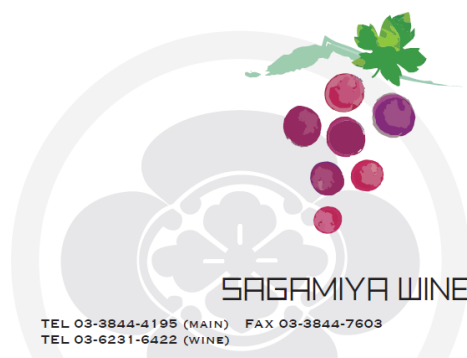


*La Sélection des Vins Français
et España und Österreich Deutschland
2025/ Juin – 4*



Stolz Maxime



Ferme du Vastel フェルム デュ ヴァステル

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

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

とても穏やかで柔らかい笑顔のクリストフ。2007 年から 1 人で 5ha の自分のりんご畑と 20ha の借りている畑を管理しています。『管理するといっても…』とクリストフ。『本当に何にも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をしてくれる、何もなくても、リンゴが健康に育つんだよ。』とのこと…。

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

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



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Cidre Brut / シードル ブリュット	20 5%	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 完売
	Cidre Brut / "La Tête de R'hache" シードル ブリュット "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 ブリュット "パフ ル シードル"	19 5%	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" アペリティブ "ル ビスー" Alc. 14%	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	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△

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

シャンパーニュの若きビオ生産者、ティモテ・ストロエベルさんは 38 才。彼の曾お爺さんがここシャンパーニュで家と畑を買いブドウ栽培を始めた。その後、彼の父は別の仕事をしていたが、彼は 17 才の頃からワインを好きになり、ヴィニロンを志し、ボヌの醸造学校で勉強し、ブルゴーニュの蔵元などで仕事をしながら自分の畑を探していた。南仏やボジョレー地区で探していたが、相続でおじさんと相続人のいところから彼に声がかかり、念願かない、ここシャンパーニュでワイン造りを 2001 年よりスタートすることになった。2004 年より除草剤の使用を止め、2008 年よりビオの栽培に切り替え、2014 年によりビオの認定を取得。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。農業を使うのはもうたくさん、後戻りはしたくない、とも。3.5ha の畑から 8000~12,000 本を造っている。畑はブルミエ クリュで、2ha がピノムニエ、1ha がピノノワール、それと 0.5ha が 2002 年に彼が植えたシャルドネ。シャルドネは気に入ったブドウがなかなかできず、2014 年に初めてよいものが取れ始めた。彼はムニエが好きで、2011 年はムニエ 100%で造られている。ムニエでも良い物ができることを証明したかったと。収穫は畑で厳しく指導し、選果する。カセットに入ってきたブドウをチェックする人を専門に付け、悪いものを取り除かせる。それなので、蔵に来たときには良いものしかカセットに入っていない。

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



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

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Champagne Brut Nature 1er Cru "Triptyque" / シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "トリプティク"	NV	白泡 12.5%	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" / シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "プオートフ"	NV	白泡 12.5%	ピノムニエ主体、他ピノノワール、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 ◆

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" Chardonnay / シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "ヘラクリテ 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、ノンソージュ SO2 はプレス時のみ極少量	750ml	17,000 完売
	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 ブルミエ 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 月にティラージュ、瓶熟成 3 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンソージュ SO2 はプレス時のみ極少量	750ml	16,000 完売
	Champagne Brut Nature 1er Cru "HERACLITE" Chardonnay / MG シャンパーニュ ブリュット ナチュラル ブルミエ クリュ "ヘラクリテ" シャルドネ マグナム	17	白泡	シャルドネ 100% (2002 年植樹) 小樽発酵・熟成 2018 年 8 月ティラージュ、瓶熟成 3 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンソージュ SO2 はプレス時のみ極少量 T.7mg/L	1500ml	35,000 ◆
	Champagne Brut 1er Cru "Logos Blanc Les Hazardes" / シャンパーニュ 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、8 月にティラージュ、瓶熟成 4 年 ノンフィル、ノンコラ、ノンソージュ 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 ロゼ "ルヴァントランキ ユ"	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

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

シャンパーニュの若きビオ生産者、オーレリアン・ルルカンさん、36 才。母方のお爺さんはランソンの栽培責任者。お爺さんは畑を少しづつ買い、一時人に貸していましたが、2007 にオーレリアンが再び始めました。2009 年には全てビオロジックにしようと決め、2012 年に最初のビオワインができました。ビオデナミのプレバレーションも撒き、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 センチくらいすき込みます。馬の良さは土が固くなり過ぎず、昆虫や小動物が増えると思うと話してくれました。バランスを見てマメ科の植物を撒くこともあります。ただ、シャンパーニュはブルゴーニュに比べると湿気が多く、ビオロジックでも硫黄と銅はほぼ毎週撒かなければなりません。

畑は 2.3 ha。60%がピノワール、30%がシャルドネ、10%がピノムニエです。生産量は 1,500~2,000 本程、残りの 8 割はネゴシアンに売っています。16 年は 80%ミルデューでやられた為、1,500 本の生産量で、ネゴシアンに売るのはなかったそうです。樹齢 30 年のピノワールの畑は Forciere (フォルシエール)、固い土というところから来ています。粘土質シレックスが多い土壌です。La Barbier (ラバルビエール) は樹齢 70 年のムニエの畑、主にコトーシャンブノワになります。その先に 2010 年にシャルドネ 500 本とプティメリエ 100 本を植え、64 年植樹のシャルドネがあります。また、少し離れたところに Crayeres (クレイエール) の畑があり、69 年植樹のピノワール、ピノムニエ、が植えられています。

