

infini Wine List

2026年 1月

■ Champagne

ジャン・プレネール・フィス	P1
ブラシャン・シャピュ	P2
ルイ・ブロシェ	P3
シャンパニユ・グラシオ・ドゥリュニー	P4

■ Sparkling Wine

クレマン・ド・ブルゴーニュ [デュフルール・ペール・エ・フィス]	P4
クレマン・ド・ボルドー [アルノサン]	P20
クレマン・ド・アルザス[カーヴ・デュ・ロワ・ダゴベール]	P34

■ Bourgogne

デュフルール・ペール・エ・フィス	P4
ドゥデ・ノーダン	P5
ドメーヌ・ルネ・カシュー・エ・フィス	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
ドメーヌ・ミシェル・アルスラン	P8
ドメーヌ・ポティネ・アンポー	P8
ドメーヌ・ベルナール・ミヨ	P9
ドメーヌ・マシャール・ド・グラモン	P10
ドメーヌ・ディディエ・フォルネロール	P11
ドメーヌ・ミシェル・グロ	P12
コラン・ブリセ	P12
ヴィニュロン・テ・モン・ド・ブルゴーニュ	P13
シャルトロン・エ・トレビュシェ	P13
ドメーヌ・シュヴァリエ	P14
ルイ・メルル	P14
ドメーヌ・ベグ・マティオ	P15
カーヴ・ドウ・ヴィレ	P15
メ・ド・ラ・プロット	P16
ドメーヌ・ド・ブイ	P17
ドメーヌ・コルニュ・カミュ	P18

■ Bordeaux

シャトー・ランドロー	P19
シャトー・レアル	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、25

■ Roussillon

シャトー・ロンボー	P26
-----------	-----

■ Vallée du Rhône

ドメーヌ・ド・ボワサン	P26
-------------	-----

■ Languedoc

ドメーヌ・オリオール	P27
ドメーヌ・ド・ラ・トゥール・ペネデス	P27
ジュール・ドーミエ	P28
ル・グラン・ノワール	P29
メゾン・ガロー	P29
ヴィニヨーブル・ヴェラス	P30

■ Occitanie

ヴィノヴァリ	P28
--------	-----

■ Sud-Ouest

プレモン	P31
クルゼイユ	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

■ Jura

ドメーヌ・クリストフ・ペラン	P33
----------------	-----

■ Alsace

カーヴ・デュ・ロワ・ダゴベール	P34
-----------------	-----

■ Germany, Rheinhessen

ワイングート・シュヴァイカート	P34
ワイングート・ヴァルター	P35
ワイングート・キツァー	P35

■ Australia, McLaren Vale

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

CHAMPAGNE

Jean Plener Fils

シャンパニユ

ジャン・プレネール・フィス モンタニユ・ド・ランス ブージ (Grand Cru) RC

シャンパニユ・ジャン・プレネール・フィスは、ブージ・グラン・クリュに拠点を置く家族経営のシャンパニユ生産者です。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ニユ造りを続けています。畑は5ヘクタールを所有。自家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・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ニユを生み出しています。たとえば、スタンダードな「シャンパニユ・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「シャンパニユ・ブリュット・ナチュール・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「シャンパニユ・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、「シャンパニユ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・フィスのシャンパニユは、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、シャンパニユ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



01009651 N.V. 750ml 入数6 白泡 4528161031566 参考小売 ¥8,000

01009652 N.V. 1500ml 入数6 白泡 4528161031573 参考小売 ¥17,000

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 Réserve Brut Grand Cru

キュヴェ・レゼルヴ・ブリュット・グラン・クリュ



01009650 N.V. 750ml 入数6 白泡 4528161031559 参考小売 ¥9,500

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。スイートスピス、ドライフルーツ、プリオッシュを思わせる独特的のブーケ。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、ナツツ)の香味を際立てる。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・ナチュール・グラン・クリュ



01009653 N.V. 750ml 入数6 白泡 4528161031580 参考小売 ¥11,500

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髄が際立ち、生産者の一徹さがうかがえる。稀に見るミネラリ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6 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%をサンプラージュ。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、ブルーン、サクランボ等の香り。口あたりはしっかりとしており濃密で豊か。クリーミーな泡と共に爽やかさが際立ちつぶし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。



Boulachin Chaput

プラシャン・シャピュ アランティエール -- コート・デ・バール NM

シャンパニユ・プラシャン・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、プラシャン家とシャピュ家それぞれがコート・デ・バールにおいて葡萄の栽培、製造を行っていました。プラシャン家は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・プ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。現在、8代目のジェフリー・プラシャンが約4.4ヘクタールの畑を管理しています。畑はアランティエール、コロンベ・ル・セック、コロンベ・ラ・フォス、ヴォワニーのコミューンに広がり、ピノ・ノワール66%、シャルドネ22%、ピノ・ムニエ12%の割合で栽培されています。

プラシャン・シャピュは10年以上にわたり持続可能なブドウ栽培に取り組んでいます。化学除草剤の使用を避け、土壤の耕作や生物多様性の保護を重視しています。具体的には、畑の50%を草生栽培し、土壤分析に基づいた有機物の投入、列間および列下の耕作、周囲の生垣や草生による生物多様性の保全と侵食防止を行っています。現在、「Viticulture Durable en Champagne」および「Haute Valeur Environnementaleレベル3」の2つの環境認証を取得しています。



Duc de Chanais Brut

デュック・ド・シャネ

01009620 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990109 参考小売 **¥6,300**

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、くるみや草花の香りが混ざり合う。味わいはふくよかで溌剌としています。



Brut Sélection

ブリュット・セレクション

01009521 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990307 参考小売 **¥6,800**

01009621 **N.V.** 375ml 入数12 白泡 3760110990017 参考小売 **¥4,600**

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

くるみ、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

01009522 **2018** 750ml 入数6 白泡 3760110990024 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、ブ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

01009481 **2012** 750ml 入数6 白泡 3760110990000 参考小売 **¥12,000**

品種:ピノ・ノワール100% ドザージュ8g/l

Decanter 2017、Médaille d'argent Concours Agricole de Paris 2018

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



CHAMPAGNE Louis Brochet

ルイ・ブロシェ

シャンパニユ

モンタニユ・ド・ランス RM

シャンパニユ・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ニユ生産者です。19世紀以来、「レコルタン・マニピュラン」として、伝統的なシャンパニユ製法を守り続けています。創業者マリー・アルセーヌ・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、「シャンパニユ・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ンヌ・エルヴィユーのもとで「ブロシェ=エルヴィユー」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「シャンパニユ・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いました。最も健全で質の高い樹を選び、それを繁殖させることで、土壤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、畠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ヘクタールの畠でピノ・ノワール主体のシャンパニユを生産し、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、卓越したシャンパニユを生み出し続けています。



VITICULTURE DURABLE EN CHAMPAGNE



● 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 **N.V** 750ml 入数6 白泡 3760028622024 参考小売 **¥9,000**

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 **2016** 750ml 入数6 白泡 3760028622048 参考小売 **¥12,000**

品種:ピノ・ノワール60%、シャルドネ40% 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^{er} Cru 2018

レ・プラン・ブラン・ド・ブラン・ブルミエ・クリュ・2018

Guide DVE : 93/100

01009325 **2018** 750ml 入数6 白泡 3760028622079 参考小売 **¥12,000**

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。エキュイユ村ブルミエ・クリュの「レ・プラン」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ニ

● Réserve Perpetuelle 1^{er} Cru Brut Nature

レゼルヴ・ペルペチュアル・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュール

Guide DVE : 92/100

01009324 **N.V** 750ml 入数6 白泡 4528161029709 参考小売 **¥20,000**

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

モンタニユ・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。



CHAMPAGNE

Champagne Gratiot Delugny

シャンパニユ・グラシオ・ドゥリュニー

ヴァレ・ド・ラ・マルヌ RM

シャンパニユ

1947年以来、父から子へと受け継がれたブドウ畠。そのルーツと家族の遺産に誇りを持つChampagne Gratiot Delugny(シャンパニユ グラシオ・ドゥリュニー)は、伝統とモダンズムを融合させ、個性的なシャンパニユ・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・マニュピュランである当メゾンは、現在、Davidがこの家業を代表し、優れたシャンパニユ作りを追及しています。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パージュを蘇らせ、櫻樽を使用し、ステンレスタンクで熟成させることにより、それぞれのセパージュのアロマを最大限シャンパニユに表現することを追及しています。

ブドウ畠は、ヴァレード・ラ・マルヌ地区の、Crouttes sur Marne(クルット)、Nanteuil sur Marne(ナントウイ)、Charly sur Marne(シャルリ)の3つの村に広がっています。面積:9.95ha 土壤:石灰粘土質土壤
シャンパニユに繊細さとエレガントをもたらすシャルドネが3.4ヘクタール。
シャンパニユの特徴である果実味とアロマをもたらすピノ・ムニエが、4.37ヘクタール。
しっかりと骨格と力強さをもたらすピノ・ノワールが2.31ヘクタール。



