



有限会社クロスロード

〒160-0022 東京都新宿区新宿2-9-17 藤原第5ビル5F

TEL : 03-3352-0911 FAX : 03-3352-0910

FRANCE

CHAMPAGNE

PIERRE DEVILLE ピエール・ドゥヴィユ

1

ALSACE

<i>Famille Hebinger</i> ファミーユ・エバンジエ	2,3
<i>La Grange De L'oncle Charles</i> ラ・グランジェ・デ・ロンクル・シャルル	4
<i>Domaine Gross</i> ドーメス・グロス	5,6
<i>YURA</i> ユラ	7

LOIRE

<i>JONATHAN MAUNOURY</i> ジョナサン・モノリ	8
<i>Domaine de Trive</i> ドメーヌ・トリベル	9
<i>Manuel Pineau</i> マニュエル・ピノー	10
<i>Domaine du Bois Rond</i> ドメーヌ ボワ ロン	11

BOURGOGNE

Domaine Raymond Dupont Fahn ドメーヌ・レイモン・デュポン・ファン

12

BEAUJOLAIS

<i>Jean Claude Lapalu</i> ジャン・クロード・ラパリュ	13,14
<i>Anthony Thevenet</i> アントニー・テヴネ	15
<i>Domaine David Beaupère</i> ドメーヌ ダヴィッド・ボーベール	16

SAVOIE

<i>Domaine les Aricoques</i> ドメーヌ・レ・アリコック	17
<i>Domaine Alpins</i> ドメーヌ・アルパン	18

COTES DU RHONE

<i>Manuel Pineau</i> マニュエル・ピノー	19
<i>Maison Virido</i> メゾン ヴィリド	20

LANGUEDOC・ROUSSILLON

<i>Domaine Benjamin Taillandier</i> ドメーヌ・ベンジャミン・タイヤンディエ	21
<i>BONY VRESSE</i> ボニー・ヴレス	22
<i>UGO LESTELLE</i> ユゴ・レステル	23

BORDEAUX

Vignobles Landeau ヴィニヨーブル・ランドー

24

PIERRE DEVILLE ピエール・ドゥヴィユ

生産者	Alban Corbeaux	   
国・地域	フランス・シャンバーニュ ヴェルジー	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	
生産者紹介	<p>ピエール・ドゥヴィユは、モンターニュ・ド・ランスの北東、グラン・クリュに分類されるヴェルジーに位置する家族経営のワイナリー。面積は4ヘクタールに限られており、葡萄品種はピノ・ノワールとシャルドネのみを栽培。2017年に4代目にあたるアルバン・コルボーが、曾祖父が1963年に設立したワイナリーの運営を引き継いだ。このワイナリーはすでに有機農業の原則を尊重しているが、アルバンはシャンバーニュの伝統を尊重しながら人為的介入を最小限に抑え、さらに前進したいという野心を持っており環境を尊重し、ブドウ畠に命と生物多様性をもたらすよう努め、特定の区画でビオディナミに転換、各段階であらゆる手法を検証しながら、よりナチュラルでバランスのとれた栽培と醸造をこころがけている。近年RMの新規生産者が増えるなか、一際輝きをはなつ若手の造り手です。</p>	

30727	ブリミティヴ Primitiv 2019-20-21	30728	コパン シャルドネ Copin Chardonnay 2020	30729	コパン ピノノワール Copin Pinot Noir 2020
	品種: シャルドネ、ピノノワール		品種: シャルドネ100%		品種: ピノノワール100%
タイプ: 白泡	容量: 750ml	タイプ: 白泡	容量: 750ml	タイプ: 白泡	容量: 750ml
畑の場所: ヴェルジー	土壌: 粘土石灰質	畑の場所: ヴェルジー	土壌: 石灰質	畑の場所: ヴェルジー	土壌: 粘土石灰質
樹齢: 40年	AOC: —	樹齢: 50年	AOC: —	樹齢: 60年	AOC: —
農法: ビオディナミ	収穫量: —	農法: ビオディナミ	収穫量: —	農法: ビオディナミ	収穫量: —
酵母: 野生酵母	SO2添加: 有	酵母: 野生酵母	SO2添加: 有	酵母: 野生酵母	SO2添加: 有
参考小売: ¥13,000	参考小売: ¥19,000	参考小売: ¥19,000	参考小売: ¥19,000	参考小売: ¥19,000	参考小売: ¥19,000
<p>ピエール・ドゥヴィユのスタンダードキュヴェ。3年のヴィンテージを合わせたワイン。これらの葡萄はモンターニュ・ド・ランスのヴェルジーのグラン・クリュのテロワールから収穫される。マロラクティック発酵は完全に行われており、ワインの1/3は木樽で醸造され、残りはステンレスタンクで熟成。生産本数 3600 本</p>		<p>モンターニュ・ド・ランスのヴェルジーのグラン・クリュのテロワール、特に樹齢約50年の古ブドウが茂る2つの区画、レ・エビネットとレ・アルエットのシャルドネのみで造られている。ここではチョークが地下数センチメートルしかなく、素晴らしいミネラル感のある葡萄が栽培される。75%がオーク樽で、25%がステンレスタンクで醸造。木材の豊かさと緊張のある味わい。ドサージュは非常に軽く、ワインの複雑さを際立たせている。年間生産本数1300本</p>		<p>モンターニュ・ド・ランスのヴェルジーのグラン・クリュのテロワール、特に樹齢約60年の葡萄の木があるラ・キューデ・ロージュとレ・シュマン・ド・ヴェの2つの区画のピノ・ノワールのみで造られている。コパン・ピノ・ノワールは、75%がオーク樽で、25%がステンレスタンクでシャルドネと同様の方法で醸造され。これにより、非常に補完的な2つの側面が得られている。年間生産本数1300本。</p>	

※参考小売価格は税別表記です。

Famille Hebinger ファミーユ・エパンジュ

生産者	Denis Hebinger			   			
国・地域	フランス・アルザス エギスハイム						
栽培	ビオディナミ						
認証	—						
生産者紹介	<p>Famille Hebingerはアルザスの中心にあるエギスハイム村に拠点をおく。葡萄栽培だけでなく、家畜や多くの野菜を育て生計をたてていたが、現当主のドゥニの大祖父のLéonと祖父であるJean-Victorにより1946年にワイン造りに特化したドメーヌを設立した。1984年にドゥニの父であるChristianが隣村の葡萄栽培農家の娘と結婚し、Sommerberg, Hengst, Pfersigberg, Eichbergの4つのグラニクリュを含む13.5haまで畠が増えた。ブルゴーニュでの修業を終えたドゥニが2015年にドメーヌに戻り、2018年より本格的に自身のワインをリリースはじめた。ドゥニが所有する畠のほとんどは粘土と石灰質ばかり、得にピノ・ノワールの評価が毎年のようにあがっている。ブルー・シュレールのシャンデオワゾと同じ畠を所有し、その他に新たにグラニクリュ・ピノ・ノワールを表記する事が可能になったHengstなどピノ・ノワールに特化した区画を多く所有している。近年は基本的には亜硫酸は無添加、必要な時の最低限の使用。フィルターの使用をやめるなどナチュラルなワイン造りを実践している。ドゥニは言葉数はすくないが、徹底した貴重面な仕事ぶりから品質とテロワールへの情熱を強く感じる。そんな彼から生み出されるワインはエレガントでガストロノミック、グランヴァンを志すエスプリが溢れている。</p>						

30711	オ デス デ ニュアージュ Au dessus des Nuages 2023			30579	リースリング グランクリュ ソメイベルグ パンセ ソヴァージュ Riesling Grand Cru Sommerberg Pensee sauvage 2020			30713	グラン クリュ ヘングスト リースリング ナチュール Grand Cru Hengst Riesling Nature 2023		
		品種:	リースリング、 ゲヴェルツトラミネール主体 ピノグリ		品種:	リースリング100%			品種:	リースリング100%	
タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	白・辛口	容量:	750ml
畠の場所:	エギスハイム村	土壌:	粘土石灰質	畠の場所:	ニードルモルシュヴィール村	土壌:	花崗岩	畠の場所:	エギスハイム村	土壌:	泥灰土石灰質
樹齢:	10~30年	AOC:	—	樹齢:	50年	AOC:	—	樹齢:	33年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	38hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	—
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥4,200			参考小売:	¥5,300			参考小売:	¥6,500		
どうしても残糖が残ってしまいやすい3品種を醸し発酵をさせる事により、野生酵母の数を多く獲得し、辛口に仕上げる事を目的としたワイン。粘土質の土壠から生まれる葡萄を使用することにより、水分ストレスの強い土壠に比べると長い醸し期間であっても苦みを抑える事ができる。Au dessus des Nuagesは「雲の邊が上」という意味である。手摘みにて収穫。3品種同時に3週間のマセラシオン。ブヌマテックプレス。フードルで6ヶ月の熟成。				エパンジュ唯一の花崗岩土壠。アルザスで最もリースリングに適した畠とされるグラニクリュ・ソメルベルグ。(90%がリースリングが植わっている畠)南向きの急斜面に植えられたドゥニのソメルベルグは太陽を全面にあびた肉厚な果実感に水捌けの良さからくる直線的な酸が見事にバランスがとれいて、亜硫酸無添加で仕込む事により若いヴィンテージからでも硬さがない。手摘みにて収穫。ブヌマテックプレス。ステンレスタンクで6ヶ月熟成。				グラニクリュHengstは多くの鉄分を含んだ泥灰土と石灰岩で構成されており、緻密で複雑、パワフルでスパイシーなワインが生まれる。理想的には5年は寝かせてから飲む事をお勧めしている。手摘みにて収穫。ブヌマテックプレス。ステンレス6ヶ月熟成。マセラシオンなし。			

30580	ペルスフォン Persephone 2022			30708	ピノ・ノワール ナチュール Pinot Noir Nature 2023			30716	ゲヴェルツトラミネール セレクション ドゥ グラン ノーブル Gewurztraminer Selection de Grains Nobles 2013		
		品種:	ゲヴェルツトラミネール リースリング ピノグリ		品種:	ピノ・ノワール100%			品種:	ゲヴェルツトラミネール100%	
タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	白・甘口	容量:	500ml
畠の場所:	ヴァンツェンハイム村	土壌:	泥灰土石灰質	畠の場所:	ヴァンツェンハイム村	土壌:	砂利・粘土・石灰質	畠の場所:	エギスハイム村	土壌:	粘土石灰質
樹齢:	25年	AOC:	—	樹齢:	40年	AOC:	—	樹齢:	50年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥6,200			参考小売:	¥4,600			参考小売:	¥7,000		
グランクリュHengstで栽培された葡萄のみを使用。3品種のアッサンブラン。醸し発酵をいしているためグラニクリュと表記できない。Persephoneはギリシャ神話にてくる大地の女神「ペルセポネー」を意味する。手摘みにて収穫。3品種同時に全房にて2週間のマセラシオン。ブヌマテックプレス。フードルで8ヶ月の熟成。				アルザス・ピノ・ノワールの名門であるエパンジュのオントル・ガム。カジュアルながら生産者の造りたい意图や葡萄の質のよさが綺麗に表現されている。手摘みにて収穫。100%除梗。14日間のマセラシオン。1日1回だけビジャージュの柔らかい抽出。ブヌマテックプレス。フードルで6ヶ月熟成。				ジェラール・シュレールなどが所有するグラニクリュ・アイシュベルグで栽培された葡萄のみを使用。ゲヴェルツトラミネールの出来が非常にすぐれた年に収穫され、10年の熟成を経た正にアルザス王道の甘口ワイン。手摘みにて収穫。ブヌマテックプレス。ステンレスで4ヶ月の熟成。マセラシオンなし。			

30709	リースリング ナチュール Riesling Nature 2023 			30578	フェルシベルグ Pfersigberg 2018 					
	品種:	リースリング100%			品種:	ゲヴェルツトラミネール リースリング ピノグリ				
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	白・辛口	容量:	750ml			
畠の場所:	エギスハイム村	土壌:	石灰質	畠の場所:	エギスハイム村	土壌:	粘土石灰質			
樹齢:	20年	AOC:	—	樹齢:	15~50年	AOC:	—			
農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha			
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無			
参考小売:	¥4,500			参考小売:	¥5,500					
上品で穏やかな還元と、伸びやかで丸味のあるリースリング。カジュアルながら生産者の造りたい意图や葡萄の質のよさが綺麗に表現されている。手摘みにて収穫。ブヌマテックプレス。ステンレス6ヶ月の熟成。				グラニクリュPfersigbergで栽培された葡萄のみを使用。3品種を同時に圧搾し、コードルにて8ヶ月発酵熟成をおこなった。2億5000年前の石灰岩と粘土で構成されたグラニクリュは水分ストレスの影響を受けにくく、常に力強さとフィネスを兼ね備えたワインが生産される。手摘みにて収穫。ブヌマテックプレス。マセラシオンなし。						

※参考小売価格は税別表記です。

30715	クレマン ダルザス Cremant d'alsace 			30710	ミューマ MUMA 2023 		
	品種:	ピノグリ ピノノワール ピノブラン		品種:	ミュスカ100%		
タイプ:	白泡	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml
畑の場所:	複数の区画	土壌:	粘土・石灰質	畑の場所:	エギスハイム村	土壌:	泥灰土石灰質
樹齢:	40年	AOC:	—	樹齢:	15年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	農法:	ビオディナミ	収穫量:	55hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥4,000			
ピノ系3品種のアッサンブルージュ。泡がキメ細かく、ピノノワールのコク、ピノグリのまろやかさ、ピノブランのフレッシュな酸がバランス良く合わさり安定感のある味わい。手摘みにて収穫。ブスマテックプレス。ステンレスタンクで6ヶ月、瓶内で24ヶ月熟成。				軽やかなワインに仕上げるため、あえてこの地域の一般的な収穫開始日の2週間前に葡萄を収穫、軽い醸しを行う。2ヶ月間という超短期熟成した後11月に瓶詰を行う。低アルコール、マッカットジュースのようにグビグビ飲めるカジュアルワイン。手摘みにて収穫。1週間のマセラシオン。ブスマテックプレス。2ヶ月間の熟成。			

※参考小売価格は税別表記です。

La Grange De L'oncle Charles ラ・グランジュ・デ・ロンクル・シャルル

生産者	Jerome Francois					
国・地域	フランス・アルザス オスタイル					
栽培	ビオディナミ					
認証	エコセール					
生産者紹介	当主のジエローム(26歳)は高校卒業と同時に大工の道に進んだ。しかしワイン愛好家であった祖父の影響を強く受け、ワイン造りを志すようになる。アルザスのCFPPAで醸造・栽培の資格を取得後、2014年に自身が生まれ育った家にワイナリーを立ち上げる。彼の大叔父が残した納屋を自分でリノーブルしカーブに変え、0.5haしかなかった畠は現在0.6haまで増えた。2017年にCFPPAの同級生であるヤン・ビュリーが共同経営者として加わる。自然と地元をこよなく愛し、土地の個性が強くできるワイン造りを目標とし、その方法としてビオディナミ農法を選択、馬などの動物や自然の力を借りて、ほとんどの時間を畑作業に費やす。また「テロワールは品種を凌駕する」という言葉を強く信じ、彼の作り出すワインは従来のアルザスワインと違い、品種をエチケットに表記せず、コンプランタシヨンまたはアッサンブランジュにより、土地ごとに区画ごとに醸造される。					

