

# La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins

2026 Vol.4



*Dionys Nature  
Terroir & Plus*

# La table des matières

---

1. ALSACE1 :  
Domaine Marc Tempé / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 & SAVOIE1 :  
Christian Binner / Kleinknecht / Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)
3. SAVOIE2 & JURA :  
Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)  
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet  
Domaine des Marnes Blanche / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :  
Domaine 47N3E / Domaine Laurent Roumier / Domaine Petit Roy
5. BOURGOGNE2 :  
Aurelien Verdet / Alain Verdet
6. BOURGOGNE3 :  
Sarnin-Berrux / Céline et Laurent Tripoz  
Boisset Collection<Comte Royer de Bravard>
7. BEAUJOLAIS1 :  
Cyril Alonso / Romuald Valot / Domaine de la Gapette  
Baptiste Bertrand
8. BEAUJOLAIS2 :  
Domaine Joubert / L'épicurieux
9. CÔTES DU RHÔNE1 :  
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet  
Domaine Le Bel Endroit / Domaine de Villeneuve
10. CÔTES DU RHÔNE2 :  
Le Clos des Grillons / Same River Twice
11. CÔTES DU RHÔNE3 & AUVERGNE & CORSE :  
Domaine Sang des Cailloux / Domaine Benedetti / Vincent Tricot  
Francois Dhumes / Domaine Pierre Beauger / Dom U Stiliccionu
12. PROVENCE :  
Bastien Boutareaud / Alexandre Dalet
13. LANGUEDOC1 :  
Le Chat Huant / La Baronne / Zelige Caravent / Chateau de Gaure
14. LANGUEDOC2 :  
Domaine de La Garance / Bonfils<Living Earth> / Mas de Janiny
15. LANGUEDOC3 :  
Mas de Janiny / Domaine AZAN
16. LANGUEDOC4 & ROUSSILLON1 :  
Joseph Roche / Jean Pla Selection
17. ROUSSILLON2 :  
Domaine Bruno Duchene / Thierry Diaz / Domaine Carterole
18. ROUSSILLON3 :  
Vinyer de La Ruca
19. ROUSSILLON4 :  
Nautille / Tutti Frutti Ananas
20. ROUSSILLON5 & SUD OUEST1 :  
Tutti Frutti Ananas / Les Ânes Ailés / L'ostal
21. SUD OUEST2 & BORDEAUX :  
L'ostal / Le Petit Clou des Vents / Chateau Haut Mallet
22. LOIRE1 :  
Bonnet Huteau/ Chateau de La Bonneliere / La Grapperie  
Domaine Julien Prével / Vincent Bergeron
23. LOIRE2 :  
Vincent Bergeron / Clement Baraut
24. LOIRE3 :  
Ludovic Chanson / Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault
25. LOIRE4 :  
Jardins de Theseis / Domaine Julien Pineau
26. LOIRE5 :  
Domaine Chahut et Prodiges / Jeremy Quastana / Jean Quastana  
Jérémie Choquet
27. LOIRE6 & NORMANDIE & BRETAGNE :  
Sebastien Riffault / Ferme de La Motte / La Cidrerie du Golfe  
Le Cellier de Boâl
28. CHAMPAGNE :  
Franck Bonville / Moyat-Jaury Guilbaud / Mouzon Leroux et Fils  
Thomas Perseval
29. SPAIN1 :  
Castell d'Age / Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres
30. SPAIN2 :  
Sicus / Succés Vinícola
31. SPAIN3 :  
Enric Soler / Vega Aixelà
32. SPAIN4 :  
Frisach
33. SPAIN5 :  
Frisach / Mendall / Família Nin Ortiz
34. SPAIN6 :  
Jordi Llorens / Celler Tarannà Po-ètic / Cyclic Beer Farm
35. SPAIN7 :  
Escoda Sanahuja / Alterovinum / La Del Terreno
36. SPAIN8 :  
Bodegas Cinco Leguas / Ruben Diaz
37. SPAIN9 :  
Ruben Diaz / Las Pedreras / Alberto Nanclares
38. SPAIN10 :  
Alberto Nanclares / Fazenda Prádio
39. SPAIN11 :  
Augalevada / Iria Otero Mazoy
40. SPAIN12 :  
Iria Otero Mazoy / Adega Entre Os Rios / Goyo Garcia Viadero
41. ITALIA1 :  
Cantine Madonna Delle Grazie / Fabulas  
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria>
42. ITALIA2 & SLOVENIA & ENGLAND :  
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria> / JNK / Walgate
43. GERMANY1 :  
WG Meyer-Näkel / Jan Matthias Klein / Piri Wein
44. GERMANY2 :  
Piri Wein / WG Wörnerr
45. GERMANY3 :  
WG Bergkloster / WG Mann
46. GERMANY4 :  
Dexheimer
47. GERMANY5 :  
WG Stefan Vetter / WG Weigand
48. GERMANY6 & AUSTRIA1 :  
WG Weigand / Michael Gindl / Raser-Bayer / Judith Beck
49. AUSTRIA2 :  
Judith Beck / Meinklang / Liszt
50. AUSTRIA3 :  
Schnabel
51. AUSTRIA4 :  
Schnabel / Weingut Warga-Hack
52. AUSTRIA5 :  
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :  
Gotsa / Giuaani
54. GEORGIA2 :  
Tchotiashvili / Lagvinari / Chubini Winery  
Ketevan Ninidze
55. GEORGIA3 :  
Vino Martvillei / Vartsikhe Marani
56. JAPAN1 :  
奥野田ワイナリー / 甲斐ワイナリー
57. JAPAN2 :  
ドメーヌ・テッタ

# 1 ALSACE1

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

<p>アルザス ドメーヌ・マルク・テンペ</p>  <p>2005年から国内で大人気！シャボン大好きピオディナミの巨匠</p> <p>マルク・テンペ</p>		<p>33874 アルザス 準定番</p> <p>VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Crémant D'Alsace Brut Nature</p> <p>セレクシヨネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス プリュット ナチュール</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4571455206256</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>オーセロフ、ピノブラン、リースリング シャルドネ、ピノグリ</p> <p>テンペが日本の皆様にセレクトしたとおきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が舞い、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。</p>	<p>37094 アルザス</p> <p>VIN NV Sélectionné par Marc Tempé Crémant d'Alsace Brut Solera</p> <p>セレクシヨネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス プリュット ソレラ</p> <p>呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461692993</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂岩 粘土石灰</p> <p>シャルドネ40%ピノワール30%ピノブラン30%</p> <p>ソレラ方式で18年をベースに12~17年をアッサンブラージュし19年5月にティラージュ後、瓶内二次発酵・熟成し2025年春にデゴルジュマンしました。クリアで輝きある濃いイエロー、クリーミーな泡立ちで洋梨、白桃や柑橘の香り、活力あるしっかりとアタックで、詰まった果実味と旨みが口中に拡がり、厚みのある味わいはフィニッシュまで心地よい仕上がりです。</p>
<p>36803 アルザス</p> <p>VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle</p> <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461688729</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土泥灰岩 石灰岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノブラン100%</p> <p>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、スイーティ、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。</p>	<p>36808 アルザス</p> <p>VIN 2021 Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle</p> <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリ アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461688736</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ リアス期の粘土泥灰土</p> <p>ピノグリ100%</p> <p>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。</p>	<p>36800 アルザス</p> <p>VIN 2021 Dom Marc Tempé Riesling Amzelle</p> <p>ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461688743</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土泥灰土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>リースリング100%</p> <p>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rou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旨味が拡がり、ジュシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。</p>	
<p>36805 アルザス</p> <p>VIN 2019 Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg</p> <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリ ライムスベルグ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461673282</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノグリ100%</p> <p>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。</p>	<p>36804 アルザス</p> <p>VIN 2020 Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priegel</p> <p>ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン プリーゲル</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>6300</b> JAN/ 4573461688750</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノブラン100%</p> <p>マルクのお父様が戦後何も無い野原にブドウを植えた畑ブリーゲル、砂利・粘土土壌に植わる樹齢60年のピノブランをプレス、24時間のデブルバージュ後、木樽で44ヶ月発酵・熟成しました。淡い色調でしっかりとした黄色、ライムやスイーティ、黄色リンゴ、デイルのアロマ、ドライなアタックに口中しっかりとした風味があり、たっぷりの果実味感とほんのり苦みがアクセントとなっています。</p>	<p>37047 アルザス</p> <p>VIN 2024 Sélectionné par Marc Tempé MT Vins Pinot Noir</p> <p>セレクシヨネ パー マルク・テンペ MT ヴァン ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461692986</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>敵の間に草が生い茂った砂岩土壌の畑で育つピノワールを10日間醸し後プレスし、木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。淡い透明感のあるルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、フランボワーズ、スミレの香りを感じます。やさしいアタックで、口あたり良くキメ細かく綺麗な酸がアクセントとなり、アフターはスイーツと心地よくフェードアウトしていきます。</p>	
<p>アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー</p>  <p>無添加醸造が奏でる土壌のエキストラと果実の旨味が絶妙ハーモニー</p> <p>パトリック・メイヤー</p>	<p>44686 アルザス</p> <p>VIN 2024 Dom Julien Meyer A-La-Vie</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461692863</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂利 シルト <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノブラン シルヴァネール</p> <p>ナチュラルからアラヴィヘキュヴェ名を変更しました。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。淡いクリアなグリーンイエロー、カボスや黄リンゴ、摘みだてカリンのアロマを感じます。果実味良くじわりと拡がる旨味、リンゴ食べたときのジュシーな味わいが拡がります。</p>	<p>44687 アルザス</p> <p>VIN 2024 Dom Julien Meyer Riesling RN422</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング RN422</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461692870</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 砂質 花崗岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>リースリング100%</p> <p>国道422号線(RN422)から程近いSaint Pierre村のリースリングをプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、カボスやすりおろしリンゴや洋梨、わずかに火打石や湿った土の香りを感じます。プチプチ感を思わせるフレッシュなアタック、ドライで高めの酸味、たっぷりの果実味が拡がる味わいの良さに喉越しの良さも加わります。</p>	

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。

黄色のマークは新商品です。

2 ALSACE2 & SAVOIE1

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。

<p>アルザス クリスチャン・ビネール</p>  <p>AVECJ</p> <p>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</p> <p>クリスチャン・ビネール</p>		<p>44622 アルザス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 22&amp;23 Christian Binner Elsassisch is Bombisch Rose</p>  <p>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 ローズ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461692009</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ゲヴュルトラミネール60%ピノグリ30% リースリング10%</p>	<p>44275 アルザス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 Christian Binner Elsassisch is Bombisch Pinots Macérées</p>  <p>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</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461684226</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノグリ ピノワール</p>
<p>近隣の友人4生産者が7区画の石灰土壌で育てたブドウをクリスチャン達が完熟の状態を丁寧に選果・収穫し醸造したキュヴェでゲヴュルトラミネール60%、ピノグリ30%、リースリング10%を22年は6ヶ月、23年は8日間醸しセメントタンクで発酵・熟成したシローズの弟分です。輝くオレンジ色の外観、アブリコットや干し柿、オレンジピールのアロマ、旨みたっぷりで心地のよいタンニン、スムーズな味わいでバランスの良い仕上がりです。</p>		<p>ドメヌの花崗岩土壌で育ったピノグリとピノワールを全房で2週間醸し後、発酵・熟成しサン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。</p>	

<p>44534 アルザス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Pinots</p>  <p>クリスチャン・ビネール コート ダムルシュヴィール ピノ</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>5400</b> JAN/ 4573461690241</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂利 <b>在庫18ケース</b></p> <p>ピノグリ75% ピノワール25%</p>	<p>44482 アルザス</p> <p>VIN 2023 Christian Binner Pinot Noir</p>  <p>クリスチャン・ビネール ピノワール</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>5400</b> JAN/ 4573461689238</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ レス 砂化した石灰岩 シルト 花崗岩 <b>在庫17ケース</b></p> <p>ピノワール100%</p>	<p>44621 アルザス</p> <p>VIN 2011 Christian Binner Gewurztraminer SGN</p>  <p>クリスチャン・ビネール ゲヴュルトラミネール SGN</p> <p>呼称/ Alsace アルザス</p> <p>参考小売/ <b>11000</b> JAN/ 4573461691996</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・甘口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 花崗岩 石灰 <b>在庫4ケース</b></p> <p>ゲヴュルトラミネール100%</p>	
<p>GGケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュヴィールで最も美しい丘の畑と、同じ丘で南向きに位置するリュウディSonnenbergで育つブドウを足でビジャージュしながら醸し・発酵、フールドで12ヶ月熟成しました。透明感のあるローズピンク色、白イチゴ、トマトの葉、スミレのアロマ、フレッシュでフルーティなアタック、スムーズでとがりのない良質な味わいで口中で旨味が増しクランベリーの実果がアフターまでしっかりと残ります。</p>		<p>品質保持に伴う二酸化炭素排出量を削減するため王冠を使用しました。ピノワールを昔ながらの足踏みビジャージュをしながら醸し・発酵後、フールドと木樽で11ヶ月熟成しました。明るく紫ルビー色、ラズベリーやイチゴジャム、レッドプラム、火打石、スモークのアロマ、やさしいアタックに上品なタンニンと少し高めめの酸味、ミネラリーでエレガントな味わいでアフターまでたっぷりの香りが口中に充滿します。</p>	


<p>アルザス クラインクネヒト</p>  <p>AVECJ</p> <p>2012年にバイオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目</p> <p>アンドレ・クラインクネヒト</p>	<p>44568 アルザス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Kleinknecht Pet O Kask</p>  <p>クラインクネヒト ペット オー カスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461691415</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 泥灰土 石灰 <b>在庫4ケース</b></p> <p>ピノブラン40%ピノグリ40% ゲヴュルトラミネール20%</p>	<p>サヴォワ ドメヌ・デ・ソネット(ソルシャイン・ヴァン)</p>  <p>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</p> <p>リザンヌ・ヴァン・ソソ</p>	
<p>ピノブラン、ピノグリ、ゲヴュルトラミネールを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。桃の皮を思わせるピンクオレンジ色、細かな泡立ち、白桃やネクタリン、トマトのアロマ、わずかにブチブチ感じるアタック、ドライで程よい酸味とほろ苦さで、口あたりはよくアフターはすっと消え穏やかな印象です。</p>		<p>朝露に包まれた朝、日中は季節外れの暖かく乾燥した秋が貴重腐菌の付着が進む理想的な年でした。グランクリュケフェルコフとリュウディBildstoeckleのゲヴュルトラミネールをフールドで発酵・熟成しました。黄金色の外観、マロングラッセやライチ、メロン、アブリコットジャムのアロマ、トロリととろりとした口当たりは旨みたっぷりで、じわりと広がる甘味、アフターにはハチミツが感じられます。まるやかで美味、余韻はとて長く上品な逸品です。</p>	


<p>36740 サヴォワ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla</p>  <p>ソルシャイン・ヴァン パティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461688590</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 花崗岩 粘土ピンク色の石灰岩</p> <p>リースリング70% オーセロフ30%</p>	<p>37103 サヴォワ</p> <p>VIN 2023 Sonshine Vins Globe</p>  <p>ソルシャイン・ヴァン グローブ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461694263</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シュナンブラン100%</p>	<p>36230 サヴォワ</p> <p>VIN 2022 Domaine des Sonnettes Pied de Mouton</p>  <p>ドメヌ・デ・ソネット ピエドムートン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461682758</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガメイ80% プールサール20%</p>	
<p>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、オーセロフは直接圧搾し、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、ドライでグジュンフルーツのような酸に完熟みかんの果実味を感じます。</p>		<p>世界一周ヨットレースのヴァンデ・グローブにちなんで名づけたキュヴェでモンルイのDamien Moyerから購入したシュナンブランをプレス、グラスファイバータンクで発酵、グラスファイバータンクと木樽で熟成しました。粘性が少しあるグリーンイエローの外観、スイーティやライム、青ピーマンのアロマを感じます。瑞々しいアタックにジュシーな果実味、スッキリとした酸、心地よく清涼感溢れる仕上がりです。</p>	


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。 黄色のマークは新商品です。

3 SAVOIE2 & JURA

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。

36741	サヴォワ 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Domaine des Sonnettes Mouillette
	ドメヌ・デ・ソネット ムイエット
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	3600 JAN/ 4573461688606
規格/	750ml x 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
	ガメイ100%


37105	サヴォワ 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Sonshine Vins Petal
	ゾンシャイン・ヴァン ペタル
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	4000 JAN/ 4573461694287
規格/	750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	粘土 砂 <b>SOLD OUT</b>
	グロロー60% ミュスカルージュ40%

36742	サヴォワ 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Sonshine Vins Beau Gosse
	ゾンシャイン・ヴァン ボウゴス
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	4000 JAN/ 4573461688613
規格/	750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ComingSoon 認証/ ComingSoon
土壌/	ComingSoon
	モンドウーズ100%

サヴォワのピ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週間醸した後、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ス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。

アンジューから購入したグロローは全房で醸し、アルザスから購入したミュスカルージュは直接圧搾しアッサンブージュ、タンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、赤スグリやクランベリー、スミレ、スモモのアロマを感じます。フレッシュなイメージのアタック、控えめなタンニンと高めの酸が冷涼なイメージでバランスよくスムーズな口あたりです。

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ウーズを全房で6日間醸した後プレス、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、スミレ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	サヴォワ
VIN 2022	Domaine des Sonnettes Tête de Fruit Rouge
	ドメヌ・デ・ソネット テットドフリユールージュ
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	5000 JAN/ 4573461682765
規格/	750ml x 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
	ピノワール100%

36101	ジュラ 酸化防止剤無添加
VIN 2020	Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles
	ドメヌ・デ・キャヴァアロド 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 x 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) <b>SOLD OUT</b>
	シャルドネ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。

2009年アルポワで発掘「ブドウは食べ物」と語る生粋ナチュラル  
エティエンヌ・ティボー

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、フールドで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンスフルで瓶詰めしました。黄色の目立つグリーンイエロー色、とろりとした粘性、洋梨やカリン、摘みたてアプリコット、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味がありどんどん広がる味わいとたっぷりのエキシ感、果実味が特に良質で酸・苦・渋は穏やかです。

44430	ジュラ 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Dom Julien Labet Savagnin Sur Charriere Macération
	ドメヌ・ジュリアン・ラベ サヴァニャン シュール シャリール マセラシオン
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	9800 JAN/ 4573461686930
規格/	750ml x 12 タイプ/ オレンジ
栽培/	バイオダイナミク 認証/ エコセール
土壌/	粘土 青泥灰土 <b>SOLD OUT</b>
	サヴァニャン100%

44539	ジュラ
VIN 2023	Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates
	ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ シャルドネ レ モラット
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	5500 JAN/ 4573461690531
規格/	750ml x 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 石灰 <b>SOLD OUT</b>
	シャルドネ100%

44517	ジュラ
VIN 2022	Dom Buronfosse Varron Savagnin
	ドメヌ・ピュロンフォッス ヴァロン サヴァニャン
呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	6500 JAN/ 4573461690012
規格/	750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ AB
土壌/	ハンヨシアン期の石灰岩・赤色泥灰岩 <b>SOLD OUT</b>
	サヴァニャン100%

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

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100%を36%除梗し10日間醸した後、59%はアンフォア・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。

「テルブランシュ=白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の醸成  
ジェロー・フロモン

14年に購入した泥灰土、小石混じりの石灰の区画レモラットで育つ樹齢35年のシャルドネをプレス後、フールドと木樽でウイエしながら10ヶ月発酵・熟成しました。

区画ヴァロンでバジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニャンをゆっくりとプレス後、木樽でウイエしながら18ヶ月発酵・熟成しました。黄色の色調の濃いグリーンイエロー色、カリンや白桃、ライム、フルツマトのアロマを感じます。ドライなアタックで丸みのある柔らかな酸味と心地の良い果実味に詰まった旨味、ドライでジュシーな味わいです。

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

4 BOURGOGNE1

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

<p>ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ</p>  <p><b>「最高熟成」・厳選選果で食べたい!ブドウのみを搾り、そんなシャブリです。</b> ギヨーム・ミシヨー</p>	<p>36928 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Petit Chablis</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ プティ・シャブリ</p> <p>呼称/ Petit Chablis プティ・シャブリ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461691361</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>在庫17ケース</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>現当主のギヨームが厳しく選果したシャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエローの外観、果樹の花、赤リンゴ、グレープフルーツ、アップルミントのアロマを感じます。柔らかなアタック、果実味たっぷりでリンゴを食べた時の味わい、プティシャブリとは思えない酸の低さです。</p>	<p>36926 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022 Dom 47N3E Chablis</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ <b>6300</b> JAN/ 4573461691347</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>在庫17ケース</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>キンメリジャン土壌で育つ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。透き通ったグリーンイエローの外観、白い花、レモンピールやライム、グレープフルーツのしっかりとした香り立ち、ドライで豊かな果実味に引き締まった酸味によりバランスが保たれ、旨味があり、アフターにはわずかに火打石の香りを感じます。</p>
--	---	--

<p>36927 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ <b>6300</b> JAN/ 4573461691354</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>在庫8ケース</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで10ヶ月発酵・熟成しました。クリアで透明感のある淡いグリーンイエロー色、果樹の花、ユリ、レモンジャムやライムの香り、ミネラルたっぷりのアタック、酸味心地よく豊かな果実味、丸みがあり良質な年がと分かる味わいです。</p>
--

<p>36929 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis Cairn</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ ケルン</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461691378</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>在庫10本</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>樹齢25年と50年のキンメリジャン土壌で育つシャルドネを全房でプレスし、ステンレスタンクで14ヶ月発酵・熟成しました。透明感のあるレモン色の外観、アカシアや白い花、グレープフルーツのアロマ、ミネラルたっぷりの味わいで口中にリンゴや西洋スグリのような味が拡がり、酸味や果実味がたっぷり感じられるドライで上質な仕上がりがります。</p>
---


<p>36930 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis Premier Cru Beauroy</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ</p> <p>呼称/ Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ</p> <p>参考小売/ <b>8200</b> JAN/ 4573461691385</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>キンメリジャン土壌で育つ樹齢40年のシャルドネを全房でプレスし、ステンレスタンクで14ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエローの外観、すこし粘性があり、しっかりと香り立ち、すりおろしリンゴやカリン、アカシア、果樹の花、アップルミントのアロマを感じます。複雑味あるアタックが口中に拡がり、しっかりと旨味に甘みを感じるエキسس感、上質で上品な逸品です。</p>
--

<p>36931 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom 47N3E Chablis Premier Cru Côte de Savant</p>  <p>ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン</p> <p>呼称/ Chablis Premier Cru Côte de Savant シャブリ・ブルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン</p> <p>参考小売/ <b>9500</b> JAN/ 4573461691392</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>ギヨームの祖父アンリが植樹したブルミエクリュのコート・ド・サヴァンで育つシャルドネを全房でプレス後、500Lの木樽で14ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性あるグリーンイエローの外観、リンゴやカリン、アプリコット、スモーク香、火打石のアロマにマンゴーもほんのり香ります。しっかりとポディで果実味が口中に拡がり、コクとボリュームがしっかりと感じられる仕上がりがります。</p>
--

<p>ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ</p>  <p><b>名門ヨルジュ・ルーミエの血を引き継ぎ醸出したピノワール</b> ローラン・ルーミエ</p>
--

<p>44279 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2021 Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits</p>  <p>ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ</p> <p>呼称/ Hautes-Cotes de Nuits オート・コート・ド・ニュイ</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461684264</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>21年は多雨で複雑な天候が続きましたが9月の収穫期には太陽に恵まれました。ピノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、フルトマー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。</p>
---

<p>ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ</p>  <p><b>コートボローヌで醸造、静養なる挑戦 エレガント×ナチュラル</b> 齊藤 政一</p>
---

<p>37083 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023 Dom Petit Roy Fusion</p>  <p>ドメヌ・プティ・ロワ フュージョン</p> <p>呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461693617</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>アリゴテ100%</p> <p>サヴィニー・レ・ポヌ村レプティエールで育つ自社ブドウとエシュヴロンヌの買いブドウのアリゴテを木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクで更に追熟させました。輝きのあるグリーンイエロー色、二十世紀梨や柚子、カボス、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。心地良さを感じるアタックはスクリリとしていて、口中に拡がる柑橘の香り、じわりと拡がる上品な味わいが印象的です。</p>
--

<p>37086 ボージュレ</p> <p>VIN 2022 Dom Petit Roy Passion</p>  <p>ドメヌ・プティ・ロワ パッション</p> <p>呼称/ Fleurie フルリー</p> <p>参考小売/ <b>7000</b> JAN/ 4573461693648</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロニック ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ100%</p> <p>暑い夏のおかげでブドウが良く熟した年でした。涼しい水はけの良い花崗岩土壌で育つガメイを控えめにビジャージュしながら醸し発酵後、熟成しました。濃い紫がネットの色調、カシスやラズベリーにミントの爽やかな香り、高めの酸が摘みたてペリーの果実味を引き立て、しっかりと骨格を感じるドライで引き締まった仕上がりがります。</p>
--

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。 黄色のマークは新商品です。

5 BOURGOGNE2

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

<p>ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ</p>  <p>凝縮×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花</p> <p>オレリアン・ヴェルデ</p>		<p>36116</p> <p>ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature</p> <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル</p> <p>呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461681195</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>アリゴテ100%</p> <p>Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギョーサンブル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リングやライム、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パリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。</p>	<p>36836</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Bourgogne Aligote</p> <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461689825</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>アリゴテ100%</p> <p>自社ブドウとシャソルネからの買いブドウをプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアで透明感のあるグリーンイエロー色の色調、黄色リングやレモン、カボスのアロマを感じます。スッパリとしたアタックにたっぷりの果実味が加わり、リング食べたときのようなジュシーな味わいと喉越しの良さ、良質なミネラルの旨味が光ります。</p>
<p>36837</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Bourgogne Blanc</p> <p>オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ ブラン</p> <p>呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461689832</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ル・ブローワ」のシャルドネと信頼できる醸造家からのシャルドネをプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しました。とてもクリアな濃いグリーンイエローの外観、ライムやすりおろしリンゴ、フルーツマトのアロマを感じます。アタックから果実味よく、口あたりはまろやかで尖りの全くない上品で優しい味わいです。</p>	<p>36838</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc</p> <p>オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル・プリュレ ブラン</p> <p>呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461689849</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫13ケース</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>本拠地のアルスナン村に所有の区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢約40年のシャルドネをプレス後、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、ライムや黄色リング、すりおろしリンゴのアロマ、シャープなアタックでプチプチとしたガス感、切れ味のある酸、心地よくジュシーな味わいです。</p>	<p>36117</p> <p>ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Coteaux Bourguignons Mon Coteau Nature</p> <p>オレリアン・ヴェルデ コート・ブルギニオン モン・コート ナチュラル</p> <p>呼称/ Coteaux Bourguignons コート・ブルギニオン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461681201</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>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、コート・ブルギニオンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキスがしっかり感じられるアタックで丸みのあるジュシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的です。</p>	
<p>36463</p> <p>ブルゴーニュ <b>準定番</b></p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure</p> <p>オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル・プリュレ</p> <p>呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461686107</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>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年のピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。淡いルビーの外観、ラズベリーやレッドプラム、バラ、スミレのアロマを感じます。赤果実の香りが口中に拡がり、中程度のタンニンと少し高めめの酸がバランスよく上品な味わいです。</p>	<p>36464</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix</p> <p>オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ</p> <p>呼称/ Marsannay マルサネ</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461686114</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つ樹齢約45年のピノワールを全房でプレス後、木樽(新樽率15%)で発酵・熟成しました。黒味がかった淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、アメリカンチェリーのアロマに、きのこのニュアンスも感じます。まろやかなアタック、程よいタンニンにほのかな苦味と心地の良い酸、柔らかく上品な味わいに仕上がっています。</p>	<p>36840</p> <p>ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2023</p> <p>Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix</p> <p>オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャンペルドリ</p> <p>呼称/ Marsannay マルサネ</p> <p>参考小売/ <b>8000</b> JAN/ 4573461689863</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>2015年に購入したマルサネの粘土石灰土壌の畑で育つピノワールを全房でステンレスタンクで醸し・発酵後プレス、木樽(新樽率10%)で熟成、ステンレスタンクで追熟しました。淡いルビー色、ラズベリーやマッシュルーム、きのこ、雨上がりの森の中のアロマ、酸味が先立つアタックに中程度のタンニンとほのかな苦み、柔らかく上品でアメリカンチェリーの余韻を感じます。</p>	
<p>ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ</p>  <p>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</p> <p>アラン・ヴェルデ</p>	<p>53005</p> <p>ブルゴーニュ <b>定番</b></p> <p>VIN -</p> <p>Alain Verdet Crème De Peche</p> <p>アラン・ヴェルデ クレームドペシェ</p> <p>呼称/ - Liqueur リキュール</p> <p>参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4582138361445</p> <p>規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ペシェ100%</p> <p>ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセ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になるような自然な味わいです。アルコール度数18%</p>	<p>53067</p> <p>ブルゴーニュ <b>定番</b></p> <p>VIN -</p> <p>Alain Verdet Crème De Cassis</p> <p>アラン・ヴェルデ クレームドカシス</p> <p>呼称/ - Liqueur リキュール</p> <p>参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4582138362138</p> <p>規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カシス100%</p> <p>ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが無農薬栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、パリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれる実力です。人工香料は一切使用せず醸造用のアルコールで3ヶ月間マセ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%</p>	

