

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2025 Vol.5



Dionys Nature
Terroir & Plus

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Christian Binner / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE :
Kleinknecht / Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)
3. JURA :
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanches / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :
Domaine 47N3E / Aurelien Verdet
Alain Verdet / Domaine Laurent Roumier
5. BOURGOGNE2 & BEAUJOLAIS1 :
Sarnin-Berrux / Domaine Petit Roy / Céline et Laurent Tripoz
Boisset Collection<Comte Royer de Bravard> / Romuald Valot
6. BEAUJOLAIS2 :
Cyril Alonso / Domaine de la Gapette
7. BEAUJOLAIS3 :
Domaine Joubert / L'épicurieux
8. CÔTES DU RHÔNE1 :
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet
Domaine de Villeneuve / Domaine Sang des Cailloux
9. CÔTES DU RHÔNE2 :
Domaine Sang des Cailloux / Domaine Le Bel Endroit
Le Clos des Grillons / Same River Twice / 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 / 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
18. ROUSSILLON3 :
Nautille / Vinyer de La Ruca
19. ROUSSILLON4 :
Vinyer de La Ruca / Les Ânes Ailés
20. ROUSSILLON5 :
Thierry Diaz / Domaine Carterole
21. SUD OUEST :
L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Valérie Courrèges
22. BORDEAUX & LOIRE1 :
Chateau Haut Mallet / 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
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseis / Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Jeremy Quastana / Jean Quastana
Jérémy 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
Thomas Perseval
30. CHAMPAGNE2 & SPAIN1 :
Moyat-Jaury Guilbaud / Franck Bonville / Castell d'Age
31. SPAIN2 :
Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres / Sicus
32. SPAIN3 :
Sicus / Enric Soler / Frisach
33. SPAIN4 :
Frisach / Vega Aixalà / Mendall / Celler Tarannà Po-ètic
Jordi Llorens
34. SPAIN5 :
Escoda Sanahuja / Succés Vinícola / Família Nin Ortiz
35. SPAIN6 :
Família Nin Ortiz / Cyclic Beer Farm / Alterovinum
36. SPAIN7 :
La Del Terreno / Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz
37. SPAIN8 :
Las Pedreras / Alberto Nanclares
38. SPAIN9 :
Alberto Nanclares / Adegas Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN10 :
Augalevada / Fazenda Prádio / Goyo Garcia Viadero
40. SPAIN11 & ITALIA1 :
Goyo Garcia Viadero / Olivier Riviere / Fabulas
41. ITALIA2 :
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria>
Cantine Madonna Delle Grazie
42. SLOVENIA & GERMANY1 :
JNK / WG Meyer-Näkel / Jan Matthias Klein / Piri Wein
43. GERMANY2 :
Piri Wein / WG Wörner
44. GERMANY3 :
WG Wörner / WG Mann
45. GERMANY4 :
Dexheimer
46. GERMANY5 :
WG Bergkloster / WG Stefan Vetter / WG Weigand
47. GERMANY6 & AUSTRIA1 :
WG Weigand / Michael Gindl
48. AUSTRIA2 :
Raser-Bayer / Judith Beck
49. AUSTRIA3 :
Judith Beck
50. AUSTRIA4 :
Meinklang / Liszt / Schnabel
51. AUSTRIA5 :
Schnabel / Weingut Wurga-Hack
52. AUSTRIA6 :
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Chubini Winery / Tshotiashvili / Giuaani
54. GEORGIA2 :
Lagvinari / Gotsa / Vartsikhe Marani / Vino Martvillei
55. GEORGIA3 :
Vino Martvillei / Ketevan Ninidze
56. JAPAN1 :
奥野田ワイナリー / 甲斐ワイナリー
57. JAPAN2 :
甲斐ワイナリー / ドメーヌ・テッタ

1 ALSACE1

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

アルザス ドメヌ・マルク・テンペ 		33874 アルザス A	36719 アルザス
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		VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature  セレクションネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル 呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス 参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ AB 土壌/ 沖積土 花崗岩 粘土石灰 ビノワール ビノオーセロワ ビノブラン 1/3ずつ	VIN 2023 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins L01 Petite Fleur  セレクションネ パー マルク・テンペ MT ヴァン L01 プティフルール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461687197 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂利 SOLD OUT ゲヴュルトラミネール50% リースリング50%
テンペが日本の皆様へセレクトしたとおきのクレマン・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。		ヴォージュ山脈の砂利土壌の畑で育つゲヴルトラミネールとリースリングを全房でゆっくりプレスしフードルで12ヶ月発酵・熟成し春に漉引きし瓶詰め前にフィルターをかけて瓶詰めしました。クリアな黄色を帯びたグリーンイエロー色、マスカットやライチ、カリン、白い花のアロマ、ドライなアタックに香りがしっかりと拡がり旨味と控えめな酸味が溶け込んだ飲みやすい味わいで短めの余韻です。	
36641 アルザス	36184 アルザス	36216 アルザス	36216 アルザス
VIN 2020 Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリアムゼル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686084 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ リアス期の粘土泥灰土 SOLD OUT ピノグリアム100%	VIN 2020 Dom Marc Tempé Riesling Granite  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング グラニット 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5200 JAN/ 4573461681331 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂化した花崗岩 SOLD OUT リースリング100%	VIN 2020 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461682109 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 泥灰土 SOLD OUT リースリング100%	VIN 2020 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461682109 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 泥灰土 SOLD OUT リースリング100%
片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリアムをゆっくりとプレスし、24時間デブルバージュしフードルで24ヶ月発酵・熟成し22年8月に瓶詰めしました。黄色が強いグリーンイエロー色、すりおろしリンゴや白桃、洋梨、ネクタリンのアロマ、しっかりとした果実味にオレンジピールのほろ苦さと完熟した柑橘の果実感がたっぷりとした逸品です。		旧区画名がサンティボリットで村名のギリシャ語の由来が跳ね馬である事からエチケットに描きました。砂化した花崗岩土壌で炭素含有量の低い酸性の土壌で育つリースリングをプレスし、25hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やカリン、白い花のアロマ、豊かな果実味と完熟した柑橘の甘さ、カリンの香りがしっかりとあるアフターです。	
AOCのお達しにより村名はキュエヴ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、黄色リンゴや摘みだてカリン、アップルミントの香り、19年よりジュシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に拡がります。		AOCのお達しにより村名はキュエヴ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、黄色リンゴや摘みだてカリン、アップルミントの香り、19年よりジュシーで果実味もあり、落ち着いた酸味に完熟した果実味が口中に拡がります。	
アルザス クリスチャン・ビネール 		44091 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	44275 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature
アルザスで250年続く名門 ビオディナミが集めるキュエヴの数々 クリスチャン・ビネール		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 ゲヴュルトラミネール100%	VIN 2019 Christian Binner Elsassisch is Bombisch Pinots Macérées  クリスチャン・ビネール エルサシッシュ イズ ボンビッシュ ピノ マセレ 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684226 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/ 花崗岩 在庫33ケース ピノグリアム ビノワール
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。ポトリティスが付いたゲヴルトラミネールを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、メーブ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。		ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリアムとピノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。粘性のあるブラッドオレンジカラー、マンダリンやスイカ、パッションフルーツ、トマト、イチジクのアロマを感じます。とろみのあるアタックで味わいは深みと複雑味があり、アフターではしっかりとしたタンニンが口中に感じられます。	
アルザス ドメヌ・ジュリアン・メイヤー 		44443 アルザス	44445 アルザス
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・メイヤー		VIN 22&23 Dom Julien Meyer A-La-Vie  ドメヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461688149 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂利 シルト SOLD OUT ビノブラン シルヴァネール	VIN 2023 Dom Julien Meyer Muscat Petite Fleur  ドメヌ・ジュリアン・メイヤー ミュスカ マセラシオン プティフルール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688163 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 沖積土 砂利 泥土 SOLD OUT ミュスカオットネル100%
ナチュラルからアラヴィヘキュエヴ名を変更しました。22年23年とも非常に暑く雨が少ない年で沖積層の砂利・シルト土壌で育つピノブランとシルヴァネールを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー色、香り立ちには控えめでリンゴやカリン、グレープフルーツのアロマ、シャープなアタックにドライな黄色リンゴの酸味とクリアでドライな味わいです。		ノータルテン村、23年は非常に暑く雨が少なかったが豊かな収穫を迎えられた年で、河川の運搬堆積物から成る肥沃な土壌で育つミュスカを50%は醸し、50%は直接圧搾後アッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアで黄色の強いグリーンイエロー色、マスカットやライチ、バナナ、白い花の香り、豊かなミネラル感、ドライでシャープな口あたりと裏腹に華やかな香りが拡がります。	

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。

2 ALSACE2 & SAVOIE

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

アルザス クラインクネヒト		44288 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature		44290 アルザス	
					
VIN 19 & 20		VIN 2022		VIN 2022	
Kleinknecht Crémant d'Alsace Brut		Kleinknecht Orange is the New White		Kleinknecht Pinot Blanc V.V.	
クラインクネヒト クレマン・ダルザス ブリュット		クラインクネヒト オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト		クラインクネヒト ピノブランV.V.	
呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684530		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684561		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684554	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		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 デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 泥灰土 石灰泥土 泥砂利 SOLD OUT		土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土 SOLD OUT	
シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ		ゲヴュルツラミネル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%		ピノブラン100%	
シャルドネ、オーセロワ、ピノグリを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵、残糖22g/Lのワインを添加し21年4月にティラージュ、21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成し23年3月にデゴルジュマンしました。ライトグリーンイエロー色、リンゴやキウイのアロマ、舌の上にプチプチと優しい泡立ち、キュッとした酸を感じるアタック、ミネラル感と果実の甘みを感じるエキスを交じり合っています。		標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つブドウ5品種と一緒に醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ビジャージュし、フールドとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。		1998年より自ら無農薬を実践し畑で学びを得てきた叩き上げの生産者アンドレ、標高250mの粘土土壌に植わる樹齢30年のピノブランをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し瓶詰めしました。ライトイエローの外観、レモンやパセリのアロマ、柑橘ジュースのジュシーさに優しい甘味が拡がり、アクセントとなる酸が心地よくボリューム感もあります。	
2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目 アンドレ・クラインクネヒト					
44289 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature		44291 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature		44292 アルザス	
VIN 2021		VIN 2022		VIN 22 & 23	
Kleinknecht Imposture		Kleinknecht Orange is the New White		Kleinknecht Pinot Noir	
クラインクネヒト アンボスチュール		クラインクネヒト オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト		クラインクネヒト ピノワール	
呼称/ Alsace アルザス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684547		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684561		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684578	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 砂利 SOLD OUT		土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT		土壌/ 砂利 SOLD OUT	
ピノグリ100%				ピノワール100%	
標高250mの砂利土壌で育つピノグリを全房でステンレスタンクで3日間醸し後プレスし木樽で発酵、フールドで熟成しサンスフルで仕上げました。イエローゴールド色、ハーブやハッサク、グレープフルーツのアロマを感じます。柑橘の酸味にジュシーかつパワフルな味わいのアタック、ボリューム感がありアフターまで伸びやかな味わいが続きます。		標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つブドウ5品種と一緒に醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵期間中に1回ビジャージュし、フールドとステンレスタンクで熟成しました。オレンジゴールドの外観、アプリコットやピーチのアロマ、粘性のあるアロマティックなアタックに果実の甘みと細やかなタンニンがバランスよくドライにまとまっています。		標高240mの砂利土壌で育つピノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフールドで熟成した2022年と2023年をアッサンブラージュしました。チャーマングなチェリールージュ色、ホイチゴやさくらんぼの香り、赤果実のエキスをたっぷり感じるアタックに細やかなタンニンが溶け込み、じゅわっと拡がる旨味がアクセントとなっています。	
サヴォワ ドメヌ・デ・ソネット(ソンシャイン・ヴァン)		35679 サヴォワ 酸化防止剤無添加 Nature		36106 サヴォワ 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021		VIN 2021		VIN 2022	
Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla		Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla		Domaine des Sonnettes Rose Petillant Gros Pif	
					
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		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		ドメヌ・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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461676863		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461676863		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681034	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ微泡・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩 SOLD OUT		土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース	
リースリング50% ピノグリ25% オーセロワ25%		リースリング50% ピノグリ25% オーセロワ25%		ガメイ、ピノワール ブルサール、シャルドネ	
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ツクリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。		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ツクリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。		サヴォワのドメヌ・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ワラルなバラ香、柔らかな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。	
リザンヌ・ヴァン・ソン					
36228 サヴォワ		36230 サヴォワ		36231 サヴォワ	
VIN 2022		VIN 2022		VIN 2022	
Sonshine Vins Blanksia		Domaine des Sonnettes Pied de Mouton		Domaine des Sonnettes Tête de Fruit Rouge	
					
ソンシャイン・ヴァン ブランクシア		ドメヌ・デ・ソネット ピエド・ムートン		ドメヌ・デ・ソネット テット・ド・フリユールージュ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461682734		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682758		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682765	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 花崗岩 粘土 ピンク石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰 泥土	
リースリング、ミュスカ		ガメイ80% ブールサール20%		ピノワール100%	
21年にサヴォワに移ったリザンヌ、ブランクシアとはオーストラリア原生の花です。アルザスのLuc Fallerから購入したリースリングとミュスカをBugeyに持ち帰り、全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、レモンやカリン、スモーク香、ドライでじわりと拡がる旨味にボリュームのあるボディ、シャープな味わいが余韻に残ります。		ピエド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいルビー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかな体感的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。		キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上がりまします。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。	

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。

ジュラ ドメヌ・デ・キャヴァロド  2009年アルポワで発掘「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	35960 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN NV Dom des Cavarodes La Bulette ドメヌ・デ・キャヴァロド ラ・ブユレット 呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680921 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・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 サヴァニャン 全房で出来るだけゆっくりプレス、木樽で発酵・熟成したシャルドネワインをベースに、フレッシュなサヴァニャンジュースを添加し、再発酵させシュール・ラットで瓶内熟成しデゴルジュマンしました。クリアなイエローゴールド、細やかな泡立ちでライムやディル、若葉のフレッシュな香りにプリオッシュの芳醇なニュアンス、ほのかに甘やかな洋梨の果実味が口中に広がり、ジュシーで洗練されたバランスは上質な味わいです。	36101 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles ドメヌ・デ・キャヴァロド シャルドネ レ・ルマシュール 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461680983 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% 春と秋に年二回馬耕した樹齢10〜50年の粘土石灰(キンメリジャン)のシャルドネを全房でゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンスフルで瓶詰めしました。黄色の目立つグリーンイエロー色、とろりとした粘性、洋梨やカリン、摘みたてアプリコット、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味がありどんどん広がる味わいとたっぷりのエキス感、果実味が特に良質で酸・苦・渋は穏やかです。
ジュラ ドメヌ・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	44430 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom Julien Labet Savagnin Sur Charriere Macération ドメヌ・ジュリアン・ラベ サヴァニャン シュール シャリール マセラシオン 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 9800 JAN/ 4573461686930 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・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 青泥灰土 SOLD OUT サヴァニャン100% 粘土とリアス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニャンジュースを36%除梗し10日間醸し後、59%はアンフロア・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。	44434 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom Julien Labet Pinot Noir Les Varons ドメヌ・ジュリアン・ラベ ピノワール レ・ヴァロン 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461686978 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/ 粘土石灰(バジョシアン期) SOLD OUT ピノワール100% クローンの4区画、粘土・バジョシアン期の石灰土壌に植わる樹齢36年と37年のピノワールを木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。
ジュラ ドメヌ・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織錦 ジェロー・フロモン	44333 ジュラ VIN 2022 Dom des Marnes Blanches Savagnin En Quatre Vis ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ サヴァニャン アン・キヤトル ヴイス 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461685766 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/ リアス期の泥灰土 小石状石灰 SOLD OUT サヴァニャン100% 標高340m・南西向きリアス期の泥灰土、小石混じり石灰土壌に育つ樹齢41年のサヴァニャンをプレス後、卵型セメントタンクとフードルで発酵・熟成しました。	44338 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom des Marnes Blanches Pinot Noir ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ ピノワール 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685810 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/ リアス期の泥灰土 小石 石灰 SOLD OUT ピノワール100% テールブランシュ=白い土壌が生むミネラルが特徴のドメヌで泥灰土、小石混じりの石灰で育つ樹齢41年のピノワールを全房で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、古樽で熟成しました。
ジュラ ドメヌ・ピュロンフォッス  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産 ペギー & ジャン・パスカル・ピュロンフォッス	44369 ジュラ VIN 2021 Dom Buronfosse Varron Ephémère ドメヌ・ピュロンフォッス エフェメール 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 5900 JAN/ 4573461686268 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20年と21年のシャルドネをゆっくりとプレス後、木樽で発酵・熟成しアッサンブラージュしました。	44367 ジュラ VIN 2022 Dom Buronfosse Pinot ドメヌ・ピュロンフォッス ピノ 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461686244 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/ 泥土 SOLD OUT ピノワール100% レスーボワトレフォンタンの2区画で育つピノワールのアッサンブラージュで、除梗後スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で9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。

4 BOURGOGNE1

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

ブルゴーニュ ドメヌ・キャボンセット・エヌ・トワ・ウ			ブルゴーニュ		ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ						
			36414								
「最高熟成」・「厳選選果で食べたい!ブドウのみを搾る」、そんなシャブリです。 ギヨーム・ミシヨー			VIN 2022		Dom 47N3E Chablis						
					ドメヌ・キャボンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ						
			呼称/ Chablis シャブリ								
			参考小売/ 6200		JAN/ 4573461685087						
			規格/ 750ml × 12		タイプ/ 白・辛口						
			栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT						
			シャルドネ100%								
祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、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、白い花や果樹の花、レモンピールやライムのアロマ、柔らかなアタックで目立たない酸、豊かな果実味と旨味が拡がり、アフターには火打石の香りとミネラルが溢れます。											
36116			ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature		36117			ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature			
VIN 2022			Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature		VIN 2022			Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature			
			オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル					オレリアン・ヴェルデ コト・ブルギニヨン モン コト ナチュラル			
			呼称/ Bourgogne Aligote ブルゴーニュ アリゴテ					呼称/ Coteaux Bourguignons コト・ブルギニヨン			
			参考小売/ 4500					JAN/ 4573461681195			
			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					栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB			
			土壌/ 粘土石灰					土壌/ 粘土石灰			
アリゴテ100%			ピノワール100%								
Arceant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギョーサンブル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リンゴやライム、セルフィュー、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスツクリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。						オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コト・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스가しっかり感じられるアタックで丸みのあるジュ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。					
36464			ブルゴーニュ		53005			ブルゴーニュ A			
VIN 2022			Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix		VIN -			Alain Verdet Crème De Pêche			
			オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ					アラン・ヴェルデ クレーム ド ペシェ			
			呼称/ Marsannay マルサネ					呼称/ - Liqueur リキュール			
			参考小売/ 8000					JAN/ 4573461686114			
			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					栽培/ ビオロジック 認証/ -			
			土壌/ 粘土石灰 在庫12ケース					土壌/ 粘土石灰			
ピノワール100%			ベシェ100%								
2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つ樹齢約45年のピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。黒味がかった淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まろやかなアタック、程よいタンニンにほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかく上品な味わいに仕上がっています。						ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセレーションを行いました。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		44279			ブルゴーニュ			
VIN -			Alain Verdet Crème De Cassis		VIN 2021			Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits			
			アラン・ヴェルデ クレーム ド カシス					ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ			
			呼称/ - Liqueur リキュール					呼称/ Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ			
			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/ -					栽培/ - 認証/ -			
			土壌/ 粘土石灰					土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT			
カシス100%			ピノワール100%								
ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセレーションを行ないました。溢れんばかりの果実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%						21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルーツマトやハーブのアロマ、綺麗で優しいアタックにフランスのとれた丸みのある味わい、上品で美しい味わいでアフターの長い逸品です。					
			ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ					ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ			
											
			名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノワール					ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ			
			ローラン・ルーミエ					ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ			

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

5 BOURGOGNE2 & BEAUJOLAIS1

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

ブルゴーニュ サルナン・ペリュール



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・パスカール・サルナン & ジャン・マリー・ペリュール

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・ペリュール ブルゴーニュ・パストウグラン 呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン 参考小売/ 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3ケース ピノワール、ガメイ

粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノワールとガメイをトロンコニック樽でビジャー・ジュ・ルモンタージュをしながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫がネットの外観、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。

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・ペリュール 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%

ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ



コート・ボースで静逸、静謐なる挑戦 エリガント×ナチュラル
斉藤 政一

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・ペリュール 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%

36643	ブルゴーニュ
VIN 2022	Dom Petit Roy Fusion
	ドメヌ・プティ・ロワ フュージョン 呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461687227 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT アリゴテ100%

サヴィニー・レ・ボヌ村レプティエールで育つ自社ブドウとエシュヴロヌの買いブドウのアリゴテを木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクで更に追熟させました。

ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス



ブルゴーニュ南部でバイオナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ
ローラン・トリボス

34393	ブルゴーニュ
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。

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
	セリーヌ・エ・ローラン・トリボス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル 呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ 参考小売/ 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 デメテル 土壌/ 粘土石灰 シャルドネ100%

20年も昔の年でした。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、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を溢れる仕上がりです。

ブルゴーニュ ボワセ・コレクション



ボースに本拠を据えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル

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

36668	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	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/ 3600 JAN/ 4573461687500 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エプロクレ 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。紫がかった黒ルビー色、ラズベリーやプラム、いちごジャムの完熟した甘い香り、フレッシュなアタックに柔らかなタンニンと摘みたてペリーの酸、全体的に穏やかでフレッシュさと甘味を感じるアフターです。

