

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
失われたシードルとポアレの再興		フェルム・ド・リヨニエール FERME DE LYONNIERE		ノルマンディ地方	



昔ながらの高品質なシードルやポアレを生み出す樹が失われつつある現在、培われた伝統を再興し、自然な手法により栽培・醸造する為に1993年この農園を取得したジェローム・フォルジェ。近年は栽培管理がし易いように樹を低く剪定(矮化栽培)される傾向にあるが、そうすると樹が弱り病気に罹りやすくなる。林檎や洋梨は本来樹木である。ジェロームは樹が自然に育つ樹高数メートルに達する高い本来の仕立てに拘り、地面には牧草を育成させ、牛を放牧する。牛は草を食み糞をし、樹がそれを吸収しその場で自然が循環している。こうすることによって農薬を一切使用しない栽培が可能となる。また、この農園は高品質なポアレが生まれることから“AOPドンフロン”に認定された唯一のクリュにある。“AOPドンフロン”は、収量は低いが高品質なポアレとなる品種”ブラン・ド・ブラン”を主に地品種10数種が使われる。完熟し自然に落ちた林檎や洋梨をその都度何度も手で拾い、更に冷暗所で追熟させ、昔ながらの方法で圧搾、野生酵母の働きで発酵させ、必要ないと判断すれば亜硫酸も一切添加せず瓶詰めする拘りまくった生産者だ。料理の相性としては従来クレープが定番であったが、リヨニエールのシードルとポアレはエレガントな味わいで、ムール貝や海の幸、ブルーやシェーヴル、白カビなどのチーズにとてもよく合う。

①	QUALITY	シードル・ペイザン Cidre Paysan	2021	シードル	¥2,800
<p>品種: 林檎(マリー・メナール、ペダン、フレキャン・ルージュ、フレキャン・ラエ) 落ちた林檎を拾い、圧搾し果汁を静置し大きな澱を除く。ステンレスタンクで野生酵母の自然な働きで数ヶ月発酵、その後瓶に詰め発酵を継続し発泡を得る。褐色掛かったオレンジの色調で、すりおろし林檎の様な風味、優しい泡があり残糖27g/Lで甘みを感じる。</p>					
②	QUALITY	ポアレ・ヴィノ Poiré Vinot	2020	ポアレ	¥2,700
<p>品種: 洋梨(ヴィノ、ポメラ、ブラン・ド・ブラン) 品種”ヴィノ”が最も多く使われたキュヴェ。やや濃い目の淡いイエローの色調。金木犀の様に華やかな香りが特徴で、優しい口当たり、辛口でより品のある味わい。亜硫酸無添加。オマールやホタテ貝など海の幸にぴったりなエレガントな味わい。</p>					
③	QUALITY	ポアレ・フォッセ Poiré Fossey	2022	ポアレ	¥3,400
<p>品種: 洋梨(フォッセ) 単一品種によるマイクロ・キュヴェ、エキゾチックな風味が特徴。淡いイエローの色調で、泡は細かく控えめ。蜜つぼさを感じる風味、フレッシュさが特徴で甘みと程よい酸味のコントラストが印象的!</p>					

赤ひげのエレガントワイン	オリヴィエ・カルル OLIVIER CARL	アルザス地方	 	
--------------	----------------------------------	--------	---	---

