Alsace アルザス

## HEDON DISTRIBUTION エドン ディストリビューション

Strasbourg ストラスブール

自然な原料のみを使用したお洒落なフランス・アルザス産ノンアルコール・ピンクグレープフルーツソーダ。

元々ストラスブール出身でギリシャでサッカーの選手だったCédric Kantéセドリック カンテとその奥様が2014年ギリシャに住んでいた時に創業。今ではRomain Agostiniロマン アゴスティーニもCEOに加わり、出来るだけフランス産できちんとした材料を使用し手作りに近い安全で自然なドリンクを世に送り出すことを心掛けている。ブランド名DRIMSはブランドイメージであるDrinking me softlyとDreamをかけた造語。

#### NON-ALCOHOLIC

DRIMS Soda Pamplemousse Organic

ドリムス ソーダ パンプルムース オーガニック

可愛らしいピンク色がお洒落で爽やかに楽しめる、ピュアでヘルシーなフランス・アルザス産ノンアルコールジュール。

特徴	本物のハイクオリティなグレー	本物のハイクオリティなグレープフルーツをベースに、香料や着色料なども全てナチュラルな原料でフランスの						
	ノウハウを使って造られ糖分を抑えているので低カロリーで味わいも良く、ドリンクのガストロノミーを目指している。							
	もちろんそのまま飲んでも良し、テキーラを使った現在ニューヨークで大人気のパローマと言うカクテルや、							
	さらにロゼワインで割ってフランス風にパローマ サンジェルマンとしてもお洒落に美味しく楽しめる。							
Bio認証等	AB、ユーロリーフ			ALC	0%			
JAN:	3760266660499	NV	500ml/8	DRIMS-SP	¥1. 200			

3760266660499 NV 500ml/8 DRIMS-SP ¥1,200

Vin Mousseux

GDV (Guillaume de Vergy)

ヴァン ムスー

**GDV (ギョーム ドゥ ヴェルジィ)** 

厳選したシャルドネを発酵させ造られるコストパフォーマンスに優れた辛口スパークリング。

SPARKLING WINE

Vin Mousseux, Chardonnay Brut, Le Baron

ヴァン ムスー シャルドネ ブリュット ル バロン

非常に爽やかで、口当たりのよい辛ロスパークリング。幅広い食事やデザートと相性抜群。

シャルマー方式。18°C以下で20日間発酵後、横置きステンレスタンクにて10°C以下20日間の2次発酵。 特徴							
行(取	ドサージュ(10g/L)もタンク内で行い3ヶ月間そのままタンク内で落ち着かせる。						
味わい	味わいにはアカシヤの蜜の感じ	味わいにはアカシヤの蜜の感じが溶け込み、しなやかで上品。爽やかな酸を伴い、すっきりした余韻が残る。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100 Bio認証等 —					
発酵	18℃以下で20日間発酵	発酵 熟成 ステンレスタンクにて10℃以下20日間の2次発酵。					

JAN: 4933238033082 NV 750ml/12 FT4100-100 ¥2,800

配送条件:ケース単位

配送条件:ケース単位



Alsace

Charles Sparr

Sigolsheim シゴルススハイム

アルザス シャルル スパー

1634年から続くスパーファミリーから離れ、2009年に独立したドメーヌ。

リクヴィール、ジゴルスハイム、トュルクハイムに畑を持ち、現在20ha所有。南向き北向き、地質の違いなど様々なテロワールを持つことで多様なワイン造りに成功しました。2010年から有機栽培に転換。樹齢の高い畑が多くピノ ブーロ等の希少品種も残されています。

SPARKLING WINE

Comte de Rinken, Méthode Traditionnelle, Brut

コント ドゥ リンケン メトド トラディショネル ブリュット

クレマンより醸造、熟成期間等に自由度があり、それを最大限に活かしてクレマンとは違う魅力を引き出している。

特徴	時間をかけてプレスした果実を使用し、6~9ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵を行う。残糖7.4g/L。						
味わい	フレッシュな風味と柑橘系のニュアンスを持つ複雑味が美しく調和し強い果実味がしっかりとしたミネラルと余韻を残す。						
ブドウ品種	ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、シャルドネ主体他			Bio認証等	_		
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質 石灰質	発酵	14度 ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成 6~9ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵。					

JAN: 4933238089102 NV 750ml/12 AS4100-08 ¥3,000

Comtesse de Rinken, Méthode Traditionnelle, Brut Rose

コンテス ドゥ リンケン メトド トラディショネル ブリュット ロゼ

クレマンより醸造、熟成期間等に自由度があり、それを最大限に活かしてクレマンとは違う魅力を引き出している。

特徴	時間をかけてプレスした果実を使用し、12~18ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵を行う。残糖4.52g/L。						
味わい	プラムやラズベリーのチャーミングな果実味。ピノノワールらしい強すぎない酸味でアペリティフに最適。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_		
方角&標高				発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	_	熟成	12~18ヶ月シュール リ	一しながら瓶内二次発	酵。		

JAN: 4933238096117 NV 750ml/12 AS8100-02Q ¥3,000

Crémant d'Alsace, Méthode Traditionnelle, Brut

JAN:

クレマン ダルザス メトド トラディショネル ブリュット

4933238064239

繊細で軽やかな泡立ち。ミネラルやハーブ、レモンを思わせる爽やかな芳香、はっきりとした気品が感じられる。

特徴	品質の良いジュースを得るため素早くソフトにプレス。6時間かけて圧搾した良いキュヴェを選別。残糖15g/L。					
味わい	細やかな泡が長く続くキレのある辛口。アペリティフやデザートに最適。					
ブドウ品種	ピノ・ブラン、ピノ・オーセロ	ワ、ピノ・グリ、リ	ースリング	Bio認証等	_	
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質 石灰質	発酵	14度 ステンレスタンク	
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	12~18ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵。			
JAN:	4933238093536	NV	750ml/12	AS4100-07	¥3. 800	

375m1/12









#### WHITE WINE

#### Edelzwicker, Cuvée SAKURA, Tradition

### エデルツヴィッカー キュヴェ サクラ トラディション

アルザスの最高品質のブドウの多彩さを限界まで表現するワイン。

特徴	6~12時間かけて圧搾し、50日間の発酵後シュール リーしながら熟成させる。残糖3g/L。						
味わい	恐したリンゴ、マンダリン、洋ナシの香り。骨格があり、白身の肉、野菜などに合う。日本の春をイメージ。						
ブドウ品種	ミュスカ、リースリング、ピノ	ブラン		Bio認証等	_		
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	000本/ha 80hl/ha 土壌 堆積質、石灰質			ステンレスタンク50日間		
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	シュール リーしながら	ステンレスタンク熟成	0		

JAN: 4933238094380 2022 750ml/12 AS2122-06 ¥2,800

#### Riesling, Tradition

#### リースリング トラディション

スッキリとフルーティーでミネラリーな香りが空気を含ませると白桃や洋ナシのイメージに変わり、

最後にはパイナップルなどの熟したエキゾチックフルーツの印象が残る。

特徴	1~9時間かけて圧搾し、最初は低温でゆっくり1~3ヶ月間発酵後シュール リーしながら3月まで熟成させる。残糖8.60g/L。						
味わい	スッキリとフルーティーでミネラリーな香り、シトラスなど柑橘系の香りとトロピカルなニュアンスが混じる。						
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	_		
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質、石灰質	発酵	低温で1~3ヶ月間		
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成 シュール リーしながら3月まで熟成。					
JAN: 4933238093550 2020 750ml/12 AS2120-02 ¥3,200							

Gewurztraminer, Tradition

#### ゲヴュルツトラミネール トラディション

熟したカリンやアプリコット、ビターオレンジなどのエキゾチックフルーツのアロマがはっきりと

感じられ、味わいはしなやかでフルーティーなアタック、余韻は複雑で長い。

特徴	12時間かけて圧搾し、ゆっくり長く発酵を行い、春までシュール リーしながら熟成させる。残糖15.30g/L。						
味わい	ライチ、バラ白コショウのニュ	ライチ、バラ白コショウのニュアンス。					
ブドウ品種	ゲヴュルツトラミネール100	ゲヴュルツトラミネール100			_		
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質、石灰質	発酵	18~20度で45日間		
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成 シュール リーしながら熟成。					
JAN:	JAN: 4933238096131 2020 750ml/12 AS2120-59QQ ¥4,100						

Riesling, Grand cru, Schoenenbourg

#### リースリング グラン クリュ ショーナンブルグ

デカンター誌2016年で世界のベスト リースリングに選ばれた逸品。熟成に100年以上の古樽を使用。

特徴	収穫は手摘み。全房のまま 4 ~9時間のプレスを行う。残糖11. 32g/L。						
味わい	柑橘、レモンの砂糖漬けを思わせる魅惑的な香りにほんのりとミネラルを感じる爽やかな余韻。						
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	_		
植密度&収穫量	5000本/ha 45hl/ha 土壌 火山質 砂質			発酵	ステンレスタンクにて温度管理		
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	-10年 ギュイヨドゥーブル 熟成 100年以上の古樽とステンレスタンクにて熟成。					

JAN: 4933238096124 2015 750ml/12 AS2115-16QQ ¥7,000

Alsace Domaine Eric Rominger Westhalten アルザス ドメーヌ エリック ロマンジェ ヴェスタールテン

## 入手困難なビオの造り手。温かみのある高い品質のアルザスワインを生産。

1970年から、ドメーヌとして瓶詰めを開始。現当主が86年に父から3haの畑を受け継ぎ、少しずつ買い足し、グランクリュとして名高いZinnkoepfleとSaering (いずれもコルマールの南) を含め現在は11haを所有。ブドウは全て有機栽培(2000年よりビオ ディナミ)です。天然酵母を使用。専門誌La Reveu du Vin de Franceで2000年に「今年の造り手」に選ばれるなど評価は高く、少量生産とあいまって入手は非常に困難なものとなっています。

#### WHITE WINE

#### Riesling (Vin de Cépages)

#### リースリング

フルーツの熟した感じが強いが、非常に上品で綺麗な酸味とのバランスが良い。

特徴	収穫後そのまま空気圧プレス。ゆっくりと静かにプレス。約8度で24時間デブルバージュ。						
味わい	フルーツの熟した感じが強いか	フルーツの熟した感じが強いが、非常に上品で綺麗な酸味とのバランスが良い。					
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	ビオディナミ		
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齡35年	熟成 細かい澱と共に8ヶ月ステンレスタンク熟成。					
JAN: 4933238100104 2023 750ml/12 AS2123-43 ¥4.000							

Riesling, Grand cru, Zinnkoepfle, Les Sinneles

#### リースリング グランクリュ ツィンコッフレ レ シネル

粘土石灰質土壌から生まれた非常に香り高く、上品で温かみのあるリースリング。

特徴	谷間に位置することで風雨から	守られ、暑く乾燥した	ミクロクリマとなるZinn	koepfleは粘土石灰質土	壌。区画名はLes Sinneles。	
味わい	クリーンな酸に果実味がキレイにのっており、ミネラル強く感じる。甘い砂糖菓子の香り、黄桃、酸のボリュームもある。					
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	ビオディナミ	
方角&標高	南東 南西向き	南東 南西向き 土壌 砂岩 粘土石灰			ステンレスタンク	
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成 細かい澱と共に16ヶ月ステンレスタンク熟成。				

JAN: 4933238097145 2016 750ml/12 AS2116-50 ¥6 800















#### Muscat

#### ミュスカ

白い花を思わせる繊細でエレガントな芳香、美しくほろ苦い余韻。

特徴	果皮に軽くマセラシオンをかけながら15時間かけて圧搾することによりミュスカの個性を表現。残糖4g/L。							
味わい	白い花を思わせる繊細でエレガ	Bい花を思わせる繊細でエレガントな芳香、美しくほろ苦い余韻。シェーブルチーズやアスパラガスにピッタリ。						
ブドウ品種	ミュスカ100			Bio認証等	ビオディナミ			
方角&標高	南東 東向き	土壌	砂岩 粘土石灰	発酵	大樽 ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	熟成 細かい澱と共に6ヶ月ステンレスタンク熟成。					
JAN: 4933238097138 2022 750ml/12 AS2122-62 ¥4.000					¥4, 000			

Gewurztraminer, Grand cru, Zinnkoepfle, Vendange Tardive

ゲヴュルツトラミネール グランクリュ ツィンコッフレ ヴァンダンジュ タルディブ

Zinnkoepfleと麓の谷間の降水量はヴォージュ山脈の高地の1/4でブドウがゆっくりと熟成できる環境。

特徴	畑と蔵で厳密な選果を行った後、空気圧プレスでプレス。アルコール発酵には半年以上かかることもある。							
味わい	フレッシュな酸と甘さの絶妙な	リレッシュな酸と甘さの絶妙なバランス。						
ブドウ品種	ゲヴュルツトラミネール100		Bio認証等	ビオディナミ				
方角&標高	南東 南西向き	土壌	砂岩 石灰質	発酵	ステンレスタンク(18度以下)			
樹齢&仕立て	平均樹齢35年 熟成 細かい澱と共に18ヶ月			ステンレスタンク熟成。				
JAN:	4933238097152	2015	500ml/12	AS2015-53Q	¥7, 200			



Gewurztraminer, Grand cru, Zinnkoepfle, Selection de Grains Nobles

ゲヴュルツトラミネール グランクリュ ツィンコッフレ セレクション ドゥ グラン ノーブル

Zinnkoepfleとはselection de grains Noblesには最適なミクロクリマ。

Eminospiroと location do granie nostrocialos 政連なインニングで									
特徴	11月前半に収穫後、空気圧プレスでプレス。20度以下でアルコール発酵。								
味わい	農厚な味わいを強いミネラル感が引き締める。フォアグラなど濃厚な料理に。								
ブドウ品種	ゲヴュルツトラミネール100			Bio認証等	ビオディナミ				
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	砂岩	発酵	ステンレスタンク(20度以下)				
樹齢&仕立て	齢&仕立て 平均樹齢35年 熟成 細かい澱と共に18ヶ月ステンレスタンク熟成。								
JAN:	4933238097169	2005	750ml/12	AS2105-54	¥16, 000				



JAN: 4933238 RED WINE

Pinot Noir (Vin de Cépages)

#### ピノ ノワール

ピュアでナチュラルな果実味がストレートに引き出され、アタックはなめらか。清らかな酸味とバランスが良く仕上がっている。

とは、と、、エンルの未入がのパーレートに引き出されて、アンフトののののこれで、アンバル人へはエルッとの一切。								
特徴	発酵25度以下。抽出はルモンタージュで行う。約15日間浸漬。							
味わい	≟ュアでナチュラルな果実味がストレートに引き出され、アタックはなめらか。清らかな酸味とバランスが良く仕上がっている。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			ビオディナミ			
方角&標高	南西 南向き	土壌	砂岩	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齢35年     熟成     13ヶ月ステンレスタンク熟成。							
JAN:	4933238091587	2022	750ml/12	AS1122-04	¥4, 000			



Champagne Joly-Champagne (RM) Troissy

シャンパーニュ ジョリー シャンパーニュ (RM)

トロワシー

#### ムニエの真価を発揮させるシャンパーニュを造り続けシャンパーニュ通の間でその高い品質が絶賛されている生産者。

1951年シャンパーニュではまだ珍しかったメゾン元詰めを開始したパイオニアの一人。畑はシャティヨン シュール マルヌ、トロワシー、ヴェルヌイユの3つの村に分かれており、合計15haを所有。品種別では1.3haにシャルドネ、1.1haにピノ ノワール、残りはピノ ムニエ。ピノ ムニエが多くを占めているのが特徴です。 自家酵母と培養酵母どちらも併用。ブドウの平均樹齢は40年。個人客とイギリスへの輸出で生産量の殆どが捌けてしまうためメディアには出ることはあまりない生産者です。しかしながらシャンパーニュの酵母や研究 販売する調査機関のエノログなど、シャンパーニュの玄人の間でその品質が絶賛されています。プレスはシャンパーニュの伝統的プレス機を使用しており、2人がかりで3時間半かけて絞ります。

#### SPARKLING WINE

## Champagne Brut

#### シャンパーニュ ブリュット

ピノ ムニエの魅力とソフトで素直な美味しさを楽しめる、癒し系シャンパーニュ。

	ことは一一の過渡とととして、世界大学のととなるのであったという。								
特徴	ブレンドには60%は前年収穫されたブドウ、40%は前2年のワインを使用。								
	ドサージュは8g/L、自分たちの	サージュは8g/L、自分たちのシャンパーニュとさとうきびを混ぜたものを使用。							
味わい	憂雅な香りと新鮮な果実感があり、心地良い柔らかさを感じる。								
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100			Bio認証等	_				
方角&標高	南東 南西 南向き	頂東 南西 南向き 土壌 粘土石灰質 発酵 ステンレスタンク							
樹齢&仕立て	_	熟成マロラクティック発酵をステンレスタンクで行う。							
TANI.	4000000005750	AD.	750 1 /40	0114400 000	V7 400				



JAN: 4933238095752 NV 750ml/12 CH4100-32Q ¥7,400



#### Champagne, Brut Nature, Coeur de Coteaux

#### シャンパーニュ ブリュット ナチュール クール ドゥ コトー

真ん中の畑からピノ・ムニエ100%で造られるブリュット・ナチュール(ノンドゼ)。

特徴	ステンレスタンクにて澱とともに保存してあったレゼルヴワインとその年のワインをブレンド。ドサージュは0g/L。						
味わい	柑橘系の果実の皮、白桃などの白身の果実の繊細な香りが基調。ムニエの果実感に包まれながら						
	P心はミネラルによる垂直性のある味わい。エネルギー感のある包み込むような後味。						
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100			Bio認証等	_		
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクにて。マロも行う。		
樹齢&仕立て	一 熟成 36ケ月瓶熟成。						
JAN:	JAN: 4933238091310		750ml/12	CH4100-60	¥12, 000		



Champagne Cuvée Prestige Blanc de Noir

#### シャンパーニュ キュヴェ プレスティージュ ブラン ドゥ ノワール

ピノ ムニエ100%で造られるヴィンテージ シャンパーニュ。ドサージュ5g/L。

特徴	年間生産量は4,000~6,000本。Les Joines (ジョアン)という林に囲まれた区画の一番樹齢の高い								
	ピノ・ムニエを使用。	≟ノ・ムニエを使用。							
味わい	桃など熟したフルーツ、アーモ	など熟したフルーツ、アーモンド等の複雑な香り。味わいは柔らかく滑らか。							
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100	ピノ・ムニエ100			_				
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	平均樹齡70年	熟成 マロラクティック発酵をステンレスタンクにて。最低でも4年間セラーにて瓶内熟成。							
JAN:	4933238095769	2019	750ml/12	CH4119-34	¥15, 000				
		ギフトBOX	750ml/1	J0LYB0X	¥1,000				



Champagne, Brut Lieu Dit Les Parcs, Solera

#### シャンパーニュ ブリュット リュー ディ レ パルク ソレラ

Troissv村の区画「Parc」から。ソレラシステムの特徴が良く出ていて複雑な味わい。

Horoophorea Harolin De Vovovo ao Pigna & Carlo Cigna Society								
特徴	プレスの中で一番気を遣ったものや2013年から樽発酵でブレンドに使用しなかったものをタンクに入れ10年分をブレンド。ドサージュは3g/L。							
味わい	バニラや塩胡椒などスパイスを	バニラや塩胡椒などスパイスを思わせる複雑な香り。ほのかな樽香、広がりのある味わいで						
	トリュフやカラメルなどを思わせる多様性のある味わい。フィネスに満ちており食事と合わせたい。							
ブドウ品種	ピノ・ムニエ50、シャルドネ25	5、ピノ・ノワール25	5	Bio認証等	_			
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	タンクと樽半々のブレンド、マロはしない。			
樹齢&仕立て	- 熟成 36ケ月瓶熟成。							
JAN:	JAN: 4933238091303		750ml/1	CH4100-59	¥15, 000			



Champagne

Pierre Moncuit (RM)

Le Mesnil-sur-Oger

シャンパーニュ

ピエール モンキュイ (RM)

ル メニル シュール オジェ

## ル メニル シュール オジェでシャルドネ栽培に情熱を注ぎ、気品溢れるシャンパーニュを生み出すRM。

シャンパーニュの中心部、最も高品質なシャルドネ栽培に適すると言われるル メニル シュール オジェに拠点を置き、19ha(内15haがメニル)のブドウ畑を所有する小規模 シャンパンメーカー。100年以上の歴史を持ち、伝統的製法を頑なに守り、ブドウ栽培から製造 販売までの工程全てを自らの手でまかなうレコルタン マニピュラン(RM)で す。伝統的地下セラーには、自らの名で初めてボトリングされた1928年をはじめ、オールドストックがヴィンテージごとに少量ずつ整然と寝かされています。1987年、当主ピ エールの娘であり、シャンパーニュ地区で唯一の女性責任者ニコル女史に継承され、1988年よりその名を冠したキュヴェ ニコル モンキュイがリリースされるとその名はヨー ロッパに広く行き渡り、guide HachetteやLa Revue de Vin de Franceなどで高く評価されるようになりました。

### SPARKLING WINE

Champagne Brut, Blanc de Blancs, Coulmet

#### シャンパーニュ ブリュット ブラン ドゥ ブラン クルメ

ワイン専門誌で高い評価を受けるモンキュイのスタンダード品。メニル以外の場所で栽培されたシャルドネを使用。Coulmetはパーセルの名前。

特徴	天然酵母を使用。ドサージュ6ヶ	天然酵母を使用。ドサージュ6~7g/L。ノン ヴィンテージ シャンパーニュながら高い次元の味わいのある逸品。						
味わい	ドライフルーツとバニラクリー	ドライフルーツとバニラクリームのふくよかで甘く熟成した香りがあり、木目細かい泡の刺激とのバランスが絶妙。						
	コクのある柔らかな味わい。	クのある柔らかな味わい。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_			
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質と砂質	発酵	ステンレスタンク15日間			
樹齢&仕立て	樹齢45年~90年 シャブリ仕立て 熟成 ステンレスタンクで熟成。最低3年間の瓶内熟成。				成。			
IAN:	IAN: 4022238006707 NV 750m1/12 CH4100_20N ¥10 000							



JAN:

4933238096797

750ml/12

CH4100-20N

¥10,000

Champagne Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru, Cuvée Pierre Moncuit-Delos

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン キュヴェ ピエール モンキュイ ドゥロス

清々しい白い花を思わせるブーケとメニルのテロワールの典型であるミネラル感が魅力的。

特徴	天然酵母を使用。ドサージュ6~7g/L。上記のユーグ ドゥ クルメとの土壌、テロワールの違いを表現。						
味わい	青々しい白い花を思わせるブーケが魅力的。爽快な柑橘系のニュアンスとミネラルが絶妙に調和。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間		
樹齢&仕立て	樹齢45年~90年 シャブリ仕立て 熟成 ステンレスタンクで熟成。最低3年間の瓶内熟成。						
JAN:	JAN: 4933238085609 NV 750ml/12 CH4100-31Q ¥11.000						



Champagne Extra Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru, Cuvée Millesimée

シャンパーニュ エクストラ ブリュット ブラン ドゥ ブラン グランクリュ キュヴェ ミレジメ

ル メニル シュール オジェのグランクリュ100%から。

特徴	F然酵母を使用。収穫は手摘み。ドサージュ3g/L。							
味わい	木目細かな泡。凝縮した香り。	:目細かな泡。凝縮した香り。コクも豊かで、じっくりと堪能できる。非常にリッチで力強く複雑で余韻が長い。						
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	_				
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間			
樹齢&仕立て	&仕立て 樹齢45年~90年 シャブリ仕立て 熟成 マロラクティック発酵。ステンレスタンクで熟成。最低7年間							
JAN:	4933238096803	2012	750ml/12	CH4112-57	¥18, 000			



JAN: 4933238096803 Champagne, Cuvée Nicole Moncuit, Extra Brut, Grand Cru

シャンパーニュ キュヴェ ニコル モンキュイ エクストラ ブリュット グランクリュ

100%シェティヨンの畑から。太陽がとても良く当たりブドウが熟す90年のヴィエイユ・ヴィニュ。

	**************************************							
	特徴	1935年に植えられた区画を中心に最上のシャルドネを使用。長期熟成のポテンシャルが有ると思われる抜きん出た年のみ						
		造られる。天然酵母を使用。収	造られる。天然酵母を使用。収穫は手摘み。ドサージュ3g/L。					
	味わい	へーゼルナッツやメンソール、リコリスなど複雑な香り。熟成により真価を発揮。						
	ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
[	方角&標高	南西向き 土壌 石灰質 発酵 ステンレスタンク15日間						
	樹齢&仕立て	樹齢90年 シャブリ仕立て	0年 シャブリ仕立て 熟成 マロラクティック発酵。ステンレスタンクで熟成。最低7年間の瓶内熟成					



4933238090467 CH4106-58 JAN: 2006 750ml/12 ¥27.000

Champagne Jean Vesselle (RM) Bouzy シャンパーニュ ジャン ヴェッセル (RM) ブジィー

環境と伝統を大切にするモンターニュ・ド・ランスの至宝。信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに情熱をかける家族経営の生

プジィー村にて3世紀前からブドウ造りを始めていた一族の歴史を引き継いで1930年に創設。現在17haの広さのグランクリュを主とした自社畑で栽培されたブドウのみから シャンパーニュを生産しているシャンパーニュでは別格的に小規模な生産者。商売を広げることよりも信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに使命をかけ るデルフィーヌ ヴェッセル当主の考えは、年間約14万本に過ぎない生産量によっても裏付けられています。 ピノ ノワールは粘土石灰岩、シャルドネは石灰岩土壌から。発 酵はホーローとステンレス。18~20度、10日間の発酵。

#### SPARKLING WINE

Champagne Extra Brut

シャンパーニュ エクストラ ブリュット

ドサージュをほとんど行なわないシャンパーニュはシャンパーニュのひとつのトレンド。

特徴	ドサージュ0g~2g/L。	ージュ0g~2g/L。						
味わい	カリンの花の蜜の香りが印象的	。ドライなロ当 <i>t</i>	:酸味に、雑味のないスッキ	キリとした味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール80、シャルドネ	20		Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタング	ったて発酵、熟成。セラー:	最低2~3年瓶内熟成。			
JAN:	3760236240041	NV	6000ml/1	CH4900-08Q	¥150, 000			
JAN:	3760236240034	NV	3000ml/1	CH4700-08Q	¥70, 000			
JAN:	4933238020235	NV	1500ml/6	CH4600-08Q	¥19, 000			
JAN:	4933238001302	NV	750ml/12	CH4100-08	¥9, 200			
JAN:	4933238003788	NV	375m1/24	CH4200-08Q	¥5, 200			



Champagne Brut, Oeil de Perdrix

シャンパーニュ ブリュット ウィユ ドゥ ペルドリ

ワイン名は山ウズラの眼の意。古典的なブラン ドゥ ノワール。

プーン 日後田 グバラの味の心。 日来的なグラン エグ・グラール。								
特徴	ドサージュ4g~6g/L。力強いフルーティーな香り、繊細な口当たりと長い余韻。 ほんのりピンクがかった薄い色合い。ナチュラルで品の良い果実味を持つ。							
味わい								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	Bio認証等	リュット レゾネ					
方角&標高	発酵	ステンレスタンク						
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにてタ	発酵、熟成。セラー最低	53年瓶内熟成。			
JAN:	3760236240249	NV	6000ml/1	CH4900-10Q	¥150, 000			
JAN:	4933238024738	NV	1500ml/6	CH4600-10Q	¥20, 000			
JAN: 4933238003764 NV 750ml/12 CH4100-10 ¥								



Champagne Brut, Rosé de Saignée

シャンパーニュ ブリュット ロゼ ドゥ セニエ

ドサージュ9g/I。ヤニエで作られるロゼ。美しい赤に近い鮮やかなピンク色

トゥーシュ9g/L。セニエで作られるロセ。美しい赤に近い鮮やかなピング色。							
特徴	ドサージュ10g∼12g/L。果実味豊かで華やかな味わいが人気。						
味わい	セニエで作られるロゼ。美しい赤に近い鮮やかなピンク色。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク36~48時間		
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにてき	発酵、熟成。セラー最 <sup>ん</sup>	低2~3年瓶内熟成。		
JAN:	4933238003801	NV	1500ml/6	CH8600-07	¥19, 000		
JAN:	4933238003801	NV	1500ml/6	CH8600-07Q	¥21, 000		
JAN:	4933238003825	NV	750ml/12	CH8100-07	¥10, 000		
JAN: 4933238003818 NV 375m1/24				CH8200-07	¥5, 700		



#### Champagne Sec

#### シャンパーニュ セック

この伝統的なセックはソフトな味わいで、上品なデザートと合わせるとベストだと生産者は語っている。

特徴		ドサージュ20g/L。							
味わい		しなやかでフルーティーなシャ	しなやかでフルーティーなシャンパーニュ。デザートとの相性が良い。						
ブドウ品和	重	ピノ・ノワール80、シャルドネ20 Bio認証等 リュット レゾネ							
方角&標高	5	I	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢 & 仕立	<b>τ</b>	樹齢約30年 コルドン ドロワイヤ 熟成 ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。							
	JAN: 4933238001319 NV 750ml/12 CH4100-07Q ¥9,000								



Champagne Demi-Sec, Rosé, Friandise

シャンパーニュ ドゥミ セック ロゼ フリアンディーズ

新たにヴェッセルが取り組んだ甘口口ゼ。

特徴	ドサージュは35g/L。万人に愛される果実味豊かで優しい口当たりのシャンパーニュ。						
味わい	イチゴをかじった様な爽やかな甘みが特徴。焼き菓子などのデザートとの相性が良い。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ		
方角&標高	一     土壌     粘土石灰質     発酵     ステンレスタンク						
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	射齢約30年 コルドン ド ロワイヤ 熟成 ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。					

JAN: 4933238031255 NV 750ml/12 CH8100-08 ¥9,100



#### シャンパーニュ レクスプレッション ナチュール ブリュット

テイスティングのための小さな実験からスタートし、それがエキサイティングなプロジェクトのひとつになった限定品。

	特徴	ドサージュOg/L。古い格言 《 moins, c'est plus 》モワン セ プリュ (少ない程良い?) がこれ以上ない程ピッタリくる。							
	味わい	力強いミネラルとドライフルーツの核のイメージ。ピュアで生き生きとしたテクスチャーと深みが有るタイプ。							
	ブドウ品種	ピノ ノワール80、シャルドネ20 Bio認証等 リュット レゾネ							
7	方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
桔	射齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ 熟成 ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低3~4年瓶内熟成。							
	JAN: 3760236241611 NV 750ml/12 CH4100-56Q ¥10,000								

Champagne Brut, Grand Cru, Prestige

## シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ プレスティージュ

ドサージュ4~5g/L。オールドファッション ボトルに詰められた、ヴィンテージ キュヴェ。

1 5 5 1 5 3 5 1 5 7 5 7 5 1 5 4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1								
特徴	『サージュ4∼5g/L。難しいと言われる年こそ個性が明確に表れるため毎年造られているスペシャルキュヴェ。							
味わい	ドライアプリコットやはちみつ	・ライアプリコットやはちみつの香り。味わいは繊細でビスケットやドライフルーツが感じられる。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール70、シャルドネ	30	Bio認証等	リュット レゾネ				
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにてタ	発酵、熟成。セラー最低	低9年瓶内熟成。			
JAN:	3760236242465	2005	1500ml/6	CH4605-09	¥34, 000			
JAN:	3760236243424	2011	750ml/12	CH4111-09Q	¥17, 000			

Champagne, Grand Cru, Blanc de Blancs de Bouzy, Brut Nature

## シャンパーニュ グラン クリュ ブラン ド ブラン ド ブジィー ブリュット ナチュール

ピノ ノワールのグラン クリュとして名高いブジィーで、シャルドネによる新たな挑戦。ブジィーの特徴である力強さと、

複雑なアロマを持ち、シャルドネのキレの良さも併せて持つ。1,752本のみの生産。

特徴	ピノ ノワールが有名なブジィーで造られるブラン ド ブランは意欲作。ドサージュなしの厚みのある極辛口。							
味わい	ブジィーの特徴である力強さと、複雑なアロマを持ち、シャルドネのキレの良さも併せて持つ。							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高	_	土壌	石灰質	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	樹齢約30年 シャブリ仕立て 熟成 マロラクティック発酵をステンレスタンクで。最低でも8年間セラーにて瓶内熟成。							
JAN:	JAN: 3760236241468 2015 750ml/12 CH4115-B3Q ¥17,000							

Champagne, Grand Cru. Blanc de Blancs de Chouilly, Brut Nature

シャンパーニュ グラン クリュ ブラン ド ブラン ド シュイィ ブリュット ナチュール

ブラン ド ブラン ド ブジィーと対になるシャルドネ・デュオがついに完成し初ヴィンテージで登場。

当主デルフィーヌの夫ダヴィッドの実家から彼が祖父から受け継いだ畑のシャルドネだけを使用。年間1,750本のみの生産。

特徴	テロワールはエレガントでチャーミング、そしてフィネスが特徴。ドサージュなしの厚みのある極辛口。						
味わい	繊細でフローラルなアロマ、味わいはバランスが良くエレガントなのに力強くふくよかで柑橘系の余韻が残る。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ		
方角&標高	_	土壌	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	平均樹齢42年 熟成 マロラクティック発酵をステンレスタンクで。最低でも8年間セラーにて瓶内熟成。						

JAN: 3760236241567 2015 750ml/12 CH4115-BCQ ¥17,000





¥9,000









Champagne Brut, Grand Cru, Cuvée Le Petit Clos

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ キュヴェ ル プティ クロ

訪問客用にメゾン敷地内の小区画のピノ ノワールを厳選して仕込んでいた極少量のプライベート キュヴェを

特別に商品としてリリース。3樽分のみ生産。1本ごとに木箱に納められている。

特徴	ドサージュは4~6g/L。ブドウから得た天然の糖分が加えられる。キビキビした酸、ミネラルが高い次元で調和。 黄金色を帯び良く肥えたリッチな果実味。							
味わい								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	リュット レゾネ						
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	新樽、1年樽、2年樽で熟	熟成。最低でも10年間の	の瓶熟成。			
JAN:		2001	1500ml/1	CH4601-12	¥80, 000			
JAN: 3760236241819		2010	750ml/1 CH4110-12		¥35, 000			
JAN: 3760236241826 2011 750ml/1				CH4111-12	¥35, 000			



#### WHITE WINE

Coteaux Champenois, Bouzy Blanc, Grand Cru

コトー シャンプノワ ブジィー ブラン グラン クリュ

魚と甲殻類と完璧に合います。切れのよい自然な酸味が心地よい。

一点と上版機と元宝に白いよう。 切れのよい 日然な酸体が 心地よい。								
特徴	ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール。ウィユ・ドゥ・ペルドリを思わせる香りと味わい。							
味わい	魚と甲殻類と完璧に合います。切れのよい自然な酸味が心地よい。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ 熟成 ステンレスタンクで熟成。							
JAN:	JAN: 3760236241314 NV 750ml/12 CH2100-01 ¥7,500							



#### RED WINE

Coteaux Champenois, Bouzy Rouge, Grand cru

コトー シャンプノワ ブジィー ルージュ グラン クリュ

ルイ14世時代のヴェルサイユで重宝された、優しく品のあるベリー系の果実味いっぱいのスティルワイン。

70-1 14座的1007	が十十年回前代のフェルティュで主張された、後じて出のめる・ケーボの未失体がらはののスティルティン。								
特徴	E統的な製法に則って造られる長期熟成可能な赤。								
味わい	イチゴやラズベリーといったチ	イチゴやラズベリーといったチャーミングな果実味。爽やかな口当たり。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ					
方角&標高	-	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ 熟成 ステンレスタンクで熟成。								
JAN:	JAN: 3760236240614 2012 750ml/12 CH1112-01 ¥8,000								



#### Vin de Liqueur

Ratafia de Champagne, 18% Vol

ラタフィア ドゥ シャンパーニュ

フランス シャンパーニュのRMが生み出す上質なリクール。

2)2X 2 (2). = ±0/11110 ±0/111 / ±0/3 / / / / / /									
特徴	シャンパーニュ地方のリキュールで、発酵して	ていない糖度を上げたブドウの	の果汁にマールを添加し	· ·					
	樽熟成されて造られる、柔らかな甘口。コルクの先は広がっていない為、開栓後、再度挿してキャップとして使用出来る。 シャンパーニュと同じ形状のコルクと留め金を使用し、シャンパーニュ地方のリキュールらしい雰囲気に仕上げています。								
品種	— ALC 18%								
JAN:	NV	700ml/12	CH6300-01Q	¥7, 000					



Champagne	R.&L.Legras	Chouilly

シャンパーニュ R&L ルグラ シュイィ

## 欧州各国のトップクラスのホテル&三ツ星レストランでの評価が高い、プロの御用達シャンパーニュ。

R&Lルグラ社は、エペルネの南東シュイィ村に位置する小規模シャンパンハウス。Honoré Legras (オノーレ ルグラ) 氏が1790年にブドウ畑を購入以来、200年以上続く由緒あるドメーヌです。14haの自社畑と10haの契約畑を所有。充実した醸造設備と伝統的な手法によるシャルドネ種を用いた本物志向のシャンパーニュ造りで知られています。特に欧州各国のトップクラスのホテル&三ツ星レストランでの評価が高く、プロの御用達シャンパーニュとして定評があります。(トゥールダルジャンやニッコウ ド パリのハウスシャンパーニュにもなっていました)生産の殆どが欧州での販売に当てられており、日本への輸出は僅か。品質は安定して高く、シャルドネ種の潜在力を信じた、フレッシュさを基調にしたシャンパーニュ造りに徹しています。

#### SPARKLING WINE

Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン

シャルドネのクリーンな果実味が素直に表現されたルグラのスタンダード品。繊細でエレガント。

	A LANCE AND A SOURCE OF THE STATE OF THE STA						
特徴	ドサージュは7g/L。						
味わい	シトラスや、グレープフルーツの香り。フレッシュな味わいでシーフードやロブスターと相性が良い。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	樹齡約40年	熟成	熟成 ステンレスタンクで熟成。最低2年間の瓶内熟成。				



JAN: 4933238095639 NV 750ml/12 CH4100-13Q ¥12,000

Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Présidence, Vieilles Vignes

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン プレジデンス ヴィエイユ ヴィーニュ

特級区画シュイィのシャルドネ100%から造られるルグラのヴィンテージ シャンパーニュ。

特徴	ドサージュは5g/L。所有する中で最も古い区画。						
味わい	ブリオッシュの香りとアプリコ	ブリオッシュの香りとアプリコットやフレッシュアーモンドの香り。熟成からパイナップルや桃のニュアンスもある。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_		
方角&標高	_	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	対齢約40年 熟成 ステンレスタンクで熟成。最低2年間の瓶内熟成。						
JAN:	4933238095646	2014	750m1/12	CH4114-14	¥22, 000		



Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Cuvée Hommage

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン キュヴェ オマージュ

先代が亡くなった2002年のブドウのみで、父を偲んで造られた特別醸造品。

特徴	セラーで10年以上熟成されて出荷され、開栓とともにアロマが花開くオマージュ・キュヴェ。ドサージュ7g/L。					
味わい	复雑なアロマ、黄色い果実の香りにフレッシュな酸と爽やかさと繊細さが重なる。長く深い余韻。					
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌 粘土石灰質			ステンレスタンク	
樹齢&仕立て	_	熟成 10年以上シュール・リーしながら熟成。				
JAN:	4933238088549	2002	750m1/6	CH4102-37AQ	OPEN	



Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Saint-Vincent

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン サン ヴァンサン

ルグラの守り神の名に因んだキュヴェ。グランクリュの選り抜きの古樹を使って醸造する稀少品。

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							
特徴	ドサージュは4g/L。1964年から良い年にのみ仕込まれる最上級品。						
味わい	グレープフルーツやシトラスと	ブレープフルーツやシトラスといった香り。熟成の旨みを伴った絶妙な味わいが楽しめる。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン・ド・ロワイヤ	熟成 7年以上シュール・リーしながら熟成。					
JAN:	3504040720135	1996	750ml/6	CH4196-15Q	OPEN		
JAN:	3504040720135	1996	750ml(木箱入)/1	CH4196-15QB	OPEN		



Champagne Waris Larmandier

シャンパーニュ

ワリス ラルマンディエ

Avize アヴィズ

将来が期待される家族経営の生産者が造るビオディナミ・シャンパーニュ。

現当主マリー・エレーヌ・ラルマンディエ(Marie Helène)は、いち早く20年以上も前からビオディナミを実践していたヴェルテュ村メゾンギイ・ラルマンディエ・ オーナー ピエール・ベルニエ (Pierre Bernier)の妹にあたる人物。これまではフランス国内の一般消費者を主要顧客としてきましたが、マリー・エレーヌが女手一つで育てた 3人の子供は、今回ご紹介するメゾン・ワリス・ラルマンディエを新世代シャンパーニュ生産者の注目筆頭株へと導きつつあります。フランスおよびコンクールでの数多くのメ ダル受賞を自らのクオリティの指標としてきましたが、近年はメディアからの引き合いも多くなってきているのはその証ともいえます。

#### SPARKLING WINE

Champagne, Zéro Dosage, Grand Cru, Blanc de Blancs, Particules Crayeuses Non Dosé

シャンパーニュ ゼロ ドサージュ グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン パルティキュール クレイユーズ

Avize、Cramant、Oger、Mesnil-sur-Oger、Chouillyの5つのグランクリュのブレンド。

特徴	ドサージュ0g/L。熟成: 2013:	ドサージュ0g/L。熟成: 2013年+2014年+レゼルヴワイン(21hl樽) を使用した熟成感も加わるリッチなシャンパーニュ。					
味わい	フレッシュなタイプのシャンハ	フレッシュなタイプのシャンパーニュ。レモンを思わせるフレッシュな味わい。歯切れのよいアタック。クリーミーでなめらか。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			デメテール		
植密度&収穫量	_	土壌	チョーク質土壌	発酵	ステンレスタンクおよび樽		
樹齢&仕立て	平均50年 熟成 6~12ヶ月 (ブルゴーニュ産の古樽 (5年) ) で、瓶熟成 60ヶ月。				で、瓶熟成 60ヶ月。		
JAN:	4933238086873	NV	750ml/6	CH4100-023A	¥12, 000		



Champagne Grand Cru Avize Les Regards d'Avize

シャンパーニュ グラン クリュ アヴィズ レ ルガール ダヴィズ

Lieu Dit シリーズ。芯の強さを強調するようなミネラル感が特徴。名前の通りアヴィズを見渡せる場所。

特徴	単一区画キュヴェ。3人の子供達のそれぞれの視点、それぞれの大志を表現するようなキュヴェになっている。				
味わい	フレッシュながら複雑な香り。アブリコット、白桃、ママレード、クルミのような香り。				
	熟成のニュアンスが見られ、独特のスタイル。				
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_
方角&標高	東西向き 標高100m 土壌 チョーク質土壌 発酵 -				
樹齢&仕立て	1963年植樹	熟成 樽熟成後、瓶内熟成8年。			

CH4114-53



¥30,000

4933238089164 750ml/1 Champagne Grand Cru Cramant Les Terres Des Buissons

シャンパーニュ グラン クリュ クラマン レ テール ドゥ ビュイッソン

Lieu Dit シリーズ。4キュヴェのなかで一番肉厚でかつ枠にはまりきらないエネルギー感のあるキュヴェ。生産はこの年で終

特徴	単一区画キュヴェ。樽熟成を紹	至一区画キュヴェ。樽熟成を経ているため、適温10度。1時間前の抜栓をお勧め。				
味わい	口当たりが滑らかで、リッチで力強い味わい。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_	
方角&標高	北南向き 標高150m	土壌	チョーク質土壌	発酵	_	
樹齢&仕立て	1969年植樹	熟成 樽熟成後、瓶内熟成8年。				
JAN:	4933238089720	2014	750ml/1	CH4114-52	¥30. 000	



#### Champagne Grand Cru Cramant Les Bauves

#### シャンパーニュ グラン クリュ クラマン レ ヴーヴ

Lieu Dit シリーズ。骨太な骨格、全体にみなぎるミネラリィとストレートな酸味。生産はこの年で終了。

特徴	単一区画キュヴェ。更にもうひ	単一区画キュヴェ。更にもうひとくちを誘う味わいが独特の得も言われぬ舌触りと共に印象に残る。					
味わい	清涼感のあるアタック。クリミ	涼感のあるアタック。クリミーな泡。ピュアなミネラリティの中にあるレモンのニュアンス。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_		
方角&標高	北南向き 標高115m	北南向き 標高115m 土壌 チョーク質土壌			_		
樹齢&仕立て	1962-1986-1998年植樹	熟成 樽熟成なし、瓶内熟成8年。					
JAN:	4933238089737	2014	750ml/1	CH4114-54	¥30, 000		



Champagne Grand Cru Oger Les Montchenevaux Au Levant

シャンパーニュ グラン クリュ オジェ レ モンシュヌヴォー デュ ルヴァン

Lieu Dit シリーズ。Ogerと境目の畑。新しいパーセル。

_							
I	特徴	<b>旦一区画キュヴェ。生産量500本。4キュヴェ中、最もクリーミーで酸が柔らかく、華やかさのあるキュヴェ。</b>					
	味わい	ブーケはヘーゼルナッツ、溶けたバターを連想させ、クルミと焼きリンゴの香りががそれを引き立てる。					
ſ	ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_	
	方角&標高	北南向き 標高150m	土壌	チョーク質土壌	発酵	_	
	樹齢&仕立て	― 熟成 樽熟成なし、瓶内熟成8年。					
	JAN:	4933238089744	2014	750ml/1	CH4114-55	¥30, 000	



Val de Loire

Domaine de l'Épinay

Clisson

ヴァル ドゥ ロワール

ドメーヌ ドゥ レピネ

クリソン

パリのコンクールで銅、クリソンのコンクールで銀、ナントのコンクールで金。安定した品質のミュスカデには定評があります。

現当主は5代目のシリルとシルヴァン・パックロー兄弟。55ha有る畑は現在すべてビオ。基本的には地元で消費されています。

#### WHITE WINE

Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie

#### ミュスカデ セーヴル エ メーヌ シュル リー

数々のコンクールでメダルを受賞する高品質のミュスカデを生産。

ミュスカデとは思えない厚みのある味わい。フレッシュ感が落ちてしまうのでマロは一切させない。

選されたブドウを使用。2~3週間のキューヴでの発酵後、8ヶ月間シュール・リー。爽やかな辛口。					
クリーンな色調で青リンゴの香りや活き活きとした酸味。味わいはフルーティーさがキレイに出ている爽やかな辛口。					
)					
)					
)					
)					



Val de Loire

Vignoble Lecointre

Champ-sur-Layon

ヴァル ドゥ ロワール

ヴイニョーブル ルコワントル

シャン シュル レイヨン

#### 長期熟成が可能な甘口ワインはロワール地区の隠れた銘酒。

Layon河沿いで200年以上前からずっと同じファミリーの経営で続いてきています。昔は2つに分かれていたシャトー ラ トマズとドメーヌ ドゥ ピエール ブランシュが同じ敷 地内に隣接しており、今では同じ経営です。現在は9代目のシリル氏と妻のキンパリーが当主となっています。40haの畑を所有し、平均25~30年の樹齢。2017年からビオロ ジック認証。白っぽいエチケットは若々しく飲むタイプ。黒っぽいエチケットは何年か置きたいタイプと分けて表現しています。

#### SPARKLING WINE

Crémant de Loire, Brut

#### クレマン ド ロワール ブリュット

シャルドネ100%で造られた意欲的なクレマン。上質でキレのある爽やかな味わい。

特徴	ドサージュ5g/L。瓶内二次	"サージュ5g/L。瓶内二次発酵12ヶ月。どこか瓶詰業者に預けるわけではなく、ここで全て造っている。						
味わい	白い花や柑橘系の香り、豊富	白い花や柑橘系の香り、豊富なミネラルとクリーミーでエレガントな口当たり。アペリティフやデザートと。						
ブドウ品種	シャルドネ100	ノヤルドネ100			ビオディナミ			
植密度&収穫量	t  -	土壌	砂利と粘土	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	_	熟成 ステンレスタンク熟成。						
JA	N: 4933238093444	NV	750ml/12	VL4100-500	¥3, 400			



WHITE WINE

#### Coteaux du Layon, Atomes Crochus コトー デュ レイヨン アトム クロシュ

息子の代に替わり、遅摘みブドウで仕込まれる甘口。貴腐50%。

特徴	最腐50%。残糖81g/L。収穫は手摘み。						
味わい	メロン、イチジク、レモンの複	コン、イチジク、レモンの複雑な香り、心地良く控えめな甘さ、フィネスと軽さを備えた上質なワイン。					
ブドウ品種	シュナン・ブラン100	ュナン・ブラン100 Bio認証等 ビオディナミ					
植密度&収穫量	5000本/ha 25hl/ha	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	平均樹齢25年 熟成 ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。					
JAN:	JAN: 4933238097084 2023 750ml/12 VL2123-30 ¥3,800						



#### Coteaux du Layon, Quintessence

#### コトー デュ レイヨン カンテサンス

貴腐100%から造られる。ラベルには人の手での作業は気候などの自然の影響にはかなわないことを表現。

特徴	残糖140g/L。最高のテロワール	残糖140g/L。最高のテロワールのブドウを3、4回連続して選別、ゆっくりとした発酵がシュナンのアロマを表現。						
味わい	マルメロやパイナップルのジャ	アルメロやパイナップルのジャムの中に花の蜜を思わせる繊細な香り。甘みと酸のボリュームや骨格の調和が取れている。						
ブドウ品種	シュナン・ブラン100			Bio認証等	ビオディナミ			
植密度&収穫量	_	土壌	シスト	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均30~35年	30~35年 熟成 ステンレスタンクで熟成。						
JAN:	JAN: 4933238100166 2018 750ml/12 VL2118-35QQ ¥7,000							



ROSÉ WINE

Cabernet d'Anjou, Flirt

# カベルネ ダンジュー フラート

Flirtは「遊びの恋」の意。赤いフルーツの果実味がチャーミングな柔らかい味わいのほのかな甘口ロゼ。

特徴	残糖164g/L。中華料理との相性抜群。								
味わい	チェリーやラズベリーを思わせ	ェリーやラズベリーを思わせる心地良いフルーティーさがいっぱいで、ほのかな甘みが感じられる。							
	若干スパイスの感じも混じる。								
ブドウ品種	カベルネ・フラン、カベルネ	・ソーヴィニョン	Bio認証等	ビオディナミ					
植密度&収穫量	_	土壌	シスト	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	平均25年	熟成	ステンレスタン	クで熟成。	•				
JAN:	4933238095516	2022	750ml/12	VL3122-12	¥2, 700				
JAN:	4933238091518	2022	375mI/12	VL3222-12A	¥1, 900				
	DED WINE								



KED WINE

Anjou Rouge, AVANT-GARDE

#### アンジュ ルージュ アヴァン ギャルド

カベルネ フランの良さが若い内からしっかりと楽しめるワイン

 が、いれ、フランの民とか名が行うとうが、うと来じのもフィン。								
特徴	構造がしっかりとしており、バ	<b>造がしっかりとしており、バランスが良い。フルーティーでコクも有る。</b>						
味わい	黒い果実にカシス、ブルーベリ	い果実にカシス、ブルーベリーの香り。僅かにカレーのニュアンス。親しみやすい飲み口。						
ブドウ品種	カベルネ・フラン100		Bio認証等	ビオディナミ				
植密度&収穫量	_	土壌	シスト	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均25年 熟成 ステンレスタンクで熟成。							
JAN: 4933238097060 2021 750ml/12 VL1121-12Q ¥2,600								



Val de Loire

#### Gitton Père et Fils S. A. S.

Sancerre

ヴァル ドゥ ロワール

ジットン ペール エ フィス

サンセール

## 土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したパイオニア。

1945年にマルセル ジットンが設立。1953年よりドメーヌで瓶詰めするようになり、現在はその息子パスカルがドメーヌを運営。サンセールに27ha、プイィに7.5ha、コトーデュ ジェノワに2.5ha、コート ドゥ デュラに13ha、計50haを所有するまでに発展。それぞれの畑の特徴を生かしたワイン造りが信条。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したパイオニアです。更に必要に応じ、樹齢、接ぎ木の種類、ブレスによっても、熟成樽の種類を変え別々に仕込みを行っています。すなわち土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映させることに力を注いでいるのです。発酵は主に大樽。一部ステンレスタンクで行い、樽で約1年熟成させます。サンセールのメネトレオル(Ménétréol)に醸造所を構えています。

## WHITE WINE

Sancerre Blanc, Les Belles Dames Silex

#### サンセール ブラン レ ベル ダム シレックス

火打ち石Silexからなる5haの畑 (傾斜20~30%) から。

特徴	樹齢の若いものは10~12ヶ月間の熟成をステンレスタンクで。高いものは9~10ヶ月間、600Lの大樽で熟成。							
味わい	火打ち石Silexの土壌の特徴が	v打ち石Silexの土壌の特徴が良く出たミネラル香にハーブの香り。後味も切れの良い辛口。						
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100			Bio認証等	_			
方角&標高	東南 東向き 標高235~265m	土壌	シレックス	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	植付けは1967、68、80年	熟成	10~12ヶ月間の	熟成をステンレスタンク&9~	10ヶ月間、600Lの大樽熟成。			
JAN:	4933238098029	2023	750ml/6	VL2123-01A	¥6, 200			
JAN:	4933238099507	2023	750ml/12	VL2123-01	¥6, 200			
JAN:	4933238095912	2023	375mI/12	VL2223-01A	¥3, 300			



## Pouilly-Fumé, Les Foltieres

#### プイィ フュメ レ フォルティエール

この土地の特徴的なキメリジャン土壌の畑(傾斜20%)

特徴	D. 8haの畑。収穫は機械を使用。スパイシーなアジア料理からクリーム系の料理にも合わせられる。							
味わい	白い花等複雑な香り。フレッシ	白い花等複雑な香り。フレッシュで若さのある味わい。豊富なミネラルが特徴。						
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100			Bio認証等	_			
方角&標高	北西向き 標高185~210m	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	植付けは1975年 熟成 ステンレスタンクで6~9ヶ月間熟成。							
JAN:	JAN: 4933238098296 2023 750ml/12 VL2123-15A ¥6,300							



2025. 7更新 2025 FRANCE

#### Sancerre Blanc, Vigne du Larrey Monopole

#### サンセール ブラン ヴィーニュ デュ ラレ モノポール

ジットンの持っている最良の畑でモノポール(単独所有畑)石灰質の3.8haの畑(傾斜30~40%)。手摘のみで収穫。

特徴	ソーヴィニョン・ジョーヌより造られる。認定ブドウ品種でない為、新しい植付けは出来ない葡萄。							
味わい	甘い香りととても複雑な味わいの個性と、長熟の可能性を感じさせるポテンシャルを持っている。							
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100 (	ノーヴィニヨン・ブラン100 (ソーヴィニヨン・ジョーヌ) Bio認証等 -						
方角&標高	東向き、標高150~185m	土壌	石灰質土壌	発酵:	600L大樽			
樹齢&仕立て - 熟成 9~11ヶ月の熟成は600Lの大樽(新樽50%、1年樽50%)。								
JAN:	JAN: 4933238088129 2018 750ml/6 VL2118-20A ¥12,000							



ROSÉ WINE

Sancerre Rosé, Les Romains

サンセール ロゼ レ ロマン

ピノ ノワールから作られた辛口のロゼ。

27 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7									
特徴	上面は火打ち石Silexで、下は石灰質の1.2haの畑 (傾斜30%)。発酵と6ヶ月の熟成はステンレスタンクで。								
味わい	香りにラズベリーがいっぱいに	§りにラズベリーがいっぱいに広がる。白身魚の塩焼きと。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	_					
方角&標高	西向き、標高260~280m	土壌	シレックス&石灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	植付けは1965年	熟成	ステンレスタンクで6ヶ	月間熟成。					
JAN:	4933238092485	2018	750ml/12	VL3118-01V	¥4, 300				
JAN:	4933238098302	2018	750ml/6	VL3118-01AV	¥4, 300				



Sancerre Rosé, Cuvée Vishnia

#### サンセール ロゼ キュヴェ ヴィシュニア

キュヴェ名はスラブの言葉でサクランボ。桜のラベルが日本的になっており、富士山をサンセールの山に見立てた。

発酵、熟成に特別にチェリー樽を使用した春らしい口ゼの限定キュヴェ。

2011 1000 - 1333	SHIT MINITED TO THE KING FEEL SOUTH EVER FEEL FEEL SOUTH EVER FEEL SOUTH EVER FEEL FEEL SOUTH EVER FEEL FEEL FEEL FEEL FEEL FEEL FEEL FE								
特徴	天然酵母を使用し直接プレス、	S然酵母を使用し直接プレス、ウイーン近くの森で造られた600Lのチェリー樽にて発酵、熟成。							
味わい	フルーティだが丸みと長い余韻	ルーティだが丸みと長い余韻も有り熟成も可能。チェリー樽のニュアンスがチャーミングな味わいに馴染んでいる。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100 Bio認							
方角&標高	_	土壌	シレックス	発酵	600Lのチェリー樽にて				
樹齢&仕立て	- 熟成 600Lのチェリー樽にて								
JAN:	JAN: 4933238098319 2020 750ml/12 VL3120-02A ¥6,000								



Bourgogne

Domaine Jean Goulley & Fils

Chablis シャブリ

ブルゴーニュ ドメーヌ ジャン グレイ エ フィス シャブリにおけるビオ生産者の第一人者、フィリップ グレイが所有するドメーヌ。

シャブリにおけるビオ生産者の第一人者、フィリップ グレイが所有するこのドメーヌは、相続した畑を2分した、もう一方のドメーヌ フィリップ グレイと全く同じ方法で有 機ブドウ栽培を行ってきました。ただ8ha大きい(合計13ha)面積におけるリスク管理の観点から、万が一何かあった時に対応できる様に、あえて認可申請は行っていませんで した。その後10年を超えるビオ経験で踏ん切りがつき、可能な限りテロワールを表現し、ヴィンテージの特性を表現したいと考え有機栽培を行っています。2009年ヴィンテー ジより認可ビオに。現在、シャブリにおける認定有機栽培の生産者はまだ少なく、フィリップ グレイは初期の生産者の1人です。シャブリの中心から北西に、車で20分程行っ たラ シャペル ヴォーペルテーニュに蔵を構えています。

#### WHITE WINE

## Chablis

#### シャブリ

飲み疲れない滑らかでピュアなミネラル、かっちりとした酸を持つシャブリ。程良い厚みと共に旨味が広がる。

特徴	10区画のブレンド。収量は55h	区画のブレンド。収量は55hl/ha。自然酵母使用。空気圧プレス。常温で12時間のデブルバージュ。					
味わい	かっちりとした酸を持つシャブ	っちりとした酸を持つシャブリ。程良い厚みと共に旨味が広がる。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ユーロリーフ		
方角&標高	_	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢20年	熟成	ステンレスタンクで2	ステンレスタンクで20~21度にて6ヶ月熟成後瓶詰め。			
JAN:	4933238094779	2022	750ml/12	BG2122-49	¥5, 500		
JAN:	4933238092621	2022	375m1/24	BG2222-49	¥3, 000		
JAN:		2023	750ml/12	BG2123-49	¥6, 000		
JAN: 2023 375m1/24 BG2				BG2223-49	¥3, 500		
hablis Premier Cru Mont de Milieu							



#### シャブリ プルミエ クリュ モン ド ミリュー

ドメーヌの正面に0.75ha所有。セラン川右岸に位置し他のプルミエ・クリュにくらべて酸がキレイに表現出来る。

特徴	アーモンド、キノコの複雑な香	アーモンド、キノコの複雑な香り、森の下草、白い花などのミネラルがはっきりと感じられる。						
味わい	<b>繊細で丸みが有り優しい味わい。</b>							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ユーロリーフ			
方角&標高	南から南西向き、標高150~180m	土壌	キメリジャン土壌	発酵	マロラクティックと合わせて2ヶ月			
樹齢&仕立て	1968年植樹、ギュイヨ	熟成 シュール・リーしながら18ヶ月ステンレスタンクで熟成後瓶詰め。						
LANI	400000000040	0000	7501 /10	D00100 140	V0. 200			



JAN: 4933238098043 2023

750ml/12

BG2123-142

¥8.300

Domaine Tribut Dauvissat Bourgogne Chablis ブルゴーニュ ドメーヌ トリビュー ドーヴィッサ シャブリ

#### 偉大なルネ ドーヴィッサの娘婿のドメーヌ。同じ醸造スタイルをとり高いポテンシャルを誇る。

偉大なシャブリの造り手、ルネ エ ヴァンサン ドーヴィッサの娘婿のドメーヌで、ドーヴィッサの指導を受け同じ醸造スタイルをとっています。それゆえ、現在すでに古典 的なシャブリとしてのポテンシャルは高いのですが、ブドウの樹齢が高まってくる先々の非常に楽しみなドメーヌ。1級で最も北に位置するボーロワの他、モンマン、コート ドゥ レシェ等、4haの畑を所有。

#### WHITE WINE

#### Chablis

#### シャブリ

果実味と酸味、ミネラルのバランスが良く取れた非常に上品なシャブリ。

特徴	瓶詰めの5~6週間前にステンレ	<b>抵詰めの5~6週間前にステンレスタンクに移す。全体の2~3%にあたる量のアリエ産の新樽熟成の物をブレンド。</b>					
味わい	スタンダードシャブリとは思え	タンダードシャブリとは思えない凝縮したミネラル感。樽のニュアンスも絶妙に混じる。					
ブドウ品種	シャルドネ100	ヤルドネ100 Bio認証等 有機栽培					
植密度&収穫量	50h1/ha	Ohl/ha 土壌 キメリジャン土壌 発酵 ステンレスタンク					
樹齢&仕立て	ギュイヨ 熟成 228L樽熟成 (10~20年の古樽) で6ヶ月間。						
JAN:	JAN: 4933238096629 2022 750ml/12 BG2122-35 ¥8.000						

Chablis, Premier cru Beauroy

## シャブリ プルミエ クリュ ボーロワ

1級で最も北に位置する日照の良いボーロワ。ブドウがよく熟し、口当たりはまろやかで、フィネスに富んでいる。

特徴	瓶詰めの5~6週間前にステンレ	<b>瓦詰めの5~6週間前にステンレスタンクに移す。ミネラル分豊かでストレートなアタック。</b>					
味わい	力強さとフィネス、そして清涼	強さとフィネス、そして清涼感あふれる酸味と果実味のバランスが取れた辛口。					
ブドウ品種	シャルドネ100	・ャルドネ100 Bio認証等 有機栽培					
方角&標高	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	ギュイヨ 熟成 228L樽熟成(10~20年の古樽)で6ヶ月間。						
JAN:	JAN: 4933238096636 2022 750ml/12 BG2122-52 ¥12 000						

BG2122-100

¥12.000

JAN:

#### Chablis, Premier Cru, Montmains シャブリ プルミエ クリュ モンマン

偉大な父ルネ ドーヴィッサから受け継いだ0.23haの畑で、ヴァンサン ドーヴィッサのラ フォレの隣。

	件パなスプレイ・「 ライ ファガ 5 文 17 MEV 7 C.O. Zondo 7 Mar C C ファ ファファ 「 フィ ファ O ファ D O 7 Mar C							
特徴	<b>抵詰めの5~6週間前にステンレスタンクに移す。端正でシャブリらしいシャブリ。</b>							
味わい	レモンを思わせるフレッシュ感と力強さと厚みが感じられ、グランクリュに近い味わい。							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培			
植密度&収穫量	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	ギュイヨ 熟成 228L樽熟成 (10~20年の古樽) で6ヶ月間。							
JAN: 4933238096667 2022 750m1/12 BG21					¥12. 000			

Chablis, Premier cru Côtes de Léchet

4933238096643

## シャブリ プルミエ クリュ コート ドゥ レシェ

コート ドゥ レシェは1級畑の中でもトップクラスの品質のワインを牛み出す区画

<u> </u>	コートリップンでは「板畑の平でも「ブラップスの間質のブインで工の間を置置。							
特徴	以前はほぼ100%フランス国内の	J前はほぼ100%フランス国内のレストランで消費されていた。コクとキレの良さが同居する。						
味わい	蜂蜜や花梨、イーストの香り。	蜜や花梨、イーストの香り。ミネラル感が突出しておりシャープな酸味がある。						
ブドウ品種	シャルドネ100	vャルドネ100 Bio認証等 有機栽培						
方角&標高	南西向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	ギュイヨ	ギュイヨ 熟成 228L樽熟成(10~20年の古樽)で6ヶ月間。						
JAN:	JAN: 4933238096650 2022 1500ml/6 BG2622-100 ¥24,000							

750ml/12

Bourgogne Domaine Vincent Dauvissat Chablis ブルゴーニュ ドメーヌ ヴァンサン ドーヴィッサ シャブリ

ドメーヌ ヴァンサン ドーヴィッサのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

2022

大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

#### シャブリの手本と評される古典的シャブリを生産し、数あるシャブリの生産者の中でトップ格の評価を受けているドメーヌ。

現オーナーの祖父が1931年よりワインの瓶詰めを始め、現在所有する主な畑はトータル12ha。骨格がしっかりしてシャブリ独特のミネラル風味を持ちながらも、甘美で優雅な、シャブリの見本になるべきワインを生産しています。数年間の熟成を経ると一段と風味が増し15年以上良い状態で飲める程長命ですが、若いうちからも楽しめ最も偉大な シャブリのひとつと評されます。醸造は当地で伝統的に行われていたものを大事にし、熟成用の樽には今だにフィエットを使用。これは132Lと、現在ブルゴーニュで多くみられるピエス(225~228L)の半分強の大きさで、以前はこの地方独自の樽として広く用いられていたもの。ドーヴィッサではすべて樽発酵(20℃)。 その後1年半以上熟成されます。プルミエ クリュには新樽を15%、グラン クリュには20~30%使用します。

#### WHITE WINE

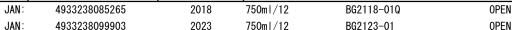
JAN:

#### Petit Chablis

#### プティ シャブリ

1.1haのみの極少量生産。グランクリュのレ クロに隣接する区画より。

#	持徴	収穫は手摘み。除梗は行わない。自重に任せてゆっくりとプレス後木樽にて発酵。部分的にエナメルタンクも使用。						
味	わい	レモンやライムに白桃の香り。白胡椒やジャスミンのニュアンスも。キレイなミネラルと酸。						
ブド	ウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ		
方角	Ⅰ&標高	南向き	土壌	ポートランディアン土壌(石灰)	発酵	木樽		
樹齢 8	樹齢&仕立て 樹齢25年 グイヨ 熟成 フィエット等の古樽で				2~18ヶ月間熟成。(	新樽10%まで使用)		
	JAN: 4033238085265 2018 750ml/12 RG2118-010 OPEN							













#### Chablis

#### シャブリ

ラフォレに隣接する畑など数か所に点在する4.5haの区画。凝縮したミネラル感を感じる。

特徴	収穫は手摘み。畑における葡萄	収穫は手摘み。畑における葡萄の成熟が大切であると考え、収穫量を抑えて凝縮した味わいに仕上げる。						
味わい	ライムや白い花の香りにシャブ	ライムや白い花の香りにシャブリらしいヨード香。ナッツやスモーキーさも混じる。熟成に耐えうるポテンシャル。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ			
方角&標高	_	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	樹齢26年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で1	2~18ヶ月間熟成。(新	所樽10%まで使用)			
JAN:	4933238085258	2018	750ml/12	BG2118-02Q	OPEN			
JAN:	4933238099897	2023	750ml/12	BG2123-02	OPEN			



#### Chablis, Premier cru Vaillons

## シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン

1.35haの区画。日照に恵まれたヴァイヨンらしい厚みのある味わいが特徴。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない	2穫は手摘み。除梗は行わない。天然酵母を使用。						
味わい	白い花やミントに白桃などの香	り。クローブやナン	ソメのニュアンス。僅かに	に蜂蜜を感じる丸み <i>σ</i>	)ある味わい。			
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ			
方角&標高	南東向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	樹齢55年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で1	12~18ヶ月間熟成。	(新樽10%まで使用)			
JAN:	4933238085227	2018	750ml/12	BG2118-11Q	OPEN			
JAN:	4933238085159	2020	750ml/12	BG2120-11	OPEN			
JAN:	4933238089980	2021	750ml/12	BG2121-11	OPEN			
JAN:	4933238095394	2022	750ml/12	BG2122-11	OPEN			
JAN:	4933238099866	2023	750ml/12	BG2123-11	OPEN			
JAN:	4933238095394	2022	750m1/12	BG2122-11	OPEN			



#### シャブリ プルミエ クリュ ラ フォレ

4.5haで所有する中で最も広い区画。モンマンと名乗ることもできる区画だがあえてラ フォレのままリリース。

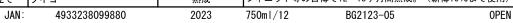
	TOTAL CITY HY OF CAN OLD FILE CONTROL OF CON							
特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない	又穫は手摘み。除梗は行わない。ラ・フォレは石を豊富に含んだ比較的地中まで浅い土壌。						
味わい	青りんごや白い花の香り。土壌	の影響を強く受けて	おりミネラルとヨード種	fを感じ、僅かに塩味も	感じる。			
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ビオディナミ				
方角&標高	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	樹齢&仕立て 樹齢40年 グイヨ 熟成 フィエット等の古樽で			2~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)				
JAN:	4933238085210	2018	750ml/12	BG2118-12Q	OPEN			
JAN:	4933238089973	2021	750ml/12	BG2121-12	OPEN			
JAN:	4933238095387	2022	750ml/12	BG2122-12	OPEN			
JAN:	4933238099859	2023	750ml/12	BG2123-12	OPEN			



## シャブリ プルミエ クリュ モンテ ドゥ トネル

2013年から取得した畑で、コート ド ブレソンの泥灰岩土壌。

2010   10 54   10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10 10							
特徴	元々はヴァンサンの娘のエティエネッタの学生時代の先生が所有していた畑なので一級畑ではこれだけ右岸になる。						
味わい	ドーヴィッサの中では熟したニュアンスの明るく可愛らしい香り。フレッシュさも繊細さも感じられる。						
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ビオディナミ			
方角&標高		土壌	泥灰岩	発酵	木樽		
樹齢&仕立て	グイヨ 熟成 フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。 (新樽10%まで使用)						
IAN	<b>1033338000880</b>	2023	750ml /12	RG2122_05	ODEN		

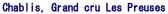


## Chablis Premier Cru, Sechet

#### シャブリ プルミエ クリュ セシェ

ヴァイヨンの畑の中のヴァイヨンを名乗れる場所である畑。

ファイコンの畑の中のファイコンと日末れの場所である畑。							
特徴	ヴァイヨンより表土が30cm薄く、北風がものすごく通る畑でアフターにフレッシュ感が出ていてミネラルがキレイ。						
味わい	引き締まった印象の香り、味わ	き締まった印象の香り、味わいだがフルーツのイメージも前面に出ている。余韻は少し蜜を感じる。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ		
方角&標高		土壌		発酵	木樽		
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	2~18ヶ月間熟成。(新	<b>「樽10%まで使用)</b>			
JAN:	4933238099873	2023	750ml/12	BG2123-22	OPEN		



## シャブリ グラン クリュ レ プルーズ

1haの区画。傾斜の急な畑。レ プルーズらしいしなやかなテクスチャー。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない	収穫は手摘み。除梗は行わない。天然酵母を使用。						
味わい	蜂蜜やオレンジの花の香り。僅	かにスモーキーな香	らり。リリース直後は緊張	<b>長感のある酸を感じる</b> 。	ı			
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ			
方角&標高	南東向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	樹齢47年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で1	2~18ヶ月間熟成。(	新樽10%まで使用)			
JAN:	4933238098227	2018	750ml/12	BG2118-34Q	OPEN			
JAN:	4933238095370	2022	750ml/12	BG2122-34	OPEN			
JAN:	4933238099842	2023	750ml/12	BG2123-34	OPEN			













#### Chablis, Grand cru Les Clos

#### シャブリ グラン クリュ レ クロ

1.7haの区画。緩やかな傾斜の畑。グラン クリュの中でも最上の区画と言われる通り力強い酒質を感じる。

特	徴	収穫は手摘み。除梗は行わない	又穫は手摘み。除梗は行わない。天然酵母を使用。						
味料	つい	シナモンやグローブ、ジェニパーなどのニュアンス。瑞々しい香り。ミネラルと蜜の調和。							
ブドウ	け品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ			
方角8	&標高	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽			
樹齢&	仕立て	樹齢55年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で1	2~18ヶ月間熟成。(新	所樽10%まで使用)			
	JAN:	4933238095363	2022	750ml/12	BG2122-10	OPEN			
	JAN:	4933238099835	2023	750ml/12	BG2123-10	OPEN			



RED WINE

Irancy

#### イランシー

2003年から造っている0.3haの泥灰岩土壌の畑。完全除梗。

_									
	特徴	完全除梗、アルコール発酵10日	全除梗、アルコール発酵10日間、ピジャージュー切なし、ルモンタージュのみで醸造。						
	味わい	イチゴ、ベリーの香りが華やか	チゴ、ベリーの香りが華やかに熟した豊かな味わい。						
	ブドウ品種	ピノ ノワール100		Bio認証等	_				
	方角&標高	I	土壌	泥灰岩	発酵	_			
	樹齢&仕立て	- 熟成 フィエット等の古樽で18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)							
_	JAN: 4933238099910 2023 750ml/12 BG1123-123 OPEN								



Coteaux Bourguignons Rouge

#### コトー ブルギニョン ルージュ

2021年がファーストヴィンテージ。ピノノワールを植えるとイランシーになる0.75haの畑だがイランシーとは土壌が違って土が軽い。

特徴	完全除梗、アルコール発酵10日	<b>三全除梗、アルコール発酵10日間、ピジャージュー切なし、ルモンタージュのみで醸造。</b>					
味わい	濃密な果実の香りで果実味豊か	密な果実の香りで果実味豊か。酸もしっかりと感じられる。					
ブドウ品種	ガメイ100	ガメイ100			-		
方角&標高	_	土壌	ヴァルドコワエー	発酵	_		
樹齢&仕立て	_	熟成	_				
JAN	4933238099927	2022	750ml/12	BG1122-215	OPEN		



Bourgogne	Domaine Sylvain Pataille	Marsannay
ブルゴーニュ	ドメーヌ シルヴァン パタイユ	マルサネ

ドメーヌ シルヴァン パタイユのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

2008年ヴィンテージ以降ビオに転換。エコセールに申請し許可を持っている生産者。 シルヴァン パタイユ氏は若いときからワイン醸造家になることを志していました。1999年に醸造コンサルタントになり、まずは1haの畑を借りてワイン造りをスタート。2000年に100mmに対した。1990年に保護コンサルタントになり、まずは1haの畑を借りてワイン造りを目指し自然酵母の発酵のフェッカーを開調に対していき、飛躍の年である2002年には10haになりました。現在マルサネ村に12ha所有。テロワールに沿ったワイン造りを目指し自然酵母の発酵のフェッカーを発酵に対しています。 で発酵、ノンフィルターで瓶詰めしています。

## WHITE WINE

#### Bourgogne Aligoté, Auvonnes au Pépé

#### ブルゴーニュ アリゴテ オーポンヌ オー ペペ

祖父から受け継いだ畑なのでこの畑名。

特徴	祖父が植えた50年のヴィエイユ	且父が植えた50年のヴィエイユヴィーニュのみなので余韻が長い。					
味わい	ピーンと張り詰めたミネラルが	ピーンと張り詰めたミネラルがキレイに出ているワイン。アフターが長く伸び続けていくイメージ。					
ブドウ品種	アリゴテ100				ビオディナミ		
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰質、泥灰質	発酵	木樽&ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢50年 熟成 タンク、フードル、樽(新しいものから古いものまで)にて12ヶ月				らのまで)にて12ヶ月		
JAN:	4933238099187	2022	750ml/6	BG2122-117A	OPEN		



Bourgogne Aligoté, Champ Forey

## ブルゴーニュ アリゴテ シャン フォレ

国道の向こう側でブルゴーニュ シャン フォレのすぐ隣の畑。

特徴	二つの谷間から砂利が下りてき	二つの谷間から砂利が下りてきた場所で、エレガントでフローラルなワインになる。					
味わい	柔らかいアリゴテ。構造が有り	とらかいアリゴテ。構造が有りリッチで柑橘の果実味がボリューミィ。後味にほろ苦さが有る。					
ブドウ品種	アリゴテ100				ビオディナミ		
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰質、砂利質	発酵	木樽&ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	_	熟成 300~350Lの樽 (新しいものから古いものまで) にて12ヶ月					
JAN:	JAN: 4933238099194 2022 750ml/6 BG2122-125A OPEN						



#### Bourgogne Aligoté, Longeroies

#### ブルゴーニュ アリゴテ ロンジュロワ

2017年に入手した畑で2021年からリリース。

特徴	Fがゴロゴロ有ったためトラクターが入れず前の所有者は除草剤を使っていたがシルヴァンの所有になり完全に生まれ変わった畑。					
味わい	一番軽やかさを感じるフレッシ	番軽やかさを感じるフレッシュなアロマが有り、フルーティでエレガント。				
ブドウ品種	アリゴテ100			Bio認証等	ビオディナミ	
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰質、砂利質	発酵	木樽&ステンレスタンク	
樹齢&仕立て	- 熟成 タンク、フードル、樽(新しいものから古いものまで)にて12ヶ月				らのまで)にて12ヶ月	
JAN:	4933238099217	2022	750ml/6	BG2122-147A	OPEN	



Bourgogne Blanc, Les Méchalots

#### ブルゴーニュ ブラン メシャロ

0.3haのみの新しい畑。2016年に植えた複数のパーセルから。丘の下部に位置する深い沖積層土壌。

特徴	清澄は行わず、必要に応じてフ	青澄は行わず、必要に応じてフィルターは使用。亜硫酸は瓶詰前に少量使用するのみ。					
味わい	綺麗な酸味と丸みのある口当た	麗な酸味と丸みのある口当たりが特徴。余韻も長い。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			ビオディナミ		
植密度&収穫量	_	土壌	沖積層	発酵	木樽&ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	2011年植樹	熟成 マロラクティック発酵。古樽で12~18ヶ月の熟成。			热成。		
JAN:	4933238099248	2022	750ml/6	BG2122-13A	OPEN		



Marsannay Blanc

## マルサネ ブラン

溶岩の表層にある石灰質土壌。シャトー・ド・マルサネの上のラレと言う畑が大きなパーセンテージを占める。

HARRIE TO THE CONTROL OF THE CONTROL							
特徴	Clos du Royを含む5つの畑のブ	los du Royを含む5つの畑のブドウをブレンド。					
味わい	樽のニュアンスもあるが、それ	のニュアンスもあるが、それを上回る果実味。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			ビオディナミ		
植密度&収穫量	_	土壌	石灰質土壌	発酵	228Lの木樽		
樹齢&仕立て	平均樹齡50年	平均樹齢50年 熟成 マロラクティック発酵。木樽にて18ヶ月間(新樽33%)。					
JAN:	4933238099255	2022	750ml/6	BG2122-104A	OPEN		



