーなロースト香が感じられます。落ち着いた果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをする心地良く通り過ぎるフルーティーでフレッシュな軽快さが特徴です。</p>	<p>35607 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny BIB Blanc</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ BIB ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4700 JAN/ 4571455201350</p> <p>規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン60% グルナッシュブラン20% ヴェルメンティエ/20%</p> <p>お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。</p>	<p>35758 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Mas de Janiny BIB Rouge</p>  <p>マス・ド・ジャンニーニ BIB ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4700 JAN/ 4571455201343</p> <p>規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カリニャン100%</p> <p>お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



15 LANGUEDOC4

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック ドメヌ・アザン</p>  <p><b>海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリナーージュ!</b></p> <p>オリヴィエ・アザン</p>	<p>35700 ラングドック</p> <p>VIN 2021 Dom Azan Petit AZAN Blanc</p> <p>ドメヌ・アザン プティ AZAN ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>1300</b> JAN/ 4582138365344</p> <p>規格/ 375ml × 12×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィオニエ100%</p> <p>気軽に楽しめるスクリーキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。</p>	<p>35701 ラングドック</p> <p>VIN 2021 Dom Azan Petit AZAN Rouge</p> <p>ドメヌ・アザン プティ AZAN ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>1300</b> JAN/ 4582138365337</p> <p>規格/ 375ml × 12×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50%</p> <p>スクリーキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。</p>
---	---	---

<p>35577 ラングドック A</p> <p>VIN 2021 Dom Azan AZAN Blanc</p> <p>ドメヌ・アザン AZAN ブラン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138365320</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィオニエ100%</p> <p>気軽に楽しめるスクリーキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。</p>	<p>35699 ラングドック A</p> <p>VIN 2021 Dom Azan AZAN Rouge</p> <p>ドメヌ・アザン AZAN ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138365313</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% カリニヤン50%</p> <p>スクリーキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。</p>	<p>36273 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Dom Azan Picpoul de Pinet</p> <p>ドメヌ・アザン ピクブル・ド・ピネ</p> <p>呼称/ Picpoul de Pinet ピクブル・ド・ピネ</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4582138364224</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピクブル100%</p> <p>無農薬栽培で丁寧に育てたピクブル100%のワインです。ピクブル・ド・ピネというエリアは地中海からわずか6kmで潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦葉色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。</p>
---	---	--

<p>ラングドック ボンフィス</p>  <p><b>地球・大地・太陽・海 素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン</b></p>	<p>35888 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Living Earth Chardonnay</p> <p>リヴィングアース シャルドネ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 457346176825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー・momoko 植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。</p>	<p>35428 ラングドック A</p> <p>VIN 2021 Living Earth Cabernet Sauvignon</p> <p>リヴィングアース カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>2200</b> JAN/ 4582138362497</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p> <p>リヴィングアース(生きている地球)は、「オーガニック栽培＝自然回帰＝環境保護＝身体に優しいをコンセプトに、美しい星地球をこれ以上汚さない一歩になれば」との思いを込めて誕生しました。南仏の輝く太陽を一杯浴びたオーガニック栽培のカベルネ100%で造られます。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。</p>
--	--	---

<p>35097 ラングドック</p> <p>VIN 2020 Nature Vivante Rouge</p> <p>ナチュラル・ヴィヴァン ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>2200</b> JAN/ 4582138364002</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>カベルネソーヴィニヨン60% メルロー40%</p> <p>「海、太陽、動物、そして私たち、自然があるべき姿であるために」という思いで、南仏産の無農薬ブドウ100%で造る「生き生きとした自然」という名のワインです。トロピカルなエチケットはカウアイ島のビーチを描いたものです。照りのある赤紫、控えめながらスグリや野生カシスの香りが顔を覗かせます。程良いタンニンと酸がうまく融合したフレッシュさを感じる柔らかな飲み心地です。</p>
---

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

16 LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ラングドック ジョセフ・ロッシュ</p>  <p><b>ブルゴーニュで1832年創設 フランスの代表的品種を飲み比べ</b></p>	<p>36266 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Joseph Roche Chardonnay</p> <p>ジョセフ・ロッシュ シャルドネ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1700</b> JAN/ 3477602467031</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。</p>	<p>36267 ラングドック A</p> <p>VIN 2023 Joseph Roche Sauvignon Blanc</p> <p>ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1700</b> JAN/ 3477602467024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを作るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。</p>
<p>35889 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Joseph Roche Cabernet Sauvignon</p> <p>ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1700</b> JAN/ 3477602467055</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p> <p>カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。</p>	<p>35890 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Joseph Roche Merlot</p> <p>ジョセフ・ロッシュ メルロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1700</b> JAN/ 3477602467048</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>メルロー100%</p> <p>ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。</p>	<p>35892 ラングドック A</p> <p>VIN 2022 Joseph Roche Syrah</p> <p>ジョセフ・ロッシュ シラー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1700</b> JAN/ 3477602467062</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなパワフルタイプから、華やいた香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコンショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしっかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。</p>
<p>ルーション ジャン・プラ セレクション</p>  <p><b>人気のパッション! ブドウがそのままワインになったような果実味</b></p>	<p>53405 ルーション A</p> <p>VIN NV Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut</p> <p>ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット</p> <p>呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138364057</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>マカブー70% ユニブラン30%</p> <p>南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。</p>	<p>35790 ルーション A</p> <p>VIN 2022 Jean Pla Selection La Passion Blanc</p> <p>ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン</p> <p>呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138363500</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17% ミュスカ3%</p> <p>南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白は、毎回話題騒然の「お料理シリーズ」、22年の太陽くんは「チーズ美味しそう〜。早く食べたいな〜。」と眺めています。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。</p>
<p>35791 ルーション A</p> <p>VIN 2022 Jean Pla Selection La Passion Grenache</p> <p>ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ</p> <p>呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138361391</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 黒シスト 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>南仏ルーションで生まれる旨安ワインの代表格パッション=情熱、ヴィンテージ毎に変わる「太陽君」のエチケットが話題です。モーリーのシスト土壌×グルナッシュがミネラルと綺麗な酸をもたらします。赤紫の色調にほんのりとガスが残り、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。</p>	<p>33685 ルーション</p> <p>VIN 2015 Jean Pla Selection Soleil du Sud</p> <p>ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド </p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ベイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>1500</b> JAN/ 4571455203194</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 </p> <p>グルナッシュ50% シラー50%</p> <p>南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社ビオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。</p>	<p>53742 ルーション A</p> <p>VIN NV Jean Pla Selection Paris By Night Rouge</p> <p>ジャン・プラ セレクション パリ バイ ナイト ルージュ</p> <p>呼称/ Vin de Liqueur ヴァン・ドリキュール</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4571455201121</p> <p>規格/ 500ml × 2 タイプ/ 赤・甘口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>南仏ルーション・モーリー村のラパッションを生み出した黒シスト土壌で育ったグルナッシュをセメントタンクで10日間発酵後、アルコールを添加し発酵を止め最低6ヶ月熟成しました。濁りのある黒みを帯びた赤褐色の色調からシナモンやクランベリージャムの香りを感じます。ふくよかな酒質とドライイチジクや干しぶどうの熟したニュアンスが広がり、アフターへと続く深みある味わいです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



ルーション ドメーヌ・ブルノ・デュシェン



パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュラル  
ブルノ・デュシェン

44041	ルーション 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Dom Bruno Duchene La Luna
	ドメーヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461678041
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
	土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b>
	グルナッシュ・グルナッシュグリー グルナッシュブラン80% カリニャン15% ムールヴェードル5%
<p>ルナは14年間に亘って愛犬の名前です。12パーセル5品種を アッサンブラージュし、全房のブドウをタンク底に、除梗したものを 上に乗せ10日・15日・20日の醸し後プレス、3サイズのステンレスタ ンクで発酵し古樽で9ヶ月熟成しました。</p>	

ルーション トゥティ・フルッティ・アナナス



9caveプロジェクト! ジョアキムXマヌエルのゴラブ  
マヌエル・ディ・ヴェツキ&ジョアキム・ロック

43908	ルーション 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit
	トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット
	呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
	参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461674616
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ ComingSoon
	メルロー-90% パルベラー10%
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー-90% とパルベラー10%をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残 った状態で瓶詰めしました。オレンジを帯びたサーモンピンク、白桃 やスモモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとドライな酸にほん のり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わい が後口に残ります。</p>	

44136	ルーション 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit
	トゥティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット
	呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
	参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461680419
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ ComingSoon
	メルロー-90% パルベラー10%
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパ ルベラーをプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態 で瓶詰めしました。クリーミーで細かな泡立ち、オレンジを帯びたサ ーモンピンク、マンダリンやオレンジ、カリン、スモモの香り、キリッ としたシャープな酸、香りの良さから連想する味わいではなくドライな オレンジやレモンの心地良いスッキリしたアフターが印象的です。</p>	

44141	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Magrana
	トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461680464
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 粘土石灰
	シラー-80% カリニャン20%

マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育  
つシラーとカリニャンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い  
ガーネット色、バラやスミレのフローラル香、赤色リンゴやグロセイ  
ユのアロマを感じます。やさしい口あたりにおとなしいタンニンと、  
しっかりとしたエキス感のあるまろやかな味わいは丸みがありアフ  
ターのフェードアウトも美しいです。

44140	ルーション 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Mirtillo
	トゥティ・フルッティ・アナナス ミルティロ
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461680457
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ ComingSoon
	ムールヴェードル100%

ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢20年のムール  
ヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで  
発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボ  
ワーズやクランベリー、ジャスミン、バラの香りを感じます。瑞々しく  
ジューシーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わい  
です。

44142	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango
	トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461680471
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ シスト
	グルナッシュ40% シラー-30% カリニャン20%ムールヴェードル10%

モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグル  
ナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、  
ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡いガーネット色、ザ  
クロやイチゴ、フランボワーズのアロマを感じます。フレッシュなタン  
ニンに豊かな果実味とイチゴを食べた時の甘味が口中に拡がり、  
後口にも果実味が残ります。

ルーション ノティール



9caveの新メンバーファビアン YOYOのデヴェュー時を彷彿  
ファビアン・ブラシェール

43041	ルーション
VIN 2018	Nautilie L'étoile de Sérís
	ノティール レトワールド セリ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461656780
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ スレート
	ムールヴェードル100%
<p>Le Sérísは区画名で北向きで冬は太陽が一切当たらないためセリ の星というキュヴェ名を冠しました。ムールヴェードルを9月15日に 収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し木樽で熟成しまし た。黒いガーネット色、しっかりとした粘性、カシスジャムやイチ ジク、土壌由来の香り、口中に拡がるタンニンに骨太なボディ、熟成 感を楽しめる長いアフターです。</p>	

43589	ルーション 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2020	Nautilie L'étoile de Sérís
	ノティール レトワールド セリ
	呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
	参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461668080
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ スレート <b>在庫5ケース</b>
	ムールヴェードル100%
<p>パニユルス・地中海沿岸近くのスレート土壌に植わるムールヴェ ードルを醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しSO2無 添加で瓶詰めしました。黒い色調の強い濃いガーネット色の外観、 ブルーやカシス、黒胡椒やスパイスの香りもしっかりと拡がり、ア タックには渋みを感じられボリュームとコクもあり、アフターにはタン ニンと酸味もしっかり残ります。</p>	

18 ROUSSILLON3

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ルーシオン ヴィネヤード・ラ・ルカ</p>  <p><b>9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品!</b></p> <p>マニエール・ディ・ヴェッキ</p>	<p>43635 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6400</b> JAN/ 4573461668370</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 <b>在庫7ケース</b></p> <p>グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン</p> <p>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日間醸した後プレス、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。</p>	<p>43901 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6400</b> JAN/ 4573461674548</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 <b>在庫3ケース</b></p> <p>グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン</p> <p>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日間醸した後プレス、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。</p>
<p>43627 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Silvano</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シルヴァノ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461668295</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>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た後、ビ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やザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりになり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。</p>	<p>43896 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Silvano</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シルヴァノ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461674494</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>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た後、ビ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、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーを口に含んだようなアタックにどっしとした果実味と拡がる香り、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。</p>	<p>43629 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Kik-off</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461668318</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ70% グルナッシュブラン30%</p> <p>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た後、ビ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、ジュー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。</p>
<p>43029 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Orcio Judas</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ オルチョ ジュダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461656667</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>カリニャン100%</p> <p>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た後、ビ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。</p>	<p>43028 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Ullamp</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>12000</b> JAN/ 4573461656650</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫26本</b></p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45〜60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6〜8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、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の果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。</p>	<p>ルーシオン レ・ザース・エーレ</p>  <p><b>法律エリートコースで育ったイタリアン、9caveワインに驚かされ!</b></p> <p>フランチェスコ・キッコ・ベッシ</p>
<p>44166 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Les Ânes Ailés Arlequin</p> <p>レ・ザース・エーレ アルレカン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461680778</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>グルナッシュブラン80% ヴェルメンティノ20%</p> <p>ローマ大学法学部を卒業後、ソムリエを経てルカのもとでインターンをし独立したKikkoのファーストヴィンテージです。全房のブドウを醸し後プレス、発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある透明感のある黄金色、黄桃やカリジヤム、アスパラガスやミントの香り、口中に香りが拡がり、果実味と酸味のバランスもよくジューシーな味わいでオレンジピールのほろ苦さがアフターに残ります。</p>	<p>44167 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Les Ânes Ailés Ticché</p> <p>レ・ザース・エーレ ティシェ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461680785</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ カリニャン</p> <p>ルカのもとでインターンをしてきたKikkoが、グルナッシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が拡がるエキシ感と酸味、中程度のボリューム感があります。</p>	<p>44168 ルーシオン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Les Ânes Ailés Kick Off</p> <p>レ・ザース・エーレ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461680792</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナッシュ70% ムールヴェードル30%</p> <p>Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。赤色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



19 ROUSSILLON4

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ルーション ティエリー・ディアツ</p>  <p>AVECJ</p>		<p>43306 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Thierry Diaz La Martine</p> <p>ティエリー・ディアツ ラ マルティン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3500 JAN/ 4573461662118</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>グルナッシュノワール60%グルナッシュグリー20% グルナッシュブラン15%カリニャン5%</p> <p>ブルーノ率いる9caveの一角であるティエリーが、シスト土壌で混植する古木のグルナッシュ3種とカリニャンを醸した後、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンズフルで瓶詰めしました。とろっとした粘性、レンガ色の朱色、干し柿やアプリコット、フランボワーズの香りを感じます。全体的に熟成による丸みがありタンニンと酸が溶け込み、しっかりとしたエキスが余韻まで長く続きます。</p>	<p>ルーション ドメヌ・カルテロル</p>  <p>AVECJ</p>	
<p>ブルーノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼</p> <p>ティエリー・ディアツ</p>		<p>9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追究</p> <p>ジョアキム・ロック</p>		
<p>44126 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole Esta Fête Blanc</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680310</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト <b>在庫4ケース</b></p> <p>グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10%</p> <p>グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュし全房でプレス、15hlのステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。透明なグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスイーティ、かぼす、ペパーミントの香りが広がります。リンゴを食べたときのジュシーな果実味が良質のエキスを酸がバランスを整えます。</p>	<p>43026 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2018 Dom Carterole Organe I Co</p> <p>ドメヌ・カルテロル オルガヌイコ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461656636</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト</p> <p>ヴェルメンティエノ100%</p> <p>ヴェルメンティエノを除いてトスカナ産のアンフォラで醸した後、6ヶ月発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。わずかに濁るオレンジがかった黄金色、マンゴー、アプリコット、ネクタリン、ハチミツ、小麦の香り、アタックから感じる複雑味、酸が綺麗に溶け込んだコク旨な果実味は洗みがアクセントとなり心地の良い余韻がバランス良く続きます。</p>	<p>43893 ルーション</p> <p>VIN 2021 Dom Carterole Esperanza Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスパンサ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂シルト</p> <p>シラー80% カリニャン20%</p> <p>全房のシラーとカリニャンをフールドで21日間ミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックガーンネット色の外観、ザクロやブルー、湿った落ち葉の香り、スモークでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジュシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がりです。</p>		
<p>43895 ルーション</p> <p>VIN 2021 Dom Carterole Seven Summit</p> <p>ドメヌ・カルテロル セブン サミット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461674487</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 砂シルト</p> <p>ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー30%</p> <p>全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間ミマセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーンネット色、カシスジャムやブルー、ポリウーミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味がタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。</p>	<p>44127 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole A Tatat</p> <p>ドメヌ・カルテロル ア タタ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680327</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト <b>在庫3ケース</b></p> <p>カリニャン100%</p> <p>シスト土壌に育つ樹齢10年のカリニャンをマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、ステンレスタンクと古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。キュヴェ名は息子が2歳の時に発した言葉「タタ」から名付けました。淡い紫の色調あるルビー色、赤すぐり、クランベリー、バニラの甘い香り広がります。アタックは柔らかなジュシーで果実味豊か、酸味は控えめでバランス良く、中程度のアフターです。</p>	<p>42163 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2015 Dom Carterole Esta Fête Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 3900 JAN/ 4571455202456</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリー、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%</p> <p>9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。</p>		
<p>43624 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2020 Dom Carterole Esta Fête Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ</p> <p>呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461668264</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶シスト</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリー、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%</p> <p>グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO2無添加で瓶詰めしました。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。</p>	<p>44128 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole Esperanza Rouge</p> <p>ドメヌ・カルテロル エスパンサ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4000 JAN/ 4573461680334</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂シルト</p> <p>シラー80% カリニャン20%</p> <p>砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフールドでミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーンネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモークなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジュシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。</p>	<p>44129 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2022 Dom Carterole Marcelito</p> <p>ドメヌ・カルテロル マルセリート</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680341</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 泥土</p> <p>グルナッシュ、グルナッシュグリー、グルナッシュブラン90% カリニャン、ミスカ10%</p> <p>砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンズフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーンネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱい広がります。たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>シュドウエスト ロスタル</p>  <p><b>カオール産オーセロワの魅力 たっぷり果実味に驚くべき涼感</b></p> <p>ルイ・ペロ</p>	<p>36197 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 L'ostal Olé</p> <p><b>新着</b> ロスタル オール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461682314</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>コー100%</p> <p>カオールの複数区画で青つコーを全房で12日間マセラシオンカルボニック後プレス、木樽で12ヶ月発酵・熟成、サンスフルで仕上げました。黒みあるガーネット色、しっかりとした香り立ちでカシス、山ぶどう、なめし皮や土のアロマ、ブルーの果実味のアタック、骨太ですがタンニンが強すぎず、バランスのよい酸味が溶け込み、後半までスムーズな味わいです。</p>	<p>36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 L'ostal Vendredi</p> <p><b>新着</b> ロスタル ヴァンドルディ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461681690</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ブレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除種し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ポリウムある黒色果実には酸味も広がり、複雑味があり長めの余韻です。</p>
<p>36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 L'ostal Amselme</p> <p><b>新着</b> ロスタル アンスルム</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461682321</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ヴィニロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画バランのマルベックを取穫後除種し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーやフランポワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっぷりの旨味が感じられます。</p>	<p>36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 L'ostal Hilarius</p> <p><b>新着</b> ロスタル イラリウス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461681683</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ CominSoon</p> <p>カベルネフラン95% 混種の地ブドウ5%</p> <p>買いつぶのカベルネフランを主体に混種の地ブドウを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが広がり落ち着いたタンニンがよいバランスを生み出します。</p>	<p>36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 L'ostal Maasaï</p> <p><b>新着</b> ロスタル マアサイ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461682307</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>パーセル"ビュイレヴァック"に16年に新たに植樹したセレクションマサールのマルベックを除種し醸しプレス後ルモンタージュしながら発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。しっかりとした粘性あるパープルガーネット色、プラムやフランポワーズ、ブルーベリー、バニラ、クロウヴのアロマ、しっかりとしたアタックで力強いタンニンと丸みのある果実味とのバランスが良く、とても良質な味わいです。</p>
<p>シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン</p>  <p><b>寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト</b></p> <p>シルヴァン・ジュグラ</p>	<p>34632 シュドウエスト</p> <p>VIN 2018 Le Petit Clou des Vents Claire</p> <p>ル・プティ・クロ・デ・ヴォン クレール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3100</b> JAN/ 4573461659361</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>南仏出身のシルヴァン・ジュグラが粘土石灰土壌で育ったソーヴィニヨンブランをグラスファイバータンクで18日間醸しプレス後、400Lの木樽で発9ヶ月発酵・熟成しました。愛娘の名前を冠しています。淡いオレンジゴールド色、すりおろしリンゴや洋梨、シェリーの香り、金柑をそのまま食べたようなビールのほろ苦さと広がりある余韻が続きます。</p>	<p>35555 シュドウエスト</p> <p>VIN 2021 Le Petit Clou des Vents Les Grenades</p> <p>ル・プティ・クロ・デ・ヴォン レ グレナード</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4573461674272</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土泥土 砂質 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>メルロー100%</p> <p>南仏出身のシルヴァン・ジュグラがコート・ド・デュラスで育ったメルローを9月末に収穫し全房でグラスファイバータンクで醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、ブラックチェリーや黒胡椒、湿った土の香りを感じます。透明感のある淡いアタックに火打石の香りがプラスされ、ミディアムな味わいにシンプルなアフターです。</p>
<p>シュドウエスト ヴァレリー・クレージュ</p>  <p><b>地場品種オーセロワとタナが生み出す昔ながらの旨味系カオール</b></p> <p>ヴァレリー・クレージュ</p>	<p>44084 シュドウエスト</p> <p>VIN 2020 Valérie Courrèges Zinzolin</p> <p>ヴァレリー・クレージュ ザンゾラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461679529</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 石灰岩</p> <p>オーセロワ(マルベック)40% シラー30% カベルネフラン20% メルロー10%</p> <p>カオールに22haの土地を所有するヴァレリー、4品種を除種しセメントタンクで醸しプレスしセメントタンクで1日に2回ビャージュを施しながら発酵、セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブルー、檜の香り、タンニンがじわりと広がる美味しさに溶け込んだ酸と果実味、バランスの良いミディアムタイプのワインです。</p>	<p>44085 シュドウエスト</p> <p>VIN 2020 Valérie Courrèges Ocrement-Dit</p> <p>ヴァレリー・クレージュ オクルモンディ</p> <p>呼称/ Cahors カオール</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461679536</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 赤粘土 ジュラ紀の石灰</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>カオールの石灰・赤粘土土壌で育つマルベックを除種しセメントタンクで5日醸し後プレスし、セメントタンクで1日に2回ビャージュを施しながら発酵、セメントタンクとアンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやザクロ、焚火、火打石、湿った土の香りを感じます。摘みたてベリーの果実味に、しっかりとしたタンニンと涼涼な酸が溶け込んでいます。</p>



21 BORDEAUX

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

ボルドー クロ・レオ



**篠原麗雄がカスティヨンのテロワールならではの凝縮感を表現**

篠原麗雄

33697	ボルドー
VIN 2014	Clos Leo Cuvee S Magnum
	クロ・レオ キュヴェ S マグナム
呼称/	Castillon Cotes de Bordeaux カスティヨン・コート・ド・ボルドー
参考小売/	40000 JAN/ 4571455203644
規格/	1500ml × 2 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	- 認証/ -
土壌/	粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
メルロー-80%	カベルネフラン20%
篠原麗雄が造るリリース2度目となるスペシャルキュヴェです。粘土石灰質土壌の北向きの畑で育てたブドウをステンレスタンクで30日間発酵、フリーランジュースの中汲みのみを新樽へ移し、春に暖かくなるとマロラクティック発酵が始まり、その後木樽で18ヶ月熟成しました。黒味を帯びた赤紫の色調から深い香りを感じます。しなやかでシルキーなテクスチャー、グランヴァンの風格です。	

ボルドー シャトー・オー・マレ



**ボルドーの地で昔ながらの自然農法 繊細で落ち着いた味わい**

パトリック・ブドン

34836 ボルドー A

VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut



シャトー・オー・マレ  
ボルドー クレマン・ド・ボルドー ブリュット

呼称/ Cremant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー

参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160

規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土泥土

セミヨン100%

ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりビオロジック栽培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。グリーンを帯びた淡いイエローから、ハーブ、レモンや白い花の香り、やさしい泡に包まれたフルーティー且つミネラリーなテイストに心地良い酸を伴う均衡のとれたアフター、素晴らしいコスパです。

35931	ボルドー A
VIN 2022	Ch Haut Mallet Blanc
	シャトー・オー・マレ ブラン
呼称/	Entre-Deux-Mers-Haut-Benaugue アントルドゥメール・オー・ブノージュ
参考小売/	2800 JAN/ 4573461677587
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
セミヨン70%	ソーヴィニヨンブラン30%
歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドール・ニユ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育ったセミヨンとソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵、木樽で7ヶ月熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやカリソ、レモネード、セルフィーユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジュシーで綺麗な味わいです。	