アルザスの中心都市であるストラスブールとコルマルを結ぶワイン街道の中程に位置する村、「ダンバッハ・ラ・ヴィル」にあるドメーヌ。ダンバッハは、ローマ時代よりぶどう栽培が行われている伝統ある村で、一番の特徴は花崗岩の土壌にある。この花崗岩が、ワインに華やかさをもたらす。また、とても乾燥した気候で、アルザスの特徴でもあるボトリティスガほとんど付かないことから、ぶどうの成熟期にじっくりと健全にぶどうが完熟する。辛口ワインの生産には非常に向いたテロワールであると言えるだろう。現在ワイン造りを行うオリヴィエは7代目で、20世紀初頭、祖父の代では羊飼いをしたり、家畜を飼ったり、野菜の栽培をしたりしながら、ぶどう栽培を行いワインを造っていた。元々は造ったワインを樽に詰めて売っていたが、1923年、当時としてはとても珍しかった、瓶詰めで販売することを始めたところ、地域のレストランでもとても好評となった。1960年代には、父アンドレが品質の高いワインを瓶詰めし、ドメーヌに人を招き試飲会を開催したところ、多くの人が集まるようになった。オリヴィエは2000年からドメーヌの仕事に携わり、2004年19歳の時にワイン造りを父アンドレから継承。そして完全に有機栽培に移行し、2015年ヴィンテージからラベル上にも「AB認証」と「エコセール認証」を表示し始めた。またオリヴィエはヴァン・ナチュールの取り組みも始め、2015年ヴィンテージで初めて酸化防止剤を一切使用しないキュヴェを造り出した。その働きが評価され、2016年からはビネール率いるピルエットのワインも醸造。オリヴィエは一部の例外を除いて、現在亜硫酸(SO2)を添加しないワイン造りを貫いている。それにもかかわらずオリヴィエのワインがこれ程までにエレガントで安定している理由は、時間を掛け、ワインが美味しくなるまでじっくりと待つ、ここに尽きるだろう。

④	QUALITY	バルブ・ア・ビュル Barbe à Bulles	2022	白・泡	¥4,500
<p>品種: リースリング50%、ゲヴェルツトラミネール30%、ミュスカ20% '22は太陽に恵まれた年で雨も少なかった。樹齢30-45年、砂質花崗岩とポロポロした粘土土壌、南・南東・南西向き斜面の区画。全房をプレスしデブルバージュは僅かのみ。野生酵母の自然な働きで発酵させ、SO2の添加はなし。アプリコットの濃い色調で濁りあり、泡も比較的豊か。黄桃やアプリコットの熟した果実香に、金木犀の華やかな香りが続く。ネクターの様に濃厚な口当たりで、泡がプチプチと心地よい。レモンや夏ミカンなど皮の苦みを感じる豊かな柑橘果実と、引き締まった酸がゴージャスな味わいで、豊かなミネラルと調和したタンニンが引き締めてくれる。</p>					
⑤	QUALITY	AOCクレマン・ダルザス・エクストラ・ブリュット AOC Crémant d'Alsace, Extra Brut	2019	白・泡	¥4,900
<p>品種: オーセロワ70%、ピノ・ブラン20%、シャルドネ10% '19は太陽に恵まれた年であると同時に、酸もしっかり残ったグレートヴィンテージ! 樹齢30年、東向き、砂質花崗岩とポロポロした粘土土壌の区画。全房を即プレス、野生酵母の働きで自然に発酵、SO2の添加はなし。色付きのよいイエローの色調、泡はとても細かく持続的。白や黄色の花、ポンカンなど黄色果実に柑橘の白いシブ、熟成感を感じさせる複雑な風味。フレッシュでありながら厚みのある口当たりで、カステラや蜜つぼい風味、熟した奥行きのある酸が感じられ、中身が充実している。ミネラル感も豊かで、これだけ高品質なクレマンは、他に比較できるものが見当たらない史上最高の味わい! ※販売数量: 10ケース</p>					

⑥	QUALITY	リースリング・カール・ラ・ナチュール・エ・ベル Riesling Car la Nature est Belle	2021	白	¥4,000
<p>品種: リースリング100% 東向き斜面、小石の多い沖積土壌に植わる樹齢25年のぶどう。全房を即圧搾、ごく軽くデブルバージュ実施。野生酵母の働きで自然に発酵させ、100年以上前から使われているフードル(大樽)にて10カ月熟成、SO2は一切添加せず瓶詰め。淡いイエローの色調で、プチプチしたガスがある! 品のある白い花や黄色い花の香りや、洋ナシや黄桃の黄色果実の香り。口に含むとシュワシュワしたガスが心地よく、黄色い花や黄桃の果実風味が広がり、優しいミネラル感の余韻が続く。キュヴェ名は“la Nature est Belle”(自然は美しい)の文頭に、自分の苗字である“Carl”をくっつけ“Car la Nature est Belle”(だから自然は美しい)とした言葉遊び</p>					