ROSÉ WINE

Marsannay Rosé, Fleur de Pinot

マルサネ ロゼ フルール ドゥ ピノ

長期熟成に耐える偉大なロゼ。樹齢60年のヴィエイユ ヴィーニュから造られる。ロゼとしては異例の新樽60%で26~28ヶ月もの長期間熟成。

2000 Mills - 100 - 100 Mills -							
特徴	完熟したブドウのピノ・ノワール50%は全房のままプレス。						
残りのピノ・ノーワル35%、ピノグリ15%は除梗の前にマセラシオン・ペリキュールを行います。							
味わい	長期熟成も可能なしっかりとし	期熟成も可能なしっかりとした酸を持つ。アフターは丸みのある複雑な味わい。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール85、ピノ・グリ	(ピノ・ブーロ)15	j.	Bio認証等	ビオディナミ		
植密度&収穫量	30h1/ha	土壌	粘土質 石灰質	発酵	ステンレスタンク6ヶ月間		
樹齢&仕立て	樹齢60年	熟成	新樽60%で26~28ヶ月熟成。228Lか600L樽使用。				
JAN:	4933238099293	2022	750ml/6	BG3122-06A	OPEN		



RED WINE

#### Bourgogne Rouge

#### ブルゴーニュ ルージュ

平均樹齢40年の古樹のブドウを使用。まさに素材の良さを感じさせるブルゴーニュ ルージュ。

「場面即や中の自園のフェラを反角。よどに集材の及じを返してとるフルコーニュルーフェ。								
特徴	尊にて12ヶ月熟成後、瓶詰め前にキューブで4ヶ月熟成。15~30度で3週間。1.07ha所有。							
味わい	素直にピノ・ノワールを感じさ	直にピノ・ノワールを感じさせる凝縮した味わい。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ			
植密度&収穫量	50h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	500L樽3週間			
樹齢&仕立て	樹齢40年	熟成	瓶詰め前にキューブで	34ヶ月熟成。				
JAN:	4933238099309	2022	750ml/6	BG1122-134A	OPEN			



Marsannay Rouge

## マルサネ ルージュ

栽培面積2.4ha。ブルゴーニュワインの本質を表している。品質はクリュものに迫る高品質。

WHEN ING THE TOTAL CONTROL OF THE CO							
特徴	Couchey、Chenove、Marsannayの3区画からのブドウを使いフルーティーでやわらかいワインを実現。						
味わい	スタンダードクラスとは思えない凝縮した果実味。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	エコセール		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	古樽		
樹齢&仕立て	樹齢40年以上	熟成	樽にて12ヶ月熟成。瓶詰	ちめ前にキューブで4ヶ	月熟成。		



JAN: 4933238099323 2022 750ml/6 BG1122-135A OPEN

2025. 7更新 2025 FRANCE

#### Marsannay, Clos du Roy

#### マルサネ クロ デュ ロワ

著名な丘陵から生み出されるワインは他のマルサネとは一線を画し、谷間からの風の影響を受けないので濃厚になる。

特徴	1970年に植えられた区画のブト	970年に植えられた区画のブドウを使用。年を重ねるごとにポテンシャルが開花。35hl/ha。					
味わい	もっとも親しみやすい、エレカ	っとも親しみやすい、エレガントで繊細な味わい。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			エコセール		
方角&標高	南 南東向き 標高311m	土壌	泥灰質 砂利質	発酵	ステンレスタンク4週間		
樹齢&仕立て	樹齢20~50年 ギュイヨ	熟成 新樽15%、残り1~3年樽で18ヶ月間熟成。					
JAN:	JAN: 4933238099354 2022 750ml/6 BG1122-136A OPEN						



Marsannay, Longeroies

#### マルサネ ロンジュロワ

サクランボなどの赤いフルーツを想わせる。繊細な果実味を備え、滑らかで適度な粘性もある。

特徴	ロンジュロワはやや南に向いた	コンジュロワはやや南に向いた斜面。クロ・デュ・ロワに次ぐ大きさを感じさせる。						
味わい	サクランボなどの赤いフルーツ	ウランボなどの赤いフルーツを想わせる。繊細な果実味を備え、滑らかで適度な粘性もある。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	エコセール			
方角&標高	南 南東向き 標高270m~357m	土壌	粘土質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク4週間			
樹齢&仕立て	樹齢15~60年 ギュイヨ	ヨ 熟成 新樽15%、残り1~3年樽で18ヶ月間熟成。						
JAN:	JAN: 4933238099330 2022 750ml/6 BG1122-180A OPEN							



Marsannay, L'Ancestrale

#### マルサネ ランセストラル

所有する13haの畑の樹齢の高い良い葡萄のみをセレクトして造られる最上級品。

MIN O TOTAL MAN								
特徴	<b>射齢が高い為わずかしか取れないブドウを手摘み。バトナージユをせず2年間樽熟成。</b>							
味わい	凝縮した果実味。ブラックベリ	経縮した果実味。ブラックベリーやラズベリーにクローブや黒胡椒のニュアンスも混じる。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100 Bio認証等 エコセール						
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4週間			
樹齢&仕立て	動齢&仕立て 樹齢60~80年 ギュイヨ 熟成 新樽50%で24ヶ月間熟成。							
JAN:	JAN: 4933238099385 2022 750ml/6 BG1122-137A OPEN							



Marsannay

Bourgogne ブルゴーニュ

Domaine Laurent Pataille ドメーヌ ローラン パタイユ

マルサネ

ドメーヌ ローラン パタイユのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

## マルサネを代表する生産者シルヴァン パタイユの片腕であり、実弟。

ブルゴーニュ大学でエノログ国家資格を取得後プイィ フュメのシャトー ド トラシーの責任者として5年間働いた後ブルゴーニュに帰って、兄シルヴァンのドメーヌを手伝いながら近年畑を取得。ファースト ヴィンテージは2010年とごく最近ながら、地元を中心に即完売。兄シルヴァンのドメーヌでの経験を活かしピュアなワインを造る。畑を購入したばかりの為、以前の所有者の影響が畑にまだ残りますが、現在ビオに転換中。通常フィサンは粘土質が多くマルサネに比べて重くなりがちですが、この畑は小石が多く果実味がきれいなワインになります。ドメーヌ シルヴァン パタイユでの仕事は今後も継続予定で、収穫などはシルヴァン パタイユと同じチームが行っています。

## WHITE WINE

#### Bourgogne Aligoté

#### ブルゴーニュ アリゴテ

アリゴテながら厚みと透明感のあるタイプ。年間生産量354本のみ。

7 7 7 7 6 7 5 7	ブラー 7-5% ラ戸のと近の広の 00 1 7 % 「同工注重50 FF400 %								
特徴	マルサネの斜面の下の部分のアリゴテ。良く熟しており厚みも感じる。マロラクティック発酵を行う。								
味わい	アリゴテながら酸は控えめ、花	アリゴテながら酸は控えめ、花梨や洋ナシのニュアンス。ミネラルを感じる味わい。							
ブドウ品種	アリゴテ100			Bio認証等	有機栽培				
植密度&収穫量	10, 000本/ha	土壌	泥灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	仕立て     平均樹齢52年     熟成     ステンレスタンクで12ヵ月間熟成。								
JAN:	4933238098234	2022	750m1/12	BG2122-06	OPEN				



Marsannay, Blanc Es chezots, vingt mille

#### マルサネ ブラン エシュゾー ヴァンミル

ヴァン ミルは1haあたり2万本の密植により若木ながら凝縮したワインが出来る。

特徴	醸造において亜硫酸を使用せず、瓶詰めのタイミングで少量いれるのみ。							
味わい	ピュアで厚みのある味わい。洋	<sup>2</sup> ュアで厚みのある味わい。洋ナシや花梨の香りにわずかにトーストのニュアンス。熟成ポテンシャルを感じる。						
ブドウ品種	シャルドネ100	vャルドネ100 Bio認証等 有機栽培						
植密度&収穫量	20, 000本/ha	土壌	粘土質土壌	発酵	樽発酵			
樹齢&仕立て	熟成 228Lの樽にて熟成。							
JAN:	4933238098272	2022	750ml/12	BG2122-33	OPEN			



#### RED WINE

#### Marsannay, Es chezots

### マルサネ エシュゾー

現在1級に申請中。シャンボール ミュジニーを思わせる繊細さ。粘土質だが牡蠣の化石も多くみられる。

特徴	100%エグラッペ。エシュゾーは	00%エグラッペ。エシュゾーはマルサネ南部の畑。2012年より現在の名前に変更された。						
味わい	ラズベリーやプラム、リコリス	ズベリーやプラム、リコリスの風味。柔らかい果実味。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ノ・ノワール100 Bio認証等 有機栽培						
植密度&収穫量	10, 000本/ha	土壌	粘土質土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢 &仕立て	対齢12年 熟成 樽にて12ヶ月熟成。(20%新樽) 瓶詰め前にキューブで4ヶ月熟成。							
JAN: 4933238098241 2022 750ml/12 BG1122-32 OPEN								



Marsannay, Longeroies

#### マルサネ ロンジュロワ

31.18アールの小さな畑。醸造には酸化防止剤は使用されず、2019年ヴィンテージは40%除梗。

その時の状態によってピジャージュ、ルモンタージュをしながら15日間マセラシオンを行う。

特徴	はっきりとした色合い、赤いフ	<b>よっきりとした色合い、赤いフルーツにスパイスのニュアンスが含まれる香り。</b>						
味わい	特徴的だが柔らかいタンニンを	特徴的だが柔らかいタンニンを伴うゆったりとした味わいで、余韻が長く心地良く残る。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	<sup>2</sup> ノ・ノワール100 Bio認証等 有機栽培						
植密度&収穫量	10, 000本/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	樹齢約38年 熟成 樽にて15ヶ月間熟成。							
JAN:	JAN: 4933238098258 2022 750ml/12 BG1122-138 OPEN							



**Fixin** 

#### フィサン

2016年にはBIOの認証がもらえるが、申請はしない予定。

特徴	氐収量を守り、完熟を待って収穫するため、フィサン特有の青く硬い感じがない味わいを実現。						
味わい	カシス、プラムにサクランボな	ランス、プラムにサクランボなどフルーツの香り。ミネラルを鉄分を強く感じるしっかりとした味わい。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	プノ・ノワール100 Bio認証等 有機栽培					
植密度&収穫量	10, 000本/ha	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢約30年 熟成 15%新樽、残りは1~3年使用の樽にて18ヶ月間熟成。						
JAN:	JAN: 4933238098265 2022 750ml/12 BG1122-08 OPEN						



750ml/12

BG1122-08

Morey-Saint-Denis

ブルゴーニュ

Domaine Stéphane Magnien ドメーヌ ステファン マニャン

モレ サン ドゥニ

## 1897年から4世代にわたり続くドメーヌ。2008年からは現在のステファンが手がける。

現当主ステファンはボーヌでBTSの学位を取得後欧州各地で経験を積み2004年に実家に戻りました。2008年の世代交代後大きく品質を上げています。4.5haと畑の面積は小さい が彼一人が目の届くサイズにとどめ、彼の哲学通りのワイン造りを行っています。80%の仕事は畑であり、彼自身が出て行って行います。このドメーヌの畑は4代にわたって - 切除草剤を使用しておらず、これはどの有名ドメーヌにも見られないことで畑はとても健全であり現在はリュット レゾネを厳格に行っています。100%除梗、天然酵母でゆっくり発酵させ、清澄作業、フィルターもなしで瓶詰め。特級クロ サンドゥニには約0.3haを所有しています。

#### WHITE WINE

Bourgogne

## Bourgogne Aligoté

#### ブルゴーニュ アリゴテ

ブドウはモレ サン ドゥニ村の下の小さな区画より。植樹は1990年。年間生産量2,500本。

特徴	収穫は手作業、サービス温度は9度が理想。						
味わい	柑橘系や黄色い果実の香り。ミネラル感や適度な酸味が心地よく、フレッシュな状態でも愉しめる。						
ブドウ品種	アリゴテ100	アリゴテ100 Bio認証等 リュット レゾネ					
植密度&収穫量		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢&仕立て 樹齢約30年 コルドンロワイヤ 熟成 ステンレスタンクで数ケ月間。						
JAN:	JAN: 4933238095653 2022 750ml/6 BG2122-143A ¥4.500						



JAN:

¥4 500

RED WINE

Coteaux Bourguignons, Cuvée Tradition

#### コトー ブルギニョン キュヴェ トラディション

シャンボール ミュジニー、モレ サン ドゥニ、ジュブレ シャンベルタンの畑より造られる。16年からコトー ブルギニョンに。

特徴	平均樹齢40年。平均収穫量55h1/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。								
味わい	もぎたての苺を思わせるフレッ	らぎたての苺を思わせるフレッシュさ。綺麗な酸味とスムーズなタンニンが特徴。							
ブドウ品種	ガメイ50、ピノ・ノワール50	ガメイ50、ピノ・ノワール50 Bio認証等 リュット レゾネ							
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間				
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で12ヶ月間	樽熟成。	•				
JAN:	4933238090481	2021	750ml/6	BG1121-94A	¥4, 300				
JAN: 4933238095660 2022			750ml/6	BG1122-94A	¥4. 500				



#### Coteaux Bourguignons, Pur Pinot Noir

#### コトー ブルギニョン ピュール ピノ ノワール

100%ピノ・ノワールのコトー・ブルギニヨン。2023年はガメイ入りのトラディションは造っていない。

特徴	赤や黒のベリーの芳香あふれるピュアさでいっぱいのピノ・ノワール。							
味わい	ベリー感あふれるフルーティさ	リー感あふれるフルーティさで熟度も確かに有るが、タンニンはしなやかで優しい。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100 Bio認証等 リュット レゾネ						
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4~6日間			
樹齢&仕立て	1960、2009年植樹ギュイヨ	熟成 樽とイノックスにて8ヶ月間熟成、スティラージュ後1ケ月間イノックス。						
JAN:	JAN: 4933238095677 2021 750ml/6 BG1121-204A ¥5,000							



#### Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

## モレ サン ドゥニ ヴィエイユ ヴィーニュ

畑の特徴が良く表現されたモレ サン ドゥニ。

特徴	平均樹齡45年。平均収穫量40h	平均樹齢45年。平均収穫量40hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。						
味わい	ラズベリーやチェリーなどの赤いフルーツの香り。優しい口当たり。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	『ノ・ノワール100 Bio認証等 リュット レゾネ						
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間			
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ 熟成 1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。							
JAN:	JAN: 4933238095684 2022 750ml/6 BG1122-154A ¥12,000							



## Chambolle-Musigny Vieilles Vignes

#### シャンボール ミュジィニー ヴィエイユ ヴィーニュ

村名格だが樹齢110年のウルトラ ヴィエイユ ヴィーニュ。

	特徴	平均収穫量42hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄は行わず、軽めの濾過を行う。							
	味わい	フランボワーズ・グロゼイユな	フランボワーズ・グロゼイユなどの小さなフルーツを想わせる。						
ブ	ドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100 Bio						
方角	角&標高	高 西向き 土壌 粘土石灰質				ステンレスタンク6~7日間			
樹歯	令&仕立て	平均樹齢110年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で15ヶ月間	樽熟成。				
	JAN: 4933238090504		2021	750ml/6	BG1121-45A	¥15, 000			
	JAN: 4933238095707 2022 750ml/6				BG1122-45A	¥15, 000			



## Morey-Saint-Denis, Premier cru, Les Faconnières

## モレ サン ドゥニ プルミエ クリュ レ ファコニエール

「クロ サン ドゥニ」とともにこのドメーヌのフラッグ シップ。クロ ドゥ ラ ロッシュの斜面下に有る畑。

特徴	平均樹齢40年。平均収穫量37hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。								
味わい	アロマティックでタンニンが綺	アロマティックでタンニンが綺麗に溶け込む。非常にエレガントでありながらボディのあるワイン。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100 Bio認証等 リュット レゾネ							
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間				
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 コルドン&ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間	樽熟成。					
JAN: 4933238090511 2021 750ml/6		BG1121-156A	¥18, 000						
JAN: 4933238095714 2022 750ml/6			BG1122-156A	¥21,000					



#### シャンポール ミュジィニー プルミエ クリュ レ サンティエ

グラン クリュ ボンヌ マールの東に隣接する区画。年間2,000本のみの生産

	フランフリュー・フスマールの末に隣接すると画。午間に,000年のかの工産。								
	特徴	天然酵母使用。清澄は行わず、基本濾過も行わない。							
ſ	味わい	繊細なスミレやバラ、イチゴなどの赤いフルーツの香り、味わいはフレッシュ感が凝縮感とともに							
١		広がりピュアでエレガントな香りが残る。							
	ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ			
	方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク5~7日間			
	樹齢&仕立て	1927~80年植樹ギュイヨ	熟成 25%新樽で12ヶ月間樽熟成後2~3ヶ月イノックスにて			スにて			
	JAN: 4933238095721		2022	750ml/6	BG1122-197A	¥22, 000			



## Morey-Saint-Denis, Premier cru, Les Monts Luisants

## モレ サン ドゥニ プルミエ クリュ レ モン リュイサン

量が採れない場所なのでグランクリュ・クロ・ド・ラ・ロシュに入ることも有るしヴィラージュに入ることも有る。

特徴 平均樹齢30年。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。									
	味わい ピノ・ノワールのピュアな香りがパーッと開く。フルーツやモカを思わせるとても素晴らしい芳香。								
	ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ			
	方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク5~7日間			
	樹齢&仕立て	樹齢&仕立て 1952~2002年植樹ギュイヨ 熟成 新樽25%にて12ヶ月間樽熟成				1後2~3ヶ月間イノックス			
	JAN:	4933238095738	2022	750m1/6	BG1122-173A	¥22, 000			









#### Clos-Saint-Denis, Grand Cru

#### クロ サン ドゥニ グラン クリュ

モレ サン ドゥニ村の中心に位置するグラン クリュでこの生産者のフラッグシップ。

特徴	特徴 平均樹齢60年。平均収穫量34hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。							
味わい	複雑で繊細さとエレガンスを完璧に表現。最初から最後まで細かいタンニンとピュアな印象を残す。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等 リュ					
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間			
樹齢&仕立て	平均樹齢60年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間	樽熟成。				
JAN:	4933238086929	2020	750ml/6	BG1120-58A	¥38, 000			
JAN:	4933238090535	2021	750ml/6	BG1121-58A	¥46, 000			
JAN:	4933238095745	2022	750ml/6	BG1122-58A	¥46,000			



Bourgogne	Château de la Tour	Vougeot
ブル.オー・-	シャトー ドゥ ニ トゥール	<b>ヴー</b> ジョ

#### クロ ドゥ ヴージョの75の生産者の中で最大で最も好条件の畑を所有。

シャトー ドゥ クロ ヴージョから東へ数十メートルの位置に、クロ ドゥ ヴージョの石垣の中で唯一の小さなシャトーがあります。これがシャトー ドゥ ラ トゥール。1890 年建設。最初の所有者はネゴシアン、ボーデ兄弟。以降基本的に同じ家系で継承され、1920年にメゾン モラン ペール エ フィスに相続され、ジャン モランの娘、そして現 在、孫のフランソワ ラベ氏とその息子エドアード氏が引き継いでいます(現在はラベ家とドゥシュレット家の所有で栽培、醸造はラベ氏が担っています)クロ ドゥ ヴー ジョの75の生産者の中で最大で(全体の11%-約5.3ha)最も好条件の畑を所有しています。土壌は、厚みのある石灰質の上を粘土石灰質が覆っています。

#### RED WINE

Clos-Vougeot, Grand cru

#### クロ ヴージョ グラン クリュ

近年ブルゴーニュのトップクラスの評価を得ている忘れてはならない逸品。

と「フルコーニン・ファック・スの計画と行くもの心がでしながらなりとこれ。							
特徴	平均生産量32hl/ha。12日間の発酵前の低温浸漬の後、除梗は一切行わない。清澄、濾過とも行わず、瓶詰め。						
味わい 赤い果実、スミレ、リコリス、トリュフ、野性のミントなど複雑な香り。シルキーなタンニンとフレッシュ							
ブドウ品種	ブドウ品種 ピノ・ノワール100				ビオディナミ		
植密度&収穫量	32h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間 (10~30度)		
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	対齢45年 熟成 樽熟成は22ヶ月(ヌヴェ			ール産 新樽50%)。		
JAN:	4933238079844	2018	3000ml/1	BG1718-11	OPEN		
JAN:	4933238083612	2019	750ml/6	BG1119-11A	¥32, 000		
JAN:	4933238088945	2020	750ml/6	BG1120-11A	¥41, 000		
JAN:	4933238094809	2021	750ml/6	BG1121-11A	¥58, 000		
JAN:	4933238099774	2022	1500ml/6	BG1622-11	OPEN		
JAN:	4933238099767	2022	750ml/6	BG1122-11A	¥58, 000		



#### Clos-Vougeot, Grand cru, Vieilles Vignes

### クロ ヴージョ グラン クリュ ヴィエイユ ヴィーニュ

クロ ヴージョのど真ん中の畑から採れたブドウのみを使用。

2004年版のクラスマン (LE CLASSEMENT 2004) でロマネ コンティと肩を並べる評価を得ている。

特徴	全房で長めのマセラシオン。22ヶ月の樽熟成。					
味わい	熟したフルーツ、カカオやたば	こ、様々なスパイ	樹から来る繊細な味わい	0		
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	アノ・ノワール100			ビオディナミ	
植密度&収穫量	32h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間 (10~30度)	
樹齢&仕立て	平均樹齢45年(古いもので100年以上)	熟成	樽熟成は22ヶ月(ヌウ	樽熟成は22ヶ月(ヌヴェール産 新樽100%)。		
JAN:	4933238077000	2017	750ml/6	BG1117-76A	¥35, 000	
JAN:	4933238079851	2018	750ml/6	BG1118-76A	¥49,000	
JAN:	4933238083629	2019	750ml/6	BG1119-76A	¥51,000	
JAN:	4933238088952	2020	750ml/6	BG1120-76A	¥68, 000	
JAN:	4933238094816	2021	750ml/6	BG1121-76A	¥89,000	
JAN:	4933238099798	2022	1500ml/6	BG1622-76	OPEN	
JAN:	4933238099781	2022	750ml/6	BG1122-76A	¥89, 000	
Clos-Vourset V	iaillas Vignas Hommaga 3	Joan Molin				



#### Clos-Vougeot, Vieilles Vignes, Hommage à Jean Molin

#### クロ ヴージョ ヴィエイユ ヴィーニュ オマージュ ア ジャン モラン

最初に植樹された1910年から、100年が経ったのを記念して造られたスペシャルキュヴェ。

東京 Telacono for St. 100 for Express Canado Ca Strotes マンフィンフー								
特徴	良いヴィンテージのみ造られる	<b>良いヴィンテージのみ造られる最上級品。生産量500本。</b>						
味わい	ブルゴーニュの神髄を感じさせる味わい。複雑な香りが広がる。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ			
植密度&収穫量	32h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間 (10~30度)			
樹齢&仕立て	平均樹齢45年(古いもので100年以上)	熟成	樽熟成は22ヶ月(ヌヴェ	ール産 新樽100%)。	-			



JAN: 4933238077024 2017 1500ml/3 BG1617-12A OPEN

## Domaine Confuron-Cotetidot

Vosne-Romanée ヴォーヌ ロマネ

Bourgogne

ドメーヌ コンフュロン コトティド

#### 熱狂的なファンの支持を得る、ヴォーヌ ロマネで最も古い生産者のひとつ。

コンフュロン ファミリーはヴォーヌ ロマネに本拠を置くワイン生産者で、6世代にわたって続いている当地で最も古い生産者のひとつです。現在所有畑は11ha。現在有機栽培ですが認証は取っていません。フランスで最も権威のあるRVFのガイドでDRCやルロワと同じ三ツ星を獲得しています。平均樹齢60年。平均生産量 25hl/ha、創業当時から除梗は一切行わず、低温浸漬後、30度を超えないように全房発酵を25日間。熟成は樽香を残さないため毎年約20%新しくされる小樽で約18~22ヶ月行なわれます。コラージュ、 濾過共せず瓶詰。造られるワインは、色濃く、香りも華やかな印象深いもので、熱狂的なファンの支持を得ています。ジャックと1990年代よりその息子のジャン ピエール、イ ヴの3人が中心となってドメーヌを運営しており、ワインのスタイルを少しずつ変更し、抽出をおさえたワインになりました。

#### WHITE WINE

#### Bourgogne Aligoté

#### ブルゴーニュ アリゴテ

ニュイ・サン・ジョルジュとヴォーヌ・ロマネの境界線の斜面のパーセルから。アリゴテのほうが下になる。

特徴	0. 4haの畑のみの極少量生産。:	. 4haの畑のみの極少量生産。全房発酵。濾過も清澄も行わない。						
味わい	カドのとれた酸が全体を優しい印象に仕上げている。すっきり、だけじゃないアリゴテ。							
ブドウ品種	アリゴテ100		Bio認証等	有機栽培				
植密度&収穫量	_	土壌	シルトを含む粘土石灰質	発酵	500L木樽			
樹齢&仕立て	_	熟成 500L 樽にて6ヶ月間熟成。						
JAN:	4933238098975	2020	750ml/12	BG2120-39	¥5, 700			

## **Bourgogne Chardonnay** ブルゴーニュ シャルドネ

ニュイ・サン・ジョルジュとヴォーヌ・ロマネの境界線の斜面のパーセルから。

特徴	0. 4haの畑のみの極少量生産。:	4haの畑のみの極少量生産。全房発酵。濾過も清澄も行わない。					
味わい	深みのある色調と豊かなアロマをもち、そして味わいも濃縮感溢れるタイプ。						
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培			
植密度&収穫量	0. 5ha	土壌	シルトを含む粘土石灰質	発酵	500L木樽		
樹齢&仕立て							
JAN:	4933238098999	2020	750ml/12	BG2120-69	¥6, 700		

RED WINE

## Bourgogne Passetoutgrains

### ブルゴーニュ パストゥグラン

パストゥ・グランにしてリッチなミディアムボディ。

	A - 22 - 19					
特徴 全房発酵。ヴォーヌ・ロマネの畑のブドウより。 味わい 黒コショウ、砂糖漬けの赤いフルーツなどの香り。通常のパストゥグランには見られない厚みと溢れる果実味。						
					<b>詮れる果実味</b> 。	
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体。ガメイ少	量		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間	
樹齢&仕立て	樹齢30~40年	熟成	228L樽で約2年間熟成。			

4933238097930 JAN:

#### 2021 750ml/12

BG1121-80

¥7,600

#### Bourgogne, Pinot Noir

## ブルゴーニュ ピノ ノワール

ベーシック ピノでさえ深い味わいが堪能出来る。大半はヴォーヌ・ロマネの若い樹から。

特徴	全房発酵。ブルゴーニュ・ピノ・ノワールのみ新樽10%で熟成。						
味わい ドライフルーツやリコリス、ラズベリーの香り。芯のある酸味が特徴的で食事と合わせやすい。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			有機栽培		
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間		
樹齢&仕立て	樹齢30~40年	熟成	新樽10%)。				
JAN:	4933238099002	2021	750m1/12	BG1121-79	¥8, 000		

## Chambolle Musigny

### シャンボール ミュジニー

ミュジニー側に数筒所のパーセルを持ち合計1ha

スエノー 関に数回所のパービルを行う目前には。								
特徴	シャンボールの特徴であるフィネスとエレガンスが見事に表現されている。10~30度で20日間ステンレスタンクで発酵。							
味わい スパイス、ブラックベリーにすみれや柑橘系のニュアンスが混じる。タンニンがしなやか。								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			有機栽培			
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間			
樹齢&仕立て	樹齢55~60年 熟成 228L樽で約2年間熟成。							
JAN:	4933238097961	2021	750ml/12	BG1121-111	¥18, 000			

JAN: 4933238097961

#### Vosne-Romanée

#### ヴォーヌ ロマネ

村の各地に5箇所の畑があり、1.8haを所有。ヴォーヌ・ロマネ村のワインの特徴が非常によく出ている。

<u> </u>								
特徴	収穫は手摘み。全房で2~3週間の発酵。フィルターはかけない。							
味わい	黒い果実の甘美な香りが甘味を感じる程。凝縮した果実味の裏にしっかりとしたタンニン。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培			
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成 228L樽で2年間熟成(新樽10~20%)。						
JAN:	JAN: 4933238084350 2018 1500ml/6 BG1618-34 ¥31.000							

JAN: 4933238097947 2021 750m1/12BG1121-34 ¥18,000













#### **N**uits Saint Georges

#### ニュイ サン ジョルジュ

ヴォーヌ・ロマネ・プルミエクリュ・ショームに接するAu Bas de Combeが大部分を占め、Lavièresの畑を含む。

特徴	計0. 5haのみ。ニュイ・サン・ジョルジュの北側の畑だけで造られるので上品なスタイル。							
味わい	赤い果実にリコリスなどスパイスの香り。程よいタンニンが全体をまとめている。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			有機栽培			
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	_	熟成	228L <b>樽で2年間熟成</b> 。					
JAN:	4933238099019	2021	750ml/12	BG1121-83	¥18, 000			



#### Nuits Saint Georges, Premier cru, Vignerondes

#### ニュイ サン ジョルジュ プルミエクリュ ヴィニュロンド

ニュイ・サン・ジョルジュでもヴォーヌ・ロマネに近い畑。今素晴らしい状態で飲める1本。

特徴	10年以上の熟成に耐えうる力強いスタイルのニュイ・サン・ジョルジュ。							
味わい	ラズベリーや様々なスパイス、黒い果実の甘美な香りが甘みを感じるほど。凝縮した果実味とタンニン。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培				
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	平均樹齡60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新棹	尊10~20%)。				
JAN:	4933238076539	2016	750ml/12	BG1116-40	¥28, 500			
JAN:	4933238088396	2019	750ml/12	BG1119-40	¥34, 000			
JAN:	4933238099057	2021	750ml/12	BG1121-40	¥30, 000			



#### Gevrey Chambertin

#### ジュヴレイ シャンベルタン

シャルム・シャンベルタン直下の好立地なChamps-Chenysの畑に国道のすぐ下にあるCreux-Brouillardの畑が含まれる。

特徴	2パーセルより計0.7ha。								
味わい	熟した赤と黒の果実の豊かな風	恐した赤と黒の果実の豊かな風味、深みのある味わいが魅力的。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培				
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間				
樹齢&仕立て	_	- 熟成 228L樽で2年間熟成。							
JAN:	4933238097954								



## Gevrey Chambertin, Premier cru, Craipillots

## ジュヴレイ シャンベルタン プルミエ クリュ クレピオ

特級マジ・シャンベルタンとクロ・サンジャックからわずか100mほどの絶好の畑

特徴	収穫は手摘み。全房で2~3週間	収穫は手摘み。全房で2~3週間の発酵。フィルターはかけない。							
味わい	ラズベリー、ブラックベリーの香りにリコリスやスパイスのニュアンス。								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100				Bio認証等	有機栽培			
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質 発酵 ステンレスタンク2~3週間						
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟	成(新樽	10~20%)。	-			
JAN:	4933238078403	2017	750ml/12		BG1117-95	¥27, 500			
JAN:	4933238088389	2019	750ml/12	1	BG1119-95	¥31, 000			
JAN:	4933238099033	2021	750ml/12		BG1121-95	¥29, 000			

#### Gevrey-Chambertin Premier cru Lavaut St Jacques

## ジュブレイ シャンベルタン ラヴォー サンジャック

クロ・サン・ジャックよりもヴァロワイユに近い側のグラン・クリュに匹敵する畑から生み出される深みのある1本。

The state of the s								
特徴	1パーセルのみ計0.3ha。							
味わい	ダークチェリーに麝香などハーブの香り。ミネラル。深みのある洗練された味わい。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			有機栽培			
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	平均樹齡65年	均樹齢65年 熟成 228L樽で2年間熟成。						
JAN:	JAN: 4933238099040 2021 750ml/12 BG1121-29 ¥33.000							

#### Vosne-Romanée, Premier cru, Les Suchots

## ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スショ

コンフュロンの名を広く知らしめた、熟成香、果実香、複雑味がすべて優雅に溶け合った逸品。

特徴	南もグラン・クリュ・リッシュブール、ロマネ・サンヴィヴァンに挟まれた絶好の位置にある一級畑。合計2ha。							
味わい	黒い果実の甘美な香りが甘味を感じる程。凝縮した果実味の裏にしっかりとしたタンニン。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培				
方角&標高	東向き	土壌	粘土 泥石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	樹齢60~80年	熟成	228L樽で2年間熟成(新棹	學10~20%)。	-			
JAN:	4933238088372	2019	750ml/12	BG1119-17	¥38, 000			
JAN:	4933238097978	2021	750ml/12	BG1121-17	¥38, 000			













BG1121-18

#### Echézeaux, Grand cru

#### エシェゾー グラン クリュ

グラン・エシェゾーのすぐ南隣の条件の良い0.4haの小区画(南向きの穏やかな斜面)、レ・トルーのブドウから。

2021

特徴	グラン・クリュの格を見せるエネルギーを備えた偉大なワイン。						
味わい	スパイスと熟した果実。黒スグリや花の香など複雑な香り。ヴォリューム感を感じる味わい。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培		
植密度&収穫量	25h1/ha	25hl/ha     土壌     粘土 泥石灰質     発酵     ステンレスタンク2~3週間					
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新棋	尊最大50%)。			

750m1/12



¥50,000

JAN: 493323 Clos De Vougeot, Grand cru

## クロ ド ヴージョ グラン クリュ

エシェゾーよりもタンニンは滑らかで柔らかい洗練されたクロ・ド・ヴージョ。

4933238099064

特徴	シャトー・ド・クロヴージョの真横に位置する畑より。								
味わい	ダークチェリー、プラムにバイオレットの香り。僅かになめし皮、メンソールの香り。土壌から来る洗練した味わい。								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培					
植密度&収穫量	27h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間				
樹齢&仕立て	平均樹齢70年	熟成	228L樽で2年間熟成(新棹	尊最大50%)。					
JAN:	4933238074269	2015	750ml/12	BG1115-49	¥43, 000				
JAN:	4933238084299	2018	750ml/12	BG1118-49	¥40, 000				
JAN:	4933238099071	2021	750ml/12	BG1121-49	¥48, 000				



Charmes Chambertin, Grand cru

#### シャルム シャンベルタン グランクリュ

熟成させて楽しみたい、貴重なグラン・クリュ。

特徴	1パーセルのみ計0.3ha。とても小石の多い土壌。							
味わい	ラズベリーやブラックチェリーにスモーキーなニュアスやスパイスも感じられ、しっかりしたタンニンと凝縮感がありパワフルな仕上がり。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培			
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	平均樹齡65年	熟成 228L樽で2年間熟成(新樽最大50%)。						
JAN: 4933238099088 2021 750ml/12 BG1121-62 ¥48,000					¥48, 000			



Mazis Chambertin, Grand cru

## マジィ シャンベルタン グラン クリュ

良年2016年の最高峰グラン・クリュ。熟成を待ちたいポテンシャルを感じさる骨格のある味わい。

特徴	熟成を必要とするコンフュロンのグラン・クリュらしい張り詰めたタンニンを感じる。							
味わい	カシスやラズベリーになめし皮	カシスやラズベリーになめし皮の香り、僅かにこけなど湿ったニュアンス。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培				
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間			
樹齢&仕立て	平均樹齡65年	熟成	228L樽で2年間熟成(新椒	尊最大50%)。	•			
JAN:	4933238084305	2018	750ml/12	BG1118-20	¥70, 000			
JAN:	4933238088419	2019	750ml/12	BG1119-20	¥99,000			
JAN:	4933238099095	2021	750ml/12	BG1121-20	¥88, 000			



Bourgogne

## Domaine de Vénus

ブルゴーニュ

ドメーヌ ドゥ ヴェヌス

#### ドメーヌ コンフュロン コトティドのイヴ コンフュロンが新たに手掛ける注目の新商品。

カーヴはジュヴレイ・シャンベルタンのプルミエ・クリュ、Les CazetiersとLe Clos Saint Jacquesの畑の境目のすぐ下の建物の地下にある。本当はフルーティさがこの地域のワインの特徴だが、イヴが手掛けるワインなので全くイメージが変わる。

RED WINE

Bourgogne Montrecul, Venus

#### ブルゴーニュ モントルキュル ヴェヌス

ディジョン市周辺のAOCブルゴーニュの畑から採れたブドウから造られ始めた新注目のワイン。

特徴	斜面上の方で作業する人の「お尻が見える」くらい傾斜の有る畑から造られたのでこの名前。熟成も可能。							
味わい	ベリー感と凝縮感がどちらも同じ大きなエネルギーでせめぎ合いをするキュヴェ。スパイス感の混じる赤いフルーツを							
	煮詰めた濃密な香り、凛とした	煮詰めた濃密な香り、凛とした酸と共に緻密で豊潤な味わいとタンニンを伴う長い余韻。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_			
植密度&収穫量	_	- 土壌 - 発酵 -						
樹齢&仕立て	_	熟成 30ヶ月樽熟成						
LANG	14N: 400000000140 0004 7F0 1/40 P04404 000 W0 000							



JAN: 4933238099149 2021 750ml/12 BG1121-203 ¥9,000

Bourgogne Domaine des Perdrix ブルゴーニュ ドメーヌ デ ペルドリ

## 1996年にドゥヴィラール家が購入。ニュイサンジョルジュを中心に15ha所有し、素晴らしいアペラシオンをコート ド ニュイに複数持っている。

家族経営。12世紀からこの家系で畑を持っていたのが、祖父が1932年に買ってからこのファミリーのものになりました。個人オーナーが5つのドメーヌを所有しているのは稀 有。かつてプリモープリッセに醸造所が有りましたが、やはり地価が高いので2022年ヴィンテージからニュイ サン ジョルジュですべての機材を一新し、最初から醸造熟成ま でを行うことで精度を上げ、新しい品質向上が期待出来、すべてが飛躍することになります。現在息子Amauryと娘Auroreの名を取って作られた新会社A&Aドゥヴィラール社が3 つの自家ドメーヌを管理し独占的に販売しています。

#### WHITE WINE

#### Hautes-Côtes de Nuits, Blanc

#### オート コート ドゥ ニュイ ブラン

標高300~400メートルのPremeaux Prissey村(コート・ド・ニュイ)に位置する東向きの畑。

	• •						
特徴	複雑なスイカズラの印象を伴うレモンとアプリコットを思わせる香り。						
味わい	強いミネラルを感じ、高品質で	強いミネラルを感じ、高品質でコストパフォーマンスが高く、若い内から楽しめる。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
植密度&収穫量	年間3,800本生産	土壌	粘土石灰質	発酵	アルコール発酵もマロラクティック発酵も樽にて		
樹齢&仕立て	2009年植樹	熟成	100%ステンレスタンクだ	が、ほんのわずかに軽く	焦がしたフレンチオークも使用。		
JAN:	3760361300047	2020	750ml/12	BG2120-122	¥9, 500		
JAN:	3760361300771	2021	750ml/12	BG2121-122	¥10, 000		
JAN:	3760361301402	2022	750ml/12	BG2122-122	¥10, 000		



Premeaux

プレモ・

#### Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Terres Blanches Blanc

#### ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ テール ブランシュ ブラン

レ・テール・ブランシュはニュイ・サン・ジョルジュ南部、オー・ペルドリの上部。

ファル フラファエはニエー ラフ フェルフェド 師、カー・リの工師。						
特徴	非常にエレガント。貴重なニュ	F常にエレガント。貴重なニュイ1級白。				
味わい	口に含むと、しなやかでエレガ	に含むと、しなやかでエレガントな印象。多層的なストラクチャー。優れたバランスと奥深い風味が魅力。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_	
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰質	発酵	アルコール発酵もマロラクティック発酵も樽にて	
樹齢&仕立て	1954年と1997年	熟成	オーク樽(約50%新樽)	で18ヶ月間		
JAN:	3760361301419	2022	750ml/12	BG2122-16	¥21, 000	



