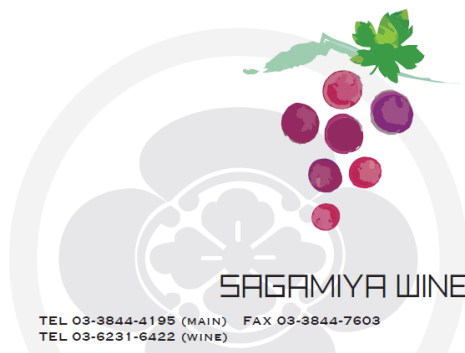


*La Sélection des Vins Français  
et España und Österreich Deutschland  
2024/ Janvier - Février*



*Montaillant; Alexis*



## Ferme du Vastel フェルム デュ ヴァステル

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

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

とても穏やかで柔らかい笑顔のクリストフ。2007 年から 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。『本当に何にもなくていいんだよ、銅も硫黄も蒔かない、トリートメントは何もしないし、飼っている蜜蜂たちが自然に受粉の手伝いをしてくれる、何もなくても、リンゴが健康に育つんだよ。』とのこと…。

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

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



|                                                                                     | ワイン                                                           | 年  | 種類        | 品種・メモ                                                  | 容量    | 小売税別        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|----|-----------|--------------------------------------------------------|-------|-------------|
|    | Cidre Brut / シードル ブリュット                                       | 20 | 白<br>微発泡  | 30~40 種のリンゴを搾汁<br>天然酵母にて、ファイバータンク発酵<br>ノンフィルター SO2 無添加 | 750ml | 2,500<br>完売 |
|    | Cidre Brut / "La Tête de R'Hache"<br>シードル ブリュット "ラ テテ ド ラッシュ" | 20 | 白<br>微発泡  | 30~40 種のリンゴを搾汁<br>天然酵母にて、ファイバータンク発酵<br>ノンフィルター SO2 無添加 | 750ml | 2,500▲      |
|   | Cidre Brut / "Paf Le Cidre"<br>シードル ブリュット "パフル シードル"          | 19 | 白<br>微発泡  | 30~40 種のリンゴを搾汁<br>天然酵母にて、ファイバータンク発酵<br>ノンフィルター SO2 無添加 | 750ml | 2,700<br>完売 |
|  | Aperitif / "Le Bisou"<br>アペリティブ "ル ビスー" Alc. 14%              |    | 甘味<br>果実酒 | リンゴ果汁 (買ひリンゴ) に自家製のカルヴァド<br>ス加えたもの 炭ろ過                 | 750ml | 4,000▲      |
|  | Calvados 40° hors d'âge /<br>カルヴァドス オーダーージュ                   |    | 蒸留酒       | 自家製のシードルを 2014 年に蒸留、古樽にて<br>7 年熟成。                     | 500ml | 8,000△      |

## Stroebeel ストロエベル Champagne - Villers Alleraud 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 年によりやビオの認定を取得。彼はビオに転換するには 10 年はかかる、すぐに畑ができるものではない、と言う。農薬を使うのはもうたくさん、後戻りはしたくない、とも。3.5ha の畑から 8000~12,000 本を造っている。畑はブルミエ クリュで、2ha がピノムニエ、1ha がピノノワール、それと 0.5ha が 2002 年に彼が植えたシャルドネ。シャルドネは気に入ったブドウがなかなかできず、2014 年に初めてよいものが取れ始めた。彼はムニエが好きで、2011 年はムニエ 100%で造られている。ムニエでも良い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 Nature 1er Cru -<br>"Triptyque" / シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "トリプティック"                       | NV | 白泡 | ピノノワール 45% (1992 年植樹)、ピノムニエ 20% (1964 年植樹)、シャルドネ 35% (2002 年植樹)<br>2014 年の PN, PM, 2015 年の PN, PM, CH, 2017 年の PN, PM, CH, をブレンド ステンレス、一部小樽で発酵・熟成<br>2018、7 月にティラージュ、瓶熟成 3 年 ノンドサージュ<br>SO2 はプレス時のみ極少量 | 750ml | 11,000<br>完売 |
|  | Champagne Brut Nature 1er Cru -<br>"HERACLITE Sous-Bois" Chardonnay / シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "ヘラクレス・ボワ" | 17 | 白泡 | シャルドネ 100% (2002 年植樹) 小樽発酵・熟成<br>2018、7 月にティラージュ、瓶熟成 3 年<br>ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ<br>SO2 はプレス時のみ極少量                                                                                                       | 750ml | 16,000<br>完売 |

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

|  |                                                                                                                            |    |    |                                                                                                                                |        |              |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|--------------|
|  | Champagne Brut Nature 1er Cru<br>"HERACLITE Sous-Bois"<br>Pinot Noir<br>シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ<br>"ヘラクリテ スーボワ" ピノワール | 17 | 白泡 | ピノワール 100% (1992 年植樹) 小樽発酵・熟成<br>2018、7 月にティラージュ、瓶熟成 3 年<br>ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ<br>SO2 はプレス時のみ極少量                               | 750ml  | 16,000<br>完売 |
|  | Champagne Brut Nature 1er Cru<br>"HERACLITE" Pinot Meunier / MG<br>シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ<br>"ヘラクリテ" ピノムニエ マグナム      | 16 | 白泡 | ピノムニエ 100% (1964 年と 1990 年に植樹)<br>収量 26hl/ha 小樽発酵・熟成 2017 年 8 月ティラージュ、<br>瓶熟成 3 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ<br>SO2 はプレス時のみ極少量 T.7mg/L | 1500ml | 32,000<br>◆  |
|  | Champagne Brut Nature 1er Cru<br>"HERACLITE Sous-Bois"<br>シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ<br>"ヘラクリテ スーボワ"                     | 15 | 白泡 | ピノワール 75% ピノムニエ 25%<br>小樽発酵・熟成 2016、9 月にティラージュ、瓶熟成 3 年<br>ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ<br>SO2 はプレス時のみ極少量                                 | 750ml  | 10,000<br>完売 |
|  | Champagne Brut 1er Cru<br>"Logos Blanc Les Hazardes" /<br>シャンパーニュ ブルミエ クリュ<br>"ロゴスブラン レハザール"                               | 15 | 白泡 | ピノワール 100% (1992 年植樹) 収量 38hl/ha<br>小樽発酵・熟成 2016、8 月にティラージュ、瓶熟成 4 年<br>ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ<br>SO2 はプレス時のみ極少量 T.8mg/L            | 750ml  | 22,000<br>◆  |
|  | Coteaux Champenois Rose<br>"Le Vin Tranquille"<br>コトーシャンブノワ ロゼ "ルヴァントランキエ"                                                 | 17 | ロゼ | ピノムニエ 100% ステンで全房でマセカル 24h 後セニエ 小<br>樽 1 年熟成 プレス時 SO2 極少量添加                                                                    | 750ml  | 11,000<br>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づつ買い、一時人に貸していましたが、2007 にオーレリアンが再び始めました。2009 年には全てビオロジックにしようと決め、2012 年に最初のビオワインができました。ビオデナミのプレバレーションも撤き、2010 年からは草取りに馬を使用、現在は 2 頭を飼っています。だいたい 10 センチぐらいすき込みます。馬の良さは土が固くなり過ぎず、昆虫や小動物が増えると思うと話してくれました。バランスを見てマメ科の植物を撒くこともあります。ただ、シャンパーニュはブルゴーニュに比べると湿気が多く、ビオロジックでも硫黄と銅はほぼ毎週撒かなければなりません。

畑は 2.3 ha。60%がピノワール、30%がシャルドネ、10%がピノムニエです。生産量は 1,500〜2,000 本程、残りの 8 割はネゴシアンに売っています。16 年は 80%ミルデューでやられた為、1,500 本の生産量で、ネゴシアンに売る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、主にコトーシャンブノワになります。その先に 2010 年にシャルドネ 500 本とプティメリエ 100 本を植え、64 年植樹のシャルドネがあります。また、少し離れたところに Crayeres (クレイエール) の畑があり、69 年植樹のピノワール、ピノムニエ、が植えられています。

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

8 時間かけてゆっくり 3 回に分けてプレスします。プレスしたらすぐブルゴーニュの小樽 (パブロさんの 6 年樽) に入れて発酵をさせます。そのまま樽の中で 8 月頃まで熟成させ、8 月末に瓶詰め。二次醗酵はビオのカナナを使用、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量の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を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         |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
| <br>Champagne "Meunier"<br>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<br>二次発酵はビオのカナナ使用。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<br>完売 |
| <br>Champagne "Chardonnay"<br>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<br>二次発酵はビオのカナナ使用。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<br>完売 |
| <br>Coteaux Champenois Blanc de Noir<br>"Les Crayeres"<br>コトーシャンブノワ 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<br>クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコラ、                                    | 750ml | 10,000<br>完売 |
| <br>Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres"<br>コトーシャンブノワールージュ "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<br>プレス 10%全房<br>クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコラ、                     | 750ml | 10,000<br>完売 |
| <br>Coteaux Champenois Rouge<br>コトーシャンブノワールージュ                                         | 16 | 赤  | ピノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式<br>プレス<br>ノンフィル、ノンコラ、                                      | 750ml | 10,000<br>完売 |

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



# Florian et Mathilde BECK-HARTWEG フロリアン エ マチルデ ・ベック・ハートウェグ

## Alsace - Dambach La Ville

1992 年よりピオに転換し始め、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、バイ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こともある。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         |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------|----------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
|    | Cremant d'Alsace / AOC Alsace<br>クレマン ダルザス                                               | NV<br>(19) | 白泡       | オーセロワ 50%、ピノブラン 40% リースリング、シャルドネ 10% 樹齢 15~30 年 80%ステンレス、20%450 L の樽で発酵。瓶内熟成 2 年数ヶ月 ドザージュ 2~4g/l SO2 は 30~40mg/l 添加                                                                                                             | 750ml | 3,600▲       |
|    | Tout Naturellement / AOC Alsace<br>トゥ・ナチュレルモン (sans soufre)                              | 19         | 白        | シルヴァネール 30%、ピノブラン 30%、オーセロワ 30%、ピノグリ 10% 樹齢 40~60 年<br>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 | 3,400<br>割当品 |
|    | Tout Naturellement pétillant rose / vdf<br>トゥ・ナチュレルモン ペティヤン・ロゼ (sans soufre)             | 21         | ロゼ<br>微泡 | ピノワール 30%、ピノグリ 30%、ゲヴェルツ 30%、ミュスカ 10% 同時に収穫し、一緒に一晩マセラシオン。発酵途中で瓶詰めし、瓶内発酵。                                                                                                                                                        | 750ml | 3,500<br>完売  |
|   | Tout Naturellement macéré / vdf<br>トゥ・ナチュレルモン マセレー (sans soufre)                         | 20         | ロゼ       | リースリング 40%、ピノグリ 40%、ゲヴェルツ 10%、ピノワール 10%<br>3 ヶ月ステンレスタンクでマセラシオン、2 年大樽（フードル）で熟成。                                                                                                                                                  | 750ml | 3,200<br>完売  |
|  | Granit / AOC Alsace<br>グラニット (sans soufre)                                               | 21         | 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）マセ無し 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 | 4,200<br>完売  |
|  | Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace<br>リースリング ダンバッハ・ラ・ヴィル (sans soufre)               | 20         | 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。マセ無し 大樽にて発酵 10 ヶ月、45hl/ha。SO2 無添加。                                                                                                                                                               | 750ml | 3,600<br>完売  |
|  | Riesling Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace<br>リースリング グランクリュ "フランクシュタイン" (sans soufre)  | 20         | 白        | リースリング（樹齢 6~65 年）<br>大樽にて発酵 1 年。無添加、ノンフィルター                                                                                                                                                                                     | 750ml | 4,200<br>完売  |
|  | Pinot Gris "Cuvée de l'Ours" / AOC Alsace<br>ピノグリー "キューヴェ・ド・ウル"                          | 17         | 白        | ブレッティグの丘のピノグリ（樹齢 30 年）ステンレス発酵 SO2 少量添加 軽くフィルター 甘口 残糖 15g/l                                                                                                                                                                      | 750ml | 4,000<br>完売  |
|  | Pinot Gris Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace<br>ピノグリー グランクリュ "フランクシュタイン" (sans soufre) | 19         | 白        | ピノグリ（樹齢 35 年）ダイレクトプレス 大樽で 2 ヶ月発酵、SO2 無添加、ノンフィルター                                                                                                                                                                                | 750ml | 4,400<br>完売  |
|  | "Rittersberg" / AOC Alsace<br>"リッターズベルグ" (sans soufre)                                   | 19         | 白        | グラニット土壌のリッターズベルグの畑（樹齢 30~60 年）<br>オーセロワ、リースリング、ピノグリ、ピノワール、ゲヴェルツトラミネール、すべてを一緒に大樽で発酵。マセ無し SO2 無添加<br>ゲヴェルツトラミネール 45%（樹齢 40 年）リースリング 45%<br>シルヴァネール 10% マセ 1 晩 大樽にて一緒に発酵 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、豊かな果実味のゲヴェルツとリースリング。 | 750ml | 4,500○       |
|  | "Bungertal" / AOC Alsace<br>"ブンゲルタル" (sans soufre)                                       | 21         | 白        | ゲヴェルツトラミネール（樹齢 25 年）<br>大樽にて発酵 2 ヶ月。低温で発酵を止めてスーティラージュ、SO2 少量添加。 軽くフィルター 残糖 15g/l                                                                                                                                                | 750ml | 4,500<br>完売  |
|  | Gewurztraminer Grand Cru<br>"Frankstein" / AOC Alsace<br>ゲヴェルツトラミネール グランクリュ "フランクシュタイン"  | 18         | 白        | リースリング 35%、ピノグリ 35%、ピノワール 15%、ゲヴェルツトラミネール 15% 一緒に収穫し、プレスし、一緒に大樽にて発酵 18 ヶ月。SO2 無添加。                                                                                                                                              | 750ml | 4,700▲       |
|  | Grand Cru "Frankstein Cuvée Eden" / AOC Alsace<br>グランクリュ "フランクシュタイン キューヴェ エデン"           | 20         | 白        | ピノワール（樹齢 17~35 年）グラニット土壌の 2 つの畑から。ステンレスタンクにて発酵、熟成。ノンフィルター 生産量平均 1500~2000 本、SO2 無添加                                                                                                                                             | 750ml | 5,000◆       |
|  | Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace<br>ピノワール ダンバッハ・ラ・ヴィル (sans soufre)              | 21         | 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 | 3,600▲       |
|  | Pinot Noir "F" / AOC Alsace<br>ピノワール "エフ" (sans soufre)                                  | 19         | 赤        |                                                                                                                                                                                                                                 | 750ml | 4,500◆       |