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	赤ひげのエlegantワイン	オリヴィエ・カルル OLIVIER CARL		アルザス地方	 
7	QUALITY	カール・ラ・ナチュール・エ・フォルト Car la Nature est Forte	2022	橙	¥4,500
<p>品種: シルヴァネール80%、ミュスカ10%、ピノ・グリ10% '22は太陽に恵まれ、雨は稀だった年。樹齢25-55年、砂質花崗岩土壌とポロポロした粘土土壌、南・南東・西向き区画。シルヴァネールとミュスカは全房を即プレス、ピノ・グリは全房で2週間醸し、ブレンドし野生酵母の働きで自然に発酵、100年前の樹の大樽(foudre)にて9か月熟成、SO2無添加。アプリコットの濃い色調。産毛の生えたアプリコットの豊かな香り、黄色い花やキンカンを感じさせる華やかな香りが印象的。熟したトロトロアプリコットネクターの様な口当たりで、キャラメルニュアンスも感じられる。ほどよく締まった酸があり、ミネラルの余韻が引き締めてくれるとても魅力的な味わい。キュヴェ名は、「だから自然は強い」に自分の苗字Carlを重ね合わせた言葉遊び。</p>					
8	QUALITY	バルブ・ルース Barbe Rousse	2021	橙	¥5,900
<p>品種: ゲヴツトラミネール100% 南西向き斜面、ポロポロした粘土質土壌に植わる樹齢30年のぶどう。全房でルモンタージュしながら2週間醸し。翌年4月にステンレスタンクに移し、細かい澱と共に6か月熟成し、SO2は一切加せず瓶詰め。アプリコットと紅茶の中間の色調、透明感あり。キンカンやオレンジマーマレード、紅茶の様な印象的な香り。厚みのあるアタックで、豊かな酸と皮のタンニン感が続く充実した味わい。キュヴェ名は、ワインの色を自身の髭の色に例えた言葉遊び。 ※販売数量: 10ケース</p>					
	サヴォアの伝統 イゼールの多様性	ドメヌ・デ・リュティソン DOMAINE DES RUTISSONS		サヴォア地方	 
<p>昨年、マルセイユの小さい自然派サロンで運命的に巡り合った生産者、ドメヌ・デ・リュティソン。ひとくち飲んだ途端、衝撃が走りました！繊細でエレガント、そして緻密な味わい。並みいる生産者の中で、レベルの違う味わいを歴然と感じたのでした。ドメヌはシャルトルーズ山塊の麓に広がる丘陵地帯にあります。グレンヴォーダン(グルノーブルの谷)と呼ばれる葡萄栽培で著名なエリアで、最盛期のワイン生産量は10万ヘクトリットル！谷には5つの協同組合のワイナリーが存在していましたが、今となっては山間地という手間のかかるエリアの効率の悪さから、耕作放棄地が増えてしまいました。ドメヌ・デ・リュティソンは、かねてよりグレンヴォーダンの伝統的な複合農業を営んでおり、酪農、クルミの木や穀物と共にこの谷の土着ぶどう品種であるヴェルデスなどの栽培を行っていました。現オーナーのローラン・フォンディマールは2010年このドメヌを受け継ぎ、放置されていた区画を再植し、現在生まれ変わった葡萄畑約7ヘクタールを耕作しています。ヴェルデス、ジャケール、エトレール・ド・ラ・デュイ、ペルサンなど、グルノーブルの谷とアルプス山脈地域で歴史的に栽培されてきた品種を植え、この地の伝統を再び蘇らせたのです。数十年にわたって手つかずだった畑にぶどう樹を再植したことにより、ローランは土地を大切に継続することの大切さを学びました。2014年には有機栽培に転換し、2017年からは ABマークを表示。さらにビオディナミに基づいた耕作を行う事により土壌の微生物相を促進することで、ぶどう畑のバランスを保つよう心がけております。ワイン醸造にもこの考え方を適用し、外部の添加物は一切使用せず、可能な限り自然に行われます。発酵においても酵母の添加はせず、ぶどうの皮に自然に付着する土着酵母を用いて行います。ワインは澱の上で熟成され、一部はオーク樽で熟成、すべてのヴィンテージはその個性を際立てるために、セラーで数か月から1年の間熟成されます。亜硫酸は醸造中に加えられることはなく、テロワールと本来の特徴を保持する為に必要に応じて最小限のみ瓶詰め時に添加されます。グレンヴォーダンのテロワールを十分に感じさせる緻密で繊細な味わいは、抜栓後も安定した美味しさを楽しむことが出来る、価値あるワインと言えます。</p>					
