

♪ 2025年3月現在在庫ワイン一覧 ♪

















* 2025年2月27日時点での在庫となります。

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

ーアルザスー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<p>ドメヌ・ミュレ & メゾン・ミュレ <i>Domaine Muré & Maison Muré</i></p> <p>本拠地:アルザス南部オーラン ルファック村 栽培: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本の高密度植。12代目トーマ・ミュレに代わり、力強さにエレガンスが加わりました。 ドメヌの他にミュレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。 自社畑はピオディナミ栽培、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 Cuvee Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,290 ¥3,900	×	4月中旬入荷予定
<p>葡萄:ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール 樹齢:25年 熟成:12か月 ドザージュ:8g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000385 クロージャー:DIAM Mytikコルク 認証:Euro Leaf</p>							
	クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ピオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	375	税込¥3,080 ¥2,800	312本	価格改定 ケース15本入り
<p>葡萄:ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール 樹齢:25年 熟成:12か月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000422 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf</p>							
	クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige	泡	NV	1500	税込¥9,900 ¥9,000	48本	ケース3本入り
<p>葡萄:ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール 醸造:小樽と大樽で18か月 熟成:樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000521 クロージャー:コルク 認証:なし</p>							
	クレマン・ダルザス ロゼ ピオ Cremant d'Alsace Rose BIO	泡	NV	750	税込¥6,050 ¥5,500	4本	
<p>葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:ローファ地区泥灰土 醸造:短い浸漬で色素を抽出、樽12か月 熟成:樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 ★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</p>							
	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
<p>葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:ローファ地区泥灰土 醸造:短い浸漬で色素を抽出、樽12か月 熟成:樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000545 クロージャー:コルク 認証:なし</p>							
	クレマン・ダルザス グラン・ミレジム ピオ Cremant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	36本	
<p>葡萄:シャルドネ、リースリング 土壌:ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土 醸造:228Lの樽 熟成:樽36か月 ドザージュ:1g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441016331 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>							
* ボトル形状の都合上、上記クレマンの混載出荷は出来かねます。ミュレのクレマン・ダルザス750ml同士の混載のみ可能となります。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルザス アッサンブラージュ ピオ Alsace Assemblage BIO	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	×	4月中旬入荷予定
<p>葡萄:ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルトラミネール12% 樹齢:約30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:6.0g/L アルコール度数:12.5% JAN:3431449021112 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf</p>							
	リースリング カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	219本	
<p>葡萄:リースリング 樹齢:35年 土壌:ルファック地区、粘土石灰質 醸造:天然酵母 残糖:4g/L 総酸度:7.2g/L *ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449023041 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf</p>							
	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	46本	
<p>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:3431441022042 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIDYVIN</p>							
	ゲヴュルトラミネール オルシデ・ゾヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages	白	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	142本	
<p>葡萄:ゲヴュルトラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質粘土 醸造:天然酵母 残糖:20g/L 総酸度:5.13g/L アルコール度数:13.5% *ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449022075 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro leaf</p>							
	ゲヴュルトラミネール フォルブルグ グラン・クル 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	25本	
<p>葡萄:ゲヴュルトラミネール 樹齢:40年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジジアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖:66g/L 総酸度:6.3g/L アルコール度数:14% JAN:3431442019072 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter</p>							




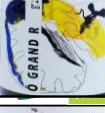









ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ピノ・グリ ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Seches	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	67本	
	葡萄:ピノ・グリ 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、粘土石灰質 醸造:天然酵母 残糖:6.4g/L 総酸度:6.8g/L アルコール度数:13.5% JAN:3431449022051 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf						
	ピノ・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	109本	出荷可能
	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: 確認中 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf						
	シルヴァネール オリジナル Sylvaner Original	白	2021	750	税込¥2,970 ¥2,700	×	4月中旬入荷予定
	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:スクリュエーキャップ 認証:Euro Leaf						
	ミュスカ シャペル Muscat Chapelle	白	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	65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	376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						
	ゲヴールツトラミネール マセラシオン Gewurztraminer "Maceration"	醸白	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	75本	
	葡萄:ゲヴールツトラミネール 樹齢:40年 醸造・熟成:10日間果皮浸漬。ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。収穫:2020年9月20日 残糖:12g/L 酸度:5.2g/L アルコール度数:13.5% JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf						
	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	40本	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442020047 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	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	×	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442019041 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	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、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442016071 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	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、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖度:193g/L アルコール度数:9.5% JAN:3431447016113 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール アルジル・ルーージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	×	4月中旬入荷予定
	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	53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:3431444021080 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	35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	29本	出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシ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

完売

欠品中

ーアルザスー

ヴィニョブル クリュール Vignoble Klur		本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ビオディナミ(Euro Leaf, Demeter認証)					
17世紀よりカッツェンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、わずかに1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びビオディナミの認定を受ける畑です。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	418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:ビオロジック、ビオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティアン・ナチュレール JAN: なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							
	アペル・デル リースリング Appel D'R Riesling	醸白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	179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							
	オ・グラン・デル・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	112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:ビオディナミ 醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。4日間のマセラシオン シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	オ・グラン・デル・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	44本	
葡萄:リースリング 平均樹齢:65年 畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ 栽培:ビオディナミ 醸造:熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France	醸赤白	2022	750	税込¥5,940 ¥5,400	132本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール 平均樹齢:40年 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France	醸赤白	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	6本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール 平均樹齢:40年 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	醸白	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	129本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ 平均樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	イリ・アド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	醸白	(2021)	750	税込¥6,600 ¥6,000	47本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、ミュスカ 平均樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	カン・ル・シャ・ネ・バラ ヴァンド・フランス Quand le Chat n'est pas la Vin de France	白	2015	750	税込¥7,700 ¥7,000	28本	
葡萄:ピノグリ 平均樹齢:35年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグの急斜面。花崗岩 栽培:ビオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。2年の古樽を使ってシュール・リーで長期熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ラ・ラング・オ・シャ ヴァンド・フランス La Langue O Chat Vin de France	白	2015	750	税込¥7,150 ¥6,500	47本	
葡萄:非公開 平均樹齢:50年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ 花崗岩 栽培:ビオディナミ 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾 24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵 9月までシュール・リーで熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	468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:ビオディナミ 醸造:熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	290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:ビオディナミ 醸造:熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	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:ビオディナミ 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:ピオディナミ 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:ゲヴェルツラミネール、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:ピオディナミ 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、南東剥き斜面 栽培:ピオディナミ 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							








ロワール

ドメヌド ラ ガルリエール Domaine de la Garrelière

本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方
栽培:ピオディナミ(Ecocert認証)

シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。
シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルゾー氏が、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
	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:一部圧搾コルク 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	105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:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	ル・プティ・シュナン ヴァルド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	336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:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN							
	ル・プティ・シュナン ヴァルド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	9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:一部圧搾コルク 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	83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	240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	121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	135本	
葡萄:シャルドネ100% 土壌:粘土、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	452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:一部圧搾コルク 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	29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	65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	64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	89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:ビオロジック(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き造り手です。
 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	946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:圧搾コルク 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	303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:圧搾コルク 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	×	5月上旬入荷予定
欠品中							
	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	112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	238本	
葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 土壌:角閃岩、変斑礫岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405 クロージャー:コルク 認証:なし							
	クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ヴィーニュ・ド・1914 Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine Vigne de 1914	白	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	45本	
葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 樹齢:1914年に植樹 土壌:角閃岩、変斑礫岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 JAN:3584011470009 クロージャー:天然コルク 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	67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	97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							

ローワール

ドメヌ テール・ブルー Domaine Terres Bleues		本拠地:ロワール ペイ・ナンテ地方 栽培: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・シャペル・グランにてワイン造りに携っています。エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。深い海の青さを思わせるブルーリ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	108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	26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							








