# La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2025 Vol.8

Diony Nature

Terroir & Plus

# La table des matières


1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Christian Binner / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE :
Kleinknech / 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 :
Nautile / 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 Theseiis / 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 / Adega 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 Warga-Hack
52. AUSTRIA6:
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Chubini Winery / Tchotiashvili / 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　ドメーヌ・マルク・テンペ

2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠

マルク・テンペ

### 33874 アルザス A

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

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

呼称／ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
参考小売／ **3500**　JAN／ 4571455206256
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 花崗岩 粘土石灰岩
オーセロワ、ピノブラン、リースリング
シャルドネ、ピノグリ

テンペが日本の皆様にセレクトしたとっておきのクレマン・ダルザスです。ブドウ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輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。

### 36803 アルザス

VIN 2021　Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノブラン アムゼル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **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 デメテール
土壌／ 粘土泥灰岩 石灰岩
ピノブラン100%

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

VIN 2021　Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノグリ アムゼル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **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 デメテール
土壌／ リアス期の粘土泥灰土
ピノグリ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拡がっていきます。

### 36800 アルザス

VIN 2021　Dom Marc Tempé Riesling Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
リースリング アムゼル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **5300**　JAN／ 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 デメテール
土壌／ 粘土泥灰土
リースリング100%

AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle（クロウタ鳥）と名付けました。リースリングを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、ジュー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。

### 36801 アルザス

VIN 2019　Dom Marc Tempé Riesling Burgreben

ドメーヌ・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 デメテール
土壌／ 泥灰土 石灰 シリス　在庫1ケース
リースリング100%

ツェレンベルグ村内の東側で日射量が多く早熟なブドウが育つリューディ・ビュルグレーベンのリースリングをプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。粘性しっかりとした黄金色、カリンジャムやすりおろしリンゴ、白い花、レモンジャムのアロマを感じます。風味しっかりと感じられるたっぷりの果実味に詰まったエキス感、長い余韻を楽しめます。

### 36805 アルザス

VIN 2019　Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノグリ　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 デメテール
土壌／ 粘土石灰
ピノグリ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、白桃やバナナ、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。

## アルザス　クリスチャン・ビネール

アルザスで250年続く名門　ビオディナミが奏でるキュヴェの数々

クリスチャン・ビネール

### 44091 アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Christian Binner Gewurztraminer GC Kaefferkopf VT

クリスチャン・ビネール
ケフェルコフ ゲヴュルツトラミネール
ヴァンダンジュ・タルディヴ

呼称／ Alsace Grand Cru アルザス・グランクリュ
参考小売／ **10000**　JAN／ 4573461679833
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・甘口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 花崗岩 砂岩　SOLD OUT
ゲヴュルツトラミネール100%

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

### 44275 アルザス　酸化防止剤無添加　Nature

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
ピノノワール

ドメーヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。粘性のあるブラッドオレンジカラー、マンダリンやスイカ、パッションフルーツ、トマト、イチジクのアロマを感じます。とろみのあるアタックで味わいは深みと複雑味があり、アフターではしっかりとしたタンニンが口中に感じられます。

## アルザス　ドメーヌ・ジュリアン・メイエー

無添加醸造が奏でる土壌のエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー

パトリック・メイエー

### 44443 アルザス

VIN 22&23　Dom Julien Meyer A-La-Vie

ドメーヌ・ジュリアン・メイエー
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 デメテール
土壌／ 砂利 シルト　SOLD OUT
ピノブラン　シルヴァネール

ナチュールからアラヴィへ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、香り立ちは控えめでリンゴやカリン、グレープフルーツのアロマ、シャープなアタックにドライな黄色リンゴの酸味とクリアでドライな味わいです。

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

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

アルザス　クラインクネヒト

2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルムの7代目

アンドレ・クラインクネヒト

| 44288 | アルザス　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 19&20 | Kleinknecht Crémant d'Alsace Brut |

クラインクネヒト
クレマン・ダルザス ブリュット

呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
参考小売/ **4100** JAN/ 4573461684530
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール
土壌/ 泥灰土 石灰泥土 泥砂利 SOLD OUT
シャルドネ、オーセロワ、ピノグリ

シャルドネ、オーセロワ、ピノグリを全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵、残糖22g/Lのワインを添加し21年4月にティラージュ、21ヶ月間瓶内二次発酵・熟成し23年3月にデゴルジュマンしました。ライトグリーンイエロー色、リンゴやキウイのアロマ、舌の上にプチプチと優しい泡立ち、キュッとした酸を感じるアタック、ミネラル感と果実の甘みを感じるエキス感が交じり合っています。

| 44290 | アルザス |
|---|---|
| VIN 2022 | Kleinknecht Pinot Blanc V.V. |

クラインクネヒト
ピノブランV.V.

呼称/ Alsace アルザス
参考小売/ **3500** JAN/ 4573461684554
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール
土壌/ 粘土 SOLD OUT
ピノブラン100%

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ー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 |
|---|---|
| VIN 2021 | Kleinknecht Imposture |

クラインクネヒト
アンポスチュール

呼称/ Alsace アルザス
参考小売/ **4400** JAN/ 4573461684547
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール
土壌/ 砂利 SOLD OUT
ピノグリ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、フードルで熟成しサンスフルで仕上げました。イエローゴールド色、ハーブやハッサク、グレープフルーツのアロマを感じます。柑橘の酸味にジュー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。

| 44291 | アルザス　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Kleinknecht Orange is the New White |

クラインクネヒト
オレンジ イズ ザ ニュー ホワイト

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4400** JAN/ 4573461684561
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール
土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT
ゲヴュルツトラミネール30%
ピノグリ30% リースリング15%
シルヴァネール15% ミュスカ10%

標高250mの泥灰土・石灰土壌で育つブドウ5品種を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回ピジャージュし、フードル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。

| 44292 | アルザス |
|---|---|
| VIN 22&23 | Kleinknecht Pinot Noir |

クラインクネヒト
ピノノワール

呼称/ Alsace アルザス
参考小売/ **4000** JAN/ 4573461684578
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール
土壌/ 砂利 SOLD OUT
ピノノワール100%

標高240mの砂利土壌で育つピノノワールを12日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵しフードルで熟成した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ルージュ色、木イチゴやさくらんぼの香り、赤果実のエキスをたっぷり感じるアタックに細やかなタンニンが溶け込み、じゅわっと拡がる旨味がアクセントとなっています。

サヴォワ　ドメーヌ・デ・ソネット（ソンシャイン・ヴァン）

サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト

リザンヌ・ヴァン・ソン

| 35679 | サヴォワ　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla |

ソンシャイン・ヴァン
ペティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461676863
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール
土壌/ 花崗岩 粘土 石灰岩 SOLD OUT
リースリング50% ピノグリ25%
オーセロワ25%

買いブドウの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵、10月下旬に糖が残った状態で瓶詰めし23年2月にデゴルジュマンしました。クリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、カボスやライム、黄色リンゴのフレッシュな香りを感じます。クリーミーで軽快な泡にリンゴの酸味とスッキリ爽やかな味わいが心地よく、シャープなアフターを楽しめる逸品です。

| 36106 | サヴォワ　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Domaine des Sonnettes Rose Petillant Gros Pif |

ドメーヌ・デ・ソネット
ロゼ ペティアン グロ ピフ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4000** JAN/ 4573461681034
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ微泡・辛口
栽培/ － 認証/ －
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT
ガメイ、ピノノワール
プールサール、シャルドネ

サヴォワのドメーヌ・ド・ソネット、粘土石灰土壌で育つ4品種をプレス、グラスファイバータンクで発酵後、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。細かくクリーミーな泡、明るいサーモンピンク色、摘みたてイチゴ、クランベリージャムやフローラルなバラ香、柔らかいクリーミーな泡ですが活力があり、摘みたてイチゴの酸味と果実味が風味よく、余韻もイチゴのニュアンスを感じます。

| 36228 | サヴォワ |
|---|---|
| VIN 2022 | Sonshine Vins Blanksia |

ソンシャイン・ヴァン
ブランクシア

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461682734
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 花崗岩 粘土 ピンク石灰 SOLD OUT
リースリング、ミュスカ

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。

| 36230 | サヴォワ |
|---|---|
| VIN 2022 | Domaine des Sonnettes Pied de Mouton |

ドメーヌ・デ・ソネット
ピエ ド ムートン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3600** JAN/ 4573461682758
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
ガメイ80% プールサール20%

ピエ・ド・ムートンは羊の足という意味と収穫後畑周りの森で採れるキノコの名前です。22年は暖かい年でブドウ果汁は凝縮しましたが涼しい夜と7日間の醸しにより新鮮さを保ち、2種のタンクで発酵・熟成しました。鮮やかな透明感のある明るいルビー色、レッドプラムやイチゴ、フランボワーズ、湿った土のアロマ、柔らかくしなやかで全体的にクリアで高めの酸がアクセントとなっています。

| 36231 | サヴォワ |
|---|---|
| VIN 2022 | Domaine des Sonnettes Tête de Fruit Rouge |

ドメーヌ・デ・ソネット
テット ド フリュイ ルージュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **5000** JAN/ 4573461682765
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 泥土
ピノノワール100%

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。

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

## ジュラ　ドメーヌ・デ・キャヴァロド

2009年アルボワで発編「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュール

エティエンヌ・ティボー

### 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 ビュレット

呼称／ Vin Mousseux ヴァン・ムスー

参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461680921

規格／ 750ml × 12　タイプ／ヨ微泡 ・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ブ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拡がり、ジュー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、ブリオッシュのアロマ、じわりと拡がる旨味がありどんどん拡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

サヴァニャンジョンヌ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ョンヌを36%除梗し10日間醸し後、59%はアンフォラ・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饗宴

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 キャトル ヴィス

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・ビュロンフォッス

夫婦二人三脚！ピュアな果実味とエレガンスが共存するワイン達

ペギー ＆ ジャン・パスカル・ビュロンフォッス

### 44369　ジュラ

VIN 2021　Dom Buronfosse Varron Ephémère

ドメーヌ・ビュロンフォッス
エフェメール

呼称／ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ

参考小売／ **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・ビュロンフォッス
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

ピノノワール100%

レ スーポワとレ フォンタンの2区画で育つピノノワールのアッサンブラージュで、除梗後スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で9ヶ月発酵・熟成しました。

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

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

## ブルゴーニュ　ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ

"最高熟度"、"厳選選果で食べたい！ブドウのみを圧搾"、そんなシャブリです。

ギヨーム・ミショー

| 36414 | ブルゴーニュ |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom 47N3E Chablis |

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
シャブリ

呼称／ Chablis シャブリ
参考小売／ **6200**　JAN／ 4573461685087
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
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ー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。

## ブルゴーニュ　オレリアン・ヴェルデ

凝縮Xエレガント　父から受け継いだ自然栽培をコートドールで開花

オレリアン・ヴェルデ

| 36116 | ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| 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 ナチュール

呼称／ Bourgogne Aligoté 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。ギヨーサンプ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ッキリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。

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

オレリアン・ヴェルデ
コトー・ブルギニヨン モン コトー ナチュール

呼称／ Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461681201
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール AB
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

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

| 36463 | ブルゴーニュ | A |
|---|---|---|
| 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
ピノノワール100%

アルスナン村に1971年から所有する区画ル・プリュレの粘土石灰土壌で育つ樹齢40年のピノ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の酸がバランスよく上品な味わいです。

| 36464 | ブルゴーニュ |
|---|---|
| VIN 2022 | Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix |

オレリアン・ヴェルデ
マルサネ シャン ペルドリ

呼称／ Marsannay マルサネ
参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461686114
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　在庫7ケース
ピノノワール100%

2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つ樹齢約45年ののピノノワールを全房でプレス後、木樽（新樽率15%）で発酵・熟成しました。黒味がかった淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まろやかなアタック、程よいタンニンにほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかで上品な味わいに仕上がっています。

## ブルゴーニュ　アラン・ヴェルデ

ワイン造りを引退したアランヴェルデが造るナチュラルリキュール

アラン・ヴェルデ

| 53005 | ブルゴーニュ | A |
|---|---|---|
| VIN － | Alain Verdet Crème De Peche | |

アラン・ヴェルデ
クレーム ド ペシェ

呼称／ － Liqueur リキュール
参考小売／ **3900**　JAN／ 4582138361445
規格／ 700ml × 12　タイプ／ －・甘口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
ペシェ100%

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

| 53067 | ブルゴーニュ | A |
|---|---|---|
| VIN － | Alain Verdet Crème De Cassis | |

アラン・ヴェルデ
クレーム ド カシス

呼称／ － Liqueur リキュール
参考小売／ **3900**　JAN／ 4582138362138
規格／ 700ml × 12　タイプ／ －・甘口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
カシス100%

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

## ブルゴーニュ　ドメーヌ・ローラン・ルーミエ

名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノノワール

ローラン・ルーミエ

| 44279 | ブルゴーニュ |
|---|---|
| VIN 2021 | Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits |

ドメーヌ・ローラン・ルーミエ
オート・コート・ド・ニュイ

呼称／ Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ
参考小売／ **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、フルーツトマトやハーブのアロマ、綺麗で優しいアタックにバ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。

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

## ブルゴーニュ　サルナン-ベリュー

**ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルブルゴーニュ**

ジャン・パスカル・サルナン＆ジャン・マリー・ベリュー

| 35530 | ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2020 | Sarnin-Berrux Le Petit Têtu Blanc | |

サルナン-ベリュー
ル プティ テテュ 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／ | ビオディナミ | 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ポー村の区画レ・リュー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スは複雑味があり、口中に金木犀とハチミツの香りが拡がる上質な味わいは余韻も長くボリュー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 Têtu Blanc | |

サルナン-ベリュー
ル プティ テテュ 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／ | ビオディナミ | 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ポー村の区画レ・リュー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、アーモンドプードルのアロマを感じます。果実味の甘さが口中に拡がるアタック、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ス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-ベリュー
ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | Beaujolais ボージョレ | | |
| 参考小売／ | **3000** | JAN／ | 4573461675507 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック | 認証／ | エコセール |
| 土壌／ | 灰色花崗岩 | | |
| ガメイ100% | | | |

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

| 36195 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra | |

サルナン-ベリュー
ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | Beaujolais ボージョレ | | |
| 参考小売／ | **3000** | JAN／ | 4573461682291 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック | 認証／ | エコセール |
| 土壌／ | 灰色花崗岩 | | |
| ガメイ100% | | | |

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

| 36192 | ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2020 | Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain | |

サルナン-ベリュー
ブルゴーニュ・パストゥグラン

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストゥグラン | | |
| 参考小売／ | **7800** | JAN／ | 4573461682260 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤・ミディアム |
| 栽培／ | － | 認証／ | － |
| 土壌／ | 粘土石灰 | 在庫3ケース | |
| ピノノワール、ガメイ | | | |

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

## ブルゴーニュ　ドメーヌ・プティ・ロワ

**コートドボーヌで静逸、静謐なる挑戦　エレガントXナチュラル**

斉藤 政一

| 36648 | ブルゴーニュ |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom Petit Roy Vigne Vilon |

ドメーヌ・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・ド・ボーヌ | | |
| 参考小売／ | **7800** | JAN／ | 4573461687272 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | － |
| 土壌／ | 粘土 泥灰土 石灰 | | |
| ピノノワール100% | | | |

Cormot le Grand 地区ヴィーニュ ヴィロンで育つピノノワールを全房でピ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・トリポス

**ブルゴーニュ南部でビオディナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ**

ローラン・トリポス

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

セリーヌ・エ・ローラン・トリポス
クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュール

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

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

## ブルゴーニュ　ボワセ・コレクション

**ボーヌに本拠を構えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル**

| 34393 | ブルゴーニュ | A |
|---|---|---|
| VIN NV | Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc | |

コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー
ブランド ブラン

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | Vin Mousseux ヴァン・ムスー | | |
| 参考小売／ | **2100** | JAN／ | 4571455199008 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 白泡・辛口 |
| 栽培／ | ビオロジック | 認証／ | エコセール |
| 土壌／ | 粘土石灰 | | |
| アイレン100% | | | |

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

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

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

ボージョレ　ロミュアルド・ヴァロ

**ボージョレのナチュラル星人 低収量、樽発酵で比類なきピュアさ**

ロミュアルド・ヴァロ

| 36668 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Romuald Valot Beaujolais Village | |

ロミュアルド・ヴァロ
ボージョレ・ヴィラージュ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ | | |
| 参考小売/ | **3600** | JAN/ | 4573461687500 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック ビオディナミ | 認証/ | ナチュール エ プログレ |
| 土壌/ | 水晶が混ざった花崗岩 | | SOLD OUT |
| ガメイ100% | | | |

水晶が混ざった花崗岩で育つ低収量のガメイをセメントタンクでマセラシオンカルボニックした後プレスし、セメントタンクと大樽で発酵・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いタンニンと摘みたてベリーの酸、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。

ボージョレ　シリル・アロンソ

**かつてのStyleを取り戻しての再出発！**

シリル・アロンソ

| 35852 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin | |

シリル・アロンソ
スシ ネ パ アン ヴァン

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **4800** | JAN/ | 4573461679352 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白 ・辛口 |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | |
| シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド | | | |

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、ブリオッシュのアロマ、じわりと拡がりのある旨味、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。

| 35198 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2020 | Cyril Alonso Magdalena | |

シリル・アロンソ
マグダレナ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **5000** | JAN/ | 4573461668561 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | オレンジ ・辛口 |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | 在庫1ケース |
| シャルドネ60% シャルドネミュスカテ30% シャルドネミュスケ10% | | | |

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。

| 35854 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Cyril Alonso Magdalena | |

シリル・アロンソ
マグダレナ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **5000** | JAN/ | 4573461679376 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | オレンジ ・辛口 |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | 在庫7ケース |
| シャルドネミュスケ100% | | | |

フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネミュスケをアンフォラで2ヶ月醸し後プレス。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 |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Cyril Alonso Art Brut | |

シリル・アロンソ
アール ブリュット

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **3900** | JAN/ | 4573461679383 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | SOLD OUT |
| 140種類のブドウ品種（赤70%・白30%） | | | |

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。果実味たっぷりな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。

| 36476 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti | |

シリル・アロンソ
プルミエール プレス デュ イエティ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **3900** | JAN/ | 4573461686398 |
| 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 | | 在庫11ケース |
| 31種類のガメイ100% | | | |

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種類をフードルで発酵・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、プルーン、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。

| 35572 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2021 | Cyril Alonso Roule ma Poule | |

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 | | |
| 参考小売/ | **5500** | JAN/ | 4573461675064 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | |
| ガメイ・ピカール、ピノノワール | | | |

ブルイイ近くのMarchampt村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノノワールを5日間醸し後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カシスやフランボワーズ、トマト、クルミ、黒胡椒のアロマ、高めの酸味に拡がりゆくタンニン、口にふくむ度に増してゆく旨味、ミディアムボディの良質な味わいです。

ボージョレ　ドメーヌ・ド・ラ・ガペット

**弊社ボージョレ随一の将来有望株、先行投資必至です。**

ヴィクトール・ブロンダン

| 36172 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2021 | Domaine de la Gapette Sain-Jus | |

ドメーヌ・ド・ラ・ガペット
サンジュ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ | | |
| 参考小売/ | **3900** | JAN/ | 4573461681744 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | － | 認証/ | － |
| 土壌/ | 砂質 花崗岩 | | |
| ガメイ100% | | | |

サン・ジュリアンからの買いブドウと健全（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ピエ・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。

| 36439 | ボージョレ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Domaine de la Gapette In Verito Vinas | |

メーヌ・ド・ラ・ガペット
イン ヴェリト ヴィナス

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **4300** | JAN/ | 4573461685230 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | － | 認証/ | － |
| 土壌/ | 青い石 シスト 片岩土 | | |
| ガメイ100% | | | |

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。

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

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

ボージョレ　バティスト・ベルトラン

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。

バティスト・ベルトラン

| 36419 | ボージョレ |
|---|---|
| VIN 2021 | Baptiste Bertrand Beaujolais Village Sermezy |

新着

バティスト・ベルトラン
ボージョレ・ヴィラージュ セルムズィ

呼称／ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461685131
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／ 砂 泥土
ガメイ100%

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。酸味に丸みができて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感を楽しめます。

ボージョレ　ドメーヌ・ジョベール

ボージョレ無農薬栽培のパイオニア名家、長女カリーヌの挑戦

カリーヌ・ジョベール

| 44283 | ボージョレ |
|---|---|
| VIN 2021 | Dom Joubert Chardonnay Confidence |

ドメーヌ・ジョベール
シャルドネ コンフィダンス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461684301
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　在庫8ケース
シャルドネ100%

21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフィ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。

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

ドメーヌ・ジョベール
ブルイィ キュヴェ プレゾン

呼称／ Brouilly ブルイィ
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461677747
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ ピンク砂岩シリスを含む花崗岩
ガメイ100%

ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることからPrésent（現在）をキュヴ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全房のガメイを12日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザクロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタンニン、酸味があり苦みとのバランスが良く冷涼な味わいです。

| 44286 | ボージョレ |
|---|---|
| VIN 2020 | Dom Joubert Brouilly Renaissance |

ドメーヌ・ジョベール
ブルイィ ルネッソンス

呼称／ Brouilly ブルイィ
参考小売／ **4100**　JAN／ 4573461684332
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ ピンク砂岩シリスを含む花崗岩
ガメイ100%

曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッソ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

ボージョレ期待の新人

セバスチャン・コングルテル

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

レピキュリユー
レニエ シャシャ

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

月のリズムが必要だとビオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェリーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと拡がる酸味やほろ苦さ、高めの酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。

| 43956 | ボージョレ |
|---|---|
| VIN 2020 | L'épicurieux Chacha |

レピキュリユー
シャシャ

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

綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりビオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プラムやスモモの香り、摘みたてベリーの酸味やほろ苦さのアタック、山椒のニュアンスや高めの酸味を感じます。

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

レピキュリユー
ヘイジョー

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

ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスミマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュしセメントタンクで発酵、5年落ちの樫樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクスチャーで甘やかに拡がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地よいアフターが長く続きます。

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

レピキュリユー
モルゴン ゼレブリテ

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

2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやプルーンの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。

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

レピキュリユー
モルゴン ゼレブリテ

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

2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやプルーン、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりのあるタンニンと中程度の余韻を感じます。

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

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

## コート・デュ・ローヌ　マチュ・バレー

**北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すパワフルシラー**

マチュ・バレー

| 36724 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Matthieu Barret Petit Ours | |

マチュ・バレー
プティ ウルス

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ | | |
| 参考小売/ | **3500** | JAN/ | 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拡がる好印象な仕上がりです。

## コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ロマノーデストゥゼ

**北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい**

エルヴェ・スオー

| 34528 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2018 | Dom Romaneaux-Destezet Syrah | |

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
シラー

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **4800** | JAN/ | 4573461657657 |
| 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 | | |
| 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マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でピ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られたバランス、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。

| 36223 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Dom Romaneaux-Destezet Syrah | |

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
シラー

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **5300** | JAN/ | 4573461682680 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | 在庫8本 |
| シラー100% | | | |

ローヌ高地アルルボスク村、奥さんの実家が経営するドメーヌを引き継いだ実力者ロマノ―が花崗岩で育つシラーを全房で15～21日間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。柔らかく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。

| 36721 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Dom Romaneaux-Destezet Syrah | |

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
シラー

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **5300** | JAN/ | 4573461688095 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | 在庫8ケース |
| シラー100% | | | |

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マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でピ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 |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne | |

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
ガメイ ラ ストゥロンヌ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **5300** | JAN/ | 4573461682697 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | 在庫10ケース |
| ガメイ100% | | | |

全8区画のガメイのパーセルのうちの1つ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マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやプルーン、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに拡がります。

| 36722 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne | |

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
ガメイ ラ ストゥロンヌ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売/ | **5300** | JAN/ | 4573461688101 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 花崗岩 | | 在庫1ケース |
| ガメイ100% | | | |

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マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、レーズンの香り、穏やかなアタックにベリー香が拡がり、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。

## コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ

**大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パプ**

スタニスラス・ワリュット

| 36181 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom de Villeneuve La Griffe |

ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ
ラ グリフ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ | | |
| 参考小売/ | **5800** | JAN/ | 4573461682031 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック<br>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 |
| グルナッシュ50% ムールヴェドル20%<br>サンソー20% シラー10% | | | |

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

| 36678 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2023 | Dom de Villeneuve La Griffe |

ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ
ラ グリフ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ | | |
| 参考小売/ | **6000** | JAN/ | 4573461687647 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培/ | ビオロジック<br>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16ケース |
| グルナッシュ50% ムールヴェドル20%<br>サンソー20% シラー10% | | | |

グリフとはメゾンで仕立てられた洋服のラベルでオートクチュールを指す言葉として用います。4品種を全房で醸し後プレス、セメントタンクでピ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、プルーンやプラム、ブルーベリーや火打石のアロマ、完熟ベリーの甘味が拡がるアタック、豊かでたっぷりの果実味、タンニンと共にじわりとエキスが溢れます。

| 36679 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2017 | Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape | |

ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ
シャトーヌフ・デュ・パプ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パプ | | |
| 参考小売/ | **8800** | JAN/ | 4573461687654 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 赤 ・フルボディ |
| 栽培/ | ビオディナミ | 認証/ | エコセール ビオディヴァン |
| 土壌/ | 赤粘土 丸石（ガレ） | | 在庫10ケース |
| グルナッシュ70% ムールヴェドル16%<br>シラー8% サンソー4% クレレット2% | | | |

赤粘土や丸石（ガレ）の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクでピ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、カシスやプルーン、土や火打石の香り、円熟したたっぷ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。

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

## コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ

**均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品**

セルジュ・フェリグール

| 36683 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2023 | Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette |

ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ
フェリグレット

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300** JAN／ 4573461687692
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 丸石 赤色粘土石灰 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

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プルーン、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキス感のある逸品です。

| 36233 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2021 | Dom Le Sang des Cailloux Azalaïs |

ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ
アザライス

呼称／ Vacqueyras ヴァケラス
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461682789
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 丸石 赤色粘土石灰 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

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ーヌで、毎年3人の娘のプロヴァンス語名を代わる代わる付けているキュヴェです。5品種を除梗し醸し後プレス、セメントタンクでルモンタージュを施しながら発酵し、フードルで熟成しました。紫ガーネット、ブラックベリーやカカオ、ナツメグの香り、白胡椒の風味にやや多めのタンニン、キルシュの風味、フランボワーズの香りが余韻に拡がる丸みのある逸品です。

| 36681 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom Le Sang des Cailloux Floureto |

ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ
フルーレット

呼称／ Vacqueyras ヴァケラス
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461687678
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 丸石 赤色粘土石灰 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

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ーヌで、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ドルで熟成しました。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、果実味よく拡がるエキス感、しっかりとしたボディです。

## コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ

**サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス！**

セバスチャン・ヴァイマン

| 33361 | コート・デュ・ローヌ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2012 | Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose |

ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ
ラ キュヴェ シ ローズ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500** JAN／ 4571455197783
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・フルボディ
栽培／ ビオロジック 認証／ -
土壌／ 花崗岩 粘土石灰 SOLD OUT
シラー100%

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

## コート・デュ・ローヌ　ル・クロ・デ・グリヨン

**進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々**

ニコラ・ルノー

| 35847 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2022 | Le Clos des Grillons Calcaires Rose |

ル・クロ・デ・グリヨン
カルケール ロゼ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461679307
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ エコセール
土壌／ 石灰岩、砂 在庫11ケース
グルナッシュとグルナッシュブラン80%
ブールブラン20%

石灰岩・砂質土壌で育つグルナッシュ、グルナッシュブラン、ブールブランを全房で7日間マセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵しセメントタンクで熟成しました。オレンジがかったアセロラカラー、イチゴやチェリーの香り、クリスピーなタッチに香りから想像する通りの果実感、飲み進めるとしっかりとしたタンニンが感じられじわっと拡がるエキスが美味です。

| 35354 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2021 | Le Clos des Grillons Une Ile |

ル・クロ・デ・グリヨン
ユヌイル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800** JAN／ 4573461671387
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／ 黄色粘土 白色粘土 在庫7ケース
ムールヴェードル80%
サンソー20%

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、ベリーのアロマ、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。

| 36287 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Le Clos des Grillons Vieux Sages | |

ル・クロ・デ・グリヨン
ヴュー サージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461683533
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／ 赤粘土 在庫1ケース
シラー100%

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ベリーの存在感、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。

| 35849 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2022 | Le Clos des Grillons La Pointue |

ル・クロ・デ・グリヨン
ラ ポワンチュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5700** JAN／ 4573461679321
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／ 白色粘土 砂 在庫6ケース
グルナッシュ75% その他8品種25%

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ボリューム感、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。

| 36295 | コート・デュ・ローヌ |
|---|---|
| VIN 2023 | Le Clos des Grillons Œillet Rouge |

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
参考小売／ **7000** JAN／ 4573461683618
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／ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫5ケース
グルナッシュ80% サンソー20%

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。うっ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拡がるエキス感、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。

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・トワイス

James&Shoko、ヴァントゥーから発信！

ジェームス・ダンスタン＆中川彰子

| 36797 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Same River Twice Blanc | |

セイム・リヴァー・トワイス
ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **2600**　JAN／ 4573461689542

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ －

土壌／ 粘土石灰岩 小石　SOLD OUT

クレレット35% グルナッシュブラン35%
ロール30%

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

| 36798 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Same River Twice Orange | |

セイム・リヴァー・トワイス
オレンジ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461689559

規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ 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%ミュスカブラン・ア・プティグラン10%
ミュスカルージュ・ア・プティグラン10%

南仏ヴァントゥー、小石が混ざる粘土石灰土壌で地元の生産者が育てた6品種を除梗後グラスファイバータンクで18日間醸し・発酵後プレスし、6ヶ月熟成しました。ゴールドの外観、アプリコットのコンポートのようなフルーティなアロマが拡がります。ジューシーな口当たりに、少しの苦味がアクセントとなり、全体のバランスを引き締めています。

| 36676 | コート・デュ・ローヌ | A |
|---|---|---|
| VIN 2021 | Same River Twice Rouge | |

セイム・リヴァー・トワイス
ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461687586

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム

栽培／ －　認証／ －

土壌／ 石の混じる砂質
粘土石灰　★

グルナッシュ80% シラー20%

天候的には難しい年でした。グルナッシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らかく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。

## コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ベネデッティ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャーミングなローヌ

クリスチャン・ベネデッティ

| 44379 | コート・デュ・ローヌ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Dom Benedetti Mère Nature Syrah | |

ドメーヌ・ベネデッティ
メール ナチュール シラー

呼称／ IGP Vaucluse ヴォクリューズ

参考小売／ **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%

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、ジュー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

中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキス系旨味に納得

ヴァンサン・トリコ

| 44478 | オーヴェルニュ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Vincent Tricot Escargot | |

ヴァンサン・トリコ
エスカルゴ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **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%

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ス感が持続し、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　フランソワ・デュム

オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュール

フランソワ・デュム

| 44304 | オーヴェルニュ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Francois Dhumes Foin Foin | |

フランソワ・デュム
フォワン フォワン

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%

「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・熟成しサンスフルで仕上げました。

## オーヴェルニュ　ドメーヌ・ピエール・ボージェ

ブドウの声を聞きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は唯一無二

ピエール・ボージェ

| 44037 | オーヴェルニュ |
|---|---|
| VIN 16/20 | Dom Pierre Beauger SB |

ドメーヌ・ピエール・ボージェ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売／ **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

ソーヴィニヨンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。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、ボリュームのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキスに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さと長く続くエキス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。

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・スティリチオヌ

コルシカの地場品種×テロワール×ビオディナミの柔らかさと密度

セバスチャン・ポリ

| 35418 | コルス |
|---|---|
| VIN 2018 | Dom U Stiliccionu Antica |

ドメーヌ・ウ・スティリチオヌ
アンティカ

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

地中海コルシカ島の南西セラディフェロ村、砂化した花崗岩で育つシャカレロとグルナッシュを除梗後、醸しプレス、ピジャージュやルモンタージュをしながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある澄んだルビー色、クランベリーやフランボワーズ、ザクロの香り、心地良いアタックで優しい味わい、クランベリーをジャムにした甘い香りが加わり果実味が拡がり複雑味も増します。

プロヴァンス　アレクサンドル・ダレ

プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン

アレクサンドル・ダレ

| 35740 | 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 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土 砂 石灰　在庫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。明るいパープルルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてベリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。

プロヴァンス　バスティアン・ブータロー

プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ

バスティアン・ブータロー

| 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 ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 粘土石灰
ヴィラールブラン、カラドック

生き物やブドウをリスペクトして、手はなるべく加えないバスティアン、粘土石灰土壌で育つヴィラールブランとカラドックを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いオレンジピンクの外観、赤リンゴやクランベリー、洋梨の柔らかな甘やかなアロマ、フルーティな酸味が心地よく拡がり、ほんのりとした苦味がアクセントとなり全体のバランスを引き締め、軽やかで爽やかな印象の仕上がりです。

| 36479 | プロヴァンス |
|---|---|
| VIN 2023 | 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 ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 粘土石灰
ヴィラールブラン90%
アリカンテ5% カラドック5%

畑はもちろんのこと周りの自然環境も観察し反応をみるバスティアン、3品種を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡い色調のオレンジピンク色、赤リンゴやクランベリー、ブラッドオレンジ、洋梨のアロマ、スッキリした酸味と果実味の良さが引き立つアタック、たっぷりのエキス感のある味わいに苦味と酸味がアクセントとなった逸品です。

| 35923 | プロヴァンス |
|---|---|
| VIN 2021 | Bastien Boutareaud Novesque |

バスティアン・ブータロー
ノヴェスク

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461678867
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ ガレ
カベルネソーヴィニヨン50%
シラー50%

ノーヴ村のリシャール・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNovesqueと名付けました。カベルネソーヴィニヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上がりの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。

| 35604 | 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 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ ガレ
カベルネソーヴィニヨン、シラー
カリニャン、メルロー

この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒー豆、プルーンのアロマ、じわりと拡がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とビターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりです。

| 36481 | 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 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 砂 泥 石灰岩
ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン
サンソー、その他

キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗しマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、ブリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてベリーの酸がアクセントとなり、拡がるエキス感と口あたりの良さが印象的です。

| 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
エネルジー リーブル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461678904
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール 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アロマ、心地良い酸味と柔らかいタンニンが丸みのある味わいを生み、後半からじわじわとドライな味わいへと変化します。

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

バスティアン・ブータロー
キュヴェ ボー プレジール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461675620
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー
カベルネソーヴィニヨン マラガ クレレット その他

AOPボー＝ド＝プロヴァンスとBeaux（美しい）を掛けています。接木され未だ残っている古い品種と新たに植えた若い品種の混植畑のブドウを醸し後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。黒い色調のガーネット色、ザクロやフランボワーズ、檜の香り、柔らかいアタックに心地の良いタンニンとじわりと溢れるエキス感、渋味は目立たず果実味の旨味が良質な逸品です。

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

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

## ラングドック　ドメーヌ・ド・ラ・ガランス

暑い夏の出会い　最低限の手当てで風土を最大限に生かす自然栽培

ピエール・キノネロ

| 36811 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Dom de La Garance Kaze Blanc | |

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2700**　JAN／ 4573461689641
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰 花崗岩
シャルドネ50%
グルナッシュブラン30% ルーサンヌ20%

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。

| 35883 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Dom de La Garance Kaze Rose | |

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 ロゼ

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

22年はグルナッシュグリにとって素晴らしいヴィンテージで収量も多く美しい酸に恵まれました。樹齢35～100年の粘土石灰土壌で育ったグルナッシュグリを直接圧搾し228Lの木樽で発酵後、ステンレスタンクで熟成し瓶詰めしました。ピンクオレンジの外観から野イチゴの柔らかいアロマ、スッキリと爽快なアタックにスモモのような口角の上がる控えめな酸と果実のニュアンスを楽しめます。

| 36813 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Dom de La Garance Kaze Rouge | |

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2700**　JAN／ 4573461689665
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
グルナッシュ、メルロー
カリニャン、シラー

粘土石灰土壌で育つグルナッシュ、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、バランスよくロあたりの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。

| 35886 | ラングドック |
|---|---|
| VIN 2016 | Dom de La Garance Les Claviers |

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
レ クラヴィエ

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

カタルーニャ語で「鍵盤」や「広がり」の意を持つこの白ワインは粘土石灰土壌で育ったトレッビアーノとグルナッシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやママレード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとコクのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに拡がります。

| 35885 | ラングドック |
|---|---|
| VIN 2019 | Dom de La Garance Les Armieres |

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
レ ザルミエール

呼称／ Languedoc ラングドック
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461679673
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 石灰岩 粘土石灰 片麻岩
カリニャン　シラー

石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでピジャージュとルモンタージュを施しながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかったガーネットの外観、いちごジャムやプルーン、干しブドウ、スパイスの香り、しっかりとしたアタックに豊かなタンニンが口中に拡がり、少し短めのアフターにベリー香がアフターに漂います。

## ラングドック　レ・ゼルブ・フォル

南仏のテロワールがもたらすエキス・酸・ミネラル溢れる味わい

オリヴィエ・プルニエール

| 34190 | ラングドック　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2017 | Les Herbes Folles Erigeron | |

レ・ゼルブ・フォル
エリジェロン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461650276
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
シラー100%

濃いめのパープルブラックの色調、ゴマや紫蘇の香り、まったりとしたピュアな口あたりに強めのタンニン、トーンは低めで穏やかな酸、アフターにポテンシャルの高さが伺えるまだ若干若さが否めない仕上がりです。

## ラングドック　シャトー・ド・ゴール

リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

ピエール・ファーブル

| 44488 | ラングドック |
|---|---|
| VIN 2021 | Ch de Gaure Oppidum |

シャトー・ド・ゴール
オピドゥム

呼称／ Limoux リムー
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461689429
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 粘土石灰
シュナンブラン60% シャルドネ30%
モーザック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。

| 44490 | ラングドック |
|---|---|
| VIN 2021 | Ch de Gaure Pinot Noir |

シャトー・ド・ゴール
ピノノワール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461689443
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
ピノノワール100%

粘土石灰土壌で育つ樹齢60年のピノノワールを除梗後、4週間醸しプレス、トロンコニック樽でルモンタージュを施しながら発酵・熟成しました。ブラックガーネット色、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が残ります。

| 44489 | ラングドック |
|---|---|
| VIN 2021 | Ch de Gaure Pour Mon Pere |

シャトー・ド・ゴール
プール モン ペール

呼称／ Languedoc ラングドック
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461689436
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ シスト　SOLD OUT
カリニャン50% シラー 20%
グルナッシュ20% ムールヴェードル10%

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施しながら発酵後、木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、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。

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 ル・シャ・ウアン

**Tピュズラや0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い手ですが控えめなウグイスの一種です。樹齢40年のソーヴィニヨンブランを全房でプレス、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% グルナッシュ15%
カリニャン15%

23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、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
グルナッシュ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ズ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。グルナッシュとサンソーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、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てイチゴ、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
ティショドローム

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800** JAN／ 4573461680068
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土 シレックス 石灰岩
コー100%

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

| 44102 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2022 | Le Chat Huant Les Grues |

ル・シャ・ウアン
レ グリュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800** JAN／ 4573461680075
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土 シレックス 石灰岩
ガメイ100%

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

## 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ラボ**

ジャン・リニエール

| 44447 | ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté | |

ラ・バロンヌ
カリニャン サンスフル アジュテ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2900** JAN／ 4573461687180
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 ★
カリニャン100%

09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。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、ジュー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X石灰土壌が織り成すエレガント&ミネラリー**

リュック-マリー・ミッシェル

| 44124 | ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Zelige Caravent Velvet Part2 |

ゼリージュ・キャラヴァン
ヴェルヴェット パール2

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

ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、ボリューミーなアタックでしっかりと酸が溶け込んだ豊かな果実味、渋味も目立た過ぎず心地の良い仕上がりです。

| 44125 | ラングドック 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2014 | Zelige Caravent Fleuve Amour |

ゼリージュ・キャラヴァン
フルーヴ アムール

呼称／ Pic St Loup ピク・サン・ルー
参考小売／ **5300** JAN／ 4573461680303
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土 在庫1ケース
グルナッシュ60% シラー30%
サンソー10%

sur le fleuve amour（愛の河）という本のタイトルをキュヴェ名に冠しました。75%除梗したグルナッシュを主体とした3品種をセメントタンクで発酵・熟成しました。朱色の入ったブラックガーネット色、カシスジャムやプルーン、湿った土の香り、丸みのある熟成感と渋みやしっかりとしたタンニンで厚みのあるボディは完熟した旨味がアフターに長く続きます。

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

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

ラングドック　マス・ド・ジャニーニ

ブドウの凝縮感とフレッシュ感が共存　人気の南仏ナチュラルワイン

パスカル＆ティエリー・ジュリアン

| 36282 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc | |

マス・ド・ジャニーニ
セ ビアン コム サ ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **1900**　JAN／ 4571455198971
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン50%
ヴェルメンティーノ50%

生産者とディオニーが共同開発C'est bien commeça!=それええやん！という意味の気軽に楽しんでいただきたい辛口白ワイン、収穫後プレスしステンレスタンクで発酵そのまま4ヶ月熟成、清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。透明感のあるレモンイエローの外観に、レモンやライム、ミント、トロピカルフルーツの香り、フレッシュな酸と果実味のバランスが取れています。

| 36831 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge | |

マス・ド・ジャニーニ
セ ビアン コム サ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **1900**　JAN／ 4571455198988
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
シラー50%　カリニャン50%

生産者とディオニーで共同開発C'est bien commeça!=それええやん！という意味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に拡がります。

| 36828 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc | |

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　ブラン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365603
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン60%
ヴェルメンティーノ20%
グルナッシュブラン20%