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

6 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。

ボージョレ シリル・アロンソ		35852	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	35198	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	
		VIN 2022	Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin		VIN 2020	Cyril Alonso Magdalena		
		シリル・アロンソ スシネ パンヴァン			シリル・アロンソ マダレナ			
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
		参考小売/ 4800	JAN/ 4573461679352		参考小売/ 5000	JAN/ 457346168561		
		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12	タイプ/ オレンジ・辛口		
		栽培/ ビオロジック	認証/ -		栽培/ ビオロジック	認証/ -		
土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩		
シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド		シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド		シャルドネ60% シャルドネミュスカテ30% シャルドネミュスカテ10%		シャルドネ60% シャルドネミュスカテ30% シャルドネミュスカテ10%		
標高350mの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。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。		花崗岩土壌で育つ希少な古いブドウ品種を含む3品種を全房でアンフォアで5ヶ月醸した後プレス、アンフォアで発酵・熟成しました。マレードのような濃いオレンジカラー、マンゴーやアプリコット、ブラッドオレンジやクローヴのアロマ、渋味とコク旨が感じられるアタックにドライで収斂性の高い味わい、口中にエスニックな味わいが広がります。						
かつてのStyleを取り戻しての再出発！ シリル・アロンソ								
35854	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	35855	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	36476	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2022	Cyril Alonso Magdalena		VIN 2022	Cyril Alonso Art Brut		VIN 2023	Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti	
	シリル・アロンソ マダレナ			シリル・アロンソ アールブリュット			シリル・アロンソ ブルミエール プレス デュ イエティ	
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
	参考小売/ 5000	JAN/ 4573461679376		参考小売/ 3900	JAN/ 4573461679383		参考小売/ 3900	JAN/ 4573461686398
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック	認証/ -		栽培/ ビオロジック	認証/ -		栽培/ ビオロジック	認証/ -
土壌/ 花崗岩	土壌/ 花崗岩	土壌/ 花崗岩	土壌/ ComingSoon					
シャルドネミュスカテ100%	140種類のブドウ品種(赤70%・白30%)	31種類のガメイ100%						
フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネミュスカテをアンフォアで2ヶ月醸した後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アプリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわっと広がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がりです。		花崗岩土壌で育つ140種類のブドウ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澱とともに発酵熟成しました。淡い色調の紫ルビー色、クランベリーやイチゴジャム、リコリス、バラの香りを感じます。果実味たっぷりのアタックに赤果実やスパイスの香りがさらに広がり、中程度の酸味と渋みがアクセントとなり、湿った土の香りがアフターに広がります。		イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフールドで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなバーブルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、ブルー、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキス感が心地の良い仕上がりです。				
36475	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	35572	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature			
VIN 2023	Cyril Alonso Ambre Dissous		VIN 2021	Cyril Alonso Roule ma Poule				
	シリル・アロンソ アンブル ディスー			シリル・アロンソ ルール マブル				
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス				
	参考小売/ 4000	JAN/ 4573461686381		参考小売/ 5500	JAN/ 4573461675064			
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム			
	栽培/ ビオロジック	認証/ -		栽培/ ビオロジック	認証/ -			
土壌/ 花崗岩	土壌/ 花崗岩	土壌/ 花崗岩	ガメイ・ピカール、ピノノワール					
ガメイ・ド・ブーズ、ガメイ・ド・トロイ ガメイ・ド・フロ、ガメイ・ド・ショードネ		ブルイ近くのMarchamp村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノノワールを5日間醸した後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めめの酸味にじわりゆくタンニン、口にふくむ度に増してゆく旨味、ミディアムボディの良質な味わいです。						
花崗岩土壌で育つ4種類のガメイをスミ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発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いガーネットの外観、しっかりと香りが立ち上がり、バラのフローラル香やさくらんぼ、すもも、キルシュの香り、じわりと広がる旨味に程よいタンニンと酸味のナイスバランス、たっぷりの旨味、口中にベリー系の香りが広がります。								
ボージョレ ドメヌ・ドラ・ガベット		36172	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	36439	ボージョレ 酸化防止剤無添加	Nature	
		VIN 2021	Domaine de la Gapette Sain-Jus		VIN 2022	Domaine de la Gapette In Verito Vinas		
		メヌ・ドラ・ガベット サンジュ			メヌ・ドラ・ガベット インヴェリト ヴィナス			
		呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
		参考小売/ 3900	JAN/ 4573461681744		参考小売/ 4300	JAN/ 4573461685230		
		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		
		栽培/ -	認証/ -		栽培/ -	認証/ -		
土壌/ 砂質 花崗岩	土壌/ 砂質 花崗岩	土壌/ 青い石 シスト 片岩土	ガメイ100%		ガメイ100%			
サン・ジュリアンからの買収ブドウと健全(sain)な果汁(Jus)からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるビエドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライでアタックでやや高めめの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。		ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas(まずいワイン)と言い間違えたことから順番も変え造語としました。ガメイをスミ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発酵・熟成しました。紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズの香り、ドライで高めめの酸と中程度のアルコール感、バランスよく穏やかな風味を楽しめる逸品です。						
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								

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 BEAUJOLAIS3

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 ドメヌ・ジョベール  		44283 VIN 2021  ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫16ケース シャルドネ100% 21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフィューのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれて飲みやすい仕上がりです。	44284 VIN 2022  ドメヌ・ジョベール ブルゴーニュ ブラン 呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684318 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫4ケース シャルドネ100% 22年は晴天に恵まれ、高品質のブドウを非常に早く収穫できました。樹齢18年のシャルドネをプレス、グラスファイバータンクと500Lと220Lの木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエローの外観、洋梨や二十世紀梨、摘みたてカリン、柚子ジャムの香り、おとなしいイメージで中程度の酸とバランスの良い果実味、後半のほろ苦さがアクセントとなります。
ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature 44285 VIN 2023  ドメヌ・ジョベール ボージョレ・ヴィラージュ・ヌーヴォー ルポンデュディアブル ヴィニフィエ パージュンコ 呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461684325 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/ 砂利石灰 在庫15ケース ガメイ100% 新井順子が収穫から醸造まで携わった23年のヌーヴォーを船便で取り寄せました。特別区画ルポンデュディアブルのガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、発酵・熟成しました。明るいガーネット色、スパイシーな香りにブルーベリーやイチゴジャム、カシス、白胡椒のアロマを感じます。スパイシーな果実味に複雑な味わい、中程度のタンニンと柔らかいアフターのミディアムボディの逸品です。		44020 VIN 2020  ドメヌ・ジョベール ブルイイ キュヴェ プレゼン 呼称/ Brouilly ブルイイ 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。	44286 VIN 2020  ドメヌ・ジョベール ブルイイ ルネッサンス 呼称/ Brouilly ブルイイ 参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684332 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サンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、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。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。
ボージョレ レピキュリユー  		43955 VIN 2019  レピキュリユー レニエ シャンヤ 呼称/ Régné 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ピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、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、程やかなアタックから、じわじわと広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 VIN 2020  レピキュリユー シャンヤ 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ピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、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。
ボージョレ期待の新人 セバスチャン・コングルテル 43959 VIN 2020  レピキュリユー 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広がり、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 VIN 2019  レピキュリユー 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かった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、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ブルーベリーの香りを感じます。旨味のある果実味が広が心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。	43958 VIN 2020  レピキュリユー 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かった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、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、ブラックチェリーやブルーベリー、アタックに摘みたてベリーの酸味と広がるエキストラとじわじわ溢れる旨味、後半に広がりのあるタンニンと中程度の余韻を感じます。

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。

8 COTES DU RHONE1

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

コート・デュ・ローヌ マチュ・パレー



北ローヌで究極のバイオナミ栽培が生み出すワフルシラー

マチュ・パレー

36724	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2023	Matthieu Barret Petit Ours	
マチュ・パレー プティウルス		
呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売/ 3500	JAN/ 4573461688125	
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。鮮やかなピンクがかったガーネットの外観、いちごやブルーベリー、カシスの香り、角の取れた柔らかな口当たりに、瑞々しく充実したベリーの果実味が口中に拡がる好印象な仕上がりです。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマネーデストウゼ



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

36224	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2022	Dom Romaneau-Destezet Gamay La Souteronne	
ドメヌ・ロマネーデストウゼ 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/ 5300	JAN/ 4573461682697	
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%		

全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラトゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルー、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに拡がります。

36223	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2022	Dom Romaneau-Destezet Syrah	
ドメヌ・ロマネーデストウゼ シラー		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 5300	JAN/ 4573461682680	
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	在庫4ケース	
シラー100%		

ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメヌを引継いだ実力者ロマネーが花崗岩で育つシラーを全房で15〜21日間スマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ミントやラズベリー、スミレ、カシスのアロマを感じます。柔らかな高めの酸味と中程度のタンニンが溶け込み、じわじわと旨味が出てくる上品な味わいです。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ



大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・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 Griffie	
ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラ グリフ		
呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売/ 5800	JAN/ 4573461682031	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック バイオナミ	認証/ エコセール バイオディヴァン	
土壌/ 赤粘土 ガレ(丸石)	在庫4ケース	
グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%		

グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベル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ブルーを思わせる味わいがバランスよく整っています。

36678	コート・デュ・ローヌ	
VIN 2023	Dom de Villeneuve La Griffie	
ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラ グリフ		
呼称/ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ		
参考小売/ 6000	JAN/ 4573461687647	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック バイオナミ	認証/ エコセール バイオディヴァン	
土壌/ 赤粘土 ガレ(丸石)		
グルナッシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%		

グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。淡いガーネット色、ブルーやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が拡がるアタック、豊かでたっぷりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスを溢れます。

36182	コート・デュ・ローヌ	A
VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape	
ドメヌ・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/ ビオナミ	認証/ エコセール バイオディヴァン	
土壌/ 赤粘土 丸石(ガレ)		
グルナッシュ70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%		

赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、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、カンヌジャムやスモモ、チョコレットのアロマ、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。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ



均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品

セルジュ・フェリグール

36683	コート・デュ・ローヌ	
VIN 2023	Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette	
ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フェリグレット		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 3300	JAN/ 4573461687692	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ	
栽培/ ビオロジック バイオナミ	認証/ エコセール バイオディヴァン	
土壌/ 丸石 赤色粘土石灰		
グルナッシュ、サンソー、カリニャン サンソー、カリニャン		

フェリグール家のちびちゃん達を意味するキュヴェ名です。ヴァケラスの高台、ガリグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤粘土石灰で育つ5品種を除梗しプレス後、60hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、スパイシーでリコリスやブルー、カシジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキシ感のある逸品です。

36233	コート・デュ・ローヌ	
VIN 2021	Dom Le Sang des Cailloux Azalaïs	
ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ アザライス		
呼称/ Vacqueyras ヴァケラス		
参考小売/ 5000	JAN/ 4573461682789	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・フルボディ	
栽培/ ビオロジック バイオナミ	認証/ エコセール バイオディヴァン	
土壌/ 丸石 赤色粘土石灰	在庫8ケース	
グルナッシュ、シラー、ムールヴェデル サンソー、カリニャン		

父セルジュが息子フレデリと共にワイン造りを行うドメヌで、毎年3人の娘のプロヴァンス語名を代わる代わる付けているキュヴェです。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。紫ガーネット、ブラックベリーやカカオ、ナツメグの香り、白胡椒の風味にやや多めのタンニン、キルシュの風味、フランポワーズの香りが余韻に拡がる丸みのある逸品です。

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。

9 COTES DU RHONE2

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

36681	コート・デュ・ローヌ	
VIN 2022	Dom Le Sang des Cailloux Floureto	
	ドメヌ・ル・サン・デ・カユ フルーレット	
	呼称/	Vacqueyras ヴァケラス
	参考小売/	5000 JAN/ 4573461687678
	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
	栽培/	バイオロジック 認証/ エコセール
	栽培/	バイオディナミ 認証/ バイオディヴァン
	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、クノワーズ		
22年は水不足で乾燥状態が続きました。父セルジュが息子フレデリと共にワイン造りを行うドメヌで、毎年3人の娘のプロヴァンス語名を代わる代わる付けているキュヴェです。6品種を除梗し醸した後、セメントタンクで発酵しフールドで熟成しました。紫を帯びた濃いガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、胡椒やナツメグのアロマ、しっかりとしたアタック、果実味よく広がるエキスを、しっかりとしたボディです。		

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロウ

サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス!
セバスチャン・ヴァイマン

33361	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2012	Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose	
	ドメヌ・ル・ベル・アンドロウ ラ キュヴェ シーローズ	
	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/	3500 JAN/ 4571455197783
	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ
	栽培/	バイオロジック 認証/ -
	土壌/	花崗岩 粘土石灰 SOLD OUT
	土壌/	シラー100%
サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスマセラシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。		

コート・デュ・ローヌ 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

35847	コート・デュ・ローヌ	
VIN 2022	Le Clos des Grillons Calcaires Rose	
	ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ	
	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/	5000 JAN/ 4573461679307
	規格/	750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
	栽培/	バイオディナミ 認証/ エコセール
	土壌/	石灰岩、砂
	土壌/	グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%
石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュ、グルナッシュブラン、ブルブランを全房で7日間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しセメントタンクで熟成しました。オレンジがかったアセロラカラー、イチゴやチェリーの香り、クリスピーなタッチに香りから想像する通りの果実感、飲み進めるとしっかりとしたタンニンが感じられじわつと広がるエキスが美味です。		

36288	コート・デュ・ローヌ	
VIN 2023	Le Clos des Grillons Une Ile	
	ル・クロ・デ・グリヨン ヌヌイル	
	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/	5000 JAN/ 4573461683540
	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/	バイオディナミ 認証/ エコセール
	土壌/	黄色粘土、ガレ 在庫1ケース
	土壌/	ムールヴェードル100%
この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。ムールヴェードルを一部はマセラシオンカルボニック後プレス、一部は直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うっすら濁りのあるチェリーレッド色、ウォーターメロンの香り、クリスピーなタッチにイチゴのニュアンスと優しい果実味、少し高めの酸がアクセントとなった薄旨な仕上がりです。		

コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイ

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

36797	コート・デュ・ローヌ		A
VIN 2022	Same River Twice Blanc		
	セイム・リヴァー・トワイ ブラン		
	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
	参考小売/	2600 JAN/ 4573461689542	
	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
	栽培/	バイオロジック 認証/ -	
	土壌/	粘土石灰岩 小石	
	土壌/	クレレット35% グルナッシュブラン35% ローレル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、ローレルをじっくりプレス後、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広がりをみせ、コスバの良さが光ります。			

36798	コート・デュ・ローヌ		A
VIN 2023	Same River Twice Orange		
	セイム・リヴァー・トワイ オレンジ		
	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
	参考小売/	2800 JAN/ 4573461689559	
	規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口	
	栽培/	バイオロジック 認証/ -	
	土壌/	粘土石灰 小石	★
	土壌/	グルナッシュブラン20%ローレル20%ヴァイオニエ20% ユニブラン20%ミスカブラン・ア・ブティグラン10% ミスカブル・ジュ・ア・ブティグラン10%	
南仏ヴァントゥー、小石が混ざる粘土石灰土壌で地元の生産者が育てた6品種を除梗後グラスファイバータンクで18日間醸し・発酵後プレスし、6ヶ月熟成しました。ゴールドの外観、アプリコットのコンポートのようなフルーティなアロマが広がります。ジュシーな口当たり、少しの苦味がアクセントとなり、全体のバランスを引き締めています。			

36676	コート・デュ・ローヌ		A
VIN 2021	Same River Twice Rouge		
	セイム・リヴァー・トワイ ルージュ		
	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
	参考小売/	2800 JAN/ 4573461687586	
	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
	栽培/	- 認証/ -	
	土壌/	石の混じる砂質 粘土石灰	★
	土壌/	グルナッシュ80% シラー20%	
天候的には難しい年でした。グルナッシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らかなバランスのとれたアタックで程よいタンニンと控えめな酸、ミディアムボディで短めの余韻とカジュアルな味わいを楽めます。			

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・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

44379	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2023	Dom Benedetti Mère Nature Syrah	
	ドメヌ・ベネデッティ メール ナチュラル シラー	
	呼称/	IGP Vaucluse ヴォクリューズ
	参考小売/	2700 JAN/ 4573461686442
	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/	バイオロジック 認証/ ビューロヴェリタス
	土壌/	粘土石灰 SOLD OUT
	土壌/	シラー100%
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育てたシラーを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SO2無添加で仕上げました。紫の強いガーネット色、クランベリーやイチゴ、プラム、レーズンのアロマを感じます。しっかりとアタックにたっぷりの果実味、ジュシーな味わいと中程度のタンニン、やや高めの酸味が溶け込んだシャープな味わいです。		

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。

10 AUVERGNE & CORSE

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

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ		44297		オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature		44299		オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature	
				VIN 2023 Vincent Tricot White Light				VIN 2023 Vincent Tricot Les Milans	
中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキスイ系旨味に納得		ヴァンサン・トリコ ホワイトライト		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		ヴァンサン・トリコ レミラン		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
				参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685247				参考小売/ 5500 JAN/ 4573461685261	
				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
				土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT				土壌/ 花崗岩 砂質 粘土石灰 SOLD OUT	
ヴァンサン・トリコ		ミスカ・オットネル、シャルドネ ソーヴィニヨンブラン		白い灯りに例え命名されました。粘土石灰土壌に育つミスカ・オットネルとシャルドネをプレスしグラスファイバータンクで発酵、別に発酵したソーヴィニヨンブランとアッサンブラージュしさらに3週間発酵、マロラクティック発酵後に濃引きしグラスファイバータンクとステンレスタンクで熟成しました。		ピノノワール40% ガメイ・ド・ヴェルニュ35% シラー25%		花崗岩・砂質・粘土石灰土壌で育つ3品種を9月12日に収穫、全房で11日間マセラシオンカルボニック後プレスし、アンフォラで発酵、セメントタンクとアンフォラで熟成しました。	
オーヴェルニュ フランソワ・デュム		44304		オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature		44306		オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加 Nature	
				VIN 2022 Francois Dhumes Foin Foin				VIN 2023 Francois Dhumes Jus de Vilain	
オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュラル		フランソワ・デュム フワフワ フワフワ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		フランソワ・デュム ジュ・ヴィラン		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
				参考小売/ 5800 JAN/ 4573461685315				参考小売/ 5900 JAN/ 4573461685339	
				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
				栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ -	
				土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT				土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT	
フランソワ・デュム		シャルドネ100%		「自分の人生を共有するのは彼女だ」というラブメッセージのキュヴェ名です。粘土石灰土壌のシャルドネを2週間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9ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。		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50%全房・50%除梗し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・熟成しサンフルで仕上げました。	
オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ		43433		オーヴェルニュ		43437		オーヴェルニュ	
				VIN 2017 Dom Pierre Beauger LotSB				VIN 2017 Dom Pierre Beauger LotPG17A	
ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は唯一無二		ドメヌ・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		ドメヌ・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/ 4573461664341				参考小売/ 12000 JAN/ 4573461664389	
				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
				栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ -	
				土壌/ 砂岩 SOLD OUT				土壌/ 石灰 SOLD OUT	
ピエール・ボージェ		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ヨ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。憂いたつばりの山吹色、ピーナツバター臭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。		ピノグリ100%		Champeixに植わるピノグリを醸した後、古樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。輝きのあるサーモンピンク色、ネーブルやさくらんぼ、黄桃、カカオ、いちじくの香りを感じます。品がありピュアで丸い口あたりと、じわりと広がる奥行き、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 ドメヌ・ウ・スティリチオヌ		35419		コルス		35418		コルス	
				VIN 2020 Dom U Stiliccionu Emy Lidia				VIN 2018 Dom U Stiliccionu Antica	
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		ドメヌ・ウ・スティリチオヌ エミリディア		呼称/ Ajaccio アジャクシオ		ドメヌ・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/ 6000 JAN/ 4573461672070				参考小売/ 5000 JAN/ 4573461672063	
				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
				栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル				栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル	
				土壌/ 砂化した花崗岩 シスト SOLD OUT				土壌/ 砂化(風化)した花崗岩 SOLD OUT	
セバスチャン・ポリ		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の香り、甘みを感じる心地の良いアタックにたっぷりのエキスイと角のない味わい、余韻も長く完熟した旨味をたっぷり感じます。		ジャカレロ(スキアカレロ)99% グルナツシュ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ジャカレロとグルナツシュを除梗後、醸しプレス、ビジャージュアルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が溢れ複雑味も増します。	

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。

11 PROVENCE

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

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		35740 VIN 2021  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 在庫13ケース 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ペリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。	プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature
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		36480 VIN 2022  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/ 4800 JAN/ 4573461686510 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/ ナチュラル エプログレ 土壌/ 砂 泥 石灰岩 SOLD OUT クレレット、クレレットロゼ、ヴィラールブラン ヴェルメンティノ、マルサンヌ バスティアンの息子バチストがこの畑で過ごした時に発した言葉をキュヴェ名に冠しました。5品種を除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵し木樽で13ヶ月熟成しました。グリーンイエローの外観、フレッシュバナナ、黄色リンゴやスダチ、トマトの葉の香りを感ずる。厚みがあるアタック、うまく溶け込んだ酸味が口あたりの良さを演出、じわりとコク旨な味わいでボリュームが持続します。	35925 VIN 2021  バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461678881 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/ ナチュラル エプログレ 土壌/ 粘土 石灰 ヴィラールブラン、カラドック 生き物や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、粘土石灰土壌で育つヴィラールブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジピンクの外観、赤リンゴやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのりとした苦味がアクセントとなり全体のバランスを引き締め、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。
36479 VIN 2023  バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461686503 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/ ナチュラル エプログレ 土壌/ 粘土 石灰 ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5% 畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3品種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキスの感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。	35923 VIN 2021  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/ 4000 JAN/ 4573461678867 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/ ナチュラル エプログレ 土壌/ ガレ カベルネソーヴィニヨン50% シラー50% 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。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上りの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。	35604 VIN 2020  バスティアン・ブータロー レジスタンス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675644 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、シラー カリニャン、メルロー この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒー豆、ブルーのアロマ、じわりと拡がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とビターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりです。	
36481 VIN 2023  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/ 4500 JAN/ 4573461686527 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/ ナチュラル エプログレ 土壌/ 砂 泥 石灰岩 ニールキオ、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。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗し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。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、ブリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてペリーの酸がアクセントとなり、拡がるエキスの感と口あたりの良さが印象的です。	35927 VIN 2022  バスティアン・ブータロー エネルギー リーブル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461678904 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/ ナチュラル エプログレ 土壌/ 砂 泥 石灰岩 クノワーズ40% サンソー40% グルナッシュ20% 身の回りにも自然界にも存在するあらゆるエネルギーへの敬意を表したキュヴェ名です。22年は乾燥した猛暑の年で3品種を醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るいルビーの淡い色調、ブラッドオレンジやクランベリー、アメリカンチェリーのアロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわじわとドライな味わいへと変化します。	35602 VIN 2020  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、檀の香り、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の感、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。

