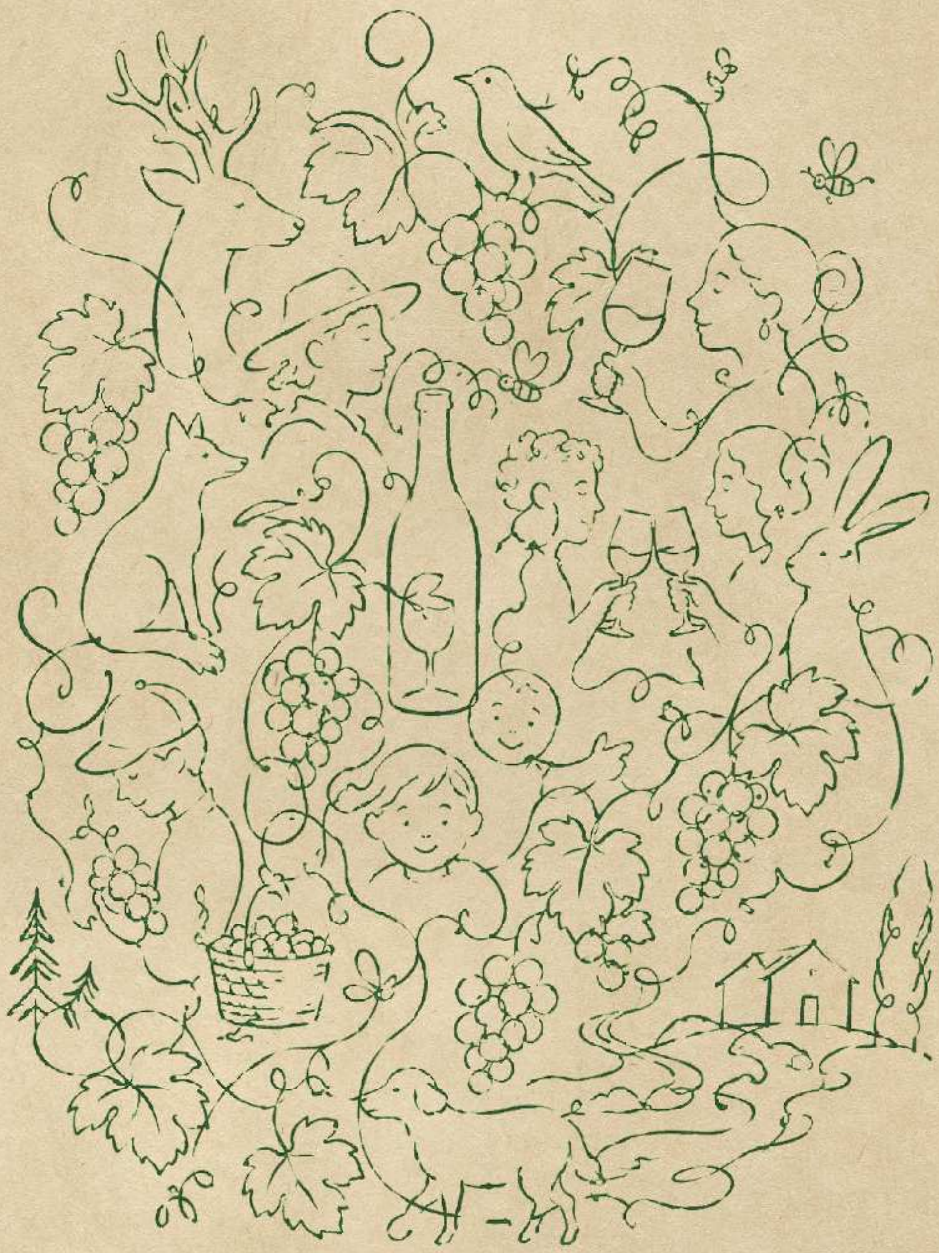
La sympathie naturelle

Le Catalogue des vins



2026 Vol.8

La table des matières

1. ALSACE1 :
Domaine Marc Tempé / Domaine Julien Meyer
2. ALSACE2 :
Christian Binner / Kleinknech
3. SAVOIE & JURA :
Domaine des Sonnettes(Sonshine Vins)
Domaine des Cavarodes / Domaine Julien Labet
Domaine des Marnes Blanche / Domaine Buronfosse
4. BOURGOGNE1 :
Domaine 47N3E / Domaine Laurent Roumier / Domaine Petit Roy
5. BOURGOGNE2 :
Aurelien Verdet / Alain Verdet
6. BOURGOGNE3 :
Sarnin-Berrux / Céline et Laurent Tripoz
Boisset Collection<Comte Royer de Bravard>
7. BEAUJOLAIS1 :
Cyril Alonso / Romuald Valot / Domaine de la Gapette
Baptiste Bertrand
8. BEAUJOLAIS2 :
Domaine Joubert / L'épicurieux
9. CÔTES DU RHÔNE1 :
Matthieu Barret / Domaine Romaneaux-Destezet
Domaine Le Bel Endroit / Domaine de Villeneuve
10. CÔTES DU RHÔNE2 :
Le Clos des Grillons / Same River Twice / 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 :
Nautile / 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 / Ludovic Chanson
24. LOIRE3 :
Domaine Frantz Saumon / Marie Thibault
25. LOIRE4 :
Jardins de Theseiis
26. LOIRE5 :
Domaine Julien Pineau / Domaine Chahut et Prodiges
Jeremy Quastana / Jean Quastana / Jérémie Choquet
27. LOIRE6 & NORMANDIE & BRETAGNE :
Sebastien Riffault / Ferme de La Motte / La Cidrerie du Golfe
Le Cellier de Boäl
28. CHAMPAGNE :
Franck Bonville / Moyat-Jaury Guilbaud / Mouzon Leroux et Fils
Thomas Perseval
29. SPAIN1 :
Castell d'Age / Amós&Alex(SIN) / Clot de les Soleres
30. SPAIN2 :
Sicus / Succés Vinícola
31. SPAIN3 :
Enric Soler / Vega Aixalà
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 Ríos / 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 / WG Bergkloster
45. GERMANY3 :
WG Mann / Dexheimer
46. GERMANY4 :
Dexheimer / WG Stefan Vetter
47. GERMANY5 :
WG Stefan Vetter / WG Weigand
48. AUSTRIA1 :
Michael Gindl / Raser-Bayer / Judith Beck
49. AUSTRIA2 :
Judith Beck / Meinklang
50. AUSTRIA3 :
Liszt / Schnabel
51. AUSTRIA4 :
Schnabel / Schauer
52. AUSTRIA5 :
Weingut Warga-Hack / Georgium
53. GEORGIA1 :
Gotsa / Giuaani / Tchotiashvili
54. GEORGIA2 :
Lagvinari / Ketevan Ninidze / Vino Martvillei
55. GEORGIA3 & JAPAN1 :
Vino Martvillei / 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

2005年から国内で大人気！ジャポン大好きビオディナミの巨匠

マルク・テンペ

33874	アルザス	準定番
VIN NV	Sélectionné par Marc Tempé Cremant D'Alsace Brut Nature	

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

呼称／ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
参考小売／ **3900**　JAN／ 4571455206256
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 花崗岩 粘土石灰岩
オーセロワ、ピノブラン、リースリング
シャルドネ、ピノグリ

テンペが日本の皆様にセレクトしたとっておきのクレマン・ダルザスです。ブドウ5種をプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成、酵母を添加しティラージュ、瓶内二次発酵・熟成しノンドザージュでデゴルジュマンしました。ほんのりグリーンを帯びたイエローの外観に細かな泡が輝き、丸みのあるふくよかな果実に柑橘の酸、長熟由来の奥深さはシャンパーニュに匹敵する味わいです。

37094	アルザス
VIN NV	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 ソレラ

呼称／ Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス
参考小売／ **4300**　JAN／ 4573461692993
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 砂岩 粘土石灰　SOLD OUT
シャルドネ40%ピノノワール30%ピノブラン30%

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
VIN 2021	Dom Marc Tempé Pinot Blanc Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノブラン アムゼル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461688729
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土泥灰岩 石灰岩　SOLD OUT
ピノブラン100%

粘土泥灰岩、石灰岩などで構成された土壌で育つピノブランを全房でゆっくり時間をかけてプレスし24時間デブルバージュ後、フードルで34ヶ月発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、すりおろしリンゴや洋梨、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。しっかりとした果実味、完熟みかんのような甘酸っぱさがアクセントとなっています。

36808	アルザス
VIN 2021	Dom Marc Tempé Pinot Gris Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノグリ アムゼル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461688736
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ リアス期の粘土泥灰土　SOLD OUT
ピノグリ100%

片岩・泥灰土から成るリアス期の粘土泥灰土で育つピノグリをゆっくりとプレスし、24時間デブルバージュしフードルで34ヶ月発酵・熟成し24年8月に瓶詰めしました。淡いグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、カリン、ネクタリンのアロマを感じます。とろっとした口あたりで果実味よくバランスのとれた味わいでじわじわと旨味がアフターにも拡がっていきます。

36800	アルザス
VIN 2021	Dom Marc Tempé Riesling Amzelle

ドメーヌ・マルク・テンペ
リースリング アムゼル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461688743
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土泥灰土　SOLD OUT
リースリング100%

AOCのお達しにより村名はキュヴェ名に冠する事が出来なくなりAmzelle（クロウタ鳥）と名付けました。リースリングを優しく時間をかけてプレスし24時間のデブルバージュ後、フードルで発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、黄色リンゴやカリン、アップルミントのアロマ、アタックからしっかりとした旨味が拡がり、ジューシーな果実味に心地の良い酸味が溶け込んだまろやかな仕上がりです。

36805	アルザス
VIN 2019	Dom Marc Tempé Pinot Gris Rimelsberg

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノグリ　ライムルスベルグ

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461673282
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・やや辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
ピノグリ100%

ツェレンベルグ村から北上した丘の中腹、粘土・石灰土壌で太陽を浴びて育つ早熟なピノグリを収穫後プレスし24時間デブルバージュ、フードルで24ヶ月発酵・熟成しました。とろりとした粘性、しっかりとした黄色の外観、白桃やバナナ、ライチ、金木犀のアロマ、完熟果実味の甘みのあるアタックが拡がり、口中にとろりと流れる液体に溶け込んだ酸味、長い余韻です。

36804	アルザス
VIN 2020	Dom Marc Tempé Pinot Blanc Priegel

ドメーヌ・マルク・テンペ
ピノブラン プリーゲル

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **6300**　JAN／ 4573461688750
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂利 粘土　SOLD OUT
ピノブラン100%

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プリーゲル、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、ディルのアロマ、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。

37047	アルザス
VIN 2024	Sélectionné par Marc Tempé MT Vins Pinot Noir

セレクショネ パー マルク・テンペ
MT ヴァン ピノノワール

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461692986
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂岩　SOLD OUT
ピノノワール100%

畝の間には草が生い茂った砂岩土壌の畑で育つピノノワールを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・メイエー

無添加醸造が奏でる土壌のエキスと果実の旨味が絶妙ハーモニー

パトリック・メイエー

44686	アルザス
VIN 2024	Dom Julien Meyer A-La-Vie

ドメーヌ・ジュリアン・メイエー
アラヴィ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461692863
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂利 シルト　SOLD OUT
ピノブラン シルヴァネール

ナチュールからアラヴィへキュヴェ名を変更しました。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、摘みた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。

44687	アルザス
VIN 2024	Dom Julien Meyer Riesling RN422

ドメーヌ・ジュリアン・メイエー
リースリング RN422

呼称／ Alsace アルザス
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461692870
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂質 花崗岩　SOLD OUT
リースリング100%

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。

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　Christian Binner Saveurs

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 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／ 花崗岩 砂利 石灰　SOLD OUT

オーセロワ、シルヴァネール、シャスラ主体
リースリング、ピノグリ、
ゲヴュルツトラミネール

軽量の王冠キャップは二酸化炭素排出量を最小限に抑えながら、オフフレーバーの発生を防ぎ、高品質な保存が可能です。6品種をフードルで9ヶ月発酵・熟成しました。やや粘性のある黄色の強いグリーンイエロー色、ゆずジャム、オレンジ、完熟柑橘の香りを感じます。スッキリとした酸とレモンピールのほろ苦さ、口中にジューシーな果実味が拡がり、アフターには爽快な柑橘香が残ります。

44836　アルザス　酸化防止剤無添加

VIN 2024　Christian Binner Gewurztraminer

クリスチャン・ビネール
ゲヴュルツトラミネール

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

ゲヴュルツトラミネール100%

黄土・石灰泥土土壌で育ったゲヴュルツトラミネールをフードルで12ヶ月発酵・熟成し、サンスフルで仕上げました。オレンジの色調で輝きのあるゴールド色、とろりとした粘性、トロピカルフルーツやライチ、ハチミツ、バナナのアロマが漂います。パッと口中で香りと果実味が拡がり、ジューシーでしっかりとした旨味のあるエキスは、わずかな甘味とバランスのとれた酸味を纏っています。

44534　アルザス　酸化防止剤無添加

VIN 2021　Christian Binner Côtes d' Amourschwhir Pinots

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1ケース

ピノグリ75% ピノノワール25%

GCケフェルコフと隣接する我々の町アムルシュビールで最も美しい丘の畑と、同じ丘で南向きに位置するリューディSonnenbergで育つブドウを足でピ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果実がアフターまでしっかりと残ります。

44810　アルザス

VIN 2023　Christian Binner Pinot Noir

新着

クリスチャン・ビネール
ピノノワール

呼称／ Alsace アルザス

参考小売／ **5400**　JAN／ 4573461693730

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム

栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール

土壌／ レス 砂化した石灰岩 シルト 花崗岩

ピノノワール100%

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。完熟したピノノワールを昔ながらの足踏みピジャージュをしながら醸し・発酵後、フードルと木樽で18ヶ月熟成しました。明るいルビー色の外観、レッドプラムやザクロ、火打石、紫蘇の香り、柔らかなアタック、上品なタンニンが心地よく、しっかりとした果実味が続きます。

44621　アルザス

VIN 2011　Christian Binner Gewurztraminer SGN

クリスチャン・ビネール
ゲヴュルツトラミネール 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1ケース

ゲヴュルツトラミネール100%

朝露に包まれた朝、日中は季節外れの暖かく乾燥した秋が貴貴腐菌の付着が進む理想的な年でした。グランクリュケフェルコフとリューディBildstoeckléのゲヴュルツトラミネールをフードルで発酵・熟成しました。黄金色の外観、マロングラッセやライチ、メロン、アプリコットジャムのアロマ、トロリとしっとりした口当たりは旨みたっぷりで、じわりと拡がる甘味、アフターにはハチミツが感じられます。まろやかで美味、余韻はとても長く上品な逸品です。

アルザス　クラインクネヒト

2012年にビオディナミに転換したミッテルベルガルムの7代目

アンドレ・クラインクネヒト

44568　アルザス　酸化防止剤無添加

VIN 2023　Kleinknecht Pet O Kask

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 微泡 ・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール

土壌／ 泥灰土 石灰　SOLD OUT

ピノブラン40%ピノグリ40%
ゲヴュルツトラミネール20%

ピノブラン、ピノグリ、ゲヴュルツトラミネールを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵し糖が残った状態で瓶詰めしたメトードアンセストラルです。桃の皮を思わせるピンクオレンジ色、細かな泡立ち、白桃やネクタリン、トマトのアロマ、わずかにプチプチ感じるアタック、ドライで程よい酸味とほろ苦さで、口あたりはよくアフターはすっと消え穏やかな印象です。

44570　アルザス

VIN 2023　Kleinknecht Fleur d'Or

クラインクネヒト
フルール ドール

呼称／ Alsace アルザス

参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461691439

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口

栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール

土壌／ 泥灰土　SOLD OUT

シルヴァネール45% ピノブラン45%
リースリング10%

泥灰土壌に植わるシルヴァネール、ピノブラン、リースリングの3品種をプレスしステンレスタンクで発酵後、20hlのフードルで熟成し24年6月に瓶詰めしました。淡い黄金色、ライムや豊水梨、金木犀、カリンのアロマを感じます。口あたりよく爽やかな味わい、ジューシーで洋梨食べた時のスッキリとした味わいで、ミネラルの豊かさが目立ちます。

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。

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。

サヴォワ　ドメーヌ・デ・ソネット（ソンシャイン・ヴァン）

サヴォワでオランダ女性醸造家が造る身体に染み入るテイスト

リザンヌ・ヴァン・ソン

36740	サヴォワ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Sonshine Vins Petillant Naturel Hasta la Vizsla

ソンシャイン・ヴァン
ペティアン ナチュレル アスタ・ラ・ヴィズラ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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／ デメテール
土壌／ 花崗岩 粘土 ピンク色の石灰岩　SOLD OUT
リースリング70%
オーセロワ30%

アルザスのLuc Fallerから購入したリースリングは醸し後プレス、オーセロワは直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、糖が残った状態で瓶詰めし24年6月にデゴルジュマンしました。クリーミーで細かい泡、黄色の濃い色調、すりおろしリンゴやスウィーティ、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。

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

ドメーヌ・デ・ソネット
テット ド フリュイ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461682765
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰 泥土
ピノノワール100%

キュヴェ名は面白い人やクレイジーな人を表す表現で、ラベルには家やセラー周りの村、背後を流れる小川を描きました。ピノノワールを14日間醸しプレス、2種類のタンクで発酵・熟成し長熟に耐え得るワインに仕上がりました。濃い黒色ルビー色、カシスやフランボワーズ、イチゴやキノコの香り、タンニンとフレッシュな果実味、酸は高くミディアムボディでドライな逸品です。

ジュラ　ドメーヌ・デ・キャヴァロド

2009年アルボワで発掘「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

36101	ジュラ　酸化防止剤無添加
VIN 2020	Dom des Cavarodes Chardonnay Les Lumachelles

ドメーヌ・デ・キャヴァロド
シャルドネ レ ルマシュール

呼称／ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461680983
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰（キンメリジャン）　SOLD OUT
シャルドネ100%

春と秋に年二回馬耕した樹齢10～50年の粘土石灰（キンメリジャン）のシャルドネを全房でゆっくりプレス、フードルで発酵・熟成し冬を二度越し春にサンスフルで瓶詰めしました。黄色の目立つグリーンイエロー色、とろりとした粘性、洋梨やカリン、摘みたてアプリコット、ブリオッシュのアロマ、じわりと拡がる旨味がありどんどん拡がる味わいとたっぷりのエキス感、果実味が特に良質で酸・苦・渋は穏やかです。

ジュラ　ドメーヌ・ジュリアン・ラベ

ジュラのテロワール×地場品種が織り成す美しい旋律!!

ジュリアン・ラベ

44430	ジュラ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Dom Julien Labet Savagnin Sur Charriere Macération

ドメーヌ・ジュリアン・ラベ
サヴァニャン シュール シャリール マセラシオン

呼称／ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売／ **9800**　JAN／ 4573461686930
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ ・辛口
栽培／ ビオディナミ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土 青泥灰土　SOLD OUT
サヴァニャンジョンヌ100%

粘土とリアス期の青色泥土に植わる樹齢29年と31年のサヴァニャンジョンヌを36%除梗し10日間醸し後、59%はアンフォラ・41%は卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。

ジュラ　ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ

「テールブランシュ＝白い土壌」が生み出すミネラルと旨味の饗宴

ジェロー・フロモン

44539	ジュラ
VIN 2023	Dom des Marnes Blanches Chardonnay Les Molates

ドメーヌ・デ・マルヌ・ブランシュ
シャルドネ レ モラット

呼称／ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461690531
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ リアス期の泥灰土 小石 石灰　SOLD OUT
シャルドネ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、フードルと木樽でウイエしながら10ヶ月発酵・熟成しました。

ジュラ　ドメーヌ・ビュロンフォッス

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・ビュロンフォッス

44517	ジュラ
VIN 2022	Dom Buronfosse Varron Savagnin

ドメーヌ・ビュロンフォッス
ヴァロン サヴァニャン

呼称／ Côtes du Jura コート・デュ・ジュラ
参考小売／ **6500**　JAN／ 4573461690012
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ AB
土壌／ バジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰岩　SOLD OUT
サヴァニャン100%

区画ヴァロンでバジョシアン期の石灰岩・赤色泥灰土で育つ樹齢68年のサヴァニャンをゆっくりとプレス後、木樽でウイエしながら18ヶ月発酵・熟成しました。黄色の色調の濃いグリーンイエロー色、カリンや白桃、ライム、フルーツト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、ドライでジューシーな味わいです。

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

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

ブルゴーニュ　ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ

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

ギヨーム・ミショー

36928	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Petit Chablis

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
プティ・シャブリ

呼称／ Petit Chablis プティ・シャブリ
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461691361
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%

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。

36926	ブルゴーニュ
VIN 2022	Dom 47N3E Chablis

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
シャブリ

呼称／ Chablis シャブリ
参考小売／ **6300** JAN／ 4573461691347
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%

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。

36927	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
シャブリ

呼称／ Chablis シャブリ
参考小売／ **6300** JAN／ 4573461691354
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%

祖父や父の畑時代はネゴシアンへブドウを売っていましたが現当主ギヨームが引き継ぎドメーヌを立ち上げました。シャルドネを全房でプレス後、ステンレスタンクで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、ミネラルたっぷりなアタック、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。

36929	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Cairn

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
シャブリ ケルン

呼称／ Chablis シャブリ
参考小売／ **7500** JAN／ 4573461691378
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%

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、ミネラルたっぷりな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。

36930	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Premier Cru Beauroy

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ

呼称／ Chablis Premier Cru Beauroy
シャブリ・プルミエ・クリュ・ボーロワ
参考小売／ **8200** JAN／ 4573461691385
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%

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
VIN 2023	Dom 47N3E Chablis Premier Cru Côte de Savant

ドメーヌ・キャホンセット・エヌ・トワ・ウ
シャブリ・プルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン

呼称／ Chablis Premier Cru Côte de Savant
シャブリ・プルミエ・クリュ・コート・ド・サヴァン
参考小売／ **9500** JAN／ 4573461691392
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土石灰(キンメリジャン) SOLD OUT
シャルドネ100%

ギヨームの祖父アンリが植樹したプ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。

ブルゴーニュ　ドメーヌ・ローラン・ルーミエ

名門ジョルジュ・ルーミエの血を引き継ぐ傑出したピノノワール

ローラン・ルーミエ

44819	ブルゴーニュ
VIN 2022	Dom Laurent Roumier Haute-Cote De Nuits

ドメーヌ・ローラン・ルーミエ
オート・コート・ド・ニュイ

呼称／ Hautes-Cotes de Nuitsオート・コート・ド・ニュイ
参考小売／ **9000** JAN／ 4573461694324
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 粘土石灰 SOLD OUT
ピノノワール100%

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。ジューシーで旨味があり、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　ドメーヌ・プティ・ロワ

コートドボーヌで静逸、静謐なる挑戦　エレガントXナチュラル

斉藤 政一

37083	ブルゴーニュ
VIN 2023	Dom Petit Roy Fusion

ドメーヌ・プティ・ロワ
フュージョン

呼称／ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ
参考小売／ **6000** JAN／ 4573461693617
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 粘土 泥灰土 粘土石灰 SOLD OUT
アリゴテ100%

サヴィニー・レ・ボーヌ村レブティエールで育つ自社ブドウとエシュヴロンヌの買いブドウのアリゴテを木樽で発酵・熟成後、ステンレスタンクで更に追熟させました。輝きのあるグリーンイエロー色、二十世紀梨や柚子、カボス、スウィーティ、ミントのアロマを感じます。心地良さを感じるアタックはスッキリとしていて、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。

37086	ボージョレ
VIN 2022	Dom Petit Roy Passion

ドメーヌ・プティ・ロワ
パッション

呼称／ Fleurie フルーリー
参考小売／ **7000** JAN／ 4573461693648
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ －
土壌／ 花崗岩 SOLD OUT
ガメイ100%

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ピジャージュしながら醸し・発酵後、熟成しました。濃い紫ガーネットの色調、カシスやラズベリーにミントの爽やかな香り、高めの酸が摘みたて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。

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

凝縮×エレガント　父から受け継いだ自然栽培をコートドールで開花

オレリアン・ヴェルデ

36116	ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Aurelien Verdet Bourgogne Aligote Nature

オレリアン・ヴェルデ
ブルゴーニュ アリゴテ ナチュール

呼称／ Bourgogne Aligoté ブルゴーニュ アリゴテ
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461681195
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
アリゴテ100%

Arcenant村の区画Chevrey、雹の被害を受けない美しい気候に恵まれた22年でした。ギヨーサンプル仕立てで育つアリゴテをステンレスタンクで8ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、黄色リンゴやライム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライなアタックに豊かなミネラルとスッキリとした味わいが口あたりのよい仕上がりです。

36836	ブルゴーニュ
VIN 2023	Aurelien Verdet Bourgogne Aligote

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
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461689825
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
アリゴテ100%

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、黄色リンゴやレモン、カボスのアロマを感じます。スッキリとしたアタックにたっぷりの果実味が加わり、リンゴ食べたときのようなジュー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。

36837	ブルゴーニュ
VIN 2023	Aurelien Verdet Bourgogne Blanc

オレリアン・ヴェルデ
ブルゴーニュ ブラン

呼称／ Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461689832
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
シャルドネ100%

アルスナン村東に位置するミュレイ村にある畑「ルブーロワ」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、フルーツト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。

36838	ブルゴーニュ
VIN 2023	Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure Blanc

オレリアン・ヴェルデ
オート･コート･ド･ニュイ　ル プリュレ ブラン

呼称／ Hautes-Cotes-De-Nuitオート･コート･ド･ニュイ
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461689849
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
シャルドネ100%

本拠地のアルスナン村に所有の区画「ル・プリュレ」の粘土石灰土壌で育つ樹齢約40年のシャルドネをプレス後、卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、ライムや黄色リンゴ、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、心地よくジューシーな味わいです。

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

オレリアン・ヴェルデ
コトー・ブルギニヨン モン コトー ナチュール

呼称／ Coteaux Bourguignons コトー・ブルギニヨン
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461681201
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール AB
土壌／ 粘土石灰　在庫6ケース
ピノノワール100%

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

36839	ブルゴーニュ　準定番
VIN 2023	Aurelien Verdet Hautes-Cotes-De-Nuit Le Prieure

オレリアン・ヴェルデ
オート･コート･ド･ニュイ　ル プリュレ

呼称／ Hautes-Cotes-De-Nuitオート･コート･ド･ニュイ
参考小売／ **5700**　JAN／ 4573461689856
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

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・プリュレで育つピノ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。

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

オレリアン・ヴェルデ
マルサネ シャン ペルドリ

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

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

36840	ブルゴーニュ
VIN 2023	Aurelien Verdet Marsannay Champs Perdrix

オレリアン・ヴェルデ
マルサネ シャン ペルドリ

呼称／ Marsannay マルサネ
参考小売／ **8000**　JAN／ 4573461689863
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

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

ワイン造りを引退したアランヴェルデが造るナチュラルリキュール

アラン・ヴェルデ

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

アラン・ヴェルデ
クレーム ド ペシェ

呼称／ －　Liqueur リキュール
参考小売／ **4100**　JAN／ 4582138361445
規格／ 700ml × 12　タイプ／ －・甘口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
ペシェ100%

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

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

アラン・ヴェルデ
クレーム ド カシス

呼称／ －　Liqueur リキュール
参考小売／ **4100**　JAN／ 4582138362138
規格／ 700ml × 12　タイプ／ －・甘口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
カシス100%

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

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。

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

ブルゴーニュ　サルナン-ベリュー

ワイン造りへの情熱が生み出すピュアなナチュラルブルゴーニュ

ジャン・パスカル・サルナン＆ジャン・マリー・ベリュー

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

サルナン-ベリュー
ル プティ テテュ ブラン

呼称／ Bourgogne ブルゴーニュ
参考小売／ **7000**　JAN／ 4573461674067
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　在庫3ケース
シャルドネ100%

ピュリニーモンラッシェ村南に隣接するコルポー村の区画レ・リューのシャルドネをゆっくりプレスし、木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。グリーンを帯びた黄金色、アプリコットや洋梨コンポート、金木犀のアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスは複雑味があり、口中に金木犀とハチミツの香りが拡がる上質な味わいは余韻も長くボリュームが増していきます。

36921	ブルゴーニュ
VIN 2022	Sarnin-Berrux Chablis

サルナン-ベリュー
シャブリ

呼称／ Chablis シャブリ
参考小売／ **8900**　JAN／ 4573461691293
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰（キンメリジャン）　在庫4ケース
シャルドネ100%

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。

36920	ブルゴーニュ
VIN 2020	Sarnin-Berrux Savigny-lès-Beaune Blanc

サルナン-ベリュー
サヴィニー・レ・ボーヌ ブラン

呼称／ Savigny-lès-Beauneサヴィニー・レ・ボーヌ
参考小売／ **11000**　JAN／ 4573461691286
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰　在庫4ケース
シャルドネ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・ボー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。しっかりとしたアタックからジューシーな果実味とたっぷりの旨味が拡がり、コクと酸味のバランスよく角が取れた味へと変化していきます。

