

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

大手メゾンの対極 「テロワール」 シャンパーニュ	シャンパーニュ・バラ・マッソン	<b>CHAMPAGNE BARRAT-MASSON</b>	シャンパーニュ地方		

コート・ド・セザンヌ地区、セザンヌ村から南西に20km程に位置するヴィルノクス・ラ・グランド村に誕生した全く新しいRMメゾン。ルイック・マッソンと奥さんのオレリー・バラの2人が力を合わせ、2011年の収穫からシャンパンを造り始めた。2人の実家は共にぶどう栽培家で、両家の栽培をご主人のルイックが行い、醸造学者の資格を持つ奥さんのオレリーが醸造を担当する。ぶどう畑は合わせて7.5ha。シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%という構成。コート・ド・セザンヌの特徴である石灰質土壌にマッチしたシャルドネを主体に、ビオロジック栽培で果実味を生かしたシャンパン造りを実践する。生き生きとした果実とフレッシュ感、ミネラルが大きな魅力だ！初年度は自社ラベルでの販売は僅か1.5haから12,500本のみと限定されており、他のぶどうは大手メゾンに販売している。

①	QUALITY	フルール・ド・クレ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ <b>Fleur de Craie, Non Dosé, AOC Champagne</b>	NV (2018)	泡	¥8,300
---	---------	--	-----------	---	--------

ぶどう品種: シャルドネ100% 原料ぶどうは2018年のみでほぼミレジメ。瓶内2次発酵 30か月の長期熟成により強い酸とミネラル感が和らぎ、旨味が倍増し美味しく楽しめる味わい！補糖をする必要のない位十分にぶどうを熟させ収穫。時間を掛け優しく圧搾。発酵はステンレスと20%程樽も使用し、澱と共に9か月熟成。フィルターには掛けず不凍液も使用せず手で瓶詰め。キュヴェ名は「石灰の花」の意。淡いイエローの色調でクリーミーな細かい泡。イースティで洋ナシやカリンの果実風味に蜂蜜の香り。フレッシュなアタックで熟した皮由来の深みを感じ、豊かで熟した酸と果実味が調和し、ミネラリーな余韻。

12.5%

②	QUALITY	マルガンヌ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ <b>Les Margannes, Non Dosé, AOC Champagne</b>	NV (2018)	泡	¥11,800
---	---------	---	-----------	---	---------

ぶどう品種: シャルドネ100% 色付きの良いイエローの色調で、泡はクリーミーで細かい。カリンやハシバミ、洋ナシや赤リンゴの香りが次々と押し寄せる。プリオッシュやノアゼットの香りと共に強い酸がグューと来る。やや酸化熟成的な複雑な風味が口中に広がり、余韻も永い。キュヴェ名「マルガンヌ」は、ギリシャ語で真珠を意味する「マルガリタリー」のフランス古語。真珠の様に気高い輝きを意味する。

12.5%

③	ART	ニュアンス・ド・コルノワ、AOCシャンパーニュ <b>Nuance de Cornoie, AOC Champagne</b>	NV (2018)	泡	¥17,200
---	-----	--	-----------	---	---------

ぶどう品種: ピノ・ノワール100% 石灰が80%と多く含まれる粘土質石灰土壌、区画「シャルモア」と「コレール」に植わる樹齢40年もぶどう。「クー・ド・キュヴェ」と呼ばれる優しいプレスの1番と2番絞りのみ使用。静置し自然にデブルバージュし、シャプタリザシオンはせず、45%は樽にて55%はステンレスタンクで澱と共に9か月発酵。瓶内2次発酵48ヶ月と長期で、フィルターには掛けずデゴルジュマン時はドザージュ・ゼロにて瓶詰め。瓶詰め後も3-6か月以上瓶熟してから出荷。瓶内熟成期間36ヶ月以上のミレジメ規定より長期熟成！