35563 ボルドー A

VIN 2019 Ch Haut Mallet Rouge



シャトー・オー・マレ  
ルージュ

呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリール

参考小売/ 2800 JAN/ 4573461672902

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰

メルロー-80% カベルネフラン15%  
カベルネソーヴィニヨン5%

歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドール・ニユ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。

ボルドー ルシアン・リュルトン



**ボルドーで無農薬栽培 健全な果実のフレッシュ感を安定して提供**

ルシアン・リュルトン

35775	ボルドー
VIN 2020	Vignes Vertes Blanc
	ヴィーニュ・ヴェルト ブラン
呼称/	Bordeaux ボルドー
参考小売/	2100 JAN/ 4582138362015
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
ミスカデル50%	ソーヴィニヨンブラン25% セミヨン25%
リュルトンが造るオーガニックボルドー、フルーティーで軽やかな酸味が印象的な味わいです。キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は健康で活々とした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。色調は少し緑がかったクリアな黄色、フレッシュなレモンやグレープフルーツの香りが爽やかにオレンジピールの香りが複雑感を与え、スワリングすると白い花のような甘い香りも現れます。	

35776 ボルドー

VIN 2019 Vignes Vertes Rouge



ヴィーニュ・ヴェルト  
ルージュ

呼称/ Bordeaux ボルドー

参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362008

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

メルロー70%  
カベルネソーヴィニヨン30%

キュヴェ名の「ヴィーニュ・ヴェルト」は、健康で活々とした畑の「緑のブドウ樹」を意味しています。リュルトンが無農薬栽培畑を管理し、ブドウ本来の持ち味を最大限にそのまま引き出すことが出来る自然な醸造法で仕上げます。赤紫の色調でカシスやブラックベリーなど赤い果実やスパイスの香りがあり、程良い果実味と酸味そしてタンニンが上手く調和し、飲み飽きしない味わいです。

ロワール レ・テール・ブランシュ



**白い土壌が生み出す豊かな骨格と優しい膨らみのシュナンブラン**  
ブノワ・ブレ

35534 ロワール

VIN 2021 Les Terres Blanches Brut Ancestral Blanc

レ・テール・ブランシュ  
ブリュット アンセストラル ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461674760

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール ピオディヴァン

土壌/ 白泥灰土 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

メソッドアンセストラルのスパークリングワインです。50hlのセメントタンクで発酵後、残糖21gで瓶詰めしルミアージュしながら7ヶ月間瓶内発酵・熟成してデゴルジュマシしました。大粒の活力ある泡立ちに輝きのある黄金色、グレープフルーツや夏みかん、アップルミント香、豊かなミネラルが溢れるシャープなイメージで、夏みかんのフレッシュな酸味と金柑のほろ苦さがアフターへと続きます。

35469 ロワール

VIN 2021 Les Terres Blanches Blet Tendre

レ・テール・ブランシュ  
ブレ タンドル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461672698

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール ピオディヴァン

土壌/ 白泥灰土 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

ロワール南部オワロン村、ブレは生産者の苗字でありフランス語で小麦でタンドル=優しいです。パスリヤージュするのを待ってから収穫後、プレスし50hlのステンレスタンクで発酵、糖を残すため熟成時にSO2を添加しました。淡いゴールドホワイト色、桃のコンポートやパイナップルの香り、旨味を伴う口あたりに滑らかさと果実感、噛み応えのある味わいをアフターで楽しめます。

35535 ロワール

VIN 2021 Les Terres Blanches Les 3 Poiriers

レ・テール・ブランシュ  
レトロフ ポワリエ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461674203

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール ピオディヴァン

土壌/ 白泥灰土 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

ロワール南部オワロン村の愛情溢れる家族経営のドメーヌが、白泥灰土壌でピオディナミ栽培したシュナンブランを木樽で9ヶ月発酵、10ヶ月熟成しました。緑色の残るゴールドイエロー、瀬戸内レモンや伊予柑、スワリング後に蜜の甘い香りがプラスされます。果実味が広がるアタックに完熟した柑橘の甘味とグレープフルーツのビールの苦み、シャープな後口です。

ロワール ラ・グラップリ



**100年を数える高樹齢ピノドニス**  
ルノー・ゲティエ

35845 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 La Grapperie Adonis

ラ・グラップリ  
アドニス

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461679284

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 石灰上の粘土 シレックス **SOLD OUT**

ピノドニス100%

丘陵地の上に位置する日当たりの良い区画で周辺の森のおかげで北風に乗って谷を回って降り注ぐ強い雨がさえぎられます。樹齢5~80年のピノドニスを全房で醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。淡く透明感のあるオレンジルビー色、干し柿やマンダリンオレンジ、ラズベリー、紫蘇の香り、フレッシュな酸味とおとなしいタンニン、冷涼で心地良くアフターまでエキスタっぷりです。

ロワール クレモン・パロー



**サヴェニエールでピオディナミ 長熟期待のミネラルと繊細な酸味**  
クレモン・パロー

44242 ロワール **A**

VIN 21&22 Clement Baraut Herbes Folles Blanc

クレモン・パロー  
エルブ フォル ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461683106

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ シスト

シュナンブラン60% グローグーグリ40%

21年は春に霜が降り、22年は暑くて乾燥した夏でした。シスト土壌で育つシュナンブランとグローグーグリをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成、ピオカレンダーの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。クリアなグリーンイエロー色、カボスやリンゴ、アップルミントの爽やかな香り、中程度の酸を感じるアタックに豊かな果実感がジュシーな味わいを演出します。

43164 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre

クレモン・パロー  
ル コトー ドレール

呼称/ Savennières サヴェニエール

参考小売/ **4300** JAN/ 4573461659316

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ デメテール エコセール

土壌/ シスト 石灰 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

18年は春の多雨、暑く乾燥した夏でした。区画ピトリエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランを228Lと320Lの3年落ちの木樽で3ヶ月発酵、そのままラクティック発酵・熟成しました。明るいグリーンイエロー色、アプリコットやカリン、白桃の香り、とてもジュシーな果実感にエキスの濃い味わい、アフターは長く火打石のようなニュアンスを感じます。

44213 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Clement Baraut Herbes Rouge

クレモン・パロー  
エルブ ルージュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461682376

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ デメテール エコセール

土壌/ シスト **在庫15ケース**

グローグー100%

元エノロジストのクレモンが、グローグーを全房でステンレスタンクで6日間醸しプレス、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡く透明感のあるガーネット色、アメリカンチェリーやキャンディの甘い香り、バナナのニュアンスを感じます。柔らかくてスムーズな味わいはスッキリしていて、溶け込んだ穏やかなタンニンは軽やかに飲みやすい味わいです。

44017 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Clement Baraut Les Sables

クレモン・パロー  
レ サープル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **5700** JAN/ 4573461677402

規格/ 375ml × 12 タイプ/ 白・甘口

栽培/ ピオロジック 認証/ デメテール エコセール

土壌/ 砂岩 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

アルコール度数11度以下であることからボンヌゾーを明記できませんでした。砂岩土壌で育つシュナンブランの貴腐ブドウのみを2回選果しゆっくりプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しました。淡い黄金色、ほのかにとろりと流れる粘性、金木犀や黄桃、ハチミツの香り、上品で口あたりのよりアタックにほんのりとした甘味が口中に拡がり甘口ですが甘ったるさがない上品な仕上がりです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



ロワール ステファン・ベルノード



AVECJ

アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊かな味わい

ステファン・ベルノード

43695	ロワール	42370	ロワール
VIN 2019	Stéphane Bernaudeau Les Onglés	VIN 2015	Stéphane Bernaudeau Les Vrilles
ステファン・ベルノード レゾングレ		ステファン・ベルノード レヴリュ	
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/ <b>6300</b> JAN/ 4573461669582		参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4571455206232	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ピオロジック 認証/ -		栽培/ ピオディナミ 認証/ -	
土壌/ シスト <b>SOLD OUT</b>		土壌/ 砂質 砂利 <b>SOLD OUT</b>	
シュナンブラン100%		カベルネフラン100%	

アンジュでワイン造りを行うステファンは「ワインはアペラシオンで定義されるものでなく飲んでこそ分かる！」とすべてのワインをVDFでリリースします。シスト土壤に植わる樹齢30年のシュナンブランを木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グレープフルーツやスイーティ、夏みかんの香り、ドライで緑みかんを食べたようなシャープな酸に口中ミネラルが溢れます。

ステファンの造るワインはシュナンブランが大半を占めますが唯一の赤キュヴェとなるのがレヴリュで、樹齢15年のカベルネフランを全房で醸し、木樽で発酵後12ヶ月シュールリー熟成しました。濃いオレンジガーネット色、しっかりとした粘性、苺やブルーベリー、ピーマンの香り、丸みのあるタンニンにカスなどの果実の旨味、しっかりとした味わいと骨格の良さが印象的です。

ロワール ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール



AVECJ

ステファンコサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュラル

ジュリアン・プレヴェール

44181	ロワール 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	44180	ロワール 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2022	Dom Julien Prével Sec Machine	VIN 2022	Dom Julien Prével Le Jus Brifiant
ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール セック マシーン		ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール ルジュブリフィアン	
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/ <b>3600</b> JAN/ 4573461681768		参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461681751	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>ロゼ</b> 微泡・辛口	
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土 <b>SOLD OUT</b>		土壌/ 粘土 <b>SOLD OUT</b>	
シュナンブラン100%		ガメイ100%	

ジュリアンが粘土土壤で育つシュナンブランを醸成し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成後デゴルジュマンしたSO2無添加のベティアンです。透明感のあるクリアな淡いゴールド、スタチやカボス、文旦、スワリング後は焦ばしい香りを感じます。上品なアタックに心地良い泡、二十世紀梨を食べたようなジュシーさと喉越しの良さ、バランスの良い逸品です。

ステファン・コサの畑を引き継ぎスーパーファンキーの異名を持つジュリアンがガメイを直接搾り発酵、残糖20g/Lの時点で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしたベティアンです。やや濁りのあるサーモンピンク、さくらんぼやクランベリー、赤色リンゴの Aroma、さくらんぼの甘み、ジュシーで甘い果実感が心地よく続く綺麗なバランス良い仕上がりです。

ロワール ルドヴィック・シャンソン



AVECJ

情熱家ルドのだらかさ繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ルドヴィック・シャンソン

44175	ロワール	44177	ロワール 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Ludovic Chanson Sans Pagne	VIN 2021	Ludovic Chanson Gavroche
ルドヴィック・シャンソン サン パーニュ		ルドヴィック・シャンソン ガヴロッシュ	
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/ <b>3800</b> JAN/ 4573461681799		参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461681812	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ピオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b>		土壌/ 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b>	
シャルドネ ムニピノー		ソーヴィニヨンブラン100%	

直訳すると「腰巻」ですが添加などが無いナチュラルさを表現する言葉遊びです。ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しデゴルジュマンしました。

レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。自社ブドウのソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

ロワール ヴァンサン・ベルジュロン



AVECJ

フランスの醸造所とピノワール 純粋無垢な男のナチュラル

ヴァンサン・ベルジュロン

44038	ロワール 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	43793	ロワール 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec	VIN 2020	Vincent Bergeron Un Rouge Chez les Blancs
ヴァンサン・ベルジュロン セルタン レム セック		ヴァンサン・ベルジュロン アン ルージュ シェレブラン	
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/ <b>3800</b> JAN/ 4573461677921		参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461672865	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 砂 粘土 粘土 <b>SOLD OUT</b>		土壌/ 砂 シレックス 粘土 <b>SOLD OUT</b>	
シュナンブラン100%		ピノワール100%	

モンルイのシュナンブランをグラスファイバータンクで1ヶ月発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし、23年3月にノンドザージュでデゴルジュマンしたベティアンです。細かな泡、黄色の濃いグリーンイエロー色、カリヤと柚子、文旦、黄色リンゴの香り、プチプチ細かな泡が口中に広がる心地の良さに、柑橘のジュシーさと酸のキレ味、上品な微泡が持続します。

トラクターと馬耕する砂質・粘土・シレックス土壤に植わるピノワールを友達のプロデューサーから購入、除梗し12日醸し後、グラスファイバータンクで14ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやピーマンや湿った土の香り、じわりと広がるエキシ感に中程度のタンニンが長く続き、黒果実の味わいが中心となっています。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

ロワール ドメーヌ・フランツ・ソーモン




**モンツイの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をスティックに追求**

フランツ・ソーモン

44042	ロワール	A
VIN 2022	Frantz Saumon Sauvignon	
	フランツ・ソーモン ソーヴィニヨン	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	3000	JAN/ 4573461678058
規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰	在庫70ケース
ソーヴィニヨンブラン100%		

2022年はとても暑く乾燥した年でLe Gersで手摘みで収穫したブドウとLoir-et-Cherで育ったブドウをプレスし、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや黄色リンゴ、タイムの香り、爽快なアタックに豊かな果実味とドライなテイストに完熟の柑橘の甘さ加わった味わいで、控えめな酸味が溶け込んでいます。

44202	ロワール	
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Colombard	
	フランツ・ソーモン ヴァンドフランツコロンパール	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	3500	JAN/ 4573461682079
規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰	
コロンパール100%		

粘土石灰土壌に植わるコロンパールをステンレスタンクなど複数容器で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、ライムや二十世紀梨、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。ドライなアタックにスツキリとした口あたりで、のど越し良くミネラルと塩味が感じられる味わいで、グレープフルーツピールの苦みがアクセントとなっています。

44164

ロワール

A

VIN 2022

Frantz Saumon Vin De Frantz Rose



フランツ・ソーモン  
ヴァンドフランツロゼ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680754

規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ ComingSoon

コー100%

22年のロゼはコー100%で造りました。ブドウを直接圧搾し、セメントタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。淡い輝きのあるサーモンピンク色の外観、さくらんぼやイチゴ、フルーツマト、ミントのアロマを感じます。ドライな口当たりですが果実味がほんのりと甘く感じられ、フルーツマトのような甘味と酸味が程よくバランスを整えてくれています。

ロワール マリー・チボー




**シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー**

マリー・チボー

43805	ロワール	
VIN 2020	Marie Thibault Pettillant La Roue qui Tourne	
	マリー・チボー ベティアンラルーキトゥルヌ	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	3800	JAN/ 4573461672735
規格/	750ml x 12	タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土シレックス	
シュナンブラン100%		

時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハツサクやスウィーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。

ロワール ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ




**ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル**

グレゴリー・ルクレール

44247	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges Les Gros Locaux	
	ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ レグロロー	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	3800	JAN/ 4573461683229
規格/	750ml x 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック	認証/ -
土壌/	粘土石灰 粘土シレックス	SOLD OUT
ガメイ コー グロロー 1/3づつ		

Michel Tolmer氏により体格の良い(gros=太い)ローカルが描かれたエチケットで、全房でスマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。紫を帯びたルビー色、摘みたてイチゴ、紫蘇、フローラルでスミレや若葉の香り、柔らかく程やかなタンニンと梅ジャムの果実味と甘みに中程度の酸味が溶け、アフターにはイチゴや紫蘇のアロマが残ります。

44251	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges Buzz	
	ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ バズ	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	4200	JAN/ 4573461683267
規格/	750ml x 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック	認証/ -
土壌/	粘土石灰シレックス	SOLD OUT
ピノドニス100%		

グレゴリー・ルクレールとトイストリーのBuzzLeclerc、éclair稲妻を掛けています。全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のある濃いルビー色、ラズベリーや摘みたてイチゴ、カリンのアロマ、リンゴの皮のようなタンニンとペリーの酸味、心地よくフランポワーズの香りが口中に拡がり、丸みがあり全体的にエッセンスが溶け込んだ仕上がりです。

ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ




**トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと緊張感を共存**

ポール・アンドレ・リス

43986	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2019	Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Jardin du Poir	
	レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン ジャルダン デュポワラ	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	4000	JAN/ 4573461676603
規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック ピオディナミ	認証/ エコセール デメテル
土壌/	粘土石灰	SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%		

19年は熱波の年でした。テゼイの粘土石灰土壌の区画ポワラで育つソーヴィニヨンブランをプレス、グラスファイバータンクと古樽で発酵後、350Lの古樽で熟成しました。グリーンイエロー色、文旦や青りんご、セルフィーユ、タイムの香りが爽快に広がります。上品なアタックはまるやかで、バランス良く柑橘の上質な味わいが拡がり、豊かなエキシ感が印象的です。

43994	ロワール 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2018	Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve	
	レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダン ドラメゾンヌーヴ	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	4500	JAN/ 4573461676689
規格/	750ml x 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック ピオディナミ	認証/ エコセール デメテル
土壌/	粘土	在庫6ケース
コー100%		

18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。黒く濃いガーネット色、フランポワーズやブルーベリー、スモークチップの香り、しっかりとした骨格にタンニン、酸味、果実味、苦みのバランスが良く、アフターにはしっかりとした味わいが残ります。



ロワール ドメヌ・デ・ボワ・ルカ



**女性醸造家新井順子 大地のエネルギーを最大限ドウに込める**

新井 順子

43953 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Dom des Bois Pinot Noir Hommage a Olivier Vinifie par Junko



ドメヌ・デ・ボワ・ルカ  
ピノワール オマージュ オリヴィエ  
ヴィニフィエ パー ジュンコ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **4000** JAN/ 4573461675217

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオディナミ 認証/ -

土壌/ 砂 シレックス **SOLD OUT**

ピノワール100%

ボワルカを引き継いだノエラと共に亡きオリヴィエへ感謝を込めて醸造しました。ピノワールを半分除梗し交互にミルフィーユ上でタンクで2週間醸し9月末にデキュヴェレプレス、木製タンクで発酵し500Lの木樽とセメントで7ヶ月間熟成しました。ガーネット色、クランベリーやフランボワーズ、スミレの香り、口あたり柔らかくフレッシュな果実味、穏やかなタンニンに心地良い酸です。

ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー



**クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味・辛華のあるナチュラル**

ジュリアン・ピノー

44083 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Julien Pineau Pork Soda Pet Nat



ドメヌ・ジュリアン・ピノー  
ポークソーダ ペットナット

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461679512

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ ComingSoon **SOLD OUT**

ムニユピノ100%

ロワールのLaurent Saillardと造ったキュヴェで米ロックバンドのプライマスのヒット曲をワイン名に冠しました。ムニユピノを発酵し糖が残った状態で瓶詰めたペットナットです。グリーンイエロー、ライムやグレープフルーツ、黄色リンゴの香り、口中に色あがりのクリーミーな泡、心地の良いスッキリとした果実味にリンゴを食べたときのフレッシュな味わいと、シャープなアフターを楽しめます。

43117 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Dom Julien Pineau Coup d'Jus



ドメヌ・ジュリアン・ピノー  
クー ドジュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461657602

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ シレックス 粘土 **在庫4ケース**

コー100%

元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40年のコーを全房で15日間醸し後プレス、グラスファイバータンクで9ヶ月発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスジャムや黄桃、ダークチェリー、カカオ豆の香り、色調のイメージとは異なりバランスのよいアタックに良質なタンニン、しっかりとした味わいが持続しアフターも長く続きます。

43560 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2016 Dom Julien Pineau Yokai



ドメヌ・ジュリアン・ピノー  
ヨーカイ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461667557

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**

コー100%

日本の妖怪が大好きなのでキュヴェ名に冠しました。樹齢130年のコーを36ヶ月発酵・熟成しました。濃い色調の黒色ガーネット、とろりとした粘性、しっかりとした香り立ちでカシスやブルーベリー、湿った土、干しブドウのアロマを感じます。キュッと引き締まったタンニンと酸味のアタックに心地の良い渋味、ブラックチェリーの果実味がプラスされ、中程度の余韻が楽しめます。

ロワール ジェレミー・クアスターナ




**人懐っこいクアスターナの兄 ラビエル性味のピュアティスト**

ジェレミー・クアスターナ

44169 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Jeremy Quastana Cot Lectifif



ジェレミー・クアスターナ  
コト レクティフ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461681041

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**

コー100%

樹齢50年のコーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。綺麗なパープルのエッジある紫ガーネットの色調、ブルーベリーやカシス、火打石、湿った土の香り、拡がりのあるアタックでしっかりとした果実味に溶け込んだタンニン、中程度の酸味は目立ちすぎず程よく、しっかりとアフターが心地の良い仕上がりです。

44170 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Jeremy Quastana L'Endémique



ジェレミー・クアスターナ  
ランデミック

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461681058

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 **SOLD OUT**

ガメイ100%

ジェレミー・ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを1/3ずつブレンドしたキュヴェで3回に分けて収穫、各々スマセラシオンカルボニック10日、7日、3日後にデキュヴェレプレス、フリーランジュースと共に発酵、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、白胡椒、クローブの香り、柔らかいアタックにキャンディの果実味、穏やかなタンニンと心地良い味わいに丸みを感じます。

44174 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Jeremy Quastana Blue Label



ジェレミー・クアスターナ  
ブルーラベル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461681096

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**

ガメイ100%

4年前に取得した新区画の樹齢35年のガメイを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースと共にステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。エッジの綺麗なパープル、スパイシーな香り、ナツメグ、クローブ、ブラックチェリー、プラムの香り、中程度のボリューム、果実味良く中程度のタンニンとシャープなアフターが流れます。

ロワール ジャン・クアスターナ



**クアスターナ弟、実直・丁寧な性格がフィネスを導き出す**

ジャン・クアスターナ

44173 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Jean Quastana Racines



ジャン・クアスターナ  
ラシーヌ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461681089

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 砂質 **SOLD OUT**

ピノドニス100%

全房のピノドニスをスマセラシオンカルボニック後デキュヴェレプレス、フリーランジュースと一緒にグラスファイバータンクで発酵、228Lの木樽で熟成しサンフルで仕上げました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやマッシュルーム、湿った土の香り、上品なアタックはフレッシュな果実味に少し高めめの酸味、摘みたてベリーのフレッシュさが心地の良いアフターです。

ロワール レ・ヴァン・コンテ



トウレーヌの兄貴分オリヴィエ ヴアラエティに富むナチュラル  
オリヴィエ・ルマソン

43641 ロワール 酸化防止剤無添加

VIN 2020 Les Vins Contés Bois sans Soif

レ・ヴァン・コンテ  
ボワ サン ソフ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461669261

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール

土壌/ シレックス 粘土 **SOLD OUT**

ムニユピノー50%  
シュナンブラン50%

喉が渴いていなくても飲める」という名前前のキュヴェです。シレックスの混じった粘土質土壌で育った高樹齢のムニユピノーとシュナンブランを醸しながら一晩かけゆっくりプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、カリンやオレンジ、完熟みかん、リンゴの香り、豊かでジューシーな果実味が口中に拡がり、少し高い酸味と複雑味のあるコクが楽しめます。

43553 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2020 Les Vins Contés Algote

レ・ヴァン・コンテ  
アルゴテ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **4000** JAN/ 4573461667397

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**

アリゴテ100%

レ・ヴァン・コンテを代表する白ワイン、粘土・シレックス土壌に植わる樹齢65年のアリゴテをフードルで発酵、500Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、柚子やカリン、黄色リンゴ、爽やかにアップルミントのアロマを感じます。高めの酸味と中程度のボディにドライな味わい、絞られて柚子の爽やかな味わいが口中に拡がります。

ロワール ジェレミー・ショケ



シュヴェルニーから美しいピノワールをお届けします  
ジェレミー・ショケ

44204 ロワール

VIN 2022 Jérémie Choquet Noctus Picus

ジェレミー・ショケ  
ノクチュピキュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461682093

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

ジェレミーが19年から借りている粘土・シレックス土壌の畑で育つソーヴィニヨンブランをプレスし、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、摘みたての白桃、リンゴや二十世紀梨、ライ麦やトモロコシの香り、爽快なアタックにリンゴの風味、心地良い酸味と中程度の果実感がバランスよく、さっぱりとしたアフターを楽しめます。

43666 ロワール

VIN 2020 Jérémie Choquet Last Cow

ジェレミー・ショケ  
ラストコー

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461669049

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂

コー100%

ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーをグラスファイバータンクでマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しました。黒色を帯びた濃いガーネット、ブラックチェリーやブルーベリーの香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。

43811 ロワール

VIN 2021 Jérémie Choquet Sansonnet

ジェレミー・ショケ  
サンソネ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3600** JAN/ 4573461673206

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰 **SOLD OUT**

ガメイ100%

21年は遅霜の甚大な被害を受けた年でした。ガイヤックから購入したガメイをグラスファイバータンクで10日間醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。紫を帯びたガーネット色、摘みたてフランボワーズ、ブルーベリー、スマイルの香り、優しい口あたりで丸みのある味わいにおとなしいタンニンと後半のほろ苦さが目立つ短いアフターが印象的です。

