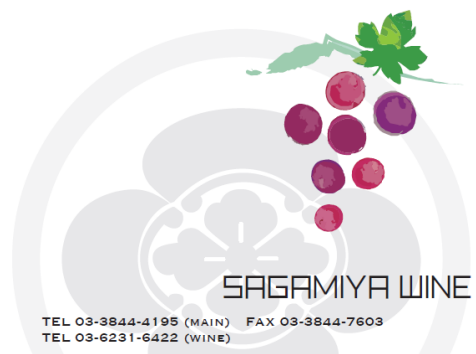


*La Sélection des Vins Français
et España
2020/ Décembre-1*



Aurelien Lurquin



Ferme du Vastel フェルム デュ ヴァステル

Normandie / Teurtheville-Bocage トールデヴィル ボカージュ

2019 年 2 月、ロワールにてシードルのサロンが開かれていました。そこで出会ったのがロワールからはるか遠くにある(片道 5 時間) ノルマンディ、と言ってもトールデヴィル=ボカージュというイギリス海峡が目の前という端の端に位置します。

2007 年からとても穏やかで柔らかな笑顔のクリストフ。1 人で 5ha の自分のりんご畑と 20ha の借りている畑を管理しています。『管理するといっても…』とクリストフ。『本当に何にもしてなくていいんだよ、銅も硫黄も蒔かない、トリートメントは何もしないし、飼っている蜜蜂たちが自然に受粉の手伝いをしてくれる、何もなくても、リンゴが健康に育つんだよ。』とのこと…。

30~40 種類のリンゴを育てているようですが、この木は何か、この木は何なのか、自身でも把握していません。10 月~1 月の間に、熟して落ちたリンゴを何回にも分けて収穫します。全て熟した順なのでリンゴのセパージュは、毎年異なります。

10 月、11 月のリンゴは発酵が完全に終わってしまい、糖が残らないのでカルヴァドスに使います。シードルに使うリンゴは 1 月以降のもの。洗浄し、粉砕後、プレスして 3 トンのリンゴから 2000 l の果汁をタンクに入れて発酵させます。1 月収穫のブドウは寒さでゆっくり発酵して、寒さで糖が残ったままタンクの中で春を迎えます。春に瓶詰めをして暖くなり、瓶の中で再度発酵が起こったらシードルの完成です。全ての段階で亜硫酸や培養酵母も添加なし。身体に染み渡る優しく柔らかなストレスのない、まるで彼自身を見ているようなシードルです。

シードル、カルヴァドス共に 1 年に 1 キュヴェのみのリリースです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Cidre tres sec "La Grosse Brute" / シードル トレ セック "ラ グロス ブルート"	19	白	30~40 種のリンゴを搾汁 天然酵母にて、ファイバータンク発酵 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	2,400◎

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

シャンパーニュの若きビオ生産者、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、ボ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 年よりビオの栽培に切り替え、2014 年によりビオの認定を取得。彼はビオに転換するには 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。ムニエでも良いもの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。ノンシャブダリ、ノンフィルター、ノンコラージュ。二次醗酵はビオのカンナ(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 "Triptyque" / 新着! シャンパーニュ "トリプティック"	NV	白泡	ピノノワール、ピノムニエ、シャルドネ ノンドザージュ 2007 年の PN,PM を 1%、2014 年の PN,PM を 5%、2015 年の PN,PM,CH を 95%ブレンド ステンレスとホーロタンクで発酵	750ml	8,500○
Champagne Brut 1er Cru "HERACLITE Pinot Meunier" / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "ヘラクリテ ピノムニエ"	14	白泡	ピノムニエ 100% ステンレス発酵 ノンフィル、ノンコラ、ノンドザージュ 亜硫酸はプレス時のみ	750ml	9,500▲
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"	14	白泡	ピノノワール 75% ピノムニエ 25% 小樽発酵 ノンフィル、ノンコラ、ノンドザージュ 亜硫酸はプレス時のみ	750ml	11,000▲
Champagne Brut 1er Cru "HERACLITE Sous Bois" MG / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "ヘラクリテ スーボワ" マグナム	12	白泡	ピノノワール 60% ピノムニエ 40% 小樽発酵 ノンフィル、ノンコラ、ノンドザージュ 亜硫酸はプレス時と瓶詰め時	1500ml	23,000◆ 在庫少

在庫 ◎240本以上 ○120本~240本 △60本~120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Aurelien Lurquin オーレリアン・ルルカン 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・ルルカンさん、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 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 2.3 ha。60%がピノノワール、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%ミルデューでやられた為、1,500 本の生産量で、ネゴシアンに売るものはなかったそうです。樹齢 30 年のピノノワールの畑は 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（ラルバリエール）は樹齢 70 年のムニエの畑、主にコート・シャンブ・ノワールになります。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。二次醗酵はビオのカナを使用、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・ルルカン、究極のシャンパーニュです。

ワイン	年	種類	品種・メ	容量	小売税別
Champagne "Meunier" / シャンパーニュ "ムニエ"	15	白泡	ピノムニエ 100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 三次発酵はビオのカナ使用。ラルバリエールとクレイエールの畑。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、生産量 400 本	750ml	15,000 完売
Champagne "Chardonnay" / シャンパーニュ "シャルドネ"	15	白泡	シャルドネ 100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 三次発酵はビオのカナ使用。ラルバリエールとクレイエールの畑。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、生産量 250 本	750ml	15,000 完売
Coteaux Champenois Blanc de Noir "Les Crayeres" / コトーシャンブノワール 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 垂直式プレス クレイエールの畑からノンフィル、ノンコラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Blanc de Noir "Les Crayeres" / コトーシャンブノワール ブランドノワール "レクレイエール"	15	白	ピノムニエ 100% 100%樽発酵 垂直式プレス クレイエールの畑からノンフィル、ノンコラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / コトーシャンブノワール ジュ "レクレイエール"	12	赤	ピノノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式 プレス クレイエールの畑からノンフィル、ノンコラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / コトーシャンブノワール ジュ "レクレイエール"	14	赤	ピノノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式 プレス 10%全房 クレイエールの畑からノンフィル、ノンコラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Rouge / コトーシャンブノワール ジュ	16	赤	ピノノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式 プレス ノンフィル、ノンコラ	750ml	10,000 完売

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。基本的に施肥をせず、新梢を切らない栽培方法で、土地のポテンシャルだけで自然なブドウを作る手法。銅や硫黄は極少量使用。