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

8 時間かけてゆっくり 3 回に分けてプレスします。プレスしたらすぐブルゴーニュの小樽 (パブロさんの 6 年樽) に入れて発酵をさせます。そのまま樽の中で 8 月頃まで熟成させ、8 月末に瓶詰め。二次醗酵はビオのカナを使用、2015 年からは砂糖ではなくブドウの濃縮モストを使用。瓶熟 24~30 ヶ月でデゴルジュマン、リキュール添加せず、同じシャンパンを足します。ノンシャブリ、ノンフィルター、ノンソージュ。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 二次発酵はビオのカナ使用。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 二次発酵はビオのカナ使用。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 ブランドノワール "レクレイエール"	15	白	ピノムニエ 100% 100%樽発酵 垂直式プレス クレイエールの畑から ノンフィル、ノンコラ、	750ml	10,000 完売
 Coteaux Champenois Rouge "Les Crayeres" / コトーシャンブノワールージュ "レクレイエール"	14	赤	ピノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式 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ージュ	16	赤	ピノワール 50% ピノムニエ 50% 樽発酵 垂直式 プレス ノンフィル、ノンコラ、	750ml	10,000 完売

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、ピオディベルシテを壊さずに、ここの風土だけで個性を出していきたいと語ってくれた。土地のバランスを大切に、グランクリュなどの丘の斜面の痩せた土地からは収量は少ないが取れる分だけ、平地の豊かな土地からはある程度の収量をあえて取る。そこを無理に収量を落とすと、バランスがよくないブドウになってしまうという。収穫後すぐプレスし、ステンレスタンクで一晩デブルバージュ、その後 100 年以上使用している大樽に入れて発酵を進める。天然酵母のみで発酵が自然に終わるのを待つので、遅い年は夏までかかるときもある。亜硫酸は甘口以外は SO2 無添加。土壌の同じものは合わせ土壌のキャラクターを出してゆきたいと語ってくれた。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Cremant d'Alsace / AOC Alsace クレマン ダルザス	NV (22) 12.5%	白泡	オーセロワ 50%、ピノブラン 40% リースリング、シャルドネ 10% 樹齢 15~30 年 80%ステンレス、20%450 L の樽で発酵。瓶内熟成 2 年数ヶ月 ドザージュ 2~4g/l SO2 は 10~15mg/l 添加	750ml	4,500 New
	Tout Naturellement / AOC Alsace トゥ・ナチュレルモン (sans soufre)	22 12.0%	白	シルヴァネール 30%、ピノブラン 30%、オーセロワ 30%、ピノグリ 10% 樹齢 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壌	750ml	4,000 再入荷
	Tout Naturellement Macere / vdf トゥ・ナチュレルモン マセレー (sans soufre)	23	白	リースリング、ゲヴェルツ 樹齢 40 年 60hl/ha ステンレスタンクで 2W マセ、ブヌ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
	Granit / AOC Alsace グラニット (sans soufre)	21 13.0%	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) 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 グラニット土壌の塩味を表現	750ml	4,700 完売
	Riesling Dambach La Ville / AOC Alsace リースリング ダンバッハ ラ ヴィル (sans soufre)	23 12.5%	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	4,500 New 割当品
	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)	21 13.0%	白	オーセロワ、リースリング、ピノグリ、ピノワール、ゲヴェルツトラミネール、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と一緒に発酵・熟成 12 ヶ月 30%はアンフォアで 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 "ブングェルタル" (sans soufre)	23 14.0%	白	ゲヴェルツトラミネール 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 グラニット土壌とは少し違う、赤色粘土質土壌で、豊かな果実味	750ml	5,500 New 割当品
	Grand Cru "Frankstein Cuvée Eden" / AOC Alsace グランクリュ "フランクシュタイン キュヴェー 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%、ゲヴェルツトラミネール 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 New 再入荷
	Grand Cru "Frankstein" Orange / AOC Alsace (sans soufre) グランクリュ "フランクシュタイン" オレンジ	23 14.0%	白	ゲヴェルツトラミネール 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 漉引き 1 回 SO2 無添加。	750ml	6,000 New 割当品
	Pinot Noir Dambach La Ville / AOC Alsace ピノワール ダンバッハ ラ 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 ナチュレル	22	白	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
		12.0%	微発泡			
		22	白	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
		11.0%	微発泡			
	Crémant d'Alsace クレマン・ダルザス	20,21 半々	白	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	白	ピノブラン、リースリング、ピノグリ、ゲヴェルツ 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
		12.0%				
		23	白	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 滓引き 2 回 2024 年 4 月に瓶詰 SO2 無添加	750ml	3,700 割当品完売
		13.0%				
	Orange オレンジ	22	白	ゲヴェルトラミネール 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
		14.0%	マセ			
		23	白マセ	ゲヴェルトラミネール 60% ミスカ 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 2 W 別々に発酵、ステンレスタンクで 8 ヶ月熟成 滓引き 1 回 2024 年 5 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	4,100 割当品完売
		13.5%				
	Riesling リースリング	22	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
		12.5%				

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畑の近くで育ちました。2012 年からワイン造りを学び、ジュラル・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 の畑を借りることができました。40R の GC ケフェルコプフの斜面にゲヴェルトラミネールと、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 を名乗ろうとすると、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、ゲヴェル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。畑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。畑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ないと思っています。



	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	Murmuration Jarre ミルミュレーション ジャー	23	橙	ゲヴェルトラミネール 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、アンフロア（Jarre）で 8 ヶ月発酵、熟成 滓引き 1 回 2024 年 6 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	5,400 割当品
		14.2%	マセ			