44203 ロワール

VIN 2022 Jérémie Choquet Red Deer

ジェレミー・ショケ  
レッドディア

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461682086

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス

カベルネフラン100%

粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸した後プレスし、グラスファイバータンクで発酵し225Lの木樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、フルーンやカンス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが広がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。

ロワール ル・シャ・ウアン



ピュスラやオルマッソンの系譜を継ぐ女性醸造家  
ブランディヌ・フロック

44099 ロワール

VIN 2022 Le Chat Huant Lorient

ル・シャ・ウアン  
ロリオ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461680044

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩

ソーヴィニヨンブラン100%

キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを9月に収穫後、全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。グリーンイエロー色、ハッサクや柚子、レモン、アップルミントの香り、穏やかな酸のアタックにジューシーでレモンジャムの旨味を楽しめます。

44101 ロワール

VIN 2022 Le Chat Huant Tichodrome

ル・シャ・ウアン  
ティシヨドローム

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461680068

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩

コー100%

ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで穏やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。

44102 ロワール

VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues

ル・シャ・ウアン  
レグリュ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461680075

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩

ガメイ100%

粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ウドのアロマ、摘みたてベリーの酸味が目立つアタックに優しいタンニンとスミシの香りが口中に広がります。



<p>ロワール セバスチャン・リフォー&amp;新井順子</p>  <p>女性醸造家新井順子 大地のエネルギーを最大限ブドウに込める セバスチャン・リフォー&amp;新井順子</p>	<p>43109 43109 43109 43109</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2016 Sebastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai</p> <p>セバスチャン・リフォー サンセル ヴィニフィエ パー ジュンコ・アライ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461658319</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>新井順子がセバスチャン・リフォーのブドウで仕込んだコロボキュヴェです。粘土石灰土壌のソーヴィニヨンブランをプレスしステンレスタンクでデブルバージュ、新樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある黄金色、金木犀やトロピカルフルーツ、カリシエリーの香り、ほのかな苦みのアタック、複雑味が増すしっかりとした果実味、酸化熟成の風味も感じられるほろ苦いアフターです。</p>	<p>43754 43754 43754 43754</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2017 Sebastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai</p> <p>セバスチャン・リフォー サンセル ヴィニフィエ パー ジュンコ・アライ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461671554</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>新井順子がセバスチャン・リフォーのブドウで仕込んだコロボキュヴェです。粘土石灰土壌のソーヴィニヨンブランをプレスしステンレスタンクでデブルバージュ、新樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のある黄金色、金柑のコンポートやりんごジャム、ピワ、カリシエリーの香り、樽の風味も感じられしっかりとコク旨で、熟した果実味のボリュームは徐々に拡がり、後半には複雑味が増し骨格の良さが印象的です。</p>
<p>ロワール セバスチャン・リフォー</p>  <p>サンセルで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産 セバスチャン・リフォー</p>	<p>43669 43669 43669 43669</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2020 Sebastien Riffault Les Quarterons</p> <p>セバスチャン・リフォー レ カルトロン</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 3600 JAN/ 4573461669070</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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9ヶ月シュールリー熟成し21年9月17日に瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観にとろとした粘性、20年はソーヴィニヨンブランらしい青い香りにスタチヤライム、口に含むとバランス良く爽快感味わい、例年よりドライな味わいで、飲み置きしない優れたバランスが表現されています。</p>	<p>44187 44187 44187 44187</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2018 Sebastien Riffault Akmenine</p> <p>セバスチャン・リフォー アクメニネ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461681874</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス バイオディナミ ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトニア語で「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SO2無添加で瓶詰めしました。粘性たっぷりの黄金色、カリシエリーや洋梨、ハチミツ、アプリコットの Aroma、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広がる、しっかりと詰まったエキスが上質な味わいです。</p>
<p>44188 44188 44188 44188</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature A</p> <p>VIN 2019 Sebastien Riffault Akmenine</p> <p>セバスチャン・リフォー アクメニネ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461681881</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス バイオディナミ ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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ヶ月熟成しサンス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、カリシエリーの香り、しっかりとアタックに詰まったエキシ感、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。</p>	<p>43849 43849 43849 43849</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2014 Sebastien Riffault Sauletas</p> <p>セバスチャン・リフォー サウレタス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461673923</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトニア語で「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SO2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。</p>	<p>43850 43850 43850 43850</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2016 Sebastien Riffault Skeveldra</p> <p>セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461673930</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ シレックス(火打ち石) <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>「石のかけら」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SO2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、アプリコットジャム、マーマレードの香り、口中に複雑味が広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。</p>
<p>43851 43851 43851 43851</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2014 Sebastien Riffault Auksinis</p> <p>セバスチャン・リフォー オクスニス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 5200 JAN/ 4573461673947</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス バイオディナミ ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>リトニア語で「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SO2無添加で仕上げました。黄金色、金柑シロップ漬、アプリコットジャム、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。</p>	<p>43968 43968 43968 43968</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2010 Sebastien Riffault Les Quarterons Rouge</p> <p>セバスチャン・リフォー レ カルトロン ルージュ</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 4200 JAN/ 4573461675750</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス バイオディナミ ビュローヴェリタス</p> <p>土壌/ 小石まじりの粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>彼の貴重なピノで造る赤です。セメントタンクでスマセラシオンカルボニックを行います、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。</p>	<p>43969 43969 43969 43969</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2019 Sebastien Riffault Raudonas Rouge</p> <p>セバスチャン・リフォー ラウドナス</p> <p>呼称/ Sancerre サンセル</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461675767</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス バイオディナミ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>ラウドナスは奥さんの母国リトニア語で「赤」の意味で牡馬オフェリーが耕作した畑の貴腐菌率45%のピノワールを醸した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。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

28 LOIRE8 & NORMANDIE

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ロワール シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール</p>  <p>歴史あるシャトーの南向き畑からフレッシュな果実味のロングセラー</p> <p>マルク・ブルゾー</p>	<table border="1"> <tr> <td>35920</td> <td>ロワール</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td colspan="2">Ch de La Bonneliere Touraine Sauvignon</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール トゥーレーヌ ソーヴィニオン</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Touraine トウレーヌ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2600</td> <td>JAN/ 4582138361025</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12</td> <td>タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック</td> <td>認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土</td> <td><b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">ソーヴィニオンブラン100%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。果皮を少し破いて醸すマセラシオン・ベニキュレルを6時間行なった後、デキュヴァージュし空気圧搾した果汁を温度管理しながらステンレスタンクで発酵、シュールリーで熟成しました。淡いイエローの外観からフレッシュパジルやレモンの香りを感じます。爽やかかつ美しい酸、安定感はずがです。</td> </tr> </table>	35920	ロワール	A	VIN 2022	Ch de La Bonneliere Touraine Sauvignon			シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール トゥーレーヌ ソーヴィニオン		呼称/	Touraine トウレーヌ		参考小売/	2600	JAN/ 4582138361025	規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール	土壌/	粘土	<b>SOLD OUT</b>	ソーヴィニオンブラン100%			1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。果皮を少し破いて醸すマセラシオン・ベニキュレルを6時間行なった後、デキュヴァージュし空気圧搾した果汁を温度管理しながらステンレスタンクで発酵、シュールリーで熟成しました。淡いイエローの外観からフレッシュパジルやレモンの香りを感じます。爽やかかつ美しい酸、安定感はずがです。			<table border="1"> <tr> <td>35921</td> <td>ロワール</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td colspan="2">Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴ ゴッシュ</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Chinon シノン</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2600</td> <td>JAN/ 4582138361049</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12</td> <td>タイプ/ 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック</td> <td>認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>砂利</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">カベルネフラン100%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</td> </tr> </table>	35921	ロワール	A	VIN 2022	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche			シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴ ゴッシュ		呼称/	Chinon シノン		参考小売/	2600	JAN/ 4582138361049	規格/	750ml x 12	タイプ/ 赤・ミディアム	栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール	土壌/	砂利		カベルネフラン100%			教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。		
35920	ロワール	A																																																												
VIN 2022	Ch de La Bonneliere Touraine Sauvignon																																																													
	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール トゥーレーヌ ソーヴィニオン																																																													
呼称/	Touraine トウレーヌ																																																													
参考小売/	2600	JAN/ 4582138361025																																																												
規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口																																																												
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール																																																												
土壌/	粘土	<b>SOLD OUT</b>																																																												
ソーヴィニオンブラン100%																																																														
1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。果皮を少し破いて醸すマセラシオン・ベニキュレルを6時間行なった後、デキュヴァージュし空気圧搾した果汁を温度管理しながらステンレスタンクで発酵、シュールリーで熟成しました。淡いイエローの外観からフレッシュパジルやレモンの香りを感じます。爽やかかつ美しい酸、安定感はずがです。																																																														
35921	ロワール	A																																																												
VIN 2022	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche																																																													
	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール シノン リーヴ ゴッシュ																																																													
呼称/	Chinon シノン																																																													
参考小売/	2600	JAN/ 4582138361049																																																												
規格/	750ml x 12	タイプ/ 赤・ミディアム																																																												
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール																																																												
土壌/	砂利																																																													
カベルネフラン100%																																																														
教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。																																																														
<p>ロワール ボネ・ユトー</p>  <p>果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミュスカデ</p> <p>ジャンジャック・ボネ</p>	<table border="1"> <tr> <td>35673</td> <td>ロワール</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2022</td> <td colspan="2">Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">ボネ・ユトー ミュスカデ レボネブラン</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メヌ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>2500</td> <td>JAN/ 4573461655493</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 12</td> <td>タイプ/ 白・辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック</td> <td>認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>緑岩 片麻岩</td> <td></td> </tr> <tr> <td colspan="3">ミュスカデ100%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。</td> </tr> </table>	35673	ロワール	A	VIN 2022	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs			ボネ・ユトー ミュスカデ レボネブラン		呼称/	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メヌ		参考小売/	2500	JAN/ 4573461655493	規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口	栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール	土壌/	緑岩 片麻岩		ミュスカデ100%			ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。																																	
35673	ロワール	A																																																												
VIN 2022	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs																																																													
	ボネ・ユトー ミュスカデ レボネブラン																																																													
呼称/	Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メヌ																																																													
参考小売/	2500	JAN/ 4573461655493																																																												
規格/	750ml x 12	タイプ/ 白・辛口																																																												
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール																																																												
土壌/	緑岩 片麻岩																																																													
ミュスカデ100%																																																														
ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6~10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。																																																														
<p>ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット</p>  <p>ノルマンディー名産ポワレとポモー 自家栽培醸造の高貴な味わい</p> <p>ジェローム・ルククロニエ</p>	<table border="1"> <tr> <td>35476</td> <td>ノルマンディ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2020</td> <td colspan="2">Ferme de La Motte Poiré Domfront</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>1900</td> <td>JAN/ 4582138365412</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml x 6x2</td> <td>タイプ/ 白泡・やや辛口</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック</td> <td>認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>泥土石灰</td> <td><b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">ノルマンディ産洋梨100%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらします。</td> </tr> </table>	35476	ノルマンディ	A	VIN 2020	Ferme de La Motte Poiré Domfront			フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン		呼称/	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン		参考小売/	1900	JAN/ 4582138365412	規格/	750ml x 6x2	タイプ/ 白泡・やや辛口	栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール	土壌/	泥土石灰	<b>SOLD OUT</b>	ノルマンディ産洋梨100%			ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらします。			<table border="1"> <tr> <td>35494</td> <td>ノルマンディ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VIN 2018</td> <td colspan="2">Ferme de La Motte Pommeau de Normandie</td> </tr> <tr> <td></td> <td colspan="2">フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ</td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td colspan="2">Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>3400</td> <td>JAN/ 4582138367201</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>700ml x 6x2</td> <td>タイプ/ -・甘味果実酒</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ビオロジック</td> <td>認証/ エコセール</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>泥土石灰</td> <td><b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td colspan="3">ノルマンディ産リンゴ100%</td> </tr> <tr> <td colspan="3">ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。</td> </tr> </table>	35494	ノルマンディ		VIN 2018	Ferme de La Motte Pommeau de Normandie			フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ		呼称/	Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ		参考小売/	3400	JAN/ 4582138367201	規格/	700ml x 6x2	タイプ/ -・甘味果実酒	栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール	土壌/	泥土石灰	<b>SOLD OUT</b>	ノルマンディ産リンゴ100%			ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。		
35476	ノルマンディ	A																																																												
VIN 2020	Ferme de La Motte Poiré Domfront																																																													
	フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン																																																													
呼称/	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン																																																													
参考小売/	1900	JAN/ 4582138365412																																																												
規格/	750ml x 6x2	タイプ/ 白泡・やや辛口																																																												
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール																																																												
土壌/	泥土石灰	<b>SOLD OUT</b>																																																												
ノルマンディ産洋梨100%																																																														
ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらします。																																																														
35494	ノルマンディ																																																													
VIN 2018	Ferme de La Motte Pommeau de Normandie																																																													
	フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ																																																													
呼称/	Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ																																																													
参考小売/	3400	JAN/ 4582138367201																																																												
規格/	700ml x 6x2	タイプ/ -・甘味果実酒																																																												
栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール																																																												
土壌/	泥土石灰	<b>SOLD OUT</b>																																																												
ノルマンディ産リンゴ100%																																																														
ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。																																																														



29 BRETAGNE & CHAMPAGNE1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ</p>  <p><b>ピオロジック×型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル</b></p> <p>マルク・アベル &amp; フランソワ・ドゥフォルジュ</p>	<p>36173 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN NV(22) La Cidrerie du Golfe Hors-Norme</p> <p>ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461681713</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>白泡・やや甘口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂質 花崗岩</p> <p>マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味) デュース・コエトリエ(甘味) ジュドール(酸味)</p> <p>ブルターニュ沿岸Morihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたバケット・プレスで压榨、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。</p>	<p>36174 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN NV(22) La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee</p> <p>ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461681720</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>白泡・やや辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 砂質 花崗岩</p> <p>ギルヴィック(酸味)100%</p> <p>複雑な過程を経て造るので細かい仕事が必要とされる事からプティキュヴェと名付けました。酸の強いギルヴィック種を収穫、軽くプレスし、グラスファイバータンクで発酵後、瓶詰めしました。クリアな淡い黄金色、活力のある泡立ち、ふじりんご、洋梨、早生みかん、ディルのアロマ、ドライでスツクリとした味わいと泡立ち、ジュシーで喉越しが良いです。</p>
<p>ブルターニュ ル・セリエド・ポール</p>  <p><b>自然栽培無添加醸造でこの価格！ブルターニュ産シードルナチュラル</b></p> <p>ミシェル・ブゴー</p>	<p>53296 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 <b>A</b></p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut</p> <p>ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ブリュット</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 4582138363760</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>白泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p> <p>リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとココに微かに感じる塩気が奥行きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。</p>	<p>53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 <b>A</b></p> <p>VIN NV Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec</p> <p>ル・セリエド・ポール シードル フェルミエ ドゥミセック</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 4582138363753</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>白泡・やや辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ビューロヴェリタス</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>ブルターニュ産リンゴ100%</p> <p>リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然な醸造法ですがフィルタリングにより途中で発酵を止めることによりアルコール度数は控えめの4%で、やや甘口に仕上げられています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にパンやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジュシーで心地良い甘みが一杯に広がります。</p>
<p>シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス</p>  <p><b>「ヴェルジー」を追求するピオディナミのグランクリュシャンパーニュ</b></p> <p>セバスチャン・ムーゾン</p>	<p>35617 シャンパーニュ <b>A</b></p> <p>VIN NV Mouzon Leroux et Fils L'Atavique</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461675774</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>白泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 石灰石 シレックス <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール65% シャルドネ35%</p> <p>セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は16年と17年が50%、18年が50%でそれぞれ木樽とステンレスで発酵、瓶内二次発酵・熟成し22年4月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、ピンクが入ったイエロー、洋梨やカリン、熟した梨やリンゴの香り、心地よくだらな口あたりに二十世紀梨の酸味と果実味、旨味が溶け込む味わいです。</p>	<p>35620 シャンパーニュ</p> <p>VIN NV Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラサンドン</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ <b>11000</b> JAN/ 4573461675804</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>白泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 石灰石 石灰 (下にチョーク) <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール60% シャルドネ40%</p> <p>2014年～2016年までソレラ法で足し続けたラタヴィック50%と2017年のラタヴィック50%を木樽で発酵後、ティラージュし瓶内二次発酵・熟成、22年1月にデゴルジュマンしました。持続性高いクリーミーな泡、黄金色、すりおろしリンゴとカリン、菩提樹や白檀の香り、口中でじわじわ増すたっぷりのエキスとアフターのキリッとしたドライな味わいが印象的です。</p>
<p>35618 シャンパーニュ</p> <p>VIN 2016 Mouzon Leroux et Fils L'Ineffable</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス リネファブル</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ <b>12500</b> JAN/ 4573461675781</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>白泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 石灰石 石灰 (下にチョーク) <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>ヴェルジー村グランクリュのピノワールをプレスし木樽で発酵、17年4月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成、21年10月にデゴルジュマンしました。クリーミーな細かい泡、わずかにピンクの入った黄金色、二十世紀梨や若いカリンやセルフィーユの香り、シャープなアタックにクリーミーな泡、心地よくだらな口あたりがよくキュッと引き締まった酸味、温度の上昇と共に複雑味が増します。</p>	<p>35619 シャンパーニュ</p> <p>VIN 2018 Mouzon Leroux et Fils L'Incandescent</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス ランカンデサン</p> <p>呼称/ Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</p> <p>参考小売/ <b>10000</b> JAN/ 4573461675798</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>ロゼ泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 石灰石 石灰 (下にシレックスとチョーク) <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>ヴェルジー村の特級畑パーセル名Cumaineのピノワールを16時間醸し後プレス、ステンレスタンクで6ヶ月発酵し瓶内二次発酵・熟成、22年4月にデゴルジュマンしました。オレンジを帯びたルビー色、摘みたくてイチゴやさくらんぼ、クランベリージャムの香り、ジュシーなイチゴの果実味が溢れ、バラのフローラル香やイチゴジャム香が加わり、エレガントで高貴な味わいです。</p>	<p>35623 シャンパーニュ</p> <p>VIN NV Mouzon Leroux et Fils L'Exaltant Ratafia</p> <p>ムーゾン・ルルー・エ・フィス レガザルタン ラタフィア</p> <p>呼称/ Ratafia de Champagne ラタフィア・シャンパーニュ</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461675835</p> <p>規格/ 500ml × 3 タイプ/ - - 甘味果実酒</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 石灰石 石灰 (下にシレックスとチョーク) <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>ヴェルジー村のグランクリュで育ったピノワールを25時間醸し、発酵はせずブドウジュースに自家製アルコールを添加し木樽で24ヶ月熟成し瓶詰めしたラタフィアです。濃いオレンジ色、アプリコットジャムや干しブドウ、マレード、ナッツメグのアロマ、柔らかな口中に広がる干しブドウやプルーンの甘みに、綺麗な口あたりとカラメルニュアンス、上品で後口まで綺麗な味わいが続きます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

30 CHAMPAGNE2

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

シャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル



**ブルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ**  
トーマ・ペルスヴァル

35760	シャンパーニュ	35762	シャンパーニュ
VIN 2016	Thomas Perseval Tradition Brut	VIN 2015	Thomas Perseval Brut Grande Cuvée
	トーマ・ペルスヴァル トラディション ブリュット		トーマ・ペルスヴァル ブリュット グランド キュヴェ
呼称/ シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	呼称/ シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー
参考小売/ <b>8800</b>	JAN/ 4573461677594	参考小売/ <b>12000</b>	JAN/ 4573461677617
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ ピオロジック	認証/ エコセール	栽培/ ピオロジック	認証/ エコセール
土壌/ 泥灰土 砂 粘土石灰	<b>SOLD OUT</b>	土壌/ 泥灰土 砂 粘土石灰	<b>SOLD OUT</b>
ピノワール40% ピノムニエ30% シャルドネ30%		ピノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ	
16年は春から6月まで湿気が多くベト病の被害を受けましたが8月中旬から東風が吹きブドウがゆっくり成熟しました。木樽で11ヶ月発酵・熟成後、自然のリズムに沿ってティラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。ゴールド色、クリーミーできめ細かい泡、スウィーティやフレッシュリンゴの香り、上品な口あたりに良質な泡、黄色リンゴの酸味とジューシーな果実味、綺麗でエレガントな味わいです。		晴天の多い2015年、区画マズールのピノワール、ピュセルのピノムニエ、ヴィラーージュのシャルドネのテットキュヴェのみを使用し、ノンドザージュで造り上げました。ゴールドイエロー色、クリーミーなカプチーノの泡、洋梨やバタートーストの香り、キリッと引き締まった酸を感じるアタック、きめの細かい香りと共に上品でクリーミーな味わいがしっとりアフターへと続きます。	

シャンパーニュ モイヤ・ジョウリー・ギルボー



**リュットレゾネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加**  
ローラン・ギルボー

35495	シャンパーニュ	35932	シャンパーニュ
VIN NV	Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut	VIN NV	Franck Bonville Demi Sec
	モイヤ・ジョウリー・ギルボー トラディション ブリュット		フランク・ボンヴィル ドゥミセック
呼称/ シャンパーニュ	Champagne シャンパーニュ	呼称/ シャンパーニュ グランクリュ	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ
参考小売/ <b>6000</b>	JAN/ 4573461673220	参考小売/ <b>7500</b>	JAN/ 4573461683168
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口
栽培/ -	認証/ HVEレベル3	栽培/ -	認証/ HVEレベル3
土壌/ キンメリジャン		土壌/ 白亜の石灰	
ピノワール80% シャルドネ17% ピノブラン3%		シャルドネ100%	
コート・デ・ブラン地区ピリゾ村に親子三代に渡る栽培家のローラン・ギルボーが最良のブドウ1/3を使用して造るシャンパーニュ、3品種をプレスし一番搾りのみをステンレスタンクで発酵後、瓶内二次発酵、36ヶ月瓶内熟成しデゴルジュマンしました。麦わら色の外観、杏や林檎、和梨の香り、林檎のコンポートや白桃のエキスをクリーンな旨味とほんのり残糖を感じ、上品で上質な味わいです。		ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン	

シャンパーニュ フランク・ボンヴィル



**ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン**  
オリヴィエ・ボンヴィル

353002

シャンパーニュ

VIN NV

Franck Bonville Brut Selection



フランク・ボンヴィル  
ブリュット セレクション

呼称/  
Champagne Grand Cru  
シャンパーニュ グランクリュ

参考小売/ **7500**

JAN/ 4582138361407

規格/ 750ml × 12

タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

シャルドネ100%

エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッキリした清涼感ある仕上がりです。

36254	シャンパーニュ	36252	シャンパーニュ
VIN NV	Franck Bonville Demi Sec	VIN 2015	Franck Bonville Extra Brut
	フランク・ボンヴィル ドゥミセック		フランク・ボンヴィル エクストラ ブリュット
呼称/ シャンパーニュ グランクリュ	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	呼称/ Champagne Grand Cru Avize シャンパーニュ グランクリュ アヴィズ	Champagne Grand Cru Avize シャンパーニュ グランクリュ アヴィズ
参考小売/ <b>7500</b>	JAN/ 4573461683168	参考小売/ <b>11000</b>	JAN/ 4573461683137
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや甘口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ -	認証/ HVEレベル3	栽培/ -	認証/ HVEレベル3
土壌/ 白亜の石灰		土壌/ 白亜の石灰	
シャルドネ100%		シャルドネ100%	
フランク・ボンヴィルは4代続くメゾンで、特級畑アヴィズ、オジェとル・メル・シュル・オジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、ティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成しドザージュ50g/Lで甘口に仕上げました。洋梨や赤色リンゴ、カリジヤムの香り、甘すぎないドゥミセックの味わいが綺麗に溶け込んだ味わいで、火を入れた洋梨のような味わいに仕上がっています。		コート・デ・ブランの20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリー、の香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。	

35932

シャンパーニュ

VIN 2015

Franck Bonville Brut Millesime



フランク・ボンヴィル  
ブリュット ミレジム

呼称/  
Champagne Grand Cru  
シャンパーニュ グランクリュ

参考小売/ **9500**

JAN/ 4573461679895

規格/ 750ml × 12

タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

シャルドネ100%

ノーベル賞晩餐会に選ばれ世界的に高評価を得たヴィンテージシャンパーニュでコート・デ・ブランの特級畑アヴィズのシャルドネをステンレスタンクで5ヶ月発酵、ティラージュし85ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、クリーミーな泡、フローラルな香り、ライムや柚子、白桃、フレッシュな香り、クリーミーな口あたりに洋梨コンポートの甘味、ボリュームのある味わいです。

