



SAGAMIYA WINE

La Sélection des Vins Français 2018/ Janvier



Nicolas Morin



株式会社相模屋本店 イタリア・フランスワイン輸入・業務用卸
SAGAMIYA-HONTEN CO., LTD. www.sagamiya-honten.jp

TEL 03-6231-6422 FAX 03-3844-7603

Stroebel ストロエベル Champagne - Villers Allerand ヴィラー アレラン

シャンパーニュの若きピオ生産者、ティモテ・ストロエベルさんは38才。彼の曾お爺さんがここシャンパーニュで家と畑を買いブドウ栽培を始めた。その後、彼の父は別の仕事をしていたが、彼は17才の頃からワインを好きになり、ヴィニロンを志し、ポーヌの醸造学校で勉強し、ブルゴーニュの蔵元などで仕事をしながら自分の畑を探していた。南仏やボジョレー地区で探していたが、相続でおじさんと相続人のいところから彼に声がかかり、念願かない、ここシャンパーニュでワイン造りを2001年よりスタートすることになった。2004年より除草剤の使用を止め、2008年よりピオの栽培に切り替え、2014年によやくピオの認定を取得。彼はピオに転換するには10年はかかる、すぐに畑ができるものではない、と言う。農薬を使うのはもうたくさん、後戻りはしたくない、とも。3.5haの畑から8000~12,000本を造っている。畑はブルミエクリュで、2haがピノムニエ、1haがピノワール、それと0.5haが2002年に彼が植えたシャルドネ。シャルドネは気に入ったブドウがなかなかできず、2014年に初めてよいものが取れ始めた。彼はムニエが好きで、2011年はムニエ100%で造られている。ムニエでも良い物ができることを証明したかったと。収穫は畑で厳しく指導し、選果する。カセットに入ってきたブドウをチェックする人を専門に付け、悪いものを取り除かせる。それなので、蔵に来たときには良いものしかカセットに入っていない。



一次醗酵は自然酵母で一番搾り果汁のみ使用。ノンシャブタリ、ノンフィルター、ノンコラージュ。二次醗酵はピオのカナ（サトウキビ）を使用。瓶熟24~30ヶ月でデゴルジュマン、リキュール添加せず、同じシャンパンを足す。

とてもシリアスでまじめな彼はシャンパーニュでも異色の存在にみえる。妥協を許さないその姿勢はこれからますます楽しみな若手です。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne Brut 1er Cru "HERACLITE" / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "ヘラクリテ"	NV	白泡	ピノムニエ 100% (1964年植樹) 20%樽発酵 ノンフィル、ノンコラ、40~50hl/ha	750ml	6,000
Champagne Brut 1er Cru "HERACLITE" / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "ヘラクリテ" デゴ時亜硫酸無添加	11	白泡	ピノムニエ 100% (1964年植樹) 20%樽発酵 ノンフィル、ノンコラ、40~50hl/ha	750ml	6,500
Champagne Brut 1er Cru "HERACLITE Sous Bois" / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "ヘラクリテ スーボワ"	12	白泡	ピノワール 60% ピノムニエ 40% 100%樽発酵 ノンフィル、ノンコラ、デゴ時亜硫酸無添加	750ml	8,000

Maison Yves Ruffin イヴ・ルーファン Champagne - Avenay Val d'Or アヴネイ・ヴァル・ドール

<http://www.champagne-yves-ruffin.fr/>

1971年にイヴ・ルーファン氏が有機栽培でのワイン造りを始めた。現在は60%のピノワールと40%のシャルドネの畑を3ha持つ。平均樹齢は25~30年。10歳から50歳までの樹がある。収穫は手摘み、伝統的垂直式プレス機でしぼる。発酵は使い古したアカシアの小樽と大樽で行う。シュールリーの状態で6~8ヶ月、その後二次発酵。瓶熟は最低3年。リザーブワインはソレラ方式のものを樽で保存。ドサージュは4から8g。亜硫酸量もとても少ない。

足掛け45年も有機栽培を続けるのはそれなりの気概がなければできないことではない。常に下草を整備し、カビや病気と闘い、労働集約型の農業である。現当主シルヴィー・ルーファンさんは伴侶を亡くすという試練を乗り越え、その想いを引き継ぎ、この素晴らしいシャンパーニュを造り続けている。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne Brut 1er Cru "Yves Ruffin" / シャンパーニュ ブルミエクリュ "イヴ・ルーファン"	NV	白泡	ピノワール 50%、シャルドネ 50% 一部樽発酵 SO2 Libre 5mg/L	750ml	6,000
				1500ml	13,000
Champagne Brut 1er Cru Rose "Yves Ruffin" / シャンパーニュ ブルミエクリュ ロゼ "イヴ・ルーファン"	NV	ロゼ泡	シャルドネ 80%、ピノワール 20%、別々に発酵	750ml	7,800

Aurelien Lurquin オーレリアン・ルルクン Champagne - Romery ロメリー

シャンパーニュの若きビオ生産者、オーレリアン・ルルクンさん、36才。母方のお爺さんはランソンの栽培責任者。お爺さんは畑を少しづつ買い、一時人に貸していましたが、2007年にオーレリアンが再び始めました。2009年には全てビオロジックにしようと決め、2012年に最初のビオワインができました。ビオデナミのプレパレーションも撒き、2010年からは草取りに馬を使用、現在は2頭を飼っています。だいたい10センチぐらいすき込みます。馬の良さは土が固くなり過ぎず、昆虫や小動物が増えると思うと話してくれました。バランスを見てマメ科の植物を撒くこともあります。ただ、シャンパーニュはブルゴーニュに比べると湿気が多く、ビオロジックでも硫黄と銅はほぼ毎週撒かなければなりません。



畑は2.3ha。60%がピノワール、30%がシャルドネ、10%がピノムニエです。生産量は1,500~2,000本程、残りの8割はネゴシアンに売っています。16年は80%ミルデュでやられた為、1,500本の生産量で、ネゴシアンに売れるものはなかったそうです。樹齢30年のピノワールの畑はForciere（フォルシエール）、固い土というところから来ています。粘土質シレックスが多い土壌です。La Barbier（ラバルビエール）は樹齢70年のムニエの畑、主にコート・シャンブノワになります。その先に2010年にシャルドネ500本とプティメリエ100本を植え、64年植樹のシャルドネがあります。また、少し離れたところにCrayeres（クレイエール）の畑があり、69年植樹のピノワール、ピノムニエ、が植えられています。

