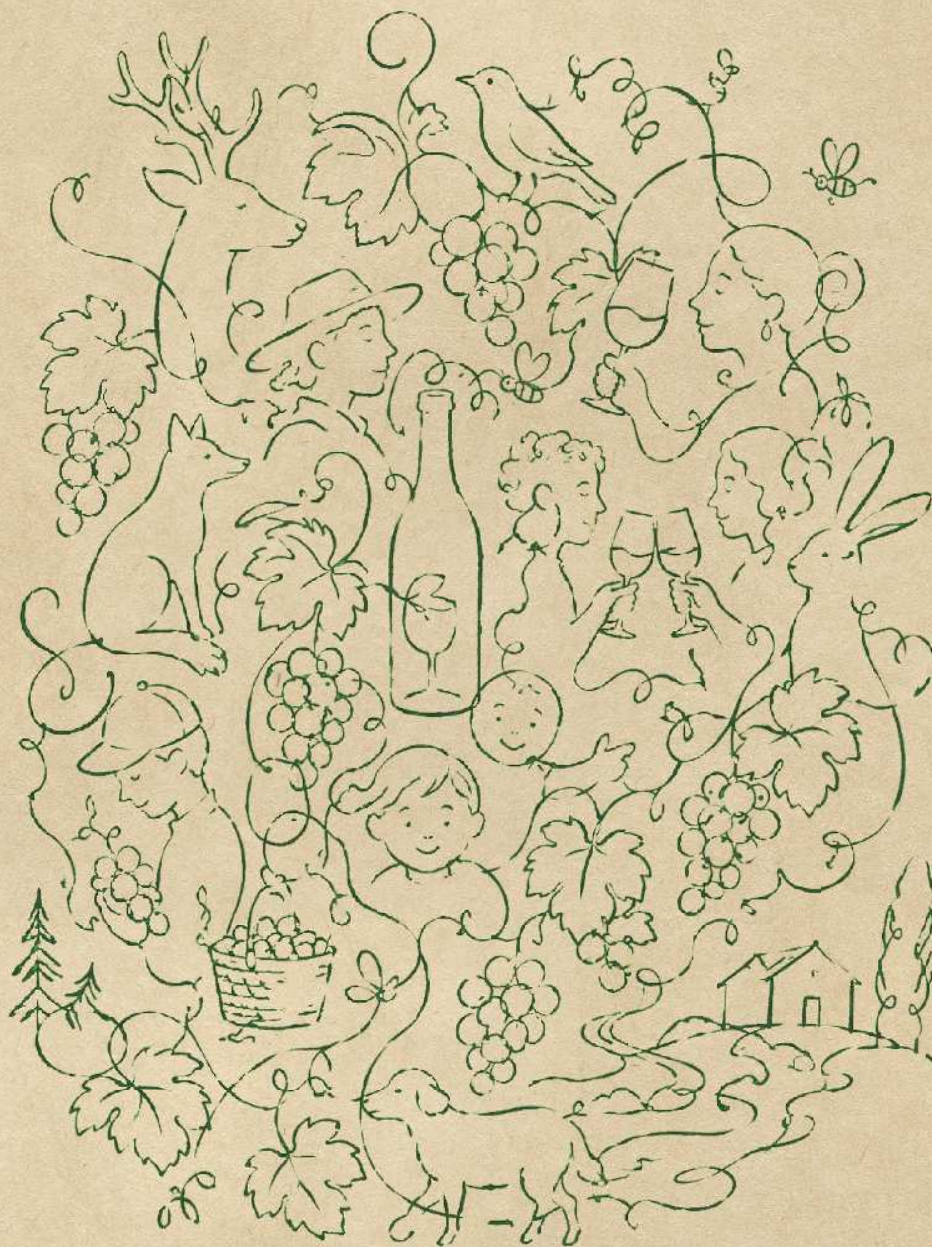


La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins



2026 Vol.7

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 Blanches / 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 / Domaine Sang des Cailloux
11. CÔTES DU RHÔNE3 & AUVERGNE & CORSE :
Domaine Benedetti / Vincent Tricot
Francois Dhumes / Domaine Pierre Beauger / Dom Giudicelli
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
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
Jérémy 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 :
Succés Vinícola / 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 / Goyo Garcia Viadero
38. SPAIN10 :
Alberto Nanclares / Iria Otero Mazoy
39. SPAIN11 :
Iria Otero Mazoy / Adega Entre Os Rios / Fazenda Prádio
40. SPAIN12 :
Augalevada
41. ITALIA1 :
Cantine Madonna Delle Grazie / Fabulas
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria>
42. ITALIA2 & SLOVENIA1 :
Cantina Orsogna<Vola Vole><Lunaria> / JNK
43. SLOVENIA2 & ENGLAND & GERMANY1 :
JNK / Walgate / WG Meyer-Näkel / Jan Matthias Klein
44. GERMANY2 :
Piri Wein / WG Wörnerr
45. GERMANY3 :
WG Bergkloster / WG Mann / Dexheimer
46. GERMANY4 :
Dexheimer / WG Stefan Vetter
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 Wurga-Hack
52. AUSTRIA5 :
Schauer / Georgium
53. GEORGIA1 :
Gotsa / Givaani / Tshotiashvili
54. GEORGIA2 :
Lagvinari / Ketevan Ninidze / Vino Martvillei
55. GEORGIA3 & JAPAN1 :
Vartsikhe Marani / モリウミアス・ファーム・アンド・ワイナリー
56. JAPAN2 :
奥野田ワイナリー / 甲斐ワイナリー
57. JAPAN3 :
ドメーヌ・テッタ

1 ALSACE1

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

アルザス ドメーヌ・マルク・テンペ		33874 アルザス 準定番		37094 アルザス	
					
2005年から国内で大人気！ジャポン大好きバイオダイナミの巨匠 マルク・テンペ		VIN NV		VIN NV	
		Sélectionné par Marc Tempé Crémant d'Alsace Brut Nature		Sélectionné par Marc Tempé Crémant d'Alsace Brut Solera	
		セレクショネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ナチュラル		セレクショネ パー マルク・テンペ クレマン・ダルザス ブリュット ソレラ	
		呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス		呼称/ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	
		参考小売/ 3900 JAN/ 4571455206256		参考小売/ 4300 JAN/ 4573461692993	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ 花崗岩 粘土石灰岩		土壌/ 砂岩 粘土石灰 SOLD OUT			
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		シャルドネ40%ピノワール30%ピノブラン30%			
テンペが日本の皆様にも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輝き、丸みのあるふくや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。		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したアタックで、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。			
36803 アルザス		36808 アルザス		36800 アルザス	
VIN 2021		VIN 2021		VIN 2021	
Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle		Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle		Dom Marc Tempé Riesling Amzelle	
					
ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン アムゼル		ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリー アムゼル		ドメーヌ・マルク・テンペ リースリング アムゼル	
呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688729		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688736		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688743	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土泥灰岩 石灰岩 SOLD OUT		土壌/ リアス期の粘土泥灰土 SOLD OUT		土壌/ 粘土泥灰土 SOLD OUT	
ピノブラン100%		ピノグリー100%		リースリング100%	
粘土泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで34ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。		片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリーをゆっくりとプレスし、24時間デブルバージュしフードルで34ヶ月発酵・熟成し24年8月に瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。とろっとした口あたりで果実味よくバランスのとれた味わいでじわじわと旨味がアフターにも拡がっていきます。		AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle(クロウタ鳥)と名付けました。リースリングを優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、黄色リンゴやカリン、アップルミントのアロマ、アタックからしっかりとした旨味が拡がり、ジューシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。	
36805 アルザス		36804 アルザス		37047 アルザス	
VIN 2019		VIN 2020		VIN 2024	
Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg		Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priel		Sélectionné par Marc Tempé MT Vins Pinot Noir	
					
ドメーヌ・マルク・テンペ ピノグリー ライムスベルグ		ドメーヌ・マルク・テンペ ピノブラン プリーゲル		セレクショネ パー マルク・テンペ MT ヴァン・ピノワール	
呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 6000 JAN/ 4573461673282		参考小売/ 6300 JAN/ 4573461688750		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461692986	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・やや辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 砂利 粘土 SOLD OUT		土壌/ 砂岩 SOLD OUT	
ピノグリー100%		ピノブラン100%		ピノワール100%	
ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリーを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、しっかりとした黄色の外観、白桃やバナナ、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。		マルクのお父様が戦後何もな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、ライムやスウィーティ、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。		敵の間には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、アフターはスーッと心地よくフェードアウトしていきます。	
アルザス ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー		44686 アルザス		44687 アルザス	
					
ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ		ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー アラヴィ		ドメーヌ・ジュリアン・メイヤー リースリング RN422	
呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Alsace アルザス	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461692863		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461692863		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461692870	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール デメテル		栽培/ ビオダイナミ 認証/ エコセール デメテル	
土壌/ 砂利 シルト SOLD OUT		土壌/ 砂質 花崗岩 SOLD OUT		土壌/ 砂質 花崗岩 SOLD OUT	
ピノブラン シルヴァネール		ピノブラン シルヴァネール		リースリング100%	
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ーシーな味わいが拡がります。		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。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。		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。	

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。

アルザス クリスチャン・ビネール  アルザスで250年続く名門 ビオディナミが奏でるキュヴェの数々 クリスチャン・ビネール		44619 アルザス 酸化防止剤無添加 VIN 2024  クリスチャン・ビネール サヴール 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691972 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 ビオディナミ ヴァン・メソッド・ナチュール 土壌/ 花崗岩 砂利 石灰 SOLD OUT オーセロフ、シルヴァネール、シャスラ主体 リースリング、ピノグリ、 ゲヴュルトツラミネール	44836 アルザス 酸化防止剤無添加 VIN 2024  クリスチャン・ビネール ゲヴュルトツラミネール 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461694669 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 ヴァン・メソッド・ナチュール 土壌/ 黄土 石灰泥土 SOLD OUT ゲヴュルトツラミネール100%
44534 アルザス 酸化防止剤無添加 VIN 2021  クリスチャン・ビネール コート・ダムルシュヴィール ピノ 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5400 JAN/ 4573461690241 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂利 在庫2ケース ピノグリ75% ピノワール25%		44482 アルザス VIN 2023  クリスチャン・ビネール ピノワール 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 5400 JAN/ 4573461689238 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 ビオディナミ レス 砂化した石灰岩 シルト 土壌/ 花崗岩 SOLD OUT ピノワール100%	44621 アルザス VIN 2011  クリスチャン・ビネール ゲヴュルトツラミネール SGN 呼称/ Alsace アルザス 参考小売/ 11000 JAN/ 4573461691996 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・甘口 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 花崗岩 石灰 在庫2ケース ゲヴュルトツラミネール100%
GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュビ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ーディSonnenbergで育つブドウを足でビジャージュしながら醸し・発酵、フードルで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。		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、フードルと木樽で11ヶ月熟成しました。明るい紫ルビー色、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。	
アルザス クラインクネヒト  2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルの7代目 アンドレ・クラインクネヒト		44568 アルザス 酸化防止剤無添加 VIN 2023  クラインクネヒト ペットオー カスク 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691415 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 泥灰土 石灰 SOLD OUT ピノブラン40%ピノグリ40% ゲヴュルトツラミネール20%	サヴォワ ドメヌ・デ・ソネット (ソンシャイン・ヴァン)  サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト リザンヌ・ヴァン・ソン
36740 サヴォワ 酸化防止剤無添加 VIN 2022  ソンシャイン・ヴァン パティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688590 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 花崗岩 粘土ピンク色の石灰岩 リースリング70% オーセロフ30%	37103 サヴォワ VIN 2023  ソンシャイン・ヴァン グローブ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461694263 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 砂 SOLD OUT シュナンブラン100%	36230 サヴォワ VIN 2022  ドメヌ・デ・ソネット ピエド・ムートン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461682758 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT ガメイ80% プールサール20%	
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ヶ月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、黄色の濃い色調、すりおろしリンゴやスイーティ、アップルミントアロマを感じます。クリーミーな泡の口あたり、ドライでグレープフルーツのような酸に完熟みかんの果実味を感じます。		世界一周ヨットレースのヴァン・ド・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、スウィーティやライム、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。	
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	37105	サヴォワ 酸化防止剤無添加	36742	サヴォワ 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Domaine des Sonnettes Mouillette	VIN 2023	Sonshine Vins Petal	VIN 2022	Sonshine Vins Beau Gosse
	ドメヌ・デ・ソネット ムイエット		ソンシャイン・ヴァン ペタル		ソンシャイン・ヴァン ボウゴス
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	3600 JAN/ 4573461688606	参考小売/	4000 JAN/ 4573461694287	参考小売/	4000 JAN/ 4573461688613
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -	栽培/	ビオロジック バイオナミ 認証/ -	栽培/	ComingSoon 認証/ ComingSoon
土壌/	粘土石灰 SOLD OUT	土壌/	粘土 砂 SOLD OUT	土壌/	ComingSoon SOLD OUT
ガメイ100%		グロロー60% ミュスカール・ジュ40%		モンドゥーズ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ール・ジュは直接圧搾しアッサンブラージュ、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ゥーズを全房で6日間醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感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	ジュラ ドメヌ・デ・キャヴァアロド		36101	ジュラ 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Domaine des Sonnettes Tête de Fruit Rouge			VIN 2020	Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles
	ドメヌ・デ・ソネット テットドフリユイ ルージュ				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/	VdF ヴァン・ド・フランス			呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売/	5000 JAN/ 4573461682765			参考小売/	5000 JAN/ 4573461680983
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール			栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	粘土石灰 泥土			土壌/	粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
ピノワール100%				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」と語る生粋ナチュール 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、摘みたてアブリコット、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。	
ジュラ ドメヌ・ジュリアン・ラベ		44430	ジュラ 酸化防止剤無添加	ジュラ ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ	
		VIN 2022	Dom Julien Labet Savagnin Sur Charrière Macération		
			ドメヌ・ジュリアン・ラベ サヴァニャン シュール シャリール マセラシオン		
		呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
		参考小売/	9800 JAN/ 4573461686930		
		規格/	750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		
		栽培/	バイオナミ バイオロジック 認証/ エコセール		
		土壌/	粘土 青泥灰土 SOLD OUT		
		サヴァニャン・ジュンヌ100%			
		粘土とリアス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニャン・ジュンヌを36%除梗し10日間醸し後、59%はアンフォラ・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。			
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		ジュラ ドメヌ・ピュロンフォッス		「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	
44539	ジュラ	44517	ジュラ		
VIN 2023	Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates	VIN 2022	Dom Buronfosse Varron Savagnin		
	ドメヌ・デ・マルヌ・ブランシュ シャルドネ レモラット		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	呼称/	Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ		
参考小売/	5500 JAN/ 4573461690531	参考小売/	6500 JAN/ 4573461690012		
規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール	栽培/	ビオロジック 認証/ AB		
土壌/	リアス期の泥灰土 小石 石灰 SOLD OUT	土壌/	ハンヨシアン期の石灰岩・赤色泥灰岩 SOLD OUT		
シャルドネ100%		サヴァニャン100%			
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シながら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、木樽でウイエシながら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、フルー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。			
		ロタリエ村の土壌とテロワールを語ると止まらない男 ジャン・パスカル・ピュロンフォッス			

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。

ブルゴーニュ ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ		36928	ブルゴーニュ	36926	ブルゴーニュ
VIN 2023		Dom 47N3E Petit Chablis		VIN 2022	
					
ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ プティ・シャブリ		ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ プティ・シャブリ		ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ	
呼称/ Petit Chablis プティ・シャブリ		呼称/ Chablis シャブリ		呼称/ Chablis シャブリ	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461691361		参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691347		参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691347	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		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/ 粘土石灰(キンメリジャン)		土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)		土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		シャルドネ100%	
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。		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。		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。	
'最高熟成'、'厳選選果で食べたい!ブドウのみを搾る'、そんなシャブリです。 ギヨーム・ミシヨー					
36927	ブルゴーニュ	36929	ブルゴーニュ	36930	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis	VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Cairn	VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Premier Cru Beauroy
					
ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ		ドメヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ シャブリ ケルン		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	
呼称/ Chablis シャブリ		呼称/ Chablis シャブリ		呼称/ Chablis Premier Cru Beauroy シャブリ・ブルミエ・クリュ・ボーロワ	
参考小売/ 6300 JAN/ 4573461691354		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461691378		参考小売/ 8200 JAN/ 4573461691385	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		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/ 粘土石灰(キンメリジャン)		土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)		土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		シャルドネ100%	
祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで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。		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味わいが拡がり、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です。		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、しっかりとした香り立ち、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、しっかりとした旨味に甘みを感じるエキス感、上質で上品な逸品です。	
36931	ブルゴーニュ	ブルゴーニュ ドメヌ・ローラン・ルーミエ		44819	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Premier Cru Côte de Savant			VIN 2022	Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits
					
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				ドメヌ・ローラン・ルーミエ オート・コート・ド・ニュイ	
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				呼称/ Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ	
参考小売/ 9500 JAN/ 4573461691392				参考小売/ 9000 JAN/ 4573461694324	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル				栽培/ - 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン)				土壌/ 粘土石灰	
シャルドネ100%				ピノノワール100%	
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。しっかりとしたボ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です。		名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノノワール ローラン・ルーミエ		ジョルジュ・ルーミエ氏の孫ローランが粘土石灰土壌で育つ樹齢21~45年のピノノワールを除梗後プレスし発酵、木樽(新樽比率20%)で18ヶ月熟成しました。紫色調のルビー色の外観、イチゴやクランベリー、ラズベリー、湿った土のアロマを感じます。ジュシーで旨味があり、綺麗な酸味とバランスの良さ、エレガントで綺麗な仕上がりです。	
ブルゴーニュ ドメヌ・プティ・ロワ		37083	ブルゴーニュ	37086	ボージョレ
		VIN 2023	Dom Petit Roy Fusion	VIN 2022	Dom Petit Roy Passion
		ドメヌ・プティ・ロワ フュージョン		ドメヌ・プティ・ロワ パッション	
		呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		呼称/ Fleurie フルーリー	
		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461693617		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461693648	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック ビオディナミ	
		土壌/ 粘土 泥灰土 粘土石灰		土壌/ 花崗岩	
		アリゴテ100%		ガメイ100%	
コート・ボーヌで精選、静謐なる熟成 エレガント×ナチュラル 齊藤 政一		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収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ッパリとしていて、口中に拡がる柑橘の香りと、じわりと拡がる上品な味わいが印象的です。		暑い夏のおかげでブドウが良く熟した年でした。涼しく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、高めの酸が摘みだてベリーの果実味を引き立て、しっかりとした骨格を感じるドライで引き締まった仕上がりです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

5 BOURGOGNE2

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

ブルゴーニュ オレリアン・ヴェルデ		ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加		ブルゴーニュ	
VIN 2022		Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature		VIN 2023	
		オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ ナチュラル		オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ アリゴテ	
		呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ		呼称/ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ	
		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461681195		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689825	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰	
アリゴテ100%		Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギョーサンブル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リングやライム、セルフィュー、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッパリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。		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。	
縮小×エレガント 父から受け継いだ自然栽培をコート・ドールで開花 オレリアン・ヴェルデ		ブルゴーニュ		ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加	
VIN 2023		Aurelien Verdet Bourgogne Blanc		VIN 2022	
		オレリアン・ヴェルデ ブルゴーニュ ブラン		オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル・ブリュレ ブラン	
		呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ		呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ	
		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461689832		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689849	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		シャルドネ100%	
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。		本拠地のアルスナン村に所有の区画「ル・ブリュレ」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。		オレリアンが開墾したオート・コート・ド・ニュイのブリュレ近くの畑ですが申請をしなかったため、オート・ブルギニョンになりました。斜面の畑に植わる樹齢5年のピノワールをステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。粘性のあるガーネット色、ブルーベリーやラズベリー、スパイシー香、果実味と甘味のエキ스가しっかり感じられるアタックで丸みのあるジュシーで美味しい味わいとコクのある豊かさが印象的です。	
36839		ブルゴーニュ 準定番		36840	
VIN 2023		Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure		VIN 2023	
		オレリアン・ヴェルデ オート・コート・ド・ニュイ ル・ブリュレ		オレリアン・ヴェルデ マルサネ シャン ペルドリ	
		呼称/ Hautes-Cotes-De-Nuitオート・コート・ド・ニュイ		呼称/ Marsannay マルサネ	
		参考小売/ 5700 JAN/ 4573461689856		参考小売/ 8000 JAN/ 4573461686114	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
		土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰	
ピノワール100%		ピノワール100%		ピノワール100%	
23年は降水量が少で時折、激しい嵐や熱波が発生する年でした。アルスナン村に1971年から所有する区画ル・ブリュレで育つピノワールを全房で醸しプレス後、木樽(新樽率10%)で発酵・熟成しステンレスタンクで追熟しました。明るいルビー色、クランベリーやラズベリー、若葉、芝のアロマを感じます。上品で綺麗なアタック、フレッシュで豊かな果実味に心地よいタンニンと高めの酸が溶け込み、冷涼感のある繊細な味わいに仕上がっています。		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。黒味がかつた淡いルビー色、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。		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。	
ブルゴーニュ アラン・ヴェルデ		ブルゴーニュ 定番		ブルゴーニュ 定番	
VIN -		Alain Verdet Crème De Pêche		VIN -	
		アラン・ヴェルデ クレームドベシェ		アラン・ヴェルデ クレームドカシス	
		呼称/ - Liqueur リキュール		呼称/ - Liqueur リキュール	
		参考小売/ 4100 JAN/ 4582138361445		参考小売/ 4100 JAN/ 4582138362138	
		規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口		規格/ 700ml × 12 タイプ/ -・甘口	
		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	
ベシェ100%		ベシェ100%		カシス100%	
ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが有機栽培の果実から無着色無香料で造るピーチリキュール、バリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれた実力です。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どこになるような自然な味わいです。アルコール度数18%		ブルゴーニュのアラン・ヴェルデが有機栽培のカシスをたっぷり使い無着色無香料で造るリキュール、バリの高級菓子「ラ・デュレ」や「フォンション」で選ばれた実力です。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%			
ワイン造りを引退したアラン・ヴェルデが造るナチュラルリキュール アラン・ヴェルデ					

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。

ブルゴーニュ サルナン・ペリュール		35530 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加		36921 ブルゴーニュ	
					
VIN 2020		VIN 2020		VIN 2022	
Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc		Sarnin-Berrux Le Petit Tête Blanc		Sarnin-Berrux Chablis	
サルナン・ペリュール ル プティ テテ ブラン		サルナン・ペリュール ル プティ テテ ブラン		サルナン・ペリュール シャブリ	
呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ		呼称/ Bourgogne ブルゴーニュ		呼称/ Chablis シャブリ	
参考小売/ 7000 JAN/ 4573461674067		参考小売/ 7000 JAN/ 4573461674067		参考小売/ 8900 JAN/ 4573461691293	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰 在庫3ケース		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰(キンメリジャン) 在庫4ケース	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		シャルドネ100%	
ビュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルボー村の区画レ・リュウのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アプリコットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスを複雑味があり、口中に金木犀とハチミツの香りが広がる上質な味わいは余韻も長くボリュームが増していきます。		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。			
ジャン・パスカル・サルナン&ジャン・マリー・ペリュール		36919 ブルゴーニュ		35593 ボージョレ 酸化防止剤無添加	
VIN 2020		VIN 2017		VIN 2022	
Sarnin-Berrux Savigny-lès-Beaune Blanc		Sarnin-Berrux Saint Romain Blanc		Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra	
サルナン・ペリュール サヴィニー・レ・ボヌ ブラン		サルナン・ペリュール サン・ロマン ブラン		サルナン・ペリュール ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ	
呼称/ Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボヌ		呼称/ Saint Romain サン・ロマン (CombeBazinコンブ・バザン)		呼称/ Beaujolais ボージョレ	
参考小売/ 11000 JAN/ 4573461691286		参考小売/ 12000 JAN/ 4573461691279		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461675507	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰 在庫4ケース		土壌/ 粘土石灰 在庫3ケース		土壌/ 灰色花崗岩 ★	
シャルドネ100%		シャルドネ100%		ガメイ100%	
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広がり、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。		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、檀のアロマ、しっかりとしたボディにナッツや樽香が感じられ、広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。		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。	
36195 ボージョレ 酸化防止剤無添加		36192 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加		ブルゴーニュ セリーヌ・エ・ローラン・トリボス	
VIN 2023		VIN 2020			
Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra		Sarnin-Berrux Borgogne Passetoutgrain		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	
サルナン・ペリュール ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ		サルナン・ペリュール ブルゴーニュ・パストウグラン		ローラン・トリボス	
呼称/ Beaujolais ボージョレ		呼称/ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストウグラン			
参考小売/ 3000 JAN/ 4573461682291		参考小売/ 7800 JAN/ 4573461682260			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ - 認証/ -			
土壌/ 灰色花崗岩		土壌/ 粘土石灰 在庫2ケース			
ガメイ100%		ピノワール、ガメイ			
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。		粘土石灰土壌で育つ樹齢70年のピノワールとガメイをトロンコニック樽でビジャージュ・ルモンタージュをしながら発酵、古樽で熟成し、サンスフルで仕上げました。黒を帯びた紫がネットの外観、ラズベリーやレッドチェリー、木材や茎の青い香りが広がり、柔らかなアタックに心地の良いタンニンが上品で酸味も目立ち過ぎずバランスの良い逸品です。		ブルゴーニュ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	
36983 ブルゴーニュ 酸化防止剤無添加		ブルゴーニュ ポワセ・コレクション		34393 ブルゴーニュ 定番	
VIN 2022				VIN NV	
Céline et Laurent Tripoz Mâcon-Loché Cuvée du Clocher				Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc	
セリーヌ・エ・ローラン・トリボス マコン・ロシェ キュヴェ デュ クロシェ				コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー ブランド ブラン	
呼称/ Mâcon-Loché マコン・ロシェ				呼称/ Vin Mousseux ヴァン・ムスー	
参考小売/ 4700 JAN/ 4573461692849				参考小売/ 2300 JAN/ 4571455199008	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル				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	
シャルドネ100%				アイレン100%	
両親の自宅近くにある教会のすぐ隣の粘土石灰土壌の区画で育つ樹齢20年のシャルドネをプレス、ステンレスタンクで9ヶ月発酵・熟成し23年5月にサンスフルで瓶詰めしました。輝きのあるグリーンイエローの外観、洋梨やミントのアロマを感じます。旨味をしっかりと感ずるアタック、柑橘の酸味と果実味がバランス良く、飲み飽きない逸品です。		ポエヌ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		有機栽培のスペイン品種アイレンをプレス後、シャルマ方式で二次発酵し瓶詰め、清澄はせず軽く濾過し瓶詰めしました。輝きのあるイエローゴールドの色調、きめ細かい泡から白い花やレモン、ヨーグルトの香りが次々と広がります。爽やかな柑橘系のフルーティさの旨みが溢れる中、白コショウのニュアンスに柔らかな酸が交差し、どんな場面にも合わせやすい万能スパークリングワインです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