12 LANGUEDOC1

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

ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 			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 SOLD OUT 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 グルナツシュグリ100% 22年はグルナツシュグリにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35～100年の粘土石灰土壌で育ったグルナツシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの乗らかいアロマ、スッキリと爽やかなアタックにスモモのような口角の上がる控えめな酸と果実のニュアンスを楽しめます。
ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ 			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 在庫12ケース ピノワール グルナツシュ 石灰岩と片麻岩土壌で育つピノワールとグルナツシュを全房で5日醸しプレス、セメントタンクでビャージュとルモンタージュをしながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックチェリーやカカオ、火打ち石の香りを感じます。味わいのバランスよく果実味が良質で、しっかりとした風味もあり飲みやすく、豊富なタンニンがアフターまで溶け込んでいます。	35885 ラングドック VIN 2019 Dom de La Garance Les Armeries 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、セメントタンクでビャージュとルモンタージュをしながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーベリー、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりとしたアタックに豊かなタンニンが口の中に拡がり、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 			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 在庫1ケース 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 SOLD OUT 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 			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 レコバン 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バンシリーズで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よりもしっかりのエキス感です。	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、グルナツシュ 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。シラーとグルナツシュを醸し後、セメントタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。エッジの明るいガーネット色、フランボワーズやきのこの香り、豊かな果実味と甘み、タンニンが果実に溶け込んでいてバランスの良い味わいに仕上がっています。

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

13 LANGUEDOC2

酸化防止剤無添加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とつ安定した味わい ピエール・ファールブル	43764 ラングドック 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 バイオロジック 栽培/ ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス SOLD OUT 土壌/ 粘土石灰 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ジシ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 SOLD OUT 土壌/ シスト 粘土石灰 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の中に拡がり、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 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 バイオロジック 栽培/ ビオディナミ 認証/ ビューロヴェリタス SOLD OUT 土壌/ シスト 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 SOLD OUT 土壌/ シスト 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 認証/ ビューロヴェリタス SOLD OUT 土壌/ シスト 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、しっかりと広がる旨味のアタックに完熟ベリー系の香りが加わり、タンニンと果実味が溶け込んだ心地の良い仕上がりです。
ラングドック ラ・バロンヌ  南仏産高樹齡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	44447 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature A VIN 2023 La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté ラ・バロンヌ カリニャン サンスフル アジュテ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム バイオロジック 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル ★ 土壌/ 粘土石灰 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。明るいパープルガーネットの色調、レッドチェリーやヒノキ、プラムの香りが豊かに拡がり、ジュシーで雑味のない味わいに心地よい酸と程よいタンニン、バランスの良い仕上がりです。	
ラングドック ゼリージュ・キアラヴァン  ピクサンルー 標高×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・キアラヴァン 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 バイオロジック 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 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、ボリューム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・キアラヴァン 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 認証/ エコセール デメテル 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、カシスジャムやブルー、湿った土の香り、丸みのある熟成感と渋みやしっかりと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。

14 LANGUEDOC3

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

ラングドック			マス・ド・ジャンーニ			36282			ラングドック			A			36636			ラングドック			A					
																										
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						マス・ド・ジャンーニ セ ビアン コム サ ブラン						マス・ド・ジャンーニ セ ビアン コム サ ルージュ														
パスカル & ティエリー・ジュリアン						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス														
						参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971						参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988														
						規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口						規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム														
						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール														
						土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰														
						ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティエ/50%						シラー50% カリニャン50%														
						生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しんでいた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。						生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。														
36278			ラングドック			A			36351			ラングドック			A			36279			ラングドック			A		
VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc						VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose						VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan														
																										
マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン ブラン						マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン ロゼ						マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン カリニャン														
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック						呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック						呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー														
参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365603						参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363180						参考小売/ 1900 JAN/ 4582138362947														
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口						規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口						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						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール														
土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰														
ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティエ/20% グルナッシュブラン20%						サンソー60% シラー20% カリニャン10% グルナッシュ10%						カリニャン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」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。						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。						ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏バイオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。														
36280			ラングドック			A			36281			ラングドック			A			33967			ラングドック			A		
VIN 2023 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah						VIN 2023 Mas de Janiny Pin'Up de Janiny						VIN NV Mas de Janiny Le Temps des Fruits Rose Pamplousse														
																										
マス・ド・ジャンーニ ル タン デ ジタン シラー						マス・ド・ジャンーニ ピナップ ド ジャンーニ						マス・ド・ジャンーニ ル タン デ フリュイ ロゼ パンブルムース														
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス						呼称/ -														
参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363418						参考小売/ 2000 JAN/ 4571455194348						参考小売/ 2000 JAN/ 4571455206881														
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム						規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム						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						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール														
土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰						SOLD OUT								
シラー100%						ピノワール100%						ル タン デ ジタン ロゼのセパージュによる														
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ズ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。						南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールに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に印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビーク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。						パンブ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。														
36353			ラングドック			A			36283			ラングドック			A			36352			ラングドック			A		
VIN 2023 Mas de Janiny BIB Syrah						VIN 2023 Mas de Janiny BIB Blanc						VIN 2023 Mas de Janiny BIB Rouge														
マス・ド・ジャンーニ BIB シラー						マス・ド・ジャンーニ BIB ブラン						マス・ド・ジャンーニ BIB ルージュ														
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス														
参考小売/ 3800 JAN/ 4571455200889						参考小売/ 4700 JAN/ 4571455201350						参考小売/ 4700 JAN/ 4571455201343														
規格/ 2000ml × 8 タイプ/ 赤・ミディアム						規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口						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						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール														
土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰														
シラー100%						ソーヴィニヨンブラン60% グルナッシュブラン20% ヴェルメンティエ/20%						カリニャン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ズ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。						お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。						お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。														

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

16 LANGUEDOC5 & ROUSSILLON1

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

ラングドック ジョセフ・ロッシュ			36266 ラングドック A			36267 ラングドック A		
								
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			VIN 2023 Joseph Roche Chardonnay			VIN 2023 Joseph Roche Sauvignon Blanc		
			ジョセフ・ロッシュ シャルドネ			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			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
			参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467031			参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467024		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
			栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -		
			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
			シャルドネ100%			ソーヴィニヨンブラン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。			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			36276 ラングドック A			36827 ラングドック A		
VIN 2022 Joseph Roche Cabernet Sauvignon			VIN 2023 Joseph Roche Merlot			VIN 2023 Joseph Roche Syrah		
								
ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン			ジョセフ・ロッシュ メルロー			ジョセフ・ロッシュ シラー		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467055			参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467048			参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467062		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
カベルネソーヴィニヨン100%			メルロー100%			シラー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。			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摘み取ることも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。			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バワフルタイプから、華やいた香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコンジ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			53405 ルーション A			36437 ルーション A		
VIN NV Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut			VIN 2023 Jean Pla Selection La Passion Blanc					
								
ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット			ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン					
呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー			呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ					
参考小売/ 1900 JAN/ 4582138364057			参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363500					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口					
栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -					
土壌/ 火山灰 粘土			土壌/ 粘土石灰					
マカブー70% ユニブラン30%			グルナッシュブラン80% グルナッシュグリー17% ミュスカ3%					
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。			南仏目安ワインの人気者ラパッションの白、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。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ビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。					
36438 ルーション A			33685 ルーション			53742 ルーション A		
VIN 2023 Jean Pla Selection La Passion Grenache			VIN 2015 Jean Pla Selection Soleil du Sud			VIN NV Jean Pla Selection Paris By Night Rouge		
								
ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ			ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド 			ジャン・プラ セレクション パリ バイ ナイト ルージュ		
呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ			呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			呼称/ Vin de Liqueur ヴァン・ドリキュール		
参考小売/ 1900 JAN/ 4582138361391			参考小売/ 1500 JAN/ 4571455203194			参考小売/ 8000 JAN/ 4571455201121		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 5000ml × 2 タイプ/ 赤・甘口		
栽培/ - 認証/ -			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/ - 認証/ -		
土壌/ 黒シスト 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰 			土壌/ シスト 		
グルナッシュ100%			グルナッシュ50% シラー50%			グルナッシュ100%		
南仏ルーションで生まれる目安ワインの代表格パッション＝情熱、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」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る、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。			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バイ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を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。			南仏ルーション・モーリー村のラパッションを生み出した黒シスト土壌で育ったグルナッシュをセメントタンクで10日間発酵後、アルコールを添加し発酵を止め最低6ヶ月熟成しました。濁りのある黒みを帯びた赤褐色の色調からシナモンやクランベリージャムの香りを感じます。ふくよかな酒質とドライイチジクや干しぶどうの熟したニュアンスが広がり、アフターへと続く深みある味わいです。		

17 ROUSSILLON2

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。

ルーションドメヌ・ブルノ・デュシェン  AVECJ		44350ルーション酸化防止剤無添加Nature VIN 2023Dom Bruno Duchene La Luna  ドメヌ・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/ 5000 JAN/ 4573461685933 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 グルナッシュグリー グルナッシュブラン90% カリニャン105% ルナは14年間に過ぎた愛犬の名前です。バニユールの草に覆われた12ヘクタールの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。		ルーショントウティ・フルッティ・アナナス 	
パニユールの隣人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュール ブルノ・デュシェン		ルーションとイタリアのブドウを眺め、ヴィネードラカマニエルのネオアナナス マニエール・ディ・ヴェッキ			
43908ルーション酸化防止剤無添加Nature VIN 2021Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit  トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VINO Spumante ヴィーノ・スプマンテ 参考小売/ 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% パルペーラ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%とパルペーラ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 2022Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit  トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VINO Spumante ヴィーノ・スプマンテ 参考小売/ 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% パルペーラ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。メルローとパルペーラをプレスし、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。	44409ルーション VIN 2023Tutti Frutti Ananas Toranja  トウティ・フルッティ・アナナス トランジャ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687142 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 グルナッシュグリー70% グルナッシュブランとサンソーブラン30% 9caveのマニエールのプロジェクトで、トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリーを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、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、二十世紀梨やリンゴ、ライム、柚子のアロマ、ドライでシャープな味わい、クリアで喉越し良くシャープでスッキリとした味わいです。			
44411ルーション酸化防止剤無添加Nature VIN 2023Tutti Frutti Ananas Magrana  トウティ・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/ 4000 JAN/ 4573461687166 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 グルナッシュ40%シラー30% ムールヴェードル10%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4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スミレやバラのアロマ、味わいはやや硬めで拡がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。	44141ルーション VIN 2022Tutti Frutti Ananas Magrana  トウティ・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シ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。	44410ルーション酸化防止剤無添加Nature VIN 2023Tutti Frutti Ananas Mirtillo  トウティ・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/ 4000 JAN/ 4573461687159 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ムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、フードルで熟成しサンフルで瓶詰めしました。明るい紫ルビー色の外観、ブルーベリー、フランボワーズ、イチゴの果実とバラやエルダーフラワーの華やかな香りが広がります。口あたりがよくバランスの取れた味わいで、果実味と旨味がしっかりとした仕上がりです。			
44140ルーション酸化防止剤無添加Nature VIN 2022Tutti Frutti Ananas Mirtillo  トウティ・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。	44412ルーション酸化防止剤無添加Nature VIN 2023Tutti Frutti Ananas Morango  トウティ・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/ 4000 JAN/ 4573461687173 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、セメントタンクで熟成しサンフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。	44142ルーション VIN 2022Tutti Frutti Ananas Morango  トウティ・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。			

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

ルーション ノティール		44145		ルーション		43325		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
									
9caveの新メンバーファビアン YOYOOのデビュー時を彷彿		9caveのメンバーのファビアン、3品種を除梗し5hlのステンレスタンクで発酵後、228Lの木樽とステンレスタンクで熟成しました。黄色の強いレモン色、リンゴや白桃、洋梨キャンディー、シナモン、火打石のアロマを感じます。19年よりドライで旨味がしっかりと拡がり、程よいコクと厚みのある骨太な骨格、ボリュームたっぷりの味わいはコク旨で長めの余韻が続きます。		9caveのメンバーのファビアン、3品種を除梗し5hlのステンレスタンクで発酵後、228Lの木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。タ日のような濃いオレンジルビー色の外観、マロンやカカオ、イチゴ、ネクタリンのアロマを感じます。旨味がじわりと拡がりしっかりととしたタンニンも心地よく、熟成による丸みと長い余韻が印象的です。					
ファビアン・ブラシェール									
44146		ルーション		43042		ルーション		43919	
VIN 2022		Nautile Améthyste		VIN 2018		Nautile Les Sylphes		VIN 2021	
									
ノティール アメティスト		ノティール レシルフ		ノティール フィヌ アモール					
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス					
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461680518		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461656797		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852					
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム					
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -					
土壌/ シスト		土壌/ シスト		土壌/ シスト				在庫5ケース	
ムールヴェードル100%		グルナツシュ45% シラー35% ムールヴェードル20%		グルナツシュ85%カリニャン15%					
シスト土壌で育つ樹齢30年のムールヴェードルを除梗し直接圧搾後、5hlのステンレスタンクで発酵し、228Lの木樽で熟成しました。鮮やかで深みのあるルビーピンク色、イチゴやアメリカンチェリー、赤スグリ、ユウカリのアロマ、キリッときき締まった酸とタンニン、ドライですが喉越し良くアフターにはハーブの香りが拡がる心地の良い逸品です。		よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、228Lの木樽で熟成しました。粘性とりとしたブラックベリー、カカオやブラックベリー、フランボワーズ、湿った土の香り、しっかりと果実味でコクとタンニン、丸みのある熟成感のある味わいは滑らかで長い余韻を楽しめます。		若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナツシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでビジャージュをしながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、熟成感がありしっかりとボディではあります味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。					
44147		ルーション		44394		ルーション			
VIN 2022		Nautile Fine Amor		VIN 2023		Nautile Fine Amor			
									
ノティール フィヌ アモール		ノティール フィヌ アモール							
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680525		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686640							
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム							
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -							
土壌/ シスト		土壌/ シスト							
グルナツシュ100%		グルナツシュ100%							
樹齢30年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ビジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、リンゴやカシス、土、キノコのアロマを感じます。ドライで酸味とタンニンのバランスよく、じわじわと旨味が増す綺麗な味わいの丸みがあるミディアムボディの逸品です。		樹齢25年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ビジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルー、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。							
ルーション ヴィネヤー・ド・ラルカ		43635		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature		43627		ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	
		VIN 2020		VIN 2020		VIN 2020		VIN 2020	
									
ヴィネヤー・ド・ラルカ アパックス		ヴィネヤー・ド・ラルカ シルヴァノ							
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス							
参考小売/ 6400 JAN/ 4573461668370		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461668295							
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール							
土壌/ 砂		土壌/ シスト							
グルナツシュグリス、グルナツシュ、グルナツシュブラン		グルナツシュ100%							
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。全房のグルナツシュ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、酸のあるペリー香、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。		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ツシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。ブラックガーネット色、とりとした粘性、スモーキーでブルーやザクロ、フローラルな香り、スムーズな口あたりにしっかりとボディではあります味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。							
9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品!									
マニユエル・ディ・ヴェッキ									

19 ROUSSILLON4

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

43896	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43897	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43029	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vinyer de la Ruca Silvano	VIN 2021	Vinyer de la Ruca Kik-off	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Orcio Judas
	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 認証/ エコセール 土壌/ シスト グルナツシュ100%		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/ 4573461674500 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 グルナツシュ70% グルナツシュブラン30%		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 認証/ エコセール 土壌/ シスト カリニヤン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ツシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーを口に含んだようなアタックにのじっ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。		愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。		トスカーナではアンフォラ＝オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ＝背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。	
43630	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43631	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43028	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Vinyer de la Ruca Orcio Judas	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Ellittico	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Ullamp
	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/ 4573461668325 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 カリニヤン100%		ヴィニヤード・ラ・ルカ エリティコ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461668332 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 在庫1ケース カリニヤン50% グルナツシュ50%		ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ 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 認証/ エコセール 土壌/ シスト 在庫20本 ムールヴェードル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。		地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるカリニヤンとグルナツシュを除梗せずに3～5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。		地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。	
43312	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43633	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43638	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	Vinyer de la Ruca Ullamp	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Elio	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Banyuls
	ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170 規格/ 1000ml × 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 在庫10本 ムールヴェードル100%		ヴィニヤード・ラ・ルカ エリオ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 12000 JAN/ 4573461668356 規格/ 1000ml × 3 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 在庫4本 グルナツシュ85% ムールヴェードル15%		ヴィニヤード・ラ・ルカ バニユルス 呼称/ Banyuls バニユルス 参考小売/ 15000 JAN/ 4573461668400 規格/ 500ml × 4 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/ シスト 在庫13本 グルナツシュ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。		標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナツシュとムールヴェードルを足で破砕後、3日間醸しプレス、古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。		地中海の影響を受けて乾燥した標高300m・南向きのシスト土壌に植わるグルナツシュを全房で45～60日間醸し、発酵が始まったところでオーガニックワインを添加し発酵を止め、木製の古式圧搾機でプレス、50Lの木樽で24～30ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。	
ルーシオン レ・ザヌ・エーレ 		44167	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	44168	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2022	Les Ânes Ailés Ticché	VIN 2022	Les Ânes Ailés Kick Off
			レ・ザヌ・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 在庫4ケース グルナツシュ カリニヤン		レ・ザヌ・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 グルナツシュ70% ムールヴェードル30%
法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに驚き... フランチェスコ・キッコー・ペッシ		ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナツシュとカリニヤ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、ブルーやフランポワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が拡がるエキシ感と酸味、中程度のボリューム感があります。		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。

20 ROUSSILLON5

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  AVECJ 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 グルナツシュノワール60%グルナツシュグリ20% グルナツシュブラン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ツシュ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、しっかりとエキ스가余韻まで長く続きます。	
ルーション ドメヌ・カルテロル  AVECJ 9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追究 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 SOLD OUT グルナツシュブラン90% ルーサンヌ10% グルナツ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を酸がバランスを整えます。	43893 ルーション VIN 2021 Dom Carterole Esperanza Rouge  ドメヌ・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、ザクロやブルー、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ビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、ポリュミーアなアタックに若々しい酸と完熟した果実味がうまく合わさり、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2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。アタックは柔らかな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 グルナツシュ、グルナツシュグリ、 グルナツシュブラン80% カリニャン20% 9CAVESの一人ジョアキムがグルナツシュ主体の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 グルナツシュ、グルナツシュグリ、 グルナツシュブラン80% カリニャン20% グルナツシュ主体の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 グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン90% カリニャン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ビールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりと果実味が口いっぱい拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。	

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。

21 SUD OUEST

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		36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature	36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2022 L'ostal Vendredi	VIN 2022 L'ostal Amselme
		ロスタル ヴァンドルディ	ロスタル アンسلم
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
		参考小売/ 4100 JAN/ 4573461681690	参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682321
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	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	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
		土壌/ 粘土石灰	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%		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、ポリウ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。		ヴィニユ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、ブルーやフランボワーズ、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。	
カオール産オーセロワの魅力 たっぴり果実味に驚くべき冷涼感 ルイ・ペロ			
36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature	36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature		
VIN 2022 L'ostal Hilarius	VIN 2022 L'ostal Maasai		
		ロスタル イラリウス	ロスタル マアサイ
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681683	参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682307
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	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	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
		土壌/ CominSoon 在庫1ケース	土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース
カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%		オーセロワ(マルベック)100%	
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よいバランスを生みます。		パーセル"ビュイ・レヴァック"に16年に新たに植樹したセ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、バナナ、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、とても良質な味わいです。	
シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン		36308 シュドウエスト	36307 シュドウエスト
		VIN 2022 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Blanc	VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Les Grenades
		ル・プティ・クロ・デ・ヴォン アルウエストドモンシュドブラン	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	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683755	参考小売/ 2900 JAN/ 4573461683748
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口	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	栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT	土壌/ 粘土 SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン50% セミヨン50%		メルロー100%	
ラングドック出身で現在デュラスでブドウ造りを行うシルヴァンがソーヴィニヨンブランとセミヨンを各々醸し後別タンクで発酵、アッサンブラージュし熟成しました。輝きのある黄金色、黄桃やママレード、アプリコットジャムの香り、しっかりとした果実味で口中甘い果実香が拡がり、ポリウム感を感じますが酸がバランスを整え、アフターにはオレンジピールのほろ苦さがアクセントとなります。		22年は温暖な秋で例年より早く収穫をしました。粘土土壌で育つメルローを全房で醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、バラ、スミレ、赤スグリ、ラズベリーのアロマを感じます。若々しいアタックで柔らかいタンニンと中程度の酸が溶け込み、可憐な繊細さがあり仕上がりはエレガントですが、味わいが丸みを帯びるまで熟成させたい逸品です。	
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・ジュグラー			
シュドウエスト ヴァレリー・クレージュ		44084 シュドウエスト	44085 シュドウエスト
		VIN 2020 Valérie Courrèges Zinzolin	VIN 2020 Valérie Courrèges Ocrement-Dit
		ヴァレリー・クレージュ ザンゾラン	ヴァレリー・クレージュ オクルモンディ
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/ Cahors カオール
		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461679529	参考小売/ 2900 JAN/ 4573461679536
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
		栽培/ ビオロジック 認証/ -	栽培/ ビオロジック 認証/ -
		土壌/ 粘土石灰岩	土壌/ 赤粘土 ジュラ紀の石灰 SOLD OUT
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%		オーセロワ(マルベック)100%	
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回ビ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、カシスやブルー、檀の香り、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。		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回ビ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。摘みためたベリーの果実味に、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。	
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			

