



**[36740] Petillant Naturel Hasta la Vizsla** ベティアンナチュラルアスタ・ラ・ヴィズラ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,900		
規格/タイプ	750ml×12 / 白微泡・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/デメテール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩 粘土	ピンク色の石灰岩	ComingSoon 35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング70% オーセロワ30% (手摘み / 15~50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月20~26日収穫/リースリングは12時間醸しプレス、オーセロワは直接圧搾ステンレスタンクで発酵/17g/Lの糖が残った状態で2023年11月中旬瓶詰め		
熟成	瓶内発酵・熟成(ルミアージュ1回) デゴルジュマン:2024年6月/無濾過・無清澄		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
ガス圧	4.9気圧		
アルコール度	12%		
特徴	アルザスのLuc Fallerから購入したリースリングは醸し後プレス、オーセロワは直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし24年6月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、黄色の濃い色調、すりおろしリンゴやスイーティ、アップルミントアロマを感じます。クリーミーな泡の口あたり、ドライでグレープフルーツのような酸に完熟みかんの果実味を感じます。		



**[37104] Blanksia** ブランクシア23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 白・辛口		
栽培/認証	ビオディナミ/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	花崗岩 粘土	ピンク石灰	150m・南、南東 40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	リースリング60% ミュスカ40% (手摘み/平均30年) (Luc Fallerからの買いブドウ)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月22日収穫/直接圧搾 グラスファイバータンクとステンレスタンクで22ヶ月間発酵		
熟成	グラスファイバータンクで22ヶ月間熟成/無濾過・無清澄/瓶詰め:2025年11月12日		
SO <sub>2</sub>	無添加		
アルコール度	12%		
特徴	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に持ち帰りプレス後、タンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、ディル、若葉のアロマを感じます。シャープでドライなアタックに摘みたて果実の酸がアクセントとなり、バランスの良い逸品です。		



**SOLD OUT**

**[36741] Mouillette** ムイエット23

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック / -		
テロワール	土壌	標高・向き	収量
	粘土石灰	500m・南西	35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ100% (手摘み / 15 ~ 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月13日収穫/全房で1/3は直接圧搾・2/3は7日間醸し グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵		
熟成	グラスファイバータンクで熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2025年6月下旬		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	サヴォワのビュジェでリザンヌが育てたガメイを1/3は全房で直接圧搾、2/3は1週間醸し後、グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しサンフルで仕上げました。透明感のある濃いルビー色、レッドプラムやカシス、ザクロ、湿った土のアロマを感じます。フレッシュなアタックに心地の良いタンニンと高めの酸、ドライでミディアムボディ且つフラットな味わいです。		



**[36230] Pied de Mouton** ピエドムートン22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥3,600		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰	500m・南東	1ha・40hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ガメイ80% プールサール20% (手摘み/平均70年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	8月29日収穫/全房でグラスファイバータンクで7日間醸し、空気圧式圧搾		
熟成	グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、8ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年4月下旬		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	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。		



**[36742] Beau Gosse** ボウゴス22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥4,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ComignSoon		
テロワール	土壌	標高	面積・収量
	ComingSoon	ComingSoon	ComingSoon
品種(収穫/樹齢)	モンドゥーズ100% (手摘み / 30 ~ 40年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	全房で6日間醸し		
熟成	ステンレスタンクで発酵・熟成 無濾過		
SO <sub>2</sub>	無添加 トータル:5mg/L未満		
アルコール度	13%		
特徴	ボウゴスとはフランス語でナイスボーイの意味で友人へのオマージュです。サヴォワのHenri Vionnetから購入したモンドゥーズを全房で6日間醸し後プレス、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ルビー色、イチゴやクランベリー、バラ、スマイルのアロマを感じます。おとなしいアタック、ほのかなタンニンと高めの酸、控えめな風味で短い余韻です。		



**[36231] Tête de Fruit Rouge** テットドフリユエ22

呼称	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売	¥5,000		
規格/タイプ	750ml×12 / 赤・ミディアム		
栽培/認証	ビオロジック/エコセール		
テロワール	土壌	標高・向き	面積・収量
	粘土石灰 泥土	500m・南東	0.5ha・35hl/ha
品種(収穫/樹齢)	ピノワール100% (手摘み / 35 ~ 50年)		
醸造 酵母	自生酵母		
発酵	9月2日収穫/全房でグラスファイバータンクで14日間醸し 空気圧式圧搾		
熟成	グラスファイバータンクとステンレスタンクで発酵後、14ヶ月間熟成 無濾過・無清澄 / 瓶詰め:2023年10月		
SO <sub>2</sub>	瓶詰め前:10mg/L トータル:5mg/L未満		
アルコール度	12.5%		
特徴	キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え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。		



酸化防止剤無添加の商品はお取り扱いにご注意ください(基本的に15度以下の保存をお願いします)

