

La Sélection des Vins Français
et España und Österreich Deutschland
2025/ Décembre - 1



Doussot Bourdot ; Billy



Ferme du Vastel フエルム デュ ヴァステル

Normandie / Teurtheville-Bocage トゥールテヴィル 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、と言ってもトゥールテヴィル＝ボカージュとい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の自分のりんご畠と20haの借りている畠を管理しています。『管理するといつても…』とクリストフ。『本当に何にもしなくていいんだよ、銅も硫黄も蒔かない、トリートメントは何もしないし、飼っている蜜蜂たちが自然に受粉の手伝いをしてくれる、何もしなくて、りんごが健康に育つんだよ。』とのこと…。

30～40種類のりんご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、熟して落ちたりんごを何回にも分けて収穫します。全て熟した順なのでりんごのセパージュは、毎年異なります。

10月、11月のりんご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。シードルに使うりんごは1月以降のもの。洗浄し、粉碎後、プレスして3トンのりんごから2000ℓの果汁をタンクに入れて発酵させます。1月収穫のブドウは寒さでゆっくり発酵して、寒さで糖が残ったままタンクの中で春を迎えます。春に瓶詰めをして暖かくなり、瓶の中で再度発酵が起こったらシードルの完成です。全ての段階で亜硫酸や培養酵母も添加なし。身体に染み渡る優しく柔らかいストレスのない、まるで彼自身を見ているようなシードルです。



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 5%	白 微発泡	30～40種のりんごを搾汁 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 / "Paf Le Cidre" シードル ブリュット "パフ ル シードル	19 5%	白 微発泡	30～40種のりんごを搾汁 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 ビュー" Alc. 14%	14%	甘味 果実酒	りんご果汁（買いりんご）に自家製のカルヴァドス加えたもの 炭ろ過	750ml	4,000◆
Calvados 40° hors d'âge / カルヴァドス オーダージュ	40%	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▲

Domaine Doussot Bourdot ドメーヌ ドゥソ ブルド

Champagne – Loches-sur-Ource (Côte des Bar)

ロッシュ シュール ウルス (コート デ バール)

Côte des Barはブルゴーニュ地方と隣接しておりマルヌ地区よりもシャブリ地区のほうが近い位置にありますが、シャンパーニュの葡萄栽培面積34,000haのうち約8,000haをCôte des Barが占めています。Côte des BarではArce/Ource/Laignes/Sarceという小さな4つの川が真ん中を流れるSeine(セーヌ川)に合流します。この5つの川が小さな渓谷を造りコトーとなることで、Côte des Barにはさまざまな表情を持つ葡萄畠が交差しています。土壌はシャブリに多くみられるキンメリジャンに泥灰岩土壌、作付比率は約85%がピノノワールです。BillyはそんなCôte des BarのLoches-sur-Ourceという700人ほどが住む小さな村でシャンパーニュを造り始めました。Ource川に沿ったエリアで、村の栽培面積は330haありますが、彼は8.5haを現在栽培しています。7.5haがピノノワールで残りがシャルドネです。家族は大手メゾンに葡萄の販売をしています。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne Brut Nature "Les Destins Liés" / シャンパーニュ ブリュット ナチュール "レゼンタシエ"	21	白泡	シャルドネ 50% (樹齢22年) ピノノワール 50% (樹齢45年) 泥灰岩土壌 南西向き 標高170m 収量47hl/ha 9/21収穫 全房でブスマティックでダイレクトプレス キュベだけを228L-500Lの木樽にいれて10ヶ月熟成 2022年7月ティラージュ(きび糖と酵母添加) 2024年3月にデゴルジュマン SO2 プレス後 3g/hl 添加 ガス圧6Bar ノンドザージュ	750ml	12,000 完売
Champagne Brut Nature "Les Moulins" / シャンパーニュ ブリュット ナチュール "レームラン"	21	白泡	シャルドネ 100% (樹齢22年) 泥灰岩土壌 南西向き 標高170m 収量47hl/ha 9/21収穫 全房でブスマティックでダイレクトプレス キュベだけを228L-500Lの木樽にいれて10ヶ月熟成 2022年7月ティラージュ(きび糖と酵母添加) 2024年3月にデゴルジュマン SO2 プレス後 3g/hl 添加 ガス圧6Bar ノンドザージュ	750ml	12,000 完売
Champagne Brut Nature "Champ Fremyot" / シャンパーニュ ブリュット ナチュール "シャンフレミヨット"	21	白泡	ピノノワール 100% (樹齢45年) 泥灰岩土壌 東向き 標高170m 収量47hl/ha 9/16収穫 全房でブスマティックでダイレクトプレス キュベだけを228L-500Lの木樽にいれて10ヶ月熟成 2022年7月ティラージュ(きび糖と酵母添加) 2024年3月にデゴルジュマン SO2 プレス後 3g/hl 添加 ガス圧6Bar ノンドザージュ	750ml	12,000 完売

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

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



シャンパ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ニュで家と畠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畠を探していた。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から彼に声がかかり、念願かない、ここシャンパ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、すぐに畠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の畠から8000~12,000本を造っている。畠はブルミエ クリュで、2haがピノムニエ、1haがピノワール、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ますことを証明したかったと。収穫は畠で厳しく指導し、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。

一次醸酵は自然酵母で一番搾り果汁のみ使用。ノンシャブタリ、ノンフィルター、ノンコラージュ。二次醸酵はビオのカンナ（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 "Triptyque" / シャンパニュ ブリュット ナチュール ブルミエ タリュ "トリプティック"	NV	白泡 12.5%	ピノムニエ 50% (1964年植樹)、ピノワール 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年9月にティラージュ、瓶熟成3年 2023年11月にデゴルジュマン、ノンドサージュ SO2はプレス時のみ極少量	750ml	12,500 完売
Champagne Brut Nature 1er Cru "Pour Toi" / シャンパニュ ブリュット ナチュール ブルミエ タリュ "ボトワ"	NV	白泡 12.5%	ピノムニエ主体、他ピノワール、シャルドネ 50hl/ha 2017年(50%)と2018年(50%)のブレンド 古樽発酵・熟成 2019年9月にティラージュ、瓶熟成3年、2023年9月にデゴルジュマン、ノンドサージュ SO2はプレス時のみ極少量 名前の由来は"tous bel pour toi"という映画から。17年は霜害で収量が少なかった。18年は良く熟した年。	750ml	16,000 完売
Champagne Brut Nature 1er Cru "HERACLITE Sous Bois" Pinot Meunier / シャンパニュ ブリュット ナチュール ブルミエ タリュ "ヘラクライテ スーボワ"	19	白泡	ピノムニエ 100% (2002年植樹) 小樽発酵・熟成 2020年9月にティラージュ、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	18,000 完売
Champagne Brut Nature 1er Cru "HERACLITE Sous Bois" Pinot Noir / シャンパニュ ブリュット ナチュール ブルミエ タリュ "ヘラクライテ スーボワ" ピノワール	19	白泡	ピノワール 100% (1992年植樹) 小樽発酵・熟成 2020年9月にティラージュ、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	18,000 完売
Champagne Brut 1er Cru "Logos Blanc Les Hazardes" / シャンパニュ ブルミエ 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年8月にティラージュ、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 Blanc "Le Vin Tranquille" / ヨート シャンブリュ ブラン "ル・ヴァントランキュー"	22	白 12.0%	シャルドネ 100% バリックで発酵・熟成 SO2 極少量添加 2024年11月瓶詰め	750ml	18,400 完売
Coteaux Champenois Rose "Le Vin Tranquille" / ヨート シャンブリュ ロゼ "ル・ヴァントランキュー"	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 小樽1年熟成 プレス時 SO2 極少量添加	750ml	11,000 完売

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

Aurelien Lurquin オーレリアン・ルルカン Champagne - Romery ロメリー

シャンパニユの若きビオ生産者、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ラシオンも撒き、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、シャンパニユはブルゴニユに比べると温気が多く、ビオロジックでも硫黄と銅はほぼ毎週撒かなければなりません。



畑は2.3ha。60%がピノノワール、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、ネゴシアンに売るものはなかったそうです。樹齢30年のピノノワールの畑はForciere（フォルシェール）、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本とブティメリエ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年植樹のピノノワール、ピノムニエ、が植えられています。

一次醸酵は自然酵母で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ニユの小樽（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。二次醸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、ノンコラージュ。亜硫酸はプレス時に極少したキュヴェとしないキュヴェがあります。瓶詰め時には添加しません。

赤も400Lの樽で発酵、リモンタージュの替わりに、別の樽にデレスタージュをして、30分後に戻すという、よりソフトなタンニン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、究極のシャンパニユです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Champagne "Les Traverses" / シャンパニユ "レ・トラヴェルセ"	19	白泡	シャルドネ 100% 100%樽発酵 11ヶ月樽熟成 二次発酵はビオのカンナ使用。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、 Tirage 2020/08/25 Dego 2022/11/18 生産量 1046本	750ml	30,000 完売
	20	白泡	シャルドネ 100% 100%樽発酵 24ヶ月樽熟成 二次発酵はビオのカンナ使用。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、 Tirage 2022/08/30 Dego 2024/08/06 生産量 1050本	750ml	30,000 完売
Champagne Pinot Noir "Les Forcieres" / シャンパニユ ピノノワール "レ・フォルシェール"	19	白泡	ピノノワール 100% 100%樽発酵 11ヶ月樽熟成 二次発酵はビオのカンナ使用。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、 Tirage 2020/08/25 Dego 2023/06/30 生産量 692本	750ml	30,000 完売
Champagne- "Les Crayères du Levant"— A l'état pur / シャンパニユ "レ・クレイエール・デュ・レヴァント" アレタピュール	20	白泡	ピノムニエ 60%、シャルドネ 40% 樽発酵 12ヶ月樽熟成 二次発酵はビオのカンナ使用。ノンドゼ、ノンフィル、ノンコラ、 Tirage 2021/10/01 Dego 2024/08/06 生産量 956本	750ml	30,000 完売

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

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年よりビオに転換し始め、2008年に認証を取得。若き当主フロリアンさんは14代目。若き伴侣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。

