



infini Wine List

2026年 6月

Champagne

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

Sparkling Wine

クレマン・ド・ブルゴーニュ [デュフルール・パール・エ・フィス]	P4
ヴァン・ムスー [ドゥデ・ノーダン]	P5
クレマン・ド・ボルドー [アルノザン]	P34
クレマン・ド・リムーール・グラン・ノワール	P29

Bourgogne

デュフルール・パール・エ・フィス	P4
ドゥデ・ノーダン	P5
ドメーヌ イヴリーヌ ガコン・モワンジョン	P6
ドメーヌ・ミシェル・グロ	P7
ドメーヌ・ミシェル・アルスラン	P8
ドメーヌ・ルネ・カシュー・エ・フィス	P8
ドメーヌ・ベルナル・ミヨ	P9
ドメーヌ・マシャール・ド・グラモン	P10
ドメーヌ・ティディエ・フォルネロール	P11
エティエンヌ・ダントウイユ	P12
コラン・プリセ	P12
ヴィニュロン・デ・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・ドゥ・ヴィレ	P15
メ・ド・ラ・プロット	P16
ドメーヌ・ド・プイ	P17
ドメーヌ・コルニュ・カミュ	P18

Bordeaux

シャトー・ランドロー	P19
シャトー・レアル	P19
テール・ド・ヴィニュロン	P20
カーヴ・ド・ローザン	P21
ラ・ボワッスレ	P22
クロ・デ・リタニ	P23
シャトー・サクレ・クール	P23
その他ボルドー	P24

Roussillon

シャトー・ロンボ	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
メゾン・ガロー	P27
ジュール・ドームエ	P28
ル・グラン・ノワール	P29
ヴィニョーブル・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	P33

Jura

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

Alsace

カーヴ・デュ・ロワ・ダゴバール	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・キッツァー	P35

Australia, McLaren Vale

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

Jean Plener Fils

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



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

● **Cuvée Brut Grand Cru**

キュヴェ・ブリュット・グラン・クリュ

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。ドサージュ7.2g/ℓ

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

● **Cuvée Reservée Brut Grand Cru**

キュヴェ・レゼルヴ・ブリュット・グラン・クリュ

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

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

● **Cuvée Brut Nature Grand Cru**

キュヴェ・ブリュット・ナチュール・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%。ドサージュなし。

青みがかった金色に輝いている。きめ細かな気泡と繊細な泡が上り力強い発泡。ドサージュされていないため、テロワールのアロマの精髓が際立ち、生産者の一徹さがうかがえる。稀に見るミネラルリティがもたらすフロワ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。

Champagne Gratiot Delugny

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・マニュピュランである当メゾンには、現在、Davidがこの家業を代表し、優れたシャンパーニュ作りを追究しています。当メゾンの味わい溢れる未来を構築するために、先代達から得られるインスピレーションを大切にしています。また、人々から忘れられたセパーージュを蘇らせ、椗樽を使用し、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及しています。ブドウ畑は、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区の、Crouttes sur Marne(クルットゥ)、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 シャンパーニュに繊細さとエレガンスをもたらすシャルドネが3.4ヘクタール。シャンパーニュ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。しっかりとした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 2012

01009745 **2012** 750ml 入数6 白泡 4528161031986 参考小売 **¥8,900**

品種:シャルドネ100%。

ドサージュ5g/ℓ

デゴルジュマン2025年10月

特別な年のシャンパーニュ。2012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

● **Histoire d'hommes Brut Millésimé**

イストワール・ドム・ブリュット・ミレジメ 2010

01009746 **2010** 750ml 入数6 白泡 4528161031993 参考小売 **¥10,000**

品種:シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%。

ドサージュ6g/ℓ

デゴルジュマン2025年10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した凝縮感ある味わい。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。

Boulachin Chaput

ブラシャン・シャピュ アランティエール -- コート・デ・パール NM

シャンパーニュ・ブラシャン・シャピュの名前では1996年から販売が始まりました。まだ新しいブランドですが、元々は、ブラシャン家とシャピュ家それぞれがコート・デ・パールにおいて葡萄の栽培、製造を行っていました。ブラシャン家は1799年、シャピュ家は1862年に創業した歴史ある生産者です。1973年アルベルト・ブラシャンとシルヴェット・シャピュの結婚により、二つのメゾンは一つになりました。両家の伝統を受け継ぎつつ発展させ、ここ数年ではギド・アシェット誌で高い評価を獲得し、またワインコンクールにおいてもメダルを多数受賞しています。現在、8代目のジェフリー・ブラシャンが約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、コロンベール・セック、コロンベール・ラ・フォス、ヴォワニーのコミュニンに広がり、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。

ブラシャン・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、土壌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、土壌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、くすみや草花の香りが混ざり合う。味わいはふくよかで洗練としています。

● Brut Sélection

ブリュット・セレクション

01009742 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3760110990307 参考小売 **¥7,100**

01009743 **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

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

エレガントでフルーティな味わいです。

Silver medal Concours general Agricole Paris 2017

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



● Dame Noire Brut

ダム・ノワール・ブリュット

01009744 **2022** 750ml 入数6 白泡 3760110990055 参考小売 **¥9,000**

品種:ピノ・ノワール100% ドザージュ8g/l

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

美しく熟成され力強さとエレガントさがバランス良くまとまっています。

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

● Cuvée As

キュヴェ・アス

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

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



ルイ・ブロシェ

モンターニュ・ド・ランス RM

シャンパーニュ・ルイ・ブロシェは、ランス山地の麓、エキューユ村に位置する家族経営のシャンパーニュ生産者です。19世紀以来、「レコルトン・マニピュラン」として、伝統的なシャンパーニュ製法を守り続けています。創業者マリー・アルセヌ・ブロシェは、19世紀にブドウ栽培を始め、品質向上のために優れた樹を選ぶことに注力しました。彼女の息子ルイ・ブロシェ（1881年生まれ）はこの哲学を受け継ぎ、「シャンパーニュ・ルイ・ブロシェ」のブランドを確立。次の世代では、アンリ・ブロシェと妻イヴォヌ・エルヴィューのもとで「ブロシェ=エルヴィュー」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「シャンパーニュ・ルイ・ブロシェ」に戻しました。2013年には正式に家業を継承し、現在5代目として活躍しています。マサル選抜は、優れたブドウの樹を選抜し、その特性を維持・向上させるための手法です。これは20世紀に体系化されましたが、ルイ・ブロシェでは創業者の時代から、特にピノ・ノワールにおいてこの考え方を実践してきました。最も健全で質の高い樹を選び、それを繁殖させることで、土壌や気候に適応したブドウの品質を安定させています。現在も、畑ごとの特性を生かしながら、マサル選抜を用いた栽培を続け、より純粋なテロワールの表現を追求しています。現在、ルイ・ブロシェは13ヘクタールの畑でピノ・ノワール主体のシャンパーニュを生産し、2017年には環境認証（HVE）を取得。家族の伝統を守りながら進化を続けています。彼らは、伝統と革新を融合させながら、卓越したシャンパーニュを生み出し続けています。



● Extra Brut Heritage

エクストラ・ブリュット・エリタージュ

Guide Gault & Millau: 91/100

01009323 **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。

● Les Plantes Blanc de Blancs 1^{er} Cru 2019

レ・プラント・ブラン・ド・ブラン・ブルミエ・クリュ・2019

01009661 **2019** 750ml 入数6 白泡 3760028622079 参考小売 **¥14,200**

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・

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。エキューユ村ブルミエ・クリュの「レ・プラント」区画から。2019年4月瓶詰。生産本数1776本。骨格があり、構造と豊かさがありながらも軽やかに洗練されたシャンパーニュ。デゴルジュマン2025年1月

● 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・ナチュラル

01009660 **N.V** 750ml 入数6 白泡 4528161031962 参考小売 **¥24,000**

品種:ピノ・ノワール100% ドザージュ0g/L 生産量500本

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

そこに毎年、新しい年のワインを一定の割合で加える。この2019年のボトリングには合計7回の収穫年(2010年~2018年)のものも含まれ、アロマの複雑さと風味の豊かさを大いに楽しむことができる。昔ながらの留め金を使用。

デゴルジュマン2023年12月

● HBH 1^{er} Cru Special Cuvee

HBH ブルミエ・クリュ・スペシャル・キュヴェ

01009662 **2012** 750ml 入数6 白泡 3760028622079 参考小売 **¥30,000**

品種:シャルドネ50%(ヴァレール・オ・ヌードのル・モン・ブノワ)、ピノ・ノワール50%(エキューユのレ・ブランシュ・ヴィーニ)

