

# ♪ 2025年1月現在在庫ワイン一覧 ♪



\*2024年12月26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	ヴァンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<p><b>ドメヌ・ミュレ&amp;メゾン・ミュレ</b> <i>Domaine Muré &amp; Maison Muré</i></p> <p>本拠地:アルザス南部オー・ラン ルファック村 栽培:ピオディナミ(AB、Ecocert認証、2013年Demeter取得)</p> <p>粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。 ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目トーマ・ミュレに代替りし、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。 自社畑はピオディナミ栽培、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ピオロジック栽培から成ります。</p>							
	クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ピオ Cremant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,290 ¥3,900	375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カ月 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 ピオ Cremant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	375	税込¥2,640 ¥2,800	408本	出荷可能 価格改定 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カ月 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	51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カ月 熟成:樽18カ月 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 ピオ Cremant d'Alsace Rose BIO	泡	NV	750	税込¥6,050 ¥5,500	15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カ月 熟成:樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 ★ピ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	27本	ケース3本入り
	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カ月 熟成:樽18カ月 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 ピオ Cremant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	36本	出荷可能 価格改定
	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同士での混載のみ可能となります。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴァンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルザス アッサンブラージュ ピオ Alsace Assemblage BIO	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	300本	出荷可能
	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:3431449021112 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	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	278本	出荷可能
	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 *ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449021047 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 コート・ドルファック Riesling Cote de Rouffach	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	55本	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質 残糖:1g/L 総酸度:8.1g/L アルコール度数:13% JAN:確認中 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN						
	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	215本	
	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% *ヨーロッパ向けラベル 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	13本	
	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: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						





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 ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Sèches	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	221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:スクリュエキャップ 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	17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:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf						
	シルヴァネール オリジネル Sylvaner Originel	白	2021	750	税込¥2,970 ¥2,700	×	
	葡萄:シルヴァネール 樹齢:約40年 土壌:石灰質粘土 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:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf						
	ミュスカ シャペル Muscat Chappelle	白	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	118本	
	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						
	リースリング コート・ド・ルファック ナチュール Riesling Cote de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	380本	
	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						
	ゲヴュルトツラミネール マセラシオン Gewurztraminer "Maceration"	白	2021	750	税込¥4,180 ¥4,800	103本	
	葡萄:ゲヴュルトツラミネール 樹齢:40年 醸造:熟成:10日間果皮浸漬。ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫:2020年9月20日 残糖:12g/L 酸度:5.2g/L アルコール度数:13.5% JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf						
	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	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	24本	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニ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						
	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	白	2019	750	税込¥8,800 ¥8,000	10本	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニ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						
	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	白	2020	750	税込¥6,380 ¥5,800	18本	
	葡萄:シルヴァネール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニ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						
	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	SGN	2016	500	税込¥13,200 ¥12,000	11本	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニ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						
	ピノ・ノワール アルジル・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	5本	
	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						
	ピノ・ノワール "V" Pinot Noir "V"	赤	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	60本	出荷可能
	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:確認中 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール "V" Pinot Noir "V"	赤	2020	750	税込¥9,350 ¥8,500	49本	
	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						
	ピノ・ノワール クロ・サン・ランドラン Pinot Noir Clos Saint Landelin	赤	2022	750	税込¥14,850 ¥13,500	36本	出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョニアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%) アルコール:12% JAN:確認中 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

欠品中

## 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
	<b>ヴィニョーブル クリュール</b> Vignoble Klur	本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ピオディナミ(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ピオディナミの認定を受ける畑です。							
	<b>ペット・アン・レール</b> Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	464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時間ダブルパージュ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							
	<b>アペル・デーレ リースリング</b> Appel D'R Riesling	白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	182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							
	<b>オ・グラン・デーレ・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ</b> O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	113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							
	<b>オ・グラン・デーレ・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ</b> 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							
	<b>テット・アン・レール</b> Tete En L'Air Vin de France	-	2022	750	税込¥5,940 ¥5,400	155本	
葡萄:ゲヴュルトトラミネール、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							
	<b>テット・アン・レール</b> Tete En L'Air Vin de France	-	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	6本	
葡萄:ゲヴュルトトラミネール、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							
	<b>イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス</b> Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	-	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	131本	
葡萄:ゲヴュルトトラミネール、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							
	<b>イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス</b> Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	-	(2021)	750	税込¥6,600 ¥6,000	47本	
葡萄:ゲヴュルトトラミネール、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							
	<b>カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ ヴァンド・フランス</b> 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							
	<b>ラ・ラング・オ・シャ ヴァンド・フランス</b> La Langue O Chat Vin de France	白	2015	750	税込¥7,150 ¥6,500	47本	
葡萄:非公認 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							
	<b>エール・ド・ファミリー・ピノ・ノワール</b> 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							
	<b>エール・ド・ファミリー・ピノ・ノワール</b> Air de Famille Pinot Noir	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	292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							
	<b>エール・ド・ファミリー・ピノ・ノワール</b> Air de Famille Pinot Noir	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	5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	※ケース3本入り混載不可
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:ビオディナミ 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。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	グル・グル 1500ml Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	11本	※ケース3本入り混載不可
葡萄:ゲヴェルトツトラミネール、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:ビオディナミ 醸造:熟成:手摘み収穫。ブドウを4時間かけて空気で压榨。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンズフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	グル・グル・グル 1500ml Glou Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	11本	※ケース3本入り混載不可
葡萄:リースリング 樹齢:50年 畑・土壌:南、南東向き斜面 栽培:ビオディナミ 醸造:熟成:手摘み収穫。天然酵母。7日間のマセラシオン。サンズフル。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	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	
葡萄:ピノ・ノワール JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							










### ーロワールー








#### ドメヌ ドラ ギャルリエール

#### Domaine de la Garreliere

本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方  
栽培:ビオディナミ(Eccert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の小さい丘。  
シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルゾー氏が、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目指して、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・ド・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	×	
葡萄:シュナン・ブラン50%、カベルネ・ブラン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 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、SO2を20%加える。 JAN: 4589941391812 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァルド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	600本	
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 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 JAN:4589941391935 クロージャー:一部压榨コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァルド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	132本	
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 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 JAN:4589941391935 クロージャー:一部压榨コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	ル・プチ・シュナン ヴァルド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	344本	
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、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941391942 クロージャー:一部压榨コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	ル・プチ・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	29本	
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、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941391942 クロージャー:一部压榨コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	サンドリオン ヴァルド・ロワール Cendrillon Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本	価格改定
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 醸造:天然酵母、空圧式プレス、1/3樽、部分的にMLF 熟成:1/3樽、ステンレスタンク 瓶詰め前にSO2を1.5g/HL添加 JAN: 4589941391843 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ ヴァルド・ロワール Le Chenin de la Colline Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本	
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、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941392154 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ ヴァンド・フランス Le Chenin de la Colline Vin de France	白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	137本	
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、空圧式プレス、コンクリートタンク 熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941392154 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	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	139本	
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 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック 熟成:樽熟成 JAN: 4589941391829 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							

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・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	464本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 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 JAN: 4589941391836 クロージャー:一部压榨コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	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	41本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 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 JAN: 4589941391836 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	イン・ピノ・ヴェリタス ヴァルド・ロワール in Pinot veritas Val de Loire	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	111本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 南西向き 醸造:天然酵母、セメントタンク 熟成:樽熟成6か月 瓶詰の際1g/hl SO2添加 JAN:4589941392352 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	ガメイ サン・トラララ ヴァルド・ロワール Gamay Sans Tralala Val de Loire	赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	240本	
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:全梗で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 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	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	96本	
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、桂土質土壌 醸造:全梗で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 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	97本	
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 熟成:樽熟成12か月 JAN: 4589941392314 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	81本	
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 熟成:樽熟成12か月 JAN: 4589941392314 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							