13.0%

次世代の アルザス	アンドレ・ロレール	<b>ANDRE ROHRER</b>	アルザス地方	 AGRICULTURE BIOLOGIQUE			

ストラスブルとコルマルの丁度中程に位置するミッテルベルグハイム村に所在する、ドメーヌ・アンドレ・ロレールの現在のオーナー醸造家アンドレは8代目で、そのお父さんは1960年代からすでに雑草とぶどうの樹とが共生した栽培を始め、1980年代には化学殺虫剤の使用もやめ、2001年にはアンドレが公式にもAB認定ビオ栽培とした。また、2016年からはバイオダイナミによるぶどう栽培を始めている。アンドレは、純粋さと精緻さを兼ね備えたとも優れたワインを生み出しているが、特筆すべきはアンドレの息子ルードヴィックの存在！ルードヴィックはアンドレが受け継ぎ発展させたテロワールがしっかりと詰まったぶどうから、自然な醸造方法により純粋さがそのまま表現された、とても体に優しい味わいのワインを造りだした！今回ご紹介するワインは、息子のルードヴィックがSO2の使用を極力抑え醸造した、生き生きとした美味しさに満ち溢れた味わいだ。

④	QUALITY	シルヴァネール・ランタンポレル、AOC アルザス <b>Sylvaner l'intemporel, AOC Alsace</b>	2021	白	¥4,000
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: シルヴァネール シルヴァネール唯一のグラン・クリュが存在するミッテルベルグハイム村では、シルヴァネールは特別な品種。ゆえに、永遠(ランタンポレル)のシルヴァネールと命名。石灰質粘土土壌で水分が多いので、酸とミネラルが豊かなワインが出来る。10-15%は1週間醸し、残りは即圧搾し、タンクにて発酵。亜硫酸無添加。色付きよいイエローの色調。黄色い花、洋ナシの黄色果実風味とても豊かな香り。しっかりしたレモンの酸を感じた後に、温かみのある黄色果実が広がる。

11.5%

⑤	QUALITY	オーピスト・ピノ・グリ <b>"Hors Piste" Pinot Gris</b>	2022	橙	¥4,500
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: ピノ・グリ100% 80%除梗、20%は即圧搾し、すべて12日間果皮と共に醸し後圧搾。軽くデブルバージュし、大樽foudreと2つの小樽barriqueに入れ発酵熟成。7か月後にSO2も何も添加せず瓶詰め。オレンジ掛かったバラ色の色調。バラのドライフラワーや赤果実のキャンディなどフラワリーな香り。オレンジの果実味が口中に広がり、サラサラしたタンニンが心地よい味わい。

13.5%

⑥	QUALITY	ピノ・ノワール・新月・AR2、AOCアルザス <b>Pinot Noir "Nouvelle Lune" AR2, AOC Alsace</b>	2021	赤	¥4,500
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: ピノ・ノワール 樹齢の若い区画以外のアッサンブラージュ。除梗し15日醸し、11か月フドル(大樽)で熟成。軽く澱引きして瓶詰め。SO2無添加。淡いビーの色調。ザクロやサクランボ、グロゼイユ(赤スグリ)など小赤果実のチャーミングながら熟した複雑味も感じられる香り。素直な口当たりで軽やかな飲み心地。

12.5%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

夢見る  
ヴィニユロン

エミリアン・ルヴェール(レザン・ソヴァージュ)

## EMILIEN REVERS (Raisin Sauvage)

アルザス地方



アルザスでワイン造りを始める若手生産者には、2つのタイプがいる。1つは栽培農家出身で親の畑を引き継ぎナチュラルを造り始めるパターン。もう1つは、栽培農家ではなくワインが好きでゼロから始めるパターンだ。エミリアンは後者。しかし、彼のワイン造りは困難を極めた。何のバックボーンもなく、信用もないエミリアンにぶどう畑を託してくれる人は簡単には表れなかったからだ。エミリアンはプザンソン出身の元ソムリエで、ガストロノミックなレストランで働いていた際、2013年にヴァン・ナチュラルと出会った。2017年、彼は1年の半分をワイン学校で、半分は生産者、ドメヌ・ローラン・バルトで働いた。アルザスでは畑を見つけるのはとても困難で、あったとしてもかなりの高額。よって、買いぶどうを手作業で、化学的な介入はせず、全くの自然な手法でワインを造る、マイクロ・ネゴスの会社を2019年に設立した。エミリアンのワイン造りはまだ始まったばかりで、これからも幾多の困難が立ちまわらざるを得ないが、2022年からは自分のぶどうでワインを造る目途が立った。そんなエミリアンは、自らの夢に向かって邁進している様に見える。彼が自分のワインを試飲する時その眼差しの向こうには、1年間のぶどう栽培やワイン醸造で全力を尽くしてきた全てが走馬灯の様に駆け巡っているのが見て取れる。まさに人生を掛けてワインを造っているエミリアンの1コマを見る様な想いだ。実はエミリアンは、ワインの他にも同様の考え方、つまりすべて地元産、すべて自然な手法、培養酵母なし、バクテリア添加なし砂糖添加もなし、炭酸添加もなしで、ビールやシードル、蜂蜜酒なども造っている。これからのエミリアンの活動に、どうぞご期待ください！

