



infini Wine List

2024年 5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・バル・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・ガコン・モワンジョン	・・・・	P6
ドメーヌ・マシャール・ド・グラモン	・・・・	P6
ドメーヌ・ダルデュイ	・・・・	P7
カーヴ・ドゥ・ヴィレ	・・・・	P7
ドメーヌ・ベルナル・ミヨ	・・・・	P8
ドメーヌ・ミシェル・アルスラン	・・・・	P9
ドメーヌ・ディディエ・フォルネロール	・・・・	P10
シャルトロン・エ・トレビュシェ	・・・・	P11
コラン・プリセ	・・・・	P11
ヴィニュロン・テ・モン・ド・ブルゴーニュ	・・・・	P12
ドメーヌ・シュヴァリエ	・・・・	P13
ドメーヌ・エルヴァン	・・・・	P13
ルイ・メルル	・・・・	P14
メ・ド・ラ・プロット	・・・・	P15
ドメーヌ・ド・プイ	・・・・	P16
ドメーヌ・ジェローム・フォルネロ	・・・・	P17
ドメーヌ・コルニュ・カミュ	・・・・	P17

Bordeaux

シャトー・ランドロー	・・・・	P18
シャトー・オー・シマール	・・・・	P18
テール・ド・ヴィニュロン	・・・・	P19
カーヴ・ド・ローザン	・・・・	P20
クロ・デ・リタニ	・・・・	P21
シャトー・サクレ・クール	・・・・	P21
ラ・ボワッスレ	・・・・	P22
ファルグレット・レグリーズ	・・・・	P23
その他ボルドー	・・・・	P24~26

Vallée du Rhône

ドメーヌ・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

Jura

ドメーヌ・ロレ	・・・・	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
---------------	------	-----

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

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びっぴりの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**

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

● 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**

ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%。ドザージュなし。

青みがかった金色が輝いている。きめ細かな気泡と繊細な泡が上り力強い発泡。ドザージュされていないため、テロワールのアロマの精髓が際立ち、生産者の一徹さがうかがえる。稀に見るミネラ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。

● Cuvée Les Cerecets Grand Cru

キュヴェ・レ・セルセ・グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット 生産本数2500本

01008777 **N.V.** 750ml 入数12 白泡 4528161025633 参考小売 **¥12,000**

ピノ・ノワール100% ドザージュ3.4g/ℓ 手書きのシリアルナンバー入り

1972年に祖父ジャンが植えた「レ・セルセ」の区画。2017年に古木から若木に植え替えられた為、最後の収穫のキュヴェです。ミネラル豊かで、桃やトーストの香ばしいアロマ。口に含むと、バターを塗ったプリオッシュの香りが、このストレートな果実味に丸みをもたらします。緻密で繊細なドザージュが特徴です。

● 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、プルーン、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**

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**

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 & G



● 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**

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

01009049 **2009** 750ml 入数6 白泡 3760110990000 参考小売 **¥12,000**

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 Millau 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**

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・ナチュール

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

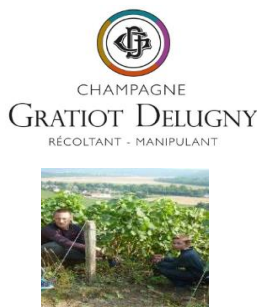
シャルドネ40%、ピノ・ノワール40%、ピノ・ムニエ20% ドザージュ0g

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

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タン・マニ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、檜樽を使用し、ステンレスタンクで熟成させることにより、それぞれのセバージュのアロマを最大限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



● Brut Millésimé

ブリュット・ミレジメ 2005

01009052 **2005** 750ml 入数6 白泡 4528161027781 参考小売 **¥8,000** **品切れ**

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

ルイ・ブロシェ

モンターニュ・ド・ランス RM

モンターニュ・ド・ランスのブルミエ・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(レコルタン・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。



● Cuvée Alain Millesime 2016

キュヴェ・アラン・ミレジメ

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

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

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・ブルミエ・クリュ・2016

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

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・ヴァーニユとヴァレ・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ストレートなブーツを履いており、その骨格と豊かさを高く評価しながらも、流線型で風通しの良いシャンパーニュ。

● Réserve Perpetuelle 1^{er} Cru Brut Nature

レゼルヴ・ペルペチュエル・ブルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュール

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

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年のボトルには合計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・パール・エ・フィス

デュフルール家の歴史は古く1596年以前まで遡ります。ニュイ・サン・ジョルジュに定住し、この頃からワイン醸造に従事しています。「デュフルール」という名はその仕事から由来し、「フルール」というのはぶどうを足で踏み潰す人のことをさしています。

「デュ」は「〜から」を意味します。「デュフルール」という名はワイン醸造を意味する為、何年も昔に家族の一員達に与えられたと考えられています。それ以降、その家族の運命はその名の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・プルミエール「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・クリュを持つドメヌ・グザヴィエ・リジェ・ベレールのワインを販売しました。今日デュフルール・パール・エ・フィスは自分たちで醸造を行い、ぶどうは様々なぶどう栽培農家から購入しています。「ワインはブドウ園で決まる。」栽培農家の選定に非常に注意を払い、味覚的にも衛生的にも申し分のない質のぶどうを扱うことができているのです。



● 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

美しく輝くビービー色。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。

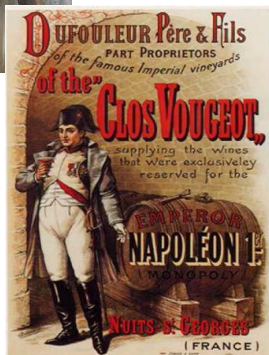
● Crémant de Bourgogne Brut

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**

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・ボヌー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、更には年によっては全く出来ない事も在り得る — という事。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 Enthusiast 91ポイント