### ジェレミー・ユシェ Jeremie HUCHET





本拠地:ロワール ナント地方 ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ  
栽培:ピオロジック(AB認証取得予定)

ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造り出す伝道師イヴ&ジェレミー・ユシェ父子。  
“終わらない旅”と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける。ミュスカデ新時代を築く造り手です。  
25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深淵さを反映させるのです。  
クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。

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	420本	
葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ50%、ソーヴィニオン・ブラン50% 酸度:4.30g/L アルコール度数:12% 土壌:花崗岩 醸造:熟成:空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	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	264本	
葡萄:ピノ・ノワール50%、ガメイ50% 酸度:4.59g/L アルコール度数:12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	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	40本	
葡萄:ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	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	219本	
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:スクリューキャップ 認証:なし							
	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 Sèvre et Maine	白	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	267本	
葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 土壌:角閃岩、変斑輝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							
	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	80本	
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							
	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	101本	
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							

## -ロワール-



<b>ドメヌ テール・ブルー</b> <b>Domaine Terres Bleues</b>		本拠地:ロワール ペイ・ナンテ地方 栽培:ピオディナミ(Ecocert/Demeter認証)					
グザヴィエ・ハーディーは1997年環境エンジニアとして起業しました。20年に渡り環境分野に携わったのち、2017年会社を売却。2018年よりラ・シャベル・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。							
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	109本	
葡萄:ピノ・グリ100% アルコール度数:12.5% 醸造:熟成:ピノ・グリを直接圧搾 8か月古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:圧縮コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ジャンネットVO ヴァンド・フランス Jeanette VO Vin de France	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	17本	
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							
	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	117本	
葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造:熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Rosé	ロゼ	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	30本	
葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造:熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	78本	
葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造:熟成:直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge	赤	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	159本	
葡萄:グロロー100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造:熟成:直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge	赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	117本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 畑・土壌:青いシスト 醸造:熟成:天然酵母で10日間発酵。その後、8か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	9本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 畑・土壌:青いシスト 醸造:熟成:天然酵母で10日間発酵。その後、8か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							


<b>シャトー・ド・フォス=セッシュ</b> <b>Château de Fosse-Sèche</b>		本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培:ピオディナミ(Ecocert/Biohyvin認証)					
シャトー・ド・フォス=セッシュ、西暦800年から1,000年にかけてのこと。この地方ではシトー派に先行していたベネディクト派の修道士たちによって建立された醸造所です。この地域は国によるLPO(Ligue de la Protection des Oiseaux)長寿保護地区に指定されています。2018年12月1日、LPOの協力と助言の元、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、そして義父のウエ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。							
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
	アルカンヌ ヴァンド・フランス Arcane Vin de France	白	(2022)	750	税込¥9,350 ¥8,500	234本	
葡萄:シュナン100% 平均樹齢:25年 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 非常に根が深い 醸造:熟成:ステンレスタンク発酵、熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biohyvin							
	パンサラッサ ヴァンド・フランス Panthalassa Vin de France	白	(2020)	750	税込¥22,000 ¥20,000	41本	
葡萄:シュナン100% 畑・土壌:選定を少しずつ変えることで葡萄の成長サイクルも段階的に変える。ヴェレゾン後の8月、ブドウの日焼けや過度の暑さを出来るだけ避けるようにしています。2020年10月は貴腐菌の影響を受けました 醸造:熟成:16ヘクトリットルのコンクリートエッグタンクで発酵、熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biohyvin							
	エオリット ヴァンド・フランス Eolithe Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥7,700 ¥7,000	240本	
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニオン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							
	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	173本	
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニオン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							







## オーヴェルニュー



テール・ド・ロア Terre de ROA		本拠地:オーヴェルニュー AOCサン・ブルサン 栽培:ビオロジック(Ecocert認証)					
Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・ブルサンでの有機栽培のバイオニア的存在です。 Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。 ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	キュヴェ" A " ドン・ラブリエ サン=ブルサン Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pouçain	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	193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	137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	103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・ブルサン ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourçain Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	182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=ブルサン Cuvée "R" dans ma sph' R Saint-Pourçain	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	194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	137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							
	リュネール サン=ブルサン Lunaire Saint-Pourçain	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	74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)							




ローヌ		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ドメヌ ラ ロッシュ ビュイシェール</b> <b>Domaine de la Roche Buisserie</b>									
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・ジョー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。 畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。 太陽を浴びたローヌらしい冷涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO <sub>2</sub> の添加量は瓶詰め前15~20gもしくは無添加。					
	ラベル	ブティ・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	312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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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									
	ラベル	プチット・ジャンヌ コート・デュ・ローヌ Petite Jeanne Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,520 ¥3,200	16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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf									
	ラベル	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	192本		
葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf									
	ラベル	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	36本		
葡萄:グルナッシュ70%、シラー30% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> 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									
	ラベル	ル・クロ 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 <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> を15mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf									
	ラベル	ガイア コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	206本		
葡萄:シラー90%、グルナッシュ10% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO <sub>2</sub> 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 <sub>2</sub> を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf									
	ラベル	ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	187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 <sub>2</sub> を1g/hl添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf									










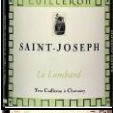


ローヌ		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>マス・ド・レスカリダ</b> <b>Mas de L'Escarida</b>									
本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(認証なし)				畑の人ローラン・フェル氏は得意とするフィールドワークを生かし、アルデッシュ地区の有機栽培コンサルタントとして活躍しました。 2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。 サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨みが特徴的です。 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。					
	ラベル	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	306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 <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf									
	ラベル	ル・グラン・フレッシュメン ヴァン・ド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	423本		
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature									
	ラベル	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	474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 <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature									
	ラベル	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	564本		
葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造・熟成:全房、破碎せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7か月、SO <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature									
	ラベル	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	553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 <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature									
	ラベル	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	552本		
熟成:9か月タンク熟成、SO <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature									
	ラベル	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	179本		
葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、SO <sub>2</sub> 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature									



