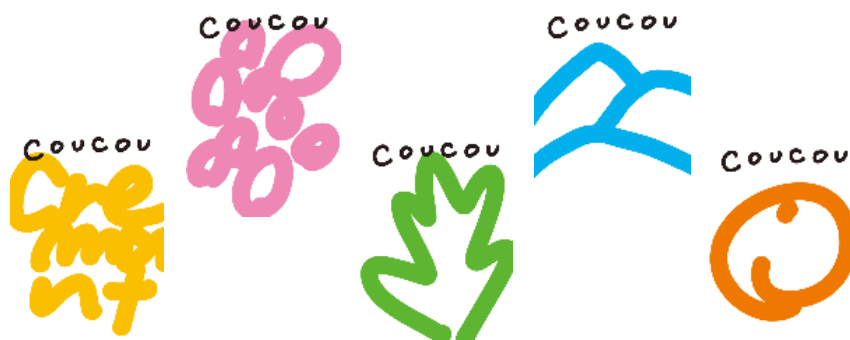
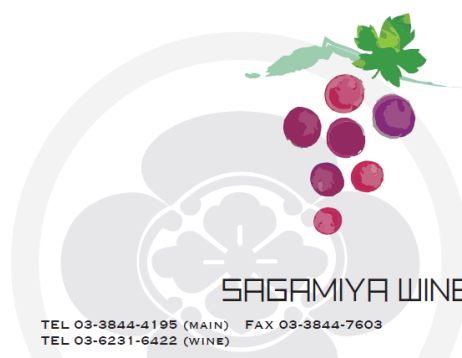


*La Sélection des Vins Français
et España und Österreich Deutschland
2024/ Août – 2*



Coucou



Ferme du Vastel フェルム デュ ヴァステル

Normandie / Teurtheville-Bocage トールテヴィル ボカージュ

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

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。『本当に何にもしないでいいんだよ、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用します。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2000ℓの果汁をタンクに入れて発酵させます。1月収穫のブドウは寒さでゆっくり発酵して、寒さで糖が残ったままタンクの中で春を迎えます。春に瓶詰めをして暖くなり、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 プリュット	20	白微発泡	30~40種のリンゴを搾汁 天然酵母にて、ファイバータンク発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,700△
	Cidre Brut / "La Tête de R'Hache" シードル プリュット "ラ テテド ラッシュ"	20	白微発泡	30~40種のリンゴを搾汁 天然酵母にて、ファイバータンク発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	2,500 完売
	Cidre Brut / "Paf Le Cidre" シードル プリュット "パフ ル シードル"	19	白微発泡	30~40種のリンゴを搾汁 天然酵母にて、ファイバータンク発酵 ノンフィルター SO2無添加	750ml	3,000△
	Aperitif / "Le Bisou" アペリティフ "ル ビスー" Alc. 14%		甘味 果実酒	リンゴ果汁(買ひリンゴ)に自家製のカルヴァドス を加えたもの 炭ろ過	750ml	4,000▲
	Calvados 40° hors d'âge / 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 7年熟成。	500ml	8,000△



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

シャンパーニュの若きビオ生産者、ティモテ・ストロエベルさんは38才。彼の曾お爺さんがここシャンパーニュで家と畑を買いブドウ栽培を始めた。その後、彼の父は別の仕事をしていたが、彼は17才の頃からワインを好きになり、ヴィニロンを志し、ポーヌの醸造学校で勉強し、ブルゴーニュの蔵元などで仕事をしながら自分の畑を探していた。南仏やボジョレー地区で探していたが、相続でおじさんと相続人のいこ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年によやくビオの認定を取得。彼はビオに転換するには10年はかかる、すぐに畑ができるものではない、と言う。農薬を使うのはもうたくさん、後戻りはしたくない、とも。3.5haの畑から8000~12,000本を造っている。畑はブルミエ クリュで、2haがピノムニエ、1haがピノノワール、それと0.5haが2002年に彼が植えたシャルドネ。シャルドネは気に入ったブドウがなかなかできず、2014年に初めてよいものが取れ始めた。彼はムニエが好きで、2011年はムニエ100%で造られている。ムニエでも良いものができることを証明したかったと。収穫は畑で厳しく指導し、選果する。カセットに入ってきたブドウをチェックする人を専門に付け、悪いものを取り除かせる。それなので、蔵に来たときには良いものしかカセットに入っていない。



一次醗酵は自然酵母で一番搾り果汁のみ使用。ノンシャブタリ、ノンフィルター、ノンコラーージュ。二次醗酵はビオのカンナ(サトウキビ)を使用。瓶熟24~30ヶ月でデゴルジュマン、リキュール添加せず、同じシャンパンを足す。

とてもシリアスでまじめな彼はシャンパーニュでも異色の存在に見える。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 "Triptyque" / シャンパーニュ プリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "トリプティック"	NV	白泡	ピノムニエ 50% (1964年植樹)、ピノノワール 30% (1992年植樹)、シャルドネ 20% (2002年植樹) 2018年と2019年のブレンド 30%を古樽発酵・熟成、 70%をステンレスタンク発酵・熟成 2020、9月にティラージュ、 瓶熟成3年 2023、11月にデゴルジュマン、 ノンソーージュ SO2はプレス時のみ極少量	750ml	12,000 △
	Champagne Brut Nature 1er Cru "HERACLITE Sous-Bois" Chardonnay / シャンパーニュ プリュット ナチュ ール ブルミエ クリュ "ヘラクリテ スーボワ"	18	白泡	シャルドネ 100% (2002年植樹) 小樽発酵・熟成 2019、5月にティラージュ、瓶熟成3年 ノンフィル、ノンコラ、ノンソーージュ SO2はプレス時のみ極少量	750ml	17,000 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 "HERACLITE Sous-Bois" Pinot Noir / シャンパーニュ ブリュット ナチュラル プルミエ クリュ "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 2018、7月にテラーージュ、瓶熟成 3 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ SO2 はプレス時のみ極少量	750ml	16,000 完売
	Champagne Brut Nature 1er Cru "HERACLITE" Pinot Meunier / MG シャンパーニュ ブリュット ナチュラル プルミエ クリュ "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) 収量 26hl/ha 小樽発酵・熟成 2017 年 8 月テラーージュ、 瓶熟成 3 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ SO2 はプレス時のみ極少量 T.7mg/L	1500ml	32,000 ◆
	Champagne Brut Nature 1er Cru "HERACLITE Sous-Bois" シャンパーニュ ブリュット ナチュラル プルミエ クリュ "ヘラクリテ スーボワ"	15	白泡	ピノワール 75% ピノムニエ 25% 小樽発酵・熟成 2016、9月にテラーージュ、瓶熟成 3 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ SO2 はプレス時のみ極少量	750ml	10,000 完売
	Champagne Brut 1er Cru "Logos Blanc Les Hazardes" / シャンパーニュ プルミエ クリュ "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 小樽発酵・熟成 2016、8月にテラーージュ、瓶熟成 4 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンドサージュ SO2 はプレス時のみ極少量 T.8mg/L	750ml	22,000 ◆
	Coteaux Champenois Rose "Le Vin Tranquille" コトーシャンブノワール "ルヴァントランキエ"	17	日ゼ	ピノムニエ 100% ステンで全房でマセカル 24h 後セニエ 小 樽 1 年熟成 プレス時 SO2 極少量添加	750ml	11,000 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。ビオデナミのプレパレーションも撒き、2010 年からは草取りに馬を使用、現在は 2 頭を飼っています。だいたい 10 センチぐらいすき込みます。馬の良さは土が固くなり過ぎず、昆虫や小動物が増えると思うと話してくれました。バランスを見てマメ科の植物を撒くこともあります。ただ、シャンパーニュはブルゴーニュに比べると湿気が多く、ビオロジックでも硫黄と銅はほぼ毎週撒かなければなりません。

畑は 2.3 ha。60%がピノワール、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ールになります。その先に 2010 年にシャルドネ 500 本とプティメリエ 100 本を植え、64 年植樹のシャルドネがあります。また、少し離れたところに Crayeres (クレイエール) の畑があり、69 年植樹のピノワール、ピノムニエ、が植えられています。






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

8 時間かけてゆっくり 3 回に分けてプレスします。プレスしたらすぐブルゴーニュの小樽 (パブロさんの 6 年樽) に入れて発酵をさせます。そのまま樽の中で 8 月頃まで熟成させ、8 月末に瓶詰め。二次醗酵はビオのカンナを使用、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。ノンシャプタリ、ノンフィルター、ノンコラーージュ。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抽出するようにしています。ワインを移すときはポンプは使わず、重力だけで移します。