1943年にこのドメーヌの生産に革新的なエスプリを生み出したアンリ・ブロシェ・エルヴィュー(H.B.H)に敬意を表し、格別な年だけにこのキュヴェをリリース。口当たりはよりフレッシュで、レモンジュースとグレープフルーツの濃厚なタッチが感じられる。香草と生花のニュアンスが感じられ、塩味のある余韻が続く

ドザージュ3g/L、デゴルジュマン2023年7月 粘土石灰岩土壌。

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、所有しているドメーヌ（シャンベルタン、エシェゾー、ニュイ・サン・ジョルジュ、とその1級畑、ヴォヌ・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・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・ヴァージョは皇帝ナポレオン1世が愛飲したワインの1つといわれています。

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

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



● Chardonnay - Vin de France

シャルドネ ヴァン・ド・フランス

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

-	2025	750ml	入数12	白	3490040003371	参考小売	- 8月入荷
---	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

ガスコーニュ、ラングドックのシャルドネのブレンド

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

すっきりとしたフルーティな果実味。甘み、酸味のバランスに優れ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

01009663	2024	750ml	入数12	赤	3490040003388	参考小売	¥2,300
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

-	2025	750ml	入数12	赤	3490040003388	参考小売	- 8月入荷
---	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

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。

● Cremant 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。

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、更に年によっては全く出来ない事も在り得る — ということ。あくまで自然に逆らわないという基本姿勢のもとでワイン造りを行なっています。

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

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

醗酵は出来るだけ長期間で行われ、温度は28℃から30℃に保たれます。

カイ入れは1日2回行われます。

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



● Chardonnay - Vin de France

シャルドネ ヴァン・ド・フランス

01009747 **2024** 750ml 入数6 白 3660600002728 参考小売 **¥2,800**

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。



● Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Blanc

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ニュイ・ブラン

01009684 **2022** 750ml 入数6 白 4528161031740 参考小売 **¥6,000**

● Corton-Charlemagne

コルトン・シャルルマーニュ

01009682 **2022** 750ml 入数6 白 4528161031726 参考小売 **¥64,000**

黄金色の淡く澄んだ色調に、淡い緑がかったニュアンス。ミネラル感と繊細な香りに、白い花のニュアンスが感じられる。偉大な白ワインの要素が全て揃っている。豊かな味わい、繊細で非常に洗練された口当たり。

● Pinot Noir - Vin de France

ピノ・ノワール ヴァン・ド・フランス

01009748 **2024** 750ml 入数6 赤 3660600002711 参考小売 **¥2,800**

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。



● Hospices de Beaune Savigny Les Beaune 1er Cru Fouquerand

オスピス・ド・ボヌー・サヴィニー・レ・ボヌー・フルミエ・クリュ・フークラン

01009683 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031733 参考小売 **¥23,000**

● Corton Marechaudes Grand Cru Rouge-Domaine Doudet

コルトン・マレショード・グラン・クリュ・ルージュ (ドメヌー・ドゥデ)

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

01009685 **2021** 750ml 入数6 赤 4528161031757 参考小売 **¥25,000**

畑はラドワとアロース・コルトンの二つの村の間に位置する。ラドワ=セリニー村の上方「レ・プレサント」直下の急斜面に広がる約1ヘクタールの古樹畑。フレンチオークにて18ヶ月熟成(新樽率20%)

● Vin Mousseux Blanc de Blancs

ヴァン・ムスー・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、コロムバル、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洗練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。



Domaine Y.Gacon-Moingeon

ドメーヌ イヴリーヌ ガコン・モワンジョン

ピュリニー・モンラッシェの中心に位置するDomaine Gacon-Moingeon は、1962年にクロード・ガコンとイヴリーヌ・モワンジョンによって設立されました。現在の所有畑は約3ヘクタールで、シャルドネを主体に僅か0.24ヘクタールのアリゴテも栽培し、全て白ワインのみを生産しています。2012年より長女フラヴィがドメーヌを引き継ぎ、家族代々受け継がれてきた伝統と土地への深い理解を守りながら、細やかな畑管理と醸造を行っています。ドメーヌは小規模であることを生かし、Puligny-Montrachet、Saint-Aubinを中心に13の小区画からなる6つのアペラシオンを所有し、区画ごとの個性を最大限に表現するワイン造りを実践しています。

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。ブドウや区画の個性を忠実に表現し、土壌や気候の特徴がしっかりと反映されます。

さらに、ドメーヌのワイン造りは「伝統的な技法を重んじながらも、気候変動や技術の進歩に応じて必要な改善を行う」という姿勢で運営されており、昔ながらのブルゴーニュのテロワール（気候・土壌・区画）を尊重しつつ、現代の環境や醸造技術にも柔軟に対応しています。このように、Domaine Gacon-Moingeon は単なる伝統の継承にとどまらず、時代とともに進化し続ける“living domaine（生きたドメーヌ）”として、深みと骨格のある白ワインを生み出しています。



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

ブルゴーニュ・コート・ドール・ブラン「レ・フェムロット」

01009647 **2023** 750ml 入数12 白 4528161031542 参考小売 **¥6,500** **品切れ**

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

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

● Puligny Montrachet "les Meix"

ピュリニー・モンラッシェ「レ・メ」

01009646 **2022** 750ml 入数12 白 4528161031535 参考小売 **¥14,500** **在庫少**

粘土石灰質土壌 0.098ha 樹齢65年 年間生産量 716本

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

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

● Puligny Montrachet 1er Cru Folatiere

ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・フォラティエール

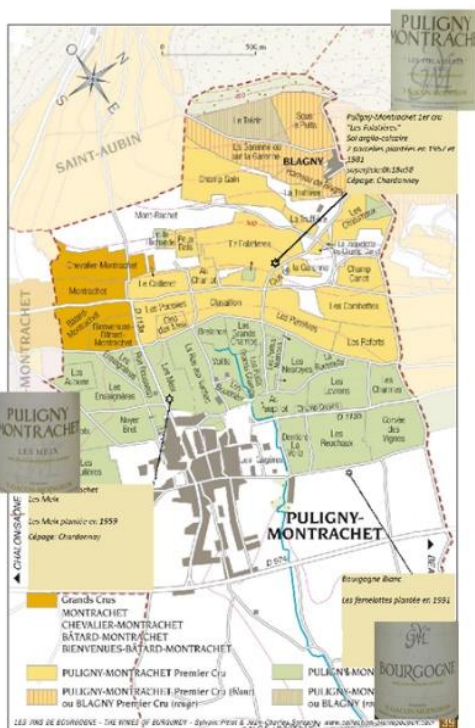
01008944 **2021** 750ml 入数12 白 4528161028573 参考小売 **¥23,000**

01009645 **2022** 750ml 入数12 白 4528161031528 参考小売 **¥25,000**

粘土石灰質土壌 0.1858ヘクタール 1967年と1981年に植樹

ドメーヌ・ルフレヴァ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。味わいはまるやかで優しく、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 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、従妹はDomaine Anne Grosと、それぞれのドメーヌで、グロ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、ワイン造りに不断の手間を惜しみません。畑仕事から瓶詰めに至るまで、熟達した技術と知識で各段階を把握し、監修しています。その謙虚で慎み深い人格は、上質で、エレガントで、常に安定感のある極上のワインに反映されています。

2016年、息子のピエールがブドウ栽培・醸造に関する高等技術士としての資格をとり、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年から徐々に父から息子へ権限が譲られ、ドメーヌの経営と安定したワインの品質を今後ピエールが担っていけるよう全般の仕事に携わっています。



● Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc Fontaine St. Martin

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

01009689 **2023** 750ml 入数12 白 4528161031597 参考小売 **¥7,600**

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

● Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine St. Martin

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ヌイ・ルージュ・フォンテーヌ・サン・マルタン

01009688 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031603 参考小売 **¥7,600**

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

● Vosne-Romanée

ヴォーヌ・ロマネ

01009690 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031610 参考小売 **¥23,000**

3つの村名区画(オー・レア、オー・ドゥシュ・ド・ラ・リヴィエール、ラ・コロンビエール)

優雅で果実味豊かなスタイル。

● Vosne-Romanée 1er Cru Clos des Réas

ヴォーヌ・ロマネ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・レア

01009692 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031634 参考小売 **¥34,000**

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

● Clos Vougeot Grand Cru Grand Maupertuis

クロ・ヴージュ・グラン・クリュ・グラン・モーベルテュイ

01009691 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031627 参考小売 **¥58,000**

グラン・ゼシェゾーとの境界線にあるグラン・モーベルテュイ。

1967年にジャン・グロが、当時11歳のミシエルの名義で購入した畑。

● Échézeaux Les Lochausses Grand Cru

エシェゾー・レ・ロアショース・グラン・クリュ

01009697 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031689 参考小売 **¥62,000**