⑦ ART ラヴァラ・エクスプレス・ブラン Ravala Express Blanc, Vin de France 2021 白 ¥5,400

ぶどう品種:ピノ・ブラン&グリ50%、リースリング40%、ミュスカ10% 買いぶどう。ミュスカのみ3週間の醸し。パリックで6か月熟成し、4月末に瓶詰め。少しオレンジ掛かったイエローの色調。オレンジやボンカンやみかん、黄桃やアプリコットにマスカット、ボンボン飴など、様々な果実のフルーツバスケット風味炸裂！自然な口当たりで旨味詰まっている。凝縮した味わいで、ポテンシャルを感じる。

⑧ ART ラヴァラ・エクスプレス・ルージュ Ravala Express Rouge, Vin de France 2021 赤 ¥5,400

ぶどう品種:ピノ・ノワール50%、ピノ・グリ50% 買いぶどう。ピノ・ノワールは全房、ピノ・グリは除梗し、ピジャージュもルモンタージュもせず6日間醸し。とても淡いルビーからアセロラの美しい色調。クランベリーや熟したイチゴ、生のイチジクなど豊かな香り。ピノ・ノワールの華やかな香りを伴った素直なアタック。果実の甘みと旨味を感じる味わいで、酸は穏やか。チャーミングな味わいで、余韻に程よいタンニンあり。

⑨ ART カーヴ・シ・ノン・プルーナ Cave, si non pruna 2021 原始ビール 750ml ¥5,600

原材料:有機大麦麦芽18%、井戸水52%、野生のプラム(ケッチ)27%、ゲヴュルトラミネール果汁3% 最も原始的なビール製法！地元の大麦、井戸水、野生のプラムと僅かなぶどう果汁だけで造られており、ビールに通常使用される培養酵母、バクテリア、砂糖などは一切使用していない。ベルギーで有名なグーズと云われる酸味の強い自然発酵ビールの造り方。煮立てた麦汁を一晩屋外に置き野生酵母を含むスターターを造る。煮立てた麦汁を自然に冷まし、スターターを加えると自然に発酵が始まる。木樽で10ヶ月熟成した後澱引きし、大量の野生プラムを漬し加え2週間醸し、樽を移し替える。ゲヴュルトのマストを加え瓶詰め。ボトル内で発酵と熟成が10年以上に渡り続く。白濁したオレンジの色調。泡はクリーミーで、プラムのフルーティな香りが印象的！レモンのような強烈な酸と、詰まった旨味がタマリマセン(涎)！

サヴォアの情熱

リュック・ボエ

## LUC BAUER

サヴォア地方



リュックは、栽培の仕事をお願いしながら2011年初めて自身のワインをリリースした。とはいえ、まだたった1.2haのぶどう畑を借りているに過ぎない。しかし、彼の活動はサヴォアの伝統を今に復活させる大きな一歩であることに間違いない。伝統白品種アルテス(ルーセット)は栽培にとっても手間が掛り、晩熟で多産性赤品種のモンドゥーズは収量を40ha/ha以下に抑えないと良いワインができない。そんな難しい品種から、彼はこの地ならではのワイン造りに情熱を賭けている。スキー最上級者にしか滑れないようなただでさえ急峻な斜面に、石灰岩の露出した山から転げ落ちてきた石がびっしりと2mも積もった畑。足元悪く、歩くだけでフワフワするのだ。そこに晴天時にはじりじりと照りつける太陽が35度もの暑さをもたらす。こんなところで畑仕事ができるとは到底思えない、その畑で、ピオ、ピオディナミを実践し、他にはない類稀な味わいのワインを造っている。いろいろ試験的なワインも造るなど、これからは楽しみな生産者の出現だ！現在は新しい畑も手に入れ、耕作の請負仕事も辞め、トータルで3haの畑から自身のワイン造りに専念している。自然なワイン造りにとても研究熱心で、あの幻の醸造家ジャック・ネオポールとも親交があり2014年には何度も来て醸造を手伝いながらアドバイスしてくれた。