● Brut Millésimé

ブリュット・ミレジメ 2009

01009574 2009 750ml 入数6 白泡 4528161030910 参考小売 ¥8,200 品切れ

品種:シャルドネ100%。特別な年のシャンパニユ。2009年の熟成度から、香りはリッチで複雑。 ドザージュ6g/l

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

デゴルジュマン2025年1月

● Histoire d'hommes Brut Millésimé

イストワール・ドム・ブリュット・ミレジメ 2009

01009573 2009 750ml 入数6 白泡 4528161030903 参考小売 ¥9,000 品切れ

品種:シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%。 ドザージュ6~8g/l デゴルジュマン2024年5月

オーク樽を使用。樽のニュアンスが心地よい骨格がしっかりと凝縮感ある味わい。食事の間じゅう楽しめます。

このキュヴェは、現在のオーナーであるディヴィッド・グラティオが祖父母に捧げるオマージュ(敬意)です。

彼は伝統の知恵を探求し、ワイナリーおよびそのワインに強いアイデンティティを与えることを志しています。

BOURGOGNE

Dufouleur Père & Fils

デュフルール・ペール・エ・フィス

ブルゴーニュ

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。

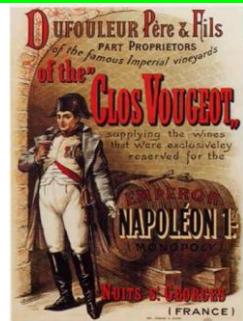
「デュフルール」という名はその仕事から由来し、「フルール」というのはぶどうを足で踏み潰す人のことをさしています。「デュ」は「～から」を意味します。「デュフルール」という名はワイン醸造を意味する為、何年も昔に家族の一員達に与えられたと考えられています。それ以降、その家族の運命はその名のとおりワインに従事していくことになったのです。

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級畠、ヴォーヌ・ロマネ、とその1級畠などのさまざまなぶどう畠)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・デ・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・ベラールを買収。それ以降、ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミ“レ・サン・ジョルジュ”やクロ・ド・ヴージョ・グラ・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・ベラ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るのです。



● Chardonnay - Vin de France

シャルドネ ヴァン・ド・フランス

01009619 2024 750ml 入数12 白 3490040003371 参考小売 ¥2,300

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

01009525 2024 750ml 入数12 赤 3490040003388 参考小売 ¥2,300

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

01009618 N.V. 750ml 入数12 白泡 3490040000141 参考小売 ¥3,700

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。

BOURGOGNE Doudet-Naudin

ドゥデ・ノーダン

1849年の設立以来、約170年サヴィニー・レ・ボーヌ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一つまり、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。

醸酵は出来るだけ長期間で行われ、温度は28°Cから30°C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。



BOURGOGNE

Domaine René Cacheux & Fils

ドメーヌ・ルネ・カシュー・エ・フィス

ブルゴーニュ、ヴォーヌ=ロマネ村のドメーヌ・ルネ・カシューは、創業はシャルル・ブレーの娘、ジャクリーン・ブレーがルネ・カシューと結婚したことから始まり、現在はジェラール・カシューが2004年に父を継ぎ当主を務めています。ジェラールは、ブルゴーニュの複数ドメーヌで18年間経験を積み、家族の伝統を守りつつ独自のスタイルを確立しました。ワイナリーはヴォーヌ=ロマネを中心に複数の区画を所有し、畑では収穫から選果まで手作業で行い、土壤や区画ごとの特徴を最大限に生かしています。

元詰めは祖父の時代から行われていましたが、父の代までは比率は10%以下でした。ジェラール氏が引き継いでからは元詰め比率を50%まで引き上げましたが、現在でも収穫したブドウの半分はネゴシアンに販売されており、ドメーヌとして出荷されるワインは年間およそ10,000本にとどまります。そのため、日本市場に入る量も非常に限られ、希少性の高い生産者として知られています。また、ジャック・カシューとは家系上の親戚関係にあり、元々は同じ家族から分かれた系譜により、それぞれ独立したドメーヌを運営しています。丁寧な畑作業と選果、伝統的な手法による醸造により、果実味や複雑な風味が豊かに表現され、畠ごとの個性が際立っています。



ブルゴーニュ

● Chardonnay - Vin de France

シャルドネ ヴァン・ド・フランス

01009587 **2023** 750ml 入数6 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。低温度管理の下、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。

● Pinot Noir - Vin de France

ピノ・ノワール ヴァン・ド・フランス

01009484 **2023** 750ml 入数6 赤 3660600002711 参考小売 **¥2,500**

1週間低温マセラシオン後、1週間低温度管理の下で発酵。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のブラックカラントのフルーティなアロマが口の中に広がります。フレッシュさと果実味の素晴らしいハーモニー。

● 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 (ドメーヌ・ドゥデ)

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

● Vin Mousseux Blanc de Blancs

ヴァン・ムースー・ブラン・ド・ブラン

01009485 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 366060039007 参考小売 **¥2,300**

品種: ユニ・ブラン、コロンバール、マカベオ、シャルドネ 淡い黄金色できめ細やかな泡立ち。リンゴや洋ナシを思わせる、澁刺としたクリーンな口当たり。バランスが良く、心地よく繊細。

ブルゴーニュ

Domaine René Cacheux & Fils



● Vosne-Romanée

ヴォーヌ・ロマネ

01009593 **2022** 750ml 入数6 赤 4528161031078 参考小売 **¥24,000**

香りは赤い果実と微かなスミレに加え、ややスパイシーなニュアンス。口に含むと豊満で凝縮感のある果実味が広がり、

骨格のしっかりした構造が感じられる。酸とタンニンのバランスが絶妙で、中盤から余韻にかけて赤い果実の香りが長く続く。樽由来の控えめな香ばしさも伴い、エレガントさと力強さを兼ね備えた非常にバランスの良い仕上がり。

● Chambolle-Musigny 'Les Argillères'

シャンボール・ミュジニー・レ・ザルジリエール

01009592 **2022** 750ml 入数6 赤 4528161031061 参考小売 **¥24,000**

特級ミュジニーに隣接する優れた区画。香りは黒系果実にフローラルなニュアンスが重なり、シャンボールらしい優雅を感じさせる。口に含むとシルキーなテクスチャーで、リッチで複雑な味わいが広がりタンニンは滑らか。余韻も長く畠の特性がしっかりと表現されている。優雅で力強い個性を持つワイン。

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・モンラッシャの中心に構え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強の畠にはシャルドネが栽培され、僅か0.24haの畠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イ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。白ワインは圧搾後、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%。ヴィラージュは20～30%。



● Bourgogne Cote-D'Or Blanc Les "Femelettes"

ブルゴーニュ・コート・ドール・プラン “レ・フェムロット”

01009434	2022	750ml 入数12 白	4528161030057	参考小売	¥5,400
01009647	2023	750ml 入数12 白	4528161031542	参考小売	¥6,500

樹齢30年 面積0.1459ha レ・フェムロットはACピュリニー・モンラッシャ・レ・リュショの道を挟んで直向かいに位置し、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・モンラッシャ “レ・メイ”

01009646	2022	750ml 入数12 白	4528161031535	参考小売	¥14,500
----------	-------------	--------------	---------------	------	----------------

粘土石灰質土壤 0.098ha 樹齢65年 年間生産量 716本

Les PucellesとClos de Meixの地理的のラインに位置し、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、ブリオッシュ)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粹さが相まって、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

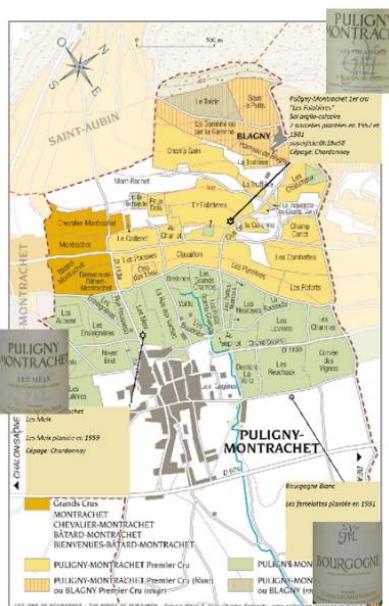
ピュリニー・モンラッシャ・ブルミエ・クリュ・フォラティエール

01008944	2021	750ml 入数12 白	4528161028573	参考小売	¥23,000
01009645	2022	750ml 入数12 白	4528161031528	参考小売	¥25,000

粘土石灰質土壤 0.1858ヘクタール 1967年と1981年に植樹

ドメーヌ・ルフレー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



Domaine D'Ardhuy

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つ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・除葉などの畠仕事の見直し、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、畠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。



【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**

コミューン:ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ。土壤:粘土石灰、粘泥灰、シレックス土壤が混ざる土壤。100%ステンレスタンク発酵。同タンクで8ヶ月熟成。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う

● 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**

コミューン:ラ・ロッシュ・ヴィヌーズ。土壤:粘土石灰、粘泥灰、シレックス土壤が混ざる土壤。

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】

● Aloxe-Corton " Les Boutières – Les Valozières "

アロース・コルトン・レ・ブティエール・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。

● 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

Domaine Michel ARCELAIN

ブルゴーニュ

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、ボース村とボマール村にビノ・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ェルのそばでずっとワイン造りを見てきました。前当主のミシェルから、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)で学びながらビ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・ペルで2年間研修後、ミシェル・アルスランで働き始め今年で10年目になります。ドメーヌの運営はピエールと妻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。畑はギュヨサンブル仕立て。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。ヴィラージュクラスで15~20%まで。