一次醗酵は自然酵母で1番搾り果汁（キュヴェ）と場合によっては2番搾り（タイユ）も使います。タイユはアロマが高く、ブレンドすると良い結果が出る場合があるので使う事もあるそうです。

8時間かけてゆっくり3回に分けてプレスします。プレスしたらすぐブルゴーニュの小樽（パブロさんの6年樽）に入れて発酵をさせます。そのまま樽の中で8月頃まで熟成させ、8月末に瓶詰め。二次醗酵はピオのカナを使用、2015年からは砂糖ではなくブドウの濃縮モストを使用。瓶熟24~30ヶ月でデゴルジュマン、リキュール添加せず、同じシャンパンを足します。ノンシャブタリ、ノンフィルター、ノンコーラージュ。亜硫酸はプレス時に極少したキュヴェとしないキュヴェがあります。瓶詰め時には添加しません。

赤も400Lの樽で発酵、リモンタージュの替わりに、別の樽にデレスタージュをして、30分後に戻すという、よりソフトなタンニン抽出するようにしています。ワインを移すときはポンプは使わず、重力だけで移します。オーレリアン・ルルクン、究極のシャンパーニュです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne "Meunier" / シャンパーニュ "ムニエ"	13	白泡	ピノムニエ 100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 二次醗酵はピオのカナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノドゼ、ノンフィル、ノンコーラ、生産量 400本	750ml	15,000
Coteaux Champenois Blanc de Blanc "Chardonnay" / コトー シャンブノワ ブランドブラン "シャルドネ"	13	白	シャルドネ 100% 100%樽発酵 ノンフィル、ノンコーラ、	750ml	14,000
Coteaux Champenois Blanc de Noir "Meunier" / コトー シャンブノワ ブランドノワール "ムニエ"	13	白	ピノムニエ 100% 100%樽発酵 ノンフィル、ノンコーラ、	750ml	14,000
Coteaux Champenois Blanc de Noir "Les Crayeres" / コトー シャンブノワ ブランドノワール "レ クレイエール"	14	白	ピノムニエ 100% 100%樽発酵 クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコーラ、	750ml	14,000
Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / コトー シャンブノワ ルージュ "レ クレイエール"	12	赤	ピノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコーラ、	750ml	14,000
Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / コトー シャンブノワ ルージュ "レ クレイエール"	14	赤	ピノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコーラ、	750ml	14,000

Florian BECK-HARTWEG フロリアン・ベック・ハートウェグ Alsace - Dambach La Ville

1992年よりビオに転換し始め、2008年に認証を取得。若き当主フロリアンさんは14代目。若き伴侶マチルダとともにいろいろな自然農法を勉強し、インドのヴァンダナ・シバを訪問したり、日本の自然農の農家に住み込みで研修したりと非常に熱心な自然主義者である。

年間生産量は7haから約25,000本。肥料はほとんど与えず、植物をもどしてやる位。あまり土壌をいじらず、自然のままを生かしている。銅や硫黄も極少量使用。

土壌はアルザスではそれほど多くないグラニット（花崗岩）土壌でそのミネラル感を大切にしている。雑草は刈らずに押し倒し、成長を止めるが、根は死んでいないので、保水力があり、夏の暑さから守る役にする。雨が降るとまた起きてくる。やがて枯れ、土に戻ってゆくが、他から何もいれず、ビオディベールシテを壊さずに、ここの風土だけで個性を出していきたいと語ってくれた。土地のバランスを大切に、グランクリュなどの丘の斜面の痩せた土地からは収量は少ないが取れる分だけ、平地の豊かな土地からはある程度の収量をあえて取る。そこを無理に収量を落とすと、濃くなりすぎ、バランスがよくないブドウになってしまうという。

収穫後すぐプレスし、ステンレスタンクで一晩ダブルバージュ、その後100年以上使用している大樽に入れて発酵を進める。天然酵母のみで発酵が自然に終わるのを待つので、遅い年は夏までかかることもある。亜硫酸はキュヴェにより少量使用しているが、2014年頃からSO₂無添加のものを手がけ始める。Tout naturellement、GranitはSO₂無添加でノンフィルター。土壌の同じものは合わせ土壌のキャラクターを出してゆきたいと語ってくれた。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Crement d'Alsace / AOC Alsace クレマン ダルガス	NV	白泡	オーセロワ 50%、ピノブラン 50% 樹齢 15~30年 80%ステンレス、20%450Lの樽で発酵。 瓶内熟成 2年数ヶ月 ドザージュ 3~4g/l SO ₂ は 30~40mg/l 添加	750ml	3,000
Tout Naturellement / AOC Alsace トゥ・ナチュレルモン	16	白	シルヴァネール 50%、ピノブラン 50% 樹齢 40~60年 大樽にて発酵 10ヶ月、SO ₂ 無添加 Laubenhuttという平地の豊かな白い土壌なので、量はそこそこでき、50hl/ha、あえて収量を落とさずできた量を収穫。そうすることでバランスのとれた葡萄酒になる。	750ml	3,100
Granit / AOC Alsace グラニット	15	白	リースリング（樹齢 40年） 1/3、ピノグリ 1/3（樹齢 35年）、ピノワール 1/3（樹齢 26年） PG,PNを一緒に木樽で発酵、一週間後 RISをそこにいれる。大樽にて発酵 6ヶ月、SO ₂ 無添加、ノンフィルター、グラニット土壌の塩味のある 3ヶ所のパーセルを使用。それぞれのポテンシャルを引き出し、グラニット土壌を表現。	750ml	3,500
Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace リースリング ダンバッハ ラ ヴィル	15	白	リースリング（樹齢 35年） 3つのグラニット土壌の畑から。 大樽にて発酵 10ヶ月、45hl/ha。生産量平均 3500~4000本、15年は 1000本、16年は 4500本、SO ₂ は極少量添加。	750ml	3,000
Gewurtraminer Cuvee Prestige / AOC Alsace ゲヴェルトトラミネール キュヴェ プレステージ	13	白	ゲヴェルトトラミネール（樹齢 8~60年） ステンレスタンクにて発酵、低温で発酵を止めてスーティラーージュ、SO ₂ 添加。	750ml	3,300
Gewurtraminer "Bungertal" / AOC Alsace ゲヴェルトトラミネール "ブンゲルタル"	15	白	ゲヴェルトトラミネール（樹齢 40年） 1999年に購入した丘の上の 0.3haの畑 収穫量 15hl/ha 小樽にて発酵 10ヶ月。SO ₂ 無添加。グラニット土壌とは少し違う、赤色粘土質土壌で、酸もある豊かな果実味のゲヴェルト。	750ml	4,300
Riesling Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace リースリング グランクリュ "フランクシュタイン"	15	白	リースリング（樹齢 6~65年） 大樽にて発酵 1年。16年 12月に瓶詰。SO ₂ 無添加、ノンフィルター、15年は暑かった年、厚みがあり、	750ml	4,000
Pinot Gris Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace ピノグリ グランクリュ "フランクシュタイン"	14	白	ピノグリ（樹齢 35年） 大樽で 2ヶ月発酵、低温で発酵を止めてスーティラーージュ、SO ₂ 添加。残糖 15g/L	750ml	3,900 在庫少
Gewurtraminer Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace ゲヴェルトトラミネール グランクリュ "フランクシュタイン"	12	白	ゲヴェルトトラミネール（樹齢 25年） 大樽にて発酵 2ヶ月。低温で発酵を止めてスーティラーージュ、SO ₂ 添加。残糖 15g/L	750ml	4,100 在庫少
Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノワール ダンバッハ ラ ヴィル	13	赤	ピノワール（樹齢 17~35年）グラニット土壌の 2つの畑から。ステンレスタンクにて発酵、熟成。ノンフィルター 生産量平均 1500~2000本、15年は 1000本。	750ml	3,000
Pinot Noir "F" / AOC Alsace ピノワール "エフ"	14	赤	フランクシュタイン畑のピノワール。1200Lの木樽発酵。樹齢 65~70年。生産量平均 1500本。FはフランクシュタインのF。昔は結構作られていたが、GCリースリングを植えたほうが売れるので、忘れられてきた。彼はグラニット土壌でも良いものができることを再び表現したい。	750ml	3,900 在庫少