36251

シャンパーニュ

VIN 2015

Franck Bonville Extra Brut



フランク・ボンヴィル  
エクストラ ブリュット

呼称/  
Champagne Grand Cru Avize  
シャンパーニュ グランクリュ アヴィズ

参考小売/ **11000**

JAN/ 4573461683137

規格/ 750ml × 12

タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

シャルドネ100%

ドザージュはエクストラブリュット2.5g/Lと少量でブドウ本来の味わいが感じられる極辛口の繊細なタイプです。特級畑のシャルドネをステンレスタンクで発酵、ティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成し23年4月にデゴルジュマンしました。クリーミーな細かな泡、グリーンを帯びた黄金色、リンゴや洋梨、フレッシュハーブの香り、シャープでレモンの心地の良い酸味がエレガントです。

36252	シャンパーニュ	36253	シャンパーニュ
VIN 2015	Franck Bonville Les Belles Voyes	VIN NV	Franck Bonville Rose
	フランク・ボンヴィル レ ベール ヴォア		フランク・ボンヴィル ロゼ
呼称/ シャンパーニュ グランクリュ オジェ	Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ	呼称/ Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ
参考小売/ <b>16000</b>	JAN/ 4573461683144	参考小売/ <b>8000</b>	JAN/ 4573461683151
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ ロゼ泡・辛口
栽培/ -	認証/ HVEレベル3	栽培/ -	認証/ HVEレベル3
土壌/ 白亜の石灰		土壌/ 白亜の石灰	
シャルドネ100%		シャルドネ90% ピノワール10%	
フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを抽出して添加し瓶内二次発酵・熟成し、23年4月にデゴルジュマンしました。黄金色のクリーミーな泡、洋梨やスウィーティ、ミントの香り、クリスピーな味わいはしっかりと旨味がありドライですが複雑な味わいとボリューム感のある仕上がりです。		コート・デ・ブラン、20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリー、の香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。	

36253

シャンパーニュ

VIN NV

Franck Bonville Rose



フランク・ボンヴィル  
ロゼ

呼称/  
Champagne Grand Cru  
シャンパーニュ グランクリュ

参考小売/ **8000**

JAN/ 4573461683151

規格/ 750ml × 12

タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ -

認証/ HVEレベル3

土壌/ 白亜の石灰

シャルドネ90% ピノワール10%

コート・デ・ブラン、20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵後ティラージュ、瓶内二次発酵・熟成し23年6月にデゴルジュマンしました。淡いサーモンピンクのクリーミーな泡、白イチゴや赤リンゴ、クランベリー、の香り、シャープで心地の良い上品な味わいを楽しめます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



カタルーニヤ カステル・ダージュ



**ペネデスの大地でピオディナミ栽培 手回しミラーージュのカヴァ**

ジュニェント・ファミリー

53535 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ  
カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2400** JAN/ 4582138365825

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレッコ40% マカベオ40%  
パレリヤーダ20%

バルセロナ近郊でピオディナミ栽培されるブドウを丁寧に手造りした賜物です。ゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、24ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くレモンイエローの色調で、ほのかに青りんごやライムのような爽やかな香りを感じつつ、極め細かく滑らかな泡とシャープで上品な酸が織り成す口当たりは、シャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。

34301 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ  
カヴァ オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461653307

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレッコ40% マカベオ40%  
パレリヤーダ10% シャルドネ10%

シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でピオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵後、ノンドザージュで瓶詰めしました。輝くイエローの滑らかな泡にグレープフルーツやリンゴ、熟成感ある複雑な香りが拡がり、キレのある酸が特徴です。シャルドネをブレンドすることで更にエレガントさが増しました。

53536 スペイン/カタルーニヤ A

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé

カステル・ダージュ  
カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2700** JAN/ 4582138365832

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

ピノワールならではの上品な膨らみと柔らかな喉ごしを楽しめる旨味あるロゼカヴァです。バルセロナ近郊でピオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンク内発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵後、ドザージュ5g/Lで瓶詰めしました。輝きある赤みを帯びたピンクの色調に極め細やかな泡、イチゴやラズベリーの香りが魅力的で優しい甘みと爽やかな酸が絶妙のバランスです。

カタルーニヤ SIN プロジェクト



**ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール!**

アモス&アレックス

36313 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo

アモス・パニェレス  
シン カヴァ チャレッコ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461684066

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレッコをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしミラーージュしながら瓶内発酵・熟成しました。細かくクリーミーな泡立ちに透明感のあるグリーンイエロー、二十世紀梨やグレープフルーツやライムの香り、シャープなアタックでフレッシュさもあり、上質でドライなクリアなアフターを楽しめる逸品です。

35793 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Xarel·lo

アモス・パニェレス  
シン チャレッコ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678072

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレッコを一部除梗し、100hlのステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成し23年2月にサンフルで瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや若いカリニンにミントのアロマを感じます。ドライなアタックにジュシーな二十世紀梨の果実味がアフターに溢れ出します。

35489 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2021 Amós Bañeres SIN Ull de Llebre

アモス・パニェレス  
シン ウイダリエブレ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461673169

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰 ★

ウイダリエブレ(テンプラニーリョ)100%

畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、酸とフレッシュさの追求で全体の2/3を早く収穫しプレス、遅めに収穫した完熟させたブドウは醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジは綺麗なパープル、摘みたてカシスやブルーベリー、白胡椒の香り、ほんのりチブチとしたガス、柔らかなアタックとタンニン、酸味とタンニンのバランスよく力強さのある逸品です。

34813 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・パニェレス  
ヴィーニャ オクルタ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **4900** JAN/ 4573461662736

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 砂

チャレッコ100%

19年は大雨が降り雨量が多い年でした。「隠れた畑」意味するキュヴェ名です。収穫後、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。とろりと粘性ある黄金色、黄桃と洋梨のコンポート、はちみつやスパイスの香り、じわりと口中に広がる旨みにオレンジピールの渋味やわずかに高めの酸と豊かな塩味が調和し、ボリュームたっぷりな仕上げがります。

35566 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・パニェレス  
ヴィーニャ オクルタ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **4900** JAN/ 4573461674708

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 砂

チャレッコ100%

「隠れた畑」意味するキュヴェ名で、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。粘性あるクリアな黄金色、マンダリンオレンジやネクターにほんのりエスニックな香り、オレンジピールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していくアフターへと続きます。

カタルーニヤ クロ・デ・レ・ソレレス



**17世紀から自然な造りを買くペネデスの熟成伴う超ナチュラル**

カルレス・モーラ

35211 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Clot de les Soleres Macabeu

クロ・デ・レ・ソレレス  
マカベウ

呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **2800** JAN/ 4573461669179

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩 砂利石 在庫14ケース

マカベオ100%

かつて一世風靡をしたローールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。プレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、わずかに細やかな泡立ち、グレープフルーツ、レモン、ライムに白い花の香り、シャープな口当たりで中程度でバランスの良い酸味が溶け込んだクリアな味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

35860	スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2018	Clot de les Soleres Cabernet Sauvignon Amphora
	クロ・デ・レ・ソレレス カベルネソーヴィニオン アンフォラ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>3300</b> JAN/ 4573461678935
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰岩 砂利石 <b>在庫7ケース</b>
	カベルネソーヴィニオン100%
<p>ペネデスのペイラ村のカベルネソーヴィニオンを2週間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、アンフォラで12ヶ月熟成しサンフルで仕上げました。黒色のガーネット色、ブルーベリーやカシス、湿った落ち葉や土、火打石や黒胡椒の香り、ボリュームたっぷりのアタックに高めの酸味とタンニン、しっかりとした渋味に黒色果実の香りが拡がりを見せます。</p>	

カタルーニヤ シクス



潮風・石灰・土着品種(チャレッコ、スモイetc)の絶妙ハーモニー  
エドゥアル・ピエ・パロメール

35435	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2014	Sicus Cru Mari
	シクス クリュ マリー
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>6000</b> JAN/ 4573461672223
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	粘土石灰
	カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%
<p>収穫時期の雨以外は一年を通して爽やかな年でした。カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォラで発酵・熟成し8ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな細かな泡立ち、黄金色、リンゴジャムやカリン、金柑、完熟した柑橘の香り、上A品なアタックに口中じわりと拡がるエッセンス、べっこ餡を思わせる香りもプラスされます。</p>	

35865	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2015	Sicus Cru Mari
	シクス クリュ マリー
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>6500</b> JAN/ 4573461678980
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	粘土石灰
	カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%
<p>カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォラで発酵し糖が残った状態で瓶詰め後、長期瓶内発酵・熟成しました。おとなしい泡立ちの黄金色、カリンや金柑シロップ漬け、マーマレードの香りを感じます。柔らかいアタックにじわりと拡がるたっぷりのエキス、たっぷりの複雑味のあるエッセンスが楽しめるのしっかりとした味わいです。</p>	

35864	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2011	Sicus Cru Blanc
	シクス クリュ ブランク
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>7000</b> JAN/ 4573461678973
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	砂石灰岩 粘土
	カルトゥシャ(チャレッコ)100%
<p>タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアルがチャレッコをステンレスタンクで発酵しオーガニック砂糖を添加しティラージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金餡やアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。</p>	

35438	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2019	Sicus Corduixà Brisat
	シクス カルトゥシャ ブリサット
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>4800</b> JAN/ 4573461672254
規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰
	カルトゥシャ(チャレッコ)100%
<p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を9月上旬に収穫し除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。わずかに濁る黄金色、リンゴジャムに金木犀、梅のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に拡がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。</p>	

35867	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2020	Sicus Corduixà Brisat
	シクス カルトゥシャ ブリサット
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>4900</b> JAN/ 4573461679000
規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰
	カルトゥシャ(チャレッコ)100%
<p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクで熟成しました。黄金色の濃い色調、リンゴやカリンジャム、ワインヴィネガー、ピワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるボリュームな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。</p>	

35868	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà
	シクス ソنز カルトウシャ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>8500</b> JAN/ 4573461679017
規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰
	カルトゥシャ(チャレッコ)100%
<p>早朝に収穫したカルトゥシャ(チャレッコ)を全房で畑に埋めたアンフォラで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジビールの香り、エキスたっぷりの味わいでミネラルが拡がるエキスにオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。</p>	

35869	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà Marí
	シクス ソنز カルトウシャマリ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>8500</b> JAN/ 4573461679024
規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰
	カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%
<p>石灰土壌で育つカルトゥシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりです。</p>	

35437	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2019	Sicus Hidra
	シクス ヒドラ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>3600</b> JAN/ 4573461672247
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	いろいろ
	2019年のすべてのブドウ
<p>亡くなった愛犬の名前をキュヴェ名に冠しました。2019年の醸した後すべてのブドウをデキュヴェしプレスしたジュースのブレンドをステンレスタンクで発酵後、アンフォラでマロラクティック発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブラックチェリー、湿った土の香り、ボリュームのあるアタック、しっかりと存在感のあるタンニン、ボリュームのあるコクがアフターへと流れます。</p>	

35436	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2019	Sicus Garrut Sassy
	シクス ガルー サシー
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>4500</b> JAN/ 4573461672230
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	粘土 泥灰土 石灰
	ガルー(モナストレル)100%
<p>ガルー(モナストレル)と生意気や格好いいという意味のサシーをキュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてベリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと拡がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。</p>	

35870	スペイン/カタルーニヤ
VIN 2015	Sicus Sons Garrut
	シクス ソنز ガルー
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	<b>8500</b> JAN/ 4573461679031
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	石灰
	ガルー(モナストレル)100%
<p>石灰土壌で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やプルーン、ドライブルーベリー、キューナツのアロマ、丸みのあるアタックに熟成感のある味わいが溶け込んでいて、ボリュームがあるしっかりとした味わいです。</p>	



カタルーニャ エンリック・ソレール



**元スペインBestソムリエ、抱るチャレツロはまるで地中海のマルソー**

エンリック・ソレール

35861	スペイン/カタルーニャ
VIN 2021	Eric Soler Improvisació
	
エンリック・ソレール インプロヴィサシオ	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ <b>6500</b> JAN/ 4573461678942	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 粘土 石灰砂 泥土	
チャレツロ100%	

元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、白い花やリンゴや摘みたてカリ、ペパーミントの香り、ミネラリーで柑橘の酸味が心地よく溶け込んだ味わいは塩味も感じられません。

35862	スペイン/カタルーニャ
VIN 2021	Eric Soler Espenyalluchs
	
エンリック・ソレール エスペニャリュックス	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ <b>8800</b> JAN/ 4573461678959	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 粘土 <b>在庫5本</b>	
チャレツロ100%	

トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュックスは以前に登録された古い区画名です。2011年にエンリックが植樹したチャレツロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、白い花やすりおろしリンゴ、洋梨、白胡椒の香り、エキスのあるアタックにシャープな酸味が溶け込んだドライな味わいに果実味が増していく余韻の長い逸品です。

カタルーニャ フリサク




**スペイン新世代フランスクは縦横無尽のエネルギー満載!**

フランスセク・フリサク

44191	スペイン/カタルーニャ
VIN 2022	Frisach L'abrunet Tinto
	
フリサク ラブルネット ティント	
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ	
参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461681942	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 粘土石灰	
ガルナツチャネグラ50% カリエナ50%	

小さな村Corbera d' Ebre、タラゴナの農学部を卒業し家業のブドウ栽培を手伝いつつメンダールのラウレアノなどに師事醸造スキルを身につけたフランスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。淡く明るいガーネット、クランベリーや摘みたてイチゴの香り、柔らかくジュシーなアタック、穏やかなタンニンと果実味とのバランスが良い逸品です。

43935	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio
	
フリサク ジェンマ・ミロ ラ・バルティオ	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461675019	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 砂 粘土 スレート <b>在庫12ケース</b>	
カリエナ100%	

フリサクの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantiにある畑で育つ樹齢40年のカリエナを5日間醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパールブルーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャーミングな果実味にやさしいタンニンと軽快なアフターが飲みやすい逸品です。

カタルーニャ ヴェガ・アイシャール



**モンサル山脈のスレート土壌で父娘の夢を叶えたヴァンナチュール**

エヴァ・ヴェガ

35202	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2019	Vega Aixalà Emma Pinot Noir
	
ヴェガ・アイシャール エマ ピノワール	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ <b>4600</b> JAN/ 4573461665270	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ llicorellaという粘板岩 <b>SOLD OUT</b>	
ピノワール100%	

19年は冬に雨が続きましたが夏は晴天が続いた健康的な年でした。ピノワールを除梗し12日間醸した後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵し、アンフォラと木樽で熟成しサンフルで仕上げました。粘性のある黒色ガーネット色、火打石やスパイス、カンスやブルーンの香り、複雑味ある味わいで徐々にコクが増し、アフターにはジャム香がアクセントとなっています。

カタルーニャ メンダール




**なぜが美味しい...スペイン・ナチュラルワインのバイオニアの秘密は何?**

ラウレアノ・セレス

43680	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2020	Mendall Terme de Guiu
	
メンダール テルメ デグイウ	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461669230	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土 ローム 石灰 <b>SOLD OUT</b>	
マカベオ90% ガルナツチャブランカ10%	

タラゴナのVilalba dels Arcs村で代々引き継いでいる畑の区画がテルメデグイウです。樹齢53年のマカベオとガルナツチャブランカを除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで10ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジイエロー色、ハッサクや豊水梨、すりおろしリンゴの香りを感じます。まるやかなアタックに豊かな果実味とバランスの良い酸味と心地の良い味わいが続きます。

35450	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>
VIN 2020	Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel
	
セリエール・タランナ・ポエティック ダソカレル	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461672353	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ ホメオパシー 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>	
メルロー100%	

直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出したキュヴェ名です。醸した後プレスしピジャージュしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ザクロやフランボワーズ、紅玉、石の香り、柔らかいアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが広がる、しっとりまるやかな口あたりでアフターまで優しいエッセンスが続きます。

カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック



**ナチュラルの宝庫コンカデパルラ ショルティを傾け持つ幸運!**

アイトール・エスパニョール・ヴァレス



<p>カタルーニャ ジョルディ・ロレンス</p>  <p>全てのワインがアンフォラ性込み、その透明感は彼の人間性そのもの</p> <p>ジョルディ・ロレンス</p>		<p>35905 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Ancestral de la Cristina</p> <p>ジョルディ・ロレンス アンセストラル デラ クリスティーナ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461679796</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>マカベオ100%</p> <p>22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスチックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。</p>	<p>35898 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Blanc5.7</p> <p>ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461679727</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩 石灰</p> <p>パレリャーダ60% マカベオ40%</p> <p>21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっつと9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャーダを5日間醸し、プレス機は持っていないのでプレスせずアンフォラとステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライムの香り、柔らかいアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。</p>
<p>35899 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Blanc d'Anzera</p> <p>ジョルディ・ロレンス ブラン ダンセラ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461679734</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>マカベオ モスカテル</p> <p>Anzeraはこの地方のアンフォラの古い呼び名です。マカベオに少しのモスカテルを足し5日間醸しプレスせず、アンフォラで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、早生みかんやパイナップル、アップルミントの香りを感じます。ほんのり感じる酸味が心地の良いバランスを保ち、スムーズでジュシーな味わいが後半まで拡がり、果実味も豊富なシャープな逸品です。</p>	<p>35901 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Jordi Llorens Blankaforti</p> <p>ジョルディ・ロレンス ブランカフォルティ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461679758</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>ガルナツチャ主体、カベルネソーヴィニヨン シラー</p> <p>9月下旬に収穫したガルナツシュとシラーを一緒に醸し、10月中旬に収穫したカベルネソーヴィニオンは単体で醸し、それぞれステンレスタンクで発酵・熟成、瓶詰め1週間前にアッサンブラージュしました。紫ガーネット色、木いちごやブラックチェリー、火打石の香りを感じます。骨格のしっかりとした果実味豊かなアタックに心地良く拡がるタンニンと果実味の甘さが口中に残る逸品です。</p>	<p>35904 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Jordi Llorens Tosut</p> <p>ジョルディ・ロレンス トスト</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461679789</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>シラー90% ガルナツチャ10%</p> <p>トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除梗しステンレスタンクで醸し後、アンフォラでカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりとした果実味を感じるアタックに拡がる旨味としっかりとしたエキシ感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。</p>	
<p>カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ</p>  <p>土着品種トレバットの驚き。かつての南仏ガルナツシュ台風の再現なるか?</p> <p>マリオナ・ヴェントレイ&amp;アルペール・カネナ</p>		<p>36204 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Succés Vinícola Experiència Parellada</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エスベリエンシア パレリャーダ</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461682444</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫5ケース</b></p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>ブリアラーの醸造学校で出会ったマリオナとアルペール、このキュヴェが初キュヴェであったため経験という意を冠しました。収穫して除梗した順にタンクへ入れ、醸し後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いイエローの外観、カリンや二十世紀梨、クミンのエスニックな香り、ミネラルが豊富に口中に拡がり、オレンジピールのわずかなほろ苦さがアクセントとなっています。</p>	<p>36209 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 Succés Vinícola El Pedregal</p> <p>スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461682499</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 アルペリアル質の石</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルペリアル質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。</p>
<p>35687 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Succés Vinícola La Trompa</p> <p>スクセス・ヴィニコラ ラトロンパ</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461675903</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 <b>在庫10ケース</b></p> <p>トレバット100%</p> <p>キュヴェ名は象の鼻という意味やカタルーニャ語で酔っぱらうという意味です。トレバットを除梗しステンレスタンクで15日醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成したセネエ法のロゼです。深いガーネット、フルーティマトやアメリカンチェリー、ザクロの香り、柔らかいアタックで全体的に丸みがあり、穏やかに口中にベリー香が拡がり、酸味が良いアクセントとなっています。</p>	<p>35689 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 Succés Vinícola Feed Back</p> <p>スクセス・ヴィニコラ フィードバック</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461675927</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 <b>在庫11ケース</b></p> <p>カベルネソーヴィニヨン60% トレバット40%</p> <p>2019年は7月に熱波の被害を受けました。完成するまでマリオナとアルペールの間で妥協点を見出すのに苦労した事からフィードバックと名づけられたキュヴェ名で2品種を除梗、醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で14ヶ月熟成しました。黒色ガーネット、イチゴジャムやカシス香、力強いタンニンのアタックを果実の旨味が上手くカバーしジャムの果実感に仕上がっています。</p>	<p>36207 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Succés Vinícola Feed Back</p> <p>スクセス・ヴィニコラ フィードバック</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461682475</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>カベルネソーヴィニヨン トレバット</p> <p>完成するまでマリオナとアルペールの間で妥協点を見出すのに苦労した事からフィードバックと名づけられたキュヴェ名で、2品種を除梗、醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、カシス、グリーン、黒果実や杉の Aroma、しっかりとした果実味と溶け込んだタンニンにほんのりとした旨味、アフターにはベリージャムの香りが漂います。</p>	



<p>カタルーニャ ファミリア・ニン・オルティス</p>  <p><b>革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル</b></p> <p>エステル・ニン&amp;カルラス・オルティス</p>		<p>34727</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461660589</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>スペイン・プリオラートで、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌で育つガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性あるガーネットの外観、ブルーんやカシス、ミルティエユの香り、たっぷりの熟成感のある旨味が全体に溶け込んだ上質な仕上がり、コク旨で口中にエキスが拡がります。</p>	<p>34728</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2018</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461660596</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>2018年はベト病や灰色カビ、ポトリティスの被害を受けましたが正確な作業を積み重ね収穫期を無事に迎えられました。ガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルーん、カシス、湿った土、ブラックベリー香、旨味のあるアタック、溶け込んだタンニンがアクセントとなり、アフターの旨味を楽しめます。</p>
<p>35076</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461666130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が広がる長いアフターの逸品です。</p>	<p>35712</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461677006</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>19年は乾燥、20年はベト病の被害を経て21年は4~8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナツチャを4週間醸し、20%アンフォラ・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーんやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。</p>	<p>34729</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes de Nin</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461660602</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーんやカシスジャム、スモークで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく広がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさを感じられます。</p>	
<p>35077</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2018</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes de Nin</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461666147</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドルで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとった果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。</p>	<p>35406</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes Classic</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス クラシック</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461671219</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ60% カリニエナ40%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりとありバランスよく旨味が拡がり、後半には複雑味が出てきます。</p>	<p>35713</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Familia Nin Ortiz Planetes Classic</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ブラネテス クラシック</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461677013</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ81%(内12%ガルナツチャペルーダ) カリニエナ19%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとったボディ、心地の良い酸味を感じられます。</p>	
<p>34731</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Familia Nin Ortiz Nit de Nin Mas d'en Caçador</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ニット デ ニン マス デ カサドール</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>15000</b> JAN/ 4573461660626</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ、ガルナツチャペルーダ、カリニエナ95% カリニエナブラン5%</p> <p>樹齢79~114年のガルナツチャ、ガルナツチャペルーダ、カリニエナを主体にカリニエナブラン5%を加え、フールドルで4週間醸し後、27hlのフールドルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った濃いガーネット、カシスやブルーん、火打石の香り、しっかりとった香りが口中に拡がり、甘みがまるやかで上質な果実味に丈夫な骨組みのコク旨がアフターまで続きます。</p>	<p>34730</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Familia Nin Ortiz Nit de Nin Coma d'en Romeu</p> <p>ファミリー・ニン・オルティス ニット デ ニン コマ デ ロメオ</p> <p>呼称/ DO Priorat プリオラート</p> <p>参考小売/ <b>20000</b> JAN/ 4573461660619</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ シスト(粘板岩)</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで育てる樹齢77年のガルナツチャを4週間醸し後、225Lと600Lの木樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い色調の黒色ガーネット、スパイシーでワイルドベリーやナツメグ、火打石の香り、しっかりとったボディでコクとたっぷりのエキス感、タンニンは上質でポリフェノールな逸品です。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>カタルーニャ サイクリック・ビア・ファーム</p>  <p>ハルセロナ発 癒し&amp;エキス&amp;酸味の絶妙バランスBEER</p> <p>ジョシュア&amp;アルベルト</p>		<p>35496</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Saison</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム セゾン</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2100</b> JAN/ 4573461673244</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、水、酵母 糖分、ホップ</p> <p>ベルギー産有機大麦モルトを挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけそこにホップ(独産ペール、独産ハラータウトラディション)を入れ90分煮ます。その麦汁を30度まで冷まし、発酵槽へ移し、自家製酵母を添加し10~15日間発酵、5~10度まで温度を下げ冷やし、樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。</p>	<p>36212</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>A</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm XinoXano</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム チャノチャノ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2300</b> JAN/ 4573461682529</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、小麦、水 酵母、糖分、ホップ</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10~15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5~10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモンビールの爽快さにレモネードの酸味とほろ苦さを感じます。</p>
<p>35942</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Cyclic Beer Farm Jamaica</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム ジャマイカ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461680532</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、オレンジ、ハイビスカス 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップとハイビスカスを加え煮た麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵しオレンジの皮と果汁を加え3日以上発酵し5~12度に冷やし瓶や樽で再発酵しました。濁りのあるオレンジカラー、赤ピーマンやバラ、フローラルのアロマ、オレンジビールのほろ苦さとホップの苦みが心地の良い仕上がります。</p>	<p>35943</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Ambrée</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム アンブレ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461680549</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、水 酵母、ホップ、糖分</p> <p>フランス北部の農園で醸造される伝統的なBière de Garde Ambréeを我流で醸造したもので穀物を挽き1時間浸水後、濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度まで冷まし乳酸菌を加え24時間発酵、酵母を加え7日間発酵し5~12度に冷やし3週間瓶や樽で再発酵しました。濃いキャラメルカラー、ホップ香、青い若葉とカボスのアロマ、しっかりとした苦みがボディを成しています。</p>	<p>35944</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Cyclic Beer Farm Volta</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム ヴォルタ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461680556</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、レモン果皮と果汁、セイロン茶葉 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップとセイロン茶葉を加え煮た麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵し、レモンの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5~12度に冷やし瓶や樽で再発酵しました。小麦色の外観、青りんごや瀬戸内レモンのアロマ、美しい酸味によってシャープな味わいとなっています。</p>	
<p>35945</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Ruby, My Dear</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム ルビーマイディア</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461680563</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、ヴァレンシア産ピンクグレープフルーツの 果皮と果汁 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しピンクグレープフルーツの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5~12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。白く濁ったイエロー、柚子、ジンジャー、白い花のアロマ、酸味の高いアタックでドライなレモネードの味わいです。</p>	<p>35947</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN NV</p> <p>Cyclic Beer Farm Jazzmina</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム ジャズミナ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461680587</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、マンダリンオレンジ、茶葉 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵しジャズミン茶葉とマンダリンオレンジの果皮と果汁を加え3日以上発酵し5~12度に冷やし瓶や樽で3週間再発酵しました。クリーミーな泡、二十世紀製のカラ、カボスやグレープフルーツ、ジャズミンのアロマを感じます。喉越し良く酸味も良い塩梅です。</p>	<p>35946</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Cyclic Beer Farm Cerezas</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム セラサス</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461680570</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ -</p> <p>大麦モルト、サクランボ 水、酵母、ホップ、糖分</p> <p>穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけホップを加え煮た麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移した後、乳酸菌を加え24時間発酵、自家製ブレンドの酵母を加え7日間発酵し5~12度に冷やし、サクランボを加え4ヶ月発酵、セゾンと混ぜ樽でブレンドし瓶や樽で3週間再発酵しました。濁りあるさくらんぼ色、ビワやホップのアロマ、しっかりしたほろ苦さにタンニンと強い酸味を感じる仕上がります。</p>	
<p>36213</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cyclic Beer Farm Swallows</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム スワローズ</p> <p>呼称/ VINO DE MESA ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461682536</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>畑の上をツバメが飛んでいることからキュヴェ名にしました。2つの区画の粘土石灰土壌で育つパレリャーダを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い緑を帯びた黄金色、梨やミント、すりおろしリンゴのアロマが濃く拡がります。摘みたて柑橘の酸味のアタック、中程度のボリュームの果実味が酸が溶け込み余韻へと続きます。</p>	<p>36214</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cyclic Beer Farm Cómola Lías</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム コモラリアス</p> <p>呼称/ VINO DE MESA ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461682550</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>パレリャーダ、チャレットロ ヴィ・ダ・エブレ(テプラーニョ) ガルナツチャブランカ、トレパット、スモイ</p> <p>リアスとは灘のことで、21年のすべてのワインの醸し後とプレス後の搾りかすを濾して10hのステンレスタンクで再発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い赤色オレンジの外観、クランベリーやレッドプラム、トマトの青い香り、キウッと引き締まった酸に摘みたてイチゴの酸味とシャープな口あたり、程よいビールのほろ苦さが心地の良い逸品です。</p>	<p>36214</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021</p> <p>Cyclic Beer Farm Tamri</p> <p>サイクリック・ビア・ファーム タムリ</p> <p>呼称/ VINO DE MESA ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461682543</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>トレパット100%</p> <p>モロッコでサーフィンをした思い出のビーチをキュヴェ名にしました。粘土石灰土壌で育つトレパットを全房で醸し後プレス、ビジャージュをしながら発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やか輝きのあるルビー色、レッドプラムやフルーツマトの香り、酸味の高いアタックに穏やかなタンニン、フランボワーズの果実感が残る短めの余韻です。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