36919	ブルゴーニュ
VIN 2017	Sarnin-Berrux Saint Romain Blanc

サルナン-ベリュー
サン・ロマン ブラン

呼称／ Saint Romain サン・ロマン（CombeBazinコンブ・バザン）
参考小売／ **12000**　JAN／ 4573461691279
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　在庫3ケース
シャルドネ100%

サンロマン村標高350m南西向き、急斜面コンブ・バザン区画の粘土石灰で育つ樹齢50年のシャルドネを全房でプレス、古樽で発酵・熟成しました。黄金色、とろりとした粘性、黄桃やアプリコットジャム、カリン、金柑コンポート、火打石、檜のアロマ、しっかりとしたボディにナッツや樽香が感じられ、拡がる複雑味に丸みのあるボディ、酸味も感じられる綺麗なアフターです。

35593	ボージョレ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Sarnin-Berrux Beaujolais Primeur Le Bojo Sutra

サルナン-ベリュー
ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ

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

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

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

サルナン-ベリュー
ボージョレ プリムール ル ボジョ ストラ

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

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

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

サルナン-ベリュー
ブルゴーニュ・パストゥグラン

呼称／ Bourgogne Passetoutgrains ブルゴーニュ・パストゥグラン
参考小売／ **7800**　JAN／ 4573461682260
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　在庫2ケース
ピノノワール、ガメイ

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

ブルゴーニュ　セリーヌ・エ・ローラン・トリポス

ブルゴーニュ南部でビオディナミ栽培 ミネラルたっぷりのシャルドネ

ローラン・トリポス

36983	ブルゴーニュ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Céline et Laurent Tripoz Mâcon-Loché Cuvée du Clocher

セリーヌ・エ・ローラン・トリポス
マコン・ロシェ キュヴェ デュ クロシェ

呼称／ Mâcon-Loché マコン・ロシェ
参考小売／ **4700**　JAN／ 4573461692849
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
シャルドネ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じるアタック、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。

ブルゴーニュ　ボワセ・コレクション

ボーヌに本拠を構えるクレマン・ヴァンムスーのプロフェッショナル

34393	ブルゴーニュ　定番
VIN NV	Comte Royer de Bravard Blanc de Blanc

コント・ロワイエ・ド・ブラヴァー
ブランド ブラン

呼称／ Vin Mousseux ヴァン・ムスー
参考小売／ **2300**　JAN／ 4571455199008
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
アイレン100%

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

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

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

ボージョレ　シリル・アロンソ

かつてのStyleを取り戻しての再出発！

シリル・アロンソ

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

シリル・アロンソ
スシ ネ パ アン ヴァン

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

標高350mの花崗岩土壌で育つシャルドネとガメイ・ブラン・グロリオドをプレスし、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のあるイエローゴールド色、黄桃やりんごジャム、洋梨、ブリオッシュのアロマ、じわりと拡がりのある旨味、丸みのある果実味と完熟果実の甘味が共存しそこに溶け込む酸によって上質な仕上がりとなっています。

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

シリル・アロンソ
マグダレナ

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

フリーダ・カーロの絵画から影響を受けたエチケットです。花崗岩土壌で育つシャルドネミュスケをアンフォラで2ヶ月醸し後プレス。グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。濃いオレンジ色、おとなしい香り立ち、アプリコットやオレンジ、ハチミツ、クローヴのアロマを感じます。じわっと拡がる渋味、口中で更に香りが増し、渋味より酸のバランスが良く飲みやすい仕上がりです。

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

シリル・アロンソ
プルミエール プレス デュ イエティ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461686398
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ComingSoon　SOLD OUT
31種類のガメイ100%

イエティは雪男のことで、アロンソの畑の区画名でもあります。様々なガメイ31種類をフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかなパープルのエッジの濃いガーネット色、アメリカンチェリーやリコリス、プルーン、イチゴジャム、プラムの香り、口中にスムーズに沁み入る旨味、じわりと増すタンニンと渋み、余韻も長くたっぷりのエキス感が心地の良い仕上がりです。

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

シリル・アロンソ
ルール マ プール

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

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

ボージョレ　ロミュアルド・ヴァロ

ボージョレのナチュラル星人 低収量、樽発酵で比類なきピュアさ

ロミュアルド・ヴァロ

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

ロミュアルド・ヴァロ
エレクトロン リーブル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461691323
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 花崗岩 石英　SOLD OUT
ガメイ100%

ボージョレ、ワイン造りに生涯をかけるロミュアルド・ヴァロが低収量のガメイを全房でマセラシオンカルボニックしプレス、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、じわりと拡がるエキスが心地の良い仕上がりです。

ボージョレ　ドメーヌ・ド・ラ・ガペット

弊社ボージョレ随一の将来有望株、先行投資必至です。

ヴィクトール・ブロンダン

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

ドメーヌ・ド・ラ・ガペット
サンジュ

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

サン・ジュリアンからの買いブドウと健全（sain）な果汁（Jus）からキュヴェ名を名付けました。春の霜の害が甚大で収穫できた少しの自社ブドウで発酵のスターターとなるピエ・ドゥ・キューブを仕込みました。レンガを帯びたルビー色、ラズベリーやレッドプラム、干しブドウの香り、ドライなアタックでやや高めの酸と丸みを帯びたタンニンが上品な味わいで穏やかな風味です。

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

メーヌ・ド・ラ・ガペット
イン ヴェリト ヴィナス

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

ワインの中に真実があるというラテン語InVinoVeritasのvinoをvinas（まずいワイン）と言い間違えた事から順番も変え造語としました。ガメイをスミマセラシオンカルボニック後グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズの香り、ドライで高めの酸と中程度のアルコール感、バランスよく穏やかな風味を楽しめる逸品です。

ボージョレ　バティスト・ベルトラン

完成度すでに高し。ブドウ畑で育った新世代ボージョレ生産者。

バティスト・ベルトラン

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

バティスト・ベルトラン
ボージョレ・ヴィラージュ セルムズィ

呼称／ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461685131
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ Alpes Contrôle
土壌／ 砂 泥土
ガメイ100%

区画名を冠したキュヴェ名で夏は暑く霜の害が厳しかった21年、樹齢60年のガメイを全房で12日間スミマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクと卵型セメントタンクで熟成しました。綺麗な紫ルビー色、プラムやラズベリー、フランボワーズのアロマを感じます。酸味に丸みができていて中程度のバランスとタンニンが綺麗に詰まったエキス感を楽しめます。

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。

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　ドメーヌ・ジョベール

ボージョレ無農薬栽培のパイオニア名家、長女カリーヌの挑戦

カリーヌ・ジョベール

44283	ボージョレ
VIN 2021	Dom Joubert Chardonnay Confidence

ドメーヌ・ジョベール
シャルドネ コンフィダンス

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

21年は非常に予測しにくく複雑な天候で、収穫量は非常に少ない年でした。粘土石灰で育つ樹齢8年のシャルドネを全房でプレス、500Lの木樽とグラスファイバータンクで発酵・熟成しました。透明感のあるグリーンイエロー色、果樹の花や青りんご、スウィーティ、柚子ジャム、セルフィーユのアロマを感じます。口あたりの良いアタックで全体的に均衡がとれていて飲みやすい仕上がりです。

44484	ボージョレ　酸化防止剤無添加
VIN 2024	Dom Joubert Beaujolais Villages Primeur Le Pont du Diable Vinifie Par Junko

ドメーヌ・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 ディアーブル
ヴィニフィエ パー ジュンコ

呼称／ Beaujolais Villages ボージョレ・ヴィラージュ
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461689252
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／ 砂利石灰
ガメイ100%

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
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Cuvée Présent

ドメーヌ・ジョベール
ブルイィ キュヴェ プレゾン

呼称／ Brouilly ブルイィ
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461677747
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ ピンク砂岩シリスを含む花崗岩　在庫2ケース
ガメイ100%

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

44286	ボージョレ
VIN 2020	Dom Joubert Brouilly Renaissance

ドメーヌ・ジョベール
ブルイィ ルネッソンス

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

曾祖母の畑の樹齢100年のガメイで当時のワインを復活させようと造られたキュヴェでルネッソンスと名づけられました。全房でマセラシオンカルボニック後プレスし発酵、アンフォラ・グラスファイバータンク・古樽で熟成しました。明るいガーネットの外観、スパイシーな香りのアタックにバランスのよいタンニンと酸味、ナツメグのようなスパイス香がアフターに感じられます。

ボージョレ　レピキュリユー

ボージョレ期待の新人

セバスチャン・コングルテル

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

レピキュリユー
レニエ シャシャ

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

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

43956	ボージョレ
VIN 2020	L'épicurieux Chacha

レピキュリユー
シャシャ

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

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

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

レピキュリユー
ヘイジョー

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

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

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

レピキュリユー
モルゴン ゼレブリテ

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

2014年から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、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別のタンクで発酵後、木樽で熟成しました。レンガ色のガーネット、フランボワーズジャムやプルーンの香りを感じます。旨味のある果実味が拡がり心地の良いタンニン、奥行きのある上質な味わいです。

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

レピキュリユー
モルゴン ゼレブリテ

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

2014年から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、木製解放桶で醸しデキュヴェしプレス、別タンクで発酵後、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやプルーン、アタックに摘みたてベリーの酸味と拡がるエキスとじわじわ溢れる旨味、後半に拡がりのあるタンニンと中程度の余韻を感じます。

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

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

コート・デュ・ローヌ　マチュ・バレー

北ローヌで究極のビオディナミ栽培が生み出すパワフルシラー

マチュ・バレー

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

マチュ・バレー
プティ ウルス

呼称／ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461688125
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・フルボディ
栽培／ ビオロジック 認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰 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に、瑞々しく充実したベリーの果実味が口中に拡がる好印象な仕上がりです。

コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ロマノーデストゥゼ

北ローヌの実力者エルヴェ・スオーが造る完成された崇高な味わい

エルヴェ・スオー

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

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
シラー

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800** JAN／ 4573461657657
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 花崗岩 在庫9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ピジャージュを施しながら発酵・熟成しました。淡いガーネット色、フランボワーズやカシスジャム、甘草やスパイシーな香り、しっかりとしたアタックに骨格ととれたバランス、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 Romaneaux-Destezet Gamay La Souteronne

ドメーヌ・ロマノー・デストゥゼ
ガメイ ラ ストゥロンヌ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5300** JAN／ 4573461682697
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 花崗岩 在庫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つの区画ラストゥロンヌをキュヴェ名に冠しました。花崗岩で育つガメイをスミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。淡い紫ガーネット色、カシスやプルーン、レッドプラム、湿った土の香り、口あたりよくスムーズな味わいで高めの酸と中程度のタンニンが溶け込み、赤果実の香りがアフターに拡がります。

コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ

サンジョセフで無添加醸造、ピュアな果実味とエレガンス！

セバスチャン・ヴァイマン

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

ドメーヌ・ル・ベル・アンドロワ
ラ キュヴェ シ ローズ

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

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

コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ

大地と太陽のエネルギー溢れるシャトーヌフ・デュ・パプ

スタニスラス・ワリュット

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

ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ
ラ グリフ

呼称／ Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ
参考小売／ **6000** JAN／ 4573461687647
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 赤粘土 ガレ（丸石） SOLD OUT
グルナッシュ50% ムールヴェドル20%
サンソー20% シラー10%

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

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

ドメーヌ・ド・ヴィルヌーヴ
シャトーヌフ・デュ・パプ

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

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

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

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

コート・デュ・ローヌ　ル・クロ・デ・グリヨン

進化を遂げるニコラ・ルノーが無添加醸造で奏でるキュヴェの数々

ニコラ・ルノー

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

ル・クロ・デ・グリヨン
ユヌイル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461671387
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 黄色粘土 白色粘土　在庫1ケース
ムールヴェードル80%
サンソー20%

この土地が風から守られた真のune ile（島）である事から名付けたキュヴェ名です。白粘土と黄粘土で育つムールヴェードルとサンソーを8日間マセラシオンカルボニック後プレスしステンレスタンクで発酵・熟成しました。オレンジガーネット色、ベリーのアロマ、クリスピーなタッチに舌に絡みつく液体、しっかりとしたエキスと柔らかなタンニンが溶け込んだ薄旨の繊細さが感じられます。

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

ル・クロ・デ・グリヨン
ラ ポワンチュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5700**　JAN／ 4573461679321
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 白色粘土 砂　在庫4ケース
グルナッシュ75% その他8品種25%

樹齢121年のグルナッシュを主体に他8品種をステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。少しオレンジを帯びたガーネット色、チェリーやリンゴのアロマを感じます。クリスピーなタッチにしっかりとしたボリューム感、エッセンスに溶け込んだ酸、アフターにはタンニンが細やかに拡がります。

36294	コート・デュ・ローヌ
VIN 2023	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
グルナッシュ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年のグルナッシュを主体に他8品種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、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ます。

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

ル・クロ・デ・グリヨン
ウイエ ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **7000**　JAN／ 4573461683618
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ 砂 石灰岩 泥灰土　在庫4ケース
グルナッシュ80% サンソー20%

南向きの砂・石灰岩・泥灰土土壌で育つ高樹齢のグルナッシュとサンソーを全房でステンレスタンクでマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。うっすら濁ったオレンジガーネット色、りんごのアロマ、クリスピーなタッチで瑞々しく拡がるエキス感、リンゴのタンニンの存在感がアフターに感じられます。

コート・デュ・ローヌ　セイム・リヴァー・トワイス

James＆Shoko、ヴァントゥーから発信！

ジェームス・ダンスタン＆中川彰子

36974	コート・デュ・ローヌ　準定番
VIN 2023	Same River Twice Blanc

セイム・リヴァー・トワイス
ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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% グルナッシュブラン35%
ロール30%

南仏ヴァントゥーの地元生産者が粘土石灰岩・小石土壌で育てたクレレット、グルナッシュブラン、ロールを除梗後ゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、洋梨や白桃、カリンのアロマを感じます。とがりのないスムーズな味わいで梨を食べた時のジューシーさに、酸味と旨味がバランスよく合わさっています。

36976	コート・デュ・ローヌ　準定番
VIN 2022	Same River Twice Orange

セイム・リヴァー・トワイス
オレンジ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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
グルナッシュブラン30% ロール25% ヴィオニエ20%
ミュスカデティグラン15% ルーサンヌ10%

ヴァントゥー、地元の生産者が育てた5品種をステンレスタンクで3週間醸し発酵後、ステンレスタンクで6ヶ月熟成しました。淡いゴールド色、少しの粘性、洋梨とアプリコット、オレンジピールや枇杷、フローラルな香り、アタックからピールの旨味とフレッシュさに甘味が溢れ、ジュー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	コート・デュ・ローヌ　準定番
VIN 2021	Same River Twice Rosé

セイム・リヴァー・トワイス
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% グルナッシュ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。ヴァントゥー、地元の生産者が育てたサンソーとグルナッシュを除梗後、数時間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いサーモンピンク色、スモモや摘みたての桃や梨のフルーティな香り、スッキリしたジューシーな味わいとフレッシュな酸、柔らかくシャープなアフターです。

37187	コート・デュ・ローヌ　準定番
VIN 2021	Same River Twice Rouge

セイム・リヴァー・トワイス
ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461695406
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 石の混じる砂質 粘土石灰　★
グルナッシュ80% シラー20%

天候的には難しい年でした。グルナッシュとシラーをセメントタンクでルモンタージュしながら21日間発酵し、18ヶ月熟成しました。色調の濃い紫ルビー色、アメリカンチェリーやイチゴジャム、すりおろしリンゴの香り、柔らかくバランスのとれたアタックで程よいタンニンと控えめな酸、ミディアムボディで短めの余韻とカジュアルな味わいを楽しめます。

コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ

均整とれたフルボディ、AOCヴァケラスの隠れた逸品

セルジュ・フェリグール

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

ドメーヌ・ル・サン・デ・カイユ
フェリグレット

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461687692
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール ビオディヴァン
土壌／ 丸石 赤色粘土石灰　SOLD OUT
グルナッシュ、サンソー、カリニャン
クノワーズ、シラー

フェリグール家のちびちゃん達を意味するキュヴェ名です。ヴァケラスの高台、ガリッグと呼ばれる区域の丸石に覆われた赤粘土石灰で育つ5品種を除梗しプレス後、60hlのセメントタンクで発酵・熟成しました。淡いガーネット色、スパイシーでリコリスやプルーン、カシスジャムのアロマ、豊かな果実味に完熟したベリーの甘味に綺麗に溶け込んだ酸味、エキス感のある逸品です。

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

コート・デュ・ローヌ　ドメーヌ・ベネデッティ

AJお墨付き！イタリア系ファミリーが造るチャーミングなローヌ

クリスチャン・ベネデッティ

44560	コート・デュ・ローヌ　酸化防止剤無添加
VIN 2024	Dom Benedetti Mère Nature Syrah

ドメーヌ・ベネデッティ
メール ナチュール シラー

呼称／ IGP Vaucluse ヴォクリューズ
参考小売／ **2700**　JAN／ 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、イチゴやプルーン、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

中央フランスの大地が生み出す凝縮感溢れるエキス系旨味に納得

ヴァンサン・トリコ

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

オーヴェルニュ玄武岩土壌がもたらすミネラルたっぷりナチュール

フランソワ・デュム

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
ヴェニュス

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

オーヴェルニュ　ドメーヌ・ピエール・ボージェ

ブドウの声を聴きながら超熟収穫、圧倒的な凝縮感は唯一無二

ピエール・ボージェ

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

ドメーヌ・ピエール・ボージェ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **16000**　JAN／ 4573461677914
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

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

コルス　ドメーヌ・ギウディチェリ

コルシカ太陽、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ボレーション

ミュリエル・ギウディチェリ

37111	コルス
VIN 2024	Domaine Giudicelli Patrimonio Blanc

ドメーヌ・ギウディチェリ
パトリモニオ ブラン

呼称／ AOC Patrimonio 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ディル、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拡がります。

37112	コルス
VIN 2022	Domaine Giudicelli Patrimonio Rouge

ドメーヌ・ギウディチェリ
パトリモニオ ルージュ

呼称／ AOC Patrimonio 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、檜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。

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

プロヴァンスで地球への愛を叫ぶ

バスティアン・ブータロー

35925	プロヴァンス
VIN 2021	Bastien Boutareaud Jose Rose

バスティアン・ブータロー
ホセ ロゼ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461678881
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 粘土石灰　在庫1ケース
ヴィラールブラン、カラドック

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

36479	プロヴァンス
VIN 2023	Bastien Boutareaud Jose Rose

バスティアン・ブータロー
ホセ ロゼ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461686503
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 粘土石灰
ヴィラールブラン90%
アリカンテ5% カラドック5%

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

35923	プロヴァンス
VIN 2021	Bastien Boutareaud Novesque

バスティアン・ブータロー
ノヴェスク

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

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

35604	プロヴァンス
VIN 2020	Bastien Boutareaud Resistance

バスティアン・ブータロー
レジスタンス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461675644
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ －
土壌／ ガレ
カベルネソーヴィニヨン、シラー
カリニャン、メルロー

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

36481	プロヴァンス　酸化防止剤無添加
VIN 2023	Bastien Boutareaud Libre Arbitre

バスティアン・ブータロー
リーブル アルビートル

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461686527
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ ナチュール エ プログレ
土壌／ 砂 泥 石灰岩
ニエルキオ、スキアカレロ、アラモン
サンソー、その他

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

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

バスティアン・ブータロー
キュヴェ ボー プレジール

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

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

プロヴァンス　アレクサンドル・ダレ

プロヴァンス地方リュベロン、脱力系ナチュラルワイン

アレクサンドル・ダレ

35740	プロヴァンス　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Alexandre Dalet Grabuge

アレクサンドル・ダレ
グラビュージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461677280
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土 砂 石灰　SOLD OUT
グルナッシュ70% シラー30%

騒ぐこと、不均等でバラバラな動きを意味するキュヴェ名です。グルナッシュとシラーを除梗後8日間醸しプレス、グラスファイバータンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルルビー色、クランベリーやラズベリーのやさしい香り立ち、丸みのあるアタックに穏やかなタンニンに摘みたてベリーの酸が溶け込んだ味わいでほろ苦さが目立ちます。

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。

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

ラングドック ル・シャ・ウアン

Tピュズラやロ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% グルナッシュ15%
カリニャン15%

23年はとても暑い夏でした。シラー、グルナッシュ、カリニャンの3品種を全房で7日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵後、木樽で熟成しました。鮮やかな明るいガーネット色、ブラックチェリーやザクロ、湿った落ち葉のアロマ、優しいアタックでじわりと旨味が拡がり、控えめなタンニンと高めの酸味、心地よく滑らかで上品な味わいです。

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日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクで発酵し、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰しました。紫がかった淡いガーネットの外観、ブラックベリーやプルーンの香り、ドライで酸とほんのり苦味のアタック、タンニンは穏やかで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
グルナッシュ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。、グルナッシュを全房でスミマセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで発酵・熟成しました。淡い色調のルビー色、干し柿やラズベリー、クランベリー、グレープフルーツのアロマを感じます。やさしいアタックで控えめなタンニン、クリアな味わいに中程度の酸味がアクセントとなっています。

44101	ロワール
VIN 2022	Le Chat Huant Tichodrome

ル・シャ・ウアン
ティショドローム

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

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

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 ビオディナミ 認証/ エコセール デメテール
土壌/ 粘土石灰 ★
カリニャン100%

09年に新井順子と出会い誕生したキュヴェは収穫時にブルノが来て醸造を手掛けます。粘土石灰土壌のカリニャンを除梗後、トロンコニック樽で醸しプレス後そのまま発酵、ステンレスタンクで熟成しました。明るいパープルガーネットの色調、レッドチェリーやヒノキ、プラムの香りが豊かに拡がり、ジューシーで雑味のない味わいに心地よい酸と程よいタンニン、バランスの良い仕上がりです。

ラングドック ゼリージュ・キャラヴァン

ピクサンルー 標高X石灰土壌が織り成すエレガント&ミネラリー

リュック-マリー・ミッシェル

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

ゼリージュ・キャラヴァン
ヴェルヴェット パール2

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

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

ラングドック シャトー・ド・ゴール

リムーの芸術家が造り出す凝縮感と繊細さ且つ安定した味わい

ピエール・ファーブル

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 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シーさ、綺麗に酸味が溶け込み果実味良くドライでジュー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。

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

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

37130	ラングドック	準定番
VIN 2025	La Garance Licence III Blanc	

ラ・ガランス
ライセンス スリー ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461694805
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
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%
ピクプール10%

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、ピクプ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。

37131	ラングドック	準定番
VIN 2025	La Garance Licence III Rose	

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
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461694812
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／ 火山性の黒土
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
VIN 2025	La Garance Licence III Rouge	

ラ・ガランス
ライセンス スリー ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461694829
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／ 火山性の黒土
グルナッシュ100%

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、ブルーンやブラックベリー、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。

36813	ラングドック	準定番
VIN 2024	Dom de La Garance Kaze Rouge	

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
風 ルージュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **2700**　JAN／ 4573461689665
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土石灰
グルナッシュ、メルロー
カリニャン、シラー

粘土石灰土壌で育つグルナッシュ、メルロー、カリニャン、シラーを全房で6日醸し後プレス、セメントタンクとステンレスタンクで発酵、ステンレスタンクで熟成しました。黒系ガーネットの外観、ブラックチェリーやフランボワーズ、湿った土や茎のアロマ、バランスよく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。

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

ドメーヌ・ド・ラ・ガランス
レ クラヴィエ

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

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

ラングドック　ボンフィス

地球・大地・太陽・海　素晴らしい自然がコンセプトのコラボワイン

36850	ラングドック	定番
VIN 2024	Living Earth Chardonnay	

リヴィングアース
シャルドネ

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

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

36851	ラングドック	定番
VIN 2024	Living Earth Cabernet Sauvignon	

リヴィングアース
カベルネソーヴィニヨン

呼称／ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461676818
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール AB
土壌／ 粘土石灰
カベルネソーヴィニヨン100%

装い新たにお目見えしたエチケットはデザイナーmomo／植村胡桃さんが地球温暖化で注目される存在のクジラをメインに、ブドウと美しい星地球を共に描き、ブドウの蔓は空と海と大地の繋がりを表現しています。カベルネソーヴィニヨンをステンレスタンクで発酵・熟成しました。艶のある紫色で赤いベリー系の果実やミントの香りに、程良い渋味がバランス良く果実味に溢れた優しい味わいです。

ラングドック　マス・ド・ジャニーニ

ブドウの凝縮感とフレッシュ感が共存　人気の南仏ナチュラルワイン

パスカル＆ティエリー・ジュリアン

36958	ラングドック	定番
VIN 2024	Janiny C'est Bien Comme Ça Blanc	

ジャニーニ
セ ビアン コム サ ブラン

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

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

36831	ラングドック	定番
VIN 2024	Janiny C'est Bien Comme Ça Rouge	

ジャニーニ
セ ビアン コム サ ルージュ

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

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

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。

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。

37133	ラングドック	定番
VIN 2025	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Blanc	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン ブラン

呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売/ **2100** JAN/ 4582138365603
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン60%
ヴェルメンティーノ20%
グルナッシュブラン20%

南仏オーガニックワインの人気シリーズ「ルタンデジタン」の白、ニームとベジエの間にあるサン・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。透明感のある麦藁色で、ソーヴィニヨンブランが主体のハーブや柑橘系の香りとライムのような瑞々しい酸と果実味がどれも突出せず程良くまとまった味わいです。

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

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン ロゼ

呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売/ **2100** JAN/ 4582138363180
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
サンソー60% シラー20%
カリニャン10% グルナッシュ10%

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

36853	ラングドック	定番
VIN 2024	Mas de Janiny Le Temps des Gitans Carignan	

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン カリニャン

呼称/ IGP Pays de l'Hérault ペイ・ド・レロー
参考小売/ **2100** JAN/ 4582138362947
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
カリニャン100%

ワイン専門誌で「旨安ワイン大賞」受賞した人気キュヴェです。コミカルで陽気なエチケットとキュートなコルクが一際目を引く南仏ビオ「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ーシーな味わいです。

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

マス・ド・ジャニーニ
ル タン デ ジタン シラー

呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売/ **2100** JAN/ 4582138363418
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
シラー100%

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

36830	ラングドック	定番
VIN 2024	Mas de Janiny Pin'Up de Janiny	

マス・ド・ジャニーニ
ピナップ ド ジャニーニ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **2200** JAN/ 4571455194348
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
ピノノワール100%

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

38000	ラングドック	定番
VIN 2025	Janiny BIB Blanc	

ジャニーニ
BIB ブラン

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4900** JAN/ 4571455201350
規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
ソーヴィニヨンブラン60% グルナッシュブラン20%
ヴェルメンティーノ20%

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

36883	ラングドック	定番
VIN 2024	Janiny BIB Rouge	

ジャニーニ
BIB ルージュ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4900** JAN/ 4571455201343
規格/ 3000ml × 6 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
カリニャン100%

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

ラングドック ドメーヌ・アザン

海の味がする無農薬栽培ワイン 和食とも最高のマリアージュ！

オリヴィエ・アザン

36962	ラングドック	定番
VIN 2024	Dom Azan AZAN Blanc	

ドメーヌ・アザン
AZAN ブラン

呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売/ **2000** JAN/ 4582138365320
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
ヴィオニエ100%

気軽に楽しめるスクリューキャップのオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、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、澄んだホワイトイエローの色調に、黄色い果実の香りとハチミツの風味の中に程良いコクと舌触りを楽しめる爽やかな味わいです。

36779	ラングドック	定番
VIN 2023	Dom Azan AZAN Rouge	

ドメーヌ・アザン
AZAN ルージュ

呼称/ IGP Pays d'Oc ペイ・ドック
参考小売/ **2000** JAN/ 4582138365313
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
カベルネソーヴィニヨン50% カリニャン50%

スクリューキャップがポイントのカジュアルなオーガニックワインです。エチケットのメッセージ「さあ！行こう！自然バンザイ！」のとおり、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シス系のしっかりした凝縮感と渋味が強すぎないやわらかな飲み心地です。

36961	ラングドック	定番
VIN 2024	Dom Azan Picpoul de Pinet	

ドメーヌ・アザン
ピクプール・ド・ピネ

呼称/ Picpoul de Pinet ピクプール・ド・ピネ
参考小売/ **2600** JAN/ 4582138364224
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰
ピクプール100%

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。クリアな麦藁色でレモンやグレープフルーツの爽やかな香りが広がり、塩味を感じる豊かなミネラルと芳醇な果実味がボリューム感をもたらし、キレの良い酸が全体をまとめ、旬の魚介類にもぴったりな味わいです。

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。

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

VIN 2025 | Joseph Roche Chardonnay

ジョセフ・ロッシュ
シャルドネ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1800	JAN／	3477602467031
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
シャルドネ100%			

世界中で栽培していない産地がないほどポピュラーな品種で、冷涼なフランスのシャンパーニュ地方から温暖なニューワールドまで適応能力が幅広いことが特徴のシャルドネ100%で醸造した南仏産ワインです。温暖な気候で育ったシャルドネは、ゴールドの色調に熟したフルーツのような香りで、パイナップルやパパイヤなどの風味と程良く落ち着いた酸味のボリューム感ある味わいが特徴です。