91 POINTS

01009172 **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。

● **Chablis 1^{er} Cru Vaillons**

シャブリ・ブルミエ・クリュ・ヴァイヨン

01009020 **2022** 750ml 入数12 白 4528161027484 参考小売 **¥7,600**

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

ペルナン・ヴェルジュレス・レ・パン・ブラン (ドメーヌ・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 Enthusiast 87ポイント(2022)

01008929 **2021** 750ml 入数12 赤 3660600002711 参考小売 **¥2,400**

01009173 **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・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。

● **Aloxe Corton 1^{er} Cru "les Guerets" Rouge-Domaine Doudet**

アロース・コルトン・ブルミエ・クリュ・レ・ゲレルージュ (ドメーヌ・ドゥデ)

01009018 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027460 参考小売 **¥11,000**

● **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 (ドメーヌ・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 Enthusiast 90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 Enthusiast 89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

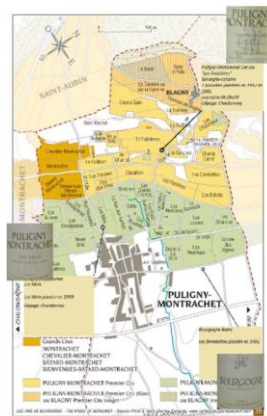
01008500 **N.V** 700ml 入数6 4528161022908 参考小売 **¥8,000**



Domaine Y.Gacon-Moingeon

ドメーヌ・ガコン・モワンジョン

このドメーヌは所有畑は約3ヘクタールと小さいが、どっしり重厚感に満ちた伝統的な白ワインをつくる。つまり、「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。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ブ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%。フォラティエール畑は、かの有名なドメーヌ・ルフレーヴのフォラティエールの隣に位置する。



● 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**

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。

ヘーゼルナッツ、トロピカルフルーツ、ハチミツ香。味わいはコンプレックスで凝縮感たっぷり。余韻も長い。

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ア＝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・モンラッシェまで多くの種類のワインを造ります。2.2ヘクタール所有。粘土と石灰岩が混ざった白亜の土壌で葡萄を栽培しています。果実は全て手摘みで収穫され、天然酵母を使用し、オーク樽で醸造されます。

グラモンは、ブルゴーニュの中でも最も信頼に値する造り手の一人と言える。

…ロバート・パーカー

ドメーヌがもつワイン醸造に関する経験の蓄積は大きな遺産になっており、現在、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」



● Aloxe Corton "Les Morais"

アロース・コルトン・レ・モレ

01009027 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161027545 参考小売 **¥7,000** **品切れ**

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。カンス、

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。タンニンが柔らかくエレガントな果実味。



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きましたが、2002年からその契約を解消し（現在生産の50%を取り戻し、2013年には全権がドメーヌに戻りました）ドメーヌ元詰めを行っています。ドメーヌを革新的に変えたのは、長年務めた醸造長が退職したと同時に、2003年に迎えられたオランダ人栽培醸造長のカレル・ヴォルイス。

この醸造長の変更は偶然にもネゴシアンとの契約をきったと同じタイミングでした。カレル・ヴォルイスは、徹底した収量制限、剪定・除葉などの畑仕事の見直し、それまで慣習的に行われてきた栽培・醸造をあらゆる面から見直し、栽培においてはビオデ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。

● 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**

区画:レ・シャイヨ 樹齢:約20年 面積:0.8ha 土壌:粘土石灰質

醸造:手摘み収穫。100%除梗。28°C以下でアルコール発酵12日。ピジャージュで抽出。フリーランワインと1回目のプレスブレンド。12か月樽熟成。新樽率35%。清澄作業無し。軽いフィルター後瓶詰。

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・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:ステンレスタッ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。

Domaine Bernard MILLOT

ドメーヌ・ベルナル・ミヨ



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

「自分たちのワインは、リュット・レゾネ。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 Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

01009132 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161028177 参考小売 **¥4,500** **品切れ**

ムルソー村内「レ・ペラン」と「レ・グラン・クルー・ベロン」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

カシスやチェリーの風味。タンニンは柔らかく長い余韻。

● Beaune 1^{er} Cru les Sizies

ボヌー・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。マロラクティック発酵は樽で行う。オーク樽(新樽20%、2or8年樽80%)熟成1年。

● 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**

収穫は手作業。1週間の低温浸漬。マロラクティック発酵は樽で行う。オーク樽(新樽10%、2-3年樽90%)熟成1年。

美しい色調と柔らかいタンニンが魅力です。

● Meursault les Vireuils

ムルソー・ル・ヴィルイユ

01009134 **2020** 750ml 入数12 白 4528161028191 参考小売 **¥10,500** **在庫少**

樹齢60年。0.18ha。天然酵母のみで発酵。オーク樽12ヶ月(新樽比率10%)熟成。

ミネラルが先行。香りもフローラルでエレガントなスタイル

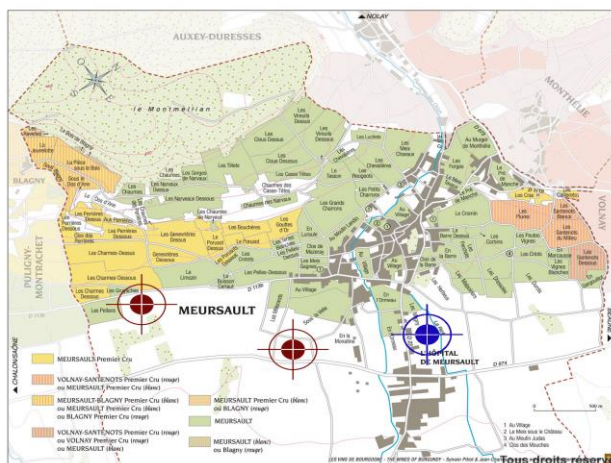
● Meursault les Buissons Certaut

ムルソー・ル・ビュイソン・セルトール

01009133 **2020** 750ml 入数12 白 4528161028184 参考小売 **¥10,500** **品切れ**

0.21ha。樹齢約50年。オーク樽12ヶ月(新樽比率10%)熟成。

トーストしたフレッシュバターの香りと柑橘類のニュアンス。肉厚なボディ



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)で学びながらバイオダイ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。