#### RED WINE

## Bourgogne Pinot Noir

#### ブルゴーニュ ピノ ノワール

プレモー・プリセの1956年から1965年にかけて植樹された様々な区画から。

P P P P P P P P P P P P P P P P P P P								
特徴	シルキーで洗練された凝縮感の	レルキーで洗練された凝縮感のあるピノ。						
味わい	アタックは非常にシルキー。ピ	タックは非常にシルキー。ピュアで凝縮感のある果実味。余韻が長い。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ			
植密度&収穫量	_	土壌	粘土が多い粘土石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	1956年から1965年	熟成	40%は伝統的な228リットルのオーク樽(約20%新樽)					
JAN:	4933238090580	2020	750ml/12	BG1120-39Q	¥9, 300			
JAN:	3760361301433	2022	750ml/12	BG1122-39	¥9, 500			



## Nuits-Saint-Georges

<mark>ニュイ サン ジョルジュ</mark> ニュイ・**サ**ン・ンョルンユ**ル**部、ワオーメ・ロマイI級レ・ンョームに際接するオー・ハ・トゥ・コンフとオー・ハリエールの

区面から				, -				
特徴	赤い果実の爆発的に広がるアロ	い果実の爆発的に広がるアロマ。しっかりとしたタンニン。豊かな果実味。						
味わい	しっかりとしたタンニン。豊か	つかりとしたタンニン。豊かな果実味としっとりとしたミネラル感が絶妙。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			リュット レゾネ			
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	1937年と1944年	熟成	オーク樽(約30%新樽)で16ヶ月間					
JAN:	3760361301440	2022	750ml/12	BG1122-42	¥17, 500			



#### Vosne Romanée

#### ヴォーヌ ロマネ

レ・カルティエ・ドゥ・ニュイ、オー・マジエールとレ・シャランダンの畑。男性的で力強いワイン。

特徴	4~6日間のコールドマセラシオ	~6日間のコールドマセラシオンの後、天然酵母を使用し発酵。ヴォージュ産とアリエー産樽にて18ヶ月間熟成。					
味わい	カシスやブルーベリーの香りと	シスやブルーベリーの香りとわずかに白胡椒のニュアンス。パワフルなタンニンとシルキーなテクスチャー。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ		
植密度&収穫量	13,000本/ha 25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間		
樹齢&仕立て	樹齢35~98年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成(新樽は30%)。熟成期間は18ヶ月。				
JAN: 3760361301457 2022 750ml/12 BG1122-52 ¥23,000					¥23, 000		



#### Nuits-Saint-Georges, Premier cru, Aux Perdrix

#### ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ オー ペルドリ

オー・ペルドリの99%を所有し、ほぼモノポール。北側がヴォーヌ・ロマネと接する1ha15の畑。

3 ST STORES CIVIL ST BUILD TO SERVICE ST					
特徴	ブドウは全て手摘みで収穫されたのち、丁寧に選別されます。				
味わい	農縮した果実味、丁寧に抽出された品の良いタンニンが印象的。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	13,000本/ha 30hl/ha	土壌	粘土主体の粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢60~90年 ギュイヨ	熟成	熟成 100%樽熟成(新樽は40%)。熟成期間は18ヶ月。		

JAN: 3760361300221 2020 750ml/12 BG1120-98 ¥26.000



JAN: 3760361300832 2021 750ml/12 BG1121-98 ¥28,000 JAN: 3760361301471 2022 750ml/12 BG1122-98 ¥28,000

Nuits-Saint-Georges, Premier cru, Aux Perdrix, Les 8 Ouvrées

#### ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ オー ペルドリ レ ユイット ウーヴレ

1ウーヴレは一人が一日で耕作できる畑の広さ。8ウーヴレは1922年に植えた古木の畑。3ha45。

特徴	ウーヴレは一人が一日で耕作できる畑の広さ。8ウーヴレは1922年に植えた古木の畑。						
味わい	カシス、ミルティーユ等の香り	コシス、ミルティーユ等の香り、力強いがバランスがとれている。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ		
植密度&収穫量	13,000本/ha 25hl/ha	土壌	粘土主体の粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間		
樹齢&仕立て	樹齢95年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成(新樽は100%)。熟成期間は18ヶ月。				
JAN:	3760361300856	2021	750ml/12	BG1121-99	¥40, 000		
JAN:	3760361301495	2022	750ml/12	BG1122-99	¥40, 000		



#### Echezeaux Grand cru

#### エシェゾー グラン クリュ

発酵・熟成は100%樽。内90%新樽。しなやかさの中に力強さも見せる。

特徴	ロシェゾーでも最上の場所に所有。過去のヴィンテージはDRCのワインに匹敵するとも言われた一品。					
味わい	なやかさの中に力強さも見せる珠玉の味わい。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量	13,000本/ha 25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵	
樹齢&仕立て	樹齢95年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成(新樽は90%)。熟成期間は18ヶ月。			
JAN:	3760361300870	2021	750ml/12	BG1121-02	¥70, 000	



Echezeaux Grand cru, du Dessus

## エシェゾー グラン クリュ デュ ドゥシュー

エシェゾーの最良小区画で採れる古樹のブドウだけで2幢のみ浩られる希少な逸品。1ha14

エンエノーの取及小区画で採れるロ側のフトッたりでZ得のか迫られる布ツな返品。IIId14。							
特徴	全体的な完成度が非常に高く、	全体的な完成度が非常に高く、グランクリュに相応しい長熟向き。					
味わい	非常にパワフルなカシスやブル	常にパワフルなカシスやブルーベリーやチョコレート、メントールなどの香り。					
	味わいは濃密で滑らかなタンニ	未わいは濃密で滑らかなタンニンと心地良い余韻。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等			
方角&標高	_	土壌	-	発酵	野生酵母のみを使い15日間		
樹齢&仕立て	_	熟成	アリエ産、ヴォージュ産フレンチバリックにて18ヶ月熟成(新樽100%)				
JAN:	3760361300894	2021	750ml/12	BG1121-15	¥88, 000		
JAN:	3760361301532	2022	750ml/12	BG1122-15	¥88, 000		



Bourgogne	Domaine Maurice Gavignet	Nuits-Saint-Georges
ブルゴーニュ	ドメーヌ モーリス ガヴィネ	ニュイ サン ジョルジュ

## 1920年当時ドメーヌ ド ラ ロマネ コンティの栽培担当であったオノレ ガヴィネによって創設。四代続くドメーヌ。

北はジュヴレイから南はサントネイまで9つの村名をつくるドメーヌ。全ての区画でリュット レゾネによる自然な栽培が行なわれています。殺虫剤や肥料を使用せず、植物消毒液もできる限り使用しません。上品でピュアなスタイルが特徴で、畑仕事を重んじるこの現当主のアルノーの真摯な力量が十分に発揮されています。

#### RED WINE

#### Bourgogne, Pinot Noir

#### ブルゴーニュ ピノ ノワール

ブドウはプルモー・プリセ (Premeaux-Prissey) とコンブランシャン (Comblanchien) の畑から。

特徴	空えめな樽香やミネラル感とのバランスも良く、クラシカルなピノ・ノワールを楽しむには最適の1本。				
味わい	サクランボやカシス、野バラやハイビスカスの華やかなアロマ。エレガントな酸とミネラリーなキレが魅力。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	100%除梗、ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齡30年	熟成	20~30%新樽で18ヶ月熟成。		



JAN: 4933238098067 2022 750ml/6 BG1122-30A ¥5,000

#### Nuits-Saint-Georges

#### ニュイ サン ジョルジュ

Les AthéesとLes Herbuesの北部の二つの東向きの斜面の区画のブレンド。

Les Athees Cles Hei Duesの北部の二つの米向さの斜面の区画のフレフト。							
特徴	収穫は手摘み、100%除梗、ノン	Q穫は手摘み、100%除梗、ノンフィルターで瓶詰め。ニュイ・サン・ジョルジュの典型的なテロワールを表現。					
味わい	いベリーの香り、味わいはカシスやサクランボにスパイシーさが溶け込み控えめな酸が						
	濃密でシルキーなタンニンと調	農密でシルキーなタンニンと調和。					
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット・レゾネ		
植密度&収穫量	48h1/Ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	平均樹齢60年 ギュイヨ	熟成	熟成 バリック (新樽10~30%) で18ヶ月熟成				



JAN: 4933238098074 2022 750ml/6 BG1122-188A ¥12,000

Bourgogne

#### Château de Villars Fontaine

Villars-Fontaine

ブルゴーニュ

シャトー ドゥ ヴィラール フォンテーヌ

-ル フォンテーヌ

#### 貴重なパックヴィンテージを保有する新世代の生産者。2018年より海外輸出を開始。

Bernard HUDELOTによって1972年設立。その後2018年より現オーナーMathieu PIECOURTがドメーヌを運営。7つの地域にワイン畑があり全部で24.5ha(白ブドウ10.3haと赤ブド ウ14.2ha)を所有しています。1999年から毎年生産数量の20%をセラーで保管しております。そのため1990年代から最新ヴィンテージェでストックしているユニークな生産 者。以前まではフランス国内の個人コレクターやミシュラン星付きも含む地元のレストランに販売していましたが、2018年より海外への輸出を始めました。収穫は全て手作業 で行っており、近年では有機栽培に取り組んでいます。

Hautes Côtes de Nuits Les Genévrières

#### オート コート ドゥ ニュイ レ ジュネヴリエール

生産者のフラグシップワイン。現在飲み頃の良作年ヴィンテージ。

特徴	ブドウは1970年に植樹した8ha所有する畑から。収穫は全て手摘み。						
味わい	深い赤い色。熟成のニュアンスもあるが赤い果実やフルーティーさも感じる。バランスがよく余韻も長い。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_		
方角&標高	標高300~420m 南向き	土壌	石灰質土壌	発酵	自然酵母		
樹齢&仕立て	樹齢51年	熟成 樽熟成で24ヶ月 (新樽40%)					
JAN:	4933238090214	2009	750m1/6	BG1109-196A	¥6. 500		

.IAN: 2010 ¥6.500 4933238089492 750ml/6 RG1110-196A



Bourgogne

#### Domaine Ludovic Belin

Pernand-Vergelesses

ブルゴーニュ

ドメーヌ ルードヴィック ペラン

ペルナン ヴェルジュレス

#### 様々な経験から培った最新醸造テクニックと伝統技術を上手く融合。素晴らしいポテンシャルを秘めた期待の生産者。

1999年より始まった新しいドメーヌで、当主のルードヴィック ベラン氏は1974年生まれ。母親がDomaine Bellet-Rapeの娘のMarie Thérèse Rapetで、最初に20アールの畑を受け継いだところから始まりました。19歳の頃より8ヶ月間南アフリカ、アメリカ オレゴン州で4ヶ月間のワイン造りを学びました。その後、醸造学校で醸造技術を学びながら2年間ショレイの著名ドメーヌ、トロ ボーで働きました。畑に関してはトロ ボーで学んだ事を実践しています。畑は可能な限り掘り起こし、表土を引っかくことで雑草を取り除き、表土付近にある根を切ることで地中深くに根を張ることが出来ます。現在所有している畑は約7.5ha。作付はシャルドネとピノ ノワールが半々となっています。1933年植樹のコルトン シャルルマーニュも2パーセル所有しています。年によりアルコール発酵も樽で行い、赤については収量をコントロールすることで品質に影響を与えるようにしています。基本的にはブドウ以外に何も入れたくないと言う考えで、すべてが手作業で行われます。白赤ともに以前より新樽の使用を控えています。ラベルには15世 紀のラファエルが天を仰いでいる様子をあしらったもの。これにはテロワールを最大限に生かしている意味が込められています。販売先は国内の個人顧客が中心で、海外への 輸出量は全生産量の30%。主にアメリカ ヨーロッパが中心となります。

#### WHITE WINE

Bourgogne Aligoté

#### ブルゴーニュ アリゴテ

2020年がファーストヴィンテージ。樹齢の高いアリゴテがもたらす旨味のある味わい。

特徴	935年植付のブドウを使用。爽やかな果実味と凛とした酸の上質なバランスが魅力。10年熟成するポテンシャルを持つ。						
味わい	美しい柑橘類の香り、ペルナン	しい柑橘類の香り、ペルナンの高台の石灰岩土壌からのミネラル感。後味には心地よいほろ苦さ。					
ブドウ品種	アリゴテ100	アリゴテ100			リュット レゾネ		
植密度&収穫量	20h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク3週間		
樹齢&仕立て	1935年植付	熟成 澱と共に12ヶ月間タンク熟成。					
JAN:	4933238095028	2022	750ml/12	BG2122-140	¥4, 500		



Bourgogne Côte d'or, La part des Anges, Blanc

### ブルゴーニュ コートドール ラ パール デ ザンジュ ブラン

2つのラドワに位置する畑で採れたブドウから年間3000本のみ生産されるアロマティックな白。

特徴	除梗100%。亜硫酸を使用せず醸造。清澄と濾過は行わない。						
味わい	砂糖漬けの果物やシトラス、白い花のアロマティックな香り、味わいには丸みがあり肉厚。						
ブドウ品種	シャルドネ90、ピノブーロ10		Bio認証等	リュット レゾネ			
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間		
樹齢&仕立て	平均樹齡24年(1999年植樹)	熟成 新樽(20%)~7年使用樽で12ヶ月樽熟成					
JAN:	4933238100036	2022	750ml/12	BG2122-91	¥4, 900		





#### ブルゴーニュ オート コート ドゥ ポーヌ ブラン コルヴェ ドゥ ブリー

プルミエクリュ・スー・フレティルの隣の畑から。プルミエクリュを目指しているヴィラージュ的なワイン。芳醇でエレガントなシャルドネ。

特徴	コルトン・シャルルマーニュを接ぎ木した2019年植付の新しい区画のブドウを使用。					
味わい	白い花、白桃の繊細な香り。オ	白い花、白桃の繊細な香り。ボリューミィでありながらしなやかでエレガントな味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			リュット レゾネ	
植密度&収穫量	_	土壌	ジュラ紀の粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク3週間	
樹齢&仕立て	4年 熟成 澱と共に12ヶ月間樽(新樽50%)熟成。					
JAN:	4933238095035	2022	750m1/12	BG2122-141	¥7, 000	

Pernand-Vergelesses, Les Belles Filles, Blanc

## ペルナン ヴェルジュレス レ ベル フィーユ ブラン

レ・ベル・フィーユは(美しい娘)の意味。

-	10: 12:0 - 22:0 - 12:0						
特徴	余梗100%。長めのマセラシオンの後3週間温度管理しながら発酵。清澄は行わず、軽めの濾過。						
味わい	柔らかい果実味の中に有る綺麗な酸が全体のバランスを整えている。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ		
植密度&収穫量	40h1/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間		
樹齢&仕立て	平均樹齢9年 ギュイヨ	熟成	12~18ヶ月100%樽熟成。新樽10%~7年樽使用。				
.IAN:	4933238095042	2022	750ml /12	RG2122-26	¥9 500		

JAN: 4933238100043 2023 750ml/12 BG2123-26 ¥9,500









#### Pernand Vergelesses, Les Combottes Blanc

#### ペルナン ヴェルジュレス レ コンボット ブラン

プルミエ・クリュに昇格申請中の0.3haの畑。

The state of the s								
特徴	平均樹齢は30年。南西向きの畑。新樽から3年目の樽で12ヶ月熟成。							
味わい	バターやバニラ、白い花の香り。味わいは凝縮した柑橘系の果実味を感じる。							
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	リュット レゾネ				
植密度&収穫量	40h1/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間			
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ 熟成 12ヶ月樽熟成。新樽30%~3年樽使用。							
JAN:	4933238088976	2021	750ml/12	BG2121-48	¥9, 000			



RED WINE

Savigny Les Beaune, Les Ratausses, vigne de 1933

#### サヴィニー レ ポーヌ レ ラトス ヴィーニュ ドゥ 1933

Les RataussesはChorey-lès-Beauneに接する畑。1933年に植樹したブドウを使用して造られた凝縮感の有る赤。

特徴	除梗30%。清澄と濾過は行わな	余梗30%。清澄と濾過は行わない。テロワールに敬意を表し新樽使用率は15%に留めている。					
味わい	チェリーや濃いベリーや黒イチゴに香ばしい香りが加わる。 非常に凝縮感の有る濃厚さでチョコレートにも合う。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ		
植密度&収穫量	15h1/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間		
樹齢&仕立て	平均樹齡90年(1933年植樹)	熟成	新樽15%で澱と共に15ヶ	7月熟成。			

750ml/12



JAN: 4933238088983 Chorey Les Beaune Les Bons Ores

## ショレイ レ ボーヌ レ ボン オール

アロースコルトンのすぐ側なので味わいはアロースコルトンに近く、並外れた凝縮感。僅か300本のみの生産。

2021

ショーバコルトンのグ (M. 60) で (M. 70							
特徴	ルードヴィックの息子、エリオットが醸造した限定生産キュヴェ。						
味わい	モレロチェリー、ブルーベリーの濃密な香り。凝縮した豊かな果実味。上質なタンニン。鴨や牛肉によく合う。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	ピノ・ノワール100			リュット レゾネ		
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間		
樹齢&仕立て	1993年植付	993年植付 熟成 トロンセの新樽で100%熟成。					
JAN:	4933238095059	2022	750ml/12	BG1122-202	¥9,000		



BG1121-119

Vougeot ヴージョ

¥9.000

Bourgogne ブルゴーニュ Maison François Labet メゾン フランソワ ラベ

#### クロ ヴージョ シャトー ドゥ ラ トゥールのラベが手掛ける上質なワインシリーズ。

ブルゴーニュのコート ドゥ ニュイに550年にわたり深く根を下ろしたラベ家は、クロ ヴージョ シャトー ドゥ ラ トゥール、ボーヌ、ボーヌ ブルミエクリュ、サヴィニー プルミエクリュといった自社畑のピノ ノワール、シャルドネから素晴らしいワインを産み出していますが、他にもブルゴーニュやローヌ、ラングドック等の、優秀な畑から 自らの指導の下、上質なワインを熟成、瓶詰めし、同社のレーベルで発売しています。

#### SPARKLING WINE

Crémant de Bourgogne Brut

#### クレマン ドゥ ブルゴーニュ ブリュット

柔らかい泡立ち。果実味豊かでふくよか、エレガント。コストパフォーマンスに優れたクレマン・ドゥ・ブルゴーニュ では珍しいピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワールのため ほんのりピンク色を帯びている。

	C1639 U U L 7	7 7 70 100 /100 7 7 2 1	7 70 100/1007 72 1 7 7 7007 200 16/1007 7 2 7 16 7 16 7 16 7 16 7 16 7 16 7 16						
	特徴	ステンレスタンクにて熟成の後	テンレスタンクにて熟成の後、瓶熟成は18ヶ月。ドサージュは5g/L。						
	味わい	赤い果実とベリーの華やかな香	い果実とベリーの華やかな香り。きめ細かい泡とふくよかな口当たり。						
Г	ブドウ品種	ピノ・ノワール100	土壌	小石の混じるチョーク質	Bio認証等	_			
	発酵	ステンレスタンク	熟成	ステンレスタンクにて熟成。					
	JAN:	4933238093383	NV	750ml/12	BG4100-02QQ	¥4, 200			



JAN: 750ml/12 BG4100-02 ¥4, 500

Bourgogne	Domaine Pierre Labet	Beaune
ブルゴーニュ	ドメーヌ ピエール ラベ	ボーヌ

## クロ ヴージョ シャトー ドゥ ラ トゥールのフランソワ ラベが父から引き継いだ畑のブドウから果実味溢れる魅力的なワインを生産。

現在、ピエール ラベの息子、フランソワ ラベ (シャトー ドゥ ラトゥールの栽培 醸造の責任者) と息子のエドアードが引き継いでいるドメーヌ。ブルゴーニュ ピノ ノ ワール、ボーヌ クロ デ モンスニエール (プルミエ クリュ クシュリアの上部、南南東向きの畑。粘土石灰質。) 、1級クシュリアは、特に高い評価を受けています。醸造は クロ ヴージョのシャトー ドゥ ラトゥールで行なわれます。赤、白とも瓶詰め前の清澄、フィルターはかけません。

#### WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes

## ブルゴーニュ シャルドネ ヴィエイユ ヴィーニュ

スタンダードクラスとは思えない凝縮感。

Г	特徴	350Lの樽で、最高18度で発酵。バトナージュしながら12ヶ月間樽熟成。							
	味わい	シトラスの果実味溢れる香りとミネラルにトースト香が混じる。ルブロションチーズとの相性が良い。							
	ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ			
	方角&標高	南 南西向き 標高350m	土壌	粘土石灰質	発酵	350L樽発酵			
	樹齢&仕立て	±立て 平均樹齢30年 熟成 350L樽にて12ヶ月間熟成				-			
	JAN:	4933238094823	2021	750ml/6	BG2121-59A	¥10, 000			
	1441.	400000000000	0000	750 1/0	D00400 F04	1/40 000			



JAN: 2022 750ml/6 BG2122-59A ¥10,000 4933238099699

#### Meursault Clos des Tillets

#### ムルソー クロ デ ティレ

ムルソーらしいミネラル感が心地良い。

特徴	F間生産量4,500本。収穫は手摘み。						
味わい	白い花やシトラス、キャンディ	Bい花やシトラス、キャンディーフルーツにヘーゼルナッツの香り。リッチで華やかな味わい。					
ブドウ品種	シャルドネ100				ビオディナミ		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	350L樽発酵		
樹齢&仕立て	_	熟成	350L樽にて熟成。	-	-		
JAN:	4933238099712	2022	750ml/6	BG2122-56A	¥19, 000		



RED WINE

Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles Vignes

## ブルゴーニュ ピノ ノワール ヴィエイユ ヴィーニュ

Chorey-lès-Beauneの近くの未だ単独のA.O.C.でない畑の樹齢の高い(約45年)ピノ・ノワールを厳選して仕込まれる。

特徴       収穫は手摘み。約1週間のコールド・マセラシオン。瓶詰め前の清澄、フィルターはかけない。         味わい       ブルゴーニュ・ピノ・ノワールとは思えない凝縮した果実味と余韻。         ブドウ品種       ピノ・ノワール100       Bio認証等       ビオディナミ         方角&標高       土壌       粘土 砂利質       発酵       ステンレスタンク         樹齢&仕立て       平均樹齢45年       熟成       フレンチオーク(10%新樽)で14ヶ月間熟成。         JAN:       4933238087849       2020       750ml/6       BG1120-97A       ¥7,500         JAN:       4933238094854       2021       750ml/6       BG1121-97A       ¥10,000         JAN:       4933238099729       2022       750ml/6       BG1122-97A       ¥10,000	-								
ブドウ品種     ピノ・ノワール100     Bio認証等     ビオディナミ       方角&標高     一     土壌     粘土 砂利質     発酵     ステンレスタンク       樹齢&仕立て     平均樹齢45年     熟成     フレンチオーク(10%新樽)で14ヶ月間熟成。       JAN:     4933238087849     2020     750ml/6     BG1120-97A     ¥7,500       JAN:     4933238094854     2021     750ml/6     BG1121-97A     ¥10,000	特徴								
方角&標高     土壌     粘土 砂利質     発酵     ステンレスタンク       樹齢&仕立て     平均樹齢45年     熟成     フレンチオーク(10%新樽)で14ヶ月間熟成。       JAN:     4933238087849     2020     750ml/6     BG1120-97A     ¥7,500       JAN:     4933238094854     2021     750ml/6     BG1121-97A     ¥10,000	味わい								
樹齢&仕立て 平均樹齢45年 熟成 フレンチオーク (10%新樽) で14ヶ月間熟成。  JAN: 4933238087849 2020 750ml/6 BG1120-97A ¥7,500  JAN: 4933238094854 2021 750ml/6 BG1121-97A ¥10,000	ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ			
JAN: 4933238087849 2020 750ml/6 BG1120-97A ¥7,500 JAN: 4933238094854 2021 750ml/6 BG1121-97A ¥10,000	方角&標高	_	土壌	粘土 砂利質	発酵	ステンレスタンク			
JAN: 4933238094854 2021 750m1/6 BG1121-97A ¥10,000	樹齢 &仕立て	平均樹齢45年	熟成	フレンチオーク(10%業	新樽)で14ヶ月間熟成。				
	JAN:	4933238087849	2020	750ml/6	BG1120-97A	¥7, 500			
JAN: 4933238099729 2022 750ml/6 BG1122-97A ¥10,000	JAN:	4933238094854	2021	750ml/6	BG1121-97A	¥10, 000			
	JAN:	4933238099729	2022	750ml/6	BG1122-97A	¥10, 000			



Beaune, Clos des Monsnières, Rouge

#### ボーヌ クロ デ モンスニエール ルージュ

繊細だが美しいタンニンを持つ。赤身肉との相性が抜群。

	Marie Stor Stor Stor Stor Stor Stor Stor Stor								
特徴 1級クシュリアのすぐ上の区画。収穫は手摘み。瓶詰め前のフィルターはかけていない。 味わい ドライフルーツ、カシス、濃い目の香り。微かにシナモンの様なスパイス香。アタックは柔らかいが、すぐに豊かな味わいが広だ									
								ブドウ品種	ブドウ品種 ピノ・ノワール100
方角&標高	南東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	35年	熟成	35%新樽で18ヶ月間熟月	<b>式</b> 。	-				
JAN:	4933238094878	2020	750ml/6	BG1120-47A	¥15, 000				
JAN:	4933238099736	2022	750ml/6	BG1122-47A	¥15, 000				



Beaune, Premier cru Clos des Coucherias

## ボーヌ プルミエ クリュ クロ デ クシュリア

素晴らしく凝縮したフレーヴァーと、ビロードの様な滑らかな口あたり、非常に長い余韻を兼ね備える。

特徴	ドメーヌの代表銘柄。収穫は手	ドメーヌの代表銘柄。収穫は手摘み。瓶詰め前の清澄、フィルターはかけない。						
味わい	素晴らしく凝縮したフレーヴァ							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ			
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	フレンチオーク(35%業	所樽)で14ヶ月間熟成。				
JAN:	4933238087825	2020	750ml/6	BG1120-48A	¥16, 000			
JAN:	4933238094892	2020	750ml/6	BG1120-48AQ	¥19, 000			
JAN: 4933238099743		2022	750ml/6	BG1122-48A	¥16, 000			
Onemon Chambautin Visition Visuas								



Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes

## ジュヴレイ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ

優しいニュアンスを持った飲み疲れないジュヴレイ

後しいーユナンへを持った臥の板がはないフェッレイ。									
特徴	フレッシュな酸が全体を引き締	フレッシュな酸が全体を引き締め親しみ易い味わい。 ブラックチェリーにコーヒー、チョコレートの香り。タンニンは柔らかい。							
味わい	ブラックチェリーにコーヒー、								
ブドウ品種 ピノ・ノワール100				Bio認証等	ビオディナミ				
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	フレンチオーク(35%新	新樽)で14ヶ月間熟成。					
JAN:	4933238094915	2020	750ml/6	BG1120-50AQ	¥19, 000				
JAN:	4933238094908	2021	750ml/6	BG1121-50A	¥19, 000				
JAN:	4933238099750	2022	750ml/6	BG1122-50A	¥19,000				



BourgogneDomaine Chapuis & ChapuisPommardブルゴーニュドメーヌ シャピュイ&シャピュイポマール

#### ピュアな果実味を引き出すのが抜群に上手い将来性豊かな若きドメーヌ。

シャピュイ家はアロース コルトンで代々ワイン造りを行ってきた一族。ジャン ギョーム(長男)とロマン(次男)のシャピュイ兄弟が2009年に創業。実際のワイン造りを行うロマンシャピュイはブルゴーニュ大学醸造学部でエノローグの国家資格を取得し、ミュニュレジブール、シャルロパンパリゾー、イブキュイロン、フィリップパカレで働き経験を積みました。2012年にパカレを辞め現在は自分のワイナリーに専念しています。当初はネゴシアンのみでしたが、2014年ミレジムから有機栽培の自社畑を手に入れ、ドメーヌとしてのワインも生産開始。2019年ミレジムに叔父であるアロースコルトンのモーリスシャピュイより約1haの畑が返却される予定。まだ始まったばかりのドメーヌながらパリなどでは密かに評判となり、最近まで国内販売のみで完売。

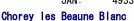
#### WHITE WINE

Hautes Côtes de Beaune, Blanc

#### オート コート ドゥ ボーヌ ブラン

オート・コートながら果実味に溢れ、はっきりと柑橘系のフルーツが感じられる。

特徴	特徴 殺虫剤、除草剤を使わない畑から収穫。マセラシオンペリキュールを行い、強い芳香と旨みの多いワイン。 味わい オート・コートながら果実味に溢れ、はっきりと柑橘系のフルーツが感じられる。							
味わい								
ブドウ品種 シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培				
方角&標高	標高380m	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽2ヶ月間			
樹齢&仕立て	樹齢&仕立て 平均樹齢40年		バトナージュしながられ	木樽で11ヶ月間(5年樽	)熟成。			
JAN:	4933238094427	2022	750ml/12	BG2122-03N	¥5, 500			
JAN:	4933238099446	2023	750ml/12	BG2123-03	¥6, 500			



## ショレイ レ ポーヌ ブラン

ショレイ・レ・ボーヌ地区での白ワインの生産は少量で希少性が高く、シャピュイ兄弟の密かな意欲作。

	4 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1 1								
特徴	葡萄はすべて手摘み。全房のままプレス機でプレス。ベントナイトによる濾過とフィルターは軽め。								
味わい	味わい ライムや洋ナシに白い花のニュアンス。果実味溢れる酸が全体のバランスをまとめている。								
ブドウ品種	ブドウ品種 シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培				
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	オーク樽発酵				
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	平均3年樽にて11カ	月間熟成。(10%新樽)					
JAN:	4933238089317	2021	750ml/12	BG2121-76N	¥7, 300				
JAN:	4933238094434	2022	750ml/12	BG2122-76N	¥7, 300				
JAN:	4933238099422	2023	750ml/12	BG2123-76	¥8. 300				



#### コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

シャピュイ家の看板を引き継ぐロマン・シャピュイの自信作。

特徴	平均樹齢は65年。8ha所有。樽発酵、12ヶ月樽熟成間。						
味わい	蜂蜜やバター、花梨やマンゴーなどの香り。複雑味のある味わい。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽3週間~数ヶ月間		
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	12ヶ月間、228L樽で熟月	<b>龙</b> 。			
JAN:	4933238089324	2021	750ml/12	BG2121-08	¥44, 000		
JAN:	4933238094441	2022	750ml/12	BG2122-08N	¥60, 000		
JAN:	4933238099439	2023	750ml/12	BG2123-08	¥60,000		
	NES WELL						

#### RED WINE

Bourgogne, En Montre Cul, Rouge

#### ブルゴーニュ オン モントル キュル ルージュ

ディジョン市周辺のAOCブルゴーニュの畑から採れたブドウから造られ始めた新注目のワイン。

ノイフョン印刷ル	プインヨン市局返のNOOフルコーニュの畑がら採れたフトウから返られ始めた新圧日のフィン。									
特徴	中面上の方で作業する人の「お尻が見える」くらい傾斜の有る畑から造られたのでこの名前。100%除梗。									
味わい	フランボワーズのコンフィチ <i>=</i>	フランボワーズのコンフィチュールのようなチャーミングで濃密な果実味の中に繊細なミネラル感も感じられる。								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培						
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで9日間					
樹齢&仕立て	_	熟成	15%新樽で11ヶ月間樽	熟成。						
JAN:	4933238094397	2022	750ml/12	BG1122-199N	¥7, 000					
JAN:	4933238099392	2023	750ml/12	BG1123-199	¥8, 000					



## コート ドゥ ニュイ ヴィラージュ

フランボワーズ、サクランボ等のチャーミングな香り。品質が非常に安定していてバランスの取れた果実味

コルゴロワン村の畑より。平均	樹齢50年、有機裁算	ウルギザーナギウキの畑						
	12 Miles - 1 C 13 198 198 -	コルゴロワン村の畑より。平均樹齢50年、有機栽培に転換した南向きの畑。						
味わい フランボワーズ、サクランボ等のチャーミングな香り。品質が非常に安定していてバランスの取れた果実味。								
ブドウ品種 ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培				
南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	15日~3週間				
平均樹齡50年	熟成	10ヶ月間樽熟成。						
4933238089294	2021	750ml/12	BG1121-10	¥7, 000				
4933238094410	2022	750ml/12	BG1122-10N	¥8, 200				
4933238099415	2023	750ml/12	BG1123-10	¥8, 700				
ŀ	ピノ・ノワール100 南向き 平均樹齢50年 4933238089294 4933238094410	プノ・ノワール100 南向き 土壌 平均樹齢50年 熟成 4933238089294 2021 4933238094410 2022	プノ・ノワール100 南向き 土壌 粘土石灰質 平均樹齢50年 熟成 10ヶ月間樽熟成。 4933238089294 2021 750ml/12 4933238094410 2022 750ml/12	ピノ・ノワール100     Bio認証等       内向き     土壌     粘土石灰質     発酵       平均樹齢50年     熟成     10ヶ月間樽熟成。       4933238089294     2021     750ml/12     BG1121-10       4933238094410     2022     750ml/12     BG1122-10N				











2025. 7更新 2025 FRANCE

BG1122-64N

#### Savigny les Beaune Rouge

#### サヴィニー レ ボーヌ ルージュ

JAN:

自然に配慮した造りを表現した鹿と鷲が描かれた特別なエチケット。

4933238094403

特徴	葡萄はすべて手摘み。1haあたり10000本の密植。全房にて発酵。酵母はすべて天然酵母。亜硫酸はごく少量、							
味わい	ブラックベリーのナツメグ、ミントの香り。アタックに力強さを感じるが余韻はエレガント。							
ブドウ品種	ピノノワール100		Bio認証等	有機栽培				
植密度&収穫量	10000本/ha	土壌	発酵	ステンレスタンクで15日間				
樹齢&仕立て	ギュイヨ	ギュイヨ 熟成 平均3年樽にて11カ月間熟成。(15%新樽)						

750m1/12¥7, 700 JAN: 4933238099408 2023 750m1/12BG1123-64 ¥8, 300

bourgogne	Domaine de Courcei	rollillaru
ブルゴーニュ	ドメーヌ ドゥ クールセル	ポマール

#### 16世紀からずっと家族経営。さらにコンフロン コトティドのイヴ コンフロンにより品質が劇的に向上。

2022

長い歴史のなかでポマールのテロワールを大切に表現しながら現代的な手法も取り入れ、凝縮感があり、タニックで果実味も存分に引き出されたポマールを造り上げる。畑は すべてポマール村の中に有り、このドメーヌはポマールのスペシャリスト。ピノ ノワールは高品質なセレクション マサル。50年の樹齢を維持。イヴ コンフロンが着任した 1996年より環境に配慮した耕作を行い現在は有機栽培ですが認証はとっていません。完熟したブドウを手で収穫しそのまま全房醸造を行います。発酵槽は全て木製。低温浸漬 の後ピジャージュやルモンタージュを行いながら発酵。熟成は228Lの樽。新樽は15~20%にとどめて樽の香りが付かないようにしています。

#### WHITE WINE

#### Bourgogne Chardonnay, Côte d'Or

#### ブルゴーニュ シャルドネ コート ドール

ハチミツやバターのトーンを持ち、リッチな味わい。ムルソーを彷彿させる。

	TO A STATE OF THE							
特徴	以前は村名に各付けされていた場所。時間が経つ程オイリーに変化する。							
味わい	ハチミツやバターのトーンを持ち、リッチな味わい。ムルソーを彷彿させる。							
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培				
方角&標高	畑によって様々	土壌	赤褐色土壌	発酵	木製タンク			
樹齢&仕立て	樹齢17年 熟成 500L樽 (新樽25%) 他.			~3年樽にて熟成。				
JAN: 4933238098326		2021	750ml/12	BG2121-61	¥9, 500			



RED WINE

## Bourgogne Pinot Noir

#### ブルゴーニュ ピノ ノワール

樹齢40年の古樹より造られるブルゴーニュ・ピノノワール。15年以上の熟成に耐えうる酒質。

特徴	1ヶ月間のコールドマセラシオン。ブルゴーニュ・ルージュにして複雑な味わい。					
味わい	クールセルらしいがっちりとし	クールセルらしいがっちりとした骨格で、ポマールの片鱗を感じさせる味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土石灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間	
樹齢&仕立て	樹齢40年	熟成	熟成 木樽で18~23ヶ月間熟成。 (新樽30%)			
JAN:	4933238089577	2019	750ml/12	BG1119-77N	¥9, 000	



#### Pommard, Les Vaumuriens

#### ポマール レ ヴォーミュリアン

ヴォーミュリアンは男性的で長期熟成するワインを生み出すとされる区画。25hl/haの低収量。

フォースエファン 1657 世間で民間 MM 1877 ピントン と主い出すこともの 世日。 25117 Hは7日 以主。							
特徴	村名ながらプルミエ・クリュ・	村名ながらプルミエ・クリュ・レ・リュジアンの上方という好位置。ポマールでも繊細さをあわせ持つ村名ポマール。					
味わい	黒スグリや白い果実、マンゴー	-の香り。しっかりと	: した骨格のあるワイン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培			
方角&標高	北西向き	土壌	粘土質,泥灰質土壌	発酵	木製タンク1ヶ月間		
樹齢&仕立て	平均樹齢40年	熟成	木樽で18~23ヶ月間熟成。1~3年樽使用。				
JAN:	4933238073231	2015	750ml/12	BG1115-153	¥15, 500		
JAN:	4933238089546	2018	750ml/12	BG1118-153	¥17, 000		
JAN:	4933238089584	2019	750ml/12 BG1119-153 ¥17,000				
JAN:	4933238098340	2021	750ml/12	BG1121-153	¥19, 000		



Pommard, Premier cru, Les Fremiers

#### ポマール プルミエ クリュ レ フルミエ

この畑は偉大なLes Rugiensの近くでポマールの中でも南のヴォルネイ側の畑。

特徴	ヴォルネイにも同じ名前の畑が有り、ポマールの中でもヴォルネイに近いイメージのエレガントさが特徴。					
味わい	胡椒やスパイスの中に熟した果	実味をイメージ出	<b>来る香り、温かみと深み</b> か	が有る複雑な味わいを	堪能できる。	
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間	
樹齢&仕立て	_	熟成	木樽で18~24ヶ月間熟月	式。1~3年樽使用。	=	
JAN:	4933238089591	2019	750ml/12	BG1119-195	¥21, 000	
JAN:	4933238098364	2021	750ml/12	BG1121-195	¥23, 000	



#### Pommard, Premier cru, Grand Clos des Épenots

#### ポマール プルミエ クリュ グラン クロ デ ゼプノ

クールセルはエプノの畑で2番目に大きい所有者。このドメーヌのフラッグ・シップ。エネルギーに満ちた大きな構造のワイン。

特徴	コント・アルマンのモノポール	1ント・アルマンのモノポール・クロ・デ・ゼプノの北隣に有る畑。4.98ha。					
味わい	完熟した赤い果実の香り、熟成	によりトリュフの	)香りもまとう。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	東西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間		
樹齢&仕立て	平均樹齡60年	熟成	木樽で18~23ヶ月間熟成。1~3年樽使用。				
JAN:	4933238073187	2014	750ml/12	BG1114-152	¥21, 000		
JAN:	4933238073217	2015	750ml/12	BG1115-152	¥23, 000		
JAN:	4933238089553	2018	750ml/12	BG1118-152	¥26, 000		
JAN:	4933238089607	2019	750ml/12	BG1119-152	¥27, 000		
JAN:	4933238098371	2021	750ml/12	BG1121-152	¥29, 000		