36880 ラングドック 定番

VIN 2024 | Joseph Roche Sauvignon Blanc

ジョセフ・ロッシュ
ソーヴィニヨンブラン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1800	JAN／	3477602467024
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン100%			

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

37134 ラングドック 定番

VIN 2024 | Joseph Roche Cabernet Sauvignon

ジョセフ・ロッシュ
カベルネソーヴィニヨン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1800	JAN／	3477602467055
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
カベルネソーヴィニヨン100%			

カベルネソーヴィニヨンは、世界で最も栽培されている黒ブドウの代表品種で原産地はボルドー地方と言われています。ジョセフ・ロッシュは南仏の温暖な気候で育った凝縮感溢れるカベルネだけで醸造しました。艶のある赤紫色で、熟した果実や野生的なカシス香と茎やほんの少し青い野菜を思わせる清潔感のある香りが広がり、口に含むと舌の上に残る程良い渋味とドライな味わいが特徴です。

37135 ラングドック 定番

VIN 2024 | Joseph Roche Merlot

ジョセフ・ロッシュ
メルロー

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1800	JAN／	3477602467048
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
メルロー100%			

ワイン醸造用としては、カベルネソーヴィニヨンと栽培面積1位の座を争うボルドー原産の黒ブドウ品種であるメルロー、語源はフランス語でツグミを意味するメルルに由来し、ツグミが早熟なメルローを真っ先についばむとも言われてます。ジョセフ・ロッシュは南仏のメルロー100%で醸造しました。赤い果実にほんのりきのこの香りが広がり、穏やかな渋味とふくよかな果実味が特徴です。

36881 ラングドック 定番

VIN 2024 | Joseph Roche Syrah

ジョセフ・ロッシュ
シラー

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	1800	JAN／	3477602467062
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
シラー100%			

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

ルーション　ジャン・プラ セレクション

人気のパッション！ブドウがそのままワインになったような果実味

53405 ルーション 定番

VIN NV | Jean Pla Selection Bulles de Passion Brut

ジャン・プラ　セレクション
ブル ド パッション ブリュット

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

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

36884 ルーション 定番

VIN 2024 | Jean Pla Selection La Passion Blanc

ジャン・プラ　セレクション
ラ パッション ブラン

呼称／	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		
参考小売／	1900	JAN／	4582138363500
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	－	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
グルナッシュブラン80% グルナッシュグリ17%　ミュスカ3%			

南仏旨安ワインの人気者ラパッションの白、エチケットはサーフィンを楽しむ「太陽君」です。やや濃いめのイエローの外観から青りんごやミントの香りを感じます。たっぷりのミネラル感とフルーティーさ全開の果実感にアフターのピールの苦みが大人っぽさを演出してくれます。ボリューム感もありコスパ最高の逸品です。

36978 ルーション 定番

VIN 2024 | Jean Pla Selection La Passion Grenache

ジャン・プラ　セレクション
ラ パッション グルナッシュ

呼称／	IGP Côtes Catalanes コート・カタランヌ		
参考小売／	1900	JAN／	4582138361391
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤・ミディアム
栽培／	－	認証／	－
土壌／	黒シスト 粘土石灰		
グルナッシュ100%			

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

33685 ルーション

VIN 2015 | Jean Pla Selection Soleil du Sud

ジャン・プラ　セレクション
ソレイユ デュ シュッド　ビオ最安値

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

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

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。

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

ルーション　ドメーヌ・ブルノ・デュシェン

バニュルスの偉人・奇人　海と太陽とブドウ畑ラベルのナチュール

ブルノ・デュシェン

44578	ルーション　酸化防止剤無添加
VIN 2024	Dom Bruno Duchene La Luna

ドメーヌ・ブルノ・デュシェン
ラ ルナ

呼称／　IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
参考小売／ **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
グルナッシュ グルナッシュグリ グルナッシュブラン90%
カリニャン10%

ルナは14年間共に過ごした愛犬の名前です。バニュルスの草に覆われた12パーセルの平均樹齢50年の4品種をアッサンブラージュし、全房で木製解放桶とステンレスタンクで醸し・発酵、ブルゴーニュ樽50%とステンレスタンク50%で熟成しました。

ルーション　ティエリー・ディアツ

ブルノの9caveのコアメンバー　コスタリカで自然農法に開眼

ティエリー・ディアツ

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

ティエリー・ディアツ
バンバン マカヴー

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3700**　JAN／　4573461662095
規格／　750ml × 12　タイプ／　白 ・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　エコセール
土壌／　粘土石灰　SOLD OUT
マカヴー100%

ナンシー・シナトラの曲「Bang Bang」を冠したシリーズです。粘土石灰土壌で育つマカブーを全房でプレス後、ステンレスタンクで発酵しそのまま6ヶ月熟成、SO2無添加で瓶詰めしました。とろりとした粘性のあるグリーンイエロー色、ライムやスウィーティ、フルーツトマトのアロマ、ピリリとした口あたりでフレッシュなニュアンスにカリンのほろ苦さがアクセントとなったドライな仕上がりです。

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

ティエリー・ディアツ
ロゼ エクリプス

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

9caveメンバー・ティエリーのキュヴェで、日食や月食などの「蝕」を意味するエクリプスを瞬時のインスピレーションで名付けました。グルナッシュグリを全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。淡いレンガ色の外観、マンゴーやマロン、クランベリー、紹興酒のアロマ、まだおとなしい印象で高めの酸に複雑味のある味わいです。

ルーション　ドメーヌ・カルテロル

9caveを卒業し自らルーションの可能性をさらに追及

ジョアキム・ロック

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

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ブラン

呼称／　IGP Côte Vermeille コート・ヴェルメイユ
参考小売／ **4800**　JAN／　4573461686602
規格／　750ml × 12　タイプ／　白 ・辛口
栽培／　ビオロジック　認証／　エコセール
土壌／　茶シスト　在庫4ケース
グルナッシュブラン90%
ルーサンヌ10%

とても暑く乾燥した年で、グルナッシュブランを主体とした2品種をアッサンブラージュしプレス、ステンレスタンクで発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。クリアなグリーンイエロー色、おとなしい香り立ちにレモンやカボス、竹林、樽香、洋梨のアロマを感じます。口あたりもおだやかでスーッと拡がる美味しさに柑橘の酸味が心地よくバランスの整った仕上がりです。

43895	ルーション
VIN 2021	Dom Carterole Seven Summit

ドメーヌ・カルテロル
セブン サミット

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3500**　JAN／　4573461674487
規格／　750ml × 12　タイプ／　赤 ・ミディアム
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　シスト 砂 シルト　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日間スミマセラシオンカルボニック後、10hlのステンレスタンクでピジャージュを2回施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプルーン、ボリューミーなアタックに若々しい酸と完熟した果実味にタンニンがうまく合わさり、コク旨の印象もあり、アフターは長く甘みも感じます。

43893	ルーション
VIN 2021	Dom Carterole Esperanza Rouge

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ルージュ

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

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

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

ドメーヌ・カルテロル
エスペランサ ルージュ

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3600**　JAN／　4573461680334
規格／　750ml × 12　タイプ／　赤 ・ミディアム
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　砂 シルト　在庫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ドルでスミマセラシオンカルボニック後プレス、500Lの木樽で発酵・熟成しました。紫ガーネットの外観、赤すぐりやフランボワーズの香り、火打石にスモーキーなニュアンスも感じます。まろやかな酸と心地よいタンニン、ジューシーな味わいはアフターまでボリュームが続く上質な仕上がりです。

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

ドメーヌ・カルテロル
エスタ フェット ルージュ

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

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

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

ドメーヌ・カルテロル
マルセリート

呼称／　VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／　4573461680341
規格／　750ml × 12　タイプ／　赤 ・ミディアム
栽培／　ビオロジック　認証／　－
土壌／　砂 泥土　在庫7ケース
グルナッシュ、グルナッシュグリ、グルナッシュブラン90%
カリニャン、ミュスカ10%

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

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

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

ルーション　ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ

9caveの陽気なイタリアンによる手造りワインの芸術品！

マニュエル・ディ・ヴェッキ

43635	ルーション　酸化防止剤無添加
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 ビオディナミ　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、酸のあるベリー香、複雑味のある白いちごの酸と甘み、オレンジピールのほろ苦さと紅茶のタンニン、複雑なエッセンスが交じり合った味わいです。

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 ビオディナミ　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イチゴ、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 ビオディナミ　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、木製解放桶で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、カシスやプルーン、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 ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グルナッシュ100%

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

43897	ルーション　酸化防止剤無添加
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 ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グルナッシュ70%
グルナッシュブラン30%

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

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 ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
カリニャン100%

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

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 ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト　在庫1ケース
カリニャン50%
グルナッシュ50%

地中海の影響を受けて乾燥した低地のシスト土壌に植わるカリニャンとグルナッシュを除梗せずに3～5日間醸し後、木製の古式圧搾機でプレス、木樽に移し替えて6～8ヶ月発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。

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

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
ウランプ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **12000**　JAN／ 4573461656650
規格／ 1000ml × 2　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト　在庫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、丸みある完熟プルーンの果実味にほろ苦さがアクセントとなっています。

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

ヴィニヤー・ド・ラ・ルカ
ウランプ

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

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

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 ビオディナミ　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、木製解放桶で発酵後、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、プ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ボリューム感、こく旨でギシっ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

ヴィネヤー・ド・ラ・ルカ
バニュルス

呼称／ Banyuls バニュルス
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 ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グルナッシュ100%

地中海の影響を受け乾燥したシスト土壌に植わるグルナッシュを全房で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、カカオやバニラ、キルシュのアロマ、高めの酸味で干しブドウの甘みが口中にしっかりと拡がり、ボリューミー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。

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

9カーヴを出て更なる新境地へ

ファビアン・ブラシェール

44144	ルーション
VIN 2022	Nautile Les Sylphes

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1ケース
グルナッシュ60%グルナッシュグリ30%
カリニャン10%

よく風が当たる区画で口笛の様に聞こえるその風の音が空気の精霊レシルフを思わせるため名付けました。グルナッシュを主体に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年よりジューシーさを感じます。

44393	ルーション
VIN 2023	Nautile L'étoile de Séris

ノティール
レトワール ド 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3ケース
ムールヴェードル100%

バニュルス・地中海沿岸近くのシスト土壌に植わるムールヴェードルを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。ブラックガーネット色、カシスやブラックプラム、チョコレート、湿った土、リコリスのアロマを感じます。力強いアタックでボリュームのあるしっかりとした果実味に完熟ベリーの味わい、タンニンと酸味がうまく溶け込んだ旨味のある仕上がりです。

43919	ルーション
VIN 2021	Nautile Fine Amor

ノティール
フィーヌ アモール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461674852
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ シスト　在庫1ケース
グルナッシュ85%カリニャン15%

若くして亡くなった友達へのオマージュワインです。グルナッシュとカリニャンを全房でプレスし10hlのステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵、500Lの木樽で熟成しました。黒色の強い濃いガーネット色、カシスや胡椒、リコリスのアロマ、ボリューム感のある味わいでプルーンの風味、熟成感がありしっかりとしたボディではありますが味にしなやかさがある余韻の長い逸品です。

44147	ルーション
VIN 2022	Nautile Fine Amor

ノティール
フィーヌ アモール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461680525
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ シスト　在庫3ケース
グルナッシュ100%

樹齢30年のグルナッシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lの木樽で熟成し23年4月に瓶詰めしました。淡いガーネット色、リンゴやカシス、土、キノコのアロマを感じます。ドライで酸味とタンニンのバランスよく、じわじわと旨味が増す綺麗な味わいの丸みがあるミディアムボディの逸品です。

44394	ルーション
VIN 2023	Nautile Fine Amor

ノティール
フィーヌ アモール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461686640
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ シスト　在庫1ケース
グルナッシュ100%

樹齢25年のグルナッシュを全房でプレス、10hlのステンレスタンクで発酵中に2回ピジャージュを行い、500Lと228Lの木樽で熟成し24年4月に瓶詰めしました。鮮やかなパープルの色調の濃いガーネット色、カシスやプルーン、火打石、胡椒のアロマ、ドライなアタックに中程度のタンニンが溶け込み、程よい酸味が心地の良いミディアムボディの逸品です。

ルーション　トゥティ・フルッティ・アナナス

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

マニュエル・ディ・ヴェッキ

43039	ルーション　酸化防止剤無添加
VIN 2018	Tutti Frutti Ananas Pet Nat Ananas

トゥティ・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%

樹齢20年のマカブーをプレスしステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしサンスフルで仕上げました。クリーミーな舌ざわりでしっかりとした泡、グリーンイエロー色の外観、グレープフルーツやライム、アップルミントのアロマを感じます。心地の良いキリっとした酸味がアクセントとなり、穏やかで心地の良いドライな仕上がりです。

43908	ルーション　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Tutti Frutti Ananas Pet Nat Llopit

トゥティ・フルッティ・アナナス
ペットナット ロピット

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

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

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

トゥティ・フルッティ・アナナス
ペットナット ロピット

呼称／ Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461680419
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ微泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ComingSoon
メルロー90% バルベーラ10%

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

44659	ルーション
VIN 2024	Tutti Frutti Ananas Nespola

トゥティ・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
グルナッシュブラン70% ヴェルメンティーノ30%

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ッ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。

44660	ルーション
VIN 2024	Tutti Frutti Ananas Toranja

トゥティ・フルッティ・アナナス
トランジャ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **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
グルナッシュグリ70%
グルナッシュブランとサンソーブラン30%

トランジャはポルトガル語でグレープフルーツの意味です。グルナッシュグリを主体に3品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しました。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ー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	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Magrana

トゥティ・フルッティ・アナナス
マグラナ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461680464
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ 粘土石灰 SOLD OUT
シラー80% カリニャン20%

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

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

トゥティ・フルッティ・アナナス
マグラナ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461687166
規格/ 750ml × 12 タイプ/ ロゼ・辛口
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ 粘土石灰
グルナッシュ40%シラー30%
ムールヴェードル10%カリニャン20%

マグラナはカタルーニャ語でザクロの意味です。粘土石灰土壌で育つ4品種を全房で直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵後、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色の外観、ザクロやクランベリー、イチゴ、スミレやバラのアロマ、味わいはやや硬めで拡がりもまだ控えめな様子ですが、フレッシュベリーの酸味に多めのタンニン、今後の開花が期待できる味わいです。

44140	ルーション 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Mirtillo

トゥティ・フルッティ・アナナス
ミルティロ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461680457
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ ComingSoon
ムールヴェードル100%

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

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

トゥティ・フルッティ・アナナス
モランゴ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461687173
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ シスト
グルナッシュ40% シラー30%
カリニャン20%ムールヴェードル10%

モランゴはポルトガル語でイチゴの意味でシスト土壌で育つグルナッシュ、シラー、カリニャン、ムールヴェードルを醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。鮮やかな明るい紫ルビー色、プラムやザクロ、キノコのアロマ、口あたりよいタンニンにイチゴやフランボワーズの甘めの果実味、中程度のタンニンがバランスのよい仕上がりです。

44142	ルーション
VIN 2022	Tutti Frutti Ananas Morango

トゥティ・フルッティ・アナナス
モランゴ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **3800** JAN/ 4573461680471
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ シスト
グルナッシュ40% シラー30%
カリニャン20%ムールヴェードル10%

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

ルーション レ・ザーヌ・エーレ

法律エリートコースで育ったイタリアン、9カーヴワインに魅了され…

フランチェスコ・キッコー・ペッシ

44401	ルーション 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Les Ânes Ailés Pierrot

レ・ザーヌ・エーレ
ピエロ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4000** JAN/ 4573461686718
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ シスト
グルナッシュ100%

23年は全房の比率が高く、シスト土壌で育つグルナッシュを5日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡く薄いガーネット色、スモモ、フルーツトマト、檜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。

44671	ルーション 酸化防止剤無添加
VIN 2024	Les Ânes Ailés Pierrot

レ・ザーヌ・エーレ
ピエロ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4000** JAN/ 4573461692672
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ シスト
グルナッシュ100%

シスト土壌で育つグルナッシュを7日間スミマセラシオンカルボニック後プレス、ステンレスタンクで発酵し、セメントタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。透明感のある紫がかったガーネット色、フルーツトマト、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ピュアな味わいです。

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

レ・ザーヌ・エーレ
ティシェ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4800** JAN/ 4573461680785
規格/ 750ml × 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
グルナッシュ カリニャン

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

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

レ・ザーヌ・エーレ
キックオフ

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

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

44402	ルーション 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Les Ânes Ailés Kick Off

レ・ザーヌ・エーレ
キックオフ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **5800** JAN/ 4573461686725
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオロジック 認証/ －
土壌/ シスト
グルナッシュグリ70% グルナッシュ20%
グルナッシュブラン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。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。

シュドウエスト ロスタル

カオール産オーセロワの魅力 たっぷり果実味に驚くべき冷涼感

ルイ・ペロ

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	シュドウエスト 酸化防止剤無添加
VIN 2023	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 ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石
ピュイ レヴックの畑で育つ
ピノノワール以外の全品種

パーセル"ピュイ レヴック "で育つピノノワール以外の全品種を全房でマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースをグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ガーネット色、レッドチェリーやレッドプラム、なめし皮、ユーカリやミントのアロマを感じます。じわりと拡がるエキスは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	シュドウエスト 酸化防止剤無添加
VIN 2023	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 ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰 鉄 岩石
シラー100%

パーセル"ピュイ レヴック "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、プルーン、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	シュドウエスト 酸化防止剤無添加
VIN 2022	L'ostal Vendredi

ロスタル
ヴァンドルディ

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **4100** JAN/ 4573461681690
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ 粘土石灰 在庫3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は酸味も拡がり、複雑味があり長めの余韻です。

36470	シュドウエスト 酸化防止剤無添加
VIN 2023	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 ビオディナミ 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"ルトゥール"のマルベックを全房で破砕し醸し、フリーランジュースを木樽で15日間発酵後、木樽で6ヶ月熟成しました。透明感のある黒色の強い紫ガーネット色、イチゴやフランボワーズ、スミレ、スモークの力強い香りを感じます。フレッシュな口あたりに丸みのあるアタック、ドライフルーツとジャムの豊かな果実味、エキス感が詰まっていて冷涼な印象です。

36198	シュドウエスト 酸化防止剤無添加
VIN 2022	L'ostal Amselme

ロスタル
アンスルム

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

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

36169	シュドウエスト 酸化防止剤無添加
VIN 2022	L'ostal Hilarius

ロスタル
イラリウス

呼称/ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売/ **6000** JAN/ 4573461681683
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 赤 ・ミディアム
栽培/ ビオロジック ビオディナミ 認証/ エコセール
土壌/ CominSoon 在庫9本
カベルネフラン95% 混植の地ブドウ5%

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

シュドウエスト ル・プティ・クロ・デ・ヴォン

寒暖差が生み出す熟度による旨味たっぷりのオリジナルテイスト

シルヴァン・ジュグラ

36859	シュドウエスト
VIN 2023	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、フランボワーズやプルーン、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農法 繊細で落ち着いた味わい

パトリック・ブドン

34836	ボルドー 準定番
VIN NV	Ch Haut Mallet Bourdieu Crémant de Bordeaux Brut

シャトー・オー・マレ
ボルデュー クレマン・ド・ボルドー ブリュット

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

ボルドーのアントルドゥメール地区南部で1963年よりビオロジック栽培を続けてきたシャトー・オー・マレー家が造るセミヨン100%のクレマンでスリニャックに所有する土地名を冠しています。クリアなグリーンイエローの細かい泡立ち、グレープフルーツや青りんご、セルフィーユ、ミントのアロマを感じます。心地よくバランスの良さが光るドライな口あたり、シャープで旨味のある味わいが印象的です。

36666	ボルドー 準定番
VIN 2023	Ch Haut Mallet Blanc

シャトー・オー・マレ
ブラン

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

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

37080	ボルドー 準定番
VIN 2022	Ch Haut Mallet Rouge

シャトー・オー・マレ
ルージュ

呼称/ Bordeaux Supérieurボルドー・シュペリュール
参考小売/ **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。ご了承下さい。 黄色のマークは新商品です。

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

ロワール　ボネ・ユトー

果実の凝縮感×たっぷりミネラル　無農薬栽培の正統派ミュスカデ

ジャンジャック・ボネ

36960	ロワール	定番
VIN 2024	Bonnet-Huteau Muscadet Les Bonnets Blancs	

ボネ・ユトー
ミュスカデ　レ ボネブラン

呼称／ Muscadet Sèvre et Maine ミュスカデ・セーブル・エ・メーヌ
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461655493
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 緑岩 片麻岩
ミュスカデ100%

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

ロワール　シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール

歴史あるシャトーの南向き畑からフレッシュな果実味のロングセラー

マルク・プルゾー

36423	ロワール	定番
VIN 2023	Ch de La Bonneliere Les Devants Sauvignon	

シャトー・ド・ラ・ボンヌリエール
レ ドゥヴァン ソーヴィニヨン

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

1989年設立の歴史あるドメーヌが造るロワールのオーガニックワインのロングセラーです。粘土石灰土壌で育つソーヴィニヨンブランを醸し後プレスし、温度管理しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやアップルミントのフレッシュな香り、爽快感とミネラリーな味わい、口中に拡がるフルーツ感と綺麗な酸が印象的です。

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%

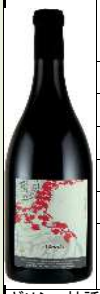
教会で隣に座った男性が描いた素敵な落書きをエチケットデザインにしたシノンのロングセラーです。ロワール川左岸で育つカベルネフランを4週間醸し発酵、セメントタンクでマロと熟成を行いました。紫帯びたルビー色から赤果実やお花の香りが拡がります。青くさいフランを微塵も感じさせないストレートでピュアな果実に、少しのタンニンが溶け込むバランスの良いナチュラルな味わいです。

ロワール　ラ・グラップリ

100年を数える高樹齢ピノドニス

ルノー・ゲティエ

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



ラ・グラップリ
アドニス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461685056
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 石灰上の粘土 シレックス　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その魅力に惹かれた女神たちが多くいたとされています。22年は暑くて乾燥した年でした。ピノドニスを醸し後、1つのトロンコニック樽は5日間、もう1つは10日間発酵し木樽で熟成しました。紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシスの香り、タンニンとエキスが詰まった果実味、口中に拡がりのあるコク旨で長めの余韻です。

36413	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2022	La Grapperie L'Enchanteresse

ラ・グラップリ
ランシャントレス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6500**　JAN／ 4573461685070
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 石灰岩上の粘土 シレックス
ピノドニス100%

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

ロワール　ドメーヌ・ジュリアン・プレヴェル

ステファンコサを引き継いだ選ばれし者　生き生きしたナチュール

ジュリアン・プレヴェル

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ーシーさに、たっぷりのエキスが詰まった上質な仕上がりです。

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・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色、カシスやプルーン、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。

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。

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　ヴァンサン・ベルジュロン

フランツの醸造所とピノノワール 純粋無垢な男のナチュール

ヴァンサン・ベルジュロン

44587	ロワール
VIN 2022	Vincent Bergeron Certains L'aiment Sec

ヴァンサン・ベルジュロン
セルタン レム セック

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461691613
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 砂 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、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となっています。

44588	ロワール
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・バロー

サヴニエールでビオディナミ　長熟期待のミネラルと繊細な酸味

クレモン・バロー

44635	ロワール　準定番
VIN 2023	Clement Baraut Herbes Folles Blanc

クレモン・バロー
エルブ フォル ブラン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461692214
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
シュナンブラン50% グロローグリ40%
ソーヴィニヨンブラン10%

通常、温暖で湿気の多い地域で23年は暑く降雨量の多い夏に乾燥した秋でした。シスト土壌で育つ樹齢30年の3品種を全房でプレスし、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色の外観、レモンやグレープフルーツ、レモンピール、黄色リンゴ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	ロワール
VIN 2022	Clement Baraut Le Pitrouillet

クレモン・バロー
ル ピトルイエ

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ **4800**　JAN／ 4573461689467
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
シュナンブラン100%

23年は暑く降雨量の多い夏、乾燥した秋でした。サヴニエール、キュヴェコトードレイルと同じ区画ピトルイエをキュヴェ名に冠しています。シュナンブランをプレスし、1～6年落ちの400Lの古樽で発酵・熟成しました。とろっとした粘性あるグリーンイエローの外観、ハッサクやカボス、アップルミントのアロマ、爽やかなアタックにグレープフルーツピールのほろ苦さがアクセントとなった味わいです。

44262	ロワール
VIN 2020	Clement Baraut Le Coteau de L'ayre

クレモン・バロー
ル コトード レール

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ **5600**　JAN／ 4573461683410
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト 砂岩　在庫3ケース
シュナンブラン100%

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

44493	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Clement Baraut Le Coteau de L'ayre

クレモン・バロー
ル コトード レール

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ **5600**　JAN／ 4573461689474
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト 砂岩
シュナンブラン100%

区画ピトルイエの斜面上部のブドウだけで仕込むキュヴェで完熟したシュナンブランを全房でプレスし、1～3年落ちの古樽で8ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。黄色を帯びたグリーンイエロー色、洋梨キャンディやグレープフルーツ、ハッサク、ミントのアロマ、豊かな果実味とじわりと拡がるエキス感、しっかりとした香りが漂う上品でバランスのよい仕上がりです。

44494	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Clement Baraut Les Petites Combes

クレモン・バロー
レ プティット コンブ

呼称／ Savennières サヴニエール
参考小売／ **7000**　JAN／ 4573461689481
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ スピリットと呼ばれる火山
シュナンブラン100%

プティットクーレからクーレを削除してほしいというニコラジョリー氏から依頼を受けキュヴェ名を変更しました。シュナンブランをプレスし1～3年落ちの古樽で発酵・熟成しました。淡いグリーンイエロー、とろりとした粘性、カリンやネクタリン、すりおろしリンゴ、オレンジのアロマを感じます。コクと旨味が拡がる複雑味のある味わいでボリューム感があるしっかりとドライで密度の濃い味わいです。

44496	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Clement Baraut La Nuit de Beltaine

クレモン・バロー
ラ ニュイド ベルテーヌ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **6000**　JAN／ 4573461689504
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール
土壌／ シスト
グロロー100%

ビオディナミカレンダーに基づいて根の日に作業をしました。シスト土壌で育つ樹齢80年のグロローを除梗後12ヶ月醸し・発酵後プレス、ステンレスタンクで熟成しサンスフルで仕上げました。淡い紫ガーネット色の外観、ラズベリーやレッドチェリー、マッシュルーム、キノコのアロマ、じわっと拡がる旨味と心地の良いタンニン、口中に漂うベジーな香り、少し長めの余韻です。

ロワール　ルドヴィック・シャンソン

情熱家ルドの大らかさと繊細さを兼ね備えたナチュラルテイスト

ルドヴィック・シャンソン

44639	ロワール
VIN 2024	Ludovic Chanson Gavroche

ルドヴィック・シャンソン
ガヴロッシュ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461692252
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 石灰岩 シレックス　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

レミゼラブルの登場人物で1832年のパリ蜂起に加わり勇敢に立ち向かった少年をキュヴェ名に冠しました。24年は雨が多くミルデューの被害を受けた年でした。石灰岩上のシレックス土壌で育つソーヴィニヨンブランをステンレスタンクで発酵・熟成し25年5月に瓶詰めしました。

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。

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

ロワール　ドメーヌ・フランツ・ソーモン

モンルイの兄貴分フランツ　白ブドウの可能性をストイックに追求

フランツ・ソーモン

44816　ロワール　酸化防止剤無添加

VIN 2021　Frantz Saumon Petillant La P'tite Gaule du Matin

再入荷

フランツ・ソーモン
ペティアン　ラ プティット ゴール デュ マタン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	**4500**	JAN／	4573461693792
規格／	750ml × 12	タイプ／	白微泡 ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	粘土石灰 シリス		
シュナンブラン シャルドネ			

フランツがユーモアを込めて名付けたキュヴェ名ですが「友達がオーナーのバーの名前」とのことです（笑）。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・熟成し翌年4月にデゴルジュマンしました。細かな泡でイエローグリーンの外観、八朔、文旦、ミントの爽快な香り立ち、クリーミーな泡にシャープでドライなアタックは心地よく、喉ごし良い柑橘の酸味が印象的な仕上りです。

44418　ロワール　酸化防止剤無添加

VIN 2022　Frantz Saumon Rose Petillant La Cave Se Rebiffe

フランツ・ソーモン
ロゼ ペティアン ラ カーヴ ス ルビフ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	**3800**	JAN／	4573461687609
規格／	750ml × 12	タイプ／	ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	シリカ シレックス 小石		
グロロー80%　ガメイ20%			

ロワール地方トゥールの西側Vallèresのグロローとガメイをステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態で瓶詰めし23年春にデゴルジュマンしました。細かくプチプチ綺麗な泡、淡いサーモンピンク色、さくらんぼや白イチゴ、オレンジピール、フローラルの香り、クリーミーで上品なアタック、スッキリとした酸味にベリーたっぷりの果実味、喉越し良くドライな味わいです。