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。

22 BORDEAUX & LOIRE1

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		シャトー・オー・マレ		34836		ボルドー		A			
											
VIN NV		Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut		VIN 2023		Ch Haut Mallet Blanc					
		シャトー・オー・マレ ボルドュー クレマン・ド・ボルドー ブリュット				シャトー・オー・マレ ブラン					
		呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー				呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥ・メール・オー・ブノージュ					
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160				参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823					
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口				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				栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール					
		土壌/ 粘土泥土				土壌/ 粘土石灰					
		セミヨン100%				セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%					
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。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフュー、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。				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、レモネード、セルフィューの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジュシーで綺麗な味わいです。							
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				ロワール ラ・グラブプリ				36411 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature			
36667		ボルドー		A		VIN 2022		La Grapperie Adonis			
		シャトー・オー・マレ ルージュ						ラ・グラブプリ アドニス			
		呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリール						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830						参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685056			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ						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						栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
		土壌/ 粘土石灰 ★						土壌/ 石灰上の粘土 シレックス			
		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%						ピノドニス100%			
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力強いカシス、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。								ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われるその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトロコンニク樽は5日間、もう1つは10日間発酵し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カシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口の中に拡がりのあるコク旨で長めの余韻です。			
100年を数える高樹齢ピノドニス				ルノー・ゲティエ				44018 ロワール			
36413		ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		A		VIN 2022		Clement Baraut L'Enchanteresse			
		ラ・グラブプリ ランシャントレス						クレモン・パロー エルブ タンドル ロゼ			
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス						呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
		参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685070						参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム						規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡			
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール						栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール			
		土壌/ 石灰岩上の粘土 シレックス						土壌/ シスト			
		ピノドニス100%						グロローグリー90% グロロー10%			
明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトロコンニク樽で醸し発酵、400Lの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カシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。								4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリー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。			
サヴェニールでピオディナミ 長熟期待のミネラルと繊細な酸味				クレモン・パロー				44262 ロワール			
44242		ロワール		A		VIN 21&22		Clement Baraut Herbes Folles Blanc			
		クレモン・パロー エルブ フォル ブラン						クレモン・パロー ル ビトルイエ			
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス						呼称/ Savennières サヴェニール			
		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683106						参考小売/ 4700 JAN/ 4573461677365			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口						規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			
		栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール						栽培/ ビオロジック ピオディナミ 認証/ エコセール			
		土壌/ シスト		SOLD OUT				土壌/ シスト 砂岩			
		シュナンブラン60% グロローグリー40%						シュナンブラン100%			
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ーをプレスしステンレスタンクで発酵・熟成、ピオカレンダーの根っこや果実の日にセラー仕事をしています。クリアなグリーンイエロー色、カボスやリンゴ、アップルミントの爽やかな香り、中程度の酸を感じるアタックに豊かな果実感がジュシーな味わいを演出します。				サヴェニール、キュヴェコート・ドレイルと同じ区画ビ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、グレープフルーツやカリ、ディル、ミントのアロマにクリスピーな香りも少し感じられます。拡がりのあるアタックで全体に丸みがある旨味とエキ스가染み入る美味しさで更に香りが巻き上がる余韻が印象的です。				区画ビ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、火打石や焦ばい炭火香、アプリコットや白桃、セルフィューの香り、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。			

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

ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ		44252 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		44450 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
 					
トゥーレーヌ・フルナリヨンの後継者 ピュアさと繊細感を共存 ポール・アンドレ・リス		レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリウム		レ・ジャルダン・ド・テゼイ 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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683274		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688200		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688200	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		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 デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		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100%		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日間醸した後、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、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツ、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジューシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。		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日間醸した後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。濃いオレンジを帯びたイエロー、金木犀や金柑コンポート、すりおろしりんご、カリンのアロマ、まろやかなアタックに増し行くボリューム感、アフターまで果実味が溢れる上品な仕上がりです。		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日間醸した後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。濃いオレンジを帯びたイエロー、金木犀や金柑コンポート、すりおろしりんご、カリンのアロマ、まろやかなアタックに増し行くボリューム感、アフターまで果実味が溢れる上品な仕上がりです。	
44254 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		44455 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		43994 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax		VIN 2019 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve		VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve	
					
レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン アパックス		レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラ メゾン ニューヴ		レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラ メゾン ニューヴ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683298		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688255		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461676689	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		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 デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土		土壌/ 粘土 在庫1本	
ソーヴィニヨンブラン100%		コー100%		コー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日間醸した後、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ブ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。		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ビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックベリー、ブルーベリー、ジャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。		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ビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。黒く濃いガーネット色、フランボワーズやブルー、スモークチップの香り、しっかりとした骨格にタンニン、酸味、果実味、苦みのバランスが良く、アフターにはしっかりとした味わいが残ります。	
44258 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		44453 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		44256 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve		VIN 2022 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece		VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece	
					
レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラ メゾン ニューヴ		レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス		レ・ジャルダン・ド・テゼイ 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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683335		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688231		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461683311	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		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 デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土		土壌/ 粘土石灰 シレックス		土壌/ 粘土石灰 シレックス	
コー100%		ガメイ100%		ガメイ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ビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとアタックに高めの酸、タンニンも洪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。		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10日間醸した後プレス、ビジャージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。		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日間醸した後プレス、ビジャージュ・ルモンタージュを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。丸みのあるアタックでジュ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。	
44454 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature		ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー		44216 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact				VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus	
レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト		クロロッシュブランシュの輝きと旨味 旨味・辛味・酸味のあるナチュラル ジュリアン・ピノー		ドメヌ・ジュリアン・ピノー クードジュ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688248		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682413		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682413	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		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 デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土 シレックス		土壌/ 粘土 シレックス	
ピノドニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)		コー100%		コー100%	
粘土石灰土壌の22年のピノドニスを80%除梗し醸した後プレス、ビジャージュをしながら発酵途中に21・20年のピノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとアタックに、豊かなタンニンとコクが広がりに少し高めの酸味、アフターにはベリー香が広がります。		元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40～140年のコーをグラスファイバータンクで醸した後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、フランボワーズやブルーベリー、黒蜜、バラの香り、優しく広がるアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。		元クロ・ロッシュ・ブランシュの畑に植わる樹齢40～140年のコーをグラスファイバータンクで醸した後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、フランボワーズやブルーベリー、黒蜜、バラの香り、優しく広がるアタックは複雑味が増し、上質なタンニンとアルコール感が強く感じられる骨格のしっかりとしたワインです。	

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。

ロワール ジェレミー・クアスターナ



人懐っこいクアスターナの兄 ラビエル仕込みのピュアティスト
ジェレミー・クアスターナ

44310 ロワール

VIN 2023

Jeremy Quastana L'Endémique

ジェレミー・クアスターナ
ランデミック

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461685377

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/ 砂質 **SOLD OUT**

ピノワール80% ガメイ20%

ジェレミー、ジャン、ジェレミーの彼女のブドウを全房で10日間ガラスファイバータンクでスミセラシオンカルボニック後デキュヴェブレ、フリーランジュースと共に発酵、木樽で熟成しました。

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

44172 ロワール

VIN 2022

Jean Quastana Dédale

ジャン・クアスターナ
デダル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461681072

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 **SOLD OUT**

ピノワール100%

砂質土壌で育つ樹齢35年のピノワールを全房でガラスファイバータンクでスミセラシオンカルボニック後プレスし発酵、古樽で熟成しました。紫ガーネット色、フレッシュな香りが拡がり、摘みたてイチゴやクランベリー、若葉のアロマを感じます。柔らかなアタックにジューシーな果実味と中程度のタンニン、程よい酸がバランスを整えてくれます。

ロワール ジェレミー・ショケ



シュヴェルニーから美しいピノワールをお届けします
ジェレミー・ショケ

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%

ラストコーの壁画のような原始的なエチケートを選びました。コーをガ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、ガ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やカボス、清涼感ある香り、フレッシュミントやアップルミント、ドライで心地良いシャープさと柚子ピールの酸とほろ苦さ、ミネラルが溢れます。

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た後プレスし、ガ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、ブルーンやカシス、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ピュスラやOL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

44380 ロワール

VIN 2023

Le Chat Huant Lorient

ル・シャ・ウアン
ロリオ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461686459

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「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全房でプレス、ガラスファイバータンクで発酵し、木樽とガラスファイバータンクで熟成しました。イエローの外観、グレープフルーツやカボス、清涼感ある香り、フレッシュミントやアップルミント、ドライで心地良いシャープさと柚子ピールの酸とほろ苦さ、ミネラルが溢れます。

44382 ロワール

VIN 2023

Le Chat Huant Sittelle

ル・シャ・ウアン
シテル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461686473

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/ レス

シラー70% グルナツシュ15%
カリニャン15%

23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナツシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミセラシオンカルボニック後プレス、ガラスファイバータンクで発酵後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が拡がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかで上品な味わいです。

44381 ロワール

VIN 2023

Le Chat Huant L'Alouette

ル・シャ・ウアン
アルエット

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3600** JAN/ 4573461686466

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/ レス

グルナツシュ80% サンソー20%

ロワール生まれのブランディ、レヴァンコンテやピュスラの元で働いた経験がありワイン造りに定評があります。グルナツシュとサンソーを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、ガラスファイバータンクで発酵・熟成しました。明るいオレンジルビー、クランベリーや摘みたてイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に程やかな口あたりと柔らかなタンニン、優しい味わいのミディアムボディです。

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セラシオンカルボニック後プレス、ガ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程やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。

44102 ロワール VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues  ル・シャ・ウアン レ グリュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680075 規格/ 750ml × 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。紫がネット色、ブラックベリーや湿った土、山ウドのアロマ、摘みだすベリーの酸味が目立つアタックに優しいタンニンとスミシの香りが口中に拡がります。	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/ 4573461685319 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 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT 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ロバキュヴェです。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、シェリーのある香りのアタック、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産 セバスチャン・リフォー	44421 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature A VIN 2013 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/ 4573461687630 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 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」という意味で粘土石灰土壌で育つ樹齢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3ヶ月発酵、ステンレスタンクで24ヶ月熟成後、古樽で12ヶ月寝かせ瓶詰めしました。濁りのある黄色の強い黄金色、洋梨ジャムやアプリコット、ドライフルーツ、金柑コンポートの香り、力強いボディで口中に拡がる完熟した洋梨の甘やかな香りにコクと旨味のある逸品です。	44316 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2011 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/ 6200 JAN/ 4573461685438 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 土壌/ 白亜石灰岩(ギンメリ ジャン) 在庫9ケース 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、ステンレスタンクで3ヶ月発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。淡い琥珀色、ママレードやハチミツ、アプリコット、パナロのアロマ、しっかりとしたボリューム感、ドライでしっかりとした酸味とたっぷりのエキス感、複雑味たっぷりの味わいでハチミツ香が余韻に感じられます。
44317 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2011 Sebastien Riffault Skvedra  セバスチャン・リフォー スケヴェドラ 呼称/ Sancerre サンセール 参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685445 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 土壌/ シレックス(火打ち石) 在庫8ケース ソーヴィニヨンブラン100% リトアニア語で「石のかけら」という意味です。シレックス土壌で育つ樹齢50年のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで12ヶ月発酵後、古樽で12ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。淡い黄金色、ハチミツやアプリコットジャム、紹興酒を連想するエスニックな八角やドライフルーツのアロマ、爽やかなアタック、じわりと拡がりある味わいはミネラル感のある豊潤な味わいです。	44318 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2010 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/ 6200 JAN/ 4573461685452 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 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% 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割をオクシニスにします。プレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で仕上げました。淡い黄金色、しっかりとしたマンゴーの香りに桃やネクタリン、ハチミツのアロマ、ドライでしっかりとした複雑味とシェリーのような味わいも感じられます。	44321 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2015 Sebastien Riffault Auksinis Maceration  セバスチャン・リフォー オクシニス マセラシオン 呼称/ Sancerre サンセール 参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685483 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) 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牡馬オフェリーが耕したアクメニネと同じ土壌で小石混じりの粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを1週間醸し、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。琥珀色に近い黄金色、トロピカルフルーツやライチ、メロン、パイナップルのアロマ、ギョツと引き締まった酸味と苦み、トロピカルフルーツの香りが口中に拡がるドライで厚みのある味わいです。
44322 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2018 Sebastien Riffault Auksinis Maceration Longue  セバスチャン・リフォー オクシニス マセラシオン ロング 呼称/ Sancerre サンセール 参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685490 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100% 黄金に輝くという意味で、アクメニネと同じ土壌で小石混じりの粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを12ヶ月醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成、古樽で熟成しました。輝きのある黄金色、アプリコットやママレード、オレンジピール、レモンジャム、ラベンダーのアロマ、丸みのある柔らかいアタックで穏やかな凝縮感ですが、しっかりとした味わいを感じられ、バランスの良い味わいに仕上がっています。	44319 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2015 Sebastien Riffault Auksinis Tardif  セバスチャン・リフォー オクシニス タルディフ 呼称/ Sancerre サンセール 参考小売/ 12000 JAN/ 4573461685469 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 土壌/ 小石まじりの粘土石灰 (カイヨット) SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100% 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ち綺麗な貴腐菌が付いたブドウ9割と金色に熟したブドウ1割をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成後、古樽で熟成しました。琥珀色に近い黄金色、リンゴジャムやハチミツ、エスニックな八角の香り、ドライフルーツやアプリコットのアロマも感じます。しっかりとアタックでドライでコク旨、酸とタンニンが綺麗な拡がり、甘やかな香りが余韻に長く続きます。	44323 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2018 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/ 6000 JAN/ 4573461685506 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT ビノワール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40%のビノワールをステンレスタンクで発酵・熟成、古樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。淡いルビー色、さくらんぼやさくもも、レッドベリー、レッドプラムの香り、エレガントな酸味がアタックにある上品な味わいでシャープさと可憐さを感じますが熟成感から生まれる丸み美しい逸品です。

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。

28 LOIRE7 & NORMANDIE

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

ロワール	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール	36423	ロワール	A	36814	ロワール	A
		VIN 2023	Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon		VIN 2023	Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche	
		シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レドゥヴァン ソーヴィニオン		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/	IGP Val de Loire ヴァルド・ロワール	呼称/	Chinon シノン		
		参考小売/	2700 JAN/ 4582138361025	参考小売/	2600 JAN/ 4582138361049		
		規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/		ビオロジック 認証/ エコセール	栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/		粘土石灰	土壌/	砂利			
		ソーヴィニオンブラン100%			カベルネフラン100%		
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		1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニオンブランを醸した後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーティ感と綺麗な酸が印象的です。				教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでビュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。	
マルク・ブルゾー							
ロワール	ボネ・ユトー	36482	ロワール	A			
		VIN 2023	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs				
		ボネ・ユトー ミスカデ レ ボネブラン					
		呼称/	Muscadet Sèvre et Maine ミスカデ・セブル・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					
		ミスカデ100%					
果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミスカデ		ミスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6〜10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふ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。					
ジャンジャック・ボネ							
ノルマンディ	フェルム・ド・ラ・モット	35476	ノルマンディ		35494	ノルマンディ	
		VIN 2020	Ferme de La Motte Poiré Domfront		VIN 2018	Ferme de La Motte Pommeau de Normandie	
		フェルム・ド・ラ・モット ポワレ ドンフロン		フェルム・ド・ラ・モット ポモー・ド・ノルマンディ			
		呼称/	Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン	呼称/	Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ		
		参考小売/	1900 JAN/ 4582138365412	参考小売/	3400 JAN/ 4582138367201		
		規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・やや辛口	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	栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/		泥土石灰	土壌/	泥土石灰			
		ノルマンディ産洋梨100%			ノルマンディ産リンゴ100%		
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		ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、ガラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。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。					
ジェローム・ルクロニエ		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。					

29 BRETAGNE & CHAMPAGNE1

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

ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ  ピオロジック×型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ	<table border="1"> <tr> <td>36173</td><td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加</td><td>Nature</td></tr> <tr> <td>VIN NV(22)</td><td colspan="2">La Cidrerie du Golfe Hors-Norme</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ オールノルム</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>-</td><td>Cidre シードル</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>2500</td><td>JAN/ 4573461681713</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 12</td><td>タイプ/ 白泡・やや甘口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオロジック</td><td>認証/ エコセール</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>粘土 砂質 花崗岩</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">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)</td></tr> </table> 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年に製造されたバケツ・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。	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/	ピオロジック	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)			<table border="1"> <tr> <td>36174</td><td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加</td><td>Nature</td></tr> <tr> <td>VIN NV(22)</td><td colspan="2">La Cidrerie du Golfe P'tite Cuvée</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>-</td><td>Cidre シードル</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>2500</td><td>JAN/ 4573461681720</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 12</td><td>タイプ/ 白泡・やや辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオロジック</td><td>認証/ エコセール</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>粘土 砂質 花崗岩</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">ギルヴィック(酸味)100%</td></tr> </table> 複雑な過程を経て造るので細かい仕事が必要とされる事からプティキュヴェと名付けました。酸の強いギルヴィック種を収穫、軽くプレスし、グラスファイバータンクで発酵後、瓶詰めしました。クリアな淡い黄金色、活力のある泡立ち、ふじりんご、洋梨、早生みかん、ディルのアロマ、ドライでスツクリとした味わいと泡立ち、ジュシーで喉越しが良いです。	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 Cuvée			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/	ピオロジック	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%		
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/	ピオロジック	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)																																																								
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 Cuvée																																																							
	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/	ピオロジック	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%																																																								
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ラル ミシェル・ブゴー	<table border="1"> <tr> <td>53296</td><td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加</td><td>A</td></tr> <tr> <td>VIN NV</td><td colspan="2">Le Cellier de Boal Cidre Fermier Brut</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ブリュット</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>-</td><td>Cidre シードル</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>1800</td><td>JAN/ 4582138363760</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 12</td><td>タイプ/ 白泡・辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオロジック</td><td>認証/ ビューロヴェリタス</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>火山灰 粘土</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">ブルターニュ産リンゴ100%</td></tr> </table> 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熟したリンゴの芳醇な香りの旨みとココに微かに感じる塩気が奥行きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。	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/	ピオロジック	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%			<table border="1"> <tr> <td>53295</td><td>ブルターニュ 酸化防止剤無添加</td><td>A</td></tr> <tr> <td>VIN NV</td><td colspan="2">Le Cellier de Boal Cidre Fermier Demi Sec</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">ル・セリエド・ボール シードル フェルミエ ドゥミセック</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>-</td><td>Cidre シードル</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>1800</td><td>JAN/ 4582138363753</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 12</td><td>タイプ/ 白泡・やや辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオロジック</td><td>認証/ ビューロヴェリタス</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>火山灰 粘土</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">ブルターニュ産リンゴ100%</td></tr> </table> リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然な醸造法ですがフィルタリングにより途中で発酵を止めることによりアルコール度数は控えめの4%で、やや甘口に仕上げられています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にパインやシナモン、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シーで心地良い甘みが一杯に広がります。	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/	ピオロジック	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%		
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/	ピオロジック	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%																																																								
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/	ピオロジック	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%																																																								
シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス  「ヴェルジー」を追求するピ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	<table border="1"> <tr> <td>36337</td><td>シャンパーニュ</td><td>A</td></tr> <tr> <td>VIN NV</td><td colspan="2">Mouzon Leroux et Fils L'Atavique</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>Champagne Grand Cru Verzy</td><td>シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>8900</td><td>JAN/ 4573461684080</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 6×2</td><td>タイプ/ 白泡・辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオディナミ</td><td>認証/ デメテル</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>粘土石灰 シレックス</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">ピノワール65% シャルドネ35%</td></tr> </table> セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。グリーンイエロー色、レモンや梨のアロマ、優しい泡立ちのムースな泡、レモネードの味わいにややバッテリーな風味、酸とエキスがしっかりと溶け込んだ旨味のある味わいです。	36337	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/	8900	JAN/ 4573461684080	規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口	栽培/	ピオディナミ	認証/ デメテル	土壌/	粘土石灰 シレックス		ピノワール65% シャルドネ35%			<table border="1"> <tr> <td>36340</td><td>シャンパーニュ</td><td></td></tr> <tr> <td>VIN NV</td><td colspan="2">Mouzon Leroux et Fils L'Ascendant</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラサンドン</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>Champagne Grand Cru Verzy</td><td>シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>13000</td><td>JAN/ 4573461684110</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 6×2</td><td>タイプ/ 白泡・辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオディナミ</td><td>認証/ デメテル</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク)</td><td>SOLD OUT</td></tr> <tr> <td colspan="3">ピノワール60% シャルドネ40%</td></tr> </table> 2014年～2017年までソレラ法で足し続けたラタヴィック50%と2018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、23年3月にデゴルジュマンしました。ほんのりピンクを帯びたイエローゴールド色、梨やカリ、クレーミーな泡立ちでじわりと広がりをみせる果実のエキス感とキリッとした酸のバランス良くボリュームのある印象です。	36340	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/	13000	JAN/ 4573461684110	規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口	栽培/	ピオディナミ	認証/ デメテル	土壌/	粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク)	SOLD OUT	ピノワール60% シャルドネ40%		
36337	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/	8900	JAN/ 4573461684080																																																						
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口																																																						
栽培/	ピオディナミ	認証/ デメテル																																																						
土壌/	粘土石灰 シレックス																																																							
ピノワール65% シャルドネ35%																																																								
36340	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/	13000	JAN/ 4573461684110																																																						
規格/	750ml × 6×2	タイプ/ 白泡・辛口																																																						
栽培/	ピオディナミ	認証/ デメテル																																																						
土壌/	粘土 泥灰土 石灰 (下にチョーク)	SOLD OUT																																																						
ピノワール60% シャルドネ40%																																																								
シャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル  ブルミエクリュ「シャムリー」の柔らかなナチュラルシャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル	<table border="1"> <tr> <td>36493</td><td>シャンパーニュ</td><td></td></tr> <tr> <td>VIN 2019</td><td colspan="2">Thomas Perseval Art Terre</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">トーマ・ペルスヴァル アール テール</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>Champagne 1er Cru Chamery</td><td>シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>12000</td><td>JAN/ 4573461686831</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 12</td><td>タイプ/ 白泡・辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオロジック</td><td>認証/ エコセール</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>粘土石灰 粘土 砂</td><td>SOLD OUT</td></tr> <tr> <td colspan="3">ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%</td></tr> </table> フランス語の「Artere＝動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、20年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。淡いピンクゴールド色、クレーミーな泡、カリや完熟みかん、洋梨のアロマ、しっかりと広がるたっぷりの旨味とどがりのない酸にまろやかな丸みが印象的です。	36493	シャンパーニュ		VIN 2019	Thomas Perseval Art Terre			トーマ・ペルスヴァル アール テール		呼称/	Champagne 1er Cru Chamery	シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー	参考小売/	12000	JAN/ 4573461686831	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール	土壌/	粘土石灰 粘土 砂	SOLD OUT	ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%			<table border="1"> <tr> <td>36483</td><td>シャンパーニュ</td><td></td></tr> <tr> <td>VIN 2013</td><td colspan="2">Thomas Perseval Brut Grande Cuvée</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">トーマ・ペルスヴァル ブリュット グランドキュヴェ</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td>Champagne 1er Cru Chamery</td><td>シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>15000</td><td>JAN/ 4573461686732</td></tr> <tr> <td>規格/</td><td>750ml × 12</td><td>タイプ/ 白泡・辛口</td></tr> <tr> <td>栽培/</td><td>ピオロジック</td><td>認証/ エコセール</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>泥灰土 砂 粘土石灰</td><td>SOLD OUT</td></tr> <tr> <td colspan="3">ピノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ</td></tr> </table> 斜面の中腹にある畑で北東向きの3区画で育つ3品種を除根しプレス、木樽で発酵・熟成し14年8月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成後、22年11月にデゴルジュマンしました。綺麗なゴールドの外観、カプチーノ状の泡、二十世紀梨やメローゴールド、メロン、アップルミント香、引き締まった辛口の味わいでしっかりとった旨味が広がりに上品でシャープながらもエキス感を楽しめる逸品です。	36483	シャンパーニュ		VIN 2013	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 ブルミエクリュ シャムリー	参考小売/	15000	JAN/ 4573461686732	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール	土壌/	泥灰土 砂 粘土石灰	SOLD OUT	ピノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ		
36493	シャンパーニュ																																																							
VIN 2019	Thomas Perseval Art Terre																																																							
	トーマ・ペルスヴァル アール テール																																																							
呼称/	Champagne 1er Cru Chamery	シャンパーニュ ブルミエクリュ シャムリー																																																						
参考小売/	12000	JAN/ 4573461686831																																																						
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口																																																						
栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール																																																						
土壌/	粘土石灰 粘土 砂	SOLD OUT																																																						
ピノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%																																																								
36483	シャンパーニュ																																																							
VIN 2013	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 ブルミエクリュ シャムリー																																																						
参考小売/	15000	JAN/ 4573461686732																																																						
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口																																																						
栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール																																																						
土壌/	泥灰土 砂 粘土石灰	SOLD OUT																																																						
ピノワール ピノムニエ シャルドネ1/3ずつ																																																								

