



infini Wine List

2024年 9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 [デュバル・ド・エ・フィ]	・P4
クレマン・ド・ブルゴーニュ [ドゥデ・ノーダン]	・P5
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・ド・ボルドー [コンテス・ド・サン・ペイ・ロゼ]	・P19
ヴァン・ムスー [ラ・レーヌ・デュ・モンド]	・P29
クレマン・ド・アルザス [カーヴ・デュ・ロワ・ダゴバール]	・P34
レイクサイド・スパークリング [バ・カ・ル・ディ・ワイズ]	・P35

Bourgogne

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

Bordeaux

シャトー・ランドロー	・P19
テール・ド・ヴィニュロン	・P20
カーヴ・ド・ローザン	・P21
クロ・デ・リタニ	・P21
シャトー・サクレ・クール	・P22
ラ・ボワッスレ	・P23
ファルグレット・レグリーズ	・P24
その他ボルドー	・P25~26

Vallée du Rhône

ドメーヌ・ド・ボワサン	・P27
-------------	------

Languedoc & Roussillon

シャトー・ブラ・ド・セ	・P27
ドメーヌ・ド・ラ・トゥール・ペネデス	・P28
ユーロヴァン	・P29
メゾン・ガロー	・P30
ル・グラン・ノワール	・P30

Occitanie

ドメーヌ・オリオール	・P31
ヴィノヴァリ	・P31

Vallée de la Loire

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

Alsace

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

Germany, Rheinhessen

ワイングート・ヴァルター	・P35
ワイングート・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・ジィ (Grand Cru) RC

一度飲んだら忘れられないグラン・クリュ作りのため、ブー・ジィ・グラン・クリュの中心部でブドウ栽培に情熱を注いできた一家の歴史を刻んでいます。2013年には7代目に当たるモード・プレネールが跡を継ぎ、シャンパーニュ地方の持続可能な生産者 (VDC) として生産を手がけ、環境価値重視 (HVE) の認証を受けています。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。独自のアッサンブラージュ (ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%) に、さまざまなドサージュや熟成度を応用したシャンパーニュ作りを通して、品質に対する独創性やこだわりが表されています。



● **Cuvée Brut Grand Cru**

キュヴェ・ブリュット・グラン・クリュ



01008825 **N.V.** 750ml 入数12 白泡 4528161026142 参考小売 **¥6,200** **品切れ**

01008826 **N.V.** 1500ml 入数4 白泡 4528161026159 参考小売 **¥12,400**

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、わっとりと、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



01009014 **N.V.** 750ml 入数12 白泡 4528161027439 参考小売 **¥7,400**

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、滑らかでわ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)の香気を際立たせる。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。

● **Cuvée Brut Nature Grand Cru**

キュヴェ・ブリュット・ナチュール・グラン・クリュ



01009015 **N.V.** 750ml 入数12 白泡 4528161027446 参考小売 **¥9,000**

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、生産者の一微さうかがえる。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 **N.V.** 750ml 入数12 ロゼ泡 4528161026166 参考小売 **¥8,000**

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%をアッサンブラージュ。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

01009130 **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

01009128 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990307 参考小売 **¥5,700**

01009046 **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 &

● **Dame Noire Brut**

ダム・ノワール・ブリュット

01009129 **2016** 750ml 入数6 白泡 3760110990987 参考小売 **¥7,300**

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

- **2009** 750ml 入数6 白泡 3760110990000 参考小売 -

11月入荷

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・ドゥリュニー

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・ドゥリュニー) 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トン・マニピュランである当メゾンには、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究しています。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、樽樽を使用し、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シャンパーニュに表現することを追究しています。ブドウ畑は、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の、Crouttes 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

CHAMPAGNE
GRATIOT DELUGNY
RÉCOLTANT - MANIPULANT



● Brut Millésimé

ブリュット・ミレシメ 2005

01009252 **2009** 750ml 入数6 白泡 4528161029433 参考小売 **¥8,000** 9/5~

品種：シャルドネ100%。特別な年のシャンパーニュ。2005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

モンターニュ・ド・ランスのプルミエ・クリュに指定されたエクイユ村に本拠地を置き4世代に渡るRM(レコルトン・マニピュラン)現在、エレヌとルイ・ブロシェが合計13ヘクタール、50区画のブドウ畑を継承しています。

純粋なシャンパーニュのノウハウを尊重しながら葡萄畑への情熱とテロワールの細心の注意を払い続けてきました。

特別な選択(畑の中で最高の葡萄樹にマークを入れ、3年連続でマークが付けられた葡萄樹のみ選択し、接ぎ木された)と熟達した技術の結果、エクイユのピノ・ノワールが、ルイ・ブロシェのシャンパーニュにフィネスと個性を吹き込んでいます。

LOUIS BROCHET
1881
CHAMPAGNE



● Cuvée Alain Milleime 2016

キュヴェ・アラン・ミレシメ

01009114 **2016** 750ml 入数6 白泡 3760028622048 参考小売 **¥10,000**

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 Guide DVE : 94/100

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がエクイユの区画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。

● Extra Blanc 1^{er} Cru 2016

エクストラ・ブラン・プルミエ・クリュ・2016

01009113 **2016** 750ml 入数6 白泡 3760028622079 参考小売 **¥10,000**

品種：シャルドネ100% ドザージュ4g/L 5年以上の瓶内熟成 Guide DVE : 93/100

1erクリュに格付けのエクイユにあるレ・ヴァーニュとヴィレ・オー・ヌードにあるル・モン・ブノワの区画のシャルドネを選定部分的に草が生えた粘土石灰質の土壌にて献身的で理性的な葡萄栽培が行われている。洗刺としたシャンパーニュで、洗刺としたシャンパーニュで、芯の通った味わい。しっかりとした骨格と豊かさがありながらも軽やかな印象を残しています

