

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)	
都会的自然派		アルタ・アレーリャ <b>ALTA ALELLA</b>	カタルーニャ			
①	QUALITY	ミルジン、グラン・レセルバ、DOカバ AA Mirgin Gran Reserva, DO Cava	2018	泡	375ml ¥2,200 375mlはバラ 混載不可 cs出荷のみ 750ml ¥3,500	
<p>ぶどう品種: チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 3つ星サンパウの定番カバ! 軽やかでエレガントな味わいは、まさにぶどう畑越しに地中海を望む風景そのものを映し出している。瓶内発酵時に添加する酵母は、自社畑から採取したものを利用してテロワールを表現。最もベーシックなカバながら、30ヶ月以上瓶熟のグランレセルバにversion up! 軽やかで優しい泡、かりんやレモン、白い花の香り、ドザージュ・ゼロのピュアな味わい</p>						
②	FRIENDLY	パルプス・シャルドネ、DOアレーリャ AA Parvus Chardonnay, DO Alella	2022	白	¥3,500	
<p>ぶどう品種: シャルドネ 選果台で不健全なぶどうを取り除き、果皮と共に低温で軽く醸すことにより香りを引き出した後、軽く圧搾。アリ工業搾樽で3か月熟成した後、瓶詰め。淡いイエローの色調。レモンやレモンクリーム、メロンの香り。フレッシュな口当たりで、樽のニュアンスは殆ど感じられない優しい味わい。</p>						
ペネデスの風景		アルバロ・ゴンザレス・マルコス <b>ALVARO GONZALEZ MARCOS</b>	カタルーニャ			
<p>バルセロナで衝撃的な出会いをした…。バルセロナにフランス風のとてもお洒落な「グレスカ」という人気のお店がある。レストランとワインバーを併設したスタイルで、恐らく自然派ワインを楽しむワインバーとしてはバルセロナNo.1の料理を出す店だろう。そこでワインを頼んだら出てきたのが、今回ご紹介する「ア・トン」だった。軽やかでエレガントでありながら、豊かな味わいがある。一口飲んで気に入ってしまった～ オーナーのアルバロ・ゴンザレスは、長らくぶどう栽培 &amp; ワイン造りの経験を積んだ後、2016年自身のボデガを構えた。ぶどう畑は僅か2ha。当然ながら生産数量は少なく、2018年ヴィンテージで7000本程である。ペネデスの伝統ぶどう、つまりチャレロとパレリャーダのみを栽培している。理由は、これら品種が最もこの地のテロワールを表現すると考えているからだ。当初よりピオにて、またピオディナミによる手法をできるだけ実践したいと考えている。醸造においては野生酵母による自然な発酵、フィルターや清澄は行わず、SO2は瓶詰時か澱引き時に僅かに加えるというものだ。自身のワインを世に出して間もないが、独自のスタイルをすでに確立している感がある。軽やかでエレガント、そして飲み易い、これがアルバロの特徴だ! ペネデスの星が、もう一つ現れた。是非ともお試しを。</p>						
<p>【新情報】①カン・ライムンデ醸造所の隣の優れた畑1.5haを手に入れた! 斜面頂上に植わる樹齢50年の古木から高品質なぶどうを得られる ②今までの経験を総動員し、白はほぼすべてのキュヴェで醸しをしたとても美しい淡いピンク色の薫り高く上質なワイン造りを始めた!</p>						
③	QUALITY	ア・トン A temps	2021	橙	¥3,000	