土壤はアルザスではそれほど多くないグラニット（花崗岩）土壤でそのミネラル感を大切にしている。雑草は刈らずに押し倒し、成長を止めるが、根は死んでいないので、保水力があり、夏の暑さから守る役にする。雨が降るとまた起きてくる。やがて枯れ、土に戻ってゆくが、他から何もいれず、ビオディベルシテを壊さずに、ここの風土だけで個性を出していきたいと語ってくれた。土地のバランスを大切にし、グラニ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、バランスがよくなってしまう。収穫後すぐプレスし、ステンレスタンクで一晩デブルバージュ、その後100年以上使用している大樽に入れて発酵を進める。天然酵母のみで発酵が自然に終わるのを待つので、遅い年は夏までかかるときもある。亜硫酸は甘口以外はSO2無添加。土壤の同じものは合わせ土壤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
 Eremant d'Alsace / AOC Alsace タレマン・ダルザス	NV (22) 12.5%	白泡	オーセロワ 50%、ビノプラン 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	4,500 完売
 Tout Naturellement / AOC Alsace トゥ・ナチュレルモン (sans SO2)	22 12.0%	白	シルヴァネール 30%、ビノプラン 30%、オーセロワ 30%、ビノグリ 10% 樹齢 30年 標高 150m 除梗なし 65hl/ha 70%をダイレクトプレス 30%をステンレスで 3日マセ 大樽にて発酵・熟成 12ヶ月 SO2無添加 Laubenhuttという平地の豊かな白い土壤	750ml	4,000 完売
 Tout Naturellement Macere / vdf トゥ・ナチュレルモン・マセ (sans SO2)	23	白	リースリング、ゲヴルツ 40年 60hl/ha ステンレスタンクで 2W マセ、ブスマティックでプレス ステンレスで 3W 発酵・8ヶ月熟成 SO2無添加	750ml	4,200 限定品
 Granite / vdf グラニット (sans SO2)	22 13.0%	白	リースリング、ビノグリ、ビノワール、ビノプラン、シルヴァネール (樹齢 30~40年) 標高 200m 除梗なし 45hl/ha 70%をダイレクトプレス 30%をステンレスでマセ 3日 大樽にて発酵・熟成 12ヶ月 SO2無添加	750ml	4,700◆ 再入荷
 Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace リースリング ダンバッハ ラ ヴィル (sans SO2)	23 12.5%	白	リースリング (樹齢 35年) 3つのグラニット土壤の畠から。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	4,500 完売
 Pinot Gris Grand Cru "Frankstein" / AOC Alsace ピノグリ・グランクリュ "フランクシュタイン" (sans SO2)	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 SO2)	21 13.0%	白	オーセロワ、リースリング、ピノグリ、ピノワール、ゲヴルツトラミネール、樹齢 30~60年 標高 200m 除梗なし 55hl/ha 70%をダイレクトプレスで大樽で一緒に発酵・熟成 12ヶ月 30%はアンフォラで 6ヶ月マセしたのちブレンド SO2無添加	750ml	5,200 完売
 "Bungertal" / AOC Alsace "ブンゲルタル" (sans SO2)	23 14.0%	白	ゲヴルツトラミネール 45% (樹齢 40年) リースリング 45% シルヴァネール 10% 標高 250m 除梗なし 25hl/ha 足踏マセ 48h 大樽にて一緒に発酵・熟成 10ヶ月 SO2無添加 グラニット土壤とは少し違う、赤色粘土質土壤	750ml	5,500 完売
 Lanzenberg / vdf ランゼンベルグ (sans SO2)	22 13.5%	白	ゲヴルツトラミネール 100% (樹齢 70年) 標高 350m 除梗なし 20hl/ha ダイレクトプレス 大樽にて発酵・熟成 2年 ウイヤーシュせず、産膜酵母下熟成 SO2無添加	750ml	5,200 完売
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・熟成 18ヶ月。SO2無添加。	750ml	5,000 完売
 Grand Cru "Frankstein" Blanc / AOC Alsace グランクリュ "フランクシュタイン" ブラン	22 13.0%	白	リースリング 35%、ピノグリ 35%、ピノワール 15%、ゲヴルツトラミネール 15% 樹齢 40年 標高 250m 除梗なし 70%ダイレクトプレス 30%ステンレスでマセ 3日 大樽発酵・熟成 18ヶ月 SO2は発酵中に 10mg/L 添加。	750ml	5,800◆ 再入荷
 Grand Cru "Frankstein" Orange / AOC Alsace (sans SO2) グランクリュ "フランクシュタイン" オレンジ	23 14.0%	白	ゲヴルツトラミネール 80%、リースリング 10%、ピノグリ 10% 樹齢 40年 標高 300m 除梗なし 40hl/ha ステンレスでマセ 15日 大樽発酵・熟成 11ヶ月 澱引き 1回 SO2無添加。	750ml	6,000 完売
 Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノノワール ダンバッハ ラ ヴィル (sans SO2)	22	赤	ピノノワール (樹齢 17~35年) グラニット土壤の2つの畠から。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	4,200 完売
 Granite Rouge / AOC Alsace グラニット ルージュ (sans SO2)	23 12.5%	赤	ピノノワール (樹齢 17~35年) グラニット土壤の2つの畠から。マセ 1週間、ステンレス発酵・熟成 9ヶ月。ノンフィルター SO2無添加	750ml	4,500◆ New
 Pinot Noir "F" / AOC Alsace ピノノワール "エフ" (sans SO2)	20	赤	フランクシュタイン畠のピノノワール。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、忘れてきた。彼はグラニット土壤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	5,400 完売

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

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)という軽い挨拶が似合う、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
coucou Petillant Naturel ペティヤン ナチュレル	22 12.0%	白 微発泡	ピノブラン 60%、ミュスカ 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。	750ml	3,600 割当品完売
			ライムストーン粘土質土壌 40hl/ha SO2 無添加 2.6bar		
coucou Crémant d'Alsace ターマン・ダルザス	20,21 半々 11.5%	白 発泡	シルヴァネル 100% (樹齢 25 年) 標高 200m 粘土石灰質土壌 40hl/ha 9/12 収穫 100% 除梗 ダイレクトプレス、ステンレスタンクで 3W 発酵、熟成 冷蔵モストを添加して 2023/6 に瓶詰、再発酵。SO2 無添加 3.95bar	750ml	3,700 割当品完売
			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、ビオの酵母とビ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 日にデボルジュマン、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		
coucou Blanc ブラン	22 12.0%	白	ピノブラン、リースリング、ピノグリ、ゲヴュルツ 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
			リースリング 70% ピノブラン 15% ピノグリ 15% (樹齢 30 年) 標高 170m 粘土石灰質土壌 40hl/ha 9/18 収穫 100% 除梗 ダイレクトプレス ステンレスタンクで 3W、別々に発酵。ステンレスタンクで 7 ヶ月熟成 淀引き 2 回 2024 年 4 月に瓶詰 SO2 無添加		
coucou Orange オレンジ	22 14.0%	白 マゼ	ゲヴュルツトラミネール 100% (樹齢 30 年) 9/24 収穫、50% 除梗、50% 全房で足踏み 7 日間セマセ後、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
			ゲヴュルツトラミネール 60% ミュスカ 40% (樹齢 25 年) 標高 190m グラニット土壌 35hl/ha 全房で 7 日間セミマセラシオンカルボニック後、ステンレスタンクで 2W 別々に発酵、ステンレスタンクで 8 ヶ月熟成 淀引き 1 回 2024 年 5 月瓶詰 SO2 無添加		
coucou Riesling リースリング	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

Max Ime マキシム Alsace - Ammerschwihr

当主マキシムは 1990 年生まれ、ワイン造りに携わる家族はいなかったもののアルザスの葡萄畠の近くで育ちました。2012 年からワイン造りを学び、ジュラール・シュレールで約 8 年間栽培、醸造に携わったのち、2022 年 Ammerschwihr に 60R の畠を借りることができました。40R の GC ケフェルコフの斜面にゲヴュルツトラミネールと、同じエリアですが北向き斜面のため GC 認定されていない 20R のリースリングです。2022 年は大きな収量を得られなかったため、2023 年が正式なファーストヴィンテージになります。現在はそれに加えオーセロワとピノグリの区画も借りることができ、2024 年 VT を醸造中です。アペラシオンと GC を名乗るとすると、アルザスでは主に単一品種のワインに重点が置かれていますが、彼は通常、ゲヴュルツトラミネールとリースリングをブレンドしているので GC を謳うことはできません。生産量の少なさから考えても、アルザスのアペラシオンを名乗ることを志すことには意味がないと考えています。畠では土壌の圧縮を抑えるため、自分の足で歩きながらすべてを手作業で行っています。熱式の刈機も持っていますが、2024 年の夏は独学で鎌を使ってぶどうの蔓を切り裂きました。畠への散布に関しては、背負うタイプのサーマルポンプを使います。これが一番正確で撒く量も最も少なくすむと考えているからです。病害に対しては、硫黄と銅の量をできるだけ減らすようにし、補助として自分で作ったイラクサ、スギナ、コンフリーのハーブティーや浸軟液、乳清も使っています。カーブでは、ラチェットを使った縦型のプレス機、重力を利用した手作業での瓶詰め、手作業でのコルクの打栓、手作業でのラベル貼りなど、すべて手作業で行っています。彼は添加物などを使わず、できるだけ環境に優しいワインを造ろうという想いに駆られながらワインづくりを行っています。今も、そして長期的にも、カーブではできるだけ電気を使わないようにしています。そのような考え方から、将来的には 1.35 ヘクタールくらいで、仕事量と経済的なバランスを見つけたいと思っています。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Murmuration Jarre ミュルミュレ ジャーレ	23 14.2%	橙 マゼ	ゲヴュルツトラミネール 50% (樹齢 50 年) リースリング 50% (樹齢 50 年) 標高 250m グラニット土壌 30~50hl/ha 10/2 収穫 全房で 14 日間セミマセラシオンカルボニック後、垂直式プレス、アンフォラ (Jarre) で 1 ヶ月発酵、熟成 淀引きなし 2024 年 9 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	5,400 完売
Loyala Jarra ロイヤラ ジャーラ	23 14.5%	橙 マゼ	ゲヴュルツトラミネール 80% (樹齢 30 年) リースリング 20% (樹齢 50 年) 標高 250m グラニット土壌 50hl/ha 9/11 収穫 全房で 3 日間セミマセラシオンカルボニック後、垂直式プレス、320L のアンフォラ (Jarre) で 8 ヶ月発酵、熟成 淀引き 1 回 2024 年 6 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	5,400▲ New

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

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畠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畠名がレ・シャン・ジュモー（Les Champs Jumeaux）で、それを彼の好きな音楽Chantに変えてゆくという想いを込めて。オーガニックを目指したのは、オリビエ・クザンのところで飲んだワインが酔いが穏やかで、心地よかつたので、それに惹かれたところから。それとスタート時点でお金がなく、コストもかけずにできたから。2018年から認証があり、伝統的な銅、硫黄に加えて、ドメーヌの周りで取れるイラクサ、ヒレハリソウ、トクサ、シダ、柳の煎じ葉を使用する。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は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、しづくを味わう事。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、すと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畠を10ha購入。現在はネゴス（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、自社畠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畠を復活させたい、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、繊細だが芯のつまつた果実味（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、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。ワイン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 / ブラン《防波堤》MBXXXIII	23 12.0%	白	ムロンドブルゴーニュ 100% (樹齢 60 年) クリッソン村 シスト&角閃岩 土壌 9/7 収穫 25hl/ha 全房で垂直式プレスでダイレクトプレス ファイバーグラス槽発酵 3M SO2 無添加 澱引き 1 回 2023年はとても良い年、発酵もスムーズに進んだ。酸もきれいに乗った。	750ml	3,600 完売
VdF Blanc / ブラン《岩》MBSXXXII	22 13.0%	白	ムロンドブルゴーニュ 100% (樹齢 60 年) クリッソン村 シスト&角閃岩 (かくせんがん) 土壌 9/10 収穫 25hl/ha 全房で垂直式プレスでダイレクトプレス ファイバーグラス槽発酵 9M 発酵がうまく進まなかつた為、発酵途中で SO2 を 20mg/l 添加 澱引き 3 回 2022年はとても暑かった年。MBS の S は太陽 Sloaire の S を取って。	750ml	3,600 完売
VdF Blanc / ブラン《鳥》MBGXXXIII	23 11.5%	白	ムロンドブルゴーニュ 100% (樹齢 70 年) グラニット土壌 9/5 収穫 15hl/ha 全房で垂直式プレスでダイレクトプレス ファイバーグラス槽発酵 5M シュールリーで 9M 熟成 SO2 無添加 澱引き 2 回 2024年 11 月に瓶詰め 2023年はとても良い年、発酵もスムーズに進んだ。酸もきれいに乗った。	750ml	3,900 完売
VdF Blanc / ブラン《雲海》MBCXXXIII	23 10.0%	白	ムロンドブルゴーニュ 100% (樹齢 40 年) クリッソン村 シスト&角閃岩 (かくせんがん) 土壌 9/12 収穫 30hl/ha 全房でマセ 10 日 ファイバーグラス槽発酵 4M 澱引き 1 回 SO2 無添加	750ml	4,200 完売
VdF Rouge / ルージュ(草むら) RG-XXXI	22 12.0%	赤	ガメイとグロロの古樹 (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 グラスファイバーカーボン槽発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	3,600 完売