#### Pommard, Premier cru, Les Rugiens

#### ポマール プルミエ クリュ レ リュジアン

言わずと知れたポマール最高の畑。ポマールにグラン・クリュが出来るとすればこの畑。

	*****						
特徴	1.07ha。某フランスの雑誌では	.07ha。某フランスの雑誌では香りのニュアンスはDRCと評された。濃厚さと力強さと優雅さを併せ持つ。					
味わい	熟したラズベリーや丁子などの	)スパイスの香り。	エレガントで長い余韻	0			
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	東西向き	土壌	粘土質 泥灰質 発酵 木製タンク1ヶ月間				
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	木樽で18~23ヶ月間	木樽で18~23ヶ月間熟成。1~3年樽使用。			
JAN:	4933238059969	2012	750ml/12	BG1112-151	¥26, 000		
JAN:	4933238073170	2014	750ml/12	BG1114-151	¥26, 000		
JAN:	4933238073248	2015	750ml/12	BG1115-151	¥28, 500		
JAN:	4933238079271	2017	750ml/12	BG1117-151	¥28, 000		
JAN:	4933238089614	2019	750ml/12	BG1119-151	¥33, 000		
JAN:	4933238098388	2021	750ml/12	BG1121-151	¥42, 000		



Bourgogne	Domaine Jean Marc Boillot	Pommard
ブルゴーニュ	ドメーヌ ジャン マルク ボワイヨ	ポマール

ドメーヌ ジャン マルク ボワイヨのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

#### 白ワイン造りの名手エティエンヌ ソゼの孫であり、元オリヴィエ ルフレーヴの醸造長。

1985年創立。当初はオリヴィエ ルフレーヴの醸造長も兼任していました。ドメーヌの所有畑は11ha。ヴォルネイ、ムルソー、ピュリニー モンラッシェ、シャサーニュ モンラッシェ等に所有。1991年には相続でエチエンヌ ソゼの畑の3分の1を得ました。現在はネゴシアンも始めコート シャロネーズのワインも扱う他マコンでもワインを造っています。特に白ワインの評価が高くフランス国内の一流レストランには必須のワインとなっています。

#### WHITE WINE

#### Macon, Chardonnay

#### マコン シャルドネ

Les Busserettes、Ronchamp、Le Closの畑から。

特徴	最初にブリオッシュ、アーモン	<b>員初にブリオッシュ、アーモンドなどのアロマティックな香りが広がり、白桃などの思わせるフルーティな印象に変わっていく。</b>				
味わい	フレッシュでジューシィ。飲み	フレッシュでジューシィ。飲み心地が良いながら飲みごたえもしっかりと感じられる。				
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_	
方角&標高	南、南西向き、240~350m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵	
樹齢&仕立て	1952~80年植樹	熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。				
JAN:	4933238098128	2023	750ml/6	MC2123-13A	OPEN	



## Bourgogne, Blanc

#### ブルゴーニュ ブラン

ピュリニー・モンラッシェとヴォルネイに接する畑から。年間生産量約13,424本(+マグナム240本)。収穫は手摘み。

特徴	生アーモンドや生クルミなどの木の実に加えてクリームやブリオッシュ、バターを思わせる香り。						
味わい	フレッシュな酸味と余韻の滑ら	フレッシュな酸味と余韻の滑らかさが際立っている。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_		
方角&標高	北東向き、230m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵		
樹齢&仕立て	1991~2018年植樹	熟成	熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。				
JAN:	4933238098111	2023	750m1/6	BG2123-129A	OPEN		



## Montagny, Premier cru

## モンタニー プルミエ クリュ

契約農家からブドウを購入。

大門成本がラントラと構入。							
特徴	トロピカルフルーツや甘いバタ	トロピカルフルーツや甘いバター、バナナなどの豊かなアロマとミネラルや白い花、レモンの風味。					
味わい	クリーミーでスパイシーで果実	フリーミーでスパイシーで果実味がロー杯に広がる。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵		
樹齢&仕立て	_	熟成 バリックにて11ヶ月熟成。新樽15~30%で熟成。					
JAN:	4933238098159	2023	750ml/6	BG2123-138A	OPEN		



#### Meursault

#### ムルソー

Lieu-dit Les PellansとLes Forges、Larcherに位置し、隣のMeursault Charmesに似た土壌。

特徴	収量27hl/ha。桃や柑橘系果物、スパイスなどの香り、フレッシュで熟した風味、心地良く長い余韻。				
味わい	フレッシュさと成熟感、甘美さにあふれる風味、心地良いアタックと美しい余韻が感じられる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_
方角&標高	東から南東向き、標高230-240m 土壌 粘土石灰質			発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	939-1961年植樹 熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。				



JAN: 4933238098166 2023 750ml/6 BG2123-131A

OPEN

#### Chassagne-Montrachet

#### シャサーニュ モンラッシェ

Lieu-dit Les Anceignièresに位置する、ピュリニーの名手が所有する歴史ある自社畑。

特徴	収量34hl/ha。濃厚なストラク	又量34hl/ha。濃厚なストラクチャーと豊かなアロマを兼ね備えたリッチなスタイル。				
味わい	菩提樹、クルミや洋ナシの香は	菩提樹、クルミや洋ナシの香ばしくフレッシュな香り。柔らかい口当たり、美しく凝縮した酸と長い余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_	
方角&標高	東から南東向き、標高240m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵	
樹齢&仕立て	1946年植樹	熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。				
JAN:	4933238098173	2023	750ml/6	BG2123-132A	OPEN	



#### Puligny Montrachet

#### ピュリニー モンラッシェ

1.6ha、4ヵ所のリューディのブレンド。生産量約21,000本。

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·							
特徴	大半はエチエンヌ・ソゼから相	大半はエチエンヌ・ソゼから相続した畑。ヴィラージュにして1ER CRUの風格。					
味わい	光沢のある黄金色で桃、柑橘類	光沢のある黄金色で桃、柑橘類、甘いスパイスの香り。フレッシュで熟した甘さ、心地よいアタックで余韻も長い。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100			_		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵		
樹齢&仕立て	平均樹齢50年 熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。						
JAN: 4933238098135 2023 750ml/6 BG2123-55A OPEN					OPEN		



#### Puligny Montrachet, Premier cru, Les Referts

#### ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ レ ルフェール

大半はエチエンヌソゼからの相続。生産量約4,600本。

71110	11 10							
特徴	ムルソーに近い区画。ピュリニ	ムルソーに近い区画。ピュリニーとしては厚みが有る。						
味わい	輝く淡いゴールド色でピーチの	く淡いゴールド色でピーチの香り、フルーティ。樽のニュアンス、バランスが良く、美しい緊張感で終わる。						
ブドウ品種	シャルドネ100	vャルドネ100 Bio認証等 一						
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵			
樹齢&仕立て	樹齢&仕立て 平均樹齢50年 熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。							
JAN:	JAN: 4933238098197 2023 750ml/6 BG2123-46A OPEN							



#### Puligny Montrachet, Premier cru, Champs Canet

#### ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ シャン カネ

ムルソーシャルムに隣接する区画。大半はエチエンヌソゼからの相続。生産量約3.600本

エルノーシャルエ	ムルノーシャルムに隣接する区画。人十はエテエンスノゼからの相続。王崖重制3,000年。							
特徴	<b>艮色の光沢。緑がかったつやのある淡い金色。ふくらみがありリッチなスタイル。</b>							
味わい	アニスベースにフローラル(柞	「ニスベースにフローラル(柑橘類の花)の芳香。繊細、ナッツの香りもある。						
	テロワールからの石灰岩のミネ	·ロワールからの石灰岩のミネラル。豊かで余韻が長い。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_			
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵			
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	<sup>2</sup> 均樹齢50年 熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。						
JAN:	JAN: 4933238098180 2023 750ml/6 BG2123-44A OPEN							



Puligny Montrachet, Premier cru, Les Combettes

## ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ レ コンベット

年間生産量は3,345本。レ・コンベットは格別の一級畑と評され、ムルソーのシャルムとペリエールに隣接する斜面の中腹に位置する。

特徴	小さな桃やフレッシュスパイスなどの繊細な香りに菩提樹やアカシアなど白い花の高貴な芳香が混じる。						
味わい	味わいは濃密で豊かで力強く、	わいは濃密で豊かで力強く、繊細な余韻が長く続く。 特有の肉付きとエレガントなミネラルが上質さを感じさせる。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵		
樹齢&仕立て	P均樹齢50年 熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。						
JAN:	JAN: 4933238098203 2023 750ml/6 BG2123-47A OPEN						

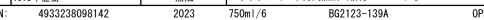


Bâtard-Montrachet Grand Cru

#### パタール モンラッシェ グラン クリュ

18.31アールの畑。収量25.4hl/ha。豊満で優雅でゴージャス。

特徴	くっきりとしたパワフルな香り	くっきりとしたパワフルな香り、熟した洋梨、洗練された白いフルーツの香りが実にエレガント。					
味わい	酸とミネラルのバランスが素晴	gとミネラルのバランスが素晴らしく豊満で非常に優雅でゴージャスな口当たり。香り高い余韻がとても長く続く。					
ブドウ品種	シャルドネ100	vャルドネ100 Bio認証等 一					
方角&標高	東から南東向き、標高245m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵		
樹齢&仕立て	1975年植樹 熟成 バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。						
JAN:	JAN: 4933238098142 2023 750ml/6 BG2123-139A OPEN						





#### RED WINE

Volnay, Premier cru, Le Ronceret

#### ヴォルネイ プルミエ クリュ ル ロンスレ

ヴォルネイで有名な区画Premier cru En Champansのすぐ下に位置する一級畑。

特徴	収量21hl/ha、100%除梗。凝縮感が有り、エレガントで滑らか。							
味わい	複雑で華やかなアロマと、緻密	2 雑で華やかなアロマと、緻密なタンニンが広がるエレガントさに満ちた味わい。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_			
方角&標高	東から南東向き、標高245m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで18~21日間			
樹齢&仕立て	1985年植樹	熟成 木樽で13ヶ月間熟成(新樽30%)						
JAN: 4933238098210 2018 750ml/6				BG1118-200A	OPEN			



シャサーニュ モンラッシェ

Bourgogne Domaine Fontaine-Gagnard Chassagne-Montrachet

**ブルゴーニュ** ドメーヌ フォンテーヌ ガニャール ドメーヌ フォンテーヌ ガニャールのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

#### シャサーニュで最高の畑を所有するドメーヌのひとつ。

祖父母から相続されたバタール モンラッシェやクリオ バタール モンラッシェを含めてシャサーニュ、ポマール、ヴォルネイ村に約8haの畑を所有。1985年にリシャール フォンテーヌが当地の名門ガニャール家、本家ガニャール ド ラクランジュのジャック ガニャールの娘を嫁にもらい、ワイン造りを始めました。白ワインで名が通ったシャ サーニュ モンラッシェは、実は赤の生産も盛んで、その量は白を僅かながら上回ります。ここでも上質な白と共に、魅力的な味わいの赤ワインも生産しています。

#### WHITE WINE

Chassagne-Montrachet, Premier cru, Morgeot Blanc

#### シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ ブラン

アカシアやサンザシの花を思わせる。口当たりが良くしっかりした味わい。

特徴	シャサーニュの村落の南手。オ	マヤサーニュの村落の南手。ボディがあり長熟。						
味わい	アカシアやサンザシの花を思れ	カシアやサンザシの花を思わせる。口当たりが良くしっかりした味わい。						
ブドウ品種	シャルドネ100	ャルドネ100 Bio認証等 —						
方角&標高	南西向き 230m~370m	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵			
樹齢&仕立て	1956年に植樹 熟成 新樽30%で最低12ヶ月間。							
JAN:	JAN: 4933238098012 2022 750ml/6 BG2122-112A OPEN							



Criots Bâtard-Montrachet, Grand cru

#### クリオ パタール モンラッシェ グラン クリュ

フィネス、しっかりしたコク、優雅さ、豊かな果実味。どれをとっても極上のバランスで広がりを見せる。

特徴	バタールより石の多い土壌。日	<b>バタールより石の多い土壌。日照量も多い。</b>						
味わい	フィネス、しっかりしたコク、	イネス、しっかりしたコク、優雅さ、豊かな果実味。どれをとっても極上のバランスで広がりを見せる。						
ブドウ品種	シャルドネ100	7 ルドネ100 Bio認証等 一						
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵			
樹齢&仕立て	1930年~1979年に植樹	930年~1979年に植樹 熟成 新樽30%で最低12ヶ月間。						
JAN:	JAN: 4933238098005 2022 750ml/6 BG2122-30A OPEN							



Bâtard-Montrachet, Grand cru

## パタール モンラッシェ グラン クリュ

バタール(0.3ha所有)の厳選された極少量のシャルドネから

 バタール(0.3114所有)の厳選された極少重のフャルドネがら。							
特徴	粘土石灰の中に僅かにシルトの混じる土壌。						
味わい	豊かな香りに溢れ、しっかりし	豊かな香りに溢れ、しっかりした凝縮感のある、いつまでも続く深い味わいを持つ最上のブルゴーニュ。					
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_		
方角&標高	南西 南東向き 土壌 粘土石灰質 発酵 228L樽発酵						
樹齢&仕立て	1930年~1986年に植樹	熟成	新樽30%で最低12ヶ月間	1.			



JAN: 4933238097992 2022 750ml/6 BG2122-29A OPEN

Le Montrachet, Grand cru

#### ル モンラッシェ グラン クリュ

赤、緑、紫、オレンジの色が混じる独特な粘土石灰質土壌

亦、林、糸、イレ	が、終、系、オレンジの色が混じる独特な和工有灰質工場。							
特徴	レフレーブの上に隣接する0.08haを所有。							
味わい	長い年月の熟成にも耐えうるし	い年月の熟成にも耐えうるしっかりとした骨格。						
ブドウ品種	シャルドネ100	vャルドネ100 Bio認証等 一						
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵			
樹齢&仕立て	- 熟成 新樽30%で最低12ヶ月間。							
JAN:	JAN: 4933238097985 2022 750ml/1 BG2122-84 OPEN							



Bourgogne

# François D' Allaines

Demigny

#### フランソワ ダレン

デミニ

#### ワインを造り始めて僅か2年で数々の有名三ツ星レストランでオンリスト。ブルゴーニュの造り手達の間でにわかに話題の新星。

ブルゴーニュのドメーヌでワイン販売の経験を経て、パートナー ヴィニュロンと2人でワイン造りへと移行したのが1996年のこと。その後1人でブドウを売ってくれるヴィ ニュロンを探しながら、2001年よりワイン造りを始めました。今ではブルゴーニュの造り手達の間でにわかに話題の新星です。ダレンのワインはジョルジュ ブラン、ラ フェ ム ドゥ モン ペール、ランブワーズ、ル グラン ヴフェール等の有名三ツ星レストランでオンリストされています。僅か2年の内にこれだけのプレスティージュ レストラン を唸らせたのは抜きん出るワインのクオリティのなせる業。「ピュアでクリーンなワインを造りたかった。1人で醸造を始めた時点で非常に迷ったこともあったが、結局ブド ウの時点でワインはきちんと自分の道を知っていて、自らの道を進むことが分かったよ。」とはダレンの弁。そのワインは造り手の人柄と意思を、そのまま表すかの様に、凛

#### WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay Tête de Cuvee Elevage 18 Mois

#### ブルゴーニュ シャルドネ テット ド キュヴェ エルヴァージュ ディズ=ユイット モワ

サントネーやマコン地区、ジブリのブドウを主に使用。気取らずに楽しめるチャーミングなワイン。

特徴	シュルリーの状態で100%木樽	シュルリーの状態で100%木樽にて発酵と熟成を行う。						
味わい	花梨やアプリコットにわずか樽	梨やアプリコットにわずか樽のニュアンス。フレッシュな果実味で食事との相性が良い。						
ブドウ品種	シャルドネ100	ャルドネ100 Bio認証等 リュット レゾネ						
植密度&収穫量	50h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽			
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ	10%新樽他1~8年樽で18ヶ月の熟成。						
JAN:	JAN: 4933238096735 2022 750ml/12 BG2122-63 OPEN							



Montagny, Elevage 18 Mois

#### モンタニー エルヴァージュ ディズニユイット モワ

マコンとムルソーの中間的な味わい。ムルソーの深みと、マコンの明るさを併せ持つ。

特徴	10年以上の熟成にも耐えうる長	0年以上の熟成にも耐えうる長期熟成可能なモンタニー。						
味わい	熟した花梨など黄色いフルーツ	した花梨など黄色いフルーツの香り。口いっぱいに広がるアロマと長い余韻。						
ブドウ品種	シャルドネ100	ママルドネ100 Bio認証等 リュット レゾネ						
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵			
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 ギュイヨ	熟成 18ヶ月の樽熟成。12%新樽 1年~6年樽。						
JAN:	4933238096742	2022	750ml/12	BG2122-38	OPEN			



Rully, Premier cru, La Fosse

#### リュリー プルミエ クリュ ラ フォッセ

ダレンの真骨頂であるピュアでクリーンなワイン造りが見事に表現されている。

*** ** X   X   X   X   X   X   X   X   X							
特徴	認可はあえて求めていないが有機栽培の区画。平均樹齢40年で地質は粘土石灰質。						
味わい	洋ナシや白い花の香り。僅かに	羊ナシや白い花の香り。僅かにバニラや樽の香り。ピュアな味わいで、はっきりしたフィネス。					
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100 Bio認証等 リュット・レゾネ					
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽2ヶ月間		
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 ギュイヨ 熟成 17ヶ月の樽熟成。15%新樽。						
JAN:	JAN: 4933238096759 2022 750ml/12 BG2122-41 OPEN						



Saint-Aubin, Premier cru, Les Frionnes Elevage 18 Mois

## サントーパン プルミエ クリュ レ フリオンヌ エルヴァージュ ディズ=ユイット モワ

抜栓してすぐに現れるエキゾチックフルーツとバニラのリッチな香りのハーモニー、何度も飲み返したくなる美しい余韻が有る。

が出ると、いうからの一て、アンアン・プログラン・ロー・マースのから、このでは、いる人ので、いかが、日ので									
特徴	出土石灰質土壌の丘の斜面にある畑。手摘み収穫。空気圧プレス。収穫量わずか22hl/ha。								
味わい	ミネラルともぎたての果実を思	ミネラルともぎたての果実を思わせる繊細さを伴った豊満な味わい。							
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100 Bio認証等 リュット レゾネ							
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵				
樹齢&仕立て	仕立て 平均樹齢25年 ギュイヨ 熟成 新樽20%と6年使用樽にてシュール・リーしながら18ヶ月熟成。								
JAN:	JAN: 4933238096773 2022 750ml/12 BG2122-25 OPEN								



Auxey-Duresses, Blanc

## オークセイ デュレス ブラン

ムルソーA O C から4パーセルのところにある畑から

エルノーA. 0. 0. から4パー ピルのところにめる知から。									
特徴	引いフルーツ、洋ナシ、ヘーゼルナッツの香りで何度も飲みたくなる気品が有る味わい。								
味わい	力強さも有るが、繊細さとエレ	強さも有るが、繊細さとエレガントさも続く。美しくバランスの取れた余韻。							
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	リュット レゾネ					
方角&標高		土壌	-	発酵	100%樽発酵				
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ 熟成 シュール・リーしながら12ヶ月、その後ステンレスタンクと新樽と1~8年使用樽10%にて3ヶ月熟成。								
JAN:	JAN: 4933238096766 2022 750ml/12 BG2122-64 OPEN								



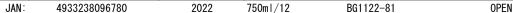
RED WINE

Hautes Côtes de Beaune, En Clos Bortier Elevage 18 Mois

#### オート コート ドゥ ポーヌ アン クロ ポルティエール エルヴァージュ ディズ=ユイット モワ

このアペラシオンとしては秀逸なワイン。鴨や赤身の肉、ジビエに。

特徴	Le Clos Bortierサントーバンに接する畑。完全な南向きの斜面から健全に熟したブドウを得られる。								
味わい	良く熟したフルーツやスパイスの香りが広がり、口当たりは繊細で美しく丸く、熟成の可能性を秘めている。								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_				
方角&標高	南向き 30~40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	4日間マセラシオンアフォア				
樹齢&仕立て	平均樹齡50年	熟成	18%新樽他1年~7年樽で	518ヶ月熟成。					





Bourgogne

# Domaine Roger Belland

Santenay サントネ-

ブルゴーニュ

ドメーヌ ロジェ ベラン

#### 有名なベラン一族の一派。約23haの畑を所有。その殆どが1級畑と特級畑。ブドウは有機栽培。

現在のロジェ氏は7代目。南はマランジュ、サントネーから、北はポマールに至るまで約23haの畑を所有し、40%が白で60%が赤の畑のその殆どが1級畑と特級畑。土壌への敬意から、その魅力を最大限に引き出すことに尽力し、より自然なワイン造りを目指す造り手です。ブドウは有機栽培。収穫と選別は手で行い、反面近代的な趣のドメーヌで は、低温マセラシオンや発酵温度の完璧なコントロールを可能としており、伝統的な手法と新しい技術の組み合わせで、高品質なワインを産み出しています。

#### WHITE WINE

Santenay, Premier Cru, Beauregard, Blanc

#### サントネー プルミエ クリュ ボールガール ブラン

ソーヌ川を見晴らす素晴らしいパノラマに魅了される、サントネーでは最高とみなされる区画。

特徴	<b>坩橘類や白い花のエレガントな芳香に香ばしさの軽いタッチ。</b>							
味わい	バニラ香にエキゾチックフルー	『ニラ香にエキゾチックフルーツのニュアンスを感じるエレガントな余韻。						
ブドウ品種	シャルドネ100	vャルドネ100 Bio認証等 有機栽培						
植密度&収穫量	年間4,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵			
樹齢&仕立て	1990年植樹	熟成 フランス産樽で6ヶ月熟成						
JAN:	JAN: 4933238087443 2020 750ml/6 BG2120-121A ¥9,900							

JAN: 4933238087443 Puligny Montrachet Premier cru Champs Gains

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ シャン ガン

Champs Gainsはブラニーに近く、ムルソーの側の畑。ピュリニーでも標高が高く最高の畑のひとつとされている。

特徴	ピュリニーは地質により様々な違いが有るが、偉大なシャルドネの中でもよりミネラル感を表現しているクリマ。0.45ha所有。							
味わい	白い花やグレープフルーツの香り。豊かで複雑で生き生きとしていて余韻が長く、							
	ミネラル感に支配されたフィネスを堪能できる。							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培			
植密度&収穫量	年間3,000本生産	土壌	小石の多い粘土石灰岩	発酵	_			
樹齢&仕立て	1965年植樹 熟成 フランス産樽で6ヶ月熟成							
JAN:	4933238094977	2022	750ml/6	BG2122-136A	¥30, 000			

Criots Bâtard-Montrachet, Grand Cru

#### クリオ パタール モンラッシュ グラン クリュ

一族が所有する唯一のグラン・クリュュモンラッシェとバタール・モンラッシェの麓に位置する() 6haの畑

_	族が所有する。他 のブラン・ブラエ。 ピンプランエとバス・ルーピンプランエの庭に位置するの、intaon 知。									
	特徴	早く収穫してしまう生産者も居るがここは一番遅い収穫。しっかり黄金色に熟してから採ることを守っている。								
Γ	味わい	果実をかじっているようにジューシーで凝縮した果実味と整った骨格。余韻もとても長い。そして最後までまろやか。								
ı		たっぷりとした骨格が有り、オ	こっぷりとした骨格が有り、オイリーさと美しい酸とのバランスが完璧。							
Γ	ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培				
Γ	植密度&収穫量	年間3,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	_				
Γ	樹齢&仕立て	1979年植樹	熟成	フランス産樽(新樽45%	() で8ヶ月熟成	-				
	JAN:	4933238093888	2021 750m1/6 BG2121-77A ¥120,000							
	JAN:	4933238094984	2022	750ml/6	BG2122-77A	¥140, 000				

RED WINE

Santenay, Rouge, Charmes

#### サントネー ルージュ シャルム

石の多い粘土石灰岩土壌の単一畑。芳香性に富みミネラル感を強く感じる。

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·								
特徴	1. 15ha。年間6000本生産。村の西南に位置する畑。							
味わい	やさしい口当りでタンニンも滑らかな印象。新鮮な果実味と酸味が感じられ、少しスパイシーな余韻。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール 1 0 0 Bio 認証等 有機栽培							
方角&標高	南西向き	土壌	発酵	最長5週間の低温発酵				
樹齢&仕立て	1971年植樹	熟成	フレンチオークで1年間	熟成(新樽30%)。				
JAN:	4933238093895	2021	750ml/6	BG1121-43A	¥9, 000			
JAN:	4933238094991	2022	750ml/6	BG1122-43A	¥9,000			

Santenay, Premier cru, Beauregard

## サントネー プルミエ クリュ ボールガール

酸味は比較的穏やか。干したチェリーとプラムのような味わいに適度なヴァニラの感じが加わる。

Explorably to the force of the									
特徴	3.04ha。年間16000本生産。100%除梗。発酵前に3日間18度でマセラシオン。発酵は32度以下でピジャージュは3回。								
味わい	赤系果実と香辛料の混じりあう香りが穏やかに感じられ、時間が経つと湿った土壌と								
	チェリーを混ぜたような感じ <i>の</i>	チェリーを混ぜたような感じの香り。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培				
方角&標高	南東向き	有東向き 土壌 粘土石灰質 発酵 最長5週間の低温発酵							
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ 熟成 フレンチオークで1年間熟成(新樽30%)。								

JAN: 4933238095004 2022 750ml/6 BG1122-65A ¥12.000











Bourgogne

## Domaine Claude Nouveau

Change

ブルゴーニュ

ドメーヌ クロード ヌーヴォ

シャンジュ

#### 人口30人の村にワインの生産者は2つのみ。リュット レゾネ(減農薬農法)の造り手。

マランジュは1989年にAOCに認定されたコート ドゥ ボーヌ最南端の3つの村から生産される赤ワイン。コート ドゥ ボーヌの南部の小さな村、シャンジュにドメーヌはあります。6代続いた家系で、現在の当主、クロード ヌーヴォー氏の奥様はサントネーから所有畑と一緒に嫁いできました。2004年から娘婿のステファン氏が醸造に加わりました。現在は彼と妻と5人の、ほとんど家族で17ha、年間1,000hlを生産しています。30%は白ワインを、残りは赤ワインを生産しています。栽培は出来るだけ自然の状態で行い、ブ ドウの成長を常に見守っています。良いブドウは良いワイン造りに繋がっています。収穫も手作業で行い、自然酵母を使用し高いクオリティーと土壌の特性や毎年の気候を巧 みに表現するワイン造りを心掛けています。

## WHITE WINE

Hautes Côtes de Beaune, Blanc

#### オート コート ドゥ ボーヌ ブラン

レモン、グレープフルーツなどのわかり易い柑橘系。甲殻類、エスカルゴなどと好相性。

特徴	白用には3.62ha所有。収穫は手摘み。								
味わい	レモン、グレープフルーツなど	レモン、グレープフルーツなどのわかり易い柑橘系。甲殻類、エスカルゴなどと好相性。							
ブドウ品種	シャルドネ100	シャルドネ100 Bio認証等 リュット L							
方角&標高	南 南西向き 標高400m	土壌	泥灰質 & 粘土質	発酵	ステンレスタンク12~15日間				
樹齢&仕立て	樹齢25年~30年 ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクで10-	ヶ月間。					
JAN: 4933238096827		2022	750ml/12	BG2122-51Q	¥4, 200				
JAN: 4933238094021 2022 750ml/12 E			BG2122-51N	¥4, 200					



#### Chassagne-Montrachet Premier Cru Morgeot, Blanc

シャサーニュ モンラッシュ プルミエ クリュ モルジョ ブラン

シャサーニュ モンラッシュの下の方のGuerchèresと言う0.27haの畑から。ナッティ&オイリーさが最後にキュッと引き締まった上品なバランス。

特徴	丁寧な栽培、醸造からオーク樽香の中にミネラルやトースト香と混ざり合った白い花の複雑な香りが生まれる。							
味わい	ミネラルとトースト香の混ざり	ミネラルとトースト香の混ざり合った白い花(アカシア、サンザシ)の香りとナッティ&オイリーさのバランスが秀逸。						
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽12~15日間(30%新樽)			
樹齢&仕立て	1955年、80年植樹 熟成 オーク樽(新樽27%)で12ヶ月熟成。							

JAN: 4933238096834 2022 750ml/12 BG2122-137 ¥18,000

#### WINE RED

Hautes Côtes de Beaune, Rouge, Vieilles Vignes

#### オート コート ドゥ ボーヌ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

樹齢45年の古樹から使用ブドウを収穫。古樹のブドウ本来の風味を壊さない様に樽を使わずナチュラルな造り。

特徴	発酵前に低温でマセラシオン。澱を取り除いた後発酵。すべてキューヴのみ。フィルターやコラージュなしで瓶詰。							
味わい	やさしい口当りでタンニンも滑らかな印象。新鮮な果実味と酸味が感じられ、少しスパイシーな余韻。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット・レゾネ			
方角&標高	南 南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	10~15日間発酵			
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ&コルドン 熟成 樽熟100%の後10ヶ月のエナメルタンクで熟成。							

JAN: 4933238098098 2023 750ml/12 BG1123-131 ¥4, 200

#### **Maranges**

#### マランジュ

フレッシュな果実味、果実の甘やかなチャーミングさが有り好感の高い赤。生産者の優しげなイメージを感じられる。

特徴	特にバランスの取れたこの豊かな香りを持つキュヴェは、熟成とともにフィネスが得られる。									
味わい	赤い果実(チェリー、サワーチ	い果実(チェリー、サワーチェリー)の豊かな香り。アタックは滑らかでしなやかな味わいと際立った芳香が特徴。								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット・レゾネ					
方角&標高	標高240m	土壌	粘土石灰質	発酵	15~18日間					
樹齢&仕立て	<b>対齢46年</b> 熟成 樽熟(新樽20%)で12ヶ月、タンクで6ヶ月熟成。									

JAN: 4933238094038 2022 750ml/12 BG1122-132 ¥6.000

#### Maranges Premier Cru, La Fussière

#### マランジュ プルミエ クリュ ラ フュシエール

香りがとてもフルーティでバナナやトロピカルフルーツのイメージも感じられるが味わいはしっかり凝縮。

特徴	1ha。マランジュの斜面の一番良いところにある一級畑。							
味わい	赤い果実とスパイス、森の樹木の香り、フルボディの豊かで複雑なワイン。熟成すると甘草、コショウ、森林の香りが現れる。							
	ジビエにも合う複雑で滑らかで温かみのあるタンニンが有り、力強い味わい。							
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット・レゾネ			
方角&標高	標高250m	土壌	粘土石灰質	発酵	15~18日間			
樹齢&仕立て	樹齢40年	熟成	タンク内で6ヶ月。					

JAN: 4933238094045 2022 750ml/12 BG1122-133 ¥7,500











BourgogneChâteau de ChamireyMercureyブルゴーニュシャトー ドゥ シャミレメルキュレ

## 17世紀から続くメルキュレを代表するドメーヌ。現在はニュイ サン ジョルジュのドメーヌ デ ペルドリも持つドゥヴィラール家が所有の家族経営、

1934年にオーナーのジュエンヌ公爵がメルキュレ赤の瓶詰めを始め、コート シャロネーズ地区での瓶詰め販売の先鞭を付けました。現在37ha。収穫は全て手摘み。メルキュレは赤白どちらも造られているのがポイント。畑に多様性があふれています。Chamireyは場所の名前。周りはすべてブドウ畑に囲まれています。販売先はワイン専門店、レストラン、ホテルに限り、量販店には出荷していません。

#### WHITE WINE

Mercurey, Blanc

#### メルキュレ ブラン

マロラクティック発酵によりふくよかで厚みのある味わいを表現。

特徴	空圧式圧搾機でプレス後タンクで発酵。全体に良く溶け込み柔らかいイメージだがフレッシュ感とのバランスも取れている。						
味わい	シトロン、グレープフルーツの香り。						
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	リュット レゾネ			
植密度&収穫量	10,000本/ha 48hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間		
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	2/3フレンチオーク(新樽、一年樽)にて10ヶ月間熟成。				
JAN:	4933238090573	2020	750ml/12	BG2120-86Q	¥6, 500		
JAN:	3760361300535	2021	750ml/12	BG2121-86	¥6, 800		
JAN:	3760361301211	2022	750ml/12	BG2122-86	¥6, 800		



## RED WINE

Mercurey, Rouge

## メルキュレ ルージュ

メルキュレのスタンダードな味わいをはるかに超えた高品質な味わい。若い内からまろやかな印象。

アルイエレのステンテードは外ができばるかに超えた同面具は外がが、名がわからようでかな印象。								
特徴	100%エグラッペ(除梗)。アルコール発酵中にピジャージュを行うがルモンタージュは行わない。 スリーズ、少しシナモン、ナツメグを感じさせる香り。タンニンが優しく溶け込む。							
味わい								
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ				
植密度&収穫量	10,000本/ha 40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間			
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	チオークにて熟成。10%新樽。					
JAN:	3760361300498	2021	750ml/12	BG1121-100	¥7, 800			
JAN:	3760361301150	2022	750ml/12	BG1122-100	¥7, 800			
JAN:	4933238098104	2023	375ml/12	BG1223-100A	¥4, 900			



#### Mercurey Premier cru, Rouge, Clos du Roi

## メルキュレ プルミエ クリュ ルージュ クロ デュ ロワ

凝縮感とフレッシュさとのバランスが素晴らしく、長い余韻に塩味のタッチが残る一級畑。

が間心とフレック工ととの、・ファバルが出ってく、氏の小型・ボロン・ファルルの							
特徴	クロ デュ ロワのブドウ畑は4つの隣接する区画に分かれており、1970年から2002年の間の植樹。						
味わい	口に含むと非常に力強さがあり、凝縮感とフレッシュさとのバランスが良く、長い余韻に塩味のタッチが残る。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_		
方角&標高	南/南西向、凹斜面	土壌	暗褐色の石灰質	発酵	天然酵母によるアルコール発酵		
樹齢&仕立て	樹齢は21~53年 熟成 16ヶ月樽熟成(30%新			尊)後瓶詰め前にステン	レレスタンクで2ヶ月熟成		
JAN:	3760361300696	2021	750ml/12	BG1121-189	¥12, 000		



### Mercurey Premier cru, Rouge, Clos des Ruelles, Monopole

#### メルキュレ プルミエ クリュ ルージュ クロ デ ルエレ モノポール

とてもリッチで丸みが有り、優れた熟成ポテンシャルを持つモノポール。

_	CCONN CARANTA A ME MANAGAMAN A DA LA CITA DE MANAGAMAN A DA LA CITA DA LA CITA DE MANAGAMAN A DA							
	特徴	このモノポールは、陽当たりの異なる2つの区画で構成されており、 1954年から1980年の間の植樹。						
	味わい	口に含むと、非常にエレガントなタンニンに支えられたフレーバーが爆発。塩味のある余韻。						
	ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	_		
	方角&標高	南/南西向き	土壌	発酵	天然酵母によるアルコール発酵			
ĺ	樹齢&仕立て	樹齢は43~69年 熟成 ブルゴーニュの伝統的な228リットルのフレンチオーク樽で17ヶ						
	JAN:	3760361300672	2021	750ml/12	BG1121-110	¥12, 500		



#### Mercurey, Premier cru Rouge Les Cinq

## メルキュレ プルミエ クリュ ルージュ レ サンク

2009年が過去数年で最良のヴィンテージで、5つのプルミエクリュの最上のブレンドを決めた特別なキュヴェ。

マグナム、ジェロボアム、マチュザレム合わせて2,570本生産。

マンテム、フェロホテム、マテュッレム日初とて2,070年上産。							
4+ 444	Les Ruelles(モノポール)、Clos du Roi、Sazenay、Clos l'Eveque、Champ Martinの5つのプルミエ・クリュの						
特徴	最上の樽を選びブレンド。レ・サンクとは数字の5の意。						
味わい	黒スグリや緑茶、ミネラルとわずかに火打石の香り。味わいは複雑でバルサミコやカカオも感じられる。						
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ		
植密度&収穫量	10,000本/ha 40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間		
樹齢&仕立て	ギュイヨ 熟成 15ヶ月間、228Lフレンチオークにて熟成。100%新樽。						
JAN:	3760361300375	2020	750ml/12	BG1120-91	¥20, 000		
JAN:	3760361301372	2022	750ml/12	BG1122-91	¥20,000		



Bourgogne Domaine Manciat-Poncet Chantré ブルゴーニュ ドメーヌ マンシャ ポンセ シャントレ

#### 毎年クリーンで高水準なワインを生み出し、専門家の間でも評価の高いドメーヌ。

1892年の創立。現在約23ha所有、土壌は粘土石灰質。畑ごとに色々仕込みを変えた醸造ではこの辺りの先駆者であったManciat氏は引退し、5代目として娘のMarie-Pierre氏が 引き継ぎ、その娘のサロメと二人でドメーヌを運営しています。シャントレ村はプイィ・フュイッセを造っている村のひとつで現在は極少量のクレマンとピノ・ノワールも

#### WHITE WINE

Mâcon-Charnay, Les Chênes

#### マコン シャルネイ レ シェンヌ

フレッシュでクリーンな安心して楽しめる上質なマコン。

特徴	収穫量60h11/ha。植樹率7000本/ha。(一番古い樹が1947年植付。平均45年の樹齢)							
味わい	羊梨、青リンゴを想わせる、フレッシュでクリーンな感じが心地良い。ミネラルの感じが強く、酸味がとても上品。							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ 熟成 ステンレスタンクにて6ヶ月間熟成。							



#### Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, Premier cru, Les Crays

#### プイイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ プルミエ クリュ レ クレ

ヴェルジッソンの急勾配(35%以上)の畑から仕込まれる。完熟したリンゴのアロマ、ふくよかなミネラル分を満喫出来る。

特徴	ブドウの平均樹齢35年。手摘みで収穫後、18~20度で1ヶ月間発酵。マロラクティックも行なう。							
味わい	膨らみのある蜜やバニラの甘い感じがあり、クリーンな酸味が綺麗に味わいの骨格を縁取っている。							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ			
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	18~20度で1ヶ月間発酵			
樹齢&仕立て	平均樹齢35年 ギュイヨ	熟成	6ヶ月程樽熟成(1/3新樽	拿)。				

JAN: 4933238098036 2023 750m1/12MC2123-05 ¥7, 300



La Chapelle-de-Guinchay

Domaine des Pierres ドメーヌ デ ピエール ボージョレ ラ シャペル ドゥ ギンシェイ 極めてブルゴーニュ的な小規模生産者。ワインのレベルが高く、当地の有名レストラン、ワイン愛好家に好評を博しているドメーヌ。

Domaine des Pierresのピエールは畑に続く道の名。ブドウの樹齢は高く、シェナ、サンタムールの古いものは70年、平均45年の樹齢(ボージョレ ヴィラージュでも40年)。 George Trichardは2011年に引退し、現当主のJean-François Trichardは2005年から一緒に働き始めました。元々祖父が相続でJean-Françoisの父Raymondと叔父Georgeに分け た畑をどちらもJean-Françoisが引き継いだため、元に戻っただけであり、そこにJean-Françoisの妻のマコンの畑も加わり、現在は全体で22ha所有。叔父とは7年間一緒に働 きましたが方向性は変わりません。

#### RED WINE

Beaujolais

Beaujolais-Villages, Jean-François Trichard

#### ボージョレ ヴィラージュ ジャン フランソワ トリシャール

2.5haの畑はすべてこのLa Chapelle-de-Guinchayの村の中に有り、年によってバラバラだが、収量は年間10万本。

村の中にボージョレ ヴィラージュとシェナの境界線が有る。

特徴	収穫は手摘み。熟成にも耐えうるしっかりとした骨格を持ったワイン。							
味わい	煮詰めたプラムやべり一の香り	意詰めたプラムやべり一の香り。穏やかな酸とやさしいタンニン。						
ブドウ品種	ガメイ100			Bio認証等	_			
方角&標高	_	土壌	砂質の花崗岩	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齡40年	<b>樹齢40年</b> 熟成 ステンレスタンク熟成。						
IAN:	4022220100001	2022	750ml /12	MC1122_05	X3 000			

