

La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2025 Vol.8



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 Blanche / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :
Domaine 47N3E / Aurelien Verdet
Alain Verdet / Domaine Laurent Roumier
5. BOURGOGNE2 :
Sarnin-Berrux / Domaine Petit Roy / Céline et Laurent Tripoz
Boisset Collection<Comte Royer de Bravard>
6. BEAUJOLAIS1 :
Romuald Valot / Cyril Alonso / Domaine de la Gapette
7. BEAUJOLAIS2 :
Baptiste Bertrand / Domaine Joubert / L'épicurieux
8. CÔTES DU RHÔNE1 :
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet
Domaine de Villeneuve
9. CÔTES DU RHÔNE2 :
Domaine Sang des Cailloux / Domaine Le Bel Endroit
Le Clos des Grillons
10. CÔTES DU RHÔNE3 & AUVERGNE :
Same River Twice / Domaine Benedetti / Vincent Tricot
Francois Dhumes / Domaine Pierre Beauger
11. CORSE & PROVENCE :
Dom U Stiliccionu / Alexandre Dalet / Bastien Boutareaud
12. LANGUEDOC1 :
Domaine de La Garance / Les Herbes Folles / Chateau de Gaure
13. LANGUEDOC2 :
Le Chat Huant / 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 :
Nautil / Vinyer de La Ruca
19. ROUSSILLON4 :
Vinyer de La Ruca / Les Ânes Ailés / Thierry Diaz
20. ROUSSILLON5 :
Domaine Carterole
21. SUD OUEST & BORDEAUX :
L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Chateau Haut Mallet
22. LOIRE1 :
La Grapperie / Clement Baraut
23. LOIRE2 :
Stéphane Bernaudeau / Domaine Julien Prével
Ludovic Chanson / Vincent Bergeron
24. LOIRE3 :
Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault / Domaine Chahut et Prodiges
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseis / Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :
Jeremy Quastana / Jean Quastana / Jérémie Choquet
Sebastien Riffault&Junko Arai / Sebastien Riffault
27. LOIRE6 & NORMANDIE :
Sebastien Riffault / Chateau de La Bonneliere
Bonnet Huteau/ Ferme de La Motte
28. BRETAGNE & CHAMPAGNE1 :
La Cidrerie du Golfe / Le Cellier de Boäl / Mouzon Leroux et Fils
Thomas Perseval / Moyat-Jaury Guilbaud
29. CHAMPAGNE2 & SPAIN1 :
Franck Bonville / Castell d'Age / Amós&Alex(SIN)
30. SPAIN2 :
Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres / Sicus
31. SPAIN3 :
Sicus / Enric Soler / Frisach
32. SPAIN4 :
Frisach / Vega Aixalà
33. SPAIN5 :
Vega Aixalà / Mendall / Celler Tarannà Po-ètic / Jordi Llorens
34. SPAIN6 :
Jordi Llorens / Escoda Sanahuja / Succés Vinícola
35. SPAIN7 :
Succés Vinícola / Família Nin Ortiz
36. SPAIN8 :
Família Nin Ortiz / Cyclic Beer Farm / Alterovinum / La Del Terreno
37. SPAIN9 :
Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz / Las Pedreras
Alberto Nanclares
38. SPAIN10 :
Alberto Nanclares / Adegas Entre Os Ríos / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN11 :
Iria Otero Mazoy / Fazenda Prádio
40. SPAIN12 & ITALIA1 :
Goyo Garcia Viadero / 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 / Meinklang
50. AUSTRIA4 :
Liszt / Schnabel
51. AUSTRIA5 :
Schnabel / Weingut Wurga-Hack
52. AUSTRIA6:
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Chubini Winery / Tshotiashvili / Giuaani / Lagvinari / Gotsa
54. GEORGIA2 :
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	36803 アルザス
2005年から国内で大人気！ジャポン大好きバイオダイナミの巨匠 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 ナチュール 呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス 参考小売/ 3500 JAN/ 4571455206256 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩 オーセロフ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ	VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼール 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688729 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土泥灰岩 石灰岩 ピノブラン100%
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5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。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舞き、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。		粘土泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで34ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。	
36808 アルザス	36800 アルザス	36801 アルザス	36801 アルザス
VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー アムゼール 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688736 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ リアス期の粘土泥灰土 ピノグリー100%	VIN 2021 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼール 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688743 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土泥灰土 リースリング100%	VIN 2019 Dom Marc Tempé Riesling Burgreben  ドメヌ・マルク・テンペ リースリング ビュルグレーベン 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688767 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 泥灰土 石灰 シリス 在庫1ケース リースリング100%	VIN 2019 Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ピノグリー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ー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34ヶ月発酵・熟成し24年8月に瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。とろっとした口あたりで果実味よくバランスのとれた味わいでじわじわと旨味がアフターにも広がっていきます。		AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クドウ島)と名付けました。リースリングを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。淡いグリーンイエロー、黄色リンゴやカリン、アップルミントのアロマ、アタックからしっかりとした旨味が拡がり、ジュシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。	
36805 アルザス	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	44091 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019 Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg  ドメヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムルスベルグ 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ピノグリー100%	アルザス クリスチャン・ビネール 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 SOLD OUT ゲヴュルトトラミネール100%	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 SOLD OUT ゲヴュルトトラミネール100%	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 SOLD OUT ゲヴュルトトラミネール100%
ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリーを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、しっかりとした黄色の外観、白桃やパナナ、ライチ、金木犀のアロマ、完熟果実味の甘みのあるアタックが拡がり、口中にとろりと流れる液体に溶け込んだ酸味、長い余韻です。		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ュルトトラミネールを100年以上の古いフードルで24ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黄金色、しっかりとした粘性、メープルシロップやコンポート、ターメリックの香り、旨味拡がるしっかりとした甘みに優しく上品な心地の良いほろ苦さ、余韻が長く残ります。	
44275 アルザス 酸化防止剤無添加 Nature	アルザス ドメヌ・ジュリアン・メイヤー 	44443 アルザス	44443 アルザス
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16ケース ピノグリー ピノワール	アルザス ドメヌ・ジュリアン・メイヤー 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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂利 シルト SOLD OUT ピノブラン シルヴァネール	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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂利 シルト SOLD OUT ピノブラン シルヴァネール	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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂利 シルト SOLD OUT ピノブラン シルヴァネール
ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリーとピノワールを全房で2週間間熟し後、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。		ナチュールからアラヴィヘキュヴェ名を変更しました。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、香り立ちた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。	
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			

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	
					
2012年にピオディナミに転換したミッテルベルガム7代目		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 ピノブランV.V.	
アンドレ・クラインクネヒト		呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		呼称/ Alsace アルザス	
		参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684530		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/ 白・辛口	
		栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ピオディナミ 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/ 粘土 SOLD OUT	
		シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ		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感が交じり合っています。		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。	
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 Kleinkecht Imposture		VIN 2022 Kleinkecht Orange is the New White		VIN 22&23 Kleinkecht 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/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ピオディナミ 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%		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、ハーブやハツサク、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回ピジャーージュし、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。チャーミングなチェリーージュ色、ホイ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になっています。	
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 Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla		VIN 2022 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		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	
		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/ ロゼ微泡・辛口	
		栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT	
		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ッパ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む逸品です。		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、摘みだてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかいクリーミーな泡です活力があり、摘みだ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 Sonshine Vins Blanksia		VIN 2022 Domaine des Sonnettes Pied de Mouton		VIN 2022 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 ビエドムートン		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/ ピオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 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。		ビエド・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た。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 ドメーヌ・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 ドメーヌ・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 ドメーヌ・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 ドメーヌ・ジュリアン・ラベ  ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!! ジュリアン・ラベ	44430 ジュラ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom Julien Labet Savagnin Sur Charriere Macération ドメーヌ・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 ドメーヌ・ジュリアン・ラベ ピノワール レ・ヴァロン 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 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 ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ  「テールブランシュ=白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の織錦 ジェロー・フロモン	44333 ジュラ VIN 2022 Dom des Marnes Blanches Savagnin En Quatre Vis ドメーヌ・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 ドメーヌ・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ーヌで泥灰土、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 ドメーヌ・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・パスカール・ピュロンフォッス	44369 ジュラ VIN 2021 Dom Buronfosse Varron Ephémère ドメーヌ・ピュロンフォッス エフェメール 呼称/ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ 参考小売/ 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 ドメーヌ・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。

4 BOURGOGNE1

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

ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ			ブルゴーニュ			ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ		
								
「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			36414 VIN 2022 Dom 47N3E Chablis ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ 呼称/ Chablis シャブリ 参考小売/ 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。			36463 VIN 2022 Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル プリュレ 呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461686107 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 ピノワール100% アルスナン村に1971年から所有する区画ル・ブリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40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。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと少し高めめの酸がバランスよく上品な味わいです。		
36116 VIN 2022 Aurelien Verdet Bourgogne Aligote 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 呼称/ Bourgogne Aligote ブルゴーニュ アリゴテ 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 土壌/ 粘土石灰 在庫30ケース アリゴテ100% Arcenant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、セルフィーユ、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。	36117 VIN 2022 Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature  オレリアン・ヴェルデ コート・ブルギニヨン モン コー ナチュラル 呼称/ Coteaux Bourguignons コー・ブルギニヨン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681201 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB 土壌/ 粘土石灰 ピノワール100% オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、コート・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。	ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ  ワイン造りを引退したアランヴェルデが造るナチュラルリキュール アラン・ヴェルデ	53005 VIN - Alain Verdet Crème De Peche  アラン・ヴェルデ クレームドペシェ 呼称/ - Liqueur リキュール 参考小売/ 3900 JAN/ 4582138361445 規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ベシェ100% ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、バリの高級菓子「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 VIN - Alain Verdet Crème De Cassis  アラン・ヴェルデ クレームドカシス 呼称/ - Liqueur リキュール 参考小売/ 3900 JAN/ 4582138362138 規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 カシス100% ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、バリの高級菓子「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%	ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ  名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノワール ローラン・ルーミエ	44279 VIN 2021 Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits  ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ 呼称/ Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461684264 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT ピノワール100% 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。						

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

5 BOURGOGNE2

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

ブルゴーニュ サルナン・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・パスカル・サルナン&ジャン・マリー・ペリュール

35530	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc
	サルナン・ペリュール ル プティ テチュ ブラン
呼称/	Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売/	7000 JAN/ 4573461674067
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
シャルドネ100%	
ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルボー村の区画レ・リュールのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アプリコットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキ스는複雑味があり、口中に金木犀とハチミツの香りが広がる上質な味わいは余韻も長くピュリウムが増していきます。	

36344	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc
	サルナン・ペリュール ル プティ テチュ ブラン
呼称/	Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売/	7000 JAN/ 4573461684158
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	バイオダイナミ 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰
シャルドネ100%	
ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルボー村の区画レ・リュールのシャルドネをゆっくりプレス後、木樽で12ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。グリーンを帯びた黄金色、洋梨やカリンジャム、黄桃、アーモンドブードルのアロマを感じます。果実味の甘さが口中に広がるアタック、コクと旨味が溢れだし、しっかりとしたボディにたっぷりのエキ스感と長い余韻が印象的です。	

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/	バイオロジック 認証/ エコセール
土壌/	灰色花崗岩
ガメイ100%	

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

36195	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra
	サルナン・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/	バイオロジック 認証/ エコセール
土壌/	灰色花崗岩
ガメイ100%	

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

36192	ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain
	サルナン・ペリュール ブルゴーニュ・バストウグラン
呼称/	Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・バストウグラン
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・ルモンタージュを施しながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫ガーネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが広がり、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。

ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ



コート・ボヌーで静逸、静謐なる挑戦 エレガント×ナチュラル
齊藤 政一

36648	ブルゴーニュ
VIN 2022	Dom Petit Roy Vigne Vilon
	ドメヌ・プティ・ロワ ヴィーニュ ヴィロン
呼称/	Bourgogne Hautes Côtes de Beaune ブルゴーニュ・オート・コート・ボヌー
参考小売/	7800 JAN/ 4573461687272
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	バイオロジック 認証/ -
土壌/	粘土 泥灰土 石灰
ピノワール100%	
Cormot le Grand 地区ヴィーニュ ヴィロンで育つピノワールを全房でビジャージュしながら醸し・発酵し古樽で熟成後、ステンレスタンクで追熟しました。	

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ダイナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ
ローラン・トリボス

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/	バイオダイナミ 認証/ エコセール デメテル
土壌/	粘土石灰
シャルドネ100%	
20年も暑い年でした。シャルドネを除梗しプレス、ステンレスタンク・セメントタンク・木樽で発酵後ステンレスタンクで熟成しティラージュ、23年12月にデゴルジュマンしました。透明感のある緑を帯びた淡い黄金色、洋梨やカリン、リンゴ、トースト、ドライフルーツ、クリーミーな泡立ちに引き締まった酸味と広がる洋梨のコンポートの香り、複雑味とたっぷりのエキス溢れる仕上がりです。	

ブルゴーニュ ボワセ・コレクション



ボヌーに本拠を据えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル

34393	ブルゴーニュ	A
VIN NV	Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc	
	コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー ブランド ブラン	
呼称/	Vin Mousseux ヴァン・ムスー	
参考小売/	2100 JAN/ 4571455199008	
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	
栽培/	バイオロジック 認証/ エコセール	
土壌/	粘土石灰	
アイルン100%		
有機栽培のスペイン品種アイルンをプレス後、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広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。		

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

6 BEAUJOLAIS1

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

ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ		36668	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	ボージョレ シリル・アロンソ	
		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/ ナチュラルエプログレ			
		土壌/ 水晶が混ざった花崗岩 SOLD OUT			
		ガメイ100%			
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		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だてペリーの酸、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。		かつてのStyleを取り戻しての再出発！	
ロミュアルド・ヴァロ				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	35854	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	VIN 2022	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		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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
	参考小売/ 4800 JAN/ 4573461679352		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461668561		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679376
	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/ 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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -
	土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩 在庫1ケース		土壌/ 花崗岩 在庫7ケース
	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%		シャルドネミュスカテ100%
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、じわりと拡がる旨味。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ラで5ヶ月醸した後プレス、アンフォラで発酵・熟成しました。マ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拡がります。		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ラで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。じわっと拡がる渋味、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。	
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	35572	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Cyril Alonso Art Brut	VIN 2023	Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti	VIN 2021	Cyril Alonso Roule ma Poule
	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		シリル・アロンソ ルール マ プール
	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/ 3900 JAN/ 4573461679383		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461668398		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		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 SOLD OUT		土壌/ ComingSoon 在庫11ケース		土壌/ 花崗岩
	140種類のブドウ品種 (赤70%・白30%)		31種類のガメイ100%		ガメイ・ピカール、ピノワール
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、中程度の酸味や渋みがアクセントとなり、湿った土の香りがアフターに拡がります。		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。鮮やかなパープ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。		フリイ近くのMarchampt村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノワールを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、カンスやフランボワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に拡がりゆくタンニン、口にくぐ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。	
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
			ドメヌ・ドラ・ガベット サンジュ		ドメヌ・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/ 青い石 シスト 片岩土
			ガメイ100%		ガメイ100%
弊社ボージョレ随一の将来有望株、先行投資必至です。		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、ドライなアタックでやや高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) と言い間違えた事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。	
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 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 パティスト・ベルトラン		36419 ボージョレ		ボージョレ ドメヌ・ジョベール	
					
完成度すでに高し。ブドウ畑で育った新世代ボージョレ生産者。		区画名を冠したキュヴェ名で夏は暑く霜の害が厳しかった21年、樹齢60年のガメイを全房で12日間スミセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクと卵型セメントタンクで熟成しました。綺麗な紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズのアロマを感じます。酸味に丸みがかでいて中程度のバランスとタンニンが綺麗に詰まったエキスを楽しめます。		ボージョレ無農薬栽培のバイオニア名家、長女カリヌの挑戦	
パティスト・ベルトラン		カリヌ・ジョベール			
44283	ボージョレ	44020	ボージョレ	44286	ボージョレ
VIN 2021	Dom Joubert Chardonnay Confidence	VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent	VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Renaissance
					
ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス		ドメヌ・ジョベール ブルイ キュヴェ プレゼン		ドメヌ・ジョベール ブルイ ルネッサンス	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Brouilly ブルイ		呼称/ Brouilly ブルイ	
参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677747		参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684332	
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/ - 認証/ -		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 在庫8ケース		土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩		土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩	
シャルドネ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
21年は非常に予測しにく複雑な天候で、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、セルフィーユ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いて飲みやすい仕上がりです。		ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることからPrésent(現在)をキュヴ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全房のガメイを12日間スミ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。		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し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		ボージョレ		ボージョレ	
					
レピキュリユー レニエ シャンシャ		レピキュリユー レニエ シャンシャ		レピキュリユー シャンシャ	
呼称/ Régnier レニエ		呼称/ Régnier レニエ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538	
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/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		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		土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon	
ガメイ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
月のリズムが必要だとバイ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。		綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりバイオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みだす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	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	43957	ボージョレ 酸化防止剤無添加 Nature	43958	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Hey Joe	VIN 2019	L'épicurieux Morgon Zélébrité	VIN 2020	L'épicurieux Morgon Zélébrité
					
