La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2024 Vol.7

Diony Nature

Terroir & Plus

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Christian Binner / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE :
Kleinknech / Sonshine Vins
3. JURA :
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanche / 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 / Francois 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 :
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 Theseiis
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseiis / Domaine des Bois Lucas
Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Jeremy Quastana / Jean Quastana / Les Vins Contés
Jérémie Choquet / Le Chat Huant
27. LOIRE6 :
Le Chat Huant / Sebastien Riffault&Junko 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 / Adega Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN9 :
Augalevada / Fazenda Prádio / 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 Warga-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　ドメーヌ・マルク・テンペ

2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠

マルク・テンペ

33874　アルザス　A

VIN NV　Sélectionné par Marc Tempé Cremant D'Alsace Brut Nature

セレクショネ パー マルク・テンペ
クレマン・ダルザス ブリュット ナチュール

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		
ピノノワール ピノオーセロワ ピノブラン 1/3ずつ			

テンペが日本の皆様にセレクトしたとっておきのクレマン・ダルザスです。ブドウ3種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月熟成、ティラージュ、デゴルジュマンを経て2年瓶内熟成を行いました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。

35517　アルザス

VIN NV　Sélectionné par Marc Tempé Crémant d'Alsace Brut Solera

セレクショネ 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		SOLD OUT
シャルドネ50% ピノノワール25% ピノブラン25%			

各ミレジムのクレマン用のワイン（16年=66%、12～15年=33%）をアッサンブラージュし17年6月にビオのキビ糖を22gを添加しティラージュ、60ヶ月瓶内発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。レモンイエロー色の外観から熟したリンゴやトーストの香り、フレッシュなエキスにみかんやパイナップル、ドライアップルやコクを感じる蜜っぽいニュアンスがあります。

35875　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN NV　Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L.06 Couleur Capucine

セレクショネ パー マルク・テンペ
MT ヴァン L.06 クルール キャプシーヌ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	3600	JAN／	4573461678133
規格／	750ml × 12	タイプ／	オレンジ・辛口
栽培／	ビオロジック ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール
土壌／	シスト 火山灰		SOLD OUT
ピノグリ55% ピノオーセロワ45%			

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、ステンレスタンクとフードルで発酵・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拡がる上品で上質な逸品です。

36185　アルザス

VIN 2020　Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノブラン アムゼル

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 ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール
土壌／	粘土 泥灰土		在庫40ケース
ピノブラン60% ピノオーセロワ40%			

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（クロウタ鳥）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、37hl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。

36216　アルザス

VIN 2020　Dom Marc Tempé Riesling Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
リースリング アムゼル

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 ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール
土壌／	粘土 泥灰土		
リースリング100%			

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（クロウタ鳥）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てカリン、アップルミントの香り、19年よりジュー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拡がります。

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　ビオディナミが奏でるキュヴェの数々

クリスチャン・ビネール

44266　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2019　Christian Binner Cremant d' Alsace

クリスチャン・ビネール
クレマン ダルザス

呼称／	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		
参考小売／	5500	JAN／	4573461683458
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール
土壌／	レス、石灰		SOLD OUT
リースリング、ピノグリ ピノノワール			

高樹齢のよく熟した3品種をフードルで11ヶ月発酵・熟成しブドウジュースを添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。クリーミーな泡立ちの黄金色、アプリコットジャムやハチミツ、ドライフルーツや金木犀の香り、やや辛口のアタックでじわっと拡がる酸味と果実味、しっかりとした風味と複雑味が感じられ、後半は甘味とハチミツの香りがアフターに拡がります。

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 ゲヴュルツトラミネール
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／	ビオディナミ	認証／	エコセール
土壌／	花崗岩 砂岩		
ゲヴュルツトラミネール100%			

斜面に位置するケフェルコフは1932年に区画整理され2007年にグランクリュに制定されました。ボトリティスが付いたゲヴュルツトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メープルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味拡がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。

アルザス　ドメーヌ・ジュリアン・メイエー

無添加醸造が奏でる土壌のエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー

パトリック・メイエー

44096　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Dom Julien Meyer Riesling RN422

ドメーヌ・ジュリアン・メイエー
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／	ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール
土壌／	砂質 花崗岩		SOLD OUT
リースリング100%			

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、洋梨やカリンジャム、ディル、焦がしい香りに、ほんのりオイルの香りも漂います。エキス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。

44235　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Dom Julien Meyer Riesling Grittermatte

ドメーヌ・ジュリアン・メイエー
リースリング グリッテルマット

呼称／	Alsace Lieux-dits アルザス・リューディ		
参考小売／	5800	JAN／	4573461683038
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール
土壌／	砂岩		SOLD OUT
リースリング100%			

「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。黄金色の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拡がるエキス感、後半にはほろ苦さと酸味が少し目立ちますが時間と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。

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　クラインクネヒト

2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルムの7代目

アンドレ・クラインクネヒト

43981　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Kleinknecht La Bulle à Jules

クラインクネヒト
ラ ブル ア ジュール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461676542
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 泥灰土 石灰　SOLD OUT

ゲヴュルツトラミネール40%ミュスカ25%
ピノグリ25%リースリング10%

ゲヴュルツトラミネール・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、セルフィーユの香り、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。

43976　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Kleinknecht Fleur d'Or

クラインクネヒト
フルール ドール

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461676498
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 泥灰土　SOLD OUT

シルヴァネール45% ピノブラン45%
リースリング10%

泥灰土壌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、スッキ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。

43978　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Kleinknecht Gewurtztraminer

クラインクネヒト
ゲヴュルツトラミネール

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461676511
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 泥灰土 石灰　SOLD OUT

ゲヴュルツトラミネール100%

20年は暑く乾燥した年でした。泥灰土・石灰土壌で育つゲヴュルツ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、スッキリとしていて酸味も心地よくアフターまで続きます。

43979　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Kleinknecht Orange is the New White

クラインクネヒト
オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3400**　JAN／ 4573461676528
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 泥灰土 石灰　SOLD OUT

ゲヴュルツトラミネール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%

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回ピジャージュし、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、摘みたてアプ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良いタンニン、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。

43980　アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Kleinknecht Pinot Noir

クラインクネヒト
ピノノワール

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461676535
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 泥灰土　SOLD OUT

ピノノワール100%

1998年より自ら無農薬を実践し2014年にデメテールを取得、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、穏やかなアタックに柔らかなタンニンと摘みたてベリーの酸味、ゆっくりと果実味が拡がる中程度のアフターです。

サヴォワ　ソンシャイン・ヴァン

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

35679　サヴォワ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla

ソンシャイン・ヴァン
ペティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461676863
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 花崗岩 粘土 石灰岩

リースリング50% ピノグリ25%
オーセロワ25%

買いブドウの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、黄色リンゴ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リンゴの酸味とスッキ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。

36106　サヴォワ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Domaine des Sonnettes Rose Petillant Gros Pif

ドメーヌ・デ・ソネット
ロゼ ペティアン グロ ピフ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461681034
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰

ガメイ、ピノノワール
プールサール、シャルドネ

サヴォワのドメーヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育つ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、明るいサーモンピンク色、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。

35680　サヴォワ

VIN 2021　Sonshine Vins Blanksia

ソンシャイン・ヴァン
ブランクシア

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461676870
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／ 石灰　SOLD OUT

コロンバール100%

ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。石灰土壌で育ったGers産コロンバ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、ディル、ミント、オレンジの香り、心地の良い酸味がありジュー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。

36105　サヴォワ

VIN 2021　Sonshine Vins Globe

ソンシャイン・ヴァン
グローブ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461681027
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 シスト 石灰　SOLD OUT

シュナンブラン100%

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ルイ、ヴーヴレイ、アンジュー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、白桃やアプリコット、カシューナッツ、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拡がります。

36229　サヴォワ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Sonshine Vins Petal

ソンシャイン・ヴァン
ペタル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461682741
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 粘土 砂　在庫15ケース

グロローグリ、ミュスカルージュ

アンジューから購入したグロローグリ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しステンレスタンクで発酵・熟成、アッサンブラージュし熟成しました。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ーシーな味わいが拡がる心地よさ、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。

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。

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。

ジュラ　ドメーヌ・デ・キャヴァロド

2009年アルボワで発編「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュール

エティエンヌ・ティボー

35961　ジュラ　酸化防止剤無添加　Nature

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／	3800	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）		SOLD OUT
シャルドネ100%			

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。

35541　ジュラ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Dom des Cavarodes Trousseau Les Lumachelles

ドメーヌ・デ・キャヴァロド
トゥルソー レ ルマシュール

呼称／	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売／	5800	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）		SOLD OUT
トゥルソー100%			

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年のトゥルソーを除梗し、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。

ジュラ　ドメーヌ・ジュリアン・ラベ

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

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／	7000	JAN／	4573461680228
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ 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）		SOLD OUT
シャルドネ100%			

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。

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／	8500	JAN／	4573461680181
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	ビオディナミ ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	石灰 小石 粘土（バジョシアン期）		SOLD OUT
ピノノワール100%			

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年に植樹したピノノワールを80%全房・20%除梗し、228Lの木樽で8ヶ月発酵・熟成しました。

ジュラ　ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ

「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饗宴

ジェロー・フロモン

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／	4500	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		SOLD OUT
シャルドネ100%			

14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰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。

44055　ジュラ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Dom des Marnes Blanches Poulsard

ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ
プールサール

呼称／	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売／	5500	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		SOLD OUT
プールサール100%			

泥灰土、小石混じりの石灰土壌のプールサールを全房でス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、古樽とフードルで熟成しました。

ジュラ　ドメーヌ・ビュロンフォッス

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達

ペギー ＆ ジャン・パスカル・ビュロンフォッス

44067　ジュラ

VIN 2020　Dom Buronfosse Crémant du Jura Indigene

ドメーヌ・ビュロンフォッス
クレマン・デュ・ジュラ アンディジェン

呼称／	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ		
参考小売／	5500	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		SOLD OUT
シャルドネ100%			

1982年に植樹したシャルド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・熟成しノンドザージュで仕上げました。

44071　ジュラ

VIN 2020　Dom Buronfosse Varron Ephémère

ドメーヌ・ビュロンフォッス
エフェメール

呼称／	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売／	5500	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／	泥土 石灰岩		SOLD OUT
シャルドネ100%			

泥土・石灰岩で育ったシャルドネをゆっくりとプレス後、木樽でウイエしながら18ヶ月発酵・熟成しました。

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。

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　ドメーヌ・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！ブドウのみを圧搾"、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

ドメーヌ・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／ ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
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ー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、ジューシーな香りに青りんごやフレッシュなカリン、柚子のアロマ、心地の良い酸味とミネラルのアタック、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　ドメーヌ・デドワード

ブルゴーニュ最果てのオセール地方で得たチャンス

エドワード・ルペスム

35878	ブルゴーニュ
VIN 2021	Domaine d'Edouard Bourgogne Aligoté

ドメーヌ・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／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　在庫17ケース
アリゴテ100%

AOCブルゴーニュ・コート・ドーセール、巨大恐竜全盛期の約1億5千年前のジュラ紀後期（キンメリジャン期・ポートランディアン期）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、青りんごやスウィーティ、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ー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

36117	ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature

新着

オレリアン・ヴェルデ
コトー・ブルギニヨン モン コトー ナチュール

呼称／ Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461681201
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 AB
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのプリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コトー・ブルギニヨンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノノワール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。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキスがしっかり感じられるアタックで丸みのあるジューシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的です。

ブルゴーニュ　アラン・ヴェルデ

ワイン造りを引退した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 ペシェ

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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
ペシェ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り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／ ビオロジック　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　ドメーヌ・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

ドメーヌ・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　SOLD OUT
ピノノワール100%

ジョルジュ・ルーミエ氏の孫ローランがピノノワールを除梗し1日にルモンタージュ1回とピジャージュ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

ドメーヌ・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　SOLD OUT
ピノノワール100%

粘土石灰土壌で育つピノノワールを除梗し、ルモンタージュとピ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。

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-ベリュー

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・ベリュー

35593	ボージョレ　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra	

サルナン-ベリュー
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/	3000	JAN/	4573461675507
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/	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ミ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	Nature
VIN 2023	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra	

サルナン-ベリュー
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/	3000	JAN/	4573461682291
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/	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ミ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とタンニンが溶け込んみ、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	Nature
VIN 2020	Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain	

サルナン-ベリュー
ブルゴーニュ・パストゥグラン

呼称/	Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストゥグラン		
参考小売/	7800	JAN/	4573461682260
規格/	750ml × 12	タイプ/	赤 ・ミディアム
栽培/	－	認証/	－
土壌/	粘土石灰		在庫4ケース
	ピノノワール、ガメイ		

粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノノワールとガメイをトロンコニック樽でピジャージュ・ルモンタージュを施しながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げましました。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	Nature
VIN 2021	Sarnin-Berrux Pinot Noir	

サルナン-ベリュー
ピノノワール

呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/	8400	JAN/	4573461682246
規格/	750ml × 12	タイプ/	赤 ・ミディアム
栽培/	－	認証/	－
土壌/	粘土石灰		在庫8ケース
	ピノノワール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年のピノノワールを全房で醸しプレス、ピジャージュとルモンタージュを施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	Nature
VIN 2015	Sarnin-Berrux Beaune Rouge	

サルナン-ベリュー
ボーヌ ルージュ

呼称/	Beaune ボーヌ（Longboisロンボワ）		
参考小売/	11000	JAN/	4573461682239
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		在庫5本
	ピノノワール100%		

ボーヌのロンボワは日当たりの良い区画で樹齢60年のピノ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　ドメーヌ・プティ・ロワ

コートドボーヌで静逸、静謐なる挑戦　エレガントXナチュラル

斉藤 政一

35939	ブルゴーニュ
VIN 2021	Dom Petit Roy Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge

ドメーヌ・プティ・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/	8000	JAN/	4573461679963
規格/	750ml × 12	タイプ/	赤 ・ミディアム
栽培/	ビオロジック ビオディナミ	認証/	－
土壌/	粘土石灰		SOLD OUT
	ピノノワール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。朱色の入ったルビー色、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質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か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・トリポス

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・トリポス

36270	ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2020	Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature	

新着

セリーヌ・エ・ローラン・トリポス
クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュール

呼称/	Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ		
参考小売/	5300	JAN/	4573461683175
規格/	750ml × 12	タイプ/	白泡 ・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/	エコセール デメテール
土壌/	粘土石灰		
	シャルドネ100%		

20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタンクで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュマンしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト、ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と拡がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキス溢れる仕上がりです。

ブルゴーニュ　ボワセ・コレクション

ボーヌに本拠を構えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル

34393	ブルゴーニュ	A
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/	2100	JAN/	4571455199008
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/	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。

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　Nature

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／ **3500**　JAN／ 4573461682338
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 水晶が混ざった花崗岩　SOLD OUT
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、フランボ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涼でドライな仕上がりです。

36201　ボージョレ　酸化防止剤無添加　Nature

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／ **3800**　JAN／ 4573461682352
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 水晶が混ざったピンク花崗岩 石英　SOLD OUT
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ネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、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　Nature

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／ **10000**　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　在庫5本
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

奥様カリンヌ（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拡がるジュー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　Nature

VIN 2021　Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin

シリル・アロンソ
スシ ネ パ アン ヴァン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000**　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ッキリとした味わい、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ー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　Nature

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／ **5600**　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　在庫2ケース
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。じわっと拡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ス感が心地よく、温度の上昇と共にジューシーさも感じられます。

ボージョレ

弊社ボージョレ随一の将来有望株、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　Nature

VIN 2019　Domaine de la Gapette Charpenay

ドメーヌ・ド・ラ・ガペット
シャルプネ

呼称／ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売／ **3600**　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　SOLD OUT
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ネット、梅やプルーン、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、じわっと拡がる味わいです。

ボージョレ　ドメーヌ・ジョベール

ボージョレ無農薬栽培のパイオニア名家、長女カリーヌの挑戦

カリーヌ・ジョベール

44184　ボージョレ

VIN 2022　Dom Joubert Charly Chardonnay Pétillant Vinifie Par Junko

ドメーヌ・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／ **3200**　JAN／ 4573461681843
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
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ドルで発酵後、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快な香りを感じます。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ー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

ドメーヌ・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／ **3500**　JAN／ 4573461677761
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
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、フードル・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、爽快な香りが拡がり、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。スッ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。

43874	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Dom Joubert Cuvée À L'ancienne

ドメーヌ・ジョベール
キュヴェ ア ランシエンヌ

呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売/ **2900** JAN/ 4573461674197
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ − 認証/ −
土壌/ 粘土 花崗岩 砂岩 SOLD OUT
ガメイ100%

アランシエンヌは昔ながらの方法という意味で何も足さ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。ガメイを全房でスミ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、プルーンの香り、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。

44020	ボージョレ
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent

ドメーヌ・ジョベール
ブルイィ キュヴェ プレゾン

呼称/ Brouilly ブルイィ
参考小売/ **3500** JAN/ 4573461677747
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/ ピンク砂岩シリスを含む花崗岩
ガメイ100%

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。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。

44021	ボージョレ
VIN 2019	Dom Joubert Brouilly Renaissance

ドメーヌ・ジョベール
ブルイィ ルネッソンス

呼称/ Brouilly ブルイィ
参考小売/ **3700** JAN/ 4573461677754
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/ ピンク砂岩シリスを含む花崗岩
ガメイ100%

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ソンスと名づけられました。全房で醸し発酵、アンフォラ・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一香、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。

ボージョレ レピキュリュー

ボージョレ期待の新人

セバスチャン・コングルテル

43954	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	L'épicurieux Beaujolais-Lantignié Gamayléon

レピキュリュー
ボージョレ・ランティニエ ガメレオン

呼称/ Beaujolais-Lantignié ボージョレ・ランティニエ
参考小売/ **3600** JAN/ 4573461675514
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール
土壌/ ComingSoon
ガメイ100%

セバスチャンがボ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ー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掛けたキュヴェ名です。開放桶で醸し後デキュヴェしプレス、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、プルーンやカシスの香り、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。