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し、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、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デブルバージュ、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ときもある。亜硫酸は甘口以外は SO2 無添加。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 ダルザス	NV	白泡	オーセロワ 50%、ピノブラン 40% リースリング 10% 樹齢 15～30 年 80%ステンレス、20%450 L の樽で発酵。瓶内熟成 2 年数ヶ月 ドザージュ 3～4g/l SO2 は 30～40mg/l 添加	750ml	3,000○
 Tout Naturellement / AOC Alsace トゥ・ナチュレルモン (sans soufre)	18	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、SO2 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になる。	750ml	3,200 割当品
 Tout Naturellement petillant rose / vdf トゥ・ナチュレルモン ペティヤン ロゼ (sans soufre)	19	ロゼ 微泡	ピノワール 40%、ミュスカ 40%、ピノグリ 20% 同時に収穫し、一緒に一晩マセラシオン。発酵途中で瓶詰めし、瓶内発酵。	750ml	3,200 割当品
Granit / AOC Alsace グラニット (sans soufre)	17	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 をそこに入れる。大樽にて発酵 6 ヶ月、SO2 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	4,000◆ 在庫少
 Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace リースリング ダンバッハ ラ ヴィル (sans soufre)	18	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、SO2 無添加。	750ml	3,000 1 月再入荷 予定
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" (sans soufre)	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。SO2 無添加、ノンフィルター、15 年は暑かった年、厚みがある。	750ml	4,000◆
	17	白	リースリング（樹齢 6～65 年）大樽にて発酵 1 年。無添加、ノンフィルター	750ml	3,800
Pinot Gris "Cuvee de l'Ours" / AOC Alsace ピノグリ "キューヴェ ドウル" 新着！	17	白	プレッティグの丘のピノグリ（樹齢 30 年）ステンレス発酵 SO2 少量添加 軽くフィルター 甘口 残糖 15g/l	750ml	4,000◆ 新入荷
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" (sans soufre)	16	白	ピノグリ（樹齢 35 年）大樽で 2 ヶ月発酵、SO2 無添加、ノンフィルター	750ml	4,000◆
 "Rittersberg" / AOC Alsace "リッターズベルグ" (sans soufre)	18	白	グラニット土壌のリッターズベルグの畑（樹齢 30～60 年）オーセロワ、リースリング、ピノグリ、ピノワール、ゲヴェルツトラミネール、すべてを一緒に大樽で発酵。SO2 無添加	750ml	4,000 1 月再入荷 予定
Gewurtraminer Dambach La Ville / AOC Alsace ゲヴェルツトラミネール ダンバッハ ラ ヴィル	16	白	ゲヴェルツトラミネール（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ジュ、SO2 添加やや甘口	750ml	3,400△
Gewurtraminer "Bungertal" / AOC Alsace ゲヴェルツトラミネール "ブンゲルタル" (sans soufre)	18	白	ゲヴェルツトラミネール（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。SO2 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ツ。	750ml	4,000 1 月再入荷 予定
Gewurtraminer Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace 新着！ ゲヴェルツトラミネール グランクリュ "フランクシュタイン"	16	白	ゲヴェルツトラミネール（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ジュ、SO2 少量添加。軽くフィルター 残糖 15g/l	750ml	4,200◆ 新ヴィンテージ
Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノワール ダンバッハ ラ ヴィル (sans soufre)	18	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、SO2 無添加	750ml	3,000○
Pinot Noir "F" / AOC Alsace ピノワール "エフ" (sans soufre)	16	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。SO2 無添加。	750ml	4,000◆ 在庫僅か
	17	赤		750ml	4,000▲

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

Les Chants Jumeaux レ シャン ジュモー Loire / Montrelais

ブルターニュ出身のマチュー・ロトリエ氏（40 才）は若い頃はハンディキャップ者の介護補助、短編映画の作成など様々な職を経たのち、ある時ワイン造りの研修を受け、ワイン造りはアートに似ている、これぞ自分の求めている仕事だと思い、2005 年にワイン学校、2008 からマルク・ペノーのところで 4 年間研鑽を積んだ。2012 年にロワールのこのモントルレ村に移り住み、ワイン造りを志す。ゼロからの出発、住む家もカーヴもトラクターもすべて探さなければならなかった。このモントルレ村は昔はシュナンの大きな産地であったが現在は 5ha を残すのみ。マチューは古い樹の畑を借りることができ、古い時代の復活に想いを馳せ、この地でワインを造り始めた。海辺育ちの彼は水辺に大きな魅力（エネルギー）を感じ、昔はロワール川の交易で栄えていたこのモントルレ村を選んだ。このエリアはロワール河の最西のシュナンとなり、満潮時には St-Florent le viel まで入り込む為、西からの海風の影響を受ける西端となる。彼岸の最満潮時や冬の嵐の際には、風がもたらす大西洋の塩分やヨード、波しびきがぶどうの熟成に複雑さをもたらしてくれる。蔵名の由来は、彼の借りた古いシュナンの畑名がレ・シャン・ジュモー (Les Champs Jumeaux) で、それを彼の好きな音楽 Chant に変えてゆくという想いを込めて。オーガニックを目指したのは、オリビエ・クザンのところで飲んだワインが酔いが穏やかで、心地よかったので、それに惹かれたところから。それとスタート時点でお金がなく、コストもかけずにできたから。2018 年から認証がある。伝統的な銅、硫黄に加えて、ドメヌの周りで取れるイラクサ、ヒレハリソウ、トクサ、シダ、柳の煎じ薬を使用する。ピオデナミには縛られたくない、自分の感覚でやっている。醸造は手摘み、基本天然酵母、補糖なし、無濾過、亜硫酸はどうしても必要な時使用。プレスには時間をかけ 8 時間から 12 時間、時には 36 時間かける。ワイン造りは悩んでばかりでストレスばかりだけど、好きなところはプレスの時、しずくを味わう事。自分の求める味のワインがいつもできるとは限らないけど、ワインに寄り添う事が出来れば最高。ミネラルや酸は好き、キレがあってアタックがあって、すんと切れずに少し広がって落ちるのが好き。ラベルの写真は高校の同級生が撮ってくれたもの。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 VdF Blanc / ブラン (木ラベル) - 47°10'20"N 1°16'49"W	19	白	ムロンドブルゴーニュ 100% (買いブドウ) 樹齢 60 年 ゆづり垂直プレス。樹脂タンクで発酵。	750ml	3,200
 VdF Blanc / ブラン (鳥ラベル) - 47°10'15"N 1°16'42"W	19	白	ムロンドブルゴーニュ 2/3 (買いブドウ) 樹齢 60 年 & シュナン 1/3 (自社畑) 樹 齢 25 年 - ゆづり垂直プレス。シュナンは樽発酵、ムロンドは樹脂タンクで発酵。	750ml	3,200
 VdF Blanc / Les- Champs-Jumeaux レシャンジュモー (草原ラベル) - 47°10'20"N 1°16'49"W	19	白	シュナン 100% - レ シャン ジュモー (Les Champs Jumeaux) の畑、平均樹齢 25 年 - ゆづり垂直プレス。樹脂タンクで発酵。	750ml	3,200
VdF Blanc / ブラン (林ラベル)	18	白	シュナン 100% - レ シャン ジュモー (Les Champs Jumeaux) の畑、平均樹齢 25 年 - ゆづり垂直プレス。樹脂タンクで発酵。残糖 8g/L 残ってしまったので、軽くフィル ター。瓶詰め時 SO2 10mg/L 添加	1500ml	6,200◆
 Rouge / ルージュ (電柱ラベル) - 47°22'46"N 0°57'40"W	19	赤	ガメイ・マニエール主体、グロ・イブリット 樹齢 50~100 年の畑 50%除梗でマセ 21 日のガメイと、マセ 3 日のガメイ、グロ・イブリットをブレンド、 樹脂タンク発酵、ノンフィルター、SO2 無添加	750ml	3,200
Marcel / マルセル	18	赤	多くが樹齢 100 年を超える 0.3ha のマルセル (所有者のお爺さん) という名前の畑 ガメイ・マニエール (この地区のガメイの名) 1/3、グロ・イブリット 54/55 1/3、全房でマセ 21 日、ノンフィルター、SO2 無添加	1500ml	6,200◆

