

*infini Wine List*

2025年 3月

## Champagne

ジャン・プレネール・フィス	・	・	・	・	・	・	P1
ブラシャン・シャピユ	・	・	・	・	・	・	P2
シャンパーニュ・グラシオ・ドゥリュニー	・	・	・	・	・	・	P3
ルイ・プロシェ	・	・	・	・	・	・	P3

## Sparkling Wine

クレマン・ド・ブルゴーニュ [デヨルル・ル・エ・フィ]	・	・	・	・	・	・	P4
クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ [ドゥデ・ノーダン]	・	・	・	・	・	・	P5
クレマン・ド・ボルドー [アルノザン]	・	・	・	・	・	・	P19
クレマン・デュ・ジュラ [ドメヌ・クリストフ・ペラン]	・	・	・	・	・	・	P33
クレマン・ド・アルザス [カーヴ・デュ・ロワ・ダゴバール]	・	・	・	・	・	・	P34

## Bourgogne

デュフルール・パール・エ・フィス	・	・	・	・	・	・	P4
ドゥデ・ノーダン	・	・	・	・	・	・	P5
ドメヌ イヴリーヌ ガコン・モワンジョン	・	・	・	・	・	・	P6
ドメヌ・ダルデュイ	・	・	・	・	・	・	P7
シャルル・ノエラ	・	・	・	・	・	・	P8
ドメヌ・ポティネ・アンボー	・	・	・	・	・	・	P8
ドメヌ・ベルナル・ミヨ	・	・	・	・	・	・	P9
ドメヌ・マシャル・ド・グラモン	・	・	・	・	・	・	P10
ドメヌ・ミシェル・アルスラン	・	・	・	・	・	・	P10
ドメヌ・ディディエ・フォルネロール	・	・	・	・	・	・	P11
ドメヌ・ミシェル・グロ	・	・	・	・	・	・	P12
コラン・プリセ	・	・	・	・	・	・	P12
ヴィニュロン・テ・モン・ド・ブルゴーニュ	・	・	・	・	・	・	P13
ドメヌ・ジェローム・フォルネロ	・	・	・	・	・	・	P13
ドメヌ・シュヴァリエ	・	・	・	・	・	・	P14
ドメヌ・エルヴァン	・	・	・	・	・	・	P14
ドメヌ・ベグ・マティオ	・	・	・	・	・	・	P15
ルイ・メルル	・	・	・	・	・	・	P15
メ・ド・ラ・プロット	・	・	・	・	・	・	P16
ドメヌ・ド・プイ	・	・	・	・	・	・	P17
ドメヌ・コルニュ・カミュ	・	・	・	・	・	・	P18
	・	・	・	・	・	・	P19

## Bordeaux

シャトー・ランドロー	・	・	・	・	・	・	P19
クロ・デ・リタニ	・	・	・	・	・	・	P20
テール・ド・ヴィニュロン	・	・	・	・	・	・	P20
カーヴ・ド・ローザン	・	・	・	・	・	・	P21
シャトー・サクレ・クール	・	・	・	・	・	・	P21
ラ・ボワッスレ	・	・	・	・	・	・	P22
ファルグレット・レグリーズ	・	・	・	・	・	・	P23
その他ボルドー	・	・	・	・	・	・	P24~26

## Vallée du Rhône

ドメヌ・ド・ボワサン	・	・	・	・	・	・	P27
------------	---	---	---	---	---	---	-----

## Languedoc & Roussillon

シャトー・ブラ・ド・セ	・	・	・	・	・	・	P27
ドメヌ・ド・ラ・トゥール・ベネデス	・	・	・	・	・	・	P28
ジュール・ドームエ	・	・	・	・	・	・	P29
メゾン・ガロー	・	・	・	・	・	・	P30
ル・グラン・ノワール	・	・	・	・	・	・	P30
ヴィニョーブル・ヴェラス	・	・	・	・	・	・	P31

## Occitanie

ドメヌ・オリオール	・	・	・	・	・	・	P28
ヴィノヴァリ	・	・	・	・	・	・	P29

## Vallée de la Loire

ソフィー・ベルタン	・	・	・	・	・	・	P32
ドメヌ・ド・ラ・ショー・ヴィニエール	・	・	・	・	・	・	P32
レ・キャトル・ピリエ	・	・	・	・	・	・	P33

## Jura

ドメヌ・クリストフ・ペラン	・	・	・	・	・	・	P33
---------------	---	---	---	---	---	---	-----

## Alsace

カーヴ・デュ・ロワ・ダゴバール	・	・	・	・	・	・	P34
-----------------	---	---	---	---	---	---	-----

## Germany, Rheinhessen

ワインゲート・シュヴァイカート	・	・	・	・	・	・	P34
ワインゲート・ヴァルター	・	・	・	・	・	・	P35
ワインゲート・キッツァー	・	・	・	・	・	・	P35

## Australia, McLaren Vale

バック・ハーディ・ワインズ	・	・	・	・	・	・	P36
---------------	---	---	---	---	---	---	-----

ジャン・プレネール・フィス モンターニュ・ド・ランス ブージー (Grand Cru) RC

シャンパーニュ・ジャン・プレネール・フィスは、ブージー・グラン・クリュに拠点を置く家族経営のシャンパーニュ生産者です。7世代にわたり、卓越したテロワールを活かしながら、伝統と革新を融合させたシャンパーニュ造りを続けています。畑は5ヘクタールを所有。自宅地下の石灰地を掘ったカーヴで最低4年かけてゆっくりと熟成させることで、バランスのよさと複雑さが生まれます。彼らの哲学は、単一のベースブレンドを作成し、それを異なるスタイルへと展開することにあります。ブージー・グラン・クリュのブドウを使用したブレンド(ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%)を軸に、熟成期間やドサージュの有無、ロゼワインのブレンドなどを調整することで、多様な表情を持つシャンパーニュを生み出しています。たとえば、スタンダードな「シャンパーニュ・ブリュット・グラン・クリュ」は、エレガントでバランスの取れた味わいが特徴です。これに対し、長期熟成による深みと複雑さを持つ「キュヴェ・レゼルヴ・ブリュット・グラン・クリュ」や、ドサージュを行わずブドウ本来のピュアな風味を際立たせた「シャンパーニュ・ブリュット・ナチュラル・グラン・クリュ」なども展開しています。さらに、一部を赤ワインとブレンドし、華やかでフルーティーな「シャンパーニュ・ロゼ・グラン・クリュ」としても提供されています。また、彼らは環境にも配慮した栽培を実践しており、「シャンパーニュ持続可能なブドウ栽培 (Viticulture Durable en Champagne)」と「高環境価値 (Haute Valeur Environnementale)」の二重認証を取得。持続可能な農法を通じて、土地の個性を最大限に引き出すワイン造りを行っています。ジャン・プレネール・フィスのシャンパーニュは、伝統に根ざしながらも、革新と自然への敬意を持って造られています。その情熱とこだわりが詰まった一本一本が、シャンパーニュ愛好家に特別な体験をもたらしてくれるでしょう。



● **Cuvée Brut Grand Cru**

キュヴェ・ブリュット・グラン・クリュ



01009385	<b>N.V.</b>	750ml	入数6	白泡	4528161029792	参考小売	<b>¥7,400</b>
01009386	<b>N.V.</b>	1500ml	入数6	白泡	4528161029808	参考小売	<b>¥15,700</b>

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。シュール・リー法で4年間熟成。ドザージュ7.2g/l

金色に輝き、非常にきめ細かな気泡や泡が上り、力強く発泡している。フルーツ(桃やアプリコット)ヘーゼルナッツやアーモンドの繊細で洗練されたアロマ。バランスがよく複雑。調和がとれ、ねっとりとし、爽やか。絶妙なバランスで、心地よいフィナーレへと続く。どのようなシーンにもぴったりの1本。

● **Cuvée Reservée Brut Grand Cru**

キュヴェ・レゼルヴ・ブリュット・グラン・クリュ



01009384	<b>N.V.</b>	750ml	入数6	白泡	4528161029785	参考小売	<b>¥8,500</b>
----------	-------------	-------	-----	----	---------------	------	---------------

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。シュール・リー法で5~6年間熟成。ドザージュ6.4g/l 非常にきめ細かな気泡や泡が上り、力強く発泡している。雄弁で魅力的な香り。スイートスパイス、ドライフルーツ、プリオッシュを思わせる独特のブーケ。混じりけがなく、滑らかでねっとりとした味わいが、ドライフルーツ(アーモンド、ナッツ)の香味を際立たせる。ワインの力強さが感じられ、フィナーレは包み込むような余韻。爽やかさが印象的。

Gault & Millau, livre des Champagnes : TOP 10 des meilleurs Champagnes BSA

● **Cuvée Brut Nature Grand Cru**

キュヴェ・ブリュット・ナチュラル・グラン・クリュ



01009387	<b>N.V.</b>	750ml	入数6	白泡	4528161029815	参考小売	<b>¥10,500</b>
----------	-------------	-------	-----	----	---------------	------	----------------

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。ドザージュなし。

青みがかった金色が輝いている。きめ細かな気泡と繊細な泡が上り力強い発泡。ドザージュされていないため、テロワールのアロマの精髓が際立ち、生産者の一徹さがうかがえる。稀に見るミネラルティがもたらすフローラルでフルーティーなアロマは、嗅覚にも味覚にも、新たな発見をもたらしてくれる。

● **Rosé Grand Cru**

ロゼ・グラン・クリュ



01009016	<b>N.V.</b>	750ml	入数6	ロゼ泡	4528161026166	参考小売	<b>¥8,000</b>
----------	-------------	-------	-----	-----	---------------	------	---------------

ブリュット87%(ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%)と、ブジー・ルージュ13%をアサンブラージュ。ドザージュ8g/l 2007年の世界最高ソムリエ、アンドレアス・ラーソン 90ポイント

フランボワーズ、ブルーベリー、サクランボ等の香り。口あたりはしっかりとおり濃密で豊か。クリーミーな泡と共に爽やかさが際立ちつづいたレッドフルーツのニュアンスが余韻の長く混じりけのないフィナーレへと続きます。



ブラシャン・シャピュ アランティエール -- コート・デ・パール NM

シャンパーニュ・ブラシャン・シャピュの名前では1996年から販売が始まりました。まだ新しいブランドですが、元々は、ブラシャン家とシャピュ家それぞれがコート・デ・パールにおいて葡萄の栽培、製造を行っていました。ブラシャン家は1799年、シャピュ家は1862年に創業した歴史ある生産者です。1973年アルベルト・ブラシャンとシルヴェット・シャピュの結婚により、二つのメゾンは一つになりました。両家の伝統を受け継ぎつつ発展させ、ここ数年ではギド・アシェット誌で高い評価を獲得し、またワインコンクールにおいてもメダルを多数受賞しています。『Terra Vitis』と呼ばれる、農薬や除草剤を使わない農法で栽培しています。



● **Duc de Chanais Brut**

デュック・ド・シャネ

01009383 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990109 参考小売 **¥5,400**

品種:ピノ・ノワール60%、シャルドネ30%、ピノ・ムニエ10% ドザージュ12g/l

華やかな香りが広がり、くすみや草花の香りが混ざり合う。味わいはふくよかで洗練としています。

● **Brut Sélection**

ブリュット・セレクション

01009381 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990307 参考小売 **¥6,000**

01009316 **N.V.** 375ml 入数12 白泡 3760110990017 参考小売 **¥3,800**

品種:シャルドネ40%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ20% ドザージュ8g/l

くすみ、ヘーゼルナッツ、りんご、パイナップルの香り。細やかな泡がたちこめます。

エレガントでフルーティな味わいです。

Silver medal Concours general Agricole Paris 2017

Bronze Medal Decanter Asia Wine Awards 2017/ Guide Hachette 2023 / Gold Medal Gilbert & Gaillard

● **Dame Noire Brut**

ダム・ノワール・ブリュット

01009382 **2018** 750ml 入数6 白泡 3760110990987 参考小売 **¥7,500**

品種:ピノ・ノワール100% ドザージュ8g/l

黄金色に輝き、香りは蜂蜜漬けのフルーツや、プリオッシュ香が複雑に混ざり合い広がります。

美しく熟成され力強さとエレガントさがバランス良くまとまっています。

15/20 Gault & Millau / médaille d'or 92/100 guide gilbert & Gaillard

**Cuvée As**

● キュヴェ・アス

01009319 **2012** 750ml 入数6 白泡 3760110990000 参考小売 **¥12,000**

品種:シャルドネ50%、ピノ・ノワール30%、ピノ・ムニエ20% 残糖8g/l

Decanter 2018、Médaille d'argent Concours Agricole de Paris 2018

1 étoile Guide Hachette 2019 / 16,5/20 Gault et Millaut 2018

**Pur Chardonnay**

● ピュア・シャルドネ

01009050 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990130 参考小売 **¥7,000**

品種:シャルドネ100% ドザージュ8g/l

Gold medal Gilbert & Gaillard 2016

**Brut Nature**

● ブリュット・ナチュラル

01009051 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990291 参考小売 **¥7,000**

品種:シャルドネ40%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ20% ドザージュ0g

gold medal Gilbert & Gaillard / Gold medal Lyon 2015 / silver medal Cologne 2015



Champagne

# Champagne Gratiot Delugny

シャンパーニュ

シャンパーニュ・グラシオ・ドウリュニー

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ RM

1947年以来、父から子へと受け継がれたブドウ畑。そのルーツと家族の遺産に誇りを持つChampagne Gratiot Delugny (シャンパーニュ グラシオ・ドウリュニー)は、伝統とモダニズムを融合させ、個性的なシャンパーニュ・シリーズを提供しています。代々、父から子へと受け継がれてきたレコルタン・マニピュランである当メゾン、現在、Davidがこの家業を代表し、優れたシャンパーニュ作りを追求しています。当メゾンの味わい溢れる未来を構築するために、先代達から得られるインスピレーションを大切にしています。また、人々から忘れられたセバージュを蘇らせ、檜樽を使用し、ステンレスタンクで熟成させることにより、それぞれのセバージュのアロマを最大限に表現することを追及しています。ブドウ畑は、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の、Crouettes sur Marne(クルットウ)、Nanteuil sur Marne(ナントウイユ)、Charly sur Marne(シャルリ)の3つの村に広がっています。面積:9.95ha 土壌:石灰粘土質土壌



## ● Brut Millésimé

ブリュット・ミレジメ 2009

-	<b>2009</b>	750ml	入数6	白泡	4528161029433	参考小売	-	<b>4月入荷</b>
---	-------------	-------	-----	----	---------------	------	---	-------------

品種:シャルドネ100%。特別な年のシャンパーニュ。2009年の熟成度から、香りはリッチで複雑。

完熟果実と砂糖漬け果実の深いアロマ。特別な席の特別な1本としてどうぞ

Champagne

# Louis Brochet

シャンパーニュ

ルイ・ブロシェ

モンターニュ・ド・ランス RM

シャンパーニュ・ルイ・ブロシェは、ランス山地の麓、エキュイユ村に位置する家族経営のシャンパーニュ生産者です。19世紀以来、「レコルタン・マニピュラン」として、伝統的なシャンパーニュ製法を守り続けています。創業者マリー・アルセヌ・ブロシェは、19世紀にブドウ栽培を始め、品質向上のために優れた樹を選ぶことに注力しました。彼女の息子ルイ・ブロシェ (1881年生まれ)はこの哲学を受け継ぎ、「シャンパーニュ・ルイ・ブロシェ」のブランドを確立。次の世代では、アンリ・ブロシェと妻イヴォヌ・エルヴィユのもとで「ブロシェ=エルヴィユ」として発展しました。その後、アラン・ブロシェとブリジットが伝統を受け継ぎ、2011年に曾孫のエレーヌとルイ・ブロシェ兄妹がブランド名を「シャンパーニュ・ルイ・ブロシェ」に戻しました。2013年には正式に家業を継承し、現在5代目として活躍しています。マサル選抜は、優れたブドウの樹を選抜し、その特性を維持・向上させるための手法です。これは20世紀に体系化されましたが、ルイ・ブロシェでは創業者の時代から、特にピノ・ノワールにおいてこの考え方を実践してきました。最も健全で質の高い樹を選び、それを繁殖させることで、土壌や気候に適応したブドウの品質を安定させています。現在も、畑ごとの特性を生かしながら、マサル選抜を用いた栽培を続け、より純粋なテロワールの表現を追求しています。

現在、ルイ・ブロシェは13ヘクタールの畑でピノ・ノワール主体のシャンパーニュを生産し、2017年には環境認証 (HVE) を取得。家族の伝統を守りながら進化を続けています。彼らは、伝統と革新を融合させながら、卓越したシャンパーニュを生み出し続けています。



## ● Extra Brut Heritage

エクストラ・ブリュット・エリタージュ

Guide Gault & Millau: 91/100

01009323	<b>N.V</b>	750ml	入数6	白泡	3760028622024	参考小売	<b>¥9,000</b>
----------	------------	-------	-----	----	---------------	------	---------------

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ20%、ピノ・ムニエ10% ドザージュ2g/L

デゴルジュマン2024年2月

50%の2021年のワインに50%のリザーヴワイン(2010年からソレラ)を加え、温度調節されたタンクで熟成させる。

洋ナシ、桃などのふくよかな香り。フルーティさと、酸味の見事なバランス。繊細な泡が口中に広がり、心地よいフィニッシュ

## ● Cuvée Alain Millesime 2016

キュヴェ・アラン・ミレジメ

Guide DVE : 94/100

01009326	<b>2016</b>	750ml	入数6	白泡	3760028622048	参考小売	<b>¥12,000</b>
----------	-------------	-------	-----	----	---------------	------	----------------

品種:ピノ・ノワール66%、シャルドネ34% ドザージュ4g/L 6年以上の瓶内熟成

デゴルジュマン2023年11月

キュヴェ・アランは、2012年まで蔵を率いていた父、アランへのオマージュ。2/3がサシーの区画Les-Rosesのピノ・ノワール。

1/3がエキュイユの区画Les Vouagnesのシャルドネをブレンド。

細かい泡立ち。香りは新鮮で繊細、白や黄色の果実(リンゴ、洋ナシ、桃)のアロマを想起させます。

## ● Les Plantes Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru 2018

レ・プラント・ブラン・ド・ブラン・フルミエ・クリュ・2018

Guide DVE : 93/100

01009325	<b>2018</b>	750ml	入数6	白泡	3760028622079	参考小売	<b>¥12,000</b>
----------	-------------	-------	-----	----	---------------	------	----------------

品種:シャルドネ100% ドザージュ2g/L 56ヶ月の瓶内熟成 彼らの基準となるピノ

デゴルジュマン2023年12月

ノワールとは全く異なるキュヴェを生み出すという想いから誕生した一本。エキュイユ村フルミエ・クリュの「レ・プラント

区画から。2019年4月瓶詰。生産本数1776本。骨格があり、構造と豊かさがありながらも軽やかで洗練されたシャンパーニ

## ● Réserve Perpetuelle 1<sup>er</sup> Cru Brut Nature

レゼルヴ・ペルペチュエル・フルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュール

Guide DVE : 92/100

01009324	<b>N.V</b>	750ml	入数6	白泡	4528161029709	参考小売	<b>¥20,000</b>
----------	------------	-------	-----	----	---------------	------	----------------

品種:ピノ・ノワール100% ドザージュ0g/L 生産量500本

デゴルジュマン2023年12月

モンターニュ・ド・ランスの1erクリュに格付けされた区画のピノ・ノワールを厳選。スタートは2010年の収穫。

そこに毎年、新しい年のワインを一定の割合で加える。この2019年のボトリングには合計7回の収穫年(2010年~2018年)

のものも含まれ、アロマの複雑さと風味の豊かさを大いに楽しむことができる。昔ながらの留め金を使用。



## デュフルール・パール・エ・フィス

デュフルール家の歴史は古く1596年以前まで遡ります。ニュイ・サン・ジョルジュに定住し、この頃からワイン醸造に従事しています。

「デュフルール」という名はその仕事から由来し、「フルール」というのはぶどうを足で踏み潰す人のことをさしています。「デュ」は「〜から」を意味します。「デュフルール」という名はワイン醸造を意味する為、何年も昔に家族の一員達に与えられたと考えられています。それ以降、その家族の運命はその名のとおりワインに従事していくことになったのです。

当初、所有しているドメーヌ（シャンベルタン、エシェゾー、ニュイ・サン・ジョルジュ、とその1級畑、ヴォーヌ・ロマネ、とその1級畑などのさまざまなぶどう畑）などを販売していました。特筆すべきことは、1900年にはクロ・ド・コルトンはデュフルールのモノポールでした。

デュフルールのクロ・ヴージョは皇帝ナポレオン1世が愛飲したワインの1つといわれています。

1990年にリジェ・ベレールを買収。それ以降、ニュイ・サン・ジョルジュ・プルミ “レ・サン・ジョルジュ” やクロ・ド・ヴージョ・グラン・クリュ、リシュブール・グラン・クリュを持つドメーヌ・グザヴィエ・リジェ・ベレールのワインを販売しました。

今日デュフルール・パール・エ・フィスは自分たちで醸造を行い、ぶどうは様々なぶどう栽培農家から購入しています。「ワインはブドウ園で決まる。」栽培農家の選定に非常に注意を払い、味覚的にも衛生的にも申し分のない質のぶどうを扱うことができています。