<p>ぶどう品種: チャレロ。3日間のスキンコンタクト。7か月に渡り85%はステンレスタンクにてオリとともに、残りの15%はオークにて発酵及び熟成。清澄も濾過もせず瓶詰時10mg/LのSO2を添加。薄濁りのある山吹色がかったイエロー。カリンや黄桃など豊かな黄色果実のアロマ。丸みある口当たりで熟した黄色果実の風味が口中に満ち、旨味を伴った果皮由来の仄かなタンニンが余韻に広がる。</p>						
④	QUALITY	バック・イン・ブラック Back in Black	NV (2021)	赤	¥3,100	
<p>ぶどう品種: ウジェ・デ・ジェブレ(テンブラニージョ)100% スペシャル・エディション。アルバロ流の造り方で毎年1種類だけ仕込む、とても軽やかな赤ワイン。除梗・破碎し、わずか4日間だけ醸す。圧搾しステンレスタンクで熟成。春にSO2僅かに10mg/L添加、清澄せずフィルターにも掛けず瓶詰め。僅かに緑・茶掛かった淡いルビーの色調。イチゴなどとてもチャーミングな赤果実風味豊か。自然な口当たりでほんのりとした甘みを感じ、酸との調和が素晴らしい。軽やかでありながらも落ち着いた味わい。舌の上にはほのかなタンニンを感じる。</p>						
モンサンの土壌 マジシャン		ベンドレイ リベット <b>VENDRELL RIVED</b>	カタルーニャ			
<p>20代前半で地元カプサナスの協同組合でワイン造りを学び、20代後半から自身のワインを造り始めたジュゼップ・マリア・ベンドレイ。彼はタラゴナ県マルサ地区マス・ダ・ラニス村(DOモンサン)を拠点とし、マルサ地区及びカプサナス地区に25ヘクタールを所有し家族でワイナリーを営んでいる。彼が所有する畑の土壌は石灰質土壌、粘土質土壌、花崗岩土壌、スレート土壌と実に多様! 最良のブドウのみを自社で醸造し、残りのブドウはスペインの名門ミゲル・トーレスへと販売している。彼のワインの生産量のうち半数はカタルーニャ州で消費、残りは国外へ輸出されている。モンサンの特徴を生かしたワイン造りを行いながらも2021年からはSO2を全く使用しないキュヴェも作り始めた期待の生産者!</p>						
⑤	QUALITY	レブフ REBUF	2022	白	¥3,500	
<p>ぶどう品種: ガルナチャ・ブランカ80%、マカベオ20% 樹齢20-50年のブドウを手摘みにて収穫。ステンレスタンクにて14度を超えないように醸造。透明感のあるレモンイエローの色調。青リンゴやかんきつ系のフレッシュなアロマ。軽やかで何度も飲みたくなるような味わい! キュヴェ名のレブフとは現地で吹く風のこと。</p>						
⑥	QUALITY	セレ SERÈ	2022	赤	¥3,500	
<p>ぶどう品種: ガルナチャ60%、カリニエナ40% 3つの区画からのブレンド。手摘みにて収穫したブドウをステンレスタンクにて15日間の醸し及び発酵。その後フレンチオークにて5か月間熟成。濃い色調のダークチェリー色。ブラックベリーや甘草にややなめし革のニュアンスを感じる。DOモンサンのテロワールを象徴する味わい! キュヴェ名のセレとは現地で吹く風のこと。</p>						
⑦	QUALITY	ラ・セルベラ La Servera	2021	赤	¥4,500	
<p>ぶどう品種: ガルナチャ 手摘みで収穫したブドウをステンレスタンクにて15日間の醸し及び発酵後、9か月間熟成。清澄、濾過も行わずSO2添加せず瓶詰め。黒真珠を思わせるような輝きのある黒みがかった紫色。赤系果実やカシスを思わせるフルーツの香りとシダーのニュアンス。口に含むとこなれた丸みのあるタンニン、フレッシュ感のある優しい酸味が広がり、余韻にシナモンのようなスパイス感が広がる。</p>						