在庫 ◎240本以上 ○120本~240本 ▲60本~120本 ▲60本未満 ◆24本未満  
4

## Cou cou クー Alsace

アルザスの契約葡萄によるナチュラルワイン。クーは相模屋の依頼で造ってもらったシリーズ。気軽に友人たちと飲みあえる、軽やかな味わい。クー（やあ）という気軽な挨拶が似合う、親しみやすいワイン達です。

|                                                                                   | ワイン                                         | 年  | 種類      | 品種・メモ                                                                                         | 容量    | 小売税別        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------|----|---------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  | Cou-cou-Petillant-naturel<br>クー ペティヤン ナチュレル | 21 | 白       | ミュスカ 80%、オーセロワ 20%、マセなし、ステンレス発酵 残糖を残したまま瓶内 2 次発酵 ノンデゴルジュマン SO2 無添加 瓶詰 2022 年 10 月 7 日         | 750ml | 3,200<br>完売 |
|  | Cou-cou-Blanc<br>クー ブラン                     | 20 | 白       | リースリング 30%、シルヴァネール 20%、ピノグリ 20%、オーセロワ 15%、ゲヴェルトラミネール 15% ダイレクトプレス ステンレス発酵、熟成（6-10 カ月） SO2 無添加 | 750ml | 3,200<br>完売 |
|  | Cou-cou-Riesling<br>クー リースリング               | 21 | 白       | リースリング 100% グラニット土壌 フランクシュタインの隣 樹齢 20 年 ダイレクトプレス、6000L 古樽で発酵、熟成（6-10 カ月）バトナーージュはしない SO2 無添加   | 750ml | 3,500<br>完売 |
|  | Cou-cou-Orange<br>クー オレンジ                   | 21 | 白<br>マセ | ピノグリ 35%、ゲヴェルトラミネール 20%、ミュスカ 15%、クレヴネル 15%、シルヴァネール 15% マセ 7 日、ステンレス発酵、熟成（6-10 カ月） SO2 無添加     | 750ml | 3,500<br>完売 |

## 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（41 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で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 年から認証がおりる。伝統的な銅、硫酸に加えて、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。ビ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。



2023 年再訪問。念願のカンティーナとそれに属する畑を 10ha 購入。現在はネグス（ビオとビオデナミの 2 件の生産者から、栽培から一緒に参加している。）を中心にやっているが、自社畑も植樹を始めるそう。モントルレの 18 世紀の地図に載っているワイン畑を復活させたい、と意気込む。新しいカンティーナには新しいより大きいファイバータンクが数基増え、プレス機も購入、収穫の人数も 10 人から 20 人になった。タンクから試飲した 2022 年のムロンドブルゴーニュは、繊細だが芯のつまった果実味（25hl/ha）で安定感が出てきた。マルクペノー仕込みのプレスは、ムロンの繊細さを損なわないように、夜中に 20 分ごとにスイッチを入れ、ゆっくり丁寧に搾る。収穫時期は 3 時間しか寝れないよとマチュー。2022 年は暖かい年だったので、それを生かした、ストレートでフレッシュで、熟成を生かした造りを心掛けたそう。ワイナリーとしての安定感も出てきたレ・シャン・ジュモー。リリースが待ち遠しい。

|                                                                                     | ワイン                                      | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                  | 容量    | 小売税別        |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  | VdF Blanc / 01'50"W<br>ブラン（滝）FBXXI       | 21 | 白  | フォールブランシュ 100%（ナントの近く、Lac de Grand-Lieu 村）樹齢 40 年 ゆっくりプレス 12h。樹脂タンクで発酵。ノンフィルター、SO2 無添加 | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  | VdF Rose / 56'27"W<br>ロゼ（散歩道）TFXXI       | 21 | ロゼ | ガメイ、グロロー、アブリュ ダイレクトプレス 樹脂タンクで発酵。ノンフィルター、SO2 無添加                                        | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  | VdF Rose de Cabernet<br>/ ロゼ ド カベルネ（ポート） | 21 | ロゼ | カベルネフラン 100% 10 月 11 日収穫 3h マセ後プレス グラスファイバー槽 発酵、SO2 は 10mg/L 添加。                       | 750ml | 3,200◎      |



## Julien Delrieu ジュリアン デルリュ

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 40 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・セッシュというドメーヌを立ち上げた。



諸事情により 2017 年にロッシュ・セッシュは解散、彼はロッシュ・セッシュから 5ha の畑を引き継いだ。2018 年が彼のファーストヴィンテージとなる。ワイン造りは基本亜硫酸無添加で醸造、どうしても必要な時にだけ、瓶詰時に少量添加する。ピュアな果実味を求め、ナチュラルながらもネガティブな要素を出したくない彼のワインはグリーンでチャーミング。今後の変化が楽しみな生産者です。

| ワイン                                                                                                                          | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                               | 容量    | 小売税別     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------|
|  "Pont Bourceau" VdF Blanc / "ポンブルソー"       | 21 | 白  | シュナンブラン 100% ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加                                                     | 750ml | 3,500 完売 |
|  "La Joue" VdF Blanc / "ラ ジュー"              | 21 | 白  | シュナンブラン 100% ポンブルソーの畑 ステンレス発酵 50% (マセ無し) と、450L の樽で発酵・熟成したシュナン 50% (短いマセ) SO2 ほぼ無添加 | 750ml | 4,200〇   |
|  "Le Jeau" VdF Blanc / "ル ジョー"              | 21 | 白  | シュナンブラン 100% 1955 年植樹の"ル ジョー"の畑 マセ数日 小樽発酵・熟成 12 ヶ月 SO2 無添加                          | 750ml | 4,500〇   |
|  "Le Jeau" VdF Rouge / "ル ジョー"              | 21 | 赤  | カベルネフラン 50%、グロロー 50% (1955 年植樹の"ル ジョー"の畑) 全房でステンレス発酵・熟成 SO2 ほぼ無添加                   | 750ml | 3,200〇   |
|  "Les Saint Martin" VdF Rouge / "レ サン マルタン" | 20 | 赤  | グロロー 100% 1955 年植樹 全房でマセ 6 日、ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加                                     | 750ml | 3,000〇   |
|  "Taillemouche" VdF Rouge / "タイコム・シュ"      | 20 | 赤  | カベルネソービニオン 100%、1973 年植樹、2/3 除梗後、12 日マセ、12 ヶ月ステン熟成。SO2 無添加                          | 750ml | 3,500〇   |

## La Vinoterie ラ ヴィノテリエ Loire / Valanjou

アンジェから車 1 時間弱南下すると Faveraye ファヴレイという町があります。風が多く吹くこの地方は風車が多くありました。ジャン・マリーの蔵 LA VINOTERIE はそんな古い風車の後のある古民家にあります。2017 年まで 10 年間 Les Roches Seches というドメーヌにて仲間 3 人でワイン造りをしていたが、方向性の違いから、2018 年に独立しこの LA VINOTERIE を造りました。

トゥール生まれで代々ワイン造りをしている家ではありませんでしたが、おじさんがボルドーでワイン造りをしています。そのおじさんの家にバカンスに行ったときにワインに興味を持ち始め、ワイン造りを志すようになったそうです。現在 30 代半ば、好きなことを仕事にしたいというよりは、楽しみながら仕事をしたいという彼は、自由にのびのびとワイン造りをしています。



畑は以前のドメー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 にはグロロー、そして 0.6ha にカベルネフランが植わっています。

アンジェの南側、黒アンジェと呼ばれるシスト系土壌です。近くにはレイオン川が流れていて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（20mg/L）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、スターター以外には基本的に亜硫酸を添加していません。

どうしてもねずみ臭(豆臭)が出ないように作りたい、そのためにはどうするべきかをとても真剣に考えてワイン造りをしています。

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   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|  "Gaz de Schiste Blanc" / "ガズ ド シスト ブラン"        | 21 | 白<br>微発泡  | シャルドネ 2/3、シュナンブラン 1/3 (樹齢 30 年) マセ無し<br>ファイバータンクで発酵、残糖を残したまま瓶詰め、再発酵                                               | 750ml | 3,600◎ |
|  "Gaz de Schiste Rose" / "ガズ ド シスト ロゼ"          | 21 | ロゼ<br>微発泡 | グロロー 100% (樹齢 50 年) マセ無し<br>ファイバータンクで発酵、残糖を残したまま瓶詰め、再発酵                                                           | 750ml | 3,600〇 |
|  "Harmonie du Soir" VdF Blanc / "ハーモニー デュ ソワール" | 21 | 白         | シュナンブラン 100% (樹齢 30 年)<br>バリック発酵、木樽熟成。スターター以外亜硫酸無添加。"ハーモニーデュソワール"はボードレールの詩のタイトルから。                                | 750ml | 3,800◎ |
|  "Red Red Wine" VdF Rouge / "レッド レッド ワイン"       | 20 | 赤         | グロロー 45%、カベルネフラン 45%、シュナンブラン 10%<br>シュナンとグロローは一緒に 12 日間マセ、フランは 6 日マセ。<br>ファイバータンク発酵、瓶詰め前にアッサンブラージュ、スターターのみ亜硫酸少量添加 | 750ml | 2,800◆ |

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

|                                                                                   |                                       |    |   |                                                                    |       |        |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------|----|---|--------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|  | "Providence" VdF Rouge /<br>"プロヴィデンス" | 19 | 赤 | グロー100%、全房M C 12 日間、フリーランジュースのみ<br>使用 ファイバータンク発酵 スターターのみ亜硫酸少量添加    | 750ml | 3,000◆ |
|                                                                                   |                                       | 20 | 赤 | グロー100%、全房M C 12 日間、フリーランジュースのみ<br>使用 ファイバータンク発酵<br>スターターのみ亜硫酸少量添加 | 750ml | 3,200◎ |

## Clos Kixhaya クロ キチャヤ

Loire / Chinon 《新規取り扱い》

フランス人のエティエンヌさんと、コロンビア人のベアトリスさんは、15 年前にスペインで出会う。エティエンヌさんはエコノミスト、ベアトリスさんはアーキテクトの仕事をしていたが、田舎で暮らしたいベアトリスさんの意思もあり、やがてワイン造りを目指すようになった。イギリスにいたり、コロンビアにいたしていたが、2017 年にフランスに戻ってくる。それからベアトリスさんはワインの醸造の勉強を始める。幸運なことに 2019 年にこのシノン畑を購入することができ、ワイン造りがスタートする。畑の樹齢は30〜90 年、カベルネフラン 100%の畑。2020 年より農薬は使用せず、ビオに切り替え。羊を飼い、除草をさせる。新梢は切らずに輪っかにさせる。畑に果樹も植えはじめ、畑を守るのと同時に、多様性を持たせている。土壌は近くに川があり、石灰質の砂とジャリの多い土壌。海拔 60〜80m。