9	QUALITY	エム・ルブラン、IGPイゼール M. Leblanc, IGP Isère	2022	白	¥4,500
<p>ぶどう品種: ジャケール70%、ヴィオニエ30% リュティソンの導入的位置付けワイン。この区画の以前の所有者ミシェル・ルブランの名を冠したキュヴェ。ローランはこの区画を取得後複数の白品種を植えたが、うまく育たぶどうを用いてこのキュヴェを造っている。3か月ステンレスタンクですべての澱と共に熟成。フレッシュで活気が感じられる辛口・白ワイン。非常に切れ味があり、素直な味わい。ジャケールとヴィオニエのブレンドでがとて爽やかで、アペリティブや魚介類、その他の甲殻類に最適！</p>					
10	ART	ヴェルデス、IGPイゼール Verdesse, IGP Isère	2022	白	¥6,300
<p>品種: ヴェルデス100% 今般のラインナップのなかでいち押しキュヴェ！この地を代表する品種ヴェルデス100%の辛口白ワイン。6ヶ月間澱とともに熟成。ヴェルデスは若いうちは力強く、レモンのような爽やかな香りを持つワインを生み出します。この複雑なキュヴェは、次第にマルメロやリコリスの香りへと進化します。長期間の保存も可能。ポーフォールのような山のチーズを使った料理や、白身魚、豚フィレ肉のソテーにクリームソースと一緒に楽しむのもおすすめです。2022年は暑い年でしたが、糖と酸のバランスが取れたヴィンテージ。繊細で食欲をそそります！ ※販売数量: 9ケース</p>					
11	ART	ラ・フロンティエール、AOPサヴォア La Frontière, AOP Savoie	2022	白	¥6,300
<p>品種: ルーサンヌ100% 中世の時代、この地はサヴォア公国とフランス王国の境に位置したゆえ、国境(ラ・フロンティエール)と命名。ルーサンヌをステンレスタンクにて全ての澱と共に6か月熟成。黄金色掛かったイエローの色調。白い花やフレッシュで軽やかなパイナップルの香り。まったりとオイリーな口当たりで、白桃やパイナップル果実が広がる豊かな味わい。</p>					
12	ART	オ・ドラ・デュ・モンド、IGPイゼール Au delà du monde, IGP Isère	2021	白	¥7,900
<p>品種: ヴェルデス75%、アルテス: 25% 古木のヴェルデス2/3とアルテス1/3のブレンドによる洗練された辛口白ワイン。ヴェルデスの洗練とした味わいと、アルテスの魅惑的な風味の融合を試みたキュヴェ。単一区画の4年目のブドウ畑で2回目の収穫。このヴィンテージは若さを和らげるためにオーク樽で1年間熟成。僅かに緑掛かったイエローの色調。熟した洋ナシやパイナップルに、エレガントなバニラ香が入り混じる高貴な風味に驚かされる！厚みある口当たりで、特別に用いた樽と豊かな果実味が融合したゴージャスな味わい。酸も豊かでスケールが大きい素晴らしい仕上がりワイン。 ※販売数量: 9ケース</p>					
13	ART	エスキス、IGPイゼール Esquisse, IGP Isère - 500ml	2022	橙	¥5,400
<p>品種: ヴェルデス100% ヴェルデスを醸したローランによる初のオレンジワイン。グレンヴォーダンの象徴的な白ブドウ品種を赤ワインのように醸造した特別なキュヴェ。ブロンズ掛かったアプリコット色。紅茶や、ミントにユーカリなどのハーブ香、枯葉など、遅摘みぶどう由来の複雑な味わいを楽しめる。フレッシュさもあがりながら滑らかなタンニンとの良いバランス。ヴェルデスの別の側面を感じさせてくれる。</p>					
14	ART	ペルサン、IGPイゼール Persan, IGP Isère	2022	赤	¥6,400
<p>品種: ペルサン100% サヴォア地方イゼール県が原産地で古くから栽培されている黒ぶどう品種ペルサンを、木樽とアンフォラにて9か月熟成させた。僅かに紫掛かったルビーの色調。程よく熟した赤果実や野イチゴに、枯葉の様な野趣を感じさせる風味が特徴的。流れるような自然な口当たりで、ザクロジュースの様なフレッシュな味わい。素直な赤果実、フレッシュ感と野性味が他にない魅力。</p>					