⑩ ART コンベルナン・ガメイ・ピノ Combernard, Gamay Pinot Noir, Vin de France 2020 赤 ¥4,300

ぶどう品種:ガメイ、ピノ・ノワール 丸い石が多い氷河の堆積土壌、東向きの区画。樹齢50年のガメイに10%2015年のピノ・ノワールを加えている。全房で10日間醸し発酵、12ヶ月ドゥミ・ミュイの古樽で熟成。フィルター掛けず、瓶詰め時に亜硫酸1g/HLと微量添加。紫の強いルビーの色調。スマイルの花やブルーベリーの果実香主体で、木材や燻した香りを感じる。しっかりとした酸を感じフレッシュな口当たり、ブルーベリーや桑の実の果実香が広がる味わい。

2ヴィンテージ同時リリース！  
味わいが異なるので、是非、  
飲み比べてみてください。

⑪ ART コンベルナン・ガメイ・ピノ Combernard, Gamay Pinot Noir, Vin de France 2021 赤 ¥4,600

ぶどう品種:ガメイ、ピノ・ノワール 丸い石が多い氷河の堆積土壌、東向きの区画。樹齢50年のガメイ。全房で10日間醸し発酵、12ヶ月ドゥミ・ミュイの古樽で熟成。フィルター掛けず、瓶詰め時に亜硫酸1g/HLと微量添加。紫掛かったルビーの色調。グリオットチェリーの赤果実に少々燻したような香りを感じる。ピチピチした口当たりで、グリオットチェリーの赤果実味が口中に広がる。程よい酸があり、メリハリある味わい。

⑫ ART モンドゥーズ・ル・シャトー Mondeuse Le Château, Vin de France 2019 赤 ¥4,500

ぶどう品種:モンドゥーズ100% リュックのワインの神髄とも云えるキュヴェ。石灰の石の堆積する急斜面で実るモンドゥーズを低温にて10日間房丸のまま醸した後、ブルゴーニュ樽と600L樽にて12か月熟成。ややガーネット掛かったルビー色。赤果実と溶けたタンニン、酸に樽の風味が混じり合い、とても深遠で複雑な風味を醸し出している。アルコール度は10度と低く軽やかさがあがりながら深い味わいを兼ね備えている。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

稀有な  
テロワール

ポーリーヌ・ブロッカ (ドメヌ・デ・ビュイ)  
**PAULINE BROQUA (Domaine des Buis)**

南西地方



オーヴェルニュと接するアヴェロンAveyronという産地をご存知の方はいるだろうか？ ナチュラルファンなら、ニコラ・カルマランと聞けば、ああアレね、と気が付くかもしれないが、今となってはワイン造りは廃れてしまっているらしく、ポーリーヌの持つ畑のアペラシオン「アントレグ・エル・フェル」AOP Entregues et le Felの面積は22ha、栽培家は僅か5軒だという。理由はここでワイン造りをするのは簡単ではないからだ。ここアヴェロンはフランス中央高地に位置し、そこをトリュイエール川とロット川が山を削った渓谷地帯にある。つまり「アントレグ・エル・フェル」というアペラシオンは、トンデモナイ渓谷の斜面が特徴なのだ！ 行って見て驚いたが、私が訪れたぶどう畑では3本の指に入るトンデモナイ急斜面(汗)。ポーリーヌは7haの畑を所有するが、3haはこんな急斜面にある。正直、転んだら真逆さま、命はないだろう、ポーリーヌはぶどう栽培家とは無縁の家に育ち、父はヤギの飼育家だった。トゥールーズのカーヴ兼レストランで働いていた時、ニコラ・カルマランのワインを販売していたことと、父の影響から自然の中での仕事が好きだったことからワイン造りの道を目指すようになり、ニコラやyoyoその他ドメヌで研修を受けた。2017年ニコラの畑の一部を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。この地は類まれなワインが出来るテロワールが特徴で、標高240-400mのテラス状の畑には花崗岩性の砂質土壌があり、多くの地場品種が植えられている。また、良年でも平均24-5hl/haしか取らないというその収量の低さにも驚きだ。