30044	ミル・リュー レバッファン Mille Lieux LBF(2021/2022)			30585	ラ・ヴィラージュ デ ザモウ Le Village des amoureux 2022			30584	ラ・ダンス デ カルボウ LA DANSE DES CORBEAUX 2022		
	品種:	アルザス系品種13種類		品種:	ゲヴェルツトラミネール40%	リースリング20%	ピノグリ15%		品種:	リースリング、シルヴァネール、 ゲヴェルツトラミネール、 シャスラ、ピノグリ	
タイプ:	淡赤	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml
畑の場所:	複数の区画をブレンド	土壌:	花崗岩、砂岩、泥灰土石灰質	畑の場所:	アムルシュヴィール村	土壌:	花崗岩	畑の場所:	リクヴィール村	土壌:	泥灰岩
樹齢:	15~50年	AOC:	—	樹齢:	25年	AOC:	アルザス	樹齢:	—	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	農法:	ビオディナミ	収穫量:	22hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	25hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥3,300			参考小売:	¥6,000			参考小売:	¥6,000		
ラグランジュ自社畑でとられた全てのワインのアッサンブランジュ。樽発酵後オリガががらみを全て合わせ、ロスを限り無くゼロにする目的で造られたキュヴェ。オリ絡みだけでは味わいがボケてしまうため、mille lieuxをベースにピノノワールなど別ヴィンテージのワインを混ぜ薄旨のロゼ仕上げだ。				花崗岩土壌からなる葡萄を使用。ラグランジュのコミュナル(村名)にあたるワイン。綺麗なアロマ、フレッシュ感、心地よい樽発酵。2019年から新たに20aのオーセロワの区画がわかつた。AOC剥奪前のAmmerschwihr。手摘みにて収穫。全房で5品種同時に圧搾8時間ブスマティックプレス。圧搾後228L古樽に直接入れ発酵、そのまま10ヶ月熟成。フィルターなし。				ラグランジュのコミュナル(村名)にあたるワイン。RIQUEWIHR村にある泥灰岩土壌をベースとした斜面中腹の区画の葡萄のみを使用。			

30586	ラ・シュマン・ダコテ Le Chemin D'A Cote 2022			30046	ラ・ベル・コリーヌ La Belle Colline 2021			30047	ジュ・テ・ヴォン JEU DE VENTS 2022			
	品種:	リースリング50%	ピノ・グリ25%		品種:	リースリング、ピノグリ、 ゲヴェルツトラミネール			品種:	ピノ・ノワール100%		
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	
畑の場所:	アムルシュヴィール村	土壌:	花崗岩	畑の場所:	リクヴィール村	土壌:	泥灰岩	畑の場所:	ローデン村 ソンネンベルク村	土壌:	花崗岩	
樹齢:	30年	AOC:	アルザス	樹齢:	—	AOC:	—	樹齢:	15~50年	AOC:	—	
農法:	ビオディナミ	収穫量:	16hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	25hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	
参考小売:	¥8,800			参考小売:	¥10,000			参考小売:	¥7,000			
グランクリュ・ケフェルコフに隣接した花崗岩土壌の畑。ラグランジュのワインの中でもっとも酸とミネラル感にとんだワイン。2014年の独立時最初に獲得した思い入れのある区画。手摘みにて収穫。全房3品種同時に圧搾8時間ブスマティックプレス。圧搾後228L古樽に直接入れ発酵、そのまま24ヶ月熟成。フィルターなし。				ラグランジュのグランクリュケフェルコフに次ぐ2目のフラグシップワイン。パークーポイント94点を獲得。グランクリュ・シナノンブルーで栽培された葡萄のみを使用。長期熟成型ワイン。手摘みにて収穫。8時間のブスマティックプレス。228L古樽にて12ヶ月熟成。				RodernとSonnenbergの花崗岩土壌をベースとする2区画からならワイン。2022年から仕込み方を変更、100%除梗し3週間と醸し期間を長くすることにした。手摘みにて収穫。228L古樽で6ヶ月間熟成。				

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine Gross ドメーヌ・グロス

生産者	Vincent Gross	   
国・地域	フランス・アルザス ゲベルシュヴィール	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	
生産者紹介	<p>当主であるVincentの曾祖父であるHanny Grossが1950年に1.5haの畑を購入。当時は栽培した葡萄を販売し生計を立てていたが、1965年から祖父のLouis Grossがワインを造りはじめた。1980年にVincentの父であるRomy Grossが現在のワイナリーをDomaine Gross設立、畑は2.5haまで増える。南仏やアルザスのクライデンヴァイスでの研修を終えたVincent Grossが2006年より醸造、栽培に加わり直ぐさまビオディナミ農法を取り入れる。2010年にVincentが当主に就任。現在は畑は10haまでに増え、祖父、父、母、Vincent(現在37歳)の三世代でワインを造り続けている。畑の多くは粘土、泥土、石灰。アルザストップのミュスカが生産されるGC Goldertを所有している。品種本来の香りを引き出しテロワールを最大限に表現すること重要視している。エチケットはVincentの息子のLouis君と娘のCharleneが描いた。毎年エチケットのデザインが変わる。</p>	

30733	プレリュード クレマン ブリュット PRELUDÉ Crémant Brut 2022			30614	クレマン ルイ Cremant Louis 2019			30734	トリフォ TRYO 2023			
	品種:	オーセロワ80% リースリング20%		品種:	ピノブラン80%、ピノ・ノワール15% シャルドネ5%		品種:	ピノグリ50%、シルヴァネール25% リースリング25%				
タイプ:	白泡	容量:	750ml	タイプ:	白泡	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	
畑の場所:	ゲベルシュヴィール村	土壌:	黄土	畑の場所:	ゲベルシュヴィール村	土壌:	砂岩、泥灰土、粘土、石灰岩、等複数	畑の場所:	ゲベルシュヴィール村	土壌:	砂岩、泥灰土、粘土、石灰岩、等複数	
樹齢:	30年	AOC:	—	樹齢:	50年	AOC:	—	樹齢:	15~45年	AOC:	—	
農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	60hl/ha	
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	
参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥5,700			参考小売:	¥4,000				
100%ノンドサージュに切り替え、よりナチュラルな造りに近づけた。味わいも以前と異なり、良くも悪くもアルザスらしい飲み手に緊張感をあたえてしまう。酸が際立つ味わいから、角のよじれた豚やかさのある優しい味わいとなつた。サービス温度帯も以前のクレマンより幅広く、それに伴いお食事との相性の多様性も広がつたとヴァンサン本人も新しいスタイルに満足している。手摘みにて収穫。ブスマテックブレゼン時間。ベースワイン6ヶ月間フードにて熟成。瓶内二次発酵後18ヶ月熟成。ノドサージュ。				2019年は高い凝集度があり4年の瓶内熟成を経ても果実味がのこっており、熟成感とのバランスが素晴らしい。今後も長期熟成可能な仕上がり。手摘みにて収穫。ブスマテックブレゼン時間。フード樽にて6ヶ月熟成。瓶内熟成4年。Gross世家が一代目から所有する畑の葡萄のみを使用する為、初代の名前が付けられています。				量、質ともに満足のいく葡萄を収穫する事ができた。しかし2022はアルザス全体で健全に発酵させたため野性酵母の数が少なく、馬小屋の香りをつけてしまうブレータ・セイセが多く果皮に存在した。瓶詰め無添加での添加の有無やマセリゼーションの期間などを決定した。ナチュラルに醸造するには非常に困難なビンテージであったが、あきらめたワインは力強さがあり、熟成のボタンシャルドネを秘めている。メドュスワの酸のフレイフをもつと多くの人に楽しめるアルバーニュをもたらすために2018年に初めて造られたキレ。シャキルトリーーやフルーツージなどを主みながら、ガバガバのめるワイン。焼き鳥などの日本食との相性も良い。手摘みにて収穫。30%全房、同時に日に収穫し15日間醸す。ブスマテックブレゼン時間。フード樽にて10ヶ月熟成。オリ引きは瓶詰まで行われない。				

※参考小売価格は税別表記です。

カドンス CADENCE 2020				ポリフォニー POLYPHONIE 2022			オピュス OPUS 2023				
	品種:	ピノ・ノワール100%			品種:	ピノグリ1/3 ピノノワール1/3 ピノブラン1/3			品種:	ゲヴェルツトラミネール40% ピノ・グリ、オーセロワ、リースリング	
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml
畑の場所:	ルーファック	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	一	土壌:	粘土、石灰質土壤	畑の場所:	ゲベルシュヴィール村	土壌:	粘土質石灰
樹齢:	20年	AOC:	一	樹齢:	15~45年	AOC:	一	樹齢:	30年	AOC:	一
農法:	ビオディナミ	収穫量:	35hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	60hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	65hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥5,000			参考小売:	¥5,300			参考小売:	¥4,000		
2020年のピノ・ノワールから100%全房に切り替え、ブルゴーニュ樽での熟成を完全にやめ、アンフォラとフードルのみを使用。心地の良い還元ビュアな赤の果実のバランスが見事にとれ、目指すべきスタイルが完全に定まった年でもある。ブスマテックプレス、アンフォラにて12ヶ月、濾しき後フードルで6ヶ月熟成。14日間のマセラントン。名前の由来:楽曲の終わりに向かって徐々にリズムが減速する終結部分を意味する。				2022より新しいキュヴェ、ピノノワールの骨格、ピノグリの厚み、ピノブランの酸、3つの個性の調和を目指した実験的なキュヴェ。手摘みにて収穫。100%全房マセラントンカルボニック。同時に日に収穫し14日間醸す。ブスマテックプレス5時間。フードル樽にて10ヶ月熟成。濾しきは瓶詰前まで行わない。POLYPHONIEは複数の独立したパートからなる音楽を意味する。3つのピノのアッサンブランジュのため3Pと通称して呼んでいる。				OPUS2020年までヴァンサン唯一の白ワインとしてリリースしていたが、2021年は揮発酸があがりワインをリリースすることができなかった。TORIOとは事なるコンセプトのカジュアルなキュベ。日本と地元用ワインとして直接ワイナリーに訪問したお客様のみにしか販売されないキュヴェでもある。手摘みにて収穫。ステンレスタンクにて6ヶ月間発酵。ブスマテックプレス5時間。100%徐梗12日間の醸し。フィルター無し。			
30735	ラプソディ RAPSODIE 2022			30541	ゴールド エール GOLD R 2020						
	品種:	ゲヴェルツトラミネール40%、ミュスカ 20%、シルヴァネール20%、リースリング20%			品種:	リースリング、ゲヴェルツトラミネール ミュスカ					
タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml				
畑の場所:	ゲベルシュヴィール村	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	ゲベルシュヴィール村	土壌:	粘土石灰質				
樹齢:	35年	AOC:	一	樹齢:	15年	AOC:	一				
農法:	ビオディナミ	収穫量:	55hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	55hl/ha				
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有				
参考小売:	¥4,000			参考小売:	¥7,000						
良い畑の葡萄のみを使用。品種毎にマセレーションをし圧搾後すぐにアッサンブルージュ。フードルにて12ヶ月熟成をかけた。複雑性と厚みがトリオよりもあり、カジュアルな食事からガストロノミックなお料理まで幅広いミットをもったワイン。				ヴァンサンのフラグシップワイン。グラニクリュGOLDERに植わっているリースリング、ゲヴェルツトラミネール、ミュスカを同時収穫し一緒にマセレーション。50%全房で発酵。発酵後フードルで12ヶ月間熟成。フランスでもっとも影響力があるといわれるワイン雑誌RVFにて昨今、競争倍率が著しくあがるアルザスのオレンジワイン部門で最高得点を獲得した。							

※参考小売価格は税別表記です。

YURA 由良

生産者	由良 仁太郎	
国・地域	フランス・アルザス ゲベルシュヴィール	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	
由良氏はアルザス唯一の日本人ワイン生産者。自身の名であるYURAをワイナリーナーに掲げ、現在アルザスでリースリング・ピノ・ブラン・ピノ・ノワールの三種のワインを醸造している。		
十代からレストランでサービスの仕事を始め、そこでワインの勉強を始めたことをきっかけにワインの醸造に興味を持ち、24歳でワインの生産者を志す。そこから醸造栽培の専門学校に通いはじめ、在学中に山梨、ニュージーランド、マコンでの研修を積む。2012年からは憧れの地フランス・アルザス地方へ移住しDomaine Josmeyerで3年、Domaine Hurstで3年、Domaine Grossのカーフと畠をレンタルし自身のワイン造りをスタート。2021年より独立、2024年にはインガースハイム村に念願であった自身のワイナリーを設立した。		
ビオロジック、ビオディナミで管理された葡萄のみを使用。粘土石灰質土壤から生まれるワインを好み、品種とキュベ数を絞って品質をあげる事にエネルギーを注ぎ込んでいる。畠の個性を理解し、区間毎にワインを造り最後にワインを合わせる。冷涼な区間はフレッシュな香りと綺麗な酸味を出すためステンレスタンクで醸造し、温暖な区間は厚みとまろやかさを出すため樽で熟成させる。醸造に関してはシンプルを心がけ最低限の亜硫酸以外の添加はしない。		
スタイル、純粹さ、フィネス、旨味を感じるワイン造りを目標とし、伝統的なアルザスのスタイルにとらわれず、新参者だからこそできる新しいスタイルにチャレンジしている。		

30731	ラベイユ エ ル バビヨン L'abeille et le papillon 2022	30730	ル シロンス エ ラ レゾナンス Le silence et la resonance 2022	30731	ラ パルティ エ ル トウ La partie et le tout 2022
	品種: ピノ・ブラン80% ピノ・オーセロワ20%		品種: リースリング100%		品種: ピノ・ノワール100%
タイプ: 白	容量: 750ml	タイプ: 白	容量: 750ml	タイプ: 赤	容量: 750ml
畠の場所: ゲベルシュヴィール村	土壤: 粘土石灰質	畠の場所: ゲベルシュヴィール村	土壤: 粘土石灰質	畠の場所: ゲベルシュヴィール村	土壤: 粘土石灰質
樹齢: 40年	AOC: —	樹齢: 40年	AOC: —	樹齢: 40年	AOC: —
農法: ビオディナミ	収穫量: 40hl/ha	農法: ビオディナミ	収穫量: 40hl/ha	農法: ビオディナミ	収穫量: 50hl/ha
酵母: 野生酵母	SO2添加: 有	酵母: 野生酵母	SO2添加: 有	酵母: 野生酵母	SO2添加: 有
参考小売: ¥7,000		参考小売: ¥7,000		参考小売: ¥8,500	