● Réserve Perpetuelle 1^{er} Cru Brut Nature

レゼルヴ・ペルペチュエル・プルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュラル

01009112 N.V 750ml 入数6 白泡 4528161028054 参考小売 **¥16,000**

品種：ピノ・ノワール100% 生産量500本 Guide DVE : 92/100

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。



Dufouleur Père & Fils

デュフルール・ペール・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・ヴージュは皇帝ナポレオン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・ヴージュ・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・ペール・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 **2022** 750ml 入数12 白 3490040003371 参考小売 **¥2,000**

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た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 **2022** 750ml 入数12 赤 3490040003388 参考小売 **¥2,000**

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

ワイン王国No.125にて★★★獲得

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。口当たりまろやか。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。

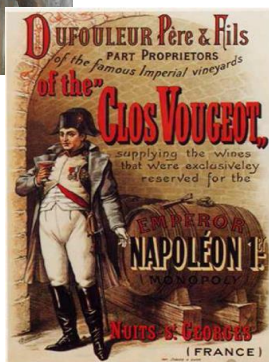
● Crémant de Bourgogne Brut

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブリュット

01009092 **N.V.** 750ml 入数12 泡 3490040000141 参考小売 **¥3,500**

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

Wine Enthusiast91ポイント

91
POINTS

01009255 **2022** 750ml 入数12 白 3660600002728 参考小売 **¥2,400**

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

Wine Enthusiast87ポイント

01009256 **2022** 750ml 入数12 赤 3660600002711 参考小売 **¥2,400**

1週間低温マセラシオン後、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・マレショード・グラン・クリュ・ルージュ (ドメヌ・ドゥデ)

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

● **Cremant de Bourgogne Blanc Brut**

クレマン・ド・ブルゴーニュ・ブラン・ブリュット | Wine Enthusiast90ポイント

90
POINTS

01009022 **N.V.** 750ml 入数12 泡 3660600002360 参考小売 **¥4,100**

● **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 泡 3660600002391 参考小売 **¥4,100**

● **Tres Vieux Marc de Bourgogne**

トレ・ヴュー・マール・ド・ブルゴーニュ

01008500 **N.V** 700ml 入数6 4528161022908 参考小売 **¥8,000**



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度の割合でバトナーージュ（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”

01009209 **2021** 750ml 入数13 白 4528161028597 参考小売 **¥5,400**

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・リュショール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 **2021** 750ml 入数13 白 4528161028580 参考小売 **¥13,600**

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

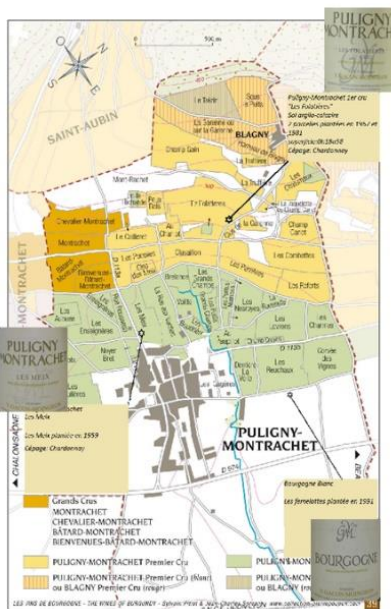
01008944 **2020** 750ml 入数12 白 4528161026746 参考小売 **¥22,000**

01008944 **2021** 750ml 入数12 白 4528161028573 参考小売 **¥23,000**

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



ドメヌ・ダルデュイ

現在42haの畑を有するドメヌ・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年には全権がドメヌに戻りました）ドメヌ元詰めを行っています。ドメ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ナミへの移行を図りました。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、新たなクオリティ向上への道しるべとなっています。



【Gabriel D'Ardhuy】

● **Bourgogne 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** 9/5~

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

● **Bourgogne 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** 9/5~

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** 9/5~

《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^{er} 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** 9/5~

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。樽香は控えめで、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** 9/5~

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^{er} 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。

● **Gevrey-Chambertin**

ジュヴレ・シャンベルタン

01009285 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161029327 参考小売 **¥12,000** 9/5~

フレンチオークで10ヶ月熟成(新樽率35%)。異なる複数の産地のオークを使用。メインはブルターニュ産。

カシスやチェリーなど赤~黒の果実の香りが非常にフレッシュに立ち上がりみずみずしさを感じさせる。

● **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** 9/5~

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



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。



- **Chorey les Beaune**
ショレイ・レ・ボヌ
01009244 **2014** 750ml 入数12 赤 4528161020009 参考小売 **¥5,300**
- **Beaune 1^{er} Cru Les Avaux**
ボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ザヴォー
01009240 **2018** 750ml 入数12 赤 4528161028825 参考小売 **¥10,000**
- **Bourgogne Pinot Noir**
ブルゴーニュ・ピノ・ノワール
01009242 **2003** 1500ml 入数12 赤 4528161028849 参考小売 **¥10,000**
- **Savigny les Beaune 1^{er} Cru Les Peuillets**
サヴィニー・レ・ボヌ・ブルミエ・クリュ・レ・ピエ
01009241 **2005** 750ml 入数12 赤 4528161028832 参考小売 **¥10,000**

