

♪ 2024年9月現在在庫ワイン一覧 ♪














* 2024年8月27日時点での在庫となります。

株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

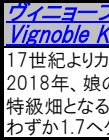














ーアルザスー

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|--|-----|--------|------|----------------------|------|-----------------|
| <p>ドメヌ・ミュレ & マゾン・ミュレ <i>Domaine Muré & Maison Muré</i></p> <p>本拠地: アルザス南部オー・ラン ルファック村 栽培: ビオディナミ(AB, Ecocert認証, 2013年Demeter取得)</p> <p>粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。 ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目トーマ・ミュレに代わり、力強さにエレガンスが加わりました。 ドメヌの他にミュレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。 自社畑はビオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいずれもビオロジック栽培から成ります。</p> | | | | | | | |
| | クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ビオ Cremant d'Alsace Cuvée Prestige BIO | 泡 | NV | 750 | 税込¥4,290 ¥3,900 | 927本 | |
| <p>葡萄: ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール 樹齢: 25年 熟成: 12か月 ドザージュ: 8g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000385 クロージャー: DIAM Mytikコルク 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ビオ Cremant d'Alsace Cuvée Prestige BIO | 泡 | NV | 375 | 税込¥2,640 ¥2,400 | 285本 | ケース15本入り |
| <p>葡萄: ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール 樹齢: 25年 熟成: 12か月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000422 クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ Cremant d'Alsace Cuvée Prestige | 泡 | NV | 1500 | 税込¥9,900 ¥9,000 | 60本 | ケース3本入り |
| <p>葡萄: ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール 醸造: 小樽と大樽で18か月 熟成: 樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000521 クロージャー: コルク 認証: なし</p> | | | | | | | |
| | クレマン・ダルザス ロゼ ビオ Cremant d'Alsace Rose BIO | 泡 | NV | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 41本 | |
| <p>葡萄: ピノ・ノワール100% 土壌: ローファ地区泥灰土 醸造: 短い浸漬で色素を抽出、樽12か月 熟成: 樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 ★ビオロジック栽培の葡萄から作られるキュヴェにリニューアルしました。 JAN:3431441000347 クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | クレマン・ダルザス ロゼ Cremant d'Alsace Rosé | 泡 | NV | 1500 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 28本 | ケース3本入り 価格改定 |
| <p>葡萄: ピノ・ノワール100% 土壌: ローファ地区泥灰土 醸造: 短い浸漬で色素を抽出、樽12か月 熟成: 樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000545 クロージャー: コルク 認証: なし</p> | | | | | | | |
| | クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ビオ Cremant d'Alsace Grand Millésime BIO | 泡 | 2016 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 52本 | |
| <p>葡萄: シャルドネ、リースリング 土壌: ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土 醸造: 228Lの樽 熟成: 樽36か月 ドザージュ: 1g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441016331 クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p> | | | | | | | |
| * ボトル形状の都合上、上記クレマンの混載出荷は出来かねます。ミュレのクレマン・ダルザス750ml同士の混載のみ可能となります。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | アルザス アッサンブラージュ ビオ Alsace Assemblage BIO | 白 | 2022 | 1000 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 300本 | |
| <p>葡萄: ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルトラミネール12% 樹齢: 約35年 土壌: ローファ地区、粘土石灰質 醸造: 天然酵母 残糖: 5g/L 総酸度: 6.8g/L アルコール: 12.5% JAN: 確認中 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | アルザス アッサンブラージュ ビオ Alsace Assemblage BIO | 白 | 2021 | 1000 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 310本 | |
| <p>葡萄: ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルトラミネール12% 樹齢: 約35年 土壌: ローファ地区、粘土石灰質 醸造: 天然酵母 残糖: 5g/L 総酸度: 6.8g/L アルコール: 12.5% JAN:3431449021115 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | リースリング カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 89本 | |
| <p>葡萄: リースリング 樹齢: 35年 土壌: ルファック地区、粘土石灰質 醸造: 天然酵母 残糖: 4g/L 総酸度: 7.2g/L JAN:3431449021047 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | ゲヴュルトラミネール オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | × | |
| <p>葡萄: ゲヴュルトラミネール 樹齢: 35年 土壌: ローファ地区、石灰質粘土 醸造: 天然酵母 残糖: 20g/L 総酸度: 5.13g/L アルコール度数: 13.5% JAN:3431449022075 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro leaf</p> | | | | | | | |
| | ゲヴュルトラミネール フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Gewurztraminer Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin | 白 | 2019 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 27本 | 限定品 |
| <p>葡萄: ゲヴュルトラミネール 樹齢: 40年 土壌: 粘土石灰質、下層土はバジジアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖: 66g/L 総酸度: 6.3g/L アルコール度数: 14% JAN:3431442019072 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p> | | | | | | | |
| | ピノ・グリ ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Sèches | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 275本 | |
| <p>葡萄: ピノ・グリ 樹齢: 35年 土壌: ローファ地区、粘土石灰質 醸造: 天然酵母 残糖: 6.4g/L 総酸度: 6.8g/L アルコール度数: 13.5% JAN:3431449022051 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |
| | ピノ・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris | 白 | 2021 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 77本 | |
| <p>葡萄: ピノ・ブラン 樹齢: 35年 土壌: 石灰質粘土 醸造: 天然酵母 醸造: 天然酵母 残糖: 4.5g/L 総酸度: 6.1/L アルコール: 12% JAN: 3431449021030 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf</p> | | | | | | | |





各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|---|-----|--------|-----|----------------------|------|-----|
|  | シルヴァネール オリジナル Sylvaner Original 葡萄:シルヴァネール 樹齢:約40年 土壌:石灰質泥土 醸造:天然酵母 残糖:7g/L 総酸度:7.2/L アルコール:13% JAN: 3431449021023 クロージャー:スクルーキャップ 認証:Euro Leaf | 白 | 2021 | 750 | 税込¥2,970 ¥2,700 | 101本 | |
|  | ミュスカ シャペル Muscat Chapelle 葡萄:2/3ミュスカ・オットネル 1/3アルザス・ミュスカ 樹齢:26年 残糖:3g/L クロ・サン・ランドランの斜面麓。聖者ランドランの像を納めた小さな礼拝堂の隣に位置する区画。Rouffach(ルファック)の粘土・石灰質土壌 JAN: 3431449019068 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | 白 | 2019 | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | 178本 | |
|  | リースリング コート・ド・ルファック ナチュラル Riesling Cote de Rouffach "Nature" 葡萄:リースリング 樹齢:40年 醸造:熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫:2020年9月8日、12日 残糖:1g/L以下 酸度:8g/L アルコール度数:13% JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | 白 | 2022 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 435本 | |
|  | リースリング コート・ド・ルファック ナチュラル Riesling Cote de Rouffach "Nature" 葡萄:リースリング 樹齢:40年 醸造:熟成:10日間果皮浸漬。ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫:2020年9月8日、12日 残糖:1g/L以下 酸度:8g/L アルコール度数:13% JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | 白 | 2020 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 14本 | |
|  | ゲヴュルトツラミネール マセラシオン Gewurztraminer "Maceration" 葡萄:ゲヴュルトツラミネール 樹齢:40年 醸造:熟成:10日間果皮浸漬。ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫:2020年9月20日 残糖:12g/L 酸度:5.2g/L アルコール度数:13.5% JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。 | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,180 ¥4,800 | 151本 | 限定品 |
|  | リースリング フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin 葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442020047 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | 白 | 2020 | 750 | 税込¥8,250 ¥7,500 | 34本 | |
|  | リースリング フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin 葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442019041 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | 白 | 2019 | 750 | 税込¥8,800 ¥8,000 | 26本 | |
|  | シルヴァネール クロ・サン・ランドラン キュヴェ・オスカー Sylvaner Clos St Landelin Cuvee Oscar 葡萄:シルヴァネール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442016071 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | 白 | 2020 | 750 | 税込¥6,380 ¥5,800 | 21本 | |
|  | リースリング フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン セレクション・ド・グラン・ノーブル Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin Sélection de Grains Nobles 葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖度:193g/L アルコール度数:9.5% JAN:3431447016113 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | SGN | 2016 | 500 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 11本 | |
|  | ピノ・ノワール アルジル・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:ローファ地区、粘土石灰質 熟成:樽(バリック) 醸造:熟成:樽熟成(9%新樽) 総酸度:5.7g/L アルコール度数:12% JAN:3431449022082 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 47本 | |
|  | ピノ・ノワール "V" Pinot Noir "V" 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:18年 土壌:黄土に覆われた粘土石灰質、斜面下部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%) *特級畑Vorbourgのブドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444021080 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥9,350 ¥8,500 | 69本 | 限定品 |

ーアルザスー

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|---|--------|-----|--------------------|------|------|
|  | ヴィニョブル クリュール Vignoble Klur | 本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ビオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証) | | | | | |
| 17世紀よりカッツェンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、わずかに1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びビオディナミの認定を受ける畑です。 | | | | | | | |
|  | ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France | 泡 | (2020) | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 533本 | |
| 葡萄:リースリング、ミュスカ 平均樹齢:45年 畑・土壌:花崗岩 栽培:ピオロジック、ピオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN: なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | アペル・デーレ リースリング Appel D'R Riesling | 白 | 2022 | 750 | 税込¥6,380 ¥5,800 | 230本 | |
| 葡萄:リースリング 平均樹齢:50年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | アペル・デーレ リースリング Appel D'R Riesling | 白 | 2019 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | × | |
| 葡萄:リースリング 平均樹齢:50年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | オ・グラン・デーレ・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru | 白 | 2020 | 750 | 税込¥8,250 ¥7,500 | 115本 | |
| 葡萄:リースリング 平均樹齢:65年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。4日間のマセラシオン シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | オ・グラン・デーレ・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru | 白 | 2017 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 44本 | |
| 葡萄:リースリング 平均樹齢:65年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France | - | 2022 | 750 | 税込¥5,940 ¥5,400 | 233本 | 条件付き |
| 葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール 平均樹齢:40年 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |
|  | テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France | - | 2020 | 750 | 税込¥5,280 ¥4,800 | 10本 | 条件付き |
| 葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール 平均樹齢:40年 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |
|  | イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France | - | (2022) | 750 | 税込¥8,140 ¥7,400 | 166本 | 条件付き |
| 葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ 平均樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |
|  | イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France | - | (2021) | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 50本 | 条件付き |
| 葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ 平均樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |
|  | カン・ル・シャ・ネ・バラ ヴァンド・フランス Quand le Chat n'est pas la Vin de France | 白 | 2015 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 28本 | |
| 葡萄:ピノグリ 平均樹齢:35年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグの急斜面。花崗岩 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。2年の古樽を使ってシュール・リーで長期熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ラング・オ・シャ ヴァンド・フランス La Langue O Chat Vin de France | 白 | 2015 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 47本 | |
| 葡萄:非公開 平均樹齢:50年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ 花崗岩 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾 24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵 9月までシュール・リーで熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | エール・ド・ファミリー・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 472本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 平均樹齢:45年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | エール・ド・ファミリー・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥6,380 ¥5,800 | 309本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 平均樹齢:45年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | エール・ド・ファミリー・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir | 赤 | 2018 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 20本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 平均樹齢:45年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:ピオディナミ 醸造:熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。











| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|---|-----|--------|------|----------------------|-----|----------------------|
|  | グル 1500ml Glou 1500ml | 赤 | 2020 | 1500 | 税込¥15,400 ¥14,000 | 14本 | 条件付き ※ケース3本入り混載不可 |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:40年 畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質 栽培:バイオダイナミ</p> <p>醸造・熟成:手摘み収穫。全房30%、15日間のマセラシオン。天然酵母で自発的発酵。そのまま樽でMLF、翌年8月まで熟成。</p> <p>JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。</p> | | | | | | | |
|  | グル・グル 1500ml Glou Glou 1500ml | 白 | 2021 | 1500 | 税込¥16,500 ¥15,000 | 11本 | 条件付き ※ケース3本入り混載不可 |
| <p>葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ 樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ 花崗岩の斜面 栽培:バイオダイナミ</p> <p>醸造・熟成:手摘み収穫。ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。</p> <p>JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。</p> | | | | | | | |
|  | グル・グル・グル 1500ml Glou Glou Glou 1500ml | 白 | 2021 | 1500 | 税込¥16,500 ¥15,000 | 11本 | 条件付き ※ケース3本入り混載不可 |
| <p>葡萄:リースリング 樹齢:50年 畑・土壌:南、南東向き斜面 栽培:バイオダイナミ</p> <p>醸造・熟成:手摘み収穫。天然酵母。7日間のマセラシオン。サンスフル。</p> <p>JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。</p> | | | | | | | |
|  | タック・エ・グルー ピノ・ノワール 1500ml Tack & Glou Pinot Noir 1500ml | 赤 | 2018 | 1500 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 24本 | |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール</p> <p>JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p> | | | | | | | |

ローワール

ドメヌド ラギャリエール Domaine de la Garreliere

本拠地:ローワール トゥーレーヌ地方
栽培:バイオダイナミ(Ecocert認証)

シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。
シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルソー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。
ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメヌを指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。
SO2添加も最低限に抑えています。ローワールの友人画家によるラベルも特徴的です。

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|-----|--------------|-----|--------------------|------|----|
|  | ミリアール・デトワール ヴァンド・フランス・ムスー プリュット・ナチュール Milliard d'Etoilles Vin de France Mousseaux Brut Nature | 泡 | NV (2022) | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 82本 | |
| <p>葡萄:シュナン・ブラン50%、カベルネ・フラン50% 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌</p> <p>醸造:天然酵母、メソッド・アンセストラル方式、手でデゴルジュマンシ、樽熟成させたりザーブワインを20%加える。</p> <p>JAN: 4589941391812 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァルド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 304本 | |
| <p>葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌</p> <p>醸造:天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず 熟成:コンクリートタンク熟成</p> <p>JAN:4589941391935 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | ル・プティ・シュナン ヴァルド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 98本 | |
| <p>葡萄:シュナン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、全房発酵、空圧式プレス、コンクリートタンク</p> <p>熟成:コンクリートタンク熟成</p> <p>JAN: 4589941391942 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | サンドリオン ヴァルド・ロワール Cendrillon Val de Loire | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | x | |
| <p>葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン100% 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌</p> <p>醸造:全房、天然酵母、空圧式プレス、1/3樽、部分的にMLF 熟成:1/3樽、完売 瓶詰め前にSO2を1.5g/HL添加</p> <p>JAN: 4589941391843 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ トゥーレーヌ Le Chenin de la Colline Touraine | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 217本 | |
| <p>葡萄:シュナン・ブラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、全房発酵、空圧式プレス、コンクリートタンク</p> <p>熟成:コンクリートタンク熟成</p> <p>JAN: 4589941392154 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | マルキ・ド・セー ヴァンド・フランス Marquis de "C" Vin de France | 白 | 2019 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 174本 | |
| <p>葡萄:シャルドネ100% 土壌:桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌</p> <p>天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック 熟成:樽熟成</p> <p>JAN: 4589941391829 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | ル・ルーージュ・デ・コルニュ トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,840 ¥4,400 | 352本 | |
| <p>葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌</p> <p>醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク</p> <p>JAN: 4589941391836 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | ル・ルーージュ・デ・コルニュ トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 81本 | |
| <p>葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌</p> <p>醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク</p> <p>JAN: 4589941391836 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | ガメイ サン・トラララ ヴァルド・ロワール Gamay Sans Tralala Val de Loire | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,510 ¥4,100 | 163本 | |
| <p>葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:全房で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク</p> <p>瓶詰め前にSO2を1g/HL添加</p> <p>JAN: 4589941391959 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN</p> | | | | | | | |
|  | シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine | 赤 | 2018 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 97本 | |
| <p>葡萄:カベルネ・フラン 土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌、斜面上部 醸造:天然酵母、コンクリートタンク</p> <p>熟成:樽熟成12カ月</p> <p>JAN: 4589941392314 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf</p> | | | | | | | |

