

carte des vins



日仏商事株式会社 ワインカタログ
2024.1月～

輸送・品質管理について

飲み手に「満足感を与えられる」ワインを求めて、私たちはフランス各地の数あるワイナリーを訪れています。

現地フランスで出会った、自然に敬意を払い、化学肥料や農薬を使わない自然派ワインの作り手を中心に、日本の皆様にフランスのワイン文化をご紹介します。

私たちの自慢のワインたちをいかに良い状態でお客様のもとに届けるか、インポーターとしての大きな役目だと考えます。



輸送・輸入

ワインにダメージを与える大きな原因である輸送時・保管時の急激な温度変化。これらからワインを守るため、我々はリーファー(定温)コンテナによる輸送を行っています。輸入したワインは自社倉庫内の定温保税倉庫内で通関業務、検品作業を行っています。



品質管理

自社倉庫内においては、ワインにとって最適な温度帯にて管理を行っています。品質管理からワインの梱包にいたるまで、自社スタッフ自らが行うことで、お客様へのお届け時までワインの品質を理想的な状態に保ちます。また、神戸本社・東京事務所での一時保管には、弊社取扱いワインセラーであるユーロカーブ内での保管を行っています。

シャルル・プジョワーズ Charles Pougeoise **【シャンパーニュ】**



4世代前から葡萄栽培を行っており、10haの自家畑で収穫した葡萄だけでシャンパンを造っているR. M(レコルタン・マニピュラン)です。有名なシャンパンメーカーに葡萄ジュースを提供していたこともあり、その味わいには定評があります。(1976年に協同組合を脱退し、自社ブランドを立ち上げ)畑は10ヘクタール所有。RMでこの規模はかなり大きな規模となる。その味わいは世界でも認められており、全世界25カ国に点在するフランス大使館公認シャンパンとして愛用されています。このシャンパンはベルチェ地方で造られており、この地方で栽培されている葡萄はしっかりと酸により長期保存を可能にしています。22度で発酵を行ない、2度の澱引き後1度軽くフィルターにかけ、4~5年で瓶詰めを行ないます。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで白葡萄だけ(ブラン・ド・ブラン)から造られた特徴が良く出ています。《場所》シャンパーニュ地方 COTES DE BLANCS/VERTUS(ランスから南へ約50km) VERUTS村は、上空から見るとハートの形をした村。シャルル・プジョワーズのラベルには全てにそのハートが描かれています。


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	-	30000000	
フランス	シャンパーニュ	AOP	N.V	シャルドネ100%	¥6,400	4571245080073	
第一次発酵は大桶(ステンレスタンク)にて22℃で発酵させ、2回澱引きし、1回軽くフィルターにかける。瓶熟は15ヶ月。爽やかな泡が心地よく、すっきりした味わいで、シャルドネの特徴が非常にきれいに良く出ています。土壌:粘土石灰質土壌、畑:南東、丘の中腹に位置する。ドサーージュ;リキュール0.80~1.2%、Haあたりの最大収量:14000kg/ha							
ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE			白泡	辛口	12.0%	泡	同上
			375ml	6本	-	30000100	
フランス	シャンパーニュ	AOP	N.V	シャルドネ100%	¥3,400	4571245080080	
同上							
ブリュット・ブルミエクリュ / シャルル・プジョワーズ Brut Premier Cru / Charles POUGEOISE			白泡	辛口	12.0%	泡	同上
			1500ml	1本	-	30000050	
フランス	シャンパーニュ	AOP	N.V	シャルドネ100%	¥12,000	4571245083371	
同上							

シャトー・リスル・フォール Chateau l'isle Fort **【ボルドー】**




シャトーは、アントルドゥーメールに所在。大変有名なブランド(Rolax, Heineken等)を担当するなど著名な建築家であり、世界最大のチョコレートの祭典として知られる「サロン・ド・ショクラ」の創設者でもあり、さらにワイン愛好家としても知られるFrancois JEANTETと、コミュニケーションのエージェントを経営する妻のSylvie DOUCE夫妻が2002年から始めたシャトー。食と芸術に拘る2人が造り出すこのワインは、情熱と拘りに溢れた味わいに仕上がっている。

醸造コンサルタントを務めるのは、ボルドーで有機農法を実践している天才醸造家ステファン・ドゥルノクール氏『余計な肥料は与えず、葡萄の成長を手助けするだけ』という生産方法は、化学肥料、農薬などは一切使わずに造られ、1ヘクタールに植える木も6,500本と多くする事で、競争力を高め、より凝縮感のある葡萄を実らせている。機械での収穫が出来ない為、全て手作業による収穫を行い、厳しい選別も行われている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャトー リスル・フォール Chateau L'isle Fort			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30101470	
フランス	ボルドー/ボルドーシュペリウール	AOP	2019	メルロ60%、CF25%、CS15%	¥3,600	-	
粘土石灰質、砂利質、粘土砂質の土壌。完熟した葡萄を手摘みで収穫を行い、発酵と熟成は区画毎に行う。フランス産の本樽で12ヶ月間の熟成。完熟したカシスのような濃い香りがあふれ出す。絡みつくスパイスの香りや黒インク、ブルーのような香り。パワフルさは感じるもののきれいな果実香が鼻腔に残る。ブルーベリージャムのような濃密な舌触りとビターチョコレートのほろ苦さ。エレガントなタンニン。							

バロン・バルトウーズ Baron Bartouse 【ボルドー】



未来へ引き継ぐ世界共通の宝物 ～世界遺産～ から生まれたワイン
 ユネスコ世界遺産であるボルドー近郊の町サン＝テミリオン地域。中世以来ブドウ栽培やワイン醸造のさかんな景勝地であり、世界遺産ではブドウ畑も登録の対象とされています。
 ユネスコへの登録名は「Jurisdiction (jurisdiction) de Saint-Emilion」。このjurisdiction (jurisdiction)とは中世の裁判権や管轄権のことであり、12世紀にイングランドに支配されていた時期に遡る地域区分。歴史的な世界遺産の地が育んだ素晴らしいワインを飲みながら、サンティアゴ・デ・コンポステーラの巡礼路に思いを馳せて、空想の巡礼の旅に出かけてみませんか。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
バロン・バルトウーズ・ルージュ Baron Bartouse Rouge			赤	ミディアムボディー	13.5%	-	
			750ml	6本	-	30101280	
フランス	ボルドー	AOP	2019	メルロ60、CF30、CS10	¥1,700	-	
珪土・粘土石灰質土壌。伝統的な醸造法。低温で10日間じっくりと醸しを行なう。赤いベリー系の非常にフルーティーなアロマ。しっかりとしたボディーでバランスがよくメルローの特徴である滑らかさとエレガントさがうまく表現されている。 食事の相性;肉じゃが、スペアリブ、すきやき など。							

シャトー・オー・テリエ Chateau Haut-Terrier 【ボルドー】



1850年から続くシャトー・オー・テリエ。
 1974年からベルナール・ドゥネシヨ夫妻が所有、現在はその娘夫妻であるサンドリーヌとジェローム・ラフォンが引き継いでいる。オー・テリエのブドウ樹は1株に6房のブドウを付けるという剪定法を永年伝承している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
シャトー・オー・テリエ・ルージュ Chateau Haut-Terrier Rouge			赤	フルボディー	13.0%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30100550	
フランス	ボルドー/プライコートボルドー	AOP	2016	メルロー100%	¥3,500	3760002830001	
Saint-Marine村の丘陵地にある畑のブドウを100%使用。栽培面積は12Ha、土壌は粘土砂利質。シャトーのトップキュヴェ温度管理つきタンクで発酵。発酵後、3週間マセラシオン。マロラクティック発酵後、18カ月間、新樽(アリエ産・ミディアムロースト)で熟成。深みのある赤色。繊細でエレガントで、ブルーベリーの香りがし、最後にはタバコの香りも。タンニンのキも細かく柔らかい果実味が特徴。							
シャトー・オー・テリエ・ブラン Chateau Haut-Terrier Blanc			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	テラヴィティス	30100670	
フランス	ボルドー/プライコートボルドー	AOP	2020	ソーヴィニヨン100%	¥3,500	3760002830131	
Saint-Marine村の丘陵地のブドウを60%、平地のブドウを40%使用。ブドウはタンクに入れ炭酸ガスを充填し12～24時間の果皮浸漬(時間はブドウ熟度による)。大樽で3～5週間かけてアルコール発酵。6ヶ月間週に3回バトナーージュを行う。新樽熟成。光沢のある、美しいグリーンがかった色。豊かな香り(ハチミツ、アプリコット)をもち、爽やかで、気品があり、魅力的。							

エレヌ・ペロ Helene Perrot **【ブルゴーニュ】**



エレヌ・ペロは、代々続く家族経営の小さなドメーヌ。12haしかなかった畑を非常に丹念で丁寧な畑作業、そして粘り強い性格で、創業当初の約3倍の33haにまで畑を増やしました。(うち10haはブルミエクリュ: MONTMAIN, BEAUROY, FOURCHAUMEなど)ドメーヌは、シャブリのPOINCHY村に所在している。
*ドメーヌでは、温度管理の工程が非常に重要で、アルコール発酵が完璧な状態で行なわれるように、今までの経験を活かし細心の注意を払って管理を行なっています。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	-	30200480	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2021	シャルドネ100%	¥6,200	-	
樹齢;平均40年、土壌;泥灰土(キンメリジャン)、畑の面積;1.5ha、醸造;ステンレスタンク、熟成;樽熟成20% テロワールの個性がよく出ているシャブリ。繊細な口当たり。ミネラル香。							
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	13.0%	-	同上
			375ml	12本	-	30200570 30200580	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2020 2021	シャルドネ100%	¥3,200 ¥3,400	ナシ	
同上							
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	-	30200830	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2022	シャルドネ100%	¥4,000	4571245088710	
収穫後、ブドウが酸にさらされない様に即座にドメーヌに持ち帰り空気圧による圧搾。約12時間かけて前清澄、その後ステンレスタンクのキューヴで厳重な温度管理のもとアルコール発酵。平均樹齢10~30年、泥灰土壌(キンメリジャン)、パイナップルや完熟したグレープフルーツなど凝縮感のある濃密な果実味と酸味。インパクトが強くパワフルでいきいきとしたシャブリ。ふくよかで良質。余韻には白い花のような華やかな香りも立ち込める。							
フランス	ブルゴーニュ	AOP	白	辛口	12.5%	-	同上
			375ml	12本	-	30200760	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2018	シャルドネ100%	¥1,800	ナシ	
同上							

ヴァン・ノエ VIN NOE **【ブルゴーニュ】**



アメリカ人のジョナサン・ピュルセルは、父がフランスワイン愛好家。また、祖母がフランス人であり、バカンスでよくフランスに滞在していた。
将来、ワイン造りを仕事にしたいと考え、その夢を実現する為2012年に渡仏。ワイン造りの勉強を始めた。2016年からブルゴーニュのオークセイ・デュレスのキューブリーで自身のワイン造りを始める。同じくワインを作っている良い友達と土地を分けて使用しており、一緒にキューヴを造ったりもすること。プロジェクトは小さく、年間生産本数は6000本程度。現在、リヨンそばのヴィーニュとマコンの近くのアリゴテのヴィエイユ・ヴィーニュから造られる少しのヴィオニエとボジョレーを持っている。畑はビオ、またはそれにとても近い形で栽培されており、ビオでないものもビオになる途中。キューブリーにはブドウのしぼり汁や完成されたワインは入れず、ブドウしか入れない。ブドウやワインを扱う機械も所有しておらず、桶と木の圧搾機で手作業。2018年の全ワインは瓶詰め済ですべての工程においてSO2無添加、そしてもちろんフィルター掛けもしていない。2019年には最初のピノ・ノワールもスタートする。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ブルゴーニュ	AOP		ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30203320	
フランス	ブルゴーニュ	AOP	2018	ガメイ100%	¥3,600	-	
花崗岩と片岩石から生み出される味わいと香りほとんど風味豊かで軽くなめらか。優しく抽出されたガメイは、バランスが素晴らしく心地よい酸味と優しく溶け込んだタンニンで、すっと体に入って行く。フィニッシュには甘草などの繊細なスパイスのニュアンスも。ノンフィルター、SO2無添加。							



ドメヌ・ソーヴェテル Domaine Sauveterre **【ブルゴーニュ】**



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



畑仕事に関して特に評判が高く、その葡萄をフィリップ・ジャンボン氏も買い付けるほど評判の高かったギィ・ブランシャールの畑を引き継いだジェローム・ギシャール。馬を使って畑を耕し全てを手作業で行っており、数箇所に分かれた葡萄畑はどこもとても小さく、中には0.5haの畑も。樹齢は30~80年と古く、そのお陰で深みがありバランスのとれた長熟型のワインが生まれる。ジェロームが造るワインは全て酸化防止剤無添加で造られている為、独特の色合いを持つが、不思議とヴィネガーのような酸化にはならず、独自の風味を持つワインへと変貌を遂げる。
2011年ヴィンテージが最後のギィの仕込みとなる。2011VT分よりラベルはジェロームの名前に変わっていくが、ジェロームはギィ・ブランシャールのもので長い間ワイン造りを共におこなっており、名前は変わってもその味わいは、しっかりと引き継がれている。蝋キャップで封印されているこのワインは高級感もあり、個性的で特徴的なワインに仕上がっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ジュ・ド・ショセツ / ドメヌ・ソーヴェテル Jus de Chaussette / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202150	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2019	ガメイ100%	¥5,800	-	
1980年植樹のガメイ。花崗岩 火山灰 火打石の土壌。グラブ・アンチエールでマセラシオン・セミカルボニック 2ヶ月。							
プロメス / ドメヌ・ソーヴェテル Promess / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202740	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2020&2021	ガメイ100%	¥6,200	-	
マコン地方のガメイ。樹齢約40年。粘土石灰質土壌 とても固い、ピンク色の石灰がゴロゴロ。手摘み収穫。除梗無し。全房を45日間グラスファイバータンクでマセラシオン・セミ・カルボニック。ピジヤージュ無し、破碎無し、ルモンタージュ無し。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。圧搾後、古樽に入れ、12か月間樽熟成。ウヤーージュ有り・フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加。							
イラ・アン・グラン・ペナ / ドメヌ・ソーヴェテル Il a un Grain Pet Nat / Domaine Sauveterre			赤	ミディアムボディ	11.5%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	30202520	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2017	ガメイ100%	¥5,000	-	
マコン地方のガメイ50% (樹齢40年、粘土石灰質土壌 とても固く、ピンク色の石灰がゴロゴロ)、クルーズ・ノアールのガメイ50% (樹齢71年、粘土石灰質土壌) 手摘み収穫。除梗無し。全房を10日間グラスファイバータンクでマセラシオン。破碎無し。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。手動式垂直プレスでゆっくり圧搾。圧搾後、両方のガメイをブレンド。糖度20g/Lでボトリング。瓶内でアルコール発酵を終える。残糖約2から3g/L。フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加。							
ブシャ / ドメヌ・ソーヴェテル Bouchat / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202650	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2021	シャルドネ100%	¥6,200	-	
石灰質と赤い粘土質土壌。木製樽で熟成。ブドウはすべて昔ながらの小型の手動式プレスで一週間かけて圧搾。城も赤もゆっくりと圧搾する為、澱のない透明感のあるジュースができる。圧搾中にアルコール発酵が開始するため、酸化しにくい環境となる。木製樽で熟成。ルモンタージュ無し。パトナーージュ無し。濾過無し。コラーージュ無し。SO2無添加。1935年に植えられた樹齢85年のシャルドネと、若い樹をブレンド。リンゴなどの爽やかなアロマ。丸みのあるフルーティーな味わいに、酸味とミネラル感が混ざり合い、バランスの取れたワイン。							
シュヴロ / ドメヌ・ソーヴェテル Bouchat / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202900	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2015	シャルドネ100%	¥5,800	-	
平均樹齢70年 土壌 赤い粘土と小石、砂利 ダイレクトプレス、24か月間シュールリー熟成で2017年にボトリング。							
モンブレ / ドメヌ・ソーヴェテル Chevrot / Domaine Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202830	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2017	シャルドネ100%	¥6,200	-	
樹齢約60年。粘土石灰質土壌。手摘み収穫。全房でダイレクトプレス、自生酵母でアルコール発酵。自生バクテリアで乳酸発酵、パトナーージュ無し、コラーージュ無し、ピジヤージュ無し、破碎無し、ルモンタージュ無し。プレス後、澱引きして樽入れ、シュールリー熟成。ウヤーージュ有り。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。							
ラピエール M75J / ドメヌ・ソーヴェテル Rapillères Maceration / Dom Sauveterre			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30202250	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2018	シャルドネ100%	¥6,000	4571245087706	
樹齢17年。畑名がラピエール。石英を多く含む、粘土石灰質土壌。手摘み収穫。除梗無し。全房を60日間グラスファイバータンクでマセラシオン・セミ・カルボニック。ピジヤージュ無し、フラージュ無し、ルモンタージュ無し。自生酵母でアルコール発酵。マロラクチック発酵もあり。手動の木製垂直プレスで7日間かけて圧搾。古樽に入れ、24か月間樽熟成。ウヤーージュ有り。フィルター無し、コラーージュ無し。SO2無添加							
ペット・ナット / ドメヌ・ソーヴェテル Pet' Nat / Domaine Sauveterre			白泡	辛口	10.5%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	30202360	
フランス	ブルゴーニュ	VDF	2021	シャルドネ100%	¥6,400	-	
赤い粘土に石灰質土壌。ブシャと同じ畑のブドウで醸造。15g/Lの糖分を残し瓶詰め。大体6-8か月間瓶の中で発酵し口抜き。							

イザベル・エ・ピエール・クレモン ISABELLE & PIERRE CLEMENT 【ロワール】



ロワール地方、サンセールとトゥーレーヌの間、南西に30kmほど尻尾のようにのびている、メストゥー・サロンACの畑の広さは約200haで、サンセールの7分の1ほど。

16世紀から続くドメーヌで、現在はイザベルとピエール・クレモン夫妻が所有している。70haにも及ぶドメーヌは、この地域でも中心的なものの一つでもある。この地域はサンセールやプイイ・フュメの影に隠れ、あまり目立たないアペラシオンではあるが、品質に関しては十分に遜色ないものが多数生産されているのも事実。一般的にはサンセールよりボディが弱いと言われているが、サンセールにない花のような香りが多く含まれており、その分長い余韻を与えてくれる。ヒュー・ジョンソン氏もトップクラスの生産者として名を挙げている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
メストゥー・サロン・クラシック / イザベル・エ・ピエール・クレモン Menetou Salon classique/Isabelle & Pierre Clement			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	-	30300140	
フランス	ロワール	AOP	2022	ソーヴィニヨン100%	¥3,900	3450020000127	
平均樹齢20～40年。粘土石灰質（キンメリジャン泥土）土壌。南南西向きの畑。醸造は、収穫後ワイナリーに持ち込まれたブドウを選果台で丁寧に選別。 その後、房ごと空気圧によるプレス機にかけられ果汁を搾汁。低温で酒石安定化させた果汁は、土着酵母による自然発酵を待ちます。 発酵は温度管理機能付きステンレスタンクにて行い、その後シュールリーで熟成。エレガントで、しなやか、白系果実の香り。凝縮感のある濃い果実味、バランスが良い。よく冷やしてフレッシュ感をお楽しみください。シーフードとの相性が◎ ※ドメーヌ名称がドメーヌ・シャトノワからイザベル・エ・ピエール・クレモンに変更になりました。							
メストゥー・サロン / シャトノワ Menetou Salon / Chatenoy			白	辛口	13.0%	-	同上
			375ml	12本	-	30300130	
フランス	ロワール	AOP	2014	ソーヴィニヨン100%	¥2,000	4571245084804	
同上							

マルゴー・エ・ナタリア Margot et Natalia 【ロワール】



小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



マルゴーは自身でワイン造りたい！と、畑を見つける為、2015年アンジュにやってきた。彼女はすぐに Thomas Batardiere と出会い、ワイン造りを学ぶとともに、最初の区画を手にする。同時期にナタリアとも出会い、ナタリアもこのワイン造りの冒険に加わることに。マルゴーとナタリアは Philippe Delmée や Tessa Laroche から学び続けながら、自らも実験とチャレンジ、学習を重ねながら畑を広げていっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ラ・ホール / マルゴー・エ・ナタリア La Houle / Margot et Natalia			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30306820	
フランス	ロワール	VDF	2020	ガメイ100%	¥4,900	-	
シスト粘土質土壌、2010年よりビオ。全房を手動でプレス、ファイバータンクで醸造、タンクで7か月熟成。フラーージュ無し、ピシヤージュ無し、亜硫酸塩無添加。ガメイを抽出しすぎないように軽くマセラシオン。							

