

*La Sélection des Vins Français
et España
2019/ Octobre*

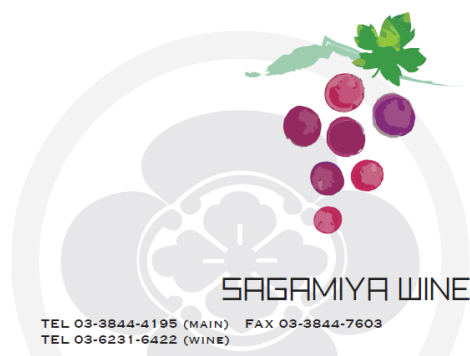


Julien Delrieu

www.sagamiya-honten.jp

ZIP 111-0032 1-8-2 ASAKUSA TAITO-KU TOKYO JAPAN

TEL 03-3844-4195 (MAIN) FAX 03-3844-7603
TEL 03-6231-6422 (WINE)



Ferme du Vastel フェルム デュ ヴァステル

Normandie / Teurtheville-Bocage トールテヴィル 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、と言ってもトールテヴィル=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い笑顔のクリストフ。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、何もしなくても、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、粉碎後、プレスして3トンのリンゴから2000ℓ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かくなり、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いストレスのない、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 / シードル | 17 | | 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 軽フィルター 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,400 |
| Cidre Bio / シードル ビオ | 16 | | 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 軽フィルター 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,400 |
| Cidre "PAF" / シードル "パフ" | 14 | | 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 亜硫酸無添加 | 750ml | 2,400 |

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、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。農業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 ノンドサーージュ 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 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、ノンドサーージュ 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、ノンドサーージュ 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、ノンドサーージュ 亜硫酸はプレス時と瓶詰め時 | 1500ml | 23,000 在庫少 |

Aurelien Lurquin オーレリアン・ルルクアン 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・ルルクアンさん、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年に最初のピオワインができました。ピオデナミのプレバレーションも撒き、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、ピ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・シャンブノーになります。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・ルルクアン、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" | 15 | 白泡 | ピノムニエ100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 三次発酵はピオのカナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノンデゼ、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 三次発酵はピオのカナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノンデゼ、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" / ヨト・シャンブノー ブランドワール "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" / ヨト・シャンブノー ブランドワール "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" / ヨト・シャンブノー 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 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" / ヨト・シャンブノー 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 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 / ヨト・シャンブノー ルージュ | 16 | 赤 | ピノワール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、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%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 トゥーナチュレルモン (sans soufre) | 17 | 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、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 完売 |
| 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 |
| Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace リースリング ダンバッハ ラ ヴィル (sans soufre) | 17 | 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 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イヤージュ、SO2添加 | 750ml | 3,400 |
| Gewurtraminer "Bungertal" / AOC Alsace ゲヴェルトトラミネール "ブンゲルタル" (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" | 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" (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" | 14 | 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イヤージュ、SO2添加。残糖 15g/L | 750ml | 4,500 在庫少 |
| Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノワール ダンバッハ ラ ヴィル | 17 | 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、10mg/l 添加 | 750ml | 3,100 |
| 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 |

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た仕事だと思い、2005年にワイン学校、2008年からマルク・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、この地でワイン造りを始めた。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、波しぶ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 (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 ゆっくり垂直プレス。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 | 750ml 1500ml | 3,200 6,200 |
| Gamey / ガメイ (家ラベル) | 18 | 赤 | ガメイ 100%、買ひブドウ 1/2 が樹齢 60 年の畑 全房でマセ 10 日、樹脂タンク発酵、ノンフィルター、SO2 無添加 (このワインのブドウは耕作は自分がやっていないので、蔵の写真を使用) | 750ml | 2,800 |