44817　ロワール　酸化防止剤無添加

VIN 2024　Frantz Saumon Rose Petillant La Cave Se Rebiffe

新着

フランツ・ソーモン
ロゼ ペティアン ラ カーヴ ス ルビフ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	**3900**	JAN／	4573461693808
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／	砂 火打石		
ガメイ100%			

ロワール地方アゼルリドーのマリーの砂・火打石土壌の畑で育った樹齢70年のガメイを直接圧搾後、ステンレスタンクで発酵し残糖15gの状態で瓶詰め、25年春にデゴルジュマンしました。淡い桜カラーのピンク色の外観、白イチゴ、クランベリー、赤すぐり、果樹の花の香り、柔らかくクリーミーな泡は口当たり良く、摘みたてのイチゴの酸味が心地よく拡がります。

44559　ロワール

VIN 2022　Frantz Saumon Vin De Frantz Gascogne Blanc

フランツ・ソーモン
ヴァン ド フランツ ガスコーニュ ブラン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	**3200**	JAN／	4573461690302
規格／	750ml × 12	タイプ／	白 ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	－
土壌／	粘土石灰		
ユニブラン、グロマンサン			

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

44609　ロワール

VIN 2024　Frantz Saumon Vin De Frantz Sauvignon

フランツ・ソーモン
ヴァン ド フランツ ソーヴィニヨン

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	**3400**	JAN／	4573461692139
規格／	750ml × 12	タイプ／	白 ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン100%			

24年も23年と同様Loir-et-Cherで育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ー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。

44420　ロワール

VIN 2022　Frantz Saumon Minéral +

フランツ・ソーモン
ミネラル プリュス

呼称／	Montlouis sur Loire モンルイ・シュール・ロワール		
参考小売／	**5300**	JAN／	4573461687623
規格／	750ml × 12	タイプ／	白 ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	粘土 シレックス		
シュナンブラン100%			

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

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%			

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、フルーツトマトのアロマ、ジュー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。

44818　ロワール

VIN 2020　Frantz Saumon La Moskova

新着

フランツ・ソーモン
ラ モスコヴァ

呼称／	VdF ヴァン・ド・フランス		
参考小売／	**3800**	JAN／	4573461693815
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤 ・ミディアム
栽培／	ビオロジック	認証／	－
土壌／	白粘土 火打石		
コー100%			

ロワール地方アゼルリドー、アンドル川北斜面の丘陵地の白粘土・火打石土壌で育ったコーを12日間醸し、木樽で12ヶ月発酵・熟成後、ステンレスタンクで24ヶ月熟成しました。鮮やかな紫の色調の強いガーネット色の外観、ブラックベリーやフランボワーズ、茎、湿った土のアロマを感じます。しっかりとした果実味と拡がるタンニン、黒系果実の果実感と高めの酸、余韻は短めです。

ロワール　マリー・チボー

シレックス土壌×高樹齢ブドウで夢を実現した女性醸造家マリー

マリー・チボー

43805　ロワール

VIN 2020　Marie Thibault Pettilant La Roue qui Tourne

マリー・チボー
ペティアン ラ ルー キ トゥルヌ

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

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

44265　ロワール　酸化防止剤無添加

VIN 2021　Marie Thibault Pettilant La Roue qui Tourne

マリー・チボー
ペティアン ラ ルー キ トゥルヌ

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

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

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。

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

ロワール　レ・ジャルダン・ド・テゼィ

トゥーレーヌ・ブルノアリヨンの後継者　ピュアさと凝縮感を共存

ポール・アンドレ・リス

44644	ロワール
VIN 2023	Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc Jardin de la Grande Piece

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
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 ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 泥土 シレックス 粘土石灰　在庫1ケース
ソーヴィニヨンブラン100%

シェール河流域のテゼ村で泥土・シレックス・粘土石灰土壌の区画グランド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。ミネラリティがあり心地よくミントのようなスッキリとした味わいがフィニッシュまで続きます。

44449	ロワール
VIN 2022	Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc Jardin du Poira

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
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 ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 砂　SOLD OUT
ソーヴィニヨンブラン100%

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、わずかな濁りのと粘性、ミントやディル、ハッサク、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ーシーな果実味、ハーブの香りがしっかりと口中に拡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 Theseiis Sauvignon Blanc Jardin de la Cabane

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ソーヴィニヨンブラン ジャルダン ド ラ キャバンヌ

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 ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂 石灰岩　在庫4ケース
ソーヴィニヨンブラン100%

2022年はとても暑く雹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。

43990	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2020	Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc Jardin de la Cabane

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ソーヴィニヨンブラン ジャルダン ド ラ キャバンヌ

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 ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 砂 石灰岩
ソーヴィニヨンブラン100%

2020年はとても暑く、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。

44643	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2023	Les Jardins de Theseiis Sauvignon Blanc Hapax

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ソーヴィニヨンブラン アパックス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461692290
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 砂　在庫4ケース
ソーヴィニヨンブラン100%

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 Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ガメイ ジャルダン ド ラ グランド ピエス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461683311
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 シレックス
ガメイ100%

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

44453	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Les Jardins de Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ガメイ ジャルダン ド ラ グランド ピエス

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

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

44645	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2023	Les Jardins de Theseiis Gamay Jardin de la Grande Piece

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
ガメイ ジャルダン ド ラ グランド ピエス

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461692313
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰 シレックス
ガメイ100%

粘土石灰・シレックス土壌で育つガメイを90%除梗・10%全房で10日間醸し後プレス、ピジャージュを施しながらグラスファイバータンクで発酵、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。紫ガーネット色、フランボワーズやプルーン、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 Theseiis Cot Jardin de la Maison Neuve

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
コー　ジャルダン ド ラ メゾン ヌーヴ

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

除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。ブラックガーネット色、ブルーベリージャムやカシス、カカオ、スモークの香り、ボリュームのあるしっかりとした味わいで豊富なタンニンと厚みのある詰まった旨味、アフターまで骨太で骨格のしっかりとした逸品です。

44258	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN 2018	Les Jardins de Theseiis Cot Jardin de la Maison Neuve

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
コー　ジャルダン ド ラ メゾン ヌーヴ

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461683335
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土　在庫4ケース
コー100%

18年は湿度が高くミルデューの被害があった年でした。除梗したコーをスミマセラシオンカルボニック後プレス、グラスファイバータンクと古樽でピジャージュを施しながら発酵、古樽で熟成しました。紫のしっかりとしたガーネット色、プルーンやプラム、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。

44454	ロワール　酸化防止剤無添加
VIN NV	Les Jardins de Theseiis Artefact

レ・ジャルダン・ド・テゼィ
アーティファクト

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461688248
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ エコセール デメテール
土壌／ 粘土石灰
ピノドニス100%
（2022年70%　2021・2020年30%）

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

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。

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

ロワール　ドメーヌ・ジュリアン・ピノー

クロロッシュブランシュの畑を取得　旨味伴う華のあるナチュール

ジュリアン・ピノー

44605	ロワール
VIN 2024	Dom Julien Pineau Pork Soda

ドメーヌ・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。発酵が非常に遅くペ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トードトラディショナルで造りました。人生では全てに挑戦してみるべきです！活力ある力強い泡、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

ドメーヌ・ジュリアン・ピノー
モンキー ゴーン トゥ ヘブン

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ 3300　JAN／ 4573461686411
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ エコセール
土壌／ 粘土 シレックス　SOLD OUT
ピノノワール100%

アメリカのロックバンドPixiesの曲を冠したキュヴェ名でブイエのVincent Leclairから購入したピノノワールを全房で5日間マセラシオンカルボニック後、グラスファイバータンクで8ヶ月発酵・熟成しました。少しにごりある淡いルビー色、白イチゴや赤スグリ、トマトの葉の香りが拡がり、高めの酸と穏やかなタンニンがジューシーなエキス感を引き立てます。

ロワール　ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ

ロワールの癒し系生産者グレゴリーはピュアな旨味系スタイル

グレゴリー・ルクレール

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

ドメーヌ・シャウ・エ・プロディージュ
レ テット ノワール

呼称／ VdF ヴァン・ド・フランス
参考小売／ 3900　JAN／ 4573461683243
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土 シレックス
コー100%

丸くて黒い石で構成するパーセルの脇を走る車道の名前をキュヴェ名に冠しました。コーを全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスしセメントタンクで発酵、グラスファイバータンクで熟成しました。鮮やかなパープルガーネット色、フランボワーズやレッドプラム、ザクロの香り、バランスよくしっかりとした味わいに中程度のタンニンと控えめな酸味、バランスよく綺麗で良質な逸品です。

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

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

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

粘土石灰土壌で育つガメイとピノノワール、粘土・シレックス土壌で育つピノドニスをそれぞれグラスファイバータンクで醸し・発酵後アッサンブラージュし、グラスファイバータンクで5ヶ月熟成しサンスフルで仕上げました。紫を帯びた淡いルビーの外観、カシスやザクロ、フランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに拡がりのあるたっぷりの旨味、果実味がじわりと増してゆきます。

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　ラビエール仕込みのピュアテイスト
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、タンニンとエキスが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
ピノノワール100%

砂質土壌で育つ樹齢35年のピノノワールを全房でグラスファイバータンクで10日間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、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。

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。

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

サンセールで自然栽培醸造　テロワール毎のスペシャルキュヴェ達

セバスチャン・リフォー

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 サンセール		
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 ビューロヴェリタス
土壌／	小石まじりの粘土石灰		
ソーヴィニヨンブラン100%			

リトアニア語で「石だらけ」という意味です。粘土石灰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 サンセール		
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 ビオディナミ	認証／	ビューロヴェリタス デメテール
土壌／	シレックス（火打ち石）		
ソーヴィニヨンブラン100%			

「石のかけら」という意味でシレックス土壌で育つ貴腐菌が付いたブドウ5割と熟したブドウ5割をステンレスタンクで24ヶ月発酵・熟成後、古樽で12ヶ月間熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。強めの黄金色、力強い立ち上がりのハチミツ香、カリンや金木犀、完熟みかん、ママレードの香り、ドライなアタックに先立つ酸味、じわりと溢れるエキ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 サンセール		
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 ビオディナミ	認証／	カリテフランス ビューロヴェリタス
土壌／	粘土石灰		
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ポワレとポモー　自家栽培醸造の高貴な味わい

ジェローム・ルクロニエ

35476　ノルマンディ

VIN 2020　Ferme de La Motte Poire Domfront

フェルム・ド・ラ・モット
ポワレ ドンフロン

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

ノルマンディ地方で自家無農薬栽培の洋梨（ブラン・ド・ブラン）100%で造るポワレで、10月に収穫しプレス後、グラスファイバータンクで一次発酵を2週間行い果醪をフィルターで取り除きそのまま7ヶ月間発酵、瓶に詰め替えて65日間の瓶内熟成を経て仕上がりました。ライトイエローの色調、落ち着いた泡立ち、フレッシュなジュースは優しい旨味に甘みが安心感をもたらします。

ブルターニュ　ラ・シードルリー・デュ・ゴルフ

ビオロジックX型破りな醸造　ブルターニュのシードルナチュール

マルク・アベル＆フランソワ・ドゥフォルジュ

36173　ブルターニュ　酸化防止剤無添加

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、ジューシーでたっぷりの甘味にわずかなほろ苦さがアクセントとなり、アフターにはスパイス香が感じられます。

36174　ブルターニュ　酸化防止剤無添加

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、ジューシーで喉越しが良いです。

ブルターニュ　ル　セリエ ド ボール

自然栽培無添加醸造でこの価格！ブルターニュ産シードルナチュレル

ミシェル・ブゴー

53296　ブルターニュ　酸化防止剤無添加　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／	ビューロヴェリタス
土壌／	火山灰　粘土		
ブルターニュ産リンゴ100%			

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

53295　ブルターニュ　酸化防止剤無添加　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／	ビューロヴェリタス
土壌／	火山灰　粘土		
ブルターニュ産リンゴ100%			

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

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。

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

シャンパーニュ　フランク・ボンヴィル

ノーベル賞晩餐会で選ばれたグランクリュ「アヴィズ」のブランドブラン

オリヴィエ・ボンヴィル

53002	シャンパーニュ	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%			

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

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、青りんごや黄リンゴ、トーストのアロマ、口中にしっかりと拡がる旨味、クリーミーな泡もしっかりとありボリュームのある骨格です。

36855	シャンパーニュ	準定番
VIN 2017	Franck Bonville Les Belles Voyes	

フランク・ボンヴィル
レ 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で添加し瓶内二次発酵・熟成し、デゴルジュマンしました。グリーンを帯びたゴールドイエロー、カプチーノの泡、洋梨やリンゴ、トーストのアロマ、コクと複雑味がアタックにあり、アフターにはミネラリーな味わいとエレガントさが醸し出されます。

シャンパーニュ　モイヤ・ジョウリー・ギルボー

リュットレゾネ、1番絞り果汁、極小の亜硫酸添加

ローラン・ギルボー

36875	シャンパーニュ	準定番
VIN NV	Moyat-Jaury Guilbaud Tradition Brut	

モイヤ・ジョウリー・ギルボー
トラディション ブリュット

呼称／	Champagne シャンパーニュ		
参考小売／	7300	JAN／	4573461690739
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	－	認証／	HVEレベル3
土壌／	キンメリジャン		
ピノノワール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拡がり、上質な酸がバランスを整える繊細かつ優雅な味わいです。

シャンパーニュ　ムーゾン・ルルー・エ・フィス

「ヴェルジー」を追求するビオディナミのグランクリュシャンパーニュ

セバスチャン・ムーゾン

36780	シャンパーニュ	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／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	粘土石灰 シレックス		
ピノノワール65% シャルドネ35%			

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

シャンパーニュ　トーマ・ペルスヴァル

プルミエクリュ「シャムリー」の柔なナチュラルシャンパーニュ

トーマ・ペルスヴァル

36945	シャンパーニュ	
VIN 2021	Thomas Perseval Art Terre	

トーマ・ペルスヴァル
アール テール

呼称／	Champagne 1er Cru Chamery シャンパーニュ プルミエクリュ シャムリー		
参考小売／	12500	JAN／	4573461691736
規格／	750ml × 12	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	粘土石灰 粘土 砂		SOLD OUT
ピノノワール40% ピノムニエ40% シャルドネ20%			

フランス語の「Artere＝動脈」と語呂を合わせたキュヴェ名で主に北東向きの緩やかに勾配した斜面の畑で育つ3品種を木樽で発酵・熟成、22年9月にティラージュし瓶内二次発酵・熟成しデゴルジュマンしました。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拡がります。たっぷりと詰まったエキスに丸みのある酸、じわりと旨みが拡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
コトー・シャンプノワ・ブラン

呼称／	Coteaux Champenois コトー・シャンプノワ		
参考小売／	18000	JAN／	4573461691804
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール
土壌／	粘土石灰		SOLD OUT
シャルドネ50% プティ・メリエ30% アルバンヌ10% ピノブラン10%			

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

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　カステル・ダージュ

ペネデスの大地でビオディナミ栽培　手回しルミアージュのカヴァ

ジュニェント・ファミリー

36687　スペイン／カタルーニャ　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 デメテール
土壌／ 粘土石灰
チャレッロ40%　マカベオ40%
パレリャーダ20%

スペイン・バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したブドウ3種をゆっくりプレスし、ステンレスタンクで発酵後、24ヶ月間瓶内2次発酵・熟成、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、フレッシュなもぎたてリンゴや洋梨の香り、きめ細やかな泡立ちで程良いクリアな味わいに細かいリンゴの果実味が口中に弾けるシャンパーニュと遜色ないリッチな味わいです。

36689　スペイン／カタルーニャ　準定番

VIN NV　Castell d'Age Cava Aurèlia Brut Nature Reserva

カステル・ダージュ
カヴァ オーレリア ブリュット ナチュレ レセルヴァ

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

シャンパーニュファンをも魅了する味わいです。バルセロナ近郊でビオディナミ栽培されるブドウをゆっくりプレスしステンレスタンクで発酵、36ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ノンドザージュで瓶詰めしました。やや濃いイエローの外観、柑橘のコンポートやリンゴ、膨らみと厚みのある香り、活き活きした細かい泡立ちに熟成感のある複雑味が感じられる程よく長い余韻を楽しめる逸品です。

36688　スペイン／カタルーニャ　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 デメテール
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール100%

バルセロナ近郊でビオディナミ栽培したピノノワールをゆっくりプレス、ステンレスタンクで発酵、15ヶ月間瓶内2次発酵・熟成後、ドザージュ5g/Lで瓶詰めしました。輝きのある淡いピンク色、イチゴやチェリーの甘やかで可愛らしい香り、活き活きした細かい泡立ち、香りと反しドライな味わいで上品な膨らみと柔らかな喉ごしを楽しめる旨味あるロゼカヴァです。

カタルーニャ　SIN プロジェクト

ビギナーからベテランまで御用達のヴァンナチュール！

アモス&アレックス

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 チャレッロ

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　★
チャレッロ100%

カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで、チャレッロをプレス後ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めしルミアージュしながら瓶内発酵・熟成しました。活力のあるクリーミーな泡立ち、グリーンイエロー色の外観、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 チャレッロ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
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　★
チャレッロ100%

カタルーニャ・ペネデス、アレックスとアモスのSINプロジェクトで粘土石灰土壌で育つチャレッロを15%は除梗し醸しプレス、85%は全房でプレス後、100hl のステンレスタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めました。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、ジュー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 リェブレ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
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　★
ウイ・ダ・リェブレ（テンプラニーリョ）100%

畑の専門家と醸造家がタッグを組むプロジェクトSIN、環境に優しい農業も追求しています。テンプラニーリョを除梗後プレス、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、丸みがありロ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 ペネデス
参考小売／ **4900**　JAN／ 4573461662736
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂　在庫2ケース
チャレッロ100%

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

35566　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2021　Amós Bañeres Vinya Oculta

アモス・バニェレス
ヴィーニャ オクルタ

呼称／ D.O.Penedès ペネデス
参考小売／ **4900**　JAN／ 4573461674708
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰 砂　在庫11ケース
チャレッロ100%

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

カタルーニャ　クロ・デ・レ・ソレレス

17世紀から自然な造りを貫くペネデスの熟感伴う超ナチュール

カルレス・モーラ

35211　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2019　Clot de les Soleres Macabeu

クロ・デ・レ・ソレレス
マカベウ

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

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

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。

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

潮風・石灰・土着品種（チャレッロ、スモイetc）の絶妙ハーモニー

エドゥアール・ピエ・パロメール

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

シクス
クリュ マリー

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

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

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

シクス
クリュ ブランク

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

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

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

シクス
ソンズ カルトゥシャ

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

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

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

シクス
ソンズ カルトゥシャマリ

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

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

カタルーニャ　スクセス・ヴィニコラ

土着品種トレパットの魅力。かつての南仏グルナッシュ台頭の再現なるか!?

マリオナ・ヴェントレイ＆アルベール・カネラ

37117	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加
VIN 2024	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　SOLD OUT
パレリャーダ100%

このキュヴェが初キュヴェであったため"経験"という意を冠しました。パレリャーダを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。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、黄色リンゴ、二十世紀梨のアロマを感じます。ジュー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。

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

スクセス・ヴィニコラ
エル ペドレガル

呼称／ Conca de Barberà コンカ・デ・バルベラ
参考小売／ **5200**　JAN／ 4573461682499
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 石灰 アルービアル質の石　在庫2ケース
パレリャーダ100%

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

36206	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	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／ 4573461682468
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%

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。淡いサーモンピンク色、ザクロや赤リンゴ、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。

37118	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加
VIN 2024	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　在庫4ケース
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、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。

37120	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加
VIN 2020	Succés Vinícola El Mentider

スクセス・ヴィニコラ
エル メンティデー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **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　SOLD OUT
トレパット100%

嘘つきという意味で、トレパットでは凝縮感ある上質の赤ワインが造れないという概念を覆すためのキュヴェです。除梗したトレパットをプレス後ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。熟成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、プルーン、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、しっかりとエキスがあるコスパのよい逸品です。

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

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　在庫10本
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、プルーン、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、ジューシー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。

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。

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　エンリック・ソレール

元スペインBestソムリエ、拘るチャレッロはまるで地中海のムルソー

エンリック・ソレール

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 ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土 石灰砂 泥土
チャレッロ100%

元スペイン・ベストソムリエのエンリック、ジャズ愛好家で即興という意味のキュヴェ名は、収穫後に即興で複数区画で育つチャレッロをブレンドしたことから名付けました。ブドウをプレス後、フードルと卵型セメントタンクで発酵・熟成しました。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拡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 ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土
チャレッロ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ッロをプレスし、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 ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 砂礫 粘土石灰
チャレッロ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年に植樹されたセレクションマサールのチャレッロをプレスし、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・アイシャーラ

モンサン山脈のスレート土壌で父娘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 Aixalà Ancestral Fa Sère

ヴェガ・アイシャーラ
アンセストラル ファ セレ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461689672
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰 赤粘土
マカベオ100%

ファセレとはカタルーニャで北風を意味するローカル用語でこの風が畑をミルデューなどから守ってくれます。石灰・赤粘土土壌で育つマカベオを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし、瓶内発酵・熟成しました。しっかりとした泡立ち、淡い黄金色、みかんやアプリコット、白桃のアロマ、プチプチとした強めの泡、甘味と酸味のバランスよくわずかにドライで苦みを感じます。

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

ヴェガ・アイシャーラ
エマ アンセストラル

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4400**　JAN／ 4573461689689
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ llicorellaという粘板岩
アルバリーニョ100%

粘板岩土壌で育つアルバニーリョを除梗しプレス後、セメントタンクで発酵、糖が残った状態で瓶詰めし瓶内で発酵・熟成後デゴルジュマンしたメトードアンセストラルです。やや濁りがあるグリーンイエロー色、細かな泡、白い花や百合、果樹の花、リンゴや柚子、とてもフローラルな香りを感じます。爽快で心地の良い香りが続き、酸も綺麗で喉越しのよい逸品です。

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

ヴェガ・アイシャーラ
エマ カリニェナ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461689740
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ llicorellaという粘板岩
カリニェナ100%

カタルーニャ・コンカデバルベラ、高標高で育つカリニェナを醸し後プレスし、ピジャージュとルモンタージュを行いながら発酵、アンフォラと400Lの古樽で熟成を行い瓶詰めしました。濃い紫ガーネット色調、白コショウのスパイスにカシスやプラム、若いトマトの葉の香り、口当たりはジューシーで滑らかなタンニンとほのかな苦味が心地よく余韻に拡がります。

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

ヴェガ・アイシャーラ
エマ シラー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461689733
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ llicorellaという粘板岩　SOLD OUT
シラー100%

10月上旬に収穫したシラーを除梗し14日間醸し後プレス、ピジャージュとルモンタージュを行いながらセメントタンクで発酵、アンフォラと木樽で熟成しました。深みのある紫ガーネット、ラズベリーや白コショウ、リコリス、ドライフルーツの香り、力強く骨太で果実の凝縮感としっかりとしたタンニン、ボリューミーな口当たりの中に甘みも感じられ、カシスやプルーンの果実味が口中に拡がります。

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。

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　フリサック

スペイン新世代フランセスクは縦横無尽のエネルギー満載！

フランセスク・フリサック

44673　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2024　Frisach L'abrunet Blanca

フリサック
ラブルネット ブランカ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **2800**　JAN／ 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 ★
ガルナッチャブランカ100%

Corbera d' Ebre村、この地の燕Abrunetの自由さをワインで表現しています。ガルナッチャブランカを収穫後、醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。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。

44676　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2024　Frisach La Foradada

新着

フリサック
ラ フォラダダ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461692740
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
ガルナッチャブランカ100%

成長が早く、良好な年でした。粘土石灰土壌で育つガルナッチャブランカを醸し、プレスせずにフリーランジュースをステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、青りんごやグレープフルーツ、カボス、カリンのアロマを感じます。スッキリとしたアタック、ドライで高めの酸味がシャープな印象ですが二十世紀梨のジューシーさを感じます。

44471　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2023　Frisach Vernatxa

フリサック
ヴェルナッチャ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461688521
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 砂質　在庫3ケース
ガルナッチャブランカ100%

砂質土壌で育つ樹齢80年のガルナッチャブランカをステンレスタンクで醸し後、プレスせずフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成し、SO2無添加で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ライムのアロマを感じます。ジューシーでたっぷりの果実味にミネラルと塩味のバランスよく、レモンピールの酸味とほろ苦さがアクセントとなった仕上がりです。

44199　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2022　Frisach Les Alifares

フリサック
レス アリファレス

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461682024
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 砂質　在庫6ケース
ガルナッチャグリ100%

砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナッチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのフードルで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。夕焼け空の淡いオレンジ色、ピーチネクターやアプリコット、リンゴジャムのアロマを感じます。しっかりとした味わいでタンニンがやや強く果実味と酸味が豊富でボリュームのある仕上がりですが、バランスが最後まで崩れず良質な味わいです。

44678　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2023　Frisach Les Alifares

新着

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／ 4573461692764
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 砂質
ガルナッチャグリ100%

砂質土壌で育つ樹齢50年のガルナッチャグリを醸し後、プレスせずにフリーランジュースを500Lのセメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで瓶詰めしました。明るい濃いオレンジ色、オレンジピールやアプリコット、ハチミツのアロマを感じます。集中力のある果実味、紅茶のようなタンニンがアクセントとなり、オレンジワインらしい濃密さがありバランスのよい仕上がりです。

44674　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2024　Frisach L'abrunet Rosado

新着

フリサック
ラブルネット ロサード

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461692726
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 砂質 ★
ガルナッチャグリ40% ガルナッチャブランカ30%
ガルナッチャティンタ30%

ガルナッチャ3種を収穫後、24時間醸し後プレス、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。透明感のあるオレンジを帯びたピンク色の外観、摘みたてさくらんぼ、クランベリーやフルーツトマトのアロマを感じます。スッキリとしたアタックで喉越しよくスムーズな味わいで、摘みたてイチゴのほんのり高めの酸を感じます。

44675　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2024　Frisach L'abrunet Tinto

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 ★
ガルナッチャネグラ50%
カリニェナ50%

メンダールのラウレアーノなどに師事し醸造スキルを身につけたフランセスクが、粘土石灰土壌で育つ2品種をプレスしセメントタンクで発酵・熟成しました。透明感のある明るい紫ガーネット色、ブラックベリーや赤リンゴ、リコリス、湿った石の香りを感じます。柔らかい口あたりで軽やかな味わい、果実味の甘さもたっぷりあり中程度のタンニンがアフターに感じられます。

44194　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2021　Frisach Sang de Corb

フリサック
サング デ コルブ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461681973
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰　在庫10ケース
ガルナッチャペルーダ　ガルナッチャティンタ
カリニェナ1/3づつ

1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナッチャ2種とカリニェナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒色ガーネット色、ラズベリーやクランベリー、カシス、イチヂクのアロマ、柔らかい果実味がアタックに拡がり穏やかなタンニンが口あたりよくスムーズな味わいのミディアムワインです。

44473　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2022　Frisach Sang de Corb

フリサック
サング デ コルブ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461688545
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰
ガルナッチャペルーダ　ガルナッチャティンタ
カリニェナ1/3づつ

1938年の内戦の空爆で被害を受け苦しんだすべての人へのトリビュートワインでサングは血を表します。ガルナッチャ2種とカリニェナを醸し後、プレスしステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。淡い色調、透明感のあるガーネット色、ラズベリーやクランベリー、イチゴのアロマ、少し高めの酸味を感じるアタック、心地の良いタンニンが均衡を保ち、ミディアムボディの仕上がりです。

44198　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2022　Frisach Gemma Miró Les Agulles

フリサック
ジェンマ・ミロ　レス アグリェス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461682017
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 砂 粘土 スレート
ガルナッチャ100%

祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。輝きある淡い透明感の朱色でフルーツトマトやクランベリー、ラズベリーの香り、穏やかでジューシーな味わいで心地の良いタンニンと良質な酸味、飲み口良くたっぷりのエキス感と長めの余韻を感じる逸品です。

44477　スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加

VIN 2023　Frisach Gemma Miró Les Agulles

フリサック
ジェンマ・ミロ　レス アグリェス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461688583
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 砂 粘土 スレート
ガルナッチャ100%

祖母を偲んで造られたワインです。プリオラートの砂・粘土・スレート土壌で育つ樹齢40年のガルナッチャをステンレスタンクで醸し後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵・熟成しました。透明感のある朱色、クランベリーやイチゴ、完熟ベリーのアロマを感じます。ジューシーな果実味と旨味がたっぷりと詰まり、心地よいタンニンとベリーの酸味がバランスよくアフターまで伸びます。

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。

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。

43935	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加
VIN 2021	Frisach Gemma Miró La Partio

フリサック
ジェンマ・ミロ ラ パルティオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461675019
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 砂 粘土 スレート 在庫7ケース
カリニェナ100%

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

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

フリサック
ジェンマ・ミロ ラ パルティオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461681997
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 砂 粘土 スレート
カリニェナ100%