シャトー・ド・フォス=セッシュ Château de Fosse-Sèche		本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培: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産のブドウ畑を後にし、1998年フォス=セッシュに移り住み、2010年にはエイドリアンも加わりました。2012年5月、シャトー・ド・フォス=セッシュを継承しました。現在、家族的な雰囲気の中で働き、生活しており、ワインと自然への情熱を分かちあうという共通の目標を持って互いに補完しています。							
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	230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・ソーヴィニヨン1% 平均樹齢:10~60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質 醸造:熟成:3~15日間かけて発酵 12か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biohyvin							
	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	165本	
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニヨン1% 平均樹齢:10~60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質 醸造:熟成:3~15日間かけて発酵 12か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/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:バイオロジック(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ロジックな存在です。 Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはバイオ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・ラブリョウ サン=ブルサン Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pouçain	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	174本	
葡萄:トレサリエ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	96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 ※エチケットが2種類混在しておりますが、指定はできません。 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	169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	193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	134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	72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	×	
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)							





完売

ーローヌー

ドメヌ ラ ロッシュ ビュシエール Domaine de la Roche Buisserie		本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Eccocert認証)					
コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワヌのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョリー氏が、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清涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO ₂ の添加量は瓶詰め前15~20gもしくは無添加。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・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	266本	
葡萄:グルナッシュ50%、シラー50% 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め1週間前にSO ₂ を1g/hl添加 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf							
	プティット・ジャンヌ ヴァンド・フランス Petite Jeanne Vin de France	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 ₂ 添加せず、天然酵母、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	プレミス コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	189本	
葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	フロンフロン コート・デュ・ローヌ Flonflon Cotes du Rhone	赤	2017	750	税込¥2,860 ¥2,600	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 ₂ 添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf							
	ル・クロー コート・デュ・ローヌ Le Claux Cotes du Rhone	赤	(2008)	750	税込¥2,970 ¥2,700	81本	
葡萄:グルナッシュ70%、シラー30% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、80%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を15mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	ガイア コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	204本	
葡萄:シラー90%、グルナッシュ10% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO ₂ 添加せず、天然酵母、除梗、タンク発酵、混醸 熟成:タンク熟成 * 瓶詰め前にSO ₂ を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	ロゼ コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhone	ロゼ	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	148本	
葡萄:サンソー70%、グルナッシュ30% 土壌:粘土石灰質 醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵 7日間の醸し 直接圧搾 * 瓶詰め前にSO ₂ を1g/hl添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							

ーローヌー

マス・ド・レスカリダ Mas de L'Escarida		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	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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	257本	
葡萄:ヴィオニエ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	ル・グラン・フレシメン ヴァンド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	389本	
葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature							
	フェ・ヴィラルー ロゼ ヴァンド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	461本	
葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 醸造・熟成:セニエ方式、Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。それぞれ10日間のマセラシオン・カルボニック中に自重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。そのままアルコール発酵とMLF。SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature							
	フェ・ヴィラルー ルージュ ヴァンド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	526本	
葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造・熟成:全房、破碎せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7か月、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature							
	ソプレ・エ・ジョイヨス ガメイ ヴァンド・フランス Sople e Joios Gamay Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	540本	
葡萄:ガメイ 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature							
	ソタ・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	545本	
葡萄:シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25% 樹齢:平均35年 土壌:標高450メートル。三畳紀の砂岩の上に砂。南、南東向き 熟成:9か月タンク熟成、SO ₂ 添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature							
	ソタ・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	150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 ₂ 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	585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	22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 (ブランデー+ジュニパーベリー+レモンピール) La Ginette 42% 500ml	ブランデー	(Lot2022)	500	税込¥12,100 ¥11,000	23本	
ワインを蒸留して原酒を製造 2度の蒸留でアルコール度数72°のベースを造り、ジュニパーベリー、有機栽培のレモンの果皮を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加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 (ブランデー+コルシカの蜜柑+マダガスカル胡椒) Bouzouk 42% 500ml	ブランデー	(Lot2020)	500	税込¥12,100 ¥11,000	10本	
ワインを蒸留して原酒を製造 2度の蒸留でアルコール度数72°のベースを造り、蜜柑の果皮、マダガスカル胡椒を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加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 Bérou

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




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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コステイエール・ド・ニーム ブラン Costières de Nîme Blanc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	151本	在庫限り・終売
葡萄: グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティエノ、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							

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

本拠地: タヴェル
栽培: ビオディナミ(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・トリーエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。
ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。
2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーフ・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。


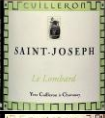


ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラ・レルヴ リラック・ブラン La Relève Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	469本	
葡萄: クレレット50%、グルナッシュ50% 樹齢: 40年、60年 土壌・畑: 石灰岩、礫 醸造・熟成: 混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから搾、天然酵母 コンクリートタンク 熟成 濾過、清澄、SO2添加せず JAN: なし クロージャー: DIAM5 認証: Euro Leaf/AB							
	ラ・レルヴ タヴェル La Relève Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	234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 リラック・ルージュ La Relève Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	463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							

ーローヌー







ファミリー・ド・ボエル・フランス Famille de Boel France		本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ					
DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人のArnaud DE BOELと、ブルターニュ出身のNelly FRANCE、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。ニュージーランドでのワイン造りを通じて出会った二人は、フランスへ帰国後、最も好きな品種であるシラーからワインを造るため、2016年にローヌにドメーヌを設立しました。ドウ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは“グルマン”(食いしんぼう)であることでしょう。フランスを代表するグルマンであるアンヌ=ソフィー・ピックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞ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
	ジャスス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン Jasus Lalandii Cotes du Rhone Blanc	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							
	リュ・デ・プーリエ サン=ジョセフ ブラン Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	60本	
葡萄:マルサンヌ50%、ルーサンヌ50% 畑・土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801238 クロージャー:確認中 認証:確認中							
	ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ Le gras c'est la Vie! Mediterranee	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	×	
葡萄:グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌:青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 酸化防止剤の添加もごく少量 JAN:3770010801184 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	アシエジェ コート・デュ・ローヌ Assiegés Cotes du Rhone	赤	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	119本	
葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf							
	アシエジェ コート・デュ・ローヌ Assiegés Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	21本	
葡萄:グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10% 畑・土壌:沖積土、青い粘土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801290 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	レ・ヴォラス コリーヌ・ローダニエンヌ Les Voraces I.G.P.Collines Rhodaniennes	赤	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	118本	
葡萄:シラー100% (若木のサン・ジョセフ、コルナス) 土壌:花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN:3770010801405 クロージャー:確認中 認証:確認中							
	アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショ Aleph Cotes du Rhone Villages Massif d'Uchaux	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	179本	
葡萄:シラー60%、グルナッシュ40% 畑・土壌:石灰質砂岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵 600リットルのドゥミ=ミユイの樽とアンフォラで10か月熟成 JAN:3770010801177 クロージャー:確認中 認証:確認中							
	リュ・デ・プーリエ サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	60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:確認中 クロージャー:確認中 認証:確認中							
	リュ・デ・プーリエ サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	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							
	アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	60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:3770010801252 クロージャー:確認中 認証:確認中							
	アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas	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							
	ルルティム・ルバ スーパー・シラー ヴァンド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France	赤	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	57本	
葡萄:シラー100%、(コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショ、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄) 畑・土壌:砂岩、青い粘土、花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN:確認中 クロージャー:確認中 認証:確認中							
	ルルティム・ルバ スーパー・シラー ヴァンド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	20本	
葡萄:シラー100%、(コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュショ、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄) 畑・土壌:砂岩、青い粘土、花崗岩 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN:3770010801283 クロージャー:天然コルク 認証:なし							