43955	ボージョレ
VIN 2019	L'épicurieux Régnié Chacha

レピキュリュー
レニエ シャシャ

呼称/ Régnié レニエ
参考小売/ **3900** JAN/ 4573461675521
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール
土壌/ ComingSoon
ガメイ100%

月のリズムが必要だとビ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しプレス、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。

43956	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Chacha

レピキュリュー
シャシャ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3900** JAN/ 4573461675538
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール
土壌/ ComingSoon
ガメイ100%

綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりビ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しプレス、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。

43959	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Hey Joe

レピキュリュー
ヘイジョー

呼称/ Morgon モルゴン
参考小売/ **4500** JAN/ 4573461675569
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール
土壌/ ピンク花崗岩
ガメイ100%

ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスミ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しセメントタンクで発酵、5年落ちの樫樽で熟成しました。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。

43957	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	L'épicurieux Morgon Zélébrité

レピキュリュー
モルゴン ゼレブリテ

呼称/ Morgon モルゴン
参考小売/ **4500** JAN/ 4573461675545
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール
土壌/ ピンク花崗岩
ガメイ100%

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、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、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プルーンの香りを感じます。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。

43958	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Zélébrité

レピキュリュー
モルゴン ゼレブリテ

呼称/ Morgon モルゴン
参考小売/ **4500** JAN/ 4573461675552
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール
土壌/ ピンク花崗岩
ガメイ100%

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、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、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プルーン、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、後半に拡がりのあるタンニンと中程度の余韻を感じます。

ボージョレ ジャン・フランソワ・ドゥブール

ブドウ栽培のプロが醸造もついにSTARTさせました！

ジャン・フランソワ・ドゥブール

43861	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Dom Jean-François Debourg Les Prenelles

ジャン・フランソワ・ドゥブール
レ プレネル

呼称/ Beaujolais ボージョレ
参考小売/ **2800** JAN/ 4573461674043
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/ 沖積土 SOLD OUT
ガメイ100%

2020年は太陽燦燦の年で沖積土壌で育つガメイを除梗、フードルで8日間スミマセラシオンカルボニックしプレス、フードルでルモンタージュを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、プルーンの香り、骨太なアタックに少し高めの酸、タンニン少し強めでじわじわと拡がるプラムやプルーンの果実味がアフターに続きます。

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。

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・バレー

北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すパワフルシラー

マチュ・バレー

35929	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2022	Matthieu Barret Petit Ours	

マチュ・バレー
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に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、カシスやプルーン、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拡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ー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・バレー
クローズ・エルミタージュ　エ ラ バニエル

呼称／ Crozes-Hermitage クローズ・エルミタージュ
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・エルミタージュ、ボーモン＝モントゥ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　ドメーヌ・ロマノーデストゥゼ

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

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
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　在庫7ケース
ガメイ100%

全8区画のガメイのパーセルのうちの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

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
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、ラストゥ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、しっかりとしたアタックに拡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です。

35653	コート・デュ・ローヌ
VIN 2021	Dom Romaneaux-Destezet Syrah

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
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。しっかりとした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　ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ

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　Nature
VIN 2012	Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose

ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ
ラ キュヴェ シ 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　SOLD OUT
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ミ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　ドメーヌ・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ヌフ・デュ・パプ

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

ドメーヌ・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 ビオディナミ　認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 赤粘土 ガレ（丸石）
グルナッシュ50%　ムールヴェドル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で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、しっかりとした果実味とボリューム、程よい酸と甘みがありプルーン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

ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ
シャトーヌフ・デュ・パプ

呼称／ Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ
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 ビオディヴァン
土壌／ 赤粘土 丸石（ガレ）
グルナッシュ70%　ムールヴェドル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、まろ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が感じられます。

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。

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　ドメーヌ・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

ドメーヌ・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 × 12	タイプ／	赤 ・フルボディ
栽培／	ビオロジック ビオディナミ	認証／	エコセール 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品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵し、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、ジューシーで果実味豊か、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数々

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 × 12	タイプ／	赤 ・ミディアム
栽培／	ビオロジック 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
セイム 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 × 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		SOLD OUT
	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拡がりをみせ、コスパの良さが光ります。

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
セイム 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 × 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 小石		SOLD OUT
	グルナッシュブラン30% ロール25% ヴィオニエ20% ミュスカプティグラン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、アタックからピ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
セイム 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 × 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		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梗後、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、スモモや摘みた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
セイム 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 × 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		SOLD OUT
	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　ドメーヌ・ベネデッティ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャーミングなローヌ

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

ドメーヌ・ベネデッティ
メール ナチュール ブラン

呼称／	IGP Vaucluse ヴォクリューズ		
参考小売／	**2500**	JAN／	4573461679550
規格／	750ml × 6×2	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
	ブールブラン40% グルナッシュブラン30% ピクプール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品種を除梗後、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、カリンや豊水梨のアロマ、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

ドメーヌ・ベネデッティ
メール ナチュール シラー

呼称／	IGP Vaucluse ヴォクリューズ		
参考小売／	**2500**	JAN／	4573461679543
規格／	750ml × 6×2	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。

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。

オーヴェルニュ　ヴァンサン・トリコ

中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキス系旨味に納得

ヴァンサン・トリコ

44034　オーヴェルニュ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Vincent Tricot Escargot

ヴァンサン・トリコ
エスカルゴ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461677884
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　SOLD OUT
シャルドネ100%

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。爽快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。

44036　オーヴェルニュ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Vincent Tricot Trois Bonhommes

ヴァンサン・トリコ
トワ ボンノム

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461677907
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／ 花崗岩 砂質　SOLD OUT
ピノノワール100%

花崗岩、砂質土壌で育つピノノワールを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、穏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。

オーヴェルニュ　フランソワ・デュム

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ール

フランソワ・デュム

43877　オーヴェルニュ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Francois Dhumes Nuit Blanche

フランソワ・デュム
ニュイ ブランシュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461674302
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 玄武岩　SOLD OUT
シャルドネ100%

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。

43879　オーヴェルニュ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Francois Dhumes Jus de Vilain

フランソワ・デュム
ジュ ド ヴィラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5200**　JAN／ 4573461674326
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　SOLD OUT
ガメイ・ド・ボージョレ100%

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。

オーヴェルニュ　ドメーヌ・ピエール・ボージェ

ブドウの声を聞きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は唯一無二

ピエール・ボージェ

43433　オーヴェルニュ

VIN 2017　Dom Pierre Beauger LotSB

ドメーヌ・ピエール・ボージェ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **12000**　JAN／ 4573461664341
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニョ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、ピーナッツバター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ーを飲み干すかのような感覚を味わえる逸品です。

43437　オーヴェルニュ

VIN 2017　Dom Pierre Beauger LotPG17A

ドメーヌ・ピエール・ボージェ
ピノグリ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **12000**　JAN／ 4573461664389
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 石灰　SOLD OUT
ピノグリ100%

Champeixに植わるピノグリを醸し後、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ロあたりと、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。

コルス　ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ

コルシカの地場品種×テロワール×ビオディナミの柔らかさと密度

セバスチャン・ポリ

35419　コルス

VIN 2020　Dom U Stiliccionu Emy Lidia

ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ
エミ リディア

呼称／ Ajaccio アジャクシオ
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461672070
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂化した花崗岩 シスト　SOLD OUT
ヴェルメンティーノ100%

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。

35418　コルス

VIN 2018　Dom U Stiliccionu Antica

ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ
アンティカ

呼称／ Ajaccio アジャクシオ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461672063
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂化（風化）した花崗岩　SOLD OUT
シャカレロ（スキアカレロ）99% グルナッシュ1%

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ッシュを除梗後、醸しプレス、ピジャージュや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。

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。

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。

プロヴァンス　アレクサンドル・ダレ

プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン

アレクサンドル・ダレ

35741	プロヴァンス
VIN 2021	Alexandre Dalet Roquentin

アレクサンドル・ダレ
ロカンタン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461677297
規格／ 750ml × 6×2　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
シャルドネ100%

若者ぶりた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です。

35100	プロヴァンス
VIN 2019	Alexandre Dalet Roupillon

アレクサンドル・ダレ
ルピヨン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461666499
規格／ 750ml × 6×2　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／ 泥土 砂 石灰　SOLD OUT
シラー100%

キュヴェ名のルピヨンは軽い居眠りを意味します。泥土・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。摘みたて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。

35357	プロヴァンス　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2020	Alexandre Dalet Roupillon

アレクサンドル・ダレ
ルピヨン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461671400
規格／ 750ml × 6×2　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／ 泥土 砂 石灰
シラー100%

ルピヨンは軽い居眠りの意味です。毎年ベト病対策でコッパー（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・熟成しサンス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、綺麗な酸味にスミレのフローラル香がアフターを彩ります。

35740	プロヴァンス　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Alexandre Dalet Grabuge

アレクサンドル・ダレ
グラビュージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461677280
規格／ 750ml × 6×2　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 砂 石灰
グルナッシュ70% シラー30%

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てベリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。

35742	プロヴァンス　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Alexandre Dalet Frit Confit

アレクサンドル・ダレ
フリ コンフィ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461677303
規格／ 750ml × 6×2　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
グルナッシュ60%
シラー40%

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ブ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、ディ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。

プロヴァンス　バスティアン・ブータロー

プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ

バスティアン・ブータロー

35926	プロヴァンス　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	Bastien Boutareaud Jardin D'or

バスティアン・ブータロー
ジャルダン ドール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461678898
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 砂 泥 石灰岩　在庫1ケース
クレレット、クレレットロゼ、ヴィラールブラン
ヴェルメンティーノ、マルサンヌ

毎年自然が実らせ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、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある淡いイエロー、ライムやスダチ、黄色リンゴのアロマ、じわりと拡がる旨味と果実味、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。

35928	プロヴァンス　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Bastien Boutareaud Libre Arbitre

バスティアン・ブータロー
リーブル アルビートル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4300**　JAN／ 4573461678911
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 砂 泥 石灰岩　在庫1ケース
ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン
サンソー、その他

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ーシーなアタック、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。

35603	プロヴァンス
VIN 2020	Bastien Boutareaud Novesque

バスティアン・ブータロー
ノヴェスク

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461675637
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ ガレ
カベルネソーヴィニヨン50%
シラー50%

Noveノーヴ村のリシャール・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、イチゴジャムやプルーン、ナツメグ、胡椒のアロマ、骨太で力強いアタック、完熟ベ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。

35602	プロヴァンス　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2020	Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs

バスティアン・ブータロー
キュヴェ ボー プレジール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461675620
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
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

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。

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。

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。

ラングドック　ドメーヌ・ド・ラ・ガランス

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

35882 ラングドック A

VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Chardonnay

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 シャルドネ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2600** JAN／ 4573461679642
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール
土壌／ 花崗岩 片麻岩 石灰岩
シャルドネ100%

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。

35883 ラングドック A

VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rose

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 ロゼ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2600** JAN／ 4573461679659
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
グルナッシュグリ100%

22年はグルナッ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ッ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、スッキリと爽快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。

35884 ラングドック A

VIN 2022 Dom de La Garance Kaze Rouge

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2600** JAN／ 4573461679666
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール
土壌／ 石灰岩 片麻岩
ピノノワール グルナッシュ

石灰岩と片麻岩土壌で育つピノノワールとグルナッシュを全房で5日醸しプレス、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュを施しながら発酵・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。

35886 ラングドック

VIN 2016 Dom de La Garance Les Claviers

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
レ クラヴィエ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6000** JAN／ 4573461679680
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
トレッビアーノ グルナッシュグリ

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ッビアーノとグルナッシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68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マレード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとコク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拡がります。

35885 ラングドック

VIN 2019 Dom de La Garance Les Armieres

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
レ ザルミエール

呼称／ Languedoc ラングドック
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461679673
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
土壌／ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩
カリニャン シラー

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、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュを施しながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかったガーネットの外観、いちごジャムやプルーン、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。

ラングドック　レ・ゼルブ・フォル

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

34190 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2017 Les Herbes Folles Erigeron

レ・ゼルブ・フォル
エリジェロン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461650276
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／ 粘土石灰
シラー100%

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若さが否めない仕上がりです。

34191 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2017 Les Herbes Folles Cardamine

レ・ゼルブ・フォル
カルダミン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461650283
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／ 粘土石灰
シラー100%

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。

ラングドック　マス・デュ・シェーヌ

南仏でサンジョベーゼ！ジューシー果実と快活な飲み口

エマニュエル・ドゥロン&リュック・ヴィニャル

36107 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Mas du Chêne Les Copains Glou Glou

マス・デュ・シェーヌ
レ コパン グルグル

呼称／ IGP Gard ガール
参考小売／ **2500** JAN／ 4573461681102
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ Certi Paq
土壌／ 赤い砂に覆われた石（グレス） SOLD OUT
サンソー100%

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シリーズでSO2無添加のキュヴェです。サンソー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。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よりもたっぷりのエキス感です。

36108 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2020 Mas du Chêne Soufre qui peut

マス・デュ・シェーヌ
スフル キ プー

呼称／ IGP Gard ガール
参考小売／ **3000** JAN／ 4573461681119
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ Certi Paq
土壌／ 赤い砂に覆われた石（グレス） SOLD OUT
シラー、グルナッシュ

コスティエール・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。シラーとグルナッシュを醸し後、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。

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。

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。

ラングドック　シャトー・ド・ゴール

リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

ピエール・ファーブル

43764 ラングドック A

VIN 2020 Ch de Gaure Campagne De Gaure Chardonnay

シャトー・ド・ゴール
カンパーニュ ド ゴール シャルドネ

呼称／ Limoux リムー
参考小売／ **2700** JAN／ 4573461671974
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ ビューロヴェリタス
土壌／ 粘土石灰 SOLD OUT
シャルドネ100%

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のフードルで発酵し、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ボリューム感と前ミレ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。

43936 ラングドック

VIN 2020 Ch de Gaure Limoux Blanc

シャトー・ド・ゴール
リムー ブラン

呼称／ Limoux リムー
参考小売／ **2900** JAN／ 4573461675101
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ エコセール
土壌／ シスト 粘土石灰 SOLD OUT
シャルドネ80% シュナンブラン15%
モーザック5%

複数区画に植わるヴィエイユヴィーニュのシャルドネ、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。

43777 ラングドック A

VIN 2020 Ch de Gaure Campagne De Gaure Syrah Grenache

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

呼称／ Languedoc ラングドック
参考小売／ **2700** JAN／ 4573461672278
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ ビューロヴェリタス
土壌／ シスト SOLD OUT
シラー95% グルナッシュ5%

大人気となったカンパーニュシリーズ、シスト土壌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。

43586 ラングドック

VIN 2020 Ch de Gaure Mathis

シャトー・ド・ゴール
マティス

呼称／ Languedoc ラングドック
参考小売／ **3000** JAN／ 4573461666994
規格／ 750ml × 6×2 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 SOLD OUT
メルロー100%

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、スモーキーで焦ばしさもあり、ボリュームのあるアタックにスパイシーなタンニンの厚みがアフターにも感じられます。

43766 ラングドック

VIN 2020 Ch de Gaure Pour Mon Pere

シャトー・ド・ゴール
プール モン ペール

呼称／ Languedoc ラングドック
参考小売／ **4200** JAN／ 4573461671998
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ ビューロヴェリタス
土壌／ シスト SOLD OUT
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%

2009年に他界したお父様を偲んで名付けたキュヴェです。シスト土壌に植わる黒ブドウ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、カシスジャムやいちごジャムの香り、しっかりと拡がる旨味のアタックに完熟ベリーの香りが加わり、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。

ラングドック　シャトー・ラ・バロンヌ

南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコラボ

ジャン・リニエール

44094 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Ch la Baronne Carignan Sans Soufre Etiquette Bleue

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

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2900** JAN／ 4573461679864
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 ★
カリニャン100%

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、フランボワーズジャムやザクロ、ナツメグ、スモーク香、しっかり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。

ラングドック　ゼリージュ・キャラヴァン

ピクサンルー　標高X石灰土壌が織り成すエレガント&ミネラリー

リュック-マリー・ミッシェル

44124 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2

ゼリージュ・キャラヴァン
ヴェルヴェット パール2

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800** JAN／ 4573461680297
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰
シラー100%

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、ボリューミーなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、渋味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。

44125 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour

ゼリージュ・キャラヴァン
フルーヴ アムール

呼称／ Pic St Loup ピク・サン・ルー
参考小売／ **5300** JAN／ 4573461680303
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土
グルナッシュ60% シラー30%
サンソー10%

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、カシスジャムやプルーン、湿った土の香り、丸みのある熟成感と渋みやしっか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。

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。

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。

ラングドック　マス・ド・ジャニーニ

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

パスカル＆ティエリー・ジュリアン

35606	ラングドック	A
VIN 2022	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc	

マス・ド・ジャニーニ
セ ビアン コム サ ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **1900**　JAN／ 4571455198971
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
ソーヴィニヨンブラン50%
ヴェルメンティーノ50%

生産者とディオニーが共同開発C'est bien commeça!=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。

35780	ラングドック	A
VIN 2022	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge	

マス・ド・ジャニーニ
セ ビアン コム サ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **1900**　JAN／ 4571455198988
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
シラー50%　カリニャン50%

生産者とディオニーで共同開発C'est bien commeça!=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。

35694	ラングドック	A
VIN 2022	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　ブラン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365603
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
ソーヴィニヨンブラン60%
ヴェルメンティーノ20%
グルナッシュブラン20%

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。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りと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。

35695	ラングドック	A
VIN 2022	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　ロゼ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138363180
規格／ 750ml × 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／ 粘土石灰
サンソー60%　シラー20%
カリニャン10%　グルナッシュ10%

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圧搾して造ります。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。

36279	ラングドック	A
VIN 2023	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　カリニャン

呼称／ IGP Pays de l'Hérault　ペイ・ド・レロー
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138362947
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
カリニャン100%

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ーシーな味わいです。

36280	ラングドック	A
VIN 2023	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　シラー