Ferme du Mont Benault フェルム デュ モン ブロー Loire - Faye d'Anjou

ロワールの若き生産者、ステファンは2011年に故郷に戻り、ワイン生産者の道を歩み始めた。農業学校を卒業後、パリで6年間野菜関係のPR代理店で働いていたが、パリの生活に嫌気が差し、地元に戻り、何をしようか考えているうちにワインに行き着く。ロワールの土地は安いから、とはにかむ彼はいくつかの畑を借り、また家の回りにも土地を購入し、2012年、13年と植樹し、ワイン造りを始めた。彼のワインは全てヴァンドフランス、“アペラシオンは重要じゃない、自由にワインを造りたいんだ”という彼は自由な発想でワイン造りをする。



K. BLANC はカベルネフランの白。2012年、たまたまシュナンブランが悪い年にカベルネフランで白を造ってみたら、よくできたので、2013年から本格的生産を始めたもの。早摘みのブドウに遅摘みのブドウを加える事で酸と果実味のバランスをうまくとっている。

ストロベリー・フィールズは熟したガメイを風で陰干しし、糖度を高めて発酵させ、甘酸っぱい味わいを造り出す。SO2をより少なくするため、多少のコストを掛けて、遠心分離機を使用し、酵母を取り除いている。

グループ・ド・ブルは一次発酵途中で瓶詰め、デゴルジュマン時に少量のストロベリー・フィールズを加える事で、甘みを補っている。(ストロベリー・フィールズは酵母を取り除いている。) ボトリング時にフリーのSO2がゼロになるように、14~15°Cで瓶詰め。

どのワインにも共通しているのはSO2をより少なくするため、そして自然な味わいを残すために、取り入れられる最新の技術は使用し、また独自の工夫をしている。

発酵スタイルは全てピエディキュヴ。発酵槽は現在全てファイバータンク。“お金がなくて、でも将来は牛とかも飼い、総合農園にしたい。”という彼の夢は大きく、始まったばかりだ。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Grappe de Bulles” / VdF “グループ ドブル”	13	口ゼ 微泡	カベルネフラン 50%、ガメイ 50% 一次発酵途中で瓶詰め デゴルジュマン時に“ストロベリー・フィールズ”のキュヴェを添加	750ml	2,800
“K. Blanc” / VdF “ケーブラン”	13	白	カベルネフラン主体、(樹齢30年) 早摘みしたフランをすく 搾り、オリは取り除き、シュナンの自然酵母を添加、そこに遅 摘みしたフランのキュヴェをさらに加える。2012年にシュナ ンが取れなかったのでフランで白を造ってみたらよいものができ たので、13年は彼のフランの80%がこのK. Blancになっ た。SO2T. 20mg/l	750ml	完売
“Lemon Tree” / VdF “レモン トゥリー”	15	白	シュナンブラン100% ボトリティスを付けたブドウをパッシート。早摘みのブドウのキュ ヴェとブレンドし、フィルター。残糖は20g前後。	750ml	完売
“Murier” / VdF “ミュリエ” (クワの実)	13	赤	カベルネフラン (樹齢30年) 80%、グロロー (樹齢30 歳) 20%、35ha/hl。ファイバータンクにて6週間醗酵 (全梗) SO2T. 23mg/l	750ml	2,850
“Strawberry Fields” / VdF “ストロベリー フィールズ”	15	口ゼ	ガメイ100%。3~4日風でパステリヤージュ。発酵後1 ヶ月に瓶詰め。遠心分離機にてフィルター。残糖6g	750ml	完売

Domaine Nathalie & Gilles Fevre ナタリー・ジル・フェヴル Bourgogne - Chablis

フェヴルファミリーは18世紀からシャブリでブドウ栽培をしてきた一族。先祖の一人である、ゼフィーは19世紀に一級のヴォーロラン畑をすでに耕作していた。祖父のベルナルドの時代にグランクリュのレプリューズと一級のフルショームを買い足す。そして父ジャックの時代にシャブリの畑を買い足す。現当主ジルは大学で醸造を勉強し、ナタリーと出会い、ドメーヌを引き継ぐ。以前はシャブリジェンヌに卸していたが、2004年からドメーヌ元詰めを始めた。昔ながらのシャブリのミネラル感の味わいがあり、ふくよかな果実味でキレイがよい。