ーロワールー







| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|-----|--------|-----|--------------------|-------|-----------|
| <p>本拠地:ロワール ナント地方 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ 栽培:ピオロジック(AB認証取得予定)</p> <p>ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造り出す伝道師イヴ&ジェレミー・ユシェ父子。 “終わらない旅”と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける、ミュスカデ新時代を築く造り手です。 25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深淵さを反映させるのです。 クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。</p> | | | | | | | |
|  | シャポー・ムロン ブラン ヴァンド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France | 白 | (2023) | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 1794本 | 追加入荷 出荷可能 |
| <p>葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ50%、ソーヴィニオン・ブラン50% 酸度:4.30g/L アルコール度数:12% 土壌:花崗岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | シャポー・ムロン ロゼ ヴァンド・フランス Chapeau Melon Rose Vin de France | ロゼ | (2023) | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 465本 | 追加入荷 出荷可能 |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール50%、ガメイ50% 酸度:4.59g/L アルコール度数:12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | シャポー・ムロン ルージュ ヴァンド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France | 赤 | (2023) | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 405本 | 追加入荷 出荷可能 |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | シャポー・ムロン ルージュ ヴァンド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France | 赤 | (2022) | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 12本 | ML不良 |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | シャポー シュナン ヴァンド・フランス Chapeau Chenin Vin de France | 白 | (2020) | 750 | 税込¥2,640 ¥2,400 | 423本 | |
| <p>葡萄:シュナン・ブラン 土壌:軽い砂質土壌 醸造・熟成:コンクリートタンク JAN:3760187940007 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ Clos les Montys Muscadet Sevre et Maine | 白 | 2023 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 120本 | 出荷可能 |
| <p>葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 土壌:角閃岩、変斑礫岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405 クロージャー:コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ Clos les Montys Muscadet Sevre et Maine | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 218本 | |
| <p>葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 土壌:角閃岩、変斑礫岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405 クロージャー:コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | ラ・クロワ・ド・ヴィーニュ ヴァンド・フランス La Croix de Vigne Vin de France | 白 | 2021 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 98本 | |
| <p>葡萄:フィエ・グリ100% 土壌:花崗岩の変成した砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成9か月 JAN:3584011670003 クロージャー:コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | ル・ポワリエ・ノワール ヴァンド・フランス Le Poirier Noir Vin de France | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 117本 | |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:花崗岩と片麻岩の変成した岩盤、粘土砂利・砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成18か月 JAN:3584011671116 クロージャー:コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |
|  | ル・ポワリエ・ノワール ヴァンド・フランス Le Poirier Noir Vin de France | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 7本 | |
| <p>葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:花崗岩と片麻岩の変成した岩盤、粘土砂利・砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成18か月 JAN:3584011671116 クロージャー:コルク 認証:なし</p> | | | | | | | |

| ラベル | | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|--|-----|--------|-----|----------------------|------|------|
|  | | ドメヌ テール・ブルー Domaine Terres Bleues 本拠地:ロワール ペイ・ナンテ地方 栽培:ビオディナミ(Ecocert/Demeter認証) | | | | | | |
| グザヴィエ・ハーディーは1997年環境エンジニアとして起業しました。20年に渡り環境分野に携わったのち、2017年会社を売却。2018年よりラ・シャペル・グランにてワイン造りに携っています。エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。深い海の青さを思わせるブルーシストが豊富な総面積1.5haの小さな畑には、2013年、2014年、2019年と三度の植樹により植わっています。2013年、同地区ではじめての、また唯一のワイン農家Terre Bleuesが産声を上げたのです。 | | | | | | | | |
|  | AWA ヴァンド・フランス AWA Vin de France | | 白 | 2022 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 116本 | |
| 葡萄:ピノ・グリ100% アルコール度数:12.5% 醸造・熟成:ピノ・グリを直接圧搾 8か月古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:圧縮コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | ジャンネットVO ヴァンド・フランス Jeanette VO Vin de France | | 白 | 2021 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 17本 | 条件付き |
| 葡萄:ピノ・グリ45%、ピノ・ノワール55% アルコール度数:13% 醸造・熟成:ピノ・グリとピノ・ノワールを同時に直接圧搾 タンク発酵 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | | |
|  | バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Rosé | | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 118本 | |
| 葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Rosé | | ロゼ | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 30本 | 条件付き |
| 葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge | | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 82本 | |
| 葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge | | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 159本 | |
| 葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge | | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 118本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール100% 畑・土壌:青いシスト 醸造・熟成:天然酵母で10日間発酵。その後、8か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge | | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 9本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール100% 畑・土壌:青いシスト 醸造・熟成:天然酵母で10日間発酵。その後、8か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | | |
|  | | シャトー・ド・フォス=セッシュ Château de Fosse-Sèche 本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培:ビオディナミ(Ecocert/Biodyvin認証) | | | | | | |
| シャトー・ド・フォス=セッシュ、西暦800年から1,000年にかけてのこと。この地方ではシトー派に先行していたベネディクト派の修道士たちによって建立された醸造所です。この地域は国によるLPO(Ligue de la Protection des Oiseaux)長寿保護地区に指定されています。2018年12月1日、LPOの協力和助言の元、100種以上の野生動物保護シェルターがフォス=セッシュに設置されました。1996年、双子の兄弟ギヨームとエイドリアン、母親のフランソワーズ、そして義父のウヰリはマダガスカルの子ブドウ畑を後にし、1998年フォス=セッシュに移り住み、2010年にはエイドリアンも加わりました。2012年5月、シャトー・ド・フォス=セッシュを継承しました。現在、家族的な雰囲気の中で働き、生活しており、ワインと自然への情熱を分かちあうという共通の目標を持って互いに補完しています。 | | | | | | | | |
|  | パンサラッサ ヴァンド・フランス Panthalassa Vin de France | | 白 | (2021) | 750 | 税込¥22,000 ¥20,000 | 41本 | |
| 葡萄:シュナン100% 畑・土壌:選定を少しずつ変えることで葡萄の成長サイクルも段階的に変える。ヴェレゾン後の8月、ブドウの日焼けや過度の暑さを出来るだけ避けるようにしています。2020年10月は貴腐菌の影響を受けました 醸造・熟成:16ヘクトリットルのコンクリートエッグタンクで発酵、熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biodyvin | | | | | | | | |
|  | エオリット ヴァンド・フランス Eolithe Vin de France | | 赤 | (2020) | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 198本 | |
| 葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニヨン1% 平均樹齢:10~60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質 醸造:熟成:3~15日間かけて発酵 12か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biodyvin | | | | | | | | |

オーヴェルニュー

| テール・ド・ロア Terre de ROA | | 本拠地:オーヴェルニュー AOCサン・プルサン 栽培:ビオロジック(Ecocert認証) | | | | | |
|---|---|---|--------|-----|--------------------|------|-------|
| Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・プルサンでの有機栽培のバイオニックな存在です。 Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。 ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | キュヴェ"A" ドン・ラブソリュ サン=プルサン Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pouçain | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,840 ¥4,400 | 226本 | |
| 葡萄:トレスリエ60%、シャルドネ40% 樹齢:15~50年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
| | ソレイユ ヴァン・ド・フランス Solaire Vin de France | 白 | 2021 | 750 | 税込¥5,390 ¥4,900 | 155本 | |
| 品種:シャルドネ100% 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:ステンレスタンク、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | トレスリエ ヴァン・ド・フランス Tresse A Lier Vin de France | 白 | 2021 | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 104本 | |
| 品種:トレスリエ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母 熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | ア・ロレ・デュ・モンド サン・プルサン ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourçain Rose | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥4,840 ¥4,400 | 207本 | |
| 品種:ガメイ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | キュヴェ"R" ドン・マ・スフィール サン=プルサン Cuvée "R" dans ma sphère Saint-Pourçain | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,840 ¥4,400 | 199本 | |
| 葡萄:ガメイ60% ピノ・ノワール40% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母発酵 熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | サプリメント・ダム ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 144本 | |
| 葡萄:ガメイ100% 樹齢:25年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | サプリメント・ダム ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 4本 | |
| 葡萄:ガメイ100% 樹齢:25年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | リュネール サン=プルサン Lunaire Saint-Pourçain | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥5,390 ¥4,900 | 96本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール60%、ガメイ40% 樹齢:20~40年 土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで12か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE&PROGRES/Euro Leaf | | | | | | | |
| | ルフレ・ダム ヴァン・ド・フランス Reflet d'Ame Vin de France | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 1本 | ※ML不良 |
| 品種:ピノ・ノワール100% 樹齢:25年 土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造:天然酵母 熟成:タンクで8か月 無濾過 瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし(転換中) | | | | | | | |







ーローヌー

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|---|---|--------------|-----|--------------------|------|----|
| ドメヌ ラ ロッシュ ビュシエール <i>Domaine de la Roche Buisserie</i> | | 本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Eccocert認証) | | | | | |
| コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワヌのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョーリ氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。太陽を浴びたローヌらしい冷涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO ₂ の添加量は瓶詰め前15~20gもしくは無添加。 | | | | | | | |
|  | プティ・ジョー ヴァンド・フランス Petit Jo Vin de France | 赤 | NV (2021) | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 432本 | |
| 葡萄:グルナッシュ50%、シラー50% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め1週間前にSO ₂ を1g/hl添加 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | プティット・ジャンヌ コート・デュ・ローヌ Petite Jeanne Cotes du Rhône | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 29本 | |
| 葡萄:グルナッシュ80%、サンソー20% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | プレミス コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 198本 | |
| 葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | フロンフロン コート・デュ・ローヌ Flonflon Cotes du Rhone | 赤 | 2017 | 750 | 税込¥2,860 ¥2,600 | 41本 | |
| 葡萄:グルナッシュ70%、シラー30% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ル・クロー コート・デュ・ローヌ Le Claux Cotes du Rhone | 赤 | (2008) | 750 | 税込¥2,970 ¥2,700 | 81本 | |
| 葡萄:グルナッシュ70%、シラー30% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、80%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を15mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ガイア コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 235本 | |
| 葡萄:シラー90%、グルナッシュ10% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、除梗、タンク発酵、混醸 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône | ロゼ | 2021 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 258本 | |
| 葡萄:サンソー70%、グルナッシュ30% 土壌:粘土石灰質 醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵 7日間の醸し 直接圧搾 * 瓶詰め前にSO ₂ を1g/hl添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |

ーローヌー

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|--|--------------|-----|--------------------|------|----|
| マス・ド・レスカリダ <i>Mas de L'Escarida</i> | | 本拠地:アルデツシユ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(認証なし) | | | | | |
| 畑の人ローラン・フェル氏は得意とするフィールドワークを生かし、アルデツシユ地区の有機栽培コンサルタントとして活躍しました。2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨みが特徴的です。必要な時以外は亜硫酸を添加しません。葡萄とテロワールの味の表現を楽しんでほしいこと。これが無添加のワインを造り始めた大きな理由なのです。 | | | | | | | |
|  | ラ・マイ・ポリダ ヴァンド・フランス La Mai Polida Vin de France | 白 | NV (2022) | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 377本 | |
| 葡萄:ヴィオニエ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ル・グラン・フレシメン ヴァンド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France | 白 | NV (2022) | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 547本 | |
| 葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | フェ・ヴィラルー ロゼ ヴァンド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France | ロゼ | NV (2022) | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 552本 | |
| 葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 醸造・熟成:セニエ方式。Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。それぞれ10日間のマセラシオン・カルボニック中に自重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。そのままアルコール発酵とMLF。SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | フェ・ヴィラルー ルージュ ヴァンド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France | 赤 | NV (2022) | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 576本 | |
| 葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造・熟成:全房、破碎せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7か月、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | ソプレ・エ・ジョイヨス ガメイ ヴァンド・フランス Sople e Joios Gamay Vin de France | 赤 | NV (2022) | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 552本 | |
| 葡萄:ガメイ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | ソプレ・エ・ジョイヨス ガメイ ヴァンド・フランス Sople e Joios Gamay Vin de France | 赤 | NV (2021) | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | x | |
| 葡萄:ガメイ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成:タンク、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |



完売

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|-------|--------------|-----|----------------------|------|----|
|  | ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France | 赤 | NV (2022) | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 547本 | |
| 熟成:9か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France | 赤 | NV (2021) | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 190本 | |
| 葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、粘土 醸造:除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | ル・ラヴィ ヴァンド・フランス Lo Ravi Vin de France | 赤 | NV (2022) | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 587本 | |
| 葡萄:シラー50%、グルナツシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、粘土 醸造:セバージュ別に醸造 除梗、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | ル・ラヴィ ヴァンド・フランス Lo Ravi Vin de France | 赤 | NV (2021) | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 108本 | |
| 葡萄:シラー50%、グルナツシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、粘土 醸造:セバージュ別に醸造 除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature | | | | | | | |
|  | ラ・ジネット (ブランデー+ジュニパーベリー+レモンピール) La Ginette 42% 500ml | ブランデー | (Lot2022) | 500 | 税込¥12,100 ¥11,000 | 24本 | |
| ワインを蒸留して原酒を製造 2度の蒸留でアルコール度数72°のベースを造り、ジュニパーベリー、有機栽培のレモンの果皮を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42.4°に調整 JAN:なし クロージャー:ガラス栓 認証:なし | | | | | | | |
|  | ブズーク (ブランデー+コルシカの蜜柑+マダガスカル胡椒) Bouzouk 42% 500ml | ブランデー | (Lot2020) | 500 | 税込¥12,100 ¥11,000 | 13本 | |
| ワインを蒸留して原酒を製造 2度の蒸留でアルコール度数72°のベースを造り、蜜柑の果皮、マダガスカル胡椒を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42.4°に調整 JAN:なし クロージャー:ガラス栓 認証:なし | | | | | | | |

シャトー ラトゥール・ド・ベロー Château La Tour de Béraud

本拠地:コステイエール・ド・ニーム
栽培:ビオロジックからビオダイナミに移行(ユーロリーフ認証)




ラトゥール・ド・ベローという名は、台地の頂上、葡萄畑のそばにそびえ立つ14世紀の火の見やぐらを意味しています。
2500年前のヴォルク族に始まり、ローマ帝国の時代も、この丘に葡萄の木が常に生い茂り、コステイエール・ド・ニームはフランスで最も古い生きた葡萄園となっています。
日中は、北から吹くミストラルの風によって、晴天と乾燥した天候が収穫物を保護し、夜には、地中海からの涼しい風が湿気をもたらす、ワインのバランスを保つ環境にあります。
常に技術を向上させ(有機栽培や低亜硫酸使用、2022年からはビオダイナミ栽培に転換)、ワインのジュースーさと繊細さで、コステイエール・ド・ニーム再生のバイオニアとして知られる存在となっています。