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138363418
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
シラー100%

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。

36281	ラングドック	A
VIN 2023	Mas de Janiny　Pin'Up de Janiny	

マス・ド・ジャニーニ
ピナップ ド ジャニーニ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2000**　JAN／ 4571455194348
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
ピノノワール100%

南仏生まれのピノノワールをセクシーイメージのピンナップガールとかけてピ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、少し高めの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。

33967	ラングドック	A
VIN NV	Mas de Janiny Le Temps des Fruits Rose Pamplemousse	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ フリュイ　ロゼ パンプルムース

呼称／ －
参考小売／ **2000**　JAN／ 4571455206881
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ・やや甘口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
ル タン デ ジタン　ロゼのセパージュによる

パンプルムースはフランス語でグレープフルーツ、直接圧搾して造ったジタン・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。

35759	ラングドック
VIN 2022	Mas de Janiny BIB Syrah

マス・ド・ジャニーニ
BIB　シラー

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **3800**　JAN／ 4571455200889
規格／ 2000ml × 8　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
シラー100%

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。ガーネットの綺麗な色調で、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、喉もとをするっと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。

35607	ラングドック	A
VIN 2022	Mas de Janiny BIB Blanc	

マス・ド・ジャニーニ
BIB　ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4700**　JAN／ 4571455201350
規格／ 3000ml × 6　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
ソーヴィニヨンブラン60%　グルナッシュブラン20%
ヴェルメンティーノ20%

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。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りと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。

35758	ラングドック	A
VIN 2022	Mas de Janiny BIB Rouge	

マス・ド・ジャニーニ
BIB　ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4700**　JAN／ 4571455201343
規格／ 3000ml × 6　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
カリニャン100%

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ーシーな味わいです。

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

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します。

ラングドック　ドメーヌ・アザン

海の味がする無農薬栽培ワイン　和食とも最高のマリアージュ！

オリヴィエ・アザン

35700	ラングドック
VIN 2021	Dom Azan Petit AZAN Blanc

ドメーヌ・アザン
プティ AZAN ブラン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1300**　JAN／ 4582138365344
規格／ 375ml × 12×2　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
ヴィオニエ100%

気軽に楽しめるスクリュ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、澄んだホワイトイエローの色調に、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。

35701	ラングドック
VIN 2021	Dom Azan Petit AZAN Rouge

ドメーヌ・アザン
プティ AZAN ルージュ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1300**　JAN／ 4582138365337
規格／ 375ml × 12×2　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
カベルネソーヴィニヨン50%　カリニャン50%

スクリュ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。

35577	ラングドック	A
VIN 2021	Dom Azan AZAN Blanc	

ドメーヌ・アザン
AZAN ブラン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365320
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
ヴィオニエ100%

気軽に楽しめるスクリュ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、澄んだホワイトイエローの色調に、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。

35699	ラングドック	A
VIN 2021	Dom Azan AZAN Rouge	

ドメーヌ・アザン
AZAN ルージュ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365313
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
カベルネソーヴィニヨン50%　カリニャン50%

スクリュ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。

36273	ラングドック	A
VIN 2023	Dom Azan Picpoul de Pinet	

ドメーヌ・アザン
ピクプール・ド・ピネ

呼称／ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ
参考小売／ **2400**　JAN／ 4582138364224
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
ピクプール100%

無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール100%のワインです。ピクプール・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。クリアな麦藁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。

ラングドック　ボンフィス

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

35888	ラングドック	A
VIN 2022	Living Earth Chardonnay	

リヴィングアース
シャルドネ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461676825
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／ 粘土石灰
シャルドネ100%

装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／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。

35428	ラングドック	A
VIN 2021	Living Earth Cabernet Sauvignon	

リヴィングアース
カベルネソーヴィニヨン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **2200**　JAN／ 4582138362497
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
カベルネソーヴィニヨン100%

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。

35097	ラングドック
VIN 2020	Nature Vivante Rouge

ナチュール・ヴィヴァン
ルージュ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **2200**　JAN／ 4582138364002
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　★
カベルネソーヴィニヨン60%
メルロー40%

「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。

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。

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。

ラングドック　ジョセフ・ロッシュ

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

36266 ラングドック A

VIN 2023 | Joseph Roche Chardonnay

ジョセフ・ロッシュ
シャルドネ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1700	JAN／	3477602467031
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
シャルドネ100%			

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。

36267 ラングドック A

VIN 2023 | Joseph Roche Sauvignon Blanc

ジョセフ・ロッシュ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1700	JAN／	3477602467024
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン100%			

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造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。

35889 ラングドック A

VIN 2022 | Joseph Roche Cabernet Sauvignon

ジョセフ・ロッシュ
カベルネソーヴィニヨン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1700	JAN／	3477602467055
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
カベルネソーヴィニヨン100%			

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。

35890 ラングドック A

VIN 2022 | Joseph Roche Merlot

ジョセフ・ロッシュ
メルロー

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1700	JAN／	3477602467048
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
メルロー100%			

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きのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。

35892 ラングドック A

VIN 2022 | Joseph Roche Syrah

ジョセフ・ロッシュ
シラー

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1700	JAN／	3477602467062
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
シラー100%			

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、華やいだ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。

ルーション　ジャン・プラ セレクション

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

53405 ルーション A

VIN NV | Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut

ジャン・プラ　セレクション
ブル ド パッション ブリュット

呼称／	Vin Mousseux ヴァン・ムスー		
参考小売／	1900	JAN／	4582138364057
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	火山灰　粘土		
マカブー70% ユニブラン30%			

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。

35790 ルーション A

VIN 2022 | Jean Pla Selection La Passion Blanc

ジャン・プラ　セレクション
ラ パッション ブラン

呼称／	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		
参考小売／	1900	JAN／	4582138363500
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17%　ミュスカ3%			

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。たっぷりの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ピ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。

35791 ルーション A

VIN 2022 | Jean Pla Selection La Passion Grenache

ジャン・プラ　セレクション
ラ パッション グルナッシュ

呼称／	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		
参考小売／	1900	JAN／	4582138361391
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	黒シスト 粘土石灰		
グルナッシュ100%			

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拡がります。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。

33685 ルーション

VIN 2015 | Jean Pla Selection Soleil du Sud

ジャン・プラ　セレクション　ビオ最安値
ソレイユ デュ シュッド

呼称／	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		
参考小売／	1500	JAN／	4571455203194
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 ★		
グルナッシュ50%　シラー50%			

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。

53742 ルーション A

VIN NV | Jean Pla Selection Paris By Night Rouge

ジャン・プラ　セレクション
パリ バイ ナイト ルージュ

呼称／	Vin de Liqueur ヴァン・ド・リキュール		
参考小売／	8000	JAN／	4571455201121
規格／	5000ml × 2	タイプ／	赤・甘口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	シスト		
グルナッシュ100%			

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拡がり、アフターへと続く深みある味わいです。

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。

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。

ルーション　ドメーヌ・ブルノ・デュシェン

バニュルスの偉人・奇人　海と太陽とブドウ畑ラベルのナチュール

ブルノ・デュシェン

44041	ルーション　酸化防止剤無添加　Nature
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／ **4500**　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　SOLD OUT

グルナッシュ グルナッシュグリ 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%

ルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。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。

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マニュエルのコラボ

マニュエル・ディ・ヴェッキ＆ジョアキム・ロック

43908	ルーション　酸化防止剤無添加　Nature
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 ロピット

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **4800**　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% バルベーラ10%

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%とバルベーラ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。

44136	ルーション　酸化防止剤無添加　Nature
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 ロピット

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **4800**　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% バルベーラ10%

カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとバルベーラをプレスし、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。

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／ **4200**　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　Nature
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／ **4200**　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／ **4200**　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	Nautile L'étoile de Séris

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／ **3600**　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%

Le Séris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。

43589	ルーション　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2020	Nautile L'étoile de Séris

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／ **3800**　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　在庫5ケース

ムールヴェードル100%

バニュルス・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、プルーンやカシス、黒胡椒やスパイスの香りがしっかりと拡がり、アタックには渋みが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。

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。

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。

ルーション　ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

マニュエル・ディ・ヴェッキ

43635　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Vinyer de la Ruca Hapax

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
アパックス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6400**　JAN／ 4573461668370
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 砂　在庫7ケース
グルナッシュグリ、グルナッシュ
グルナッシュブラン

アパックスは、コーパス言語学で"オンリーワン"を意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。

43901　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Vinyer de la Ruca Hapax

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
アパックス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6400**　JAN／ 4573461674548
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 砂　在庫3ケース
グルナッシュグリ、グルナッシュ
グルナッシュブラン

アパックスは、コーパス言語学で"オンリーワン"を意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のあるラズベリーカラー、フランボワーズ、きのこ、スミレ、バラのアロマ、豊かな果実味と20年より多いが程よい酸味、穏やかなタンニンと中程度のアフターにクランベリーやラズベリー香が華やかな逸品です。

43627　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Vinyer de la Ruca Silvano

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
シルヴァノ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461668295
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グルナッシュ100%

ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とろりとした粘性、スモーキーでプルーンやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとしたボリューム感、コク旨で厚いタンニンが印象的です。

43896　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Vinyer de la Ruca Silvano

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
シルヴァノ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461674494
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グルナッシュ100%

ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやプルーン、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、プルーンを口に含んだようなアタックにどしっ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。

43629　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Vinyer de la Ruca Kik-off

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
キックオフ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461668318
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グルナッシュ70%
グルナッシュブラン30%

愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、マンダリンオレンジやアプリコットの香り、ジュ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と詰まっています。

43029　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Vinyer de la Ruca Orcio Judas

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
オルチョ ジュダ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5800**　JAN／ 4573461656667
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
カリニャン100%

トスカーナではアンフォラ＝オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ＝背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。

43028　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Vinyer de la Ruca Ullamp

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
ウランプ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **12000**　JAN／ 4573461656650
規格／ 1000ml × 2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト　在庫26本
ムールヴェードル100%

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、丸みある完熟プルーンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。

ルーション　レ・ザーヌ・エーレ

法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに魅了され…

フランチェスコ・キッコー・ペッシ

44166　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Les Ânes Ailés Arlequin

レ・ザーヌ・エーレ
アルレカン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461680778
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／ シスト　SOLD OUT
グルナッシュブラン80%
ヴェルメンティーノ20%

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、黄桃やカリンジャム、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。

44167　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Les Ânes Ailés Ticché

レ・ザーヌ・エーレ
ティシェ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461680785
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 カリニャン

ルカのもとでインターンをしていた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、ピ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、プルーンやフランボワーズ、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ス感と酸味、中程度のボリューム感があります。

44168　ルーション　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Les Ânes Ailés Kick Off

レ・ザーヌ・エーレ
キックオフ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5800**　JAN／ 4573461680792
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70%
ムールヴェードル30%

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、ピ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。朱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。

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。

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。

ルーション　ティエリー・ディアツ

ブルノの9caveのコアメンバー　コスタリカで自然農法に開眼

ティエリー・ディアツ

43306	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2019	Thierry Diaz La Martine	

ティエリー・ディアツ
ラ マルティン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461662118

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　SOLD OUT

グルナッシュノワール60%グルナッシュグリ20%
グルナッシュブラン15%カリニャン5%

ブルーノ率いる9caveの一員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後、ステンレスタンクで発酵・熟成、サンス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。

ルーション　ドメーヌ・カルテロル

9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及

ジョアキム・ロック

44126	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Carterole Esta Fête Blanc	

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461680310

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ －

土壌／ 茶シスト　在庫2ケース

グルナッシュブラン90%
ルーサンヌ10%

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ス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ウィーティ、かぼす、ペパーミントの香りが拡がります。リンゴを食べたときのジューシーな果実味に良質のエキスと酸がバランスを整えてます。

43026	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2018	Dom Carterole Organe I Co	

ドメーヌ・カルテロル
オルガヌイコ

呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ

参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461656636

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／ 茶シスト

ヴェルメンティーノ100%

ヴェルメンティーノを除梗してトスカーナ産のアンフォラで醸し後、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渋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。

43893	ルーション
VIN 2021	Dom Carterole Esperanza Rouge

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461674463

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／ 砂 シルト

シラー80%
カリニャン20%

全房のシラーとカリニャンをフードルで21日間ス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。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやプルーン、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジューシーな味わいは、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。

43895	ルーション
VIN 2021	Dom Carterole Seven Summit

ドメーヌ・カルテロル
セブン サミット

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461674487

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 砂 シルト

ムールヴェードル40% カリニャン30%
シラー30%

全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間ス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ピジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプルーン、ボリューミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味に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。

44127	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Carterole A Tatat	

ドメーヌ・カルテロル
ア タタ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461680327

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／ 茶シスト　在庫3ケース

カリニャン100%

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、バニラの甘い香り拡がります。アタックは柔らかくジューシーで果実味豊か、酸味は控えめでバランス良く、中程度のアフターです。

42163	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2015	Dom Carterole Esta Fête Rouge	

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ルージュ

呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ

参考小売／ **3900**　JAN／ 4571455202456

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／ 茶シスト

グルナッシュ、グルナッシュグリ、
グルナッシュブラン80%
カリニャン20%

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、残りはフードルで醸し、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感は美しい年であった15年の産物です。

43624	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2020	Dom Carterole Esta Fête Rouge	

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ルージュ

呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ

参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461668264

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／ 茶シスト

グルナッシュ、グルナッシュグリ、
グルナッシュブラン80%
カリニャン20%

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、残りはフードルで醸しプレス、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。

44128	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Carterole Esperanza Rouge	

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461680334

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／ 砂 シルト

シラー80%
カリニャン20%

砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフードルでス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、火打石にスモーキー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、ジュー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。

44129	ルーション　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Dom Carterole Marcelito	

ドメーヌ・カルテロル
マルセリート

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461680341

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／ 砂 泥土

グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90%
カリニャン、ミュスカ10%

砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でス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、木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、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に拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。

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。

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。

シュドウエスト　ロスタル

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冷涼感

ルイ・ペロ

36197　シュドウエスト　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　L'ostal Olé

ロスタル
オーレ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4100**　JAN／ 4573461682314
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰 鉄 岩石
コー100%

カオールの複数区画で育つコーを全房で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、プルーン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。

36170　シュドウエスト　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　L'ostal Vendredi

ロスタル
ヴァンドルディ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4100**　JAN／ 4573461681690
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
オーセロワ（マルベック）100%

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梗し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、ボリュームある黒色果実には酸味も拡がり、複雑味があり長めの余韻です。

36198　シュドウエスト　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　L'ostal Amselme

ロスタル
アンスルム

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5200**　JAN／ 4573461682321
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂
オーセロワ（マルベック）100%

ヴィニュ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収穫後除梗し開放桶で発酵、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、プルーンやフランボワーズ、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。

36169　シュドウエスト　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　L'ostal Hilarius

ロスタル
イラリウス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461681683
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ CominSoon
カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%

買いブドウのカベルネフランを主体に混植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拡がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンが良いバランスを生みます。

36196　シュドウエスト　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　L'ostal Maasaï

ロスタル
マアサイ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461682307
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
オーセロワ（マルベック）100%

パーセル"ピュイ レヴック "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梗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、プラムやフランボワーズ、ブルーベリー、バニラ、クローヴのアロマ、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、とても良質なの味わいです。

シュドウエスト　ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

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

シルヴァン・ジュグラ

34632　シュドウエスト

VIN 2018　Le Petit Clou des Vents Claire

ル・プティ・クロ・デ・ヴォン
クレール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3100**　JAN／ 4573461659361
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

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拡がりのある余韻が続きます。

35555　シュドウエスト

VIN 2021　Le Petit Clou des Vents Les Grenades

ル・プティ・クロ・デ・ヴォン
レ グルナード

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2600**　JAN／ 4573461674272
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／ 粘土泥土 砂質 粘土石灰　SOLD OUT
メルロー100%

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月末に収獲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。

シュドウエスト　ヴァレリー・クレージュ

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

ヴァレリー・クレージュ

44084　シュドウエスト

VIN 2020　Valérie Courrèges Zinzolin

ヴァレリー・クレージュ
ザンゾラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2700**　JAN／ 4573461679529
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 粘土 石灰岩
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%

カオールに22haの土地を所有するヴァレリー、4品種を除梗しセメントタンクで醸し後プレスしセメントタンクで1日に2回ピジ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、カシスやプルーン、檜の香り、タンニンがじわりと拡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。

44085　シュドウエスト

VIN 2020　Valérie Courrèges Ocrement-Dit

ヴァレリー・クレージュ
オクルモンディ

呼称／ Cahors カオール
参考小売／ **2900**　JAN／ 4573461679536
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 赤粘土 ジュラ紀の石灰
オーセロワ（マルベック）100%

カオールの石灰・赤粘土土壌で育つマルベックを除梗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回ピジ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冷涼な酸が溶け込んでいます。

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。

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　SOLD OUT

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
ボルデュー 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-Benauge 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ニュ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、青りんごやカリン、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、ジュー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・シュペリュール

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ニュ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

ミュスカデル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で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。

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。

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。

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／ ビオロジック　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、古樽で熟成しました。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たっぷりです。

ロワール　クレモン・バロー

サヴニエールでビオディナミ　長熟期待のミネラルと繊細な酸味

クレモン・バロー

44018	ロワール
VIN 2021	Clement Baraut Herbes Tendres Rose

新着

クレモン・バロー
エルブ タンドル ロゼ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461677419
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グロローグリ90% グロロー10%

4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリをグラスファイバータンクで発酵し発酵終盤に色の調整目的のためグロローを加えその後、ガスを注入し落ち着かせました。濃いルビー色、細かい泡立ち、さくらんぼやクランベリー、発酵由来の香り、シャープなアタックでドライな味わいにクリーミーな泡、さくらんぼ食べた時のようなタンニンとほのかな苦みがアクセントとなった中程度の後味です。

44242	ロワール	A
VIN 21&22	Clement Baraut Herbes Folles Blanc	

クレモン・バロー
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／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
シュナンブラン60% グロローグリ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ローグリをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成、ビ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ーシーな味わいを演出します。