畑はギュヨサンプル仕立て。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、実質はバイ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。レジオナルから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。



● 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、タンニンは強く、味わいは皮革、カシスの香り。

● Bourgogne Cote-D'Or Rouge Pinot Noir

ブルゴーニュ・コート・ドール・ルージュ・ピノ・ノワール

01008969 **2018** 750ml 入数12 赤 4528161026968 参考小売 **¥5,500**

ポマール村に位置する“Les Lormes” “LesPetits Seurets” “LesOrenilles”の3区画から造られるピノ・ノワール。20ヶ月オーク樽で熟成。ピノ・ノワール特有のルビー色、フルーティでエレガントな味わい。熟成により、スパイスや下草などの複雑な香りが現れる。

● 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。

Domaine Didier FORNEROL

ドメヌ・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ヌ元詰も始めました。1982年から1998年までドメヌ・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。



● Côte de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルージュ

01009140 **2019** 750ml 入数6 赤 4528161028238 参考小売 **¥6,600**

コルゴラン村の西にある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**

コルゴラン村の西にある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。

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 étoiles et 1 grappe 06320 La Turbie
Restaurant Alexandre 2 étoiles guide michelin 30128 Garons
Restaurant Michel Rostang 75017 Paris

1つ星 ★

Restaurant La grenouillère 62270 la Madelaine sous monteuil
Restaurant Le Grand Monarque 28005 Chartres
Restaurant gava rive gauche Pierre Gagnaire 75007 Paris
Restaurant la chaumière 39100 Dole
Restaurant Jean 75009 Paris 9e
Restaurant o savot 61140 Baenoles-de-l'Orne
Hostellerie bas ruis relais chateaux 89400 Gérardmer
Restaurant chateau d adomenil relais et chateaux Rehainvillier, 54300 Lunéville
Restaurant les maenolias 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 64200 Biarritz

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・モンラッシェに畑を持ち、ワイン造りを行っていたジャン・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**

● Chassagne Montrachet 1^{er} Cru Les Embazées

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ザンバゼ

01008931 **2020** 750ml 入数12 白 3357400778006 参考小売 **¥22,500**



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・ブー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・スティープン氏が新社長として就任し、彼のリーダーシップの下でコラン・ブー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、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・ブーリセ」が1926年にコラン・ブー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

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

● Morey St Denis

モレ・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 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、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。シャブリとプティ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年初めに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。

バーガンディ・コンクール2020 金賞



● Chablis

シャブリ

01009028 **2022** 750ml 入数12 白 3770001573007 参考小売 **¥4,400**

ステンレス・タンクで9-10か月間 熟成

輝きのある緑がかったイエロー。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 離れたシエにあり、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・エンスージヤスト等から高く評価されています。



● Chablis

シャブリ

01008919 **2022** 750ml 入数6 白 4528161026647 参考小売 **¥4,300** **品切れ**

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。ミネラル感とわずかに青林檎の香り。シトラスの生き生きとした果実味が口中に広がります。素晴らしいフィネスとなめらかな口当たり、フルーティでバランスの取れたワインです。心地良い余韻が長く続きます。

ルイ・メルル

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

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

◆醸造: 収穫後、すぐにプレス機に入れて、抽出します。アルコール発酵前に、12~24時間、温度を14~18℃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℃に設定し、約2週間行います。マロラクティック発酵も行います。ステンレスタンク内で熟成後、ペントナイトで清澄し、冷却安定化の際に-4℃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**

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℃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℃に設定し、約2週間。マロラクティック発酵も行う。ステンレスタンク内で熟成後、ペントナイトで清澄し、冷却安定化の際に-4℃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

01009054 **2022** 750ml 入数12 白 4528161027804 参考小売 **¥8,000**

土壌: キンメリジャン土壌の石灰質と粘土質 Serein川の左岸に位置し、0.6ha所有。リュットレゾネ。収穫後、すぐにプレス機に入れて、抽出。アルコール発酵後、ステンレスタンク内でオリと共に約6か月間熟成。その後ペントナイトで清澄し、冷却安定化の際に-4℃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。

● **Chablis Grand Cru Vaudesir**

シャブリ・グラン・クリュ・ヴォーデジール

01009056 **2022** 750ml 入数12 白 4528161027828 参考小売 **¥15,000**

土壌: キンメリジャン土壌の石灰質とやや多めの粘土質。Serein川の右岸に位置し、0.1ha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、2~3年使用した樽内で、12~18か月間熟成。その後、ペントナイトで清澄し、ろ過の後、瓶詰作業。香りは果実香やほんのりとハチミツ、トースト香、バニラ、ヘーゼルナッツ、白い花、ミネラル、等。クリーミーな口当たりで上品で生き生きとした果実味、伸びやかな酸とミネラル感。

