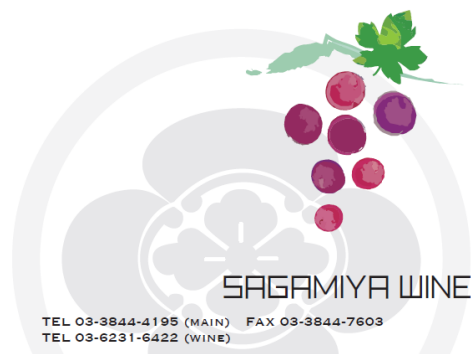


La Sélection des Vins Français 2018/ Décembre



Aurelien Lurquin



Stroebeel 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 年によりやくビオの認定を取得。彼はビオに転換するのには 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。ムニエでも良い物ができると証明したかったと。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" / シャンパーニュ "トリプティック"	NV	白泡	ピノノワール 60% ピノムニエ 30% シャルドネ 10% ステンレスタンク 70%、樽 30%にて発酵 ノンドザージュ 2014 年の PN, PM, CH 50%、2013 年の PM, PN 30%、2011 年の PM20%	750ml	8,500
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-ボワ"	12	白泡	ピノノワール 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 完売

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。ドザージュは 4 から 8 g。亜硫酸量もとても少ない。

足掛け 45 年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・ルーファンさんは伴侶を亡くする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%、ピノノワール 20%、別々に発酵	750ml	7,800 完売

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ずつ買い、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 h a。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%ミルデューでやられた為、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ンナを使用、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、リモンタージュの代わりに、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・メモ	容量	小売税別
Champagne “Meunier” / シャンパーニュ “ムニエ”	14	白泡	ピノムニエ 100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 二次発酵はピオのカンナ使用。バルビ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 在庫少
Champagne “Chardonnay” / シャンパーニュ “シャルドネ”	14	白泡	シャルドネ 100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 二次発酵はピオのカンナ使用。バルビ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 在庫少
Coteaux Champenois Blanc de Blanc “Chardonnay” / コート・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、ノンコラ、	750ml	10,000 在庫少
Coteaux Champenois Blanc de Noir “Meunier” コート・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、ノンコラ、	750ml	10,000 在庫少
Coteaux Champenois Blanc de Noir “Les Crayeres” コート・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、ノンコラ、	750ml	10,000 在庫少
Coteaux Champenois Rouge “Les Crayeres” / コート・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、ノンコラ、	750ml	10,000 在庫少
Coteaux Champenois Rouge “Les Crayeres” / コート・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、ノンコラ、	750ml	10,000 在庫少

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%、ピノラン 40% リースリング 10% 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 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)	16	白	シルヴァネール 50%、ピノラン 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、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 完売
Granit / AOC Alsace グラニット (sans soufre)	16	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)	16	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
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ジュ、SO2 添加。	750ml	3,300 在庫少
Gewurtraminer Dambach La Ville / AOC Alsace ゲヴェルトトラミネール ダンバッハ ラ ヴィル	16	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ジュ、SO2 添加	750ml	3,400
Gewurtraminer "Bungertal" / AOC Alsace ゲヴェルトトラミネール "ブングェルタル" (sans soufre)	16	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。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" (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ジュ、SO2 添加。残糖 15g/L	750ml	3,900 在庫少
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	750ml	4,000
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ジュ、SO2 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 (sans soufre)	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。SO2 無添加。	750ml	3,000 完売
Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノワール ダンバッハ ラ ヴィル	14	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。SO2、10mg/l 添加	750ml	3,200
Pinot Noir "F" / AOC Alsace ピノワール "エフ" (sans soufre)	15	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	4,100 在庫少

Ferme du Mont Benault フェルム デュ モン ブノー 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 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。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 年に植樹し、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、“オペレーションは重要じゃない、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。

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
“Murier” / VdF “ミリエ” (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) SO ₂ T. 23mg/l	750ml	2,850

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 ボーローフ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。2017 年秋に瓶詰めされたランクロとしての初めてのヴィンテージ 2016 年のシャルドネは、その世界的有名な「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、そして柔らかい飲み心地を併せ持った素晴らしい余韻のあるワインに仕上がりました。