44241	ロワール	A
VIN 2021	Clement Baraut Herbes Folles Blanc	

新着

クレモン・バロー
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／ 4573461683090
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
シュナンブラン60% グロローグリ40%

4月終わりに霜が降りた年でした。シスト土壌で育つ樹齢20年のシュナンブラン、グロローグリを除梗後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成、ビ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の外観、洋梨やカボス、リンゴ、アップルミントの香り、中程度の酸味とジューシーな味わいの果実味が楽しめます。

44243	ロワール
VIN 2022	Clement Baraut Herbes Douces

新着

クレモン・バロー
エルブ ドゥース

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461683113
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・やや甘口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
シュナンブラン100%

シスト土壌に植わる樹齢60年のシュナンブランを全房でプレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いゴールドイエローの外観、摘みたてカリンやアプリコット、洋梨、白桃、しぼりたての梨の甘い香り、丸みのある優しいアタックにたっぷりの甘い果実味、上品で心地の良いやや甘口の味わいが、高すぎない酸味のおかげで旨味になっています。

44261	ロワール
VIN 2021	Clement Baraut Le Pitrouillet

新着

クレモン・バロー
ル ピトルイエ

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ **4700**　JAN／ 4573461683403
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト 砂岩土
シュナンブラン100%

サヴニエール、キュヴェコトードレイルと同じ区画ピトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし古樽で発酵、地下の古樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやカリンの強い香りが拡がり、ディルやミントのアロマを感じます。拡がりのあるアタックと全体的に丸みのある味わいは旨味やエキス感がじわりと拡がり、ほんのり甘味がプラスされる印象です。

44262	ロワール
VIN 2020	Clement Baraut Le Coteau de L'ayre

再入荷

クレモン・バロー
ル コトー ド レール

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ **5600**　JAN／ 4573461683410
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト 砂岩
シュナンブラン100%

区画ピトルイ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プレスし1～5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィーユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジューシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。

44213	ロワール　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Clement Baraut Herbes Rouge	

クレモン・バロー
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／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト　在庫7ケース
グロロー100%

元エノロジストのクレモンが、グロロ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で飲みやすい味わいです。

44244	ロワール　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Clement Baraut Greli Grelo	

新着

クレモン・バロー
グレリ グレロ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461683120
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト 石灰岩
グロロー50%　メルロー50%

元エノロジストのクレモンが、全房のグロローとメルローを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・熟成しサンスフルで仕上げました。綺麗な紫ルビー色、アメリカンチェリーやクランベリー、イチジク、竹林のアロマ、心地よく拡がる酸味と穏やかなタンニン、ドライで高めの酸と果実味のよい味わいはアルコール感もさほど強く感じずシャープな余韻を楽しめます。

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

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します。

ロワール　ステファン・ベルノドー

アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊熟な味わい

ステファン・ベルノドー

43695 ロワール

VIN 2019 | Stéphane Bernaudeau Les Onglés

ステファン・ベルノドー
レ ゾングレ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **6300** JAN/ 4573461669582
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ –
土壌/ シスト **SOLD OUT**
シュナンブラン100%

アンジュー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。シスト土壌に植わる樹齢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ウィーティ、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。

42370 ロワール

VIN 2015 | Stéphane Bernaudeau Les Vrilles

ステファン・ベルノドー
レ ヴリュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4500** JAN/ 4571455206232
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ 認証/ –
土壌/ 砂質 砂利 **SOLD OUT**
カベルネフラン100%

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、苺やプルーン、ピーマンの香り、丸みのあるタンニンにカシ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　ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル

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ール

ジュリアン・プレヴェル

44181 ロワール　酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 | Dom Julien Prével Sec Machine

ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル
セック マシーン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3600** JAN/ 4573461681768
規格/ 750ml × 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 **SOLD OUT**
シュナンブラン100%

ジュリアンが粘土土壌で育つシュナンブランを発酵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無添加のペティアンです。透明感のあるクリアな淡いゴールド、スダチやカボス、文旦、スワリング後は焦が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ーシーさと喉越しの良さ、バランスの良い逸品です。

44180 ロワール　酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 | Dom Julien Prével Le Jus Brifiant

ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル
ル ジュ ブリフィアン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3600** JAN/ 4573461681751
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ微泡・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土 **SOLD OUT**
ガメイ100%

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圧搾し発酵、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ペティアンです。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、赤色リンゴのアロマ、さくらんぼの甘み、ジューシーで甘い果実感が心地よく続く綺麗で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

情熱家ルドの大らかさと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

VIN 2021 | Ludovic Chanson Sans Pagne

ルドヴィック・シャンソン
サン パーニュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461681799
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**
シャルドネ ムニュピノー

直訳すると「腰巻」ですが添加などがな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。

44177 ロワール　酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 | Ludovic Chanson Gavroche

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
参考小売/ **3000** JAN/ 4573461681812
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**
ソーヴィニヨンブラン100%

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

フランツの醸造所とピノノワール 純粋無垢な男のナチュール

ヴァンサン・ベルジュロン

44038 ロワール　酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 | Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec

ヴァンサン・ベルジュロン
セルタン レム セック

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461677921
規格/ 750ml × 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/ 砂 泥土 粘土 **SOLD OUT**
シュナンブラン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ペティアンです。細かな泡、黄色の濃いグリーンイエロー色、カリンや柚子、文旦、黄色リンゴの香り、プチプチ細かな泡が口中に拡がる心地の良さに、柑橘のジューシーさと酸のキレ味、上品な微泡が持続します。

43793 ロワール　酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2020 | Vincent Bergeron Un Rouge Chez les Blancs

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
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461672865
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/ 砂 シレックス 粘土 **SOLD OUT**
ピノノワール100%

トラクターと馬耕する砂質・粘土・シレックス土壌に植わるピノノワールを友達の生産者から購入、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、じわりと拡がるエキス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。

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。

ロワール　ドメーヌ・フランツ・ソーモン

モンルイの兄貴分フランツ　白ブドウの可能性をストイックに追求

フランツ・ソーモン

44263	ロワール　酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin

新着

フランツ・ソーモン
ペティアン　ラ プティット ゴール デュ マタン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	4300	JAN／	4573461683427
規格／	750ml × 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／	粘土石灰 シリス		
シュナンブラン シャルドネ			

フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がオーナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し翌年5月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、緑を帯びたグリーンイエロー色、洋梨や果樹の花、ミント香、柔らかいアタックはクリーミーでリンゴのジューシーさと酸味が心地よく溶けるドライな逸品です。

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 コロンバール

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	3500	JAN／	4573461682079
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		
コロンバール100%			

粘土石灰土壌に植わるコロンバ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ッ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。

44165	ロワール
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Blanc de Noir

新着

フランツ・ソーモン
ヴァン ド フランツ ブラン ド ノワール

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	3500	JAN／	4573461680761
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 シリス		
ソーヴィニヨンブラン70% カベルネフラン30%			

ソーヴィニヨンブランは全房で3日醸しプレス後ステンレスタンクで発酵、カベルネフランは木樽で発酵後、3/4はステンレスタンク・1/4は木樽で熟成し23年2月に瓶詰めしました。淡いオレンジイエローの外観、リンゴやスモモ、さくらんぼのアロマを感じます。桃の甘い香りと果実味を感じるアタック、やや低めの酸味と口中に拡がる果実香が短めの余韻に感じられます。

44264	ロワール
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Chenin Blanc

新着

フランツ・ソーモン
ヴァン ド フランツ シュナンブラン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	3800	JAN／	4573461683434
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 シリス		
シュナンブラン100%			

22年は非常に暑く、雨が少なく乾燥した年でした。トゥーレーヌ産の買いブドウのシュナンブランを全房でプレス後、木樽やセメントタンク、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、洋梨やカリン、マンゴーやアップルミントのアロマ、拡がる果実味とややおとなしい酸味と程よい甘味、洋梨とカリンの香りが強くなりバランスよく心地の良い仕上がりです。

44164	ロワール	A
VIN 2022	Frantz Saumon Vin De Frantz Rose	

新着

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 × 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／	粘土 シリス		
コー100%			

22年のロゼはコー100%で造りました。全房のブドウを直接圧搾し、220Lの木樽で発酵・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、フルーツトマト、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、フルーツト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X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 Pettilant La Roue qui Tourne

マリー・チボー
ペティアン 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 × 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・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハッ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。

44265	ロワール　酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Marie Thibault Pettilant La Roue qui Tourne

新着

マリー・チボー
ペティアン ラ ルー キ トゥルヌ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	4300	JAN／	4573461683441
規格／	750ml × 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%			

21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房で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・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツトマトやハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが拡がる辛口テイストの逸品です。

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 ロコー

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	3800	JAN／	4573461683229
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 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、全房でスミ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、柔らかく穏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 × 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ーリーのBuzzLeclerc、éclair稲妻を掛けています。全房で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ベリーの酸味、心地よくフランボ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。

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。

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。

ロワール　レ・ジャルダン・ド・テゼィ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者　ピュアさと凝縮感を共存

ポール・アンドレ・リス

44252　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Les Jardins de Theseiis Spectrum

新着

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
スペクトリュム

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461683274
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に拡がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジュ―シーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。

44253　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc

新着

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4100**　JAN／ 4573461683281
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 砂

ソーヴィニヨンブラン100%

シェール河流域のテゼ村の複数区画のソーヴィニョンブランを全房でプレスし、グラスファイバータンクと木樽で発酵後、木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやハッサク、トマトの葉、青ピーマンやセルフィーユのアロマ、心地の良いアタックにバランスのとれた酸味が心地よく拡がり、野菜の青い香りやハーブ香をアクセントとした果実の甘やかさがアフターを演出します。

44254　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc Hapax

新着

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ソーヴィニヨンブラン アパックス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461683298
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し2～10日間醸し後、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやカリン、柚子、完熟した柑橘の香り、青ピーマンやトマトの葉のアロマも感じます。丸みのあるアタックにポジティヴな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。

43994　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Les Jardins de Theseiis Cot Jardin de la Maison Neuve

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
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 × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土　在庫4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、フランボワーズやプルーン、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。

44256　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Les Jardins de Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece

新着

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ガメイ ジャルダン ド ラ グランド ピエス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461683311
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 シレックス

ガメイ100%

粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で12日間醸し後プレス、ピジャージュ・ルモンタージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スミレのアロマを感じます。丸みのあるあタックでジューシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。

44258　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Les Jardins de Theseiis Cot Jardin de la Maison Neuve

再入荷

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
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／ **5000**　JAN／ 4573461683335
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土

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。紫のしっかりとしたガーネット色、プルーンやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。

ロワール　ドメーヌ・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ブドウに込める

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

ドメーヌ・デ・ボワ・ルカ
ピノノワール オマージュ ア 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／ ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 砂 シレックス　SOLD OUT

ピノノワール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月末にデキュヴェしプレス、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　ドメーヌ・ジュリアン・ピノー

クロロッシュブランシュの畑を取得　旨味伴う華のあるナチュール

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

ドメーヌ・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／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ ComingSoon　SOLD OUT

ムニュピノ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。ムニュピノを発酵し糖が残った状態で瓶詰めし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、口中に色がるクリーミーな泡、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

ドメーヌ・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／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ シレックス 粘土　在庫1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。

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。

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。

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　ラビエール仕込みのピュアテイスト

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 Lectif	

ジェレミー・クアスターナ
コー 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／ ビオロジック ビオディナミ　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、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、しっかりとしたアフターが心地の良い仕上がりです。

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／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 砂質　SOLD OUT
ピノドニス100%

全房のピノドニスをスミマセラシオンカルボニック後デキュヴェしプレス、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ス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

トゥーレーヌの兄貴分オリヴィエ　ヴァラエティに富むナチュール

オリヴィエ・ルマッソン

43553	ロワール　酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2020	Les Vins Contés Algotest	

レ・ヴァン・コンテ
アルゴテスト

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461667397
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　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、爽やかで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、絞りた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ノワールをお届けします

ジェレミー・ショケ

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 × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土 シレックス 石灰 砂
コー100%

ラス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。

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 × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　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後プレスし、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、プルーンやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが拡がります。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

Tピュズラやロ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 Loriot

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 × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　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い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
ティショドローム

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461680068
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　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。

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。

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。

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 × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック 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し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ブドウのアロマ、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レの香りが口中に拡がります。

ロワール セバスチャン・リフォー&新井順子

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&新井順子

43109	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2016	Sebastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai

セバスチャン・リフォー
サンセール ヴィニフィエ パー ジュンコ・アライ

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **5000** JAN/ 4573461658319
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌/ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン100%

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ラボキュヴェです。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、カリン、シェリーの香り、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。

ロワール セバスチャン・リフォー

サンセールで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ達
セバスチャン・リフォー

43669	ロワール
VIN 2020	Sebastien Riffault Les Quarterons

セバスチャン・リフォー
レ カルトロン

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **3600** JAN/ 4573461669070
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス デメテール
土壌/ 小石まじりの粘土石灰 SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

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っとした粘性、20年はソーヴィニョンブランらしい青い香りにスダチやライム、口に含むとバランス良く爽快な味わい、例年よりドライな味わいで、飲み飽きしない優れたバランスが表現されています。

44187	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	A
VIN 2018	Sebastien Riffault Akmenine	

セバスチャン・リフォー
アクメニネ

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **4500** JAN/ 4573461681874
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌/ 小石まじりの粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で10ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。粘性たっぷりの黄金色、カリンジャムや洋梨、ハチミツ、アプリコットのアロマ、しっかりと増すボリュームにドライな味わいと口中に複雑味が拡がる、しっかりと詰まったエキスが上質な味わいです。

44188	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	A
VIN 2019	Sebastien Riffault Akmenine	

セバスチャン・リフォー
アクメニネ

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **4500** JAN/ 4573461681881
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌/ 小石まじりの粘土石灰 SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

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、カリンジャムの香り、しっかりとしたアタックに詰まったエキス感、上質でじわりと美味しさが増すボリュームのある味わいです。

43849	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2014	Sebastien Riffault Sauletas

セバスチャン・リフォー
サウレタス

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **5200** JAN/ 4573461673923
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス デメテール
土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「太陽の下」という意味でキンメリジャン土壌で育つ樹齢50年の貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月熟成し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。

43850	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2016	Sebastien Riffault Skeveldra

セバスチャン・リフォー
スケヴェルドラ

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **5200** JAN/ 4573461673930
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス デメテール
土壌/ シレックス(火打ち石) SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

「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、ママレードの香り、口中に複雑味が拡がるまろやかな味わいでほろ苦さと綺麗な酸味が溶け込み長いアフターにはハチミツ香がふわりと香ります。

43851	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2014	Sebastien Riffault Auksinis

セバスチャン・リフォー
オクシニス

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **5200** JAN/ 4573461673947
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ粘土石灰土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月シュールリー熟成しSO2無添加で仕上げました。黄金色、金柑シロップ漬け、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。

43968	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2010	Sebastien Riffault Les Quarterons Rouge

セバスチャン・リフォー
レ カルトロン ルージュ

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **4200** JAN/ 4573461675750
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌/ 小石まじりの粘土石灰 SOLD OUT
ピノノワール100%

彼の貴重なピノで造る赤です。セメントタンクでスミマセラシオンカルボニックを行いますが、このガスは他のタンクで発酵の際に発生したガスを再利用していて発酵後、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。

43969	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	Sebastien Riffault Raudonas Rouge

セバスチャン・リフォー
ラウドナス

呼称/ Sancerre サンセール
参考小売/ **5000** JAN/ 4573461675767
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス デメテール
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT
ピノノワール100%

ラウドナスは奥さんの母国リトアニア語で「赤」の意味で牡馬オフェリーが耕作した畑の貴腐菌率45%のピノノワールを醸し後ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。淡いルビー色、ザクロやイチジク、野生味あるアロマにアスパラガスの香り、複雑な味わいにはたっぷりのエキスと控えめな果実味を感じ、ドライでコク旨な余韻の長い逸品です。

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。

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。

ロワール　シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール

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

マルク・プルゾー

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 ソーヴィニヨン

呼称／ Touraine トゥーレーヌ
参考小売／ 2600　JAN／ 4582138361025
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　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

1989年設立の歴史あるドメー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・ペニキュレールを6時間行った後、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バジルやレモンの香りを感じます。爽やかかつ美しい酸、安定感はさすがです。

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 × 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拡がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、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。

ロワール　ボネ・ユトー

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

ジャンジャック・ボネ

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・メーヌ
参考小売／ 2500　JAN／ 4573461655493
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／ 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ーヌであるボネ・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お目見えです。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。

ノルマンディ　フェルム・ド・ラ・モット

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

ジェローム・ルクロニエ

35476	ノルマンディ	A
VIN 2020	Ferme de La Motte Poire 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 × 6×2　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　SOLD OUT
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（プラン・ド・プラン）100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、グラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果醪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 × 6×2　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　SOLD OUT
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と広がり、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のバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。

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。

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。

ブルターニュ　ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ

ビオロジックX型破りな醸造　ブルターニュのシードルナチュール

マルク・アベル＆フランソワ・ドゥフォルジュ

36173	ブルターニュ　酸化防止剤無添加	Nature
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe Hors-Norme	

ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ
オールノルム

呼称／	－	Cidre シードル	
参考小売／	2500	JAN／	4573461681713
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・やや甘口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	粘土 砂質 花崗岩		
マリ・メナル（苦味） デュース・モエン（甘味・苦味） デュース・コエトリニエ（甘味） ジュドール（酸味）			

ブルターニュ沿岸Morbihan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年に製造されたパケット・プレスで圧搾、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、ジュー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。

36174	ブルターニュ　酸化防止剤無添加	Nature
VIN NV(22)	La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvee	

ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ
プティ キュヴェ

呼称／	－	Cidre シードル	
参考小売／	2500	JAN／	4573461681720
規格／	750ml × 12	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／	粘土 砂質 花崗岩		
ギルヴィック（酸味）100%			