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		35852 ボージョレ 酸化防止剤無添加		35854 ボージョレ 酸化防止剤無添加	
		VIN 2022 Cyril Alonso Ceci N'Est Pas Un Vin		VIN 2022 Cyril Alonso Magdalena	
		シリル・アロンソ スシネ パン ヴァン		シリル・アロンソ マダレナ	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ VdF ヴァンド・フランス	
参考小売/ 4800 JAN/ 4573461679352		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461679352		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461679376	
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/ オレンジ・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩		土壌/ 花崗岩	
シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド		シャルドネ、ガメイ・ブラン・グロリオド		シャルドネ・ミュスケ100%	
標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、プリオッシュのアロマ、じわりと広がる旨味、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。		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。じわっと広がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がりです。			
かつてのStyleを取り戻しての再出発！ シリル・アロンソ				ボージョレ ロミュアルド・ヴァロ	
36476 VIN 2023 Cyril Alonso Premiere Presse du Yeti		35572 VIN 2021 Cyril Alonso Roule ma Poule		36172 VIN 2021 Domaine de la Gapette Sain-Jus	
シリル・アロンソ ブルミエール プレス デュ イエティ		シリル・アロンソ ルール マブル		ドメヌ・ド・ラ・ガベット サンジュ	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ VdF ヴァンド・フランス		呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461686398		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461675064		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681744	
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		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/ - 認証/ -	
土壌/ ComingSoon		土壌/ 花崗岩		土壌/ 砂質 花崗岩	
31種類のガメイ100%		ガメイ・ピカル、ピノワール		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種類をフールドで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、ブルー、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたつぷりのエキ스가心地の良い仕上がりです。		ブルイ近隣のMarchamp村の花崗岩土壌で育つガメイ・ピカルとピノワールを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、高めの酸味に広がるゆくタンニン、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。		サン・ジュリアンからの買いブドウと健全(sain)な果汁(Jus)からキュヴェ名を付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるビエ・ドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライなアタックでやや高めの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。	
36924 VIN 2024 Romuald Valot Electron Libre		ボージョレ ドメヌ・ド・ラ・ガベット		ボージョレ 酸化防止剤無添加	
ロミュアルド・ヴァロ エレクトロン リーブル				Domaine de la Gapette Sain-Jus	
呼称/ VdF ヴァンド・フランス				ドメヌ・ド・ラ・ガベット サンジュ	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461691323				呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ	
規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム				参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681744	
栽培/ ビオロジック ナチュール エ プログレ				規格/ 750ml x 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
土壌/ 花崗岩 石英				栽培/ - 認証/ -	
ガメイ100%				土壌/ 砂質 花崗岩	
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。		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		ガメイ100%	
36439 VIN 2022 Domaine de la Gapette In Verito Vinas		ボージョレ バティスト・ベルトラン		36419 VIN 2021 Baptiste Bertrand Beaujolais Village Sermezy	
メヌ・ド・ラ・ガベット イン ヴェリト ヴィナス				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/ VdF ヴァンド・フランス				呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ	
参考小売/ 4300 JAN/ 4573461685230				参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685131	
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/ - 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ Alpes Contrôle	
土壌/ 青い石 シスト 片岩土				土壌/ 砂 泥土	
ガメイ100%				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は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。		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		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。	

ボージョレ ドメヌ・ジョベール		44283	ボージョレ	44484	ボージョレ 酸化防止剤無添加
		VIN 2021	Dom Joubert Chardonnay Confidence	VIN 2024	Dom Joubert Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko
			ドメヌ・ジョベール シャルドネ コンフィダンス		ドメヌ・ジョベール 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
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ	
		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461684301		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461689252	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ - 認証/ -		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
		土壌/ 粘土石灰	SOLD OUT	土壌/ 砂利石灰	
		シャルドネ100%		ガメイ100%	
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		21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフィーユのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれて飲みやすい仕上がりです。		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スが特徴です。	

44020	ボージョレ	44286	ボージョレ
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent	VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Renaissance
	ドメヌ・ジョベール ブルイ キュヴェ プレゼン		ドメヌ・ジョベール ブルイ ルネッサンス
呼称/ Brouilly ブルイ		呼称/ Brouilly ブルイ	
参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677747		参考小売/ 4100 JAN/ 4573461684332	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ピオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩	在庫4ケース	土壌/ ピンク砂岩シリスを含む 花崗岩	
ガメイ100%		ガメイ100%	
ワインはギフトであり今を大いに謳歌できる飲み物であることから Présent(現在)をキュヴ名に冠しました。太陽に恵まれた20年、全 房のガメイを12日間ミマセラシオンカルボニック後プレス、セメント タンクで発酵・熟成しました。紫ガーネット色、フランボワーズやザク ロ、フルーツキャンディの甘い香り、フレッシュな酸味と程よいタン ニ、酸味があり苦みとのバランスが良く清涼な味わいです。		曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させよう と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、アンフォア・グラスファイバータ ンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな 香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのような スパイス香がアフターに感じられます。	

ボージョレ レピキュリユー		43955	ボージョレ	43956	ボージョレ
		VIN 2019	L'épicurieux Régné Chacha	VIN 2020	L'épicurieux Chacha
			レピキュリユー レニエ シャンシャ		レピキュリユー シャンシャ
		呼称/ Régné レニエ		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675521		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461675538	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	
		土壌/ ComingSoon		土壌/ ComingSoon	
		ガメイ100%		ガメイ100%	
ボージョレ期待の新人 セバスチャン・コングルテル		月のリズムが必要だとピオディナミを取り入れ始めたセバスチャン がレニエ村の標高250mの馬耕した畑で育つガメイを収穫後、木製 の開放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で 熟成しました。紫ガーネット色、プラムやフランボワーズ、梅、チェ リーの香り、穏やかなアタックから、じわじわと拡がる酸味やほろ苦 さ、高めの酸が溶け込んだ心地の良い余韻が続きます。		綺麗なワインを造るためには月のリズムが必要となりピオディナミ を取り入れ始めたセバスチャンがレニエ村の標高250mの馬耕した 畑で育つガメイを収穫後、木製の開放桶で醸しデキュヴェしプレ ス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。濃いガーネット色、プ ラムやスモモの香り、摘みたてベリーの酸味やほろ苦さのアタック、 山椒のニュアンスや高めの酸味を感じます。	

43959	ボージョレ 酸化防止剤無添加	43957	ボージョレ 酸化防止剤無添加	43958	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Morgon Hey Joe	VIN 2019	L'épicurieux Morgon Zélébrité	VIN 2020	L'épicurieux Morgon Zélébrité
	レピキュリユー ヘイジョー		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ		レピキュリユー モルゴン ゼレブリテ
呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン		呼称/ Morgon モルゴン	
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675569		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675545		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675552	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール		栽培/ ピオロジック 認証/ ヴァン・メソッド・ナチュール	
土壌/ ピンク花崗岩		土壌/ ピンク花崗岩		土壌/ ピンク花崗岩	
ガメイ100%		ガメイ100%		ガメイ100%	
ピンク花崗岩土壌で育つガメイをミマセラシオンカルボニック後プ レス、フリーランジュースとアッサンブラージュしセメントタンクで発 酵、5年落ちの樽樽で熟成しました。紫ガーネットの外観、フランボ ワーズやザクロの香り、アタックは滑らかなテクスチャーで甘やか に拡がり、果実味に溶け込む丸みあるタンニンはやわらかく、心地 よいアフターが長く続きます。		2014年から有機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。		2014年から有機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 と拡がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりあるタンニ ンと中程度の余韻を感じます。	

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



北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すワフルシラー

マチュ・パレー

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/	ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/	粘土石灰 SOLD OUT
シラー100%	
エチケットのプティウルス(小熊)は生産者マチュの分身的になキャラクターです。粘土石灰で育ったシラーをプレス、ルモンタージュを1回施しながら、ステンレスタンクとセメントタンクで発酵・熟成しました。鮮やかなピンクがかったガーネットの外観、いちごやブルーベリー、カシスの香り、角の取れた柔らかな口当たり、瑞々しく充実したベリーの果実味が口中に広がる好印象な仕上がりです。	

コート・デュ・ローヌ ドメヌ・ロマネー・デストウゼ



北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい

エルヴェ・スオー

34528	コート・デュ・ローヌ
VIN 2018	Dom Romaneau-Destezet Syrah
	ドメヌ・ロマネー・デストウゼ シラー
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/	4800 JAN/ 4573461657657
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 在庫12ケース
シラー100%	
ローヌ高地アルルボスク村、花崗岩で育つシラーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で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、甘草やスパイスな香り、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。	

36224	コート・デュ・ローヌ
VIN 2022	Dom Romaneau-Destezet Gamay La Souteronne
	ドメヌ・ロマネー・デストウゼ ガメイラストウロンヌ
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/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 在庫1ケース
ガメイ100%	
全8区画のガメイのパーセルのうちの1つの区画ラスト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ミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルー、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに広がります。	

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/	ビオロジック 認証/ -
土壌/	花崗岩 粘土石灰 SOLD OUT
シラー100%	
サンジョセフで伝統的なワイン造りを教える醸造学校の教師を辞職し生産者となったセバスチャンが花崗岩と粘土石灰土壌に植わるシラーをスミマセラシオンカルボニックで発酵し、セメントタンクと古樽で18ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。レンガ色のガーネット、スモモやリンゴジャム、フランボワーズの香り、溶け込むタンニンと酸味の立つ味わい特徴です。	

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・パヴ

スタニスラス・ワリュット

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/	ビオロジック 認証/ エコセール ビオディナミ
土壌/	赤粘土 ガレ(丸石) SOLD OUT
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品種を全房で醸した後プレス、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스가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・パヴ
呼称/	Châteauneuf du Pape シャトーヌフ・デュ・パヴ
参考小売/	8800 JAN/ 4573461687654
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ
栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール ビオディナミ
土壌/	赤粘土 丸石(ガレ) SOLD OUT
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た後プレス、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、土や火打石の香り、円熟したたっぶりの丸みとタンニンと丸みのある果実味、中程度の酸味と長めの余韻が印象的です。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

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。

コート・デュ・ローヌ ル・クロ・デ・グリヨン  進化を超えるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々 ニコラ・ルノー		35354 VIN 2021  コート・デュ・ローヌ Le Clos des Grillons Une Ile ル・クロ・デ・グリヨン ユヌイル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461671387 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 黄色粘土 白色粘土 在庫2ケース ムールヴェードル80% サンソー20% この土地が風から守られた真のune ile(島)である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ペリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さが感じられます。	35849 VIN 2022  コート・デュ・ローヌ Le Clos des Grillons La Pointue ル・クロ・デ・グリヨン ラ ポワンチュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5700 JAN/ 4573461679321 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 白色粘土 砂 在庫5ケース グルナツシュ75% その他8品種25% 樹齢121年のグルナツシュを主体に他8品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとしたボリューム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がりります。
36294 VIN 2023  コート・デュ・ローヌ Le Clos des Grillons La Pointue ル・クロ・デ・グリヨン ラ ポワンチュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5700 JAN/ 4573461683601 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 白色粘土 砂 在庫1ケース グルナツシュ75% その他8品種25% 南向きの白色粘土・砂質土壌で育つ樹齢121年のグルナツシュを主体に他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、30hlのステンレスタンクで発酵・熟成し24年3月に瓶詰めしました。ガーネットの外観、カシスリキュールのアロマ、ミネラル感があり果実味のニュアンスと綺麗なタンニンが伸びやかに拡がりります。		36295 VIN 2023  コート・デュ・ローヌ Le Clos des Grillons Cillet Rouge ル・クロ・デ・グリヨン ウィエ ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461683618 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ 砂 石灰岩 泥灰土 在庫4ケース グルナツシュ80% サンソー20% 南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナツ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拡がるエキス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。	コート・デュ・ローヌ セイム・リヴァー・トワイ  James&Shoko、ヴァントウーから発信! ジェームス・ダンスタン&中川彰子
36974 VIN 2023  コート・デュ・ローヌ 準定番 Same River Twice Blanc セイム・リヴァー・トワイ ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461692696 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰岩 小石 クレレット35% グルナツシュブラン35% ロール30% 南仏ヴァントウ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、グルナツシュブラン、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わさっています。		36976 VIN 2022  コート・デュ・ローヌ 準定番 Same River Twice Orange セイム・リヴァー・トワイ オレンジ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461692702 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 小石 SOLD OUT グルナツシュブラン30% ロール25% ヴィオニエ20% ミュスカブティグラン15% ルーサンヌ10% ヴァントウー、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、フルーラルな香り、アタックからピールの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。	36975 VIN 2021  コート・デュ・ローヌ 準定番 Same River Twice Rosé セイム・リヴァー・トワイ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2600 JAN/ 4573461692955 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ガレ(丸石) 粘土石灰 サンソー55% グルナツシュ45% 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。ヴァントウー、地元の生産者が育てたサンソーとグルナツシュを除梗後、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、スッパリしたジュシーな味わいとフレッシュな酸、柔らかなシャープなアフターです。
36932 VIN 2021  コート・デュ・ローヌ 準定番 Same River Twice Rouge セイム・リヴァー・トワイ ルージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461691507 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石の混じる砂質 粘土石灰 ★ グルナツシュ80% シラー20% 天候的には難しい年でした。グルナツシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らかなバランスのとれたアタックで程よいタンニンと控えめな酸、ミディアムボディで短めの余韻とカジュアルな味わいを楽しめます。		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 VIN 2023  コート・デュ・ローヌ 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 土壌/ ビオディナミ バイオディン 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、ガリグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤粘土石灰で育つ5品種を除梗しプレス後、60hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、スパイシーでリコリスやブルー、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したペリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキス感のある逸品です。

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・ベネデッティ



AVECJ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャームなローヌ

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
土壌/	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、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、ジュー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



AVECJ

中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキسس旨味に堪能

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
土壌/	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、穏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



AVECJ

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 Vénus



フランソワ・デュム
ヴェヌス

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/ -

土壌/ 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・ドーヴェルニュを収穫後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



AVECJ

ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は一無二

ピエール・ボージェ

44037 オーヴェルニュ

VIN 16/20 Dom Pierre Beauger SB



ドメヌ・ピエール・ボージェ
ソーヴィニヨンブラン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/ 16000 JAN/ 4573461677914

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ -

土壌/ 砂岩 **SOLD OUT**

ソーヴィニヨンブラン100%

ピエールの畑に植わるすべてのソーヴィニヨンブランを収穫し区画ごとに木樽で発酵・熟成、アッサンブラージュしました。透明感のあるクリアな黄金色、とろりと流れる粘性、強い香り立ちで金木犀やハチミツ、メロン、マンゴー、キャラメルのアロマ、ポリウムのあるアタックは複雑な味わいで詰まったエキスを溶け込んだ酸、ほんのりとしたほろ苦さと長く続くエキスを印象的な逸品です。

コルス ドメヌ・ギウディチェリ



コルシカ島、粘土石灰土壌と知る人ぞ知るカリスマ女性生産者の見事なコラージュ

ミュリエル・ギウディチェリ

37111	コルス
VIN 2024	Domaine Giudicelli Patrimoine Blanc
ドメヌ・ギウディチェリ パトリモニオ ブラン	
呼称/	AOC Patrimoine パトリモニオ
参考小売/	8000 JAN/ 4573461694478
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 ビオディヴァン
土壌/	粘土石灰 シスト
ヴェルメンティーノ100%	
粘土石灰・シスト土壌で育つ樹齢25年のヴェルメンティーノを全房でプレス、ステンレスタンクで発酵後、フールドルで熟成しました。グリーンイエロー色の外観、すっきりとした香り中心にミントやティル、夏みかん、柚子などフレッシュなアロマを感じます。豊かなミネラルを含んだ瑞々しいアタック、ジューシーなリンゴの風味が心地よく広がります。	

37112	コルス
VIN 2022	Domaine Giudicelli Patrimoine Rouge
ドメヌ・ギウディチェリ パトリモニオ ルージュ	
呼称/	AOC Patrimoine パトリモニオ
参考小売/	8000 JAN/ 4573461694485
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 ビオディヴァン
土壌/	粘土石灰 花崗岩
ニエルチウ(ニエルキオ)100%	
粘土石灰・花崗岩土壌で育つ樹齢25年のニエルチウ(ニエルキオ)を除梗後プレス、ステンレスタンクとフールドルで発酵・熟成しました。輝きのある濃いルビー色、ラズベリーやブルーベリー、ブラックチェリー、胡椒、檀のアロマを感じます。口あたりよくスムーズなアタック、心地の良いタンニンがバランスを調整し、綺麗な酸とのまとまりを深めてくれます。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

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。

プロヴァンス バスティアン・ブータロー 		35925 プロヴァンス VIN 2021 	36479 プロヴァンス VIN 2023 
プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ バスティアン・ブータロー		バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461678881 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 栽培/ ビオディナミ 土壌/ 粘土石灰 在庫1ケース ヴィラルブラン、カラドック	バスティアン・ブータロー ホセ ロゼ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461686503 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 栽培/ ビオディナミ 土壌/ 粘土石灰 ヴィラルブラン90% アリカンテ5% カラドック5%
ノーヴ村のリシャール・ダル・カントからの買いブドウで、Nove村に掛けてNovesqueと名付けました。カベルネソーヴィニヨンとシラーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。レンガ色のエッジの濃いガーネット色、ブラックチェリーやブラックプラム、木材や雨上がりの森の中の香りを感じます。コクのあるアタック、骨格のしっかりとした味わいが口中で拡がりをみせます。		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。	
35923 プロヴァンス VIN 2021 		35604 プロヴァンス VIN 2020 	36481 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 VIN 2023 
バスティアン・ブータロー ノヴェスク 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461678867 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 栽培/ ビオディナミ 土壌/ ガレ カベルネソーヴィニヨン50% シラー50%		バスティアン・ブータロー レジスタンス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461675644 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 栽培/ ビオディナミ 土壌/ ガレ カベルネソーヴィニヨン、シラー カリニャン、メルロー	バスティアン・ブータロー リーブル アルビートル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686527 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ ナチュラルエプログレ 栽培/ ビオディナミ 土壌/ 砂 泥 石灰岩 ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン サンソー、その他
35602 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 VIN 2020 		プロヴァンス アレクサンドル・ダレ 	35740 プロヴァンス 酸化防止剤無添加 VIN 2021 
バスティアン・ブータロー キュヴェ ポー プレジール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461675620 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 栽培/ ビオディナミ 土壌/ 粘土石灰 グルナッシュ アリカンテ アラモン サンソー カベルネソーヴィニヨン マラガ クレレット その他		アレクサンドル・ダレ グラビュージュ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461677280 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 砂 石灰 SOLD OUT グルナッシュ70% シラー30%	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、柔らかなアタックに穏やかなタンニン、摘みたてペリーの酸がアクセントとなり、拡がるエキス感と口あたりの良さが印象的です。
プロヴァンス 酸化防止剤無添加 VIN 2020 アレクサンドル・ダレ プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン アレクサンドル・ダレ		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ペリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。	

ラングドック ル・シャ・ウアン  Tピュスラやオルマッソンの系譜を継ぐ女性醸造家 ブランディヌ・フロック	44382 ラングドック VIN 2023 Le Chat Huant Sittelle ル・シャ・ウアン シテル 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461686473 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ レス シラー70% グルナツシュ15% カリニャン15% 23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナツシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミセラ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。	44615 ロワール VIN 2022 Le Chat Huant Les Grues ル・シャ・ウアン レ グリュ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461692191 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩 ガメイ100% 粘土・シレックス・石灰岩土壌で育つ樹齢40年のガメイを9月中旬に収穫し全房で7日間スミ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。紫がかった淡いガーネットの外観、ブラックベリーやブルーの香り、ドライで酸とほんのり苦味のアタック、タンニンは程よく心地よく優しい味わいです。
44613 ロワール VIN 2022 Le Chat Huant La Huppe ル・シャ・ウアン ラ ユップ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461692177 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ レス 堆積岩 SOLD OUT グルナツシュ100% 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、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。	44101 ロワール VIN 2022 Le Chat Huant Tichodrome ル・シャ・ウアン ティシヨドローム 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680068 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 石灰岩 コー100% ユーラシア南部やアフリカ北部に生育するキバシリ類の鳥の名前をキュヴェ名に冠しました。樹齢20年のコーを全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、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。	
ラングドック ラ・バロンヌ  南仏産高樹齢ブドウの複雑味を生かすジャンとブルノのコラボ ジャン・リニエール	44447 ラングドック 酸化防止剤無添加 準定番 VIN 2023 La Baronne Carignan Sans Soufre Ajouté ラ・バロンヌ カリニャン サンスフル アジュテ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461687180 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 石灰 ★ カリニャン100% 09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルガーネットの色調、レッドチェリーやヒノキ、プラムの香りが豊かに広がり、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。	ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン  ピクサノール 標高×石灰土壌が作り出すエレガント&ミネラリー リュック・マリー・ミッシェル
44124 ラングドック 酸化防止剤無添加 VIN 2019 Zelige Caravent Velvet Part2 ゼリージュ・キャラヴァン ヴェルヴェット パール2 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680297 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 石灰 シラー100% ロックグループ「ヴェルヴェットアンダーグラウンド」から命名しました。樹齢35年のシラーを除梗後、醸しプレスしステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しました。しっかりとした粘性の濃いガーネット色、ブラックチェリーやカシス、マッシュルームのアロマ、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、渋味も目立たず心地の良い仕上がりです。	ラングドック シャトー・ド・ゴール  リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さと安定した味わい ピエール・ファール	44487 ラングドック 準定番 VIN 2022 Ch de Gaure Campagne Blanc Chardonnay シャトー・ド・ゴール カンパーニュ ブラン シャルドネ 呼称/ Limoux リムー 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461689412 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ エコセール バイオディヴァン 土壌/ 粘土 石灰 シャルドネ100% 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、果樹の花や摘みたてカリン、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、綺麗に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。

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。

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 ラ・ガランス		37130 ラングドック 準定番		37131 ラングドック 準定番	
					
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		VIN 2025 La Garance Licence III Blanc		VIN 2025 La Garance Licence III Rose	
		ラ・ガランス ライセンス スリー ブラン		ラ・ガランス ライセンス スリー ロゼ	
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461694805		参考小売/ 2800 JAN/ 4573461694812	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール			
土壌/ 火山性の黒土		土壌/ 火山性の黒土			
グルナッシュブラン60% ルーサンヌとヴェルメンティーノ30% ピクブール10%		ムールヴェードル50% グルナッシュ50%			
火山性の黒土土壌で育つ平均樹齢20年のグルナッシュブラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、ピクブールを全房でプレスし、50hlのステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなイエローの外観、洋梨やカリン、柚子ジャム、ミントのアロマを感じます。完熟した柑橘の甘味と酸味のバランスのよさ、アフターに向け口中に完熟した味わいが増していきます。		火山性の黒土土壌で育つ平均樹齢20年のムールヴェードルとグルナッシュを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクと木樽で発酵、50hlのステンレスタンクで熟成しました。輝きのあるローズピンクの外観、さくらんぼや赤リンゴ、桃のアロマを感じます。ドライな口あたりに、ほのかなタンニンと心地よい酸、やさしい味わいで完熟した旨味を楽しめます。			
37132 ラングドック 準定番		36813 ラングドック 準定番		35886 ラングドック	
VIN 2025 La Garance Licence III Rouge		VIN 2024 Dom de La Garance Kaze Rouge		VIN 2016 Dom de La Garance Les Claviers	
					
ラ・ガランス ライセンス スリー ルージュ		ドメヌ・ド・ラ・ガランス 風 ルージュ		ドメヌ・ド・ラ・ガランス レ クラヴィエ	
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/ 2800 JAN/ 4573461694829		参考小売/ 2700 JAN/ 4573461689665		参考小売/ 6000 JAN/ 4573461679680	
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/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオディナミ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール	
土壌/ 火山性の黒土		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
グルナッシュ100%		グルナッシュ、メルロー カリニャン、シラー		トレビアーノ グルナッシュグリ	
火山性の黒土土壌で育つ平均樹齢20年のグルナッシュを全房でプレスし、68hlのセメントタンクで発酵、50hlのステンレスタンクで熟成しました。紫ガーネットの外観、ブルーやブラックベリー、カシス、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。アタックに高めの酸を感じ若々しく、中程度のタンニンはスムーズで、バランス良くまとまりある味わいです。		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ビアーノとグルナッシュグリを9月下旬に収穫後プレス、400Lの古樽で68ヶ月間発酵・熟成し仕上げました。濃い黄金色、オレンジピールやマレード、アプリコット、ミントやディルの香り、しっかりとコクのある複雑味にボリュームのある味わい、アプリコット香がアフターに広がります。	
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	
地球・大地・太陽・海 素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン		リヴィングアース シャルドネ		リヴィングアース カベルネソーヴィニヨン	
		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック		呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック	
		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676825		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461676818	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール AB	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰			
シャルドネ100%		カベルネソーヴィニヨン100%			
装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナー・momoko/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・momoko/植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。			
ラングドック マス・ド・ジャンニーニ		36958 ラングドック 定番		36831 ラングドック 定番	
		VIN 2024 Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc		VIN 2024 Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge	
ブドウの新鮮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		ジャンニーニ セ ビアン コム サ ブラン		ジャンニーニ セ ビアン コム サ ルージュ	
		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス	
		参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198971		参考小売/ 1900 JAN/ 4571455198988	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰			
ソーヴィニヨンブラン50% ヴェルメンティーノ50%		シラー50% カリニャン50%			
生産者とディオニーが共同開発C'est bien comme ça!=それえやん！という意味の気軽に楽しんでいた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。			

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 × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/	750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/	粘土石灰		土壌/	粘土石灰		土壌/	粘土石灰	
ソーヴィニヨンブラン60% ヴェルメンティーノ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きたい辛口です。透明感のある麦葉色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りやライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。			南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」のロゼワイン、ニームとベジエの間にあるサン・ボジル・ド・ラ・シルビー村で健康なブドウを直接圧搾して造ります。輝くサーモンピンクの外観から、さくらんぼやザクロの甘酸っぱい香りが顔を覗かせます。爽やかな酸に続くチャーミングな果実と少しのミネラルが親しみやすい辛口で気軽に飲める味わいで幅広いお料理と楽しめます。			ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏ピオ「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 ド ジャンーニ	
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 × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール	
土壌/	粘土石灰		土壌/	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ロースト香が感じられます。果実の凝縮感が若干の力強さと深み、心地良い余韻を与えつつも全体的にはフルーティーで優しい味わいです。			南仏生まれのピノワールをセクシーイメージのピンナップガールとつけてピナップと名付けました。キャップシールのキュートなピンク色が印象的なコストパフォーマンス溢れる味わいです。深いルビー色にイチゴやフランボワーズのチャーミングな香りが広がり、しばらくすると煮詰めたジャムや白胡椒のスパイシーなニュアンスを感じ、少し高めの酸ですが果実の旨味が綺麗に溶け込みます。		

36882	ラングドック	定番	36883	ラングドック	定番
VIN 2024	Janiny BIB Blanc		VIN 2024	Janiny BIB Rouge	
	ジャンーニ BIB ブラン			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 × 6 タイプ/ 白・辛口		規格/	3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール		栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール	
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突出せず程良くまとまった味わいです。			お馴染みのルタンデジタン・カリニャンと同じキュヴェを使用し、「美味しいオーガニックワインをよりお手軽価格で」という思いで造ったボックスワイン、少し冷やして気軽に楽しめる、スルスル喉を通るこれぞカブ飲みタイプです。南仏の輝く太陽を浴びたカリニャン100%の透明感のある紫色、スミレや乾燥ハーブなどの清涼感ある香りに程良いボリュームを伴うジュシーな味わいです。		