【熟成方法と期間】

仕搾後、10度まで温度を下げる一晩放置。デブルバージュ後500L樽とステンレスタンクに分けて野性酵母にて発酵。10ヶ月間シユール・リ熟成、樽熟成のものは数回バトナージュをかける。亜硫酸についてはMLFが終わるまで一切添加しない。オリ引き後、アッサンブランジュさせ2ヶ月間さらに熟成。

【ビンテージ情報】

2023年は例年以上に日照量がおおく、高い熟度の葡萄がとれたが、同品種でも区画毎の成熟速度のバラツキが大きく、収穫日の決定が非常に困難となつた。発酵速度のばらつきも大きく、リースリングに関しては10ヶ月間発酵がつづいた、醸造・栽培とともに非常に困難な年であったが、できあがつたワインはボリュームと酸のバランスがよく、太陽の年を連想させる味わいとなつた。

【テイスティングコメントや特徴】

粘土石灰質土壤から来るピュアでフィネスと旨味を感じる味わい。ステンレスタンク熟成由来のフレッシュで直線的な酸、樽熟成由来のフローラルでまろやかな味わいの、二つのキャラクターがバランスよく感じられる。抜栓直後は少し硬いため、気になる方はゆっくり飲むか一時間前に抜栓し、繊細な味わいなためデキヤンタージュは避けてほしい。冷やしすぎず16℃前後がお勧めの温度。

【熟成方法と期間】

仕搾後、10度まで温度を下げる一晩放置。デブルバージュ後500L樽、ステンレスタンク、セラミックタンクの3つに分けて野性酵母にて発酵。10ヶ月間シユール・リ熟成、樽熟成のものは数回バトナージュをかける。亜硫酸についてはMLFが終わるまで一切添加しない。オリ引き後、アッサンブランジュさせ2ヶ月間さらに熟成。

【ビンテージ情報】

2023年は例年以上に日照量がおおく、高い熟度の葡萄がとれたが、同品種でも区画毎の成熟速度のバラツキが大きく、収穫日の決定が非常に困難となつた。発酵速度のばらつきも大きく、リースリングに関しては10ヶ月間発酵がつづいた、醸造・栽培とともに非常に困難な年であったが、できあがつたワインはボリュームと酸のバランスがよく、太陽の年を連想させる味わいとなつた。

【テイスティングコメントや特徴】

抜栓直後は柑橘系とジンジャーの香り。時間と共に熟れた桃の香りがあがってくる。飴玉が口の中で溶けだすように酸と甘味が広がる。温度は12~14度くらいの少し低めの温度からスタートし、ゆっくりと温度をあげながら香りの変化を楽しんでほしい。オーセンティックなタイトな味わいのアルザスリースリングとは異なり、ふくよかで角のない味わいが特徴的。

【熟成方法と期間】

100%全房、ドライアイスを使い3日間低温浸漬。発酵開始前はバケツをつかい一日1回軽いリモルタージュ。発酵が始まつてからビジャージュに切り替える。ビジャージュ回数とタイミングも発酵中の香りと温度をみながら強さと回数をかえる。14日間のマセレーション後、500L新樽と2年半樽を使用、樽入れの際、オリを多くいれ還元的な状況で11ヶ月熟成。ノンフィルターで瓶詰。

【ビンテージ情報】

2023年は例年以上に日照量がおおく、高い熟度の葡萄がとれたが、同品種でも区画毎の成熟速度のバラツキが大きく、収穫日の決定が非常に困難となつた。発酵速度のばらつきも大きく、リースリングに関しては10ヶ月間発酵がつづいた、醸造・栽培とともに非常に困難な年であったが、できあがつたワインはボリュームと酸のバランスがよく、太陽の年を連想させる味わいとなつた。

【テイスティングコメントや特徴】

2023年は抜栓直後は酒質がつづいため、大人数で飲む場合は前日に抜栓するか、強めのデキヤンタージュをお勧め。少し時間をおとし、ピノノワールのピュアな果実感と松木のようなニュアンスがでてくる。タンニンは穏やかで酸と仄かな旨味とのバランスがよく感じられる。

※参考小売価格は税別表記です。

JONATHAN MAUNOURY ジョナサン・モノリ

生産者	JONATHAN MAUNOURY			   	
国・地域	フランス・ロワール				
栽培	ビオディナミ				
認証	—				
生産者紹介	当主のジョナサンは幼少期から化学を得意とし大学卒業後はプラスチックの製造、分析に携わる仕事をしていた。もともとワインラバーであったジョナサンは、会社を辞め、一からワインを造る事を志す。ブルゴーニュで醸造、栽培を学んだ後、Pierre Gonon, Marc Angeli, Chandon de Briaillesなどの名門で修業を積んだ。2017年に独立を決断。石灰岩の多くの表土が30cm未満、20年前からビオロジックで管理された理想とする畑をソミュール・ノートルダム・ビィに見つけた。ジョナサンが購入後はすぐにビオディナミに転換、畑の個性や自分の造りたいスタイルが確立されていき、徐々に添加物を加えない、自然なワイン造りにシフトしている。赤ワインはこの土地では珍しい全房発酵を行っており、繊細さとエレガントさのあるワインの製造を目指している。ロワールに住んでからビノドニスの魅力に気が付いたジョナサンは、現在ビノドニスを積極的に植え付けをしている。				

30633	ホホボップ POPOPOP ! 2022		30632	アルフィ Alphée 2021		30631	ル プティット アルフィ Le Petit Alphée 2022	
	品種:	カベルネ・フラン70% カベルネ・ソーヴィニヨン30%		品種:	シャルドネ100%		品種:	シャルドネ100%
タイプ:	ロゼPN	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:
畑の場所:	ソミュール	土壌:	石灰質	畑の場所:	ソミュール	土壌:	石灰質	畑の場所:
樹齢:	20年	AOC:	—	樹齢:	35年	AOC:	—	樹齢:
農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	45hl/ha	農法:
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:
参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥5,000		参考小売:	¥4,000	

手摘みにて収穫。全房3時間プレス。ロゼベットナット。全房で圧搾をかけた後、瓶内で3気圧になるタイミングで瓶詰、春先にデゴルジュマンを行なう。軽やかさと赤系の果実が全面にでており、ジョナサンは友人を自宅に招き、自家製のピザと合わせたりしている。	手摘みにて収穫。全房3時間プレス。400Lの古樽で2年間熟成。レモン、バターの風味にシャープな酸。抜栓2日目がバターの風味が落ち置いてピュアな果実味が残る。	手摘みにて収穫。濁が残らない状態で7ヶ月間熟成。滑らかなアタックから徐々にシャープな酸、バランスの取れた味わいへと変化します。
---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------

30546	ムン ム エ ルージュ Mon nom est rouge 2021			30548	サンディエール Sarrandieres 2021			30549	エスプリ デュ リュー Esprit du lieu 2018		
	品種:	カベルネ・フラン100%		品種:	カベルネ・フラン100%		品種:	カベルネ・フラン100%		品種:	カベルネ・フラン100%
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	ソミュール	土壌:	石灰質	畑の場所:	ソミュール	土壌:	石灰質	畑の場所:	ソミュール	土壌:	粘土石灰質
樹齢:	30年	AOC:	—	樹齢:	30年	AOC:	—	樹齢:	50年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥3,000		参考小売:	¥3,500		参考小売:	¥4,500				
手摘みにて収穫。ブスマティックプレス2時間プレス。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。30%全房発酵、ファイバータンクとイノックスで7ヶ月熟成、カベルネフラン特有のピーマンの香りがおだやかでベリーの香りが全面にでている。味わいもハツラツとした酸と果実感のバランスがよく。軽やかなスタイル。	手摘みにて収穫。ブスマティックで2時間のプレス。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。ジョナサンが独立時に初めて購入した最初の畑。100%除梗ファイバータンクとイノックスで9ヶ月熟成。肉厚でジューシーだが、ハツラツとした酸があり飲み疲れしない。	手摘みにて収穫。ブスマティックで2時間のプレス。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。ジョナサンが独立時に初めて購入した最初の畑。100%除梗ファイバータンクとイノックスで9ヶ月熟成。肉厚でジューシーだが、ハツラツとした酸があり飲み疲れしない。	手摘みにて収穫。ブスマティックで3時間プレス。完全に熟すまで収穫を待ち、ブルゴーニュ樽で2年間熟成。力強さとしなやかなタンニンを持ち合わせた長期熟成型のワイン。								

30350	エフェメール Ephémère			30352	コンソナנס Consonance 2020		
	品種:	カベルネ・フラン100%		品種:	ピノ・ドニス30% カベルネ・フラン70%		品種:
タイプ:	ロゼ	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	ソミュール	土壌:	石灰質	畑の場所:	ソミュール	土壌:	石灰質
樹齢:	30年	AOC:	—	樹齢:	25年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥3,300		参考小売:	¥3,300			
手摘みにて収穫。全房3時間プレス。ステンレスタンク熟成。カベルネ・フランを直接圧搾し発酵熟成。2019年と2020年のワインを瓶詰前にアッサンブラージュ。複雑で繊細なロゼワイン。「はかなさ」を意味する。	手摘みにて収穫。ブスマティックで2時間のプレス。ステンレスタンクで9ヶ月熟成。2品種を同時に収穫、ピノ・ドニスは全房カベルネフランは全除梗し発酵させる。ピノ・ドニスの甘いフルーツを連想させる香りでカベルネフランからの骨格が見事にバランスがとれている。						

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine de Trivel ドメーヌ・ド・トリベル

生産者	Tomas & Sidonie			  	
国・地域	フランス・ロワール アンжу				
栽培	ビオディナミ				
認証	—				
生産者紹介	当主のTomasとSidonieはお互いアルザス出身でトリベルはアルザス語で葡萄を意味する。Tomasは元々大学で音楽の歴史についての研究をしていたが、2015年からワイン造りの道を志すようになった。Sidonieは葡萄農家の娘であったためアルザスでの独立を考えていたが、本人の造りたい何も足さないヴァン・ナチュールのスタイルを両親から強く反対されアルザスでの独立を断念。その時ロワールの多くのナチュラル生産者に会い、感銘を受けロワールに移り住む事を決断。特にL'ange vinから強い影響をうけている。夫婦二人で畠を探しながら他の生産者の元で修業を積み、2020年についてAnjouで自分達の理想とする4haの畠と醸造施設を購入。畠は全てビオディナミで管理をし、今後も畠を増やしていく予定である。				

30604	プレリュード Prelude 2022			30605	シャン ドゥ コーミエ Chant du Cormier 2022			30516	グロロー ノワール Grolleau Noir 2020		
	品種:	シュナン100%			品種:	シュナン100%			品種:	グロロー・ノワール100%	
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	粘土シスト	畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	砂利シルト	畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	砂利シルト
樹齢:	40年	AOC:	—	樹齢:	40年	AOC:	—	樹齢:	40年	AOC:	アンжу
農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥4,300		参考小売:	¥3,300				
手摘みにて収穫。ブスマティックプレス6時間。ファイバータンクで5ヶ月間熟成。リンゴや柑橘系のアロマが主体、ほどよい緊張感と酸味を備えたカジュアルで親しみやすい味わい。				春先は温暖で例年通りのタイミングで発芽。その後6月に熱波の到来があり、7月は雷雨、8月はまた乾燥した日が続くなど、非常に緩急のある年となった。2021年の霜害にあつたせいで、2022も低収量となってしまったが、残った葡萄は熟度が高く、高い酸をもつた素晴らしい葡萄をえることができた。手摘みにて収穫。ブスマティックプレス6時間、40%古樽、60%ファイバータンクで熟成。キュヴェ名の由来は昔Cormierと呼ばれるバラ科の植物が植わっていた場所を畠に変えたため、「Cormierの詩」となった。表土が浅くシストが多くあるこの畠からは複雑で美しい酸を感じる事ができる。				春先の気温が高く、日照量がとても多かった。そのため樹の生育速度が例年になく早く進んだ。その後も気温の高い日が続いたため多くの畠では暑さと水分ストレスの影響から生育がストップしてしまった畠も多くみられたが、耕作をせず雑草を残す事により地中の温度が上がりすぎず、問題なく生育が進んだ。豊富な日照量のおかげでフェール分の成熟も早く進み、糖分が高くなりすぎないタイミングで熟した葡萄を収穫することができた。手摘みにて収穫。全房除去15日間マセラシオン。ブスマティックプレス。マセラシオン中はルモンタージュもビジャージュもしない。ファイバータンクにて6ヶ月熟成。タンニン抽出を極力抑え、まるやかで繊細な口当たりのするワインを意識して醸造している。チエリーやブラックベリーの香り。トマスが言うに何年も寝かせる事ができるワイン。			

30243	インターヴァル Intervalle 2021			30245	プレリュード Prelude 2020			30247	シャン ドゥ コーミエ Chant du Cormier 2020			
	品種:	ガメイ70% カベルネ・ソーヴィニヨン30%			品種:	カベルネ・フラン40% カベルネ・ソーヴィニヨン60%			品種:	カベルネ・ソーヴィニヨン100%		
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	
畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	粘土シスト	畠の場所:	複数の区画をブレンド	土壌:	粘土シスト	畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	粘土シスト	
樹齢:	40年	AOC:	アンжу	樹齢:	40年	AOC:	アンжу	樹齢:	45年	AOC:	アンжу	
農法:	ビオディナミ	収穫量:	25hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha	
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	
参考小売:	¥3,500		参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥4,000					
2021は湿度が高く、冷涼な日が続いた。そのため、ベト病の被害にあい収量も少なく葡萄自体を熟させる事もとても困難な年であった。しかし高い酸度を有したまま葡萄を熟させる事ができ、味わいも例年とは異なる個性的なワインを造ることができた。力強い赤スクリュの香りが特徴的だが、余韻に清涼感があり飲み疲れしない。手摘みにて収穫。ガメイ全房15日、カベルネ・ソーヴィニヨン除梗15日間のマセラシオン。ブスマティックプレス6時間。ファイバータンク9ヶ月熟成。				春先の気温が高く、日照量がとても多かった。そのため樹の生育速度が例年になく早く進んだ。その後も気温の高い日が続いたため多くの畠では暑さと水分ストレスの影響から生育がストップしてしまった畠も多くみられたが、耕作をせず雑草を残す事により地中の温度が上がりすぎず、問題なく生育が進んだ。豊富な日照量のおかげでフェール分の成熟も早く進み、糖分が高くなりすぎないタイミングで熟した葡萄を収穫することができた。手摘みにて収穫。全房除去15日間マセラシオン。ブスマティックプレス。マセラシオン中はルモンタージュもビジャージュもしない。ファイバータンクにて6ヶ月熟成。タンニン抽出を極力抑え、まるやかで繊細な口当たりのするワインを意識して醸造している。チエリーやブラックベリーの香り。トマスが言うに何年も寝かせる事ができるワイン。				春先の気温が高く、日照量がとても多かった。そのため樹の生育速度が例年になく早く進んだ。その後も気温の高い日が続いたため多くの畠では暑さと水分ストレスの影響から生育がストップしてしまった畠も多くみられたが、耕作をせず雑草を残す事により地中の温度が上がりすぎず、問題なく生育が進んだ。豊富な日照量のおかげでフェール分の成熟も早く進み、糖分が高くなりすぎないタイミングで熟した葡萄を収穫することができた。手摘みにて収穫。全房除去15日間マセラシオン。ブスマティックプレス。マセラシオン中はルモンタージュもビジャージュもしない。ファイバータンクにて6ヶ月熟成。タンニン抽出を極力抑え、まるやかで繊細な口当たりのするワインを意識して醸造している。チエリーやブラックベリーの香り。トマスが言うに何年も寝かせる事ができる赤のフラグシップワイン。手摘みにて収穫。全房除去13日間のマセラシオン。ブスマティックプレス。228Lの古樽で18ヶ月熟成。				