完売





ローヌ









カーヴ イヴ・キュイユロン Cave Yves Cuilleron		本拠地:ヴェルリユー 栽培:					
1920年、イヴの祖父、クロード・キュイユロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイユロンが引き継ぎました。 カーヴ・キュイユロンは私たち家族の財産であり、ワインに対する情熱は三世に渡って私たちのDNAに刻まれています。 イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもビオディナミでもありません。 彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	サンペレイ リューニディ ビウーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	69本	
葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 粘土、片岩 ビウーズはサン・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 澱引きせず8カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	サンジョセフ ブラン ル・ロンバルド Saint-Joseph Blanc Le Lombard	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・ドゥ・ヴェルリユー東、南向き斜面 樹齢: 約40年 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	コンドリュウ リューニディ ヴェルリユー Condrieu Lieu-dit Verlieu	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	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、ヴェルリユー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず12カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	コート・ロティ リューニディ ボニヴィエール Côte-Rôtie Lieu-dit Bonnières	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	55本	
葡萄: シラー100% 畑・土壌: 片岩 Cote-Rotie中心アンピユイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成: 部分的に除梗 天然酵母 解放式タンク ルモンタージュしながら3週間発酵 バリックで18カ月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							

ボルドー



シャトー レスカル Château L'Escart		本拠地: ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サンコルーベ村 栽培: ビオディナミ(Ecocert, Demeter 認証)					
アントル・ドゥー・メール北部のサンコルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。 1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカルは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。 当主ジェラルド・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは深みがなく伸びのある果実味があります。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー レスカル キュヴェ・エデン ボルドー・シュペリール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	744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 レスカル ラデナック ヴァン・フランス Château L'Escart Lardenac Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	579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 Cosvns		本拠地: ボルドー コート・ド・プール 栽培: ビオディナミ(Demeter 認証)					
マルゴ村の向かいにあるコート・ド・プール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。 1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。 私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪華な果実味があります。 2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・プール ブラン Chateau Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	508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・プール Chateau Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	47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: 3760087753141 クロージャー: DIAM5コルク 認証: Demeter							
	ドン・オー・ロレット プール・アメリー コート・ド・プール Maison aux Lorettes pour Amelie Côtes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	×	4月中旬入荷予定
葡萄: メルロー100% 土壌: 粘土質、石灰質 川岸に近い斜面 優れた畑のソーヴィニオン・グリとマルベックのセレクト。 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、澱引きせずSO2添加せず。 JAN: 3770010135036 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・プール Le Fruité Côtes de Bourg	赤	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	373本	
葡萄: メルロー70%、マルベック30% 土壌: 粘土質、石灰質 優れた畑のパーセル・セレクト。 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							

—ボルドー—



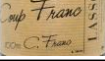
クロ・レオ 篠原麗雄(しのはられお) Clos Leo		本拠地:ボルドー カステイヨン 栽培:リュット・レゾネ				
シャトー・ヴァランドローで働いていた日本人、篠原麗雄氏が2002年、0.82ヘクタールの小さな畑を購入して造り始めたワインです。 畑では、化学肥料を使わず、堆肥を使い、除草剤を使わず別の方法で除草を行います。 ピオディナミではありませんが、畑が良いコンディションになるようにコントロールしています。 機械ではなく手で出来ることを手で行う徹底的な品質主義を貫いています。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	プティ・レオ カステイヨン・コート・ド・ボルドー Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	297本
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:最新の機械で収穫を行い除梗しステンレスタンクで発酵、マイクロバージュ。熟成:ステンレスタンクで20カ月 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし						
	クロ・レオ カステイヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥11,000 ¥10,000	210本
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	クロ・レオ カステイヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2019	750	税込¥12,100 ¥11,000	×
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	クロ・レオ キュヴェ・エス カステイヨン・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	42本
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						

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)/ピオディナミ転換中				
シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要な不可欠なボトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロ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・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。 生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。 また、2024年にはピオロジック認証取得予定です。						
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫
	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	710本
葡萄:セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月 ドザージュ:ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー:コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	115本
葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2022	375	税込¥3,300 ¥3,000	120本
葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	375	税込¥3,300 ¥3,000	5本
葡萄:セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー:DIAM10コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2019	750	税込¥11,000 ¥10,000	50本
葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2019	375	税込¥6,050 ¥5,500	84本
葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2015	375	税込¥7,150 ¥6,500	110本
葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2009	375	税込¥7,700 ¥7,000	12本
葡萄:セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10% 樹齢:45年 土壌:畑:80%砂利、20%粘土石灰質 オーガニック栽培 醸造:熟成:温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12~18か月 JAN:なし クロージャー:DIAM30コルク 認証:Haute Valeur Environnementale						



—ボルドー—

シャトー カズボンヌ Château Cazebonne		本拠地:ボルドー グラーヴ 栽培:ビオディナミ					
ガロンヌ川上流域、サン=ピエール・ド・モンのコミューンで最も古い歴史を持っています。カズボンヌは2016年、ジャン=バティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクド・ムニサン醸造家であるダヴィド・ブーティ氏との出会いによって生まれました。ビオディナミ農法にならぶ当主の情熱は、“忘れ去られたボルドー品種の再発見”です。現在、彼自身が“ラボ”と呼ぶ区画では、過去のボルドーの品種約60品種が栽培されており、それぞれの品種の持つ個性や環境への適応性が試されています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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	155本	
葡萄:カベルネ・フラン60%、ソーヴィニヨン・ブラン40% 畑・土壌:石灰質粘土 醸造:熟成:葡萄は同じタンクで発酵、熟成 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし							
	ル・グラン・ヴァン ルージュ グラーヴ Le Grand Vin Rouge Graves	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	136本	
葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 土壌:ヒト型石灰のメルロー 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ラで発酵。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:VINCコルク 認証:なし ※キャップシールなし							

—シュッド・ウエスト—

シャトー ラッソル Château Lassolle		本拠地:シュッド・ウエスト コート・デュ・マルマンデ地区 栽培:ビオディナミ(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・ビーズ・ルロワに師事し、ビ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・ピエのセミアンとカベルネ・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	199本	
葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%(樹齢40年)、ソーヴィニヨン・ブラン2022年10% 畑・土壌:セパージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高200m 醸造:手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破碎せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成。ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ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	197本	
葡萄:セミアン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	82本	
葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2022年55%(樹齢40年)ソーヴィニヨン・ブラン2022年45%(樹齢70年) 畑・土壌:セパージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高は200mほど 醸造:ソーヴィニヨン・グリは除梗破碎せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾。ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾。コンクリートタンク発酵、ブレンドして6か月アンフォラ熟成 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	680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%がアプリュー(樹齢80%)、フェル・セルヴァドゥ(樹齢70年) 土壌:砂礫 醸造:品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴァニック 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	297本	
葡萄:アプリュー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、果汁をアンフォラに入れ、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	78本	
葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン70%(17年75%、18年25%; 樹齢30年)、アプリュー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:セパージュ毎にアンフォラで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	1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ラ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
		ポワン・ド・ヴェ・ブラン ヴァン・ド・フランス Point De Vue Blanc Vin de France	白	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	454本	
<p>本拠地:ラングドック ナルボンヌ 栽培:ピオロジック(AB、ユーロリーフ認証)</p> <p>パリ生まれ。ワイン醸造学の国立卒業証書を取得した後、フランス各地でワイン造りを経験。 2000年には自身のコンサルタント会社を設立。現在でも南仏を中心に、コンサルタント業務を行っています。 サン＝ローラン＝ド＝ラ＝カブレリスにあった古いカーヴを改修して、2017年に「MAISON CARREL」を設立しました。 ジェフ・カ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、カレル彼自身。鳥は環境保護へのシンボルとして描いています。</p>								
		ポワン・ド・ヴェ・ルーージュ ヴァン・ド・フランス Point De Vue Rouge Vin de France	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	266本	
<p>葡萄:リースリング70%、シャルドネ 30% 土壌:砂質土壌(リースリング) 粘土石灰質土壌(シャルドネ) 醸造:収穫は機械と手摘みの両方 天然酵母 醸造中のSO2の添加無し シャルドネはマロラクティック発酵を行う 熟成:コンクリートタンク JAN:3700290123799 クロージャー:圧搾コルク コルク 認証:Euro Leaf/AB</p> <p>葡萄:サンソー40%、シラー30%、カリニャン15%、グルナッシュ15% 土壌:粘土石灰質土壌、砂岩土壌 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:発酵後アッサンブラージュしてコンクリートタンク熟成 JAN:3700290121238 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/AB</p>								