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 レイヨ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。畠は20~60才のものが中心で、2018年からビオに転換しています。シレックスの多い畠で、下はクレイ土壌、ミネラル感のすっきりの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、畠のブドウ（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。借りている畠の大



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 12.0%	白 微泡	グロロー 50%、ガメイ 50% 樹齢 40 年 粘土質砂質土壤 (clay/sandy) 40hl/ha 9/5 収穫、全房ダイレクトプレス後、ファイバーグラス槽で 40 日発酵、残糖を残して瓶詰（アンセストラル）24/1 月にデゴルジュマン SO2 無添加 4.4bar	750 ml	3,400 完売
 Petillant Blanc / VSIG "ペティヤン ブラン"	22 12.5%	白 微泡	シュナンブラン 樹齢 45 年 シレックス (SiO2) 混じりの粘土質土壤 9/9 収穫 35hl/ha 全房ダイレクトプレス ファイバーグラス槽で発酵 4 ヶ月 SO2 は発酵中にごく少量添加 残糖を残して 23 年 1 月瓶詰（アンセストラル）24/11 月デゴルジュマン 2.9bar	750 ml	4,200△ New
 "Pistils" / Touraine Azay le Rideau-Blanc "ピスティル"	23 12.0%	白	シュナンブラン 樹齢 25~80 年 垂直式プレスでダイレクトプレス ファイバーグラス槽発酵 MLF ノンコラ ノンフィル SO2 は 30mg/L 添加	750 ml	3,500 完売
 "Cheninpan" AOC Touraine Azay le Rideau Blanc / "シュナンパン"	22 14.0%	白	シュナンブラン 100% 樹齢 45 年 シレックス (SiO2) 混じりの粘土質 (clay) 土壤 40hl/ha 9/14 収穫 全房ダイレクトプレス後、ファイバーグラス槽で発酵 8W、23/6 瓶詰め SO2 は瓶詰め時 10mg/l 添加	750 ml	4,200○ 再入荷
 "Ca Grolleau-te" / Touraine Azay le Rideau Rose "サ グローローテ"	22 12.0%	白	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	750 ml	3,200 完売
 "Vignes d'Ys" / VSIG "ヴィーニュ ディス"	23	赤	グロロー 50%、ガメイ 40%、カベルネソーピニヨンとフラン 10% 樹齢 25~80 年 Cheillé 村と Lignières de Touraine 村 ガメイのみ全房、他は手除梗 マセ 10 日 (ビジャージュ、ルモンタージュなし) 品種ごとに発酵させ、アッサンブラージュ SO2 は発酵途中に 10mg/l 添加	750 ml	3,500◆
 "Grolleau" / VdF "グロロー"	22 11.5%	赤	Grolleau 100% 樹齢 80~90 年 Cheillé 村 収量 25hl/ha シレックス (SiO2) 混じりの粘土質砂質 (clay/sandy) 土壤 9/22 収穫 手除梗 ファイバーグラス槽でマセ 15 日 ファイバーグラス槽で発酵 4W 23/6 瓶詰め SO2 瓶詰め前に 10mg/l 添加	750 ml	3,600◆

Julien Delrieu ジュリアン デルリュー

Loire / Bellevigne en Layon ベルヴィーニュ アン レイヨン

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、ブドウ畠に出会った時、自分の求めていたもの全て（自然、肉体労働、人の出会い）がそこにはあったので、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 の畠を引き継いだ。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 Bourreau" VdF Blanc / "ポンブルソー"	23 10.0%	白	シュナンブラン 100% 樹齢 48 年 標高 50m 収量 55hl/ha 全房プレス ステンレス発酵 3W・熟成 8M 2024 年 4 月瓶詰め SO2 無添加	750ml	3,700 完売
 "La Joue" VdF Blanc / "ラ ジュ"	21 13.0%	白	シュナンブラン 100% ポンブルソーの畠 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 完売
 "Le Jeau" VdF Blanc / "ル ジョー"	21 13.0%	白	シュナンブラン 100% 1955 年植樹の"ル ジョー"の畠 マセ数日 小樽発酵・熟成 12 ヶ月 SO2 無添加	750ml	4,500 完売
"Le Jeau" VdF Rouge / "ル ジョー"	21 13.0%	赤	カベルネフラン 50%、グロロー 50% (1955 年植樹の"ル ジョー"の畠) 全房でステンレス発酵・熟成 SO2 ほぼ無添加	750ml	3,200△
	23 13.0%	赤		750ml	3,300○
 "Les Saint Martin" VdF Rouge / "レ サン マルタン"	20 12.5%	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▲
 "Taillemouche" VdF Rouge / "タイユムーシュ"	21 13.0%	赤	カベルネソーピニヨン 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	3,800

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

Clos Kixhaya クロ キチャヤ

Loire / Chinon

フランス人のエティエンヌさんと、コロンビア人のペアトリスさんは、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、ペアトリスさんはアーキテクトの仕事をしていたが、田舎で暮らしたいペ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。それからペ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、ビオに切り替え。羊を飼い、除草をさせる。新梢は切らずに輪つかにさせる。畑に果樹も植えはじめ、畑を守ると同時に、多様性を持たせている。土壤は近くに川があり、石灰質の砂とジャリの多い土壤。海拔60~80m。



ペ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ペ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、アンフォラの赤など、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" 2023 / "ペット バイ ナット"	23 12.0%	白泡	カベルネフラン 100% 樹齢 35-50年 標高 35m 砂・砂利 土壌 25hl/ha 9/25 収穫 全房のまま垂直式プレスでゆっくり ダイレクトプレス ファイバーグラスタンク発酵 2023年11月、残 糖を残したまま瓶詰め 2025年3月デゴ後出荷 SO2 無添加 6bar	750ml	4,500○ New
 "Blanc de Noirs" 2023 / "ブラン ド ノワール"	23 12.0%	白	カベルネフラン 100% 樹齢 80年 標高 35m 砂・砂利土壌 20hl/ha 9/28 収穫 全房のまま垂直式プレスでゆっくり ダイレクトプレス 古バリック発酵 12ヶ月樽熟成 澱引き1回 2024年9月瓶詰め 8ヶ月瓶熟成 SO2 無添加	750ml	4,500○ New
 "Grappes Me" / "グラッペ ミー"	23 12.0%	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	3,700 完売
 "Les Grappes" / "レ グラッペ"	21 11.0%	赤	カベルネフラン 100% 樹齢 34-50年 砂質砂利土質 標高 35m 30hl/ha 10/4 収穫 セメント槽で足踏み全房セミマセ カル10日、垂直式プレス、セメント槽熟成8ヶ月、22/6月瓶 詰、2年瓶熟成のちリリース SO2 無添加	750ml	3,600○
 "Le Clos" / "ル クロ"	21 12.0%	赤	カベルネフラン 100% 樹齢 50-94年 砂質砂利土質 標高 35m 29hl/ha 10/6 収穫 100%除梗 セメント槽で醸40日、垂直式プレス、ムードク樽にて熟成12ヶ月、その後セメント槽で8ヶ月 23/6月瓶詰、1年瓶熟成の ちリリース SO2 無添加	750ml	4,200 完売

Natalia et Margot ナタリア エ マルゴー Loire / Bellevigne en Layon 《新規取り扱い》

ロワール アンжуの女性2人で営むワイナリーです。マルゴーは2015年頃からトマ バタディエールのもとで研修をしたのちにグロローとガメイの区画を託されたことをきっかけに、ナタリアも加わり2017年からワイン造りを始めました。徐々に畑を拡大し現在5haを所有しています。黒ブドウ品種が主で、グロロー、ガメイ、カベルネフラン、新たにピノドニスを2022年、2024年に植樹しました。白ブドウ品種は現在収穫できるのは樹齢70年のシュナンブランの小さなプロットのみですが、2023年にシュナンブランを植樹した他、若いカベルネソービニヨンにシュナンブランを接木し、2026年の初収穫を待っています。小さかったセラーも2025年夏にシャン・シュール・レイヨンに引っ越し大きくなりました。もともと写真や映像関係の仕事をしていた2人ですが、ワインメーカーとしての新たな人生への気概に溢れています。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Rivage" / "リヴァージュ"	23 10.5%	白	シュナンブラン 100% (樹齢 50年) シェール (頁岩) 土壌 9月 中旬収穫 収量 60hl/ha 垂直プレスでダイレクトプレス後、ファイバ ータンクで3週間発酵、8ヶ月熟成のあいだに2回滓下げ。SO2は 瓶詰め前に10mg/l 添加、2025年5月に瓶詰	750ml	5,000 ◆
 "Danses de Travers" / "ダンセ ド トラヴェ"	22 13.0%	白	シュナンブラン 100% (樹齢 50年) シェール (頁岩) 土壌 9月 中旬収穫 収量 60hl/ha 垂直プレスでダイレクトプレス後、ファイバ ータンクで3週間発酵、8ヶ月熟成のあいだに2回滓下げ。 SO2 無添加 2025年5月に瓶詰	750ml	6,500 ◆
 "La Houle" / "ラオウル"	23 11.5%	赤	グロロー50% ガメイ50% (樹齢 45年) シェール (頁岩) 土壌 9月中旬収穫 収量 50hl/ha グロローをダイレクトプレス、ガメイは 全房をファイバータンクで10日間セミマセカル 1日1回ビジャージ ュ、垂直プレスでプレス後、2週間発酵後にアッサンブランジュ、8ヶ月 熟成のあいだに2回滓下げ。SO2 無添加	750ml	4,000 完売

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

	"Ismael" / "イスマエル"	23 10.5%	赤	グローロー（樹齢 20 年）シェール（頁岩）土壌 9 月中旬収穫 収量 50hl/ha 全房をファイバータンクで 7 日間セミマセカル 1 日 1 回ピジャージュ、垂直プレスでプレス後、2 週間発酵、8 ヶ月熟成 のあいだに 2 回滓下げ。SO2 無添加	750ml	5,000 完売
---	-----------------------	-------------	---	--	-------	-------------