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|---|-----|--------|-----|--------------------|------|----|
|  | コステイエール・ド・ニーム ブラン Costières de Nîme Blanc | 白 | 2021 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 427本 | |
| 葡萄:グルナツシュ・ブラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティエーノ、ヴィオニエ 畑:土壌ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 醸造:熟成:ステンレスタックで3か月間シュール・リー、発酵中15-18°Cで低温管理、その後1か月シュール・リーで熟成、瓶詰め前に軽く清澄。醸造:熟成中のSO2添加はせず、瓶詰め前に少量添加。 JAN:3760087400120 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | コステイエール・ド・ニーム ルージュ Costières de Nîme Rouge | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 288本 | |
| 葡萄:グルナツシュ、シラー、マルスラン、ムールヴェードル 畑:土壌ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 醸造:2週間から3週間果皮浸漬、果皮浸漬期間の温度は24-30°C 熟成:コンクリートタンクで12ヶ月間、自然な沈殿、清澄はせず軽くフィルターにかけ瓶詰。 JAN:3760087400106 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |












ドメーヌ ラフォン/ジャン・バティスト&フランソワ ラフォン Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond

本拠地:タヴェル
栽培:ビオダイナミ(Euro Leaf/Demeter認証)


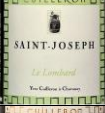



18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。パスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリーエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。
ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。
2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パブです。
ラングロールのティボー・ピフェルリングの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りについてアドバイスを受けた。

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|---|-----|--------|-----|--------------------|------|----|
|  | ラルレヴ リラック・ブラン La Relève Lirac Blanc | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,730 ¥4,300 | 544本 | |
| 葡萄:クレレット50%、グルナツシュ50% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、礫 醸造:熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母 コンクリートタンク 熟成 濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | ラルレヴ タヴェル La Relève Tavel | ロゼ | 2021 | 750 | 税込4,730 ¥4,300 | 372本 | |
| 葡萄:グルナツシュ75%、シラー25% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、砂地 醸造:熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母 ステンレスタック熟成 濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | ラルレヴ リラック・ルージュ La Relève Lirac Rouge | 赤 | 2022 | 750 | 税込4,730 ¥4,300 | 479本 | |
| 葡萄:葡萄:グルナツシュ60%、シラー20%、カリニャン20% 樹齢:50年 土壌:畑:石灰質、砂地 醸造:熟成:全てのブドウを混醸。除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク 8か月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |


—ローヌ—

| ファミリー・ド・ボエル・フランス Famille de Boel France | | 本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ | | | | | |
|---|---|-----------------------------|--------|-----|----------------------|------|------|
| DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人のArnaud DE BOELと、ブルターニュ出身のNelly FRANCE、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。ニュージーランドでのワイン造りを通じて出会った二人は、フランスへ帰国後、最も好きな品種であるシラーからワインを造るため、2016年にローヌにドメーヌを設立しました。ドウ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは“グルマン”(食いしんぼう)であることでしょう。フランスを代表するグルマンであるアンヌ=ソフィー・ピックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞって彼らのワインをレストランに採用していることが、なにより証拠といえます。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ジャスス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン Jasus Lalandii Côtes du Rhône Blanc | 白 | 2023 | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | 81本 | |
| 葡萄:グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5% 畑・土壌:沖積土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801207 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ ブラン Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc | 白 | 2022 | 750 | 税込¥8,250 ¥7,500 | × | |
| 葡萄:マルサンヌ50%、ルーサンヌ50% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801238 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| 完売 | | | | | | | |
|  | ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ Le gras c'est la Vie! Méditerranée | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 177本 | |
| 葡萄:グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌:青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 酸化防止剤の添加もごく最小限 JAN:3770010801184 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ジュ・ヴ・ザドル メディテラネ ロゼ Je vous Adore Mediterranee Rose | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 53本 | |
| 葡萄:カラドック100% 畑・土壌:沖積土、青い泥灰土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801214 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | アシエジェ コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 85本 | |
| 葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | アシエジェ コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 76本 | |
| 葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショール Alep Cotes du Rhone Villages Massif d'Uchaux | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 34本 | |
| 葡萄:シラー60%、グルナッシュ40% 畑・土壌:石灰質砂岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵 600リットルのドゥミ=ミユイの樽とアンフォラで10か月熟成 JAN:3770010801177 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥8,250 ¥7,500 | 36本 | |
| 葡萄:シラー100% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵、6~9年の古樽熟成 JAN:3770010801221 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥9,350 ¥8,500 | 54本 | |
| 葡萄:シラー100% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵、7~9年の古樽熟成 JAN:370010801252 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 57本 | |
| 葡萄:シラー100%、(コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショール、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄) 畑・土壌:砂岩、青い粘土、花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN:確認中 クロージャー:確認中 認証:確認中 | | | | | | | |
|  | ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 20本 | 条件付き |
| 葡萄:シラー100%、(コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショール、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄) 畑・土壌:砂岩、青い粘土、花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN:3770010801283 クロージャー:天然コルク 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。 | | | | | | | |




一ローヌー








| カーヴ・イヴ・キュイユロン Cave Yves Cuilleron | | 本拠地:ヴェルリユー 栽培: | | | | | |
|---|---|-------------------|--------|-----|----------------------|------|----|
| 1920年、イヴの祖父、クロード・キュイユロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイユロンが引き継ぎました。 カーヴ・キュイユロンは私たち家族の財産であり、ワインに対する情熱は三世代に渡って私たちのDNAに刻まれています。 イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもビオディナミでもありません。 彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | サン=ペレイ リュー=ディ ビーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse | 白 | 2022 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 84本 | |
| 葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 粘土、片岩 ビーズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30h樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし | | | | | | | |
|  | サン=ジョセフ ブラン ル=ロムパール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard | 白 | 2022 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 109本 | |
| 葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 砂、花崗岩 コー・ドゥ・ヴェルリユー東、南向き斜面 樹齢: 約40年 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし | | | | | | | |
|  | サン=ジョセフ ブラン リュー=ディ ディグ Saint-Joseph Blanc Lieu-dit Digue | 白 | 2022 | 750 | 税込¥8,360 ¥7,600 | × | |
| 葡萄: ルーサンヌ100% 畑・土壌: 花崗岩、透明な混成岩 ディグは、完全に南に面したサン=ピエール・ド・フツプの非常に急な丘の中腹から作られる単一畑 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし | | | | | | | |
|  | コンドリュウ リュー=ディ ヴェルリユー Condrieu Lieu-dit Verlieu | 白 | 2021 | 750 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 6本 | |
| 葡萄: ヴィオニエ100% 畑・土壌: 白雲母が豊富な花崗岩 シャヴァネイ村、ヴェルリユー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30h樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず12カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし | | | | | | | |
|  | コート=ロティ リュー=ディ ボニヴィエール Côte-Rotie Lieu-dit Bonnavières | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥17,600 ¥16,000 | 55本 | |
| 葡萄: シラー100% 畑・土壌: 片岩 Cote-Rotie中心アンピユイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成: 部分的に除梗 天然酵母 解放式タンク ルモンタージュしながら3週間発酵 バリックで18カ月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |

一ボルドー





| シャトー レスカル Château L'Escart | | 本拠地: ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サン=ルーベ村 栽培: ビオディナミ(Ecocert, Demeter 認証) | | | | | |
|--|--|---|--------|-----|--------------------|------|----|
| アントル・ドゥー・メール北部のサン=ルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。 1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカルは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。 当主ジェラルド・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは深みがなく伸びのある果実味があります。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | シャトー レスカル キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 330本 | |
| 葡萄: メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5% 畑: 2ヘクタール 土壌: 砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造: 低温マセラシオン、天然酵母 熟成: オーク樽、アンフォラ JAN: 3451210210302 クロージャー: DIAM30コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | シャトー レスカル ラデナック ヴァン・ド・フランス Château L'Escart Lardenac Vin de France | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 601本 | |
| 葡萄: カベルネ・フラン100% 収穫量: 15hl/L 土壌: 砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造: 破砕しないで除梗、天然酵母 熟成: 6か月アンフォラ SO2添加せず。 JAN: 3451210210302 クロージャー: DIAM30コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
| ピエール・アンリ・コザン Pierre Henri Cosyns | | 本拠地: ボルドー コート・ド・プール 栽培: ビオディナミ(Demeter 認証) | | | | | |
| マルゴ村の向かいにあるコート・ド・プール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。 1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。 私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。 2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ル=ブラン ボルドー ブラン Le Blanc Bordeaux Blanc | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | × | |
| 葡萄: ソーヴィニヨン・グリ、セミヨン、ミュスカデル 土壌: 石灰質 優れた畑のセレクション。 醸造・熟成: 長い果皮浸漬。温度管理しながら6~8か月熟成。 JAN: なし クロージャー: DIAM1コルク 認証: Euro Leaf/Decort | | | | | | | |
|  | シャトー グラン・ローネイ コート・ド・プール ブラン Château Grand Launay Côtes de Bourg Blanc | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 744本 | |
| 葡萄: ソーヴィニヨン・グリ100% 土壌: 粘土質、シルト 醸造・熟成: 果皮浸漬せず、空圧式プレス。ステンレスタンクで熟成。 JAN: 3760087753134 クロージャー: DIAM5コルク 認証: Euro Leaf/Decort/Demeter | | | | | | | |
|  | シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・ド・プール Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 169本 | |
| 葡萄: メルロー70%、マルベック30% 樹齢: 30年 土壌: 粘土、シルト 醸造・熟成: 天然酵母 ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月 JAN: クロージャー: DIAM5コルク 認証: Demeter | | | | | | | |
|  | ドン・オー・ロレット プール・アメリ プライ コート・ド・ボルドー Maison aux Lorettes pour Amélie Blaye Côtes de Bordeaux | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 170本 | |
| 葡萄: メルロー100% 土壌: 粘土質、石灰質 川岸に近い斜面 優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成: ステンレスタンクとコンクリートタンク。天然酵母。ルモンタージュ、コンクリートタンク熟成。SO2添加せず。 JAN: 3770010135036 クロージャー: 圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Decort/Vegan | | | | | | | |
|  | ル=フリイテ コート・ド・プール Le Fruité Côtes de Bourg | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 11本 | |
| 葡萄: メルロー70%、マルベック30% 土壌: 粘土質、石灰質 優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成: ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で柔らかく浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、澱と共にコンクリートタンクで6か月熟成。SO2添加せず。 JAN: 3770010135012 クロージャー: 圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Decort/Vegan | | | | | | | |

—ボルドー—





| クロ・レオ 篠原麗雄(しのはられお) Clos Leo | | 本拠地:ボルドー カスティヨン 栽培:リュット・レゾネ | | | | | |
|---|---|--------------------------------|--------|-----|----------------------|-------|------|
| シャトー・ヴァランドローで働いていた日本人、篠原麗雄氏が2002年、0.82ヘクタールの小さな畑を購入して造り始めたワインです。 畑では、化学肥料を使わず、堆肥を使い、除草剤を使わず別の方法で除草を行います。 ビオディナミではありませんが、畑が良いコンディションになるようにコントロールしています。 機械ではなく手で出来ることを手で行う徹底的な品質主義を貫いています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | プティ・レオ カスティヨン・コート・ド・ボルドー Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 1017本 | |
| 葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:最新の機械で収穫を行い除梗しステンレスタンクで発酵、マイクロバージュ。熟成:ステンレスタンクで20カ月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | クロ・レオ カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥11,000 ¥10,000 | 270本 | |
| 葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | クロ・レオ カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥12,100 ¥11,000 | 40本 | |
| 葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | クロ・レオ キュヴェ・エス カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Cuvée "S" Castillon Cotes de Bordeaux | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥22,000 ¥20,000 | 58本 | 条件付き |
| 葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |

| シャトー・ダルシュ Château d'Arche | | 本拠地:ボルドー ソーテルヌ 栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/ビオディナミ転換中 | | | | | |
|--|--|--|--------|-----|----------------------|------|----|
| シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要な不可欠なボトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロクリマを有しています。 ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナル・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。 生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。 また、2024年にはビオロジック認証取得予定です。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ラルシュ ペルレ ブリュット ブランド・ブラン L'Arche Perlee Brut Blanc de Blancs | 泡 | NV | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 712本 | |
| 葡萄:セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月 ドザージュ:ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー:コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |
|  | ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes | 白甘 | 2021 | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 144本 | |
| 葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵。樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |
|  | ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes | 白甘 | 2021 | 375 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 17本 | |
| 葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵。樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |
|  | シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes | 白甘 | 2019 | 750 | 税込¥11,000 ¥10,000 | 60本 | |
| 葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵。ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |
|  | シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes | 白甘 | 2019 | 375 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 100本 | |
| 葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵。ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |
|  | シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes | 白甘 | 2015 | 375 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 118本 | |
| 葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵。ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |
|  | シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes | 白甘 | 2009 | 375 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 31本 | |
| 葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵。ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale | | | | | | | |

—ボルドー—

| シャトー カズボンヌ Château Cazebonne | | 本拠地:ボルドー グラーヴ 栽培:ピオディナミ | | | | | |
|---|--|----------------------------|--------|-----|--------------------|------|----|
| ガロンヌ川上流域、サン=ピエール・ド・モンのコミューンで最も古い歴史を持っています。カズボンヌは2016年、ジャン=パティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロ・ド・ムニサン醸造家であるダヴィド・ブーティ氏との出会いによって生まれました。ピオディナミ農法にならぶ当主の情熱は、“忘れ去られたボルドー品種の再発見”です。現在、彼自身が“ラボ”と呼ぶ区画では、過去のボルドーの品種約60品種が栽培されており、それぞれの品種の持つ個性や環境への適応性が試されています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ペット・ナット ガズボンヌ ヴァンド・フランス Pet Nat Gaz' Bonne Vin de France | 泡 | (2022) | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 36本 | |
| 葡萄:セミヨン75%、ソーヴィニヨン25% 土壌:シルト、砂礫質 醸造・熟成:ゆっくりと搾り12℃で24時間静置 天然酵母 無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし | | | | | | | |
|  | ル・グラン・ヴァン ブラン グラーヴ Le Grand Vin Blanc Graves | 白 | 2020 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 67本 | |
| 葡萄:セミヨン55%、ソーヴィニヨン・ブラン35%、ソーヴィニヨン・グリ10% 土壌:砂質のPeyron(ペイロン)にソーヴィニヨン・ブラン、砂質のBouché(ブーシェ)にセミヨン、ソーヴィニヨン・グリ 醸造・熟成:ゆっくりと搾り 12℃で24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォア 天然酵母 澱と共に発酵、熟成 MLF後に軽く攪拌 濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:VINCコルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | キ・エ・イン キ・エ・ヤン? ヴァンド・フランス Qui est Yin, qui est Yang? Vin de France | 赤 | (2021) | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 326本 | |
| 葡萄:カベルネ・フラン60%、ソーヴィニヨン・ブラン40% 畑・土壌:石灰質粘土 醸造・熟成:葡萄は同じタンクで発酵、熟成 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | ル・グラン・ヴァン ルージュ グラーヴ Le Grand Vin Rouge Graves | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 239本 | |
| 葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 土壌:ヒド型石灰のメルロー 醸造・熟成:全て手摘み収穫 SO2を添加せず天然酵母で発酵 3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォアで発酵。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:VINCコルク 認証:なし ※キャップシールなし | | | | | | | |