醸造は20~50hlの小さめのステンレスタンクにてパーセルごとに醸造。シャブリとフルショームはステンレスタンクのみ。ヴォーロランとレプリューズは一部をバリック(5~10%)にて醸造。ヴォーロランは樹齢30年以上のものでグランクリュのすぐ隣に位置し、グランクリュ並みの厚みを持つ。レプリューズはキンメリジャン土壌がより深く、より複雑な味わい。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Chablis / AOC シャブリ	15	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	750ml	2,800
Chablis / AOC シャブリ 1/2	10	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	375ml	1,800
Chablis 1er Cru “Fourchaume” / AOC シャブリ プルミエ クリュ “フルショーム”	15	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	750ml	3,700
Chablis 1er Cru “Fourchaume” / AOC シャブリ プルミエ クリュ “フルショーム” 1/2	15	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	375ml	2,200
Chablis 1er Cru “Vaulorent” / AOC シャブリ プルミエ クリュ “ヴォーロラン”	14	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵、一部樽発酵	750ml	4,100
Chablis Grand Cru “Les Preuses” / AOC シャブリ グラン クリュ “レ プリューズ”	12	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵、一部樽発酵	750ml	7,800

Maison Nicolas Morin メゾン ニコラ モラン

Bourgogne / Nuits-St-Georges ニュイサンジョルジュ

ブルゴーニュの若き革命児ニコラ・モラン氏、36才。父もブドウ栽培者ではなかった彼は、最初トリエ（樽職人）の道を歩き出します。しかし次第にワイン造りに魅了されるようになり、ポーヌの醸造学校で学びなおします。その後、フランス国内を始め、オーストラリア、南アフリカ、など、多くの生産地で修行を続け、2014年からようやくブルゴーニュでワインを作り始めました。



自社畑を持たない彼は、基本的に同じ世代の友人のビオの畑のブドウしか買いません。それも頻りにミーティングをし、自分の納得が行く栽培してもらいます。畑は軽めのトラクターで雑草を刈り、トラクターが入れない斜面は馬を使うときもあります。堆肥は動物性のものを状況に応じて少し。基本的にはビオナミ農法で、500番や501番を撒いています。

ブドウの収穫はとても気を使います。カセットは浅く、2段しかブドウを重ねません。ブドウが破れて発酵などが始まるのを防ぐためです。選果は小さなテーブルで十人がかりで丁寧に行います。絶対に腐敗果を入れないためです。

セラーはとても清潔で、チリひとつ落ちていない感じです。醸造において、ポンプは一切使いません。できる限り重力を利用、どうしても場合は炭酸ガスを使うこともあります。バクテリアの発生を防ぐため、樽内を何度もアルコールで拭きます。

発酵は古い伝統的大樽発酵と、内部にステンレスジャケットを内蔵したベトン槽（コンクリート）を併用しています。上部が下部より少し小さくなっているタイプで、この方がよりいい気がするそうです。除梗は場合によってはフルーティさを出してくれるので、やる場合もあるそうです。アルコール発酵は14日間、搾る段階で窒素を少し使用、何度も試飲して搾るタイミングを見るそうです。熟成は基本バリックで、ベトン槽を使うキュヴェもあります。

亜硫酸は醸造過程では一切使わず、瓶詰時に赤は10mg/L、白は20mg/L程。

ブルゴーニュでは異端児と見られている彼のワインは、長い間待ちわびていたブルゴーニュのナチュラル！ヴォラティルアシドやプレタノマイセスをまったく感じさせない、素直でクリーンな果実味、ブルゴーニュらしい畑の違いも明確に表現し、畑の偉大さも感じ取ることができます。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bourgogne Aligote / ブルゴーニュ アリゴテ	15	白	アリゴテ 100% (樹齢 90 年、ニュイサンジョルジュの畑) 樽発酵	750ml	4,000
Haut Cotes de Nuits Blanc / オー コート ド ニュイ ブラン	15	白	シャルドネ 100% (樹齢 50 年) 500L の樽で発酵、 生産量 2 樽。	750ml	5,000
Nuits-St-Georges 1er Cru "Les Terres Blanches" / ニュイサンジョルジュ 一級 "レ テール ブランシュ"	15	白	ピノブラン 95% (樹齢 70 年、ニュイサンジョルジュ山側) 樽 発酵	750ml	12,000
Bourgogne Pinot Noir "A L'Etat Pure" / ブルゴーニュ ピノワール "ア レタ ピュール" Sans Sulfite Ajoute	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 50 年) 100%除梗 大樽発酵 40%新樽 生産量 3000 本	750ml	4,700
Haut Cotes de Nuits Rouge / オー コート ド ニュイ ルージュ	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 40 年) 80%除梗 樽発酵	750ml	5,000
Marsannay "Les Genelieres" / マルサネイ "レ ジェネリエール"	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗 樽発酵 生産量 2 つのバリックのみ。	750ml	7,200
Nuits-St-Georges / ニュイサンジョルジュ	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 70 年) 樽発酵	750ml	9,500
Montheilie / モンテリエー	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 84 年) 1 級畑 (Les Hates) が 8 割入る 100%除梗 樽発酵	750ml	6,000
Santenay "En St-Jean" / サントネイ "アン サンジャン"	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 年) 樽発酵 サンジャンは教会の名前	750ml	5,600

Domaine Sébastien Magnien ドメーヌ・セバスチャン・マニアン Bourgogne - Meursault

04 がファーストヴィンテージ。生産量も一種類 1,000 本から 3,000 本。栽培はリュットレゾネ、除草剤は使わず、よりよい葡萄をつくる為手作業で除草。収穫は手摘み。発酵は天然酵母のみ使用。

白はステンレスタンクで低温発酵、途中でバリックに移し発酵を続ける。その後 MLF も含めて 12 か月樽で熟成。新樽比率は HCdB が 10%、サンローマンが 15%、ポヌー一級、ムルソーが 20~25%。

白は平均収穫量 40~45hl/ha、しかし 13 年は 25hl/ha しかとれなかった。ポヌー一級白は 2009 年に植樹、収穫量をしぼる (20~25hl/ha) ことでクオリティをあげている。ピュリニーは 50 年の V.V. で年産 400~600 本程。