Julien Delrieu ジュリアン デリュー

Loire / Bellevigne en Layon ベルヴィーニュ アン レイオン

ブルターニュのレンヌ出身 38 歳。家族はワイン造りをしていなかったが、元々生物が好きで、森に関連する仕事に就きたかった。しかしその分野の職がなかなかなく、ブドウ畑に出会った時、自分の求めているもの全て（自然、肉体労働、人との出会い）がそこにあったので、高校出た後、ワインの学校に行き、その後、生物学の大学にも行き、ボルドーで修業したり、トゥールの醸造学校で勉強したりした。その頃、ロワールの良さに気づき、共同でロッシュ・セッシュというドメヌを立ち上げた。

諸事情により 2017 年にロッシュ・セッシュは解散、彼はロッシュ・セッシュから 5ha の畑を引き継いだ。2018 年が彼のファーストヴィンテージとなる。

ワイン造りは基本亜硫酸無添加で醸造、どうしても必要な時にだけ、瓶詰時に少量添加する。ピュアな果実味を求め、ナチュラルながらもネガティブな要素を出したくない彼のワインはグリーンでチャーミング。今後の変化が楽しみな生産者です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Pont Bourceau" VdF Blanc / "ボン・ブルソー" 18-2 (亜硫酸無添加) -	18	白	シュナンブラン 100% - 2 番目のロット ステンレス発酵、熟成、亜硫酸無添加	750ml	2,800
"La Joue" VdF Blanc / "ラ・ジョー"	18	白	シュナンブラン 100% - マセなし パリック発酵、14 ヶ月樽熟成 - "ル・ジョー" 2 樽 + "ボン・ブルソー" 5 樽 亜硫酸は極少量 "Joue" はピレネーの方で動物を飼う小屋の呼び名	750ml	3,300
"Le Jeu" VdF Rouge / "ル・ジョー"	18	赤	カベルネフラン 40%、グロ・イブリット 60% 1955 年植樹の "ル・ジョー" の畑 ステンレス発酵、熟成	750ml	2,600▲ 在庫少
"Taillemouche" VdF Rouge / "タイムムーシュ"	18	赤	カベルネソービニオン 100%、1973 年植樹 60%除梗後、10 日マセ、8~9 ヶ月パリック熟成。	750ml	3,500◆ 在庫少

在庫 ◎240本以上 ○120本~240本 △60本~120本 ▲60本未満 ◆24本未満

La Vinoterie ラ ヴィノテリエ Loire / Valanjou

アンジュから車 1 時間弱南下するとファヴレイ＝マシェルという町があります。この町に LA VINOTERIE はあります。2017 年まで 10 年間 Les Roches Seches というドメヌにて 3 人でワイン造りをしていました。2018 年にジャン・マリーは独立しこの LA VINOTERIE を造りました。

畑は以前のドメヌの畑の一部を買い取り約 4 ヘクタール所有しています。1.4ha がシュナンブラン、1ha にシャルドネ、もう 1ha にはグロクロ、そして 0.6ha にカベルネフランが植わっています。

近くにはレイヨン川が流れていてシスト土壌で水分が溜まりやすいですが、土壌が砕けやすいために水分は根の奥へと浸透していくそうです。

醸造に関しては、シャルドネを早摘みして発酵を促すためにスターターを造ります。スターターには、微量の亜硫酸を入れて悪い酵母が出ないように落ち着かせます。2017 年は瓶詰め時に少量の SO₂ を添加しています。2018 年からは、スターター以外に亜硫酸を添加しないようにと考えているようです。

どうしてもねずみ(豆臭)が出ないように作りたい、そのためにはどうするべきかをとても真剣に考えてワイン造りをしています。そんなジャン・マリーが以前のドメヌのロッシュ・セッシュのワインも保持していたので、試飲をしてこちらのドメヌのワインも販売することになりました。LA VINOTERIE とは全く違うタイプのワインです。

まだまだ新しい環境で新しい醸造方法で始めたばかりのジャンマリー。今後期待の若手生産者です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Harmonie du Soir" VdF Blanc / "ハーモニー デュ ソワール"	18	白	シュナンブラン 100% (樹齢 30 年) バリック発酵、木樽熟成。スターター以外亜硫酸無添加。 "ハーモニエデュソワール"はボードレールの詩のタイトルから。	750ml	3,300 △
"Red Red Wine" VdF Rouge / "レッド レッド ワイン"	17	赤	グロクロ45%、カベルネフラン 45%、シャルドネ 10% 7日間マセ、ステンレス発酵、瓶詰め時軽くフィルター、亜硫酸 20mg/l 添加	750ml	2,600▲
	18	赤	"レッド レッド ワイン"は UB40 の曲から。	750ml	2,600▲
"Providence" VdF Rouge / "プロヴィデンス"	18	赤	タロロ100%、全房MC12日間、フーランジュースのみ使用	750ml	3,300
"Le Jeu" VdF Blanc / Dom. Les Roches Seches "ル ジョー" / ドメヌ ロッシュ セッシュ	14	白	シュナンブラン 100%、樹齢 60 年の"ル ジョー"の畑 プレス後、木樽発酵、木樽熟成。 ノンフィルター、SO ₂ 無添加	750ml	3,500▲ 在庫少
"Le Jeu" VdF Rouge / Dom. Les Roches Seches "ル ジョー" / ドメヌ ロッシュ セッシュ	13	赤	カベルネフラン 100%、樹齢 60 年の"ル ジョー"の畑 除梗後、4~5 週間マセ、木樽発酵、8~9 ヶ月木樽熟成。ノンフィルター、SO ₂ 無添加	750ml	3,500 ◆ 在庫僅か