● **Chablis Grand Cru Les Clos**

シャブリ・グラン・クリュ・レ・クロ

01009055 **2022** 750ml 入数12 白 4528161027811 参考小売 **¥15,000**

土壌: キンメリジャン土壌の石灰質と粘土質 Serein川の右岸に位置し、0.2ha所有。リュットレゾネ。収穫後、すぐにプレス機に入れて抽出。アルコール発酵後、2~3年使用した樽内で、12~18か月間熟成。その後ペントナイトで清澄し、ろ過の後、瓶詰作業。香りは桃や洋梨の果実香や白い花(ライムブlossam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。



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・コユエ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ェ村の小さな区画を任せられるようになりました。ここからコユエ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**

マルサネ・ブラン

01008922 **2020** 750ml 入数12 白 4528161026678 参考小売 **¥5,400**

オストリア・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、口当たりのまるやかさと、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 En Champs Perdrix Rouge**

マルサネ・アン・シャン・ペルドリ・ルージュ

01008920 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161026654 参考小売 **¥6,500**

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出しています。コンプランシャン石灰岩に富む土壌と白泥灰土。平均樹齢約40年。全除梗、2ヶ月熟成。力強さをもたらせるため一部は新樽にて熟成。美しいルビー色、生き生きとした味わいの中に、ドライフルーツの風味が溶け込み上品な甘みを感じられます。



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、畑仕事、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

01008881 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161026616 参考小売 **¥8,500**

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 赤 4528161026609 参考小売 **¥6,000**

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

● Saint Véran

サン・ヴェラン

01008882 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161026623 参考小売 **¥5,200**

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。

Domaine Jérôme FORNEROT

ドメーヌ・ジェローム・フォルネロ

1618年創立。サン・トール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ぐジェロームは、ボヌのワイン専門学校を卒業後、サン・トールバンの父のドメ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・トールバンの区画が新たに加わりました。

サン・トールバン村の中心にある、ロマネスク様式の歴史的な教会のすぐそばで、ジェロームは伝統とパッションとともに彼のドメーヌを営んでいます。彼はその後もう少しづつ、素晴らしいアペ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・トールバンの畑を相続し、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せるように剪定方法や、夏の間の手入れを徹底しています。収穫は友達や親族を始め仲間たちとともに、全ての区画が手摘みで行われます。醸造はクラシックなブルゴーニュスタイルで行われ、テロワールとぶどうの本来の魅力を最大限に引き出すことを目指しています。ぶどうは100パーセント除梗され、タンクで約15日間のマセラシオンが行われます。その間、温度管理しつつやや軽めのピジャージュと、ルモンタージュを行います。プレスの後、自然酵母にて樽内で発酵が進みます。また軽いバトナージュを行うことで、味わいにさらに複雑性とリッチさを加えます。その後、アペラシオンやヴィンテージにより異なりますが、最大18ヶ月間樽で寝かされた後、ドメ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 1er 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。

Bourgogne

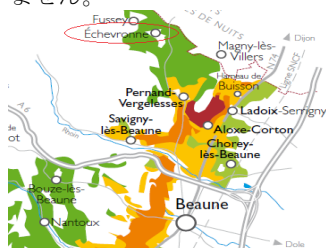
ブルゴーニュ

Domaine Cornu-CAMUS

ドメーヌ・コルニュ・カミュ

オートコートドボ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。



● 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

01008951 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161026814 参考小売 **¥3,600** **品切れ**

平均樹齢50年。80-90%除梗。ステンレスタンクで12日間の発酵。タンクにて12か月の熟成。

ミントやスミレの様な優しい花の香り。時間と共にエビス感が広がります。バランスの取れたチャーミングなワイン

● Pernand Vergelesses Rouge

ペルナン・ヴェルジュレス・ルージュ

01008949 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161026791 参考小売 **¥4,300** **品切れ**

スー・レ・クルーの区画。平均樹齢40年。80-90%除梗。ステンレスタンクで12日間の発酵。

アリエ産のバリック(新樽10%)で15か月熟成。

香りは優しい果実味が立ち上がります。ベリー系の果実味と言うよりは、桃のジャムの様な酸のある優しいニュアンス

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・ルーージュ (ボルドー・シュペリキュール)

01009030 **2019** 750ml 入数12 赤 3358550000108 参考小売 **¥2,800**

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

熟成:新樽25% 12~18ヶ月 大樽と小樽で品種別に熟成、優れたキューヴェのみ、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 (アントゥル・ドゥー・メール)

01009029 **2022** 750ml 入数12 白 3358550000115 参考小売 **¥2,800**

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



Bordeaux / Saint-Émilion Grand Cru
Château Haut-Simard

ボルドー/サン・テミリオン

シャトー・オー・シマール

オー・シマールの歴史は古く、少なくとも1700年代まで遡ります。実際のシャトーは18世紀に建てられ、シャトーの名前は以前の所有者の一人であったシマール伯爵に由来しています。

畑はもともと一つの区画でしたが鉄道の施設により2区画に分断され、40ヘクタールの大きな区画はシマールに、残りの8ヘクタールはオー・シマールとしてリリースされています。

2008年ヴォーティエ家の所有となり大規模な投資が行われシャトー・オー・オーゾヌのチームが管理し、同様の哲学のもとにワイン造りが行われています。

この小さな区画から、毎年僅か2,500ケース程度しか生産されません。



<テクニカル>

アペラシオン・サン・テミリオン・グラン・クリュ
面積:8ヘクタール 土壌:粘土を含んだ砂と砂利
ロケーション:カノン、カノン・ラ・ガフリエール、
バヴィに囲まれた区画
平均樹齢:20年
品種:メルロ60%、カベルネ・フラン40%
醸造:コンクリートタンクで醗酵、熟成はオーク樽
(新樽50%)にて12か月
マネージャー;ファミーユ・ヴォーティエ(シャ
トー・オーゾヌ)
メートル・ド・シェ:ティエリー・レザン