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・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%、グルナッシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、泥土 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	37本	
葡萄:シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、泥土 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 (ブランドー+ジュニパーベリー+レモンピール) La Ginette 42% 500ml	ブランドー	(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°のベースを作り、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え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 (ブランドー+コルシカの蜜柑+マダガスカル胡椒) Bouzouk 42% 500ml	ブランドー	(Lot2020)	500	税込¥12,100 ¥11,000	12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°のベースを作り、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え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:ビオロジックからバイオダイナミに移行(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年からはバイオダイナミ栽培に転換)、ワインのジュースさと繊細さで、コステイエール・ド・ニーム再生のバイオニアとして知られる存在となっています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コステイエール・ド・ニーム プラン Costières de Nîme Blanc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	184本	終売
葡萄:グルナッシュ・プラン、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:ステンレスタンクで3か月間シュール・リー、発酵中15-18°Cで低温管理、その後1か月シュール・リーで熟成、瓶詰め前に軽く清澄。醸造:熟成中のSO2添加はせず、瓶詰め前に少量添加。 JAN:3760087400120 クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf							
	コステイエール・ド・ニーム ルージュ Costières de Nîme Rouge	赤	2020	750	税込¥2,530 ¥2,300	15本	終売
葡萄:グルナッシュ、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:バイオダイナミ(Euro Leaf/Demeter認証)					
18世紀から続く名門ドメヌ・ラフォン。パスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリ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てアドバイスを受けました。							
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
	ラ・レルヴ リラク・プラン La Relève Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	519本	
葡萄:クレレット50%、グルナッシュ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・レルヴ タヴェル La Relève Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	270本	
葡萄:グルナッシュ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							
	ラ・レルヴ リラク・ルージュ La Relève Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	468本	
葡萄:葡萄:グルナッシュ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		本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ					
<b>ファミーユ・ド・ボエル・フランス</b> <b>Famille de Boel France</b>							
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。ドゥ・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、なによりの証拠といえます。							
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
	<b>ジャスス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン</b> <b>Jasus Lalandi Côtes du Rhône Blanc</b>	白	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	1本	
葡萄:グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5% 畑・土壌:沖積土 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801207 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	<b>ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ</b> <b>Le gras c'est la Vie! Méditerranée</b>	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	49本	
葡萄:グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌:青い泥土 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							
	<b>アシェジェ コート・デュ・ローヌ</b> <b>Assiégés Côtes du Rhône</b>	赤	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	6本	
葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い泥土 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							
	<b>アシェジェ コート・デュ・ローヌ</b> <b>Assiégés Côtes du Rhône</b>	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	59本	
葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い泥土 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							
	<b>リュ・デ・プーリエ サン・ジョセフ</b> <b>Rue des Poulies Saint-Joseph</b>	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	31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							
	<b>アルス・マガリカ コルナス</b> <b>Ars Magirica Cornas</b>	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	52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							
	<b>ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス</b> <b>L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France</b>	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 マツシフ・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							
	<b>ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス</b> <b>L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France</b>	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	20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 マツシフ・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							
<b>カーヴ・イヴ・キュイロン</b> <b>Cave Yves Cuilleron</b>		本拠地:ヴェルリュール 栽培:					
1920年、イヴの祖父、クロード・キュイロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイロンが引き継ぎました。カーヴ・キュイ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ピ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
	<b>サンペレイ リューニディ ビューズ</b> <b>Saint-Peray Lieu-dit Biousse</b>	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	71本	
葡萄:マルサンヌ100% 畑・土壌:粘土、片岩 ビューズはサン・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30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱りさせず8カ月樽熟成 JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし							
	<b>サン・ジョセフ ブラン ル・ロンバル</b> <b>Saint-Joseph Blanc Le Lombard</b>	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	101本	
葡萄:マルサンヌ100% 畑・土壌:砂、花崗岩 コート・デュ・ヴェルリュール東、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							
	<b>コンドリュール リューニディ ヴェルリュール</b> <b>Condrieu Lieu-dit Verlieu</b>	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	5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、ヴェルリュール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30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱りさせず12カ月樽熟成 JAN:なし クロージャー:DIAM30 認証:なし							
	<b>コート・ロティ リューニディ ボニヴィエール</b> <b>Côte-Rôtie Lieu-dit Bonnavières</b>	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							





## —ボルドー—

シャトー レスカール 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:ピオディナミ(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・レスカー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 レスカール キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	976本	
葡萄:メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニオン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:DIAM3コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	シャトー レスカール ラデナック ヴァンド・フランス Château L'Escart Ladenac Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	582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:破碎しないで除梗、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:DIAM3コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
ピエール・アンリ・コザン Pierre Henri Cosvins		本拠地:ボルドー コート・ド・ブル 栽培:ピオディナミ(Demeter 認証)					
マルゴール村の向かいにあるコート・ド・ブル。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。ピ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年からピ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
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・ブル Château Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	608本	
葡萄:ソーヴィニオン・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/Decocert/Demeter							
	シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・ド・ブル Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	90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							
	ロラン・オー・ロレット ブール・アメリー コート・ド・ブル L'Oratoire pour Amélie Côtes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	156本	1月8日頃より出荷予定
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: クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Decocert/Vegan							
	ル・フリユイテ コート・ド・ブル Le Fruité Côtes de Bourg	赤	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	504本	1月8日頃より出荷予定
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/Decocert/Vegan							
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。 ピ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
	プチ・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	537本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン・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:DIAM3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	232本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン・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	18本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン・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	46本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニオン・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							



—ボルドー—








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)/ビオダイナミ転換中					
<p>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気候を有しています。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ド・ダルシュの長男であり8代目であるエディエンヌ・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。</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
	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	592本	
<p>葡萄:セミヨン50%、ソーヴィニオン・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</p>							
	ペルレ・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	130本	
<p>葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニオン・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</p>							
	ペルレ・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	375	税込¥3,300 ¥3,000	×	
<p>葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニオン・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</p>							
	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	51本	
<p>葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニオン・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</p>							
	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	87本	
<p>葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニオン・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</p>							
	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	112本	
<p>葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニオン・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</p>							
	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	18本	
<p>葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニオン・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</p>							
シャトー カズボンヌ Château Cazebonne		本拠地:ボルドー グラヴ 栽培:ビオダイナミ					
<p>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=バティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロド・ムサン醸造家であるダヴィド・プーティ氏との出会いによって生まれました。ビオダイナミ農法にならぶ当時のパッションは、“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。</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
	ル・グラン・ヴァン ブラン グラヴ Le Grand Vin Blanc Graves	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	×	
<p>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:ゆっくりと圧搾 12°Cで24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォラ(陶器)で発酵、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</p>							
	フェルドシュバート テロワール・ド・ペイロン グラヴ ブラン Feldspath Terroir de Peyron Grave Blanc	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	84本	1月8日頃より出荷予定
<p>葡萄:ソーヴィニオン100% 畑・土壌:砂質ローム質 Peyronの最上の区画 醸造・熟成:手摘みで収穫。すべて除梗。砂質のアンフォラで発酵、12か月アンフォラで熟成。天然酵母。濾過、清澄せず。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし</p>							
	コム・オン・1900 ヴァンド・フランス Comme En 1900 Vin de France	白	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	108本	1月8日頃より出荷予定
<p>葡萄:ボルドーに存在していた古代品種を含む全てのブドウ品種 醸造・熟成:2樽のみ、樽発酵。うち1樽は新樽。天然酵母。樽熟成12か月。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし</p>							
	ラ・マセレーション ヴァンド・フランス La Macération Vin de France	橙	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	192本	1月8日頃より出荷予定
<p>葡萄:ソーヴィニオン60%、セミヨン40% 醸造・熟成:手摘。除梗。タンクでブレンドして天然酵母で発酵。混醸、20日間果皮浸漬させた発酵。 樽とアンフォラで6か月間熟成させて瓶詰め。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし</p>							

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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	264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	200本	
葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニオン15% 土壌:ヒトデ型石灰のメルロー 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							
	アステリエ テロワール・ド・ダルシュ グラーヴ Asteries Terroir de Darche Grave	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	108本	1月8日頃より出荷予定
葡萄:メルロー100% 畑・土壌:Darchoのテロワール、薄い表土にヒトデ型石灰。 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、温度管理しながら発酵。テラコッタのアンフォアで一年間熟成。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
	レ・ガレ テロワール・ド・カズボンヌ グラーヴ Les Galets Terrois de Caebonne Grave	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	108本	1月8日頃より出荷予定
葡萄:カベルネ・ソーヴィニオン100% 畑・土壌:砂、砂利、小石、ガロンヌ川の沖積土壌 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵。澱と共にそのままマロ・ラクティック発酵。様々な厚さ、多孔性の異なるアンフォアで16カ月熟成。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							