⑬	QUALITY	レ・ブリュム、AOPアントレグ・エル・フェル Les Brumes, AOP Entraygues et le Fel	2022	白	¥4,900
---	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: シュナン・ブラン 花崗岩の風化した砂質土壌。リュディ「レ・ビュイ」の区画に植わる樹齢40年のぶどう。ゆっくりとダイレクトプレス。発酵・熟成は細かい澱と共にタンクにて。フィルターには掛けず瓶詰め時にSO2 1g/HLと僅かに添加し瓶詰め。輝きのある僅かに濁りあるイエローの色調。洋ナシやフレッシュパイナップルの豊かで香しい果実風味。フレッシュな口当たりでフレッシュパイナップルの風味が口中に広がる澄んだ味わい。じわじわと押し寄せる酸にとっても旨味を感じる。アロマティックでミネラリーな余韻が続く、とても印象的な白。

12.0%

⑭	QUALITY	マラン・ドー・ドゥース、AOP アントレグ・エル・フェル Marin d'Eau Douce, AOP Entraygues et le Fel	2020	赤	¥4,000
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: フェール・サルヴァドゥ60%、カベルネ・フラン40% lieu-dit「レ・ビュイ」に植わる樹齢25-40年のぶどう。火山性砂質リモン土壌。全房で15日間醸し、8時間掛け超ゆっくり圧搾し、ファイバータンクで発酵継続。その後FMLと熟成をデュミ・ミュイで6ヶ月。超長時間プレス時に空気に触れる為SO2 1g/HL、瓶詰め前に1g/HL添加。キュヴェ名は「淡水の船員」の意味で、この地はワインや木の積出港であった事から、パニユルスのyoyoでの研修等様々な旅路を経て今初めて彼女が自分のぶどうでワインを造るまでに至った事を表現している。紫掛かった淡いルビー色。グミなど小赤果実やプラム、ブラックベリー、蜜つぼさ、松の実など様々な香りを感じる。フレッシュな飲み心地でタンニンも軽やか、余韻も永い。

12.5%

2ヴィンテージ同時リリース!  
味わいが異なるので、是非、  
飲み比べてみてください。

⑮	QUALITY	マラン・ドー・ドゥース、AOP アントレグ・エル・フェル Marin d'Eau Douce, AOP Entraygues et le Fel	2022	赤	¥4,500
---	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: フェール・サルヴァドゥ60%、カベルネ・フラン40% lieu-dit「レ・ビュイ」に植わる樹齢25-40年のぶどう。火山性砂質リモン土壌。全房で10-15日間醸し、8時間掛け超ゆっくり圧搾し、ファイバータンクで発酵継続。その後FMLと熟成をBarriqueで6ヶ月。超長時間プレス時に空気に触れる為SO2 1g/HL、瓶詰め前に1g/HL添加。キュヴェ名は「淡水の船員」の意味で、この地はワインや木の積出港であった事から、パニユルスのyoyoでの研修等様々な旅路を経て今初めて彼女が自分のぶどうでワインを造るまでに至った事を表現している。紫掛かった淡いルビー色。グミなど小赤果実やプラム、ブラックベリー、蜜つぼさ、松の実など様々な香りを感じる。瑞々しい口当たりで、優しく繊細！軽やかなタンニン。熟成によりさらに味わいが広がるだろう。

12.0%

ビエルソ初の  
ナチュラル!