ベアトリスさんの父親はナサ族で、コロンビアでコーヒーを造っているそう。名前のキチャヤはナサ族の言葉で、キチ=つる、ジャ=水、を合わせた言葉となっている。ラベルのデザインはスペインにいるインダストリアルデザイナーのベアトリスの弟さんが書いたもの。(白ラベルは地上で熟成、黒ラベルは地下セラーで熟成させたもの)

醸造はシンプル。垂直式プレス、グラスファイバー樹脂タンクまたはセメントタンク発酵。カベルネフランしかないが、ペットナットのロゼ、ダイレクトプレスのブランドノワール、ロゼ、薄赤、クラシックな赤、アンフォアの赤など、多彩なキュヴェを造りだしている。

2020 年は収穫量は多め。2021 年は収穫量は少なめ。2022 年は暑すぎたとし、糖度は上がり、酸は少なめで生産量 10000 本。



| ワイン                                                                                 | 年                                   | 種類 | 品種・メモ    | 容量                                                                                             | 小売税別                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|----|----------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|   | "Pet by Nat" 2021 /<br>"ペット バイ ナット" | 21 | ロゼ<br>微泡 | Cabernet Franc 100% 樹齢 30 年<br>垂直式プレスで 4h かけてプレス プラスティックタンク発酵<br>20g 残糖を残したまま瓶詰め デゴ後出荷 SO2 無添加 | 750ml<br>4,200<br>完売 |
|  | "Grappes Me" /<br>"グラップ ミー"         | 21 | ロゼ       | カベルネフラン 100% 樹齢 30 年 全房でマセ 5 日 セメント<br>槽発酵 SO2 無添加                                             | 750ml<br>3,300◎      |
|  | "Les Grappes" /<br>"レ グラップ"         | 20 | 赤        | Cabernet Franc 100% 樹齢 30〜年<br>全房でマセ 10 日 セメント槽発酵 SO2 無添加                                      | 750ml<br>3,200<br>完売 |
|  | "Le Clos" /<br>"ル クロ"               | 20 | 赤        | Cabernet Franc 100% 樹齢 30〜90 年<br>手除梗 マセ 40 日 セメント槽発酵 12 ヶ月古バリック熟成<br>12 ヶ月瓶熟成 SO2 無添加         | 750ml<br>3,800<br>完売 |

## Sebastien Charobert セバスチャン シャロバール

Loire / Angers 《新規取り扱い》

元介護士だったセバスチャン、ワイナリー関係の施設で働いていた事もあり、いつかワイン造りを目指すようになった。15年ほど前にナチュラルワインに出会い、傾倒してゆく。両親はステンドグラスの仕事をしている。ワインもアートも職人気質で、シンプルなところにも気に入っている。40歳の時に古い樹齢の畑を買った事ができ、現在は2haの自社畑と1haの借りている畑がある。前の持ち主はあまり農薬は使ってなかったそう。

グローグリー、グローノワール、カベルネフラン、ガメイが植えられている。2021年がファーストヴィンテージ。素朴なピュアな味わいです。



| ワイン                                                                                 | 年                        | 種類 | 品種・メモ | 容量                                                                                                                                                                        | 小売税別                 |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------|----|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|
|  | "Calima" /<br>"カリマ"      | 21 | 白     | グローグリー 100% (樹齢 42 年) 全房セミセカル 3 日、ブ<br>レスしてグラスファイバー発酵 SO2 は発酵終了間際に<br>7.5mg/L 添加 残糖 4.6g カリマはアフリカのサハラ砂漠か<br>ら吹く風の名前。2022 年の春にこの風が吹き、砂のオレンジ色<br>が空をその色にし、このワインに似ていると思ったから。 | 750ml<br>3,300<br>完売 |
|  | "Gaboline" /<br>"ガボリン"   | 21 | 白     | グローグリー 82%を全房セミセカル 3 週間、18%は除梗した<br>葡萄でセミセカル 4 週間 樽入れなし グラスファイバー発酵<br>減引き 2 回 SO2 は無添加 残糖 2.2g ガボリンは 2 人の子<br>供の名前 Gablin と Soline を合わせた造語。                               | 750ml<br>3,600○      |
|  | "Red Nat" /<br>"レッド ナット" | 21 | 赤     | グローノワール 全房セミセカル 15 日、グラスファイバー発酵<br>ルモンタージュ 1 回 SO2 無添加 残糖 2.1g                                                                                                            | 750ml<br>3,300○      |

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



## Jennifer Bariou et Thibaut Bodet ジェニファー エ ティボー

Loire / Touraine 《新規取り扱い》

コトー デュ レイオン出身の笑顔が素敵なティボーさんと、ブルターニュ出身のシャイなジェニファーさんはワイン学校で知り合い、ニュージーランドやオーストラリアなどでもワインを学んだ後フランスへ戻り、2016 年よりワインを造りはじめました。最初は 2ha 借り、2018 年にもう 6ha 借り、今では 9ha にまでなっているそうです。2020 年は 14,000 本を醸造、2021 年は遅霜で 60~80%減少してしまったそう。ここ数年の気候変動は確実に影響しているそうです。畑は 20~60 オのものを中心に、2018 年からピノに転換しています。シレックスの多い畑で、下はクレイ土壌、ミネラル感のすっきりとしたトゥーレーヌらしいワインが造られます。SO2 は基本入れたくないそうですが、2020 年は暑かったので、赤の“Vignes d'Ys”と“Grolleau”には 20mg/L 入れています。(2021 年はすべて無添加の予定)



まだまだ走り始めたばかりの二人ですが、ワインは人気で在庫はほとんどなく、しかしどうしても日本に輸入したかったので、無理にお願いして、少しだけ分けて頂きました。収穫前にお伺いした時、畑のブドウ(2022 年 8 月)を食べさせてもらいましたが、素直に美味しいブドウでした。借りている畑の大家さんの地続きの同じ品種のブドウ(慣行農法)と味が全く違っていたのは驚きでした。手をかけて栽培し、美味しいブドウを造ることが一番大切なのだと再認識した旅となりました。

| ワイン                                                                                                                                                     | 年  | 種類       | 品種・メモ                                                                                                                                                  | 容量    | 小売税別        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  <b>"Funambule"</b><br>Petillant Naturel Rose / VdF<br>"フナブル"          | 21 | ロゼ<br>微泡 | Grolleau 50%, Gamay Chaudenay(teinturier) 30%, Plantet(Hybride Seibel 5455) 20% 樹齢 20~40 年<br>Cheillé 村 垂直式プレスでダイレクトプレス ステンレス発酵<br>残糖を残したまま瓶詰め、SO2 無添加 | 750ml | 3,200<br>◆  |
|  <b>"Cheninpan"</b><br>Touraine Azay le Rideau Blanc / VdF<br>"シュナンパン" | 20 | 白        | Chenin Blanc 樹齢 40~50 年<br>垂直式プレスでダイレクトプレス ステンレス発酵 MLF<br>ノンコラ ノンフィル SO2 無添加                                                                           | 750ml | 4,000<br>完売 |
|  <b>"Vignes d'Ys" / VdF</b><br>"ヴァーニユ デイス"                             | 20 | 赤        | Grolleau 50%, Cabernet SV et Franc 35%, Gamay 15%<br>樹齢 25~80 年 Cheillé 村と Lignières de Touraine 村<br>手除梗 マセ 10 日 品種ごとに発酵し、アッサンブラージュ SO2<br>20mg/l 添加  | 750ml | 3,200<br>完売 |
|  <b>"Grolleau" / VdF</b><br>"ガロロ"                                     | 20 | 赤        | Grolleau 100% 樹齢 80~90 年 Cheillé 村 収量 30hl/ha<br>手除梗 マセ 15 日<br>SO2 20mg/l 添加                                                                          | 750ml | 3,600<br>完売 |

## Domaine Montailant ドメーヌ モンタイヤン 《新規取り扱い》

Loire-La Charité

カナダ人のアレクシスはソムリエだった。2014 年頃より収穫の手伝いを始め、その後パリで働いたり、2016 年からはジュラで 3 年間エスタージュをしたりして、2018 年にはネゴスワインを始めた。その後奥さんとサンセルで出会い、結婚を機にここに移り住んできた。2020 年にモンタイヤンの畑 6ha を借りることができ、パートナーのジュローム氏と一緒に、ここにドメーヌを誕生させた。ももとの畑のオーナーは 1990 年代にブドウを植えていたので、樹齢は 25~30 年。サンセルというよりはブルゴーニュに近い土壌で、植えられている品種はシャルドネとピノノワール。畑の微細なミクロ気候により、シャルドネはベツナットと白、赤は薄赤とクラシックなタイプに作り分けている。畑仕事ではハーブ(西洋カノ草など)の煎じ液を良く使い、ピオデナミの 500 番、501 番なども使用する。葡萄の生育は健康そうで、新梢は切ってはいるが、切らないことも試してみたいと話してくれた。醸造も試行錯誤の上、綺麗なタイプを目指している。発酵は目下セメント槽(内部塗装なし)とグラスファイバー槽を使用。初リリースの出来栄は上々。これから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            |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|
|  <b>"La Demarante" Chardonnay / VdF</b><br>"ラ デマラント" シャルドネ                                   | 21 | 白<br>泡 | シャルドネ 100% (1991 年植) ダイレクトプレス プレス後<br>SO2 を 5mg/l 添加 ファイバー槽発酵 残糖を残したまま瓶<br>詰め メトアンスエストラレー ノンフィルター ノンコラージュ デゴル<br>ジュマン | 750ml | 4,000 円<br>▲New |
|  <b>"Montailant" Chardonnay / Cote de la Charite</b><br>"モンタイヤン" シャルドネ                       | 21 | 白      | シャルドネ 100% (1991 年植) ダイレクトプレス プレス後<br>SO2 5mg/l 添加 ファイバー槽発酵 セメント槽熟成<br>ノンフィルター ノンコラージュ                                | 750ml | 4,000 円<br>◎New |
|  <b>"Les Abeilles" Pinot Noir / Cote de la Charite</b><br>"レ ザベユ" ピノノワール                     | 22 | 赤      | ピノノワール 100% (1998 年植) 2/3 ダイレクトプレス、1/3<br>は全房、マセ 5 日 ファイバー槽発酵<br>ノンフィルター ノンコラージュ SO2 無添加                              | 750ml | 2,400 円<br>○New |
|  <b>"La Table" Pinot Noir / Cote de la Charite</b><br>"ラ ターブル" ピノノワール                        | 21 | 赤      | ピノノワール 100% (1993 年と 1998 年植) SO2 は発酵前<br>に 5mg/l 添加 2021 年は全て除梗 ファイバー槽発酵 1/2<br>セメント槽熟成 1/2 古小樽熟成 ノンフィルター ノンコラージュ    | 750ml | 4,000 円<br>△New |
|  <b>"La Table Elevage Long" Pinot Noir / Cote de la Charite</b><br>"ラ ターブル エルヴァージュロン" ピノノワール | 20 | 赤      | ピノノワール 100% (1993 年と 1998 年植) SO2 は発酵前<br>に 5mg/l 添加 2020 年は全房と除梗をミルフィーユ状にして<br>ファイバー槽発酵 10 ヶ月古小樽熟成 ノンフィルター ノンコラ      | 750ml | 4,200 円<br>○New |

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



2020 年はとても暑く雨の少なかった年。2021 年はバト病を抑えるのに苦労した年。

## Alexis Hudon アレクシス ヒュードン 《新規取り扱い》

モンタイヤンのアレクシスが2018年から造っているネゴスワイン。カリテプリーなワインです。

| ワイン                                                                                                                | 年  | 種類      | 品種・メモ                                                                                                       | 容量    | 小売税別         |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
|  “Matouse” / VdF<br>“マトウセ”        | 21 | 白       | ソービニオンブラン（トゥーレーヌ地区の複数の畑から。樹齢 4、15、40、70 年）、ダイレクトプレス グラスファイバー槽発酵 SO2 瓶詰め前に 15mg/L 添加                         | 750ml | 3,200円<br>完売 |
|  “La Charge” / VdF<br>“ラーシャルジョ”   | 21 | 白<br>微泡 | ムニピノ 60%、シュナンブラン 40%（ロワール エ シェール地区の樹齢 40〜60 年の葡萄）ダイレクトプレス グラスファイバー槽発酵 残糖を残したまま瓶詰め 瓶内再発酵 SO2 無添加             | 750ml | 3,600円<br>完売 |
|  “Groseille” / VdF<br>“グロセイユ”     | 21 | 赤       | ガメイ 50%、ガメイ タンチュリエ（果肉の赤いガメイ）50%（トゥーレーヌ地区の複数の畑から） グラスファイバー槽 全房 1/4 + ダイレクトプレス 3/4 でマセ 2W SO2 瓶詰め前に 15mg/L 添加 | 750ml | 2,600円<br>完売 |
|  “Le Groslet” / VdF<br>“ブルグロスロット” | 22 | 白       | グロ・グリー grolleau gris 75%、コロンバル colombard 25% 買い葡萄、ダイレクトプレス、グラスファイバー槽で発酵 SO2 はプレス時に 5mg/L、瓶詰め時に 5mg/L        | 750ml | 3,700円<br>完売 |
|  “Clac” / VdF<br>“クラック”           | 21 | 白       | グロマンサン（Gers 産）買い葡萄、350L の古樽にて 18 ヶ月 熟成 SO2 はプレス時に 5mg/L、瓶詰め時に 5mg/L。                                        | 750ml | 3,700円<br>完売 |