ドメヌ・グラン・クレレ **Domaine Grand Cléré** 【ロワール】



＝小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



あのJPロビノが認める素晴らしいワイン！

元ミュージシャンで、ギタリストだったフアンソワ・ブランシャール。ワインに興味を持ち、この世界に足を踏み入れた。野菜や穀物を育て、自給自足のような生活を送り、そのすべての畑においてビオロジック栽培を行っている。彼のこだわりには目を見張るものがある。造られたワインは基本的に全て王冠で栓をする。コルクは生産の段階でなんらかの科学的なものが使われている可能性があり、それがワインに影響を与えるのを懸念してのこと。科学物質を含んだ食べ物を子供たちに与えたくない、との思いも強い。そのこだわり抜いた姿勢は、彼の造り出すワインに十分すぎるほど反映されており、その味わいはとても素晴らしい仕上がり。選定や栽培は昔ながらの自然な方法で行われ、化学的なものは一切加えられない、SO2無添加、ノンフィルター。彼のワインに関してはこんな逸話が。赤白100種類位のブラインドテイastingで、J.P.ロビノ(ランジュ・ヴァン)に好みの赤と白を1本ずつ選んでもらったところ、選んだワインが赤、白共にフアンソワのワインだったとのこと。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ノファサ・ルーージュ / フアンソワ・ブランシャール NOFASA Rouge / Francois Blanchard			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30308040	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	CF50%、CS50%	¥3,800	-	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(《 Grand-Cléré 》という区画のブドウ)、一標高はおよそ110メートル。トゥールの台地の中でも最も標高が高いものの1つ。シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、5日間ほど果皮漬浸、圧搾、コンクリートタンクで発酵、バリック約4ヶ月熟成。 NoFaSaは略語で「Notre Façon de Saluer」の頭文字。意味は「私達流の挨拶」。まさに私たちにあって名刺代わり(挨拶代わり)の自信たっぷりのオリジナルワイン！							
ボワソン・ヴィヴァン キュヴェ・コントラバス /フアンソワ・ブランシャール Boisson Vivante-Contrebas/Francois Blanchard			赤	ミディアムボディ	11.5% 12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30201640 30304500	
フランス	ロワール	VDF	(2016) (2017)	CF50%、CS50%	¥6,400	4571245086631 -	
土壌:粘土、シレックス。収量:15hl/ha。アルコール12度 醸造:コンクリートタンクで3週間(除梗後、バリックで8ヶ月熟成)							
ノファサ・ブラン/フアンソワ・ブランシャール NOFASA Blanc / Francois Blanchard			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30308000	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	ゲヴェルツ90% シャルドネ10%	¥3,800	-	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢40年(《 Parc 》という区画のブドウ)。標高はおよそ80メートル。粘土石灰質+砂質土壌。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、木製の垂直圧搾機でのプレス、バリック12ヶ月熟成。冬前にバトナーージュ。							
ボワソン・ヴィヴァン ア・ターブル・マセラシオン /フアンソワ・ブランシャール Boisson vivante - A Table !M/ Francois Blanchard			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30308020	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	ソーヴィニヨン100%	¥6,200	-	
平均樹齢47年(《 Grand-Cléré 》という区画のブドウ)、一シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。手作業で除梗し、1ヶ月間浸漬した後、木製のプレス機で優しく圧搾する。バリック6ヶ月熟成。							
ボワソン・ヴィヴァン ア・ターブル・マセラシオン グラン・ドレ /フアンソワ・ブランシャール A Table !M A Grains Dores/ Francois Blanchard			白	辛口	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30308030	
フランス	ロワール	VDF	(2022)	ソーヴィニヨン100%	¥6,400	-	
平均樹齢47年(《 Grand-Cléré 》という区画のブドウ)、一シレックス、粘土質。ノンフィルター。SO2無添加。手作業で除梗し、1ヶ月間浸漬した後、木製のプレス機で優しく圧搾する。バリック6ヶ月熟成。 *こちらのキュヴェはより選別されたブドウから造られています。							
ノファサ・ロゼ/フアンソワ・ブランシャール NOFASA Rose / Francois Blanchard			ロゼ	辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30308060	
フランス	ロワール	VDF	(2021)	カベルネフラン100%	¥3,800	-	
★弊社オリジナルキュヴェ★平均樹齢10年(《 Parc 》という区画のブドウ)、一粘土石灰質+砂質土壌。ノンフィルター。SO2無添加。収穫と摘房は手作業で行い、全房で3週間マセラシオン。バリック6ヶ月熟成。							
ボワソン・ソヴァージュ (ビール) /フアンソワ・ブランシャール Boisson Sauvage(Biere) /Francois Blanchard			-	-	5.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30302810	
フランス	ロワール		-	-	¥2,400	-	
フアンソワの手掛けるナチュラル熟成ビール。原材料:ホップ(bio)、麦芽(bio)、水 フアンソワの畑では葡萄の他にも様々な野菜や穀物が植えられており、葡萄と同じくビオロジック農法で栽培されている。普通のビールとは一味違う彼のオリジナルビールは、スイスイ飲みやすくも彼らしい個性が溢れ、癖になる味わい。							

次回入荷待ち



ベルタン・ドゥラット Bertin-Delatte 【ロワール】



＝小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります



ニコラ・ベルタンとジュヌヴィエーヴ・ドゥラットの2人が手掛けるドメーヌ。ロワールのMAINE ET LOIRE県のRABLAY SUR LAYONにあるLA ROCHEという場所に位置。彼らのワインづくりにおいて大切にしている哲学は、ブドウ栽培からワイン醸造に至るまで一貫して「シンプルさを保つ」こと。余計な手を加えず自然と向き合うワインづくりに定評が。手摘収穫、3回選別され、ゆっくりと圧搾。アルコール発酵、マロラクティック樽発酵実施。酵母、補糖、添加物はなし。樽の中でワインの澱とともに12ヶ月間熟成され、CO2を維持するため、バトナーージュ、澱引きは行われない。熟成の際にはSO2不使用。酸化を防ぐために、常に目減り補充を行っており、ワインはシンプルに造られている。『いいブドウなしにいいワインを造ることができない』とニコラ・ベルタン氏は語る。唯一電力を消費しているのは、ろ過のときと機械で瓶詰めするときのみ。コルクは漂白せず、自然なものを使用している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
エシャリエ / ベルタン・ドゥラット Echalier / Bertin-Delatte			白	辛口	12.8%	-	 次回入荷待ち
			750ml	6本	ビオロジック	30303070	
フランス	ロワール	VDF	2020	シュナンブラン100%	¥5,000	-	
上部が砂利で下部が粘土質の土壌。12ヶ月間オリと接触させ樽での熟成。バトナーージュやスーティラーージュは行わず、SO2添加はナシ。"いい葡萄なくしていいワインはできない"という考えの元、畑作業に重きを置き、醸造はできる限りナチュラル。							
ポップ・セック / ベルタン・ドゥラット Pop Sec Petillant Naturel / Bertin-Delatte			白泡	-	12.2%	泡	 次回入荷待ち
			750ml	6本	ビオロジック	30303240	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	シュナンブラン100%	¥4,400	ナシ	
ベティヤンナチュラル。2014年のエシャリエと同じ葡萄に同じプレス。2001年に植えられたシュナン100%。樹齢13年。最初から有機栽培。土壌は赤いシスト「シスト・ルーージュ」。エシャリエの葡萄のプレス後、ジュースを少し別の小型タンクに分ける。天然酵母使用。タンクで発酵。糖度20-25g/l辺りで瓶詰め。1年間ラットで瓶内二次発酵と熟成。11月末手動でデゴルジュマン。							

ポー・ルーージュ PEaux ROUGES 【ロワール】



＝小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります



PEAUX ROUGESは2017年に設立。モントゥー・シュル・シェール、ロワール・エ・シェールから少し隠れた森に位置している。有機農法でブドウを栽培し、ブドウ栽培も、ワイン造りも自然にできるだけ介入せず、ひたすら待つことを大事にする。自然に任せたいワイン造りは途方もない時間を要するのである。彼らはいく'Cause in the end, wine's the boss! (結局ワインがボスなんだ!)ジャン・ギヨーム・キャブラン氏はすべての葡萄栽培をビオ哲学に基づいて行っているが、認証(ライセンス)を持っていない。認証機関の仕様があまりにも寛容すぎるため、彼のビオ哲学と一致していないと考えているからである。また、ワイン造りにおいても、SO2の人工添加はしないなど、彼の理念に沿ったこだわりのワイン造りを行っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
パウ！パウ！ / ポー・ルーージュ PAW! PAW! / PEaux ROUGES			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	6本	ビオロジック	30305420	
フランス	ロワール	-	2021	メルロー50% グルナッシュ50%	¥4,200	-	
ビオロジック農法、樹齢40年のブドウ。玄武岩土壌。12kgの木箱で手摘収穫。マセラシオン・セミ・カルボニックで3週間。重力によりゆっくりと垂直プレス。キューヴと木樽で8ヶ月間発酵・熟成。SO2無添加。アルデッシュにあるLes Deux Terresより葡萄を購入。							
コー・ボーイ / ポー・ルーージュ COT BOY / PEaux ROUGES			赤	ミディアムボディ	11.0%	-	 次回入荷待ち
			750ml	6本	ビオロジック	30305410	
フランス	ロワール	-	2021	コー80%、ガメイ20%	¥3,800	-	
ビオロジック農法、樹齢40年のブドウ。粘土・シレックス土壌。手摘収穫。マセラシオン・セミ・カルボニックで3週間。重力によりゆっくりと垂直プレス。キューヴと木樽で8ヶ月間発酵・熟成。生産量3000本。SO2無添加。							
レッド・ネック / ポー・ルーージュ RED NECK / PEaux ROUGES			白	辛口	13.5%	-	 次回入荷待ち
			750ml	6本	ビオロジック	30305380	
フランス	ロワール	-	2020	ソーヴィニオンブラン100%	¥4,200	-	
ビオロジック農法、樹齢60年のブドウ。粘土・シレックス土壌。12kgの木箱で手摘収穫。重力によりゆっくりと垂直プレス。キューヴと木樽で13ヶ月間発酵・熟成。機械を使わず重力で瓶詰め。ノンカラージュ、ノンフィルター。ミカエル・ブージュからブドウを購入。							

ル・ソ・ド・ランジュ Le Sot de l'Ange 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります



Le Sot de l'Angeを運営しているAngéliqueとQuentinBourseは、2013年にアゼール＝リドーのブドウ園に定住することを選択。彼らは常にブドウ園とセラーでの慣行を改善し、人々と環境をより尊重することを目指している。土壌、植物、ワインは可能な限り自然に作られ、特に自然のバランスを守り、生物多様性を維持することに関心を持っている。彼らの目標は、テロワールと環境のさまざまな要素を尊重し、ワインの純度、精度、バランスを確保して、ワインが普遍的な喜びと共有の産物となるようにすることである。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
リグウ・レ・ジョーカー / ル・ソ・ド・ランジュ Les Jokers /Le Sot de l'Ange			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30307210	
フランス	ロワール	VDF	2020	ピノワール	¥3,600	-	
買いブドウのピノ・ワールを使用。除梗なしと、除梗ありのブドウを重ね合わせて醸造。ステンレスタンクで熟成。							
ジャルダン・ア・ラ・ブーロディエール / ル・ソ・ド・ランジュ JARDIN A LA BOULAUDIERE /Le Sot de l'Ange			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30307250	
フランス	ロワール	VDF	2015	コー100%	¥5,000	-	
籐の籠で除梗し、コンクリートタンクで醸造、アンフォラでの熟成。							
カラダス / ル・ソ・ド・ランジュ KARADAS / Le Sot de l'Ange			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30307260	
フランス	ロワール	VDF	2018	カベルネフラン	¥3,600	-	
ヴァン・ド・ソワフを目指して造られたカンタン・プルスシリーズ。十分な量を維持するために知り合いの生産者からのブドウも使い安定した品質と供給量を保つようになっている。熟したカベルネ・フランを手で除梗を行い木樽での発酵。 ※複数エチケットデザイン有り。							
オー・ジュ・グロロー / ル・ソ・ド・ランジュ OG GROLLEAU / Le Sot de l'Ange			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30307310	
フランス	ロワール	IGP	2018	グロロード・サンク・マルス	¥4,000	-	
IGPヴァール・ド・ロワール。シレックス土壌、平均樹齢約65年。籐の籠で除梗し軽くフラージュ、円錐形のタンクで約10日間マセラシオン、土着酵母で発酵、ろ過・清澄せず、マロラクティック発酵後に酸化防止剤を少量添加。テラコッタ製と石製の甕で8カ月熟成。							

ドメヌ・デ・ジュモー Domaine des Jumeaux 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります



ドメヌ・デ・ジュモーは、ロワール地方Vendée県のChaillé-sous-les-Ormeauxに11haの畑を所有するドメヌ。(一部はTalmont-Saint-Hilaireにシュナンンの区画有)2009年からビオ移行期に入り、2011年にエコセール認証を得ている。畑では環境に配慮したビオロジック農法とビオディナミ農法を採用。化学肥料や除草剤などは一切使用せず、ブドウの病気に対してはビオ調剤を使用し、収穫は完全に手作業で行う。当主のジャン・マルク タールは、父親が醸していた発酵中のワインの香りを初めて嗅いだ瞬間にその香りのすばらしさにすっかり魅了され、父親と同じワイン作りの道に入ることを決意した。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
IGPヴァール・ド・ロワール クロ・デ・シャテニエ / ドメヌ・デ・ジュモー IGP Val de Loire Clos des Chataigniers / Domaine des Jumeaux			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30303420	
フランス	ロワール	IGP	2017	ピノワール60% カベルネフラン30% ネグレット10%	¥3,300	4571245086136	
土着酵母での醸造。土壌は、地下30~40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質と片岩質の土壌という構成の区画。畑は、東北東(ピノ)と南東(フラン)向きに位置する。カシスなど小さな赤い実のベリーを思わせる果実のアロマ、非常になめらかなワイン。SO2無添加。							
IGPヴァール・ド・ロワール カイユー・ブラン / ドメヌ・デ・ジュモー IGP Val de Loire Cailloux Blanc / Domaine des Jumeaux			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30303560	
フランス	ロワール	IGP	2022	シャルドネ50% シュナン50%	¥4,200	-	
土着酵母での醸造。土壌は、地下30~40cmは粘土質の砂、砂利、その下に花崗岩質の土壌という構成の区画。花崗岩質の土壌がみずみずしさ、洋梨や白い花のアロマを与えている。畑は、YON川を臨む東向きの丘。ブドウ樹は東から登る太陽の陽を存分に浴びることのできる好立地。SO2無添加。コンクリートタンクと220ℓのバリックで熟成。フレッシュ感を出す為シャルドネはマロラクティック発酵を行わない。洋梨のようなふくよかな果実味。酸味が強調されすぎないフルーティーなスタイル。							


ピエール・メナール Pierre Menard 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ピエール・メナールは共同組合にブドウを販売する両親の家業を手伝っていましたが、素晴らしい土壌で育まれるブドウたちを共同組合に売ってしまうことが心苦しくてならず、ついに2013年に自身のワインを造り始めた。スタートに選んだのは1920年に植えられた非常に樹齢の古いシュナンの樹が植わる1区画。化学的な農薬を使いたくないと考えていたピエールは、ファーストヴィンテージから早速環境に配慮した自然なブドウ作りを实践し時間をじっくり掛けてブドウ樹にとって最良の方法を模索した。スタートした2013年にはブドウの熟度に合わせて収穫を3回に渡って行ったのだとか。まだまだスタートしたばかりの若いドメヌで現在オーガニックの認証移行期間中。生産量は少ないものの期待値の高いドメヌ。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ラ・ヴァレンヌ・ドゥ・シャンゼ / ピエール・メナール La Varenne de Chanzé / Pierre Menard			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30304430	
フランス	ロワール	AOP	2021	シュナンブラン100%	¥6,800	ナシ	
クロ・ド・マイユのすぐ隣の区画、畑はレイヨンを見渡す急峻な南斜面に位置する。土壌はシストがベース。フタナイト(珪質岩)は少ないが、火山岩が変質したスピライト(塩基性岩)わずかに存在しスピライトがワインに良い緊張感と力強さを与えている。手摘み収穫、空気圧によるソフトプレス、5〜8個ある大樽、ドゥミミュイ、妬器の甕で発酵・熟成。							





レ・ゼランス LES ERRANCES 【ロワール】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



レンヌ、メキシコシティ、ヨンショーピング(スイス)、パリでの生活を経て、アンジュのブドウ畑でビオワインを造ることを決断。2016年から2017年までBTSブドウ栽培醸造学校に通い、ウォーレン、ティエリー・ジュルマン、アイメリック・イレール、ブルーノ・ロシヤールのドメヌで経験を積んだ。2018年にles erranceが誕生。ファミュー・メナール(ドメヌ・デ・サブロネット)のシュナン1区画と、既に6.5haの畑がビオになっている町のグローロとカベルネフランの各1区画。その畑を2019年4月に契約したのだが、なんと、その翌日にひどい霜被害が…。そんなドメヌ設立までの紆余曲折から、Les errances (彷徨、さまよう)がドメヌの名前になった。現在は、シュナン1.6ha、グローロ2.3ha、カベルネフラン1.8haを所有。余計な介入をせず、高品質で健全な活気あるワイン造りに励んでいる。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
カルトゥーシュ / レ・ゼランス Cartouche / Les Errances			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30305770	
フランス	ロワール	VDF	2022	グローロ・ワール70% カベルネ・フラン30%	¥3,800	-	
Anjou noir(西部地域).Rablay-sur-Layon(粘土質土壌 下層はシスト)グローロ樹齢46年、カベルネ樹齢63年。収量35hl/ha。手摘み収穫(20kg籠)。自然発酵(土着酵母)。マセラシオン2週間(全房)。樽詰め替え後にフリーランとプレスラン果汁をアサンブラージュ。							
ラドー・デ・シーム / レ・ゼランス Radeau des cimes / Les Errances			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30305750	
フランス	ロワール	VDF	2019	下記参照	¥4,600	-	
カベルネ・フラン50%、グローロ50%。18ヵ月樽熟成、18ヵ月瓶熟成							
トュボユ / レ・ゼランス TOHU BOHU / Les Errances			白泡	辛口	11.0%	泡	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30305760	
フランス	ロワール	VDF	2022	シュナン100%	¥4,400	-	
Anjou noir(西部地域).Rablay-sur-Layon(粘土質土壌 下層はシスト)。樹齢30~60年のシュナン。手摘み収穫(20kg籠)。自然発酵(土着酵母)。ダイレクトプレス。メソッド・アンセストラル。SO2無添加。							
トュボユ・ロゼ / レ・ゼランス TOHU BOHU ROSE / Les Errances			ロゼ泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	ビオダイナミ	30305690	
フランス	ロワール	VDF	2021	カベルネフラン グローロ	¥3,500	-	
Anjou noir(西部地域).Rablay-sur-Layon(粘土質土壌 下層はシスト)。手摘み収穫(20kg籠)。自然発酵(土着酵母)。ダイレクトプレス。メソッド・アンセストラル。SO2無添加。							




元数学者が人生をかけて醸すアンジュのグイグイ・ワイン

ブルターニュの先端プレストの街で数学者として生計をたてていたフィリップは、ワインに絶大な興味を持っていた。彼は1度きりの人生だ！と意を決し、大好きなワインのあるロワールのアンジュにやってきた。グリオット、オリヴィエ・クザン、クローなどで修行を積み、多くの人の助けもあって遅咲きの独立を果たした。4haの畑で、2006年よりワインを造り始める。

最初から自然度が高く、スイスイ入っていくようなワインを造りだしている。元数学者らしく、物事を追及する姿勢は、そのワイン造りに生かされており、自然派ワインの先人達がやってきた方法や成果を基礎におきつつも、一步一步前進を続けている。




銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
サ・ファイ・ドゥーズ / フィリップ・デルメ Ca Faye Douze / Philippe Delmee			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	 <p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオロジック	30302230	
フランス	ロワール	VDF	2020	カベルネフラン100%	¥2,900	-	
樹齢約40年、シスト土壌、手摘収穫。ーグループ・アンチエールで15日間のマセラシオン・セミ・カルボニック。破碎無し、ピジヤージュ無し、ルモンタージュ無し。古い垂直プレスで圧搾。グラスファイバータンクで発酵と熟成。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。(この時にごく微量のSO2使用)。2020年3月に瓶詰め。清澄無し、濾過無し。アルコール度12%からこのキュヴェ名。直訳で「12度です」。							
ラ・リュヌ / フィリップ・デルメ LA LUNE / Philippe Delmee			赤	辛口	12.0%	-	 <p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオロジック	30302260	
フランス	ロワール	VDF	2021	カベルネフラン100%	¥4,000	-	
カベルネ・フラン(アンジュ産)。ーフレッシュで繊細な新ヴィンテージの赤ワインです。輝きと遊び心のある果実味、慈悲深い酸味、そしてこの奔放な素朴さは、厳しい冬の味覚をさっと明るくしてくれることでしょう。							
パブロ・エ・オー・バル・シュナン/フィリップ・デルメ PABLO EST AU BAR/Philippe Delmee			白	辛口	11.5%	-	 <p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオロジック	30302240	
フランス	ロワール	VDF	2021	シュナン100%	¥3,800	-	
2つの畑のシュナン。樹齢約10年。シスト土壌。手摘収穫。50%ダイレクト・プレス、50%除梗して8日間の醸し。破碎無し。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。(この時にごく微量のSO2使用)プレス後にグラスファイバータンクでブレンド。そのままタンク熟成9カ月間。2019年9月にボトリング。ノンカラージュ、ノンフィルター。							
パブロ・エ・オー・バル、「パブロさんはバーにいる」これはあの国際的有名なコロンビア出身の麻薬売人、パブロ・エスコバルの名前とかけたキュヴェ名。エスコバルは極悪人のコカインディーラーでしたが、フィリップは美味しいワインのディーラーだ、というジョークを込めて。							
レ・シュナン・オン・ボワ・キャラバン・パス / フィリップ・デルメ Ch'nins on Boit Caravane Passe/Philippe Delmee			白	辛口	13.0%	-	 <p>次回入荷待ち</p>
			750ml	12本	ビオロジック	30302250	
フランス	ロワール	VDF	2021	シュナンブラン100%	¥5,200	-	
シュナン100%(三つの畑)樹齢約13~30年、シスト土壌、手摘収穫。手摘み収穫。ダイレクトプレス、そしてタンク入れ。24時間かけたとても長い圧搾。事前に用意した自然酵母を増やしたピエ・ドゥ・キューヴを使って発酵を始める。(この時にごく微量のSO2使用)タンクで発酵が少し進んだ時点で、100%樽入れ。1年樽もあるが主に檜の木のコルク樽使用。樽でアルコール発酵を終えマロラクティック発酵。そのまま熟成12カ月間。バトナージュ無し。アルコール発酵が終わらず、樽からタンクに移してさらに10カ月間熟成。2018年7月、残糖4グラムでボトリング。糖が残っているため王冠でボトリング。瓶内発酵で少々発泡。フィルター無し。カラージュ無し。自生酵母のみ。仏語で、「Le Chien aboie ,la caravane passe」ということわざがあり、直訳すると「犬が吠え、キャラバンは進む」。意味は「脇から批判、中傷する人々のことは気にせず、自信を持って自分の道を歩め」、「言いたいやつには言わせておけ」となります。そのLe Chien「犬」をChenin「シュナン」と掛け合わせて造語を造ってキュヴェ名としています。自然派に対する批判など気にせず、自信を持って進め！といった思いが込められているのだとか。							

ディディエ・シャファルドン Didier Chaffardon 【ロワール】

 = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。





2005年に創設されたディディエ・シャファルドンは今では現地での評価が絶大。サヴォワ出身の彼の生産者としての道は決して平坦なものではなかった。ナチュラルなワインを生産するべく1996年に、この地アンジュで、マルク・アンジェリを紹介によりドメヌ・シャルボティエールで働き始める。そこで栽培や醸造を担当しつつナチュラルなワイン造りを極めてきた。10年後の2005年、シャルボティエールのオーナーがドメヌ売却を決定した際に彼は独立を決意。自分自身がそれまで耕してきた畑の内3haと生産したワインの2004年と2005年のストックを購入し、自らのドメヌを設立。アンジュの特徴である片岩質を多く含む泥灰土層に育つ低収量のカベルネフランとカベルネソーヴィニオンは、バイオダイナミの要素を取り入れたオーガニック栽培によりテロワールを見事に表現。手摘収穫した健全なブドウを自生酵母のみで発酵、SO2添加はほぼゼロに近い極少量だけ。ディディエの目指すワイン造りは極めてシンプル。この地方の伝統に従ってアンジュのカベルネの素晴らしさを最大限に引き出すこと、そして敢えて残糖を残しつつアルコール度を低めに仕上げる自らのワインを「飲んだ後のことを心配せずに楽しめる大人のためのグレナディン!」と語る。ワインの芸術家ディディエの造り出すワインは、静かでありながら心に響く力強い味わい。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
アンセプティチュド / ディディエ・シャファルドン Inceptitude / Didier Chaffardon			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304940	
フランス	ロワール	VDF	2021	下記参照	¥5,400	-	
カベルネ・フラン77%、グロロー18%、カベルネ・ソーヴィニオン5%。シスト灰土壌、3週間マセラシオン、20Lの樹脂タンクで12か月熟成。フィルター無し、亜硫酸塩無添加。							
ラルエット・エ・リエール / ディディエ・シャファルドン L'ALOUETTE ET LIEVRE / Didier Chaffardon			白	中辛口	14.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304890	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	シュナン100%	¥4,000	4571245087379	
樹齢20年0.6haの畑から収穫したシュナン100%。収量34hl/ha。結晶片岩と結晶片岩内に牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壌。ダイレクトプレス。18か月熟成。残糖16g/lで自然に発酵が止まった状態で瓶詰め。ノンフィルター、ノンカラージュSO2無添加。							
レレ・フォン・ローズ / ディディエ・シャファルドン L'AILE FAON ROSE / Didier Chaffardon			ロゼ	中辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30304860	
フランス	ロワール	VDF	(2018)	CF55%グロロー30% CS15%	¥3,200	4571245086907	
平均樹齢25-60年。収量30-35hl/ha。手摘収穫後、圧搾はバスラン型にてダイレクトプレス。自生酵母によりグラスファイバータンクで4か月発酵。その後瓶詰め。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。生産本数2300本。残糖23g/l。牡蠣の貝殻を多く含む泥灰土壌によりミネラル感と果実味の溢れる味わい。キュヴェ名「レレ・フォン・ローズ」は、彼が子供の頃に見た夢にでてきたピンク色の翼を持つ小鹿(L'Aile Faon Rose)から名付けた。							

レ・ルーヴ・ウーブリ LES REVE OUBLIES 【ロワール】



オーヴェルニュ出身のナディア・ボーヌが率いるレ・ルーヴ・ウーブリエはMarcilly-le-Châtelの高台(標高650m)にあるドメヌと、サンテティエンヌから30分、リヨンから1時間のForez (42)に畑を持つ。火山性、花崗岩性、玄武岩性の土壌は、この地域のブドウの王様であるガメイや他の品種にも恩恵をもたらす。ドメヌはエコサートの認証を受けているが、バイオダイナミ農法に則った栽培を実践。レ・ルーヴ・ウーブリエの哲学は、ブドウの木にできるだけ近づき、その声に耳を傾けること。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ル・レッド・キ・ペット/レ・ルーヴ・ウーブリ Le Red Qui Pete / Les Reve Oublies			赤	-	12.0%	泡	
			750ml	6本	ピオロジック	30307610	
フランス	ロワール	VDF	2020	ガメイ・サン・ロマン	¥4,800	-	
樹齢80年。玄武岩、花崗岩土壌。15kg桶で手摘み収穫。グラブアンチエール、ステンレスタンクで発酵2週間。瓶内熟成18か月。デゴルジュマン有り。SO2無添加。チェリー、ブラックベリー、ラズベリー、ストロベリー、の深みのある味わい。							
ピンク・マウス/レ・ルーヴ・ウーブリ PINK MOUTH / Les Reve Oublies			ロゼ	-	11.5%	泡	
			750ml	6本	ピオロジック	30307600	
フランス	ロワール	VDF	2020	ガメイ・サン・ロマン	¥4,800	-	
樹齢80年。玄武岩、花崗岩土壌。15kg桶で手摘み収穫。全房ダイレクトプレス。瓶内熟成18か月。デゴルジュマン有り。SO2無添加。淡いピンク色、きめ細かい泡と酸味のある口当たり。軽快で、ソフトで爽やかな泡。ガメイの果実味と酸味に支えられたフレッシュで生き生きとしたペットナットロゼ。							

レ・ザスレット・デュ・ヴァン Les Athletes du Vin【ロワール】



ヴィニュロンは、朝から晩まで畑で仕事をし、カーヴに戻れば樽やワインボトルと向き合う。一年中通して働き続けるヴィニュロン達の姿は、まさにこれぞ真のアスリート！！という発想から誕生したネゴシアン・ワイン・プロジェクトLes Athletes du Vin (レ・ザスレット・デュ・ヴァン=フランス語を直訳すると「ワインアスリート」！)

ブドウは、ロワール地方に拠点を置くVINI BE GOODグループ所属のヴィニュロン達が丹精込めて育てたもの。できあがったワインは、いずれもロワールの伝統的・典型的スタイルを守った高いコストパフォーマンス。シリーズのラベルは、フランス自然派ワイン界でその名を馳せるMichel Tolmer(ミッシェル・トルメー)氏。ワインラベル、ショップカード、試飲イベントのポスターなど、フランスの自然派ワイン界で彼の作品を見ない日はありません。ワインに関わる人間をユーモラスなタッチで描き人気を博しています。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ピノ・ノワール / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Pino Noir / Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30303850	
フランス	ロワール	VDF	2021	ピノノワール100%	¥2,600	-	
砂・粘土質土壌。手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンクと木樽を両方使用。ガーネット色、さくらんぼのようなチャーミングで繊細な香り。優しいタンニンとジューシーでフレッシュ感のある果実味。							
ピノニス / レ・ザスレット・デュ・ヴァン PINEAU D'AUNIS/Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304090	
フランス	ロワール	VDF	2022	ピノニス100%	¥2,600	-	
粘土石灰質土壌。手摘み収穫。2週間のマセラシオン。ステンレスタンクで発酵、コンクリートタンクで6ヶ月間熟成。フレッシュな赤果実とラズベリーの香りに白コショウの繊細でスパイシーなニュアンス。シャルキュトリーやアジアのスパイス料理との相性◎							
トゥーレーヌ・ガメイ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Gamay /Les Athletes du Vin			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30304040	
フランス	ロワール	AOP	2020	ガメイ100%	¥2,600	-	
片岩の土台の上の砂・シルト土壌。手摘み収穫。5日間のマセラシオン。マロラクティック発酵あり。コラージュなし。フィルター1回。明るいガーネット色。赤果実とブラックチェリーの香り。フルーティーでしなやかな口当たりで、タンニンは控えめ。少し冷やしてお召し上がりください。							
トゥーレーヌ・ブラン・ソーヴィニオン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン Touraine Blanc Sauvignon / Les Athletes du Vin			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30303820	
フランス	ロワール	AOP	2022	ソーヴィニオン100%	¥2,600	-	
砂・粘土質土壌。手摘み収穫。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。輝きのあるローブ、白い花の香り、柑橘類の香り。ふくよかなボディ、酸味がしっかりとあり余韻も長い。							
シュナン / レ・ザスレット・デュ・ヴァン VDF Chenin / Les Athletes du Vin			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30303840	
フランス	ロワール	VDF	2022	シュナンブラン100%	¥2,600	-	
砂・粘土質土壌。空気圧による压榨。発酵と熟成は、ともにステンレスタンク。たくさんのブーケを感じられる非常にフルーティーなワイン。エレガントで心地よい酸味がアクセント。白桃や柑橘系の果実味。魚介類やスパイスを使った料理との相性が良い。残糖<2g/l>							
IGP ヴァル・ド・ロワール・シャルドネ / レ・ザスレット・デュ・ヴァン IGP VAL DE LOIRE CHARDONNAY /Les Athletes du Vin			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30303830	
フランス	ロワール	IGP	2021	シャルドネ100%	¥2,600	-	
手摘み収穫。空気圧でプレス。発酵と熟成はともにコンクリートタンク。熟成期間6ヶ月。白い果実の香り、フルーティーで花の香が漂うシャルドネ。美しくいきいきとしたミネラル感が口いっぱいに広がる。フィニッシュには、ほのかにアニスのニュアンスも。							

ドメヌ・ラ・フローラン Domaine La Florane **【コート・デュ・ローヌ】**



フランソワとアドリアン・ファーブル親子のドメヌ。1999～2000年にかけて醸造所を設立。2001年はドメヌ名が入った初ビンテージのボトルが生産された。フランソワの夢であった「自分のボトルワインを作ること」をかなえるべく息子アドリアンもモンペリエで醸造学を学び、現在はアヴィニオンで販売や経営学を学びながら父を手助けしている。ラストーやケランヌの裏山を北側に越えたヴィザンやサン・モーリスの村々はあまり日本では有名ではないが、畑の持つポテンシャルは素晴らしい。ファーブル親子は真南斜面高台の丘陵地帯に広がる20haの粘土石灰質土壌の畑を所有、サン・モーリス村では180haのうち、標高300Mの高台の平地に15haを所有している。土壌の質は石灰質で大きな丸石が畑中に覆っているのが印象的である。ちなみにサン・モーリスには個人ドメヌはかの有名なヴィレとフローランだけ。

環境に配慮し、除草剤や化学肥料を使用しない自然派な栽培方法。将来はバイオダイナミの方針をとる考え。元ムートンの醸造技術者であったブリュム氏を醸造家として迎え研究に余念がない。

【ラベルにはレンコンとたんぽぽの綿毛のモチーフが】

自然に敬意を払ったブドウ作りをするドメヌのイメージ。レンコンは日本でも「先の見通しが良い」と縁起物としておせち料理などに珍重されてきた食物。婚礼・祝いの席等へのご提案に好適品。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30400180	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2021	グルナッシュ70、シラー30	¥2,700	3760158260677	
ヴィザンの畑のぶどうを使用。日当たりのよい段々畑の粘土石灰質土壌、除梗破砕後、伝統的醸造が行われる。温度管理のもとステンレスタンクで約15日間醗酵され、その後、コンクリートタンクへ移しマロラクティック醗酵が行われる。「アンパシアン」とはこのワインが美味しくて飲みたくて『もう我慢できない！待ち遠しい！』という意味から付いた名前です。							
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	同上
			375ml	12本	ビオロジック	30400150 30400160	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2016 2019	グルナッシュ70、シラー30	¥1,600	3760158260202	
同上							
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・アンパシアン / フローラン Cotes du Rhone Village Impatiens / Florane			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30401420	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2022	マルサンヌ90、ヴィオニエ10	¥2,800	3760158260691	
収穫・醸造：収穫はアロマをキープするため早朝に行う。ステンレスタンクで低温醗酵。シュールリ熟成中にバトナージュを行い、ふくよかさを出す。レモン色を思わせるパールがかかった薄い金色のロゼ。きれいな酸とマルサンヌ特有のまろやかさ、ヴィオニエの香りが加わり、口中でのバランスは非常によい。ぐいぐい飲みたくなる。							
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ジュ・ヌ・スーフル・ブリュ / フローラン Cotes du Rhone Village Je Ne Souffre Plus/Florane			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30401650	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2022	グルナッシュ50、シラー50	¥3,000	-	
標高400メートルにある粘土石灰質土壌の畑。大きな丸石が転がる南側の畑にはグルナッシュが、粘土層が多い北側の畑にはシラーが植えられている。除梗を行い、低温で短期間マセラシオンを行う。熟成はシュールリ状態でコンクリートタンクで。フィルタリングのあと2018年2月21日にボトリング(2017VT)。酸化防止剤は無添加。2017年が初ヴィンテージとなるJe ne souffre plus (ジュ・ヌ・スーフル・ブリュ)は、フランス語で「私はもう苦しまない」という意味があるが、「Souffre (スーフル=酸化防止剤)を加えない」という言葉遊びの意も。							

エステザルグ協同組合 Les Vignerons d'Estezargues **【コート・デュ・ローヌ】**



「レ・ヴニユロン・デステザルグ」は、ローヌ川南部の街アヴィニオンの南西側に位置しており、複雑な地層や多様な品種のぶどうを使ってコクとボリューム感に富んだワインが造られる地域となっておりシャトー・ヌフ・ド・バブにも似通った大きな丸い石のごろごろ転がる畑も多く、優れたテロワールの畑を多く持つ。「エステザルグ」は、10軒のぶどう栽培家によって構成されるフランス最小の協同組合。化学肥料や除草剤を使わない「ビオロジック農法」や極力農薬を使わない「リュット・レゾネ」をするなど、組合形式の中では非常に気合いの入った“自然に優しい栽培”を実践している。また、醸造に関しても野生酵母による自然な発酵を行ない、SO2も瓶詰め段階までは一切使用しないという自然派。「協同組合」と聞くと殆どの人は「がぶ飲み用の安酒」を造るという印象が強いが、エステザルグは全くその逆で、品質本位！極力自然な造りで高品質なワインを生みだしているほぼ唯一の組合。しかも共同組合という組織を造ることによって、重複するコストを削減でき、低コストなワイン造りを実現している。リーズナブルでありながらもとてもクオリティの高いワインを生み出す秘密はそこにある。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・シナルグ コンブ・ド・マール / エステザルグ Cotes du Rhone Village Sinargues Combe de Mare/Estezargues			赤	フルボディ	14.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30400390	
フランス	コート・デュ・ローヌ	AOP	2021	グルナッシュノワール、シラー各50%	¥2,600	-	
コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュのなかのコミューン、シナルグSignargues村(2004年から村名表記が認められたコミューン)の畑から収穫したぶどうにて醸造。粘土質が深く、大きな丸い石がごろごろ転がるテロワールは、特にグルナッシュとても相性がよく、収量を自然と低く抑え(35-40hl/ha)、とてもよく熟す。除梗するが破砕無しで15日間の醸し。ピジャージュ無し。ルモンタージュ有り。セメントタンクとステンレスタンクで9カ月間熟成。ノンコーージュ、ノンフィルター。瓶詰め時SO2添加2.5g/hl。黒味がかったルビー色、ブラックチェリーのよく熟した果実味が押し寄せてくる。程良いミネラル感と酸が味わいに深みを与えてくれ、濃厚なのにもかかわらず飲み疲れはない！時間と共に更に風味が増してくる奥行きのあるワイン。							

ダビッド・ベルトルド DAVID BERTOLDO 【コート・デュ・ローヌ】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドメヌは南アルデッシュのコミュン、アルパ・ラ・ロメヌに位置。2014年に2ha10の土地を購入(ブドウ栽培用に修復する必要はあったが、10年以上耕作されていなかった土地)。同年に自然な方法で栽培された樹齢15年のシャルドネ1区画を取得。