面積0.37ha、樹齢30年。

ジャン・グロの妹が相続した畑を継承したことで2022年VTから新たに加わった特級畑。

● Richebourg Grand Cru

リッシュブール・グラン・クリュ

01009698 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031696 参考小売 **¥160,000**

面積0.41ha、樹齢30年。

ジャン・グロの妹が相続した畑を継承したことで2022年VTから新たに加わった特級畑。

Domaine Michel ARCELAIN

ドメーヌ・ミシェル・アルスラン

ドメーヌはボマール村に位置し、ボーヌ村とボマール村にピノ・ノワールとシャルドネ合わせ合計4ヘクタールの自社畑を所有する小規模ドメーヌ。ピエールは小さい頃から祖父ミシエルのそばでずっとワイン造りを見てきました。前当主のミシエルから、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。科学農業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。パトナージュなし。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"

ポーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デ・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**

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・ブレイの娘、ジャクリン・ブレイがルネ・カシューと結婚したことに始まり、現在はジェラルド・カシューが2004年に父を継ぎ当主を務めています。ジェラルドは、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、土壌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たが、父の代までは比率は10%以下でした。ジェラルド氏が引き継いだ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、畑ごとの個性が際立っています。



● 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'

シャンポール・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、シャンポールらしい優雅さを感じさせる。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るとタンニンは滑らか。余韻も長く畑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 Bernard MILLOT

ドメーヌ・ベルナル・ミヨ

1888年から続く歴史ある生産者。ムルソーに本拠地を置き、ムルソー、ピュリニー、ボーヌに8hの畑を所有。2015年まではネゴシアンにも卸していたが2016年からは100%ドメーヌ物として販売。現在5代目のエミリアンが運営。高校卒業後、BTSを2年学びその後イギリスで流通を学び、2009年に父より受け継ぐ。収穫は全て手作業。収穫後果汁を約3時間かけて搾り、タンクで24～48時間デブルバージュ。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年よりビオダイナミの試みを始めています。彼の造るスタイルはその年の、そのテロワールが表現されたワイン。「ワイン造りで重要なのは常に葡萄の健康に気をつける事。全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 Pinot Noir

ブルゴーニュ・コート・ドール・ピノ・ノワール

01009758 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161032099 参考小売 **¥6,200**

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

ボーヌ・フルミエ・クリュ・レ・シジ

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

01009637 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031467 参考小売 **¥9,300**01009759 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161032105 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。

● Puligny Montrachet les Corvées

ピュリニー・モンラッシェ・レ・コルヴェ

01009755 **2023** 750ml 入数12 白 4528161032068 参考小売 **¥14,700**

● Meursault Le Buisson Certaut

ムルソー・ル・ビュイソン・セルト

01009753 **2023** 750ml 入数12 白 4528161032044 参考小売 **¥14,000**

0.2082ha。粘土石灰質土壌。樹齢約50年。収量40hl/ha。天然酵母のみで発酵、樽でアルコール発酵とマロラクティック発酵。オーク樽12ヶ月(新樽比率10%)。このテロワールが生み出すワインは、フレッシュでしっかりとした酸を持ち、後味にはジンジャーやホワイトペッパーを思わせるスパイシーな香りを感じられる

● Meursault 1^{er} Cru Goutte d'Or

ムルソー・フルミエ・クリュ・グート・ドール

01009756 **2023** 750ml 入数12 白 4528161032075 参考小売 **¥21,000**

熟成とともに黄金色になり、豊かさや甘さが増しクリーミーなスタイルと変わることから由来した畑の名前

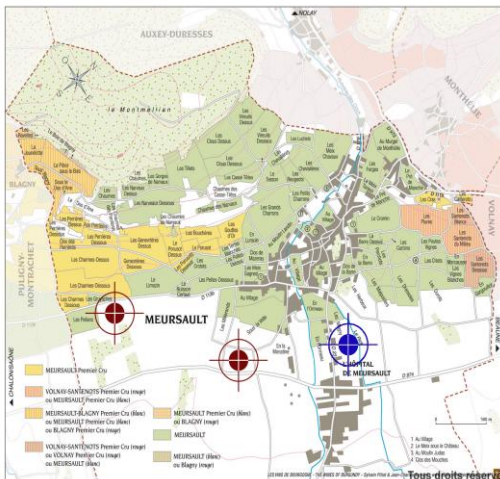
● Meursault 1^{er} Cru les Perrières

ムルソー・フルミエ・クリュ・レ・ペリエール

01009757 **2023** 750ml 入数12 白 4528161032082 参考小売 **¥23,000**

0.10ha。樹齢約40年。

果実味の美しい凝縮感と土壌からくる強靱なミネラルが印象的。余韻の長い味わい。ムルソートップの畑



Domaine Machard de GRAMONT

ドメヌ・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・ジョルジュに近いブレモー＝プリセイに位置し、マルサネ北部から、約70キロ南のピュリニー・モンラッシェまで多くの種類のワインを造ります。22ヘクタール所有。粘土と石灰岩が混ざった白亜の土壌で葡萄を栽培しています。果実は全て手摘みで収穫され、天然酵母を使用し、オーク樽で醸造されます。

グラモンは、ブルゴーニュの中でも最も信頼に値する造り手の一人と言える。

…ロバート・パーカー

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

…セレナ・サトクリフ女史「ブルゴーニュ・ワイン」



● 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**

テロワール:アペラシオン東側の粘土質赤褐色石灰質土壌。下層は砂利や化石を含む石灰岩。1963年植樹(樹齢60)の古木が類まれな凝縮感と骨格を付与。醸造:野生酵母で20日間発酵。新樽20%のオーク樽で18~24ヶ月の長期熟成。施し、香りの広がりを追求。味わい:澄んだルビー色。カシスや黒系果実に、モカや野性味が重なる複雑な香り。強固なタンニンが熟成で丸みを帯び、キノコや土の香りを伴うフルボディへ変化。

● Beaune 1er Cru Aux Coucheries

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**

テロワール:標高300m、石垣(クロ)に囲まれた単一区画。酸化鉄を含む赤褐色粘土石灰質に小石が混じる。1955年植樹、樹齢70年の古木が圧倒的な深みを生む。醸造:野生酵母で18日間発酵。18~24ヶ月の長期熟成(新樽20~30%)を行い、ミディアムトーストの樽がスパイシーな彩りを添える。味わい:非常に力強いスタイル。ブラックベリーの濃厚なアロマが特徴。数年の熟成でタンニンが和らぎ、トリュフやジャムの熟成香が現れるリッチな存在感。

● Nuits-Saint-Georges Les Hauts Pruliers

ニュイ・サン・ジョルジュ・レ・ゾー・プリュリエ

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

テロワール:南西の急斜面、標高275~300m。砂利質土壌とピンク色の石灰岩層が骨格を作る。樹齢65年が中心だが、1914年植樹の100年を超える極稀な古木も含む。醸造:野生酵母で21日間発酵。新樽100%を用い、18~22ヶ月の長期熟成によりスパイシーさと深みを最大化。味わい:芳醇かつ力強い構造。若い頃は凛とした硬さがあるが、熟成によりプラム、革、下草の複雑さが現れる。10~20年の長期熟成ポテンシャルを持つ。

● 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**

テロワール:石垣に囲まれた約1.75haの単一区画。鉄分豊富な粘土石灰質。1914年、1930年植樹の古木がポマールらしい力強さを支える。醸造:野生酵母で21日間発酵。空気圧式搾機で優しくプレス後、18ヶ月の熟成で丸みとスパイシーさを引き出す。味わい:パワフルながら、モレロチェリーやリコリス、モカが重なる円熟したアロマ。10~15年の熟成に耐え、厚みのある余韻が長く続く。

● Nuits-Saint-Georges Blanc les Creux Fraîche-Eau

ニュイ・サン・ジョルジュ・ブラン・レ・クルー・フレシュ・オー

01009789 **2024** 750ml 入数12 白 4528161032235 参考小売 **¥9,500**

フレンチオークにて12~18ヶ月熟成(新樽20%)

レ・クルー・フレシュ・オーとは、丘の頂上にたくさんの湧き水があり、その名も「冷たい水」という意味です。コクがあり、丸み、まろやかさがあり、エレガントな味わい。

スパイシーな香りで、柑橘類、洋梨、アカシアハチミツ、バニラの香りが広がる。

Domaine Didier FORNEROL

ドメーヌ・ディディエ・フォルネロール

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

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



● Côte de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルーージュ

01009750 **2021** 750ml 入数12 赤 4528161032013 参考小売 **¥7,700**

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。

● Haute Côte de Nuits Rouge

オート・コート・ド・ニュイ・ルーージュ

01009751 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161032037 参考小売 **¥5,900**