● Beaune 1^{er} Cru "Clos des Mouches"

ボース・ブルミエ・クリュ・クロ・ド・ムーシュ

01009520 2022 750ml 入数12 赤 4528161030484 参考小売 ¥20,000

● Pommard "La Combotte"

ボマール・ラ・コンボット

01009519 2020 750ml 入数12 赤 4528161030477 参考小売 ¥11,000

BOURGOGNE

Domaine Potinet Ampeau

ブルゴーニュ

ドメーヌ・ポティネ・アンポー

ドメーヌは、コート・ド・ボース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・デュリュー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・アンポーのドメーヌは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。これらのキュヴェと共に通るのは、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大切にしている。区画ごとに、土壤、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み。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の温度でビノ・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、ビジャージュとデレスターを行われます。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時間静置して濾引した後、重力によつて樽に移されます。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時間静置して濾引され、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で保たれたカーヴィー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ジュが実施されます。これにより、濾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、白ワインは濾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ーヌでボトル詰めされます。



● Volnay

ヴォルネイ

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

● 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 在庫少

Domaine Bernard MILLOT

ドメーヌ・ベルナール・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8haの畠を所有。2015年まではネゴシアンにも御していたが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%は櫻とアカシアを使った樽を使用。樽香がつき過ぎないよう、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年よりビオディ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

01009634 **2022** 750ml 入数12 白 4528161031436 参考小売 **¥5,600**

ACムルソーとACブルゴーニュにまたがる“レ・マニー”的区画。ムルソーを連想させるふくよかで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

01009491 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161030408 参考小売 **¥5,300** 品切れ

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

カassisやチェリーの風味。タンニンは柔らかく長い余韻。

● Beaune 1^{er} Cru les Sizies

ボーヌ・ブルミエ・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**

01009635 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031443 参考小売 **¥10,000**

収穫は手作業。1週間の低温浸漬(4-6°C)。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

01009303 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161028696 参考小売 **¥8,600**

01009637 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031467 参考小売 **¥9,300**

収穫は手作業。1週間の低温浸漬(4-6°C)。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 Le Buisson Certaut

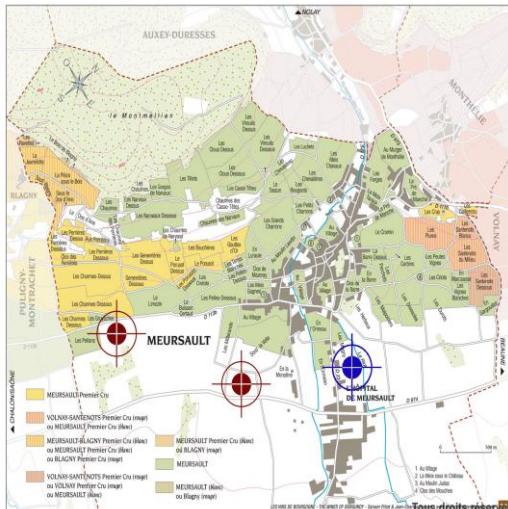
ムルソー・ル・ビュイッソン・セルトー

01009636 **2022** 750ml 入数12 白 4528161031450 参考小売 **¥12,700**

● Meursault Le Vireuils

ムルソー・ル・ヴィルイユ

01009639 **2022** 750ml 入数12 白 4528161031474 参考小売 **¥12,700**



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。ニュイ・サン・ジョルジュに近いブレモー=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・モンラッッシュ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壤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いず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 Pinot Noir V.V

ブルゴーニュ・ビノ・ノワール・ヴィエイユ・ヴィーニュ

01009582 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030996 参考小売 **¥4,000**

Bourgogne Pinot Noir Le Chapitre

ブルゴーニュ・ビノ・ノワール・ル・シャピトル

01009583 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031009 参考小売 **¥4,200**

Savigny Les Beaune

サヴィニー・レ・ボーヌ

01009584 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031016 参考小売 **¥5,700**

Aloxe Corton Les Morais

アロース・コルトン・レ・モレ

01009534 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030514 参考小売 **¥7,800**

Beaune 1er Cru Aux Coucherias

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・オー・クシュリア

01009535 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030521 参考小売 **¥8,000**

Nuits-Saint-Georges Les Hauts Pruliers

ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ゾー・ブリュリエ

01009585 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031023 参考小売 **¥8,800**

Pommard 1^{er} Cru Clos Blanc

ポマール ブルミエ・クリュ “クロ・ブラン”

01009542 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030583 参考小売 **¥10,500**

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Damodes

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・ダモード

01009586 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031030 参考小売 **¥12,600**

Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru Les Poulettes

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブルミエ・クリュ・レ・プレット

01009539 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030552 参考小売 **¥13,500**

Nuits-Saint-Georges Blanc les Creux Fraiche-Eau

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブラン・レ・クルー・フレッシュ・オ-

01009540 **2023** 750ml 入数12 白 4528161030569 参考小売 **¥9,000**



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とも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・スマ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'Arlotを去りました。1987年にディディエ氏が2ha受け継ぎ、1996年には全ての畠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きます。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、濾過をせず、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・ドュ・スマ。



● 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

01009546 **2022** 750ml 入数12 白 4528161030491 参考小売 **¥7,000**

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

01009547 **2022** 750ml 入数12 白 4528161030507 参考小売 **¥5,300** 在庫少

面積0.49haの畠から年間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。

Domaine Didier FORNEROL ワイン受取いミッ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
Hostellene 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 monteuil
Restaurant Le Grand Monarque 28005 Chartres
Restaurant gava rive gauche Pierre Gagnaire 75007 Paris
Restaurant la chambriere 39100 Dole
Restaurant jean 75009 Paris 9e
Restaurant o gavot 61140 Baunoles-de-l'Orne
Hostellerie bas rupts relais chateaux 88400 Gérardmer
Restaurant chateau d'adomeni 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 Pavé D'Auge 14430 Beuvron en Auge
Restaurant Marco 46090 Lamagdelaine
Hotel du Palais 64200 Biarritz

BOURGOGNE

ブルゴーニュ

Domaine Michel Gros

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、従姉妹は Domaine Anne Grosと、それぞれのドメーヌで、グロー一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、ワイン造りに不斷の手間を惜しません。畠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とり、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 Rouge Fontaine St. Martin

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ルージュ・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 在庫少

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使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。

BOURGOGNE

ブルゴーニュ

Collin Bourisset

コラン・ブリセ

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・ヴァンの畠を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・オスピスの専売件を獲得し、現在はコラン・ブ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・スティーブン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。

ムーラン・ア・ヴァン・デ・オスピスはオスピス・ド・ボースのように競売ではありませんが売上の4分の1が現在でも慈善団体に寄付されています。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できます。



COLLIN BOURISSET

— DEPUIS 1821 —



● Moulin à Vent des Hospices

ムーラン・ア・ヴァン・デ・オスピス

01009656 2022 750ml 入数12 赤 3454140010158 参考小売 ¥4,500

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・ブリセ」が1926年にコラン・ブ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・ニユイ&コート・ド・ボーヌ）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

01009530 **2022** 750ml 入数12 白 3340778003368 参考小売 **¥3,600**

明るい銀色がかった金色で、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イン。

● Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

01009529 **2023** 750ml 入数12 赤 3340778003351 参考小売 **¥3,600**

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。

Chartron et Trébuchet

シャルトロン・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・モンラッシェに畠を持ち、ワイン造りを行なっていたジャン・ルネ・シャルトロンと、名高いボーヌのネゴシアン、レイ・トレビュシェとの2人の運命的な出会いによって創設されました。ヴィンテージを重ねるごとに、シャルトロン・エ・トレビュシェは品質に対する確固たる名声を築き上げました。この専門知識を最大限に生かし、赤ワインとブルゴーニュワイン全体にその範囲を広げ、ブルゴーニュワインの偉大な造り手としてイメージを獲得しました。買付けける葡萄は厳密にセレクトされ葡萄がマストの状態で運ばれてくる為、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 Aligote

ブルゴーニュ・アリゴテ

01009602 **2024** 750ml 入数12 白 3120581455031 参考小売 **¥3,300**

産地:コート・シャロネーズのリュリー村 白亜質および石灰質。

白い花の華やかで表現力豊かなアロマ。しっかりとしたボディがあり、フレッシュで歯切れのよい口当たり。

● Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ・シャルドネ

01009601 **2023** 750ml 入数12 白 3120581445377 参考小売 **¥3,700**

産地:ブルゴーニュ中心部 石灰質および粘土石灰質 複雑で花や果実のアロマに、ドライフルーツのニュアンス。

ふくよかで丸みがあり、ほのかなミネラル感。余韻には生き生きとしたフレッシュさが広がる。

BOURGOGNE Domaine CHEVALLIER

ブルゴーニュ

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。一番初めに植樹した畠はペーヌ。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ニーが後を引き継ぎ、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な土地です。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。ブドウ畠は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、モンタリリーのワイナリーで造られます。シャブリとブティ・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

01009556 2024 750ml 入数12 白 3770001573007 参考小売 ¥4,800

土壤: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。

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地区にブドウ畠を所有する、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代目になります。ブドウ畠を引き継いでいます。ルイ・メルルはランプラン・エ・フィスが持つ別ブランドです。