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ァージュ！

オリヴィエ・アザン

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 × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/	750ml × 12 タイプ/ 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ューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおりに、有機栽培で丁寧に育てたヴィオニエのみを使用して醸造しています。地中海に降り注ぐ南の太陽を一杯浴びて生まれたワインは、澄んだホワイエイエローの色調に、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。			スクリュューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおりに、有機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と凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。			有機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し、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。		

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。

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。

ラングドック		ジョセフ・ロッシュ	
			
ブルゴーニュで1832年創設 フランスの代表的品種を飲み比べ			

37137	ラングドック	定番	36880	ラングドック	定番
VIN 2025	Joseph Roche Chardonnay		VIN 2024	Joseph Roche Sauvignon Blanc	
	ジョセフ・ロッシュ シャルドネ			ジョセフ・ロッシュ ソーヴィニヨンブラン	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス	
参考小売/	1800	JAN/ 3477602467031	参考小売/	1800	JAN/ 3477602467024
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	- 認証/ -		栽培/	- 認証/ -	
土壌/	粘土石灰		土壌/	粘土石灰	
シャルドネ100%			ソーヴィニヨンブラン100%		
世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。			ソーヴィニヨンブランは鋭い香りと爽やかな酸を持ち、様々な特色のある辛口白ワインを造るブドウ品種として世界中で人気があります。ジョセフ・ロッシュは、南仏の温暖な気候で育つソーヴィニヨンブランで醸造しました。クリアな薄黄色でグレープフルーツ、パッションフルーツの香りにレモンなどの柑橘類を思わせる心地良いフレーバーが広がり、程良く爽やかな酸味が特徴的な味わいです。		

37134	ラングドック	定番	37135	ラングドック	定番
VIN 2024	Joseph Roche Cabernet Sauvignon		VIN 2024	Joseph Roche Merlot	
	ジョセフ・ロッシュ カベルネソーヴィニヨン			ジョセフ・ロッシュ メルロー	
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/	1800	JAN/ 3477602467055	参考小売/	1800	JAN/ 3477602467048
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -		栽培/	- 認証/ -	
土壌/	粘土石灰		土壌/	粘土石灰	
カベルネソーヴィニヨン100%			メルロー100%		
カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。			ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先に摘み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。		

36881	ラングドック	定番	36884	ルーション	定番
VIN 2024	Joseph Roche Syrah		VIN 2024	Jean Pla Selection La Passion Blanc	
	ジョセフ・ロッシュ シラー			ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン	
呼称/	VdF ヴァン・ド・フランス		呼称/	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ	
参考小売/	1800	JAN/ 3477602467062	参考小売/	1900	JAN/ 4582138363500
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	- 認証/ -		栽培/	- 認証/ -	
土壌/	粘土石灰		土壌/	粘土石灰	
シラー100%			グルナッシュブラン80% グルナッシュグリー17% ミュスカ3%		
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。			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パ最高の逸品です。		

ルーション		ジャン・プラ セレクション	
			
人気のパッション! ブドウがそのままワインになったような果実味			

53405	ルーション	定番	36884	ルーション	定番
VIN NV	Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut		VIN 2024	Jean Pla Selection La Passion Blanc	
	ジャン・プラ セレクション ブルド パッション ブリュット			ジャン・プラ セレクション ラ パッション ブラン	
呼称/	Vin Mousseux ヴァン・ムスー		呼称/	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ	
参考小売/	1900	JAN/ 4582138364057	参考小売/	1900	JAN/ 4582138363500
規格/	750ml × 12	タイプ/ 白泡・辛口	規格/	750ml × 12	タイプ/ 白・辛口
栽培/	- 認証/ -		栽培/	- 認証/ -	
土壌/	火山灰 粘土		土壌/	粘土石灰	
マカブー70% ユニブラン30%			グルナッシュブラン80% グルナッシュグリー17% ミュスカ3%		
南仏ルーションの地場品種をバランス良くブレンドし、シャルマ方式(タンク内二次発酵)で造るカジュアルなスパークリングワイン、パッションシリーズの人気キャラクター「太陽君」がコルクに乗って宇宙旅行をするエチケットです。淡いイエローのはじける泡立ちに、落ち着いた香ばしい麦や甘酸っぱいレモン、ハーブの香り、活き活きとした酸味と豊かな果実味を伴うブリュットタイプです。			南仏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パ最高の逸品です。		

36978	ルーション	定番	33685	ルーション	定番
VIN 2024	Jean Pla Selection La Passion Grenache		VIN 2015	Jean Pla Selection Soleil du Sud	
	ジャン・プラ セレクション ラ パッション グルナッシュ			ジャン・プラ セレクション ソレイユ デュ シュッド	
呼称/	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		呼称/	IGP Pays d'Oc ペイ・ドック	
参考小売/	1900	JAN/ 4582138361391	参考小売/	1500	JAN/ 4571455203194
規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12	タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/	- 認証/ -		栽培/	ビオロジック	認証/ エコセール
土壌/	黒シスト 粘土石灰		土壌/	粘土石灰	
グルナッシュ100%			グルナッシュ50% シラー50%		
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。			南仏ルーションの粘土石灰に植わる地ブドウ2品種をアッサンブラージュした弊社ビオワイン最安値アイテムです。低温で醸し2日間、セメントタンクで発酵後、9ヶ月熟成しました。ガーネットの色調から黒スグリやスパイスのアロマを感じます。フレッシュなアタック、綺麗な酸が流れる赤系果実のエキスをミネラルと少しのタンニンが溶け込んだ味わいは皆様に気に入って頂ける飲み易さです。		

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。

17 ROUSSILLON2

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

ルーション ドメヌ・ブルノ・デュシェン  		44578 VIN 2024  ドメヌ・ブルノ・デュシェン ラ ルナ 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 5100 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 SOLD OUT グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン90% カリニャン10% 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  
パニユルスの偉人・奇人 海と太陽とブドウ畑のナチュール ブルノ・デュシェン		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 VIN 2019  ティエリー・ディアツ バンバン マカベ 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 マカベ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ベを全房でプレス後、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 VIN 2018  ティエリー・ディアツ ロゼ エクリプス 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461656575 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT グルナツシュグリ100% 9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナツシュグリを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレンガ色の外観、マンゴーやマロン、クランベリー、紹興酒のアロマ、まだおとなしい印象で高めの酸に複雑味のある味わいです。	ルーション ドメヌ・カルテロル  	
44390 VIN 2023  ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ブラン 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461686602 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4ケース グルナツシュブラン90% ルーサンヌ10% とても暑く乾燥した年で、グルナツシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンソフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、おとなしい香り立ちにレモンやカボス、竹林、梅香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと広がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がります。		43895 VIN 2021  ドメヌ・カルテロル セブン サミット 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461674487 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 砂 シルト 在庫8ケース 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回しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやブルー、ボリュミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味にタンニンがうまく合わせ、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。	43893 VIN 2021  ドメヌ・カルテロル エスペランサ ルージュ 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461674463 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂 シルト シラー80% カリニャン20% 全房のシラーとカリニャンをフールドで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。濃いブラックガーネット色の外観、ザクロやブルー、湿った落ち葉の香り、スモーキーでしっかりとしたアタックにタンニン豊かでジュシーな味わいは、フレッシュな酸味とアフターまでボリュームのある上質な仕上がります。
44128 VIN 2022  ドメヌ・カルテロル エスタ フェット 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2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。紫ガーネットの外観、赤ず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ボリュームが続く上質な仕上がります。		42163 VIN 2015  ドメヌ・カルテロル エスタ フェット ルージュ 呼称/ IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ 参考小売/ 3600 JAN/ 4571455202456 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 茶シスト グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン80% カリニャン20% 9CAVESの一人ジョアキムがグルナツシュ主体の4品種を半分はステンレスタンク、残りはフールドで醸し、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 VIN 2022  ドメヌ・カルテロル マルセリート 呼称/ VdF ヴァンド・フランス 参考小売/ 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 グルナツシュ、グルナツシュグリ、グルナツシュブラン90% カリニャン、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、木樽で熟成しサンソフルで瓶詰めしました。とろりと粘性あるガーネット色、フランボワーズやブラックチェリーに焼き菓子やトーストの甘い香り、丸みのあるアタックにビールのほろ苦さと穏やかな酸味、しっかりとした果実味が口いっぱい広がり、たっぷりの旨みとエキスを感ぜられます。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

18 ROUSSILLON3

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

ルーション ヴィネヤード・ラ・ルカ  9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！ マヌエル・ディ・ヴェッキ		43635 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2020 Vinyer de la Ruca Hapax  ヴィニヤード・ラ・ルカ アパックス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6400 JAN/ 4573461668370 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 砂 在庫4ケース グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン アパックスは、コーパス言語学で"オンリーワン"を意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。とろりとした粘性、玉ねぎのオレンジカラー、白いちごやフランボワーズ、バラ、酸のあるペリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。	44134 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2022 Vinyer de la Ruca Hapax  ヴィニヤード・ラ・ルカ アパックス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461680396 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 砂 グルナッシュグリ、グルナッシュ グルナッシュブラン アパックスは、コーパス言語学で"オンリーワンやユニークを意味します。全房のグルナッシュ3品種を15日間醸し後プレス、800Lのアンフォラで8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。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。
44407 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2023 Vinyer de la Ruca Ceci N' Est Pas Elio  ヴィニヤード・ラ・ルカ スシネパエリオ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461687128 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト グルナッシュ80% ムールヴェードル20% シスト土壌に植わるグルナッ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。	43896 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Vinyer de la Ruca Silvano  ヴィニヤード・ラ・ルカ シルヴァノ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461674494 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト グルナッシュ100% プルノの畑がある丘の中腹斜面に数区画ある畑で育ち、手作業で管理する全房のグルナッシュを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。粘性あるブラックガーネット色、ザクロやブルー、黒胡椒、ブラックチョコのアロマ、ブルーを口に残したようなアタックにどっしとした果実味と広がる香り、密度が高くコク旨でしっかりとしたボディが印象的です。	43897 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Vinyer de la Ruca Kik-off  ヴィニヤード・ラ・ルカ キックオフ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461674500 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト グルナッシュ70% グルナッシュブラン30% 愛されていたインターン/Kikkoと彼が愛したサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウを木製開放桶で醸し後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で8ヶ月熟成しました。淡いオレンジガーネット色、とろりとした粘性、アプリコットやザクロ、スミレの香り、柔らかいアタックにうす旨で心地の良い酸とタンニン、たっぷりの旨味がアフターへと続きます。	
43630 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2020 Vinyer de la Ruca Orcio Judas  ヴィニヤード・ラ・ルカ オルチョジュダ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461668325 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト カリニヤン100% 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ジュを行い発酵、アンフォラで8ヶ月熟成しました。	43631 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2020 Vinyer de la Ruca Ellittico  ヴィニヤード・ラ・ルカ エリティコ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461668332 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト 在庫1ケース カリニヤン50% グルナッシュ50% 地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるカリニヤンとグルナッシュを除梗せずに3～5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。	43028 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2018 Vinyer de la Ruca Ullamp  ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 12000 JAN/ 4573461656650 規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト 在庫12本 ムールヴェードル100% 地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃いブラックガーネット色、スパイスや火打石、ブラックチェリーやカシスの香り、コク旨でしっかりとしたボディ、丸みある完熟ブルーの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。	
43312 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2019 Vinyer de la Ruca Ullamp  ヴィニヤード・ラ・ルカ ウランブ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 12000 JAN/ 4573461662170 規格/ 1000ml × 2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト 在庫6本 ムールヴェードル100% 地中海の影響を受けて乾燥した標高300mのシスト土壌に植わる全房のムールヴェードルを足で破砕後、45～60日間醸し、木製の古式圧搾機でプレス、木樽で6～8ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。	44133 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2022 Vinyer de la Ruca Elio  ヴィニヤード・ラ・ルカ エリオ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 13000 JAN/ 4573461680389 規格/ 1000ml × 3 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト 在庫15本 グルナッシュ80% ムールヴェードル20% エリオは茄子が好きな叔父の名前で、吹きガラスのボトルはナスの形と色にしました。全房のグルナッ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、ブルーンやカシスジャム、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、こく旨でギンッと詰まったタンニンが余韻に感じられます。	44135 ルーション 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Vinyer de la Ruca Banyuls  ヴィニヤード・ラ・ルカ パニユルス 呼称/ Banyuls /パニユルス 参考小売/ 16000 JAN/ 4573461680402 規格/ 500ml × 4 タイプ/ -・甘味果実酒 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ シスト グルナッシュ100% 地中海の影響を受けて乾燥したシスト土壌に植わるグルナッシュを全房で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の中にしっかりと広がり、ポリウムで豊かなタンニンが感じられます。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

19 ROUSSILLON4

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

ルーション ノティール 		44144 VIN 2022  ルーション ノティール レシルフ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680495 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 在庫4ケース グルナツシュ60%グルナツシュグリ30% カリニヤン10%	44393 VIN 2023  ルーション ノティール レトワール・セリ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686633 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 在庫4ケース ムールヴェードル100%
9カーヴを越えて更なる新境地へ ファビアン・ブラシェール 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しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでブルーの風味、熟成感がありしっかりとボディではありますが味にこなやかさがある余韻の長い逸品です。		よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため付けました。グルナツシュを主体に3品種を除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵し、木樽で熟成しました。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味のある果実味、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。	
43919 VIN 2021  ルーション ノティール フィース アモール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 在庫1ケース グルナツシュ85%カリニヤン15%		44147 VIN 2022  ルーション ノティール フィース アモール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461680525 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 在庫3ケース グルナツシュ100%	44394 VIN 2023  ルーション ノティール フィース アモール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461686640 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 在庫1ケース グルナツシュ100%
43919 VIN 2021  ルーション ノティール フィース アモール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461674852 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト 在庫1ケース グルナツシュ85%カリニヤン15%		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、カシスやブルーベリー、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。	
ルーション トウティ・フルッティ・アナナス 		43039 VIN 2018  ルーション 酸化防止剤無添加 トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット アナナス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461656766 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon SOLD OUT マカブー100%	43908 VIN 2021  ルーション 酸化防止剤無添加 トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461674616 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon メルロー90% パルベラ10%
44136 VIN 2022  ルーション 酸化防止剤無添加 トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461680419 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon メルロー90% パルベラ10%		カタルーニャ語でツツジ科のイチゴノキを意味します。メルロー90%とパルベラ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口に残ります。	
44136 VIN 2022  ルーション 酸化防止剤無添加 トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461680419 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon メルロー90% パルベラ10%		44659 VIN 2024  ルーション トウティ・フルッティ・アナナス ネスポーラ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461692559 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ シスト SOLD OUT グルナツシュブラン70% ヴェルメンティーノ30%	44660 VIN 2024  ルーション トウティ・フルッティ・アナナス トランジャ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461692566 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 グルナツシュグリ70% グルナツシュブランとサンソーブラン30%
44136 VIN 2022  ルーション 酸化防止剤無添加 トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461680419 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon メルロー90% パルベラ10%		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。	
44136 VIN 2022  ルーション 酸化防止剤無添加 トウティ・フルッティ・アナナス ペットナット ロビット 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461680419 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ ComingSoon メルロー90% パルベラ10%		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。	

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/ 3800 JAN/ 4573461680464		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461687166		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680457	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT		土壌/ 粘土石灰		土壌/ ComingSoon	
シラー80% カリニャン20%		グルナツシュ40%シラー30% ムールヴェードル10%カリニャン20%		ムールヴェードル100%	
マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つシラーとカリニャンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、バラやスミレのフローラル香、赤色リングやグロセイユのアロマを感じます。やさしい口あたりにおとなしいタンニンと、しっかりとしたエキス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。		マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つ4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スミレやバラのアロマ、味わいはやや硬めで掂がりがりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。		ミルティロはイタリア語でブルーベリーの意味で樹齢20年のムールヴェードルを8月上旬に収穫し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある紫ガーネット色の外観、フランボワーズやクランベリー、ジャスミン、バラの香りを感じます。瑞々しくジュシーな果実味、旨味が溶け込んだやや酸高な優しい味わいです。	

44412	ルーシヨン 酸化防止剤無添加	44142	ルーシヨン	ルーシヨン レ・ザーヌ・エーレ	
VIN 2023	Tutti Frutti Ananas Morango	VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango	 法理リトコースで育ったイタリアン、9カ・グワインに惚れた〜 フランチェスコ・キッコ・ベッシ	
	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/ 3800 JAN/ 4573461687173		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461680471			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ シスト		土壌/ シスト			
グルナツシュ40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%		グルナツシュ40% シラー30% カリニャン20%ムールヴェードル10%			
モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナツシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がります。		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ツシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。明るい淡いガーネット色、ザクロやイチゴ、フランボワーズのアロマを感じます。フレッシュなタンニンに豊かな果実味とイチゴを食べた時の甘味が口中に拡がり、後口にも果実味が残ります。			

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	44167	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	VIN 2022	Les Ânes Ailés Ticché
	レ・ザーヌ・エーレ ピエロ		レ・ザーヌ・エーレ ピエロ		レ・ザーヌ・エーレ ティシェ
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/ 4000 JAN/ 4573461686718		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461692672		参考小売/ 4800 JAN/ 4573461680785	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ シスト		土壌/ シスト		土壌/ シスト 在庫1ケース	
グルナツシュ100%		グルナツシュ100%		グルナツシュ カリニャン	
23年は全房の比率が高く、シスト土壌で育つグルナツシュを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ス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、梅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。		シスト土壌で育つグルナツシュを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ス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。スムーズな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ビューな味わいです。		ルカのもとでインターンをしていたKikkoが、グルナツシュとカリニャンをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。エッジが紫色の淡いガーネット色、ブルーやフランボワーズ、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の酸味、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	シュドウエスト ロスタル	
VIN 2022	Les Ânes Ailés Kick Off	VIN 2023	Les Ânes Ailés Kick Off	 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	
	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/ 5800 JAN/ 4573461680792		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461686725			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ シスト		土壌/ シスト			
グルナツシュ70% ムールヴェードル30%		グルナツシュグリ70% グルナツシュ20% グルナツシュブラン10%			
Kikkoの大好きなサッカーのKickOffをかけた言葉遊びから命名しました。全房のブドウをプレス機使用せず木製開放桶で足踏みした後、ビジャージュとルモンタージュを行い発酵、古樽で熟成しました。朱色を帯びたルビー色、ラズベリーやさくらんぼ、杉の香り、上品なアタックにじわりと拡がるタンニン、心地よく全体に丸みのあるミディアムボディで後半にやや酸味が目立ちます。		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種のブドウを除梗し醸し後プレス、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ムーズな口あたり、アフターには柿の香りを感じます。			

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。

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。

36469 VIN 2023  シュドウエスト 酸化防止剤無添加 L'ostal Hilarius ロスタル イラリウス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461686329 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 鉄 岩石 ビュレヴァックの畑で育つ ピノワール以外の全品種 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、フリース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。じわりと広がるエキ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。	36474 VIN 2023  シュドウエスト 酸化防止剤無添加 L'ostal Syrah ロスタル シラー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461686374 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 鉄 岩石 シラー100% 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 砕後醸し、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 イな口あたりに控えめな果実味、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。	36170 VIN 2022  シュドウエスト 酸化防止剤無添加 L'ostal Vendredi ロスタル ヴァンドルディ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4100 JAN/ 4573461681690 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 在庫4ケース オーセロワ(マルベック)100% ブレイサックとデュラヴェルの複数区画に植わるマルベックを除梗 し5つのタンクでマセラシオンカルボニック後、アッサンブラージュ し、木樽で発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。色調は濃く、 エッジがしっかりした紫のガーネット色、カシスやブラックプラム、ス モーク、イチジクのアロマ、ボリュームある黒色果実に酸味も拡 がり、複雑味があり長めの余韻です。
36470 VIN 2023  シュドウエスト 酸化防止剤無添加 L'ostal Zamble ロスタル ザンブル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461686336 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 鉄 岩石 オーセロワ(マルベック)100% "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 破砕し醸し、フリース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。フレツ シュな口あたりに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스가詰まっていて涼涼な印象です。	36198 VIN 2022  シュドウエスト 酸化防止剤無添加 L'ostal Amselme ロスタル アンسلم 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682321 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 酸化鉄を含む粘土石灰と砂 オーセロワ(マルベック)100% ヴィニユロンだった曾祖父の名前が付けられたキュヴェで、酸化鉄 を含む粘土石灰と砂が混じる土壌の区画バランのマルベックを取 穫後除梗し開放桶で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げまし た。やや透明感のある紫ガーネット色、ブルーやフランボワーズ、 スモーク、イチジクのアロマ、丸みあるアタックに力強い果実味、 しっかり心地の良い味わいからたっぷりの旨味が感じられます。	36169 VIN 2022  シュドウエスト 酸化防止剤無添加 L'ostal Hilarius ロスタル イラリウス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461681683 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ CominSoon 在庫1ケース カベルネフラン95% 混種の地ブドウ5% 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広がる旨味と酸、口中にまろやかな味わいが拡 がり落ち着いたタンニンが良いバランスを生みます。
シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン  寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイス シルヴァン・ジュグラー	36859 VIN 2023  シュドウエスト Le Petit Clou des Vents Les Grenades ル・プティ・クロ・デ・ヴォン レ グルナード 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461690494 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 メルロー100% 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。	ボルドー シャトー・オー・マレ  ボルドーの地で昔ながらの自然醸法 織細で落ち着いた味わい パトリック・ブドン
34836 VIN NV  ボルドー 準定番 Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut シャトー・オー・マレ ボルデュー クレマン・ド・ボルドー ブリュット 呼称/ Crémant de Bordeaux クレマン・ド・ボルドー 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461663160 規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土泥土 セミヨン100% ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりビオロジック栽 培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレ マンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。クリアなグ リーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セ ルフィーユ、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光 るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。	36666 VIN 2023  ボルドー 準定番 Ch Haut Mallet Blanc シャトー・オー・マレ ブラン 呼称/ Entre-Deux-Mers-Haut-Benauges アントルドゥメール・オー・ブノージュ 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461683823 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 セミヨン70% ソーヴィニヨンブラン30% 歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲ま れたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育ったセミヨンとソー ヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵、木樽で7ヶ月熟成しまし た。クリアなグリーンイエロー、青りんごやカリン、レモネード、セル フィーユの香り、拡がりのあるアタックに控えめな酸、ジューシーで 綺麗な味わいです。	37080 VIN 2022  ボルドー 準定番 Ch Haut Mallet Rouge シャトー・オー・マレ ルージュ 呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリール 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461692207 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土石灰 メルロー80% カベルネフラン15% カベルネソーヴィニヨン5% 歴史あるオーガニックボルドー、ガロンヌ川とドルドーニュ川に囲ま れたアントルドゥメール南部の粘土石灰土壌で育てた黒ブドウをス テンレスタンクで発酵後、木樽で12ヶ月熟成しました。クリアな赤紫 色からカカオやカシス、杏のコンポートの豊かな香りが広がり、酸 味と甘味が綺麗に溶け合い滑らかなタンニンを楽しめます。果実の ボリュームをたっぷり感じつつ上品で心地良い味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。

黄色のマークは新商品です。

ロワール

ボネ・ユトー



果実の凝縮感×たっぷりミネラル 無農薬栽培の正統派ミスカデ

ジャンジャック・ボネ

36960

ロワール

定番

VIN 2024

Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs



ボネ・ユトー
ミスカデ レ ボネブラン

呼称/
Muscadet Sèvre et Maine
ミスカデ・セヴル・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

ミスカデ100%

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

ロワール

シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール



歴史あるシャトーの南向き畑からフレッシュな果実味のロングセラー

マルク・ブルゾー

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
レドヴァン ソーヴィニヨン

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

ソーヴィニヨンブラン100%

1989年設立の歴史あるドメーヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを醸した後プレスし、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。

ロワール

ラ・グラブプリ



100年を数える高樹齢ピノドニス

ルノー・ゲティエ

36411

ロワール

酸化防止剤無添加

VIN 2022

La Grapperie Adonis



ラ・グラブプリ
アドニス

呼称/
VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/
5000 JAN/
4573461685056

規格/
750ml × 12 タイプ/
赤・ミディアム

栽培/
ビオロジック 認証/
エコセール

土壌/
石灰土の粘土 シレックス 在庫7ケース

ピノドニス100%

ギリシャ神話においてアドニスは誘惑の神様と言われるその魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸した後、1つのトンコンニク樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。

ロワール

ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル



ステファンコサを引き継いだ選ばれし者 生き生きしたナチュラル

ジュリアン・プレヴェル

44837

ロワール

酸化防止剤無添加

VIN 2023

Dom Julien Prével MJ



ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル
エムジェイ

呼称/
VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/
5500 JAN/
4573461694676

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 砂質 SOLD OUT

シュナンブラン100%

マイケルジャクソンへ捧げるオマージュワインです。粘土・砂質土壌で育つシュナンブランを10月中旬に厳しい選果と共に収穫し全房で直接圧搾、木樽で発酵・熟成しました。輝きのあるクリアなゴールドイエロー色、レモンピールやグレープフルーツ、火打石、ミネラリーなアロマを感じます。完熟した柑橘の甘味と梨のジュシーさに、たっぷりのエキスが詰まった上質な仕上がりです。

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%

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

36413

ロワール

酸化防止剤無添加

VIN 2022

La Grapperie L'Enchanteresse



ラ・グラブプリ
ランシャントレス

呼称/
VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/
6500 JAN/
4573461685070

規格/
750ml × 12 タイプ/
赤・ミディアム

栽培/
ビオロジック 認証/
エコセール

土壌/
石灰岩上の粘土 シレックス

ピノドニス100%

明るく魅力的でチャーミング、人懐っこいという意味のキュヴェ名です。良い年のみ生産される樹齢100年以上の古木のピノドニスをトンコンニク樽で醸し発酵、400Lの木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、黒胡椒のアロマ、アタックからコク旨感がしっかりとあり、雑味のない存在感のあるタンニンと上質な味わい、バランスの良さが光ります。

44838

ロワール

酸化防止剤無添加

VIN 2024

Dom Julien Prével Fossé Rouge



ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル
フォッセ ルージュ

呼称/
VdF ヴァン・ド・フランス

参考小売/
4200 JAN/
4573461694683

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/
砂質 SOLD OUT

カベルネフラン100%

区画名がFossé blancでrougeに変えキュヴェ名に冠しました。砂質土壌で育つ樹齢60年のカベルネフランを全房で3週間醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色、カシスやブルーベリー、山ぶどう、キノコのアロマを感じます。フレッシュでスムーズなアタック、ほど良い果実味にじわりと溢れるエキスと中程度のタンニンは上質な仕上がりです。