カタルーニャ アルテロヴィヌム



**カタルーニャのガルナツチャ(白・赤)を日々の喜びにしたい!**  
ウリオル・ペレス・トゥデラ

36178 スペイン/カタルーニャ

VIN 2020 Alterovinum Escabeces Blanco

アルテロヴィヌム  
エスカベセス ブラン

呼称/ DO Tarragona タラゴナ

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461681911

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ  
ンジ・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

カルトゥシャ(チャレッコ)100%

20年は春先に連続的な降雨があり、ミルデューの被害が多い年でしたが、この区画に限り被害をあまり受けませんでした。カルトゥシャ(チャレッコ)を除梗後4日間醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しました。透明感あるクリアな黄金色、金木犀やマンゴー、アプリコット、エスニックな香り、クリアな味わいは色調よりもシャープな味わいでほんのりとした樽香やわずかなタンニンが感じられます。

36176 スペイン/カタルーニャ

VIN 2018 Alterovinum Camí de la Font

アルテロヴィヌム  
カミ デラ フォン

呼称/ DO Tarragona タラゴナ

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461681898

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **在庫1ケース**

マカベオ100%

18年はスペインのミレジムの年で適量の降雨があり、果実がパランスよく熟しました。キュヴェ名は畑の横にある源泉までの道を意味します。マカベオを全房で数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。淡い黄金色、バラやびわ、摘みたてアプリコットのアロマ、クリアで辛口の味わいで心地の良い酸が溶け込みミネラル感が強く、アフターにはビワのほろ苦さが感じられます。

36177 スペイン/カタルーニャ

VIN 2019 Alterovinum Camí de la Font

アルテロヴィヌム  
カミ デラ フォン

呼称/ DO Tarragona タラゴナ

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461681904

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

マカベオ100%

19年は6月に熱波がありましたが、8月の降雨により湿度が高くパランスが保たれた年で熱波の影響は受けませんでした。キュヴェ名は畑の横にある源泉までの道を意味します。マカベオを全房で数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。クリアで淡い黄金色、ハチミツやアプリコット、ピーチティーのアロマ、じわりと広がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。

36178 スペイン/カタルーニャ

VIN 2020 Alterovinum Escabeces Blanco

アルテロヴィヌム  
エスカベセス ブラン

呼称/ DO Tarragona タラゴナ

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461681911

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ  
ンジ・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

カルトゥシャ(チャレッコ)100%

20年は春先に連続的な降雨があり、ミルデューの被害が多い年でしたが、この区画に限り被害をあまり受けませんでした。カルトゥシャ(チャレッコ)を除梗後4日間醸し後プレスし発酵、古樽で熟成しました。透明感あるクリアな黄金色、金木犀やマンゴー、アプリコット、エスニックな香り、クリアな味わいは色調よりもシャープな味わいでほんのりとした樽香やわずかなタンニンが感じられます。

43209 スペイン/ムルシア

VIN 2018 La Del Terreno La Del Terreno

ラ デル テッレーノ  
ラ デル テッレーノ

呼称/ DO Bullasブーリヤス

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461659699

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD

土壌/ ローム 花崗岩 **SOLD OUT**

モナストレル95% アイレン、マカベオ5%

地場品種モナストレルがla del terreno(この土地のもの)と地元民に認識されているためキュヴェ名に冠しました。開放桶で醸し後フリーランジュースをセメントタンクで発酵、マロラクティック発酵後、5ヶ月熟成しました。淡い色調のパープルカラーネット、フランポワーズやブラックチェリー、ワイルドな香り、柔らかいアタックに上品な口あたりが広がり、スモモの渋みと甘みが混在しています。

マドリッド ボデガ・シンコ・レグアス



**コマンドGを終えた今、古い畑と伝統を守る新たな人生へ**  
マルク・イサール

35813 スペイン/マドリッド

VIN 2022 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino

ボデガ・シンコ・レグアス  
ラ マルディシオン ティントフィノ

呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド

参考小売/ **2500** JAN/ 4573461678522

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 粘土石灰

ティントフィノ(テンプラニリーヨ)80%  
マルヴァール20%

天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。22年は熱く乾燥した年でした。標高750mの粘土石灰土壌で育つティントフィノとマルヴァールをステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、いちごやラズベリージャム、スミレのアロマ、柔らかいアタックにしっかりとった酸味と中程度のタンニン、全体に丸みのあるミディアムテイスです。

カスティリーヤ・イレオン ルベン・ディアス



**銘醸地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える**  
ルベン・ディアス

35825 スペイン/カスティリーヤ・イレオン

VIN NV Ruben Diaz Surprise

ルベン・ディアス  
サブライズ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **5600** JAN/ 4573461678645

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫3ケース**

シャスラ・ドレ100%

35823 スペイン/カスティリーヤ・イレオン

VIN NV Ruben Diaz La Sorpresa Tinaja

ルベン・ディアス  
ラ ソルプレッサ ティナハ

呼称/ DO Cebreiros セブレロス

参考小売/ **5600** JAN/ 4573461678621

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 スレート **在庫1ケース**

ガルナツチャ100%

35824 スペイン/カスティリーヤ・イレオン

VIN NV Ruben Diaz La Sorpresa Toneles De Patio

ルベン・ディアス  
ラ ソルプレッサ トネレス デ パティオ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **5600** JAN/ 4573461678638

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **SOLD OUT**

ガルナツチャ100%

酸化ワインを意味するSORPRESAと驚きのSURPRISEから名付けました。除梗したシャスラ・ドレを25日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽でソラシステムで長期熟成しました。透明感のあるオレンジ色、シェリーを思わせる香りに干し柿やドライフルーツのアロマ、旨味が口中に広がり、アルコール感と中程度のボリュームム、やや目立つ酸味と長い余韻が残る食中でも楽しめる味わいです。

2004年からソラシステムで熟成させているグレドスの伝統的な酸化熟成ワインで、除梗したガルナツチャをステンレスタンクで発酵し、ウイヤー・ジュをせずティナハ(アンフォラ)で産醸酵母下で長期熟成しています。濃いオレンジカラー、マレードやアプリコットジャム、完熟した甘い香りに樽のアロマ、広がりあるコク旨なアタックで複雑味のある熟した果実とドライフルーツを思わせる香りが口中に広がり、しっかりとったタンニンと長い余韻が印象的です。

平均樹齢80年の除梗したガルナツチャをステンレスタンクで発酵後、熟成した04年と05年のワインをアッサンブラージュし、中庭のフランス産500Lの木樽で熟成させたランシオです。濃いオレンジカラー、ドライフルーツやフィグ、クレープシュゼット、オレンジやアプリコットの香り、ボリュームのあるドライな味わいでリンゴの皮やビールのほろ苦さがあり豊富なタンニンと複雑味が感じられます。



ガリシア アルベルト・ナンクラレス



**最重要視するのは酸の質、冷蔵たっぶりなりアスパイシャス**  
アルベルト・ナンクラレス

35895	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Alberto Nancrales Dandelión
	
アルベルト・ナンクラレス ダンデリオン	
呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	
参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461679697	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂 <b>SOLD OUT</b>	
アルバリーニヨ100%	
15区画で育つアルバリーニヨをプレス後、ステンレスタンクで発酵し、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。淡いクリアなイエローカラー、八朔、いよかん、黄色リンゴ、アップルミントの香り、柑橘の酸味と果実味のアタック、グレープフルーツピールを思わせるほろ苦さが心地よく調和した味わいとなっています。	

35896	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Alberto Nancrales Tempus Vivendi
	
アルベルト・ナンクラレス テンプス ヴィヴェンディ	
呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	
参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461679703	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂	
アルバリーニヨ100%	
5生産者、17区画で育つアルバリーニヨをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィエウの香り、みかんを食べた時のジュシーで果実味たっぶりなアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。	

ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス




**地元自生のアルバリーニヨに拘り、熟成により本来の姿を表現**  
ホセ・クルサット

35814	スペイン/ガリシア
VIN 2019	Adega Entre Os Rios Komokabras Verde Lías
	
<b>新着</b> アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス ヴェルデ リアス	
呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	
参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461678539	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫	
アルバリーニヨ100%	
コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。アルバリーニヨを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のあるレモン色、アプリコットやカリジヤム、白桃、マスカット、セルフィエウの香り、ドライなアタックがじわりと拡がり、上質な果実味とエキシ感、じわじわと拡がる酸味が後口に残ります。	

35815	スペイン/ガリシア
VIN 2021	Adega Entre Os Rios Komokabras Amarillo
	
<b>新着</b> アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス アマリリオ	
呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	
参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461678546	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫	
アルバリーニヨ100%	
アマリリオはスペイン語で黄色を意味します。アルバリーニヨを除梗しプレス、フランス産の225~600Lの古樽で発酵・熟成しました。黄色の強い黄金色、おとなしい香り立ちとカモミールや黄色リンゴ、アップルミント、バナナ、フルーツマトの香り、じわりと拡がる旨味に丸みのある酸味、豊かな果実味が口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターにも続く余韻の長い逸品です。	

35816	スペイン/ガリシア
VIN 2021	Adega Entre Os Rios Komokabras Naranja
	
<b>新着</b> アデガ・エントレ・オス・リオス コモカブラス ナランハ	
呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	
参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461678553	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫	
アルバリーニヨ100%	
ナランハはスペイン語でオレンジを意味します。2021年は乾いた年でも、アルバリーニヨを除梗しアンフォラで4週間醸しプレス、アンフォラで発酵・熟成しました。オレンジの色調の強い黄金色、マンダリンやオレンジピール、黄桃、トマトの葉のアロマ、タンニンを感じるアタックにしっかりとしたボディに中程度のアルコール感と酸味、オレンジピールのほろ苦さが続きます。	

35817	スペイン/ガリシア
VIN 2019	Adega Entre Os Rios Altares de Postmarcos
	
<b>新着</b> アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ ポスマルコス	
呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア	
参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461678560	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫	
アルバリーニヨ100%	
キュヴェ名は母屋の棚作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラレーヤやホテルが所在する地域の教区画の名前でもあります。アルバリーニヨを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぶりと拡がり、しっかりとしたボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。	

35827	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Iria Otero Mazoy Mica Godello
	
イリア・オテロ・マソイ ミカ ゴデーリョ	
呼称/ D.O. Valdeorras ヴァルデオラス	
参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461678669	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 スレート シスト	
ゴデーリョ100%	
信頼できるブドウ農家から購入したゴデーリョをヴァルデオラスの間借りしているボデガでプレス、ステンレスタンクでの発酵が終わる前にSO2を添加しマロラクティック発酵を回避し、その後熟成しました。わずかにグリーンのあるイエロー、青りんごやライム、レモンジャム、タイムの香り、シャープなアタックが喉越し良くスムーズな口あたりで、ジュシーな味わいがたっぶりとするコスパの良い白です。	

ガリシア イリア・オテロ・マソイ



**DOリバイロの混雑/混雑の個性を引き出す叫き上げ女性醸造家**  
イリア・オテロ・マソイ

35826	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Iria Otero Mazoy Sal Albarino
	
イリア・オテロ・マソイ サル アルバリーニヨ	
呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	
参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461678652	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 <b>SOLD OUT</b>	
アルバリーニヨ100%	
22年は暖かく乾燥した年でした。買いブドウの花崗岩土壌で育つアルバリーニヨをプレスし、ステンレスタンクで発酵し発酵が終わる前にSO2を添加しマロラクティック発酵を回避し、その後熟成させ23年2月に瓶詰めしました。透明感のあるクリアなグリーン色、摘みたてアプリコットやバナナ、アップルミントの香り、アタックから果実味の甘みたっぶりシャープなアフターが印象的です。	

35827	スペイン/ガリシア
VIN 2022	Iria Otero Mazoy Mica Godello
	
イリア・オテロ・マソイ ミカ ゴデーリョ	
呼称/ D.O. Valdeorras ヴァルデオラス	
参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461678669	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 スレート シスト	
ゴデーリョ100%	
信頼できるブドウ農家から購入したゴデーリョをヴァルデオラスの間借りしているボデガでプレス、ステンレスタンクでの発酵が終わる前にSO2を添加しマロラクティック発酵を回避し、その後熟成しました。わずかにグリーンのあるイエロー、青りんごやライム、レモンジャム、タイムの香り、シャープなアタックが喉越し良くスムーズな口あたりで、ジュシーな味わいがたっぶりとするコスパの良い白です。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



ガリシア アウガレヴァーダ



緑豊かなガリシアの土着品種をアソフォラ熟成 瑞々しい果実感!

イアゴ・ガリード

43780 スペイン/ガリシア

VIN 2019 Augavevada Ollos de Roque

アウガレヴァーダ オロスデロケ

呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461672490

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1ケース**

トレイシヤドウラ50% アグデロ35% ラド15%

イアゴの個性を最も表現する全て自社ブドウのキュヴェで、ロケは息子の名前です。花崗岩の畑に混植する3品種をプレスし木樽とアソフォラで発酵・熟成しました。明るいグリーンイエロー色、アプリコットジャムやカリン、アロマティックでシェリーの香り、しっかりとしたコク旨の味わいで洋梨ジャムの香りにエキスの詰まった旨味と長い余韻が印象的です。

ガリシア ファゼンダ・ブラディオ



祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい

シャヴィエル・セオアナ

43154 スペイン/ガリシア

VIN 2018 Fazenda Prádio Merenzao

ファゼンダ・ブラディオ メレンサオ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461658890

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 スレートシスト **在庫1ケース**

メレンサオ100%

元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルがメレンサオを除梗し3週間醸した後、15hlの花崗岩樽で発酵、300Lの木樽で熟成しました。淡く透明感のある淡いガーネット色、クランベリーやラズベリーのフレッシュ香、石やヨーダ香、上品なアタックに心地の良い酸味が全体的にまろやかさを出していて、綺麗に口中全体に広がるたっぷりのエキスが長い余韻を演出します。

42832 スペイン/ガリシア

VIN 2017 Fazenda Prádio Pacio

ファゼンダ・ブラディオ パシオ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461653666

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 スレートシスト **在庫3ケース**

メレンサオ ブランセリャオ カイニーヨ・ロンゴ

ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかで綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。

リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ



ゴヴェルノワの醸造から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュラル

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

35809 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2021 Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461678485

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ ComingSoon

マルヴァジア100%

ボデガから東南東へ29kmにあるZazuar村の畑のマルヴァジアを除梗後ステンレスタンクで醸し、フリーランジュースのみを16ヶ月熟成しました。しっかり濃い黄金色、アプリコットや金木犀、カリンジャム、完熟した良質なオレンジのアロマ、ロウ丸みのあるトロップとした味にしっかりと広がる旨味、タンニンも感じられる骨太な味わいでアフターも長い仕上がりです。

35402 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ

VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Guigarrales

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ギハラレス

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4200** JAN/ 4573461671172

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂 小石 **SOLD OUT**

グラシアーノ100%

スペイン・リベラデルドウエロ、標高約900mの赤砂で育つグラシアーノを10月に収穫し除梗後10～15日スミマセラシオンカルボニック発酵、225Lの古樽で熟成し22年4月に瓶詰めしました。粘性のある濃い黒ガーネット色、黒胡椒やカシスジャム、ブラックチェリーの香りを感じます。骨太のタンニンがしっかりとした味を表現し、赤果実のビールの力強い果実味が引き立ちます。

35401 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ

VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Los Quemados

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ロス ケマド

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **4400** JAN/ 4573461671165

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂 小石

テンブラニーリョ100%

区画ケマドは赤砂と小石の土壌でテンブラニーリョを除梗しスミマセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。しっかり濃い黒色ガーネット色、黒コンショウやカシスジャム、ブラックチェリーの香り、骨太のタンニンで凝縮した味わいのアタック、赤果実の力強い味と収斂性がしっかりと感じられ濃い果実味がアフターまで続きます。

35810 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **7000** JAN/ 4573461678492

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 小石混じりの白砂質

テンブラニーリョ85% アルビーリョ15%

標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリョとアルビーリョを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイスなアロマ、しっかりとコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュームのある味わいです。

35811 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴアルデオモス

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **7000** JAN/ 4573461678508

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂質 石灰岩

テンブラニーリョ95% アルビーリョ5%

ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリョとアルビーリョを除梗し醸し、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりとあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。

35812 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2018 Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴィニャス デ アルシージャ

呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ

参考小売/ **7000** JAN/ 4573461678515

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 赤砂質 粘土

テンブラニーリョ100%

スペイン・リベラデルドウエロ、ボデガから真西へ20km、Anguila村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンブラニーリョを除梗し3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、火打石の香り、しっかりとした旨味が広がるアタック、ナツメグ香がふわりと感じられる良質な複雑味ある味わいでパワフルな印象です。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

40 SPAIN10 & ITALIA1

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。


<p>リオハ&amp;アルランサ オリヴィエ・リヴィエール</p>  <p>AVECJ</p> <p>ブルゴーニュを経てリオハ・アルランサで到達した偉大なワイン産</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール</p>		<p>42523</p> <p>スペイン/リオハ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Olivier Riviere Mirando Al Sur</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール ミランド アル スル</p> <p>呼称/ DOCa Rioja リオハ</p> <p>参考小売/ <b>10000</b> JAN/ 4571455208380</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ヴィウラ(マカベオ)100%</p> <p>「南の方角を見て」という意のキュヴェで、標高550mの粘土土壌で育った樹齢60年のヴィウラをプレス後、600Lの古樽で21ヶ月発酵・熟成しました。粘性ある緑がかった黄金色の外観、花梨や黄桃、アプリコットのアロマがしっかりと立ち上がります。オイリーな口当たりには樽香がしっかりと拡がるコク旨な中に完熟の果実感が溶け込み、口中でボリュームを増していくハイクオリティな仕上がりです。</p>	<p>43188</p> <p>スペイン/リオハ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Olivier Riviere Ganko</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール ガンコ</p> <p>呼称/ DOCa Rioja リオハ</p> <p>参考小売/ <b>5600</b> JAN/ 4573461659644</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂岩 <b>在庫4ケース</b></p> <p>ガルナツチャ50% マスエロ(カリニャン)50%</p> <p>カルデナスの標高550~600m、粘土石灰・砂岩土壌に植わる樹齢50~80年のガルナツチャとマスエロを全房で醸した後、ステンレスタンクで発酵し、600Lの古樽で熟成しました。とろりと粘性ある少しオレンジが混じるガーネット色、カシスジャムやブルーベリー、紅茶、黒コショウの香り、少し熟した果実味は丸みのある味わいで、豊富なタンニンが骨格を支えています。</p>
<p>42522</p> <p>スペイン/リオハ</p> <p>VIN 2015</p> <p>Olivier Riviere Eusebio</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール エウゼビオ</p> <p>呼称/ DOCa Rioja リオハ</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4571455208373</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>テンプラニー95% グラシアーノ15%</p> <p>区画名「エウゼビオ」をキュヴェ名に冠しました。標高500mの粘土石灰土壌で育つテンプラニー95%とグラシアーノを50%は全房・50%は除梗し醸し、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。しっかりとしたブラックガネット、ブルーベリーやカシスジャムにうっすらと土の香りが複雑に広がります。実の詰まったような固いアタックはコクがあり力強く、飲みごたえのあるフルボディです。</p>		<p>41752</p> <p>スペイン/アルランサ</p> <p>VIN 2011</p> <p>Olivier Riviere El Quemado</p> <p>オリヴィエ・リヴィエール エル ケマド</p> <p>呼称/ DO Arlanza アルランサ</p> <p>参考小売/ <b>9800</b> JAN/ 4571455195062</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 砂利 <b>在庫1ケース</b></p> <p>テンプラニー95% ガルナツチャ5%</p> <p>標高1000mの粘土・砂利土壌で育つテンプラニー95%とガルナツチャを50%は全房・50%除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、600Lの古樽で熟成しました。明るい紫の入った濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシスにスモーキーなアロマ、火打石や炭のニュアンスも感じます。どしどしとしたコクのあるアタックにボリュームあるタンニンは赤身のお肉が恋しくなる骨太の味わいです。</p>	<p>アブルツォ州 ファビュラス</p>  <p>国立公園にビオディナミワイナリー ストーリー仕立てのエチケット</p>
<p>36128</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b> <b>A</b></p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Spumante Malvasia</p> <p>ファビュラス スプマンテ マルヴァジア</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8053839490513</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>オレンジ・辛口</b></p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ <b>エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</b></p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>マルヴァジア100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピンクカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に拡がり泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジュースで旨味が感じられるコスバの良い逸品です。</p>	<p>35235</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b> <b>A</b></p> <p>VIN 2021</p> <p>Fabulas Spumante Pecorino</p> <p>ファビュラス スプマンテ ペコリーノ</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8053839490476</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>白微泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ <b>エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</b></p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ペコリーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクターンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。</p>	<p>35675</p> <p>イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b> <b>A</b></p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Spumante Pinot Grigio</p> <p>ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8053839490490</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>オレンジ・辛口</b></p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ <b>エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</b></p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノグリージョ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸した後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含みアンバーローゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。</p>	
<p>35697</p> <p>イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Fabulas Malvasia</p> <p>ファビュラス ファビュラス マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 8053839490063</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ <b>エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</b></p> <p>土壌/ 石灰 <b>★</b></p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材としています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。</p>	<p>35676</p> <p>イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2022</p> <p>Fabulas Foeminae Pinot Grigio</p> <p>ファビュラス フォエミネ ピノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 8053839490001</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ <b>エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</b></p> <p>土壌/ 石灰 <b>★</b></p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaie」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。</p>	<p>35445</p> <p>イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2019</p> <p>Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>ファビュラス ファラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 8053839490124</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ <b>エコセル デメテル バイオダイバーシティフレンド</b></p> <p>土壌/ 石灰 <b>★</b></p> <p>モンテプルチアーノ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーベリーの香り、清涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