区画名: LA FLEE「ラフレ」 フレンチオークにて熟成(新樽率25%)。生産量1400本

ラズベリーやイチゴのような赤い果実の香り。

口に含むと豊かなボリューム感があり、シルキーな口当たりで、余韻が長く続く。

● Côte de Nuits Villages Blanc

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ブラン

01009749 **2022** 750ml 入数12 白 4528161032006 参考小売 **¥7,700**

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

樽熟成12ヶ月間、新樽比率20%。

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

Bourgogne Blanc

● ブルゴーニュ・ブラン

01009752 **2023** 750ml 入数12 白 4528161032020 参考小売 **¥5,800**

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

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

凝縮感のある果実味に酸味が上手に絡み合った旨さ。

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

2つ星 ★★

Hostellerie de Fontanges 12000 Rodez 1 Grappe 2 étoiles

Le Put St Jacques 32600 Pujaudran

Hostellerie jerome 2 étoile et 1 grappe 06320 La Turbie

Restaurant alexandre 2 étoiles guide michelin 30128 Garons

Restaurant Michel Rostang 75017 Paris

1つ星 ★

Restaurant La grenouillère 62270 la Madelaine sous monteuil

Restaurant Le Grand Monarque 28005 Chartres

Restaurant gava rive gauche Pierre Gagnaire 75007 Paris

Restaurant la chaumière 39100 Dole

Restaurant jean 75009 Paris 9e

Restaurant o savot 61140 Baenoles-de-l'Orne

Hostellerie bas rupts relais chateaux 88400 Gérardmer

Restaurant chateau d adomenil relais et chateaux Rehainvillier, 54300 Lunéville

Restaurant les magnolias 94170 Le perreux sur marne

Restaurant L'ATELIER 64200 BIARRITZ

Restaurant Le Relais De La Poste 67610 La Wantzenau

Restaurant Chateau Les Craveres 51100 Reims

Restaurant Le Pave D'Auge 14430 Beuvron en Auge

Restaurant Marco 46090 Lamagdelaine

Hotel du Palais 64200Biarritz

Étienne Dantuille

エティエンヌ・ダントウイユ

【MLC】

1973年、マニアン、ラガリグ、カイロルの3氏により設立された「MLC」は、フランスのブルゴーニュを拠点に活動するネゴシアンです。コート・ド・ニュイやコート・ド・ボヌスをはじめとした銘醸地の優良ドメーンと長年にわたり強固な信頼関係を築いており、各地のテロワールの個性を忠実に反映したワインを厳選し提供しています。同社は、経験豊富な専門チームによる確かな目利きを強みとしています。ブルゴーニュ全域から魅力的なロットを選び抜くだけでなく、温度管理が徹底された貯蔵施設や精緻な瓶詰体制を完備することで、生産者が造り出したワイン本来の香りや味わいを維持する環境を整えています。伝統ある産地の多様な個性を、現代の品質基準において世界へ伝える役割を担っている存在です。【エティエンヌ・ダントウイユ】はMLCの持つブランド名です。



● Chassagne-Montrachet

シャサーニュ・モンラッシェ

01009777 2024 750ml 入数6 赤 3701716905753 参考小売 **¥16,000**

フレッシュなアプリコットやカリンの香りに、白い花やかすかな蜂蜜のニュアンスが重なる。

口当たりは丸みがあり優雅で、酸は穏やか。後味には穏やかなミネラル感が長く続き、親しみやすくも上品な印象。



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・オスピスの専売件を獲得し、現在はコラン・プリーセの名物商品となっています。1927年アントワープに事務所とセラーと瓶詰め工場が増設されました。1985年にはエドワード・ステューブ氏が新しく社長として就任し、彼のリーダーシップの下でコラン・プリセは新たな成長を遂げ、国内外の市場においてその存在を強めています。



COLLIN BOURISSET

DEPUIS 1821



ムーラン・ア・ヴァン・デ・オスピスはオスピス・ド・ボヌ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出来ます。

● 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・プリセ」が1926年にコラン・プリセが独占権を持ち、ブドウ栽培からワイン醸造、そして販売までを手がけています。

Vignerons des Monts de Bourgogne

ヴィニュロン・デ・モン・ド・ブルゴーニュ

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

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

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



● Bourgogne Chardonnay

ブルゴーニュ・シャルドネ

01009530	2022	750ml	入数12	白	3340778003368	参考小売	¥3,600
01009773	2023	750ml	入数12	白	3340778003368	参考小売	¥4,000

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。

● Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ・ピノ・ノワール

01009775	2023	750ml	入数12	赤	3340778003351	参考小売	¥4,000
----------	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

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ーとよま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。

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・モンラッシュに畑を持ち、ワイン造りを行っていたジャン・ルネ・シャルトロンと、名高いボヌのネゴシアン、ルイ・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。買い付ける葡萄は厳密にセレクトされ葡萄かマストの状態運ばれてくる為、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
-	2025	750ml	入数12	白	3120581455031	参考小売	- 8月入荷

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

-	2024	750ml	入数12	白	3120581445377	参考小売	- 8月入荷
---	-------------	-------	------	---	---------------	------	---------------

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畑はペーヌ。続いてクルジ、シャブリで行われました。そして2018年1月、彼らのそれぞれの子供であるセリーヌとトミーが後を引き継ぎ、2つの会社を設立しました。

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



● Chablis

シャブリ

- **2025** 750ml 入数12 白 3770001573007 参考小売 - **8月入荷**

土壌: 粘土石灰質 下層土: キンメリジャン 畑の向き: 南東と南西 面積: 8.80ヘクタール 樹齢: 約36年 収穫: 2023年9月13日から23日まで機械収穫 醸造: アルコール発酵とマロラクティック発酵を行い、温度管理されたステンレスタンクで醸造と熟成を行う。瓶詰め: 2024年5月 輝きのある緑がかかったイエロー。白い花、パイナップル、柑橘類の香り。口に含むと、フレッシュな果実味とミネラル感が心地よく広がる。バランスが良く長い余韻。

BOURGOGNE Louis Merle

ブルゴーニュ

ルイ・メルル

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

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

◆醸造: 収穫後、すぐにプレス機に入れて、抽出します。アルコール発酵前に、12〜24時間、温度を14〜18℃に設定して、ダ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

01009596 **2024** 750ml 入数12 白 4528161031108 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。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ムの香り。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・フルミエ・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。白い花などのフローラル香も。しっかりとしたストラクチャーに堅個なミネラル感。

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



● Chablis

シャブリ

01009603	2023	750ml	入数6	白	4528161029747	参考小売	¥4,800
-	2024	750ml	入数6	白	-	参考小売	-

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。

8月入荷

● Chablis 1er Cru Vosgros

シャブリ・プリミエ・クリュ・ヴォグロ

01009604	2023	750ml	入数6	白	4528161031160	参考小売	¥6,500
-	2024	750ml	入数6	白	-	参考小売	-

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が感じられ、後味にはほのかな塩味のニュアンスが残る。

8月入荷

● Chablis 1er Cru Vaucoupin

シャブリ・プリミエ・クリュ・ヴォークパン

01009605	2023	750ml	入数6	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、そしてチョコクを思わせる、

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



● Viré-Clessé Nos Terroirs “Quintaine”

ヴィレ・クレッセ・ノ・テロワール カンテーヌ

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・ドゥ・ラ・プロットは三代続くポーランド系のドメヌス、ジスラン・コユーの別ラベルになります。1932年、ジスランの祖父にあたるテオド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されるようになりました。ここからコユー家の葡萄生産者としての歴史が始まります。テオド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ス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 “En Mormain“

マルサネ・ブラン・アン・モルマン

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

オーストラリア・アクミナータ(海由来の貝の化石を含む土壌)の泥灰土と白泥灰土で構成され、ブドウの樹齢は約30年。独特なマサル・セレクションが施されている。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・ブランのユニークな特徴は、口当たりのまろやかさと、コート・ド・ボ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 “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**

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

● Fixin

フィサン

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

平均樹齢60年。クレ・ド・シェーヌという区画にあります。紫がかかったルビー色、スマイル、シャクヤクのブーケ。カシス、チェリー、カリン、ムスク、コン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** **在庫少**

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

01009687 **2023** 750ml 入数12 白 4528161030385 参考小売 **¥10,000**

テロワール：白垂泥灰土 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、ほのかなバナナのアロマ。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

01009488 **2023** 750ml 入数12 白 4528161030378 参考小売 **¥6,300**

テロワール：白垂泥灰土 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

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畑から造られます。醸造：手作業による収穫、自然酵母を使用した伝統的な醸造。
チャーミングな白い花のアロマやフレッシュな白桃の香りが感じられます。熟成させることで、ヘーゼルナッツ、ハチミツ、火打ち石のニュアンスがあらわれます。