南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ポジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただきたい辛口です。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。

| 36852 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose | |

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　ロゼ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138363180
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
サンソー60%　シラー20%
カリニャン10%　グルナッシュ10%

南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ポジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接圧搾して造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。

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

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　カリニャン

呼称／ IGP Pays de l'Hérault　ペイ・ド・レロー
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138362947
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
カリニャン100%

ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏オ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ポジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジューシーな味わいです。

| 36829 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah | |

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン　シラー

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138363418
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
シラー100%

南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ポジル・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。

| 36830 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Mas de Janiny　Pin'Up de Janiny | |

マス・ド・ジャニーニ
ピナップ ド ジャニーニ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2000**　JAN／ 4571455194348
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

南仏生まれのピノノワールをセクシーイメージのピンナップガールとかけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高めの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。

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

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ フリュイ　ロゼ パンプルムース

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

パンプルムースはフランス語でグレープフルーツ、直接圧搾して造ったジタン・ロゼに水、砂糖、グレープフルーツアロマを加えて造られますが全てオーガニック原料を使用しています。ほんのり淡いピンクを帯びた透明の液面からフローラル香が拡がります。甘やかなキャンディに程良い酸味が絡み合い、ピンクグレープフルーツの砂糖漬けの甘酸っぱさがアフターを華やかに演出してくれます。

| 36353 | ラングドック |
|---|---|
| VIN 2023 | Mas de Janiny BIB Syrah |

マス・ド・ジャニーニ
BIB　シラー

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **3800**　JAN／ 4571455200889
規格／ 2000ml × 8　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
シラー100%

サン・ポジル・ド・ラ・シルビー村の特別区画で無農薬栽培する高樹齢シラーから造るボックスタイプのプレミアムキュヴェです。ガーネットの綺麗な色調で、閉じ気味ながらスミレや甘草の香りの後にスパイシーなロースト香が感じられます。落ち着いた果実味に優しいタンニンが溶け込む滑らかな口当たりで、喉もとをするっと心地良く通り過ぎるフルーティーでフレッシュな軽快さが特徴です。

| 36283 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Mas de Janiny BIB Blanc | |

マス・ド・ジャニーニ
BIB　ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4700**　JAN／ 4571455201350
規格／ 3000ml × 6　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン60%　グルナッシュブラン20%
ヴェルメンティーノ20%

お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。

| 36352 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Mas de Janiny BIB Rouge | |

マス・ド・ジャニーニ
BIB　ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4700**　JAN／ 4571455201343
規格／ 3000ml × 6　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
カリニャン100%

お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジューシーな味わいです。

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

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

ラングドック　ドメーヌ・アザン

海の味がする無農薬栽培ワイン　和食とも最高のマリアージュ！

オリヴィエ・アザン

| 36778 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Dom Azan AZAN Blanc | |

ドメーヌ・アザン
AZAN ブラン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365320
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ヴィオニエ100%

気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。

| 36779 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Dom Azan AZAN Rouge | |

ドメーヌ・アザン
AZAN ルージュ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365313
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
カベルネソーヴィニヨン50%　カリニャン50%

スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、無農薬栽培で丁寧に育てた黒ブドウのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、ガーネット色に輝き、豊かな黒果実の香りの中にカシス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。

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

ドメーヌ・アザン
ピクプール・ド・ピネ

呼称／ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ
参考小売／ **2400**　JAN／ 4582138364224
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ピクプール100%

無農薬栽培で丁寧に育てたピクプール100%のワインです。ピクプール・ド・ピネというエリアは地中海からわずか6kmで潮の香りをたっぷり含んだ海風が心地良く吹きつけます。クリアな麦藁色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。

ラングドック　ボンフィス

地球・大地・太陽・海　素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン

| 36850 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Living Earth Chardonnay | |

リヴィングアース
シャルドネ

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461676825
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール AB
土壌／ 粘土石灰
シャルドネ100%

装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。

| 36851 | ラングドック | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Living Earth Cabernet Sauvignon | |

リヴィングアース
カベルネソーヴィニヨン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461676818
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
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momo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。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。

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

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

## ラングドック　ジョセフ・ロッシュ

**ブルゴーニュで1832年創設　フランスの代表的品種を飲み比べ**

### 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、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。

### 36267 ラングドック A

VIN 2023 | Joseph Roche Sauvignon Blanc

ジョセフ・ロッシュ
ソーヴィニヨンブラン

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

ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。

### 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ついばむとも言われてます。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。

### 36827 ラングドック A

VIN 2023 | Joseph Roche Syrah

ジョセフ・ロッシュ
シラー

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

近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなパワフルタイプから、華やいだ香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコショウやシナモンなどスパイシーな香りの中にしっかりめの渋味と果実味が印象的な味わいです。

## ルーション　ジャン・プラ セレクション

**人気のパッション！ブドウがそのままワインになったような果実味**

### 53405 ルーション A

VIN NV | Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut

ジャン・プラ　セレクション
ブル ド パッション ブリュット

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

南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式（タンク内二次発酵）で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。

### 36884 ルーション A

VIN 2024 | 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%<br>グルナッシュグリ17%　ミュスカ3% | | | |

南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白、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旨安ワインの代表格パッション＝情熱、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。モーリーのシスト土壌×グルナッシュがミネラルと綺麗な酸をもたらします。赤紫の色調にほんのりとガスが残り、イチゴやさくらんぼの赤果実の香りが拡がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。

### 33685 ルーション

VIN 2015 | Jean Pla Selection Soleil du Sud

ジャン・プラ　セレクション　ビオ最安値
ソレイユ デュ シュッド

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | IGP Pays d'Oc ペイ・ドック | | |
| 参考小売／ | 1500 | JAN／ | 4571455203194 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック | 認証／ | エコセール |
| 土壌／ | 粘土石灰 ★ | | |
| グルナッシュ50%　シラー50% | | | |

南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社ビオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスにミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。

### 53742 ルーション A

VIN NV | Jean Pla Selection Paris By Night Rouge

ジャン・プラ　セレクション
パリ バイ ナイト ルージュ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | Vin de Liqueur ヴァン・ド・リキュール | | |
| 参考小売／ | 8000 | JAN／ | 4571455201121 |
| 規格／ | 5000ml × 2 | タイプ／ | 赤・甘口 |
| 栽培／ | － | 認証／ | － |
| 土壌／ | シスト | | 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拡がり、アフターへと続く深みある味わいです。

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

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

## ルーション　ドメーヌ・ブルノ・デュシェン

**バニュルスの偉人・奇人　海と太陽とブドウ畑ラベルのナチュール**

ブルノ・デュシェン

| 44350 | ルーション　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Dom Bruno Duchene La Luna | |

ドメーヌ・ブルノ・デュシェン
ラ ルナ

呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
参考小売／ **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 グルナッシュブラン90%
カリニャン105%

ルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。バニュルスの草に覆われた12パーセルの平均樹齢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　トゥティ・フルッティ・アナナス

**ルーションとイタリアのブドウを使用、ヴィニヤードラルカ/マニュエルのネゴシアンブランド**

マニュエル・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 | |

トゥティ・フルッティ・アナナス
ペットナット ロピット

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461674616
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ComingSoon
メルロー90% バルベーラ10%

カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とバルベーラ10%をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。オレンジを帯びたサーモンピンク、白桃やスモモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとドライな酸にほんのり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後口に残ります。

| 44136 | ルーション　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit | |

トゥティ・フルッティ・アナナス
ペットナット ロピット

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461680419
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ComingSoon
メルロー90% バルベーラ10%

カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとバルベーラをプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。クリーミーで細かな泡立ち、オレンジを帯びたサーモンピンク、マンダリンやオレンジ、カリン、スモモの香り、キリッとしたシャープな酸、香りの良さから連想する味わいではなくドライなオレンジやレモンの心地良いスッキリしたアフターが印象的です。

| 44409 | ルーション |
|---|---|
| VIN 2023 | Tutti Frutti Ananas Toranja |

トゥティ・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70%
グルナッシュブランとサンソーブラン30%

9caveのマニュエ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。グルナッシュグリを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、二十世紀梨やリンゴ、ライム、柚子のアロマ、ドライでシャープな味わい、クリアで喉越し良くシャープでスッキリとした味わいです。

| 44411 | ルーション　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Tutti Frutti Ananas Magrana | |

トゥティ・フルッティ・アナナス
マグラナ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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ス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 |

トゥティ・フルッティ・アナナス
マグラナ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461680464
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
シラー80%　カリニャン20%

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

| 44410 | ルーション　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Tutti Frutti Ananas Mirtillo | |

トゥティ・フルッティ・アナナス
ミルティロ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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ス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拡がります。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 | |

トゥティ・フルッティ・アナナス
ミルティロ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461680457
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ComingSoon
ムールヴェードル100%

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

| 44412 | ルーション　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Tutti Frutti Ananas Morango | |

トゥティ・フルッティ・アナナス
モランゴ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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ス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 |

トゥティ・フルッティ・アナナス
モランゴ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461680471
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ シスト
グルナッシュ40% シラー30%
カリニャン20%ムールヴェードル10%

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

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

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

ルーション　ノティール

9caveの新メンバーファビアン　YOYOのデヴュー時を彷彿

ファビアン・ブラシェール

| 43042 | ルーション |
|---|---|
| VIN 2018 | Nautile Les Sylphes |
| | ノティール<br>レ シルフ |
| | 呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ |
| | 参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461656797 |
| | 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45%　シラー35%<br>ムールヴェードル20% |

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。粘性とろ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。

| 43919 | ルーション |
|---|---|
| VIN 2021 | Nautile Fine Amor |
| | ノティール<br>フィーヌ アモール |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461674852 |
| | 規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック　認証／ － |
| | 土壌／ シスト　在庫4ケース |
| | グルナッシュ85%カリニャン15% |

若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナッシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでピ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プルーンの風味、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 |
|---|---|
| VIN 2022 | Nautile Fine Amor |
| | ノティール<br>フィーヌ アモール |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461680525 |
| | 規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック　認証／ － |
| | 土壌／ シスト　在庫9ケース |
| | グルナッシュ100% |

樹齢30年のグルナッ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回ピジャージュを行い、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。

| 44394 | ルーション |
|---|---|
| VIN 2023 | Nautile Fine Amor |
| | ノティール<br>フィーヌ アモール |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461686640 |
| | 規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック　認証／ － |
| | 土壌／ シスト　在庫5ケース |
| | グルナッシュ100% |

樹齢25年のグルナッ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回ピジャージュを行い、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、カシスやプルーン、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。

ルーション　ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

マニュエル・ディ・ヴェッキ

| 43635 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Vinyer de la Ruca Hapax |
| | ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ<br>アパックス |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **6400**　JAN／ 4573461668370 |
| | 規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口 |
| | 栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール |
| | 土壌／ 砂　在庫5ケース |
| | グルナッシュグリ、グルナッシュ<br>グルナッシュブラン |

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

| 43627 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Vinyer de la Ruca Silvano |
| | ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ<br>シルヴァノ |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461668295 |
| | 規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール |
| | 土壌／ シスト |
| | グルナッシュ100% |

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

| 43896 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Vinyer de la Ruca Silvano |
| | ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ<br>シルヴァノ |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461674494 |
| | 規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール |
| | 土壌／ シスト |
| | グルナッシュ100% |

ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやプルーン、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、プルーンを口に含んだようなアタックにどしっとした果実味と拡がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。

| 43897 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Vinyer de la Ruca Kik-off |
| | ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ<br>キックオフ |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461674500 |
| | 規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール |
| | 土壌／ シスト |
| | グルナッシュ70%<br>グルナッシュブラン30% |

愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。

| 43029 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Vinyer de la Ruca Orcio Judas |
| | ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ<br>オルチョ ジュダ |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **5800**　JAN／ 4573461656667 |
| | 規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール |
| | 土壌／ シスト |
| | カリニャン100% |

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

| 43630 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Vinyer de la Ruca Orcio Judas |
| | ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ<br>オルチョ ジュダ |
| | 呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス |
| | 参考小売／ **5800**　JAN／ 4573461668325 |
| | 規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム |
| | 栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール |
| | 土壌／ シスト |
| | カリニャン100% |

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

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

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

| 43631 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Vinyer de la Ruca Ellittico |

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
エリティコ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **6800** JAN/ 4573461668332
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ シスト 在庫1ケース
カリニャン50%
グルナッシュ50%

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ャンとグルナッシュを除梗せずに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。

| 43028 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Vinyer de la Ruca Ullamp |

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
ウランプ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **12000** JAN/ 4573461656650
規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ シスト 在庫16本
ムールヴェードル100%

地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟プルーンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。

| 43312 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Vinyer de la Ruca Ullamp |

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
ウランプ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **12000** JAN/ 4573461662170
規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ シスト 在庫6本
ムールヴェードル100%

地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。

| 43633 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Vinyer de la Ruca Elio |

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
エリオ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **12000** JAN/ 4573461668356
規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ シスト 在庫2本
グルナッシュ85%
ムールヴェードル15%

標高350mの北向きの斜面で育つ全房のグルナッ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。

| 43638 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Vinyer de la Ruca Banyuls |

ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ
バニュルス

呼称/ Banyuls バニュルス
参考小売/ **15000** JAN/ 4573461668400
規格/ 500ml × 4 タイプ/ ー・甘味果実酒
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ シスト 在庫9本
グルナッシュ100%

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ッシュを全房で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。

ルーション レ・ザーヌ・エーレ

法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに魅了され…

フランチェスコ・キッコー・ペッシ

| 44167 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Les Ânes Ailés Ticché |

レ・ザーヌ・エーレ
ティシェ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4800** JAN/ 4573461680785
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ー
土壌/ シスト 在庫4ケース
グルナッシュ カリニャン

ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナッシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、プルーンやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかいアタックにじわりと果実味が拡がるエキス感と酸味、中程度のボリューム感があります。

| 44168 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Les Ânes Ailés Kick Off |

レ・ザーヌ・エーレ
キックオフ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **5800** JAN/ 4573461680792
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ ー
土壌/ シスト
グルナッシュ70%
ムールヴェードル30%

Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。

ルーション ティエリー・ディアツ

ブルノの9caveのコアメンバー コスタリカで自然農法に開眼

ティエリー・ディアツ

| 43304 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Thierry Diaz Bang Bang Macabeu |

ティエリー・ディアツ
バンバン マカヴー

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3700** JAN/ 4573461662095
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
マカヴー100%

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、フルーツトマトのアロマ、ピ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。

| 43020 | ルーション 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Thierry Diaz Rose Eclipse |

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
参考小売/ **3300** JAN/ 4573461656575
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ ・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
グルナッシュグリ100%

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。グルナッ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。

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

ルーション　ドメーヌ・カルテロル

9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及

ジョアキム・ロック

| 44390 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Dom Carterole Esta Fête Blanc |

新着

ドメーヌ・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
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／ 茶シスト
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、樽香、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拡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。

| 44392 | ルーション　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Dom Carterole Esperanza Rose |

新着

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ロゼ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461686626
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／ 砂 シルト
シラー50%
グルナッシュ50%

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、フルーツト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。

| 43895 | ルーション |
|---|---|
| VIN 2021 | Dom Carterole Seven Summit |

ドメーヌ・カルテロル
セブン サミット

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461674487
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ シスト 砂 シルト
ムールヴェードル40% カリニャン30%
シラー30%

全房のムールヴェードル、カリニャン、シラーを10日間スミマセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでピジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプルーン、ボリューミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味にタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。

| 43893 | ルーション |
|---|---|
| VIN 2021 | Dom Carterole Esperanza Rouge |

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461674463
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂 シルト
シラー80%
カリニャン20%

全房のシラーとカリニャンをフードルで21日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやプルーン、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジューシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がりです。

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

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461680334
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂 シルト
シラー80%
カリニャン20%

砂・シルト土壌で育つ全房のシラーとカリニャンをフードルでスミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジューシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。

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

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ルージュ

呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
参考小売／ **3600**　JAN／ 4571455202456
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 茶シスト
グルナッシュ、グルナッシュグリ、
グルナッシュブラン80%
カリニャン20%

9CAVESの一人ジョアキムがグルナッシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸し、プレス後ステンレスタンクで発酵、すべての果汁をアッサンブラージュし木樽で発・酵熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。チェリーのアロマ、ピュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟感は美しい年であった15年の産物です。

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

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ルージュ

呼称／ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461668264
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 茶シスト
グルナッシュ、グルナッシュグリ、
グルナッシュブラン80%
カリニャン20%

グルナッシュ主体の4品種を全房で半分はステンレスタンク、残りはフードルで醸しプレス、木樽で発酵・熟成後、アッサンブラージュしSO2無添加で瓶詰めしました。紫がかった濃いルビーの外観、フランボワーズ、プラム、火打石にスパイシーな香り、ほろ苦い果実味とミネラルにほど良いタンニンが溶け込み、中程度のアフターが続きます。

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

ドメーヌ・カルテロル
マルセリート

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461680341
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂 泥土
グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90%
カリニャン、ミュスカ10%

砂・泥土土壌で育つカリニャン3種を主体に全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにピールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱいに拡がり、たっぷりの旨みとエキスを感じられます。

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

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

## シュドウエスト　ロスタル

カオール産オーセロワの魅力　たっぷり果実味に驚くべき冷涼感

ルイ・ペロ

### 36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 L'ostal Vendredi

ロスタル
ヴァンドルディ

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

プレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除梗し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ボリュームある黒色果実には酸味も拡がり、複雑味があり長めの余韻です。

### 36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 L'ostal Amselme

ロスタル
アンスルム

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

ヴィニュロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画バランのマルベックを収穫後除梗し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、プルーンやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたっぷりの旨味が感じられます。

### 36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 L'ostal Hilarius

ロスタル
イラリウス

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **6000** JAN/ 4573461681683
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ CominSoon 在庫1ケース
カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%

買いブドウのカベルネフランを主体に混植の地ブドウを全房でマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、イチゴジャムやブルーベリーの甘い香り、アメリカンチェリーのアロマ、ベリー香にじわりと拡がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡がり落ち着いたタンニンが良いバランスを生みます。

### 36196 シュドウエスト 酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 L'ostal Maasaï

ロスタル
マアサイ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **6000** JAN/ 4573461682307
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース
オーセロワ(マルベック)100%

パーセル"ピュイ レヴック "に16年に新たに植樹したセレクションマサールのマルベックを除梗し醸しプレス後ルモンタージュしながら発酵、古樽で熟成しサンスフルで瓶詰めしました。しっかりとした粘性あるパープルガーネット色、プラムやフランボワーズ、ブルーベリー、バニラ、クローヴのアロマ、しっかりとしたアタックで力強いタンニンと丸みのある果実味とのバランスが良く、とても良質なの味わいです。

## シュドウエスト　ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト

シルヴァン・ジュグラ

### 36308 シュドウエスト

VIN 2022 Le Petit Clou des Vents A L'Ouest de mon Sud Blanc

ル・プティ・クロ・デ・ヴォン
ア ルウエスト ド モン シュド ブラン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3200** JAN/ 4573461683755
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン50% セミヨン50%

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、ボリュー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。

### 36307 シュドウエスト

VIN 2022 Le Petit Clou des Vents Les Grenades

ル・プティ・クロ・デ・ヴォン
レ グルナード

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **2900** JAN/ 4573461683748
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 SOLD OUT
メルロー100%

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。

## ボルドー　シャトー・オーマレ

ボルドーの地で昔ながらの自然農法　繊細で落ち着いた味わい

パトリック・ブドン

### 34836 ボルドー A

VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut

シャトー・オー・マレ
ボルデュー クレマン・ド・ボルドー ブリュット

呼称/ Cremant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー
参考小売/ **3200** JAN/ 4573461663160
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土泥土
セミヨン100%

ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりビオロジック栽培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフィーユ、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。

### 36666 ボルドー A

VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc

シャトー・オー・マレ
ブラン

呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauge アントル・ドゥ・メール・オー・ブノージュ
参考小売/ **3200** JAN/ 4573461683823
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%

歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲まれたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育ったセミヨンとソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵、木樽で7ヶ月熟成しました。クリアなグリーンイエロー、青りんごやカリン、レモネード、セルフィーユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジューシーで綺麗な味わいです。

### 36667 ボルドー A

VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge

シャトー・オー・マレ
ルージュ

呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリュール
参考小売/ **3200** JAN/ 4573461683830
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰 ★
メルロー80% カベルネフラン15%
カベルネソーヴィニヨン5%

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

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

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

ロワール　ラ・グラップリ

100年を数える高樹齢ピノドニス

ルノー・ゲティエ

| 36411 | ロワール　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | La Grapperie Adonis | |

ラ・グラップリ
アドニス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ 5000　JAN／ 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。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口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・グラップリ
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・バロー

サヴニエールでビオディナミ　長熟期待のミネラルと繊細な酸味

クレモン・バロー

| 44018 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2021 | Clement Baraut Herbes Tendres Rose |