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

南仏の新風	レ・ヴァン・モン・ヴァル LES VINS MONT-VAL	ラングドック地方			
-------	--	----------	---	--	--

モン・ヴァルのジャン・イヴとソフィーとの出会いは、ひよんな事から始まった。今年(2022年)の初め、某オーギー & NZのナチュラル系インポーターと共同で試飲会を開催した際、その晩一緒に飲んだ時その方が秘蔵のワインを持ってきた。それがジャン・イヴがNZで造ったピノ・ノワールで、飲んでみると気品があり、皆とても気に入ったのだ。実はジャン・イヴはイヴォン・メトラで3年、マチュー・パレで3年、その後オーストラリアで3年、ニュージーで3年と、world wideかつ長いワイン造りの経験を積んでおり、その後フランスへ戻ってとてもいい条件の畑を手に入れ、2019年からこの地でワイン造りを始めた。手に入れた6haのうち3haは、ドメヌ・モンリュエのエミール・エレディアから譲り受けた畑で、盆栽の様に小さく丁寧に手入れのされた樹齢90年もの樹を含むとても印象的なものだった。ジャン・イヴの造り出すワインは従来の濃いラングドックとは一線を画すもので、火山性のバザルト土壌(玄武岩)が程よい酸をもたらし、フレッシュで軽やかな果実感と古い樹齢による深い味わいが特徴の、新時代の味わいだ！

15	QUALITY	マグマティック Magmatic Pet Nat	2021	泡・白	(¥5,200)	7/1より価格 改定 4,500円
----	---------	-----------------------------	------	-----	----------	-------------------------

品種: グルナッシュ・ブラン100% ジャン・イヴが目指すペットナットは軽く飲むタイプではなく、最高品質のもの。最高のぶどうから瓶内発酵熟成期間も長く、深い味わいのペットナットを生み出している。石灰の砂質・粘土土壌に植わるぶどう。とても優しく軽く圧搾。醸造中揮発酸が発生したため若干SO2添加。イエローの色調、泡の大きさ&強さは中程度。エニシダなど黄色い花の香りにミネラル感を感じる風味。口当たりフレッシュで程よい酸とミネラルを感じる辛口。

16	QUALITY	トア Toa, Vin de France	2020	赤	¥3,500	
----	---------	--------------------------	------	---	--------	--

品種: カリニャン60%、シラー20%、サンソー15%、カベルネ・ソーヴィニオン 5% バザルト(玄武岩)混じりの粘土質石灰土壌。収量20-40hl/ha。60%全房&40%除梗し発酵、発酵中、少量の亜硫酸を添加。総亜硫酸26mg/L。全体的に紫掛かったルビー。スミレやチェリーの香り、自然な口当たりで滑らかで、フレッシュ。スミレや赤い花と赤果実の風味が口中に広がり、タンニンも軽やか。トアとはニュージーランドの原住民マオリ人であり、マオリ人が話す言語の事。マオリ人は好戦的で、愛妻のソフィーが2020年重い病にかかり辛い闘病生活を送った事から命名。

17	QUALITY	ル・テリュリアン Le Tellurien, Vin de France	2021	赤	(¥4,700)	7/1より価格 改定 4,200円
----	---------	---	------	---	----------	-------------------------

品種: シラー25%、カリニャン25%、サンソー25%、グルナッシュ25% 砂質粘土状石灰と火山性玄武岩性粘土土壌。収量30-40hl/ha。MCにて発酵後、タンク熟成。SO2含め何も添加せず、フィルターにもコーラージュも掛けない。紫掛かった淡いルビー色。スミレの花の香りに、イチゴやイチゴなど甘さを感じるペリーの香り豊か。優しく滑らかな口当たりで、とてもチャーミングな赤果実風味が口中に広がる。タンニンはとても細かい。キュヴェ名は、愛妻ソフィーが「あなたは畑仕事が好きだから土壌人(テリュリアン)ね?!」といった事から命名。畑からジェン・イヴが生まれた様なラベルが面白い。