—シュッド・ウエスト—

| シャトー ラッソル Château Lassolle | | 本拠地:シュッド・ウエスト コート・デュ・マルマンデ地区 栽培:ピオディナミ(認証なし) | | | | | |
|--|---|---|-------------------|-----|--------------------|------|------|
| シャトー・ラッソルは2002年、ステファニー・ルーセル女史によって設立されました。ラルー・ピース・ルロフに師事し、ピオディナミ農法マルマンデ伝統の古木、そして接ぎ木していない自根のブドウを用い、自由で大胆な発想でテロワールを転写したようなワインを造っています。フィロキセラ禍によって接ぎ木を施していない樹齢100年を超える古木、フラン・ド・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | リトル アド・ナチュラム ヴァンド・フランス Little Ad Naturam Vin de France | 白 | NV (20+21+22) | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 269本 | |
| 葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%(樹齢40年)、ソーヴィニヨン・ブラン2022年10% 畑・土壌:セバージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高200m 醸造:手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成 ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォア12か月熟成瓶詰め時SO2添加せず濾過・清澄せず JAN:4589941392321 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス Blanc qui Tante Vin de France | 白 | NV (19+20+21) | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 267本 | |
| 葡萄:セミヨン100%(自根) 2019年(80%)、2020年(10%)、2021年(10%) 樹齢:109年 接木されていないフラン・ド・ピエ 畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 収穫:手摘み 醸造・熟成:全房のままプレス後、低温でデブルバージュ セメントタンク発酵 卵型タンクで12か月間熟成 JAN:4589941391867 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | オレンジ・ジュース ヴァンド・フランス Orange Juice Vin de France | 白 | NV (2022) | 750 | 税込¥6,160 ¥5,600 | 106本 | 条件付き |
| 葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2022年55%(樹齢40年)ソーヴィニヨン・ブラン2022年45%(樹齢70年) 畑・土壌:セバージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高は200mほど 醸造:ソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾 ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾 コンクリートタンク発酵、ブレンドして6か月アンフォア熟成 濾過・清澄せず JAN:4589941392338 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |
|  | ジュース・ジュース ヴァンド・フランス Just Juice Vin de France | 赤 | NV (2019) | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 704本 | |
| 葡萄:メルロー30%(樹齢70年)、マルベック30%(樹齢50年)、カベルネ・フラン30%(樹齢100年)、残り10%がアブリュー(樹齢80%)、フェル・セルヴァドゥ(樹齢70年) 土壌:砂礫 醸造:品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック アッサンブラージュ後瓶詰め 瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391928 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | ルーゼ・ダンフォール ヴァンド・フランス Rougé d' Amphore Vin de France | 赤 | NV (2018+2019) | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 381本 | |
| 葡萄:アブリュー100% 2018年15%と2019年85%のブレンド 土壌:砂礫 醸造:35%全房のまま直接圧搾、果汁をアンフォアに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す 2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:4589941391911 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | アド・ナチュラム ルージュ ヴァンド・フランス Ad Naturam Rouge Vin de France | 赤 | NV (2017+2018) | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 123本 | |
| 葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン70%(17年75%、18年25%;樹齢30年)、アブリュー30%(18年:樹齢80年)土壌:砂礫、粘土石灰 醸造:低温マセラシオン、破砕せず 熟成:セバージュ毎にアンフォアで9か月熟成 コンクリートタンクでアッサンブラージュ、3か月間タンク熟成 JAN:4589941391898 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | フェ・マン ヴァンド・フランス Fée Main Vin de France | 赤 | NV (2017+2018) | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 22本 | |
| 葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン60%(17年が25%、18年が35%)、アブリュー40%(18年) 土壌:赤いグラヴ・砂礫の脈 醸造:品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック アッサンブラージュ後瓶詰め 瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391904 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | クー・フラン ヴァンド・フランス Coup Franc Vin de France | 赤 | NV (17+18+20) | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 35本 | |
| 葡萄:カベルネ・フラン 100% (2017年15%、2018年45%、2020年40%)樹齢:70年~100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ。醸造:除梗し破砕はせず 熟成:(2017年)ブルゴーニュ産の古樽12か月(2018年)2017年とブレンドしてセメントタンク30か月(2020年)50%を砂岩質水平アンフォア6か月。50%をコンクリートタンク6か月 JAN:4589941391973 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |

在庫 ©3か月分在庫有り
○1~2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり


各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーラングドックー



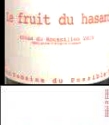











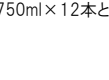
| ジェフ・キャレル <i>Jeff Carrel</i> | | 本拠地:ラングドック ナルボンヌ 栽培:ピオロジック(AB、ユーロリーフ認証) | | | | | |
|---|--|--|--------|-----|--------------------|------|----|
| <p>パリ生まれ。ワイン醸造学の国立卒業証書を取得した後、フランス各地でワイン造りを経験。 2000年には自身のコンサルタント会社を設立。現在でも南仏を中心に、コンサルタント業務を行っています。 サン＝ローラン＝ド＝ラ＝カブレリスにあった古いカーヴを改修して、2017年に「MAISON CARREL」を設立しました。 ジェフ・キャレルの考える生物学的視点からのワイン。ラベルに描かれている男性は、キャレル彼自身。鳥は環境保護へのシンボルとして描いています。</p> | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | ポワン・ド・ヴェ・ブラン ヴァン・ド・フランス Point De Vue Blanc Vin de France | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 606本 | |
| <p>葡萄:リースリング70%、シャルドネ 30% 土壌:砂質土壌(リースリング) 粘土石灰質土壌(シャルドネ) 醸造:収穫は機械と手摘みの両方 天然酵母 醸造中のSO2の添加無し シャルドネはマロラクティック発酵を行う 熟成:コンクリートタンク JAN:3700290123799 クロージャー:圧搾コルク コルク 認証:Euro Leaf/AB</p> | | | | | | | |
| | ポワン・ド・ヴェ・ルーージュ ヴァン・ド・フランス Point De Vue Rouge Vin de France | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 368本 | |
| <p>葡萄:サンソー40%、シラー30%、カリニャン15%、グルナッシュ15% 土壌:粘土石灰質土壌、砂質土壌 醸造:セパーージュ毎、デレスターージュ、ルモンターージュ 醸造:手摘み 40%は全房 天然酵母 醸造中のSO2の添加無し 熟成:発酵後アッサンブラージュしてコンクリートタンク熟成 JAN:3700290121238 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/AB</p> | | | | | | | |

| ドメヌ ラ・フォン・ド・オリヴィエ <i>Domaine La Font de l'Olivier</i> | | 本拠地:ラングドック コート・ド・トング 栽培:環境保全認証(Certification environnementale des exploitations) | | | | | |
|--|---|---|--------|------|--------------------|------|-------------------------|
| <p>「ラ・フォン・ド・オリヴィエ」はブリュノ・グラニエ氏によって1999年設立されたドメヌ。 ラングドック屈指のアペラシオン、フォージェールの南端境界に位置するコート・ド・トング。オリーブの樹が噴水のように植わっていることから名づけられました。 フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視(Haute Valeur Environnementale/HVE)認定。 第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩。標高116~160メートルの畑からは生まれる非常にお値打ちなワインです。</p> | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue | 白 | 2023 | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 214本 | |
| <p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし クロージャー:DIAM2 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,420 ¥2,200 | 192本 | |
| <p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし クロージャー:DIAM 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング 1500ml Grenache Blanc Cotes de Thongue 1500ml | 白 | 2017 | 1500 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 43本 | |
| <p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし クロージャー:DIAM 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | レ・カラード コート・ド・トング ブラン Les Callades Cotes de Thongue Blanc | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,970 ¥2,700 | 30本 | |
| <p>葡萄:ルーサンヌ50%、グルナッシュ・ブラン50% 醸造:ステンレスタンク 熟成:樽 特徴:黄色の色調、スイカズラやアヤマのような豊かなフローラルの香りと、しなやかで長い余韻を持っている。 JAN:なし クロージャー:DIAM3 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | シラー コート・ド・トング Syrah Cotes de Thongue | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 216本 | |
| <p>葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | シラー コート・ド・トング Syrah Cotes de Thongue | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥2,200 ¥2,000 | 43本 | |
| <p>葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:DIAM1コルク 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | カリニャン ヴィエイユ・ヴィーヌ コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 246本 | |
| <p>葡萄:カリニャン 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:75~130年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | カリニャン ヴィエイユ・ヴィーヌ コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue 1500ml | 赤 | 2015 | 1500 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 12本 | |
| <p>葡萄:カリニャン 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:75~130年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス3000ml Grenache Blanc Cotes de Thongue BIB 3000ml | 白 | 2023 | 3000 | 税込¥5,830 ¥5,300 | 60 | ケース6個入り 9月13日頃より出荷予定 |
| <p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:4589941391782 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス3000ml Grenache Blanc Cotes de Thongue BIB 3000ml | 白 | 2022 | 3000 | 税込¥5,830 ¥5,300 | 6 | ケース6個入り |
| <p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:4589941391782 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |
| | シラー コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス 3000ml Syrah Cotes de Thongue BAG IN BOX 3000ml | 赤 | 2023 | 3000 | 税込¥5,280 ¥4,800 | 132 | ケース6個入り 9月13日頃より出荷予定 |
| <p>葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:4589941391805 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p> | | | | | | | |

ーラングドックー

| ドメヌ クードレ Domaine Coudoulet | | 本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 栽培:リュット・レゾネ(減農薬農法) | | | | | |
|---|--|---|--------|-----|--------------------|------|----|
| ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメヌ・クードレ。協同組合から脱し、徹底した品質向上を目指して造られたワイン。モンターニュ・ノワールの麓、ミネルヴォワ地区は周囲の山から吹きつける強い風「タラモンタン」により畑の湿気が吹き飛ばされて、他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも内陸部に位置するため、朝夕が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ピノ・グリ ペイ・ドック Pinot Gris Pays d'Oc | 白 | 2021 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 230本 | |
| 葡萄:ピノ・グリ 土壌:粘土石灰質土壌 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク JAN:3437540089245 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | ヴィオニエ ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 527本 | |
| 葡萄:ヴィオニエ 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク JAN:3437540089238 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | メルロー ペイ・ドック Merlot Pays d'Oc | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 81本 | |
| 葡萄:メルロー 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 熟成:タンク JAN:3437540089191 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | シラー ダルティチュード ペイ・ドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc | 赤 | 2023 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 455本 | |
| 葡萄:シラー 土壌:標高350メートル ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土 醸造・熟成:全て除梗 破碎せず ステンレスタックとコンクリートタンクで10~15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8~10か月間熟成。 JAN:3437540089177 クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | ピノ・ノワール ペイ・ドック Pinot Noir Pays d'Oc | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 821本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 熟成:コンクリートタンクで7~12か月間熟成 JAN:3437540089184 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | プティ・ヴェルド ペイ・ドック Petit Verdot Pays d'Oc | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥2,530 ¥2,300 | 237本 | |
| 葡萄:プティ・ヴェルド 土壌:小石交じりの泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 15~20日間のマセラシオン 熟成:タンク JAN:3437540089207 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ ペイ・ドック Viognier de Fontgaline Pays d'Oc | 白 | 2021 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 86本 | |
| 葡萄:ヴィオニエ 畑・土壌:粘土石灰 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:樽熟成6ヶ月 JAN:4589941391522 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォワ Chateau Cesseras Cuvee Orlic Minervois | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 210本 | |
| 葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破碎せず。タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。 熟成:タンクで15カ月 JAN:3437540089160 クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | シャトー・セスラス ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール Chateau Cesseras Minervois la Liviniere | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 125本 | |
| 葡萄:シラー70%、カリニャン10%、グルナッシュ10%、ムールヴェードル10% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラー除梗、破碎なし。その他は混醸。 熟成:65%は樽で12カ月、残りはタンク JAN:3437540088392 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | メラッス・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 412本 | |
| 葡萄:ヴィオニエ80%、ピノ・グリ20% 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造・熟成:天然酵母。600Lの大樽で発酵、11か月間熟成。濾過・清澄はしない。 ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941392307 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | メラッス・ド・ブルミエール・カリテ カリニャン・ブラン ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Mélasses 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France / Ournac Frère | 白 | 2022 | 750 | 税込4,620 ¥4,200 | 222本 | |
| 葡萄:カリニャン・ブラン100% 樹齢:60年 畑・土壌:砂岩混じりの泥灰土、南向き 醸造・熟成:畑とドメヌで二度の選別、すべて重カシステム 軽く前清澄 天然酵母 600Lの大樽(ドゥミ・ミュイ)で発酵、10か月間熟成 濾過・清澄はしない JAN:4589941392161 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | メラッス・ド・ブルミエール・カリテ ピノ・ノワール/オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 225本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:泥灰岩、粘土石灰質 醸造:半分除梗、半分全房 天然酵母 熟成:228Lの新樽で10か月 濾過・清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | レ・ポワスカイユ ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poisailles Vin de France / Ournac Frères | 白 | 2023 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 174本 | |
| 葡萄:ヴェルデホ100% 樹齢:6年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造・熟成:手摘み収穫、畑とドメヌで二度の選別、重カシステム 除梗 ステンレスタック6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437400089412 クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | ル・ブラーク ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Le Braque Vin de France / Ournac Frère | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 77本 | |
| 葡萄:プティット・シラー 樹齢:12年 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造・熟成:手摘み 畑とドメヌで二度の選別、すべて重カシステム 除梗 コンクリートタンクで20日間かけて発酵 コンクリートタンク6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437540089405 クロージャー:DIAM5コルク 認証:なし | | | | | | | |