2017年1区画にグルナッシュを植樹。2020年収穫予定

2020年1区画にムールヴェードルとクノワーズを植樹

ドメヌでのすべての作業は、一貫して自然と環境への配慮の下行われる。病気対策のトレットモン(農薬散布)は、病気による影響や病状の進行があれば行すが、そうでなければ実施しない。必要になった場合のトレットモンには粘土、硫黄のエッセンシャルオイルを使用。このようなことから化学物質が私の区画内には入ることはない。セラー内でも、ワインの醸造と熟成に使用する設備の洗浄には水のみを使用。ワインは完全無添加で、SO2を追加せずにワインを醸造・熟成させている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
エドモンド / ダビッド・ベルトルド EDMOND / DAVID BERTOLDO			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30401820	
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021	グルナッシュ100%	¥5,600	-	
樹齢約6年、粘土石灰質、砂利土壌、東向きの低い山腹の畑。2017年から有機栽培。8kg入りの籠に手摘み。2021年は非常に良いヴィンテージで豊作、力強い印象。足踏みしながら全房発酵、その後圧搾。発酵完了後、澱引き。グラスファイバータンクで8~10ヶ月熟成。ノンフィルター。亜硫酸塩無添加。 赤と黒の果実のアロマ、伸びやかなタンニン。肉料理、肉のマリネ(シチュー)、チョコレートデザートに。 名前の由来は、Marcel PAGNOLの自伝的小説"La gloire de mon père"に登場する"Edmond des papillon"。春になるとグルナッシュの区画は蝶に"侵食"されることから。							
マガリーヌ / ダビッド・ベルトルド MAGALINE / DAVID BERTOLDO			白	辛口	10.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30401810	
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021	シャルドネ100%	¥6,800	-	
樹齢約25年。粘土石灰質土壌。東向きの山肌の畑。2000年から有機栽培。8kg入りの籠に手摘み。2021年はまずまずのヴィンテージで、収穫はやや遅摘み。全房で足踏みしながら48時間マセラシオン後、圧搾、発酵完了後、澱引き。グラスファイバータンクで8~10ヶ月熟成。ノンフィルター。亜硫酸塩無添加。 白い果実の香り、酸味と糖分のバランスが良い。甲殻類、魚、フルーツタルトに。名前の由来は、地元の物語に登場するフクロウから。							

ドメヌ・ピカティエ Domaine Picatier 【コート・デュ・ローヌ】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



クレルモン・フェランの風景整備学校で出会ったブイ出身のジュラルディエヌと、ブリワード出身のクリストフ。1999年に二人はブルゴーニュへ引越し、クリストフは1年間ビュクシー協同組合にブドウを売っている醸造家の下で働いた後、ワイン造りに興味を持った彼はボヌ醸造学校を卒業後に、7年間ドメヌ・ラエで畑作業から瓶詰めまでの作業を手伝った。

ある日、親友が飲ませてくれた『ヴァン・ヴィヴァン』に感動し、ドミニク・ドランからビオディナミ栽培について色々教えていくうちにワインに対する情熱が沸き、自分達のワインを造って新しい人生を楽しみたい！という思いが強くなった二人は2007年にサン・タオン・ル・ヴュー*St Haon Le Vieux(ロワール地方)で素敵なドメヌを購入。ドメヌの周りにブドウ園があり、ここで民宿も始める。
『土壌を尊重し、ブドウ園を尊重するからこそ、テロワールの表現がタップリ味わえるワインが出来上がります。皆様に楽しんで貰えるワインを目指しています！』

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ガメニツ / ドメヌ・ピカティエ GAMENITS / Domaine Picatier			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30402910	
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2019	ガメイ100%	¥4,000	-	
樹齢約50年。花崗岩質土壌。醸造方法: 手摘み収穫、全房マセラシオン2か月。ルモンタージュ1回。ステンレス製タンクでの発酵。50%は225リットルの木樽、50%はステンレス製タンク、アッサンプラージュは瓶詰の1ヶ月前。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。							



ラファエル・レイボワは、2020年にガール県のセーズ・ヴァレーにあるサブランに移住した28歳(2021年現在)のワイン生産者。地理学を学んだ後20歳でワインの世界に入り、ヴァランタン・ヴァレスとスーリエ兄弟からワイン造りを学ぶ。4ヘクタールの畑ではシラー、ヴィオニエ、カリニャン、クレレット、サンソーなど、たくさんの品種を栽培。畑作業は基本的に手作業で、機械の使用はごくわずか。ビオディナミ農法を実践し、銅や硫黄の使用料も土壌の健康を保つために最小限に抑えている。これからの活躍が楽しみな新進気鋭の若き生産者。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	カルマ・ノワール / ラファエル・レイボワ KARMA NOIR / Rafaël Raybois	赤	ミディアムボディ	12.7%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30402440		
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021	下記参照	¥4,000	-		
シラー、カラドック、マルスラン、グルナッシュ。樹齢:50年、10年、30年。黄土土壌。シラーはマセラシオン・カルボニック、全房のマルスランとカラドックのダイレクトプレスに、マルスランとグルナッシュのプレスジュースを加え、古樽で6ヵ月熟成。フラーージュ、ピシヤージュ共に部分的にあり、澱引きあり。キュベ名はブドウ畑のある集落の名前から。								
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	カルマ・ブラン / ラファエル・レイボワ KARMA BLANC / Rafaël Raybois	赤	辛口	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30402450		
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021	ヴィオニエ ユニ・ブラン	¥4,000	-		
ヴィオニエ樹齢約10年、ユニ・ブラン樹齢約40年。黄土土壌。全房発酵、ダイレクトプレス、フラーージュ無し、ピシヤージュ無し、澱引きあり、スチールタンク。キュベ名はブドウ畑のある集落の名前から。								
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	カルマ・ロゼ / ラファエル・レイボワ KARMA ROSE / Rafaël Raybois	赤	辛口	12.8%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30402460		
フランス	コート・デュ・ローヌ	VDF	2021	グルナッシュ100%	¥4,000	-		
樹齢:10年、黄土土壌。全房発酵、ダイレクトプレス、フラーージュ無し、ピシヤージュ無し、澱引きあり、スチールタンクとファイバータンク。キュベ名はブドウ畑のある集落の名前から。								

次回入荷待ち

ラ・カーヴ・デュ・ヴィエイユ・アルマン La Cave du Vieil Armand 【アルザス】

アルザス南部、ヴェンハイム村は、小さな村であるが、特級ワインをメインにアルザAOCクラスのワインも盛んに造られている地区。東西に走る地方道D5.4号の沿って約1kmに住宅が連なり、そのほとんどが農業とブドウ栽培で生計を立てているまさにワインの村！ 北方のゲブヴィールやゾウルツ・オー・ラン地区も含めた周辺約100軒のワイン生産者が共同運営するのが、「Le VIEIL ARMAND共同組合(ワインセンター)」。








この周辺では有名な醸造所 Cave であり、オールヴィラー城館のブドウ畑・「Ollwiller」も含め加盟者のブドウ畑の総面積は140ha。ワインセンターには大規模な直売所と見学可能な自動化された近代的なビン詰め設備と貯蔵用タンク施設がある。そのほか地下には「ワイン博物館」が併設され、一昔前のブドウの収穫や運搬に使った桶や荷車、あるいはワイン醸造用の無数の用具、巨大な貯蔵樽そして、「第一次大戦」のフランス軍将兵の実際の装備や武器類、戦いの塹壕や司令部のモデル部屋なども展示されている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
フランス	アルザス	AOP	ゲヴェルトツラミネール・トラディション / ラ・カーヴ・デュ・ヴィエイユ・アルマン Gewurztraminer / La Cave du Vieil Armand	白	中辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	-	30600350		
フランス	アルザス	AOP	2019	ゲヴェルトツラミネール100%	¥3,100	3760176922489		
エキゾチックフルーツ、白い花、柑橘類の果実、スパイスなどゲヴェルトツらしい様々なアロマが複雑に入り混じるしっかりと主張のある香り。心地よい甘さとレモンピールのようなほろ苦さが絶妙のバランス。スパイスをふんだんに使った料理や、マンステールなどしっかりと強めの個性をもつチーズ、アルザス料理との相性が良い。								



les jardins en-chantantsは、オー＝ラン県の1ヘクタールの敷地に5年前設立された多文化有機園芸プロジェクト。ガブリエル・ウィレムとレア・パラジェの目的は、文化と農業を混ぜ合わせ、健康的かつ楽しい方法で体と精神を豊かにすること。自らを、農民の常識を再発見してもらえる仕事を提供する「新農民」と呼び、ブドウだけでなくビオディナミの非ハイブリッド野菜や瓶を販売する。年に一度、自分たちの土地でオープンハウスフェスティバルを開催。ライブサーカス、ミュージカル、演劇のスペクタクルの催しや、ポップアップレストラン(野菜が育った場所で食べる)を開き、土地・農業・生活がリンクして再認識できる活動を行う。

「食べ物はあなたの最初の薬です」または「あなたはあなたが食べるものです」
Gabriel Willem / Léa Pallagès

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ドゥンケル / ジャルダン・アン・シャンタン DUNKEL / jardins en-chantants			赤	ミディアムボディ	10.0%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601390	
フランス	アルザス	VDF	2021	ドゥンケルフェルダール	¥6,000	-	
樹齢約30年、シルト・石灰質土壌。15kg入りの籠に手摘み収穫。マセラシオンカルボニック28日間、フラーージュ有り、ピシヤージュ無し、澱引き、マロラティック発酵、樽で12ヵ月熟成、ボトリング前に澱引き、SO2無添加。自身の肉、魚、サラダに合う軽めの赤ワイン。ドゥンケルフェルダール種をベースにした、二度と作られないことのないユニークなワインです。副題の "petit devenu grand" は、ワイン造りを夢見た幼いガブリエルが、今ではワインの造り手になったことを表している。							
ブーラッシュ / ジャルダン・アン・シャンタン BOURRACH / jardins en-chantants			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601500	
フランス	アルザス	VDF	2022	シルヴァネール	¥6,600	-	
粘土石灰質 / 樹齢25年。ダイレクトプレス、ドゥミ・ミュイで10ヶ月熟成。食前酒、自身の肉、魚、フルーツサラダと一緒にどうぞ。子供時代や春、そしてポリジの花の自由気ままさへのオマージュ。							
ゲヴェルヴ / ジャルダン・アン・シャンタン GEWULVE / jardins en-chantants			白	辛口	14.0%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601490	
フランス	アルザス	VDF	2022	ゲヴェルトツラミネール	¥6,600	-	
粘土石灰質 / 樹齢25年。ダイレクトプレス、陶器の壺で熟成し、瓶詰め後に10ヶ月熟成。伝統的なブドウ品種を使用した辛口のGWで、口の中で広がります。女性の性、そしてゲヴェルトツラミネールへの賛辞							
マミー / ジャルダン・アン・シャンタン MAMIE / jardins en-chantants			ロゼ	辛口	9.5%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601380	
フランス	アルザス	VDF	2021	レーゲント	¥6,000	-	
レーゲント(ドイツ産)、樹齢約15年、シルト・石灰質土壌。15kg入りの籠に手摘み収穫。マセラシオンカルボニック約3日間、フラーージュ有り、ピシヤージュ無し、澱引き、マロラティック発酵、樽で約12ヵ月熟成、ボトリング前に澱引き、亜硫酸塩無添加。生野菜などのフレッシュな食材に合うライトなワイン。82歳でも元気なレアのおばあちゃんへのオマージュ。なんでも挑戦する、ロゼワインが大好きなおばあちゃん。							
ペ・"ジャン"・ラ / ジャルダン・アン・シャンタン Pet'Jan'La / jardins en-chantants			白	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601450	
フランス	アルザス	VDF	2022	ミュスカ	¥6,000	-	
粘土石灰質土壌。12kg籠で手摘み収穫。グラブアンティエール、マセラシオンカルボニック3日間。瓶詰め前に澱引き、ノンフィルター、ノンコーラージュ、SO2無添加。フルーツサラダ、マンゴーのシャルロットと。名前の由来はガブリエルの娘ジャンヌ(Jane)からPet' Jan' La							
ペ・"ガブ"・ラ / ジャルダン・アン・シャンタン Pet'Gab'La / jardins en-chantants			白	辛口	12.5%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601460	
フランス	アルザス	VDF	2022	ピノ・オーセロワ100%	¥6,000	-	
粘土石灰質土壌。12kg籠で手摘み収穫。グラブアンティエール、ダイレクトプレス。瓶詰め前に澱引き、ノンフィルター、ノンコーラージュ、SO2無添加。ピザ、ケバブ、ソーセージ、フライドポテト、バーガーなど様々なものとの相性◎ 名前の由来はガブリエル(Gabriel)からPet' Gab' La							
ペ・"レア"・ラ / ジャルダン・アン・シャンタン Pet'Lea'La / jardins en-chantants			ロゼ	辛口	11.0%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	30601440	
フランス	アルザス	VDF	2022	ピノ・ノワール100%	¥6,000	-	
粘土石灰質土壌。12kg籠で手摘み収穫。グラブアンティエール、マセラシオンカルボニック2日間。瓶詰め前に澱引き、ノンフィルター、ノンコーラージュ、SO2無添加。名前の由来はガブリエルの妻レア(Lea)からPet' Lea' La							



2019年に誕生した「ドメヌ・デュ・プチ・ブション」は、数年前にアルザスに移住した小さな家族ソフィー、ヴァンサン、そして2人の”Petit Bouchon(小さなコルク)”アガトちゃん(2歳)のドメヌ。ソフィーはソーシャルセクターで働き、ヴァンサンはワイン栽培、アガトは絵を描き、ステッカーを貼り、トボガン(そり)する。ヴァンサンは2012年から有機栽培のワイナリーに勤務し、ブドウの生産とワインの醸造・熟成の両方に携わり、ジェラルド・ヴィエ(アルボワ)からブドウの樹について、ジャン・フランソワ・ガヌヴァからは自然な醸造方法を学ぶ。アルザスでは、経済的に余裕がなくブドウ畑や農業関係の家族がいらない人が起業するにはブドウ畑は手に入れづらいが、誰も手を付けていなかった小さな区画を手し、土地を回復させながら自分たちで植えたブドウを収穫し自分たちの家の下で醸造。2020年初ヴィンテージを発売することに成功！現在、2ヘクタールのブドウ畑には、ピノ・ノワール、ガメイ、シルヴァネール、オーセロワ、シャルドネ、ゲヴェルツトラミネール、リースリングといったさまざまな品種が植えられている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
キ・ピク / ドメヌ・デュ・プチ・ブション KI PIK / Domaine du Petit Bouchon			白	辛口	11.0%	微泡	
			750ml	6本	ビオロジック	30602000	
フランス	アルザス	VDF	2020	シルヴァネール100%	¥5,600	-	
樹齢約40年。平野で果樹園に囲まれており、10年前から除草や合成製品を不使用する区画。粘土質土壌。12kg籠で手摘み収穫。プレス内で脚を使いフラージュ。手動式プレス機でダイレクトプレス。天然酵母を用いファイバータンクでの発酵。シュール・ラットで澱と共に瓶内で6ヶ月の熟成。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。2歳の娘がワインの中に指を入れて「ピック！パパ、ピック！」と言ったエピソードからワイン名に。※ピック(pique)は刺すという意味。							
ラ・メーム / ドメヌ・デュ・プチ・ブション La Meme / Domaine du Petit Bouchon			白	辛口	10.9%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30602020	
フランス	アルザス	VDF	2020	シルヴァネール100%	¥5,600	-	
南向き斜面。3年前から手付かずの区画。粘土質土壌。12kg籠で手摘み収穫。手動式プレス機で圧搾。天然酵母を用いファイバータンクで発酵。ボンボンで8か月の熟成。澱引き無し、ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。フランスでは、バーでワインをおかわりする際、「マスター、同じものを(LA MEME)」と言うことからワイン名をつけた。							
ル・ポイル / ドメヌ・デュ・プチ・ブション LE POILU / Domaine du Petit Bouchon			白	辛口	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30602050	
フランス	アルザス	VDF	(2020)	オーセロワ100%	¥3,800	-	
樹齢約30年、南向きの畑。花崗岩砂質土壌。12kg籠で手摘み収穫。除梗無しでダイレクトプレス(手動式プレス機で圧搾)。天然酵母を用い228Lのバリック樽で10か月の熟成。澱引き無し、ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。きれいな酸がありフレッシュ。ピーナッツのニュアンスも。							

ドメヌ・イン・ブラック

DOMAINE IN BLACK




小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ランバート・スピルマンがアルザスのサンピエールで2019にスタートした2haのドメヌ。ブドウ畑のほとんどは隣のコミューンEpfigに位置する。2016年からEpfigのドメヌ・イヴス・アンベルグで働くことになり、2017年から2018年の間にドメヌで働きながらブドウ栽培醸造資格を取得。開業前に、Dorlisheimのクリストフ・リンデンロープの下でこれまで学んだことを補完し、2019年3月にイヴス・アンベルグから8区画(1.5ha)、フロリアン・ベック・ハートウェグから1区画のブドウ畑を借りてドメヌをスタートしました。今の自分があるのはここで仕事ができただと、未だに週2日ドメヌ・イヴス・アンベルグで働いている。認証は取得していないがビオディナミ農法を実践。ブドウは手作業で収穫、人の手の介入は無くし、無添加、ノンフィルター、ノンカラージュ。ワインの操作はすべて重力によって行い、瓶詰めも手作業。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ブラン・アトロワ / ドメヌ・イン・ブラック Blanc a trois / Domaine in Black			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30600770	
フランス	アルザス	VDF	2020	下記参照	¥3,900	-	
(混植)ピノグリ、(混植)リースリング、(混植)シルヴァネール。樹齢44年。粘土質土壌。 醸造法:ダイレクトプレス、ステンレスタンクで熟成。							
ポワン・ルヴェ / ドメヌ・イン・ブラック Point Leve / Domaine in Black			白	辛口	12.0%	-	
			750ml	6本	ビオディナミ	30600840	
フランス	アルザス	VDF	2021	リースリング100%	¥4,600	-	
リースリングは樹齢70年と40年。粘土石灰質土壌。 醸造法:ダイレクトプレス、ステンレスタンクで熟成							
ペット・ナット・デッド・ロゼ / ドメヌ・イン・ブラック Pet Nat Dead Rose / Domaine in Black			ロゼ	辛口	11.5%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	30600850	
フランス	アルザス	VDF	2022	ピノ・ノワール、 ピノ・グリ、ミュスカ	¥5,600	-	
1997年よりビオロジックを行っている畑。手摘みによる収穫で重みでブドウの破碎を防ぐため10kgの籠で収穫。3日間マセラシオン。ピジャージュ澱引きなし。温度調節のないステンレスタンクによる発酵。その後瓶熟10か月。デゴルジュマンなし。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。							

ウヴァ / ヴォラティル UVA / LES VOLATILES 【ラングドック】


 = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



パブロ・シラシアンとマチルド・バイユ夫妻と、パリでワイン商をしていたゴーティエ・オリヴィエがエロー県セートの街中で開始した都市型ワイナリー。ケベック州生まれでソムリエだったパブロと、アルル出身でコックだったマチルドがベルリンで6年間一緒に働いた後、ベルリンで6年間一緒に働いた後、2019年にレストランを開く場所を探していたが、コロナのパンデミックにより計画が頓挫。そんな中、アルルの自然派ワインフェアでゴーティエと出会い、都会で自然派ワインを造るというプロジェクトが始まった。ゴーティエの自社畑、またはパブロとマチルドが近くの地域で友人から購入したブドウを使用する。有機栽培のブドウ(ピオ、ピオディナミ)と、土着酵母で造ることを必須とし、無添加でワインを造っている。





銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
スモ / ウヴァ SUMO / UVA	フランス	ラングドック	VDF	赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30707200	
			2021	サンソー70%、カリニャン30%	¥4,400	-		
小石と粘土質土壌(ニザス) 半分ダイレクトプレス、半分は全房発酵で20日間マセラシオン。								
アトミック53 / ウヴァ・ヴォラティル Atomic53 / UVA-LES VOLATILES	フランス	ラングドック	VDF	白	辛口	10.5%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30707240	
			2021	テレ60%、ピクプール40%	¥4,600	-		
粘土石灰質(マルセイユ) ダイレクトプレス、テレは10日間浸漬し、54Lのデミジョン(ガラス容器)で8ヶ月間熟成。								
オット・エ・メツォ / ウヴァ・ヴォラティル Otto e mezzo / UVA-LES VOLATILES	フランス	ラングドック	VDF	白	辛口	11.5%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30707250	
			2021	グルナッシュブラン	¥5,600	-		
※オレングワイン 小石と粘土質土壌(ニザス)、除梗して20日間マセラシオン、アンフォラで8カ月半熟成。								