レピキュリユー ヘイジョー		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ	
呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675545		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552	
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/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ビオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		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		土壌/ ピンク花崗岩		土壌/ ピンク花崗岩	
ガメイ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスミ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チャーで甘やかに広がる、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。		2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、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の香りを感じます。旨味のある果実味が広がる心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。		2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやブルー、アタックに摘みだすベリーの酸味と広がるエキスをじわじわ溢れる旨味、後半に広が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			36724	コート・デュ・ローヌ		A	コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマネー・デストウゼ				
			VIN 2023	Mathieu Barret Petit Ours							
北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すワフルシラー マチュ・パレー				マチュ・パレー プティウルス			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				
			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	在庫95ケース						
			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広がる好印象な仕上がります。								
34528	コート・デュ・ローヌ		A	36223	コート・デュ・ローヌ		A	36721	コート・デュ・ローヌ		A
VIN 2018	Dom Romaneaux-Destezet Syrah			VIN 2022	Dom Romaneaux-Destezet Syrah			VIN 2023	Dom Romaneaux-Destezet Syrah		
	ドメヌ・ロマネー・デストウゼ シラー				ドメヌ・ロマネー・デストウゼ シラー				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			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/ 4573461657657		参考小売/	5300	JAN/ 4573461682680		参考小売/	5300	JAN/ 4573461688095	
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/ -			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		在庫8本	土壌/	花崗岩		在庫8ケース
シラー100%				シラー100%				シラー100%			
ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩で育つシラーを全房でスミ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ビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、フランボワーズやカシスジャム、甘草やスパイシーな香り、しっかりとしたアタックに骨格ととれたバランス、骨太のタンニン、熟した果実味が溢れ出す上質なワインです。				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き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日間スミ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。				ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩土壌で育つ全房のシラーを例年より長めにスミ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ビジャージュを施しながら発酵・熟成しました。ガーネットの外観、フランボワーズやカシス、スミレ、リコリスのアロマ、22年より滑らかなアタックにバランスのよいタンニン、高めの酸が心地の良い味わいです。			
36224	コート・デュ・ローヌ		A	36722	コート・デュ・ローヌ		A	コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ			
VIN 2022	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne			VIN 2023	Dom Romaneaux-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				ドメヌ・ロマネー・デストウゼ ガメイ ラ ストゥロンヌ			大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パヴ スタニスラス・ワリュット			
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/	5300	JAN/ 4573461682697		参考小売/	5300	JAN/ 4573461688101					
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		在庫10ケース	土壌/	花崗岩		在庫1ケース				
ガメイ100%				ガメイ100%							
全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラス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ミ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、カシスやブルーベリー、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広がります。				23年は多湿な春と比較的暑く湿った夏で早めに収穫しました。花崗岩土壌で育つガメイをスミ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、ブラックチェリーやフランボワーズ、レーズンの香り、程やかなアタックにベリー香が広がり、少し高めの酸と果実味のバランスがよく中程度のタンニンがアクセントとなっています。							
36181	コート・デュ・ローヌ			36678	コート・デュ・ローヌ			36679	コート・デュ・ローヌ		A
VIN 2022	Dom de Villeneuve La Griffie			VIN 2023	Dom de Villeneuve La Griffie			VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape		
	ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラ グリフ				ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラ グリフ				ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パヴ		
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ			呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ			呼称/	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パヴ		
参考小売/	5800	JAN/ 4573461682031		参考小売/	6000	JAN/ 4573461687647		参考小売/	8800	JAN/ 4573461687654	
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・フルボディ	
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール ビオディヴァン			栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール ビオディヴァン			栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディヴァン		
土壌/	赤粘土 ガレ(丸石)		在庫2ケース	土壌/	赤粘土 ガレ(丸石)		在庫16ケース	土壌/	赤粘土 丸石(ガレ)		在庫10ケース
グルナツシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%				グルナツシュ50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%				グルナツシュ70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%			
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。				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、ブルーベリーやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が広がるアタック、豊かかつぶりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。				赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナツシュを主体とした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、セメントタンクでビジャージュを施しながら発酵し熟成しました。レンガ色の入ったガーネットの外観、カシスやブルーベリー、土や火打石の香り、円熟したたっぶりの丸みとタンニンと丸みのある果実味、中程度の酸味と長めの余韻が印象的です。			

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

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。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ			36683	コート・デュ・ローヌ	36233	コート・デュ・ローヌ
			VIN 2023	Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette	VIN 2021	Dom Le Sang des Cailloux Azalaïs
			ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フェリグレット		ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ アザライス	
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Vacqueyras ヴァケラス	
			参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687692		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682789	
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ		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 バイオナミ バイオディヴァン		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール バイオナミ バイオディヴァン	
			土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT	
グルナッシュ、サンソー、カリニャン クノワーズ、シラー			グルナッシュ、サンソー、カリニャン クノワーズ、シラー		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	
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、ガリッ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ネ、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したペリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキス感のある逸品です。			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、フールドで熟成しました。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、フランボワーズの香りが余韻に広がる丸みのある逸品です。			
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			
36681	コート・デュ・ローヌ		33361	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加 Nature		
VIN 2022	Dom Le Sang des Cailloux Floureto		VIN 2012	Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose		
			ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ フルーレット		ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ ラ キュヴェシ ローズ	
			呼称/ Vacqueyras ヴァケラス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687678		参考小売/ 3500 JAN/ 4571455197783	
			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ	
			栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール バイオナミ バイオディヴァン		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
			土壌/ 丸石 赤色粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 花崗岩 粘土石灰 SOLD OUT	
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			シラー100%			
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品種を除梗し醸し後プレス、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感、しっかりとしたボディです。			サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスマセラシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。			
コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ			サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス!		セバスチャン・ヴァイマン	
						
ニコラ・ル・クロ・デ・グリヨン			35847	コート・デュ・ローヌ	35354	コート・デュ・ローヌ
			VIN 2022	Le Clos des Grillons Calcaires Rose	VIN 2021	Le Clos des Grillons Une Ile
			ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ		ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル	
			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/ 5000 JAN/ 4573461679307		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461671387	
			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/ バイオナミ 認証/ エコセール		栽培/ バイオナミ 認証/ エコセール	
			土壌/ 石灰岩、砂 在庫11ケース		土壌/ 黄色粘土 白色粘土 在庫7ケース	
グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブルブラン20%			ムールヴェードル80% サンソー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ラカラ、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にわつと広がるエキスが美味です。			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。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ペリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さが感じられます。			
進化を遂げるニコラ・ル・ノアが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々			ニコラ・ル・ノア			
36287	コート・デュ・ローヌ	A	35849	コート・デュ・ローヌ	36295	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Le Clos des Grillons Vieux Sages		VIN 2022	Le Clos des Grillons La Pointue	VIN 2023	Le Clos des Grillons Cillet Rouge
			ル・クロ・デ・グリヨン ヴァー サージュ		ル・クロ・デ・グリヨン ウイエ 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	
			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461683533		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683618	
			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/ バイオロジック 認証/ -		栽培/ バイオナミ 認証/ エコセール	
			土壌/ 赤粘土 在庫1ケース		土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫5ケース	
シラー100%			グルナッシュ75% その他8品種25%		グルナッシュ80% サンソー20%	
お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とペリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。			樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種をステンレスタンク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・熟成しました。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとしたポリウム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。		南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンク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・熟成しました。うすすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく広がるエキス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。	
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。						

10 COTES DU RHONE3 & AUVERGNE

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 セイム・リヴァール・トワイ			36797	コート・デュ・ローヌ	A	36798	コート・デュ・ローヌ	A
			VIN 2022	Same River Twice Blanc		VIN 2023	Same River Twice Orange	
			セイム・リヴァール・トワイ ブラン			セイム・リヴァール・トワイ オレンジ		
								
			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/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰岩 小石 SOLD OUT クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%			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/ ビオロジック 認証/ 土壌/ 粘土石灰 小石 ★ グルナッシュブラン20% ロール20% ヴィオニエ20% ユニブラン20% ミスカブラン・ア・ブティグラン10% ミスカルージュ・ア・ブティグラン10%		
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			19年に南ローヌに設立した小さなネゴシアンでヴァントゥーの地元生産者が育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールをじっくりプレス後、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拡がりをみせ、コスパの良さが光ります。			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拡がります。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	コート・デュ・ローヌ ドメヌ・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 2021	Same River Twice Rouge					VIN 2023	Dom Benedetti Mère Nature Syrah	
	セイム・リヴァール・トワイ ルージュ		ドメヌ・ベネデッティ メール ナチュラル シラー				ドメヌ・ベネデッティ メール ナチュラル シラー	
								
	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 ★ グルナッシュ80% シラー20%		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/ ビオロジック 認証/ ビューロヴェリタス 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT シラー100%					
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しめます。			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。しっかりとした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。					
オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ			クリスチャン・ベネデッティ			オーヴェルニュ フランソワ・デュム		
								
			オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加			オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加		
			VIN 2023			VIN 2023		
			Vincent Tricot Escargot			Vincent Tricot Escargot		
			ヴァンサン・トリコ エスカルゴ			ヴァンサン・トリコ エスカルゴ		
								
			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461688699 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT シャルドネ100%			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461688699 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT シャルドネ100%		
中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキسس旨味に納得 ヴァンサン・トリコ			粘土石灰土壌で育つシャルドネをグラスファイバータンクで発酵後澱引き、木樽とアンフォラで熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黄色の強いグリーンイエロー色、穏やかな香り立ちで洋梨やミラベル、若いパイナップル、白桃のアロマ、上品な味わいでじわりと拡がるエキسس感が持続し、拡がりをみせる旨味とまろやかな酸味、ドライな味わいですが丸みがある綺麗な仕上がりです。			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		
44304	オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加	Nature	オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ			44037	オーヴェルニュ	
VIN 2022	Francois Dumes Foin Foin					VIN 16/20	Dom Pierre Beauger SB	
	フランソワ・デュム フォワン フォワン		ドメヌ・ピエール・ボージェ ソーヴィニオンブラン				ドメヌ・ピエール・ボージェ ソーヴィニオンブラン	
								
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461685315 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT シャルドネ100%		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 SOLD OUT ソーヴィニオンブラン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。			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 ピエール・ボージェ			ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニオンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。透明感のあるクリアな黄金色、とろりと流れる粘性、強い香り立ちで金木犀やハチミツ、メロン、マンゴー、キャラメルのアロマ、ポリウムのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキسسに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さと長く続くエキسس感が印象的な逸品です。		

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。

11 CORSE & 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。

コルス

ドメーヌ・ウ・スティリチオス



コルシカの地産品種×テロワール×バイオダイナミの乗らかさと密度

セバスチャン・ポリ

35740	プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Alexandre Dalet Grabuge
	アレクサンドル・ダレ グラビュージュ
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677280	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・メディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土 砂 石灰 在庫12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。

35923	プロヴァンス バスティアン・ブータロー
VIN 2021	Bastien Boutareaud Jose Rose
	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 認証/ ナチュラル エ プログレ	
土壌/ 粘土石灰	
ヴィラルブラン90% アリカント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。

36481	プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Bastien Boutareaud Libre Arbitre
	バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686527	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・メディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エ プログレ	
土壌/ 砂 泥 石灰岩	
ニエルクイオ、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、プ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、広がるエキスの感と口あたりの良さが印象的です。

コルス

ドメーヌ・ウ・スティリチオス



地中海コルス島の南西セラディフェロ村、砂化した花崗岩で育つシャカレロとグルナッシュを除梗後、醸しプレス、ピジャージュヤルモンス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揺り複雑味も増します。

SOLD OUT

35925	プロヴァンス バスティアン・ブータロー
VIN 2021	Bastien Boutareaud Noveque
	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・メディアム	
栽培/ ビオロジック 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%	

ノーヴ村のリシャル・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNoveque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広がりをみせます。

35927	プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Bastien Boutareaud Energie Libre
	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・メディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラル エ プログレ	
土壌/ 砂 泥 石灰岩 在庫5本	
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芳、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。

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

35925	プロヴァンス
VIN 2021	Bastien Boutareaud Jose Rose
	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 認証/ ナチュラル エ プログレ	
土壌/ 粘土石灰	
ヴィラルブラン、カラドック	

生き物やブドウをレスペクトして、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広がり、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。

35604	プロヴァンス
VIN 2020	Bastien Boutareaud Resistance
	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・メディアム	
栽培/ ビオロジック 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、カンスやフランボワーズ、コーヒ豆、ブルーのアロマ、じわりと広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。

35602	プロヴァンス 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs
	バスティアン・ブータロー キューヴェ 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・メディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰	
グルナッシュ アリカント 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。接木された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、渋味が目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。

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。

ラングドックドメヌ・ド・ラ・ガランス			36811ラングドックA			35883ラングドックA		
								
暑い夏の出会い 最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培 ピエール・キノネロ			粘土石灰・花崗岩土壌で育った3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色の外観、洋梨キャンディやカリン、完熟柑橘の甘い香り、口あたりよくスムーズな飲み口、控えめな酸味とバランスのとれた果実感、グレープフルーツピールのほろ苦さをアフターに感じます。			22年はグルナツシュグリにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35〜100年の粘土石灰土壌で育ったグルナツシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの柔らかなアロマ、スッキリと爽快なアタックにスモモのような口角の上がる控えめな酸と果実のニュアンスを楽しめます。		
36813ラングドックA			35886ラングドック			35885ラングドック		
VIN 2024Dom de La Garance Kaze Rouge			VIN 2016Dom de La Garance Les Claviers			VIN 2019Dom de La Garance Les Armeries		
								
ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ			ドメヌ・ド・ラ・ガランス レ クラヴィエ			ドメヌ・ド・ラ・ガランス レ ザルミエール		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ Languedoc ラングドック		
参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689665			参考小売/ 6000 JAN/ 4573461679680			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679673		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			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			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩		
グルナツシュ、メルロー カリニャン、シラー			トレッピアーノ グルナツシュグリ			カリニャン シラー		
粘土石灰土壌で育つグルナツシュ、メルロー、カリニャン、シラーを全房で6日醸し後プレス、セメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよく口あたりよい味わいで心地の良いタンニンと程よい酸味、後口は中程度です。			カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは粘土石灰土壌で育ったトレッピアーノとグルナツシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやマレード、アプリコット、ミントやデルの香り、しっかりとココのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに拡がります。			石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュをしながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーネ、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりと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			ラングドックシャトー・ド・ゴール		
								
南仏のテロワールがもたらすエキス・酸・ミネラル溢れる味わい オリヴィエ・プルニエール			VIN 2017Les Herbes Folles Erigeron			リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さと目立つ安定した味わい ピエール・ファールブル		
レ・ゼルブ・フォル エリジェロン			レ・ゼルブ・フォル エリジェロン			シャトー・ド・ゴール ブル モン パール		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ Languedoc ラングドック		
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461650276			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461650276			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689436		
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/ エコセール		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ シスト		
SOLD OUT			SOLD OUT			SOLD OUT		
シラー100%			シラー100%			カリニャン50% シラー 20% グルナツシュ20% ムールヴェードル10%		
濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、まったりとしたビ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。			粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロニック樽でルモンタージュをしながら発酵・熟成しました。ブラックガーンネット色、クランベリーやラズベリー、リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりとした味わいのアタック、豊かなタンニンとボリューム感、アフターにはベリー系のジャムの香り残ります。			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品種を除梗し6週間醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュをしながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックガーンネット色、フランボワーズやラズベリー、胡椒、リコリスのアロマを感じます。しっかりとした果実味のアタックで完熟ベリーの甘味と目立たない酸、熟したニュアンスのワインでボリュームがある味わいです。		
44488ラングドック			44490ラングドック			44489ラングドック		
VIN 2021Ch de Gaure Oppidum			VIN 2021Ch de Gaure Pinot Noir			VIN 2021Ch de Gaure Pour Mon Pere		
								
シャトー・ド・ゴール オピドゥム			シャトー・ド・ゴール ピノワール			シャトー・ド・ゴール ブル モン パール		
呼称/ Limoux リムー			呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/ Languedoc ラングドック		
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689429			参考小売/ 4500 JAN/ 4573461689443			参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689436		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		
栽培/ ビオロジック 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/ シスト		
シュナンブラン60% シャルドネ30% モーザック10%			ピノワール100%			カリニャン50% シラー 20% グルナツシュ20% ムールヴェードル10%		
オピドゥム(要塞)が建てられた場所に畑があることから命名しました。粘土石灰に植わる3種の白ブドウを全房でプレス、木樽で発酵・熟成しました。粘性のあるグリーンイエロー色、グレープフルーツやバナナ、洋梨、ユーカリやミントのアロマを感じます。たっぷりの果実味に完熟感と熟成感のあるドライで厚みのある味わいはボリューム感があり、存在感ある味わいの印象を受けます。			粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロニック樽でルモンタージュをしながら発酵・熟成しました。ブラックガーンネット色、クランベリーやラズベリー、リコリス、フローラルなアロマを感じます。しっかりとした味わいのアタック、豊かなタンニンとボリューム感、アフターにはベリー系のジャムの香り残ります。			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品種を除梗し6週間醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュをしながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックガーンネット色、フランボワーズやラズベリー、胡椒、リコリスのアロマを感じます。しっかりとした果実味のアタックで完熟ベリーの甘味と目立たない酸、熟したニュアンスのワインでボリュームがある味わいです。		