ロワール ヴァンサン・ベルジュロン  フランスの醸造所とピノワール 純粋無添加のナチュラル ヴァンサン・ベルジュロン		44587 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 泥土 粘土 SOLD OUT シュナンブラン100% モンルイのシュナンブランを全房でプレス後、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ゴルジュマンしたペティアンです。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になっています。	44589 VIN 2022 Vincent Bergeron Matin, Midi et Soir ヴァンサン・ベルジュロン マタン ミディエ ソワール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461691637 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土、石灰、シレックス SOLD OUT シュナンブラン100% モンルイで馬耕している粘土・粘土石灰土壌で育つシュナンブランをプレスし、70%はグラスファイバータンク・30%は木樽で15ヶ月発酵・熟成しました。と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お楽しみいただけます。
44588 VIN 2022 Vincent Bergeron Maison marchandelle ヴァンサン・ベルジュロン メゾン マーシャンデル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 5900 JAN/ 4573461691620 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/ 泥土 石灰岩 シュナンブラン100% 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ルイにある区画メゾン・マーシャンデルで育つ樹齢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。	ロワール クレモン・パロー  フランスの醸造所とピノワール 純粋無添加のナチュラル クレモン・パロー	44635 VIN 2023 Clement Baraut Herbes Folles Blanc クレモン・パロー エルブ フォル ブラン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461692214 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ジオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト シュナンブラン50% グロローグリー40% ソーヴィニオンブラン10% 通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、レモンやグレープフルーツ、レモンピール、黄色りんごのアロマを感じます。柑橘のすっきりとした酸にドライでフレッシュな果実味が印象的です。	
44492 VIN 2022 Clement Baraut Le Pitrouillet クレモン・パロー ル ビトルイエ 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 4800 JAN/ 4573461689467 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ジオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト シュナンブラン100% 23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴニエール、キュヴェコートドレイルと同じ区画ビトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1〜6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハツサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。	44262 VIN 2020 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre クレモン・パロー ル コトード レール 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461683410 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ジオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト 砂岩 在庫3ケース シュナンブラン100% 区画ビトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェでシュナンブランをプレスし1〜5年落ちの古樽で発酵、350Lの古樽で熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、火打石や焦ばしい焚火香、アブリコットや白桃、セルフィーユの香り、丸みのある味わいは完熟した味わいに変化し、ミネラリーでジュシーな果実味はたっぷりのエキス感と濃さのある綺麗な味わいです。	44493 VIN 2022 Clement Baraut Le Coteau de L'ayre クレモン・パロー ル コトード レール 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 5600 JAN/ 4573461689474 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ジオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト 砂岩 シュナンブラン100% 区画ビトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1〜3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハツサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと拡がるエキス感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がりです。	
44494 VIN 2022 Clement Baraut Les Petites Combes クレモン・パロー レ プティット コンブ 呼称/ Savennières サヴニエール 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461689481 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック ジオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ スピリットと呼ばれる火山 シュナンブラン100% プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョリー氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1〜3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしりんご、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が拡がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。	44496 VIN 2022 Clement Baraut La Nuit de Beltaine クレモン・パロー ラ ニュイド ベルテーヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461689504 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック ジオディナミ 認証/ エコセール 土壌/ シスト グロロー100% ジ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。淡い紫ガークネット色の外観、ラズベリーやレッドチェリー、マッシュルーム、キノコのアロマ、じわっと拡がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。		

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 ルドヴィック・シャンソン 		44639 ロワール VIN 2024 Ludovic Chanson Gavroche 		ロワール ドメヌ・フランツ・ソーモン 	
情熱家ルドののびやかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト ルドヴィック・シャンソン		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。		モンリ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 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 在庫5ケース シュナンブラン80% シャルドネ20%	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 グロロー-80% ガメイ20%	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
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。		ロワール地方トールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態に瓶詰めし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。		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%	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 モンリイ・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%	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 グロロー-50% ガメイ50%
24年も23年と同様Loir-et-Cherで育った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ゴ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。		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にジュシーな果汁感、フレッシュな果実感と心地の良い酸がアフターを彩ります。		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、グロロー-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 		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%	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%
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		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。		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れる辛口テイストの逸品です。	

ロワール レ・ジャルダン・ド・テゼイ  		44644 ロワール VIN 2023 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Jardin de la Grande Piece  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン ジャルダンドラ グランド ピエス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461692306 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 シレックス 粘土石灰 在庫4ケース ソーヴィニヨンブラン100%		44449 ロワール VIN 2022 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Jardin du Poir  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン ジャルダン デュ ポワラ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688194 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 砂 SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン100%	
トゥーレーヌ・フルナリヨンの後継者 ヒュアと繊細感を共存 ポール・アンドレ・リス		シェール河流域のテゼ村で粘土・シレックス・粘土石灰土壌の区画グラントピエスで育つソーヴィニヨンブランをグラスファイバータンクと木樽で発酵し、木樽で熟成しました。粘性あるグリーンを帯びたイエローの外観、ライム、かぼす、早生みかん、カモミール、果樹の花のアロマを感じます。ミネラルティがあり心地よいミントのようなスツキリとした味わいがフィニッシュまで続きます。		テゼ村の粘土石灰・砂土壌の区画ポワラで育つソーヴィニヨンブランをプレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵後、木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、わずかな満りのと粘性、ミントやディル、ハツサク、焚火、湿った土、芝のアロマを感じます。高めながら旨味を纏う酸に心地よくジュシーな果実味、ハーブの香りがしっかりと口中に広がる上品な逸品です。	
44451 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2022 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Jardin de la Cabane  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン ジャルダンドラ キャパンヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688217 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂 石灰岩 在庫9ケース ソーヴィニヨンブラン100%		43990 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2020 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Jardin de la Cabane  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン ジャルダンドラ キャパンヌ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461676641 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 砂 石灰岩 ソーヴィニヨンブラン100%		44643 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2023 Les Jardins de Theseis Sauvignon Blanc Hapax  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ソーヴィニヨンブラン アパックス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461692290 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 砂 ソーヴィニヨンブラン100%	
2022年とはとても暑く霈にみまわれた年でした。砂・石灰岩土壌で育つソーヴィニヨンブランを最初はグラスファイバーで、その後228L・350Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きのある濃いイエロー色、とろりとした粘性、伊予柑、せとか、柚子ジャム、カリンのアロマを感じます。まろやかなアタックでしっかりとしたエキス感とじわりと増す旨味、厚みのある果実味と酸味は上質なバランスです。		2020年とはとても暑く、うどんこ病が発生した年でした。砂・石灰岩土壌で育つソーヴィニヨンブランをグラスファイバーと木樽で発酵し、350Lの木樽で熟成しました。グリーンイエロー色、とろりとした粘性、ディルやローズマリー、竹林、ゆずジャム、火打石、茎の青い香りを感じます。しっかりとしたエキスをを感じるアタック、しっかりとした味わいにほのかな苦み、時間が経つとまろやかさがプラスされます。		粘土石灰・砂土壌で育つソーヴィニヨンブランを除梗し7～9日間醸し後プレス、グラスファイバータンクと木樽で発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。わずかにオレンジを帯びたイエローの外観、すりおろしリンゴやカリン、金柑コンポートのアロマを感じます。しっかりとしたアタックはたっぷりの果実味、オレンジピールのほろ苦さがアクセントとなっています。	
44256 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683311 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%		44453 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2022 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688231 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%		44645 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2023 Les Jardins de Theseis Gamay Jardin de la Grande Piece  レ・ジャルダン・ド・テゼイ ガメイ ジャルダンドラ グランド ピエス 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461692313 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 シレックス ガメイ100%	
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。		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、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びたガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマ、まろやかなアタックに果実味とやさしい酸が溶け込んだ味わいはバランスよく中程度の余韻が続きます。		粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを90%除梗・10%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、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫ガーネット色、フランボワーズやブルーベリー、スミレ、湿った土や枝のアロマを感じます。柔らかなアタックで心地よい味わいに穏やかなタンニンと酸のバランスがとれた仕上がりです。	
44455 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2019 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve  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 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688255 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 コー100%		44258 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2018 Les Jardins de Theseis Cot Jardin de la Maison Neuve  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 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683335 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土 在庫6ケース コー100%		44454 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN NV Les Jardins de Theseis Artefact  レ・ジャルダン・ド・テゼイ アーティファクト 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461688248 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル 土壌/ 粘土石灰 ピノニス100% (2022年70% 2021・2020年30%)	
除梗したコーを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と古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ブルーベリージャムやかシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。		18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でビジャージュをしながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、フルーンやプラム、イチゴジャム、スモークチップのアロマ、しっかりとしたアタックに高めの酸、タンニンも渋さもしっかりと主張するミディアムからフルボディな仕上がりです。		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に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めの酸味、アフターにはベリー香が拡がります。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

ロワール ドメヌ・ジュリアン・ピノー  クロロッシュブランシュの畑を取得 旨味・う華のあるナチュラル ジュリアン・ピノー	44605 ロワール VIN 2024 Dom Julien Pineau Pork Soda ドメヌ・ジュリアン・ピノー ポークソーダ 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461691927 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 シレックス SOLD OUT ソーヴィニヨンブラン カベルネフラン 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造りました。発酵が非常に遅くベットナットを造ることができず、私のキャリアで初めてメー・ド・トラディションで造りました。人生では全てに挑戦してみるべきです！活力ある力強い泡、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。	44376 ロワール VIN 2023 Dom Julien Pineau Monkey Gone To Heaven ドメヌ・ジュリアン・ピノー モンキー ゴートゥ ヘブン 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461686411 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シレックス SOLD OUT ピノワール100% アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したピノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにこりある淡いルビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが拡がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジューシーなエキスを引き立てます。
ロワール ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ  ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル グレゴリー・ルクレール	44249 ロワール VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges Les Têtes Noires ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ レ テット ノワール 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461683243 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス コー100% 丸くて黒い石で構成するパーセルの脇を走る車道の名前をキュヴェ名に冠しました。コーを全房でスマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、フランボワーズやレッドブラム、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。	44246 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2022 Dom Chahut et Prodiges La Mule Deluxe Edition ドメヌ・シャウ・エ・プロディージュ ラ ミュール デラックス エディション 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461683212 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 粘土 シレックス ガメイ、ピノワール ビドニス1/3ずつ 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ビドニスをそれぞれグラスファイバータンクで醸し・発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで5ヶ月熟成しサンフルで仕上げました。紫を帯びた淡いルビーの外観、カシスやザクロ、フランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに拡がりのあるたっぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。
ロワール ジェレミー・クアスターナ&ジャン・クアスターナ  人懐っこいクアスターナの兄 ラビエル仕込みのピュアティスト クアスターナ弟、実直・丁寧な性格がフィネスを導き出す ジェレミー・クアスターナ&ジャン・クアスターナ	44593 ロワール VIN 2024 Jeremy Quastana Blue Label ジェレミー・クアスターナ ブルーラベル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461691675 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール 土壌/ 粘土 シレックス SOLD OUT ガメイ90% カベルネフラン10% 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。鮮やかで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스가じわりと拡がります。	44596 ロワール 酸化防止剤無添加 VIN 2024 Jean Quastana Dédale ジャン・クアスターナ デダル 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461691705 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/ 砂質 SOLD OUT ピノワール100% 砂質土壌で育つ樹齢35年のピノワールを全房で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ーシーな味、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。
ロワール ジェレミー・ショケ  シュヴェルニーから美しいピノワールをお届けします ジェレミー・ショケ	43666 ロワール VIN 2020 Jérémie Choquet Last Cow ジェレミー・ショケ ラストコー 呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461669049 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 シレックス 石灰 砂 SOLD OUT コー100% ラストコーの壁画のような原始的なエチケットを選びました。コーを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。	

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

44859 ロワール 酸化防止剤無添加 準定番

VIN 2020

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/ **4800** JAN/ 4573461695000

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオディナミ 認証/ カリテフランス
ビュローヴェリタス

土壌/ 小石まじりの粘土石灰

ソーヴィニヨンブラン100%

リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ3割と熟したブドウ7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SO2無添加で瓶詰めしました。濃いイエローの外観、スウィーティや白桃、カリンジャム、若葉のアロマを感じます。しっかりとした果実味、ドライでスムーズな味わいです。

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
スケヴェルドラ

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
デメテル

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、力強い立ち上がりのハチミツ香、カリや金木犀、完熟みかん、マメレードの香り、ドライなアタックに先立つ酸味、じわりと溢れるエキス感に高めの酸味です。

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ス感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



ノルマンディー名産ボワレとボモー 自家栽培醸造の高貴な味わい

ジェローム・ルククロニエ

35476 ノルマンディ

VIN 2020

Ferme de La Motte Poire Domfront

フェルム・ド・ラ・モット
ボワレ ドンフロン

呼称/ Poiré Domfront ボワレ・ドンフロン

参考小売/ **1900** JAN/ 4582138365412

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・やや辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール

土壌/ 泥土石灰 **SOLD OUT**

ノルマンディ産洋梨100%

ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨(ブランド・ブラン)100%で造るボワレで、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週間行い果酸をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりしました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもちます。

ブルターニュ ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ



ビオロジックX型破り醸造 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・ドゥフォールジュ

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 **SOLD OUT**

マリ・メナル(苦味) デュース・モエン(甘味・苦味)
デュース・コエトリニエ(甘味) ジュドール(酸味)

ブルターニュ沿岸Morbihan湾近くの果樹園で熟すのを待ち収穫した4種のリンゴを選果し破砕し1950年に製造されたパケット・プレスで圧搾、グラスファイバータンクで発酵し瓶詰めしました。琥珀色、ピーチネクターやすりおろしリンゴの果実感、ジュ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 **SOLD OUT**

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・ブゴー

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しリンゴの皮のような渋味が全体をバランス良く整えてくれます。

53295 ブルターニュ 酸化防止剤無添加 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

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

シャンパーニュ

フランク・ボンヴィル



ノー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

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 ベール ヴォア	
呼称/	Champagne Grand Cru Oger シャンパーニュ グランクリュ オジェ	
参考小売/	16000	JAN/ 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・ベール・ヴォアで育つ最高樹齢のシャルドネを木樽で発酵し、同区画の発酵中ワインを樽出して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

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

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

35002	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	SOLD OUT
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。

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。

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をアフターのプリオッシュ香が印象的です。

36945	シャンパーニュ	準定番
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 ブルミエクリュ 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	SOLD OUT
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を丸みのある酸、じわりと旨みが広がるとても上質な味わいです。

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	SOLD OUT
シャルドネ50% ブティ・メリエ30% アルバンヌ10% ピノブラン10%		

1本の桜の木(スリジェ)が枝を張り出している畑で育ったシャルドネを主体にブティ・メリエ、アルバンヌ、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。

カタルーニャ		カステル・ダージュ	
			
ベネデスの大地でビオディナミ栽培 手ぬいミアーージュのカヴァ		ジュニェント・ファミリー	

36687	スペイン／カタルーニャ	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	
チャレツロ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。		

36688	スペイン／カタルーニャ	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。		

37092	スペイン／カタルーニャ	酸化防止剤無添加	準定番
VIN 2024	Amós Bañeres SIN Cava Xarel·lo		
	アモス・バニェレス シン カヴァ チャレツロ		
呼称／	D.O.Cava カヴァ		
参考小売／	2900 JAN／ 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		★
チャレツロ100%			
カタルーニャ・ベネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレツロをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアーージュしながら瓶内発酵・熟成しました。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、喉越し良くドライでな印象を受けます。			

37093	スペイン／カタルーニャ	酸化防止剤無添加	準定番
VIN 2024	Amós Bañeres SIN Xarel·lo		
	アモス・バニェレス シン チャレツロ		
呼称／	D.O.Penedès ベネデス		
参考小売／	2900 JAN／ 8410644130506		
規格／	750ml × 12 タイプ／ 白・辛口		
栽培／	ビオロジック 認証／ -		
土壌／	粘土石灰		★
チャレツロ100%			
カタルーニャ・ベネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレツロを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hlのステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。グリーンイエローの外観、バナナやスウィーティ、若葉のアロマ、ジュシーで口あたりよく瑞々しさに柑橘の美味しい酸がバランスよく整った、ワインだけで楽しめる逸品です。			

37141	スペイン／カタルーニャ	酸化防止剤無添加	準定番
VIN 2024	Amós Bañeres SIN Ull de Llebre		
	アモス・バニェレス シン ウイダ リエブレ		
呼称／	D.O.Penedès ベネデス		
参考小売／	2900 JAN／ 8410644130513		
規格／	750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム		
栽培／	ビオロジック 認証／ -		
土壌／	石灰岩 砂		★
ウィ・ダ・リエブレ(テンプラニーリョ)100%			
畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニーリョを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いルビー色、フランボワーズやいちご、スミレのアロマを感じます。バランスのよい味わいでやさしいタンニンと控えめな酸味、丸みがあり口あたりのよいミディアムボディに仕上がっています。			

34813	スペイン／カタルーニャ	酸化防止剤無添加	
VIN 2019	Amós Bañeres Vinya Oculta		
	アモス・バニェレス ヴィーニャ オクルタ		
呼称／	D.O.Penedès ベネデス		
参考小売／	4900 JAN／ 4573461662736		
規格／	750ml × 6×2 タイプ／ オレンジ・辛口		
栽培／	ビオロジック 認証／ -		
土壌／	粘土石灰 砂		
チャレツロ100%			
19年はよく雨が降り収量が多い年でした。「隠れた畑」意味するキュヴェ名です。収穫後、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。とろりと粘性ある黄金色、黄桃と洋梨のコンポート、はちみつやスパイスの香り、じわりと口中に広がる旨みにオレンジピールの渋味やわずかに高めの酸と豊かな塩味が調和し、ボリュームたっぷりな仕上がりです。			

35566	スペイン／カタルーニャ	酸化防止剤無添加	
VIN 2021	Amós Bañeres Vinya Oculta		
	アモス・バニェレス ヴィーニャ オクルタ		
呼称／	D.O.Penedès ベネデス		
参考小売／	4900 JAN／ 4573461674708		
規格／	750ml × 6×2 タイプ／ オレンジ・辛口		
栽培／	ビオロジック 認証／ -		
土壌／	粘土石灰 砂		
チャレツロ100%			
「隠れた畑」意味するキュヴェ名で、除梗し醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、スキンコンタクトのニュアンスにシャープなテイストを残したいためシュールリーせず熟成しています。粘性あるクリアな黄金色、マンダリンオレンジやネクターにほんのりエスニックな香り、オレンジピールの渋みに豊かなミネラルと塩味、ほど良い酸味とタンニン、口中にボリュームが増していきアフターへと続きます。			

35211	スペイン／カタルーニャ	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%			
かつて一世風靡をしたロー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。			

カルレス・モーラ

30 SPAIN2

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

カタルーニャ シクス 		35865 VIN 2015 	スペイン/カタルーニャ Sicus Cru Mari シクス クリュ マリー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461678980 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 カルトウシャマリ(ピンクのチャレツロ)100%	35864 VIN 2011 	スペイン/カタルーニャ Sicus Cru Blanco シクス クリュ ブランコ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678973 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 砂石灰岩粘土 カルトウシャ(チャレツロ)100%
シクス カルトウシャ プリサット 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679000 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャ(チャレツロ)100%		シクス ソンズ カルトウシャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679017 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャ(チャレツロ)100%		シクス ソンズ カルトウシャマリ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8500 JAN/ 4573461679024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 カルトウシャマリ(ピンクのチャレツロ)100%	
石灰土壌で育つカルトウシャ(チャレツロ)を除梗後ステンレスタンクで醸し・発酵、アンフォラとステンレスタンクで熟成しました。黄金色の濃い色調、リンゴやカリンジャム、ワインヴィネガー、ビワ、スモークの香りを感じます。コク旨が口の中に拡がり、複雑味のあるボリュームミナな味わいが拡がり、酸味と渋みがアフターのアクセントとなります。		早朝に収穫したカルトウシャ(チャレツロ)を全房で畑に埋めたアンフォラで3ヶ月醸し・発酵、フリーランジュースを醸造所へ移し発酵・熟成し5月に瓶詰めしました。オレンジを帯びた黄金色、トロっとした粘性、アプリコットジャムやオレンジ、カカオ、ホワイトチョコ、オレンジピールの香り、エキスタっぷりの味わいでミネラルが拡がるエキスタにオレンジピールの渋味、余韻も長く上質な仕上がりです。		石灰土壌で育つカルトウシャマリを全房で畑に埋めたアンフォラで醸し・発酵後、フリーランジュースを18年1月に醸造所へ移し発酵・熟成し瓶詰めしました。しっかりと濃いオレンジ黄金色、ビュレ状に煮詰めたオレンジやコンフィチュールオレンジ、白胡椒の香り、コク旨でドライなアタックに熟成感としっかりとした酸味が複雑味に変化していくアフターの長い上質な仕上がりです。	
カタルーニャ スクセス・ヴィニコラ 		37117 VIN 2024 	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Succés Vinícola Experiència Parellada スクセス・ヴィニコラ エスペリエンシア パレリャーダ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461694539 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 パレリャーダ100%	36209 VIN 2019 	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Succés Vinícola El Pedregal スクセス・ヴィニコラ エル ペドレガル 呼称/ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ 参考小売/ 5200 JAN/ 4573461682499 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 石灰 アルビール質の石 パレリャーダ100%
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か？ マリオナ・ヴェントレイ&アルベール・カネラ		このキュヴェが初キュヴェであったため「経験」という意を冠しました。パレリャーダを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。しっかりと濃いイエローの外観、鼻先にツンと感じるミント、黄色いリンゴ、二十世紀梨のフロアを感じます。ジュシーでたっぷりの旨味を持っているアタック、スパイシーさも少し感じられるコスパの良い逸品です。		ペドレガルは区画名でペドラ質を意味し川底にあるアルビール質の石(ペドラ)が地表を覆っています。樹齢54年のパレリャーダを除梗し、フリーランジュースをステンレスで発酵・熟成しサンズフルで瓶詰め、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、じわりと拡がる旨味に綺麗な酸、果実味が心地の良いアフターへと続きます。	
36206 VIN 2022 		37118 VIN 2024 	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Succés Vinícola Patxanga スクセス・ヴィニコラ パチャンガ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 2900 JAN/ 4573461694546 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 トレパット100%	37120 VIN 2020 	スペイン/カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Succés Vinícola El Mentider スクセス・ヴィニコラ エル メンティデー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461694560 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 トレパット100%
カタルーニャ語でストリートフットボールや夏フェスで流れる音楽を意味するパチャンガ。夏の楽しさがコンセプトのキュヴェなので命名しました。トレパットを9月下旬に収穫し48時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いソーモンピンク色、ザクザクや赤リンゴ、果樹の花のアロマを感じます。柔らかなアタック、ほのかなタンニンと苦みが程よくじわりと拡がります。		カタルーニャ語でストリートフットボールや夏フェスで流れる音楽を意味するパチャンガ、トレパットを9月下旬に収穫し48時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いローズピンク色、さくらんぼやクランベリー、赤リンゴのアロマを感じます。爽やかなアタックで口あたりよく、さくらんぼの甘酸っぱい味わいが心地よくスムーズな味わいです。		嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したトレパットをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。熟成カラーのオレンジが入ったガーネットの外観、ブラックチェリー、カシス、ブルーン、いちぢく、黒コショウのアロマを感じます。熟した果実味のアタック、丸みのあるタンニンが拡がり、しっかりとエキスタがあるコスパのよい逸品です。	

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

31 SPAIN3

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

37122 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 VIN 2019 Succés Vinícola El Corria  新着 スクセス・ヴィニコラ エル コリアー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 8900 JAN/ 4573461694584 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 トレパット100% 区画名をキュヴェ名にしました。トレパットを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、225Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。熟成感のあるブラウンガーネットの外観、チョコレートやカシス、ブルー、いちごジャム、リコリスのアロマを感じます。複雑味があり、ジュースでたっぷりとした熟成感、角の取れたタンニンにたっぷりの果実味が感じられます。	カタルーニャ エンリック・ソレール  元スペインベストソムリエ、知るチャレツロはまるで地中海のムリソー エンリック・ソレール	36440 スペイン／カタルーニャ VIN 2022 Enric Soler Improvisació  エンリック・ソレール インプロヴィサシオ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461685513 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土 石灰砂 泥土 チャレツロ100% 元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレツロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。透明なグリーンイエロー、ユリ、洋梨コンポート、ナッティなアロマ、アタックからバランス良くじわじわと広がる果実味と味わいが心地よく余韻まで長く続きます。
36441 スペイン／カタルーニャ VIN 2022 Enric Soler Espenyalluchs  エンリック・ソレール エスペニャリュックス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 10000 JAN/ 4573461685520 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土 チャレツロ100% 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ッ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。クリアなイエローの外観、スウィーティやカリン、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。	36442 スペイン／カタルーニャ VIN 2022 Enric Soler Nun Vinya dels Taus  エンリック・ソレール ヌン ヴィニャ デルス タウス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 14000 JAN/ 4573461685537 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 砂礫 粘土石灰 チャレツロ100% 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リアスを指すヌンと命名しました。1945年に植樹されたセ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。	
カタルーニャ ヴェガ・アイシャール  モンサルパンのスレート土壌で父の夢を叶えたヴァンナチュール エヴァ・ヴェガ	36815 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Vega Aixelà Ancestral Fa Sèrre  ヴェガ・アイシャール アンセストラル ファ セレ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461689672 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 赤粘土 マカベオ100% ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語でこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成しました。しっかりと泡立ち、淡い黄金色、みかんやアプリコット、白桃のアロマ、プチプチとした強めの泡、甘味と酸味のバランスよくわずかにドライで苦みを感じます。	36816 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 VIN 2023 Vega Aixelà Emma Ancestral  ヴェガ・アイシャール エマ アンセストラル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689689 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ llicorellaという粘板岩 アルバリーニヨ100% 粘板岩土壌で育つアルバリーニヨを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快で心地の良い香りが続き、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。
36822 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Vega Aixelà Emma Carinyena  ヴェガ・アイシャール エマ カリニェナ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689740 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ llicorellaという粘板岩 カリニェナ100% カタルーニャ・コンカデルペラ、高標高で育つカリニェナを醸し後プレスし、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、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジュシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に広がります。	36821 スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 VIN 2022 Vega Aixelà Emma Syrah  ヴェガ・アイシャール エマ シラー 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461689733 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ llicorellaという粘板岩 在庫1ケース シラー100% 10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸し後プレス、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タンニン、ボリューム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。	