## ● Chardonnay - Vin de France

シャルドネ ヴァン・ド・フランス

01009163	<b>2023</b>	750ml	入数12	白	3490040003371	参考小売	<b>¥2,000</b>
-	<b>2024</b>	750ml	入数12	白	3490040003371	参考小売	-

4月入荷

ガスコーニュ、ラングドックのシャルドネのブレンド

美しいゴールドイエロー。グリーンアップルやネクタリン、白い花のクリーンな香り。

すっきりとしたフルーティな果実味。甘み、酸味のバランスに優れ心地良い余韻が長く続きます。

## ● Pinot Noir - Vin de France

ピノ・ノワール ヴァン・ド・フランス

01009205	<b>2023</b>	750ml	入数12	赤	3490040003388	参考小売	<b>¥2,000</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

ブルゴーニュ、ロワール、ラングドックのピノ・ノワールのブレンド

美しく輝くルビー色。ブーケは柔らかく、チェリーや赤い実を連想する香り。口当たり柔らか。良質のタンニンがとけこみ

リッチで複雑味のある果実味。ブラックベリーやブラックカラント、ブラック・チェリー等のアロマが口中に広がります。

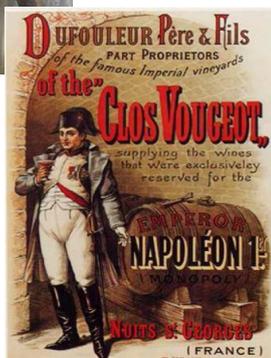
## ● Cremant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット

01009388	<b>N.V.</b>	750ml	入数12	白泡	3490040000141	参考小売	<b>¥3,500</b>
----------	-------------	-------	------	----	---------------	------	---------------

品種:ピノ・ノワール40%、シャルドネ35%、ガメイ15%、アリゴテ10%

まろやかさと酸味のバランスが取れた口当たりの良いアタック。柔らかな果実味と泡の滑らかな刺激が広がります。



ドゥデ・ノーダン

1849年の設立以来、約170年サヴィニー・レ・ボージュに小規模な会社として運営されています。

ドゥデ・ノーダンのワイン造りの基本的な考え方は量ではなく、つまり、決まった土地に多量のワインが出来る訳がなく、更に年によっては全く出来ない事も在り得る、ということ。あくまで自然に逆らわないという基本姿勢のもとでワイン造りを行なっています。

主に40年から60年のヴィエイユ・ヴィニユの畑からワインを造ります。収量はヴィンテージにもよりますが、1ヘクタールあたり30~35/hlです。

収穫は手摘みで行われ、穴の空いた小さな箱へ入れられます。選果台で選別されたブドウはすべて除梗されます。

醗酵は出来るだけ長期間で行われ、温度は28℃から30℃に保たれます。

カイ入れは1日2回行われます。

そして圧搾は緩やかに行われます。熟成はオーク樽で18ヶ月~20ヶ月、新樽使用率はアペラシオン、そのワインの特性によってまちまちです。ファイニングは行い、濾過は行わず瓶詰めされます。



● **Chardonnay - Vin de France**

シャルドネ ヴァン・ド・フランス

01009396 **2023** 750ml 入数12 白 3660600002728 参考小売 **¥2,500**

葡萄の収穫後すぐに空気式圧搾を行う。低温管理の下、ステンレスタンクにて発酵。内15%はオーク樽にて熟成。緑がかった美しいゴールドイエロー。シトラス、ピーチ、マンゴ、ヘーゼルナッツの香り。フルーティさと酸味のバランスの取れた味わい。口中に豊かなフルーツの魅力的なアロマが広がります。

● **Pernand-Vergelesses - les Pins Blanc-Domaine Doudet**

ペルナン・ヴェルジュレス・レ・パン・ブラン (ドメヌ・ドゥデ)

01900048 **2020** 750ml 入数12 白 4528161026036 参考小売 **¥7,400**

● **Pinot Noir - Vin de France**

ピノ・ノワール ヴァン・ド・フランス

01009397 **2023** 750ml 入数12 赤 3660600002711 参考小売 **¥2,500**

1週間低温マゼラシオン後、1週間低温管理の下で発酵。キュヴェの一部は6~9ヶ月間オーク樽にて熟成。美しく輝くルビー色。黒や赤のフルーツやフローラルの香り。リッチで複雑味のある果実味、チェリーやブラックベリー、ブラックカラントのフルーティなアロマが口中に広がります。フレッシュさと果実味の素晴らしいハーモニー。

● **Gevrey Chambertin**

ジュヴレ・シャンベルタン

01009017 **2018** 750ml 入数12 赤 4528161027453 参考小売 **¥13,000**

● **Corton Marechaudes Grand Cru Rouge-Domaine Doudet**

コルトン・マレジョード・グラン・クリュ・ルーージュ (ドメヌ・ドゥデ)

01009019 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027477 参考小売 **¥22,000**

● **Cremant de Bourgogne Rose Brut**

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ロゼ・ブリュット Wine Enthusiast89ポイント

01009023 **N.V.** 750ml 入数12 ロゼ泡 3660600002391 参考小売 **¥4,100**



# Domaine Y.Gacon-Moingeon

## ドメーヌ イヴリーヌ ガコン・モワンジョン

ピュリニー・モンラッシェの中心に構え1962年にクロード・ガコンとイヴリーヌモワンジョンがワイン造りを始めました。2ha強の畑にはシャルドネが栽培され、僅か0.24haの畑からアリゴテも少量造られています。全て白ワインのみ生産しています。2012年より長女のフラヴィが引き継いでいます。このドメーヌは「きれいな」「透明感のある」と評される近年流行りの白ワインではない、どっしりと重厚感に満ちた伝統的な白ワインを造ります。

収穫はすべて手作業。白ワインは压榨後、樽内発酵をおこなう。12月頃まで約8日に1度の割合でパトナージュ（樽内のワイン攪拌作業）し、澱からワインに必要なプラス成分を十分に引き出す。マロラクティック発酵終了後、3月から4月頃、澱引きをし、再び樽に戻し樽熟成を続ける。約18ヶ月の樽熟成の後、軽い清澄濾過を経て瓶詰めする。新樽使用比率は、ブルミエ・クリュが30～40%。ヴィラーージュは20～30%。



### ● Bourgogne Cote-D'Or Blanc Les "Femelottes"

ブルゴーニュ・コート・ドール・ブラン “レ・フェムロット”

-	<b>2022</b>	750ml	入数12	白	-	参考小売	-	<b>4月入荷</b>
---	-------------	-------	------	---	---	------	---	-------------

樹齢30年 面積0.1459ha レ・フェムロットはACピュリニー・モンラッシェ・レ・リュショの道を挟んで真向かいに位置し、地理的、地質学的立地の恩恵を受けています。

淡い黄金色に銀緑色のハイライト。しなやかでフルーティ、フルボディの味わいで、バランスが良く、フレッシュさもたっぷり。その品質の高さに驚かされます。

### ● Puligny Montrachet "les Meix"

ピュリニー・モンラッシェ”レ・メ”

01009208	<b>2021</b>	750ml	入数12	白	4528161028580	参考小売	<b>¥13,600</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	----------------

-	<b>2022</b>	750ml	入数12	白	-	参考小売	-	<b>4月入荷</b>
---	-------------	-------	------	---	---	------	---	-------------

粘土石灰質土壌 0.098ha 樹齢65年 年間生産量 716本

Les PucellesとClos de Meixの地理的ラインに位置し、地質的に優れた土壌です(ブルミエ・クリュのすぐ隣)

グリーンを帯びた黄金色。サンザシ、リンゴ、ヘーゼルナッツ、レモン、乳製品(バター、プリオッシュ)のアロマが混じり合う。味わいはアロマの複雑さとミネラルの純粋さが相まって、このワインにフィネスとまろやかさを与えています。

### ● Puligny Montrachet 1er Cru Folatiere

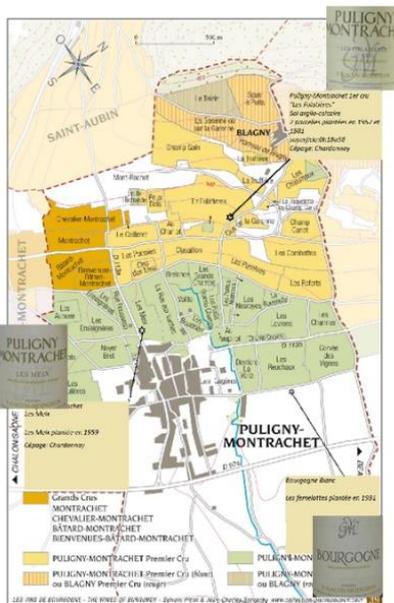
ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・フォラティエール

01008944	<b>2021</b>	750ml	入数12	白	4528161028573	参考小売	<b>¥23,000</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	----------------

粘土石灰質土壌 0.1858ヘクタール 1967年と1981年に植樹

ドメーヌ・ルフレヴのフォラティエールの隣にある秀逸な区画。

アカシア、アーモンド、白い花、熟した白い果実とヘーゼルナッツの香りに蜂蜜のニュアンスも。味わいはまろやかで優しく、熟した果実味とほのかなオークの風味。フィニッシュは塩分を含んだミネラル感に支えられています



## ドメーヌ・ダルデュイ

現在42haの畑を有するドメーヌ・ダルデュイは、1940年に小さな畑を買った創設者であるピエール・アンドレの孫にあたるミレイユ・ダルデュイ・サンティアールがオーナーとして運営しています。ドメーヌ・ダルデュイはブドウを全量をネゴシアンのコルトン・アンドレに販売されていましたが、2002年からその契約を解消し（現在生産の50%を取り戻し、2013年には全権がドメーヌに戻りました）ドメーヌ元詰めを行っています。

ドメーヌを革新的に変えたのは、長年務めた醸造長が退職したと同時に、2003年に迎えられたオランダ人栽培醸造長のカレル・ヴォルイス。この醸造長の変更は偶然にもネゴシアンとの契約をきったと同じタイミングでした。カレル・ヴォルイスは、徹底した収量制限、剪定・除葉などの畑仕事の見直し、それまで慣習的に行われてきた栽培・醸造をあらゆる面から見直し、栽培においてはビオディナミへの移行を図りました。

ただ、寧ろ醸造の人だったカレル・ヴォルイス、ブドウの樹々が時には疲れていることに気付けなかったのか、ビオディナミ下ただでさえ多くは期待できない収量はどんどん減って行き、畑全体の立て直しが必要であるという結論に行きつき、ビオディナミ&有機栽培認証を2016年に中断します。そして、2016年12月からはCécile Tremblay、Clos de Tart、David Clark 等のほかに Bouchard Aîné & Fils (ボワセ・グループ)、シャロネーズの共同組合など、多彩な経験をもつヴァンソン・ボトローがワインメーカーとして着任。コンサルタントにはClos de Tartのテクニカル・ディレクターを長年務めたSylvain Pitiotが迎えられ、新たなクオリティー向上への道しるべとなっています。

彼らの哲学は、幅広いアペラシオンの各区画のテロワールを、ピノ・ノワールとシャルドネを通して表現させることであり、爽やかでフレッシュな果実味とボディを兼ね備えたバランスの取れたワインを造ることです。テロワールとその環境を尊重するブドウ栽培の実現に向けて情熱を燃やし続けており、疲れた土に生命力が戻ってきたと確認できた数年前より、徐々に有機栽培の区画を増やしています。

彼らの哲学は、幅広いアペラシオンの各区画のテロワールを、ピノ・ノワールとシャルドネを通して表現させることであり、爽やかでフレッシュな果実味とボディを兼ね備えたバランスの取れたワインを造ることです。テロワールとその環境を尊重するブドウ栽培の実現に向けて情熱を燃やし続けており、疲れた土に生命力が戻ってきたと確認できた数年前より、徐々に有機栽培の区画を増やしています。



## 【Gabriel D'Ardhuy】

## ● Burgogne Chardonnay Gabriel D'Ardhuy

ブルゴーニュ・シャルドネ・ガブリエル・ダルデュイ

01009280 2022 750ml 入数12 白 4528161029273 参考小売 ¥5,000

コミュニティ:ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ。土壌:粘土石灰、粘泥灰、シレックス土壌が混ざる土壌。100%ステンレスタンク発酵。同タンクで8か月熟成。瓶詰前軽いフィルターを施す。香りは、アカシアなどの白い花とフレッシュな果実の香りが交じりあ

## ● Burgogne Pinot Noir Gabriel D'Ardhuy

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・ガブリエル・ダルデュイ

01009281 2023 750ml 入数12 赤 4528161029280 参考小売 ¥5,000

コミュニティ:ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ。土壌:粘土石灰、粘泥灰、シレックス土壌が混ざる土壌。

果実味にあふれる香りで、赤い果実やスパイス香が特徴。後味にも共通の果実味が残る。まろやかでフレッシュなワイン。

## 【Domaine D'Ardhuy】

## ● Ladoix Clos des Chagnots "Monopole"

ラドワ・クロ・デ・シャニヨ・モノポール

01009282 2022 750ml 入数12 赤 4528161029297 参考小売 ¥7,200

《chailles》(石灰岩を意味する)と呼ばれるとりわけ水はけのよい土地で、他の区画よりも早成り。

フレンチオークで12~14ヶ月熟成(新樽率20%)。果実味豊かで飲み心地のよいワイン。

● Savigny-lès-Beaune 1<sup>er</sup> Cru "Aux Clous"

サヴィニー・レ・ボーヌ・ブルミエ・クリュ・オー・クルー

01009283 2022 750ml 入数12 赤 4528161029303 参考小売 ¥7,700

フレンチオークで10ヶ月熟成(新樽率20%) カシスやチェリーなど赤〜黒の果実の香りにスパイス香とフローラルさが混じり凝縮感と複雑味があり、タンニンは滑らか。梅香は控えめで、飲み進めたくなるチャーミングな果実味が特徴。

## ● Aloxe-Corton "Les Boutières - Les Valozières"

アロース・コルトン・レ・プティエール・レ・ヴァロジエール

01009284 2022 750ml 入数12 赤 4528161029310 参考小売 ¥10,000

フレンチオークで13ヶ月熟成(新樽率25%)。色は深く、カシスやチェリーなどの果実の香りに八角やフローラルさが加わり複雑な香り。力強い口当たりだがタンニンは丸め。長い後味で、トースト香が残る。

● Aloxe-Corton 1<sup>er</sup> Cru 'Les Chaillots' Rouge

アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ・レ・シャイヨ・ルーージュ

01008993 2020 750ml 入数12 赤 4528161027095 参考小売 ¥11,200

フレンチオークで12ヶ月熟成(新樽率35%)。骨格のしっかりしたパワフルなワイン。

ブフ・ブルギニオンやコック・オー・ヴァンのような味の濃厚なヴァオリウム感のあるお料理によく合う。

## ● Corton Grand Cru "Les Renardes"

コルトン・レ・ルナルド・グラン・クリュ

01009286 2022 750ml 入数12 赤 4528161029334 参考小売 ¥22,000

フレンチオークで19ヶ月熟成(新樽率50%)。非常に濃い色合い。黒い果実の香りで、野生さを思わせる。

力強い口あたりで、タンニンの存在感も強い。Cortonの典型ともいえる、リッチで、野趣が強く、

エレガントさが熟成と共に現れてくるワイン

# Bourgogne Charles Noëllat

ブルゴーニュ

## シャルル・ノエラ

シャルル・ノエラは2001年創立のネゴシアン、セリエ・デ・ウルシュリーヌのブランド名のひとつです。もともとドメヌ・シャルル・ノエラはコート・ド・ニュイを中心に約14haの畑を所有し、ブルゴーニュ屈指の名ドメヌとして名を馳せていましたが、現在畑は売却されドメヌは存在しません。（ちなみに畑の大部分は、マダム・ラルー・ビーズ・ルロワが買い取りました。）セリエ・デ・ウルシュリーヌの経営者の一人、モロー氏はシャルル・ノエラの曾孫にあたります。曾祖父へ畏敬の念を表し2013年よりシャルル・ノエラの名前を残そうとブランドのひとつとして使用を開始、シャルル・ノエラの名前が復活しました。2013年、元クルチエのローラン氏とモロー氏が創設者ラヴォー氏の跡を継ぎ、その経験から生産者との太いパイプと広い人脈を活かし、生産者を訪れ、試飲して購入。掘り出し物のバック・ヴィンテージを選び、良質良価格であると評判の高いネゴシアンです。



### ● Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール・マグナム

01009242 **2003** 1500ml 入数6 赤 4528161028849 参考小売 **¥10,000**

### ● Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

- **2014** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **4月入荷**

### ● Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

- **2015** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **4月入荷**

### ● Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru Les Cherbaudes

ジュヴレ・シャベルタン フルミエ・クリュ・レ・シュルボード

- **2014** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **4月入荷**

### ● Chambolle-Musigny

シャンボール・ミュジニー

- **2017** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **4月入荷**

### ● Charmes-Chambertin

シャルム・シャベルタン

- **2016** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **4月入荷**

## Bourgogne

ブルゴーニュ

# Domaine Potinet Ampeau

## ドメヌ・ポティネ・アンポー

ドメヌは、コート・ド・ボヌの中心にある小さな村モンテリーにある。2003年以来、10ヘクタールのブドウ畑は、シャンタル・デュリュの孫であるヴァンサンの手に渡っている。ピュリニー・モンラッシェからボマル、ヴォルネイ、ムルソー、オークセイ・デュレス、そしてもちろんモンテリーまで、ポティネ・アンポーのドメヌは19種類のアペラシオン（白10種類、赤9種類）を提供している。これらのキュヴェに共通するのは、職人的なアプローチ、先人たちのノウハウへの深い敬意、熟成を前提としたワイン。ヴァンサンは、常にテロワールの個性を尊重することを大切にしている。区画ごとに、土壌、天候、ヴィンテージに応じて、彼は穏やかな醸造と熟成を好む。ブルゴーニュは何よりも忍耐の土地なのだ。

- 醸造方法- 赤ワイン用のブドウは除梗され、選別されます。その後、約25~30日間のマセラシオンが行われます。初期（3~4日間）には12°Cの温度でピノ・ノワールのアロマを引き出し、後期には最大30°Cまで温度を上げて抽出を促進します。各タンクごとにルモンタージュを中心に、ピジャージュとデレスタージュが行われます。必要に応じて、補糖される場合もありますが、基本的にはアルコール発酵は酵素や酵母を追加することなく自然な方法で行われます。その後、果帽は機械式のプレスで圧搾されます。24時間静置して澱引きした後、重力によって樽に移されます。白ワインの場合は、直接機械式のプレスで圧搾されます。果汁は24時間静置して澱引きされ、必要に応じて補糖されます。その後、アルコール発酵を行うために20°Cで保たれたカーヴにあるタンクに移されます。この温度によりワインのアロマを保つことができます。マロラクティック発酵はゆっくりと進み、時には数ヶ月かかることもあります。人工的な酵母や酵素は使用しません。

- 熟成方法- ワインはすべてアリエ産の細かい木目のオーク樽で熟成されます。各キュヴェにおける新樽の割合は、赤ワインで最大25%、白ワインで最大20%です。白ワインでは、マロラクティック発酵が翌春に行われるまで、いくつかのバトナーージュが実施されます。これにより、澱を再びワインに混ぜ込み、ワインに豊かさを加えます。白ワインの熟成は合計22ヶ月間続き、赤ワインの熟成は約18ヶ月です。すべてのワインは最終的にタンクで（最低4週間）熟成され、キュヴェを最良にブレンドし「純度」を高めます。その後、白ワインは澱引きとフィルター処理、赤ワインは軽いフィルター処理を施して、すべてのワインはドメヌでボトル詰めされます。



### ● Montheilie Rouge

モンテリー・ルージュ

01009295 **2010** 750ml 入数12 赤 4528161029358 参考小売 **¥9,200**

### ● Auxey-Duresses 1<sup>er</sup> Cru "Bas des Duresses"

オークセイ・デュレス・フルミエ・クリュ・バ・デ・デュレス

01009296 **2010** 750ml 入数12 赤 4528161029365 参考小売 **¥11,000**

### ● Volnay

ヴォルネイ

01009297 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161029372 参考小売 **¥12,400**

### ● Bourgogne Aligoté Vieille Vigne

ブルゴーニュ・アリゴテ・ヴィエイユ・ヴィーニュ

01009298 **2015** 750ml 入数12 白 4528161029389 参考小売 **¥5,300**

### ● Montheilie Blanc

モンテリー・ブラン

01009300 **2015** 750ml 入数12 白 4528161029402 参考小売 **¥9,400**

# Domaine Bernard MILLOT

ドメーヌ・ベルナル・ミヨ



1888年から続く歴史ある生産者。ムルソーに本拠地を置き、ムルソー、ピュリニー、ボヌーに8hの畑を所有。2015年まではネゴシアンにも卸していたが2016年からは100%ドメーヌ物として販売。現在5代目のエミリアンが運営。高校卒業後、BTSを2年学びその後イギリスで流通を学び、2009年に父より受け継ぐ。収穫は全て手作業。収穫後果汁を約3時間かけて搾り、タンクで24～48時間デブルバージュ。アリゴテ以外は全て自然酵母を使用。味わいに複雑味を出す為、樽の10%は樗とアカシアを使った樽を使用。樽香が過ぎ過ぎないように、あえて新樽の使用率は低くし、あまり内側を焼いていない樽を使用する。翌年8月まで熟成させその後4～6ヶ月間キューブで保存。