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

ラングドック ル・シャ・ウアン  Tピュスラやオルマッソンの系譜を継ぐ女性醸造家 ブランディヌ・フロック	44380 ラングドック VIN 2023 Le Chat Huant Loriot ル・シャ・ウアン ロリオ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 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 SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100% キュヴェ名のロリオとは素晴らしい歌手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを全房でプレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽とグラスファイバータンクで熟成しました。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 ラングドック 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日間スミセラン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 ラングドック 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ンシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。明るいオレンジルビー、クランベリーや摘みたイチゴ、ユーカリ香、イチゴの酸味に穏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 ティシヨドローム 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068 規格/ 750ml × 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 ソーヴィニヨン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年のソーヴィニヨンを全房でスミセランシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやブラックベリー、湿った土、火打石のアロマ、柔らかなアタックに線の細いスムーズな味わいで穏やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。	44102 ロワール VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues ル・シャ・ウアン レ グリュ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680075 規格/ 750ml × 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日間スミセランシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫ガーネット色、ブラックベリーや湿った土、山ウドのアロマ、摘みた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。
ラングドック ラ・バロンヌ  南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコーポ 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 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 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草後、フ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・キャラヴァン  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・キャラヴァン ヴェルヴェット パール2 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 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年のシラーを除草後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、ポリュミーナーアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、洗味も目立たず心地の良い仕上がりです。	44125 ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2014 Zelige Caravent Fleuve Amour ゼリージュ・キャラヴァン フルーヴ アムール 呼称/ Pic St Loup ピク・サン・ルー 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461680303 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 在庫1ケース グルナツシュ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%除梗したグルナツシュを主体とした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			36831			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						参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988														
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/ 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50% ヴェルメンティエ/50%						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の中に拡がります。																				
36828			ラングドック			A			36351			ラングドック			A			36279			ラングドック			A		
VIN 2024 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。														
36829			ラングドック			A			36830			ラングドック			A			33967			ラングドック			A		
VIN 2024 Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah						VIN 2024 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						SOLD OUT								
土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰						土壌/ 粘土石灰														
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スト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。						南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高めの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。						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広がります。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スト香が感じられます。落ち着いた果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをす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。

15 LANGUEDOC4

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

ラングドック ドメヌ・アザン		36778	ラングドック	A	36779	ラングドック	A
		VIN 2023	Dom Azan AZAN Blanc		VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge	
			ドメヌ・アザン AZAN ブラン			ドメヌ・アザン AZAN ルージュ	
		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			
		参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365320		参考小売/ 1900 JAN/ 4582138365313			
		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			
海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリナー・ジュ！ オリヴィエ・アザン		ヴィオニエ100%		カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%			
		気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。		スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。			
36273	ラングドック	A					
VIN 2023	Dom Azan Picpoul de Pinet						
	ドメヌ・アザン ピクプール・ド・ピネ						
呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ							
参考小売/ 2400 JAN/ 4582138364224							
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口							
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール							
土壌/ 粘土石灰							
ピクプール100%							
無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール100%のワインです。ピクプール・ド・ピネというエリアは地中海からわずか6kmで潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦藁色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。							
ラングドック ボンフィス		36850	ラングドック	A	36851	ラングドック	A
		VIN 2024	Living Earth Chardonnay		VIN 2024	Living Earth Cabernet Sauvignon	
			リヴィングアース シャルドネ			リヴィングアース カベルネソーヴィニヨン	
		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック			
		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676825		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676818			
		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 AB		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			
		シャルドネ100%		カベルネソーヴィニヨン100%			
		装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomoe／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。		装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomoe／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。			
地球・大地・太陽・海 素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン							

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 			36825 ラングドック A VIN 2024 Joseph Roche Chardonnay ジョセフ・ロッシュ シャルドネ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467031 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 シャルドネ100% 世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色调に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。	36267 ラングドック A VIN 2023 Joseph Roche Sauvignon Blanc ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100% ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。
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			36826 ラングドック A VIN 2023 Joseph Roche Cabernet Sauvignon ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467055 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 カベルネソーヴィニヨン100% カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。	36276 ラングドック A VIN 2023 Joseph Roche Merlot ジョセフ・ロッシュ メルロー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 1700 JAN/ 3477602467048 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 メルロー100% ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先に摘みむとも言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりきこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。
ルーション ジャン・プラ セレクション 			53405 ルーション A VIN NV Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット 呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー 参考小売/ 1900 JAN/ 4582138364057 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 火山灰 粘土 マカブー70% ユニブラン30% 南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。	36437 ルーション A VIN 2023 Jean Pla Selection La Passion Blanc ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン 呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ 参考小売/ 1900 JAN/ 4582138363500 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 グルナッシュブラン80% グルナッシュグリー17% ミュスカ3% 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ピールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。
36438 ルーション A VIN 2023 Jean Pla Selection La Passion Grenache ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ 呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ 参考小売/ 1900 JAN/ 4582138361391 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 黒シスト 粘土石灰 グルナッシュ100% 南仏ルーションで生まれる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。赤紫の色调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。			33685 ルーション VIN 2015 Jean Pla Selection Soleil du Sud ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド 呼称/ IGP Pays d'Oc ベイ・ドック 参考小売/ 1500 JAN/ 4571455203194 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 ★ グルナッシュ50% シラー50% 南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社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。ガーネットの色调から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。	53742 ルーション A VIN NV Jean Pla Selection Paris By Night Rouge ジャン・プラ セレクション パリ バイ ナイト ルージュ 呼称/ Vin de Liqueur ヴァン・ドリキュール 参考小売/ 8000 JAN/ 4571455201121 規格/ 5000ml × 2 タイプ/ 赤・甘口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ シスト SOLD OUT グルナッシュ100% 南仏ルーション・モーリー村のラパッションを生み出した黒シスト土壌で育ったグルナッシュをセメントタンクで10日間発酵後、アルコールを添加し発酵を止め最低6ヶ月熟成しました。濁りのある黒みを帯びた赤褐色の色調からシナモンやクランベリージャムの香りを感じます。ふくよかな酒質とドライイチジクや干しぶどうの熟したニュアンスが広がり、アフターへと続く深みある味わいです。

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

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  パニユールの偉人・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		44350 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Dom 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。パ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  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 2021 Tutti 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、キリッとした酸にほんのり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後口に残ります。	44136 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit  トウティ・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 2023 Tutti 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 SOLD OUT 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カ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 2023 Tutti 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 2022 Tutti 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、しっかりとエキス感のあるまろやかな味わいは丸みがありアフターのフェードアウトも美しいです。	44410 ルーション 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Tutti 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 2022 Tutti 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、バラの香りを感ずります。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 2023 Tutti 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 2022 Tutti 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の中に拡がり、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。

18 ROUSSILLON3

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

ルーション ノティール		43042 ルーション		43919 ルーション	
					
9caveの新メンバーファビアン YOYOのデヴュー時を彷彿		ノティール レシルフ		ノティール フィヌ アモール	
ファビアン・ブラシェール		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/ 4000 JAN/ 4573461656797		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852	
		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 在庫4ケース	
		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%	
		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 ラックガーネット色、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、しっかりとした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10hのステンレスタンクでビジャージュを 施しながら発酵、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 わいでブルーンの風味、熟成感がありしっかりとしたボディではあり ますが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	ルーション ヴィネヤード・ラ・ルカ	
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	9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品!	
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	マニユエル・ディ・ヴェツキ	
	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 在庫9ケース		土壌/ シスト 在庫5ケース		
	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、カシスやブルーン、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。			
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	43896	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Vinyer de la Ruca Hapax	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Silvano	VIN 2021	Vinyer de la Ruca Silvano
	ヴィニヤード・ラ・ルカ アパックス		ヴィニヤード・ラ・ルカ シルヴァノ		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		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		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461674494
	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		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック		栽培/ ビオロジック		栽培/ ビオロジック
	バイオダイナミ 認証/ エコセール		バイオダイナミ 認証/ エコセール		バイオダイナミ 認証/ エコセール
	土壌/ 砂 在庫5ケース		土壌/ シスト		土壌/ シスト
	グルナツシュグリ、グルナツシュ グルナツシュブラン		グルナツシュ100%		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・熟成しサンフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉 ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のある ベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほ ろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わい です。		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、とろりとした粘性、スモークでブルーやザクロ、フ ローラルな香り、スムーズな口あたりになったボディー感、コク旨で 厚いタンニンが印象的です。		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。粘性ある ブラックガーネット色、ザクロやブルー、黒胡椒、ブラックチョコ のアロマ、ブルーを口に含んだようなアタックにどしどしとした果実 味と広がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象 的です。	
43897	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	43029	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	43630	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vinyer de la Ruca Kik-off	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Orcio Judas	VIN 2020	Vinyer de la Ruca Orcio Judas
	ヴィニヤード・ラ・ルカ キックオフ		ヴィニヤード・ラ・ルカ オルチョ ジュダ		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		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/ 5500 JAN/ 4573461674500		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461656667		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461668325
	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		栽培/ ビオロジック		栽培/ ビオロジック
	バイオダイナミ 認証/ エコセール		バイオダイナミ 認証/ エコセール		バイオダイナミ 認証/ エコセール
	土壌/ シスト		土壌/ シスト		土壌/ シスト
	グルナツシュ70% グルナツシュブラン30%		カリニャン100%		カリニャン100%
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。全房のドウを木製開放桶で醸 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。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、柔らかな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、ビジャージュとルモンターージュを 行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。		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、ビジャージュとルモンターージュを 行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。	

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。

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。

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	43312	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Vinyer de la Ruca Ellittico	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Ullamp	VIN 2019	Vinyer de la Ruca Ullamp
	ヴィニヤード・ラ・ルカ エリティコ		ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ		ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ
	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/ 6800 JAN/ 4573461668332		参考小売/ 12000 JAN/ 4573461656650		参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム		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		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/ シスト 在庫1ケース		土壌/ シスト 在庫16本		土壌/ シスト 在庫6本
カリニヤン50% グルナツシュ50%		ムールヴェードル100%		ムールヴェードル100%	
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ンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。		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。	
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 2020	Vinyer de la Ruca Elio	VIN 2018	Vinyer de la Ruca Banyuls		
	ヴィニヤード・ラ・ルカ エリオ		ヴィニヤード・ラ・ルカ バニユルス		
	呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Banyuls バニユルス		
	参考小売/ 12000 JAN/ 4573461668356		参考小売/ 15000 JAN/ 4573461668400		
	規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム		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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		
	土壌/ シスト 在庫2本		土壌/ シスト 在庫9本		
グルナツシュ85% ムールヴェードル15%		グルナツシュ100%			
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		レ・ザヌ・エーレ キックオフ
			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/ 4573461680785		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461680792
			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 在庫4ケース		土壌/ シスト
		グルナツシュ カリニヤン		グルナツシュ70% ムールヴェードル30%	
法政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・ベッシン		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、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーやフランポワーズ、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、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。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。	
ルーシオン ティエリー・ディアツ		43304	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature	43020	ルーシオン 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2019	Thierry Diaz Bang Bang Macabeu	VIN 2018	Thierry Diaz Rose Eclipse
			ティエリー・ディアツ バンバン マカブー		ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス
			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/ 3700 JAN/ 4573461662095		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461656575
			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/ 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
		マカブー100%		グルナツシュグリ100%	
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		ナンシー・シナトラの曲「Bang Bang」を冠したシリーズです。粘土石灰土壌で育つマカブーを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵しそのまま6ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。とろりとした粘性のあるグリーンイエロー色、ライムやスウィーティ、フルーツマトのアロマ、ビリリとした口あたりでフレッシュなニュアンスにカリンのほろ苦さがアクセントとなったドライな仕上がりです。		9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナツシュグリを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレンガ色の外観、マンゴーやマロン、クランベリー、紹興酒のアロマ、まだおとなしい印象で高めの酸に複雑味のある味わいです。	

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

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 ドメヌ・カルテロル		44390	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44392	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2023	Dom Carterole Esta Fête Blanc	VIN 2023	Dom Carterole Esperanza Rose
		新着 ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン			
呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461686602		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
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		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686626	
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 茶シスト		土壌/ 砂 シルト		シラー50% グルナッシュ50%	
グルナッシュブラン90% ルーサンヌ10%		とても暑く乾燥した年で、グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で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、おとなしい香り立ちにレモンやカボス、竹林、梅香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと広がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がりです。		砂・シルト土壌で育つシラーとグルナッシュを直接圧搾し、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。輝きのある淡いサーモンピンクの外観、さくらんぼやアメリカンチェリー、白桃、フルーツマトのアロマを感じます。キリッとした酸味が心地よくスムーズな味わいで、余韻短くドライな仕上がりでアペリティフに活躍しそうです。	
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					
43895	ルーション	43893	ルーション	44128	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Dom Carterole Seven Summit	VIN 2021	Dom Carterole Esperanza Rouge	VIN 2022	Dom Carterole Esperanza Rouge
					
ドメヌ・カルテロル セブン サミット		ドメヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ		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		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/ 3500 JAN/ 4573461674487		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461680334	
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/ -		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 砂 シルト		土壌/ 砂 シルト		土壌/ 砂 シルト	
ムールヴェードル40% カリニャン30% シラー30%		シラー80% カリニャン20%		シラー80% カリニャン20%	
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、ポリューミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味にタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。		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シーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでポリュームのある上質な仕上がりです。		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、赤ず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、ジュシーな味わいはアフターまでポリュームが続く上質な仕上がりです。	
42163	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	43624	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature	44129	ルーション 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2015	Dom Carterole Esta Fête Rouge	VIN 2020	Dom Carterole Esta Fête Rouge	VIN 2022	Dom Carterole Marcelito
					
ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ		ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ		ドメヌ・カルテロル マルセリート	
呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ		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/ 3600 JAN/ 4571455202456		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461668264		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680341	
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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 茶シスト		土壌/ 茶シスト		土壌/ 砂 泥土	
グルナッシュ、グルナッシュグリ、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%		グルナッシュ、グルナッシュグリ、 グルナッシュブラン80% カリニャン20%		グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90% カリニャン10%	
9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発酵・熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。		グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO2無添加で瓶詰めしました。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。		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ようなほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいにはたがり、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。	

21 SUD OUEST & BORDEAUX

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

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		
								
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			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 アンスルム		
			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つのタンクでマセレーションカルボニック後、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パ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。					
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			シュドウエスト ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン		
VIN 2022 L'ostal Hilarius			VIN 2022 L'ostal Maasaï					
						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		
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レーションカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンが良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。					
36308 シュドウエスト			36307 シュドウエスト			ボルドー シャトー・オー・マレ		
VIN 2022 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Blanc			VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Les Grenades					
						ボルドーの地で昔ながらの自然農法 繊細で落ち着いた味わい パトリック・ブドン		
ル・ブティ・クロ・デ・ヴォン アルウエストドモンシュドブラン			ル・ブティ・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。					
34836 ボルドー A			36666 ボルドー A			36667 ボルドー A		
VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut			VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc			VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge		
								
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			シャトー・オー・マレ ルージュ		
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・ブージュ			呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリール		
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683160			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823			参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683830		
規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口			規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口			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			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			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%			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%		
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%のクレマンブリュット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、セリフュー、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、セリフューの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジューシーで綺麗な味わいです。			歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをステンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のポリウム感をたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。		