オーレリアン・ルルカン、究極のシャンパーニュです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Champagne "Meunier" シャンパーニュ "ムニエ"	15	白泡	ピノムニエ 100% キュヴェのみ使用 100%樽発酵 二次醗酵はビオのカンナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、生産量 400 本	750ml	15,000 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 二次醗酵はビオのカンナ使用。バルビエールとクレイエールの畑。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、生産量 250 本	750ml	15,000 完売
 Coteaux Champenois Blanc de Noir "Les Crayeres" コトーシャンブノワール "レクレイエール"	15	白	ピノムニエ 100% 100%樽発酵 垂直式プレス クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコラ、	750ml	10,000 完売
 Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" コトーシャンブノワール "レクレイエール"	14	赤	ピノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式 プレス 10%全房 クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコラ、	750ml	10,000 完売
 Coteaux Champenois Rouge コトーシャンブノワール "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、ノンコラ、	750ml	10,000 完売

Mathilde et Florian BECK-HARTWEG マチルド エ フロリアン・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。若き伴侶マチルド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パーージュ、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 クレマン・ダルザス	14 (20)	白泡	オーセロワ 50%、ピノラン 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%450Lの樽で発酵。瓶内熟成 2年数ヶ月 ドザージュ 2~4g/l SO2は 10~15mg/l 添加	750ml	3,600 完売
 Tout Naturellement / AOC Alsace トゥ・ナチュレルモン (sans soufre)	21	白	シルヴァネール 30%、ピノラン 30%、オーセロワ 30%、ピノグリ 10% 樹齢 40~60年 ピノグリ以外を2日マセ大樽にて発酵・熟成、SO2無添加 Laubenhutt という平地の豊かな白い土壌、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	3,800 完売
 Tout Naturellement pétillant rose / vdf トゥ・ナチュレルモン ペティヤン 日ゼ (sans soufre)	22	日ゼ 微泡	ピノワール 30%、ピノグリ 30%、ゲヴェルト 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。SO2無添加	750ml	4,000 完売
 Granit / AOC Alsace グラニット (sans soufre)	21	白	リースリング 1/3 (樹齢 40年)、ピノグリ 1/3 (樹齢 35年)、ピノワール 1/3 (樹齢 26年) PG,PNをダイレクトプレスし一緒に大樽で発酵、一週間後マセ 2日した RISを加える。大樽にて発酵・熟成 6ヶ月、SO2無添加、ノンフィル、グラニット土壌の塩味のある 3ヶ所のパーセル。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	4,500 完売
 Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace リースリング・ダンバッハ ラーヴィル (sans soufre)	21	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。2/3ダイレクトプレス、1/3足踏マセ 2日 大樽にて発酵・熟成 8ヶ月、45hl/ha。SO2無添加。	750ml	4,000 完売
 Riesling Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace リースリング・グランクリュ "フランクシュタイン" (sans soufre)	20	白	リースリング (樹齢 6~65年) 大樽にて発酵 1年。無添加、ノンフィルター	750ml	4,200 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)	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 完売
 "Rittersberg" / AOC Alsace "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) オーセロワ、リースリング、ピノグリ、ピノワール、ゲヴェルト・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	750ml	4,500 完売
 "Bungertal" / AOC Alsace "ブンゲルタル" (sans soufre)	22	白	ゲヴェルト・ラミネール 45% (樹齢 40年) リースリング 45% シルヴァネール 10% 足踏マセ 1晩 大樽にて一緒に発酵・熟成 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ト・ラミネール。	750ml	5,000 完売
 Gewurztraminer Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace ゲヴェルト・ラミネール グランクリュ "フランクシュタイン"	18	白	ゲヴェルト・ラミネール (樹齢 25年) 大樽にて発酵 2ヶ月。低温で発酵を止めてスーティラーージュ、SO2少量添加。軽クフィルター 残糖 15g/l	750ml	4,700◆
 Grand Cru "Frankstein Cuvee Eden" / AOC Alsace グランクリュ "フランクシュタイン キュヴェ エデン"	20	白	リースリング 35%、ピノグリ 35%、ピノワール 15%、ゲヴェルト・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・熟成 18ヶ月。SO2無添加。	750ml	5,000 完売
 Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace グランクリュ "フランクシュタイン"	21	白	リースリング 35%、ピノグリ 35%、ピノワール 15%、ゲヴェルト・ラミネール 15% 一緒に収穫し、大樽発酵・熟成 18ヶ月。95%ダイレクトプレス、5%のみマセ 9ヶ月のリースリングを加えている。SO2無添加。	750ml	5,400 完売
 Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノワール・ダンバッハ ラーヴィル (sans soufre)	21	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。マセ 1週間、ステンレス発酵・熟成 9ヶ月。ノンフィルター 生産量平均 1500~2000本、SO2無添加	750ml	4,000 完売
	22	赤		750ml	4,200 完売
 Pinot Noir "F" / AOC Alsace ピノワール "エフ" (sans soufre)	19	赤	フランクシュタイン畑のピノワール。マセ 2週間、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	5,000 完売
	20	赤		750ml	5,400 完売

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
 Petillant Naturel ペティヤン ナチュレール	22 12.0%	白 微発泡	ピノブラン 60%、ミスカ 40% (樹齢 30 年) 9/11 収穫、100%除梗、ダイレクトプレス、ステンレスタンクで 3 週間別々に発酵させたのち、50HL の大樽で 12 ヶ月熟成 冷蔵モストを添加して瓶詰再発酵。 ライムストーン粘土質土壌 40hl/ha SO2 無添加 2.6bar	750ml	3,600 割当品完売
 Crémant d'Alsace クレマン ダルザス	20,21 半々 11.5%	白 発泡	オーセロワ、ピノグリ、ピノブラン、シャルドネ 1/4 ずつ (樹齢 40 年) 100%除梗、ダイレクトプレス、ステンレスタンクで 3 週間別々に発酵、70HL の大樽にて 10 ヶ月熟成、ピオの酵母とピオの濃縮モストを加えて瓶詰め、瓶内 2 次発酵 2023 年 6 月 20 日にデゴルジュマン、ノンドザージュ ライムストーン粘土質土壌 50hl/ha SO2 無添加 6.8bar	750ml	4,200 割当品完売
 Blanc ブラン	22 12.0%	白	ピノブラン、リースリング、ピノグリ、ゲヴェルトツ 1/4 ずつ (樹齢 40 年) 9/13 収穫、100%除梗、ダイレクトプレス、ステンレスタンクで 3 週間別々に発酵。60HL の古木樽とステンレスタンクで 9 ヶ月熟成させ、2023 年 5 月に瓶詰 ライムストーン粘土質土壌、40hl/ha SO2 無添加	750ml	3,600 割当品完売
 Orange オレンジ	22 14.0%	白 マゼ	ゲヴェルトツラミネール 100% (樹齢 30 年) 9/24 収穫、50%除梗、50%全房で足踏み 7 日間マセ後、ステンレスタンクで 2 週間発酵、ステンレスタンクで熟成させ、2023 年 6 月瓶詰 粘土質土壌 50hl/ha SO2 無添加	750ml	4,000 割当品完売
 Riesling リースラング	22 12.5%	白	リースリング 100% (樹齢 50 年) 9/19 収穫、100%除梗、ダイレクトプレス、ステンレスタンクで 3 週間発酵、30HL の古木樽で 12 ヶ月熟成、2023 年 5 月瓶詰 グラニット土壌 30hl/ha SO2 無添加	750ml	4,500 割当品完売

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ル・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。マチュール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、心地よかったので、それに惹かれたところから。それとスタート時点でお金がなく、コストもかけずにできたから。2018 年から認証がある。伝統的な銅、硫黄に加えて、ドメヌの周りで取れるイラクサ、ヒレハリソウ、トクサ、シダ、柳の煎じ薬を使用する。ピオデナミには縛られたくない、自分の感覚でやっている。醸造は手摘み、基本天然酵母、補糖なし、無濾過、亜硫酸はどうしても必要な時使用。プレスには時間をかけ 8 時間から 12 時間、時には 36 時間かける。ワイン造りは悩んでばかりでストレスばかりだけど、好きなところはプレスの時、しずくを味わう事。自分の求める味のワインがいつもできるとは限らないけど、ワインに寄り添う事が出来れば最高。ミネラルや酸は好き、キレがあってアタックがあって、すんとと切れずに少し広がって落ちるのが好き。ラベルの写真は高校の同級生が撮ってくれたもの。



2023 年再訪問。念願のカンティエナとそれに属する畑を 10ha 購入。現在はネグス (ピオとピオデナミの 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。新しいカンティエ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ル。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 ブラン (飛込台) MBXXIII	23	白	ムロンドブルゴーニュ 100% (樹齢 40 年) ダイレクトプレス グラスファイバー槽発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,500 完売
 VdF Rose de Cabernet ノゼド 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 完売
 VdF Rouge / ルージョ (草むら) RG XXI	21	赤	ガメイとグロールの古樹 (60 年以上) を 7 日マセ 54/55 のハイブリッドをダイレクトプレスで加え グラスファイバー槽発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,600 完売