<p>アブルツォ州 カンティーナ・オルソーニャ</p>  <p><b>アブルツォ発、ピオ協同組合</b></p>		<p>35893 イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8032692484532</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>アブルツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し発酵・熟成しました。イエローの外観、ライムやカリンのアロマ、瑞々しいアタックで綺麗な酸に喉を潤す爽やかな味わいがシャープなアフターへと続きます。</p>	<p>35894 イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Cantina Orsogna Vola Vole Merlot</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8032692484587</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>メルロー100%</p> <p>アブルツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800~900mで育つメルローを全房で醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ブラックベリー色、イチゴジャムやザクロの香り、洗味のあるアタック、完熟ベリーにタンニンや酸が溶け込んでいます。</p>
--	--	---	--

<p>36268 イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2023 Cantina Orsogna Lunaria Malvasia</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4571455203958</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。</p>	<p>36269 イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2023 Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4571455203965</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。</p>	<p>35777 イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2022 Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4571455205396</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ (薄赤)・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>モンテブルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロカラ、Cerasa(伊語=さくらんぼ)を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが広がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。</p>
---	---	---

<p>36180 イタリア/アブルツォ <b>A</b></p> <p>VIN 2022 Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア モンテブルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4571455203972</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰石</p> <p>モンテブルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテブルチアーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカンスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タンニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。</p>
--


--

<p>バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ</p>  <p><b>バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/パオ</b></p> <p>パオロ・ラトラーカ</p>		<p>43961 イタリア/バジリカータ <b>A</b></p> <p>VIN 2019 Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto</p>  <p>カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール オト</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ</p> <p>参考小売/ <b>2300</b> JAN/ 4573461675415</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ピオアグリチェルト</p> <p>土壌/ 小石を含む粘土石灰</p> <p>アリアニコ100%</p> <p>イタリア南部の丘陵地で自然農法を実践するカンティーネ・マドンナ、粘土石灰で育つアリアニコをステンレスタンクで醸し発酵後、8ヶ月熟成しました。エッジがレンガ色の濃いガーネット、プルーンやイチゴジャム、湿った土、火打石の香り、タンニンを真っ先に感じるアタックの後に果実味が広がり、熟成による角のとれた丸みのある心地よい味わいを楽しめ、コスバの良さが光ります。</p>	<p>44271 イタリア/バジリカータ</p> <p>VIN 2017 Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio</p>  <p><b>新着</b> カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ パウチョ</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461683731</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ピオアグリチェルト</p> <p>土壌/ 粘土 火山土</p> <p>アリアニコ100%</p> <p>パウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、500Lの古樽と新樽で熟成しました。濃いガーネット色、フランボワーズやカシス、スパイシーな白胡椒や火打石のアロマを感じます。目の詰まった果実の凝縮感にタンニンと固めの酸味、少し長めの余韻が続きます。</p>
---	--	--	--

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

42 SLOVENIA & GERMANY1

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ヴィパーヴァ・ヴァレー ユンク</p>  <p><b>父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン</b> メルヴィッチ・ユンク</p>	<p>35752 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2015 JNK Sv.Mihael</p> <p>ユンク スヴェティミハエル</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461677525</p> <p>規格/ 750ml x 9 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン60% ピノブラン20% レプーラ(リボッラ・ジャッラ)10% マルヴァジア10%</p> <p>スロヴェニア、標高350mの小さなMihael村にある教会名をキュヴェに冠しました。ソーヴィニヨンブランを主体とした4品種を温度コントロールせず数日醸し、木樽で18ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。綺麗な黄金色の外観にカリシロップやタ張メロンの香り、複雑味のしっかりとしたコクにボリューム感、果実に溶け込んだ酸味、長いアフターが印象的です。</p>	<p>35754 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2015 JNK Chardonnay</p> <p>ユンク シャルドネ</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461677549</p> <p>規格/ 750ml x 9 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>スロヴェニア、親子でワイナリーを始めたワイナリーユンク、南東から南向きの泥灰土・粘土土壌で育ったシャルドネを温度コントロールせず4日間醸し、木樽で16~18ヶ月発酵・熟成しました。しっかりとした粘性でトロっと流れる黄金系、洋梨やアプリコット、カシューナッツの香り、しっかりとした味わいのアタックで酸味と熟した果実味がたっぷりと残り複雑味もある上質な仕上がりです。</p>
<p>35753 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2014 JNK Malvazija</p> <p>ユンク マルヴァジア</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461677532</p> <p>規格/ 750ml x 9 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>マルヴァジア100%</p> <p>スロヴェニアのユンク、親子で始めたワイナリーです。樹齢40年と2年のマルヴァジアで造ったキュヴェで7日間の醸し後、古樽で96ヶ月発酵・熟成し瓶詰め後、セラーで長期瓶熟しています。トロっとした粘性のある琥珀色、金木犀やドライフグ、干しブドウにバター香、丸みのある存在感ある酸味とおとなしい果実味、後半からは柔和しバランスの良さが光ります。</p>	<p>35755 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2008 JNK JAKOT.E</p> <p>ユンク ヤーコット</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461677556</p> <p>規格/ 750ml x 9 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>フリウラーノ100%</p> <p>何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを全房で9日間の醸し、古樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い琥珀色、たっぷりの粘性、金柑コンポートや桃ジャム、金木犀の香り、トロっとしたアタックに上品な丸みと紹興酒を連想するたっぷりの複雑味、長い余韻が印象的です。</p>	<p>35756 スロヴェニア/ヴィパーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2016 JNK JAKOT.E</p> <p>ユンク ヤーコット</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461677563</p> <p>規格/ 750ml x 9 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>フリウラーノ100%</p> <p>何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを温度コントロールせず数日醸し後、古樽で18ヶ月発酵・熟成しました。濃い琥珀色、しっかりとした粘性、金柑コンポートや黄桃、フローラルな香り、しっとりとしたアタックで丸みがあり液体もトロットとしていてコクのある複雑味たっぷりの味わいです。</p>
<p>アール マイヤー・ネーケル</p>  <p><b>シュペートブルグダーの革命児、優美かつ鋭くテイストは造り手を映す</b> ヴェルナー・ネーケル</p>	<p>34562 ドイツ/アール</p> <p>VIN 2017 WG Meyer-Näkel Spätburgunder</p> <p>WGマイヤー・ネーケル シュペートブルグダー</p> <p>呼称/ Q.b.A クーベアー</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461658005</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Fair'n green</p> <p>土壌/ 青粘板岩 硬砂岩(グラウヴァッケ) <b>SOLD OUT</b></p> <p>シュペートブルグダー100%</p> <p>赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュペートブルグダーをステンレスタンクで12日間醸し、フールドで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキスを薄くしたタンニン、リッチなアフターが続きます。</p>	<p>モーゼル ヤン・マティアス・クライン</p>  <p><b>ベルンカステルで無濾過・サンスフルに挑むドイツ最古の生産者</b> ヤン・マティアス・クライン</p>
<p>36114 ドイツ/モーゼル</p> <p>VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat</p> <p>ヤン・マティアス・クライン リズィー スター マスト ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461681171</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート</p> <p>リースリング100%</p> <p>リースリングを破砕し6時間醸し後プレスし20hlのフールドで3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、30ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カプチーノ状の細かな泡、レモンや黄色リンゴ、セルフィーユ、イタリアンパセリの香りを感じます。心地よく広がる泡が爽やかに摘みだす柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジュシー且つ酸を感じるアフターです。</p>	<p>35664 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b> A</p> <p>VIN 2021 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat</p> <p>ヤン・マティアス・クライン キス キス マディーズ リップス ペットナット</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461676115</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫10ケース</b></p> <p>ピノ・マドレーヌ80% ピノワール20%</p> <p>別名ピノマドレーヌというフリューブルグダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。濁りのあるピンク色、赤色リンゴや摘みだすイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく広がるアタック、ほろ苦さがあり爽やかな味わいでドライなアフターが印象的です。</p>	<p>36109 ドイツ/モーゼル</p> <p>VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Bastard</p> <p>ヤン・マティアス・クライン リトル バスタード</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461681126</p> <p>規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic</p> <p>土壌/ 灰色スレート</p> <p>リースリング60% ソーヴィニヨンブラン25% ミュラートウルガウ12% ミュスカ3%</p> <p>リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成、酸化から守ってくれる澱と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ミント、スウィーティの香り、プチプチとしたミネラリーなアタックにフレッシュでジュシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽やかな仕上がりです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



<p>ナーエ プリ・ヴァイン</p>  <p><b>土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者</b></p> <p>クリスティン・ピーロート</p>		<p>35919 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé</p> <p><b>プリ・ヴァイン</b> プリ ナチュレル ペットナット ロゼ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461679161</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>ロゼ 微泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム</p> <p>ドルンフェルダー100%</p> <p>ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うプリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがプリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸した後プレスし発酵。糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジュシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。</p>	<p>35915 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Weissburgunder</p> <p><b>プリ・ヴァイン</b> プリ ナチュレル ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461679123</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>白・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 赤色スレート</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ヴァイスブルグンダーを除梗し裸足で破砕後、プラスチックケースで1週間醸した後プレス、225Lと500Lの古樽で発酵、ドイツの伝統的な12hのフードルで熟成しました。やや粘性のあるグリーンイエロー、二十世紀梨やカリン、リンゴ、セルフィユの香り、瑞々しくジュシーなアタックに綺麗な味わいと豊かな果実味が増し、旨味と質さをアフターに感じます。</p>
<p>35916 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Ponderosa</p> <p><b>プリ・ヴァイン</b> プリ ナチュレル ポンデローサ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461679130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>ロゼ・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム 青色スレート</p> <p>ピノグリ90% ピノワール10%</p> <p>ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手に混ざった上質な仕上がりです。</p>	<p>35917 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir</p> <p><b>プリ・ヴァイン</b> プリ ナチュレル ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461679147</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>赤・ミディアム</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 青色スレート</p> <p>ピノワール100%</p> <p>除梗したピノワールと全房のピノワールを裸足で破砕、プラスチックケースでビジャージュしながら10~14日間発酵、木樽で熟成し無濾過・無清澄・サンスフルで仕上げました。透明感のある淡いルビー色、しっかりとした粘性、すりおろしリンゴやさくらんぼ、クランベリーのアロマ、柔らかなおとなしい味わいに線の細い酸が溶け込み、穏やかですがじわじわと旨味が増していきます。</p>	<p><b>ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴェルナー</b></p>  <p><b>ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み</b></p> <p>マルティン・ヴェルナー</p>	
<p>35958 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Wörner Marto Crazy Crazy</p> <p><b>WGヴェルナー</b> マルト クレイジー クレイジー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461680907</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>白微泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>フクセルレーベ、ヴェルツァー ミュラートウルガウ</p> <p>マルトの造る泡なのでクレイジーだよという意味合いのキュヴェ名です。3品種を50%を全房で1週間醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。クリーミーで細やかな泡、オレンジ色、黄桃やアプリコット、びわ、ハチミツ、金木犀の香り、ドライな味わいですがジュシーで喉越しもよく、心地の良いアフターです。</p>	<p>35806 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal</p> <p><b>WGヴェルナー</b> アラナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ <b>7800</b> JAN/ 4573461678836</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>白泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰 <b>在庫8本</b></p> <p>ピノブラン50% リースリング50%</p> <p>ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰めし28ヵ月瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな細かな泡にグリーンイエロー色、二十世紀梨やレモン、ライムの香り、酸のアタックにシャープで心地良い泡、ドライですがミネラリーで旨味を包括した味わいです。</p>	<p>35956 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose</p> <p><b>WGヴェルナー</b> ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー ロゼ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461680884</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>ロゼ・辛口 微泡</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩</p> <p>ドルンフェルダー80% シルヴァーナ20%</p> <p>Frauenは女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの2/3は全房で醸しプレス、1/3は直接圧搾、シルヴァーナは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤りんごにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。</p>	
<p>35957 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power</p> <p><b>WGヴェルナー</b> ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461680891</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>赤微泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰</p> <p>リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー</p> <p>フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。</p>	<p>35505 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power</p> <p><b>WGヴェルナー</b> ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461673343</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>赤微泡・辛口</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 粘土石灰</p> <p>ドルンフェルダー100%</p> <p>初めて造る赤のメードアンストラルで、“フラウエンパワー”とはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ドルンフェルダーを全房で1週間醸しステンレスタンクで発酵後、数週間フードルでデブルヴァージュして落ち着かせ無添加で瓶詰めしました。淡いパープルローズ色、スミレやアメリカンチェリーの香り、ブルーベリーやレッドカラントの果実とミネラル感に瑞々しさを感じます。</p>	<p>35804 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 WG Wörner Marto Manna</p> <p><b>WGヴェルナー</b> マルト マンナ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461678812</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>赤・ミディアム</b></p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ポルトギーザー レгент ショイレーベ</p> <p>旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。マルト自慢の区画のポルトギーザーは5日醸し、レгентは直接圧搾、ショイレーベは1ヶ月醸し各々木樽で発酵・熟成しました。ブラッドオレンジ色、スモモやオレンジ、すりおろしリンゴの香り、酸味が強く引き締まったアタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・マン</p>  <p>土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル アンドレアス・マン</p>		<p>35835 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder</p>  <p>WGマン プアプア ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461679185</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩 <b>在庫10ケース</b></p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ラインヘッセンの南西、斑岩土壌でどのようにヴァイスブルグンダーが育つかを表現したいという生産者の思いが詰まっています。24時間かけてゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、青りんごやセルフィーユ、ディル、フレッシュでジュシーな香り、ハーブ香が広がるアタック、たっぷりのエキスにしっかりとした旨味、グレープフルーツのアフターのほろ苦さがあります。</p>	<p>35838 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Mann Riesling Grauburgunder</p>  <p>WGマン リースリング グラウブルグンダー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461679215</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) 石灰岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>リースリング50% グラウブルグンダー50%</p> <p>ラインヘッセンのラントヴァインで斑岩で育つリースリングとグラウブルグンダーをプレスし、ステンレスタンクとフードルで発酵、12hlのフードルで熟成しました。淡いオレンジカラーにトロツとした粘性、オレンジピールやカリン、摘みたてアプリコットの香り、たっぷりのエキスにタンニンも感じられるアタック、果実味、渋味が上手く溶け合った上質な味わいでアフターも長めに残ります。</p>
<p>35841 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN NV WG Mann Rosa X</p>  <p>WGマン ローザイクス</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3100</b> JAN/ 4573461679246</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)</p> <p>ドルンフェルダー45%ヴァイスブルグンダー20% パッカスとゲヴェルトラミネール20% シルヴァナー15%</p> <p>斑岩で育つドルンフェルダーを主体にヴァイスブルグンダー、パッカス、ゲヴェルトラミネール、シルヴァナーを直接圧搾、12~36hlのフードルで発酵・熟成しました。濃いローズピンク、しっかりとした粘性、フランボワーズやザクロ、赤りんご、ピノキの香り、タンニン感じるアタックにリンゴの種まわりの酸味と渋味、コク旨で淡い赤ワインを思わせる味わいです。</p>	<p>35840 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 WG Mann Rotlich</p>  <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3100</b> JAN/ 4573461679239</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩</p> <p>カベルネ・ドルサとポルトギーザー45% ドルンフェルダー30%メルロー12.5%パッカス12.5%</p> <p>ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサスフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めめの酸味がアフターに散りばめられています。</p>	<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴァールドルフ</p>  <p>ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌! マキシミリアン・デクスハイマー</p>	
<p>35909 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Walldorf Petillant Naturel</p>  <p>WGヴァールドルフ ペティアン ナチュレル</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461679062</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シルヴァナー、ゲヴェルトラミネール ゲルバーミユスカテラ、ミュラートウガルウ</p> <p>22年は雨も少なくドライで暑い春と夏でした。4品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で10月に瓶詰めしました。半濁りのある白とオレンジカラー、ピワや洋梨、りんご、スダチの香り、柔らかく果実味たっぷりのアタックに酸度低く口あたりの良い味わいで豊水や新高梨のジュシーさがアフターに広がります。</p>	<p>35910 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN NV WG Walldorf Sekt Hannes</p>  <p>WGヴァールドルフ ゼクト ハネス</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ <b>7300</b> JAN/ 4573461679079</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土石灰 <b>在庫1ケース</b></p> <p>ピノワール シャルドネ ピノムニエ</p> <p>17年、18年、19年の発酵・熟成したシャルドネ、ピノワール、ピノムニエをアッサンブラージュしテラージュ、瓶内二次発酵後デゴルジュマンしました。クリーミーな泡、黄金色、夏みかんや柚子、すりおろしリンゴのアロマを感じます。細かく上品な泡に溶け込んだグユッと引き締まった酸が心地よく拡がり、柑橘の果実味がたっぷりと堪能できるアフターです。</p>	<p>35911 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Walldorf Riesling</p>  <p>WGヴァールドルフ リースリング</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461679086</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土石灰</p> <p>リースリング100%</p> <p>レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スツキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。</p>	
<p>35912 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Walldorf Chardonnay&amp;Sauvignon Blanc</p>  <p>WGヴァールドルフ シャルドネ&amp;ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461679093</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土石灰</p> <p>シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%</p> <p>レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハツサクの酸味と果実味がジュシーな味わいへと変化していき逸品です。</p>	<p>35723 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 WG Walldorf Nice Guy</p>  <p>WGヴァールドルフ ナイスガイ</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461677112</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土石灰</p> <p>ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァナー ピノワール</p> <p>ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。ブラウアー・ポルトギーザー、シルヴァナー、ピノワールを全房で直接圧搾し、フードルで10ヶ月発酵・熟成しました。わずかな濁りのある赤色のピンク色、フランボワーズやいちじく、木材の香り、エキスたっぷりの味わいでタンニンと酸味が心地良く、アフターにはコクとドライな味わいが残ります。</p>	<p>35913 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2019 WG Walldorf Pinot Noir</p>  <p>WGヴァールドルフ ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461679109</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で14日間醸し、古樽で24ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のある黒味を帯びたルビー色、ピノワールらしいさが全面に押し出され、ラズベリージャムやザクロ、クランベリー、湿った落ち葉のアロマ、ミディアムなアタックに高めめの酸、赤果実の香りが味わいと共に広がる綺麗な仕上がりです。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



<p>ラインヘッセン WGベルククロシュター</p>  <p>加でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない!! ジェイソン・ベルククロシュター</p>		<p>35716 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Bergkloster Cuvée weiß</p> <p>WGベルククロシュター キュヴェ・ヴァイス</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3400 JAN/ 4573461677044</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノグリ40% パッカス30% ピノブラン20% リースリング10%</p> <p>21年はかなり湿度が高く菌への挑戦の年でした。粘土石灰・砂質土壌で育ったピノグリ、パッカス、ピノブラン、リースリングを全房で10日間醸しプレス、600L~24hlの木樽・フドルで11ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、青りんごやライラック、アスパラガス、ムスクの香り、丸く清涼感のある心地良い味わいで、ハーブ香が口中にたっぷりと拡がります。</p>	<p>35720 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature</p> <p>VIN 2021 WG Bergkloster Super Lecka</p> <p>WGベルククロシュター スーパーレッカ</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 3300 JAN/ 4573461677082</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>レгент50% ピノワール30% ザンクト・ラウレント20%</p> <p>『超美味しい』という意味のキュヴェ名で、ピノワールは全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、レгентとザンクト・ラウレントは全房でプレスし、ステンレスタンク・木樽・フドルで11ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるガーネット色、ラズベリーやフランポワーズの香り、上品なアタックでエキスが拡がるジュシーな味わいです。</p>
<p>フランケン WGシュテファン・フェッター</p>  <p>2019/20</p> <p>シルヴァナーでフランケンの土壌を体現する豊かな熟練! シュテファン・フェッター</p>		<p>35659 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Sandstein</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー シュタインテラッセン ザントシュタイン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461676061</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 赤砂岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>18年はとても乾燥した夏でブドウジュースの栄養素が上がりすぎず結果的に発酵が長く続きフドルで寝かせてから21年5月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー、熟した柑橘香がくっきりと香り、伊予柑から甘夏にアロマが変化していきます。拡がりがあり、角のとれたまろやかな味わいでジュシーな果実味にしっかりとした旨味、長めのアフターが印象的です。</p>	<p>35374 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2019 WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー シュタインテラッセン ムッシェルカルク</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4500 JAN/ 4573461671653</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>19年はシーズン前半は穏やかな気候で、後半はとても暑く乾燥した年でした。石灰岩で育つシルヴァナーをプレスし4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなイエロー色、伊予柑や金柑、摘みたてパイナップル、アップルミントの香り、完熟した果実味が甘く感じられるアタックに、酸味と果実味が上手く合わさっていて、豊富なミネラルに長めのアフターが続きます。</p>
<p>34883 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2017 WG Stefan Vetter Riesling Steinterrassen</p> <p>WGシュテファン・フェッター リースリング シュタインテラッセン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 4800 JAN/ 4573461663801</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩</p> <p>リースリング100%</p> <p>フランケン、マインドライエック(三角地区)のムッシェルカルク(貝殻石灰岩)と赤砂岩土壌で育つリースリングをプレスし木樽で発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー、粘性・ディスクともしっかりしていて、黄桃やアプリコット、レモンバター、若葉、菩提樹の香り、しっかりとアタックは丸く口中に拡がり、良質な旨味とたっぷりの果実味に心地の良い味わいがアフターにも続きます。</p>	<p>35662 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー ヒンメルスリュッケ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>ヒンメルスリュッケはガムバッヒャー・カルベンシュタインのオーナーの名前で、Gap in heaven(天国のかけら)というこの区画内で最も高地にあり素晴らしい景色を見渡せることも暗喩されています。シルヴァナーをプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスウィーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりあり上品な酸味とじわりと拡がるグレープフルーツ香が長く続きます。</p>		