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

シャトー・オー・シマール (サン・テミリオン・グラン・クリュ)

01009157 **2010** 750ml 入数12 赤 3700188044564 参考小売 **¥6,800**

ファルスタッフ:93点 ジェームス・サックリング:90-91点

フルボディ、ジューシーなダークベリーの果実味。きれいに溶け込んだ繊細なタンニン、チョコレートのような後味、

スパイスで持続性があり、後味にカルダモンのニュアンス。

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に向かって行く、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・フラン (VDP・ド・トラフィック)

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 ★★★★★

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

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

01009042 **N.V.** 750ml 入数12 泡 3423290201365 参考小売 **¥3,000**

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。口当たりはまろやかで、泡立ちは澱刺としており、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。

● Cremant de Bordeaux [Comtesse de Saint-Pey] VALUE BORDEAUX 100 2023

クレマン・ド・ボルドー <コンテス・ド・サン・ペイ> ロゼ

01008836 **N.V.** 750ml 入数6 泡 3259860641879 参考小売 **¥2,800**

メルロ70%、カベルネ・フラン30%

丸みがあり心地良い芳香。フレッシュさと熟れた果実の素晴らしい調和。

カーヴ・ド・ローザン

カーヴ・ド・ローザンはボルドー、アントゥール・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人のヴィンヤードを擁しています。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)、アントゥール・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:ミクロ・オキシゲナシオンを備え、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 (アントゥール・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、グァバ、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)

01009059 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161026098 参考小売 **¥9,000**

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ックス氏が新たに着眼したのがタ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°C-29°Cの温度設定。

マセラシオン22日間

熟成:ダルナジュエ製のバリックで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)

01008983 **2018** 750ml 入数12 赤 3760073716266 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(シエ デ シャルトロン)というワインショップも営業しています。

シンプルなモットーですが、“質の良いワインを提供することでお客様を満足させる”ことを常に念頭に、比類のない素晴らしいワインを常に探し求め提供しています。フランスワインをはじめ、ブルガリア、ハンガリー、スペイン、ポルトガル、イタリア、チリなど世界各国から良いワインを提供できることを誇りに思い、グランクリュクラッセ、プリムール、オールドヴィンテージも取り扱います。ワインに関するアドバイスから物流、そしてコストの最適化、商業戦略まで、プロ品質のサービスを常に提供しています。



ボルドー格付け第2級超有名シャトーが造る極秘ワイン

● **Chartron Lagrange --Margaux**

シャルトロン・ラグランジュ (マルゴー)

01009195 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027552 参考小売 **¥7,300**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン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

● **Charton 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**

01009196 **2019** 750ml 入数12 赤 4528161027569 参考小売 **¥7,300**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン、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、パニラのニュアンスが感じられます。

口に含まれ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

ファルゲレット・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、アントウル・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・ファルゲ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・ファルゲ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・ファルゲレットの夫、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・リュンヌ・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・リュンヌ・ルーシュ（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 シュベリユール）

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

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

● Cuvée Jean --Bordeaux Supérieur

キュヴェ・ジャン（ボルドー シュベリユール）

01009031 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161027576 参考小売 **¥5,000**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン100% 色調は深く、黒に近い色。豊かな芳香で、トーストやローストの香ばしい香り。

開くと、ペパーミントや、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 Chano --Haut Medoc**

シャトー・シャノ オール・メドック
 01009085 **2015** 750ml 入数6 赤 4528161027996 参考小売 **¥2,500**

品種:メルロ75%、カベルネ・ソーヴィニオン25% ブラックベリー等の黒い果実、スパイスやレザーのニュアンスも感じられます。エレガントなタンニンでバランスの取れた味わい。数年間の熟成により複雑な味わいが楽しめます。

● **Château Les Guyonnets Cuvée Héritage**

シャトー・レ・ギヨネ・キュヴェ・エリターージュ カ・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**

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



● **Vignes et Passion --Bordeaux**

ヴィーニョ・エ・パッション ボルドー
 01008985 **2015** 750ml 入数12 赤 3259866498101 参考小売 **¥2,500**

品種:メルロ83%、カベルネ・ソーヴィニオン13%、カベルネ・フラン4%
 綺麗なチェリー色。黒さくらんぼとカシスの力強い香りとトースト香のニュアンス。絹のように滑らかで、コーティングされたタンニンが豊かな果実味に溶けこんでいます。



● **Château Saint Nicolas --Cotes de Bordeaux**

シャトー・サン・ニコラ コート・ド・ボルドー
 01008989 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161027064 参考小売 **¥3,300**

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 des Landes Cuvée Prestige**

シャトー・デ・ランド・キュヴェ・プレスティエ リュサック・サンテミリオン
 01009087 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161028016 参考小売 **¥3,000**

品種:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン15%・カベルネ・フラン5% 91points: Wine Enthusiast
 Gold medal: Bordeaux Gold medal: Mâcon このドメーヌで最も古い樹齢の区画より。深みのある赤色、黒い果実の複雑な香り。甘いスパイスとプリオッシュのアロマ。まろやかで力強いタンニンが特徴。



在庫少

● **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**

品種:メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニオン30% ビオワイン: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 Haut Beyzac --Haut-Medoc Cru Bourgeois**