フリサックの彼女ジェンマ・ミロが造るワインでプリオラートのMonstantにある畑で育つ樹齢40年のカリニェナを1週間スミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。明るい紫ガーネット色、ザクロやレッドチェリー、レッドプラムのアロマを感じます。たっぷりの果実味ですが完熟した甘さは控え目で、タンニンは高く酸味も目立ちます。

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

フリサック
ジェンマ・ミロ ラ パルティオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461688569
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 砂 粘土 スレート
カリニェナ100%

ジェンマ・ミロの祖父がカリニエナが育つ畑を「ラ・パルティオ」と呼んでいたためキュヴェ名にしました。カリニェナを1週間スミマセラシオンカルボニック後プレスし、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く透明感のある紫ガーネット色、クランベリーやラズベリー、赤系果実の香り、心地の良い酸とバランスのとれたタンニン、繊細さを兼ね備えた仕上がりで完熟の美味しさもあります。

43934	スペイン／カタルーニャ
VIN 2019	Frisach L'Anit

フリサック
ラニット

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **6000** JAN／ 4573461675002
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
カリニェナ100%

石灰岩土壌で育つ樹齢80年のカリニエナをステンレスタンクで5日間醸し後プレス、セメントタンクで発酵・熟成しました。淡く茶色を帯びたルビーの外観、レッドプラムやカシス、ドライフルーツ、イチゴのアロマを感じます。丸みのあるやさしい口あたりにじわじわと味わいが拡がり、心地の良いタンニンと溶け込んだ旨味が上質な仕上がりです。

カタルーニャ メンダール

なぜか美味しい…スペイン・ナチュラルワインのパイオニアの秘密は何？

ラウレアーノ・セレス

44465	スペイン／カタルーニャ 酸化防止剤無添加
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
VIN 2019	Família Nin Ortiz Planetes de Nin Garnatxa En Amphora

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

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

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

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン

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

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

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス デ ニン

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

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

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス クラシック

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

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

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

ファミリア・ニン・オルティス
プラネテス クラシック

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

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

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。

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　ジョルディ・ロレンス

全てのワインがアンフォラ仕込み、その透明感は彼の人間性そのもの

ジョルディ・ロレンス

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

ジョルディ・ロレンス
アンセストラル デ ラ クリスティーナ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4300**　JAN／ 4573461679796
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白微泡 ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩　在庫7ケース
マカベオ100%

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

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

ジョルディ・ロレンス
ブラン シンコ シエテ

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

21年は干ばつと高温が続いた夏でしたが春以降やっと9月に雨が降りました。5区画からのマカベオと7区画のパレリャーダを5日間醸し、プレス機は持っていないのでプレスせずアンフォラとステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやライムの香り、柔らかいアタックに綺麗な酸が心地よい味わい、のど越しよくスッキリとしたアフターです。

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

ジョルディ・ロレンス
パレリャーダ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4400**　JAN／ 4573461679741
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰
パレリャーダ100%

パレリャーダをスミマセラシオンカルボニック後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。透明感のある琥珀色、アプリコットやネクタリン、ヘーゼルナッツのアロマを感じます。じわりと拡がるアタック、詰まったエキス感とほんの少しのタンニン、心地の良い酸味が溶け込んだ余韻の長い味わいです。

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

ジョルディ・ロレンス
トスット

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461679789
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩　在庫1ケース
シラー90% ガルナッチャ10%

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

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

ジョルディ・ロレンス
ガルー

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461689009
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
ガルー（モナストレル）100%

ガルー（モナストレル）を1週間醸し後、フリーランジュースのみをステンレスタンクで6ヶ月発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。淡い色調のルビー色、白イチゴやイチゴジャム、ネクタリンやイチヂクのアロマを感じます。高めの酸味にスッキリとした口あたり、穏やかなタンニンが心地よく塩味のあるミネラルがアクセントとなりスムーズな味わいです。

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

ジョルディ・ロレンス
アティケテ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4300**　JAN／ 4573461679772
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
カベルネソーヴィニヨンとガルナッチャ90%
マカベオ10%

特別なイベントやお祝いのためにドレスアップするという意味のキュヴェ名で3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、カカオ、湿った土のアロマ、たっぷりの果実味にしっかりとしたタンニンが溶け込んだ骨太な仕上がりでカカオやドライフルーツの香りが拡がる味わい深い仕上がりです。

36772	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Jordi Llorens Atikete

ジョルディ・ロレンス
アティケテ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4300**　JAN／ 4573461689016
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 石灰岩
カベルネソーヴィニヨン主体
ガルナッチャ、マカベオ

3品種をスミマセラシオンカルボニック後、デブルバージュし上澄みの綺麗なジュースのみを栗の木樽で発酵・熟成しました。濃い紫ガーネット色、ブラックチェリーやドライフルーツ、カシス、カカオ、湿った土のアロマを感じます。完熟の果実味にしっかりとしたタンニン、骨太ボディに寄り添うドライフルーツの香り、酸がきれいに溶け込んだ味わい深い上質な仕上がりです。

カタルーニャ　セリェール・タランナ・ポエティック

ナチュールの宝庫コンカデバルバラ　ジョルディを師に持つ幸運！

アイトール・エスパニョール・ヴァレス

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

セリェール・タランナ・ポエティック
ダ ソカレル

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

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

カタルーニャ　サイクリック・ビア・ファーム

バルセロナ発　癒し＆エキス＆酸味の絶妙バランスBEER

ジョシュア＆アルベルト

36795	スペイン／カタルーニャ
VIN NV	Cyclic Beer Farm XinoXano

サイクリック・ビア・ファーム
チャノチャノ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461689399
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ － ・ビール
栽培／ －　認証／ －
土壌／ －
大麦モルト、小麦、水
酵母、有機砂糖、ホップ

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

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。

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　エスコーダ・サナフヤ

人・テロワール・品種・伝統・文化を投影する、それが真のワイン。

ジョアン・ラモン・エスコーダ＆マリーカルメ・サナフヤ

36895	スペイン／カタルーニャ　酸化防止剤無添加
VIN 2023	Escoda Sanahuja Els Bassots

エスコーダ・サナフヤ
エルス バソッツ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461690845
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 石灰岩
シュナンブラン100%

スペイン/コンカ・デ・バルベラ、標高450mの石灰岩土壌で育つシュナンブランをステンレスタンクで2週間醸し、アンフォラで8ヶ月発酵・熟成しました。輝きのある濃いイエロー色、しっかりとした粘性、黄桃やオレンジピール、白胡椒、スパイスのアロマを感じます。柔らかでじわりと拡がる旨味とほのかな酸にオレンジピールのほろ苦さ、エキス詰まっていて良質でアフターの長い逸品です。

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

エスコーダ・サナフヤ
ナス デル ジェガント

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

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

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

エスコーダ・サナフヤ
パラデテツ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461683977
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ －
土壌／ 石灰岩
ガルナッチャ50% カリニャン30%
スモイ20%

以前に存在したパラデッツという農園から名付けた畑名をキュヴェ名に冠しました。石灰岩土壌で育つ3品種をそれぞれ10日間醸し後、ガルナッチャとカリニャンはアンフォラで、スモイはステンレスで発酵・熟成しアッサンブラージュしました。チャーミングなルージュ、シナモンやベリーのアロマ、ややクリスピーなタッチに綺麗な酸、スラっとした佇まいは薄旨の逸品です。

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

エスコーダ・サナフヤ
コル デル サバテル

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

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

カタルーニャ　アルテロヴィヌム

カタルーニャのガルナッチャ（白・赤）を日々の喜びにしたい！

ウリオル・ペレス・トゥデラ

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

アルテロヴィヌム
カミ デ ラ フォン

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

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

36428	スペイン／カタルーニャ
VIN 2021	Alterovinum Ostrea

アルテロヴィヌム
オストレア

呼称／ DO Tarragona タラゴナ
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461685216
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰
マカベオ100%

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

36902	スペイン／カタルーニャ
VIN 2024	Alterovinum Sine Blanc

アルテロヴィヌム
シーネ ブラン

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **4900**　JAN／ 4573461690913
規格／ 3000ml × 6　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰
ガルナッチャブランカ100%

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

36903	スペイン／カタルーニャ
VIN 2024	Alterovinum Qua Negre

アルテロヴィヌム
クア ネグレ

呼称／ DO Terra Alta テラ・アルタ
参考小売／ **4900**　JAN／ 4573461690920
規格／ 3000ml × 6　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ CCPAE
土壌／ 粘土石灰
ガルナッチャ100%

白い粘土石灰土壌で育つガルナッチャを除梗し醸しプレス後、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。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、ボリュームがありコスパの良い逸品です。

ムルシア　ラ デル テッレーノ

スペイン南部ムルシアでチェロ奏者から女性醸造家への転身

フリア・カサド・マルコ

44005	スペイン／ムルシア
VIN 2021	La Del Terreno Ninja De Las Uvas

ラ・デル・テッレーノ
ニンジャ デ ラ ウヴァ

呼称／ DO Bullasブーリャス
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461675972
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック　認証／ ECO VINEYARD
土壌／ 石灰 粘土　SOLD OUT
ガルナッチャ100%

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

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

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

マドリッド　ボデガ・シンコ・レグアス

コマンドGを終えた今、古い畑と伝統を守る新たな人生へ

マルク・イサール

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ゴ、洋梨のアロマを感じます。上品で綺麗なアタック、心地の良い味わいとじわりと溢れるエキス感、リンゴのようなやさしい酸味がアクセントとなっています。

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
ロンペセパス

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、アイレン
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、アイレン、トロンテス、jaenの4品種を除梗し40日間醸し後プレス、フードルで発酵、300Lの木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、黄色リンゴや梨、白桃、ネクタリンのアロマを感じます。たっぷりの果実味、ジュー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きのようなジューシーさが溢れます。

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6ケース
ガルナッチャ100%

キュヴェ名は馬の名前です。花崗岩土壌で育つガルナッチャを除梗後、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、さくらんぼなど爽快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ーシーさとたっぷりの果実味、心地よくジャー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（テンプラニーリョ）75%
マルヴァール25%

ティントフィノとマルヴァールを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵し、3種類の木樽で熟成しました。淡い紫ガーネット色、ブラックチェリーやカシス、スモーク、湿った土のアロマ、柔らかなアタックに冷涼な酸味が溶け込み、控えめなタンニンが心地よく全体的に柔らかいイメージの仕上がりです。

36444	スペイン／マドリッド
VIN 2021	Bodegas Cinco Leguas Rompecepas Tinto Fino

ボデガ・シンコ・レグアス
ロンペセパス ティントフィノ

呼称／ DO Vinos de Madrid ヴィノス・デ・マドリッド
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461685551
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 粘土石灰　SOLD OUT
ティントフィノ（テンプラニーリョ）100%

暑くて乾燥した夏を経て収穫したブドウを除梗し木樽とステンレスタンクで3日間醸し後プレス、10hlと15hlのステンレスタンクで発酵、3種類の木樽で熟成しました。黒味を帯びたルビー色、クランベリーやラズベリー、プルーンや胡椒のアロマを感じます。上品なアタックで果実の旨味に溶け込んだ酸、タンニンも心地よく上品な味わいとバランスがよく、たっぷりのエキス感に包まれます。

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10ケース
ガルナッチャ100%

花崗岩土壌で育つガルナッチャを除梗しプレス、1日1回ピジャージュを施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ー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4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。黄色のしっかりとしたグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、ハッサクや青い香りを感じます。まろやかな果実味があり、完熟みかんの甘酸っぱさ、ジュー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、フルーツト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 Cebreros 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　在庫3ケース
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、黄色リンゴや摘みたてカリン、洋梨の香り、旨味拡がるアタック、酸味も心地よくたっぷりのエキスとコク、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。

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
VIN 2022	Ruben Diaz Cuesta de Las Raices

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
アルビーリョ・レアル100%

パーセル名をキュヴェ名に冠しました。花崗岩土壌で育つ樹齢100年のアルビーリョ・レアルを除梗後180日間醸し、ステンレスタンクで発酵、木樽で熟成し23年6月末に瓶詰めしました。淡い琥珀の黄金色の外観、ネクタリンや黄桃、干し柿のアロマを感じます。まろやかなアタックにほろ苦さがありエキスとコクのある味わいは中程度のボディです。

36890	スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2022	Ruben Diaz Fiorella

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
シャスラ・ドレ100%

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をキュヴェ名に冠しました。除梗後12日間醸し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。輝きのあるグリーンイエロー、とろりとした粘性、洋梨、火打石やスモーク、こうばしさも感じます。口中に香りがしっかりと拡がり、たっ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。

36448	スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2021	Ruben Diaz Paso De Cebra Garnacha

ルベン・ディアス
パソ デ セブラ ガルナッチャ

呼称／ DO Cebreros セブレロス
参考小売／ **3500** JAN／ 4573461685599
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 花崗岩 SOLD OUT
ガルナッチャ100%

花崗岩で育つ樹齢92年のガルナッチャを除梗後ステンレスタンク20日間醸し後、ステンレスタンクでピジャージュを施しながら発酵・熟成しました。色調の濃いブラックルビー色、スミレやレッドプラム、アメリカンチェリー、プルーン、カカオのアロマを感じます。バランスのよいアタックに豊かな果実味、程よいタンニンと酸味とのバランスよくジューシーな味わいの逸品です。

カスティーリャ・イ・レオン　ラス・ペドレラス

スペイン屈指の冷涼産地グレドス、コマンドGと肩を並べる生産者登場！

バルバラ・レケホ

36776	スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2023	Las Pedreras Linarejos

ラス・ペドレラス
リナレホス

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500** JAN／ 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2本
アルビーリョ・レアル94%
パロミノ6%

樹齢85年のアルビーリョ・レアルを主体に除梗し、ステンレスタンクで3日間醸し後プレス、225Lの木樽で発酵・熟成しました。とろりとした粘性の濃い黄金色、アプリコットジャムや金柑コンポート、黄桃のアロマを感じます。完熟した果実の味わいが拡がり、コクのあるしっかりと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。

36773	スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2023	Las Pedreras Arquitón

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5本
ガルナッチャ100%

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
VIN 2022	Las Pedreras Barrio Los Arroyuelos

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%

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、完熟ベリーのまろやかさを感じます。

36775	スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2022	Las Pedreras La Coronela

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
テンプラニーリョ95%
その他5%

標高800mの石灰岩・粘土土壌で育つ樹齢60年のテンプラニーリョを主体に70%全房・30%除梗し醸し後プレス、プラスティ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、プルーンやカシスジャム、ブラックプラム、火打石のアロマ、口中に完熟ベリーの果実味が拡がるアタック、ボリューミーでコク旨、滑らかな味わいは余韻も長めです。

36777	スペイン／カスティーリャ・イ・レオン
VIN 2022	Las Pedreras Vertiente de las Animas

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のプラスティ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・ドゥエロ　ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

オヴェルノワの衝撃から誕生したリベラ・デル・ドゥエロ・ナチュラル

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

35810	スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　酸化防止剤無添加
VIN 2018	Goyo Garcia Viadero Finca El Peruco

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ
フィンカ エル ペルコ

呼称／ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ
参考小売／ **7000** JAN／ 4573461678492
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 小石混じりの白砂質
テンプラニーリョ85% アルビーリョ15%

標高900mの小石混じりの白砂質で育つテンプラニーリョとアルビーリョを除梗後、10～15日醸し20～30日発酵、8～10年落ちのボルドー樽で36ヶ月熟成しました。黒色調の強い濃いガーネット色、カシスやブラックチェリー、黒胡椒などのスパイシーなアロマ、しっかりコクと厚みのあるアタックにしっかりとしたタンニン、ボリュームのある味わいす。

35811	スペイン／リベラ・デル・ドゥエロ　酸化防止剤無添加
VIN 2019	Goyo Garcia Viadero Finca Valdeolmos

ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ
フィンカ ヴァルデオモス

呼称／ D.O. Ribera del Dueroリベラ・デル・ドゥエロ
参考小売／ **7000** JAN／ 4573461678508
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 赤砂質 石灰岩
テンプラニーリョ95%
アルビーリョ5%

ボデガから18km離れた赤砂質・石灰岩土壌の畑はゴヨ曰く最もエレガントなキュヴェに仕上がります。混植するテンプラニーリョとアルビーリョを除梗し醸し後、20～30日発酵し、古樽で36ヶ月熟成しました。濃いブラックガーネット色、カシスジャムやプラム、白胡椒、鉄分の香り、渋味と苦味がアタックにあり、黒色果実の濃い果実味がしっかりあり、タンニンも力強く高い酸が溶け込んでいます。

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。

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。

ガリシア　アルベルト・ナンクラレス

最重要視するは酸の質、冷涼感たっぷりなリアスバイシャス

アルベルト・ナンクラレス

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

アルベルト・ナンクラレス
テンプス ヴィヴェンディ

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

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

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

アルベルト・ナンクラレス
ア グラニャ

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

サンセンショの花崗閃緑岩・砂質土壌で育ったアルバリーニョを75%は800Lの栗の木樽、25%はステンレスタンクで発酵・熟成し24年8月8日に瓶詰めしました。ライトイエローの外観、カボスやグレープフルーツの爽やかな柑橘のアロマ、瑞々しくピュアで透明感のある味わいがサラサラと流れるように拡がり、シャープな酸がアフターを引き締めてくれます。

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

アルベルト・ナンクラレス
ナンクラレス

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

カンバトスとボルタスの10区画で育つアルバリーニョをプレスし大きさの異なるステンレスタンク・500Lの栗の木樽・アンフォラをで発酵、3ヶ月バトナージュを行いながらシュールリー熟成しました。淡いゴールドイエロー色、穏やかな香り立ちで赤色リンゴやスウィーティ、アップルミントの香り、ボディにしっかりと拡がるコクあるアタック、レモンピールのほろ苦さと綺麗な酸味、短めの余韻です。

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

アルベルト・ナンクラレス
チュヴィスカ ガレガ

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

カンバドスの2区画で育つ3品種を全房で足踏み後、500Lの栗の樽で21日間発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成しました。淡いオレンジロゼ色、さくらんぼやフルーツトマト、白イチゴ、赤スグリの香り、摘みたてベリーの酸味に穏やかなタンニン、喉越し良く心地よい味わいは瑞々しく、リンゴの皮のほろ苦さがアクセントとなっています。

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

アルベルト・ナンクラレス
ア センダ ヴェルメーリャ

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

海沿い・内陸の6区画で育つ3品種を全房で足踏みでピジャージュ後プレス、ステンレスタンクと500Lの木樽で発酵、栗の樽で熟成しました。わずかに紫がかったルビー色の外観、ラズベリーやレッドプラム、完熟したベリー香が拡がり、トマトの葉やピーマンの青い香りも感じます。冷涼な酸と穏やかなタンニンがバランスよくまとまり、中程度の余韻です。

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

アルベルト・ナンクラレス
オ ソン ダス ピサダス

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

花崗岩・砂質土壌の海沿いと内陸の4区画で育つメンシアを足踏み後軽くプレス、300Lと400Lの栗の樽で発酵し、澱と共に熟成し23年7月に瓶詰めしました。色調の濃い黒色ルビー色、ブラックチェリーやフランボワーズ、イチヂクの香り、アタックの果実味、たっぷりのエキス感、しっかりとしたタンニンと心地よい酸味、アフターのほろ苦さがやや強めです。

36736	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Alberto Nanclares Labores

アルベルト・ナンクラレス
ラボレス

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

内陸のBarroにある1区画で育つ樹齢15～90年のカイーニョ・ロンゴを全房で足踏み後、500Lのオーク樽で発酵し、バトナージュを行いながら熟成し23年7月下旬に瓶詰めしました。淡いブラウンルビーの外観、ブラックチェリーやプルーン、青ピーマンの香り、トマトのような高めの酸味とほろ苦さや中程度のタンニンが溶けた味わいです。

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

アルベルト・ナンクラレス
ペンサレス

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

海側のカンバドス村の1区画で育つ樹齢5年の若木のエスパディロを全房で足踏み後プレス、500Lの木樽で発酵し、バトナージュを行いながら澱と共に熟成し23年7月瓶詰めしました。淡い紫ルビーの外観、クランベリーやイチゴの香り、たっぷりのエキスに旨味のあるアタック、スムーズな口あたりで摘みたてベリーの酸味が余韻に残ります。

ガリシア　イリア・オテロ・マソイ

DOリベイロの混植/混酸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

36917	スペイン／ガリシア　酸化防止剤無添加
VIN 2023	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

花崗岩・シスト土壌に植わる白ブドウ6品種を8月下旬に収穫、除梗後24時間醸しプレス後、セメントタンクで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのあるレモンイエローの外観、青りんごやグリーンキウイの香りを感じます。グレープフルーツやパイナップル、紅玉のようなみずみずしいエキスに、塩気とはつらつとした酸がアクセントになっています。

36918	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Iria Otero Mazoy Ravia

イリア・オテロ・マソイ
ラヴィア

呼称／ D.O.Ribeiro リベイロ
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461691071
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 トロンテス

花崗岩・シスト土壌に植わるトレシャドゥーラとトロンテスを9月上旬に収穫、除梗後プレスしセメントタンクで発酵、セメントタンクと木樽で熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、レモンやグレープフルーツ、柚子やミントのアロマ、ドライなアタックから心地の良い果実味が口中に拡がり、じわりと溢れる旨味、レモンピールのほろ苦さがアクセントとなりアフターにはライムの香りを感じます。

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。

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。

36453	スペイン／ガリシア　酸化防止剤無添加
VIN 2023	Iria Otero Mazoy A Seara Castes Brancas

イリア・オテロ・マソイ
ア セアラ カスタス ブランカス

呼称／ D.O.Ribeiro リベイロ
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461685643
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%

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。

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

イリア・オテロ・マソイ
アナグマ

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

カイーニョ・ロンゴとソウソンを全房で開放桶とプラスティックタンクで48時間スミカルボニック後プレスし発酵、15hlのフードルで熟成しました。紫ガーネット色、スミレやリンゴ、ラズベリー、イチゴのアロマ、柔らかく冷涼で摘みたてベリーの酸味に控えめなタンニン、塩味とミネラルが感じられ中程度のアルコールと余韻短めのラズベリー香がアフターのアクセントとなっています。

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

イリア・オテロ・マソイ
ア セアラ カスタス ティンタス

呼称／ D.O.Ribeiro リベイロ
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461678713
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩、粘土、砂利　在庫3ケース
カイーニョ・ロンゴ30%ソウソン30%
ブランセリャオ30%フェロール5%
カイーニョ・レドンド5%

地元の黒ブドウ5品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、ピジャージュを施しながらセメントタンクで発酵し、そのまま熟成しました。とろりとした粘性の紫ガーネット色、ブラックベリーやラズベリー、プルーン、リコリスの香り、しっかりとした骨格のボディ、やや強めのタンニンと後半から露になる酸味、しっかりとした味わいを楽しめます。

ガリシア　アデガ・エントレ・オス・リオス

地元自生のアルバリーニョに拘り、熟成により本来の姿を表現

ホセ・クルサット

36914	スペイン／ガリシア
VIN 2024	Adega Entre Os Ríos Saras

新着

アデガ・エントレ・オス・リオス
サラス

呼称／ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria
ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア
参考小売／ **3000**　JAN／ 4573461691033
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩
アルバリーニョ100%

ヴィーニョ・ダ・テーラ・ド・バルバンサ・エ・イリアという沿岸部から車で10分ほど内陸に位置する山に囲まれた緑深い独特な気候の花崗岩土壌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・熟成しました。グリーンイエロー色、グレープフルーツやすだち、フルーツトマト、アスパラガス、野菜のアロマを感じます。ドライでミネラリーなアタック、ジューシーな果実味と酸、口あたりの良いスムーズな仕上がりです。

36913	スペイン／ガリシア
VIN 2024	Adega Entre Os Ríos Komokabras Verde Lías

新着

アデガ・エントレ・オス・リオス
コモカブラス ヴェルデ リアス

呼称／ Vino de la Tierra de Barbanza e Iria
ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・バルバンサ・エ・イリア
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461691026
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩
アルバリーニョ100%

コモカブラスとは、スペイン語でクレイジーや他と違うことを意味し、ヴェルデリアスは緑のシュールリーを意味します。アルバリーニョを除梗しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、洋梨やリンゴ、摘みたてカリン、青色バナナ、ライムのアロマを感じます。ジューシーな果実味を感じるアタック、たっぷりの酸味とミネラル、喉越しよくドライでシャープな逸品です。

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

アデガ・エントレ・オス・リオス
アルタレス デ ポスマルコス

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

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

ガリシア　ファゼンダ・プラディオ

祖父の代から無農薬栽培　土着品種ならではのナチュラルな味わい

シャヴィエル・セオアネ

43703	スペイン／ガリシア
VIN 2019	Fazenda Prádio Pazio Blanco

ファゼンダ・プラディオ
パスィオ ブランコ

呼称／ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ
参考小売／ **5800**　JAN／ 4573461670083
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩 シスト　SOLD OUT
ドニャブランカ
ロウレイラ

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。しっかりとした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。

44074	スペイン／ガリシア
VIN 2020	Fazenda Prádio Mencia Tinto

ファゼンダ・プラディオ
メンシア ティント

呼称／ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461678737
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩 シスト
メンシア100%

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ピ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
VIN 2017	Fazenda Prádio Pacio

ファゼンダ・プラディオ
パスィオ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461653666
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩 スレート シスト　在庫1ケース
メレンサオ ブランセリャオ カイーニョ・ロンゴ

ガリシア、元スペインサッカー二部リーグの選手だったシャビエルが花崗岩・スレート・シスト土壌で育つ3品種を品種ごとにプレスし各々木樽で発酵・熟成、18年3月にアッサンブラージュし4ヶ月熟成しました。紫を帯びたガーネット色、ラズベリーやフランボワーズ、プラムジャムの香り、穏やかで綺麗なアタックに果実味よくじわじわと旨味が増す上質な味わいは上品で長い余韻が続きます。

43701	スペイン／ガリシア
VIN 2019	Fazenda Prádio Brancellao

ファゼンダ・プラディオ
ブランセリャオ

呼称／ DO Ribeira sacra リベイラ・サクラ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461670069
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩 シスト
ブランセリャオ100%

シャビエルが02年に受け継いだ祖父の代から農薬不使用の畑で育つブランセリャオを9月10日に収穫、除梗し醸しプレス、20hlの花崗岩製タンクで発酵後、500Lの木樽で熟成しました。淡いオレンジを帯びたガーネット色、いちごやフランボワーズ、イチヂク、杉やヒノキのアロマを感じます。上品なアタックでじわりと拡がるエッセンスは果実味が豊かでタンニンも心地よく余韻も長く残る逸品です。

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。

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。

ガリシア　アウガレヴァーダ

緑豊かなガリシアの土着品種　瑞々しい果実感！

イアゴ・ガリード

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

アウガレヴァーダ
オロス ブランコ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461685674
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 片麻岩 粘土　SOLD OUT
アルバリーニョ40% トレイシャドゥーラ30%
ゴデーリョ30%

スペイン・北西部ガリシア、元サッカー選手のイアゴが3品種を直接圧搾し、500～600Lの木樽で11ヶ月発酵・熟成しました。粘性のあるしっかりとした黄色のグリーンイエローの外観、金柑シロップ漬けやアプリコットジャム、メロン、ブリオッシュのアロマ、ドライでしっかりとボリュームのある味わいでコクもしっかりとあり複雑味のある長めの余韻です。

44561	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Augalevada Ollos Blanco

アウガレヴァーダ
オロス ブランコ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461691088
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 片麻岩 粘土
トレイシャドゥーラ30% アルバリーニョ30%
ゴデーリョ25% その他15%

花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つトレイシャドゥーラ・アルバリーニョ・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。しっかりとした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。

44328	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Areas de Rei

アウガレヴァーダ
アレアス デ レイ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4500**　JAN／ 4573461685711
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 砂化した花崗岩　在庫1ケース
ドニャブランカ100%

スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、グレープフルーツやカボス、柚子のアロマ、シャープな酸味のある味わいで柑橘の酸味とミネラルの塩味、喉越し良くドライなアフターを楽しめます。

44565	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Augalevada Areas de Rei

アウガレヴァーダ
アレアス デ レイ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4600**　JAN／ 4573461691125
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 砂化した花崗岩　在庫2ケース
ドニャブランカ100%

スペイン・北西部ガリシア、Monterreiの砂化した花崗岩土壌で育つ樹齢80年のドニャブランカを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー、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
VIN 2022	Augalevada Parcela Eiravedra

アウガレヴァーダ
パルセラ エイラヴェドラ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **4600**　JAN／ 4573461685728
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩　在庫1ケース
アルバリーニョ100%

リアス・バイシャスの花崗岩で育つアルバリーニョを全房で直接圧搾し、500～600Lの木樽で13ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや文旦、グレープフルーツ、早生みかんのアロマ、ドライでジューシーな酸味があり、喉越しのよいミネラル豊かな逸品で、詰まったエキス感と海を連想する塩味から海と大陸の隆起へと思いを馳せます。

44563	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Ollos de Roque

アウガレヴァーダ
オロス デ ロケ

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461691101
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩　在庫1ケース
アグデロ45% トレイシャドゥーラ30%
ラド25%