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	326本	出荷可能
<p>本拠地:ラングドック コート・ド・トング 栽培:環境保全認証(Certification environnementale des exploitations)</p> <p>「ラ・フォン・ド・オリヴィエ」はブリュノ・グラニエ氏によって1999年設立されたドメーヌ。 ラングドック屈指のアペラシオン、フォジュールの南端境界に位置するコート・ド・トング。オリヴの樹が噴水のように植わっていることから名づけられました。 フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視(Haute Valeur Environnementale/HVE)認定。 第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩。標高116~160メートルの畑からは生まれる非常に貴重なワインです。</p>								
		グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング 1500ml Grenache Blanc Cotes de Thongue 1500ml	白	2017	1500	税込¥5,500 ¥5,000	42本	
<p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造:熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし クロージャー:DIAM2 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								
		レ・カラード コート・ド・トング ブラン Les Callades Cotes de Thongue Blanc	白	2022	750	税込¥2,970 ¥2,700	60本	3月5日頃より出荷予定
<p>葡萄:ルーサンヌ50%、グルナッシュ・ブラン50% 醸造:ステンレスタンク 熟成:樽 特徴:黄色の色調。スイカズラやアヤマのような豊かなフローラルの香りと、しなやかで長い余韻を持っている。 JAN:なし クロージャー:DIAM3 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								
		シラー コート・ド・トング Syrah Cotes de Thongue	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	253本	出荷可能
<p>葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								
		カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue	赤	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	240本	出荷可能
<p>葡萄:カリニャン 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:75~130年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								
		カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue 1500ml	赤	2015	1500	税込¥5,500 ¥5,000	2本	
<p>葡萄:カリニャン 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:75~130年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								
		グルナッシュ・ブラン コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス3000ml Grenache Blanc Cotes de Thongue BIB 3000ml	白	2023	3000	税込¥6,050 ¥5,500	72	3月5日頃より出荷予定 価格改定 ケース6個入り
<p>葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造:熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:4589941391782 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								
		シラー コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス 3000ml Syrah Cotes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2023	3000	税込¥5,830 ¥5,300	120	3月5日頃より出荷予定 価格改定 ケース6個入り
<p>葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:4589941391805 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3</p>								

ーラングドックー





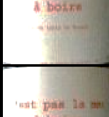
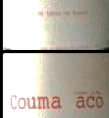








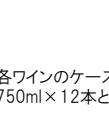
ドメーヌ クードレ Domaine Coudoulet		本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 栽培:リュット・レゾネ(減農薬農法)					
ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメーヌ・クードレ。協同組合から脱し、徹底した品質向上を目指して造られたワイン。 モンターニュ・ノワールの麓、ミネルヴォワ地区は周囲の山から吹きつける強い風「タラモンタン」により畑の湿気が吹き飛ばされて、 他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも内陸部に位置するため、朝夕が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。 品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴィオニエ ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc	白	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	×	4月下旬入荷予定
葡萄:ヴィオニエ 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク JAN:3437540089238 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	ピノ・グリ ペイ・ドック Pinot Gris Pays d'Oc	白	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	×	4月下旬入荷予定
葡萄:ピノ・グリ 土壌:粘土石灰質土壌 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク *色調ややピンクがかった仕上がりになっています。 JAN:3437540089245 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	メルロー ペイ・ドック Merlot Pays d'Oc	赤	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	55本	
葡萄:メルロー 土壌:粘土石灰質、泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 熟成:タンク JAN:3437540089191 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	シラー ダルティチュード ペイ・ドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc	赤	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	266本	
葡萄:シラー 土壌:標高350メートル ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土 醸造・熟成:全て除梗 破碎せず ステンレスタンクとコンクリートタンクで10~15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8~10か月間熟成。 JAN:3437540089177 クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし							
	ピノ・ノワール ペイ・ドック Pinot Noir Pays d'Oc	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	467本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 熟成:コンクリートタンクで7~12か月間熟成 JAN:3437540089184 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	プティ・ヴェルド ペイ・ドック Petit Verdot Pays d'Oc	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	185本	
葡萄:プティ・ヴェルド 土壌:小石交じりの泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 15~20日間のマセラシオン 熟成:タンク JAN:3437540089207 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ ペイ・ドック Viognier de Fontgaline Pays d'Oc	白	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	6本	
葡萄:ヴィオニエ 畑・土壌:粘土石灰 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:樽熟成6ヶ月 JAN:4589941391522 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							
	シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォワ Chateau Cesseras Cuvee Orlic Minervois	赤	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	143本	
葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破碎せず。タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。 熟成:タンクで15か月 JAN:3437540089160 クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	サンソー ペイ・ドック Cinsault Pays d'Oc	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	304本	
葡萄:サンソー100% 樹齢:6年 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 熟成:ステンレスタンク6か月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし							
	シャトー・セスラス ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール Chateau Cesseras Minervois la Liviniere	赤	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	×	ヴィンテージ変更・4月下旬入荷予定
葡萄:シラー70%、カリニャン10%、グルナツシュ10%、ムールヴェードル10% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラー除梗、破碎なし。その他は混醸。 熟成:65%は樽で12か月、35%はタンクで12か月 JAN:3437540088392 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	メラッサ・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール Mélasse de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	368本	
葡萄:ヴィオニエ80%、ピノ・グリ20% 畑・土壌:石灰質粘土、南向き 醸造・熟成:天然酵母。600Lの大樽で発酵、11か月間熟成。濾過・清澄はしない。 ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941392307 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	メラッサ・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 Mélasse 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France/Ornac Frère	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	197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:畑とドメーヌで二度の選別、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 認証:なし							
	レ・ポワスカイユ ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poissailles Vin de France / Ournac Frères	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	83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 畑とドメーヌで二度の選別、重力システム 除梗 ステンレスタンク6か月熟成 天然酵母 濾過・清澄はしない JAN:3437400089412 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ル・ブラーク ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール Le Braque Vin de France/Ornac Frère	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	41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 畑とドメーヌで二度の選別、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							