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。

カタルーニャ フリサック 		44673 VIN 2024  フリサック ラブルネット ブランカ 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461692719 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 ガルナツチャブランカ100%	44471 VIN 2023  フリサック ヴェルナツチャ 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461688521 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 在庫5ケース ガルナツチャブランカ100%
スペイン新世代フランススクは難機無尽のエネルギ一満載! フランススク・フリサック		Corbera d'Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナツチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある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、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。	
44199 VIN 2022  フリサック レス アリファレス 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461682024 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 在庫8ケース ガルナツチャグリ100%	44468 VIN 2023  フリサック ラブルネット ロサード 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461688491 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 砂質 在庫3ケース★ ガルナツチャグリ40% ガルナツチャブランカ30% ガルナツチャティンタ30%	44675 VIN 2024  フリサック ラブルネット ティント 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461692733 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 ★ ガルナツチャネグラ50% カリニエナ50%	
砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナツチャグリを醸した後、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ブリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりと味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。		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トの高い良質なロゼです。	
44194 VIN 2021  フリサック サング デコルブ 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461681973 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 在庫14ケース 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		44473 VIN 2022  フリサック サング デコルブ 呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461688545 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 粘土石灰 ガルナツチャペルーダ ガルナツチャティンタ カリニエナ1/3づつ	44198 VIN 2022  フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461682017 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート ガルナツチャ100%
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た後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかな果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。		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た後、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、イチヂクのアロマ、少し高めの酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がりです。	
44477 VIN 2023  フリサック ジェンマ・ミロ レス アグリエス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688583 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート ガルナツチャ100%	43935 VIN 2021  フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461675019 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート 在庫7ケース カリニエナ100%	44196 VIN 2022  フリサック ジェンマ・ミロ ラ パルティオ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461681997 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂 粘土 スレート カリニエナ100%	
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た後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある赤色、クランベリーやイチヂク、完熟ベ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。		フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを5日間醸した後プレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成し22年6月に瓶詰めしました。明るい透明感のあるパープルガーネット色、イチゴジャムやアセロラ、すりおろしリンゴの香り、チャーミングな果実味にやさしいタンニンと軽快なアフターが飲みやすい逸品です。	
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た後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある赤色、クランベリーやイチヂク、完熟ベ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。		フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニエナを1週間スミ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、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完熟した甘さは控え目で、タンニンは高く酸味も目立ちます。	

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%	
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。		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日間醸した後プレス、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です。	

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 M
呼称/ VINO de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
参考小売/ 4200 JAN/ 4573461688460	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 粘土 ローム 石灰	SOLD OUT
マカベオ65% ガルナッチャブランカ30% モスカテル5%	
区画ラ プラナ デ グイウのマカベオ、グガルナッチャブランカ、モスカテル3種を除梗し2〜4日間醸した後プレス、ステンレスタンクで2週間発酵しアンフォラで3ヶ月熟成しました。琥珀色に近いオレンジゴールド色、アプリコット、マンゴーやトロピカルフルーツ、リコリスのアロマ、ネクタリンの果実味にオレンジピールのほろ苦さ、甘みたっぷりの味わいはコク旨でボディのよい仕上がりです。	

カタルーニャ
ファミリア・ニン・オルティス



革新的かつモダン、プリオラートの新スタイル

エステル・ニン&カルラス・オルティス

35076	スペイン／カタルーニャ	35712	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora	VIN 2021	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa
	ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナッチャ エン アンフォラ		ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン ガルナッチャ
呼称/ DO Priorat プリオラート		呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461666130		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461677006	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE		栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)		土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナッチャ100%		ガルナッチャ100%	
スペイン・プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがシスト土壌のガルナッチャを4週間醸した後ステンレスタンクで発酵、アンフォラで熟成しました。とろりとした粘性、ブラックガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、カシス、湿った土の香り、豊かなアタックはバランス良くタンニンが溶け込み、ブラックチェリーの甘い果実味が拡がる長いアフターの逸品です。		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。ガルナッチャを4週間醸し、20%アンフォラ・80%ステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るいガーネット、ブルーやフランボワーズ、スモモ、ブラックチェリーの香り、柔らかなアタックで酸味も心地よくタンニンが溶け込んだ上品でスムーズな味わいです。	

34729	スペイン／カタルーニャ
VIN 2017	Família Nin Ortiz Planetes de Nin
	ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461660602	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナッチャ60% カリニエナ40%	
プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸した後、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、スモーキーで黒胡椒の香り、骨太のボディに心地よく拡がるタンニン、厚みあるたっぷりの熟成感と相対するフレッシュさが感じられます。	

35077	スペイン／カタルーニャ	35406	スペイン／カタルーニャ
VIN 2018	Família Nin Ortiz Planetes de Nin	VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes Classic
	ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス デ ニン		ファミリア・ニン・オルティス ブラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート		呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461666147		参考小売/ 6800 JAN/ 4573461671219	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE		栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)		土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナッチャ60% カリニエナ40%		ガルナッチャ60% カリニエナ40%	
プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸した後、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、力強く旨味が増していきます。		プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸した後、32hlのフードルで発酵・熟成しました。レンガ色の入った淡いガーネット色、フランボワーズジャムやカシス、火打石、木材の香り、果実味がしっかり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。	

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 ブラネテス クラシック
呼称/ DO Priorat プリオラート	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461677013	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ CCPAE	
土壌/ シスト(粘板岩)	
ガルナッチャ81% (内12%ガルナッチャペルーダ) カリニエナ19%	
プリオラート、エステル・ニンとパートナーのカルラスがビオディナミで栽培するシスト土壌に植わるガルナッチャとカリニエナを4週間醸した後、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、心地の良い酸味が感じられます。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

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 		35905 VIN 2022 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Jordi Llorens Ancestral de la Cristina ジョルディ・ロレンス アンセストラル デラ クリスティーナ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679796 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 在庫8ケース マカベオ100%	35898 VIN 2021 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Jordi Llorens Blanc 5.7 ジョルディ・ロレンス ブラン シンコ シエテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461679727 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 石灰 SOLD OUT パレリヤーダ60% マカベオ40%
全てのワインがアンフォラ性込み その透明感は彼の人間性そのもの ジョルディ・ロレンス		22年はドライで暑い年で干ばつなどの影響でブドウ樹に栄養が行き渡らずデリケートな年でした。マカベオを足で破砕した後、4日間醸しプラスチックケースで発酵、糖が充分に残った状態で瓶詰めしました。黄金色、活力のある細かな泡、スウィーティやびわ、摘みたてアプリコットの香り、柔らかないアタックに甘味を感じる豊かな果実味、オレンジピールの旨味を感じる長いアフターです。		21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっとな雨に降り降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリヤーダを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、柔らかないアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。	
35900 VIN 2022 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Jordi Llorens Parellada ジョルディ・ロレンス パレリヤーダ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461679741 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰 パレリヤーダ100%	35904 VIN 2022 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Jordi Llorens Tosut ジョルディ・ロレンス トスト 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461679789 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオロジック 認証/ CCPAE 土壌/ 石灰岩 在庫5ケース シラー90% ガルナッチャ10%	36771 VIN 2022 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 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 × 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%
パレリヤ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。		トストとは子供が遊ぶ玩具などを指します。2012年と2013年に植樹した石灰岩で育つ2品種を除梗しステンレスタンクで醸し後、アンフォラで発酵・熟成しました。紫を帯びたブラックガーンネット色、ブルーンやカシス、ピーマン、湿った土の香り、しっかりとした果実味を感じるアタックに拡がる旨味としっかりとしたエキシ感、果実の旨味がよく溶け込んでいます。		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 VIN 2021 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Jordi Llorens Atikete ジョルディ・ロレンス アティケテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461679772 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ 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%	36772 VIN 2022 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Jordi Llorens Atikete ジョルディ・ロレンス アティケテ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461689016 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ 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	カタルーニャ セリエール・タランナ・ポエティック 	
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したタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。		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したタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。		ナチュラルの宝庫コンカデバルパ 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 VIN 2020 	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加 Celler Tarannà Po-ètic De Socarrel セリエール・タランナ・ポエティック ダ ソカレル 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461672353 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ピオディナミ ホメオパシー 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT メルロー100%	カタルーニャ サイクリック・ピア・ファーム 		36795 VIN NV 	スペイン／カタルーニャ Cyclic Beer Farm XinoXano サイクリック・ピア・ファーム チャノチャノ 呼称/ - 参考小売/ 2400 JAN/ 4573461689399 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ -・ビール 栽培/ - 認証/ - 土壌/ - 大麦モルト、小麦、水 酵母、有機砂糖、ホップ
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、ザクザクやフランポワーズ、紅玉、石の香り、柔らかないアタックにすりおろしリンゴやジャムの甘さが拡がる、しっとりま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。		バルセロナ発 癒し&エキシ&酸味の絶妙バランスBEER ジョシユア&アルペルト		穀物を挽き1時間水に浸し麦汁を濾過し湯にかけ煮て、その麦汁を35度まで冷まし発酵槽へ移し、自家製酵母と乳酸菌を入れ10～15日間発酵、そこに乾燥ホップを入れ3日間冷やし、5～10度まで温度を下げ樽や瓶に詰めて2週間冷蔵貯蔵します。白濁したグリーンイエロー色、クリーミーな泡、華やかでホップ由来の香り、レモン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。	

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 エスコーダ・サナフヤ		36895		スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加		36326		スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加	
				VIN 2023 Escoda Sanahuja Els Bassots				VIN 2022 Escoda Sanahuja Nas del Gegant	
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		エスコーダ・サナフヤ エルス パソツツ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		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/ 5500 JAN/ 4573461690845				参考小売/ 4400 JAN/ 4573461683953	
				規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
				栽培/ ビオディナミ 認証/ -				栽培/ ビオディナミ 認証/ -	
				土壌/ 石灰岩				土壌/ 石灰岩	
シュナンブラン100%		セラーの上の場所名をキュヴェ名に冠しています。石灰岩土壌で育ったメルローはセメントタンクで、他2品種はステンレスタンクで醸し後、毎日5分間程度のルモンタージュを1週間施しながら発酵し熟成し瓶詰め前にアッサンブラージュしました。紫を帯びたガーネット、カシスのアロマ、ブルーベリーのやや青いニュアンスに溶け込んだカシスの旨味、細やかなタンニンが上品な味わいです。							
36328		スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加		36329		スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加		カタルーニャ アルテロヴィヌム	
VIN 2022 Escoda Sanahuja Les Paradetes		VIN 2022 Escoda Sanahuja Coll del Sabater						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	
エスコーダ・サナフヤ パラデツ		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		アルテロヴィヌム シーネ ブラン			
呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683984		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ	
参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683977		参考小売/ 5500 JAN/ 4573461683984		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		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690913	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		栽培/ ビオディナミ 認証/ -		栽培/ ビオディナミ 認証/ -		規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ -		栽培/ ビオディナミ 認証/ -		土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰岩		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
土壌/ 石灰岩		土壌/ 石灰岩		ガルナツチャ50% カリニャン30% スモイ20%		カベルネフラン80% メルロー20%		土壌/ 粘土石灰	
以前に存在したパラデツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナツチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄目の逸品です。		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をタンニンが心地良いです。		SOLD OUT		ガルナツチャブランカ100%			
36177		スペイン／カタルーニャ		36428		スペイン／カタルーニャ		36902	
VIN 2019 Alterovinum Camí de la Font		VIN 2021 Alterovinum Ostrea						VIN 2024 Alterovinum Sine Blanc	
アルテロヴィヌム カミ デラ フォン		アルテロヴィヌム オストレア		呼称/ DO Tarragona タラゴナ		アルテロヴィヌム シーネ ブラン		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ	
呼称/ DO Tarragona タラゴナ		呼称/ DO Tarragona タラゴナ		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681904		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685216		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690913	
参考小売/ 3900 JAN/ 4573461681904		参考小売/ 4000 JAN/ 4573461685216		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 3000ml × 6 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/ ビオロジック 認証/ CCPAE	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ - 認証/ -		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰		マカベオ100%		マカベオ100%		ガルナツチャブランカ100%	
マカベオ100%		多くの海洋化石が発見されてい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ブレス、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、摘みだした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。		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ブレスし、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、摘みだてカリン、ミント、ティルのアロマ、スクリリとした口あたり、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。					
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。マカベオを全房で数時間醸しブレス、ステンレスタンクで発酵、古樽で熟成しました。クリアで淡い黄金色、ハチミツやアプリコット、ピーチーのアロマ、じわりと拡がる果実味と心地の良い酸に少しのコクが感じられます。		36903		スペイン／カタルーニャ		44005		スペイン／ムルシア	
VIN 2024 Alterovinum Qua Negre		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	
アルテロヴィヌム クア ネグレ		ラ・デル・テッレーノ ニンジャ デラ ウヴァ		呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Bullas ブーリャス		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461675972	
呼称/ DO Terra Alta テラ・アルタ		呼称/ DO Bullas ブーリャス		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690920		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461675972		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ	
参考小売/ 4900 JAN/ 4573461690920		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ		栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD	
規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム		栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD		栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		栽培/ ビオロジック 認証/ ECO VINEYARD		土壌/ 石灰 粘土	
栽培/ ビオロジック 認証/ CCPAE		土壌/ 石灰 粘土		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 石灰 粘土		SOLD OUT	
土壌/ 粘土石灰		ガルナツチャ100%		ガルナツチャ100%		ガルナツチャ100%		ガルナツチャ100%	
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ブレス後、ステンレスタンクでビジャージュを施しながら発酵・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。		ムルシア州のコーベラティブで、除梗したガルナツチャを3日間醸し後、フリーランジュースを60hlのステンレスタンクでルモンタージュを施しながら発酵、木樽で熟成しました。淡いフレッシュな紫ルビー色、ラズベリーやレッドプラム、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、赤系果実が口中に拡がる味わいで中程度の余韻が続きます。					
スペイン南部ムルシアでチェロ奏者から女性醸造家への転身 フリア・カサド・マルコ									

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。

マドリッド ボデガ・シンコ・レグアス 		36909 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Malvar  ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン マルヴァール 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461690982 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 マルヴァール100% 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グ、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いじわりと溢れるエキス感、リングのようなやさしい酸味がアクセントとなっています。	36908 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Blanco  ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461690975 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 マルヴァール、アイルン トロンテス、jaen 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、アイルン、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、黄色リングや梨、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。
36910 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Albillo  ボデガ・シンコ・レグアス マリーノ アルビーリョ 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461690999 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 SOLD OUT アルビーリョ100% 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ーリョを除梗しプレス、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時のようなジュシーさが溢れます。		36911 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Rosado  ボデガ・シンコ・レグアス マリーノ ロサード 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691002 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 在庫7ケース ガルナツチャ100% 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、心地よくジャブな辛口の味わいです。	36443 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas La Maldición Tinto Fino  ボデガ・シンコ・レグアス ラ マルディシオン ティントフィノ 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 2800 JAN/ 4573461685544 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 ティントフィノ(テンブラニーリョ)75% マルヴァール25% ティントフィノとマルヴァールを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵し、3種類の木樽で熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、スモーク、湿った土のアロマ、柔らかなアタックに冷涼な酸味が溶け込み、控えめなタンニンが心地よく全体的に柔らかなイメージの仕上がりです。
36444 スペイン／マドリッド VIN 2021 Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino  ボデガ・シンコ・レグアス ロンベセパス ティントフィノ 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461685551 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 粘土石灰 在庫3本 ティントフィノ(テンブラニーリョ)100% 暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、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、たっぷりのエキス感に包まれます。		36912 スペイン／マドリッド VIN 2023 Bodegas Cinco Leguas Marino Tinto  ボデガ・シンコ・レグアス マリーノ ティント 呼称/ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド 参考小売/ 3600 JAN/ 4573461691019 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 在庫11ケース ガルナツチャ100% 花崗岩土壌で育つガルナツチャを除梗しプレス、1日1回ビ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です。	カスティーリャ・イ・レオン ルベン・ディアス  銘醸地グレドスの個性的なテロワールと歴史を伝える ルベン・ディアス
36887 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン VIN 2024 Ruben Diaz DORE  ルベン・ディアス ドレ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690760 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 在庫7ケース シャスラ・ドレ100% 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、グリーンフルーツやカボス、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。		36888 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン VIN 2023 Ruben Diaz Finca La Coronilla  ルベン・ディアス フィンカラ コロニージャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690777 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 アルビーリョ・レアル70% シャスラ・ドレ30% 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ーリョ・レアルとシャスラ・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、カリンジャムやネクタリン、バナナ、フルーツマトのアロマを感じます。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。	36889 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン VIN 2023 Ruben Diaz La Peguera  ルベン・ディアス ラ ペゲラ 呼称/ DO Cebreneros セブレロス 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690784 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 アルビーリョ・レアル100% 標準的な冬を越え暑い夏を迎えた23年でした。パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つアルビーリョ・レアルを90%除梗し醸し後プレス、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、黄色リングや摘みだてカリ、洋梨の香り、旨味拡がりのアタック、酸味も心地よくたっぷりのエキスとコク、22年よりもドライでシャープな味わいの逸品です。

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。

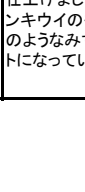
37 SPAIN9

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 呼称/ DO Cebreros セブレロス 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690807 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 SOLD OUT アルビーリオ・レアル100%		ルベン・ディアス フィオレラ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461690791 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 在庫1ケース シヤスラ・ドレ100%		ルベン・ディアス パソ デ セブラ ガルナッチャ 呼称/ DO Cebreros セブレロス 参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685599 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 SOLD OUT 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年のアルビーリオ・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・オッキピンティが訪問した際に教えてくれたシチリアで酵母の膜を意味する言葉「キューヴェ」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、こぼしきさも感じます。口中に香りがしっかりと拡がり、たっぷ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日間醸し後、ステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、ブルーン、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジューシーな味わいの逸品です。			
カスティーリャ・イ・レオン ラス・ペドレラス		36776 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン		36773 スペイン／カスティーリャ・イ・レオン			
		VIN 2023 Las Pedreras Linarejos		VIN 2023 Las Pedreras Arquítón			
スペイン屈指の冷涼産地グレス、コマンドGと肩を並べる生産者登場! バルバラ・レケホ		ラス・ペドレラス リナレホス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461689054 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂利 砂 在庫1ケース アルビーリオ・レアル94% パロミ6%		ラス・ペドレラス アルキトン 呼称/ DO Cebreros セブレロス 参考小売/ 4500 JAN/ 4573461689023 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 砂利 砂 在庫9本 ガルナッチャ100%			
		樹齢85年のアルビーリオ・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し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 バリオ ロス アロユエロス 呼称/ DO Cebreros セブレロス 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461689030 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 SOLD OUT ガルナッチャ100%		ラス・ペドレラス ラコロネラ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461689047 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 石灰岩 粘土 在庫4ケース テンブラニーリヨ95% その他5%		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 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461689061 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 在庫1ケース 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年のテンブラニーリヨを主体に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。紫しっかりとしたブラックガーネット色、ブ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、ボリュウミーでコク旨、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したタンニンと穏やかな酸味が溶け込んでいます。			
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 Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco		VIN 2019 Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos			
オヴェルノワの衝撃から誕生したリベラ・デル・ドウエロ・ナチュール ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ		ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ エル ペルコ 呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678492 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 小石混じりの白砂質 テンブラニーリヨ85% アルビーリヨ15%		ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ フィンカ ヴァルデオモス 呼称/ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドウエロ 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461678508 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・フルボディ 栽培/ ビオロジック 認証/ - 土壌/ 赤砂質 石灰岩 テンブラニーリヨ95% アルビーリヨ5%			
		標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイス系アロマ、しっかりと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュウムのある味わいです。		ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンブラニーリヨとアルビーリヨを除梗し醸し後、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりとあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。			

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

ガリシア アルベルト・ナנקラレス 		36729 スペイン／ガリシア VIN 2023 	36733 スペイン／ガリシア VIN 2023 
最重要視するは酸の質、冷蔵感たっぷりなりアスパイシャス アルベルト・ナנקラレス		Alberto Nanclares Tempus Vivendi アルベルト・ナנקラレス テンプス ヴィヴェンディ 呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス 参考小売/ 4100 JAN/ 4573461688323 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 アルバリーニョ100%	Alberto Nanclares A Graña アルベルト・ナנקラレス アグラニャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5000 JAN/ 4573461688361 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗閃緑岩 砂質 アルバリーニョ100%
サンセンシヨにある16区画で育ったアルバリーニョをプレスしステンレスタンクで発酵、バトナージュを定期的に行いながら澱とともに熟成しました。クリアなグリーニエロー色、穏やかな香り立ち、グレープフルーツやスウィーティ、ライム、黄色リンゴの香り、キリッと締まった酸味のあるアタック、シャープな口あたりでリンゴの味わい、ドライでほろ苦いアフターを感じます。		サンセンシヨの花崗閃緑岩・砂質土壌で育ったアルバリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のフロマ、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。	
36730 スペイン／ガリシア VIN 2022 	36734 スペイン／ガリシア VIN 2022 	36731 スペイン／ガリシア VIN 2022 	36736 スペイン／ガリシア VIN 2022 
Alberto Nanclares Nanclares アルベルト・ナנקラレス ナנקラレス 呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688330 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂質 アルバリーニョ100%	Alberto Nanclares Chuvisca Galega アルベルト・ナנקラレス チュヴィスカ ガレガ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461688378 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 カイニョ・ロンゴ メンシア エスパディオ	Alberto Nanclares A Senda Vermella アルベルト・ナנקラレス アセンダ ヴェルメーリャ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461688347 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 在庫1ケース カイニョ・ロンゴ メンシア エスパディオ	Alberto Nanclares Laboris アルベルト・ナנקラレス ラボリス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688392 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 カイニョ・ロンゴ100%
カンバトスとボルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きな異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフロアで発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシュールリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと広がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。		カンバドスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーティマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みだてベリーの酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。	
36735 スペイン／ガリシア VIN 2022 	36737 スペイン／ガリシア VIN 2022 	海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドブルーム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やビ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。	
Alberto Nanclares O Son das Pisadas アルベルト・ナנקラレス オソンダス ピサダス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688385 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 メンシア100%	Alberto Nanclares Pensares アルベルト・ナנקラレス ペンサレス 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461688408 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 エスパディオ100%	海側のカンバドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディオを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキスの旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みだてベリーの酸味が余韻に残ります。	
花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキス感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。		内陸のBarrolにある1区画で育つ樹齢15〜90年のカイニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやブルー、青ビーマンの香り、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。	
ガリシア イリア・オテロ・マソイ 	36915 スペイン／ガリシア VIN 2024 	36917 スペイン／ガリシア VIN 2023 	36919 スペイン／ガリシア VIN 2023 
DOリバイロの混植/混醸の個性を引き出す叩き上げ女性醸造家 イリア・オテロ・マソイ	Iria Otero Mazoy Sal Albarino イリア・オテロ・マソイ サル アルバリーニョ 呼称/ D.O. Rías Baixas リアス・バイシャス 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461691040 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 砂 アルバリーニョ100%	Iria Otero Mazoy Shirokuma イリア・オテロ・マソイ シロクマ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461691064 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 シスト トレシャドゥーラ、ゴデーリョ、ロウレイラ アルバリーニョ、トロンテス、ドナブランカ	Iria Otero Mazoy Shirokuma イリア・オテロ・マソイ シロクマ 呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ 参考小売/ 3200 JAN/ 4573461691064 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 花崗岩 シスト トレシャドゥーラ、ゴデーリョ、ロウレイラ アルバリーニョ、トロンテス、ドナブランカ
スペイン・ガリシア州、花崗岩土壌で育つ樹齢34年のアルバリーニョを除梗しプレス後、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で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。		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時間醗酵プレス後、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。	

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。

39 SPAIN11

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

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	36455	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 2021	Iria Otero Mazoy Anaguma	
	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 アナグマ	
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/	2800 JAN/ 4573461685667	
規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口	規格/	750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/	1000ml × 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 シスト	土壌/	花崗岩 シスト		土壌/	花崗岩	★
トレシャドウーラ トロンテス		トレシャドウーラ55%ゴデーリョ25% アルバリーニョ5%ローレイロ5% トロンテス5%ドナブランカ5%			カイニョ・ロンゴ50% ソウソン50%		
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ずります。		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。			カイニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスチックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフードルで熟成しました。紫ガーネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかな冷涼で摘みたてペリーの酸味に控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。		
35832	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 2021	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Tintas				VIN 2019	Adega Entre Os Rios Altares de Postmarcos	
	イリア・オテロ・マソイ ア セアラ カスタス ティンタス					アデガ・エントレ・オス・リオス アルタレス デ ポスマルコス	
呼称/	D.O.Ribeiro リベイロ				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/	3300 JAN/ 4573461678713				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、粘土、砂利 在庫3ケース				土壌/	花崗岩 珪岩 砂礫	
カイニョ・ロンゴ30%ソウソン30% ブランセリャオ30%フェロール5% カイニョ・レドンド5%		地元自生のアルバリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現 ホセ・クルサット			キュヴェ名は母屋の柵作りの畑や段々畑の一部を意味し、またセラーやホテルが所在する地元の教区画の名前でもあります。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、黄色リンゴやカリン、すだち、アップルミントが柔らかく香り、酸味と果実味のバランスよく口中に旨味がたつぷりと拡がり、しっかりとボディに心地良いエッセンス、長い余韻が印象的です。		
ガリシア	ファゼンダ・ブラディオ	43703	スペイン／ガリシア		44074	スペイン／ガリシア	
		VIN 2019	Fazenda Pradio Pazio Blanco		VIN 2020	Fazenda Pradio Mencia Tinto	
祖父の代から無農薬栽培 土着品種ならではのナチュラルな味わい シャヴィエル・セオアナ			ファゼンダ・ブラディオ パシオ ブランコ			ファゼンダ・ブラディオ メンシア ティント	
		呼称/	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ		呼称/	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ	
		参考小売/	5800 JAN/ 4573461670083		参考小売/	3900 JAN/ 4573461678737	
		規格/	750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/	ビオロジック 認証/ -		栽培/	ビオロジック 認証/ -	
		土壌/	花崗岩 シスト		土壌/	花崗岩 シスト	
		ドニャブランカ ロウレイラ			メンシア100%		
		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。しっかりと拡がりのあるアタック、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。			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。		
42832	スペイン／ガリシア	43701	スペイン／ガリシア				
VIN 2017	Fazenda Pradio Pazio	VIN 2019	Fazenda Pradio Brancellao				
	ファゼンダ・ブラディオ パシオ		ファゼンダ・ブラディオ ブランセリャオ				
呼称/	Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	呼称/	DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ				
参考小売/	5000 JAN/ 4573461653666	参考小売/	5500 JAN/ 4573461670069				
規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム				
栽培/	ビオロジック 認証/ -	栽培/	ビオロジック 認証/ -				
土壌/	花崗岩 スレート シスト 在庫1ケース	土壌/	花崗岩 シスト				
メレンサオ ブランセリャオ カイニョ・ロンゴ		ブランセリャオ100%					
ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし、各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかに綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。		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。淡いオレンジ色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。					