イアゴの息子ロケの名前です。花崗岩土壌で育つトレイシャドゥーラ・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、しっかりと拡がる旨味、20年や21年よりも果実味がたっぷりとあります。

44078	スペイン／ガリシア
VIN 2021	Augalevada Mercenario Tinto

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
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461678775
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 片麻岩
カイーニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30%
エスパデイロ20% ソウソン10%

花崗岩・片麻岩で育つ買いブドウ4品種を全房でスミマ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
VIN 2020	Augalevada Mercenario Tinto Selección de Añada

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

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3600**　JAN／ 4573461672513
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩　在庫1ケース
カイーニョ・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品種をスミマ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拡がり、甘味は少なく中程度の余韻が拡がります。

44562	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Augalevada Ollos Tinto

アウガレヴァーダ
オロス ティント

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461691095
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 花崗岩 片麻岩 粘土
カイーニョ・ロンゴ40% ブランセリャオ30%
エスパデイロ15% ソウソン15%

花崗岩・片麻岩・粘土土壌で育つカイーニョ・ロンゴ、ブランセリャオ、エスパデイロをスミマ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。紫ガーネット色、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。

44564	スペイン／ガリシア
VIN 2023	Augalevada Ollos de Maia

アウガレヴァーダ
オロス デ マイア

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5000**　JAN／ 4573461691118
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3ケース
カイーニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40%
Caiño de Terra10%

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品種をスミマ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、赤スグリやレッドプラム、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。

44327	スペイン／ガリシア
VIN 2022	Augalevada Ollos de Maia

アウガレヴァーダ
オロス デ マイア

呼称／ Vino de Mesa ヴィノ・デ・メサ
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461685704
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 花崗岩
カイーニョ・ロンゴ50% ブランセリャオ40%
Caiño de Terra10%

元サッカー選手のイアゴのワイナリー、花崗岩土壌で育つ3品種を45日間スミカルボニック・発酵後、木樽で熟成しました。エッジはレンガ色の濃いルビーの外観、赤リンゴやフランボワーズ、プルーン、いちぢくの香り、しっかりとした香りが口中に拡がり、塩味や完熟ベリー香、中程度のタンニンで酸味は心地よく溶け込み、しっかりと拡がるミディアムボディに仕上がっています。

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。

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。

バジリカータ州　カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ

バジリカータで地場品種アリアニコの本質に向き合う三代目パオロ

パオロ・ラトラーカ

44617　イタリア／バジリカータ　準定番

VIN 2021　Cantine Madonna Delle Grazie Messer Oto

カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ
メッセール オト

呼称／	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ		
参考小売／	2400	JAN／	4573461691262
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤 ・ミディアム
栽培／	ビオロジック	認証／	ビオアグリチェルト
土壌／	小石を含む粘土石灰 ★		
	アリアニコ100%		

粘土石灰で育つ樹齢21年のアリアニコをステンレスタンクで醸し後プレス、ルモンタージュを2回施しながらステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いガーネットの外観、ブラックベリーやカシス、イチゴジャム、火打石のアロマを感じます。丸みのあるアタックにスパイシーさもあり、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拡がる味わいです。

44459　イタリア／バジリカータ

VIN 2019　Cantine Madonna Delle Grazie Bauccio

カンティーネ・マドンナ・デレ・グラッツィエ
バウチョ

呼称／	DOC Aglianico del Vulture アリアニコ・デル・ヴルトゥーレ		
参考小売／	4300	JAN／	4573461688309
規格／	750ml × 12	タイプ／	赤 ・フルボディ
栽培／	ビオロジック	認証／	ビオアグリチェルト
土壌／	粘土 火山土		在庫7ケース
	アリアニコ100%		

バウチョは15世紀に生きたPirro del Balzoのニックネームでラベルに描かれた城を建てた有名な貴族です。10月最終週に収穫したアリアニコを除梗しステンレスタンクで醸し発酵、古樽と新樽で熟成しました。熟成感のある濃いガーネット色、熟れたラズベリーやカシス、ドライフルーツ、火打石のアロマ、目の詰まった果実の凝縮感に、こなれたタンニンと支える酸味が綺麗に余韻まで続きます。

アブルッツォ州 ファビュラス

国立公園にビオディナミワイナリー　ストーリー仕立てのエチケット

36128　イタリア／アブルッツォ　酸化防止剤無添加　定番

VIN 2022　Fabulas Spumante Malvasia

ファビュラス
スプマンテ マルヴァジア

呼称／	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		
参考小売／	3000	JAN／	8053839490513
規格／	750ml × 12	タイプ／	オレンジ微泡 ・辛口
栽培／	ビオロジック ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／	粘土石灰		
	マルヴァジア100%		

粘土石灰土壌で育つマルヴァジアを除梗し醸し後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。オレンジピンクカラー、活力のある泡立ちで、オレンジやさくらんぼ、白いちご、フローラルなアロマ、心地良い香りが口中に拡がり泡も心地よく、たっぷりの果実味は口あたり良くジューシーで旨味が感じられるコスパの良い逸品です。

36637　イタリア／アブルッツォ　酸化防止剤無添加　定番

VIN 2022　Fabulas Spumante Pecorino

ファビュラス
スプマンテ ペコリーノ

呼称／	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		
参考小売／	3000	JAN／	8053839490476
規格／	750ml × 12	タイプ／	白微泡 ・辛口
栽培／	ビオロジック ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／	粘土石灰		
	ペコリーノ100%		

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内のワイナリー、軽くプレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含んだクリーム色、優しく繊細な泡、ネクタリンや白桃の甘い香り、フレッシュな酸を伴うアタックに柑橘系の味わいと塩気伴う心地の良いアフターが印象的です。

36638　イタリア／アブルッツォ　酸化防止剤無添加　定番

VIN 2023　Fabulas Spumante Pinot Grigio

ファビュラス
スプマンテ ピノグリージョ

呼称／	Vino Spumante ヴィーノ・スプマンテ		
参考小売／	3000	JAN／	8053839490490
規格／	750ml × 12	タイプ／	オレンジ微泡 ・辛口
栽培／	ビオロジック ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／	粘土石灰		
	ピノグリージョ100%		

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるワイナリー、醸し後プレスし温度を保ちながらステンレスタンクで20日間発酵、糖が残った状態でSO2無添加で瓶詰めしたスプマンテです。憂いを含むアンバーロゼの外観、控えめな泡からイチゴやマンゴーの甘い香り、高めの酸が口あたり心地よく、ミネラルをたっぷり含む極辛口の仕上がりです。

36997　イタリア／アブルッツォ　定番

VIN 2024　Fabulas Fabulas Malvasia

ファビュラス
ファビュラス マルヴァジア

呼称／	IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルッツォ		
参考小売／	2900	JAN／	8053839490063
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白 ・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／	石灰 ★		
	マルヴァジア85% その他15%		

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、ラベルに描かれるのはプレアデス星団（すばる）でその中のMaja（マイア）星を女神に仕立てた伝説を題材にしています。マルヴァジアを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ライトイエローの外観に、リンゴやスモモの香り、心地よい苦みがアフターに流れます。

36832　イタリア／アブルッツォ　定番

VIN 2024　Fabulas Foeminae Pinot Grigio

ファビュラス
フォエミネ ピノグリージョ

呼称／	IGT Terre d'Abruzzo テッレ・ダブルッツォ		
参考小売／	2900	JAN／	8053839490001
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	オレンジ ・ 辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／	石灰 ★		
	ピノグリージョ85% その他15%		

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法を行うワイナリー、19世紀後半に母から娘や義娘に受け継がれた月形イヤリング「sciacquajje」をラベルに施しました。ピノグリージョを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。ルビー色の外観に、ハーブやチェリーの香り、さくらんぼを連想する愛らしい果実に控えめな酸が印象的です。

36421　イタリア／アブルッツォ　定番

VIN 2022　Fabulas Fara Montepulciano d'Abruzzo

ファビュラス
ファッラ モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

呼称／	DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ		
参考小売／	2900	JAN／	8053839490124
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	赤 ・ミディアム
栽培／	ビオディナミ	認証／	エコセール デメテール バイオダイバーシティフレンド
土壌／	石灰 ★		
	モンテプルチアーノ85% その他15%		

イタリア・アブルッツォ、マジェッラ国立公園内にあるビオディナミ農法でブドウ栽培を行うワイナリー、フランス軍の前に突如現れた年配の紳士が、樫の木を火柱に変え兵士を蹴散らしたという物語の一幕をラベルに起用しました。モンテプルチアーノを主体にフードルで発酵後、アンフォラと木樽で熟成しました。カシス色の外観、プルーンの香り、冷涼感と優しいタンニンが好印象の逸品です。

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 2024　Cantina Orsogna Vola Vole Chardonnay

カンティーナ・オルソーニャ
ヴォラ・ヴォレ シャルドネ

呼称／	IGT Terre d' Abruzzoテッレ・ダブルッツォ		
参考小売／	2900	JAN／	8032692486482
規格／	750ml × 12	タイプ／	白 ・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／	粘土石灰 ★		
	シャルドネ100%		

アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高500mで育つシャルドネをステンレスタンクで醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し発酵・熟成しました。クリアなライトイエロー色、青りんごやグレープフルーツのアロマ、爽快な口あたりにほんのり甘味を感じるミネラリーな味わいです。

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。

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／アブルッツォ	定番
VIN 2023	Cantina Orsogna Vola Vole Merlot	

カンティーナ・オルソーニャ
ヴォラ・ヴォレ メルロー

呼称／ IGT Terre di Chietiテッレ・ディ・キエーティ
参考小売／ **2900** JAN／ 8032692486512
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ エコセール ヴィーガン バイオダイバーシティフレンド
土壌／ 粘土石灰 ★
メルロー100%

アブルッツォ州のユネスコ世界遺産・マイエラ国立自然公園の麓の農家から成る生産者組合カンティーナ・オルソーニャ、標高800～900mで育つメルローを全房で醸し後、ミツバチが触れた花粉から採集した酵母を使用し、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。濃いパープルガーネット色、赤スグリやラズベリー、リコリスの香り、熟した果実味やラズベリージャムの味わいに旨味が溶け込んでいます。

37109	イタリア／アブルッツォ	定番
VIN 2025	Cantina Orsogna Lunaria Malvasia	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア マルヴァジア

呼称／ IGT Terre d' Abruzzoテッレ・ダブルッツォ
参考小売／ **5400** JAN／ 4571455203958
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
土壌／ 石灰 石
マルヴァジア85% その他15%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたマルヴァジアを主体にステンレスで30日間発酵、3ヶ月熟成しました。淡いイエローの外観から青りんごや桃、ゼラニウムや花の蜜の芳香性の高いアロマを感じます。クリアではありますが熟した果実と上品な酸が交じり合うボリュームあるワインでミネラルの存在が華を添えてくれます。

37110	イタリア／アブルッツォ	定番
VIN 2025	Cantina Orsogna Lunaria Pinot Grigio	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア ピノグリージョ

呼称／ IGT Terre d' Abruzzoテッレ・ダブルッツォ
参考小売／ **5400** JAN／ 4571455203965
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ 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 石
ピノグリージョ85% その他15%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたピノグリージョを主体に醸し後、ステンレスで発酵、そのまま熟成しました。淡いピンクの外観に、りんごキャンディやハーブ、桜餅の甘やかな香りが拡がります。グレープフルーツとリンゴジュースをミックスしたフレッシュな味わいで、果実と穏やかな酸のバランスが好印象の逸品です。

37169	イタリア／アブルッツォ	定番
VIN 2025	Cantina Orsogna Lunaria Cerasuolo d'Abruzzo	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア チェラスオーロ・ダブルッツォ

呼称／ DOC Cerasuolo d'Abruzzo チェラスオーロ・ダブルッツォ
参考小売／ **5400** JAN／ 4571455205396
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ ロゼ（薄赤）・辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ 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 石
モンテプルチアーノ100%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育てたモンテプルチアーノをステンレスで8時間醸し、30日間発酵、4ヶ月熟成しました。クリアなアセロラカラー、Cerasa（伊語＝さくらんぼ）を由来としたワイン名のごとく、チェリーやあんずの香りが拡がり、薄旨の味わいはシャープな酸が骨格を成し美しきアフターへと流れます。

36835	イタリア／アブルッツォ	定番
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Montepulciano d'Abruzzo	

カンティーナ・オルソーニャ
ルナーリア モンテプルチアーノ・ダブルッツォ

呼称／ DOC Montepulciano d'Abruzzo モンテプルチアーノ・ダブルッツォ
参考小売／ **5400** JAN／ 4571455203972
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ 赤・フルボディ
栽培／ ビオディナミ 認証／ 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 石
モンテプルチアーノ100%

イタリア・アブルッツォ州で30年前よりビオで栽培を行う協同組合が05年よりビオディナミ農法で育ったモンテプルチアーノをステンレスタンクで15日間発酵後、24ヶ月熟成しました。深く黒味を帯びた赤紫の外観から、ブルーベリーやカシスジャム、ヨーグルトの香りを感じます。濃厚でボリュームある果実味が溢れ、タニックでナチュラルなフルボディをお求めの方にお勧めいたします。

36984	イタリア／シチリア	定番
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Grillo	

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／ DOP Sicilia シチリア
参考小売／ **5400** JAN／ 4573461690173
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
土壌／ 石灰岩 凝灰岩
グリッロ100%

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できます。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
VIN 2024	Cantina Orsogna Lunaria Sicilia Zibibbo	

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

呼称／ IGP Terre Siciliane テッレ・シチリアーネ
参考小売／ **5400** JAN／ 4573461690180
規格／ 3000ml × 6 タイプ／ オレンジ・辛口
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
ジビッボ85% その他15%

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拡がりドライ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。

36985	イタリア／シチリア	定番
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 ネロ・ダーヴォラ

呼称／ DOP Sicilia シチリア
参考小売／ **5400** JAN／ 4573461690197
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
土壌／ 石灰岩 凝灰岩
ネロ・ダーヴォラ100%

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シーさと火山を思わせるスモーキーなニュアンス、柔らかく丸みのある口当たりでシチリアの明るい太陽を思わせる熟した果実味に心地よい酸味が味わいを支えます。

ヴィパーヴァ・ヴァレー　ユンク

父娘で0から造り上げた上質のオレンジワイン
メルヴィッチ・ユンク

37059	スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2022	JNK Sauvignon

ユンク
ソーヴィニヨン

呼称／ Slovenia スロヴェニア
参考小売／ **7000** JAN／ 4573461693952
規格／ 750ml × 9 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 泥灰土 粘土 在庫2ケース
ソーヴィニヨンブラン100%

近隣のワイナリーでは白ワインの醸しは最大45日行いますが、クリスティーナは8日を超えることはほぼありません。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。濃いしっかりとした黄色、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。

37061	スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2019	JNK Vitovska

ユンク
ヴィトフスカ

呼称／ Slovenia スロヴェニア
参考小売／ **7800** JAN／ 4573461693976
規格／ 750ml × 9 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 泥灰土 粘土 在庫6ケース
ヴィトフスカ100%

ヴィトフスカはユンクのワインの中でもひときわ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拡がる味わい、詰まったエキス感とコク、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。

37056	スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2018	JNK Rebula

ユンク
レブーラ

呼称／ Slovenia スロヴェニア
参考小売／ **7500** JAN／ 4573461693921
規格／ 750ml × 9 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 泥灰土 粘土 在庫5ケース
レブーラ（リボッラ・ジャッラ）100%

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ン、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／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2015	JNK Rebula

ユンク
レブーラ

呼称／ Slovenia スロヴェニア
参考小売／ **8200** JAN／ 4573461693914
規格／ 750ml × 9 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 泥灰土 粘土 SOLD OUT
レブーラ(リボッラ・ジャッラ)100%

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。

37058	スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2022	JNK JAKOT.E

ユンク
ヤーコット

呼称／ Slovenia スロヴェニア
参考小売／ **8500** JAN／ 4573461693945
規格／ 750ml × 9 タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 泥灰土 粘土 在庫10ケース
フリウラーノ100%

何百年も前にイタリアに植え付けされ、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、ジュー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ロあたりにはミネラルも感じられます。

37060	スロヴェニア／ヴィパーヴァ・ヴァレー
VIN 2013	JNK Cabernet Sauvignon

ユンク
カベルネソーヴィニヨン

呼称／ Slovenia スロヴェニア
参考小売／ **7300** JAN／ 4573461693969
規格／ 750ml × 9 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 泥灰土 粘土 在庫1ケース
カベルネソーヴィニヨン100%

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ョンを醸し後、木樽で70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

ベン・ウォルゲート

35164	イングランド／イースト・サセックス州
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
ピノノワール43%オーセロワ29%
シャルドネ22%ピノムニエ6%

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、ブリオッシュパン、火打ち石の香り、ボリュー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。

アール　マイヤー・ネーケル

シュペートブルグンダーの革命児。優美かつ輝くテイストは造り手を映す

ヴェルナー・ネーケル

34562	ドイツ／アール
VIN 2017	WG Meyer-Näkel Spätburgunder

WGマイヤー・ネーケル
シュペートブルグンダー

呼称／ Q.b.A クーベーアー
参考小売／ **3300** JAN／ 4573461658005
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ Fair`n green
土壌／ 青粘板岩 硬砂岩(グラウヴァッケ) SOLD OUT
シュペートブルグンダー100%

赤ワイン産地の北限と言われる北緯50度のドイツ・アール地方、太陽熱を蓄える粘板岩と硬砂岩土壌で育つシュペートブルグンダーをステンレスタンクで12日間醸し、フードルで発酵・熟成しました。やや橙を帯びたガーネットの外観からもぎたてイチゴに少しウッディなニュアンス、口に含むとバラの妖艶な香りを感じます。エキス感に薄っすらとしたタンニン、リッチなアフターが続きます。

モーゼル　ヤン・マティアス・クライン

ベルンカステルで無濾過・サンスフルに挑むドイツ最古の生産者

ヤン・マティアス・クライン

36499	ドイツ／モーゼル
VIN 2020	Jan Matthias Klein Rizzy Star Must Pet Nat

ヤン・マティアス・クライン
リズィー スター マスト ペットナット

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461687067
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白微泡・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ ECOVIN、EU-Organic
土壌／ 灰色スレート
リースリング100%

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
VIN 2022	Jan Matthias Klein Kiss Kiss Maddies Lips Pet Nat

ヤン・マティアス・クライン
キス キス マディーズ リップス ペットナット

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **4200** JAN／ 4573461681140
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ微泡・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ ECOVIN、EU-Organic
土壌／ 粘土石灰
ピノノワール80% ピノ・マドレーヌ20%

ピノノワールを主体に、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。

37037	ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加
VIN 2023	Jan Matthias Klein Little Bastard

ヤン・マティアス・クライン
リトル バスタード

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461693495
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ ECOVIN、EU-Organic
土壌／ 灰色スレート SOLD OUT
リースリング50% ソーヴィニョンブラン20%
ミュラートゥルガウ10% その他20%

リースリングを主体に6時間醸しプレス、ステンレスタンク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、ミントやシークワーサー、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。

36110	ドイツ／モーゼル 酸化防止剤無添加
VIN 2022	Jan Matthias Klein Little Red Riding Wolf

ヤン・マティアス・クライン
リトル レッド ライディング ウルフ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461681133
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ 認証／ ECOVIN、EU-Organic
土壌／ スレート 粘土石灰
シュペートブルグンダー100%

21年はオーストリアのオーガニック生産者から購入したブラウフレンキッシュを使用しましたが22年は本来のシュペートブルグンダーのみをステンレスタンクと古樽で発酵・熟成しました。紫を帯びたルビー色、赤スグリやラズベリー、イチヂク、プルーン、ユーカリ、ミントのアロマを感じます。果実味の甘さを感じるアタック、高い酸味、軽やかで冷涼な味わいです。

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。

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。

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

35919	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Pet Nat Rosé

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ペットナット ロゼ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461679161
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土 ローム
ドルンフェルダー100%

ドイツのナーエ地方で1781年からワイン造りを行うピリヴァイン、クリスティンが立ち上げたラインがピリナチュレルです。粘土・ローム土壌で育つドルンフェルダーを数時間醸し後プレスし発酵、糖が残った状態で瓶詰めしたペットナットです。濁りのあるガーネット色、ザクロやすもも、赤りんごの香り、ジューシーで瑞々しくネクターやさくらんぼを思わせる香りがアフターを彩ります。

37042	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加
VIN 22&23	Piri Wein Piri Naturel Aurora

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル オーロラ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461693549
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ スレート
ソヴィタージュ、カラルディブラン
スーヴィニエグリ
リースリング、ケルナー

オーロラは、伝統（この谷の伝統的な品種）と、気候変動や散布量の削減などを考慮した新しい方法（ハイブリッド）との橋渡しをしています。PIWI品種はステンレスタンクで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。

35916	ドイツ／ナーエ　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Piri Wein Piri Naturel Ponderosa

ピリ・ヴァイン
ピリ ナチュレル ポンデローサ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **4900**　JAN／ 4573461679130
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ローム 青色スレート
ピノグリ90% ピノノワール10%

ブドウが育つ場所名をキュヴェ名に冠し、エチケットは野生の楓です。ピノグリとピノノワールをプラスティックケースでピジャージュしながら1週間スミマセラシオンカルボニック後プレス、木樽で発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク、マンダリンやビワ、ママレード、タイムの香り、ピールの苦みをアクセントに果実味、旨味、エキスの厚みが上手く混ざった上質な仕上がりです。

ラインヘッセン　ヴァイングート・ヴェルナー

ドイツナチュラルワインの若き旗手マルトの無農薬無添加の極み

マルティン・ヴェルナー

36365	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加
VIN 2019	WG Wörner Alanna Lagamba Cuvée Royal

WGヴェルナー
アランナ・ラガンバ キュヴェ ロイヤル

呼称／ Deutscher Sekt ドイチャー・ゼクト
参考小売／ **7800**　JAN／ 4573461684462
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩 石灰
ピノブラン50%　リースリング50%

ロイヤルなイメージのゼクトであることからキュヴェ名が名付けられました。ピノブランとリースリングをプレス後フードルでそれぞれ発酵後アッサンブラージュし瓶詰め、28ヶ月瓶内二次発酵・熟成しました。ライトイエローゴールド色、レモンやライムのアロマ、柔らかい泡立ちにプルっとした口あたりに溶け込んだ綺麗な酸、伸びやかな果実の爽快感が印象的です。

37023	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加
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 フュージョン

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461693358
規格／ 750ml × 12　タイプ／ ロゼ 微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 粘土石灰 ★
ドルンフェルダー35% ピノノワール35%
ミュラートゥルガウ30%

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、瑞々しくジューシーな味わい、酸味とほろ苦さが心地よく感じられる仕上がりです。

35957	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

WGヴェルナー
ヴァン ド ラガンバ　フラウエン パワー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461680891
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤微泡 ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 砂岩 石灰 ★
リースリング、ミュラートゥルガウ、ヨハニター
ドルンフェルダー、ジーガレーベ、ケルナー

フラウエンパワーはフェミニストのマルトの母が持っていたレコード名を拝借しました。ミュラートゥルガウは除梗後、醸しプレス、その他6品種は全房でスミマセラシオンカルボニック後プレスし、ステンレスタンクで発酵、糖が残った状態で無添加で瓶詰めしました。スミレ色、ザクロやフランボワーズ、グロゼイユ香、じわりと旨味が拡がり柔らかいタンニンと酸味は好バランス、心地の良い味わいが続きます。

ラインヘッセン　WGベルククロシュター

畑でもセラーでも愛情と熱いエネルギー以外は何も加えない！！

ジェイソン・ベルククロシュター

36429	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加
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
バッカス、フクセルレーベ、ピノグリ、ピノブラン
ミュラートゥルガウ、ソーヴィニヨンブラン

粘土石灰・砂質土壌で育った6品種を全房で40%は10日間醸し後プレス、60%は直接圧搾し、古樽とステンレスタンクで11ヶ月発酵・熟成しました。淡いオレンジ色、アプリコットジャムや金柑、金木犀、ナツメの香りを感じます。オレンジピールのほろ苦さを感じるアタック、たっぷりの果実味にバランスのよい酸味、喉越しも良く、アフターまでトロピカルな香りが残ります。

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ゴ、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
レゲント、ザンクト・ラウレント
ピノノワール、白ブドウ

『超美味しい』という意味のキュヴェ名で複数品種を、全房でプレスしアッサンブラージュ、ステンレスタンクと木樽で12ヶ月発酵・熟成しました。透き通った淡い紫ルビー色、赤スグリやクランベリーの穏やかな香りを感じます。口中に引き締まったような酸味、中程度のタンニン、アフターでは穏やかにベリーの風味がスーッとフェードアウトします。

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。

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　ヴァイングート・マン

土地と緑をこよなく愛するナイスガイ　アンディマンのナチュール

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1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のフードルで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。濃いグリーンイエロー色、リンゴやセルフィーユ、ミント、グレープフルーツの香りを感じます。口中にハーブ香が拡がり、酸味や果実味はバランスよくジューシーで甘みがあり、グレープフルーツのほろ苦さも感じられます。

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のフードルで発酵・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 ドイッチャーヴァイン
参考小売／ **3100**　JAN／ 4573461679239
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ 斑岩　在庫1ケース
カベルネ・ドルサとポルトギーザー45%
ドルンフェルダー30%メルロー12.5%バッカス12.5%

ラインヘッセンの土壌の多様性を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ティック製のボックスで発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。パープルガーネット色、カシスやザクロ、ピーマン、ハーブの香り、柔らかく心地の良いアタックに穏やかなタンニンとほろ苦さ、少し高めの酸味がアフターに散りばめられています。

36361	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2022	WG Mann Rotlich

WGマン
ロートリヒ

呼称／ Deutscher Wein ドイッチャーヴァイン
参考小売／ **3400**　JAN／ 4573461684424
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ いろいろ　在庫3ケース
メルローとリースリング29%ショイレーベ29%
ドルンフェルダー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かったという意味です。6品種を全房で7日間醸し後プレスし、30hlのステンレスタンクで発酵、24hlのフードルで熟成しました。やや粘性ある淡い紫ルビーの外観、穏やかな香りが立ちでスミレやレッドチェリー、リンゴ、フルーツトマトの香り、滑らかな口あたりが心地よく穏やかなタンニンに優しい酸味がバランスの良い逸品です。

36363	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	WG Mann Calx Spätburgunder

WGマン
カルクス シュペートブルグンダー

呼称／ RheinischerLandwein ライニッシャー・ラントヴァイン
参考小売／ **4000**　JAN／ 4573461684448
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ EU-BIO
土壌／ 石灰 花崗岩
シュペートブルグンダー100%

カルクスとはドイツ語で石灰岩の意味です。樹齢 20 年のシュペートブルグンダーを除梗後プレス、ステンレスタンクで発酵、フードルで熟成しました。黒味を帯びたルビー色、ブラックチェリーやイチヂク、バラ、湿った土のアロマを感じます。穏やかな優しい口あたりのフレッシュベリーの果実味に溶け込んだ酸味は上品で丸みがあり、余韻にはフランボワーズ香が残ります。

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、ゲヴュルツトラミネール
ゲルバーミュスカテラー
ピノグリ、ミュラートゥルガウ

ドイツ・ラインヘッセン、5品種を全房で7日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵中にアッサンブラージュし、糖が残った状態で23年10月にサンスフルで瓶詰めしました。濁りのあるグリーンイエローの外観、黄色リンゴやオレンジ、青バナナ、トロピカルフルーツの香り、シャープなアタックにごくわずかな泡、青りんごを思わせるドライな酸味にわずかなほろ苦さもあるドライな仕上がりです。

36871	ドイツ／ラインヘッセン　酸化防止剤無添加
VIN 2024	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／ 4573461690395
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、ピノブラン
ゲルバーミュスカテラー、ミュラートゥルガウ

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月にサンス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プな口あたり、リンゴ食べたようなスッキリとした酸味が溶けた後口の綺麗なイメージです。

36874	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2023	Dexheimer Luftmensch

デクスハイマー
ルフトメンシュ

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461690425
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
シルヴァーナー40%
ヴァイスブルグンダー40%ピノグリ20%

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、ふくよかさジューシーな味わいにバランスよく酸と果実味のある良品です。

36407	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2022	Dexheimer Weiss

デクスハイマー
ヴァイス

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461685018
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰 ★
シルヴァーナー65% ヴァイスブルグンダー35%

22年はとても温暖で乾燥し春と夏はほとんど雨が降りませんでした。2品種を70%は直接圧搾、30%は4～7日間醸し後プレスし、ドイツの伝統的なフードルで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、スウィーティやグレープフルーツ、黄色リンゴやカボスの香り、クリアでドライなアタックでスムーズでみずみずしい口あたりが拡がり、アタックには柑橘のドライな酸味が豊富に溢れます。

35911	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer Riesling

デクスハイマー
リースリング

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3800**　JAN／ 4573461679086
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰
リースリング100%