シャトー・オー・バイザック オー・メドック・クリュ・ブルジョワ
 01009086 **2015** 750ml 入数12 赤 4528161028009 参考小売 **¥3,000**

品種:メルロー40%、カベルネ・ソーヴィニオン55%、プティ・ヴェルド5%
 Gold medal: Bordeaux Gold medal: Lyon 完熟したカシスやブラックベリー、ヴァニラ、燻製のようなノートにミネラル系のアロマを楽しめます。しっかりしたタンニンがほど良くボリューム感をもたらすバランスの取れた優雅なワイン



● **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:カベルネ・ソーヴィニオン55%、メルロ45% 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。



その他のボルドー



● **Château Real --Haut-Medoc**

シャトー・リアル	オー・メドック
01009145	2015 750ml 入数12 赤 452816102720 参考小売 ¥3,600
01009144	2019 750ml 入数12 赤 452816102827 参考小売 ¥2,600

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン55%、メルロー35%、カベルネ・フラン10% シャトー・ムートン、オーパス・ワンなどの醸造長を務めた、フィリップ・レスピーと、数々のシャトーを手がけたオリヴィエ・ドーガの2人の起用により品質が向上。現在は元ポンテ・カネのベルナルド・フラン氏とアンジェリスのユベール・ド・ブア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・ソーヴィニヨン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。まろ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・ソーヴィニヨン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

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、ペーキングスハイスのきれいな芳香。ミディアムボディで繊細なタンニン。フルーティーでまろやか、クリーミー。ジュ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)

● **Château Taussin Marsot --Berdeaux**

シャトー・トーサン・マルソ	ボルドー
01008990	2022 750ml 入数12 赤 3760212132827 参考小売 ¥2,300

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 生産本数6000本
濃い紫がかかった赤い色、熟した赤い果実の香りが支配的で、口の中で長く続く味わいのフィニッシュ。凝縮感のある力強い味わいのフルボディのワイン

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

シャトー・サンピエール・ド・コルビアン	サンテステフ
01009072	2017 750ml 入数12 赤 3760223540178 参考小売 ¥4,500

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン52%、メルロ48%
ダークカラント、レッドベリー、甘いエキゾチックスパイス、焙煎したコーヒー、ハーブ等のニュアンス。ミディアムプラスのボディで、見事なまでにしなやかなテクスチャーとまろやかなタンニンが支えとなっています。長い余韻

● **Château La Roche Dorée --Medoc**



シャトー・ラ・ロッシュ・ドレー	メドック
01009007	2016 750ml 入数12 赤 3760052371134 参考小売 ¥2,500

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロ50% GOLD MEDAL Concours International de Lyon
色調は赤色がかかったガーネット色。香りはラズベリーなどの赤い果実のジャム香等を感じます。味わいは豊かなアタックを感じ、アルコールとタンニンのバランスが良いワインです。

その他のポルドー



● **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 参考小売 **¥2,800**

セバージュ:メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニオン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・ソーヴィニオンによりリッチなタンニンがしっかりとした骨組みを作り、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 参考小売 **¥2,700**

セバージュ:カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロ38%、プティ・ヴェルド2% 平均樹齢:20年 栽培密度:5000本/ha 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・キュルシー グラヴ



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

セバージュ:メルロ60%、カベルネ・ソーヴィニオン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70%) 濃いガーネット色。繊細でフルーティーな香りに、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 Dauzac --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 参考小売 **¥3,500**

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。

セバージュ:カベルネ・ソーヴィニオン55%、メルロ45% 平均樹齢:35~40年 栽培密度:10000本/ha 手摘み収穫、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。極めて優しく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+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、果実とスパイスさ特徴的なバランスの取れたワイン

● **Ronan by Clinet --Bordeaux**

ロナン・バイ・クリネ ポルドー

01009191 **2014** 750ml 入数12 赤 参考小売 **¥2,000**

「すぐ楽しめる魅惑的なポルドーワイン」を求める市場の声に応じてシャトー・クリネが2009年から造り始め、現在の当主、ロナン・ラポルド自らの名前を冠したワイン。

セバージュ:メルロ100% コート・ド・ポルドー、コート・ド・カステイオン、コート・ド・プールの畑から収穫した葡萄を使用 深みのあるルビー色。ノーズは複雑で、ラズベリー、チェリー、ブラックカラントの魅力的な香りがある。口に含むと明るくしなやかで、レッドチェリーとペーキングスパイスの生き生きとした風味が広がる。メルロの輝きが際立ち、おおらかでありながら穏やかで、骨格と力強さも感じられる。

● **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:ソーヴィニオン・ブラン90%、セミヨン10%

アタック はフレッシュでフルーティー。ソーヴィニオ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

Domaine de Boissan

ドメヌ・ド・ボワサン

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

コート・デュ・ローヌのワイン産地は大きく分けて北部と南部とに分けられます。

北部の赤ワインはシラーを中心に単一品種を使用することが多い反面、南部では数種類の個性の違う葡萄品種(グルナッシュ、シラー、ムールヴェドル、サンソー、カリニャンなど)の組み合わせからワインが造られます。

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



● Gigondas Vieilles Vignes

ジゴダス・ヴィエイユ・ヴィニユ

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

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。

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

低温マセラシオンを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。

● Ventoux

ヴァントウ

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

土壌: 沈泥と砂。 品種: グルナッシュ80%、シラー20% 収量52hl/ha

セミ・カルボニック・マセラシオンによる、27°Cで6-8日間の醸酵。

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%

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

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

Domaine de La Tour Penedesses

ドメヌ・ド・ラ・トゥール・ペネデス

ドメヌの畑はコルクも生産されている大きな森林地帯に位置します。そこには様々な土質の多様性があり、それがワインに限らず、ローズマリー、タイム、ミント、ラベンダーなどのハーブの栽培にも適しています。これはフォ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、ボヌ、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・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、カリヤン、サンソー、テンブラニョ、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**