プエルタ デル ビエント  
**PUERTA DEL VIENTO**

ビエルソ  
(カスティージャ・イ・レオン)



あれは、暑い夏の日だった。コロナ禍の影響でまだ航空便が限られており、アラブ系の航空会社で深夜にアブダビ乗換えの予定だった。成田でチェックインの際、嫌な予感がした。なぜなら乗継便のチケットに席番号が入っていなかったからだ。案の定アブダビで飛行機を降りるとそこのカウンターに並べと言われ、長時間待たされた挙句、明日の同じ時間にまた来いと航空券を手渡された。つまり、オーバーブッキングだった訳だ。予定より1日遅れで早朝バルセロナに着き、その足でレンタカーを借り自然派サロンに向かった。そこで出会ったのが今回ご紹介する「プエルタ・デル・ビエント」だ！スペインにおいても大西洋側のワイン産地では、自然派はもとよりピオでワインを造る生産者は稀だ。地中海側ではこれだけ自然派が広がりを見せているなか、大西洋側でも必ずや自然な手法でワインを造る生産者が出てくるはずだ、と踏んでいた私は執念をもって調査していたのだ。

ビエルソは、正確に言えばマドリッドの北西に広がる内陸のカスティージャ・イ・レオン州に属する。しかし、その中であってビエルソは異色に見える。なぜならスペイン最西北端のガリシア州と接する地域に位置するからだ。プエルタ・デル・ビエントのポデガがある場所も標高800mの山あい、主にシスト土壌から白はゴデージョ、赤はメンシアを主体として清涼感あるワインを生み出している。プエルタ・デル・ビエントのオーナー、ホルヘ・ベガは、ビエルソで初めて自然派(ナチュラル)を造り出した生産者だ。彼は全くの何も入れない主義で、ピオのぶどうを栽培し、SO2も含めて一切なにも加えずぶどうだけで醸造する(瓶詰め時もSO2添加しない)。さらに彼は、この地の絶滅しかかった品種「パン・イ・カルネ」pan y carneの栽培に情熱を注いでいる。その品種名の意味は面白いことに「パンと肉」！ホルヘはこの絶滅したと思われていたぶどうの樹を数株発見し、それを挿し木にして増やしている。この品種からどんなワインが生まれるのか、その可能性に関心が注がれている。

⑯	QUALITY	ゴデージョ Godello	2021	白	¥3,600
---	---------	------------------	------	---	--------

ぶどう品種: ゴデージョ100% 天然酵母にて発酵後、ステンレスタンクにてバトナージュしながらオリとともに熟成。濾過はせず、清澄も冬の寒さのおかげで自然に行われる。やや黄土がかったイエロー。厚みの感じられるミネラル感とすっきりとした果実味が印象的。Vin Méthode Nature認証を初めて取得したスペインワイン。生産本数1100本。

12.0%



⑰	QUALITY	ゴデージョ・バホベロ Godello bajo velo	2021	白	¥4,300
---	---------	---------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: ゴデージョ100% 手摘みで収穫したブドウを天然酵母にて発酵。自然に張ったフロール下で6か月熟成。濾過はせず、清澄も冬の寒さのおかげで自然に行われる。やや濁りのあるイエロー。フロールのニュアンスはそこまで強くは感じられず、黄色果実のまろやかな果実味が特徴。生産本数400本のみ。

12.0%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
----	------	-----	----	--------	-----------

18	QUALITY	ビエルソ初の ナチュラル！	プエルタ デル ビエント <b>PUERTA DEL VIENTO</b>	2021	薄赤	¥3,600
		クラレテ Clarete	ビエルソ (カスティーリャ・イ・レオン)			

ぶどう品種:ゴデージョ、バレンシアーナ、パロミノ、マルヴァジア、メンシア、アリカンテ、エスタラディーニャ(パン・イ・カルネ) すべてのブドウを破碎しフリーランのみでクリ樽にて発酵。アルコール発酵及びマロラクティック発酵が終了したタイミングでステンレスタンクへ移し、オリとともに3か月熟成。濾過はせず、清澄も冬の寒さのおかげで自然に行われる。濁りのあるあずき色。チャーミングな赤系果実のフレッシュさと余韻に鉄っぽいミネラル感を伴った旨味がある。

19	QUALITY	メンシア Mencia	2020	赤	¥3,400
----	---------	----------------	------	---	--------

ぶどう品種:メンシア100% 足でつぶしたブドウを500リットルのフレンチオークにて発酵熟成。冬の寒さのおかげで自然に清澄。やや黒みがかった輝きのあるカシス色。ブルーベリーや黒系果実のフレッシュなアロマと余韻にスマシなどのエレガントな香りが広がる。ビエルソで最もナチュラルな作りのメンシア！