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。

黄色のマークは新商品です。

6 BOURGOGNE3

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。

<p>ブルゴーニュ サルナン・ペリュール</p>  <p><b>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</b> ジャン・パスカル・サルナン&amp;ジャン・マリー・ペリュール</p>	<p>35530 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc</p>  <p>サルナン・ペリュール プティ・テテブラン</p> <p>呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ <b>7000</b> JAN/ 4573461674067</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫5ケース</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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・リュールのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アプリコットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキ스는複雑味があり、口中に金木犀とハチミツの香りが拡がる上質な味わいは余韻も長くクリュームが増していきます。</p>	<p>36921 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2022 Sarnin-Berrux Chablis</p>  <p>サルナン・ペリュール シャブリ</p> <p>呼称/ Chablis シャブリ</p> <p>参考小売/ <b>8900</b> JAN/ 4573461691293</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>ブルゴーニュ地方北部、粘土石灰(キンメリジャン)土壌のシャブリ地区で育つシャルドネを古樽で12ヶ月発酵・熟成しました。黄色が強く緑を帯びたイエロー、果樹の花、ユリやグレープフルーツ、アップルミント、石灰の香り、ドライでしっかりとした味わいにコクと複雑味、酸味のキレ味の良さはシャブリらしくミネラル感もあり温度が上がると更に良さが伺えます。</p>
<p>36920 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2020 Sarnin-Berrux Savigny-lès-Beaune Blanc</p>  <p>サルナン・ペリュール サヴィニー・レ・ボヌブラン</p> <p>呼称/ Savigny-lès-Beaune サヴィニー・レ・ボヌ</p> <p>参考小売/ <b>11000</b> JAN/ 4573461691286</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>ジャン・パスカルとジャン・マリーの二人三脚で運営するネゴシアン兼ドメーヌでサヴィニー・レ・ボヌの細かい粘土石灰質で育つシャルドネを全房でプレス後、古樽で熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。黄金色、リンゴや二十世紀梨、トロピカルフルーツの香りを感じます。しっかりとアタックからジューシーな果実味とたっぷりの旨味が拡がり、コクと酸味のバランスよく角が取れた味へと変化していきます。</p>	<p>36919 ブルゴーニュ</p> <p>VIN 2017 Sarnin-Berrux Saint Romain Blanc</p>  <p>サルナン・ペリュール サン・ロマンブラン</p> <p>呼称/ Saint Romain サン・ロマン (CombeBazinコンブ・バザン)</p> <p>参考小売/ <b>12000</b> JAN/ 4573461691279</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>サンロマン村標高350m南西向き、急斜面コンブ・バザン区画の粘土石灰で育つ樹齢50年のシャルドネを全房でプレス、古樽で発酵・熟成しました。黄金色、とろりとした粘性、黄桃やアプリコットジャム、カリン、金柑コンポート、火打石、檜のアロマ、しっかりとしたボディにナッツや樟香が感じられ、拡がる複雑味に丸みのあるボディ、酸味も感じられる綺麗なアフターです。</p>	<p>35593 ボージュレ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra</p>  <p>サルナン・ペリュール ボージュレ プリムール ル ボジョストラ</p> <p>呼称/ Beaujolais ボージュレ</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461675507</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 灰色花崗岩 ★</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある黒みを帯びた紫色、クランベリーやフレッシュいちご、バラの香り、優しいアタックでジューシーな口あたり、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。</p>
<p>36195 ボージュレ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra</p>  <p>サルナン・ペリュール ボージュレ プリムール ル ボジョストラ</p> <p>呼称/ Beaujolais ボージュレ</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461682291</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 灰色花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ヴィリエ・モルゴン村周辺の灰色花崗岩土壌に植わる樹齢30~50年のブドウを全房でスマセラシオンカルボニック後、セメントタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成し無濾過・SO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある明るい紫色、クランベリーやフレッシュいちご、フローラルな香り、優しいアタックにほんのりとタンニンが溶け込み、ライトミディアムの味わいはスムーズな飲み口です。</p>	<p>36192 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain</p>  <p>サルナン・ペリュール ブルゴーニュ・パストウグラン</p> <p>呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン</p> <p>参考小売/ <b>7800</b> JAN/ 4573461682260</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫2ケース</b></p> <p>ピノワール、ガメイ</p> <p>粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノワールとガメイをトロンコニック樽でピジャージュールモンターージュをしながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫がネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが拡がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。</p>	<p>ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス</p>  <p><b>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</b> ローラン・トリボス</p>
<p>36270 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Céline et Laurent Tripoz Cremant de Bourgogne Nature</p>  <p>セリーヌ・エ・ローラン・トリボス クレマン・ド・ブルゴーニュ ナチュラル</p> <p>呼称/ Cremant de Bourgogne クレマン・ド・ブルゴーニュ</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461683175</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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を溢れる仕上がりです。</p>	<p>ブルゴーニュ ポワセ・コレクション</p>  <p><b>ポワセに本拠を据えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル</b></p>	<p>34393 ブルゴーニュ 定番</p> <p>VIN NV Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc</p>  <p>コント・ロワイエ・ド・ブラヴァーブランドブラン</p> <p>呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー</p> <p>参考小売/ <b>2300</b> JAN/ 4571455199008</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>アイルン100%</p> <p>有機栽培のスペイン品種アイルンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と拡がります。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。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

7 BEAUJOLAIS1

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

ボージョレ 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  
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 x 12 タイプ/ 白・辛口  
栽培/ ピオロジック 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、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。

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



シリル・アロンソ  
マダレナ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス  
参考小売/ **5000** JAN/ 4573461679376  
規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口  
栽培/ ピオロジック 認証/ -  
土壌/ 花崗岩 **SOLD OUT**  
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ヶ月醸した後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アプリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわりと広がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がりです。

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



シリル・アロンソ  
ブルミエール プレス デュ イエティ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス  
参考小売/ **3900** JAN/ 4573461686398  
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム  
栽培/ ピオロジック 認証/ -  
土壌/ ComingSoon **在庫3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リス、ブルー、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキ스가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  
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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム  
栽培/ ピオロジック 認証/ -  
土壌/ 花崗岩  
ガメイ・ピカール、ピノワール

ブルイェ近くMarchamp村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカールとピノワールを5日間醸した後、木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。色調の濃い黒色ガーネットの外観、カ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 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、樽発酵で比類なきビュア**  
ロミュアルド・ヴァロ

36924 ボージョレ 酸化防止剤無添加  
VIN 2024 Romuald Valot Electron Libre



ロミュアルド・ヴァロ  
エレクトロンリーブル

呼称/ VdF ヴァンド・フランス  
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461691323  
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム  
栽培/ ピオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ  
土壌/ 花崗岩 石英 **SOLD OUT**  
ガメイ100%

ボージョレ、ワイン造りに生涯をかけるロミュアルド・ヴァロが低収量のガメイを全房でマセラシオンカルボニックプレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、果樹の花のアロマを感じます。フレッシュなアタックで、タンニンと果実味のバランスよく、じわりと広がるエキ스가心地の良い仕上がりです。

ボージョレ ドメーヌ・ドラ・ガベット



**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  
VIN 2021 Domaine de la Gapette Sain-Jus



ドメーヌ・ドラ・ガベット  
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 x 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、干しぶどうの香り、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  
VIN 2022 Domaine de la Gapette In Verito Vinas



メーヌ・ドラ・ガベット  
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 x 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。

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



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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム  
栽培/ ピオロジック 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を楽めます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

8 BEAUJOLAIS2

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

<p>ボージョレ ドメヌ・ジョベール</p>  <p>ボージョレ無農薬栽培のバイオニア名家、長女カリヌの挑戦 カリヌ・ジョベール</p>		<p>44283</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Dom Joubert Chardonnay Confidence</p> <p>ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461684301</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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、スイーティ、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飲みやすい仕上がります。</p>	<p>44484</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024</p> <p>Dom Joubert Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko</p> <p>ドメヌ・ジョベール ボージョレ・ヴィラージュ・プリムール ル ポン デュ ディアールブル ヴィニフィエ パー ジュンコ</p> <p>呼称/ Beaujolais Villages ポージョレ・ヴィラージュ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461689252</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂利石灰</p> <p>ガメイ100%</p> <p>雨が多く、収穫量は非常に少ない年でした。新井順子が収穫から醸造まで携わるキュヴェで、特別区画ル ポン デュ ディアールブルのガメイを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ジャーで発酵・熟成しました。パープルビー色、ラズベリーやザクロ、白胡椒の香り、柔らかくミディアムな口あたり、バランス良く軽やかで拡がりのあるエキ스가特徴です。</p>
---	--	--	--

<p>44020</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent</p> <p>ドメヌ・ジョベール ブルイ キュヴェ プレゼン</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイ</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461677747</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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涼やかな味わいです。</p>	<p>44286</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Dom Joubert Brouilly Renaissance</p> <p>ドメヌ・ジョベール ブルイ ルネッサンス</p> <p>呼称/ Brouilly ブルイ</p> <p>参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461684332</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッサンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、アンフォラ・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。</p>
---	--

<p>ボージョレ レピキュリユー</p>  <p>ボージョレ期待の新人 セバスチャン・コングルテル</p>	<p>43955</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2019</p> <p>L'épicurieux Régnié Chacha</p> <p>レピキュリユー レニエ シャンヤ</p> <p>呼称/ Régnié レニエ</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461675521</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>月のリズムが必要だとピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ工場の標高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、高めめの酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。</p>	<p>43956</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Chacha</p> <p>レピキュリユー シャンヤ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461675538</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ガメイ100%</p> <p>綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりピオディナミを取り入れ始めたセバスチャンがレニエ工場の標高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めの酸味を感じます。</p>
--	--	--

<p>43959</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Morgon Hey Joe</p> <p>レピキュリユー ヘイジョー</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675569</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>ピンク花崗岩土壌で育つガメイをスマセラシオンカルボニック後プレス、フリーランジュースとアッサンブラージュしセメントタンクで発酵、5年落ちの樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクチャーで甘やかに拡がり、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。</p>	<p>43957</p> <p>ボージョレ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019</p> <p>L'épicurieux Morgon Zélébrité</p> <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675545</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやブルーの香りを感じます。旨味のある果実味が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。</p>	<p>43958</p> <p>ボージョレ</p> <p>VIN 2020</p> <p>L'épicurieux Morgon Zélébrité</p> <p>レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ</p> <p>呼称/ Morgon モルゴン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675552</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュラル</p> <p>土壌/ ピンク花崗岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>2014年から無農薬栽培に移行したモルゴンのピンクがかった花崗岩土壌で育つ樹齢70年のガメイを収穫後、木製開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやブルー、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキストラ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。</p>
---	---	--

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。

黄色のマークは新商品です。

9 COTES DU RHONE1

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

コート・デュ・ローヌ マチュ・パレー



**北ローヌで究極のピオディナミ栽培が生み出すワフルシラー**

マチュ・パレー

36724	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Matthieu Barret Petit Ours
	マチュ・パレー プティウルス
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売/	3500 JAN/ 4573461688125
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
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、瑞々しく充実したベリー系の果実味が口中に広がる好印象な仕上がります。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマノー・デストウゼ



**北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい**

エルヴェ・スオー

34528	コート・デュ・ローヌ
VIN 2018	Dom Romaneaux-Destezet Syrah
	ドメヌ・ロマノー・デストウゼ 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/	ピオロジック 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マミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でビジャージュをしながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、フランボワーズやカシスジャム、甘草やスパイシーな香り、しっかりとしたアタックに骨格ととれたバランス、骨太のタンニン、熟した果実味が溢れ出す上質なワインです。

36721	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Dom Romaneaux-Destezet Syrah
	ドメヌ・ロマノー・デストウゼ シラー
呼称/	VdF ヴァンド・フランス
参考小売/	5300 JAN/ 4573461688095
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ピオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 <b>在庫1ケース</b>
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マミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽でビジャージュをしながら発酵・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
VIN 2022	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne
	ドメヌ・ロマノー・デストウゼ ガメイラストウロンヌ
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/	ピオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 <b>在庫3ケース</b>
ガメイ	100%

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

36722	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Dom Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne
	ドメヌ・ロマノー・デストウゼ ガメイラストウロンヌ
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/	ピオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 <b>SOLD OUT</b>
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マミセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやフランボワーズ、レーズンの香り、穏やかなアタックにベリー香が広がり、少し高めの酸と果実味のバランスがよく中程度のタンニンがアクセントとなっています。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・ベル・アンドロワ



**サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス!**

セバスチャン・ヴァイマン

33361	コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加
VIN 2012	Dom Le Bel Endroit La Cuvée Six Rose
	ドメヌ・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/	ピオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>
シラー	100%

サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスマミ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、スモモやリゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わいが特徴です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・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・パブ**

スタニスラス・ワリユット

36678	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	Dom de Villeneuve La Griffe
	ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ ラグリフ
呼称/	Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売/	6000 JAN/ 4573461687647
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ピオロジック 認証/ エコセールピオディヴァン ピオディナミ
土壌/	赤粘土 ガレ(丸石) <b>在庫4ケース</b>
グルナッシュ	50% ムールヴェデル20% サンソー20% シラー10%

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

36679	コート・デュ・ローヌ
VIN 2017	Dom de Villeneuve Châteauneuf du Pape
	ドメヌ・ド・ヴィルヌーヴ シャトーヌフ・デュ・パブ
呼称/	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パブ
参考小売/	8800 JAN/ 4573461687654
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ピオディナミ 認証/ エコセールピオディヴァン
土壌/	赤粘土 丸石(ガレ) <b>SOLD OUT</b>
グルナッシュ	70% ムールヴェデル16% シラー8% サンソー4% クレレット2%

赤粘土や丸石(ガレ)の土壌で育つグルナッシュを主体とした5品種を除梗し内側にタイルを貼ったセメントタンクで醸し後プレス、セメントタンクでビジャージュをしながら発酵し熟成しました。レンガ色の入ったガーネットの外観、カシスやブルーベリー、土や火打石の香り、円熟したたぶりの丸みとタンニンと丸みのある果実味、中程度の酸味と長めの余韻が印象的です。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

10 COTES DU RHONE2

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

<p>コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン</p>  <p>進化を続けるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々</p> <p>ニコラ・ルノー</p>		<p>35847</p> <p>VIN 2022</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>Le Clos des Grillons Calcaires Rose</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン カルケール ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461679307</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 石灰岩、砂 <b>SOLD OUT</b></p> <p>グルナッシュとグルナッシュブラン80% ブールブラン20%</p> <p>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広がるエキスが美味です。</p>	<p>35354</p> <p>VIN 2021</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>Le Clos des Grillons Une Ile</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461671387</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 黄色粘土 白色粘土 <b>在庫2ケース</b></p> <p>ムールヴェードル80% サンソー20%</p> <p>この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ペリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さを感じられます。</p>
<p>36287</p> <p>VIN 2023</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>Le Clos des Grillons Vieux Sages</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ヴュー サージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461683533</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 赤粘土 <b>在庫6本</b></p> <p>シラー100%</p> <p>お年を召して良識のある人という意味のキュヴェ名、赤色粘土土壌で育つシラーをマセラシオンカルボニック後、古樽で発酵・熟成しました。すこしパープルがかったガーネット色、ブルーベリーやミネラルの香り、軽やかなタッチにカシス感とペリーの存在感、ミネラルとタンニンの柔らかさがバランスのよい味わいです。</p>	<p>35849</p> <p>VIN 2022</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>Le Clos des Grillons La Pointue</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ラ ポワンチュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5700</b> JAN/ 4573461679321</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 白色粘土 砂 <b>在庫5ケース</b></p> <p>グルナッシュ75% その他8品種25%</p> <p>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ポリウム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。</p>	<p>36295</p> <p>VIN 2023</p> <p>コート・デュ・ローヌ</p> <p>Le Clos des Grillons Cillet Rouge</p> <p>ル・クロ・デ・グリヨン ウィエ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>7000</b> JAN/ 4573461683618</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 <b>在庫4ケース</b></p> <p>グルナッシュ80% サンソー20%</p> <p>南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく広がるエキス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。</p>	
<p>コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイス</p>  <p>James&amp;Shoko、ヴァントゥーから発信!</p> <p>ジェームス・ダンスタン&amp;中川彰子</p>		<p>36974</p> <p>VIN 2023</p> <p>コート・デュ・ローヌ <b>準定番</b></p> <p>Same River Twice Blanc</p> <p>セイム・リヴァー・トワイス ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461692696</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰岩 小石</p> <p>クレレット35% グルナッシュブラン35% ロール30%</p> <p>南仏ヴァントゥーの地元生産者が粘土石灰岩・小石土壌で育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールを除梗後ゆっくりプレス、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の外観、洋梨や白桃、カリンのアロマを感じます。とがりのないスムーズな味わいで梨を食べた時のジュシーさに、酸味と旨味がバランスよく合っています。</p>	<p>36976</p> <p>VIN 2022</p> <p>コート・デュ・ローヌ <b>準定番</b></p> <p>Same River Twice Orange</p> <p>セイム・リヴァー・トワイス オレンジ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461692702</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 小石 <b>SOLD OUT</b></p> <p>グルナッシュブラン30% ロール25% ヴィオニエ20% ミュスカブティグラン15% ルーサヌ10%</p> <p>ヴァントゥー、地元の生産者が育てた5品種をステンレスタンクで3週間醸し発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成しました。淡いゴールド色、少しの粘性、洋梨とアプリコット、オレンジピールや枇杷、フローラルな香り、アタックからビール旨味とフレッシュさに甘味が溢れ、ジュシーかつキュッと引き締まった味わい、枇杷の甘さと旨味のある苦みがアクセントとなっています。</p>
<p>36975</p> <p>VIN 2021</p> <p>コート・デュ・ローヌ <b>準定番</b></p> <p>Same River Twice Rosé</p> <p>セイム・リヴァー・トワイス ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4573461692955</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ガレ(丸石) 粘土石灰</p> <p>サンソー55% グルナッシュ45%</p> <p>ローヌの小さなネゴシアンで2019年にジェームス氏と中川彰子氏が設立しました。ヴァントゥー、地元の生産者が育てたサンソーとグルナッシュを除梗後、数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いサーモンピンク色、スモモや摘みだての桃や梨のフルーティな香り、スッキリしたジュシーな味わいとフレッシュな酸、柔らかくシャープなアフターです。</p>	<p>36932</p> <p>VIN 2021</p> <p>コート・デュ・ローヌ <b>準定番</b></p> <p>Same River Twice Rouge</p> <p>セイム・リヴァー・トワイス ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461691507</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 石の混じる砂質 粘土石灰 ★</p> <p>グルナッシュ80% シラー20%</p> <p>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。</p>		

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。

黄色のマークは新商品です。

11 COTES DU RHONE3 & AUVERGNE & CORSE

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

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ



**均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品**

セルジュ・フェリグール

36683 コート・デュ・ローヌ

VIN 2023 Dom Le Sang des Cailloux Férigoulette

ドメヌ・ル・サン・デ・カイユ  
フェリグレット

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461687692

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール  
バイオディナミ 認証/ **バイオディヴァン**

土壤/ 丸石 赤色粘土石灰 **SOLD OUT**

グルナツシュ、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ブルーネ、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリーの良い旨味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキシ感のある逸品です。

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ベネデッティ



**AJお墨付き！イタリア系ファミリーが作るチャーミングなローヌ**

クリスチャン・ベネデッティ

44560 コート・デュ・ローヌ 酸化防止剤無添加

VIN 2024 Dom Benedetti Mère Nature Syrah

ドメヌ・ベネデッティ  
メール ナチュラル シラー

呼称/ IGP Vaucluse ヴォクリューズ

参考小売/ **2700** JAN/ 4573461690722

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

土壤/ 粘土石灰

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。パープルガーネット色、イチゴやブルーネ、ブルーベリー、鉄分や土の香り、スムーズでバランスのよい味わい、中程度のタンニンに果実味たっぷりで酸味少なく完熟した味わい、ジュシーな喉越しを楽しめます。

オーヴェルニュ ヴァンサン・トリコ



**中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキシ系旨味が納得**

ヴァンサン・トリコ

44600 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加

VIN 2024 Vincent Tricot Les Petites Fleurs

ヴァンサン・トリコ  
レ プティット フルール

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461691873

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

土壤/ 粘土石灰 **SOLD OUT**

ガメイ・ドーヴェルニュ100%

粘土石灰土壌に植わる樹齢50年のガメイを全房でマセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。明るい紫ルビー色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、レッドプラム、茎のアロマを感じます。優しい舌触り、種やかで上品なタンニンがアクセントとなり心地の良い酸味、バランスのよい味わいです。

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ラル**

フランソワ・デュム

44080 オーヴェルニュ 酸化防止剤無添加

VIN 2022 Francois Dhumes Venus

フランソワ・デュム  
ヴェニス

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461679437

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壤/ 粘土石灰 シルト 玄武岩 **SOLD OUT**

ガメイ・ドーヴェルニュ100%

愛の力と美の象徴Venusをキュヴェ名にしました。「La Roche Blanche」で育つ高樹齢のガメイ・ドーヴェルニュを除梗後4週間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。鮮やかな明るい紫ルビー色、やさしい香り立ちでフランボワーズやレッドプラム、湿った土のアロマを感じます。柔らかなアタックに丸みのある味わいで心地よいバランス、果実味とタンニンが調和する上品な舌触りです。

オーヴェルニュ ドメヌ・ピエール・ボージェ



**ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は無二**

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/ -

土壤/ 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シに溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さと長く続くエキシ感が印象的な逸品です。

コルス ドメヌ・ウ・スティリチオス



**コルシカの地場品種×テロワール×バイ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 Stiliocionu Antica

ドメヌ・ウ・スティリチオス  
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 デメテル

土壤/ 砂化(風化)した花崗岩 **SOLD OUT**

シャカレロ(スキアカレロ)99% グルナツシュ1%



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

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

12 PROVENCE

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

<p>プロヴァンス バスティアン・ブータロー</p>  <p>プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ</p> <p>バスティアン・ブータロー</p>	<p>35925 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Jose Rose</p> <p>バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461678881</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>バイオダイナミ 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫1ケース</b></p> <p>ヴィラールブラン、カラドック</p> <p>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、軽やかに爽やかな印象の仕上がりです。</p>	<p>36479 プロヴァンス</p> <p>VIN 2023 Bastien Boutareaud Jose Rose</p> <p>バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461686503</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>バイオダイナミ 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ヴィラールブラン90% アリカンテ5% カラドック5%</p> <p>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、スッパ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。</p>
<p>35923 プロヴァンス</p> <p>VIN 2021 Bastien Boutareaud Novesque</p> <p>バスティアン・ブータロー ノヴェスク</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461678867</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>バイオダイナミ 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン50% シラー50%</p> <p>ノーヴ村のリシャル・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けて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。</p>	<p>35604 プロヴァンス</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Resistance</p> <p>バスティアン・ブータロー レジスタンス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461675644</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>バイオダイナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ ガレ</p> <p>カベルネソーヴィニヨン、シラー カリニヤン、メルロー</p> <p>この不安定な世界情勢や世界気運に黙って従うのではなくよく考えて抵抗せよ！との意思が込められたキュヴェ名です。2つの畑から購入したブドウをアッサンブラージュし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、コーヒー豆、ブルーンのアロマ、じわりと広がる旨味たっぷりの味わいに完熟した果実とビターな味わい、まとまったタンニン、上質な仕上がりです。</p>	<p>36481 プロヴァンス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Bastien Boutareaud Libre Arbitre</p> <p>バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461686527</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>バイオダイナミ 認証/ ナチュラルエプログレ</p> <p>土壌/ 砂 泥 石灰岩</p> <p>ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他</p> <p>キュヴェ名は「他人に左右されず自分で考えて判断し、決断を下せ！」との意味合いです。暑くて乾燥した年で複数品種を一部除梗しマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、プリオッシュのアロマ、柔らかいアタックに穏やかなタンニン、摘みたてベリーの酸がアクセントとなり、広がるエキス感と口あたりの良さが印象的です。</p>
<p>35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Bastien Boutareaud Cuvée Beaux Plaisirs</p> <p>バスティアン・ブータロー キュヴェ ポー プレジール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461675620</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>バイオダイナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>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</p> <p>AOPポード＝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た後、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。</p>	<p>プロヴァンス アレクサンドル・ダレ</p>  <p>プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン</p> <p>アレクサンドル・ダレ</p>	<p>35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Alexandre Dalet Grabuge</p> <p>アレクサンドル・ダレ グラビュージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461677280</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセル</p> <p>土壌/ 粘土 砂 石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>グルナッシュ70% シラー30%</p> <p>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。</p>

<p>ラングドック ル・シャ・ウアン</p>  <p><b>Tピュストラやオルマツソンの系譜を継ぐ女性醸造家</b> ブランディヌ・フロック</p>	<p>44382 ラングドック</p> <p>VIN 2023 Le Chat Huant Sittelle</p>  <p>ル・シャ・ウアン シテル</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461686473</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス</p> <p>シラー70% グルナツシュ15% カリニヤン15%</p> <p>23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナツシュ、カリニヤンの3品種を全房で7日間スミセラシオンカルボニック後プレス、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広がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかな上品な味わいです。</p>	<p>44615 ロワール</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues</p>  <p>ル・シャ・ウアン レ グリュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461692191</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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日間スミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫がかかった淡いガーネットの外観、ブラックベリーやブルーンの香り、ドライで酸とほんのり苦味のアタック、タンニンは程やかで心地よく優しい味わいです。</p>
--	---	--

<p>44613 ロワール</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant La Huppe</p>  <p>ル・シャ・ウアン ラ ュップ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461692177</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ レス 堆積岩</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>キュヴェ名は日本語名でヤツガシラという鳥の名前を冠しました。グルナツシュを全房でスミ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。淡い色調のルビー色、干し柿やラズベリー、クランベリー、グレープフルーツのアロマを感じます。やさしいアタックで控えめなタンニン、クリアな味わいに中程度の酸味がアクセントとなっています。</p>
---

<p>44101 ロワール</p> <p>VIN 2022 Le Chat Huant Tichodrome</p>  <p>ル・シャ・ウアン ティシヨドローム</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461680068</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩</p> <p>コー100%</p> <p>ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、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程やかなタンニンが溶け込んだ心地の良い逸品です。</p>
--

<p>ラングドック ラ・バロンヌ</p>  <p><b>南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコーボ</b> ジャン・リニエール</p>
--

<p>44447 ラングドック 酸化防止剤無添加 準定番</p> <p>VIN 2023 La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté</p>  <p>ラ・バロンヌ カリニヤン サンスフル アジュテ</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461687180</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール</p> <p>土壌/ 粘土 石灰</p> <p>カリニヤン100%</p> <p>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ヤンを除梗後、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広がり、ジュシーで雑味のない味わいに心地よい酸と程よいタンニン、バランスの良い仕上がりです。</p>
---

<p>ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン</p>  <p><b>ピクサソール 標高×石灰土壌が作り出すエレガント&amp;ミネラリー</b> リュック・マリー・ミツシエル</p>
--

<p>44124 ラングドック 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2</p>  <p>ゼリージュ・キャラヴァン ヴェルヴェット パール2</p> <p>呼称/ VdF ヴァンド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461680297</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテール</p> <p>土壌/ 粘土 石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>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、ポリフェノール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。</p>
---