● Bourgogne Blanc

ブルゴーニュ・ブラン

01009686 **2023** 750ml 入数12 白 4528161031887 参考小売 **¥4,500**

テロワール：サン・ヴェランおよびプイイ・フュイッセのアペラシオンに近い土地にある複数のブドウ園から造られます。醸造：手作業による収穫、自然酵母を使用した伝統的な醸造。テロワールのフレッシュさを保つため、タンクで熟成させる。10ヶ月熟成。テイस्टィングノート：白桃、柑橘類、アカシア等の香り。ミネラル豊かで程よい酸味とふくよかさの調和が取れたしなやかな味わい。

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した。1982年にドメーヌ・コルニュ・カミュ名前のついたワインをリリースしました。

およそ30年の間に、確かなプロとしての腕を身につけ、伝統を守りつつ近代技術も必要に応じて取り入れながらワイン造りを行っています。娘のリディアは、大学で生物学を学んだ後、2007年にBTS Viticulture-Oenologie（醸造栽培上級技術者）を取得し、2008年ドメーヌのマネージャーに就任。現在ドメーヌを引き継ぎワイン造りを行っています。リュット・レゾネを実践し農薬は基本的には使用していません。ルヴュ・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 Nuits Blanc

ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ヌイ・ブラン

01009765 **2024** 750ml 入数12 白 4528161032167 参考小売 **¥4,500**

粘土石灰質土壌。圧搾、澱引きは6-8°Cの低温で行う。樽熟12-15か月。

ミネラルに溢れスイカズラや柑橘系も感じられる。洗剤とし粘性もありバランスのとれた構成

● Cote de Nuits Villages Rouge

コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ・ルーージュ

- **2024** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **8月入荷**

コルゴロアの“La Montagne”の区画より。樹齢:40年 収穫方法:手摘み 収穫量:48 HL/Ha 面積:0.54ha

チェリー、レッドカラントのアロマに、下草、シナモンのニュアンス。味わいは力強く、ボディと丸みがある。

● Pernand Vergelesses Rouge

ペルナン・ヴェルジュレス・ルーージュ

01009766 **2024** 750ml 入数12 赤 4528161032143 参考小売 **¥5,200**

“sur Herbeux”と“sous bois de Noel et belles filles”の区画より 樹齢:40年 面積:0.79ha 収量:平均45HL/Ha

イチゴとラズベリーのアロマ。しっかりとしたコクがある、力強いが見事に溶け込んだタンニン。

● 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・ルーージュ

01009643 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031504 参考小売 **¥6,500**- **2024** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **8月入荷**

土壌:石灰質に富む粘土石灰質 位置:南東向き 樹齢:60年 収穫方法:手摘み 面積:0.5ha 収量:35HL/Ha

紫がかった濃いルビー色。しっかりとした骨格とよく溶けたタンニンを持つ。肉付きがよくフルボディ。

● Chorey Les Beaune Rouge

ショレイ・レ・ボーヌ・ルーージュ

- **2024** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **8月入荷**

アロース・コルトン・レ・プティエールに隣接 樹齢:40年 収穫方法:手摘み 収量:50 HL/Ha ラズベリー、チェリー

・ブラックベリーのアロマ。適度なタンニンがありしっかりとしたストラクチャー。バランスの取れた豊富な味わい。

● Savigny Les Beaune Rouge

サヴィニー・レ・ボーヌ・ルーージュ

- **2024** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **8月入荷**

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。

● Savigny Les Beaune 1er Cru Les Charnieres Rouge

サヴィニー・レ・ボーヌ・ブルミエ・クリュ・レ・シャルニエール・ルーージュ

- **2024** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **8月入荷**

面積:0.37ha 樹齢:65年 収穫方法:手摘み 収量:45HL/Ha

ラズベリー、ブラックベリー、ほのかなキャラメルのアロマ。フルボディで果実味豊か。控えめなタンニン。

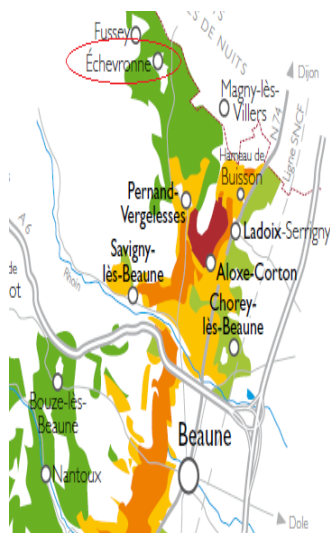
● Beaune 1er Cru Clos du Roi

ボーヌ・ブルミエ・クリュ・クロ・デュ・ロワ

- **2024** 750ml 入数12 赤 - 参考小売 - **8月入荷**

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した肉付きのよいコクのあるワイン。



シャトー・ランドロー

シャトー・ランドローの葡萄畑は、アントル・ドゥー・メールの中心に位置するサディラックの丘陵と砂利の多い斜面に広がる。3世代にわたり、この貴重なテロワールはバイエ家に受け継がれてきた。1959年設立時、ランドローの畑はひどい状態だった。1年目アンリとミッシェル・バイエは耕地を整理統合すること、排水、植樹、合理的なメカニズムの導引、建物の増築を一度にやらなければならなかった。1974年には43haの畑を持っていた。そして1980年、ミッシェルは2つのドメーズを手に入れ39ha畑を増やした。しかし、この2つのドメーズ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、ブルーノが樽熟のワインも(赤白ともに)造りはじめた。このようにして、バイエ家は70haの畑を持ち、年間50万ケースも生産し超高性能の機械を備えた造り手となり国内外のコンクールでもいつも評価されるようになった。“土壌の生命、生態系の保護、植物のバランスに沿った栽培方法を用いて、理にかなった持続可能な農業を確立する”という祖先から受け継ぐノウハウによって培われた、情熱的なワインメーカー、ブルーノ・バイエは、卓越した品質のワインでワインラヴァーを驚かせてやまない。



● Château Landereau Rouge (Bordeaux Supérieur)

シャトー・ランドロー・ルーージュ (ボルドー・シュペリユール)

01009665	2020	750ml	入数12	赤	3358550000108	参考小売	¥3,000
01009779	2021	750ml	入数12	赤	3358550000108	参考小売	¥3,300

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

熟成:新樽25% 12~18ヶ月 大樽と小樽で品種別に熟成、優れたキュヴェのみ、ランドローの名前

で出荷されます。濃い赤色で輝きがあり、赤と黒の果実のアロマを持つ力強い香り。

フルボディで非常にバランスが取れており、余韻が長く続く。

● Château Landereau BiLanc (Entre Deux Mers)

シャトー・ランドロー・ブラン (アントゥル・ドゥー・メール)

01009664	2024	750ml	入数12	白	3358550000115	参考小売	¥3,000
01009778	2025	750ml	入数12	白	3358550000115	参考小売	¥3,300

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

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

舌の上にはぼってりした甘さも残ります

BORDEAUX / HAUT-MEDOC
Château Real

ボルドー/オー・メドック

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・セラヌ・ド・カドゥールヌ村。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っ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。土壌は、粘土石灰質の上に砂利土壌が重なる非常に良質の土壌でもあります。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、全量プレミアム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・ブア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
01009700	2016	750ml	入数12	赤	4528161031191	参考小売	¥3,000
01009699	2018	750ml	入数12	赤	4528161031900	参考小売	¥3,000

面積:6ha 葡萄品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン、メルロ

土壌:ガンジアン砂利、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ルで生産されたワインを一括してボトル詰めすることを可能にしようと動き初め、さらにプロディフは分散した販売方法によってさらなる進歩を果たしました。そして2012年、さらなる転機が訪れ同じ考えのもと、この2社合併によってテール・ド・ヴィニユロンが発足しました。コーペラティブを基本とした姿勢を保ちながら将来へ向かって行く、それは個々のタレント性から成り、現在フランスにおける第一のコーペラティブ・グループのひとつとして考えられています。



● Caprice de Berticot Sauvignon Blanc IGP Atlantique

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

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・トラウティック)

01009625	2024	750ml	入数6	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。ポリフェノール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・ポルドー・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

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、泡立ちは澀刺としており、後味は柔らかな。フレッシュさと柑橘系果実の香りのバランスが良い。



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畑、約340人のヴィニョ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・シュペリユール、ボルドー（白、ロゼ、赤）、アントゥル・ドゥー・メール、クレマン・ド・ボルドー）