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

次世代の  
アルザス

アンドレ・ロレル  
**ANDRE ROHRER**

アルザス地方



ストラスブー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、ドメヌ・アンドレ・ロレ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年からはビ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て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。

⑧ QUALITY エッシャープ・ディ・ガルン・ロット2&AR2, AOCアルザス・エーデルツウィガー Esch Hab di Garn Lot 2 AR2, AOC Alsace Edelzwicker (750ml) NV (2017-21) 橙 ¥3,600

ぶどう品種: リースリング、オーセロワ、ゲヴルツトラミネール、シルヴァネール、ミュスカ フードルで熟成していた前バージョンに、より多くのリースリング21とオーセロワ21をブレンド。キュヴェ名は、アルザス語で「ジュ・テム」(愛してる)。このワインは、愛する2人の繊細な心を表している。全く違った個性を持った2人が出会う事で生まれたひとつの愛は、年を重ねるごとに離れられないものになる。この結合は決して身動き出来ず不自由になるのではなく、年を追うごとに永遠に熟成していくものなのだ、と。これは、彼女レアとの出会いを表しているラベルの唇は、複数色あります(笑) Lot 2はリースリング' 21とオーセロワ' 21の比率がより多く、'21の特徴である酸がしっかりと存在するよりフレッシュな味わい。 12.0%

⑨ QUALITY シルヴァネール・ランタンポレル, AOC アルザス Sylvaner l'intemporel, AOC Alsace 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。しっかりと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%

⑩ QUALITY ピノ・ノワール・新月・AR2, AOCアルザス Pinot Noir "Nouvelle Lune" AR2, AOC Alsace 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ージュ。除梗し15日醸し、11か月フードル(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、グロゼイク(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%

優しく・優雅・ピュア

トマ・ブタン  
**THOMAS BOUTIN**

ロワール地方



父は球根の卸を、母は会計事務の仕事とワインとは全く関係ない家系であったトマは、なぜか次第にワイン造りに興味を持つようになった。栽培醸造学を修めた後、アメリカを含む各地で栽培・醸造の経験を積みアンジュに戻った。トマが手に入れた畑は、ロワール川を挟んでサヴニエールを望む高台の斜面上にあるロッシュフォル村にある。東北東向きの斜面に広がる畑は風光明媚で、多様な生態系に富んでいる。グザヴィエ・カイヨからはSO2を極力使用しない野生酵母によるワイン造りを、クリストフ・ダヴィオからは有機栽培を学んだ。そして2008年、80アールのシュナンの畑から彼自身のワイン造りが始まった。彼がワイン造りに対して最も重要視していることは、収穫ぶどうと果汁の状態を尊重すること。彼にとってワインとは、ワインを通して何かを伝えるもの、語りかけるもの、だという。まさに彼のワインを飲むと、きっと何かを感じるだろう！透明感ある味わいの先に、きっと何かを感じ取っていただけるはずだ。

⑪ QUALITY シャラビア Charabia, Vin de France 2021 白 ¥3,600

ぶどう品種: シャルドネ85%、シュナン・ブラン15% 砂岩性のシスト土壌。即圧搾後ファイバータンクで発酵、1年熟成後沈殿した上澄みを瓶詰め。フィルター、コラージュせず亜硫酸15mg/L添加し瓶詰め。 13.3%

⑫ QUALITY ラ・キエット La Quillette, Vin de France 2021 赤 ¥3,600

ぶどう品種: ガメイ55%、カベルネ・フラン35%、グロク10% 砂岩を含んだシスト土壌。品種ごとに8日間全房で醸し、FM実施、4月にブレンド。9か月ファイバータンクで熟成、ノンフィルター。SO2瓶詰め時に僅かに添加。淡いルビー色。イチゴの上品な赤果実風味豊か。素直な口当たりで、心地よい赤果実が口中に広がる。フレッシュ感にあふれ、スイスイいける味わい。

AOCロワール・ドック？！

アンヌ・パイエ  
**ANNE PAILLET**

ロワール地方



とても興味深い生産者が登場した！前情報によると、南仏のぶどうを買ってロワールでワインを造っている女流醸造家？？いったい何者か？と訝しがっていたらこういことだった。ビオダイナミの本を著し、南米でも栽培指導を行うなどその道の大家でもあるクリストフ・ポーのドメヌ・ポートルにて共同で仕込んだワインをトゥーレーヌにある自身のドメヌに持ち込んで更に熟成させ、ワインを造っている。しかもご主人は、あの超自然なワインを醸すグレゴリー・ルクレールだと。しかも話はこれで終わらない。この家には何とあの幻のルメール・フルニエを醸していたニコラ・ルナルが居候しており、彼も自分のワインを造っている。こんな理想的な環境で、美味しいワインが出来ない筈がない！この女流醸造家の名前は、アンヌ・パイエ。一体アンヌのワインはどんな味なのか？それは南仏の豊かな果実味そのまま、ロワールらしい伸びやかな爽やかさが共存している、生き生きしたワインだ！アンヌのロワールドック(ロワール+ラングドック)を、是非とも味わって頂きたい！基本全キュヴェSO2無添加。(現在は、ニコラ・ルナルは同居しておりません)