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

30 CHAMPAGNE2 & SPAIN1

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 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

36495	シャンパーニュ	A
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/	6500	JAN/ 4573461686855
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	SOLD OUT
ピノワール、シャルドネ、ピノブラン		

ピリゾ村で親子三代に渡る栽培家ローラン・ギルボーが最良のブドウで造ります。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、54ヶ月瓶内熟成しデゴルジュマンしました。わずかにピンクがかった細かでクリーミーな泡、リンゴ、アプリコット、梨、白桃のコンポートの香り、ドライなアタックに果実味と旨みが拡がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。

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」のブランドラン

オリヴィエ・ボンヴィル

53002	シャンパーニュ	A
VIN NV	Franck Bonville Brut Selection	
フランク・ボンヴィル ブリュット セレクション		
呼称/	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	
参考小売/	7500	JAN/ 4582138361407
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	-	認証/ HVEレベル3
土壌/	白亜の石灰	
シャルドネ100%		

エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッパ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2本
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。洋梨や赤色りんご、カリジヤムの香り、甘すぎないドゥミセックの味わいが綺麗に溶け込んだ味わいで、火を入れた洋梨のような味わいに仕上がっています。

35932	シャンパーニュ	A
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	SOLD OUT
シャルドネ100%		

ノーベル賞晩餐会に選ばれた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。

36252	シャンパーニュ	A
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2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8本
シャルドネ90% ピノワール10%		

コート・デ・ブラン、20年と21年の特級畑アヴィズ、オジェ、ヴェルズネイのシャルドネとピノワールを醸し後プレスし、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、白イチゴや赤りんご、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。

カタルーニャ カステル・ダージュ



バネデスの大地でビオディナミ栽培 手廻しミラーシュのカヴァ

ジュニエント・ファミリー

36687	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/	2800	JAN/ 8423572009226
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/ ヴィーガン エコセール デメテル
土壌/	粘土石灰	
チャレツロ40% マカベオ40% パレリャーダ20%		

スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたリンゴや洋梨の香り、きめ細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口中に弾けるシャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。

36689	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/	3300	JAN/ 8423572009257
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/ ヴィーガン エコセール デメテル
土壌/	粘土石灰	
チャレツロ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で発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、柑橘のコンポートやリンゴ、膨らみと厚みのある香り、活き活きた細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。

36688	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/	2800	JAN/ 8423572006232
規格/	750ml × 12	タイプ/ ロゼ泡・辛口
栽培/	ビオディナミ	認証/ ヴィーガン エコセール デメテル
土壌/	粘土石灰	
ピノワール100%		

バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノワールをゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ドザージュ5g/Lで瓶詰めしました。輝きのある淡いピンク色、イチゴやチェリーの甘やかで可愛らしい香り、活き活きた細かい泡立ち、香りと反ドライな味わいで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。

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

カタルーニャ SIN プロジェクト		36313	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A	36690	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A
 ピグ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		VIN 2022  Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo アモス・パニェレス シン カヴァ チャレツロ 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 ★ チャレツロ100%	VIN 2023  Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo アモス・パニェレス シン チャレツロ 呼称/ D.O.Penedès ペネデス 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687777 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 ★ チャレツロ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、チャレツ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。	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ツロを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hl のステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いイエロー色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりに角のとれた酸と穏やかな果実味が感じられる爽やかで心地の良い仕上がりです。
36314	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature A	34813	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35566	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022  Amós Bañeres SIN Ull de Llebre アモス・パニェレス シン ウィダ リエブレ 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 ★ ウィ・ダ・リエブレ(テンブラニーリョ)100%	VIN 2019  Amós Bañeres Vinya Oculta アモス・パニェレス ヴィーニャ オクルタ 呼称/ D.O.Penedès ペネデス 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461662736 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 砂 チャレツロ100%	VIN 2021  Amós Bañeres Vinya Oculta アモス・パニェレス ヴィーニャ オクルタ 呼称/ D.O.Penedès ペネデス 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 砂 チャレツロ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。テンブラニーリョを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、フランポワーズやいちご、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。	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。	「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リエスニックな香り、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		35211	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニャ シクス	
 17世紀から自然な造りを書くペネデスの熟成伴う超ナチュール カルレス・モーラ		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 SOLD OUT マカベオ100%	 潮風・石灰・土着品種(チャレツロ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドゥアル・ピエ・パロメール	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ならぬ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。	
35435	スペイン／カタルーニャ	35865	スペイン／カタルーニャ	35864	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(ピンクのチャレツロ)100%	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(ピンクのチャレツロ)100%	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(チャレツロ)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ツロ)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、べっこ飽きさせる香りもプラスされます。	カルトウシャマリ(ピンクスキンのチャレツロ)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つぷりのエキス、たつ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。	タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアルがチャレツ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、黄金色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。

32 SPAIN3

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。

35438	スペイン／カタルーニャ	35867	スペイン／カタルーニャ	35868	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Sicus Corduixà Brisat	VIN 2020	Sicus Corduixà Brisat	VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà
	シクス カルトウシャ ブリサット		シクス カルトウシャ ブリサット		シクス ソنز カルトウシャ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 4800 JAN/ 4573461672254		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000		参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679017
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 石灰		土壌/ 石灰		土壌/ 石灰
石灰土壌で育つカルトウシャ(チャレツロ)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、口全体に広がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。		石灰土壌で育つカルトウシャ(チャレツロ)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、ピワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるポリュ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。		早朝に収穫したカルトウシャ(チャレツロ)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、オレンジビールの香り、エキ斯塔ツブりの味わいでミネラルが広がるエキスタにオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。	
35869	スペイン／カタルーニャ	35436	スペイン／カタルーニャ	35870	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà Marí	VIN 2019	Sicus Garrut Sassy	VIN 2015	Sicus Sons Garrut
	シクス ソنز カルトウシャマリ		シクス ガルー サシー		シクス ソنز ガルー
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679024		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461672230		参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679031
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 石灰		土壌/ 粘土 泥灰土 石灰		土壌/ 石灰
石灰土壌で育つカルトウシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュレラ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。		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、摘みたてペリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと広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。		石灰土壌で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やブルー、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、ポリウムがあるしっかりとした味わいです。	
カタルーニャ エンリック・ソレール		35861	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ フリサック	
		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 バイオダイナミ 認証/ CCPAE		
元スペインBestソムリエ、知るチャレツロはまるで地中海のムルソー		土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 在庫4ケース			
		チャレツロ100%			
エンリック・ソレール		元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。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。		スペイン新世代フランススクは縦横無尽のエネルギー満載！	
Nature		Nature		Nature	
44193	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加	44199	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加	44194	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Frisach Vernatxa	VIN 2022	Frisach Les Alifares	VIN 2021	Frisach Sang de Corb
	フリサック ヴェルナツチャ		フリサック レス アリファレス		フリサック サング デ コルブ
	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681966		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681973
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白 ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 砂質		土壌/ 砂質		土壌/ 粘土石灰
砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後プレスせずフリーランジュースを500L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、リンゴや洋梨、ライム、摘みたて白桃のアロマを感じます。ジュースーで果実味たっぷりの味わいで酸味は高いが目立たず、ほろ苦さとレモンビールの味わいが残る中程度の余韻を楽しめます。		砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でポリウムの仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。		1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかな果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。	
ガルナツチャブランカ100%		ガルナツチャグリ100%		ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ	

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。

33 SPAIN4

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。

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
	カリニエナ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 Monstantiにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、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・アイシャール



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

36315	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vega Aixelà Ancestral Fa Sèrre
	ヴェガ・アイシャール アンセストラル ファ セレ
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	3800 JAN/ 4573461683847
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 赤粘土
	マカベオ100%

ファセレとはカタルーニャで北風を意味するスラングでこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸した後プレス、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。クリーミーな泡、淡いオレンジ色、アブリコットやみかん、フルーツトマトのアロマ、シャープで高めの酸味は夏みかんのクリアな味わいで喉越し良くピワの香りも感じられます。

36316	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Vega Aixelà Emma Ancestral
	ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	4600 JAN/ 4573461683854
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/	Illicorellaという粘板岩
	アルバリーニョ100%

アルバリーニョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活力があるツンとくる香り立ちはカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、ポリウムがありグレープフルーツのようにジュシー、前ミレージより酸度が低く心地の良い逸品です。

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バ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た後プレス、ステンレスタンクで発酵し、アンフォアで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、ネクタリンやマラード、アブリコット、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 セリエール・タランナ・ポエティック



ナチュラルの宝庫コンカデバルラ ジョルディを顔に持つ幸運!

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
	セリエール・タランナ・ポエティック ダ ソカレル
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売/	4300 JAN/ 4573461672353
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	バイオダイナミ 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たキュヴェ名です。醸した後プレスしビ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、柔らかなアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが広がる、しっとりま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。

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 その透明感と酸の人間性そのもの

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/	バイオダイナミ 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、摘みたてアブリコットの香り、柔らかな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/	バイオダイナミ 認証/ CCPAE
土壌/	石灰岩 石灰
	パレリヤード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区画のパレリヤードを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、柔らかな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。

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% ガルナツチャ10%

トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除梗しステンレスタンクで醸した後、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、ブルーやカシス、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広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。

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

カタルーニャ エスコーダ・サナフヤ  人・テロワール・品種・伝統・文化を投影する、それが真のワイン。 ジョアン・ラモン・エスコーダ & マリー・カルメ・サナフヤ	36325 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Escoda Sanahuja Els Bassotets  エスコーダ・サナフヤ エルス バソテツツ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683946 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 ガルナツチャブランカ60% マカベオ35% ガルナツチャグリ5% コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ピオディナミで育てた3品種を別々にステンレスタンクで醸し後、セメントタンクで発酵・熟成しました。やや濁る濃いめのイエローの外観、スモモやアプリコット、ミントのアロマ、少しクリスピーなタッチでドライフルーツの果実の凝縮感にビターな味わいでアフターには桃のニュアンスを感じます。	36327 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Escoda Sanahuja Els Bassots  エスコーダ・サナフヤ エルス バソツツ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683960 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ - 土壌/ 石灰岩 在庫5ケース シュナンブラン100% スペイン／コンカ・デ・バルベラ、標高450mの石灰岩土壌で育つシュナンブランをステンレスタンクで2週間醸し、アンフォラで6～7ヶ月発酵・熟成しました。うすすら濁りのあるイエローゴールド色、桃のコンポートや白胡椒のアロマ、ポリウムのあるアタック、優しい果実の旨みにタンニンがバランスよく溶け込んだ上品なフィニッシュを楽しめる逸品です。
36326 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Escoda Sanahuja Nas del Gegant  エスコーダ・サナフヤ ナス デル ジェガント 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683953 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/ 石灰岩 メルロー70% カリニャンとガルナツチャ30% セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。	36328 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Escoda Sanahuja Les Paradetes  エスコーダ・サナフヤ バラデテツ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977 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/ 石灰岩 ガルナツチャ50% カリニャン30% スモイ20% 以前に存在したバラデツツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナツチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄旨の逸品です。	36329 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Escoda Sanahuja Coll del Sabater  エスコーダ・サナフヤ コル デル サバテル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683984 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/ 石灰岩 在庫10ケース カベルネフラン80% メルロー20% 昔この畑の側にあった靴職人が通る道の名前をキュヴェ名に冠しています。除梗したカベルネフランとメルローを別々に醸し後ステンレスで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、土ごぼう、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキースとタンニンが心地良いです。
カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ  土産品種トレパットの魅力。かつての南仏ガルナツシ台風の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ & アルベール・カネナ	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 アルビール質の石 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ビール質の石(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3ケース トレパット100% キュヴェ名は象の鼻という意味で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、フルーティな香り、サクランボの香り、ザクロの香り、柔らかな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。
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 在庫3ケース カベルネソーヴィニオン 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こと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、ブルー、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。	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 ガルナツチャ 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) ガルナツチャ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ツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性あるガーネットの外観、フルーティな香り、ミルティューの香り、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ースが拡がります。

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。

35 SPAIN6

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。

34728	スペイン／カタルーニャ	35076	スペイン／カタルーニャ	35712	スペイン／カタルーニャ
VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	VIN 2021	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa
	ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ 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) ガルナツチャ100%		ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ エン アンフォラ 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) ガルナツチャ100%		ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナツチャ 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) ガルナツチャ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。ガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、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。		スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が広がる長いアフターの逸品です。		19年は乾燥、20年はベト病の被害を経て21年は4～8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナツチャを4週間醸し、20%アンフォラ・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかな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	35077	スペイン／カタルーニャ	35406	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin	VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin	VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス 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) ガルナツチャ60% カリニエナ40%		ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス 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) ガルナツチャ60% カリニエナ40%		ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス 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) ガルナツチャ60% カリニエナ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ツチャとカリニエナを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、ブルーやカシスジャム、スモークで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく広がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさが感じられます。		プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・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。		プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりありバランスよく旨味が広がり、後半には複雑味が出てきます。	

35713	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ サイクリック・ビア・ファーム	36635	スペイン／カタルーニャ	A
VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic		VIN NV	Cyclic Beer Farm XinoXano	
	ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス クラシック			サイクリック・ビア・ファーム チャノチャノ	
呼称/ DO Priorat プリオラート			呼称/ -		
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461677013			参考小売/ 2300 JAN/ 4573461686879		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール・-		
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE			栽培/ - 認証/ -		
土壌/ シスト(粘板岩)			土壌/ -		
ガルナツチャ81%(内12%ガルナツチャペルーダ) カリニエナ19%			大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ		
プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・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。		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。			
		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			

カタルーニャ アルテロヴィヌム

カタルーニャのガルナツチャ (白・赤) を日々の喜びにしたい!

ウリオル・ペレス・トゥデラ

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、じわりと広がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。

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。

ムルシア ラ デル テッレーノ



AVECJ

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

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

36444 ス페인/マドリッド

VIN 2021 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino



ボデガ・シンコ・レグアス
ロンペセパス 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/ **3200** JAN/ 4573461685551

規格/ 750ml × 6×2 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(テンブラニーリヨ) 100%

暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸した後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、ブルーレーや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキスイ感に包まれます。

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페인/カスティーリャ・イ・レオン

VIN NV Ruben Diaz Surprise



ルベン・ディアス
サブライズ

呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **5600** JAN/ 4573461678645

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 花崗岩 **在庫1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日間醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽でソラシステムで長期熟成しました。透明感のあるオレンジ色、シェリーを思わせる香りに干し柿やドライフルーツのアロマ、旨味が口中に拡がり、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。

アルゼンチンの典型的な表現で主に「さあ行こう」「どういたしまして」という意味のキュヴェ名です。ガルナツチャを5時間醸した後、ピジャージュをしながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡い透明感のある明るいルビー色、スミレ、赤スグリ、トマトの葉の香り、柔らかなアタックにクランベリーの甘酸っぱさ、ジュシーな中にタンニンがバランスよく溶け込んだ短めの余韻です。

36450 ス페인/カスティーリャ・イ・レオン

VIN 2023 Ruben Diaz La Peguera



ルベン・ディアス
ラ ペゲラ

呼称/ DO Cebreneros セブレロス

参考小売/ **4400** JAN/ 4573461685612

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 **SOLD OUT**

アルビーリョ・レアル100%

標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビーリョ・レアルを90%除梗し醸した後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。淡い黄金色、黄色リンゴや摘みだてカリン、洋梨の香り、旨味拡がるアタック、酸味も心地よくたっぷりのエキスイとコク、22年よりもドライでシャープな味わいの逸品です。

36448 ス페인/カスティーリャ・イ・レオン

VIN 2021 Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha



ルベン・ディアス
パソ デ セブラ ガルナツチャ

呼称/ DO Cebreneros セブレロス

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461685599

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

ガルナツチャ100%

花崗岩で育つ樹齡92年のガルナツチャを除梗後ステンレスタンク20日間醸した後、ステンレスタンクでピジャージュをしながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルーレー、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジュシーな味わいの逸品です。

カスティーリヤ・イ・レオン ラス・ペドレラス 		36335 VIN 2022  スペイン／カスティーリヤ・イ・レオン Las Pedreras Linarejos ラス・ペドレラス リナレホス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461684042 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ ンジ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂利 砂 アルビーリョ・レアル94% パロミノ6%	36332 VIN 2022  スペイン／カスティーリヤ・イ・レオン Las Pedreras Arquitón ラス・ペドレラス アルキトン 呼称/ DO Cebreners セブレロス 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461684011 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂利 砂 ガルナツチャ100%
スペイン屈指の涼涼産地グレドス。コマンドGと肩を並べる生産者登場! バルバラ・レケホ 標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンブラニーリョを主体に70%全房・30%除梗し醸し後プレス、プラスチック製タンクでピジャージュをしながら発酵、木樽で熟成しました。紫しかりとしたブラックカーネット色、ブルーんやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が広がるアタック、ポリュミーでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。		冬と春は極端に雨が多く寒かったが史上最高に暑く乾燥した夏の22年、樹齢85年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりとポリュムよく広がるアタック、コクがありボディも強く桃のコンポートのような果実を煮詰めた味わいの深さもある上質な仕上がりです。	
36334 VIN 2022  スペイン／カスティーリヤ・イ・レオン Las Pedreras La Coronela ラス・ペドレラス ラ・コロネラ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461684035 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 粘土 テンブラニーリョ95% その他5%	ガリシア アルベルト・ナנקラレス 		36728 VIN 2023  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares Dandelión アルベルト・ナנק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/ 3900 JAN/ 4573461688316 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%
35896 VIN 2022  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares Tempus Vivendi アルベルト・ナנק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%		36729 VIN 2023  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares Tempus Vivendi アルベルト・ナנק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/ 4573461688323 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%	
36730 VIN 2022  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares Nanclares アルベルト・ナנקラレス ナンクラレス 呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂質 アルバリーニョ100%		36731 VIN 2022  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares Chuvisca Galega アルベルト・ナנקラレス チュヴィスカ ガレガ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688378 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ	
36733 VIN 2023  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares A Graña アルベルト・ナנקラレス アグラニャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗閃緑岩 砂質 アルバリーニョ100%		36734 VIN 2022  スペイン／ガリシア Alberto Nanclares Senda Vermella アルベルト・ナנקラレス アセンダ ヴェルメーリャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ	
5生産者、17区画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、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィエの香り、みかんを食べた時のジュシーで果実味たっぷりのアタックに心地良くドライな酸味が広がり、中程度の余韻が続きます。		サンセンシヨにある16区画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、バトナージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりにリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。	
カンバトスとボルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きな異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラをで発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシェールリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと広がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。		カンバトスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーツマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みだてペリーの酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。	
海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかつたルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が広がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。清涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、中程度の余韻です。		カンバトスから内陸までの13区画、ベルゴラ仕立てで育つアルバリーニョをプレス後、大きさの異なる7つのステンレスタンクで発酵後、バトナージュを行いながら熟成しました。グリーンイエロー色、瀬戸内レモン、グレープフルーツ、スウィーティ、アップルミントのアロマ、果実味たっぷりで酸味とのバランスよくジュシーな口あたりと喉越しの良さが光ります。	