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

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



● Le Noble Cuvee Réserve --Bordeaux

ル・ノーブル・キュヴェ・レゼルヴ（ボルドー）



- **2022** 750ml 入数6 赤 3335200010267 参考小売 - **8月入荷**

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、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。



● 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）



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

- **2022** 750ml 入数6 赤 3335200000282 参考小売 - **8月入荷**

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 サックリング90ポイント

醸造:ミクロ・オキシジェナシオンを備え、温度管理されたステンレス製タンクで醸造されます。

その後約1年間オーク樽で熟成されます。香ばしいオークフレーバーに凝縮された果実が印象的。SELECTION 50 BORDEAUX 2025に選ばれました。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。

ラ・ボワッスレ

La Boisseraie(ラ・ボワッスレ)は、1999年に、ファブリス・デュモンが創立し、それ以来、フランス国内のニッチな市場と海外輸出に向けて、地元だけでなく海外も含め素晴らしいワイン生産者と共に活動しています。以前はラム酒の製造所であった場所を改築し、一階はChai des Chartrons(シェ デ シャルトロン)というワインショップも営業しています。

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



ボルドー格付け第2級超有名シャトーが造る極秘ワイン

● Charton Lagrange --Margaux

シャルトロン・ラグランジュ (マルゴー)

01009783 2019 750ml 入数12 赤 4528161032358 参考小売 **¥9,000**

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にある。

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

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**

01009784 2020 750ml 入数12 赤 4528161032365 参考小売 **¥10,000**

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、バニラのニュアンスが感じられます。

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

ラ・ボワッスレ社専用に造られたオリジナルブランド。

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

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

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

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

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

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禱（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)

01009623 **2022** 750ml 入数12 赤 4528161031429 参考小売 **¥10,500**

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、サンテミリオンのラ・コンフェッションなど、次から次へとセンセーショナルワインを産み出しています。ワイン・メーカー・オブ・ザ・イヤーにも選ばれたジャヌエ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℃-29℃の温度設定。

マセラシオン22日間

熟成:ダルナジュ製のバリックで18ヶ月間。

シュル・リーで6ヶ月間熟成

期間中はバトナーージュを行う。

瓶詰:コラーージュは行わない。

アルコール度数13%。生産量は5,900本

コンサルタント:ジャン・フィリップ・フォール (ミッシェル・ロランのラボ)



● Sacré Coeur --Pomerol

サクレ・クール (ポムロール)

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

その他のポルドー



● Château Bois Mondont --Médoc Cru Bourgeois

シャトー・ボワ・モンドン メドック・クリュ・ブルジョワ

01009678 **2015** 750ml 入数12 赤 3700218212789 参考小売 **¥3,400**

品種 メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニヨン40% BRONZE MEDAL Decanter WINE ENTHUSIAST 90points

色調は赤紫色がかかったルビー色。香りは果実香以外に、ほのかにバニラ、キャラメル、スパイス香、甘草などを感じる。味わいは柔らかいタンニンを感じ、アフターフレーバーも熟したブルーの香りが広がり、心地良い余韻が残る。



● Château Sigognac --Médoc

シャトー・シゴニャック メドック

01009710 **2017** 750ml 入数6 赤 3760005230440 参考小売 **¥2,600**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン55%メルロ40%, カベルネ・フラン5% 収量:36hl/Ha James Suckling 90 points

スマイレやブラックカラントの芳醇なアロマに、クローブ、ダークチョコレート、そして乾いた土のニュアンス。さらに、熟成を感じさせるキノコや干し牡蠣のような風味が深みを与えている。味わいはミディアムボディで、きめ細かく引き締まったタンニンと鮮やかな酸味が広がる、ジューシーかつ緻密な仕上がり。ポルドーの伝統的な気品と、今すぐ楽しめる親しみやすさが完璧なバランスで共存している。



● Château du Monthil — Médoc

シャトー・デュ・モンティエユ メドック

01009712 **2017** 750ml 入数6 赤 3457210217013 参考小売 **¥2,700**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン、メルロ、プティ・ヴェルド、カベルネ・フラン

深みのあるルビーの色調。黒い果実やダークベリーの芳醇なアロマに、マイルドなスパイスが重なる。味わいは贅沢な果実味を中心に、ほのかな樽香とクリーム感がゆったりと漂い、絶妙な一体感を生む。クラシカルなスタイルで、丸みのある質感と心地よい余韻が楽しめる1本。

● Château des Tourelles — Médoc Cru Bourgeois

シャトー・デ・トゥーレル メドック・クリュ・ブルジョワ

01009711 **2016** 750ml 入数6 赤 3770004216086 参考小売 **¥3,000**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン46%、メルロ47%、プティヴェルド5%、カベルネ・フラン2%

深みのあるルビーの色調。熟した果実の芳醇なアロマに、繊細なスパイスが重なる。味わいは贅沢な果実味を中心に、ほのかな樽のニュアンスが絶妙な加減で溶け込み、心地よい一体感を生んでいる。2016年らしいまろやかなタンニンが口の中に広がり、品格のあるエレガントな余韻が長く続く。WINE ENTHUSIAST (ロジャー・ヴァース) 89points

● Château Bel Air Gloria --Medoc Cru Bourgeois

シャトー・バレール・グロリア メドック・クリュ・ブルジョワ

01009780 **2017** 750ml 入数12 赤 4528161032198 参考小売 **¥3,500**

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ヌ・アンリ・マルタンがオー・メドックで造るシャトー。

品種 カベルネ・ソーヴィニヨン72%、メルロ28%

香りはブラックベリー、杉、そして繊細なオークのアロマ。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、果実の余韻が持続する。



● Château Macquin --Saint-Georges-Saint-Émilion

シャトー・マカン サン・ジョルジュ・サン・テミリオン

01009781 **2017** 750ml 入数6 赤 4528161032204 参考小売 **¥2,800**

品種 メルロ 80%、カベルネ・ソーヴィニヨン 10%、カベルネ・フラン 10%

木製または温度調節可能なコンクリートタンクを用いた伝統的な醸造。12~18ヶ月の樽熟成(新樽比率30%)

香りはスマイレや熟した赤系果実が広がり、気品と豊かさを兼ね備えている。

口当たりはフルボディで厚みがあり、バランスの取れたしなやかで滑らかなタンニンが特徴



その他のポルドー

● **Château Mont-Pérat Blanc --Bordeaux**

シャトー・モン・ペラ・ブラン (ポルドー)

01009671 **2023** 750ml 入数12 赤 4528161031917 参考小売 **¥3,500**

品種:ソーヴィニオン・ブラン70%、セミヨン30%

白桃や柑橘、白い花の華やかな香り。ふくらみのある果実味に、爽やかな酸とほのかなミネラル感が調和。口当たりはなめらかで、余韻はクリーンかつバランスの良い辛口白。

● **Château de la Mazerolle la Graveliere --Graves**

シャトー・ド・ラ・マゼロール・ラ・グラヴリエール (グラヴ)

01009531 **2023** 750ml 入数6 白 4528161029822 参考小売 **¥3,000**

品種:ソーヴィニオン・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。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。

● **La Closerie de Camensac -- Haut-Médoc**

ラ・クロズリー・ド・カマンサック (オー・メドック)

01009667 **2017** 750ml 入数6 赤 4528161031719 参考小売 **¥3,500**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン50%、メルロ50%

木樽由来のほのかなウッディさとバニラ香が開き、チョコレートや黒系果実の豊かなアロマと爽やかな酸味が調和。柔らかく滑らかなタンニンとしっかりした構造が感じられるバランスの良い赤ワイン。

● **Esprit de Gloria -- Saint-Julien**

エスプリ・ド・グロリア (サン・ジュリアン)

01009782 **2017** 750ml 入数6 赤 3700415104047 参考小売 **¥6,200**

名門「シャトー・グロリア」のセカンドラベル。格付け第4級「シャトー・サン・ピエール」を含むドメヌ・アンリ・マルタンの傘下であり、ファーストラベルと同一の厳格な品質管理基準で醸造。

品種:カベルネ・ソーヴィニオン63%、メルロ37% 熟した黒系果実の香りに、スパイスとココアのニュアンス。味わいはバランスが良く、きめ細やかなタンニンと丸みがある。余韻は長く、軽やかなオークのタッチと果実のフレッシュさが持続する。

● **Clos du Marquis -- Saint-Julien**

クロ・デュ・マルキ (サン・ジュリアン)

01009666 **2021** 750ml 入数6 赤 4528161031702 参考小売 **¥13,500**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン67%、メルロ19%、カベルネ・フラン14%

ワイン・アドヴォケート:91-93+ ブラックカレントやダークベリー主体の芳醇な果実香に、リコリスやスパイス、グラファイトのミネラル感が調和。しっかりしたタンニンとバランスの良い酸が続く。