Domaine Montaillant ドメーヌ モンタイヤン

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 年間工芸スタジオをしたりして、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 年にモンタイヤントの畠 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。もともとの畠のオーナーは 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。畠の微細なミクロクリマにより、シャルドネはベットナットと白、赤は薄赤とクラシックなタイプに造り分けている。畠仕事ではハーブ（西洋カノコ草など）の煎じ液を良く使い、ビオデナミの 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タンクを使用。初リリースの出来栄えは上々。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	
	"Montaillant" Chardonnay / Cote de la Charite "モンタイヤン" シャルドネ	22 13.0%	白	シャルドネ 100% (1991 年植) 粘土石灰質土壌 標高 350m 収量 35hl/ha 90% ダイレクトプレス 10%を除梗し アンフォラで 30 日間マセラシオン、ファイバータンクで発酵、60% セメントタンク、30% 古木樽、10%をアンフォラで 24 ヶ月熟成 1 度濾過をし、SO2 はアッサンブランジュ時に 10mg/L 添加、ボトル詰め前に 5mg/L 添加 2025 年 1 月瓶詰	750ml	4,300円 完売
	"Ceci n'est Pas un rose" / "セシ ネバ アンロゼ"	23 13.5%	赤	ピノノワール（樹齢 25-30 年）粘土石灰質土壌 標高 300m 収量 60hl/ha 全房ダイレクトプレスしたのち、発酵終わりに Les Abeilles（という名の他のキュヴェ）を造ったあとの 摺りかすを加えアンフォラで 5 日間マセラシオン、ファイバータンクで発酵後、6 ヶ月熟成 2024 年 4 月瓶詰 SO2 はプレス時に 10mg/L 添加	750ml	3,600円 完売
	"La Table Elevage Long" Pinot Noir / Cote de la Charite "ラーテ ブル エルヴァ ジュロン" ピノノワール	20 13.0%	赤	ピノノワール 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ユ状にしてファイバータンク発酵 10 ヶ月古小樽熟成 ノンフィルター ノンコララ	750ml	4,200円 完売

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。

Alexis Hudon アレクシス ヒュードン

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。カリテプリなワインです。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別	
	"Le Groslot" / VdF "ル グロスロット"	23 10.0%	白	グローログリ 100% (南ソミュール : deux-sèvres 買い葡萄) 収量 65ha/hl 全房ダイレクトプレス ファイバータンクで発酵・熟成 SO2 は瓶詰め時に 15mg/L 添加	1000ml 完売	3,700円 完売

Sebastien Charobert セバスチャン シャロベール

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 年ほど前にナチュールワインに出会い、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畠を買う事ができ、現在は 2ha の自社畠と 1ha の借りている畠がある。前の持ち主はあまり農薬は使ってなかったそう。

グローログリ、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
 "Grimeur" / "グリムール"	23 10.2%	白	グローログリ 100% (樹齢 44 年) 河沿いのシスト土壤 40hl/ha 全房でマセ 3 日 垂直式プレス グラスファイバー槽で発酵 1M・熟成 5M 2024/2 月に瓶詰め SO2 無添加	750ml	3,200 完売
 "Gaboline" / "ガボリン"	21 14.0%	白	グローログリ 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 澱引き 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 を合せた造語。	750ml	3,600 完売
 "Red Nat" / "レッド ナット"	21 12.0%	赤	グローノーワル 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△

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畠のみを譲り受け、2016 年にドメーヌ・ランクロを立ち上げ、始動し始めます。畠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搔き込み、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ラシオン 500 番・501 番の使用の試行を開始。自然の様々な生物のエネルギーを高め、より強い土地にする為、改良を進めています。ブドウはアルコール度数が十分に確保できる糖度になるギリギリまで収穫を待ち、全てを手作業にて丁寧に行います。醸造は自然酵母のみを使用しステンレスタンクにてゆっくり発酵を開始します。マセレーションは行わず、プレス前に少量の SO2 を添加します。これは酵母の動きを整えるために行い、その後は瓶詰め時の添加まで加えません。発酵中の温度コントロールは、発酵開始時の温度上昇を抑える為のみ行いますが、それ以外の工程では自然な温度環境の中での醸造を心がけています。村名シャブリと 1er ボーロワはステンレスタンクにて熟成。その他 1er モンマンや GC ヴォーデジール、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濁を取り除きます。《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	23 13.0%	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	5,400 完売
 Chablis à l'ouest / AOC シャブリ ア ロエスト	23	白	シャルドネ 100% 1984 年植樹 樹齢 39 年 ステン タンクにて発酵 & 16 ヶ月の熟成 SO2 無添加	750ml	6,200△
 Chablis 1er Cru Beauroy / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ボーロワ	23	白	シャルドネ 100% 1980 年植樹 1.55ha ステンレス タンクにて発酵 & 12 ヶ月の熟成 SO2 少量添加 トータル 56mg/L	750ml	8,000◆
Chablis 1er Cru Vau de Vey / AOC シャブリ ブルミエ クリュ ヴォー ド ヴェイ	23	白	シャルドネ 100% 1979 年植樹 2.77ha 2007 年 からビオ。ロマン氏が父とともに別っていた時代から所有 していた畠。ステンレスタンクにて発酵、ステンレスと小樽にて 13 か月の熟成 SO2 少量添加 トータル 52mg/L	750ml	8,500▲
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 ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	7,800 完売
Chablis Grand Cru Vaudesir / AOC シャブリ グラン クリュ ヴォーデジール	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 完売
Chablis Grand Cru Blanchot / AOC シャブリ 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 ステンレスタンクにて発酵 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 ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	12,000 完売

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

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、最初トリー工（樽職人）の道を歩き出します。しかし次第にワイン作りに魅了されるようになり、ボ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。

自社畠を持たない彼は、基本的に友人のビオの畠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。畠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、どうしてもの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ール！ヴォラティルアシ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畠の違いも明確に表現し、畠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 / "アントラブルーズ" アリゴテ	21 11.0%	泡	アリゴテ 100% (マラン産) 2022年の同じ畠のアリゴテの果汁を加えて2022年10月に瓶詰め 2023年12月デゴルジュマン SO2無添加	750ml	7,500 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 完売
 Meursault "Les peutes 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) 石灰の多い土壤 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"	20 %	白	ピノブラン 95% (樹齢70年、ニュイサンジョルジュ山側) 小樽発酵 小樽熟成	750ml	12,000 完売
Bourgogne Pinot Noir "Les Chaillots" A L'Etat Pure / ブルゴーニュ ピノノワール "レ・シャイヨ" アレタ ピュール	21 13.0%	赤	ピノノワール 100% (樹齢50年、ニュイサンジョルジュ・レシャイヨの畠) 50%除梗 大樽発酵 小樽熟成 SO2無添加	750ml	7,200◆
	22 12.5%	赤	ピノノワール 100% (樹齢50年、ニュイサンジョルジュ・レシャイヨの畠) 20%全房 大樽発酵 小樽(新樽20%)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 完売
 Nuits-St-Georges "Les Longecourts" / ニュイ・サン・ジョルジュ "レ・ロンジェー"	20 13.0%	赤	ピノノワール 100% 50%除梗 大樽発酵 28日 20ヶ月小樽熟成 SO2少量添加	750ml	11,000△
 Monthelie 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◆
 Monthelie 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△
 Monthelie 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	18 13.5%	赤	ピノノワール 100% (樹齢93年) 100%全房 大樽発酵 28日 小樽熟成 20ヶ月 SO2無添加	750ml	9,000△
 "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畠 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◆
	21 13.5%	赤		750ml	5,200▲
"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畠 除梗30% 回転式トノー500LにてM C、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

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

マグナム

"Integraal" Mourverde MG / VdF "アンテグラール" ムールヴェードル マグナム	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% 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
Nuits-St-Georges 1er Cru "Les Terres Blanches" MG / ニュイサンジョルジュ 一級 "レ テール ブランシュ"	15 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) 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 ヴイ ニュ" マグナム	17 13.5%	白	シャルドネ 100% (樹齢 70 年) 石灰の多い土壤 小樽発酵 小樽熟成	1500ml	21,000 完売
Santenay "En St Jean" MG / サントネイ "アン サンジャン" マグナム	14 13.0%	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 完売
Monthelie 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。	1500ml	20,000◆ 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、酸がキレイに乘ります。土壤は粘土質のマルヌカルケール。ものと所有者がビオに近い形で栽培していたそうで、いい状態で引き継がれたそうです。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
Pinot Beurot "Les Ecrivains" / AOC Côteaux Bourguignons ピノブロ "レ ゼクリヴァン"	22 12.5%	白	ピノブロ (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	750ml	6,000◆
Chardonnay "Les Ecrivains" / AOC Bourgogne Chardonnay シャルドネ "レ ゼクリヴァン"	22 13.0%	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	6,500◆
Terrasses de Rosé Gamay "Les Ecrivains" / AC Côteaux Bourguignons- テラス ド ロゼ ガメイ "レ ゼクリヴァン"	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 完売
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 酿 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 ピノノワール "レ ゼクリヴァン"	21 13.0%	赤	ピノノワール 100% (樹齢 40~50 年) 70%除梗 トロンコネ型セメント樽発酵 酿 28 日 古小樽熟成 12 ヶ月 SO2 無添加 1414 本生産	750ml	7,000▲

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

Domaine Ballorin ドメーヌ・バルラン Bourgogne – Morey St.Denis

2005年よりジル・バルラン氏によって始まったドメーヌです。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畠を整備します。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壤の微生物や畠の植物、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います。土壤の要素をしっかり吸い上げる、酵母が健全に存在できる、そんな畠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。発酵が始またら足でやさしくビジャージュ（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。バトナージュやスティラージュ（滓引き）は行わず、ウ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	22 11.5%	白	シャルドネ 100% (樹齢 15年) マルサネ北部、Le Chapitre の畠 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 ポー"	19	白	シャルドネ 50%、他シャルドネロゼ、シャルドネミュスケ、ピノグリ (樹齢 50年) マルサネの畠、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"	23 10.5%	ロゼ	ピノノワール 100% (樹齢 40年) マセ 8日 Les Champforeys の畠 樽 (600L) 発酵、古小樽熟成、SO2 無添加	750ml	6,500 完売
Bourgogne Pinot Noir "Le Bon" / AOC ブルゴーニュ ピノノワール "ル ボン"	21 13.5%	赤	ピノノワール 100% (樹齢 50年、Morey St. Denis 南東と En Valendons の畠) 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 "レザムルー"	21	赤	ピノノワール 100% セメント槽発酵、醸 24日 古小樽熟成 SO2 無添加	750ml	7,500◆
Morey St.Denis "Tres Girard" / AOC モレ サン ドニ "トレ ジラード"	20 13.0%	赤	ピノノワール 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	11,000 ◆
	21	赤		750ml	12,000 ◆