## ーシュッド・ウエストー

シャトー ラッソル  
Chateau 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・ルロワに師事し、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。

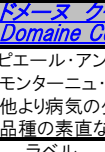













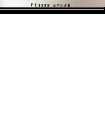
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リトル アド・ナチュラム ヴァン・ド・フランス Little Ad Naturam Vin de France	白	NV (20+21+22)	750	税込¥4,180 ¥3,800	219本	
葡萄:ソーヴィニオン・グリ2020年80%、2021年10%(樹齢40年)、ソーヴィニオン・ブラン2022年10% 畑・土壌:セバージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高200m 醸造:手摘みソーヴィニオン・グリは除梗破碎せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成 ソーヴィニオン・ブランは直接圧搾後、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	225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	89本	
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・グリは除梗破碎せず、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カ月アンフォア熟成 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							
	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	693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・セルヴァドウ(樹齢70年) 土壌:砂礫 醸造:品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴオニック 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							
	ルージュ・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	318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	94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、破碎せず 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							
	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	18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:除梗し破碎はせず 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



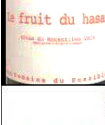

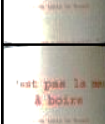









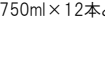
ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ジェフ・キャレル</b> Jeff Carrel		本拠地:ラングドック ナルボンヌ 栽培:ピオロジック(AB、ユーロリーフ認証)						
パリ生まれ。ワイン醸造学の国立卒業証書を取得した後、フランス各地でワイン造りを経験。 2000年には自身のコンサルタント会社を設立。現在でも南仏を中心に、コンサルタント業務を行っています。 サン＝ローラン＝ド＝ラ＝カブレリスにあった古いカーヴを改修して、2017年に「MAISON CARREL」を設立しました。 ジェフ・キャレルの考える生物学的視点からのワイン。ラベルに描かれている男性は、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。								
	<b>ポワン・ド・ヴュ・ブラン ヴァン・ド・フランス</b> Point De Vue Blanc Vin de France	白	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	544本		
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								
	<b>ポワン・ド・ヴュ・ルージュ ヴァン・ド・フランス</b> Point De Vue Rouge Vin de France	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	346本		
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、砂岩土壌 醸造:セパージュ毎、デレスタージュ、ルモンタージュ 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:発酵後アッサンプ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								
<b>ドメヌ ラ・フォン・ド・ロリヴィエ</b> 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)						
「ラ・フォン・ド・ロリヴィエ」はプリュノ・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リ阿斯紀の砂岩。標高116~160メートルの畑からは生まれる非常に貴重なワインです。								
	<b>グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング</b> Grenache Blanc Cotes de Thongue	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	159本		
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造:熟成:100%除梗、破砕せずに直接圧搾。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								
	<b>グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング 1500ml</b> Grenache Blanc Cotes de Thongue 1500ml	白	2017	1500	税込¥5,500 ¥5,000	42本		
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造:熟成:100%除梗、破砕せずに直接圧搾。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								
	<b>レ・カラード コート・ド・トング ブラン</b> Les Callades Cotes de Thongue Blanc	白	2022	750	税込¥2,970 ¥2,700	×		
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:ステンレスタンク 特徴:黄色の色調。スイカズラやアヤメのような豊かなフローラルの香りと、しなやかな口当たりを持っている。 JAN:なし クロージャー:DIAM3 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3 <b>完売</b>								
	<b>シラー コート・ド・トング</b> Syrah Cotes de Thongue	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	170本		
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								
	<b>カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング</b> Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue	赤	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	68本		
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								
	<b>カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング</b> Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue 1500ml	赤	2015	1500	税込¥5,500 ¥5,000	3本		
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								
	<b>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</b> Grenache Blanc Cotes de Thongue BIB 3000ml	白	2023	3000	税込¥5,830 ¥5,300	×		ケース6個入り
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造:熟成:100%除梗、破砕せずに直接圧搾。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 <b>完売</b>								
	<b>シラー コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス 3000ml</b> Syrah Cotes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2023	3000	税込¥5,610 ¥5,100	18		ケース6個入り
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								















## ーラングドック

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	
		<b>ドメヌー クードレ</b> 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)						
ビエール・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ー・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。									
	<b>ヴィオニエ ペイ・ドック</b> Viognier Pays d'Oc		白	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	156本	出荷可能	
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、ダブルバージュ 熟成:タンク JAN:3437540089238 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし									
	<b>ピノ・グリ ペイ・ドック</b> Pinot Gris Pays d'Oc		白	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	39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、ダブルバージュ 熟成:タンク *色調ややピンクがかった仕上がりとっています。 JAN:3437540089245 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし									
	<b>メルロー ペイ・ドック</b> Merlot Pays d'Oc		赤	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	129本	出荷可能	
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:スクルーキャップ 認証:なし									
	<b>シラー ダルティテュード ペイ・ドック</b> Syrah d'Altitude Pays d'Oc		赤	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	407本	出荷可能	
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 破砕せず 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									
	<b>ピノ・ノワール ペイ・ドック</b> Pinot Noir Pays d'Oc		赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	407本	出荷可能	
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:スクルーキャップ 認証:なし									
	<b>プチ・ヴェルド ペイ・ドック</b> Petit Verdot Pays d'Oc		赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	250本	出荷可能	
葡萄:プチ・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:スクルーキャップ 認証:なし									
	<b>ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ ペイ・ドック</b> Viognier de Fontgaline Pays d'Oc		白	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	30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、ダブルバージュ 熟成:樽熟成6ヶ月 JAN:4589941391522 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし									
	<b>シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォワ</b> Chateau Cesseras Cuvee Orlic Minervois		赤	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	188本	出荷可能	
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砕せず。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 蝟キャップ 認証:なし									
	<b>サンソー ペイ・ドック</b> Cinsault Pays d'Oc		赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	345本	出荷可能	
葡萄:サンソー100% 樹齢:6年 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 熟成:ステンレスタック6カ月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし									
	<b>シャトー・セスラス ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール</b> Chateau Cesseras Minervois la Liviniere		赤	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	30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、破砕なし。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									
	<b>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</b> Mélasse de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères		白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	387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 蝟キャップ 認証:なし									
	<b>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</b> Mélasse 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France/Ournac Frere		白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	198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:畑とドメヌーで二度の選別、すべて重力システム 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 蝟キャップ 認証:なし									
	<b>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</b> Mélasse de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères		赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	×		
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									
	<b>レ・ポワスカイユ ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール</b> Verdejo Les Poissailles Vin de France / Ournac Frères		白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	89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、畑とドメヌーで二度の選別、重力システム 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									
	<b>ル・ブラーク ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール</b> Le Braque Vin de France/Ournac Frere		赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	47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 畑とドメヌーで二度の選別、すべて重力システム 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									