JAN: 4933238100081 2023 750ml/12 MC1123-05 ¥2, 900



### サンタムール ジャン フランソワ トリシャール

年間生産量20,000本。素朴な味わいながら深みを感じられるクリュボージョレ。

特徴	<b>鮒齢70年の古樹も残る歴史あるサンタムール。収穫は手摘み。</b>							
味わい	7ローラルやカシスの香り。ミネラル感とシルキーなタンニンが特徴。							
ブドウ品種	ガメイ100			Bio認証等	_			
方角&標高	_	土壌	砂質の花崗岩	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 熟成 木樽で熟成。							
IAM:	402222000EE00	2022	750ml /10	MC1122 07	V2 700			

750ml/12 JAN: 4933238095509 2023 MC1123-07 ¥3. 700





Jura Fréderic Lornet Montigny-Les-Arsures ジュラ フレデリック ロルネ モンタニー レ アルスル

#### 革新的ではなく伝統を重要視。シト一派の建てたGenne修道院をセラーに使用。

アルボワ近辺に畑を18ha所有。赤、白、ロゼ、スパークリング全てを手掛けるが、特に赤ワインはその果実味の綺麗さから、海外での人気も高く、夏には多くの人々が買付に 訪れます。ジュラの特徴であるウイヤージュしないタイプも造るがウイヤージュするサヴァニャンを得意とし、ジュラで初めてこのタイプを造りました。

#### WHITE WINE

Arbois, Vin Jaune

#### アルポワ ヴァン ジョーヌ

緑のクルミ、カレーなどの複雑な香り。味わいはバランス良く強い酸が骨格を作る。

特徴	100%エグラッペ。アルコール:	00%エグラッペ。アルコール発酵、マロラクティック発酵はフードルで行い、スーティラージュ後228Lの樽で6年3ヶ月熟成。						
味わい	緑のクルミ、カレーなどの複雑	最のクルミ、カレーなどの複雑な香り。味わいはバランス良く強い酸が骨格を作る。						
ブドウ品種	サヴァニャン100			Bio認証等	_			
方角&標高	_	土壌	泥灰質	発酵	フードル発酵			
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 熟成 228Lの樽で6年3ヶ月熟成。							
	1000000100007	2017	000 1/0		1440.000			



JAN: 4933238100067 2017 620ml/6 JU2017-17A ¥12,000

JuraDomaine Berthet-BondetChâteau-Chalonジュラドメーヌ ベルテ ポンデシャトー シャロン

JU2122-11

JU2118-13AQ

#### シャトー シャロンは勿論、他のワインも長期熟成出来るフィネスのあるワインを目指す。メガネのデザインも手掛ける理論派生産者。

1985年ヴィニュロンではなかったシャンタル、ジャンの夫妻が50年近くの間、ワインを生産していなかったドメーヌを引き継ぎました。現在は娘のエレーンがメインとなっています。3haから始めたドメーヌは現在15ha。2010年から一部有機栽培認証。2013年からは、全てのワインが有機認証。クレマン以外は天然酵母を使用。

#### WHITE WINE

Côtes du Jura Savagnier

#### コート デュ ジュラ サヴァニエ

サヴァニエは区画の名前。6000本/ha。

特徴	ウィヤージュしながら10ヶ月のステンレスタンクで熟成。単一区画「サヴァニエ」のブドウを使用。全房プレス。ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。							
味わい	酸がしっかりありボリュームも感じられる味わい。きれいなミネラルが特徴的。							
ブドウ品種	サヴァニャン100			Bio認証等	ビオディナミ			
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	6000本/ha 30hl/ha 土壌 泥灰質 発酵 ステンレスタンク						
樹齢&仕立て	平均樹齢20年 ギュイヨ 熟成 ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。							

750ml/12



¥6,800

¥9,400

JAN: 4933238094229 **Côtes du Jura La Poiriere** 

# コート デュ ジュラ ラ ポワリエール

冷涼な気候が生み出すクリーンな酸味と豊かなミネラル感と複雑な風味のハーモニー。

エチケットは友人がデザインしてエレーヌの弟が周りをイメージして描いたもの。

The state of the s								
特徴	単一区画 (泥灰質土壌) のシャルドネを厳選して使用。樽発酵、ウィヤージュしながら12ヶ月樽熟成。							
味わい	気温の低い産地のシャルドネら	気温の低い産地のシャルドネらしく、引き締まった酸が特徴。						
ブドウ品種	シャルドネ100 Bio認証等 ビオディナミ				ビオディナミ			
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	土壌	泥灰質		樽発酵			
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 熟成							
JAN:	JAN: 4933238094243 2022 750ml/12 JU2122-18 ¥7,000							



Côtes du Jura Savagnin

# コート デュ ジュラ サヴァニャン

フロール下で形成される複雑な香り、様々なスパイスを使った料理やクリーム系のソースの料理に最適

2018

2022

プロールトで形成される後継な音が。様々な人バイスを使うた料理でグリーム系のアースの料理に取過。								
特徴	全房プレス。228Lのオーク樽にてウィヤージュなしで3年間熟成。この間フロールの影響を受け、独特な香りを形成。							
味わい	熟したリンゴ、スパイス、アー	熟したリンゴ、スパイス、アーモンドやクルミのナッティーなアロマ。力強い骨格。非常に長い余韻。						
ブドウ品種	サヴァニャン100			Bio認証等	ビオディナミ			
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	6000本/ha 30hl/ha 土壌 ジュラ紀の泥灰質 発酵 ステンレスタンク						
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ	平均樹齢30年 ギュイヨ 熟成 ウィヤージュなしで228Lのオーク樽にて3年間熟成。						

750ml/6



Côtes du Jura, Tradition

JAN:

# コート デュ ジュラ トラディション

複雑な風味が絶妙に絡み合う重厚で骨格のしっかりしたスタイル。

4933238090986

反称の風味が心がしていますとは出めるとなりのにステール。								
特徴	ウィヤージュなしで2年間の樽熟成。品種は別々に2年間産膜酵母に漬けて樽熟成し最後にブレンド。							
	シャルドネの酸化のスピードはサヴァニャンとそんなに変わらないが安定しているのは2年がMAXと考えている。							
味わい	ナッツの香ばしさ、パイナップル、オレンジの皮など複雑な風味。長い余韻。							
ブドウ品種	シャルドネ70、サヴァニャン30			Bio認証等	ビオディナミ			
植密度&収穫量	6000本/ha 30 hl/ha	6000本/ha 30 hl/ha 土壌 砂利質 泥灰質 発酵 ステンレスタンク						
樹齢&仕立て	平均樹齡20年	<sup>2</sup> 均樹齢20年 熟成 228L樽で2年間熟成。						



JAN: 4933238100159 2020 750ml/6 JU2120-12 ¥7,500

#### Château-Chalon, Grand cru

#### シャトー シャロン グラン クリュ

アルコールの高さを感じるが、アフターテイストにはほのかな甘みも感じ、心地よい。

特徴	植密度6000本/ha。平均樹齢25年。ウィヤージュなしで6年樽熟成。								
味わい	アルコールの高さを感じるが、	アルコールの高さを感じるが、アフターテイストにはほのかな甘みも感じ、心地よい。							
ブドウ品種	サヴァニャン			Bio認証等	ビオディナミ				
方角&標高	南向き 標高400m	土壌	泥灰質	発酵	ステンレスタンク5~8日間				
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 ギュイヨ	熟成	最低でも6年3ヶ月間228	8L樽熟成。	-				
JAN:	4933238091013	013 2012 620ml/6 JU2012-14AQ ¥22,000							
JAN:	4933238099460	2016	620ml/12	JII2016-14A	¥19 000				



RED WINE

Côtes du Jura, Trio

# コート デュ ジュラ トリオ

年間生産量3000~4000本。3品種のブレンドなのでトリオの名前。エチケットは3シーズンの葉のラベルを表現。

11的工注至0000	1工圧量3000 1000年8 6間径のプレントののですが、の目間の一ファファトにのアーバンの木のフェルで伝統。								
特徴	収穫は手摘み。100%除梗。1週間の短いマセラシオンを行う。								
味わい	色合いは鮮やかなルビー。香り	色合いは鮮やかなルビー。香りもフレッシュフルーツの華やかさを持つがフィニッシュにしっかりとした芯がある。							
ブドウ品種	トゥルソー60、プールサール30	)、ピノ・ノワール10	Bio認証等	ビオディナミ					
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	土壌	発酵	ステンレスタンク					
樹齢&仕立て	樹齢15年	熟成	ステンレスタンクで12ヶ	· 月間熟成。					
JAN:	4933238094212	2022	750ml/12	JU1122-02	¥6, 900				
JAN:	4933238100142	4933238100142 2023 750ml/12 JU1123-02 ¥7,200							
V:-	de Limiero								



Vin de Liqu

Macvin du Jura, 17% Vol マクヴァン デュ ジュラ

革新的ではなく伝統を重要視。シトー派の建てたGenne修道院をセラーに使用。

7-471 - 3	- 1/1/10 to the first of the fi									
特	寺徴	サヴァニャン種の未発酵果汁に1/3マール ドゥ ジュラの熟成したものを加えて、樽熟成させた甘口。								
		12ヶ月オーク樽で熟成させる。冷やして食前酒に。フランスではメロン等のフルーツやバニラかハチミツのアイスにかけられる。								
		香りが素晴らしく、シルキーで甘みがあり特に女性に好まれる味わい。ナチュラルなサヴァニャン種独特の香り、								
		酸味とマールの豊かな香り、まろやかさの両方が楽しめます。								
Б	1種	— ALC 17%								
	JAN:	4933238091006	NV	750ml/6	JURA-AQ	¥7, 700				



BordeauxMaison CélèneBordeauxボルドーメゾン セレーヌボルドー

#### 20年以上にわたり、芸術性を持って優雅さを表現するために完璧なパランスの調和を目指す生産者。

1947年ミシェル・バラランがスペインからHauxホーに移住しスパークリングワインの生産者を始め、息子のルイが1960年に会社を設立しボルドーワインを使用したシャンパーニュ製法のスパークリングワイン造りを専門とし、さらにその息子のジャン=ルイがマーケティングに注力しAOCクレマン・ド・ボルドーの認定獲得に貢献しました。そして2015年にバランはメゾン・セレーヌに引き継がれました。テロワールとブドウと技術を組み合わせた芸術がスパークリングワイン造りであり、ワインと泡立ちの完璧なバランスの調和を実現した優雅なスパークリングワインを世に送り届けるために、ブドウの選別からジュースのブレンド、瓶内二次発酵までの各ステップにおいて細心の注意を払っています

#### SPARKLING WINE

Crémant de Bordeaux, Brut, Rosé, Célène Cuvée Royale

#### クレマン ドゥ ポルドー ブリュット ロゼ セレーヌ キュヴェ ロワイヤル

優雅でバランスが取れた、プレゼンテーションも味わいも華やかなクレマン・ロゼ。

4	特徴	月るく華やかなカシス色、持続的で細かい泡立ち。ドザージュ12g/L。					
味	わい	フレッシュで滑らか、とてもフルーティな余韻が長く楽しめ、食事に合わせやすい。					
ブド	<sup>ジ</sup> ウ品種	カベルネ・フラン85、メルロー15			Bio認証等	-	
方角	9&標高	_	土壌	_	発酵	_	
樹齢。	&仕立て	_	熟成 地下室で瓶内二次発酵12ヶ月。				
	JAN:	3504300000106	NV	750ml/6	BX8100-02A	¥3, 800	



BordeauxChâteau La ChèzeBordeaux A. C. (Capian)ボルドーシャトーラ シェーズボルドーA. C. (カピアン)

#### ポムロルのボールガールの醸造担当であるヴァンサン プリウー氏が手掛けるシャトー。

ボルドー ポムロルの有名シャトー、シャトー ボールガールの醸造担当であるヴァンサン プリウー氏が醸造学校での友人ジャン フランソワ ロンタン氏と共に、自ら土壌を分析し、ブドウを植え替え、醸造を行なっているシャトーです(ジロンドのカピアン村に位置しています)。このシャトーの歴史は古く、高級官僚で貴族の、レオナール ドゥラ シェーズの一族により、16世紀より19世紀まで所有されていました。1997年より現在の二人による所有となっています。畑の良さから先の発展が楽しみなシャトーであ

#### WHITE WINE

Château La Chèze, Blanc

# シャトー ラ シェーズ ブラン

トロピカルフルーツの華やかな果実香に切れの良い酸味が伴なった、和食にも併せ易いボルドー セック。

味わい	トロピカルフルーツの華やかな果実香に切れの良い酸味が特徴。						
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100			Bio認証等	AB、ユーロリーフ		
方角&標高	_	土壌	粘土砂利質 石灰質	発酵 発酵	ステンレス&セメントタンク		
樹齢&仕立て	_	熟成 ステンレスタンクで熟成。					

JAN: 4933238092669 2021 375ml/24 BX2221-11 ¥1,600 JAN: 3468170022418 2023 750ml/12 BX2123-11 ¥2,800



Bordeaux Château De Rayne Vigneau Bordeaux A. C. ボルドー シャトー ドゥ レーヌ ヴィニョ ボルドーA.C.

#### ソーテルヌ格付け第一級レーヌ ヴィニョの辛口。2007年よりリュット レゾネ。

収穫年によってはイケムを凌ぐことも有る名門シャトー。収穫は手摘み、ソフトにプレスしたジュースを樽で発酵。シュール リーの状態で熟成させ通常は1回バトナージュを 施します。生産量300,000本。

#### WHITE WINE

Le Sec de Rayne Vigneau

#### ル セック ドゥ レーヌ ヴィニョ

シトロン、グレープフルーツなどの香りで余韻に洋ナシの風味。

特徴	貴腐の甘口ワインと共に辛口も同等の評価を受ける。					
味わい	シトロン、グレープフルーツなどの香りで余韻に洋ナシの風味。フレッシュ&フルーティーでありながらコクもある。					
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100	ソーヴィニヨン・ブラン100			リュット レゾネ	
植密度&収穫量	35h1/ha	土壌	砂質 粘土質	発酵	樽発酵	
樹齢&仕立て	樹齢25年	熟成 ソフトにプレスしたジュースを樽で発酵。シュール・リーの状態で熟成。				

JAN: 4933238089393 2020 750ml/6 BX2120-98AQQ ¥4, 400

Bordeaux	Chateau Gulraud	Bordeaux A. C.
ボルドー	シャトー ギロー	ボルドーA. C.

#### ソーテルヌ格付けプルミエ クリュ クラッセの実力派シャトー。

長年にわたり世界的に評価をされているシャトー ギロー。1766年にギロー家がシャトーを取得してから品質が向上し、1855年の格付けでは、プルミエ クリュ クラッセに輝 きました。その後、1983年にグザヴィエ ブランティー氏が支配人に就任すると、厳しい選果で完熟した果実のみの収穫にこだわり、さらなる発展を遂げました。最高品質 ソーテルヌワインのために、補糖を禁止し、酸化防止剤(SO2)の使用も最小限に抑えています。1996年から有機栽培を始め、2007年にすべての畑に有機栽培を拡大しまし た。これは1級格付けされたシャトーの中で初めてであり、長い年月をかけて手に入れたものでした。

#### WHITE WINE

Le G de Château Guiraud

# ル ジェ ドゥ シャトー ギロー

ソーテルヌのテロワールを忠実に表現している風格のあるワイン。

, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,						
特徴	<b>記熟した状態で収穫されたブドウから造られる最高級辛ロ白ワイン。</b>					
味わい	華やかな黄桃や小さな木になる果実のアロマ、濃密で力強いアタックと長い余韻。					
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン45、セミヨン55			Bio認証等	有機農業	
植密度&収穫量	6, 600本/ha	600本/ha 土壌 粘土質石灰岩			オーク樽	
樹齢&仕立て	0年 熟成 樽で8ヶ月、定期的にバトナージュ。					

**OPEN** JAN: 4933238095851 2022 750ml/6 BX2122-102A



Bordeaux	Château Coutet	Bordeaux A. C.
ボルドー	シャトー クーテ	ボルドーA. C.

# ソーテルヌ地方で最も古いシャトーの1つ。

1643年から続くバルサックに位置する最古の由緒正しきシャトーで、ソーテルヌ1級に格付けされています。バルサックで最大かつ代表的なシャトーでもあり、エレガンスと バランスの取れた甘さを持つ模範的なワインを造っています。「クーテ」という名称は、「ナイフ」を意味するガスコーニュ地方の言葉から来ており、ワインはその名前の通 り、フレッシュで活き活きとした印象を彷彿させます。

#### WHITE WINE

Opalie de Château Coutet

#### オバリー ドゥ シャトー クーテ

テロワール特有のミネラル感が美しくフレッシュな骨格をもたらしている素晴らしいバランス。

特徴	「ルザック地区で初めて造られた辛ロワイン。パワフルでエレガント。濃密で活き活きしたアタックと美しい複雑さ。								
味わい	洋ナシやマンゴー、白い花の香り。余韻には、バニラとブリオッシュのニュアンス。								
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン50、セミヨン50			Bio認証等	_				
方角&標高	_	土壌	粘土石灰岩	発酵	フレンチオーク				
樹齢&仕立て	40年	熟成	新樽40% フレンチオークで9ヶ月。						
JAN: 4933238091136		2016	750ml/6	BX2116-103∆	OPEN				



Bordeaux	Château Margaux	Bordeaux A. C.
ボルドー	シャトー マルゴー	ボルドーA. C.

# 「ポルドーの宝石」と称されるシャトー マルゴーが手掛けるポルドー ブラン。

「ボルドーの宝石」と称されるンヤトー マルコール士舞いるハルドー マラフ。 1855年の格付けから5大シャトーのトップを争う高貴なワインを造るシャトー マルゴー。ワイン愛好家を虜にするワインは、女性らしくも力強さを秘めていると例えられるこ とがあり、理由はその優雅で香り高い、マルゴー特有のエレガンス。またそれを支えるようなたっぷりの果実味と豊富なタンニンを持ち合わせていることから来ています。こ ドウ収穫においては、選果を厳しくし、ファースト ラベルに使われるブドウは、全体の僅か35%前後しかありません。素晴らしいテロワールで育ち、厳しい選果を通過した 最高級のブドウだけがグラン ヴァンに使用されています。

#### WHITE WINE

Pavillon Blanc du Château Margaux

#### パヴィヨン ブラン デュ シャトー マルゴー

5大シャトーの中でも特に高貴でエレガントとされる「ボルドーの宝石」シャトー マルゴーの白ワイン。

特徴	熟成のポテンシャルが高く、30年は熟成すると言われている。					
味わい	複雑で豊かなアロマ。エレガントで繊細、フルボディのアタックと酸味の長い余韻。					
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン			Bio認証等	_	
植密度&収穫量	10, 000本/ha	土壌	_	発酵	_	
樹齢&仕立て	20年以上	熟成 木樽で7~8ヶ月。				

JAN: 4933238083230 2018 750m1/6BX2118-45A **OPEN** 



Bordeaux

# Château La Grave Duc Decazes

Bordeaux Supérieur A. C. (Bonzac)

ボルドー

シャトー ラ グラーヴ デュック ドゥカーズ

ボルドー シューペリュールA. C. (ボンザック)

### 大資産家ドゥカーズのプライベートワインを特別にリリース。

ラランド ドゥ ポムロール、フロンサックの近く、ボンザックに位置。大資産家ドゥカーズが所有する小川も流れる240haの美しい広大な別荘の敷地内に9haのブドウ畑があ り、フランス以外に出荷されることは希な、極少量の上質赤ワインが生産されています。畑のブドウの平均樹齢は35年。

#### RED WINE

Château La Grave Duc Decazes

JAN:

#### シャトー ラ グラーヴ デュック ドゥカーズ

フランス以外に出荷されることは希な少量の上質赤ワイン。

特徴	畑のブドウの平均樹齢は35年。樽で熟成させたものを30%ブレンド。						
味わい	ブラックチェリーと黒スグリ <i>の</i>	ブラックチェリーと黒スグリの香りに僅かに樽のニュアンス。バランスの良い味わい。					
ブドウ品種	メルロー60、カベルネ・ソーヴ	メルロー60、カベルネ・ソーヴィニヨン20、カベルネ・フラン20			_		
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで20日間		
樹齢&仕立て	樹齢&仕立て 平均樹齢35年 熟成 ステンレス70%、木樽30%で熟成。						
JAN:	4933238100074	2019	750ml/6	BX1119-72A	¥2, 500		

750ml/6



2020

Bordeaux Supérieur A.C.

¥2,500

**Bordeaux** ボルドー

Château Bois-Malot シャトー ポワ マロ

BX1120-72

ボルドー シューペリュールA.C.

#### 濃厚なポルドーを生産するドルトーニュ河沿いに有る小さなシャト-

1992年から醸造を行っている当主Jack Meynard(ジャック・メイナール)氏は4代目。1916年に祖父がCh. Valentons-Canteloupと言うシャトーを買い、1973年に父がCh. Bois-Malotを買い、1976年に畑を買いました。現在全部で25haのブドウ畑を所有しています。飲み頃まで待ち、熟成させて美味しくなったボルドーを出荷しています。

#### RED WINE

Château Bois-Malot, Tradition

#### シャトー ポワ マロ トラディション

ボルドー シューペリュール対象のコンクールでトップ20に名を連ねている濃厚なボルドー。

イルト フェー・フェール 対象のコンプールでトック 2010年 とといる版字 なれが トー。						
特徴	収穫は手摘み。ステンレスタンク6ヶ月その後12ヶ月樽熟成。新樽50%残り1年樽。					
味わい	果実味豊かで、後味にビターチョコレートの感じが残る。					
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50、	メルロー30、カベル	Bio認証等	_		
植密度&収穫量	4200本/ha	土壌	粘土 シルト 砂利質	発酵	スキンコンタクトで25~45日	
樹齢&仕立て	て 平均樹齢20年 熟成 ステンレスタンク6ヶ月その後12ヶ月樽熟成。新樽50%残り1年樽。				新樽50%残り1年樽。	
JAN:	4933238089751	2012	750ml/12	BX1112-150Q	¥3, 300	



Bordeaux

#### Vigbobles Clémenceau

Bordeaux Supérieur A.C.

ヴィニョーブル クレメンソー ボルドー シューペリュールA.C.

### 小さな家族経営の3世代目。若手が造る新しい視点でのポルドーワイン。

とても小さな家族経営の3代目。ワインメーカーはギョーム・ドゥ・クレメンソー氏。彼の世代から瓶詰を始めた若手の生産者です。ブドウ畑はドルトーニュ川の左岸のジュイヤック (Juillac) 標高100mの斜面にあります。伝統的なブドウ品種はもちろん、総面積は60ha、HVE3の認定を受けています。

#### RED WINE

ボルドー

Les Mains Noires

### レマン ノワール

力強く、パワフルなプティヴェルド種のみで造られる赤。タンニンも豊富に含まれ骨格のしっかりとしたワイン。

特徴	作付け面積は約2haのみと極僅か。ボルドーでは基本ブレンド用で使用されるプティヴェルドの単一品種。					
味わい	色合いは濃い紫。熟したプラム、スミレなどを想わせる香り、挽きたてのホワイトペッパー。カ強いタンニン。					
ブドウ品種	プティ・ヴェルド100			Bio認証等	_	
植密度&収穫量	40h1/ha	土壌	粘土石灰岩	発酵	コンクリートタンク	
樹齢&仕立て	- 熟成 100%2251のフレンチオーク。					
JAN:	4933238091679	2020	750ml/6	BX1120-290A	¥3.500	



ボルドー

Château Haut-Meneau シャトー オー ムノー Blaye Côtes de Bordeaux A. C.

ブライ コート ドゥ ボルドーA.C.

#### 安定した品質に定評があるシャトー。

メドックの対岸に位置するシャトー。現当主はジャック・アンリ・ブラバール氏。非常に歴史のある建物でサンティアゴ・ディ・コンポステーラへ行く巡礼の道中に有るので 小さな部屋がたくさん有り、庭にはマリア像が有ります。造り出されるワインは飲み口の良い、コストパフォーマンスに優れたバランスの良いタイプでブライのコンクールで 金賞の常連。安定した品質に定評があります。2012年よりエコセール取得。

# RED WINE

Bordeaux

Château Haut-Meneau

#### シャトー オー ムノー

飲み口の良い、コストパフォーマンスに優れた安定した品質に定評があるバランスの良いタイプ。

特徴	生産量は40hl/ha。天然の酵母を使用。マセラシオンを4週間取り2~3年使用樽で熟成。					
味わい	メルローの良さが良く出ており、果実味豊かでバランスの良い味わい。僅かにオーク樽を感じる。					
ブドウ品種	メルロー60、カベルネ・ソーヴィニヨン30、マルベック10			Bio認証等	エコセール	
植密度&収穫量	40h1/ha	40hl/ha 土壌 粘土石灰質 発酵 ステンレスタンク4週間				
樹齢&仕立て	樹齢35年	熟成 2~3年樽で12ヶ月間。その後タンクで6ヶ月間熟成。				





JAN: 4933238095882 2020 750ml/12 BX1120-101N ¥3,000 JAN: 4933238098289 2020 375m1/24BX1220-101 ¥2,000

Château Haut-Meneau, La Clie

#### シャトー オー ムノー ラ クリー

ヴィニュロン(ブドウ栽培者)とブドウが抽象的に記されたエティケットを持つラ クリーは、良くまとまった

このシャトーのファーストキュヴェ。このシャトーが所有する最上の単一区画名。

特徴	ブドウの平均樹齢は40年以上。長めのマセラシオン(5週間)を取り、新樽と1~2年使用樽で12ヶ月間熟成。						
味わい	赤いフルーツの香りとコーヒー	いフルーツの香りとコーヒー、バニラやチョコレートの香りが混じる。心地良いタンニン。2時間前の抜栓がお勧め。					
ブドウ品種	メルロー50、カベルネ・ソーヴ	ルロー50、カベルネ・ソーヴィニヨン50 Bio認証等 エコセール					
植密度&収穫量	35h1/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4週間		
樹齢&仕立て	平均樹齢40年以上 熟成 新樽と1~2年使用樽で12ヶ月間熟成。						
JAN:	4933238100135	2020	750ml/12	BX1120-186	¥3, 500		



Bordeaux

Château Puy Castéra

Haut-Médoc A. C. (Cissac)

ボルドー

シャトー ピュイ カステラ

オー メドックA.C. (シサック)

伝統的なメドックのワイン造りを継承する家族経営の生産者。現在2代目の女性(Alix Marès)がワイン造りを行っている。

シャトー名は古いフランス語とラテン語に由来しています。ピュイ(土手)、カステラ(要塞)。メドックの伝統あるワイン造りを継承しているシャトーです。現在、ピュイ カステラの所有するブドウ畑は傾斜面にある28haで構成されており、丘の向こうにラフォン ロシェが見えるなど、サン テステーフや、ポイヤックの錚々たるシャトーも近く にあります

RED WINE

Château Puy Castéra

シャトー ピュイ カステラ

デキャンター (DECANTER) 誌で三ツ星 (Recommended 3 Stars) 獲得や、各種コンクールで

金賞受賞するなど高評価。ブドウ畑は傾斜面にある28haで構成されている。



Château du Moulin

Haut-Médoc A. C. (Lamarque)

**Bordeaux** ボルドー

シャトー デュ ムーラン

オー メドックA.C. (ラマルク)

カントナック ブラウン、ジョセ サンファン氏所有のプライベート ワイナリー。

-とシャス スプリーンの向かいに位置するラマルク村のこのシャトーは、シャトー カントナック ブラウンのメートル ド シェ(管理責任者)である、ジョ セーサンファン氏所有のプラペート ワイナリーです。エティケットに描かれている風車は現在はもう使われていませんが、かつて穀物栽培をしていた時代のもので、この風車 の麓に畑は広がります。キャップシールに描かれている穀物の絵は3人の娘をイメージしたものです。畑は1haでラマルク村では最も質の高い砂利質土壌。年間生産量は僅か 450ケースと大変希少なワインです。

RED WINE

Château du Moulin

シャトー デュ ムーラン

ブラックベリー、カシス リキュールを想わせる凝縮した味わいとミネラル。樽からくるほのかなバニラの香り。

特徴	畑は1ha。樹齢は約30年。40%は新樽、60%は1回使用した樽を使用。卵白での清澄を行う。						
味わい	ブラックベリー、カシス・リキ	ラックベリー、カシス・リキュールを想わせる凝縮した味わいとミネラル。樽からくるほのかなバニラの香り。					
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン62、メルロー38 Bio認証等 一				_		
方角&標高	_	土壌	砂利質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢約30年 熟成 40%は新樽、60%は1回使用した樽にて熟成。						
JAN:	4933238100326	2018	750ml/12	BX1118-220Q	OPEN		

JAN:

2022 750ml/12

BX1122-220

**OPEN** 

Bordeaux ボルドー

Château La Haye シャトー ラ エ

Saint Estèphe A.C.

サン テステーフ A.C.

サン・テステーフで最も古いシャトーのひとつ。370年間同じファミリーが所有し存続。

シャトー・ラ・エはサン・テステーフで最も古いシャトーのひとつ。ナチュラルで清潔感のある、果実味に溢れたポテンシャルの高いポルドーを生産しています。レサックのジャノ・ベルナール卿がこの土地を取得し、最初のブドウの木を植えた1557年に遡る歴史があります。2012年、資産家クリス・カルドン (Chris Cardon) が購入するまで、370 年間、同一ファミリーに所有されていました。またアンリ (Henri) 2世とディアーヌ・ドゥ・ポワティエ (Diane de Poitiers) が使用していた狩猟小屋であったという伝承があり、それでHとDを組み合わせた形がシャトーのシンボルマークとなっています。10,000年前、川の侵食によって地域が大きく切断され、今日では全体が隆起し、非常に対けばいくなったも増に関策が終機を持っています。4200kgの所有機は、様々なの中・様々な に水はけがよくなった土壌は顕著な特徴を持っています。約29haの所有畑は、様々な色の土が存在し、至るところが石英や石で覆われており、砂利質の土壌表面と混合され、深く根を張ったブドウから特別なフィネスを持ったワインが生まれます。 クリス・カルドンが購入後、カリスマ醸造家、エリック・ボワスノ (Eric Boissenot) が招聘され、多くの醸造改革を実施。サン・テステーフにおけるヴィンテージのベストバイの地位を確固たるものとしています。

RED WINE

Château La Haye

シャトー ラ エ

サン・テステーフにおけるベストバイとの評価が高い秀逸なボルドー。

特徴	素晴らしいポテンシャルを持っ	素晴らしいポテンシャルを持ったボルドー。バニラ、ショコラ、ブラックチェリーのエレガントで繊細な香り。						
味わい	フレッシュさと口いっぱいに広	フレッシュさと口いっぱいに広がる密度の有る凝縮した果実の豊かさの驚くべき組み合わせ。						
	ミネラル感、スパイスのタッチ	ネラル感、スパイスのタッチの混じる贅沢で長い余韻。						
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50、	メルロー45、プティ	・ヴェルド5	Bio認証等				
植密度&収穫量	_	土壌	砂利、粘土質	発酵	ステンレスタンクで2~3週間			
樹齢&仕立て	樹齢40~50年 熟成 樽100% (内新樽4			にて12~14ヶ月熟成				
JAN:	3760229260568	2018	750ml/6	BX1118-24A	¥6. 800			



Bordeaux Château Richebon Pauillac A. C ボルドー シャトー リュシュボン ポイヤック A.C.

### シャトー クロワゼ バージュ、シャトー ローザン ガシを所有するQuie ファミリーが所有。

ー時期アメリカ人が畑を所有していたが1942年Quie ファミリーが買収。ジャン フィリップと妹のアンヌ フランソワーズが伝統的な製法で作っています。21日間のマセラシ オンでゆっくり抽出しエレガントなワインを目指し典型的なポイヤックワインを作っています。

#### RED WINE

Château Richebon

#### シャトー リュシュポン

葡萄はクロワゼバージュから。ボトリングもシャトーで行う。CORDIER社専売。

特徴	30haの畑より。畑の管理、醸造ともクロワゼ・バージュと同じチームが行う。					
味わい	にく熟したチェリーとパプリカのようなスパイシーさを持ちバニラのニュアンスも。小羊のグリルと。					
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン65、	カベルネ・ソーヴィニヨン65、メルロー30、カベルネ・フラン5			_	
植密度&収穫量	_	土壌	シルトの混じる砂利質	発酵	ステンレスタンクにて21日間。	
樹齢&仕立て	樹齢35年 熟成 樽にて12ヶ月間の熟成。					
	10000000000	2215	750 1/0	DV4445 07040	1/0 000	

JAN: 4933238089836 2015 750ml/6 BX1115-278AQ ¥6, 300

Bordeaux Château Cantenac-Brown Margaux A.C. ボルドー シャトー カントナック ブラウン マルゴー A.C.

### オーナーが農学者のトリスタン ル ルース氏に代わり、品質の向上とともに環境への取組に力をいれている。

オーナーが2019年よりフランス人の実業家であり農学者のトリスタン ル ルース氏に。環境との調和を重視したワイン造りを取り組んでいます。醸造責任者兼マネージャ―と してジョセ サンファン氏が引き続き行い、素晴らしいテロワールに価値を与える様最大の努力を払っています。全体で48ha。年間13万本を生産。

Château Cantenac-Brown, 3ème cru classé

# シャトー カントナック ブラウン

2017年は霜の被害もあったが全体としては良作年で素晴らしい仕上がり。

	特徴	9月の中旬から10月の上旬にかけて収穫。								
Г	味わい	ブラックベリーにカカオやタバ	ラックベリーにカカオやタバコのニュアンス。タンニンもあるが酸味が全体のバランスを保っている。							
Г	ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィンヨン67、	ベルネ・ソーヴィンヨン67、メルロー33 Bio認証等 —							
Г	方角&標高	_	土壌	砂礫質	発酵	ステンレスタンク				
	樹齢&仕立て	_	- 熟成 フレンチオークで16ヶ月間(新樽60%、1年樽40%)。							
	JAN:	4933238098968	2014	750ml/12	BX1114-68	OPEN				
		10000000000	2001	750 1 /40	BV4404 00	00511				

JAN: 4933238096261 2021 750ml/12 BX1121-68 **OPEN** JAN: 3760020114466 2021 750m1/6BX1121-68A **OPEN** 

Château Simon Sauternes A. C. ボルドー シャトー シモン ソーテルヌ A.C.

# 造り手は1814年からソーテルヌ(バルザック村)に続く名門Dufour家。

現在は6代目で、Paul ine女史とその姉夫婦で仕事をしています。所有している畑の半分の20haがソーテルヌで14~15haがグラーヴAOC、6haがボルドーAOCになっています。 カーヴは1814年以前から有ったもの。温度は一年中一定で壁には畑の石を使用しています。平均で9月3週目くらいに貴腐菌の付いた状態で収穫。畑はシャトー・クーテに面し ていて専門誌でも高い評価を受ける逸品。

#### WHITE WINE

Chateau Simon

#### シャトー シモン

JAN:

世界三大貴腐ワインのひとつのソーテルヌがお手頃価格で楽しめる。

4933238096704

 - SI - Proceedings of the control of							
特徴	5灰質がミネラルの基調になっていて、貴腐菌が複雑味をもたらせてくれる。						
味わい	柿や白桃にスイカズラやキニー	や白桃にスイカズラやキニーネのヒント、完熟したリンゴの風味。オーク樽からくるニュアンスもありリッチな印象。					
ブドウ品種	セミヨン90、ソーヴィニョン・	ミヨン90、ソーヴィニョン・ブラン8、ミュスカデル2 Bio認証等 一					
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	て - 熟成 オーク樽12ヶ月熟成。						
 JAN:	4933238096704	2020	375ml/12	BX2220-52A	¥3, 300		

375mI/12

BX2222-52A

2022



¥3, 300





Bordeaux Château Perey-Chevreuil Saint-Émilion A.C. ポルドー シャトー ペレーシュヴルイユ サンテミリオン A.C.

#### サンテミリオングランクリュをカジュアルな視点で楽しんでもらうために造られた特別ラベル。

Château Perey-Chevreuilはメゾン・エブラールが所有するサンテミリオン村のふもとに位置するシャトー。Château Saint Valéry(聖人の意味)が本体でChâteau Perey-Chevreuilの二つのシャトー(同じワインだが二つの名前が有る)を所有。ゴルフが終わった後、飲みに行くことを表す「19番ホール」をモチーフにしたサンテミリオン。主に地元のレストランで使用されています。可愛らしいエティケットをデザインしているのは著名な漫画家Andriveau Simon氏。

#### RED WINE

No. 19 Saint-Emilion Grand Cru

#### ニュメロ19

『19番』に込められたのはあり得ないこだわりをもって造ったワインという意味も。

特徴	13ha。収穫はすべて手摘み。年間生産量は12,000本。							
味わい	色合いは深いルビーレッド。チ	色合いは深いルビーレッド。チェリーなど赤い果実の香りとほのかなスパイスが調和。						
	樽から来るニュアンスのバラン	から来るニュアンスのバランスも良い。						
ブドウ品種	メルロー100	メルロー100			_			
方角&標高	_	土壌	粘土砂質土壌	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齡35年	熟成						
JAN:	3468170015601	2020	750ml/12	BX1120-04	¥4, 500			

750ml/12



¥4,500

Bordeaux Château Dassault Saint-Émilion A. C. ポルドー シャトー ダッソー サンテミリオン A. C.

BX1122-04

# 目指すのはモダンで凝縮感を持ちながらもエレガントで伸びやかなスタイルのサンテミリオン。

2022

1862年ヴィクトル ベイロがシャトー クープリを造り、24haの畑を買収。それらを1955年戦闘機、武器メーカーのマルセル ダッソーが買い取り自らのファミリーネーム、 ダッソーの名を付けたのが始まりです。日々の運営、管理は、1995年よりローランス ブリュン ヴェルグリエット女史が、2019年よりヴァレリ ベフヴェ女史が引き継いで執 り行なっています。土壌は珪土を含んだ砂質 石灰質 (粘土質は2割程混じる)。ブドウの樹齢は平均35年。生産量は、メルローが40hl/ha。カベルネフランが34~35hl/ha。テ ルトル ロートブッフのフランソワ ミジャヴィルの協力を得て、モダンで凝縮感を持ちながらもエレガントで伸びやかなスタイルとなり、ヴィンテージの個性も際立っていま

#### RED WINE

JAN:

3468170015601

Château Merissac

#### シャトー メリサック

2009年までシャトー ダッソーのセカンドであったが、2010年より畑の名前を冠した別シャトー。

	1000   01 C   11							
特徴	コンクリートタンクで15日間発酵後、新樽100%で18ヶ月間熟成。							
味わい	ドライチェリーと柔らかな甘い香りが混じりあう。タンニンも細やかで果実味も充実しており、							
	<b>俊味とのバランスが取れている。</b>							
ブドウ品種	メルロー80、カベルネ・フラン	<b>2</b> 0		Bio認証等	_			
植密度&収穫量	35h1/ha	土壌	粘土質	発酵	コンクリートタンク15日間			
樹齢&仕立て	平均樹齢35年 ギュイヨ 熟成 16ヶ月の熟成は一年樽50%、ステンレスタンク50%。							
JAN:	JAN: 4933238096858 2014 750ml/12 BX1114-137Q ¥7.300							



Château Dassault, Grand cru classé

# シャトー ダッソー 特別級

果実に対して誠実ながらも、凝縮感のあるスタイル。

- 朱美に対し〔誠美	<b>米美に対して誠美なからも、緑稲窓のあるスタイル。</b>							
特徴	7セラシオンを半日行い温度管理しながらアルコール発酵。							
味わい	果実に対して誠実ながらも、凝	実に対して誠実ながらも、凝縮感のあるスタイル。						
ブドウ品種	メルロー75、カベルネ・フラン	メルロー75、カベルネ・フラン20、カベルネ・ソーヴィニヨン5 Bio認証等 —						
植密度&収穫量	35h1/ha	土壌	砂質 石灰質	発酵	コンクリートタンク15日間			
樹齢&仕立て	平均樹齢35年 ギュイヨ	<sup>2</sup> 均樹齢35年 ギュイヨ 熟成 18ヶ月の樽熟成は新樽50%、1年樽50%。						
JAN:	JAN: 4933238096209 2021 750ml/12 BX1121-20 OPEN							



Bordeaux Château Petit Gravet Ainé Saint-Émilion A. C. ボルドー シャトー プティ グラヴェ エネ サンテミリオン A. C.