● **Château Saint-Pierre -- Saint-Julien**

シャトー・サン・ピエール (サン・ジュリアン)

01009669 **2017** 750ml 入数12 赤 3700415102913 参考小売 **¥12,600**

品種:カベルネ・ソーヴィニオン75%、メルロ15%、カベルネ・フラン10%

メドック格付け第4級 黒系果実やブラックチェリーの濃密なアロマに、スモーキーなタバコや土のニュアンスが重なる。フルボディで、引き締まった酸と緻密なタンニンがバランス良く続き、余韻にほのかなカカオとシルキーな質感が感じられる。

● **Château Couhins-Lurton Rouge -- Pessac-Léognan**

シャトー・クーアン・リュルトン・ルージュ (ペサック・レオニャン)

01009674 **2015** 750ml 入数6 赤 4528161031948 参考小売 **¥11,000**

品種:メルロ65%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、カベルネ・フラン5%

黒系果実やカシスの濃厚なアロマに、バニラやトーストのニュアンスが調和。滑らかで統合されたタンニンと力強い構造があり、余韻にすずかなスモーキーさとエレガンスが続く。

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果せました。畑はヴァレ・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、明るく、タンニンをやわらかくします。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。

その他の場所が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

リヴザルト

01009467A	1968	750ml	入数1	白	4528161030293	参考小売	¥34,000	在庫少 在庫少 在庫少
01009468A	1977	750ml	入数1	白	4528161030316	参考小売	¥32,000	
01009469A	1999	750ml	入数1	白	4528161030330	参考小売	¥17,000	
01009794	1966	750ml	入数1	白	4528161032310	参考小売	¥38,000	

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

ローヌ

Domaine de Boissan

ドメヌ・ド・ボワサン

ドメヌ・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。ドメヌの約50ヘクタールのブドウ畑は、サブレ、ジゴンドス、ヴァケラス、ヴァントーなどローヌ渓谷の主要なAOCにまたがっており、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

ジゴンドス・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: シラーは破碎せず醗酵は8-10日間、グルナッシュは低温マセラシオンを4-6日間行い温度を上昇させ15-20日間の醗酵を行う。
熟成: セメント・タンクにて18ヶ月熟成。瓶詰め後6ヶ月間は出荷は行なわない。
土壌: 砂と珪土質の斜面と、砂利を多く含む粘土質の丘陵。樹齢: 30~60年の古木。

● Ventoux

ヴァントー

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・マセラシオンによる、27°Cで6-8日間の醗酵。

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

ドメヌ・オリオール

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



DOMAINES AURIOL
PAR CLAUDE VIALADE ET FILS



● 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。

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・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展開。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力あるワイナリーです。



● 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

Jules Domier

ジュール・ドミーエ

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



● Jules Domier Sauvignon Blanc

ジュール・ドミーエ・ソーヴィニヨン・ブラン

01009658 **2023** 750ml 入数12 白 3416830283648 参考小売 **¥1,500**

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ベイドック アルコール度数: 12.5%

● Jules Domier Chardonnay

ジュール・ドミーエ・シャルドネ

01009659 **2024** 750ml 入数12 白 3416830283174 参考小売 **¥1,500**

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ベイドック アルコール度数: 13.5%

● Jules Domier Cabernet Sauvignon

ジュール・ドミーエ・カベルネ・ソーヴィニヨン

01009657 **2024** 750ml 入数12 赤 3416830283181 参考小売 **¥1,500**

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ベイドック アルコール度数: 14%

● Jules Domier Syrah

ジュール・ドミーエ・シラー

01009504 **2023** 750ml 入数12 赤 3416830283198 参考小売 **¥1,500**

黒コショウを思わせるスパイシーな風味に香ばしいトーストのニュアンス。口いっぱい広がる果実味と程よい

タンニンが心地よいふくらみとボリューム感のある味わいです。

IGPベイドック アルコール度数: 14%

OCCITANIE

Vinovalie

オクシタニー

ヴィノヴァリ

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

サン・メレとは“混血”を意味します。

2つの文化

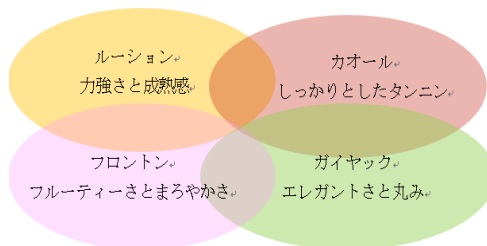
南西地方にあるヴィノヴァリ社とベクサにあるドン・ブリアル社の2社により、オクシタンとカタラン2つの文化の融合。

7つのセパーージュ

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

01009505 **2023** 750ml 入数6 赤 3272591540426 参考小売 **¥2,600**

- **2024** 750ml 入数6 赤 3272591540426 参考小売 - **8月入荷**

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。

MÉDAILLE D'OR ANIVIN 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。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

01009649 **2024** 750ml 入数6 白 3378632223126 参考小売 **¥2,200**01009786 **2025** 750ml 入数6 白 3378632223126 参考小売 **¥2,500**

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。ヴィオニエのプロールでエキゾチックな風味を表現する為、シャルドネを15%ブレンドし、

ワインにフレッシュさを与えています。マンゴーやアブ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

01009785 **2025** 750ml 入数6 赤 3378632920223 参考小売 **¥2,500**

品種：ピノ・ノワール100% 土壌：粘土質石灰岩台地。熟成：10%フレンチオーク、90%ステンレスタンクにて熟成。

収穫：鮮度を保つため夜間に機械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ピジャージュは、色素や香りを最大に抽出するために行われます。

とてもジューシーでラズベリーチェリーのような風味を持ち、ストロベリーとオークのニュアンスや

ベッパリ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% 緑がかった黄金色の輝きを帯び、

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



ヴィニョーブル・ヴェラス

ヴィニョーブル・ヴェラスは4世代にわたる家族経営の生産者。南フランスのモンペリエ近郊に位置するドメヌ、マス・デュ・ポンを活動の中心地とし、所有する13ドメヌに加え、ラングドック、南西部、ローヌ、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% 醸造:果実味と酸味のバランスの取れた選抜みのブドウを使用、低収量。55日間の長期マセラシオン。210℃で焼かれたアメリカンオーク樽で10ヶ月間熟成。タンニンを和らげ、熟成によるポテンシャルを高める。果実味豊かでシルキーなワインに仕上げる為ポトリング時にオーク樽で熟成されたワインを80%、オーク無しのワイン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

01009702 **2024** 750ml 入数6 赤 3701086308314 参考小売 **¥2,500**

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

● The Power of Love 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。

● Domaine Valinière Appassimento

ドメヌ・ヴァリニエール アパッシメント

01009375 **2021** 750ml 入数6 赤 3701086305894 参考小売 **¥3,800**01009703 **2022** 750ml 入数6 赤 3701086305894 参考小売 **¥4,200**

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

● Terre de Louis Floréal Blanc

テル・ド・ルイ・フロリアル・ブラン

PIWI品種

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:フロリアル Villaris と Mtp 3159-2-12 の交配(2002年)によりフランスで生まれたPIWI品種 表現力豊かでアロマティック、フレッシュさを持つワイン。エキゾチックなフルーツのアロマにツゲのニュアンス。

● Terre de Louis Muscaris Blanc Moelleux

テル・ド・ルイ・ムスカリス・ブラン・モウル

PIWI品種

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

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

● Terre de Louis Cabernet Cortis

テル・ド・ルイ・カベルネ・コルティス

PIWI品種

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

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

● Bosquet des Roques Picpoul de Pinet

ボスケ・デ・ロック・ピクプール・ド・ピネ

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

AOP Picpoulde 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壌 味わい:蜜、パイナップル、マンゴー、カリン、ハーブ、百合のような花の香り。南国系の果実の印象が強めで、アロマティックな印象。豊富なミネラルを含んだ味わい。後味にはわずかな塩気を感じ、余韻は爽やかに長く続く。

ブレモン

Plaimont (ブレモン) は、フランス南西部ガスコー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・ガスコーニュといった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、ブレモンはガスコー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・ガスコーニュ

- 2025 750ml 入数12 白 3270040520234 参考小売

- 8月入荷

IGPコート・ド・ガスコーニュ セパージュ: コロンバル、ソーヴィニヨン・ブラン

ガスコー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の特徴をもたらしています。ワインは滓引きの後、澱の上で定期的にバトナーージュ(攪拌)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、プティ・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たま爽やかなフレッシュさを与えています。8~10°Cで。