「自分たちのワインは、リュット・レズネ。tres=『とても』、tres、レズネだ。」と強調。約50年（父の代より）このようにしているそう。2017年ヴィンテージよりビオロジックを実施。2020年よりビオダイナミの試みを始めています。彼の造るスタイルはその年の、そのテロワールが表現されたワイン。「ワイン造りで重要なのは常に葡萄の健康に気をつける事。全て手作業で葡萄を見守りながらケアをするが決してやり過ぎない観察力が必要で自然、環境、ヴィンテージを尊重しながら観察していく事が大切なんだ」と語っていました。



## ● Bourgogne Cote d'or Chardonnay 'Les Magny

ブルゴーニュ・コート・ドール・シャルドネ・レ・マニー

01009330	2021	750ml	入数12	白	4528161029594	参考小売	¥5,300	在庫少
-	2022	750ml	入数12	白	-	参考小売	-	6月入荷

ACムルソーとACブルゴーニュにまたがる“レ・マニー”の区画。ムルソーを連想させるふくよかでの酸の柔らかい味わい

## ● Bourgogne Cote d'or Pinot Noir

ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール

01009273	2021	750ml	入数12	赤	4528161029204	参考小売	¥5,300	在庫少
-	2022	750ml	入数12	赤	-	参考小売	-	6月入荷

ムルソー村内“レ・ラザ”と“レ・グラン・クルー・ペロン”の区画より。収穫は手作業。除梗し4-5日間の低温浸漬。

カシスやチェリーの風味。タンニンは柔らかく長い余韻。

## ● Beaune 1<sup>er</sup> Cru les Sizies

ボヌー・フルミエ・クリュ・レ・シジ

01009137	2020	750ml	入数12	赤	4528161028214	参考小売	¥8,700
01009335	2021	750ml	入数12	赤	4528161029648	参考小売	¥10,000

収穫は手作業。1週間の低温浸漬(4-6℃)。天然酵母のみで発酵、8～12日間続く。この間に毎日ポンピング

オーバーし、色とタンニンを抽出する。マロラクティック発酵は樽で行う。オーク樽(新樽20%)熟成1年。

しっかりとした骨組み、コクがあり肉付きが良い。

## ● Meursault les Criots Rouge

ムルソー・レ・クリオ・ルージュ

01009135	2020	750ml	入数12	赤	4528161028207	参考小売	¥8,000
01009303	2021	750ml	入数12	赤	4528161028696	参考小売	¥8,600

収穫は手作業。1週間の低温浸漬(4-6℃)。天然酵母のみで発酵、8～12日間続く。この間に毎日ポンピング

オーバーし、色とタンニンを抽出する。マロラクティック発酵は樽で行う。オーク樽(新樽10%)熟成1年。

チェリーやイチゴのアロマにエレガントな果実味。柔らかいタンニン。

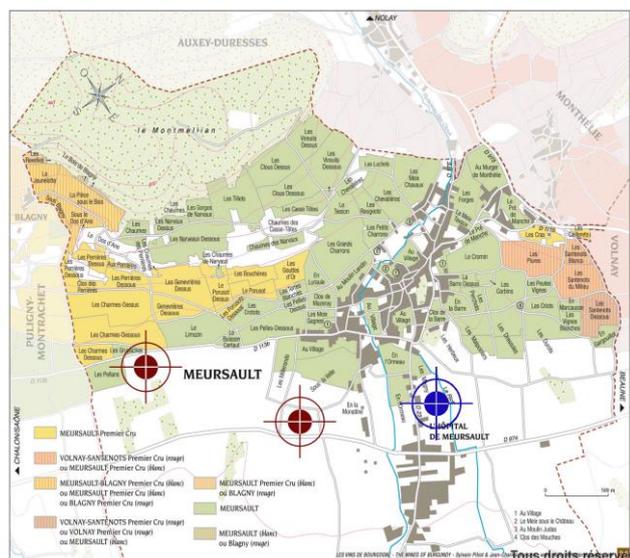
## ● Meursault Les Petits Charrons

ムルソー・レ・プティ・シャロン

-	2022	750ml	入数12	白	-	参考小売	-	6月入荷
---	------	-------	------	---	---	------	---	------

0.20ha。樹齢約50年。オーク樽12ヶ月(新樽比率10%)熟成。この区画のみで商品化している唯一のワイン。

このワインは、スパイシーな風味(ホワイトペッパー、ジンジャー)が感じられる。



# Domaine Machard de GRAMONT

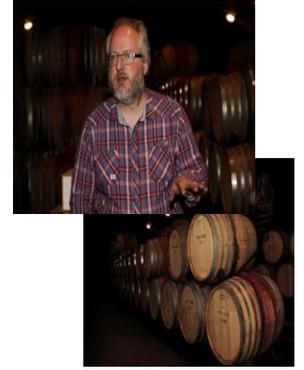
## ドメーヌ・マシャール・ド・グラモン

1964年まで続いたネゴシアン”デュフルール”を起源とするドメーヌで、アルノー・マシャール・グラモン氏により設立されました。現在は当主アルバン&アレクシス兄弟によって運営されています。ニュー・サン・ジョルジュに近いプレモア＝ブリセイに位置し、マルサネ北部から、約70キロ南のピュリニー・モンラッシェまで多くの種類のワインを造ります。22ヘクタール所有。粘土と石灰岩が混ざった白亜の土壌で葡萄を栽培しています。果実は全て手摘みで収穫され、天然酵母を使用し、オーク樽で醸造されます。

グラモンは、ブルゴーニュの中でも最も信頼に値する造り手の一人と言える。

…ロバート・パーカー

ドメーヌがもつワイン醸造に関する経験の蓄積は大きな遺産になっており、現在のこのワインは、しばしばブルゴーニュワインのあるべきひとつの指標になっている。特に顕著なのは、重量感をねらうよりも果実味を重視している点。その結果、どのワインもピノ・ノワールの愛すべき香りがアルコールに圧倒されることなくよく出ている。生まれてくるワインはどれもアペラシオンにふさわしい個性を備えていて好ましい  
…セレナ・サトクリフ女史「ブルゴーニュ・ワイン」



### ● Bourgogne Chardonnay "Domaine de la Vierge Romaine"

ブルゴーニュ・シャルドネ「ドメーヌ・ド・ラ・ヴィエルジュ・ロメヌ」

-	<b>2023</b>	750ml	入数12	白	-	参考小売	-	<b>4月入荷</b>
---	-------------	-------	------	---	---	------	---	-------------

### ● Bourgogne Pinot Noir "Domaine de la Vierge Romaine"

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール「ドメーヌ・ド・ラ・ヴィエルジュ・ロメヌ」

-	<b>2023</b>	750ml	入数12	赤	-	参考小売	-	<b>4月入荷</b>
---	-------------	-------	------	---	---	------	---	-------------

### ● Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Damodes

ニュー・サン・ジョルジュ・フルミエ・クリュ・レ・ダモード

01009267	<b>2022</b>	750ml	入数12	赤	4528161028412	参考小売	<b>¥12,000</b>	<b>在庫少</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	----------------	------------

ブルゴーニュ

# Domaine Michel ARCELAIN

## ドメーヌ・ミシェル・アルスラン

ドメーヌはボマール村に位置し、ボヌ村とボマール村にピノ・ノワールとシャルドネ合わせ合計4ヘクタールの自社畑を所有する小規模ドメーヌ。

ピエールは小さい頃から祖父ミシエルのそばでずっとワイン造りを見てきました。前当主のミシエールから、彼に本格的に世代交代したのは2020年から。(2019年もピエールがすべての醸造を担当しました。)ピエールは15歳からリセ・ヴィティコル(ワイン高校)で学びながらピオディナミで有名なヴォルネイのドメーヌ・ラファルジュで3年間研修をし、さらにCCFPPA(ワイン専門の職業訓練校)のワインの責任者コースで学びながら、オーセイ・デュレスのドメーヌ・テール・ド・ベルで2年間研修後、ミシエール・アルスランで働き始め今年で8年目になります。ドメーヌの運営はピエールと婚約者のシャルロットの二人で行っています。まだ若いピエールですが、真面目で優しく素朴な人柄で好感を持てる期待の若手生産者です。

畑はギョヨサンプル仕立て。リュット・レゾネ。科学農薬散布や化学肥料の使用はしないなど、実質はビオロジックですが認証は得ていません。赤ワインぶどうはすべて手摘みされ、醸造所へ運ばれ手で選果、全除梗、自然酵母。ルモンタージュとビジャージュを交互に行います。空気圧プレス機でロングプレス、その後ジュースはステンレスタンクへ移され醸造所の自然な温度下で約15日間のアルコール発酵の後、樽へ移されマロラクティック発酵まで進みます。バトナーージュなし。レジョナルから1級まで全て22ヶ月の樽熟成。新樽使用比率は、1級クラスで30~40%まで。ヴィラーージュクラスで15~20%まで。



### ● Bourgogne Cote-D'Or Blanc Chardonnay

ブルゴーニュ・コート・ドール・ブラン・シャルドネ

01008970	<b>2019</b>	750ml	入数12	白	4528161026975	参考小売	<b>¥5,500</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

ボマール村に位置する「Les Chavey」の区画から造られるシャルドネ。「エッグ」と呼ばれる卵型のコンクリートタンクで12ヶ月熟成。

この特殊なタンクの形状により、タンク内で澱を円状に回転させることで、テロワールと果実の香りを十分に表現し、

アロマティックで滑らかなワインに仕上がる。フルーツのフレッシュな香りと芳香性のある花の香り。エレガントさとミネラルを感じさせる調和の取れた味わい。

# Domaine Didier FORNEROL

ドメーヌ・ディディエ・フォルネロール

ディディエ氏の祖父の時代にドメーヌ創設。約40年前父親の時代よりワイン造りを本格的に開始と同時にドメーヌ元詰も始めました。1982年から1998年までドメーヌ・ド・ラルロのブドウ園マネージャー兼セラーマスターを務め、そのほとんどの期間、ジャン=ピエール・ド・スメの下で働いていました。1999年、祖父よりドメーヌを引き継ぐためにL'Arletを去りました。1987年にディディエ氏が2ha受け継ぎ、1996年には全ての畑6.5haを受け継ぎました。赤ワインは伝統的に木桶で醸造。父親の時代には80%除梗していましたが、ディディエ氏はアペラシオン、ミレジムにより比率を変えています。オート・コート・ド・ニュイは60~80%除梗、コート・ド・ニュイ・ヴィラージュは98年以降全く除梗していません。1996年よりワインを自然な状態に近づけるため、澱引きをせず、ノン・フィルターで1本ずつ瓶詰することを試みています。

平均収量は42hl/ha。ヴィエイユ・ヴィニユで35hl/ha。コート・ド・ニュイ・ヴィラージュではヴィエイユ・ヴィニユを多く使用しています。最も若い樹で30~35年。60~70年の樹のものを多く使用しています。とても小さいドメーヌですがディディエ氏に全権が移行後は地道な努力がなされています。コンサルタン、ジャン・ピエール・ドゥ・スメ。



## ● Côte de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルージュ

01009327 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161029563 参考小売 **¥6,600**

コルゴロアン村の西にある3つの異なる区画にまたがる2.7ヘクタールの区画。

樽熟成14~16ヶ月間、新樽比率10%。

赤い果実味とやや土っぽさのニュアンスが上手く溶け合っている。硬過ぎず、甘過ぎずバランスの取れたピノ・ノワール。

## ● Côte de Nuits Villages Blanc

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ブラン

01009328 **2021** 750ml 入数12 白 4528161029570 参考小売 **¥6,700**

コルゴロアン村の西にある0.80ヘクタールの区画。(区画名、ラ・モンターニュ、レ・フルノー)

樽熟成12ヶ月間、新樽比率20%。

香ばしいオークフレーヴァー、凝縮した果実味と心地よい酸味。さらにミネラル感たっぷりの秀逸な白。

## ● Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ・ブラン

01009329 **2021** 750ml 入数12 白 4528161029587 参考小売 **¥5,000**

面積0.49haの畑から年間3500本のみ生産。D974道路の東側にあるコルゴロアン村周辺の区画。

発酵は、ヴァンテージに応じて、約3ヶ月間低温にて。樽熟成12ヶ月間、新樽比率20%。

凝縮感のある果実味に酸味が上手に絡み合った旨さ。



Domaine Didier FORNEROL ワイン取扱いミシュラン掲載レストラン

2つ星 ★★

Hostellerie de Fontanges 12000 Rodez 1 Grappe 2 étoiles  
Le Puit St Jacques 32600 Pujaudran  
Hostellerie jerome 2 étoile et 1 grappe 06320 La Turbie  
Restaurant alexandre 2 étoiles guide michelin 30128 Garons  
Restaurant Michel Rostang 75017 Paris

1つ星 ★

Restaurant La grenouillère 62270 la Madelaine sous monteuil  
Restaurant Le Grand Monarque 28005 Chartres  
Restaurant gava rive gauche Pierre Gagnaire 75007 Paris  
Restaurant la chaudière 39100 Dole  
Restaurant jean 75009 Paris 9e  
Restaurant o savot 61140 Baenoles-de-l'Orne  
Hostellerie bas rupts relais chateaux 88400 Gérardmer  
Restaurant chateau d adomenil relais et chateaux Rehainvillier, 54300 Lunéville  
Restaurant les magnolias 94170 Le perreux sur marne  
Restaurant L'ATELIER 64200 BIARRITZ  
Restaurant Le Relais De La Poste 67610 La Wantzenau  
Restaurant Chateau Les Craveres 51100 Reims  
Restaurant Le Pave D'Auge 14430 Beuvron en Auge  
Restaurant Marco 46090 Lamagdelaine  
Hotel du Palais 64200Biarritz

# Bourgogne Domaine Michel Gros

ブルゴーニュ

## ドメーヌ・ミシェル・グロ

グロ家がヴォーヌ・ロマネ村でワイナリーを開業したのは、1830年のことでした。今日では、直系6代目のミシェル・グロが、先祖から受け継いだ家業を発展させています。また、妹は Domaine AF Gros、弟は Domaine Gros Frère et Sœur、従妹は Domaine Anne Grosと、それぞれのドメーヌで、グロー族伝来のワイナリー事業を展開しています。情熱家であると同時に、厳しさを持ち合わせるミシェル・グロは、ワイン造りに不断の手間を惜しみません。畑仕事から瓶詰めに至るまで、熟達した技術と知識で各段階を把握し、監修しています。その謙虚で慎み深い人格は、上質で、エレガントで、常に安定感のある極上のワインに反映されています。

2016年、息子のピエールがブドウ栽培・醸造に関する高等技術士としての資格を取り、父が長年の実践で身に着けた手腕を譲り受けるべく、ミシェルに師事し、収穫と醸造に従事するようになりました。

2019年から徐々に父から息子へ権限が譲られ、ドメーヌの経営と安定したワインの品質を今後ピエールが担っていくよう全般の仕事に携わっています。



### ● Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc Fontaine St. Martin

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ブラン・フォンテーヌ・サン・マルタン

01009399 2022 750ml 入数12 白 4528161029846 参考小売 **¥7,000**

面積:3.25ヘクタール 平均樹齢:25年 年間平均生産量:10000本 モノポール 《ベルナンのマール》と呼ばれるこの土壌は、標高350~380mのところであり、同じ土壌がベルナン・ヴェルジュレスとコルトンの丘に見られます。そのためこれらの産地のワインと類似性があり、標高が高い分、フレッシュさがワインにもたらされます。

### ● Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine St. Martin

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルーシュ・フォンテーヌ・サン・マルタン

01009398 2022 750ml 入数12 赤 4528161029839 参考小売 **¥6,800**

面積:4ヘクタール 平均樹齢:35年 年間平均生産量:14000本 モノポール 最初の6ヶ月間オークの大樽で熟成。その後12ヶ月間、1~3種類のワインに使われていた樽に移して熟成を継続。ワンランク上級のワインを熟成していた樽を使用するため前に入っていたワインのアロマが少し加わり、これらのキュベに複雑な味わいが育まれる。

### ● Vosne-Romanée 1er Cru Clos des Reas

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・レア

01009402 2022 750ml 入数12 赤 4528161029877 参考小売 **¥30,000**

面積:2.12ヘクタール 平均樹齢:40年 年間平均生産量:10000本 モノポール タンニンがしなやかで、エレガントな芳香を放つ。酸が比較的弱いので、若いうちから楽しむことができる。しかし飲みやすいという印象によって判断を誤ってはならない。完璧なまでに均整がとれているため、10~15年にわたって果実味やフレッシュ感を保ち続ける。

# Bourgogne Collin Bourisset

ブルゴーニュ

## コラン・プリセ

1821年ワイン商を創めるにふさわしいマコンとボージョレの間にあるクレシェという村で創立し、現在もこの場所で営んでいます。1900年代には輸出市場を開拓し、ベルギー、スイス、ドイツ、オランダ、イギリス、北欧諸国まで広げ、1921年には大西洋を渡りカナダに向かい最初のフランスワイン業者として取引を開始しました。

1922年にはムーラン・ア・ヴァンの畑を10ha取得。当時では珍しく醸造も瓶詰めも自社において行いました。1926年オークション・ワインとして有名なムーラン・ア・ヴァン・デ・オスピスの専売権を獲得し、現在はコラン・ブリーセの名物商品となっています。1927年アントワープに事務所とセラールと瓶詰め工場が増設されました。1985年にはエドワード・ステューブ氏が新しく社長として就任し、彼のリーダーシップの下でコラン・ブリーセは新たな成長を遂げ、国内外の市場においてその存在を強めています。

オスピス・ド・ボーヌのように競売ではない為、売上の4分の1が寄付されます。このワインを買うだけで美味しいワインが飲めて、さらにこの慈善活動に参加することが出来ます。



COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821



### ● Moulin à Vent des Hospices

ムーラン・ア・ヴァン・デ・オスピス

01009186 2020 750ml 入数12 赤 3454140010158 参考小売 **¥4,200**

非常に豊かな香り、ブラックベリーやブルーベリーのような黒い果実香。下草、甘草、カカオビーンズのほのかな香り。シルキーで上質なタンニンと果実味のバランスが抜群で、驚くほど長い余韻。熟成に達したときに個性的で豊かで優しい特徴が現れるだろう。

1821年から歴史を持つボージョレの名門「コラン・プリセ」が1926年にコラン・ブリーセが独占権を持ち、ブドウ栽培からワイン醸造、そして販売までを手がけています。

# Vignerons des Monts de Bourgogne

ヴィニュロン・デ・モン・ド・ブルゴーニュ

ヴィニュロン・デ・モン・ド・ブルゴーニュは、ブルゴーニュに1300haを所有するワイン生産者の共同体です。カーヴ・デ・オート・コート（コート・ド・ニュイ&コート・ド・ボヌ）とヴィニュロン・デ・テール・セクレテ（マコネ）の2つの共同組合が統合され誕生しました。

現在250のワイン生産者が加盟しており、年間790万本を生産、世界50カ国に輸出されています。

テロワールに情熱を注ぎ、ブドウの木と信念に誇りを持ち、環境に敬意をはらったアプローチで優れたワインを生産するという共通のビジョンに向かって、手を携えて協力しています。



## ● Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ・シャルドネ

01009198 **2022** 750ml 入数12 白 3340778003368 参考小売 **¥3,300**

明るい銀色がかった黄金色で、リンゴ、洋ナシ、メロンのアロマに加え、白い花や火打石のニュアンスも感じられる。

口に含むと、アブリコットや桃のような豊かで柔らかいシャルドネの質感が感じられ、ミネラル感のある後味が印象的なワ

## ● Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

01009426 **2023** 750ml 入数12 赤 3340778003351 参考小売 **¥3,500**

赤みがかった紫色で、チェリーやブラックベリーなどの黒い果実の強い香り。口に含んだ瞬間に感じる柔らかなテクスチャ

よくまとまったタンニンと調和し、素晴らしいハーモニーを生み出している。フレッシュな果実味とともに長く続く余韻が魅力。

## ● Morey St Denis

● モレ・サン・ドニ

01009202 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161028474 参考小売 **¥10,000**



# Domaine Jérôme FORNEROT

ドメヌ・ジェローム・フォルネロ

1618年創立。サン・トールバンのとて古いドメヌのひとつです。この長い一族を引き継ぐジェロームは、ボヌのワイン専門学校を卒業後、サン・トールバンの父のドメヌでキャリアをスタートさせました。その後、2004年にサントネイとマランジュの4.5ヘクタールのぶどう畑を相続したことをきっかけに「ドメヌ・ジェローム・フォルネロ」が誕生しました。2013年にはそれらの所有畑に加えて本拠地であるサン・トールバンの区画が新たに加わりました。サン・トールバン村の中心にある、ロマネスク様式の歴史的な教会のすぐそばで、ジェロームは伝統とパッションとともに彼のドメヌを営んでいます。彼はその後少しづつ、素晴らしいアペラシオンをドメヌに加えていきます。2018年時点では、所有畑は7.5ヘクタールでしたが、父ジャン・シャルルが亡くなった後、さらにサン・トールバンの畑を相続し、2022年現在、ドメヌは16.5ヘクタールの畑を所有しています。自然であること、シンプルであることが彼のモットーです。畑はリュット・レゾネを採用しています。収穫量は厳しく管理されており、ぶどうの樹のエネルギーと健康状態を長く保ち引き出せるように剪定方法や、夏の間の手入れを徹底しています。収穫は友達や親族を始め仲間たちとともに、全ての区画が手摘みで行われます。醸造はクラシックなブルゴーニュスタイルで行われ、テロワールとぶどうの本来の魅力を最大限に引き出すことを目指しています。ぶどうは100パーセント除梗され、タンクで約15日間のマセラシオンが行われます。その間、温度管理しつつやや軽めのピジャージュと、ルモンターージュを行います。プレスの後、自然酵母にて樽内で発酵が進みます。また軽いバトナージュを行うことで、味わいにさらに複雑性とリッチさを加えます。その後、アペラシオンやヴィンテージにより異なりますが、最大18ヶ月間樽で寝かされた後、ドメヌにて瓶詰めされます。