クレモン・バロー
エルブ タンドル ロゼ

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

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

| 44491 | ロワール | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Clement Baraut Herbes Folles Blanc | |

クレモン・バロー
エルブ フォル ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ 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40%
ソーヴィニヨンブラン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、摘みた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・バロー
ル ピトルイエ

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、キュヴェコトードレイルと同じ区画ピトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、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、ハッサクやカボス、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・バロー
ル コトード レール

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ 5600　JAN／ 4573461683410
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト 砂岩　在庫7ケース
シュナンブラン100%

区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1～5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦がしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィーユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジューシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。

| 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・バロー
ル コトード レール

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ 5600　JAN／ 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%

区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで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、ハッサク、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です。

| 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・バロー
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リー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・バロー
エルブ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ 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・バロー
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、口中に漂うペジーな香り、少し長めの余韻です。

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

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

## ロワール　ステファン・ベルノドー

アンジュの地で高樹齢低収量シュナンが生み出す豊熟な味わい

ステファン・ベルノドー

### 43695 ロワール

VIN 2019 Stéphane Bernaudeau Les Onglés

ステファン・ベルノドー
レ ゾングレ

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

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

### 42370 ロワール

VIN 2015 Stéphane Bernaudeau Les Vrilles

ステファン・ベルノドー
レ ヴリュ

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

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

## ロワール　ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル

ステファンコサを引き継いだ選ばれし者　生き生きしたナチュール

ジュリアン・プレヴェル

### 44500 ロワール　酸化防止剤無添加 Nature

VIN 2022 Dom Julien Prével MJ

ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル
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・粘土土壌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、カリンや柚子、火打石、こうば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は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

ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル
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。紫色調のガーネット、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

情熱家ルドの大らかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ルドヴィック・シャンソン

### 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年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。22年は暑くて乾燥した年で石灰岩上のシレックス土壌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 カボティヌ

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世紀のパ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壌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

フランツの醸造所とピノノワール 純粋無垢な男のナチュール

ヴァンサン・ベルジュロン

### 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 泥土 粘土 SOLD OUT
シュナンブラン100%

モンルイのシュナンブランをグラスファイバータンクで1ヶ月発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし、24ヶ月シュールラット後デゴルジュマンしたペティアンです。クリーミーで活力のある泡、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、梨の穏やかなアロマ、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が感じられます。

### 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泥土・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、キリっ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な味とミネラルが感じられます。

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

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

## ロワール　ドメーヌ・フランツ・ソーモン

モンルイの兄貴分フランツ　白ブドウの可能性をストイックに追求

フランツ・ソーモン

| 44485 | ロワール　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin |

フランツ・ソーモン
ペティアン　ラ プティット ゴール デュ マタン

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4400**　JAN／　4573461689269
規格／　750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　エコセール
土壌／　粘土石灰 シリス
シュナンブラン80%
シャルドネ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」とのことです。2種のブドウをステンレタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成し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、ハッサクや伊予柑、グレープフルーツ、ディルのアロマ、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滲み出ます。

| 44418 | ロワール　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Frantz Saumon Rose Petillant La Cave Se Rebiffe |

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／ **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
土壌／　シリカ シレックス 小石
グロロー80%　ガメイ20%

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スタンクで発酵し残糖15gの状態で瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、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ーたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。

| 44486 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2023 | Frantz Saumon Vin De Frantz Chenin Blanc |

フランツ・ソーモン
ヴァン ド フランツ シュナンブラン

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3900**　JAN／　4573461689276
規格／　750ml × 12　タイプ／　白 ・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　エコセール
土壌／　粘土石灰 シリス
シュナンブラン100%

22年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もよくすっきりとした酸味がアクセントとなったジューシーでバランスのよい逸品です。

| 44420 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2022 | Frantz Saumon Minéral + |

フランツ・ソーモン
ミネラル プリュス

呼称／　Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール
参考小売／ **5300**　JAN／　4573461687623
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 シレックス
シュナンブラン100%

フランツのドメーヌ物の代表作、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ヶ月間醸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、夏みかんやリンゴ、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりにジューシーな果汁感、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。

## ロワール　マリー・チボー

シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー

マリー・チボー

| 43805 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2020 | Marie Thibault Pettilant La Roue qui Tourne |

マリー・チボー
ペティアン ラ ルー キ トゥルヌ

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／　4573461672735
規格／　750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　エコセール
土壌／　粘土シレックス
シュナンブラン100%

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

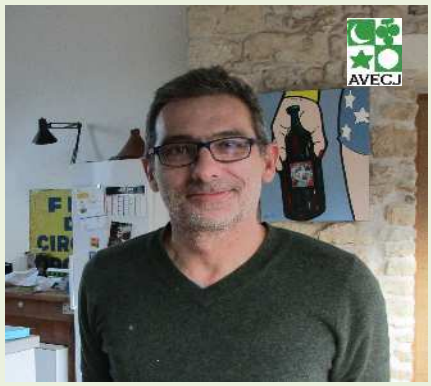
| 44265 | ロワール　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Marie Thibault Pettilant La Roue qui Tourne |

マリー・チボー
ペティアン ラ ルー キ トゥルヌ

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4300**　JAN／　4573461683441
規格／　750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　エコセール
土壌／　粘土シレックス
シュナンブラン100%

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

## ロワール　ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ




ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル

グレゴリー・ルクレール

| 44245 | ロワール　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom Chahut et Prodiges La Mule |

ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ
ラ ミュール

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3600**　JAN／　4573461683205
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　在庫11ケース
ガメイ100%

ドメーヌのあるシャルジェ村とシャルジェラミュール（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、カシスやプルーン、黒胡椒、火打石の香り、土のようなしっかりとしたボディ、タンニンとエキスがたっぷりで旨味も詰まっていて、豊かな果実味と心地の良いアフターです。

| 44249 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires |

ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ
レ テット ノワール

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3900**　JAN／　4573461683243
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
コー100%

丸くて黒い石で構成するパーセルの脇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、バランスよくしっかりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗で良質な逸品です。

| 44246 | ロワール　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition |

ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ
ラ ミュール デラックス エディション

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／　4573461683212
規格／　750ml × 12　タイプ／　赤 ・ミディアム
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　粘土石灰 粘土 シレックス
ガメイ、ピノノワール
ピノドニス1/3ずつ

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ピノド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ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びた淡いルビーの外観、カシスやザクロ、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。

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

## ロワール　レ・ジャルダン・ド・テゼィ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者　ピュアさと凝縮感を共存

ポール・アンドレ・リス

### 44252　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2020　Les Jardins de Theseiis Spectrum

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
スペクトリュム

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 4500 | JAN／ | 4573461683274 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 白微泡 ・ 辛口 |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土石灰 | | |
| ソーヴィニヨンブラン100% | | | |

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

### 44254　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc Hapax

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ソーヴィニヨンブラン アパックス

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 4500 | JAN／ | 4573461683298 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 白 ・ 辛口 |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土石灰 | | |
| ソーヴィニヨンブラン100% | | | |

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

### 44455　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2019　Les Jardins de Theseiis Cot Jardin de la Maison Neuve

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
コー　ジャルダン ド ラ メゾン ヌーヴ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 4500 | JAN／ | 4573461688255 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土 | | |
| コー100% | | | |

除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、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。

### 44258　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

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

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
コー　ジャルダン ド ラ メゾン ヌーヴ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 4500 | JAN／ | 4573461683335 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土 | | |
| コー100% | | | |

18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、ブルーンやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。

### 44453　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Les Jardins de Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ガメイ ジャルダン ド ラ グランド ピエス

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 4500 | JAN／ | 4573461688231 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土石灰 シレックス | | |
| ガメイ100% | | | |

粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを80%除梗・20%全房で10日間醸し後プレス、ピジャージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。

### 44256　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

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

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ガメイ ジャルダン ド ラ グランド ピエス

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 4800 | JAN／ | 4573461683311 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 赤 ・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土石灰 シレックス | | |
| ガメイ100% | | | |

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

### 44454　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN NV　Les Jardins de Theseiis Artefact

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
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 ビオディナミ | 認証／ | エコセール デメテール |
| 土壌／ | 粘土石灰 | | |
| ピノドニス100%<br>（2022年70%　2021・2020年30%） | | | |

粘土石灰土壌の22年のピノドニスを80%除梗し醸し後プレス、ピジャージュを施しながら発酵途中に21・20年のピノドニスのワインをアッサンブラージュし、古樽で熟成しました。紫ルビー色、カシスやフランボワーズ、ザクロ、黒胡椒のアロマ、しっかりとしたアタックに、豊かなタンニンとコクが拡がり少し高めの酸味、アフターにはベリー香が拡がります。

## ロワール　ドメーヌ・ジュリアン・ピノー

クロロッシュブランシュの畑を取得　旨味伴う華のあるナチュール

ジュリアン・ピノー

### 44376　ロワール

VIN 2023　Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven

新着

ドメーヌ・ジュリアン・ピノー
モンキー ゴーン トゥ 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 | | |
| ピノノワール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。少しにご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拡がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジューシーなエキス感を引き立てます。

### 44216　ロワール　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2022　Dom Julien Pineau Coup d'Jus

ドメーヌ・ジュリアン・ピノー
クード ジュ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | VdF ヴァン・ド・フランス | | |
| 参考小売／ | 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% | | | |

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後プレスし発酵、400Lと600Lの木樽で熟成し23年9月に瓶詰めしました。紫ガーネット色、フランボワーズやフルーツキャンディ、黒蜜、バラの香り、優しく拡がりのあ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。

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

ロワール　ジェレミー・クアスターナ

人懐っこいクアスターナの兄　ラビエール仕込みのピュアテイスト

ジェレミー・クアスターナ

| 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日間グラスファイバータンクでスミマセラシオンカルボニック後デキュヴェしプレス、フリーランジュースと共に発酵、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

ピノノワール100%

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

ロワール　ジェレミー・ショケ

シュヴェルニーから美しいピノ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%

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

| 44203 | ロワール |
|---|---|
| VIN 2022 | Jérémie Choquet Red Deer |

ジェレミー・ショケ
レッド ディア

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461682086
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土 シレックス　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、グラスファイバータンクで発酵し225Lの古樽で熟成しました。パープルガーネット色の外観、プルーンやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵由来の香りが拡がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。

ロワール　セバスチャン・リフォー&新井順子

女性醸造家新井順子　大地のエネルギーを最大限ブドウに込める

セバスチャン・リフォー&新井順子

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

セバスチャン・リフォー
サンセール ヴィニフィエ パー ジュンコ・アライ

呼称／ Sancerre サンセール
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461658319
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌／ 粘土石灰　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・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある黄金色、金木犀やトロピカルフルーツ、カリン、シェリーの香り、ほのかな苦みのアタック、複雑味が増すしっかりとした果実味、酸化熟成の風味も感じられるほろ苦いアフターです。

ロワール　セバスチャン・リフォー

サンセールで自然栽培醸造　テロワール毎のスペシャルキュヴェ達

セバスチャン・リフォー

| 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 ビューロヴェリタス
土壌／ 小石まじりの粘土石灰　SOLD OUT

ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「石だらけ」という意味で粘土石灰土壌で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで3ヶ月発酵、ステンレスタンクで24ヶ月熟成後、古樽で12ヶ月寝かせ瓶詰めしました。濁りのある黄色の強い黄金色、洋梨ジャムやアプリコット、ドライフルーツ、金柑コンポートの香り、力強いボディで口中に拡がる完熟した洋梨の甘やかな香りにコクと旨味のある逸品です。

| 44524 | ロワール　酸化防止剤無添加　Nature | A |
|---|---|---|
| VIN 2015 | Sebastien Riffault Akmenine | |

新着

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 ビューロヴェリタス
土壌／ 小石まじりの粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰質で育つ樹齢30年のソーヴィニヨンブランをプレス後ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で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。黒蜜にトーストの香り、ミネラリーでコクのあるエキス感、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。

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

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

| 44316 | ロワール　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2011 | Sebastien Riffault Sauletas | |

セバスチャン・リフォー
サウレタス

呼称／ Sancerre サンセール
参考小売／ **6200**　JAN／ 4573461685438
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ビューロウェリタス デメテール
土壌／ 白亜石灰岩（キンメリジャン）　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「太陽の下」という意味でキンメリジャンで育つ樹齢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した酸味とたっぷりのエキス感、複雑味たっぷりの味わいでハチミツ香が余韻に感じられます。

| 44317 | ロワール　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2011 | Sebastien Riffault Skeveldra | |

セバスチャン・リフォー
スケヴェルドラ

呼称／ Sancerre サンセール
参考小売／ **6200**　JAN／ 4573461685445
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌／ シレックス（火打ち石）　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「石のかけら」という意味です。シレックス土壌で育つ樹齢50年のソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで12ヶ月発酵後、古樽で12ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。淡い黄金色、ハチミツやアプリコットジャム、紹興酒を連想するエスニックな八角やドライフルーツのアロマ、爽やかなアタック、じわりと拡がりのある味わいはミネラル感のある豊潤な味わいです。

| 44318 | ロワール　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2010 | Sebastien Riffault Auksinis | |

セバスチャン・リフォー
オクシニス

呼称／ Sancerre サンセール
参考小売／ **6200**　JAN／ 4573461685452
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌／ 小石まじりの粘土石灰　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をオクシニスにします。プレス後、ステンレスタンクで12ヶ月発酵、古樽で12ヶ月熟成しSO2無添加で仕上げました。淡い黄金色、しっかりとしたマンゴーの香りに桃やネクタリン、ハチミツのアロマ、ドライでしっかりとした複雑味とシェリーのような味わいも感じられます。

ロワール　シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール

歴史あるシャトーの南向き畑からフレッシュな果実味のロングセラー

マルク・プルゾー

| 36423 | ロワール | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon | |

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

呼称／ IGP Val de Loire ヴァル・ド・ロワール
参考小売／ **2700**　JAN／ 4582138361025
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン100%

1989年設立の歴史あるドメーヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを醸し後プレスし、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、口中に拡がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。

| 36814 | ロワール | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Ch de La Bonneliere Chinon Rive Gauche | |

シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール
シノン リーヴ ゴッシュ

呼称／ Chinon シノン
参考小売／ **2700**　JAN／ 4582138361049
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 砂利
カベルネフラン100%

教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが拡がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。

ロワール　ボネ・ユトー

果実の凝縮感×たっぷりミネラル　無農薬栽培の正統派ミュスカデ

ジャンジャック・ボネ

| 36482 | ロワール | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs | |

ボネ・ユトー
ミュスカデ　レ ボネブラン

呼称／ Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461655493
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 緑岩 片麻岩
ミュスカデ100%

ミュスカデで絶え間ない進化を続ける家族経営のドメーヌであるボネ・ユトー、エコセール認証を取得した区画タルシエールのキュヴェ名を変更し新たな装いでお目見えです。地下のセメントタンクで発酵後そのまま6～10ヶ月熟成しました。淡いクリーム色、レモンライムなどの柑橘の香り、キレのある酸とふっくらとした果実感がボディを構成し塩気がアフターのアクセントとして彩ります。

ノルマンディ　フェルム・ド・ラ・モット

ノルマンディー名産ポワレとポモー　自家栽培醸造の高貴な味わい

ジェローム・ルクロニエ

| 35476 | ノルマンディ |
|---|---|
| VIN 2020 | Ferme de La Motte Poire Domfront |

フェルム・ド・ラ・モット
ポワレ ドンフロン

呼称／ Poiré Domfront ポワレ・ドンフロン
参考小売／ **1900**　JAN／ 4582138365412
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白泡・やや辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 泥土石灰　SOLD OUT
ノルマンディ産洋梨100%

ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨（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、グラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果醪をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらします。

| 35494 | ノルマンディ |
|---|---|
| VIN 2018 | Ferme de La Motte Pommeau de Normandie |

フェルム・ド・ラ・モット
ポモー・ド・ノルマンディ

呼称／ Pommeau de Normandieポモー・ド・ノルマンディ
参考小売／ **3400**　JAN／ 4582138367201
規格／ 700ml × 6×2　タイプ／ －・甘味果実酒
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 泥土石灰　SOLD OUT
ノルマンディ産リンゴ100%

ノルマンディから限定入荷のオーガニックポモー、2018年のリンゴジュースと2016年に蒸留したカルヴァドスを3:1の割合でアッサンブラージュ、古樽で熟成しました。粘性豊かな黄金色で芳醇なリンゴの香りがたっぷりと広がり、自然な甘さとフルーティさと綺麗な酸、マイルドなアルコール感が絶妙のバランスです。キリッと冷やしてストレートがお奨めです。

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

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

## ブルターニュ　ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ

**ビオロジックX型破りな醸造　ブルターニュのシードルナチュール**

マルク・アベル＆フランソワ・ドゥフォルジュ

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

ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ
オールノルム

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

ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジューシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。

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

ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ
プティ キュヴェ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | － | Cidre シードル | |
| 参考小売／ | 2500 | JAN／ | 4573461681720 |
| 規格／ | 750ml × 12 | タイプ／ | 白泡・やや辛口 |
| 栽培／ | ビオロジック | 認証／ | エコセール |
| 土壌／ | 粘土 砂質 花崗岩 | | |
| ギルヴィック（酸味）100% | | | |

複雑な過程を経て造るので細かい仕事が必要とされる事からプティキュヴェと名付けました。酸の強いギルヴィック種を収穫、軽くプレスし、グラスファイバータンクで発酵後、瓶詰めしました。クリアな淡い黄金色、活力のある泡立ち、ふじリンゴ、洋梨、早生みかん、ディルのアロマ、ドライでスッキリとした味わいと泡立ち、ジューシーで喉越しが良いです。

## ブルターニュ　ル　セリエ ド ボール

**自然栽培無添加醸造でこの価格！ブルターニュ産シードルナチュレル**

ミシェル・ブゴー

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

ル・セリエ・ド・ボール
シードル　フェルミエ　ブリュット

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

リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードル、アルコール度数5.5%の本格派ブリュットです。日本より小ぶりな地元産リンゴを数種類ブレンドしグラスファイバータンクで4ヶ月間発酵、SO2無添加で瓶詰めしました。輝く濃い麦わら色でキレのある完熟リンゴの旨みとコクに微かに感じる塩気が奥行をもたらしリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。

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

ル・セリエ・ド・ボール
シードル　フェルミエ　ドゥミセック

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

リンゴ栽培家が無農薬無添加で造るブルターニュ産のシードルです。ブリュットと同じ自然な醸造法ですがフィルタリングにより途中で発酵を止めることによりアルコール度数は控えめの4%で、やや甘口に仕上げています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にパインやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジューシーで心地良い甘みが一杯に拡がります。

## シャンパーニュ　ムーゾン・ルルー・エ・フィス

**「ヴェルジー」を追求するビオディナミのグランクリュシャンパーニュ**

セバスチャン・ムーゾン

| 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／ | ビオディナミ | 認証／ | デメテール |
| 土壌／ | 粘土石灰 シレックス | | |
| ピノノワール65% シャルドネ35% | | | |

セパージュ比率はピノノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は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とアフターのブリオッシュ香が印象的です。

## シャンパーニュ　トーマ・ペルスヴァル

**プルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ**

トーマ・ペルスヴァル

| 36493 | シャンパーニュ |
|---|---|
| VIN 2019 | Thomas Perseval Art Terre |

トーマ・ペルスヴァル
アール テール

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称／ | Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ プルミエクリュ 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／ | ビオロジック | 認証／ | エコセール |
| 土壌／ | 粘土石灰 粘土 砂 | | SOLD OUT |
| ピノノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20% | | | |

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、しっかりと拡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。

## 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

| 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 | | |
| ピノノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5% | | | |

ビ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拡がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。

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

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

シャンパーニュ　フランク・ボンヴィル

ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン

オリヴィエ・ボンヴィル

| 53002 | シャンパーニュ | A |
|---|---|---|
| VIN NV | Franck Bonville Brut Selection | |

フランク・ボンヴィル
ブリュット　セレクション

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ | | |
| 参考小売/ | 7500 | JAN/ | 4582138361407 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白泡・辛口 |
| 栽培/ | － | 認証/ | HVEレベル3 |
| 土壌/ | 白亜の石灰 | | |
| シャルドネ100% | | | |

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

| 35932 | シャンパーニュ | A |
|---|---|---|
| VIN 2015 | Franck Bonville Brut Millesime | |

フランク・ボンヴィル
ブリュット　ミレジム

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ | | |
| 参考小売/ | 9500 | JAN/ | 4573461679895 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白泡・辛口 |
| 栽培/ | － | 認証/ | HVEレベル3 |
| 土壌/ | 白亜の石灰 | | SOLD OUT |
| シャルドネ100% | | | |

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

| 36252 | シャンパーニュ | A |
|---|---|---|
| VIN 2015 | Franck Bonville Les Belles Voyes | |

フランク・ボンヴィル
レ ベール ヴォア

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ | | |
| 参考小売/ | 16000 | JAN/ | 4573461683144 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白泡・辛口 |
| 栽培/ | － | 認証/ | HVEレベル3 |
| 土壌/ | 白亜の石灰 | | 在庫1ケース |
| シャルドネ100% | | | |

フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレ・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出しで添加し瓶内二次発酵・熟成し、23年4月にデゴルジュマンしました。黄金色のクリーミーな泡、洋梨やスウィーティ、ミントの香り、クリスピーな味わいはしっかりとした旨味がありドライですが複雑な味わいとボリューム感のある仕上がりです。

| 36253 | シャンパーニュ |
|---|---|
| VIN NV | Franck Bonville Rose |

フランク・ボンヴィル
ロゼ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ | | |
| 参考小売/ | 8000 | JAN/ | 4573461683151 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | ロゼ泡・辛口 |
| 栽培/ | － | 認証/ | HVEレベル3 |
| 土壌/ | 白亜の石灰 | | SOLD OUT |
| シャルドネ90%　ピノノワール10% | | | |

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

カタルーニャ　カステル・ダージュ

ペネデスの大地でビオディナミ栽培　手回しルミアージュのカヴァ

ジュニェント・ファミリー

| 36687 | スペイン／カタルーニャ | A |
|---|---|---|
| VIN NV | Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva | |

カステル・ダージュ
カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | D.O.Cava カヴァ | | |
| 参考小売/ | 2800 | JAN/ | 8423572009226 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白泡・辛口 |
| 栽培/ | ビオディナミ | 認証/ | ヴィーガン エコセール デメテール |
| 土壌/ | 粘土石灰 | | |
| チャレッロ40%　マカベオ40%　パレリャーダ20% | | | |

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。

| 36689 | スペイン／カタルーニャ | A |
|---|---|---|
| VIN NV | Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva | |

カステル・ダージュ
カヴァ　オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | D.O.Cava カヴァ | | |
| 参考小売/ | 3300 | JAN/ | 8423572009257 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白泡・辛口 |
| 栽培/ | ビオディナミ | 認証/ | ヴィーガン エコセール デメテール |
| 土壌/ | 粘土石灰 | | |
| チャレッロ40%　マカベオ40%　パレリャーダ10%　シャルドネ10% | | | |

シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンクで発酵、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、活き活きした細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。

| 36688 | スペイン／カタルーニャ | A |
|---|---|---|
| VIN NV | Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé | |

カステル・ダージュ
カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | D.O.Cava カヴァ | | |
| 参考小売/ | 2800 | JAN/ | 8423572006232 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | ロゼ泡・辛口 |
| 栽培/ | ビオディナミ | 認証/ | ヴィーガン エコセール デメテール |
| 土壌/ | 粘土石灰 | | |
| ピノノワール100% | | | |

バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノ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、活き活きした細かい泡立ち、香りと反し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

ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール！

アモス&アレックス

| 36313 | スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature | A |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo | |

アモス・バニェレス
シン カヴァ チャレッロ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | D.O.Cava カヴァ | | |
| 参考小売/ | 2900 | JAN/ | 4573461684066 |
| 規格/ | 750ml × 12 | タイプ/ | 白泡・辛口 |
| 栽培/ | ビオロジック | 認証/ | － |
| 土壌/ | 粘土石灰 | | ★ |
| チャレッロ100% | | | |

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

| 36690 | スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Amós Bañeres SIN Xarel-lo | |

アモス・バニェレス
シン チャレッロ

| | | | |
|---|---|---|---|
| 呼称/ | D.O.Penedès ペネデス | | |
| 参考小売/ | 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 | | ★ |
| チャレッロ100% | | | |

カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレッロを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。

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

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

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

アモス・バニェレス
シン ウイ ダ リェブレ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
参考小売／ **2600** JAN／ 4573461684073
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 石灰岩 砂 ★
ウイ・ダ・リェブレ（テンプラニーリョ）100%

畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニーリョを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、スミレのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。

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

アモス・バニェレス
ヴィーニャ オクルタ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
参考小売／ **4900** JAN／ 4573461662736
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂
チャレッロ100%

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

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

アモス・バニェレス
ヴィーニャ オクルタ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
参考小売／ **4900** JAN／ 4573461674708
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂
チャレッロ100%

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

カタルーニャ　クロ・デ・レ・ソレレス

**17世紀から自然な造りを貫くペネデスの熟感伴う超ナチュール**

カルレス・モーラ

| 35211 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Clot de les Soleres Macabeu |

クロ・デ・レ・ソレレス
マカベウ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **2800** JAN／ 4573461669179
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩 砂利 石 SOLD OUT
マカベオ100%

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

カタルーニャ　シクス

**潮風・石灰・土着品種（チャレッロ、スモイetc）の絶妙ハーモニー**

エドゥアール・ピエ・パロメール

| 35865 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2015 | Sicus Cru Mari |

シクス
クリュ マリー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **6500** JAN／ 4573461678980
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰
カルトゥシャマリ（ピンクのチャレッロ）100%

カルトゥシャマリ（ピンクスキンのチャレッロ）を除梗し醸しプレス後、ステンレスタンクとアンフォラで発酵し糖が残った状態で瓶詰め後、長期瓶内発酵・熟成しました。おとなしい泡立ちの黄金色、カリンや金柑シロップ漬け、マーマレードの香りを感じます。柔らかいアタックにじわりと拡がるたっぷりのエキス、たっぷりの複雑味のあるエッセンスが楽しめるのしっかりとした味わいです。

| 35864 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2011 | Sicus Cru Blanc |

シクス
クリュ ブランク

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **7000** JAN／ 4573461678973
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白泡・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 砂 石灰岩 粘土
カルトゥシャ（チャレッロ）100%

タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアールがチャレッロをステンレスタンクで発酵しオーガニック砂糖を添加しティラージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金飴やアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。

| 35438 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2019 | Sicus Corduixà Brisat |

シクス
カルトゥシャ ブリサット

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4800** JAN／ 4573461672254
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰
カルトゥシャ（チャレッロ）100%

石灰土壌で育つカルトゥシャ（チャレッロ）を9月上旬に収穫し除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクでマロラクティック発酵・熟成しました。わずかに濁る黄金色、リンゴジャムに金木犀、檜のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に拡がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ピールの苦みや渋みがアクセントとなっています。

| 35867 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2020 | Sicus Corduixà Brisat |

シクス
カルトゥシャ ブリサット

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4900** JAN／ 4573461679000
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰
カルトゥシャ（チャレッロ）100%

石灰土壌で育つカルトゥシャ（チャレッロ）を除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクで熟成しました。黄金色の濃い色調、リンゴやカリンジャム、ワインヴィネガー、ビワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるボリューミーな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。

| 35868 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2017 | Sicus Sons Cartoixà |

シクス
ソンズ カルトゥシャ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **8500** JAN／ 4573461679017
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰
カルトゥシャ（チャレッロ）100%

早朝に収穫したカルトゥシャ（チャレッロ）を全房で畑に埋めたアンフォラで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジピールの香り、エキスたっぷりの味わいでミネラルが拡がるエキスにオレンジピールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。

| 35869 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2017 | Sicus Sons Cartoixà Marí |

シクス
ソンズ カルトゥシャマリ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **8500** JAN／ 4573461679024
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰
カルトゥシャマリ（ピンクのチャレッロ）100%

石灰土壌で育つカルトゥシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ピューレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりです。

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 |
|---|---|
| VIN 2019 | Sicus Garrut Sassy |

シクス
ガルー サシー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4500** JAN／ 4573461672230
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 粘土 泥灰土 石灰
ガルー（モナストレル）100%

ガルー（モナストレル）と生意気や格好いいという意味のサシーをキュヴェ名に冠しました。除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラで1週間熟成しました。パープルガーネット色の外観から、すももや無花果、摘みたてベリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと拡がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。

| 35870 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2015 | Sicus Sons Garrut |

シクス
ソンズ ガルー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **8500** JAN／ 4573461679031
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰
ガルー（モナストレル）100%

石灰土壌で育つガルー（モナルトレル）を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やプルーン、ドライフルーツ、カシューナッツのアロマ、丸みのあるアタックに熟成感のある味わいが溶け込んでいて、ボリュームがあるしっかりとした味わいです。

カタルーニャ　エンリック・ソレール

元スペインBestソムリエ、拘るチャレッロはまるで地中海のムルソー

エンリック・ソレール

| 35861 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2021 | Enric Soler Improvisació |

エンリック・ソレール
インプロヴィサシオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **6500** JAN／ 4573461678942
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ CCPAE
土壌／ 粘土 石灰砂 泥土 在庫4ケース
チャレッロ100%

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

カタルーニャ　フリサック

スペイン新世代フランセスクは繊細無尽のエネルギー満載！

フランセスク・フリサック

| 44467 | 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 |

フリサック
ラブルネット ブランカ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **2800** JAN／ 4573461688484
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 SOLD OUT
ガルナッチャブランカ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。ガルナッ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、柚子の爽快な香り、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。

| 44471 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Frisach Vernatxa |

新着

フリサック
ヴェルナッチャ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461688521
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 砂質
ガルナッチャブランカ100%

砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナッ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。ジュー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。

| 44199 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Frisach Les Alifares |

フリサック
レス アリファレス

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **4500** JAN／ 4573461682024
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／ 砂質
ガルナッチャグリ100%

砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナッチャグリを醸し後、プレスせずに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 |
|---|---|
| VIN 2023 | Frisach L'abrunet Rosado |

新着

フリサック
ラブルネット ロサード

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **2700** JAN／ 4573461688491
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 砂質
ガルナッチャグリ40% ガルナッチャブランカ30%
ガルナッチャティンタ30%

23年は涼しくドライな年でした。ガルナッチャ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ゴクゴクと飲んでしまいそうなほどの飲みやすさ、酸味と果実のバランスもよくコスパの高い良質なロゼです。

| 44469 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Frisach L'abrunet Tinto |

新着

フリサック
ラブルネット ティント

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **2700** JAN／ 4573461688507
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰
ガルナッチャネグラ50%
カリニェナ50%

メンダールのラウレアーノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。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。

| 44194 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Frisach Sang de Corb |

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／ 4573461681973
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰
ガルナッチャペルーダ ガルナッチャティンタ
カリニェナ1/3づつ

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。ガルナッチャ2種とカリニェナを醸し後、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、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。

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

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

| 44473 | 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 |

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
ガルナッチャペルーダ ガルナッチャティンタ
カリニェナ1/3づつ

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。ガルナッチャ2種とカリニェナを醸し後、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。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です。

| 44198 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Frisach Gemma Miró Les Agulles |

新着

フリサック
ジェンマ・ミロ レス アグリェス

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
ガルナッチャ100%

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年のガルナッ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ト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、飲み口良くたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。

| 44477 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Frisach Gemma Miró Les Agulles |

新着

フリサック
ジェンマ・ミロ レス アグリェス

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
ガルナッチャ100%

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年のガルナッ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 |
|---|---|
| VIN 2021 | Frisach Gemma Miró La Partio |

フリサック
ジェンマ・ミロ ラ パルティオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461675019
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 砂 粘土 スレート 在庫11ケース
カリニェナ100%

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

| 44196 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Frisach Gemma Miró La Partio |

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
カリニェナ100%

フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニェナを1週間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・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。

| 44475 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Frisach Gemma Miró La Partio |

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
カリニェナ100%

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。カリニェナを1週間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・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 |
|---|---|
| VIN 2019 | Frisach L'Anit |

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
カリニェナ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た旨味が上質な仕上がりです。

カタルーニャ ヴェガ・アイシャーラ

モンサン山脈のスレート土壌で父娘の夢をかなえたヴァンナチュール

エヴァ・ヴェガ

| 36815 | 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 Sère |

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%

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。

| 36315 | 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 Sère |

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%

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、フルーツトマトのアロマ、シャープで高めの酸味は夏みかんのクリアな味わいで喉越し良くビワの香りも感じられます。

| 36816 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Vega Aixalà Emma Ancestral |

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
アルバリーニョ100%

粘板岩土壌で育つアルバニーリョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメト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。

| 36316 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Vega Aixalà Emma Ancestral |

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
アルバリーニョ100%

アルバニーリョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしデゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。クリーミーな泡、濁りのあるグリーンイエロー色、活力があるツンとくる香り立ちはカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、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、前ミレジム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。

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 |
|---|---|
| VIN 2023 | Vega Aixalà Emma Barrau |

新着

ヴェガ･アイシャーラ
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
ガルナッチャ20%カリニェナ20%
カベルネソーヴィニヨン15%テンプラニーリョ15%
シラー10%マルスラン10%ピノノワール10%

キュヴェ名はエヴァの優しい祖父の名前で、7品種をを醸し後プレスし、ピジャージ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、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、甘草やフランボワーズ、山ぶどう、赤リンゴのアロマを感じます。スパイシーさとバランスのよいタンニン、バランスのよい味わいです。

| 36822 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Vega Aixalà Emma Carinyena |

新着

ヴェガ･アイシャーラ
エマ カリニェナ

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
カリニェナ100%

カタルーニャ･コンカデバルベラ、高標高で育つカリニェナを醸し後プレスし、ピジャージ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、口当たりはジュー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拡がります。

| 36821 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Vega Aixalà Emma Syrah |

新着

ヴェガ･アイシャーラ
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%

10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しました。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、ボリューミーな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやプルーンの果実味が口中に拡がります。

カタルーニャ メンダール

なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのパイオニアの秘密は何？

ラウレアーノ・セレス

| 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 |

メンダール
ラ プラナ デ グイウM

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4200** JAN／ 4573461688460
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土 ローム 石灰 SOLD OUT
マカベオ65% ガルナッチャブランカ30%
モスカテル5%

区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、ググルナッチャブランカ、モスカテル3種を除梗し2～4日間醸し後プレス、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です。

カタルーニャ セリェール・タランナ・ポエティック

ナチュールの宝庫コンカデバルバラ ジョルディを師に持つ幸運！

アイトール・エスパニョール・ヴァレス

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

セリェール・タランナ・ポエティック
ダ ソカレル

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461672353
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオディナミ ホメオパシー 認証／ －
土壌／ 粘土石灰 SOLD OUT
メルロー100%

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

カタルーニャ ジョルディ・ロレンス

全てのワインがアンフォラ仕込み、その透明感は彼の人間性そのもの

ジョルディ・ロレンス

| 35905 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Jordi Llorens Ancestral de la Cristina |

ジョルディ・ロレンス
アンセストラル デ ラ クリスティーナ

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

22年はドライで暑い年で干ぱつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスティックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかいアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。

| 35898 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Jordi Llorens Blanc5.7 |

ジョルディ・ロレンス
ブラン シンコ シエテ

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

21年は干ぱ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。

| 35900 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Jordi Llorens Parellada |

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%

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。じわりと拡がるアタック、詰まったエキス感とほんの少しのタンニン、心地の良い酸味が溶け込んだ余韻の長い味わいです。

| 35902 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Jordi Llorens Blankaforti |

ジョルディ・ロレンス
ブランカフォルティ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **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
ガルナッチャ、シラー、パレリャーダ

キュヴェ名はジョルディの住むブランカフォルト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です。

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

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

| 35904 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Jordi Llorens Tosut |

ジョルディ・ロレンス
トスット

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461679789
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
シラー90% ガルナッチャ10%

トスットとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除梗しステンレスタンクで醸し後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーネット色、プルーンやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりとした果実味を感じるアタックに拡がる旨味としっかりとしたエキス感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。

| 36771 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Jordi Llorens Garrut |

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%

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。高めの酸味にスッキリとした口あたり、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。

| 35903 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Jordi Llorens Atikete |

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%

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した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拡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 |
|---|---|
| VIN 2022 | Jordi Llorens Atikete |

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

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したタンニン、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。

カタルーニャ　エスコーダ・サナフヤ

人・テロワール・品種・伝統・文化を投影する、それが真のワイン。
ジョアン・ラモン・エスコーダ＆マリーカルメ・サナフヤ

| 36325 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Escoda Sanahuja Els Bassotets |

エスコーダ・サナフヤ
エルス バソテッツ

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%

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 |
|---|---|
| VIN 2022 | Escoda Sanahuja Els Bassots |

エスコーダ・サナフヤ
エルス バソッツ

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%

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める逸品です。

| 36326 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Escoda Sanahuja Nas del Gegant |

エスコーダ・サナフヤ
ナス デル ジェガント

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4400** JAN／ 4573461683953
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ －
土壌／ 石灰岩
メルロー70%
カリニャンとガルナッチャ30%

セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。

| 36328 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Escoda Sanahuja Les Paradetes |

エスコーダ・サナフヤ
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%

以前に存在したパラデッ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旨の逸品です。

| 36329 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Escoda Sanahuja Coll del Sabater |

エスコーダ・サナフヤ
コル デル サバテル

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461683984
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ －
土壌／ 石灰岩 在庫8ケース
カベルネフラン80%
メルロー20%

昔この畑の側にあった靴職人が通る道の名前をキュヴェ名に冠しています。除梗したカベルネフランとメルローを別々に醸し後ステンレスで発酵・熟成、瓶詰め前にアッサンブラージュしました。ガーネットの外観、土ごぼう、ブラックベリーの香り、クリスピーなタッチ、ミネラリーで香りより控えめな味わいはクリアでしっかりとしたエキスとタンニンが心地良いです。

カタルーニャ　スクセス・ヴィニコラ

土着品種トレパットの魅力。かつての商品グルナッシュ合醸の再現なるか!?
マリオナ・ヴェントレイ＆アルベール・カネラ

| 36744 | スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Succés Vinícola Experiència Parellada |

スクセス・ヴィニコラ
エスペリエンシア パレリャーダ

呼称／ 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%

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、黄色リンゴ、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で口中にジューシーさが拡がり、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拡がります。

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

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

| 36745 | 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 |

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%

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トマトのアロマ、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。

| 36209 | スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Succés Vinícola El Pedregal |

スクセス・ヴィニコラ
エル ペドレガル

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

ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルービアル質の石（ペドラ）が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰め、36ヶ月間瓶内熟成しました。グリーンイエロー色、カリンやすりおろしリンゴ、洋梨、爽やかな香り、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。

| 35687 | スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Succés Vinícola La Trompa |

スクセス・ヴィニコラ
ラ トロンパ

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461675903
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土　SOLD OUT
トレパット100%

キュヴェ名は象の鼻という意味やカタルーニャ語で酔っぱらうという意味です。トレパットを除梗しステンレスタンクで15日醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成したセニエ法のロゼです。淡いガーネット、フルーツトマトやアメリカンチェリー、ザクロの香り、柔らかいアタックで全体的に丸みがあり、穏やかで口中にベリー香が拡がり、酸味が良いアクセントとなっています。

| 36747 | 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 |

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%

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。たっぷりの果実味でアタックから完熟ベリーの旨味、バランスよくしっかりしたスムーズな味わいは心地よい仕上がりです。

| 36748 | スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Succés Vinícola El Sola |

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%

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、プルーン、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。

| 36749 | スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Succés Vinícola El Corria |

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%

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、カシスやプルーン、リコリスのアロマを感じます。しっ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、しっ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

**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

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

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

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

2018年はベト病や灰色カビ、ボトリティスの被害を受けましたが正確な作業を積み重ね収穫期を無事に迎えられました。ガルナッチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵し、アンフォラで熟成しました。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやプルーン、カシス、湿った土、ブラックベリー香、旨味のあるアタック、溶け込んだタンニンがアクセントとなり、アフターの旨味を楽しめます。

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

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

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

スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナッチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が拡がる長いアフターの逸品です。

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン ガルナッチャ

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

19年は乾燥、20年はベト病の被害を経て21年は4～8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナッチャを4週間醸し、20%アンフォラ・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、プルーンやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン

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

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、プルーンやカシスジャム、スモーキーで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく拡がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさが感じられます。

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン

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

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとした果実味、コク旨で複雑味があり、力強く旨味が増していきます。

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

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

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス クラシック

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

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色の入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりありバランスよく旨味が拡がり、後半には複雑味が出てきます。

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス クラシック

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

プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニェナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとしたボディ、心地の良い酸味が感じられます。

カタルーニャ サイクリック・ビア・ファーム

バルセロナ発 癒し&エキス&酸味の絶妙バランスBEER

ジョシュア＆アルベルト

| 36635 | スペイン／カタルーニャ | A |
|---|---|---|
| VIN NV | Cyclic Beer Farm XinoXano | |

サイクリック・ビア・ファーム
チャノチャノ

呼称／ －
参考小売／ **2300** JAN／ 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 アルテロヴィヌム

カタルーニャのガルナッチャ（白・赤）を日々の喜びにしたい！

ウリオル・ペレス・トゥデラ

| 36177 | スペイン／カタルーニャ |
|---|---|
| VIN 2019 | Alterovinum Camí de la Font |

アルテロヴィヌム
カミ デ ラ フォン

呼称／ DO Tarragona タラゴナ
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461681904
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 粘土石灰
マカベオ100%

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

| 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
エスカベッセス カルトゥシャ・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
カルトゥシャ・ヴェルメイ（チャレッロ・ロゼ） 100%

ブドウ畑の隣にあるビラベリャ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ピジャージュを施しながら発酵・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ムーズ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
エスカベッセス カルトゥシャ