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＝マシエ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)が出ないように作りたい、そのためにはどうするべきかと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ー・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" | 17 | 白 | シュナンブラン 100% ステンレス発酵、木樽熟成。スターター以外亜硫酸無添加。 "ハーモニイデソワール"はボードレールの詩のタイトルから。 | 750ml | 3,200 |
| "Red Red Wine" VdF Rouge / "レッド レッド ワイン" | 17 | 赤 | グロロ 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 "レッド レッド ワイン"は UB40 の曲から。17 年、ロッシューセッシュが分裂した思いを込めて。 | 750ml | 2,900 |
| "Le Jeau" VdF Blanc / Dom. Les Roches Seches "ル ジョー" / ドメヌ ロッシュー 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、SO2 無添加 | 750ml | 3,500 在庫少 |
| "Le Jeau" VdF Rouge / Dom. Les Roches Seches "ル ジョー" / ドメヌ ロッシュー 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、SO2 無添加 | 750ml | 3,500 在庫少 |

Julien Delrieu ジュリアン デリユー

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、自分の求めていたもの全て（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、共同でロッシュー・セッシューというドメーンを立ち上げた。

諸事情により 2017 年にロッシュー・セッシューは解散、彼はロッシュー・セッシューから 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 / "ポン ブルソー" | 18 | 白 | シュナンブラン 100% ステンレス発酵、熟成 | 750ml | 2,800 |
| "Le Jeau" VdF Blanc / "ル ジョー" | 18 | 白 | シュナンブラン 100% 1955 年植樹の"ル ジョー"の畑 ステンレス発酵、熟成 | 750ml | 3,300 |
| "Le Jeau" VdF Rouge / "ル ジョー" | 18 | 赤 | カベルネフラン、グロロー 1955 年植樹の"ル ジョー"の畑 ステンレス発酵、熟成 | 750ml | 2,600 |
| "Taillemouche" VdF Rouge / "タイコムーシュ" | 18 | 赤 | カベルネソー・ピニオン 100%、1973 年植樹 60%除梗後、10 日マセ、8~9ヶ月バリック熟成。 | 750ml | 3,500 |

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ンを立ち上げ、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 年にドメーン・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 ヴォーデジュール、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ぬ。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 | 17 | 白 | シャルドネ 100% 樹齢平均 30 年 ビエ 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 Beauroy / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ボーロワ | 16 | 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 | 4,700 |
| 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 ピオ。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 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 | 5,200 |
| Chablis Grand Cru Vaudesir / AOC シャブリ グラン クリュ ヴォーデジュール | 16 | 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 | 8,500 在庫少 |
| Chablis Grand Cru Blanchot / AOC シャブリ グラン クリュ ブランシュ | 16 | 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 | 8,500 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 |

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

フェーブルファミリーは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、ふくよ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ッ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ックのみ。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 プルミエ クリュ "フルショーム" | 17 | 白 | シャルドネ 100% ステンレス発酵 | 750ml | 4,400 |
| Chablis 1er Cru "Vaulorents" / AOC シャブリ プルミエ 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。少しづつ買い足した畑は現在4ha、自社ブドウと一部買いブドウ(オートコートデュイヴィラージュの一部とニューサンジョルジュ)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ヵ月熟成。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ヵ月熟成。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ヵ月熟成。 | 750ml | 4,500 |
| Hautes Cotes de Nuits Blanc Terre Blondes / AOC オートコートデュイ 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ヵ月熟成。 | 750ml | 4,700 |
| 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ヵ月熟成。新樽25%。 | 750ml | 4,700 |
| 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ヵ月熟成。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 ヴィーニユ | 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ヵ月熟成。新樽25%。 | 750ml | 7,000 |
| Nuits Saint Georges Vieilles Vignes / AOC ニューサンジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニユ | 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ヵ月熟成。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。それも頻り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。堆肥は動物性もの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ティキ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 "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 | 4,200 |
| 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 x 2 個 で発酵後、アッサンブラージュ | 750ml | 5,200 |
| 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 |
| 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 |
| 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" | 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 | 750ml | 12,000 在庫少 |
| Bourgogne Pinot Noir "Les Chaillots" A L'Etat Pure / ブルゴーニュ ピノノワール "レ シャイヨ" アレタ ピュール | 17 | 赤 | ピノノワール 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 | 750ml | 4,700 |
| Marsannay "Les Genelieres" / マルサネイ "レ ジェネリエール" | 15 | 赤 | ピノノワール 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 |
| Nuits-St-Georges / ニュイ サン ジョルジュ | 15 | 赤 | ピノノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗 ベトン槽発酵 小樽熟成 | 750ml | 9,500 |
| Nuits-St-Georges "Les Athees" / ニュイ サン ジョルジュ "レ アテ" | 16 | 赤 | ピノノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗 ベトン槽発酵 小樽熟成 | 750ml | 10,000 |
| Monthelie 1er Cru "Les Riottes" / モンテリー プルミエ クリュ "レ リオ" | 16 | 赤 | ピノノワール 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。 | 750ml | 12,000 |
| Santenay "En St-Jean" / サントネイ "アン サンジャン" | 14 | 赤 | ピノノワール 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 | 750ml | 5,600 |
| "Intravineuse" Grenache / VdF "アントラヴィヌーズ" グルナッシュ | 16 | 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 | 3,600 |
| "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キュヴェ) | 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 |