赤は除梗し、ステンレスタンク発酵、マセラシオン 3 週間後、樽に入れる。CO2 を瓶詰めまで残し、なるべく SO2 の添加量を少なくするようにしている。発酵中には SO2 は添加しない。MLF 後と瓶詰め時に少量添加。赤は 11 年から新しい選果台を買い、より厳しく腐敗果を取るようになった。11 年からはよりピュアな果実を楽しめるワインになってきている。赤は平均収穫量 40hl/ha。

“いつ飲んでもおいしく飲めるように造りたいんだ。”彼のワインを扱って早 10 年。葡萄の質は順当によくなっていると思う。長期熟成にも耐えられる彼のワインは、やはりある程度待つて開けたい。



11 年は収穫量 30%減、12 年は 45%減、13 年も 30%減。生産量を減らしてでも品質を重視するその姿勢は、ワインの品質となって現れてきている。14 年は良年で白が良い。15 年も良年で赤が良い。しかし 16 年は 60~75%減となってしまった。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Hautes Côtes de Beaune Blanc / AOC オーコートドポヌーブラン	15	白	シャルドネ 100% 標高 400m以上のムロワゼ地区の3つのパーセル 樹齢 25~35年 ステンレス及び樽発酵熟成 SO2T. 84mg/l	750ml	3,500
Saint Romain "Sous le Château" / AOC サンローマン "スールシャトール"	13	白	シャルドネ 100% 樹齢 67年 2007年から借りている畑 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	4,500 在庫少
	15	白	シャルドネ 100% 樹齢 67年 2007年から借りている畑 ステンレス及び樽発酵、熟成 SO2T. 82mg/l	750ml	5,500
Beaune 1er Cru Blanc "Les Aigrots" / AOC ポヌーブルミエクリュブラン "レゼグロ"	15	白	シャルドネ 100% 2009年に植樹。ステンレス及び樽発酵、熟成 SO2T. 97mg/l	750ml	6,000
Meursault "Les Grand Charrons" / AOC ムルソー "レグランシャロン"	13	白	シャルドネ 100% 樹齢 20年 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	5,800 在庫少
	14	白	シャルドネ 100% 樹齢 20年 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	6,000
	15	白	シャルドネ 100% 樹齢 20年 ステンレス及び樽発酵、熟成 SO2T. 62mg/l	750ml	7,000
Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatières" / AOC ピュリニエモンラッシェブルミエクリュ "レフォラティエール"	12	白	シャルドネ 100% 樹齢 50年と 1/3は 2003年に植樹 2011年に購入 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	10,500
Hautes Côtes de Beaune Rouge V.V. / AOC オーコートドポヌールージュ ヴィエイユ ヴィーニュ	14	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成	750ml	3,000
	15	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 66mg/l	750ml	3,200
Hautes Côtes de Beaune Rouge "Clos de la Perrière" / AOC オーコートドポヌールージュ "クロドラペリエール"	14	赤	ピノワール 100% 1964年植樹 ムロワゼ地区のお爺さんの持っていた畑 アルジロカルケール土壌 ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 50mg/l	750ml	3,400
	15	赤	ピノワール 100% 1964年植樹 ムロワゼ地区のお爺さんの持っていた畑 アルジロカルケール土壌 ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 79mg/l	750ml	3,800
Beaune 1er Cru Rouge "Les Aigrots" / AOC ポヌーブルミエクリュルージュ "レゼグロ"	15	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 カルケールの強い土壌 SO2T. 52mg/l	750ml	5,800
Pommard "Les Perrières" / AOC ポマル "レペリエール"	12	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 54mg/l	750ml	5,600 在庫少
	13	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 58mg/l	750ml	5,300 在庫少
	15	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 50mg/l	750ml	7,000

Domaine Vincent LEDY ドメーヌ・ヴァンサン・ルディ Bourgogne - Nuis Saint Georges

レシエノーで働いていたヴァンサンは 2007 年よりワインをつくり始める。07 にオーコートドニュイ、08 にブルゴーニュルージュ、09 にサヴィニレポース、11 にショーレイレポースと徐々に畑を買いだして行く。現在の生産量は 5000～6000 本。発酵はステンレスタンク、一週間のマセラシオン後、10 日間発酵し、プレス。タンニンが多すぎるのは好きでないそうで、終わりの方は別のキュヴェにして、ヴァンドプレスというワインに仕上げている。新樽は使わず、あくまで果実味主体のワイン造りを目指している。ブルゴーニュルージュはクロヴージュの向かいのヴォーヌロマネ村の畑で、樹齢 50 年('64 植樹)、8.5a、収穫量 50hl /ha。オーコートドニュイは'54 年の古樹と'96 年の樹が半分づつで収穫量 33hl /ha。Chaux 村。ショーレイレポースは樹齢 20 年('94)で収穫量 42hl /ha。サヴィニレポースは樹齢 75 年('39)で、35hl /ha。ヴァンドプレスは 4 つの畑のものをアッサンブラージュ。全てノンフィル、ノンコラ。SO2 は最低限使用、フリーで 20mg/l 以下に押さえている。13 年からはビオロジックに切り替え始めている。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bourgogne Rouge / AOC ブルゴーニュ ルージュ	11,12	赤	ピノワール 100% 1964 年植樹 50hl/ha ステンレス発酵、樽熟成	750ml	3,600
Hautes Cotes de Nuits Rouge / AOC オーコートドニュイ ルージュ	11,12	赤	ピノワール 100% 1954 年と 1996 年植樹 33 hl/ha ステンレス発酵、樽熟成	750ml	4,300
Chorey les Beaune "Les Beaumonts" / AOC ショーレイレポース "レポモン"	11,12	赤	ピノワール 100% 1994 年植樹 42 hl/ha ステンレス発酵、樽熟成	750ml	5,100
Savigny les Beaune / AOC サヴィニレポース	10,11,12	赤	ピノワール 100% 1939 年植樹 35hl/ha ステンレス発酵、樽熟成	750ml	5,100
Bourgogne Rouge Vin de Presse / AOC ブルゴーニュ ルージュ ヴァンドプレス	12	赤	ピノワール 100% 4 種の畑の 2 番搾りをブレンド。 ステンレス発酵、樽熟成	750ml	3,600
Nuis-Saint-Georges 1er "Les Porets Saint-Georges" Vieilles Vignes / AOC ニュイサンジョルジュ プルミエ クリュ "レポレ サンジョルジュ"	12	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成	750ml	15,500 在庫少