超個人的異端児	カサ・パルデ CASA PARDET	カタルーニャ			
---------	------------------------------	--------	---	--	--

バルセロナから西へ100km程行ったところにコストルス・デル・セグレというDOがある。ここにレリダ地区で初めてピオによりぶどう栽培を行うボデガ”カサ・パルデ”がある。現オーナー、ホセ・トーレス、1993年彼は両親から受け継いだぶどう畑でワイン造りを始めたが、当時まだ14歳の若さだった!!しかし、自然な手法によるワイン造りしか考えていなかったホセは、当初よりピオにて、98年からはピオディナミによってぶどう栽培を行っている。そして、2000年からは亜硫酸も使用せず、ノー・フィルター、ノー・クラリフィケーションによるワイン造りを独自に確立した。ホセの目指しているぶどう栽培は、土壌の活性化と多様性だ。この地は乾燥しているため病気の心配はさほどないが、土地は痩せている。3月になると、牧場を営んでいる友人から譲ってもらった堆肥を2年掛けて発酵させた自家製の有機堆肥を土に入れるが、これはぶどうの樹に与えるという意味もあるが、土壌に生息する微生物を活性化させ、土壌全体の生物多様性を豊かにする事が主な目的だ。彼の畑には近隣の畑と違い沢山の種類の雑草が生えている。それが多様な昆虫や生物を育てくれる訳だ。カノコ草やイラクサなどピオディナミに使用する薬草も豊富だ。ぶどうの実りの季節になると、畑に生えている多様なハーブや植物がぶどう粒の表面の蠟質に付着し、ワインに複雑な味わいを与えてくれると言う。所有する4.5haには、1.5haのカベルネ・ソーヴィニオン、1.7haのトレパット、0.8haのシャルドネが植わっている。トレパットはこの地の伝統品種だが、彼の畑では伝統的な栽培法でカベルネと混植されており、このボデガのワイン”カベルネ&トレパット”は畑で「ブレンド」されている。ホセがワイン造りで目指していることは、「畑の生態系をワインを通して表現すること」。あなたには彼のワインから畑が感じられますでしょうか？

18	QUALITY	ブランケット Blanquet	2018	白	(¥4,300)	7/1より価格 改定 3,600円
----	---------	--------------------	------	---	----------	-------------------------

品種: シャルドネ、マカベオ シャルドネはアンフォラで、マカベオはタンクで共に9か月熟成。薄濁りのイエローの色調、黄色い花や黄桃、フレッシュパイナップルの果実味豊かで、酸とのバランスの取れた味わい！

19	QUALITY	ロワジェット Roiget	2021	薄赤	¥4,000	
----	---------	------------------	------	----	--------	--

品種: トレパット100% 完熟したトレパットを即圧搾し、その後アンフォラにて野生酵母の働きにより発酵、熟成。黒み掛かった淡いルビーの色調。フレッシュなサクランボの様に酸を感じさせる赤果実や、灰かに燻したような香りあり。口当たり軽やかで、チェリーの果実味が豊かで優しい味わい。

20	QUALITY	オールド&クレイジー OLD & CRAZY	2006	赤	¥4,100	
----	---------	---------------------------	------	---	--------	--

品種: カベルネ・ソーヴィニオン50%、トレパット50% マデイラのような茶褐色の色調。スモモの果実味にポルドーワインに感じるシダー(杉)や木、お茶に加え、ナツメヤシやタマリンドの熟した甘いニュアンスと中程度の酸がバランス取れた、十分に熟成した味わいを楽しめる稀有なワイン。