## ● Saint Aubin 1er Cru La Chateniere Blanc

サントールバン・ブルミエ・クリュ・ラ・シャトニエール・ブラン

01008974 **2021** 750ml 入数12 白 4528161027019 参考小売 **¥10,000**

ドメヌが所有している畑の中で、最も樹齢の古いパーセルの一つ。1920年から1986年の間に植樹された。

土壌：細かい赤土の混ざった石灰質。醸造：手摘み。新樽25パーセントで12ヶ月醸造。天然酵母使用。

## ドメーヌ・シュヴァリエ

1780年クルジで創立。穀物栽培との同時栽培、ある時代には牛や羊の飼育も行っていました。2世代に渡りワインは造られていませんでしたが1986年クロードとジャン・ルイ兄弟は再構築を決断しました。クロードはブドウ栽培とワイン作りに、ジャン・ルイはとりわけ穀物栽培に情熱を注ぎました。一番最初に植樹した畑はペーヌ。続いてクルジ、シャブリで行われました。そして2018年1月、彼らのそれぞれの子供であるセリーヌとトミーが後を引き継ぎ、2つの会社を設立しました。

総面積15.80ヘクタールのうち、シャブリだけでほぼ9ヘクタールを占めています。異なるアペラシオンは、ジュラ紀第二期、キンメリジャン期の地質ゾーンによって区切られており、下層土は石の多い粘土石灰質です。ここは、シャブリワインの生産が許可されている唯一のブドウ品種であるシャルドネの最適土地です。偉大なブルゴーニュワインの品種であるシャルドネと、粘土石灰質の下層土が、ドメーヌ・シュヴァリエのワインにフィネス、果実味、ミネラル感を与えています。ブドウ畑は1992年から“リュット・レゾネ”方式で管理されており、2020年1月からはHVE(高環境価値、レベル3)の認証を受けています。ワインは、ペーヌとクルジの間の丘陵地帯にある村、モンタルリーのワイナリーで造られます。シャブリとプティ・シャブリは温度管理されたステンレスタンクで醸造されます。シャブリ1級とシャブリ“キュヴェ・プレステージ”は、オーク樽で熟成されます。10〜11ヶ月の醸造期間を経て、淡い黄色と美しい緑色を帯びた辛口の白ワインが出来上がります。



## ● Chablis

シャブリ

01009346 2023 750ml 入数12 白 3770001573007 参考小売 **¥4,600**

土壌:粘土石灰質 下層土:キンメリジャン 畑の向き:南東と南西 面積:8.80ヘクタール 樹齢:約36年 収穫:

2023年9月13日から23日まで機械収穫 醸造:アルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、温度管理された

ステンレスタンクで醸造と熟成を行う。瓶詰め:2024年5月 輝きのある緑がかかったイエロー。白い花、パイナップル、

柑橘類の香り。口に含むと、フレッシュな果実味とミネラル感が心地よく広がる。バランスが良く長い余韻。

## ドメーヌ・エルヴァン

ドメーヌ ジャン ピエール & アレクサンドル エルヴァンは、ブルゴーニュのシャブリから 4 km 離れたシシェにあり、合計 16 ヘクタールで構成されています。プティ・シャブリ、シャブリ、ブルミエ・クリュ ヴォークーパン、ヴォグロのアペラシオンのワインがあります。家族経営のドメーヌで、1975年にジャンピエールによって設立され、世界各地で研鑽を重ねた息子のアレクサンドルが2003年に加わりました。

ドメーヌ・エルヴァンは、自然をリスペクトし、葡萄が健全な状態であるよう、またテロワールの豊かさを守る為、ブドウの木に耳を傾け、精根こめて畑の手入れをしています。自分たちの土壌をより良い状態にし、葡萄の品質を保つよう真摯に取り組み、持続可能なブドウ栽培を実践しています。

ワインは爽やかでドライなミネラル感が特徴です。彼らは素敵なピロードのような質感を示します。彼らのワインは、ギド・アシェット、ワイン・スペクテーター、ワイン アドヴォケイト、ワイン・エンスージヤスト等から高く評価されています。



## ● Chablis

シャブリ

01009212 2022 750ml 入数6 白 4528161028627 参考小売 **¥4,800**

土壌:キンメリジャン 収量60hl/ha 平均樹齢:30年 醸造:伝統的な醸造法 ステンレスタンクにて8-12ヶ月熟成

フレッシュ、繊細な白い花のニュアンス。ミネラル感とすかすかに青林檎の香り。シトラスの生き生きとした果実味が口中に

広がります。素晴らしいフィネスとなめらかな口当たり、フルーティでバランスの取れたワインです。心地良い余韻が

長く続きます。

● Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vosgros

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォグロ

01009210 2022 750ml 入数12 白 4528161028603 参考小売 **¥6,600**

土壌:キンメリジャン 収量58hl/ha 醸造:伝統的な醸造法 ステンレスタンクにて8-12ヶ月熟成

香り高く、心地よく、とてもデリケートな白い花の香りが広がる。アロマティックでフレッシュ、テクスチャーとバランスが

絶妙。豊かでフルーティなアロマは、きれいな酸によって強調されます。ミネラルを含んだ濃縮された味わいと

心地よい余韻。

● Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaucoupin

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォークーパン

01009211 2020 750ml 入数12 白 4528161028610 参考小売 **¥6,600**

土壌:キンメリジャン 収量58hl/ha 平均樹齢:80年 醸造:伝統的な醸造法 ステンレスタンクにて8-12ヶ月熟成

シトラスや洋ナシ、ミラベルの複雑で豊かな香りが広がります。豊富なミネラルが果実味に溶け込んでおり、素晴らしい

滑らかな質感。フレッシュなシトラスの果実味、リッチで格別チャーミングなワインです。



# Domaine Begue-Mathiot

ドメーヌ・ベグ・マティオ

シャブリのグラン・クリュ畑を一望できるドメーヌ・ベグ・マティオは、シャブリのアペラシオンの中心に位置する小さなドメーヌです。ギレーヌ・ベグ・マティオは女性醸造家で、家族経営のドメーヌの舵を取り、ドメーヌをエキサイティングな新しい方向へと導いています。ドメーヌの創設者であるギレーヌの父、ジョエル・ベグは、1980年代に3ヘクタールのブドウ畑を手に入れるまで、10年以上にわたってブルゴーニュのブドウ栽培農家で経験を積んだ契約労働者でした。その豊富な経験、重要な人脈、この地域に関する知識を活かし、彼は自分自身と妻、そして次の世代のために家族経営を確立する冒険に乗り出しました。創設以来、ジョエルと妻のマリーズはビジネスの成長と育成に心血を注いできました。現在、このビジネスはシャブリの最も有名なクリュのいくつかに17ヘクタールのブドウ畑を擁しています。ギレーヌは幼い頃からワイン造りに携わり、父と母からワイン造りのコツを直接学び、やがて大学で醸造学の学位を取得しました。2005年、彼女は正式にシャトーに加わりましたが、残念なことに同じ年にジョエルが病気で他界しました。父の遺志を継ぎ、母マリーズ、兄ジョフリーとともに、ギレーヌはドメーヌの発展に尽力しています。彼女はドメーヌに新しいスタイルをもたらし、オーク樽を一切使用せず、澱とともに熟成させることで、ワインに素直な豊かさと複雑さを与えています。各アイテムは同じように醸造されるため、畑の個性を理解することができます。醸造：空気圧によるプレスの後、最低12時間の沈殿を行う。発酵は厳選された酵母を使用し、ステンレスタンクで20°Cの温度管理のもと行われ、その後マロラクティック発酵。熟成：3月～6月の間に行われる瓶詰めまで、ステンレスタンクで上質な澱と共に熟成される。これらのワインはフィネス、純粋さ、凝縮感を備えています。大きな期待が寄せられる注目すべきドメーヌです。



## ● Chablis

シャブリ

01009376 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029747 参考小売 **¥4,600**

土壌:キンメリジャン 面積:15.3ha 生産量:40000本

生き生きとしたミネラルとフレッシュさ溢れるブーケ。シャープな酸味とエレガントなボディ。

## ● Chablis 1er Cru Vaillons

シャブリ・プリミエ・クリュ・ヴァイヨン

01009377 **2023** 750ml 入数12 白 3760252270176 参考小売 **¥6,400**

土壌:キンメリジャン 面積:1.8ha 生産量:13500本

フレッシュな果実味とミネラル感を持ち、傑出したコクと完璧なバランス。余韻の長い仕上がりとなっている。

## ● Chablis 1er Cru Fourchaume Vieilles Vignes

シャブリ・ブルミエ・クリュ・フルショーム・ヴィエイユ・ヴィーニュ

01009378 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029761 参考小売 **¥7,000**

土壌:キンメリジャン 面積:0.13ha 生産量:900本

特級畑の北に位置する最高クラスの一級畑。古木の葡萄から造られ、果実味に格別な豊かさがある。

# Louis Merle

ルイ・メルル

Lamblin 家は1690年よりシャブリのMaligny地区にブドウ畑を所有する、シャブリ地区の最も古い作り手のひとつになります。1890年にLouis Lamblinが営業に力を入れ、その息子Henriが醸造家として、またネゴシアン業にも力を入れました。1950年代より輸出業に力を入れ、現在はClementとAlexandreが12代目にあたり、ブドウ畑を引き継いでいます。ルイ・メルルはランブラン・エ・フィスが持つ別ブランドです。

◆テロワール:土壌はキンメリジャン土壌の石灰質です。Yonne県に位置し、Auxerreの北のJoigny地区とChampvallon地区に、Auxerreの南のVezelay地区にブドウ畑を所有しています。出来るだけ農薬の数量を減らし、リュットレゾネ形式でブドウを栽培しています。

◆醸造:収穫後、すぐにプレス機に入れて、抽出します。アルコール発酵前に、12～24時間、温度を14～18°Cに設定して、デブルバージュを行います。アルコール発酵はステンレスタンク内を20～22°Cに設定し、約2週間行います。マロラクティック発酵も行います。ステンレスタンク内で熟成後、ペントナイトで清澄し、冷却安定化の際に-4°Cに設定し約1週間安定させ、ろ過し、瓶詰作業になります。



## ● Saint-Bris

サン・ブリ

01009257 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029167 参考小売 **¥3,600**

土壌:キンメリジャン土壌の石灰質 Yonne県に位置し、Auxerreの北のJoigny地区とChampvallon地区に、Auxerreの南のVezelay地区にブドウ畑を所有。リュットレゾネ。収穫後、すぐにプレス機に入れて、抽出。アルコール発酵前に、

12～24時間、温度を14～18°Cに設定して、デブルバージュ。アルコール発酵はステンレスタンク内を20～22°Cに設定し、約2週間。マロラクティック発酵も行う。ステンレスタンク内で熟成後、ペントナイトで清澄し、冷却安定化の際に-4°Cに設定し約1週間安定させ、ろ過し、瓶詰作業。グレープフルーツ、オレンジなどの柑橘系の果実やほんのりとライチの香り。比較的穏やかな酸に豊かな果実香が口中に広がる。アフターフレーバーにほのかなスパイス香を感じる。

## ● Chablis 1<sup>er</sup> Cru Vaillons

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴァイヨン

01009258 **2022** 750ml 入数12 白 4528161029174 参考小売 **¥8,000**

土壌:キンメリジャン土壌の石灰質と粘土質 Serein川の左岸に位置し、0.6ha所有。リュットレゾネ。収穫後、すぐに

プレス機に入れて、抽出。アルコール発酵後、ステンレスタンク内でオリと共に約6か月間熟成。その後ペントナイトで清澄し、冷却安定化の際に-4°Cに設定し約1週間安定させ、ろ過し、瓶詰作業。香りは果実香が主体で、白い花などのフローラル香も。しっかりとしたストラクチャーに堅個なミネラル感。

メ・ド・ラ・プロット

メ・ドゥ・ラ・プロットは三代続くポーランド系のドメヌ、ジスラン・コユーの別ラベルになります。1932年、ジスランの祖父にあたるテオドルがポーランドより第一次世界大戦後の貧困を逃れるため、フランスへ渡りました。第二次世界大戦後ドイツの収容所から戻った彼が普通の生活を取り戻すのは容易いことではありませんでしたが、ブドウ農家に従事し真面目であった彼は雇い主からクシェ村の小さな区画を任されるようになりました。ここからコユー家の葡萄生産者としての歴史が始まります。テオドルの息子であるジャックは幼い頃からワイン生産者になることを運命づけられており、生涯を通じてドメヌの拡大に努めました。彼の妻もまたニューイ・サン・ジョルジュの歴代続く葡萄生産農家出身であり、彼らは畑を買い、作り、植え、発展させ、当時としてはかなり前衛的な方法で、様々なアペラシオンワインと個人客を獲得していったのです。1999年、彼らの長男ジスランに引き継がれました。彼は環境と自然に対する深い敬意を抱き、ワイン生産者、ワイン醸造家としての仕事と並行しながら自然遺産保存会のボランティア活動にも長い間参加しています。80年代の職業訓練で有機栽培における現実を知り、その頃から環境に配慮した長期持続可能型でのワインづくりをすでに目指しています。そして2020年HVE認証レベル3(最高位)を取得しました。



● Marsannay Blanc “En Mormain“

マルサネ・ブラン・アン・モルマン

01009213 2022 750ml 入数12 白 4528161028634 参考小売 **¥6,000**

オーストラリア・アクミナータ(海由来の貝の化石を含む土壌)の泥灰土と白泥灰土で構成され、ブドウの樹齢は約30年。独特なマサル・セレクション(畑のブドウ樹から優れた樹を何種類か選び、台木に接ぎ木して育てていく方法)が施されている。平均約45日間、密閉タンクで醸造。14~18ヶ月の樽熟成(新樽比率は低い)。柑橘系果実と白い花(サンザシ、アカシア)を伴うアロマ。味わいは豊満で丸く、美しいミネラルが広がり、印象的な余韻。このマルサネ・ブランのユニークな特徴は、口当たりのまろやかさと、コート・ド・ボヌのフルボディのスタイルとコート・ド・ニューイのフレッシュさを併せ持ちます。

● Marsannay Rouge

マルサネ・ルージュ

01009217 2021 750ml 入数12 赤 4528161028672 参考小売 **¥6,000**

アペラシオンの中央に位置し、主にクリノイド(ウミユリ)石灰岩に覆われた複数の異なる区画のブレンド。樹齢は40~20年。テロワールの特徴や収穫時のフレッシュなアロマを保つため、平均24ヶ月間タンクで熟成させる。濃厚な色合いで、赤いベリーと濃い色のベリーの豊かなブーケ。アタックは力強さとやさしさを併せ持ち、まろやかなフィニッシュと余韻の長さが完璧に調和しています。

● Marsannay Rouge “En Champs Perdrix“

マルサネ・ルージュ・アン・シャン・ペルドリ

01009214 2019 750ml 入数12 赤 4528161028641 参考小売 **¥6,800**

アペラシオンの最南端、クシェ村に位置し、アペラシオンの特徴であるフレッシュで生き生きとした味わいに加え、砂糖漬けのような風味があり南部の雰囲気醸し出しています。コンプランシャン石灰岩に富む土壌と白泥灰土。平均樹齢約40年。全除梗、24ヶ月熟成。力強さをもたらせるため一部は新樽にて熟成。美しいルビー色、生き生きとした味わいの中に、ドライフルーツの風味が溶け込み上品な甘みを感じられます。

● Fixin

フィサン

01009215 2021 750ml 入数12 赤 4528161028658 参考小売 **¥7,100**

平均樹齢60年。クレ・ド・シェーヌという区画にあります。紫がかかったルビー色、スマレ、シャクヤクのブーケ。カシス、チェリー、カリン、ムスク、コショウなど果実とスパイスが絡み合う複雑なアロマ。まろやかで生き生きとしたアタックと、熟成によるしっかりとした骨格が特徴です。タンクと樽にて24ヶ月熟成後ブレンド

● Gevrey Chambertin

ジュヴレ・シャンベルタン

01009218 2021 750ml 入数12 赤 4528161028689 参考小売 **¥10,000**

イチゴ、ブラックベリー、スマレ、レセダ、バラなど、ジュヴレ・シャンベルタンのアペラシオンの自然なアロマに加え、熟成による甘草、革、毛皮のブーケ、そしてジビエと下草のアクセントが感じられます。樽熟成24か月。



# Domaine de Pouilly

## ドメーヌ・ド・プイイ

ドメーヌ・ド・プイイは、ブルゴーニュ南部のプイイ・フュイッセのアペラシオンの中心部に位置するドメーヌです。マコン・ソリュートレ・プイイ、サン・ヴェラン、プイイ・フュイッセ、さらにムーラン・ア・ヴァン、シェナスのアペラシオンに15ヘクタールのブドウ畑が広がっています。

ベッソン家は5世代に渡ってワイン生産者です。父アンドレから現在は息子のピエール・アントワヌとヴァンサン・ベッソンが引き継ぎドメーヌを管理。独立したワイン生産者として、畑仕事、醸造、瓶詰めなどドメーヌですべての仕事を自らこなしています。

現在のドメーヌの畑は1933年から家族で所有しており、土壌とブドウの木を可能な限り尊重する持続可能な農業でブドウを生産しています。平均樹齢は約50年と高く、伝統と現代性を兼ね備えた醸造。オーク樽とタンクで熟成されず。醸造と瓶詰めは、すべて自社で行っています。



### ● Pouilly Fuissé 1er Cru Pouilly

プイイ・フュイッセ・ブルミエ・クリュ・プイイ

01009276 **2022** 750ml 入数12 白 4528161029235 参考小売 **¥9,000**

テロワール: 白亜泥灰土 平均樹齢: 50年 高台に位置する最高の単一区画、ドメーヌのセラーに隣接する日当たりの良い斜面。醸造: 手作業による収穫、自然酵母を使用した伝統的な醸造。樽熟12ヶ月(新樽20%)

白い花、桃、アプリコット、ほのかなバニラのアロマ。クリーミーなテクスチャーとトーストしたナッツ、そしてミネラルのフレーバーが特徴です。フルボディですが、力強さと繊細さの両方を兼ね備え、ほのかなオークの香りがとても魅力的。

### ● Pouilly Fuissé

プイイ・フュイッセ

01009275 **2022** 750ml 入数12 白 4528161029228 参考小売 **¥6,300**

テロワール: 白亜泥灰土 平均樹齢: 50年 ソリュートレ・プイイにあるいくつかの区画のブレンド。醸造: 手作業による収穫、自然酵母を使用した伝統的な醸造。テロワールのフレッシュさを保つため、タンクで熟成させる。10ヶ月熟成 繊細でエレガントなこのプイイ・フュイッセは、可憐な花やエキゾチックな果実の香りが広がるミネラルとリッチさのバランスのとれた味わいです。若いうちから楽しめますが、熟成が進むにつれ他の繊細な要素も見えてきます。

### ● Saint Véran

サン・ヴェラン

01009277 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029242 参考小売 **¥5,400**

テロワール: 泥灰土-石灰岩 平均樹齢: 50年 アペラシオン北部のダヴァイエ村にあるブドウ畑から造られます。

醸造: 手作業による収穫、自然酵母を使用した伝統的な醸造。

チャーミングな白い花のアロマやフレッシュな白桃の香りが感じられます。熟成させることで、ヘーゼルナッツ、ハチミツ、火打ち石のニュアンスがあらわれます。

### ● Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ・ブラン

01009274 **2022** 750ml 入数12 白 4528161029211 参考小売 **¥4,000**

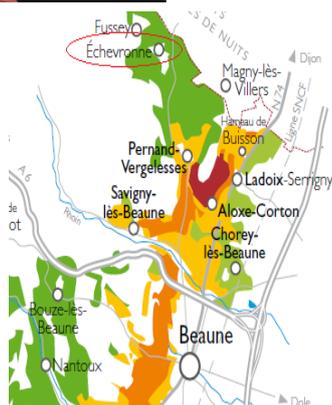
テロワール: サン・ヴェランおよびプイイ・フュイッセのアペラシオンに近い土地にある複数のブドウ園から造られます。

醸造: 手作業による収穫、自然酵母を使用した伝統的な醸造。テロワールのフレッシュさを保つため、タンクで熟成させる。10ヶ月熟成。テイस्टィングノート: 白桃、柑橘類、アカシア等の香り。ミネラル豊かで程よい酸味とふくよかさの調和が取れたしなやかな味わい。