# 僅か2.5haの粘土質基盤の砂質土壌から高い品質のサンテミリオンを生産。

フランス人ワイン評論家Michel Bettane (ミシェル ベターヌ) 氏が「自分がワインを造るならこういうスタイルのワインを造りたい」と評し、その年のプリムール2003年は、ヴァランドローより高い評価を得て100%完売となったシャトーです。もともと1998年までPetit-Gravet (プティ グラヴェ) というシャトーでしたが、相続の為、このPetit Gravet AineとPetit Gravet Marie-Louise に分割されました。僅か2.5haの粘土質基盤の砂質土壌。面積が小さいのでブドウを入念に選別することが可能で、収量を抑えて (25hl/ha) 自然酵母でワインを造ってきました。Catherine Papon Nouvel女史が醸造を担当しています。

#### RED WINE

Château Petit Gravet Ainé, Grand cru

#### シャトー プティ グラヴェ エネ 特級

平均8,000本足らずの生産量と高い品質により、非常に入手困難なワイン。カベルネ・フランは温暖化に適しているとのこと。

特徴	収量を抑えて凝縮した味わいを表現したワイン。マロラクティックは新樽100%で行われる。							
味わい	黒い果実の柔らかな凝縮感。コ	県い果実の柔らかな凝縮感。コーヒー、スパイスの感じが混じり、しなやかで緻密なタンニンと酸味のバランス。						
	まろやかな口当たりだがミネラ	ろやかな口当たりだがミネラルが繊細。余韻は非常に長い。						
ブドウ品種	カベルネ・フラン80、メルロー	-20		Bio認証等	AB、ユーロリーフ			
植密度&収穫量	25h1/ha	土壌	砂質 粘土質	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	平均樹齢50年 熟成 新樽30~40%、残りに						
JAN: 4933238093345		2020	750ml/12	BX1120-199	OPEN			
JAN:	4933238096445	2021	750ml/12	BX1121-199	OPEN			



Bordeaux Clos Saint Julien Saint-Émilion A. C. ボルドー クロ サン ジュリアン サンテミリオン A. C.

### 2022年以降はGrand cru classéに格上げされる、濃密で複雑なサンテミリオン。

1950年頃に先代の父が獲得した畑で2000年から上記のシャトー・プティ・グラヴェ・エネと同じく現当主のCatherine Papon Nouvel女史が管理、醸造を担当しています。2022年以降はGrand cru classéに格上げされます。

#### RED WINE

Clos Saint Julien, Grand cru

#### クロ サン ジュリアン 特級

地表から30センチのところに埋まる石灰岩がスポンジのように水分をため込んで濃度に影響を及ぼすため、

人気と評価が高いサンテミリオン。

特徴	最初に収穫されるメルローからは骨格、後で収穫されるカベルネ・フランからは丸みの有る濃厚さが得られる。						
味わい	ミントや完璧に熟した黒系果実	ミントや完璧に熟した黒系果実の香り、アタックは滑らかで長く深い余韻が味わえる。					
ブドウ品種	カベルネ・フラン70、メルロー	-30		Bio認証等	AB、ユーロリーフ認証		
植密度&収穫量	7, 000本	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	カベルネ・フラン40年、メルロー80年	熟成	新樽60%、1年樽40%で1	6ヶ月間熟成。	-		

JAN: 4933238096438 2021 750ml/12 BX1121-231 OPEN

Bordeaux Château Valandraud Saint-Émilion A. C. ボルドー シャトー ヴァランドロー サンテミリオン A. C.

#### シンデレラ・ワイン、ガレージ・ワインと呼ばれるほど急激に登場しその品質で注目を集めたシャトー。

2019

ワインに情熱を注ぐ夫婦ジャン=リュック・テュヌヴァンとミュリエル・アンドローが1991年に貯金のすべてを集め購入した0.6haの土地に誕生しました。現在8.88ha。収穫は手作業で行われその際に作業員による葡萄の選別、さらに機械による密度測定で選別が行われれ、温度調節されたステンレススチール、木、コンクリートのタンクで醸造。手作業でパンチダウン、ポンピングオーバー、約3週間マセラシオンを行います。

#### RED WINE

Château Valandraud, Premier Grand cru classé

4933238087009

#### シャトー ヴァランドロー 第1特別級B

_	11 27 25 1 - Ni Idwardy									
	特徴	濃いガーネット。黒い果実の凝	いガーネット。黒い果実の凝縮した濃密な香り。長い余韻が特徴的。 ネラルやフルーティさが詰まっており、力強いタンニンはきめ細かくまろやかで濃密なフルボディ。							
	味わい	ミネラルやフルーティさが詰ま								
	ブドウ品種	メルロー70、カベルネ・フラン	<sup>,</sup> 25、カベルネ・ソー	ヴィニヨン5	Bio認証等	ı				
	植密度&収穫量	_	土壌		発酵	木樽、セメント、ステンレス				
ſ	樹齢&仕立て	30年&垣根仕立て	熟成	100%新樽熟成						
	JAN: 3380820065142		2018	750ml/12	BX1118-151	OPEN				
	JAN:	3380820065142	BX1118-151A	OPEN						

750ml/12

Bordeaux Château Quintus Saint-Émilion A. C. ボルドー シャトー カンテュス サンテミリオン A. C.

BX1119-151

#### メドック格付け1級シャトー・オー・ブリオンと同じオーナーが右岸で造るワイン。

サンテミリオンの3つの不動産を所有し、45haのワインエステートを形成しているその地域の最高級ワインを生産している生産者。標高62mの石灰岩の岬に位置するカンテュスは北、西、南に高原が広がり、豊かなミクロクリマのテロワールからメルローとカベルネ・フランの味わいに最高の表現を与えます。フルーツベースのカンテュスのワインは、巧みさ、上品さ、ミネラル感が特徴。様々な方角に面したこの地形により、常にバランスの取れた最高のワインを生産することが可能です。

#### RED WINE

Château Quintus, Grand cru

JAN:

#### シャトー カンテュス 特級

211 1321	TI SS / AN IN INC.								
特徴	特徴 輝きもある深い赤色。2品種のバランスが完璧なフルボディ。								
味わい	複雑でパワーのある熟した果実	€の香り。特にカシ	め細やかなタンニンも特	徴。					
ブドウ品種	メルロー55.4、カベルネ・フラ	シン44.6	Bio認証等 一		-				
植密度&収穫量	_	土壌	粘土石灰岩	発酵	フレンチオーク、ステンレス				
樹齢&仕立て	_	熟成	新樽38.2%、12~1	8ヶ月。					
JAN:	4933238068152	2014	750ml/6	BX1114-256A	OPEN				
JAN: 4933238093260		2020	750ml/6	BX1120-256A	OPEN				
JAN:	4933238096360	2021	750ml/6	BX1121-256A	OPEN				







**OPEN** 

Bordeaux

### Château Haut-Bernat

Puisseguin-Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー オー ベルナ

ピュイスガン サンテミリオン A.C.

#### メートル ドゥ シェのステファン氏が最新技術を駆使し、安定した品質のピュイスガン サンテミリオンを生産。

100%メルロ一種(平均25~30年の樹齢)より仕込まれるピュイスガン サンテミリオンです。メートル ドゥ シェはステファン氏。エノロジストはミシェル ロラン氏。オーナーはBessineau氏。1996年よりMicro-Bullageミクロ ブラージュを試し始めました。Micro-Bullageミクロ ブラージュ=発酵槽内での微酸化促進器具で、2cm/L/月という超極微量の酸素を送り込む。フェノール類の重合化を促進してワインを滑らかにする効果がある。サンテミリオンで最近注目されている醸造法のひとつ。

RED WINE

Château Haut-Bernat

シャトー オー ベルナ

100%メルロー種より仕込まれるコスト パフォーマンスに優れたピュイスガン サンテミリオン。

特徴	ひとつの枝に6つの芽までと収量を抑え、発酵はやや低めの温度 (25~27度)で約1ヶ月間。マロラクティックも							
行取	タンク内にて。スーティラージ	タンク内にて。スーティラージュは1回のみ(樽に移してからは行なわない)。瓶詰め前の清澄、フィルターはかけられない。						
味わい	甘草、キャラメル、チョコレー	甘草、キャラメル、チョコレートの甘い芳醇さに、カシス、プルーンを想わせる果実味が柔らかく混じる。						
	タンニンも程よい強さを持って	タンニンも程よい強さを持っている。						
ブドウ品種	メルロー100				Bio認証等	_		
方角&標高 一 土壌 粘土 砂質 石灰質				灰質	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間		
樹齢&仕立て 平均樹齢30年 熟成 樽(フランス産のみ)で1年間熟成。(50~100%新樽使用。年により変更)								
JAN:	4933238093574	2019	750ml/12		BX1119-18Q	¥5, 000		



Château Beauregard

Pomerol A. C.

Bordeaux ボルドー

シャトー ボールガール

ポムロル A.C.

# ミル フルールと呼ばれる美しいシャトー。しなやかでかつ豊かな味わいのポムロルを手掛ける。

水堀、それに架かるブリッジ、可愛らしいテラス、そして非常に多くの花に囲まれたミル フルール(千の花)と呼ばれる美しいシャトー。資産家グッゲンハイム家がいたく 気に入って、建築家を呼び寄せ、全く同じ物をニューヨーク ロングアイランドに建てさせたという逸話もあります。他のシャトーと異なり単なる館でなく、ここは18世紀の ジロンドのシャルトル大修道院です。Vincent Priou氏(ヴァンサン プリウー)がしなやかでかつ豊かな味わいのポムロルを手掛けています。土壌は粘土質で砂利、砂質が混

RED WINE

Château Beauregard

#### シャトー ボールガール

非常にしなやかで長い余韻を持つ魅力的なポムロル。

Γ	特徴	樽熟成は15~20ヶ月。60~70%	熟成は15~20ヶ月。60~70%新樽。フィルターはかけない。							
Γ	味わい	果実味は熟した感じで甘く、トースト、チョコレート、ブラックカラントの魅惑的な香り。非常にしなやかで長い余韻。								
ブドウ品種 メルロー60、カベルネ・フラン35、カベルネ・ソーヴィニヨン5 Bi					Bio認証等	_				
Γ	方角&標高	南東向き	土壌	粘土質 砂利質	発酵	ステンレスタンク5週間				
Γ	樹齢&仕立て	平均樹齡35年	熟成	樽熟成は15~20ヶ月。6	60~70%新樽。					
_	JAN:	3468170013485	2018	750ml/6	BX1118-141A	OPEN				
	JAN:	4933238087085	2019	750ml/12	BX1119-141	OPEN				
	JAN:	4933238093482	2020	750ml/12	BX1120-141	OPEN				



Bordeaux

Château La Fleur Saint Georges

Lalande de Pomerol A. C. (Néac)

ボルドー

シャトー ラ フルール サン ジョルジュ

ラランド ドゥ ポムロル A.C. (ネアック)

# サンテミリオン シャトー アンジェリュスの共同所有者で醸造を手掛けるユベール ドゥ ブアール氏がラランド ドゥ ポムロルへ進出。

サンテミリオン シャトー アンジェリュスの共同所有者で醸造を手掛けるユベール ドゥ ブアール氏は、新たにラランド ドゥ ポムロルへ進出し、1997年シャトー ラ フルール サンジョルジュを買収しました。畑の質を吟味した結果、アンジェリュスで培った醸造技術を駆使すれば、コストパフォーマンスに優れた、魅力的なワインが生産できると考え購入を決意。畑はネアック村の台地上の砂利堆積の上に粘土 砂質土壌がある10.2haとラランド ドゥ ポムロルの丘の最も高い位置の6.85haの砂利質土壌の2ヶ所に分かれています。醸造はブアール氏自らが手掛け、アンジェリュスと同様にミシェル ロラン氏の助言を得ています。自らの名を冠したファーストラベル、ラ フルール ドゥ ブアール (ブアール家の花の意)を新たに設け、従来のシャトー名称をセカンドワインとしました。最新技術と厳しい選別により品質の向上は著しく、既にラランド ドゥ ポムロルのスーパースターと言えるシャトーです。

### RED WINE

Château La Fleur Saint Georges

#### シャトー ラ フルール サン ジョルジュ

凝縮した黒い果実の香りが広がり、パワー溢れる味わいを持つ。

Marine a communication of the								
特徴	収穫は手摘み。樽熟成は12ヶ月	穫は手摘み。樽熟成は12ヶ月間。30%新樽を使用。						
味わい	凝縮した黒い果実の香りが広が	縮した黒い果実の香りが広がり、パワー溢れる味わいを持つ。メルローらしいしなやかさが特徴。						
ブドウ品種	メルロー50、カベルネ・フラン	<b>,</b> 50	Bio認証等	_				
植密度&収穫量	40~45h1/ha	土壌	粘土質 砂利質 砂	質 発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	ギュイヨ・ドゥーブル 熟成 樽熟成は12ヶ月間。30%新樽を使用。							
JAN:	JAN: 4933238098081 2019 750ml/12 BX1119-157Q ¥5,500							



Côtes du Rhône

# Maison Clusel-Roch

Ampuis

コート デュ ローヌ

メゾン クリューゼル ロック

アンピュイ

#### アンピュイ村に位置する小さなドメーヌ。豊かさと温かみを備えた魅力的なワインを生産。

ジルベール クリューゼルとブリジット ロックにより、1980年より元詰。3.5haのブドウ畑を所有。ロティの他に仲良しのアンドレ ペレの助言のもと、極少量のコンドリューも生産。急勾配の畑の為、機械化は出来ず、作業、収穫は手作業となります。スタンダードのコート ロティは約2.3haの畑から。キュヴェ ブレスティージュを産み出すグランドプラスは、比較的ゆるやかな斜面の南向き0.7ha。ここには樹齢60年を越える古木のSelinesセリーヌ(アンピュイで伝統的に伝わる古いタイプのシラー)が植えられていて、グランドプラスのキャラクターを決定付けています。ブドウは有機栽培。発酵はコンクリート桶で12日間(30度)。樽熟成後瓶詰め前の清澄、フィルターはかけられません。またここでは100年前のモーター付き木製の垂直プレスを使用しています。また彼らが新しく造り始めたコトー デュ リヨネも要注目です。

#### WHITE WINE

#### Coteaux du Lyonnais, L' Hecto

	特徴	0. 7ha。年間5, 000本生産。6, 00	7ha。年間5,000本生産。6,000本/haの密植。信頼できる契約農家のブドウと、自社畑のものを使用。						
	味わい	柑橘、白い花の香り。まっすぐ	高、白い花の香り。まっすぐなミネラル感。甲殻類、クネルなどと。						
	ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	エコセール				
	方角&標高	南東向き	土壌	花崗岩、小石	発酵	ステンレス&木樽			
	樹齢&仕立て	平均樹齢20年 ギュイヨ	熟成	ック50%で1年間熟成。					
_	IAM:	402222000E102	2021	7E0m1 /6	CD2121 20A	VE 000			



#### Condrieu, Verchery

#### コンドリュー ヴェルシェリー

入荷は毎年極僅か。コート・ロティの名手が極少量手掛ける非常にアロマティックなコンドリュー。

特徴	僅か0. 5haのブドウ畑から年間	か0.5haのブドウ畑から年間約2000本のみ生産される貴重なもの。						
味わい	アプリコットや砂糖漬けの黄桃	プリコットや砂糖漬けの黄桃などの南国果実の芳醇なアロマとサンザシのような花やハーブのニュアンスなど華やかな香り。						
ブドウ品種	ヴィオニエ100		Bio認証等	エコセール				
方角&標高	南東向き	土壌	花崗岩	発酵	ステンレス&木樽			
樹齢&仕立て	平均樹齢20年 熟成 ステンレスタンクかバリックにて1年間熟成。							
TANL.	141) 400000005440 0000 750 1/0 00000000 004 V40 000							

750ml/6 JAN: 4933238095110 2022 CR2122-22A ¥16,000

#### RED WINE

#### Côte-Rôtie, Les Schistes

### コート ロティ レ シスト

畑はドメーヌのすぐそばのモンマン、リアディール、プロニィ、シャンポンのブレンド。

MIGHT 7.007 (CIGO ED (D. 7) 74 M(DI = 1 (D (D (D M) 0) DD 1)							
特徴	生産量は35~40hl/ha。18~24	E産量は35~40hl/ha。18~24ヶ月樽熟成(約1/4が新樽)。					
味わい	木目細かいタンニンを持つ非常	<b>ド目細かいタンニンを持つ非常にエレガントなスタイル。</b>					
ブドウ品種	シラー96、ヴィオニエ4			Bio認証等	エコセール		
方角&標高	南東向き	有東向き 土壌 ミカシスト			ステンレスタンク3~4週間		
樹齢&仕立て	樹齢10年~60年	熟成	18~24ヶ月228L樽熟成。	(15%新樽)			

JAN: 4933238091020 2020 750m1/6CR1120-09A ¥15,000

# Côte-Rôtie, Les Grandes Places

## コート ロティ レ グランド プラス

旨味と深さの密度はあっても過剰な重さは無く、ワインの品格に欠かせない心地よい余韻の長さを持つ。

ブルゴーニュ的な気負いを感じさせない落ち着きのある味わい。多大な仕事で生み出された宝石の様な魅力がある。

特徴	樹齢は80年以上。生産量は30~	計齢は80年以上。生産量は30~35hl/ha。24ヶ月樽熟成(約25%新樽)。 引い果実の凝縮した香り。スパイシーでタンニンもしっかりしている。構成する要素が多く、					
味わい	黒い果実の凝縮した香り。スパ						
	熟成による将来の複雑性に繋が	成による将来の複雑性に繋がる。					
ブドウ品種	シラー100			エコセール			
方角&標高	南東向き	土壌	ミカシスト	発酵	ステンレスタンク3~4週間		
樹齢&仕立て	平均樹齢80年	熟成	24ヶ月228L樽熟成	(25%新樽)。	%新樽)。		
JAN:	4933238070797	2015	750ml/6	CR1115-22A	¥19, 000		
JAN:	4933238074375	2016	750ml/6	CR1116-22A	¥18, 000		
JAN:	JAN: 4933238079189		750ml/12	CR1117-22	¥18, 000		
JAN:	4933238087542	2018	750ml/12	CR1118-22	¥22, 000		









Côtes du Rhône

Larnage

コート デュ ローヌ

Domaine Belle ドメーヌ ベル

ラルナージュ

#### 以前はギガルにもワインを売っていたメーカーで品質には定評がある。70%が主にヨーロッパ諸国に輸出。

現在の責任者フィリップ ベルの父アルベール ベルの代、1990年タンの生産者組合を脱退。独自のワイン造りを始め、ロバート パーカー、クラスマンなどが高得点を付け、大きく飛躍を遂げたドメーヌ。現在リュット レゾネを実施。ラルナージュを中心に全部で25haを所有。その半分ほどの畑は斜面にあり、作業は大変手間のかかるものとなっていますが、いずれは完全な有機栽培に転換しようと考えています。有名レストランや地元の人々にも人気が高く、特に白は非常に入手困難なワインとなっています。

#### WHITE WINE

Crozes-Hermitage Blanc Terres Blanches Bio

#### クローズ エルミタージュ ブラン レ テール ブランシュ

レ テール ブランシュは白い粘土で構成されたベルが守り続けているラルナージュ独特の価値あるテロワール。

ラルナージュは主に花崗岩の破片を多く含む粘土石灰質で白ワインに適した土壌。

特徴	生産は40hl/ha。16度で低温発酵	· 全は40hl/ha。16度で低温発酵。						
味わい	トロピカル・フルーツ、アプリ	ロピカル・フルーツ、アプリコット、蜂蜜の香り。厚みがありかつエレガント。時間が経つにつれ						
	アンズや白桃を思わせる香りが	ンズや白桃を思わせる香りが広がる。						
ブドウ品種	マルサンヌ70、ルーサンヌ30	マルサンヌ70、ルーサンヌ30 Bioi						
植密度&収穫量	40h1/ha	土壌	粘土石灰質(カオリン)	発酵	木樽&ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	_	熟成	70%、横型卵型タンク3	30%で10ヶ月間熟成。				
JAN:	4933238097114	2022	CR2122-41	¥6, 300				
JAN:	4933238100111	2023	750ml/12	CR2123-41	¥6, 300			



#### Hermitage, Blanc

#### エルミタージュ ブラン

希少なエルミータジュの白。余韻が長く続く高い水準のエルミタージュ。

生産は30hl/ha。タン・エルミ	:産は30hl/ha。タン・エルミタージュのレ・ミュレの畑。16度で低温発酵。					
ルーサンヌからは上品さ、フィネス、マルサンヌからは力強さを与えられる。						
マルサンヌ60、ルーサンヌ40		Bio認証等	ユーロリーフ			
35h1/ha	石灰質 砂質 砂利質	発酵	木樽&ステンレスタンク			
	熟成	新樽75%、1年樽25%でき	ンュール・リーでマロラ	ウティック。18ヶ月間熟成。		
4933238093406	2021	750ml/12	CR2121-42	¥19, 000		
4933238100128	2022	750ml/12	CR2122-42	¥22, 000		
	ルーサンヌからは上品さ、フィマルサンヌ60、ルーサンヌ40 35h1/ha - 4933238093406	ルーサンヌからは上品さ、フィネス、マルサンヌかマルサンヌ60、ルーサンヌ40 35h1/ha 土壌 ー 熟成 4933238093406 2021	ルーサンヌからは上品さ、フィネス、マルサンヌからは力強さを与えられるマルサンヌ60、ルーサンヌ40 35h1/ha 土壌 石灰質 砂質 砂利質 ー 熟成 新樽75%、1年樽25%でき 4933238093406 2021 750ml/12	立場     石灰質 砂質 砂利質     発酵       -     熟成     新樽75%、1年樽25%でシュール・リーでマロライタ33238093406       2021     750ml/12     CR2121-42		



#### RED WINE

La Petite Syrah, IGP Colline Rodaniennes Bio

#### ラ プティット シラー IGP コリンヌ ロダニエンヌ

2021年から造られているキュヴェ。クローズ エルミタージュと接しているが名乗れない区画から。

特徴	可愛らしく華やかなエチケット	愛らしく華やかなエチケットのイメージ通り、デリケートでフレッシュ&フローラルなシラー。						
味わい	とてもピュアでフルーティ。ベ	てもピュアでフルーティ。ベリーの香りと味わいがいっぱいに詰まっている。						
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	ユーロリーフ、AB			
植密度&収穫量	40h1/ha	土壌	花崗岩	発酵	土着酵母使用			
樹齢&仕立て	熟成 コンクリートタンクで12ヶ月							
JAN:	4933238097121							



# Crozes-Hermitage, Rouge, Les Pierrelles

# クローズ エルミタージュ ルージュ レ ピエレル

レ ピエレルは石がたくさんあるといった意味。エレガントな果実味を楽しめるバランスの良い味わい。

特徴	除梗し伝統的な上部が閉じたキ	は使し伝統的な上部が閉じたキューヴで発酵。軽くコラージュし、フィルターはかけずに瓶詰。					
味わい	引き締まった酸に支えられてい	き締まった酸に支えられている為、重すぎずエレガントに仕上がっている。					
ブドウ品種	シラー100	·ラー100 Bio認証等 ユーロリーフ					
植密度&収穫量	40h1/ha	土壌	小石混じりの沖積層土	発酵	キューヴ3週間		
樹齢&仕立て	- 熟成 デュミミュイ50%、バリック50%で1年間熟成。						
JAN:	JAN: 4933238093390 2021 750ml/12 CR1121-41 ¥5.600						



# Hermitage, Rouge

# エルミタージュ ルージュ

10年以上の孰成を経てさらに直価を発揮する長孰タイプ

10年以上の熱成る	10年以上の然成を経てさらに具価を光拝する技然メイプ。						
特徴	タン・エルミタージュのレ・ミ	タン・エルミタージュのレ・ミュレの畑。伝統的な上部が閉じたキューヴで発酵。除梗はしない。4~5週間マセラシオン。					
味わい	力強くスパイシー。骨太なワイ	<b>力強くスパイシー。骨太なワインだが繊細さも併せ持つ。</b>					
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	リュット レゾネ		
植密度&収穫量	30h1/ha	土壌	石灰質 砂利質	発酵	キューヴ4~5週間		
樹齢&仕立て	樹齢34年	熟成	新樽50%、1年樽50%で24ヶ人		し、フィルターはかけずに瓶詰。		





Côtes du Rhône

# Maison André Perret

Chavanay

コート デュ ローヌ

#### メゾン アンドレ ペレ

シャヴァネイ

#### 世界的な名声を得るコンドリューの第一人者。

シャヴァネイに位置する小さなドメースまですが、絶好の畑コトー ドゥ シェリー (3ha雲母と片岩を含んだもろい花崗岩質) を所有することで世界的な名声を得ています。さらにコンドリューの新樽発酵を初めて取り入れ、コンドリューにしっかりした骨格を与え、ワインとしての完成度を増した功績も大です。ここではフランソワ フレール製、アリエー産のものを使用。現在コンドリュー5ha、サン ジョセフ赤4ha、サン ジョセフ白1ha、他ヴァン ドゥ ペイ等をあわせ、計13haのブドウ畑を所有。畑の日当たりの良さというメリットを生かし、出来るだけ熟したブドウを摘むように心がけ、さらに収量を極力抑えてブドウ自体のポテンシャルを上げています。規定ではAOCコンドリューは 37hl/ha。ペレではこれを大きく下回り平均25~30hl/ha。95年は僅か14hl/ha。ちなみにソーテルヌでも25hlまで認められます。

#### WHITE WINE

Marsanne, Franc de Pied, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

#### マルサンヌ フラン ドゥ ピエ ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

台木を接ぎ木していない実生の樹のブドウを使用。8月頃グリーンハーヴェストを行い厚みのある味わいに仕上げる。

特徴	生産量50hl/ha。収穫は手摘み。	E産量50hl/ha。収穫は手摘み。減農薬で必要量のみ使用。温度、湿度管理を行いながら発酵。						
味わい	柑橘系のアロマが厚みのある味	柑橘系のアロマが厚みのある味わいに見事に溶け合っている。						
ブドウ品種	マルサンヌ100	7ルサンヌ100 Bio認証等 —						
方角&標高	_	- 土壌 砂質 発酵 キューブ&木樽						
樹齢&仕立て	平均樹齡25年	熟成	キューブと樽で12ヶ月熟	热成。	-			
JAN:	4933238096490	¥4, 500						
JAN:	4933238100265	VP2123-10N	¥6, 000					



Viognier, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

#### ヴィオニエ ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

ヴィオニエのスペシャリスト、アンドレ ペレが手掛ける、ヴィオニエの特徴を存分に引き出した一品。

ノイオーエのス・	ブイオーエのスペンドラスト、アントレー・レが子国ける、ブイオーエの特徴を行力に引き出した。 品。							
特徴	平均樹齢10年。生産量40h1/ha。	平均樹齢10年。生産量40hl/ha。樽で12ヶ月熟成。 輝かしい黄色みを帯びた色合い。スミレの花の香りが特徴。アロマティックなワイン。						
味わい	輝かしい黄色みを帯びた色合い							
ブドウ品種	ヴィオニエ100	ヴィオニエ100 Bio認証等						
方角&標高	南西向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンスタンク50%&木樽50%			
樹齢&仕立て	平均樹齢10年	熟成	樽で12ヶ月熟成。					
JAN:	4933238096513	2022	750ml/12	VP2122-20	¥6, 000			
JAN:	4933238100289	2023	VP2123-20N	¥6, 500				



Saint-Joseph, Blanc

# サン ジョゼフ ブラン

僅か1haの畑から生まれる希心な白、厚みのある華やかな味わい

達がIIIaの知から	崖がIIIdの畑から生まれる布少な日。序ののめる華でかな味れた。							
特徴	37hl/ha。20度で3~4週間発酵。マロラクティックもかける。樽熟成1年(10%新樽)。 蜂蜜や洋ナシ、白い花の香。サンジョセフらしいフレッシュかつ厚みのある味わい。							
味わい								
ブドウ品種	ルーサンヌ50、マルサンヌ50							
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンスタンク50%&木樽50%			
樹齢&仕立て	樹齢ルーサンヌ40年 マルサンヌ20年	熟成	樽熟成1年(10%新樽)	•				
JAN:	4933238096476	2022	CR2122-15	¥8, 000				
JAN:	4933238100234	CR2123-15	¥9, 500					



Condrieu

#### コンドリュー

1haのみのコンドリューの畑。複雑で華やかな香りが特徴的なペレのスタンダードコンドリュー

Illaのみのコント	Illaのみのコントリューの畑。複雑で革やかな省りが特徴的なペレのスタンタートコントリュー。						
特徴	1/2をステンレスタンク、1/2を	/2をステンレスタンク、1/2を木製タンクで仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。 白桃やアプリコットの香り。フレッシュでアロマティックな香り。長い余韻。					
味わい	白桃やアプリコットの香り。フ						
ブドウ品種	ヴィオニエ100	ヴィオニエ100 Bio認証等 <b>一</b>					
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンスタンク&木製タンク		
樹齢&仕立て	平均樹齡20年	熟成	1/2をステンレスタンク、残り1	/2を木製タンクで仕上げる。	シュール・リーで12ヶ月間の熟成。		
JAN:	4933238096469 2022 750ml/12 CR2122-12 ¥11,000						
JAN: 4933238100227 2023 750ml/12 CR2123-12 ¥13,000							



Condrieu, Clos Chanson

#### コンドリュー クロ シャンソン

シェリーより早い段階から開き、よりお花畑を連想させる華やかな香りを楽しむことが出来る。

	特徴	以前は借りていたクロに囲まれ	以前は借りていたクロに囲まれた畑で1986年から少量造っていたが2024年に畑を所有。					
	味わい	白い花にライム、スミレ、黄桃	白い花にライム、スミレ、黄桃が混じった香り。柔らかくフレッシュ感が有り、厚みと丸みのバランスが取れている。					
	ブドウ品種	ヴィオニエ100			Bio認証等	_		
Γ	方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩 粘土質	発酵	ステンスタンク1/3&木樽2/3		
	樹齢&仕立て	平均樹齢50年 熟成 1/3をステンレスタンク、残り2/3を樽で仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。						
_								

JAN: 4933238100296 2023 750ml/12 CR2123-45 ¥18,000

#### Condrieu, Chery

#### コンドリュー シェリー

ペレの名を世界中に知らしめた逸品。コンドリューの中で最も高貴なワインが生み出される

花崗岩の区画。所有者は僅か3人だが純粋にシェリーの名前で出荷しているのはアンドレ ペレのみ。

	特徴	平均樹齢60年。1/3をステンレスタンク、残り2/3を樽で仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。						
	味わい	シトラスやすみれ、アプリコットやピーチの香り。10年以上の熟成で真価が発揮される。						
	ブドウ品種	ヴィオニエ100				Bio認証等	_	
	方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質 ミカシス	スト	発酵	ステンスタンク1/3&木樽2/3	
	樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	1/3をステンレスタン?	ク、残	り2/3を樽で仕上げる。シ	·ュール・リーで12ヶ月間の熟成。	
_	JAN:	4933238096452	2022	750ml/12	(	CR2122-05	¥16, 000	
	JAN:	4933238100210 2023 750ml/12				CR2123-05	¥18, 000	
		DED WINE						



Syrah Franc de Pied, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

# シラー フラン ドゥ ピエ ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

コリンヌ ロダニエンヌという小高い丘にある区画。台木を接ぎ木していないシラーから。

特徴	平均樹齢25年。生産量50hl/ha。	「均樹齢25年。生産量50h1/ha。キューヴで12ヶ月間熟成。					
味わい	赤い果実中心の心地良いフルー	い果実中心の心地良いフルーティーさ。シルキーで木目細かいタンニン。					
ブドウ品種	シラー100	ラー100 Bio認証等 -					
植密度&収穫量	50h1/ha	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク15日間		
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 熟成 キューブで12ヶ月間熟成。						
JAN:	JAN: 4933238100302 2022 750ml/12 VP1122-10 ¥4,000						



Merlot-Syrah, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

# メルロー シラー ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

メルローの収穫量が少なかったため造られた限定品。

グルローの状役主が少ながったためとうかた民た曲。								
特徴	収穫は手摘み。温度管理しなが	<b>2穫は手摘み。温度管理しながら21日間ステンレスタンク発酵後、18ヶ月間の樽熟成、</b>						
味わい	ラズベリーやカシスに黒胡椒や	ラズベリーやカシスに黒胡椒やナツメグの香り。しっかりとしたタンニンのある力強い味わい。						
ブドウ品種	メルロ―60、シラー40	メルロ—60、シラー40 Bio認証等 —						
植密度&収穫量	45h1/ha	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク21日間			
樹齢&仕立て	平均樹齢13~25年	熟成	18ヶ月間樽熟成。					
JAN:	4933238096506	2022	VP1122-28	¥3, 500				
JAN:	4933238100272	2023	750ml/12	VP1123-28	¥3, 500			



#### Saint-Joseph, Rouge

#### サン ジョゼフ ルージュ

魅力的なアロマが引き出され、シラー種の魅力を存分に堪能できる。

特徴	生産量37h1/ha。100%除梗。41	E産量37hl/ha。100%除梗。4日間のコールドマセラシオンを経て長期発酵、マセラシオン。					
味わい	チェリーやラズベリーの魅力的なアロマ。スパイスが程良く加わり、丸みのあるタンニンとのバランスが絶妙。						
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	_		
方角&標高	南南東向き	土壌	砂質 花崗岩質	発酵	ステンレスタンク15日~3週間		
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	12ヶ月間樽熟成。				
JAN:	4933238090948	2021	750ml/12	CR1121-15	¥5, 500		
JAN:	4933238096483	2022	750ml/12	CR1122-15	¥6, 500		
JAN:	4933238100241	CR1123-15	¥7, 000				



### Saint-Joseph, Rouge, Les Grisières

# サン ジョゼフ ルージュ レ グリジエール

古樹のブドウを使用した上級キュヴェ。ブラック ベリーなどの黒果実のニュアンス。力強さとエレガンスが綺麗に調和。

	H 151 - 7 - 1 7 - 1 7	(//3 O / C = //x ( - / - 0 ) /	, , , ,	******* - * *	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·	2 2 110 (1-1)/LET - [1/4] [HO		
	特徴	平均樹齡40年。生産量35h1/ha。	均樹齢40年。生産量35hl/ha。18ヶ月間樽熟成される。					
	味わい	ブラック・ベリーなどの黒果実	ラック・ベリーなどの黒果実のニュアンス。力強さとエレガンスが綺麗に調和。					
	ブドウ品種	シラー100		Bio認証等	_			
	方角&標高	南東向き	土壌	砂質 花崗岩質	発酵	ステンレスタンク15日~3週間		
	樹齢&仕立て	て 平均樹齢40~50年 熟成 18ヶ月間樽熟成。						
•	JAN: 4933238100258 2022 750ml/12				CR1122-21N	¥9, 000		



Côtes du Rhône

# Domaine du Pégau

Châteauneuf-du-Pape シャトーヌフ デュ パプ

コート デュ ローヌ

ドメーヌ デュ ペゴ・

#### 野性味と果実味溢れる秀逸なシャトーヌフ デュ パプを生み出す、偉大な造り手のひとつ

1987年に父Paulと娘のLaurence Feraudが独立し、1989年にDomaine du Pégauを設立。1992年に父から娘に古き良き伝統の造り(オークの大樽で熟成、清澄、フィルターがけを行わない等)を大切にしながら、秀逸なワインを生み出す偉大な造り手の一人です。かのロバート パーカー氏も「シャトーヌフ デュ パプの中で最も偉大で荘厳、古典的でしっかりとしたコクがあり、卓越した濃縮感を持った超大作」と評価され、果実本来の味わいを残し、凝縮した素晴らしいローヌワインを造ることで世界にその名を知られ ています。現在22ha所有しており、2012年にLaurenceがシャトー・ペゴーを購入。シャトー・ペゴーの周りはシャトー・ヌフ・デュパプを名乗れませんが、土壌は良く似てい

#### WHITE WINE

Côtes du Rhône, Blanc, Cuvée Lône

#### コート デュ ローヌ ブラン キュヴェ ロンヌ

ネゴシアンものながら高い品質を誇るローヌ ブラン。フレッシュで爽やかな酸と果実本来の味わいを表現。

特徴	直接圧搾法で圧搾し、ステンレスタンクに入れて冷却し、1ヶ月かけて一定の温度に保ちながら発酵と熟成。					
味わい	白い花とエキゾチックなアカシアの花の香り。口に含むとフレッシュで爽やかな酸が生き生きと感じられ、					
	ビターな余韻が全体を引き締め	ビターな余韻が全体を引き締める。				
ブドウ品種	クレレット40、ブールブーラン	√30、グルナッシュブ	ラン20、ユニブラン10	Bio認証等	_	
方角&標高	_	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク	
樹齢&仕立て	_	熟成 ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。				
JAN:	4933238095905	2023	750ml/12	CR2123-43	¥3, 300	

Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Reservé Blanc

### シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ レゼルヴェ ブラン

希少価値の高いシャトーヌフ デュ パプの白。

特徴	全房のままステンレスタンクで低温発酵。短期間の熟成をしてボトリング。マロラクティック発酵は行わない。						
味わい	<b>현桃、白桃、リンゴの香りにフローラルとミネラル。しっかりと残る酸味とクリスピーな口当たり。</b>						
ブドウ品種	クレレット60、グルナッシュ・	ブラン20、ルーサンヌ	10、ブールブーラン10	Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	粘土質 砂質 モレーン土壌	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成ステンレスタンクにて熟成。					
JAN:	4933238091648	2022	750ml/12	CR2122-24	¥12, 500		

Châteauneuf-du-Pape , Blanc Cuvée A Tempo

#### シャトーヌフ デュ パプ ブランキュヴェ ア テンポ

ペゴーの最高峰の白。10年の熟成にも耐える凝縮感と厚み。

特徴	収穫は手摘み。全房のままステンレスタンクで低温発酵。マロラクティック発酵は行わない。						
味わい	白い花やジャスミン、紅茶に白桃や蜂蜜のニュアンス。溌剌なミネラル感と口いっぱいに広がる長い余韻。						
ブドウ品種	クレレット1/3、グルナッシュ	・ブラン1/3、ルーサ	・ンヌ1/3	Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	粘土質 砂質 モレーン土壌	発酵	ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	平均樹齡25年	熟成	卵型のコンクリートタン	ク、ステンレスタンク	7、4年樽にて8ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238091655 2021 CR2121-25A ¥37.000 750ml/6

Vin Blanc, Doux

#### ヴァン ブラン ドゥー

遅摘みでなく早摘みブドウから作られる大変希少な限定品で、大変芳醇な甘口。

	• • • • • • • • • • • • •					
特徴	<b>遅摘みではなく早摘みでシャトーヌフ・デュ・パプの畑から過熟したブドウの実を選び大人数で一気に収穫させた甘口白。</b>					
味わい	香りはアカシアの花やリンゴの	りはアカシアの花やリンゴの蜜。早めの収穫でフレッシュさを持ったバランスの良い仕上がりの奇跡の甘口。				
ブドウ品種	ピクプール、クレレット、ルーサ	ピクプール、クレレット、ルーサンヌ、ブールブーラン、グルナッシュ・ブラン			_	
方角&標高	_	土壌	-	発酵	4年目の古樽にて低温発酵	
樹齢&仕立て	_	熟成				
JAN:	4933238090160	2022	500ml/12	CR2022-044	¥18, 000	