Bourgogne
Domaine Potinet Ampeau

ドメヌ・ポティネ・アンポー

ワインは飲み頃になるまでは出荷しない。という頑固な姿勢を貫くドメヌ、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、ジャンタル・デュリュエの孫であるヴァンサンの手に渡っている。
ピュリニー・モンラッシェからポマール、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18種類のアペラシオン（白10種類、赤8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。



- **Monthelie Rouge**
モンテリー・ルージュ
01009295 **2010** 750ml 入数12 赤 4528161029358 参考小売 **¥9,200** 9/5~
- **Auxey-Duresses 1^{er} Cru "Bas des Duresses"**
オークセイ・デュレス・ブルミエ・クリュ・バ・デ・デュレス
01009296 **2010** 750ml 入数12 赤 4528161029365 参考小売 **¥11,000** 9/5~
- **Volnay**
ヴォルネイ
01009297 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161029372 参考小売 **¥12,400** 9/5~
- **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** 9/5~
- **Bourgogne Blanc**
ブルゴーニュ・ブラン
01009299 **2013** 750ml 入数12 白 4528161029396 参考小売 **¥6,800** 9/5~
- **Monthelie Blanc**
モンテリー・ブラン
01009300 **2015** 750ml 入数12 白 4528161029402 参考小売 **¥9,400** 9/5~
- **Meursault**
ムルソー
01009301 **2018** 750ml 入数12 白 4528161029419 参考小売 **¥14,200** 9/5~
- **Puligny Montrachet**
ピュリニー・モンラッシェ
01009302 **2018** 750ml 入数12 白 4528161029426 参考小売 **¥14,600** 9/5~

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、ボーヌに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時間ダブルバージュ。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%は樫とアカシアを使った樽を使用。樽香がつき過ぎないように、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・レゾネ。tres=『とても』、tres、レゾネだ。」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 Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

01009273	2021	750ml	入数12	赤	4528161029204	参考小売	¥5,300	9/5~
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------	------

ムルソー村内「レ・バラン」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。

樹齢:50年 50%フレンチオーク樽にてシュール・リー、50%ステンレスタンクにてシュール・リー

● Beaune 1^{er} Cru les Sizies

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・シジ

01008898	2018	750ml	入数12	赤	4528161026531	参考小売	¥8,100
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

01009137	2020	750ml	入数12	赤	4528161028214	参考小売	¥8,700
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

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・ル・プティ・シャロン

01009272	2021	750ml	入数12	白	4528161029198	参考小売	¥12,000	9/5~
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	----------------	------

0.21ha。樹齢約50年。

Domaine Michel ARCELAIN

ドメーヌ・ミシェル・アルスラン

ドメーヌはポマール村に位置し、ボヌ村とポマール村にピノ・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。ルモンタージュとピ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2ヶ月の樽熟成。新樽使用比率は、1級クラスで30~40%まで。ヴィラージュクラスで15~20%まで。



● Pommard "Les Noizons"

ポマール・レ・ノワゾン

01008967 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161026944 参考小売 **¥10,000**

一級ベズロルとレ・シャルモに隣接する「ノワゾン」。浅く石ころの多い土壌の丘の中腹に位置しており、まろやかさと気品、バランスの良さとエレガントさを伴いつつパワフルなワインが出来ます。アロマは複雑で、タンニンが強く、味わいは皮革、カシスの香り。

● 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 **2019** 750ml 入数12 白 4528161026975 参考小売 **¥5,500**

ポ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。

Cave de Viré

カーヴ・ドゥ・ヴィレ

第一次世界大戦後の混乱とぶどうの病害に苦しんでいた1928年、ヴィレ村で協同組合が発足。営業者たちの努力のかいあり、1956年からは毎年パリでヴィレ村のワインが売り出されるようになり、モンマルトルとヴィレは姉妹都市に。

その後、1995年にはセンヌセ・レ・マコンの協同組合と同盟を組むことで、さらに組合が強化。1998年にマコン地域で5つ目となるアペラシオン、「ヴィレ・クレッセ」が誕生しました。2009年に、カーヴ・ドゥ・ヴィレのメゾンがオープンしました。



● Viré-Clessé Nos Terroirs "Quintaine"

ヴィレ・クレッセ・ノ・テロワール カンテーヌ

01900014 **2020** 750ml 入数12 白 3339998000462 参考小売 **¥4,200**

◆面積:6ha ◆土壌:粘土石灰質 南南東向き ◆品種:シャルドネ ◆樹齢:85年

◆醸造:ステンレスタンクを使用し澱と一緒に醸造。

輝きのあるレモン・イエロー。杏、洋ナシの風味。ほのかに蜂蜜香。ポリウム感があり穏やかな酸。長く続く余韻。

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%徐梗していましたが、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。コンサルタント、ジャン・ピエール・デュ・スメ。



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 grenouillere 62270 la Madelaine sous monteul
Restaurant Le Grand Monarque 28005 Chartres
Restaurant gaya rive gauche Pierre Gagnaire 75007 Paris
Restaurant la chaumiere 39100 Dole
Restaurant jean 75009 Paris 9e
Restaurant o savot 61140 Baenoles-de-l'Orme
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



● Côte de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルーージュ

01009140	2019	750ml	入数12	赤	4528161028238	参考小売	¥6,600
-	2020	750ml	入数12	赤	-	参考小売	-