<p>ラングドック シャトー・ド・ゴール</p>  <p><b>リムーの芸術家が遠り出す凝縮感と繊細さとつ安定した味わい</b> ピエール・ファーブル</p>
---

<p>44487 ラングドック 準定番</p> <p>VIN 2022 Ch de Gaure Campagne Blanc Chardonnay</p>  <p>シャトー・ド・ゴール カンパーニュ ブラン シャルドネ</p> <p>呼称/ Limoux リムー</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461689412</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>粘土石灰土壌で育った樹齢60年のシャルドネを全房でプレス後、400Lの木樽で発酵・熟成し25年2月に瓶詰めしました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や摘みだかり、グレープフルーツ、トマトの葉の香りを感じます。アタックには火打石や胡椒のスパイスさ、綺麗な酸味が溶け込み果実味良くドライでジュシーな味わいを楽しめます。</p>
---

14 LANGUEDOC2

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

ラングドック ドメーヌ・ド・ラ・ガランス 	36811	ラングドック 準定番	36812	ラングドック 準定番
	VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Blanc	VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Rose
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/ <b>2700</b> JAN/ 4573461689641 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 花崗岩 <b>SOLD OUT</b> シャルドネ50% グルナッシュブラン30% ルーサンヌ20%		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/ <b>2700</b> JAN/ 4573461689658 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、グルナッシュグリ		
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。				
樹齢35年の粘土石灰土壌で育ったグルナッシュとグルナッシュグリを全房で直接圧搾し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瓶詰めしました。淡いサーモンピンクの外観、ベリーキャンディの愛らしい香り、穏やかな酸とタンニンが全体をやさしく包み込み、軽やかさがあがりながら濃した佇まいが印象的です。温度を低めにする事で繊細さと清涼感がより一層引き立ちそうです。				
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				

ラングドック 準定番 VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Rouge 	35886	ラングドック	35885	ラングドック
	VIN 2016	Dom de La Garance Les Claviers	VIN 2019	Dom de La Garance Les Armeries
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/ <b>2700</b> JAN/ 4573461689665 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/ 粘土石灰 グルナッシュ、メルロー カリニャン、シラー		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/ <b>6000</b> 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 トレヴィアノー グルナッシュグリ		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/ <b>5000</b> 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
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、バランスよく口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。				
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ヴィアノー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ラレード、アプリコット、ミントやティルの香り、しっかりとココのある複雑味にポリウムのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。				
石灰岩・粘土石灰・片麻岩土壌で育つ樹齢115年のカリニャンと樹齢35年のシラーを120日間醸し後、セメントタンクでビジャージュとルモンタージュを施しながら23ヶ月発酵・熟成しました。レンガ色がかかったガーネットの外観、いちごジャムやブルーベリー、干しぶどう、スパイスの香り、しっかりとアタックに豊かなタンニンが口中に拡がり、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 ポンフィス 	36850	ラングドック 定番	36851	ラングドック 定番
	VIN 2024	Living Earth Chardonnay	VIN 2024	Living Earth Cabernet Sauvignon
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/ <b>2500</b> 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%		リヴィングアース カベルネソーヴィニオン 呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック 参考小売/ <b>2500</b> 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オン100%		
装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー・momom/植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。シャルドネをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごや青バナナ、フレッシュでトロピカルな香り、果実味良くスムーズな口あたりはバランス良い味わいです。				
装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー・momom/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オ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。				











ラングドック マス・ド・ジャーニーニ 	36958	ラングドック 定番	36831	ラングドック 定番
	VIN 2024	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc	VIN 2024	Mas de Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge
マス・ド・ジャーニーニ 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/ <b>1900</b> 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 ソーヴィニオンブラン50% ヴェルメンティエー50%		マス・ド・ジャーニーニ 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/ <b>1900</b> 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が共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しんでいた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。				
生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça! = それええやん! という意味の気軽に楽しめる赤ワイン、樹齢25年のカリニャンとシラーを収穫後ステンレスタンクで発酵と同時にマセラシオンカルボニック後、4ヶ月熟成し清澄せず軽く濾過し瓶詰めしました。ルビーの色調に、ダークチェリーやカシスの香り、瑞々しい果実味とこなれたタンニンが口中に広がります。				
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 パスカール&ティエリー・ジュリアン				

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

15 LANGUEDOC3

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

36828	ラングドック 定番	36852	ラングドック 定番	36853	ラングドック 定番
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc	VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Rose	VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan
	マス・ド・ジャンーニ ルタン デジタン ブラン		マス・ド・ジャンーニ ルタン デジタン ロゼ		マス・ド・ジャンーニ ルタン デジタン カリニャン
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー	
参考小売/ 2100 JAN/ 4582138365603		参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363180		参考小売/ 2100 JAN/ 4582138362947	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティーノ20% グルナッシュブラン20%		サンソー60% シラー20% カリニャン10% グルナッシュ10%		カリニャン100%	
南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。キリッと冷やして気軽に楽しんでいただくいい辛口です。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも出せず程良くまとまった味わいです。		南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接搾って造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。		ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏ピオ「ルタンデジタン」の赤ラベルは、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村の高樹齢カリニャンを丁寧に醸造しました。透明感のある紫色で、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。	
36829	ラングドック 定番	36830	ラングドック 定番		
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Syrah	VIN 2024	Mas de Janiny Pin'Up de Janiny		
	マス・ド・ジャンーニ ルタン デジタン シラー		マス・ド・ジャンーニ ピナップ ジャニーニ		
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売/ 2100 JAN/ 4582138363418		参考小売/ 2200 JAN/ 4571455194348			
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰			
シラー100%		ピノワール100%			
南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の青ラベル、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを育て丁寧に醸造しています。濃い赤紫色で、完熟したシラーならではのスパイシーな香りの中にほんのりとした果実味が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。		南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピナップガールとつけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高め酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。			
36882	ラングドック 定番	36883	ラングドック 定番		
VIN 2024	Mas de Janiny BIB Blanc	VIN 2024	Mas de Janiny BIB Rouge		
	マス・ド・ジャンーニ BIB ブラン		マス・ド・ジャンーニ BIB ルージュ		
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス			
参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201350		参考小売/ 4900 JAN/ 4571455201343			
規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 白・辛口		規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ 粘土石灰		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%		カリニャン100%			
お馴染みのルタンデジタン・ブランと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、キリッと冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも出せず程良くまとまった味わいです。		お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。			
36962	ラングドック 定番	36779	ラングドック 定番	36961	ラングドック 定番
VIN 2024	Dom Azan AZAN Blanc	VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge	VIN 2024	Dom Azan Picpoul de Pinet
	ドメヌ・アザン AZAN ブラン		ドメヌ・アザン AZAN ルージュ		ドメヌ・アザン ピクプール・ド・ピネ
呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ	
参考小売/ 2000 JAN/ 4582138365320		参考小売/ 2000 JAN/ 4582138365313		参考小売/ 2600 JAN/ 4582138364224	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
ヴィオニエ100%		カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%		ピクプール100%	
気軽に楽しめるスクリュエ・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。地中海に降り注ぐ太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。		スクリュエ・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ン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。		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。クリアな麦葉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す、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 ドメヌ・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

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。

黄色のマークは新商品です。

16 LANGUEDOC4 & ROUSSILLON1

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

<p>ラングドック ジョセフ・ロッシュ</p>  <p><b>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</b></p>		<p>36825 ラングドック 定番</p> <p>VIN 2024 Joseph Roche Chardonnay</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ シャルドネ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 3477602467031</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>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、パインアップルやパイナップル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。</p>	<p>36880 ラングドック 定番</p> <p>VIN 2024 Joseph Roche Sauvignon Blanc</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 3477602467024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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。</p>
<p>36826 ラングドック 定番</p> <p>VIN 2023 Joseph Roche Cabernet Sauvignon</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 3477602467055</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カベルネソーヴィニヨン100%</p> <p>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程良い渋味とドライな味わいが特徴です。</p>	<p>36276 ラングドック 定番</p> <p>VIN 2023 Joseph Roche Merlot</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ メルロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 3477602467048</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>メルロー100%</p> <p>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います。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。</p>	<p>36881 ラングドック 定番</p> <p>VIN 2024 Joseph Roche Syrah</p>  <p>ジョセフ・ロッシュ シラー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>1800</b> JAN/ 3477602467062</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>シラー100%</p> <p>近年世界各地で飛躍的に栽培面積が伸びているシラーは、濃厚でスパイシーなバワフルタイプから、華やいた香りと鮮烈な酸を含む綿密でエレガントな上品タイプとの二面性が特徴的です。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育ったシラー100%で醸造しました。濃い赤紫色で、食欲をそそるコン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。</p>	
<p>ルーション ジャン・ブラ セレクション</p>  <p><b>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</b></p>		<p>53405 ルーション 定番</p> <p>VIN NV Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ブルド パッション ブリュット</p> <p>呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138364057</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 火山灰 粘土</p> <p>マカブー70% ユニブラン30%</p> <p>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。</p>	<p>36884 ルーション 定番</p> <p>VIN 2024 Jean Pla Selection La Passion Blanc</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ラ パッション ブラン</p> <p>呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138363500</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17% ミュスカ3%</p> <p>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ビールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスバ最高の逸品です。</p>
<p>36978 ルーション 定番</p> <p>VIN 2024 Jean Pla Selection La Passion Grenache</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ラ パッション グルナッシュ</p> <p>呼称/ IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ</p> <p>参考小売/ <b>1900</b> JAN/ 4582138361391</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 黒シスト 粘土石灰</p> <p>グルナッシュ100%</p> <p>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広がります。イキイキとしたフレッシュな果実味と心地よい酸による可憐なフレッシュ感が好印象な仕上がりです。</p>	<p>33685 ルーション</p> <p>VIN 2015 Jean Pla Selection Soleil du Sud</p>  <p>ジャン・ブラ セレクション ソレイユ デュ シュッド </p> <p>呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック</p> <p>参考小売/ <b>1500</b> JAN/ 4571455203194</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 </p> <p>グルナッシュ50% シラー50%</p> <p>南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社バイオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキス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。</p>		

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。

黄色のマークは新商品です。

ルーション ドメーヌ・ブルノ・デュシェン



パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュレール  
ブルノ・デュシェン

44578	ルーション 酸化防止剤無添加
VIN 2024	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/ <b>5100</b> JAN/ 4573461691521
	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 <b>SOLD OUT</b>
	グルナッシュ、グルナッシュグリー、グルナッシュブラン90% カリニャン10%
ルナは14年間に過ぎた愛犬の名前です。パニユルスの草に覆われた12ヘクタールの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。	

ルーション 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

VIN 2019 Thierry Diaz Bang Bang Macabeu

ティエリー・ディアツ  
バンバン マカヴェー

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 **SOLD OUT**

マカヴェー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ヴェ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、ライムやスイーティ、フルーツマトのアロマ、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ます。

43020	ルーション 酸化防止剤無添加
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/ <b>3300</b> 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 <b>SOLD OUT</b>
	グルナッシュグリー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。グルナッシュグリーを全房で直接搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いピンク色の外観、マンゴーマロン、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。	

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

VIN 2023 Dom Carterole Esta Fête Blanc

ドメーヌ・カルテロル  
エスタ フェット ブラン

呼称/ 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 **在庫10ケース**

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、樟香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと広がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がります。

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/ <b>3500</b> 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 <b>在庫12ケース</b>
	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日間スミセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでビジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーンネット色、カシスジャムやブルーベリー、ポリュミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味が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ルドで21日間スミ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。濃いブラックガーンネット色の外観、ザクロやブルーベリー、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジュシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでポリウムのある上質な仕上がります。

44128 ルーション 酸化防止剤無添加

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 **在庫3ケース**

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ルドでスミ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。紫ガーンネットの外観、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、ジュシーな味わいはアフターまでポリウムが続く上質な仕上がります。

42163	ルーション 酸化防止剤無添加
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/ <b>3600</b> 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、グルナッシュグリー、 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、残り半分はフールドで醸し、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、ビュアで冷涼感のあるテクスチャー、イチジクの白ワインコンポートやカルヴァドスを連想する熟成は美しい年であった15年の産物です。	

44129 ルーション 酸化防止剤無添加

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 **在庫7ケース**

グルナッシュ、グルナッシュグリー、グルナッシュブラン90%  
カリニャン、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、木樽で熟成しサンフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーンネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにビールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱい広がる、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。

<p>ルーション ヴィネヤード・ラ・ルカ</p>  <p><b>9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品!</b></p> <p>マニュエル・ディ・ヴェッキ</p>	<p>43635 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6400</b> JAN/ 4573461668370</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂 <b>在庫4ケース</b></p> <p>グルナツシュグリ, グルナツシュ グルナツシュブラン</p> <p>アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”を意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、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。</p>	<p>44134 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Vinyer de la Ruca Hapax</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6500</b> JAN/ 4573461680396</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂</p> <p>グルナツシュグリ, グルナツシュ グルナツシュブラン</p> <p>アパックスは、コーパス言語学で“オンリーワン”やユニークを意味します。全房のグルナツシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いオレンジ色、フランボワーズや白いちご、マッシュルーム、ドライアプリコットのアロマ、果実味の甘さを感じるアタック、さくらんぼの酸味と程よいタンニンが心地の良い仕上がりです。</p>
<p>44407 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Vinyer de la Ruca Ceci N' Est Pas Elio</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ スシネパエリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461687128</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ80% ムールヴェードル20%</p> <p>シスト土壌に植わるグルナツシュとムールヴェードルを全房で足踏みし破砕後5日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木製開放桶で9日間発酵、225Lの木樽で8ヶ月熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、カシスやブルー、黒胡椒やリコリスのアロマを感じます。高めの酸味のアタック、しっかりとした果実味に少し荒いタンニン、今後の熟成感が期待できる味わいです。</p>	<p>43896 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Silvano</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ シルヴァノ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461674494</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>ブルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナツシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーを口に含んだようなアタックにどっしり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。</p>	<p>43897 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Kik-off</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ キックオフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461674500</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ70% グルナツシュブラン30%</p> <p>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、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らか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。</p>
<p>43630 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Orcio Judas</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ オルチョジュダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461668325</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>カリニャン100%</p> <p>トスカーナではアンフォラ=オルチョ、この区画だけ収穫以外で一部機械使用の為、ジュダ=背信とかけてます。全房でプレス機を使用せず木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンターージュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。</p>	<p>43631 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Vinyer de la Ruca Ellittico</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ エリティコ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461668332</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫1ケース</b></p> <p>カリニャン50% グルナツシュ50%</p> <p>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ツシュを除梗せずに3~5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6~8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。</p>	<p>43028 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2018 Vinyer de la Ruca Ullamp</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>12000</b> JAN/ 4573461656650</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫12本</b></p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45~60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6~8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。</p>
<p>43312 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 Vinyer de la Ruca Ullamp</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ ウランプ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>12000</b> JAN/ 4573461662170</p> <p>規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫6本</b></p> <p>ムールヴェードル100%</p> <p>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。</p>	<p>44133 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Vinyer de la Ruca Elio</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ エリオ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>13000</b> JAN/ 4573461680389</p> <p>規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫15本</b></p> <p>グルナツシュ80% ムールヴェードル20%</p> <p>エリオは茄子が好きなお父の名前で、吹きガラスのボトルはナスの形と色にしました。全房のグルナツシュとムールヴェードルを足で破砕後、5日間醸しプレス、木製開放桶で発酵後、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。わずかにレンガ色のガーネット、ブルーやカシスジャム、ブルーベリー、カカオのアロマ、しっかりとしたタンニンとポリウム感、こく旨でギッシリと詰まったタンニンが余韻に感じられます。</p>	<p>44135 ルーション 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Vinyer de la Ruca Banyuls</p> <p>ヴィネヤード・ラ・ルカ バニユルス</p> <p>呼称/ Banyuls バニユルス</p> <p>参考小売/ <b>16000</b> JAN/ 4573461680402</p> <p>規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ100%</p> <p>地中海の影響を受け乾燥したシスト土壌に植わるグルナツシュを全房で30日間醸し、発酵が始まったところで96度の蒸留酒を容量の3%添加し発酵を止め、225Lの木樽で20ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。濁りのある琥珀がかったルビー色、カカオやバナ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ポリウムで豊かなタンニンが感じられます。</p>

19 ROUSSILLON4

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

<p>ルーション ノティール</p>  <p>9カーヴを出て更なる新境地へ ファビアン・ブラシェール</p>		<p>44144</p> <p>VIN 2022</p> <p>ルーション Nautile Les Sylphes</p> <p>ノティール レシルフ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461680495</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュ60%グルナツシュグリ30% カリニヤン10%</p>	<p>44393</p> <p>VIN 2023</p> <p>ルーション Nautile L'étoile de Séris</p> <p>ノティール レトワールドセリ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461686633</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>ムールヴェードル100%</p>
<p>若くて亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナツシュとカリニヤンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでビジャージュを施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、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シなやかさがある余韻の長い逸品です。</p>		<p>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。グルナツシュを主体に3品種を除種しプレス後、ステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。黒色ガーネット、カシスやブルーベリー、トマト、湿った土のアロマ、力強いアタックに甘い果実味、おだやかな酸にしっかりとしたタンニンが溶け込み、18年よりジュシーさを感じます。</p>	
<p>43919</p> <p>VIN 2021</p> <p>ルーション Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461674852</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫1ケース</b></p> <p>グルナツシュ85%カリニヤン15%</p>		<p>44147</p> <p>VIN 2022</p> <p>ルーション Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461680525</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫3ケース</b></p> <p>グルナツシュ100%</p>	<p>44394</p> <p>VIN 2023</p> <p>ルーション Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461686640</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫2ケース</b></p> <p>グルナツシュ100%</p>
<p>若くて亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナツシュとカリニヤンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでビジャージュを施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、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シなやかさがある余韻の長い逸品です。</p>		<p>樹齢30年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ビジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。濃いガーネット色、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。</p>	
<p>43919</p> <p>VIN 2021</p> <p>ルーション Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461674852</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫1ケース</b></p> <p>グルナツシュ85%カリニヤン15%</p>		<p>44147</p> <p>VIN 2022</p> <p>ルーション Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461680525</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫3ケース</b></p> <p>グルナツシュ100%</p>	<p>44394</p> <p>VIN 2023</p> <p>ルーション Nautile Fine Amor</p> <p>ノティール フィヌアモール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461686640</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト <b>在庫2ケース</b></p> <p>グルナツシュ100%</p>
<p>若くて亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナツシュとカリニヤンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでビジャージュを施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、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シなやかさがある余韻の長い逸品です。</p>		<p>樹齢25年のグルナツシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ビジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやブルー、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。</p>	
<p>ルーション トウティ・フルッティ・アナナス</p>  <p>ルーションとイタリアのブドウを畑、ヴィニヤードルカマニエルのネオアパナド マニュエル・ディ・ヴェッキ</p>		<p>43039</p> <p>VIN 2018</p> <p>ルーション 酸化防止剤無添加 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Ananas</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット アナナス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461656766</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>マカパー100%</p>	<p>43908</p> <p>VIN 2021</p> <p>ルーション 酸化防止剤無添加 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロピット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461674616</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>メルロー90% パルベラ10%</p>
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパルベラをプレスし、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。</p>		<p>樹齢20年のマカパーをプレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしサンスフルで仕上げました。クリーミーな舌ざわりでしっかりと泡、グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、アップルミントのアロマを感じます。心地の良いキリッとした酸味がアクセントとなり、穏やかで心地の良いドライな仕上がりがです。</p>	
<p>44136</p> <p>VIN 2022</p> <p>ルーション 酸化防止剤無添加 Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロピット</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461680419</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>メルロー90% パルベラ10%</p>		<p>44659</p> <p>VIN 2024</p> <p>ルーション Tutti Frutti Ananas Nespola</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス ネスポーラ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461692559</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グルナツシュブラン70% ヴェルメンティーノ30%</p>	<p>44660</p> <p>VIN 2024</p> <p>ルーション Tutti Frutti Ananas Toranja</p> <p>トウティ・フルッティ・アナナス トランジャ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461692566</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>グルナツシュグリ70% グルナツシュブランとサンソーブラン30%</p>
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパルベラをプレスし、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。</p>		<p>ネスポーラはイタリア語で枇杷の意味です。シスト土壌で育った全房のグルナツシュブランとヴェルメンティーノを7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やネクタリン、カリンのアロマを感じます。溶け込んだ酸味と完熟した果実味の味わいのバランスが良く、スムーズな逸品です。</p>	
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパルベラをプレスし、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。</p>		<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とパルベラ10%をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めしました。オレンジを帯びたサーモンピンク、白桃やスモモ、クランベリー、イチゴのアロマ、キリッとした酸にほんのり苦みのある果実味と白イチゴを食べた時の甘酸っぱい味わいが後に残ります。</p>	
<p>カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルローとパルベラをプレスし、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。</p>		<p>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。グルナツシュグリを主体に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。黄色の濃いグリーンイエロー色、アップルミントや夏みかん、二十世紀梨のアロマ、溶け込んだ酸に完熟した果実味が心地よくバランスの良い仕上がりで梨のジュシーさをアフターに感じます。</p>	

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。

黄色のマークは新商品です。

20 ROUSSILLON5 & SUD OUEST1

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。

44141	ルーシヨン	44411	ルーシヨン 酸化防止剤無添加	44140	ルーシヨン 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Magrana	VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Magrana	VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Mirtillo
	トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ		トゥティ・フルッティ・アナナス マグラナ		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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461680464		参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461687166		参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461680457	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ ComingSoon	
シラー80% カリニヤン20%		グルナッシュ40%シラー30% ムールヴェードル10%カリニヤン20%		ムールヴェードル100%	
<p>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ヤ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、赤色リングやグロセイウ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。</p>		<p>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ズ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、フレッシュペ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。</p>		<p>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。</p>	

44412	ルーシヨン 酸化防止剤無添加	44142	ルーシヨン
VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Morango	VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango
	トゥティ・フルッティ・アナナス モランゴ		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		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461687173		参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461680471	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ シスト		土壌/ シスト	
グルナッシュ40% シラー30% カリニヤン20%ムールヴェードル10%		グルナッシュ40% シラー30% カリニヤン20%ムールヴェードル10%	
<p>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、カリニヤン、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ズ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。</p>		<p>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、カリニヤン、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。</p>	

ルーシヨン レ・ザーヌ・エーレ

AVECJ

法障リートコースで育ったイタリアン、9カ・グワインに惹かれ...

フランチェスコ・キッコー・ベッシ

44401	ルーシヨン 酸化防止剤無添加	44671	ルーシヨン 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Les Ânes Ailés Pierrot	VIN 2024	Les Ânes Ailés Pierrot
	レ・ザーヌ・エーレ ピエロ		レ・ザーヌ・エーレ ピエロ
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461686718		参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461692672	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ シスト		土壌/ シスト	
グルナッシュ100%		グルナッシュ100%	
<p>23年は全房の比率が高く、シスト土壌で育つグルナッシュを5日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンズフルで仕上げました。淡く薄いガーネット色、スモモ、フルーツマト、樽のアロマを感じます。薄旨でやさしいアタック、口中にアメリカンチェリーを食べたような豊かな果実味と心地よい苦味を感じます。</p>		<p>シスト土壌で育つグルナッシュを7日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンズフルで仕上げました。透明感のある紫がかかったガーネット色、フルーツマト、木材のアロマを感じます。スモーzna口あたりに柔らかなタンニンが溶け込み、アメリカンチェリーの香りが口中に拡がるピュアな味わいです。</p>	

ルーシヨン 酸化防止剤無添加

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 x 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2ケース**

グルナッシュ カリニヤン

ルカのもとでインターンしていたKikkoが、グルナッシュとカリニヤンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ピジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーベリーやフランボワーズ、スモークの香り、柔らかな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	ルーシヨン 酸化防止剤無添加	44402	ルーシヨン 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Les Ânes Ailés Kick Off	VIN 2023	Les Ânes Ailés Kick Off
	レ・ザーヌ・エーレ キックオフ		レ・ザーヌ・エーレ キックオフ
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461680792		参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461686725	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ シスト		土壌/ シスト	
グルナッシュ70% ムールヴェードル30%		グルナッシュグリ70% グルナッシュ20% グルナッシュブラン10%	
<p>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。</p>		<p>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。3種のドウを除理し醸し後プレス、グラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。オレンジを帯びたルビー色、穏やかに香りが立ちレッドチェリーやイチゴ、ドライフルーツ、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックに高めの酸、穏やかなタンニンでスモーzna口あたり、アフターには柿の香りを感じます。</p>	

シュドウエスト ロスタル

カオール産オーセロフの魅力 たっぴり果実味に驚くべき冷涼感

ルイ・ペロ

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。

黄色のマークは新商品です。

21 SUD OUEST2 & BORDEAUX

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

<p>36469 シュドウエスト 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 L'ostal Hilarius</p>  <p>ロスタル イラリウス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461686329</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>ビュレヴァックの畑で育つ ピノワール以外の全品種</p> <p>パーセル"ビュレヴァック"で育つピノワール以外の全品種を全房でマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースをグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、レッドチェリーやレッドプラム、なめし皮、ユーカリやミントのアロマを感じます。じわりと拡がるエキ스는ブルーベリーの味わいへと変化し、全体的にまろやかでベリージャムの甘さを感じます。</p>	<p>36474 シュドウエスト 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 L'ostal Syrah</p>  <p>ロスタル シラー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461686374</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>シラー100%</p> <p>パーセル"ビュレヴァック"に21年に植樹されたシラーを全房で破碎後醸し、ステンレスタンクで発酵し木樽で6ヶ月熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黒色の強い紫ガーネット色、カシスジャムやドライフルーツ、ブルー、リコリス、湿った土のアロマを感じます。ドライ口あたりには控えめな果実味、少し強めのタンニンと中程度の酸、中程度の余韻が感じられます。</p>	<p>36170 シュドウエスト 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 L'ostal Vendredi</p>  <p>ロスタル ヴァンドルディ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461681690</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>在庫5ケース</b></p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ブレイザ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種し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュし、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、スモーク、イチジクのアロマ、ポリウムある黒色果実には酸味も拡がり、複雑味があり長めの余韻です。</p>
<p>36470 シュドウエスト 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 L'ostal Zamble</p>  <p>ロスタル ザンブル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461686336</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>"デュラヴェル"のマルベックと"ルトウール"のマルベックを全房で破碎し醸し、フリーランジュースを木樽で15日間発酵後、木樽で6ヶ月熟成しました。透明感のある黒色の強い紫ガーネット色、イチゴやフランボワーズ、スミレ、スモークの力強い香りを感じます。フレッシュな口あたりには丸みのあるアタック、ドライフルーツとジャムの豊かな果実味、エキスが詰まっています。涼涼な印象です。</p>	<p>36198 シュドウエスト 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 L'ostal Amselme</p>  <p>ロスタル アンセルム</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461682321</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂</p> <p>オーセロワ(マルベック)100%</p> <p>ヴィニキ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取種後除種し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーベリーやフランボワーズ、スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、しっかり心地の良い味わいからたつぷりの旨味が感じられます。</p>	<p>36169 シュドウエスト 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 L'ostal Hilarius</p>  <p>ロスタル イラリウス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461681683</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ CominSoon <b>在庫1ケース</b></p> <p>カベルネフラン95% 混種の地ブドウ5%</p> <p>買いブドウのカベルネフランを主体に混種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。</p>
<p>シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン</p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div data-bbox="67 1178 555 1644">  <p>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</p> <p>シルヴァン・ジュグラー</p> </div> <div data-bbox="555 1133 1043 1644"> <p>36859 シュドウエスト</p> <p>VIN 2023 Le Petit Clou des Vents Les Grenades</p>  <p>ル・プティ・クロ・デ・ヴォン レ・グルナード</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461690494</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>メルロー100%</p> <p>23年は秋の暖かい気温のおかげで、発酵はかなり早く進みました。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。濃いブラックガーネット色、フランボワーズやブルー、リコリスや黒胡椒のアロマを感じます。しっかりとしたボディのアタック、口の中で変化は少なく、強めのタンニンが後半スーッと消える果実味です。</p> </div> <div data-bbox="1043 1133 1532 1644"> <p>ボルドー シャトー・オー・マレ</p>  <p>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</p> <p>パトリック・ブドン</p> </div> </div>		
<p>34836 ボルドー 準定番</p> <p>VIN NV Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut</p>  <p>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</p> <p>呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461663160</p> <p>規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土泥土</p> <p>セミヨン100%</p> <p>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・マレ家が造るセミヨン100%のクレマンでスリヤ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。</p>	<p>36666 ボルドー 準定番</p> <p>VIN 2023 Ch Haut Mallet Blanc</p>  <p>シャトー・オー・マレ ブラン</p> <p>呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥメール・オー・ブージュ</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461683823</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30%</p> <p>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、青りんごやカリシ、レモネード、セルフィユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジュシーで綺麗な味わいです。</p>	<p>36667 ボルドー 準定番</p> <p>VIN 2020 Ch Haut Mallet Rouge</p>  <p>シャトー・オー・マレ ルージュ</p> <p>呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリユール</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461683830</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>★</b></p> <p>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%</p> <p>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、酸味と甘味が絡纏に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実のポリウムをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