⑬ QUALITY アノニムス Anne'ony Mousse, Vin de France 2022 泡・白 ¥4,800

ぶどう品種: ぶどう品種: ヴェルメンティーノ25%、コロンパール25%、サンソー50% ラングドックの石灰と赤粘土土壌に植わるビオ栽培ぶどう。山風タラモンターヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。白と黒ぶどうを即圧搾したものをブレンドし、発酵が始まった果汁を瓶詰めし発酵継続させたペティアン・ナチュレル。コラージュもフィルターも掛けず、SO2含め何も加えず瓶詰め。軽やかなイエローの色調で、泡が立ち昇る。金木犀の華やかな香りや、カリンのシロップ漬けの風味が上品。優しい泡の口当たり爽やかで、アロマが口中に広がる。華やかな果実風味と生き生きとした酸がバランスよい。ミネラリーでイースティな余韻。キュヴェ名とラベルは、インターネット上のハッカー実践者のアノニマスに由来する。 11.0%

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

**AOCロワール・ドック？！** アンヌ・パイエ **ANNE PAILLET** **ロワール地方**

**14** **QUALITY** リーサル・ウエパヌ (アンヌ・ファタル) **Leathal Wepanne (Anne Fatale), Vin de France** 2022 **赤(白)** **¥3,900**

ぶどう品種:メルロ、サンソー、シラー、グルナッシュ、カリニャン、ヴェルメンティーノ、コロニール ラングドックの石灰と粘土土壌に植わるピオ栽培ぶどうを収量20hl/haにてすべて手摘み。山風タラモンターヌや海風が絶えず吹く乾燥した地中海性気候。メルロとグルナッシュは100%除梗、サンソー、シラー、カリニャンは40-60%除梗、ヴェルメンティーノとコロニールの白ブドウは即圧搾。黒ぶどうは6-12日間ピジャージュもルモンタージュもせず醸しながら発酵。マロラクティック発酵が終了してからロワールへ運び、熟成後コラージュもフィルターも掛けず、瓶詰め時のみ亜硫酸10mg/L添加し瓶詰め。ややあずき色掛かったルビーの色調。グレープカルピスのような果実と乳酸的風味に、リモダンヌに感じられるパクチーのようなハーブ感が印象的。軽やかで浮遊感ある口当たり、ヨーグルトキャンディのうま味、一瞬ポアゼかと思わせるハーブ感など、次々と様々が味わいが押し寄せる唯一無二の魅力溢れた玉手箱のようなワイン！ご存じアメリカのアクション映画「リーサルヴェポン」を模したラベル。まさにアンヌの真骨頂ワイン。

12.5%

**15** **QUALITY** エム・デ・イクス・ヴェ **MDXV, Vin de France** 2019 **赤** **¥3,900**

ぶどう品種:カリニャン100% 粘土石灰質の痩せた土壌、収量15hl/ha。70%除梗したぶどうの上に30%全房のぶどうを乗せ8日間醸し、12日間発酵、ファイバータンクで6ヶ月熟成後SO2は添加せず瓶詰め。キュヴェ名は、「1515年マリニャーノの戦い」に掛け「1515年カリニャン」(1515はローマ数字でMDXVと表記する)を意味する。生産本数2200本

12.0%

**アンジュに大物登場！** アドリアン・ド・メロ **ADRIEN DE MELLO** **ロワール地方**



ロワールで自然派の動きが一番活発な地域アンジュに、期待の新星が登場した。その名はアドリアン・ド・メロ！初めて会ったとき、まだ35歳にも拘わらず並々ならぬ存在感を放っていた男だ。彼は2015年、レイヨン川を見下ろす南向きの高台にあるドメーヌ”クロ・ドゥ・レリュ”から3.2haのぶどう畑を譲り受け、自身のワイン造りが始まった。アドリアンはケベックでのワイン造りを皮切りに、フィリップ・フォルブランクが共同経営するピオディナミ生産者シャトーヌフ・デュ・パプのドメーヌ・デュセニール、フィリップ・パカレ、その後アメリカと再度ケベックでワイン造りの経験を積んできた。特にパカレでの経験は大きかったようで、その時自分のやるべき事を発見したという。アドリアンの畑はシスト土壌の南向き高台に位置しており、昔からピオで栽培されている最高の条件に恵まれている。そこで、亜硫酸を一切添加しない自然醸造を実践している。テロワールを映し出すピュアな果実味を最大限表現するワインを生み出したいというアドリアンのこれからの、本当に楽しみだ！