ドメーヌ・コルニュ・カミュ

オートコートドボーヌにあるエシュヴロンという小さな村にあり、家族経営をしています。当主ピエール・コルニュはディジョンの大学でワイン醸造学を学んだ後、両親のブドウ栽培を手伝っていました。そして1981年にブドウの栽培者であるベルナデットと結婚。彼女もまたブドウ栽培者であり、サヴィニー・レ・ボーヌでブドウ栽培を家族で行っていました。1982年にドメーヌ・コルニュ・カミュ名前のついたワインをリリースしました。

およそ30年の間に、確かなプロとしての腕を身につけ、伝統を守りつつ近代技術も必要に応じて取り入れながらワイン造りを行っています。娘のリディアは、大学で生物学を学んだ後、2007年にBTS Viticulture-Oenologie（醸造栽培上級技術者）を取得し、2008年ドメーヌのマネージャーに就任。現在ドメーヌを引き継ぎワイン造りを行っています。リュット・レゾネを実践し農薬は基本的には使用していません。ルヴェ・デュ・ヴァン・ド・フランス（RVF）で取り上げられ、コスト・パフォーマンスに優れたワインとして注目を浴びる、必見のドメーヌです。



● **Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge**

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ

01009342 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028740 参考小売 **¥3,800**

マニー＝レ＝ヴィレとヴィレ＝ラ＝フェイの2区画より。面積1.3ha 収量 55 hl/ha 樹齢 60年 チェリーやラズベリーを連想させ、甘草、スミレのニュアンスも。シルキーでエレガントなタンニンの上に構築された、ふくよかで長い味わい。

● **Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge**

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ・ルージュ

01009343 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028733 参考小売 **¥3,800**

エシュヴロン内の3区画のブレンド。樹齢:45年 面積:4ha 収量量 58hl/ha スミレを思わせる紫色。チェリーやラズベリーを連想させ、カシス、甘草、下草へと発展し、スパイスのタッチを伴う。果実味豊かで率直さが魅力。

● **Cote de Nuits Villages Rouge**

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルージュ

01009341 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028757 参考小売 **¥4,600**

コルゴロアンの“La Montagne”の区画より。樹齢:40年 収穫方法:手摘み 収量量:48 HL/Ha 面積:0.54ha チェリー、レッドカラントのアロマに、下草、シナモンのニュアンス。味わいは力強く、ボディと丸みがある。

● **Pernand Vergelesses Rouge**

ペルナン・ヴェルジュレス・ルージュ

01009340 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028764 参考小売 **¥4,600**

“sur Herbeux”と“sous bois de Noel et belles filles”の区画より 樹齢:40年 面積:0.79ha 収量:平均45HL/Ha イチゴとラズベリーのアロマ。しっかりとしたコクがある、力強いが見事に溶け込んだタンニン。

● **Chorey Les Beaune "Les Beaumonts" Rouge**

ショレイ・レ・ボーヌ・レ・ボモン・ルージュ

01009339 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028771 参考小売 **¥4,600**

アロース・コルトン・レ・プティエールに隣接 樹齢:40年 収穫方法:手摘み 収量:50 HL/Ha ラズベリー、チェリー・ブラックベリーのアロマ。適度なタンニンがありしっかりとしたストラクチャー。バランスの取れた豊富な味わい。

● **Savigny Les Beaune Rouge**

サヴィニー・レ・ボーヌ・ルージュ

01009338 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161029655 参考小売 **¥5,000**

5区画のブレンド。樹齢:10～50年 茶褐色の石灰質、粘土質、石混じりの土壌 面積:1.18ha 収量:48hl/ha ラズベリー、チェリーなどのブーケ。美しい果実味、滑らかなタンニン。素直なテクスチャーと長い余韻。

● **Pernand Vergeresses 1er Cru Creux de la Net Rouge**

ペルナン・ヴェルジュレス・ブルミエ・クルー・ド・ラ・ネ・ルージュ

01009337 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028795 参考小売 **¥6,000**

土壌:石灰質に富む粘土石灰質 位置:南東向き 樹齢:60年 収穫方法:手摘み 面積:0.5ha 収量:35HL/Ha 紫がかった濃いルビー色。しっかりとした骨格とよく溶けたタンニンを持つ。肉付きがよくフルボディ。

● **Savigny Les Beaune 1er Cru Les Charnieres Rouge**

サヴィニー・レ・ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルニエール・ルージュ

01009336 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028801 参考小売 **¥6,000**

場所:タルメットの下、ラヴィエールの中央部 土壌:泥灰土 区画:南向き 樹齢:65年 面積:0.37ha 収量:45HL/Ha ラズベリー、ブラックベリー、ほのかなキャラメルのアロマ。フルボディで果実味豊か。控えめなタンニン。

● **Beaune 1er Cru Clos du Roi**

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デュ・ロワ

01009231 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028818 参考小売 **¥7,200**

土壌:粘土を多く含む褐色の土、鉄分が豊富で石が多い。区画:東向き 樹齢:35年 収量量:48HL/Ha 黒と赤の果実のアロマ。凝縮された果実味にきめ細やかなタンニン、骨組みのしっかりとした肉付きのよいコクのあるワイン。

シャトー・ランドロー

シャトー・ランドローの葡萄畑は、アントル・ドゥー・メールの中心に位置するサディラックの丘陵と砂利の多い斜面に広がる。3世代にわたり、この貴重なテロワールはバイエ家に受け継がれてきた。1959年設立時、ランドローの畑はひどい状態だった。1年目アンリとミッシェル・バイエは耕地を整理統合すること、排水、植樹、合理的なメカニズムの導引、建物の増築を一度にやらなければならなかった。1974年には43haの畑を持っていた。そして1980年、ミッシェルは2つのドメヌを手に入れ39ha畑を増やした。しかし、この2つのドメヌも手を加えなければならなかった。耕地整理、開墾、使えない樹の引き抜き、盛土、排水、そして植樹まで。1988年に大きな投資があり醸造所を増築し、温度調節可能なキューヴを設置し、空気圧搾機を2台購入することが出来た。同じく1988年からはミッシェルの息子、ブルノが樽熟のワインも(赤白ともに)造りはじめた。このようにして、バイエ家は70haの畑を持ち、年間50万ケースも生産し超高性能の機械を備えた造り手となり国内外のコンクールでもいつも評価されるようになった。

“土壌の生命、生態系の保護、植物のバランスに沿った栽培方法を用いて、理にかなった持続可能な農業を確立する”という祖先から受け継ぐノウハウによって培われた、情熱的なワインメーカー、ブルノ・バイエは、卓越した品質のワインでワインラヴァーを驚かせてやまない。



● **Château Landereau Rouge (Bordeaux Supérieur)**

シャトー・ランドロー・ルージュ (ボルドー・シュペリユール)

01009288 **2020** 750ml 入数12 赤 3358550000108 参考小売 **¥2,800**

品種:メルロ70%、カベルネ・フラン30% 収穫:10%手摘み、90%機械。 浸漬期間:15~18日間

熟成:新樽25% 12~18ヶ月 大樽と小樽で品種別に熟成、優れたキューヴのみ、ランドローの名前で出荷されます。濃い赤色で輝きがあり、赤と黒の果実のアロマを持つ力強い香り。

フルボディで非常にバランスが取れており、余韻が長く続く。

● **Château Landereau BILANC (Entre Deux Mers)**

シャトー・ランドロー・ブラン (アントゥル・ドゥー・メール)

01009287 **2023** 750ml 入数12 白 3358550000115 参考小売 **¥2,800**

品種:ソーヴィニヨン・ブラン55%、セミヨン20%、ソーヴィニヨン・グリ10%、ミュスカデル10%

グレープフルーツを皮ごと齧ったような少しオイリーで若々しい酸がバッチリきいたワイン。

舌の上にぼってりした甘さも残ります



# Clos des Litanies

## クロ・デ・リタニ

所有者であるこのファミリーは1898年にコレーズ出身のジャン・ジャヌエクス（1867年生まれ）によって創設されました。1930年にサンテミリオンのシャトー・オー・サルプを取得。その数年後にポムロールのシャトー・ラ・クロワやシャトー・ラ・クロワ・サン・ジョルジュを取得しました。クロ・デ・リタニはシャトー・ラ・クロワから独立したものと思われます。畑名は由来は1500年代にマルタ騎士団がこの地を訪れ連祷（リタニ）した事からこの名前が付けられました。



部長島耕作の1シーンより

### ● Clos des Litanies --Pomerol

クロ・デ・リタニ (ポムロール)

01009290	<b>2020</b>	750ml	入数12	赤	4528161029341	参考小売	<b>¥10,000</b>
-	<b>2021</b>	750ml	入数12	赤	-	参考小売	-

4月入荷

品種:メルロ100% 面積0.84ha 熟成:バリックで14ヶ月間

生産量400ケース 新樽100%で造られる

# Terre de Vignerons

## テール・ド・ヴィニユロン

テール・ド・ヴィニユロンは、アントル・ドゥ・メール地区とコート・ド・デュラ地区にあるワイン生産販売組合で15のコーペラティブ（共同組合）を所有しています。コーペラティブは、経済危機からブドウ畑を守るために技術的共有を目的に1930年代に発足し、ブドウ栽培業者はコーペラティブの醸造所を共有し、共に歩んできました。それから30年後、そのコーペラティブは共有生産の段階へと移り変わりました。それゆえに、プロデュフとユニオン・サン・ヴァンサンは数多くのセラードで生産されたワインを一括してボトル詰めすることを可能にしようと動き初め、さらにプロデュフは分散した販売方法によってさらなる進歩を果たしました。そして2012年、さらなる転機が訪れ同じ考えのもと、この2社合併によってテール・ド・ヴィニユロンが発足しました。コーペラティブを基本とした姿勢を保ちながら将来へ向かって行く、それは個々のタレント性から成り、現在フランスにおける第一のコーペラティブ・グループのひとつとして考えられています。



### ● Caprice de Berticot Sauvignon Blanc IGP Atlantique

カプリス・ド・ベルティコ・ソーヴィニヨン・ブラン (VDP・ド・ラトランティック)

01009313	<b>2023</b>	750ml	入数6	白	3259869654856	参考小売	<b>¥1,800</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

リンゴやアカシア、白い花、ハーブなど香り高く華やか。アタックは穏やかでやさしい酸味と豊かな果実味。

アフターには心地いい苦みが現れるソーヴィニヨンのお手本のような味わいです。

### ● Caprice de Berticot Cabernet Sauvignon IGP Atlantique

カプリス・ド・ベルティコ・カベルネ・ソーヴィニヨン (VDP・ド・ラトランティック)

01009315	<b>2023</b>	750ml	入数6	赤	3259869654818	参考小売	<b>¥1,800</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

ブルーベリーやバニラの甘やかな香りに、クローヴなどのスパイスがアクセント。ボリュームのある豊かな果実味の中にタイムのような穏やかなハーブのニュアンスときれいな酸味が感じられる。ワイン王国「超特選ベストバイ6つ星」獲得

### ● Cremant de Bordeaux Arnozan

クレマン・ド・ボルドー・アルノザン

01009314	<b>N.V.</b>	750ml	入数6	白泡	3423290201365	参考小売	<b>¥3,000</b>
----------	-------------	-------	-----	----	---------------	------	---------------

品種:セミアン、メルロ、カベルネ・フラン

きめ細かい泡立ち。緑がかった淡い黄色。繊細でフローラルな香り。口当たりはまろやかで、泡立ちは澆刺としており、後味は柔らかい。フレッシュさと柑橘系果実の香りのバランスが良い。

## カーヴ・ド・ローザン

カーヴ・ド・ローザンはボルドー、アントゥル・ドゥー・メール地域の中心に位置しています。歴史は1929年までさかのぼります。3,500ヘクタール以上のブドウ畑、約340人のヴィニヤンを擁しています。最新の設備で毎年、約200,000 hlのワインを生産しています。(ボルドー・シュペリュール、ボルドー(白、ロゼ、赤)、アントゥル・ドゥー・メール、クレマン・ド・ボルドー)

彼らの目標は、ジロンドの地域経済を守りながら、地球、人々、生物多様性を尊重したブドウ栽培を行うことです。ローザンの協同組合ワイナリーは、CSR評価 (ISO26000) の模範的なレベルを取得し、2019年夏以降、ボルドーで唯一の「Vignerons Engages」のラベルを持つワインメーカーとなっています。厳しい仕様に基づき、18ヶ月ごとにAFNOR (フランス規格協会) によって監査されています。このラベルは、持続可能な開発とCSRの国際基準として100カ国以上で認められているISO26000規格に基づくものです。

さらに2019年には、畑の40%が「HVE」の認定を受け、100%が「アグリコンフィアンス」の認定を受けています。



## ● Le Noble Cuvée Réserve --Bordeaux

ル・ノーブル・キュヴェ・レゼルヴ (ボルドー)

01009151 2020 750ml 入数6 赤 3335200010267 参考小売 **¥1,800**

品種:メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニオン20% 土壌:粘土石灰岩 収量:50hl/ha

醸造:伝統的なボルドーの醸造方法。部分的にサーモヴィニフィケーションを行う。温度管理されたステンレスタンクで熟成。黒系ベリーにモカのニュアンス。フルーティーで滑らかな口当たりのコスパボルドー。

## ● Château L'heyrisson Frank's Réserve --Bordeaux

シャトー・レリソン・フランク・レゼルヴ (ボルドー)

01009150 2021 750ml 入数6 赤 3335200000282 参考小売 **¥2,400** 4月入荷

品種:メルロ80%、カベルネ・ソーヴィニオン20% 土壌:粘土石灰岩 収量:56hl/ha

醸造:ミクロ・オキシジェナシオンを備え、温度管理されたステンレス製タンクで醸造されます。その後約1年間オーク樽で熟成されます。香ばしいオークフレーバーに凝縮された果実が印象的。

フルボディで熟成可能な高いポテンシャルを持ったワイン

SELECTION 50  
BORDEAUX 2025

## ● Fleur

フルール (アントゥル・ドゥー・メール)



- 2024 750ml 入数6 白 3335200009858 参考小売 - 4月入荷

品種:ソーヴィニオン・ブラン50%、セミン50% 収量:60hl/ha 土壌:粘土石灰質 チオールを含有する野菜

の香りの特徴を持った区画を選定。葡萄の搾りかすとリサイクル紙から造られたエコロジカルなラベルを使用しています。ツゲの若葉や、グレープフルーツ、マンゴー、グアバ、パッションフルーツなどを思わせるトロピカルフルーツ系の甘い香り。爽やかな果実味とミネラル感、バランスの取れた味わいが特徴です。

## サクレ・クール

ムエックス家と並ぶポムロールの双壁のひとつ、ジャヌエックス家から新しいポムロールが誕生しました。シャトー・サクレ・クール。聖なる心という意味を持ち、斬新なラベルに思わず度肝を抜かれます。手掛けるのはジャン・フィリップ・ジャヌエックス氏。クロ・デ・リタニで有名なジョセフ・ジャヌエックスの息子。独創的なアイデアでシャトー・ラ・クロワ・サン・ジョルジュを一躍大ヒットさせ、サンテミリオン・ラ・コンフェッションなど、次から次へとセンセショナルワインを生み出しています。ワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤーにも選ばれたジャヌエックス氏が新たに着眼したのがタイユフェール近くのこの0.6haの畑です。



## &lt;テクニカル&gt;

面積: 1.5ha

品種:メルロ100% 平均樹齢:34年

土壌:粘土質の地下層に砂質の表土

収穫:手作業。選別は収穫時と醸造所とで2度行われる。

発酵:除梗は行わない。重力のみでタンクに入れる。開放式

の小さな木製の

タンクを使用。アルコール発酵期間は6時間おきにピジャージュを行い、27°C-29°Cの温度設定。

マセラシオン22日間

熟成:ダルナジュ製のパリックで18ヶ月間。

シュル・リーで6ヶ月間熟成

期間中はバトナージュを行う。

瓶詰:コラージュは行わない。

アルコール度数13%。生産量は5,900本

コンサルタント:ジャン・フィリップ・フォール (ミッシェ)

## ● Sacré Coeur --Pomerol

サクレ・クール (ポムロール)

01009289 2019 750ml 入数12 赤 3760073716907 参考小売 **¥10,000**

ラ・ボワッスレ

La Boisseraie(ラ・ボワッスレ)は、1999年に、ファブリス・デュモンが創立し、それ以来、フランス国内のニッチな市場と海外輸出に向けて、地元だけでなく海外も含め素晴らしいワイン生産者と共に活動しています。

以前はラム酒の製造所であった場所を改築し、一階はChai des Chartrons(シェ デ シャルトロン)というワインショップも営業しています。

シンプルなモットーですが、“質の良いワインを提供することでお客様を満足させる”ことを常に念頭に、比類のない素晴らしいワインを常に探し求め提供しています。

フランスワインをはじめ、ブルガリア、ハンガリー、スペイン、ポルトガル、イタリア、チリなど世界各国から良いワインを提供できることを誇りに思い、グランクリュクラッセ、プリムール、オールドヴィンテージも取り扱います。ワインに関するアドバイスから物流、そしてコストの最適化、商業戦略まで、プロ品質のサービスを常に提供しています。



ボルドー格付け第2級超有名シャトーが造る極秘ワイン

● **Chartron Lagrange --Margaux**

シャルトロン・ラグランジュ (マルゴー)

01009219 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027552 参考小売 **¥7,300**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロ35%、カベルネ・フラン5%、プティ・ヴェルド5%

フレンチオークにて12ヶ月熟成

美しいルビー色。卓越した、果実のフレーバーが無限に広がる。

熟したラズベリー、プラム、スパイスのアロマ。まろやかで 調和のとれた口当たり。エレガントで繊細、気品のある複雑で芳醇な味わい、素晴らしいフィニッシュ。マルゴーワインの見事な定義を示す仕上がりである。

ラ・ボワッスレ社専用に造られたオリジナルブランド。

ボルドー格付け第2級のシャトーが基本同じ畑の葡萄から同じ醸造工程で造ります。

品種のブレンド比率等多少異なる点がありますが、シャトーの持つノウハウがそのまま生かされたワインです。コストパフォーマンスの高さは間違いありません！

樹齢を重ねた古木の区画はファーストのみに使用されますが、セカンドワインで使われる若木の区画は使用されません。今まではフランス国内とベルギーの富裕層を中心にこっそりと販売されてきた為ほとんど市場に出回る事がありませんでした。

- ・植栽密度: 9000本/ha
- ・樹齢平均: 35年
- ・土壌: 砂利、粘土-石灰岩、砂質-砂利の土壌
- ・作業方法: 伝統的
- ・剪定: ギュヨ・ドゥーブル、除葉、  
グリーンハーヴェスト
- ・収穫: 手作業
- ・発酵: ステンレスバットで3週間
- ・熟成: フレンチオーク樽で12ヶ月

ボルドー格付け第1級超有名シャトーが造る極秘ワイン

● **Chartron des Ormes --Pauillac**

シャルトロン・デ・ゾルム (ポイヤック)

01009220 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161027569 参考小売 **¥7,300**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、カベルネ・フラン、プティ・ヴェルド

ブラックベリーやチェリー等の豊かなアロマと上質な樽、バニラのニュアンスが感じられます。

口に含むとまろやかでフルーティー、ピロードのような口当たり。フルボディでまろやかなタンニンが感じられます。



ラ・ボワッスレ社専用に造られたオリジナルブランド。

ボルドー格付け第1級のシャトーが基本同じ畑の葡萄から同じ醸造工程で造ります。

このワインに使用されているブドウの樹の樹齢は、およそ15年から20年の若木です。

醸造方法は他のワインと基本同じです。コラーージュには伝統的に卵白を使用しています。

新樽の割合、樽での熟成期間がファーストやセカンドワインとは異なります。このシャルトロン・デ・ゾルムにも新樽は使われていますが、20%未満です。サードワインが約20%です。熟成期間は、シャルトロン・デ・ゾルムではオーク樽で12か月です。

若木や格落ち葡萄を使用する為、ヴィンテージによってその割合も変化しますし、ジェネリックとして購入している性質上、上記内容以上の詳細については教えてもらえませんが、この第1級シャトー所有畑の葡萄を使い同じスタッフによって造られたシャトーの持つノウハウがそのまま生かされたワインです

# Falqueyret Léglise

## ファルグレット・レグリーズ

1929年以来、4世代に渡りボルドーでワイン造りを行なっています。

エステートは、ガロンヌ川とドルドーニュ川の間、アントゥル・ドゥー・メールの集水域にあります。

葡萄畑は主に粘土石灰質土壌に位置し、南、南西、南東に向けられ、適度な傾斜で葡萄の栽培に適した向きになっています。

～ストーリー～

1929年にグーピア家の所有地となりました。大恐慌時代、終戦の頃にグーピア家は事業を売却。農場の12ヘクタールのうち、10haがポリカルチャー（混合農業）に、2haが葡萄畑のまま残りました。当時は主に、甘くてまろやかな白を作りました。

1958年に、この土地はジャック・ファルグレットと結婚したグーピア家の娘に引き継がれ、ドメヌヌ名を変更しました。その後、15ヘクタールのブドウ畑を開拓し、赤ワイン造りを始めました。

1974年、ミシェル・ファルグレットがワイナリーを継承しました。彼は15歳で働き始め、父からワイン造りに必要なことを学びました。21歳から5年間、40ヘクタールのブドウ園の管理者になり、その後家族の土地を引き継ぎました。