11月入荷

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

01009139	2020	750ml	入数12	白	4528161026838	参考小売	¥6,600
-	2021	750ml	入数12	白	-	参考小売	-

11月入荷

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

-	2021	750ml	入数12	白	-	参考小売	-
---	-------------	-------	------	---	---	------	---

11月入荷

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、ヴィンテージに応じて、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。

Chartron et Trébuchet

シャルترون・エ・トレビュシェ

1984年に創設されたこの会社は、もともとピュリニー・モンラッシュェに畑を持ち、ワイン造りを行っていたジャン・ルネ・シャルترونと、名高いボーヌのネゴシアンとの2人の運命的な出会いによって創設されました。買い付ける葡萄は厳密にセレクトされ葡萄がマストの状態では運ばれてくる為、醸造を全て管理することが出来ます。

現在はG. C. F. 社の傘下となっています。



● Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ・シャルドネ

01008932 **2022** 750ml 入数12 白 3120581445377 参考小売 **¥3,800**



Collin Bourisset

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・プリ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・プリ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**

非常に豊かな香りで、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ジョレの名門「コラン・プリセ」が1926年にコラン・プリセが独占権を持ち、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、アプ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

01009199 **2022** 750ml 入数12 赤 3340778003351 参考小売 **¥3,300**

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

モシ・サン・ドニ

01009200 **2017** 750ml 入数12 赤 3340778005553 参考小売 **¥10,000**

01009201 **2018** 750ml 入数12 赤 4528161028467 参考小売 **¥10,000**

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



Domaine Machard de GRAMONT

ドメーヌ・マシャル・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。ニュイ・サン・ジョルジュに近いプレモニー・プリセイに位置し、マルサネ北部から、約70キロ南のピュリニー・モンラッシュ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・パーク

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、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」



● Aloxe Corton "Les Morais"

アロース・コルトン・レ・モレ

01009271 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161029181 参考小売 **¥7,200** 9/5~

面積:0.72ha 収量:40hl/ha 平均樹齢:60年 熟成:18~24ヶ月間樽熟成、(メディアム・トースト)、

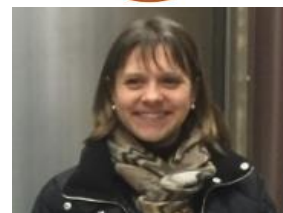
より幅広いアロマをもたらす為、異なる産地の新樽を20%使用。深く澄んだルビー色、長くフルボディ。カシス、

ブルーベリー、ブラックベリー、チェリー、モカのタッチ、“動物的”な香り。タンニンは柔らかくエレガントな果実味。

Domaine CHEVALLIER

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った。2世代に渡りワインは造られていなかったが1986年クロードとジャン-ルイ兄弟は再構築を決断した。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いだ。一番初めに植えた畑はベーヌ。続いてクルジ、シャブリ。今日では、16.4haの畑を所有している。プティ・シャブリ；3Ha シャブリ；13Ha シャブリ・プルミエ・クリュ；0.4Ha
1992年よりリュットレゾネを行う。現在の当主セリーヌは長い歴史の中で初めての女性醸造家です。ワイン醸造は、ベーヌとクルジの間にあるモンタルリーで行っている。シャブリとプチシャブリは温度が一定に保たれたステンレスのタンクにて。プルミエクリュはオーク樽にて。2020年初めてHVE (high Environmental Value・・・フランス農水省による環境価値重視) 認定を受けました。



● Chablis

シャブリ

- **2023** 750ml 入数12 白 3770001573007 参考小売 -

11月入荷

ステンレス・タンクで9-10か月間 熟成

輝きのある緑がかかったイエロー。白い花、パイナップルやシトラスの香り。

バランスの取れた味わい。素直なワイン。

Domaine ELLEVIN

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 離れたシジェにあり、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、プルミエ・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・エンスージア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の中に広がります。素晴らしいフィネスとめらかな口当たり、フルーティでバランスの取れたワインです。心地よい余韻が長く続きます。

● Chablis 1^{er} Cru Vosgros

シャブリ・プルミエ・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^{er} Cru Vaucoupin

シャブリ・プルミエ・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、リッチで格別にチャーミングなワインです。

Bourgogne Louis Merle

ブルゴーニュ

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、ベ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

01009053 **2022** 750ml 入数12 白 4528161027798 参考小売 **¥3,600**

01009257 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029167 参考小売 **¥3,600** 9/5~

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、ベ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^{er} 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** 9/5~

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。その後ベ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固なミネラル感。

Bouraoane

ブルゴーニュ

Domaine Jérôme FORNEROT

ドメーヌ・ジェローム・フォルネロ

1618年創立。サン・トーバンのとても古いドメーヌのひとつです。この長い一族を引き継ぎジェロームは、ボースのワイン専門学校を卒業後、サン・トーバンの父のドメー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「ドメーヌ・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・トーバンの区画が新たに加わりました。サン・トー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ーヌを営んでいます。彼はその後もしつづ、素晴らしいアベラシオンをドメー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・トーバンの畑を相続し、2022年現在、ドメーヌは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すように剪定方法や、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ビジャージュと、ルモンタージュを行います。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、アベ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、ドメーヌにて瓶詰めされます。