**16** **QUALITY** レ・ガ **Les Gâts, Vin de France** 2021 **橙** **¥5,300**

ぶどう品種:ソーヴィニオン・ブラン100% '21は、4月の酷い霜と6-8月のべと病に悩まされた年。半分のぶどうは醸しを実施したオレンジワイン。僅かに濁りのある淡い山吹色の色調。カリンやカリンのゼリー、熟した洋ナシの風味。自然な口当たりで、山に実る黄色果実風味が広がる。酸は中程度に穏やかで、ほのかなタンニンが余韻となって続く。SO2無添加

12.5%

**17** **QUALITY** クミュ **Kumu, Vin de France** 2022 **橙** **¥5,400**

ぶどう品種:グロク・グリ50%、シュナン・ブラン25%、ソーヴィニオン・ブラン25% Kumuとはアフリカ民族バンバラス語で「発酵」の意。またkumuとは発酵により神秘的な状態に変換することを意味し、それを摂取することにより魂を開放しスピリチュアルな世界に入ることを意味する。'22は乾燥の年。グロク・グリはピオ転換中の買いぶどう、シュナンとソーヴィニオンは自身のぶどうで、ソーヴィニオンは醸しをした。オレンジとロゼの間の美しい色合い。ユリやオレンジの花の際立った香り豊か。口に含むと旨味ある酸が果実味と共に広がり、心地よいタンニンの余韻が広がる。SO2無添加

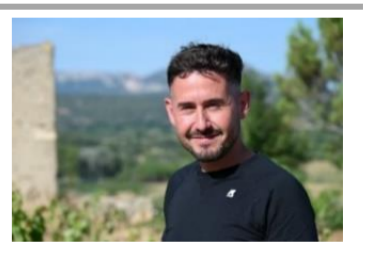
11.5%

**18** **ART** グロビュル・ルーージュ **Globule Rouge, Vin de France** 2019 **赤** **¥4,200**

ぶどう品種:カベルネ・フラン90%、ソーヴィニオン・ブラン10% 「グロビュル」とは血球の意味、ぶどうの樹に樹液が巡るのを血液に擬えて命名。'19は収量が低かったが豊かでバランス取れた年。シスト土壌に植わる45年の樹をピオディナミで栽培。全房で12日間醸し、9ヶ月間ファイバータンクで熟成。コラージュ、フィルターには掛けず、亜硫酸も添加せず瓶詰め。若干紫掛かった暗いルビーの色調。プラムやスミレに、やや田舎っぽい深みある香り。口に含むと様々な味わいが押し寄せ、熟した赤黒果実、程よい酸とバランス取れている。とても優しく細やかなタンニン、瑞々しさ、ほんのりとバナナ、黒コショウのスパイスさが余韻となり永く続く。