彼らが目指す良いワイン、本当に美味しいワインとは、自然な環境の中で育てたブドウというのが大前提であり、そのブドウを極力人為的なものを使わずに醸造する事が重要と考えています。畑仕事も醸造も一貫性のある仕事をしなければならない。リスクはあるけどそれを恐れる事無く、むしろ挑戦していく姿勢が重要だと、彼らは感じています。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Chablis / AOC シャブリ	16	白	シャルドネ 100% ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	3,600 在庫少
Chablis 1er Cru Beauroy / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ボーローフ	16	白	シャルドネ 100% ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	4,700
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% ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	5,200
Chablis Grand Cru Vaudesir / AOC シャブリ グラン クリュ ヴォーデジール	16	白	シャルドネ 100% ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	8,500
Chablis Grand Cru Blanchot / AOC シャブリ グラン クリュ ブランショ	16	白	シャルドネ 100% ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	8,500

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 年からドメヌ元詰めを始めた。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 の小さな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	17	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	750ml	3,000 完売
Chablis 1er Cru "Fourchaume" / AOC シャブリ プルミエ クリュ "フルショーム"	16	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵	750ml	4,400 完売
Chablis 1er Cru "Vaulorents" / AOC シャブリ プルミエ クリュ "ヴォーロラン"	16	白	シャルドネ 100% ステンレス発酵、一部樽発酵	750ml	5,000 完売
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 在庫少

Domaine de la Douaix
ドメヌ ド ラ ドゥエ

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 年にオートコートドニュイに 2 つの畑を買いました。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（オートドニ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を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ドニ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 Blanc Terre Blondes / AOC オート コート ド ニュイ ブラン テール ブロンド	15	白	シャルドネ 75% ピノブラン 25% 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	4,700
Hautes Cotes de Nuits Rouge Le Clos des Fervelot / AOC オート コート ド ニュイ ルージュ ル クロ デ フェヴロ	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、ルモンターージュも行う。樽にて 16～20 ヶ月熟成。新樽 25%。	750ml	4,700
Cotes de Nuits Villages Rouge Terre Nobles / AOC (Corgoloin 村) コート ド ニュイ 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 ド ニュイ 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、ルモンターージュも行う。樽にて 16～20 ヶ月熟成。新樽 25%。	750ml	8,300

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くタイプで、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 / 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 完売
Bourgogne Chardonnay / ブルゴーニュ シャルドネ	16	白	シャルドネ 100% 小樽発酵・熟成	750ml	5,200
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 完売
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) 小樽発酵・熟成	750ml	12,000 在庫少
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・小樽熟成 40%新樽 生産量 3000 本 亜硫酸無添加	750ml	4,700 在庫少
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 小樽発酵・熟成	750ml	5,000 在庫少
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 小樽発酵・熟成 生産量 2 つのバリックのみ。	750ml	7,200 在庫少
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) 小樽発酵・熟成	750ml	9,500 在庫少
Monthelie / モンテリー	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 84 年) 1 級畑 (Les Riottes) が 8 割入る 100%除梗 小樽発酵	750ml	6,000 完売
Santenay "En St-Jean" / サントネイ "アン サンジャン"	14	赤	ピノワール 100% 小樽発酵 サンジャンは教会の名前	750ml	5,600 在庫少
intravineuse / アントラヴィヌーズ	16	赤	グルナッシュ 100% 南ローヌの友人の畑の葡萄 マセラシオン後、小樽発酵・熟成	750ml	4,000
intrepide / アントレピード	16	赤	グルナッシュ 80%、シラー 20% 南ローヌの友人の畑の葡萄 マセラシオン後、小樽発酵・熟成	750ml	5,200
integraal / アンテグラール	16	赤	ムールヴェードル 100% マセラシオン後、小樽発酵・熟成 マセラシオンカルボニック 南ローヌの友人の畑の葡萄 Integraal=トータルという意味	750ml	9,000 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 ヶ月樽で熟成。新樽比率は HCdB が 10%、サンローマンが 15%、ボヌー級、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たと思う。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 オーコートドボヌブラン	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 完売
Saint Romain “Sous le Château” / AOC サンローマン “スールシャトー”	13	白	シャルドネ 100% 樹齢 67 年 2007 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 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 在庫少
Beaune 1er Cru Blanc “Les Aigrots” / AOC ボヌ 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
Meursault “Les Grand Charrons” / AOC ムルソー “レグランシャロン”	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 完売
	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 在庫少
Puligny Montrachet 1er Cru “Les Folatières” / AOC ピュリニィ 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 に植樹 2011 年に購入 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	10,500 完売
Hautes Côtes de Beaune Rouge V.V. / AOC オーコートドボヌルージュ 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 完売
	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 オーコートドボヌルージュ “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 完売
	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 ボヌ 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 Perrieres” / 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	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 ブルミエ 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 ドメヌ・アンベール・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 在庫少
Fixin / AOC フィザン	14	赤	ピノワール 100% 小樽熟成	750ml	6,500 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 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、温度がぐいぐいに保たれるそう。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 (sans soufre)	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 在庫少
	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ヵ月間のタンク熟成	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ヵ月間のタンク熟成	750ml	3,000