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にサヴィニレポーヌ、11にショーレイレポーヌと徐々に畑を買いたしていく。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 ルージュはクロヴァ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。ショーレイレポーヌは樹齢20年('94)で収穫量42hl/ha。サヴィニレポーヌは樹齢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 | ピノワール 100% 1964年植樹 50hl/ha ステンレス発酵、樽熟成 | 750ml | 3,600 在庫少 |
| Hautes Cotes de Nuits Rouge / AOC オーコートドニュイ ルージュ | 12 | 赤 | ピノワール 100% 1954年と1996年植樹 33hl/ha ステンレス発酵、樽熟成 | 750ml | 4,300 |
| Chorey les Beaune "Les Beaumonts" / AOC ショーレイレポーヌ "レポーモン" | 11,12 | 赤 | ピノワール 100% 1994年植樹 42hl/ha ステンレス発酵、樽熟成 | 750ml | 5,100 |
| Savigny les Beaune / AOC サヴィニレポーヌ | 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 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ヵ月樽で熟成。新樽比率はHCdBが10%、サンローマンが15%、ポーヌー級、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。ポーヌー級白は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ひ、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 |
|---|----|----|--|-------|--------------|
| Saint Romain "Sous le Château" / AOC サンローマン "スールシャトー" | 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 在庫少 |
| Beaune 1er Cru Blanc "Les Aigrots" / AOC ポーヌ ブルミエ クリュ ブラン "レゼグロ" | 15 | 白 | シャルドネ 100% 2009年に植樹。ステンレス及び樽発酵、 熟成 SO2T. 97mg/l | 750ml | 6,000 在庫少 |
| Hautes Côtes de Beaune Rouge "Clos de la Perrière" / AOC オーコートドポーヌ ルージュ "クロドラペリエール" | 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 アルジロカルケル土壌 ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 79mg/l | 750ml | 3,800 在庫少 |
| Beaune 1er Cru Rouge "Les Aigrots" / AOC ポーヌ 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 カルケルの 強い土壌 SO2T. 52mg/l | 750ml | 5,800 在庫少 |
| 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 Des Riots ドメーヌ・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。



| 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 | 3,500 |
| 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 ドメーヌ・レ・コルティス Savoie -

