

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	



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うことだった。ピオディナミの本を著し、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・ボーのドメヌ・ポトレ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、生き生きとしたワインだ！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！基本的に全キュヴェSO2無添加。(現在は、ニコラ・ルナルは同居していません)

①	QUALITY	アノニムース Anne'ony Mousse, Vin de France	2022	白・泡	¥4,800	6/1より価格改定 4,300円
<p>ぶどう品種:ヴェルメンティエノ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ピオ栽培ぶどう。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ヤン・ナチュレル。コーージュもフィルターも行わず、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。</p>						

②	QUALITY	ワンダー・ウーマンヌ Wonder Womanne, Vin de France	2022	ロゼ・泡	¥4,900	6/1より価格改定 4,500円
<p>ぶどう品種:サンソー、シラー、グルナッシュ各1/3 ガリグに囲まれた元羊の放牧地、粘土質石灰土壌。シラー&グルナッシュは20年来ピオディナミ栽培でデメテル認証あり。サンソーは10年来ピオ、1年前からピオディナミ栽培。収量20hl/ha。各品種即プレスし発酵。その後ロワールに移動し熟成、ブレンドし瓶詰め、6ヶ月動瓶板で瓶内発酵熟成後デゴルジェ。亜硫酸添加なし。桜色~サーモンピンクの淡いピンクの色調、泡は細かく豊か。爽やかな口当たりでほんのりした甘みあり。サクランボに加え桜餅の風味があり、穏やかな酸と旨味を感じる。</p>						

③	QUALITY	ロス・アンヌジェルヌ Los Annegels, Vin de France	2021	白	¥4,300	
<p>ぶどう品種:ヴェルメンティエノ50%、コロンパール50% 収量20hl/ha。粘土砂質土壌に植わるヴェルメンティエノと石灰質のコロンパールを即圧搾、発酵初期の8時間のみ12度の低温で21日間発酵、ファイバータンクで4か月熟成し、SO2は一切添加せず瓶詰め。フレッシュ感があり、軽やかでスッキリとした味わい。</p>						

④	QUALITY	レ・ゼタ・ダンヌ Les Etats d'Anne, Vin de France	2021	赤	¥3,900	
<p>ぶどう品種:グルナッシュ50%、サンソー50% 石灰質赤粘土砂質土壌、収量25hl/ha。全房で5日間醸し、15日間発酵、ファイバータンクで4か月熟成後、SO2は添加せず瓶詰め。やや赤紫掛ったルビー。熟したプラムやマスカットの種の周りのジュークジューク感を感じる香り。流れる様な口当たりでアロマティックな香りが口中に広がり、心地よい酸がありスイスイ飲み進められる味わい。</p>						

ペネデスの風景	アルバロ・ゴンザレス・マルコス ALVARO GONZALEZ MARCOS	カタルーニャ		
---------	--	--------	---	---

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める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&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。ぶどう畑はわずか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タ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は瓶詰め時か澱引き時に少量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。

⑤	QUALITY	コム・マイ Com Mai	2021	橙	¥3,400	
<p>ぶどう品種チャレロ100% 石灰質粘土土壌。除梗し破碎したぶどうを12日間醸し、ステンレスタンクで発酵。うち一部は古樽で6か月熟成。翌春にSO2を10mg/L添加。清澄はせずフィルターにも掛けず6月末に瓶詰め。やや紅茶っぽいオレンジの色調。洋ナシや和ナシ、熟した黄色果実の、少々渋みを感じさせる風味。サラサラとしたタンニンを感じる口当たりで、黄色から茶掛ったナシ系の果実が口中に広がる。熟した黄果実味にカモミールのハーブっぽさが重なった風味が続く。</p>						

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

時世代のアルザス

アンドレ・ロレール
ANDRE ROHRER

アルザス地方






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年からはピオディ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。

⑥	QUALITY	クレマン "シャ・ノワール" ロット2、AOC クレマン・ダルザス Crémant "Chat Noir", Lot2, AOC Crémant d'Alsace	NV (2020)	白・泡	¥4,500	新ロット 注)旧ロットと価格が異なります！
---	---------	---	-----------	-----	--------	--------------------------