## 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 年からはビオディナミに準じたプレパレーション 500 番・501 番の使用の試行を開始。自然の様々な生物のエネルギーを高め、より強い土地にする為、改良を進めています。ブドウはアルコール度数が十分に確保できる糖度になるギリギリまで収穫を待ち、全てを手作業にて丁寧にいきます。醸造は自然酵母のみを使用しステンレスタンクにてゆっくり発酵を開始します。マセレーションは行わず、プレス前に少量の SO2 を添加します。これは酵母の動きを整えるために行い、その後は瓶詰め時の添加まで加えません。発酵中の温度コントロールは、発酵開始時の温度上昇を抑える為のみ行いますが、それ以外の工程では自然な温度環境の中での醸造を心がけています。村名シャブリと 1er ボーローワはステンレスタンクにて熟成。その他 1er モンマンや GC ヴォーデジュール、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。《キンメリジャン》という石灰土壌と泥灰土壌、そして多くの生物の化石が複雑に入り混じった、特有の地層を見事に味わいに表現し、かつ強すぎないバランス感、そして柔らかな飲み心地を併せ持った素晴らしい余韻のあるワインです。



| ワイン                                                                                                                        | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                      | 容量    | 小売税別         |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------|
|  Chablis / AOC<br>シャブリ                  | 21 | 白  | シャルドネ 100% 樹齢平均 30 年 ピエ ディ キューブ ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成                                    | 750ml | 4,600<br>完売  |
|  Chablis à l'Ouest / AOC<br>シャブリ アーロエスト | 20 | 白  | シャルドネ 100% 樹齢 40 年 ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成 SO2 無添加                                         | 750ml | 3,600<br>完売  |
| Chablis 1er Cru Beauroy / AOC<br>シャブリ ブルミエ クリュ ボーローワ                                                                       | 21 | 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 | 6,000<br>△   |
| Chablis 1er Cru Vau de Vey / AOC<br>シャブリ ブルミエ クリュ ヴォード ヴエイ                                                                 | 20 | 白  | シャルドネ 100% 1979 年植樹 2.77ha 2007 年からバイオ。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 | 5,800<br>△   |
| Chablis 1er Cru Mont de Milieu / AOC<br>シャブリ ブルミエ クリュ モントミリュー                                                              | 20 | 白  | シャルドネ 100% 1995 年植樹 0.75ha ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成                                      | 750ml | 6,200<br>◆   |
| Chablis 1er Cru Fourchaume / AOC<br>シャブリ ブルミエ クリュ フルショーム                                                                   | 20 | 白  | シャルドネ 100% 1960〜90 年植樹 1.27ha ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成                                   | 750ml | 6,800<br>◆   |
| Chablis Grand Cru Vaudesir / AOC<br>シャブリ グラン・クリュ ヴォーデジュール                                                                  | 20 | 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 | 10,000<br>完売 |

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

|                                                         |    |   |                                                          |       |              |
|---------------------------------------------------------|----|---|----------------------------------------------------------|-------|--------------|
| Chablis Grand Cru Blanchot / AOC<br>シャブリー グラン クリュ ブランショ | 20 | 白 | シャルドネ 100% 1982 年植樹 0.22ha<br>ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成 | 750ml | ±1,000<br>完売 |
| Chablis Grand Cru Les Clos / AOC<br>シャブリー グラン クリュ レー クロ | 20 | 白 | シャルドネ 100% 1964 年植樹 0.67ha<br>ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成 | 750ml | ±2,000<br>完売 |

## 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、ボ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、基本的に友人のビオの畑のブドウしか買いません。それも頻繁にミーティングをし、自分の納得が行く栽培をしてもらいます。畑は軽めのトラクターで雑草を刈り、トラクターが入れない斜面は馬を使うときもあります。堆肥は動物性のもを状況に応じて少し。基本的にはビオデナミ農法で、500 番や 501 番を撒いています。ブドウの収穫はとても気を使います。カセットは浅く、2 段しかブドウを重ねません。ブドウが破れて発酵などが始まるのを防ぐためです。選果は小さなテーブルで十人がかりで丁寧に行います。絶対に腐敗果を入れないためです。

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

発酵は古い伝統的大樽発酵と、内部にステンレスジャケットを内蔵したベトン槽（コンクリート）を併用しています。上部が下部より少し小さくなっているタイプで、こ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～28 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ブ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           |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| "Intrabulleuse" Aligote /<br>"アントラブリューズ" アリゴテ                                                  | 20<br>12.0% | 泡  | アリゴテ 100% (マラン産) 残糖を残したまま瓶詰め、メ<br>トドアンセストラーレ。SO2 無添加                                                                 | 750ml | 7,000          |
| Haut Cotes de Nuits Blanc /<br>オー コート ド ニュイ ブラン                                                | 21<br>12.5% | 白  | シャルドネ 100% (樹齢 50 年)<br>小樽発酵 小樽熟成                                                                                    | 750ml | 6,200<br>New   |
| Meursault "Les peutes vignes" /<br>ムルソー "レ プー ヴィーニュ"                                           | 20<br>14.0% | 白  | シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壌<br>小樽発酵 小樽熟成                                                                            | 750ml | 17,000<br>New  |
| Nuits-St-Georges 1er Cru<br>"Les Terres Blanches" /<br>ニュイサンジョルジュ 一級 "レ テール ブランシュ"             | 17<br>12.5% | 白  | ピノブラン 95% (樹齢 70 年、ニュイサンジョルジュ山側)<br>小樽発酵 小樽熟成                                                                        | 750ml | 10,000▲<br>在庫少 |
| Bourgogne Pinot Noir "Les<br>Chaillots" A L'Etat Pure /<br>ブルゴーニュ ピノノワール "レ シャイヨ" ア レタ<br>ピュール | 21<br>13.0% | 赤  | ピノノワール 100% (樹齢 50 年、ニュイサンジョルジュ・レ<br>シャイヨの畑) 50%除梗<br>大樽発酵 小樽熟成 SO2 無添加                                              | 750ml | 7,200<br>New   |
| Marsannay "Les Genelieres" /<br>マルサネイ "レ ジェネリエール"                                              | 20<br>13.0% | 赤  | ピノノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗<br>小樽発酵 熟成 生産量 2 つのバリックのみ。                                                              | 750ml | 9,000<br>New   |
| Nuits-St-Georges "Les Longecourts<br>" A L'Etat Pure / ニュイ サン ジョルジュ<br>"レ ロンジェクー" ア レタ ピュール    | 19<br>13.0% | 赤  | ピノノワール 100%<br>ベトン槽発酵 小樽熟成<br>SO2 無添加                                                                                | 750ml | 10,000○        |
| Monthelie 1er Cru "Les Riottes" /<br>モンテリー ブルミエ クリュ "レ リオ"                                     | 16<br>13.0% | 赤  | ピノノワール 100% (樹齢 93 年) 10%除梗<br>大樽発酵 小樽熟成 3 樽のみ<br>お爺さんの時代から農薬を使っていない。                                                | 750ml | 9,000○         |
| Monthelie 1er Cru "Les Riottes" A<br>L'Etat Pure / モンテリー ブルミエ クリュ "レ<br>リオ" ア レタ ピュール          | 17<br>14.0% | 赤  | ピノノワール 100% (樹齢 93 年) 10%除梗<br>大樽発酵 小樽熟成 3 樽のみ SO2 無添加<br>お爺さんの時代から農薬を使っていない。                                        | 750ml | 8,500○         |
| "Intravineuse" Grenache / VdF<br>"アントラヴィヌーズ" グルナッシュ                                            | 20<br>14.5% | 赤  | グルナッシュ 100% (樹齢 90 年) Ventoux の友人の<br>ビオデナミの畑 100%除梗 18 日マセ後、15 ヶ月小樽<br>熟成(Intravineuse が静脈注射の意、vein が vin に。)       | 750ml | 5,000○<br>New  |
| "Integraal" Mourverde / VdF<br>"アンテグラール" ムールヴェードル                                              | 16<br>14.0% | 赤  | ムールヴェードル 100% (樹齢 70 年) Ventoux の友<br>人のビオデナミの畑 除梗 30% 回転式トノー500L にて<br>MC、一回搾り、トノーにて発酵・熟成 (Integraal=<br>トータルという意味) | 750ml | 9,000◆<br>在庫少  |

マグナム

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

|                                                                                       |    |   |                                                                                                        |        |                 |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----|---|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------|
| "Intravineuse" Grenache MG / VdF<br>"アントラヴィヌーズ" グルナッシュ マグナム                           | 16 | 赤 | グルナッシュ 100% (樹齢 90 年) Ventoux の友人の<br>ピオデナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵<br>熟成                                | 1500ml | 9,500◆<br>在庫僅か  |
| "Intrepide" Syrah-Grenache MG /<br>VdF "アントレピード" シラー グルナッシュ マグ<br>ナム                  | 16 | 赤 | グルナッシュ 80% (樹齢 90 年)、シラー 20% (樹齢 36<br>年) Ventoux の友人のピオデナミの畑 除梗 50%<br>マセラシオン後、小樽発酵 熟成 18 ヶ月 (新樽 50%) | 1500ml | 12,000◆<br>在庫僅か |
| "Integraal" Mourverde MG / VdF<br>"アンテグラール" ムールヴェードル マグナム                             | 16 | 赤 | ムールヴェードル 100% (樹齢 70 年) Ventoux の友<br>人のピオデナミの畑 除梗 30% マセラシオンカルボニック、<br>小樽発酵・熟成 (Integraal=トータルという意味)  | 1500ml | 24,000◆<br>在庫僅か |
| Bourgogne Aligote "Les Chaillots"<br>ブルゴーニュ アリゴテ "レ シャイヨ" マグナム                        | 17 | 白 | アリゴテ 100% (樹齢 90 年、ニュイサンジョルジュ・レシャ<br>イヨの畑) 700L の卵型の ovoide (オヴオイド) 槽発酵                                | 1500ml | 9,000◆<br>在庫僅か  |
| Haut Cotes de Nuits Blanc MG /<br>オー コート ド ニュイ ブラン マグナム                               | 17 | 白 | シャルドネ 100% (樹齢 50 年)<br>小樽発酵 小樽熟成                                                                      | 1500ml | 11,000◆<br>在庫僅か |
| Nuits-St-Georges 1er Cru<br>"Les Terres Blanches" MG /<br>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)<br>小樽発酵 小樽熟成                                                          | 1500ml | 25,000◆<br>在庫僅か |
| Meursault "Les peutes vignes" MG<br>/ ムルソー "レ プー ヴィーニュ" マグナム                          | 17 | 白 | シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壌<br>小樽発酵 小樽熟成                                                              | 1500ml | 21,000◆<br>在庫僅か |
| Bourgogne Pinot Noir "Les<br>Chaillots" A L'Etat Pure MG/<br>ブルゴーニュ ピノワール "レ シャイヨ"    | 17 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 50 年、ニュイサンジョルジュ・レ<br>シャイヨの畑) 80%除梗<br>大樽発酵 小樽熟成 亜硫酸無添加                                  | 1500ml | 10,500◆<br>在庫僅か |
| Santenay "En St-Jean" MG /<br>サントネイ "アン サンジャン" マグナム                                   | 14 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 48 年) 50%除梗 大樽発<br>酵 500L の樽熟成 (新樽 40%) 教会の名前                                           | 1500ml | 14,500◆<br>在庫僅か |
| Monthelie Rouge MG /<br>モンテリー マグナム                                                    | 14 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 93 年) 10%除梗 大樽発<br>酵 小樽熟成 3 樽のみ お爺さんの時代から農業を使っ<br>ていない。                                 | 1500ml | 15,000◆<br>在庫僅か |
| Marsannay "Les Genelieres" MG /<br>マルサネイ "レ ジェネリエール" マグナム                             | 14 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗<br>小樽発酵 熟成 生産量 2 つのバリックのみ。                                                 | 1500ml | 15,000◆<br>在庫僅か |
|                                                                                       | 15 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗<br>小樽発酵 熟成 生産量 2 つのバリックのみ。                                                 | 1500ml | 16,000◆<br>在庫僅か |
| Nuits-St-Georges MG /<br>ニュイ サン ジョルジュ マグナム                                            | 14 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗<br>バトン槽発酵 小樽熟成                                                              | 1500ml | 19,500◆<br>在庫僅か |
|                                                                                       | 15 | 赤 | ピノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗<br>バトン槽発酵 小樽熟成                                                              | 1500ml | 21,000◆<br>在庫僅か |