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

ロワール ラ・グラブプリ  100年を数える高樹齢ピノドニス ルノー・ゲティエ	36411 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 La Grapperie Adonis ラ・グラブプリ アドニス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461685056 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 石灰上の粘土 シレックス ピノドニス100% 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つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーンネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキ스가詰まった果実味、口中に拡がりのあるコク旨で長めの余韻です。	36413 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 La Grapperie L'Enchanteresse ラ・グラブプリ ランシャントレス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461685070 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 石灰岩上の粘土 シレックス ピノドニス100% 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ンコニック樽で醸し発酵、400Lの木樽で熟成しました。紫ガーンネット色、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。
ロワール クレモン・パロー  SAUVIGNON AVECJ サヴニエールでビオディナミ 長熟期待のミネラルと繊細な酸味 クレモン・パロー	44018 ロワール VIN 2021 Clement Baraut Herbes Tendres Rose 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 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461677419 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト グロローグリー90% グロロー10% 4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリーをガ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。	44491 ロワール A VIN 2023 Clement Baraut Herbes Folles Blanc クレモン・パロー エルブ フォル ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689450 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニオンブラン10% 通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴやレモンピール、アップルミントのアロマ、摘みだての柑橘の酸味が先に立ち、カボスジュースのようなフレッシュな果実味が爽やかさを感じさせてくれます。
44492 ロワール VIN 2022 Clement Baraut Le Pitrouillet クレモン・パロー ル ビトルイエ 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689467 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト シュナンブラン100% 23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴニエール、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、1〜6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハツサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。	44262 ロワール VIN 2020 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre クレモン・パロー ル コトードレール 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト 砂岩 在庫7ケース シュナンブラン100% 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、火打石や焦ばしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィッシュの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラル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。	44493 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre クレモン・パロー ル コトードレール 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461689474 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト 砂岩 シュナンブラン100% 区画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完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1〜3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハツサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと拡がるエキス感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がります。
44494 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Clement Baraut Les Petites Combes クレモン・パロー レ プティット コンブ 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461689481 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ スピリットと呼ばれる火山 シュナンブラン100% プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョーリ氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1〜3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が拡がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。	44495 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Clement Baraut Herbes Rouge クレモン・パロー エルブ ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461689498 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト グロロー100% 23年は暑く雨の多い夏と乾燥した秋でした。グロローを全房でステンレスタンク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・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな透明感のあるパープルガーンネット色、カシスやブラックチェリー、イチヂク、スモークのアロマ、フレッシュな果実味のあるアタック、中程度のタンニンと少し高めめの酸味にほろ苦さがアクセントとなっています。	44496 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Clement Baraut La Nuit de Beltaine クレモン・パロー ラ ニュイド ベルテーヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689504 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト グロロー100% ビオディナミカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壌で育つ樹齢80年のグロローを除梗後12ヶ月醸し・発酵後プレス、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーンネット色の外観、ラズベリーやレッドチェリー、マッシュルーム、キノコのアロマ、じわっと拡がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。

ロワール ステファン・ベルノドー



AVECJ

アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊かな味わい

ステファン・ベルノドー

43695 ロワール

VIN 2019 Stéphane Bernaudeau Les Onglés

ステファン・ベルノドー
レ・ゾングレ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **6300** JAN/ 4573461669582

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ シスト **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

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

42370 ロワール

VIN 2015 Stéphane Bernaudeau Les Vrilles

ステファン・ベルノドー
レ・ヴリユ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4500** JAN/ 4571455206232

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオディナミ 認証/ -

土壌/ 砂質 砂利 **SOLD OUT**

カベルネフラン100%

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

ロワール ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール



AVECJ

ステファンコサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュラル

ジュリアン・プレヴェール

44500 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Julien Prével MJ

ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール
エムジェイ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461689566

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/ シレックス 砂質 粘土石灰 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

マイケルジャクソンへ捧げるオマージュワインです。シレックス・砂質・粘土土壤で育つシュナンブランを9月中旬に厳しい選果と共に収穫し全房で直接圧搾し、220Lの木樽で23ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カリヤ柚子、火打石、こぼしい香りを感じます。拡がりのある味わいのアタック、ボリューム感のあるボディに上質な仕上がりです。

44416 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2022 Dom Julien Prével Fossé Rouge

ドメヌ・ジュリアン・プレヴェール
フォッセ・ルージュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4000** JAN/ 4573461687357

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土 シレックス **SOLD OUT**

カベルネフラン100%

区画名がFossé blancでrougeに変えキュヴェ名に冠しました。樹齢60年のカベルネフランを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、228Lの古樽で熟成しました。紫色調のガネット、山ぶどう、カシス、ブルーベリージャム、胡椒、キノコのアロマ、じわりと拡がるたっぷりのエキス感としっかりとしたタンニンをカバーする果実の丸み、旨味が感じられる上質な仕上がりです。

ロワール ルドヴィック・シャンソン



AVECJ

情熱家ルドのだからさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ルドヴィック・シャンソン

44396 ロワール

VIN 2022 Ludovic Chanson Gavroche

ルドヴィック・シャンソン
ガヴロッシュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461686664

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 石灰岩 シレックス **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

レミゼラブルの登場人物で1832年のバリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。22年は暑くて乾燥した年で石灰岩上のシレックス土壤で育つソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。

44397 ロワール

VIN 2022 Ludovic Chanson Les Cabotines

ルドヴィック・シャンソン
レ・カボティス

呼称/ Montlouis sur Loire
モンルイ・シュール・ロワール

参考小売/ **4200** JAN/ 4573461686671

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 石灰岩 シレックス **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

19～20世紀のバリのキャバレーを舞台に活躍した女性アーティストへオマージュしたキュヴェです。22年は暑くて乾燥した年で、石灰岩上のシレックス土壤で育つシュナンブランを全房でプレスし228Lと400Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。

ロワール ヴァンサン・ベルジュロン



AVECJ

フランスの醸造所とピノワール 純粋無垢な男のナチュラル

ヴァンサン・ベルジュロン

44457 ロワール

VIN 2022 Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec

ヴァンサン・ベルジュロン
セルタン レム セック

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4200** JAN/ 4573461688286

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 砂 粘土 粘土 **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

モンルイのシュナンブランをグラスファイバータンクで1ヶ月発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし、24ヶ月シュールラット後デゴルジュマンしたベティアンです。クリーミーで活きのある泡、クリアなグリーンイエロー色、レモンやアカシアの花、柚子ジャム、梨の種やかなアロマ、心地良くバランスのよい味わいが拡がり、アフターには柑橘と果実の甘みを感じられます。

44274 ロワール

VIN 2022 Vincent Bergeron Matin, Midi et Soir

ヴァンサン・ベルジュロン
マタン ミディエ ソワール

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **4500** JAN/ 4573461683816

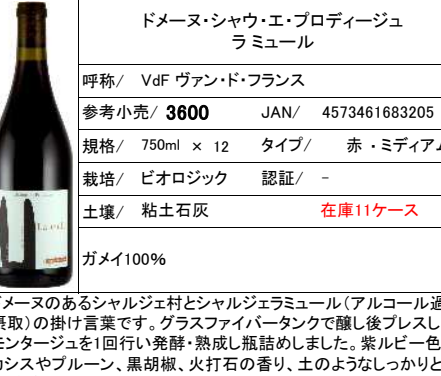
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土、石灰、シレックス **SOLD OUT**

シュナンブラン100%

モンルイで馬耕している粘土・粘土石灰土壌で育つシュナンブランをプレスし、70%はグラスファイバータンク・30%は木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、すだち、柚子、グレープフルーツ、アップルミント、火打石の香り、キリッとした酸味にスッキリとしたドライなアタック、ストレートな味わいがシャープさを生み、アフターに柑橘の爽快感とミネラルが感じられます。

ロワール ドメヌ・フランツ・ソーモン		44485	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44418	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
		VIN 2022	Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin	VIN 2022	Frantz Saumon Rose Petillant La Cave Se Rebiffe
		フランツ・ソーモン ペティアン ラ ペティット ゴール デュ マタン		フランツ・ソーモン ロゼ ペティアン ラ カーヴ ス ルビフ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689269		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687609		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		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 シリス		土壌/ シリカ シレックス 小石		土壌/ シリカ シレックス 小石	
シュナンブラン80% シャルドネ20%		シュナンブラン80% シャルドネ20%		グロロー80% ガメイ20%	
フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達」がオーナーのバーの名前」のことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや伊予柑、グレープフルーツ、デイルのアロマ、キリッと引き締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さがしみ出ます。		フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達」がオーナーのバーの名前」のことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成しデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、クリアなグリーンイエロー色、ハツサクや伊予柑、グレープフルーツ、デイルのアロマ、キリッと引き締まった酸味、喉越しよくシャープで後口に果実味の良さがしみ出ます。		ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレタンクで発酵し残糖15gの状態に瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくブチブチ綺麗な泡、淡いサーモンピンク色、さくらんぼや白イチゴ、オレンジピール、フローラルの香り、クリーミーで上品なアタック、スッキリとした酸味にベリリたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。	
モンロイの兄貴分フランツ 白ブドウの可能性をスティックに追求 フランツ・ソーモン					
44486	ロワール	44420	ロワール	ロワール マリー・チボー	
VIN 2023	Frantz Saumon Vin De Frantz Chenin Blanc	VIN 2022	Frantz Saumon Minéral +		
		フランツ・ソーモン ヴァンド フランツ シュナンブラン		フランツ・ソーモン ミネラル プリュス	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Montlouis sur Loire モンロイ・シュール・ロワール		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461689276		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687623		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461672735	
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/ 白微泡・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		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰 シリス		土壌/ 粘土 シレックス		土壌/ 粘土シレックス	
シュナンブラン100%		シュナンブラン100%		シュナンブラン100%	
22年より生産量が幾分か減り、丸みが控えめになった23年です。買いブドウのシュナンブランをプレス後、50%は8年落ちの古樽で、50%はステンレタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやグレープフルーツ、夏みかん、ミントのアロマ、軽快で口あたりがとてよくすっきりとした酸味がアクセントとなったジュシーでバランスのよい逸品です。		フランツのドメヌ物の代表作、粘土・シレックス土壌に植わるシュナンブランをプレス後、3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵・熟成、1/4はタンクで12ヶ月間熟したアッサンブラージュしました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやリンド、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりにジュシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良い酸がアフターを彩ります。		時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハツサクやスイーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。	
43805	ロワール	44265	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	シレックス土壌×高嶺葡萄ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー マリー・チボー	
VIN 2020	Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne	VIN 2021	Marie Thibault Petillant La Roue qui Tourne	ロワール ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ 	
		マリー・チボー ペティアン ラルー キトゥルヌ		マリー・チボー ペティアン ラルー キトゥルヌ	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		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/ 4573461672735		参考小売/ 4300 JAN/ 4573461683441		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683212	
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/ 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/ 粘土シレックス		土壌/ 粘土シレックス		土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス	
シュナンブラン100%		シュナンブラン100%		ガメイ、ピノノワール ビノニス1/3ずつ	
時の流れは早いというキュヴェ名で20年は春雨の後、天候に恵まれた年でした。粘土・シレックス土壌で育つシュナンブランをプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成し翌年11月にデゴルジュマンしました。クリアな黄金色、ハツサクやスイーティ、グレープフルーツの香り、ドライなアタックにクリーミーな泡が心地よくバランスのよいアフターです。		21年は例年に比べ少し涼しく、8月までは雨が多い年でした。時の流れは早いというキュヴェ名、シュナンブランを全房でプレス後グラスファイバータンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内発酵・熟成しました。中程度の泡立ち、黄色の強いグリーンイエロー、ライムやフルーツトマヤハーブのアロマを感じます。シャープな酸味がアタックにありフレッシュな果実味と夏みかんの香りが広がる辛口テイストの逸品です。		ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル グレゴリー・ルクレール	
44245	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44249	ロワール	44246	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges La Mule	VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires	VIN 2022	Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition
		ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ムーール		ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ムーール デラックス エディション	
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/ 3600 JAN/ 4573461683205		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683243		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683212	
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/ -		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 在庫11ケース		土壌/ 粘土 シレックス		土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス	
ガメイ100%		コー100%		ガメイ、ピノノワール ビノニス1/3ずつ	
ドメヌのあるシャルジェ村とシャルジェラムール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉です。グラスファイバータンクで醸し後プレスしルモンタージュを1回行い発酵・熟成し瓶詰めしました。紫ルビー色、カンスやブルーン、黒胡椒、火打石の香り、土のようなくっきりとしたボディ、タンニンとエキスがたっぷりで旨味も詰まっています。豊かな果実味と心地の良いアフターです。		丸くて黒い石で構成するパーセルの脳を走る車道の名前をキュヴェ名に冠しました。コーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、フランボワーズやレッドプラム、ザクロの香り、バランスよくくっきりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗な良質な逸品です。		粘土石灰土壌で育つガメイとピノノワール、粘土・シレックス土壌で育つビノニスをそれぞれグラスファイバータンクで醸し・発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで5ヶ月熟成しサンブルで仕上げました。紫を帯びた淡いルビーの外観、カンスやザクロ、フランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに拡がりのあるたっぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。	

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。

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 VIN 2020 Les Jardins de Theseis Spectrum 	44254 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax 
ソーヴィニヨンブランの後継者 ピアと繊細感を共存 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 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683274 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100%	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 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683298 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/ 粘土石灰 ソーヴィニヨンブラン100%
ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、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、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。	
44455 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2019 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve 	44258 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 	44453 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 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 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688255 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 土壌/ 粘土 コー100%	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 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683335 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 土壌/ 粘土 コー100%	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 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688231 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 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%	
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。ブラックガーンネット色、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。紫のしっかりとしたガーンネット色、ブルーベリージャム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。	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、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーンネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まる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。	
44256 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece 	44454 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact 		
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 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461683311 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%	レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688248 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 土壌/ 粘土石灰 ピノドニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)		
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。	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で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、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが広がりに少し高めめの酸味、アフターにはベリー香が広がります。		
ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー  	44376 ロワール VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven 	44216 ロワール 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus 	
クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル ジュリアン・ピノー	ドメヌ・ジュリアン・ピノー モンキー ゴントウ ヘブン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686411 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シレックス ピノワール100%	ドメヌ・ジュリアン・ピノー クードジュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682413 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シレックス コー100%	
アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したピノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにこりある淡いルビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが広がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジュシーなエキスを引き立てます。	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。紫ガーンネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、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 ラビエル性あまのピュアティスト

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レーショ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レーショ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広がり、摘みだ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



ジ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 **在庫2ケース**

コー100%

ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーを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の香り、しっかりとした味わいが立ち、強めのタンニンですが酸味と交じることでまろやかさが生まれています。

44203 ロワール

VIN 2022

Jérémie Choquet Red Deer

ジェレミー・ショケ
レッドディア

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461682086

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土 シレックス **在庫12ケース**

カベルネフラン100%

粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸し後プレスし、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、ブルーやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが広がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。

ロワール セバスチャン・リフォー&新井順子



女性醸造家新井順子 大地のエネルギーを最大限ブドウに込める

セバスチャン・リフォー&新井順子

43109 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature**

VIN 2016

Sebastien Riffault Sancerre Vinifie par Junko Arai

セバスチャン・リフォー
サンセール ヴィニフィエ パー ジュンコ・アライ

呼称/ Sancerre サンセール

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461658319

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス
ビュローヴェリタス

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ラボキュヴェです。粘土石灰土壌のソーヴィニヨンブランをプレスしステンレスタンクでデブルバージュ、新樽で発酵・熟成しサンフルで仕上げました。輝きのある黄金色、金木犀やトロピカルフルーツ、カリ、シェリーの香り、ほのかな苦みのアタック、複雑味が増すしっかりとした果実味、酸化熟成の風味も感じられるほろ苦いアフターです。

ロワール セバスチャン・リフォー



サンセールで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産

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
ビュローヴェリタス

土壌/ 小石まじりの粘土石灰 **在庫8ケース**

ソーヴィニヨンブラン100%

リトニア語で「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。潤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広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。

44524 ロワール 酸化防止剤無添加 **Nature** **A**

VIN 2015

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/ **4600** JAN/ 4573461690081

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス
ビュローヴェリタス

土壌/ 小石まじりの粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。粘性ある黄金色の外観、金木犀や黒糖、黒蜜・トーストの香り、ミネラリーでコクのあるエキシ感、高めの酸が奥行きと複雑味を生み出し余韻まで長く続きます。

27 LOIRE6 & 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。

44316	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44317	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature	44318	ロワール 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2011	Sebastien Riffault Sauletas	VIN 2011	Sebastien Riffault Skeveldra	VIN 2010	Sebastien Riffault Auksinis
	セバスチャン・リフォー サウルタス		セバスチャン・リフォー スケヴェルドラ		セバスチャン・リフォー オクシニス
呼称/ Sancerre サンセル		呼称/ Sancerre サンセル		呼称/ Sancerre サンセル	
参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685438		参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685445		参考小売/ 6200 JAN/ 4573461685452	
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/ ビューロヴェリタス		栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス		栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス	
土壌/ 白亜石灰岩(キンメリ ジャン) SOLD OUT		土壌/ シレックス(火打ち石) 在庫4ケース		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%		ソーヴィニヨンブラン100%		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、バニラのアロマ、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。		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、じわりと広がるのある味わいはミネラル感のある豊潤な味わいです。		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ガ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。	

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
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		シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール レドゥヴァン ソーヴィニヨン		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 ヴァール・ド・ロワール		呼称/ Chinon シノン	
	参考小売/ 2700 JAN/ 4582138361025		参考小売/ 2700 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	
マルク・ブルゾー	ソーヴィニヨンブラン100%		カベルネフラン100%	
	1989年設立の歴史あるドメヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨ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ツ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ピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。	