Julien Delrieu ジュリアン デルリユー

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

ブルターニュのレンヌ出身 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、ポ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クリーンでチャミング。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"	22	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 / "ラージュ"	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% (マゼ無し) と、450L の樽で発酵・熟成したシュナン 50% (短いマゼ) SO2 ほぼ無添加	750ml	4,200 完売
 "Le Jeu" 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 マゼ数日 小樽発酵・熟成 12 ヶ月 SO2 無添加	750ml	4,500▲
 "Le Jeu" VdF Rouge / "ル ジョー"	21	赤	カベルネフラン 50%、グロ-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△
 "Les Saint Martin" VdF Rouge / "レ サン マルタン"	20	赤	グロ-100% 1955 年植樹 全房でマゼ 6 日、ステンレス発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,000▲
 "Taillemouche" VdF Rouge / "タイコム-シュ"	20	赤	カベルネソーピニオン 100%、1973 年植樹、2/3 除梗後、12 日マゼ、12 ヶ月ステン熟成。SO2 無添加	750ml	3,500▲

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 年に独立してこの 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、おじさんがポ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-、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。

どうしてもぬずみ臭(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とと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 微発泡	シャルドネ 2/3、シュナンブラン 1/3 (樹齢 30 年) マゼ無し 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 完売
 "Gaz de Schiste Rose" / "ガズドシストロゼ"	21	ロゼ 微発泡	グロ-100% (樹齢 50 年) マゼ無し 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○
 "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) 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 完売
 "Red Red Wine" VdF Rouge / "レッド レッド ワイン"	21	赤	グロ-45%、カベルネフラン 45%、シュナンブラン 10% シュナンとグロ-は一緒に 12 日間マゼ、フランは 6 日マゼ。 ファイバータンク発酵、瓶詰め前にアッサンブラーージュ、スターターのみ亜硫酸少量添加	750ml	3,000◎

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 /
"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 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	3,000〇
20	赤	グロー-100%、全房M C 12 日間、フリーランジュースのみ 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	3,200〇

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ましたが、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年にこのシノンの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、ピオに切り替え。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 / "ペット バイ ナット"	21	ロゼ 微泡	Cabernet Franc 100% 樹齢30年 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 20g 残糖を残したまま瓶詰め デゴ後出荷 SO2無添加	750ml	4,200 完売
"Grappes Me" / "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 槽発酵 SO2無添加	750ml	3,300△
"Les Grappes" / "レグラップ"	20	赤	Cabernet Franc 100% 樹齢30~年 全房でマセ10日 セメント槽発酵 SO2無添加	750ml	3,200 完売
"Le Clos" / "ルクロ"	20	赤	Cabernet Franc 100% 樹齢30~90年 手除梗 マセ40日 セメント槽発酵 12ヶ月古バリック熟成 12ヶ月瓶熟成 SO2無添加	750ml	3,800 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、シンプルなところも気に入っている。40歳の時に古い樹齢の畑を買う事ができ、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、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" / "カリマ"	21	白	グロー-グリ 100% (樹齢42年) 全房セミマセカル3日、プレスしてグラスファイバー発酵 SO2は発酵終了間際に7.5mg/L 添加 残糖4.6g カリマはアフリカのサハラ砂漠から吹く風の名前。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	3,300 完売
"Gaboline" / "ガボリン"	21	白	グロー-グリ 82%を全房セミマセカル3週間、18%は除梗した葡萄でセミマセカル4週間 権入れなし グラスファイバー発酵 減引き2回 SO2は無添加 残糖2.2g ガボリンは2人の子供の名前 Gablinと Soline を合わせた造語。	750ml	3,600▲
"Red Nat" / "レッド ナット"	21	赤	グロー-ノワール 全房セミマセカル15日、グラスファイバー発酵 ルモンタージュ1回 SO2無添加 残糖2.1g	750ml	3,300〇

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 テイボー

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才のものが中心で、2018年からビオに転換しています。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は基本いれたくないのですが、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、少しでも分けて頂きました。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
 “Funambulle” Petillant Naturel Rose / VdF “ファンブル”	22	ロゼ 微泡	グロー 50%、ガメイ 50% 樹齢 40年 9/5 収穫、全房でダイレクトプレス後、ファイバータンクで40日自然発酵、残糖を残して瓶詰 2024年1月にデゴルジュマン、瓶詰 粘土質砂質土壌 40hl/ha SO2 無添加	750ml	3,400 NEW!
 “Petillant Blanc” / VSIG “ペティヤンブラン”	18	白 微泡	シュナンブラン 残糖を残して瓶詰め、メドアンセストラレー デゴルジュマンして出荷 少し残糖残ってます。	750ml	3,600 完売
 “Pistils” / Touraine Azay le Rideau Blanc “ピステイル”	22	白	Chenin Blanc 樹齢 25~80年 垂直式プレスでダイレクトプレス ファイバー槽発酵 MLF ノンコラ ノンフィル	750ml	3,500 完売
 “Cheninpan” AOC Touraine Azay le Rideau Blanc / “シュナンパン”	22	白	シュナンブラン 100% 樹齢 45年 9月14日収穫、全房ダイレクトプレス後、ファイバータンクで8週間自然発酵後熟成させ、 2023年6月に瓶詰 シレックス混じりの粘土質土壌 40hl/ha SO2は瓶詰め時 10mg/l 添加	750ml	4,200 NEW!
 “Ca Grolleau” / Touraine Azay le Rideau Rose “サ グローテ”	22	ロゼ	Grolleau 樹齢 30~50年 垂直式プレスでダイレクトプレス ステンレス発酵 MLF	750ml	3,200 ▲
 “Vignes d'Ys” / VSIG “ヴィニユ デイス”	22	赤	Grolleau 50%, Gamay 40%, Cabernet SV et Franc 10%, 樹齢 25~80年 Cheillé 村と Lignières de Touraine 村 手除梗 マセ7日 品種ごとに発酵し、アッサンブラージュ 瓶詰め前に SO2 15mg/l 添加	750ml	3,300 完売
 “Grolleau” / VdF “グロー”	21	赤	Grolleau 100% 樹齢 80~90年 Cheillé 村 収量 30hl/ha 手除梗 マセ15日 SO2 20mg/l 添加	750ml	3,600 ◆

Domaine Montailant ドメヌ 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ールで出会い、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。サンセー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。畑の微細なマイクロクリマにより、シャルドネはペットナットと白、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
 “La Demarante” Chardonnay / VdF “ラデマラント” シャルドネ	21	白 泡	シャルドネ 100% (1991年植) ダイレクトプレス プレス後 SO2を5mg/l 添加 ファイバー槽発酵 残糖を残したまま瓶 詰め メドアンセストラレー ノンフィルター ノンコラージュ デ ゴルジュマン	750ml	4,000円 完売
 “Montailant” Chardonnay / Cote de la Charite “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 SO2 5mg/l 添加 ファイバー槽発酵 セメント槽熟成 ノンフィルター ノンコラージュ	750ml	4,000円 △

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

	“Les Abeilles” Pinot Noir / Cote de la Charite “レザベイル”ピノワール	22	赤	ピノワール 100% (1998 年植) 2/3 ダイレクトプレス、1/3 は全房、マセ 5 日 ファイバー槽発酵 ノンフィルター ノンコラージュ SO2 無添加	750ml	2,400 円 完売
	“La Table” Pinot Noir / Cote de la Charite “ラターブル”ピノワール	21	赤	ピノワール 100% (1993 年と 1998 年植) SO2 は発酵前 に 5mg/l 添加 2021 年は全て除梗 ファイバー槽発酵 1/2 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 完売
	“La Table Elevage Long” Pinot Noir / Cote de la Charite “ラ ターブル エルヴァージュロン” ピノワール	20	赤	ピノワール 100% (1993 年と 1998 年植) SO2 は発酵前 に 5mg/l 添加 2020 年は全房と除梗をミルフィーユ状にして 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 ▲