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
カルトゥシャ（チャレッロ）100%

ブドウ畑に隣接するビラベリャ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、晩白柚の香り、ドライなロあたりにスムーズな味わい、バランスよく穏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、オステリア＝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、穏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

スペイン南部ムルシアでチェロ奏者から女性醸造家への転身

フリア・カサド・マルコ

| 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ブーリャス
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
ガルナッチャ100%

スペイン南東部ムルシア州Aceniche valleyにあるコーペラティブで、除梗したガルナッチャを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の酸味に中程度のタンニンとアルコール感、冷涼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ブーリャス
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
ガルナッチャ100%

ムルシア州のコーペラティブで、除梗したガルナッチャを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施しながら発酵、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、プルーン、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。

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。

マドリッド　ボデガ・シンコ・レグアス

コマンドGを終えた今、古い畑と伝統を守る新たな人生へ

マルク・イサール

| 35813 | スペイン／マドリッド |
|---|---|
| VIN 2022 | Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino |

ボデガ・シンコ・レグアス
ラ マルディシオン ティントフィノ

呼称／ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461678522
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
ティントフィノ(テンプラニーリョ)80%
マルヴァール20%

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

| 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(テンプラニーリョ)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い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(テンプラニーリョ)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、プルーンや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキス感に包まれます。

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の木樽でソレラシステムで長期熟成しました。透明感のあるオレンジ色、シェリーを思わせる香りに干し柿やドライフルーツのアロマ、旨味が口中に拡がり、アルコール感と中程度のボリューム、やや目立つ酸味と長い余韻が残る食中でも楽しめる味わいです。

| 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、ジュー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施しながら発酵・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、プルーン、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ー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
アルビーリョ・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年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。琥珀色に近い黄金色、マロンや金柑シロップ漬け、アプリコットジャム、黄桃の香り、しっかりと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

最重要視するは酸の質、冷涼感たっぷりなリアスバイシャス

アルベルト・ナンクラレス

| 35896 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares Tempus Vivendi |

アルベルト・ナンクラレス
テンプス ヴィヴェンディ

呼称／ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス
参考小売／ **4100**　JAN／ 4573461679703
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
アルバリーニョ100%

5生産者、17区画で育つアルバニーリョをプレスしステンレスタンクで発酵、ワインにリンゴ酸を残すためにマロラクティック発酵を避けSO2添加で人為的に発酵を止め熟成しました。粘性あるグリーンイエロー、ブラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィーユの香り、みかんを食べた時のジューシーで果実味たっぷりなアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。

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

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

| 36729 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2023 | Alberto Nanclares Tempus Vivendi |

アルベルト・ナンクラレス
テンプス ヴィヴェンディ

呼称／ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス
参考小売／ **4100** JAN／ 4573461688323
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
アルバリーニョ100%

サンセンショにある16区画で育ったアルバニーリョをプレスしステンレスタンクで発酵、バトナージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりにリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。

| 36733 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2023 | Alberto Nanclares A Graña |

アルベルト・ナンクラレス
ア グラニャ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461688361
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 花崗閃緑岩 砂質
アルバリーニョ100%

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、瑞々しくピ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。

| 36730 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares Nanclares |

アルベルト・ナンクラレス
ナンクラレス

呼称／ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス
参考小売／ **6000** JAN／ 4573461688330
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂質
アルバリーニョ100%

カンバトスとポルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きさの異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラをで発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシ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拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。

| 36734 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares Chuvisca Galega |

アルベルト・ナンクラレス
チュヴィスカ ガレガ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5300** JAN／ 4573461688378
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
カイーニョ・ロンゴ メンシア
エスパデイロ

カンバドスの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トマト、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。

| 36731 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares A Senda Vermella |

アルベルト・ナンクラレス
ア センダ ヴェルメーリャ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4400** JAN／ 4573461688347
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂 在庫1ケース
カイーニョ・ロンゴ メンシア
エスパデイロ

海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がか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。

| 36735 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares O Son das Pisadas |

アルベルト・ナンクラレス
オ ソン ダス ピサダス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461688385
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
メンシア100%

花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキス感、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 |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares Labores |

アルベルト・ナンクラレス
ラボレス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461688392
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
カイーニョ・ロンゴ100%

内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15～90年のカイーニョ・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プルーン、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。

| 36737 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Alberto Nanclares Pensares |

アルベルト・ナンクラレス
ペンサレス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461688408
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 砂
エスパデイロ100%

海側のカンバドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディ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澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキス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。

ガリシア　アデガ・エントレ・オス・リオス

地元自生のアルバリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現

ホセ・クルサット

| 36447 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2023 | Adega Entre Os Ríos Komokabras Verde Lías |

アデガ・エントレ・オス・リオス
コモカブラス ヴェルデ リアス

呼称／ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria
ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア
参考小売／ **3800** JAN／ 4573461685582
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 珪岩 砂礫
アルバリーニョ100%

コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。23年は春先から気温が非常に高く例年より収穫を早めました。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やリンゴ、ライムの香り、ジューシーな味わいで酸味と豊かなミネラル感、旨味に相反するシャープさが特徴です。

| 35817 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2019 | Adega Entre Os Ríos Altares de Postmarcos |

アデガ・エントレ・オス・リオス
アルタレス デ ポスマルコス

呼称／ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria
ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461678560
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 花崗岩 珪岩 砂礫
アルバリーニョ100%

キュヴェ名は母屋の棚作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラーやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぷりと拡がり、しっかりとしたボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。

ガリシア　イリア・オテロ・マソイ

DOリベイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家

イリア・オテロ・マソイ

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

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

| 36455 | スペイン／ガリシア　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Iria Otero Mazoy Anaguma |

イリア・オテロ・マソイ
アナグマ

呼称／ D.O.Ribeiro リベイロ
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461685667
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩
カイーニョ・ロンゴ50%
ソウソン50%

カイーニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスティックタンクで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、柔らかく冷涼で摘みたて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。

| 35242 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2020 | Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas |

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
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461669971
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩、粘土、砂利
カイーニョ・ロンゴ30%ソウソン30%
ブランセリャオ30%フェロール5%
カイーニョ・レドンド5%

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、イチヂクやプ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。

| 35832 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2021 | Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas |

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
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461678713
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩、粘土、砂利
カイーニョ・ロンゴ30%ソウソン30%
ブランセリャオ30%フェロール5%
カイーニョ・レドンド5%

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、プルーン、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

緑豊かなガリシアの土着品種　瑞々しい果実感！

イアゴ・ガリード

| 44324 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Augalevada Ollos Blanco |

アウガレヴァーダ
オロス ブランコ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461685674
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 片麻岩 粘土　在庫5ケース
アルバリーニョ40% トレイシャドゥーラ30%
ゴデーリョ30%

スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500～600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、ブリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとボリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。

| 44328 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Augalevada Areas de Rei |

アウガレヴァーダ
アレアス デ レイ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461685711
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 砂化した花崗岩
ドニャブランカ100%

スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。

| 44329 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Augalevada Parcela Eiravedra |

アウガレヴァーダ
パルセラ エイラヴェドラ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461685728
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩
アルバリーニョ100%

リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニョを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。

| 44326 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2021 | Augalevada Ollos de Roque |

アウガレヴァーダ
オロス デ ロケ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5900**　JAN／ 4573461685698
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩　在庫1ケース
アグデロ45% トレイシャドゥーラ30%
ラド25%

イアゴの息子ロケの名前を冠したキュヴェで21年は春は湿度が多く、夏は温暖な年でした。花崗岩土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し330～840Lの木樽とアンフォラで11ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカボス、柚子、早生みかんの柑橘系の香り、たっぷりの旨味を感じるアタック、ジューシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。

| 44325 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Augalevada Ollos Tinto |

アウガレヴァーダ
オロス ティント

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461685681
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 片麻岩 粘土
カイーニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30%
エスパデイロ15% ソウソン15%

スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが4品種を30～45日間スミ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だガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘みたてカシスや湿った土のアロマ、熟したブドウに控えめな酸、果実味よくバランスの良い味わいでアルコール感がさほど強くなく飲み飽きしません。

| 44327 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2022 | Augalevada Ollos de Maia |

アウガレヴァーダ
オロス デ マイア

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461685704
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩
カイーニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40%
Caiño de Terra10%

元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、プルーン、いちぢくの香り、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。

ガリシア　ファゼンダ・プラディオ

祖父の代から無農薬栽培　土着品種ならではのナチュラルな味わい

シャヴィエル・セオアネ

| 42832 | スペイン／ガリシア |
|---|---|
| VIN 2017 | Fazenda Prádio Pacio |

ファゼンダ・プラディオ
パスィオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461653666
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩 スレート シスト　在庫2ケース
メレンサオ ブランセリャオ カイーニョ・ロンゴ

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

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

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

## リベラ・デル・ドゥエロ　ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

オヴェルノワの衝撃から誕生したリベラ・デル・ドゥエロ・ナチュラル

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

### 35809　スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2021　Goyo Garcia Viadero Garcia Georgieva Malvasia

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ
ガルシア ゲオルギエバ マルヴァジア

| | |
|---|---|
| 呼称／ | D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ |
| 参考小売／ | 5000　JAN／ 4573461678485 |
| 規格／ | 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口 |
| 栽培／ | ビオロジック　認証／ － |
| 土壌／ | ComingSoon |
| | マルヴァジア100% |

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

### 35810　スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ
フィンカ エル ペルコ

| | |
|---|---|
| 呼称／ | D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ |
| 参考小売／ | 7000　JAN／ 4573461678492 |
| 規格／ | 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・フルボディ |
| 栽培／ | ビオロジック　認証／ － |
| 土壌／ | 小石混じりの白砂質 |
| | テンプラニーリョ85% アルビーリョ15% |

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

### 35811　スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2019　Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ
フィンカ ヴァルデオモス

| | |
|---|---|
| 呼称／ | D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ |
| 参考小売／ | 7000　JAN／ 4573461678508 |
| 規格／ | 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・フルボディ |
| 栽培／ | ビオロジック　認証／ － |
| 土壌／ | 赤砂質 石灰岩 |
| | テンプラニーリョ95%<br>アルビーリョ5% |

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

### 35812　スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　酸化防止剤無添加　Nature

VIN 2018　Goyo Garcia Viadero Finca Viñas de Arcilla

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ
フィンカ ヴィニャス デ アルシージャ

| | |
|---|---|
| 呼称／ | D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ |
| 参考小売／ | 7000　JAN／ 4573461678515 |
| 規格／ | 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・フルボディ |
| 栽培／ | ビオロジック　認証／ － |
| 土壌／ | 赤砂質 粘土 |
| | テンプラニーリョ100% |

スペイン・リベラデルドゥエロ、ボデガから真西へ20km、Anguix村の赤砂質・粘土土壌の畑に植わるテンプラニーリョを除梗L3ヶ月醸し発酵後、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、火打石の香り、しっかりとした旨味が拡がるアタック、ナツメグ香がふわりと感じられる良質な複雑味ある味わいでパワフルな印象です。

## アブルッツォ州 ファビュラス

国立公園にビオディナミワイナリー　ストーリー仕立てのエチケット

### 36128　イタリア／アブルッツォ　酸化防止剤無添加　Nature　A

VIN 2022　Fabulas Spumante Malvasia

ファビュラス
スプマンテ マルヴァジア

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

粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピンクカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に拡がり泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジューシーで旨味が感じられるコスパの良い逸品です。

### 36637　イタリア／アブルッツォ　酸化防止剤無添加　Nature　A

VIN 2022　Fabulas Spumante Pecorino

ファビュラス
スプマンテ ペコリーノ

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

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。

### 36638　イタリア／アブルッツォ　酸化防止剤無添加　Nature　A

VIN 2023　Fabulas Spumante Pinot Grigio

ファビュラス
スプマンテ ピノグリージョ

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

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸し後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含むアンバーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。

### 36639　イタリア／アブルッツォ　A

VIN 2023　Fabulas Fabulas Malvasia

ファビュラス
ファビュラス マルヴァジア

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

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはプレアデス星団（すばる）でその中のMaja（マイア）星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。

### 36420　イタリア／アブルッツォ　A

VIN 2023　Fabulas Foeminae Pinot Grigio

ファビュラス
フォエミネ ピノグリージョ

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

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquajje」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。

### 36421　イタリア／アブルッツォ　A

VIN 2022　Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo

ファビュラス
ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

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

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、プルーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。

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

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

## アブルッツォ州 カンティーナ・オルソーニャ

**アブルッツォ発、ビオ協同組合**

| 36833 | イタリア／アブルッツォ | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay | |

カンティーナ・オルソーニャ
ヴォラ・ヴォレ シャルドネ

呼称／ IGT Terre d'Abruzzoテッレ・ダブルッツォ
参考小売／ **2800** JAN／ 8032692486482
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰 ★
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。

| 36640 | イタリア／アブルッツォ | A |
|---|---|---|
| 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 メルロー

呼称／ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **2800** JAN／ 8032692486512
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰 ★
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。

| 36725 | イタリア／アブルッツォ | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Cantina Orsogna Lunaria Malvasia | |

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア マルヴァジア

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

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。

| 36726 | イタリア／アブルッツォ | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio | |

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア ピノグリージョ

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

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが拡がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。

| 36834 | イタリア／アブルッツォ | A |
|---|---|---|
| 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 チェラスオーロ・ダブルッツォ

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

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカラー、Cerasa（伊語＝さくらんぼ）を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが拡がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。

| 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 モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

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

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育ったモンテプルチアーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカシスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。

## バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ

**バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目パオロ**

パオロ・ラトラーカ

| 44458 | イタリア／バジリカータ | A |
|---|---|---|
| VIN 2020 | Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto | |

カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ
メッセール オト

呼称／ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ
参考小売／ **2400** JAN／ 4573461688293
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ ビオアグリチェルト
土壌／ 小石を含む粘土石灰 ★
アリアニコ100%

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、コスパの良さが光ります。

| 44459 | イタリア／バジリカータ |
|---|---|
| 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
バウチョ

呼称／ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461688309
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック 認証／ ビオアグリチェルト
土壌／ 粘土 火山土
アリアニコ100%

バウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、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。

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

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

ヴィパーヴァ・ヴァレー　ユンク

父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン

メルヴィッチ・ユンク

| 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
ベリ・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プリコットや干し柿、ユーカリ、シェリーの香り、ボリュー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　SOLD OUT

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ョン50%を40日間醸し後、24ヶ月木樽で発酵・熟成し濾過せずに瓶詰めしセラーで瓶熟しました。レンガ色の入ったルビー色、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、円熟した丸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

シュペートブルグンダーの革命児、優美かつ輝くテイストは造り手を映す

ヴェルナー・ネーケル

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

WGマイヤー・ネーケル
シュペートブルグンダー

呼称／ Q.b.A クーベーアー
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461658005
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ Fair`n green
土壌／ 青粘板岩 硬砂岩（グラウヴァッケ）　SOLD OUT

シュペートブルグンダー100%

赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュペートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フードルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキス感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。

モーゼル　ヤン・マティアス・クライン

ベルンカステルで無濾過・サンスフルに挑むドイツ最古の生産者

ヤン・マティアス・クライン

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

ヤン・マティアス・クライン
リズィー スター マスト ペットナット

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461681171
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ ECOVIN、EU-Organic
土壌／ 灰色スレート

リースリング100%

リースリングを破砕し6時間醸し後プレスし20hlのフードルで3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、30ヶ月瓶内熟成しました。しっかりとした黄色のグリーンイエロー、カプチーノ状の細かな泡、レモンや黄色リンゴ、セルフィーユ、イタリアンパセリの香りを感じます。心地よく拡がる泡が爽やかで摘みたて柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジューシー且つ酸を感じるアフターです。

| 35664 | ドイツ／モーゼル　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| 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% ピノノワール20%

別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを主体とし、この年にうまく生育しなかったピノノワールを2割ブレンドし除梗後24時間醸し、ステンレスタンクで1ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。濁りのあるピンク色、赤色リンゴや摘みたてイチゴ、さくらんぼの皮の香り、心地よく拡がるアタック、ほろ苦さがあり爽やかな味わいでドライなアフターが印象的です。

| 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　SOLD OUT

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

リースリングを主体とした3品種を別々に数時間醸し、2週間醸したミュスカとアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成、酸化から守ってくれる澱と共に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、ミント、スウィーティの香り、プチプチとしたミネラリーなアタックにフレッシュでジューシーな味わい、グレープフルーツの酸味がアフターに感じられる爽快な仕上がりです。

| 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 ビオディナミ　認証／ ECOVIN、EU-Organic
土壌／ スレート 粘土石灰

シュペートブルグンダー100%

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

ナーエ　ピリ・ヴァイン

土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者

クリスティン・ピーロート

| 36431 | ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Piri Wein Piri Naturel Pet Nat |

ピリ・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。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、クリーミーな泡、ライムやスウィーティ、柚子ジャム、レモングラスの爽快な香り、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感が増します。

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

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

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

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **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%

ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジューシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。

| 36432 | ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Piri Wein Piri Naturel Mathilda |

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 シスト ローム SOLD OUT
ミュラートゥルガウ25% リースリング25%
シルヴァーナー25% ケルナー25%

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ーナーは皮が固いので1晩醸し、ケルナーとミュラートゥ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拡がり、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感が前に出てきます。

| 36433 | ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Piri Wein Piri Naturel Riesling |

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%

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砕し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、じわりと拡がる旨味に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 |
|---|---|
| VIN 2021 | Piri Wein Piri Naturel Ponderosa |

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ポンデローサ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **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% ピノノワール10%

ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノノワールをプラスティックケースでビジャージュしながら1週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。

| 36434 | ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir |

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ピノノワール

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5000** JAN／ 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
ピノノワール100%

全房と一部除梗したピノノワールを足踏みで破砕、プラスティ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。

ラインヘッセン ヴァイングート・ヴェルナー

ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み

マルティン・ヴェルナー

| 36365 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal |

WGヴェルナー
アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル

呼称／ Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト
参考小売／ **7800** JAN／ 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%

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、柔らかい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。

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

WGヴェルナー
ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー ロゼ

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

Frauenは女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの2/3は全房で醸しプレス、1/3は直接圧搾、シルヴァーナーは全房で醸しプレス後、フードルで発酵し糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤りンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。

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

WGヴェルナー
ヴァン ド ラガンバ フラウエン パワー

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

フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートゥルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。

| 36367 | 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 |

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%

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24hl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、カリンや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。

| 36370 | 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 Gris |

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%

「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、30hlのフードルで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、きゅう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ューム感のある逸品です。

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

WGヴェルナー
マルト マンナ

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461678812
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土 石灰
ポルトギーザー レゲント ショイレーベ

旧約聖書で民が飢えた時にモーゼの祈りによって天から降ってきた食べ物（マナ、マンナ）がキュヴェ名です。マルト自慢の区画のポルトギーザーは5日醸し、レゲントは直接圧搾、ショイレーベは1ヶ月醸し各々木樽で発酵・熟成しました。ブラッドオレンジ色、スモモやオレンジ、すりおろしリンゴの香り、酸味が高く引き締まったアタック、低めのタンニンとシャープなオレンジの味わいです。

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

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

| 36369 | 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 |

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／ 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%<br>レゲント25% ドルンフェルダー25% |

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、ベリーのエキスにベジーな味わいは飲み進めると拡がる旨味を感じます。

| 35803 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | WG Wörner Marto Pinot Noir |

WGヴェルナー
マルト ピノノワール

| | |
|---|---|
| 呼称／ | RheinischerLandwein 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 |
| | ピノノワール100% |

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週間スミマセラシオンカルボニックし、発酵・熟成しました。うっすら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トをかじった時のフレッシュな酸の味わいとほのかに拡がる甘みが感じられます。

| 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 Pinot Noir |

WGヴェルナー
マルト ピノノワール

| | |
|---|---|
| 呼称／ | RheinischerLandwein 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 |
| | ピノノワール100% |

ピノノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスミマ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、ベ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ジュースのエキスが拡がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。

ラインヘッセン　ヴァイングート・マン

土地と樣をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュール

アンドレアス・マン

| 36354 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | WG Mann Weiss |

WGマン
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／ | 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%<br>リースリングとショイレーベ26%<br>フクセルレーベ26% ゲヴュルツトラミネール15% |

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、香りがいっぱいに拡がり中程度の酸味、拡がる柔らかい味わいが印象的です。

| 36355 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | WG Mann Müller-Thurgau |

WGマン
ミュラートゥルガウ

| | |
|---|---|
| 呼称／ | RheinischerLandwein 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 |
| | ミュラートゥルガウ100% |

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ゥルガウを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が感じられます。

| 36358 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | WG Mann Riesling Grauburgunder |

WGマン
リースリング グラウブルグンダー

| | |
|---|---|
| 呼称／ | RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン |
| 参考小売／ | 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% |

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、エキスが拡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。

| 36357 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2022 | WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder |

WGマン
ププァ ヴァイスブルグンダー

| | |
|---|---|
| 呼称／ | RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン |
| 参考小売／ | 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% |