## Domaine Nicolas Morin ドメーヌ ニコラ モラン

### Bourgogne / Mâlain マラン

ニコラが念願の自分の畑を 2018 年にマランに購入、ドメーヌワインを造り始めました (2019 年ファーストヴィンテージ)。樹齢の高い畑 (25~50 年) を購入できたのと、標高のある畑 (480~500m) なので温暖化の影響もそれほど受けず、酸がキレイに乗ります。土壌は粘土質のマルヌカルケール。ものと所有者がピオに近い形で栽培していたそうで、いい状態で引き継いだそうです。彼自身はオーガニックの堆肥を少し撒いたり、手を入れ始め、さらに葡萄が生き生きとし始めたと話してくれました。これからが楽しみなニコラのドメーヌワインです。



| ワイン                                                                                                                                                                                  | 年           | 種類 | 品種・メモ                                                                                                       | 容量    | 小売税別          |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
|  Aligote "Les Ecrivains" /<br>アリゴテ "レ ゼクリヴァン"                                                     | 21<br>12.0% | 白  | アリゴテ 100% ダイレクトプレス 卵型のコンクリートタンクと<br>木樽で発酵 9 ヶ月シュールリー ノンコラ ノンフィル SO2<br>瓶詰め時少量添加                             | 750ml | 5,200<br>New  |
|  Pinot Beurot "Les Ecrivains" /<br>AOC Côteaux Bourguignons<br>ピノブーロ "レ ゼクリヴァン"                   | 21<br>12.5% | 白  | ピノブーロ (ピノグリ) 100% (樹齢 25~76 年平均 35<br>年) ダイレクトプレス 古中樽発酵・熟成 (9 ヶ月) その後<br>ステンレス熟成、SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加 505 本生産 | 750ml | 5,000<br>New  |
|  Chardonnay "Les Ecrivains" /<br>AOC Bourgogne Chardonnay<br>シャルドネ "レ ゼクリヴァン"                     | 19          | 白  | シャルドネ 100% (樹齢 50 年) ダイレクトプレス 小樽<br>(新樽 1 個) 発酵・熟成 (12 ヶ月)、その後ステンレス熟<br>成。SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加 798 本生産        | 750ml | 4,200<br>完売   |
|  Terrasses de Rosé Gamay "Les<br>Ecrivains" / AOC Côteaux Bourguignons<br>テラス ド ロゼ ガメイ "レ ゼクリヴァン" | 20<br>14.0% | ロゼ | ガメイ 100% (樹齢 30~40 年) ダイレクトプレス<br>ステン発酵 古小樽熟成 6 ヶ月<br>SO2 瓶詰め時少量添加 296 本生産                                  | 750ml | 4,500▲        |
|  Gamay "Le Clou" /<br>AOC Côteaux Bourguignons<br>ガメイ "ル クロウ"                                     | 20<br>13.5% | 赤  | ガメイ 100% (樹齢 30~40 年) 100%全房<br>小樽発酵 醸 15 日 古小樽熟成 9 ヶ月<br>SO2 瓶詰め時 10mg/L 添加                                | 750ml | 4,500◆        |
|  Pinot Noir "Les Ecrivains" /<br>AOC Bourgogne Pinot Noir<br>ピノワール "レ ゼクリヴァン"                     | 21<br>12.0% | 赤  | ガメイ 100% (樹齢 30~40 年) 100%全房<br>小樽発酵 醸 15 日 古小樽熟成 9 ヶ月<br>SO2 瓶詰め時無添加                                       | 750ml | 5,400○<br>New |
|  Pinot Noir "Les Ecrivains" /<br>AOC Bourgogne Pinot Noir<br>ピノワール "レ ゼクリヴァン"                     | 21<br>13.0% | 赤  | ピノワール 100% (樹齢 40~50 年) 70%除梗<br>トロンコーネ型セメント樽発酵 醸 28 日 古小樽熟成 12 ヶ<br>月 SO2 無添加 1414 本生産                     | 750ml | 7,000○<br>New |

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



## Domaine Ballorin ドメヌ・バロラン Bourgogne – Morey St.Denis

2005 年よりジル・バロラン氏によって始まったドメヌです。当初からビオデナミを実践し、現在は 5.5ha を耕作。トラクター以外は手作業で畑を整備します。当然なことながら、ナチュラルワインを造るには、良い葡萄を造る事、そしてその為には土壌の微生物や畑の植物、昆虫、の役割が大切で、そのバランスをとることが人間の役割であると言えます。土壌の要素をしっかり吸い上げる、酵母が健全に存在できる、そんな畑にするためにビオデナミが大切です。葡萄が完熟していれば補糖は必要ありませんし、健全なぶどうがあれば、自然に発酵は起こります。腐敗果を入れないよう、撰果は大切で、収穫時と撰果台で 2 回行います。

白はダイレクトプレスで 600L の樽で発酵、古小樽で熟成。赤は基本除梗し、セメント槽へ。しばらく破碎せずに発酵が始まるのを待ちます。発酵が始まったら足でやさしくピジャージュ（2 回のみ）し、ルモンタージュ（2 回のみ）を行います。プレスは水平式バスランで、優しくプレス。ポンプは使わず重力で移動。バトナージュやスーティラージュ（滓引き）は行わず、ワイヤージュはきっちり行います。酸化を促さず、きめ細かでなめらかなエキスを抽出することを心掛けています。2010 年頃から SO2 無添加を初め、今はすべて無添加になっています。



| ワイン                                                                                                                                             | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                           | 容量     | 小売税別        |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------------|
|  Bourgogne Chardonnay / AOC<br>ブルゴーニュ シャルドネ                    | 20 | 白  | シャルドネ 100% (樹齢 15 年) マルサネ北部、Le Chapitre の畑 ダイレクトプレス、樽 (600L) 発酵、古小樽熟成、SO2 無添加                   | 750ml  | 5,200<br>完売 |
|  Bourgogne Blanc "Le Sans peur" / AOC<br>ブルゴーニュ ブラン "ル サン フォー" | 19 | 白  | シャルドネ 50%、他シャルドネロゼ、シャルドネミスケ、ピノグリ (樹齢 50 年) マルサネの畑、ダイレクトプレス、600L の樽発酵、古小樽熟成、SO2 無添加              | 750ml  | 6,500 ◆     |
| Marsannay "Coeur de Rose" / AOC<br>マルサネ "クード ロゼ"                                                                                                | 21 | ロゼ | ピノワール 100% (樹齢 40 年) マセ 8 日<br>Les Champforeys の畑 樽 (600L) 発酵、古小樽熟成、SO2 無添加                     | 750ml  | 5,200 ◆     |
|  Bourgogne Pinot Noir "Le Bon" / AOC<br>ブルゴーニュ ピノワール "ル ボン"    | 19 | 赤  | ピノワール 100% (樹齢 50 年、Morey St. Denis 南東と En Valendons の畑) 100%除梗<br>セメント槽発酵、醗 21 日 古小樽熟成 SO2 無添加 | 750ml  | 3,800       |
|                                                                                                                                                 |    |    |                                                                                                 | 1500ml | 7,500 ◆     |
|                                                                                                                                                 | 20 | 赤  |                                                                                                 | 750ml  | 5,200       |
| Marsannay "Les Amoureux" / AOC<br>マルサネ "レザムル"                                                                                                   | 20 | 赤  | ピノワール 100%<br>セメント槽発酵、醗 24 日 古小樽熟成、SO2 無添加                                                      | 750ml  | 7,500 ◆     |
| Fixin "Les Chenevieres" / AOC<br>フィサン "レ シュヴイエール"                                                                                               | 19 | 赤  | ピノワール 100% (樹齢 60 年) 100%除梗<br>セメント樽発酵 醗 24 日 古小樽熟成 SO2 無添加                                     | 750ml  | 6,500 ◆     |
| Morey St.Denis "Tres Girard" / AOC<br>モレ サン ドニ "トレ ジャール"                                                                                        | 19 | 赤  | ピノワール 100% (樹齢 45 年) 100%除梗<br>セメント樽発酵 醗 24 日 古小樽熟成 SO2 無添加                                     | 750ml  | 9,000 ◆     |
|                                                                                                                                                 | 20 | 赤  |                                                                                                 | 750ml  | 12,000<br>◆ |

## Les Reves Oublies レ・レーヴ・ウブリエ Cote de Forez

ぶどう農家ではなかったナディア（元看護師）とマキシム（元電気技師）がコート・ド・フォレに畑を借り 2018 年よりワイン造りを始めた。標高 600m のこの冷涼な地域はオーベルニュに次いで注目されている。彼らは古い畑を見つけては借り、現在 10 か所の畑で栽培している。コンセプトは自分たちの好きな味のワインを造る事。セラーは小さいがきちんと整理されている。その味わいは力強くもあり、ほっこり愛情も感じる。まだ走り始めたばかりだが、非常に楽しい生産者です。



| ワイン                                                                                                     | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                 | 容量    | 小売税別    |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------|
|  "Volare"<br>"ヴォラーレ" | 20 | 赤  | ガメイ・サンローマン 100% 全房マセ 4 週間、2 年間 500L の古樽にて熟成 SO2 無添加                                   | 750ml | 4,000 ○ |
|  "Leo"<br>"レオ"       | 22 | 赤  | ガメイ・サンローマン 60%、セイベル 54/55 40% 樹齢 55 年 北東向きの涼しい畑<br>全房セミセカルボニック 6 週間 6 ヶ月古樽で熟成 SO2 無添加 | 750ml | 5,000 △ |

# 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際に Vinyes Tortuga はあります。

まだまだ若いオランダ出身の夫婦ジュリアンとディドが友人たちからの出資を受けこの町でワイン造りをスタートしました。

2018 年ヴィンテージが彼らのワイナリーの初のワインとなります。

ワイナリーを始める前は、南アフリカ、ヨーロッパ、オーストラリアなど世界中のブドウの収穫に回り、ワインの醸造も含め勉強をしていきました。現在 9.5ha の畑を所持していて、ガルナッチャ、メルロ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン、タナ、バルベラの 6 種類、そして、エスコダの畑からもらったシュナンブランを接ぎ木し、2020 年ヴィンテージから収穫できるようになります。

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

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

二人のセンスの鋭さと熱心さ、そして心の豊かささえも感じる 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          |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|---------------|
|  "Magic Potion" /<br>"マジック ポション"       | 22 | ロゼ<br>微発泡 | カベルネソーヴィニオン 100% 除梗 ダイレクトプレス<br>ステンレス発酵、残糖を残したまま瓶詰め、瓶内発酵。ノンフィルタ<br>ー、ノンデゴ SO2 無添加                                           | 750ml  | 4,000△        |
|  "JUICY" /<br>"ジュシー"                   | 21 | ロゼ        | ガルナッチャ 75% メルロ 25% (昨年は Gn90%、M10%)<br>除梗 ダイレクトプレス ファイバータンク発酵<br>SO2 無添加                                                    | 750ml  | 3,600<br>完売   |
|  "Libertango" /<br>"リベルタンゴ"           | 21 | 白         | シュナンブラン、マカベオ、パレリヤード、ガルナッチャブランカ<br>マセ 2 日、プレス後、オークの古樽で発酵、6 ヶ月熟成、<br>SO2 無添加                                                  | 750ml  | 5,000△        |
|  "Mojo Pin" /<br>"モジョ ピン"            | 21 | 赤         | マルセラン (カベルネソーヴィニオンとグルナッシュの交配品種)<br>80%、カベルネフラン 20%<br>手除梗 マセ 2 日、ステンレス発酵、9 ヶ月熟成 SO2 無添加                                     | 750ml  | 3,600△<br>New |
|  "Hunky Dory" /<br>"ハンキー ドリー"        | 19 | 赤         | ガルナッチャ 100%<br>5 日間マセカルボニック、ステンレス発酵、アンフォラ熟成 6 ヶ月<br>SO2 無添加<br>"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                          | 1500ml | 7,200◆        |
| "Hunky Dory" /<br>"ハンキー ドリー"                                                                                            | 20 | 赤         | ガルナッチャ 100%<br>1/3 手除梗、1/3 マセカル、1/3 全房マセ 5 日間、ステンレス発<br>酵、アンフォラ熟成 6 ヶ月 SO2 無添加 生産 1700 本                                    | 750ml  | 4,000◆        |
| "Hunky Dory" /<br>"ハンキー ドリー"                                                                                            | 21 | 赤         | ガルナッチャ 100%<br>1/3 手除梗、1/3 マセカル、1/3 全房マセ 5 日間、ステンレス発<br>酵、アンフォラ熟成 6 ヶ月 SO2 無添加 生産 1700 本                                    | 750ml  | 3,600○        |
|  "Hurdy Gurdy" /<br>"ハーディ ガーディ"      | 18 | 赤         | カベルネフラン 60%、メルロ 40%。<br>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<br>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<br>セ後、ステンレス発酵、熟成。SO2 無添加 | 750ml  | 3,000▲        |
|  "Hurdy Gurdy" /<br>"ハーディ ガーディ"      | 20 | 赤         | カベルネフラン 100% カベルネフランは 7 日間マセカルボニック後、<br>アンフォラで 6 ヶ月熟成。SO2 無添加 生産 1200 本<br>"ハーディ ガーディ"は弦楽器の一種                               | 750ml  | 3,600◆        |
| "Hurdy Gurdy" /<br>"ハーディ ガーディ"                                                                                          | 21 | 赤         | カベルネフラン 100% カベルネフランは 7 日間マセカルボニック後、<br>アンフォラで 6 ヶ月熟成。SO2 無添加 "ハーディ ガーディ"は弦<br>楽器の一種                                        | 750ml  | 3,600○<br>New |
|  "Sugar Magnolia" /<br>"シュガー マニョーリア" | 20 | 赤         | カベルネフラン 100% 手除梗<br>マセ 7 日、オークバリックで 9 ヶ月熟成 SO2 無添加                                                                          | 750ml  | 3,600◆        |