ぶどう品種: シャルドネ2/3、ピノ・ノワール1/3 瓶内2次発酵期間の長い新ロット。潜在アルコール度数12.5度で収穫。即圧搾後ステンレスタンクで発酵。2020年のマスト(ぶどう果汁)を15%加え、その果汁に含まれている糖分と野生酵母による自然な働きで瓶内にて2次発酵。デゴルジュマン時にもリキュールなど、SO2も一切添加せず、ノンフィルターで瓶詰め。長期に渡りセラーでゆっくりと熟成後、ようやく出荷開始となった。淡いイエローの色調、長期に渡る瓶熟を行っているため、きめの細かい泡立ち。柑橘系の果実香に乳酸的旨味を感じさせる風味があり、とてもエレガント。フレッシュな口当たりで、酸も豊か。ピノ・ノワールに由来する赤系果実の風味も感じられ、深みのある味わい。シャルドネとピノ・ノワールのブレンドによるクレマンゆえ、品種名を繋ぎ合わせ、“シャ・ノワール”(黒猫)と命名し、ラベルに黒猫のイラストをあしらった。

12.5%

⑦	QUALITY	オーピスト・ピノ・グリ、AOCアルザス "Hors Piste" Pinot Gris, AOC Alsace	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。軽くダブルバージュし、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ワフワな香り。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%

⑧	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100% 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か月フールド(大樽)で熟成。軽く澱引きして瓶詰め。SO2無添加。淡いルビーの色調。ザクザクやサクランボ、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%

ナントの巨人

ド・ヴィニ
DE VINI

ロワール地方



「ヴィニ・リーブル」は「ド・ヴィニ」へドメヌ名を変更しました。ナントから南東に(洒落ではございません)20km程進んだゴルジュという街に位置します。ワイン造りとは無縁の家系に育ったクリストフはぶどう畑を所有していないので、買いぶどうで自身のワインを造っております。所謂ネゴシアンという事にはなりますが、近年この手の生産者で傑出した品質のワインを生み出す生産者がポツポツ出て来ております。ワイン造りの家系ではないのにワインを造るという事は、本当にワインが好きで、売れるかどうか分からないワインを造るというリスクを冒して始める訳です。しかもぶどうを買ったり醸造設備を手に入れたり、多額の先行投資が必要になります。これだけ高リスクのビジネスを始めるのは並大抵のことではありません！それだけのリスクを冒しても、オレのワインは絶対売れる！という確信と情熱がなければ出来ることではありません。クリストフのワインをすべて試飲して納得しました。これだけの味わいなら、間違いなく売れる。そう納得させるだけの味わいが、彼のワインにはあります！全キユヴェSO2無添加にもかかわらず、不安定さは感じさせません。ぜひ、お試しください。

⑨	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2022	白	¥3,600	
---	---------	---	------	---	--------	--

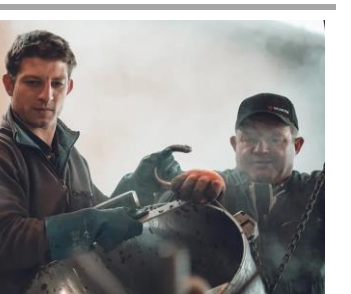
ぶどう品種: ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミスカデ)100% ガプロドと呼ばれるマグマが地中深くで冷え固まった土壌。即圧搾し野生酵母の自然な働きで発酵。清澄はせず、フィルターも掛けず、シャプタリザンオンも行わず、SO2も一切添加していない。淡いイエローの色調。グレープフルーツや洋ナシやなど黄色果実に加え、よく熟し果皮の厚いぶどう由来のヴァニラっぽさも感じられる。丸みのある口当たりで図太いしっかりした酸、味わいも充実している。「ス・キ・ヌ・リ」とは、「私たちが結び付けてくれるもの」という意。