RED WINE

# Plan Pégau

### プラン ペゴー

JAN:

3年間のヴィンテージの自社畑のブドウをブレンドして造られた特別なワイン。小道を挟んでシャトー・ヌフ・デュ・パプが名乗れず 落ち込んだ区画になるので「プラン」と名乗っている。

特徴	全房のまま軽めに圧搾して酵母と10日間の発酵。フィルター不使用。						
味わい	スパイシーな香りにリッチな味わい高級感が漂う味わい。						
ブドウ品種	グルナッシュ30、シラー30、メ	ルロー20 他20		Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	粘土質 沖積層	発酵	コンクリートタンク10日間		
樹齢&仕立て	平均樹齡40年	熟成 50%をコンクリートタンクで50%を古樽で熟成。					

750ml/12

4933238096889 Châteauneuf-du-Pape, Rouge Cuvée Reservé Rouge

# シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ レゼルヴェ ルージュ

ドメーヌのフラッグシップ。伝統的な製法のもと造られるクラシックなスタイル。

特徴	全房のまま軽めに圧搾して天然酵母と5~7日間の発酵。その後マセラシオンを1~2週間行う。フィルター不使用。						
味わい	カシスリキュールやエキゾチッ	コシスリキュールやエキゾチックなスパイスの香りとタバコやなめし皮の香り。余韻の長いフルボディ。					
ブドウ品種	グルナッシュ80、シラー6、ム-	ーヴェルドール4 他		Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	小石を含んだ粘土石灰質	発酵	コンクリートタンク2~3週間		
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	500L樽で18ヶ月間熟成。				
JAN:	4933238100012	2021	750ml/12	CR1121-44	¥15, 000		

¥3, 300

FT1100-05













#### Châteauneuf-du-Pape, Rouge Cuvée Laurence

#### シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ ローランス

現在のオーナーの名前が付けられた特別なキュヴェ。キュヴェ・ダ・カーポが造られない年のみの生産。

特徴	全房のまま軽めに圧搾して天然酵母と5~7日間の発酵。その後マセラシオンを1~2週間行う。フィルター不使用。						
味わい	カシスリキュールやエキゾチックなスパイスの香り。						
ブドウ品種	グルナッシュ80、シラー6、ム-	ーヴェルドール4 他1	0	Bio認証等	_		
方角&標高	_	土壌	小石を含んだ粘土石灰質	発酵	コンクリートタンク2~3週間		
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	フードルで3~4年間熟成。				
JAN:	4933238090146	2018	750ml/12	CR1118-45	¥18, 000		



Châteauneuf-du-Pape, Rouge Cuvée Da Capo

### シャトーヌフ デュ パプ ルージュ キュヴェ ダ カーポ

いわずと知れたヌフ デュ パプの最高峰。その高い品質に芸術性を感じる珠玉のワイン。

-										
ı	特徴	収穫は手摘み。全房のまま軽めに圧搾して天然酵母と12日間の発酵。50hl樽で24ヶ月間熟成。								
	味わい	良く熟したプラムやブラックベ	良く熟したプラムやブラックベリーの香りにリコリスや黒胡椒のニュアンス。洗練されたタンニンが特徴。							
	ブドウ品種	グルナッシュ70、シラー7、ム-	ーヴェルドール3 他		Bio認証等	_				
ſ	方角&標高	_	土壌	砂質 石質 赤粘土質	発酵	コンクリートタンク12日間				
	樹齢&仕立て	_	熟成	50hl樽で24ヶ月間熟成。	· ·	-				
_	JAN:	4933238090139	2020	750ml/6	CR1120-46A	¥82, 000				
	JAN:	4933238100029	2020	750ml/6	CR1120-46AQ	¥85, 000				



Côtes du Rhône

#### Château Saint Estève d'Uchaux

Uchaux

コート デュ ローヌ

シャトー サンテ ステーヴ デュショー

ウショー

比較的大規模な南コート デュ ローヌの生産者で、最新設備を導入し、コンスタントにレベルの高い様々なタイプのワインを生産。

1809年設立。フランセ モニエ家が代々所有し、現在はMarc Françaisマール フランセ氏がシャトーの運営を行っています。200年以上の由緒を誇る壮大なシャトーはオランジュの北、ウショー村(車でオランジュから10分程)に位置しています。200ha以上の総敷地面積のうちブドウ畑として使用しているのは60ha余りです。土壌は大半が痩せた砂岩質です。2009年ヴィンテージより、フランス政府の定める厳しいビオロジックの認証。

#### RED WINE

Côtes du Rhône, Rouge, Syrah Grenache

#### コート デュ ローヌ ルージュ シラー グルナッシュ

2016年よりIGPからAOCコート デュローヌに。10%加えられたグルナッシュが味わいに複雑味を与えている。

特徴	40hl/ha。年間生産本数9,000本。収穫は手摘み。温度管理をしながら8~10日間のマセラシオン。						
味わい	黒スグリ、フランボワーズ、ブ	Rスグリ、フランボワーズ、ブルーベリーのフルーティーさとスパイシーさが魅惑的。タンニンが滑らかで心地良い。					
ブドウ品種	シラー90. グルナッシュ10	シラー90. グルナッシュ10			AB		
方角&標高	40h1/ha	土壌	砂質 石灰質	発酵	ステンレスタンク8~10日間		
樹齢&仕立て	平均樹齢15年	熟成 ステンレスタンクで7ヶ月間熟成。					
JAN:	JAN: 4933238095486 2020			CR1120-27Q	¥2, 800		



Côtes du Rhône, Rouge, Tradition

# コート デュ ローヌ ルージュ トラディション

フルーティでしなやか。毎年安定して高いレベルのポテンシャルを発揮している。

特徴	18hl/ha。ブドウは破砕してエグラッペ。伝統的なマセラシオンを行い、7日~10日間発酵。					
味わい	恐した花梨、チェリーやプラムの香り。バランスの良い味わい。僅かにスパイスのニュアンス混じる。					
ブドウ品種	グルナッシュ80、シラー20			Bio認証等	AB	
方角&標高	南向き	土壌	砂質土壌	発酵	ステンレスタンク7日~10日間	
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	セメントタンクで10ヶ月	月間 ボトルで2ヶ月~	4ヶ月間熟成。	
	1000000000150		075 1 /40	001000 101	144 000	



JAN:

4933238095158

2022 375m1/12

CR1222-19A

¥1.900

Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux, Rouge, Vieilles Vignes

#### コート デュ ローヌ ヴィラージュ マシフ デュショー ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

生き生きとした良質のタンニンがワインに溶け込み、非常にクリーミーな印象。

特徴	35~40hl/ha。長めのマセラシオン。30%は18ヶ月間樽熟成。フィルターはかけない。							
味わい	甘い豊潤な感じとスパイシーさ	すい豊潤な感じとスパイシーさが樽香とマッチ。タンニンは木目が細かい。						
ブドウ品種	グルナッシュ50、シラー50	グルナッシュ50、シラー50			AB			
方角&標高	南 南西向き	土壌	砂質 石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間			
樹齢&仕立て	樹齢47年	熟成	30%は18ヶ月間樽熟成	0				
JAN:	4933238088228	2019	750ml/12	CR1119-20	¥5, 000			
JAN:	4933238098913	2020	750m1/6	CR1120-20A	¥5, 800			



Côtes du Rhône

Domaine des Bernardins

Beaumes-de-Venise

コート デュ ローヌ

ドメーヌ デ ベルナルダン

ボーム ドゥ ヴニー

#### このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのヴァン ドゥー ナチュレル。4世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた。

このエリアでトップの品質評価を誇るドメーヌのもの。14世紀にはすでに教皇庁でたしなまれていた歴史のあるヴァン ドゥー ナチュレルで1945年に原産地統制呼称に指定されました。収穫されたブドウの潜在アルコール度数は14度に定められています。発酵中にグレープ ブランデーを添加して発酵を止め外気を避けて熟成させ瓶詰め。この過程は沈黙を意味するMuetミュエに因んで、Mutageミュタージュと呼ぶ。薄いグリーンのニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが華やかに感じられる甘口で時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りや、ミントを想わせる爽快な香りが出てきます。ミュスカ(マスカット) そのものの自然な味わいが優しく感じられます。

#### Vin Doux Naturel

Muscat de Beaumes-de-Venise, Domaine des Bernardins, 15% Vol

ミュスカ ドゥ ボーム ドゥ ヴニーズ ドメーヌ デ ベルナルダン

ヴァン ドゥー ナチュレル。ミュスカ(マスカット)そのものの自然な味わいが優しく感じられる。

特徴		樹齢40年。残糖度252g/L。薄いグリーンのニュアンスのある黄金色。パッションフルーツの様なエキゾチックな香りが 華やかに感じられる甘口。時間と共に柑橘系果実を煮詰めた香りやミントを想わせる爽快な香りが出てくる。						
品種	ミュスカ100(白ミュスカ75、	ミュスカ100 (白ミュスカ75、黒ミュスカ25) ALC						
JAN	: 4933238098906	2023	750ml/12	CR2123-04	¥6, 200			



Côtes de Provence

### Domaine Saint André de Figuière

La Londe-les-Maures

コート ドゥ プロヴァンス

ドメーヌ サン タンドレ ドゥ フィギエール

ラ ロンド レ モール

#### ブルゴーニュ シャブリにおいてワイン造り一筋に力を注いでいたアラン コンバール氏がオーナー。

トゥーロンとサン トロペのちょうど中間辺り、ポーケロル島の対岸、背後にモール山稜をひかえる所に位置するドメーヌで、生み出すワインは当地のみならず全世界で注目 される程になっています。モナコのルイ キャーンズ、ソーリューのル ルレ ベルナール ロワゾー、サン ボネ ル フォアのレジ エ マルク マルコン等の3ツ星レストランで も重用されています。現在42ha所有。スタンダード品のキュヴェの名称は、アランの娘、息子たちの名から取っています。細心の注意を払った醸造で造られるワインは当地で トップ級の評価。

#### ROSÉ WINE

Côtes de Provence, Rosé, Cuvée Magali

コート ドゥ プロヴァンス ロゼ キュヴェ マガリ

輝くバラ色。フルーティーな典型的プロヴァンス ロゼ。

特徴	ブドウは全てエグラッペ。キューヴで醸造。契約農家のブドウとドメーヌ所有の畑のブドウを厳選して使用。						
味わい	南仏の太陽と海風がイメージ出	<b>『仏の太陽と海風がイメージ出来る明るく、爽やかなロゼワイン。</b>					
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン、シ	<b>⁄</b> ラー、サンソー、グ	゚ルナッシュ	Bio認証等	有機栽培		
植密度&収穫量	50h1/ha	土壌	片岩 粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク 15~20日		
樹齢&仕立て	樹齢15~35年	熟成 ステンレスタンク熟成。					



JAN:

4933238098050

750ml/6

PV3123-03A

¥4.300

Saint-Rémy-de-Provence サン レミ ド プロヴァンス

Domaine de Trévallon ドメーヌ ドゥ トレヴァロン

Saint-Etienne-du-Gres サン テティエンヌ デュ グレ

隣人生産者のいない土地で、他の誰も造れない特徴あるワインを造る孤高の生産者。

2023

1950年代半ば、現在の当主の父(ピカソとも親交があった画家で彫刻家)が60haあまりの土地を購入したのがこのドメーヌの始まり。現当主エロイ デュルバックが1973年に ブドウを植えつけ、現在17ha(赤15ha、白2ha)。カベルネの比率の多さからヴァン ド ペイ デ ブーシュ デュ ローヌとなっています。Trévallonの元々の意味はTrois(3つ)の Vallon(谷)から。土地に窪みが有ったからこの名が付いています。

#### WHITE WINE

Domaine de Trévallon Blanc

ドメーヌ ドゥ トレヴァロン ブラン

他のワインには見られない複雑で長い余韻。赤ワイン以上に入手困難。

特徴	2haの畑から生産量僅か300ケー	naの畑から生産量僅か300ケース程度の希少品。赤同様長期熟成できる。						
味わい	ライム・バーベナ、アニスの香	イム・バーベナ、アニスの香り。樽から来る丸みのある穏やかな酸味が絶妙に調和。						
ブドウ品種	マルサンヌ34、ルーサンヌ34、シャ	ルドネ12、クラレッ	ト12、グルナッシュブラン8	Bio認証等	有機栽培			
方角&標高	畑によって様々	土壌	石の多い粘土石灰質 発酵 新樽80%&1年樽20%					
樹齢&仕立て	樹齢20~50年	熟成	木樽約1年間熟成(50%	木樽約1年間熟成(50%新樽)。				
JAN:	4933238082905	2019	750ml/12	PV2119-10	OPEN			
JAN:	4933238087887	2020	750ml/12	PV2120-10	OPEN			
JAN:	4933238093369	2021	750ml/6	PV2121-10A	OPEN			
JAN:	4933238097053	2022 750ml/12 PV2122-10 OPEN						
	RED WINE							



Domaine de Trévallon Rouge

ドメーヌ ドゥ トレヴァロン ルージュ

1haあたり25~30hlというブルゴーニュのグラン クリュ並みの低収量

111a b) 1_ 9 20 - 00	11120.7777 107	フン フリエ亜の	07 战权里。						
特徴	エグラッペなしで野生酵母によ	グラッペなしで野生酵母によるゆっくりした発酵。卵白によるコラージュ、滓引きのみでフィルターはかけない。							
味わい	ブラックベリー、ブラックチェ	- ラックベリー、ブラックチェリー、ガリーグの香り。洗練された果実味と酸味。							
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50%	6、シラー50%	シラー50% Bio認証等 有機栽培						
方角&標高	畑によって様々	土壌	石の多い粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク				
樹齢&仕立て	樹齢30年	熟成	フードル8割、残りはピエスで2年程度熟成。						
JAN:	4933238097046	2012	750ml/12	PV1112-11	OPEN				
JAN:	4933238093376	2014	750ml/6	PV1114-11A	OPEN				
JAN:	4933238097022	2020	1500ml/6	PV1620-11	OPEN				
JAN:	4933238093352	2020	750ml/6	PV1120-11A	OPEN				



2025. 7更新 2025 FRANCE

JAN: 4933238097039 2021 3000ml/1 PV1721-11 **OPEN** 2021 **OPEN** JAN: 4933238097015 1500ml/6 PV1621-11 4933238097008 2021 **OPEN** JAN: 750ml/12 PV1121-11

Languedoc

#### Famille Gilbert Gaillard

ラングドック

ファミーユ ジルベール ガイヤール

#### 世界的権威を持つワイン評論家、ワイン・テイスターが手掛けた話題のラングドックワイン。

世界的権威を持つフィン評論家、ワイン・テイスターであるフィリップ・ガイヤールとフランソワ・ジルベールが手掛けた話題のラングドックワイン。元々ワイン生産一家の生まれでブドウ栽培、ワイン醸造、ワインビジネスの卓越したスペシャリストであるフィリップと地質学博士で土壌分析のブロフェッショナルであるフランソワのコンビは多くのワインガイドを発刊し、さらには国際ワインコンクールを主催してきました。彼らが以前より目を付け、熟知していたラングドック、サン・シニアンの中で特異なテロワールを持つレ・ボーム周辺の丘の畑を2012年までに少しずつ購入し、ブドウ栽培を開始しました。現在では2人の30年以上のワインに対する知識、情熱、世界中のワイナリーを旅して回った経験の全てを注ぎ込みワイン醸造にあたっています。テール・ソヴァージュシリーズはジルベール・ガイヤールがオーガニックで手掛けたラインナップ。

#### WHITE WINE

Terre Sauvage Sauvignon, Vin de France

#### テール ソヴァージュ ソーヴィニヨン ヴァン ドゥ フランス

2023年ヴィンテージはキリッとした味わいにする為、ロワール産のブドウを少量ブレンド。シレックス土壌から造られる、

洗練されたミネラル感。シーフードやチーズと共に。

特徴	収穫後除梗され、酸化を防ぐ為	収穫後除梗され、酸化を防ぐ為に鮮度を保ちながら夜間に圧搾。低温発酵により香りを抽出。						
味わい	美しく淡いゴールド色。白い花	しく淡いゴールド色。白い花と柑橘系のニュアンス、厚みがあり芳醇な味わい。						
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン100	ソーヴィニヨン・ブラン100			AB			
方角&標高	_	土壌	シレックス	発酵	ステンレスタンク			
樹齢&仕立て	一 熟成 澱と共に熟成。							
JAN: 3760000620734 2023 750ml/6 VP2123-49A					¥2, 700			

JAN: 3760000620734

Terre Sauvage Viognier, IGP Pay's d'Oc

#### テール ソヴァージュ ヴィオニエ IGP ペイ ドック

果実味が心地よい味わい。シーフードやチーズと共に。

特徴	収穫後除梗され、酸化を防ぐ為に鮮度を保ちながら夜間に圧搾。低温発酵により香りを抽出。							
味わい	桃、アプリコットのような黄色	k、アプリコットのような黄色い果実を思わせる非常に芳醇で複雑なアロマ。酸もあり繊細な味わい。						
ブドウ品種	ヴィオニエ100		Bio認証等	AB				
方角&標高	_	土壌	粘土石灰質	発酵	_			
樹齢&仕立て	一     熟成     一							
JAN: 3760000620819 2023 750ml/6 VP2123-48A ¥2,700								

RED WINE

Terre Sauvage Pinot Noir, IGP Pay's d'Oc

#### テール ソヴァージュ ピノノワール IGP ペイ ドック

飲みやすいオーガニックのピノ。飲み心地よくソフトな味わい。キノコのパスタやローストチキン、シャルキュトリーと共に。

特徴	収穫後除梗され、気温の低い夜間に圧搾。低温発酵により香りを抽出。						
味わい	明るいルビー色、ブラックベリ	目るいルビー色、ブラックベリーやラズベリーなど小粒の果実と、僅かに柑橘を想わせるニュアンス。					
ブドウ品種	ピノノワール100			Bio認証等	AB		
方角&標高	_	土壌 砂岩 発					
樹齢&仕立て	- 熟成 澱と共に一週間熟成。						

750ml/6

4933238096841 JAN:

2023

VP1123-46A

¥2.700

Terre Sauvage Merlot, IGP Pay's d'Oc

# テール ソヴァージュ メルロー IGP ペイ ドック

ラングドックのテロワールの豊かさを表現。赤身のお肉、チーズなど、全般的に食事に合わせ易い。

特徴	収穫後除梗され、酸化を防ぐ為に鮮度を保ちながら夜間に圧搾。低温発酵により香りを抽出。						
味わい	深いルビー色。香りが芳醇で赤	いルビー色。香りが芳醇で赤い果実。口に含むと丸みと果実味が溢れます。					
ブドウ品種	メルロー100			Bio認証等	AB		
方角&標高	_	土壌	発酵	_			
樹齢&仕立て	_	熟成 澱と共に一週間熟成。					
	07000000170	2224	750 1/0	VD4404 474	1/0 700		

JAN: 3760000620178 2024 750m1/6VP1124-47A ¥2, 700









#### Languedoc

#### Château Etang des Colombes

Lézignan

ラングドック

シャトー エタン デ コロンブ

レジニャン

# フランス個人醸造家協会会長のグアルコ氏を中心に、樹齢の高いブドウから、パラエティーに富んだ様々なタイプのワインを生産。

ナルボンヌと西はカルカソンヌの間、険しい丘陵を含む内陸地帯に117haを所有(小石混じりの粘土石灰質土壌)。オーナーのChristophe Gualco氏を中心にヴィオニエ オック(ヴァン ドゥ ペイ)、軽快な白、ロゼから長期熟成が可能な赤まで、様々なタイプのワインを生産。栽培法はリュット レゾネ。高品質ワインをコルビエールで一番早く元詰めにて販売したシャトーでもあります。時代を感じさせる古い地下カーヴには天井に穴が空いており、上のブドウ畑に通じています。またカーヴ入口のすぐ右手に約18mの深さの井戸があり、カーヴ内の温度が上がると対流によって自然に井戸より冷気が入り、温度がコントロールされます。

#### RED WINE

Corbières, Rouge, Cuvée de Bicentenaire, Vieilles Vignes

コルビエール ルージュ キュヴェ ドゥ ビサントネール ヴィエイユ ヴィーニュ

現当主の父が1981年に200年間のワイン生産を記念して造ったキュヴェ。その後たくさんのお客様が気に入り造り続けている。

特徴	10年以上の熟成にも耐えうるしっかりとした骨格をもつワイン。						
味わい	樹齢の高い完熟したブドウから	<b>射齢の高い完熟したブドウからくるまろやかな味わいにシンプルなスパイス感が調和。</b>					
ブドウ品種	グルナッシュ40、シラー40、ム	ルヴェードル20			リュット レゾネ		
方角&標高	南 南東向き 標高120m	南東向き 標高120m 土壌 小石の多い粘土石灰質			ステンレスタンク		
樹齢&仕立て	樹齢40~50年	熟成 樽熟成8~10ヶ月(1/3新樽)。					

JAN: 4933238096865 2022 750ml/12 LA1122-04 ¥2,800

LanguedocLes Vignes de l'ArqueBaronラングドックレ ヴィーニュ ドゥ ラルクパロン

#### 香りが良くパランスが良く心地良く飲める白。

1994年に2人の生産者が協同でFabre氏とRouveyrolles氏によって設立されました。今ではFabre氏の息子も加わり72haのワイン畑を所有しています。生産しているブドウはメルロー、カベルネ ソーヴィニョン、シラー、グルナッシュ、シャルドネ、ソーヴィニョン、ヴィオニエ、ミュスカ プティ グランなどを生産しています。ドメーヌの名前とロゴは、ワイン カーヴが突き出した形のラルク デュ バロン城にちなんで付けられました。醸造は管理しやすいように少ない区画毎に行います。Fabre氏の息子が醸造責任者です。いまここの白はバランスが良く心地良く飲めます。

#### WHITE WINE

Alexia IGP Cévènnes

アレクサ IGP セヴェンヌ

ミュスカ平均樹齢12年、ソーヴィニヨン25年、50hl/haと厳選したブドウを使用。

特徴	南仏のミュスカらしく親しみやすい味わい。ステンレスタンクで長めの低温発酵。						
味わい	マスカットや洋ナシ系のフルー	スカットや洋ナシ系のフルーティーな香りにライムを絞ったような柑橘系の爽やかな味わいが魅力。					
ブドウ品種	ミュスカ・プティ・グラン60%	、ソーヴィニヨン40	)%	Bio認証等	_		
方角&標高	南北 東西向き 標高120~300m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間		
樹齢&仕立て	樹齢ミュスカ12年、ソーヴィニヨン25年	熟成 ステンレスタンクにて熟成。					
IAN:	IAN: 402222002420 2022 750ml/12 LA2122_05N V2 500						

 JAN:
 4933238093420
 2022
 750ml/12
 LA2122-05N
 ¥2,500

 JAN:
 4933238099453
 2023
 750ml/12
 LA2123-05
 ¥2,500

Languedoc BONFILS Servian ラングドック ボンフィス セルヴィアン

# 14のドメーヌ=1,050haのマンモス生産者。それぞれの生産者が競い合い高いクオリティーを追求。

1962年、アルジェリアから帰国したジャン ミッシェル ボンフィス氏が1968年に前身であるドメーヌ ドゥ リローを設立しました。その後次々にドメーヌを買収。現在は14のドメーヌが合わさり1,050haのブドウ畑を所有する巨大なグループに成長しました。そのうち81%がVDP、19%がAOCです。グループはそれぞれの醸造所で、ワイン造りを行ってきましたが、今後は2009年に買収した大手ネゴシアン、ベシエールに生産拠点を移しプレミアムワイン造りを効率よく行う予定です。

# WHITE WINE

Domaine de Cibadiés Chardonnay, IGP Pays d'Oc

ドメーヌ ドゥ シバディ シャルドネ IGP ペイ ドック

リッチでヴォリューム感があるがスムースな飲み口。サービス温度は12度前後が理想。魚、鶏肉、ヤギのチーズと共に。

	777 1737 = 1 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 18 1								
特徴	収穫量50hl/ha。4,400本/ha.。地中海沿岸部の暖かい気候なのでブドウの成熟には最適。								
味わい	ややグリーンかかった麦わら色	9やグリーンかかった麦わら色。ドライフルーツ、アプリコット、ピーチ、シトラスを想わせるしっかりしたアロマ、							
	ほのかなバニラとフローラルな	まのかなバニラとフローラルな香り。							
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	_				
方角&標高	南東向き 標高20~80m	南東向き 標高20~80m 土壌 粘土石灰質 発酵 ステンレスタンク							
樹齢&仕立て	コルドン・ド・ロワイヤ	ルドン・ド・ロワイヤ 熟成 ステンレスタンクで7~8ヶ月間熟成。							
1441.	11N: 044000004700 0004 750 1/0 140404 444 VO 700								

JAN: 3443660004792 2024 750ml/6 LA2124-11A ¥2,700







LanguedocMas JullienJonquièresラングドックマス ジュリアンジョンキエール

### ラングドックのカリスマ的存在オリヴィエ ジュリアンが手がける入手困難ワイン。

4世紀に渡りワイン造りをしてきた家系。以前は共同組合に売っていた時期も有りましたが1985年オリヴィエ ジュリアンがドメーヌを引き継ぎ元詰めになりました。 Monpeyrouxの南西に位置するJonquièreにありその品質と当主オリヴィエ ジュリアンの土地とワインへの深い愛情が世界中のワインファンから熱狂的支持を集めています。マス ジュリアンのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

#### WHITE WINE

Mas Jullien, Blanc, Pays d'Hérault IGP

#### マス ジュリアン ブラン ペイ デロー IGP

凝縮した果実味。ミネラル豊富で複雑な香味。

特徴	ドゥミ・ミュイと呼ばれる樽でシュールリーの状態で約1年熟成。一部マロラクティック発酵が終わる前に瓶詰め。						
味わい	経縮した果実味。ミネラル豊富で複雑な香味。						
ブドウ品種	カリニャン・ブラン50、シュナン・ブラン30、	他20(ヴィオニエ、ルーサンヌ、	クラレット、プティ・マンサン)	Bio認証等	ビオ		
植密度&収穫量	4, 500~8, 000本/ha	土壌	石灰質土壌	発酵	600L樽		
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 熟成 シュールリーの状態で600L樽で約1年熟成。						



#### RED WINE

Mas Jullien, Lous Rougeos, Terrasses du Larzac, Rouge

### マス ジュリアン ルー ルージョ テラス デュ ラルザック ルージュ

2014年がファーストヴィンテージ。キレイな酸を残しフィネスがある。バランスがとても良く、食事を引き立てる。

	特徴	票高400mのサンプリヴァ。15年前までは自家消費用にワインを造っていたが、オリビエ・ジュリアンにより、その潜在能力が開化した。								
	味わい	キレイな酸を残しフィネスがあ	レイな酸を残しフィネスがある。バランスがとても良く、食事を引き立てる。							
-	ブドウ品種	カリニャン50、シラー40、グル	ナッシュ10		Bio認証等	ビオ				
植容	密度&収穫量	5, 000本~8, 000本/ha	土壌	石灰質土壌	発酵	主にコンクリートタンク15~20日				
樹	齢&仕立て	カリニャン、グルナッシュ平均樹齢70年、シラー平均樹齢20年	熟成	熟成 マロラクティック発酵。デュミ・ミュイで14ヶ月熟成後12ヶ月フードルで熟成。						
	JAN:	4933238091396	2021	750ml/12	LA1121-48	¥9, 000				
	JAN:	4933238096599	2022	750ml/12	I A1122-48	¥9 500				

Mas Jullien, Autour de Jonquières, Terrasses du Larzac, Rouge

#### マス ジュリアン オトゥール ドゥ ジョンキエール テラス デュ ラルザック ルージュ

ビィオディナミを取り入れた農法。デュミ ミュイで14ヶ月熟成後12ヶ月フードルで熟成。

2 1 3 7 1 7 1 2 1 K 7 7 1 T C K K K G 7 2 1 1 1 1 1 1 1 1 1 K K K K K K K K K K						
特徴	ナリヴィエ・ジュリアンはこのワインについて7~15年はセラーに保存しておくことを勧める。					
味わい	素直にシンプルな酸味を持った味わい。					
ブドウ品種	カリニャン45、ムールヴェードル45、シラー5、グルナッシュ5 Bio認証等 ビオ					
植密度&収穫量	5, 000~6, 500本/ha	土壌	石灰質 砂利質	発酵	主にコンクリートタンク15~20日	
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	マロラクティック発酵。デュミ・ミュイで14ヶ月熟成後12ヶ月フードルで熟成			
JAN:	4933238087252	2019	1500ml/6	LA1619-43	¥18, 000	
JAN:	4933238091365	2020	1500ml/6	LA1620-43	¥20, 000	
JAN:	4933238091358	2020	750ml/12	LA1120-43	¥10, 000	
JAN:	4933238096551	2021	750ml/12	LA1121-43	¥9, 500	

Mas Jullien, La Brune, Terrasses du Larzac, Rouge

#### マス ジュリアン ラ ブリュヌ テラス デュ ラルザック ルージュ

何人かで飲むときはカラフェに移してゆっくり開かせて。二人で飲むときはそのままゆっくり時を楽しんで。

特徴	<b>粘土質の特別なテロワールから来る素朴な味わいを楽しめる。</b>					
味わい	タンニンに包まれた果実味とテロワールから生まれる優しい甘美さがとても素直に表現されている。					
ブドウ品種	サンソー、グルナッシュ主体、	カリニャン	Bio認証等	ビオ		
植密度&収穫量	5, 000本/ha	土壌	粘土質	発酵	主にコンクリートタンク15~20日	
樹齢&仕立て	グルナッシュ平均樹齢40年、シラー平均樹齢60年	熟成	小さなフードルで12ヶ月熟成したものをコンクリートタンクで6~12ヶ月熟成したものとブレンド			
JAN:	4933238091372	2020	750ml/12	LA1120-53	¥10, 000	
JAN:	4933238096575	2021	750ml/12	LA1121-53	¥9.500	

Mas Jullien, Carlan, Terrasses du Larzac, Rouge

### マス ジュリアン カルラン テラス デュ ラルザック ルージュ

凝縮感があるが、標高の高さからくる涼やかさも持ち合わせる。長期熟成タイプ。

族間におめるが、特別の間とからくるがでからも行う自力とる。民族が成立して。							
特徴	2003年に畑を取得。2006年よりワインを造り始めた。シストの多いサンプリヴァの畑。						
味わい	凝縮感があるが、標高の高さからくる涼やかさも持ち合わせる。長期熟成タイプ。						
ブドウ品種	グルナッシュ、カリニャン、サンソー、シラー Bio認証等 ビオ						
植密度&収穫量	6, 000本/ha	土壌	シスト 砂岩	発酵	コンクリートタンク15日間		
樹齢&仕立て	平均樹齡60年	熟成 デュミ・ミュイ (600L) で16ヶ月熟成。					
JAN:	4933238091389	2021	750ml/12	LA1121-46	¥9,000		
JAN:	4933238096582	2022	750ml/12	LA1122-46	¥9, 500		











Sud Ouest

Bruc et Filles

Puy-l' Évêque ピュイ レヴェック

シュド ウェスト (南西地方)

# ビュルク エ フィーユ

# 1930年代よりワイン造りを開始。最新の醸造設備が導入され、安定した品質が実現。

ピエール ビュルク氏が1930年代よりワイン造りを始め、現在のアンヌとエマニュエル姉妹で6代目にあたります。現在50ha所有している畑のブドウは樹齢の高いものが多く、 コクと複雑味のあるワインを生産。ロット河を一番低地として4段階のテラスに分かれている畑にはマルベックとメルローが植えられており、品種、区画(畑)、収穫期の違 いで仕込みを分け、それぞれが注意深く醸造されます。15~30日間マセラシオン。発酵は28~32度で。樽はマルベックは必ず通しますが、メルローは年によって通さない場合 が有ります。若干フィルターを掛けて瓶詰めされます。現在醸造所には最新の醸造設備が導入され、安定した品質が実現されています。

#### RED WINE

Cahors, Château Pineraie

#### カオール シャトー ピネレ

カオールでトップクラスの評価を得ているシャトー ピネレ。

特徴	15~30日間マセラシオン。若干フィルターを掛けて瓶詰め。樹齢の古いブドウからの仕込みもブレンド。					
味わい	のびやかな果実味とコク、力強さが感じられる。					
ブドウ品種	マルベック85、メルロー15		Bio認証等	_		
植密度&収穫量	5, 000本/ha 40h1/ha	土壌	チョーク質 粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク発酵 (28~32度)	
樹齢&仕立て	樹齢30年	熟成				
JAN:	4933238095776	2021	750ml/12	S01121-02	¥2, 600	
JAN:	4933238095790	2021	375m1/24	S01221-02	¥1, 900	
JAN:		2022	375m1/24	S01222-02	¥2, 000	



Cahors, Château Pineraie L' Authentique

#### カオール シャトー ピネレ ロータンティック

樹齢の高いマルベック100%から仕込まれる極少量生産のスペシャルワイン。

ロータンティックはブラックワインと呼ばれた古き時代のカオールを彷彿させる逸品。

TO T							
特徴	1920年植付のマルベックとその	920年植付のマルベックとその次に古いものから。樽熟成は新樽を70%使用し18ヶ月間。					
味わい	凝縮した果実味とボリュームたっぷりのタンニン。						
ブドウ品種	マルベック100			Bio認証等	_		
植密度&収穫量	5,000本/ha 30hl/ha	土壌	砂利質 珪質土壌	発酵	ステンレスタンク発酵 (28~32度)		
樹齢&仕立て	樹齢60年	熟成 樽熟成は新樽を70%使用し18ヶ月間。					
JAN:	4933238095783	2020	750ml/6	S01120-06A	¥5, 000		



Sud Ouest

Domaine du Chiroulet

Gascogne

シュド ウェスト (南西地方)

ドメーヌ デュ シルレ

ガスコーニュ

### グランクリュを極めたスギャン モロー社の舌が造るお値打ちガスコーニュワイン。現在もコンサルタントとして勤めている。

グランクリュを極めた舌が造るお値打ちガスコーニュワイン。フレンチ オーク樽で有名なスギャン モロー社 (Seguin Moreau) の営業担当重役であるフィリップ フェザスが 手掛けます。彼は得意先である半端ではない数のボルドー グランクリュワインを樽の影響を視点としながら毎日テイスティングし、さらにメートル ド シェ (醸造長) と、 長年にわたり細かな情報交換をすることにより、並のワインは受け付けない「舌」と最上級で最先端の醸造技術を身につけています。元々家族経営で1873年から続いていた兼 業農家の4代目で父の時代にワインにシフトしていたため、1995年の自分の結婚式の折に、父親が共同組合に売っていた一部のワインを自ら醸造し供した所、式出席者たちに 絶賛され、絶対にワインを本格的に造るべきだという声に推されて誕生を見たのがこのドメーヌの歴史の始まりです。

#### WHITE WINE

Java, Blanc, IGP Côtes de Gascogne

ジャヴァ ブラン IGP コート ドゥ ガスコーニュ

アラン ブリュモンも欲し、彼との裁判の末勝ち取った石灰質土壌の畑のブドウから

プラグラグエピンの歌との数刊の不勝の取りた山灰真工場の畑のフトラがら。							
特徴	全事制等は使用せず雑草を自然に残し、除葉やグリーン・ハーベストを綿密に行っている。芳香度の熟成が頂点に達した時点で収穫。						
味わい	品種から来るの独特の華やかな香、まろやかな口当たりが特徴的。ブドウからダイレクトに来る華やかな香り。						
ブドウ品種	コロンバール50、ユニ・ブラン25、ソーヴィニヨン・ブラン25 Bio認証等 —						
方角&標高	南向き 標高150~230m	土壌	石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク1週間		
樹齢&仕立て	樹齢5~20年	熟成 ステンレスタンクでシュール・リーしながら6ヶ月間熟成。					
JAN:	4933238095806	2023	750ml/6	VP2123-15A	¥2, 100		
JAN:	3439902113070	2024	750ml/6	VP2124-15A	¥2, 100		





La Côte d Heux, IGP Côtes de Gascogne

#### ラ コート ドゥクス IGP コート ド ガスコーニュ

凝縮感がありながらフレッシュな酸味のあるグロ マンサン100%のふくよかな南西地方らしい白。

	特徴	~8時間スキンコンタクトを施して香り成分を抽出。複雑味を与える為濁った状態のままアルコール発酵しバトナージュを行う。						
Q.	味わい	ミネラルと南国系フルーツの香りが入り混じる。豊満なフルーティさが口いっぱい広がりつつ、程良い酸味が引き締める。						
ブリ	ドウ品種	グロ・マンサン100			Bio認証等	有機栽培		
方角	角&標高	南向き 標高160m	土壌	粘土石灰質	発酵	セメントタンク		
樹齢	樹齢&仕立て 樹齢15年グイヨ 熟成 オーク樽とセメントタンクにて10ヶ月熟成。							
	JAN: 4933238100319			750ml/6	VP2123-46A	¥3, 000		





# ORANGE WINE

Java, Vin Orange Vin de France

# ジャヴァ オレンジ

クリーンなオレンジワイン。豚や鶏など、白身肉系料理やハーブのきいたソーセージとも高相性。

特徴	グロマンサンの黄金色に熟した実のみを選果。除梗して皮と共に。					
味わい	オレンジピールが香り、豊かな果実味と軽やかなタンニン。エキゾチックなニュアンスも持ちつつ、スルスル飲める。					
ブドウ品種	グロ・マンサン100 Bio認証等 一				_	
方角&標高	南向き 標高160m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで20日間	
樹齢&仕立て	_	熟成 アンフォラにて4ヶ月熟成。				
JAN:	JAN: 3439902110024		750ml/12	VP2122-47	¥3, 000	



RED WINE

Java, Rouge, IGP Côtes de Gascogne

# ジャヴァ ルージュ IGP コート ドゥ ガスコーニュ

14haのなだらかな丘が続く畑。風通しが非常に良い地形。

特徴	最大限果実味を引き出す為、低温25度以下に抑えてアルコール発酵および14日のマセラシオンを行う。					
味わい	酸味が突出せず果実味がいっぱいで丸みのあるバランスが取れた味わい。					
ブドウ品種	メルロー55、カベルネ・フラン30、マルスラン15			Bio認証等	_	
方角&標高	標高170m 南 南東向き	土壌	粘土石灰質土壌	発酵	セメントタンク2週間	
樹齢&仕立て	樹齢25~35年	熟成 セメントタンクにて最低10ヶ月間熟成。				
LANL	400000000404	0000	750 1/0	VD1100 0FA	V0 100	



Terroir Gascon, IGP Côtes de Gascogne

#### テロワール ガスコン IGP コート ド ガスコーニュ

シルレはこの地方で口笛の意。風が良く吹き、高地で豊富な日照量のため葡萄が完熟しやすいテロワール。

特徴	マセラシオンを21日間セメントタンクにて行い熟成。石灰質で造られるメルローは木製タンクにて熟成。					
味わい	赤スグリやラズベリーにナッツやタバコの香り。後味にリコリスを感じるしなやかなタンニン。					
ブドウ品種	メルロー50、カベルネ・フラン30、タナ20			Bio認証等	AB、ユーロリーフ	
植密度&収穫量	標高170m 南	高170m 南 土壌 粘土石灰質			セメントタンク3週間	
樹齢&仕立て	_	熟成 2/3がバリック (新樽10%) 、1/3が木製タンクにて熟成。				

JAN: 4933238092645 2021 750ml/12 VP1121-45N ¥2,800