## ルーションー






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
<b>ドメヌ・デュ・ポッシブル&amp;オン・アタンダン・ラ・プリュイ</b> <i>Domaine du Possible &amp; En Attendant la Pluie</i>		本拠地:ルーション 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リュック・ルーレル氏。理想の畑を探し求め、古木が植わる畑と閉鎖された古い協同組合を手に入れたのです。硫黄とポルタ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・フリユイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	74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・フリユイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	27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・フリユイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,300 ¥3,000	14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。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							
	シャリヴァリ コート・ド・ルーション Charivari Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	129本	
葡萄:カリニャン100% 畑:土壌:カサーニユ村の3区画、標高400メートル、北向き 醸造:全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。压榨し、フリーランジュースにプレスをブレンド。 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・ルーション C'est pas la Mer a Boire Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	95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・ルーション C'est pas la Mer a Boire Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥4,400 ¥4,000	25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・ルーション 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・ルーション Couma Aco Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥5,500 ¥5,000	39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・ルーション 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・ルーション Tout bu or not tout bu Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,850 ¥3,500	30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・ルーション L'eau à la Bouche Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,630 ¥3,300	111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・ルーション L'eau à la Bouche Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,960 ¥3,600	352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・ルーション L'eau à la Bouche Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥3,960 ¥3,600	28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・ルーション 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・ルーション 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							

## 一ジュラー







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、有機栽培を实践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着の物のみを使用して、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
	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	×	
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:全房のまま空圧式プレスで圧搾 野生酵母 熟成:ステンレスタンク80%、樽20% 12か月熟成 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	白	2018	750	税込¥6,820 ¥6,200	188本	
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:除梗してダブルパージュ 空圧式ブヌマティックで圧搾 野生酵母 熟成:補酒せず産膜酵母を張った状態で30か月樽熟成 清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	79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:除梗して軽くダブルパージュ。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						
	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	81本	
アルボワ サヴァニャン マセラ “パラドクス” Arbois Savagnin Macere “Paradoxe” 葡萄:サヴァニャン100% 土壌:トリアス紀の粘土質土壌 醸造:除梗して軽くダブルパージュ。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						
	ロゼ	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	110本	
ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット Brasero Arbois Rosé Cahuetes 葡萄:プールサール50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土質50%、石灰質50% 醸造:除梗、4時間果皮浸漬の直接圧搾。タンク。 熟成:ステンレスタンクで8か月熟成。濾過・清澄せず 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¥5,390 ¥4,900	88本	
アルボワ プールサール シュブティル Arbois Poulсарd “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、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	341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/Poulсарd/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、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 認証:なし						
	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	180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、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	11本	
アルボワ ピノ・ノワール レヴェラシオン Arbois Pinot Noir Révélation 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェゾン 天然酵母 熟成:オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	赤	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	175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度軽くビジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	VJ	2016	620	税込¥14,300 ¥13,000	79本	
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・ジュセす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します。						
	VP	2015	375	税込¥11,000 ¥10,000	×	
アルボワ ヴァン・ド・パイユ 375ml Arbois Vin de Paille 375ml 葡萄:プールサール70%、サヴァニャン30% 土壌:粘土質、石灰質 醸造:収穫した葡萄を藁の上で乾燥させて糖度を凝縮、翌年2月に圧搾。1年かけて発酵。 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

ル・クロ・デ・グリーヴ Le Clos des Grives		本拠地:ジュラ コート・デュ・ジュラ 栽培:ピオロジック(エコセール)					
ジュラ地方で最も早い、1968年にエコセール認定を受けた生産者。コート・デュ・ジュラに約4ヘクタールの畑を所有している。 白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、プールサル、トルソーを栽培。 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。							
ラベル	コート・デュ・ジュラ	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コート・デュ・ジュラ シャルドネ ドゥ・ピクベル Cotes du Jura Chardonnay De Bickbell	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	50本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:30~35年 畑:土壌: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压榨 ダブルパーージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵 ウィヤーージュしながら12カ月タンク熟成。清澄せず。軽く濾過。最低限の少量SO2添加。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:確認中							
	コート・デュ・ジュラ シャルドネ ミュージュシエンヌ Cote du Jura Chardonnay Musicienne	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	201本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま压榨 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«歌鸚(ウタツグミ)» JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・ウイエ ドレイヌ Cotes du Jura Savagnin Ouille Draine	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	50本	
品種:サヴァニャン100% 樹齢:30~35年 畑:土壌:約0.5ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造:熟成:手摘み 全房のまま空気式プレス機にて压榨 デブルパーージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め 補酒(ウィヤーージュ)しながら12カ月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・オキシダティブ ソリテール Cote du Jura Savagnin Oxydatif Solitaire	白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	97本	
葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗して压榨 熟成:ウィヤーージュせず30カ月樽熟成 SO2添加はごく少量 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ サヴァニャン・ナチュール Cotes du Jura JURA NADA Savagnin Nature	白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	170本	
葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:手摘み 除梗 ステンレスタンクで25日マセラシオン 熟成:5か月 濾過清澄なし 瓶詰時SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ シャルドネ ウイエ Cote du Jura Jura Nada Chardonnay Ouille	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	175本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま压榨 熟成:補酒しながら10カ月熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ トルソー/プールサル デ・ボワ Cotes du Jura Trouseau Poulsard Des Bois	赤	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	×	
葡萄:トルソー・プールサル 畑:土壌:粘土石灰質、東、南、南西向き 樹齢:30~45年 醸造:熟成:手摘み 除梗後、1か月間タンクに入れる。 最初の2週間はピジャーージュをして色素を抽出 天然酵母 6か月ステンレスタンク熟成 濾過・清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:確認中							
	コート・デュ・ジュラ ピノ・ノワール ア・ベック Cote du Jura Pinot Noir A Bec...	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	35本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 樹齢:30~40年 醸造:除梗 ピジャーージュをして色素を抽出 天然酵母で果皮と共に発酵 熟成:10か月樽熟成 濾過・清澄なし 瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ ルージュ ア・ゴルジュ・ルース Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	155本	
葡萄:ピノノワール 48% トルソー 48% プールサル 4% 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 熟成:品種ごと11か月ステンレスタンク熟成 キュヴェ名«A GORGE ROUSSE»は«バドグロツグミ» JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ ルージュ ア・ゴルジュ・ルース Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	10本	
葡萄:ピノノワール 48% トルソー 48% プールサル 4% 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 熟成:品種ごと11か月ステンレスタンク熟成 キュヴェ名«A GORGE ROUSSE»は«バドグロツグミ» JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ ジュラ・ナダ プールサル Cotes du Jura JURA NADA Poulsard	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	5本	
葡萄:プールサル100% 土壌:粘土石灰質 醸造:房選り、粒選りの選果、畑で除梗。タンク発酵。天然酵母。 熟成:10か月タンク熟成。濾過・清澄・SO2添加せず。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	コート・デュ・ジュラ ヴァン・ジョーヌ 620ml Cotes du Jura Vin Jaune 620ml	VJ	2015	620	税込¥13,200 ¥12,000	42本	
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:228樽でウィヤーージュせず6年間 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							

## —コース—














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
<b>ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ</b> <b>Domaine Buzzo Bonifazzio</b>		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、ポ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。							
	<b>ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ プラン</b> <b>Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc</b>	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	62本	
	葡萄:ヴェルメンティエーノ 土壌:黄色泥灰土土壌に粘土、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						
	<b>ロカ・ジャンカ イル・ド・ボーテ プラン</b> <b>Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc</b>	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	21本	
	葡萄:ヴェルメンティエーノ 土壌:黄色泥灰土土壌に粘土、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						
	<b>チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ</b> <b>Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	118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						
	<b>チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ボーテ ルージュ</b> <b>Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	49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						
	<b>チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ</b> <b>Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	53本	
	葡萄:ニエルツチョ、シャカレツロ 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						
	<b>チャファラ イル・ド・ボーテ ルージュ</b> <b>Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	49本	
	葡萄:ニエルツチョ、シャカレツロ 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						