Les Chants Jumeaux レ シャン ジュモー Loire / Montrelais

ブルターニュ出身のマチュー・ロトリエ氏（41 才）は若い頃はハンディキャップ者の介護補助、短編映画の作成など様々な職を経たのち、ある時ワイン造りの研修を受け、ワイン造りはアートに似ている、これぞ自分の求めていた仕事だと思い、2005 年にワイン学校、2008 からマルク・ペノーのところで 4 年間研鑽を積んだ。2012 年にロワールのこのモントルレ村に移り住み、ワイン造りを志す。ゼロからの出発、住む家もカーヴもトラクターもすべて探さなければならなかった。このモントルレ村は昔はシュナンの大きな産地であったが現在は 5ha を残すのみ。マチューは古い樹の畑を借りることができ、古い時代の復活に想いを馳せ、この地でワインを造り始めた。海辺育ちの彼は水辺に大きな魅力（エネルギー）を感じ、昔はロワール川の交易で栄えていたこのモントルレ村を選んだ。このエリアはロワール河の最西のシュナンとなり、満潮時には St-Florent le viel まで入り込む為、西からの海風の影響を受ける西端となる。彼岸の最満潮時や冬の嵐の際には、風がもたらす大西洋の塩分やヨード、波しぶきがぶどうの熟成に複雑さをもたらしてくれる。蔵名の由来は、彼の借りた古いシュナンの畑名がレ・シャン・ジュモー (Les Champs Jumeaux) で、それを彼の好きな音楽 Chant に変えてゆくという想いを込めて。オーガニックを目指したのは、オリビエ・クザンのところで飲ん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 年から認証がおりる。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。ビオデナミには縛られたくない、自分の感覚でやっている。醸造は手摘み、基本天然酵母、補糖なし、無濾過、亜硫酸はどうしても必要な時使用。プレスには時間をかけ 8 時間から 12 時間、時には 36 時間かける。ワイン造りは悩んでばかりでストレスばかりだけど、好きなところはプレスの時、しずくを味わう事。自分の求める味のワインがいつもできるとは限らないけど、ワインに寄り添う事が出来れば最高。ミネラルや酸は好き、キレがあってアタックがあって、すんと切れずに少し広がって落ちるのが好き。ラベルの写真は高校の同級生が撮ってくれたもの。

2023 年再訪問。念願のカンティーナとそれに属する畑を 10ha 購入。現在はネグス（ビオとビオデナミの 2 件の生産者から、栽培から一緒に参加している。）を中心にやっているが、自社畑も植樹を始めるそう。モントルレの 18 世紀の地図に載っているワイン畑を復活させたい、と意気込む。新しいカンティーナには新しいより大きいファイバータンクが数基増え、プレス機も購入、収穫の人数も 10 人から 20 人になった。タンクから試飲した 2022 年のムロンドブルゴーニュは、繊細だが芯のつまった果実味（25hl/ha）で安定感が出てきた。マルクペノー仕込みのプレスは、ムロンの繊細さを損なわないように、夜中に 20 分ごとにスイッチを入れ、ゆっくり丁寧に搾る。収穫時期は 3 時間しか寝れないよとマチュ。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 / ブラン《防波堤》MBXXIII 2025/2 上入港	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》MBSXXII 2025/2 上入港	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った為、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》MBGXXIII 2025/2 上入港	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△
 VdF Blanc / ブラン《雲海》MBCXXIII 2025/2 上入港	23 10.0%	白 マセ	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▲
 VdF Rouge / ルージュ《草むら》RGXXI 2025/2 上入港	22 12.0%	赤	ガメイとグロローの古樹（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

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 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%減少してしまっただけです。ここ数年の気候変動は確実に影響しているそうです。畑は 20～60 オのものが中心で、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そうですが、2020 年は暑かったので、赤の“Vignes d'Ys”と“Grolleau”には 20mg/L 入れています。（2021 年はすべて無添加の予定）

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



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 "フナンプル"	22 12.0%	白 微泡	グロロー 50%、ガメイ 50% 樹齢 40 年 粘土質砂質土壌 (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 (アンセストラーレ) 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"	18	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 (clay) 土壌 全房ダイレクトプレス 残糖を残して瓶詰 (アンセストラーレ) デゴルジュマン	750 ml	3,600 完売
Petillant Blanc / VSIG "ペティヤンブラン"	20 12.3%	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 (clay) 土壌 9/11 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 2M 残糖を残して瓶詰 (アンセストラーレ) 23/11 月デゴルジュマン 3.7bar	750 ml	3,800 完売
 "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 ファイバー槽発酵 MLF ノンコラ ノンフィル SO2 は 30mg/L 添加	750 ml	3,300 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) 土壌 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 SO2 は瓶詰め時 10mg/l 添加	750 ml	4,200 完売
 "Ca Grolleau'te" / Touraine Azay le Rideau Rose "サ グローテ"	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◆
 "Vignes d'Ys" / VSIG "ヴィーニュ 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	750 ml	3,300 完売
 "Grolleau" / VdF "グロー"	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) 土壌 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、ボルドーで修業したり、トゥールの醸造学校で勉強したりした。その頃、ロワールの良さに気づき、共同でロッシュ・セッシュというドメーヌを立ち上げた。