Domaine de l'Enclos ランクロ Bourgogne - Chablis

メゾン・パスカル・ブシャールの当主を父に持つ、ロマンとダミアンの兄弟は、父とのワイン造りに対する考え方の違いから、彼らは彼らで独立した小さなドメーヌを立ち上げ、ワイン造りを行ってきました。そして父の引退を期にパスカル・ブシャールの所有していた畑のみを譲り受け、2016 年にドメーヌ・ランクロを立ち上げ、始動し始めます。畑では生物多様性を重視した農業を行っており、除草剤はもちろん農薬や化学肥料も一切使用しません。伸びた雑草は土中へ掻き込み、その種子がまた自然に芽吹くことを待ちます。病害に対しては、必要最低限の銅と硫黄の散布に留め、今後もより自然な環境造りのための農業を推し進めることを重要視しています。2017 年からはジオディナミに準じたプレパレーション 500 番・501 番の使用の試行を開始。自然の様々な生物のエネルギーを高め、より強い土地にする為、改良を進めています。ブドウはアルコール度数が十分に確保できる糖度になるギリギリまで収穫を待ち、全てを手作業にて丁寧にいきます。醸造は自然酵母のみを使用しステンレスタンクにてゆっくり発酵を開始します。マセレーションは行わず、プレス前に少量の SO2 を添加します。これは酵母の動きを整えるために行い、その後は瓶詰め時の添加まで加えません。発酵中の温度コントロールは、発酵開始時の温度上昇を抑える為のみ行いますが、それ以外の工程では自然な温度環境の中での醸造を心がけています。村名シャブリと 1er ボーローワはステンレスタンクにて熟成。その他 1er モンマンや GC ヴォーデジール、GC ブランシュは木樽（4〜5 年使用）にてそれぞれ 12 か月の熟成を行います。醸造・熟成・瓶詰めに至るまで、清澄作業は行わず、瓶詰め時に粗めのフィルターにて大まかな澱を取り除きます。「キンメリジャン」という石灰土壌と泥灰土壌、そして多くの生物の化石が複雑に入り混じった、特有の地層を見事に味わいに表現し、かつ強すぎないバランス感、そして柔らかな飲み心地を併せ持った素晴らしい余韻のあるワインです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Chablis / AOC シャブリ	18	白	シャルドネ 100% 樹齢平均 30 年 ピエ ディ キューブ ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	3,600◎
Chablis 1er Cru Beuroy / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ボーローワ	17	白	シャルドネ 100% 1980 年植樹 2.4ha ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	4,300◎
Chablis 1er Cru Montmains / AOC シャブリ ブルミエ クリュ モンマン	16	白	シャルドネ 100% 1971 年植樹 0.55ha ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	4,500○
Chablis 1er Cru Vau de Vey / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ヴォード ヴエイ	17	白	シャルドネ 100% 1979 年植樹 2.77ha 2007 年から ピエ。ロマン氏が父とたもとを別っていた時代から所有し ていた畑。ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	4,800△
Chablis Grand Cru Vaudesir / AOC シャブリ グラン クリュ ヴォーデジール	17	白	シャルドネ 100% 1992 年植樹 0.57ha ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	8,200▲ 在庫少
Chablis Grand Cru Blanchot / AOC シャブリ グラン クリュ ブランショ	17	白	シャルドネ 100% 1982 年植樹 0.22ha ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	8,200▲ 在庫少
Chablis Grand Cru Les Clos / AOC シャブリ グラン クリュ レ クロ	17	白	シャルドネ 100% 1964 年植樹 0.67ha ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	10,000 ▲ 在庫少

Domaine Nathalie & Gilles Fevre ナタリー・ジル・フェーブル Bourgogne - Chablis

フェーヴルファミリーは 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ブ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ヌに卸していたが、2004 年からドメーヌ元詰めに始めた。昔ながらのシャブリのミネラル味の味わいがあり、ふくやかな果実味でキレがよい。

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。ヴォーロランとレブ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。レブ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	18	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	750ml	3,000○
Chablis 1er Cru "Fourchaume" / AOC シャブリ ブルミエ クリュ "フルショーム"	18	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	750ml	4,400○ 在庫少
Chablis 1er Cru "Vaulorentins" / AOC シャブリ ブルミエ クリュ "ヴォーロラン"	17	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵、一部樽発酵	750ml	5,000○

Domaine de la Douaix ドメーヌ ド ラ ドウエ

Bourgogne / Arcenant (Hautes Cotes de Nuits) アルスナン

ベルギー人のムスティエ氏はバカンスで来たこの地がとても気に入り、家を買ひ、2003 年にオートコートデュイに2つの畑を買ひました。2006 年に最初の彼らのワインが出来、2008 年からは息子のジルがこの地に移り住み、本格的にワイン造りを始めます。少しずつ買い足した畑は現在4ha、自社ブドウと一部買いブドウ（コートデュイヴィラージュの一部とニュイサンジョルジュ）で仕込んでいます。当初から栽培はビオロジックで、良いブドウを育てることが一番であり、収穫は手摘み、厳しい選果、自然酵母のみ使用、亜硫酸の添加もごく少量で、クラシカルでありながら、ナチュラル感もある、バランスの取れたワインを造り出しています。



白はすぐプレスし、一日デブルバージュ後、すぐ樽に移し発酵、16～18 ヶ月熟成。赤は一部除梗せず（10～15%）、4～7 日の低温マセラシオン後、コンクリート槽で発酵、デブルバージュして樽で 16～20 ヶ月熟成。カーヴの温度が低いので（冬は 4～5℃）マロはゆっくり行われ、それがワインに複雑さを与えてくれているそう。彼らの好みで白はピノブランを栽培しており、シャルドネと合わせることで、フレッシュでストレートな果実味を表現しています。トリートメントには銅や硫黄の量なるべく抑えるべく、海藻の成分のものを使ったり、自然環境にも配慮しています。彼らのオートコートデュイの畑は森に囲まれ、自然なブドウ造りには最適な環境です。新規参入者だからこそ、伝統やしがらみにとらわれず、愛情をもって栽培し、丁寧に醸造し、より良いものを目指して進化しています。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bourgogne Blanc En Mairey / AOC ブルゴーニュ ブラン アン メレー	15	白	シャルドネ 50% ピノブラン 50% すぐプレスして樽（300L）で自然酵母にて発酵。16～18 ヶ月熟成。	750ml	4,500 ○
Hautes Cotes de Nuits Rouge Le Clos des Fervelot / AOC オートコートデュイ ルージュ ル クロ デ フェルヴロ	15	赤	ピノワール 100%（樹齢45年）35hl/ha 低温マセラシオン4～7日後、ベトン（コンクリート槽）で自然酵母にて発酵。足でピジャージュ、ルモンタージュも行う。樽にて16～20 ヶ月熟成。新樽 25%。	750ml	4,700 完売
Cotes de Nuits Villages Rouge Terre Nobles / AOC (Corgoloin 村) コートデュイ ヴィラージュ ルージュ テール ノーブル	15	赤	ピノワール 100%（樹齢年）低温マセラシオン4～7日後、ベトン（コンクリート槽）で自然酵母にて発酵。足でピジャージュ、ルモンタージュも行う。樽にて16～20 ヶ月熟成。新樽 25%。	750ml	5,400 ○
Cotes de Nuits Villages Rouge Vieilles Vignes / AOC コートデュイ ヴィラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ	15	赤	ピノワール 100%（樹齢85年と100年）25hl/ha 低温マセラシオン4～7日後、ベトン（コンクリート槽）で自然酵母にて発酵。足でピジャージュ、ルモンタージュも行う。樽にて16～20 ヶ月熟成。新樽 25%。	750ml	7,000 ○
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes / AOC ニュイ サン ジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ	15	赤	ピノワール 100% 低温マセラシオン4～7日後、ベトン（コンクリート槽）で自然酵母にて発酵。足でピジャージュ、ルモンタージュも行う。樽にて16～20 ヶ月熟成。新樽 25%。	750ml	8,300 △ 在庫少