グルナッシュ20% シラー60% ムールヴェドル12% カリヤン4% サンソー4% 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**

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やかに
香る。カンゾウやキール酒、胡椒のノート、ガリゲ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ィ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-WANTY?
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**

ユニ・ブラン100% アルコール度数:11% シャルマ方式

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**

ピノ・ノワール100% アルコール度数:11% シャルマ方式

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・ドミエ

ド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いできました。18世紀末に土地を引き継いだヘンリー・ドミエ氏も同様、先祖から引きついたノウハウとその知識を自分の息子ジュール・ドミエに教え込んでいました。ジュール・ドミエ氏は特に、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た事ができました。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、ドミエ家のさらなる繁栄を願い、ジュール・ドミエ氏の息子たちがこのドメヌを引き継いだ時、父親の名前をドメヌ名にしました。現在はユーロヴァンが所有するブランドの1つとなっています。

● **Jules Domier Sauvignon Blanc**

ジュール・ドミエ・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・ドミエ・シャルドネ

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

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

まるやかな味わい。余韻も長く続きます。

IGPペイドック アルコール度数:13.5%

● **Jules Domier Cabernet Sauvignon**

ジュール・ドミエ・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**

カシス等の黒い果実とほのかにチョコレートの香りを感じます。味わいは、フレッシュなアタックから、凝縮された

果実の味わいと力強いタンニンが感じられます。

IGPペイドック アルコール度数:14%

● **Jules Domier Syrah**

ジュール・ドミエ・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ス的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%



Languedoc Maison Galhaud

ラングドック

メゾン・ガロー

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

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

Léon GALHAUD JURAT



● 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・ダリベー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

01009204 **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マンゴーやアブ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

01009203 **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(種入れ)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 (リボート) 協同組合会長も務めていた彼は、有機農法が確立されていない時代に、協同組合としては初となるオーガニック100%への転換を果たしました。社としても、環境を良くする為の行動が必要だと常々考えており、より良い方法を探究しています。2017年に欧州のV-Labelによってビーガンの認可を得ました。ビーガン製品を消費する事は、環境保全、そしてより良い地球を未来に残し、人々の生活を守る事に繋がると考えています。



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・ピオ・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

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

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

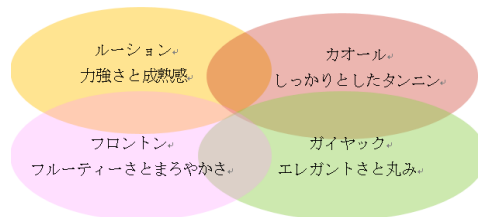
南西地方にあるヴィノヴァリ社とバクサにあるドン・ブリアル社の2社により、オクシタニーとカタラン2つの文化の融合。

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 Mélé -- Vin de France**

サン・メレ



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

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

黒味を帯びた濃く深い色合い。チェリーキルシュやブラックベリー、黒スグリの繊細かつ豊かなアロマ。

まろやかで新鮮な果実味。ヴェルヴェットのような口当たり。素晴らしいフィネスを感じさせる長い余韻。

コンクール・ベスト・バリュエール・ヴァンド・フランス・セクション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

01008729 **2021** 750ml 入数12 白 3760032566406 参考小売 **¥4,500**

● **Pouilly Fumé <Silex>**

フィ・フュメ・シレックス

01008728 **2021** 750ml 入数12 白 3760032566666 参考小売 **¥4,500**

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

ピノ・ノワール (ヴァン・ド・フランス)

01009038 **2022** 750ml 入数12 白 3760032566703 参考小売 **¥2,500** **品切れ**

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

ソーヴィニオン・ブラン (ヴァン・ド・フランス)

01009037 **2022** 750ml 入数12 白 3760032566657 参考小売 **¥2,500**

Vallée de la Loire
Domaine de la Chauvinieres

ドメーヌ・ド・ラ・ショーヴィニエール

この蔵はメーヌの丘に位置します。メーヌとは小さな川の名前でAOC、ミュスカデ・ド・セーヴル・エ・メー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・ウシエ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・メーヌ・シュル・リー

01009089 **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・ドゥッシュ・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とは大胆な行動だった。賭けは成功した。この希少な高価なキュヴェは将来のために造られたもので、この若く才能ある生産者の計り知れない野心の証である

91/100 par Bettane & Desseauve

● **Bel Air**

ベレール <ソーヴィニヨン・ブラン>

92
POINTS

01009080 **2020** 750ml 入数12 白 4528161027934 参考小売 **¥11,000**

偉大なソーヴィニヨン100%を初ヴィンテージで提供するという非常に大胆なアイデアだった。賭けは成功した。この希少な高価なキュヴェは将来のために造られたものであり、この若く才能ある造り手の計り知れない野心の証である。砂糖漬の柑橘類、パイナップル、蜂蜜のノート。通常は赤ワイン用のテロワールで造られる白ワインは、力強さ、ボリューム、余韻の長さ、果てしないフィニッシュ、繊細な塩味、そして死ぬほどトロロな香りを与えてくれる。

92/100 par Bettane & Desseauve

● **LES Puits aux Chiens**

レ・ピュイ・ソー・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、僅かなブ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