諸事情により 2017 年にロッシュ・セッシュは解散、彼はロッシュ・セッシュから 5ha の畑を引き継いだ。2018 年が彼のファーストヴィンテージとなる。

ワイン造りは基本亜硫酸無添加で醸造、どうしても必要な時にだけ、瓶詰時に少量添加する。ピュアな果実味を求め、ナチュラルながらもネガティブな要素を出したくない彼のワインは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 / "ボンブルソー"	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 ジュー"	21	白	シュナンブラン 100% ボンブルソーの畑 ステンレス発酵 50% (マセ無し) と、450L の樽で発酵・熟成したシュナン 50% (短いマセ) SO2 ほぼ無添加	750ml	4,200 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"の畑 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"の畑) 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 / "タイコム・シュ"	20 13.5%	赤	カベルネソービニオン 100%、1973 年植樹、2/3 除梗後、12 日マセ、12 ヶ月ステン熟成。SO2 無添加	750ml	3,500◆

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

Loire / Chinon

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、ビオに切り替え。羊を飼い、除草をさせる。新梢は切らずに輪っかにさせる。畑に果樹も植えはじめ、畑を守るのと同時に、多様性を持たせている。土壌は近くに川があり、石灰質の砂とジャリの多い土壌。海拔 60〜80m。

ベアトリスさんの父親はナサ族で、コロンビアでコーヒーを造っているそう。名前のキチャはナサ族の言葉で、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	白 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” / “グラッヂ ミー”	21 12.0%	白	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 完売
 “Les Grappes” / “レ グラッブ”	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、仏オーク樽にて熟成 12 ヶ 月、その後セメント槽で 8 ヶ月 23/6 月瓶詰、1 年瓶熟成ののち リリース SO2 無添加	750ml	4,200◆

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。

グロオーグリ、グロオーノワール、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” / “ザリムール”	23 10.2%	白	グロオーグリ 100% (樹齢 44 年) 河沿いのシスト土壌 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	グロオーグリ 82%を全房セミセカル 3 週間、18%は除梗した 葡萄でセミセカル 4 週間 樽入れなし グラスファイバー発酵 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 を合わせた造語。	750ml	3,600◆
 “Red Nat” / “レッド ナット”	21 12.0%	赤	グロオーノワール 全房セミセカル 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 Montailant ドメヌ 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 年間エスタージュをしたりして、2018 年にはネゴスワインを始めた。その後奥さんとサンセルで出会い、結婚を機にここに移り住んできた。2020 年にモンタイヤンの畑 6ha を借りることができ、パートナーのジュローム氏と一緒に、ここにドメヌを誕生させた。ももとの畑のオーナーは 1990 年代にブドウを植えていたので、樹齢は 25〜30 年。サンセルというよりはブルゴーニュに近い土壌で、植えられている品種はシャルドネとピノワール。畑の微細なミクロクリマにより、シャルドネはベツナットと白、赤は薄赤とクラシックなタイプに造り分けている。畑仕事ではハーブ（西洋カノコ草など）の煎じ液を良く使い、バイオナミの 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
 "Montailant" Chardonnay / Cote de la Charite "モンタイヤン" シャルドネ	21 11.5%	白	シャルドネ 100% (1991 年植) タイレクトプレス 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 ノンゴラージュ	750ml	4,000 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 ノンゴラージュ	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 13.0%	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 ノンゴラ	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ヌを立ち上げ、ワイン造りを行ってきました。そして父の引退を期にパスカル・ブシャールの所有していた畑のみを譲り受け、2016 年にドメヌ・ランクロを立ち上げ、始動し始めます。畑では生物多様性を重視した農業を行っており、除草剤はもちろん農薬や化学肥料も一切使用しません。伸びた雑草は土中へ掻き込み、その種子がまた自然に芽吹くことを待ちます。病害に対しては、必要最低限の銅と硫黄の散布に留め、今後もより自然な環境造りのための農業を推し進めることを重要視しています。2017 年からはバイオナミに準じたプレパレーション 500 番・501 番の使用の試行を開始。自然の様々な生物のエネルギーを高め、より強い土地にする為、改良を進めています。ブドウはアルコール度数が十分に確保できる糖度になるギリギリまで収穫を待ち、全てを手作業にて丁寧にいきます。醸造は自然酵母のみを使用しステンレスタンクにてゆっくり発酵を開始します。マセレーションは行わず、プレス前に少量の SO2 を添加します。これは酵母の動きを整えるために行い、その後は瓶詰め時の添加まで加えません。発酵中の温度コントロールは、発酵開始時の温度上昇を抑える為のみ行いますが、それ以外の工程では自然な温度環境の中での醸造を心がけています。村名シャブリと 1er ボーローワはステンレスタンクにて熟成。その他 1er モンマンや GC ヴォーデジュール、GC ブランシュは木樽（4〜5 年使用）にてそれぞれ 12 か月の熟成を行います。醸造・熟成・瓶詰めに至るまで、清澄作業は行わず、瓶詰め時に粗めのフィルターにて大まかな澱を取り除きます。◀キンメリジャン▶という石灰土壌と泥灰土壌、そして多くの生物の化石が複雑に入り混じった、特有の地層を見事に味わいに表現し、かつ強すぎないバランス感、そして柔らかな飲み心地を併せ持った素晴らしい余韻のあるワインです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 Chablis / AOC シャブリ	23 13.0%	白	シャルドネ 100% 樹齢平均 30 年 ビエ ディ キューブ ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	5,400 円 完売
 Chablis à l'Ouest / AOC シャブリ アー・ド・エスト	22	白	シャルドネ 100% 樹齢 40 年 ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成 SO2 無添加	750ml	5,400 円 完売
 Chablis 1er Cru Beauroy / AOC シャブリ プルミエ クリュ ボーローワ	21	白	シャルドネ 100% 1980 年植樹 2.4ha ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	6,000 円 完売
 Chablis 1er Cru Vau de Vey / AOC シャブリ プルミエ クリュ ヴォー・ド・ヴェイ	21	白	シャルドネ 100% 1979 年植樹 2.77ha 2007 年からバイオ。ロマン氏が父とたもとを別っていた時代から所有していた畑。ステンレスタンクにて発酵 & 12 か月の熟成	750ml	6,500 円 完売
 Chablis 1er Cru Fourchaume / AOC シャブリ プルミエ クリュ フォーショーム	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 円 完売
 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 ステンレスタンクにて発酵 木樽にて 12 か月の熟成	750ml	10,000 円 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	±1,000 完売
Chablis Grand Cru Les Clos / AOC シャブリ グラン クリュ レ 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	±2,000 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、最初トノリエ（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ーティさを出してくれるので、やる場合もあるそうです。アルコール発酵は 14 日～28 日間、搾る段階で窒素を少し使用、何度も試飲して搾るタイミングを見るそうです。熟成は基本バリックで、ベトン槽を使うキュヴェもあります。