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。

ガリシア		アウガレヴァーダ		44324		スペイン／ガリシア		44561		スペイン／ガリシア	
						Augalevada Ollos Blanco				Augalevada Ollos Blanco	
				アウガレヴァーダ オロス ブランコ				アウガレヴァーダ オロス ブランコ			
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
		参考小売/ 3900 JAN/ 4573461685674				参考小売/ 3900 JAN/ 4573461691088				参考小売/ 3900 JAN/ 4573461691088	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土 在庫10本				土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土				土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土	
		アルパリーニョ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリョ30%				アルパリーニョ40% トレイシャドウーラ30% ゴデーリョ25% その他15%				トレイシャドウーラ30% アルパリーニョ30% ゴデーリョ25% その他15%	
		スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500～600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、プリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとボリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。				花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つトレイシャドウーラ・アルパリーニョ・ゴデーリョを主体に全房でプレス、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、完熟フルーツのたっぷりの香り、洋梨キャンディー、柚子ジャムのアロマを感じます。しっかりと味わいで心地の良い酸とシャープながらたっぷりのエキス感、コクとミネラルが溶け込んでいます。					
		イアゴ・ガリード									
44076		スペイン／ガリシア		44328		スペイン／ガリシア		44565		スペイン／ガリシア	
VIN 2021		Augalevada Crianza Biológica Albariño		VIN 2022		Augalevada Areas de Rei		VIN 2023		Augalevada Areas de Rei	
		アウガレヴァーダ クリアンサ ピオロジカ アルパリーニョ				アウガレヴァーダ アレアス デレイ				アウガレヴァーダ アレアス デレイ	
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461678751				参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685711				参考小売/ 4600 JAN/ 4573461691125	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
		栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩				土壌/ 砂化した花崗岩 在庫1ケース				土壌/ 砂化した花崗岩 在庫2ケース	
		アルパリーニョ100%				ドニャブランカ100%				ドニャブランカ100%	
		樹齢60年の花崗岩で育つアルパリーニョをプレスし、400Lのアンフォラで3週間発酵後、産膜酵母下で10ヶ月熟成しました。輝きのある濃いグリーンイエローの外観、みかんやハチミツ、洋梨、グレープフルーツのアロマ、ジャムの甘い香りも感じます。ドライなアタックで豊かなミネラル、高めの酸味ですがたっぷりのエキスが凝縮しています。				スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。				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、グレープフルーツや柚子、すだち、ライムやミントのアロマを感じます。ドライなアタック、高めの酸味は夏みかんのようで、たっぷりのエキス感、ミネラルと塩味を引き立てています。	
44329		スペイン／ガリシア		44563		スペイン／ガリシア		44078		スペイン／ガリシア	
VIN 2022		Augalevada Parcela Eiravedra		VIN 2022		Augalevada Ollos de Roque		VIN 2021		Augalevada Mercenario Tinto	
		アウガレヴァーダ パルセラ エイラヴェドラ				アウガレヴァーダ オロス デロケ				アウガレヴァーダ メルセナリオ ティント	
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
		参考小売/ 4600 JAN/ 4573461685728				参考小売/ 5000 JAN/ 4573461691101				参考小売/ 3300 JAN/ 4573461678775	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -				栽培/ - 認証/ -	
		土壌/ 花崗岩 在庫1ケース				土壌/ 花崗岩 在庫1ケース				土壌/ 花崗岩 片麻岩	
		アルパリーニョ100%				アグデロ45% トレイシャドウーラ30% ラド25%				カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパデイロ20% ソウゾン10%	
		リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルパリーニョを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。				イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドウーラ・アグデロ・ラドを全房で直接圧搾、330～840Lの木樽とアンフォラで13ヶ月発酵・熟成しました。粘性ある濃いグリーンイエロー色、リンゴやカボス、カリンジャム、みかん、マーマレードのアロマを感じます。丸みのある完熟フルーツの果実味、しっかりと広がる旨味、20年や21年よりも果実味がたっぷりとあります。				花崗岩・片麻岩で育つ買いブドウ4品種を全房でスミセラシオンカルボニック後プレス、アンフォラで発酵、木樽とアンフォラで熟成しました。とろりと粘性ある濃いルビー色の外観、フランボワーズやイチゴジャム、バラ、キノコ、湿った土のアロマを感じます。やさしいアタック、タンニンが心地よく溶け込んだ酸、バランスよくスムーズな仕上がりです。	
43782		スペイン／ガリシア		44562		スペイン／ガリシア		44564		スペイン／ガリシア	
VIN 2020		Augalevada Mercenario Tinto Selección de Añada		VIN 2023		Augalevada Ollos Tinto		VIN 2023		Augalevada Ollos de Maia	
		アウガレヴァーダ メルセナリオ ティント セレクション デアニャダ				アウガレヴァーダ オロス ティント				アウガレヴァーダ オロス デマイア	
		呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ				呼称/ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ	
		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461672513				参考小売/ 3800 JAN/ 4573461691095				参考小売/ 5000 JAN/ 4573461691118	
		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 在庫1ケース				土壌/ 花崗岩 片麻岩 粘土				土壌/ 花崗岩 在庫3ケース	
		カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%				カイニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30% エスパデイロ15% ソウゾン15%				カイニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40% Caiño de Terra10%	
		花崗岩土壌で育つ厳選したブドウ3品種をスミセラシオンカルボニック・発酵後プレス、タンクで発酵し、木樽で熟成しました。レンガ色がかかった濃いルビーの外観、ザクロやフランボワーズ、カシス、土、檜、木材やキノコのアロマを感じます。たっぷりのエキスのアタック、ジューシーでバランス良く、しっかりと果実味が広がり、甘味は少なく中程度の余韻が広がります。				花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つカイニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、エスパデイロをスミセラシオンカルボニック・発酵を行いプレス、タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫がネーネット色、フランボワーズやカシス、カカオ、木材のアロマを感じます。穏やかなアタックで上品な味わい、完熟したブドウ、控えめなタンニン、心地の良い味わいです。				マイアの瞳という意味でマイアは娘さんの名前です。花崗岩土壌で育つ3品種をスミセラシオンカルボニック・発酵を行いプレス、タンクで発酵し、木樽で熟成しました。紫ルビー色、赤スグリやレッドブラム、リンゴのアロマを感じます。柔らかなアタック、心地の良いタンニン、中程度のボリューム、バランス良くまとまっていて飲み飽きないミディアムボディです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。

黄色のマークは新商品です。

バジリカータ州 カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ		44617 イタリア／バジリカータ 準定番		44459 イタリア／バジリカータ	
					
バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目/パオロ		Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ メッセール オト		Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ バウチョ	
パオロ・ラトラーカ		呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ		呼称/ DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ	
		参考小売/ 2400 JAN/ 4573461691262		参考小売/ 4300 JAN/ 4573461688309	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・フルボディ	
		栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト		栽培/ ビオロジック 認証/ ビオアグリチェルト	
		土壌/ 小石を含む粘土石灰 ★		土壌/ 粘土 火山土	
		アリアニコ100%		アリアニコ100%	
		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た後プレス、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シーさもあり、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。		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、こねたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。	
アブルッツォ州 ファビュラス		36128 イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 定番		36637 イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 定番	
					
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グゼクティブ		Fabulas Spumante Malvasia ファビュラス スプマンテ マルヴァジア		Fabulas Spumante Pecorino ファビュラス スプマンテ ペコリーノ	
		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ	
		参考小売/ 3000 JAN/ 8053839490513		参考小売/ 3000 JAN/ 8053839490476	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド	
		土壌/ 粘土石灰		土壌/ 粘土石灰	
		マルヴァジア100%		ペコリーノ100%	
		粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸した後プレスし、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、心地良い香りが口の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バの良い逸品です。		イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵。糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。	
36638 イタリア／アブルッツォ 酸化防止剤無添加 定番		36997 イタリア／アブルッツォ 定番		36832 イタリア／アブルッツォ 定番	
VIN 2023		VIN 2024		VIN 2024	
Fabulas Spumante Pinot Grigio		Fabulas Fabulas Malvasia		Fabulas Foeminae Pinot Grigio	
					
ファビュラス スプマンテ ビノグリージョ		ファビュラス ファビュラス マルヴァジア		ファビュラス フォエミネ ビノグリージョ	
呼称/ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		呼称/ IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルッツォ		呼称/ IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルッツォ	
参考小売/ 3000 JAN/ 8053839490490		参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490063		参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490001	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口 微泡		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口	
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		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド	
土壌/ 粘土石灰		土壌/ 石灰 ★		土壌/ 石灰 ★	
ピノグリージョ100%		マルヴァジア85% その他15%		ピノグリージョ85% その他15%	
イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸した後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵。糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含むアンバーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。		イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはブレアデス星団(すばる)ですその中のMaja(マイア)星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。		イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「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、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。	
36421 イタリア／アブルッツォ 定番		アブルッツォ州&シチリア特別自治州 カンティーナ・オルソーニャ		36833 イタリア／アブルッツォ 定番	
VIN 2022				VIN 2024	
Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo				Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay	
		カンティーナ・オルソーニャ ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ シャルドネ	
呼称/ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		呼称/ IGT Terre d'Abruzzoテッレ・ダブルッツォ		呼称/ IGT Terre d'Abruzzoテッレ・ダブルッツォ	
参考小売/ 2900 JAN/ 8053839490124		参考小売/ 2900 JAN/ 8032692486482		参考小売/ 2900 JAN/ 8032692486482	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ エコセール デメテル バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド		栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド	
土壌/ 石灰 ★		土壌/ 石灰 ★		土壌/ 粘土石灰 ★	
モンテプルチアーノ85% その他15%		シャルドネ100%		シャルドネ100%	
イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、榎の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、ブルーの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。		アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸した後、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。			

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。

42 ITALIA2 & SLOVENIA1

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。

36640	イタリア／アブルツォ	定番	37109	イタリア／アブルツォ	定番	37110	イタリア／アブルツォ	定番
VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot		VIN 2025	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia		VIN 2025	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio	
	カンティーナ・オルソーニャ ヴォラ・ヴォレ メルロー			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア マルヴァジア			カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア ピノグリージョ	
	呼称/	IGT Terre di Chieti テッレ・ディ・キエーティ		呼称/	IGT Terre d' Abruzzo テッレ・ダブルツォ		呼称/	IGT Terre d' Abruzzo テッレ・ダブルツォ
	参考小売/	2900 JAN/ 8032692486512		参考小売/	5400 JAN/ 4571455203958		参考小売/	5400 JAN/ 4571455203965
	規格/	750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/	3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口		規格/	3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口
	栽培/	ビオロジック 認証/ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド		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		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
	土壌/	粘土石灰 ★		土壌/	石灰 石		土壌/	石灰 石
メルロー100%			マルヴァジア85% その他15%			ピノグリージョ85% その他15%		
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、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いパープルガネット色、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。								
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。								
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。グレイ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。								

37169	イタリア／アブルツォ	定番	36835	イタリア／アブルツォ	定番	36984	イタリア／シチリア	定番
VIN 2025	Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo		VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo		VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Grillo	
	カンティーナ・オルソーニャ ルナーリア チェラスオーロ・ダブルツォ			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・ダブルツォ			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	
	呼称/	DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルツォ		呼称/	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルツォ		呼称/	DOP Sicilia シチリア
	参考小売/	5400 JAN/ 4571455205396		参考小売/	5400 JAN/ 4571455203972		参考小売/	5400 JAN/ 4573461690173
	規格/	3000ml × 6 タイプ/ ロゼ（薄赤）・辛口		規格/	3000ml × 6 タイプ/ 赤・フルボディ		規格/	3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口
	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		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		栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン
	土壌/	石灰 石		土壌/	石灰 石		土壌/	石灰岩 凝灰岩
モンテプルチアーノ100%			モンテプルチアーノ100%			グリッロ100%		
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。クリアなアセロカラ、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。								
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タンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカシスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。								
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ン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。								

36986	イタリア／シチリア	定番	36985	イタリア／シチリア	定番	ヴィバーヴァ・ヴァレー ユンク		
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Zibibbo		VIN 2022	Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Nero d'Avola				
	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			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				
	呼称/	IGP Terre Siciliane テッレ・シチリアーネ		呼称/	DOP Sicilia シチリア			
	参考小売/	5400 JAN/ 4573461690180		参考小売/	5400 JAN/ 4573461690197			
	規格/	3000ml × 6 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/	3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム			
	栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン		栽培/	ビオディナミ 認証/ エコセール ヴィーガン			
	土壌/	石灰岩 凝灰岩		土壌/	石灰岩 凝灰岩			
ジビッボ85% その他15%			ネロ・ダーヴォラ100%			父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン メルヴィッチ・ユンク		
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、アプ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。			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ン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、ベリーの暖かなアロマにシナモンのスパイスさと火山を思わせるスモーキーなニュアンス、柔らかな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。					

37059	スロヴェニア／ヴィバーヴァ・ヴァレー		37061	スロヴェニア／ヴィバーヴァ・ヴァレー		37056	スロヴェニア／ヴィバーヴァ・ヴァレー	
VIN 2022	JNK Sauvignon		VIN 2019	JNK Vitovska		VIN 2018	JNK Rebula	
	ユンク ソーヴィニヨン			ユンク ヴィトフスカ			ユンク レブーラ	
	呼称/	Slovenia スロヴェニア		呼称/	Slovenia スロヴェニア		呼称/	Slovenia スロヴェニア
	参考小売/	7000 JAN/ 4573461693952		参考小売/	7800 JAN/ 4573461693976		参考小売/	7500 JAN/ 4573461693921
	規格/	750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/	750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/	750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口
	栽培/	ビオロジック 認証/ -		栽培/	ビオロジック 認証/ -		栽培/	ビオロジック 認証/ -
	土壌/	泥灰土 粘土		土壌/	泥灰土 粘土		土壌/	泥灰土 粘土
ソーヴィニヨンブラン100%			ヴィトフスカ100%			レブーラ（リボッラ・ジャッラ）100%		
近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスターナは8日を超えることはほぼありません。ソーヴィニヨンブランを醸し後、木樽で15ヶ月間発酵・熟成しました。濃いつかりとした黄色い、レモンピールや柚子、ミント、スウィーティのアロマを感じます。心地よいアタックで、しっかりとした旨みに高めの酸が絡まり、味わいに複雑味をもたらしています。								
ヴィトフスカはユンクのワインの中でもひととき異彩を放つ逸品です。ヴィトフスカを温度コントロールせず5日醸し後、古樽で16ヶ月発酵・熟成しました。わずかな濁りの黄金色、白桃やライチ、オレンジピール、果樹の花、百合のアロマを感じます。上品なアタックでじわじわと広がる味わい、詰まったエキスイ感とコク、アフターの少しのほろ苦さがアクセントとなっています。								
レブーラ（イタリア名：リボッラ・ジャッラ）を温度コントロールせず12日間醸し後、古樽で20ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。黄金色の外観、アプリコットやカリナ、黄桃、木材の香りに、シェリーを思わせるアロマも感じます。アタックから複雑味が感じられるしっかりとした味わいにタンニンが溶け込み、凝縮冠のある味わいです。								

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

43 SLOVENIA2 & ENGLAND & GERMANY1

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

37055	スロヴェニア／ヴィンバーヴァ・ヴァレー			37058	スロヴェニア／ヴィンバーヴァ・ヴァレー			37060	スロヴェニア／ヴィンバーヴァ・ヴァレー		
VIN 2015	JNK Rebula			VIN 2022	JNK JAKOT.E			VIN 2013	JNK Cabernet Sauvignon		
	新着 ユンク レプーラ				新着 ユンク ヤーコット				新着 ユンク カベルネソーヴィニオン		
	呼称/ Slovenia スロヴェニア				呼称/ Slovenia スロヴェニア				呼称/ Slovenia スロヴェニア		
	参考小売/ 8200 JAN/ 4573461693914				参考小売/ 8500 JAN/ 4573461693945				参考小売/ 7300 JAN/ 4573461693969		
	規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口				規格/ 750ml × 9 タイプ/ オレンジ・辛口				規格/ 750ml × 9 タイプ/ 赤・ミディアム		
	栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ -				栽培/ ビオロジック 認証/ -		
	土壌/ 泥灰土 粘土				土壌/ 泥灰土 粘土				土壌/ 泥灰土 粘土		
	レプーラ(リボッラ・ジャッラ)100%				フリウラーノ100%				カベルネソーヴィニオン100%		
レプーラ(イタリア名:リボッラ・ジャッラ)を温度コントロールせず醸し後、古樽で18ヶ月発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。琥珀色に近い黄金色、アプリコットジャムや黄桃、キャラメル、カリン、アーモンドのアロマを感じます。口の中にしっかりと果実味が拡がり、上質な舌触りとバランスの良さ、しっかりとしたタンニンが心地よく余韻も長い仕上がりです。				何百年も前にイタリアに植え付けられ、かなり最近までトカイ・フリウラーノと呼ばれていましたが、2007年にハンガリーのトカイと混同を引き起こしかねないとし、フリウラーノと短縮されました。フリウラーノを温度コントロールせず醸し後、古樽で発酵・熟成しました。グリーンを帯びた濃いイエロー、スウィーティや柚子、カリンのアロマ、ジュシーな完熟した柑橘に溶け込んだ酸、ボリューム感が増していきスムーズな口あたりにはミネラルも感じられます。				スロヴェニア、親子で始めたワイナリーユンク、泥灰土・粘土土壌で育つカベルネソーヴィニオンを醸し後、木樽で発酵・熟成しセラーで長期瓶熟しました。琥珀色に近いオレンジカラーの外観、マロンやキルシュ、カリンジャムのアロマを感じます。香りから連想する味わいよりもドライで強めのボディ、しっかりとしたタンニンとコクを感じる複雑味のある味わいです。			
イースト・サセックス州 ウォルゲート				35164 イングランド／イースト・サセックス州				アール マイヤー・ネーケル			
				VIN 2019 Tillingham Col							
				ティリンガム コル							
				呼称/ England イングランド							
				参考小売/ 4500 JAN/ 4573461667496							
				規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口							
				栽培/ - 認証/ -							
				土壌/ ComingSoon SOLD OUT							
ピノワール43%オーセロワ29% シャルドネ22%ピノムニエ6%				シュバートブルグンダーの革命児、僕が大好きなテイストは造り手を破す ヴェルナー・ネーケル							
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、ステンレスタン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、プリオッシュパン、火打ち石の香り、ポリュミーのある味わいが拡がるアタック、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。											
ベン・ウォルゲート				モーゼル ヤン・マティアス・クライン				36499 ドイツ／モーゼル			
34562	ドイツ／アール							VIN 2020	Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat		
VIN 2017	WG Meyer-Näkel Spätburgunder							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			
	WGマイヤー・ネーケル シュバートブルグンダー							呼称/ Landwein ラントヴァイン			
	呼称/ Q.b.A クーベアー							参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687067			
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム							規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口			
	栽培/ ビオロジック 認証/ Fair'n green							栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic			
	土壌/ 青粘板岩 硬砂岩(グラウヴァッケ) SOLD OUT							土壌/ 灰色スレート			
シュバートブルグンダー100%				リースリング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バートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フードルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウディなニュアンス、口には含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキسس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。				灰色スレート土壌で育つリースリングを破砕し6時間醸し後プレスし20hlのフードルで3ヶ月発酵し糖が残った状態で瓶詰め、30ヶ月瓶内熟成しました。透明感のある黄色の強いグリーンイエロー、グレープフルーツやライム、柚子、セルフィーユのアロマ、細かくクリーミーな泡、高めの酸味と果実味が合わさって喉越しの良い旨味のある味わいになっています。							
36111 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加				37037 ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加				36110 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			VIN 2023	Jan Matthias Klein Little Bastard			VIN 2022	Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf		
	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				ヤン・マティアス・クライン リトル バスタード				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				呼称/ Landwein ラントヴァイン						
	参考小売/ 4200 JAN/ 4573461681140				参考小売/ 3900 JAN/ 4573461693495						
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ微泡・辛口				規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口						
	栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic				栽培/ ビオロジック 認証/ ECOVIN, EU-Organic						
	土壌/ 粘土石灰				土壌/ 灰色スレート						
	ピノワール80% ピノ・マドレーヌ20%				リースリング50% ソーヴィニオンブラン20% ミュラートウルク10% その他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、ステンレスタン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。				リースリングを主体に6時間醸し後プレス、ステンレスタンク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、ミントやシークワサー、黄色リンゴ、セルフィーユ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たて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。				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年は本来のシュバートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、ブルーベリー、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかに冷涼な味わいです。			

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。

ナーエ		ピリ・ヴァイン	
			
土壌の宝庫と数百年の歴史を掛け合わせ次代を開く女性生産者			
クリスティン・ピーロート			
37040	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加	35919	ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加
VIN 22&23	Piri Wein Piri Naturel Aurora	VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa
			
ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル オーロラ		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ポンデローサ	
呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン	
参考小売/ 3700 JAN/ 4573461693549		参考小売/ 4900 JAN/ 4573461679130	
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/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ スレート		土壌/ ローム 青色スレート	
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		ピノグリ90% ピノワール10%	
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ンクで24時間醸し後発酵、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。		ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノワールをプラスチックケースでビジャージュしながら1週間スミマセラ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、マレード、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です。	
ラインヘッセン ヴァインゲート・ヴェルナー		36434 ドイツ／ナーエ 酸化防止剤無添加	
		VIN 2022 Piri Wein Piri Naturel Pinot Noir	
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		ピリ・ヴァイン ピリ ナチュレル ピノワール	
		呼称/ Landwein ラントヴァイン	
		参考小売/ 4500 JAN/ 4573461684653	
		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
		土壌/ 青色スレート 在庫1ケース	
		ピノワール100%	
		全房と一部除梗したピノワールを足踏みで破碎、プラスチックケースでビジャージュしながら10～14日間発酵後プレス、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ルビー色、ラズベリーや火打石、プラムやイチヂクのアロマ、摘みたてベリーの酸味と果実味に中程度のタンニン、リンゴの種まわりの酸味とほろ苦さが後半まで続く上品な味わいです。	
35957 ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加		37023 ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加	
VIN 2022	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power	VIN 2024	WG Wörner Vin de Lagamba Frauen Power Fusion
			
WGヴェルナー ヴァンド ラガンバ フラウエン パワー		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	
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン		呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461680891		参考小売/ 3700 JAN/ 4573461693358	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口 微泡	
栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ -	
土壌/ 砂岩 石灰 ★		土壌/ 粘土石灰 ★	
リースリング、ミュラートウルガウ、ヨハニター ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー		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%	
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、ザクろやフランポワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が広がります。軽い酸味と酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。		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ドルで発酵、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です。	
36368 ドイツ／ラインヘッセン 酸化防止剤無添加			
VIN 2022	WG Wörner Marto Pinot Noir		
			
WGヴェルナー マルト ピノワール			
呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン			
参考小売/ 5000 JAN/ 4573461684493			
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ -			
土壌/ ローム			
ピノワール100%			
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、フードルで熟成しました。クリアなガーネット色、フランポ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広がり細やかなタンニンが全体をまとめてくれます。			

45 GERMANY3

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

ラインヘッセン WGベルククロシュター  加でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない!! ジェイソン・ベルククロシュター	36429 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2022 WG Bergkloster Cuvée weiß WGベルククロシュター キュヴェ ヴァイス 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684608 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ 石灰岩 バックス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン ミューラートウルガウ、ソーヴィニヨンブラン 粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後プレス、60%は直接圧搾し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香りが残ります。	35717 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2021 WG Bergkloster Mauer Riesling WGベルククロシュター マウアー リースリング 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461677051 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ 石灰岩 リースリング100% 石灰岩土壌で育つ樹齢33年のリースリングを全房でプレス、600L～12hlの木樽で24ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。しっかり粘性ある輝く濃いグリーンイエロー色、オイリーさのあるリースリングらしい香り、洋梨キャンディや黄色リング、若葉のアロマを感じます。高めの冷涼で綺麗な酸、柚子ジャムの果実味、ドライでしっかりとした旨味のある逸品です。
36430 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2022 WG Bergkloster Super Lecka WGベルククロシュター スーパーレッカ 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684615 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU bio Logo 土壌/ 石灰岩 レгент、ザンクト・ラウレント ピノワール、白ブドウ 『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でプレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリー、のほろやかな香りを感じます。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは穏やかにペリーの風味がスーッとフェードアウトします。	ラインヘッセン ヴァインゲート・マン  土地と人をよく愛するナイスガイ アンディマンのナチュラル アンドレアス・マン	36357 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2022 WG Mann Weiss Purpur Weissburgunder WGマン ファファ ヴァイスブルグンダー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461684387 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) 在庫4ケース ヴァイスブルグンダー100% ラインヘッセンの南西、斑岩土壌で育つヴァイスブルグンダーをプレス後12hlのフールドで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィッシュ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が広がる、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。
36865 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2022 WG Mann Purpur Riesling WGマン ファファ リースリング 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4200 JAN/ 4573461690333 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩(火成岩) リースリング100% ファ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、12hlのフールドで発酵・熟成しサンス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。	35840 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2021 WG Mann Rotlich WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3100 JAN/ 4573461679239 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 斑岩 在庫1ケース カベルネ・ドルサとポルトギーザ45% ドルンフェルダー30%メルロー12.5%バックス12.5% ラインヘッセンの土壌の多様性を熟く語るアンディマン、斑岩で育つ5品種を全房で7日間醸し後プレスし、ステンレスタンクとプラスチック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めの酸味がアフターに散りばめられています。	36361 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2022 WG Mann Rotlich WGマン ロートリヒ 呼称/ Deutscher Wein ドイツチャーヴァイン 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461684424 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ いろいろ 在庫4ケース メルローとリースリング29%シヨイレベ29% ドルンフェルダー27% グラウブルグンダーとヴァイスブルグンダー15% ロートリヒとは赤みがかったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフールドで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、のほろやかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーティな香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。
36363 ドイツ/ラインヘッセン VIN 2021 WG Mann Calx Spätburgunder WGマン カルクス シュベートブルグンダー 呼称/ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン 参考小売/ 4000 JAN/ 4573461684448 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオロジック 認証/ EU-BIO 土壌/ 石灰 花崗岩 シュベートブルグンダー100% カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢20年のシュベ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、フールドで熟成しました。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な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。	ラインヘッセン デクスハイマー  ナチュラルワインと土壌の宝庫ラインヘッセン、これぞ石灰土壌! マキシミリアン・デクスハイマー	36406 ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加 VIN 2023 Dexheimer Petillant Naturel デクスハイマー ペティアン ナチュレル 呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461685001 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO 土壌/ レス 粘土 石灰 シルヴァーナー、ゲヴェルツトラミネール ゲルバーミュスカテラー ピノグリ、ミューラートウルガウ ドイツ・ラインヘッセン、5品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンスフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リングやオレンジ、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。