ロワール ボネ・ユトー	36482	ロワール A		
	VIN 2023	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs		
果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミュスカデ		ボネ・ユトー ミュスカデ レ ボネブラン		
	呼称/ Muscadet Sèvre et Maine			
	参考小売/ 2500 JAN/ 4573461655493	ミュスカデ・セブル・エ・メヌ		
	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			
ジャンジャック・ボネ	ミュスカデ100%			
	ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェエ名を変更し新たな装いで目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6〜10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。			

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 Poire Domfront	VIN 2018	Ferme de La Motte Pommeau de Normandie
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		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 SOLD OUT		土壌/ 泥土石灰 SOLD OUT	
ジェローム・ルククロニエ	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週間行い果醪をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味が甘みが安心感をもたらします。		ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷり広がります。自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙なバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。	

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 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X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 Cuvee</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に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 Cuvee			ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ		呼称/	-	Cidre シードル	参考小売/	2500	JAN/ 4573461681720	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口	栽培/	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 Cuvee																																																							
	ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ プティキュヴェ																																																							
呼称/	-	Cidre シードル																																																						
参考小売/	2500	JAN/ 4573461681720																																																						
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・やや辛口																																																						
栽培/	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	<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キレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行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>36780</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 colspan="2">Champagne Grand Cru Verzy 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/ 4573461689078</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。細かな泡立ち、ゴールドイエロー、洋梨やレモンのアロマ、クリーミーな泡、果実味とレモンジャムのような酸味、ふんだんに詰まった酸味エキスをアフターのプリオッシュ香が印象的です。	36780	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/ 4573461689078	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%			シャンパーニュ トーマ・ベルスヴァール  ブルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ トーマ・ベルスヴァール																											
36780	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/ 4573461689078																																																						
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>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・ベルスヴァール アール テール</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td colspan="2">Champagne 1er Cru Chamery 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、クリーミーな泡、カリンや完熟みかん、洋梨のアロマ、しっかりと広がるたっぷりの旨味とと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・ベルスヴァール 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%			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	<table border="1"> <tr> <td>36875</td><td>シャンパーニュ</td><td>A</td></tr> <tr> <td>VIN NV</td><td colspan="2">Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut</td></tr> <tr> <td></td><td colspan="2">モイヤ・ジョウリー・ギルボー トラディション ブリュット</td></tr> <tr> <td>呼称/</td><td colspan="2">Champagne シャンパーニュ</td></tr> <tr> <td>参考小売/</td><td>7300</td><td>JAN/ 4573461690739</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>-</td><td>認証/ HVEレベル3</td></tr> <tr> <td>土壌/</td><td>キンメリジャン</td><td></td></tr> <tr> <td colspan="3">ピノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%</td></tr> </table> ブ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・瓶内熟成しデゴルジュマンしました。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広がり、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。	36875	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/	7300	JAN/ 4573461690739	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	栽培/	-	認証/ HVEレベル3	土壌/	キンメリジャン		ピノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%		
36493	シャンパーニュ																																																							
VIN 2019	Thomas Perseval Art Terre																																																							
	トーマ・ベルスヴァール 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%																																																								
36875	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/	7300	JAN/ 4573461690739																																																						
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口																																																						
栽培/	-	認証/ HVEレベル3																																																						
土壌/	キンメリジャン																																																							
ピノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%																																																								

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。

29 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 フランク・ボンヴィル			53002 シャンパーニュ A			35932 シャンパーニュ A		
								
ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィス」のブランドブラン オリヴィエ・ボンヴィル			エベルネワインコンテスト金賞等数々の受賞歴を持つロングセラーです。コート・デ・ブランの特級畑アヴィズとオジェのシャルドネをステンレスタンクで発酵、アッサンブラージュし瓶内二次発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごやシトラス、グレープフルーツの香り、シャープなアタックでスッキリした清涼感ある仕上がりです。			ノーベル賞晩餐会に選ばれた世界的に高評価を得たヴァ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			36253 シャンパーニュ			カタルーニャ カステル・ダージュ		
VIN 2015 Franck Bonville Les Belles Voyes			VIN NV Franck Bonville Rose					
						ベネデスの大地でビオディナミ栽培 手廻しミラー・シュのガヴァ ジュニエント・ファミリー		
フランク・ボンヴィル レ ペール 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1ケース シャルドネ100%			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 SOLD OUT シャルドネ90% ピノワール10%			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%		
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・ペール・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。			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。			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て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。		
36687 スペイン/カタルーニャ A			36689 スペイン/カタルーニャ A			36688 スペイン/カタルーニャ A		
VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva			VIN NV Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva			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 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%			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%			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%		
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て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。			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。			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。		
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		
VIN 2022 Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo			VIN 2023 Amós Bañeres SIN Xarel·lo			Amós Bañeres SIN Xarel·lo		
								
ピギナーからベタランまで御用達のヴァンナチュール! アモス&アレックス			アモス・バニエレス 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%			アモス・バニエレス シン チャレツロ 呼称/ D.O.Penedès ベネデス 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・ベネデス、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ージュしながら瓶内発酵・熟成しました。細かくクリーミーな泡立ちに透明感のあるグリーンイエロー、二十世紀梨やグレープフルーツやライムの香り、シャープなアタックでフレッシュさも、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・ベネデス、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。			カタルーニャ・ベネデス、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。		

予告なくヴァ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 SPAIN2

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。

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	VIN 2019	Amós Bañeres Vinya Oculta	VIN 2021	Amós Bañeres Vinya Oculta
	アモス・バニェレス 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 ウイ・ダ・リエブレ(テンブラニーリヨ)100%		アモス・バニェレス ヴィーニャ オクルタ 呼称/ D.O.Penedès ペネデス 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461662736 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 砂 チャレツロ100%		アモス・バニェレス ヴィーニャ オクルタ 呼称/ D.O.Penedès ペネデス 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461674708 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 砂 チャレツロ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。テンブラニーリヨを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ビールの渋味やわずかに高めの酸と豊かな塩味が調和し、ボリュームたっぷりの仕上がりです。		「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りエスニックな香り、オレンジビールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していきアフターへと続きます。	
カタルーニャ クロ・デ・レ・ソレレス  17世紀から自然な造りを書くペネデスの熟成伴う超ナチュラル カルレス・モーラ		35211	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニャ シクス  瀬風・石灰・土着品種(チャレツロ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドウアル・ピエ・パロメール	
VIN 2019	Clot de les Soleres Macabeu	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 マカベオ100%	かつて一世風靡をしたロワールの黄金期を彷彿とする熟れた果実感が特徴です。プレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、わずかに細やかな泡立ち、グレープフルーツ、レモン、ライムに白い花の香り、シャープな口当たりで中程度でバランスの良い酸味が溶け込んだクリアな味わいです。		SOLD OUT	
35865	スペイン／カタルーニャ	35864	スペイン／カタルーニャ	35438	スペイン／カタルーニャ
VIN 2015	Sicus Cru Mari	VIN 2011	Sicus Cru Blanc	VIN 2019	Sicus Corduixà Brisat
	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%		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%		シクス カルトゥシャ ブリサット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461672254 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトゥシャ(チャレツロ)100%
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。柔らかなアタックにじわりと広がるたっぷりのエキス、たっぷりの複雑味のあるエッセンスが楽しめるのしっかりとした味わいです。		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ウ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、黄金飴やアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。		石灰土壌で育つカルトゥシャ(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。	
35867	スペイン／カタルーニャ	35868	スペイン／カタルーニャ	35869	スペイン／カタルーニャ
VIN 2020	Sicus Corduixà Brisat	VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà	VIN 2017	Sicus Sons Cartoixà Mari
	シクス カルトゥシャ ブリサット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトゥシャ(チャレツロ)100%		シクス ソنز カルトウシャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679017 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトゥシャ(チャレツロ)100%		シクス ソنز カルトウシャマリ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトゥシャマリ(ピンクのチャレツロ)100%
石灰土壌で育つカルトゥシャ(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、ピフ、スモークの香りを感じます。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるボリュームミミな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。		早期に収穫したカルトゥシャ(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、トロツとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジビールの香り、エキスタっぷりの味わいでミネラルが広がるエキスにオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。		石灰土壌で育つカルトゥシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりです。	

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。

31 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。

35436	スペイン／カタルーニャ	35870	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Sicus Garrut Sassy	VIN 2015	Sicus Sons Garrut
	シクス ガルルー サシー		シクス ソンス 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
	参考小売/ 4500 JAN/ 4573461672230		参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679031
	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
	土壌/ 粘土 泥灰土 石灰		土壌/ 石灰
ガルルー(モナストレル)100%		ガルルー(モナストレル)100%	
ガルルー(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、アンフロアで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてベリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと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ルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフロアで醸し・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。レンガ色に入ったルビー色、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、ボリュー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



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

エンリック・ソレール

35861	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Enric Soler Improvisació
	エンリック・ソレール インプロヴィサシオ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678942
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 在庫4ケース
チャレツロ100%	
元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、白い花やリンゴや摘みたてカリ、ペパーミントの香り、ミネラリーで柑橘の酸味が心地よく溶け込んだ味わいは塩味も感じられます。	

カタルーニャ フリサク



スペイン新世代フランセスクは徹底無尽のエネルギ一満載!

フランセスク・フリサク

44467	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44471	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44199	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Frisach L'abrunet Blanca	VIN 2023	Frisach Vernatxa	VIN 2022	Frisach Les Alifares
	フリサク ラブルネット ブランカ		フリサク ヴェルナツチャ		フリサク レス アリファレス
	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/ 2800 JAN/ 4573461688484		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688521		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024
	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/ 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/ 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 砂質		土壌/ 砂質
ガルナツチャブランカ100%		ガルナツチャブランカ100%		ガルナツチャグリ100%	
Corbera d'Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナツチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやスウィーティ、柚子の爽やかな香り、フレッシュなアタックに弾けるような爽やかな味わい、グレープフルーツピールのわずかな苦みがアクセントとなっています。		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、SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジュシーでたっぷりの果実味にミネラルと塩味のバランスよく、レモンピールの酸味とほろ苦さがアクセントとなった仕上がりです。		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ボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。	
44468	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44469	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44194	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Frisach L'abrunet Rosado	VIN 2023	Frisach L'abrunet Tinto	VIN 2021	Frisach Sang de Corb
	フリサク ラブルネット ロサード		フリサク ラブルネット ティント		フリサク 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/ 2700 JAN/ 4573461688491		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688507		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681973
	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/ 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/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰
ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブランカ30% ガルナツチャティンタ30%		ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50%		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	
23年は涼しドライな年でした。ガルナツチャ3種を収穫後、醸しプレス、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いサーモンピンク色、さくらんぼやスモモ、アカシアの花、赤スグリのアロマ、心地の良いスムーズな口あたりでコクゴクと飲んでまいりそうほどの飲みやすさ、酸味と果実のバランスよくコストの高い良質なロゼです。		メンダールのラウレアーノなどに師事醸造スキルを身につけたフランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある明るいガーネット色、クランベリーやレッドチェリー、イチヂク、ミントのアロマ、柔らかな口あたりでバランスよく軽やかに飲める赤ワインでタンニン中程度のミディアムボディで全体的にまろやかな味わいです。		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広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。	

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。

32 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。

44473	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44198	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44477	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Frisach Sang de Corb	VIN 2022	Frisach Gemma Miró Les Agulles	VIN 2023	Frisach Gemma Miró Les Agulles
 新着 フリサック サング デコルブ	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688545 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3つづ	 新着 フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682017 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート ガルナツチャ100%	 新着 フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688583 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート ガルナツチャ100%
	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、プレスしステンレスタンクで発酵、フールドで熟成しました。淡い色調、透明感のあるガーネット色、ラズベリーやクランベリー、イチゴのアロマ、少し高めの酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がります。		祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きある淡い透明感の朱色でフルーツマトやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジューシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良くなったぶりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。		祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチゴ、完熟ベリーのアロマを感じます。ジューシーな果実味と旨味がたっぷりと詰まり、心地よいタンニンとベリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。
43935	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44196	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	44475	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	VIN 2022	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2023	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/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート 在庫11ケース カリニエナ100%	 新着 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/ 4573461681997 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート カリニエナ100%	 新着 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/ 4573461688569 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート 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Monstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャ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。		フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。明るい紫ガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完熟した甘さは控え目で、タンニンは高く酸味も目立ちます。		ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、クランベリーやラズベリー、赤系果実の香り、心地の良い酸とバランスのとれたタンニン、繊細さを兼ね備えた仕上がりで完熟の美味しさもあります。
43934	スペイン／カタルーニャ	カタルーニャ ヴェガ・アイシャーラ		36815	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2019	Frisach L'Anit			VIN 2021	Vega Aixalà Ancestral Fa Sèrre
 新着 フリサック ラニット	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461675002 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 カリニエナ100%			 新着 ヴェガ・アイシャーラ 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/ 3600 JAN/ 4573461689672 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%
	石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がります。				ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語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。しっかりとした泡立ち、淡い黄金色、みかんやアプリコット、白桃のアロマ、プチプチとした強めの泡、甘味と酸味のバランスよくわずかにドライで苦みを感じます。
	石炭岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がります。				ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語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、アプリコットやみかん、フルーツマトのアロマ、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ビワの香りも感じられます。
	石炭岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がります。				ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語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、アプリコットやみかん、フルーツマトのアロマ、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ビワの香りも感じられます。
36315	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36816	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36316	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2021	Vega Aixalà Ancestral Fa Sèrre	VIN 2023	Vega Aixalà Emma Ancestral	VIN 2022	Vega Aixalà Emma Ancestral
	ヴェガ・アイシャーラ 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 在庫4ケース マカベオ100%	 新着 ヴェガ・アイシャーラ エマ アンセストラル	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689689 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/ llicorellaという粘板岩 アルバリーニヨ100%		ヴェガ・アイシャーラ 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/ llicorellaという粘板岩 在庫3ケース アルバリーニヨ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、アプリコットやみかん、フルーツマトのアロマ、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ビワの香りも感じられます。		粘板岩土壌で育つアルバリーニヨを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快感で心地の良い香りが続き、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。		アルバリーニヨを除梗しプレス後、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がカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快感で、ボリュームがありグレープフルーツのようにジューシー、前ミズより酸度が低く心地の良い逸品です。

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

33 SPAIN5

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。

36820	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36822	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36821	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Vega Aixalà Emma Barrau	VIN 2021	Vega Aixalà Emma Carinyena	VIN 2022	Vega Aixalà Emma Syrah
 新着 ヴェガ・アイシャラー エマ バラウ	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461689726 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ llicorellaという粘板岩 ガルナツチャ20%カリニエナ20% カベルネソーヴィニヨン15%テンブラニーリヨ15% シラー10%マルスラン10%ピノノワール10%	 新着 ヴェガ・アイシャラー エマ カリニエナ	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689740 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ llicorellaという粘板岩 カリニエナ100%	 新着 ヴェガ・アイシャラー エマ シラー	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689733 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ llicorellaという粘板岩 シラー100%
	キュヴェ名はエヴァの優しい祖父の名前で、7品種を醸した後プレスし、ビジャーシュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行い瓶詰めしました。濃い紫ガーネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。		カタルーニャ・コンカデバルベラ、高標高で育つカリニエナを醸した後プレスし、ビジャーシュとルモンタージュを行いながら発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行い瓶詰めしました。濃い紫ガーネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。		10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸した後プレス、ビジャーシュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと古樽で熟成しました。深みのある紫ガーネット、ラズベリーや白コショウ、リコリス、ドライフルーツの香り、力強く骨太で果実の凝縮感としっかりとしたタンニン、ポリフェノールな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやブルーの果実味が口中に広がります。
カタルーニャ メンダール 		44465 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2023 Mendall La Plana de Guiu M  新着 メンダール ラ プラナ デ グイウ M		カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック 	
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		区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、グガルナツチャブランカ、モスカテル3種を除梗し2〜4日間醸した後プレス、ステンレスタンクで2週間発酵しアンフォラで3ヶ月熟成しました。琥珀色に近いオレンジゴールド色、アプリコット、マンゴーやトロピカルフルーツ、リコリスのアロマ、ネクタリンの果実味にオレンジピールのほろ苦さ、甘みたっぷりの味わいはコク旨でボディのよい仕上がります。		ナチュラルの宝庫コンカデバルベラ ジョルディを倒し持つ幸運！ 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	カタルーニャ 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 2020	Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel			VIN 2022	Jordi Llorens Ancestral de la Cristina
 新着 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/ ビオディナミ ホメオパシー 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT メルロー100%			 新着 ジョルディ・ロレンス アンセストラル デ ラ クリスティーナ	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 マカベオ100%
	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シュしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ザクロやフランボワーズ、紅玉、石の香り、柔らかいアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが広がる、しっとりま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。				22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスチックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。
	全てのワインがアンフォラ仕込み、その透明感と人間性そのもの ジョルディ・ロレンス				
35898	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35900	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35902	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	VIN 2022	Jordi Llorens Parellada	VIN 2022	Jordi Llorens Blankaforti
 新着 ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 石灰 パレリャーダ60% マカベオ40%	 新着 ジョルディ・ロレンス パレリャーダ	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461679741 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 パレリャーダ100%	 新着 ジョルディ・ロレンス ブランカフォルティ	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461679765 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 カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナツチャ、シラー、パレリャーダ
	21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっと9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャーダを5日間醸し、プレス機は持っていないのでプレスせずアンフォラとステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライムの香り、柔らかいアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。		パレリャーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと広がるアタック、詰まったエキセントリックの少しのタンニン、心地の良い酸味が溶け込んだ余韻の長い味わいです。		キュヴェ名はジョルディの住むブランカフォルティ村の住人のことを指します。4品種をスミマセラシオン後フリーランジュースのみをアンフォラで6ヶ月発酵・熟成しました。明るいガーネット色、レッドプラムやブラックチェリー、バラのアロマを感じます。柔らかくフレッシュなアタックに心地の良いタンニン、プチプチとしたテクスチャー、酸味と果実味のバランスよく果実感の良い仕上がります。