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・フォレに畠を借り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している。彼らは古い畠を見つけては借り、現在10ヵ所の畠で栽培している。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、ほっこり愛情を感じる。まだ走り始めたばかりだが、非常に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
"Le Raisin Heureu" "ル レザン ハーレー"	23 12.0%	白	ソーヴィニエ グリ Souvignier gris 100% 樹齢 1年、2022年植樹 火山性グラニット土壤 標高 550m 9/14 収穫 6hl/ha セイヴァルブラン Seyval Blanc×ツェーリンガー-Zahringer のハイブリッド 品種で、ウドンコ、ベトに強い耐性を持ち、銅も硫黄も撒かなくて済む。 生育が早く1年目で収穫できた。除梗し、1日マセ後プレス 530Lのアンフォラで発酵・6M熟成 SO2 無添加	750ml	4,200△
"No Toxic" "ノーワイアード"	23 13.0%	赤	ガメイ・サンローマン 100% 樹齢 60年 火山性グラニット土壤 標高 500m 20hl/ha 9/25 収穫 全房セミマセカルボニック 3W 木製垂直式プレス ガラスファイバー槽で発 酵・熟成 淀引き 1回 SO2 無添加	750ml	3,900 完売
"Volare" "ヴォラーレ"	20 12.7%	赤	ガメイ・サンローマン 100% 全房セミマセカルボニック 4W 500Lの古樽 にて 2年熟成 SO2 無添加	750ml	4,000△
"Leo" "レオ"	23 12.0%	赤	ガメイ・サンローマン 50%、セイベル 54/55 50% 樹齢 80-100年 火山性グラニット土壤 標高 500m 9/20 収穫 15hl/ha 北東向きの涼しい畠 全房セミマセカルボニック 3W 木製垂直式プレス 500Lの古樽で 18M 熟成 SO2 無添加	750ml	5,000▲
"Leo" "レオ"	22 13.3%	赤	ガメイ・サンローマン 50%、セイベル 54/55 50% 樹齢 80-100年 火山性グラニット土壤 標高 500m 9/20 収穫 15hl/ha 北東向きの涼しい畠 全房セミマセカルボニック 3W 木製垂直式プレス 500Lの古樽で 18M 熟成 SO2 無添加	750ml	5,000◆

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

	"Loquilla" "ロクイラ"	22 11.5%	赤	ガメイ・サンローマン 100% 樹齢 80 年 火山性玄武岩土壤 標高 450m 9/10 収穫 15hl/ha 全房セミマセカルボニック 3W 木製垂直式プレス ガラスファイバー槽で発 酵 500L の古樽で 1 年熟成、瓶熟 1 年 SO2 無添加	750ml	5,000▲
---	----------------------	-------------	---	---	-------	--------

L'Ubac ルバック Rhone / Clairette de Die 《新規取り扱い》

当主 Nicolas Sinoir が畑を持つ Clairette de Die は北ローヌと南ローヌのはざまにある甘口スパークリングで有名な産地で、ガリア人の時代に冬に放置していたワインが春に自然に再発酵し、少し発泡したワインが自然に生まれたと考えられています。これが現在のミュスカブティグランのアンセトラ方式で造られるクレレットドディーにつながっており、そんな土地でドライなワインを造ることを志した彼が手にした畑は、山の麓、標高 450m~500m の北向き斜面の一本。ドメーヌ名になっている“UBAC”はフランス語で高山地域の北側斜面など、陽の当たらない地域を指す地理的用語、ワイン用語としては北向きの畑を指します。土壌は粘土質石灰岩で、表層は粘土と石灰が 50% ずつほどのジュラ紀の黒い泥灰岩（マール）が多く残ります。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別	
	"Avalanche" "アヴァランシェ"	24 11.0%	白泡	ミュスカブティグラン（樹齢 15 年）灰色泥灰岩土壤 9/18 収穫 収量 30ha/hl ダイレクトプレス後、ファイバータンクで 3 週間自然発酵させたの ち、ステンレスタンクに移し替え、13g/l の時に瓶詰（2024 年 10 月） アンセトラー SO2 無添加 ガス圧 4 Bar	750ml	4,000 完売
	"Feral" "フェラル"	23 13.0%	白	ミュスカブティグラン（樹齢 80/40/15 年）粘土石灰岩と灰色泥灰岩の 混ざった土壤 9 月 18-22 日収穫 収量 30ha/hl ダイレクトプレス後、ファイバータンクで 1 ヶ月自然発酵、SO2 は発酵終わ り 20mg/l 添加 10 ヶ月熟成後、2024 年 6 月瓶詰	750ml	3,700 完売
	"Printemps Sauvage" "プランタン ソヴァージュ"	23 12.5%	白	クレレット ブランシュ 70%（樹齢 40/80 年）ミュスカ ブティ グラン 30%（樹齢 40 年）粘土石灰岩と灰色泥灰岩の混ざった土壤 クレレット 10/4 収穫、ミュスカ 9/18-22 日収穫 収量 31ha/hl ダイ レクトプレス後、ファイバータンクで 1 ヶ月自然発酵、 SO2 は発酵終り 20mg/l 添加 10 ヶ月熟成後、2024 年 6 月瓶 詰	750ml	4,000 ◆New

Ormiale オルミアーレ Bordeaux

オルミアーレはファブリス・ドメルクさんとデザイナーのジャスパー・モリソンさんが 2007 年から始めたマイクロワイナリーです。きっかけはドメルクさんのお母さんの家の前にあったすばらしい葡萄畑で、造らない手はないと思ったそうです。それがオルミアーレの葡萄となりました。

ドメルクさんはもともとインダストリアルデザイナーでした。弟のジュリアンさんも他の仕事をしていましたが、3 年前から手伝い始めています。

収穫は手摘み、そして手除梗（特筆すべきは網は使わない事、網を使うと傷んで梗の香りなどが移ってしまうから）。

ステンレスタンクまたは円錐形のフレンチオークの大樽で発酵、熟成には小樽～中樽で 18 ヶ月前後熟成。

ノンフィルター、ノンコラージュ、SO2 無添加、ポンプを使わず重力で移し替え。



2021 年よりサンテミリオンの町の地下洞窟にセラーを借り、発酵も行うようになりました。

オルミアーレはコートドカスティヨンとコートドフランの 2ha の借りた畑から造られていましたが、そのフランの畑は Ch.Le Puy に買われてしまったので、2021 年からはコートドカスティヨンの畑のみで醸造しています。ドルドーニュ河北部、St-Etienne-de-Lisse の近くの畑です。

オルミアーレはドメルクさんとモリソンさんの子供たちの頭文字をつなげた造語です。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	"Ormiale" 2021 "オルミアーレ"	21 12.5%	カベルネフラン 60%、メルロー 40% 手除梗、古いオークの樽 (225L, 500L, 600L) で発酵・熟成 9 ヶ月。ノンフィルター 2023 年 9 月に重量で瓶詰め SO2 無添加 生産 2390 本	750ml	9,500◆

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

España

La Furtiva ラ フルッティーヴァ Catalunya / Terra Alta

当主 Óscar Navas は 2017 年に LA FURTIVA というワイナリーを設立。LA FURTIVA は、英語で“SNEAKY”、日本語では、「卑劣な」といった意味にあたる言葉だが、幼少期の幼馴染とのグループ名だそうで、どこか遊び心のある彼ららしいネーミングである。

その昔、スペインの市民戦争の時に戦地となったテッラアルタ、多くの住民がテラアルタを離れ、バルセロナなどに移り住んだ。彼らの家族もその一つ。バルセロナ大学で哲学を学んでいた彼は “Winemaking cooperative”(ワイン製造協同組合)にフォーカスした農業界のサステナビリティについてのドキュメンタリーを撮り始めたことをきっかけにワイン造りの世界に魅了され、ペネデスで醸造学を学ぶことに転向した。そのあとはマヨルカ島のいくつかのワイナリーで実践を踏んだのち、自身のルーツを復活させようと、昔お爺さんの住んでいたテッラアルタに移住し 2017 年からワイン造りを始めた。テッラアルタは白ワインの産地。ガルナッチャブラン、マカベオなどが植えられている。彼らの土地は降雨量が年間 300mm ととても少なく、大地は乾燥している。しかしブドウはしっかりと育っている。オスカーは流行りのワインを造るつもりはない。この土地で昔から造られている、ダイレクトプレスと、マセラシオンワインを造っている。ペットナットやはやりのオレンジワインを造るつもりはない。すっきり飲めるダイレクトプレスの白と、樽熟成のしっかりした白が彼のスタイル。非常に真面目な彼は、明快で、フレがいい。今後の活躍が楽しみな一人である。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Furtiva vi de vila フルッティーヴァ ヴィ デ ヴィラ	24 12.5%	白	マカブー、ガルナッチャ・ブランカ 樹齢 25-50 年 標高 300-500m 黄土石灰質(パナル)土壤 25hl/ha 9/1~9/15 収穫 全房ダイレクトプレス オーク樽で 2 週間の自然発酵 フードルで熟成 6 ヶ月 一度濾過をして 25 年 2 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	3,800 ◎ New
 Brisat dels Arcs ブリサット デル サルス	23 14.5%	白マセ	ガルナッチャ・ブランカ 樹齢 30 年 標高 450m (南東向) 黄土石灰質土壤 18hl/ha 9/24 収穫 オーク樽でビジャージュ 1 日 1 回しながら全房マセ 28 日 プレス後 オーク樽で 2 週間の自然発酵 フードルで 11 ヶ月熟成 一度濾過をして 2024 年 9 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	5,400 ◆ New
 Vinya d'en Miquel ヴィーニャ デン ミケル	23 14.0%	赤	ガルナッチャ・ペルーダ 樹齢 60 年 標高 350m (南東向) 黄土石灰質(パナル)土壤 8hl/ha 10/3 収穫 セメント槽でビジャージュ 1 日 1 回しながら全房マセ 18 日 プレス後 セメント槽で 2 週間の自然発酵 300L 樽で発酵 2W、熟成 11 ヶ月 2024 年 9 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	6,000 ◆ New

Cal Xurriu カル・シュリウ Catalunya / Penedes ペネデス

カヴァの産地、アルタペネデスに 13ha のブドウ畠を持つ家に生まれたアガスティ。お父さんはブドウを売っていたが、アガスティ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壤。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畠の名前。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、ペベットは特に樹齢の古い畠で、アガスティ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、収穫も含めて畠の農作業は、すべてビオデナミの根っここの日に行うそう。



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 11.5%	白	チャレッロ 50% (樹齢 25 年) 、マカベウ 30% (樹齢 60 年) 、マルヴァジア 20% (樹齢 3 年) 収量約 60hl/ha 石灰粘土質土壤 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
	23 12.0%	白	チャレッロ 70% (樹齢 20 年) 、マルヴァジア 20% (樹齢 3 年) 、マカブー 10% (樹齢 60 年) 収量 50hl/ha 石灰粘土質土壤 8/23 に一緒に収穫したものをブスマティックでプレスし、コンクリートタンクで 20 日間の発酵、10 ヶ月熟成のうち 2 回濾過。 2024 年 3 月に SO2 を 10mg/L 添加し、2 ヶ月後の 5 月に瓶詰。	750ml	3,300 ▲
 Instint Animal Orange /+ インスティント アニマル オレンジ	23 12.0%	オレンジ	チャレッロ 100% (樹齢 20 年、60 年、90 年の三つの畠から) 収量 35ha/ha 石灰粘土質土壤 8/20 より収穫開始、100% 徐梗し、1 日 1 回手で軽く押す程度の優しいビジャージュをしながら、14 日間マセしたのち垂直機でプレスし、ステンレスタンクで 13 日間の発酵、10 ヶ月熟成のうち 2 回濾過、2024 年 4 月に SO2 を 10mg/L 添加し、2 ヶ月後の 6 月に瓶詰。	750ml	3,300 完売