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

38 SPAIN9

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。

36735	スペイン／ガリシア		36736	スペイン／ガリシア		36737	スペイン／ガリシア	
VIN 2022	Alberto Nanclares O Son das Pisadas		VIN 2022	Alberto Nanclares Labores		VIN 2022	Alberto Nanclares Pensares	
	新着 アルベルト・ナクラレス オ ソン ダス ピサダス			新着 アルベルト・ナクラレス ラボレス			新着 アルベルト・ナクラレス ペンサレス	
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ			呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385			参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688392			参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688408		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -		
土壌/ 花崗岩 砂			土壌/ 花崗岩 砂			土壌/ 花崗岩 砂		
メンシア100%			カイニョ・ロンゴ100%			エスパディオ100%		
花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキシ感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。			内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15〜90年のカイニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナーージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやブルー、青ピーマンの香り、トマトのような高めの酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいです。			海側のカンパドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディオを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキシに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてペリーの酸味が余韻に残ります。		
ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス			36447	スペイン／ガリシア		35817	スペイン／ガリシア	
			VIN 2023	Adega Entre Os Ríos Komokabras Verde Lías		VIN 2019	Adega Entre Os Ríos Altares de Postmarcos	
			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		アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ・ボスマルコス			
			呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iría ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア		呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iría 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/ 4573461685582		参考小売/ 4300 JAN/ 4573461678560			
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			
			栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -			
			土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫		土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫			
			アルバリーニョ100%		アルバリーニョ100%			
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			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ルリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収穫を早めました。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。グリーンイエロー色、洋梨やリンゴ、ライムの香り、ジューシーな味わいで酸味と豊かなミネラル感、旨味に相反するシャープさが特徴です。		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よいエッセンス、長い余韻が印象的です。			
ガリシア イリア・オテロ・マソイ			36452	スペイン／ガリシア		35829	スペイン／ガリシア	
			VIN 2023	Iria Otero Mazoy Sal Albarino		VIN 2022	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Brancas	
			イリア・オテロ・マソイ サル アルバリーニョ		イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス ブランカス			
			呼称/ D.O.Rías Baixas リアス・バイシャス		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ			
			参考小売/ 3000 JAN/ 4573461685636		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461678683			
			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			
			栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -			
			土壌/ 花崗岩 砂		土壌/ 花崗岩 シスト			
			アルバリーニョ100%		トレンシャドゥーラ50%ゴデーリョ25% アルバリーニョ5%ラド5% ローレイロ5%トロンテス5%ドナブランカ5%			
DOリベイロの混醸/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			スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢26年のアルバリーニョを8月30日に収穫し除梗しプレス後、ステンレスタンクで5ヶ月発酵・熟成し24年1月29日に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、グレープフルーツ、ライム、爽快なアロマを感じます。ドライで青リンゴの味わいを思わせるシャープな酸味と果実味、塩味がミネラリーで上質な味わいです。		花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ品種を9月上旬に収穫、除梗後プレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、ライムや洋梨、すりおろしリンゴの香り、スワリング後にはトロピカルな香りが拡がります。じわりと拡がる旨味とクリスピーなテクスチャー、柑橘の酸味が喉越しよく感じられ、アフターにじわりと溢れる旨味を楽しめます。			
36455	スペイン／ガリシア 酸化防止剤無添加 Nature		35242	スペイン／ガリシア		35832	スペイン／ガリシア	
VIN 2021	Iria Otero Mazoy Anaguma		VIN 2020	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas		VIN 2021	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas	
	イリア・オテロ・マソイ アナグマ			イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス ティンタス			イリア・オテロ・マソイ アセアラ カスタス ティンタス	
呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ			呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ			呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685667			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461669971			参考小売/ 3300 JAN/ 4573461678713		
規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -			栽培/ - 認証/ -		
土壌/ 花崗岩			土壌/ 花崗岩、粘土、砂利			土壌/ 花崗岩、粘土、砂利		
カイニョ・ロンゴ50% ソウゾン50%			カイニョ・ロンゴ30%ソウゾン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レドンド5%			カイニョ・ロンゴ30%ソウゾン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レドンド5%		
カイニョ・ロンゴとソウゾンを全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフードルで熟成しました。紫ガーネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかな冷涼で摘みたてペリーの酸味に控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。			地元の黒ブドウ5品種を9月中旬に収穫し醸し後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵、セメントタンクとステンレスタンクで熟成しました。黒みあるガーネット色、ブラックベリーやカシス、イチヂクやブルーのアロマを感じます。骨格のしっかりとしたフルボディで果実味よりもタンニンが先に感じられアフターに完熟ペリーの香りが口中に拡がります。			地元の黒ブドウ5品種を全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルー、リコリスの香り、しっかりとした骨格のボディ、やや強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりとした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。

ガリシア アウガレヴァーダ  		44324 スペイン／ガリシア VIN 2022 Augalevada Ollos Blanco  アウガレヴァーダ オロス ブランコ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 アルバリーニョ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリョ30% スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500～600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとボリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。	44328 スペイン／ガリシア VIN 2022 Augalevada Areas de Rei  アウガレヴァーダ アレアス デレイ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂化した花崗岩 ドニャブランカ100% スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・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ボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。
緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感！ イアゴ・ガリード		44326 スペイン／ガリシア VIN 2021 Augalevada Ollos de Roque  アウガレヴァーダ オロス デ ロケ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5900 JAN/ 4573461685698 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 アグデロ45% トレイシャドウーラ30% ラド25% イアゴの息子ロケの名前を冠したキュヴェで21年は春は湿度が多く、夏は温暖な年でした。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し330～840Lの木樽とアンフオラで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジューシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。	44325 スペイン／ガリシア VIN 2022 Augalevada Ollos Tinto  アウガレヴァーダ オロス テイント 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685681 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパディオ15% ソウソン15% スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが4品種を30～45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びだガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みだてカシスや湿った土のアロマ、熟したブドウに控えめな酸、果実味よくバランスの良い味わいでアルコール感がさほど強くなく飲み飽きしません。
44329 スペイン／ガリシア VIN 2022 Augalevada Parcela Eiravedra  アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685728 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 アルバリーニョ100% リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニョを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。		44327 スペイン／ガリシア VIN 2022 Augalevada Ollos de Maia  アウガレヴァーダ オロス デ マイア 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461685704 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 カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10% 元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、ブルーベリー、いちじくの香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、塩味や完熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっかりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。	43154 スペイン／ガリシア VIN 2018 Fazenda Prádio Merenzao  ファゼンダ・ブラディオ メレンサオ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461658890 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 スレート シスト 在庫2本 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、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。
ガリシア ファゼンダ・ブラディオ  		42832 スペイン／ガリシア VIN 2017 Fazenda Prádio Pacio  ファゼンダ・ブラディオ パシオ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 スレート シスト 在庫2ケース メレンサオ ブランセリャオ カイニョ・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、穏やかに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。	35809 スペイン／リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia  ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア 呼称/ D.O. Ribera del Duero リベラ・デル・ドウエロ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ Coming Soon 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。しっかりと濃い黄金色、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ツ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。
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		リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ 	オヴェルノワの僻村から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュラル ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

40 SPAIN11 & ITALIA1

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

35810	スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature	35811	スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature	35812	スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2018	Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco	VIN 2019	Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos	VIN 2018	Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla
	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ 呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 小石混じりの白砂質 テンブラニーリヨ85% アルビーリヨ15%		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・ドウエロ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 赤砂質 石灰岩 テンブラニーリヨ95% アルビーリヨ5%		ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴィニャス デアルシージャ 呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678515 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 赤砂質 粘土 テンブラニーリヨ100%
標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗後、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、ポリウムのある味わいです。		ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗し醸し後、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。		スペイン・リベラデル・ドウエロ、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ブラニーリヨを除梗し3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、火打石の香り、しっかりとした旨味が広がるアタック、ナツメグ香がふわりと感じられる良質な複雑味ある味わいでバワフルな印象です。	
リオハ&アルランサ オリヴィエ・リヴィエール  ブルゴニョを醸すリオハ・アルランサで製造した偉大なワイン産 オリヴィエ・リヴィエール		41752 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4本 テンブラニーリヨ95% ガルナツチャ5% 標高1000mの粘土・砂利土壌で育つテンブラニーリヨとガルナツチャを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。どしとしたコクのあるアタックにポリウ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/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A	36637	イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A	35675	イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 Nature A
VIN 2022	Fabulas Spumante Malvasia	VIN 2022	Fabulas Spumante Pecorino	VIN 2022	Fabulas Spumante Pinot Grigio
	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・辛口 栽培/ ビオロジック エコセール デメテル 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%		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 エコセール デメテル 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%		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・辛口 栽培/ ビオロジック エコセール デメテル 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%
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広がる泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジュシーで旨味が感じられるコスパの良い逸品です。		イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタ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。		イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸し後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含むアンパローゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。	
36639	イタリア/アブルツォ A	36420	イタリア/アブルツォ A	36421	イタリア/アブルツォ A
VIN 2023	Fabulas Fabulas Malvasia	VIN 2023	Fabulas Foeminae Pinot Grigio	VIN 2022	Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo
	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 エコセール デメテル 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%		ファビュラス フォエミナ 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 エコセール デメテル 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%		ファビュラス ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ 呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ 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 エコセール デメテル 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・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)でその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。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。		イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaie」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。		イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーの香り、清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。

41 ITALIA2

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

アブルツツォ州 カンティーナ・オルソーニャ			36422	イタリア／アブルツツォ	A	36640	イタリア／アブルツツォ	A
			VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay		VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot	
アブルツツォ発、ピオ協同組合					★			
			カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ			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			呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ		
			参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486482			参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486512		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
			栽培/ ビオロジック 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			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			土壌/ 粘土石灰		
			シャルドネ100%			メルロー100%		
			アブルツ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。クリアなライトイエロー色、青りんごやグレープフルーツのアロマ、爽快な口あたりにほんのり甘味を感じるミネラリーな味わいです。			アブルツ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。濃いパープルガーネット色、赤スグリやラズベリー、リコリスの香り、熟した果実味やラズベリージャムの味わいに旨味が溶け込んでいます。		
36725	イタリア／アブルツツォ	A	36726	イタリア／アブルツツォ	A	36436	イタリア／アブルツツォ	A
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia		VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio		VIN 2023	Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo	
	カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツツォ	
	呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ			呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ				
	参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203958			参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203965				
	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口				
	栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド				
土壌/ 石灰 石		土壌/ 石灰 石		土壌/ 石灰 石		モンテブルチャーノ100%		
イタリア・アブルツツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではあります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。			イタリア・アブルツツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。			イタリア・アブルツツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテブルチャーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロカラー、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広がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。		
36180	イタリア／アブルツツォ	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 モンテブルチャーノ・ダブルツツォ							
	呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチャーノ・ダブルツツォ							
	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		モンテブルチャーノ100%						
イタリア・アブルツツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたモンテブルチャ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			44458	イタリア／バジリカータ	A	44459	イタリア／バジリカータ	
			VIN 2020	Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto		VIN 2019	Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio	
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					★			
			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			カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ パウチョ		
			呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ			呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ		
			参考小売/ 2400 JAN/ 4573461688293			参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309		
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			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			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			土壌/ 粘土 火山土		
			アリアニコ100%			アリアニコ100%		
			2020年は猛暑もなくアリアニコにとって良い天候でした。粘土石灰で育つアリアニコをステンレスタンクで醸し後プレス、ルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。エッジがレンガ色の濃いガーネット色、ブルーベリーやイチゴジャム、火打石の香り、丸みのある熟した果実のアタックは熟成による角のとれたやわらかな心地よい味わいを楽しめ、コスバの良さが光ります。			パウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、古樽と新樽で熟成しました。熟成感のある濃いガーネット色、熟れたラズベリーやカシス、ドライフルーツ、火打石のアロマ、目の詰まった果実の凝縮感に、こなれたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。		
パオロ・ラトラーカ								

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

42 SLOVENIA & GERMANY1

酸化防止剤無添加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		36459 スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー		36461 スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー	
		VIN 2021 JNK Beli Pinot		VIN 2018 JNK Rdeče	
		ユンク ペリ・ピノ		ユンク エルデーチャ	
		呼称/ Slovenia スロヴェニア		呼称/ Slovenia スロヴェニア	
		参考小売/ 6200 JAN/ 4573461686053		参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686077	
		規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 9 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 泥灰土 粘土 在庫4ケース		土壌/ 泥灰土 粘土 在庫12本		メルロー 50% カベルネソーヴィニヨン50%	
ピノブラン100%		近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティアーナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸し後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアブリコットや干し柿、ユーカリ、シェリーの香り、ポリウムのあるアタックとコク、シェリーやオークの複雑な香り、コクと酸のバランスのよい仕上がりです。		メルローと50%とカベルネソーヴィニヨン50%を40日間醸し後、24ヶ月木樽で発酵・熟成し濾過せずに瓶詰めしセラーで瓶熟しました。レンガ色に入ったビー色、ブラックチェリーとカシス、火打石、湿った森の中の香りを感じます。しっかりとしたアタックに酸味と豊かなタンニン、円熟した良い味わいでアフターにはカシスジャムや熟成香が漂います。	
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		34562 ドイツ／アール		モーゼル ヤン・マティアス・クライン	
アール マイヤー・ネーケル		VIN 2017 WG Meyer-Näkel Spätburgunder			
		WGマイヤー・ネーケル シュベートルングダー			
		呼称/ Q.b.A クーベアー			
		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(グラウヴァッケ) SOLD OUT		シュベートルングダー100%			
シュベートルングダーの革命児。優美かつ鋭いテイスティは造り手を映す ヴェルナー・ネーケル		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ベートルングダーをステンレスタンクで12日間醸し、フーデルで発酵・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ディなニュアンス、口を含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキスを薄くするとタンニン、リッチなアフターが続きます。		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	
36114 ドイツ／モーゼル		35664 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature		36109 ドイツ／モーゼル	
VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat		VIN 2021 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat		VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Bastard	
		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		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		呼称/ Landwein ラントヴァイン	
		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461681171		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461676115	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		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		栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic	
土壌/ 灰色スレート		土壌/ 粘土石灰 在庫3ケース		土壌/ 灰色スレート	
リースリング100%		ピノ・マドレーヌ80% ピノワール20%		リースリング60% ソーヴィニヨンブラン25% ミュラートウルガウ12% ミュスカ3%	
リースリングを破碎し6時間醸し後プレスし20hlのフーデルで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。心地よく揺る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、林檎を食べたジュシー且つ酸を感じるアフターです。		別名ピノマドレーヌというフリューブルグダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。満りのあるピンク色、赤色リンゴや摘みたてイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく揺るがるアタック、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。		リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成、酸化から守ってくれる澱と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ミント、スウィーティの香り、プチプチとしたミネラリーなアタックにフレッシュでジュシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽やかな仕上がりです。	
36110 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature		ナーエ ビリ・ヴァイン		36431 ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	
VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf				VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat	
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				ビリー・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット	
呼称/ Landwein ラントヴァイン				呼称/ Landwein ラントヴァイン	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681133				参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684622	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				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		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ スレート 粘土石灰		土壌/ 青シスト ローム			
シュベートルングダー100%		ショイレーベ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レンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュベートルング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。紫を帯びたビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルー、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。		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		ドイツのナーエ地方のビリヴァイン、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。ショイレーベを全房で軽く足踏みし1日醸し後プレス、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しました。グリーンイエロー色、クレーミーな泡、ライムやスウィーティ、柚子ジャム、レモングラスの爽やかな香り、シャープでドライな味わいが心地よく後半にじわりとエキスを増します。	

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。

43 GERMANY2

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。

35919	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	36432	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	36433	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Mathilda	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Riesling
	ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル マチルダ		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル リースリング
	呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン
	参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679161		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684639		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684646
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 粘土 ローム		土壌/ 岩 シスト ローム		土壌/ 小石混じりの砂
ドルンフェルダー100%		ミュラートウルガウ25% リースリング25% シルヴァナー25% ケルナー25%		リースリング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。		共鳴、活気、精神的な高揚を表すマチルダ、ピリの家族が長い間所有していた畑で育つシルヴァナーは皮が固いので1晩醸し、ケルナーとミュラートウルガウは直接圧搾し発酵・熟成、収穫時期の遅いリースリングは直接圧搾後、発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。金色、白桃や早生みかん、伊予柑、ライムのアロマ、口中に細かなブチブチが揺がり、オレンジピールのほろ苦さと酸が溶け、ミネラリーなエキスを前に出できます。		丸みを帯びた小石が混じった砂質土壌で育つリースリングを足踏みで破碎し24時間醸し後プレスし、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、輝きのあるグリーンイエロー色、洋梨や白桃、ミントやディルのアロマ、じわりと広がる旨味が口中に溢れる香りと味わい、温度が上がると複雑味が増す厚みのあるボディが印象的な上質ワインです。	
35916	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	36434	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature	ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー	
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa	VIN 2022	Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir		
	ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ポンデローサ		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール		
	呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン		
	参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679130		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684653		
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		
土壌/ ローム 青色スレート	土壌/ 青色スレート				
ピノグリ90% ピノワール10%		ピノワール100%			
ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミセレーションカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手に混ざった上質な仕上がりです。		全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破碎、プラスチックケースでビジャージュしながら10～14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みだてベリーの酸味と果実味に中程度のタンニン、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。			
				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	
36365	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35956	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35957	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	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose	VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power
	WGヴェルナー アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル		WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フ라우エン パワー ロゼ		WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フ라우エン パワー
	呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
	参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680884		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 砂岩 石灰		土壌/ 砂岩		土壌/ 砂岩 石灰
ピノブラン50% リースリング50%		ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%		リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガラレーベ、ケルナー	
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、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかな泡立ちにブルっとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。		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、赤りんごにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。		フ라우エンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミセレーショ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、じわりと旨味が広がりに柔らかな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。	
36367	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36370	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35804	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Blanc	VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Gris	VIN 2021	WG Wörner Marto Manna
	WGヴェルナー マルト ピノブラン		WGヴェルナー マルト ピノグリ		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		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
	参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684486		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684516		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678812
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 石灰 SOLD OUT		土壌/ 石灰		土壌/ 粘土 石灰
ピノブラン100%		ピノグリ100%		ポルトギーザー レгент ショイレーベ	
ラインヘッセン地方、代々ブドウ造りを生業にしていたヴェルナー家の次男坊マルティンが譲り受けた石灰土壌の畑で育つピノブランをプレスし24hのフードルで11ヶ月発酵・熟成しました。ライトイエロー色、カリヤウィルドハーブのアロマを感じます。カボスのようなしっかりとした酸が溶け込んだエッセンスからは塩味が感じられ、ボリューム感のある逸品です。		「辛口であると想定して瓶詰めしましたが開栓後振って二酸化炭素を放出すると最高の味になります」と生産者マルティンからのメッセージです。全房のピノグリをプレス、30hのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、きゅりやライムのアロマ、少しクリスピーなタッチにレモンやハーブの風味に中程度の酸味が溶け込んだボリウム感のある逸品です。		旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物(マナ、マンナ)がキュヴェ名です。マルト自慢の区画のポルトギーザーは5日醸し、レгентは直接圧搾、ショイレーベは1ヶ月醸し各々木樽で発酵・熟成しました。ブラッドオレンジ色、スモモやオレンジ、すりおろしリンゴの香り、酸味が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。