30517	ガメイ Gamay 2020			30607	シャン ドゥ ラモウ Chenin Mère Lamourey 2020		
	品種:	ガメイ100%			品種:	シャン ドゥ ラモウ Chenin Mère Lamourey 2020 COMING SOON	
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml
畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	砂利シルト	畠の場所:	ヴァランジュー	土壌:	粘土シスト
樹齢:	45年	AOC:	アンжу	樹齢:	40年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	50hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥3,500		参考小売:	¥4,500			
春先の気温が高く、日照量がとても多かった。そのため樹の生育速度が例年になく早く進んだ。その後も気温の高い日が続いたため多くの畠では暑さと水分ストレスの影響から生育がストップしてしまった畠も多くみられたが、耕作をせず雑草を残す事により地中の温度が上がりすぎず、問題なく生育が進んだ。豊富な日照量のおかげでフェール分の成熟も早く進み、糖分が高くなりすぎないタイミングで熟した葡萄を収穫することができた。手摘みにて収穫。ブスマティックプレス。ファイバータンクにて6ヶ月熟成。ボジョレーで多く栽培されるオリジナルのガメイの他に、少量ロワールで栽培されるGamay FreauとGamay de bouzeの三種類同時収穫で造られたキュベ。この产地にしか出せないオリジナルナチュラルのあら味わい。				春先の気温が高く、日照量がとても多かった。そのため樹の生育速度が例年になく早く進んだ。その後も気温の高い日が続いたため多くの畠では暑さと水分ストレスの影響から生育がストップしてしまった畠も多くみられたが、耕作をせず雑草を残す事により地中の温度が上がりすぎず、問題なく生育が進んだ。豊富な日照量のおかげでフェール分の成熟も早く進み、糖分が高くなりすぎないタイミングで熟した葡萄を収穫することができた。手摘みにて収穫。ブスマティックプレス時間。古樽12ヶ月熟成、8時間の長期圧搾後、ダイレクトに古樽に移し野生酵母で発酵、瓶詰めまで一切濾過を行わず無添加で瓶詰。			

※参考小売価格は税別表記です。

Manuel Pineau マニュエル・ピノー

生産者	Manuel Pineau			  														
国・地域	フランス・ロワール ソミュール																	
栽培	ビオディナミ																	
認証	-																	
生産者紹介	<p>当主のマニュエルはナント生まれの42歳。ワイン造りに携わる以前は建設会社に勤め、地層の分析を担当していた。2007年にワインの世界に入り、ロワールのDomaine du Mortier で働き始める。2016年にLes Charrusseauの畑を0.4ha購入し自身のワインを造り始める。2017年にはLe clos des landesの畑を1.0ha購入。しかし2017年は霜の被害の為ワインは殆ど生産できなかった。その為、2018年は畑が購入出来ず、翌年2019年にle clos des landesの畑を1.4haを購入。現在は計2.8haの異なる土壌の畑を所有する。将来は自身で管理しきれる5haまで畑を増やす予定である。マニュエルは、ロワールならではのムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ)への味わいの追及に拘りを持つ。現在、ロワールの90%以上のミュスカデ生産者は除草剤・化学肥料を使用し、収穫量も100hl/ha近くあるといわれている。早摘みの未熟なブドウに補糖をして、培養酵母を加え発酵させる。そして生産されるワインは世間一般的に知られるミュスカデ・シユール・リの味であり、本来のムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ)の味わいとは異なる。ましてやテロワールワインなど程遠い。マニュエルはムロン・ド・ブルゴーニュの味わいの追及の為に敢えてミュスカデ・セーヴェル・エーメーのAOPは取れせず、全てのワインをVin de Franceに格下げした。ビオディナミで管理され、病気を抑える為には自家製の天然ハーブを使用。ごく少量の銅を散布し硫黄は一切使用しない。醸造も至ってシンプルで、ヴァスラン水平型プレスで果汁を絞った後、ファイバータンクに移し熟成発酵。春先に瓶詰めをし、亜流酸も必要な時のみ瓶詰前に極少量加える。このようにして、極力余計な手を加えずに、ムロン・ド・ブルゴーニュ本来の味わいを引き出そうと尽力している。さらに天然コルクはムロン・ド・ブルゴーニュ本来の繊細な味わいに影響を及ぼすと考え、敢えてDIAMを使用する徹底ぶりである。</p>																	
30208	ル・ジャルダン・ド・ラ・イオニエール Le jardin de la hyonniere 2021		30209	ル・ジャルダン・ド・ラ・イオニエール・ヴィエイユ・ヴィーニュ Le jardin de la hyonniere V.V 2021		30513	レ・シャルソー Les Charrusseau 2020											
	 品種: フォル・ブランシュ100%		 品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%	 品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ100%														
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml							
畠の場所:	ル・ランドロ村	土壌:	角閃岩	畠の場所:	ル・ランドロ村	土壌:	角閃岩	畠の場所:	ル・ランドロ村	土壌:	両性雲母花崗岩							
樹齢:	50年	AOC:	VdF	樹齢:	45年	AOC:	VdF	樹齢:	32年	AOC:	VdF							
農法:	ビオディナミ	収穫量:	36hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	20hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	20hl/ha							
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有							
参考小売:	¥3,500		参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥4,200											
<p>ペイ・ナント地区のみで栽培される土着品種。低アルコールでしっかりとした酸がある。素朴な酒質であるがゆえ角閃岩土壌の味わいを純粹に感じ取ることができる。2021年は全除梗した後1週間のマセラーションかけた。手摘みにて収穫。3時間ブスマティックプレス。ファイバータンク 6ヶ月間熟成。</p>						<p>2021年はうどん粉病の被害にあい理想とする収量まで到達することができなかった。そのため古木と若木を分けて醸造せず同時にワ造ることとなつた。しかしながら残った葡萄の品質はとても高く、2021は全てのキュヴェで亜流酸を使わずに瓶詰をおこなつた。手摘みにて収穫。全房3時間ブスマティックプレス。ファイバータンクで6ヶ月間の熟成。</p>												
<p>2020年は品質・収量共に安定した年となった。マニュエルのワイン造りは何も足さず引かず、ありのままの姿をワインにする事を信条においている。そのため圧搾後はオリ下げも行わず、固形物を多くのこしたまま発酵の工程にはいる。手摘みにて収穫。垂直型バケットプレス。ファイバータンクで6ヶ月熟成。マセラーションあり。。フィルターなし。生産本数:1000本</p>																		

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine du Bois Rond ドメーヌ ボワ ロン

生産者	Mélanie Dedron et Igor Denat	
国・地域	フランス・ロワール	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	

生産者紹介	<p>2010年の終わりに、数列のブドウ畠が隣接するレジャーエリアを訪れたことから始まりました。私たちはこの区画のいわゆる「ハイブリッド」ブドウ品種から最初のロゼワインを造ることに挑戦しましたが、タンクの事故により最初の10リットルが台無しになってしまいました。区画の修復を経て、2013年はブドウの木が息を吹き返し希望を取り戻しつつ、そして新たに20アールのグロロー・ノワールを復活させたいという希望に胸を膨らませていましたが、ハイブリッド種と樹齢が長くブドウの収穫量が少ないグロロー・ノワールに限界を感じ、2018年には歴史的なブルターニュ地方のモミニソンにシナモン、シラ、ピノ・ドニス、カベルネ・フラン、グロロー・ノワール、グリを植え 2021年までに1.5ヘクタールに達することを目指しました。</p> <p>サルト県にはオーニス、グロロー、コート、そして交配種(シャンブルー・サン(「ジョアネス」)、5455(「サンカンカト」)、ヴィラール・ノワール)の小さな1ヘクタールの畠を維持しています。</p> <p>2024年には植え替えの少ない区画で3ヘクタールに縮小し若いサヴァニヤンが数列芽を出す予定です。</p>
-------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

30746	Juste Pas Sec 2023			30745	La Coulée du Bois NV (2023)			30747	Rosé des Cancans 2023		
	品種:	シュナンブラン100%		品種:	ピノグリ100%		品種:	ピノドニス、コット、ガメイ、グロロー、カベルネ・フラン			
タイプ:	白泡	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	タイプ:	ロゼ	容量:	750ml
畠の場所:	モミニソン	土壌:	砂岩、シスト、泥灰土	畠の場所:	ウドン	土壌:	2種類のミカシストを含む片麻岩	畠の場所:	ヴヴレー	土壌:	チヨーク、シスト
樹齢:	7年	AOC:	VdF	樹齢:	75年	AOC:	VdF	樹齢:	45年	AOC:	VdF
農法:	ビオディナミ	収穫量:	10hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	25hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	15hl/ha
酵母:	自然酵母	SO2添加:	無	酵母:	自然酵母	SO2添加:	無	酵母:	自然酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,500			参考小売:	¥6,000			参考小売:	¥4,500		
手摘み収穫。ダイレクトプレス。ファイバータンクに3~6ヶ月間の熟成。残糖が20g有。梨やリングのアロマ。甘辛い料理や、ナッツ類、アジア系の料理と相性が良い。				手摘み収穫。ミルフィーユ状に、セミマセラシオンカルボニック醸造。8日間の醸し。ステンレスタンクに6ヶ月間熟成。瓶詰後1ヶ月間熟成。スマートチーズとの相性が抜群。サフラン、カレー、レモングラスを使用した料理によく合う。ブランドオレンジや柑橘類のゼストが香る。				手摘み収穫。ダイレクトプレス。ファイバータンクに3ヶ月間の熟成。ピノドニス、コット、ガメイ、グロロー、カベルネ・フランのロゼ。スパイスのきいたオリエンタルな料理と相性が良い。			

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine Raymond Dupont Fahn ドメーヌ・レイモン・デュポン・ファン

生産者	Raymond Dupont Fahn		
国・地域	フランス・ブルゴーニュ ムルソー		
栽培	リュットリゾネ		
認証	リュットリゾネ/ビオロジック		
生産者紹介	レイモン・デュポン・ファン、1979年生まれ。ブルゴーニュに代々続くドメーヌの5代目として生まれた彼は、幼い頃から父や祖父と一緒にワイン造りに携わってきたサラレッド。ブドウ栽培からワイン醸造まで全て自ら手がける生産者の1人である。ボーヌの醸造学校を卒業後、彼が19歳のとき父ミシェルが大きな事故に遭ったためにドメーヌの存続が危ぶまれた。各地でのワイン勉強を考えていたレイモンであったが、この状況もあり、父のドメーヌで働くことを一大決心。その後、父ミシェルがワイン造りを続けるまでに回復すると、レイモンは21歳でエノロゴの資格を取得、2001年に自らの名を冠したドメーヌを設立したのである。毎年ワインの研究・改良を重ねながらワイン造りを行い、今では除草剤は全く使用せず、酵母もすべて野生酵母のみにて発酵。樽は小樽を使用し、これまで40%だった新樽比率も10%に変更。収穫のタイミングを少し早めにすることで熟成期間を長くしている。また、それぞれのキュヴェは醸造方法や熟成方法による違いではなく、テロワールの違いのみでワインを表現。37歳ながら彼のワインに対する経験は充分で、年々ワインはデリケートになり塩気を感じるミネラリーで且シソルブルなワインになってきている。まさしく彼のテーマである「ピュアでシンプルなワイン」であり、今後も楽しみな生産者である。		
2023ヴィンテージ	とても暑く、朝だけ収穫した。収穫は比較的早めに切り上げたため、ワインは引き締まっていて、酸が溶け込んだ美しい緊張感と真っ直ぐさがある。ピュアで、余韻もきれいに続く。		

30737	ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligoté 2023		30738	ブルゴーニュ ショーム デ ベリエール Bourgogne "Chaumes Des Perrières" 2023		30739	オークセイ デュレス レ ヴィール Auxey Duresses "Les Vireux" 2023		
	品種:	アリゴテ100%		品種:	シャルドネ100%		品種:	シャルドネ100%	
タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	
畑の場所:	-	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	-	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	
樹齢:	60~65年	AOC:	ブルゴーニュ	樹齢:	50年	AOC:	ブルゴーニュ	樹齢:	
農法:	ビオロジック	収穫量:	-	農法:	ビオロジック	収穫量:	-	農法:	
酵母	自生酵母	SO2添加:	有	酵母	自生酵母	SO2添加:	有	酵母	
参考小売:	¥5,000		参考小売:	¥6,200		参考小売:	¥7,600		
手摘み収穫。マセラション無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成。樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。				手摘み収穫。マセラション無し。フィルター無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。				手摘み収穫。マセラション無し。フィルター無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。	

30740	ムルソー レ クル Meursault "Les Clous" 2023		30741	ムルソー レ ティル Meursault "Les Tillets" 2023		30742	ピュリニー モンラッシャ レ シャルム Puligny-Montrachet "Les Charmes" 2023		
	品種	シャルドネ100%		品種	シャルドネ100%		品種:	シャルドネ100%	
タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	
畑の場所:	-	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	-	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	
樹齢:	87年	AOC:	ムルソー	樹齢:	60年	AOC:	ムルソー	樹齢:	
農法:	ビオロジック	収穫量:	-	農法:	ビオロジック	収穫量:	-	農法:	
酵母	自生酵母	SO2添加:	有	酵母	自生酵母	SO2添加:	有	酵母	
参考小売:	¥10,000		参考小売:	¥11,000		参考小売:	¥12,000		
手摘み収穫。マセラション無し。フィルター無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。				手摘み収穫。マセラション無し。フィルター無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。				手摘み収穫。マセラション無し。フィルター無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。	