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

	Instint Animal Negre / インスティント アニマル ネグレ	22 12.0%	赤	マルセラン、ブティヴエルド、チャレッロ、マカベウが各 15%、メルロー、シャルドネ、ヴェルメンティーノが各 10%、パレリヤーダ、スモイが各 5% (樹齢 15~95 年) 収量約 55hl/ha 石灰粘土質土壤 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
		23 13.5%	赤	メルロー 100% (樹齢 18 年、フランスのクローン) 収量 15ha/hl 石灰粘土質土壤 60%:ダイレクトプレス 40%:マセ 8/20 に収穫した葡萄を垂直機でダイレクトプレスしたものに、9/26 に収穫した葡萄を 1 日 2 回ルモンタージュしながら 6 日間マセしたのち上部の果皮だけ取り除きプレスせずに加え、18 日間ステンレスタンクで発酵、10 ヶ月熟成のうち 2 回濾過引き、2024 年 4 月に SO2 を 10mg/L 添加し、2 ヶ月後の 6 月に瓶詰。	750ml	3,300△
	La Triada / ラ トリアーダ	21 11.5%	白泡	チャレッロ 60%、マカベウ 35%、パレリヤーダ 5% (樹齢 60~95 年) 収量 40hl/ha 石灰粘土質土壤 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○ 再入荷
	La Vinya Del Pepet ラ ヴィニヤ デル ペペット	21 11.0%	白泡	チャレッロ 100% (樹齢 60 年) 収量 25hl/ha 石灰質粘土質土壤 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	6,000◆

Finca La despeinada ラ・デスペイナーダ

Catalunya / Bot ボット

スペイン、カタルーニャ南部、タラゴナ県、テー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、無農薬のワイン作りを志し、いろいろ探しに、この地を選び、2016 年頃に 1.5ha の畠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、銅と硫黄を少しまくらの畠で、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 借りています。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。下の方は粘土質土壤があるそうなので、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。



家は自分たちで改装中、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、しかし一步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”	22 13.2%	白 マセ	自社畠の 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二ツ クネーム（めぐら）から	750ml	3,900 完売
	“macabeu ereS tu” / “マカブ エレス トゥ”	22 12.0%	白	Macabeo マカベオ 100% マセ 7 日、ステンレス発酵 SO2 無添加	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。	22 14.8%	白	Garnacha Blanca 100% (友人から借りている畠、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	750ml	3,900 △
	“AMFORANGE” / “アンフォランジ”	22 13.3%	白 マセ	Garnacha Blanca ガルナッチャ・ブランカ 100% (樹齢 50 年、所有畠) 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。SO2 無添加	750ml	3,900 完売
	“ACA PULPA” / “アカプルバ”	21	白 マセ	Moscatel モスカッテル 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

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

	"TRIGAROP" / "トリガロップ"	19 12.3%	赤	Tempranillo テンプラニーリョ 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 ネバー"	20	赤	Garnacha Tinto ガルナッチャ・ティント 100% 全房 6日マセ、ステンレス発酵、熟成 SO2無添加	750ml	3,600 ◆
		21 12.9%	赤	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 14.4%	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 ペルーダは毛深い意でこのグルナッシュ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 ▲
		21 13.9%	赤	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	750ml	3,900 ◆
	"Pieroja" / "ピエロバ"	20 12.5%	赤	ガルナッチャ・ティント 60%を全房マセカル 7週間、カリニャン 40%を 12 日 マセ、プレス後アンフォラで 3ヶ月発酵・熟成、その後アサンブラーージュ SO2無添加	750ml	3,600 ○
	"Pieroja" / "ピエロバ"	18 12.9%	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 ◆

Vinyes Tortuga ヴィニエス・トルトウーガ

Catalunya / Rabos ラボス

スペイン、ジローナのアルト・アンブルダー。車で 20 分北上するとルーションというスペインとフランスの国境間に Vinyes Tortuga があります。

まだまだ若いオランダ出身の夫婦ジュリアンとディドが友人たちからの出資を受けこの町でワイン造りをスタートしました。2018 年ヴィンテージが彼らのワイナリーの初のワインとなります。



ワイナリーを始める前は、南アフリカ、ヨーロッパ、オーストラリアなど世界中のブドウの収穫に回り、ワインの醸造も含め勉強をしていました。現在 9.5ha の畑を所持していて、ガルナッチャ、メルロー、カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン、タナ、バルベラの 6 種類、そして、エスコー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、レコード、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。これから二人に期待大です。

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別	
	"LiberTango" / "リベルタンゴ"	21 11.0%	白	シュナンブラン、マカベオ、パレリヤーダ、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◆
		22 12.1%	白	シュナンブラン、マカベオ、パレリヤーダ、ガルナッチャブランカ 手除梗 マセ 2 日、プレス後、アンフォラで発酵、オークの古小樽で 6ヶ月 熟成、SO2無添加	750ml	5,000▲
	"Mojo Pin" / "モジョ ピン"	21 13.5%	赤	マルセラン (カベルネソーヴィニヨ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◆
		22 13.0%	白	マルセラン (カベルネソーヴィニヨ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" マダナム	19 13.0%	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 完売
		21 13.0%	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 13.0%	赤	カベルネフラン 60%、メルロー 40%。 カベルネフランは 7 日間マセカルボニック後、50%をステンレスタンク で 6ヶ月、50%を古樽で 4ヶ月熟成。メルローは 4 日間全房マ セ後、ステンレス発酵、熟成。SO2無添加	750ml	3,000 完売
		21 13.0%	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○

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

	"Sugar Magnolia" / "シュガーマニヨーリア"	20 14.2%	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◆
		21 14.2%	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	4,200△
	"Dee little" / "ドゥーリトル"	20 14.0%	赤	バルベーラ 100% マセ 7 日後、アンフォラで 6 ヶ月熟成。その後古小樽で 12 ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	4,500 完売
	"Pana-Vision" / "パナヴィジョン"	22 12.1%	赤	マルセラン 100% 手除梗 マセ 2 日後、古小樽で 6 ヶ月発酵・熟成 SO2 無添加	750ml	5,000◆

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
	Big Time Sensuality / ビッグ タイム センシュアリティ	21 11.5%	赤 カベルネフラン 100% 除梗してマセ 3 日、 古オークフードル樽にて発酵・熟成 SO2 無添加	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

Deutschland (ドイツ)

Linder リンダー Baden - Kaiserstuhl

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にはデメテールの認証を取得。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的処置を施していく。

土壤は火山性土壤と肥沃なレス土壤。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%をペロノスボラ（ペト病）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方もある。今後も銅と硫黄の防疫はするつもりはないようだ。2022年の収穫時に一部ペロノスボラのついた葉っぱを見かけたが、広がってはおらず、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。理由は権入れをしないこと。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、善と喜びのために



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "GSCHBUSI"/ グシュブジ	21 11.5%	白	ミュラートルガウ、ミュスカテラー（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/100ml 2090本	750ml	3,600 完売
 "KAPSELI"/ カブセリ	21 13.0%	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/100ml 980本	750ml	3,700 完売
 "Schlawiner Natur 38"/ シュラヴィナーナトゥア 38 2025/3入港	22 12.0%	白	ミュラートルガウ 75% ゲヴェルツラミネル 25% 樹齢 15~35年 標高200m 38hl/ha 全房足踏みマセ3~ 6W（一切果房を沈めない）ステンレス発酵 12ヶ月熟成 2023/9月に瓶詰め SO2無添加	750ml	3,900 完売
 "Wiss Natur 38" / ヴァイス ナトゥア 38 2024/9入港	22 12.5%	白	ソービニヨンブラン 1/3 ピノブラン 1/3 ピノワール 1/3 樹 齢10~20年 標高250m 38hl/ha 全房足踏みマセ3~ 6W（一切果房を沈めない）ステンレス発酵 14ヶ月熟成 2024/1月に瓶詰め SO2無添加	750ml	3,900○
"Grau Natur Edition 38" / グラウ ナトゥア 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/100ml	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/100ml	750ml	4,200▲
 "Sauvignon Blanc Natur 42" / ソービニヨンブラン ナトゥア 42	20 12.0%	白	ソービニヨンブラン 100% 全房足踏マセ 3週間前後、 ステンレス発酵 SO2無添加 42Kg/100ml	750ml	7,000 完売
 "Spoth Natur 31" / シュポート ナトゥア 31	19 12.0%	赤	シュペートブルグンダー（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/100ml	750ml	4,500▲
 "Kaiser Natur 54" / カイザーナトゥア 54	20 13.0%	赤	ピノノワール 80%、カベルネミスト、デュンケルフェルダー（樹齢 40年）レス土壤 54hl/ha 9月末収穫 全房足踏みマセ 6週間 ブレス後ステンで発酵 3ヶ月 その後パリックで 2年熟 成 2023年4月瓶詰め SO2無添加	750ml	4,100 完売
 "Cabernet Sauvignon Natur 46" / カベルネソービニヨン ナトゥア 46	19 13.0%	赤	カベルネソービニヨン 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/100ml 900本	750ml	6,000▲
 "Blanc de Noirs 49" / ブランドノワール 49 ブリュット ナチュール DEUTSCHER SEKT BRUT NATURE	19 11.5%	白泡	シュペートブルグンダー（ピノノワール）100% ダイレクトブレス 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 ブリュット ナチュール 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 完売
---	---	-------------	--------	---	-------	-------------

MK Wine エムケーワイン Rheinhessen – Alshiem

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マイクロバイオロジー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。複雑な香りと風味、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、ピノノワールやリースリングの畠を借りました。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 シリトリ ペットナット	22	白 微泡	リースリング 70%、モリオモスクート Morio-Muscat 30%、リースリングはダイレクトプレス、モリオモスクートは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 2024/9 入港	23 11.5%	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 2025/2 上入港	23 11.5%	白 マセ	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	3,900○ お値下げ
 OrangUtan オランダーン	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（ドルンフェルダー & メルロー）	22	白	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・ピノノワール	22	白	ピノノワール 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 13.0%	赤	ピノノワール 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
	22 13.0%	赤	ピノノワール 100% 樹齢 35 年 ライムストーン土壌 酒 30 日 プレス後、オークのトノー樽で 12ヶ月熟成 SO2 無添加	750ml	4,200 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 – Lambsheim