◆テロワール:土壤はキンメリジャン土壤の石灰質です。Yonne県に位置し、Auxerreの北のJoigny地区とChampvallon地区に、Auxerreの南のVezelay地区にブドウ畠を所有しています。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、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

01009596 2024 750ml 入数12 白 4528161031108 参考小売 ¥3,600

土壤:キンメリジャン土壤の石灰質 Yonne県に位置し、Auxerreの北のJoigny地区とChampvallon地区に、Auxerreの南のVezelay地区にブドウ畠を所有。リュットレゾネ。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

01009594 2023 750ml 入数12 白 4528161031085 参考小売 ¥10,000

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

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健なミネラル感。

● Chablis Grand Cru Les Clos

シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ

01009595 2023 750ml 入数12 白 4528161031092 参考小売 ¥22,000

土壤:キンメリジャン土壤の石灰質と粘土質 Serein川の右岸に位置し、0.2ha所有。リュットレゾネ。

香りは桃や洋梨の果実香や白い花(ライムプロッサムや白いライラック)。

力強くもジューシーな果実味、凝縮した豊かなミネラル感、長期熟成型。

Domaine Begue-Mathiot

ドメーヌ・ベグ・マティオ

シャブリのグラン・クリュ畠を一望できるドメーヌ・ベグ・マティオは、シャブリのアベ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畠を手に入れるまで、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ぎました。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畠を擁しています。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、畠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レッシュ、純粹さ、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

01009603 **2023** 750ml 入数12 白 4528161029747 参考小売 **¥4,800**

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 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・ヴィニユ

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

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

● Chablis 1er Cru Vosgros

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォグロ

01009604 **2023** 750ml 入数12 白 4528161031160 参考小売 **¥6,500**

土壌: キンメリジャン 果実味とミネラル感がエレガントに調和し、繊細で爽やかなフレッシュさが魅力。

口に含むとしっかりとした酸味とミネラルの骨格を感じられ、後味にはほのかな塩味のニュアンスが残る。

● Chablis 1er Cru Vaucoquin

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴォークパン

01009605 **2023** 750ml 入数12 白 4528161031177 参考小売 **¥6,500**

土壌: キンメリジャン いきいきとしたフレッシュさ、しっかりとした骨格、そしてチョークを思わせる、

時にヨード香さえ感じさせるミネラル感が特徴。

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



● Viré-Clessé Nos Terroirs "Quintaine"

ヴィレ・クレッセ・ノ・テロワール カンテース

01009561 **2023** 750ml 入数6 白 3339998000462 参考小売 **¥4,800**

◆面積: 6ha ◆土壌: 粘土石灰質 南南東向き ◆品種: シャルドネ

◆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。ボリューム感があり穏やかな酸。長く続く余韻。

Meix de la Poulotte

メ・ド・ラ・プロット

メ・ド・ラ・プロットは三代続くポーランド系のドメーヌ、ジスラン・コュ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ー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エ村の小さな区画を任されるようになりました。ここからコュー一家の葡萄生産者としての歴史が始まります。テオドー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、生涯を通じてドメーヌの拡大に努めました。彼の妻もまたニュイ・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、様々なアベ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・プラン・アン・モルマン

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

オストレア・アクミナータ(海由来の貝の化石を含む土壤)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。

柑橘系果実とサンザシ、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・プ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・ボー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・ルージュ

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

アベ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20~40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・ルージュ・アン・シャン・ペルドリ

01009600 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031146 参考小売 **¥7,300**

アベラシオンの最南端、クシエ村に位置し、アベ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醸し出しています。コンプランシャン石灰岩に富む土壤と白泥灰土。

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が感じられます。

● Fixin

フィサン

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

01009599 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031139 参考小売 **¥7,400**

平均樹齢60年。クレード・シェーヌという区画にあります。紫がかったルビー色、スミレ、シャクヤクのブーケ。

カシス、チェリー、カリん、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

01009598 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031115 参考小売 **¥12,500**

イチゴ、ブラックベリー、スミレ、レセダ、バラなど、ジュヴレ・シャンベルタンのアベ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ヶ月。

● Vosne Romanee

ヴォーヌ・ロマネ

01009598 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031122 参考小売 **¥16,000**

区画はクロ・ヴージョに隣接する最高のテロワールのひとつである「レ・ヴィオレット」。樽で最低24ヶ月間熟成され、ろ過せずに瓶詰め。濃いルビー色。熟したフルーツの他、スパイシーなニュアンスがあり、上品なラズベリーとスミレのアロマ。フィネスとパワーを両立させながら高い熟成能力で若いうちからエレガンスを発揮します。

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ブイイ・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、ブイイ・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・アントワーヌとヴァンサン・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、畠仕事、醸造、瓶詰めなどドメーヌでのすべての仕事を自らこなしています。

現在のドメーヌの畠は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 Fuisse 1er Cru Pouilly

ブイイ・フュイッセ・ブルミエ・クリュ・ブイイ

01009489 **2023** 750ml 入数12 白 4528161030385 参考小売 **¥9,000** 品切れ

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 Fuisse

ブイイ・フュイッセ

01009488 **2023** 750ml 入数12 白 4528161030378 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・ブ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ブイイ・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がとれた味わいです。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

01009487 **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畠から造られます。

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

01009486 **2023** 750ml 入数12 白 4528161030361 参考小売 **¥4,000**

テロワール:サン・ヴェランおよびブイイ・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。テイスティングノート: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。



Domaine Cornu-CAMUS

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す。1982年にドメーヌ・コルニュ・カミュ名前に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。ルヴュ・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 Beaune Rouge

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボーヌ・ルージュ

01009641 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031481 参考小売 **¥3,800**

エシュヴロンヌ内の3区画のブレンド。樹齢:45年 面積:4ha 収穫量: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。果実味豊かで柔直さが魅力。

Cote de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルージュ

01009552 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030644 参考小売 **¥5,000**

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 収穫量:48HL/Ha 面積:0.54ha
チェリー、レッドカントのアロマに、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

01009553 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030651 参考小売 **¥5,000**

“sur Herbeux”と“sous bois de Noel et belles filles”的区画より 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。しっかりとコクがある、力強いが見事に溶け込んだタンニン。

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

01009643 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031504 参考小売 **¥6,500**

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カラー。しっかりと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。

Chorey Les Beaune Rouge

ショレイ・レ・ボーヌ・ルージュ

01009642 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031498 参考小売 **¥5,000**

アロース・コルトン・レ・ブティエールに隣接 樹齢:40年 収穫方法:手摘み 収量:50HL/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ストラクチャー。バランスの取れた豊満な味わい。

Savigny Les Beaune Rouge

サヴィニー・レ・ボーヌ・ルージュ

01009644 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031511 参考小売 **¥5,000**

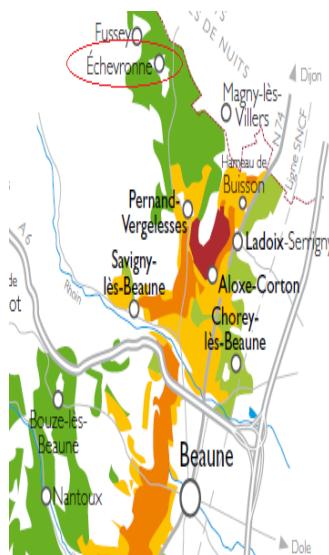
5区画のブレンド。樹齢:10~50年 茶褐色の石灰質、粘土質、石混じりの土壌 面積:1.18ha 収量:48hl/ha
ラズベリー、チェリーなどのブーケ。美しい果実味、滑らかなタンニン。素直なテクスチャーと長い余韻。

Beaune 1er Cru Clos du Roi

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デュ・ロワ

0109555 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161030675 参考小売 **¥7,300**

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 収穫量: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・ランドローの葡萄畠は、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、ランドローの畠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入、建物の増築を一度にやらなければならなかつた。1974年には43haの畠を持っていた。そして1980年、ミッシェルは2つのドメーヌを手に入れ39ha畠を増やした。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ブを設置し、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の畠を持ち、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。

“土壤の生命、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・シュペリュール)

01009527 2020 750ml 入数12 赤 3358550000108 参考小売 ¥3,000

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 BLANC (Entre Deux Mers)

シャトー・ランドロー・ブラン (アントル・ドゥー・メール)

01009526 2024 750ml 入数12 白 3358550000115 参考小売 ¥3,000

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・リアル

シャトー・リアルが位置するのはサンテステフの北にあるサン・セラン・ド・カドゥルヌ村。Ch Sociando Malletがある村でもあり、Ch Cos d'Estournelが近年リリースした “La Goulée” もご近所であるなど、その高騰により手の届かない価格となつたグランクリュの代替ワインとしてボルドー業界人が注目するエリアです。面積6ha、生産量1500csのメドックでは小規模シャトー。土壤は、粘土石灰質の上に砂利土壤が重なる非常に良質の土壤もあります。ボルドーにおけるワイン名家の1つTronquoy家（かつてのCHモンローズのオーナー）が、IBMや富士通などの営業マーケティング部門でインターナショナルなキャリアを持つディディエ・マルセリ（写真）にワイン作りと販売を任せ、全量プリムール販売するまでのスピード・サクセス・ストーリーを作る。ワインはCh Sérilhanの醸造チーム（Pontet Canetで8年、Lafon Rochetで7年ワインづくりをしたBernard Francが醸造責任者）が行い、シャトー・アンジェリュスのユベール・ド・ブールがコンサルタント。醸造自体もCh Sérilhanの醸造設備を使い行われます。



