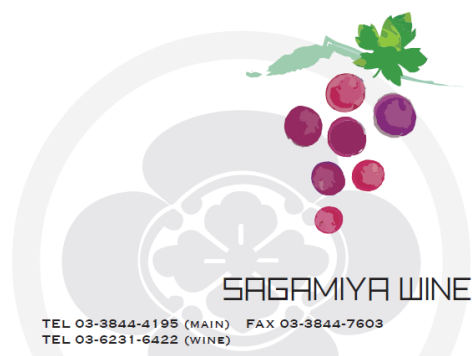


La Sélection des Vins Français 2019/ Avril



Aurelien Lurquin



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

シャンパーニュの若きピオ生産者、ティモテ・ストロエベルさんは 38 才。彼の曾お爺さんがここシャンパーニュで家と畑を買いブドウ栽培を始めた。その後、彼の父は別の仕事をしていたが、彼は 17 才の頃からワインを好きになり、ヴィニロンを志し、ポーヌの醸造学校で勉強し、ブルゴーニュの蔵元などで仕事をしながら自分の畑を探していた。南仏やボジョレー地区で探していたが、相続でおじさんと相続人のいところから彼に声がかかり、念願かない、ここシャンパーニュでワイン造りを 2001 年よりスタートすることになった。2004 年より除草剤の使用を止め、2008 年よりピオの栽培に切り替え、2014 年によりやくピオの認定を取得。彼はピオに転換するには 10 年はかかる、すぐに畑ができるものではない、と言う。農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、ノンコラージュ。二次醗酵はピオのカナ（サトウキビ）を使用。瓶熟 24~30 ヶ月でデゴルジュマン、リキュール添加せず、同じシャンパンを足す。

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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne Brut "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 完売
Champagne Brut 1er Cru "HERACLITE Sous-Bois" / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "ヘラクリテ スーボワ"	12	白泡	ピノノワール 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 8g。亜硫酸量もとても少ない。

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



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne Brut 1er Cru "Yves Ruffin" / シャンパーニュ ブルミエ クリュ "イヴルーファン"	NV	白泡	ピノノワール 50%、シャルドネ 50% 一部樽発酵 SO2 Libre 5mg/L	750ml	6,000 完売
				1500ml	13,000 在庫少
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	日ゼ泡	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年に最初のビオワインができました。ビオデナミのプレパレーションも撒き、2010年からは草取りに馬を使用、現在は2頭を飼っています。だいたい10センチぐらいすき込みます。馬の良さは土が固くなり過ぎず、昆虫や小動物が増えると思うと話してくれました。バランスを見てマメ科の植物を撒くこともあります。ただ、シャンパーニュはブルゴーニュに比べると湿気が多く、ビオロジックでも硫黄と銅はほぼ毎週撒かなければなりません。



畑は2.3ha。60%がピノワール、30%がシャルドネ、10%がピノムニエです。生産量は1,500~2,000本程、残りの8割はネゴシアンに売っています。16年は80%ミルデューでやられた為、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。ノンシャブトリ、ノンフィルター、ノンコーラージュ。亜硫酸はプレス時に極少したキュヴェとしないキュヴェがあります。瓶詰め時には添加しません。

赤も400Lの樽で発酵、リモンターージュの代わりに、別の樽にデレスターージュをして、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ンナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノドゼ、ノンフィル、ノンコーラ、生産量400本	750ml	15,000 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ンナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノドゼ、ノンフィル、ノンコーラ、生産量250本	750ml	15,000 完売
Coteaux Champenois Blanc de Blanc "Chardonnay" / ヨト シャンブノー ブランドブラン "シャルドネ"	13	白	シャルドネ100% 100%樽発酵 垂直式プレス ノンフィル、ノンコーラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Blanc de Noir "Meunier" / ヨト シャンブノー ブランドノワール "ムニエ"	13	白	ピノムニエ100% 100%樽発酵 垂直式プレス ノンフィル、ノンコーラ	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、ノンコーラ	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、ノンコーラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / ヨト シャンブノー ブランドノワール "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、ノンコーラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / ヨト シャンブノー ブランドノワール "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、ノンコーラ	750ml	10,000 完売
Coteaux Champenois Rouge / ヨト シャンブノー ブランドノワール "レクレイエール"	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、ノンコーラ	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、ビオディベリシテを壊さずに、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)	17	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
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 ゲヴェルトトミネル キュヴェ プレステージ	13	白	ゲヴェルトトミネル (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	3,300 完売
Gewurtraminer Dambach La Ville / AOC Alsace ゲヴェルトトミネル ダンバッハ ラ ヴィル	16	白	ゲヴェルトトミネル (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 ゲヴェルトトミネル "ブンゲルタル" (sans soufre)	16	白	ゲヴェルトトミネル (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 ピノグリー グランクリュ "フランクシュタイン"	14	白	ピノグリー (樹齢 35年) 大樽で 2ヶ月発酵、 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	3,900 完売
Pinot Gris Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace ピノグリー グランクリュ "フランクシュタイン" (sans soufre)	16	白	ピノグリー (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 ゲヴェルトトミネル グランクリュ "フランクシュタイン"	14	白	ゲヴェルトトミネル (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 (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 在庫少
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 《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PR代理店で働いたが、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えるのは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。