30743	ピュリニー モンラッシャ レ フォラティエール ブルミエクリュ Puligny-Montrachet "Les Folatières 1er Cru" 2023		30744	オークセイ デュレス デルリエール ル フール Auxey Duresses "Derrière le Four" 2023	
	品種	シャルドネ100%		品種	ピノ・ノワール100%
タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	赤
畑の場所:	-	土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	-
樹齢:	25年	AOC:	ピュリニー・モンラッシャ	樹齢:	50年
農法:	ビオロジック	収穫量:	-	農法:	ビオロジック
酵母	自生酵母	SO2添加:	有	酵母	自生酵母
参考小売:	¥19,500		参考小売:	¥7,600	
手摘み収穫。マセラション無し。フィルター無し。破碎した全房をダイレクトプレス。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。				手摘み収穫。ステンレス製タンクで除梗無し破碎無しの全房を14日間醸す。最初の5日間はアルコール発酵を阻止した冷蔵庫内での低温醸し。そして冷蔵庫から出して自然にアルコール発酵が開始。温度は約30°Cまで上がる。ルモンタージュを1日2回、ビジャージュ無し。18ヶ月間樽熟成、樽のブレンド後2ヶ月間タンクで熟成。樽は15%新樽、そして1年使用的樽、2年使用的樽、3年使用的樽約30%ずつ。桟の木、焼きは長くとても軽め。	

※参考小売価格は税別表記です。

Jean Claude Lapalu ジャン・クロード・ラパリュ

生産者	Jean Claude Lapalu		
国・地域	フランス・ボジョレ		
栽培	ビオディナミ		
認証	—		
生産者紹介	ジャンクロード・ラパリュは今、ヨーロッパ中のワイン愛好家、プロフェッショナルが最も注目している醸造家の一人である。1995年、ワインを造りだした頃は自然な造りではなかった。自分の顧客もいないし、ゼロからの試行錯誤の出発だった。モルゴン村には自然派の偉大なるマルセル・ラビエールがいたが、控えめでシャイな性格の彼は、長い間、直接に門を叩くことなく独自で自然なワイン造りを研究しながら造っていた。これが逆に彼の独自の発想を育てていった切っ掛けになったのである。勿論、数年後には自然派が拡大した頃に自然派グループに参加する事になり、マルセル・ラビエールにも薫陶をうけて、多くのことを学び、そして誰よりもマルセルを尊敬している。そんなラパリュの最近の造りは、今まで存在しなかった全く違うボジョレーの世界を我々に提供してくれている。		

30657	ボジョレ ヴィラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ Beaujolais Villages Vieilles Vignes 2023		30666	タンタシオン シラー Tentation Syrah 2023			30562	オー フォール Eu Forte 2022			
	品種:	ガメイ100%		品種:	シラー100%			品種:	ガメイ100%		
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩・砂質	畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩質	畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩
樹齢:	50~80年	AOC:	ボジョレ・ヴィラージュ	樹齢:	10年	AOC:	VdF	樹齢:	48年	AOC:	VdF
農法:	ビオディナミ	収穫量:	35~40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	35~40hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,300		参考小売:	¥4,500		参考小売:	¥7,000				
パワフルでありながら、とても滑らかでフレッシュなワイン。様々な区画の特徴が調和し、複雰感を味わえるフルーティーウィン。手摘みにて収穫。24時間葡萄を11℃に設定した冷蔵室に放置。グラップアンチエールの葡萄を醸造。10日間のマセラシオンカルボニック。コンクリートタンクで7ヶ月間のシェールリー熟成。アルコール発酵後に1回、瓶詰めの前に1回のスティラージュ。タンクの底の10%のみフィルターを掛け、全てブレンド。				タンタシオンはジャン・クロードが20年前から生産しているキュヴェ。2021年にべと病と霜の被害にあり、生産量が少なかったため、ヴィエイユ・モルゴンの籠に位置しているシラーの葡萄を購入。2022年も同じ畑から葡萄を仕入れ生産。手摘みにて収穫。グラップアンチエールの葡萄を7日間のマセラシオンカルボニック。木製樽で7ヶ月間の熟成。スティラージュ後タンク内で1ヶ月間の熟成。				透明感と純粋さに溢れたワイン。水のように飲み干せるのがこのキュヴェ。葡萄の美しい熟度、凝縮感、繊細できめ細かいタンニンが特徴。手摘みにて収穫。24時間全房葡萄を11℃に設定した冷蔵室に放置。14日間のマセラシオンカルボニック。木樽で7ヶ月間の熟成、ブレンドした後ステンレス製タンクで1ヶ月間熟成。アルコール発酵後に1回、瓶詰めの前に1回のスティラージュ。			

30555	ル ラン デュ メルル Le Rang du Merle 2022		30668	アルマ マテール Alma Mater 2023			30560	コート デュ ブリイ Cotes De Brouilly 2022			
	品種:	ガメイ100%		品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ100%		
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩・砂質	畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩	畑の場所:	ブルイイ	土壌:	-
樹齢:	70~90年	AOC:	VdF	樹齢:	40~70年	AOC:	VdF	樹齢:	-	AOC:	ブルイイ
農法:	ビオディナミ	収穫量:	15~20hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	30~35hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥7,000		参考小売:	¥10,000		参考小売:	¥5,800				
Rang(ラン)はぶどう畠の畝、Merle(メルル)はクロツヅミのこと。この区画の中の一番おいしい葡萄ができる畠は、クロツヅミが来て真っ先に食べてしまい、そこからこの名にしたそう。好奇心から生まれたこの希少なワインは、特別で珍しいワイン。果実味が豊かでとても長い余韻が残る。手摘みにて収穫。全房低温でのセミマセラシオンカルボニック。3週間の醸し。木製樽で9ヶ月間の熟成。				コクと繊細さの美しいバランス。ブラックチェリー、スミレ、甘草の果実味があり、ミネラルとシルキーな後味が口に残ります。リッチさとコクはボジョレーらしさがあり、ほどよい力強さを感じられます。手摘みにて収穫。24時間間除梗した葡萄を11℃に設定した冷蔵室に放置。7ヶ月の醸し。アンフォラで7ヶ月間の熟成、タンクでブレンドして1ヶ月休ませた跡瓶詰め。アルコール発酵後に1回、瓶詰めの前に1回のスティラージュ。				非常に濃く、不透明でカシスなどの黒い果実味がある。熟成によるスパイシーなニュアンス。手摘みにて収穫。80%は全房、20%は除梗。18~20日間のマセラシオンのうち圧搾。9~10ヶ月間の熟成。			

30660	ボジョレ ヴィラージュ ブラン Beaujolais Villages Blanc 2022		30658	ボジョレ ヴィラージュ タンタシオン Beaujolais Villages Tentation 2023			30665	オー デュ ローズ Eau de Rose 2023			
	品種:	シャルドネ100%		品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ、シラー		
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	ロゼ	容量:	750ml
畑の場所:	ボジョレ	土壌:	シルト・粘土質	畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩質	畑の場所:	ボジョレ	土壌:	花崗岩質
樹齢:	28年	AOC:	ボジョレ・ヴィラージュ	樹齢:	18年	AOC:	ボジョレ・ヴィラージュ	樹齢:	40~70年	AOC:	VdF
農法:	ビオディナミ	収穫量:	55hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	45~50hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	30hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥5,000		参考小売:	¥4,500		参考小売:	¥4,500				
自身のフルーツの香りがタップリ！パワフルで強さがありつつも、喉越し最高でジューシー。酸味がしっかりといる、ミネラル感タップリな白ワイン。手摘みにて収穫。木製樽20%、ステンレスタンク80%で7ヶ月間の熟成。アルコール発酵後に1回、瓶詰めの前に1回のスティラージュ。樽とタンクの底の10%のみフィルターを掛け、全てブレンド。				ジューシーでフレッシュな黒実のフルーツの香り。真っすぐでミネラル感タップリの味わい。グイグイと飲めてしまう軽やかなワイン。手摘みにて収穫。24時間の間葡萄を11℃に設定した冷蔵室に放置。グラップアンチエールの葡萄を醸造。7ヶ月のマセラシオンカルボニック。ブレース後15℃に冷やしたタンク内で醸し。木製樽で6ヶ月間の熟成。スティラージュ後タンク内で1ヶ月間の熟成。				手摘みにて収穫。24時間除梗した葡萄を11℃に設定した冷蔵室に寝かせる。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。フレッシュでミネラル感があり、飲みやすいワイン。			

※参考小売価格は税別表記です。

30557	ブルイ ヴィエイユ ヴィーニュ Brouilly Vieilles Vignes 2022			30558	ブルイ ラ クロワ デ ラモウ Brouilly La Croix des Rameaux 2022			30559	ブルイ キュヴェ デ フー Brouilly Cuvee des Fous 2022		
		品種:	ガメイ100%		品種:	ガメイ100%		品種:	ガメイ100%		
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	ブルイ	土壌:	花崗岩質	畑の場所:	ブルイ	土壌:	砂質・花崗岩質	畑の場所:	ブルイ	土壌:	砂質・花崗岩質
樹齢:	50~70年	AOC:	ブルイ	樹齢:	5年~80年	AOC:	ブルイ	樹齢:	80年以上	AOC:	ブルイ
農法:	ビオディナミ	収穫量:	35~40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	30~35hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,600			参考小売:	¥6,000			参考小売:	¥7,000		
熟成された黒実のフルーツのようなジューシーさ。バラをつぶした時のアロマ、濡れた石や、土壌などの、複雑感タップリな香り。厚みがあり、奥深い味わい。しっかりと感じるタンニンとミネラル感がバランスを整えている。フレッシュな感覚が心地の良いワイン。手摘みにて収穫。24時間葡萄を11°Cに設定した冷蔵室に放置。グラップアンチエールの葡萄を醸造。10日間のマセラシオンカルボニック、コンクリートタンクで7ヶ月間のジュールリー熟成。アルコール発酵後に1回、瓶詰めの前に1回スティラージュ。タンクの底の10%のみフィルターを掛け、全てブレンド。キュヴェ名は畑の一部の名前。聖ヴァンサンが巡礼した道に由来する。											

30669	ピノノワール Pinot Noir 2023		
		品種:	ピノノワール100%
タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	-	土壌:	粘土石灰質
樹齢:	5年	AOC:	VdF
農法:	ビオディナミ	収穫量:	-
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥7,000		
ネゴスの買い葡萄(ブルゴーニュ・マコン)ピノノワール100%。手摘み収穫。12日間のマセラシオンカルボニック。8ヶ月間の木樽熟成。全ての樽をブレンドして1ヶ月間熟成。			

※参考小売価格は税別表記です。

Anthony Thevenet アントニー・テヴネ

生産者	Anthony Thevenet		
国・地域	フランス・ボジョレ モルゴン		
栽培	ビオロジック		
認証	—		
生産者紹介	<p>ジョルジュ・デコンブとロワールの生産者でワイン造りの経験を積んだ。その後、ジャン・フォワイヤールのもとで働きながら2012年より自身のワインを造りはじめた。現在は7haの畑を所有している。ドメーヌはモルゴンにあるリュー・ディドビイ(ieu-dit Douby)にあり、アントニーがドメーヌで働き始めてからシェナス(Chénas)やコート・ドュ・ピイ(Côte du Py à Morgen)、ランシエ(Lancié)にあるボジョレ・ヴィラージュの区画も購入した。畑はゴブレ仕立て剪定され、冬の間に株の間を鋤き、春先には約15日間に一度すべての畠を耕作する。ドメーヌの平均収量は40-45 hl/ha(2018)、30 hl/ha(2017)、10 hl/ha(2016)。農薬については銅と硫黄のみ散布し、毎年ビオディナミの堆肥を収穫後に撒く。アントニーはモルゴンの生産者の中でも葡萄が熟すのを待つ為、収穫の時期が遅い。伝統的な醸造方法をとり、全房のマセラシヨン・カルボニックをコンクリートタンクで行う。発酵温度は16°Cに保ち、その間2~3回、マストの均一化を目的としたルモンタージュを行なう。亜硫酸に関しては瓶詰前ののみを使用し、分析結果とワインのコンディションのもと、自由形亜硫酸で10~15mg/Lになるようごく少量加えるのみである。</p>		



30568	ボジョレ ブラン Beaujolais Blanc 2022			30566	モルゴン Morgon 2022			30564	モルゴン ヴィエイユ ヴィーニュ Morgon Vieilles Vignes 2020		
	品種:	シャルドネ100%			品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ100%	
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤・ミディアム	容量:	750ml	タイプ:	赤・ミディアム	容量:	750ml
畑の場所:	ボジョレ	土壌:	砂質・粘土石灰質	畑の場所:	モルゴン	土壌:	砂質・花崗岩	畑の場所:	モルゴン	土壌:	砂質・花崗岩
樹齢:	10~20年	AOC:	ボジョレ	樹齢:	52年	AOC:	モルゴン	樹齢:	75~100年以上	AOC:	モルゴン
農法:	ビオロジック	収穫量:	20hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	54hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	54hl/ha
酵母	野生酵母	SO2添加:	有	酵母	野生酵母	SO2添加:	有	酵母	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥5,000		参考小売:	¥4,500		参考小売:	¥5,500				
手摘みにて収穫。除梗無しのグラップアンチエールの葡萄を醸造。ドミ・ミュイ樽に4ヶ月間の熟成。				赤フルーツが口いっぱいに広がるジューシーなワイン。丸みもありしっかりとしているが、喉越しが良くフレッシュ。手摘みにて収穫。除梗無しのグラップアンチエールの葡萄を醸造。8日間のマセラシヨン・カルボニック。コンクリートタンクで8ヶ月間の熟成。				香りがとても華やかで、サクランボなどの甘酸っぱい香り。ジューシーで滑らかな口当たり。深みのあるとてもエレガントなワイン。手摘みにて収穫。除梗無しのグラップアンチエールの葡萄を醸造。20日間のマセラシヨン・カルボニック。5~6年のオーク樽で8ヶ月間の熟成。			

30565	モルゴン ル クロ Morgon Le Clos 2021			30204	モルゴン コート デュ ピ ジュリア Morgon Côte de Py "Julia" 2020			
	品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ100%		
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤・ミディアム	容量:	750ml	
畑の場所:	モルゴン	土壌:	砂質・花崗岩	畑の場所:	モルゴン	土壌:	シスト質・古花崗岩	
樹齢:	12年	AOC:	モルゴン	樹齢:	80年	AOC:	モルゴン コート・デ・ピ	
農法:	ビオロジック	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	30hl/ha	
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母	野生酵母	SO2添加:	有	
参考小売:	¥5,500		参考小売:	¥5,000				
深みのある、とてもエレガントなワイン。手摘みにて収穫。除梗無しのグラップアンチエールの葡萄を醸造。15日間のマセラシヨン・カルボニック。木樽で6ヶ月間の熟成。				果実を口に含んでいるかのような、フレッシュで弾けるフルーツと、スパイクのニュアンス。深みのある後味長いデリケートなワイン。2015年がファースト・ヴィンテージ。この年に娘のジュリアも誕生！手摘み収穫。除梗無しのグラップ・アンティエールのブドウを醸造。醸し期間は、15日間のマセラシヨン・カルボニック。木製樽で8ヶ月間の熟成。				