ドウ・メナ De Mena 【ルーシオン】

 = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ベルビニャンに程近いPAZIOLSという村に位置するドメーヌ。現当主セバスチャン(36才)は3代目。親の代から引き継いだ約30haの畑のうち2ha分をセバスチャンが2013年からメナとしてリリース(その他は農協に販売)。所有している畑30haは2012年から全てピオロジックで栽培している。近々ピオディナミの導入検討中。畑は赤い土、小石がごろごろしているのが特徴。南仏特有の熟れた力強く濃いワインではなく、フレッシュ感のあるフルーティーなワインを目指しており、ブドウは熟したのを確認するとすぐに収穫。フレッシュ感を出すためあえて南向きの日当たりの良さを避け北向きの畑のブドウを使用するなど(＝克蘭デスティニス)、独自のスタイルを貫く若き生産者。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像	
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード		
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード		
ワビサビ / ドウ・メナ Wabi Sabi / De Mena	フランス	ルーシオン	VDF	赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30703580	
			2022	サンソー100%	¥4,400	-		
樹齢40～60年のヴィエイヴイーヌ。粘土石灰質土壌。2012年からピオロジック農法。収穫は手摘み。醸造は除梗なしのグラブアンティエールで足踏みによる軽い破碎を行い、キューヴ内でマセラシオンを5日間。垂直圧搾機で緩やかな圧搾を行い、土着酵母による自然発酵。木樽で6ヶ月熟成。このエリアでサンソーのワインは比較的珍しい。標高が低いと薄っぺらい味わいになってしまいがちなサンソー故、メナでは標高の一番高い350mの畑で栽培。フレッシュで果実味豊か、タンニン分も程よい。「ワビサビ」の名前の由来はラベルデザインを任せているセバスチャンの友人のデザイナーが、彼の畑での仕事ぶりが日本語のワビサビの世界観(自然のなせるままに、時がなすままに)に通ずると感じこのデザインになったのだとか。								
アル・カン・シエル / ドウ・メナ ARC EN CIELI / De Mena	フランス	ルーシオン	VDF	赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30703570	
			2022	下記参照	¥4,400	-		
カリニャン50%、グルナッシュ20%、シラー20%、ミュスカ・ブティ・グラン10% カリニャン・グルナッシュ、ミュスカ・ブティ・グランをオーク樽で6ヶ月間熟成。シラーはファイバータンクで6ヶ月間の熟成。5月に澱引きを行った後、アッサンブラージュ。SO2は極少量の添加あり。								
ブルイ・ブラン / ドウ・メナ BRUIT BLANC / De Mena	フランス	ラングドック	VDF	ロゼ	辛口	13.0%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30703560	
			2022	グルナッシュ・ノワール50%、サンソー50%	¥4,400	-		
Bruit Blancはグルナッシュ・ノワールをダイレクトプレスしたもので黒の品種から白ワインを作るという発想(ブラン・ド・ノワール)。マセラシオンを行わず、ブドウを収穫したらすぐにプレスします。ステンレスタンクで熟成される。								
コンタク・ロゼ / ドウ・メナ CONTAC ROSE / De Mena	フランス	ラングドック	VDF	ロゼ	辛口	13.5%	-	
				750ml	12本	ピオロジック	30703590	
			2021	ルドネール・ブリュ	¥4,000	-		
直接圧搾し、ステンレスタンクで醸造! このボトルには個性があり、アペリティフよりも食卓に向いている! メナは、そのワインの繊細さ、純粋さ、フィネスにより、今やこの地域の新星のひとつである。								

ドメヌ・デ・バルメット **Domaine des Balmettes** 【ルーション】  = 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドメヌ・デ・バルメットはフランス南西部の都市ペルピニャンに程近いCases-de-Pène村の4haの畑から2003年にスタートしたドメヌ(現在は8haまで拡大)。当主リュシアン・サラニは、豪快で愉快で心優しい田舎のおじさんと言った面持ち。かつてはブルゴーニュのクロード・マレシャル等で働いていた経歴を持ち、ビオロジック農法で丁寧なワイン作りを行う情熱家。このおじさんが？と思わせるような優しい味わいで、すっと喉に流れていくような綺麗なワインを造りだす。南のワインを思わす強さはなく、極まれに出会う南のソワワイン！ブルゴーニュでブドウ栽培に携わった影響でリュシアンは熱心なモノセバージュ(単一品種)支持者。「複数の異なるブドウをアサンブラージュしてテロワールの個性を表現することは非常に難しいことだ(コブランタシオンを除く)が、ビオロジック農法で育てられたブドウでならば唯一その表現を可能にしてくれる」という考えがあり、アサンブラージュのワイン作りにも挑んでいる。また、畑においてもカーヴにおいても化学的な物は一切使用していない。(全てのワインにおいて人工酵母や酵素、酸化防止剤などは一切添加していない)

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フラワーパワー / バルメット FLOWER POWER / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704030	
フランス	ルーション	VDF	2021	グルナッシュ70%, マカブー30%	¥3,600	-	
泥灰土、黒色片岩。南・南東向き。20kgの小かごで手摘収穫。グルナッシュは全房マセラシオン、マカブーはダイレクトプレス。グルナッシュはコンクリートタンク、マカブーは木樽での発酵・8カ月の熟成。発酵後・瓶詰め前に澱引き。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。春とヒッピームーブメントへのオマージュを込めた名前。ラズベリー、チェリーの香りと白い花(アカシア)のフィニッシュ。							
エルブ・ルージュ / ドメヌ・デ・バルメット L'Herbe Rouge / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704330	
フランス	ルーション	VDF	2019	グルナッシュ80% シラー10,カリニャン10	¥2,800	-	
(2010年植樹のグルナッシュ、1989年植樹のシラー。泥灰土、黒色片岩質土壌、南南東、標高40m~70mの丘地の畑。収量22hl/ha、SO2無添加。15hlの木桶で熟成。							
ピフ・パフ / ドメヌ・デ・バルメット Pif-Paf / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704460	
フランス	ルーション	VDF	2021	グルナッシュ70% シラー30%	¥3,200	-	
グルナッシュ70%(2010年植樹のグルナッシュ、1989年植樹のシラー。黒色泥灰土壌、東南東の畑。収量20hl/ha、標高80m、手摘収穫、SO2無添加。30hlのコンクリートタンクで7ヶ月間熟成。							
コート・ド・ルーション・ヴィラージュ・フィギエール / ドメヌ・デ・バルメット Cote de Roussillon Village Figuiers / Domaine des Balmettes			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704560	
フランス	ルーション	VDF	2021	シラー主体	¥3,800	-	
1992年植樹のシラー主体。黒色泥灰土壌。東南東向きの畑。収量13hl/ha。20Kg小かごで手摘収穫、SO2無添加。除梗なしのグラブアンティエールでマセラシオン。2280のバリックで10ヶ月熟成。深い色合い、力強く凝縮感があり香りも完熟したベリーの香りを強く感じる。タンニンも非常に力強いながらもバランスがよく長期熟成に耐えるしっかりボディ。							
アガヴ / バルメット Agaves / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704150	
フランス	ルーション	VDF	2021	マカブー100%	¥3,200	-	
1993年植樹のマカブー。泥灰土、黒色片岩質土壌、南東向き、畑の面積は1.4ha。SO2無添加。収量は18hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、バリック古樽で6~8ヶ月シュールリー熟成。軽くフィルター掛けをおこなっている。黄金色、塩や牡蠣の殻のようなミネラリーなニュアンス、リッチな口当たりながらフレッシュ感。							
フルール・ダガヴ / ドメヌ・デ・バルメット Fleur D'agaves / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704250	
フランス	ルーション	VDF	2021	グルナッシュブラン100%	¥3,500	-	
1938年植樹のグルナッシュブラン。黒色片岩質土壌。収量14hl/ha、南向き、畑の面積は55a。20kgの小かごで手摘収穫。除梗、直接圧搾、バリック樽でアルコール発酵、2280のバリック古樽で6~8ヶ月シュールリー熟成。SO2無添加。アカシアの花、柑橘類を思わせるアロマ、フレッシュでありながらしっかりと力強さを感じる味わい。							
ジェジェ・ド・リュリュ / ドメヌ・デ・バルメット GG de Lulu / Domaine des Balmettes			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30704640	
フランス	ルーション	VDF	2018	グルナッシュグリ100%	¥4,200	4571245087577	
※オレンジワイン (ロゼに近い色あい) 1938年植樹のグルナッシュグリ。泥灰土、黒色片岩土壌。南向き、畑の面積は80a。SO2無添加。収量12hl/ha、20kgの小かごで手摘収穫。グラブアンティエールでマセラシオン(オレンジワイン)。2280のバリック古樽で6ヶ月熟成。白い花やバラの花びらを思わせるアロマ、赤ワインに近い力強さとエレガントなタンニン。余韻にはノゼットのようなナッティーなニュアンスを残す。							
ポポポポップ / ドメヌ・デ・バルメット POPOPOPOP / Domaine des Balmettes			白泡	辛口	11.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30703960	
フランス	ルーション	VDF	2022	マカブー100%	¥3,900	-	
マカブー樹齢約40年、泥灰土、黒色片岩。西東向き、区画Les balmettes basse (lieu dit)(レ・バルメット バス(リュウ・ディ))、20kgの小かごで手摘収穫。除梗、1日マセラシオン後にプレス、ポリエステルタンクでアルコール発酵、瓶内熟成約3か月。発酵後・瓶詰め前に澱引き、1月にデゴルジュマン。ノンフィルター、ノンカラージュ、SO2無添加。生産量1600本。POPOPOPOPという名前はフランスのラップグループへのオマージュ。レモンやドライフルーツの香り、シトラスを感じるスパークリング。							



広大に広がる南仏のルーションの小さな街中に醸造所兼住居を構える。ワイン造りは2006年にスタートとまだまだ発展途上の生産者。造られるワインは自由で無骨とも言える、一貫して個性を主張するスタイル。畑はルーションのベレストと呼ばれる場所で、海拔は300～500メートルの場所にあり、車で行くには舗装もされていない場所を永遠と登って行くことになる。行き着いた場所は山の頂上近くで、ある畑は横に長く広がり、またある畑は傾斜の急な斜面に広がっている。単独に存在する畑であり、他からの影響も最小限にすむ為、ビオ栽培も行いやすい環境。

農作業に至っても機械使用不可能、全て鶴嘴で雑草を除去し耕している。勿論彼らは機械耕作が可能な場所であっても全て手作業によって行方が…。収穫も全て手作業で行い、収穫するケースも10KG入りのものと決めており、収穫の際には上の重みによって下の葡萄が潰れないよう配慮している。圧搾には空気を利用してやさしく行い、ルモンタージュなどは行わず、重力に逆らわない造り。結局彼らの造り方は、葡萄のオリジナルのキャラクターを大事にすることを目的とし、人間の介入を可能な限り排除し見守るスタイルといえる。フィルター処理、コラーージュは一切行われず、SO2無添加でのワイン造りを行っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マノ・ア・マノ / マタン・カルム Mano A Mano / Matin Calme			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702830	
フランス	ルーション	VDF	2022	グルナッシュノワール60% カリニャン40%	¥4,000	-	
400mの高台に位置している畑から年間2000本の生産。花崗岩質土壌。手摘収穫。グラブ・アンティエールでセミ・マセラシオンカルボニックを21日間。ステンレス製タンクで10カ月間熟成。グルナッシュの樹齢は30年前後で、カリニャンは80年を超えるものも。収量は20hl/ha。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。							
ボニカ・マリエタ / マタン・カルム Bonica Marieta / Matin Calme			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702840	
フランス	ルーション	VDF	2022	カリニャン, グルナッシュ	¥4,700	4571245084361	
収穫量12 hl/ha。花崗岩質土壌。500メートルの標高の畑。手摘収穫。グラブアンティエールでマセラシオン・カルボニックを21日間行い、フレッシュな味わいを抽出。ステンレス製タンクで10カ月間熟成。フィルター無し、コラーージュ無し、SO2無添加。瓶内熟成12カ月間。カリニャンの樹齢は100年以上。グルナッシュノワール樹齢35年。「ボニカ・マリエタ」カタルーニャ語で「きれいなテントウムシ」の意。							
サンタン / マタン・カルム Sans Temps / Matin Calme			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702780	
フランス	ルーション	VDF	(2015)	カリニャン100%	¥4,600	4571245088116	次回入荷待ち
樹齢100年を超える葡萄から造られています。マセラシオン・カルボニックを行いストレートな味わい。柔らかく丸みを感じます。勿論収穫は全て手摘みで行われ、積み込むケースは10kgまでの物で実の破損を防いでいる。フィルター、コラーージュは一切行わない。SO2無添加。							
オズ / マタン・カルム Ose / Matin Calme			白	中辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30702790	
フランス	ルーション	VDF	(2021)	下記参照	¥5,000	-	次回入荷待ち
グルナッシュ・ブラン80%、ミュスカ・プチ・グリ10%、グルナッシュ・グリ+カリニャン・ブラン、グリ10%。収量は18hl/ha。発酵はステンレスタンク。樹齢は50年。年間生産本数は2000本。SO2無添加。							

ジャン・ルイ・ドウノフ Jean-Louis Denois **【ラングドック】**



ジャン・ルイ・ドウノフは、ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区で5代続く家族経営のジャンパーニュ・ド・メヌに生まれた。卒に収まりそのまま6代目になることを嫌った彼は、ボースで醸造学を専攻、経済とマーケティングも学んだ後、ワインの新世界に飛び出す。カリフォルニア、オレゴン、オーストラリア、ニュージーランドを経由して南アフリカへ。南アフリカでは、国内初のプラン・ド・ノワールとケープ・クラシックの立ち上げに関わる。フランスに帰国後、南仏に身を置きDomaine de l'Aigleを設立。そのわずか10年後、「Jam Turbull: Les grands vins de France」にて、彼のワインはフランス産白ワインのトップ80に選ばれた。2001年、ブルゴーニュのアントナン・ロデに畑の一部とドメヌの名義を譲り、より身軽になった彼は、ルーションでもスティールワインを造り始める。新世界で得た刺激とフランスのテロワールを融合させコストパフォーマンスの高いワイン造りを日々心がける。海からは遠く、ピレネー山脈の麓に位置するラングドックで最も南西に位置する産地リムー。中心部Roquetailladeに畑はある。標高400mに位置する畑には、西風が吹き抜け、ラングドック南部で最も高い葡萄栽培地の一つとされている。冷涼な気候でピノワールとシャルドネが成熟するのは、他の産地と比べて5週間も後と、晩熟の産地である。そして、リムー土着のモーザック種ではなく、ジャンパーニュに挑戦状を送りつけるかのように、ピノやシャルドネにこだわり続けている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ラングドック	IGP	赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	30702370	
フランス	ラングドック	IGP	2020	ピノ・ノワール100%	¥3,700	-	
Hauts de Magrie と Haute Valle de l'Aude の Roquetaillade のピノワールの第二選果を使用。より熟した美しい房のみを手摘みによって厳選。醸造は破碎せず除梗のみ行いステンレスの小さなタンクに入れる。プレマセレーション(低温浸漬)、アルコール発酵、マセレーション、軽いピジャージュ。ゆっくりと压榨し、タンク内で前清澄後に500リットルの古樽にワインを移す。新樽は一切使用せず南のピノワールの果実味を最大限に生かしている。輸送と熟成に耐える為、瓶詰め前にも、ごく微量のSO2を添加。味わいは軽やかでしなやか、さくらんぼ、グリオット、甘酸っぱいベリー系の果実味がふんだんに感じられるチャーミングで女性的な味わい。							
フランス	ラングドック	AOC	白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	ピオロジック	30702380	
フランス	ラングドック	AOC	2021	シャルドネ100%	¥4,600	3370160009043	
樹齢30年。グイヨ方式。手摘収穫。重力を利用し破碎せず房ごとをゆっくりと压榨。最初の方の果汁のみを厳選して使用。熟成は繊細なシュールリーにて1〜3年使用のバリック樽で10ヶ月行い(滓引きなし)、より粘性を与える目的でバトナージュを定期的に行う。リッチでグリエしたくろみのようなニュアンス、そこに柑橘類のキレイな酸味が加わりとてもよいバランス。余韻が非常に長くしっかりとした味付けのお料理と相性がよい。 <<Signature Bio 2014 金メダル !>>							
フランス	ラングドック	IGP	白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	6本	リュットレゾネ	30702190	
フランス	ラングドック	IGP	N.V.	シュナンブラン100%	¥3,700	3370160009319	
気品あるブドウ品種、シュナンブランのみを使用したブリュットナチュール。白い果実の香り、フレッシュさと上品さ、亜硫酸塩を使用しないことによるフィネスと素晴らしい純度を兼ね備え、酸化的特徴を持たない、シュナンの魔法のようなワインです！辛口の白ワインのようにすべての貝類、前菜、サラダ、魚のフィレなどに合うでしょう。前回のプラン・ド・ブランに代わり、よりミネラル感のあるものになっている。							


レミ・プジョル REMI POUJOL **【ラングドック】**



＝小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ラングドック地方アディッサンで独自のワインを造り出しているレミ・プジョルはラングドックで最も尊敬されるヴィニキュロンの一。6haの畑でカリニャン、グルナッシュ、シラーを中心に栽培。土地に根付いたブドウ、ワインの特徴を決める天然酵母、土壌を可能な限り尊重して維持することが植物の健康に繋がり、結果的に生産者にも報酬をもたらすと彼は考える。ブドウが機械から受けるストレスを減らすため手作業で収穫するが、収穫時期は近年の糖度を測る方式はとらず、種が茶色くなりアーモンドの味がした時に収穫を行う。


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
フランス	ラングドック	VDF	赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	12本	ピオロジック	30705980	
フランス	ラングドック	VDF	2020	カリニャン50%、グルナッシュ、シラー	¥4,000	-	
SO2無添加。南仏らしい熟した果実味・濃さと、品種特有のフレッシュさ、タンニンがキメ細やかで、エレガントな味わい。コクは十分あるものの、決して厚ぼったく感じさせないフレッシュさを持ち合わせているワイン。レミが目指す、風味豊かでエレガントなスタイル。							
フランス	ラングドック	VDF	赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ピオロジック	30705990	
フランス	ラングドック	VDF	2021	ムールヴェードル70%、カリニャン30%	¥4,800	-	
概要:レミ・プジョルが造るコンセプトワインBRUTAL。手作業で収穫したムールヴェードル70%と樹齢の若いカリニャン30%。可能な限り人の手は加えずに醸造を行う。ブドウは除梗し、フレッシュな果実味を保ちながら1か月のマセレーション。ノンコーラージュ、ノンフィルター、SO2添加ナシ。							
フランス	ラングドック	VDF	白	辛口	11.5%	-	
			750ml	12本	ピオロジック	30706010	
フランス	ラングドック	VDF	2021	ユニブラン80%、クレレット・ヴィオニエ	¥4,800	-	
ユニブラン/クレレット:石灰質、グイオエ:砂利質土壌。ユニブランとヴィオニエはともにも雨に順応しており、素晴らしいブドウができる。ダイレクトプレスでユニブランと、少量のクレレットに約10日間マセレーションしたヴィオニエをアサンブラージュ。主にグラスファイバータンクで熟成する。SO2無添加。							

ドレスキエ/ピエール・イヴ・プティ d'Aresquiers 【ラングドック】  小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ドメーヌ・ドレスキエは、モンペリエとセートの間にあるエロー県のヴィック・ラ・ガルディオール(Vic la gardiole)に位置し、海から500m、都市化から離れた珍しい海岸林に囲まれています。ドメーヌは15年前からオーガニックで、2019年までにピエールが農園を引き継ぐ。ガリグの粘土石灰質の土壌と非常に乾燥したマイクロ気候が、ミュスカ・プティ・グランに適したテロワールとなっており、6ヘクタールの畑にはミュスカしかなく、地元の伝統に従ってすべてゴブレで栽培。銅はほとんど使わず(気候も手伝って)、硫黄は3~4回で十分な健康状態を維持できるそう(一般平均8回)。剪定方法の研究やマルソー・ブルダリア(marceau Bourdarias)のトレーニングで植物に対するイメージが変わり、時間が許す限りブドウに寄り添った優しい剪定を行う。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ユズ / ドレスキエ(ピエール・イヴ・プティ) YUZU / D'Aresquiers PIERRE YVES PETIT			白	辛口		-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707040	
フランス	ラングドック	VDF	2022	ミュスカ・プティ・グラン	¥4,900	-	
樹齢約70年。粘土石灰質土壌。半分は除梗したブドウ、もう半分はジュースで15日間マセラシオン、3か月ステンレスタックで醸造、18か月屋外のダミジャンで熟成。柑橘類、フローラル、穏やかな酸味、スパイシーな味わい。スパイシーなオリエンタル料理と合わせて。「ユズ」という名前は、このワインを飲んだ日本人の友人が、柑橘系のニュアンスを強く感じたことから。							
アン・ブリーユ / ピエール・イヴ・プティ EN VRILLE / PIERRE YVES PETIT			白	辛口	11.5%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	30707020	
フランス	ラングドック	VDF	2021	ミュスカ・プティ・グラン	¥4,800	-	
早摘みの自然派スパークリングワイン。きめ細かい泡立ち、花のような香り、麦わら色、柑橘類とエルダーフラワーのアロマ、噛み応えとわずかな苦味が食前酒として非常に魅力的。6°Cに冷やしてお飲みください。しばしばブドウが蔓植物であることを忘れがちなことから、その蔓に敬意を表してVRILLE(巻きひげ、ねじれ、螺旋)と名付けられた。							