● Château Real --Haut-Medoc

シャトー・リアル オー・メドック

01009606 2014 750ml 入数12 赤 4528161031184 参考小売 ¥4,000

面積: 6 ha 葡萄品種: カベルネ・ソーヴィニヨン59%、カベルネ・フラン10%、メルロ31%

土壤: ガンジアンの砂利、粘土、石灰岩 収穫: 100%手摘み

選別台: 新型MISTRAL 設備: サイズの異なる7つのステンレスタンク完備

熟成: 18ヶ月 生産量: 158hl

Terre de Vignerons

テール・ド・ヴィニュロン

テール・ド・ヴィニヨロンは、アントル・ド・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畠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・ヴィニヨ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)

01009558	2023	750ml 入数6 白	3259869654856	参考小売	¥1,800
01009626	2024	750ml 入数6 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

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)

01009625	2024	750ml 入数6 赤	3259869654818	参考小売	¥1,800
----------	-------------	-------------	---------------	------	---------------

ブル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

01009627	N.V.	750ml 入数6 白泡	3423290201365	参考小売	¥3,200
----------	-------------	--------------	---------------	------	---------------

品種:カベルネ・フラン、ミュスカデル、セミヨン、メルロー

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。

BORDEAUX / POMEROL

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・ジャヌエックス（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・サルブを取得。その後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。畠名は由来は1500年代にマルタ騎士団がこの地を訪れ連棟（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）

01009622	2021	750ml 入数12 赤	4528161030224	参考小売	¥10,000
01009623	2022	750ml 入数12 赤	4528161031429	参考小売	¥10,500

品種:メルロー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



Caves de Rauzan

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畠、約340人のヴィニュロンを擁しています。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、畠の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 Cuvee Réserve --Bordeaux

ル・ノーブル・キュヴェ・レスゼルヴ（ボルドー）

01009515 **2022** 750ml 入数6 赤 3335200010267 参考小売 **¥1,800** 在庫少



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。

● Fleur

フルール（アントゥル・ドゥー・メール）

01009633 **2024** 750ml 入数6 白 3335200009858 参考小売 **¥2,000**



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、バッショング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。

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

シャトー・レリソン・フランク・レスゼルヴ（ボルドー）

01009632 **2021** 750ml 入数6 赤 3335200000282 参考小売 **¥2,600**



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 ジェームズ・サックリング90ポイント

醸造:ミクロ・オキジナシオンを備え、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。 SELECTION 50 BORDEAUX 2025

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 BORDEAUX2025に選ばれました。



BORDEAUX / POMEROL Sacré Coeur

サクレ・クール

ムエックス家と並ぶポムロールの双璧のひとつ、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ഷ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の畠です。



<テクニカル>

面積: 1.5ha

品種: メルロー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・マセラシオン22日間

熟成: ダルナジュー製のバリックで18ヶ月間。

シェル・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、ブリムール、オールドヴィンテージを取り扱います。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

● Charton Lagrange --Margaux

シャルトロン・ラグランジュ (マルゴー)

01009570 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161030880 参考小売 **¥7,600**

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%、ブティ・ヴェルド5%

フレンチオークにて12ヶ月熟成

美しいルビーカラー。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。マルゴーウィ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畠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はありますが、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

● Charton des Ormes --Pauillac

シャルトロン・デ・ゾルム (ポイヤック)

01009628 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161027569 参考小売 **¥7,300**

01009572 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161030897 参考小売 **¥7,300**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロー、カベルネ・フラン、ブティ・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を感じられます。

口に含むとまろやかでフルーティー、ビ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を感じられます。



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畠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ないが、この第1級シャトー所有畠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

Falgueyret 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。

葡萄畠は主に粘土石灰質土壤に位置し、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が葡萄畠のまま残りました。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、ドメーヌ名を変更しました。その後、15ヘクタールのブドウ畠を開拓し、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畠を引き継いでいます。現在の畠は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・リュン・ブラン（ボルドー）

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

品種:ソーヴィニヨン・ブラン100%

緑がかった輝きのある薄い黄色。ソーヴィニヨン・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。

● Château Rousset Caillau --Bordeaux Supérieur

シャトー・ルーセット・カイユ（ボルドー シュペリュール）

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

品種:メルロ80% カベルネ・ソーヴィニヨン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、スマレの香り。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% ソーヴィニヨン・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、ソーヴィニヨ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 シュペリュール）

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

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン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・ソーヴィニヨンです。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 Moulin de Fontmuree --Lussac Saint-Émilion

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**

SILVER MEDAL SILVER MEDAL

品種:メルロー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。濾引きと圧搾の後、18ヶ月間熟成。アルコール度数 14%
キュヴェゾン前の硫黄(SO2)添加をしていません。“Oenoteam”的醸造学者と協力し、天然の厳選された酵母と
バクテリアを添加してマストを保護する処理技術を開発し、実施しています。この方法により、ワインは澄んだ色合いと、
より温かみのある果実味を持ち、ボトル内の硫黄(SO2)の総量を30%から50%減らすことに成功しました。
MÉDAILLE D'ARGENT BERDEAUX 2018
MÉDAILLE D'ARGENT LYON 2019

● Château Mareil --Medoc Cru Bourgeois

シャトー・マレイユ メドック・クリュ・ブルジョワ

01009499 **2017** 750ml 入数6 赤 3303292904597 参考小売 **¥2,500**

カベルネ・ソーヴィニヨン57%、メルロー36%、カベルネ・フラン7%

土壌 小石や砂利を含む砂質 面積 18ヘクタール 平均樹齢 28年醸造方法 機械収穫後、選別テーブルで選別。
ステンレスタンクによる伝統的醸造。21~30日間の発酵。樽とタンクで8~12か月間熟成。輝きのある濃いルビー色に、熟した黒系果実と繊細なロースト香やバニラのアロマ。しっかりとした果実のアタック、
フィネスのあるタンニン構造、長く上品な余韻が楽しめます。

MÉDAILLE DE BRONZE BORDEAUX 2021

● Château Bibian --Medoc Cru Bourgeois Superieur

シャトー・ビビアン メドック・クリュ・ブルジョワ・シュペリュール

01009499 **2018** 750ml 入数6 赤 3303292904597 参考小売 **¥3,000**

メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、ブティ・ヴェルド10%、カベルネ・フラン5%

土壌 粘土石灰質と砂利混じりの土壌 面積 20ヘクタール ロケーション リストラックのコミューンに位置
平均樹齢 40年 醸造方法 収穫は手摘みと機械摘みを併用し、選果を徹底。発酵は温度管理された
ステンレスタンクで行い、12ヶ月間フレンチオーク樽(新樽比率40%)で熟成黒系果実の豊かなアロマとともに、繊細でシルキーなタンニンを持ち、エレガントでバランスの良い味わいが特徴。
長い余韻とともにリストラックのテロワールを感じられます。

JAMES SUCKLING : 92-93POINTS□

MÉDAILLE D'ARGENT PARIS 2020□

**● 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:メルロー50%、カベルネ・フラン30%、カベルネ・ソーヴィニヨン20%

土壌 粘土質 面積 23ヘクタール 平均樹齢 40年 生産量 40000本 醸造 伝統的醸造。低温醸しを行った後、
アルコール発酵を長めに行います。熟成はステンレスタンク内で14か月間ですが、少量のワインは樽熟成で行われます。

Andreas Larsson : 91POINTS

Jeb Dunnuck: 91POINTS

Roger Voss (Wine Enthusiast): 90POINTS

その他のボルドー



● Château Bel Air Gloria -- Medoc Cru Bourgeois

シャトー・ベラール・グロリア (メドック・クリュ・ブルジョワ)



01009501 2017 750ml 入数12 赤 3700415103033 参考小売 ¥3,200

シャトー・サンピエール、シャトー・グロリアなどを所有するドメーヌ・アンリ・マルタンがオー・メドックで造るシャトー。
土壌 主に青粘土の下層土の上に砂利が隆起している。面積 34ヘクタール ロケーション サンジュリアン・ペイシュヴェルの南、キュサック・フォール・メドック 平均樹齢 30年 葡萄品種 カベルネ・ソーヴィニヨン72%、メルロ28%
醸造方法 手作業による収穫。伝統的な醸造方法で、温度調節が可能なステンレススチールタンクで3週間かけて伝統的な醸造を行います。12ヶ月の樽熟成(新樽比率25%)。味わい 香りはブラックベリー、杉、そして繊細なオークのアロマを感じさせます。口当たりは柔らかく、熟したブラックベリーやラズベリーの果実、わずかにスパイシーな風味も。構造はしっかりしており、果実の余韻が持続します。

WHINE ENTHUSIAST : 90points

SAKURA AWARDS:ダブルゴールド2024

● Château de la Mazerolle la Graveliere -- Graves

シャトー・ド・ラ・マゼロル・ラ・グラヴリエール (グラーヴ)