## 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
<b>ドメーヌ ピエール=ルイ&amp;ジャン=フランソワ ベルサン</b> <b>Domaine Pierre-Louis &amp; Jean Francois Bersan</b> 本拠地:ブルゴーニュ サン=プリ 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=ルイが加わり、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=プ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	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	116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%、ポートルンディアン階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							
	ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligote	白	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	88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%、ポートルンディアン階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=プリ Saint-Bris	白	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	386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%、ポートルンディアン階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=プリ キュヴェ・マリアンヌ Saint-Bris Cuvee Marianne	白	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	87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%、ポートルンディアン階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=プリ フィエ・グリ Saint-Bris Fy Gris	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	158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=プ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	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	117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							
	シャブリ Chablis	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	27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	115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	149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・マリアンヌ Irancy Cuvee Marianne	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	109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カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブルゴーニュ 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	83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カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブルゴーニュ 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	70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カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							










## ブルゴーニュ





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
<b>ドメヌ・バール</b> <b>Domaine Bart</b>		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=ダム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。							
	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	
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:圧搾コルクCWINE2 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:圧搾コルクCWINE2 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	2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:圧搾コルクCWINE2 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	4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:圧搾コルクCWINE2 認証:なし							
	マルサネ ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	5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直接圧搾、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	118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:圧搾コルクCWINE2 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	2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:圧搾コルクCWINE2 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	81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・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	57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	25本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:プレモー石灰岩、コングロメラ・ソモン 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメヌー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	
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・ゼゼゾット Marsannay Es chezots	赤	2021	750	税込¥9,020 ¥8,200	19本	
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冷涼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

ドメーヌ ミッシェル・グロ Domaine Michel Gros		本拠地:ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)					
1830年からヴォーヌ・ロマネで続く名家グロ家の6代目長男ミッシェル・グロ、1975年から父、ジャン・グロと共にドメーヌで働き、1995年に継承した。独自の確固たる醸造哲学を持ち、ヴィンテージに関わらず、安定した品質のワインを造る。							
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
	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質(排水性の高い砂が多い表土) 醸造:除梗、ステンレスタンク 熟成:樽18か月後タンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥6,160 ¥5,600	174本	
	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ オー・ヴァロン Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Aux Vallon 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 標高425~440mの間、真南向きの丘陵の斜面 醸造:除梗、ステンレスタンク 熟成:樽18か月後タンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	115本	
	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ フォンテーヌ・サン・マルタン Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin 葡萄:ピノ・ノワール(アルスナン村) 土壌:粘土石灰質(ベルナン、コルトンに酷似した泥灰土) 標高:350~390m 醸造:除梗、ステンレスタンク 熟成:大樽6か月、古樽12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	130本	

ラ・マゾン・ロマネ(オロンシオ) La Maison Romane (Oroncio)		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、基本的にピオロジック					
コト・ラフォンなど土壌を固めない、馬による畑耕作が目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。							
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 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か月、濾過・清澄せず ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	118本	終売
	マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze 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か月、濾過・清澄せず ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	赤	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	34本	終売



ドメーヌ パラン&ジャック・パラン Domaine Parent&Jacques Parent		本拠地:ブルゴーニュ ボマール 栽培:自社畑ピオディナミ(Ecocert認証)					
17世紀から続くボマールの名門ドメーヌ・パラン。現当主アンヌ・パランはブルゴーニュにおける女性醸造家の先駆者でもあります。自社畑ではピオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。パランが最も力を入れているのはボマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボヌ、モンテリーといったアペラシオンも生産されています。ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事をしています。							
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 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、ダブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10か月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし	白	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	156本	
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or 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	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	170本	
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or 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	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	78本	
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ボモヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ボマール・ノワゾン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	赤	2020	750	税込¥8,800 ¥8,000	29本	
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ボモヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone 葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ボマール・ノワゾン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	赤	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	19本	

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
	ポマール Pommard	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	36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							
	ポマール プルミエ・クリュ レ・ザルジリエール Pommard 1er Cru Les Argillières	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							
	ポマール 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	38本	
葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:粘土石灰 ポマールの1級畑、ヴォルネイ側のレ・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:Euro Leaf/AB							
	ポマール 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:ポマール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							

**ドメヌ・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、デジヨで醸造、理工学を学び、ドメヌに戻った80年代から、ドメ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ー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	76本	
葡萄:シャルドネ 畑:7区画からのブレンドです。ジュヴリエール、ポリュゾ側に位置するLe Limouzin, Les Criots, Les Pelles Dessous. オーセイ・デュレス側に位置するLes Vireuils dessous そしてムルソー北限に位置するLe Clos du Cromin, Les Corbins, Les Malporieres JAN:3468672202752 クロージャー:確認中 認証:なし							
	ムルソー プルミエ・クリュ ジュヴリエール Meursault 1er Cru Genevrières	白	2022	750	税込¥27,500 ¥25,000	19本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:平均40年 新樽率:25% JAN:3467862206750 クロージャー:確認中 認証:なし							

**ドメヌ・デ・バシェールグロ**  
**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世代続いたバシェールグロ。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	40本	
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カ月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。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 Petits Clos Vieilles Vignes	白	2021	750	税込¥21,120 ¥19,200	41本	
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カ月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。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	60本	
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	
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カ月、タンク熟成2カ月。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	15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カ月、タンク熟成2カ月。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 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	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。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	26本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							



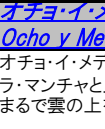





## ブルゴーニュ

<b>ドメーヌ レンシャン・ド・テミ</b> <i>Domaine Les Champs de Thémis</i>		本拠地:ブルゴーニュ ブーズロン村 栽培:ピオロジック					
司法官として働いていたグザヴィエ・モワスネ氏が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。モワ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、モワ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。畑の全てはピオ認証を取得し、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	55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							

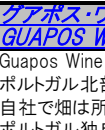
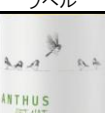






<b>ジャン・マックス</b> <i>Jean MAX</i>		本拠地:ボージョレー シャルネイ 栽培:有機に転向中					
シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ=アントワヌ・リュイトにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメーヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。2020年、Charmay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑、2022年にはLachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	エクスターズ ボージョレー・ルーージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	160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3週間かけて発酵。タンニン抽出せずに対流させる。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/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							
	エクスターズ ボージョレー・ルーージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	79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							
	ル・ルーージュ・ア・リエーヴル ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	112本	
葡萄:ガメイ 樹齢:45年 畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法 醸造・熟成:手摘み、畑で選果 全房でマセラシオン・カルボニック 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。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧縮コルク 認証:Euro Leaf							
	サン・ジェルマン ボージョレー ルージュ Saint Germain Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	×	
葡萄:ガメイ 樹齢:100年 畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰質 醸造・熟成:手摘み、畑で選果 全房でマセラシオン・カルボニック 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。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							

完売













## スペイン

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
		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。	本拠地:カスティーリャ ラ・マンチャ地方 ウクレス					
	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	×		
欠品中								
	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	492本		
	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		
	テンプラニーロ 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	893本		
	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	1975本		
	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	304本	出荷可能	