44 GERMANY3

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。

36369	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	35803	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36368	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Wörner Marto Manna	VIN 2021	WG Wörner Marto Pinot Noir	VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Noir
	WGヴェルナー マルト マンナ RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684509 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 SOLD OUT ポルトギーザー25% ショイレーベ25% レгент25% ドルンフェルダー25%		WGヴェルナー マルト ピノワール RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678805 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/ 石灰岩 ピノワール100%		WGヴェルナー マルト ピノワール RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493 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/ ローム ピノワール100%
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。ショイレーベはステンレスタンクで2週間醸し、ポルトギーザーは5日間醸し、他2品種は直接圧搾し、フードルで発酵・熟成後アッサンブラージュしました。鮮やかなルージュ色、ザクロやスイカ、グロゼイユのアロマ、ペリーのエキスをベジーな味わいは飲み進めると広がる旨味を感じます。		21年はこれまでで最も困難なヴィンテージでした。開花後～収穫期まで制御不能な雨が降り続き大量の貴腐菌が発生しましたが、自然に逆らわず除去せず、貴腐菌とともに3週間スミセラシオンカルボニックし、発酵・熟成しました。うすうす濁りのある茶を帯びたガーネット色、フランボワーズやザクロのアロマ、クリスピーなタッチにトマをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに広がる甘みを感じられます。		ピノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスミセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランボワーズやスミレのアロマ、ペリーの旨味と酸味のアタック、少しクリスピーなタッチに可憐なエキス感とプラムやベリーージュスのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。	
ラインヘッセン ヴァインゲート・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ラル アンドレアス・マン		36354	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36355	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022		VIN 2022	WG Mann Weiss	VIN 2022	WG Mann Müller-Thurgau
		WGマン ヴァイス RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461684356 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 SOLD OUT グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー33% リースリングとショイレーベ26% フクセルレーベ26% ゲヴェルツトラミネール15%		WGマン ミュラートウルガウ RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684363 規格/ 1000ml × 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) SOLD OUT ミュラートウルガウ100%	
斑岩で育つ6品種を9月下旬に収穫し、ステンレスタンクで数日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成し23年7月にサンスフルで瓶詰めしました。輝く淡いゴールドの外観、摘みたてアプリコットや桃、マンダリン、金木犀、トロピカルな香り、口に含んだ途端、香りがいっばいに拡がり中程度の酸味、広がる柔らかな味わいが印象的です。		ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。しっかりとした粘性の淡いイエローカラー、オレンジピールや洋梨、アップルミント、すりおろしリンゴの香り、ドライでビターな味わいのアタックにバランス良い酸味、アフターにはほろ苦さを感じられます。			
36358	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36357	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36362	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	WG Mann Riesling Grauburgunder	VIN 2022	WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder	VIN NV	WG Mann Rosa X
	WGマン リースリング グラウブルグンダー RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684394 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 粘土 花崗岩 リースリング50% グラウブルグンダー50%		WGマン ファファ ヴァイスブルグンダー RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684387 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) ヴァイスブルグンダー100%		WGマン ローザイクス Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 呼称/ 3400 JAN/ 4573461684431 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ(薄赤)・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52%パッカス27% グラウブルグンダー21%
粘土・花崗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で発酵、フードルで熟成しました。明るいオレンジピンク色、アカシアの花やネクタリン、マンダリンオレンジやドライいちぢく、ユーカリやミントの香り、エキスが広がるアタックにたっぷりの旨味とほんのりタンニンを感じる味わいは、ほろ苦さがアクセントとなった上品な仕上がりです。		ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後12hlのフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィッシュ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジュシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。		斑岩で育つドルンフェルダーを主体にパッカスとグラウブルグンダーを直接圧搾後、2種類のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。綺麗なアセロラカラー、さくらんぼや赤スグリ、フランボワーズ、ミントのアロマを感じます。しっかりとしたボディでタンニンがありジュシーさとタンニンが混ざり合った深みのある味わいはコク旨です。	
35840	ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36361	ドイツ／ラインヘッセン	36363	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Mann Rotlich	VIN 2022	WG Mann Rotlich	VIN 2021	WG Mann Calx Spätburgunder
	WGマン ロートリヒ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 呼称/ 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%パッカス12.5%		WGマン ロートリヒ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 呼称/ 3400 JAN/ 4573461684424 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/ いろいろ メルローとリースリング29%ショイレーベ29% ドルンフェルダー27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15%		WGマン カルクス シュペートブルグンダー RheinischerLandwein 呼称/ ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684448 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/ 石灰 花崗岩 シュペートブルグンダー100%
ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサ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、柔らかな心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高い酸味がアフターに散りばめられています。		ロートリヒとは赤みがかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香り立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。		カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢 20 年のシュペートブルグンダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリーーの果実味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。	

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。

45 GERMANY4

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 デクスハイマー		ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		36406		ドイツ／ラインヘッセン	
				VIN 2023		Dexheimer Petillant Naturel	
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		デクスハイマー ペティアン ナチュレル		VIN 2022		Dexheimer Weiss	
		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		デクスハイマー ヴァイス		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685001		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685018			
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			
		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO			
土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰		シルヴァーナー、ゲヴェールツトラミネール ゲルバーミスカテラー ピノグリ、ミュラートウルガウ		シルヴァーナー65% ヴァイスブルグンダー35%	
ドイツ・ラインヘッセン、5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中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンズフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リングやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにぐくわずかな泡、青りんごを思わせるドライな酸味にわずかなほろ苦さもあるドライな仕上がりです。		ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4〜7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフールドで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スウィーティやグレープフルーツ、黄色リングやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが拡がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。					
36686	ドイツ／ラインヘッセン	35911	ドイツ／ラインヘッセン	36684	ドイツ／ラインヘッセン		
VIN 2022	Dexheimer Pinot Blanc	VIN 2021	Dexheimer Riesling	VIN 2022	Dexheimer Riesling		
デクスハイマー ピノブラン		デクスハイマー リースリング		デクスハイマー リースリング			
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461687722		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679086		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461687708			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO			
土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰			
ピノブラン100%		リースリング100%		リースリング100%			
ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフールド Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、香り立ちおとなしく柚子や黄色リング、ライム、グレープフルーツのアロマ、クリアでドライなアタックにシャープな味わい、拡がる旨味とじわりと滲み出る酸味が拡がります。		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のフールドで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、スツキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。		ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。リースリングをドイツの伝統的なフールド Stuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー色、カリンや摘みだてあんず、リングジャム、洋梨のアロマ、アタックから果実の旨味が感じられ高めの酸味と詰まったエキス感、ジャムやコンポートの甘味も奥から感じられます。			
35912	ドイツ／ラインヘッセン	36685	ドイツ／ラインヘッセン	36409	ドイツ／ラインヘッセン		
VIN 2021	Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc	VIN 2021	Dexheimer Lumi	VIN 2022	Dexheimer Nice Guy		
デクスハイマー シャルドネ&ソーヴィニヨンブラン		デクスハイマー ルミ		デクスハイマー ナイスガイ			
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461679093		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687715		参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685032			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO			
土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰		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%		ピノブラン50% ソーヴィニヨンブラン50%		ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァーナー ピノグリ			
レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフールドで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハツサクの酸味と果実味がジューシーな味わいへと変化していく逸品です。		「ルミ」はエストニア語で「雪」の意味です。21年はとても寒くて雨の多い年でした。2品種を全房でプレス、12hlのフールドで澱が残った状態で12ヶ月発酵・熟成後、500Lの木樽で酸熟母下で追熟しました。グリーンイエロー色、レモンやライム、オレンジピール、摘みだての桃の香り、クリアなアタックで清涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。		ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、フールドで発酵・熟成しました。淡いローズルビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユーカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。			
36410	ドイツ／ラインヘッセン	35913	ドイツ／ラインヘッセン	36408	ドイツ／ラインヘッセン		
VIN 2021	Dexheimer BPN	VIN 2019	Dexheimer Pinot Noir	VIN 2020	Dexheimer Pinot Noir		
デクスハイマー ベイビー ピノワール		デクスハイマー ピノワール		デクスハイマー ピノワール			
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685049		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679109		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685025			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO			
土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰		土壌/ レス 粘土石灰			
ピノワール100%		ピノワール100%		ピノワール100%			
Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフールドでビジャージュを施しながら発酵、24hlのフールドで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みだてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。		粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で14日間醸し、古樽で24ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のある黒味を帯びたルビー色、ピノワールらし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。		20年は温暖でもなく清涼でもなく、春と夏に適度な雨量に恵まれた年でした。ピノワールを全房で14日間醸し後、12hlのフールドでビジャージュを施しながら発酵し24hlのフールドで熟成しました。やや濃いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーの香り、上品な舌ざわりで心地良い酸味が溶け込んだ拡がりのある果実味、タンニンとのバランスが良い上質な逸品です。			

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。

ラインヘッセン WGベルククロシュター		36429 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		35718 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	
					
加でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない!! ジェイソン・ベルククロシュター		VIN 2022 WG Bergkloster Cuvée weiß WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461684608 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/ 石灰岩 パッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミュラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン		VIN 2020 WG Bergkloster Pinot Gris WGベルククロシュター ピノグリ RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461677068 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ レス ピノグリ100%	
粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後プレス、60%は直接圧搾し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香りが残ります。		フランケン WGシュテファン・フェッター		レス土壌で育つ樹齢9年のピノグリを8月下旬に収穫しプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みたて桃のアロマを感じます。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディの強さは感じますが、味わいはクリアで透明感があり中程度の余韻を楽しめます。	
36430 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature		36400 ドイツ/フランケン			
VIN 2022 WG Bergkloster Super Lecka WGベルククロシュター スーパーレッカ RheinischerLandwein ライニッツシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684615 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/ 石灰岩 レゲント、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ		VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ザントシュタイン Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684943 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩 シルヴァーナー100%			
『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でプレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーの種やかな香りを感じます。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは穏やかにベリーの風味がスーッとフェードアウトします。		ガンパツハ・カルペンシュタインの段々畑の一部であるブルミエリュを含む樹齢35〜45年のシルヴァーナーを12hlのフールドで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバランス、リングを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美味しい酸も感じられます。			
36401 ドイツ/フランケン		35662 ドイツ/フランケン		36404 ドイツ/フランケン	
VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ムッセルカルク Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684950 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 シルヴァーナー100%		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 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-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 在庫7ケース シルヴァーナー100%		VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー シャーレ シュティール&シュテンゲル Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684981 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 赤砂岩 シルヴァーナー100%	
ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25〜40年のシルヴァーナーをプレス後、4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや二十世紀梨、グレープフルーツ、ミントやアスパラガスのアロマを感じます。ジューシーなアタックでシャープな酸味と豊かなミネラル感、ドライなアフターには綺麗な酸とエキ스가感じられます。		ヒンメルスリュッケはガムバッヒャー・カルペ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、文旦やスイーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりと上品な酸味とじわりと広がるグレープフルーツ香が長く続きます。		貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァーナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸し後、フリーランジュースを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リングや洋梨、ハッサク、少し焦ばしい香りを感じます。アタックから旨味があり心地の良い酸味とジューシーな果実味、バランスのととても良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷりと広がります。	
36399 ドイツ/フランケン		フランケン ヴァインゲート・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 Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein WGシュテファン・フェッター リースリング ムッセルカルク&ザントシュタイン Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461684936 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩 リースリング100%				VIN 2021 WG Weigand Cider WGヴァイガント シードル 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) 数品種のリング100%	
ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35〜45年のリースリングを全房でプレスし、500Lと600Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、金柑コンポートやアプリコット、ネクタリン、黄桃のアロマを感じます。丸みのあるアタック、口中で広がる酸味と果実味、心地よいほろ苦さがアクセントとなった果実感を感じるアフターです。		代々語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		フランクフルトから東南東約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グを収穫後、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。すりおろしリング色、酸もあり、ジューシーでリング本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リングの様に嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。	

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。

47 GERMANY6 & AUSTRIA1

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。

36653	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	35954	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36654	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Pet Nat	VIN 2022	WG Weigand Pet Nat Scheurebe	VIN 2023	WG Weigand White
	WGヴァイガント ペットナット		WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ		WGヴァイガント ホワイト
呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン		呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687371		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461680860		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687388	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー) SOLD OUT	
シルヴァーナ-25%ミュラートウルガウ15% ヴァイスブルグンダー15%バッカス15% リースリング15%ショイレーベ15%		ショイレーベ100%		シルヴァーナ-30%ミュラートウルガウ20% ショイレーベ15%リースリング15% ピノブラン10%バッカス10%	
23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。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し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフューのアロマ、ジュシーで喉越しよいアタックに黄色いリンゴの酸味と口あたりのよい果実味、飲み飽きしない味わいです。		22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。		コイパー土壌で育つ6品種を全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。綺麗なグリーンイエロー色、グレープフルーツやスウィーティ、レモン、アップルミントのアロマ、シャープなアタックにドライな味わい、酸味は高いがバランスよく果実味とマッチして、喉越しよくドライで旨味のある仕上がりです。	
36657	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36655	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36661	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Muller Thurgau	VIN 2023	WG Weigand Sylvaner	VIN 2023	WG Weigand Scheurebe
	WGヴァイガント ミュラートウルガウ		WGヴァイガント シルヴァーナ		WGヴァイガント ショイレーベ
呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687395		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO	
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)	
ミュラートウルガウ100%		シルヴァーナ100%		ショイレーベ100%	
フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つミュラートウルガウを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色いリンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完全熟した果実味よく、洋梨のジュシーな味わいに心地良い柑橘の酸味が溶け込みます。		コイパー土壌で育つシルヴァーナを全房でプレスし3種類の木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエロー色、晚白柚やスウィーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完全熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチして心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。		フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つショイレーベを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにコナツのアロマ、ジュシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキسس感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。	
36662	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	36658	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature	ヴァインフィアテル ミヒャエル・ギンドル	
VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder	VIN 2023	WG Weigand Rose		
	WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー		WGヴァイガント ロゼ	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	
呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン			
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425			
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO			
土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)			
ヴァイスブルグンダー100%		ピノワール35% ドミナ35% ドルンフェルター30%			
フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフューの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めめの酸をカバーする旨味があります。		23年は非常に暖かく乾燥した年で、幸運にも収穫前に雨が降りブドウの成熟が促進され非常に良質で収穫量も豊富でした。コイパー土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し、フドルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キリッとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。			
36235	オーストリア／ヴァインフィアテル	36236	オーストリア／ヴァインフィアテル	36237	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo	VIN 2022	Michael Gindl Flora	VIN 2018	Michael Gindl Riesling Sodalis
	ミヒャエル・ギンドル リトル ブテオ		ミヒャエル・ギンドル フローラ		ミヒャエル・ギンドル リースリング ソダリス
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682819		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682826	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル	
土壌/ ローム レス 砂礫		土壌/ ローム レス 砂礫 SOLD OUT		土壌/ 砂礫 砂	
グリーナー・ヴェルトリーナー100%		リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカデー		リースリング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、晚白柚のアロマ、爽快地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。		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、青りんごや黄色いリンゴ、アップルミント、若草の香り、フレッシュなリンゴのジュシーで爽やかな味わいに豊かな果実味、前VINに比べて穏やかな酸が心地の良い逸品です。		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日醸した後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハ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、わずかな梅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。

カルヌントウム		レイザー・バイヤー		36674	オーストリア／カルヌントウム		A	36675	オーストリア／カルヌントウム		A				
				VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner				VIN 2023	Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt					
				レイザー・バイヤー カルヌントウム グリュナー・ヴェルトリーナー								レイザー・バイヤー カルヌントウム ツヴァイゲルト			
呼称/ -				参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687562				呼称/ -				参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579			
規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口				栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate				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 レス				グリュナー・ヴェルトリーナー100%				土壌/ 粘土 黄土				ツヴァイゲルト100%			
ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリュナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ライム、ペパーミントの香り、口あたりよくスッキリとしたアタックに果実感も程よく、爽快感味わいを楽しめます。								ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵・熟成しました。色調の淡いパープルガーネット色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロのアロマ、やさしいアタックでタンニンと酸味のバランスがとれたミディアムタイプで清涼感のあるスムーズな味わいです。							
ダニエル & ミハエル・レイザー															

ノイジードラーゼー ユーディット・ベック		36698	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature		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 2023	Judith Beck Pet-Nat Bambule M		VIN 2022	Judith Beck Pet-Nat Bambule M	
		ユーディット・ベック ペットナット バンブルM				ユーディット・ベック ペットナット バンブルM	
呼称/ -		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852		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		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/ 砂利		ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%		土壌/ ComingSoon 在庫4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。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後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。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。				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シーな口あたりがドライで旨味たっぷりです。			
ユーディット・ベック							

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		36699	オーストリア／ノイジードラーゼー Nature		36702	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		VIN 2023	Judith Beck Weissburgunder		VIN 2022	Judith Beck Muscat Bambule	
	ユーディット・ベック ペットナット バンブルP			ユーディット・ベック ヴァイスブルグンダー			ユーディット・ベック ミュスカ バンブル	
呼称/ -	参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833		呼称/ -	参考小売/ 3200 JAN/ 4573461687869		呼称/ -	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687890	
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		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	栽培/ ビオロジック 認証/ respekt-BIODYN		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3ケース		土壌/ 砂利	ヴァイスブルグンダー100%		土壌/ 砂 ローム 砂利	ミュスカオットネル100%	
ブルゲンラント地方の北方ノイジードラーゼ湖北岸、水はけのよい砂利土壌のピノワールとザンクトラウレントをプレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成後、デゴルジュマンしました。カプチーノ状の細かな泡、淡いローズピンク色、白桃やさくらんぼ、アップルミントの香り、柔らかなアタックに控えめな酸と甘く感じる果実味、喉越し良く綺麗な旨味たっぷりの仕上がりです。			ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくべト病やうどん粉病に見舞われ収穫時の厳しい選別が必須でした。グリーンイエロー色、リンゴやスウィーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。			22年は全体的に非常に乾燥した年で夏には干ばつが発生しました。ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。黄色がはっきりしたクリアな色調、マスカットやトロピカルフルーツ、ハチミツの香り、パツと拡がる旨味のある味わいで口中がアロマティックで、たっぷりの香りに包まれたジュシーな味わいが印象的です。		
36703	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature		36704	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature		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 2022	Judith Beck Welschriesing Bambule		VIN 2022	Judith Beck Neuburger Bambule		VIN 2021	Judith Beck Welschriesing Bambule	
	ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル			ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル			ユーディット・ベック ヴェルシュリースリング バンブル	
呼称/ -	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906		呼称/ -	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913		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		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		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 ローム 赤砂利 石灰 岩	ヴェルシュリースリング100%		土壌/ 砂 ローム 石灰 岩	ノイブルガー100%		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・ローム・赤砂利・石灰岩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、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした濃いグリーンイエロー色の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、拡がるエキスと心地の良い酸味はジュシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりです。			ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。			ブルゲンラント地方、砂利・ローム・石灰岩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。

49 AUSTRIA3

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

36243	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	36705	オーストリア／ノイジードラーゼー	36245	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2021	Judith Beck Neuburger Bambule	VIN 2022	Judith Beck Zweigelt	VIN 2021	Judith Beck Zweigelt
	ユーディット・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%		新着 ユーディット・ベック ツヴァイゲルト 呼称/ - 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461687920 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/ 砂利 ツヴァイゲルト100%		ユーディット・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%
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。		ノイジードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、ビオディナミで育てたツヴァイゲルトを除梗し12日間醸し後プレス、ルモンタージュを施しながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかな黒色ガーネット色、ザクロやブラックプラム、山ぶどう、若葉の香り、穏やかなアタックに摘みだてベリーの酸味と中程度のタンニンがアクセントとなっています。		平地の石灰まじりの砂利土壌、ユーディッ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。	
36706	オーストリア／ノイジードラーゼー	36707	オーストリア／ノイジードラーゼー	36708	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2023	Judith Beck Cherry Bomb	VIN 2023	Judith Beck Hunny Bunny	VIN 2021	Judith Beck Pannobile
	新着 ユーディット・ベック チェリーボム 呼称/ - 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461687937 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 ローム 石灰 ツヴァイゲルト100%		新着 ユーディット・ベック ハニー バニー 呼称/ - 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461687944 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 ブラウフレンキッシュ100%		新着 ユーディット・ベック パノービレ 呼称/ - 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951 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 ローム 石灰岩 ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%
23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年でした。砂・ローム・石灰土壌で育つツヴァイゲルトを全房で4日間マセランオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。鮮やかな明るいパープルガーネット色、ラズベリーやザクロ、ブルーンの香り、柔らかいアタックに高めの酸、ジューシーで中程度のタンニンが程よく良い味わいとなっています。		ノイジードラーゼ湖北岸のGols村の砂・粘土・砂利・石灰土壌で育つブラウフレンキッシュを全房で4日間マセランオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。明るいガーネット色、イチゴやクランベリー、スパイス、胡椒のアロマを感じます。じわっと旨味が拡がり心地の良いバランスと上品さも兼ね備え、控えめなタンニンと酸味が上手くバランスをとっています。		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品種のブドウを除梗し14日間醸し後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽とアンフォラで熟成しました。紫ガーネット色、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが拡がります。	
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	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	35650	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2020	Judith Beck Pannobile	VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule	VIN 2018	Judith Beck Judith
	ユーディット・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3本 ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%		ユーディット・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%		ユーディット・ベック ユーディット 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%
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。		Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2～3週間マセラン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。		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Gabarinz vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放樽で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、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。	

50 AUSTRIA4

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

ノイジードラーゼー マインクラング		36371	オーストリア／ブルゲンラント	A	36787	オーストリア／ブルゲンラント	A
		VIN 2023	Meinklang Gruner Veltliner		VIN 2023	Meinklang Weißer Mulatschak	
		マインクラング グリュナー・ヴェルトリーナー			マインクラング ヴァイサー ムラチャック		
							