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

# Fruita Analogica by Vinyes Tortuga フリュイタ・アナロジカ by ヴィニエス・トルトゥーガ

スペイン、トルトゥーガのネゴスワイン。コストパフォーマンスのワインです。

| ワイン                                                                                                                         | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                  | 容量    | 小売税別   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|  Little Fluffy Clouds /<br>リトル フラフフィ クラウド  | 22 | 白  | マカベオ 50% ミスカ ダレッサンドリア 50%<br>除梗してマセ 7 日、プレスしてアッサンブラージュ<br>SO2 無添加                      | 750ml | 3,500▲ |
|  A Whole Lot of Lose /<br>ア ホール ロット オブ ラグ  | 22 | ロゼ | ガルナッチャ 55% メルロー 45% ガルナッチャは除梗してマセ 4<br>日、メルローは全房でマセ 3 日、フードルで熟成 SO2 無添加                | 750ml | 3,300▲ |
|  Comfortably Numb /<br>コンフォタブリー ナム         | 22 | 薄赤 | ガルナッチャ・ティンタ 75% 全房マセ 3 日、ガルナッチャ・ロハ<br>10% 全房マセ 7 日、ガルナッチャ・ブランカ 15% 全房マセ 7<br>日 SO2 無添加 | 750ml | 3,300○ |
|  Big Time Sensuality /<br>ビッグ タイム センシュアリティ | 21 | 赤  | カベルネフラン 100% 除梗してマセ 3 日、<br>古オークフドル樽にて発酵・熟成<br>SO2 無添加                                 | 750ml | 3,200○ |

## Portes Obertes ポルテス・オベルテス

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

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

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

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

| ワイン                                                                                                              | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                                                     | 容量    | 小売税別        |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  "Nuria" /<br>"ヌリア"           | 21 | 白  | マカベオ 100% (樹齢 20~25 年) (全て友人の葡萄<br>3 週間マセ、搾って、ステンレスで発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                 | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  "Antany" /<br>"アンタニ"         | 21 | 白  | ガルナッチャ・ブランカ 85%、モスカテル 15%<br>10 日マセ、ステンレスで発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                           | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  "Sense Per" /<br>"センス ポー"    | 20 | ロゼ | ガルナッチャ・ティント 100% ダイレクトプレス、ステンレス発酵・熟成 SO2<br>無添加<br>名前は恐れないの意、初めて黒ブドウから白ワインをつくることを恐れずにや<br>ろうと思って。(もともとブランドノワールを造るつもりだった。) | 750ml | 3,200<br>完売 |
|  "Petricor" /<br>"ペトリコール"     | 19 | 赤  | ガルナッチャ・ティント 100% 早摘み、フリーランジュースのみ使用<br>6 日間マセ、ステンレス発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加<br>名前はカタロニア語で乾いた土が濡れた時の香をさしている。                   | 750ml | 3,300◆      |
|                                                                                                                  | 21 | 赤  | ガルナッチャ・ティント 100% マセ 5 日 ステンレス発酵・熟成<br>ノンフィルター SO2 無添加<br>名前はカタロニア語で乾いた土が濡れた時の香をさしている。                                     | 750ml | 2,800○      |
|  "Petricor 2" /<br>"ペトリコール 2" | 19 | 赤  | ガルナッチャ・ティント 100% ペトリコール 1 より 14 日遅収穫、プレス<br>6 日間マセ、ステンレス発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                             | 750ml | 3,300◆      |
|                                                                                                                  | 20 | 赤  | ガルナッチャ・ティント 100% 9/6、7 日収穫 マセ 5 日 ステンレス発酵・<br>熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                          | 750ml | 2,800<br>完売 |
|  "Marfull" /<br>"マルフル"        | 19 | 赤  | ガルナッチャ・ティント 100% アンフォラにて 10 日間マセ、アンフォラで 2 ヶ月<br>発酵、ステンレス熟成 ノンフィルター SO2 無添加                                                | 750ml | 3,300◆      |
|  "Petrinsat" /<br>"ペトリンサット"   | 20 | 赤  | ガルナッチャ・ティント 100% ペトリコール 1、2 のプレスしたワイン<br>ステンレス発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加<br>カタロニア語の premsat (プレスした) の sat を語尾に付けた。             | 750ml | 3,200△      |



# Finca La despeinada ラ・デスペイナダ

Catalunya / Bot ボット

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



家は自分たちが改装中、トイレはおがくず式、自然の中で、自然と共に暮らしています。

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

2019 年はとても乾燥した年で、大地に水分が少なく、ブドウは果汁が少なく、皮が厚かったそうです。その為、例えばエルシエゴでは皮から水分を取るのに、7ヶ月マセラシオンしました。ブドウは 2018 年より収量は少なく、果汁は非常に濃縮されていました。

| ワイン                                                                                                                            | 年  | 種類  | 品種・メモ                                                                                                                                                      | 容量    | 小売税別        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  “EL CIEGO” / “エル シエゴ”                        | 21 | 白マセ | 自社畑の Macabeo 1/2 Garnacha Blanca 1/2。ガルナッチャはマセ 1 日でステンレス発酵、マカベオは除梗しアンフォアで 4 ヶ月醸し発酵。その後 2 月にアッサンブラージュ。SO2 無添加。エルシエゴは借りている家のニックネーム（めくら）から 生産 1090 本          | 750ml | 3,900<br>◎  |
|  “macabeu ereS-tu” / “マカベ エレストゥ”              | 21 | 白   | Macabeo マカベオ 100% マカベオはマセ 7 日、ステンレス発酵 SO2 無添加 生産 1200 本                                                                                                    | 750ml | 3,900       |
|  “CLAVIENTO” / “クラヴィエント”                     | 20 | 白   | Garnacha Blanca 100%（友人から借りている畑、初ヴィンテージ）ダイレクトプレス ステンレス発酵、熟成 SO2 無添加 生産 490 本                                                                               | 750ml | 3,600<br>完売 |
| このブドウ園が風に常にさらされているため、“clavado in the wind”風に釘付けから造語を造りました。                                                                     | 21 | 白   | Garnacha Blanca 100%（友人から借りている畑、初ヴィンテージ）ダイレクトプレス ステンレス発酵、熟成 SO2 無添加 生産 912 本                                                                               | 750ml | 3,900<br>▲  |
|  “AMFORANGE” / “アンフォランジ”                    | 21 | 白マセ | Garnacha Blanca ガルナッチャ・ブランカ 100%（樹齢 50 年、所有畑）3 日マセしてステンレス発酵、一部 5%を 1 ヶ月全房でマセ。搾って、一部を小さな 370L のアンフォアで発酵・熟成。1 月 25 日にアッサンブラージュ 4 月 28 日に瓶詰め SO2 無添加 生産 900 本 | 750ml | 4,000<br>◆  |
|  “GARGULLA” / “ガルダッラ”                       | 19 | 白マセ | アンフォランジェのガルナッチャ・ブランカ 100%（樹齢 50 年、所有畑）2019 は水分がとても少なくなりましたので、全房発酵 7 ヶ月で醸造 SO2 無添加                                                                          | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  “ACAPUŁPA” / “アカプルパ”                       | 21 | 白マセ | Moscatel モスカテル 100% 除梗し、ステンレスで 9 ヶ月マセしながら発酵、熟成。7 月 28 日に瓶詰め SO2 無添加 生産 400 本                                                                               | 750ml | 4,000<br>完売 |
|  “TRIGAROP” / “トリガロップ”                      | 19 | 赤   | Tempranillo テンブラニョ 100% 2 日マセ後、搾って、アンフォアにて発酵、ステンレスにて 6 ヶ月熟成 SO2 無添加 生産 1078 本                                                                              | 750ml | 3,200<br>○  |
|  “IT'S NOW OR NEVER” / “イツ ナウ オア ネヴァー”      | 20 | 赤   | Garnacha Tinto ガルナッチャ・ティント 100% 8 月末収穫 全房 6 日マセ、ステンレス発酵、熟成 SO2 無添加 生産 833 本 名前はプレスリーの曲から                                                                   | 750ml | 3,600<br>▲  |
|  “LA PELUDA Y EL NIÑO” / “ラ ペルーダ イ エル ニーニョ” | 20 | 赤   | Garnacha Tinto ガルナッチャ・ティント 100%（樹齢 90 年、所有畑）5 日マセ、ステンレス発酵、熟成 SO2 無添加 ペルーダは毛深いの意でこのガルナッチャが毛が沢山ついている品種なので。エルニーニョは収穫を手伝ってくれている友人のニックネーム。                      | 750ml | 3,600<br>△  |
|  “Pieroja” / “ピエロハ”                         | 20 | 赤   | ガルナッチャ・ティント 60%を全房マセカル 7 週間、カリヤン 40%を 12 日マセ、プレス後アンフォアで 3 ヶ月発酵・熟成、その後アッサンブラージュ SO2 無添加                                                                     | 750ml | 3,600<br>◎  |
|  “Pieroja” / “ピエロハ”                         | 18 | 赤   | ガルナッチャ・ティント 100% マセラシオンは 6 日間、ステンレス発酵後、アンフォアで 2〜3 ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで熟成 SO2 無添加 名前は piel roja（赤い皮膚）、足でつぶした時の様子から。                                            | 750ml | 3,300<br>▲  |

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

# Deutschland (ドイツ)

## Linder リンダー Baden - Kaiserstuhl 《新規取り扱い》

ドイツ、バーデン、カイザーシュトゥール。もともと火山だったこの地域は、一面葡萄畑が広がっている。標高は190〜240m。当主ロナウドさんは、電気技師や列車運転手、メディア関係の仕事などを経て、2011年に実家の農園に戻り、ワイン造りを始めた。今では、小麦を造り、野菜を造り、果実を造り、20頭の羊を飼い、総合的な農園へと変貌している。

2013年にはデメテルの認証を取得。農法は常に試行錯誤、ビオデナミの薬草、カモミール、イラクサ、バレリアン等を駆使し、通年を通じて植物検疫の処置を施していく。

土壌は火山性土壌と肥沃なレス土壌。時に葡萄の樹勢が強すぎるエリアでは、一緒にカボチャや野菜を植え、余分なエネルギーを吸い取らせ、その野菜は消費する。畑は健康そのもので、草はなぎ倒すだけで地表を保湿し、のちに羊に食べさせる。新梢は切らず、自然にできる果実を大切にしている。2019年からは防疫の銅と硫黄も撒かなくなった。しかしその代償として2021年は90%をペロノスポラ（ベト病）でやられてしまった。しかしそれでも、それ以上に葡萄が強くなれば良いとの考えのもと、今後も銅と硫黄の防疫はするつもりはないようだ。2022年の収穫時期に一部ペロノスポラのついた葉っぱを見かけたが、広がってはならず、収穫は上々そうであった。セラーで小さなタンクを指し、2021年のすべての葡萄でこれしかできなかったよと、苦笑しながら話してくれた。

醸造に関しても驚くことがある。マセラシオンは2週間から6週間、しかし彼のワインにそれほどの長さは感じない。理由は搾入れをしないこと。かきまぜないことで余計な抽出をしない、酸化を促さない。そして上層の浮き上がった皮の部分はなんと捨ててしまい、中の良い部分だけをワインとする。まさに中取りである。皮の引き上げ時期は、香りを嗅いで判断する、彼にとってマセラシオンの日数はあまり意味がないとのこと。