## ポルトガル

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
		グアポス・ワイン・プロジェクト GUAPOS WINE PROJECT	本拠地:ミーニョ 栽培:99%オーガニック					
GuaPOS Wine ProjectはワインメーカーのBruno ValenteとDaniel Costaの二人が立ち上げたワインのブランドです。ポルトガル北部のミーニョ地方に本拠地を構え、地域・気候・ブドウ品種の個性を尊重したワイン造りを進めています。自社で畑は所有していませんが、長年の経験と人脈により優良な畑の所有者と契約し、畑の管理、ブドウ栽培と一緒に良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。								
	アンサス ペット・ナット Anthus Pet-Nat	泡	NV (2023)	750	税込¥2,750 ¥2,500	×		
	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	374本		
	アルディナ・アrinto ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Arinto 450 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,200 ¥2,000	385本		
	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	912本		
	アルディナ アヴェッソ ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Avesso 400 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,200 ¥2,000	749本		
	カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェッソ ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Negro Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	527本		
	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	12本		

## ーオーストリアー

Weingut Franz Anton Mayer		本拠地: ニーダーエステライヒ ヴァーグラム 栽培: ピオディナミ(認証なし)					
<p>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壤はこの地の原種、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“楽しんでほしいというモットー”が感じられます。</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
	リターヴォア ヴァイス 1000ml Literwoar weiß 1000ml	白	NV (2022)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	43本	終売
葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー 土壤: レス土壤 アルコール: 12% JAN: 9120062163084 クロージャー: スクリューキャップ 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	652本	終売
葡萄: ツヴァイゲルト 土壤: レス土壤 スクリューキャップ アルコール: 12.5% JAN: 9120062162520 クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
Weinbau Jutta Ambrositsch		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)					
<p>著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。 今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。</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
	アイン・リター・ウィーン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	259本	
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・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	287本	
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(フロリッツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2021	750	税込¥3,740 ¥3,400	76本	
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(フロリッツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	4本	
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(フロリッツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	162本	
葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑: ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成: ステンレスタンク JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ フルシュテゴート Gemischter Satz Fürchtegg	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	51本	
葡萄: リースリング、ツァアファンドラ、ヴェルシュリースリング 畑・土壤: 石灰岩、原生岩 熟成: 樽 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	58本	
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							
	ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	70本	
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							
	ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	85本	
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							
	リースリング ウトピー Riesling Utopie	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	25本	
葡萄: リースリング(ラインリースリング) 畑・土壤: 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							




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
	リースリング ユトピー 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:スクリュウキャップ 認証:なし	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	15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(ニウスベルグ)の中でも最高の畑で斜面の中腹 JAN:なし クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし	白	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	4本	
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケータ Roter Gemischter Satz Rakete 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	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	134本	
	ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hettfleisch 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	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	21本	

### ビオワイングート ヨハネス・ツィリンガー 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:ビオディナミ(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リンガー、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、多才な手法で「革命的な」ワインを生み出します。50種類以上も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 ロート VELUE Rot 葡萄:ツヴァイゲルト85%、メルロー15% 醸造・圧搾:全て手摘み収穫・天然酵母。 ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破碎せず。メルローは全房のまま発酵。開放式の木樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8か月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:912001674296 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	9本	
	ヴェルエ ツヴァイゲルト Velue Zweigelt 葡萄:ツヴァイゲルト 土壌:丘陵最上部、北向き斜面、南向き斜面 レス(黄土)と石灰砂岩質 醸造:開放発酵槽で5日間、果皮浸漬発酵 熟成:700リットルと500リットルの古樽で9か月 JAN:9120016742198 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	179本	
	レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera 葡萄:シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、シヨイレーベ(2017年~2022年)25% 醸造・熟成:シャルドネはアンフォラで10日間果皮浸漬。シヨイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	白	(2013-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	80本	価格改定
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera 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ンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	(2018-2021) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	40本	
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera 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	ロゼ	(2017-2022) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	83本	
	パルセレール ブラン #1 Parcellaire Blanc #1 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ラ発酵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	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	158本	
	パルセレール ブラン&ソーヴィニオン Parcellaire Blanc & Sauvignon 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・ブランをアンフォラで発酵、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)と共に8か月熟成。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	白	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	120本	価格改定
	パルセレール ルージュ #1 Parcellaire Rouge #1 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・フランをアンフォラ発酵、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:9120016742310 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	27本	

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	81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年間ピオディナミ 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	140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年間ピオディナミ 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。圧搾後、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	105本	
葡萄: リースリング 樹齢: 40年 栽培: 33年間有機無農薬、5年間ピオディナミ 天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、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	35本	
葡萄: ムスカテラー 樹齢: 35年 栽培: 35年間有機無農薬、5年間ピオディナミ 醸造: 熟成: アンフォラで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく圧搾。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							
	ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc	白	2020	750	税込¥11,550 ¥10,500	56本	
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。ゆっくり圧搾。熟成: シャンパーニュの古樽でフールと共に12か月熟成。 JAN: 9120016742037 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc	白	2019	750	税込¥10,450 ¥9,500	15本	
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。ゆっくり圧搾。熟成: シャンパーニュの古樽でフールと共に12か月熟成。 JAN: 9120016741559 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							

### クリストフ・ホッホ Christoph Hoch

本拠地: クレムスタール  
栽培: ピオディナミ(AB, Demeter認証)



クリストフ・ホッホは2013年に12代続くホッホ家を継承しました。  
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パークリ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
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2021+2022) NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	105本	
葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー(30~45年)70%、残りはツヴァイゲルト(25~35年)ソーヴィニオン・ブラン(15年) ムスカオットネル(45年) ブラウアー・ポルトギーザー10 醸造: 225~1200Lの様々な大きさの木樽を使用して天然酵母で自発的な発酵。ソーヴィニオン・ブランとムスカオットネルは最長24時間の果皮浸漬。メード・アンセストラル JAN: 確認中 クロージャー: 王冠 認証: 確認中							
	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	121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	93本	
葡萄: ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ムスカオットネル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	232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							

### ミヒズ・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年生まれのみヒヤエル・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。  
全ての畑はミヒヤエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ミヒズ・ファーム ホワイト Michs Farm White	白	NV(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	136本	
葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー 畑・土壌: Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180~280メートル 栽培: ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培 醸造: 熟成: 破砕のみ、ステンレスタック発酵、ステンレスタック熟成 JAN: 9120029879997 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf							
	ミヒズ・ファーム レッド Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	90本	
葡萄品種: ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レースラー 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		Weingut Weinreich		本拠地:ラインヘッセン ベヒトハイム 栽培:ビオロジック			
<p>ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベ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「Natürlich 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リングしています。</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
	ミネラル ブリュット Mineral Brut 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	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	36本	限定品
	セッコ ヴァイス パールヴァイン Secco Weiss Perlwein 葡萄:リースリング40%、ミュラー=トウルガウ30%、パフス(パッカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L JAN:4260215650100 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	泡	NV	750	税込¥3,080 ¥2,800	971本	
	セッコ ロート パールヴァイン Secco Rot Perlwein 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	2528本	
	ヴァインライヒ ヴァイス Weinreich Weiss 葡萄:シュワイレーベ、シルヴァナー、ミュラー=トウルガウ、パフス(パッカス) 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.6g/L 酸度:6.5g/L JAN:4260215650285 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2023	750	税込¥2,640 ¥2,400	412本	
	ヴァインライヒ グラウ Weinreich Grau 葡萄:グラウブルグンダー(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:スクリュウキャップ 認証:ヴィーガン認証	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	348本	
	ヴァインライヒ ロゼ Weinreich Rose 葡萄:ピノ・ノワール、ポルトギーザー、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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	ロゼ	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	323本	
	ヴァインライヒ ロート Weinreich Rot 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	赤	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	21本	※ML不良のみ
	リースリング トロッケン Riesling Trocken 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2022	750	税込¥2,520 ¥3,200	118本	
	ベヒトハイム シャルドネ Bechtheim Chardonnay 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	365本	
	タヘレス Tacheles 葡萄:パッカス、ミュラー=トウルガウ、シルヴァナー、ソーヴィニヤック 栽培:ビオロジック 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。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf	白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	647本	
	パロリ リースリング Paroli Riesling 葡萄:リースリング 栽培:ビオロジック 醸造:熟成:全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	366本	
	デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ポイト Des Wahansinns Fette Beute 葡萄:シャルドネ100% 栽培:ビオロジック 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 SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	174本	
	デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ポイト Des Wahansinns Fette Beute 葡萄:シャルドネ100% 栽培:ビオロジック 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 SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf	白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	46本	
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig 葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ビオロジック 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 SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650322 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	168本	