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。それも頻繁にミーティングをし、自分の納得が行く栽培をしてもらいます。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。堆肥は動物性のもを状況に応じて少し。基本的にはビオデナミ農法で、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、こちら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！ヴォラティルアシッ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 “Les Chaillots” ブルゴーニュ アリゴテ “レ シャイヨ”	17	白	アリゴテ 100% (樹齢 90 年、ニュイサンジョルジュ・レシャイヨの畑) 700L の卵型の ovoide (オヴォイド) 槽発酵	750ml	3,600〇 値下
Bourgogne Chardonnay / ブルゴーニュ シャルドネ	16	白	シャルドネ 100% (マコン、シャントレ chaintre 地区の友人の畑) 700L の卵型の ovoide 槽 + 500L のオーク樽 + 228L のオーク樽×2 個 で発酵後、アッサンブラージュ	750ml	5,000△ 値下
Haut Cotes de Nuits Blanc / オー コート ド ニュイ ブラン	17	白	シャルドネ 100% (樹齢 50 年) 小樽発酵 小樽熟成	750ml	5,000〇
Monthelie “Les Toisieres” / モンテリー “レ トワジエール”	17	白	シャルドネ 100% (樹齢 25 年) 小樽発酵 小樽熟成	750ml	6,800〇
Meursault “Les peutes vignes” / ムルソー “レ プー ヴィーニュ”	17	白	シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壌 小樽発酵 小樽熟成	750ml	10,000◆ 在庫少
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”	17	白	ピノブラン 95% (樹齢 70 年、ニュイサンジョルジュ山側) 小樽発酵 小樽熟成	750ml	12,000△ 在庫少
Haut Cotes de Nuits Rouge / A L’Etat Pure / 新着! オー コート ド ニュイ ルー・ジュ ア レタ ピュール	18	赤	ピノワール 100% (樹齢 40 年) 80%除梗 小樽発酵 小樽熟成 亜硫酸無添加	750ml	4,000〇
Bourgogne Pinot Noir “Les Chaillots” A L’Etat Pure / 新着! ブルゴーニュ ピノワール “レ シャイヨ” ア レタ ピュール	18	赤	ピノワール 100% (樹齢 50 年、ニュイサンジョルジュ・レシャイヨの畑) 50%除梗 大樽発酵 小樽熟成 亜硫酸無添加	750ml	4,500〇
Marsannay “Les Genelieres” / マルサネイ “レ ジェネリエール”	17	赤	ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗 小樽発酵 熟成 生産量 2 つのバリックのみ。	750ml	7,000〇
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) 50%除梗 ベトン槽発酵 小樽熟成	750ml	9,000〇 値下
Nuits-St-Georges “Les Athees” / ニュイ サン ジョルジュ “レ アテ”	16	赤	ピノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗 ベトン槽発酵 小樽熟成	750ml	10,000〇
Monthelie 1er Cru “Les Riottes” / モンテリー プルミエ クリュ “レ リオ”	16	赤	ピノワール 100% (樹齢 93 年) 10%除梗 大樽発酵 小樽熟成 3 樽のみ お爺さんの時代から農業を使っていない。	750ml	12,000〇
“Intravineuse” Grenache / VdF “アントラヴィヌーズ” グルナッシュ 新着!	17	赤	グルナッシュ 100% (樹齢 90 年) Ventoux の友人のビオ デナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵 熟成 (Intravineuse が静脈注射の意、vein が vin になっている。)	750ml	3,800◎
“Intrepide” Syrah-Grenache / VdF “アントレピード” シラー グルナッシュ	16	赤	グルナッシュ 80% (樹齢 90 年)、シラー 20% (樹齢 36 年) Ventoux の友人のビオデナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵 熟成 18 ヶ月 (新樽 50%) (Intrepide は大胆不敵の意、発酵がどう進むか心配させられた)	750ml	4,500◎
“Integraal” Mourverde / VdF “アンテグラール” ムールヴェードル	16	赤	ムールヴェードル 100% (樹齢 70 年) Ventoux の友人 のビオデナミの畑 除梗 30% マセラシオンカルボニック、小樽 発酵・熟成 (Integraal=トータルという意味)	750ml	9,000△ 在庫少