Domaine Rouchier ドメーヌ・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、小さなドメーヌです。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う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" (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	750ml	5,600
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	750ml	6,000

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

<http://domainelafourmente.com>

ドメーヌ・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。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られているという。「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
Côtes du Rhône Village Brézème Blanc Roussanne コート デュ ローヌ プレゼーム 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 カ月。2/3 セメント槽発酵。8 カ月シュールリー。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 在庫少
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。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 カ月シュールリー。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。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 カ月シュールリー。24 カ月 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 ドメーヌ デルボグー コートデュローヌ ヴィラージュ プレゼーム	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。最近はい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（約 6 k g 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ルを 1 L 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。

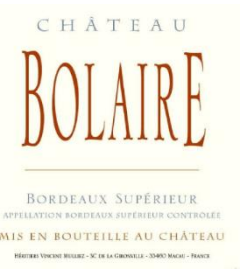
ドメヌは看板もなく、本当にガレージでやっています。ガリーグ（ルシヨンの雑草）は勝手に生えてくる、僕は勝手にやっているの看板もないし、会いたかったら畑に来てね！とチャームに笑う彼は、素晴らしい信念と、未来へのワインづくりの可能性を持っている、熱き挑戦者です。



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	マカブー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	3,900
“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%。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” (sans soufre)	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” (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	3,800

Chateau BOLAIRE シャトー ボレール Bordeaux - Macau

シャトーがあるマコー村は、ラバルドの南、ジロンド河がドルドーニュとガロンヌに分かれる丁度境目付近に位置し、シャトーボレールは、シャトー・ジスクールやシャトー・カントメルルといった、マルゴー村の秀逸シャトーに隣接しています。河の中州に近い位置の土地にあり陸の先端という意味のボー・ド・リール（Bout de l’Ile）がシャトー名の由来となっています。当主はヴァンサン・ミユリエとその家族でシャトーを運営しています。2003 年のファーストリリースを皮切りに、年々その評価を上げてきたシャトー・ボレールは、全部で 7ha の畑を所有し、プティ・ヴェルド、メルロー、カベルネソーヴィニオンを栽培。平均樹齢は 40 年で、古い樹では 90 年を超えるものも残っています。ワインはプティヴェルド主体らしい複雑さを持ち、若いうちはタンニンもやや強めですが、酸と果実味のバランスに優れたワインで、とても飲み心地がスムーズです。素晴らしい可能性を秘めたボルドーワインです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Chateau BOLAIRE / AOC Bordeaux Superieur シャトー ボレール	10	赤	プティ・ヴェルド 50% メルロー30% カベルネソーヴィニオン 20%	750ml	3,600
Chateau BOLAIRE / AOC Bordeaux Superieur シャトー ボレール	15	赤	プティ・ヴェルド 50% メルロー30% カベルネソーヴィニオン 20%	750ml	3,600

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ヵ月セメント槽熟成。年産3500本	750ml	3,300 完売
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ヵ月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 在庫少

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 完売
	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350Lの新バリック熟成。生産量400本	750ml	18,000 完売

Ch. Cotes de Cassagne コート・ド・カッサニユ Bordeaux - Castillon-La-Bataille 終売

モンターニュサントミリアンの農業高校を卒業した若き夫婦が、1998年にこ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ビ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ニユにも生かされている。年間生産量は6000本〜8000本。彼は「その辺の高くてもずいぶんサントミリアンより安くて美味くないかい？」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人の子供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、極上な味わいでもある。その証拠に「Le dico des vins abordables BORDEAUX BORDEAUX SUPERIOR」というワインガイドブックでボルドーシュペリウールのクラスで唯一3つ星を取っている。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ニユ	11	赤	メルロー65%、カベルネソーヴィニヨン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。ノンソーリュ、ノンフィルター	750ml	2,850
	12	赤		750ml	3,000