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、リンゴやセルフィーユ、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ーシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。

| 36362 | ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN NV | WG Mann Rosa X |

WGマン
ローザイクス

| | |
|---|---|
| 呼称／ | Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン |
| 参考小売／ | 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 |
| | ドルンフェルダー52%バッカス27%<br>グラウブルグンダー21% |

斑岩で育つドルンフェルダーを主体にバ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ー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 |
|---|---|
| VIN 2021 | WG Mann Rotlich |

WGマン
ロートリヒ

| | |
|---|---|
| 呼称／ | Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン |
| 参考小売／ | 3100 JAN／ 4573461679239 |
| 規格／ | 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム |
| 栽培／ | ビオロジック 認証／ EU-BIO |
| 土壌／ | 斑岩 |
| | カベルネ・ドルサとポルトギーザー45%<br>ドルンフェルダー30%メルロー12.5%バッカス12.5% |

ラインヘッセンの土壌の多様性を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ティック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めの酸味がアフターに散りばめられています。

| 36361 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2022 | WG Mann Rotlich |

WGマン
ロートリヒ

| | |
|---|---|
| 呼称／ | Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン |
| 参考小売／ | 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%<br>ドルンフェルダー27%<br>グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15% |

ロートリヒとは赤みがか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、フルーツトマトの香り、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。

| 36363 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2021 | WG Mann Calx Spätburgunder |

WGマン
カルクス シュペートブルグンダー

| | |
|---|---|
| 呼称／ | RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン |
| 参考小売／ | 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% |

カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢 20 年のシュペートブルグンダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリー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。

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

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

| 36406 | ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | Dexheimer Petillant Naturel |

デクスハイマー
ペティアン ナチュレル

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461685001
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
シルヴァーナー、ゲヴュルツトラミネール
ゲルバーミュスカテラー
ピノグリ、ミュラートゥルガウ

ドイツ・ラインヘッセン、5品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンスフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リンゴやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにごくわずかな泡、青りんごを思わせるドライな酸味にわずかなほろ苦さもあるドライな仕上がりです。

| 36407 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2022 | Dexheimer Weiss |

デクスハイマー
ヴァイス

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461685018
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
シルヴァーナー65% ヴァイスブルグンダー35%

22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4～7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・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、黄色リンゴやカボスの香り、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 |
|---|---|
| VIN 2022 | Dexheimer Pinot Blanc |

デクスハイマー
ピノブラン

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461687722
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰　在庫2ケース
ピノブラン100%

ドイツ・ラインヘッセン、22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。ピノブランをドイツの伝統的なフードル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ゴ、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。

| 35911 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2021 | Dexheimer Riesling |

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
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461679086
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰
リースリング100%

レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スッキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。

| 36684 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2022 | Dexheimer Riesling |

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
参考小売／ **4200**　JAN／ 4573461687708
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰　SOLD OUT
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。リースリングをドイツの伝統的なフードルStuckfassで22ヶ月発酵・熟成しました。緑を帯びたイエロー色、カリンや摘みたてあんず、リンゴジャム、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 |
|---|---|
| VIN 2021 | Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc |

デクスハイマー
シャルドネ＆ソーヴィニヨンブラン

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

レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニョンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハッサクの酸味と果実味がジューシーな味わいへと変化していく逸品です。

| 36685 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2021 | Dexheimer Lumi |

デクスハイマー
ルミ

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **4400**　JAN／ 4573461687715
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰　SOLD OUT
ピノブラン50% ソーヴィニヨンブラン50%

「ルミ」はエストニア語で「雪」の意味です。21年はとても寒くて雨の多い年でした。2品種を全房でプレス、12hlのフードルで澱が残った状態で12ヶ月発酵・熟成後、500Lの木樽で酸幕酵母下で追熟しました。グリーンイエロー色、レモンやライム、オレンジピール、摘みたての桃の香り、クリアなアタックで冷涼感と心地の良い酸味、穏やかでクリアな味わいを楽しめます。

| 36409 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2022 | Dexheimer Nice Guy |

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
参考小売／ **3400**　JAN／ 4573461685032
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
ブラウアー・ポルトギーザー
シルヴァーナー　ピノグリ

ナイスガイのように飲みやすくて美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・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、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。

| 36410 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2021 | Dexheimer BPN |

デクスハイマー
ベイビー ピノノワール

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461685049
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／ レス 粘土 石灰
ピノノワール100%

Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフードルでピジャージュを施しながら発酵、24hlのフー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たてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。

| 35913 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2019 | Dexheimer Pinot Noir |

デクスハイマー
ピノノワール

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461679109
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ レス 粘土石灰
ピノノワール100%

粘土石灰土壌で育つピノノワールを全房で14日間醸し、古樽で24ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。淡く透明感のある黒味を帯びたルビー色、ピノノワールらしさが全面に押し出され、ラズベリージャムやザクロ、クランベリー、湿った落ち葉のアロマ、ミディアムなアタックに高めの酸、赤果実の香りが味わいと共に拡がる綺麗な仕上がりです。

| 36408 | ドイツ／ラインヘッセン |
|---|---|
| VIN 2020 | Dexheimer Pinot Noir |

デクスハイマー
ピノノワール

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461685025
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／ レス 粘土石灰　SOLD OUT
ピノノワール100%

20年は温暖でもなく冷涼でもなく、春と夏に適度な雨量に恵まれた年でした。ピノノワールを全房で14日間醸し後、12hlのフードルでピジャージュを施しながら発酵し24hlのフー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。

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

## ラインヘッセン　WGベルククロシュター

畑でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない！！

ジェイソン・ベルククロシュター

| 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<br>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 | |
| バッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン<br>ミュラートゥルガウ、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<br>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年のピノグリを8月下旬に収穫しプレス、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みたて桃のアロマを感じます。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディ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<br>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<br>ピノノワール、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穏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

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-Standart |
| 土壌／ 赤砂岩 貝殻石灰岩 | |
| シルヴァーナー100% | |

ガンバッハ・カルベンシュタインの段々畑の一部であるプルミエクリュを含む樹齢35～45年のシルヴァーナーを12hlのフードルで発酵・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、リンゴ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 ムッシェルカルク

| | |
|---|---|
| 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-Standart |
| 土壌／ 貝殻石灰岩 | |
| シルヴァーナー100% | |

ムシェ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が感じられます。

| 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-Standart |
| 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ームバッヒャー・カルベンシュタインのオーナーの名前で、Gap in heaven（天国のかけら）というこの区画内で最も高地にあり素晴らしい景色を見渡せることも暗喩されています。シルヴァーナーをプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスウィーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりあり上品な酸味とじわりと拡がるグレープフルーツ香が長く続きます。

| 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-Standart |
| 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、リンゴや洋梨、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、バランスのとても良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷりと拡がります。

| 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 ムッシェルカルク&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-Standart |
| 土壌／ 赤砂岩 貝殻石灰岩 | |
| リースリング100% | |

ムシェ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。グリーンイエロー色の外観、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、口中で拡がる酸味と果実味、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　ヴァイングート・ヴァイガント

代々譲り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュール

アンディ・ヴァイガント

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

WGヴァイガント
シードル

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

フランクフルトから東南東約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ゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、澱もあり、ジューシーでリンゴ本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リンゴの様で嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。

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

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

| 36653 | ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | WG Weigand Pet Nat |

WGヴァイガント
ペットナット

呼称／ Deutscher Perlwein
ドイッチャー・パールヴァイン

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461687371

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白微泡 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ EU ÖKO

土壌／ 泥土岩(コイパー)

シルヴァーナー25%ミュラートゥルガウ15%
ヴァイスブルグンダー15%バッカス15%
リースリング15%ショイレーベ15%

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、ジュー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。

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

WGヴァイガント
ペットナット ショイレーベ

呼称／ Deutscher Perlwein
ドイッチャー・パールヴァイン

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461680860

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白微泡 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ Naturland
EU-Organic

土壌／ 泥土岩(コイパー)

ショイレーベ100%

22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジューシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。

| 36657 | ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | WG Weigand Muller Thurgau |

WGヴァイガント
ミュラートゥルガウ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461687418

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ EU ÖKO

土壌／ 泥土岩(コイパー)

ミュラートゥルガウ100%

フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つミュラートゥ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、洋梨のジュー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 |
|---|---|
| VIN 2023 | WG Weigand Sylvaner |

WGヴァイガント
シルヴァーナー

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461687395

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ EU ÖKO

土壌／ 泥土岩(コイパー)

シルヴァーナー100%

コイパー土壌で育つシルヴァー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、晩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、完璧した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手くマッチしていて心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。

| 36661 | ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | WG Weigand Scheurebe |

WGヴァイガント
ショイレーベ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461687456

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ EU ÖKO

土壌／ 泥土岩(コイパー)

ショイレーベ100.%

フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つ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コナツのアロマ、ジューシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキス感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。

| 36662 | ドイツ／フランケン　酸化防止剤無添加　Nature |
|---|---|
| VIN 2023 | WG Weigand Weissburgunder |

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

参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461687463

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ EU ÖKO

土壌／ 泥土岩(コイパー)

ヴァイスブルグンダー100%

フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つ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 |
|---|---|
| VIN 2023 | WG Weigand Rose |

WGヴァイガント
ロゼ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン

参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461687425

規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口

栽培／ ビオロジック　認証／ EU ÖKO

土壌／ 泥土岩(コイパー)

ピノノワール35% ドミナ35%
ドルンフェルダー30%

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、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キリッとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。

ヴァインフィアテル　ミヒャエル・ギンドル

ヴァインフィアテルで10代からワインを造るギンドル家最高傑作！

ミヒャエル・ギンドル

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

ミヒャエル・ギンドル
リトル ブテオ

呼称／ －

参考小売／ **3400**　JAN／ 4573461682802

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ ローム レス 砂礫

グリューナー・ヴェルトリーナー100%

エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミヒャエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晩白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。

| 36756 | オーストリア／ヴァインフィアテル |
|---|---|
| VIN 2023 | Michael Gindl Flora |

ミヒャエル・ギンドル
フローラ

呼称／ －

参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461688859

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ ローム レス 砂礫

リースリング　ショイレーベ
ゲルバー・ムスカテラー

ブドウを収穫する時期にはまだ畑を覆う植物たちが花咲かせていることからフローラと名づけました。トラクターと馬で耕す畑で育った3品種を全房でプレスし、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、トロピカルフツールやバナナ、レモンジャムのアロマを感じます。ジュー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ス感が印象的です。

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

ミヒャエル・ギンドル
リースリング ソダリス

呼称／ －

参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461682826

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ 砂礫 砂

リースリング100%

ソダリスとはオーストリア語で伴侶や友達という意味でミヒャエルの畑を手伝う馬の事を指しています。2018年は温暖で乾燥した年で10月下旬に収穫したリースリングを木樽で96日醸し後プレス、木樽で15ヶ月熟成しました。緑を帯びた黄金色、ハッサクやスウィーティ、金木犀に白桃の甘い香り、口中に拡がる酸味の溶け込んだ上質さ、わずかな樽香と火を通した洋梨の甘い香りがプラスされ長い余韻が続きます。

| 36757 | オーストリア／ヴァインフィアテル |
|---|---|
| VIN 2020 | Michael Gindl Riesling Sodalis |

ミヒャエル・ギンドル
リースリング ソダリス

呼称／ －

参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461688866

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール

土壌／ 砂礫 砂

リースリング100%

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ャ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、晩白柚のアロマ、とろりとした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感を感じます。

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。

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

カルヌントゥム　レイザー・バイヤー

ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！

ダニエル＆ミヒャエル・レイザー

| 36674 | オーストリア／カルヌントゥム | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner | |

レイザー・バイヤー
カルヌントゥム グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2700**　JAN／ 4573461687562
規格／ 1000ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ LACON Bio Certificate
土壌／ 粘土 レス
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントゥムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナーヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ライム、ペパーミントの香り、口あたりよくスッキリとしたアタックに果実感も程よく、爽快な味わいを楽しめます。

| 36675 | オーストリア／カルヌントゥム | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Raser-Bayer Carnuntum Zweigelt | |

レイザー・バイヤー
カルヌントゥム ツヴァイゲルト

呼称／ －
参考小売／ **2700**　JAN／ 4573461687579
規格／ 1000ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ LACON Bio Certificate
土壌／ 粘土 黄土
ツヴァイゲルト100%

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントゥムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土と黄土で育つツヴァイゲルトをステンレスタンクで発酵・熟成しました。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スな味わいです。

ノイジードラーゼ　ユーディト・ベック

ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家

ユーディト・ベック

| 36698 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Judith Beck Pet-Nat Bambule M | |

ユーディト・ベック
ペットナット バンブルM

呼称／ －
参考小売／ **4400**　JAN／ 4573461687852
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利
ヴァイスブルグンダー90%
ミュスカオットネル10%

ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジューシーな味わいです。

| 36239 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Judith Beck Pet-Nat Bambule M | |

ユーディト・ベック
ペットナット バンブルM

呼称／ －
参考小売／ **4600**　JAN／ 4573461682840
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ ComingSoon　在庫10本
ヴァイスブルグンダー90%
ミュスカオットネル10%

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

| 36238 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Judith Beck Pet-Nat Bambule P | |

ユーディト・ベック
ペットナット バンブルP

呼称／ －
参考小売／ **4600**　JAN／ 4573461682833
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ微泡・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利　在庫1ケース
ピノノワール50%
ザンクト・ラウレント50%

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

| 36699 | オーストリア／ノイジードラーゼ | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Judith Beck Weissburgunder | |

ユーディト・ベック
ヴァイスブルグンダー

呼称／ －
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461687869
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利　SOLD OUT
ヴァイスブルグンダー100%

ノイジードラーゼ湖北岸のGols村で父から受け継いだ砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレス後、ステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。23年は風が少なくベト病やうどん粉病に見舞われ収穫時の厳しい選別が必須でした。グリーンイエロー色、リンゴやスウィーティ、柚子の香り、果実味や酸味のバランスが整った喉越し良く飲み飽きない逸品です。

| 36702 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Judith Beck Muscat Bambule | |

ユーディト・ベック
ミュスカ バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461687890
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 ローム 砂利　在庫4本
ミュスカオットネル100%

22年は全体的に非常に乾燥した年で夏には干ばつが発生しました。ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスしステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。黄色がしっかりしたクリアな色調、マスカットやトロピカルフルーツ、ハチミツの香り、パッと拡がる旨味のある味わいで口中がアロマティックで、たっぷりの香りに包まれたジューシーな味わいが印象的です。

| 36704 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Judith Beck Neuburger Bambule | |

ユーディト・ベック
ノイブルガー バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461687913
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 ローム 石灰岩
ノイブルガー100%

ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。ゴールドイエロー色の外観、レモンジャムや柚子、青竹の香り、厚みのある味わいでリンゴの香りが口中に拡がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。

| 36703 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Judith Beck Welschriesing Bambule | |

ユーディト・ベック
ヴェルシュリースリング バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461687906
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 ローム 赤砂利 石灰岩　在庫1ケース
ヴェルシュリースリング100%

ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした濃いグリーンイエロー色の外観、カリンや金柑コンポート、金木犀、洋梨ジャムの香り、拡がるエキスと心地の良い酸味はジューシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりです。

| 36242 | オーストリア／ノイジードラーゼ　酸化防止剤無添加 | Nature |
|---|---|---|
| VIN 2021 | Judith Beck Welschriesing Bambule | |

ユーディト・ベック
ヴェルシュリースリング バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682871
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利 ローム 石灰　在庫1ケース
ヴェルシュリースリング100%

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

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

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

| 36243 | オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Judith Beck Neuburger Bambule |

ユーディト・ベック
ノイブルガー バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682888
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ ローム 石灰
ノイブルガー100%

ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い平地のローム・石灰土壌で育つノイブルガーを除梗し醸し後プレス、500Lのアンフォラで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。グリーンイエロー色、香り立ちはおとなしくライムやミント、黄色リンゴ、青竹の香り、じわじわと旨味が増すアタックですりおろしリンゴの香りが口中で拡がり、綺麗な酸味が上品な仕上がりです。

| 36705 | オーストリア／ノイジードラーゼー |
|---|---|
| VIN 2022 | Judith Beck Zweigelt |

ユーディト・ベック
ツヴァイゲルト

呼称／ －
参考小売／ **3000**　JAN／ 4573461687920
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利
ツヴァイゲルト100%

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。

| 36708 | オーストリア／ノイジードラーゼー |
|---|---|
| VIN 2021 | Judith Beck Pannobile |

ユーディト・ベック
パノービレ

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461687951
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 ローム 石灰岩
ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20%

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 |
|---|---|
| VIN 2020 | Judith Beck Pannobile |

ユーディト・ベック
パノービレ

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682925
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 粘土 砂利 石灰　SOLD OUT
ツヴァイゲルト60% ブラウフレンキッシュ40%

パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを2～3週間醸し後、古樽で発酵・熟成しました。透明感のあるパープルガーネット色、ラズベリーやレッドプラム、じわりと拡がるジューシーな果実味に溢れるタンニン、ベリーの香りが増すたっぷりの旨味が印象的です。

| 36246 | オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Judith Beck Zweigelt Bambule |

ユーディト・ベック
ツヴァイゲルト バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682918
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 石灰 砂利
ツヴァイゲルト100%

Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2～3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。

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

ユーディト・ベック
ユーディト

呼称／ －
参考小売／ **7500**　JAN／ 4573461676405
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 粘土 石灰
ブラウフレンキッシュ100%

2001 年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやプルーン、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。

ノイジードラーゼー　マインクラング

これぞデメテール! 生物多様性・自然循環型農業の極み
マインクラング

| 36788 | オーストリア／ブルゲンラント | A |
|---|---|---|
| VIN 2024 | Meinklang Gruner Veltliner | |

マインクラング
グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461689153
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール Austria Bio
土壌／ 砂質 ローム 岩石　★
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

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、グリューナー・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ーシーで冷涼感のある逸品です。

| 36787 | オーストリア／ブルゲンラント | A |
|---|---|---|
| VIN 2023 | Meinklang Weißer Mulatschak | |

マインクラング
ヴァイサー ムラチャック

呼称／ －
参考小売／ **2900**　JAN／ 4573461689146
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール Austria Bio
土壌／ 砂質 ローム 岩石　★
ヴェルシュリースリング50%
トラミーナー25% ピノグリ 25%

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／ デメテール
土壌／ 粘土 砂質　★
ツヴァイゲルト50%　ブラウフレンキッシュ40%
ザンクト・ラウレント10%

バランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。エッジがパープルのガーネットカラー、プラムやフランボワーズのアロマを感じます。柔らかく心地の良いアタックにタンニンと酸のバランスのとれた口あたり、とがりなく全体を通して落ち着いた味わいです。

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

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

ライタベルク　リスト

元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサスティナブル農業

ベルンハルト・リスト

| 36390 | オーストリア／ライタベルク | A |
|---|---|---|
| VIN 2022 | Liszt Grüner Veltliner | |

リスト
グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2300**　JAN／ 4573461684844
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ LACON、デメテール
土壌／ 石灰 泥灰土　SOLD OUT
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

ウィーン少年合唱団の一員で世界中で歌った経験のあるベルンハルトが両親や弟と養豚業やホイリ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快な味わいです。

| 36391 | オーストリア／ライタベルク | A |
|---|---|---|
| VIN 2020 | Liszt Blaufränkisch | |

リスト
ブラウフレンキッシュ

呼称／ －
参考小売／ **2300**　JAN／ 4573461684851
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ LACON
土壌／ 石灰 泥灰土　SOLD OUT
ブラウフレンキッシュ90%
メルロー5% カベルネソーヴィニヨン5%

代々養豚業・ホイリゲを家族経営するワイナリーで、現当主ベルンハルトがブラウフレンキッシュを主体にブドウをプレス後、解放桶でピジャージュを施しながら発酵、木樽とフー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。

| 36712 | オーストリア／ライタベルク |
|---|---|
| VIN 2023 | Liszt Nudiszt |

リスト
ヌーディスト

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 ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 石灰 泥灰土 粘土　SOLD OUT
ヴェルシュリースリング100%

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、フードルで発酵・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、摘みたて白桃、みかんのアロマを感じます。ドライで少し高めの酸、たっぷりとした果実味にジューシーな味わいと詰まったエキス感、深い味わいを楽しめます。

| 36713 | オーストリア／ライタベルク |
|---|---|
| VIN 2023 | Liszt Idealiszt |

リスト
アイディリスト

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 ビオディナミ　認証／ デメテール
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（ゲミシュターサッツ）

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（ゲミシュターサッツ）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とフードルで発酵・熟成しました。輝きのある透明感のある黄金色、白桃やカリン、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拡がる旨味が印象的です。

| 36716 | オーストリア／ライタベルク |
|---|---|
| VIN 2023 | Liszt Artiszt |

リスト
アーティスト

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 ビオディナミ　認証／ デメテール
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%

「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、フルーツトマトのアロマ、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 |
|---|---|
| VIN 2023 | Liszt Komponiszt |