ルーシヨン



| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|--|--|--------|------|----------------------|------|----|
| ドメヌ・デュ・ポッシブル & オン・アタンダン・ラ・プリュイ <i>Domaine du Possible & En Attendant la Pluie</i> | | 本拠地: ルーシヨン ランサック村 栽培: ピオロジック (認証なし) | | | | | |
| Possibleの名前通り、可能性への挑戦を目指すルイック・ルーレル氏。理想の畑を探し求め、古木が植わった古い協同組合を手に入れたのです。硫黄とホルダー液以外使わずにピオロジック栽培。片麻岩、シスト、花崗岩など多様な土壌と古木の個性を生かしたワインを造ります。自分の目指すワインに向けて可能な限り突き進むんだ、そうすればできるんだ、という気持ちのあり方を示しています。 | | | | | | | |
|  | ル・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーシヨン Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon | 赤 | 2018 | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 128本 | |
| 葡萄: カリニャン70%、シラー30% 土壌: 標高400Mのシスト、泥灰土 醸造: 混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成: タンクで8か月間。2019年4月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を3mg/L 添加。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | ル・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーシヨン Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon | 赤 | 2017 | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 39本 | |
| 葡萄: カリニャン70%、シラー30% 土壌: 標高400Mのシスト、泥灰土 醸造: 混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成: タンクで9か月間。2018年5月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を7mg/L 添加。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | ル・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーシヨン Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon | 赤 | 2016 | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 47本 | |
| 葡萄: カリニャン70%、シラー30% 土壌: 標高400Mのシスト、泥灰土 醸造: 混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成: タンクで8か月間。2017年4月18日に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を7mg/L 添加。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | シャルリヴァリ コート・ド・ルーシヨン Charivari Cotes de Roussillon | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 144本 | |
| 葡萄: カリニャン100% 畑: 土壌: カサーニユ村の3区画、標高400メートル、北向き 醸造: 全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。压榨し、フリーランジュースにプレスブレンド。 熟成: 8ヶ月ガラスファイバータンク熟成、スーティアラージュ。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を5mg/L 添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | セ・バラ・メール ア・ポワール コート・ド・ルーシヨン C'est pas la Mer a Boire Cotes de Roussillon | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 131本 | |
| 葡萄: グルナッシュ、シラー、カリニャン 土壌: 泥灰土、シスト 醸造: 全房、醸し、マセラシオンカルボニック 熟成: タンク10か月熟成 濾過・清澄せず 瓶詰め前にSO2を7mg/L添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | セ・バラ・メール ア・ポワール コート・ド・ルーシヨン C'est pas la Mer a Boire Cotes de Roussillon | 赤 | 2016 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 26本 | |
| 葡萄: グルナッシュ、カリニャン、シラー 土壌: シスト、片麻岩 醸造・熟成: 品種・村ごとに4つのタンク醸造、3月にアッサンブラージュして10か月タンク熟成。SO2を7mg/L添加。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | コウマ・アコ コート・ド・ルーシヨン Couma Aco Cotes de Roussillon | 赤 | 2015 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 61本 | |
| 葡萄: シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン 土壌: シスト 熟成: 混醸、除梗、マセラシオン 熟成: 古樽10か月、SO2を7mg/L添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | コウマ・アコ コート・ド・ルーシヨン Couma Aco Cotes de Roussillon | 赤 | 2014 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 51本 | |
| 葡萄: シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン 土壌: シスト コウマ・アコとは、オキシタンの言葉でフランス語ではComme ça 本当のピュアなシラーの味わいはこうだよ！というキュヴェ名。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | コウマ・アコ コート・ド・ルーシヨン 1500ml Couma Aco Cotes de Roussillon 1500ml | 赤 | 2014 | 1500 | 税込¥11,000 ¥10,000 | 33本 | |
| 葡萄: シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン 土壌: シスト JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | トゥ・ビュ・オア・ノット・トゥ・ビュ コート・ド・ルーシヨン Tout bu or not tout bu Cotes de Roussillon | 赤 | 2015 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 56本 | |
| 葡萄: グルナッシュ70%、ムールヴェードル30% 土壌: 黒色泥灰土、シスト、粘土石灰 醸造: SO2添加せず、天然酵母、全房、MC 熟成: タンク80%、樽20%で半年、濾過・清澄せず、SO2ごく少量添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | ロ・アラ・ブッシュ コート・ド・ルーシヨン L'eau a la Bouche Cotes de Roussillon | 赤 | 2016 | 750 | 税込¥3,630 ¥3,300 | 115本 | |
| 葡萄: シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30% 土壌: 花崗岩 醸造: SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず 熟成: タンク80%、樽20% 濾過・清澄せず JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | ロ・アラ・ブッシュ コート・ド・ルーシヨン L'eau a la Bouche Cotes de Roussillon | 赤 | 2015 | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | 400本 | |
| 葡萄: シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30% 土壌: 花崗岩 醸造: SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず 熟成: タンク80%、樽20% 濾過・清澄せず JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | ロ・アラ・ブッシュ コート・ド・ルーシヨン L'eau a la Bouche Cotes de Roussillon | 赤 | 2014 | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | 46本 | |
| 葡萄: シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30% 土壌: 花崗岩 醸造: SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず 熟成: タンク80%、樽20% 濾過・清澄せず JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | パタケ コート・ド・ルーシヨン Pataques Cotes de Roussillon | 赤 | 2015 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 86本 | |
| 葡萄: グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10% 土壌: 粘土石灰、片麻岩 醸造: すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母 熟成: タンク100%、濾過・清澄せず SO2を5mg/L添加して瓶詰め。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |
|  | パタケ コート・ド・ルーシヨン Pataques Cotes de Roussillon | 赤 | 2014 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 47本 | |
| 葡萄: グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10% 土壌: 粘土石灰、片麻岩 醸造: すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母 熟成: タンク100%、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |

—ジュラー


| ジェローム・アルヌー Jérôme Arnoux | | 本拠地:ジュラ アルポワ 栽培:畑によって異なる | | | | | |
|--|---|-----------------------------|--------|-----|----------------------|------|------|
| 1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。こちらはこのネゴシアンからリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリースしているワインとなります。栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。大部分の畑では、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着のもののみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。 | | | | | | | |
| ラベル | | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | クレマン・デュ・ジュラ プリュット・ナチュール エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance | 泡 | 2020 | 750 | 税込¥5,280 ¥4,800 | 500本 | |
| 葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質 醸造:熟成:全房のまま空圧式ブスマティックで圧搾 天然酵母 瓶内二次発酵 24か月ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | クレマン・デュ・ジュラ ゼロ・ドサージュ ブラン・ド・ブラン Crémant du Jura Zéro Dosage Blanc de Blancs | 泡 | 2018 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 105本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:空圧式ブスマティックで圧搾 ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵 60か月、澱と共に熟成させた後、ドサージュは施さず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ シャルドネ “イニシアル” Arbois Chardonnay “Initial” | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 266本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土質50%、石灰質50% 醸造:全房のまま空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:ステンレスタンク80%、樽20% 12か月熟成 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ シャルドネ カンテサンス Arbois Chardonnay Quintessence | 白 | 2020 | 750 | 税込¥5,830 ¥5,300 | 201本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土質土壌50%石灰質土壌50% 醸造:全房のまま空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:樽(新樽25%)12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ サヴァニャン オータンティーク Arbois Savagnin Authentique | 白 | 2018 | 750 | 税込¥6,820 ¥6,200 | 293本 | 価格改定 |
| 葡萄:サヴァニャン100% 土壌:トリアス紀の粘土質 醸造:除梗してデブルバージュ 空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:補酒せず産膜酵母を張った状態で30か月樽熟成 清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ サヴァニャン オートルモン Arbois Savagnin Autrement | 白 | 2016 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | × | |
| 葡萄:サヴァニャン100% 土壌:トリアス紀の粘土質 醸造:除梗してデブルバージュ 空圧式ブスマティックで圧搾 天然酵母 熟成:ステンレスタンクで2か月間発酵、ホウロウタンクで48か月間発酵 清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ シャルドネ パラドクス Arbois Chardonnay Paradox | 白 | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 105本 | |
| 葡萄:シャルドネ100% 土壌:トリアス紀の粘土質土壌 醸造:除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。天然酵母。 熟成:補酒しながら12か月樽熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ プールサール シュブティール Arbois Poulsard “Subtil” | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥5,390 ¥4,900 | 317本 | |
| 葡萄:プールサール 土壌:粘土質 醸造:除梗 ビジャージュしながら20日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成:タンクで8か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ ピノ・プールサール・トルソー フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau “Friandise” | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 437本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール プール・サール トルソー 土壌:粘土石灰質 醸造:50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック 野生酵母 熟成:タンクで3か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ トルソー エクセプション Arbois Trousseau “Exception” | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 285本 | |
| 葡萄:トルソー 土壌:石灰質「Les Corvées」と呼ばれる区画 醸造:除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成:オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ ピノ・ノワール パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 206本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:粘土石灰質、南東向き。 醸造、熟成:除梗して、2日に1度軽くビジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | アルポワ ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml | VJ | 2016 | 620 | 税込¥14,300 ¥13,000 | 143本 | 条件付き |
| 葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗、空圧式プレス、タンク 熟成:228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。 | | | | | | | |
| | マクヴァン・デュ・ジュラ ブラン Macvin du Jura Blanc | VDL | NV | 750 | 税込¥6,820 ¥6,200 | 15本 | |
| 葡萄:シャルドネ100% 土壌:粘土質、石灰質 醸造:発酵前の果汁に全体の1/3をマール・フランシュ・コンテでミュータージュ。 熟成:2年間樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | マクヴァン・デュ・ジュラ ルージュ Macvin du Jura Rouge | VDL | NV | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | × | |
| 葡萄:トルソー100% 土壌:粘土質、石灰質 醸造:発酵前の果汁に全体の1/3をマール・フランシュ・コンテでミュータージュ。 熟成:2年間樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |

完売

ージュラー

| ル・クロ・デ・グリーヴ Le Clos des Grives | | 本拠地:ジュラ コート・デュ・ジュラ 栽培:ピオロジック(エコセール) | | | | | |
|--|---|--|--------|-----|----------------------|------|------|
| ジュラ地方で最も早い、1968年にエコセール認定を受けた生産者。コート・デュ・ジュラに約4ヘクタールの畑を所有している。 白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、ブルサール、トゥルソーを栽培。 ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれば最高の果汁を手に入れることができます。 2017年に「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」の共同経営者であったブノワ・ミュラン氏が買収。今後の品質向上が期待されます。 | | | | | | | |
| ラベル | | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | コート・デュ・ジュラ シャルドネ ミュージシエンヌ Cote du Jura Chardonnay Musicienne | 白 | 2018 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 286本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま圧搾 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 80%樽(新樽率20%)20%ステンレス発酵 熟成:11ヶ月 キュヴェ名<<Musicienne>>は<<歌鶯(ウタゾグミ)>> JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・ウイエ ドレイヌ Cotes du Jura Savagnin Ouille Drain | 白 | 2022 | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 102本 | |
| 品種:サヴァニャン100% 樹齢:30~35年 畑・土壌:約0.5ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造:熟成:手摘み 全房のまま空気式プレス機にて圧搾 デブルバージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め 補酒(ウィヤージュ)しながら12か月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・オキシダティブ ソリテール Cote du Jura Savagnin Oxydatif Solitaire | 白 | 2020 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 115本 | |
| 葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗して圧搾 熟成:ウィヤージュせず30か月樽熟成 SO2添加はごく少量 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ サヴァニャン・ナチュラル Cotes du Jura JURA NADA Savagnin Nature | 白 | 2022 | 750 | 税込¥7,480 ¥6,800 | 172本 | |
| 葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:手摘み 除梗 ステンレスタンクで25日マセラシオン 熟成:5か月 濾過清澄なし 瓶詰時SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ シャルドネ ウイエ Cote du Jura Jura Nada Chardonnay Ouille | 白 | 2020 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 176本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま圧搾 熟成:補酒しながら10か月熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ピノ・ノワール ア・ベック Cote du Jura Pinot Noir A Bec... | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥5,280 ¥4,800 | 105本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 樹齢:30~40年 醸造:除梗 ビジャージュをして色素を抽出 天然酵母で果皮と共に発酵 熟成:10か月樽熟成 濾過・清澄なし 瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ルージュ ア・ゴルジュ・ルッス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 197本 | |
| 葡萄:ピノワール 48% トゥルソー 48% ブールサール 4% 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 熟成:品種ごと11か月ステンレスタンク熟成 キュヴェ名<<A GORGE ROUSSE>>は<<バグログミ>> JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ルージュ ア・ゴルジュ・ルッス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 35本 | |
| 葡萄:ピノワール 48% トゥルソー 48% ブールサール 4% 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 熟成:品種ごと11か月ステンレスタンク熟成 キュヴェ名<<A GORGE ROUSSE>>は<<バグログミ>> JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ ブールサール Cotes du Jura JURA NADA Poulard | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 36本 | |
| 葡萄:ブルサール100% 土壌:粘土石灰質 醸造:房選り、粒選りの選果、畑で除梗。タンク発酵。天然酵母。 熟成:10か月タンク熟成。濾過・清澄・SO2添加せず。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | |
|  | コート・デュ・ジュラ ヴァン・ジョーヌ 620ml Cotes du Jura Vin Jaune 620ml | VJ | 2015 | 620 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 47本 | 条件付き |
| 葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗、空圧式プレス、タンク 熟成:228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。 | | | | | | | |

ーサヴォワ

| ドメヌ・ジェヌー シャトー・ド・メラン Domaine Genoux Chateau de Merande | | 本拠地:サヴォワ アルバン村 栽培:ピオディナミ(Ecocert認証) | | | | | |
|---|---|--|--------|-----|--------------------|-----|----|
| アルバンは、かつてローマ帝国時代、フランスの都市ヴィエンヌからローマを結ぶ街道に位置していました。 2世紀より葡萄畑が存在していた歴史ある畑を担う気鋭のドメヌです。真に偉大なワインは自然なワイン造りから生まれ、という信念を貫き、 代々受け継がれてきた畑を丹念に育てています。透明感のあるミネラルとエレガンスが彼らのワインの代名詞です。 | | | | | | | |
| ラベル | | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ヴァン・ド・サヴォワ アルバン (N)45° 30,506' (E)6° 04,451' Vin de Savoie Arbin | 赤 | 2013 | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 22本 | 終売 |
| 葡萄:モンドウーズ 土壌:石灰、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン 醸造:全房、21日間マセラシオン、天然酵母 熟成:90%ステンレスタンク、10%古樽で18か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Decert | | | | | | | |

ーコースー














| ラベル | | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|--|-------------------------------------|------|--------|--------------------|------|----|----|
| ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ Domaine Buzzo Bonifazi | | 本拠地:コルシカ島 ボニファシオ 栽培:ピオロジック(認証なし) | | | | | | |
| コルシカ島南部、ボニファシオ石灰岩台地に本拠地を構えるブッツォ・ボニファシオで12ヘクタールの畑を所有しております。 2010年、ヴァンサン・ブッツォの息子がCiafara(チャファラ)で立ち上げました。品種の個性と土地の表現。 私たちの求める感情を表現したワインです。 | | | | | | | | |
| ROCA GIANCA | ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc | 白 | 2021 | 750 | 税込¥6,160 ¥5,600 | 116本 | | |
| | 葡萄:ヴェルメンティーノ 土壌:黄色泥灰土に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| ROCA GIANCA | ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc | 白 | 2020 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 36本 | | |
| | 葡萄:ヴェルメンティーノ 土壌:黄色泥灰土に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| CIAFARA | チャファラ イル・ド・ボーテ ロゼ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rosé | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | × | | |
| | 葡萄:シヤカレツロ、ニエルツチヨ 土壌:深い粘土と石灰質土壌 樹齢:7年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| CIAN DI FOSSI | チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 119本 | | |
| | 葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| CIAN DI FOSSI | チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥5,720 ¥5,200 | 92本 | | |
| | 葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| CIAFARA | チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge | 赤 | 2021 | 750 | 税込6,380 ¥5,800 | 103本 | | |
| | 葡萄:ニエルツチヨ、シヤカレツロ 土壌:チョーク質土壌、表土は深い粘土 樹齢:7年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| CIAFARA | チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥6,380 ¥5,800 | 59本 | | |
| | 葡萄:ニエルツチヨ、シヤカレツロ 土壌:チョーク質土壌、表土は深い粘土 樹齢:7年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |

完売


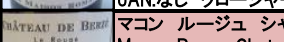
ブルゴーニュ

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|---|-----|--------|-----|--------------------|------|----|
| ドメーヌ ピエール・ロイ & ジャン・フランソワ ベルサン Domaine Pierre-Louis & Jean Francois Bersan 本拠地:ブルゴーニュ サン=ブリ 栽培:ピオロジック〜ピオディナミ(認証なし) | | | | | | | |
| 15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール・ロイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。ブルゴーニュ唯一のソーヴィニオン・ブランの産地サン=ブリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さと同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。イギリスとの100年戦争時に塹壕として造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カーヴでゆっくりと熟成が行われます。 | | | | | | | |
|  | ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligote | 白 | 2020 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 142本 | |
| 葡萄:アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ(果皮が黄金色のアリゴテ種)50% 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | サン=ブリ Saint-Bris | 白 | 2019 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 215本 | |
| 葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | サン=ブリ キュヴェ・マリアヌ Saint-Bris Cuvee Marianne | 白 | 2020 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 117本 | |
| 葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:70%樽熟成(ドゥミ=ミュイ)、30%ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | サン=ブリ フィエ・グリ Saint-Bris Fy Gris | 白 | 2021 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 179本 | |
| 葡萄:フィエ・グリ100% 樹齢:平均5年 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 熟成:樽 ソーヴィニオン・ブランの亜種であるこの葡萄はピンクがかった果皮を持ち、サン=ブリに繊細でエレガントな香りを与えてくれます。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | シャブリ Chablis | 白 | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 120本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | ブルゴーニュ コート・ドーセール ブラン Bourgogne Cotes d'Auxerre Blanc | 白 | 2020 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 90本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:グランドーセロワ地区、粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:80%ステンレスタンク、20%樽熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 199本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質キンメリッジ階 熟成:ステンレスタンク75%、樽25% JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | イランシー キュヴェ・マリアヌ Irancy Cuvee Marianne | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 117本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:オーク樽(新樽0%)24か月 JAN:なし クロージャー: 認証:なし | | | | | | | |
|  | ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュ・ド・マン Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 85本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12か月 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |
|  | ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュ・ド・マン Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 99本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12か月 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |


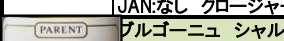
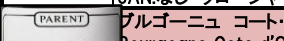



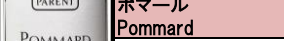
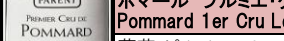
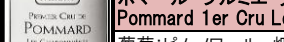
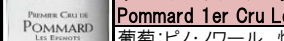
ブルゴーニュ

| ドメヌ・バール Domaine Bart | | 本拠地:ブルゴーニュ マルサネ 栽培:リュット・レゾネ(認証なし) | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--------|-----|--------------------|------|-----|
| マルサネの礎を築いたクレール=ダユの系譜を受け継ぐバール家。 テロワールとミレジムの個性を尊重し、除草剤や化学肥料を使わずに育てた葡萄の純粋な果実を重視したワインを造っています。 収穫したワインの60%は自社で瓶詰めし、そこからおよそ3分の1を輸出します。残りの40%はネゴシアンに売却します。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres | 白 | 2021 | 750 | 税込¥8,140 ¥7,400 | 15本 | 限定品 |
| 葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:压榨コルクWINE2 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres | 白 | 2020 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 15本 | |
| 葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:压榨コルクWINE2 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres | 白 | 2019 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 5本 | |
| 葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:压榨コルクWINE2 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres | 白 | 2018 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 29本 | |
| 葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:压榨コルクWINE2 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ ロゼ Marsannay Rose | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 34本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土と砂に小石が混じる 醸造:天然酵母、2/3直接压榨、1/3セニエ 熟成:タンク JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・フィノット (モノポール) Marsannay Les Finottes (Monopole) | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥7,370 ¥6,700 | 145本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:小石混じりの粘土石灰質 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 (バール単独所有)北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし クロージャー:压榨コルクWINE2 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・フィノット (モノポール) Marsannay Les Finottes (Monopole) | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥6,490 ¥5,900 | 57本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:小石混じりの粘土石灰質 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 (バール単独所有)北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし クロージャー:压榨コルクWINE2 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・ウズロワ Marsannay Les Ouzeloy | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 24本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥8,360 ¥7,600 | 82本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 59本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥8,360 ¥7,600 | 32本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:プレモー石灰岩、コンゴメラ・ソーモン 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ ラ・モンターニュ Marsannay La Montagne | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥8,800 ¥8,000 | 29本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |
|  | マルサネ レ・ゼシェゾット Marsannay Es chezots | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥9,020 ¥8,200 | 20本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50年 土壌:オストレア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も涼やかなテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |

ブルゴーニュ

| ラベル | | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|---|-----|--------|-----|--------------------|------|----|
|  | | マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze | 赤 | 2014 | 750 | 税込¥6,820 ¥6,200 | 135本 | 終売 |
| 本拠地:ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ 栽培:区画により異なるが、基本的にビオロジック コント・ラフォンなど土壌を固めない、馬による畑耕作が目されるブルゴーニュ。その馬を用いた耕作を請け負い、対価として葡萄を得る 異色のネゴシアン、オロンシオ。工業的醸造用具を使わず、収穫した果実の味わいを尊重しています。 | | | | | | | | |
|  | | マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze | 赤 | 2013 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 54本 | 終売 |
| 葡萄:ガメイ 樹齢:70~90年 土壌:白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質 醸造:全房、天然酵母、樽とタンク 熟成:樽12カ月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |

ドメーヌ パラン&ジャック・パラン
Domaine Parent & Jacques Parent

| ラベル | | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|--|--|-----|--------|-----|----------------------|------|----|
|  | | ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay | 白 | 2022 | 750 | 税込¥8,800 ¥8,000 | 180本 | |
| 本拠地:ブルゴーニュ ボマール 栽培:自社畑ビオディナミ(Ecocert認証) 17世紀から続くボマールの名門ドメーヌ・パラン。現当主アンヌ・パランはブルゴーニュにおける女性醸造家の先駆者でもあります。 自社畑ではビオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。 パランが最も力を入れているのはボマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボヌ、モンテリーといったアペラシオンも生産されています。 ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事をしています。 | | | | | | | | |
|  | | ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay | 白 | 2019 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 6本 | |
| 葡萄:シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢:15~25年 醸造:熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |
|  | | ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 180本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 畑:ボマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド 平均樹齢:30年 醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12~14日間発酵。熟成:600リットルの樽で12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | | |
|  | | ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 126本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 畑:ボマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド 平均樹齢:30年 醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12~14日間発酵。熟成:600リットルの樽で12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB | | | | | | | | |
|  | | ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ポモヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥8,800 ¥8,000 | 33本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ボマール・ノワソを含む古木のセレクション 醸造:熟成:すべて除梗。3日間の低温マセラシオン、1日2~3回のピジャージュを行い14~16日間発酵。熟成:600リットルの樽で14か月。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |
|  | | ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ポモヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥8,250 ¥7,500 | 40本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ボマール・ノワソを含む古木のセレクション 醸造:熟成:すべて除梗。3日間の低温マセラシオン、1日2~3回のピジャージュを行い14~16日間発酵。熟成:600リットルの樽で14か月。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |
|  | | ボマール Pommard | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 41本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 畑:土壌:Les Petits Noizonsの区画、粘土石灰 樹齢:50年 醸造:100%除梗、3~5日間の低温マセラシオン、 1日2回のピジャージュを行い16~18日間発酵。熟成:14ヶ月(新樽30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |
|  | | ボマール プルミエ・クリュ レ・ザルジリエール Pommard 1er Cru Les Argillieres | 赤 | 2016 | 750 | 税込¥22,000 ¥20,000 | 56本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰 醸造:100%除梗、3~5日間の低温浸漬。 1日2~3回のピジャージュ、ルモンターージュを行い18~20日間発酵。熟成:16~18ヶ月(新樽30~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |
|  | | ボマール プルミエ・クリュ レ・シャポニエール Pommard 1er Cru Les Chaponnières | 赤 | 2017 | 750 | 税込¥22,000 ¥20,000 | 59本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 畑:土壌:粘土石灰 ボマールの1級畑、ヴォルネイ側のリュジアン=バと地続きの東側の区画。醸造:選果しながら手摘み収穫。更に振動式テーブルで選果。 3~5日間低温浸漬。1日2~3回のピジャージュ18~20日間発酵。熟成:14~16ヶ月(新樽35~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |
|  | | ボマール プルミエ・クリュ レ・ゼプノー Pommard 1er Cru Les Epenots | 赤 | 2016 | 750 | 税込¥26,400 ¥24,000 | 56本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 畑:土壌:ボマール1級畑、ボヌ側の中で最良の区画 樹齢:35~45年 醸造:100%除梗、4~5日間の低温浸漬。1日2回のピジャージュを行い18~20日間発酵。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | | |


ブルゴーニュ

| ドメーヌ ラトゥール・ジロー Domaine Latour Giraud | | 本拠地:ブルゴーニュ ムルソー 栽培:リュット・レゾネ(認証なし) | | | | | |
|---|---|--------------------------------------|--------|-----|----------------------|------|----|
| ラトゥール・ジローはコート・ド・ボヌの中でも素晴らしい白ワインを生み出すムルソーに拠を構えています。ラトゥール・ジローの歴史は3世紀以上に渡り、17世紀後半まで遡ります。現当主、ジャン・ピエール氏がボヌ、ティジョンで醸造、理工学を学び、ドメーヌに戻った80年代から、ドメーヌ元詰めを始めました。現在では葡萄の栽培からワインの醸造まで、すべてジャン・ピエール氏によって指揮されており、経理に関しては彼の姉であるフロレンスによって補佐されています。ラトゥール・ジローは現在10ヘクタールの畑を所有しており、その80%が白ワイン、20%が赤ワインの畑です。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | ムルソー キュヴェ シャルル・マキシム Meursault Cuvee Charles Maxime | 白 | 2022 | 750 | 税込¥15,400 ¥14,000 | 118本 | |
| 葡萄:シャルドネ 畑:7区画からのブレンドです。ジュヌグリエール、ポリュゾ側に位置するLe Limouzin, Les Criots, Les Pelles Dessous. オーセイ・デュレス側に位置するLes Vireuils dessous そしてムルソー北限に位置するLe Clos du Cromin, Les Corbins, Les Malporieres JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |
| | ムルソー プルミエ・クリュ ジュヌグリエール Meursault 1er Cru Genevrières | 白 | 2022 | 750 | 税込¥27,500 ¥25,000 | 46本 | |
| 葡萄:シャルドネ 樹齢:平均40年 新樽率:25% JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし | | | | | | | |

| ドメーヌ・ア・バシェイ・レグロ Domaine des Bachev-Legros | | 本拠地:ブルゴーニュ サントネ村 栽培:リュット・レゾネ(認証なし) | | | | | |
|---|--|---------------------------------------|--------|-----|----------------------|-----|-----|
| サントネ村に18世紀から6世代続くバシェイ・レグロ。1993年に若い二人の息子ルナックとサミュエルが加わり、エレガントで香り高いワインを造り出しています。コート・ド・ボヌ屈指の古木が植わる畑を所有しており、深みのある熟したタンニンを持ったスタイルが特徴的です。減農薬農法(リュット・レゾネ)を用いています。出来るだけ化学肥料や除草剤を使用しないビオロジックに基づいています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | ブルゴーニュ プラン サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin | 白 | 2021 | 750 | 税込¥6,710 ¥6,100 | 50本 | 限定品 |
| 葡萄:シャルドネ 樹齢:2000年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽3か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | シャサーニユ・モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョレ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニユ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petites Vignes | 白 | 2021 | 750 | 税込¥21,120 ¥19,200 | 41本 | 限定品 |
| 葡萄:シャルドネ 樹齢:1950年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質、1級畑モルジョレ・プティ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | マランジュ ルージュ ヴィエイユ・ヴィーニユ Maranges Rouge Vieilles Vignes | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥7,040 ¥6,400 | 81本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1965年と1935年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成。新樽比率20%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | サントネ レ・シャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 32本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1947年と1952年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | サントネ レ・シャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 32本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1947年と1952年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー・レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥11,880 ¥10,800 | 45本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー・レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥10,230 ¥9,300 | 40本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |
| | シャサーニユ・モンラッシェ ルージュ・プラント・モミエール ヴィエイユ・ヴィーニユ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momières Vieilles Vignes | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥10,560 ¥9,600 | 14本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1946年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし | | | | | | | |

| ドメーヌ レ・シャン・ド・テミ Domaine Les Champs de Themis | | 本拠地:ブルゴーニュ ブーズロン村 栽培:ビオロジック | | | | | |
|---|-----------------------------------|--------------------------------|--------|-----|--------------------|-----|----|
| 司法官として働いていたグザヴィエ・モフスネ氏が2014年にブーズロンに設立した新進ドメーヌです。ギリシャの女神Themisに由来して命名されました。モフスネ家はかつてはユイ・サン・ジョルジュに広大な畑を所有していましたが、既にその歴史は終わり、長い間ドメーヌ経営からは遠ざかっていました。約12年間司法官として勤務していたグザヴィエ氏は、モフスネ家の原点であるドメーヌを再建する道を選びました。畑の全てはビオ認証を取得し、手作業で丹念に育てられています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
| | ブーズロン レ・クルー Bouzeron Les Clous | 白 | 2017 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 95本 | 終売 |
| 葡萄:アリゴテ・ドレ 畑:土壌:東向き斜面、石灰質 樹齢:平均45年 醸造:天然酵母、ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/AB/Ecocert | | | | | | | |







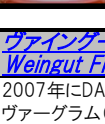
ブルゴーニュ




| ジャン・マックス Jean MAX | | 本拠地: ボージョレー シャルネイ 栽培: 有機に転向中 | | | | | |
|--|--|---------------------------------|--------|-----|--------------------|-----|----|
| シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ・アントワーン・リュイットにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑。2022年にはLachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | エクスターズ ボージョレー・ルーージュ Ext'Hase Beaujolais | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥5,280 ¥4,800 | 96本 | |
| 葡萄: ガメイ 樹齢: シャルネイ70年、リヴォレ20年 畑・土壌: シャルネイとリヴォレの粘土石灰質 標高350M、400M 西向き、北向き 醸造: 手摘 畑で選果。20℃に冷やしてから全房でMC。下からピエド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母 熟成: 古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成。濾過、清澄せず。瓶詰め前に1g/HLのみSO2を添加。 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | | |

スペイン

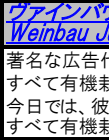












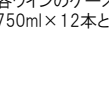
| オチョ・イ・メディオ Ocho y Medio | | 本拠地: カスティーリャ ラ・マンチャ地方 ウクレス | | | | | |
|--|--|----------------------------|--------|-----|--------------------|-------|----|
| オチョ・イ・メディオ(スペイン語で8と1/2の意味)の畑は2005年に認可されたD.O.ウクレスの中に位置する標高850メートルの場所に位置しています。ラ・マンチャと比べてもゆっくりと葡萄が成熟し、綺麗な酸味と完熟した果実とフェノールを両立させたワインです。まるで雲の上を歩いているかのような畑から、エチケットがデザインされました。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | シャルドネ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla | 白 | 2023 | 750 | 税込¥1,980 ¥1,800 | 656本 | |
| 葡萄: シャルドネ 樹齢: 30年 アルコール度数: 12.5% 酸度: 6.04g/L JAN: 8436540220561 クロージャー: 圧搾コルク 認証: WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ロゼ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé Vino de la Tierra de Castilla | ロゼ | 2021 | 750 | 税込¥1,980 ¥1,800 | 523本 | |
| 葡萄: ガルナッチャ(グルナッシュ) 醸造: 除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数: 13.5% JAN: 8436540221223 クロージャー: 圧搾コルク 認証: WfCP(環境保全認証) | | | | | | | |
|  | ロゼ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé Vino de la Tierra de Castilla | ロゼ | 2020 | 750 | 税込¥1,980 ¥1,800 | 17本 | |
| 葡萄: ガルナッチャ(グルナッシュ) 醸造: 除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数: 13.5% JAN: 8436540221223 クロージャー: 圧搾コルク 認証: WfCP(環境保全認証) | | | | | | | |
|  | テンプラニーヨ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla | 赤 | 2023 | 750 | 税込¥1,980 ¥1,800 | 1217本 | |
| 葡萄: テンプラニーヨ 樹齢: 15年 醸造: ステンレスタンク 熟成: ステンレスタンク アルコール度数: 13.5% JAN: 8436540220578 クロージャー: DIAM3コルク 認証: WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ティント・ヴェラスコ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla | 赤 | 2023 | 750 | 税込¥1,980 ¥1,800 | 1323本 | |
| 葡萄: ティント・ヴェラスコ 樹齢: 30年 醸造: ステンレスタンク 熟成: ステンレスタンク アルコール度数: 13.5% JAN: 8436540220585 クロージャー: DIAM3コルク 認証: WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | マルベック ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla | 赤 | 2023 | 750 | 税込¥1,980 ¥1,800 | 72本 | |
| 葡萄: マルベック 樹齢: 30年 醸造: ステンレスタンク 熟成: ステンレスタンク アルコール度数: 13.5% JAN: 8436540220554 クロージャー: 圧搾コルク 認証: WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証 | | | | | | | |