2008年からは、キャサリン・ファルグレットの夫、セバスチャン・レグリーズがブドウ畑を引き継いでいます。現在の畑は60ヘクタールまで拡大し、2012年より販売部門を立ち上げています。



### ● Gaspard de la Lune Blanc --Bordeaux

ガスパール・ド・ラ・リュヌヌ・ブラン（ボルドー）

01009322 **2023** 750ml 入数12 白 3760137060816 参考小売 **¥1,900**

品種:ソーヴィニオン・ブラン100%

緑がかった輝きのある薄い黄色。ソーヴィニオン・ブランの新鮮な香りとパイナップルやグレープフルーツの複雑で華やかな香りが広がります。フレッシュな酸味と豊かな果実味のバランスが良い。

食前酒として、また、魚やチーズと相性の良いワイン。

### ● Gaspard de la Lune Rouge --Bordeaux

ガスパール・ド・ラ・リュヌヌ・ルージュ（ボルドー）

01009033 **2022** 750ml 入数12 赤 3760137060809 参考小売 **¥1,700**

品種:メルロ80% カベルネ・ソーヴィニオン20%

ルビーがかった美しい紫色。ストロベリージャムやペッパーミント、ブラックカラント・クリーム、

すみれなどの複雑な香り。柔らかいタンニンがまろやかな果実味にとけこみ、アロマティックな余韻が長く続きます。

### ● Château Rousset Caillau --Bordeaux Supérieur

シャトー・ルーセット・カイヨー（ボルドー シュペリユール）

01008793 **2020** 750ml 入数12 赤 3760137062742 参考小売 **¥2,500**

品種:メルロ80% カベルネ・ソーヴィニオン20%

濃いルビー色。ボリューム感のあるアタックで、キャラメル、カシス、スミレの香り。シルキーなタンニンで、とろけるような長い余韻。

### ● Cuvée Louis --Entre Deux Mers

キュヴェ・ルイ（アントゥル・ドゥー・メール）

01009321 **2021** 750ml 入数12 白 4528161029556 参考小売 **¥5,000**

品種:セミヨン90% ソーヴィニオン・ブラン10% かすかに緑色がかった、輝く薄い黄色。複雑でフルボディのワインを想像する香り。砂糖漬けのレモンの香りと、ソーヴィニオンの新鮮なフレーヴァー。

完熟した果実味を感じ、バニラの風味の長い余韻が続きます。長男(ルイ)の名前をつけたスペシャルキュヴェ。

### ● Cuvée Jean --Bordeaux Supérieur

キュヴェ・ジャン（ボルドー シュペリユール）

01009320 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027576 参考小売 **¥5,000**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン100% 色調は深く、黒に近い色。豊かな芳香で、トーストやローストの香ばしい香り。開くと、ペッパーミントや、ブラックカラントの香りも感じます。挽きたてのコーヒーのような余韻。

しなやかなタンニンで、非常にまろやかなカベルネ・ソーヴィニオンです。次男(ジャン)の名前をつけたスペシャルキュヴェ。

その他のボルドー



● **Château Les Guyonnets Cuvée Héritage**    
 シャトー・レ・ギヨネ・キュヴェ・エリタージュ デ・イック・コトド・ボルドー  
 01009083 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161027972 参考小売 **¥2,800** **在庫少**  
 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ60% 熟した黒系果実とクロブのブーケ。コーヒーとカカオのニュアンス。  
 しっかりとした骨格で調和のとれた味わい、長い余韻。91pts Wine Advocate 1star: Guide Hachette Gold medal: Bordeaux

● **Château Cafol --Castillon Cotes de Bordeaux**     
 シャトー・ムーラン・ド・フォンミュレ リュサック・サン・テミリオン  
 01009425 **2016** 750ml 入数12 赤 3303292709192 参考小売 **¥3,000**  
 品種:メルロ85%、カベルネ・フラン10%、マルベック5% SO2を使用せず、発酵とマセラシオンの間、  
 温度管理の下で行われる。澱引きと圧搾の後、18ヶ月間熟成。アルコール度数 14%

● **Château Canon Montségur Oscar --Castillon Cotes de Bordeaux**   
 シャトー・カノン・モンセギュール・オスカー カスティヨン・コート・ド・ボルドー  
 01009009 **2016** 750ml 入数12 赤 3770013479007 参考小売 **¥2,800**  
 品種:メルロ50%、カベルネ・フラン30%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%  
 91point (Andreas Larsson) 91point (Jeb Dunnuck) 90point (Roger Voss) 香りはカシスや黒イチゴなどの果実香や  
 ほのかにスパイス香やトースト香を感じます。味わいは濃厚なアタックを感じ、アフターフレーバーも長く残ります。



● **Château Real --Haut-Medoc**  
 シャトー・リアル オー・メドック  
 01009409 **2016** 750ml 入数12 赤 4528161029945 参考小売 **¥2,800**  
 01009144 **2019** 750ml 入数12 赤 452816102827 参考小売 **¥2,600**  
 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロ35%、カベルネ・フラン10% シャトー・ムートン、オーパス・ワンなどの  
 醸造長を務めた、フィリップ・レスピーと、数々のシャトーを手がけたオリヴィエ・ドーガの2人の起用により品質が向上。  
 現在は元ボンテ・カネのベルナルド・フラン氏とアンジェリスのユベール・ド・ブアル氏が醸造を担当

● **Château Saint Christophe --Medoc Cru Bourgeois**     
 シャトー・サン・クリストフ メドック・クリュ・ブルジョワ  
 01009165 **2016** 750ml 入数12 赤 3760070371604 参考小売 **¥3,000**  
 品種:メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン5%、プチ・ヴェルド5%  
 ブラックカレントとブラックベリーを伴う黒い果実に煙草の香りが続きます。まろやかでバランス  
 がとれたジューシーな果実味。円みと気品が調和しています。程よくこなれた柔らかなタンニンに長い余韻。  
 CHALLENGE INTERNATIONAL DU VIN :GOLD FEMINALISE:GOLD LES VINALIES:GRAND PRIX D'EXCELLENCE

● **Château Bois Mondont --Medoc Cru Bourgeois**   
 シャトー・ボワ・モンドン メドック・クリュ・ブルジョワ  
 01009347 **2015** 750ml 入数6 赤 3471168152103 参考小売 **¥3,100** **6月入荷**  
 土壌 粘土石灰質、砂利質 面積 15ヘクタール 平均樹齢 30年 栽培密度 7500本/ha  
 品種 メルロ 60%/ カベルネ・ソーヴィニヨン 40% 醸造 伝統的醸造。2015年の収穫は、9月28日～10月8日。  
 アルコール発酵は15日間、醸しは21日間。熟成 12カ月(50%が1年使用された古樽、残りの50%が2年使用  
 された古樽)テイスティングノート 色調は赤紫色がかかったルビー色。香りは果実香以外に、ほのかにバニラ、キャラメル、  
 スパイス香、甘草などを感じます。味わいは柔らかいタンニンを感じ、アフターフレーバーも熟したブルーの香りが広が  
 り心地良い余韻が残ります。BRONZE MEDAL Decanter



● **Château Les Carregades --Medoc**    
 シャトー・レ・カレガード メドック  
 01009424 **2016** 750ml 入数6 赤 3760052370519 参考小売 **¥3,000**  
 カベルネ・ソーヴィニヨン40%、メルロ60%  
 美しい深紅と光沢のある色調。非常に熟した果実の複雑なアロマに、トーストしたパンのエlegantなニュアンス  
 が様々なスパイスと混ざり合う。タンニンはきめ細かく、余韻が長い。

● **Château Taussin Marsot --Bordeaux**  
 シャトー・トーサン・マルソ ボルドー  
 01008990 **2022** 750ml 入数12 赤 3760212132827 参考小売 **¥2,300**  
 品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 生産本数6000本  
 濃い紫がかかった赤い色、熟した赤い果実の香りが支配的で、口の中で長く続く味わいのフィニッシュ。  
 凝縮感のある力強い味わいのフルボディのワイン

● **Château Beausejour Cuvée Prestige --Fronsac**    
 シャトー・ボーセジュール・キュヴェ・プレスティージュ フロンサック  
 01009066 **2019** 750ml 入数12 赤 3760139710542 参考小売 **¥3,000**  
 品種:メルロ100% 91Points James Suckling Gold medal Concours de Bordeaux “ブラックベリー、ブルーベリー  
 、ドライタイム、樹皮、ペーキングスパイスのきれいな芳香。ミディアムボディで繊細なタンニン。フルーティーでまろやか、  
 クリーミー。ジューシーで親しみやすいフロンサック。2023年から楽しめる。” …ジェームス・サックリング (2022)



その他のポルドー



● **Château Saint Pierre de Corbian --Saint-Estèphe**

シャトー・サン・ピエール・ド・コルピアン サン・テステフ  
 01009353 **2017** 750ml 入数12 赤 3760223540178 参考小売 **¥5,000**

面積: 3.9ha 植栽密度 10000本/ha 品種: メルロー 48%、カベルネソーヴィニオン 52% 平均樹齢 26年  
 土壌: 粘土質 - 砂利質 栽培: 減農薬農法、除草、グリーンハーベスト 収穫量 55 hl/ha  
 醸造: ステンレスタンクでアルコール発酵 - キュヴェゾンの期間: 30日。部分的に樽でマロラクティック発酵。  
 ルモンタージュとピジャージュを交互に行う。アッサンブラージュまで、別々のロットで熟成。  
 樽熟成 12ヶ月(新樽40%) 生産量: 24000 btlsコンサルティングエノロジスト: Stephane Derenoncourt  
 味わい: ダークカラント、レッドベリー、甘いエキゾチックスパイス、焙煎したコーヒー、ハーブ等のニュアンス。  
 滑らかなタンニンが舌を優しく包み込み、熟したプラムのような甘みが広がる。酸味とタンニンのバランスが良く、  
 余韻にはスパイスのニュアンスが感じられる。エレガントでありながら、力強さも兼ね備えた一本。

● **Closierie de Tayac --Margaux**

クロズリー・ド・タイヤック マルゴー  
 01009355 **2021** 750ml 入数12 赤 3700218212789 参考小売 **¥5,300**

品種: カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ、プティ・ヴェルド 土壌: 砂利質、粘土石灰質  
 クリュ・ブルジョワのシャトー・タイヤックのセカンドワイン。ポルテ家は4世代にわたってクロズリーとシャトー・タイヤック  
 を所有・経営しており、ワインの品質を向上させ続けています。さらに、この家族経営のチームは、ブドウの木に  
 不可欠な栄養素を供給するために各ブドウ園のために特別に設計された方法“クジエ方式”を採用しワイン造りを行って  
 HVEレベル3の認証も受けています。カシスやブラックベリーのような赤い果実の香りが広がり、口に含むと滑らかな  
 タンニンが心地よく感じられ、樽由来のバニラやスパイスのニュアンスも加わり複雑で奥深い味わい。余韻は長く、  
 マルゴーらしいエレガントな味わいが楽しめます。

● **Château Haut Simard --Saint-emilion Grand-Cru**

シャトー・オー・シマルル サンテミリオン・グラン・クリュ  
 01009352 **2010** 750ml 入数6 赤 3700188044564 参考小売 **¥6,800**

面積: 8ヘクタール 土壌: 粘土を含んだ砂と砂利 ロケーション: カノン、カノン・ラ・ガフリエール、パヴィに囲まれた区画  
 平均樹齢: 20年 品種: メルロ60%、カベルネ・フラン40% 2008年ヴォーティエ家の所有となり大規模な投資が行われ  
 シャオー・オーゾヌのチームが管理し、同様の哲学のもとにワイン造りが行われています。この小さな区画から、  
 毎年僅か2,500ケース程度しか生産されません。Falstaff(ファルスタフ): 93点 フルボディ、ジュシーなダークベリーの  
 果実味。きれいに溶け込んだ繊細なタンニン、チョコレートのような後味、スパイシーで持続性があり、  
 後味にカルダモンのニュアンス。ジェームス・サックリング: 90-91点

● **Moulin du Château La Lagune --Haut-Medoc**

ムーラン・デュ・シャトー・ラ・ラグューヌ オー・メドック  
 01009356 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161029686 参考小売 **¥5,400**

メドック格付第3級、シャトー・ラ・ラグューヌの弟分。収穫は手作業で、区画内で小箱に選別。  
 セパーージュ: メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニオン33%、プティ・ヴェルド7% 醸造/熟成: 手作業と光学選別  
 伝統的な醸造 - 100%除梗 3週間のマセラシオンと穏やかな抽出 フレンチオーク樽で12ヶ月熟成(うち40%は新樽)  
 ルピー色。赤と黒の果実の美しいアロマ。口当たりはエレガントで、素晴らしいフレッシュさとまろやかなタンニンがある。  
 フィニッシュは長く、素晴らしいフレッシュさがある。

● **Château Capbern --Saint-Estèphe**

シャトー・カプベルン サン・テステフ  
 01009354 **2013** 750ml 入数12 赤 4528161029679 参考小売 **¥5,300**

シャトー・カロン・セギュールと同じシュラヴニール社が所有するシャトー。土壌: 砂質、砂利質、粘土質、砂利質、白亜質  
 の土壌。生産面積: 29ヘクタール 品種: カベルネ・ソーヴィニオン 52%、メルロー 45%、カベルネ・フラン 1%、プティ・  
 ヴェルド 2%。平均樹齢: 17年 剪定方法: ダブル・ギュイヨ 植栽密度: 8,000本/ha 収穫: 手摘み ブドウの木についた  
 ブドウをまず選別。振動による機械選別後、手選別。醸造: 温度管理された円筒形のステンレスタンク。18~21日間  
 マセラシオン。マイクロミューラージュ。26°Cで発酵。20°Cのステンレスタンクでマロラクティック。熟成: 18か月、60%新樽。  
 卵白で清澄 コンサルタント、ノロジスト: エリック・ボワソノ。

● **Château d'Agassac --Haut-Medoc**

シャトー・ダガサック オー・メドック スクリューキャップ  
 01900049 **2003** 750ml 入数6 赤 4528161026043 参考小売 **¥6,300** **在庫少**

品種: カベルネ・ソーヴィニオン72%、メルロ28%  
 リッチでピロードのようなタンニンを備えたこのワインの構造は、スパイス、黒胡椒、温かいシナモンのニュアンスを  
 伴って緻密。長くフルーティーなフィニッシュはユーカリのニュアンスを伴いアガサックの偉大なテロワールを味わえます。

# Domaine de Boissan

## ドメヌ・ド・ボワサン

コート・デュ・ローヌのワインの産地は、北は美食の街、リヨンの南約30kmのヴィエンヌから始まって、南はアヴィニオンまでの約200kmに及びローヌ河の両岸を中心にして東西へ約70kmと広がっています。

コート・デュ・ローヌのワイン産地は大きく分けて北部と南部とに分けられます。北部の赤ワインはシラーを中心に単一品種を使用することが多い反面、南部では数種類の個性の違う葡萄品種（グルナッシュ、シラー、ムールヴェドル、サンソー、カリニャンなど）の組み合わせからワインが造られます。

ドメヌ・ド・ボワサンのブドウ畑は、デンテル・ド・モンミライユとモン・ヴァントウの地域にあります。「ヴォークリューズ」地域で最も古いドメヌの1つです。オーナーのキャシーとクリスチャン・ボンフィスは、どちらも何世代にもわたってワイン生産者であった家庭の出身です。最初のワイナリーは19世紀に建てられ、1898年、1934年に拡張されました。彼らの新しいワイナリーとカーヴは1985年に建てられ、2000年にはキュヴェの熟成のためのセラーが追加されました。畑は50ha所有し、グルナッシュ60%、シラー20%、ムールヴェドル、カリニャン、マルサンヌ、ルーサンヌ10%が植えられています。



### ● Gigondas Vieilles Vignes

ジゴンドス・ヴィエイユ・ヴィニユ

- 750ml 入数12 赤 3562961111609 参考小売 -

6月入荷

品種:グルナッシュ80%、シラー20%。収量:35hl/ha 醸造:シラーは破碎せず醗酵は8-10日間、グルナッシュは低温マセラシオンを4-6日間行い温度を上昇させ15-20日間の醗酵を行う。

熟成:セメント・タンクにて18ヶ月熟成。瓶詰め後6ヶ月間は出荷は行なわない。

土壌:砂と珪土質の斜面と、砂利を多く含んだ粘土質の丘陵。樹齢:30~60年の古木。

### ● Ventoux

ヴァントー

01009096 2022 750ml 入数12 赤 3562965111612 参考小売 ¥2,300

品種:グルナッシュ80%、シラー20% 収量52hl/ha 土壌:沈泥と砂

セミ・カルボニック・マセラシオンによる、27°Cで6-8日間の醗酵。

ワイルドベリーやレッドカラントの香り。生き生きとした果実味にかすかにスパイシーな風味。

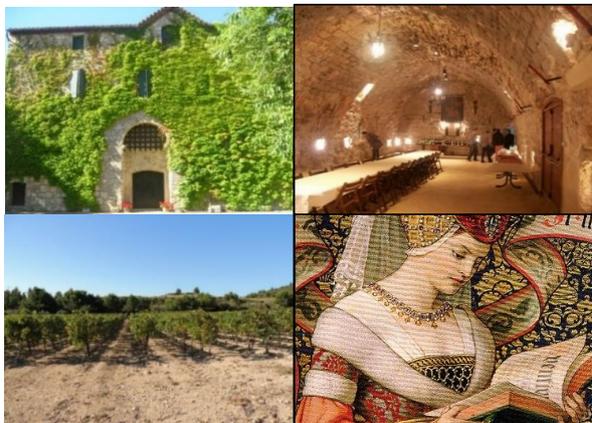
## Languedoc

# Château Prat de Cest

## ラングドック

### シャトー・プラ・ド・セ (コルピエール)

プラ・ド・セはラテン語の「Pratum Sextum」、「六番目の草原」という意味です。Pratum Sextumが、13世紀にはPrades-Sedとなり、14世紀にはPrato de Sexto、そして15世紀に現在のPrat de Cestとなりました。シャトーは11世紀と12世紀に建てられた、エルマンギヤルド子爵夫人の所有物でした。彼女の父は当時のフランスとスペインの境界近くにシャトーを建て、麦、オリーブ、ワインなどを造っていたと文献に書かれています。1156年に寄贈という形で、神に仕えるためと、貧しい人々を助けるために、エルマンギヤルド子爵夫人はナルボンヌのサン・ジュスト病院に所有権を与え、その後いくつかの生産者を渡り、1803年より所有者は家族経営にて7世代女性にのみ継がれてきました。1924年に引き継いだジャクリーヌは二人の娘に引き継ごうと考えていましたが最終、孫であるギヨームに2013年継がれ今日に至ります。



### ● Château Prat de Cest

シャトー・プラ・ド・セ

01900012 2019 750ml 入数12 赤 3700325912404 参考小売 ¥2,000

品種:カリニャン60%、グルナッシュ20%、シラー20%

スマイルを帯びた深紅色。南フランスの典型的なワイン。ブルーンのリッチなアロマに熟した黒い果実の香り。

カシスを主にブラックベリー、フランボワーズの果実味が口中いっぱいに広がります。

# Domaine de La Tour Penedesses

## ドメヌ・ド・ラ・トゥール・ペネデス

ドメヌの畑はコルクも生産されている大きな森林地帯に位置します。そこには様々な土質の多様性があり、それがワインに限らず、ローズマリー、タイム、ミント、ラベンダーなどのハーブの栽培にも適しています。これはフォージュロワという地域のテロワールの特徴をもたらすものです。

オーナーのフケ・ファミリーはもともとコルシアの出身でカルヴィの町の近くでオリーブを栽培していました。現在、父ジェラルドの後を引き継いだ息子のアレクサンドルが中心となってワイン造りを行っています。

彼は様々な生産地、ボース、カリフォルニア、シャンパーニュ、そしてローヌで学び、エノロジストとして大学の教授としても活躍していました。

40ヘクタールを所有し、その80%は斜面に位置しどれもが豊かな土壌となっています。栽培品種の70%にあたる優れた品種、グルナッシュ、シラー、ムールヴェドルはすべて樹齢40年以上。



### ● Cuvée Antique-- Coteaux du Languedoc

キュヴェ・アンティーク コトー・デュ・ラングドック



01009414 **2022** 750ml 入数12 赤 3760040091075 参考小売 **¥3,100**

グルナッシュ65%、シラー25%、ムールヴェドル5%、残り5%オーバン、カリニャン、サンソー、テンプラニーノ、テレグリ、テレ”一貫した最良品のひとつ。褐色のスパイス、大豆、ココア粉、樹脂の風味に彩られて、チェリーとブラックベリーのリキュール感がこぼれんばかり。滑らかで甘く、印象的にリッチな後味が、全速力で駆け抜ける。”滑らかで甘く、印象的にリッチな後味が、全速力で駆け抜ける。”…ロバート・パーカー<世界のベストバリュウワイン>より

### ● Faugères (la Montagne Noire)

フォジュール”ラ・モンターニュ・ノワール”



01009415 **2021** 750ml 入数12 赤 3760040091112 参考小売 **¥3,500**

品種:シラー60%、グルナッシュ20%、ムールヴェドル12%、カリニャン4%、サンソー 低イールド:26~28hl/ha 樽やスパイス、オリーブやカシスなど複雑な香り。口中では密度が濃く、且つきめこまやかな感触。