46 GERMANY4

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

36871	ドイツ/ラインヘッセン 酸化防止剤無添加	36874	ドイツ/ラインヘッセン	36407	ドイツ/ラインヘッセン
VIN 2024	Dexheimer Petillant Naturel	VIN 2023	Dexheimer Luftmensch	VIN 2022	Dexheimer Weiss
	デクスハイマー ペティアン ナチュレ		デクスハイマー ルフトメンシュ		デクスハイマー ヴァイス
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690395		参考小売/ 3300 JAN/ 4573461690425		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461685018	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白微泡・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO	
土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰	★
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		シルヴァナー40% ヴァイスブルグンダー40%ピノグリ20%		シルヴァナー65% ヴァイスブルグンダー35%	
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、すりおろしリンゴ、白桃のアロマを感じます。フレッシュでシャーブな口あたり、リンゴ食べたい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。		キュヴェ名は空気の人=夢想家を意味します。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のフードルで発酵・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い花、ハチミツ、白胡椒のアロマを感じます。旨味が拡がるアタック、ふくよかジュースな味わいにバランスよく酸と果実味のある良品です。		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日間醸した後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スウィーティやグレープフルーツ、黄色リンゴやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが拡がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。	
35911	ドイツ/ラインヘッセン	35912	ドイツ/ラインヘッセン	36409	ドイツ/ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer Riesling	VIN 2021	Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc	VIN 2022	Dexheimer Nice Guy
	デクスハイマー リースリング		デクスハイマー シャルドネ&ソーヴィニヨンブラン		デクスハイマー ナイスガイ
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン	
参考小売/ 3800 JAN/ 4573461679086		参考小売/ 3800 JAN/ 4573461679093		参考小売/ 3000 JAN/ 4573461685032	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口	
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO	
土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰	
リースリング100%		シャルドネ60% ソーヴィニヨンブラン40%		ブラウアー・ボルトギーザー シルヴァナー ピノグリ	
レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィュー、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。		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のフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハッサクの酸味と果実味がジュースな味わいへと変化していく逸品です。		ナイスガイのように飲みやすく美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスマセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。淡いローズルビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユーカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。	
36410	ドイツ/ラインヘッセン	36872	ドイツ/ラインヘッセン	フランケン WGシュテファン・フェッター	
VIN 2021	Dexheimer BPN	VIN 2021	Dexheimer Pinot Noir		
	デクスハイマー ベイビー ピノワール		デクスハイマー ピノワール	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！ シュテファン・フェッター	
呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン		呼称/ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン			
参考小売/ 4500 JAN/ 4573461685049		参考小売/ 5000 JAN/ 4573461690401			
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム			
栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO		栽培/ ビオロジック 認証/ EU BIO			
土壌/ レス 粘土 石灰		土壌/ レス 粘土 石灰			
ピノワール100%		ピノワール100%			
Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノワールのみが育つ畑です。14日間醸した後12hlのフードルでビジャージュをしながら発酵、24hlのフードルで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。		レス・粘土・石灰土壌で育つピノワールを全房で醸した後プレス、解放桶でビジャージュをしながら発酵し12hlのフードルで熟成しました。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種やかで冷涼な酸味、口中にクランベリーやラズベリーの香りがたっぷり拡がります。			
37029	ドイツ/フランケン	37031	ドイツ/フランケン	37032	ドイツ/フランケン
VIN 2022	WG Stefan Vetter Müller-Thurgau	VIN 2023	WG Stefan Vetter Sylvaner	VIN 2019	WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk
	WGシュテファン・フェッター ミュラートウルガウ		WGシュテファン・フェッター シルヴァナー		WGシュテファン・フェッター シルヴァナー シュタインテラッセン ムッセルカルク
呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン		呼称/ Landwein ラントヴァイン	
参考小売/ 3600 JAN/ 4573461693419		参考小売/ 3600 JAN/ 4573461693433		参考小売/ 4300 JAN/ 4573461693440	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ -		栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard		栽培/ ビオロジック 認証/ LACON	
土壌/ 貝殻石灰岩		土壌/ 貝殻石灰石 コイハー 赤砂岩		土壌/ 貝殻石灰岩	
ミュラートウルガウ100%		シルヴァナー100%		シルヴァナー100%	
7月と8月は温暖で乾燥していた22年、樹齢35年のミュラートウルガウを8月下旬に収穫し全房でプレス、3種類の木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、二十世紀梨、スウィーティ、カリンのアロマを感じます。きゅっと引き締まった酸、旨味はたっぷりとありレモンピールを思わせるほろ苦さが心地よく、しっかりとした味わいが拡がります。		ドイツの銘醸地フランケンで馬耕を取り入れたブドウ栽培を行うシュテファンが複数区画に植わるシルヴァナーを木樽とフードルで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー色、スウィーティやライム、二十世紀梨、ミントのアロマを感じます。シャープで綺麗な酸味、ドライで果実味のある心地よい味わいで良質な酸味が印象的です。		19年はシーズン前半は穏やかな気候で、後半はとても暑く乾燥した年でした。石灰岩で育つシルヴァナーをプレスし4種類の木樽で発酵・熟成しました。黄色の濃いグリーンイエローの外観、グレープフルーツ、ハチ、いよかん、カリン、ミントのアロマを感じます。口中にたっぷりの果実味が心地よく拡がり、味わい良く硬質なミネラルとともに余韻までしっかり続きます。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

47 GERMANY5

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

35658

ドイツ/フランケン

VIN 2018

WG Stefan Vetter Riesling Steinterrassen

新着



WGシュテファン・フェッター
リースリング シュタインテラッセン

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **4800** JAN/ 4573461676054

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ LACON

土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩

リースリング100%

まるでブルミエクリュと称されるシュタインテラッセン、急勾配の段々畑の赤砂岩・貝殻石灰岩土壌で育ったリースリングを木樽で発酵・熟成しました。とろりとした粘性ある淡い黄金色、黄桃やカリンジャム、ナッツ、スモークや火打石の香りを感ずります。ドライで上品な舌触りでじわじわと広がる味わいに詰まったエキシ感と心地の良い酸味、余韻が長く続きます。

36400

ドイツ/フランケン

VIN 2021

WG Stefan Vetter Sylvaner Sandstein



WGシュテファン・フェッター
シルヴァナーザン ザントシュタイン

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461684943

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard

土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩

シルヴァナーザン100%

ガンバッハ・カルベンシュタインの段々畑の一部であるブルミエクリュを含む樹齢35〜45年のシルヴァナーを12hのフールドで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、ミントの香り、ドライですが丸みのある果実味と酸のバランス、リンゴを食した時のアフターのニュアンスや瀬戸内レモンの美味しい酸も感じられます。

36401

ドイツ/フランケン

VIN 2021

WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk



WGシュテファン・フェッター
シルヴァナーザン ムッセルカルク

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5000** JAN/ 4573461684950

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard

土壌/ 貝殻石灰岩

シルヴァナーザン100%

ムシェルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25〜40年のシルヴァナーをプレス後、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、ミントやアスバ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シが感じられます。

35662

ドイツ/フランケン

VIN 2018

WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke



WGシュテファン・フェッター
シルヴァナーザン ヒンメルスリュッケ

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5500** JAN/ 4573461676092

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard

土壌/ 貝殻石灰岩 **在庫4ケース**

シルヴァナーザン100%

ヒンメルスリュッケはガームバッツハー・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。シルヴァナーをプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスイーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりあり上品な酸味とじわじわと広がるグレープフルーツ香が長く続きます。

36404

ドイツ/フランケン

VIN 2021

WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel



WGシュテファン・フェッター
シルヴァナーザン シャーレ シュティール&シュテンゲル

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461684981

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard

土壌/ 貝殻石灰岩 赤砂岩

シルヴァナーザン100%

貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸した後、フリーランジュースを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ハッサク、少し焦ばい香りを感じます。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、バランスのとても良い仕上がりで柑橘の香りがたつぷりと広がります。

36399

ドイツ/フランケン

VIN 2021

WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein



WGシュテファン・フェッター
リースリング ムッセルカルク&ザントシュタイン

呼称/ Landwein ラントヴァイン

参考小売/ **5800** JAN/ 4573461684936

規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU-Standard

土壌/ 赤砂岩 貝殻石灰岩

リースリング100%

ムシェルカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢35〜45年のリースリングを全房でプレスし、500Lと600Lの木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、金柑コンポートやアプリコット、ネクタリン、黄桃のアロマを感じます。丸みのあるアタック、口中で広がる酸味と果実味、心地よいほろ苦さがアクセントとなった果実感を感じるアフターです。

フランケン

ヴァインゲート・ヴァイガント



代々譲り受けた高樹齢樹から仕込む真のフランケン・ナチュール

アンディ・ヴァイガント

35951

ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加

VIN 2021

WG Weigand Cider



WGヴァイガント
シードル

呼称/ - Cidre シードル

参考小売/ **2900** JAN/ 4573461680839

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic

土壌/ 泥土岩(コイパー)

数品種のリンゴ100%

フランクトルトから東南東約130kmのフランケン、ドメーヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、濃みあり、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ようで嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。

36653

ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加

VIN 2023

WG Weigand Pet Nat



WGヴァイガント
ペットナット

呼称/ Deutscher Perlwein
ドイッチャー・パールヴァイン

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461687371

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO

土壌/ 泥土岩(コイパー)

シルヴァナーザン25%ミュラートウルガウ15%
ヴァイスブルグンダー15%バックス15%
リースリング15%ショイレーベ15%

23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフイーロのアロマ、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。

35954

ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加

VIN 2022

WG Weigand Pet Nat Scheurebe



WGヴァイガント
ペットナット ショイレーベ

呼称/ Deutscher Perlwein
ドイッチャー・パールヴァイン

参考小売/ **3900** JAN/ 4573461680860

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ Naturland EU-Organic

土壌/ 泥土岩(コイパー) **SOLD OUT**

ショイレーベ100%

22年はとても暑くドライな年でしたが8月頭に降った雨のおかげでブドウがよく熟しました。コイパー土壌で育つショイレーベをステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でサンスフルで瓶詰めしました。ホワイトイエロー色、洋梨やカリン、ミントシロップの香り、心地の良いアタックにジュ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。

36989

ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加

VIN 2024

WG Weigand Sylvaner



WGヴァイガント
シルヴァナーザン

呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461693020

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO

土壌/ 泥土岩(コイパー)

シルヴァナーザン100%

コイパー土壌で育つシルヴァナーを全房でプレスし3種類の木樽で発酵・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ったグリーンイエロー色、ハッサクや柚子、晚白柚、グレープフルーツのアロマを感じます。しほ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。

36992

ドイツ/フランケン 酸化防止剤無添加

VIN 2024

WG Weigand Muller Thurgau



WGヴァイガント
ミュラートウルガウ

呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・メイン

参考小売/ **3800** JAN/ 4573461693051

規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口

栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO

土壌/ 泥土岩(コイパー)

ミュラートウルガウ100%

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。ドライでスモーdsn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。

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。

36657 VIN 2023  ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 WG Weigand Muller Thurgau WGヴァイガント ミュラートウルガウ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687418 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ミュラートウルガウ100% フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壤で育つミュラートウルガウを全房でプレスし12.5hlの本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、カリンや黄色リング、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。	36661 VIN 2023  ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 WG Weigand Scheurebe WGヴァイガント シヨイレーベ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687456 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) シヨイレーベ100% フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壤で育つシヨイレーベを全房でプレスし12.5hlの本樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにコナツのアロマ、ジュシーで果実味たっぷりのアタック、揺がりのあるエキス感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。	36662 VIN 2023  ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 WG Weigand Weissburgunder WGヴァイガント ヴァイスブルグンダー 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461687463 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ヴァイスブルグンダー100% フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壤で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの本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、リングやカリン、白桃、セルフィーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めの酸をカバーする旨味があります。
36658 VIN 2023  ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加 WG Weigand Rose WGヴァイガント ロゼ 呼称/ Landwein Main ラントヴァイン・マイン 参考小売/ 3300 JAN/ 4573461687425 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ EU ÖKO 土壌/ 泥土岩(コイパー) ピノワール35% ドミナ35% ドルンフェルダー30% 23年は非常に暖かく乾燥した年で、幸運にも収穫前に雨が降りブドウの成熟が促進され非常に良質で収穫量も豊富でした。コイパー土壤で育つ3品種を全房で直接圧搾し、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キリッとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。	ヴァインフィアテル ミヒヤエル・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！ ミヒヤエル・ギンドル	36757 VIN 2020  オーストリア／ヴァインフィアテル Michael Gindl Riesling Sodalis ミヒヤエル・ギンドル リースリング ソダリス 呼称/ - 参考小売/ 6000 JAN/ 4573461688866 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール 土壌/ 砂礫 砂 リースリング100% 20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミヒヤエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸した後プレス、本樽で発酵・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揺がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキスを感じます。
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&ミヒヤエル・レイザー	37048 VIN 2024  オーストリア／カルヌントウム 準定番 Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner レイザー・バイヤー カルヌントウム グリュナー・ヴェルトリーナー 呼称/ - 参考小売/ 2700 JAN/ 4573461693846 規格/ 1000ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオロジック 認証/ LACON Bio Certificate 土壌/ 粘土 レス グリュナー・ヴェルトリーナー100% ニーダーエスタライヒ地域フ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、粘土とレス土壤で育つグリュナーヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、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ツッキリとした味わい、コスバ抜群の1リットル白です。	ノイジードラーゼー ユーディット・ベック  ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家 ユーディット・ベック
36698 VIN 2023  オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Judith Beck Pet-Nat Bambule M ユーディット・ベック ペットナット バンブルM 呼称/ - 参考小売/ 4400 JAN/ 4573461687852 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白微泡・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN 土壌/ 砂利 在庫4ケース ヴァイスブルグンダー90% ミスカオットネル10% ノイジードラーゼ湖北岸近くのワイナリーでヴァイスブルグンダーとミスカオットネルをブレンドしたメ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、リングの心地よい酸味が喉越しよくジュシーな味わいです。	36704 VIN 2022  オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加 Judith Beck Neuburger Bambule ユーディット・ベック ノイブルガー バンブル 呼称/ - 参考小売/ 5300 JAN/ 4573461687913 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN 土壌/ 砂 ローム 石灰岩 ノイブルガー100% ブルゲンラント地方、父から受け継いだ水はけの良い砂・ローム・石灰岩土壤で育つノイブルガーを除梗し醸した後プレス、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グの香りが口中に揺がり、心地の良い酸味がアフターまで残ります。	36708 VIN 2021  オーストリア／ノイジードラーゼー Judith Beck Pannobile ユーディット・ベック パノービレ 呼称/ - 参考小売/ 5500 JAN/ 4573461687951 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN 土壌/ 砂 ローム 石灰岩 ツヴァイゲルト80% ブラウフレンキッシュ20% パノービレとは1994年に同じ志を持った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日間醸した後プレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し本樽とアンフォラで熟成しました。紫がネットワーク、ラズベリーやブラックプラム、火打石香、豊かなタンニンが揺がります。

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。

49 AUSTRIA2

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。

36246	オーストリア／ノイジードラーゼー 酸化防止剤無添加	35650	オーストリア／ノイジードラーゼー	ノイジードラーゼー マインクラング	
VIN 2019	Judith Beck Zweigelt Bambule	VIN 2018	Judith Beck Judith		
	ユーディット・ベック ツヴァイゲルト バンブル		ユーディット・ベック ユーディット		
	呼称/ -		呼称/ -		
	参考小売/ 5500 JAN/ 4573461682918		参考小売/ 7500 JAN/ 4573461676405		
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		
	栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		
土壌/ 石灰 砂利		土壌/ 砂 粘土 石灰			
ツヴァイゲルト100%		ブラウフレンキッシュ100%			
Kurzberg vineyardで育つツヴァイゲルトを除梗し2〜3週間マセラシオンカルボニック後プレス、古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黒色に近い濃いパープルガーネット色、ブラックチェリーやプラム、山ぶどうの香り、上品なアタックに品種の個性である綺麗な酸味とまろやかさ、タンニンが果実味を包み込む心地の良い味わいです。		2001 年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGaborinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやプルーン、ドライフルーツ、火打石香、広がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。		これぞデメテル! 生物多様性・自然循環型農業の極み マインクラング	
36999	オーストリア／ノイジードラーゼー 準定番	36998	オーストリア／ノイジードラーゼー 準定番	37000	オーストリア／ノイジードラーゼー 準定番
VIN 2024	Meinklang Gruner Veltliner	VIN 2024	Meinklang Weißer Mulatschak	VIN 2023	Meinklang Burgenlandrot
	マインクラング グリュナー・ヴェルトリーナー		マインクラング ヴァイサー ムラチャック		マインクラング ブルゲンラントロート
	呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -
	参考小売/ 2800 JAN/ 4573461693112		参考小売/ 2900 JAN/ 4573461693105		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461693129
	規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル Austria Bio		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/ 砂質 ローム 岩石 ★		土壌/ 砂質 ローム 岩石		土壌/ 粘土 砂質 ★	
グリュナー・ヴェルトリーナー100%		ヴェルシュリースリング50% トラミーナー25% ピノグリ 25%		ツヴァイゲルト50% ブラウフレンキッシュ40% ザンクト・ラウレント10%	
24年は夏は非常に暑く降雨量も少ない年でした。ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリュナー・ヴェルトリーナーを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、青りんごやライム、レモン、シトラス系、白胡椒の香り、爽やかでスッキリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジュシーで冷涼感のある逸品です。		祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月に収穫した3品種を除梗後5日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。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、アタックからたっぷりのエキス感にオレンジや杏、パイナップルの果実味が広がり、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。		粘土や砂質土壌で育つツヴァイゲルト、ブラウフレンキッシュ、ザンクトラウレントを除梗し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ビジャージュ・ルモンタンジュを施しながら発酵・熟成しました。明るい紫ルビーの外観、ラズベリーや赤リンゴのアロマを感じます。柔らかなアタック、穏やかなタンニンと酸ともにバランスよく丸みのある果実味です。	
ライタベルク	リスト	37010	オーストリア／ライタベルク 準定番	37012	オーストリア／ライタベルク 準定番
		VIN 2023	Liszt Grüner Veltliner	VIN 2021	Liszt Blaufränkisch
			リスト グリュナー・ヴェルトリーナー		リスト ブラウフレンキッシュ
			呼称/ -		呼称/ -
			参考小売/ 2400 JAN/ 4573461693228		参考小売/ 2400 JAN/ 4573461693242
			規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 1000ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ LACON、デメテル		栽培/ ビオロジック 認証/ LACON		
		土壌/ 石灰 泥灰土		土壌/ 石灰 泥灰土	
		グリュナー・ヴェルトリーナー100%		ブラウフレンキッシュ90% メルロー5% カベルネソーヴィニヨン5%	
		家族で養豚業やホイルグを経営するワイナリーです。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。		石灰・泥灰土土壌で育つブラウフレンキッシュを主体にブドウをプレス後、解放桶でビジャージュを施しながら発酵、木樽とフドルで熟成しました。明るいガーネットカラー、ブルーベリーやブラックベリーの熟した香りに包まれます。緻密なタンニンに小梅のような明るい酸味、こねた果実味が全体のバランスを整え、クミンなどのスパイス感がアクセントとなりアフターに寄り添ってくれます。	
元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサステイナブル農業 ベルンハルト・リスト		37015	オーストリア／ライタベルク	37019	オーストリア／ライタベルク
VIN 2023	Liszt Touriszt	VIN 2023	Liszt Soliszt	VIN 2023	Liszt Komponiszt
	リスト ツーリスト		リスト ソリスト		リスト コンポニスト
	呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -
	参考小売/ 4400 JAN/ 4573461693327		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461693273		参考小売/ 5300 JAN/ 4573461693310
	規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
	栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオロジック バイオディナミ 認証/ デメテル
土壌/ 石灰岩 在庫4ケース		土壌/ 石灰 泥灰土 粘土		土壌/ 石灰 泥灰土 粘土 在庫5ケース	
ツヴァイゲルト90% ブラウフレンキッシュ10%		ブラウフレンキッシュ100%		メルロー カベルネソーヴィニヨン カベルネフラン	
ライタ山脈からの夜間の山風やノイジードラーゼ湖による暖かい湖風の影響を受けるライタベルグ、ツヴァイゲルトとブラウフレンキッシュをマセラシオンカルボニックしプレス、アンフォアで発酵・熟成しました。紫の濃いガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、ピーマン、若葉、湿った土のアロマ、少し高い酸を感じるアタック、中程度のタンニン、じわりと広がるたっぷりの果実味、余韻が長く続きます。		「個性と自信が溢れた存在感のあるワイン」に仕上げました。23年はブラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フドルとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。鮮やかな明るい紫ガーネット色、フランボワーズやプルーン、ブラックチェリー、土のアロマを感じます。しっかりとしたアタック、タンニンをしっかりと感じる完熟ベリーのたっぷりの果実味が印象的です。		メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニヨンとカベルネフランは全房で醸し・発酵後、アッサンブラージュしアンフォラと木樽で熟成しました。濃い黒色ガーネットの外観、レッドプラムやフランボワーズ、イチヂク、湿った土、火打石のアロマを感じます。たっぷりの果実味に豊富なタンニン、奥行きのあるしっかりとした味わいに旨味があり余韻も長めの仕上がりです。	

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承ください。

黄色のマークは新商品です。

ズュートシュタイヤーマルク シュナーベル 		37001 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 VIN 2023 Schnabel Silicium  シュナーベル シリチウム 呼称/ - 参考小売/ 7000 JAN/ 4573461693136 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン(シャルドネ)50% リースリング50% スレート土壌のモリヨン(シャルドネ)とリースリングを除梗しプレス、蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。とろりとした粘性ある黄金色、オレンジやアプリコット、キャラメル、メーブルシロップ、マロングラッセのアロマを感じます。ドライながらコクが拡がり、濃厚で複雑味あふれる味わいは余韻長く、心地の良いタンニンとともにアフターまで続きます。	36140 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加 VIN 2021 Schnabel Morillon Hochegg  シュナーベル モリヨン ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 8000 JAN/ 4573461681454 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ オレンジ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート モリヨン(シャルドネ)100% オーストリア南部シュタイヤーマルクで夫婦二人三脚のシュナーベル、モリヨン(シャルドネ)を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。濃い黄金色、干し柿やあんずの香り、ブラッドオレンジのフレッシュで濃い柑橘、白桃やびわの充実した果実感に溶け込む塩味が印象的でポテンシャルを感じます。
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 VIN 2021 Schnabel Rosé  シュナーベル ロゼ 呼称/ - 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461681461 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート 在庫1ケース ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% 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ス感、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。		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 VIN 2022 Schnabel Rosé  シュナーベル ロゼ 呼称/ - 参考小売/ 5800 JAN/ 4573461687791 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% 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。	37009 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 VIN 2022 Schnabel Urgestein  シュナーベル ウルゲシュタイン 呼称/ - 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461693211 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ロートブルガー(ツヴァイゲルト)40% ブラウフレンキッシュ30% ピノノワール30% 標高540m・シリスを含んだスレート土壌の3つのブドウ畑で栽培されたロートブルガー、ブラウフレンキッシュ、ピノノワールを蓋の無いタンクでビジャージュを施しながら醸し・発酵、木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。ガーネット色の外観、ミントや芝、フルーツトマト、ラズベリーのアロマを感じます。高めの酸味に口中に拡がるエキスとタンニンが心地の良い仕上がりです。
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 VIN 2021 Schnabel Rotburger Kreuzegg  シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6500 JAN/ 4573461687807 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% 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。		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 VIN 2020 Schnabel Rotburger Kreuzegg  シュナーベル ロートブルガー クロイツエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681478 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ロートブルガー(ツヴァイゲルト)100% ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まった味わいがじわりとアフターに拡がります。	36143 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 VIN 2020 Schnabel Blaufränkisch Hochegg  シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 6800 JAN/ 4573461681485 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ブラウフレンキッシュ100% 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ズフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、ブルーンやザクロ、火打石、湿った土のアロマを感じます。全体的に丸みがあり、たっぷりの果実味がジュシーで心地の良いタンニンと酸味がバランスの良い仕上がりです。
37006 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 VIN 2021 Schnabel Blaufränkisch Hochegg  シュナーベル ブラウフレンキッシュ ホッホエッグ 呼称/ - 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461693181 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ブラウフレンキッシュ100% 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タンクで醸し・発酵後、木樽で熟成しサンズフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、ブルーンやザクロ、クランベリーの香り、アタックからしっかりとタンニンを感じ、ボリュームある丸みのある果実感に酸がアクセントとなったバランス良い仕上がりです。		37007 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 VIN 2023 Schnabel Blaufränkisch Koregg  シュナーベル ブラウフレンキッシュ コーエッグ 呼称/ - 参考小売/ 7500 JAN/ 4573461693198 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ブラウフレンキッシュ100% 春の開花期に雨が多く収穫量が非常に少ない年でした。コーエッグは区画名でブラウフレンキッシュを除梗後、蓋の無いタンクと解放桶で醸し・発酵後プレス、木樽で12ヶ月熟成しました。紫色調の輝きのあるガーネット色、ラズベリーやプラム、ブルーン、湿った土、ドライフルーツのアロマを感じます。バランス良い口あたり、中程度のタンニンと冷涼な酸、丸みある心地の良い仕上がりです。	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 VIN 2021 Schnabel Pinot Noir Koregg  シュナーベル ピノノワール コーエッグ 呼称/ - 参考小売/ 10000 JAN/ 4573461687838 規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム 栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ シリスを含んだスレート ピノノワール100% 区画コーエッグで育つピノノワールを除梗後、蓋の無いタンクで醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しサンズ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タンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

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／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	37008	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
VIN 2021	Schnabel Pinot Noir Hocegg	VIN 2022	Schnabel Pinot Noir Hocegg
	シュナーベル ピノワール ホッホエッグ		シュナーベル ピノワール ホッホエッグ
呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 10000 JAN/ 4573461681492		参考小売/ 10000 JAN/ 4573461693204	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル	
土壌/ シリスを含んだスレート		土壌/ シリスを含んだスレート	
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を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。

シリスを含むスレート土壌で育つピノワールを蓋の無いタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒ルビー色の外観、ラズベリーやフランボワーズ、リコリス、湿った土のアロマを感じます。しっかりとしたアタックで、タンニンと綺麗な酸が果実味にうまく溶け込み、エレガントで心地の良いバランスのとれた余韻の長い仕上がりです。

ズュート・シュタイヤーマルク WGヴァルガ・ハック	36155	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	36157	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
	VIN 2021	Weingut Warga-Hack Welschriesling Schiefer	VIN 2021	Weingut Warga-Hack Weissburgunder Schiefer
		ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴェルシュリースリング シーファー		ヴァイングート・ヴァルガ・ハック ヴァイスブルグンダー シーファー
	呼称/ -		呼称/ -	
	参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681607		参考小売/ 3500 JAN/ 4573461681621	
	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/ 千枚岩のシスト SOLD OUT		土壌/ 千枚岩のシスト SOLD OUT	
	ヴェルシュリースリング100%		ヴァイスブルグンダー100%	

サウザルのテロワール それはスレート土壌×高標高×急斜面
レイナー&ジャスミン・ハック

ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴェルシュリースリングをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやレモンジャム、菩提樹の香り、冷涼で上品な味わいはシャープながら旨味がたっぷりあり心地よくアフターが続きます。

ズュート・シュタイヤーマルクのサウザルに94年に立ち上げたヴァイングート・ヴァルガ・ハック、千枚岩(Phyllit)のシスト土壌に植わるヴァイスブルグンダーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。黄色の強いグリーンイエロー色、カリンやグレープフルーツ、ミントの香り、シャープなアタックに青い果実味が拡がりドライですが、たっぷりのエキ스가アフターに残ります。

36149	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36146	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36147	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加
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 × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテル		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 在庫10ケース		土壌/ 珪岩 在庫4ケース		土壌/ 珪岩 在庫10本	
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・熟成しサンフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジュシーな果実味に心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。

全ての畑がサウザル山にあり斜面71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで、デヴォン紀の砂状の堆積土壌から強い圧力を受け通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンのアロマ、ドライで拡がりがあり、心地よく酸が溶け込むボリュームでミネラル豊かな仕上がりです。