ポルトガル

| グアポス・ワイン・プロジェクト GUAPOS WINE PROJECT | | 本拠地:ミーニョ 栽培:99%オーガニック | | | | | |
|---|--|--------------------------|--------------|-----|--------------------|-------|------------|
| Guapos Wine ProjectはワインメーカーのBruno ValenteとDaniel Costaの二人が立ち上げたワインのブランドです。 ポルトガル北部のミーニョ地方に本拠地を構え、地域・気候・ブドウ品種の個性を尊重したワイン造りを進めています。 自社で畑は所有していませんが、長年の経験と人脈により優良な畑の所有者と契約し、畑の管理、ブドウ栽培を一緒に行い良質なブドウを手に入れています。 ポルトガル独自の多様性を維持しながらも以前とは違う個性を持つポルトガルワインを手掛ける新しいワインメーカーです。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | アンサス ペット・ナット Anthus Pet-Nat | 泡 | NV (2023) | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 306本 | |
| 葡萄:アムト、アヴェツソ、ローレイロ 土壌:花崗岩 サブリージョン・カヴァドにある標高300mの畑 醸造・熟成:人為的な介入を最小限に留めて造ります 酵母添加、SO2添加せず 瓶内で自然なまま発酵 アルコール度数:13% PH:3.15 総酸度:6g/L 残糖:1.48g/L JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし | | | | | | | |
|  | アンサス ロゼ ペット・ナット Anthus Rosé Pet-Nat | 泡 | NV (2022) | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 472本 | |
| 葡萄:エスパデイロ 土壌:花崗岩 醸造・熟成:人為的な介入を最小限に留めて造ります 酵母添加、SO2添加せず 瓶内で自然なまま発酵 アルコール度数:13% PH:3.29 総酸度:6.5g/L 残糖:1.52g/L JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし | | | | | | | |
|  | アルディナ アリント ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Arinto 450 Vinho Verde | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,200 ¥2,000 | 576本 | 9月中旬より出荷予定 |
| 葡萄:アリント 土壌:花崗岩 サブ・リージョン アマランデにある標高450mの畑 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタック バトナージュしながら3か月間ステンレスタックで熟成 JAN:5600232134006 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | アルディナ ローレイロ ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Loureiro 300 Vinho Verde | 白 | 2021 | 750 | 税込¥2,200 ¥2,000 | 1338本 | 追加入荷 出荷可能 |
| 葡萄:ローレイロ100%(樹齢16年) 土壌:花崗岩 サブリージョン・カヴァドにある標高300mの畑 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタック バトナージュしながら3か月間ステンレスタックで熟成 JAN:5600232134013 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | アルディナ アヴェツソ ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Avesso 400 Vinho Verde | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,200 ¥2,000 | 1020本 | 追加入荷 出荷可能 |
| 葡萄:アヴェツソ100% 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタック バトナージュしながら3か月間ステンレスタックで熟成 JAN:5600232134013 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェツソ ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Negro Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde | 白 | 2021 | 750 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 5本 | ※CP不良 |
| 葡萄:アルヴァリーニョ、アヴェツソ 土壌:花崗岩 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタック バトナージュしながら3か月間ステンレスタックで熟成 JAN:5600232134020 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |
|  | カステロ・ネグロ・ロゼ ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Negro Rosé 250 Vinho Verde | ロゼ | 2018 | 750 | 税込¥2,200 ¥2,000 | 73本 | |
| 葡萄:トウリガ・ナショナル60%、エスパデイロ40% 土壌:花崗岩 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタック バトナージュしながら3か月間ステンレスタックで熟成 JAN:5600232134044 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし | | | | | | | |



| ヴァインゲート フランツ・アントン・マイヤー Weingut Franz Anton Mayer | | 本拠地:ニーダーエスライヒ ヴァーグラム 栽培:ビオディナミ(認証なし) | | | | | |
|---|--|---|--------------|------|--------------------|------|----|
| 2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァインゲートです。 ヴァーグラム(Wagram)という名前は“Wogen”『雨』という言葉が転じた川岸を意味する言葉から来ています。 厚さ15メートルに及ぶレス土壌はこの地の原種、グリュナー・ヴェルトリーナーを代表とするブドウに最適です。 厳しい栽培と最新の設備から造られるワインは“楽しんで飲んでほしい”というモットーが感じられます。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | リターヴォア ヴァイス 1000ml Literwoar weiß 1000ml | 白 | NV (2022) | 1000 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 573本 | |
| 葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー 土壌:レス土壌 アルコール:12% JAN:9120062163084 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | グリュナー・ヴェルトリーナー ホッフライン Grüner Veltliner Hochrain | 白 | 2015 | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 22本 | |
| 葡萄:グリュナー・ヴェルトリーナー 土壌:南向き、テラス状、深いレス土壌 樹齢:25年以上 JAN:9120062160533 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし | | | | | | | |
|  | リターヴォア ロート 1000ml Literwoar Rot 1000ml | 赤 | NV (2021) | 1000 | 税込¥2,750 ¥2,500 | 890本 | |
| 葡萄:ツヴァイゲルト 土壌:レス土壌 スクリューキャップ アルコール:12.5% JAN:9120062162520 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし | | | | | | | |

ーオーストリアー

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|--|-----|--------|------|--------------------|------|---|
|  | アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml | 白 | 2022 | 1000 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 295本 | 本拠地:ウィーン 栽培:ピオロジック、ピオディナミ(認証無し) |
| 著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。 | | | | | | | |
|  | ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischer Satz Kosmopolit | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 292本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischer Satz Kosmopolit | 白 | 2021 | 750 | 税込¥3,740 ¥3,400 | 107本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑: ドナウ川対岸、DÖBLING(デープリング)とFLORIDSDORF(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischer Satz Kosmopolit | 白 | 2020 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 51本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑: ドナウ川対岸、DÖBLING(デープリング)とFLORIDSDORF(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischer Satz Satellit | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 163本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ 畑: ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischer Satz Satellit | 白 | 2019 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 20本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニオン・ブラン、シャルドネ 畑: ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ フルシュテゴート Gemischer Satz Fürchtegott | 白 | 2022 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 59本 | 葡萄: リースリング、ツィアファンドラ、ヴェルシュリースリング 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: 樽 |
|  | ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischer Satz Ringelspiel | 白 | 2021 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 58本 | JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischer Satz Ringelspiel | 白 | 2018 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 81本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル(シャスラ)、グリューナー・シルヴァナーなど12品種 樹齢: 1948年、1952年に植樹された古木の混植 畑: 19区、SIVERING(シーヴェリング) JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischer Satz Ringelspiel | 白 | 2017 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 88本 | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル(シャスラ)、グリューナー・シルヴァナーなど12品種 樹齢: 1948年、1952年に植樹された古木の混植 畑: 19区、SIVERING(シーヴェリング) JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | グリューナー・ヴェルトリーナー ライゼンベアク Grüner Veltliner Reisenberg | 白 | 2016 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | × | 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー 畑・土壌: Reisenberg ウィーン特有の白亜質石灰岩主体 |
|  | リースリング ウトピー Riesling Utopie | 白 | 2021 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 25本 | JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | リースリング ウトピー Riesling Utopie | 白 | 2017 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 23本 | 葡萄: リースリング(ラインリースリング) 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: ステンレスタンク 酸度: 5.1g/l 残糖度: 1.2g/l JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
|  | リースリング ローゼンガルテル Riesling Rosengartel | 白 | 2016 | 750 | 税込¥7,700 ¥7,000 | 12本 | 葡萄: リースリング 畑: 19区Nussberg(ニクスベルグ)の中でも最高の畑で斜面の中腹 |
| | ヴェルシュリースリング フルシュテゴート Welschriesling Fürchtegott | 白 | 2015 | 750 | 税込¥8,800 ¥8,000 | × | JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |
| | フルシュテゴート Welschriesling Fürchtegott | 白 | 2015 | 750 | 税込¥8,800 ¥8,000 | × | 葡萄: ヴェルシュリースリング 熟成: 樽 フルシュテゴート“恐怖の神”と言う名のワイン。一樽だけの特別なワインです。 JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし |

完売




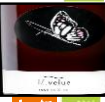






完売









| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|---|-----|--------|-----|----------------------|------|----|
|  | ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 142本 | |
| | 葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢:平均30年 畑:石灰質土壌 JAN:なし クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし | | | | | | |
|  | ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hetfleisch | 赤 | 2018 | 750 | 税込¥22,000 ¥20,000 | 21本 | |
| | 葡萄:ブラウフレンキッシュ 畑:土壌:南ブルゲンラント アイゼンベルグ 樹齢:80年以上 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし | | | | | | |

ピオヴァインゲート ヨハネス・ツィンガー
Bioweingut Johannes Zillinger

本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ
栽培:ピオディナミ(AB, Demeter認証)

オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。従来の製法にとどまらず、多様な手法で「革命的」なワインを生み出します。50種類以上のハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。





| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|--|-----|-------------------|-----|--------------------|------|-------|
|  | ヴェルエ グリーナー・ヴェルトリーナー VELUE Grüner Veltliner | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 112本 | |
| | 葡萄:グリーナー・ヴェルトリーナー 土壌:標高220M、北東向き、レス・石灰砂岩質 醸造:天然酵母 50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。5%のみアンフォアで果皮浸漬。熟成:ステンレスタンクとオーク樽で6か月 JAN:9120016742112 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | ヴェルエ リースリング VELUE Riesling | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 91本 | |
| | 葡萄:リースリング 土壌:標高210M、石灰質、砂岩質 醸造:50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。70%ステンレスタンク、25%大樽、5%のみアンフォアで果皮浸漬。熟成:ステンレスタンクとオーク樽で6か月 JAN:9120016742150 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | ヴェルエ ムスカテラー VELUE Muskateller | 白 | 2022 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | 92本 | |
| | 葡萄:ムスカテラー(ミュスカ) 土壌:北向き丘陵最上部、レス・石灰砂岩質 醸造:全房のまま浸漬、95%ステンレスタンク、5%アンフォア 熟成:ステンレスタンク6か月 JAN:9120016742136 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | ヴェルエ ロゼ VELUE Rose cf&co | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥3,520 ¥3,200 | x | |
| | 葡萄:カベルネ・フラン70%、レグント30% 土壌:石灰質砂岩 醸造:直接圧搾、天然酵母、50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。70%ステンレスタンク、25%大樽、5%のみアンフォアで果皮浸漬。熟成:ステンレスタンクとオーク樽で6か月 JAN:9120016742176 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera | 白 | (2018-2022) NV | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | x | |
| | 葡萄:シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、シラー(2017年~2022年)25% 醸造:熟成:シャルドネはアンフォアで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。システムはリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera | 赤 | (2018-2021) NV | 750 | 税込¥3,960 ¥3,600 | 296本 | |
| | 葡萄:リースラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年) 醸造:熟成:リースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera | ロゼ | (2017-2022) NV | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 161本 | |
| | 葡萄:リースラー(2021年)50%、シラー(2018~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10% 熟成:500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:9120016741757 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | パルセラール ブラン #1 Parcellaire Blanc #1 | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 199本 | |
| | 葡萄:ヴェルシュリースリング62%、シャルドネ38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造:熟成:全房のヴェルシュリースリングをアンフォア発酵500L木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成 瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016742051 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | パルセラール ブラン&ソーヴィニオン Parcellaire Blanc&Sauvignon | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | x | |
| | 葡萄:ピノ・ブラン62%、ソーヴィニオン・ブラン38% 樹齢:35年 畑:土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造:熟成:全房のピノ・ブランをアンフォアで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。ソーヴィニオン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール(産膜酵母)で熟成。瓶詰め1か月前にブレンド。 JAN:9120016742075 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |
|  | パルセラール ルージュ #1 Parcellaire Rouge #1 | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥4,180 ¥3,800 | 14本 | ※ML不良 |
| | 葡萄:カベルネ・フラン62%、シラー38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造:熟成:全房のカベルネ・フランをアンフォア発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰め2か月前にブレンド。 JAN:9120016742099 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter | | | | | | |

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|--|-----|--------|-----|----------------------|------|------|
|  | ヌーメン グリューナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner | 白 | 2020 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 103本 | |
| 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー 樹齢: 55年 栽培: 25年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造: 天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬 樽発酵 熟成: 700Lのアカシア樽で20か月熟成 JAN: 9120016741917 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ヌーメン フュメ・ブラン NUMEN Fume Blanc | 白 | 2021 | 750 | 税込¥7,480 ¥6,800 | 243本 | |
| 葡萄: ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢: 40年 栽培: 30年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造: 天然酵母、アンフォラで果皮浸漬。発酵後半に10%葡萄追加。压榨後、樽発酵。熟成: 700Lのアカシア樽で18か月熟成。 JAN: 9120016742211 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ヌーメン リースリング NUMEN Riesling | 白 | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 132本 | |
| 葡萄: リースリング 樹齢: 40年 栽培: 33年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬。压榨後、アンフォラ発酵。発酵後半に10%葡萄追加。熟成: 600Lのオーク樽で14か月熟成。 JAN: 9120016741870 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ヌーメン ムスカテラー NUMEN Muskateller | 白 | 2021 | 750 | 税込¥7,260 ¥6,600 | 48本 | |
| 葡萄: ムスカテラー 樹齢: 35年 栽培: 35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造: 熟成: アンフォラで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく压榨。発酵後半に10%葡萄追加。600リットルのオーク樽で人為的介入なく12か月間熟成。 JAN: 9120016741894 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ヌーメン ムスカテラー NUMEN Muskateller | 白 | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 8本 | |
| 葡萄: ムスカテラー 樹齢: 35年 栽培: 35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造: 熟成: アンフォラで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく压榨。発酵後半に10%葡萄追加。600リットルのオーク樽で人為的介入なく12か月間熟成。 JAN: 9120016741894 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ヌーメン ロゼ ザンクト・ラウレント NUMEN Rosé St.Laurent | ロゼ | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 41本 | |
| 葡萄: ザンクト・ラウレント 樹齢: 100年以上 栽培: 35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造: 天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬 熟成: 600Lのアカシア樽で4か月熟成 JAN: 9120016741832 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc | 白 | 2020 | 750 | 税込¥11,550 ¥10,500 | 56本 | 条件付き |
| 葡萄: ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢: 40年 醸造: 天然酵母 70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり压榨。熟成: シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。 JAN: 9120016742037 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |
|  | ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc | 白 | 2019 | 750 | 税込¥10,450 ¥9,500 | 3本 | 条件付き |
| 葡萄: ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢: 40年 醸造: 天然酵母 70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり压榨。熟成: シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。 JAN: 9120016741559 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。 | | | | | | | |

クリストフ・ホップ Christoph Hoch

本拠地: クレムスタール
栽培: バイオダイナミ(AB, Demeter認証)