01009531 2023 750ml 入数12 白 4528161029822 参考小売 ¥3,000

品種:ソーヴィニヨン・ブラン90%、セミヨン10%

鮮やかなグリーン色、ノーズはシトラスと花の香り。アタックはフレッシュでフルーティー。

ソーヴィニヨンがレモンノートを提供し、バトナージュによりクリーミーでバランスが取れたボディーが感じられます。

果実味、アルコール、酸味のハーモニーが心地よい これからの季節にぴったりなワインです。

ペアリングの提案:魚介類、お刺身、コンテのようなハードチーズ、デザート。

● Château Galau -- Cotes de Bourg

シャトー・ガロー (コート・ド・ブル)

01009608 2018 750ml 入数12 赤 4528161031207 参考小売 ¥2,800

品種:メルロ65% カベルネ・ソーヴィニヨン30% カベルネ・フラン5%

黒系ベリーの香りにほんのりと木樽からくるトースト香が心地よく、ふくよかな果実味に滑らかなタンニンがバランス良くまとまっています。

ROUSSILLON Château Rombeau

シャトー・ロンボー

Domaine de Rombeauの創設は、1850年までさかのぼります。地域ではこの分野のパイオニアとされ6世代に渡る栽培努力を実らせました。畠はヴァレ・ド・ラグリに沿って広がっているため、秀でた気候特性の恵みを受け、葡萄栽培や優れた品質の葡萄の成熟に理想的です。

1.熟成方法:通常のワインとは異なる熟成方法を行います。まず、酒精強化のプロセスを終了し、数ヶ月間ワインをスチールタンク/コンクリートタンクで状態を安定させます。その後、ワインを醸造用セラーから熟成用セラーに移し始めます。実際、酸化の長期プロセスを準備する必要があります。まず、225リットルのシンプルな樽に180リットルのみ注ぎ、酒精強化されたワインと樽外からの酸素との交換を誘発します。

2.熟成場所:様々な異なる特長を開花させる為には、樽の置き場所を変更し、複雑さとランシオ、ドライフルーツの風味を高める必要があります。4つの異なる場所があり、そのうち2つは樽の地下室です。1つは暖かく、乾燥しております。明るく、タンニンを柔らかくします。これにより、若いヴィンテージの蒸発と糖分・アルコール分の濃縮が行われます。(その為、全てのワインのアルコール度数

19°C、糖分<180 g/l)。

2番目の地下室は最初の地下室の下にあり、最も古い樽(1960年から1970年を含む)を保管しています。環境は高湿度で、完全に暗く、強く湿った空気で、木材の熱膨張を引き起こし、コーヒー、チョコレート、ドライフルーツ、ナッツ、薬用ハーブのフレーバーでフィニッシュを複雑にします。

他の場所が2か所あり、1つは樽を置く、木々に囲まれた屋外。あと1つはダム・ジャンヌ(細首の大瓶)に移して置く裏庭にあります



● Rivesaltes 木箱入り

リザルト

01009467A	1968	750ml	入数1	白	4528161030293	参考小売	¥34,000	在庫少
01009468A	1977	750ml	入数1	白	4528161030316	参考小売	¥28,000	在庫少
01009469A	1999	750ml	入数1	白	4528161030330	参考小売	¥17,000	在庫少

品種: グルナッシュ・ブラン、グルナッシュ・グリ、マカベオ

VALLÉE DU RHÔNE

Domaine de Boissan

ドメーヌ・ド・ボワサン

ドメーヌ・ド・ボワサンは、フランス南部ローヌ渓谷のサブレ村に位置する歴史あるワイナリーで、17世紀に創業されました。現在は5代目のクリスチャン・ボンフィル氏と、ブルゴーニュのポマール出身である妻のキャシー・ボンフィル氏が運営しています。彼らは、両家とともに代々ワイン造りを手掛けてきた家系であり、その情熱と技術を受け継ぎながらワイン造りに取り組んでいます。ドメーヌの約50ヘクタールのブドウ畠は、サブレ、ジゴンダス、ヴァケラス、ヴァントゥーなどローヌ渓谷の主要なAOCにまたがって広がっており、それぞれの地域のテロワールの特徴を活かした多彩なワインを生産しています。環境への配慮も重視しており、白ワインはエコセールの有機認証を取得。赤ワインも有機農法への転換期間中で、すべてのブドウは手摘みで収穫され、機械的な作業は最小限に抑えられています。伝統的な醸造方法により、豊かな果実味と余韻を持つ味わいを追求し、自然の恵みを最大限に表現しています。



● Gigondas Vieilles Vignes

ジゴンダス・ヴィエイユ・ヴィニユ

01009506	2022	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: シラーは破碎せず醸酵は8~10日間、

グルナッシュは低温マセラションを4~6日間行い温度を上昇させ15~20日間の醸酵を行う。

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

● Ventoux

ヴァントゥー

01009507	2023	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・マセラションによる、27°Cで6~8日間の醸酵。

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

LANGUEDOC

Domaines Auriol

ドメーヌ・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、より良い方法を探求しています。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。



● 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します。



● 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、ヴェルメンティーノ

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

LANGUEDOC

ラングドック

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カ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、父ジエラール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、ボーヌ、カリフォルニア、シャンパーニュ、そしてローヌで学びその後、エノロジストとしてローヌ大学で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、カリヤン、サンソー、テンラニーリョ、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・パークー<世界のベストバリューウィン>より



● Faugères《la Montagne Noire》

フォジェール “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"

マグリニヤン”モンテ・デ・システ”

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ープ、ミュールやブルーベリーなどの黒いフルーツがまろやかに香る。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うる。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。



Jules Domier

ジュール・ドーミエ

ドーミ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ぎできました。18世紀末に土地を引き継いだヘンリー・ドーミエ氏も同様、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・ドーミエに教え込んでいました。ジュール・ドーミエ氏は特に、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、この時期ドーミ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、根本にはこのドーミ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、ドーミエ家のさらなる繁栄を願い、ジュール・ドーミ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・ドーミエ・ソーヴィニヨン・ブラン

01009393	2023	750ml 入数12 白	3416830283167	参考小売	¥1,300	在庫少
----------	-------------	--------------	---------------	------	---------------	-----

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・ドーミエ・シャルドネ

01009532	2023	750ml 入数12 白	3416830283174	参考小売	¥1,300	
-	2024	750ml 入数12 白	3416830283174	参考小売	-	2月入荷

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・ドーミエ・カベルネ・ソーヴィニヨン

01009503	2023	750ml 入数12 赤	3416830283181	参考小売	¥1,300	品切れ
-	2024	750ml 入数12 赤	3416830283181	参考小売	-	2月入荷

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を感じられます。

IGPペイドック アルコール度数: 14%

● Jules Domier Syrah

ジュール・ドーミエ・シラー

01009504	2023	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。口いっぱいに広がる果実味と程よい

タンニンが心地よいふ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＝ルーション地域圏とミディ＝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

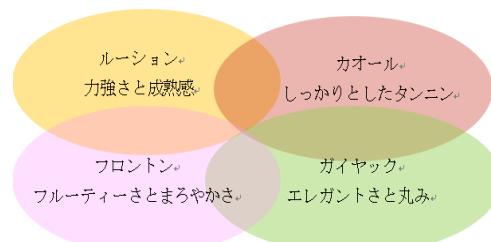
南西地方にあるヴィノヴァリ社とベクサにあるドン・ブリアル社の2社により、オクシタントとカタラン2つの文化の融合。

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、カリニヤン、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 Mélange -- Vin de France

サン・メレ

01009505	2023	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%、カリニヤン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。素晴らしいフィニスを感じさせる長い余韻。

MÉDAILLE D'OR ANVIN DE FRANCE BEST VALUE SELECTION 2025

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。畠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畠経営者（1,200人のブドウ栽培者、6,000haのブドウ畠）であるセリエ・ジャン・ダリベ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

01009649 2024 750ml 入数6 白 3378632223126 参考小売 ¥2,200

品種:ヴィオニエ85%、シャルドネ15%

土壤: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。葡萄は低温浸漬後圧搾され、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。ヴィオニエのフルーティー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ます。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

01009516 2023 750ml 入数6 赤 3378632920223 参考小売 ¥2,000

品種:ピノ・ノワール100%

土壤: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収穫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。圧搾前に2週間発酵。ブルゴーニュ・スタイルによるビジャージュ(樽入れ)は色素や香りを最大に抽出するため行われます。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: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。



● Cremant de Limoux

クレマン・ド・リムー

01009648 N.V 750ml 入数6 白 3378634820125 参考小売 ¥3,500

品種:シャルドネ50%、シュナン・ブラン30%、ピノ・ノワール15%、モーザック5%

緑がかった金色の輝きを帯び、泡はきめ細かく長く持続する。香りはフレッシュで非常に生き生きしており、白い花や柑橘系の香りが香りが混ざり合う。その後、ほのかなロースト香とヘーゼルナッツのニュアンスが現れる。口当たりは力強く、美しい滑らかさを伴う。パワフルでありながらバランスが良く、余韻には香ばしいニュアンスが感じられる。