ロワール	ボネ・ユトー
	
<p><b>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</b></p> <p>ジャンジャック・ボネ</p>	

36960	ロワール	定番
VIN 2024	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/	2800	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%		
<p>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目見えます。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。</p>		

ロワール	シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール
	
<p><b>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</b></p> <p>マルク・プルゾー</p>	

36423	ロワール	定番
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 ソーヴィニオン		
呼称/	IGP Val de Loire ヴァール・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	
ソーヴィニオンブラン100%		
<p>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オンブランを醸した後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に広がるフルーティ感と綺麗な酸が印象的です。</p>		

36959	ロワール	定番
VIN 2024	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%		
<p>教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケツデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが広がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。</p>		

ロワール	ラ・グラップリ
	
<p><b>100年を数える高樹齢ピノドニス</b></p> <p>ルノー・ゲティエ</p>	

36411	ロワール	酸化防止剤無添加
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%		
<p>ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われるその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、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、口中に広がるあるコク旨で長めの余韻です。</p>		

36413	ロワール	酸化防止剤無添加
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%		
<p>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。</p>		

ロワール	ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェール
	
<p><b>ステファンソサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュラル</b></p> <p>ジュリアン・プレヴェール</p>	


44500	ロワール	酸化防止剤無添加
VIN 2022	Dom Julien Prével MJ	
		
ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェール エムジェイ		
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	5500	JAN/ 4573461689566
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/	シレックス 砂質 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b>	
シュナンブラン100%		
<p>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、こぼし香りを感じます。拡がり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。</p>		

ロワール	ヴァンサン・ベルジュロン
	
<p><b>フランスの醸造所とピノワール 精悍無垢な男のナチュラル</b></p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン</p>	

44587	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/	4800
JAN/	4573461691613
規格/	750ml × 12
タイプ/	白微泡・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	砂 粘土 粘土
シュナンブラン100%	
<p>モンレイの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1ヶ月発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、24ヶ月シュールラット後デロルジュマンしたベティアンです。しっかり泡立つグリーンイエローの外観、レモンや二十世紀梨のアロマ、クリーミーで細かな泡にドライでキリッとした酸、完熟した柑橘の甘酸っぱさがアクセントとなっています。</p>	

23 LOIRE2

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。

<p>44589</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vincent Bergeron Matin, Midi et Soir</p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン マタン ミディエ ソワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461691637</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土、石灰、シレックス</p> <p>シュナンブラン100%</p>  <p>モンリイで馬耕している粘土・粘土石灰土壌で育つシュナンブランをプレスし、70%はガ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。とろりと粘性あるグリーンイエローの外観、ゆず、グレープフルーツ、火打石、ミントに香ばしいトーストの香り、たっぷりの果実味にドライでシャープな酸が溶け込み、甘酸っぱい柑橘の余韻も楽しめいただけます。</p>	<p>44588</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vincent Bergeron Maison marchande</p> <p>ヴァンサン・ベルジュロン メゾン マーシャンドル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5900</b> JAN/ 4573461691620</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 泥土 石灰岩</p> <p>シュナンブラン100%</p>  <p>フランツ・ソーモンの畑と醸造所を借りてワイン造りを行うヴァンサンがモンリイにある区画メゾン・マーシャンドルで育つ樹齢50年のシュナンブランをステンレスタンクと木樽で発酵・熟成しました。淡い黄色の強いグリーンイエローの外観、かぼすや夏みかんの柑橘の香り、ドライで高めの酸にエキスがじわりと拡がり、ミネラル豊かでシャープなアフターを楽しめます。</p>	
<p>ロワール クレモン・パロー</p>  <p>サヴェニエールでビオディナミ 長期期待のミネラルと繊細な酸味 クレモン・パロー</p>	<p>44018</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2021</p> <p>Clement Baraut Herbes Tendres Rose</p> <p>クレモン・パロー エルブ タンドル ロゼ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677419</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ <b>ロゼ</b>・辛口 <b>微泡</b></p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グロローグリー90% グロロー10%</p>  <p>4月下旬に霜が降りた年でした。グロローグリーをガラスファイバータンクで発酵し発酵終盤に色の調整目的のためグロローを加えその後、ガス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。</p>	<p>44491</p> <p>ロワール <b>準定番</b></p> <p>VIN 2023</p> <p>Clement Baraut Herbes Folles Blanc</p> <p>クレモン・パロー エルブ フォル ブラン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461689450</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト <b>★</b></p> <p>シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニヨンブラン10%</p>  <p>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、リゴ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。</p>
<p>44492</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2022</p> <p>Clement Baraut Le Pitrouillet</p> <p>クレモン・パロー ル ビトルイエ</p> <p>呼称/ Savennières サヴェニエール</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461689467</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>シュナンブラン100%</p>  <p>23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴェニエール、キュヴェコートドレイルと同じ区画ビトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1~6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろつとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハツサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。</p>	<p>44262</p> <p>ロワール</p> <p>VIN 2020</p> <p>Clement Baraut Le Coteau de L'ayre</p> <p>クレモン・パロー ル コートドレール</p> <p>呼称/ Savennières サヴェニエール</p> <p>参考小売/ <b>5600</b> JAN/ 4573461683410</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 砂岩 <b>在庫4ケース</b></p> <p>シュナンブラン100%</p>  <p>区画ビトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1~5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アプリコットや白桃、セルフィューユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジュシーな果実味はたっぷりのエキセンスと濃さのある綺麗な味わいです。</p>	<p>44493</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Clement Baraut Le Coteau de L'ayre</p> <p>クレモン・パロー ル コートドレール</p> <p>呼称/ Savennières サヴェニエール</p> <p>参考小売/ <b>5600</b> JAN/ 4573461689474</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト 砂岩</p> <p>シュナンブラン100%</p>  <p>区画ビトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1~3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハツサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと拡がるエキセンス、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。</p>
<p>44494</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Clement Baraut Les Petites Combes</p> <p>クレモン・パロー レ プティット コンブ</p> <p>呼称/ Savennières サヴェニエール</p> <p>参考小売/ <b>7000</b> JAN/ 4573461689481</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ スピリットと呼ばれる火山</p> <p>シュナンブラン100%</p>  <p>プティットクールからクールを削除してほしいというニコラジョーリ氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1~3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろつとした粘性、カリやネクダリン、すりおろしリゴンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が広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。</p>	<p>44495</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023</p> <p>Clement Baraut Herbes Rouge</p> <p>クレモン・パロー エルブ ルージュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461689498</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グロロー100%</p>  <p>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ネット色、カシ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。</p>	<p>44496</p> <p>ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Clement Baraut La Nuit de Beltaine</p> <p>クレモン・パロー ラ ニュイド ベルテーヌ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461689504</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ シスト</p> <p>グロロー100%</p>  <p>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、じわりと拡がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。</p>

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。

黄色のマークは新商品です。

ロワール ルドヴィック・シャンソン



**情熱家ルドのだからさ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

44639 ロワール

VIN 2024 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/ 4573461692252

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。24年は雨が多くミルデューの被害を受けた年でした。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25年5月に瓶詰めしました。

ロワール ドメヌ・フランツ・ソーモン



**モンロ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

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「友達がおナーのバーの名前」とのことです。2種のブドウをステンレスタンクで発酵、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

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-80% ガメイ20%

ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロロ-とガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態に瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、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、スツク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。

44559 ロワール

VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Gascogne Blanc

フランツ・ソーモン  
ヴァンド フランツ ガスコニュ ブラン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3200** JAN/ 4573461690302

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

ユニブラン、グロマンサン

粘土石灰土壌で育つ樹齢50年のユニブランとグロマンサンをプレス後、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。グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやスウィーティ、青いバナナのアロマが揺がります。ドライなアタックですが、シャープで豊かなミネラルを感じる味わいで心地の良い酸味がアクセントとなっています。

44609 ロワール

VIN 2024 Frantz Saumon Vin De Frantz Sauvignon

フランツ・ソーモン  
ヴァンド フランツ ソーヴィニヨン

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3400** JAN/ 4573461692139

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%

24年も23年と同様Loir-et-Cherで育つソーヴィニヨンブランのみをプレス後、ステンレスタンクと樹脂製タンクで発酵・熟成しました。レモンカラーの外観、ソーヴィニヨンブランらしいフレッシュハーブ、アカシア、グレープフルーツ、ライムのアロマを感じます。ドライなアタックにジュシーでリング食べたような味わいはバランスよく、心地の良い酸味がアクセントとなっています。

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 モンロイ・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%

フランツのドメヌ物の代表作、粘土・シレックス土壌に植わるシュナンブランをプレス後、3/4はセメントタンク・600Lの木樽・500Lの石器ジャーで発酵、熟成、1/4はタンクで12ヶ月間熟したアッサンブラージュしました。クリアなグリーンイエロー色、夏みかんやリンゴ、白桃のアロマ、爽やかでドライな口あたりとジュシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良い酸味がアフターを彩ります。

44558 ロワール

VIN 2022 Frantz Saumon Vin De Frantz Rose

フランツ・ソーモン  
ヴァンド フランツ ロゼ

呼称/ VdF ヴァンド・フランス

参考小売/ **3300** JAN/ 4573461690296

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 粘土 シリス

グロロ-50% ガメイ50%

2度目の入荷のこちらの22VTGは世界中に流通しているフランツのロゼで、グロロ-50%ガメイ50%で造りました。全房のブドウを直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るいチェリーカラーのピンクの外観、梨や赤スグリ、フルーツマトのアロマ、ジュシーな果実味のアタックをほんのりとした甘みが包み込み、酸は控えめで心地良く、のどごしは滑らかで調和のとれた仕上がりです。

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 Petillant 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

VIN 2021 Marie Thibault Petillant 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揺がる辛口テイストの逸品です。

<p>ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ</p>  <p><b>トウレーヌ・ブルノアリヨンの後継者 ピュアさと繊細感を共存</b></p> <p>ポール・アンドレ・リス</p>	<p>44252 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020 Les Jardins de Theseis Spectrum</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ スペクトリウム</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461683274</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>ソーヴィニヨンブランを全房でプレスしグラスファイバータンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰め後デゴルジュマンしました。輝きのあるクリアなグリーンイエロー色、細かな泡立ち、青りんごやグレープフルーツピール、竹林の香り、クリーミーな泡が口中に広がるアタック、清涼感のある味わいは洋梨のジュシーさと甘味と酸味が感じられる味わいです。</p>	<p>44254 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン アパックス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461683298</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p> <p>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ブな野菜香りがしっかりと感じられ、溶け込んだ丸みのある酸味と上品な果実味が印象的です。</p>
<p>44455 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラメゾンヌーヴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461688255</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>コー100%</p> <p>除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガネット色、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。</p>	<p>44258 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ コー ジャルダンドラメゾンヌーヴ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461683335</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>コー100%</p> <p>18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガネット色、ブルーベリージャム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がります。</p>	<p>44453 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラグランドピエス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461688231</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シレックス</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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、ビジャージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びたガネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まるやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。</p>
<p>44256 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラグランドピエス</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461683311</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰 シレックス</p> <p>ガメイ100%</p> <p>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、ビジャージュ・ルモンタージュをしながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ルビー色、レッドチェリーやフランボワーズ、スミレのアロマを感じます。丸みのあるアタックでジュシーな果実味と柔らかい酸味、とてもよくまとまっていて後半まで後味が残ります。</p>	<p>44454 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact</p> <p>レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461688248</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)</p> <p>粘土石灰土壌の22年のピノニスを80%除梗し醸し後プレス、ビジャージュをしながら発酵途中で21・20年のピノ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。</p>	<p>ロワール ドメーヌ・ジュリアン・ピノー</p>  <p><b>クロロシブフランシユの畑を取得 旨味伴う華のあるナチュラル</b></p> <p>ジュリアン・ピノー</p>
<p>44605 ロワール</p> <p>VIN 2024 Dom Julien Pineau Pork Soda</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー ポークソーダ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461691927</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン カベルネフラン</p> <p>24年は天候不順で、ソーヴィニヨンブランとカベルネフランを仕入れ遅りました。発酵が非常に遅くベットの発酵を造ることができず、私のキャリアで初めてメトードトランシショナルで造りました。人生では全てに挑戦してみるべきです！活力ある強い泡、透明に近いクリアなグリーン色、ライムやグレープフルーツ、竹林、ハーブ、爽快なイメージのアロマ、ドライなアタックにライムの果実味、スムーズで口あたりの良い逸品です。</p>	<p>44376 ロワール</p> <p>VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー モンキーゴントウヘブン</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461686411</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス</p> <p>ピノワール100%</p> <p>アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したピノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しに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シーなエキスを引き立てます。</p>	<p>44216 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Dom Julien Pineau Coup d'Jus</p> <p>ドメーヌ・ジュリアン・ピノー クードジュ</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461682413</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b></p> <p>コー100%</p> <p>元クロ・ロシユ・ブランシユの畑に植わる樹齢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。</p>

<p>ロワール ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ</p>  <p><b>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</b> グレゴリー・ルクレール</p>	<p>44245 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461683205</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ100%</p> <p>ドメヌのあるシャルジュ村とシャルジュラミュール(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た後プレスしルモンターージュを1回行い発酵・熟成し瓶詰めしました。紫ルビー色、カシスやブルー、黒胡椒、火打石の香り、土のようなしっとりとしたボディ、タンニンとエキ스가たっぷりであり旨味も詰まっています、豊かな果実味と心地の良いアフターです。</p>	<p>44503 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Dom Chahut et Prodiges La Mule</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラミュール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461689597</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ100%</p> <p>ドメヌのあるシャルジュ村とシャルジュラミュール(アルコール過剰摂取)の掛け言葉です。23年は夏は暑く収穫前の降雨でガメイに成熟と複雑味が生まれました。ガメイを醸した後プレス、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、胡椒の香り、柔らかいアタックに広がるエキシセンス、タンニンと酸味のバランスよく口あたりもスムーズで22年と同様上品です。</p>
<p>44504 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Dom Chahut et Prodiges Les Gros Locaux</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ グロ ロー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461689603</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b></p> <p>コー グロロー</p> <p>23年は夏は暑く収穫前の降雨でドウに成熟と複雑味が生まれました。コーとグロローを全房でス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。淡い色調の明るい紫ルビー色、レッドチェリーやレッドプラム、スミレ、黒胡椒のアロマ、薄旨の柔らかいタッチにミディアムボディで少し高めめの酸味、中程度のタンニンが心地の良い逸品です。</p>	<p>44249 ロワール</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires</p> <p>ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ テット ノワール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461683243</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス</p> <p>コー100%</p> <p>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ーヴェ名に冠しました。コーを全房でス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、フランポワーズやレッドプラム、ザクロの香り、バランスよくしっとりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗な良質な逸品です。</p>	<p>44246 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition</p> <p>ドメヌ・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</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461683212</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス</p> <p>ガメイ、ピノワール ピノニス1/3ずつ</p> <p>粘土石灰土壌で育つガメイとピノワール、粘土・シレックス土壌で育つピノニスをそれぞれグラスファイバータンクで醸し・発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで5ヶ月熟成しサン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、フランポワーズのアロマ、柔らかいアタックに広がるのたつぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。</p>
<p>ロワール ジェレミー・クアスターナ&amp;ジャン・クアスターナ</p>  <p><b>人懐っこいクアスターナの兄 ラピエル仕込みのピュアティストクアスターナ弟、実直・丁寧な性格がフィネスを導き出す</b> ジェレミー・クアスターナ&amp;ジャン・クアスターナ</p>	<p>44593 ロワール</p> <p>VIN 2024 Jeremy Quastana Blue Label</p> <p>ジェレミー・クアスターナ ブルーラベル</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461691675</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b></p> <p>ガメイ90% カベルネフラン10%</p> <p>粘土・シレックス土壌で育つ樹齢35年のガメイとカベルネフランを全房で6日間スマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しました。鮮やかに透明感のある紫ガーネット色の外観、クランベリーやリンゴ、赤スグリのアロマを感じます。柔らかいアタックに果実味良く、タンニンとエキスがじわりと広がります。</p>	<p>44596 ロワール 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024 Jean Quastana Dédale</p> <p>ジャン・クアスターナ デダール</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461691705</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール</p> <p>土壌/ 砂質 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>砂質土壌で育つ樹齢35年のピノワールを全房でグラスファイバータンクで10日間ス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、木樽で熟成しました。淡いルビー色の外観、イチゴやクランベリー、若葉のアロマを感じます。果実味のよいアタックでジュシーな味、穏やかな酸味で綺麗なバランス、後半にはほろ苦さが心地よく残ります。</p>
<p>ロワール ジェレミー・ショケ</p>  <p><b>シュヴェルニーから美しいピノワールをお届けします</b> ジェレミー・ショケ</p>	<p>43666 ロワール</p> <p>VIN 2020 Jérémie Choquet Last Cow</p> <p>ジェレミー・ショケ ラストコー</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461669049</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂 <b>SOLD OUT</b></p> <p>コー100%</p> <p>ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーを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。</p>	<p>44203 ロワール</p> <p>VIN 2022 Jérémie Choquet Red Deer</p> <p>ジェレミー・ショケ レッドディア</p> <p>呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461682086</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 シレックス <b>SOLD OUT</b></p> <p>カベルネフラン100%</p> <p>粘土・シレックス土壌で育つカベルネフランを全房で醸した後プレスし、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、ブルーやカシス、ブラックチェリー、乳酸発酵の香りが広がります。チェリーの果実味を感じるアタック、中程度のタンニンと酸味が嫌味なく、まろやかな味わいに変化していきます。</p>

27 LOIRE6 & NORMANDIE & BRETAGNE

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 セバスチャン・リフォー



**サンセルで自然栽培醸造 テロワール毎のスペシャルキュヴェ産**

セバスチャン・リフォー

44524 ロワール 酸化防止剤無添加 準定番

VIN 2015 Sebastien Riffault Akmenine

セバスチャン・リフォー  
アクメニネ

呼称/ Sancerre サンセル

参考小売/ **4600** JAN/ 4573461690081

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス  
ビュローヴェリタス

土壌/ 小石まじりの粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「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シセンス、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。

44527 ロワール 酸化防止剤無添加

VIN 2016 Sebastien Riffault Skeveldra

セバスチャン・リフォー  
スケヴェドラ

呼称/ Sancerre サンセル

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461690111

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ビュローヴェリタス  
ビオディナミ 認証/ テメテール

土壌/ シレックス(火打ち石)

ソーヴィニヨンブラン100%

「石のかけら」という意味でシレックス土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月間熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。強めの黄金色、力強い立ち上がりドライのハチミツ香、カリヤ金木犀、完熟みかん、ママレードの香り、ドライなアタックに先立つ酸味、じわりと溢れるエキシセンスに高めの酸味です。

44528 ロワール 酸化防止剤無添加

VIN 2016 Sebastien Riffault Auksinis

セバスチャン・リフォー  
オクシニス

呼称/ Sancerre サンセル

参考小売/ **6000** JAN/ 4573461690128

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ カリテフランス  
ビオディナミ 認証/ ビュローヴェリタス

土壌/ 粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「黄金に輝く」という意味で、アクメニネと同じ粘土石灰土壌で育った貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をプレス後、ステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成、古樽で12ヶ月熟成しました。しっかり粘性のある濃い黄金色、白い花やネクタリン、ハチミツ香、丸みある優しい口あたりに桃の香りが溢れる味わい、アフターには詰まったエキシセンスとボリューム感を感じます。

ノルマンディ フェルム・ド・ラ・モット



**ノルマンディ名産ポワレとポモ 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 Poiré Domfront

フェルム・ド・ラ・モット  
ポワレドムフロン

呼称/ Poiré Domfront ポワレドムフロン

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げられました。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ちます。

ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ



**ピオロジック×型破りな醸造 ブルターニュのシードルナチュラル**

マルク・アベル & フランソワ・ドゥフォルジュ

36173 ブルターニュ 酸化防止剤無添加

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・コエトリエ(甘味) シュドール(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

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ラル**

ミシェル・ブゴ

53296 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 定番

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/ ビュローヴェリタス

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きをもたらすリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。

53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 定番

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/ ビュローヴェリタス

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、やや甘口に仕上げられています。輝く濃い麦わら色で熟したリンゴの芳醇な香りの中にバインやシナモン、ハニートーストのニュアンスを感じながら口に含むとジュシーで心地良い甘みが一杯に広がります。

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。

黄色のマークは新商品です。

28 CHAMPAGNE

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

シャンパーニュ フランク・ボンヴィル



**ノ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

36852	シャンパーニュ	準定番
VIN NV	Franck Bonville Brut Selection	
	フランク・ボンヴィル ブリュット セレクション	
呼称/	Champagne Grand Cru シャンパーニュ グランクリュ	
参考小売/	7500	JAN/ 4582138361407
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	-	認証/ HVEレベル3
土壌/	白亜の石灰	
	シャルドネ100%	

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

36854	シャンパーニュ	準定番
VIN 2016	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/ 4573461690432
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%	

16年は異例の年でコート・デ・ブランのシャルドネはピノワールよりも後の収穫になりました。特級畑アヴィズのシャルドネをステンレスタンクで5ヶ月発酵、ティラーージュし85ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。淡いゴールドイエロー、クリーミーな泡、白桃やグレープフルーツ、青りんごや黄りんご、トーストのアロマ、口中にしっかりと広がる旨味、クリーミーな泡もしっかりとありボリュームのある骨格です。

36855

シャンパーニュ

準定番

VIN 2017

Franck Bonville Les Belles Voyes

フランク・ボンヴィル  
レペール ヴォア



呼称/ Champagne Grand Cru Oger  
シャンパーニュ グランクリュ オジェ

参考小売/ 16000 JAN/ 4573461690449

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%

フランク・ボンヴィルが誇るトップキュヴェで特級畑オジェのレペール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出しで添加し瓶内二次発酵・熟成し、デゴルジュマンしました。グリーンを帯びたゴールドイエロー、カプチーノの泡、洋梨やリンゴ、トーストのアロマ、コクと複雑味がアタックにあり、アフターにはミネラリーな味わいとエレガントさが醸し出されます。

シャンパーニュ モイヤ・ジョウリー・ギルボー



**リュットレゾネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加**  
ローラン・ギルボー

36875	シャンパーニュ	準定番
VIN NV	Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut	
	モイヤ・ジョウリー・ギルボー トラディション ブリュット	
呼称/	Champagne シャンパーニュ	
参考小売/	7300	JAN/ 4573461690739
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	-	認証/ HVEレベル3
土壌/	キンメリジャン	
	ピノワール86% シャルドネ9% ピノブラン5%	

ピリゾ村で親子三代に渡る栽培家ローラン・ギルボーが最良のブドウで造ります。3品種をプレスし一番搾りのみをステンレスタンクで発酵後、瓶内二次発酵・瓶内熟成しデゴルジュマンしました。細かでクリーミーな泡、リンゴ、アプリコット、梨、白桃のコンポートの香り、ドライなアタックに果実味と旨みが広がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。

シャンパーニュ ムーゾン・ルルー・エ・フィス



**「ヴェルジー」を追求するピオディナミのグランクリュシャンパーニュ**  
セバスチャン・ムーゾン

36780	シャンパーニュ	準定番
VIN NV	Mouzon Leroux et Fils L'Atavique	
	ムーゾン・ルルー・エ・フィス ラタヴィック	
呼称/	Champagne Grand Cru Verzy シャンパーニュ グランクリュ ヴェルジー	
参考小売/	8900	JAN/ 4573461689078
規格/	750ml × 6 × 2	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ピオディナミ	認証/ デメテル
土壌/	粘土石灰 シレックス	
	ピノワール65% シャルドネ35%	

セバージュ比率はピノワール65%とシャルドネ35%で収穫年は18年と19年が45%、20年が55%で、木樽とステンレスタンクで発酵、瓶内二次発酵・熟成し23年12月にデゴルジュマンしました。細かな泡立ち、ゴールドイエロー、洋梨やレモンのアロマ、クリーミーな泡、果実味とレモンジャムのような酸味、ふんだんに詰まった酸味エキスとアフターのプリオッシュ香が印象的です。

36952	シャンパーニュ	酸化防止剤無添加
VIN 2020	Thomas Perseval Coteaux Champenois Blanc	
	トーマ・ペルスヴァル コト・シャンブノワ・ブラン	
呼称/	Coteaux Champenois コト・シャンブノワ	
参考小売/	18000	JAN/ 4573461691804
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰	
	シャルドネ50% プティ・メリエ30% アルバンドヌ10% ピノブラン10%	

1本の桜の木(スリジエ)が枝を張り出している畑で育ったシャルドネを主体にプティ・メリエ、アルバンドヌ、ピノブランをシャンパーニュ用とは別の小型圧搾機でプレス、400Lの木樽で30ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

シャンパーニュ トーマ・ペルスヴァル



**ブルミエクリュ「シャムリー」の柔らかなナチュラルシャンパーニュ**  
トーマ・ペルスヴァル

36945	シャンパーニュ	
VIN 2021	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/	12500	JAN/ 4573461691736
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口
栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰 粘土 砂	
	ピノワール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、22年9月にティラーージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。わずかにピンクがかかった黄金色、クリーミーな泡にカリン、スウィーティ、ラフランスの香りが広がります。たっぷりと詰まったエキスに丸みのある酸、じわりと旨みが広がるとともに上質な味わいです。

36952	シャンパーニュ	酸化防止剤無添加
VIN 2020	Thomas Perseval Coteaux Champenois Blanc	
	トーマ・ペルスヴァル コト・シャンブノワ・ブラン	
呼称/	Coteaux Champenois コト・シャンブノワ	
参考小売/	18000	JAN/ 4573461691804
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	ピオロジック	認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰	
	シャルドネ50% プティ・メリエ30% アルバンドヌ10% ピノブラン10%	

1本の桜の木(スリジエ)が枝を張り出している畑で育ったシャルドネを主体にプティ・メリエ、アルバンドヌ、ピノブランをシャンパーニュ用とは別の小型圧搾機でプレス、400Lの木樽で30ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。

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。

黄色のマークは新商品です。

カタルーニヤ カステル・ダージュ



**ペネデスの大地でビオディナミ栽培 手回しミラーージュのカヴァ**

ジュニェント・ファミリー

36687 スペイン/カタルーニヤ 準定番

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ  
カヴァ アンヌマリー ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2800** JAN/ 8423572009226

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレッコ40% マカベオ40%  
パレリヤーダ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/カタルーニヤ 準定番

VIN NV Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ  
カヴァ オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **3300** JAN/ 8423572009257

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

チャレッコ40% マカベオ40%  
パレリヤーダ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を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/カタルーニヤ 準定番

VIN NV Castell d'Age Cava Anne Marie Brut Rosé

カステル・ダージュ  
カヴァ アンヌマリー ブリュット ロゼ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2800** JAN/ 8423572006232

規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ泡・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ ヴィーガン エコセール デメテル

土壌/ 粘土石灰

ピノワール100%

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

カタルーニヤ 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

37092 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 準定番

VIN 2024 Amós Bañeres SIN Cava Xarel-lo

アモス・パニェレス  
シン カヴァ チャレッコ

呼称/ D.O.Cava カヴァ

参考小売/ **2900** JAN/ 8410644130520

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 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレッコ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ミラーージュしながら瓶内発酵・熟成しました。活力のあるクリーミーな泡立ち、グリーンイエローの外観、ライムやグレープフルーツ、トースト香を感じます。爽快で心地の良いアタック、喉越し良くドライな印象を受けます。