自然派ワイン 真の継承者	シルヴァン・ボック <b>SYLVAIN BOCK</b>	コート・デュ・ローヌ地方		
-----------------	----------------------------------	--------------	--	--

アルデシュで素晴らしいワインを造り始めた生産者が出現！この地で初めてSO2を使用しない自然派ワインを造り始めたのは、ご存じマゼル。マゼルのジュラルドが、自分の後継者として太鼓判を押したのがこのシルヴァンなのだ！シルヴァンは、教師の両親のもとに生まれたが、家のテーブルにはいつもワインが置かれ、ワインはとても重要な存在だった。コート・ロティでの収穫体験以来ワイン熱が取り付き、レストランで働く友人からシャヴやメメといった素晴らしいボトルを飲ませてもらっていた。そんな時、収穫時に飲ませてもらったマゼルのワインが何でこんなにぶどうの味がするのに、他のワインはしないのかに衝撃を受け、自然派ワインの虜になった。その後マコンで本格的にぶどう栽培とワイン醸造について履修し、2年間マゼルで働いた後、農業学校の栽培醸造責任者となった。しかし、除草剤や農薬の使用に耐えられなくなり、再びマゼルの門を叩く。そしてついに2010年、マゼルの畑の一部をフェルマージュにて譲り受け、兼ねてから念願だった農薬を使用しない自然な、自分自身のワイン造りが始まったのだ。基本的にすべてのキュヴェSO2完全無添加。

20	QUALITY	フリュイ・ジャズ Fruit Jazz, Vin de France	2022	赤	¥4,400
----	---------	---------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:グルナッシュ50%、シラー50% 全房にて短時間の醸し実施、木樽にて熟成。紫掛かったルビーの色調。端正なスマシの花の香りに仄かな樹脂や木の香りが感じられる。自然でまろやかな口当たりで、赤黒果実とタンニンが程よく調和し、実にエレガントな味わいに昇華している。シルヴァン・ボックの進化を味わうのにベストなキュヴェ！軽やかだけではなく深い味わいとフィネスがある！

21	QUALITY	ルヴィヤン・ガメイ Reviens Gamay, Vin de France	2022	赤	¥4,900
----	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種:ガメイ100% 全房にて数日間マセラシオン・カルボニック実施。淡いルビーの色調。フレッシュイチゴの果実風味に加え、花崗岩由来のちよっと土っぽい香りが垣間見られる。自然な口当たりで、熟したフレッシュイチゴの風味が口中に広がる。軽やかで品のある味わい。

22	QUALITY	ネック・プリュス・ウルトラ Neck Plus Urtra, Vin de France	2020	赤	¥5,200
----	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種:グルナッシュ 100% '20年は素晴らしいヴィンテージで、質・量・味わいのバランス全てにおいて優れた年となった。このキュヴェは、ぶどうが植えられている「ネック・ド・ソートル」と呼ばれる800万年前の噴火で生じた玄武岩の峰に由来しており、この峰が植えられているグルナッシュを保護してくれている。グルナッシュの通常キュヴェ「ネック」に比べ、このキュヴェは最もよい畝から選別され、熟度も高い。さらにキュヴェゾンが1か月より長いことから「プリュス・ウルトラ」とした。中心が黒みかかったルビーの色調。ぶどうジュースやブルーベリー、プラムの赤黒果実香、杉やお香の様な落ち着きある深遠な香り。自然な口当たりで厚みもあり、果実味詰まっている。深みのある酸と細かいタンニンがあり、超熟のポテンシャルを感じる。

《スタイル解説》

- FRIENDLY 【楽しみワイン】 気軽に楽しむときに選んで頂きたいカテゴリー
- QUALITY 【高品質ワイン】 ワインをじっくり味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー
- ART 【芸術ワイン】 ワインの真髄を味わいたいときに選んで頂きたいカテゴリー



在庫のお問合せ  
ご注文もLINEオフィシャル  
アカウントより承ります