レス・粘土石灰土壌で育つリースリングをプレスし、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し、無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色の外観、カリンや柚子ジャム、セルフィーユ、黄桃の香り、シャープなアタックにたっぷりの果実味、スッキリとした酸のリースリングらしい味わいで中程度のアフターを楽しめます。

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。

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。

35912	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer Chardonnay&Sauvignon Blanc

デクスハイマー
シャルドネ＆ソーヴィニヨンブラン

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3800** JAN／ 4573461679093
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰
シャルドネ60%
ソーヴィニヨンブラン40%

レス・粘土石灰土壌のシャルドネとソーヴィニョンブランを50%は直接圧搾、50%は全房で醸しアッサンブラージュ、ドイツの伝統的な12hlのフードルで9ヶ月発酵・熟成し無濾過・無清澄で瓶詰めしました。グリーンイエロー色、林檎やライム、桃の香り、ドライで拡がりがあり、ハッサクの酸味と果実味がジューシーな味わいへと変化していく逸品です。

36409	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2022	Dexheimer Nice Guy

デクスハイマー
ナイスガイ

呼称／ Landwein Rheinラントヴァイン・ライン
参考小売／ **3000** JAN／ 4573461685032
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
ブラウアー・ポルトギーザー
シルヴァーナー ピノグリ

ナイスガイのように飲みやすくて美味しいことからキュヴェ名に名づけました。3品種を全房でスミマセラシオンカルボニック後プレス、フードルで発酵・熟成しました。淡いローズルビー色、クランベリーやラズベリー、いちごジャム、ユーカリの香り、柔らかく優しいアタック、じわりと口中で果実味が拡がり、控えめなタンニンがアクセントとなった上品な味わいです。

36410	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer BPN

デクスハイマー
ベイビー ピノノワール

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **4500** JAN／ 4573461685049
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土 石灰
ピノノワール100%

Baby Pinot Noirの略で21年が初めての収穫となったピノノワールのみが育つ畑です。14日間醸し後12hlのフードルでピジャージュを施しながら発酵、24hlのフードルで熟成しました。淡いルビー色、ラズベリーやフランボワーズのアロマ、柔らかなアタックに心地良いタンニンと摘みたてベリー、少し高めの酸を感じるミディアムボディの逸品です。

36872	ドイツ／ラインヘッセン
VIN 2021	Dexheimer Pinot Noir

デクスハイマー
ピノノワール

呼称／ Landwein Rhein ラントヴァイン・ライン
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461690401
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ EU BIO
土壌／ レス 粘土石灰
ピノノワール100%

レス・粘土・石灰土壌で育つピノノワールを全房で醸し後プレス、解放桶でピジャージュを施しながら発酵し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穏やかで冷涼な酸味、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。

フランケン　WGシュテファン・フェッター

シルヴァーナーでフランケンの土壌を体現する静かなる情熱！

シュテファン・フェッター

37029	ドイツ／フランケン
VIN 2022	WG Stefan Vetter Müller-Thurgau

WGシュテファン・フェッター
ミュラートゥルガウ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **3600** JAN／ 4573461693419
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ － 認証／ －
土壌／ 貝殻石灰岩
ミュラートゥルガウ100%

7月と8月は温暖で乾燥していた22年、樹齢35年のミュラートゥルガウを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。

37031	ドイツ／フランケン
VIN 2023	WG Stefan Vetter Sylvaner

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **3600** JAN／ 4573461693433
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU-Standart
土壌／ 貝殻石灰岩 コイパー
赤砂岩
シルヴァーナー100%

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ー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。

37032	ドイツ／フランケン
VIN 2019	WG Stefan Vetter Sylvaner Steinterrassen Muschelkalk

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー シュタインテラッセン ムッシェルカルク

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461693440
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ LACON
土壌／ 貝殻石灰岩
シルヴァーナー100%

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ーナーをプレスし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、八朔、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。

35658	ドイツ／フランケン
VIN 2018	WG Stefan Vetter Riesling Steinterrassen

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%

まるでプ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じます。ドライで上品な舌触りでじわじわと拡がる味わいに詰まったエキス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
シルヴァーナー ザントシュタイン

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461684943
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU-Standart
土壌／ 赤砂岩 貝殻石灰岩
シルヴァーナー100%

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

36401	ドイツ／フランケン
VIN 2021	WG Stefan Vetter Sylvaner Muschelkalk

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー ムッシェルカルク

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5000** JAN／ 4573461684950
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU-Standart
土壌／ 貝殻石灰岩
シルヴァーナー100%

ムシェカルクは貝殻石灰岩の意味で樹齢25～40年のシルヴァーナーをプレス後、4種類の木樽で発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、青りんごや二十世紀梨、グレープフルーツ、ミントやアスパラガスのアロマを感じます。ジューシーなアタックでシャープな酸味と豊かなミネラル感、ドライなアフターには綺麗な酸とエキスが感じられます。

35662	ドイツ／フランケン
VIN 2018	WG Stefan Vetter Sylvaner Himmelslücke

WGシュテファン・フェッター
シルヴァーナー ヒンメルスリュッケ

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5500** JAN／ 4573461676092
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU-Standart
土壌／ 貝殻石灰岩 在庫1ケース
シルヴァーナー100%

ヒンメルスリュッケはガームバッヒャー・カルベンシュタインのオーナーの名前で、Gap in heaven（天国のかけら）というこの区画内で最も高地にあり素晴らしい景色を見渡せることも暗喩されています。シルヴァーナーをプレス、木樽で発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、文旦やスウィーティ、カボスの香り、アタックから旨味がしっかりあり上品な酸味とじわりと拡がるグレープフルーツ香が長く続きます。

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。

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。

36404	ドイツ／フランケン
VIN 2021	WG Stefan Vetter Sylvaner Schale, Stiel & Stengel

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

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5800** JAN／ 4573461684981
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU-Standart
土壌／ 貝殻石灰岩 赤砂岩
シルヴァーナー100%

貝殻石灰岩・赤砂岩で育つ樹齢50年のシルヴァーナーを9月上旬に収穫、全房で700Lの木樽で醸し後、フリーランジュースを木樽で10ヶ月発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴや洋梨、ハッサク、少し焦がしい香りを感じます。アタックから旨味があり心地の良い酸味とジューシーな果実味、バランスのとても良い仕上がりで柑橘の香りがたっぷりと拡がります。

36399	ドイツ／フランケン
VIN 2021	WG Stefan Vetter Riesling Muschelkalk&Sandstein

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

呼称／ Landwein ラントヴァイン
参考小売／ **5800** JAN／ 4573461684936
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU-Standart
土壌／ 赤砂岩 貝殻石灰岩
リースリング100%

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

フランケン　ヴァイングート・ヴァイガント

代々譲り受けた高樹齢畑から仕込む真のフランケン・ナチュール

アンディ・ヴァイガント

35951	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加
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%

フランクフルトから東南東約130kmのフランケン、ドメーヌ周りの古い果樹園のコイパー土壌で育つ数品種のリンゴを収穫後、ステンレスタンクで発酵しサンスフルで瓶詰め、瓶内熟成しました。すりおろしリンゴ色、澱もあり、ジューシーでリンゴ本来の甘い香り、ドライでシャープな味わいは黄色リンゴの様で嫌味が感じられない心地の良い仕上がりです。

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)
シルヴァーナー25%ミュラートゥルガウ15%
ヴァイスブルグンダー15%バッカス15%
リースリング15%ショイレーベ15%

23年の発酵は本当に早く、とてもクリーンでした。コイパー土壌で育つこの地方特有の白ブドウ6品種をプレスし、ステンレスタンクで発酵し、糖が残った状態で瓶詰めしました。すりおろしリンゴのようなイエローカラー、洋梨やリンゴ、レモンピール、セルフィーユのアロマ、ジューシーで喉越しよいアタックに黄色リンゴの酸味と口あたりのよい果実味、飲み飽きしない味わいです。

36988	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加
VIN 2024	WG Weigand White

新着

WGヴァイガント
ホワイト

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／ **3300** JAN／ 4573461693013
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU ÖKO
土壌／ 泥土岩(コイパー) ★
シルヴァーナー22%バッカス18%
ショイレーベ17%ミュラートゥルガウ15%
リースリング14%ピノブラン14%

コイパー土壌で育つ6品種を全房でプレスし、3種類の木樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。クリアな輝きのあるグリーンイエローの外観、スウィーティやグレープフルーツ、西洋スグリ、レモンやミントのアロマを感じます。ドライなアタックにスッキリとした酸味とドライな果実味で、バランス良く飲み飽きない味わいです。

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
シルヴァーナー

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
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)
シルヴァーナー100%

コイパー土壌で育つシルヴァーナーを全房でプレスし3種類の木樽で発酵・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、晩白柚、グレープフルーツのアロマを感じます。しぼりたての柑橘の心地よい酸、ジュー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
ミュラートゥルガウ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
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)
ミュラートゥルガウ100%

コイパー土壌で育つミュラートゥルガウを全房でプレスし2種類の木樽で発酵・熟成し25年7月に瓶詰めしました。わずかに濁りのあるグリーンイエロー色、青りんごやカリン、洋梨、マスカット、アップルミントのアロマを感じます。ドライでスムーズなアタック、バランスよくジュー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。

36657	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加
VIN 2023	WG Weigand Muller Thurgau

WGヴァイガント
ミュラートゥルガウ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461687418
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU ÖKO
土壌／ 泥土岩(コイパー)
ミュラートゥルガウ100%

フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つミュラートゥルガウを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、カリンや黄色リンゴ、黄桃の香り、心地の良いアタックに完熟した果実味よく、洋梨のジューシーな味わいに心地良い柑橘の酸味が溶け込みます。

36661	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加
VIN 2023	WG Weigand Scheurebe

WGヴァイガント
ショイレーベ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461687456
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU ÖKO
土壌／ 泥土岩(コイパー)
ショイレーベ100.%

フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つショイレーベを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。グリーンイエロー色、洋梨やカリンのアロマティックな香りにココナツのアロマ、ジューシーで果実味たっぷりのアタック、拡がりのあるエキス感に控えめな酸が心地よさを演出してくれます。

36662	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加
VIN 2023	WG Weigand Weissburgunder

WGヴァイガント
ヴァイスブルグンダー

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461687463
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU ÖKO
土壌／ 泥土岩(コイパー)
ヴァイスブルグンダー100%

フランクフルトから東南東へ約130kmのフランケン、コイパー土壌で育つヴァイスブルグンダーを全房でプレスし12.5hlの木樽でとても早く発酵を終え、そのまま熟成し24年6月に瓶詰めしました。クリアなグリーンイエロー色、リンゴやカリン、白桃、セルフィーユの香り、シャープなアタック、ドライで引き締まった酸と豊かなミネラル、少し高めの酸をカバーする旨味があります。

36658	ドイツ／フランケン 酸化防止剤無添加
VIN 2023	WG Weigand Rose

WGヴァイガント
ロゼ

呼称／ Landwein Main ラントヴァイン・マイン
参考小売／ **3300** JAN／ 4573461687425
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ EU ÖKO
土壌／ 泥土岩(コイパー)
ピノノワール35% ドミナ35%
ドルンフェルダー30%

23年は非常に暖かく乾燥した年で、幸運にも収穫前に雨が降りブドウの成熟が促進され非常に良質で収穫量も豊富でした。コイパー土壌で育つ3品種を全房で直接圧搾し、フードルで発酵・熟成しました。色調の濃いバラ色ピンクの外観、しっかりとした香り立ちとクランベリーとイチゴ、プラムのアロマ、キリッとした酸がアタックに感じられ、ほろ苦さと喉越しの良さと旨味、ドライなアフターが印象的です。

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。

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

ヴァインフィアテル　ミヒャエル・ギンドル

ヴァインフィアテルで10代からワインを造るギンドル家最高傑作！

ミヒャエル・ギンドル

37062 オーストリア／ヴァインフィアテル

VIN 2023 | Michael Gindl Little Buteo

新着

ミヒャエル・ギンドル
リトル ブテオ

呼称／	－		
参考小売／	3500	JAN／	4573461693983
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	ローム レス 砂礫		
	グリューナー・ヴェルトリーナー100%		

エチケットは緑豊かな作物が育つ土壌にのみ育つ小動物を捕食するノスリ（鷹の一種）で、ミヒャエルの自然へのアプローチを表すシンボルです。ブドウをプレス後、50%ステンレスタンク、50%木樽で発酵・熟成しました。濃いグリーンイエロー色、ライムやスダチ、白桃、青りんごのアロマを感じます。爽やかでドライな果実味、シャープな味わいですがたっぷりの旨味に完熟みかんの味わいも加味されます。

37063 オーストリア／ヴァインフィアテル

VIN 2021 | Michael Gindl Buteo

新着

ミヒャエル・ギンドル
ブテオ

呼称／	－		
参考小売／	4300	JAN／	4573461693990
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	ローム レス 砂礫		
	グリューナー・ヴェルトリーナー100%		

馬とトラクターで耕した畑で育つ樹齢50～60年のグリューナー・ヴェルトリーナーをプレス後フードルで発酵・熟成し瓶詰めしました。とろりとした粘性のある輝くグリーンイエローの外観、百合やメロン、白桃のアロマを感じます。たっぷりのミネラルを感じるアタック、完熟した柑橘の心地の良い甘酸っぱさ、喉越しよくポテンシャルの高い逸品です。

36757 オーストリア／ヴァインフィアテル

VIN 2020 | Michael Gindl Riesling Sodalis

ミヒャエル・ギンドル
リースリング ソダリス

呼称／	－		
参考小売／	6000	JAN／	4573461688866
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	砂礫 砂		
	リースリング100%		

20年は非常に暖かく乾燥し夏の間ずっと乾期が続いたため、収穫を早めました。ソダリスとは伴侶や友達という意味でミヒャエルの畑を手伝う馬の事を指しています。リースリングを醸し後プレス、木樽で発酵・熟成しました。輝きあるしっかりとしたイエロー、桃やアプリコット、晩白柚のアロマ、とろりとした口あたりがまろやかに拡がり、完熟した果実感に酸が溶け込み、アフターまで詰まったエキス感を感じます。

カルヌントゥム　レイザー・バイヤー

ホイリゲ経営する家族ワイナリーによる地産地消のワインを発見！

ダニエル＆ミヒャエル・レイザー

37048 オーストリア／カルヌントゥム　準定番

VIN 2024 | Raser-Bayer Carnuntum Grüner Veltliner

レイザー・バイヤー
カルヌントゥム グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／	－		
参考小売／	2700	JAN／	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		
	グリューナー・ヴェルトリーナー100%		

ニーダーエスタライヒ地域ウィーン南東部近郊カルヌントゥムで人気のホイリゲを営む家族経営のワイナリーで、粘土とレス土壌で育つグリューナーヴェルトリーナーをステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアなグリーンイエローの外観、グレープフルーツ、ゆず、ミント、白コショウのアロマ、ドライで心地の良い酸でスッキリとした味わい、コスパ抜群の1リットル白です。

ノイジードラーゼー　ユーディト・ベック

ノイジードラーゼでシュタイナー理論を実践する快活な女性醸造家

ユーディト・ベック

37066 オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加

VIN 2024 | Judith Beck Pet-Nat Bambule M

新着

ユーディト・ベック
ペットナット バンブルM

呼称／	－		
参考小売／	4500	JAN／	4573461694027
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白微泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	respekt-BIODYN
土壌／	砂利		
	ヴァイスブルグンダー90% ミュスカオットネル10%		

砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーとミュスカオットネルを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。緑色調の強いグリーンイエロー色、クリーミーな泡立ち、グレープフルーツやライム、マスカットの香りを感じます。上品な口あたりでクリーミーな泡が心地よく、スッキリとした青りんごの酸がシャープさを生むバランスの良い仕上がりです。

37069 オーストリア／ノイジードラーゼー

VIN 2024 | Judith Beck Mish Mash

新着

ユーディト・ベック
ミッシュ マッシュ

呼称／	－		
参考小売／	3900	JAN／	4573461694058
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	respekt-BIODYN
土壌／	砂利		
	グリュナーヴェルトリーナー ショイレーベ ヴァイスブルグンダー ノイブルガー ヴェルシュリースリング		

公式ではありませんが混植混醸のゲミシュターサッツで、この地域で1950年代からKoreaと呼ばれていた畑を16年に借り、ビオディナミで育てた5品種を除梗し醸し後プレス、10～20hlのフードルとステンレスタンクで発酵・熟成しました。クリアな淡いイエロー、二十世紀梨や夏みかん、スダチ、ディル、ミントのアロマを感じます。ジューシーなアタックで、スッキリとした酸が心地よくスムーズです。

37070 オーストリア／ノイジードラーゼー

VIN 2024 | Judith Beck Traminer

新着

ユーディト・ベック
トラミーナー

呼称／	－		
参考小売／	3900	JAN／	4573461694065
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	respekt-BIODYN
土壌／	砂利		
	ゲヴュルツトラミネール ゲルバー・トラミーナー		

ブルゲンラント地方北方ノイジードラーゼ湖北岸のGols村、ビオディナミの砂利土壌で育つゲヴュルツトラミネールとゲルバー・トラミーナーを除梗し醸し後プレス、古樽とステンレスタンクで発酵・熟成しました。透明感のある淡い黄金色、アプリコットや黄桃、メロン、花の蜜やフラワリーな香りを感じます。瑞々しいアタック、トロピカルな香りが拡がるたっぷりの果実味、レモンピールのほろ苦さがアクセントなっています。

37071 オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加

VIN 2023 | Judith Beck Muscat Bambule

新着

ユーディト・ベック
ミュスカ バンブル

呼称／	－		
参考小売／	5500	JAN／	4573461694072
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	respekt-BIODYN
土壌／	砂 ローム 砂利		
	ミュスカオットネル100%		

ミュスカオットネルを除梗し10日間醸し後プレスし蓋の無いタンクで発酵、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある濃いイエローの外観、金木犀、カリン、メロン、白い花のアロマやエスニックな風味も感じます。ドライな口あたりでオレンジピールのほろ苦さがアクセントとなった拡がる果実味、上品な味わいで長めの余韻です。

37072 オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加

VIN 2023 | Judith Beck Welschriesing Bambule

新着

ユーディト・ベック
ヴェルシュリースリング バンブル

呼称／	－		
参考小売／	5500	JAN／	4573461694089
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	respekt-BIODYN
土壌／	砂 ローム 赤砂利 石灰岩		
	ヴェルシュリースリング100%		

ブルゲンラント地方、砂・ローム・赤砂利・石灰岩土壌で育つヴェルシュリースリングを除梗し醸し後プレス、蓋のないタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。輝きのある濃いグリーンイエロー色、ライムやミント、洋梨、完熟みかん、柚子ジャムのアロマを感じます。優しいアタック、高めの綺麗な柑橘の酸と旨味が拡がり、アフターまでバランスよく続きます。

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

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

37073	オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Judith Beck Weissburgunder Bambule

新着

ユーディト・ベック
ヴァイスブルグンダー バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461694096
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利
ヴァイスブルグンダー100%

ノイジードラーゼ湖の近くで平地の水はけの良い砂利土壌で育つヴァイスブルグンダーを除梗し醸し後プレス、蓋のないタンクで発酵後、アンフォラで熟成しサンスフルで仕上げました。濃いイエローの外観、洋梨やアップルパイのような火入れした果物、ハチミツ、貴腐の香りを感じます。リッチで丸みのある上品なアタック、じわりと口中で拡がる完熟した果実味に溶け込んだ酸、長い余韻です。

36244	オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加
VIN 2022	Judith Beck Furmint Bambule

新着

ユーディト・ベック
フルミント バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461682895
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 ローム 赤砂利 石灰岩
フルミント100%

フルミントを8月に収穫し除梗し醸し後プレス、蓋のないタンクで発酵後、500Lの古樽で熟成しSO2無添加で仕上げました。粘性と濁りのあるホワイトイエローの外観、晩白柚、柚子ジャム、アスパラガス、トマトの葉、青竹のアロマを感じます。まろやかで上品なアタック、じわりと味わいが滲み出て、豊かなミネラルと厚みのある果実味が上品な仕上がりです。

37074	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2023	Judith Beck Zweigelt

新着

ユーディト・ベック
ツヴァイゲルト

呼称／ －
参考小売／ **3300**　JAN／ 4573461694102
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂利
ツヴァイゲルト100%

ノイジードラーゼ湖付近の平地の砂利土壌、ビオディナミで育てたツヴァイゲルトを除梗後プレス、ルモンタージュを施しながら35hlのステンレスタンクで発酵、500Lの木樽で熟成しました。鮮やかで明るい紫ガーネット色、レッドプラムやカシス、フランボワーズ、リコリス、杉のアロマを感じます。柔らかくバランスの良いアタック、タンニンと酸のバランスが整ったコスパの良い良質な赤ワインです。

37075	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2023	Judith Beck Hunny Bunny

新着

ユーディト・ベック
ハニー バニー

呼称／ －
参考小売／ **3900**　JAN／ 4573461694119
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 粘土 砂利 石灰
ブラウフレンキッシュ100%

ノイジードラーゼ湖北岸のGols村の砂・粘土・砂利・石灰土壌で育つブラウフレンキッシュを全房で4日間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。淡い赤色調のルビー色、クランベリーやフルーツトマト、芝、若葉のアロマを感じます。完熟したベリーの甘みあるアタック、やさしいタンニンと白イチゴの甘酸っぱい酸味、ほのかな苦みがアクセントとなった良質な仕上がりです。

37076	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2022	Judith Beck Pannobile

新着

ユーディト・ベック
パノービレ

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461694126
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50% ブラウフレンキッシュ50%

パノービレとは1994年に同じ志をもった9つのワインメーカーによって結成されたグループで、土着ブドウでのテロワールを生かしたワイン造りを目的としています。2品種のブドウを除梗しプレス、35hlの木製タンクで30%炭酸発酵・70%は通常発酵し木樽で熟成しました。紫色調の濃いガーネット色、カシスやプルーン、ザクロ、火打石、湿った土のアロマを感じます。口中にしっかりと¥ベリーの香りが拡がるアタック、しっかりとしたタンニンと溶け込んだ酸、熟成度も高く複雑味がしっかり感じられる逸品です。

37077	オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加
VIN 2021	Judith Beck Blaufränkisch Bambule

新着

ユーディト・ベック
ブラウフレンキッシュ バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461694133
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／ 砂質 石灰岩
ブラウフレンキッシュ100%

砂質・石灰岩土壌で育つブラウフレンキッシュを70%除梗しスミマセラシオンカルボニック後プレス、タンクで発酵しアンフォラで熟成、サンスフルで仕上げました。透明感のある濃いガーネット色、カシスやフランボワーズ、ブラックプラムのアロマを感じます。丸みがありじわりと拡がるエキス感、柔らかいが厚みのあるタンニン、コクと複雑味が増す余韻の長い逸品です。

37078	オーストリア／ノイジードラーゼー　酸化防止剤無添加
VIN 2023	Judith Beck Pinot Noir Bambule

新着

ユーディト・ベック
ピノノワール バンブル

呼称／ －
参考小売／ **5500**　JAN／ 4573461694140
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 粘土 砂利 石灰岩
ピノノワール100%

砂・粘土・砂利・石灰岩土壌に植わるピノノワールを50%全房・50%除梗し8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、225Lの木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。淡いルビー色、クランベリーやラズベリー、スミレ、いちご、フローラルのアロマを感じます。上品で心地の良いアタック、柔らかく品のあるタンニン、エレガントさとピュアさが特徴です。

35650	オーストリア／ノイジードラーゼー
VIN 2018	Judith Beck Judith

ユーディト・ベック
ユーディト

呼称／ －
参考小売／ **7500**　JAN／ 4573461676405
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ respekt-BIODYN
土壌／ 砂 粘土 石灰
ブラウフレンキッシュ100%

2001 年に父から引き継いで以来、自家消費用として造りはじめ、当初はブレンドでしたが、現在はGabarinza vineyardのブラウフレンキッシュを除梗しプレス後、35hlの木製開放桶で発酵、500Lの古樽で熟成しています。濃いブラックガーネット色、ブラックチェリーやプルーン、ドライフルーツ、火打石香、拡がるタンニンに詰まったエキスと熟成感、パワフルで味わい深く骨格が定まった逸品です。

ノイジードラーゼー　マインクラング

これぞデメテール! 生物多様性・自然循環型農業の極み

マインクラング

36999	オーストリア／ノイジードラーゼー　準定番
VIN 2024	Meinklang Gruner Veltliner

マインクラング
グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2800**　JAN／ 4573461693112
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール Austria Bio
土壌／ 砂質 ローム 岩石　★
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

24年は夏は非常に暑く降雨量も少ない年でした。ハンガリー国境で代々家族経営の複合農家のマインクラング、グリューナー・ヴェルトリーナーを除梗しプレス後、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、青りんごやライム、レモン、シトラス系、白胡椒の香り、爽やかでスッキリとしたアタック、口あたりよくフレッシュ感のある味わいはジューシーで冷涼感のある逸品です。

36998	オーストリア／ノイジードラーゼー　準定番
VIN 2024	Meinklang Weißer Mulatschak

マインクラング
ヴァイサー ムラチャック

呼称／ －
参考小売／ **2900**　JAN／ 4573461693105
規格／ 750ml × 12　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 砂質 ローム 岩石
ヴェルシュリースリング50%
トラミーナー25% ピノグリ 25%

祝いの場での快活で楽しいワインを意味するハンガリー語を冠しました。8月に収穫した3品種を除梗後5日間醸しプレス、ステンレスタンクで発酵・熟成しました。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拡がり、ホエイのような酸と旨味が味わいを引き締め、控えめなタンニンが親しみやすく魅力的です。

37000	オーストリア／ノイジードラーゼー　準定番
VIN 2023	Meinklang Burgenlandrot

マインクラング
ブルゲンラントロート

呼称／ －
参考小売／ **2500**　JAN／ 4573461693129
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 粘土 砂質　★
ツヴァイゲルト50%　ブラウフレンキッシュ40%
ザンクト・ラウレント10%

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ピジャージュ・ルモンター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。

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。

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

ライタベルク　リスト

元ウィーン少年合唱団員が実践する家族経営のサスティナブル農業

ベルンハルト・リスト

37010　オーストリア／ライタベルク　準定番

VIN 2023　Liszt Grüner Veltliner

リスト
グリューナー・ヴェルトリーナー

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461693228
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ LACON、デメテール
土壌／ 石灰 泥灰土
グリューナー・ヴェルトリーナー100%

家族で養豚業やホイリゲ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年のグリューナーヴェルトリーナーを除梗後プレスし発酵、ステンレスタンクと木樽で熟成しました。輝きのあるグリーンイエローの色調、白い花や、青りんごのフレッシュな香りが漂います。酸味が味わいの骨格となり早熟な黄桃や青蜜柑のような果実味が流れ、ハーブ感と柔らかい酸により心地よいアフターを迎えます。

37012　オーストリア／ライタベルク　準定番

VIN 2021　Liszt Blaufränkisch

リスト
ブラウフレンキッシュ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4573461693242
規格／ 1000ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ LACON
土壌／ 石灰 泥灰土
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%

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、解放桶でピジャージュを施しながら発酵、木樽とフードルで熟成しました。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、こなれ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。

37020　オーストリア／ライタベルク

VIN 2023　Liszt Touriszt

リスト
ツーリスト

呼称／ －
参考小売／ **4400**　JAN／ 4573461693327
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 石灰岩　在庫2ケース
ツヴァイゲルト90%
ブラウフレンキッシュ10%

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、アンフォラで発酵・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、じわりと拡がるたっぷりの果実味、余韻が長く続きます。

37015　オーストリア／ライタベルク

VIN 2023　Liszt Soliszt

リスト
ソリスト

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461693273
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 石灰 泥灰土 粘土
ブラウフレンキッシュ100%

「個性と自信が溢れた存在感のあるワイン」に仕上げました。23年はブラウフレンキッシュで造りました。醸し・発酵後フードルとハンガリー産の木樽で発酵・熟成しました。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とした果実味が印象的です。

37019　オーストリア／ライタベルク

VIN 2023　Liszt Komponiszt

リスト
コンポニスト

呼称／ －
参考小売／ **5300**　JAN／ 4573461693310
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ 石灰 泥灰土 粘土　在庫4ケース
メルロー カベルネソーヴィニヨン
カベルネフラン

メルローは開放桶で醸し・発酵、カベルネソーヴィニヨンとカベルネフランは全房で醸し・発酵後、アッサンブラージュしアンフォラと木樽で熟成しました。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。

ズュートシュタイヤーマルク　シュナーベル

真のファーマたれ！シュタイヤーマルクの生粋ナチュール

カール＆エヴァ・シュナーベル

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／ デメテール
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、メープルシロップ、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。

35558　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク　酸化防止剤無添加

VIN 2020　Schnabel Morillon Hochegg

シュナーベル
モリヨン ホッホエッグ

呼称／ －
参考小売／ **7500**　JAN／ 4573461674647
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオディナミ　認証／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
モリヨン（シャルドネ）100%