36690 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 準定番

VIN 2023 Amós Bañeres SIN Xarel-lo

アモス・パニェレス  
シン チャレッコ

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 ★

チャレッコ100%

カタルーニヤ・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コを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。輝きのある淡いイエロー色、バナナやメロン、瓜の香りを感じます。瑞々しい口あたりに角のとれた酸と穏やかな果実味を感じられる爽やかで心地の良い仕上がります。

36314 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加 準定番

VIN 2022 Amós Bañeres SIN Ull de Llebre

アモス・パニェレス  
シン ウイダリエブレ

呼称/ D.O.Penedès ペネデス

参考小売/ **2600** JAN/ 4573461684073

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 石灰岩 砂 ★

ウイ・ダ・リエブレ(テンプラニリーヨ)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。テンプラニリーヨを50%全房・50%は除梗し醸し後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、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/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加

VIN 2019 Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・パニェレス  
ヴィーニヤ 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

チャレッコ100%

19年は大雨が降り雨量が多い年でした。「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ます。

35566 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加

VIN 2021 Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・パニェレス  
ヴィーニヤ 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

チャレッコ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リエスニックな香り、オレンジピールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していくアフターへと続きます。

カタルーニヤ クロ・デ・レ・ソレレス



**17世紀から自然な造りを買くペネデスの熟成伴う超ナチュラル**

カルレス・モーラ

35211 スペイン/カタルーニヤ 酸化防止剤無添加

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%

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

<p>カタルーニャ シクス</p>  <p>潮風・石灰・土着品種(チャレッコ、スモイetc)の絶妙ハーモニー エドゥアル・ピエ・パロメール</p>	<p>35865 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015 Sicus Cru Mari</p>  <p>シクス クリュ マリー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>6500</b> JAN/ 4573461678980</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクスキンのチャレッコ)を除種し醸しブレス後、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広がるたっぶりのエキス、たっぶ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。</p>	<p>35864 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2011 Sicus Cru Blanc</p>  <p>シクス クリュ ブランク</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>7000</b> JAN/ 4573461678973</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂石灰岩粘土</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p> <p>タラゴナのボネストレ村、100年前から続く25haの土地を所有する農家の三代目エドゥアルがチャレッコ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イラージュ、約8年瓶内二次発酵・熟成しました。クリーミーな泡、黄金色の外観、黄金色やアプリコットジャム、マーマレード、ハチミツのアロマ、凝縮した味わいはボリュームがあり骨太で溶け込んだ酸味に長い余韻が印象的です。</p>
<p>35438 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019 Sicus Corduixà Brisat</p>  <p>シクス カルトウシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4800</b> JAN/ 4573461672254</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p> <p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を9月上旬に収穫し除種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、リンゴや金木犀、檜のアロマを感じます。酸味を感じるアタック、口全体に広がるコクと複雑味のある味わいが特徴で、ビールの苦みや渋みがアクセントとなっています。</p>	<p>35867 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2020 Sicus Corduixà Brisat</p>  <p>シクス カルトウシャ ブリサット</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4573461679000</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p> <p>石灰土壌で育つカルトゥシャ(チャレッコ)を除種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、リンゴやカリンジヤム、ワインヴィネガー、ピワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口中に拡がり、複雑味のあるボリュームな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。</p>	<p>35868 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017 Sicus Sons Cartoixà</p>  <p>シクス ソンズ カルトウシャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>8500</b> JAN/ 4573461679017</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャ(チャレッコ)100%</p> <p>早朝に収穫したカルトゥシャ(チャレッコ)を全房で畑に埋めたアンフォラで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジビールの香り、エキスたっぷりの味わいでミネラルが広がるエキスにオレンジビールの渋味、余韻も長く上質な仕上がります。</p>
<p>35869 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2017 Sicus Sons Cartoixà Marí</p>  <p>シクス ソンズ カルトウシャマリ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>8500</b> JAN/ 4573461679024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>カルトゥシャマリ(ピンクのチャレッコ)100%</p> <p>石灰土壌で育つカルトゥシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュ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ます。</p>	<p>35436 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2019 Sicus Garrut Sassy</p>  <p>シクス ガルー サシー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461672230</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 泥灰土 石灰</p> <p>ガルー(モナストレル)100%</p> <p>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。除種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。パープルカラーネットの外観から、すももや無花果、摘みたてペリーの酸やブラックチェリーの香り、じわりと広がるエッセンスに溶け込んだおとなしいタンニン、酸度高く高貴で上質な味わいです。</p>	<p>35870 スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2015 Sicus Sons Garrut</p>  <p>シクス ソンズ ガルー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>8500</b> JAN/ 4573461679031</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ガルー(モナストレル)100%</p> <p>石灰土壌で育つガルー(モナストレル)を全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを16年1月に醸造所へ移し6ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。レンガ色の入ったルビー色、とろりとした粘性、干し柿やブルーベリー、ドライフルーツ、カシューナッツのアロマ、丸みのあるアタックに熟成感のある味わいが溶け込んでいて、ボリュームがあるしっかりと味わいです。</p>
<p>カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ</p>  <p>土着品種トレパットの魅力。かつての南仏グルナッシュ台風の再現なるか? マリオナ・ヴェントレイ&amp;アルベール・カネラ</p>	<p>36744 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Succés Vinícola Experiència Parellada</p>  <p>スクセス・ヴィニコラ エスペリエンシア パレリャーダ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461688637</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>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。パレリャーダを除種しブレス、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、黄色いロク、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、たっぶりのミネラル、ほんのりとした苦みがアクセントになり中程度の余韻が広がります。</p>	<p>36209 スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 Succés Vinícola El Pedregal</p>  <p>スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル</p> <p>呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ</p> <p>参考小売/ <b>5200</b> JAN/ 4573461682499</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰 アルビール質の石</p> <p>パレリャーダ100%</p> <p>ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルビール質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除種し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰め、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、じわりと広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。</p>

<p>カタルーニャ エンリック・ソレール</p>  <p>元スペインBestソムリエ、抱るチャレツロはまるで地中海のマルソー</p> <p>エンリック・ソレール</p>		<p>35861</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Eric Soler Improvisació</p>  <p>エンリック・ソレール インプロヴィサシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>6500</b> JAN/ 4573461678942</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 <b>在庫1ケース</b></p> <p>チャレツロ100%</p>	<p>36440</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Eric Soler Improvisació</p>  <p>エンリック・ソレール インプロヴィサシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461685513</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土 石灰砂 泥土</p> <p>チャレツロ100%</p>
<p>36441</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Eric Soler Espenyalluchs</p>  <p>エンリック・ソレール エスペニャリュクス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>10000</b> JAN/ 4573461685520</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土</p> <p>チャレツロ100%</p>		<p>36442</p> <p>スペイン/カタルーニャ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Eric Soler Nun Vinya dels Taus</p>  <p>エンリック・ソレール ヌン ヴィニャ デルス タウス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>14000</b> JAN/ 4573461685537</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂礫 粘土石灰</p> <p>チャレツロ100%</p>	
<p>トレジャス・デ・フォッシュの丘にある区画エスペニャリュクスは以前に登記された古い区画名です。2011年にエンリックが植樹したチャレツロをプレスし、300Lの古樽で発酵・熟成しました。クリアなイエローエローの外観、スウィーティヤカリン、すりおろしリンゴの香り、心地良いアタック、ドライでシャープな酸、レモンピールのほろ苦さ、上質な仕上がりです。</p>		<p>インプロヴィサシオの隣区画ヴィニャ・デルス・タウス(もぐらの意味)の高樹齢ブドウを使用、エジプト語でミスティアスを指すヌンと命名しました。1945年に植樹されたセレクションマサールのチャレツロをプレスし、300Lの古樽と新樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、リンゴジャムの香り、アタックからコクと旨味たっぷりのボリューム感と味わい、後半に酸を感じる目立つ長い余韻です。</p>	
<p>カタルーニャ ヴェガ・アイシャール</p>  <p>モンサナル山のスレート土壌で父娘の夢を叶えたヴァンナチュール</p> <p>エヴァ・ヴェガ</p>		<p>36815</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021</p> <p>Vega Aixalà Ancestral Fa Sère</p>  <p>ヴェガ・アイシャール アンセストラル ファ セレ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461689672</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 石灰 赤粘土</p> <p>マカベオ100%</p>	<p>36816</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023</p> <p>Vega Aixalà Emma Ancestral</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4400</b> JAN/ 4573461689689</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩</p> <p>アルバリーニョ100%</p>
<p>36316</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vega Aixalà Emma Ancestral</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4600</b> JAN/ 4573461683854</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩 <b>在庫1本</b></p> <p>アルバリーニョ100%</p>		<p>36822</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021</p> <p>Vega Aixalà Emma Carinyena</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ カリニエナ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461689740</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩</p> <p>カリニエナ100%</p>	
<p>アルバリーニョを除種しプレス後、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がカボスや夏みかん、グレープフルーツの香り、心地の良い泡は爽快で、ボリュームがありグレープフルーツのようにジュシー、前ミレジムより酸度が低く心地の良い逸品です。</p>		<p>カタルーニャ・コンカデルベラ、高標高で育つカリニエナを醸した後プレスし、ビジャー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、白コショウのスライスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。</p>	
<p>36821</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vega Aixalà Emma Syrah</p>  <p>ヴェガ・アイシャール エマ シラー</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461689733</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ llicorellaという粘板岩</p> <p>シラー100%</p>		<p>10月上旬に収穫したシラーを除種し14日間醸した後プレス、ビ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、ボリュームーな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやブルーの果実味が口中に広がります。</p>	

<p>カタルーニャ フリサク</p>  <p>AVEC.J</p> <p>スペイン新世代フランセスクは難儀無尽のエネルギ一満載! フランセスク・フリサク</p>		<p>44673</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024</p> <p>Frisach L'abrunet Blanca</p> <p>フリサク ラブルネット ブランカ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461692719</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャブランカ100%</p>	<p>44471</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach Vernatxa</p> <p>フリサク ヴェルナツチャ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461688521</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質</p> <p>ガルナツチャブランカ100%</p>		
<p>砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、グレープフルーツやレモン、西洋スグリ、ユーカリ、ミントのアロマ、フレッシュでドライなアタックにレモンピールの心地よい酸味、スムーズで瑞々しい味わいです。</p>		<p>砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナツチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー、リンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジュース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ます。</p>			
<p>44199</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Les Alifares</p> <p>フリサク レス アリファレス</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461682024</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質</p> <p>ガルナツチャグリ100%</p>	<p>44468</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach L'abrunet Rosado</p> <p>フリサク ラブルネット ロサード</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461688491</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 砂質 ★</p> <p>ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブランカ30% カリニエナ30%</p>	<p>44675</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024</p> <p>Frisach L'abrunet Tinto</p> <p>フリサク ラブルネット ティント</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461692733</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50%</p>	<p>砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸し後、プレスせず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ますが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。</p>	<p>23年は涼しくドライな年でした。ガルナツチャ3種を収穫後、醸しプレス、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いサーモンピンク色、さくらんぼやスモモ、アカシアの花、赤スグリのアロマ、心地の良いスムーズな口あたりでゴクゴクと飲んでもしまし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。</p>	<p>メンダールのラウレアノなどに師事醸造スキルを身につけたフランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るい紫ガーネット色、ブラックベリーや赤リンゴ、リコリス、湿った石の香りを感じます。柔らかな口あたりで軽やかな味わい、果実味の甘さもたっぷりあり中程度のタンニンがアフターに感じられます。</p>
<p>44194</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021</p> <p>Frisach Sang de Corb</p> <p>フリサク サング デコルブ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461681973</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ</p>	<p>44473</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Sang de Corb</p> <p>フリサク サング デコルブ</p> <p>呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461688545</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ</p>	<p>44198</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Gemma Miró Les Agulles</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ レス アグリエス</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461682017</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート</p> <p>ガルナツチャ100%</p>	<p>1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。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、少し高め酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がります。</p>	<p>1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナツチャ2種とカリニエナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。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、少し高め酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がります。</p>	<p>祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きある淡い透明感の朱色でフルーティなマトやクランベリー、ラズベリーの香り、種やかでジュシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良かつたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。</p>
<p>44477</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023</p> <p>Frisach Gemma Miró Les Agulles</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ レス アグリエス</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461688583</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート</p> <p>ガルナツチャ100%</p>	<p>43935</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021</p> <p>Frisach Gemma Miró La Partio</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ ラ パルティオ</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461675019</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート <b>在庫0ケース</b></p> <p>カリニエナ100%</p>	<p>44196</p> <p>スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>Frisach Gemma Miró La Partio</p> <p>フリサク ジェンマ・ミロ ラ パルティオ</p> <p>呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461681997</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂 粘土 スレート</p> <p>カリニエナ100%</p>	<p>祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナツチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチゴ、完熟ペリーのアロマを感じます。ジュ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ペリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。</p>	<p>フリサクの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャ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。</p>	<p>フリサクの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミ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、ザクザクやレッドチェリー、レッドブ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。</p>

33 SPAIN5

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

44475	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加	43934	スペイン/カタルーニャ
VIN 2023	Frisach Gemma Miró La Partio	VIN 2019	Frisach L'Anit
	フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ		フリサック ラニット
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売/	5000 JAN/ 4573461688569	参考小売/	6000 JAN/ 4573461675002
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -	栽培/	ビオロジック 認証/ CCPAE
土壌/	砂 粘土 スレート	土壌/	石灰岩
	カリニエナ100%		カリニエナ100%
<p>ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニエナを1週間スミ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。</p>		<p>石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がります。</p>	

カタルーニャ メンダール



なぜ美味しい...スペイン・ナチュラルワインのバイオニアの秘密は何?

ラウレアーノ・セレス

44465	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Mendall La Plana de Guiu M
	メンダール ラ プラナ デ グイウム
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 <b>SOLD OUT</b>
	マカベオ65% ガルナツチャブランカ30% モスカテル5%
<p>区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、グガルナツチャブランカ、モスカテル3種を除穢し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ます。</p>	

カタルーニャ ファミア・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

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 ガルナツチャ エン アンフォラ
呼称/	DO Priorat プリオラート
参考小売/	5000 JAN/ 4573461666130
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ CCPAE
土壌/	シスト(粘板岩)
	ガルナツチャ100%
<p>スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナツチャを4週間醸し後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が広がる長いアフターの逸品です。</p>	

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 ガルナツチャ
呼称/	DO Priorat プリオラート
参考小売/	5000 JAN/ 4573461677006
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ CCPAE
土壌/	シスト(粘板岩)
	ガルナツチャ100%
<p>19年は乾燥、20年はべト病の被害を経て21年は4~8月まで乾燥しましたが8月末に雨が降り出し収穫に恵まれた年でした。ガルナツチャを4週間醸し、20%アンフォラ・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかいアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。</p>	

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/ 4573461666002
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ CCPAE
土壌/	シスト(粘板岩)
	ガルナツチャ60% カリニエナ40%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。しっかり濃い紫残るガーネット色、ブルーやカシスジャム、スモークで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく広がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさを感じられます。</p>	

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)
	ガルナツチャ60% カリニエナ40%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。濃い色調のガーネット色、たっぷりの粘性、カシスジャムや火打石、黒胡椒のアロマ、丸みのあるアタックにしっかりとった果実味、コク旨で複雑味があり、強く旨味が増していきます。</p>	

35406	スペイン/カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/	DO Priorat プリオラート
参考小売/	6800 JAN/ 4573461671219
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ CCPAE
土壌/	シスト(粘板岩)
	ガルナツチャ60% カリニエナ40%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色に入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかりと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。</p>	

35713	スペイン/カタルーニャ
VIN 2020	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス プラネテス クラシック
呼称/	DO Priorat プリオラート
参考小売/	6800 JAN/ 4573461677013
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオディナミ 認証/ CCPAE
土壌/	シスト(粘板岩)
	ガルナツチャ81%(内12%ガルナツチャペルーダ) カリニエナ19%
<p>プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナツチャとカリニエナを4週間醸し後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。透明感のある淡いガーネット色、フランボワーズやイチゴ、木材、フローラルな香り、バランスのよいアタックで良質なタンニンとしっかりとったボディ、心地の良い酸味を感じられます。</p>	

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。

黄色のマークは新商品です。

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페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

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 クリステーナ

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4300** JAN/ 4573461679796

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩

マカベオ100%

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

35898 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

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 x 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩 石灰 **在庫5本**

パレリャーダ60% マカベオ40%

21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やと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、柔らかなアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。

35900 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

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 x 12 タイプ/ オレンジ・辛口

栽培/ ピオディナミ 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、詰まったエキシ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。

35904 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

VIN 2022 Jordi Llorens Tosut

ジョルディ・ロレンス  
トスト

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461679789

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩 **在庫8ケース**

シラー90% ガルナッチャ10%

トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除菌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ンネット色、ブルンやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりと果実味を感じるアタックに拡がる旨味としっかりとエキシ感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。

36771 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

VIN 2022 Jordi Llorens Garrut

ジョルディ・ロレンス  
ガル

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4000** JAN/ 4573461689009

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE

土壌/ 石灰岩

ガル(モナストレル)100%

ガル(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페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 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。濃い紫ガーンネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。

36772 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

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 x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオロジック 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。濃い紫ガーンネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。

カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック



ナチュラルの宝庫コンカデバルバ ジョルディを倒し持つ幸運!

アイトール・エスパニョール・ヴァレス

35450 ス페인/カタルーニャ 酸化防止剤無添加

VIN 2020 Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel

セリエール・タランナ・ポエティック  
ダ ソカレル

呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ

参考小売/ **4300** JAN/ 4573461672353

規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ピオディナミ  
ホメオパシー

土壌/ 粘土石灰岩 **SOLD OUT**

メルロー100%

直訳すると株から根までという意味で、メルローは樹勢が強く剪定に時間を割いてきたことを思い出したキュヴェ名です。醸し後プレスしビジャージュしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーンネット色、ザクロやフランポワーズ、紅玉、石の香り、柔らかなアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが拡がる、しっとりまる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 サイクリック・ビア・ファーム



バルセロナ発 癒し&エキシ&酸味の絶妙フランスBEER

ジョシュア&アルベルト

36795 ス페인/カタルーニャ

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/ **2400** JAN/ 4573461689399

規格/ 750ml x 6x2 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、華やかにホップ由来の香り、レモンビ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 エスコーダ・サナフヤ



**人・テロワール・品種・伝統・文化を愛する、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
VIN 2022	Escoda Sanahuja Els Bassotets
	エスコーダ・サナフヤ エルス バソテツ
	呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
	参考小売/ <b>4400</b> JAN/ 4573461683946
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩
	ガルナツチャブランカ60% マカベオ35% ガルナツチャグリ5%

コンカ・デ・バルベラ、1999年に夫婦で設立したワイナリーで、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。

36326	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加
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/ <b>4400</b> JAN/ 4573461683953
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩
	メルロー70% カリニャンとガルナツチャ30%

セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンターージュを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、カンスのアロマ、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
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/ <b>5500</b> JAN/ 4573461683977
	規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ -
	土壌/ 石灰岩
	ガルナツチャ50% カリニャン30% スモイ20%

以前に存在したパラデテツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナツチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラ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
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/ <b>5500</b> JAN/ 4573461683984
	規格/ 750ml x 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 <b>在庫1ケース</b>
	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、土ごぼろ、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 アルテロヴィヌム



**カタルーニャのガルナツチャ(白・赤)を日々の喜びにしたい!**  
ウリオル・ペレス・トゥデラ

36177	スペイン/カタルーニャ
VIN 2019	Alterovinum Camí de la Font
	アルテロヴィヌム カミ デラ フォン
	呼称/ DO Tarragona タラゴナ
	参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461681904
	規格/ 750ml x 6x2 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。マカベオを全房で長時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。クリアで深い黄金色、ハチミツやアプリコット、ピーチーのアロマ、じわりと広がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。

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/ <b>4000</b> JAN/ 4573461685216
	規格/ 750ml x 6x2 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。

36902	スペイン/カタルーニャ
VIN 2024	Alterovinum Sine Blanc
	アルテロヴィヌム シーネ ブラン
	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4573461690913
	規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 粘土石灰
	ガルナツチャブランカ100%

2022年から高温と干ばつが続いています。粘土石灰土壌で育つガルナツチャブランカを除梗後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、グレープフルーツやレモン、摘みたてカリン、ミント、ティールのアロマ、スッキリとした口あたり、爽快でドライな味わいはグレープフルーツのフレッシュさとビールのほろ苦さも若干感じられる味わいです。

36903	スペイン/カタルーニャ
VIN 2024	Alterovinum Qua Negre
	アルテロヴィヌム クア ネグレ
	呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ
	参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4573461690920
	規格/ 3000ml x 6 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE
	土壌/ 粘土石灰
	ガルナツチャ100%

白い粘土石灰土壌で育つガルナツチャを除梗し醸し後、ステンレスタンクでビジャージュをしながら発酵・熟成しました。黒みがかったパープルガーネット色、フレッシュでトロピカルな香りにバナナやスミレ、クランベリージャムのアロマを感じます。高めの酸味にドライなアタック、中程度のタンニンと高く感じるアルコール感、ポリウムがありコスパの良い逸品です。

ムルシア ラデル テッレーノ



**スペイン南部ムルシアでチエロ奏者から女性醸造家への転身**  
フリャ・カサド・マルコ

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/ <b>3300</b> JAN/ 4573461675972
	規格/ 750ml x 6x2 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 <b>SOLD OUT</b>
	ガルナツチャ100%

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

<p>マドリッド <b>ボデガ・シンコ・レグアス</b></p>  <p><b>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</b> マルク・イサール</p>		<p>36909 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Malvar</p>  <p><b>ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン マルヴァール</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461690982</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 白・辛口</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>マルヴァール100%</p> <p>天才醸造家マルク・イサールのプロジェクトです。粘土石灰土壌で育つマルヴァールを除梗し40日間醸し後プレス、フードルで発酵・熟成しました。輝きのある綺麗なゴールドの外観、完熟みかんや黄色リンゴ、洋梨のアロマを感じます。上品で綺麗なアタック、心地の良い味わいとじわりと溢れるエキシ感、リンゴのようなやさしい酸味がアクセントとなっています。</p>	<p>36908 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Blanco</p>  <p><b>ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461690975</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 白・辛口</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>マルヴァール、アイン トロンテス、jaen</p> <p>23年は雨が多く暑い夏で収穫量が少ない年でした。粘土石灰土壌で育つマルヴァール、アイン、トロンテス、jaenの4品種を除梗し40日間醸し後プレス、フードルで発酵、300Lの木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、黄色リンゴや梨、白桃、ネクタリンのアロマを感じます。たっぷりの果実味、ジュシーな味わいが拡がり、レモンピールの酸味がアクセントとなっています。</p>
<p>36910 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Albillo</p>  <p><b>ボデガ・シンコ・レグアス マリーノ アルビリーヨ</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461690999</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 白・辛口</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>アルビリーヨ100%</p> <p>マリーノは、はじめて飼った馬の名前です。花崗岩土壌で育つアルビリーヨを除梗しプレス、フードルで発酵、300L・500Lの木樽で熟成しました。透明感のある淡いグリーンイエローの外観、グレープフルーツやスウィーティ、西洋スグリのアロマを感じます。まだ全体的に大人しいイメージですがドライで心地の良い酸と洋梨を食べたときのようなジュシーさが溢れます。</p>	<p>36911 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Rosado</p>  <p><b>ボデガ・シンコ・レグアス マリーノ ロサード</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461691002</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ ロゼ・辛口</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>キュヴェ名は馬の名前です。花崗岩土壌で育つガルナツチャを除梗後、直接圧搾しステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。輝きのある綺麗なローズピンク色、白イチゴやクランベリー、さくらんぼなど爽やかなイメージの香りを感じます。さくらんぼを食べた時の酸味とジュシーさとたっぷりの果実味、心地よくシャープな辛口の味わいです。</p>	<p>36443 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino</p>  <p><b>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</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461685544</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 赤・ミディアム</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ティントフィノ(テンブラニーヨ)75% マルヴァール25%</p> <p>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ます。</p>	
<p>36444 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2021 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino</p>  <p><b>ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス ティントフィノ</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461685551</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 赤・ミディアム</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ティントフィノ(テンブラニーヨ)100%</p> <p>暑くて乾燥した夏を経て収穫したドウを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、ブルーベリーや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキシ感に包まれます。</p>	<p>36912 <b>スペイン/マドリッド</b></p> <p>VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Tinto</p>  <p><b>ボデガ・シンコ・レグアス マリーノ ティント</b></p> <p>呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド</p> <p>参考小売/ <b>3600</b> JAN/ 4573461691019</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 赤・ミディアム</b></p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>ガルナツチャ100%</p> <p>花崗岩土壌で育つガルナツチャを除梗しプレス、1日1回ピジャージュをしながらステンレスタンクとセメントタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。とろりと粘性のある透明感のある紫ガーネットの色調、クランベリーやラズベリー、湿った土、ザクロ、黒コショウのアロマ、丸みのあるアタックでジュシーな旨みにバランスよくタンニンと酸が溶け込んだ複雑味ある仕上がります。</p>	<p><b>カスティリーヤ・イ・レオン ルベン・ディアス</b></p>  <p><b>銘醸地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える</b> ルベン・ディアス</p> <p>標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビリーヨ・リアルとシャスラ・ドレを除梗後20日間醸し後発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、カリンやバナナ、フルーティなアロマを感じます。完熟したたっぷりの果実味に酸味が溶け込んだスムーズな口あたり、長めの余韻です。</p>	
<p>36887 <b>スペイン/カスティリーヤ・イ・レオン</b></p> <p>VIN 2024 Ruben Diaz DORE</p>  <p><b>ルベン・ディアス ドレ</b></p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461690760</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ 白・辛口</b></p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>シャスラ・ドレ100%</p> <p>シャスラ・ドレは色づきが早くDorado(黄金色)になることからキュヴェ名が名付けられました。除梗し醸した後、ステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しました。黄色のしっとりとしたグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、ハッサクや青い香りを感じます。まろやかな果実味があり、完熟みかんの甘酸っぱさ、ジュシーで口あたり良くカボスのようなほのかな苦みを感じます。</p>	<p>36888 <b>スペイン/カスティリーヤ・イ・レオン</b></p> <p>VIN 2023 Ruben Diaz Finca La Coronilla</p>  <p><b>ルベン・ディアス フィンカラ コロニージャ</b></p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461690777</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ オレンジ・辛口</b></p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>アルビリーヨ・リアル70% シャスラ・ドレ30%</p> <p>パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つアルビリーヨ・リアルとシャスラ・ドレを除梗後20日間醸し後発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。輝きのある黄金色、とろりとした粘性、カリンやバナナ、フルーティなアロマを感じます。完熟したたっぷりの果実味に酸味が溶け込んだスムーズな口あたり、長めの余韻です。</p>	<p>36889 <b>スペイン/カスティリーヤ・イ・レオン</b></p> <p>VIN 2023 Ruben Diaz La Peguera</p>  <p><b>ルベン・ディアス ラペゲラ</b></p> <p>呼称/ DO Cebreneros セブレロス</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461690784</p> <p>規格/ 750ml × 12 <b>タイプ/ オレンジ・辛口</b></p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>アルビリーヨ・リアル100%</p> <p>標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビリーヨ・リアルを90%除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、木樽とステンレスタンクで熟成しました。淡い黄金色、黄色リンゴや摘みかたでカリン、洋梨の香り、旨味拡がるアタック、酸味も心地よくたっぷりのエキシとコク、22年よりもドライでシャープな味わいの逸品です。</p>	