ドイツナチュー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れます！おじいさんが畜産とともに小さな葡萄畠をもっていたことから、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才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。彼の葡萄畠には6匹の小さな羊があり、彼らが土を柔らかくし、新梢を食べるなどの畠仕事をしています。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、不必要な薬剤を投与せず、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”的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 クレマンド・ピノ・ブリュット・ナチュール 2025/6入港	22 10.5%	白泡	ピノノワール 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テンサイ糖を加える SO2無添加 ノンドサージュ デボルジュマン 5~6bar	750ml	4,200 完売
 Landschwein Weises ランチヴァイン ヴァイシス 2025/6入港	23 12.5%	白	ミュラートウルガウ、シルヴァーナー、ショイレーベ主体、樹齢 5~45年 90%を全房ダイレクトプレス、10%は除梗し、ブドウ粒をそのままタンクに加える ステンレス発酵 粒は半年以上そのままタンクの中 SO2無添加	750ml	3,600○ 再入荷
 Landschwein Rosa ランチヴァイン ローザ 2025/6入港	23 10.5%	ロゼ	ドルンフェルダー、ヘロルドレーベ主体、樹齢 5~25年 50%を全房ダイレクトプレス、50%を除梗してタンクに加える（モスト内マセラシオン、フロッティジョン）、2W後プレス、100%古オーク樽で発酵 SO2無添加	750ml	3,600○ 再入荷
 Landschwein Rotes ランチヴァイン ローテス 2025/2上入港	23 10.0%	赤	ドルンフェルダー、ヘロルドレーベ、ピノムニエ主体、樹齢 5~25年 全房セミマセカル 2W ルモンタージュなし ピジャージュなし 50~500Lの古オーク小樽発酵 SO2無添加	750ml	3,600 完売
 Riesling リースリング 2025/6入港	23 13.0%	白	リースリング 100% ダイレクトプレス 1/3 アカシア樽 2/3ステンレスタンクで発酵 2024年12月瓶詰 SO2無添加	750ml	3,600 完売
 Silvaner シルヴァーネル 2025/2上入港	23 12.5%	白	シルヴァーナー（樹齢 46年）全房ダイレクトプレス、70%を400~500Lの古オーク樽、30%を500Lのアカシア樽発酵・1年熟成 淚引き1回 SO2無添加	750ml	4,200○ 再入荷
 Gruner Veltliner グリューナーフェルトリナー 2025/2上入港	22 12.5%	白	グリュー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 完売
 Grauer Burgunder グラウアーブルグンダー 2025/2上入港	22 12.0%	白	グラウアーブルグンダー（ピノグリ、樹齢 15年） 全房ダイレクトプレス、500Lの古オーク樽発酵・1年熟成 淚引き1回 SO2無添加	750ml	4,200 完売

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

Niklas Rückrich ニクラス リュックリッチ

Rheinhessen – Eckelsheim

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 になる畠のうち、2021 年の彼の 1st ヴィンテージでは 1ha 以下の畠を使い、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で複雑なティストを造り出す彼の技術から、熱心にワイン作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作りを学び、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 Ziereisen 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畠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畠を買い、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。



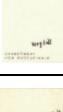
ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	上代税別
Weiss ヴァイス	22	白	ミュラートウルガウ 40% 《火山性土壌》、ショイレーベ 35% 《石灰質土壌》、シルヴァネール 20% 《火山性土壌》、ヴァイスブルグンダー 5% 《火山性土壌》 ミュラー マセ 7 日（全房 25%）、ショイレーベ マセ 7 日（全房 30%）、シルヴァネール マセ 7 日（全房 20%）、ヴァイスブルグンダー 全房ダイレクトプレス、すべて別々にステンレス発酵 ポンプ不使用 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	4,000 完売
Shiro シロ	23 10.5%	白	ミュラートウルガウ 35% (火山性土壌) ショイレーベ 30% (粘土質土壌) シルヴァネール 20% (火山性土壌) リースリング 15% (火山性土壌) MT/SRB/SVN:20~30%全房 1Wセミマセカル Ris:全房ダイレクトプレス すべて別々に、ステンレス発酵、木樽で 11 ヶ月熟成 アッサンブラージュし 2024 年 8 月瓶詰 アッサンブラージュ前 一部樽に SO2 を 5-10mg/l 添加	750ml	3,600 ○ New
Weissburgunder ヴァイスブルグンダー	22 12.0%	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% 古木バリック樽、50% ステンレス発酵・熟成。ポンプ不使用 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	5,000 △
Chardonnay シャルドネ	22 12.0%	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、古木バリック樽発酵・熟成 ポンプ不使用 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	6,000 ◆
Rot ロット	22 10.5%	赤	ドルンフェルダー 40% 《火山性土壌》、シュペートブルグンダー (ピノノワール) 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 シュペートブルグンダー 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 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	4,200 ▲
Akai アカイ	23 10.0%	赤	ドルンフェルダー 40% (火山性土壌) シュペートブルグンダー 30% (火山性土壌) ポルトギーザ 30% (粘土質土壌) 25~30%全房 10~14d セミマセカル すべて別々に、ステンレス発酵、木樽で 11 ヶ月熟成 アッサンブラージュし 2024 年 8 月瓶詰 アッサンブラージュ前 一部樽に SO2 を 5-10mg/l 添加	750ml	3,600 ○ New
Spätburgunder シュペートブルグンダー	22 12.0%	赤	シュペートブルグンダー (ピノノワール) 《火山性土壌》 マセ 14 日（全房 30%） 80% 古木バリック樽発酵・熟成 20% ステンレス発酵・熟成 ポンプ不使用 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5~10mg/L	750ml	6,000 ◆

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

Hannes Bergdoll ハネス ベルグドル Pfallz – Landau

南プファルツから、ドイツナチュール業界の新星ハネス登場です。ハネスはお爺さんの持っていた 2ha の畑を引き継ぎ、2013 年、18 歳の時から葡萄栽培を始めました。自ら植樹をし（彼が 3.5ha 植樹）、現在は借りている畑を合わせると 8ha のブドウ畑を耕作しています。（お父さんはブドウ栽培はしておらず、お爺さんは共同組合に葡萄を売っていました。）畑はハネスの住むランダウの村から北ヴォージュ山脈に広がり、ブドウ栽培が盛んなところです。気候はアルザスよりも涼しく、特にヴォージュ山脈のふもとに位置する畑は山からの冷涼な風が流れ込み、寒暖差が良質な酸を造りだします。この地域はアルザスのように土壌が複雑にからみあい、グラニット、クレイ、ライムストーン、スレート、と様々な土壌が混在しています。栽培は草生栽培、彼の畑だけ黄色い花が咲き乱れ、お花畑のようなので遠くからすぐわかります。ラウシリーズは日常気軽に飲めるライン、上位キュヴェはそれぞれの畑の違いを表現したクラス。マセラシオンや発酵はステンレスタンク、プレス後、500L の樽で熟成させます。ネガティブな要素を嫌う彼は、場合によっては SO2 を少量添加します。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Petnat non dego ベットナット ノンデゴ	24 11.0%	白 微泡	ムスカテラー、ミュラートルガウ、ソーピニヨンブラン、リースリング (混植) 樹齢 15-30 年 ライムストーン、サンドストーン土壌、 標高 180-220m 収量 40hl/ha ダイレクトプレス 発酵途中に瓶詰 SO2 無添加 ガス圧 2.5bar	750ml	3,700○ New
	2025/10 入港				
 Petnat dego ベットナット デゴ	23 11.0%	白 微泡	ミュラートルガウ、ケルナー、ムスカテラー、樹齢 25~35 年 ライムストーン土壌、標高 220m、9/23 収穫 40hl/ha 50%除梗 50%ダイレクトプレス 水平ブスマティックプレス ステンレスで 4W 発酵 残糖 10g 残し 23/6 月瓶詰め デゴルジュマン 2.4bar SO2 無添加	750ml	3,700○ 完売
	2025/2 入港				
 LAU Weiss ラウ ヴァイス	23/24 12.0%	白 マセ	2024 年 VT60% (ムスカテラー、ゲヴェルツ、ソーピニヨンブランのマ セヒリースリングのダイレクトプレス各 1/4) と 2023 年のキュベ 40% (ミュラートルガウ、ケルナー、ムスカテラー) 樹齢 10-20 年 ライ ムストーン土壌 標高 180m-220m 収量 40hl/ha 2024 年 VT は品種ごとに木樽でマセ、発酵させ約 9 ヶ月熟成、アッサンブ ラージュし 2025 年 6 月瓶詰 瓶詰め前に SO2 10mg/l 添加	750ml	3,300○ New
	2025/10 入港				
 LAU Grau ラウ グラウ	23/24 12.0%	ロゼ	ピノグリ 100% 2024 年 VT60% 2023 年のキュベ 40% (ど ちらの VT もダイレクトプレスとマセ 10 日を半分ずつ) 樹齢 10-20 年 ライムストーン土壌 標高 180m-220m 収量 40hl/ha 木 樽でダイレクトプレスとマセを別々に発酵させ約 9 カ月熟成、アッサン ブランジュし 2025 年 6 月瓶詰 瓶詰め前に SO2 10mg/l 添加	750ml	3,300○ New
	2025/10 入港				
 Cuvee Weiss キュヴェ ヴァイス	22 11.5%	白	ムスカテラー 40% ソーピニヨンブラン 40% ゲヴェルツラミネール 10% リースリング 10% (樹齢 20-25 年) 標高 250m 赤砂岩 + 黄砂岩土壌 30hl/ha 9 月収穫 ステンレスタンクで 3 種と一緒に全房セミマセカル 2W、リースリングを後から加え、 垂直式プレス 500L の木樽で 12 ヶ月熟成 淀引き 1 回 2023 年 9 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 10mg/L 添加	750ml	4,200◆
	2025/2 入港				
 Riesling Buntsandstein リースリング ブンサンシュタイン	23 12.5%	白	リースリング (樹齢 30 年) 標高 320m 砂岩土壌 30hl/ha 10/23 収穫 垂直式プレスでダイレクトプレス 500L の木樽で 4W 発酵、18 ヶ月熟成 淀引き 1 回 2025 年 5 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 10mg/L 添加 ブンサンシュタインはカラフルな砂岩の意味、 黄色や赤色などいろいろな砂岩土壌が畑にあるところから。	750ml	4,300○ New
	2025/10 入港				
 Weissburgunder Kalkstein ヴァイスブルグnder カルクシュタイン	22 13.0%	白	ピノブラン (樹齢 28 年) 標高 300m 石灰質土壌 30hl/ha 9 月収穫 垂直式プレスでダイレクトプレス 500L の木樽で 4W 発 酵、12 ヶ月熟成 淀引き 1 回 2023 年 9 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 8mg/L 添加 カルクシュタインはライムストーン (石灰岩) の意	750ml	4,200◆
	2025/2 入港				
 Chardonnay Muschelkalk シャルドネ ムッセルカルク	23 12.5%	白	シャルドネ 100% (樹齢 19 年) ライムストーン土壌 標高 290m ダイレクトプレス 30hl/ha 500L の木樽発酵・熟成 12 ヶ月、滓 下げ 1 回 ポンプ不使用 SO2 は瓶詰め前に 10mg/L 添加	750ml	5,000○ New
	2025/3 入港				
 Sauvignon Blanc Granit ソーピニヨンブラン グラニット	23 12.5%	白	ソーピニヨンブラン (樹齢 14 年) 標高 300m グラニット土壌 30hl/ha 10 月収穫 24h マセのち垂直式プレス 500L の木樽 で 4W 発酵、12 ヶ月熟成 淀引き 1 回 2024 年 9 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 10mg/L 添加	750ml	5,000○ 完売
	2025/3 下入港				
 Weissburgunder Kalksteinfels ヴァイスブルグnder カルクスティンフェル	20 13.0%	白	ピノブラン (樹齢 31 年) 標高 240m ライムストーン土壌 30hl/ha 垂直式プレスでダイレクトプレス 500L の木樽で発酵、24 ヶ月熟成 淀引き 1 回 瓶詰め時 SO2 を少量添加	750ml	6,800○ New
	2025/10 入港				
 LAU Rot ラウ ロット	23 12.0%	赤	ピノノワール (樹齢 20 年) 標高 220m 石灰質土壌 40hl/ha 9 月収穫 ステンレスタンクで 10 日マセカル 垂直式プレス 500L の木樽で 3W 発酵、12 ヶ月熟成 淀引き 1 回 2024 年 9 月に 瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 20mg/L 添加	750ml	3,300○ 完売
	2025/3 下入港				
 Spatburgunder Landschneckenkalk シュベートブルグnder ランチシュネッケンカルク	22 12.0%	赤	ピノノワール 100% (樹齢 15 年) ライムストーン土壌 標高 280m 30hl/ha ステンレスタンクで全房マセ 14 日 500L の木樽で発酵・熟成 20 ヶ月、淀引き 1 回 SO2 は瓶詰め 前に 10mg/L 添加	750ml	5,000○ New
	2025/3 下入港				