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

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 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、心地よかつたので、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、ドメー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
Blanc / ブラン (橋ラベル)	17	白	シュナン 50%、シャルドネ 50% レ シャン ジュモー (Les Champs Jumeaux) の畑、 平均樹齢 25 年 16 時間かけて垂直プレス Bio の酵母添加、SO2 少量添加 (ロワール河にかかっている橋、この地区の歴史的イメージを込めて)	750ml	3,300 在庫少
Gamey / ガメイ (家ラベル)	17	赤	ガメイ 100%、マセ 21 日、1/3 除梗、SO2 無添加 (このワインは耕作は自分がやっていないので、蔵の写真を使用)	750ml	3,000
"Marcel" / "マルセル" (樹ラベル)	17	赤	多くが樹齢 100 年を超える 0.3ha のマルセルという名前の畑 ガメイマニユ (この地区 のガメイの名) 70%、グロロー、イブリード 54/55、20%、ムロンドブルゴーニュ 10% マセ 7 日、SO2 無添加	750ml	3,600 在庫少

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来ました。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 年からはピオデ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行います。醸造は自然酵母のみを使用しステンレスタング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グにて熟成。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	16	白	シャルドネ 100%— ステンレスタングにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	3,600 完売
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% ステンレスタングにて発酵 & 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% ステンレスタングにて発酵 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% ステンレスタングにて発酵 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 ブランシヨ	16	白	シャルドネ 100% ステンレスタングにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	8,500 在庫少

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良い。

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
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 在庫少
Chablis 1er Cru "Vaulorentins" / 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 在庫少
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 完売

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って、家を買って、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(オートコ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 ブルゴニユ 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 ド ニュイ ブラン テール ブロント	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 ド ニュイ 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、ルモンターージュも行。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 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。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 ド ニュイ 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、ルモンターージュも行。樽にて16~20ヵ月熟成。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、ルモンターージュも行。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が買いません。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
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	750ml	4,700
Haut Cotes de Nuits Rouge / オーコートドニュイルージュ	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 40 年) 80%除梗 小樽発酵 熟成	750ml	5,000 完売
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) 50%除梗 ベトン槽発酵 小樽熟成	750ml	9,500 在庫少
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
"Intrabulleuse" Chardonnay / Vin-Petillant Naturel "アントラブルーズ" シャルドネ	16	泡白	シャルドネ 100% (ジュラ) 樹齢 65 年 2017 年の同じ畑のム (果汁) を添加して瓶詰め再発酵	750ml	4,000
"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 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%、ボーヌ一級、ムルソーが 20~25%。

白は平均収穫量 40~45hl/ha、しかし 13 年は 25hl/ha しかとれなかった。ボーヌ一級白は 2009 年に植樹、収穫量をしぼる (20~25hl/ha) ことでクオリティをあげている。ピュリニーは 50 年の V.V. で年産 400~600 本程。

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

“いつ飲んでもおいしく飲めるように造りたいんだ。”彼のワインを扱って早 10 年。葡萄の質は順当によくなってきたと思う。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 オーコートドボーヌブラン	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年から借りている畑 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	4,500 完売
	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 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年に植樹。ステンレス及び樽発酵、熟成 SO2T: 97mg/l	750ml	6,000
Meursault "Les Grand-Charrons" / AOC ムルソー "レグランシャロン"	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 完売
Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatières" / AOC ピュリニエモンラッシェブルミエクリュ "レフォラティエール"	12	白	シャルドネ100% 樹齢50年と1/3は2003年に植樹 2011年に購入 ステンレス及び樽発酵、熟成	750ml	10,500 完売
Hautes-Côtes-de-Beaune-Rouge-V.V. / AOC オーコートドボー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 完売
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"	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 カルケールの強い土壌 SO2T: 52mg/l	750ml	5,800
Pommard "Les Perrières" / AOC ポマル "レペリエール"	12	赤	ピノワール100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T: 54mg/l	750ml	5,600 在庫少
	13	赤	ピノワール100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T: 58mg/l	750ml	5,300 在庫少
	15	赤	ピノワール100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T: 50mg/l	750ml	7,000

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

レシエノーで働いていたヴァンサンは 2007 年よりワインをつくり始める。07 にオーコートドニュイ、08 にブルゴーニュ ルージュ、09 にサヴィニレポース、11 にショーレイレポースと徐々に畑を買いたしていく。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 プルミエ クリュ "レポレ サンジョルジュ"	12	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成	750ml	15,500 在庫少