37 SPAIN9

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

36891	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	36890	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	36448	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2022	Ruben Diaz Cuesta de Las Raices	VIN 2022	Ruben Diaz Fiorella	VIN 2021	Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha
	ルベン・ディアス クエスタ デ ラス ライセス		ルベン・ディアス フィオレラ		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		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ DO Cebreros セブレロス	
参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461690807		参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461690791		参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461685599	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩	
アルビーリョ・レアル100%		シャストラ・ドレ100%		ガルナッチャ100%	
パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つ樹齢100年のアルビーリョ・レアルを除梗後180日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年6月末に瓶詰めしました。淡い琥珀の黄金色の外観、ネクタリンや黄桃、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックにほろ苦さがありエキスとコクのある味わいは中程度のボディです。		アリアンナ・オッキペンティが訪問した際に教えてくれたシチリアで酵母の腹を意味する言葉をキュヴェ名に冠しました。除梗後12日間醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー、とろりとした粘性、洋梨、火打石やスモーク、こうばしさも感じます。口中に香りがしっかりと拡がり、たっぶりの旨みに複雑味も感じられレモンピールの苦みがアクセントとなっています。		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、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/カスティーリャ・イ・レオン		スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	
		VIN 2023	Las Pedreras Linarejos	VIN 2023	Las Pedreras Arquitón
<p>スペイン産地の冷涼産地グレス、コマンドGと肩を並べる生産者登場!</p> <p>バルバラ・レケホ</p>			ラス・ペドレラス リナレホス		ラス・ペドレラス アルキトン
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ DO Cebreros セブレロス	
		参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461689054		参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461689023	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 砂利 砂		土壌/ 砂利 砂	
	アルビーリョ・レアル94% パロミ6%		ガルナッチャ100%		
樹齢85年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し、ステンレスタンクで3日間醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。とろりとした粘性の濃い黄金色、アプリコットジャムや金柑コンポート、黄桃のアロマを感じます。完熟した果実の味わいが拡がり、コクのあるしっかりとった黄桃の果実味に溶け込んだ酸味、余韻の長い仕上がりです。		標高1000mの砂利・砂土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャを除梗し直接圧搾、225~500Lの木樽で発酵後、バトナーージュしながら300~500Lの木樽で熟成しました。淡いサーモンピンク色の外観、さくらんぼや洋梨、リンゴ、カリンのアロマを感じます。詰まった味わいをしっかりと感じるアタック、リンゴの酸味とほんのり心地の良い苦みが余韻に感じられます。			

36774	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	36775	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン	36777	スペイン/カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2022	Las Pedreras Barrio Los Arroyuelos	VIN 2022	Las Pedreras La Coronela	VIN 2022	Las Pedreras Vertiente de las Animas
	ラス・ペドレラス パリオ ロス アロユエロス		ラス・ペドレラス ラコロナラ		ラス・ペドレラス ヴェルティエンテ デ ラス アニマス
呼称/ DO Cebreros セブレロス		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ DO Cebreros セブレロス	
参考小売/ <b>4400</b> JAN/ 4573461689030		参考小売/ <b>6500</b> JAN/ 4573461689047		参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461689061	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂		土壌/ 石灰岩 粘土		土壌/ 花崗岩 砂	
ガルナッチャ100%		テンプラニーリョ95% その他5%		ガルナッチャ100%	
標高1000mの花崗岩・砂土壌で育つ平均樹齢80年のガルナッチャを除梗しプレス、500~38hlの木樽でピジャージュとルモンタージュを施しながら発酵、バトナーージュしながら熟成し23年7月に瓶詰めしました。濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、ザクロ、イチヂクの香り、アタックはバランスよく、心地よくじわりと旨味が溢れ出し、完熟ベリーのみろやかさを感じます。		標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンプラニーリョを主体に70%全房・30%除梗し醸し後プレス、プラスチック製タンクでピジャージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。紫しっかりとったブラックガーネット色、プルーンやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が拡がるアタック、ボリュームでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。		標高1100mの花崗岩・砂土壌で育つガルナッチャを除梗後ステンレスタンクで5日間醸しプレス、700Lのプラスチック製タンクでピジャージュを施しながら発酵後、木樽で熟成しました。淡いガーネット色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、リコリスの甘い香りを感じます。上品なアタックにしっかりとったタンニンと穏やかな酸味が溶け込んでいます。	

ガリシア アルベルト・ナククラレス		スペイン/ガリシア		スペイン/ガリシア	
		VIN 2022	Alberto Nancrales Tempus Vivendi	VIN 2023	Alberto Nancrales Tempus Vivendi
<p>最重要視するのは酸の質、冷涼感たっぷりなリアス・バイシャス</p> <p>アルベルト・ナククラレス</p>			アルベルト・ナククラレス テンプス ヴィヴェンディ		アルベルト・ナククラレス テンプス ヴィヴェンディ
		呼称/ D.O. Rias Baixas リアス・バイシャス		呼称/ D.O. Rias Baixas リアス・バイシャス	
		参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461679703		参考小売/ <b>4100</b> JAN/ 4573461688323	
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩 砂		土壌/ 花崗岩 砂	
	アルバリーニョ100%		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。粘性のあるグリーンイエロー、フラッドオレンジ、トロピカルフルーツやセルフィユの香り、みかんを食べた時のジュシーで果実味たっぷりのアタックに心地良くドライな酸味が拡がり、中程度の余韻が続きます。		サンセンシヨにある16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、バトナーージュを定期的にを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イーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりでリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。			

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。

黄色のマークは新商品です。

38 SPAIN10

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

<p>36733</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2023</p> <p>Alberto Nanclares A Graña</p> <p>アルベルト・ナクラレス アグラニャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461688361</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗閃緑岩 砂質</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>サンセションの花崗閃緑岩・砂質土壌で育ったアルパリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくビュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。</p>	<p>36730</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares Nanclares</p> <p>アルベルト・ナクラレス ナクラレス</p> <p>呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461688330</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂質</p> <p>アルパリーニョ100%</p> <p>カンパストとポルトサスの10区画で育つアルパリーニョをプレスし大きな異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラを以て発酵、3ヶ月バトナー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グやスイーティ、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。</p>	<p>36734</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares Chuvisca Galega</p> <p>アルベルト・ナクラレス チュヴィスカ ガレガ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461688378</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>カイニョ・ロンゴ メンシア エスパディオ</p> <p>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、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーツマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みたてペリーの酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リングの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。</p>
<p>36731</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares A Senda Vermella</p> <p>アルベルト・ナクラレス アセндаヴェルメリャ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4400</b> JAN/ 4573461688347</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂 <b>在庫1ケース</b></p> <p>カイニョ・ロンゴ メンシア エスパディオ</p> <p>海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでビジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がか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。</p>	<p>36735</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares O Son das Pisadas</p> <p>アルベルト・ナクラレス オソンドス ピサダス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461688385</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>メンシア100%</p> <p>花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキシ感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。</p>	<p>36736</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares Labores</p> <p>アルベルト・ナクラレス ラボレス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461688392</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>カイニョ・ロンゴ100%</p> <p>内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15〜90年のカイニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナーージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやブルーベリー、青ピーマンの香り、トマトのような高めの酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいです。</p>
<p>36737</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022</p> <p>Alberto Nanclares Pensares</p> <p>アルベルト・ナクラレス ペンサレス</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461688408</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>エスパディオ100%</p> <p>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オを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナーージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキシ感に旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてペリーの酸味が余韻に残ります。</p>	<p>ガリシア</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ</p>  <p>AVECJ</p> <p>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</p> <p>シャヴィエル・セオアネ</p>	<p>43703</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2019</p> <p>Fazenda Prádio Pazio Branco</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ パシオ ブランコ</p> <p>呼称/ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461670083</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>ドニャブランカ ロウレイラ</p> <p>花崗岩・シスト土壌で育つドニャブランカとロウレイラをプレスし、500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、とろりとした粘性、香り立ち力強く、ライムやミント、金木犀、パッションフルーツのアロマを感じます。しっかりと拡がりあるアタック、豊かな果実味に酸味とほろ苦さ、口中にボリューム感が増してゆきます。</p>
<p>44074</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2020</p> <p>Fazenda Prádio Mencia Tinto</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ メンシア ティント</p> <p>呼称/ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461678737</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>メンシア100%</p> <p>花崗岩・シスト土壌に植わるメンシアを醸しプレス後、20hlの花崗岩製タンクでビジャージュを施しながら発酵し、500Lの木樽で熟成しました。透明感のある紫を帯びたガーネット色の外観、いちごやアメリカンチェリー、プラムのアロマを感じます。優しいアタック、口あたりよく上品なタンニンがスムーズで程よい酸味がアクセントとなっています。</p>	<p>42832</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2017</p> <p>Fazenda Prádio Pacio</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ パシオ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461653666</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 スレート シスト <b>在庫1ケース</b></p> <p>メンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ</p> <p>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。</p>	<p>43701</p> <p>スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2019</p> <p>Fazenda Prádio Brancellao</p> <p>ファゼンダ・ブラディオ ブランセリャオ</p> <p>呼称/ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461670069</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>ブランセリャオ100%</p> <p>シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から農業不使用の畑で育つブランセリャオを9月10日に収穫、除梗し醸しプレス、20hlの花崗岩製タンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。淡いオレンジを帯びたガーネット色、いちごやフランボワーズ、イチヂク、杉やヒノキのアロマを感じます。上品なアタックでじわりと拡がるエッセンスは果実味が豊かでタンニンも心地よく余韻も長く残る逸品です。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

<p>ガリシア アウガレヴァーダ</p>  <p>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</p>		<p>44324 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Ollos Blanco</p> <p>アウガレヴァーダ オロス プランコ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461685674</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 <b>在庫3ケース</b></p> <p>アルバリーニヨ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリヨ30%</p> <p>スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500~600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとポ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。</p>	<p>44328 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Areas de Rei</p> <p>アウガレヴァーダ アレアス デレイ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461685711</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂化した花崗岩</p> <p>ドニャブランカ100%</p> <p>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。</p>
<p>44329 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Parcela Eiravedra</p> <p>アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461685728</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>アルバリーニヨ100%</p> <p>リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニヨを全房で直接圧搾し、500~600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジュシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。</p>	<p>44326 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2021 Augalevada Ollos de Roque</p> <p>アウガレヴァーダ オロス デ ロケ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5900</b> JAN/ 4573461685698</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>アグデロ45% トレイシャドウーラ30% ラド25%</p> <p>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、たっぶりの旨味を感じるアタック、ジュシーなエキス感としっかり旨味のある綺麗な味わいです。</p>	<p>44325 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Ollos Tinto</p> <p>アウガレヴァーダ オロス テイント</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461685681</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土</p> <p>カイニヨ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパディオ15% ソウソ15%</p> <p>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日間スマセラシオンカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。色調の濃い紫を帯びたガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、摘み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。</p>	
<p>44327 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2022 Augalevada Ollos de Maia</p> <p>アウガレヴァーダ オロス デ マイア</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461685704</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩</p> <p>カイニヨ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%</p> <p>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日間スマカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、ブルーベリー、いちぢくの香り、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。</p>			
<p>ガリシア イリア・オテロ・マソイ</p>  <p>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</p>		<p>36915 スペイン/ガリシア</p> <p>VIN 2024 Iria Otero Mazoy Sal Albarino</p> <p>イリア・オテロ・マソイ サル アルバリーニヨ</p> <p>呼称/ D.O.Rias Baixas リアス・バイシャス</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461691040</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 砂</p> <p>アルバリーニヨ100%</p> <p>スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢34年のアルバリーニヨを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成し24年12月20日に瓶詰めしました。クリアなライトイエロー色、ライムやグレープフルーツ、メロンの香りを感じます。スッキリとしたドライな口あたりと梨のジュシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだ喉越しのよい逸品です。</p>	<p>36917 スペイン/ガリシア 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Iria Otero Mazoy Shirokuma</p> <p>イリア・オテロ・マソイ シロクマ</p> <p>呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461691064</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 花崗岩 シスト</p> <p>トレシャドウーラ、ゴデーリヨ、ロウレイラ アルバリーニヨ、トロンテス、ドナブランカ</p> <p>花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後24時間醸しプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのあるレモンイエローの外観、青りんごやグリーンキウイの香りを感じます。グレープフルーツやパイナップル、紅玉のようなみずみずしいエキスを、塩気とはつらつとした酸がアクセントになっています。</p>

40 SPAIN12

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

36918	スペイン/ガリシア	36453	スペイン/ガリシア 酸化防止剤無添加	35830	スペイン/ガリシア 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Iria Otero Mazoy Ravia	VIN 2023	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Brancas	VIN 2020	Iria Otero Mazoy Cosco
	イリア・オテロ・マソイ ラヴィア		イリア・オテロ・マソイ アセアラカスタスブランカス		イリア・オテロ・マソイ コスコ
呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ	
参考小売/ 3200 JAN/ 4573461691071		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461685643		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461678690	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 シスト		土壌/ 花崗岩 シスト		土壌/ 花崗岩 砂	
トレシャドウーラ トロンテス		トレシャドウーラ55%ゴデーリヨ25% アルバリーニヨ5%ローレイヨ5% トロンテス5%ドナブランカ5%		トレシャドウーラ、ゴデーリヨ、ロウレイラ	
花崗岩・シスト土壌に植わるトレシャドウーラとトロンテスを9月上旬に収穫、除梗後プレスしセメントタンクで発酵、セメントタンクと木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、レモンやグレープフルーツ、柚子やミントのアロマ、ドライなアタックから心地の良い果実味が口中に拡がり、じわりと溢れる旨味、レモンピールのほろ苦さがアクセントとなりアフターにはライムの香りを感じます。		花崗岩・シスト土壌に植わる樹齢49年の白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後プレスし、25hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの外観、ミントやライム、黄リンゴ、洋梨のアロマを感じます。穏やかなアタックで柑橘の酸味がアクセントとなっていて、少しクリスピーなテクスチャーとあっさりとした余韻です。		コスコはガリシア語でカタツムリを意味します。混色畑で育つ3品種を48時間醸し後、650Lの古い栗樽で発酵・熟成しました。濁りの強い濃いグリーンイエロー色、アプリコットや洋梨ジャム、クリスピークッキーやアーモンドのアロマを感じます。じわりと拡がるエキシ感、完熟アプリコットや洋梨の旨味、酸味と果実味のバランス良く興行きのある味わいに少し長めの余韻です。	
36455	スペイン/ガリシア 酸化防止剤無添加	35832	スペイン/ガリシア	36454	スペイン/ガリシア
VIN 2021	Iria Otero Mazoy Anaguma	VIN 2021	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas	VIN 2022	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas
	イリア・オテロ・マソイ アナグマ		イリア・オテロ・マソイ アセアラカスタスティンタス		イリア・オテロ・マソイ アセアラカスタスティンタス
呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ		呼称/ D.O.Ribeiro リベイロ	
参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685667		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461678713		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461685650	
規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 ★		土壌/ 花崗岩、粘土、砂利		土壌/ 花崗岩、粘土、砂利	
カイニーニョ・ロンゴ50% ソウソン50%		カイニーニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニーニョ・レドンド5%		カイニーニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニーニョ・レドンド5%	
カイニーニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフドルで熟成しました。紫ガーンネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかな冷涼で摘みだすべりの酸味が控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。		地元の黒ブドウ5品種を全房でスミ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ンネット色、ブラックベリーやラズベリー、ブルーベリー、リコリスの香り、しっかりと骨格のボディ、やや強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりと味わいを楽しめます。		地元の黒ブドウ5品種を全房でスミ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ンネット色、ブラックベリーやラズベリー、キャンディ、湿った土、しっかりと立ち上がる香りです。骨格のあるボディ、豊かなタンニンと中程度の酸が溶けこんだミディアムボディで後半はフラットな印象です。	
35833	スペイン/ガリシア	ガリシア アデガ・エントレ・オス・リオス		35817	スペイン/ガリシア
VIN 2020	Iria Otero Mazoy Teixugo			VIN 2019	Adega Entre Os Ríos Altares de Postmarcos
	イリア・オテロ・マソイ テイシュゴ				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 Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンザ・エ・イリア	
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461678720				参考小売/ 4300 JAN/ 4573461678560	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 花崗岩 砂利 粘土				土壌/ 花崗岩 珪岩 砂礫	
カイニーニョ・ロンゴ ソウソン				アルバリーニヨ100%	
テイシュゴはこの地域に生息するアナグマを意味するガリシア語です。カイニーニョ・ロンゴとソウソンを除梗後プレス、ピジャージュを施しながらプラスチック製タンクで発酵し、フドルで熟成しました。黒いガーンネット色、フランボワーズやレッドプラム、いちぢく、ドライフルーツのアロマを感じます。じわりと広がる旨味と中程度のタンニンはバランスよくスムーズでアフターまで心地よく続きます。		地元自生のアルバリーニヨに拘り、熟成により本来の姿を表現 ホセ・クルサット		キュヴェ名は母屋の棚作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルバリーニヨを除梗しプレス、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な香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたっぷり拡がり、しっかりとボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。	
リベラ・デル・ドウエロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ	35810	スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加	35811	スペイン/リベラ・デル・ドウエロ 酸化防止剤無添加	
	VIN 2018	VIN 2018	VIN 2019	VIN 2019	
	Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco		Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos		
	ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ		ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴァルデオモス		
	呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ		呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ		
	参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508		
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		
	栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		
	土壌/ 小石混じりの白砂質		土壌/ 赤砂質 石灰岩		
	テンブラニーリヨ85% アルビーリヨ15%		テンブラニーリヨ95% アルビーリヨ5%		
	標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗後、10~15日醸し20~30日発酵、8~10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーンネット色、カシスやブラックベリー、黒胡椒などのスパイス系アロマ、しっかりとコと厚みのあるアタックにしっかりとタンニン、ボリュームのある味わいです。		ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗し醸し後、20~30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックグアネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりとあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。		
オヴェルノワの橋から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュレロ ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ					













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。

黄色のマークは新商品です。

<p>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</p>  <p>パオロ・ラトラーカ</p> <p>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/父</p>	<p>44617 イタリア/バジリカータ 準定番</p> <p>VIN 2021 Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto</p> <p>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</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ</p> <p>参考小売/ 2400 JAN/ 4573461691262</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト</p> <p>土壌/ 小石を含む粘土石灰 ★</p> <p>アリアニコ100%</p> <p>粘土石灰で育つ樹齢21年の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2回施しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネットの外観、ブラックベリーやカシス、イチゴジャム、火打石のアロマを感じます。丸みのあるアタックにスパイスさもあり、中程度のタンニンと中程度の酸味、熟成感もありじわりと広がる味わいです。</p>	<p>44459 イタリア/バジリカータ</p> <p>VIN 2019 Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio</p> <p>カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ バウチョ</p> <p>呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトウーレ</p> <p>参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト</p> <p>土壌/ 粘土 火山土</p> <p>アリアニコ100%</p> <p>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。</p>
<p>アブルツォ州 ファビュラス</p>  <p>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</p>	<p>36128 イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 定番</p> <p>VIN 2022 Fabulas Spumante Malvasia</p> <p>ファビュラス スプマンテ マルヴァジア</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490513</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>マルヴァジア100%</p> <p>粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピンクカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に広がる泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジュシーな旨味が感じられるコスパの良い逸品です。</p>	<p>36637 イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 定番</p> <p>VIN 2022 Fabulas Spumante Pecorino</p> <p>ファビュラス スプマンテ ペコリーノ</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490476</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ペコリーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。</p>
<p>36638 イタリア/アブルツォ 酸化防止剤無添加 定番</p> <p>VIN 2023 Fabulas Spumante Pinot Grigio</p> <p>ファビュラス スプマンテ ピノグリージョ</p> <p>呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ</p> <p>参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490490</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 粘土石灰</p> <p>ピノグリージョ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸し後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。爽いを含みアンパロゼの外観、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。</p>	<p>36997 イタリア/アブルツォ 定番</p> <p>VIN 2024 Fabulas Fabulas Malvasia</p> <p>ファビュラス ファビュラス マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490063</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはプレアデス星団(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、アンフロ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。</p>	<p>36832 イタリア/アブルツォ 定番</p> <p>VIN 2024 Fabulas Foeminae Pinot Grigio</p> <p>ファビュラス フォエミネ ビノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490001</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquaje」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、アンフロ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。</p>
<p>36421 イタリア/アブルツォ 定番</p> <p>VIN 2022 Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo</p> <p>ファビュラス ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8053839490124</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド</p> <p>土壌/ 石灰 ★</p> <p>モンテプルチアーノ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、椶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、アンフロラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。</p>	<p>アブルツォ州&amp;シチリア特別自治州 カンティーナ・オルソーニャ</p> 	<p>36833 イタリア/アブルツォ 定番</p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay</p> <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ</p> <p>呼称/ IGT Terre d'Abruzzoテッレ・ダブルツォ</p> <p>参考小売/ 2800 JAN/ 8032692486482</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>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</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>シャルドネ100%</p> <p>アブル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。</p>

42 ITALIA2 & SLOVENIA & ENGLAND

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。

<p>36640 イタリア/アブルツォ <b>定番</b></p> <p>VIN 2023 Cantina Orsogna Vola Vole Merlot</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 8032692486512</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>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</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>メルロー100%</p> <p>アブル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、ステンレスタックで発酵・熟成しました。濃いパープルカラーネット色、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。</p>	<p>36725 イタリア/アブルツォ <b>定番</b></p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Malvasia</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203958</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>マルヴァジア85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で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。</p>	<p>36726 イタリア/アブルツォ <b>定番</b></p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ</p> <p>呼称/ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203965</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>ピノグリージョ85% その他15%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で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広がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。</p>
<p>36834 イタリア/アブルツォ <b>定番</b></p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツツォ</p> <p>呼称/ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツツォ</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455205396</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ ロゼ (薄赤)・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>モンテプルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で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広がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しくアフターへと流れます。</p>	<p>36835 イタリア/アブルツォ <b>定番</b></p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo</p>  <p>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・ダブルツツォ</p> <p>呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツツォ</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4571455203972</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ</p> <p>栽培/ ビオディナミ 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</p> <p>土壌/ 石灰 石</p> <p>モンテプルチアーノ100%</p> <p>イタリア・アブルツォ州で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。</p>	<p>36984 イタリア/シチリア <b>定番</b></p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Grillo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア グリッロ</p> <p>呼称/ DOP Sicilia シチリア</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4573461690173</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン</p> <p>土壌/ 石灰岩 凝灰岩</p> <p>グリッロ100%</p> <p>グリッロはもともとマルサラ地方で生まれ、現在は特にシチリア島西部で広く栽培されており高アルコール度のワインを造ることが出来ます。除梗したグリッロをステンレスタックやセメントタンクで発酵・熟成しました。透明感のある鮮やかなレモンイエロー色、洋梨や青りんごの爽やかな香り、心地の良い酸味に、オレンジピールの甘さと皮の苦みが調和し、アフターには白い花を思わせる優雅な香りで締めくくります。</p>
<p>36986 イタリア/シチリア <b>定番</b></p> <p>VIN 2024 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Zibibbo</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア ジビッボ</p> <p>呼称/ IGP Terre Siciliane テッレ・シチリアーネ</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4573461690180</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ オレンジ ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン</p> <p>土壌/ 石灰岩 凝灰岩</p> <p>ジビッボ85% その他15%</p> <p>ジビッボの起源はエジプトで、フェニキア人とギリシャ人によってシチリア島西部に持ち込まれ、紀元前800年から700年頃より広く普及しました。ジビッボを主体に醸し後、発酵・熟成しました。ゼラニウムを思わせる華やかなアロマに、アブリコットのふくよかな果実味、シチリアらしいミネラル感と心地よい塩味が広がりで引き締まった味わい、余韻にはオレンジピールや紅茶のほろ苦さが感じられ上品にまとった仕上がりです。</p>	<p>36985 イタリア/シチリア <b>定番</b></p> <p>VIN 2022 Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Nero d'Avola</p>  <p>カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア シチリア ネロ・ダーヴォラ</p> <p>呼称/ DOP Sicilia シチリア</p> <p>参考小売/ <b>5100</b> JAN/ 4573461690197</p> <p>規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン</p> <p>土壌/ 石灰岩 凝灰岩</p> <p>ネロ・ダーヴォラ100%</p> <p>bacca nera(ブラックベリー)とシラクーザの都市アーヴォラに由来のネロ・ダーヴォラは数世紀前ギリシャの入植者により島に持ち込まれ、シチリアで最も主要な品種となりました。醸し後ステンレスタックやセメントタンクで発酵・熟成しました。輝くアマランスレッド色、チェリーやプラム、ペリーの暖かなアロマにシナモンのスパイスささと火山を思わせるスモーキーなニュアンス、柔らかく丸みのある口当たりでシチリアの明るい太陽を思わせる熟した果実味に心地よい酸味が味わいを支えます。</p>	<p>ヴィバーヴァ・ヴァレー ユンク</p>  <p>父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン</p> <p>メルヴィッチ・ユンク</p>
<p>36459 スロヴェニア/ヴィバーヴァ・ヴァレー</p> <p>VIN 2021 JNK Beli Pinot</p>  <p>ユンク ペリ・ピノ</p> <p>呼称/ Slovenia スロヴェニア</p> <p>参考小売/ <b>6200</b> JAN/ 4573461686053</p> <p>規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレンジ ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 泥灰土 粘土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノブラン100%</p> <p>近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティアーナは8日を超えることはめったにありません。ピノブランを醸した後木樽で発酵・熟成しました。黄金色、穏やかな香りが立ちアブリコットや干柿、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。</p>	<p>イースト・サセックス州 ウォルゲート</p>  <p>ペン・ウォルゲート</p>	<p>35164 イングランド/イースト・サセックス州</p> <p>VIN 2019 Tillingham Col</p>  <p>ティリンガム コル</p> <p>呼称/ England イングランド</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461667496</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon <b>SOLD OUT</b></p> <p>ピノワール43%オーセロワ29% シャルドネ22%ピノムニエ6%</p> <p>4品種をそれぞれプレスし発酵・熟成後、瓶詰め前に8g/Lの糖分を加え、ステンレスタックでアッサンブラージュし瓶詰めしました。クリーミーな泡立ち、淡い黄金色、黄桃やネクタリン、ドライフルーツ、ブリオッシュパン、火打ち石の香り、ボリュームのある味わいが広がるアタック、コクと旨味がしっかりある骨太な味わいで摘みたてフルーツの若々しさがアクセントとなっています。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

アール マイヤー・ネーケル



シュベートブルグンダーの革命児。優美かつ凛々とした味は造り手を映す

ヴェルナー・ネーケル

34562	ドイツ/アール
VIN 2017	WG Meyer-Näkel Spätburgunder
	WG マイヤー・ネーケル シュベートブルグンダー
呼称/	Q.b.A クーベアー
参考小売/	3300 JAN/ 4573461658005
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ Fair'n green
土壌/	青粘板岩 硬砂岩(クラウ ヴァッケ) <b>SOLD OUT</b>
	シュベートブルグンダー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ベートブルグンダーをステンレスタックで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ティなニュアンス、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20h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、セルフィュー、イタリアンバセリの香りを感じます。心地よく広がる泡が爽やかに摘みだす柑橘を思わせる果実味と酸味、林檎を食べたジュシー且つ酸を感じるアフターです。

ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加

VIN 2022 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/ 4200 JAN/ 4573461681140

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

ピノワール80% ピノ・マドレーヌ20%

ピノワールを主体に、別名ピノマドレーヌというフリューブルグンダーを除梗後12時間醸し、ステンレスタックで発酵し糖が残った状態で瓶詰め、瓶内熟成しました。泡立ち細かく、しっかりとした濁りあるサーモンピンクの外観、さくらんぼやイチゴ、赤リンゴ、アセロラのアロマを感じます。心地の良い口あたりにほろ苦さ、穏やかな果実味が余韻に残ります。

37037 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加

VIN 2023 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/ 4573461693495

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ 灰色スレート

リースリング50% ソーヴィニヨンブラン20%  
ミュラートウルガウ10% その他20%

リースリングを主体に6時間醸しプレス、ステンレスタック80%・フードル20%で発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。黄色中心としたグリーンイエロー色、ミントやジュークワサー、黄色リンゴ、セルフィューのアロマを感じます。口あたりよく清涼感のあるほのかな酸味と摘みだすのみかんのような果実味、心地の良いほろ苦さがアクセントとなっています。

36110 ドイツ/モーゼル 酸化防止剤無添加

VIN 2022 Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf



ヤン・マティアス・クライン  
リトル レッド ライディング ウルフ

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681133

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム

栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic

土壌/ スレート 粘土石灰

シュベートブルグンダー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年は本来のシュベートブルグンダーのみをステンレスタックと古樽で発酵・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、ブルーベリー、ユウカリ、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、軽やかに清涼な味わいです。

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世代を開く女性生産者

クリスティン・ピーロート

37040 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加

VIN 2022 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/ 3500 JAN/ 4573461693525