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、ふじリンゴ、洋梨、早生みかん、ディルのアロマ、ドライでスッキリとした味わいと泡立ち、ジューシーで喉越しが良いです。

ブルターニュ　ル　セリエ ド ボール

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レル

ミシェル・ブゴー

53296	ブルターニュ　酸化防止剤無添加	A
VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut	

ル・セリエ・ド・ボール
シードル　フェルミエ　ブリュット

呼称／	－	Cidre シードル	
参考小売／	1800	JAN／	4582138363760
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	ビューロヴェリタス
土壌／	火山灰　粘土		
ブルターニュ産リンゴ100%			

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クに微かに感じる塩気が奥行をもたらし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。

53295	ブルターニュ　酸化防止剤無添加	A
VIN NV	Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec	

ル・セリエ・ド・ボール
シードル　フェルミエ　ドゥミセック

呼称／	－	Cidre シードル	
参考小売／	1800	JAN／	4582138363753
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・やや辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	ビューロヴェリタス
土壌／	火山灰　粘土		
ブルターニュ産リンゴ100%			

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インやシナモン、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ーシーで心地良い甘みが一杯に拡がります。

シャンパーニュ　ムーゾン・ルルー・エ・フィス

「ヴェルジー」を追求するビオディナミのグランクリュシャンパーニュ

セバスチャン・ムーゾン

35617	シャンパーニュ	A
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique	

ムーゾン・ルルー・エ・フィス
ラタヴィック

呼称／	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		
参考小売／	7500	JAN／	4573461675774
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	粘土石灰 シレックス		SOLD OUT
ピノノワール65% シャルドネ35%			

セパージュ比率はピノノワール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、心地よくドライ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。

35620	シャンパーニュ
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant

ムーゾン・ルルー・エ・フィス
ラサンドン

呼称／	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		
参考小売／	11000	JAN／	4573461675804
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	粘土 泥灰土 石灰 （下にチョーク）		SOLD OUT
ピノノワール60% シャルドネ40%			

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っとしたドライな味わいが印象的です。

35618	シャンパーニュ
VIN 2016	Mouzon Leroux et Fils L'Ineffable

ムーゾン・ルルー・エ・フィス
リネファーブル

呼称／	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		
参考小売／	12500	JAN／	4573461675781
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	粘土 泥灰土 石灰 （下にチョーク）		SOLD OUT
ピノノワール100%			

ヴェルジー村グランクリュのピノ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、心地よくロ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。

35619	シャンパーニュ
VIN 2018	Mouzon Leroux et Fils L'Incandescent

ムーゾン・ルルー・エ・フィス
ランカンデサン

呼称／	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー		
参考小売／	10000	JAN／	4573461675798
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	ロゼ泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	粘土 泥灰土 石灰 （下にシレックスとチョーク）		SOLD OUT
ピノノワール100%			

ヴェルジー村の特級畑パーセル名Cumaineのピノノワールを`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、摘みたてイチゴやさくらんぼ、クランベリージャムの香り、ジュー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。

35623	シャンパーニュ
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Exaltant Ratafia

ムーゾン・ルルー・エ・フィス
レグザルタン ラタフィア

呼称／	Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ		
参考小売／	8000	JAN／	4573461675835
規格／	500ml × 3	タイプ／	－・甘味果実酒
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	粘土 泥灰土 石灰 （下にシレックスとチョーク）		SOLD OUT
ピノノワール100%			

ヴェルジー村のグランクリュで育ったピノノワールを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。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや干しブドウ、ママレード、ナツメグのアロマ、柔らかく口中に拡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のニュアンス、上品で後口まで綺麗な味わいが続きます。

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。

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。

シャンパーニュ　トーマ・ペルスヴァル

プルミエクリュ「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
VIN 2016	Thomas Perseval Tradition Brut

トーマ・ペルスヴァル
トラディション ブリュット

呼称/	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ プルミエクリュ シャムリー		
参考小売/	8800	JAN/	4573461677594
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/	泥灰土 砂 粘土石灰		SOLD OUT
ピノノワール40% ピノムニエ30% シャルドネ30%			

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。

35762	シャンパーニュ
VIN 2015	Thomas Perseval Brut Grande Cuvée

トーマ・ペルスヴァル
ブリュット グランド キュヴェ

呼称/	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ プルミエクリュ シャムリー		
参考小売/	12000	JAN/	4573461677617
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/	泥灰土 砂 粘土石灰		SOLD OUT
ピノノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ			

晴天日の多い2015年、区画マズールのピノノワール、ピュセルのピノムニエ、ヴィラージュのシャルドネのテットド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と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
VIN NV	Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut

モイヤ・ジョウリー・ギルボー
トラディション ブリュット

呼称/	Champagne シャンパーニュ		
参考小売/	6000	JAN/	4573461673220
規格/	750ml × 12	タイプ/	白泡・辛口
栽培/	-	認証/	HVEレベル3
土壌/	キンメリジャン		
ピノノワール80% シャルドネ17% ピノブラン3%			

コート・デ・バール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に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。

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

53002	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%			

エペ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
VIN NV	Franck Bonville Demi Sec

フランク・ボンヴィル
ドゥミセック

呼称/	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ		
参考小売/	7500	JAN/	4573461683168
規格/	750ml × 12	タイプ/	白泡・やや甘口
栽培/	-	認証/	HVEレベル3
土壌/	白亜の石灰		在庫6ケース
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・メニル・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、カリンジャムの香り、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。

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		在庫1ケース
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、フローラルな香りとライムや柚子、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		在庫7ケース
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
VIN 2015	Franck Bonville Les Belles Voyes

フランク・ボンヴィル
レ ベール ヴォア

呼称/	Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ		
参考小売/	16000	JAN/	4573461683144
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		在庫10ケース
シャルドネ100%			

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樽出しで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した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。

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		在庫5ケース
シャルドネ90%　ピノノワール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ノワールを醸し後プレスし、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。ご了承下さい。　全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

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します。

カタルーニャ　カステル・ダージュ

ペネデスの大地でビオディナミ栽培　手回しルミアージュのカヴァ

ジュニェント・ファミリー

53535	スペイン／カタルーニャ	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／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰
チャレッロ40%　マカベオ40%
パレリャーダ20%

バルセロナ近郊でビ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、ほのかに青リンゴ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／カタルーニャ	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／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰
チャレッロ40%　マカベオ40%
パレリャーダ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。バルセロナ近郊でビ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で上品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／カタルーニャ	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／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

ピノ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。バルセロナ近郊でビ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。

カタルーニャ　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／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature	A
VIN 2022	Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo	

アモス・バニェレス
シン カヴァ チャレッロ

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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　★
チャレッロ100%

カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレッロ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ルミア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／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature	A
VIN 2022	Amós Bañeres SIN Xarel-lo	

アモス・バニェレス
シン チャレッロ

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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　★
チャレッロ100%

カタルーニャ・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ロを一部除梗し、100hl のステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成し23年2月にサンスフルで瓶詰めました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや若いカリ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ーシーな二十世紀梨の果実味がアフターに溢れ出します。

36314	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature	A
VIN 2022	Amós Bañeres SIN Ull de Llebre	

新着

アモス・バニェレス
シン ウイ ダ リェブレ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
参考小売／ **2600**　JAN／ 4573461684073
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／ 石灰岩 砂　★
ウイ・ダ・リェブレ（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、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニーリョを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、スミレのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。

34813	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2019	Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・バニェレス
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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂
チャレッロ100%

19年はよく雨が降り収量が多い年でした。「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がりです。

35566	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・バニェレス
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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂
チャレッロ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きアフターへと続きます。

カタルーニャ　クロ・デ・レ・ソレレス

17世紀から自然な造りを貫くペネデスの熟感伴う超ナチュール

カルレス・モーラ

35211	スペイン／カタルーニャ　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／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩 砂利 石　在庫1ケース
マカベオ100%

かつて一世風靡をしたロワー 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に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。ご了承下さい。　全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

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します。

35859 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 | Clot de les Soleres Xarello

クロ・デ・レ・ソレレス
チャレッロ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461678928
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡 ・やや辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰 砂利 石 在庫1ケース
チャレッロ100%

ペネデスのペイラ村、石灰・砂利・石の土壌で育つチャレッロをプレスし、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。イエローの外観におとなしい穏やかな泡立ち、ライムやリンゴに、はちみつとレモンジャムの香り、口中に広がる柑橘系ジャムの果実味、中程度の酸が溶け込んだ心地の良いアフターです。

カタルーニャ シクス

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

35435 スペイン／カタルーニャ

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／ **6000** 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（ピンクのチャレッロ）100%

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ロ）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84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、べっこう飴を思わせる香りもプラスされます。

35865 スペイン／カタルーニャ

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／ **6500** 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（ピンクのチャレッロ）100%

カルトゥシャマリ（ピンクスキンのチャレッロ）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。

35864 スペイン／カタルーニャ

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／ **7000** 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（チャレッロ）100%

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ールがチャレッロ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、黄金飴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。

35438 スペイン／カタルーニャ

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／ **4800** 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（チャレッロ）100%

石灰土壌で育つカルトゥシャ（チャレッロ）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、檜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、ピールの苦みや渋みがアクセントとなっています。

35867 スペイン／カタルーニャ

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／ **4900** 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（チャレッロ）100%

石灰土壌で育つカルトゥシャ（チャレッロ）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、ビワ、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ミーな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。

35868 スペイン／カタルーニャ

VIN 2017 | Sicus Sons Cartoixà

シクス
ソンズ カルトゥシャ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **8500** 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（チャレッロ）100%

早朝に収穫したカルトゥシャ（チャレッロ）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、オレンジピールの香り、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ピールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。

35869 スペイン／カタルーニャ

VIN 2017 | Sicus Sons Cartoixà Marí

シクス
ソンズ カルトゥシャマリ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **8500** 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（ピンクのチャレッロ）100%

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、ピュー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。

35437 スペイン／カタルーニャ

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／ **3600** 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

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。

35436 スペイン／カタルーニャ

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／ **4500** 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%

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。

35870 スペイン／カタルーニャ

VIN 2015 | Sicus Sons Garrut

シクス
ソンズ ガルー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **8500** 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%

石灰土壌で育つガルー（モナルトレル）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、ドライフルーツ、カシューナッツのアロマ、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。

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。

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。

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、拘るチャレッロはまるで地中海のムルソー

エンリック・ソレール

35861	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Enric 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／ **6500**　JAN／ 4573461678942
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土 石灰砂 泥土
チャレッロ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ッ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ン、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す。

35862	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Enric 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／ **8800**　JAN／ 4573461678959
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土　SOLD OUT
チャレッロ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記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ッロをプレスし、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、エキス感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　フリサック

スペイン新世代フランセスクは縦横無尽のエネルギー満載！

フランセスク・フリサック

44191	スペイン／カタルーニャ
VIN 2022	Frisach L'abrunet Tinto

フリサック
ラブルネット ティント

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **2400**　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
ガルナッチャネグラ50%
カリニェナ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ーノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランセスクが、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、柔らかくジューシーなアタック、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　Nature
VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio

フリサック
ジェンマ・ミロ　ラ パルティオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　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　在庫12ケース
カリニェナ100%

フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニェナを5日間醸し後プレスし、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プルガーネット色、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・アイシャーラ

モンサン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

35020	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2019	Vega Aixalà Emma Pinot Noir

ヴェガ・アイシャーラ
エマ ピノノワール

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4600**　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　SOLD OUT
ピノノワール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。ピノノワールを除梗し12日間醸し後プレス、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ス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、カシスやプルーンの香り、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

なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのパイオニアの秘密は何？

ラウレアーノ・セレス

44219	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Mendall Terme de Laureano

メンダール
テルメ デ ラウレアーノ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461682574
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　SOLD OUT
マカベオ100%

テルメデラウレアーノとテルメデグイウで育つ樹齢46年のマカベオを数時間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで5ヶ月熟成後、新樽で4ヶ月熟成しました。輝きのある黄金色、しっかりとした粘性、ネクタリンやママレード、アプリコット、マロンの香り、しっかりとしたアタックで凝縮した味わいは果実味と高めの酸、やや強めのアルコール感と濃厚な味わいです。

カタルーニャ　セリェール・タランナ・ポエティック

ナチュールの宝庫コンカデバルバラ　ジョルディを御に持つ幸運！

アイトール・エスパニョール・ヴァレス

35450	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2020	Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel

セリェール・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／ **4300**　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　SOLD OUT
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つけたキュヴェ名です。醸し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拡がる、しっとりまろ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。

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。

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。

カタルーニャ　ジョルディ・ロレンス

全てのワインがアンフォラ仕込み、その透明感は彼の人間性そのもの

ジョルディ・ロレンス

35905 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 | Jordi Llorens Ancestral de la Cristina

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

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461679796
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡 ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
マカベオ100%

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日間醸しプラスティックケースで発酵、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。

35898 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 | Jordi Llorens Blanc5.7

ジョルディ・ロレンス
ブラン シンコ シエテ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3600** JAN／ 4573461679727
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩 石灰
パレリャーダ60% マカベオ40%

21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっと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。

35899 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 | Jordi Llorens Blanc d'Anzera

ジョルディ・ロレンス
ブラン ダンセーラ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4000** JAN／ 4573461679734
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
マカベオ
モスカテル

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、スムーズでジューシーな味わいが後半まで拡がり、果実味も豊富ながらシャープな逸品です。

35901 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 | Jordi Llorens Blankaforti

ジョルディ・ロレンス
ブランカフォルティ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3600** JAN／ 4573461679758
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
ガルナッチャ主体,カベルネソーヴィニヨン
シラー

9月下旬に収穫したグルナッ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ヨンは単体で醸し、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。

35904 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 | Jordi Llorens Tosut

ジョルディ・ロレンス
トスット

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461679789
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
シラー90% ガルナッチャ10%

トスッ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、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーネット色、プルーンやカシス、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ス感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。

カタルーニャ　スクセス・ヴィニコラ

土着品種トレパットの魅力。かつての南仏グルナッシュ台頭の再現なるか!?

マリオナ・ヴェントレイ＆アルベール・カネラ

36204 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 | Succés Vinícola Experiència Parellada

スクセス・ヴィニコラ
エスペリエンシア パレリャーダ

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **2700** JAN／ 4573461682444
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 SOLD OUT
パレリャーダ100%

プリオラートの醸造学校で出会ったマリオナとアルベール、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、ミネラルが豊かに口中に拡がり、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。

36209 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 | Succés Vinícola El Pedregal

スクセス・ヴィニコラ
エル ペドレガル

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **5200** JAN／ 4573461682499
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 石灰 アルービアル質の石
パレリャーダ100%

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ービアル質の石（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・熟成しサンスフルで瓶詰め、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。

35687 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2021 | Succés Vinícola La Trompa

スクセス・ヴィニコラ
ラ トロンパ

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **2800** JAN／ 4573461675903
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 在庫6ケース
トレパット100%

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。トレパ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・熟成したセニエ法のロゼです。淡いガーネット、フルーツト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、穏やかで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。

35689 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2019 | Succés Vinícola Feed Back

スクセス・ヴィニコラ
フィードバック

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **3300** JAN／ 4573461675927
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 在庫8ケース
カベルネソーヴィニヨン60% トレパット40%

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ベ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。

36207 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2020 | Succés Vinícola Feed Back

スクセス・ヴィニコラ
フィードバック

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **3300** JAN／ 4573461682475
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
カベルネソーヴィニヨン
トレパット

完成するまでマリオナとアルベ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、プルーン、黒果実や杉のアロマ、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。

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。

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。

カタルーニャ　ファミリア・ニン・オルティス

革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル

エステル・ニン&カルラス・オルティス

34727	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォラ

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461660589
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ100%

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ッチャを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、プルーンやカシス、ミルティーユの香り、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。

34728	スペイン／カタルーニャ
VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォラ

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461660596
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ100%

2018年はベト病や灰色カビ、ボ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。ガルナッチャを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プルーン、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。

35076	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォラ

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461666130
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ100%

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ッチャを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拡がる長いアフターの逸品です。

35712	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン ガルナッチャ

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461677006
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ100%

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。ガルナッチャを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、プルーンやフランボワーズ、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。

34729	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **6800** JAN／ 4573461660602
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ60% カリニェナ40%

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ッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、プルーンやカシスジャム、スモーキーで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく拡がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさが感じられます。

35077	スペイン／カタルーニャ
VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **6800** JAN／ 4573461666147
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ60% カリニェナ40%

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ッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・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した果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。

35406	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス クラシック

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **6800** JAN／ 4573461671219
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ60% カリニェナ40%

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ッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色の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。

35713	スペイン／カタルーニャ
VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス クラシック

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **6800** JAN／ 4573461677013
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ81%(内12%ガルナッチャペルーダ)
カリニェナ19%

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ッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・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したボディ、心地の良い酸味が感じられます。

34731	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Família Nin Ortiz Nit de Nin Mas d'en Caçador

ファミリア・ニン・オルティス
ニット デ ニン マス デ カサドール

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **15000** JAN／ 4573461660626
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ、ガルナッチャペルーダ、カリニェナ95%
カリニェナブラン5%

樹齢79～114年のガルナッチャ、ガルナッチャペルーダ、カリニェナを主体にカリニェナブラン5%を加え、フードルで4週間醸し後、27hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色の入った濃いガーネット、カシスやプルーン、火打石の香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、甘みがまろ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。

34730	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Família Nin Ortiz Nit de Nin Coma d'en Romeu

ファミリア・ニン・オルティス
ニット デ ニン コマ デ ロメオ

呼称／ DO Priorat プリオラート
参考小売／ **20000** JAN／ 4573461660619
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ シスト(粘板岩)
ガルナッチャ100%

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年のガルナッチャを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、しっかりとしたボディでコクとたっぷりのエキス感、タンニンは上質でボリューミーな逸品です。

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。

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。

カタルーニャ　サイクリック・ビア・ファーム

バルセロナ発　癒し&エキス&酸味の絶妙バランスBEER

ジョシュア＆アルベルト

35496　スペイン／カタルーニャ　A

VIN NV　Cyclic Beer Farm Saison

サイクリック・ビア・ファーム
セゾン

呼称／ －
参考小売／ **2100**　JAN／ 4573461673244
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －
大麦モルト、水、酵母
糖分、ホップ