13.0%

**モダン・ルーシヨンの誕生** ドメーヌ・ジオカンティ **DOMAINE GIOCANTI** **ルーシヨン地方**



マニエールの畑のあるコート・ド・ルーシヨンのコミューン、ラ・トゥール・ド・フランスは、内陸部のルーシヨンの中では特別な場所だという。それは、既に知られた生産者が最も多くこのラ・トゥール・ド・フランスに居ることからもおのずと理解できる。クロ・デュ・ルーージュ・ゴルジュのシリル・ファル、ドメーヌ・ボッシーブルのリュック、リヴァトン、、、など、22軒の生産者がこの村にドメーヌを構えているからだ。ルーシヨンの土壌はシストがベースとなっているが、ここラトゥール・ド・フランスの畑にはキラキラと光るミカが多く含まれている。土壌のpHが8ととても高いことから、ワインにしっかりと酸が残ることが、このコミューンが高く評価される所以だ。父はかなり高名な数学者で、のちにワイン生産者に転身することになるのだが、白血病で亡くなるまでの2010-15年の間、マニエールは父と共にワイン造りをした。元数学者であっただけに、父のワイン造りはかなり緻密なものであった。当時の時代背景から当然ながら父のワイン造りは抽出もしっかりし、樽熟も24か月するなどクラシックなものであったが、テロワールを尊重し、テロワールをしっかりと表現することを厳密に行っていた。父の死後、一人でワイン造りをするようになった。1991年生まれのマニエールは現在31歳。ルーシヨンで自然な手法でワインを造る生産者としては、最も若い年齢だ。彼は持ち前の好奇心から、自分が目を付けた生産者から自分が疑問に思っていることをひとつ残らず聞き出した。今の流行は、収穫を早く行い、マセラシオン・カルボニックで軽く醸すことにより、軽く飲みやすいブルー・ブルータイプのワインが主流となっている。父からテロワールを生かす厳格なワイン造りを学んだマニエールは、それに疑問を持っていた。そんなタイプのワインにテロワールが感じられるだろうか？生産者ともよくそんな議論をした。Yoyoもその一人だ。彼は、自分のワインはテロワールをしっかりと感じさせつつも飲みやすいものでありたいと考え、しっかりとぶどうを完熟させるが抽出は短くした。ぶどうをしっかりと熟させることにより、テロワールの特徴はぶどうに確実に内包され、ぶどうは熟しているので抽出は短時間で済む。従って、飲みやすいものとなるのだ。そして、マニエールのスタイルは確立された。私はラヴニール設立以来10年以上に渡って、ラヴニールが扱うべきルーシヨンをずっと探していたが、なかなか巡り合うことができなかった。昨今のルーシヨンは軽やかで飲み易くはあるが、中身が感じられなかったからだ。しかし、マニエールのワインを飲んだ時、すぐに直感した。これこそがラヴニールが扱うべきワインだ、と！皆様に、ようやく自信をもってご紹介できるルーシヨンが誕生しました。ぜひとも味わって頂きたい生産者です！

**19** **QUALITY** イネシーター・ブラン **Inesita Blanc** 2021 **白** **¥4,000**

品種:グルナッシュ・ブラン100% キラキラと光る雲母(ミカ)が多く含まれるシスト土壌に植わるぶどう。即圧搾後タンクで発酵・熟成。瓶詰め時に僅かにSO2 2g/HL添加し、瓶詰め。淡いイエローの色調。繊細な白や黄色の花の香りで、ほのかにナッツ風味を感じる。自然な口当たりで、とても純粋な味わい。

12.5%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
モダン・ルーシヨンの 誕生		ドメヌ・ジオカンティ <b>DOMAINE GIOCANTI</b>		ルーシヨン地方	
20	QUALITY	カリニャン 1905、IGPコート・カタランヌ Carignan de 1905, IGP Côtes Catalanes	※2019	赤	¥4,000

ぶどう品種:カリニャン シスト土壤に1905年植えられた樹齢古いぶどうを、ジャストに完熟した状態で収穫。10日間醸し、ファイバータンクで熟成。この地のシスト土壤に植わるカリニャンの特徴、つまりメタリックな酸を表現する事に腐心し醸造。瓶詰め時に亜硫酸10mg/L添加。この区画は、この地域で最も樹齢の古い樹が植わっている。何世代もの栽培家が丁寧に手を掛け、愛を注いで育んできた。今、それを私が育てる番が回ってきた！ やや紫がかった深みのあるルビー色。ブラックベリーなど黒系果実に、ちょっとスパイシーな胡椒を感じる。優しく流れる様な口当たりで、ちょっとスパイシーなタンニンを感じる。プラムの果実風味に仄かなバニラ風味とミネラル感を感じる。今十分楽しめるが、熟成のポテンシャルも感じ取れる。 13.5%

《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

株式会社ラヴニール ☎162-0812 東京都新宿区西五軒町4-10 伊藤ビル2F

TEL:03-6457-5982 FAX:03-6730-2781 email:info@lavenir-wine.com URL:http:// www.lavenir-wine.com facebook:www.facebook.com/avenirwine/