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ スレート 黄土粘土

ショイレーベ90% ミュラートウルガウ10%

スレート・黄土粘土土壌で育つ樹齢40年のショイレーベとミュラートウルガウを直接圧搾後、グラスファイバータンクとステンレスタックで発酵し糖が残った状態で23年春に瓶詰めしました。控えめな泡立ちのグリーンイエロー色、ライムやスウィーティ、黄リンゴのアロマを感じます。シャープでドライなアタック、泡立ちも心地よくジュシーでわりと旨味が広がります。

35919 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加

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。濁りあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジュシーで瑞々しくテ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。

37042 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加

VIN 22&23 Piri Wein Piri Naturel Aurora



ピリ・ヴァイン  
ピリ ナチュレル オーロラ

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ 3700 JAN/ 4573461693549

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -









土壌/ スレート

ソヴィタージュ、カラルディブラン  
スーヴィニエグリ  
リースリング、ケルナー

オーロラは、伝統(この谷の伝統的な品種)と、気候変動や散布量の削減などを考慮した新しい方法(ハイブリッド)との橋渡しをしています。PIWI品種はステンレスタックで24時間醸し後発酵し、リースリングとケルナーは直接圧搾後、フードルで発酵し、熟成後瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、ライムやエルダーフラワー、ミントやディルのハーブの香り、フレッシュで清涼感あるアタックはスムーズで、綺麗な酸味とバランスの良さが美しい逸品です。

44 GERMANY2

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

<p>37043 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Piri Wein Piri Naturel Weissburgunder</p>  <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ヴァイスブルグンダー</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461693556</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ シスト 赤色スレート</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>ヴァイスブルグンダーを50%直接圧搾、50%マセラシオンカルボニック後プレスしアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフーデルで熟成しました。透明感たっぷりのクリアなグリーンイエローの外観、洋梨やカリン、白桃、リンゴのアロマを感じます。ジュシーで甘味のあるたっぷりの果実味が溢れ出すフルーティな味わいを楽しめます。</p>	<p>37044 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Piri Wein Piri Naturel Riesling</p>  <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル リースリング</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461693563</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 小石混じりの砂 <b>SOLD OUT</b></p> <p>リースリング100%</p> <p>砂地のため日中は暖かく、夜は森の冷たい空気が流れ急激に冷え、ブドウに美しい張りを与えています。丸みを帯びた小石が混じった砂質土壌で育つリースリングを一晚醸し後プレスし発酵、フーデルで18ヶ月熟成しました。濃い色調のグリーンイエローの外観、カリンや黄桃、アプリコットのアロマを感じます。旨味の詰まったアタックでしっかりと拡がりがあり、上品で綺麗な味わいです。</p>	<p>35916 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 Piri Wein Piri Naturel Ponderosa</p>  <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ポンデローサ</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4573461679130</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム 青色スレート</p> <p>ピノグリ90% ピノワール10%</p> <p>ブドウが育つ場所をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミマセラ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、マラード、タイムの香り、ビールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手に混ざった上質な仕上がります。</p>
<p>36434 ドイツ/ナーエ 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir</p>  <p>ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461684653</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 青色スレート <b>在庫3ケース</b></p> <p>ピノワール100%</p> <p>全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破砕、プラスチックケースでビジャージュしながら10~14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みだすべ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。</p>	<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴェルナー</p>  <p>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</p>	<p>36365 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal</p>  <p>WGヴェルナー アラナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル</p> <p>呼称/ Deutscher Sekt ドイツチャー・ゼクト</p> <p>参考小売/ <b>7800</b> JAN/ 4573461684662</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰</p> <p>ピノブラン50% リースリング50%</p> <p>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デ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、柔らかい泡立ちにプル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。</p>
<p>35956 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Rose</p>  <p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー ロゼ</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461680884</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ドルンフェルダー80% シルヴァナー20%</p> <p>Frauenは女性を意味しウーマンパワーをバラ色にというキュヴェ名です。ドルンフェルダーの2/3は全房で醸しプレス、1/3は直接圧搾、シルヴァナーは全房で醸しプレス後、フーデルで発酵し糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしました。赤色の色調濃いサーモンピンク、赤リンゴにさくらんぼ、芍薬の香り、シャープでドライなアタックに少しの苦み、締まった酸味が感じられます。</p>	<p>37023 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Fusion</p>  <p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー フュージョン</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461693358</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 ★</p> <p>ドルンフェルダー35% ピノワール35% ミュラートウルガウ30%</p> <p>24年は霜でブドウの50%を失ったため、私たちは創造性を発揮しました！赤とロゼをブレンドして「フュージョン」を造り上げました。3品種をプレス後フーデルで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしました。明るい紫を帯びたルビー色、イチゴミルク、スミレ、レッドプラム、華やかなベリーのアロマを感じます。心地の良いプチプチがわずかに残るアタック、瑞々しくジュシーな味わい、酸味とほろ苦さが心地よく感じられる仕上がります。</p>	<p>35957 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power</p>  <p>WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461680891</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂岩 石灰 ★</p> <p>リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー</p> <p>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。ミュラートウルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラ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、グロセイユ香、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。</p>
<p>37024 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 WG Wörner Marto Weiss</p>  <p>WGヴェルナー マルト ヴァイス</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461693365</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 石灰</p> <p>ミュラートウルガウ34% ショイレーベ33% ケルナー22% リースリング11%</p> <p>ケルナーは初めて除梗をし、私たちのワインの中では個性的な味わいに仕上がったと思います。4品種を醸し後、木樽とステンレスタンクで発酵、フーデルで熟成しサンフルで仕上げました。黄金色、アプリコットの香り、ネクタリン、火打石のアロマを感じます。オレンジピールを思わせるほろ苦さとたっぷりの果実味、酸味をカバーするジュシーな果実味が豊かさを演出します。</p>	<p>36368 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 WG Wörner Marto Pinot Noir</p>  <p>WGヴェルナー マルト ピノワール</p> <p>呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461684493</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ローム</p> <p>ピノワール100%</p> <p>ピノワールを2/3は全房・1/3は除梗し、ステンレスタンクでスミマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、フーデルで熟成しました。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イ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。</p>	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。

黄色のマークは新商品です。

<p>ラインヘッセン WGベルククロシュター</p>  <p><b>加でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない!!</b> ジェイソン・ベルククロシュター</p>	<p>36429 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>WG Bergkloster Cuvée weiß</p> <p>WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461684608</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>パッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミュラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン</p> <p>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。</p>	<p>35718 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2020</p> <p>WG Bergkloster Pinot Gris</p> <p>WGベルククロシュター ピノグリ</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4900</b> JAN/ 4573461677068</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ レス</p> <p>ピノグリ100%</p> <p>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・熟成しサンズフルで仕上げました。粘性のあるグリーンイエロー色、柚子やライム、西洋スグリ、レモン、摘みたて桃のアロマを感じます。高めの酸味を感じるアタック、柑橘の酸味がしっかりとありボディの強さを感じますが、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。</p>
<p>36430 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>WG Bergkloster Super Lecka</p> <p>WGベルククロシュター スーパーレッカ</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461684615</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU bio Logo</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ドウ</p> <p>『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、梅やかな香りを感じます。口の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系の風味がスーッとフェードアウトします。</p>	<p>ラインヘッセン ヴァインゲート・マン</p>  <p><b>土地と緑をこよなく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル</b> アンドレアス・マン</p>	<p>36863 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>WG Mann Weiss</p> <p>WGマン ヴァイス</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461690319</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) 石灰</p> <p>グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー33% リースリングとジョイレーベ26% フクセルレーベ26% ゲヴェルシュトラミネール15%</p> <p>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月にサンズフルで瓶詰めしました。ゴールドイエロー色、オレンジピールやすりおろしリンゴ、カリン、完熟みかんのアロマを感じます。ジュシーな口あたりに豊かな果実味とバランスのよい酸味、喉越し良く飲み飽きない味わいです。</p>
<p>36864 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023</p> <p>WG Mann Müller-Thurgau</p> <p>WGマン ミュラートウルガウ</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461690326</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>ラインヘッセンの南西エッケルスハイム村、斑岩で育つ全房のミュラートウルガウを50%は直接圧搾、50%は醸し後プレスし、フードルで発酵・熟成しました。輝きと透明感のあるほのかにグリーンを帯びたイエロー、白い花や金木犀、ラディッシュ、メロンやバナナのアロマを感じます。口あたりよくスムーズで果実味のよいジュシーな味わい、バランス良くアフターにはほんのり苦みを感じます。</p>	<p>36357 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder</p> <p>WGマン プアファ ヴァイスブルグンダー</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461684387</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩) <b>在庫12ケース</b></p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p> <p>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12hのフードルで発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィッシュ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口の中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジュシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。</p>	<p>36865 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022</p> <p>WG Mann Purpur Riesling</p> <p>WGマン プアファ リースリング</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461690333</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩(火成岩)</p> <p>リースリング100%</p> <p>プアファとは火山岩である斑岩のオリジナル名です。樹齢20年のリースリングをプレスし、12hのフードルで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰めしました。輝きのあるクリアなイエローの外観、オレンジピールやカリン、白桃やライムのアロマを感じます。ドライで心地の良い酸味とミネラル、グレープフルーツのようなほろ苦さと口あたりが心地よい仕上がりです。</p>
<p>35840 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021</p> <p>WG Mann Rotlich</p> <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>Deutscher Wein 呼称/ ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3100</b> JAN/ 4573461679239</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 斑岩 <b>在庫11ケース</b></p> <p>カベルネ・ドルサとポルトギーザ45% ドルンフェルダ29%メルロー12.5%パッカス12.5%</p> <p>ラインヘッセンの土壌の多様性を熱く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。パープルネット色、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。</p>	<p>36361 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022</p> <p>WG Mann Rotlich</p> <p>WGマン ロートリヒ</p> <p>Deutscher Wein 呼称/ ドイツチャーヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461684424</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ いろいろ <b>在庫6ケース</b></p> <p>メルローとリースリング29%ジョイレーベ29% ドルンフェルダ27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15%</p> <p>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、30hのステンレスタンクで発酵、24hのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香り立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルツマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。</p>	<p>36363 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021</p> <p>WG Mann Calx Spätburgunder</p> <p>WGマン カルクス シュペートブルグンダー</p> <p>RheinischerLandwein 呼称/ ライニッシャー・ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>4000</b> JAN/ 4573461684448</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ピオロジック 認証/ EU-BIO</p> <p>土壌/ 石灰花崗岩</p> <p>シュペートブルグンダー100%</p> <p>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系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。</p>

<p>ラインヘッセン デクスハイマー</p>  <p><b>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!</b> マキシミリアン・デクスハイマー</p>		<p>36406 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel</p> <p>デクスハイマー ペティアン ナチュレール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461685001</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー、ゲヴェールツトラミネール ゲルバー・ミュスカテラー ピノグリ、ミュラートウルガウ</p> <p>ドイツ・ラインヘッセン、5品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンズフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リングやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにごくわずかな泡、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ます。</p>	<p>36871 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024 Dexheimer Petillant Naturel</p> <p>デクスハイマー ペティアン ナチュレール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461690395</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー、ピノブラン ゲルバー・ミュスカテラー、ミュラートウルガウ</p> <p>ドイツ・ラインヘッセン、4品種を全房でプレス、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24年10月にサンズフルで瓶詰めしました。濃いグリーンイエロー色、柚子ジャムやみかん、すりおろしりんご、白桃のアロマを感じます。フレッシュでシャープな口あたり、りんご食べたようなスッキリとした酸味が溶けた後口の綺麗なイメージです。</p>
<p>36874 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2023 Dexheimer Luftmensch</p> <p>デクスハイマー ルフトメンシュ</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461690425</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー40% ヴァイスブルグンダー40%ピノグリ20%</p> <p>キュヴェ名は空気の人=夢想家意味します。レス・粘土・石灰土壌で育った3品種を全房でプレスし、12hlと24hlのフールドで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエローの外観、トロピカルフルーツや白ひた、ハチミツ、白胡椒のアロマを感じます。旨味が広がるアタック、ふくよかさジュシーな味わいにバランスよく酸と果実味のある良品です。</p>	<p>36407 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Weiss</p> <p>デクスハイマー ヴァイス</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461685018</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シルヴァナー65% ヴァイスブルグンダー35%</p> <p>22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4~7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフールドで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スウィーティやグレープフルーツ、黄色リングやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが広がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。</p>	<p>35911 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Riesling</p> <p>デクスハイマー リースリング</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461679086</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>リースリング100%</p> <p>レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフールドで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィュー、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。</p>	
<p>35912 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Chardonnay&amp;Sauvignon Blanc</p> <p>デクスハイマー シャルドネ&amp;ソーヴィニヨンブラン</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461679093</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%</p> <p>レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニヨンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフールドで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで広がりが、ハツサクの酸味と果実味がジュシーな味わいへと変化していく逸品です。</p>	<p>36409 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2022 Dexheimer Nice Guy</p> <p>デクスハイマー ナイスガイ</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461685032</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ブラウアー・ポルトギーザー シルヴァナー ピノグリ</p> <p>ナイスガイのように飲みやすく美味いことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスママセラシオンカルボニック後プレス、フールドで発酵・熟成しました。淡いローズビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユースカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が広がり、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。</p>	<p>36410 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer BPN</p> <p>デクスハイマー ベイビー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4573461685049</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフールドでビジャージュを施しながら発酵、24hlのフールドで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかいアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高め酸を感じるミディアムボディの逸品です。</p>	
<p>36872 ドイツ/ラインヘッセン</p> <p>VIN 2021 Dexheimer Pinot Noir</p> <p>デクスハイマー ピノワール</p> <p>呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461690401</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO</p> <p>土壌/ レス 粘土 石灰</p> <p>ピノワール100%</p> <p>レス・粘土石灰土壌で育つピノワールを全房で醸し後プレス、解放桶でビジャージュを施しながら発酵し12hlのフールドで熟成しました。輝きある淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、ザクロのアロマ、赤系果実と黒系果実の香りが複雑に混じりあっています。エレガントなアタック、ピノらしい上品かつ穏やかで涼やかな酸味、口中にクランベリーやラズベリーの香りがたっぷり広がります。</p>	<p>フランケン WGシュテファン・フェッター</p>  <p><b>シルヴァナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱!</b> シュテファン・フェッター</p>		
	<p>36400 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein</p> <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァナー ザントシュタイン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461684943</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard</p> <p>土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァナー100%</p> <p>ガンパッハ・カルペンシュタインの段々畑の一部であるブルミエクリュを含む樹齢35~45年のシルヴァナーを12hlのフールドで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバランス、りんご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。</p>		

47 GERMANY5

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

<p>36401 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk</p>  <p>WGシュテファン・フェッター シルヴァーナー ムッセルカルク</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4573461684950</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25~40年のシルヴァーナーをプレス後、4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや二十世紀梨、グレープフルーツ、ミントやアスパラガスのアロマを感じます。ジュ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。</p>	<p>35662 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2018 WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke</p>  <p>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</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461676092</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩 <b>在庫6ケース</b></p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>ヒンメルスリュッケはゲームバッチャー・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とあり上品な酸味とじわりと広がるグレープフルーツ香が長く続きます。</p>	<p>36404 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel &amp; Stengel</p>  <p>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&amp;シュテンゲル</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461684981</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart</p> <p>土壌/ 貝殻石灰岩 赤砂岩</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>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、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、ハツサク、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シーな果実味、バランスのとれた良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷりと広がります。</p>
<p>36399 ドイツ/フランケン</p> <p>VIN 2021 WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&amp;Sandstein</p>  <p>WGシュテファン・フェッター リースリング ムッセルカルク&amp;ザントシュタイン</p> <p>呼称/ Landwein ラントヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461684936</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standart</p> <p>土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩</p> <p>リースリング100%</p> <p>ムッセルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35~45年のリースリングを全房でプレスし、500Lと600Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、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、口中で広がる酸味と果実味、心地よいほろ苦さがアクセントとなった果実感を感じるアフターです。</p>	<p>フランケン ヴァインゲート・ヴァイガント</p>  <p>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</p>	<p>35951 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2021 WG Weigand Cider</p>  <p>WGヴァイガント シードル</p> <p>呼称/ - Cidre シードル</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461680839</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>数品種のリンゴ100%</p> <p>フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、ドメーヌ周辺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し、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、酸も入り、ジュ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に酸味が感じられない心地の良い仕上がりです。</p>
<p>36653 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Pet Nat</p>  <p>WGヴァイガント ペットナット</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461687371</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァーナー25% ミュラートウルガウ15% ヴァイスブルグンダー15% パッカス15% リースリング15% ショイレーベ15%</p> <p>23年の発酵は本場に早く、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、洋梨やカリン、レモンピール、セルフィーユのアロマ、ジュシーで喉越しよいアタックに黄色リンゴの酸味と口あたりのよい果実味、飲み飽きしない味わいです。</p>	<p>35954 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2022 WG Weigand Pet Nat Scheurebe</p>  <p>WGヴァイガント ペットナット ショイレーベ</p> <p>呼称/ Deutscher Perlwein ドイツチャー・パールヴァイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461680860</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ショイレーベ100%</p> <p>22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュシーで喉越しがよく、フレッシュな洋梨を食べた時の心地よさに似た果実味がアフターに感じられます。</p>	<p>36989 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024 WG Weigand Sylvaner</p>  <p>WGヴァイガント シルヴァーナー</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461693020</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>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種類の木樽で発酵・熟成し25年7月に瓶詰めしました。クリアでしっかり緑がかかったグリーンイエロー色、ハツサクや柚子、晚白柚、グレープフルーツのアロマを感じます。しぼりたての柑橘の心地よい酸、ジュシーで土壌由来の塩味がわずかに感じられる豊かなミネラルで心地の良い味わいです。</p>
<p>36992 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2024 WG Weigand Muller Thurgau</p>  <p>WGヴァイガント ミュラートウルガウ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461693051</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>コイパー土壌で育つミュラートウルガウを全房でプレスし2種類の木樽で発酵・熟成し25年7月に瓶詰めしました。わずかに濁りのあるグリーンイエロー色、青りんごやカリン、洋梨、マスカット、アップルミントのアロマを感じます。ドライでスムーズなアタック、バランスよくジュシーで梨ジュースのような穏やかな酸味がバランスのよい逸品です。</p>	<p>36655 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Sylvaner</p>  <p>WGヴァイガント シルヴァーナー</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461687395</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>シルヴァーナー100%</p> <p>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、晚白柚やスウィーティ、グレープフルーツ、カモミールのアロマ、完熟した柑橘を思わせるアタック、果実味と酸味が上手にマッチして心地の良い味わいはバランスのよい逸品です。</p>	<p>36657 ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2023 WG Weigand Muller Thurgau</p>  <p>WGヴァイガント ミュラートウルガウ</p> <p>呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461687418</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO</p> <p>土壌/ 泥土岩(コイパー)</p> <p>ミュラートウルガウ100%</p> <p>フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つミュラートウルガウを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完熟した果実味よく、洋梨のジュシーな味わいに心地良い柑橘の酸味が溶け込みます。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

48 GERMANY6 & AUSTRIA1

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

36661	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加	36662	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加	36658	ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加
VIN 2023	WG Weigand Scheurebe	VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder	VIN 2023	WG Weigand Rose
	WGヴァイガント ショイレーベ		WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー		WGヴァイガント ロゼ
	呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン		呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン
	参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461687456		参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461687463		参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461687425
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO
	土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)		土壌/ 泥土岩(コイパー)
	ショイレーベ100%		ヴァイスブルグンダー100%		ピノワール35% ドミナ35% ドルンフェルダー30%
<p>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、ジュシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりあるエキシ感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。</p>		<p>フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めめの酸をカバーする旨味があります。</p>		<p>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品種を全房で直接搾り、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旨味、ドライなアフターが印象的です。</p>	

**ヴァインフィアテル ミハエル・ギンドル**



**ヴァインフィアテルで10代からワインを作るギンドル家最高傑作!**

ミハエル・ギンドル

36235	オーストリア/ヴァインフィアテル	36757	オーストリア/ヴァインフィアテル
VIN 2022	Michael Gindl Little Buteo	VIN 2020	Michael Gindl Riesling Sodalis
	ミハエル・ギンドル リトル ブテオ		ミハエル・ギンドル リースリング ソダリス
	呼称/ -		呼称/ -
	参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461682802		参考小売/ <b>6000</b> JAN/ 4573461688866
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル
	土壌/ ローム レス 砂礫 <b>在庫11ケース</b>		土壌/ 砂礫 砂
	グリューナー・ヴェルトリーナー100%		リースリング100%
<p>エチケトは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ(鷹の一種)で、ミハエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、青りんごや柚子、晚白柚のアロマ、爽快で心地の良いシャープな酸味、ドライな味わいに良質な柑橘の酸、アルコールも強すぎずバランスの優れた逸品です。</p>		<p>20年は非常に暖かく乾燥した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ハエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晚白柚のアロマ、と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シ感を感じます。</p>	

**カルヌントウム レイザー・バイヤー**



**ホイル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&ミハエル・レイザー

37048	オーストリア/カルヌントウム <b>準定番</b>	37074	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加
VIN 2024	Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner	VIN 2022	Judith Beck Neuburger Bambule
	レイザー・バイヤー カルヌントウム グリューナー・ヴェルトリーナー		ユードイト・ベック ノイブルガー バンブル
	呼称/ -		呼称/ -
	参考小売/ <b>2700</b> JAN/ 4573461693846		参考小売/ <b>5300</b> JAN/ 4573461687913
	規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口
	栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN
	土壌/ 粘土 レス		土壌/ 砂 ローム 石灰岩
	グリューナー・ヴェルトリーナー100%		ノイブルガー100%
<p>ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントウムで人気のホイル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の外観、グレープフルーツ、ゆず、ミント、白コショウのアロマ、ドライで心地の良い酸でスッキリとした味わい、コスバ抜群の1リットル白です。</p>			

**ノイジードラーゼー ユードイト・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**

ユードイト・ベック

36698	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Judith Beck Pet-Nat Bambule M
	ユードイト・ベック ペットナット バンブルM
	呼称/ -
	参考小売/ <b>4400</b> 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% ミュスカットネル10%
<p>ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミュスカットネルをブレンドしたメトードアンセストラルです。23年は乾燥したスタートで開花期は雨の多い年で、除梗しプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。クリーミーな泡、濁るホワイトイエローの外観、カリン、白桃のアロマ、リンゴの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。</p>	

36704	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Judith Beck Neuburger Bambule
	ユードイト・ベック ノイブルガー バンブル
	呼称/ -
	参考小売/ <b>5300</b> 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%
<p>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。</p>	

36703	オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Judith Beck Welschriesing Bambule
	ユードイト・ベック ヴェルシュリースリング バンブル
	呼称/ -
	参考小売/ <b>5300</b> 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 <b>在庫1ケース</b>
	ヴェルシュリースリング100%
<p>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、拡がるエキシと心地の良い酸味はジュシーで、レモンピールの苦みをアクセントにバランスの良い仕上がりです。</p>	

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。

黄色のマークは新商品です。

49 AUSTRIA2

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。

<p>36705 オーストリア/ノイジードラーゼー</p> <p>VIN 2022 Judith Beck Zweigelt</p>  <p>ユードイト・ベック ツヴァイゲルト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461687920</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂利</p> <p>ツヴァイゲルト100%</p> <p>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めた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。</p>	<p>36708 オーストリア/ノイジードラーゼー</p> <p>VIN 2021 Judith Beck Pannobile</p>  <p>ユードイト・ベック パノビレ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461687951</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 ローム 石灰岩</p> <p>ツヴァイゲルト80% ブラウフレんキッシュ20%</p> <p>パノビレとは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。</p>	<p>36246 オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN 2019 Judith Beck Zweigelt Bambule</p>  <p>ユードイト・ベック ツヴァイゲルト バンブル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461682918</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 石灰 砂利</p> <p>ツヴァイゲルト100%</p> <p>Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2~3週間マセランオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。</p>
<p>35650 オーストリア/ノイジードラーゼー</p> <p>VIN 2018 Judith Beck Judith</p>  <p>ユードイト・ベック ユードイト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>7500</b> JAN/ 4573461676405</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 粘土 石灰</p> <p>ブラウフレんキッシュ100%</p> <p>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のブラウフレんキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放樽で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやブルー、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキースと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。</p>	<p>ノイジードラーゼー マインクラング</p>  <p>これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み</p> <p>マインクラング</p> <p>36999 オーストリア/ノイジードラーゼー 準定番</p> <p>VIN 2024 Meinklang Gruner Veltliner</p>  <p>マインクラング グリューナー・ヴェルトリーナー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461693112</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio</p> <p>土壌/ 砂質 ローム 岩石</p> <p>グリューナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>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、爽やかにスッキリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジュシーで冷涼感のある逸品です。</p>	<p>36998 オーストリア/ノイジードラーゼー 準定番</p> <p>VIN 2024 Meinklang Weißer Mulatschak</p>  <p>マインクラング ヴァイサー ムラチャック</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2900</b> JAN/ 4573461693105</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 砂質 ローム 岩石</p> <p>ヴェルシュリースリング50% トラミーナー25% ピノグリ 25%</p> <p>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。やや濁りあるオレンジ色、アプリコット、オレンジピール、白い花の香り、アタックからたつぷりのエキース感にオレンジや杏、パイナップルの果実味が拡がり、ホエイのような酸と旨味が味わいを引き締め、控えめなタンニンが親しみやすく魅力的です。</p>
<p>37010 オーストリア/ライタベルク 準定番</p> <p>VIN 2023 Liszt Grüner Veltliner</p>  <p>リスト グリューナー・ヴェルトリーナー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4573461693228</p> <p>規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック バイオディナミ</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土</p> <p>グリューナー・ヴェルトリーナー100%</p> <p>家族で養豚業やホリゲを営むワイナリーです。石灰・泥灰土土壌で育つ樹齢40年のグリューナー・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。輝きのあるグリーンイエローの色調、白い花や、青りんごのフレッシュな香りが漂います。酸味が味わいの骨格となり早熟な黄桃や青蜜柑のような果実味が流れ、ハーブ感と柔らかい酸により心地よいアフターを迎えます。</p>	<p>36789 オーストリア/ノイジードラーゼー 準定番</p> <p>VIN 2022 Meinklang Burgenlandrot</p>  <p>マインクラング ブルゲンラントロート</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461689283</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 砂質</p> <p>ツヴァイゲルト50% ブラウフレんキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%</p> <p>フランス良く暖かい気候だった2021年、粘土や砂質土壌で育つ3品種を除梗しステンレスタンクでスマ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、プラムやフランポワーズのアロマを感じます。柔らかな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。</p>	<p>ライタベルク リスト</p>  <p>元ワイン少年合唱団員が笑顔する家族経営のサステイブル農業</p> <p>ベルンハルト・リスト</p> <p>36714 オーストリア/ライタベルク</p> <p>VIN 2023 Liszt Soliszt</p>  <p>リスト ソリスト</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5600</b> JAN/ 4573461688019</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック バイオディナミ</p> <p>土壌/ 石灰 泥灰土 粘土</p> <p>在庫1本</p> <p>「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年はブラウフレん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、フランポワーズやブルー、湿った土のアロマを感じます。じわりとタンニンが拡がる丸みある果実味に完熟ペ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。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シュナーベル</p>  <p>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&amp;エヴァ・シュナーベル</p>		<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Silicium</p> <p>シュナーベル シリチウム</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681423</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ソング・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン リースリング</p> <p>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。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2020 Schnabel Morillon Hohegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461674647</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ソング・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>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。</p>
<p>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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Morillon Hohegg</p> <p>シュナーベル モリヨン ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681454</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレ・ソング・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)100%</p> <p>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。</p>	<p>36141 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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Rosé</p> <p>シュナーベル ロゼ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461681461</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調の濃いアセロラピンク、スモモやラズベリー、ミント、梅、赤リンゴのアロマを感じます。パツと口中で拡がる果実味とたっぷりのエキシ感、丸みのあるリンゴの酸味が心地よく詰まったボディです。</p>	<p>36692 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</p> <p>VIN 2022 Schnabel Rosé</p> <p>シュナーベル ロゼ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5800 JAN/ 4573461687791</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>シスト土壌で育つ樹齢20年のロートブルガー(ツヴァイゲルト)を直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。淡いローズピンク、白いちご、クランベリー、トマトの葉、スミレのアロマを感じます。フレッシュでフルーティな味わいのアタックに、スムーズでとがりのない良質さとじわりと口中で拡がる旨味が印象的です。</p>	
<p>36697 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</p> <p>VIN 2022 Schnabel Urgestein</p> <p>シュナーベル ウルゲシュタイン</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687845</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)40% ブラウフレンキッシュ30% ピノワール30%</p> <p>サウザルにある3つのブドウ畑で栽培された3品種をステンレスタンクで醸し・発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。紫を帯びたガーネット色、ミントや芝、トマトの葉、ブラックチェリー、ラズベリーのアロマを感じます。しっかりと口中に拡がる味わいで中程度のタンニンと詰まったエキシ感、酸味は高めながらも口あたりのよい印象です。</p>	<p>36693 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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6500 JAN/ 4573461687807</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>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、タンクで醸し・発酵後、古樽で熟成しました。紫の色調しっかりとしたガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、湿った土のアロマを感じます。上品なアタック、ベリーの酸味と細かなタンニンがアクセントとなったしっかりとした良質な味わいで余韻にはカシスの香りが拡がります。</p>	<p>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</p> <p>VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hohegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461674654</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>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。ブラウガーネット色、ブルーベリーやザクロ、湿った落ち葉、カシス、黒胡椒の香り、ジュ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。</p>	
<p>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</p> <p>VIN 2020 Schnabel Rotburger Kreuzegg</p> <p>シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681478</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100%</p> <p>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、しっかりと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。</p>	<p>36694 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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Blaufränkisch Hohegg</p> <p>シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 7500 JAN/ 4573461687814</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ブラウフレンキッシュ100%</p> <p>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醸し・発酵後、228Lの古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。明るい紫ガーネット色、ブルーベリーやザクロ、火打石、スモーク香を感じます。骨格のしっかりとしたボリューム感のある味わい、しっかりとタンニン、やや高め酸味、余韻の長い仕上がりです。</p>	<p>36696 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</p> <p>VIN 2021 Schnabel Pinot Noir Koregg</p> <p>シュナーベル ピノワール コーエッグ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687838</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ シリスを含んだスレート</p> <p>ピノワール100%</p> <p>区画コーエッグで育つピノワールを除梗後、蓋の無いタンクで醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒い色調の濃いルビー色、しっかりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、カシス、湿った土のアロマを感じます。ボリューム感があり豊かな果実味としっかりとしたタンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。</p>	