彼の妥協をしない、真っすぐなワイン造りは品質に表れている。心を魅了するワインである。

mit Herz und Hand, mit Liebe und Verstand, zum Wohle und zur Freude gereicht

心と手で、愛と理解をもって、善と喜びの為に



|                                                                                     | ワイン                                                                            | 年              | 種類     | 品種・メモ                                                                                              | 容量    | 小売税別          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|----------------|--------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
|   | “Miller Natur 68” /<br>ミラー ナトゥーア 68                                            | 20<br>9.5%     | 白      | ミュラートウルガウ 100%<br>マセ 3 週間前後、ステンレス発酵 SO2 無添加<br>68Kg/100 ml 1500 本                                  | 750ml | 3,600<br>完売   |
|  | “Schlawiner Natur 57” /<br>シュラヴィナー ナトゥーア 57                                    | 20<br>10.0%    | 白      | ミュラートウルガウ 85%、ゲヴェルトツラミネール 15%<br>マセ 3 週間前後、ステンレス発酵 SO2 無添加<br>57Kg/100 ml 4000 本                   | 750ml | 4,200◆        |
|  | “Wiss Natur 42” /<br>ヴァイス ナトゥーア 42                                             | 20<br>14.0%    | 白      | ヴァイスブルグンダー (ピノブラン) 100% マセ 3 週間前後、<br>ステンレス発酵 SO2 無添加 42Kg/100 ml 2400 本                           | 750ml | 4,200<br>完売   |
|  | “Grau Natur 62” /<br>グラウ ナトゥーア 62                                              | 20<br>12.5%    | 白      | グラウブルグンダー (ピノグリ) 100% マセ 3 週間前後、<br>ステンレス発酵 SO2 無添加 62Kg/100 ml 4000 本                             | 750ml | 4,200▲        |
|                                                                                     | “Grau Natur Edition 38” /<br>グラウ ナトゥーア エディション 38                               | 19/20<br>14.0% | 白      | グラウブルグンダー (ピノグリ) 100% マセ 5 週間前後、<br>ステンレス発酵 パリック熟成 50%-9 ヶ月 50%-18 ヶ月<br>SO2 無添加 38Kg/100 ml 600 本 | 750ml | 5,000▲        |
|  | “Sauvignon Blanc Natur 42” /<br>ソービニヨンブラン ナトゥーア 42                             | 20<br>12.0%    | 白      | ソービニヨンブラン 100% マセ 3 週間前後、<br>ステンレス発酵<br>SO2 無添加 42Kg/100 ml                                        | 750ml | 7,000◆        |
|  | “Spath Natur 31” /<br>シュバート ナトゥーア 31                                           | 19<br>12.0%    | 赤      | シュバートブルグンダー (ピノノワール) 100% マセ 6 週間前<br>後、ステンレス発酵 パリック熟成 2 年<br>SO2 無添加 31Kg/100 ml                  | 750ml | 4,500◎        |
|  | “Cabernet Sauvignon Natur 33” /<br>カベルネソービニヨン ナトゥーア 33                         | 19<br>13.0%    | 赤      | カベルネソービニヨン 100% マセ 6 週間前後、<br>ステンレス発酵 パリック熟成 2 年<br>SO2 無添加 33Kg/100 ml 900 本                      | 750ml | 6,000○<br>New |
|  | “Blanc de Noirs 63” /<br>ブランドノワール 63 プリュット ナチュール<br>DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE | 18<br>12.5%    | 白<br>泡 | シュバートブルグンダー (ピノノワール) 100% ダイレクトプレス<br>ステンレス発酵 3 ヶ月 二次発酵後 30 ヶ月瓶熟成<br>SO2 少量添加 63Kg/100 ml 1200 本   | 750ml | 5,400○        |
|  | “Blanc de Noirs 49” /<br>ブランドノワール 49 プリュット ナチュール<br>DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE | 19<br>11.5%    | 白<br>泡 | シュバートブルグンダー (ピノノワール) 100% ダイレクトプレス<br>ステンレス発酵 3 ヶ月 二次発酵後 30 ヶ月瓶熟成<br>SO2 無添加                       | 750ml | 4,500○<br>New |
|  | “Chardonnay 45” /<br>シャルドネ 45 プリュット ナチュール<br>DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE        | 19<br>11.0%    | 白<br>泡 | シャルドネ 100% ダイレクトプレス<br>ステンレス発酵 3 ヶ月 二次発酵後 24 ヶ月瓶熟成<br>SO2 無添加                                      | 750ml | 4,500○<br>New |

羊の顔は毎年違う。18 年はクロード、19 年はハリー、20 年はジムといった具合。

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

## MK Wine エムケーワイン Rheinhessen – Alsheim 《新規取り扱い》

ドイツ ラインハッセンの南にあるアルスハイムという小さなワイン村があります。そこに“Garage Winery”と称し、自宅に併設した小さなセラーを構えるのが生産者のマティアスとサブリナです。マティアスは大学で生物学を専攻するなかでワインに興味を抱きワイン微生物学で修士号を取得しました。さらにアイスワイン製造に関する博士号の取得を志していましたが、充分に理論は学んだと考え、途中から実践に専念します。国内外のいくつかのワイナリーでインターンシップを経験したのち、独学のみでファルツの家族経営のワイナリーでセラーマスターとして働きました。常識とされるワイン造りの手法すべてに疑問をもち挑戦を重ね、2018年には買い葡萄で自身の MKwine をスタートさせます。当初から無濾過、無添加、無清澄のワインをつくっていましたが、そういったワインが「ナチュラルワイン」と呼ばれ、フランスをはじめとする若者たちの間でブームになっていることを知りませんでした。はじめは濁ったワインが販売先になかなか受け入れられず苦戦していたそうですが、サブリナが、自分たちと同じようになるべく自然のままにつくられているワインが「ナチュラルワイン」と呼ばれていることに気が付きターゲット層を変えてみたところ、徐々に国内外で認められるようになったそうです。マティアスは、ワインは独自に自然のまま成長し、それぞれの風味を引き出すべきであると信じています。複雑な香りや風味、またその多様性、さらにヴィンテージごとに変化するナチュラルワインに何度も驚かされながら楽しみ、愛し、新しいテクニックを試す原動力となっています。ワインが規格や特定の要件を満たす必要がないと考えている彼らが造るワインの香りは本当にユニークで、しかしどこか懐かしさを感じるような自然さが魅力です。2020年のアルスハイムへの引っ越しを機に、ピノワールやリースリングの畑を借りました。自分たちでできることを増やし、葡萄だけでなく彼らも着実に進化しています。



| ワイン                                                                                                            | 年  | 種類      | 品種・メモ                                                                                                          | 容量    | 小売税別        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  Sytri PetNat—<br>シトリ ペットナット— | 22 | 白<br>微泡 | リースリング 70%、モリオモスカート Morio-Muscat 30%、リースリングはダイレクトプレス、モリオモスカートは 7 日マセ ステンレス発酵、残糖を残したまま瓶詰め SO2 無添加               | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  Digdin—<br>ディグディン            | 21 | 白       | シャルドネとピノブラン（ラインハッセン）樹齢 30 年 ダイレクトプレス、シャルドネはクロアチア産のオークのトノーにて発酵、ピノブランはクロアチア産のアカシアのバリックにて発酵、そのまま 6 ヶ月樽で熟成、SO2 無添加 | 750ml | 3,600<br>完売 |
|  Zepar<br>ゼパー               | 22 | ロゼ      | ドルンフェルダー 50%、メルロー 50%（樹齢 28 年）ダイレクトプレス、ドルンフェルダーはオークの木樽で発酵・熟成、メルローはステンレスタンクで発酵・熟成 6 ヶ月、SO2 無添加                  | 750ml | 3,600 ◆     |
|  Furfur—<br>フルフル            | 18 | 赤       | ピノワール 100%（ファルツ）ライムストーン、赤砂土壌 全房にて 7 日コールドマセ、14 日発酵、7 日さらにスキンコンタクト、1 年大樽で熟成、SO2 無添加                             | 750ml | 3,000<br>完売 |



# Österreich (オーストリア)

## Schödl シューデル Niederösterreich – Weinviertel 《新規取り扱い》

オーストリア東部、ニーダースタイルヒ州、ヴァインフィアテルにて若き3兄弟マティアス、ビクトリア、レオンハルトが営むワイナリー。代々ワイン造りをしていたわけではないが、祖父母が保有していた畑ではブドウを栽培しており、それを彼らの両親が受け継ぎ、趣味の一環として管理していた。また、父親は元々オーストリア最古のワイン醸造学校の教師をしていたため、近所のワイナリーからの相談を受ける機会も多かった。このような環境下で育った彼らはいつしかワインの道へ進む決断をし、醸造学校を卒業後、南アフリカ、カリフォルニア、ニューヨーク、ニュージーランドでの研修を経て帰国。2019年にオーガニック認証取得、現在はビオディナミ農法も取り入れ、環境に配慮したワイン造りを日々模索中。ぶどう畑は草生栽培。羊を放牧させ、ハーブや草、カモミールなども一緒に生えており、蝶やてんとう虫、ミズが暮らしやすい環境を整えている。



“In Natura”シリーズはノンフィルター、亜硫酸は無添加、もしくは瓶詰時のみ少量添加で、オーガニック認証取得と同じく2019年より開始。

醸造は除梗破碎して数時間マセしたのちプレス、ステンレスやフールドにて発酵・熟成。クリーンで生き生きした果実味を残すため、移し替えず、最後にラッキングして、必要に応じて亜硫酸を添加する。

畑はロイデスタール、ブルーメンタール、シュタインベルクに位置し、20ha 保有のうち、ワイン用畑は 15ha。年間生産量 50,000-60,000 本。 (“In Natura”シリーズは 15000 本) レス Loess (黄土)、ローム Loam 土壌の肥沃な大地から、生命力のあるぶどうを造り出し始めている。

|                                                                                     | ワイン                                                                | 年  | 種類              | 品種・メモ                                                                                                                                                                 | 容量    | 小売税別          |
|-------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|----|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
|    | “Pet Naturel”/<br>ペット ナチュレル                                        | 21 | 白<br>発泡         | グリュナーフェルトリナー40% (樹齢 10 年)、ヴァイスブルグンダー (ピノブラン、樹齢 22 年) 20%、リースリング 20% (樹齢 10 年)、レッドリースリング (皮の赤いリースリング) 20%<br>マセ 6 時間後、ステンレス発酵 残糖を残したまま瓶内再発酵<br>デゴルジュマンし出荷 SO2 無添加 3bar | 750ml | 3,600◎        |
|    | “Pet Naturel Rose”/<br>ペット ナチュレル-ロゼ                                | 22 | ロゼ<br>発泡<br>11% | ピノワール 60%、ツヴァイゲルト 40%<br>破碎後、数時間マセ、プレス後、ステンレス発酵 残糖を残したまま瓶内再発酵 デゴルジュマンし出荷 SO2 無添加 3bar                                                                                 | 750ml | 3,600<br>完売   |
|   | Blanc de Blancs brut nature /<br>ブランドブラン ブリュット ナチュール               | NV | 白<br>発泡<br>12%  | シャルドネ 90%、ヴァイスブルグンダー10%<br>《85%2019 産、15%2018 産》 チョークとローム土壌<br>全房プレス、ステンレス発酵、大樽 10 ヶ月熟成、2 次発酵。24 ヶ月瓶熟成 SO2 無添加 6bar                                                   | 750ml | 4,500<br>完売   |
|  | Rose brut nature /<br>ロゼ ブリュット ナチュール                               | NV | ロゼ<br>発泡<br>12% | ピノワール 100% 《85%2019 産、15%2018 産》 石灰質<br>レス土壌 全房プレス、1/2 をステンレス発酵・10 ヶ月熟成、1/2 を 500L の木樽で発酵・10 ヶ月熟成 糖を加えて瓶内 2 次発酵。24 ヶ月瓶熟成 SO2 無添加 6bar                                 | 750ml | 4,500▲        |
|  | Blanc de Noir brut nature /<br>ブランドノワール ブリュット ナチュール                | NV | 白<br>発泡<br>12%  | ピノワール 100% 《85%2017 産、15%2016 産》<br>チョークとローム土壌<br>全房プレス、ステンレス発酵、大樽 10 ヶ月熟成、2 次発酵。48 ヶ月瓶熟成 SO2 無添加 6bar                                                                | 750ml | 7,000<br>完売   |
|  | “Safari white”/<br>サファリ ホワイト                                       | 22 | 白<br>11.5%      | グリュナーフェルトリナー40%、ウェルシュリースリング 30%、ミスカ 20%、ヴァイスブルグンダー10%、全房でプレス機で数時間マセ、ステンレスとオーク樽で発酵。ミスカは 10 日マセ、大樽で発酵、数か月後ブレンド。SO2 は瓶詰め前に 15mg/L 添加                                     | 750ml | 3,000<br>完売   |
|  | “Supernova”/<br>スペルノヴァ                                             | 21 | ロゼ<br>12%       | ピノワール、サンクトローレン、収穫 10 月初旬 チョークとレス土壌 破碎後、24 時間マセ、プレス後、500L のオーク樽で発酵、大樽で熟成、SO2 は瓶詰め前に 15mg/L 添加                                                                          | 750ml | 3,600<br>完売   |
|  | “Grün Grün Grüner Veltliner”<br>グリーン グリーン グリナーフェルトリナー              | 21 | 白               | グリュナーフェルトリナー100% (樹齢 12~40 年)<br>マセ 24 時間 (10%は 2~3Wマセ) 後、300~500L のオーク樽やアンフォラで 6~8 ヶ月熟成 ノンフィルター<br>SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加 年産 3000 本                                      | 750ml | 3,500<br>完売   |
|  | “Free Your Mind” /<br>フリーユアマインド                                    | 21 | 白               | グリュナーフェルトリナー70% (樹齢 22 年) Scheurebe ショイレベ 30% (樹齢 18 年) GV マセ 2 日後、ショイレベを追加し発酵、ステンレスタンクにてマセ 3 週間、500L 木樽熟成 ノンフィルター SO2 無添加 年産 1600 本                                  | 750ml | 3,500<br>完売   |
|  | “Götzenthal” Grüner Veltliner /<br>ゴッツェンタル グリュナーフェルトリナー            | 21 | 白<br>13%        | グリュナーフェルトリナー100% 10 月中旬収穫 レス土壌<br>全房でプレス機でマセ 12 時間、プレス後、オーク大樽で発酵、熟成 12 ヶ月熟成 ノンフィルター<br>SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加                                                             | 750ml | 4,500△<br>New |
|  | “In den Kreuthern”<br>Grüner Veltliner /<br>インデンクライタン グリュナーフェルトリナー | 21 | 白<br>13%        | グリュナーフェルトリナー100% 10 月中旬収穫 チョークとレス土壌 全房でプレス機でマセ 12 時間、プレス後、フールド樽で発酵、熟成 10 ヶ月熟成 ノンフィルター<br>SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加                                                           | 750ml | 4,500△<br>New |