Jura
Domaine Rolet

ジュラ

ドメーヌ・ロレ

ブルゴーニュの東、約100キロメートルにある産地で、ジュラ紀の石灰質土壌にぶどうが植えられています。ジュラ地方のぶどう畑は、ブルゴーニュから東へ約100キロメートルにあるジュラ高原から平野に下る、標高約250mから500mの丘の日当たりのよい斜面を占めています。気候は厳しいが、晩秋は温和で、ぶどうの遅い摘み取りが行われます。土壌は自然崩壊したジュラ紀の石灰岩の堆積と非常に特殊な粘土混じりの泥灰土から成っています。飛び抜けて高い酒質のワインを産するにもかかわらず、あまりにも知られていない産地でもあります。1942年デジーレ・ロレがアルボワでワイン造りを始め、現在息子のベルナルとギイが畑の管理と醸造を担当し、ピエールとエリアヌヌがマーケットを担当しています。所有する畑は約60ha。収量はアペラシオンでまちなちですが1550hl/ha。ヴァン・ジョーヌ(黄ワイン)とヴァン・ド・パイユ(薬ワイン)は非常に低い収量です。



● **Arbois Vin de Paille**

アルボワ ヴァン・ド・パイユ

01006589 **2007** 375ml 入数12 白 3361121500013 参考小売 **¥7,000**

20%ブルサール、40%シャルドネ、40%サヴァニャン 3ヶ月間葡萄を乾燥させた後に発酵。バリックで2年間の熟成。アルコール度数15-16°C、残糖60-100gで停止する。甘口ワイン。

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**

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。しゃっきり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、ハシハミの果のアロマ。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。長い余韻がすばらしい。

Domaine Christ ドメーヌ・クリスト

● **Gewurztraminer**

ゲヴェルトトラミネール

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

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**

ゲヴェルトトラミネール・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。

Rheinhessen Weingut Walter

ラインハッセン

ヴァルター醸造所



歴史は古く1864年まで遡ります。本拠地はラインハッセンのアルツァイ町の南にある小さな村ケッテンハイムにあります。1920年にブドウ畑を所有し、第2次世界大戦頃に自社で瓶詰めを始めました。1985年に5代目にあたるヴァルター・ミヒエルが運営し現在29haの畑を所有し、リースリング、シルヴァナー、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、ショイレーベ、グラウブルグンダー、ヴァイサーブルグンダー、フクセルレーベ、ファーバレーベ、オルテガ、ズィーガレーベ、そして赤ワイン用にドルンフェルダー、ポルトギザー、シュペートブルグンダー、サン・ローランが栽培されています。

アルツァイアー・ヴォルトベルク
ラインハッセン地域の中央部、アルツァイ村にある単一畑。ペライヒはニアースタインに属します。この町は西暦223年には既に名前が

- **Rhenhessen Rivaner Trocken QbA**
ラインハッセン・リヴァナー・トロッケン・クー・ペー・アー スクリューキャップ
01008699 **2019** 750ml 入数12 白 4260063420283 参考小売 **¥2,500**
- **Alzeyer Wartberg Riesling Kabinett**
アルツァイアー・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**
- **Alzeyer Wartberg Riesling Spatlese**
アルツァイアー・ヴォルトベルク・リースリング・シュベトレーゼ スクリューキャップ
01009171 **2022** 750ml 入数12 白 4528161028320 参考小売 **¥3,200**
- **Alzeyer Wartberg Riesling Auslese**
アルツァイアー・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**
- **Rhenhessen 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**
- **Dornferder 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
01008698 **2019** 750ml 入数12 赤 4260063420238 参考小売 **¥2,600**
01008876 **2020** 750ml 入数12 赤 4528161026593 参考小売 **¥3,000**



Rheinhessen Weingut Kitzer

ラインハッセン

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。



アイスヴァインは凍ったままのぶどうを压榨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。

- **Badenheimer Galgenberg Silvaner Eiswein**
バーデンハイマー・ガルゲンベルグ・シルヴァナー・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**

ベック・ハーディ・ワインズ

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



● **Pertaringa Lakeside Chardonnay**

ペルタリンガ・レイクサイド・シャルドネ

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、澆刺とした酸味が爽やかさをもたらす味わい

● **Pertaringa Lakeside Sparkling**

ペルタリンガ・レイクサイド・スパークリング

92 POINTS

01008811 **N.V.** 750ml 入数12 泡白 9326838000267 参考小売 **¥2,300**

コロンバル、シュナンブラン、ピノノワール、シャルドネ キメが細かく爽やかな味わい。長くクリスピーな余韻が続きます。

● **Pertaringa Lakeside Moscato**

ペルタリンガ・レイクサイド・モスカート

92 POINTS

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 Scarecrow Sauvignon Blanc**

ペルタリンガ・スケアークロウ・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% プティヴェルド8% マルベック2% 新樽(フレンチオーク)15% 18ヶ月熟成

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

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

● **Pertaringa Undercover Shiraz**

ペルタリンガ・アンダーカヴァー・シラース

92 POINTS

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

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

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・シラース

92 POINTS

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

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

プラムやベリー系果実の凝縮感ある果実味と滑らかなタンニンが調和しています。

● **Bec Hardy Pinot Gris**

ベック・ハーディ・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**

ベック・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%、シラース30%、ムールヴェードル20% 全ての品種を別々に発酵させ、フレンチオークにて9ヶ月熟成

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

● **Tipsy Hill Cabernet Sauvignon**

ティプシー・ヒル・カベルネ・ソーヴィニヨン

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・シラース

98 POINTS

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

シラース100%

● **Bec Hardy Rose**

ベック・ハーディ・ロゼ シラース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。