### ● Magrignan"Montee des Schistes"

マグリニャン”モンテ・デ・システ”



01009099 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161027965 参考小売 **¥8,400**

01009416 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161029983 参考小売 **¥8,400**

品種:シラー100% 完熟してから収穫。深いガーネットのロゼ、ミュールやブルーベリーなどの黒いフルーツがまろ香る。カンゾウやキール酒、胡椒のノート、ガリゲや下草などの香りも見え隠れる。濃縮したタンニンで構成されるが、時間と共に絹のように変化する。余韻は長く続く。若飲みにも15年程の熟成にも耐える。このワインは出来の良かったヴィンテージのみ造られる。



# Domaines Auriol

## ドメヌ・オリオール

1977年に創始者、ジャン・ヴィアラードがオーガニック、ビオディナミによるワイン造りを始めました。南仏のRibaute (リボート) 協同組合会長も務めていた彼は、有機農法が確立されていない時代に、協同組合としては初となるオーガニック100%への転換を果たしました。社としても、環境を良くする為の行動が必要だと常々考えており、より良い方法を探究しています。2017年に欧州のV-Labelによってビーガンの認可を得ました。ビーガン製品を消費する事は、環境保全、そしてより良い地球を未来に残し、人々の生活を守る事に繋がると考えています。

### 〈ビーガンワインとは〉

本来、ワインは葡萄から作られているため植物由来ですが、清澄の過程において清澄剤は動物由来のもの(卵白・動物性ゼラチン)が使用されるのが一般的です。しかし、エンドウ豆、小麦、ジャガイモなどの植物性タンパク質から作られた清澄剤、または鉱物由来のペントナイト(粘土)や珪藻土に代替することができます。また



DOMAINES AURIOL  
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS



### ● Marselan-Bio Vegan -- IGP Pay d'Oc

マルスラン・ビオ・ヴィーガン (IGP ペイドック)



01009057 **2021** 750ml 入数12 赤 3569401009823 参考小売 **¥2,600**

品種:マルスラン100% ◇自然酵母による発酵 ◇無清澄 ◇完全植物性

熟した果実に、スパイスのきいた繊細なアロマが香り、グルナッシュ由来のフィネスがカベルネの骨格と調和し、熟したタンニンが優しく、エレガントで心地良いハーモニーを奏でます。

### ● Saint Auriol Réserve Blanc -- IGP Pay d'Oc

サン・オリオール・レゼルヴ・ブラン

01009058 **2022** 750ml 入数12 赤 3569401000677 参考小売 **¥2,000**

品種:マルサンヌ、ルーサンヌ、ソーヴィニヨン・ブラン、ヴェルメンティノ

白い花の香りが特徴の非常にアロマティックなワイン。口当たりはまろやかでフィネスに富んでいる。サステナブルワイン



## ジュール・ドミーエ

ドミーエ家は代々先祖から引き継いだぶどう畑を守り、ワインを生産しています。それと共に、ノウハウやその土地の特性なども代々引き継いできました。18世紀末に土地を引き継いだヘンリー・ドミーエ氏も同様、先祖から引きついたノウハウとその知識を自分の息子ジュール・ドミーエに教え込んでいました。ジュール・ドミーエ氏は特に、引き継いだノウハウを大事にし、そしてワイン畑の改良を重ね、熱心にワインづくりに取り組みました。その甲斐もあってか、この時期ドミーエ家で生産されるワインは、その後ヨーロッパの国々とのワイン業界における競争にも生き残ることができました。この結果は、技術の改良や品質も向上もありますが、根本にはこのドミーエ家の畑が丘の斜面に位置していることが大きかったです。そしてぶどう畑と、ドミーエ家のさらなる繁栄を願い、ジュール・ドミーエ氏の息子たちがこのドメヌを引き継いだ時、父親の名前をドメヌ名にしました。現在はユーロヴァンが所有するブランドの1つとなっています。



## ● Jules Domier Sauvignon Blanc

ジュール・ドミーエ・ソーヴィニヨン・ブラン

01009393 **2023** 750ml 入数12 白 3416830283167 参考小売 **¥1,300**

グレープフルーツなどのシトラスやハーブのすっきりとした香り。フレッシュなアタックに爽やかな酸。

弾けるような鮮やかな果実味が特徴のワインです。

IGPペイドック アルコール度数:12.5%

## ● Jules Domier Chardonnay

ジュール・ドミーエ・シャルドネ

01009394 **2023** 750ml 入数12 白 3416830283174 参考小売 **¥1,300**

白い花や洋ナシ等の香りに、ほんのりとヴァニラの香りも感じられます。爽やかな酸味とフルーティーで

まろやかな味わい。余韻も長く続きます。

IGPペイドック アルコール度数:13.5%

## ● Jules Domier Cabernet Sauvignon

ジュール・ドミーエ・カベルネ・ソーヴィニヨン

01009251 **2023** 750ml 入数12 赤 3416830283181 参考小売 **¥1,300**

カシス等の黒い果実とほのかにチョコレートの香りを感じます。味わいは、フレッシュなアタックから、凝縮された果実の味わいと力強いタンニンが感じられます。

IGPペイドック アルコール度数:14%

## ● Jules Domier Syrah

ジュール・ドミーエ・シラー

01009189 **2020** 750ml 入数12 赤 3416830283198 参考小売 **¥1,300**

黒コショウを思わせるスパイシーな風味に香ばしいトーストのニュアンス。口いっぱい広がる果実味と程よいタンニンが心地よいふっくらとボリューム感のある味わいです。

IGPペイドック アルコール度数:14%

Occitanie  
Vinovalie

## ヴィノヴァリ

かつてのラングドック＝ルシヨン地域圏とミディ＝ピレネー地域圏がオクシタニー地域圏という名称に統合され、世界最大のワイン産地となりました。

サン・メレとは“混血”を意味します。

## 2つの文化

南西地方にあるヴィノヴァリ社とベクサにあるドン・ブリアル社の2社により、オクシタンとカタラン2つの文化の融合。

## 7つのセパージュ

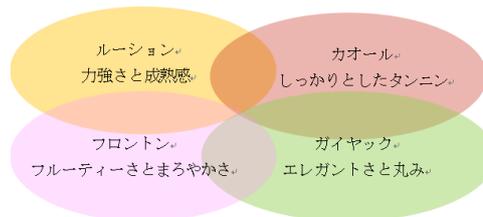
シラー、マルベック、ブローコル、ネグレット、グルナッシュ、カリニャン、ムールヴェドル

## 4つのテロワール

エチケットのバズルは4つのテロワールを表現しています。



## オクシタニー



## ● Sang Mélé -- Vin de France

サン・メレ

01009162 **2021** 750ml 入数12 赤 3272591540426 参考小売 **¥2,600**

品種：シラー25%、マルベック25%、ブローコル20%、ネグレット5%、グルナッシュ15%、カリニャン5%、ムールヴェドル5%

黒味を帯びた濃く深い色合い。チェリーキルシュやブラックベリー、黒スグリの繊細かつ豊かなアロマ。まろやかで新鮮な果実味。ヴェルヴェットのような口当たり。素晴らしいフィネスを感じさせる長い余韻。

コンクール・ベスト・バリュール・ヴァンド・フランス・セレクション2023 シルバーメダル



# Languedoc Maison Galhaud

ラングドック

## メゾン・ガロー

メゾン・ガローは1901年にサンテミリオンに定住し、メゾン設立しました。創設者のレオン・ガローは接木の研究の第一人者であるラヴァズ教授の弟子でありパートナーでもあり、彼らの努力は当時フィロキセラに汚染されたヨーロッパや南アフリカのブドウ畑の再生に大きく貢献したのです。30年以上苗木屋として働いたレオン・ガローはフランスワインの品質向上にも大きな影響を与えています。現在、3代目のジャン・フランソワ・ガローこのノウハウを受け継いでいます。

ガロー・ファミリーはサンテミリオンにシャトー・ムーラン・ガロー、シャトー・ラ・ローズ・ブリッソンを所有し、そして南仏にも進出し今までに培ったノウハウを活かして素晴らしいワインを造っています。

Léon GALHAUD



### ● Viognier Muscat -IGP Pays d'Oc

ヴィオニエ・ミュスカ (IGPペイドック)

- **2023** 750ml 入数12 白 37000325902795 参考小売 -

4月入荷

品種: ヴィオニエ70% ミュスカ30%

完熟したフルーティーで甘い香り。果実の風味が心地よい爽やかな辛口

# Languedoc Le Grand Noir

ルーシヨン

## ル・グラン・ノワール

フランス料理とワインを長年愛してきた3人が何か違うものを造りたいと夢見て、2005年に始めたワイナリー。

(ヒュー・ライマン: ボルドー、スペイン、オーストラリア、南米など、世界中でワインを造ってきた。ロバート・ジョセフ: 受賞歴のあるワイン評論家でもあり、作家でもある。ケヴィン ショウ: 美味しい料理とワインを愛するスーパースター・グラフィックデザイナー)

フランスで最も古い地域のひとつであるこの地で、若い葡萄栽培者達と共に、魅力的でありながら親しみやすいワインを造ろうと考えた。料理との相性は抜群だが、それだけで美味しいワイン。ビーチでも、ハンバーガーと一緒に、ミシュランの星付きレストランでも、どこでも誰とでも楽しめるワイン。そして何よりも、フランスで最も輝かしい地域のひとつである、この地域のユニークな風味を、できるだけ多くの人と分かち合いたいと思い始めました。

### ワイナリー

南フランス、ミネルヴォワに畑があります。徹底した葡萄栽培管理: 低収量を得ることを目的としたクローン選抜から始まり、完熟を追求するため徹底した栽培管理を行っています。畝は過度な勢いを避けるために草を生やしています。フランスで3番目に大きなブドウ畑経営者 (1,200人のブドウ栽培者、6,000haのブドウ畑) であるセリエ・ジャン・ダリバルが生産に携わっています。



### ● Le Grand Noir Viognier

ル・グラン・ノワール・ヴィオニエ

01009239 **2022** 750ml 入数12 白 3378632223126 参考小売 **¥2,000**

品種: ヴィオニエ85%、シャルドネ15%

土壌: 粘土と石灰岩の斜面。収穫: 鮮度を保つため夜間に機械収穫

葡萄は低温浸漬後压榨され、発酵前に低温で沈殿させます。マロラクティック発酵は行いません。

ヴィオニエのフローラルでエキゾチックな風味を表現する為、シャルドネを15%ブレンドし、ワインにフレッシュさを与えていいマンゴーやアプリコットの風味などもあり、ヴィオニエ本来の上品さが表現されています。

### ● Le Grand Noir Pinot Noir

ル・グラン・ノワール・ピノ・ノワール

01009238 **2022** 750ml 入数12 赤 3378632920223 参考小売 **¥2,000**

品種: ピノ・ノワール100%

土壌: 粘土質石灰岩台地。熟成: 10%フレンチオーク、90%ステンレスタンクにて熟成。収穫: 鮮度を保つため夜間に機械非常にブルゴーニュ的な方法で造られます。全房を低温浸漬。压榨前に2週間発酵。ブルゴーニュ・スタイルによる

ピジャージュ(権入れ)は、色素や香りを最大に抽出するために行われます。

とてもジューシーでラズベリー・チェリーのような風味を持ち、ストロベリーとオークのニュアンスやペッパーの爽やかさも感じられます。すぐに楽しんで頂けるピノ・ノワール。



## ヴィニョーブル・ヴェラス

ヴィニョーブル・ヴェラスは4世代にわたる家族経営の生産者。南フランスのモンペリエ近郊に位置するドメヌ、マス・デュ・ポンを活動の中心地とし、所有する13ドメヌに加え、ラングドック、南西部、ロヌス、プロヴァンスのワインメーカーとの強力なパートナーシップによって、南仏のすべてのテロワールからワインを提供しています。当初13ヘクタールだった葡萄畑は現在330ヘクタールまで拡大し、有機栽培と伝統的な方法でワイン造りを行っています。ブドウ畑だけでなく、1,000ヘクタール以上の穀物畑、牧草地、オリーブ畑、1,200頭の雄牛とカマルグ馬を所有し、常に農業と密接な関係を築いてきました。土地と環境を守ることは日常生活の一部であり、これがブドウ畑の大部分がオーガニックである理由です。彼らのモットーは、“卓越性、信頼性、革新性を追求すること”。目標は、真の感動を与える特別なワインを造ることであり、それぞれのヴィンテージのユニークなテロワールを引き出すことであり、また、品質にこだわる情熱的な職人の見事な手腕を引き出すことです。



## ● Crin d'Or Merlot Coffee

クラン・ドール・メルロ・コーヒー

01009368 **2023** 750ml 入数6 赤 3701086308307 参考小売 **¥2,500** 4月入荷

IGP Pays d' Oc セパーージュ:メルロ100% 醸造:果実味と酸味のバランスの取れた選摘みのブドウを使用、低収量。55日間の長期マセラシオン。210°Cで焼かれたアメリカンオーク樽で10ヶ月間熟成。タンニンを和らげ、熟成によるポテンシャルを高める。果実味豊かでシルキーなワインに仕上げる為ポトリング時にオーク樽で熟成されたワインを80%、オーグメントのワイン20%をブレンド。味わい:紫がかった深い黒の色調、印象的なアロマ。黒い果実、カシス、スパイス、そしてもちろんコーヒーの香り。フルボディの味わい。凝縮したタンニンが果実味をうまくコーティングしている。余韻は長く、シル

## ● Crin d'Or Cabernet Chocolat

クラン・ドール・カベルネ・ショコラ

01009369 **2023** 750ml 入数6 赤 3701086308314 参考小売 **¥2,500** 4月入荷

IGP Pays d' Oc カベルネ・ソーヴィニオン100% 果実味と酸味のバランスの取れた選摘みのブドウを使用、低収量。55日間の長期マセラシオン。180°Cで焼かれたアメリカンオーク樽で10ヶ月間熟成。ポトリング時にオーク樽で熟成されたワインを80%、オーク無しのワイン20%をブレンド。深く濃厚な紫の色調。小さな黒い果実とスパイスのアロマを放ち、ブラックカラントやブルーのニュアンス。ダークチョコレートの香りを伴う。芳醇で丸みのある味わい。フルボディ。柔らかな質感、滑らかなタンニン。

## ● The Power of Love

ザ・パワー・オブ・ラブ

01009374 **2022** 750ml 入数6 赤 3701086307744 参考小売 **¥2,800** 在庫少- **2023** 750ml 入数6 赤 3701086307744 参考小売 - 4月入荷

シラー、メルロ 凝縮されたレッド・フルーツ、スパイス、そして驚くことにバニラ・アイスクリームのニュアンスも。バランスの取れた果実と酸。フルボディで力強く、シルキーな味わい。エレガントでロマンチックなワイン。このワインのユニークな特徴は、魅惑的な香りとマイルドな味だけでなく、特別なラベルにもあります。ラベルの黒い部分には目を閉じた2.0~3.0ミクロンのマイクロカプセルをインキに混ぜ込んだ“香料インキ”が使用されています。指で軽くこするとマイクロカプセルが破られ、魔法のようなバラの香りを放出します。

## ● Domaine Valinière Appassimento

ドメヌ・ヴァリニエール アパッシメント

01009375 **2023** 750ml 入数6 赤 3701086305894 参考小売 **¥3,800**

IGP Pays d' Oc シラー、プティ・ヴェルド ブドウの50%は手摘みで収穫され40日間乾燥させます。残りの50%は自然な「アパッシメント」のためにブドウ畑に残し、熟成がピークに達し、房はゆっくりと熟して乾燥します。芳香と糖分が非常に濃度になりタンニンは絹のようになめらかになります。このように十分に葡萄の成分を凝縮させてから収穫されます。香り小粒で黒い果実の複雑なアロマに支配され、エレガントな酸味が口全体を包み込む。濃く凝縮感がありドライな味わい。シルキーでバランスの取れたタンニンが、温かみのあるワインに仕上げています。長くフルーティーな余韻が続く。

## ● Terre de Louis Floréal Blanc

テル・ド・ルイ・フロレアル・ブラン

01009372 **2022** 750ml 入数6 白 3701086310102 参考小売 **¥3,300**

環境保護や地球温暖化による問題を解決すべく造られたPIWI品種&オーガニックワイン 品種:フロレアル Villaris と Mtp 3159-2-12 の交配(2002年)によりフランスで生まれたPIWI品種 表現力豊かでアロマティック、フレッシュさを持つワイン。エキゾチックなフルーツのアロマにツゲのニュアンス。

## ● Terre de Louis Muscaris Blanc Moelleux

テル・ド・ルイ・ムスカリス・ブラン・モワル

01009371 **2022** 750ml 入数6 白 3701086310195 参考小売 **¥3,300**

環境保護や地球温暖化による問題を解決すべく造られたPIWI品種&オーガニックワイン 品種:ムスカリス Solaris と Gelber Muskateller の交配(1987年)によってドイツで生み出されたPIWI品種 バランスが良く、フルーティーで力強いタイプ。口当たりはやや甘く、マスカット、柑橘類、火打石のニュアンスがある。

## ● Terre de Louis Cabernet Cortis

テル・ド・ルイ・カベルネ・コルティス

01009373 **2022** 750ml 入数6 赤 3701086310126 参考小売 **¥3,300**

環境保護や地球温暖化による問題を解決すべく造られたPIWI品種&オーガニックワイン 品種:カベルネ・コルティス Cabernet Sauvignon と Solaris の交配(1982年)によってドイツで生まれたPIWI品種 アロマは複雑で、熟した黒い果実とスパイスに支配されている。ドライフルーツを想わせる風味にシルキーなタンニン。

## ● Bosquet des Roques Picpoul de Pinet

ボスケ・デ・ロック・ピクプール・ド・ピネ

01009370 **2023** 750ml 入数6 白 3760027604847 参考小売 **¥2,900**

AOP Picpoul de Pinet セパーージュ:ピクプール・ブラン100% 土壌:地中海から数キロ離れた粘土石灰質土壌 味わい:蜜、パイナップル、マンゴー、カリン、ハーブ、百合のような花の香り。南国系の果実の印象が強めで、アロマティックな印象。豊富なミネラルを含んだ味わい。後味にはわずかな塩気を感じ、余韻は爽やかに長く続く。アペリティブとしても爽快地心地よく、生牡蠣等の貝類、鯛、スズキ、ヒラメ等のあっさりとした白身魚との相性は抜群です。

ソフィー・ベルタン



サンセールのトヴグネに本拠地を置く。ソフィー・ベルタンは志を共にするエリック・ルイの共同経営者でもあり輸出担当も担いながら、また自分のブランドも手掛けています。エリック・ルイのワインがモダンなタイプであれば、ソフィー・ベルタンのワインは昔ながらのトラディショナルなタイプ。ずっしりと重みも感じるエキス分や果実味に加えミネラル成分が見事に融和しています。オーガニック栽培を実践。除草剤は使わずホー除草を行い、鋤を使って耕します。芽かきやグリーンハーベストをなど行い収量制限も行っています。このワインの名前はギリシャ語で「知恵」を表す《Sophie》から来ています。このテロワールで長年ワイン造りを続けてきたことで得た知識や知恵を使い、テロワールを最大に表現しています

● **Sancerre <la Côte Blanche>**

サンセール・キュヴェ・ラ・コート・ブランシュ

01009235 **2022** 750ml 入数12 白 3760032566406 参考小売 **¥5,300**

粘土白亜質が2/3シレックス1/3で構成された畑は南東を向いています。フルーティーさを残すためにゆっくりと圧搾。13°C-17°Cで4週間の発酵。ボディと長い余韻を得るために2月までシュル・リーのままで熟成させます。素晴らしいミネラル感。いきいきとしたアロマと新鮮なフルーツの香り。涎の出そうな果実の旨さ。サンセールの良き見本です。

● **Pouilly Fumé <Silex>**

フィ・フュメ・シレックス

01009234 **2022** 750ml 入数12 白 3760032566666 参考小売 **¥5,300**

シレックス(火打ち石土壌) 葡萄が最大限に熟成してから収穫が始まります。13°C-17°Cで4~8週間の発酵。翌年2月まで澱と一緒に熟成させフィ・フュメの繊細さを与えます。何度もテイस्टイングした後最終的に濾過、瓶詰めを決定を下します。サンセールよりもミネラル感に溢れ、ずっしりと来る果実味。古典的なフィ・フュメです。

● **Sauvignon Blanc de Sophie Bertin -Vin de France-**

ソーヴィニオン・ブラン (ヴァン・ド・フランス)

01009237 **2022** 750ml 入数12 白 3760032566567 参考小売 **¥2,900**

キンメリジャン(石灰質土壌)で完熟した葡萄を使用。クラシックなソーヴィニオンを得るために注意深く収穫します。ステンレスのタンクで発酵。シュル・リーのまま4ヶ月間熟成。檸檬などの柑橘系の香り。アロマチックなソーヴィニオンが口の中で広がりが爽快感があります。最後にパッションフルーツの余韻が残ります。

● **Pinot Noir de Sophie Bertin -Vin de France-**

ピノ・ノワール (ヴァン・ド・フランス)

01009236 **2022** 750ml 入数12 赤 3760032566703 参考小売 **¥2,900**

シュヴェルニ70%、コト・シャリトワ(サンセールより35km離れたキンメリジャン土壌)30%。完熟した葡萄を使用。クラシックなピノ・ノワールを得るために注意深く収穫します。除梗を行い2週間のマセラシオン。温度調整機能付きのタンクでマロラクティック発酵を行います。赤いフルーツのアロマが強く、チェリーやラズベリーの果実味を感じます。エレガントなピノ・ノワール。