ル・ジャルダン・スペール LE JARDIN SUPER 【ルーシオン】  小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。




1971年にフランスのサンス(Sens)に生まれたセバスチャン・ゴドレ。ブルゴーニュ大学で博物館学と芸術活動を学び、ワイン造りの他に写真家、展覧会のキュレーター・プロデューサーとしての顔を持つ。"Le jardin super"は、オード県フィーヤ(feuille)という海から20km離れた標高200mの小さな静かな村にある。2ヘクタールの畑で主にセレクションマサルで樹齢の高いカリニャン、サンソー、グルナッシュ、シラーのブドウを栽培。地質は複雑で、石灰岩、シスト、火山岩が混在している。収量は少ないが、可能な限り手を加えず、質の高いジュースを作る方法を模索している。


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
イエス・ウィ・ピフ/ル・ジャルダン・スペール YES WE PIF / Le Jardin Super			赤	ミディアムボディ	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30706520	
フランス	ルーシオン	VDF	2019	ルドネール・ブリュ (グルナッシュ・ペルダ)	¥4,600	-	
樹齢40年。シスト土壌。30kg桶で収穫、ブドウは除梗・フラージュをして天然酵母で発酵、発酵中はビジャージュを行う。10年仕様した木樽で9ヶ月の熟成。澱引き有り、ノンフィルター、ノンカラージュ、So2無添加。繊細で美しいバランスのワイン。							
ファン・ドゥ・ヴィ・ペイナル・オ・ソレイユ /ジャルダン・スペール FIN DE VIE PEINARD AU SOLEIL/Le Jardin Super			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30706540	
フランス	ルーシオン	VDF	2018	カリニャン100%	¥4,800	-	
樹齢100年以上。粘土石灰質、火山岩の土壌。区画:Thessonière(2001年からビオ)。醸造:30kg桶で収穫、ブドウは除梗・フラージュをして天然酵母で発酵、発酵中はビジャージュを行う。10年使用した木樽で9ヶ月の熟成。澱引き有り、ノンフィルター、ノンカラージュ、So2無添加。長く続くアロマ、美しいストラクチャーと酸味。							
ディス・ポアン・アン / ジャルダン・スペール 10.1 / Le Jardin Super			白泡	辛口	10.1%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	30706500	
フランス	ルーシオン	VDF	2020	アラモン、グルナッシュ、マカブー	¥5,200	-	
樹齢100年。粘土石灰質土壌。区画:La bastide(2001年からビオ)。30kg桶で収穫、ダイレクトプレス。天然酵母での発酵、キューヴで10日間の熟成、So2無添加。デゴルジュマン無し、ノンフィルター、ノンカラージュ。フレッシュで軽やかなペティヤン。アペリティブと共に。							

プロレゴ PROLEGO-Guilhem Soullignac 【ラングドック】  小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。

PROLEGOのGuilhem Soullignacは2010年からRIBERACHのワインプロジェクトのパートナーであり、2014年からは並行して自身のワインを開発したいと考えていた。リベラーチのキュヴェと同様に、プロレゴの2つのキュヴェは、最小限の介入を行うという精神で造られている。また、Jean-Michel MAILLOLESの畑(Nature & ProgrèsラベルのBIO認証)からは、過去10年間に植えられた区画のブドウが使用されていて、その熱意は、ワインにも表れている。

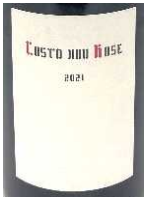
銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴァンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ペロラゾン / プロレゴ Péroraison / PROLEGO			赤	ミディアムボディ	11.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30707600	
フランス	ラングドック	IGP	2021	カリニャン 100%	¥3,400	-	
花崗岩質、西向き傾斜地、標高400m。12kg入りの籠で手摘み。半分は除梗して2週間マセラシオン、もう半分はダイレクトプレス、発酵完了後、木樽(400L,500L)で夏季8か月熟成。フラージュ無し、ビジャージュ無し、マロラティック発酵後、微細な澱を除去し、ボトリング前に再度澱引き。フレッシュなワインで、小さな赤い果実、ミネラルのフィニッシュ。脂ののった魚、白身魚の生・加熱調理したものといっしょに。							

フレール・スーリエ LES FRERES SOULIER 【ラングドック】


 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



スーリエ兄弟(シャルルとギヨーム)が2014年にワイン作りをスタートした若きドメーヌ。GARD県のSaint Hilaire d'Ozilhanに8haの畑を所有しバイオダイナミをはじめとする自然農法でワインを作っている。初ヴィンテージは2015年。ワイン作りに対して非常に熱い情熱と夢を持っていることがビシビシと伝わってくる印象の若者。会った瞬間から日本人として初めてこの生産者を訪問できたと喜びを感じずにはいられなかった。畑は基本的に草が“ぼうぼう”。その理由は、ブドウ樹に生命力を与えることや、空気や窒素を保つこと、虫(特にミズ)の存在を維持することなどが挙げられる。畑の仕事に関しては、この道で有名なビエール・マッソン氏に師事し最適な方法を模索中。テンブラニーニョなどのイタリア系の品種やピカルダンなど珍しいブドウも徐々に増やしているそう。現在彼らのワインは生産量が少ないこともあるが、その品質と味わいに既にファンが多くほとんどが完売状態。瓶詰するとすぐにまた予約完売！と引く手あまた。

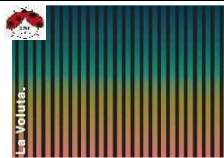


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
コルト・ドゥ・ローズ / フレール・スーリエ COSTO DOU ROSE /FRERES SOULIER			赤	ミディアムボディ	13.9%	-	
			750ml	12本	バイオダイナミ	30705390	
フランス	ラングドック	VDF	2021	シラー90% グルナッシュ10%	¥5,800	-	
セミ・マセラシオンカルボニックで醸造。ステンレスタンクで10ヶ月間熟成。ノンフィルター、ノンコラーゼ、SO2無添加。スパイシーな赤ワインながら、軽くてフレッシュ。無添加で毎年AOCを取得することはほぼ不可能な為、「COTE DU RHONE(コート・デュ・ローヌ)」と呼ぶことはできないが、南ローヌ・ヴァレーの赤ワインの”伝統的”な特徴を持つ自由なワインを提案することには変わりはないことからコート・デュ・ローヌのプロヴァンス語訳である「COSTO DOU ROSE(コスト・ドゥ・ローズ)」と名付けられた。(プロヴァンス地方の詩人フレデリック・ミストラルが詩の中でよく使っていた名前)							

ラヴォルタ LAVOLUTA 【ラングドック】

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



LAVOLUTAはアンナ・ルピオとジャン・ノワ・ヴィヴカンが旅の中で出会った風景や、知識や経験を共有してくれた情熱的な人々に触発され2014年に生まれたプロジェクト。Haute-CorbièresのコミューンCucugnanにあるケリビュス城の近くに6.5Haのブドウ畑を所有。作業はすべて手作業、可能な限り自然に行い必要になった時以外、人の手を加えることはありません。事前の決め事は無く、成功と失敗から学び、季節とワインのリズムに合わせることに重点を置いている彼らは、仕事に創造性、アイデンティティ、誠実さをもたらすことを目指している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ルメン / ラヴォルタ LUMEN / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705770	
フランス	ラングドック	VDF	2019	グルナッシュ、シラー カリニャン	¥4,200	-	
2019年のグルナッシュ、シラーのアッサンブラージュを8か月マセラシオン、2021年のグルナッシュとカリニャンは5-8日間マセラシオン。							
マラマ / ラヴォルタ MARAMA / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705780	
フランス	ラングドック	VDF	2020	グルナッシュ、シラー カリニャン	¥4,800	-	
2020年のグルナッシュ、シラー、カリニャンのアッサンブラージュを2時間マセラシオン、2021年のシラーはダイレクトプレス、2020年のグルナッシュは8日間マセラシオン。							
バンボリーナ / ラヴォルタ BAMBOLINA / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705730	
フランス	ラングドック	VDF	2021	グルナッシュ、カリニャン	¥4,800	-	
カリニャン: 全房の一部破砕をして、8日間マセラシオン、圧搾、ステンレスタンクで発酵、10か月熟成。+300Lの樽で8か月間熟成。・グルナッシュ: 全房、一部破砕・プレスして、8日間マセラシオンし、ステンレスタンクで発酵、10か月熟成。+300Lの樽で8か月間熟成。・樽熟成中に50/50の割合でアッサンブラージュ。							
シラーズ / ラヴォルタ SHIRAAZ / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705740	
フランス	ラングドック	VDF	2022	シラー	¥4,800	-	
全房、一部破砕・プレスし、6日間マセラシオン、ステンレスタンクで発酵・3か月熟成+300Lの樽で4か月間熟成。							
ミムモ / ラヴォルタ MIMMO / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705750	
フランス	ラングドック	VDF	2022	カリニャン、 グルナッシュ、シラー	¥4,800	-	
3品種のブドウを全房のまま破砕して6日間マセラシオン、圧搾、発酵、ステンレスタンクで7ヶ月間熟成させる。							
ジョアナ / ラヴォルタ JOANA / LAVOLUTA			赤	ミディアムボディ	15.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	30705760	
フランス	ラングドック	VDF	2016	グルナッシュ(ランシオ)	¥6,800	-	
除梗したブドウを6日間マセラシオンし、圧搾・発酵。300Lの樽で湿気のない状態で5年熟成し、屋外のダミジャンで17ヶ月間熟成。							



オリヴィエ・アザン ヒュー・ライマン ロバート・ジョセフ

グリーナー・プラネットは全く新しいコンセプト「本当に良いワインは健全な環境と大地から」をモットーに、世界的に著名なワインコンサルタントヒュー・ライマン氏と世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワインチャレンジ」の創設主幹でもあるワイン評論家ロバート・ジョセフ氏が共同で創設。フランス・ラングドック・ルーシヨンの壮大な大地で、約30年間オーガニック農法を行ってきた生産者オリヴィエ・アザンの元で、ヒュー・ライマン氏自身が葡萄の栽培から醸造、ボトルリングまでを一貫して監修を行い地球にも飲む人にも優しいワイン造りを行っている。また、収益の一部をNGO団体「ウォーターエイド」に寄付し、発展途上国を初めとする世界の灌漑事業にも貢献している。

【ヒュー・ライマン】

ボルドー大学とオーストラリアでワイン醸造学を学び、フランス、スペイン、アメリカ、チリなど世界各国のワイナリーを飛び回り、コンサルティングを行う、別名「空飛ぶワイン醸造家」の異名を持つ著名なワイン醸造家。現在はボルドー地方に基盤を置き、ますます活動範囲を広めている。

【ロバート・ジョセフ】

ワインライターでもありワイン評論家。「GOODWINE GUIDE」を初めとする27以上の著書を出筆、数々の賞を受賞している。また、世界最大のワインコンクール「インターナショナル・ワインチャレンジ」の創設主幹でもあり、ワイン界における彼の影響は絶大なものとなっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
IGP・ベイ・ドック・カベルネソーヴィニオン /グリーナー・プラネット			赤	フルボディ	13.5%	-	
IGP Pays d'oc Cabernet Sauvignon/Greener Planet			1000ml	6本	サスティナブル	30700930	
フランス	ラングドック	IGP	2021	カベルネソーヴィニオン100%	¥2,200	3378630302229	
ブドウが完全に熟したのを確認し収穫。色と味わいを最適な状態にするために、ブドウを冷やしてから破砕。約4週間発酵。深みのある紫がかかった濃いカシス色。熟した赤果実の香りと、しっかりとしたタンニンが感じられる。どっしりとコクがありながらも、柔らかくリッチな味わい。お肉料理やチーズ、デザートに合わせて。							
IGP・ベイ・ドック・マルサンヌ・シャルドネ /グリーナー・プラネット			白	辛口	13.0%	-	
IGP Pays d'oc Marsanne Chardonnay/Greener Planet			1000ml	6本	サスティナブル	30701080	
フランス	ラングドック	IGP	2022	マルサンヌ90% シャルドネ10%	¥2,200	3378639121227	
ブドウが完全に熟した後、直ちに压榨しマストを冷却させながら6週間発酵。シュールリーで3ヶ月熟成。グリーンがかかった淡いイエロー。黄果実、すみれ、青りんご、メロン、洋梨などのニュアンス。フレッシュな果実味で、長い余韻を感じ、バランスのとれた味わい。							

※グリーナー・プラネット赤・白750ml(ABマーク)は終売致しました。長らくのご愛顧誠にありがとうございました。

*** 容器は1000mlサイズのペットボトルを採用。ガラスボトルに比べ1/10以下の重さ。(当社比)**
総重量約1055gはガラスボトルの半分以下の重量。輸送コスト、CO2排出量削減。更にスクリーキャップなのでオープナーも不要。

人と地球の共存 ～サスティナブル農法～ とは・・・？

伝統的に行われている有機農法の良い面と最新の科学的進歩を合体させた農法。
 有機農法で生態系をこわさず環境にも安心安全かつ必要な状況に応じて、許された範囲内での農薬を使用することで、作り手である人の経済的成り立ちも守られます。
 「生態学的に健全で、経済的に成り立ち、社会に正しく人道的」である農法と定義されています。




ドメヌ・ド・スローズはBOUCHES DU RHONEの西部、ARLESやALPILLES、AIX-EN-PROVENCEの付近に位置。(村名でいうところのISTREとMIRAMASの間)ドメヌは420haの土地を所有している。うち80haが耕作地、そのうち27haがブドウ畑。(=24haがAOC COTEAUX D' AIX で、3haがVDP DES BOUCHES DU RHONE)この場所、植物、ブドウの樹たち...全てを真の姿、元あった姿のまま保ち続ける事に日々努めているドメヌ。年間平均生産量は1350hl(赤が50%、ロゼが40%、白が10%)2004年から環境保護やブドウ樹の保護の為、全ての化学物質の使用を廃止し、ビオディナミ農法およびビオロジック農法を採用している。この考えは、畑のみではなくカーヴ内でも同じで、テロワールの個性を最大限に活かす為に、土着酵母のみ使用したり、SO2の添加を最小限に控えたり、コラーージュや濾過を行わないなどを実行している。

またブドウ栽培や醸造で出た使用済みの廃水を竹を利用して行なう自然でエコロジーで革新的な独特のエコシステムBAMBOO-ASSAINISSEMENT®を採用し自家浄化を行う。2006年3月より3種類の竹を植え、ブドウ栽培や醸造で使用された水(=使用済みの污水)を、この竹林に注ぐ。水は点滴の様にぼたぼたと竹を通過し、汚染物質は竹によって吸収され、竹が植わっている土の中で働くビオロジックと物理学のメカニズムにより汚染物質は破壊され、きれいに浄化された水が地中へと帰っていくという仕組み。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
VDF コション / スローズ VDF Cochon / Dom.Sulauze			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800850	
フランス	プロヴァンス	VDF	2022	サンソー、グルナッシュ シラー、カベルネ ヴェルメンティエーノ	¥3,400	-	
発酵後に5日間の短時間の醸しを行う。一部ロゼ用ブドウのプレス汁を使用。(色づきを多く必要としないロゼ用に軽くプレスしたブドウの残り果汁)マセラシオンにもロゼのブドウを使用。6ヶ月前後ステンレスタンクで熟成後に瓶詰め。SO2無添加、ノンフィルター。平均樹齢7年。収量;35hl/ha。年間生産量;3000本。COCHON (豚)のラベルが可愛いナチュラルワイン。							
コトー・デクサン・プロヴァンス・レザミ / スローズ Coteaux d'Aix en Provence Les Amis/Dom.Sulauze			赤	フルボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800270	
フランス	プロヴァンス	AOC	2022	シラー85 グルナッシュ15	¥3,600	-	
破碎・徐梗なしで2日間かけて6度まで冷やし、タンク内にCO2を充填させたステンレスタンクで2週間かけマセラシオン・カルボニック。こうする事でブドウの粒の中で発酵が行なわれ、リッチでしっかりと強烈なアロマを生み出す。熟成は25hlのオーク樽と600lの大樽で9ヶ月間。ノンフィルター、SO2無添加。イチゴジュースの様なピュアなベリー香、南仏らしい濃密でスパイシーさのあるシラーのパワフルさを感じる魅力的な1本。							
コトー・デクサン・プロヴァンス・ガリネット / スローズ Coteaux d'Aix en Provence Galinette/Dom.Sulauze			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800310	
フランス	プロヴァンス	AOC	2021	グルナッシュブラン40、 クレレット20、ユニブラン20、 ヴェルメンティエーノ20	¥3,400	-	
グルナッシュブランは徐梗後プレス(直接圧搾)、その他のブドウ品種はブドウのアロマの個性がよりきれいにできるように低温で果皮浸漬。発酵の90%はコンクリートタンク、残りの10%はオークの古樽。ノンフィルター、SO2の含有は瓶詰め時にごく僅かの添加。ハーブの香り、白桃を思わせるこっくりとした果実味。ミネラル感が心地よく後味を引き締めてくれる。							
スーパー・モデスト / ドメヌ・スローズ Super Modeste / Dom.Sulauze			白泡	辛口	11.0%	泡	
			750ml	6本	ビオディナミ	30800860	
フランス	プロヴァンス	VDF	(2019)	ヴェルメンティエーノ50% ユニブラン50%	¥4,000	-	次回入荷待ち
収量30hl/ha。補糖、SO2の添加などは一切行わない完全なる自然発泡ワイン。発酵終了前に軽くフィルター掛け(デゴルジュマンを避ける目的)、その後、残糖20gで瓶詰めを行い、アルコール発酵とカルボニック発酵が自然と進む。ラスにて最低6ヶ月熟成させ、この期間を経て辛口のペティヤンナチュレルになる。(残糖ゼロ)。最初のインパクトはドライでライムピールのようなニュアンス。少し時間が経つと完熟の柑橘類を思わせるフルーツの甘みがじわじわと現れる。キレイな酸味と果実味のバランス。 ※スーパー・モデスト 1500ml (参考上代¥8,000-)もあり。							
スーパー・シュルク / ドメヌ・スローズ Super Schlick / Dom.Sulauze			白	辛口	10.5%	-	
			750ml	12本	ビオディナミ	30800820	
フランス	プロヴァンス	VDF	2018	ヴェルメンティエーノ100%	¥2,800	4571245086532	次回入荷待ち
※オレンジワイン 収量30hl/ha。エグラパーージュを行い、11日間ステンレスタンクにてマセラシオン。ゆっくり圧搾、澱引き。無添加です。6ヶ月間ステンレスタンクで熟成後、瓶詰めがされる。SO2無添加。このキュヴェはSuper Modesteに由来している。そのためこのワインはフレッシュで、ごくわずかなアルコール(10.5%)とヴェルメンティエーノのフルーツ感が感じられる。							
ペトロレット / ドメヌ・ド・スローズ Petrolette / Domaine De Sulauze			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30800530	
フランス	プロヴァンス	VDF	2017	クレレット50% ユニブラン50%	¥4,200	-	次回入荷待ち
※オレンジワイン 1200本限定生産。収量35hl/Ha。ペトロレットは、低温で2か月間のスキンコンタクトを行っている。パリックにて約2年間の長期熟成。1年目はウイヤーージュ(補酒)を行い、2年目は酸膜下で熟成しているのでウイヤーージュは行わない。ノンフィルター、SO2無添加。							