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。

34 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。

35904	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36771	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35903	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2022	Jordi Llorens Tosut	VIN 2022	Jordi Llorens Garrut	VIN 2021	Jordi Llorens Atikete
	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% ガルナッチャ10%		ジョルディ・ロレンス ガルー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461689009 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 ガルー(モナストレル)100%		ジョルディ・ロレンス アティケテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679772 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 カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90% マカベオ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、ブルーんやカシス、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。		ガルー(モナストレル)を1週間醸し後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い色調のルビー色、白イチゴやイチゴジャム、ネクタリンやイチヂクのアロマを感じます。高めの酸味にスッパリとした口あたり、穏やかなタンニンが心地よく塩味のあるミネラルがアクセントとなりスムーズな味わいです。		特別なイベントやお祝いのためにドレスアップするという意味のキュヴェ名で3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、カカオ、湿った土のアロマ、たっぷりの果実味にしっかりとタンニンが溶け込んだ骨太な仕上がりでカカオやドライフルーツの香りが広がる味わい深い仕上がりです。	
36772	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 エスコーダ・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	Jordi Llorens Atikete			VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassotets
	ジョルディ・ロレンス アティケテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461689016 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 カベルネソーヴィニヨン主体 ガルナッチャ、マカベオ	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			エスコーダ・サナフヤ エルス バソテツ 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 ガルナッチャブランカ60% マカベオ35% ガルナッチャグリ5%
3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを栗の木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。		コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、ビ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	36326	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36328	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	VIN 2022	Escoda Sanahuja Nas del Gegant	VIN 2022	Escoda Sanahuja Les Paradeses
	エスコーダ・サナフヤ エルス バソツ 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2ケース シュナンブラン100%		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ッチャ30%		エスコーダ・サナフヤ パラデテツ 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 ガルナッチャ50% カリニャン30% スモイ20%
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。うっ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、ボリュームのあるアタック、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む逸品です。		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。		以前に存在したパラデ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、ガルナッ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目の逸品です。	
36329	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ		36744	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			VIN 2023	Succés Vinícola Experiència Parellada
	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8ケース カベルネフラン80% メルロー20%	土着品種トレパットの魅力。かつての南仏ガルナッシュ台風の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ & アルペール・カネラ			スクセス・ヴィニコラ エスペリエンシア パレリャーダ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461688637 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 パレリャーダ100%
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、土ごぼり、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スとタンニンが心地良いです。		このキュヴェが初キュヴェであったため「経験」という意を冠しました。パレリャーダを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いイエロー、洋梨や熟したカリン、黄色リング、クミンのスパイス香、活き活きとしたアタックは良質な味わいに口の中にジュシーさが広がり、たっぷりのミネラル、ほんのりとした苦みがアクセントになり中程度の余韻が広がります。			

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 SPAIN7

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。

36745	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36209	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	35687	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	Succés Vinícola El Prat	VIN 2019	Succés Vinícola El Pedregal	VIN 2021	Succés Vinícola La Trompa
	スクセス・ヴィニコラ エル プラット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461688644 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 マカベオ100%		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 バレリャーダ100%		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 SOLD OUT トレパット100%
区画名がキュヴェ名で大手カヴァ生産者からの買い付けキャンセルやコーペラティヴからの低価格での取引などからサヨナラするためのマニフェストワインです。マカベオを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなイエローゴールド、マンダリンオレンジやフルーツマトのアロマ、ジューシーなアタック、ほろ苦さとミネラル感、オレンジピールの香りが口中に残ります。					
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年のバ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。					
キュヴェ名は象の鼻という意味やカタルーニャ語で酔っぱらうという意味です。トレパットを除梗しステンレスタンクで15日醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成したセニエ法のロゼです。淡いガーネット、フルーツマトやアメリカンチェリー、ザクロの香り、柔らかいアタックで全体的に丸みがあり、穏やかで口中にベリー香が拡がり、酸味が良いアクセントとなっています。					

36747	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36748	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature	36749	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2020	Succés Vinícola El Mentider	VIN 2019	Succés Vinícola El Sola	VIN 2018	Succés Vinícola El Corria
	スクセス・ヴィニコラ エル メンティデー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688668 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 トレパット100%		スクセス・ヴィニコラ エル ソラー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688675 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/ 白粘土 在庫1ケース トレパット100%		スクセス・ヴィニコラ エル コリアー 呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461688682 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 在庫1ケース トレパット100%
嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したトレパットをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。熟成によるブラウンカラーの入ったガーネット色、レッドプラムとブラックベリー、いちぢく、胡椒のアロマを感じます。たっぷりの果実味がアタックから完熟ベリーの旨味、バランスよくしっとりしたスムーズな味わいは心地よい仕上がりです。					
常に日光が当たる区画で、日が当たるという意味の区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。熟成感のあるブラウンガーネット、カシス、ブルー、レーズン、ナツメグ、湿った土のアロマ、丸みのある柔らかいアタックで熟成感が楽しめる味わいは、タンニンも心地よく甘味の果実味よく美味でアフターもしっかりしています。					
区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗し、茎を一部入れ1ヶ月間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵し300Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒色ガーネット色、スパイシーな香りと熟したベリー、カシスやブルー、リコリスのアロマを感じます。しつとりとした複雑味のあるアタックで完熟果実味と骨太のタンニンがボディを強化し、しつかりとした熟成感のある上質な仕上がりです。					

カタルーニャ ファミリア・ニン・オルティス		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		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		エステル・ニン&カルラス・オルティス	

34728	スペイン／カタルーニャ	35076	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
	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%
2018年はベト病や灰色カビ、ポトリティスの被害を受けましたが正確な作業を積み重ね収穫期を無事に迎えられました。ガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、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。	

35712	スペイン／カタルーニャ	34729	スペイン／カタルーニャ	35077	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa	VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin	VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin
	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%		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%
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、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。					
プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフールドで発酵・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を感じられます。					
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のフールドで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとった果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。					

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。

36 SPAIN8

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。

35406	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461671219	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナツチャ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壤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拡がり、後半には複雑味が出てきます。

35713	スペイン／カタルーニャ
VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461677013	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナツチャ81% (内12%ガルナツチャベルーダ) カリニエナ19%	

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壤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。

カタルーニャ サイクリック・ピア・ファーム



バルセロナ発 産し&エクス&酸味の絶妙バランスBEER

ジョシュア&アルベルト

36635	スペイン／カタルーニャ	A
VIN NV	Cyclic Beer Farm XinoXano	
	サイクリック・ピア・ファーム チャノチャノ	
呼称/ -		
参考小売/ 2300 JAN/ 4573461686879		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ビール		
栽培/ - 認証/ -		
土壌/ -		
大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ		

穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10～15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5～10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモンピールの爽快さにレモネードの酸味とほろ苦さを感じます。



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、ピーチーのアロマ、じわりと拡がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。

36425	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Escabeces Cartoixà Vermell
	アルテロヴィヌム エスカベセス カルトウシヤ・ヴェルメイ
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685186	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰	SOLD OUT
カルトウシヤ・ヴェルメイ(チャレツロ・ロゼ) 100%	

ブドウ畑の隣にあるビラベリヤ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。全房でステンレスタンクでスマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクでビジャーシュをしながら発酵・熟成しました。透明感あるオレンジ色、オレンジピールやミントの香り、口あたりフレッシュでビワの様な味わいにほんのり感じられるタンニンとアフターにはスモーdsnなテクスチャーを感じられます。

36426	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Escabeces Cartoixà
	アルテロヴィヌム エスカベセス カルトウシヤ
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685193	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰	
カルトウシヤ(チャレツロ) 100%	

ブドウ畑に隣接するビラベリヤ地区の小さな廃村の名前をキュヴェ名に冠しました。9月中旬に収穫し除梗後、ステンレスタンクで醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いゴールドイエロー色、グレープフルーツやスウィーティ、晚白柚の香り、ドライな口あたりにスモーdsnな味わい、バランスよく程やかなニュアンスで若い柑橘香と豊かなタンニンがアフターを演出します。

36428	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Ostrea
	アルテロヴィヌム オストレア
呼称/ DO Tarragona タラゴナ	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685216	
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%	

多くの海洋化石が発見されてる町であることから、オストリア＝牡蠣をキュヴェ名に冠しました。マカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵し、300Lの木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、程やかな香り立ちでリンゴやカリン、摘みたて白桃のアロマを感じます。爽やかなアタックに豊かな果実味と喉越しの良さ、じわりと溢れる旨味が印象的です。

ムルシア	ラ デル テッレーノ
	ラ・デル・テッレーノ ニンジャ デラ ウヴァ
呼称/ DO Bullasブーリヤス	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461671271	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ	
栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD	
土壌/ 石灰 粘土	
ガルナツチャ100%	

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
フリヤ・カサド・マルコ

43757	スペイン／ムルシア
VIN 2020	La Del Terreno Ninja De Las Uvas
	ラ・デル・テッレーノ ニンジャ デラ ウヴァ
呼称/ DO Bullasブーリヤス	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461671271	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ	
栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD	
土壌/ 石灰 粘土	
ガルナツチャ100%	

スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーベラティブで、除梗したガルナツチャを3日間醸し後、フリーランジュースをステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫を帯びたルビー色、レッドプラムやフランボワーズの香り、まろやかなアタックにやや高めめの酸味に中程度のタンニンとアルコール感、冷凍さもある口あたりの良い仕上がりです。

44005	スペイン／ムルシア
VIN 2021	La Del Terreno Ninja De Las Uvas
	ラ・デル・テッレーノ ニンジャ デラ ウヴァ
呼称/ DO Bullasブーリヤス	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461675972	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ	
栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD	
土壌/ 石灰 粘土	
ガルナツチャ100%	

ムルシア州のコーベラティブで、除梗したガルナツチャを3日間醸し後、フリーランジュースを60hlのステンレスタンクでルモンタージュをしながら発酵、木樽で熟成しました。淡いフレッシュな紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、ブルーベリー、カカオのアロマ、まろやかなアタックで全体に丸みを帯び、赤系果実が口中に拡がる味わいで中程度の余韻が続きます。

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

マドリッド ボデガ・シンコ・レグアス  コマンドGを終えた今、古い畑と伝統を守る新たな人生へ マルク・イサール	35813 スペイン／マドリッド VIN 2022 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン ティントフィノ 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 2500 JAN/ 4573461678522 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ティントフィノ(テンブラニーリヨ)80% マルヴァール20% 天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。22年は熱く乾燥した年でした。標高750mの粘土石灰土壌で育つティントフィノとマルヴァールをステンレスタンクで発酵、アンフォアで熟成しました。鮮やかな紫ガーネット色、いちごやラズベリージャム、スミレのアロマ、柔らかなアタックにしっかりと酸味と中程度のタンニン、全体に丸みのあるミディアムテイストです。	36443 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン ティントフィノ 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685544 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ティントフィノ(テンブラニーリヨ)75% マルヴァール25% ティントフィノとマルヴァールを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵し、3種類の木樽で熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、スモーク、湿った土のアロマ、柔らかなアタックに冷涼な酸味が溶け込み、控えめなタンニンが心地よく全体的に柔らかなイメージの仕上がりです。
36444 スペイン／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、ブルーベリ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、たっぷりのエキシ感に包まれます。	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 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン VIN NV Ruben Diaz Surprise ルベン・ディアス サプライズ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461678645 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 SOLD OUT シャスラ・ドレ100% 酸化ワインを意味するSORPRESAと驚きのSURPRISEから名付けました。除梗したシャスラ・ドレを25日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽でソラシ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。
36451 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン VIN 2023 Ruben Diaz Dale Pink ルベン・ディアス ダレ ピンク 呼称/ DO Cebreros セブレロス 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461685629 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 ガルナッチャ100% 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」という意味のキューヴェ名です。ガルナッチャを5時間醸し後、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。	36448 スペイン／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 ガルナッチャ 呼称/ DO Cebreros 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 ガルナッチャ100% 花崗岩で育つ樹齢92年のガルナッチャを除梗後ステンレスタンク20日間醸し後、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、ブルーベリー、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。	カスティーリャ・イ・レオン ラス・ペドレラス  スペイン屈指の冷涼産地グレドス、コマンドGと肩を並べる生産者登場! バルバラ・レケホ
36335 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン VIN 2022 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 SOLD OUT アルビーリヨ・レアル94% パロミノ6% 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年のアルビーリヨ・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、しっかりとボリュームよく拡がるアタック、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。	ガリシア アルベルト・ナンクラレス  最重要視するのは酸の質、冷涼感たっぷりなりアスパイシャス アルベルト・ナンクラレス	35896 スペイン／ガリシア VIN 2022 Alberto Nanclares Tempus Vivendi アルベルト・ナンクラレス テンプス ヴィヴェンディ 呼称/ D.O. Rias 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 アルバリーニヨ100% 5生産者、17区画で育つアルバリーニヨをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィューの香り、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拡がり、中程度の余韻が続きます。

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

38 SPAIN10

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。

36729	スペイン／ガリシア	36733	スペイン／ガリシア	36730	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Alberto Nanclares Tempus Vivendi	VIN 2023	Alberto Nanclares A Graña	VIN 2022	Alberto Nanclares Nanclares
	アルベルト・ナנקラレス テンプス ヴィヴェンディ		アルベルト・ナנקラレス ア グラニャ		アルベルト・ナנקラレス ナנקラレス
呼称/	D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス	呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス
参考小売/	4100 JAN/ 4573461688323	参考小売/	5000 JAN/ 4573461688361	参考小売/	6000 JAN/ 4573461688330
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/	- 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 砂	土壌/	花崗閃緑岩 砂質	土壌/	花崗岩 砂質
	アルバリーニョ100%		アルバリーニョ100%		アルバリーニョ100%
サンセンショにある16区画で育った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でリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。		サンセンショの花崗閃緑岩・砂質土壌で育ったアルバリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくビュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。		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・アンフォラで発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシュ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があるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。	
36734	スペイン／ガリシア	36731	スペイン／ガリシア	36735	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares Chuvisca Galega	VIN 2022	Alberto Nanclares A Senda Vermella	VIN 2022	Alberto Nanclares O Son das Pisadas
	アルベルト・ナנקラレス チュヴィスカ ガレガ		アルベルト・ナנקラレス ア センダ ヴェルメーリャ		アルベルト・ナנקラレス オ ソン ダス ピサダス
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/	5300 JAN/ 4573461688378	参考小売/	4400 JAN/ 4573461688347	参考小売/	5500 JAN/ 4573461688385
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	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 在庫1ケース	土壌/	花崗岩 砂
	カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ		カイニョ・ロンゴ メンシア エスパデイロ		メンシア100%
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、摘みたてベ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ビ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。わずかに紫がかかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。冷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。		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。	
36736	スペイン／ガリシア	36737	スペイン／ガリシア	ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス	
VIN 2022	Alberto Nanclares Labores	VIN 2022	Alberto Nanclares Pensares		
	アルベルト・ナנקラレス ラボレス		アルベルト・ナנקラレス ペンサレス	地元自生のアルバリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現	
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/ 4573461688392	参考小売/	5500 JAN/ 4573461688408	ホセ・クルサット	
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/ -	ガリシア イリア・オテロ・マソイ	
土壌/	花崗岩 砂	土壌/	花崗岩 砂		
	カイニョ・ロンゴ100%		エスパデイロ100%		
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ン、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。		海側のカンバトス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパデイロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナージュを行いながら熟成し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ベリーの酸味が余韻に残ります。			
36447	スペイン／ガリシア	35817	スペイン／ガリシア	DOリバイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家	
VIN 2023	Adega Entre Os Ríos Komokabras Verde Lías	VIN 2019	Adega Entre Os Ríos Altares de Postmarcos	イリア・オテロ・マソイ	
	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 ポスマルコス	イリア・オテロ・マソイ	
呼称/	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア	呼称/	Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア		
参考小売/	3800 JAN/ 4573461685582	参考小売/	4300 JAN/ 4573461678560	DOリバイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家	
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/ -	イリア・オテロ・マソイ	
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%	イリア・オテロ・マソイ	
コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。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、またセラやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたつぷりと拡がり、しっかりとボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。			