欠品中













欠品中

欠品中

ルーションー

ドメヌ・デュ・ボッシブル & オン・アタンダン・ラ・プリュイ Domaine du Possible & En Attendant la Pluie		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ルイック・ルール氏。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。硫黄とボルド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。							
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・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd Cotes de Roussillon	赤	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	50本	在庫限り・終売
葡萄:カリニャン70%、シラー30% 土壌:標高400Mのシスト、泥灰土 醸造:混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成:タンクで8か月間。2019年4月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を3mg/L 添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ル・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd Cotes de Roussillon	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	20本	在庫限り・終売
葡萄:カリニャン70%、シラー30% 土壌:標高400Mのシスト、泥灰土 醸造:混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成:タンクで9か月間。2018年5月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を7mg/L 添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ル・フリュイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,300 ¥3,000	8本	在庫限り・終売
葡萄:カリニャン70%、シラー30% 土壌:標高400Mのシスト、泥灰土 醸造:混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成:タンクで8か月間。2017年4月18日に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を7mg/L 添加。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	シャルリヴァリ コート・ド・ルーション Charivari Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	103本	在庫限り・終売
葡萄:カリニャン100% 畑:土壌:カサーニュ村の3区画、標高400メートル、北向き 醸造:全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。圧搾し、フリーランジュースにプレスブレンド。 熟成:8ヶ月ガラスファイバータンク熟成、スーティアラージュ。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を5mg/L 添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	セ・バラ・メール ア・ボワール 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	83本	在庫限り・終売
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・ボワール 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	在庫限り・終売
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	在庫限り・終売
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	在庫限り・終売
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	在庫限り・終売
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・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	18本	在庫限り・終売
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 a la Bouche Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,630 ¥3,300	87本	在庫限り・終売
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 a la Bouche Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,960 ¥3,600	351本	在庫限り・終売
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 a la Bouche Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥3,960 ¥3,600	25本	在庫限り・終売
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	在庫限り・終売
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	在庫限り・終売
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							







ージュラー

ジェローム・アルヌー Jérôme Arnoux		本拠地:ジュラ アルボワ 栽培:畑によって異なる				
1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。こちらはこのネゴシアンからリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリースしているワインとなります。栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。大部分の畑では、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着のもののみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。						
ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・デュ・ジュラ プリュット・ナチュラル エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	360本 3月5日頃より出荷予定 価格改定
葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質 醸造:熟成:全房のまま空圧式ブスマティックで圧搾 天然酵母 瓶内二次発酵 24か月ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし						
	クレマン・デュ・ジュラ ゼロ・ド・サージュ ブラン・ド・ブラン Crémant du Jura Zéro Dosage Blanc de Blancs	泡	2018	750	税込¥6,600 ¥6,000	120本 3月5日頃より出荷予定 価格改定
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:空圧式ブスマティックで圧搾 ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵 60か月、澱と共に熟成させた後、ドサージュは施さず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ サヴァニャン オータンティーク Arbois Savagnin Authentique	白	2018	750	税込¥6,820 ¥6,200	126本
葡萄:サヴァニャン100% 土壌:トリアス紀の粘土質 醸造:除梗してダブルバージュ 空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:補酒せず産膜酵母を張った状態で30か月樽熟成 清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ シャルドネ パラドクス Arbois Chardonnay Paradox	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	53本
葡萄:シャルドネ100% 土壌:トリアス紀の粘土質土壌 醸造:除梗して軽くダブルバージュ。空圧式で圧搾。天然酵母。 熟成:補酒しながら12か月樽熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ サヴァニャン マセレ "パラドクス" Arbois Savagnin Macere "Paradoxe"	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	74本
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バージュ。空圧式で圧搾。天然酵母。 熟成:補酒しながら12か月樽熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット Brasero Arbois Rosé Cahuetes	ロゼ	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	40本
葡萄:プールのサル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						
	アルボワ プール・サール シュブティル Arbois Poulsard "Subtil"	赤	2022	750	税込¥5,390 ¥4,900	×
葡萄:プールのサル 土壌:粘土質 醸造:除梗 ビジャージュしながら20日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成:タンクで8か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ ピノ・プールのサル・トルソー フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau "Friandise"	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	293本
葡萄:ピノ・ノワール プールのサル トルソー 土壌:粘土石灰質 醸造:50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック 野生酵母 熟成:タンクで3か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 認証:なし						
	アルボワ トルソー エクセプション Arbois Trousseau "Exception"	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	160本
葡萄:トルソー 土壌:石灰質「Les Corvées」と呼ばれる区画 醸造:除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成:オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ ピノ・ノワール レヴェラシオン Arbois Pinot Noir Révélation	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	×
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						
	アルボワ ピノ・ノワール パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox	赤	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	151本
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:粘土石灰質、南東向き。 醸造、熟成:除梗して、2日に1度軽くビジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml	VJ	2016	620	税込¥14,300 ¥13,000	40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:228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。						













ージュラー

ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ル・クロ・デ・グリーヴ Le Clos des Grives ジュラ地方で最も早い、1968年にエコセール認定を受けた生産者。コート・デュ・ジュラに約4ヘクタールの畑を所有している。 白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、プールサル、トゥルソーを栽培。 ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれれば最高の果汁を手に入れることができます。 2017年に「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」の共同経営者であったブノワ・ミュラン氏が買収。今後の品質向上が期待されます。						
コート・デュ・ジュラ シャルドネ ドゥ・ピクベル Cotes du Jura Chardonnay De Bickbell	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	88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:全房のまま空気式プレス機にて压榨 デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵 ウィヤージュしながら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 ミュージシエンヌ Cote du Jura Chardonnay Musicienne	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	166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 Drainé	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	48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 デブルバージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め 補酒(ウィヤージュ)しながら12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	95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	162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	168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 トゥルソー/プールサル デ・ボフ Cotes du Jura Trouseau Poulsard Des Bois	赤	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	240本	3月5日頃より出荷予定
葡萄:トゥルソー・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週間はビヤ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 濾過も清澄はしない。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	12本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 樹齢:30~40年 醸造:除梗 ビヤ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% トゥルソー 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《ノドグツグミ》 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	8本	
葡萄:ピノノワール 48% トゥルソー 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《ノドグツグミ》 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:228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB						

ーコルスー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ Domaine Buzzo Bonifaziu		本拠地:コルシカ島 ポニファシオ 栽培:ピオロジック(認証なし)					
コルシカ島南部、ボニファシオ石灰岩台地に本拠地を構えるブッツォ・ボニファシオで12ヘクタールの畑を所有しております。 2010年、ヴァンサン・ブッツォの息子がCiafara(チャファラ)で立ち上げました。品種の個性と土地の表現。 私たちの求める感情を表現したワインです。							
	ロカ・ジャンカ イル・ド・ポーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	60本	
	葡萄:ヴェルメンティーノ 土壌:黄色泥灰土に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ロカ・ジャンカ イル・ド・ポーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	14本	
	葡萄:ヴェルメンティーノ 土壌:黄色泥灰土に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ポーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	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						
	チャン・ディ・フォッシ イル・ド・ポーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	83本	
	葡萄:ミヌステロ 土壌:黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり 樹齢:10年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	チャファラ イル・ド・ポーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	53本	
	葡萄:ニエルツチヨ、シャカレツロ 土壌:チヨーク質土壌、表土は深い粘土 樹齢:7年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	チャファラ イル・ド・ポーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	49本	
	葡萄:ニエルツチヨ、シャカレツロ 土壌:チヨーク質土壌、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
ドメーヌ ピエール=ロイ&ジャン=フランソワ ベルサン Domaine Pierre-Louis&Jean Francois Bersan 本拠地:ブルゴーニュ サン=ブリ 栽培:ピオロジック〜ピオディナミ(認証なし) 15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのパエール=ロイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。ブルゴーニュ唯一のソーヴィニオン・ブランの産地サン=ブリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さと同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。イギリスとの100年戦争時に塹壕として造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カーヴでゆっくりと熟成が行われます。							
	ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligote	白	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	59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=ブリ Saint-Bris	白	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	348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=ブリ キュヴェ・マリアヌ Saint-Bris Cuvee Marianne	白	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	73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=ブリ フィエ・グリ Saint-Bris Fy Gris	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	153本	
葡萄:フィエ・グリ100% 樹齢:平均5年 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 熟成:樽 ソーヴィニオン・ブランの亜種であるこの葡萄はピンクがかった果皮を持ち、サン=ブリに繊細でエレガントな香りを与えてくれます。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	シャブリ Chablis	白	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	110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	12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	77本	
葡萄:シャルドネ 土壌:グランド=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	116本	
葡萄:ピノ=ノワール 土壌:粘土石灰質キンメリッジ階 熟成:ステンレスタンク75%、樽25% JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし							
	イランシー キュヴェ・マリアヌ Irancy Cuvee Marianne	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	87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	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 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	30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
ドメーヌ・バール Domaine BART マルサネの礎を築いたクレール=ダウ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WINE2 認証:なし								
	マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	15本		
葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルクWINE2 認証:なし								
	マルサネ ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	×		
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直接原搾、1/2セニエ 熟成:タンク 完売 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	108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WINE2 認証:なし								
	マルサネ レ・ウスロワ 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	13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・ソーモン 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
	マルサネ ラ・モンターニュ Marsannay La Montagne	赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	29本		
葡萄:ピノ・ノワール JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし								
	マルサネ レ・ゼシエゾット 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:オストリア・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 <i>Domaine Michel Gros</i>		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	赤	2022	750	税込¥6,160 ¥5,600	112本	
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カ月後タンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブルゴーニュ 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	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	85本	
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カ月後タンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブルゴーニュ 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 Côtes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin	赤	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	68本	
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カ月、古樽12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