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

Domaine de l'Enclos ランクロ Bourgogne - Chablis

メゾン・パスカル・ブシャールの当主を父に持つ、ロマンとダミアンの兄弟は、父とのワイン造りに対する考え方の違いから、彼らは彼らで独立した小さなドメーンを立ち上げ、ワイン造りを行ってきました。そして父の引退を期にパスカル・ブシャールの所有していた畑のみを譲り受け、2016 年にドメーン・ランクロを立ち上げ、始動し始めます。畑では生物多様性を重視した農業を行っており、除草剤はもちろん農薬や化学肥料も一切使用しません。伸びた雑草は土中へ掻き込み、その種子がまた自然に芽吹くことを待ちます。病害に対しては、必要最低限の銅と硫黄の散布に留め、今後もより自然な環境造りのための農業を推し進めることを重要視しています。2017 年からは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。◀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です。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Chablis / AOC シャブリ	22	白	シャルドネ 100% 樹齢平均 30 年 ピエ ディ キューブ ステンレスタングにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	4,800 完売
Chablis à l'Ouest / AOC シャブリ アー ムエスト	22	白	シャルドネ 100% 樹齢 40 年 ステンレスタングにて発酵 & 12 か月の熟成 SO2 無添加	750ml	5,400 完売
Chablis 1er Cru Beauroy / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ボーロワ	21	白	シャルドネ 100% 1980 年植樹 2.4ha ステンレスタングにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	6,000 完売
Chablis 1er Cru Vau de Vey / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ヴォード ヴエイ	21	白	シャルドネ 100% 1979 年植樹 2.77ha 2007 年か らピエ。ロマン氏が父とたもとを別っていた時代から所有し ていた畑。ステンレスタングにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	6,500 ▲
Chablis 1er Cru Fourchaume / AOC シャブリ ブルミエ クリュ フルショーム	21	白	シャルドネ 100% 1960~90 年植樹 1.27ha ステンレスタングにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	7,800 ◆
Chablis Grand Cru Vaudesir / AOC 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 ステンレスタングにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	10,000 完売
Chablis Grand Cru Blanchot / AOC シャブリ グラン クリュ ブランシュ	20	白	シャルドネ 100% 1982 年植樹 0.22ha ステンレスタングにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	11,000 完売
Chablis Grand Cru Les Clos / AOC シャブリ グラン クリュ レークロ	20	白	シャルドネ 100% 1964 年植樹 0.67ha ステンレスタングにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	12,000 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、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。堆肥は動物性のものを状況に応じて少し。基本的にはビオデナミ農法で、500番や501番を撒いています。ブドウの収穫はともを気を使います。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いきます。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タ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
"Intrabulleuse" Aligote / "アントラブリューズ" アリゴテ	20 12.0%	泡	アリゴテ 100% (マラン産) 残糖を残したまま瓶詰め、メ トドアンセストラール。SO2 無添加	750ml	7,000 完売
 Haut Cotes de Nuits Blanc / オー コート ド ニュイ ブラン	21 12.5%	白	シャルドネ 100% (樹齢 50 年) 小樽発酵 小樽熟成	750ml	6,200▲
Meursault "Les petites vignes" / ムルソー "レ プー ヴィーニュ"	20 14.0%	白	シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壌 小樽発酵 小樽熟成	750ml	17,000△
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"	18 %	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	10,000◆ 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	21 13.0%	赤	ピノワール 100% (樹齢 50 年、ニュイサンジョルジュ・レ シャイヨの畑) 50%除梗 大樽発酵 小樽熟成 SO2 無添加	750ml	7,200△
Marsannay "Les Genelieres" / マルサネイ "レ ジェネリエール"	20 13.0%	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	9,000△
 Nuits-St-Georges "Les Longecourts " A L'Etat Pure / ニュイ サン ジョルジュ "レ ロンジェカー" アレタ ピュール	20 %	赤	ピノワール 100% ベトン槽発酵 小樽熟成 SO2 無添加	750ml	11,000△
 Montheilie 1er Cru "Les Riottes" / モンテリー ブルミエ クリュ "レ リオ"	16 13.0%	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	9,000◆
Montheilie 1er Cru "Les Riottes" A L'Etat Pure / モンテリー ブルミエ クリュ "レ リオ" アレタ ピュール	17 14.0%	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 SO2 無添加 お爺さんの時代から農薬を使っていない。	750ml	8,500○
 "Intravineuse" Grenache / VdF "アントラヴィヌーズ" グルナッシュ	20 14.5%	赤	グルナッシュ 100% (樹齢 90 年) Ventoux の友人の ビオデナミの畑 100%除梗 18 日マセ後、15 ヶ月小樽 熟成(Intravineuse が静脈注射の意、vein が vin に。)	750ml	5,000◆
"Integraal" Mourverde / VdF "アンテグラール" ムールヴェードル	16 14.0%	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% 回転式トノー500L にて MC、一回搾り、トノーにて発酵・熟成 (Integraal= トータルという意味)	750ml	9,000◆ 在庫少
マグナム					
"Intravineuse" Grenache MG / VdF "アントラヴィヌーズ" グルナッシュ マグナム	16	赤	グルナッシュ 100% (樹齢 90 年) Ventoux の友人の ビオデナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵 熟成	1500ml	9,500◆ 在庫僅か
"Intrepide" Syrah-Grenache MG / VdF "アントレピード" シラー グルナッシュ マグ ナム	16	赤	グルナッシュ 80% (樹齢 90 年)、シラー 20% (樹齢 36 年) Ventoux の友人のビオデナミの畑 除梗 50% マセラシオン後、小樽発酵 熟成 18 ヶ月 (新樽 50%)	1500ml	12,000◆ 在庫僅か
"Integraal" Mourverde MG / VdF "アンテグラール" ムールヴェードル マグナム	16	赤	ムールヴェードル 100% (樹齢 70 年) Ventoux の友 人のビオデナミの畑 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)	1500ml	24,000 在庫 2 本

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






Bourgogne Aigote "Les Chaillots" / ブルゴニュ アリゴテ "レ シャイヨ" マグナム	17	白	アリゴテ 100% (樹齢 90 年、ニューサンジョルジュ・レシャ イヨの畑) 700L の卵型の ovoide (オヴォイド) 樽発酵	1500ml	9,000 完売
Haut Cotes de Nuits Blanc MG / 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) 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	11,000◆ 在庫僅か
Nuits-St-Georges 1er Cru "Les Terres Blanches" MG / ニューサンジョルジュ 一級 "レ テール ブランシュ"	15	白	ピノブラン 95% (樹齢 70 年、ニューサンジョルジュ山側) 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	25,000 在庫 1 本
Meursault "Les peutes vignes" MG / ムルソー "レ プー ヴィーニュ" マグナム	17	白	シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壌 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	21,000◆ 在庫僅か
Bourgogne Pinot Noir "Les Chaillots" A L'Etat Pure MG/ ブルゴニュ 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、ニューサンジョルジュ・レ シャイヨの畑) 80%除梗 大樽発酵 小樽熟成 亜硫酸無添加	1500ml	10,500◆ 在庫僅か
Santenay "En St-Jean" MG / サントネイ "アン サンジャン" マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 48 年) 50%除梗 大樽発 酵 500L の樽熟成 (新樽 40%) サンジャンは教会の 名前	1500ml	14,500 在庫 3 本
Monthelie Rouge MG / モンテリー マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 93 年) 10%除梗 大樽発 酵 小樽熟成 3 樽のみ お爺さんの時代から農業を使っ ていない。	1500ml	15,000◆ 在庫僅か
Marsannay "Les Genelieres" MG / マルサネイ "レ ジェネリエール" マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗 小樽発酵 熟成 生産量 2 つのパリックのみ。	1500ml	15,000 在庫 2 本
	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 100 年) 50%除梗 小樽発酵 熟成 生産量 2 つのパリックのみ。	1500ml	16,000 在庫 2 本
Nuits-St-Georges MG / ニュー サン ジョルジュ マグナム	14	赤	ピノワール 100% (樹齢 70 年) 50%除梗 ベトン樽発酵 小樽熟成	1500ml	19,500 在庫 1 本

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
 Pinot Beurot "Les Ecrivains" / AOC Côteaux Bourguignons ピノブーロ "レ セクリヴァン"	21 12.5%	白	ピノブーロ (ピノグリ) 100% (樹齢 25~76 年平均 35 年) ダイレクトプレス 古中樽発酵・熟成 (9 ヶ月) その後 ステンレス熟成、SO2 瓶詰時 10mg/L 添加 505 本生産	750ml	5,000◆
 Chardonnay "Les Ecrivains" / AOC Bourgogne Chardonnay シャルドネ "レ セクリヴァン"	21	白	シャルドネ 100% (樹齢 50 年) ダイレクトプレス 小樽 (新樽 1 個) 発酵・熟成 (12 ヶ月)、その後ステンレス熟 成。SO2 瓶詰時 10mg/L 添加 798 本生産	750ml	6,200▲
 Terrasses de Rosé Gamay "Les Ecrivains" / AC Côteaux Bourguignons テラス ド ロゼ ガメイ "レ セクリヴァン"	20 14.0%	ロゼ	ガメイ 100% (樹齢 30~40 年) ダイレクトプレス ステン発酵 古小樽熟成 6 ヶ月 SO2 瓶詰時少量添加 296 本生産	750ml	4,500◆
 Gamay "Le Clou" / AOC Côteaux Bourguignons ガメイ "ル クロウ"	21 12.0%	赤	ガメイ 100% (樹齢 30~40 年) 100%全房 小樽発酵 醸 15 日 古小樽熟成 9 ヶ月 SO2 瓶詰時無添加	750ml	5,400▲
 Pinot Noir "Les Ecrivains" / AOC Bourgogne Pinot Noir ピノワール "レ セクリヴァン"	21 13.0%	赤	ピノワール 100% (樹齢 40~50 年) 70%除梗 トロンコーネ型セメント樽発酵 醸 28 日 古小樽熟成 12 ヶ 月 SO2 無添加 1414 本生産	750ml	7,000▲