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

|                                                                                   |                                                          |    |   |                                                                                                               |       |             |
|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|----|---|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  | “Bloody Muscat”<br>ブラッディムスカット                            | 21 | 白 | ローター ムスカデラー (マスカット ルージュ) 100%<br>マセ 10 日、大樽熟成 ノンフィルター<br>SO2 瓶詰め前 10mg/L 添加                                   | 750ml | 4,200<br>完売 |
|                                                                                   | “Sankt Sankt Sankt Laurent”<br>/<br>サンクト サンクト サンクト ラウレント | 21 | 赤 | サンクトラウレント 100% (樹齢 25 年)<br>80%除梗、10 日間木樽発酵。マセ 14 日後、プレス。<br>300L の小樽熟成 10 ヶ月 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加<br>年産 2500 本 | 750ml | 3,500◎      |

ショイレーベはリースリングとシルヴァーナの交配品種 サンクトラウレントはピノノワールの交配品種、

## Die Hopi Bauern ディ・ホピ・バーン

### Thermenregion – Guntramsdorf 《新規取り扱い》

オーストリア ウィーンの南に隣接するテルメンレギオン、長年パイロットや操縦教官として勤めた Heiko Grohmann であったが、アメリカ インディアン部族“HOPI”のライフスタイルや哲学を学んだことで、動物への感謝やリスペクト、自然への配慮を彼の最優先事項に考え、有機農家へとキャリアチェンジを果たした。作業はすべて手作業で馬と行い、250 羽の鶏を畑に住まわしている。鶏が草や害虫を食べ、肥料をまくため、農薬等をまくことはせず、ときどき茶葉をまいている。収穫のあとは葡萄を足踏みで破砕したあと発酵させる。エチケットの絵は半分が彼の顔、もう半分が飼っている馬の顔になっている。



| ワイン                                                                                                       | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                         | 容量    | 小売税別   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|
|  ニューブルガー Newburger       | 21 | 白  | ノイブルガー100% (樹齢 42 年) 全房マセ 2~3 週間後、ステンレスタンク発酵、フレンチオーク樽で 1 年熟成 SO2 無添加                          | 750ml | 5,000▲ |
|  ラインリースリング Rheinriesling | 21 | 白  | リースリング 100% (樹齢 32 年) 全房マセ 2~3 週間後、ステンレスタンクで少し発酵させたのち、フレンチオーク樽で 1 年熟成 SO2 無添加                 | 750ml | 5,000△ |
|  フォンデンヘンデン Vondenhendl  | 21 | 白  | ノイブルガー、リースリング、グリュナーフェルトリーナー (樹齢 50 年) 全房マセ 2~3 週間後、ステンレスタンクで少し発酵させたのち、フレンチオーク樽で 1 年熟成 SO2 無添加 | 750ml | 5,000○ |

## Österreich (ハンガリー & オーストリア)

### Holass ホラス – Weinviertel 《新規取り扱い》

ハンガリー人のイムルさんのプロデュースする日本初上陸のホラスシリーズ！。ハンガリーを愛するイムルさんはハンガリー・オーストリア帝国時代のワインを復活させようと優秀なワイナリーと契約、獅子奮迅しています。ハンガリーに広がるパンノニア平原には、氷河期由来のレス土壤が広がり、穏やかで親しみやすいワインが造られています。現在は5つのワイナリーと取引していて、彼らの特徴を良く表しているワインをホラスブランドとしてリリースしています。



| ワイン                                                                                                                                                    | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                                                  | 容量    | 小売税別        |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------|
|  ショムロ Somlo<br>(ハンガリー、ショムロ、イムル家の畑)                                  | 19 | 白  | ショムロの火山土壌に混植された、Juhfark, Olaszrizling, Furmint, Harslevelu 等 全房ダイレクトプレス、プラスチック槽発酵、11ヶ月熟成 ノンフィル、ノンコラ SO2 澱引き時 15mg/L 添加 | 750ml | 3,800<br>完売 |
|  ピンカ Pinka<br>(オーストリア、ブルゲンランド、生産者 Wachter Wachter)                  | 19 | 白  | Eisenberg 丘の Olaszrizling(Welschriesling) 100% 除梗、ダイレクトプレス、ステンレス発酵・11 か月熟成 SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加                          | 750ml | 3,800△      |
|  ブルゲンランド Burgenland<br>(オーストリア、ブルゲンランド生産者 Lichtenberger Gonzalez)   | 19 | 白  | グリュナーフェルトリーナー100% 除梗、ダイレクトプレス、大樽とステンレスで発酵・9 ヶ月熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加                                                    | 750ml | 3,800<br>完売 |
|  ブルゲンランド Burgenland<br>(オーストリア、ブルゲンランド 生産者 Lichtenberger Gonzalez ) | 20 | 白  | グリュナーフェルトリーナー100% 除梗、ダイレクトプレス、大樽とステンレスで発酵・9 ヶ月熟成 SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加                                                    | 750ml | 3,800○      |
|  ショプロン Sopron<br>(ハンガリー、ショプロン 生産者 Weninger Pincszet)                | 18 | 赤  | Kekfrankos(Blaufrankisch) 除梗 ステンレス発酵 3W マセ 6000L の古大樽で 22 ヶ月熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加                                      | 750ml | 3,800○      |
|  リッツィング Ritzing<br>(オーストリア、ブルゲンランド 生産者 Weingut Weninger)            | 19 | 赤  | Blaufrankisch (1999 年植樹) 除梗 木樽で 3W マセ発酵 2900L の木樽で 18 ヶ月熟成 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加                                          | 750ml | 3,800▲      |

### 《在庫限りで終売ワイン》

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

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

| ワイン                                                          | 年  | 種類 | 品種・メモ                    | 容量    | 小売税別   |
|--------------------------------------------------------------|----|----|--------------------------|-------|--------|
| Chablis 1er Cru "Vaulorents" / AOC<br>シャブリ ブルミエ クリュ "ヴォーロラン" | 20 | 白  | シャルドネ 100% ステンレス発酵、一部樽発酵 | 750ml | 5,500▲ |

## Domaine de la Douaix ドメーヌ ド ラ ドウエ Bourgogne / Arcenant (Hautes Cotes de Nuits)

| ワイン                                                                                     | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                                         | 容量    | 小売税別          |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----|----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------|
| Cotes de Nuits Villages Rouge<br>Vieilles Vignes / AOC<br>コート ド ニュイ ヴァイラージュ 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、コンクリート槽で自然酵母にて発酵。足でビジャージュ、ルモンタージュも行う。樽 16〜20 カ月熟成。新樽 25%。 | 750ml | 7,000○        |
| Nuits Saint Georges Vieilles Vignes / AOC<br>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、コンクリート槽発酵。ルモンタージュも行う。樽にて 16〜20 カ月熟成。新樽 25%。                                        | 750ml | 8,300▲<br>在庫少 |

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

| ワイン                                             | 年  | 種類 | 品種・メモ                                  | 容量    | 小売税別   |
|-------------------------------------------------|----|----|----------------------------------------|-------|--------|
| Pommard "Les Perrieres" / AOC<br>ポマーレ "レ ペリエール" | 15 | 赤  | ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成<br>SO2T. 50mg/l | 750ml | 7,000▲ |

## Domaine Vincent LEDY ドメーヌ・ヴァンサン・ルディ Bourgogne

| ワイン                                                                                                           | 年  | 種類 | 品種・メモ                                    | 容量    | 小売税別           |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|------------------------------------------|-------|----------------|
| Chorey les Beaune "Les Beaumonts" / AOC<br>ショーレイ レ ボーヌ "レ ボーモン"                                               | 11 | 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 | 4,000▲         |
| Savigny les Beaune / AOC<br>サヴィニ レ ボーヌ                                                                        | 11 | 赤  | ピノワール 100% 1939 年植樹 35hl/ha ステンレス発酵、樽熟成  | 750ml | 4,000▲         |
| Nuis-Saint-Georges 1er "Les Porets Saint-Georges" Vieilles Vignes / AOC<br>ニュイサンジョルジュ ブルミエ クリュ "レ ポレ サンジョルジュ" | 13 | 赤  | ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成                   | 750ml | 12,000◆<br>在庫少 |

## Domaine Des Riots ドメーヌ・デ・リオ Bourgogne - Mâcon Pierreclos

| ワイン                                                  | 年  | 種類 | 品種・メモ                                   | 容量    | 小売税別   |
|------------------------------------------------------|----|----|-----------------------------------------|-------|--------|
| Bourgogne Aligoté / AOC<br>ブルゴーニュ アリゴテ (sans soufre) | 15 | 白  | アリゴテ 100% (樹齢 5〜94 年)<br>亜硫酸無添加 ノンフィルター | 750ml | 3,000◆ |

## Domaine Rouchier ドメーヌ・ルーシエ Rhone - Ardeche

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

## Eric Texier エリック・テシエ Rhone - Charnay

| ワイン                                                                           | 年  | 種類 | 品種・メモ                                                                                                                   | 容量    | 小売税別           |
|-------------------------------------------------------------------------------|----|----|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| Saint-Julien en Saint-Alban<br>"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。10〜12 日のマセラシオン。大樽にて 6 カ月。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。 | 750ml | 3,700◆<br>在庫僅か |

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

| ワイン                                                      | 年     | 種類 | 品種・メモ                                                                  | 容量    | 小売税別           |
|----------------------------------------------------------|-------|----|------------------------------------------------------------------------|-------|----------------|
| "Roc" / VdP Cotes Catalanes<br>"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%。<br>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。      | 750ml | 2,850▲         |
| "Rafalot" / VdP Cotes Catalanes<br>"ラファロー" (sans soufre) | 11,13 | 赤  | 樹齢 100 年のカリニャン 100%。年産 2400 本<br>セメント槽にてマセラシオン後、18 ヶ月バリック熟成。           | 750ml | 3,600◆<br>在庫僅か |
| "Coste" / VdP Cotes Catalanes<br>"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 | 3,600▲<br>在庫僅か |

## Clos Leo クロ・レオ Bordeaux - Cotes de Castillon

| ワイン                                       | 年  | 種類 | 品種・メモ                                | 容量     | 小売税別            |
|-------------------------------------------|----|----|--------------------------------------|--------|-----------------|
| Clos Leo / AOC Cotes de Castillon<br>クロレオ | 11 | 赤  | メルロー80%、カベルネフラン 20%<br>20 ヶ月新バリック熟成。 | 1500ml | 18,000◆<br>在庫僅か |
|                                           | 11 | 赤  |                                      | 3000ml | 43,000◆<br>在庫僅か |

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