ラ・マゾン・ロマネ(オロンシオ) <i>La Maison Romane (Oroncio)</i>		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	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	117本	在庫限り・終売
葡萄:ガメイ 樹齢:70~90年 土壌:白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質 醸造:全房、天然酵母、樽とタンク 熟成:樽12カ月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze	赤	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	34本	在庫限り・終売
葡萄:ガメイ 樹齢:70~90年 土壌:白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質 醸造:全房、天然酵母、樽とタンク 熟成:樽12カ月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							



ドメーヌ パラン&ジャック・パラン <i>Domaine Parent & Jacques Parent</i>		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、ポーヌ、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	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	156本	
葡萄:シャルドネ コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢:15~25年 醸造:熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	169本	
葡萄:ピノ・ノワール 畑:ボマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド 平均樹齢:30年 醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12~14日間発酵。熟成:600リットルの樽で12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	40本	
葡萄:ピノ・ノワール 畑:ボマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド 平均樹齢:30年 醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12~14日間発酵。熟成:600リットルの樽で12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ポモーヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone	赤	2020	750	税込¥8,800 ¥8,000	24本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ボマール・ノワソ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							
	ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ポモーヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone	赤	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	18本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ボマール・ノワソ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							

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	35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	51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	33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・リュジャン=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							

ドメーヌ ラトゥール・ジロー Domaine Latour Giraud

本拠地:ブルゴーニュ ムルソー
栽培:リュット・レゾネ(認証なし)






ラトゥール・ジローはコート・ド・ボヌの中でも素晴らしい白ワインを生み出すムルソーに拠を構えています。ラトゥール・ジローの歴史は3世紀以上に遡り、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、ディジョンで醸造、理工学を学び、ドメーヌに戻った80年代から、ドメーヌ元詰めを始めました。現在では葡萄の栽培からワインの醸造まで、すべてジャン・ピエール氏によって指揮されており、経理に関しては彼の姉であるフロ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	4本	
葡萄:シャルドネ 畑:7区画からのブレンドです。ジュヌヴィエール、ポリゾ側側に位置する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:天然コルク 認証:なし							
	ムルソー プルミエ・クリュ ジュヌヴィエール Meursault 1er Cru Genevrières	白	2022	750	税込¥27,500 ¥25,000	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:天然コルク 認証:なし							


ドメーヌ・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ピオロジックに基づいています。




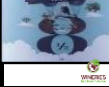
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ ブラン サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin	白	2021	750	税込¥6,710 ¥6,100	40本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:2000年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽3か月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	シャサーニユ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョレ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニユ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2021	750	税込¥21,120 ¥19,200	40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級畑モルジョレ内レ・プティ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	マランジュ ルージュ ヴィエイユ・ヴィーニユ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	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20%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	サントネ レ・シャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	32本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1947年と1952年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	サントネ レ・シャン・クロード ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥11,880 ¥10,800	45本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニユ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2020	750	税込¥10,230 ¥9,300	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か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

ブルゴーニュ

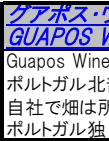




ドメヌ レ・シャンド・デミ <i>Domaine Les Champs de Thémis</i>		本拠地:ブルゴーニュ ブーズロン村 栽培:ピオロジック					
司法官として働いていたグザヴィエ・モワスネ氏が2014年にブーズロンに設立した新進ドメヌです。ギリシャの女神Themisに由来して命名されました。モワスネ家がかつてはニュー・サン・ジョルジュに広大な畑を所有していましたが、既にその歴史は終わり、長い間ドメヌ経営からは遠ざかっていました。約12年間司法官として勤務していたグザヴィエ氏は、モワスネ家の原点であるドメヌを再建する道を選びました。畑の全てはピオ認証を取得し、手作業で丹念に育てられています。							
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	43本	在庫限り・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							

ジャン・マックス <i>Jean MAX</i>		本拠地:ボージョレー シャルネイ 栽培:有機に転向中					
シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ・アントワヌ・リュイトにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。フランスに戻り、Bret Brothers(ブレット・ブラザーズ)のDomaine la Soufrandiere(ドメヌ・ラ・スフランディエール)で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。2020年、Charnay(シャルネイ)の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet(リヴォレ)の0.8haの畑。2022年にはLachassagne(ラシャサーニュ)にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	エクスターズ ボージョレー・ルージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	147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。タンニンを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・ルージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	71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	86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							















ースペインー

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
		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	1344本	3月下旬入荷予定
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。								
葡萄:シャルドネ 樹齢:30年 アルコール度数:12.5% 酸度:6.04g/L JAN:8436540220561 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								
		ロゼ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	472本	
葡萄:ガルナツチャ(グルナツシュ) 醸造:除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16°Cで12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数:13.5% JAN:8436540221223 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証)								
		ロゼ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2020	750	税込¥1,980 ¥1,800	17本	
葡萄:ガルナツチャ(グルナツシュ) 醸造:除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16°Cで12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数:13.5% JAN:8436540221223 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証)								
		テンプラニリーヨ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	778本	
葡萄:テンプラニリーヨ 樹齢:15年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220578 クロージャー:DIAM3コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								
		ティント・ヴェラスコ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	1850本	
葡萄:ティント・ヴェラスコ 樹齢:30年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220585 クロージャー:DIAM3コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								
		マルベック ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	218本	
葡萄:マルベック 樹齢:30年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220554 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								

ーポルトガルー

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		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	287本	在庫限り・終売
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きます。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。								
葡萄:エスパデイロ 土壌:花崗岩 醸造・熟成:人為的な介入を最小限に留めて造ります 酵母添加、SO2添加せず 瓶内で自然のまま発酵 アルコール度数:13% PH:3.29 総酸度:6.5g/L 残糖:1.52g/L JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし								
		アルディナ・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	636本	在庫限り・終売
葡萄:ローレイロ100%(樹齢16年) 土壌:花崗岩 サブリージョン・カヴァドにある標高300mの畑 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタンク バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134013 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし								
		アルディナ アヴェッソ ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Avesso 400 Vinho-Verde	白	2022	750	税込¥2,200 ¥2,000	457本	在庫限り・終売
葡萄:アヴェッソ100% 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタンク バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134013 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし								
		カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェッソ 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	454本	在庫限り・終売
葡萄:アルヴァリーニョ、アヴェッソ 土壌:花崗岩 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタンク バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134020 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし								
		カステロ・ネグロ・ロゼ ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Negro Rosé 250 Vinho Verde	ロゼ	2018	750	税込¥2,200 ¥2,000	3本	在庫限り・終売
葡萄:トゥーリガ・ナショナル60%、エスパデイロ40% 土壌:花崗岩 収穫・醸造・熟成:全て手作業で収穫 ステンレスタンク バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134044 クロージャー:圧搾コルク 認証:なし								