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

39 SPAIN11

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。

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% ソウソン50%		カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レンド5%		カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レンド5%	
カイニョ・ロンゴとソウソ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、柔らかな清涼で摘みだすベ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、イチヂクやブルーン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ベリーの香りが口中に拡がります。		地元の黒ブドウ5品種を全房でスミ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、ブルーン、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。	
ガリシア アウガレヴァーダ		44324	スペイン／ガリシア	44328	スペイン／ガリシア
		VIN 2022	Augalevada Ollos Blanco	VIN 2022	Augalevada Areas de Rei
			アウガレヴァーダ オロス ブランコ		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		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685674		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711	
		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/ 花崗岩 片麻岩 粘土 在庫5ケース		土壌/ 砂化した花崗岩	
		アルバリーニョ40% トレイシャドウラ30% ゴデーリョ30%		ドニャブランカ100%	
緑豊かなガリシアの土着品種 瑞々しい果実感!		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。		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。	
イアゴ・ガリード		44329	スペイン／ガリシア	44326	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Parcela Eiravedra	VIN 2021	Augalevada Ollos de Roque	VIN 2022	Augalevada Ollos Tinto
	アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ		アウガレヴァーダ オロス デロケ		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		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/ 5000 JAN/ 4573461685728		参考小売/ 5900 JAN/ 4573461685698		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685681	
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/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩 在庫1ケース		土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土	
アルバリーニョ100%		アグデロ45% トレイシャドウラ30% ラド25%		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%	
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。		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、たっぶりの旨味を感じるアタック、ジュ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。		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日間スミマセラシオンカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びたガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みだす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。	
44327	スペイン／ガリシア	ガリシア ファゼンダ・ブラディオ		42832	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Ollos de Maia			VIN 2017	Fazenda Prádio Pacio
	アウガレヴァーダ オロス デマイア				ファゼンダ・ブラディオ パシオ
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/ 4573461685704				参考小売/ 5000 JAN/ 4573461653666	
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 スレート シスト 在庫2ケース	
カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%				メレンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ	
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、ブルーン、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。		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		ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかで綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。	
		シャヴィエル・セオアナ			

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

40 SPAIN12 & 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。

リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ			35809 スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加 Nature			35810 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			VIN 2018			Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco		
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			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			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			呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ			呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ					
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461678485			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678515			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492					
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ					
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/ 赤砂質 粘土			土壌/ 小石混じりの白砂質					
マルヴァジア100%			テンブラニーリョ100%			テンブラニーリョ85% アルビーリョ15%					
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広がる旨味、タンニンも感じられる骨太な味わいでアフターも長い仕上がります。						標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリョとアルビーリョを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃い濃いガーンネット色、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、しっかりとコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ポリウムのある味わいです。					
オベルノワの衝撃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			アブルツォ州 ファビュラス					
ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ			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 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 ヴァルデオモス			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			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			呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ			呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ					
参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678515			参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678515					
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ			規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ					
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/ 赤砂質 石灰岩			土壌/ 赤砂質 粘土			土壌/ 赤砂質 粘土					
テンブラニーリョ95% アルビーリョ5%			テンブラニーリョ100%			テンブラニーリョ100%					
ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリョとアルビーリョを除梗し醸し、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーンネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりとあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。						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ョを除梗し3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーンネット色、ブラックチェリーやカシス、火打石の香り、しっかりと旨味が広がるアタック、ナツメグ香がふわりと感じられる良質な複雑味ある味わいでパワフルな印象です。					
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			36638 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		
ファビュラス スプマンテ マルヴァジア			ファビュラス スプマンテ ペコリーノ			ファビュラス スプマンテ ペコリーノ			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			呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ			呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ			呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		
参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490513			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490476			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490476			参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490490		
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ微泡・辛口			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/ オレンジ微泡・辛口		
栽培/ ビオロジック バイオディナミ			栽培/ ビオロジック バイオディナミ			栽培/ ビオロジック バイオディナミ			栽培/ ビオロジック バイオディナミ		
土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰			土壌/ 粘土石灰		
マルヴァジア100%			ペコリーノ100%			ペコリーノ100%			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、白いちく、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。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。					
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 Fara Montepulciano d'Abruzzo		
ファビュラス ファビュラス マルヴァジア			ファビュラス フォエミナ ピノグリージョ			ファビュラス フォエミナ ピノグリージョ			ファビュラス ファラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ		
											
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			呼称/ IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ			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/ 8053839490063			参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490001			参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490001			参考小売/ 2600 JAN/ 8053839490124		
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			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/ 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 バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド			栽培/ ビオディナミ 認証/ 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			土壌/ 石灰			土壌/ 石灰			土壌/ 石灰		
マルヴァジア85% その他15%			ピノグリージョ85% その他15%			ピノグリージョ85% その他15%			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バイ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バイオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、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バイ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。

アブルッツォ州 カンティーナ・オルソーニャ			36833	イタリア／アブルッツォ		A	36640	イタリア／アブルッツォ		A		
			VIN 2024	Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay			VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot				
			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 d' Abruzzo テッレ・ダブルッツォ				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%			アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し発酵・熟成しました。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。				メルロー100%			アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800～900mで育つメルローを全房で醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。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。		
アブルッツォ発、ピオ協同組合												
36725	イタリア／アブルッツォ		A	36726	イタリア／アブルッツォ		A	36834	イタリア／アブルッツォ		A	
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia			VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio			VIN 2024	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・ダブルッツォ					
	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			呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ					
	参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203958			参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203965			参考小売/ 4900 JAN/ 4571455205396					
	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口			規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ (薄赤)・辛口					
	栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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			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				
マルヴァジア85% その他15%		イタリア・アブルッツォ州で30年前よりピオで栽培を行う協同組合が05年よりピオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。			ピノグリージョ85% その他15%			モンテブルチャーノ100%		イタリア・アブルッツォ州で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。		
36835	イタリア／アブルッツォ		A									
VIN 2024	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・ダブルッツォ												
	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテブルチャーノ・ダブルッツォ											
	参考小売/ 4900 JAN/ 4571455203972											
	規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ											
	栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 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・アブルッツォ州で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				
			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 パウチヨ					
			呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ				呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ					
			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%					
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/オト			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。				パウチヨは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  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	36459 スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー VIN 2021 JNK Beli Pinot ユンク ペリ・ピノ 呼称/ Slovenia スロヴェニア 参考小売/ 6200 JAN/ 4573461686053 規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 泥灰土 粘土 在庫3ケース 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。	36461 スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー VIN 2018 JNK Rdeče ユンク エルデーチャ 呼称/ Slovenia スロヴェニア 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686077 規格/ 750ml × 9 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 泥灰土 粘土 在庫1本 メルロー 50% カベルネソーヴィニヨン50% メルローと50%とカベルネソーヴィニヨン50%を40日間醸した後、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。
アール マイヤー・ネーケル  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	34562 ドイツ／アール 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% 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、口に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。	モーゼル ヤン・マティアス・クライン  ベルンカステルで無濾過・サンスフルに挑むドイツ最古の生産者 ヤン・マティアス・クライン
36114 ドイツ／モーゼル VIN 2020 Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat ヤン・マティアス・クライン リズィー スター マスト ペットナット 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461681171 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic 土壌/ 灰色スレート リースリング100% リースリングを破碎し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。	35664 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat ヤン・マティアス・クライン キス キス マディーズ リップス ペットナット 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461676115 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic 土壌/ 粘土石灰 在庫3ケース ピノ・マドレーヌ80% ピノワール20% 別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノワールを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。	36109 ドイツ／モーゼル VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Bastard ヤン・マティアス・クライン リトル バスタード 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681126 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic 土壌/ 灰色スレート リースリング60% ソーヴィニヨンブラン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 VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf ヤン・マティアス・クライン リトル レッド ライディング ウルフ 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681133 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic 土壌/ スレート 粘土石灰 シュベートルングダー100% 21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウ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。	ナーエ ビリ・ヴァイン  土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者 クリスティン・ピーロート	36431 ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Pet Nat ビリ・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 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684622 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 青シスト ローム ショイレーベ100% 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 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679161 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム ドルンフェルダー100%		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル マチルダ 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684639 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 岩 シスローム SOLD OUT 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%		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 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461684646 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 小石混じりの砂 SOLD OUT 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、口中に細かなプチプチが揺がり、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 ヴァインゲート・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 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679130 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ローム 青色スレート ピノグリ90% ピノワール10%		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 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684653 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/ 青色スレート ピノワール100%	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	
ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミマセランオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手に混ざった上質な仕上がりです。		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、摘みた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。			
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 呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト 参考小売/ 7800 JAN/ 4573461684462 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 石灰 ピノブラン50% リースリング50%		WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フ라우エン パワー ロゼ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680884 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%		WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フ라우エン パワー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂岩 石灰 リースリング、ミュラートウルガウ、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、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。		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品種は全房でスミマセランオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が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 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684486 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 SOLD OUT ピノブラン100%		WGヴェルナー マルト ピノグリ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684516 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 SOLD OUT ピノグリ100%		WGヴェルナー マルト マンナ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461678812 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 石灰 ポルトギーザー レгент ショイレレーベ
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、カリヤワイ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―25%		WGヴェルナー マルト ピノワール RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・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広がる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	WG Mann Weiss ヴァイス RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・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%	VIN 2022	WG Mann Müller-Thurgau ミュラートウルガウ RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・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 在庫9ケース 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) SOLD OUT ドルンフェルダ―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―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―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―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、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高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、穏やかな香りが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ペリ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		36406 ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature	36407 ドイツ／ラインヘッセン
		VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel	VIN 2022 Dexheimer Weiss
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 ナチュレール	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	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65% ヴァイスブルグンダー35%
シルヴァーナー、ゲヴェールツトラミネール ゲルバーミウスカテラー ピノグリ、ミュラートウルガウ		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ドルで発酵・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 在庫2ケース	土壌/ レス 粘土石灰	土壌/ レス 粘土石灰 SOLD OUT	
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ドル 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。		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ドル 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みず、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 SOLD OUT	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のフドルで9ヶ月発酵・熟成後無濾過・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。		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、フドルで発酵・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、柔らかな優しいアタック、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 SOLD OUT	
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のフドルでビジャージュを施しながら発酵、24hlのフドルで熟成しました。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。		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のフドルでビジャージュを施しながら発酵し24hlのフドルで熟成しました。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。

46 GERMANY5

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

ラインヘッセン WGベルククロシュター  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	36429 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2022 WG Bergkloster Cuvée weiß WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 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 ミューラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン 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。	35718 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2020 WG Bergkloster Pinot Gris WGベルククロシュター ピノグリ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・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% レス土壌で育つ樹齢9年のピノグりを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ー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 VIN 2022 WG Bergkloster Super Lecka WGベルククロシュター スーパーレッカ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 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 『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。	フランケン WGシュテファン・フェッター  2019/0 シルヴァーナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱! シュテファン・フェッター	36400 ドイツ/フランケン 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 呼称/ 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% ガンバッハ・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 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 呼称/ 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% 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 酸とエキスを感じられます。	35662 ドイツ/フランケン VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ヒンメルスリュッケ 呼称/ Landwein ラントヴァイン 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461676092 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard 土壌/ 貝殻石灰岩 在庫7ケース シルヴァーナー100% ヒンメルスリュッケはガムバッハ・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。	36404 ドイツ/フランケン 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 呼称/ 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% 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 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 呼称/ 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% 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。	フランケン ヴァインゲート・ヴァイガント  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	35951 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加 Nature VIN 2021 WG Weigand Cider WGヴァイガント シードル 呼称/ - Cidre シードル 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461680839 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic 土壌/ 泥土岩(コイパー) 数品種のリング100% 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	36657	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 Muller Thurgau
	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 ミュラートウルガウ
	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/ 3900 JAN/ 4573461687418
	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)
シルヴァナー25%ミュラートウルガウ15% ヴァイスブルグンダー15%パッカス15% リースリング15%ショイレーベ15%		ショイレーベ100%		ミュラートウルガウ100%	
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、セルフィーユのアロマ、ジュシーで喉越しよいアタックに黄色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。		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、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完熟した果実味よく、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。	
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	36662	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 Nature
VIN 2023	WG Weigand Sylvaner	VIN 2023	WG Weigand Scheurebe	VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder
	WGヴァイガント シルヴァナー		WGヴァイガント ショイレーベ		WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー
	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/ 4573461687395		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463
	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)
シルヴァナー100%		ショイレーベ100.%		ヴァイスブルグンダー100%	
コイパー土壌で育つシルヴァナーを全房でプレスし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、完熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手にマッチしてい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、拡がりのあるエキスを控えめな酸が心地よさを演出してくれます。		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、セルフィーユの香り、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。	
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 ミヒヤエル・ギンドル		36235	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2023	WG Weigand Rose			VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo
	WGヴァイガント ロゼ				ミヒヤエル・ギンドル リトル ブテオ
	呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン				呼称/ -
	参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425				参考小売/ 3400 JAN/ 4573461682802
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO				栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル
土壌/ 泥土岩(コイパー)				土壌/ ローム レス 砂礫	
ピノワール35%ドミナ35% ドルンフェルダー30%		グリューナー・ヴェルトリーナー100%			
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、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっと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。		エチケトは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミヒヤエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。			
36756	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	36757	オーストリア／ヴァインフィアテル
VIN 2023	Michael Gindl Flora	VIN 2018	Michael Gindl Riesling Sodalis	VIN 2020	Michael Gindl Riesling Sodalis
	ミヒヤエル・ギンドル フローラ		ミヒヤエル・ギンドル リースリング ソダリス		ミヒヤエル・ギンドル リースリング ソダリス
	呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -
	参考小売/ 3600 JAN/ 4573461688859		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461682826		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866
	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/ 砂礫 砂		土壌/ 砂礫 砂
リースリング ショイレーベ ゲルバー・ムスカテラー		リースリング100%		リースリング100%	
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、トロピカルフルーツやバナナ、レモンジャムのアロマを感じます。ジュシーな果実味に心地の良い酸味が混ざり合い、爽やかな味わいの中にじわりと溢れる旨味のエキ스가印象的です。		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ヤ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。		20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミヒヤエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白柚のアロマ、とりとて口あたりがまろやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキスを感じます。	

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 グリューナー・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/ -			呼称/ -				
		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687562			参考小売/ 2700 JAN/ 4573461687579				
		規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口			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			栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate				
		土壌/ 粘土 レス			土壌/ 粘土 黄土				
グリューナー・ヴェルトリーナー100%		ツヴァイゲルト100%		ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵・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冷涼感のあるスムーズな味わいです。					
ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！									
ダニエル & ミヒャエル・レイザー									
ノイジードラーゼー ユーデイト・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		
				ユーデイト・ベック ペットナット バンブルM				ユーデイト・ベック ペットナット バンブルM	
		呼称/ -			呼称/ -				
		参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852			参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682840				
		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				
		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN			栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN				
		土壌/ 砂利			土壌/ ComingSoon 在庫10本				
ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル10%		ヴァイスブルグンダー90% ミュスカットネル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。					
ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家		ユードイト・ベック		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。					
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				
	ユーデイト・ベック ペットナット バンブルP		ユーデイト・ベック ヴァイスブルグンダー		ユーデイト・ベック ミュスカ バンブル				
	呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -				
	参考小売/ 4600 JAN/ 4573461682833		参考小売/ 3200 JAN/ 4573461687869		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687890				
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・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/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオロジック 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN				
土壌/ 砂利 在庫1ケース	土壌/ 砂利 SOLD OUT	土壌/ 砂 ローム 砂利 在庫4本							
ピノワール50% ザンクト・ラウレント50%	ヴァイスブルグンダー100%	ヴァイスブルグンダー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。									
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	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	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 Neuburger Bambule	VIN 2022	Judith Beck Welschriesing Bambule	VIN 2021	Judith Beck Welschriesing Bambule				
	ユーデイト・ベック ノイブルガー バンブル		ユーデイト・ベック ヴェルシュリースリング バンブル		ユーデイト・ベック ヴェルシュリースリング バンブル				
	呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -				
	参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687906		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682871				
	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/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN				
土壌/ 砂 ローム 石灰岩	土壌/ 砂 ローム 赤砂利 石灰 岩 在庫1ケース	土壌/ 砂利 ローム 石灰 在庫1ケース							
ノイブルガー100%	ヴェルシュリースリング100%	ヴェルシュリースリング100%							
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、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、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、喉越しの良いさにも繋がる味わいです。									