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。

36212　スペイン／カタルーニャ　A

VIN NV　Cyclic Beer Farm XinoXano

サイクリック・ビア・ファーム
チャノチャノ

呼称／ －
参考小売／ **2300**　JAN／ 4573461682529
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －
大麦モルト、小麦、水
酵母、糖分、ホップ

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、レモンピ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。

35942　スペイン／カタルーニャ

VIN 2023　Cyclic Beer Farm Jamaica

サイクリック・ビア・ファーム
ジャマイカ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461680532
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －　SOLD OUT
大麦モルト、オレンジ、ハイビスカス
水、酵母、ホップ、糖分

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度に下げ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、オレンジピールのほろ苦さとホップの苦みが心地の良い仕上がりです。

35943　スペイン／カタルーニャ

VIN NV　Cyclic Beer Farm Ambrée

サイクリック・ビア・ファーム
アンブレ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461680549
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －
大麦モルト、水
酵母、ホップ、糖分

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度に下げ乳酸菌を加え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。

35944　スペイン／カタルーニャ

VIN 2023　Cyclic Beer Farm Volta

サイクリック・ビア・ファーム
ヴォルタ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461680556
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －　SOLD OUT
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

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度に下げ発酵槽へ移した後、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。

35945　スペイン／カタルーニャ

VIN NV　Cyclic Beer Farm Ruby, My Dear

サイクリック・ビア・ファーム
ルビィ マイディア

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461680563
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －
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

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度に下げ発酵槽へ移した後、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。

35947　スペイン／カタルーニャ

VIN NV　Cyclic Beer Farm Jazzmina

サイクリック・ビア・ファーム
ジャズミナ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461680587
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －　SOLD OUT
大麦モルト、マンダリンオレンジ、茶葉
水、酵母、ホップ、糖分

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度に下げ発酵槽へ移した後、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日間発酵しジャス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、二十世紀梨のカラー、カボスやグレープフルーツ、ジャス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。

35946　スペイン／カタルーニャ

VIN 2022　Cyclic Beer Farm Cerezas

サイクリック・ビア・ファーム
セレサス

呼称／ －
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461680570
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ビール ・－
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －　SOLD OUT
大麦モルト、サクランボ
水、酵母、ホップ、糖分

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度に下げ発酵槽へ移した後、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です。

36213　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Cyclic Beer Farm Swallows

サイクリック・ビア・ファーム
スワローズ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3000**　JAN／ 4573461682536
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
パレリャーダ100%

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に酸が溶け込み余韻へと続きます。

36215　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Cyclic Beer Farm Cómo La Lías

サイクリック・ビア・ファーム
コモ ラ リアス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461682550
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
パレリャーダ、チャレッロ
ウイ・ダ・リェブレ（テンプラニーリョ）
ガルナッチャブランカ、トレパット、スモイ

リアスとは澱のことで、21年のすべてのワインの醸し後とプレス後の搾りかすと澱を集めて10hl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、キュ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、程よいピールのほろ苦さが心地の良い逸品です。

36214　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Cyclic Beer Farm Tamri

サイクリック・ビア・ファーム
タムリ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461682543
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
トレパット100%

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、ピジャージュを施しながら発酵、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トマトの香り、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。

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。

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。

カタルーニャ　アルテロヴィヌム

カタルーニャのガルナッチャ（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 Blanc

アルテロヴィヌム
エスカベッセス 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（チャレッロ）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（チャレッロ）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な降雨があり、果実がバ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バ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、じわりと拡がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じらます。

ムルシア　ラ デル テッレーノ

スペイン南部ムルシアでチェロ奏者から女性醸造家への転身

フリア・カサド・マルコ

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ブーリャス
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ガーネット、フランボ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拡がり、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（テンプラニーリョ）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し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トです。

カスティーリャ・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／カスティーリャ・イ・レオン
VIN NV	Ruben Diaz Surprise

ルベン・ディアス
サプライズ

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%

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の木樽でソレ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、旨味が口中に拡がり、アルコール感と中程度のボリューム、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。

35823	スペイン／カスティーリャ・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 Cebreros 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5本
ガルナッチャ100%

2004年からソレ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、除梗したガルナッ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）で産膜酵母下で長期熟成しています。濃いオレンジカラー、ママレードやアプリコットジャム、完熟した甘い香りに檜のアロマ、拡がりあるコク旨なアタックで複雑味のある完熟した果実とドライフルーツを思わせる香りが口中に拡がり、しっかりとしたタンニンと長い余韻が印象的です。

35824	スペイン／カスティーリャ・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
ガルナッチャ100%

平均樹齢80年の除梗したガルナッ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。

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。

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。

ガリシア　アルベルト・ナンクラレス

最重要視するは酸の質、冷涼感たっぷりなリアスバイシャス

アルベルト・ナンクラレス

35895	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares 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／ **3800**　JAN／ 4573461679697
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂　SOLD OUT
アルバリーニョ100%

15区画で育つアルバリーニョをプレス後、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 Nanclares 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／ **4100**　JAN／ 4573461679703
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
アルバリーニョ100%

5生産者、17区画で育つアルバニーリョ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ーユの香り、みかんを食べた時のジューシーで果実味たっぷ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ョに拘り、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 Ríos Komokabras Verde Lías

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／ **3500**　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
アルバリーニョ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。アルバリーニョを除梗しプレス、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ンジャム、白桃、マスカット、セルフィーユの香り、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ス感、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 Ríos Komokabras Amarillo

アデガ・エントレ・オス・リオス
コモカブラス アマリーリョ

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／ **3800**　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
アルバリーニョ100%

アマリーリョはスペイン語で黄色を意味します。アルバリーニョを除梗しプレス、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、フルーツトマトの香り、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 Ríos Komokabras Naranja

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／ **4100**　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　SOLD OUT
アルバリーニョ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、アルバリーニョ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 Ríos Altares de Postmarcos

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／ **4300**　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
アルバリーニョ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、またセラーやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルバリーニョを除梗しプレス、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ぷりと拡がり、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。

ガリシア　イリア・オテロ・マソイ

DOリベイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家

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 アルバリーニョ

呼称／ D.O.Rías Baixas リアス・バイシャス
参考小売／ **2900**　JAN／ 4573461678652
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩　SOLD OUT
アルバリーニョ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ョをプレスし、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ぷりで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／ **2900**　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、ジューシーな味わいがたっぷりとあ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。

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。

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ンフォラ熟成　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	Augalevada 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
トレイシャドゥーラ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ンフォラで発酵・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・プラディオ

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・セオアネ

43154	スペイン／ガリシア
VIN 2018	Fazenda Prádio Merenzao

ファゼンダ・プラディオ
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週間醸し後、15hlの花崗岩槽で発酵、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、石やヨード香、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、綺麗に口中全体に拡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・プラディオ
パスィオ

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 カイーニョ・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・ドゥエロ　ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

オヴェルノワの衝撃から誕生したリベラ・デル・ドゥエロ・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・ドゥエロ　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・ドゥエロ
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、口中丸みのあるトロッとした味にしっかりと拡がる旨味、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・ドゥエロ
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・リベラデルドゥエロ、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し発酵、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した味を表現し、赤果実のピ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・ドゥエロ
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・ドゥエロ
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
テンプラニーリョ100%

区画ケマドは赤砂と小石の土壌でテンプ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・ドゥエロ　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・ドゥエロ
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
テンプラニーリョ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プ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シーなアロマ、しっかり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す。

35811	スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　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 ヴァルデオモス

呼称／ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ
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
テンプラニーリョ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日く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンプラニーリョとアルビーリョを除梗し醸し後、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・ドゥエロ　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・ドゥエロ
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
テンプラニーリョ100%

スペイン・リベラデルドゥエロ、ボデガから真西へ20km、Anguix村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンプ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拡がるアタック、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。

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。

リオハ＆アルランサ オリヴィエ・リヴィエール

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達

オリヴィエ・リヴィエール

42523 スペイン／リオハ

VIN 2015 Olivier Riviere Mirando Al Sur

オリヴィエ・リヴィエール
ミランド アル スル

呼称／ DOCa Rioja リオハ
参考小売／ **10000** JAN／ 4571455208380
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土石灰 SOLD OUT
ヴィウラ（マカベオ）100%

「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。

43188 スペイン／リオハ

VIN 2017 Olivier Riviere Ganko

オリヴィエ・リヴィエール
ガンコ

呼称／ DOCa Rioja リオハ
参考小売／ **5600** JAN／ 4573461659644
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／ 粘土石灰 砂岩 在庫4ケース
ガルナッチャ50% マスエロ（カリニャン）50%

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年のガルナッチャとマスエロを全房で醸し後、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、カシスジャムやプルーン、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。

42522 スペイン／リオハ

VIN 2015 Olivier Riviere Eusebio

オリヴィエ・リヴィエール
エウゼビオ

呼称／ DOCa Rioja リオハ
参考小売／ **7500** JAN／ 4571455208373
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／ 粘土石灰 SOLD OUT
テンプラニーリョ85% グラシアーノ15%

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リョとグラシアーノを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ーネット、プルーンやカシスジャムにうっすらと土の香りが複雑に拡がります。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。

41752 スペイン／アルランサ

VIN 2011 Olivier Riviere El Quemado

オリヴィエ・リヴィエール
エル ケマド

呼称／ DO Arlanza アルランサ
参考小売／ **9800** JAN／ 4571455195062
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／ 粘土 砂利 在庫1ケース
テンプラニーリョ95% ガルナッチャ5%

標高1000mの粘土・砂利土壌で育つテンプラニーリョとガルナッチャを50%は全房・50%除梗し醸し後プレス、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。どしっ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。

アブルッツォ州 ファビュラス

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

36128 イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Fabulas Spumante Malvasia

ファビュラス
スプマンテ マルヴァジア

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **2800** JAN／ 8053839490513
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ 微泡・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰
マルヴァジア100%

粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸し後プレスし、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シーで旨味が感じられるコスパの良い逸品です。

35235 イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2021 Fabulas Spumante Pecorino

ファビュラス
スプマンテ ペコリーノ

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **2800** JAN／ 8053839490476
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰
ペコリーノ100%

イタリア・アブルッツォ、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。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリ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。

35675 イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 Nature A

VIN 2022 Fabulas Spumante Pinot Grigio

ファビュラス
スプマンテ ピノグリージョ

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **2800** JAN／ 8053839490490
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ 微泡・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰
ピノグリージョ100%

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸し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。憂いを含むアンバーロゼの外観、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。

35697 イタリア／アブルッツォ A

VIN 2022 Fabulas Fabulas Malvasia

ファビュラス
ファビュラス マルヴァジア

呼称／ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **2600** JAN／ 8053839490063
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 ★
マルヴァジア85% その他15%

イタリア・アブルッツォ、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プレアデス星団（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にしています。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。

35676 イタリア／アブルッツォ A

VIN 2022 Fabulas Foeminae Pinot Grigio

ファビュラス
フォエミネ ピノグリージョ

呼称／ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **2600** JAN／ 8053839490001
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 ★
ピノグリージョ85% その他15%

イタリア・アブルッツォ、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「sciacquajje」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。

35445 イタリア／アブルッツォ A

VIN 2019 Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo

ファビュラス
ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

呼称／ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
参考小売／ **2600** JAN／ 8053839490124
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 ★
モンテプルチアーノ85% その他15%

イタリア・アブルッツォ、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、プルーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。

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。

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。

アブルッツォ州 カンティーナ・オルソーニャ

アブルッツォ発、ビオ協同組合

35893	イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay

カンティーナ・オルソーニャ
ヴォラ・ヴォレ シャルドネ

呼称／ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **2800** JAN／ 8032692484532
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 ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰 SOLD OUT
シャルドネ100%

アブルッ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。

35894	イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot

カンティーナ・オルソーニャ
ヴォラ・ヴォレ メルロー

呼称／ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **2800** JAN／ 8032692484587
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 ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰 SOLD OUT
メルロー100%

アブルッ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。ブラックガーネット色、イチゴジャムやザクロの香り、渋味のあるアタック、完熟ベリーにタンニンや酸が溶け込んでいます。

36268	イタリア／アブルッツォ	A
VIN 2023	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア マルヴァジア

呼称／ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **4900** JAN／ 4571455203958
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 石
マルヴァジア85% その他15%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビ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。

36269	イタリア／アブルッツォ	A
VIN 2023	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア ピノグリージョ

呼称／ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **4900** JAN／ 4571455203965
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 石
ピノグリージョ85% その他15%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビ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拡がります。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。

35777	イタリア／アブルッツォ	A
VIN 2022	Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア チェラスオーロ・ダブルッツォ

呼称／ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ
参考小売／ **4900** JAN／ 4571455205396
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ ロゼ（薄赤）・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 石
モンテプルチアーノ100%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたモンテプ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。クリアなアセロラカラー、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拡がり、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。

36180	イタリア／アブルッツォ	A
VIN 2022	Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

呼称／ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
参考小売／ **4900** JAN／ 4571455203972
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 石灰 石
モンテプルチアーノ100%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育ったモンテプ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、ブルーベリーやカシスジャム、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。

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

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ロ

パオロ・ラトラーカ

43961	イタリア／バジリカータ	A
VIN 2019	Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto	

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

呼称／ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ
参考小売／ **2300** JAN／ 4573461675415
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ ビオアグリチェルト
土壌／ 小石を含む粘土石灰
アリアニコ100%

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拡がり、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、コスパの良さが光ります。

44271	イタリア／バジリカータ
VIN 2017	Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio

カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ
バウチョ

呼称／ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461683731
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック 認証／ ビオアグリチェルト
土壌／ 粘土 火山土
アリアニコ100%

バウチョは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。

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。

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。

ヴィパーヴァ・ヴァレー　ユンク

父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン

メルヴィッチ・ユンク

35755	スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2008	JNK JAKOT.E

ユンク
ヤーコット

呼称／ Slovenia スロヴェニア

参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461677556

規格／ 750ml × 9　タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ －

土壌／ 泥灰土 粘土　SOLD OUT

フリウラーノ100%

何百年も前にイタリアに植え付けされ、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5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。

アール　マイヤー・ネーケル

シュペートブルグンダーの革命児。優美かつ厚くテイストは造り手を映す

ヴェルナー・ネーケル

34562	ドイツ／アール
VIN 2017	WG Meyer-Näkel Spätburgunder

WGマイヤー・ネーケル
シュペートブルグンダー

呼称／ Q.b.A クーベーアー

参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461658005

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオロジック　認証／ Fair`n green

土壌／ 青粘板岩 硬砂岩（クラウヴァッケ）　SOLD OUT

シュペートブルグンダー100%

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ンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フードルで発酵・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。エキス感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。

モーゼル　ヤン・マティアス・クライン

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

ヤン・マティアス・クライン

36113	ドイツ／モーゼル　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Jan Matthias Klein Party Panda Pet Nat

新着

ヤン・マティアス・クライン
パーティ パンダ ペットナット

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461681164

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ ECOVIN、EU-Organic

土壌／ 青色スレート

リースリング（ピリのブドウ）
バッフス（ピリのブドウ）、ケルナー（少量）

22年は10月中旬まで続く長い収穫となりました。リースリングとバッハウに少量のケルナーをブレンドし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瓶内発酵・熟成しました。白濁した淡い黄金色、金木犀や洋梨コンポート、白桃やライチ、梨のアロマを感じます。ジューシーでドライな味わいにオレンジピールのほろ苦さと心地の良いエキス感と塩味が溶け込んだ逸品です。

36114	ドイツ／モーゼル
VIN 2020	Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat

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

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461681171

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ ECOVIN、EU-Organic

土壌／ 灰色スレート

リースリング100%

リースリングを破砕し6時間醸し後プレスし20hlのフードルで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。心地よく拡がる泡が爽やかで摘みたて柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジューシー且つ酸を感じるアフターです。

35664	ドイツ／モーゼル　酸化防止剤無添加　Nature　A
VIN 2021	Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat

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

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461676115

規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ微泡・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ ECOVIN、EU-Organic

土壌／ 粘土石灰　在庫10ケース

ピノ・マドレーヌ80% ピノノワール20%

別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノノワールを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、赤色リンゴや摘みたてイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく拡がるアタック、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。

36115	ドイツ／モーゼル　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Jan Matthias Klein Muller Time Sanderstruck

新着

ヤン・マティアス・クライン
ミュラータイム サンダーストラック

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461681188

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ ECOVIN、EU-Organic

土壌／ 灰色スレート

ミュラートゥルガウ100%

ミュラートゥルガウ1/4は2週間醸し、3/4は直接圧搾しステンレスタンクで発酵・熟成しました。オイリーな粘性のあるグリーンカラー、リンゴや洋梨コンポート、白桃、フローラル、バラのアロマティックな香り、ドライなアタックにやや高めの酸味、口中にフローラルとリンゴの香りが拡がった後、火打石やミネラリーな塩味の味わいが溢れます。

36109	ドイツ／モーゼル
VIN 2022	Jan Matthias Klein Little Bastard

ヤン・マティアス・クライン
リトル バスタード

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461681126

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ ECOVIN、EU-Organic

土壌／ 灰色スレート

リースリング60% ソーヴィニョンブラン25%
ミュラートゥルガウ12% ミュスカ3%

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ーシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽快な仕上がりです。

36112	ドイツ／モーゼル　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Jan Matthias Klein Papa Panda's Rising

新着

ヤン・マティアス・クライン
パパ パンダズ ライジング

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461681157

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ －

土壌／ 灰色スレート

リースリング100%

3年目のプロジェクト、モーゼルの友人農家のリースリングをブレンドし24時間醸しを行いステンレスタンクで発酵、250Lの木樽で6ヶ月熟成しました。オイリーな粘性のあるグリーンイエローの外観、マンゴーや火打石、焚火のアロマを感じます。上品で拡がりのあるアタックはバランスよく、程よい酸味とアプリコットやカリンの香りが余韻に拡がります。