リスト
コンポニスト

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 ビオディナミ　認証／ デメテール
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

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、ジューシーな完熟感が口中に拡がるアタック、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。

| 36714 | オーストリア／ライタベルク |
|---|---|
| VIN 2023 | Liszt Soliszt |

リスト
ソリスト

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 ビオディナミ　認証／ デメテール
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%

「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・発酵後フードルとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。黒紫ガーネット色、フランボワーズやプルーン、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが拡がる丸みある果実味に完熟ベリーの香りが拡がり、イチゴジャムの甘やかさを感じ、まろやかさもあります。

ズュートシュタイヤーマルク　シュナーベル

真のファーマたれ！シュタイヤーマルクの生粋ナチュール

カール＆エヴァ・シュナーベル

| 36137 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Schnabel Silicium |

シュナーベル
シリチウム

呼称／ －
参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461681423
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
モリヨン リースリング

シュタイヤーマルクのシュナーベル、モリヨン（シャルドネ）とリースリングを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。夕焼けカラーのオレンジ色、マンダリンオレンジやアプリコット、フローラルな香り、ボリュームのあるアタックにほんのりタンニンとミネラル、塩味、じわりとタンニンが増します。

| 35558 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Schnabel Morillon Hochegg |

シュナーベル
モリヨン ホッホエッグ

呼称／ －
参考小売／ **7500**　JAN／ 4573461674647
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
モリヨン（シャルドネ）100%

オーストリア南部シュタイヤーマルク、モリヨン（シャルドネ）を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアプリコットのニュアンスがしっかりと拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。

| 36140 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Schnabel Morillon Hochegg |

シュナーベル
モリヨン ホッホエッグ

呼称／ －
参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461681454
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
モリヨン（シャルドネ）100%

オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン（シャルドネ）を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。

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

# 51 AUSTRIA5

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

| 34548 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2017 | Schnabel Blaufränkisch Koregg |

シュナーベル
ブラウフレンキッシュ コーエッグ

呼称／ －
参考小売／ **5200** JAN／ 4573461658173
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート SOLD OUT
ブラウフレンキッシュ100%

17年は遅霜の被害を受けたが夏と秋の天候が非常によく平均収量を上回る年でした。コーエッグは区画名でブドウを除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。クリアな美しいガーネット色、フランボワーズやアニスの香り、ブルーベリーの果実味に綺麗な酸が流れ落ち着きのあるシルキーなタンニンとともにアフターまで続く逸品です。

| 35559 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Schnabel Blaufränkisch Hochegg |

シュナーベル
ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ

呼称／ －
参考小売／ **6800** JAN／ 4573461674654
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
ブラウフレンキッシュ100%

オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。ブラックガーネット色、プルーンやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジューシーでしっかりとした果実味、タンニンは心地よく果実味とのバランスが良く酸も綺麗です。

| 36142 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2020 | Schnabel Rotburger Kreuzegg |

シュナーベル
ロートブルガー クロイツエッグ

呼称／ －
参考小売／ **6800** JAN／ 4573461681478
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まった味わいがじわりとアフターに拡がります。

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X高標高X急斜面

レイナー＆ジャスミン・ハック

| 36155 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク |
|---|---|
| VIN 2021 | Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴェルシュリースリング シーファー

呼称／ －
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461681607
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト 在庫14ケース
ヴェルシュリースリング100%

ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩（Phyllit）のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。

| 36157 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク |
|---|---|
| VIN 2021 | Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴァイスブルグンダー シーファー

呼称／ －
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461681621
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 千枚岩のシスト 在庫14ケース
ヴァイスブルグンダー100%

ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩（Phyllit）のシスト土壌に植わるヴァイスブルグンダー をステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が拡がりドライですが、たっぷりのエキスがアフターに残ります。

| 36149 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン クワツィット

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

クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジューシーな果実味に心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。

| 36146 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2018 | Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
リースリング クワツィット

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

全ての畑がサウザル山にあり斜度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで拡がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がりです。

| 36147 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
リースリング クワツィット

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

全ての畑がサウザル山にあり斜度71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンジャム、黄桃の香り、口中に拡がる旨味のアタックに複雑味と柚子ジャムやミネラル感のあるボリューム、エキスが余韻に残ります。

| 36153 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2021 | Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ムスカテラーフィリット

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

フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトピス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ムスカテラーを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味が特徴です。

| 36150 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン フィリット

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

フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトピス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やパッションフルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に拡がり密度濃くボリューム感が増します。

| 36156 | オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 Nature |
|---|---|
| VIN 2019 | Weingut Warga-Hack Welschriesling Phyllit |

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴェルシュリースリングフィリット

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

フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトピス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。

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

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

## ズュートシュタイヤーマルク　シャウアー

情熱×歴史×スレート土壌×高標高　伝統と革新の若き生産者

ステファン＆ベルンハルト・シャウアー

### 36298　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2022　Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer

シャウアー
ヴァイスブルグンダー　ザント ウント シーファー

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **3000**　JAN／　4573461683649
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　－　認証／　Sustainable Austria
土壌／　砂 スレート
ヴァイスブルグンダー100%

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%フードル・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。

### 36299　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2022　Schauer Gelber Muskateller

シャウアー
ゲルバー・ムスカテラー

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **3200**　JAN／　4573461683656
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　－　認証／　Sustainable Austria
土壌／　砂 スレート　SOLD OUT
ゲルバー・ムスカテラー100%

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。

### 36300　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

シャウアー
リースリング キツェックザウザル

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **4200**　JAN／　4573461683663
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　－　認証／　Sustainable Austria
土壌／　スレート
リースリング100%

シ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っとした酸味、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。

### 36301　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク

VIN 2021　Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen

シャウアー
ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン

呼称／　SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売／ **4200**　JAN／　4573461683670
規格／　750ml × 12　タイプ／　白・辛口
栽培／　－　認証／　Sustainable Austria
土壌／　石灰　在庫4ケース
ソーヴィニヨンブラン100%

エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニョンブランを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

南西部の生産地ケルンテン　奥地に眠っていたナチュラルワイン

マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク

### 36389　オーストリア／ケルンテン

VIN 2023　Georgium Hopfel

ゲオルギウム
ホプフェル

呼称／　－
参考小売／ **2500**　JAN／　4573461684837
規格／　750ml × 6×2　タイプ／　白泡・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　砂質 粘土
数種の土着品種のリンゴ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、ビワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のホ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。

### 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

VIN NV　Georgium Blanc de Noirs Frizzante

ゲオルギウム
ブラン ド ノワール フリッツァンテ

呼称／　－
参考小売／ **5800**　JAN／　4573461683717
規格／　750ml × 6×2　タイプ／　ロゼ 微泡・辛口
栽培／　ビオディナミ　認証／　LACON Bio Certificate
土壌／　砂質粘土、砂利、石灰岩
ピノノワール100%

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

VIN 2017　Georgium Burgundercuvèe

ゲオルギウム
ブルグンダーキュヴェ

呼称／　－
参考小売／ **6800**　JAN／　4573461683700
規格／　750ml × 6×2　タイプ／　白・辛口
栽培／　ビオディナミ　認証／　LACON Bio Certificate
土壌／　砂利、砂、粘土
シャルドネ80%　ピノブラン20%

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。

### 35634　オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加　Nature

VIN NV　Georgium Blanc de Noirs

ゲオルギウム
ブラン ド ノワール

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

砂・粘土石灰土壌で育つピノノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンスフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリンジャムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。

### 36306　オーストリア／ケルンテン

VIN 2017　Georgium Pinot Noir

ゲオルギウム
ピノノワール

呼称／　－
参考小売／ **7000**　JAN／　4573461683724
規格／　750ml × 6×2　タイプ／　赤・ミディアム
栽培／　ビオディナミ　認証／　LACON Bio Certificate
土壌／　砂 粘土石灰　SOLD OUT
ピノノワール100%

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。ご了承下さい。　全商品、限定商品で 黄色のマークは新商品です。

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

カヘティ　チュビニ・ワイナリー

超マイクロワイナリー、ナチュラルサペラヴィは必飲で

トルニケ・チュビニゼ

| 34583 | ジョージア／カヘティ |
|---|---|
| VIN 2017 | Chubini Winery Saperavi |

チュビニ・ワイナリー
サペラヴィ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461658807
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 沖積土 石　SOLD OUT

サペラヴィ100%

ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやプルーン、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、バランス良くスムースなテクスチャーにタンニン、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 | Tchotiashvili Mtsvane | |

チョティアシュヴィリ
ムツヴァネ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **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　SOLD OUT

ムツヴァネ100%

例年通り暑い夏のあと涼しい気候でした。ムツヴァネを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後液体だけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェし液体のみをクヴェヴリで熟成、落ち着かせ瓶詰めしました。やや淡い黄金色、洋梨や白桃、ネクタリン、マンダリンの香り,心地の良いアタックに中程度の酸味とボリューム、口あたりよくほどほどの渋味のあるオレンジワインです。

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

チョティアシュヴィリ
ムツヴァネ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461678096
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ ・ 辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土

ムツヴァネ100%

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

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、果実味と甘みに柔和なタンニン、クリアで奥行きのある味わいとアフターのピ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　ゴッツァ

中部カルトリ　ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

ベカ・ゴッツァゼ

| 34117 | ジョージア／クヴェモ・カルトリ |
|---|---|
| VIN 2016 | Gotsa Pet Nat Tavkveri |

新着

ゴッツァ
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 |

新着

ゴッツァ
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／ デメテール
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。濃いオンレンジ色、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、ビワ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。

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

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

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

ゴッツァ
ツィツカ-ツォリコウリ

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

ジョージア南東部カルトリ地方、ツィツカとツォリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。

| 36372 | ジョージア／クヴェモ・カルトリ |
|---|---|
| VIN 2021 | Gotsa Tsitska-Tsolikouri |

新着

ゴッツァ
ツィツカ-ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461684660
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ツィツカ70% ツォリコウリ30%

粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツィツカとツォ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。

| 36374 | ジョージア／クヴェモ・カルトリ |
|---|---|
| VIN 2021 | Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane |

新着

ゴッツァ
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／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%

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、トロピカル香にバ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 |
|---|---|
| VIN 2020 | Gotsa Mtsvane |

新着

ゴッツァ
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／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%

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。

| 36373 | ジョージア／クヴェモ・カルトリ |
|---|---|
| VIN 2021 | Gotsa Mtsvane |

新着

ゴッツァ
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／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ムツヴァネ100%

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。

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

ゴッツァ
キシ

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

キシを全房のままクヴェヴリで7ヶ月醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、14.5hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成しました。濃いオレンジカラー、アップルティーやピーチティー、茶葉の香りとトロピカルな香り、バランスよくスムーズな口あたりにほろ苦さとタンニンが心地よく溶け込んだ上質な仕上がりで、アフターにも南国のアロマが立ち上がります。

| 36375 | ジョージア／クヴェモ・カルトリ |
|---|---|
| VIN 2018 | Gotsa Saperavi |

新着

ゴッツァ
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%

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後プレス、クヴェヴリでピジャージュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックベリーやレーズン、プルーン、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。

イメレティ　ヴァルツィヘ・マラニ

西部イメレティ　黒海の風に揺れる地場品種をクヴェヴリマセラシオン

アナ・ヒタリシュヴィリ

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

ヴァルツィヘ・マラニ
アラダストゥリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **4500** JAN／ 4571455207987
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰 在庫7本
アラダストゥリ100%

ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破砕しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔和なやさしさです。

イメレティ　ヴィノ・マルトヴィレ

西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに

ザザ・ガグア

| 36382 | ジョージア／イメレティ |
|---|---|
| VIN 2022 | Vino Martvillei Tsolikouri |

ヴィノ・マルトヴィレ
ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **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
ツォリコウリ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%除梗したツォリコウ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。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。

| 36383 | ジョージア／イメレティ |
|---|---|
| VIN 2022 | Vino Martvillei Tsolikouri No Skin |

ヴィノ・マルトヴィレ
ツォリコウリ 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
ツォリコウリ100%

ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツォ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。

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 |
|---|---|
| VIN 2022 | Vino Martville Krakhuna |

ヴィノ・マルトヴィレ
クラフナ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461684783
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
クラフナ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、ビワ、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、ほんのり茎のニュアンスもあります。

| 36385 | ジョージア／イメレティ |
|---|---|
| VIN 2022 | Vino Martville Mtsvane Kakhuri |

ヴィノ・マルトヴィレ
ムツヴァネ・カフリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461684790
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
ムツヴァネ・カフリ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、たっぷりの果実味に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。

| 36386 | ジョージア／イメレティ |
|---|---|
| VIN 2022 | Vino Martville Martha |

ヴィノ・マルトヴィレ
マーサ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461684806
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
ツォリコウリ95% アラダストゥリ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ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストゥリの上にツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし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 |
|---|---|
| VIN 2021 | Vino Martville Ojaleshi |

ヴィノ・マルトヴィレ
オジャレシ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461677228
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
オジャレシ100%

ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオジャレシをクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色、プルーンや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品な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。

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

ヴィノ・マルトヴィレ
オルベルリ オジャレシ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461670946
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
オルベルリオジャレシ100%

ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリオジャレシを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、プルーン、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。

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

ヴィノ・マルトヴィレ
アラダストゥリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461651235
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰 在庫2ケース
アラダストゥリ100%

ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストゥリを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや鰹出汁に心地よい酸と柔らかい甘み、冷涼感が透明感を与えてくれます。

イメレティ　　ケテヴァン・ニニッゼ

ジョージア西部サメグレロ地方、土着品種でのナチュラルワイン

ケテヴァン・ニニッゼ

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

ケテヴァン・ニニッゼ
ツォリコウリ タガメウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** JAN／ 4573461677259
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ ComingSoon
ツォリコウリ100%

ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県のTamakoni地区のタガメウリ村の小さな畑で育つツォリコウリを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。淡いオレンジ色、ドライフルーツやフルーツトマト、小麦や穀物の香り、ドライなアタックの味わいにほろ苦さがアクセントとなっていて、ドライフルーツの香りが口中に拡がるライトな味わいです。

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

ケテヴァン・ニニッゼ
ツォリコウリ チャブルタ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** JAN／ 4573461677266
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ ComingSoon SOLD OUT
ツォリコウリ100%

ジョージア西部サメグレロ地方Martvili県Nakhunao地区のチャブルタ村で育つツォリコウリを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで熟成しました。オレンジイエロー色、トロピカルな香りとドライフルーツ、フルーツトマトやアプリコット、すりおろしリンゴのアロマ、心地の良いアタックは果実味に酸味と苦味がきれいに溶け込み、喉越しの良い逸品です。

| 35739 | ジョージア／イメレティ |
|---|---|
| VIN 2021 | Ketevan Ninidze Irina |

ケテヴァン・ニニッゼ
イリーナ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** JAN／ 4573461677273
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ ComingSoon
ツォリコウリ
オルベルリオジャレシ

サメグレロ地方チャブルタ村のツォリコウリとLechkhumi地方オルベリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと拡がる美味しさを楽しめる逸品です。

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

ケテヴァン・ニニッゼ
オルベルリ オジャレシ ロゼ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** JAN／ 4573461677235
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 石灰岩
オルベルリオジャレシ100%

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかな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。

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

ケテヴァン・ニニッゼ
ゼルシャヴィ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700** JAN／ 4573461677242
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 石灰
ゼルシャヴィ100%

亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫ガーネット色、ブラックチェリー、カシス、茎、湿った土、クローヴ、ナツメグの複雑な香りが感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。

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

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

Real Wine Guide Selects
×
Diony Presents

# 「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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

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

山梨県甲州市塩山　奥野田ワイナリー

## みんなの心が集うワイナリー

中村雅量

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

奥野田ワイナリー
奥野田ロッソ リゼルヴァ

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

2019年は山梨県全体にとても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベーリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みたてのカシスと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキスが感じられる上品な味わいです。

山梨県甲州市塩山　甲斐ワイナリー

## 歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目

風間聡一郎

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

甲斐ワイナリー
かざま甲州 辛口

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

武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。酷暑の夏を経て適度な日照と降雨に恵まれた2022年、小振りで小粒の房が多く収量は伸びませんでしたが、その分、理想的で充実した品質で収穫と仕込みを行うことができました。凝縮感があり、伸びのある酸が心地よいワインです。

| 60045 | 日本／山梨県甲州市塩山 |
|---|---|
| VIN 2023 | Kai Winery Kazama Koshu |

甲斐ワイナリー
かざま甲州 辛口

呼称／ －
参考小売／ **2300**　JAN／ 4522430102117
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。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。

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

甲斐ワイナリー
かざま甲州 シュールリー

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

22年は6～7月が少雨で果粒が肥大せず、収量こそ少ないものの高品質な収穫でした。ステンレスタンクで発酵後、澱の上で数ヶ月熟成し旨味を抽出するシュールリー製法を用いた白ワインです。例年より糖度が伸びませんでしたが、発酵自体はスムーズで酸のバランスも良好です。口の中で滑るように柔らかですが、クリアでキレもあり、旨味をともなう余韻が非常に心地よい仕上がりです。

| 60046 | 日本／山梨県甲州市塩山 |
|---|---|
| VIN 2023 | Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie |

甲斐ワイナリー
かざま甲州 シュールリー

呼称／ －
参考小売／ **3200**　JAN／ 4522430102148
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

ブドウの糖度が高く、病果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、酸味少し高めでドライで喉越しの良い逸品です。

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

甲斐ワイナリー
キュヴェ かざま甲州 辛口

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

武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが栽培と醸造を担当する甲斐ワイナリーです。21年は梅雨明け後も雨が降り続き、成育期に日照が少なかったが9月の収穫期で持ち直しました。自社ブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。樹齢が高く収量が落ち始めている樹もありますが、本来の美しい酸がしっかり残り、熟成をすると活きるような酸を感じる味わいです。

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

甲斐ワイナリー
かざま メルロー

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

自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかで口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。

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

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

| 60047 | 日本／山梨県甲州市塩山 |
|---|---|
| VIN 2022 | Kai Winery Kazama Merlot |

甲斐ワイナリー
かざま メルロー

呼称／ －
参考小売／ **3300** JAN／ 4522430102155
規格／ 720ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ シルト
メルロー100%

22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸し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。

| 60048 | 日本／山梨県甲州市塩山 |
|---|---|
| VIN 2022 | Kai Winery Cuvée Kazama Merlot |

甲斐ワイナリー
キュベ かざま メルロー

呼称／ －
参考小売／ **4600** JAN／ 4522430102162
規格／ 720ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ シルト
メルロー100%

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、しっかりと拡がるアフターが心地の良い逸品です。

日本／岡山新見市哲多町　ドメーヌ・テッタ

## 石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う

高橋竜太

| 60042 | 日本／岡山新見市哲多町 |
|---|---|
| VIN 2023 | Domaine Tetta Chardonnay Perlant |

ドメーヌ・テッタ
シャルドネ ペルラン

呼称／ －
参考小売／ **4600** JAN／ 4562320932943
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白極微泡 ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 石灰岩 粘土 SOLD OUT
シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4%
他6品種2%

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品種はピ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シーな香りが口中に拡がります。

| 60041 | 日本／岡山新見市哲多町 |
|---|---|
| VIN 2023 | Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant |

ドメーヌ・テッタ
ゲヴュルツトラミネール ペティアン

呼称／ －
参考小売／ **5300** JAN／ 4562320932981
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡 ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 石灰岩 粘土 SOLD OUT
ゲヴュルツトラミネール100%

19 年に植樹したゲヴェルツトラミネール、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。

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

ドメーヌ・テッタ
アキ クイーン

呼称／ －
参考小売／ **3900** JAN／ 4562320932714
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 石灰 赤土
安芸クイーン95% クイーンニーナ他5%

毎年向き合い続けていく中で新たなアイデアが生まれ、自由な醸造から個性を放ったワインが出来ました。輸出を通じて海外でもアキクイーンが認知されるようになり、特に欧米での評価はとても高くtetta の新たな顔になれると大きな期待を寄せています。ピンクがかった淡いオレンジ色、パッションフルーツやアセロラ、シークワーサーやカボスなどの甘く爽やかな香り、味わいに甘さが少しあり強めの酸が特徴で、アフターには果実味と旨味が酸と共にゆっくりと続きます。

# 本物のワインは大地から、人の手から

ドメーヌ・デ・ボワ・ルカ　新井順子

## ディオニーの目指す道

### 真のナチュラルワインを求め続けます

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

### 価格以上の価値を提供し続けます

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

### やさしい味わい京都 Diony から

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

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

本物のワインは大地から、人の手から

## 自然と心が通じあう ディオニー株式会社

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

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

京都本社
〒612-8311　京都市伏見区奈良屋町408-1
TEL(075)622-0850 FAX(075)601-5744
東京オフィス
〒150-0002　東京都渋谷区渋谷3-22-11　サンクスプライムビル5Ｆ
TEL(03)5778-0170 FAX(03)5778-0278
info@diony.com

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。
www.diony.com

Instagram　www.instagram.com/diony_wine/

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

YouTube　ディオニーチャンネル公開中