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。パトナーージュやステイラーージュ（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 ブルゴーニュ シャルドネ	21	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	6,500
 Bourgogne Blanc "Le Sans peur" / AOC ブルゴーニュ ブラン "ル サン フェール"	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 完売
Marsannay "Coeur de Rose" / AOC 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 Les Champforeys の畑 樽 (600L) 発酵、古小樽熟成、SO2 無添加	750ml	5,200◆
	22	ロゼ		750ml	6,500
 Bourgogne Pinot Noir "Le Bon" / AOC ブルゴーニュ ピノワール "ル ボン"	21	赤	ピノワール 100% (樹齢 50 年、Morey St. Denis 南東と En Valendons の畑) 100%除梗 セメント槽発酵、醸 21 日 古小樽熟成 SO2 無添加	750ml	6,500
Marsannay "Les Amoureux" / AOC マルサネ "レザムール"	20	赤	ピノワール 100% セメント槽発酵、醸 24 日 古小樽熟成、SO2 無添加	750ml	6,500 完売
Fixin "Les Chenevieres" / AOC フィサン "レシュメヴィエール"	19	赤	ピノワール 100% (樹齢 60 年) 100%除梗 セメント槽発酵 醸 24 日 古小樽熟成 SO2 無添加	750ml	6,500 完売
Morey St.Denis "Tres Girard" / AOC モレ サン ドニ "トレ ジラル"	19	赤	ピノワール 100% (樹齢 45 年) 100%除梗 セメント槽発酵 醸 24 日 古小樽熟成 SO2 無添加	750ml	9,000 完売
	20	赤		750ml	11,000 ◆

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" "ヴォアラレ"	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" "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 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にVinyes Tortugaがあります。

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

2018年ヴィンテージが彼らのワイナリーの初のワインとなります。









ワイナリーを始める前は、南アフリカ、ヨーロッパ、オーストラリアなど世界中のブドウの収穫に回り、ワインの醸造も含め勉強をしていきました。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、バルベアの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のでそこから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" / "マジック ポーション"	22	ロゼ 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 ステンレス発酵、残糖を残したまま瓶詰め、瓶内発酵。ノンフィルタ ー、ノンデゴ SO2 無添加	750ml	4,000◆
 "JUICY" / "ジューシー"	22	ロゼ	ガルナッチャ 75% メルロ-25% 除梗 ダイレクトプレス ファイバータンク発酵 SO2 無添加	750ml	3,200○
 "Libertango" / "リベルタンゴ"	21	白	シュナンブラン、マカベオ、パレリャーダ、ガルナッチャブランカ マセ2日、プレス後、オークの古樽で発酵、6ヶ月熟成、 SO2 無添加	750ml	5,000▲
 "Mojo Pin" / "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) 80%、カベルネフラン 20% 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◆
 "Hunky Dory" / "ハンキー ドリー"	19	赤	ガルナッチャ 100% 5日間マセカルボニック、ステンレス発酵、アンフォラ熟成6ヶ月 SO2 無添加 "ハンキー ドリー"はデビットボウイの4枚目のアルバムタイトルから	1500ml	7,200◆
"Hunky Dory" / "ハンキー ドリー"	20	赤	ガルナッチャ 100% 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 酵、アンフォラ熟成6ヶ月 SO2 無添加 生産1700本	750ml	4,000◆
"Hunky Dory" / "ハンキー ドリー"	21	赤	ガルナッチャ 100% 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 酵、アンフォラ熟成6ヶ月 SO2 無添加 生産1700本	750ml	3,600△
 "Hurdy Gurdy" / "ハーディ ガーディ"	18	赤	カベルネフラン 60%、メルロ-40%。 カベルネフランは7日間マセカルボニック後、50%をステンレスタ ンクで6ヶ月、50%を古樽で4ヶ月熟成。メルロ-は4日間全房マ セ後、ステンレス発酵、熟成。SO2 無添加	750ml	3,000◆
 "Hurdy Gurdy" / "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、 アンフォラで6ヶ月熟成。SO2 無添加 生産1200本 "ハーディ ガーディ"は弦楽器の一種	750ml	3,600◆
"Hurdy Gurdy" / "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、 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 楽器の一種	750ml	3,600○
 "Sugar Magnolia" / "シュガー マニョーリア"	20	赤	カベルネフラン 100% 手除梗 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


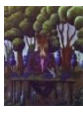

スペイン、トルトゥーガのネゴスワイン。コストパフォーマンスのワインです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Little Fluffy Clouds / リトル フラフフィー クラウド	22	白	マカベオ 50% ムスカ グレッサンドリア 50% 除梗してマセ 7 日、プレスしてアッサンブラージュ SO2 無添加	750ml	3,500 完売
 A Whole Lot of Lose / ア ホール ロット オブ ラヴ	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 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 / 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 10% 全房マセ 7 日、ガルナッチャ・ブランカ 15% 全房マセ 7 日 SO2 無添加	750ml	3,300◆
 Big Time Sensuality / 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、 古オークフドル樽にて発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,200○

Cal Xurriu カル・シュリウ Catalunya / Penedes ペネデス 《新規取り扱い》

カヴァの産地、アルタペネデスに 13ha のブドウ畑を持つ家に生まれたアガステイ。お父さんはブドウを売っていたが、アガステイは福岡正信氏にも影響を受け、ナチュラルワイン造りを志す。海のミネラルが豊富な石灰質土壌。アニマルシリーズはお父さんが育てている、若木も含まれるブドウから造られる。カルシュリウは 5 年ほど前に購入した畑の名前。まだ若木だが、将来のドメーヌへの想いをはせて蔵の名前に名付けたそう。トリアーダ、ペペットは特に樹齢の古い畑で、アガステイがすべて栽培管理をしている。地中のミネラルを十分に吸い上げさせたいので、収穫も含めて畑の農作業は、すべてビオデナミの根っこの日に行うそう。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Instint Animal Blanc / インスティント アニマル ブラン	22 ±1.5%	白	チャレッコ 50% (樹齢 25 年)、マカベウ 30% (樹齢 60 年)、マ ルヴァージア 20% (樹齢 3 年) 収量約 60hl/ha 石灰粘土質土壌 8/19 から収穫を開始、除梗し、コンクリートタンクで 2 日ごと収穫した葡萄を加えていき、17 日間マセ (ビジャージュ、ルモン タージュなし) したのち 1 ヶ月発酵、熟成 2023 年 7 月瓶詰め ノンフィルター SO2 瓶詰時 10mg/l 添加	750ml	3,300 完売
 Instint Animal Negre / インスティント アニマル ネグレ	22 ±2.0%	赤	マルセラン、プティヴェルド、チャレッコ、マカベウが各 15%、メルロー、シャ ルドネ、ヴェルメンティエーノが各 10%、パレリャーダ、スモイが各 5% (樹 齢 15~95 年) 収量約 55hl/ha 石灰粘土質土壌 8/17 収穫開 始、70%除梗、30%全房をステンレスで 17 日マセ (うち 10 日間は 軽く押しながら) したのち 35 日間発酵、熟成 ノンフィルター SO2 瓶詰時 10mg/l 添加	750ml	3,300 完売
 La Triada / ラ トリアーダ	21 11.5%	白泡	チャレッコ 60%、マカベウ 35%、パレリャーダ 5% (樹齢 60~95 年) 収量 40hl/ha 石灰粘土質土壌 2021 年 8 月 21 日収穫、 ステンレスタンクで全房を足のみでダイレクトプレス、40 日間自然発酵、 残糖 18g/L を残したまま瓶詰め 20 ヶ月瓶熟成 2023 年 6 月 10 日デゴルジュマン 3.5bar SO2 無添加	750ml	4,500▲
 La Vinya Del Pepet ラ ヴィー ニャデル ペペット	21 ±1.0%	白泡	チャレッコ 100% (樹齢 60 年) 収量 25hl/ha 石灰質粘土土壌 2021 年 8 月 15 日収穫、ステンレスタンクで全房を足のみでダイレクト プレス 25 日間自然発酵し、熟成 残糖を残したまま瓶詰め 2023 年 6 月 10 日デゴルジュマン SO2 無添加 4bar	750ml	リリース待ち