36110	ドイツ／モーゼル　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf

新着

ヤン・マティアス・クライン
リトル レッド ライディング ウルフ

呼称／ Landwein ラントヴァイン

参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461681133

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ECOVIN、EU-Organic

土壌／ スレート 粘土石灰

シュペートブルグンダー100%

21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフレンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュペートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、プルーン、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかで冷涼な味わいです。

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

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します。

ナーエ　　ピリ・ヴァイン

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

クリスティン・ピーロート

35919	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461679161
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土 ローム
ドルンフェルダー100%

ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。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、ジュー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。

35915	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Weissburgunder

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ヴァイスブルグンダー

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **4300**　JAN／ 4573461679123
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ シスト 赤色スレート
ヴァイスブルグンダー100%

ヴァイスブルグンダーを除梗し裸足で破砕後、プラスティックケースで1週間醸し後プレス、225Lと500Lの古樽で発酵、ドイツの伝統的な12hl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、セルフィーユの香り、瑞々しくジューシーなアタックに綺麗な味わいと豊かな果実味が増し、旨味と上質さをアフターに感じます。

35916	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ポンデローサ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461679130
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ローム 青色スレート
ピノグリ90% ピノノワール10%

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。ピノグリとピノノワールをプラスティックケースでピ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く混ざった上質な仕上がりです。

35917	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ピノノワール

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461679147
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／ 青色スレート
ピノノワール100%

除梗したピノノワールと全房のピノノワールを裸足で破砕、プラスティックケースでピ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、柔らかく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。

ラインヘッセン　ヴァイングート・ヴェルナー

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

マルティン・ヴェルナー

35958	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Wörner Marto Crazy Crazy

WGヴェルナー
マルト クレイジー クレイジー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461680907
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩　SOLD OUT
フクセルレーベ、ヴュルツァー
ミュラートゥルガウ

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ーシーで喉越しもよく、心地の良いアフターです。

35806	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2019	WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal

WGヴェルナー
アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル

呼称／ Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト
参考小売／ **7800**　JAN／ 4573461678836
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩 石灰　在庫8本
ピノブラン50%　リースリング50%

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グラス、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。

35956	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose

WGヴェルナー
ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー ロゼ

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461680884
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩
ドルンフェルダー80% シルヴァーナー20%

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、シルヴァーナー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、赤リンゴにさくらんぼ、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。

35957	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power

WGヴェルナー
ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461680891
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩 石灰
リースリング、ミュラートゥルガウ、ヨハニター
ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー

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。ミュラートゥルガウは除梗後、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。

35505	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power

WGヴェルナー
ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3400**　JAN／ 4573461673343
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩 粘土石灰
ドルンフェルダー100%

初めて造る赤のメトードアンセストラルで、“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バ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、プルーン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。

35804	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	WG Wörner Marto Manna

WGヴェルナー
マルト マンナ

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461678812
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／ 粘土 石灰
ポルトギーザー　レゲント　ショイレーベ

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、レゲントは直接圧搾、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、酸味が高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。

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。

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。

ラインヘッセン　ヴァイングート・マン

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ール

アンドレアス・マン

35835	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder

WGマン
プァプァ ヴァイスブルグンダー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461679185
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ 斑岩　SOLD OUT
ヴァイスブルグンダー100%

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、フレッシュでジューシーな香り、ハーブ香が拡がるアタック、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。

35838	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Mann Riesling Grauburgunder

WGマン
リースリング グラウブルグンダー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461679215
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ 斑岩（火成岩）石灰岩　SOLD OUT
リースリング50% グラウブルグンダー50%

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ッとした粘性、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。

35841	ドイツ／ラインヘッセン
VIN NV	WG Mann Rosa X

WGマン
ローザイクス

呼称／ Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン
参考小売／ **3100**　JAN／ 4573461679246
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ 斑岩（火成岩）
ドルンフェルダー45%ヴァイスブルグンダー20%
バッカスとゲヴュルツトラミネール20%
シルヴァーナー 15%

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、バッカス、ゲヴュルツトラミネール、シルヴァーナーを直接圧搾、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、ヒノキの香り、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。

35840	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	WG Mann Rotlich

WGマン
ロートリヒ

呼称／ Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン
参考小売／ **3100**　JAN／ 4573461679239
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ 斑岩
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%バッカス12.5%

ラインヘッセンの土壌の多様性を熟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ティック製のボックスで発酵・熟成しサン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、少し高めの酸味がアフターに散りばめられています。

ラインヘッセン　ヴァイングート・ヴァルドルフ

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

35909	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Walldorf Petillant Naturel

WGヴァルドルフ
ペティアン ナチュレル

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461679062
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰　SOLD OUT
シルヴァーナー、ゲヴュルツトラミネール
ゲルバーミュスカテラー、ミュラートゥルガウ

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、ビワや洋梨、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ロあたりの良い味わいで豊水や新高梨のジューシーさがアフターに拡がります。

35910	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN NV	WG Walldorf Sekt Hannes

WGヴァルドルフ
ゼクト ハネス

呼称／ Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト
参考小売／ **7300**　JAN／ 4573461679079
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰　在庫1ケース
ピノノワール シャルドネ ピノムニエ

17年、18年、19年の発酵・熟成したシャルドネ、ピノノワール、ピノムニエをアッサンブラージュしティラージュ、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ギュ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。

35911	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Walldorf Riesling

WGヴァルドルフ
リースリング

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461679086
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰
リースリング100%

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。グリーンイエロー色の外観、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、スッ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。

35912	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Walldorf Chardonnay&Sauvignon Blanc

WGヴァルドルフ
シャルドネ＆ソーヴィニヨンブラン

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461679093
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰
シャルドネ60%
ソーヴィニヨンブラン40%

レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニョンブランを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、ハッサクの酸味と果実味がジューシーな味わいへと変化していく逸品です。

35723	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Walldorf Nice Guy

WGヴァルドルフ
ナイスガイ

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3400**　JAN／ 4573461677112
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
ブラウアー・ポルトギーザー
シルヴァーナー ピノノワール

ナイスガイのように飲みやすくて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、シルヴァーナー、ピノ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朱色中心のピンク色、フランボワーズやいちじく、木材の香り、エキスたっぷりな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。

35913	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2019	WG Walldorf Pinot Noir

WGヴァルドルフ
ピノノワール

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461679109
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／ レス 粘土石灰
ピノノワール100%

粘土石灰土壌で育つピノノワールを全房で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、ピノノワールらし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の酸、赤果実の香りが味わいと共に拡がる綺麗な仕上がりです。

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。

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。

ラインヘッセン　WGベルククロシュター

畑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

35716	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	WG Bergkloster Cuvée weiß

WGベルククロシュター
キュヴェ ヴァイス

呼称／	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売／	3400	JAN／	4573461677044
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	オレンジ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	EU bio Logo
土壌／	粘土石灰 砂		SOLD OUT

ピノグリ40% バッカス30%
ピノブラン20% リースリング10%

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、バッカス、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・フードルで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。

35720	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	WG Bergkloster Super Lecka

WGベルククロシュター
スーパーレッカ

呼称／	RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		
参考小売／	3300	JAN／	4573461677082
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	ビオロジック	認証／	EU bio Logo
土壌／	石灰		SOLD OUT

レゲント50% ピノノワール30%
ザンクト・ラウレント20%

『超美味しい』という意味のキュヴェ名で、ピノノワールは全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、レゲントとザンクト・ラウレントは全房でプレスし、ステンレスタンク・木樽・フードルで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ボワーズの香り、上品なアタックでエキスが拡がるジューシーな味わいです。

フランケン　WGシュテファン・フェッター

シルヴァーナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱！

シュテファン・フェッター

35659	ドイツ／フランケン
VIN 2018	WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Sandstein

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー シュタインテラッセン ザントシュタイン

呼称／	Landwein ラントヴァイン		
参考小売／	4500	JAN／	4573461676061
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	EU-Standart
土壌／	赤砂岩		

シルヴァーナー100%

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きらず結果的に発酵が長く続きフー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ー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。

35374	ドイツ／フランケン
VIN 2019	WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー シュタインテラッセン ムッシェルカルク

呼称／	Landwein ラントヴァイン		
参考小売／	4500	JAN／	4573461671653
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	EU-Standart
土壌／	石灰岩		

シルヴァーナー100%

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。

34883	ドイツ／フランケン
VIN 2017	WG Stefan Vetter Riesling Steinterrassen

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

呼称／	Landwein ラントヴァイン		
参考小売／	4800	JAN／	4573461663801
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	EU-Standart
土壌／	貝殻石灰岩		

リースリング100%

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、しっかりとした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。

35662	ドイツ／フランケン
VIN 2018	WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー ヒンメルスリュッケ

呼称／	Landwein ラントヴァイン		
参考小売／	5500	JAN／	4573461676092
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	EU-Standart
土壌／	貝殻石灰岩		

シルヴァーナー100%

ヒンメルスリュッケはガームバッヒャー・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。シルヴァーナーをプレス、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。

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。

フランケン　ヴァイングート・ヴァイガント

代々譲り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュール

アンディ・ヴァイガント

35951	ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2021	WG Weigand Cider

WGヴァイガント
シードル

呼称／	Cidre シードル
参考小売／	2900
JAN／	4573461680839
規格／	750ml × 6×2
タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオロジック
認証／	Naturland EU-Organic
土壌／	泥土岩(コイパー)
	数品種のリンゴ100%

フランクフルトから南東へ約130kmのフランケン、ドメー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、ジュー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で嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。

35959	ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Weigand Pet Nat

WGヴァイガント
ペットナット

呼称／	Deutscher Perlwein ドイッチャー・パールヴァイン
参考小売／	3900
JAN／	4573461680914
規格／	750ml × 6×2
タイプ／	白微泡・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	Naturland EU-Organic
土壌／	泥土岩(コイパー)
	シルヴァーナー30%ミュラートゥルガウ30% ヴァイスブルグンダー10%バッカス10% リースリング10%ショイレーベ10%

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、柔らかな口あたりに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。

35954	ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Weigand Pet Nat Scheurebe

WGヴァイガント
ペットナット ショイレーベ

呼称／	Deutscher Perlwein ドイッチャー・パールヴァイン
参考小売／	3900
JAN／	4573461680860
規格／	750ml × 6×2
タイプ／	白微泡・辛口
栽培／	ビオロジック
認証／	Naturland EU-Organic
土壌／	泥土岩(コイパー)
	ショイレーベ100.%

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ー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。

36161	ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Weigand Muller Thurgau

WGヴァイガント
ミュラートゥルガウ

呼称／	Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／	3500
JAN／	4573461681669
規格／	750ml × 6×2
タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	Naturland EU-Organic
土壌／	泥土岩(コイパー)
	ミュラートゥルガウ100%

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年のミュラートゥ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、ハッサクや文旦、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ーシーな味わいです。

36160	ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Weigand Sylvaner

WGヴァイガント
シルヴァーナー

呼称／	Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／	3500
JAN／	4573461681652
規格／	750ml × 6×2
タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	Naturland EU-Organic
土壌／	泥土岩(コイパー)
	シルヴァーナー100%

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ー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、ハッサクやカリン、スウィーティ、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ー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。

36162	ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature
VIN 2022	WG Weigand Rose

WGヴァイガント
ロゼ

呼称／	Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／	2900
JAN／	4573461681676
規格／	750ml × 6×2
タイプ／	ロゼ・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	Naturland EU-Organic
土壌／	泥土岩(コイパー)
	ピノノワール35% ドルンフェルダー35% ドミナ30%

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。

ヴァインフィアテル　ミヒャエル・ギンドル

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！

ミヒャエル・ギンドル

36235	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo

ミヒャエル・ギンドル
リトル ブテオ

呼称／	－
参考小売／	3400
JAN／	4573461682802
規格／	750ml × 12
タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	デメテール
土壌／	ローム レス 砂礫
	グリューナー・ヴェルトリーナー100%

エチケッ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、ミヒャ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、晩白柚のアロマ、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。

36236	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2022	Michael Gindl Flora

ミヒャエル・ギンドル
フローラ

呼称／	－
参考小売／	3600
JAN／	4573461682819
規格／	750ml × 12
タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	デメテール
土壌／	ローム レス 砂礫　在庫1ケース
	リースリング　ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー

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ー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。

36237	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2018	Michael Gindl Riesling Sodalis

ミヒャエル・ギンドル
リースリング ソダリス

呼称／	－
参考小売／	6000
JAN／	4573461682826
規格／	750ml × 12
タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ
認証／	デメテール
土壌／	砂礫 砂
	リースリング100%

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ヒャ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、ハッサクやスウィーティ、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。

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。

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。

カルヌントゥム　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／カルヌントゥム
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　SOLD OUT
ザンクト・ラウレント100%

ウィーンの東カルヌントゥム地域で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含む口あたり、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。

カルヌントゥム　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＆ミヒャエル・レイザー

36129	オーストリア／カルヌントゥム	A
VIN 2022	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner	

レイザー・バイヤー
カルヌントゥム グリューナー・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
グリューナー・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ゥ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ーナーヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやパイナップル、ゆずジャムの香り、柔らかくスッキリとした口当たり、ドライで豊かなミネラル、丸くまろやかな酸味はスッキリしています。

36130	オーストリア／カルヌントゥム	A
VIN 2022	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt	

レイザー・バイヤー
カルヌントゥム 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　SOLD OUT
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ゥ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、スミレの香りを感じます。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　ユーディト・ベック

ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家

ユーディト・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　在庫9ケース
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ン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、スッキ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ー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 微泡 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利　在庫8ケース
ピノノワール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、喉越し良く綺麗で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　在庫18ケース
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ン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　SOLD OUT
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植混醸のゲミシューターサッツで、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品種を除梗し醸し後プレス、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ーッと馴染む味わい、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梗し醸し後プレス、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ー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。

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 Nature
VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule

ユーディト・ベック
ノイブルガー バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682888
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／ ローム 石灰
ノイブルガー100%

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梗し醸し後プレス、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す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。

36245	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2021	Judith Beck Zweigelt

ユーディト・ベック
ツヴァイゲルト

呼称／ －
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461682901
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
土壌／ 石灰 砂利
ツヴァイゲルト100%

平地の石灰まじりの砂利土壌、ユーディ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。

36249	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2021	Judith Beck Out

ユーディト・ベック
アウト

呼称／ －
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461682949
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
土壌／ 砂 粘土 砂利 石灰　在庫13ケース
ブラウフレンキッシュ、ツヴァイゲルト

Out of the appellationから命名しました。ユーディ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、フルーツト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ーシーな味わいです。

36247	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 2020	Judith Beck Pannobile

ユーディト・ベック
パノービレ

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682925
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
土壌／ 砂 粘土 砂利 石灰　在庫1ケース
ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%

パノービレとは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、じわりと拡がるジューシーな果実味に溢れるタンニン、ベリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。

36246	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 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule

ユーディト・ベック
ツヴァイゲルト バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682918
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
土壌／ 石灰 砂利
ツヴァイゲルト100%

Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し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。

35650	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2018	Judith Beck Judith

ユーディト・ベック
ユーディト

呼称／ －
参考小売／ **7500**　JAN／ 4573461676405
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
土壌／ 砂 粘土 石灰
ブラウフレンキッシュ100%

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、当初はブレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、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プルーン、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。

ノイジードラーゼー　マインクラング

これぞデメテール! 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
VIN 2022	Meinklang Gruner Veltliner	

マインクラング
グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461680815
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 粘土 砂質　SOLD OUT
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

ノイジート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、グリュー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に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。

35950	オーストリア／ブルゲンラント	A
VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot	

マインクラング
ブルゲンラントロート

呼称／ －
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461680822
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 粘土 砂質
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%

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品種を除梗しステンレスタンクでス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・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランボワーズのアロマを感じます。柔らかく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、とがりなく全体を通して落ち着いた味わいです。

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ィナブル農業

ベルンハルト・リスト

35637	オーストリア／ライタベルク	A
VIN 2021	Liszt Grüner Veltliner	

リスト
グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2200**　JAN／ 4573461676276
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ LACON Bio Certificate
土壌／ 石灰 泥灰土　SOLD OUT
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

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ー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。

35562	オーストリア／ライタベルク	A
VIN 2019	Liszt Blaufränkisch	

リスト
ブラウフレンキッシュ

呼称／ －
参考小売／ **2200**　JAN／ 4573461674753
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
土壌／ 石灰 泥灰土　SOLD OUT
ブラウフレンキッシュ100%

ブルゲンラント地方ライタベルグ、代々養豚業・ホイリ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、スパイシーなブラックペッパーの香り、ピ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。

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。

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。

ズュートシュタイヤーマルク　シュナーベル

真のファーマたれ！シュタイヤーマルクの生粋ナチュール

カール＆エヴァ・シュナーベル

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　**Nature**

VIN 2021　Schnabel Sauvignon Blanc Legionär

シュナーベル
ソーヴィニヨンブラン レギオネール

呼称／ －

参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461681447

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ 石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

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、フルーツトマトや黄桃、洋梨ジャムの香り、豊かなタンニンと味わいがしっかり拡がる中程度のボリューム、金木犀が拡がるシャープな味わいです。

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　**Nature**

VIN 2021　Schnabel Silicium

シュナーベル
シリチウム

呼称／ －

参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461681423

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

モリヨン　リースリング

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。

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　**Nature**

VIN 2020　Schnabel Morillon Hochegg

シュナーベル
モリヨン ホッホエッグ

呼称／ －

参考小売／ **7500**　JAN／ 4573461674647

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

モリヨン（シャルドネ）100%

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拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。

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　**Nature**

VIN 2021　Schnabel Morillon Hochegg

シュナーベル
モリヨン ホッホエッグ

呼称／ －

参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461681454

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

モリヨン（シャルドネ）100%

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。

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　**Nature**

VIN 2017　Schnabel Rotburger Kreuzegg

シュナーベル
ロートブルガー クロイツエッグ

呼称／ －

参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461658197

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

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、シナモンやブルーベリー、スミレの香り、スムース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拡がる上品な味わいです。