在庫 ◎240本以上 ○120本~240本 △60本~120本 ▲60本未満 ◆24本未満

“Intrabulleuse” MG / Vin Petillant Naturel “アントラブリューズ” マグナム ベティヤン ナチュレル	16	白泡	シャルドネ 100% (ジユラ) 樹齢 65 年 2017 年の同じ畑のムー (果汁) を添加して瓶詰め再発酵	1500ml	10,000◆ 在庫僅か
“Intravineuse” Grenache MG / VdF “アントラヴィヌーズ” グルナッシュ マグナム	16	赤	グルナッシュ 100% (樹齢 90 年) Ventoux の友人のピオデナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵 熟成	1500ml	9,500◆ 在庫僅か
“Intrepide” Syrah-Grenache MG / VdF “アントレピード” シラー グルナッシュ マグナム	16	赤	グルナッシュ 80% (樹齢 90 年)、シラー 20% (樹齢 36 年) Ventoux の友人のピオデナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵 熟成 18 ヶ月 (新樽 50%)	1500ml	12,000◆ 在庫僅か
“Integraal” Mourverde MG / VdF “アンテグラール” ムールヴェードル マグナム	16	赤	ムールヴェードル 100% (樹齢 70 年) Ventoux の友人のピオデナミの畑 除梗 30% マセラシオンカルボニック、小樽発酵・熟成 (Integraal=トータルという意味)	1500ml	24,000◆ 在庫僅か
Bourgogne Aligote “Les Chaillots” MG ブルゴーニュ アリゴテ “レ シャイヨ” マグナム	17	白	アリゴテ 100% (樹齢 90 年、ニュイサンジョルジュ・レシャイヨの畑) 700L の卵型の ovoide (オヴォイド) 樽発酵	1500ml	9,000◆ 在庫僅か
Haut Cotes de Nuits Blanc MG / オー コート ド ニュイ ブラン マグナム	15	白	シャルドネ 100% (樹齢 50 年) 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	10,500◆ 在庫僅か
	17	白	シャルドネ 100% (樹齢 50 年) 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	11,000◆ 在庫僅か
Nuits-St-Georges 1er Cru “Les Terres Blanches” MG / ニュイサンジョルジュ 一級 “レ テール ブランシュ” マグナム	15	白	ピノブラン 95% (樹齢 70 年、ニュイサンジョルジュ山側) 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	25,000◆ 在庫僅か
Meursault “Les peutes vignes” MG / ムルソー “レ プー ヴィーニュ” マグナム	17	白	シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壌 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	21,000◆ 在庫僅か
Bourgogne Pinot Noir “Les Chaillots” A L’Etat Pure MG/ ブルゴーニュ ピノワール “レ シャイヨ” ア レタ ピュール	17	赤	ピノワール 100% (樹齢 50 年、ニュイサンジョルジュ・レシャイヨの畑) 80%除梗 大樽発酵 小樽熟成 亜硫酸無添加	1500ml	10,500◆ 在庫僅か
Haut Cotes de Nuits Rouge MG / オー コート ド ニュイ ルーシュ マグナム	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 40 年) 80%除梗 樽発酵	1500ml	11,500◆ 在庫僅か
Santenay “En St-Jean” MG / サントネイ “アン サンジャン” マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 48 年) 50%除梗 大樽発酵 500L の樽熟成 (新樽 40%) サンジャンは教会の名前	1500ml	14,500◆ 在庫僅か
Monthelie Rouge MG / モンテリー マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 93 年) 10%除梗 大樽発酵 小樽熟成 3 樽のみ お爺さんの時代から農薬を使っていない。	1500ml	15,000◆ 在庫僅か
Marsannay “Les Genelieres” MG / マルサネイ “レ ジェネリエール” マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗 小樽発酵 熟成 生産量 2 つのパリックのみ。	1500ml	15,000◆ 在庫僅か
	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗 小樽発酵 熟成 生産量 2 つのパリックのみ。	1500ml	16,000◆ 在庫僅か
Nuits-St-Georges MG / ニュイ サン ジョルジュ マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗 ベトン樽発酵 小樽熟成	1500ml	19,500◆ 在庫僅か
	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗 ベトン樽発酵 小樽熟成	1500ml	21,000◆ 在庫僅か

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 にサヴィニレポヌ、11 にジョーレイレポヌ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。ジョーレイレポヌは樹齢 20 年('94)で収穫量 42hl /ha。サヴィニレポヌは樹齢 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 年からはピ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	12	赤	ピノノワール 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	12	赤	ピノノワール 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 ジョーレイレポヌ "レポモン"	11,12	赤	ピノノワール 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 サヴィニレポヌ	11,12	赤	ピノノワール 100% 1939 年植樹 35hl/ha ステンレス発酵、樽熟成	750ml	5,100 11○、12▲
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 ブルミエ クリュ "レポレ サンジョルジュ"	13	赤	ピノノワール 100% ステンレス発酵、樽 熟成	750ml	15,500▲ 在庫少

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 カ月樽で熟成。新樽比率は HCdB が 10%、サンローマンが 15%、ボーヌー級、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。ボーヌー級白は 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きていると思う。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
Beaune 1er Cru Blanc "Les Aigrots" / AOC ボーヌ ブルミエ クリュ ブラン "レゼグロ"	15	白	シャルドネ 100% 2009 に植樹。ステンレス及び樽 発酵、熟成 SO2T. 97mg/l	750ml	6,000◆ 在庫僅か
Hautes Côtes de Beaune Rouge "Clos de la Perrière" / AOC オーコートドボーヌ ルージュ "クロドラペリエール"	15	赤	ピノノワール 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◆ 在庫僅か
Pommard "Les Perrieres" / AOC ポマール "レペリエール"	12	赤	ピノノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 54mg/l	750ml	5,600◆ 在庫僅か
	13	赤	ピノノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 58mg/l	750ml	5,300◆ 在庫僅か
	15	赤	ピノノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 50mg/l	750ml	7,000▲ 在庫僅か

在庫 ◎240本以上 ○120本~240本 △60本~120本 ▲60本未満 ◆24本未満

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、温度がいくばくに保たれるそう。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。



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 (sans soufre)	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	3,000〇
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	3,000▲ 在庫僅か

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ビ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 "Astromer" / VdF ビュゼイ ブラン アストローム	18	白	シャルドネ 85% ルーセット (アルテス) 15% ガメイ 5% ダイレクトプレス 樹脂タンク発酵 6か月タンク熟成	750ml	2,900 完売
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 セミマセラシオンカルボニック 5か月間のタンク熟成	750ml	2,900▲ 在庫少
Bugey Rouge "Obscure" / VdF ビュゼイ ルージュ オブスキュール	18	赤	ガメイ 90%, モンドゥーズ 10% マセ 15 日, 樹脂タンク発酵 5 か月タンク熟成	750ml	2,900〇
"Valorice" / VdF Blanc ヴァロリーチェ	17	白	シャルドネ 70%, アリゴテ 30% (アリス エ オザヴィエ ドムールのアリゴテ) Valorice は Alice+Olivier から	750ml	3,200 完売
"Brisure" / VdF Blanc ブリシュール	18	白	Gamay, Roussette, Chardonnay の混醸 ダイレクトプレス 常識破りの意 (通常ガメイとルーセットは混ぜないから)	750ml	3,200△
"Teraxe" / VdF Blanc テラクス	17	白	ルーセット 100% ステンレスタンクにて発酵・熟成	750ml	3,300△
"Xylofaune" / VdF Blanc キシロフォーヌ	17	白	ルーセット 50% シャルドネ 50% ステンレスタンクにて発酵 バリックにて熟成	750ml	3,600△
"Sillon" / VdF Rouge シヨン	17	赤	Gamay, Pinot Noir, Mondeuse, Chasselas, Chardonnay, Roussette 他 畑の畝または未来へ続く道	750ml	3,200▲ 在庫少
"Uzee" / VdF Rouge ウゼ	17	赤	Gamay 85%, Mondeuse 15%	750ml	3,200▲ 在庫少

Domaine Rouchier ドメヌ・ルーシエ Rhone - Ardeche

北ローヌ、アルデッシュで代々ブドウを作っていた、小さなドメヌです。AOC サン・ジョセフの畑を1.5ha 所有し、2006 年まではブドウを売っていましたが、2007 年より少しづつワイン造りを開始します。2010 年からビオロジックに転換、多くの時間を畑作業に費やしています。畑では、農薬や化学肥料を一切使用せず、自然な環境でのブドウ栽培を心掛けています。新梢は切らず、輪状に仕立てます。そうすることで、ブドウがたくさん実をつけようとせず、自然なポテンシャルのブドウができるそうです。