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）とベトラさん（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ぬ。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。ガルナツチャはマセ 1 日でステンレス発酵、マカベオは除梗しアンフォラで 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 ◎
 “macabeu ereS tu” / “マカブ 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” 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 ▲
 “AMFORANGE” / “アンフォランジ”	21	白マセ	Garnacha Blanca ガルナツチャ・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 のアンフォラで発酵・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 完売
 “acaPuLPA” / “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 完売
 “TRIGAROP” / “トリガロップ”	19	赤	Tempranillo テンブランリーヨ 100% 2 日マセ後、搾って、アンフォラにて発酵、ステンレスにて 6ヶ月熟成 SO2 無添加 生産 1078 本	750ml	3,200 ○
 “IT'S NOW OR NEVER” / “イツ ナウ オア ネヴァー”	20	赤	Garnacha Tinto ガルナツチャ・ティント 100% 全房 6 日マセ、ステンレス発酵、熟成 SO2 無添加 名前はプレスリーの曲から	750ml	3,600 ◆
 “LA PELUDA Y EL NIÑO” / “ラ ペルーダ イ エル ニーニョ”	20	赤	Garnacha Tinto ガルナツチャ・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ツ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 ▲
 “Pieroja” / “ピエロハ”	20	赤	ガルナツチャ・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、プレス後アンフォラで 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 ◎
 “Pieroja” / “ピエロハ”	18	赤	ガルナツチャ・ティント 100% マセラシオンは 6 日間、ステンレス発酵後、アンフォラで 2~3 ヶ月熟成、その後ステンレスタンクで熟成 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 ◆

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さし、2021年のすべての葡萄でこれしかできなかったと、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	容量	小売税別
 "GSCHBUSI" / ダシュブジ	21 ±1.5%	白	ミュラートゥルガウ、ミスカテラー（知人のブドウ） 全房足踏マセ 2週間前後、ステンレス発酵 SO2 無添加 68Kg/100 ml 2090本	750ml	3,600 完売
 "KAPSELI" / カプセリ	21 ±3.0%	白	ピノグリ、ピノブラン（知人のブドウ） 全房足踏マセ 2週間前後、ステンレス発酵 SO2 無添加 68Kg/100 ml 980本	750ml	3,700 完売
 "Schlawiner Natur 57" / シュラヴィナー ナトゥーア 57	20 ±0.0%	白	ミュラートゥルガウ 85%、ゲヴェルトツラミネール 15% 全房足踏マセ 3週間前後、ステンレス発酵 SO2 無添加 57Kg/100 ml 4000本	750ml	4,200 完売
 "Wiss Natur 42" / ヴァイス ナトゥーア 42	20 ±4.0%	白	ヴァイスブルグンダー（ピノブラン）100% 全房足踏マセ 3週間前後、 ステンレス発酵 SO2 無添加 42Kg/100 ml 2400本	750ml	4,200 完売
 "Grau Natur 62" / グラウ ナトゥーア 62	20 ±2.5%	白	グラウブルグンダー（ピノグリ）100% 全房足踏マセ 3週間前後、 ステンレス発酵 SO2 無添加 62Kg/100 ml 4000本	750ml	4,200 完売
"Grau Natur Edition 38" / グラウ ナトゥーア エディション 38	19/20 14.0%	白	グラウブルグンダー（ピノグリ）100% 600本 全房足踏マセ 5週間前後、ステンレス発酵 パリック熟成 50% -9ヶ月 50%-18ヶ月 SO2 無添加 38Kg/100 ml	750ml	5,000▲
 "CHARLY" / シャルリー	20 11.5%	白	シャルドネ 100% 全房足踏マセ 2ヶ月（酸化的）、 ステンレス発酵 2年パリック熟成 SO2 無添加 42Kg/100 ml	750ml	4,500○
 "Savignon Blanc Natur 42" / ソービニオンブラン ナトゥーア 42	20 12.0%	白	ソービニオンブラン 100% 全房足踏マセ 3週間前後、 ステンレス発酵 SO2 無添加 42Kg/100 ml	750ml	7,000◆
 "Spath Natur 31" / シュパート ナトゥーア 31	19 12.0%	赤	シュバートブルグンダー（ピノノワール）100% 全房足踏マセ 6週間前後、ステンレス発酵 パリック熟成 2年 SO2 無添加 31Kg/100 ml	750ml	4,500◎
 "Cabernet Sauvignon Natur 33" / カベルネソービニオン ナトゥーア 33	19 13.0%	赤	カベルネソービニオン 100% 全房足踏マセ 6週間前後、 ステンレス発酵 パリック熟成 2年 SO2 無添加 33Kg/100 ml 900本	750ml	6,000○
 "Blanc de Noirs 63" / ブランドノワール 63 プリュット ナチュラル DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE	18 12.5%	白泡	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 ステンレス発酵 3ヶ月 二次発酵後 30ヶ月瓶熟成 SO2 少量添加 63Kg/100 ml 1200本	750ml	4,500△
 "Blanc de Noirs 49" / ブランドノワール 49 プリュット ナチュラル DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE	19 11.5%	白泡	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 ステンレス発酵 3ヶ月 二次発酵後 30ヶ月瓶熟成 SO2 無添加	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



“Chardonnay 45” /

シャルドネ 45 プリュット ナチュラル
DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE

19
11.0%

白
泡

シャルドネ 100% ダイレクトプレス
ステンレス発酵 3ヶ月 二次発酵後 24ヶ月瓶熟成
SO2 無添加

750ml 4,500△

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。

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

ドイツ ラインヘ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、十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— シトリペットナット	22	白 微泡	リースリング 70%、モリオスカート 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	3,800 完売
 Digdin— ディグディン	21	白	シャルドネとピノブラン（ラインヘッセン）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 完売
 Digdin ディグディン	22	白	リースリング 樹齢 25 年 ライムストーン・ローム土壌 マセ 1 日 全房でプレス アカシアの樽で発酵 9 ヶ月樽熟成 SO2 無添加	750ml	3,800 ◆
 Astaroth— アスタロス	22	白	リースリング 樹齢 25 年 ライムストーン土壌 マセ 30 日 全房でプレス 古木樽で発酵 10 ヶ月樽熟成 SO2 無添加	750ml	4,200 完売
 OrangUtan— オラングータン	22	白	ピノグリ 100% 樹齢 15 年 レス・ライムストーン土壌 マセ 2 日 全房プレス後アカシア樽とオーク樽で発酵 5 ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	6,000 完売
 Zepar— ゼパー（ドルンフェルダー & メルロー）	22	日ゼ	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 完売
 Zepar Pinot Noir ゼパー ピノワール	22	日ゼ	ピノワール 100% 樹齢 28 年 ライムストーン・レスローム土壌 マセ 1 日 全房プレス後 600L の古木樽と古バリックで発酵 12 ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	3,800 完売
 Furfur— 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 完売








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

Lukas Krauß ルーカス クラウス Pfalz – Lamsheim 《新規取り扱い》

ドイツナチュラル業界の先駆者ルーカスは、この10年、実直に畑づくりを進め、有機栽培の環境を整えてきました。果汁の中にその力が垣間見えます！おじいさんが畜産とともに小さな葡萄畑をもっていったことから、お父さんが1984年にワイナリーを設立しました。ルーカスは2004年16歳のころから研修を受け、2012年からお父さんのワイナリーで働き、有機農業への転換、2017年にビオ認証を受けました。彼の葡萄畑には6匹の小さな羊がおり、彼らが土を柔らかくし、新梢を食べるなどの畑仕事をしています。土には葡萄の搾りかすや、剪定した枝、馬の糞を混ぜて作ったコンポストをまき乾燥を防ぐとともに土に微生物を呼び寄せます。




彼のエントリーラインにあたる“Landschwein”は、飼っている豚の品種名から由来しており、 unnecessaryな薬剤を投与せず、適切に育てられた豚だけが優れた肉を生産するようにワインも同じだと語り、彼のすべてのワインはSO2無添加です。羊、豚だけでなく、鶏、虫など様々な生物とともに生きる彼の日常が“Landschwein”のラベルには描かれています。







ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Cremant de Pinot Brut Nature— クレマントピノブリュットナチュラル	21	白 微泡	ピノワール 70%、ピノムニエ 30% 樹齢 7~45 年 全房プレス、古オーク樽発酵 瓶内 2 次発酵時にオーガニックの 酵母とオーガニックの砂糖を加える SO2 無添加	750ml	3,900 完売
 Landschwein Weis— ランツヴァインヴァイス	22	白	ミュラートウラガウ、シルヴァナー、ショイレーベ主体、他ハイブリット 種（ソーヴィニャックグリ、ソーヴィニャック）樹齢 5~45 年 90%を全房ダイレクトプレス、10%を 2 週間マセ ステンレス発酵 SO2 無添加	750ml	3,400 完売
 Landschwein Rosa ランツヴァイン ローザ	22	ロゼ	ドルンフェルダ、ヘロルドレーベ主体、他ピノワール、ピノムニエ、 ポルトギーザー 樹齢 5~25 年 50%を全房ダイレクトプレス、 50%をセミセカル、50%をステンレス、50%を古オーク樽で発酵 SO2 無添加	750ml	3,400◆
 Landschwein Rotes— ランツヴァインローテス	22	赤	ドルンフェルダ、ヘロルドレーベ、ピノワール、ピノムニエ主体、他 ポルトギーザー 樹齢 5~25 年 足踏み 2 週間セミセカル ルモンタージュなし ビジャージュなし 古オーク小樽発酵 SO2 無添加	750ml	3,400 完売
 Silvaner シルヴァネール	22	白	シルヴァネール（樹齢 45 年） 全房ダイレクトプレス、70%古オ ーク樽、30%新アカシア樽発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,900◆
 Gruner Veltliner グリュナーフェルトリナー	22	白	グリュナーフェルトリナー（樹齢 15 年） 全房ダイレクトプレス、古 アカシア樽発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,900○
 Grauer Burgunder グラウアーブルグンダー	21	白	グラウアーブルグンダー（ピノグリ、樹齢 14 年） 全房ダイレクトプ レス、古オーク樽発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,900▲

Klaar クラー Schaalsee – Kneese 《新規取り扱い》

当主 Arno Lenz はシェフやソムリエとして働いていた経験から、はじめはワイン造りを志したが、彼の住む北ドイツ、ハンブルグは葡萄畑に恵まれた土地ではなかった。しかしその穏やかな気候、降雨量、日照時間は林檎栽培に最適な地域であったため、2019年よりサイダーを造り始めた。POMACE とは果実の搾りかすのことを指し、ワインを造ったあとの葡萄の POMACE に水を加え再発酵させた低アルコールで微発泡なドリンク：PIQUETTE(ピケット)は、フランスのワイナリーでは収穫を手伝ってくれた方や身内へのリフレッシュメントとして提供され長年親しまれてきた。Arno はサイダーを造ったあとに残る絞りかすを再利用し、林檎のピケットを造り、そこに彼の果樹園で採れる植物や果実を加えることでさらに複雑かつ爽やかで特徴的なフレーバーを持たせた。フランス語で林檎は“POMME”であるため、“POMME”と“PIQUETTE”を組み合わせ、それらを“POMQUETTE (ポンケット)”と名付けた。2022年にハンブルグよりさらに北のクネーセに引っ越し、近隣の農家には古い品種の林檎も残されている。それらもサイダーに使うことは、その特徴的なアロマだけでなく、品種保護にも貢献している。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Rosalinde ロザリンド バラ、リンデンローズヒップの香る 林檎とマルメロのポンケット	22	微泡 4.5%vol 1.2bar	POMACE(りんご 80%、マルメロ 20%)、バラの花、リンデンの花、は ちみつ、ローズヒップ。POMACE にバラ、リンデンの花加え、水と一緒に 17 時間マセした後プレスし、はちみつを加え発酵。漉引き後にロー ズヒップピューレを加えもう一度マセレーションし、さらにりんご果汁、マル メロのワインを加えて再発酵させ瓶詰。SO2 無添加	750ml	2,700 △
 Elderonora エルダーオノラ エルダーフラワーとエルダーベリー の香る 林檎と梨のポンケット	22	微泡 3.0%vol 1bar	POMACE(りんご 90%梨 10%)、エルダーフラワー、エルダーベ リー POMACE をエルダーフラワー、水と一緒に 18 時間マセレーションした 後プレスし、エルダーベリーピューレとはちみつを加え発酵。漉引き後に りんご果汁を加え再発酵させ瓶詰。SO2 無添加	750ml	2,700 △
 Mary Jane メリージェーン ホップの香る林檎のポンケット	22	微泡 3.5%vol 1bar	POMACE(りんご 100%)、ホップ(カスケード、アリアヌ) POMACE を水と一緒に 20 時間マセレーションした後プレスし、ホップ を加え発酵。漉引き後、りんご果汁を加え再発酵させ瓶詰。 SO2 無添加	750ml	2,700 ▲

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

	Prunehilde ブルンヒルド プラムとスローベリーの香る林檎のボンケッ ト	22	微泡 4.5%vol 1.2bar	POMACE(りんご 100%)、プラム、スローベリー POMACE を水と一緒に 20 時間マセレーションした後プレスし、プラム とスローベリーを加え発酵。漉引き後りんご果汁を加え再発酵させ瓶 詰。SO2 無添加	750ml	2,700 △
	Q.B.A キュービーエー りんごとマルメロのサイダー	22	微泡 7%vol 1bar	りんご 40%、梨 30%、POMACE(マルメロ)30% りんご、梨を破碎しプレス後、発酵の途中で POMACE(マルメロ)を加 えて 10 日間のマセレーションした後もう一度プレスし発酵。りんご果汁 を加え再発酵させボトル詰。SO2 無添加	750ml	3,200 △
	Cuvee No.2 キュベナンパートゥー 木樽の香る りんごのサイダー	21	微泡 6.5%vol 2.2bar	りんご (INGRID MARIE/BODKOP/FINKENWERDER HERBSTPRINZ)。 りんご 3 種それぞれ破碎し、12-20 時間マセレーションした後プレス し、発酵途中でブレンド。発酵後 8 ヶ月シュールリーコンタクトシデゴル ジュマンしたあとドザージュとしてバリックで熟成させたりんご果汁を加え る SO2 少量添加。	750ml	3,200 △
	Artemesia アーテメシア アルコール度数低めの爽やかな ヴェルモット	21	ヴェルモット 12%vol	りんご、梨を破碎し、10 時間マセレーションしプレス。発酵後りんごと 梨のブランデー、ニガヨモギ、タイム、レモンバネナを加えて発酵終了 後に瓶詰。SO2 少量添加	500ml	6,000 ◆
	Perry Vinegar ペリービネガー 梨と林檎で作ったビネガー	21	酢	梨 80% りんご 20% 発酵した梨とりんごワイン、りんごジュースを混ぜて低温殺菌した後、 酵母を加え発酵。1 年間熟成させた後瓶詰。SO2 無添加		

Niklas Rückrich ニクラス リュックリッチ

Rheinhessen—Eckelsheim 《新規取り扱い》

ラインヘッセン地方出身のニクラスは 1997 年生まれ、家族は代々ワイナリーを経営しており 4 代目となる。現在 14ha になる畑のうち、2021 年の彼の 1st ヴィンテージでは 1ha 以下の畑を使い、トータル 4000 本ほどの生産量となった。初めてとは思えない完成度の高さと複雑なテイストを造り出す彼の技術から、熱心にワイン造りを学んできたことが頷ける。まず、ラインヘッセンの 3 つのワイナリーで計 2 年間 Apprenticeship (ドイツの職業教育訓練制度) を行った。その後 3 年間ガイゼンハイム大学でワイン造りを学び、在学中には、ラインヘッセンの Weingut Wagner Stempel、イタリア アルトアディジェの Pranzegg、バーデンの Weingut Zierteisen でのインターンシップで実践も積んできた。すでに代々育てられてきた畑は広大な丘陵地帯に点在しており、場所によって標高、土壌、方角が異なり、有機栽培へ転換中、それぞれの特徴を持っている。主に火山性土壌 (porphyry 斑岩) であるが、2023 年にはこの丘陵地帯唯一の石灰質土壌の畑を買い、そこにブルゴーニュクローンを植え、2026 年頃と予想される初収穫を楽しみにしている。好奇心旺盛でたくさんの新しいチャレンジをする彼は、国内外のワインフェアにも積極的に参加しますます知見を広げている。ラベルは多くを語らず「これはなんだ？」と目に留まるデザインが気に入っているという。ぜひ、「ドイツワイン」という先入観を持たず彼のワインを一度飲んでいただきたい。飲む人それぞれに刺さるチャームをたくさん秘めたワインであり、今後も彼のワインの進化を追っていきたい。