クルール・フルール COULEUR FLEUR 【ジュラ】


 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。




2018年からステファンとキャロリーヌがジュラ地方のPolignyでサヴォワ産の買いブドウ(ピオ)を使い、ネゴシアンとして無添加のワイン醸造を開始。
Haut-Jura出身で気候の関係上ブドウの木が周りに無く、他に何もないのでありとあらゆる食用植物を発酵させたというステファンと、ケベック出身でプラスチックアートや料理に情熱を注いでいた中、自然派ワインに出会い虜になったキャロリーヌの感性豊かな発想が組み合わさって造られるワイン。
2021年にはジュラのコミュニティ"Mantry"に土地を獲得。大きな草原、30mの樹が茂る場所が2カ所、小川が2つ、小さな竹林、大きな池とその住人(イモリ、サンショウウオ、カエル、トンボ…)、昆虫、鳥類、哺乳類が無数に共存する場所で、丈夫で味わい深い品種が植えられている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ミャオ・ミャオ / クルール・フルール MIAOW MIAOW / COULEUR FLEUR			赤	ミディアムボディ	10.0%	-	
			750ml	12本	ピオディナミ	30900630	
フランス	ジュラ	VDF	2021	モンデュース80% ベルサン20%	¥6,400	-	
40日間のマセラシオンと9ヶ月間のステンレスタンクでの熟成。							
ウーフ・ウーフ / クルール・フルール WOUF WOUF / COULEUR FLEUR			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	12本	ピオディナミ	30900640	
フランス	ジュラ	VDF	2021	ルーサンヌ	¥6,400	-	
※オレンジワイン ステンレスタンクでヴェールを被り、40日間のマセラシオンと9ヶ月のタンク熟成。							


ドゥニ・ルエール Denis Roueire 【ジュラ】

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。

Denis氏はリュベロンで元恋人と3年間ワイン造りをした後、アルボワで自身のビジネスを立ち上げました。


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ル・ゾン・デュ・キャノン / ドゥニ・ルエール Le Son du Canon / Denis Roueire			赤	ミディアムボディ	12.8%	-	
			750ml	12本		30904000	
フランス	ジュラ	VDF	2021	グルナッシュ・ノワール 75%、シラー25%	¥5,200	-	
グルナッシュとシラーを購入し、100%除梗した状態でファイバータンクで15日間一緒に醸造。収穫し、プレスし、タンクに戻します。ワインにはどんな投入物も入れずに瓶詰めされたばかりです。ワインは果実味と繊細さにあふれた素晴らしい、エレガントで複雑なものになっています。							

ドメヌ・ラ・グラッパ Domaine la Grapp'A 【ジュラ】

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



2022年にワインを初リリースするジュラの新しい生産者ドメヌ・ラ・グラッパ。パルラ・オレリーとモブラン・ジュリアンはアルボワに居を構え、4.5haの畑で有機農法とピオディナミ農法でブドウを栽培。ドメヌには白ワインの熟成に適した16世紀のカーヴもある。ピノ・ファン、シャルドネ、サヴァニャン・ジョース、サヴァニャン・ヴェルト、トルソー、プールサールなども植えたばかり。より幅広いキュヴェを提供するため、また気候的なリスクを補うため、自分たちが栽培するジュラのブドウ品種に加え、ネゴスの一部として同じピオワイン生産者と共同で南仏でブドウを収穫し、ジュラで醸造している。これからは楽しみな生産者。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ペット・ナット カリロッソ / ドメヌ・ラ・グラッパ PET NAT CariRosso / Domaine la Grapp'A			赤泡	-	11.0%	泡	
			750ml	6本	ピオロジック	30902010	
フランス	ジュラ	VDF	2021	カリニャン100%	¥4,600	-	
カリニャン(カネ・タン・ルーシオン産)、樹齢約10年。砂利質土壌(海の近く)。手摘み収穫、除梗しマセラシオン5日間。カーブ内は温度調整しステンレス製タンクでの発酵。漉引き有り、デゴルジュマン有り、ノンフィルター、ノンコラージュ。 とてもフルーティでフレッシュ。フルーツベースのデザートと共に。 名前の由来:カリニャンとイタリア語で赤を意味するRossoを合わせた言葉遊び							

カルネージュ KARNAGE



小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



アルボワのワインショップ「Les Jardins de StVincent」のステファン・プランシュと、元ロクタヴァンのシャルル・ダガンが、「プロジェクト・BAKA」でのチャレンジを経て正式にネゴシアン・醸造会社を設立。買いブドウをジュラのAbergement-le-Grandで醸造。

ワインの名前に「K」を入れるのがこだわり。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
キュブ / カルネージュ KUBE / KARNAGE			白	辛口	9.9%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	30900740	
フランス	-	VDF	2022	下記参照	¥5,900	-	
グルナッシュ・ノワール40%、グルナッシュ・グリ40% (カネ・アン・ルーシヨンのヴァンサン・ラファージュより)、グルナッシュ・ブラン20% (エロー県のダヴィッド・カエルから)。グルナッシュ・グリとノワールは2022年8月9日、グルナッシュ・ブランは2022年8月10日に収穫。グルナッシュ・グリは全房で10日間マセラシオン、グルナッシュ・ノワールはダイレクトプレス。グルナッシュ・ブランの発酵を補うために、別々に醸造し、10日間マセラシオンし、完全発酵させた。							


★ フランス・その他



ポルト (La Porte) = 扉・戸、ディヴィーヌ (Divine) = 神。日仏商事オリジナル発泡酒、弊社本社所在地の神戸にちなんで、神戸とフランスを結ぶ扉となるように・・・そんな願いを込めて名付けた、神へと続く扉を開くかのような、素晴らしいスパークリングワイン。

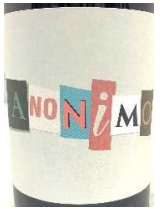


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ポルト・ディヴィーヌ / ギヨーム・ド・ヴェルジー La Porte Divine / Guillaume de Vergy			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	-	31000010	
フランス	フランス	-	N.V	シャルドネ100%	¥1,900	3277190002276	
ステンレスタンクにて自然発酵。緑がかった光沢のある鮮やかな黄色。気泡はムースの様に繊細でとても元気が良い。香りはとても爽やかで香りは爽やかな柑橘類(グレープフルーツやライム)。繊細な花や果物の香りも感じる。口中に含んだ瞬間、チャーミングな心地よさを感じる。とても魅力的で、軽快なアタックで後口にやや酸味を感じる。							

マテルヴィ・ファーム MATERVI FARM 【イタリア】


 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



MaterViは、若手生産者のアルベルト・リゴンが運営するプロジェクト。ブドウ畑はヴェネト州ヴィチエンツァ県にあるDOCブレガンツァの一部であるファラ・ヴィチエンティーノ。土着品種の可能性を高めたいという目的のもと、丘陵地帯にある3ヘクタールのブドウ畑でヴェスパイオーラを中心にいくつかの品種を栽培している。ウディネ大学で醸造学を学んだが、祖父とその先代がブドウ畑では銅と硫黄しか使用しなかったことから一族の美德を引き継ぎ、土壌とブドウの自然なバランスに従い、化学合成物質や農薬は一切使用せず土着酵母で発酵。化学的な介入は一切しない。生産量は12,000本と、まだまだ小規模ながら今後は楽しみな生産者。


銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
アノニモ / マテルヴィ ANONIMO / MATERVI			赤	ミディアムボディ	12.5%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31203030	
イタリア	ヴェネト	VINO	2021	下記参照	¥4,400	-	
メルロー60%/グロッペツァ30%/ピノ・ヴァンダヴィル10%。全房ダイレクトプレス。コンクリートタンクで自然発酵、5日間のマセラシオン。ステンレス製タンクで8カ月熟成し瓶詰め。ノンフィルター、ノンカラージュ。							
ヴェスプリチート / マテルヴィ VESPLICITO / MATERVI			白	辛口	12.0%	-	
			750ml	12本	ビオロジック	31203050	
イタリア	ヴェネト	VINO	2022	ヴェスパイオーラ	¥4,400	-	
除梗したブドウをヴィンテージの品質に応じて4~6日間のマセラシオン。ステンレス製タンクで発酵、8カ月の熟成。ノンフィルター、ノンカラージュ。							
タイノ / マテルヴィ TAINOT / MATERVI			白泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31203000 31203040	
イタリア	ヴェネト	VINO	2020 2022	下記参照	¥3,900 ¥4,400	-	
トカイ・フリウラーノ、ピノ・ビアンコ、ヴェスパイオーラ。全房ダイレクトプレス、土着酵母で自然発酵後にステンレス製タンクで熟成。二次発酵は冷凍マストを使用して瓶内で行われる。ノンフィルター、ノンカラージュ。							

テッラ・デラ・ルナ TERRA DELLA LUNA 【イタリア】

 小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



彼は自身が造るワインを“vino del contadino”（農民の酒）と呼ぶ。自然なワインとは季節・気候を尊重したものであり、カンティーナでは化学的なものは厳禁だと考え、気候などにおいて、不運に見舞われた条件を最大限に利用する事を好んでいる。畑はリグーリアのMontebello、トスカーナのNicola村それぞれの丘の谷間となる盆地に位置しており、雨に流された灰色の粘土が堆積した土壌を持つ。表面の赤粘土の下に深さ1メートル程の灰色の粘土があるため、雨が暫く降らなくても地中の水分が守られ、温度差の激しい微気候と相まって、個性あるワインの生産を可能にしている。畑の面積は2ha。標高の高い位置にグルナッシュ、シラー、低い位置にヴェルメンティーノを植えている。化学的なものは一切使わず、SO2無添加、フィルター不使用。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
オゼ・ディ・ルナ / テッラ・デラ・ルナ OSE DI LUNA / Terra della luna			ロゼ泡	辛口	12.0%	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31201100	
イタリア	リグーリア	VINO	2020	グルナッシュ、シラー	¥4,400	4571245088147	
樹齢約15年。粘土質土壌、南南東向き標高60mの畑。手摘収穫のブドウで造るメド・アンチェストラレ。プレス15日後に滓引き。マセラシオン、フィルター無。瓶の中には自然の保存料としてブドウの種が1粒入れてある。濃厚なピンク色にフレッシュなモストの香り。口に含むとバランスのとれた酸とミネラルが調和して、心地よく力強い味わいに。自身の肉料理や赤身の魚と相性が良い。							

ディナモ DINAMO 【イタリア】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



ダニーロ・マルクッチとのコラボレーションによるディナモ農業プログラム。40年以上ワイン造りに携わってきたダニーロ・マルクッチは、子どもの頃に祖父と一緒に造ったようなワインを取り入れたいと考えていました。トラジメーノ湖の東に位置する高台のブドウ畑で、ノフリーニ家とマルクッチは、高い栄養価とエネルギーを持つピュアでナチュラルなワインを目指す農業プログラムの構築に成功した…。ディナモのワインは、1860年にダイナモを発明したイタリアの物理学者アントニオ・パチノッティの業績にインスパイアされている。ダイナモは、シンプルなメカニズムで純粋かつクリーンで再生可能なエネルギーを生み出す直流発電機なのである。

”祖父と一緒に初めてワインを作りました。おやつは自家製のパンをワインと少量の砂糖に浸して食べました。1976年当時、ワインは自然なものでありなおかつ1日の食料価値が高く、誰にとっても、特に農作業の重労働の日々に対応するための大切なエネルギー源…身体と心のエネルギーだったのです。今まで築いてきた自然派ワインの力を借りて、自分の原点に立ち返るという刺激的なアイデアです” -ダニーロ・マルクッチ-

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スクレオ・ウノ / ディナモ NUCLEO 1 /DINAMO			赤	ミディアムボディ	12.5%	泡	
			1000ml	6本	-	31202550	
イタリア	ウンブリア	IGT	2021	下記参照	¥4,000	-	
ガメイ・デ・トラジメーノ50%、サンジョヴェーゼ50%。醸造:天然酵母での発酵、6日間マセラシオン。ファイバータンクで熟成。SO2無添加、ノンフィルター、ノンカラージュ。							
エレットリコ / ディナモ ELETRIKO /DINAMO			ロゼ泡	辛口	12.0%	泡	
			1000ml	6本	-	31202540	
イタリア	ウンブリア	IGT	2019	下記参照	¥4,000	-	
ガメイ・デ・トラジメーノ50%、サンジョヴェーゼ50%。天然酵母での発酵、ダイレクトプレス。ステンレスタンクで一次発酵。収穫時に凍らせたマストで瓶内二次発酵。デゴルジュマン無し、SO2無添加。							

テヌータ・ベルヴェデーレ tenuta Belvedere 【イタリア】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



テヌータ・ベルヴェデーレは、ロンバルディア州南西部のパヴィアから南へ約35キロ、モンテカルヴォ・ヴェルシッジャ村にある小さな家族経営のワイナリー。ベルヴェデーレは、かつて村の自治体の一部であったことからこの名前が付けられ、同時にサルキ・パストゥレンツィ家が19世紀後半に購入しブドウ栽培を始めたドメヌの名前でもある。初めは、家族や友人のためのワイン造りをしていたが、時を経て単に情熱だったものが、プロの仕事へと移り変わった。第二次世界大戦後、農場のワイン生産に転機をもたらしたのはマリオ・パストゥレンツィ。高品質の製品を作ることを目標に、土地の所有権はゆっくりと拡大され、古いブドウ畑は何度も植え替えられた。マリオの死後、2004年には妻のマリア・ルイサ・サルキが農場を管理。30代のジャンルーカ・カブリーニはマリア・ルイサの孫娘フェデリカと結婚して家族の一員となった。ジャンルーカは2013年に長年勤めていた自動車業界を離れ、ワイン造り、そしてこの土地への情熱に専念することを決意し、現在に至る。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ワイ・ロッソ / テヌータ・ベルヴェデーレ WAI Rosso /tenuta Belvedere			赤	-	13.5%	泡	
			750ml	6本	ビオロジック	31201410	
イタリア	ロンバルディア	IGT	2017	クローアティナ50% バルベラ25% ピノネロ25%	¥3,800	4571245087287	
クローアティナ/バルベラ平均樹齢60年、ピノ・ネロ平均樹齢40年。石灰粘土質土壌、西向き畑。手摘収穫したブドウで造る瓶内二次発酵のフリッツァンテ。破砕する際はブドウ粒の2割を潰さない。マセラシオンは12-15日。コンクリートタンクで発酵後、そのまま18か月熟成。フィルター無し。瓶詰め後8ヶ月瓶内二次発酵、熟成を行う。紫がかった深いルビーレッド色。酵母の攻撃から、ブラックチェリーとプラムの香り。適度なタンニンを含み、古くから続くこの土地を表現する繊細さと持続性のある味わい。							

ルドヴィコ Ludovico 【イタリア】



=小規模生産者で生産数量に限りがある為、安定供給できない場合があります。



小さな農園 ルドヴィコはペリーニャ溪谷のラクイラ県のヴィットーリに位置している。1982年にジョヴァンニ・ルドヴィコにより創業。その後息子のエンツォが継ぎ、現在は更にその娘のロレンツァが1.5ヘクタールほどの小さな畑をほぼ一人で管理している。栽培品種はモンテプルチアーノ。ブドウの年間収穫量は約10t、ワインの生産本数は約6,000本。彼らがこの地域に根付いたブドウとヴィンテージの特性をそのまま維持するためのポリシーである。この地域の特別な気候とブドウの木の栽培により、少なくとも1年以上の熟成を経て、赤、ロゼともにアルコール度数が12.5度を下回ることはないワインを瓶詰めしている。ヴィットーリの畑は海拔350mの山で東向き。遠く離れた海岸からよく風が吹く。土壌は沖積土を起源とし、珪質の小石を含む明暗(明度)の粘土を交互に含む。これは、ブドウの味わいに柔らかさや力強さだけでなく、酸味と複雑さを与えることで、よりエレガントなニュアンスをもたらす。ブドウ樹は短い剪定と畝での栽培を採用。ブドウは全て手摘み収穫する。カンティナーナでは、温度管理やろ過はしない。1982年以来、シンプルにブドウの発酵の結果である本質的な製品を提供している。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
スフォンテ・ロッソ / ルドヴィコ Suffonte Rosso/Ludovico				ミディアムボディ	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31201810	
イタリア	アブルツォ	VINO	2019	モンテプルチアーノ・ダ ブルツォ 100%	¥3,600	-	
平均樹齢約30年。珪質の小石を含む粘土質土壌、東向き畑。手摘収穫。除梗して10日間マセラシオン。プレス後ステンレスタンクでアルコール発酵、そのまま12ヶ月熟成(マロラクティック発酵有。無濾過、無清澄。スーティナーージュしてから瓶詰めする。とてもバランスのとれた味わい。							

ダニーロ・マルクッチは、20年以上にわたる、ブドウ栽培とセラー仕事の経験を持ち、イタリアの自然派ワイン界になくてはならない存在となっている。幼少期からウンブリアの祖父の造る、「ヴィーノ・コンタディーノ/農民のワイン」に触れてきたダニーロであったが、それらにも近代化の影響は色濃く反映されていた。それから10年以上経ち、彼が20代前半のころ、イタリアでも他国のワインが手に入るようになって、彼はまたワインへ傾倒するが、「偉大なワイン」として販売されていたワインたちに使われていた添加物の量に再び失望。そして彼は何かを変えたいと思い、行動を起こすことに。


そうして彼は、ヴァレチーニやマガ、カッペラーノ、マッサ ヴェッキア、マウレにマッティオリといった、今では大御所と呼ばれる生産者たちの元へ向かい、圧倒的な経験をする。ダニーロはウンブリア州南部のコッリ・マルターニにある、「コッレカプレッタ」のマッティオリ一家の、ヴィットリオ・マッティオリのもとで、完全に自然なワイン造りの方法を手取り足取り学ぶ。そのワインは、彼が知る限り最もピュアなものであり、地元の伝統や超地域主義を強く意識した自然派ワインのビジョンを広げるためのインスピレーションと出発点となった。

現在、ダニーロは、ウンブリア州を中心に、ドロミテ地方やローマまで、およそ10軒の小規模で超自然派の生産者と仕事をしている。これらのプロジェクトやコラボレーションは、互いに密接に結びついており、すべての生産者がお互いを知り、お互いのワインを味わい、一緒に旅をして学んでいるのである。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ヴィーヴォ・ロッソ / ダニーロ・マルクッチ VIVO ROSSO / DANILLO MARCUCCI			赤	ミディアムボディ	12.0%	—	
			750ml	6本		31203510	
イタリア	ウンブリア	VINO	2020	ガメイ:60% サンジョヴェーゼ40%	¥3,800		
サンジョヴェーゼとガメイを共発酵。ファイバータンクで熟成。							
リキッド・ロッソ / ダニーロ・マルクッチ LIQUIDO ROSSO / DANILLO MARCUCCI			赤	ミディアムボディ	11.5%	—	
			750ml	6本		31203520	
イタリア	ウンブリア	VINO	2020	チリエジョーロ、 サンジョヴェーゼ	¥3,600	-	
このミディアムボディで飲みやすい赤は、ダニーロの新しいポートフォリオです。冬の午後、鶏肉やローストした野菜にぴったり。							
ロッソ・コネスタビル / ダニーロ・マルクッチ ROSSO CONESTABILE / DANILLO MARCUCCI			赤	ミディアムボディ	12.0%	—	
			750ml	6本		31203550	
イタリア	ウンブリア	VINO	2021	チリエジョーロ、 サンジョヴェーゼ	¥3,800	-	
驚くほどエレガントで軽くジューシーな赤。1700年代から200年以上にわたって、コネスタビル・デッラ・スタッファはこの地域で最高級のワインを生産していましたが、2度の世界大戦で農業従事者が減少し、1956年以降は何も作らなくなり、ブドウ畑は他人のワイン用にブドウを売り払わざるを得なくなっていた。このジューシーなロッソについて、彼は「マグネティックな飲み口で、1本を5分で飲み干すことができる」と語っている。							
ロッシシモ / ダニーロ・マルクッチ ROSSISSIMO / DANILLO MARCUCCI			赤	ミディアムボディ	14.0%	—	
			750ml	6本		31203560	
イタリア	ウンブリア	VINO	2020	チリエジョーロ、 サンジョヴェーゼ	¥4,600	-	
20日間マセラシオン、古樽で熟成。アリカンテの地ブドウを使った赤ワインで、ワインは8日間果皮浸漬し、非常に古い樽で亜硫酸塩を加えず、ろ過もせずに熟成される。							
モッソ・ロザート / ダニーロ・マルクッチ MOSSO ROSATO / DANILLO MARCUCCI			ロゼ	辛口	11.5%	泡	
			750ml	6本		31203500	
イタリア	ウンブリア	VINO	2020	サンジョヴェーゼ70% ガメイ30%	¥3,800	-	
ファイバータンクで熟成。							