全ての畑がサウザル山にあり斜面71度の急斜面で標高490mに位置しています。クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熟を素早く蓄積する土壌で育ったリースリングを600Lの古樽で発酵・熟成しました。輝きのある淡い黄金色、金木犀やカリンジャム、黄桃の香り、口中に拡がる旨味のアタックに複雑味と柚子ジャムやミネラル感のあるボリューム、エキ스가余韻に残ります。

36153	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36150	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加	36156	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク 酸化防止剤無添加
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 × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ・辛口	
栽培/ ビオディナミ 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 在庫3ケース		土壌/ 千枚岩のシスト 在庫1ケース		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、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかり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の特徴です。

フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ソーヴィニヨンブランを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、黄桃やバッションフルーツ、フローラルな百合のアロマ、しっかりとした果実味に詰まったエキス感、完熟の柑橘香が口中に拡がり密度濃くボリューム感が増します。

フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトビス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ヴェルシュリースリングを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。濃い黄金色、マンダリンオレンジや黄桃、洋梨の香り、上品な酸と果実味がアタックにあり、しっかりとしたボリュームと豊かなミネラル、リンゴの種の渋みにほんのりピールの味が良質です。

予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

ズュートシュタイヤーマルク シャウアー		37049 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク		36298 オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	
					
情熱×歴史×スレート土壌×高標高 伝統と革新の若き生産者		暖かかったためスパークリング用のブドウは8月下旬に収穫しました。モリヨンを主体にフードルで発酵・熟成しティラージュ、二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。細かくクリーミーな泡、輝きのあるグリーンイエロー色、グレープフルーツや黄リンゴ、ミントやディルのアロマ、ドライで旨味を包括した酸味、シャンパーニュに近いフィネスがある良質な仕上がりで心地の良い長めの余韻です。		22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フードル・30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リンゴを食べた時のジューシーな酸がアクセントとなる中程度の味わいです。	
ステファン&ベルンハルト・シャウアー					
37051	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	36300	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク	36301	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
VIN 2023	Schauer Sauvignon Blanc Quarz&Schiefer	VIN 2021	Schauer Riesling Kitzack-Sausal	VIN 2021	Schauer Sauvignon Blanc Ehrenhausen
					
シャウアー ソーヴィニヨンブラン クワツィット&シーファー		シャウアー リースリング キツェックザウザル		シャウアー ソーヴィニヨンブラン エーレンハウゼン	
呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC		呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC	
参考小売/ 3300 JAN/ 4573461693877		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683663		参考小売/ 4200 JAN/ 4573461683670	
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口	
栽培/ - 認証/ Sustainable Austria		栽培/ - 認証/ Sustainable Austria		栽培/ - 認証/ Sustainable Austria	
土壌/ 珪岩 スレート		土壌/ スレート		土壌/ 石灰 SOLD OUT	
ソーヴィニヨンブラン100%		リースリング100%		ソーヴィニヨンブラン100%	
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、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、キレがあり冷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。		シュタイヤーマルク地区ザウザルのスレート土壌で育つリースリングを9月下旬に収穫し除梗後24時間醸しプレス、ステンレスタンクで12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、カモミールやリンゴ、洋梨キャンディー、ミントの香りを感じます。辛口で中程度のアルコール感とキリッとした酸味、徐々にボリュームが増し、柑橘系の香りがアフターを彩ります。		エーレンハウゼン村の石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを9月下旬に収穫し除梗し醸し後プレス、ステンレスタンク70%と木樽30%で14ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやライム、スウィーティ、ミントのアロマ、ドライな酸味が全体に広がり、グレープフルーツの柑橘のジューシーな味わいが口中に広がります。	
ケルンテン ゲオルギウム		36389 オーストリア／ケルンテン		36305 オーストリア／ケルンテン 酸化防止剤無添加	
		VIN 2023 Georgium Hopfel		VIN NV Georgium Blanc de Noirs Frizzante	
南西部の生産地ケルンテン 奥地に眠っていたナチュラルワイン					
マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク		ゲオルギウム ホプフェル		ゲオルギウム ブランド ノワール フリッツァンテ	
		呼称/ -		呼称/ -	
		参考小売/ 2500 JAN/ 4573461684837		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461683717	
		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白泡・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ 微泡・辛口	
		栽培/ ビオロジック 認証/ -		栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate	
		土壌/ 砂質 粘土		土壌/ 砂質粘土、砂利、石灰岩	
		数種の土着品種のリンゴ100%		ピノワール100%	
		数種の土着品種のリンゴをビオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リンゴ酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、白ワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のポップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。		濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミ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ーシーな味わい、ほろ苦さが残ります。	
36304	オーストリア／ケルンテン	35634	オーストリア／ケルンテン 酸化防止剤無添加	37054	オーストリア／ケルンテン 酸化防止剤無添加
VIN 2017	Georgium Burgundercuvée	VIN NV	Georgium Blanc de Noirs	VIN 2021	Georgium Pinot Noir
					
ゲオルギウム ブルグンダーキュヴェ		ゲオルギウム ブランド ノワール		ゲオルギウム ピノワール	
呼称/ -		呼称/ -		呼称/ -	
参考小売/ 6800 JAN/ 4573461683700		参考小売/ 5800 JAN/ 4573461676245		参考小売/ 6800 JAN/ 4573461693907	
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 白・辛口		規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ ロゼ・辛口		規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム	
栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate		栽培/ ビオディナミ 認証/ respekt-BIODYN		栽培/ ビオディナミ 認証/ LACON Bio Certificate	
土壌/ 砂利、砂、粘土 SOLD OUT		土壌/ 砂 粘土石灰		土壌/ 砂 粘土石灰	
シャルドネ80% ピノブラン20%		ピノワール100%		ピノワール100%	
ブドウ畑の多様性を表現するためシャルドネとピノブランをステンレスタンクで4時間～4日間醸し後プレス、木樽で47ヶ月発酵・熟成し瓶詰めしました。緑色の残る淡い黄金色、マロンやドライフルーツ、ハチミツ、オレンジピールのしっかりと濃い香り、ドライな複雑味溢れる味わいで、酸味も高くボリュームがあり、余韻も長く上質な仕上がりです。		砂・粘土石灰土壌で育つピノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サン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ンジャムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。		21年は開花期は風が強く乾燥し、夏の間は穏やかな気候が続く理想的な年でした。ピノワールをスミマセラシオンカルボニック後プレスし木樽で発酵、アンフォアで熟成しました。淡い色調の輝きあるルビー色、フランボワーズやレッドチェリー、スモモ、プラムやバラのアロマを感じます。アタックから旨味がしっかりと詰まり、たっぷりのエキス感とジューシーさ、良質で上品な美味さです。	

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。

クヴェモ・カルトリ ゴツツァ  中部カルトリ ピオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！ ベカ・ゴツツァゼ		34117 VIN 2016  ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Pet Nat Tavkveri ゴツツァ ベツナツト タヴクヴェリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3400 JAN/ 4573461651167 規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ 微泡 ・ 辛口 栽培/ ピオロジック 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム SOLD OUT タヴクヴェリ100%	35724 VIN 2020  ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Tsitska-Tsolikouri ゴツツァ ツィツカ・ツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461677129 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツィツカ50% ツオリコウリ50%
36372 VIN 2021  ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Tsitska-Tsolikouri ゴツツァ ツィツカ・ツオリコウリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684660 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ツィツカ70% ツオリコウリ30%		36374 VIN 2021  ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane ゴツツァ ルカツィテリ・ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684684 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%	
36373 VIN 2021  ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Mtsvane ゴツツァ ムツヴァネ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461684677 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ ピオディナミ 認証/ デメテル 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 ムツヴァネ100%		36375 VIN 2018  ジョージア／クヴェモ・カルトリ Gotsa Saperavi ゴツツァ サペラヴィ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 4300 JAN/ 4573461684691 規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ ミディアム 栽培/ ピオディナミ 認証/ - 土壌/ 粘土 ローム 玄武岩 サペラヴィ100%	
36938 VIN 2022  ジョージア／カヘティ 準定番 Giuaani Mtsvane Qvevri ギウアーニ ムツヴァネ クヴェヴリ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3000 JAN/ 4573461691194 規格/ 750ml × 6 × 2 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 茶褐色の砂利 SOLD OUT ムツヴァネ100%		カヘティ 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	
36936 VIN 2020  ジョージア／カヘティ Tchotiasvili Kisi チョティアシュヴィリ キシ 呼称/ Georgia ジョージア 参考小売/ 3900 JAN/ 4573461691170 規格/ 750ml × 12 タイプ/ オレンジ ・ 辛口 栽培/ - 認証/ - 土壌/ 炭素を含む沖積土 粘土を含む火山土 SOLD OUT キシ100%		カヘティ ギウアーニ  カヘティの名門 クヴェヴリの伝統と革新が調和する安定した品質 カハ・ギウアシュヴィリ	

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		ラグヴィナリ		33944		ジョージア／カヘティ		イメレティ		ケテヴァン・ニニツゼ					
				VIN 2017		Lagvinari Aladasturi									
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						新着		ラグヴィナリ アラダストゥリ		ジョージア西部サメグレロ地方、土着品種でのナチュラルワイン					
				呼称/ Georgia ジョージア											
				参考小売/ 5000		JAN/ 4571455208021									
				規格/ 750ml × 6×2		タイプ/ 赤・ミディアム									
				栽培/ ビオロジック		認証/ -									
				土壌/ 粘土											
				アラダストゥリ100%											
ジョージア・イメレティ地区のラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育ったアラダストゥリをクヴェヴリで発酵・熟成しました。レンガ色のガーネットの外観、レッドブラムやフランボワーズ、ブルーベリー、湿った土、森のアロマを感じます。豊かなタンニンで熟成香がある味わいで骨太、口中で徐々にポリウムを増したっぷりのエキ스가感じられます								ジョージア・イメレティ地区のラグヴィナリ、17年は珍しく暑くてドライな夏でした。粘土土壌で育ったアラダストゥリをクヴェヴリで発酵・熟成しました。レンガ色のガーネットの外観、レッドブラムやフランボワーズ、ブルーベリー、湿った土、森のアロマを感じます。豊かなタンニンで熟成香がある味わいで骨太、口中で徐々にポリウムを増したっぷりのエキ스가感じられます							
35739		ジョージア／イメレティ		35735		ジョージア／イメレティ		35736		ジョージア／イメレティ					
VIN 2021		Ketevan Ninidze Irina		VIN 2021		Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose		VIN 2021		Ketevan Ninidze Dzelshavi					
															
ケテヴァン・ニニツゼ イリーナ				ケテヴァン・ニニツゼ オルベルリ オジャレシ ロゼ				ケテヴァン・ニニツゼ ゼルシャヴィ							
呼称/ Georgia ジョージア				呼称/ Georgia ジョージア				呼称/ Georgia ジョージア							
参考小売/ 3700				参考小売/ 3700				参考小売/ 3700							
JAN/ 4573461677273				JAN/ 4573461677235				JAN/ 4573461677242							
規格/ 750ml × 6×2				規格/ 750ml × 6×2				規格/ 750ml × 6×2							
タイプ/ ロゼ・辛口				タイプ/ ロゼ・辛口				タイプ/ 赤・ミディアム							
栽培/ ビオロジック				栽培/ ビオロジック				栽培/ ビオロジック							
認証/ -				認証/ -				認証/ -							
土壌/ ComingSoon				土壌/ 石灰岩				土壌/ 石灰							
ツオリコウリ オルベルリオジャレシ				オルベルリオジャレシ100%				ゼルシャヴィ100%							
サメグレロ地方チャブルタ村のツオリコウリとLechkhumi地方オルベリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接压榨後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと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が感じられます。中程度のアタックで、渋皮のようなキュッとしまったタンニンがあり、黒色の果実感がしっかりと感じられる味わい深い仕上がりです。							
イメレティ		ヴィノ・マルトヴィレ		36383		ジョージア／イメレティ		36384		ジョージア／イメレティ					
				VIN 2022				Vino Martvillei Tsolikouri No Skin		VIN 2022					
西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに ザザ・ガグア															
				ヴィノ・マルトヴィレ ツオリコウリ ノースキン				ヴィノ・マルトヴィレ クラフナ							
				呼称/ Georgia ジョージア				呼称/ Georgia ジョージア							
				参考小売/ 3500				参考小売/ 3500							
				JAN/ 4573461684776				JAN/ 4573461684783							
規格/ 750ml × 6×2				規格/ 750ml × 6×2				規格/ 750ml × 6×2							
タイプ/ 白・辛口				タイプ/ 白・辛口				タイプ/ オレンジ・辛口							
栽培/ ビオロジック				栽培/ ビオロジック				栽培/ ビオロジック							
認証/ -				認証/ -				認証/ -							
土壌/ 炭素を含む粘土石灰				土壌/ 炭素を含む粘土石灰				土壌/ 炭素を含む粘土石灰							
ツオリコウリ100%				クラフナ100%											
ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、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、セルフィュー、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が口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。								ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、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、ほんのり茎のニュアンスもあります。							
36386		ジョージア／イメレティ		35734		ジョージア／ラチャレチュフミ		35332		ジョージア／ラチャレチュフミ					
VIN 2022		Vino Martville Martha		VIN 2021		Vino Martville Ojaleshi		VIN 2020		Vino Martville Orbeluri Ojaleshi					
															
ヴィノ・マルトヴィレ マーサ				ヴィノ・マルトヴィレ オジャレシ				ヴィノ・マルトヴィレ オルベルリ オジャレシ							
呼称/ Georgia ジョージア				呼称/ Georgia ジョージア				呼称/ Georgia ジョージア							
参考小売/ 3500				参考小売/ 3200				参考小売/ 3200							
JAN/ 4573461684806				JAN/ 4573461677228				JAN/ 4573461670946							
規格/ 750ml × 6×2				規格/ 750ml × 6×2				規格/ 750ml × 6×2							
タイプ/ ロゼ・辛口				タイプ/ 赤・ミディアム				タイプ/ 赤・ミディアム							
栽培/ ビオロジック				栽培/ ビオロジック				栽培/ ビオロジック							
認証/ -				認証/ -				認証/ -							
土壌/ 炭素を含む粘土石灰				土壌/ 炭素を含む粘土石灰				土壌/ 炭素を含む粘土石灰							
ツオリコウリ95% アラダストゥリ5%				オジャレシ100%				オルベルリオジャレシ100%							
ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストゥリの上にツオリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジピール色、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。								ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリオジャレシを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、ブルー、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。							

55 GEORGIA3 & Japan1

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。

イメレティ

ヴァルツィヘ・マラニ



西部イメレティ 黒海の風に揺れる地産品種をクヴェヴリマセラソン

アナ・ヒタリシュヴィリ

33940	ジョージア／イメレティ	
VIN 2016	Vartsikhe Marani Aladasturi	
	ヴァルツィヘ・マラニ アラダストゥリ	
呼称／	Georgia ジョージア	
参考小売／	4500	JAN／ 4571455207987
規格／	750ml × 12	タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／	ビオロジック	認証／ -
土壌／	炭素を含む粘土石灰	SOLD OUT
アラダストゥリ100%		
ヴァルツィヘはイメレティに2015年に誕生した女性醸造家のワイナリーで、チョティアシュヴィリのカハ氏がコンサルを務めます。遅熟でライトに仕上がるアラダストゥリを直接破砕しクヴェヴリで醸し、6ヶ月間発酵・熟成しました。オレンジを帯びたガーネットの外観にレッドカントやハーブ、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。		

日本／宮城県石巻市

モリウムス・ファーム・アンド・ワイナリー



「森と海と明日へ」子ども街の未来を育む 環境再生型ワイナリーの挑戦

60051	日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加		
VIN 2023	MORIUMIUS FARM & WINERY Hana Akari		
	モリウムス・ファーム・アンド・ワイナリー 花明		
	呼称/ -		
	参考小売/ 3800	JAN/	4573461689313
	規格/ 750ml × 12	タイプ/ ロゼ 微泡	・辛口
	栽培/ -	認証/	-
	土壌/ 山形県の複数農家のため色々		
スチューベン78% ネオマスカット22%			
収穫後すぐに除梗、スチューベンは16日間醸しプレス後1ヶ月発酵・熟成、ネオマスカットは直接圧搾後、アッサンブラージュしサンフルで仕上げました。濁りのある淡いルビー色、わずかな泡、クランベリーや白胡椒、赤スグリ、赤ピーマンのアロマを感じます。わずかにプチプチとしたニュアンスのあるアタックは、ジュシーで穏やかなタンニンが心地よくバランスの優れた仕上がりです。			

60049

日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加

VIN 2023

MORIUMIUS FARM & WINERY Gekka



モリウムス・ファーム・アンド・ワイナリー
月華

呼称／ -

参考小売／ 3800

JAN／ 4573461689290

規格／ 750ml × 12

タイプ／ 白・辛口

栽培／ -

認証／ -

土壌／ 山形県の複数農家のため色々

デラウェア43% セイベル36%
ネオマスカット18% ナイアガラ3%

セイベルとネオマスカットは醸し後プレス、デラウェアは直接圧搾しアッサンブラージュ、2ヶ月間発酵・熟成し瓶詰め前にナイアガラをアッサンブラージュしました。白濁りのグリーンイエロー色、マスカットの香りやバナナ、トロピカルなアロマを感じます。香りよりもドライなイメージでスッキリとした味わいがとてもよく溶け込み、酸とのバランスの良い仕上がりです。

60050

日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加

VIN 2023

MORIUMIUS FARM & WINERY Yokou



モリウムス・ファーム・アンド・ワイナリー
陽光

呼称／ -

参考小売／ 3800 JAN／ 4573461689306

規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ・辛口

栽培／ - 認証／ -

土壌／ 山形県の複数農家のため色々

セイベル56% デラウェア44%

山形県南部の食用ブドウをメインに、収穫後車で1時間かけ委託醸造先のファットリア・アル・フィオーレ社に持ち込みすぐに除梗、14日間醸し後プレス、2ヶ月発酵・熟成しサンフルで仕上げました。濁りのある淡いオレンジカラー、ミントやディル、野菜の香りを感じます。アタックから果実味よく香りからは想像できない味わいは良質でタンニンも心地良く均衡のとれた逸品です。

60052

VIN 2023



日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加

MORIUMIUS FARM & WINERY HanaGoyomi

モリウムス・ファーム・アンド・ワイナリー
花暦

呼称／ -

参考小売／ 3800 JAN／ 4573461689320

規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ・辛口

栽培／ - 認証／ -

土壌／ 山形県の複数農家のため色々

ネオマスカット72% マスカット・ベリーA28%

ネオマスカットは除梗し、マスカット・ベリーAは1/3は全房・2/3は除梗し一緒に樹脂タンクで10日間醸し、プレス、澱引きを1度行い、樹脂タンクで二酸化炭素を充填して熟成しました。淡いルビー色、いちご、クランベリー、アップルミント、リンゴのアロマを感じます。酸味心地よい酸味、リンゴの果実感がジュシーな仕上がりです。

60053	日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加		
VIN 2022	MORIUMIUS FARM & WINERY AkaneSora		
	モリウムアス・ファーム・アンド・ワイナリー 茜空		
	呼称／ -		
	参考小売／	3800	JAN／ 4573461689337
	規格／	750ml × 12	タイプ／ 赤・ミディアム
	栽培／	-	認証／ -
	土壌／	山形県の複数農家のため色々	
	マスカット・ベリーA73% スチューベン27%		
山形県南部で育ったマスカット・ベリーAとスチューベンを9～10月に収穫後すぐに除梗、10日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成し無濾過・無清澄・サンスフルで仕上げました。淡いガーネット色の外観、ザクロや山ぶどうのアロマを感じます。口に含むとフルーティなベリー香が拡がり、酸と穏やかなタンニンが綺麗に溶け込んでいます。			

60054

日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加

VIN 2022

MORIUMIUS FARM & WINERY HoshiKage



モリウムス・ファーム・アンド・ワイナリー
星影

呼称／ -

参考小売／ 4200 JAN／ 4573461689344

規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ - 認証／ -

土壌／ 山形県の複数農家のため色々

北醇(ほくじゅん)32% ピノノワール30%
メルロー29% カベルネソーヴィニオン9%

北醇、ピノノワール、メルロー、カベルネソーヴィニオンを9～10月に収穫後すぐに除梗、30日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しサンフルで仕上げました。淡いガーネット色、カシスやブルー、フルーッとマト、湿った土のアロマを感じます。まろやかなアタック、おとなしく溶け込んだタンニンにまろしいほろ苦さがアクセントとなり、ほんのりと酸を感じる仕上がりです。



予告なくヴィンテージが更新することがございます。ご了承下さい。

黄色のマークは新商品です。

Real Wine Guide

Selects

×

Diary

Presents

「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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

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

山梨県甲州市塩山		奥野田ワイナリー		60001		日本／山梨県甲州市塩山		山梨県甲州市塩山		甲斐ワイナリー	
		VIN 2019		Okunota Winery Okunota Rosso Riserva		奥野田ワイナリー 奥野田ロッソ リゼルヴァ					
		呼称/ -									
		参考小売/ 2400		JAN/ 4512108004195							
		規格/ 720ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム							
		栽培/ -		認証/ -							
		土壌/ 関東ローム層 劣化花崗岩									
マスカット・ベリーA90% メルロー10%											
2019年は山梨県全体にとっても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシと山ぶどう、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。						2019年は山梨県全体にとっても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みだてのカシと山ぶどう、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。					
みんなの心が集うワイナリー						歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目					
中村雅量						風間聡一郎					

60071		日本／山梨県甲州市塩山		60072		日本／山梨県甲州市塩山		60073		日本／山梨県甲州市塩山							
VIN 2024		Kai Winery Kazama Koshu		VIN 2024		Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie		VIN 2024		Kai Winery Cuvée Kazama Koshu							
		甲斐ワイナリー かざま甲州 辛口				甲斐ワイナリー かざま甲州 シュールリー				甲斐ワイナリー キュヴェ かざま甲州 辛口							
		呼称/ -				呼称/ -											
		参考小売/ 2600				JAN/ 4522430102100				参考小売/ 3700		JAN/ 4522430102216					
		規格/ 750ml × 12				タイプ/ 白・辛口				規格/ 750ml × 12		タイプ/ 白・辛口					
		栽培/ -				認証/ -				栽培/ -		認証/ -					
		土壌/ 関東ローム層				土壌/ 関東ローム層				土壌/ シルト		土壌/ シルト					
甲州100%		甲州100%		甲州100%		甲州100%											
武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。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、セルフィーユ、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。						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。						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。					
60027		日本／山梨県甲州市塩山		60047		日本／山梨県甲州市塩山		60048		日本／山梨県甲州市塩山							
VIN 2021		Kai Winery Kazama Merlot		VIN 2022		Kai Winery Kazama Merlot		VIN 2022		Kai Winery Cuvée Kazama Merlot							
		甲斐ワイナリー かざまメルロー				甲斐ワイナリー かざまメルロー				甲斐ワイナリー キュベ かざまメルロー							
		呼称/ -				呼称/ -											
		参考小売/ 3000				JAN/ 4522430102056				参考小売/ 4600		JAN/ 4522430102162					
		規格/ 720ml × 12				タイプ/ 赤・ミディアム				規格/ 750ml × 12		タイプ/ 赤・ミディアム					
		栽培/ -				認証/ -				栽培/ -		認証/ -					
		土壌/ シルト				土壌/ シルト				土壌/ シルト		土壌/ シルト					
メルロー100%		メルロー100%		メルロー100%		メルロー100%											
自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかく口当たり滑らか、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。						22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸し後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。						6～7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸し後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、リンゴやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、しっかりと広がるアフターが心地の良い逸品です。					
SOLD OUT						SOLD OUT											

日本／岡山新見市哲多町		ドメヌ・テッタ	
			
石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う 高橋竜太		60066	日本／岡山新見市哲多町
		VIN 2024	Domaine Tetta Chardonnay Perlant
			
		ドメヌ・テッタ シャルドネ ペルラン	
		呼称/ -	
参考小売/ 5600		JAN/	4562320933209
規格/ 750ml × 12		タイプ/	白極・辛口 微泡
栽培/ -		認証/	-
土壌/ 石灰岩 粘土			
シャルドネ86% ゲヴュルツトラミネール7% ピノグリ、オーセロワ、ケルナー、リースリング、セミヨ ン7%			
4VTG目となり、ついに納得のクオリティとなりました。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、糖が残った状態で瓶詰めしました。わずかな発泡、グリーンイエロー色の外観、ライムや黄色リンゴ、スウィーティのアロマを感じます。プチプチとした泡が拡がり、キリッと引き締まった酸とおだやかに拡がる果実味、ミネラリーな味わいです。			
60067		日本／岡山新見市哲多町	
VIN 2024		Domaine Tetta Merlot Perlant	
			
ドメヌ・テッタ メルロー ペルラン			
呼称/ -			
参考小売/ 5600		JAN/	4562320933216
規格/ 750ml × 12		タイプ/	ロゼ・辛口 微泡
栽培/ -		認証/	-
土壌/ 石灰岩 粘土			
メルロー94% カベルネフランとカベルネソーヴィニヨン6%			
メルローからペルランを造るのは初めての試みでしたが最適なスタイルなのかもしれません。全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。淡いオレンジを帯びたサーモンピンク色、クランベリーや赤スグリのアロマを感じます。ほのかな泡を感じるドライなアタックが拡がり、赤リンゴの果実味が中盤に感じられ、アフターはキリッとした表情を見せてくれます。			

60062	日本／岡山新見市哲多町		
VIN 2023	Domaine Tetta Aki Queen		
			
ドメヌ・テッタ アキ クイーン			
呼称/ -			
参考小売/ 4600		JAN/	4562320933049
規格/ 750ml × 12		タイプ/	ロゼ・辛口
栽培/ -		認証/	-
土壌/ 石灰 赤土			
安芸クイーン85% マスカットベリーA7% 他3品種8%			
23VTG、また一歩前進できたと感じています。tettaの新たな顔になればと大きな期待を寄せています。安芸クイーンを主体に全房で醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少し濁りのあるオレンジ強いロゼ色、イチゴジャム、アセロラ、ラズベリーのアロマを感じます。摘みたてイチゴのやや高め酸がシャープでドライな味わいを演出し、アフターにはほろ苦さを感じます。			

本物のワインは大地から、人の手から



ドメヌ・デ・ボワ・ルカ 新井順子

ディオニーの目指す道

真のナチュラルワインを求め続けます

造り手のフィロソフィーとテロワールの味わいを感じ取れるもの、
ブドウ栽培とワイン醸造において出来る限りナチュラルなものを厳選し
最良な状態でお届けすることが大切と考えます。

価格以上の価値を提供し続けます

優良な造り手との長年の信頼関係をもとに
コストパフォーマンスとオリジナリティ溢れるものを一緒に造り出すことが
ワインマーケットの正しい成長に繋がると確信しています。

やさしい味わい京都 Diony から

繊細な味覚を満足させる最適なモノを素敵なコトと一緒に夢と愛情もってお届けします。
そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理
とのマリ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 ディオニー株式会社

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

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

京都本社

〒612-8311 京都市伏見区奈良屋町408-1

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

東京オフィス

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

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

info@diony.com



Instagram https://www.instagram.com/diony_japan/



www.facebook.com/dionyavecj

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



ディオニーチャンネル公開中

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。

www.diony.com