		呼称/ - 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461684523 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ テマテール Austria Bio 土壌/ 砂質 ローム 岩石 ★			呼称/ - 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461689146 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ テマテール Austria Bio 土壌/ 砂質 ローム 岩石 ★		
		グリュナー・ヴェルトリーナー100%			ヴェルシュリースリング50% トラミナー25% ピノグリ 25%		
ノイジードラーゼ湖東岸ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリュナー・ヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや瀬戸内レモン、ライムの香り、爽快感の辛口のアタックに口あたりのよいフレッシュな酸味とジューシーな酸味が交ざり合う味わいは清涼感を楽しめるシャープな印象です。		祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月に収穫した3品種を5日間醸しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。					
これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み マインクラング		ライタベルク リスト			36390	オーストリア／ライタベルク	A
36789		オーストリア／ブルゲンラント		A	VIN 2022	Liszt Grüner Veltliner	
		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/ 4573461689283 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 砂質 ★			リスト グリュナー・ヴェルトリーナー		
		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%			呼称/ - 参考小売/ 2300 JAN/ 4573461684844 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ LACON、デメテル 土壌/ 石灰 泥灰土		
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マセラサン・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。					ウィーン少年合唱団のメンバーで世界中で歌った経験のあるベルンハルトが両親や弟と養豚業やホイルゲと共に経営するワイナリーで栽培するグリュナー・ヴェルトリーナ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。淡いレモンイエロー・アイロ色、白い花、レモンの香り、まろやかな口あたりにミネラル感のある爽やかな味わいです。		
36391		オーストリア／ライタベルク		A	VIN 2020	Liszt Blaufränkisch	
		リスト ブラウフレンキッシュ					
		呼称/ - 参考小売/ 2300 JAN/ 4573461684851 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ LACON 土壌/ 石灰 泥灰土 SOLD OUT ブラウフレンキッシュ90% メルロー5% カベルネソーヴィニヨン5%			シュナーベル ソーヴィニヨンブラン レギオネール		
代々養豚業・ホイルゲを家族経営するワイナリーで、現当主ベルンハルトがブラウフレンキッシュを主体にブドウをプレス後、解放桶でピジャージュをしながら発酵、木樽とフドルで熟成しました。鮮やかなルージュ色、ザクロやブルーベリーのアロマ、ベリージュースの瑞々しさに白胡椒のスパイス感もあり、スルスルと飲める赤ワインです。		ズートシュタイヤー・マルク シュナーベル			36139	オーストリア／ズート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加	Nature
VIN 2021		Schnabel Silicium			VIN 2021	Schnabel Sauvignon Blanc Legionär	
		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/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン リースリング			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/ デメテル 土壌/ 石灰		
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。		真のファーマたれ! シュタイヤー・マルクの生粋ナチュラル カール&エヴァ・シュナーベル			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、フルーティな香りと黄桃、洋梨ジャムの香り、豊かなタンニンと味わいがしっかりと広がる中程度のボリューム、金木犀が広がるシャープな味わいです。		
36137		オーストリア／ズート・シュタイヤー・マルク 酸化防止剤無添加		Nature	VIN 2020	Schnabel Morillon Hohegg	
		シュナーベル モリヨン ホッポエッグ					
		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/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン（シャルドネ）100%			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広がり、果実味豊かで骨太のボディです。		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。					

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

51 AUSTRIA5

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。

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	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	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 2017	Schnabel Blaufränkisch Koregg	VIN 2020	Schnabel Blaufränkisch Hohegg	VIN 2020	Schnabel Rotburger Kreuzegg
	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/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート SOLD OUT ブラウフレンキッシュ100%		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%		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収穫し、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。					
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収穫し、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。					
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					
36155	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	36157	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク		
VIN 2021	Weingut Wurga-Hack Welschriesling Schiefer	VIN 2021	Weingut Wurga-Hack Weissburgunder 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/ デメテル 土壌/ 千枚岩のシスト 在庫14ケース ヴェルシュリースリング100%		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/ デメテル 土壌/ 千枚岩のシスト 在庫14ケース 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。					
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스가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	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	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 2018	Weingut Wurga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit	VIN 2018	Weingut Wurga-Hack Riesling Quarzit	VIN 2019	Weingut Wurga-Hack Riesling 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/ デメテル 土壌/ 珪岩 ソーヴィニヨンブラン100%		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/ デメテル 土壌/ 珪岩 リースリング100%		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/ デメテル 土壌/ 珪岩 リースリング100%
クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟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。					
全ての畑がサウザル山にあり斜面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熟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。					
全ての畑がサウザル山にあり斜面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熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで拡がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリューム、エキ스가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	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	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 2021	Weingut Wurga-Hack Muskateller Phyllit	VIN 2019	Weingut Wurga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit	VIN 2019	Weingut Wurga-Hack Welschriesling 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/ デメテル 土壌/ 千枚岩のシスト ムスカテラー100%		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/ デメテル 土壌/ 千枚岩のシスト ソーヴィニヨンブラン100%		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ビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。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。					
フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸し後、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。					
フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸し後、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。					

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。

ズュートシュタイヤーマルク シャウアー		36298 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク		36299 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	
					
情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者		22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フドル・30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リングを食べた時のジューシーな酸がアクセントとなる中程度の味わいです。		オーストリア南のスロベニアと国境を接するシュタイヤーマルク地域、ゲルバー・ムスカテラーを9月下旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるライトグリーン色、黄桃、ネクタリン、マンゴー、トロピカルフルーツの香りを感じます。まろやかな辛口の味わいで口中にしっかりとフルーティな香りが拡がり、アフターには火打石のミネラルも感じられます。	
ステファン&ベルンハルト・シャウアー					
36300	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	36301	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク		
VIN 2021	Schauer Riesling Kitzeck-Sausal	VIN 2021	Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen		
					
シャウアー リースリング キツェックザウザル 呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683663 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ Sustainable Austria 土壌/ スレート リースリング100%		シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン 呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683670 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ Sustainable Austria 土壌/ 石灰 ソーヴィニヨンブラン100%			
シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、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、カモミールやリンゴ、洋梨キャンディー、ミントの香りを感じます。辛口で中程度のアルコール感とキリッとした酸味、徐々にボリュームが増し、柑橘系の香りがアフターを彩ります。		エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク70%と木樽30%で14ヶ月発酵・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ライム、スウィーティ、ミントのアロマ、ドライな酸味が全体に拡がり、グレープフルーツの柑橘のジューシーな味わいが口中に拡がります。			
ケルンテン ゲオルギウム		36389 オーストリア／ケルンテン		36305 オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Nature	
					
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		数種の土着品種のリングをビオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リング酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、ピワ色の外観、カリンや摘みだてアプリコット、ほろ苦のポップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。		濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミレジムをブレンドしました。ピノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。	
マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク					
36304	オーストリア／ケルンテン	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	36306 オーストリア／ケルンテン	
VIN 2017	Georgium Burgundercuvée	VIN NV	Georgium Blanc de Noirs	VIN 2017 Georgium Pinot Noir	
					
ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461683700 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 砂利、砂、粘土 シャルドネ80% ピノブラン20%		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 ピノワール100%		ゲオルギウム ピノワール 呼称/ - 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683724 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 砂 粘土石灰 在庫2ケース ピノワール100%	
ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタンクで4時間～4日間醸し後プレス、木樽で47ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。緑色の残る淡い黄金色、マロンやドライフルーツ、ハチミツ、オレンジピールのしっかりと濃い香り、ドライな複雑味溢れる味わいで、酸味も高くボリュームがあり、余韻も長く上質な仕上がりです。		砂・粘土石灰土壌で育つピ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。		2017年はバランスの良い年でした。馬とトラクターで耕した畑で飼われている羊が下草を食べてくれ、その畑で育ったピノワールを21日間醸し後プレスし、600Lの木樽で発酵・熟成しました。レンガ色、フランボワーズやレッドプラム、湿った土、杉の香り、丸みのあるアタックでたっぷりの熟成感と、やさしいタンニンが溶け込んだエレガントな酸、奥行きのある上質な逸品です。	

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

カヘティ チュビニ・ワイナリー		34583 ジョージア／カヘティ			
		VIN 2017 Chubini Winery Saperavi			
		チュビニ・ワイナリー サペラヴィ			
		呼称/ Georgia ジョージア			
		参考小売/ 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、カシスやブルー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。					
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					
カヘティ チョティアシュヴィリ		36378 ジョージア／カヘティ A		35795 ジョージア／カヘティ A	
		VIN 2018 Tchotiasvili Mtsvane		VIN 2017 Tchotiasvili Mtsvane	
		チョティアシュヴィリ ムツヴァネ		チョティアシュヴィリ ムツヴァネ	
		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684721		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461678096	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土		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100%	
例年通り暑い夏のあとと涼しい気候でした。ムツヴァネを全房で醸し・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ルし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。やや淡い黄金色、洋梨や白桃、ネクタリン、マンダリンの香り、心地の良いアタックに中程度の酸味とボリューム、口あたりよくほどほどの渋味のあるオレンジワインです。		ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェル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。			
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					
36377	ジョージア／カヘティ A	36379	ジョージア／カヘティ A		
VIN 2018	Tchotiasvili Rkatsiteli	VIN 2018	Tchotiasvili Kisi		
	チョティアシュヴィリ ルカツィテリ		チョティアシュヴィリ キシ		
	呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		
	参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684714		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684738		
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		
	栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		
	土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土		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%		キシ100%			
9月下旬に収穫したルカツィテリを全房で醸し・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ルし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。琥珀色に近い黄金色、ユリやオレンジジャム、カリンジャム、甘い熟した果実感の香りをたっぷりと感じます。拡がりがありしっかり旨味のあるアタックに控えめなタンニンの渋み、バランスの優れた仕上がりです。		9月下旬に収穫したキシを全房で醸し・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ルし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。濃い黄金色の外観、マロンやオレンジ、ママレード、キャラメルを感じる旨みです。しっかりとした存在感のタンニンを感じるアタック、口中でボリュームが増し柿やリンゴの種の渋味がアクセントとなっています。			
カヘティ ギウアーニ		36381 ジョージア／カヘティ A		36380 ジョージア／カヘティ A	
		VIN 2020 Giuaani Mtsvane Qvevri		VIN 2022 Giuaani Rkatsiteli Qvevri	
		ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ		ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ	
		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684752		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461684745	
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 茶褐色の砂利 SOLD OUT		土壌/ 茶褐色の砂利 SOLD OUT	
ムツヴァネ100%				ルカツィテリ100%	
カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った平均樹齢25年のムツヴァネを除梗し、クヴェヴリで醸した後、フリーランジュースを10ヶ月発酵・熟成し21年8月に瓶詰めしました。クリアな濃いイエローの外観、アプリコットや梅、カリンのアロマ、果実味と甘みに柔らかなタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのビール感がアクセントとなっています。		22年は多雨でとても暑い夏でした。標高450mで育つルカツィテリを除梗、クヴェヴリで6ヶ月醸した後プレスし発酵、クヴェヴリとステンレスタンクで熟成しました。クリアなオレンジ色、あんずやミネラル、黒糖のアロマ、アタックの酸とドライキウイの果実感の後にはタンニンが押し寄せ、中盤は瑞々しさが感じられるクリアな味わいのアフターです。			
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					

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

カヘティ ラグヴィナリ		33942 ジョージア／カヘティ		クヴェモ・カルトリ ゴツツァ	
					
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		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！	
35724 ジョージア／クヴェモ・カルトリ		35727 ジョージア／クヴェモ・カルトリ		イメレティ ヴァルツィヘ・マラニ	
VIN 2020 Gotsa Tsitska-Tsolikouri		VIN 2020 Gotsa Kisi			
				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	
ゴツツァ ツイツカ・ツオリコウリ		ゴツツァ キシ		アナ・ヒタリシュヴィリ	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		35732 ジョージア／イメレティ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677129		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677150		VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri Krakhuna	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口			
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ クラフナ	
土壌/ 粘土 ローム 玄武岩		土壌/ 粘土 ローム 玄武岩		呼称/ Georgia ジョージア	
ツイツカ50% ツオリコウリ50%		キシ100%		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677204	
ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸した後、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。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。		キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸した後、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。		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口	
33940 ジョージア／イメレティ		イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
VIN 2016 Vartsikhe Marani Aladasturi				土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫1ケース	
ヴァルツィヘ・マラニ アラダストゥリ		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		アラダストゥリ100%	
呼称/ Georgia ジョージア		ザザ・ガグア		ツオリコウリ50% クラフナ50%	
参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987		35730 ジョージア／イメレティ		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年のツオ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、柔らかな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。	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		36382 ジョージア／イメレティ	
栽培/ ビオロジック 認証/ -				VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
アラダストゥリ100%		呼称/ Georgia ジョージア		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		呼称/ Georgia ジョージア	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181	
				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		ツオリコウリ100%	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		36383 ジョージア／イメレティ	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		呼称/ Georgia ジョージア	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
				栽培/ ビオロジック 認証/ -	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		ツオリコウリ100%	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		36383 ジョージア／イメレティ	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		呼称/ Georgia ジョージア	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
				土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ツオリコウリ100%	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		36383 ジョージア／イメレティ	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		呼称/ Georgia ジョージア	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
				ツオリコウリ100%	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		36383 ジョージア／イメレティ	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		呼称/ Georgia ジョージア	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		ツオリコウリ100%	
				ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		36383 ジョージア／イメレティ	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		呼称/ Georgia ジョージア	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		ツオリコウリ100%	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
				36383 ジョージア／イメレティ	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		呼称/ Georgia ジョージア	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営む夫婦の夫ザザがイメレティ地方の炭素を含む粘土石灰土壌で育つツオリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		ツオリコウリ100%	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		36383 ジョージア／イメレティ	
				VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		ツオリコウリ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オリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		36383 ジョージア／イメレティ	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
					
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		ツオリコウリ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オリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		36383 ジョージア／イメレティ	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
					
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677181		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
ツオリコウリ100%		ツオリコウリ100%		ツオリコウリ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オリコウリを除梗しクヴェヴリで醸し、発酵・熟成しました。淡いゴールドの外観、金柑や梨のアロマが拡がり、穏やかなアタックはドライでビワの渋みと果実のジュースさにピ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。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸した後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いゴールド色、洋梨やリンゴ、カリン、金柑コンポート、アプリコットのアロマ、ほのかな苦みがありリンゴやカリンの酸味がアクセントとなった穏やかな味わいです。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。	
35730 ジョージア／イメレティ		36382 ジョージア／イメレティ		36383 ジョージア／イメレティ	
VIN 2021 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri		VIN 2022 Vino Martville Tsolikouri No Skin	
					
ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン	
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 45734616					

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。

55 GEORGIA3

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。

36384	ジョージア／イメレティ	36385	ジョージア／イメレティ	36386	ジョージア／イメレティ
VIN 2022	Vino Martville Krakhuna	VIN 2022	Vino Martville Mtsvane Kakhuri	VIN 2022	Vino Martville Martha
	ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ		ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ		ヴィノ・マルトヴィレ マーサ
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684783		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684790		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684806	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	
クラフナ100%		ムツヴァネ・カフリ100%		ツオリコウリ95% アラダストウリ5%	
ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したクラフナをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。イエローゴールドの外観、リンゴや豊水梨、ピワ、オレンジピールのアロマを感じます。アタックには穏やかな苦みが感じられ口あたり良く、ほんのり差のニュアンスもあります。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したムツヴァネ・カフリをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。しっかり濃い琥珀色、マロンやオレンジ、カリンジャム、洋梨コンポートのアロマ、たっぷりの果実味が完熟柑橘やハチミツの香りも拡がり、苦みや渋みがじわりと残ります。		ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営むザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンプラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。	

35734	ジョージア／ラチャレチュフミ	35332	ジョージア／ラチャレチュフミ	34124	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Vino Martville Ojaleshi	VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi	VIN 2017	Vino Martville Aladasturi
	ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ		ヴィノ・マルトヴィレ アラダストウリ
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677228		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461670946		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461651235	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰		土壌/ 炭素を含む粘土石灰	在庫3ケース
オジャレシ100%		オルベルリオジャレシ100%		アラダストウリ100%	
ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオ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、ブルーベリーや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。		ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリ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、梅や白胡椒、ブルーベリー、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。		ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウ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醗出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。	

イメレティ

ケテヴァン・ニニツゼ



ジョージア西部サメグレロ地方、土着品種でのナチュラルワイン

ケテヴァン・ニニツゼ

35737	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli
	ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ タガメウリ
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 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	
ツオリコウリ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オリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツトマト、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・ニニツゼ ツオリコウリ チャブルタ
呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 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
ツオリコウリ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オリコウリを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで熟成しました。オレンジイエロー色、トロピカルな香りとドライフルーツ、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	35735	ジョージア／イメレティ	35736	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Irina	VIN 2021	Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose	VIN 2021	Ketevan Ninidze Dzelshavi
	ケテヴァン・ニニツゼ イリーナ		ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ		ケテヴァン・ニニツゼ ゼルシャヴィ
呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア		呼称/ Georgia ジョージア	
参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677273		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677235		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677242	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ ComingSoon		土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰	
ツオリコウリ オルベルリオジャレシ		オルベルリオジャレシ100%		ゼルシャヴィ100%	
サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと拡がる美味しさを楽しむ逸品です。		ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかな口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。		亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫がネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローウ、ツツメグの複雑な香りを感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。	

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

Real Wine Guide

Selects

×

Diary

Presents

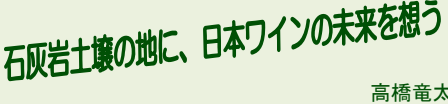
「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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		山梨県甲州市塩山		甲斐ワイナリー					
											
みんなの心が集うワイナリー		中村雅量		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		60045		日本／山梨県甲州市塩山					
VIN 2022		Kai Winery Kazama Koshu		VIN 2023		Kai Winery Kazama Koshu					
											
甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー					
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -					
参考小売/ 2200		JAN/ 4522430102001		参考小売/ 2300		JAN/ 4522430102117					
規格/ 720ml × 12		タイプ/ 白・辛口		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 白・辛口					
栽培/ -		認証/ -		栽培/ -		認証/ -					
土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層					
甲州100%		甲州100%		甲州100%		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。				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。23年は6月以降の降雨量が極めて少なく好天に恵まれました。透明感のあるクリアなグリーン色、青りんごや二十世紀梨、カボスの香り、喉越し良くシャープな味わいでバランスのよい果実味、程よい甘味も感じられます。				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、旨味をとまなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。			
60046		日本／山梨県甲州市塩山		60024		日本／山梨県甲州市塩山					
VIN 2023		Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie		VIN 2021		Kai Winery Cuvée Kazama Koshu					
											
甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー		甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口		甲斐ワイナリー かざま メルロー					
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -					
参考小売/ 3200		JAN/ 4522430102148		参考小売/ 3600		JAN/ 4522430101363					
規格/ 720ml × 12		タイプ/ 白・辛口		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 白・辛口					
栽培/ -		認証/ -		栽培/ -		認証/ -					
土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層		土壌/ 関東ローム層		土壌/ シルト					
甲州100%		甲州100%		甲州100%		メルロー100%					
ブドウの糖度が高く、病害の全くないヴィンテージでしたが、酸の数値が例年より弱く、収穫を早めpHと酸の維持に気を使いました。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しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、カボス、梨、柚子のアロマ、酸味少し高めドライで喉越しの良い逸品です。				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と残り、熟成をすると活きような酸を感じる味わいです。				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、柔らかく口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。			

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。

60047	日本／山梨県甲州市塩山	60048	日本／山梨県甲州市塩山	日本／岡山新見市哲多町 ドメヌ・テッタ	
VIN 2022	Kai Winery Kazama Merlot	VIN 2022	Kai Winery Cuvée Kazama Merlot		
	甲斐ワイナリー かざま メルロー		甲斐ワイナリー キューベ かざま メルロー		
呼称/ -		呼称/ -			
参考小売/ 3300	JAN/ 4522430102155	参考小売/ 4600	JAN/ 4522430102162		
規格/ 720ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 720ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ -	認証/ -	栽培/ -	認証/ -		
土壌/ シルト		土壌/ シルト			
メルロー100%		メルロー100%			
22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸した後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。		6〜7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸した後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、リンゴやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かであっぴり旨味が口に感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品です。			
60042	日本／岡山新見市哲多町	60041	日本／岡山新見市哲多町	60032	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2023	Domaine Tetta Chardonnay Perlant	VIN 2023	Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant	VIN 2022	Domaine Tetta Aki Queen
	ドメヌ・テッタ シャルドネ ペルラン		ドメヌ・テッタ ゲヴュルトツラミネール ペティアン		ドメヌ・テッタ アキ クイーン
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 4600	JAN/ 4562320932943	参考小売/ 5300	JAN/ 4562320932981	参考小売/ 3900	JAN/ 4562320932714
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 日極微泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ 白微泡・辛口	規格/ 750ml × 12	タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/ -	認証/ -	栽培/ -	認証/ -	栽培/ -	認証/ -
土壌/ 石灰岩 粘土	SOLD OUT	土壌/ 石灰岩 粘土	SOLD OUT	土壌/ 石灰 赤土	
シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%		ゲヴュルトツラミネール100%		安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%	
2年ぶりの復活です。23年は果皮を利用した造りに変え骨格を大きくし、複雑性を求めました。主体のシャルドネは直接圧搾、ケルナーとピノグリ他6品種はビジャージュしながら醸しアッサンブラージュ、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。白濁した外観、アスパラや梨、グレープフルーツのアロマ、ドライでシャープな味わいで火打石やスパイスな香りが口中に広がります。		19年に植樹したゲヴュルトツラミネール、23VTGで初めて単一で仕込むことが出来ました。樹齢が若いこともあってフレッシュさを活かせるペティアンにしました。収穫し選果後にプレス、ステンレスタンクで発酵し、発酵終盤に瓶詰めしました。黄金色の細かな泡、カリンジャムやライチ、ミントの香り、ドライなアタックに喉越しのよい味わいでホップのニュアンスを感じます。		毎年向き合い続けていく中で新たなアイデアが生まれ、自由な醸造から個性を放ったワインが出来ました。輸出を通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
とのマリージュなど楽しいシーンと一緒にお届けできればと願っています。



本物のワインは大地から、人の手から

自然と心が通じあう ディオニー株式会社

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

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

京都本社

〒612-8311 京都市伏見区奈良屋町408-1

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

東京オフィス

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

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

info@diony.com



Instagram www.instagram.com/diony_wine/



www.facebook.com/dionyavecj

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



ディオニーチャンネル公開中

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。

www.diony.com