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。

黄色のマークは新商品です。

51 AUSTRIA4

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

36144	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36695	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加
VIN 2021	Schnabel Pinot Noir Hohegg	VIN 2022	Schnabel Pinot Noir Hohegg
	シュナーベル ピノワール ホッフホエッグ		シュナーベル ピノワール ホッフホエッグ
呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 10000 JAN/ 4573461681492		参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687821	
規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml x 6x2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ スレート シリカ		土壌/ スレート シリカ	
ピノワール100%		ピノワール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、ピノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、とろりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、バラ、スミレのアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスに熟した丸みと深みのある味わいで、しっかりとしたタンニンが骨格を支えてくれます。		オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、ピノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、ラズベリーやフランボワーズ、バラやスミレ、土のアロマを感じます。アタックにはじわりと広がるエキス感と丸みがあり、エレガントな酸味に心地の良いタンニンがアクセントとなっています。	

ズースト・シュタイヤーマルク WGヴァルガ・ハック		36155	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク	36157	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク
		VIN 2021	Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer	VIN 2021	Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer
サウザルのテロワール、それはスレート土壌×高標高×急斜面			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		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
レイナー&ジャスミン・ハック		呼称/ -		呼称/ -	
		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681607		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681621	
		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
		土壌/ 千枚岩のシスト <b>SOLD OUT</b>		土壌/ 千枚岩のシスト <b>SOLD OUT</b>	
		ヴェルシュリースリング100%		ヴァイスブルグンダー100%	
		ズースト・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。		ズースト・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広がりますが、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/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36146	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36147	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加
VIN 2018	Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit	VIN 2018	Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit	VIN 2019	Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit
	ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ソーヴィニヨンブラン クワツィット		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		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/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681546		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681515		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461681522	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ 珪岩		土壌/ 珪岩		土壌/ 珪岩	
ソーヴィニヨンブラン100%		リースリング100%		リースリング100%	
クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンズフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジュシーな果実味が心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。		全ての畑がサウザル山にあり斜面71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで広がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がりです。		全ての畑がサウザル山にあり斜面71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンの香り、口中に広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/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36150	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36156	オーストリア/ズースト・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加
VIN 2021	Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit	VIN 2019	Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit	VIN 2019	Weingut Warga-Hack Welschriesling Phyllit
	ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ムスカテラーフィリット		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		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/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681584		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681553		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681614	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml x 12 タイプ/ オレンジ・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ 千枚岩のシスト		土壌/ 千枚岩のシスト		土壌/ 千枚岩のシスト	
ムスカテラー100%		ソーヴィニヨンブラン100%		ヴェルシュリースリング100%	
フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ムスカテラーを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、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、しっかりとボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味が特徴です。		フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やバッションフルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に広がり密度濃くボリューム感が増します。		フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

<p>ズュートシュタイヤーマルク シャウアー</p>  <p>情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者</p> <p>ステファン&amp;ベルンハルト・シャウアー</p>		<p>37049 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2018 Schauer Brut</p> <p>シャウアー ブリュット</p> <p>呼称/ Österreichischer Sekt オーストリア・ゼクト</p> <p>参考小売/ <b>5500</b> JAN/ 4573461693853</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>モリヨン(シャルドネ)95% ヴァイスブルグンダー5%</p>	<p>37050 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2024 Schauer Welschriesling</p> <p>シャウアー ヴェルシュリースリング</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>2800</b> JAN/ 4573461693860</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ スレート 砂岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ヴェルシュリースリング100%</p>		
<p>36298 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2022 Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer</p> <p>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</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461683649</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 砂 スレート</p> <p>ヴァイスブルグンダー100%</p>		<p>37051 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2023 Schauer Sauvignon Blanc Quarz&amp;Schiefer</p> <p>シャウアー ソーヴィニヨンブラン クワツィット&amp;シーファー</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4573461693877</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 珪岩 スレート</p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>36300 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Riesling Kitzreck-Sausal</p> <p>シャウアー リースリング キツェックザウザル</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461683663</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ スレート</p> <p>リースリング100%</p>		
<p>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%ステンレスタックで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ドを食べた時のジュシーな酸味がアクセントとなる中程度の味わいです。</p>		<p>ディオニーのオートクチュール・ワインです。珪岩・スレート土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月第2週に収穫、除梗し醸し後プレス、ステンレスタックで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、アップルミントやライム、オレンジ、ネクタリン、若葉のアロマを感じます。アタックから旨味があり、キレがあり涼感を感じる酸が穏やかに広がる心地の良い味わいがとても心地良い逸品です。</p>		<p>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、ステンレスタックで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンド、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レとした酸味、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。</p>	
<p>36301 オーストリア/ズュート・シュタイヤーマルク</p> <p>VIN 2021 Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen</p> <p>シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン</p> <p>呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC</p> <p>参考小売/ <b>4200</b> JAN/ 4573461683670</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ Sustainable Austria</p> <p>土壌/ 石灰 <b>在庫1ケース</b></p> <p>ソーヴィニヨンブラン100%</p>	<p>ケルンテン ゲオルギウム</p>  <p>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</p> <p>マルクス・グルツェ&amp;ウタ・スラマニク</p>		<p>36389 オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2023 Georgium Hopfel</p> <p>ゲオルギウム ホプフェル</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2500</b> JAN/ 4573461684837</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 砂質粘土</p> <p>数種の土着品種のリンド100%</p>		
<p>エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタック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広がり、グレープフルーツの柑橘のジュシーな味わいが口中に広がります。</p>		<p>数種の土着品種のリンドをピ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ックでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リンド酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、ピワ色の外観、カリッ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口までドライでキレ味のある逸品です。</p>			
<p>36305 オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Georgium Blanc de Noirs Frizzante</p> <p>ゲオルギウム ブランド ノワール フリッツァンテ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461683717</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩</p> <p>ピノワール100%</p>	<p>36304 オーストリア/ケルンテン</p> <p>VIN 2017 Georgium Burgundercuvée</p> <p>ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>6800</b> JAN/ 4573461683700</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate</p> <p>土壌/ 砂利、砂、粘土</p> <p>シャルドネ80% ピノブラン20%</p>	<p>3634 オーストリア/ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加</p> <p>VIN NV Georgium Blanc de Noirs</p> <p>ゲオルギウム ブランド ノワール</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>5800</b> JAN/ 4573461676245</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN</p> <p>土壌/ 砂 粘土石灰</p> <p>ピノワール100%</p>			
<p>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つの異なるミゼージュをブレンドしました。ピノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジュシーな味わい、ほろ苦さが残ります。</p>		<p>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ックで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。</p>		<p>砂・粘土石灰土壌で育つピノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンズ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ジヤ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旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。</p>	

<p>クヴェモ・カルトリ ゴツァ</p>  <p>中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりビュアな味わいを! ベカ・ゴツァアゼ</p>	<p>34117 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2016 Gotsa Pet Nat Tavkveri</p> <p>ゴツァ ペットナット タヴクヴェリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3400</b> JAN/ 4573461651167</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム</p> <p>タヴクヴェリ100%</p> <p>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めの酸味と、心地のよいほろ苦さもあります。</p>	<p>36376 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Khikhvi</p> <p>ゴツァ ヒフヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461684707</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ヒフヴィ100%</p> <p>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シヤムの香り、果実味が口中に広がるアタック、ピ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。</p>
<p>35724 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Tsitska-Tsolikouri</p> <p>ゴツァ ツイツカ・ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461677129</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ツイツカ50% ツオリコウリ50%</p> <p>ジョージア南東部カルトリ地方、ツイツカとツオリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、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、摘みたてカリシヤや梨、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、アフターまで高めめの酸が続きます。</p>	<p>36372 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2021 Gotsa Tsitska-Tsolikouri</p> <p>ゴツァ ツイツカ・ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461684660</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ツイツカ70% ツオリコウリ30%</p> <p>粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツイツカとツオリコウリを全房でクヴェヴリで醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。色調の濃いオレンジの外観、カリシヤや梨、リンゴ、ドライフルーツのアロマを感じます。高め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。</p>	<p>36374 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2021 Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane</p> <p>ゴツァ ルカツィテリ・ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461684684</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%</p> <p>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、やや高めめの酸と長めの余韻を楽しめる逸品です。</p>
<p>35725 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2020 Gotsa Mtsvane</p> <p>ゴツァ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461677136</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%</p> <p>高標高の畑でバイ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ビールの味わいでやや高めめの酸と豊かなミネラル感を楽しめます。</p>	<p>36373 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2021 Gotsa Mtsvane</p> <p>ゴツァ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461684677</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>ムツヴァネ100%</p> <p>バイ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年とともバランスが良く、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。</p>	<p>36375 ジョージア/クヴェモ・カルトリ</p> <p>VIN 2018 Gotsa Saperavi</p> <p>ゴツァ サペラヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>4300</b> JAN/ 4573461684691</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオディナミ 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土 ローム 玄武岩</p> <p>サペラヴィ100%</p> <p>高標高の畑でバイ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後醸し後プレス、クヴェヴリでビジャージュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックガーンネット色、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。</p>
<p>カヘティ ギウアーニ</p>  <p>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・ギウアシュヴァリ</p>	<p>36937 ジョージア/カヘティ 準定番</p> <p>VIN 2024 Giuani Rkatsiteli Qvevri</p> <p>ギウアーニ ルカツィテリ クヴェヴリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461691187</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ルカツィテリ100%</p> <p>標高580mの茶褐色の砂利土壌で育つ樹齢45年のルカツィテリを除梗後クヴェヴリで醸しプレス、20hlのクヴェヴリで発酵・熟成しました。クリアな黄金色の外観、アプリコットやマンゴー、黒糖や紅茶のアロマを感じます。スムーズで優しい口あたりにタンニンと酸味ともに心地よく丸みのあるボディ、アフターにはビールのほろ苦さを感じます。</p>	<p>36938 ジョージア/カヘティ 準定番</p> <p>VIN 2022 Giuani Mtsvane Qvevri</p> <p>ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4573461691194</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 茶褐色の砂利</p> <p>ムツヴァネ100%</p> <p>カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育つ樹齢45年のムツヴァネを除梗後クヴェヴリで醸しプレス、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃い輝きのある琥珀オレンジ色、洋梨キャンディやネクタリンやマンダリン、柿のアロマを感じます。スムーズで心地の良いアタック、中程度の酸味と口中にママレードの香り、口あたりよくほんのりと洗みがあります。</p>

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。

黄色のマークは新商品です。

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

36935	ジョージア/カヘティ	35795	ジョージア/カヘティ
VIN 2018	Tchotiashvili Rkatsiteli	VIN 2017	Tchotiashvili Mtsvane
 <p>チョティアシュヴィリ ルカツィテリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461691163</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ルカツィテリ100%</p>		 <p>チョティアシュヴィリ ムツヴァネ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461678096</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土</p> <p>ムツヴァネ100%</p>	

ルカツィテリを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後ジュース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レしジュースのみをクヴェヴリで熟成しました。濃い輝きのある琥珀オレンジ色、百合や白い花のフローラル香やカリンジヤムや金木犀、マーメレードのアロマを感じます。アタックからジュースの完熟果実味たっぷりのニュアンス、柔らかなタンニンにじわじわと広がる丸みのある味わいを楽しめます。

ムツヴァネを8ヶ月醸し・発酵・マロラクティック発酵を同時進行、液体だけを一度抜きクヴェヴリ底に残った澱をデキュヴェレ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広がり、やや渋い後口となります。

36936	ジョージア/カヘティ	33942	ジョージア/カヘティ
VIN 2020	Tchotiashvili Kisi	VIN 2016	Lagvinari Chinuri
 <p>チョティアシュヴィリ キシ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3900</b> JAN/ 4573461691170</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 <b>SOLD OUT</b></p> <p>キシ100%</p>		 <p>ラグヴィナリ チヌリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>5000</b> JAN/ 4571455208007</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 粘土石灰 砂利 <b>SOLD OUT</b></p> <p>チヌリ100%</p>	

キシを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後ジュース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レしジュースのみをクヴェヴリで熟成しました。淡い透明感のあるオレンジカラー、マロンやオレンジピール、焼き菓子やプリオッシュ、キャラメルのアロマ、ジュースで口あたり良く、アロマティックでジャムの香りが口中に拡がり、初めての方でも美味しく感じてもらえる逸品です。

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年のチヌリを破碎した後、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香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広がり、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

イメレティ ケテヴァン・ニニツゼ



**ジョージア西部サメグロ地方、土着品種でのナチュラルワイン**

ケテヴァン・ニニツゼ

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**

トルニケ・チュビニゼ

34583	ジョージア/カヘティ	35735	ジョージア/イメレティ
VIN 2017	Chubini Winery Saperavi	VIN 2021	Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose
 <p>チュビニ・ワイナリー サペラヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3800</b> JAN/ 4573461658807</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 沖積土 石 <b>SOLD OUT</b></p> <p>サペラヴィ100%</p>		 <p>ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677235</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰岩</p> <p>オルベルリオジャレシ100%</p>	

ジョージア東部カヘティから新しいワイナリーです。ブドウ生育に十分な雨が降った17年、除梗したサペラヴィをクヴェヴリで6ヶ月間醸し・発酵・熟成しました。粘性あるパープルガーネット色の外観、カシスやブルーベリー、僅かに香ばしい焙煎香や火打石のアロマ、パランス良くスムーズなテクスチャーにタンニン、酸、旨味とエッセンスの足並みも揃い、拡がりのある奥行きも感じられます。

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接搾り発酵後、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、透明感、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてペ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。

35739	ジョージア/イメレティ	35736	ジョージア/イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Irina	VIN 2021	Ketevan Ninidze Dzelshavi
 <p>ケテヴァン・ニニツゼ イリーナ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677273</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ ComingSoon</p> <p>ツオリコウリ オルベルリオジャレシ</p>		 <p>ケテヴァン・ニニツゼ ゼルシャヴィ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4573461677242</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 石灰</p> <p>ゼルシャヴィ100%</p>	

サメグロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接搾り発酵後、クヴェヴリで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、じわりと広がる美味しさを楽しめる逸品です。

亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫ガーネット色、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を感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がります。

サメグロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベルリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接搾り発酵後、クヴェヴリで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、じわりと広がる美味しさを楽しめる逸品です。

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベルリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接搾り発酵後、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、透明感、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてペリーの酸味が心地よく柔らかな口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。

亜熱帯気候のRatcha地方ボスタナ村の家族経営の石灰土壌の小さな畑で育つゼルシャヴィを全房で醸し・発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。しっかりとした紫ガーネット色、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を感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がります。

<p>イメレティ ヴィノ・マルトヴィレ</p>  <p>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・ガデア</p>		<p>36382 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martvillei Tsolikouri</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461684769</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ツオリコウリ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したツオリコウリをクヴェヴリで醸し後、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。</p>	<p>36383 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martvillei Tsolikouri No Skin</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461684776</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>ツオリコウリ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツオリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。</p>
<p>36384 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martville Krakhuna</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461684783</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>クラフナ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、70%全房・30%除梗したクラフナをクヴェヴリで醸し後、発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。イエローゴールドの外観、リンゴや豊水梨、ピワ、オレンジピールのアロマを感じます。アタックには穏やかな苦みが感じられ口あたり良く、ほんのり差のニュアンスもあります。</p>		<p>36385 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martville Mtsvane Kakhuri</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ ムツヴァネ・カフリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461684790</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>ムツヴァネ・カフリ100%</p> <p>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。しっとり濃い琥珀色、マンロンやオレンジ、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。</p>	<p>36386 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2022</p> <p>Vino Martville Martha</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ マーサ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461684806</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>ツオリコウリ95% アラダストウリ5%</p> <p>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、1日醸したアラダストウリの上にツオリコウリのジュースをアッサンプラージュ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。</p>
<p>35734 ジョージア/ラチャレチュフミ</p> <p>VIN 2021</p> <p>Vino Martville Ojaleshi</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461677228</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>オジャレシ100%</p> <p>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。濃いブラックガーンネット色、ブルーネや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。</p>		<p>35332 ジョージア/ラチャレチュフミ</p> <p>VIN 2020</p> <p>Vino Martville Orbeluri Ojaleshi</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3200</b> JAN/ 4573461670946</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰</p> <p>オルベルリオジャレシ100%</p> <p>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。淡い色調のガーンネット色、檜や白胡椒、ブルーネ、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。</p>	<p>34124 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2017</p> <p>Vino Martville Aladasturi</p> <p>ヴィノ・マルトヴィレ アラダストウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>3500</b> JAN/ 4573461651235</p> <p>規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>在庫7本</b></p> <p>アラダストウリ100%</p> <p>ジョージア・サメグレロ地方、別々のワイナリーを営むご夫婦のまずはご主人ザザの「ヴィノ・マルトヴィレ」が初上陸しました。アラダストウリを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵熟成しました。ローズ色から黒果実や胡椒、クランベリーが香ります。土っぽいニュアンスや豊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。</p>
<p>イメレティ ヴァルトツィヘ・マラニ</p>  <p>西部イメレティ 黒海の風に揺れる地産品種をクヴェヴリマセラシオン アナ・ヒタリシュヴィリ</p>		<p>33940 ジョージア/イメレティ</p> <p>VIN 2016</p> <p>Vartsikhe Marani Aladasturi</p> <p>ヴァルトツィヘ・マラニ アラダストウリ</p> <p>呼称/ Georgia ジョージア</p> <p>参考小売/ <b>4500</b> JAN/ 4571455207987</p> <p>規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ ビオロジック 認証/ -</p> <p>土壌/ 炭素を含む粘土石灰 <b>SOLD OUT</b></p> <p>アラダストウリ100%</p> <p>ヴァルト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ウ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ンネットの外観にレッドカラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔らかなやさしさです。</p>	

# Real Wine Guide **Selects**



## 「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

この度、多くの方々に私共の故郷である日本ワインの素晴らしさをお伝えたくて各地から厳選したワインの取扱いをリアルワインガイド様ご支援のもと開始することとなりました。フランスを始めヨーロッパ各国から輸入したワインの数々と同様に、日本ワインも全て15℃以下の定温セラーで保管し、バラ混載で同送致します。安定した品質を生産者の方々の熱い想いと一緒にお届け出来れば幸いです。

尚、参考小売価格は弊社が適正と定めたもので生産者様の希望小売価格とは異なる場合がございます。また自社輸入ワインとは価格体系が異なりますのでご注意願います。

<p>山梨県甲州市塩山 奥野田ワイナリー</p>  <p><b>みんなの心が集うワイナリー</b></p> <p>中村雅量</p>		<p>60001 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2019 Okunota Winery Okunota Rosso Riserva</p> <p>奥野田ワイナリー 奥野田ロッシェ リゼルヴァ</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2400</b> JAN/ 4512108004195</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩</p> <p>マスカット・ベリーA90% メルロー10%</p> <p>2019年は山梨県全体にとで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・ベリーAとメルローを除梗し醸した後プレス、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、摘みだ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스가感じられる上品な味わいです。</p>	<p>山梨県甲州市塩山 甲斐ワイナリー</p>  <p><b>歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目</b></p> <p>風間聡一郎</p>	
<p>60071 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2024 Kai Winery Kazama Koshu</p> <p><b>新着</b> 甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>2600</b> JAN/ 4522430102100</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>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。クリアで透明なライトグリーン、すだちやグレープフルーツ、セルフイーユ、ミントのアロマを感じます。果実の甘さを感じる口あたり、スムーズなテクスチャーで中程度の酸味が感じられるバランスのよい仕上がりです。</p>	<p>60072 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2024 Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie</p> <p><b>新着</b> 甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4522430102223</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ 関東ローム層</p> <p>甲州100%</p> <p>甲斐ワイナリーは、祖父が始めたワイン造りを現当主の総一郎さんが受け継いでいます。自社ブドウを含む複数の農家からの買いブドウの甲州を除梗後プレスし、15hlの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。透明なライトグリーンの外観、アップルミントやグレープフルーツ、すだちのアロマが広がります。キリッとしたほどよい酸味、夏みかんの果実味を楽しめます。</p>	<p>60073 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2024 Kai Winery Cuvée Kazama Koshu</p> <p><b>新着</b> 甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3700</b> JAN/ 4522430102216</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 白・辛口</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シルト</p> <p>甲州100%</p> <p>東京農大を卒業後にブルゴーニュで醸造を学んだ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。自社ブドウのシルト土壌で育つ甲州を15hlのステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明なグリーンイエローの色調、柚子やすだち、グレープフルーツ、香ばしい香りを感じます。ドライな果実味に心地の良い酸が溶け込んだ丸みのあるボディ、ジュシーさも楽しめる逸品です。</p>		
<p>60027 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2021 Kai Winery Kazama Merlot</p> <p>甲斐ワイナリー かざま メルロー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3000</b> JAN/ 4522430102056</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シルト</p> <p>メルロー100%</p> <p>自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかく口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。</p>	<p>60047 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2022 Kai Winery Kazama Merlot</p> <p>甲斐ワイナリー かざま メルロー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>3300</b> JAN/ 4522430102155</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シルト</p> <p>メルロー100%</p> <p>22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸した後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。</p>	<p>60048 日本/山梨県甲州市塩山</p> <p>VIN 2022 Kai Winery Cuvée Kazama Merlot</p> <p>甲斐ワイナリー キュベ かざま メルロー</p> <p>呼称/ -</p> <p>参考小売/ <b>4600</b> JAN/ 4522430102162</p> <p>規格/ 720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</p> <p>栽培/ - 認証/ -</p> <p>土壌/ シルト</p> <p>メルロー100%</p> <p>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が感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品です。</p>		

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。

黄色のマークは新商品です。

<table border="1"> <tr> <td>60074</td> <td>日本/山梨県甲州市塩山</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Kai Winery Cuvée Kazama Merlot</td> </tr> <tr> <td></td> <td> <p><b>新着</b></p> <p>甲斐ワイナリー キュベ かざま メルロー</p> </td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>4600</b> JAN/ 4522430102230</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>720ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>シルト</td> </tr> <tr> <td>メルロー-100%</td> <td></td> </tr> </table> <p>自社畑のメルローを醸した後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。明るい紫ガーンネットの外観、フランボワーズやフルーツマト、ピーマン、土や濡れた石の香りを感じます。柔らかなタンニンが心地よく、果実味とのバランスのよい仕上がります。</p>	60074	日本/山梨県甲州市塩山	VIN 2023	Kai Winery Cuvée Kazama Merlot		<p><b>新着</b></p> <p>甲斐ワイナリー キュベ かざま メルロー</p>	呼称/	-	参考小売/	<b>4600</b> JAN/ 4522430102230	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%		<table border="1"> <tr> <td>日本/岡山新見市哲多町</td> <td>ドメヌ・テッタ</td> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;"><b>石灰土壌の地に、日本ワインの未来を想う</b></p> <p style="text-align: right;">高橋竜太</p>	日本/岡山新見市哲多町	ドメヌ・テッタ			<table border="1"> <tr> <td>60042</td> <td>日本/岡山新見市哲多町</td> </tr> <tr> <td>VIN 2023</td> <td>Domaine Tetta Chardonnay Perlant</td> </tr> <tr> <td></td> <td> <p>ドメヌ・テッタ シャルドネ ペルラン</p> </td> </tr> <tr> <td>呼称/</td> <td>-</td> </tr> <tr> <td>参考小売/</td> <td><b>4600</b> JAN/ 4562320932943</td> </tr> <tr> <td>規格/</td> <td>750ml × 12 タイプ/ 白種・辛口 微泡</td> </tr> <tr> <td>栽培/</td> <td>- 認証/ -</td> </tr> <tr> <td>土壌/</td> <td>石灰岩 粘土 <b>SOLD OUT</b></td> </tr> <tr> <td>シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%</td> <td></td> </tr> </table> <p>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压榨、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。</p>	60042	日本/岡山新見市哲多町	VIN 2023	Domaine Tetta Chardonnay Perlant		<p>ドメヌ・テッタ シャルドネ ペルラン</p>	呼称/	-	参考小売/	<b>4600</b> JAN/ 4562320932943	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白種・辛口 微泡	栽培/	- 認証/ -	土壌/	石灰岩 粘土 <b>SOLD OUT</b>	シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%	
60074	日本/山梨県甲州市塩山																																									
VIN 2023	Kai Winery Cuvée Kazama Merlot																																									
	<p><b>新着</b></p> <p>甲斐ワイナリー キュベ かざま メルロー</p>																																									
呼称/	-																																									
参考小売/	<b>4600</b> JAN/ 4522430102230																																									
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%																																										
日本/岡山新見市哲多町	ドメヌ・テッタ																																									
																																										
60042	日本/岡山新見市哲多町																																									
VIN 2023	Domaine Tetta Chardonnay Perlant																																									
	<p>ドメヌ・テッタ シャルドネ ペルラン</p>																																									
呼称/	-																																									
参考小売/	<b>4600</b> JAN/ 4562320932943																																									
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白種・辛口 微泡																																									
栽培/	- 認証/ -																																									
土壌/	石灰岩 粘土 <b>SOLD OUT</b>																																									
シャルドネ85% ケルナー9% ピノグリ4% 他6品種2%																																										

60041	日本/岡山新見市哲多町
VIN 2023	Domaine Tetta Gewurztraminer Pétillant
	<p>ドメヌ・テッタ ゲヴェルツトラミネール ペティアン</p>
呼称/	-
参考小売/	<b>5300</b> 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 <b>SOLD OUT</b>
ゲヴェルツトラミネール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
	<p>ドメヌ・テッタ アキ クイーン</p>
呼称/	-
参考小売/	<b>3900</b> JAN/ 4562320932714
規格/	750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/	- 認証/ -
土壌/	石灰 赤土 <b>SOLD OUT</b>
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



## 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。



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 デイオニー株式会社

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

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

京都本社

〒612-8311 京都市伏見区奈良屋町408-1

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

東京オフィス

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

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

info@diony.com



Instagram [www.instagram.com/diony\\_wine/](http://www.instagram.com/diony_wine/)



[www.facebook.com/dionyavecj](http://www.facebook.com/dionyavecj)

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



デイオニーチャンネル公開中

このカタログの最新版を  
ご覧いただけます。

[www.diony.com](http://www.diony.com)