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine David Beaupère ドメーヌ ダヴィッド・ボーペール

生産者	Louis Clément DAVID		
国・地域	フランス・ボジョレ		
栽培	ビオロジック		
認証	—		
生産者紹介	クレマンはビジネススクールを卒業後、金融業界でのキャリアを積んだが、2008年に心機一転し家族の所有するワイナリーを継ぐ事を決断した。彼の代になってすぐ、土地の独自性を最大限に引き出す自然派ワインを生産するため、先代とは異なるナチュラルなアプローチに切替えた。ジュリエナに7haムーランナヴァンとボジョレヴィラージュに2haの合計9haを管理しており、ジュリエナの特級畠と評されるラボティエールとヴァヨレットの二区画を所有している。醸造に関してはボジョレの伝統的なコンクリートタンクで全房発酵を行い、必要であればオリ引き時に極少量、亜硫酸を添加し瓶詰前は加えない。今やジュリエナでの有機栽培のパイオニアであるルイ・クレマン・ダヴィッドは、ジュリエナのテロワールの素晴らしさを広めるための啓蒙活動にも尽力している。		

30636	アリゴテ Aligote 2022			30638	ジュリエナス Julienas 2021			30637	ジュリエナス Julienas 2022		
	品種:	アリゴテ100%			品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ100%	
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	—	土壌:	花崗岩	畑の場所:	—	土壌:	閃緑岩堆積土シルト	畑の場所:	—	土壌:	閃緑岩堆積土シルト
樹齢:	40年	AOC:	—	樹齢:	40年	AOC:	—	樹齢:	40年	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	60hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	40hl/ha
酵母	野生酵母	SO2添加:	有	酵母	野生酵母	SO2添加:	無	酵母	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥5,500		参考小売:	¥5,000		参考小売:	¥5,000		参考小売:	¥5,000	

近所にアリゴテを栽培する変わったおばあちゃんから葡萄を購入。栽培・醸造はクレマンが担当。ボジョレのテロワールから生まれる石灰質ではなく花崗岩で育った珍しいアリゴテをステンレスタンクで真っ直ぐに醸造したワイン。	収穫後、8°Cの冷蔵庫で一晩寝かし、翌日に全房コンクリートタンクに移しセミマセラッシュ・カルボニックにて発酵を開始させる。14日間の浸漬後プレスにかけ、コンクリートタンクにて熟成。黒系の果実とほのかな塩味とバランスがとても良いピュアでエネルギー感のあるワイン。	収穫後、8°Cの冷蔵庫で一晩寝かし、翌日に全房コンクリートタンクに移しセミマセラッシュ・カルボニックにて発酵を開始させる。14日間の浸漬後プレスにかけ、コンクリートタンクにて熟成。黒系の果実とほのかな塩味とバランスがとても良いピュアでエネルギー感のあるワイン。
----------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

30639	ジュリエナス ラ ボティエール Julienas La Bottiere 2022			30641	ムーラン ナヴァン シャッショニヨール Moulin vent Chassignol 2023			30640	ジュリエナス ヴァイオlette Julienas Vayotte 2022		
	品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ100%			品種:	ガメイ100%	
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	—	土壌:	閃緑岩堆積土シルト	畑の場所:	—	土壌:	花崗岩	畑の場所:	—	土壌:	閃緑岩・ブルーストーンと呼ばれる更生岩
樹齢:	70年	AOC:	—	樹齢:	70年	AOC:	—	樹齢:	45年	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	25hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	15hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	25hl/ha
酵母	野生酵母	SO2添加:	無	酵母	野生酵母	SO2添加:	無	酵母	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥6,000		参考小売:	¥6,000		参考小売:	¥7,000		参考小売:	¥7,000	

収穫後8°Cの冷蔵庫で一晩寝かし、翌日に全房コンクリートタンクに移しセミマセラッシュ・カルボニックにて発酵を開始させる。15日間の浸漬後24時間の長時間の圧搾にかけ8ヶ月間ブルゴーニュ樽にて熟成。複雑性のある濃い果実の風味にビターチョコレートを連想させるフレーバーはあるが苦みはなくまろやか。	収穫後8°Cの冷蔵庫で一晩寝かし、翌日に全房コンクリートタンクに移しセミマセラッシュ・カルボニックにて発酵を開始させる。15日間の浸漬後プレスにかけ8ヶ月間228L樽で熟成。ムーランナヴァンの最上級の畠であるChassignolから生まれる年間生産本数900本のみの極少量キュヴェ。	収穫後8°Cの冷蔵庫で一晩寝かし翌日に全房コンクリートタンクに移しセミマセラッシュ・カルボニックにて発酵を開始。15日間の浸漬後プレスにかけ500L樽で8ヶ月間熟成。シルキーでエレガント、余韻も長く様々な要素がバランスよく溶け込んだガストロミックな味わい。クレマンのフラグシップワイン。
----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

30220	ペット ナット Pet Nat 2021		
	品種:	ガメイ,シャルドネ	
タイプ:	泡	容量:	750ml
畑の場所:	—	土壌:	—
樹齢:	15年	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	40hl/ha
酵母	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,000		

ガメイとシャルドネを収穫した後同時に圧搾にかける。14°Cの低温で発酵させ瓶内で3気圧になるタイミングで瓶詰。9ヶ月間瓶熟後デゴルジュマン。シャルドネとガメイのバランスが見事。活気にみちた軽快な味わい。

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine les Aricoques ドメーヌ・レ・アリコック

生産者	レ・アリコック	
国・地域	フランス・サヴォア	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	
生産者紹介	<p>高校時代の親友であったRomain DupontとGuillaume Bellonによって設立された期待の新規生産者。Romainはワイナリーで働き、Guillaumeはソムリエとしてレストランで働きはじめる。その後二人の理想的なワイン造りを実現させるべく、冷涼で有機栽培が可能なサヴォアに移住。4.8haの畑を購入し、Romainは栽培を担当、Guillaumeは販売を担当し醸造に関しては二人で話し合って決めるという形態をとる事とした。醸造に関しては野性酵母で発酵させ、人為的加入はほとんど行わない、またシャンパーニュのジャックセロスの息子との犬の仲良しで、熟成に使用している樽はセロス家から毎年引き継いでいる。サヴォワという土地でしか表現できないグランヴァンを目指しており、その志高さや品質が多く評論家から評価され、フランス国内では入手困難な生産者の一人となりつつある。</p>	

30725	パン ル ブラン Pan ! Le Blanc 2023			30726	パン ル ルージュ Pan ! Le Rouge 2023		
	品種:	アルテス85% ジャケール15%		品種:	ガメイ100%		
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	フランジー	土壌:	—	畑の場所:	フランジー	土壌:	—
樹齢:	30年	AOC:	—	樹齢:	30年	AOC:	—
農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオディナミ	収穫量:	40hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥4,500		参考小売:	¥4,500			
PANはネゴスワインシリーズに付けている。BIO認証をもつ契約農家「Sebastien Thevenet (Chautagneショターニュ), Vincent Gateau (Abymesアビーム)」からのみ葡萄を購入。春先に瓶詰を行い、サヴォワらしいフレッシュで軽やかな味わい。 ブスマテックプレス4時間。ファイバータンク10ヶ月熟成。				PANはネゴスワインシリーズに付けている。BIO認証をもつ契約農家「Thibault Charnay (Anse Pierre Doréeアンスピエールドレー)」からのみ葡萄を購入。半分は低温でマセレーションカルボニックを行い、残りは直接圧搾し別々に醸造。熟成の段階でふたつを合わせ。春先に瓶詰。 ブスマテックプレス2時間。ファイバータンク10ヶ月熟成。			

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine Alpins ドメーヌ・アルパン

生産者	セバスチャン・ベナール				
国・地域	フランス・サヴォア				
栽培	ビオディナミ				
認証	—				
生産者紹介	セバスチャン・ベナールはシャンバーニュ地方の出身です。彼は最初、再生可能エネルギーの技術者として働いていましたが、エティエンヌ・ダヴォーの漫画Les Ignorantsを読んだことをきっかけに、家族の伝統に立ち返ることになりました。この作品は、作家とナチュラルワインの生産者リシャール・ルロワとの交流を描いたもので、彼にとって本当に大きな転機となったのです！2015年にこの地に移り、長らく忘れ去られていたローカルな品種を復活させたかったのです。				

30748	リヴレス デ シーム L'ivresse des Cimes NV	30749	レ コンペール LES COMPERES NV(22/23)
	品種: ミュスカブティグラン100%		品種: ガメイ65% ペルサン35%
タイプ: オレンジ	容量: 750ml	タイプ: 赤	容量: 750ml
畑の場所: バルナーヴ	土壌: 石灰質	畑の場所: イゼール	土壌: 氷堆石
樹齢: 40年	AOC: VdF	樹齢: ガメイ60年、ペルサン10年	AOC: IGP
農法: ビオディナミ	収穫量: 40hl/ha	農法: ビオディナミ	収穫量: 25hl/ha
酵母: 自然酵母	SO2添加: 有	酵母: 自然酵母	SO2添加: 有
参考小売: ¥5,000		参考小売: ¥5,000	
手摘み収穫。3週間の醸し。12hlの砂岩アンフォラに6ヶ月間熟成。瓶詰後12ヶ月熟成。 柑橘やオレンジゼストとグレープフルーツの香り。 魚と柑橘類とよく合う。 SO2瓶詰め時に1g/hl		コトー・デュ・グレシヴォーダン 手摘み収穫。3週間の醸し、ルモントージュあり。瓶詰前400Lの木樽に12ヶ月間熟成。瓶詰後12ヶ月間の熟成。 軽く、やわらかさがあり、果実味とスパイスを感じることができる。 繊細なタンニン。 SO2瓶詰め時に1g/hl	

※参考小売価格は税別表記です。

Manuel Pineau マニュエル・ピノー

生産者	Manuel Pineau	
国・地域	フランス・ローヌ ドローム	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	
生産者紹介	ロワールのナント地区でワイン造りをしていたマニュエルだが、新たにローヌでワイン造りを始めた。2022年に1.7haの畠を購入し、Alluvionsと呼ばれる砂利質シルト土壌からなるClairetteとMuscat petits grainsの二品種を栽培している。ビオディナミで畠は管理され、農薬の使用を最小限にとどめるため自家製のハーブをブレンドし、畠に使用している。生物多様性にとんだバランスの良い環境造りに力をいれている。醸造に関しても以前と同様、何も足さないピュアな葡萄ジュースからワインを造る事を心がけており、必要な時だけ瓶詰め前に少量の亜硫酸を加える。	

30643	レ ガファロ LES GAFAROTS 2023	30642	ル ミリトン LE MIRLITON 2023	30644	TOPITOPO 2024
	品種: ミュスカ・ブティ・グラン100%		品種: クレレット100%		品種: ミュスカ・ブティ・グラン50% クレレット50%
タイプ: 白	容量: 750ml	タイプ: 白	容量: 750ml	タイプ: オレンジ	容量: 750ml
畠の場所: 一	土壌: 砂利質シルト	畠の場所: 一	土壌: 砂利質シルト	畠の場所: 一	土壌: 砂利質シルト
樹齢: 30年	AOC: 一	樹齢: 40年	AOC: 一	樹齢: 40年	AOC: 一
農法: ビオディナミ	収穫量: 40hl/ha	農法: ビオディナミ	収穫量: 40hl/ha	農法: ビオディナミ	収穫量: 40hl/ha
酵母: 野生酵母	SO2添加: 有	酵母: 野生酵母	SO2添加: 有	酵母: 野生酵母	SO2添加: 無
参考小売: ¥3,700	参考小売: ¥3,500	参考小売: ¥3,500	参考小売: ¥4,000		
圧搾後デブルバージュせずに直接ファイバータンクで発酵。5時間の垂直型バスケットプレスでの圧搾は、搾汁率は落ちるもの、自然に綺麗な果汁を得れる事ができ、デブルバージュの工程を省く事ができる。そのおかげで果汁を移動させる回数と距離が短くなるため、酸化のリスクをより軽減する事ができる。ハツラツとしたマスクカットの香りに旨味がのった親しみやすいワイン。低い温度10度前後に冷やしテラスなどで楽しんではほしい。ファイバータンクにて8ヶ月熟成。 ガファロは南フランスのオック語です。芝生の中を歩いていると、靴下に小さなボール(植物の種?)がくっついてきます。とても迷惑で、それに、トゥールーズ出身の妻(彼女の家族はオク語を話します)には2人の兄弟がいるからです。彼らが子供の頃、父親は彼らをガファロット(三羽の鳥の絵のように3羽います)と呼び、小さな団子のようにいつも両親にくっついていましたというのが由来。	圧搾後デブルバージュせずに直接ファイバータンクで発酵。5時間の垂直型バスケットプレスでの圧搾は、搾汁率は落ちるもの、自然に綺麗な果汁を得れる事ができ、デブルバージュの工程を省く事ができる。そのおかげで果汁を移動させる回数と距離が短くなるため、酸化のリスクをより軽減する事ができる。フローラルでアロマティック、ミネラル感もありバランスが良い。低い温度10度前後に冷やしテラスなどで楽しんではほしい。手摘みにて収穫。ファイバータンクにて8ヶ月熟成。キュヴェ名由来ミリトンは楽器の名前で(小さなフルート)の意味、マニュエルの息子のあだ名でした。	100%手で除梗を行い15日間のマセレーション。スマーキーさと濃い柑橘の香り。しっかりとしたタンニンはあるが軽やかで飲み疲れせず、ワイン全体の骨格とさせている。常温よりやや低めの温度で食中酒として、様々な料理と合わせ事ができる。キュヴェ名由来トピトポ、これは私の小さな甥の言語です。3歳のとき、彼はあらゆるのに自分と兄だけが理解できる言葉を持たせる言語を発明しました。トピトポとはカタツムリという意味でした。時間がかかるので浸軟に適しています。そして、それは自分の故郷を自分自身で運ぶ動物であり、地域を変えたときの私に少し似ています。絵はすべて妻のマリーが水彩で描いたものです。			