ジレミーさんとイザベルさんは醸造学校で勉強したあと、シャブリのデュプ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年のドメー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、楽しみなドメーヌです。



| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|--|----|----|--|-------|--------------|
| Bugey Blanc "Astrome" / 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カ月タンク熟成 | 750ml | 2,900 |
| 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カ月間のタンク熟成 | 750ml | 3,000 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カ月タンク熟成 | 750ml | 2,900 |
| "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 オリヴィエ ド ムールのアリゴテ) Valorice は Alice+Olivier から | 750ml | 3,200 在庫少 |
| "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 キシロフォース | 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 パリックにて熟成 | 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 |
| "Uzee" / VdF Rouge ウゼ | 17 | 赤 | Gamay 85%, Mondeuse 15% | 750ml | 3,200 |

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・ジョゼフの畑を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・ジョゼフです。

| ワイン | 年 | 種類 | 品種・メモ | 容量 | 小売税別 |
|---|----|----|--|-------|-------|
| Saint-Joseph "Luc" サン ジョゼフ "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ヶ月熟成 瓶詰時亜硫酸少量添加 | 750ml | 5,600 |
| Saint-Joseph "Luc" サン ジョゼフ "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ヶ月熟成 亜硫酸無添加 | 750ml | 5,600 |
| Saint-Joseph "La Chave" サン ジョゼフ "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ヶ月熟成 瓶詰時亜硫酸少量添加 | 750ml | 6,000 |
| Saint-Joseph "La Chave" サン ジョゼフ "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ヶ月熟成 亜硫酸無添加 | 750ml | 6,000 |

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

ドメーヌ・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。栽培はピ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。

収穫はかなり小さめの小箱(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ウを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ひ、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。

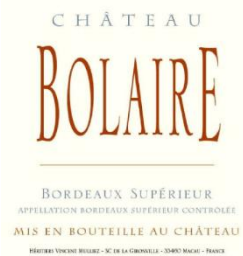
ドメーヌは看板もなく、本当にガレージでやっています。ガリーグ(ルーシヨンの雑草)は勝手に生えてくる、僕は勝手にやっているので看板もないし、会いたかったら畑に来てね!とチャームに笑う彼は、素晴らしい信念と、未来へのワインづくりの可能性を持っている、熱心挑戦者です。



| 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 | 3,900 在庫少 |
| "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 在庫少 |
| "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 在庫少 |

Chateau BOLLAIRE 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'Île) がシャトー名の由来となっています。当主はヴァンサン・ミュ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 BOLLAIRE / 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 在庫少 |
| Chateau BOLLAIRE / 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 |

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があります。

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、ガルナツチャ、メルロー、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えも感じる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 |
|--------------------------------|----|----|--|-------|-------|
| "JUICY" / "ジューシー" | 18 | ロゼ | ガルナツチャ 60% メルロー40% 全房プレス。ステンレス発酵、ガルナツチャはステンレス熟成。メルローは500Lの古樽で4ヶ月熟成。亜硫酸無添加 | 750ml | 2,900 |
| "Hunky Dory" / "ハンキー ドリー" | 18 | 赤 | ガルナツチャ 100% 5日間マセカルボニック、ステンレス発酵、ステンレス熟成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 | 3,000 |
| "Hurdy Gurdy" / "ハーディ ガーディ" | 18 | 赤 | カベルネフラン 60%、メルロー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。 メルローは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 |

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。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/ha。ファイバータンクにて 6 週間醗酵 (全梗) SO2T. 23mg/l | 750ml | 2,850 在庫少 |

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。セメント槽醗酵。SO2T. <20mg/l | 750ml | 2,600 在庫少 |

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 |

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抑さえ、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 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 アンフォラ醗酵マセラシオン 6 ヵ月。2/3 セメント槽醗酵。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. 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。ピオデナミ農法、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 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 年産 8000 本 | 750ml | 2,800 在庫少 |
| 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。果帽を沈めて 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 在庫少 |
| Côtes du Rhône Village Brézème V.V. Dom. de Pergault ドメヌ ドペルゴ 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 在庫少 |

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 | 10 | 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 在庫少 |
| | 11 | 赤 | | 1500ml | 18,000 在庫少 |
| | 11 | 赤 | | 3000ml | 43,000 在庫少 |