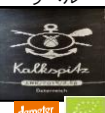



ーオーストリアー



ラベル		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ヴァイングート フランツ・アントン・マイヤー Weingut Franz Anton Mayer 本拠地: ニーダーエステライヒ ヴァーグラム 栽培: ピオディナミ(認証なし)									
2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァイングートです。 ヴァーグラム(Wagram)という名前は"Wogen"『雨』という言葉が転じた川岸を意味する言葉から来ています。 厚さ15メートルに及ぶレス土壌はこの地の原種、グリュナー・ヴェルトリーナーを代表とするブドウに最適です。 厳しい栽培と最新の設備から造られるワインは"楽しんで"飲んでほしいというモットーが感じられます。									
	リターヴォア ロート 1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV (2021)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	599本			在庫限り・終売
葡萄: ツヴァイゲルト 土壌: レス土壌 スクリューキャップ アルコール: 12.5% JAN: 9120062162520 クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし									
ヴァインbau ユッタ・アンブロジッチ 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)									
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。									
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	256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	281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(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタック 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	2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(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタック 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	150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: ステンレスタック 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 Furchtegg	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	51本			
葡萄: リースリング、ツィアファンドライ、ヴェルシュリースリング 畑・土壌: 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 リングルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	55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 リングルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	69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 リングルシュピール 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・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: ステンレスタック 酸度: 5.1g/l 残糖度: 1.2g/l JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし									
	リースリング ウトピー Riesling Utopie	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	15本			
葡萄: リースリング(ラインリースリング) 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: ステンレスタック 酸度: 5.1g/l 残糖度: 1.2g/l JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし									
	リースリング ローゼンガルテル Riesling Rosengartel	白	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	4本			
葡萄: リースリング 畑: 19区Nussberg(ニクスベルグ)の中でも最高の畑で斜面の中腹 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし									
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケータ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本			
葡萄: ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢: 平均30年 畑: 石灰質土壌 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし									
	ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hettfleisch	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	21本			
葡萄: ブラウフレンキッシュ 畑・土壌: 南ブルゲンラント アイゼンベルグ 樹齢: 80年以上 JAN: なし クロージャー: コルク 認証: なし									

ーオーストリアー








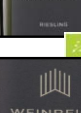






ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴェルエ ロート VELUE Rot	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	×	4月上旬入荷予定
本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ 栽培:ピオディナミ(AB, Demeter認証)							
オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。従来の製法にとどまらず、多様な手法で「革命的」なワインを生み出します。50種類以上のハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。							
	ヴェルエ ツヴァイゲルト Velue Zweigelt	赤	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	146本	
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。両品種とも樽で発酵。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							
	レヴォリューション ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	×	4月下旬入荷予定
葡萄:シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年~2022年)25%、ショイレーベ(2017年~2022年)25% 醸造:熟成:シャルドネはアンフォアで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵。リースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2018-2021) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	8本	4月下旬再出荷予定
葡萄:リースラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年) 醸造:熟成:リースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera	ロゼ	(2017-2022) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	50本	
葡萄:リースラー(2021年)50%、シラー(2018~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10% 熟成:500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:9120016741757 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	パルセルール ブラン #1 Parcelaire Blanc #1	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	74本	
葡萄:ヴェルシュリースリング62%、シャルドネ38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造:熟成:全房のヴェルシュリースリングをアンフォア発酵500L木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成 瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016742051 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	パルセルール ブラン&ソーヴィニオン Parcelaire Blanc&Sauvignon	白	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	85本	価格改定
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 造:熟成:全房のピノ・ブランをアンフォアで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。 ソーヴィニオン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール(産膜酵母)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							
	パルセルール ルージュ #1 Parcelaire Rouge #1	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	×	4月下旬出荷予定
葡萄:カベルネ・フラン62%、シラー38% 土壌:北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造:熟成:全房のカベルネ・フランをアンフォア発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰め1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							
	ヌーメン グルーナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	57本	
葡萄:グルーナー・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のアンフォアで果皮浸漬 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	91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、アンフォアで果皮浸漬。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	79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のアンフォアで果皮浸漬。圧搾後、アンフォア発酵。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	17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:アンフォア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のアンフォアで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ロールと共に12か月熟成。 JAN:9120016742037 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc	白	2019	750	税込¥10,450 ¥9,500	8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のアンフォアで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ロールと共に12か月熟成。 JAN:9120016741559 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							

ーオーストリアー



クリストフ・ホッフ 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・ホッフは2013年に12代続くホッフ家を継承しました。 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	×	
葡萄: グリュナー・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)とヴィニヨン・プラン(15年) ミュスカットネル(45年) プラウアー・ポルトギーザー 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 JAN:9120062020011 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter 完売							
	オレンジ・リユラル ペット・ナット Orange Rural Pet Nat	白泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	93本	
葡萄: ミュラー・トゥルガウ40%、フリューローター・ヴェルトリーナー30%、グリュナー・ヴェルトリーナー30% 醸造: 除梗 天然酵母 ミュラー・トゥルガウとフリューローター・ヴェルトリーナーは5~7日間果皮浸漬 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020905 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ロゼ・リユラル ペット・ナット Rosé Rural Pet Nat	ロゼ泡	(2020+2021) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	79本	
葡萄: ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカットネル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・リユラル ペット・ナット Rot Rural Pet Nat	赤泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	231本	
葡萄: ツヴァイゲルト70%、プラウアー・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							

ミヒス・ファーム Michs Farm		本拠地:ヴァインフィアテル 栽培:オーガニック栽培					
1983年生まれのみヒャエル・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。 全ての畑はミヒャエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ミヒス・ファーム ホワイト Michs Farm White	白	NV(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	113本	在庫限り・終売
葡萄: グリュナー・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、ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成 JAN:9120029879997 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							
	ミヒス・ファーム レッド Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	66本	在庫限り・終売
葡萄品種: ツヴァイゲルト、プラウアー・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:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							

ドイツ




ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ヴァイングートヴァインライヒ Weingut Weinreich							
本拠地:ラインヘッセン ベヒトハイム 栽培:ピオロジック							
ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、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「Naturlich Weinreich(ナチュラルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やろ過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトルングしています。							
	ミネラル ブリュット Mineral Brut	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	38本	限定品
葡萄:ピノ・ムニエ、シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)、シャルドネ 残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650094 クロージャー:コルク栓 認証:Euro Leaf							
	セッコ ヴァイス パールヴァイン Secco Weiss Perlwein	泡	NV	750	税込¥3,080 ¥2,800	751本	
葡萄:リースリング40%、ミュラー・トウルガウ30%、パフス(バツカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L JAN:4260215650100 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	セッコ ロート パールヴァイン Secco Rot Perlwein	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	2400本	
葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ヴァイス Weinreich Weiss	白	2023	750	税込¥2,640 ¥2,400	106本	
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(バツカス) 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.6g/L 酸度:6.5g/L JAN:4260215650285 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ グラウ Weinreich Grau	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	124本	
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:スクリュエキャップ 認証:ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ロゼ Weinreich Rose	ロゼ	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	255本	
葡萄:ピノ・ノワール、ポルトギーザ、ムニエ、ドルンフェルダー 土壌:レスローム、石灰岩 醸造:熟成:ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。残糖度:8.2g/L 酸度:5.7g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650087 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ロート Weinreich Rot	赤	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	9本	※ML不良のみ
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ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	リースリング トロッケン Riesling Trocken	白	2022	750	税込¥2,520 ¥3,200	41本	
葡萄:リースリング 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間熟成 醸造:熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成 残糖度:4.7g/L 酸度:7.4g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650018 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ベヒトハイム シャルドネ Bechtheim Chardonnay	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	326本	
葡萄:シャルドネ 土壌:レスローム、石灰泥灰土 醸造:熟成:天然酵母、樽 JAN:4260215650070 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	タヘレス Tacheles	醸白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	566本	
葡萄:バツカス、ミュラー・トウルガウ、シルヴァナー、ソーヴィニヤック 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							
	パロリ リースリング Paroli Riesling	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	366本	
葡萄:リースリング 栽培:ピオロジック 醸造:熟成:全房のままアンフロア発酵・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:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							
	デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	174本	
葡萄:シャルドネ100% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							
	デス・ヴァーンゼンズ・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	醸白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	43本	
葡萄:シャルドネ100% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	147本	
葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造:熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成 SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650322 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							