オーストリア南部シュタイヤーマルク、モリヨン（シャルドネ）を除梗し、皮や種とともに蓋の無いステンレスタンクと木製解放桶で醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。しっかり濃い黄金色、干し柿やあんず、金柑コンポートや洋梨ジャム、ナツメグの香り、複雑味のあるアタックでアプリコットのニュアンスがしっかりと拡がり、果実味豊かで骨太のボディです。

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／ デメテール
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。パッ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／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

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／ デメテール
土壌／ シリスを含んだスレート
ロートブルガー（ツヴァイゲルト）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、ピノノワールをを蓋の無いタンクでピ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。

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。

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。

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/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、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/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ロートブルガー（ツヴァイゲルト）100%

ロートブルガーはツヴァイゲルトの古い呼び名でクロイツエッグは区画名です。ブドウを除梗後、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、古樽で熟成しました。紫色がかったガーネットの外観、ラズベリーやカシス、火打石、スミレ、湿った土の香り、綺麗な酸味にベリーの酸が心地よく、細かなタンニン、しっかり密度が詰まった味わいがじわりとアフターに拡がります。

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/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ブラウフレンキッシュ100%

スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュを除梗し、皮や種とともに醸し・発酵後プレス、228Lの古樽で長期熟成しサンスフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、プルーンやザクロ、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ー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/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ブラウフレンキッシュ100%

オーストリア南部シュタイヤーマルク、スレート土壌の区画ホッホエッグで育つ樹齢20年のブラウフレンキッシュをタンクで醸し・発酵後、木樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒色調のガーネット色、プルーンやザクロ、クランベリーの香り、アタックからしっかりとしたタンニンを感じ、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/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ブラウフレンキッシュ100%

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、プルーン、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/ デメテール
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、古樽で熟成しサンスフルで仕上げました。黒い色調の濃いルビー色、しっかりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、カシス、湿った土のアロマを感じます。ボリューム感があり豊かな果実味としっかりとしたタンニン、上質な甘味も感じられる完熟した味わいです。

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
VIN 2021	Schnabel Pinot Noir Hochegg

シュナーベル
ピノノワール ホッホエッグ

呼称/ －
参考小売/ **10000** JAN/ 4573461681492
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ピノノワール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、ピノノワールをタンクで醸し・発酵後、228Lの木樽で熟成しSO2無添加で瓶詰めしました。黒色調のルビー色、とろりとした粘性、ラズベリーやフランボワーズ、バラ、スミレのアロマを感じます。しっかりと詰まったエキスに熟した丸みと深みのある味わいで、しっかりとしたタンニンが骨格を支えてくれます。

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 2022	Schnabel Pinot Noir Hochegg

シュナーベル
ピノノワール ホッホエッグ

呼称/ －
参考小売/ **10000** JAN/ 4573461693204
規格/ 750ml × 6×2 タイプ/ 赤・ミディアム
栽培/ ビオディナミ 認証/ デメテール
土壌/ シリスを含んだスレート
ピノノワール100%

シリスを含むスレート土壌で育つピノ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　シャウアー

情熱×歴史×スレート土壌×高標高　伝統と革新の若き生産者

ステファン＆ベルンハルト・シャウアー

37049	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
VIN 2018	Schauer Brut

シャウアー
ブリュット

呼称/ Österreichischer Sekt オーストリア・ゼクト
参考小売/ **5500** JAN/ 4573461693853
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白泡・辛口
栽培/ － 認証/ －
土壌/ スレート
モリヨン（シャルドネ）95%
ヴァイスブルグンダー5%

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。

36298	オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク
VIN 2022	Schauer Weissburgunder Sand und Schiefer

シャウアー
ヴァイスブルグンダー ザント ウント シーファー

呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売/ **3000** JAN/ 4573461683649
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ － 認証/ Sustainable Austria
土壌/ 砂 スレート
ヴァイスブルグンダー100%

22年は秋が暖かい年でした。シスト・砂質土壌の2区画で育ったヴァイスブルグンダーを9月下旬に収穫後、除梗しプレス、70%フードル・30%ステンレスタンクで13ヶ月発酵・熟成しました。グリーンイエロー色、果樹の花や洋梨、レモンピールのアロマ、シャープな酸味がアタックにあり黄色リンゴを食べた時のジューシーな酸がアクセントとなる中程度の味わいです。

37051	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

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

呼称/ SüdsteiermarkズュートシュタイヤーマルクDAC
参考小売/ **3300** JAN/ 4573461693877
規格/ 750ml × 12 タイプ/ 白・辛口
栽培/ － 認証/ Sustainable Austria
土壌/ 珪岩 スレート
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拡がる心地の良い味わいがとても心地良い逸品です。

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

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

ズュート・シュタイヤーマルク　WGヴァルガ・ハック

サウザルのテロワール、それはスレート土壌×高標高×急斜面

レイナー＆ジャスミン・ハック

36149　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク　酸化防止剤無添加

VIN 2018　Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Quarzit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン クワツィット

呼称／	－		
参考小売／	5300	JAN／	4573461681546
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	珪岩		在庫9ケース

ソーヴィニヨンブラン100%

クワツィットとは珪岩のことで通気性が良く熱を素早く蓄積する土壌で育ったソーヴィニヨンブランを600Lの古樽で発酵・熟成しサンスフルで仕上げました。輝きある綺麗な淡い黄金色、フレッシュミントや黄色りんご、ゆず、はっさく、青草の爽やかな香り、バランス良くゆずジャムを思わせるジューシーな果実味に心地よく酸が漂い、スッキリしながらも、まろやかな味わいです。

36146　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク　酸化防止剤無添加

VIN 2018　Weingut Warga-Hack Riesling Quarzit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
リースリング クワツィット

呼称／	－		
参考小売／	5300	JAN／	4573461681515
規格／	750ml × 12	タイプ／	白・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	珪岩		在庫4ケース

リースリング100%

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

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

VIN 2021　Weingut Warga-Hack Muskateller Phyllit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ムスカテラーフィリット

呼称／	－		
参考小売／	6000	JAN／	4573461681584
規格／	750ml × 12	タイプ／	オレンジ・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	千枚岩のシスト		在庫1ケース

ムスカテラー100%

フィリットとは千枚岩のことで4億5千万年前のオルトピス紀に形成された粘板岩系で石灰分は含有せず適度なミネラル分を含んだ土壌です。ムスカテラーを醸し後、古樽で発酵・熟成しました。黄金色の外観、フローラルでライチやトロピカルフルーツ、バラやマーマレードの香り、しっかりボリュームのあるアタックで心地の良い味わいとタンニンを思わせる渋味が特徴です。

36150　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク　酸化防止剤無添加

VIN 2019　Weingut Warga-Hack Sauvignon Blanc Phyllit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ソーヴィニヨンブラン フィリット

呼称／	－		
参考小売／	6000	JAN／	4573461681553
規格／	750ml × 12	タイプ／	オレンジ・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	千枚岩のシスト		在庫9本

ソーヴィニヨンブラン100%

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

36156　オーストリア／ズュート・シュタイヤーマルク　酸化防止剤無添加

VIN 2019　Weingut Warga-Hack Welschriesling Phyllit

ヴァイングート・ヴァルガ・ハック
ヴェルシュリースリングフィリット

呼称／	－		
参考小売／	6000	JAN／	4573461681614
規格／	750ml × 12	タイプ／	オレンジ・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	デメテール
土壌／	千枚岩のシスト		

ヴェルシュリースリング100%

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

ケルンテン　ゲオルギウム

南西部の生産地ケルンテン　奥地に眠っていたナチュラルワイン

マルクス・グルツェ&ウタ・スラマニク

36389　オーストリア／ケルンテン

VIN 2023　Georgium Hopfel

ゲオルギウム
ホプフェル

呼称／	－		
参考小売／	2500	JAN／	4573461684837
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	白泡・辛口
栽培／	ビオロジック	認証／	－
土壌／	砂質 粘土		

数種の土着品種のリンゴ100%

数種の土着品種のリンゴをビオディナミカレンダーに基づき10月の果実の日に収穫しステンレスタンクでCascade hopsと共に4日間醸し発酵、アップルジュース・酵母・リンゴ酒を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、ビワ色の外観、カリンや摘みたてアプリコット、ほろ苦のホップの香りを感じます。酸味と麦芽の苦みのバランスよくほろ苦さが残り後口までドライでキレ味のある逸品です。

36305　オーストリア／ケルンテン　酸化防止剤無添加

VIN NV　Georgium Blanc de Noirs Frizzante

ゲオルギウム
ブランド ノワール フリッツァンテ

呼称／	－		
参考小売／	5800	JAN／	4573461683717
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	ロゼ微泡・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	LACON Bio Certificate
土壌／	砂質粘土、砂利、石灰岩		

ピノノワール100%

濃厚なワインと鮮やかな酸味の両方を楽しめる17年と19年の2つの異なるミレジムをブレンドしました。ピノノワールを除梗後プレスし木樽で発酵・熟成した17年と19年のワインをアッサンブラージュし、12g/Lの糖を添加し瓶詰めしました。クリーミーな細かな泡、淡いルビー色、クランベリーやイチゴ、レッドチェリーの香り、白イチゴの甘酸っぱさとジューシーな味わい、ほろ苦さが残ります。

35634　オーストリア／ケルンテン　酸化防止剤無添加

VIN NV　Georgium Blanc de Noirs

ゲオルギウム
ブランド ノワール

呼称／	－		
参考小売／	5800	JAN／	4573461676245
規格／	750ml × 6×2	タイプ／	ロゼ・辛口
栽培／	ビオディナミ	認証／	respekt-BIODYN
土壌／	砂 粘土石灰		

ピノノワール100%

砂・粘土石灰土壌で育つピノノワールを直接圧搾後、17年は5年間・19年は3年間古樽で発酵・熟成しアッサンブラージュ、サンスフルで瓶詰めしました。淡いオレンジカラーの外観、オレンジピールとカリンジャムや柚子ジャムのアロマ、キュッと引き締まった渋味がソフトな口あたり変化する味わいで、高めの酸味としっかりとした旨味を感じるドライな味わいでアフターも長いです。

37054　オーストリア／ケルンテン　酸化防止剤無添加

VIN 2021　Georgium Pinot Noir

ゲオルギウム
ピノノワール

呼称／	－		
参考小売／	6800	JAN／	4573461693907
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
土壌／	砂 粘土石灰		

ピノノワール100%

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、アンフォラで熟成しました。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。

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。

クヴェモ・カルトリ ゴッツァ

中部カルトリ ビオディナミ無添加醸造でよりピュアな味わいを！

ベカ・ゴッツァゼ

34117	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2016	Gotsa Pet Nat Tavkveri

ゴッツァ
ペットナット タヴクヴェリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3400** JAN／ 4573461651167
規格／ 750ml × 12 タイプ／ ロゼ 微泡 ・ 辛口
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 粘土 ローム SOLD OUT
タヴクヴェリ100%

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

35724	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2020	Gotsa Tsitska-Tsolikouri

ゴッツァ
ツィツカ-ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461677129
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ツィツカ50% ツォリコウリ50%

ジョージア南東部カルトリ地方、ツィツカとツォリコウリを全房のままクヴェヴリで醸し後、22hlのクヴェヴリで発酵、12hlのクヴェヴリでマロラクティック発酵・熟成し瓶詰めしました。淡いオレンジピンク色、摘みたてカリンや梨、リンゴのアロマ、アタックにしっかりと感じられる酸味、リンゴの種子まわりのほろ苦さ、アフターまで高めの酸が続きます。

36372	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2021	Gotsa Tsitska-Tsolikouri

ゴッツァ
ツィツカ-ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461684660
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ツィツカ70% ツォリコウリ30%

粘土・ローム・玄武岩土壌で育つ樹齢12年のツィツカとツォリコウリを全房でクヴェヴリで醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。色調の濃いオレンジの外観、カリンやすりおろしリンゴ、ドライフルーツのアロマを感じます。高めの酸味と種まわりの苦みを感じるアタック、ミネラル感のよい味わいです。

36374	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2021	Gotsa Rkatsiteli-Mtsvane

ゴッツァ
ルカツィテリ-ムツヴァネ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461684684
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ルカツィテリ75% ムツヴァネ25%

粘土・ローム・玄武岩土壌で育つルカツィテリとムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し後フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、15hlのクヴェヴリで熟成しました。琥珀を思わせる濃いオレンジ色、メロンやマンゴー、トロピカル香にバタースコッチやキルシュのアロマを感じます。心地の良いアタックにママレードや甘い焼き菓子の香り豊かで、やや高めの酸と長めの余韻を楽しめる逸品です。

35725	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2020	Gotsa Mtsvane

ゴッツァ
ムツヴァネ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461677136
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ムツヴァネ75% ルカツィテリ25%

高標高の畑でビオディナミで育てたムツヴァネとルカツィテリを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、12.5hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、ママレードのアロマを感じます。ほろ苦さと果実味のバランスよくオレンジピールの味わいでやや高めの酸と豊かなミネラル感を楽しめます。

36373	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2021	Gotsa Mtsvane

ゴッツァ
ムツヴァネ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3900** JAN／ 4573461684677
規格／ 750ml × 12 タイプ／ オレンジ ・ 辛口
栽培／ ビオディナミ 認証／ デメテール
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
ムツヴァネ100%

ビオディナミで育てたムツヴァネを全房でクヴェヴリで7ヶ月醸し、フリーランジュースを20hlのクヴェヴリで発酵、16hlのクヴェヴリで熟成し瓶詰めしました。濃いオレンジ色でとろりとした粘性、アプリコットジャムやネクタリン、オレンジピールのアロマを感じます。20年とりもバランスが良く、ほろ苦さと果実味の良さ、中程度の酸味と豊かなミネラル感、ほんのり揮発のニュアンスも感じられます。

36375	ジョージア／クヴェモ・カルトリ
VIN 2018	Gotsa Saperavi

ゴッツァ
サペラヴィ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **4300** JAN／ 4573461684691
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ ミディアム
栽培／ ビオディナミ 認証／ －
土壌／ 粘土 ローム 玄武岩
サペラヴィ100%

高標高の畑でビオディナミで育てた同地方を代表する黒ブドウのサペラヴィを除梗し醸し後プレス、クヴェヴリでピジャージュを施しながら発酵後、熟成しました。ブラックガーネット色、ブラックベリーやレーズン、プルーン、リコリスのアロマを感じます。渋味と酸味ある控えめな果実味に中程度のタンニンが溶け込んでいて、熟成によるまろやかな味わいと長めの余韻が感じられます。

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

36938	ジョージア／カヘティ 準定番
VIN 2022	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%

カヘティのマナヴィ村、茶褐色の砂利土壌で育った樹齢45年のムツヴァネを除梗後クヴェヴリで醸し後プレス、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃い輝きのある琥珀オレンジ色、洋梨キャンディやネクタリンやマンダリン、柿のアロマを感じます。スムーズで心地の良いアタック、中程度の酸味と口中にマーマレードの香り、口あたりよくほんのりと渋みがあります。

カヘティ チョティアシュヴィリ

ジョージア東部のカヘティで伝統のクヴェヴリで醸す宝石ワイン

カハ・チョティアシュヴィリ

36936	ジョージア／カヘティ
VIN 2020	Tchotiashvili 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%

キシを全房で醸し・発酵を同時進行し、その後ジュースだけを一度抜きクヴェヴリの底に残った澱をデキュヴェしジュースのみをクヴェヴリで熟成しました。淡い透明感のあるオレンジカラー、マロンやオレンジピール、焼き菓子やブリオッシュ、キャラメルのアロマ、ジューシーで口あたり良く、アロマティックでジャムの香りが口中に拡がり、初めての方でも美味しく感じてもらえる逸品です。

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。

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

カヘティ　ラグヴィナリ

元医師・元地質学者の知識とセンスから紡がれたアプローチ

イラクリ・グロンティ

33944	ジョージア／カヘティ
VIN 2017	Lagvinari Aladasturi

ラグヴィナリ
アラダストゥリ

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、レッドプ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、口中で徐々にボリュームを増したっぷりのエキスが感じられます

イメレティ　ケテヴァン・ニニッゼ

ジョージア西部サメグレロ地方、土着品種でのナチュラルワイン

ケテヴァン・ニニッゼ

35739	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Irina

ケテヴァン・ニニッゼ
イリーナ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461677273
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ ComingSoon
ツォリコウリ
オルベルリオジャレシ

サメグレロ地方チャブルタ村のツォリコウリとLechkhumi地方オルベリ村のオルベルリオジャレシを全房で直接圧搾後、発酵・熟成し22年3月20日に瓶詰めしました。オレンジイエロー色の外観、アプリコットや白桃、ナッツ、すりおろしリンゴのアロマ、複雑味のあるアタックで酸味と苦味のバランスがよく、じわりと拡がる美味しさを楽しめる逸品です。

35735	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Orbeluri Ojaleshi Rose

ケテヴァン・ニニッゼ
オルベルリ オジャレシ ロゼ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461677235
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 石灰岩
オルベルリオジャレシ100%

ジョージア北西部、レチュフミ地方オルベリ村の家族経営の小さな畑で育つ土着品種オルベルリオジャレシを直接圧搾し発酵後、クヴェヴリで6ヶ月熟成しました。透明感のある鮮やかなサーモンピンク色、白イチゴやクランベリー、若葉、セルフィーユ、さくらんぼのアロマ、摘みたてベリーの酸味が心地よく柔らかな口あたりでスムーズな味わい、アルコール感とボディは若干固いイメージです。

35736	ジョージア／イメレティ
VIN 2021	Ketevan Ninidze Dzelshavi

ケテヴァン・ニニッゼ
ゼルシャヴィ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3700**　JAN／ 4573461677242
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 石灰
ゼルシャヴィ100%

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

イメレティ　ヴィノ・マルトヴィレ

西ジョージア・サメグレロ地方、シンプルかつ繊細な味がここに

ザザ・ガグア

36939	ジョージア／イメレティ
VIN 2023	Vino Martvillei Tsolikouri

新着

ヴィノ・マルトヴィレ
ツォリコウリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3000**　JAN／ 4573461691200
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ オレンジ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
ツォリコウリ100%

ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、除梗したツォリコウリを1ヶ月醸し後、クヴェヴリで発酵・熟成しました。ゴールドイエローの外観、洋梨や黄色リンゴ、カリンのアロマを感じます。柔らかなアタックでじわりと溢れるタンニンに果実味とのバランス良く、高めの酸味が感じられます。

36383	ジョージア／イメレティ
VIN 2022	Vino Martvillei Tsolikouri No Skin

ヴィノ・マルトヴィレ
ツォリコウリ ノースキン

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461684776
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 白・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
ツォリコウリ100%

ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営む夫ザザのヴィノ・マルトヴィレ、ツォリコウリを除梗し醸さずにクヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。ゴールドイエローの外観、洋梨やリンゴ、柚子ジャム、セルフィーユ、ミントのアロマ、ドライでクリアな味わいで心地の良い酸味に口あたりの良さ、喉越しのよい逸品です。

36941	ジョージア／イメレティ
VIN 2023	Vino Martville Martha

新着

ヴィノ・マルトヴィレ
マーサ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3000**　JAN／ 4573461691224
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
ツォリコウリ95% アラダストゥリ5%

ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営むザザのヴィノ・マルトヴィレ、醸したアラダストゥリの上にツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡いローズピンク色、白桃やいちご、クランベリー、若葉のアロマを感じます。しっかりとしたアタックで強く感じるタンニン、さくらんぼのほろ苦さがありドライで酸がシャープな逸品です。

36386	ジョージア／イメレティ
VIN 2022	Vino Martville Martha

ヴィノ・マルトヴィレ
マーサ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3500**　JAN／ 4573461684806
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ ロゼ・辛口
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
ツォリコウリ95% アラダストゥリ5%

ジョージア・サメグレロ地方、夫婦で各々のワイナリーを営むザザのヴィノ・マルトヴィレ、1日醸したアラダストゥリの上にツォリコウリのジュースをアッサンブラージュし1日醸し、クヴェヴリで発酵・熟成し23年5月に瓶詰めしました。淡いオレンジルビー色、オレンジピールや桃、クランベリー、赤スグリの香り、穏やかで優しいアタック、程よいタンニンと酸味とのバランスよく旨味も感じられます。

35734	ジョージア／ラチャレチュフミ
VIN 2021	Vino Martville Ojaleshi

ヴィノ・マルトヴィレ
オジャレシ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200**　JAN／ 4573461677228
規格／ 750ml × 6×2　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ ビオロジック　認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰
オジャレシ100%

ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオジャレシをクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。濃いブラックガーネット色、プルーンや白胡椒、ブラックチェリーのアロマ、じわりと拡がるコク旨、上品な口あたりのタンニン、後半にボリュームが増していき中程度の酸と渋みが拡がります。

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。

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。

35332	ジョージア／ラチャレチュフミ
VIN 2020	Vino Martville Orbeluri Ojaleshi

ヴィノ・マルトヴィレ
オルベルリ オジャレシ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **3200** JAN／ 4573461670946
規格／ 750ml × 6×2 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰

オルベルリオジャレシ100%

ジョージア・サメグレロ地方、炭素を含む粘土石灰土壌で育つオルベルリオジャレシを除梗しクヴェヴリで醸し、醪を取り除いたジュースを再度醸し、クヴェヴリで発酵・熟成しました。淡い色調のガーネット色、檜や白胡椒、プルーン、アメリカンチェリーの香り、酸味が先立つアタック、ベリー系の果実味がフラットな味わいでエレガントな仕上がりです。

イメレティ　ヴァルツィヘ・マラニ

西部イメレティ　黒海の風に撫でる地場品種をクヴェヴリマセラシオン

アナ・ヒタリシュヴィリ

33940	ジョージア／イメレティ
VIN 2016	Vartsikhe Marani Aladasturi

ヴァルツィヘ・マラニ
アラダストゥリ

呼称／ Georgia ジョージア
参考小売／ **4500** JAN／ 4571455207987
規格／ 750ml × 12 タイプ／ 赤 ・ミディアム
栽培／ ビオロジック 認証／ －
土壌／ 炭素を含む粘土石灰 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ラントやハーブ、ひのきの香り、ほんのり酸を帯びたチェリーや紅茶のタンニンが交差する柔和なやさしさです。

日本／宮城県石巻市　モリウミアス・ファーム・アンド・ワイナリー

「森と海と明日へ」子どもと街の未来を育む　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

モリウミアス・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ス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、ジュー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

モリウミアス・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

モリウミアス・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・熟成しサンス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	日本／宮城県石巻市 酸化防止剤無添加
VIN 2023	MORIUMIUS FARM＆WINERY HanaGoyomi

モリウミアス・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・ベーリーA28%

ネオマスカットは除梗し、マスカット・ベーリー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ー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

モリウミアス・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・ベーリーA73% スチューベン27%

山形県南部で育ったマスカット・ベーリー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

モリウミアス・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ョン9%

北醇、ピノノワール、メルロー、カベルネソーヴィニョンを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・熟成しサンスフルで仕上げました。淡いガーネット色、カシスやプルーン、フルーツトマト、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茎っぽ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。

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

Real Wine Guide Selects
×
Diony Presents

「世界に誇れる日本ワインを、より身近に楽しめる社会を目指して」

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

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

山梨県甲州市塩山　奥野田ワイナリー

みんなの心が集うワイナリー

中村雅量

60001	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2019	Okunota Winery Okunota Rosso Riserva

奥野田ワイナリー
奥野田ロッソ リゼルヴァ

呼称／ －
参考小売／ **2400**　JAN／ 4512108004195
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層 劣化花崗岩
マスカット・ベーリーA90% メルロー10%

2019年は山梨県全体にとても厳しいヴィンテージとなりました。契約農家のマスカット・ベーリーAとメルローを除梗し醸し後プレス、ステンレスタンクで発酵後、225Lの古樽で12ヶ月熟成しました。透明感がありライトなガーネット色、摘みたてのカシスと山ぶどう、湿った土の香り、若々しい酸と穏やかなタンニン、軽やかですが旨味・エキスが感じられる上品な味わいです。

山梨県甲州市塩山　甲斐ワイナリー

歴史を受け継ぐ、気負いなき16代目

風間聡一郎

60071	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2024	Kai Winery Kazama Koshu

甲斐ワイナリー
かざま甲州 辛口

呼称／ －
参考小売／ **2600**　JAN／ 4522430102100
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

武田信玄に仕えるため山梨に移った風間家16代目の総一郎さんが当主の甲斐ワイナリーです。自社ブドウと買いブドウの甲州をステンレスタンクで発酵・熟成しました。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。

60072	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2024	Kai Winery Kazama Koshu Sur Lie

甲斐ワイナリー
かざま甲州 シュールリー

呼称／ －
参考小売／ **3300**　JAN／ 4522430102223
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ 関東ローム層
甲州100%

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、すだちのアロマが拡がります。キリっとしたほどよい酸味、夏みかんの果実味を楽しめます。

60073	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2024	Kai Winery Cuvée Kazama Koshu

甲斐ワイナリー
キュヴェ かざま甲州 辛口

呼称／ －
参考小売／ **3700**　JAN／ 4522430102216
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白・辛口
栽培／ －　認証／ －
土壌／ シルト
甲州100%

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、ジューシーさも楽しめる逸品です。

60027	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2021	Kai Winery Kazama Merlot

甲斐ワイナリー
かざま メルロー

呼称／ －
参考小売／ **3000**　JAN／ 4522430102056
規格／ 720ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ シルト　SOLD OUT
メルロー100%

自社畑を含む甲州産メルローで造るキュヴェで21年は降雨量が多い年ですが腐敗果は少なく、あっても徹底的に選果を行いました。ステンレスタンクで醸し後プレスし発酵、木樽で熟成しました。ブルーベリーや野イチゴのような若々しいアロマが心地よく、柔らかで口当たり滑らか、複雑で程よい樽香をバランス良く纏い、華やかなブーケと柔らかなタンニンを持つ味わいです。

60047	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2022	Kai Winery Kazama Merlot

甲斐ワイナリー
かざま メルロー

呼称／ －
参考小売／ **3300**　JAN／ 4522430102155
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ シルト　SOLD OUT
メルロー100%

22年は自社畑を含む甲州産メルローを醸し後プレスしたジュースと一部フリーランジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。淡いルビー色、ピーマンやトマトの葉、さくらんぼのアロマ、バランスよくスムーズな味わいで中程度のタンニンが心地よく、グリーンなイメージの日本らしいメルローです。

60048	日本／山梨県甲州市塩山
VIN 2022	Kai Winery Cuvée Kazama Merlot

甲斐ワイナリー
キュベ かざま メルロー

呼称／ －
参考小売／ **4600**　JAN／ 4522430102162
規格／ 750ml × 12　タイプ／ 赤・ミディアム
栽培／ －　認証／ －
土壌／ シルト　SOLD OUT
メルロー100%

6～7月が少雨で果粒が肥大せず、収量は少ないものの高品質のブドウを収穫できました。22年は自社畑のメルローを醸し後フリーランジュースと一部プレスしたジュースをアッサンブラージュし、ルモンタージュを施しながらステンレスタンクで発酵、木樽で熟成しました。紫ルビー色、リンゴやさくらんぼ、トマトの香り、タンニン豊かでたっぷりの旨味にコクが感じられ、しっかりと拡がるアフターが心地の良い逸品です。

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。

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。

日本／岡山新見市哲多町　ドメーヌ・テッタ

石灰岩土壌の地に、日本ワインの未来を想う

高橋竜太

60066	日本／岡山新見市哲多町
VIN 2024	Domaine Tetta Chardonnay Perlant

ドメーヌ・テッタ
シャルドネ ペルラン

呼称／ －

参考小売／ **5600**　JAN／ 4562320933209

規格／ 750ml × 12　タイプ／ 白極微泡 ・辛口

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、キリっ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

ドメーヌ・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 微泡 ・辛口

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

ドメーヌ・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%
マスカットベーリーA7% 他3品種8%

23VTG、また一歩前進できたと感じています。tetta の新たな顔になれる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の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

ドメーヌ・デ・ボワ・ルカ　新井順子

ディオニーの目指す道

真のナチュラルワインを求め続けます

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

価格以上の価値を提供し続けます

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

やさしい味わい京都 Diony から

繊細な味覚を満足させる最適なモノを素敵なコトと一緒に夢と愛情もってお届けします。
そのワインが生まれた背景や造り手の想い、そして選びやすいメニュー提案やお料理
とのマリアージュなど楽しいシーンと一緒にお届けできればと願っています。

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

本物のワインは大地から、人の手から

感動！コーディネーター

選りすぐりの商品を、
それらを取り巻く「ステキなもの」と一緒に、
お届けする企業でありたいと願います。

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

生産者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、
最良の状態でお届けすることが大切と考えます。

ほんまもんの旨安ワインにこだわります

優良生産者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だすことが、
今後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。

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

京都本社
〒612-8311　京都市伏見区奈良屋町408-1
TEL(075)622-0850　FAX(075)601-5744
東京オフィス
〒150-0002　東京都渋谷区渋谷3-22-11　サンクスプライムビル5F
TEL(03)5778-0170　FAX(03)5778-0278
info@diony.com

このカタログの最新版を
ご覧いただけます。
www.diony.com

Instagram　www.instagram.com/diony_wine/

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

YouTube　ディオニーチャンネル公開中