11%

待望のジュラ！

ドメヌ・デ・ロンス
DOMAINE DES RONCES

ジュラ地方






ひょんなことから出会ったジュラの「ドメヌ・デ・ロンス」。ジュラ地方はフランス東部に位置し、スイスとの国境に近い美しい自然環境に恵まれた地域。石灰質の土壌と涼しい気候により、独特のミネラル感と酸味を持つワインを生み出すことで知られています。ドメヌ・デ・ロンスは、1950年ジョルジュ・マジエールにより誕生しました。その後1986年息子のミッシェル・マジエールに受け継がれ、2016年にはさらにその息子ケヴィン・マジエールが引き継ぎ現在に至っております。先代のミッシェルは自然なぶどう栽培を信条としており、2010年にはピオ認証を取得するぶどう栽培を営んでおりました。現当主のケヴィンはさらにその信条を発展させ、2016年デメテル認証を取得致しました。ジュラの伝統に基づきつつ、伝統を現代によみがえらせたピオディナミ農法を組み合わせた葡萄の栽培とワイン造りが行われています。化学肥料や農薬は一切使用せず、自然界のリズムに従い、月の満ち欠けや季節の変化を考慮して作業が進められます。これにより、葡萄は自然の恵みを最大限に受け、健康で品質が高い状態で結実するのです。ワイン醸造においてはワインが不安定になることは好まず最小限の亜硫酸(SO2)は用いることで、安心して美味しさを楽しめるワインを造り出しております。

⑩	QUALITY	クレマン、AOC クレマン・デュ・ジュラ Crémant, AOC Cremant du Jura	2020	白・泡	¥4,500	
---	---------	---	------	-----	--------	--

ぶどう品種: シャルドネ100% 収穫したぶどうは25kgのケースに入れ傷まないようにカーヴへ運び即圧搾。タンクで野生酵母の働きにより自然に発酵が始まる。瓶内2次発酵も自身の酵母で発酵。2年に渡る発酵熟成を経てデゴルジュマン実施。淡い麦わら色で、クリーミーな細かい泡。レモンの酸を感じる黄色風味に加え、薫っぽい田舎を感じさせる香りが漂う。フレッシュな口当たりで、カリンなど黄色果実の風味と薫のひなびた香りが口中に広がり、ミネラリーな余韻。