## ドイツ

Weingut Gebrüder Mathis		本拠地:バーデン トゥーニベルグ 栽培:ピオロジック転換中					
ドイツ南端バーデン、トゥーニベルグ(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。トゥーニベルグでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のバイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァインゲート・カルクベデーレ(Kalkbödele)として設立され、2020年セヴェリン・スティヒとパートナーであるサベス・セドラチェックがヴァインゲートと一族の歴史を引き継ぎました。彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に回帰しています。							
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
	スーリ・グリーズ Souris Grise	白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	205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年間クヴェヴァリで熟成 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・デルヴュール Cirque des Levures	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	183本	
葡萄:混植畑のミューラ・トゥルカウ、ムスカテラー、ゲヴェルトラミネール、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 Tuni	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	x	
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:6.1g/L JAN:4260312140085 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							


完売

## スロヴェニア



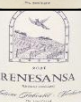


Kmetija Stekar		本拠地:プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培:自然な形での栽培(認証なし)					
1672年からの歴史を誇るシュテッカー一家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シヴィ Sivi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	193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 ステンレスタンク熟成 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	318本	
葡萄:メルロー 畑・土壌:スネザトノ, NJIVA, MLAKA 標高150m、1.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成:24時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタンク熟成 15g/L残糖で瓶詰め JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし							
	ヤンコット Jankot	浸漬	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	13本	
葡萄:フリウラーノ(トカイ・フリウラーノ)100% 畑・土壌:スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m、0.2ha、西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成:果皮とともに21日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12か月熟成 JAN:なし クロージャー: 認証:なし							
	マルヴァージヤ Malvazija	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	24本	
葡萄:イストリアン・マルヴァージヤ100% 畑・土壌:スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成:果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 450リットルのアカシア樽で12か月熟成 JAN:なし クロージャー: 認証:なし							
	ムラカ Mlaka	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	40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	78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: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	x	
葡萄:リボツァ・ジャツラ100% 畑・土壌:スネザトノ=プリロ村、ブルダ、標高150~170m、0.4ha 西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成:果皮と共に20日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2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							

完売









## スロヴェニア

Kmetija Nando		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、クメティア・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ーヴォ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ポ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(クメティア)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アの知識を生かし、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	379本	
葡萄:レプーラ(リボツァ・ジャツラ)100% 樹齢:16年 畑・土壌:東向き、オポ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熟成と共に15か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

## -スロヴェニア-

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
<b>ルネサンス</b> <b>Renesansa</b> ボーヌで醸造したアントワーヌ・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ー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ー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。									
	ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	212本			
葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルシュリースリング)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 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									
	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	214本			
葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルシュリースリング)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 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	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	212本			
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:500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12か月熟成。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									
	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	213本			
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:500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12か月熟成。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									
	シャルドネ シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	176本			
葡萄:シャルドネ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									
	シャルドネ シングル・バレル シュタイエルスカ Chardonnay Single Barrel Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	35本			
葡萄:シャルドネ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 特に上部の優れた区画 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:600Lのストックンガー製樽 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									

## -イタリア-

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
<b>ジャコモ・バルド</b> <b>Giacomo Baraldo</b> この小さな土地は、何年にもわたってブドウ栽培に厳しく、未開の地でした。今日、ブドウの木を育てることは、ユニークで典型的なワインを生産するための理想的な「気候」を持っています。90年代に設立した家族経営の会社です。当初はブドウ栽培やワインを扱ったことのない父のシルヴェストロによって経営されていました。森、牧草地、数ヘクタールの耕作地がありました。今日では、私たちは12ヘクタールを所有し、そのうち3.5ヘクタールにブドウの木が植えられています。勉強と海外での経験の両方で得た知識をバランスよく注意深くアウトプットしたおかげで、すべてのブドウ品種と土地を尊重した伝統と革新を組み合わせるワインを造ることが出来ました。									
	イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアッコ il Pergola VINO Bianco	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	60本			出荷可能
品種:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造:熟成:すべて除梗。自生酵母。木樽とステンレスタンクで12か月熟成。ステンレスタンク6か月熟成。24か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアッコ il Pergola VINO Bianco	白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	48本			出荷可能
品種:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造:熟成:すべて除梗。自生酵母。ダミジャーナと呼ばれる大型のガラス容器でMLF。14か月ダミジャーナ熟成。ステンレスタンク2か月熟成。12か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	ラファツィアトイオ ヴィーノ ピアッコ L'Affacciatoio VINO Bianco	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	30本			出荷可能
品種:シャルドネ 畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩を含むシルト、赤土。南西向き。標高600m。 醸造:熟成:全房のまま圧搾。古いバリックと400リットルの大樽で自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成12か月。ステンレスタンクで7か月。瓶詰め後2か月熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	リスベリオ トスカーナ ピアッコ Risveglio Toscana Bianco	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	36本			出荷可能
品種:トレッピアーノ、マルヴァジア 樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹 畑・土壌:ラファツィエ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造:熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで1か月。瓶詰め後1か月熟成させます。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	イル・ボッソロット トスカーナ ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	20本			出荷可能
品種:メルロー、サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニオン 樹齢:2000年から2009年にかけて植樹。畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。 醸造:熟成:1日2~3回のパンチングダウン。自生酵母。バリックでMLF。フレンチオークで12か月、ステンレスタンクで6か月、2か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	イル・ボッソロット トスカーナ ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	12本			出荷可能
品種:サンジョヴェーゼ 樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。北西向き。 醸造:熟成:1日2~3回のパンチングダウン。自生酵母。25%を全房のまま畑内発酵。バリックでMLF。オークバレルで18か月、ステンレスタンクで6か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	イル・ボッソロット トスカーナ ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,480 ¥6,800	30本			出荷可能
品種:サンジョヴェーゼ 樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カチャーノ・デイ・パーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。北西向き。 醸造:熟成:1日2~3回のパンチングダウン。自生酵母。25%を全房のまま畑内発酵。バリックでMLF。フレンチオークとパンチン(大樽)で12か月、ステンレスタンクで8か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	イル・ポツォーネ トスカーナ ロッソ il Pozzone Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	36本			出荷可能
品種:サンジョヴェーゼ 樹齢:1975年。畑・土壌:ピアツィエ、貝殻と石灰岩が多く存在するシルト・粘土、砂質凝灰岩。南東向き。 醸造:熟成:自生酵母。15%を全房。バリックでMLF。フレンチオークとパンチン(大樽)で18か月、ステンレスタンクで2か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									