亜硫酸は醸造過程では一切使わず、瓶詰時に赤は 10mg/L、白は 20mg/L 程。

ブルゴーニュでは異端児と見られている彼のワインは、長い間待ちわびていたブルゴーニュのナチュラル！ヴォラティルアシドやブレタノマイセスをまったく感じさせない、素直でクリーンな果実味、ブルゴーニュらしい畑の違いも明確に表現し、畑の偉大さも感じ取ることができます。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 "Intrabulleuse" Aligote / "アントラブリューズ" アリゴテ	21 11.0%	泡	アリゴテ 100% (マラン産) 2022 年の同じ畑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▲
 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 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 13.0%	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 ビュール	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 " / ニュイ サン ジョルジュ "レ ロンジェウー"	20 13.0%	赤	ピノワール 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。	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 ビュール	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業を使っていない。	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 日マゼ後、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 人のビオデナミの畑 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 の友人のピオデナミの畑 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 プー ヴィーニュ" 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/ ブルゴーニュ ピノワール "レ シャイヨ" ア レタ ピュール	17 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) 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 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業を使っていない。	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しい形で栽培していたようで、いい状態で引き継いだそうです。彼自身はオーガニックの堆肥を少し撒いたり、手を入れ始め、さらに葡萄が生き生きとし始めたと話してくれました。これからが楽しみなニコラのドメーヌワインです。



ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
Pinot Beurot "Les Ecrivains" / AOC Côteaux Bourguignons ピノブーロ "レ ゼクリヴァン"	22 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	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◆
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 ゼクリヴァン"	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 ドメーヌ・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ーヌです。当初からピオデナミを実践し、現在は 5.5ha を耕作。トラクター以外は手作業で畑を整備します。当然なことながら、ナチュラルワインを造るには、良い葡萄を造る事、そしてその為には土壌の微生物や畑の植物、昆虫、の役割が大切で、そのバランスをとることが人間の役割であると言えます。土壌の要素をしっかり吸い上げる、酵母が健全に存在できる、そんな畑にするためにピ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、自然に発酵は起きます。腐敗果を入れないよう、選果は大切で、収穫時と選果台で 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。バトナージュやスーティラージュ (滓引き) は行わず、ワイヤージュはきっちり行います。酸化を促さず、きめ細かでなめらかなエキスを



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

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 12.5%	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 完売
	22			750ml	近日リリース
 Bourgogne Blanc "Le Sans peur" / AOC-ブルゴーニュ ブラン "ル サン プール"	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 "クアド ロゼ"	22 13.5%	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	6,500 完売
	23			750ml	近日リリース
 Bourgogne Pinot Noir "Le Bon" / AOC-ブルゴーニュ ピノワール "ル ボン"	21 13.5%	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"	21	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	7,500◆
 Morey St. Denis "Tres Girard" / AOC-モレ サン ドニ "トレ ジラル"	20 13.0%	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	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作る事。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
 "Le Raisin Heureux" "ル レザン ウール"	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壌 標高 550m 9/14 収穫 6hl/ha セイヴアルブラン Seyval Blanc×ツェーリングガー-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 トキシック"	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壌 標高 500m 20hl/ha 9/25 収穫 全房セミセカルボニック 3W 木製垂直式プレス グラスファイバー槽で発酵・熟成 滓引き 1 回 SO2 無添加	750ml	3,900△
 "Volare" "ヴォアラレ"	20 12.7%	赤	ガメイ・サンローマン 100% 全房セミセカルボニック 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壌 標高 500m 9/20 収穫 15hl/ha 北東向きの涼しい畑 全房セミセカルボニック 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壌 標高 500m 9/20 収穫 15hl/ha 北東向きの涼しい畑 全房セミセカルボニック 3W 木製垂直式プレス 500L の古樽で 18M 熟成 SO2 無添加	750ml	5,000◆
 "Loquilla" "ロクイラ"	22 11.5%	赤	ガメイ・サンローマン 100% 樹齢 80 年 火山性玄武岩土壌 標高 450m 9/10 収穫 15hl/ha 全房セミセカルボニック 3W 木製垂直式プレス グ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▲

Ormiale オルミアール Bordeaux

オルミアールはファブリス・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志したそうです。それがオルミアール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。

オルミアールはコートダカステイオ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 年からはコートダカステイオ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。

オルミアール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 “オルミアール”	21	赤 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△