46 GERMANY5 & AUSTRIA1

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>フランケン ヴァインゲート・ヴァイガント</p>  <p>代々譲り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュラル アンディ・ヴァイガント</p>	<p>35951 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 WG Weigand Cider</p> <p>WGヴァイガント シードル</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461680839</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>数品種のリンゴ100%</p> <p>フランクフルトから南東へ約130kmのフランケン、ドメヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、澱もあり、ジュシーでリンゴ本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リンゴの様に酸味が感じられない心地の良い仕上がります。</p>	<p>35959 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Weigand Pet Nat</p> <p>WGヴァイガント ペットナット</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461680914</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァナー30%ミュラートウルガウ30% ヴァイスブルグンダー10%パカス10% リースリング10%ショイレーベ10%</p> <p>22年は暑くドライでしたが8月の雨に救われました。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で9月末に瓶詰めしました。濁りのある黄色が強いホワイトイエロー、二十世紀梨、みかん、アップルミントやタイムのアロマ、柔らかな口あたりいきりっと辛口なのど越し、後半にはりんごの酸が拡がりドライな味わいのペットナットです。</p>
<p>35954 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Weigand Pet Nat Scheurebe</p> <p>WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461680860</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ショイレーベ100%</p> <p>22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。</p>	<p>36161 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Weigand Muller Thurgau</p> <p>WGヴァイガント ミュラートウルガウ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461681669</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>ドイツ/フランケンでナチュラルなワイン造りに没頭するアンディ、コイパー土壌で育つ樹齢60年のミュラートウルガウをプレス後フードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、ハツサクや文旦、パイナップル、ライチ、パッションフルーツの香り、果実味が先に拡がる爽やかなアタック、心地の良い酸味が後半に拡がるジュシーな味わいです。</p>	<p>36160 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Weigand Sylvaner</p> <p>WGヴァイガント シルヴァナー</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461681652</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>フランクフルトから南東へ約130kmのフランケンでナチュラルワイン造りを行うアンディが、コイパー土壌で育つシルヴァナーをプレスしフードルで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ハツサクやカリン、スイーティ、アップルミントのアロマ、もぎたての梨を食べたような清涼感とジュシーな果実味と心地の良い酸味、喉を潤す美味しさがあります。</p>
<p>36162 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2022 WG Weigand Rose</p> <p>WGヴァイガント ロゼ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461681676</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ピノワール35%ドルンフェルダ35% ドミナ30%</p> <p>親から譲り受けた高樹齢ブドウで20代からナチュラルなワイン造りを行うアンディがコイパー土壌で育つピノワールを主体とした3品種を全房で直接圧搾しフードルで発酵・熟成しました。アセロラを連想する綺麗なピンク色、クランベリーや茶葉、アメリカンチェリーが香ります。キリッとした酸とフレッシュな果実味、アメリカンチェリーのエキスに溶けたタンニンがアフターを彩ります。</p>	<p>ヴァインフィアテル ミハエル・ギンドル</p>  <p>ヴァインフィアテルで10代からワインを造るギンドル家最高傑作! ミハエル・ギンドル</p>	<p>36235 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2022 Michael Gindl Little Buteo</p> <p>ミハエル・ギンドル リトル ブテオ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461682802</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ ローム レス 砂礫</p> <p>グリューナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>エチケトは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。</p>
<p>36236 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2022 Michael Gindl Flora</p> <p>ミハエル・ギンドル フローラ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461682819</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ ローム レス 砂礫</p> <p>リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー</p> <p>ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていることからフローラと名づけました。トラクターと馬で耕す畑で育った3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるクリアなグリーンイエロー色、青りんごや黄色リンゴ、アップルミント、若草の香り、フレッシュなリンゴのジュシーで爽やかな味わいに豊かな果実味、前VINに比べて穏やかな酸が心地の良い逸品です。</p>	<p>35746 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2018 Michael Gindl Riesling Sodalis</p> <p>ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461677464</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ 砂礫 砂 <b>在庫1ケース</b></p> <p>リースリング100%</p> <p>ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸した後、プレスし木樽で15ヶ月熟成しました。グリーンイエロー色、ハツサクやスイーティの香り、拡がりのあるアタックにわずかに樽香が感じられる冷涼感のある味わいに穏やかな酸が溶け込んでいます。</p>	<p>36237 オーストリア/ヴァインフィアテル</p> <p>VIN 2018 Michael Gindl Riesling Sodalis</p> <p>ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461682826</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール</p> <p>土壌/ 砂礫 砂</p> <p>リースリング100%</p> <p>ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸した後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハツサクやスイーティ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に拡がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通した洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続きます。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



カルヌントウム ヨハネス・トラプル



**シュピッターベルクの熱狂！ビオディナミ栽培の結晶への挑戦**

ヨハネス・トラプル

34249	オーストリア/カルヌントウム
VIN 2016	Johannes Trapl Sankt Laurent Reserve
ヨハネス・トラプル ザンクト・ラウレント・レゼルヴェ	
呼称/	-
参考小売/	3300 JAN/ 4573461653277
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ -
土壌/	砂質 ローム 砂利 <b>SOLD OUT</b>
ザンクト・ラウレント100%	

ウィーンの東カルヌントウム地域で2010年にオーガニック認証を取得しビオディナミも取り入れるトラプルが、ザンクト・ラウレントを25hlの開放桶で醸し後、そのまま発酵、500Lの樽でマロラクティック発酵と熟成を行いました。やや憂いのあるルビーの外観から、カシスやミントの香り、たっぷりのエキスを呑む口あたり、優しい酸味を伴う滑らかで上品なアフターへと吸い込まれます。

カルヌントウム レイザー・バイヤー



**ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！**

ダニエル&ミハエル・レイザー

36129	オーストリア/カルヌントウム	A
VIN 2022	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner	
レイザー・バイヤー カルヌントウム グリュナー・ヴェルトリーナー		
呼称/	-	
参考小売/	2500 JAN/ 4573461681348	
規格/	1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/	ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate	
土壌/	粘土 レス	
グリュナー・ヴェルトリーナー100%		

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリュナー・ヴェルトリーナーをステンレスタックで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやバナナッフル、ゆずジャムの香り、柔らかくスツクリとした口当たり、ドライで豊かなミネラル、丸くまろやかな酸味はスツクリしています。

36130	オーストリア/カルヌントウム	A
VIN 2022	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt	
レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト		
呼称/	-	
参考小売/	2500 JAN/ 4573461681355	
規格/	1000ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/	ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate	
土壌/	粘土 黄土	
ツヴァイゲルト100%		

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタックで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランポワーズやザクロ、スマイルの香りを感じます。甘い果実味がアタックにあり、バランスよく程よいタンニンが続く若さが感じられる味わいです。

ノイジードラーゼー ユーディット・ベック



**ノイジードラーゼでシュタイナー醸造を実践する快活な女性醸造家**

ユーディット・ベック

36239	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule M	
ユーディット・ベック ペットナット バンブルM		
呼称/	-	
参考小売/	4600 JAN/ 4573461682840	
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口	
栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	
土壌/	ComingSoon	
ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%		

ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。プレス後ステンレスタックで発酵し糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。カプチーノ状の泡、レモンイエロー色、スウィーティやライム、白桃、リンゴのアロマ、スツクリとしたアタックでシャープな酸と梨を食べた時のジュシーな口あたりがドライで旨味たっぷりです。

36238	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule P	
ユーディット・ベック ペットナット バンブルP		
呼称/	-	
参考小売/	4600 JAN/ 4573461682833	
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡	
栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	
土壌/	砂利	
ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%		

ブルゲンラント地方の北方ノイジードラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノワールとザンクトラウレントをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマンしました。カプチーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミントの香り、柔らかいアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。

36240	オーストリア/ノイジードラーゼー
VIN 2022	Judith Beck Weissburgunder
ユーディット・ベック ヴァイスブルグンダー	
呼称/	-
参考小売/	3200 JAN/ 4573461682857
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN
土壌/	砂利
ヴァイスブルグンダー100%	

ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ畑をビオディナミへと転換した砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後ステンレスタックとフードルで発酵・熟成しました。イエローの色調、レモンジャムやスウィーティ、ゆず、セルフィーユの香り、中程度のボリュームのアタック、果実味や酸味が心地よく徐々に果実味が増す味わいでコスパの高い逸品です。

36248	オーストリア/ノイジードラーゼー
VIN 2022	Judith Beck Mish Mash
ユーディット・ベック ミッシュ マッシュ	
呼称/	-
参考小売/	3800 JAN/ 4573461682932
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN
土壌/	砂利
グリュナー・ヴェルトリーナー ショイレーベ ヴァイスブルグンダー ノイブルガー ヴェルシュリースリング	

公式ではありませんが混種混醸のゲミシュター・サッツで、この地域で1950年代からKoreaと呼ばれていた畑を16年に借り、ビオディナミで育てた5品種を除穢し醸し後プレス、10~20hlのフードルで発酵・熟成しました。レモンイエロー色、バナナやライチ、マスカットのおとなしい香り、瑞々しい味わいとスツと馴染む味わい、心地の良い柚子ジュースの酸味とドライな味わいが印象的です。

36242	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2021	Judith Beck Welschriesing Bambule	
ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル		
呼称/	-	
参考小売/	5500 JAN/ 4573461682871	
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	
土壌/	砂利 ローム 石灰	
ヴェルシュリースリング 100%		

ブルゲンラント地方、砂利・ローム・石灰土壌で育つヴェルシュリースリングを除穢し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、金木犀やカリンジャム、二十世紀梨や柚子やミントのアロマ、シャープなアタックにジュシーな果実味が口中に拡がり、喉越しの良さにも繋がる味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

48 AUSTRIA3

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき15℃以下の保存管理をお願いします。

36243	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	36245	オーストリア/ノイジードラーゼー	36249	オーストリア/ノイジードラーゼー
VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule	VIN 2021	Judith Beck Zweigelt	VIN 2021	Judith Beck Out
	ユードイト・ベック ノイブルガー バンブル		ユードイト・ベック ツヴァイゲルト		ユードイト・ベック アウト
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ <b>5500</b>	JAN/ 4573461682888	参考小売/ <b>3200</b>	JAN/ 4573461682901	参考小売/ <b>3800</b>	JAN/ 4573461682949
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/ ローム 石灰		土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 砂利 石灰	
ノイブルガー100%		ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト	
<p>ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除根し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックでずりおろしリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。</p>		<p>平地の石灰まじりの砂利土壌、ユードイトがビオディナミで育てたツヴァイゲルトをプレスしステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しました。黒色中心のガーネット色、レッドプラムや山ぶどう、ドライフルーツや青草の香り、キュッと引き締まった酸味に中程度のタンニンが溶け込んだミディアムタイプの味わいで青い香りがややアフターに残ります。</p>		<p>Out of the appellationから命名しました。ユードイトがビオディナミで育てたブラウフレンキッシュとツヴァイゲルトをプレスし発酵・熟成しました。濃いパープルガーネット色の外観、ラズベリーや赤色リンゴ、フルーツマトの香りが拡がります。リンゴの酸味と皮の渋味、控えめなタンニンに果実味がプラスされたジュシーな味わいです。</p>	

36247	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	36246	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b>	35650	オーストリア/ノイジードラーゼー
VIN 2020	Judith Beck Pannobile	VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule	VIN 2018	Judith Beck Judith
	ユードイト・ベック パノビレ		ユードイト・ベック ツヴァイゲルト バンブル		ユードイト・ベック ユードイト
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ <b>5500</b>	JAN/ 4573461682925	参考小売/ <b>5500</b>	JAN/ 4573461682918	参考小売/ <b>7500</b>	JAN/ 4573461676405
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/ 砂 粘土 砂利 石灰		土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 石灰	
ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%		ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ100%	
<p>パノビレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを2~3週間醸し後、古樽で発酵・熟成しました。透明感のあるパープルガーネット色、ラズベリーやレッドプラム、じわじわと拡がるジュシーな果実味に溢れるタンニン、ペリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。</p>		<p>Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除根し2~3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。</p>		<p>2001年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はフレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレンキッシュを除根しプレス後、35hの木製開放樽で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルーベリー、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。</p>	

**ノイジードラーゼー マインクラング**



**これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み**

マインクラング

35949	オーストリア/ブルゲンラント	A	35950	オーストリア/ブルゲンラント	A
VIN 2022	Meinklang Gruner Veltliner		VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot	
	マインクラング グリュナー・ヴェルトリーナー			マインクラング ブルゲンラントロート	
呼称/ -			呼称/ -		
参考小売/ <b>2500</b>	JAN/ 4573461680815		参考小売/ <b>2500</b>	JAN/ 4573461680822	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ	認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ	認証/ デメテル	
土壌/ 粘土 砂質	<b>SOLD OUT</b>		土壌/ 粘土 砂質		
グリュナー・ヴェルトリーナー100%			ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%		
<p>ノイジードラーゼ湖東岸ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリュナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。透明感のあるクリアなグリーン色、青りんごやライム、セルフィーユの香り、シャープな口あたり心地よく清涼感が溢れる味わいは、ドライで美味な仕上がりです。</p>		<p>バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除根しステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランフォワーズのアロマを感じます。柔らかな心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりがなく全体を通して落ち着いた味わいです。</p>			

**ライタベルク リスト**



**元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサステイナブル農業**

ベルンハルト・リスト


35637	オーストリア/ライタベルク	A	35562	オーストリア/ライタベルク	A
VIN 2021	Liszt Grüner Veltliner		VIN 2019	Liszt Blaufränkisch	
	リスト グリュナー・ヴェルトリーナー			リスト ブラウフレンキッシュ	
呼称/ -			呼称/ -		
参考小売/ <b>2200</b>	JAN/ 4573461676276		参考小売/ <b>2200</b>	JAN/ 4573461674753	
規格/ 1000ml × 12	タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック	認証/ LACON Bio Certificate		栽培/ ビオロジック	認証/ LACON Bio Certificate	
土壌/ 石灰 泥灰土	<b>SOLD OUT</b>		土壌/ 石灰 泥灰土	<b>SOLD OUT</b>	
グリュナー・ヴェルトリーナー100%			ブラウフレンキッシュ100%		
<p>ウィーン少年合唱団の一員で世界中で歌った経験があるからこそ家族から受け継いだファーマーとしての血を意識しブルゲンラント地方ライタベルクをこよなく愛すベルンハルトがグリュナー・ヴェルトリーナーを醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレモンイエロー色、カリンやオレンジピールの香り、瑞々しくフレッシュな酸と心地の良い苦味が滑らかなアフターへと流れます。</p>		<p>ブルゲンラント地方ライタベルク、代々養豚業・ホイルゲを家族経営するワイナリーで現当主ベルンハルトは地産地消やサステナブル農業を推進しています。ブラウフレンキッシュをプレス後ステンレスタンクで発酵し、大樽で熟成しました。粘性豊かな小豆色、ザクロやカシス、スパイスなブラックペッパーの香り、ビュアな果実感に豊かなタンニン、滑らかな余韻がアフターへ続きます。</p>			

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。




49 AUSTRIA4

酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シュナーベル</p>  <p>真のファーマたれ!シュタイヤーマルクの生搾りナチュラル カール&amp;エヴァ・シュナーベル</p>		<p>36139 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Schnabel Sauvignon Blanc Legionär</p> <p>シュナーベル ソーヴィニヨンブラン レギオネール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461681447</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>ソーヴィニヨンブランを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵しプレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、野菜香、フルーツマトや黄桃、洋梨ジャムの香り、豊かなタンニンと味わいがしっかり広がる中程度のボリューム、金木犀が広がるシャープな味わいです。</p>	<p>36137 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Schnabel Silicium</p> <p>シュナーベル シリチウム</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461681423</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン リースリング</p> <p>シュタイヤーマルクのシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。</p>
<p>35558 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Schnabel Morillon Hohegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461674647</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアプリコットのニュアンスがしっかりと広がり、果実味豊かで骨太のボディです。</p>	<p>36140 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Schnabel Morillon Hohegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461681454</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ ンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。</p>	<p>34550 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2017 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461658197</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>17年は遅霜の被害を受けましたが夏と秋の天候が良く平均を上回る収量を得られました。ブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアなカシスカラー、シモンやブルーベリー、スミレの香り、スムーズなアタックに黒系ベリーの果実感と細やかなタンニンがアフターにまで伸びやかに広がる上品な味わいです。</p>	
<p>34944 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2018 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461665126</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>18年は春が暖かく高湿度でペロノスポラ菌が発生しましたがクオリティは素晴らしいものでした。ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫を帯びたルージュ、カシスやザクロ、ナツメグの香り、クリアなタッチに綺麗な酸、柔らかく伸びやかで、アフターにタンニンを感じます。</p>	<p>34547 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2017 Schnabel Blaufränkisch Hohegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461658166</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>17年は遅霜の被害を受けましたが夏と秋の天候が良く平均を上回る収量を得ました。ホッホエッグは区画名でブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しました。やや紫がかかったガーネット色、土のニュアンスやなめし革、カシス香、滑らかなアタックに酸を帯びた集中力ある味わいと洗練されたタンニンがアフターを彩ります。</p>	<p>34548 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2017 Schnabel Blaufränkisch Koregg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ コーエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461658173</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>17年は遅霜の被害を受けたが夏と秋の天候が非常に良く平均収量を上回る年でした。コーエッグは区画名でブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアな美しいガーネット色、フランボワーズやアニスの香り、ブルーベリーの果実味に綺麗な酸が流れ落ち着きのあるシルキーなタンニンとともにアフターまで続く逸品です。</p>	
<p>35559 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hohegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461674654</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、ブルーやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュシーでしっかりと果実味、タンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。</p>	<p>36142 オーストリア/ズュートシュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2020 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461681478</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にペリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まった味わいがじわりとアフターに広がります。</p>		

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

<p>ズュート・シュタイヤーマルク WGヴァルガ・ハック</p>  <p><b>サウザルのテロワール、それはスレート土壌×高標高×急斜面</b> レイナー&amp;ジャスミン・ハック</p>		<p>36151 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Wurga-Hack Sauvignon Blanc Schiefer</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461681560</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>36154 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2020 Weingut Wurga-Hack Welschriesling Schiefer</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリング シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461681591</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>
<p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァインゲート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、清涼感溢れる黄色リングやアカシア、ミント、セルフィーユ香、ドライでシャープなリングの酸味と果実味溢れ、豊かなミネラルが感じ合います。</p>		<p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァインゲート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リングやカリン、柚子、甘い香り、心地の良い酸味とドライな味わいにカボスを思わせる綺麗な酸、豊富な果実味が味わい深い印象です。</p>	
<p>36155 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Wurga-Hack Welschriesling Schiefer</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリング シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461681607</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>	<p>36157 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Weingut Wurga-Hack Weissburgunder Schiefer</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ヴァイスブルグンダー シーフアー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461681621</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p>	<p>36149 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2018 Weingut Wurga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461681546</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	
<p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァインゲート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リングやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。</p>		<p>ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァインゲート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴァイスブルグンダーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が広がりますが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。</p>	
<p>36146 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2018 Weingut Wurga-Hack Riesling Quarzit</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック リースリング クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461681515</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>リースリング100%</p>	<p>36147 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 Weingut Wurga-Hack Riesling Quarzit</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック リースリング クワツィット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461681522</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 珪岩</p> <p>リースリング100%</p>	<p>36153 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2021 Weingut Wurga-Hack Muskateller Phyllit</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ムスカテラー・フィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461681584</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ムスカテラー100%</p>	
<p>全ての畑がサウザル山にあり傾度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がりです。</p>		<p>全ての畑がサウザル山にあり傾度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリューム、エキスが余韻に残ります。</p>	
<p>36150 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 Weingut Wurga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン フィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461681553</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>36156 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2019 Weingut Wurga-Hack Welschriesling Phyllit</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリングフィリット</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461681614</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>	<p>36158 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022 Weingut Wurga-Hack Glogglou Red</p> <p>ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック グルグルレッド</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461681638</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 千枚岩のシスト</p> <p>ツヴァイゲルト60% ミュスカブル40%</p>	
<p>フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸した後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとボリュームと豊かなミネラル、リングの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。</p>		<p>フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸した後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとボリュームと豊かなミネラル、リングの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。</p>	
<p>2022年はとても暑く乾燥した年で収穫量が減少しました。千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるツヴァイゲルトとミュスカブルをステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のあるパープルカラーネット色、ずりおろしリングやスモモ、クロセイユ、バラやマーマレードの香り、しっかりとアタックに穏やかなタンニンと上品なエキスを、心地良い味わいです。</p>			

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



51 AUSTRIA6 & ISRAEL

酸化防止剤無添加もしくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いします。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シェウアー</p>  <p>情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者</p> <p>ステファン&amp;ベルンハルト・シェウアー</p>		<p>35629 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer</p> <p>シェウアー ヴァイスブルグンダー ザントウントシーファー</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461676191</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト砂 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>現在オーガニック認証取得中のシスト土壌と砂質土壌の2区画で育つヴァイスブルグンダーを9月中旬に収穫後、除梗しステンレスタンクで4時間醸しプレス、フードルで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトグリーン色、柚子やライム、お花、マッシュルーム香、プチプチしたフレッシュなアタックに爽やかな柚子の香りが拡がり、余韻は短めですっきり終わります。</p>	<p>35633 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Morillon Schiefergestein</p> <p>シェウアー モリヨン シーファーゲシュタイン</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461676238</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>キツェックザウザル村の現在オーガニック認証取得中の数区画で育つモリヨンを除梗しステンレスタンクで4時間醸し後プレスし、500Lの古樽で11ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カボスや瀬戸内レモン、わずかに梅香を感じます。エキス感に包まれたアタック、じわりと拡がる旨みにレモンピールのような心地よいほろ苦さが特徴です。</p>
<p>35632 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2019 Schauer Sauvignon Blanc Ried Gaisriegl</p> <p>シェウアー ソーヴィニヨンブラン リード ガイシュリーク</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461676221</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ スレート <b>在庫1ケース</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>オーストリア南部シュタイヤーマルク地域、標高500mのスレート土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗後ステンレスタンクで醸しプレス、500Lの古樽で23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、ライムや柚子、セルフィーユ、フローラルな香り、綺麗なアタックにエキスが溢れる上品な味わい、バランスのとれたテイストがアフターまで続きます。</p>	<p>ケルンテン ゲオルギウム</p>  <p>南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン</p> <p>マルクス・グルツェ&amp;ウタ・スラマニク</p>	<p>35634 オーストリア/ノイジドラーゼー 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN NV Georgium Blanc de Noirs</p> <p>ゲオルギウム ブランド ノワール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461676245</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂粘土石灰</p> <p>ピノノワール100%</p> <p>砂・粘土石灰土壌で育つピノノワールを直接压榨後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリンジャムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。</p>	
<p>ヘヴロン ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー</p>  <p>イスラエルの丘陵地でフランスの技術を導入し自然な高品質を実現</p> <p>ミシェル・ムルシアノー&amp;サジ</p>	<p>34196 イスラエル/ヘヴロン</p> <p>VIN 2017 Hevron Heights Winery Jerusalem Hills Cabernet Sauvignon</p> <p>ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー エルサレムヒルズ カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ Israel イスラエル</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461652010</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ コーシャ ヴィーガン</p> <p>土壌/ 泥土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p> <p>パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区にあるヘヴロンの町近郊、560mの泥土で育つ若樹のカベルネソーヴィニヨンを醸し後、プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。ブラックベリーの外観からカシスや小豆の香りを感ずります。まったりとした甘めのアタックに、こなれたタンニンが溶け込み、スイートテイストの果実感がそのまま心地よいアフターへの流れをつくれます。</p>	<p>34275 イスラエル/ヘヴロン</p> <p>VIN 2014 Hevron Heights Winery Judean Heights Petit Verdot</p> <p>ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー ユデアン ハイツ プティ・ヴェルド</p> <p>呼称/ Israel イスラエル</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461653703</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ コーシャ ヴィーガン</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>プティ・ヴェルド100%</p> <p>パレスチナ自治区のヨルダン川西岸地区にあるヘヴロンの町近郊、ユダヤ山脈の標高350mで育つプティヴェルドを低温で3日間醸し15日発酵後、木樽(新樽20%・3年樽80%)で12ヶ月熟成しました。粘性豊かなガーネットの外観から、バニラやカシスのアロマ、濃いエキスを溶け込むタンニン、甘さと深さのバランス良く、飲みごたえのある味わいがアフターにまで続きます。</p>	

カヘティ チョティアシュヴィリ 	35794	ジョージア/カヘティ	35795	ジョージア/カヘティ
	VIN 2016	Tchotiashvili Rkatsiteli	VIN 2017	Tchotiashvili Mtsvane
	チョティアシュヴィリ ルカツィテリ		チョティアシュヴィリ ムツヴァネ	
	呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461678089 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 ルカツィテリ100%		呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461678096 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 ムツヴァネ100%	
ジョージア東部カヘティ、ルカツィテリを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱を除去(デキュヴェ)し液体のみをクヴェヴリで熟成後、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。オレンジカラー、ゆりや水仙、ナツメグや白胡椒の香り、柔らかなアタックで渋味目立たずバランス良くスムーズな味わいです。				
ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、香り立ち大人しく白檀や洋梨、白桃、マンダリンの香り、スッキリとした酸に口中で溶け込むタンニンが渋みと共に拡がり、やや渋い後口となります。				
カハ・チョティアシュヴィリ				

ジョージア東部のカヘティで伝統のクヴェヴリで醸す宝石ワイン

35796	ジョージア/カヘティ
VIN 2017	Tchotiashvili Kisi
チョティアシュヴィリ キシ	
呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461678102 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 キシ100%	
ジョージア・カヘティ地方、キシを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。甘味をたっぷり感じるアタックに、中盤にはタンニンと果実の種まわりの渋みが口中に残りますが味わいは良質で心地の良いアフタを—楽しめます。	

カヘティ チュビニ・ワイナリー 	34583	ジョージア/カヘティ
	VIN 2017	Chubini Winery Saperavi
	チュビニ・ワイナリー サペラヴィ	
	呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461658807 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 沖積土 石 <b>SOLD OUT</b> サペラヴィ100%	
ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルーン、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。		
トルニケ・チュビニゼ		