Domaine Humbert Freres ドメーヌ・アンバール・フレール

Bourgogne – Gevrey Chambertin

クロード・デュガのいとこ筋にあたる、ドメーヌ。生産量は 25000 本～30000 本。

古樹を多く持ち、熟成して真価を発揮する伝統的スタイルを守り続けている。

栽培はリュットレゾネ、除草剤は使わず、漉き込み形。

ピノワールはキレイな酸が必要、という彼のワインは力強さとエレガントさを兼ね備えたワインです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bourgogne Rouge / AOC ブルゴーニュ ルージュ	14	赤	ピノワール 100% 小樽熟成	750ml	5,200
Fixin / AOC フィザン	14	赤	ピノワール 100% 小樽熟成	750ml	6,500
Gevrey Chambertin V.V. / AOC ジュヴレシャンベルタン V.V.	14	赤	ピノワール 100% 樹齢 60～70 年 小樽熟成	750ml	10,000
Gevrey Chambertin 1er Cru "Poissenot" / AOC ジュヴレ シャンベルタン 一級 "ポワソノ"	14	赤	ピノワール 100% 小樽熟成	750ml	15,000 在庫少
Charmes Chambertin Grand Cru / AOC シャルム シャンベルタン 特級	14	赤	ピノワール 100% 樹齢 60 年 小樽熟成	750ml	22,000 在庫少

Domaine François Lumpp フランソワ・ランプ Bourgogne - Givry

フランソワ・ランプ氏はジヴリーの秀逸な自然派生産者。6.5haの畑から年産40,000本のワインを造り出している。白はヴァノアの香りが心地よくシャルドネの甘さと溶け合って、甘美な余韻を造り出す。赤はしっかりとした色濃いタンニンと赤黒い果実の果実味があわさり、自然な甘さが飲みごたえのある充実感とど越しのよさを感じさせる。天然酵母使用。セラーはとて清潔。プレスはブマティックを使用。100%除梗、発酵はすべてジャケット式ステンレスタンクでプレマセラシオンを12℃で7日間。発酵後樽に移してMLF。新樽比率はすべて70%。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Givry Rouge 1er Cru "A Vigne Rouge" / AOC ジヴリー ルージュ プルミエ クリュ "ア ヴィーニャ ルージュ"	10	赤	ピノワール 100%、ステンレス発酵、樽熟成 2ha。南向きの丘の中腹に位置し、赤に向いている、赤い花崗岩土壌で水はけの良い土壌。タンニンも強くヴァノア感も強く感じる。「とてもよい畑！」樹齢は11歳。ピノファン種。	750ml	4,300

Domaine Des Riots ドメヌ・デ・リオ Bourgogne - Mâcon Pierreclos

当主ティエリー・モローさんは4代目。当初曾お爺さんがガメイを2ha植樹。その当時は牛なども飼っていた農家であった。その後おじいさんが4haに増やし、お父さんの時代に5haにまでなる。2000年に彼が継ぎ、6.5haまで増やす。白はアリゴテが2.5ha、樹齢5~94歳と非常に古い樹を含んでいる。赤はガメイが4ha。標高は400mの丘に広がり、まわりは保護地区なので、緑の中に囲まれている。混植の自然栽培農法で、畑は雑草が生い茂り、モモなどの果実の樹が点在し、野生のイチゴも生えたりしている。果樹がところどころ有るので、機械では除草ができず、手作業で除草をする。年に何度もする除草が一番の重労働だと伺った。



発酵は白赤ともにセメント槽で行う。醸造所が石造りなので、温度がいろいろに保たれるそう。白は1~2hマセラシオン後、すぐしぼり醗酵させる。13年は20hl/haしか取れなかったそう。赤はセメント槽で12h醗酵させる。総生産量は24000本。今までネゴシアンにしか売った事がなく、今回初直取引で、初海外に日本へ販売という貴重な御縁を頂いた。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bourgogne Aligoté / AOC ブルゴーニュ アリゴテ	14	白	アリゴテ 100% (樹齢5~94年) 亜硫酸無添加 ノンフィルター	750ml	3,500
	15	白	アリゴテ 100% (樹齢5~94年) 亜硫酸無添加 ノンフィルター	750ml	3,500
Mâcon Pierreclos Rouge / AOC マコン ピエールクロ ルージュ	13	赤	ガメイ 100% 亜硫酸無添加 SO2T. 13mg/l, SO2F. 6mg/l	750ml	3,300 在庫少

Domaine Les Cortis ドメヌ・レ・コルティス Savoie -

ジェレミーさんとイザベルさんは醸造学校で勉強したあと、シャブリのデュブレシスとドムールで研修。サヴォワのこの地に一目ぼれしてここでワイン造りを始めることになりました。6haの畑にはシャルドネ、アルティス、ガメイ、モンドゥーズが植えられています。2016年のドメヌ立ち上げより積極的にピオを実践しています。(夏場は剪定はせず、畝には野草を生やし、エッセンシャルオイルを活用するなど。)



栽培は基本有機栽培、収量を落とし(30hl/ha)、瓶詰めまではSO2を加えません。

発酵は白赤ともにセメント槽。2016年が彼らのファーストヴィンテージで悪天候の為、収穫量が少なく、2つのキュヴェのみ。(各3000本)

「コルティス」はサヴォワの言葉で「庭園」の意味があり、ワイン造りのフィロソフィーにもなっています。

2017年からは樽も使用、楽しみなドメヌです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bugey Blanc "Astrome" / AOC ビュゼイ ブラン アストローム	16	白	シャルドネ 2/3、アルティス 1/3 5か月間のタンク熟成	750ml	3,300
Bugey Rouge "Obscure" / AOC ビュゼイ ルージュ オブスキュール	16	赤	ガメイ 2/3、モンドゥーズ 1/3 5か月間のタンク熟成	750ml	3,000