耕作には馬の力を借り、トラクターなどは使用しません。作業で丁寧に収穫されたシラーは、除梗せずに、房ごと自然酵母でコンクリート槽にて発酵を開始します。アルコール発酵後、古いオーク樽に入れ 16～18 ヶ月の熟成の後、亜硫酸無添加にてボトル詰めを行います。2016 年より全てのワインに対して、完全無添加での醸造に移行。北ローヌのシラー特有の素晴らしいスパイス感と、素朴で旨みたっぷりの果実味を持ち、そして長期熟成にも耐えるであろうポテンシャルを感じる、素晴らしい構成のサン・ジョセフです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Saint-Joseph "Luc" サン ジョセフ "リュック"	15	赤	シラー100% 1973 年にお父さんが植樹 オーク樽にて 16～18 カ月熟成 瓶詰時亜硫酸少量添加	750ml	5,000○
Saint-Joseph "Luc" サン ジョセフ "リュック" (sans soufre)	16	赤	シラー100% 1973 年にお父さんが植樹 オーク樽にて 16～18 カ月熟成 亜硫酸無添加	750ml	5,000△
Saint-Joseph "La Chave" サン ジョセフ "ラ シャーヴ"	15	赤	シラー100% 1958 年植樹の VV (お父さんが買った畑) オーク樽にて 16～18 カ月熟成 瓶詰時亜硫酸少量添加	750ml	5,500○
Saint-Joseph "La Chave" サン ジョセフ "ラ シャーヴ" (sans soufre)	16	赤	シラー100% 1958 年植樹の VV (お父さんが買った畑) オーク樽にて 16～18 カ月熟成 亜硫酸無添加	750ml	5,500○

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。

驚くことはどの畑も樹齢 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。

カリニャン・サントネールの（樹齢 100 年のカリニャン）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 年のカリニャンとグルナッシュが広がります。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。

収穫はかなり小箱の（約 6 kg 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ヴを 1 L 加えていきます。

基本ノンフィルター、ノンカラージュ、サンスフルです。

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だから看板もないし、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" (sans soufre)	13	白	マカブ 90%、グルナッシュブラン 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	3,600 完売
"Roc" / VdP Cotes Catalanes "ロック" (sans soufre)	14	赤	樹齢 50 年のグルナッシュ 50%、カリニャン 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" (sans soufre)	11	赤	樹齢 100 年のカリニャン 100%。年産 2400 本熟成 セメント槽にてマセラシオン後、18 ヶ月バリック。	750ml	3,600▲ 在庫僅か
	13	赤	樹齢 100 年のカリニャン 100%。年産 2400 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	3,600▲ 在庫僅か
"Coste" / VdP Cotes Catalanes "コスト" (sans soufre)	13	赤	2000 年に彼が植樹したムールバドル 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	3,600▲ 在庫僅か
"Inferno" / VdP Cotes Catalanes "インフェルノ" (sans soufre)	12	赤	グルナッシュ 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	3,600 完売

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

España

Vinyes Tortuga ヴィニエス・トルトゥーガ

Catalunya / Rabos ラボス

スペイン、ジローナのアルト・アンブルダー。車で 20 分北上するとルーションというスペインとフランスの国境間に Vinyes Tortuga はあります。
 まだまだ若いオランダ出身の夫婦ジュリアンとディドが友人たちからの出資を受けこの町でワイン造りをスタートしました。

2018 年ヴィンテージが彼らのワイナリーの初のワインとなります。

ワイナリーを始める前は、南アフリカ、ヨーロッパ、オーストラリアなど世界中のブドウの収穫に回り、ワインの醸造も含め勉強をしていました。

現在 9.5ha の畑を所持していて、ガルナッチャ、メルロ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、タナ、バルベラの 6 種類、そして、エスコダの畑からもらったシュナンブランを接ぎ木し、2020 年ヴィンテージから収穫できるようになります。

ボデガは巨大なワイナリーが使用しなくなった場所に、醸造に必要な木製プレス機やプラスチック桶、木樽、アンフォラ、そしてソファとターンテーブル、レコーダー、音響と音楽を聴きながらワイン造りを出来る環境に仕上げました。醸造において全ての段階で機械は使わずに作業しています。

畑に亀がよく顔を出すようでそこから Tortuga(亀)という名前をワイナリーに付けました。

二人のセンスの鋭さと熱心さ、そして心の豊かささを感じる Vinyes Tortuga のワインたち。

これからの二人に期待大です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Magic Potion" / "マジック ポーション"	19	白 微発泡	カベルネフラン 60% - カベルネソーヴィニオン 40% ダイレクトプレス。ステンレス発酵、残糖を残したまま瓶詰め、瓶内発酵。ノンフィルター、亜硫酸無添加	750ml	3,300 完売
 "JUICY" / "ジューシー"	19	白	ガルナッチャ 40% - メルロ 60% 除梗後ダイレクトプレス、ファイバータンク発酵。 亜硫酸無添加	750ml	3,200 完売
 "Hunky Dory" / "ハンキードリー"	19	赤	ガルナッチャ 100% 5 日間マセカルボニック、ステンレス発酵、アンフォラ熟成 6 ヶ月 - 亜硫酸無添加 "ハンキードリー"はデビットボウイの 4 枚目のアルバムタイトルから	750ml	3,500 完売
 "Hurdy Gurdy" / "ハーディ ガーディ"	18	赤	カベルネフラン 60%、メルロ 40%。 カベルネフランは 7 日間マセカルボニック後、50%をステンレスタンク で 6 ヶ月、50%を古樽で 4 ヶ月熟成。 メルロは 4 日間全房マセ後、ステンレス発酵、熟成。 亜硫酸無添加 "ハーディ ガーディ"は弦楽器の一種	750ml	3,000△
 "Hurdy Gurdy" / "ハーディ ガーディ"	19	赤	カベルネフラン 50%、メルロ 50%。 カベルネフランは 7 日間マセカルボニック後、50%をステンレスタンク で 6 ヶ月、50%を古樽で 4 ヶ月熟成。 メルロは 4 日間全房マセ後、ステンレス発酵、熟成。 亜硫酸無添加 "ハーディ ガーディ"は弦楽器の一種	750ml	3,300▲

在庫 ◎240本以上 ○120本～240本 △60本～120本 ▲60本未満 ◆24本未満

La despeinada ラ・デスパイナダ

Catalunya / Bot ボット



スペイン、カタルーニャ南部、タラゴナ県、テラアルタ地区のボット村に新しい蔵が誕生しました。アレックスさん（フランス出身）とペトラさん（オーストリー出身）はいろいろな経験を経たのち、無農薬のワイン造りを志し、いろいろ探した末に、この地を選び、2016 頃に 1.5ha の畑と小さな家を購入しました。とても静かなところで、見渡す限り民家はありません。もともとの所有者も農業は使わず、銅と硫黄を少しまぐらいの畑で、樹齢 50〜90 年の古い樹が植えられています。現在はその他に 1ha 借りてもあります。降雨量のとても少ない土地で 400mm〜490mm/年。BIO には適した土地柄です。下の方は粘土質土壌があるそうなので、多少の少雨には耐えられるそうですが、水が一番の心配ごとの様です。夏はいつも海風が吹き、冬は-8℃にもなる寒い土地。