※参考小売価格は税別表記です。

Maison Virido メゾン ヴィリド

生産者	マテオ・ヴァシエ	   
国・地域	フランス・ローヌ	
栽培	ビオディナミ	
認証	—	
生産者紹介	<p>1998年リヨン生まれ。現代アートの世界とそのギャラリーを経て、造形美術の美しさとむき出しの感情に出会う。祖父は葡萄の栽培者、父はワインショップを経営。そして2021年マテオは葡萄とワインの世界へと足を踏み入れることを決意。ジュラ地方でブドウ栽培・醸造のBTSを取得。ガール・ロダニアン地域のフレール・スリエ(Soulier兄弟)のもとで研修を受けた。そこで私は新たな感覚を発見しました。命とのつながり、植物との出会い。土が覆われ、羊たちが放牧されるのを見つめながら、葡萄をまるで共に生きる存在として、支え、育み、見守るという稀なアプローチに出会いました。</p> <p>2023年がMaison Virido の初めてのワインテージ。家族のサルダンにあるワインのカーヴに拠点を構えた。この場所は1960年代末まで先祖たちが栽培と醸造を行っていた歴史ある空間。友人たち、つまり私に知識を授けてくれた人々から葡萄を購入し最初のボトルが誕生。</p>	

30750	ソル イ ソンブラ Sol y Sombra 2023			30751	ディ モイ クオン ブリュル アンコール Dis Moi Qu'on Brûle Encore 2023			30752	メタノイア MÉTANOÏA 2023		
	品種:	カリニャン100%		品種:	グルナッシュ・ノワール100%		品種:	グルナッシュ・ノワール100%			
タイプ:	ロゼ	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	500ml
畑の場所:	ジェネラック	土壌:	沖積土	畑の場所:	ヴァリギエール	土壌:	沖積土 (灰色シルトと小石を含む)	畑の場所:	サン・ティレール・ド・ジヤン	土壌:	沖積層
樹齢:	60年	AOC:	VdF	樹齢:	60年	AOC:	VdF	樹齢:	30年	AOC:	VdF
農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	農法:	ビオディナミ	収穫量:	—	農法:	ビオディナミ	収穫量:	—
酵母:	自然酵母	SO2添加:	無	酵母:	自然酵母	SO2添加:	無	酵母:	自然酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥5,500			参考小売:	¥5,500			参考小売:	¥6,000		
<p>手摘み収穫。336日間、複数樽での熟成。 かなり豊かでしっかりとした味わいのロゼワインです。 ある日にはセッパ音の香りを感じることもあります。 1年間のヴォワル(酵母膜)下熟成により、わずかな酸化のニュアンスが加わり、ワインの複雑さが増しています。 クリームを使った濃厚なソースの白身肉と一緒に飲むのが好きです、ワインの豊かさを引き立てるために酸味の強い料理と合わせるのも良いと思います。</p>				<p>手摘み収穫。349日間複数樽での熟成。 マテオが初めてネゴスとしてワインを造った初ヴィンテージです。 グルナッシュ・ノワールのフレッシュさを活かして、産地酵母下での酸化熟成を試みました。熟成による香りでワインに複雑さを加えることを目指しました。緊張感と活き活きとした酸味のあるワインです。 地中海のニース近くで祖父の昔ながらの船で釣った、フライにした魚(メルランやモステル)と一緒に飲むのが好きです。 同僚のロリ・アオンが自身の畑から素敵なグルナッシュ・ノワールを提供してくれた葡萄です。このラベルはとても楽しく作成しました。 このワインとラベルは、私の中にある鮮やかで生き生きとしたワインを造る情熱と、人生の自発性を思い起こさせてくれます。</p>				<p>手摘み収穫。195日間のマセラシオン・カルボニック。樽熟成150日。 スリエ兄弟のもとで修行している間に、6ヶ月以上の長いマセラシオン・カルボニックによる醸造を知りました。シャルルが無農薬で剪定のみの区画の葡萄を提供してくれた時、この醸造方法で造ることが明らかでした。Metanoiaは、重要な出来事をきっかけにバラダイムや心の状態が変わることを意味します。 彼によつてこのワインはまさにそれであり、自然や植物の力によって、生の感情をボトルに閉じ込めることができると気づかせてくれたワインです。その時、母の胎内で成長する子どもや、日の目を見る前の葡萄の房の中にいるイメージがこの絵として浮かびました。マテオ自身手描きでエチケットを制作します。 言葉で表せないほど心を揺さぶるワインです。計り知れない余韻を持つ力強いアロマの深みがあります。</p>			

※参考小売価格は税別表記です。

Domaine Benjamin Taillandier ドメーヌ・ベンジャミン・タイヤンディエ

生産者	Benjamin Taillandier		
国・地域	フランス・ラングドック ミネルヴォワ		
栽培	ビオロジック		
認証	エコセール		
生産者紹介	<p>ベンジャミンは、医者と針治療の先生の息子として誕生したが、ジャン・バチスト・セナやマクシム・マニヨン、ジョゼフ・ランドロンのワインに影響されてワインの世界へ。農業及び醸造学のディプロムや経済のライセンスを取得後、ジャン・バチスト・セナの下で働き、2003年から2004年に渡りジャン・セバスチアンのコラボレーターとして働く。2004年から2008年まで、シャトー・クランサックで栽培及び醸造責任者として働いていた時期に、Villeneuve Minervoisに接するブドウ畑に一目惚れ。跡取りがいない子の畠のブドウ木をオーナーが引き抜く直前に、運良く購入。27歳になった彼は、2006年の11月に、このガリッジに囲まれているシスト土壤、グルナッシュやシラーのヴィエイユ・ヴィーニュが植えてある畠からワイン造りをスタート。合成化学は使用せず、ブドウとテロワールを尊重、醸造中もほぼ手を加えない。最大のフレッシュ感を引き出し、喜びを感じるワインを造る事に心掛けている。</p>		

30651	ブラン Blanc 2023			30074	ビュフェンティス Bufentis 2018			30572	マ ジョリ シラー Ma jolie Syrah 2022		
	品種:	グルナッシュ・ブラン40%	グルナッシュ・グリ30%		品種:	シラー50%	グルナッシュ50%		品種:	シラー100%	
タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質	畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質・シスト	畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質・シスト質
樹齢:	10~65年	AOC:	VDF	樹齢:	40~80年	AOC:	ミネルヴォワ	樹齢:	25年	AOC:	VDF
農法:	ビオロジック	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	20hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	-
酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	酵母:	自生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥3,500			参考小売:	¥3,300			参考小売:	¥3,200		
<p>柑橘類、ガーリックや白い花びらのような、アロマティックなハーブの香り。喉越しが良く、キリっとした酸味と口いっぱいに残るミネラル感が、ワインに良いバランスとフレッシュな味わいを与えています。手摘み収穫。全ての品種を混醸除梗100%。醸し15日間。ドミ・ミュイで18ヶ月間の熟成。ガロ・ローマ時代、コーン町はヴィラ・ビュファンティスと呼ばれていました。</p>				<p>熟成度の高い果実と、カカオやコーヒーなどの香ばしい香り。濃厚でパワフルなワインです。手摘み収穫。全ての品種を混醸除梗100%。醸し15日間。ドミ・ミュイで18ヶ月間の熟成。ガロ・ローマ時代、コーン町はヴィラ・ビュファンティスと呼ばれていました。</p>				<p>2022は暑く乾燥したヴィンテージだったにもかかわらず、葡萄の木は強くたくましく、多くの葡萄を実らせました。とてもジューシーな味わい。ラングドックというより、ローヌ北部のシラーに近く、タンニンも滑らか、手摘みにて収穫。10日間のマセラントン。鋼鉄製タンクで8ヶ月の熟成。名前の由来は“Ma jolie Sarah”を歌ったジョニー・ハリデーへのオマージュとして。</p>			

30509	オーデール Audère 2019			30571	ラグゼル LAGUZELLE 2022			30573	ヴィティ ヴィニ ビビ Viti Vini Bibi 2021			
	品種:	カリニヤン100%			品種:	サンソー70%	シラー15%	カリニヤン15%		品種:	グルナッシュ80%	サンソー20%
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	
畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	シスト	畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰・シスト	畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質・シスト質	
樹齢:	60年	AOC:	ミネルヴォワ	樹齢:	35~55年	AOC:	ミネルヴォワ	樹齢:	25~55年	AOC:	ミネルヴォワ	
農法:	ビオロジック	収穫量:	20hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	40hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	-	
酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	
参考小売:	¥3,800			参考小売:	¥3,000			参考小売:	¥3,000			
<p>黒実のフルーツを口いっぱいに味わえる、複雑感タップリで深みのあるワイン。濃厚でありますから爽やかで飲みやすい。手摘み収穫。除梗100%。醸し15日間。ドミ・ミュイで12ヶ月間の熟成。ラテン語で、オデール=挑戦する、望む。ラベルは、イギリスの画家で親友でもあるジン・バーヴ氏が描いてくれました。2人の友が同じひと時を分かち合っているデッサンです。</p>				<p>プラムなどの黒実のフルーツと、シナモンなどの優しいスパイスの風味。もうすでに溶けているタンニンが、ワインに滑らかさと飲みやすさを与えています。とにかくフレッシュな赤です。手摘み収穫。品種ごとに醸造、熟成前にブレンド。サンソー、除梗100%、10日間の醸し期間。シラー、ダイレクトプレス、カリニヤン、10日間のマセラントンカルボニック、エナメル製タンクで6ヶ月間の熟成。『ラグゼル』とは、畠が在るリューディー名。ガリックに囲まれている区画。</p>				<p>手摘みにて収穫。品種ごとに醸造。15日間の醸し。鋼鉄製タンクで12ヶ月間の熟成。飲みやすくて果実味たっぷりのグルナッシュ。しっかりとした骨格ですが、酸味もあり喉越し最高なワイン。私にとってブドウ栽培の神は、『ヴィティ・ヴィニ・ビビ』です！</p>				

30652	ブラン ムース Blan mousseux 2023			30653	タルゼオ Tharséo 2023			30654	シス ローズ Six Roses 2023		
	品種:	ミュスカ70%	SOON		品種:	テレット・グリ50%	SOON		品種:	シラー50%	サンソー50%
タイプ:	白泡	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	タイプ:	ロゼ	容量:	750ml
畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質	畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質	畠の場所:	ミネルヴォワ	土壤:	粘土石灰質
樹齢:	50~65年	AOC:	VDF	樹齢:	テレット・グリ65年 ミュスカ・タラントナードー10年	AOC:	VDF	樹齢:	30~40年	AOC:	VDF
農法:	ビオロジック	収穫量:	—	農法:	ビオロジック	収穫量:	25hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	約40hl/ha
酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	酵母:	自生酵母	SO2添加:	有	酵母:	自生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥3,500			参考小売:	¥4,200			参考小売:	¥3,000		
<p>メトード・シャンブノワーズ製法で仕上がったスパークリングワイン。エキゾチックな果実味とさっぱりとしたフレッシュ感。手摘みにて収穫。すべての品種を混醸。ダイレクトプレス。葡萄に含まれる残糖で二次発酵が行われる。『B8』とは、彼が妻と出会った、以前働いてたワインバーにあった樽の名前。</p>				<p>トロピカルフルーツの香りが漂い、酸味が綺麗なワイン。滑らかなタンニンが心地よい骨格をワインに与えています。手摘み収穫。全ての品種を混醸。除梗100%。3週間のスキンコンタクトマセラントン。砂岩のアンフォラで8ヶ月間の熟成。古代ギリシア語で、『タルゼオ』=『度胸』。ラベルは、イギリスの画家で親友でもあるジン・バーヴ氏が描いてくれました。デッサンは、私の畠から見える、モンテニュ・ノワールの秋景色です。</p>				<p>スイスイと飲めてしまう、バラの花と、イチゴジャムの香りが漂うフレーバーなワイン。ミネラル感豊富でとても爽やかな後味！手摘み収穫。全ての品種を混醸。除梗100%。醸しダイレクト・プレス。エナメル製タンクで6ヶ月間の熟成。バラの香りが漂うワインですので、『6 Roses』=『六つのバラ』。フランス語の『Cirrhose』=『肝硬変』の言葉と掛けてこのキュベ名に。</p>			

※参考小売価格は税別表記です。

BONYVRESSE ボニー・ヴレス

生産者	Clément Bony			   	
国・地域	フランス・ランザック				
栽培	ビオロジック				
認証	—				

生産者紹介

当主のクレメントは初め、ワインの醸造栽培の学校ではなく、コマーシャルの学校に行き、ソムリエとしてワイン業界でのキャリアをスタートさせた。カーヴィスト、ワインバー、レストランとワインサービスの仕事をしていくうちに、自分でワインを造りたい！と思いついた、フランス、オーストラリアをはじめとした、ナチュラルワインの生産者の所で修業をはじめた。2020年に転機が訪れ、ルーション地方のDomaine du Possibleの醸造施設を借り、一部の葡萄を譲ってもらい自身のワインを造り始める事ができた。ワイン造りのかたわら、時間があるときは知人の畠を手伝い、自身でワインのECサイトを立ち上げ、今までお世話になった人のワインの販売もおこなっている。今後は自身での畠と醸造施設を取得し、100%独立に向け日々努力している。

30702	ネブュ ペット ナット Nebule Pet Nat 2023		30590	ル モンド ドゥ プレ Le Monde de Près 2022			30591	レ ルイー オン メレ Les Ruisseaux en Mêlée 2022			
		品種:	オーセロワ50%、シャスラ40%、 クレヴネル10%		品種:	マカブー65%、グルナッシュブラン、 ヴェルメンティーノ35%		品種:	ヴェレメンティーノ、グルナッシュ・ブラン、ミュスカ・アレクサンドリ		
タイプ:	白泡	容量:	750ml	タイプ:	白	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml
畠の場所:	アルザス	土壌:	粘土石灰質	畠の場所:	ランザック	土壌:	シスト	畠の場所:	ランザック	土壌:	花崗岩・粘土石灰質
樹齢:	—	AOC:	—	樹齢:	20年、60年	AOC:	—	樹齢:	20年～50年	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	—	農法:	ビオロジック	収穫量:	35hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	30hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥4,500			参考小売:	¥3,800			
オーセロワを直接圧搾にかけ得られた果汁にシャスラを全房5日間漬け込む。その後に糖度が残っているクラヴネルの果汁をアッサンブラージュし瓶内で発酵をすすめる。ルミアージュを2回おこない、翌年の5月にデゴルジマンを行った。				グルナッシュブランとヴェルメンティーノの一部を全房で10日間醸し発酵させ、マカブーと残りのヴェルメンティーノはダイレクトプレスを行い、醸し発酵をおこなっているタンクへ移すという珍しい手法を採用した。リッチでアロマティック、塩味と仄かな苦みがよいアクセントになっている。手摘みにて収穫。7ヶ月ステンレスタンクにて熟成。				ヴェレメンティーノ、グルナッシュ・ブランの全量80%を10日間全房で醸し発酵させ、20%は直接圧搾し発酵を別々にスタートさせる。直接圧搾した発酵中の果汁にミュスカを房のままでし、3日間の短い醸しを行う。その後同時にプレスにかけステンレスタンクで9ヶ月熟成。品種やテロワール毎に熟す速度が異なるため、ワイン全体のバランスを考えて手間はかかるが、よりバランスがよくオリジナリティーに富んだワインを追及した新たなワイン。			