ワイン	年	種類	品種・ME	容量	上代税別
 Weiss ヴァイス	22	白	ミューラートゥルガル 40% 《火山性土壌》、ショイレーベ 35% 《石灰質土 壌》、シルヴァネール 20%《火山性土壌》、ヴァイスブルグンダー 5% 《火山性 土壌》 ミューラ マセ 7 日 (全房 25%)、ショイレーベ マセ 7 日 (全房 30%)、シルヴァネール マセ 7 日 (全房 20%)、ヴァイスブルグンダー 全 房ダイレクトプレス、すべて別々にステンレス発酵 ポンプ不使用 ノンフィルノコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	4,000 ▲
 Weissburgunder ヴァイスブルグンダー	22	白	ヴァイスブルグンダー (ピノブラン) 《火山性土壌》 全房ダイレクトプレス、50%古仏バリック樽、50%ステンレス発酵・熟成。ポン プ不使用 ノンフィルノコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	5,000 ○
 Chardonnay シャルドネ	22	白	シャルドネ 《火山性土壌》 全房ダイレクトプレス後、酸素に触れさせた後、 古仏バリック樽発酵・熟成 ポンプ不使用 ノンフィルノコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	6,000 ▲
 Rot ロット	22	赤	ドルンフェルダー 40% 《火山性土壌》、シュベートブルグンダー (ピノワール) 30% 《火山性土壌》、ポルトギーザ 30% 《レス&クレイ土壌》 ドルンフェルダー マセ 10 日 (全房 25%) ステンレス発酵 シュベートブルグンダー マセ 14 日 (全房 30%) ステンレス発酵 ポルトギーザ マセ 12 日 (全房 25%) ステンレス発酵 ポンプ不使用 ノンフィルノコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	4,200 △
 Spätburgunder シュベートブルグンダー	22	赤	シュベートブルグンダー (ピノワール) 《火山性土壌》 マセ 14 日 (全房 30%) 80% 古仏バリック樽発酵・熟成 20% ステンレス発酵・熟成 ポンプ不使用 ノンフィルノコラ SO2 明詰め時 5~10mg/L	750ml	6,000 ▲

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、ピクトリア、レオンハルトが営むワイナリー。代々ワイン造りをしてきたわけではないが、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、ステンレスやフードルにて発酵・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。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・メセ	容量	小売税別
 “Pet Naturel”/ ペット ナチュレル	22	白 発泡	グリ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% 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 デゴルジュマンし出荷 SO2 無添加 3bar	750ml	4,000◎
 “Pet Naturel Rose”/ ペット ナチュレル-ロゼ	22	ロゼ 発泡 11%	ピノワール 60%、ツヴァイゲルト 40% 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 完売
 Blanc de Blancs brut nature / ブランドブラン ブリュット ナチュール	NV	白 発泡 12%	シャルドネ 90%、ヴァイスブルグンダー10% チョークとローム土壌 全房プレス、ステンレス発酵、大樽 10 ヶ月熟成、瓶内 2 次発酵。24 ヶ月瓶熟成 SO2 無添加 6bar	750ml	5,000△
 Rose brut nature / ロゼ ブリュット ナチュール	NV	ロゼ 発泡 12%	ピノワール 100% 《85%2019 産、15%2018 産》石灰質 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 完売
 Blanc de Noir brut nature / ブランドノワール ブリュット ナチュール	NV	白 発泡 12%	ピノワール 100% 《85%2017 産、15%2016 産》 チョークとローム土壌 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 完売
 “Safari white”/ サファリ ホワイト	22	白 11.5%	グリナーフェルトリナー40%、ウエ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	3,200
 “Supernova”/ スペルノヴァ	22	ロゼ 12%	ピノワール 50%、サンクトローレン 50%、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○
 “Grün Grün Grüner Veltliner” / グリュン グリュン グリナーフェルトリナー	22	白	グリナーフェルトリナー100% (樹齢 12~40年) マセ 24 時間後、主に 500~2400L のオーク樽で 6~8 ヶ月熟成 一部をアンフォラやコンクリートエッグタンクで熟成 ノンフィルター SO2 瓶詰め時 20mg/L 添加	750ml	4,000◎ 再入荷
 “Free Your Mind” / フリーユアマインド	22	白	グリナーフェルトリナー 70% (樹齢 22年) ショイレーベ 20% (樹齢 18年) ムスカテラー 10%、一緒に 10 日マセして発酵、500L のアカシアやオークの樽で熟成 7 ヶ月 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,200 完売
 “Götzen Thal” Grüner Veltliner / ゴッツェンタル グリナーフェルトリナー	21	白 13%	グリナーフェルトリナー100% 10 月中旬収穫 レス土壌 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 SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加	750ml	4,500 完売
 “In den Kreuthern” Grüner Veltliner / インデンクライタン グリナーフェルトリナー	21	白 13%	グリ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、フードル樽で発酵、熟成 10 ヶ月熟成 ノンフィルター SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加	750ml	4,500 完売
 “Bloody Muscat” / ブラッディ ムスカット	22	白	ローター ムスカテラー (ムスカット ルージュ) 100% マセ 2 週間、1200 L のオーク樽熟成 ノンフィルター SO2 瓶詰め前 15mg/L 添加	750ml	4,500 完売

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



“Sankt Sankt Sankt Laurent”

サント サント サント ラウレント

21 赤

サントラウレント 100% (樹齢 25 年)
80%除梗、10 日間木樽発酵。マセ 14 日後、プレス。
300L の小樽熟成 10 ヶ月 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加
年産 2500 本

750ml

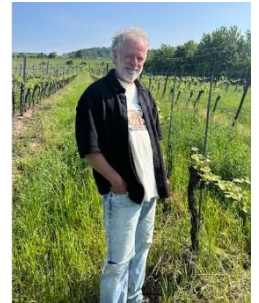
3,500
完売




ショレーベはリースリングとシルヴァーナの交配品種 サントラウレントはピ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き、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碎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、ステンレスタック発酵、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、ステンレスタッ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 Vondenhendlin	21	白	ノイブルガー、リースリング、グリユナーフェルトリーナー (樹齢 50 年) 全房マセ 2~3 週間後、ステンレスタッ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
 ピンカ Pinka (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 (オーストリア、ブルゲンランド 生産者 Lichtenberger Gonzalez)	20	白	グリユ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 (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 (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 ◎240本以上 ○120本~240本 △60本~120本 ▲60本未満 ◆24本未満

《在庫限りで終売ワイン》

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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Chablis 1er Cru "Vaulorentins" / AOC シャブリ プルミエ 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 Vieilles Vignes / AOC コート ド ニュイ ヴィラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 85 年と 100 年) 25hl/ha 低温マセラシオン 4~7 日後、コンクリート槽で自然酵母にて発酵。足でピジャージュ、ルモンタージュも行う。樽 16~20 カ月熟成。新樽 25%。	750ml	7,000△
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes / AOC ニュイ サン ジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ	15	赤	ピノワール 100% 低温マセラシオン 4~7 日後、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▲ 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 ポマルル "レ ペリエール"	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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
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"	13	赤	ピノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成	750ml	12,000◆ 在庫少

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" サン ジョセフ "リュック"	15	赤	シラー100% 1973 年にお父さんが植樹 オーク樽にて 16~18 カ月熟成 瓶詰時亜硫酸少量添加	750ml	5,000▲
Saint-Joseph "La Chave" サン ジョセフ "ラ シャーヴ"	15	赤	シラー100% 1958 年植樹の VV (お父さんが買った畑) オーク樽にて 16~18 カ月熟成 瓶詰時亜硫酸少量添加	750ml	5,000△

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 "ロック" (sans soufre)	14	赤	樹齢 50 年のガルナッシュ 50%、カリニャン 50%。 セメント槽にてマセラシオン後、ステンレスタンクにて発酵を続ける。	750ml	2,850▲
"Rafalot" / VdP Cotes Catalanes "ラファロー" (sans soufre)	11	赤	樹齢 100 年のカリニャン 100%。年産 2400 本 セメント槽にてマセラシオン後、18 ヶ月バリック熟成。	750ml	3,600◆ 在庫僅か
"Coste" / VdP Cotes Catalanes "コスト" (sans soufre)	13	赤	2000 年に彼が植樹したムールバドル 100%。10hl/ha。年産 1200 本。セメント槽にてマセラシオン後、18 ヶ月バリック熟成。	750ml	3,600▲ 在庫僅か

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 クロレオ	11	赤	メルロー80%、カベルネフラン 20% 20 ヶ月新バリック熟成。	1500ml	18,000◆ 在庫僅か
	11	赤		3000ml	43,000◆ 在庫僅か

Portes Obertes ポルテス・オベルテス Spain Catalunya - El Pinell de Brai

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
"Petricor" / "ペトリコール"	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 ノンフィルター SO2 無添加 名前はカタロニア語で乾いた土が濡れた時の香をさしている。	750ml	2,800○
"Petricor 2" / "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 日遅く収穫、プレス 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◆
"Marfull" / "マルフル"	19	赤	ガルナッチャ・ティント 100% アンフォアにて 10 日間マセ、アンフォアで 2 ヶ月 発酵、ステンレス熟成 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	3,300◆
"Petrinsat" / "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 ステンレス発酵・熟成 ノンフィルター SO2 無添加 カタルーニャ語の premsat (プレスした) の sat を語尾に付けた。	750ml	3,200△