Languedoc-Roussillon: WINE OF THE YEAR / Wine Enthusiast: BEST BUY 91PTS

New York International Wine Competition: SILVER 92PTS

メゾン・ガロー

メゾン・ガローは1901年創業の家族経営ワイナリーで、サンテミリオンの歴史的なモノリス洞窟を拠点に、伝統と革新を融合させた高品質なワインを生み出しています。モノリス洞窟は12世紀に掘られた大規模な一枚岩の地下空間で、年間を通じて一定の温度と湿度を保つ理想的な環境としてワインの熟成に活用されています。三世代にわたり受け継がれる技術と情熱をもとに、サンテミリオン・グラン・クリュをはじめ幅広いラインナップを開拓。ワインは手摘み・手選果で丁寧に造られ、洞窟で熟成されることで豊かな風味と深みを実現しています。また、歴史的なカーヴでの無料ガイドツアーも行い、ワインとともに地域の文化や建築も楽しめる魅



● Viognier Muscat -IGP Pays d'Oc

ヴィオニエ・ミュスカ (IGPペイドック)

01009460 2023 750ml 入数12 白 37000325902795 参考小売 ¥2,800

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

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ーヌ、マス・デュ・ポンを活動の中心地とし、所有する13ドメーヌに加え、ラングドック、南西部、ローヌ、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

01009624 2024 750ml 入数6 赤 3701086308307 参考小売 ¥2,500

IGP Pays d'Oc セバージュ: メルロ100% 酿造: 果実味と酸味のバランスの取れた適度のドウを使用、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、熟成によるボ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ボ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。

● Crin d'Or Cabernet Chocolat

クラン・ドール・カベルネ・ショコラ

01009509 2023 750ml 入数6 赤 3701086308314 参考小売 ¥2,500 2月入荷

IGP Pays d'Oc カベルネ・ソーヴィニヨン100% 果実味と酸味のバランスの取れた適度のドウを使用、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。ボ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ンのニュアンス。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 Red

ザ・パワー・オブ・ラブ・レッド

01009474 2023 750ml 入数6 赤 3701086307744 参考小売 ¥2,900

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。

● The Power of Love White

ザ・パワー・オブ・ラブ・ホワイト

01009475 2023 750ml 入数6 白 3701086309205 参考小売 ¥2,900

● Domaine Valiniére Appassimento

ドメーヌ・ヴァリニエール アッパシメント

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

IGP Pays d'Oc シラー、ブティ・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「アッパシメント」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る。長くフルーティな余韻が続く。

● Terre de Louis Floréal Blanc

テール・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

テール・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

テール・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み出された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させる風味にシルキーなタンニン。

● Bosquet des Roques Picpoul de Pinet

ボスク・デ・ロック・ピクプール・ド・ピネ

01009510 2024 750ml 入数6 白 3760027604847 参考小売 ¥2,900

AOP Picpoul de Pinet セバージュ: 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壤 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、余韻は爽やかで長く続く。

プレモン

Plaimont（プレモン）は、フランス南西部ガスコニュとピレネー山麓に広がる生産者協同組合で、地域の多様なテロワールを守り育むことを理念としています。AOCサン・モン、マディラン、パシュラン・デュ・ヴィック・ビル、ジュランソン、そしてIGPコート・ド・ガスコニュといった5つの産地をカバーし、それぞれの特徴を最大限に引き出したワインを生み出しています。創設者であるアンドレ・デュボスクやジョルジュ・レスカンの精神を受け継ぎ、地域文化と土地への誇りを基盤に、ブドウ栽培から醸造まで職人的な情熱を注いでいます。さらに、環境保全や地域社会への責任を重視し、サステナブルな取り組みを推進している点も特徴です。Plaimont のワインは地元固有品種を生かした個性豊かな味わいを持ち、伝統と革新が調和しています。単なる生産者の集合体ではなく、地域の歴史と未来をつなぐ存在として、プレモンはガスコニュとピレネーの魅力を世界へ発信し続けています



● Brumes de Gascogne

ブリュム・ド・ガスコニュ

01009616 2024 750ml 入数12 白 3270040520234 参考小売 ¥2,000



IGPコート・ド・ガスコニュ セパージュ:コロンバール、ソーヴィニヨン・ブラン
ガスコニュのミクロクリマは、西に大西洋、南にピレネー山脈の影響を受けており、この地域のワインにフレッシュさと芳醇の特徴をもたらしています。ワインは滓引きの後、濾過の上で定期的にバトナージュ(搅拌)されながら熟成されます。この技術により、アロマの新鮮さを保ちながら、ふくらみと厚みを与えることができます。
ワイン・エンスージアスト(ロジャー・ヴォス)
「このワインはフルーティーで引き締まった味わい。柑橘の風味が豊かに広がり、軽やかで爽快、非常にフレッシュな仕上がりです。明るいテクスチャーを持っています。」

クルゼイユ

Crouseilles（クルゼイユ）は、フランス南西部のピレネー山麓に位置するMadiranおよびPacherenc du Vic-BilhのAOC圏内で活動する歴史あるワイン協同組合です。1950年に数名の先駆的なブドウ栽培家によって設立され、現在では約120名の加盟農家が自らのブドウを持ち寄り、品質の高いワイン造りを共同で行っています。組合は赤ワイン用のTannatを中心としたMadiranの区画と、白ワイン・甘口白ワイン用のGros MansengやPetit Mansengなどを栽培するPacherenc du Vic-Bilhの区画を管理しており、それぞれのテロワールを生かしたワインを生産しています。協同組合としては、地域のブドウ農家を支援しながら持続可能な栽培にも取り組み、「Terra Vitis」や「Haute Valeur Environnementale 3」の認証を取得しています。Crouseillesのワインは、加盟農家の努力と伝統技術を結集したものであり、Madiranの赤ワインやPacherenc du Vic-Bilhの白ワインの品質向上と地域ブランドの発展に寄与しています



● Les Frondeurs

レ・フロンデュール

01009617 2021 750ml 入数12 白 3270256006812 参考小売 ¥2,500



AOCパシュラン・デュ・ヴィック・ビル・セック セパージュ:グロ・マンサン、ブティ・クルビュ
パシュラン・デュ・ヴィック・ビルは、フランス南西部、ピレネー山脈の麓に位置しています。降水量が多く、ピレネー山脈や大西洋の影響を受ける局地的な風が吹く地域です。アペラシオンは冷涼で恵まれた気候の恩恵を受けています。新鮮な白果実のアロマとエキゾチックでレモンのようなニュアンスがワインにたまらなく爽やかかなフレッシュさを与えています。8~10°Cで。

GOLD: GILBERT ET GAILLARD

VALLÉE DE LA LOIRE Sophie Bertin

ソフィー・ベルタン



サンセールのトーヴネに本拠地を置く。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。ずつ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合しています。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。

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine de la Chauvinieres

ドメーヌ・ド・ラ・ショーヴィニエール

ジェレミー・ウシェは、ロワール地方のミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌを代表する若きヴィニユロンで、父から受け継いだ畑と自身が発掘した優良区画から、「テロワールの声をそのまま表現する」という理念のもと、サステナブルで自然に敬意を払う農法と醸造を実践しています。ジェレミーの名のもとには、テロワールの個性を表現した複数のブランドがあり、ドメーヌ・ド・ラ・ショーヴィニエールもその一つです。この畑は、AOCの中でも特に特異なテロワールを持つ、全体の約4%程度しか存在しない希少なエリア、シャトー・テボーのコミューン内に位置しています。多様で豊かな土壌のニュアンスをまとい、張りのある酸と豊潤で複層的な味わい、長い余韻が印象的で、造り手の哲学とテロワールの豊かさが見事に融合した逸品となっています。

ロワール

● 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
01009631	2024	750ml 入数12	白	3760032566406	参考小売	¥5,800

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に向いています。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>

フィイ・フュメ・シレックス

01009234	2022	750ml 入数12	白	3760032566666	参考小売	¥5,300
01009630	2024	750ml 入数12	白	3760032566666	参考小売	¥5,600

シレックス(火打ち石土壤) 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イ・フュメの繊細さを与えます。何度もテイスティングした後最終的に濾過、瓶詰めの決定を下します。サンセールよりもミネラル感に溢れ、ずっと来る果実味。古典的なフィイ・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)

01009629	2024	750ml 入数12	白	3760032566567	参考小売	¥3,000
----------	-------------	------------	---	---------------	------	---------------

キンメリジャン(石灰質土壤)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)

01009559	2024	750ml 入数12	赤	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壤)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。

ロワール

VALLÉE DE LA LOIRE

Domaine de la Chauvinieres

ドメーヌ・ド・ラ・ショーヴィニエール



● Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ・シュル・リー

01009533	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、キリっ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。

VALLÉE DE LA LOIRE
Les Quatre Piliers

レ・キャトル・ピリエ

1993年、ヴァランタン・デロージュは家系を継ぎ、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・ピヨとマルソーのコシュ・デュリで修行を重ねる。ノワイエとサン・テニヤンの間にある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）と共に、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・ドュッシュ・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** 在庫少

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

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・ボーヌのトロ・ボーとシャサーニュ・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うでブドウ作りをしており、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っています。



● **Fleur de Savagnin**

フルール・ド・サヴァニヤン

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

サヴァニヤン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ヤ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6 白 4528161029723 参考小売 **¥11,000**

サヴァニヤン100% ヴァン・ジョーヌは、228Lのオーク樽で最低6年間、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、ナツツ、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.