España

La Furtiva ラ フルティーヴァ
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ラアルタに移住し 2017 年からワイン造りを始めた。テ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、ブレがない。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 フルティーヴァ ヴィーデーヴィラ	23 13.5%	白	マカブー、ガルナッチャ・ブランカ 樹齢 30-50 年 標高 350-450m 石灰質土壌 30hl/ha 8/29-9/05 収穫 ダイレクトプレス 垂直式プレス 古オークのフードルで発酵 2W、熟成 8 ヶ月 24/4 月瓶詰 SO2 無添加	750ml	3,700 完売
 Brisat dels Ares ブリサット・デル・サルス	22 14.0%	白マセ	ガルナッチャ・ブランカ 樹齢 40 年 標高 400m 石灰質土壌 20hl/ha 9/28 収穫 全房足踏みマセ 2 ヶ月 垂直式プレス 650L の古栗の樽で発酵 2W、熟成 11 ヶ月 23/8 月瓶詰 SO2 は瓶詰め前に 10mg/L 添加	750ml	4,500 完売
 Vinya d'en Miquel ヴィーニャ・デン・ミケル	22 14.0%	赤	ガルナッチャ・ペルーダ 樹齢 60 年 標高 350m 石灰質土壌 15hl/ha 9/14 収穫 セメント槽にて全房足踏みマセ 42 日 垂直式プレス 650L の古栗の樽で発酵 2W、熟成 11 ヶ月 23/8 月瓶詰 SO2 無添加	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

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 のブドウ畑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	チャレツロ 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 (ピジャージュ、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 瓶詰め時 10mg/l 添加	750ml	3,300 完売
		23	白	チャレツロ 70% (樹齢 20 年)、マルヴァージア 20% (樹齢 3 年)、マカベウ 10% (樹齢 60 年) 収量 50hl/ha 石灰粘土質土壌 8/23 に一緒に収穫したものをブヌ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 回澱引き、 2024 年 3 月に SO2 を 10mg/L 添加し、2 ヶ月後の 5 月に瓶詰め。	750ml	3,300 New
	Instint Animal Orange / インスティント アニマル オレンジ	23	オレンジ	チャレツロ 100% (樹齢 20 年、60 年、90 年の三つの畑から) 収量 35ha/hl 石灰粘土質土壌 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ピ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 回澱引き、2024 年 4 月に SO2 を 10mg/L 添加し、2 ヶ月後の 6 月に瓶詰め。	750ml	3,300 New
		22 ±2.0%	赤	マルセラン、プティヴェルド、チャレツロ、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 瓶詰め時 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	23	赤	メルロー100% (樹齢 18 年、フランスのクローン) 収量 15ha/hl 石灰粘土質土壌 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 回澱引き、 2024 年 4 月に SO2 を 10mg/L 添加し、2 ヶ月後の 6 月に瓶詰め。	750ml	3,300 New
		21 ±1.5%	白泡	チャレツロ 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 完売
	La Vinya Del Pepet ラ ヴィーニャ デル ペペット	21 11.0%	白泡	チャレツロ 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	6,000◆

Finca La despeinada ラ・デスペイナダ

Catalunya / Bot ボット

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



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

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

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

ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
 “EL CIEGO” / “エル シエゴ”	22 13.2%	白 マセ	自社畑の Macabeo 1/2 Garnacha Blanca 1/2。ガルナッチャはマセ 1 日でステンレス発酵、マカベオは除梗しアンフォラで 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	750ml	3,900 ▲
 “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	750ml	3,900 △
 “AMFORANGE” / “アンフォレンジ”	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。SO2 無添加	750ml	3,900 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 12.3%	赤	Tempranillo テンブラニール 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 名前はプレスリーの曲から	750ml	3,600 ◆
	21 12.9%	赤		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 ペルーダは毛深いの意でこのガルナッチャが毛が沢山ついている品種なので。エルニーニョは収穫を手伝ってくれている友人のニックネーム。	750ml	3,600 ▲
	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 ◆

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

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 はあります。

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

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

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

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

二人のセンスの鋭さと熱心さ、そして心の豊かささを感じる 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 ポション"	22 12.0%	ロゼ 微発泡	カベルネソーヴィニヨン 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	3,500◆
 "Juicy" / "ジューシー"	22 12.3%	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 完売
 "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◆
	22 12.1%	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 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◆
 "Hunky Dory" / "ハンキー ドリー" マグナム	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◆
 "Hunky Dory" / "ハンキー ドリー"	20 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◆
	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 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"	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○
 "Sugar Magnolia" / "シュガー マニョーリア"	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△
 "Deolittle" / "ドゥーリトル"	20 14.0%	赤	バルベラ 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、 古オークフールド樽にて発酵・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年にはデメテルの認証を取得。農法は常に試行錯誤、バイオナミの薬草、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・メモ	容量	小売税別
	"GSCHBUSI" / ダシュブジ	21 11.5%	白	ミュラートウルガウ、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 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/100 ml 980 本	750ml	3,700 完売
	"Schlawiner Natur 38" / シュラヴィナー ナトゥーア 38	22 12.0%	白	ミュラートウルガウ 75% ゲヴェルツトラミネール 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	4,200△
	2024/9 入港					
	"Wiss Natur 38" / ヴァイス ナトゥーア 38	22 12.5%	白	ソービニオンブラン 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	4,200○
	2024/9 入港					
	"Grau Natur Edition 38" / グ라우 ナトゥーア エディション 38	19/20 14.0%	白	グlauburgunder（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 バリック熟成 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 年バリック熟成 SO2 無添加 42Kg/100 ml	750ml	4,200▲
	"Sauvignon 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（ピノワール）100% 全房足踏マセ 6 週間前後、ステンレス発酵 バリック熟成 2 年 SO2 無添加 31Kg/100 ml	750ml	4,500▲
	"Cabernet Sauvignon Natur 46" / カベルネソービニオン ナトゥーア 46	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 バリック熟成 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 完売
	"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▲
	"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◆