超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で



<p>カヘティ ギウアーニ</p>  <p>カヘティの名門 クヴェヴリの伝統と革新が調和する安定した品質</p> <p>カハ・ギウアシュヴィリ</p>	<table border="1"> <tr> <td>35327</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2019</td> <td>Giuaani Rkatsiteli Qvevri</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Georgia ジョージア</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>3000 JAN/ 4573461670892</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ルカツィテリ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>ギウアーニは大昔からワイン造りに携わる家族が守るワイナリーです。標高450m、石灰土壌で育つルカツィテリをクヴェヴリで2日間醸し後プレスせず、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い黄金色、洋梨やカリンジャム、紅茶やタルトのアロマ、茶葉のタンニンとコンポートの甘い香りが広がるふくよかな味わいで全体的に丸いエレガントな仕上がりです。</p>	35327	ジョージア/カヘティ	A	VIN 2019	Giuaani Rkatsiteli Qvevri			ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ		呼称/	Georgia ジョージア		参考小売/	3000 JAN/ 4573461670892		規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		栽培/	- 認証/ -		土壌/	石灰			ルカツィテリ100%		<table border="1"> <tr> <td>35729</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td>A</td> </tr> <tr> <td>VIN 2021</td> <td>Giuaani Mtsvane Qvevri</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Georgia ジョージア</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>3000 JAN/ 4573461677174</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>石灰</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ムツヴァネ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>カヘティのマナヴィ村、石灰土壌で育った平均樹齢22年のムツヴァネを除穢しクヴェヴリで醸し後、フリーランジュースをクヴェヴリで発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りで黄桃や洋梨、カリン、クミンのアロマを感じます。ほんのり甘味を感じるアタック、じわじわと広がるポリウムのあるエキスに溶け込んだタンニンが心地よく、アフターに完熟果実味を楽しめる逸品です。</p>	35729	ジョージア/カヘティ	A	VIN 2021	Giuaani Mtsvane Qvevri			ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ		呼称/	Georgia ジョージア		参考小売/	3000 JAN/ 4573461677174		規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		栽培/	- 認証/ -		土壌/	石灰			ムツヴァネ100%	
35327	ジョージア/カヘティ	A																																																						
VIN 2019	Giuaani Rkatsiteli Qvevri																																																							
	ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ																																																							
呼称/	Georgia ジョージア																																																							
参考小売/	3000 JAN/ 4573461670892																																																							
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口																																																							
栽培/	- 認証/ -																																																							
土壌/	石灰																																																							
	ルカツィテリ100%																																																							
35729	ジョージア/カヘティ	A																																																						
VIN 2021	Giuaani Mtsvane Qvevri																																																							
	ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ																																																							
呼称/	Georgia ジョージア																																																							
参考小売/	3000 JAN/ 4573461677174																																																							
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口																																																							
栽培/	- 認証/ -																																																							
土壌/	石灰																																																							
	ムツヴァネ100%																																																							
<p>カヘティ ラグヴィナリ</p>  <p>元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ</p> <p>イラクリ・グロンティ</p>	<table border="1"> <tr> <td>33942</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VIN 2016</td> <td>Lagvinari Chinuri</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ラグヴィナリ チヌリ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Georgia ジョージア</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>5000 JAN/ 4571455208007</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ピオロジック 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土石灰 砂利 <b>SOLD OUT</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>チヌリ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破碎した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から杏や甘栗のやさしい香り、滑らかで優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がりです。</p>	33942	ジョージア/カヘティ		VIN 2016	Lagvinari Chinuri			ラグヴィナリ チヌリ		呼称/	Georgia ジョージア		参考小売/	5000 JAN/ 4571455208007		規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		栽培/	ピオロジック 認証/ -		土壌/	粘土石灰 砂利 <b>SOLD OUT</b>			チヌリ100%		<table border="1"> <tr> <td>34480</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VIN 2017</td> <td>Lagvinari Tsoolikouri</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ラグヴィナリ ツオリコウリ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Georgia ジョージア</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>5000 JAN/ 4573461655462</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ピオロジック 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土 <b>SOLD OUT</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ツオリコウリ100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育つツオリコウリをクヴェヴリで21日発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。アンバーの外観から甘栗の渋皮やハニーテイストの香り、たっぷりとしたエキスにタンニンが溶けたアタック、じわりとバターテイストが伴う旨味たっぷりのアフターを満喫いただけます。</p>	34480	ジョージア/カヘティ		VIN 2017	Lagvinari Tsoolikouri			ラグヴィナリ ツオリコウリ		呼称/	Georgia ジョージア		参考小売/	5000 JAN/ 4573461655462		規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		栽培/	ピオロジック 認証/ -		土壌/	粘土 <b>SOLD OUT</b>			ツオリコウリ100%	
33942	ジョージア/カヘティ																																																							
VIN 2016	Lagvinari Chinuri																																																							
	ラグヴィナリ チヌリ																																																							
呼称/	Georgia ジョージア																																																							
参考小売/	5000 JAN/ 4571455208007																																																							
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口																																																							
栽培/	ピオロジック 認証/ -																																																							
土壌/	粘土石灰 砂利 <b>SOLD OUT</b>																																																							
	チヌリ100%																																																							
34480	ジョージア/カヘティ																																																							
VIN 2017	Lagvinari Tsoolikouri																																																							
	ラグヴィナリ ツオリコウリ																																																							
呼称/	Georgia ジョージア																																																							
参考小売/	5000 JAN/ 4573461655462																																																							
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口																																																							
栽培/	ピオロジック 認証/ -																																																							
土壌/	粘土 <b>SOLD OUT</b>																																																							
	ツオリコウリ100%																																																							
<table border="1"> <tr> <td>34479</td> <td>ジョージア/カヘティ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>VIN 2017</td> <td>Lagvinari Tsitska Tsoolikouri</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ラグヴィナリ ツイツカ ツオリコウリ</td> <td></td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>Georgia ジョージア</td> <td></td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td>5000 JAN/ 4573461655455</td> <td></td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</td> <td></td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>ピオロジック 認証/ -</td> <td></td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>粘土 <b>SOLD OUT</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>ツイツカ50% ツオリコウリ50%</td> <td></td> </tr> </table> <p>ジョージア・イメレティ地区の大エースのラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育つツイツカとツオリコウリをクヴェヴリで発酵、そのまま8ヶ月熟成しました。輝くアンバーの外観から、ハニーナッツやカスタードクリームの香り、高めの酸が伴う口あたりに豊かなタンニンとじわりと沁み入る味わいに控えめながら落ち着いた見事な余韻が印象的です。</p>	34479	ジョージア/カヘティ		VIN 2017	Lagvinari Tsitska Tsoolikouri			ラグヴィナリ ツイツカ ツオリコウリ		呼称/	Georgia ジョージア		参考小売/	5000 JAN/ 4573461655455		規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		栽培/	ピオロジック 認証/ -		土壌/	粘土 <b>SOLD OUT</b>			ツイツカ50% ツオリコウリ50%																														
34479	ジョージア/カヘティ																																																							
VIN 2017	Lagvinari Tsitska Tsoolikouri																																																							
	ラグヴィナリ ツイツカ ツオリコウリ																																																							
呼称/	Georgia ジョージア																																																							
参考小売/	5000 JAN/ 4573461655455																																																							
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口																																																							
栽培/	ピオロジック 認証/ -																																																							
土壌/	粘土 <b>SOLD OUT</b>																																																							
	ツイツカ50% ツオリコウリ50%																																																							

<p>クヴェモ・カルトリ ゴツァ</p>  <p>中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりビュアな味わいを! ベカ・ゴツァアゼ</p>	<p>34575 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2019 Gotsa Artisan Brew Grape Ale Beer</p> <p>ゴツァ アルティザン ブルー グレープ エールビール</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461658722</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>ビール</b>・-</p> <p>栽培/ <b>ピオロジック</b> 認証/ -</p> <p>栽培/ <b>ピオディナミ</b> 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム</p> <p>大麦麦芽、モルト、ホップ、コリアンダー ワイン酵母(すべてジョージア産)70% チナリのスパークリングワイン30%</p> <p>ゴツァから初登場のビールです。全てジョージア産の大麦麦芽、モルト、ホップ、コリアンダーを水で煮たものとチナリで造られたスパークリングワインとワイン酵母を発酵槽に入れ3ヶ月発酵し瓶詰めしました。濁りのあるイエローの外観から、トロピカルなニュアンスのアロマ、優しいタッチに果実味が柔らかく、フルーティーさとドライさが共存する、食中にも適したビールです。</p>	<p>34576 ジョージア/クヴェモ・カルトリ 酸化防止剤無添加 <b>Nature</b></p> <p>VIN 2018 Gotsa Second Fruit Cidre</p> <p>ゴツァ セカンド フルーツ シードル</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461658739</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>白泡</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオロジック</b> 認証/ -</p> <p>栽培/ <b>ピオディナミ</b> 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム</p> <p>グラニースミス50% フジ25% Kekhura15% ゴールデン10%</p> <p>ゴツァから初登場のシードルはピオロジックで育つフジを含む4種のリンゴをクヴェヴリで1ヶ月醸し7日間発酵、2ヶ月熟成して無濾過・無清澄、SO2無添加で瓶詰めしました。やや濁りのあるイエローの外観から金木犀やカリンの香り、ふわりと広がる果実味から存在感のある酸とすっきりとしたアフター、ドライではありますが旨味も存分に楽しめる仕上がりです。</p>
<p>35724 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Tsitska-Tsolikouri</p> <p>ゴツァ ツイツカ・ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461677129</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>オレンジ</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオディナミ</b> 認証/ <b>デメテル</b></p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ツイツカ50% ツオリコウリ50%</p> <p>ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。</p>	<p>35727 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Kisi</p> <p>ゴツァ キシ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461677150</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>オレンジ</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオディナミ</b> 認証/ <b>デメテル</b></p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>キシ100%</p> <p>キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いオレンジカラー、アップルティーやピーチティー、茶葉の香りとトロピカルな香り、バランスよくスムーズな口あたりにほろ苦さとタンニンが心地よく溶け込んだ上質な仕上がりで、アフターにも南国のアロマが立ち上がります。</p>	<p>35728 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Khikhvi</p> <p>ゴツァ ヒフヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461677167</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>オレンジ</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオディナミ</b> 認証/ <b>デメテル</b></p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ヒフヴィ100%</p> <p>ジョージア南東部カルトリ地方、ヒフヴィを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。クリアなオレンジカラー、アップルティーやカリンジヤム、洋梨の香り、果実味の甘さのあるアタック、ピワを食べたようなほろ苦さと甘味のバランス、ジュシーさもあり心地の良い逸品です。</p>
<p>イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ</p>  <p>西部イメレティ 黒海の風に揺れる地場品種をクヴェヴリマセラシオン アナ・ヒタリシュヴァイリ</p>	<p>34205 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2017 Vartsikhe Marani Tsitska Tsolikouri</p> <p>ヴァルツィヘ・マラニ ツイツカ ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461652386</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>オレンジ</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオロジック</b> 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ツオリコウリ70% ツイツカ30%</p> <p>ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。ツイツカとツオリコウリを直接破碎、クヴェヴリで醸し、違うクヴェヴリで発酵・熟成しました。輝きのある黄金色、オレンジビールや茎の香り、口あたりのよいアタックは落ち着きのある渋みとやわらかく上品なテクスチャー、口角が上がるようなキュッとした酸味を後口に感じます。</p>	<p>33940 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2016 Vartsikhe Marani Aladasturi</p> <p>ヴァルツィヘ・マラニ アラダストゥリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4571455207987</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>赤</b>・ミディアム</p> <p>栽培/ <b>ピオロジック</b> 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>在庫1ケース</b></p> <p>アラダストゥリ100%</p> <p>ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔らかなやさしさです。</p>
<p>イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ</p>  <p>西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここ ザザ・ガグア</p>	<p>35730 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2021 Vino Martvillei Tsolikouri</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677181</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>オレンジ</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオロジック</b> 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>ツオリコウリ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでピワの渋みと果実のジュシーさにビターな味わいがアクセントとなり全体のバランスを整えてくれます。</p>	<p>35731 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2021 Vino Martville Krakhuna</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677198</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ <b>オレンジ</b>・辛口</p> <p>栽培/ <b>ピオロジック</b> 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>クラフナ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のご主人ザザがクラフナをクヴェヴリでプレス、10hlのクヴェヴリで発酵・マロラクティック発酵・熟成しました。透明感のある黄金カラー、洋梨やカリン、オレンジピール、橙の香り、口あたりのよいアタック、穏やかな渋みにスムーズな飲み口、フルーティな香りが口中に拡がります。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



35732	ジョージア/イメレティ	35733	ジョージア/イメレティ	35734	ジョージア/ラチャレチュフミ
VIN 2021	Vino Martville Tsolikouri Krakhuna	VIN 2021	Vino Martville Mtsvane Kakhuri	VIN 2021	Vino Martville Ojaleshi
	ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ クラフナ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677204 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 ツオリコウリ50% クラフナ50%		ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677211 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>SOLD OUT</b> ムツヴァネ・カフリ100%		ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677228 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 オジャレシ100%
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫が炭素を含む粘土石灰土壌で育つ樹齢28年のツオリコウリとクラフナを除根後クヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。透明感のある黄金色、柚子ジャムやカリン、ハチミツ、若葉の香り、柔らかいアタックに豊かな果実味と溶け込んだタンニン、バランスがよく飲みやすい逸品です。		ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫が炭素を含む粘土石灰土壌で育つムツヴァネを除根後クヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。濃い黄金色の外観、洋梨やハチミツ、ブラッドオレンジ、木材の香り、柑橘香が口中に広がる心地よい果実に穏やかなタンニンが綺麗に溶け込み、後半に渋みが顔を覗かせ、心地よい余韻へと導きます。		ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオジャレシをクヴェヴリで醸し、酸を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃いブラックカーネーション色、ブルーネや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと広がるコク旨、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが広がります。	
35332	ジョージア/ラチャレチュフミ	34125	ジョージア/ラチャレチュフミ	34124	ジョージア/イメレティ
VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Aladasturi
	ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461670946 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 オルベルリ、オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461651242 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>在庫1ケース</b> オルベルリ、オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ アラダストゥリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461651235 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>在庫3ケース</b> アラダストゥリ100%
ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリとオジャレシを除根後クヴェヴリで醸し、酸を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のカーネーション、檜や白胡椒、ブルーネ、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。		ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。オルベルリとオジャレシを除根後クヴェヴリで醸し、酸を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ルーージュの色調、ブルーネや檜の香り、綺麗な酸がのったブラックチェリーの果実に程よいタンニンとアフターの白胡椒がアクセントになります。		ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストゥリを除根後クヴェヴリで醸し、酸を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや軽出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。	
イメレティ ケテヴァン・ニニツゼ 		35737	ジョージア/イメレティ	35738	ジョージア/イメレティ
		VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli	VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Chaburta
			新着 ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ タガメウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677259 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon ツオリコウリ100%		新着 ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ チャブルタ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677266 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon ツオリコウリ100%
ジョージア西部サメグレロ地方、土着品種でのナチュラルワイン ケテヴァン・ニニツゼ		ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamakoni地区のタガメウリ村の小さな畑で育つツオリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツト、小麦や穀物の香り、ドライなアタックの味わいにほろ苦さがアクセントとなっていて、ドライフルーツの香りが口中に広がるライトな味わいです。		ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県Nakhunao地区のチャブルタ村で育つツオリコウリを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで熟成しました。オレンジイエロー色、トロピカルな香りやドライフルーツ、フルーツトマトやアプリコット、すりおろしリンゴのアロマ、心地よいアタックは果実味に酸味と苦味がきれいに溶け込み、喉越しの良い逸品です。	
35739	ジョージア/イメレティ	35735	ジョージア/イメレティ	35736	ジョージア/イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Irina	VIN 2021	Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose	VIN 2021	Ketevan Ninidze Dzelshavi
	新着 ケテヴァン・ニニツゼ イリーナ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677273 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon ツオリコウリ オルベルリオジャレシ		新着 ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677235 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰岩 オルベルリオジャレシ100%		新着 ケテヴァン・ニニツゼ ゼルシャヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677242 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 ゼルシャヴィ100%
サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと広がる美味しさを楽しめる逸品です。		ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてペリーの酸味が心地よく柔らかい口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。		亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっとりとした紫がカーネーション色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りを感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。

# Real Wine Guide Selects



## 「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

この度、多くの方々に私共の故郷である日本ワインの素晴らしさをお伝えたくて各地から厳選したワインの取扱いをリアルワインガイド様ご支援のもと開始することとなりました。フランスを始めヨーロッパ各国から輸入したワインの数々と同様に、日本ワインも全て15℃以下の定温セラーで保管し、バラ混載で同送致します。安定した品質を生産者の方々の熱い想いと一緒にお届け出来れば幸いです。

尚、参考小売価格は弊社が適正と定めたもので生産者様の希望小売価格とは異なる場合がございます。また自社輸入ワインとは価格体系が異なりますのでご注意願います。

<p>山梨県甲州市塩山 奥野田ワイナリー</p>  <p><b>みんなの心が集うワイナリー</b></p> <p>中村雅量</p>	<p>60001 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2019 Okunota Winery Okunota Rosso Riserva</p>  <p>奥野田ワイナリー 奥野田ロッソ リゼルヴァ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4512108004195</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩</p> <p>マスカット・ベリーA90% メルロー10%</p> <p>2019年は山梨県全体にとでも厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベリーAとメルローを除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキスが感じられる上品な味わいです。</p>	<p>60002 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2018 Okunota Winery La Florette Sumire Rouge</p>  <p>奥野田ワイナリー ラ・フロレット スミレ・ルージュ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4512108002177</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩</p> <p>メルロー100%</p> <p>2018年は穏やかな年で健全なブドウが収穫できました。自社畑と契約栽培のメルローが半分ずつで、それらを除梗し醸した後プレスしステンレスタンクで発酵し、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。淡いガーネット色、さくらんぼやフランボワーズ、すみれ、土の香り、アタック柔らかく丸みあるタンニン、果実味が拡がり、若いさくらんぼを食べた時のほんのり渋味と酸味が口中に残ります。</p>
	<p>山梨県甲州市塩山 甲斐ワイナリー</p>  <p><b>歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目</b></p> <p>風間聡一郎</p>	<p>60026 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2022 Kai Winery Kazama Kosu</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2200</b> JAN/ 4522430102001</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。酷暑の夏を経て適度な日照と降雨に恵まれた2022年、小振りの小粒の房が多く収量は伸びませんでしたが、その分、理想的で充実した品質で収穫と仕込みを行うことができました。凝縮感があり、伸びのある酸が心地よいワインです。</p>
<p>60025 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2022 Kai Winery Kazama Kosu Sur Lie</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4522430102070</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>22年は6~7月が少雨で果粒が肥大せず、収量こそ少ないものの高品質な収穫でした。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出するシュールリー製法を用いた白ワインです。例年より糖度が伸びましたが、発酵自体はスムーズで酸のバランスも良好です。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレもあり、旨味をとまなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。</p>	<p>60024 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2021 Kai Winery Cuvée Kazama Kosu</p>  <p>甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4522430101363</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨が降り続き、成育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ちました。自社ブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。樹齢が高く収量が落ち始めている樹もありますが、本来の美しい酸がしっかりと残り、熟成をすると活きるような酸を感じる味わいです。</p>	<p>60027 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2021 Kai Winery Kazama Merlot</p>  <p>甲斐ワイナリー かざま メルロー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4522430102056</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シルト</p> <p>メルロー100%</p> <p>自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸した後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかく口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。全商品、限定商品で黄色のマークは新商品です。



日本／岡山新見市哲多町 ドメヌ・テッタ 		60008 日本／岡山新見市哲多町 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Domaine Tetta Riesling ドメヌ・テッタ リースリング 呼称/ - 参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4562320932288 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 <b>SOLD OUT</b> リースリング 100%		60009 日本／岡山新見市哲多町 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Domaine Tetta Sauvignon Blanc ドメヌ・テッタ ソーヴィニヨンブラン 呼称/ - 参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4562320932295 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 <b>SOLD OUT</b> ソーヴィニヨンブラン100%	
20年からtettaのワイン造りの根幹を踏襲しながら、新たな取り組みを始めました。古い造りに回帰し、醸造に関しては必要最低限のアプローチのみに留め、より細かな部分に注意を払うことにより、ブドウや酵母をはじめとした微生物が醸し出す香気をより一層表現できると考えています。微かに緑がかったレモンイエロー色、洋ナシ、マスカット、白い花などの華やかなアロマとアールグレイやベルガモットを想わせるピターな香り、ドライな味わいで酸と果皮由来の苦味とのバランスが心地良く、アフターには旨味も残り、この品種の将来的なポテンシャルの高さを感じます。		20年から山梨ポーベイサージュでワイン造りを学んだ菅野さんを栽培・醸造長に迎えました。微かに褐色がかった薄い麦わら色、熟した果実、蜜やべっこう飴を想わせる甘い香りとフローラル香、味わいはドライでアフターにかけて粘性を伴った厚みが増します。一般的にソーヴィニヨンブランは遠元的に造りフルーティなアロマを保持しますが、このワインは微量な酸化熟成をさせたセオリーと反したタイプになります。すでに飲み頃を迎え、芳醇な香気特徴的です。			
60033 日本／岡山新見市哲多町 VIN 2021 Domaine Tetta Chardonnay Origine ドメヌ・テッタ シャルドネ オリジヌ 呼称/ - 参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4562320932615 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 <b>SOLD OUT</b> シャルドネ95%、他5品種5%		60034 日本／岡山新見市哲多町 VIN 2021 Domaine Tetta Chardonnay d'or ドメヌ・テッタ シャルドネ ドール 呼称/ - 参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4562320932585 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 赤土 <b>SOLD OUT</b> シャルドネ100%		60032 日本／岡山新見市哲多町 VIN 2022 Domaine Tetta Aki Queen ドメヌ・テッタ アキ クイーン 呼称/ - 参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4562320932714 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰 赤土 安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%	
オリジヌとはフランス語で「始まり、起源」という意味で、歴史を作ってきたワインと造り手に大きな尊敬を込めて、Origineという名前を21年より変えました。果皮ごと漬け込んで仕込むシャルドネは18年から造り始めましたが、歴史を辿って行く白ブドウでも果皮ごと漬け込むことは必然であり、白ワインの起源であると感じています。褐色がかったイエローの外観、白桃やカンキョウのハチミツ漬け、アマレットやボタニカルなジンを想わせる複雑な香り、味わいはドライで酸とミネラルな苦味が骨格を作っています。余韻の長さは中程度で複雑な果実味がじんわり続きます。まだまだ若い印象なので、蒸熱成を経てポテンシャルが発揮されると期待しています。		21年からシャルドネ、バリックがシャルドネ ドールに変わりました。d'or とはフランス語で「黄金」という意味です。収穫時期を遅らせることでシャルドネは黄金色に輝き始めます。tetta では黄金色に変わったタイミングがベストな収穫時期なのかも知れません。樽熟成のシャルドネを造って7VT目になります。ようやく表現したい形や方向性が見えてきました。微かに濁りがかった黄金色、洋ナシ、黄桃、ハチミツ、コンフィチュールなど甘く熟した果実の香り、わずかに甘さがあり、酸とミネラルな苦味が絶妙なバランスを構成しています。余韻もとても長く、豊富な果実味がゆっくり続きます。		毎年向き合い続けていく中で新たなアイデアが生まれ、自由な醸造から個性を放ったワインが出来ました。輸出を通して海外でもアキクイーンが認知されるようになり、特に欧米での評価はとて高くtettaの新たな顔になれると大きな期待を寄せています。ピンクがかった淡いオレンジ色、パッションフルーツやアセロラ、シークワーサーやカボスなどの甘く爽やかな香り、味わいに甘さが少しあり強めの酸が特徴で、アフターには果実味と旨味が酸と共にゆっくと続きます。	

# 本物のワインは大地から、人の手から



ドメヌ・デ・ボワ・ルカ 新井順子

## ディオニーの目指す道

真のナチュラルワインを求め続けます

造り手のフィロソフィーとテロワールの味わいを感じ取れるもの、ブドウ栽培とワイン醸造において出来る限りナチュラルなものを厳選し最良な状態でお届けすることが大切と考えます。

価格以上の価値を提供し続けます

優良な造り手との長年の信頼関係をもとにコストパフォーマンスとオリジナリティ溢れるものを一緒に造り出すことがワインマーケットの正しい成長に繋がると確信しています。

やさしい味わい京都 Diony から

繊細な味覚を満足させる最適なモノを素敵なコトと一緒に夢と愛情もってお届けします。そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理とのマリアージュなど楽しいシーンと一緒にお届けできればと願っています。



本物のワインは大地から、人の手から

## 自然と心が通じあう ディオニー株式会社

繊細な味覚を満足させる「最適なモノ」を「素敵なコト」と一緒に  
夢と愛情もってお届けします。

※酸化防止剤無添加若しくは微量添加の商品につき  
15℃以下の保存管理をお願いいたします。

京都本社

〒612-8311 京都市伏見区奈良屋町408-1

TEL(075)622-0850 FAX(075)601-5744

東京オフィス

〒150-0002 東京都渋谷区渋谷3-22-11 サンクスプライムビル5F

TEL(03)5778-0170 FAX(03)5778-0278

info@diony.com



Instagram [www.instagram.com/diony\\_wine/](http://www.instagram.com/diony_wine/)



[www.facebook.com/dionyavecj](http://www.facebook.com/dionyavecj)

現地からのレポートやイベント情報、新着ワイン、イベント開催などの最新情報をご覧いただけます。  
ぜひ「いいね！」をお願いいたします。



ディオニーチャンネル公開中

このカタログの最新版を  
ご覧いただけます。

[www.diony.com](http://www.diony.com)