Domaine La Fourmente ドメヌ・ラ・フルムント Rhone - Visan

<http://domainelafourmente.com>

ドメヌ・ラ・フルムントは 1922 年から家族で営まれている農園で、1964 年以來、有機農法を実践してきた。当時、有機ワインは協同組合に買ってもらえず、自分たちで販路を探さなければならなかった。

2000 年にジャン・ルイとその息子レミが新しい醸造設備と地下カーヴを造る。50ha の敷地を持ち、今日では、彼らは、化学肥料も農薬も使わなくても、十分活力のある葡萄を育てる方法を身につけている。堆肥は自分の所で栽培しているラベンダーから造られる。2001 年よりビオデナミも始めた。酵母はすべて天然で、セメントタンク発酵の伝統的スタイル。年産 100,000 本で、そのほとんどがフランスで売れているという。「自然をリスペクトしなければ、いつも健康でいれば医者はいらないでしょう?!」とジャン・ルイ氏が語ってくれた。そこにはここ数年でビオを始めた浅い生産者にはない、深い思いと歴史があった。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Côtes du Rhône Village Visan Blanc "Native" / AOC コート デュ ローヌ ヴィサンブラン "ナティヴ"	11	白	ヴィオニエ 50%, ルーサンヌ 50%, 樹齢 55 年。 セメント槽発酵。 SO2T. <20mg/l	750ml	2,600 在庫少

Eric Texier エリック・テシエ Rhone - Charnay

もともとエンジニアだったエリック・テシエさんは 95 年よりワインづくりを始めました。現在ではローヌのいろいろな地区のワインをつくっています。基本栽培はビオ（一部ビオデナミ）で、発酵にステンレスタンクは使わず、セメント槽、または樽による伝統的発酵を行います。亜硫酸添加量も最小限に押さえ、多くのワインはノンフィルター、ノンコラーージュで瓶詰めします。「亜硫酸無添加ではテロワールをくっきり表現することは難しい、皆似たような味になってしまう。」という彼のワインは、決して濃さを追求したものでなく、優しくやわらかく、余韻の心地良い、ナチュラルな飲み心地のワインです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
L'indigine Sulfureux "Anahi" "アナヒ"	12	白	マルサンヌ、シャスラー 亜硫酸無添加	750ml	2,400
L'indigine Sulfureux "Yelen" "イエレン"	12	赤	シラー 亜硫酸無添加	750ml	2,400
Côtes du Rhône Village Brézème Blanc Roussanne コート デュ ローヌ ブレゼーム ブラン ルーサンヌ	13	白	ルーサンヌ 100%, 粘土石灰質土壌。1/3 アンフォラ発酵マセラシオン 6 か月。2/3 セメント槽発酵。8 か月シュールリー。ノンフィル、ノンコラ、瓶詰めまで亜硫酸添加なし。SO2T. 42mg/l 年産 2000 本。	750ml	3,400
Mâcon マコン	13	白	シャルドネ 100% SO2T. 50mg/l	750ml	3,100
Saint-Julien en Saint-Alban サンジュリアン・サンタルバン	13	赤	シラー 100% 変成岩と雲母片岩 (leptynite and mica schist) 土壌。樹齢 30 歳。ビオデナミ農法、銅使用なし、動物性堆肥使用なし。果帽を沈めて 6~8 日のマセラシオン。8 か月シュールリー。ノンフィル、ノンコラ、瓶詰めまで亜硫酸添加なし。SO2T. 40mg/l 年産 8000 本	750ml	2,800
Saint-Julien en Saint-Alban "Vieille Serine" サンジュリアン・アン・サンタルバン "ヴィエイユ・スリン"	12	赤	シラー 100% 変成岩と雲母片岩 (leptynite and mica schist) 土壌。樹齢 70 歳。マルコターージュによるクローン。ビオデナミ農法、銅使用なし、動物性堆肥使用なし。果帽を沈めて 10~12 日のマセラシオン。大樽にて 6 か月シュールリー。24 か月 500 リットルの樽で熟成。ノンフィル、ノンコラ、亜硫酸無添加。SO2T. 37mg/l 年産 4000 本。	750ml	3,700
Côtes du Rhône Village Brézème V.V. Dom. de Pergault ドメヌ ドベルゴ コートデュローヌ ヴィラージュ ブレゼーム	11	赤	シラー 100%, 樹齢 60 年。SO2T. 34mg/l	750ml	3,900

Domaine Vinci ドメヌ ヴィンチ Roussillon - Estagel ルーシヨン エスタジェル

ドメヌ・ヴィンチは2001年から始まりました。当主のオリヴィエさんはもともとマスターオブワインまで持つソムリエさんでしたが、ワイン造りの魅力に駆られマコンの醸造学校で勉強した後、ロンドンのワインショップでお金を貯めるために働き、縁あってこのルーシヨンに畑を買うことができました。フィリップ・ジャンボン氏の下で学んだこともあります。ヴィンチは奥様の苗字です。

畑は手付かずの自然な小高い山間の谷筋に連なっていて、隣の畑を気にすることなく栽培ができます。栽培はビオデナミを取り入れたビオロジック。6haの畑から白1種、赤5種を造っています。生産量は14000本。平均収穫量15hl/haという少なさです。

驚くことほどの畑も樹齢50年以上で、なかには100年のものもあります。その古い畑をもとの所有者が高齢などの理由で手放し、彼は本当に幸運だったと言います。

カリヤン・サントネールの（樹齢100年のカリヤン）畑は森に囲まれていて、動植物の多様性を豊かに感じられる畑です。標高は約110m。その上に広がるインフェルノの畑は1.5ha、標高300mで樹齢55~60年のカリヤンとグルナツシュが広がります。風の通る、遠くに海の望める素敵な丘です。最近ではイノシシがよく出るので、電気柵を張っています。

収穫はかなり小さな小箱（約6kgのブドウを収穫）で行い、畑で選定作業をします。8月末には収穫が始まります。

発酵は基本収穫後、セラーで少し冷却した後、赤い小さなバケツに入れ足で踏み破碎します。それをセメント槽に手で担ぎ入れます。彼は梗も酸、タンニンに重要な意味があると考えています。白は自然酵母だけで発酵、赤は白のピエディキューヴを1L加えています。

基本ノンフィルター、ノンカラージュ、サンスフルです。（初年度は20mg/l使いましたが、奥様と相談し、南だしリッチでタンニンもあるし必要ないのではないかと思います、今は全てサンスフルで造っています。）