GOLD: GILBERT ET GIALLARD

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

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

● **Pouilly Fumé <Silex>**

フィ・フュメ・シレックス

01009630 **2024** 750ml 入数12 白 3760032566666 参考小売 **¥5,600**

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

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

ソーヴィニオン・ブラン (ヴァン・ド・フランス)

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

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

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

ピノ・ノワール (ヴァン・ド・フランス)

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壌)30%。完熟した葡萄を使用。クラシックなピノ・ノワールを得るために注意深く収穫します。除梗を行い2週間のマセラシオン。温度調整機能付きのタンクでマロラクティック発酵を行います。赤いフルーツのアロマが強く、チェリーやラズベリーの果実味を感じます。エレガントなピノ・ノワール。

Domaine de la Chauvinières

ドメヌ・ド・ラ・ショーヴィニエール

ジェレミー・ウシエは、ロワール地方のミュスカデ・セーヴル・エ・メ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・テポ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。



● Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ・シユル・リー

01009667 **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でも適しており、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。

JURA

ジュラ

Domaine Christophe Perrin

ドメヌ・クリストフ・ペラン

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



● Fleur de Savagnin

フルール・ド・サヴァニャン

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

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

● Vin Jaune

ヴァン・ジョーヌ

01009366 **2016** 620ml 入数6 白 4528161029723 参考小売 **¥11,000**

サヴァニャン100% ヴァン・ジョーヌは、228Lのオーク樽で最低6年間、補酒なしで熟成される。この熟成工程により、ヴァン・ジョーヌは、ナッツ、スパイス、トースト...などの力強いアロマを放ち、比類ない複雑さを持つ。アルコール度数: 1



カーヴ・デュ・ロワ・ダゴバール

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



● Crémant d'Alsace

クレマン・ダルザス

01009705 **N.V.** 750ml 入数6 白泡 3478886307020 参考小売 **¥3,900**

品種:ピノ・ブラン、ピノ・グリ 瓶内熟成18ヶ月 土壌:泥灰質と粘土質土壌

● Pinot Blanc

ピノ・ブラン

01009707 **2024** 750ml 入数12 白 3478886388944 参考小売 **¥3,100**

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

01009704 **2023** 750ml 入数12 白 3478886288916 参考小売 **¥3,300**

sur lie4-6か月 緑色を帯びた淡いイエロー。

白い花の繊細な香り。しゃきつ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

01009709 **2022** 750ml 入数12 白 3478886888796 参考小売 **¥4,700**

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

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

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

● Gewurztraminer Grand Cru Altenberg de Wolxheim

● ゲヴェルツトラミネール・グラン・クリュ・アルテンベルグ・ドゥ・ウォルサイム

01009706 **2022** 750ml 入数12 白 3478886889069 参考小売 **¥6,300**

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

01009708 **2024** 750ml 入数12 白 3478886589037 参考小売 **¥6,100**

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

● Domaine Sacré Coeur ドメーヌ・サクレ・クール

● Riesling

リースリング

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

01009707 **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。

★★ ドイツ・ワイン ★★

ワイングート・シュヴァイクार्ट

ワイングート・シュヴァイクार्टは、ドイツのアップ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ヘクタールの葡萄畑を所有。伝統的な方法と現代的な技術の両方を取り入れて生産されており、高い品質基準を重んじています。品質、環境保護、そして持続可能なワイン造りを目指し、自然を尊重することに焦点を当てています。



● Schweickardt Optima Trockenbeerenauslese

シュヴァイクार्ट・オブティマ・トロッケン・ベレン・アウスレーゼ

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

非常に濃厚でクリーミーな口当たり。砂糖漬けの果実、特に桃や洋梨のフレーバーが強く感じられ、その甘さが口中に広がります。長く続く甘美な余韻があり、蜂蜜やドライフルーツのような風味が持続します。

ヴァルター醸造所 (シュロスミュレンホーフ)

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

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

ブドウ畑は、南向きのヴォルトベルクの斜面に理想的な条件を見出すことができます。西側にあるドナーベルクは多量の雨を防ぎ、常に微風が吹き、気温は年間を通じてラインヘッセンの他の地域よりもわずかに低いです。このためブドウは、独特の微気候の中で長期間完璧に熟すことができます。ドイツで最も権威のある評価誌ヴィノムやゴーマヨで取り上げられ、日本のワイン誌“ワイン王国”でも最高評価となる、超特選ベストバイ5ツ星を獲得するなど非常に評価の高い生産者です。



● Alzeyer Wartberg Riesling Kabinett

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・カビネット

スクリュウキャップ

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を感じられます。ミネラル感がしっかりと感じられ、ワイン全体にバランスと深みを与えています。フルーティーで軽快な後味が特徴。

● Alzeyer Wartberg Riesling Spatlese

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・シュベトレーゼ

スクリュウキャップ

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

アルツァイヤー・ヴォルトベルク・リースリング・アウスレーゼ

スクリュウキャップ

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広がります。酸味もしっかり効いており、この甘さを絶妙に引き締めています。

● Kettenheimer Wartberg Ortega TBA

ケッテンハイマー・ヴォルトベルク・オルテガ・トロックンバーレンアウスレ

スクリュウキャップ

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・ヴォルトベルク・ショイレーン・クーバー・アードライ

スクリュウキャップ

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。

● Dornferder Rotwein

ドルンフェルダー・ロートヴァイン

スクリュウキャップ

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。

ワイングート・キッツァー

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、ビョルン、ジュリアンの4人で専門知識を結集しワイン造りに励んでいます。環境に配慮した栽培方法と、現代的な技術を駆使したワイン造りで、地域の特性を反映した、独自の風味とキャラクターを持った高品質なワインを生産しています。

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



● Volxheimer Rheingrafentein Silvaner Eiswein

フォルクスハイマー・ライング・ラフェンシュタイン・シルヴァー・アイスワイン

スクリュウキャップ

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

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



ベック・ハーディー・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者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つのブランドを展開しています。「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・ワインディング・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ームズ・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「ワインエステート・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。



● Pertaringa Lakeside Chardonnay

ベルタリンガ・レイクサイド・シャルドネ 92 points - Wine Pilot, 91 points - Wine Showcase Magazine
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、澁刺とした酸味が爽やかさをもたらす味わい

● Pertaringa Lakeside Moscato

ベルタリンガ・レイクサイド・モスカート 93 points - Wine Orbit, 90 points - Wine Pilot
01009563 **2023** 750ml 入数6 白 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 Scarecrew Sauvignon Blanc

ベルタリンガ・スケアクロウ・ソーヴィニオン・ブラン 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、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

ベルタリンガ・アンダースタディ・カベルネ・ソーヴィニオン 94 points - Wine Orbit,
01009566 **2023** 750ml 入数6 赤 9355811002035 参考小売 **¥2,800**

カベルネ・ソーヴィニオン90% ブティヴェルト8% マルベック2%
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

ベルタリンガ・アンダーカヴァー・シラズ 94 points - Wine Orbit, 93 points - Wine Pilot
01009565 **2023** 750ml 入数6 赤 9355811002042 参考小売 **¥2,800**

シラズ100% 新樽(フレンチオーク)15-20% 18ヶ月熟成 プラムやダークベリーの香りやダークチョココレート、ココアのニュアンスもあり複雑な香り。プラムやスパイス、ブラック・オリーブ、クローヴなどの風味。滑らかな口当たり。

● Pertaringa Rifle&Hunt Cabernet Sauvignon

ベルタリンガ・ライフル・アンド・ハント・カベルネ・ソーヴィニオン
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・ソーヴィニオン100% 2022 94 points - Wine Orbit, 93 points - Wine Pilot
ハーブなどのニュアンスもあり複雑なアロマ。 2023 93 points - Wine Orbit, 94 points - Wine Pilot
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

ベルタリンガ・オーヴァー・ザ・トップ・シラズ 94 points - Wine Orbit, 93 points - Wine Pilot
01009567 **2023** 750ml 入数6 赤 9355811002059 参考小売 **¥5,200**

シラズ100% 新樽(フレンチオーク)30% 20ヶ月熟成 アプリコットやプラム、クローヴ、可憐な花を想わせる香り。
プラムやベリー系果実の凝縮感ある果実味と滑らかなタンニンが調和しています。

● Yeoman Shiraz

ヨーマン・シラズ 98 points - Winestate Magazine 97 points - Wine Orbit
96 points - Wine Showcase Magazine 96 points - Wine Pilot
01009108 **2019** 750ml 入数12 赤 9355811002073 参考小売 **¥10,000**

シラズ100%

● Bec Hardy Rose

ベック・ハーディー・ロゼ
01009569 **2024** 750ml 入数6 赤 9355811000284 参考小売 **¥2,900**

シラズ100% 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。

92 points - Wine Orbit, 92 points - Wine Showcase Magazine