クリストフ・ホップは2013年に12代続くホップ家を継承しました。
故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の「ホレンブルク礫岩」が個性を描いていることに気が付いたのです。
『こんなに酸が強いワインはスーパーキングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。
ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|--|---|-----|-------------------|-----|--------------------|------|----|
|  | オレンジ・リュラル ペット・ナット Orange Rural Pet Nat | 白泡 | (2021+2022) NV | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 141本 | |
| 葡萄: ミュラー・トゥルガウ40%、フリューローター・ヴェルトリーナー30%、グリューナー・ヴェルトリーナー30% 醸造: 除梗 天然酵母 ミュラー・トゥルガウとフリューローター・ヴェルトリーナーは5~7日間果皮浸漬 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN: 9120062020905 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ロゼ・リュラル ペット・ナット Rosé Rural Pet Nat | ロゼ泡 | (2020+2021) NV | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 117本 | |
| 葡萄: ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミスカウトネル30% 畑・土壌: ホレンブルグにある標高250~380m 礫岩質 醸造: 225~1200L木樽を使用 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN: 9120062020219 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | ロート・リュラル ペット・ナット Rot Rural Pet Nat | 赤泡 | (2021+2022) NV | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 257本 | |
| 葡萄: ツヴァイゲルト70%、ブラウアー・ポルトギーザー30% 畑・土壌: ホレンブルグにある標高250~380m 礫岩質 醸造: 全房のまま果皮浸漬 225~2500L木樽を使用 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN: 9120062020912 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |
|  | カルクライヒ ブリュット ナチュラル Kalkreich Brut Nature | 泡 | (2015+2016) NV | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 84本 | |
| 葡萄: ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリューナー・ヴェルトリーナー10% 醸造: 2015年のベースワインに2016年の果汁を加えて二次発酵。全房 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN: なし クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf/Demeter | | | | | | | |





ミヒス・ファーム Michs Farm

本拠地: ヴァインフィアテル
栽培: オーガニック栽培






1983年生まれのミハエル・ギンドルはオーストリア新世代の中で最も注目を集める生産者の一人です。
1807年から続く、農作物、家畜産業、林業、ワイン産業が複合した家族の畑を継承しました。
Michi's Farmは2021年に発案してスタートした新たなプロジェクトです。
全ての畑はミハエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。

| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|---|-----------------------------------|-----|----------|-----|--------------------|------|----|
|  | ミヒス・ファーム ホワイト Michs Farm White | 白 | NV(2021) | 750 | 税込¥3,300 ¥3,000 | 293本 | |
| 葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー 畑・土壌: Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180~280メートル 栽培: ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培 醸造: 熟成: 破砕のみ、ステンレスタック発酵、ステンレスタック熟成 JAN: 9120029879997 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ミヒス・ファーム レッド Michs Farm Red | 赤 | NV(2021) | 750 | 税込¥3,410 ¥3,100 | 228本 | |
| 葡萄品種: ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レーズラー 畑・土壌: Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180~280メートル 栽培: ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培 醸造: 熟成: 除梗、開放式発酵槽、古樽熟成 JAN: 9120029879973 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf | | | | | | | |










ドイツ

| ワインコートヴァインライヒ Weinrut Weinreich | | 本拠地:ラインヘッセン ペヒトハイム 栽培:ピオロジック | | | | | |
|---|--|---------------------------------|--------|-----|--------------------|-------|-----|
| ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ペヒトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン「Naturlich Weinreich(ナチュラルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やる過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトルングしています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ミネラル ブリュット Mineral Brut | 泡 | NV | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 47本 | 限定品 |
| 葡萄:ピノ・ムニエ、シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)、シャルドネ 残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650094 クロージャー:コルク栓 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | セッコ ヴァイス パールヴァイン Secco Weiss Perlwein | 泡 | NV | 750 | 税込¥3,080 ¥2,800 | 474本 | |
| 葡萄:リースリング40%、ミュラー・トウルガウ30%、パフース(バッカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L JAN:4260215650100 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | セッコ ロート パールヴァイン Secco Rot Perlwein | 赤泡 | NV | 750 | 税込¥2,200 ¥2,000 | 2718本 | |
| 葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ヴァインライヒ ヴァイス Weinreich Weiss | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,640 ¥2,400 | 252本 | |
| 葡萄:シヨイレベ、シルヴァナー、ミュラー・トウルガウ、パフース(バッカス) 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.6g/L 酸度:6.5g/L JAN:4260215650285 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ヴァインライヒ グラウ Weinreich Grau | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,640 ¥2,400 | 491本 | |
| 葡萄:グラウフルグンダー(ピノ・グリ) 100% 土壌:レスローム、石灰岩 残糖度6.5g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650254 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ヴァインライヒ ロゼ Weinreich Rose | ロゼ | 2022 | 750 | 税込¥2,640 ¥2,400 | 412本 | |
| 葡萄:ピノ・ノワール、ボルトギーザー、ムニエ、ドルンフェルダー 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。残糖度:8.2g/L 酸度:5.7g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650087 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ヴァインライヒ ロート Weinreich Rot | 赤 | 2019 | 750 | 税込¥2,640 ¥2,400 | 394本 | |
| 葡萄:ドルンフェルダー60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン10% 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、18ヶ月間熟成。 JAN:4260215650117 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | リースリング トロッケン Riesling Trocken | 白 | 2022 | 750 | 税込¥2,520 ¥3,200 | 270本 | |
| 葡萄:リースリング 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間熟成 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成 残糖度:4.7g/L 酸度:7.4g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650018 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ペヒトハイム シャルドネ Bechtheim Chardonnay | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 401本 | |
| 葡萄:シャルドネ 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造:熟成:天然酵母、樽 JAN:4260215650070 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証 | | | | | | | |
|  | ペアレン・フォー・ディ・ザイエ ペット・ナット Perlen vor die Säue Pet Nat | 泡 | (2021) | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 33本 | |
| 葡萄:シルヴァナー100% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:自生酵母で一次発酵 20g/lの残糖の段階でボトルングして瓶内二次発酵。 JAN:4260215650346 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | タヘレス Tacheles | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,510 ¥4,100 | 837本 | |
| 葡萄:バッカス、ミュラー・トウルガウ、シルヴァナー、ソーヴィニヤック 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。S02は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | パロリ リースリング Paroli Riesling | 白 | 2021 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 398本 | |
| 葡萄:リースリング 栽培:ピオロジック 醸造:熟成:全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。S02は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute | 白 | 2021 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 187本 | |
| 葡萄:シャルドネ100% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる S02は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute | 白 | 2020 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | 62本 | |
| 葡萄:シャルドネ100% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる S02は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf | | | | | | | |
|  | ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig | 赤 | 2021 | 750 | 税込¥3,850 ¥3,500 | 196本 | |
| 葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成 S02は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650322 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf | | | | | | | |

ドイツ

| <p>ヴァインゲート・ゲブリューダー・マティス <i>Wein-Gebrüder der Mathis</i></p> | | <p>本拠地:バーデン トゥーニベルグ 栽培:ビオロジック転換中</p> | | | | | |
|---|--|--|--------|-----|--------------------|------|----|
| <p>ドイツ南端バーデン、トゥーニベルグ(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。トゥーニベルグでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを醸成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァインゲート・カルクベデーレ(Kalkbödele)として設立され、2020年セヴェリン・スティヒとパートナーであるサベス・セドラテックがヴァインゲートと一族の歴史を引き継ぎました。彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に回帰しています。</p> | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | <p>スーリ・グリーズ Souris Grise</p> | 白 | 2021 | 750 | 税込¥4,950 ¥4,500 | 247本 | |
| <p>葡萄: グラウブルグンダー(ピノ・グリ)、リースリング 土壌: 石灰質 醸造・熟成: 手摘み 天然酵母 1年間クヴェヴリで熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 12% 残糖: 2.4g/L 総酸度: 5.2g/L JAN: なし クロージャー: DIAM5 蠟キャップ 認証: ヴィーガン認証</p> | | | | | | | |
|  | <p>シルク・デルヴェール Cirque des Levures</p> | 白 | 2022 | 750 | 税込¥5,500 ¥5,000 | 219本 | |
| <p>葡萄: 混種畑のミュラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴェルトツラミネール、ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)、グラウブルグンダー(ピノ・グリ)、ゲートエーデル(シャスラ)、リースリング 土壌: 石灰質 醸造・熟成: 手摘み 天然酵母 14日間果皮浸漬 5か月間古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 11% 残糖: 1.6g/L 総酸度: 5.0g/L JAN: なし クロージャー: 蠟キャップ 認証: ヴィーガン認証</p> | | | | | | | |
|  | <p>ヴァイスブルグンダー トゥーニ Weissburgunder Tuni</p> | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | X | |
| <p>葡萄: ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100% 土壌: トゥーニベルグの石灰質 醸造・熟成: 全房のままで天然酵母による自発的な発酵 9か月間225リットルの樽で熟成、新樽10% 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 12.5% 残糖: 0.4g/L 総酸度: 5.2g/L JAN: 4260312140085 クロージャー: コルク 認証: ヴィーガン認証</p> | | | | | | | |
|  | <p>シャルドネ(トゥーニベルグ) Chardonnay (Tuniberg)</p> | 白 | 2022 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | X | |
| <p>葡萄: シャルドネ100% 土壌: トゥーニベルグの石灰質 醸造・熟成: 全房のまま天然酵母による自発的な発酵。9か月間225リットルの古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 13.0% 残糖: 1.2g/L 総酸度: 5.2g/L JAN: 4260312140054 クロージャー: コルク 認証: ヴィーガン認証</p> | | | | | | | |
|  | <p>シュベートブルグンダー アルテ・レーベ Spätburgunder Alte Rebe</p> | 赤 | 2020 | 750 | 税込¥6,050 ¥5,500 | X | |
| <p>葡萄: シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 醸造・熟成: 15%全房。天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成 新樽10% 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 13.5% 残糖: 0.7g/L 総酸度: 5.2g/L JAN: 4260312140726 クロージャー: コルク 認証: ヴィーガン認証</p> | | | | | | | |



スロヴェニア



| <p>クメティヤ・シュテッカー <i>Kmetija Stekar</i></p> | | <p>本拠地: プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培: 自然な形で栽培(認証なし)</p> | | | | | |
|---|----------------------------------|---|--------|-----|--------------------|------|----|
| <p>1672年からの歴史を誇るシュテッカー一家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。</p> | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | <p>シヴィ Sivi</p> | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 281本 | |
| <p>葡萄: ピノ・グリ 畑・土壌: Musko, Dramarca 標高110m, 0.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタンク熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>ベロ Belo</p> | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 19本 | |
| <p>葡萄: シャルドネ、レプーラ(リポツァ・ジャツァ)、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ポルサキカ、グレラ、フリウラーノ... 畑・土壌: ブルダ地区Podvrt、標高180m, 0.5ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 天然酵母 濾過せず ステンレスタンク熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>イズィ Izi</p> | 白 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 88本 | |
| <p>葡萄: レプーラ(リポツァ・ジャツァ) 畑・土壌: ブルダ, Hum 標高160m, 0.4ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 東、北東向き オーガニック栽培 醸造・熟成: 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>マリ Mali</p> | 赤 | 2022 | 750 | 税込¥4,400 ¥4,000 | 442本 | |
| <p>葡萄: メルロー 畑・土壌: スネザトノ、NjIVA, MLAKA 標高150m, 1.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 24時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク熟成 15g/L残糖で瓶詰め JAN: なし クロージャー: 王冠 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>ヤンコット Jankot</p> | 浸漬 | 2021 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 29本 | |
| <p>葡萄: フリウラーノ(トカイ・フリウラーノ)100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m, 0.2ha, 西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮とともに21日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12か月熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>マルヴァージヤ Malvazija</p> | 浸漬 | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 37本 | |
| <p>葡萄: イストリアン・マルヴァージヤ100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m, 0.2ha, 西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 450リットルのアカシア樽で12か月熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>ムラカ Mlaka</p> | 浸漬 | 2020 | 750 | 税込¥6,600 ¥6,000 | 47本 | |
| <p>葡萄: シャルドネ100% 畑・土壌: MLAKA、標高150m, 0.3ha 南西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12か月熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>クイスコ Kuisko</p> | 浸漬 | 2017 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 74本 | |
| <p>葡萄: シャルドネ100% 畑・土壌: コイスコ(Kojsko)南西向きテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に18日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず オーク樽で36か月熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |
|  | <p>レプーラ・プリロ Rebula Prilo</p> | 浸漬 | 2019 | 750 | 税込¥7,150 ¥6,500 | 26本 | |
| <p>葡萄: リポツァ・ジャツァ100% 畑・土壌: スネザトノプリロ村、ブルダ、標高150~170m, 0.4ha 西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に20日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にSO2ごく少量添加 アカシア樽で36か月熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし</p> | | | | | | | |

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。


在庫 ◎3か月分在庫有り
○1~2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

-スロヴェニア-

| クメティヤ・ナンド <i>Kmetija Nando</i> | | 本拠地: プリモルスカ地方 ゴリシュカ・ブルダ地区 栽培: オーガニック | | | | | |
|--|--|---|--------|-----|--------------------|------|----|
| スロヴェニア北西プリモルスカのゴリシュカ・ブルダ地区、クメティヤ・ナンドはイタリアのフリウリ、コッリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシヴェオに居を構えています。所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオボカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。当主アンドレイは家族の農場(クメティヤ)で25年間ワインを造っています。ブルダの土地への尊重とクメティヤの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | レプーラ ブルー・ラベル プリモルスカ Rebuta Blue Label PGO Primorska | 浸漬 | 2021 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 411本 | |
| | 葡萄: レプーラ(リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢: 16年 畑・土壌: 東向き、オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造: 天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン。熟成: ステンレスタンクで澱と共に15か月 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | |
|  | マルヴァジーヤ ブルー・ラベル プリモルスカ Malvazija Blue Label P.G.O. Primorska | 浸漬 | 2021 | 750 | 税込¥4,620 ¥4,200 | 13本 | |
| | 葡萄: マルヴァジーヤ100% 樹齢: 11年 畑・土壌: オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 醸造: 天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン 熟成: ステンレスタンクで澱と共に15か月 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | |

| ルネサンサ <i>Renesansa</i> | | 本拠地: ポドラヴィエ地方 マリボル 栽培: ピオダイナミ転換中 | | | | | |
|---|---|-------------------------------------|--------|-----|----------------------|-----|--------------|
| ポーヌで醸造の勉強をしたアントワヌ・ジャブレヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにピオ栽培への変換を進めています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska | 白 | 2021 | 750 | 税込¥11,000 ¥10,000 | 限定品 | 9月13日頃より出荷予定 |
| | 葡萄: 100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | |
|  | レンシュキ・リースリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska | 白 | 2021 | 750 | 税込¥13,200 ¥12,000 | 限定品 | 9月13日頃より出荷予定 |
| | 葡萄: レンシュキ・リースリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし | | | | | | |

-ニュージーランド-

| クロ・マルグリット <i>Clos Marguerite</i> | | 本拠地: 南島マールポロ地区 アウテア・ヴァレー 栽培: サステナブル(認証なし) | | | | | |
|---|---|--|--------|-----|--------------------|----|----|
| ポルドーでワイン造りを学び、経験を重ねたジャン=シャルルとマルグリット夫妻によるマールポロの小さなブティックワイナリーです。二人は結婚して間もなく自分たちの畑を持つことを計画し、驚くべき可能性を秘めたマールポロにたどり着きました。高い植密度、収量制限、重力システムなど旧世界の技術と哲学を新世界と融合させた、エチケットの通りバランスに秀でたワインを造っています。 | | | | | | | |
| ラベル | ワイン名 | タイプ | ヴィンテージ | 容量 | 参考上代 | 在庫 | 備考 |
|  | マールポロ ピノ・ノワール Marlborough Pinot Noir | 赤 | 2017 | 750 | 税込¥6,500 ¥5,000 | × | |
| | 葡萄: ピノ・ノワール 土壌: 砂利質、サン=テリオンのもラッセに酷似した泥灰土 醸造: 除梗、破砕はしない、低温浸漬、高温発酵 熟成: 樽(新樽10%)12か月 JAN: 9421902153686 クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし | | | | | | |