

♪ 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
ドメヌ・ミュレ & マゾン・ミュレ Domaine Muré & Maison Muré		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)					
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・ミュレに代替り、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。							
	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	
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							
	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
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							
	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
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							
	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	
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							
	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
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							
	クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ビオ Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	52本	
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							
* 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	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	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	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	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	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	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	×	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro leaf							
	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
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							
	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	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	ピノ・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	77本	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							

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	
	ゲヴュルトトラミネール マセラシオン Gewurztraminer "Maceration" 葡萄:ゲヴュルトトラミネール 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

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。							
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・アン・レーール 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・デーリ 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・デーリ 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・デーリ・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・デーリ・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・ファミーユ・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・ファミーユ・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・ファミーユ・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							

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

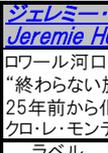
ドメヌド ラギャルリエール Domaine de la Garreliere

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・マリエール 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>							

ローワールー

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:ローワール 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>ローワール河口、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:圧搾コルク 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:圧搾コルク 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:圧搾コルク 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:圧搾コルク 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>							

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)					
<p>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。</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
	AWA ヴァンド・フランス AWA Vin de France	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	116本	
<p>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</p>							
	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
<p>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。</p>							
	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	
<p>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</p>							
	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
<p>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</p>							
	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	
<p>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</p>							
	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	
<p>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</p>							
	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	
<p>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</p>							
	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	
<p>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</p>							
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/Biohyvin認証)					
<p>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プロウ畑を後にし、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。</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
	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	
<p>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/Biohyvin</p>							
	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	
<p>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/Biohyvin</p>							

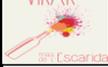
オーヴェルニュー

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
テール・ド・ロア Terre de ROA 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)。その名前にはバイオニ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。		本拠地:オーヴェルニュー AOCサン・プルサン 栽培:バイオニック(Ecocert認証)					
	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 ビュイシエール <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ン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に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: アルデツシュ地方 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、アルデツシュ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: ソーヴィニオン・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、破砕せず。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 Cotières 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 Cotières 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)

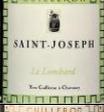
18世紀から続く名門ドメヌ・ラフォン。パスカール・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリーエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。
ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。
2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パブです。
ラングロールのティボー・ピフェルリングの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りに対してアドバイスを受けた。

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:グルナツシュ・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:グルナツシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌:青い泥土 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:グルナツシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い泥土 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:グルナツシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い泥土 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%、グルナツシュ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、青い泥土、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、青い泥土、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。							

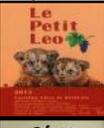
ーローヌー

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 リューニディ ピューズ 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 ピューズはサン・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・ロンパール Saint-Joseph Blanc Le Lombard	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 リューニディ デイク 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 デイクは、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 リューニディ 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 リューニディ ボニヴィエール Côte-Rotie Lieu-dit Bonnières	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							

ーボルドー

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、セミアン、ミュスカデル 土壌: 石灰質 優れた畑のセレクトクション。 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・セレクトクション。 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・セレクトクション。 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%、ソーヴィニオン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%、ソーヴィニオン・ブラン35%、ソーヴィニオン・グリ10% 土壌:砂質のPeyron(ペイロン)にソーヴィニオン・ブラン、砂質のBouché(ブーシェ)にセミヨン、ソーヴィニオン・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%、ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン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:ソーヴィニオン・グリ2020年80%、2021年10%(樹齢40年)、ソーヴィニオン・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:手摘みソーヴィニオン・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 ソーヴィニオン・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:ソーヴィニオン・グリ2022年55%(樹齢40年)ソーヴィニオン・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:ソーヴィニオン・グリは除梗破砕せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾 ソーヴィニオン・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・ソーヴィニオン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・ソーヴィニオン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							

ーラングドックー

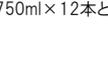
ジェフ・キャレル Jeff Carrel		本拠地:ラングドック ナルボンヌ 栽培:ピオロジック(AB、ユーロリーフ認証)					
<p>パリ生まれ。ワイン醸造学の国立卒業証書を取得した後、フランス各地でワイン造りを経験。 2000年には自身のコンサルタント会社を設立。現在でも南仏を中心に、コンサルタント業務を行っています。 サン＝ローラン＝ド＝ラ＝カブレリスにあった古いカーヴを改修して、2017年に「MAISON CARREL」を設立しました。 ジェフ・キャレルの考える生物学的視点からのワイン。ラベルに描かれている男性は、キャレル彼自身。鳥は環境保護へのシンボルとして描いています。</p>							
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 Domaine La Font de l'Olivier		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 Poiscales 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・ルーレ氏。理想の畑を探し求め、古木が植わられ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 Hasatd 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 Hasatd 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 Hasatd 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:カサーニュ村の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:グルナツシュ、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:グルナツシュ、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%、グルナツシュ・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%、グルナツシュ・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%、グルナツシュ・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:グルナツシュ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%、グルナツシュ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%、グルナツシュ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%、グルナツシュ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:グルナツシュ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:グルナツシュ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 アルボワ 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
	泡	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	500本	
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 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						
	泡	2018	750	税込¥6,050 ¥5,500	105本	
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 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						
	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	266本	
アルボワ シャルドネ “イニシアル” Arbois Chardonnay “Initial” 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						
	白	2020	750	税込¥5,830 ¥5,300	201本	
アルボワ シャルドネ カンテサンス Arbois Chardonnay Quintessence 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						
	白	2018	750	税込¥6,820 ¥6,200	293本	価格改定
アルボワ サヴァニャン オータンティーク Arbois Savagnin Authentique 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						
	白	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
アルボワ サヴァニャン オートルモン Arbois Savagnin Autrement 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						
	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	105本	
アルボワ シャルドネ パラドクス Arbois Chardonnay Paradox 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						
	赤	2022	750	税込¥5,390 ¥4,900	317本	
アルボワ プールサール シュブティル Arbois Poulsard “Subtil” 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						
	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	437本	
アルボワ 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” 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						
	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	285本	
アルボワ トルソー エクセプション Arbois Trousseau “Exception” 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						
	赤	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	206本	
アルボワ ピノ・ノワール パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox 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						
	VJ	2016	620	税込¥14,300 ¥13,000	143本	条件付き
アルボワ ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml 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。						
	VDL	NV	750	税込¥6,820 ¥6,200	15本	
マクヴァン・デュ・ジュラ ブラン Macvin du Jura Blanc 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						
	VDL	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	×	
マクヴァン・デュ・ジュラ ルージュ Macvin du Jura Rouge 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						

ージュラー

ラベル		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)		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ル・クロ・デ・グリーヴ Le Clos des Grives 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。										
 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 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		白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	286本				
 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 Drainé 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		白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	102本				
 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 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		白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	115本				
 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 葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:手摘み 除梗 ステンスタックで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		白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	172本				
 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 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		白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	176本				
 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... 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		赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	105本				
 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 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か月ステンスタック熟成 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		赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	197本				
 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 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か月ステンスタック熟成 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		赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	35本				
 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 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		赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	36本				
 コート・デュ・ジュラ ヴァン・ジョーヌ 620ml Cotes du Jura Vin Jaune 620ml 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 条件付き		VJ	2015	620	税込¥13,200 ¥12,000	47本				
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

ラベル		本拠地:サヴォワ アルバン村	栽培:ピオディナミ(Ecocert認証)		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ドメヌ・ジェヌー シャトー・ド・メラン Domaine Genoux Chateau de Merande 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。										
 ヴァン・ド・サヴォワ アルバン (N)45° 30,506' (E)6° 04,451' Vin de Savoie Arbin 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%ステンスタック、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/Ecocert		赤	2013	750	税込¥5,720 ¥5,200	22本	終売			

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 ポニファシオ 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。							
	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:ヴェルメンティエーノ 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						
	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:ヴェルメンティエーノ 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						
	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、ニエルツチョ 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						
	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						
	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						
	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:ニエルツチョ、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						
	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:ニエルツチョ、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

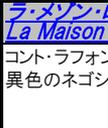
ブルゴーニュ

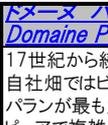
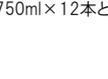
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ドメーヌ ピエール・ロイ & ジャン・フランソワ ベルサン Domaine Pierre-Louis & Jean Francois Bersan 本拠地:ブルゴーニュ サン=ブリ 栽培:ピオロジック〜ピオディナミ(認証なし)							
15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール・ロイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。ブルゴーニュ唯一のソーヴィニオン・ブランの産地サン=ブリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さと同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。醸造から瓶詰めまでのす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 Cuvée 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・グリス Saint-Bris Fyé 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 Cuvée 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

ドメーヌ・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:プレモア石灰岩、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、私たちのドメー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								

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。 ビ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								

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。

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。ジュヌヴィエール、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 ジュヌヴィエール 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 Bacheys-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・ヴィーニュ 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・ヴィーニュ 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・ヴィーニュ 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・ヴィーニュ 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・ヴィーニュ 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・ルソーレ内のリュウ・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・ヴィーニュ 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・ルソーレ内のリュウ・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・ヴィーニュ 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ニュイ・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							

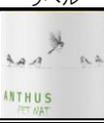
ブルゴーニュ

ジャン・マックス <i>Jean MAX</i>		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・アントワヌ・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

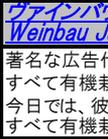
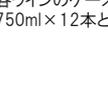
オチョ・イ・メディオ <i>Ocho y Medio</i>		本拠地: カスティーリャ ラ・マンチャ地方 ウクレス					
オチョ・イ・メディオ(スペイン語で8と1/2の意味)の畑は2005年に認可されたD.O.ウクレスの中に位置する標高850メートルの場所に位置しています。ラ・マンチャと比べてもゆっくりと葡萄が成熟し、綺麗な酸味と完熟した果実とフェノールを両立させたワインです。まるで雲の上を歩いているかのような畑から、エチケットがデザインされました。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャルドネ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ 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 GUAPÓS 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 アマランテにある標高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 葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サツツ 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	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)
	ゲミシュター・サツツ コスモポリート Gemischer Satz Kosmopolit 葡萄: グリュナー・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	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	292本	
	ゲミシュター・サツツ コスモポリート Gemischer Satz Kosmopolit 葡萄: グリュナー・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	白	2021	750	税込¥3,740 ¥3,400	107本	
	ゲミシュター・サツツ コスモポリート Gemischer Satz Kosmopolit 葡萄: グリュナー・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	白	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	51本	
	ゲミシュター・サツツ サテリート Gemischer Satz Satellit 葡萄: グリュナー・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	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	163本	
	ゲミシュター・サツツ サテリート Gemischer Satz Satellit 葡萄: グリュナー・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	白	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	20本	
	ゲミシュター・サツツ フルシュテゴート Gemischer Satz Fürchtegott 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	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	59本	
	ゲミシュター・サツツ リンゲルシュピール Gemischer Satz Ringelspiel 葡萄: グリュナー・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	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	58本	
	ゲミシュター・サツツ リンゲルシュピール Gemischer Satz Ringelspiel 葡萄: グリュナー・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	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	81本	
	ゲミシュター・サツツ リンゲルシュピール Gemischer Satz Ringelspiel 葡萄: グリュナー・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	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	88本	
	グリュナー・ヴェルトリーナー ライゼンベアク Grüner Veltliner Reisenberg 葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー 畑・土壌: Reisenberg ウィーン特有の白亜質石灰質主体	白	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
	リースリング ウトピー Riesling Utopie 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	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	25本	
	リースリング ウトピー Riesling Utopie 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	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	23本	
	リースリング ローゼンガルテル Riesling Rosengartel 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	白	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	12本	
	ヴェルシュリースリング フルシュテゴート Welschriesling Fürchtegott 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	白	2015	750	税込¥8,800 ¥8,000	×	