Vallée de la Loire  
**Domaine de la Chauvinières**

ドメヌ・ド・ラ・ショーヴィニエール

この蔵はメヌの丘に位置します。メヌとは小さな川の名前でAOC、ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メヌの由来となっています。南東に向けて花崗岩質の傾斜面にまで広がっています。ミュスカデの葡萄は早く熟し、通常9月の初旬には収穫されます。平均収量は40~50hl/haとなっています。発酵はオークの樽またはタンクで、上品な香りのフルーティなワインを造るためにゆっくりと行われます。ワインはそのブケと色を保持するために沈殿物と一緒に置かれます。lie とは自然の沈殿物です。オーナーのイヴ・ウシェは父親からワイン造りを譲り受け伝統的なワイン作りを引き継いでいます。



● **Muscadet Sèvre et Maine sur Lie**

ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シュル・リー

01009294 **2022** 750ml 入数12 白 3584011070001 参考小売 **¥2,400**

01009395 **2023** 750ml 入数12 白 3584011070001 参考小売 **¥2,400**

品種:ミュスカデ100%

この地域では4%程しかない、珍しい花崗岩質の土壌。このテロワールはぶどうの木が根をはるのにとっても適しており、ミュスカデに爽やかさ、フルーティー、白い花の香りをもたらします。

青りんごの香りで、キリッとした酸味のきいた爽快な辛口。土壌由来のミネラルも溶け込んでいます。

レ・キャトル・ピリエ

1993年、ヴァランタン・デロージェは家系を継ぎ、レ・キャトル・ピリエのドメーヌを設立。アンボワーズで高校を卒業し、ボルドーでBTS Viti-Oeno (ブドウ栽培・醸造学の上級技術者免状) を取得。その後、サンテミリオンのシャトー・マンゴの醸造に携わる。2015年にニュージーランドに6ヶ月間滞在してソーヴィニヨン・ブランの理解を深めた。そしてフランスに戻りブルゴーニュのシャサーニュ・モンラッシェの名門ドメーヌ・ポール・ピヨとムルソーのコシュ・デュリで修行を重ねる。ノワイエとサン・テニャンの間にある10ヘクタールの畑を引き継ぎ、有機農法に転換。ブドウの木に全精力を注いでいる。ヴァランタンはフランソワ・フレール (DRCも使用している樽職人) と共同で、ドメーヌ産のオークを自ら乾燥させた特注の樽を製造している！2020年がファースト・ヴィンテージで、すでに一流のワインを造っている。注視すべきワインメーカーである。



● **Au Dessus de Vitre**

オー・デュッシュ・ド・ヴィトル <カベルネ・フラン>

91  
POINTS

01009081 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027941 参考小売 **¥11,000**

偉大なカベルネ・フラン100%を初ヴィンテージで提供するのは大胆な行動だった。賭けは成功した。この希少で高価なキュヴェは将来のために造られたもので、この若く才能ある生産者の計り知れない野心の証である  
 91/100 par Bettane & Desseave

Jura  
**Domaine Christophe Perrin**

ジュラ

ドメーヌ・クリストフ・ペラン

ドメーヌは1998年にクリストフ・ペランによって創設されました。ドメーヌは現在、ヴェルナントワ村のマール石灰質土壌に7ヘクタールの畑を所有しています。ブルゴーニュで学び、ショレイ・レ・ポヌのトロ・ポーとシャサーニュ・モンラッシェのドメーヌ・ラモネの2つのドメーヌで働いたヨアンが、2022年にドメーヌに加わりました。ドメーヌでは、テロワールを最大限尊重し、引き出すために、リュット・レゾネで栽培しています。除草は機械で行い、薬剤の使用は最小限にとどめています。有機農業にできるだけ近づきたいという思いでブドウ造りをしており、また、ワインの魅力を最大限引き出すために収量を制限しています。醸造は、天然酵母で行い、特に白ワインではSO2の使用も最大限おさえておこないます。



● **Fleur de Savagnin**

フルール・ド・サヴァニャン

01009365 **2022** 750ml 入数12 白 4528161029716 参考小売 **¥4,800**

サヴァニャン100% このキュヴェはオーク樽で18ヶ月熟成される。後半には補酒をおこない、フローラルでフルーティなサヴァニャンの個性的なアロマが与えられる。アルコール度数: 12.5%

● **Vin Jaune**

ヴァン・ジョーヌ

01009366 **2016** 620ml 入数12 白 4528161029723 参考小売 **¥11,000**

サヴァニャン100% ヴァン・ジョーヌは、228Lのオーク樽で最低6年3ヶ月間、補酒なしで熟成される。この熟成工程によりヴァン・ジョーヌは、ナッツ、スパイス、トースト...などの力強いアロマを放ち、比類ない複雑さを持つ。アルコール度数: 13

● **Cremant du Jura Brut**

クレマン・デュ・ジュラ・ブリュット

01009367 **N.V.** 750ml 入数12 白泡 4528161029730 参考小売 **¥4,300**

シャルドネ100% クレマンに使用されるシャルドネ種のブドウは手摘みで収穫され、規定に従って圧搾される。このスパークリングワインは伝統的な製法で造られ、瓶内二次発酵と12ヶ月の熟成が行われる。フルーティでフローラルなアロマときめ細かい泡が、食前酒やデザートを魅了する。アルコール度数: 12%



# Cave du Roi Dagobert

## カーヴ・デュ・ロワ・ダゴバール

かつてストラスブールの最も高級なレストランや北ヨーロッパの宮廷に供給されていたメロヴィング朝のドメーヌの輪郭に当てはまる場所にカーヴ・デュ・ロワ・ダゴバールの畑は位置します。それがワイナリーの名前”ダゴバール王のワイン蔵”の由縁です。この共同組合が設立されたのは1952年。現在は250の葡萄栽培者たちによりリュットリズネで900ヘクタールの葡萄が栽培されています。風景は豊かな陽に恵まれた果樹園、草地や葡萄園に覆われたなだらかな丘からなります。粘土石灰質や泥灰質土壌が、ワインにフィネスと豊かなアロマをもたらします。



### ● Crémant d'Alsace

クレマン・ダルザス

01009065 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3478886307020 参考小売 **¥3,400**

品種:ピノ・ブラン、ピノ・グリ 瓶内熟成18ヶ月 土壌:泥灰質と粘土質土壌

### ● Pinot Blanc

ピノ・ブラン

01009154 **2022** 750ml 入数12 白 3478886388944 参考小売 **¥2,700**

sur lie4-6か月 緑色を帯びた淡いイエロー。

洋ナシ、林檎、白桃などフレッシュでフルーティな香り。白い花の風味もあり、エレガントで綺麗な果実味。

### ● Silvaner

シルヴァネール

01009348 **2022** 750ml 入数12 白 3478886288916 参考小売 **¥2,700**

sur lie4-6か月 緑色を帯びた淡いイエロー。

白い花の繊細な香り。しゃきっとした酸味があり新鮮な味わい。エレガントで蜂蜜のニュアンス。

### ● Gewurztraminer

ゲヴェルツトラミネール

01009064 **2018** 750ml 入数12 白 3478886888796 参考小売 **¥4,100**

アルコール度数:13.01% 残糖:17.30g/L 酸度:3.21g/L sur lie8-10か月

マンゴ、ライチ、パッションフルーツ、パパイヤなどのエキゾチックな果物の豊かなアロマ。スイートさと

スパイスの繊細なバランスをみせる、大変果実味豊かなワイン。クリストの真正な仕事を表現するワイン

### Grand Cru グラン・クリュ

アルテンベルグ・ヴォルクスハイムは1992年にGCに認定されました。ナポレオンが愛したワインの一つといわれています。

### ● Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Wolxheim

ゲヴェルツトラミネール・グラン・クリュ・アルテンベルグ・ドゥ・ウォルサイム

01009063 **2020** 750ml 入数12 白 3478886888352 参考小売 **¥5,600**

ライチ、バラ、白檀、スパイスの香り。フレッシュで、エキゾチックなフルーツがさわやかに口中に広がります。

力強く調和のとれたボディ、そして素晴らしいフィネスが感じられます。

### ● Riesling Grand Cru Altenberg de Wolxheim

リースリング・グラン・クリュ・アルテンベルグ・ドゥ・ウォルサイム

01009351 **2017** 750ml 入数12 白 3478886589037 参考小売 **¥5,500**

洋ナシやアプリコットなど熟した果実の香りで構成される。ミネラルに溢れアタックは新鮮で繊細。

### Domaine Sacré Coeur ドメーヌ・サクレ・クール

### ● Riesling

リースリング

01009349 **2020** 750ml 入数12 白 3478886589020 参考小売 **¥3,600**

残糖:5.70g/L 酸度:4.54g/L 土壌:泥灰質と粘土質土壌 sur lie8-10か月

イエローグリーン色を帯びた淡い黄色。柑橘類とピーチのアロマの大変豊かな果実風味。後にフローラルな特色を表す。

### ● Pinot Gris

ピノ・グリ

01009062 **2018** 750ml 入数12 白 3478886788577 参考小売 **¥3,800**

ゴールド色を帯びた黄金色。アプリコットや蜂蜜、また、ハンパミの実のアロマ。新鮮な口当たり、口に含んで

熟成感を感じる。骨格、ボリューム感があり、絹のようになめらかでバランスが良い。長い余韻が素晴らしい。

## ★★ ドイツ・ワイン ★★

# Weingut Schweickardt

## ワイングート・シュヴァイクार्ट

ワイングート・シュヴァイクार्टは、ドイツのアップンハイムに位置し、1870年に設立された家族経営のワイナリーで、5世代にもわたりワイン造りに専念しています。

約13.5ヘクタールの葡萄畑を所有。伝統的な方法と現代的な技術の両方を取り入れて生産されており、高い品質基準を重んじています。

品質、環境保護、そして持続可能なワイン造りを目指し、自然を尊重することに焦点を当てています。



### ● Schweickardt Optima Trockenbeerenauslese

シュヴァイクアート・オプティマ・トロッケン・バーレン・アウスレーゼ

01009421 **2018** 375ml 入数12 白 0096718610402 参考小売 **¥6,700**

非常に濃厚でクリーミーな口当たり。砂糖漬けの果実、特に桃や洋梨のフレーバーが強く感じられ、その甘さが

口中に広がります。長く続く甘美な余韻があり、蜂蜜やドライフルーツのような風味が持続します。

## ヴァルター醸造所 (シュロスミュレンホーフ)

シュロスミュレンホーフのワイナリーは、ヴォルトベルクの麓、ケッテンハイムの静かな村にあります。父ヴァルターと息子ニコラス・ミヒェルは、アルツァイ近郊のブドウ畑で、一族の長い伝統に従ってワイン栽培を行い、ここで傑出したワインを生産しています。

ラインヘッセンで最も標高の高いブドウ畑のひとつであるヴォルトベルクの麓は、冷涼な気候となだらかな丘陵地帯が特徴で、その標高は300メートルにも達します。ラインヘッセンの丘陵地帯の最南西に位置するこの地域が、ブドウ栽培にとって非常に貴重でユニークな場所であるのはそのためです。

ブドウ畑は、南向きのヴォルトベルクの斜面に理想的な条件を見出すことができます。西側にあるドナーベルクは多量の雨を防ぎ、常に微風が吹き、気温は年間を通じてラインヘッセンの他の地域よりもわずかに低いです。このためブドウは、独特の微気候の中で長期間完璧に熟すことができます。

ドイツで最も権威のある評価誌ヴィノムやゴーマヨで取り上げられ、日本のワイン誌“ワイン王国”でも最高評価となる、超特選ベストバイ5つ星を獲得するなど非常に評価の高い生産者です。



## ● Alzeyer Wartberg Riesling Kabinett

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・カビネット スクリューキャップ

01009170 **2022** 750ml 入数12 白 4528161028313 参考小売 **¥3,000**

口に含むと、リースリング特有の切れのある綺麗な酸味が口中に広がり、それに続いてやさしい甘みが感じられます。ミネラル感がしっかりと感じられ、ワイン全体にバランスと深みを与えています。フルーティーで軽快な後味が特徴。

## ● Alzeyer Wartberg Riesling Spatlese

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・シュペトレーゼ スクリューキャップ

01009171 **2022** 750ml 入数12 白 4528161028320 参考小売 **¥3,200**

レモン、桃、そしてシトラスの花、蜂蜜やわずかなスパイスのニュアンスも。熟した洋梨やグリーンアップルの風味が口中に広がり、フレッシュでジューシーな印象を与えます。

## ● Alzeyer Wartberg Riesling Auslese

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・アウスレーゼ スクリューキャップ

01009169 **2022** 750ml 入数12 白 4528161028306 参考小売 **¥3,600**

アプリコット、蜂蜜、トロピカルフルーツ等の豊かなアロマ。濃厚でまろやかな甘みが広がり、熟した果実のフレーバーが口いっぱい広がります。酸味もしっかり効いており、この甘さを絶妙に引き締めています。

## ● Dornfelder Rotwein

ドルンフェルダー・ロートヴァイン スクリューキャップ

01008876 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161026593 参考小売 **¥3,000**

ベリー系の熟した果実香。程よい酸味と果実の甘みのバランスが良く、タンニンは穏やかでまろやかな口あたり。

## ワインゲート・キッツァー

ワインゲート・キッツァーは、ドイツ、ラインヘッセン地方のバーデンハイムに位置する家族経営の生産者です。父ハンス・フリードリヒと3人の息子、トビアス、ビョルン、ジュリアンの4人で専門知識を結集しワイン造りに励んでいます。環境に配慮した栽培方法と、現代的な技術を駆使したワイン造りで、地域の特性を反映した、独自の風味とキャラクターを持った高品質なワインを生産しています。

数々の賞を受賞しており、その高品質なワインは多くのワイン愛好家から高く評価されています。



## ● Badenheimer Galgenberg Silvaner Eiswein

バーデンハイマー・ガルゲンベルグ・シルヴァーナ・アイスヴァイン スクリューキャップ

01008239 **2018** 375ml 入数12 白 4528161022052 参考小売 **¥4,500**

レモンの皮や蜂蜜、アカシアの香り。味わいは、新鮮な酸味とレモンカード(レモンのスプレッド)やドライ・アプリコット、オレンジのニュアンスもあります。フィニッシュはクリーンでピュア、長い余韻。

## ● Volxheimer Rheingrafentein Silvaner Eiswein

フォルクスハイマー・ライングラーフェンタイン・シルヴァーナ・アイスヴァイン スクリューキャップ

01009422 **2022** 375ml 入数12 白 4260408840417 参考小売 **¥7,100**

とろりとした滑らかな口当たり。砂糖漬けのオレンジピール、ピーチ、そして上品なスパイスが感じられます。豊かな酸味が全体のバランスを取っており、非常に余韻の長いフルーティーな後味が特徴です。



ベック・ハーディ・ワインズ

オーストラリアで最も著名なワイン評論家ジェイムズ・ハリディ氏、5ツ星の評価を獲得。豪で最も歴史あるワイン誌「ワインエステート・マガジン」“ワイナリー・オブ・ザ・イヤー”に2012, 2014年度 見事選出されたジェフ・ハーディのあとを引き継ぐ、生産者、ベック・ハーディ。父、ジェフ・ハーディは家族が経営する1857年創業のトーマス・ハーディ&サンズで経験を積んだ後、1980年にマクラーレン・ヴェールの有望な地にて自身のワイナリーを立ち上げました。丘に広がる自然の恵み豊かな土壌、海風の吹きぬける冷涼な気候が高品質な葡萄を生み出します。また数年後、アデレード・ヒルズにて葡萄栽培に最適な場所を見つけ、今では3000ha以上の葡萄栽培に関わっています。2020年7月、娘ベックが夫リチャード・ドーランと共にペルタリンガの所有と経営を引き継ぎました。ハーディの名は1850年代から南オーストラリアワインの代名詞となっており、ベック・ハーディ氏はその伝統を受け継ぎ、先代からの経験と評判をもとにワイン造りを行っています。



● **Pertaringa Lakeside Chardonnay**

ペルタリンガ・レイクサイド・シャルドネ

01009100	<b>2023</b>	750ml	入数12	白	9355811003049	参考小売	<b>¥2,000</b>
01009304	<b>2024</b>	750ml	入数6	白	9355811003049	参考小売	<b>¥2,100</b>

シャルドネ100% 青りんごやオレンジ、シトラスの香り。バランスの取れた果実味が広がり、洗剤とした酸味が爽やかさをもたらす味わい。

● **Pertaringa Lakeside Moscato**

ペルタリンガ・レイクサイド・モスカート

01009305	<b>2023</b>	750ml	入数6	白	9355811003001	参考小売	<b>¥2,400</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

微発泡、アルコール6.5%、

優しい微発泡。生き生きとしたライチ、かすかにラベンダーの香り。心地よい甘みと酸味が調和し爽やかな後味です。

● **Pertaringa Scarecrew Sauvignon Blanc**

ペルタリンガ・スケアクロウ・ソーヴィニオン・ブラン

01009306	<b>2024</b>	750ml	入数6	白	9355811002004	参考小売	<b>¥2,700</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

レモンシャーベット、キウイ、パパイヤを想わせる活き活きとしたアロマ。ライム等柑橘系果実のフレッシュな味わい。

● **Pertaringa Understudy Cabernet Sauvignon**

ペルタリンガ・アンダースタディ・カベルネ・ソーヴィニオン

01009308	<b>2022</b>	750ml	入数6	赤	9355811002035	参考小売	<b>¥2,700</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

カベルネ・ソーヴィニオン90% プティヴェルド8% マルベック2% 新樽(フレンチオーク)15% 18ヶ月熟成

ブラックチェリー、黒スグリ、唐辛子の力強い香りにシナモンやジンジャー、ペッパーの香りがアクセント。

黒い果実やコーヒー、カシス風味のバランスの取れた味わいの中に杉やシルキーなタンニンが溶け込んでいます。

● **Pertaringa Undercover Shiraz**

ペルタリンガ・アンダーカヴァー・シラース

01009307	<b>2022</b>	750ml	入数6	赤	9355811002042	参考小売	<b>¥2,700</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

シラース100% 新樽(フレンチオーク)15-20% 18ヶ月熟成 プラムやダークベリーの香りやダークチョコレート、

ココアのニュアンスもあり複雑な香り。プラムやスパイス、ブラック・オリーブ、クローヴなどの風味。滑らかな口当たり。

● **Pertaringa Rifle&Hunt Cabernet Sauvignon**

ペルタリンガ・ライフル・アンド・ハント・カベルネ・ソーヴィニオン

01009106	<b>2021</b>	750ml	入数6	赤	9355811002066	参考小売	<b>¥5,000</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

01009310	<b>2022</b>	750ml	入数6	赤	9355811002066	参考小売	<b>¥5,200</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

カベルネ・ソーヴィニオン100% 新樽(フレンチオーク)40% 20ヶ月熟成 黒スグリ、レッドカラントなどの豊かな果実香。

ハーブなどのニュアンスもあり複雑なアロマ。ベリー系のリッチで甘美な風味としっかりとした構造をもち、長い余韻。

● **Pertaringa Over The Top Shiraz**

ペルタリンガ・オーヴァー・ザ・トップ・シラース

01009309	<b>2022</b>	750ml	入数6	赤	9355811002059	参考小売	<b>¥5,200</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

シラース100% 新樽(フレンチオーク)30% 20ヶ月熟成 アプリコットやプラム、クローヴ、可憐な花を想わせる香り。

プラムやベリー系果実の凝縮感ある果実味と滑らかなタンニンが調和しています。

● **Bec Hardy Pinot Gris**

ベック・ハーディー・ピノ・グリ

01009109	<b>2022</b>	750ml	入数12	白	9355811000024	参考小売	<b>¥2,400</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

ピノ・グリ100% ライムや洋梨などの香り。口に含むと、リンゴやレモンなどの香りも感じられる。

● **Bec Hardy GSM**

ベック・ハーディー・GSM

01009110	<b>2022</b>	750ml	入数12	赤	9355811000437	参考小売	<b>¥2,800</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

グルナッシュ50%、シラース30%、ムールヴェードル20% 全ての品種を別々に発酵させ、フレンチオークにて9ヶ月熟成。

瓶詰前にブレンドします。赤いベリー、プラムなどのエレガントで魅力的な香り。複雑味があり、長く滑らかな余韻。

● **Tipsy Hill Cabernet Sauvignon**

ティプシー・ヒル・カベルネ・ソーヴィニオン

01009312	<b>2019</b>	750ml	入数6	赤	9355811002080	参考小売	<b>¥10,000</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	----------------

カベルネ・ソーヴィニオン100%

● **Yeoman Shiraz**

ヨーマン・シラース

01009108	<b>2019</b>	750ml	入数12	赤	9355811002073	参考小売	<b>¥10,000</b>
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	----------------

シラース100%

● **Bec Hardy Rose**

ベック・ハーディー・ロゼ シラース100%

01009311	<b>2023</b>	750ml	入数6	赤	9355811000284	参考小売	<b>¥2,800</b>
----------	-------------	-------	-----	---	---------------	------	---------------

2022年5月に購入した畑で2023年がファーストヴィンテージ。