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

Bourgogne – Gevrey Chambertin

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

古樹を多く持ち、熟成して真価を発揮する伝統的スタイルを守り続けている。

栽培はリュットレゾネ、除草剤は使わず、漑き込む形。

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、温度がいろいろあいに保たれるそう。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ピオを実践しています。(夏場は剪定はせず、畝には野草を生やし、エッセンシャルオイルを活用するなど。)

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

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

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

2017年からは樽も使用、楽しみなドメヌです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Bugey Blanc "Astrome" / AOC ビュゼイ ブラン アストローム	16	白	シャルドネ 2/3, アルティス 1/3 5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 セミマセラシオンカルボニック 5ヵ月間のタンク熟成	750ml	3,000
"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
"Brisure" / VdF Blanc ブリシュール	17	白	Gamay 50%, Roussette 50% 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 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ヶ月熟成	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ヶ月熟成	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んでしょう?!」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、ノンコラーズで瓶詰めします。「亜硫酸無添加ではテロワールをくっきり表現することは難しい、皆似たような味になってしまう。」という彼のワインは、決して濃さを追求したものでなく、優しくやわらかく、余韻の心地良い、ナチュラルな飲み心地のワインです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Côtes du Rhône Village Brézème Blanc Roussanne コート デュ ローヌ ブレゼーム ブラン ルーサンヌ	13	白	ルーサンヌ100%, 粘土石灰質土壌。1/3 アンフォラ発酵マセラシオン6 ヶ月。2/3 セメント槽発酵。8ヶ月シュールリー。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。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ヶ月シュールリー。ノンフィル、ノンコ ラ、瓶詰めまで亜硫酸添加なし。SO2T. 40mg/l 年産8000本	750ml	2,800
Saint-Julien en Saint-Alban "Vieille Serine" サンジュリアン・アン・サンタルバン "ヴィエイユ・スリン"	12	赤	シラー100% 変成岩と雲母片岩 (leptynite and mica schist) 土 壌。樹齢70歳。マルコター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ヶ月シュールリー。24ヶ月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 ドベルゴ コートデュローヌ ヴィラージュ ブレゼーム	11	赤	シラー100%, 樹齢60年。SO2T. 34mg/l	750ml	3,900 在庫少

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。栽培はピオデナミを取り入れたピオロジック。6haの畑から白1種、赤5種を造っています。生産量は14000本。平均収穫量15hl/haという少なさです。

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

カリヤン・サントネールの（樹齢100年のカリヤン）畑は森に囲まれていて、動植物の多様性を豊かに感じられる畑です。標高は約110m。その上に広がるインフェルノの畑は1.5ha、標高300mで樹齢55~60年のカリヤンとグルナ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。



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

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

基本ノンフィルター、ノンカラージュ、サンズフルです。（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、今は全てサンズフルで造っています。）

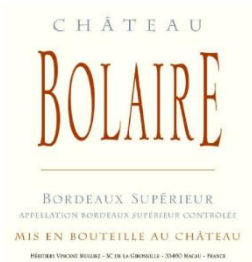
このルシヨンで、1つ1つのセパージュでそれぞれのテロワールを表現したかったと彼は言います。ロックはフレッシュさを残した飲みやすい赤、ラファローはブルゴーニュようなしなやかさと奥深さを持ち、コストはローヌらしいストレートな味わい、インフェルノはシラーを思わせる濃さと力強さを秘めています。

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だから看板もない、聞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 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%、カリヤン50%。セメント槽にてマセラシオン後、ステンレスタンクにて発酵を続ける。年産500本。	750ml	2,850
"Rafalot" / VdP Cotes Catalanes "ラファロー" (sans soufre)	11	赤	樹齢100年のカリヤン100%。セメント槽にてマセラシオン後、18ヶ月バリック熟成。年産2400本	750ml	3,900
"Coste" / VdP Cotes Catalanes "コスト" (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 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ルド・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、若い頃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
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

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

チェリーヴァレット氏が2000年に購入、瞬く間に評価を得たクロピュイアルノー。2005年頃よりビオデナミを取り入れはじめ、2009年にはABの認証も取りました。収穫はすべて手摘み、畑で選果し、除梗後、撰果台でさらに粒を選果し、粒のまま開放式木製タンクへ入れ、そのまま発酵を始めます。天然酵母のみ使用。4~5日は低温マセラシオンを行います。MLFはバリックで行います。年間生産量は約40000本で、年によってクロピュイアルノーとベ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、ベ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 ベルヴァンシュ 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、コートカステイオン、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ヵ月新バリック熟成。	750ml	9,000 完売
	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ヵ月350Lの新バリック熟成。生産量400本	750ml	18,000 完売