ALSACE Cave du Roi Dagobert

カーヴ・デュ・ロワ・ダゴベル

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・ダゴベルの畠は位置します。それがワイナリーの名前”ダゴベル王のワイン蔵”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の栽培者たちによりリュットリゾネで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壤が、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・ダルサス

01009511 **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:泥灰質と粘土質土壤

● Pinot Blanc

ピノ・ブラン

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

sur lie4-6ヶ月 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

01009512 **2023** 750ml 入数12 白 3478886288916 参考小売 **¥2,700**

sur lie4-6ヶ月 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ヶ月

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シーさが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

Domaine Sacré Coeur ドメーヌ・サクレ・クール



● Riesling

リースリング

01009513 **2022** 750ml 入数12 白 3478886589020 参考小売 **¥3,600**

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

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、ハシバミの実のアロマ。新鮮な口当たり、口に含んで熟成を感じる。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。長い余韻がすばらしい。

★★ ドイツ・ワイン ★★

RHEINHESSEN Weingut Schweickardt

ワインゴート・シュヴァイカート

ワインゴート・シュヴァイカートは、ドイツのアッペンハイムに位置し、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ヘクタールの葡萄畠を所有。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。

ワインゴート・シュヴァイカートは、ドミンゴー



● Schweickardt Optima Trockenbeerenauslese

シュヴァイカート・オプティマ・トロッケン・ベーレン・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。

RHEINHESSEN

Weingut Walter (Schlossmühlenhof)

ヴァルター醸造所（シュロスミューレンホーフ）

シュロスミューレンホーフのワイナリーは、ヴァルトベルクの麓、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・ミヒエルは、アルツァイ近郊のブドウ畠で、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畠のひとつであるウ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。

ブドウ畠は、南向きのウ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、独特的な微気候の中で長期間完璧に熟すことができるのです。

ドイツで最も権威のある評価誌ヴィノムやゴーミヨで取り上げられ、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。

ラインヘッセン



● Alzeyer Wartberg Riesling Kabinett

アルツァイマー・ウォルトベルク・リースリング・カビネット

スクリューキャップ

01009610 2024 750ml 入数12 白 4528161031221 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

アルツァイマー・ウォルトベルク・リースリング・シュペートレーゼ

スクリューキャップ

01009611 2024 750ml 入数12 白 4528161031238 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

アルツァイマー・ウォルトベルク・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

01009614 2024 750ml 入数12 白 4528161031269 参考小売 ¥3,700

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に広がります。酸味もしっかりと効いており、この甘さを絶妙に引き締めています。

● Kettenheimer Wartberg Ortega TBA

ケッテンハイマー・ウォルトベルク・オルテガ・トロッケンベーレンアウスレー スクリューキャップ

01009613 2021 375ml 入数12 白 4528161031252 参考小売 ¥5,000

トロピカルフルーツやハチミツの豊かな香りと濃厚な甘みが口いっぱいに広がり長く余韻が続く魅力的なデザートワイン。

● Kettenheimer Wartberg Scheurebe QBA Dry

ケッテンハイマー・ウォルトベルク・オルテガ・トロッケンベーレンアウスレー スクリューキャップ

01009615 2024 750ml 入数12 白 4528161031276 参考小売 ¥3,100

柑橘や白い花の香りが広がり爽やかな酸味とほのかなミネラル感がバランスよく調和した辛口白ワイン。

● 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

01009612 2024 750ml 入数12 赤 4528161031245 参考小売 ¥3,300

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。

RHEINHESSEN

Weingut Kitzer

ワイングート・キッツァー

ラインヘッセン

ワイングート・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、ビヨルン、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。



● Volxheimer Rheingrafentein Silvaner Eiswein

フォルクスハイマー・ライヒ・ラーフェンツュタイ・シルヴァーニ・アイスワイン

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。



★★ オーストラリア・ワイン ★★

MCLAREN VALE

Bec Hardy Wines

ベック・ハーディ・ワインズ

ベック・ハーディー・ワインズは、オーストラリア最古のワイン生産家族の一つであるハーディー家の6代目、ベック・ハーディーが率いるワイナリーです。彼女は、ハーディー家の伝統を受け継ぎながらも、新しいアプローチを取り入れたワイン造りを行い、オーストラリア国内外で高く評価されています。ワイナリーは、南オーストラリア州のマクラーレン・ヴェイルを中心に、プレミアムワインを生産しており、「Pertaringa」と「Bec Hardy」の2つのブランドを開拓しています。「Pertaringa」は、1973年に設立され、マクラーレン・ヴェイルの豊かな土壌と気候を活かしたクラシックなスタイルのワインを生み出しています。一方、「Bec Hardy」ブランドは、ベック・ハーディー自身の名を冠した現代的で洗練されたスタイルのワインを提供し、幅広いワイン愛好家に親しまれています。また、ベック・ハーディー・ワインズは、サステイナブル・ワイングローバリング・オーストラリア(SWA)の認定メンバーとして、環境に配慮したワイン造りを実践しています。持続可能な農業と生産プロセスを重視し、土地や資源を守りながら高品質なワインを提供することを使命としています。さらに、ベック・ハーディー・ワインズは、2021年の南オーストラリア州首相の地域輸出企業オブ・ザ・イヤーを受賞し、同年のオーストラリア輸出賞のファイナリストにも選ばれました。オーストラリアで最も著名なワイン評論家であるジェイムズ・ハリディ氏は、ベック・ハーディー・ワインズを5つ星ワイナリーと評価しています。さらに、オーストラリアで最も歴史あるワイン誌「ワインエヌテート・マガジン」では、2012年と2014年に「ワイナリーオブ・ザ・イヤー」を受賞し、2018年と2019年にはトップ5に選ばれるなど、その品質と実績が広く認められています。伝統と革新を融合させたワイン造りを続けるベック・ハーディー・ワインズは、今後もオーストラリアのワイン業界をリードし、世界中のワイン愛好家に感動を届け続けるでしょう。



マクラーレン・ヴェイル

Pertaringa Lakeside Chardonnay

ペルタリンガ・レイクサイド・シャルドネ 92 points - Wine Pilot, 91 points - Wine Showcase Magazine

01009304	2024	750ml 入数6 白	9355811003049	参考小売	¥2,100
01009562	2024	750ml 入数6 白	9355811003049	参考小売	¥2,500

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、渋刺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 93 points - Wine Orbit, 90 points - Wine Pilot Magazine

01009563	2023	750ml 入数6 白微泡	9355811003001	参考小売	¥2,400
		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 Scarecrow Sauvignon Blanc

ペルタリンガ・スケアクロウ・ソーヴィニヨン・ブラン 94 points - Wine Showcase Magazine 2024 93 points - Wine Orbit

01009564	2025	750ml 入数6 白	9355811002004	参考小売	¥2,800
		レモンシャーベット、キウイ、ババ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

01009566	2023	750ml 入数6 赤	9355811002035	参考小売	¥2,800
		カベルネ・ソーヴィニヨン90% ブティ・ウェルド8% マルベック2%		2022 94 points - Wine Orbit, / 95 points - Wine Pilot	2023 94 points - Wine Orbit,

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・シラーズ 94 points - Wine Orbit, 93 points - Wine Pilot Magazine

01009565	2023	750ml 入数6 赤	9355811002042	参考小売	¥2,800
		シラーズ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、クローブなどの風味。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

01009310	2022	750ml 入数6 赤	9355811002066	参考小売	¥5,200
01009568	2023	750ml 入数6 赤	9355811002066	参考小売	¥5,200

カベルネ・ソーヴィニヨン100% 2022 94 points - Wine Orbit, 93 points - Wine Pilot 2023 93 points - Wine Orbit, 94 points - Wine Pilot 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・シラーズ 94 points - Wine Orbit, 93 points - Wine Pilot Magazine

01009567	2023	750ml 入数6 赤	9355811002059	参考小売	¥5,200
		シラーズ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、クローブ、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 GSM

ベック・ハーディー・GSM

01009110	2022	750ml 入数12 赤	9355811000437	参考小売	¥2,800
		グルナッシュ50%、シラーズ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惑的な香り。複雑味があり、長く滑らかな余韻。			

Topsy Hill Cabernet Sauvignon

ティプシー・ヒル・カベルネ・ソーヴィニヨン 97 points - Wine Orbit 97 points - Winestate Magazine 95 points - Wine Showcase Magazine

01009312	2020	750ml 入数6 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・シラーズ 98 points - Winestate Magazine 97 points - Wine Orbit 96 points - Wine Showcase Magazine 96 points - Wine Pilot Magazine

01009108	2019	750ml 入数12 赤	9355811002073	参考小売	¥10,000
		シラーズ100%			

Bec Hardy Rose

ベック・ハーディー・ロゼ 92 points - Wine Orbit, 92 points - Wine Showcase Magazine

01009569	2024	750ml 入数6 赤	9355811000284	参考小売	¥2,900
		シラーズ100% 2022年5月に購入した畠で2023年がファーストヴィンテージ。			