ブドウ栽培の文化が古代から続くシチリア州パキーノで5世代続くブドウ畑を引継ぎ2017年に始まったプロジェクト。ブドウ畑はヴェンディカリ自然保護区からほど近い「Contrada Buonivini(コントラダ・ブオディーニ)」にあります。生物多様性と太陽暦を尊重して作業の時期を選び、主に手作業で極力自然な方法でブドウを栽培。ブドウの木は伝統的なアルベレッロ方式を用いる。鍬とハサミが一番よく使う道具で、肥料は成熟した有機肥料と緑肥だけを使用。祖父母から受け継いだ「ワインはブドウ畑で作られる」という言葉を胸に、生産物、景観、伝統を守りながら生態系に配慮したワイン造りを行っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
トゥリ・ロッソ / サルヴァトーレ・マリーノ TURI ROSSO /SALVATORE MARINO			赤	ミディアムボディ	14.0%	-	
			750ml	12本	-	31206040	
イタリア	シチリア	DOC	2021	下記参照	¥3,200	-	
D.O.C. Elero Pachino Nero d'Avola ネロ・ダーヴォラ90%、ピニャテッロ9%、不明品種1%。完熟したブドウを手摘み収穫。除梗、破碎し、温度管理されたタンクで土着酵母による発酵を約6日間。圧搾とアルコール発酵の終了は常にタンク内で行われる。マロラクティック発酵、粗い澱を取り除いた後、収穫後の春にボトリング。							
トゥリ・ピアンコ / サルヴァトーレ・マリーノ TURI BIANCO /SALVATORE MARINO			白	辛口	11.5%	-	
			750ml	12本	-	31206050	
イタリア	シチリア	IGT	2021	カタラット100%	¥3,200	-	
I.G.T. Terre Siciliane Catarratto 粘土石灰質土壌、南向き1haの畑。平均樹齢約3年。完熟した健康な葡萄のみを手摘み収穫、除梗、破碎後3日間のマセラシオン、プレスし温度管理されたタンクで土着酵母による発酵。マロラクティック発酵。澱を取り除くためにデキャンターージュを行う。春にボトリングするまで、コンクリートタンクで熟成。収量40hl/ha。							



Sous le Végétalは、Jason LigasとPatrick Boujuによる共同ワインプロジェクトです。目的は、トルコの近くにあるギリシャのサモス島で、珍しいブドウ品種ブドウのさまざまな表現をさまざまな傾斜とテロワールで紹介すること。化学的なものの投入は一切行わず、ジュースに負担を与えないよう、グラヴィティーターによる瓶詰め、コルクもパラフィンを含まない有機のものを使用。もちろんSO2無添加。オーガニックコルクを使用。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
オクターヴ / スー・ル・ヴェジエタル OCTAVE /Sous le Végétal			白	辛口	12.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31209480	
ギリシャ	サモス	-	2019	ミュスカ・プティ・グラン	¥5,800	-	
片岩、石灰岩、石英、玄武岩土壌。カルヴァーニス山の村、ふもとのパゴングラス村、プラタナス村から早朝に収穫。フラーージュ発酵中はダブルパーージュとウイヤーージュを1回ずつ行う。半量ずつ750Lのアンフォラと1400Lのコンクリートタンクで醸造。SO2無添加、ノンフィルター、ノンカラーージュ。オクターヴというのはオクト(数字の8)、4つのテロワールからなる8つの畑のこと。島に存在する岩のミネラル感を伝え、その土地の特徴をうまく合成している辛口の白。8つの畑は、それぞれ片岩(塩気)、石英(酸味)、火山岩(渋み)、石灰岩(緊張感)を含む。マスカットのヨード香はエレガントで、複雑で緊張感のあるワイン。ミネラルの余韻が長く続く。デカンタージュがお勧め。							
ユプノス / スー・ル・ヴェジエタル HÜPNOS /Sous le Végétal			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31209500	
ギリシャ	サモス	-	2019	ミュスカ・プティ・グラン	¥6,800	-	
玄武岩、石灰岩土壌。死火山の斜面、アギイ・サランディデス地区、カルブーニス山にある区画。ポリフェノールの鮮度を保ち、完璧なマセラシオンを実現するため、夜間に手摘収穫。ステンレスタンクで40日間の全房マセラシオン。発酵中にはダブルパーージュ、ウイヤーージュ、ルモンターージュを各1回実施。500L木樽で熟成。SO2無添加、ノンフィルター、ノンカラーージュ。ユプノス(ギリシャ語で「眠り」)の名は、眠れる火山の斜面にあるブドウ畑で、夜間に収穫されることに由来。マセラシオンにより素晴らしいミネラルのフレッシュさと果実味があり、フルーツコンフィのニュアンスが長く続く。							
バリ・アンド・ジェネシア / スー・ル・ヴェジエタル Paris et Genesis /Sous le Végétal			白	辛口	13.5%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31209510	
ギリシャ	サモス	-	2019	ミュスカ・プティ・グラン	¥6,800	-	
花崗岩の下層土。カルヴァーニス山の斜面、プラタナス村にある区画。手摘み収穫。、ステンレスタンクで40日間の全房マセラシオン。発酵中にはダブルパーージュ、ウイヤーージュ、ルモンターージュを各1回実施。750Lアンフォラで熟成。SO2無添加、ノンフィルター、ノンカラーージュ。ワインの名前は「再生」を連想させるものでギリシャ語のpalingenesia(「新生」)という言葉から。見捨てられた山のブドウ畑が、ジェイソンのチームによって新たな命を吹き込まれた復活のブドウ畑。マセラシオンにより高い標高にあるブドウ畑のフレッシュさをそのままに、素晴らしいフィネスと美しいミネラルを併せ持つ。							
アー・エル・エヌ エディション・クーザン・ハブ / スー・ル・ヴェジエタル ALN Edition Cousin Hub /Sous le Végétal			白	辛口	13.0%	-	
			750ml	6本	ビオロジック	31209460	
ギリシャ	サモス	-	2018	ミュスカ・プティ・グラン	¥5,800	-	
片岩と石英の土壌。区画:アンベロス。8月後半の早朝に手摘み。卵型のアンフォラでの発酵、熟成。SO2無添加、ノンフィルター、ノンカラーージュ。オーガニックコルクを使用、蠟キャップ。フランスのアーティストとコロラバベルの特別キュヴェ。並外れたフレッシュさ、多くの幅と持続性。フィニッシュで強調された美しい塩味、ブドウを通してワインへのミネラルの美しい伝達の印。この鮮度は、マスカットが甘くてシロップのようなワインの産地であることが多く、その暑さで知られる世界のエーゲ海の火山の斜面で育ったことを思い出すと、驚くべきもの。							

ライスターネスト/セルフアース・ブロキール LIJSTERNEST/SERVAAS BLOCKEEL【ベルギー】



2012年にドメヌ・ライスターネストを創設したセルフアース・ブロキール氏は、パーマカルチャーと農業生態学の優れた習熟度に支えられ、環境を改善することにより品質を管理し、動物や野菜の生産を増やしながら農業生産を実現できる農業活動を目指してきた。彼は、危機に瀕したベルギーのブドウ栽培の復活をほぼ一人で行っていると言っても過言ではないベルギー唯一の自然派ワイン生産者。畑は、ベルギーのウェスト＝フランデレン州のKortrijkとOudenaardeの間にあるAnzegemの村の近く。Otegemに0.75ha、Tiegemに1.2ha。畑は丘の上で、粘土石灰岩質。ベルギーで自然派ワインを生産する唯一の地域。彼はドメヌ創設時から、伝統的なブドウ品種を植えることを排除した。それらのブドウ品種はもはや人間の介入なし、つまり自然な状態では生き残れない品種になってしまっていたからだ。代わりに彼は慎重に雑種品種を選ぶ。Rondo (赤)、le Solaris (白)、le Bronner (白)、Muscat Bleu(赤)。これらのブドウ品種は生物多様性、回復力および持続可能性に優れており味わいも良い。そして常にこの地域の自然の中に存在し続けていた品種であったからだ。彼は、自身のブドウ畑での活動の他に、オーストリアのザルツブルグ近郊のパーマカルチャー専門家であるSepp Holzerや、フランスのLe Havre近郊のBec-Hellouin農場でも活動を行い、有名なドキュメンタリー映画「Tomorrow」にも登場しています。また彼の農業は、LydiaとClaude Bourguignon、Konrad Schreiber、LucienSéguyらのもので経験を積んだことにインスパイアされている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
			内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
国	地区・地方	格付け	ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
マグ・ダ /セルフアース・ブロキール MAG DA / LIJSTERNEST SERVAAS BLOCKEEL			赤	ミディアムボディ	11.0%	-	
			750ml	6本	-	31209030	
ベルギー	-	-	2021	Rond30%、ソラリス30% ブロンナー20% ミュスカブルー20%	¥6,000	-	
畑での作業は、アグロフォレストリー（樹木を植栽し、樹間で家畜・農作物を飼育・栽培する農林業）とパーマカルチャー（パーマナント（permanent）とアグリカルチャー（agriculture）を組み合わせ「永続する農業」）を採用。手摘み収穫後、部分的に破碎し、HDPE槽に直接入れられアルゴンガスで満たす。野生酵母で発酵。スターターやSO2は一切加えない。アルコール発酵の終わりにマストを真空プレス、ワインはそのままアルコール発酵を続け、その後マララクティック発酵、HDPE槽で1年間熟成。HDPEは木樽と同じ酸化をワインにもたらし、樽のテイストをワインに付けないという効果が。美しいタンニン、しなやかで飲みやすい赤。							
ファティマ /セルフアース・ブロキール FATIMA / LIJSTERNEST SERVAAS BLOCKEEL			赤	ミディアムボディ	11.5% 11.0%	-	
			750ml	6本	-	31209010 31209040	
ベルギー	-	-	2020 2021	下記参照	¥5,800	-	
ブドウ品種：Rondo(黒)、Solaris(白)、Bronner(白)、Muscat Bleu(黒)、Cabaret Noir(黒)、VB-32(白)、7、Rinot、Riesel(白) 粘土(29%)の石灰岩土壌。区画：1.5ha。生産量：531本。 マグダと同様の製法で造られる。							

リューボー Lieubeau 【ブドウジュース】



リューボーは、ロワール地方で1816年から6代続く200年の歴史を誇るワイナリー。ワイナリーはナントに程近いChâteau-Thébaud村に所在。ナントを中心に5つの自社ドメーンを所有し、ワインとジュードレザンを生産している。ロワール地方のワイン用の土着ブドウ品種であるムロン・ド・ブルゴーニュ(ミユスカデ)を100%使って作られたブドウジュースは、一般のブドウジュースとは一味違う風味、香りを味わうことができるワイン好きの為のブドウジュース。程よい泡と心地よい酸味と甘さのバランスが絶妙で、幅広い層に愛される味わいに仕上がっている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
ジュ・ド・レザン'プチ・ピエロ' /リューボー Jus de Raisin 'Petit Pierrot' / Lieubeau			白泡	-	-	泡	
			750ml	12本	ビオロジック	31500050	
フランス	ロワール	-	N.V	ムロン・ド・ブルゴーニュ (ミユスカデ)100%	¥1,900	4571245085399	
平均樹齢25年。ビオロジック農法で丁寧に育てられたブドウは、収穫後に圧搾されます。圧搾でとれたフレッシュなブドウ果汁は清澄され、オリ引きを行い加熱殺菌後にガス注入しボトリングされている。							

アンリ・ポワロン Henri Poirion 【りんごジュース】



ロワール地方・ナントからほど近いサン・ジュリアン・デ・コンセル村のプランシユ果樹園では、環境に配慮したリュットレゾネ農法で様々な品種のりんごが丁寧に育てられている。果樹園の所有者ドメーン・アンリ・ポワロンは、1800年代初頭から現当主エリック・ポワロン氏まで8代続く家族経営のドメーン。りんごジュースの為にだけに特別栽培したりんご5種の果汁を独自のブレンド比でブレンドし、水や砂糖、添加物など余計なものは一切加えず100%りんご果汁のみのピュアでやさしい甘みのりんごジュースを作っている。アンリ・ポワロンは、36haのブドウ畑も所有しておりワイン、ブドウジュースも作っている。

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	品種	参考上代	JANコード	
ジュ・ド・ポム / アンリ・ポワロン Jus de Pomme / Henri Poirion			-	-	-	-	
			750ml	12本	リュットレゾネ	31500070	
フランス	ロワール	-	-	ゴールデン・メルローズ ジョナゴールド グラニット・スミス、フジ	¥1,800	4571245086259	
りんごは、リュットレゾネ農法で環境に配慮した農法で栽培し、りんごジュースには余計なものは一切添加していません。りんご果汁を直接圧搾し、自然の重力に任せたデカンテーションで得た果汁を粗目のフィルターに掛けて瓶詰め。※保存料や添加物は一切含まれていませんので、開栓後は、要冷蔵。なるべく早く飲み切ってください。瓶内にオリが残っている場合がありますが、りんご由来のもので品質には問題ございません。							

サン・ジェロン Saint-Geron 【スパークリングミネラルウォーター】



「サンジェロン-SAINTE-GERON-」は、ガロ・ロマン時代(6～7世紀)から採水されているフランス・オーヴェルニュ地方 オート=ロワール県の保護領域の地下深くから湧き上がったナチュラルスパークリングミネラルウォーター。自噴した鉱泉水に含まれる天然の二酸化炭素を源泉と同じ発泡度数を保ちながらボトリング。シャンパーニュの様に上品で気品溢れる泡立ちは、「The Queen of Mineral Water(水の女王)」と称されています。

～ナチュラルな炭酸ガスを含むミネラルウォーターは非常に希少な存在～

市場で販売されているスパークリングミネラルウォーターの類の大多数は採水後に人為的に炭酸ガスを注入しています。開栓時には勢いよく泡が感じられ人気を集めていますが、人為的な炭酸ガスの注入は苦味や酸味を与え水本来の味わいを損なってしまうのです。その点、サンジェロンのガスは100%ナチュラルに湧き出た水に含まれる天然の炭酸ガス！水が持つ本来の味わいを損なうことなく泡も自然でとてもやわらかいのです。

～希少なピュア水、非常にバランスの良いミネラル分～

バクテリア0%、農薬0%、硝酸塩=0%(検出限界値以下)

フランス中央高地(MASSIF CENTRAL マシフセントラル)の火山に周囲を囲まれた土地、農耕地として全く発展しておらず、動物も牧草地もない・・・つまり人の手が全く介入していない地域故に農薬が水の中に検出されることも無いのです。イタリアでは、火山地でナチュラルな炭酸ガスを携えるミネラルウォーターが採水されやすいとされているが、硝酸塩を多く含む。一方、サンジェロンはその硝酸塩さへ含まない非常に希少な存在。


また、ミネラル含有度(=水を沸騰させて気化させた後に残るミネラル分)は、1000～1500の範囲内が良いとされており、1000を下回ると味わいのバランスに欠け、1500を超えると1日10以上飲むことが禁止されてるカテゴリーになります(1500を超えると塩味が強いニュアンスを持つ水になります)。サンジェロンのミネラル含有度は1158であり、まさにベストバランスのミネラル分を誇っています！

～数字で見るサンジェロン～

泡2気圧 / 硬度418mg/l / PH6

カルシウム 79,1 mg/ カリウム 18,4 mg/l マグネシウム 53,7 mg/l ナトリウム 207,9 mg/l

重炭酸塩 1128,9 mg/l ミネラル含有度1158(180℃) 硝酸塩0.00 農薬 0.00 硝酸塩 0%

銘柄			色	味タイプ	アルコール度数	発泡性	画像
国	地区・地方	格付け	内容量	カートン入り数	農法など	自社コード	
			ヴィンテージ	ブドウ品種	参考上代	JANコード	
オー・ミネラル・ナチュレルマン・ガズーズ /サン・ジェロン Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron			-	-	-	泡	
			750ml	12本	-	31500100	
フランス	オーヴェルニュ	-	-	-	¥900	3770000703009	
サンジェロンのミネラルバランスは、ワインの味を邪魔しない非常にフラットな味わい。このことがワインのプロである醸造家やソムリエ達からも高く支持されている所以です。「我々がワイン試飲用に飲むスパークリングウォーターは、ワインに最も合う水を選ぶ事が必須です。サンジェロンは数ある水の中で最も洗練されており、まじり気がなく、最も味わい深く最高品質だといえます。これらの品質の高さは我々のようなワイン醸造家にとって最も重要なことであり、その洗練された見事な品質は、レストランなどでのテーブルシーンにおいても同様に素晴らしいものなのです。」 シャトー・テルトル・ロートブッフ(サンテミリオン) オーナー フランソワ・ミジャヴィル氏							
オー・ミネラル・ナチュレルマン・ガズーズ /サン・ジェロン Eau Minerale Naturellement Gazeuse / Saint-Geron			-	-	-	泡	
			375ml	24本	-	31500110	
フランス	オーヴェルニュ	-	-	-	¥500	3770000703023	
同上							



自然派ワイン あれこれ

【農法】 ひとくちに自然派ワインといっても様々な農法があり、それによって定められている規制も栽培方法も様々です。



ビオロジック農法

殺虫剤、除草剤、化学肥料を使用せず、自然を尊重したオーガニック(有機的な)農法のことです。自然環境に配慮して作られ、私たち人間にも優しいつくりです。



ビオディナミ農法

オーストリアの哲学者、ルドルフ・シュタイナーの思想のもとに体系化された農法。生物の潜在的な力を引き出し、土壌に活力を与え、作物を育てる農法。ビオロジック農法との違いは、自然の物質から作った調剤(身近なものでは、たんぽぽ・カモミール・すぎな等)を畑に散布したり、ブドウ樹の植え替えや剪定、接ぎ木などの農作業を、全て月や惑星の動きに則して行う点です。(日本語では、「生力学農法」と訳されています)



リュット・レゾネ

「減農薬農法」と呼ばれる農法。化学肥料や除草剤などを極力使用しません。ブドウの病気等どうしても必要な場合に限り極少量を使用する事が認められています。ただし、毒性の強いものは使用できないよう規制されています。湿度が高い、晴天が少ないなど天候に恵まれずブドウに病気が着きやすい環境となる地域で採られることが多いようです。上記2つの農法よりは、その条件は緩やかになりますが、ワインリーの位置する気候や周囲の環境といった制約から、ビオロジック農法を凌ぐ厳しい作業を行っているケースも少なくありません。

【認証機関】 自然派と呼ばれるワインカテゴリーには、公的な認証機関があります。

但し、これらの認証はあくまで、そのワインの原料となった「ブドウ」に対してのみ有機であることを証明しています。



ABマーク

フランス農水省が監督する有機農産物認証マーク。

成分の95%以上を有機農産物由来の原材料で作られる食品に対して貼付が認可される。

その認証は厳格に管理されており、フランスの消費者の間では信頼度の最も高い食品認証マークのうちのひとつとなっている。



エコセール(ECOCERT)

世界最大級のオーガニック製品認証団体であり、フランスの本社を中心に世界70ヶ国以上の国々が加盟。

EU各国ではオーガニック製品に関する法律が施行されており、認証には品質や肥料だけでなく土壌検査や輸送、保管、

種子管理、宣伝物まで、あらゆる角度から多岐にわたる審査を受けます。ワインのエチケットには「ECOCERTマーク」もしくは

「Certifie par ecocert S.A.S 番号」が入っています。



デメテル(demeter)

ドイツを中心に、ルドルフ・シュタイナー博士の提唱したビオディナミ農法による農業講座を実施している団体で、

正式なビオディナミ農法に則ってブドウ栽培が行われていることを証明しています。

ワインのエチケットには「Demeterマーク」の記載が許可されます。



ユーロリーフ(Euro-Lief)

EU産有機農産物認証マーク。EUの厳しい検査規定を満たした生産方法・製品のみを用いることができる食の安全を

保証するマーク。(2010年7月からロゴマークを刷新)

*上記以外にも、各国でさまざまな有機認証団体やビオディナミ認証団体がありますが、生産者によっては、有機認証を取得していてもラベルに記載しない場合や、厳格な有機農法を行っているにもかかわらず、あえて認証を取らない場合もありますので、これらの表示はワイン選びの一つの目安程度とお考えください。