● Bourgogne Cote-D'Or Blanc

ブルゴーニュ・コート・ドール・ブラン

01008971 **2021** 750ml 入数12 白 4528161026982 参考小売 **¥4,300**

1980年頃にサントネイ村の周辺に植樹された区画。土壌: 砂地と泥質の土壌。醸造: 全て手摘み収穫で、全てオーク樽のうち、新樽10パーセントで10ヶ月熟成。フレッシュな味わいでアペリティフに最適。簡単なお肉系のお惣菜などと。

● Saint Aubin 1^{er} Cru La Chateniere Blanc

サントーバン・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**

ドメー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。

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・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・ニュイのフレッシュさを併せ持ちます。

● **Marsannay Rouge**

マルサネ・ルーージュ

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満なブーケ。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を感じ出しています。コンブ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。紫がかつたルビー色、スマイル、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、スマイル、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ま

す。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** 9/5~

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

01008880 **2021** 750ml 入数12 白 4528161026609 参考小売 **¥6,000** 在庫少

01009275 **2022** 750ml 入数12 白 4528161029228 参考小売 **¥6,300** 9/5~

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守るため、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** 9/5~

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 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029211 参考小売 **¥4,000** 9/5~

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守るため、

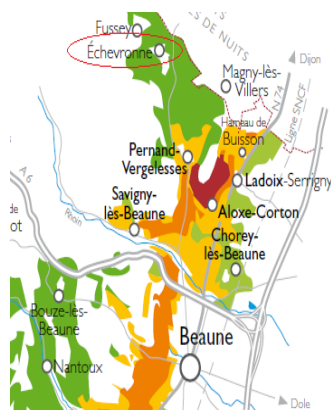
タンクで熟成させる。10ヶ月熟成。テイस्टングノート: 白桃、柑橘類、アカシア等の香り。ミネラル豊かで程よい酸味とふくよかさの調和が取れたしなやかな味わい。



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

01009224 **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

01009223 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028733 参考小売 **¥3,800**

エシュヴロン内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

01009225 **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

01009226 **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

01009227 **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

01009228 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161028788 参考小売 **¥4,800**

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

01009229 **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

01009230 **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

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つのドメーヌを手に入れ39ha畑を増やした。しかし、この2つのドメーヌも手を加えなければならないことだらけだった。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。



● **Château Landereau Rouge (Bordeaux Supérieur) SELECTION 50 BORDEAUX 2024**

シャトー・ランドロー・ルージュ (ボルドー・シュペリユール)

01009233	2019	750ml	入数12	赤	3358550000108	参考小売	¥2,800
01009288	2020	750ml	入数12	赤	3358550000108	参考小売	¥2,800

9/5~

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、優れたキュヴェのみ、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)

01009232	2022	750ml	入数12	白	3358550000115	参考小売	¥2,800
01009287	2023	750ml	入数12	白	3358550000115	参考小売	¥2,800

9/5~

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パ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

シャトー・ランドロー・ルージュがSELECTION 50 BORDEAUX 2024
5000円以下(税込)のAOCボルドー50選に選ばれました



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、プロディフとユニオン・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、さらにプロディ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)

01009168 **2023** 750ml 入数12 白 3259869654856 参考小売 **¥1,800**

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 ワイン王国 5つ星

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)

01009167 **2021** 750ml 入数12 赤 3259869654818 参考小売 **¥1,800**

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

- **N.V.** 750ml 入数12 泡 3423290201365 参考小売 -

11月入荷

品種:メルロ90%、カベルネ・フラン10%

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。口当りはまるやかで、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・シュペリユール、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・ソーヴィニヨン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**

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

醸造:マイクロ・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

● **Fleur**

フルール (アントゥル・ドゥー・メール)



01009152 **2022** 750ml 入数6 白 3335200009858 参考小売 **¥1,800**

品種:ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン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。



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 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161029341 参考小売 **¥10,000** 9/5~

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

Sacré Coeur

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・ジャヌエクス氏。クロ・デ・リタニで有名なジョセフ・ジャヌエクスの子息。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、サンテミリオンのラ・コンフェッションなど、次から次へとセンセーショナルワインを産み出しています。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。



<テクニカル>

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℃-29℃の温度設定。

マセラシオン22日間

熟成:ダルナージュ製のバリックで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 (ミッシェル・ロランのラボ)

● 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** 9/5~



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。

シンプルなおモットーですが、“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)

01008927 **2018** 750ml 入数12 赤 4528161025749 参考小売 **¥7,200**

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・ブラン（ボルドー）

01009032 **2022** 750ml 入数12 白 3760137060816 参考小売 **¥1,700**

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・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）

01008796 **2019** 750ml 入数12 白 4528161025787 参考小売 **¥5,000**

品種:セミヨン90% ソーヴィニオン・ブラン10% かつてに緑色がかった、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）

- **2020** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **11月入荷**

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・エリターージュ デ・イック・コート・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・ソーヴィニオン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 Saint Nicolas --Cotes de Bordeaux**
シャトー・サン・ニコラス コート・ド・ボルドー
01008989 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161027064 参考小売 **¥3,300** **在庫少**
品種:メルロー60%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニオン20% Guide Hachette 2018★
James Sckling 91point Vert de Vin 90point Gold medal BRUXELLES
ベルベットのようなタンニンで構成されています。口に含むと野生のフルーツ、ローストしたコーヒー、バニラの香りが広がります。トーストしたスモーキーなフィニッシュが、表情豊かで上質な余韻をもたらします。