30704	レ シャイユ ブルー Les Cieux Bleus 2023		30211	ニュイ ド フ Nuit de feu 2021			30212	レ ザレ ア Les Allers à 2021			
		品種:	ヴェルメンティーノ50%、 グルナッシュブラン50%		品種:	サンソー35%、グルナッシュ35%、 ムールヴェードル20%、 グルナッシュブラン10%		品種:	シラ—55%、グルナッシュ45%		
タイプ:	オレンジ	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畠の場所:	アルザス	土壌:	シスト	畠の場所:	ランザック	土壌:	—	畠の場所:	ランザック	土壌:	—
樹齢:	—	AOC:	—	樹齢:	—	AOC:	—	樹齢:	—	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	—	農法:	ビオロジック	収穫量:	—	農法:	ビオロジック	収穫量:	—
酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無	酵母:	野生酵母	SO2添加:	無
参考小売:	¥4,000		参考小売:	¥3,500			参考小売:	¥3,500			
ヴェルメンティーノとグルナッシュブランを同時に収穫し8日間のスキンコンタクト。25%6500L樽、75%ステンレスタンクにて熟成。、微弱酸化の加減をコントロールし複雑性をだしたキュヴェ。				全房発酵、12日間のキュベゾン。足でのビジャージュ2回のみ。軽やかさの中にスパイスク感とフルーティーさがバランスよく溶け合っている。複雑さとオリジナリティーのあるワイン。				全房発酵、12日間のキュベゾン。足でのビジャージュ2回のみ。スパイシーで力強いワインだが、重さがなく身体に入りやすい酒質。			

30705	ロレ デ シャン L'oree des chants 2023		30589	ブルーム エレクトリック Brume électrique 2022			30701	ソレイユ ル ヴォン Soleil le vent 2022			
		品種:	サンソー50%、ピノノワール50%		品種:	ピノ・ノワール100%		品種:	シルヴァネール85%、グルナッシュ15%		
タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	オレンジ	容量:	750ml
畠の場所:	ドイツ、ルーション	土壌:	—	畠の場所:	エルガースハイム	土壌:	粘土石灰質	畠の場所:	アルザス、ルーション	土壌:	花崗岩・粘土石灰質
樹齢:	—	AOC:	—	樹齢:	25年	AOC:	—	樹齢:	—	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	—	農法:	ビオロジック	収穫量:	45hl/ha	農法:	ビオロジック	収穫量:	45hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有	酵母:	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥3,500		参考小売:	¥5,800			参考小売:	¥5,000			
8月にルーションのサンソーを収穫し3日間の短期スキンコンタクト。10月にドイツのピノノワールを収穫し同じく3日間の短期スキンコンタクトしたの後サンソーとアッサンブラージュし樽で8ヶ月熟成。軽快な酒質の赤ワイン。				全房セミマセラッシュカルボニックにて11日間の醸し。アルザスのストラスブルのすぐ近くにあるErgersheim村の葡萄のみ使用。年間生産300本のみの特別キュヴェ。				シルヴァネールをステンレスタンクで9ヶ月発酵熟成後、古樽に移しその際にLes Ruisseaux en Mêléeを15%ほど加えて3ヶ月熟成させる。アルザスのフレッシュな果実感とルーションの太陽をたっぷりと浴びた芳醇な果実を合わせた複雑性のあるワイン。太陽と風の意味Soleil Le vent (日の出)との言葉遊びもある。			

※参考小売価格は税別表記です。

UGO LESTELLE ユゴ レステル

生産者	UGO LESTELLE		
国・地域	フランス・ラングドック		
栽培	ビオロジック		
認証	—		
生産者紹介	リヨン出身のユーゴは13歳の頃から葡萄栽培に携わり、将来自身でワイン造りをすることに、なんの疑いもなく生きてきた。醸造・栽培の学校でBTSの資格を取得後、ジョルジュ・デコンブ、イヴォン・メトラ、フレデリック・コサールで厳しい修業時代を過ごし、2015年ユーゴが24歳の時にSaint-Chinianの2.5ha畑を購入。ガレージワインから自身のキャリアをスタートさせ、現在では10haの畑を所有する。人工的なものを介入させず、自然に配慮した環境から生まれる葡萄こそがピュアでエネルギー溢れるワインを造りだすと信じている。醸造に関する哲学も明快で、無添加でかつ欠陥のない美しいワインを志している。		



30540	ペー B 2022			30539	プティ ボノム Petit Bonhomme 2022			30128	ボワン Point 2021				
	品種: ヴェルメンティーノ100%				品種: サンソー100%				品種: グルナッシュ50% ヴェルメンティーノ50%				
タイプ:	白		容量:	750ml	タイプ:	赤		容量:	750ml	タイプ:	赤		
畑の場所:	サンシニアン、アシニヤン		土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	サン・シニアン		土壌:	シスト	畑の場所:	サン・シニアン、アシニヤン		
樹齢:	30年		AOC:	—	樹齢:	80年		AOC:	—	樹齢:	30~80年		
農法:	ビオロジック		収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオロジック		収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオロジック		
酵母:	野生酵母		SO2添加:	有	酵母:	野生酵母		SO2添加:	有	酵母:	自生酵母		
参考小売:	¥3,800			参考小売:	¥3,800			参考小売:	¥3,800				
2021年は収量がなく仕込む事ができなかった。ユーゴ唯一の白ワイン。水平型プレス機で圧搾後、樽内で発酵熟成させ、5ヶ月間225L樽熟成。3ヶ月間毎日バトナージュをかける。熟成期間を短めにしフレッシュ感を残しながら、バトナージュで旨味と丸みをあたえた絶妙なバランスの1本。				手摘みにて収穫。7ヶ月間225L樽で熟成。1週間の醸し期間、カーブが地表から2.5m深くにあり、通年一定の温度を保つことができる、そのため発酵温度も23度をこえず、発酵由来の多くのアロマを逃さずワインに内包せることができる。SO2量樽入れ時に1g/l。ワイン名の由来「坊や」「こつこつ働く」などの意味。				手摘みにて収穫。2週間のセミマセラッシュンカルボニックで醸し発酵させたグルナッシュとダイレクトプレスで絞り3週間の発酵を行ったヴェルメンティーノを樽入れ前にアッサンブランジュさせ7ヶ月間225L樽その後2ヶ月間ステンレスタンクのトータル9ヶ月熟成させた。SO2量樽入れ時に1g/l。					

30127	XI 2021			30599	エル L 2022			30601	ブンキャンタ PUNKAHNONTAS 2022				
	品種: グルナッシュ50%、カリニヤン50%				品種: グルナッシュ100%				品種: シラー100%				
タイプ:	赤		容量:	750ml	タイプ:	赤		容量:	750ml	タイプ:	赤		
畑の場所:	サン・シニアン、アシニヤン		土壌:	シスト・粘土石灰質	畑の場所:	アシニヤン		土壌:	粘土石灰質	畑の場所:	アシニヤン		
樹齢:	40~100年		AOC:	—	樹齢:	30~80年		AOC:	—	樹齢:	30~80年		
農法:	ビオロジック		収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオロジック		収穫量:	30hl/ha	農法:	ビオロジック		
酵母:	野生酵母		SO2添加:	有	酵母:	野生酵母		SO2添加:	有	酵母:	野生酵母		
参考小売:	¥3,800			参考小売:	¥3,800			参考小売:	¥3,800				
手摘みにて収穫。9ヶ月間228L樽で熟成。単一品種でワインを造る事を好みユーゴには珍しいアッサンブランジュワイン、樹齢100年のカリニヤンとグルナッシュを同時に収穫。4週間の醸し。SO2量樽入れ時に1g/l。				手摘みにて収穫。2週間のセミマセラッシュン・カルボニック。8ヶ月間400L樽で熟成。このワインのテーマは「果実爆弾」セミ・マセラッシュンカルボニック14日間という自身が修業してきたモルゴンの生産者への敬意から、ボジョレススタイルでワインを仕込んでいる。				手摘みにて収穫。2週間のセミマセラッシュン・カルボニック。6ヶ月間228L樽で熟成。重厚な南のシラーとは真逆に位地する。フレッシュで繊細で軽やかな味わいを目指したワイン。コフレ仕立てのおかげでフェノールは早く熟し、誘引を行わない仕立ての方は葡萄を葉が直射日光から守ってくれるため、熟度に対し高い酸をキープできる。 PUNKAHNONTAS(ブンキャンタ)生産者ユーゴの造詣。					

30602	XIII 2022		
	品種: カリニヤン100%		
タイプ:	赤	容量:	750ml
畑の場所:	アシニヤン	土壌:	粘土シスト
樹齢:	30~80年	AOC:	—
農法:	ビオロジック	収穫量:	30hl/ha
酵母:	野生酵母	SO2添加:	有
参考小売:	¥3,800		
手摘みにて収穫。8週間の長期セミマセラッシュンカルボニック。9ヶ月間228L樽で熟成。ジューシーで温かみのある赤ワイン。ダークチョコレートやシナモンスパイスなど重厚な赤ワインの特徴的な香りがするが、口に含むと軽やかでスルスル飲める。香りと味わいに二面性があるユニークな軽快なワイン。			

※参考小売価格は税別表記です。

Vignobles Landeau ヴィニョーブル・ランドー

生産者	Xavier Landeau			  	
国・地域	フランス・ボルドー シューペリウール				
栽培	—				
認証	—				

生産者紹介

19世紀末、樽製造業だったランドー一家は、事業の拡大に合わせて徐々にぶどう畠を購入しワイナリーを所有していきました。家族代々引き継がれながら、ボルドー右岸ブルミエ・コート・ド・ブライ周辺に23haのぶどう畠を所有し5代目となるグザヴィエ・ランドー氏が1995年から経営に当たっています。「ワインを造る大事な要素は、テロワール、ぶどう品種、伝統的な農業、そしてこれらをまとめ上げる人間である」「まず果実味！ぶどうの風味を第一に考えたワイン作り」というコンセプトに則って、4ヶ所の畠のそれぞれ異なる環境を生かした個性を表現するワインを造っています。テクニックワインが幅を利かせるボルドー地方で貴重な生産者の1人で、ワイン専門誌で毎年多数の評価を得るワイン愛好家にも人気の生産者です。

30120	シャトー クーレージュ カップ ドゥ フォール ボルドー ブラン Ch. Courreges Cap de Fer Bordeaux Blanc 2020			30628	グランジュ ブリュレ Grange Brûlée 2019			30629	グランジュ ブリュレ シュマン ドゥ ラヴィ Grange Brûlée Chemin de la Vie 2020		
	品種:	セミヨン100%			品種:	メルロー80% カベルネフラン20%			品種:	メルロー70% プティヴェルド30%	
タイプ:	白・辛口	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畠の場所:	サン・ヴァンサン・ドゥ・ボール	土壤:	粘土石灰質	畠の場所:	サン・ヴァンサン・ドゥ・ボール	土壤:	粘土石灰質	畠の場所:	サン・ヴァンサン・ドゥ・ボール	土壤:	粘土石灰質
樹齢:	10年	AOC:	ボルドー	樹齢:	20年	AOC:	ボルドー	樹齢:	20年	AOC:	ボルドー
農法:	リュットリゾネ	収穫量:	35hl/ha	農法:	リュットリゾネ	収穫量:	42hl/ha	農法:	リュットリゾネ	収穫量:	42hl/ha
酵母:	—	SO2添加:	有	酵母:	—	SO2添加:	有	酵母:	—	SO2添加:	有
参考小売:	¥3,500		参考小売:	¥3,000			参考小売:	¥3,500			
2018年は気候も良く、開花も熟成も順調に行なった年。フルーティーでありながらしっかりと、リッチなワインです。手摘み収穫。24時間の定温醸し。除去し、プレス。12時間の濾過。アンフォラとフランス産オーク樽(33%新樽+50%1年樽)にて6ヶ月間のショートリー熟成。アルコール発酵後に1回のスティラージュ。ミネラル感豊富でとてもフレッシュなワイン。アンフォラと樽で熟成した結果、滑らかさと上品さに満ちたワイン。年間生産量:5000本				15日間のマセラシオン。ステンレスタンクで12ヶ月熟成。Domaine Grange Brûléeは、1740年から参照された歴史的な名前です。				手摘みにて収穫。ドメーヌで一番のメルローとプティヴェルドの区画のブドウを使用。メルローにプティヴェルドがフレッシュな味わいをプラスし、バランスのとれたワイン。15日間のマセラシオン。ステンレスタンクと木樽に10ヶ月熟成。Domaine Grange Brûléeは、1740年から参照された歴史的な名前です。Chemin de la vieとは生命の小道。ボルドーからベック・ダンペスに通じる古代ローマの道の名前です。この地区的先祖代々の葡萄であるプティ・ヴェルドが最高の葡萄を実らせるのはこの小道の近くなのです。			

30630	シャトー ミラムボー パパン Ch. Mirambeau Papin 2016			30135	パパン Papin 2018		
	品種:	メルロー60% カベルネソーヴィニヨン40%			品種:	プティヴェルド100%	
タイプ:	赤・フルボディ	容量:	750ml	タイプ:	赤	容量:	750ml
畠の場所:	—	土壤:	粘土質	畠の場所:	サン・ヴァンサン・ドゥ・ボール	土壤:	粘土質
樹齢:	20~50年	AOC:	ボルドー	樹齢:	20年	AOC:	ボルドー
農法:	リュットリゾネ	収穫量:	48hl/ha	農法:	リュットリゾネ	収穫量:	35hl/ha
酵母:	添加	SO2添加:	有	酵母:	—	SO2添加:	有
参考小売:	¥3,600		参考小売:	¥5,500			
手摘みにて収穫。35日間のマセラシオンの後、18ヶ月熟成。そのうち12ヶ月はアリエ及びヴォージュ産の木樽で熟成。新樽は10~15%、他は1~3年樽。まろやかなアタックに綺麗な酸度が十分あるボディ。タンニンが細かく、ぶどうの成分と樽からくる印象が溶け込んで調和しています。				手摘み収穫。8日間の醸し。新樽にて24ヶ月間の熟成。マロラクティック醸酵後に1回、瓶詰め前に1回のスティラージュ。1998年に1ヘクタールの栽培から始まり、納得のいく品質に仕上がった2007年にキュヴェ・パパンが誕生。しっかりとした骨格に、爽やかな喉ごし、エレガントで深みのあるワイン。年間生産量:3500本			

※参考小売価格は税別表記です。