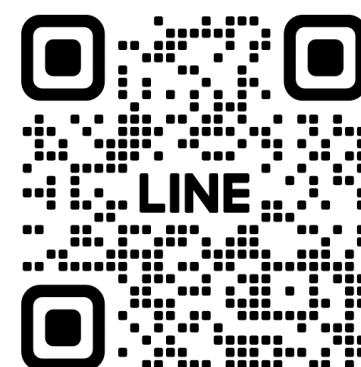
12%

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
	待望のジュラ!	ドメヌ・デ・ロンス DOMAINE DES RONCES	ジュラ地方		
11	QUALITY	フロラル、AOC コート・デュ・ジュラ Florale, AOC Côtes du Jura	2018	白	¥4,800
<p>ぶどう品種: シャルドネ100% 収穫後即圧搾し、ステンレスタンクにて野生酵母の働きで自然に発酵が始まる。次いでタンクにて24か月熟成後澱引きし、フィルターには掛けず亜硫酸1.5g/hl加え瓶詰め。淡い麦わら色。洋ナシなど白黄色果実風味で石灰のミネラル感を感じる。自然な口当たりで程よい粘性があり、熟した果実感と酸、ミネラルが調和した味わい。</p>					
12	ART	キュヴェ・ジョルジュ、AOC コート・デュ・ジュラ Cuvée Georges, AOC Côtes du Jura	2019	白	¥5,300
<p>ぶどう品種: シャルドネ85%、サヴァニャン15% シャルドネとサヴァニャンは別々に、228Lの樽で産膜酵母を張らせながらシャルドネは2年、サヴァニャンは3年発酵・熟成後ブレンドし、マロラクティック発酵終了後亜硫酸を3g/hl加え瓶詰め。レモンイエローの色調。黄色果実やターメリック、沢庵の風味。フレッシュな口当たりで程よい酸があり、ちょっとひねたようなパイナップルの黄色果実が口中に立ち昇る。余韻に森の果実やクヌギにドングリ、焼き栗など様々な風味が続く。</p>					
13	ART	トゥルソー、AOC コート・デュ・ジュラ Trousseau, AOC Côtes du Jura	2022	赤	¥6,200
<p>ぶどう品種: トゥルソー100% ケースに入れ運ばれた収穫ぶどうは手で網を使って除梗され、タンクに入れスターター(pied de cuve)と共に発酵。ぶどうが乾かない目的で2日に1回優しくピジャージュし、軽い抽出を心掛けている。フリーランとプレスは一緒にステンレスタンクにて12か月熟成。澱引き後1.5g/hlの亜硫酸を加え、フィルターには掛けず瓶詰め。僅かにオレンジ掛かった濃い目ピンクの色調。レッドカラントのジュレ、繊細な小赤果実の風味にスーと引き込まれる感覚。自然な口当たりで穏やかな酸と小赤果実がとてもよいバランスを保っている。種の周りのぐじゅぐじゅした果実感とタンク熟成による素直な味わいを楽しめる。</p>					
14	ART	ヴァン・ジョーヌ、AOC コート・デュ・ジュラ Vin Jaune, AOC Côtes du Jura	2014	白	¥13,200
<p>ぶどう品種: サヴァニャン100% 収穫ぶどうは即圧搾され、野生酵母の働きでステンレスタンクにて1年掛け全発酵・熟成する。次いで228Lの樽に移し産膜酵母下にて熟成。そしてフィルターに掛けるがこれは瓶内で産膜酵母が発生することを避ける為に避けられない作業。マロラクティック発酵終了後3g/hl亜硫酸を加え、瓶詰め。濃い麦わらの色調。酸味を感じる古漬けたくあんや、磯つぼさのあるアイレイウイスキーの香り。口当たりはフレッシュ感あり、葉やたくあん、黄色果実の豊かな風味が口中に満ち、しっかり太い酸とオードヴィの様立ち昇る酸膜の風味がたまらない。</p>					
サヴォアの情熱		リュック・ボエ LUC BAUER	サヴォア地方		
<p>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/hl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、歩くだけでフラフラするのだ。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、ピオディナミを实践し、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、これからが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をしてくれた。</p>					
15	QUALITY	ラ・ジャジャ・デ・グランジェオン La Jaja des Grangeons, Vin de France	2022	白	¥5,600
<p>ぶどう品種: ジャケール100% 樹齢50年の買いぶどう。サヴォアの窪地の畑を、認証はないが自然な手法にて栽培。収穫はリュック自身のチームで9月に実施。崩れた石の転がる真南向きの斜面。11か月ドゥミ・ミュイ(600L)古樽にて熟成、マロ実施、1g/L SO2添加し、23年9月に瓶詰め。1000本製造。淡いイエロー、細かい澱多い。洋ナシなど黄色果実、チャービルなど北のハーブの香り、レモンパイにバニラっぽいニュアンスあり。フレッシュな口当たりで、果実と酸、ミネラルの調和がとれ、キラキラときらめく様な輝く様な味わい！</p>					
16	ART	シャルドネ・ル・グランジェオン・マノ Chardonnay, le Grangeon Mano, Vin de France	2022	白	¥6,000
<p>ぶどう品種: シャルドネ100% 灰色泥炭土の下層土の上に、石灰の崩れた岩がたくさん転がる20-35度の急斜面、南南西向きの区画、樹齢202年。新品のアンフォラ(炬器)とドゥミ・ミュイ、ブルゴーニュ古樽にて11か月熟成後ブレンド。マロ実施、ノンフィルター、SO2 1g/hl添加し9月に瓶詰め。1200本製造。ABマーク、ユーロリーフ認証。淡いイエローの色調。八朔など黄色い柑橘果実風味、レモンやレモンクリーム、の香り。自然な口当たりで夏ミカン的な柑橘風味と仄かなバニラ風味が鼻に抜ける。舌を刺激する心地よい酸とミネラルがたまらない。</p>					
17	ART	アルテス・アン・パラディ Altiese en Paradis, Vin de France	2021	白	¥6,300
<p>ぶどう品種: アルテス100% 斜度35-45度、南南西向き急斜面、灰色と白色泥炭土の下層土に石灰の小石が沢山転がる畑。樹齢20年。ドゥミ・ミュイ(600Lの古樽)とブルゴーニュ古樽で11ヶ月熟成した後、さらにタンクで6か月熟成。マロ実施、ノンフィルター、亜硫酸1g/hl添加し、23年5月に瓶詰め。1500本製造。キュヴェ名はVDFにはAltieseの表記が認められていないのでAltieselに。淡いイエローの色調。カリヤハシバミ、レモンやレモンクリーム、の黄色果実風味。田舎の山に咲き誇る白から黄色の花の香りなど、とても気品ある風味豊か。アタックから黄色果実風味が口中に広がり、伸びゆく澄み切った酸、気品ある風味、上品なミネラルが永く余韻となって感じられる。</p>					