完売

完売

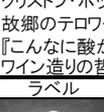
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	142本	
	葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢:平均30年 畑:石灰質土壌 JAN:なし クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし						
	ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hetfleisch	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	21本	
	葡萄:ブラウフレンキッシュ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

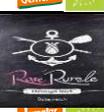
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴェルエ グルーナー・ヴェルトリーナー VELUE Grüner Veltliner	白	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	112本	
	葡萄: グルーナー・ヴェルトリーナー 土壌: 標高220M、北東向き、レス・石灰砂岩質 醸造: 天然酵母 50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。5%のみアンフォアで果皮浸漬。熟成: ステンレスタックとオーク樽で6か月 JAN:9120016742112 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ヴェルエ リースリング 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%ステンレスタック、25%大樽、5%のみアンフォアで果皮浸漬。熟成: ステンレスタックとオーク樽で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%ステンレスタック、5%アンフォア 熟成: ステンレスタック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%ステンレスタック、25%大樽、5%のみアンフォアで果皮浸漬。熟成: ステンレスタックとオーク樽で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。リースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタック熟成。 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: レースラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年) 醸造: 熟成: レ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ック。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: レースラー(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: ソーヴィニオン・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: ソーヴィニオン・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: ソーヴィニオン・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)

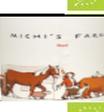
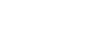
クリストフ・ホップは2013年に12代続くホップ家を継承しました。
故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。
『こんなに酸が強いワインはスーパーキングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。
ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。

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						

ミチズ・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

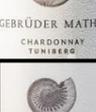
1983年生まれのミハエル・ギンドルはオーストリア新世代の中で最も注目を集める生産者の一人です。
1807年から続く、農作物、家畜産業、林業、ワイン産業が複合した家族の畑を継承しました。
Michi's Farmは2021年に発案してスタートした新たなプロジェクトです。
全ての畑はミハエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。

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
	ミチズ・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						
	ミチズ・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%、パフス(バツカス)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、パフス(バツカス) 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:バツカス、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

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	スーリ・グリース Souris Grise	白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	247本	
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							
	シルク・デルヴェール Cirque des Levures	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	219本	
葡萄: 混種畑のミュラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴュルトツラミネール、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							
	ヴァイスブルグンダー トゥーニ Weissburgunder Tunj	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	×	
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							
	シャルドネ(トゥーニベルグ) Chardonnay (Tuniberg)	白	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
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: 全房のままで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							
	シュベートブルグンダー アルテ・レーベ Spätburgunder Alte Rebe	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	×	
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							

スロヴェニア

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シヴィ Sivi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	281本	
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 ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし							
	ベロ Belo	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	19本	
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、ボルサキカ、グレラ、フリウラーノ… 畑・土壌: プルダ地区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 ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし							
	イズィ Izi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	88本	
葡萄: レプーラ(リポツァ・ジャツァ) 畑・土壌: プルダ、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 ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし							
	マリ Mali	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	442本	
葡萄: メルロー 畑・土壌: スネザトノ、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 ステンレスタック熟成 15g/L残糖で瓶詰め JAN: なし クロージャー: 王冠 認証: なし							
	ヤンコット Jankot	浸漬	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	29本	
葡萄: フリウラーノ(トカイ・フリウラーノ)100% 畑・土壌: スネザトノ村プルダ地区、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							
	マルヴァージヤ Malvazija	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	37本	
葡萄: イストリアン・マルヴァージヤ100% 畑・土壌: スネザトノ村プルダ地区、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							
	ムラカ Mlaka	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	47本	
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							
	クイスコ Kuisko	浸漬	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	74本	
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							
	レプーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	26本	
葡萄: リポツァ・ジャツァ100% 畑・土壌: スネザトノプリロ村、プルダ、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							

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。

-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 Rebula 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 アワテア・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						