- **Château Cafol --Castillon Cotes de Bordeaux**
シャトー・カフォル カスティヨン・コート・ド・ボルドー
01009084 **2015** 750ml 入数12 赤 3760195972182 参考小売 **¥2,400** **在庫少**
品種:メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン30% ピオワイン:2011年認証取得 Gold medal: Lyon
赤と黒系果実の繊細なブーケに、樽由来のスパイシーなチョコレートのニュアンスが加わった円みのある味わい。

- **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** **91 POINTS**
品種:メルロ50%、カベルネ・フラン30%、カベルネ・ソーヴィニオン20%
91point (Andreas Larsson) 91point (Jeb Dunnuck) 90point (Roger Voss)
色調は濃いガーネット色。香りはカシスや黒イチゴなどの果実香やほのかにエビ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
01009144 **2019** 750ml 入数12 赤 452816102827 参考小売 **¥2,600**
品種:カベルネ・ソーヴィニオン55%、メルロー35%、カベルネ・フラン10% シャトー・ムトン、オーバス・ワンなどの醸造長を務めた、フリップ・レスビーと、数々のシャトーを手がけたオリヴィエ・ド・ガの2人の起用により品質が向上。現在は元ポンテ・カネのベルナル・フラン氏とアンジェリスのユベール・ド・ブール氏が醸造を担当

- **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・ソーヴィニオン30%、カベルネ・フラン5%、プチ・ヴェルド5%
ブラックカラ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。まるやかでバランスのとれたジュシーな果実味。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 d'Agassac --Haut-Medoc**
シャトー・ダガサク 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クの偉大なテロワールを味わえます。

- **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 フロンサク
01009066 **2019** 750ml 入数12 赤 3760139710542 参考小売 **¥3,000** **91 POINTS**
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。フルーティーでまるやか、クリーミー。ジュシーで親しみやすいフロンサク。2023年から楽しめる。” …ジェームス・サックリング (2022)

その他のボルドー



● **Château Haut Canteloup --Medoc**

シャトー・オー・カントルー メドック



01009190 **2016** 750ml 入数12 赤 3760089811054 参考小売 **¥2,800**

品種:メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン35%、カベルネ・フラン5% 平均樹齢 45年 ステンレスタックとコンクリートタンクによる伝統的な醸造。4週間のアルコール発酵。マロラクティック発酵はタンクで行う。熟成20ヶ月(新樽20%)メルローよってもたらされた丸みのある味わいが特徴。カベルネ・ソーヴィニヨンによりリッチなタンニンがしっかりと骨組みを作り、カベルネ・フランはフレッシュさとハーブの爽やかさを与える。繊細に香る樽の香りが見事に調和。

Gold medal: Vignerons Independants

● **Château La Gravette Lacombe --Medoc**

シャトー・ラ・グラヴェット・ラコンブ メドック



01009194 **2014** 750ml 入数12 赤 3760089810903 参考小売 **¥2,700**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン

収量:55hl/ha 収穫したブドウを手作業で選別。温度管理されたステンレスタックで古典的な醸造を行う。魅力的な輝きのある深紅色。ブーケは赤い果実の香りに溢れ、バニラのニュアンスがそれをさらに引き立てている。

風味豊かな味わいに滑らかなタンニン、長い余韻。Gold medal: LYON

● **Château De Curcier --Graves**

シャトー・ド・キュルシエ グラヴ



01009193 **2018** 750ml 入数6 赤 3303292905952 参考小売 **¥3,000**

品種:メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニヨン35%、カベルネ・フラン5% 平均樹齢:35年 機械による区画選択による収穫。伝統的な醸造。熟成12ヶ月(樽30%、ステンレスタックタンク70%) 濃いガーネット色。繊細でフルーティな香りに、黒い果実、スパイス、甘草のニュアンス。エレガントで円みのある味わい。樽由来の穏やかなタンニンによる良好なストラクチャー。Gold medal: BRUXELLES

● **Le Haut Medoc de Duzac --Haut-Medoc**

ル・オー・メドック・ド・ドーザック オー・メドック

01009192 **2017** 750ml 入数12 赤 3760249951507 参考小売 **¥3,500**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン66%、メルロ34% 平均樹齢:35~40年 栽培密度:10000本/ha 手摘み収穫、シャトー・ドーザックが所有するオー・メドックのアペラシオンから選ばれています。敷地内の他のワインと同様に細心の注意が払われており、シャトー・ドーザックのセラーで醸造されています。

グラヴィティ・フロー(重力を利用して果実やワインを移動させる方法。極めて優れ葡萄やワインを取り扱える為、繊細な個性を損ないません)を導入。温度調節された特許取得済みのcrumbling system(古典的なポンピングオーバー技術や二酸化炭素で加圧する最新の技術とは異なる厚いマール(圧搾かす)が形成するのを防ぐシステム)を備えたステンレスタックにて醱酵。醱酵温度28℃ フレンチオークにて12か月(新樽比率65%) コンサルタント:エリック・ボワソフ ローラルな果実の香りにスパイスのニュアンス。素晴らしい果実味とエレガントなタンニン、果実とスパイスが特徴的なバランスの取れたワイン

● **Château de la Gravelière**

シャトー・グラヴリエール グラヴ

01009189 **2023** 750ml 入数12 白 4528161028450 参考小売 **¥3,000**

品種:ソーヴィニヨン・ブラン90%、セミン10%

アタックはフレッシュでフルーティ。ソーヴィニヨンがレモンノートを提供し、パトナーージュによりクリーミーでバランスが取れたボディが感じられます。果実味、アルコール、酸味のハーモニーが心地よい

● **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

Domaine de Boissan

ドメーヌ・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に及びロース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。

ドメーヌ・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ーヌの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

01009095 **2021** 750ml 入数12 赤 3562961111609 参考小売 **¥4,500**

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。

Château Prat de Cest

シャトー・プラ・ド・セ (コルビエール)

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%

スマレを帯びた深紅色。南フランスの典型的なワイン。プ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

ドメーヌ・ド・ラ・トゥール・ペネデス

ドメー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なっています。

彼は様々な生産地、ボーン、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

01009097 **2021** 750ml 入数12 赤 3760040091075 参考小売 **¥3,000**

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、テプラーニョ、テグリ、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ーワイン>より



● Faugères 《la Montagne Noire》

フォージェール “ラ・モンターニュ・ノワール”

01009098 **2021** 750ml 入数12 赤 3760040091112 参考小売 **¥3,400**

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**

品種:シラー100% 完熟してから収穫。深いガーネットのローブ、ミュールやブルーベリーなどの黒いフルーツがまろく香る。カンゾウやキール酒、胡椒のノート、ガリグーや下草などの香りも見え隠れする。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ァンテージのみ造られる。



ユーロヴァン

ユーロヴァンは、ボルドーに拠点を置く家族経営の生産者で年間600万本を生産し、ネゴシアンとしても活動しています。1986年以降、急速にフランス国内のディストリビューターとの取引を伸ばし、1994年から輸出ビジネスも展開しています。専門はボルドーですが、ラングドック、コート・デュ・ローヌ、サン・テミリオンなどの地域のワインも幅広く扱っています。

フランス南部のオクシタニ地方、地中海から約30-40キロほど近い村で造られます。50ヘクタール以上の広大なぶどう畑で栽培しており、常に自然と伝統を尊重しワインづくりを行っています。地中海性気候による温暖な気候と太陽を受けたブドウから生産されたワインは、その気候が感じられるような果実味が感じられます。温暖な気候と共に、非常に特徴的な土壌の影響で栽培される葡萄の可能性を引き出します。



● **La Reine du Monde Vin Mousseux Brut**

WINE-WHATT?
BRONZE
PRIZE

ラ・レーヌ・デュ・モンド・ブラン・ド・ブラン・ブリュット

01900017 **N.V.** 750ml 入数12 泡 3416830410464 参考小売 **¥1,500**

品種:ユニ・ブラン100% アルコール度数:11% シェルマ方式

緑がかった淡黄色。エレガントな泡と、華やかな洋ナシやはちみつの香り。

● **Paul Courtois Pinot Noir**

ポール・クルトワ・ピノ・ノワール

01900019 **2018** 750ml 入数12 赤 4528161025848 参考小売 **¥2,000**

品種:ピノ・ノワール100% アルコール度数:11% シェルマ方式

ガーネット色を帯びた繊細な色合い。チェリー、野生のイチゴ、新鮮なブラックカラントのアロマ。

フルーティー、スモーキー、ミントのニュアンスのあるエレガントで滑らかな口当たり。

Jules Domier ジュール・ドームエ

ドーム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・ドームエ氏も同様、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・ドームエに教え込んでいました。ジュール・ドームエ氏は特に、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、この時期ドーム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る事ができました。この結果は、技術の改良や品質も向上もありますが、根本にはこのドームエ家の畑が丘の斜面に位置していることが大きかったのです。そしてぶどう畑と、ドームエ家のさらなる繁栄を願い、ジュール・ドームエ氏の息子たちがこのドメーヌを引き継いだ時、父親の名前をドメーヌ名にしました。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・ドームエ・ソーヴィニヨン・ブラン

01008992 **2022** 750ml 入数12 白 3416830283648 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・ドームエ・シャルドネ

01008991 **2022** 750ml 入数12 白 3416830283174 参考小売 **¥1,300**

01009250 **2023** 750ml 入数12 白 3416830283174 参考小売 **¥1,300** 9/5~

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・ドームエ・カベルネ・ソーヴィニヨン

01009187 **2022** 750ml 入数12 赤 3416830283181 参考小売 **¥1,300**

01009251 **2023** 750ml 入数12 赤 3416830283181 参考小売 **¥1,300** 9/5~

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・ドームエ・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%



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)

01009161 **2022** 750ml 入数12 白 37000325902795 参考小売 **¥2,700**

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でも、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%ステンレスタックにて熟成。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。



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 (リポート) 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。



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS



〈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。または清澄を行わずに造ります。

● **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、ヴェルメンティエー

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

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

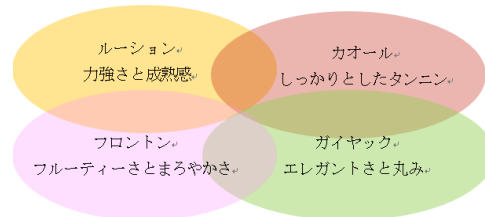
南西地方にあるヴィノヴァリ社とベクサにあるドン・ブリアル社の2社により、オクシタンとカタラン2つの文化の融合。

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

エチケットのパズルは4つのテロワールを表現しています。



● **Sang Mêle -- 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・パリュエー・ヴァンド・フランス・セレクション2023 シルバーメダル

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压榨。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、瓶詰めを決断を下します。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-**

ソーヴィニヨン・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ヨ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ヨ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 白 3760032566703 参考小売 **¥2,900**

シュヴェルニ70%、コトー・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**

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・デュッシュー・ド・ヴィトル <カベルネ・フラン>

91
POINTS

01009081 **2020** 750ml 入数12 白 4528161027941 参考小売 **¥13,000**

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しである

91/100 par Bettane & Desseauve

● **LES PUIITS AUX CHIENS**

レ・ピュイ・ゾー・シアン <シュナン・ブラン>

92
POINTS

01009082 **2020** 750ml 入数12 白 4528161027958 参考小売 **¥11,000**

フレッシュでほっそりした味わい、塩味の持続性と、僅かなプリオッシュ風味の余韻が長いこのワインは20年以上の熟成能力を備えています。92/100 par Bettane & Desseauve

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王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12 泡白 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

01009153 **2022** 750ml 入数12 白 3478886288916 参考小売 **¥2,600**

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。

Domaine Sacré Coeur ドメーヌ・サクレ・クール

● Riesling

リースリング

01009156 **2019** 750ml 入数12 白 3478886589020 参考小売 **¥3,400**

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。

Domaine Christ ドメーヌ・クリスト

● 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

01009060 **2017** 750ml 入数12 白 3478886589037 参考小売 **¥5,400**

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。

Weingut Walter (Schlossmühlenhof)

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。

ラインハ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。ラインハ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ハ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。

地域：ラインハッセン州 創立：1846年
面積：23ヘクタール 年間生産量：200,000本
最高ロケーション：ケッテンハイマー ヴォルトベルク、アルツァイヤー ヴォルトベルク
土壌：貝殻石灰岩、黄土粘土
所有者：ヴァルター&ニコラス・ミヒェル
セラーマスター：ニコラス・ミシエル

ドイツで最も権威のある評価誌ヴィノムやゴーマイヨで取り上げられ、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ツ星を獲得するなど非常に評価の高い生産者です。



Weingut Kitzer

ワイングート・キッツァー

面積：0.92ha
土壌：砂利砂
標高：186m
平均樹齢：38年
醱酵：ステンレスタンクで約3ヶ月
アルコール分：8.5%
残糖：160g/ℓ
生産量：1688ℓ

ティスティング：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。



アイスワインは凍ったままのぶどうを圧搾して造られる非常に贅沢な甘口ワインです。通常のワインの収穫は秋ですが、アイスワインの収穫は気温がマイナス7℃以下の条件になる12月中旬頃から。その間のリスクは大きく、収穫量は1ヘクタールあたり僅か3~5ヘクトリットル。普通のワインの約10分の1と大変希少です。希少なアイスワインは瓶詰めされてから7~10年経ったものが飲み頃。保存状態が良ければ20年以上はもちろん100年でさえ行き続ける可能性もあります。

● Alzeier 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**

● Alzeier Wartberg Riesling Spatlese

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・シュベトラーゼ スクリューキャップ
01009171 **2022** 750ml 入数12 白 4528161028320 参考小売 **¥3,200**

● Alzeier 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**

● Rhenhesen Ortega TBA

ラインハッセン・オルテガ・トロッケン・バーレン・アウスレーゼ スクリューキャップ
01008875 **2018** 375ml 入数12 白 4528161026586 参考小売 **¥5,000**

● 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**

● 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**

バック・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ぎ、生産者、バック・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・ヴェイ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、娘バ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、バック・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

93
POINTS

01009100 **2023** 750ml 入数12 白 9355811003049 参考小売 **¥2,000**

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

01009101 **2022** 750ml 入数12 白微泡 9355811003001 参考小売 **¥2,300**

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・ソーヴィニヨン・ブラン

92
POINTS

01009102 **2023** 750ml 入数12 白 9355811002004 参考小売 **¥2,600**

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・ソーヴィニヨン

95
POINTS

01009104 **2021** 750ml 入数12 赤 9355811002035 参考小売 **¥2,600**

カベルネ・ソーヴィニヨン90% プティヴェル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・シラズ

97
POINTS

01009103 **2022** 750ml 入数12 赤 9355811002042 参考小売 **¥2,600**

シラズ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・ソーヴィニヨン

97
POINTS

01009106 **2021** 750ml 入数12 赤 9355811002066 参考小売 **¥5,000**

カベルネ・ソーヴィニヨン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・シラズ

97
POINTS

01009105 **2022** 750ml 入数12 赤 9355811002059 参考小売 **¥5,000**

シラズ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**

バック・ハーディ・ピノ・グリ

94
POINTS

01009109 **2022** 750ml 入数12 白 9355811000024 参考小売 **¥2,400**

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**

バック・ハーディ・GSM

94
POINTS

01009110 **2022** 750ml 入数12 赤 9355811000437 参考小売 **¥2,800**

グルナッシュ50%、シラズ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。

● **Tippy Hill Cabernet Sauvignon**

ティッピー・ヒル・カベルネ・ソーヴィニヨン

97
POINTS

01009107 **2019** 750ml 入数12 赤 9355811002080 参考小売 **¥10,000**

カベルネ・ソーヴィニヨン100%

● **Yeoman Shiraz**

ヨーマン・シラズ

98
POINTS

01009108 **2019** 750ml 入数12 赤 9355811002073 参考小売 **¥10,000**

シラズ100%

● **Bec Hardy Rose**

バック・ハーディ・ロゼ シラズ100%

90
POINTS

01009111 **2023** 750ml 入数12 赤 9355811000284 参考小売 **¥2,800**

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。