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

MK Wine エムケーワイン Rheinhessen – Alsheim

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 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	4,200 ◎
 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
	22 13.0%	赤	ピノワール 100% 樹齢 35 年 ライムストーン土壌 釀 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

Lukas Krauß ルーカス クラウス Pfalz – Lamsheim

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！おじさんが畜産とともに小さな葡萄畑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 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、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”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 クレマンードピノブリュットナチュール 2025/2 上入港	22	白泡	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デンサイ糖を加える SO2 無添加 ノドサーージュ デゴルジュマン 5~6bar	750ml	4,200 完売
	Landschwein-Weises ランツヴァイン ヴァイス 2025/2 上入港	23 12.5%	白	ミュラートウルガウ、シルヴァナー、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 完売
	Landschwein-Rosa ランツヴァイン ローザ 2025/2 上入港	23 10.5%	白	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、フロクタイゾン）、2W 後プレス、 100%古オーク樽で発酵 SO2 無添加	750ml	3,600 完売
	Landschwein Rotes ランツヴァイン ロータス 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 ビジャージュなし 50~ 500L の古オーク小樽発酵 SO2 無添加	750ml	3,600◆
	Silvaner シルヴァネール 2025/2 上入港	23 12.5%	白	シルヴァナー（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 滓引き 1 回 SO2 無添加	750ml	4,200 完売
	Gruener Veltliner グリュナーフェルトリナー 2025/2 上入港	22 12.5%	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 完売
	Grauer Burgunder グラーウアーブルグンダー 2025/2 上入港	22 12.0%	白	グラー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 滓引き 1 回 SO2 無添加	750ml	4,200 完売

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 4.5%	微泡 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ラシオンし、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 エルダーオノーラ 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 3.0%	微泡 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 時間マセラシオンした 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 3.5%	微泡 1bar	POMACE(りんご 100%)、ホップ(カスケード、アリアンヌ) POMACE を水と一緒に 20 時間マセラシオンした後プレスし、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 ▲
	Prunehilde ブルンヒルド プラムとスローベリーの香る林檎のポンケッ ト	22 4.5%	微泡 1.2bar	POMACE(りんご 100%)、プラム、スローベリー POMACE を水と一緒に 20 時間マセラシオンした後プレスし、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 7.0%	微泡 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 日間のマセラシオ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 キューベナンパートゥー 木樽の香る りんごのサイダー	21 6.5%	微泡 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 ルリーコンタクトしデゴルジュマンしたあとドザー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 △
	Perry Vinegar ベリービネガー 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		

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 リュックリッヒ

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 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。

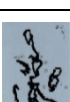


	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	上代税別
	Weiss— ヴァイス	22	白	ミラートウルガル 40% 《火山性土壌》、ショイレーベ 35% 《石灰質土壌》、シルヴァネール 20%《火山性土壌》、ヴァイスブルグンダー5% 《火山性土壌》 ミュラー マセ 7 日（全房 25%） 、ショイレーベ マセ 7 日（全房 30%） 、シルヴァネール マセ 7 日（全房 20%） 、ヴァイスブルグンダー 全房ダイレクトプレス、すべて別々にステンレス発酵 ポンプ不使用 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	4,000 完売
	Weissburgunder ヴァイスブルグンダー	22 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%古仏バリック樽発酵・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	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、 古仏バリック樽発酵・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 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5mg/L	750ml	4,200 ▲
	Spätburgunder シュベートブルグンダー	22 12.0%	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 ノンフィルノンコラ SO2 明詰め時 5~10mg/L	750ml	6,000 ◆

Hannes Bergdoll ハネス ベルグドル Pfalz – 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 ペットナット ノンデゴ 2025/3 下入港	23 11.0%	白 微泡	ミュラートゥルガウ、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 水平ブヌマティックプレス ステンレスで 4W 発酵 残糖 10g 残し 23/6 月瓶詰め ノンデゴ 2.4bar SO2 無添加	750ml	3,700 ◆
 Petnat dego ペットナット デゴ 2025/2 上入港	23 11.0%	白 微泡	ミュラートゥルガウ、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 水平ブヌマティックプレス ステンレスで 4W 発酵 残糖 10g 残し 23/6 月瓶詰め デゴジュマン 2.4bar SO2 無添加	750ml	3,700 完売
 LAU-Weiss ラウ ヴァイス 2025/2 上入港	23 12.0%	白 半マセ	ムスカテラー、ソービニヨンブラン、ショイレーベ、リースリング 樹齢 15~30 年 ライムストーン土壌、標高 220m、9/23 収穫 40hl/ha ダイレクトプレス、とマセをブレンド 垂直式プレス 500L の木樽で 3W 発酵 500L の木樽で 10 ヶ月熟成 24/7 月瓶詰め SO2 は瓶詰め前に 8mg/L 添加	1000 ml	3,900 完売
 LAU-Grau ラウ グラウ 2025/2 上入港	23 12.0%	橙 マセ	ピノグリ 樹齢 10~30 年 ライムストーン土壌、標高 220m、 9/23 収穫 40hl/ha 50%ダイレクトプレス、50%マセ 10 日 垂直式プレス 500L の木樽で 3W 発酵 500L の木樽で 10 ヶ 月熟成 24/7 月瓶詰め SO2 は瓶詰め前に 12mg/L 添加	1000 ml	3,900 完売
 Cuvee Weiss キュヴェ ヴァイス 2025/2 上入港	22 11.5%	白	ムスカテラー40% ソービニヨンブラン 40% ゲヴェルツトラミネール 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 種を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 滓引き 1 回 2023 年 9 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 10mg/L 添加	750ml	4,200○ New
 Riesling Buntsandstein リースリング ブンザンシュタイン 2025/2 上入港	22 12.5%	白	リースリング (樹齢 30 年) 標高 320m 砂岩土壌 30hl/ha 10 月収穫 垂直式プレスでダイレクトプレス 500L の木樽で 4 W発酵、12 ヶ月熟成 滓引き 1 回 2023 年 9 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 20mg/L 添加	750ml	4,200○ New
 Weissburgunder Kalkstein ヴァイスブルグンダー カルクシュタイン 2025/2 上入港	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 滓引き 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○ New
Chardonnay Muschelkalk シャルドネ ムッセルカルク 2025/3 下入港	23 12.5%	白		750ml	近日リリース
 Sauvignon Blanc Granit ソービニヨンブラン グラニット 2025/3 下入港	23 12.5%	白	ソービニヨンブラン (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 滓引き 1 回 2024 年 9 月に瓶 詰 瓶詰め時 SO2 を 10mg/L 添加	750ml	5,000△ New
 LAU-Rot ラウ ロット 2025/3 下入港	23 12.0%	赤	ピノワール (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 滓引き 1 回 2024 年 9 月に瓶詰 瓶詰め時 SO2 を 20mg/L 添加	750ml	3,300 完売
Spatburgunder Landschneckenkalk シュバートブルグンダー ランチュネッケンカルク 2025/3 下入港	22 12.0%	赤		750ml	近日リリース