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　**Nature**

VIN 2018　Schnabel Rotburger Kreuzegg

シュナーベル
ロートブルガー クロイツエッグ

呼称／ －

参考小売／ **5200**　JAN／ 4573461665126

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

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。

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　**Nature**

VIN 2017　Schnabel Blaufränkisch Hochegg

シュナーベル
ブラウフレンキッシュ　ホッホエッグ

呼称／ －

参考小売／ **5200**　JAN／ 4573461658166

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

ブラウフレンキッシュ100%

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。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。

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　**Nature**

VIN 2017　Schnabel Blaufränkisch Koregg

シュナーベル
ブラウフレンキッシュ コーエッグ

呼称／ －

参考小売／ **5200**　JAN／ 4573461658173

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

ブラウフレンキッシュ100%

17年は遅霜の被害を受けたが夏と秋の天候が非常によ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。

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　**Nature**

VIN 2020　Schnabel Blaufränkisch Hochegg

シュナーベル
ブラウフレンキッシュ　ホッホエッグ

呼称／ －

参考小売／ **6800**　JAN／ 4573461674654

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

ブラウフレンキッシュ100%

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、ブルーンやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジューシーでしっかりとした果実味、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。

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　**Nature**

VIN 2020　Schnabel Rotburger Kreuzegg

シュナーベル
ロートブルガー クロイツエッグ

呼称／ －

参考小売／ **6800**　JAN／ 4573461681478

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ シリスを含んだスレート

ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

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、綺麗な酸味にベ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拡がります。

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。

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。

ズュート・シュタイヤーマルク　WGヴァルガ・ハック

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

レイナー＆ジャスミン・ハック

36151 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2021 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Schiefer

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン シーファー

呼称／ －
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461681560
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

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グート・ヴァルガ・ハック、千枚岩（Phyllit）のシスト土壌に植わる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ゴやアカシア、ミント、セルフィーユ香、ドライでシャープなリンゴの酸味と果実味溢れ、豊かなミネラルが感交じり合います。

36154 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2020 Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴェルシュリースリング シーファー

呼称／ －
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461681591
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ヴェルシュリースリング100%

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グート・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、リンゴやカリン、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。

36155 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2021 Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴェルシュリースリング シーファー

呼称／ －
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461681607
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ヴェルシュリースリング100%

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グート・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、リンゴやレモンジャム、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。

36157 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2021 Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴァイスブルグンダー シーファー

呼称／ －
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461681621
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ヴァイスブルグンダー100%

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グート・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拡がりドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。

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　Nature

VIN 2018 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン クワツィット

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461681546
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 珪岩
ソーヴィニヨンブラン100%

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ソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジューシーな果実味に心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。

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　Nature

VIN 2018 Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
リースリング クワツィット

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461681515
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 珪岩
リースリング100%

全ての畑がサウザル山にあり斜度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、ドライで拡がりがあり、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。

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　Nature

VIN 2019 Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
リースリング クワツィット

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461681522
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 珪岩
リースリング100%

全ての畑がサウザル山にあり斜度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、金木犀やカリンジャム、黄桃の香り、口中に拡がる旨味のアタックに複雑味と柚子ジャムやミネラル感のあるボリューム、エキスが余韻に残ります。

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　Nature

VIN 2021 Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ムスカテラーフィリット

呼称／ －
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461681584
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ムスカテラー100%

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ピ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。ムスカテラーを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味が特徴です。

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　Nature

VIN 2019 Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン フィリット

呼称／ －
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461681553
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ソーヴィニヨンブラン100%

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ピ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後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やパッションフルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に拡がり密度濃くボリューム感が増します。

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　Nature

VIN 2019 Weingut Warga-Hack Welschriesling Phyllit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴェルシュリースリングフィリット

呼称／ －
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461681614
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ヴェルシュリースリング100%

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ピ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、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。

36158 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2022 Weingut Warga-Hack Glouglou Red

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
グルグル レッド

呼称／ －
参考小売／ **3000**　JAN／ 4573461681638
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト
ツヴァイゲルト60%
ミュスカブルー40%

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ー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ガーネット色、すりおろしリンゴやスモモ、グロゼイユ、マスカットの香り、柔らかくスッキリとしたアタックに穏やかなタンニンと上品なエキス、心地良い味わいです。

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。

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。

ズュートシュタイヤーマルク　シャウアー

情熱×歴史×スレート土壌×高標高　伝統と革新の若き生産者

ステファン＆ベルンハルト・シャウアー

35629	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
VIN 2021	Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer

シャウアー
ヴァイスブルグンダー　ザントウントシーファー

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **2800**　JAN／　4573461676191
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　シスト 砂　SOLD OUT
ヴァイスブルグンダー100%

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区画で育った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、余韻は短めでスッキリ終わります。

35633	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
VIN 2021	Schauer Morillon Schiefergestein

シャウアー
モリヨン シーファーゲシュタイン

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **4000**　JAN／　4573461676238
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　スレート
モリヨン（シャルドネ）100%

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、わずかに樽香を感じます。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。

35632	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
VIN 2019	Schauer Sauvignon Blanc Ried Gaisriegl

シャウアー
ソーヴィニヨンブラン リード ガイシュリーク

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **5500**　JAN／　4573461676221
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　スレート　在庫1ケース
ソーヴィニヨンブラン100%

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。

ケルンテン　ゲオルギウム

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

マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク

35634	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 NV	Georgium Blanc de Noirs

ゲオルギウム
ブランド ノワール

呼称／　－
参考小売／ **5800**　JAN／　4573461676245
規格／　750ml × 6×2　タイプ／　ロゼ・辛口
栽培／　ビオディナミ　認証／　respekt-BIODYN
土壌／　砂 粘土石灰
ピノノワール100%

砂・粘土石灰土壌で育つピノノワールを直接圧搾後、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、サンス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。

ヘヴロン　ヘヴロン・ハイツ・ワイナリー

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

ミシェル・ムルシアーノ&サジ

34196	イスラエル／ヘヴロン
VIN 2017	Hevron Heights Winery Jerusalem Hills Cabernet Sauvignor

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

呼称／　Israel イスラエル
参考小売／ **2400**　JAN／　4573461652010
規格／　750ml × 12　タイプ／　赤・フルボディ
栽培／　ビオロジック　認証／　コーシャ　ヴィーガン
土壌／　泥土　SOLD OUT
カベルネソーヴィニヨン100%

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の泥土で育った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。ブラックルビーの外観からカシスや小豆の香りを感じます。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ります。

34275	イスラエル／ヘヴロン
VIN 2014	Hevron Heights Winery Judean Heights Petit Verdot

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

呼称／　Israel イスラエル
参考小売／ **3600**　JAN／　4573461653703
規格／　750ml × 12　タイプ／　赤・フルボディ
栽培／　ビオロジック　認証／　コーシャ　ヴィーガン
土壌／　粘土石灰　SOLD OUT
プティ・ヴェルド100%

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、濃いエキスに溶け込むタンニン、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。

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。

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。

カヘティ　　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

カハ・チョティアシュヴィリ

35794	ジョージア／カヘティ
VIN 2016	Tchotiashvili Rkatsiteli

チョティアシュヴィリ
ルカツィテリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500**　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%

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、柔らかい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。

35795	ジョージア／カヘティ
VIN 2017	Tchotiashvili Mtsvane

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／ **3700**　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%

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。

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／ **3900**　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

超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で

トルニケ・チュビニゼ

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／ **3800**　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　SOLD OUT

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、カシスやプルーン、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スなテクスチャ―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。

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。

カヘティ　ギウアーニ

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

カハ・ギウアシュヴィリ

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%

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拡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。

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%

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梗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、じわじわと拡がるボリュー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。

カヘティ　ラグヴィナリ

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

イラクリ・グロンティ

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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂利　SOLD OUT
チヌリ100%

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年のチヌリを破砕した後、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。

34480	ジョージア／カヘティ
VIN 2017	Lagvinari Tsolikouri

ラグヴィナリ
ツォリコウリ

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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土　SOLD OUT
ツォリコウリ100%

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。粘土土壌で育つツォ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。

34479	ジョージア／カヘティ
VIN 2017	Lagvinari Tsitska Tsolikouri

ラグヴィナリ
ツィツカ ツォリコウリ

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／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土　SOLD OUT
ツィツカ50% ツォリコウリ50%

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。粘土土壌で育つツィツカとツォ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。

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。

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。

クヴェモ・カルトリ ゴッツァ

中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

ベカ・ゴッツァゼ

34575	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2019	Gotsa Artisan Brew Grape Ale Beer

ゴッツァ
アルティザン ブルー グレープ エールビール

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **2400** JAN／ 4573461658722
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ビール ・－
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ －
土壌／ 粘土 ローム
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%
チヌリのスパークリングワイン30%

ゴッ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ヌ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。

34576	ジョージア／クヴェモ・カルトリ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Gotsa Second Fruit Cidre

ゴッツァ
セカンド フルーツ シードル

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **2400** JAN／ 4573461658739
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ －
土壌／ 粘土 ローム
グラニースミス50% フジ25%
Kekhura15% ゴールデン10%

ゴッツァから初登場のシードルはビ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、ふわりと拡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。

35724	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2020	Gotsa Tsitska-Tsolikouri

ゴッツァ
ツィツカ-ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461677129
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ツィツカ50% ツォリコウリ50%

ジョージア南東部カルトリ地方、ツィツカとツォ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。

35727	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2020	Gotsa Kisi

ゴッツァ
キシ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461677150
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
キシ100%

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。

35728	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2020	Gotsa Khikhvi

ゴッツァ
ヒフヴィ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461677167
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩 SOLD OUT
ヒフヴィ100%

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ャム、洋梨の香り、果実味の甘さのあるアタック、ビワを食べたようなほろ苦さと甘味のバランス、ジューシーさもあり心地の良い逸品です。

イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ

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・ヒタリシュヴィリ

34205	ジョージア／イメレティ
VIN 2017	Vartsikhe Marani Tsitska Tsolikouri

ヴァルツィヘ・マラニ
ツィツカ ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3000** JAN／ 4573461652386
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／ 炭素を含む粘土石灰 SOLD OUT
ツォリコウリ70% ツィツカ30%

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。ツィツカとツォリコウリを直接破砕、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、オレンジピールや茎の香り、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っとした酸味を後口に感じます。

33940	ジョージア／イメレティ
VIN 2016	Vartsikhe Marani Aladasturi

ヴァルツィヘ・マラニ
アラダストゥリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **4500** JAN／ 4571455207987
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／ 炭素を含む粘土石灰 在庫1ケース
アラダストゥリ100%

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砕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和なやさしさです。

イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ

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に

ザザ・ガグア

35730	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Vino Martvillei Tsolikouri

ヴィノ・マルトヴィレ
ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461677181
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
ツォリコウリ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ォ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ビワの渋みと果実のジュー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。

35731	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Vino Martville Krakhuna

ヴィノ・マルトヴィレ
クラフナ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461677198
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 在庫9ケース
クラフナ100%

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、檜の香り、口あたりのよいアタック、穏やかな渋味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。

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。

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。

35732	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Vino Martville Tsolikouri Krakhuna

ヴィノ・マルトヴィレ
ツォリコウリ クラフナ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200** 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
ツォリコウリ50% クラフナ50%

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炭素を含む粘土石灰土壌で育つ樹齢28年のツォリコウリとクラフナを除梗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。

35733	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Vino Martville Mtsvane Kakhuri

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／ **3200** 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 SOLD OUT
ムツヴァネ・カフリ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ザザが炭素を含む粘土石灰土壌で育つムツヴァネを除梗しクヴェヴリで醸し、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、柑橘香が口中に拡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、心地良い余韻へと導きます。

35734	ジョージア／ラチャレチュフミ
VIN 2021	Vino Martville Ojaleshi

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／ **3200** 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、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、醪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。濃いブラックガーネット色、プルーンや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品なロあたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。

35332	ジョージア／ラチャレチュフミ
VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi

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／ **3200** 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

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梗しクヴェヴリで醸し、醪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。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、プルーン、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。

34125	ジョージア／ラチャレチュフミ
VIN 2017	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi

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／ **3500** 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 在庫1ケース
オルベルリ、オジャレシ

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ずはご主人ザザの「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梗しクヴェヴリで醸し、醪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。ルージュの色調、プルーンや檜の香り、綺麗な酸がのったブラックチェリーの果実に程良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。

34124	ジョージア／イメレティ
VIN 2017	Vino Martville Aladasturi

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／ **3500** 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 在庫3ケース
アラダストゥリ100%

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ずはご主人ザザの「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梗しクヴェヴリで醸し、醪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鰹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・ニニッゼ

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・ニニッゼ

35737	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli

ケテヴァン・ニニッゼ
ツォリコウリ タガメウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** 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
ツォリコウリ100%

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ォ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マト、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拡がるライトな味わいです。

35738	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Chaburta

ケテヴァン・ニニッゼ
ツォリコウリ チャブルタ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** 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 SOLD OUT
ツォリコウリ100%

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ォ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、トロピカルな香りとドライフルーツ、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、心地の良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
VIN 2021	Ketevan Ninidze Irina

ケテヴァン・ニニッゼ
イリーナ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** 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
ツォリコウリ
オルベルリオジャレシ

サメグレロ地方チャブルタ村のツォリコウリとLechkhumi地方オルベ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、じわりと拡がる美味しさを楽しめる逸品です。

35735	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose

ケテヴァン・ニニッゼ
オルベルリ オジャレシ ロゼ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** 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%

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベ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、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかなロ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。

35736	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Dzelshavi

ケテヴァン・ニニッゼ
ゼルシャヴィ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** 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%

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。しっかりとした紫ガーネット色、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が感じられます。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。

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。

Real Wine Guide Selects
×
Diony Presents

「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したくて
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。

山梨県甲州市塩山　奥野田ワイナリー

みんなの心が集うワイナリー

中村雅量

60001	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2019	Okunota Winery Okunota Rosso Riserva

奥野田ワイナリー
奥野田ロッソ リゼルヴァ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4512108004195
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層 劣化花崗岩
マスカット・ベーリーA90% メルロー10%

2019年は山梨県全体にとて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・ベーリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、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、摘みたてのカシスと山ぶどう、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。

60002	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2018	Okunota Winery La Florette Sumire Rouge

奥野田ワイナリー
ラ・フロレット　スミレ・ルージュ

呼称／ －
参考小売／ **3200**　JAN／ 4512108002177
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層 劣化花崗岩
メルロー100%

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。

山梨県甲州市塩山　甲斐ワイナリー

歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目

風間聡一郎

60026	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2022	Kai Winery Kazama Koshu

甲斐ワイナリー
かざま甲州 辛口

呼称／ －
参考小売／ **2200**　JAN／ 4522430102001
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

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、小振りで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。

60011	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2019	Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie

甲斐ワイナリー
かざま甲州 シュールリー

呼称／ －
参考小売／ **2900**　JAN／ 4522430101240
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層　SOLD OUT
甲州100%

長梅雨に苦しみましたが9月は好天でしたが、収獲間際の台風に見舞われた19年でした。自社ブドウを含む複数の農家からの買いブドウの甲州をステンレスタンクで20日発酵し6ヶ月シュールリー熟成し20年5月に瓶詰めしました。輝く淡いホワイトイエロー色、ジャスミンなど白い花の奥から白桃の甘い香り、骨格のあるファーストアタック、控えめな酸味と凝縮感、心地の良い余韻が続きます。

60025	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2022	Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie

甲斐ワイナリー
かざま甲州 シュールリー

呼称／ －
参考小売／ **3000**　JAN／ 4522430102070
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

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せんでしたが、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、旨味をともなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。

60024	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2021	Kai Winery Cuvée Kazama Koshu

甲斐ワイナリー
キュヴェ かざま甲州 辛口

呼称／ －
参考小売／ **3600**　JAN／ 4522430101363
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

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月の収穫期で持ち直しました。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残り、熟成をすると活きるような酸を感じる味わいです。

60027	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2021	Kai Winery Kazama Merlot

甲斐ワイナリー
かざま メルロー

呼称／ －
参考小売／ **3000**　JAN／ 4522430102056
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ シルト
メルロー100%

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、柔らかで口当たり滑らか、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。

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。

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。

日本／岡山新見市哲多町　ドメーヌ・テッタ

石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う

高橋竜太

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

ドメーヌ・テッタ
リースリング

呼称／ －
参考小売／ **4800**　JAN／ 4562320932288
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 石灰岩 赤土　SOLD OUT
リースリング 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味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、白い花などの華やなアロマとアールグレイやベルガモットを想わせるビターな香り、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。

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

ドメーヌ・テッタ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／ －
参考小売／ **4800**　JAN／ 4562320932295
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 石灰岩 赤土　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

20年から山梨ボーペ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還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、芳醇な香味が特徴的です。

60033	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2021	Domaine Tetta Chardonnay Origine

ドメーヌ・テッタ
シャルドネ オリジヌ

呼称／ －
参考小売／ **4800**　JAN／ 4562320932615
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 石灰岩 赤土　SOLD OUT
シャルドネ95%、他5品種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という名前に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、歴史を遡って行くと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、白桃やカンキツのハチミツ漬け、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リー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と続きます。まだまだ若い印象なので、瓶熟成を経てポテンシャルが発揮されると期待しています。

60034	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2021	Domaine Tetta Chardonnay d'or

ドメーヌ・テッタ
シャルドネ ドール

呼称／ －
参考小売／ **4800**　JAN／ 4562320932585
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 石灰岩 赤土　SOLD OUT
シャルドネ100%

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「黄金の」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、酸とミネラリー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、豊満な果実味がゆっくりと続きます。

60032	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2022	Domaine Tetta Aki Queen

ドメーヌ・テッタ
アキ クイーン

呼称／ －
参考小売／ **3900**　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%

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。輸出を通じ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も高く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りと続きます。

本物のワインは大地から、人の手から

ドメーヌ・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。

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。

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

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。
www.diony.com

Instagram　www.instagram.com/diony_wine/

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。

YouTube　ディオニーチャンネル公開中