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	36708	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 Pannobile
	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 ツヴァイゲルト		ユーディット・ベック パノービレ
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5500	JAN/ 4573461682888	参考小売/ 3000	JAN/ 4573461687920	参考小売/ 5500	JAN/ 4573461687951
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 白・辛口	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/ ローム 石灰		土壌/ 砂利		土壌/ 砂 ローム 石灰岩	
ノイブルガー100%		ツヴァイゲルト100%		ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%	
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た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。		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	36560	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		ユーディット・ベック ツヴァイゲルト バンブル		ユーディット・ベック ユーディット
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5500	JAN/ 4573461682925	参考小売/ 5500	JAN/ 4573461682918	参考小売/ 7500	JAN/ 4573461676405
規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/ 750ml × 6×2	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN	栽培/ ビオディナミ	認証/ respekt-BIODYN
土壌/ 砂 粘土 砂利 石灰	SOLD OUT	土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 石灰	
ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%		ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ100%	
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、じわじわと拡がるジュ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Gaborinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、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。	

ノイジードラーゼー

マインクラング



これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み

マインクラング

36788	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 2024	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/ -			呼称/ -		
参考小売/ 2800	JAN/ 4573461689153		参考小売/ 2900	JAN/ 4573461689146	
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/ ビオディナミ	認証/ デメテル Austria Bio		栽培/ ビオディナミ	認証/ デメテル Austria Bio	
土壌/ 砂質 ローム 岩石	★		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% トラミーナー25% ピノグリ 25%		
24年は夏は非常に暑く降雨量も少ない年でした。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除梗しプレス後、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、青りんごやライム、レモン、シトラス系、白胡椒の香り、爽やかでスッキリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジュシーで涼感のある逸品です。			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品種を除梗後5日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。イエロー中心のオレンジカラー、金木犀やカリン、黄桃、アプリコットのアロマ、オレンジピールのようなほろ苦さで、アプリコットやカリンの香りが口中に拡がるドライで風味豊かな味わいです。		

36789	オーストリア／ブルゲンラント	A
VIN 2022	Meinklang Burgenlandrot	
	マインクラング ブルゲンラントロート	
呼称/ -		
参考小売/ 2500	JAN/ 4573461689283	
規格/ 750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ	認証/ デメーテル	
土壌/ 粘土 砂質	★	
ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%		
バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスマセラン・オンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・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、とがりがなく全体を通して落ち着いた味わいです。		

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

ライタベルク リスト		36390	オーストリア／ライタベルク	A	36391	オーストリア／ライタベルク	A
		VIN 2022	Liszt Grüner Veltliner		VIN 2020	Liszt Blaufränkisch	
			リスト グリュナー・ヴェルトリーナー			リスト ブラウフレンキッシュ	
							
			呼称/ - 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 SOLD OUT			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	
			グリュナー・ヴェルトリーナー100%			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%	
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ライトイエロー色、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。		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、解放桶でビジャージュを施しながら発酵、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。					
元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサステイナブル農業 ベルンハルト・リスト							
36712	オーストリア／ライタベルク	36713	オーストリア／ライタベルク		36716	オーストリア／ライタベルク	
VIN 2023	Liszt Nudiszt	VIN 2023	Liszt Idealiszt		VIN 2023	Liszt Artiszt	
	リスト ヌーディスト		リスト アイディリスト			リスト アーティスト	
							
	呼称/ - 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461687999 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 SOLD OUT ヴェルシュリースリング100%		呼称/ - 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688002 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 SOLD OUT ヴァイスブルグンダー ソーヴィニヨンブラン 複数品種(ゲミシュターザツ)			呼称/ - 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688033 規格/ 1000ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 SOLD OUT ブラウフレンキッシュ65% ショイレーベ30% カベルネフラン5%	
石灰・泥灰土・粘土土壌に植わるヴェルシュリースリングを50%は除梗し短時間醸し・発酵後プレス、50%は全房で4日間醸し・発酵後プレスしアッサンブラージュ、フドルで発酵・熟成しました。輝きのあるイエロー、グレープフルーツや文旦、摘みだて白桃、みかんのアロマを感じます。ドライで少し高めめの酸、たっぷりとした果実味にジュシーな味わいと詰まったエキシ感、深い味わいを楽しめます。		ヴァイスブルグンダーとソーヴィニヨンブランと複数品種(ゲミシュターザツ)を醸し・発酵後プレスし、アッサンブラージュしアンフォラと木樽で発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある黄金色、白桃やカリ、伊予柑、若葉のアロマを感じます。バランスのよいアタックで心地の良い酸味と豊かな果実味に増し行く柑橘の香り、滑らかな味わいでじわりと広がる旨味が印象的です。		「幸福、喜び、人生へ情熱を放つ遊び心のあるワイン」に仕上げました。ショイレーベ・ブラウフレンキッシュ・カベルネフランの3種類のワインをアッサンブラージュし仕上げました。淡いルビー色の外観、クランベリーやいちご、フルーツマトのアロマ、フルーツキャンディのような甘みと心地の良いタンニンと酸味と苦みがアクセントとなっています。			
36717	オーストリア／ライタベルク	36714	オーストリア／ライタベルク		ズートシュタイヤーマルク シュナーベル		
VIN 2023	Liszt Komponiszt	VIN 2023	Liszt Soliszt				
	リスト コンポニスト		リスト ソリスト				
							
	呼称/ - 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688040 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫1ケース メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン		呼称/ - 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461688019 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ デメテル 土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫6ケース ブラウフレンキッシュ100%				
	メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニヨンとカベルネフランは全房で醸し・発酵後、アッサンブラージュしアンフォラと木樽で熟成しました。鮮やかな紫ガーンネット色、レッドプラムやフランボワーズ、火打石、イチヂクのアロマ、ジュシーな完熟感が口の中に広がるアタック、バランスの良い仕上がりで味わいに旨味があり余韻も長めの仕上がりです。		「個性と自信が溢れた存在感のあるワイン」に仕上げました。23年はブラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フドルとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。黒紫ガーンネット色、フランボワーズやブルー、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが広がる丸みある果実味に完熟ベリーの香りが広がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まろやかさもあります。				
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	35558	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		36140	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 2020	Schnabel Morillon Hochegg		VIN 2021	Schnabel Morillon Hochegg	
	シュナーベル シリチウム		シュナーベル モリヨン ホッホエッグ			シュナーベル モリヨン ホッホエッグ	
							
	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/ 7500 JAN/ 4573461764647 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%	
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。		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。しっかりと濃い黄金色、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。

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。					
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					
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 Waga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit	VIN 2018	Weingut Waga-Hack Riesling Quarzit	VIN 2019	Weingut Waga-Hack Riesling Quarzit
	ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン クワツィット 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%		ヴァインゲート・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%		ヴァインゲート・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・熟成しサンズ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 Waga-Hack Muskateller Phyllit	VIN 2019	Weingut Waga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit	VIN 2019	Weingut Waga-Hack Welschriesling Phyllit
	ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ムスカテラーフィリット 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%		ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン フィリット 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%		ヴァインゲート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリングフィリット 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、黄桃やバッションフルーツ、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ゴ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		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	呼称/	SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		
参考小売/	4200 JAN/ 4573461683663	参考小売/	4200 JAN/ 4573461683670		
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/	- 認証/ Sustainable Austria	栽培/	- 認証/ Sustainable Austria		
土壌/	スレート	土壌/	石灰 在庫4ケース		
	リースリング100%		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		ゲオルギウム ホプフェル		ゲオルギウム ブランド ノワール フリッツァンテ	
マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク		呼称/ -		呼称/ -	
		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461684837		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461683717	
		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	
		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate	
		土壌/ 砂質 粘土		土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩	
		数種の土着品種のリンゴ100%		ピノワール100%	
		数種の土着品種のリンゴ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・リンゴ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。	
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		ゲオルギウム ブランド ノワール		ゲオルギウム ピノワール
呼称/	-	呼称/	-	呼称/	-
参考小売/	6800 JAN/ 4573461683700	参考小売/	5800 JAN/ 4573461676245	参考小売/	7000 JAN/ 4573461683724
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・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/	ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate	栽培/	ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN	栽培/	ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate
土壌/	砂利、砂、粘土	土壌/	砂 粘土石灰	土壌/	砂 粘土石灰 SOLD OUT
	シャルドネ80% ピノブラン20%		ピノワール100%		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



超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で

トルニケ・チュビニゼ

34583 ジョージア／カヘティ

VIN 2017 Chubini Winery Saperavi

チュビニ・ワイナリー
サペラヴィ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461658807

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 沖積土 石 **SOLD OUT**

サペラヴィ100%

ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルー、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。

カヘティ チョティアシュヴィリ



ジョージア東部のカヘティで伝統のクヴェヴリで醸す宝石ワイン

カハ・チョティアシュヴィリ

36378 ジョージア／カヘティ A

VIN 2018 Tchotiasvili Mtsvane

チョティアシュヴィリ
ムツヴァネ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3500** JAN/ 4573461684721

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 炭素を含む沖積土
粘土を含む火山土

ムツヴァネ100%

例年通り暑い夏のあとと涼しい氣候でした。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。やや淡い黄白色、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。

35795 ジョージア／カヘティ A

VIN 2017 Tchotiasvili Mtsvane

チョティアシュヴィリ
ムツヴァネ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3700** JAN/ 4573461678096

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 炭素を含む沖積土
粘土を含む火山土

ムツヴァネ100%

ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェル液体のみをクヴェヴリで熟成、ステンレスタンクで落ち着かせ瓶詰めしました。透明感のあるオレンジカラー、香り立ち大人しく白檀や洋梨、白桃、マンダリンの香り、スッキリとした酸に口中で溶け込むタンニンが渋みと共に拡がり、やや渋い後口となります。

カヘティ ギウアーニ



カヘティの名門 クヴェヴリの伝統と革新が調和する安定した品質

カハ・ギウアシュヴィリ

36381 ジョージア／カヘティ A

VIN 2020 Giuaani Mtsvane Qvevri

ギウアーニ
ムツヴァネ クヴェヴリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3000** JAN/ 4573461684752

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ - 認証/ -

土壌/ 茶褐色の砂利 **SOLD OUT**

ムツヴァネ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。

カヘティ ラグヴィナリ



元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ

イラクリ・グロンティ

33942 ジョージア／カヘティ

VIN 2016 Lagvinari Chinuri

ラグヴィナリ
チヌリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **5000** JAN/ 4571455208007

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 粘土石灰 砂利 **SOLD OUT**

チヌリ100%

イメレティ地区の大エース、ラグヴィナリが砂利質に植わる樹齢30年のチヌリを破砕した後、15hlのクヴェヴリで21日発酵、そのまま10ヶ月熟成しました。オレンジを帯びたイエローゴールドの外観から杏や甘栗のやさしい香り、滑らかで優しいアタックにカスタードクリームのエッセンスがじわりと拡がり、綺麗な酸味を伴うアフターへと流れる素晴らしい仕上がりです。

クヴェモ・カルトリ ゴツツァ



中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

ベカ・ゴツツァゼ

34117 ジョージア／クヴェモ・カルトリ

VIN 2016 Gotsa Pet Nat Tavkveri

ゴツツァ
ペットナット タヴクヴェリ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461651167

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/ 粘土 ローム

タヴクヴェリ100%

砂・ローム土壌で育つ10月下旬に収穫したタヴクヴェリをプレスしクヴェヴリで醸しプレス発酵し、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内発酵・熟成したメソッドアンセストラルで造るペットナットです。濁りのある茶色を帯びたルビー色、赤スグリやクランベリー、リコリスのアロマを感じます。口あたりのよいアタックに高めの酸味と、心地のよいほろ苦さもあります。

36376 ジョージア／クヴェモ・カルトリ

VIN 2020 Gotsa Khikhvi

ゴツツァ
ヒフヴィ

呼称/ Georgia ジョージア

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461684707

規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ デメーテル

土壌/ 粘土 ローム 玄武岩

ヒフヴィ100%

粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のヒフヴィを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸した後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。濃いオレンジ色、トロピカルフルーツや茶葉、アプリコットやカリンジャムの香り、果実味が口中に拡がるアタック、ビウのような酸味とほろ苦さが強く感じられアフターにはネクタリンのアロマが感じられます。

54 GEORGIA2

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。

35724	ジョージア／クヴェモ・カルトリ	36372	ジョージア／クヴェモ・カルトリ	36374	ジョージア／クヴェモ・カルトリ		
VIN 2020	Gotsa Tsitska-Tsolikouri	VIN 2021	Gotsa Tsitska-Tsolikouri	VIN 2021	Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane		
	ゴツツァ ツイツカ・ツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677129 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツイツカ50% ツオリコウリ50%	新着 ゴツツァ ツイツカ・ツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684660 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/ 粘土 ローム 玄武岩 ツイツカ70% ツオリコウリ30%	新着 ゴツツァ ルカツィテリ・ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684684 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/ 粘土 ローム 玄武岩 ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%				
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、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。		粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツイツカとツオリコウリを全房でクヴェヴリで醸し、後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。色調の濃いオレンジの外観、カリンやすりおろしリンゴ、ドライフルーツのアロマを感じます。高めの酸味と種まわりの苦みを感じるアタック、ミネラル感のよい味わいです。		粘土・ローム・玄武岩土壌で育つルカツィテリとムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。琥珀を思わせる濃いオレンジ色、メロンやマンゴー、トロピカル香にパタースコッチやキルシュのアロマを感じます。心地の良いアタックにママレードや甘い焼き菓子の香り豊かで、やや高めの酸と長めの余韻を楽しめる逸品です。			
35725	ジョージア／クヴェモ・カルトリ	36373	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		
VIN 2020	Gotsa Mtsvane	VIN 2021	Gotsa Mtsvane	VIN 2020	Gotsa Kisi		
	新着 ゴツツァ ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677136 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/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%	新着 ゴツツァ ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684677 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/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ100%		ゴツツァ キシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677150 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 キシ100%			
高標高の畑でビオディナミで育てたムツヴァネとルカツィテリを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、12.5hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、ママレードのアロマを感じます。ほろ苦さと果実味のバランスよくオレンジピールの味わいでやや高めの酸と豊かなミネラル感を楽しめます。		ビオディナミで育てたムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、16hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、オレンジピールのアロマを感じます。20年とりもバランスが良く、ほろ苦さと果実味の良さ、中程度の酸味と豊かなミネラル感、ほんのり揮発のニュアンスも感じられます。		キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し、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。			
36375	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		33940	ジョージア／イメレティ		
VIN 2018	Gotsa Saperavi			VIN 2016	Vartsikhe Marani Aladasturi		
	新着 ゴツツァ サペラヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461684691 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/ 粘土 ローム 玄武岩 サペラヴィ100%				ヴァルツィヘ・マラニ アラダストゥリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 4500 JAN/ 4571455207987 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 在庫7本 アラダストゥリ100%		
高標高の畑でビオディナミで育てた同地方を代表する黒ブドウのサペラヴィを除梗し醸し、クヴェヴリでビジャージュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックカーネーション色、ブラックベリーやレーズン、ブルーベリー、リコリスのアロマを感じます。渋味と酸味ある控えめな果実味に中程度のタンニンが溶け込んでいて、熟成によるまろやかな味わいと長めの余韻が感じられます。		西部イメレティ 黒海の風に揺れる地場品種をクヴェヴリマセラシオン アナ・ヒタリシュヴィリ		ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破碎しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔らかなやさしさです。			
イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ			36382	ジョージア／イメレティ	36383	ジョージア／イメレティ	
西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここ ザザ・ガグア				VIN 2022	Vino Martvillei Tsolikouri	VIN 2022	Vino Martvillei Tsolikouri No Skin
		ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684769 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 ツオリコウリ100%				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 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461684776 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 炭素を含む粘土石灰 ツオリコウリ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、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し、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。			

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2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、ブルーネや白胡椒、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、種や白胡椒、ブルーネ、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。		ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「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醪出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。	

イメレティ ケテヴァン・ニニツゼ		35737	ジョージア／イメレティ	35738	ジョージア／イメレティ
		VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Targameuli	VIN 2021	Ketevan Ninidze Tsolikouri Chaburta
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			ケテヴァン・ニニツゼ ツオリコウリ タガメウリ		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		呼称/ Georgia ジョージア	
		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677259		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461677266	
		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/ -	
		土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon	SOLD OUT
		ツオリコウリ100%		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シトマト、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。		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シ、フルーシ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	
呼称/ -		参考小売/ 2200 JAN/ 4522430102001		呼称/ -		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		SOLD OUT		土壌/ 関東ローム層		SOLD OUT	
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。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。			
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	
呼称/ -		参考小売/ 3200 JAN/ 4522430102148		呼称/ -		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		SOLD OUT		土壌/ 関東ローム層		SOLD OUT	
甲州100%				甲州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、生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。			
60027		日本／山梨県甲州市塩山		60027		日本／山梨県甲州市塩山	
VIN 2021		Kai Winery Kazama Merlot		VIN 2021		Kai Winery Kazama Merlot	
		甲斐ワイナリー かざま メルロー				甲斐ワイナリー かざま メルロー	
呼称/ -		参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102056		呼称/ -		参考小売/ 3000 JAN/ 4522430102056	
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%			
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。				自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかで口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。			

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

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、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、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