家は自分たちが改装中、トイレはおがくず式、自然の中で、自然と共に暮らしています。メンダールさんの近くでもあり、彼に色々教えてもらっているそうです。2018 年ヴィンテージがファーストリリースです。すべてのキュヴェが亜硫酸無添加。2018 年の生産量は 4000 本あまり、すべて亜硫酸無添加です。のんびりと、しかし一歩ずつ自分たちの世界を造り始めている彼らのワインはスペインの大地のおおらかさと力強さを感じさせます。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“El ciego” / “エル シエゴ”	18	白	マカベオ 50% - ガルナツチャ・ブランカ 50% 1 日マセ、搾って、2 ヶ月アンフォラで発酵・ステンレス熟成。 エルシエゴは借りている家のニックネーム（めくら）から	750ml	3,300 完売
“It's Now or Never” / “イツ ナウ オア ネヴァー”	18	赤	ガルナツチャ・ティント 87%、カリニエナ 13% ガルナツチャを 4 日間にもわたって収穫し、順々にステンレスタンクに加える。なのでマセは 1〜4 日間、その後ダイレクトプレスのカリニエナを加え、ステンレス発酵・ステンレス熟成 亜硫酸無添加 名前はプレスリーの曲から	750ml	3,300 完売
“Pieroja” / “ピエロハ”	18	赤	ガルナツチャ・ティント 100% マセラシオンは 6 日間、ステンレス発酵後、アンフォラで 2〜3 ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで熟成 亜硫酸無添加 名前は piel roja（赤い皮膚）、足でつぶした時の様子から。	750ml	3,300 △
“Ultim” / “ウルティム”	18	赤	カリニエナ 100% マセラシオンは 6 日間、ステンレス発酵後、アンフォラで 6 ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで熟成 亜硫酸無添加 名前は最後に収穫したキュヴェなので。	750ml	3,300 完売

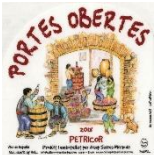
Portes Obertes ポルテス・オベルテス

Catalunya / El Pinell de Brai エル ピネル デ ブライ

スペイン、カタルーニャ南部、タラゴナ県、テラアルタ地区のエル・ピネル・デ・ブライ村。ジョゼップさん（2019 年現在 33 歳）はバルセロナで働いていましたが、地元でのワイン造りを志し、2016 年に戻ってきました。畑は現在 2ha 借りています。

元々お父さんはワイン造りはしていませんでしたが、農業従事者で、オリーブやアーモンドの栽培や、ブドウの植樹の仕事などをしていました。25 年ほど前は地元の農業組合の副組合長をしていました。その時組合長だったのが、メンダールのラウレアノさん、彼は組合で BIO を推し進めます。しかし、時代が早すぎたのか、古い組合員が嫌がり、辞任することに。そして時代は流れ、今ジョゼップさんが借りている畑はその当時 BIO を目指した畑だったので、因果を感じさせます。林に囲まれた環境のよい畑です。

彼は夏の葉取り、耕作の深さ、冬の剪定など、気を使っています。新梢は切りません。手作業が基本で、年 6000 本くらいが限界だと言います。それで生活がしてゆけるとも。ワインは全て亜硫酸無添加、素朴でしみじみと染み渡る旨味のある果実味が、親しみやすく、魅了します。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Nuria” / “ヌリア”	18	白	マカベオ 100%（樹齢 20〜25 年） 3 日マセ、搾って、ステンレスで発酵・熟成 亜硫酸無添加	750ml	3,300 完売
“Sense Por” / “センス ポー”	18	白ゼ	ガルナツチャ・ティント 100% 4 時間マセ。プレス後、ステンレス発酵・熟成 亜硫酸無添加 名前は恐れないの意、初めて黒ブドウから白ワインをつくることを恐れずにやろうと思って。（もともとブランド・マールを造るつもりだった。）	750ml	3,300 完売
“Petricor” / “ペトリコール”	18	赤	ガルナツチャ・ティント 100% アンフォラにて 7 日間マセ、アンフォラで発酵・熟成 亜硫酸無添加 名前はカタロニア語で乾いた土が濡れた時の香をさしている。	750ml	3,300◆ 在庫僅か
“Doble Down” / “ダブル ダウン”	17	赤	ガルナツチャ・ティント 50%、カベルネソー・ビニヨン 25%、 マルセラン（カベルネソー・ビニヨンとグルナッシュの交配品種）25% アンフォラで別々に発酵、7 ヶ月アンフォラで熟成、残糖が残ったので、アッサンブラージュして、瓶詰めし、リファルメンタートさせた。 うまくいくか賭けだったので、ダブルダウン、だめならどっちもダメにしようと思ったので。 亜硫酸無添加	750ml	3,300△

Ferme du Mont Benault フェルム デュ モン ブノー Loire - Faye d'Anjou 《在庫限りで終売》

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 P R 代理店で働いてたが、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。どのワインにも共通しているのは S O 2 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。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"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◆ 在庫僅か

Domaine La Fourmente ドメヌ・ラ・フルムント Rhone - Visan 《在庫限りで終売》

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 年以来、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。

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 ヴィザン 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。セメント槽醗酵。SO2T. <20mg/l	750ml	2,600◆ 在庫僅か

Domaine Humbert Freres ドメヌ・アンペール・フレール 《在庫限りで終売》

クロード・デュガのいとこ筋にあたる、ドメヌ。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、漉き込む形。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▲ 在庫僅か
Fixin / AOC フィザン	14	赤	ピノワール 100% 小樽熟成	750ml	6,500▲ 在庫僅か

Eric Texier エリック・テシエ Rhone - Charnay 《在庫限りで終売》

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。基本栽培はピオ (一部ピオデナミ) で、醗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醗酵を行います。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もなく、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
Saint-Julien en Saint-Alban サンジュリアン・サントアルバン	13	赤	シラー100% 変成岩と雲母片岩 (leptynite and mica schist) 土壌。樹齢 30 歳。ピオデナミ農法、銅使用なし、動物性堆肥使用なし。果帽を洗って 6〜8 日のマセラシオン。8 ヵ月シュールリー。ノンフィル、ノンコラ、瓶詰めまで亜硫酸添加なし。SO2T. 40mg/l	750ml	2,800◆ 在庫僅か
Saint-Julien en Saint-Alban "Vieille Serine" サンジュリアン・アン・サントアルバン "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。マルコタージュによるクローン。ピオデナミ農法、銅使用なし、動物性堆肥使用なし。果帽を洗って 10〜12 日のマセラシオン。大樽にて 6 ヵ月シュールリー。24 ヵ月 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▲ 在庫僅か
Côtes du Rhône Village Brézème V.V. Dom. de Pergault ドメヌ ドベルゴー 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◆ 在庫僅か

Clos Leo クロ・レオ Bordeaux - Cotes de Castillon 《在庫限りで終売》

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。	1500ml	18,000◆ 在庫僅か
	11	赤		3000ml	43,000◆ 在庫僅か