ドイツ

ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ヴァイングート・ゲブルグダー・マティス Weingut Gebrüder Mathis							
		本拠地:バーデン トゥーニベルグ 栽培:ビオロジック転換中					
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パイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァイングート・カルクベデーレ(Kalkbödeler)として設立され、2020年セヴェリン・スティヒとパートナーであるサベス・セドラテックがヴァイング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。							
	スーリ・グリース Souris Grise	醸白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	142本	
葡萄: グラウブルグンダー(ピノ・グリ)、リースリング 土壌: 石灰質 醸造・熟成: 手摘み 天然酵母 1年間クヴェヴリで熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 アルコール度数: 12% 残糖: 2.4g/L 総酸度: 5.2g/L JAN: なし クロージャー: DIAM5 蠟キャップ 認証: ヴィーガン認証							
	シルク・デルヴュール Cirque des Levures	醸白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	98本	
葡萄: 混種畑のミュラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴュルトトラミネール、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							

スロヴェニア


ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
クメティヤ・シュテッカー 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。							
	シヴィ Sivi	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	329本	
葡萄: ピノ・グリ 畑・土壌: Musko, Dramarca 標高110m, 0.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	シヴィ Sivi	醸白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	150本	
葡萄: ピノ・グリ 畑・土壌: Musko, Dramarca 標高110m, 0.8ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西、北西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 12時間果皮浸漬 天然酵母 濾過せず ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	ベロ Belo	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	241本	
葡萄: シャルドネ、レプーラ(リポツァ・ジャツラ)、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ポルサキカ、クレラ、フリウラーノ... 畑・土壌: プルダ地区Podvrt、標高180m, 0.5ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 西向き 2002年よりSI EKOオーガニック認証 醸造・熟成: 天然酵母 濾過せず ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 認証: なし							
	イズィ Izi	醸白	2023	750	税込¥4,780 ¥4,300	315本	
葡萄: レプーラ(リポツァ・ジャツラ) 畑・土壌: プルダ, Hum 標高160m, 0.4ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 東、北東向き オーガニック栽培 醸造・熟成: 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加 ステンレスタック熟成 JAN: なし クロージャー: 王冠 認証: なし							
	マリ Mali	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	247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 ステンレスタック熟成 15g/L残糖で瓶詰め JAN: なし クロージャー: 王冠 認証: なし							
	ヤンコット Jankot	醸白	2022	750	税込¥7,260 ¥6,600	60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22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: 天然コルク 認証: なし							
	ヤンコット Jankot	醸白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	11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: 天然コルク 認証: なし							
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	52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: 天然コルク 認証: なし							
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	12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: 天然コルク 認証: なし							
	ムラカ Mlaka	醸白	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: 天然コルク 認証: なし							
	クイスコ Kuisco	醸白	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・熟成: 果皮と共に18日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず オーク樽で36か月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	レ・ピコ Re Piko	浸漬	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	103本	
葡萄: リースリング90%、ピコリット10% 畑・土壌: コイスコ(Kojsko)、標高220~270m, 0.5ha、南、南西向きテラス状フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に22日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にSO2ごく少量添加 オーク樽で36か月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	レプーラ プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	82本	
	葡萄:リボツラ・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SO2ごく少量添加 アカシア樽で36か月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	コス 375ml Kos 375ml	貴腐赤	2011	375	税込¥7,700 ¥7,000	20本	
	葡萄:メルロー100% 畑・土壌:スネザトノ村ブルダ地区、標高140~160m、0.5ha、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:60%貴腐が付いた葡萄。天然酵母 果皮と共に70日間マセラシオン。 熟成:225リットルのオーク樽で6年間。アルコール度数:16.7% 残糖度:13g/L JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし						
	ベリ・コス 375ml Beli Kos 375ml	貴腐赤	2004	375	税込¥19,800 ¥18,000	11本	
	葡萄:メルロー100% 畑・土壌:スネザトノ村ブルダ地区、標高140~160m、0.5ha、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:100%貴腐が付いた葡萄。天然酵母 果皮と共に70日間マセラシオン。熟成:225リットルのオーク樽で14年間。アルコール度数:21.7% 残糖度:42g/L JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし						

クメティア・ナンド 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ヴェオに居を構えています。所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオ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	醸白	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	347本	
	葡萄:レプーラ(リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢:16年 畑・土壌:東向き、オ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						

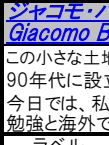








ルネサンサ Renesansa

本拠地:ポドラヴィエ地方 マリボル
栽培:ピオディナミ転換中

ポーヌで醸造の勉強をしたアントワヌ・ジャブレ=ヴェルシュ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、パリ不動産で働いていたアントワヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにピオ栽培への変換を進めています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラシュキ・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	209本	
	葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルシュールリースリング)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 瓶詰め前に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	213本	
	葡萄:ラシュキ・リースリング(ヴェルシュールリースリング)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 瓶詰め前に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	156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						

ーイタリー

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
 ジャコモ・バラルド Giacomo Baraldo		本拠地:トスカーナ地方 サン・カシャーノ・デイ・パーニ 栽培:自然な形での栽培(認証なし)						
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けた違いに理想的な「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合わせたワインを造ることが出来たのです。								
 il Pergola	イル・ペルゴラ ヴィーノ ビアッコ il Pergola VINO Bianco	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	43本		
品種:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・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								
 il Pergola	イル・ペルゴラ ヴィーノ ビアッコ il Pergola VINO Bianco	白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	44本		
品種:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・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。タミジャーナと呼ばれる大型のガラス容器でMLF。14か月タミジャーナ熟成。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								
 L'Affacciatoio	ラファツィアトイオ ヴィーノ ビアッコ L'Affacciatoio VINO Bianco	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	29本		
品種:シャルドネ 畑・土壌:サン・カシャーノ・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								
 Risveglio	リスベリオトスカーナ ビアッコ Risveglio Toscana Bianco	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	13本		
品種:トレピアーノ、マルヴァジア 樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹 畑・土壌:レ・ピアツェ、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								
 il Bossolotto	イル・ボッソロットスカーナ ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	1本		
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・カシャーノ・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								
 il Bossolotto	イル・ボッソロ トスカーナ ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	4本		
品種:サンジョヴェーゼ 樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カシャーノ・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								
 il Bossolotto	イル・ボッソロ トスカーナ ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,480 ¥6,800	11本		
品種:サンジョヴェーゼ 樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カシャーノ・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								
 il Pozzone	イル・ポッツォーネ トスカーナ ロッソ il Pozzone Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	2本		
品種:サンジョヴェーゼ 樹齢:1975年。畑・土壌:ピアツェ、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								