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

Klaar クラー Schaalsee – Kneese

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イバーを持たせた。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	22	微泡	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。濾過後ローズヒップビ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 △
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	4.5%	1.2bar			
Elderonora エルダーノーラ	22	微泡	POMACE(りんご 90%梨 10%)、エルダーフラワー、エルダーベリー	750ml	2,700
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	3.0%	1bar	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、エルダーベリービューレとはちみつを加え発酵。濾過後にりんご果汁を加え再発酵させ瓶詰。SO2 無添加		▲
Mary Jane メリージーン	22	微泡	POMACE(りんご 100%)、ホップ(カスケード、アリアンヌ)	750ml	2,700
ホップの香る林檎のポンケット	3.5%	1bar	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。濾過後、りんご果汁を加え再発酵させ瓶詰。 SO2 無添加		▲
Prunehilde ブルンヒルト	22	微泡	POMACE(りんご 100%)、プラム、スローベリー	750ml	2,700
プラムとスローベリーの香る林檎のポンケット	4.5%	1.2bar	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。濾過後りんご果汁を加え再発酵させ瓶詰。SO2 無添加		△
Q.B.A キューピー	22	微泡	りんご 40%、梨 30%、POMACE(マルメロ)30%	750ml	3,200
りんごとマルメロのサイダー	7.0%	1bar	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		▲
Cuvee No.2 キュベナンバー	21	微泡	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でデゴルジュマンしたあとドザージュとしてパ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
木樽の香る りんごのサイダー	6.5%	2.2bar			△

Österreich (オーストリア)

Schödl シューデル Niederösterreich – Weinviertel

オーストリア東部、ニーダエスタライヒ州、ヴァインフィアーテルにて若き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、カモミールなどと一緒に生えており、蝶やてんとう虫、ミ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、ブルーメンター、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 土壤の肥沃な大地から、生命力のあるぶどうを造り出している。



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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Pet Naturel"/ ベット ナチュレル	23 12.0%	白 発泡	グリューフェルトリナー 40% (樹齢 10 年)、ヴァイスブルグナー (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% 標高 280m 9月初～中旬収穫 50hl/ha 全房でダイレクトプレス、ステンレス発酵 2W 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 4bar	750ml	4,200○
 "Pet Naturel Rose"/ ベット ナチュレル ロゼ	22 11.0%	白 発泡	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 12.0%	白 発泡	シャルドネ 90% ピノブラン 10% (2021VT:85% 2020VT:15%) 樹齢 10-20 年 チョークとローム土壌 南東向き 標高 270-280m 収量 40hl/ha ブスマティックで全房ダイレクトプレス 500L オーク樽とステンレス樽で 5 週間発酵させたのち 10 ヶ月熟成 2022 年 7 月アッサンブランジュ、BIO 砂糖とシャンパンニユからの酵母を添加しボトリング、2024 年 7 月デゴルジュマン ノンドザージュ SO2 無添加 ガス圧: 6Bar	750ml	5,400○ New
 Rose brut nature / ロゼ ブリュット ナチュール	NV 12.0%	白 発泡	ピノワール 100% (85% 2021vt、15% 2020vt) 石灰質レス土壌 標高 270m 40hl/ha 9月初旬収穫 全房ブスマティックプレス、1/2 を 500L のオーク樽、1/2 をステンレスで発酵・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	5,000 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	(19) 12.5%	白 発泡	ピノワール 100% 《2019 産》 (樹齢 30 年) チョークローム土壌 標高 265m 25hl/ha 全房プレス、オークの 500L の樽で発酵 5W、熟成 20 ヶ月熟成、ビオ認証のショ糖とシャンパンニユのビオ認証酵母で 2021 年 9 月に 2 次発酵開始 36 ヶ月瓶熟成 2024 年 9 月デゴ ノンドザージュ SO2 無添加 6bar	750ml	7,800△ New
 "Safari white"/ サファリ ホワイト	23 12.0%	白	グリューフェルトリナー 40%、ウェルシュリースリング 30%、ミュスカ 20%、ヴァイスブルグナー 10% (樹齢 4~20 年)、チョークローム & レス土壌 標高 280m 40hl/ha 9 月 2~25 日にかけて収穫 80%全房 20%除梗 ダイレクトプレス、ミュスカのみ 10 日マセ ステンレスで発酵 2W 熟成 6 か月 澱引き 1 回 SO2 は瓶詰め前に 8mg/L 添加	750ml	3,400 完売
 "Supernova"/ スペルノーヴァ	22 12.0%	白	ピノワール 50%、サンクトローレン 50%、収穫 10 月初旬 チョークリース土壌 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 完売
 "Grün Grüner Veltliner" / グリュン グリュン グリューフェルトリナー	23 12.5%	白	グリューフェルトリナー 100% (樹齢 10~20 年) チョークローム & レス土壌 標高 280m 50hl/ha 9 月 5~20 日収穫 全房でダイレクトプレス、500~2400L のオーク樽、アンフォラ、コンクリート樽で発酵 2W 熟成 8 ヶ月 澱引き 1 回 ノンフィルター SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加	750ml	4,200▲
 "Free Your Mind" / フリーユアマインド	23 12.0%	白	ショイレーベ 40% リースリング 30% グリューフェルトリナー 20% ムスカテラー 10% (樹齢 10~25 年)、チョークローム土壌 標高 280m 40hl/ha 9 月 12~15 日にかけて収穫 全て除梗 一緒に 10 日マセして、ブスマティックプレス、500L のアカシアやオークの樽、アンフォラで発酵 2W、熟成 8 ヶ月 澱引き 1 回 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,500△
 "Götzenthal" Grüner Veltliner / ゴッセンターラー グリューフェルトリナー	21 13.0%	白	グリューフェルトリナー 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 / インデンクライナー グリューフェルトリナー	22 13.0%	白	グリューフェルトリナー 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	5,200△ New
 "Bloody Muscat" / ブラッディ ムスカット	23 12.0%	白	ローター ムスカテラー (マスカット ルージュ) 100% 樹齢 25 年 標高 280m 40hl/ha 除梗 ステンレス樽でマセ 10 日 ブスマティックプレス オークの 1200L のフードル、アンフォラで発酵 2W、熟成 8 ヶ月 澱引き 1 回 ノンフィルター SO2 無添加	750ml	4,800○
 "Sankt Laurent" / サンクト サンクト サンクト ラウレンツ	23 12.0%	赤	サンクトラウレンツ 100% 樹齢 25 年 標高 270m 100%除梗、ステンレス発酵、マセ 14 日後、プレス。500L の中樽熟成 8 ヶ月 SO2 瓶詰め時 15mg/L 添加 年産 2500 本	750ml	4,200▲
 "Noir Noir Noir" / ノワール ノワール ノワール	23 12.5%	赤	ピノワール 100% 樹齢 10 年 標高 260m ローム土壌 9/11 収穫 20hl/ha 全房、オーク樽でマセカル 7 日 ブスマティックプレス後、500L のオーク樽で 14 日発酵、12 ヶ月熟成。SO2 は瓶詰め前に 15mg/L 添加	750ml	5,000 完売

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 サンクトラウレンツはピノワールの交配品種、

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

Die Hopi Bauern ディ・ホピ・バーン

Thermenregion – Guntramsdorf

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”的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を行い、250 羽の鶏を畑に住まわせている。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
ザ チキン The Chicken	22	白	グリューナーフルトリナー 50% ラインースリング 50% (樹齢 30 ~50 年) 5 年間無剪定の畑 全房足踏み マセ 3W	750ml	4,500○ 再入荷
	11.0%	マセ	ステンレス発酵 古小樽で熟成 SO2 無添加 300 羽の鶏を飼っている畑なのでチキンと名付けられた。		
	2025/9 入港				
ニューブルガ 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○ 完売
ライシリー・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○ 完売
フォンデンヘンデン Vondenhendl	21	白	ノイブルガー、リースリング、グリューナーフルトリナー(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◆
	11.5%				

《在庫限りで終売ワイン》

La Vinoterie ラ ヴィノテリエ Loire / Valanjou

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Gaz de Schiste Rose” / “ガズ ド シスト ロゼ”	21	ロゼ 微発泡	グロロー 100% (樹齢 50 年) マセ無し 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○
“Providence” VdF Rouge / “プロヴィデンス”	20	赤	グロロー 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○
	21	赤		750ml	3,300▲

Domaine de la Douaix ドメーヌ ド ラ ドゥエ 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			ピノノワール 100% (樹齢 85 年と 100 年) 25hl/ha 低温マセ		
Vieilles Vignes / AOC	15	赤	ラシオン 4~7 日後、コンクリート槽で自然酵母にて発酵。足でビジヤージュ、ルモンタージュも行う。樽 16~20 カ月熟成。新樽 25%。	750ml	7,000◆
コート ド ニュイ ヴィラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ					
Nuits Saint Georges Vieilles Vignes / AOC	15	赤	ピノノワール 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
ニュイ サン ジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ					

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	15	赤	ピノノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成 SO2T. 50mg/l	750ml	7,000◆
ボマール “レ ベリエール”					

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	13	赤	ピノノワール 100% ステンレス発酵、樽熟成	750ml	12,000◆ 在庫少
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”					

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”	15	赤	シラーノ 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▲
サン ジョセフ “リュック”					
Saint-Joseph “La Chave”	15	赤	シラーノ 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△
サン ジョセフ “ラ シャーヴ”					

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

Domaine Vinci ドメーヌ・ヴィンチ Roussillon – Estagel ルーション 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 年のグラン・シラ 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▲
“Coste” / VdP Cotes Catalanes “コスト” (sans soufre)	13	赤	2000 年に彼が植樹したムールベドリ 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。	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
“Petrinsat” / “ペトリンサット”	20	赤	ガルナッチャ・ティント 100% ベトリコール 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 カタラニヤ語の premSAT (プレスした) の sat を語尾に付けた。	750ml	3,200△

Holass ホラス – Weinviertel ハンガリー&オーストリア

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
“Pinka” ピンカ (オーストリア、ブルゲンラント、生産者 Wachter Wachter)	19 12.0%	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△
“Sopron” ショプロン (ハンガリー、ショプロン 生産者 Weninger Pincset)	18 12.5%	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△
“Ritzing” リッジィング (オーストリア、ブルゲンラント 生産者 Weingut Weninger)	19 12.0%	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