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



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

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

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

	ワイン	年	種類	品種・メモ	容量	小売税別
	“Pet Naturel”/ ペット ナチュレル	23 12.0%	白 発泡	グリュナーフェルトリナー 40% (樹齢 10 年)、ヴァイスブルグンダー (ピノブラン、樹齢 22 年) 20%、リースリング 20% (樹齢 10 年)、レッドリースリング (皮の赤いリースリング) 20% 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◎ New
	“Pet Naturel-Rose”/ ペット ナチュレル-ロゼ	22 11.0%	ロゼ 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 ナチュレル	NV 12.0%	白 発泡	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 完売
	Rose brut nature / ロゼ ブリュット ナチュレル	NV 12.0%	ロゼ 発泡	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 ナチュレル	NV 12.0%	白 発泡	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	23 12.0%	白	グリュナーフェルトリナー40%、ウェルシュリースリング 30%、ミュスカ 20%、ヴァイスブルグンダー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△
	“Supernova”/ スperlノヴァ	22 12.0%	ロゼ	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 グリュナーフェルトリナー	23 12.5%	白	グリュナーフェルトリナー 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、コンクリート槽で発酵 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	ジョイレーベ 40% リースリング 30% グリュナーフェルトリナー 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、ブヌマティックプレス、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○
	“Götzen Thal” Grüner Veltliner / ゴッツェンタル グリュナーフェルトリナー	21 13.0%	白	グリュ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 か月熟成 ノンフィルター SO2 瓶詰め時 25mg/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

	“In den Kreuthern” Grüner Veltliner / インデンクライタン グリュナーフェルトリナー	21 13.0%	白	グリュナーフェルトリナー100% 10 月中旬収穫 チョークとレス土 壤 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	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 ステンレス槽でマセ 10 日 プヌマ 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 Sankt Sankt Laurent” + サンクト サンクト サンクト ラウレント	21	赤	サンクトラウレント 100% (樹齢 25 年) 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

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

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”のライフスタイルや哲学を学んだことで、動物への感謝やリスペクト、自然への配慮を彼の最優先事項に考え、有機農家へとキャリアチェンジを果たした。作業はすべて手作業で馬と行い、250 羽の鶏を畑に住まわせている。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 2025/2 主入港	22 11.0%	白 マセ	グリュナーフェルトリナー 50% ラインリースリング 50% (樹齢 30 ～50 年) 5 年間無剪定の畑 全房足踏み マセ 3W 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。	750ml	4,500 完売
 ニューブルガー Newburger	21 11.5%	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
 ラインリースリング Rheinriesling	21 11.5%	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 Vondenhendln	21 11.5%	白	ノイブルガー、リースリング、グリュナーフェルトリナー (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◆

《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 11.5%	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○
“Red Red Wine” VdF Rouge / “レッド レッド ワイン”	21 12.0%	赤	グロロー45%、カベルネフラン 45%、シュナンブラン 10% シュナンとグロローは一緒に 12 日間マセ、フランは 6 日マ セ。ファイバータンク発酵、瓶詰め前にアッサンブラージュ、	750ml	3,000▲
“Providence” VdF Rouge / “プロヴィデンス”	20	赤	グロロー100%、全房MC12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	15	赤	ピノワール 100% (樹齢 85 年と 100 年) 25hl/ha 低温マセ ラシオン4～7 日後、コンクリート槽で自然酵母にて発酵。足でビジャ	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

コート ド ニュイ ヴァイラージュ ヴィエイユ ヴィーニュ	ージュ、ルモンタージュも行う。樽 16〜20 カ月熟成。新樽 25%。				
-------------------------------	-------------------------------------	--	--	--	--

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 ポマール “レ ペリエール”	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◆

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 年のグルナッシュ 50%、カリニャン 50%。 セメント槽にてマセラシオン後、ステンレスタンクにて発酵を続ける。	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ベドル 100%。10hl/ha。年産 1200 本。セメント槽にてマセラシオン後、18 ヶ月バリック熟成。	750ml	3,600◆ 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 ポルデス・オベルデス 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% 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△

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、ブルゲンランド、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 カ月熟成 SO2 瓶詰め時 25mg/L 添加	750ml	3,800△
“Sopron” ショブロン （ハンガリー、ショブロン 生産者 Weninger Pincszet）	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” リッツィング （オーストリア、ブルゲンランド 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▲