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
		リュック・ボエ LUC BAUER			サヴォア地方
18	QUALITY	ガメイ・ソヴァージュ・デ・モンターニュ Gamay Sauvage des Montagnes, Vin de France	2020	赤	¥4,000
ぶどう品種: ガメイ100% 標高400m真南向き、石灰の小石が転がる斜面に植わる樹齢60年のピオで栽培された買いぶどう。全房で10日間醸し、タンク熟成後、亜硫酸は少量の1g/HL添加し瓶詰め。600本生産。					
19	ART	モンドゥーズ・ル・シャトー Mondouze 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言えるキュヴェ。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ってながら深い味わいを兼ね備えている。					
		ドメヌ・ジオカンティ DOMAINE GIOCANTI			ルーション地方
<div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div> <p>マニュエルの畑のあるコート・ド・ルーションのコミュン、ラ・トゥール・ド・フランスは、内陸部のルーショ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・ジュ・ゴルジュのシリル・ファル、ドメヌ・ポツ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ヌを構えているからだ。ルーショ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、このコミュンが高く評価される所以だ。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ョ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。昨今のルーショ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、マニュエ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ョンが誕生しました。ぜひとも味わって頂きたい生産者です！</p> </div>  </div>					
20	QUALITY	チレニータ Chilenita, Vin de France	2022	橙	¥4,500
ぶどう品種: シャルドネ40%、ミュスカ・ダレクサンドリ40%、グルナッシュ・ブラン10%、マカブ10% キュヴェ名は、お母さんがチリ人であることから親愛の情を込め命名。5日間の醸し。銅色掛かったイエローの色調。マスカットの貴高い香りにオレンジキャラメルをミックスした濃厚な風味。存在感のある口当たりで、カステラのしっとり感にマスカットがしみ込んだようなゴージャスな味わい。					
21	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100% シスト土壌に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。この地のシスト土壌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、愛を注いで育ててきた。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。					
22	QUALITY	アッサンブラージュ・グランド・キュヴェ、IGP コート・カタランヌ Assemblage Grande Cuvée VV, IGP Côtes Catalanes	2015	赤	¥4,800
ぶどう品種: カリニャン30%、グルナッシュ40%、シラー30% やや過熟状態で収穫、20日間醸し、24か月樽熟。グルナッシュの果実味、カリニャンの力強さ、シラーのフレッシュ感の最もよいバランスを取る様醸造した。亜硫酸無添加。この品種構成は、伝統的な最も優れた比率。それぞれの品種が最高のクオリティを発揮できるように完熟し、テロワールの特徴を最大限表現するよう努めた。明るい色調で熟成感を感じるルビー色。プラムやバニラなど様々な風味が混然一体となった気品あるブーケ。とても滑らかでシルキーな口当たりで、複雑な風味が見事に調和し、長い余韻を奏でる。					
23	ART	アンブレ、AOP リヴサルト Ambre, AOP Rivesaltes -500ml	2010	白・甘	¥8,200
品種: マカベウ、グルナッシュ・グリ、カリニャン・ブラン 云々ゆる「リヴサルト」に相当するヴァン・ドゥ・ナチュレル。このワインは、セゲン・モローの樽で13年間ウイヤー・ジュセズと酸化した熟成した特別な甘口ワイン。SO2無添加。琥珀色の美しい色調。樽やカステラ、オレンジピール入りのパウンドケーキ。まるでコニャックの様などとも豊かな香りに驚かされる。スーと入ってくる優しい飲み口、バニラやラムレーズン、コニャックやキャラメルなど複雑な香りが余韻となって永く織りなす。残糖100gあるが、全く重さを感じさせない。区画「ル・シール」(榿の意)に植わるワインの為、ラベルに榿の葉をあしらった。					

《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公式
アカウントより承ります