このルーシヨンで、1つ1つのセパージュでそれぞれのテロワールを表現したかったと彼は言います。ロックはフレッシュさを残した飲みやすい赤、ラファローはブルゴーニュのようなしなやかさと奥深さを持ち、コストはローヌらしいストレートな味わい、インフェルノはシラーを思わせる濃さと力強さを秘めています。

ドメヌは看板もなく、本当にガレージでやっています。ガリーグ（ルーシヨンの雑草）は勝手に生えてくる、僕は勝手にやっているので看板もないし、会いたかったら畑に来てね！とチャタリングに笑う彼は、素晴らしい信念と、未来へのワインづくりの可能性を持っている、熱き挑戦者です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Coyade" / VdP Cotes Catalanes "コヤード"	13	白	マカブ90%、グルナツシュブラン10%。収穫後すぐプレスして24hステンレスタンクでデブルバージュ。発酵後、ステンレスタンクで18ヶ月熟成。（一部木樽に入れる。）	750ml	3,900
"Roc" / VdP Cotes Catalanes "ロック"	14	赤	樹齢50年のグルナツシュ50%、カリヤン50%。セメント槽にてマセラシオン後、ステンレスタンクにて発酵を続ける。年産500本。	750ml	2,850
"Rafalot" / VdP Cotes Catalanes "ラファロー"	11	赤	樹齢100年のカリヤン100%。セメント槽にてマセラシオン後、18ヶ月バリック熟成。年産2400本	750ml	3,900
"Coste" / VdP Cotes Catalanes "コスト"	13	赤	2000年に彼が植樹したムールベドル100%。10hl/ha。年産1200本。セメント槽にてマセラシオン後、18ヶ月バリック熟成。	750ml	3,900
"Inferno" / VdP Cotes Catalanes "インフェルノ"	12	赤	グルナツシュ100%。樹齢55~60年。セメント槽にてマセラシオン後、18ヶ月バリック熟成。	750ml	3,800

Clos Puy Arnaud クロ ピュイ アルノー Bordeaux - Cotes de Castillon

チェリーヴァレット氏が2000年に購入、瞬く間に評価を得たクロピュイアルノー。2005年頃よりビオデナミを取り入れはじめ、2009年にはABの認証も取りました。収穫はすべて手摘み、畑で選果し、除梗後、撰果台でさらに粒を選果し、粒のまま開放式木製タンクへ入れ、そのまま発酵を始めます。天然酵母のみ使用。4~5日は低温マセラシオンを行います。MLFはバリックで行います。年間生産量は約40000本で、年によってクロピュイアルノーとペルヴァンシュとビストロの比率が変わります。クロピュイアルノーは蔵の周りの畑（石灰質）を中心に造られ、ペルヴァンシュは少し離れたところの若木の畑（粘土質）を中心に造られます。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Cuvee Bistrot de Puy Arnaud キュヴェ ビストロ ド ピュイ アルノー	13	赤	メルロー70%、カベルネフラン30% 3ヶ月セメント槽熟成。年産3500本	750ml	3,300
Ch. Pervanche Puy Arnaud / AOC Cotes de Castillon ペルヴァンシュ ピュイ アルノー	13	赤	メルロー90%、カベルネフラン10% 6ヶ月1/2セメント槽熟成、1/2古バリック熟成。 年産10000本	750ml	4,500

Clos Leo クロ・レオ Bordeaux – Cotes de Castillon

ボルドー、コートドカスティオン、篠原レオ氏の造る極少ガレージワイン。2008年は非常に良い年、手作業の畑仕事とその収穫量の少なさから、凝縮した自然でピュアな果実の味わいにあふれています。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Clos Leo / AOC Cotes de Castillon クロレオ	11	赤	メルロー80%、カベルネフラン 20% 20ヶ月新バリック熟成。	750ml	9,000
	12	赤		750ml	9,000
	11	赤		3000ml	43,000
Clos Leo "Cuvee S" / AOC Cotes de Castillon クロレオ "キュヴェ エス"	12		メルロー80%、カベルネフラン 20% 20ヶ月 350 Lの新バリック熟成。生産量 400本	750ml	18,000

Ch. Cotes de Cassagne コート・ド・カッサーニュ Bordeaux - Castillon-La-Bataille

モンターニュサンテミリオン農業高校を卒業した若き夫婦が、1998年にこの畑付き農家を購入し、人生の新しいスタートを切りました。それまでは組合にワインを卸す農家でしかなかったこの畑を、より良いワインを造る為に、収穫量を35hl/haにまで減らし、自然な栽培方法（無農薬）を実践し、このエリアではトップクオリティのワインを造り始めた。この若い当主シリル氏はヴァランドローのオーナー、ジャンリュックチュヌヴァン氏が所有するピオデナミのシャトージャックブランでも働いている。そしてその思想は、自らのシャトーコートドカッサーニュにも生かされている。年間生産量は6000本～8000本。彼は「その辺の高くてまずいサンテミリオンより安くても美味くないかい？」と子供のように目をキラキラさせながら笑う。「基本的には家族で葡萄造りが出来る事が大切なの。」という奥さんは2女児の世話で大変そうだが、幸せに満ちあふれていた。その味わいはまさに農家の手造りの味、国際的な味と言うよりは、愛情に満ちあふれた家庭の味、しかし、極上の味わいでもある。その証拠に「Le dico des vins abordables BORDEAUX BORDEAUX SUPERIUR」というワインガイドブックでボルドーシュペリールクラスの唯一3つグラスを取っている。知られざるシャトーなのである。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Ch. Cotes de Cassagne / AOC Bordeaux Superieur シャトー コートドカッサーニュ	11	赤	メルロー65%、カベルネソービニオン 25%、カベルネフラン 10% セメント槽発酵、バリックで MLF、16ヶ月古バリック熟成。ノンコラージュ、ノンフィルター	750ml	2,850
	12	赤		750ml	3,000
"Fanny" / AOC Bordeaux Superieur "ファニー"	08	赤	メルロー100%（樹齢45～50年） セメント槽発酵、バリックで MLF、16ヶ月古バリック熟成。 新樽 1/4 ノンコラージュ、ノンフィルター 収穫量 25hl/ha	750ml	3,000
	12	赤		750ml	3,600