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

新世代の醸造家

シャトー・レスティニャック
CHATEAU LESTIGNAC

南西地方



ベルジュラックの南部に、熱い情熱を持った自然派生産者が登場した。若いカップル、カミーユ&マチアス・マルケにより2008年設立されたシャトーだ。13haのぶどう畑は、自然に囲まれた天国のような環境で、雑木林や生け垣、野鳥など様々な生き物や微生物が生息する池などの中で複合農業が営まれている。植物相は全くの野生的なもので、毎年その年に相応しいぶどう栽培の方法を自然から教えられている。ワインについての学業を終えワイン造りの経験も積んだ彼らは、周りから”ネオ・ヴィニユロン”と呼ばれる存在だ。言ってみれば、新世代の栽培家、といったところだろうか。従来の生産者のように決められたやり方で単にぶどうを栽培しワインを醸造するのではない。彼らは、「生きているワイン」と「健全な食べ物」が好きで、そのようなワインを造りだす為に、彼らに与えられたテロワールをよく知り、適した栽培を臨機応変に行っている。そうして出来上がったワインは、まさに生き生きとしていて実に美味しい。ネオ・ヴィニユロンの、テロワールを感じさせる美味しいワインを、是非とも味わっていただきたい！SO2は基本的に全く使用しないが、必要とあれば少量のみ添加することは厭わない。2018年レスティニャックではネゴシアン「オー・レ・ミュール」Hors les Murs(HLM)を設立しました！同時にレスティニャック名ワインはより高品質なワイン造りを追求する為に畑を7haに減らし、やる気のある若手栽培家に譲った畑の栽培は任すという新体制を取りました。HLMはレスティニャックの指導の下若手が栽培したぶどうと、レスティニャックが太鼓判を押した買いぶどうから醸造しております。勿論すべて有機栽培で醸造は全てマチアス&カミーユが行っております。更なる進化に期待！

21	QUALITY	ブリザール 〔HLM〕Blizzard, Vin de France	2021	白	¥3,700
----	---------	---------------------------------------	------	---	--------

品種:ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン、ユニ・ブラン(トレビアーノ)、シュナン・ブラン 買いぶどうは樹に実っている状態で買い付け、収穫はレスティニャックの収穫隊が行った。すべてのぶどうを同時に醸造。70%は即圧搾、30%はMC。圧搾後ブレンドし、セメントタンクにて発酵、熟成。色付きよいイエローの色調。黄花、わらや石灰のミネラル感を感じる風味あり。キリッとした辛口で、野に咲く黄色い花の風味が広がる。

12%

22	QUALITY	ブリザール 〔HLM〕Blizzard, Vin de France	2022	白	¥3,800
----	---------	---------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:セミヨン、ソーヴィニオン・グリ、ソーヴィニオン・ブラン 近隣のレスティニャック・ファミリーとも呼ぶべき栽培家達が手塩にかけて育てたぶどうを、レスティニャックのマチアスとカミーユが醸造。セミヨンとソーヴィニオン・ブランは即プレス、ソーヴィニオン・グリは全房でマセラシオン・カルボニック実施後、セメントタンクで6か月熟成。淡いアプリコットの色調で輝きあり。産毛の生えたアプリコットの果実風味に加え、白桃やタルトタタンなど豊かな香り。自然な口当たりで果実味が口中に広がり、豊かな酸とヴォリューム感が調和している。

14%

23	QUALITY	ヴァ・トゥ・フェール・ボワール 〔HLM〕Va te Faire Boire, Vin de France	2022	赤	(¥4,300)	7/1より価格改定 3,600円
----	---------	--	------	---	----------	---------------------

品種:メルロ、マルベック 栽培は自然な手法で小型ケースを用い丁寧に手摘みで収穫されたテナック村とクチュール村のメルロ、シグレス村のクロ・デ・テラスのマルベックをカミーユとマチアスが醸造。メルロは除梗し4日間の醸し、マルベックは一部即圧搾、残りは10日間のマセラシオン・カルボニックにて醸し。野生酵母の自然な働きにて発酵し6か月間セメントタンクにて熟成。淡いルビーの色調。充実したプラムなど赤果実の風味に、軽やかなスミレの花の香りが鼻に立ち昇る！口に含むととてもアロマティックで軽やかな花の香りが広がり、優しい味わいと心地よいミネラル感に満たされる。

13%

24	ART	フリッシュ 〔CH〕Friche, Vin de France	2020	赤	¥4,500	6/1より価格改定 旧:4,900円
----	-----	------------------------------------	------	---	--------	-----------------------

品種:ソーヴィニオン、セミヨン、ミュスカデル、マルベック、ペリゴール、ユニ・ブラン(トレビアーノ)、カベルネ・ソーヴィニオン、メルロ 2020年に耕作放棄(フリッシュと呼ばれる)されていた畑を手に入れた。当初はあまり関心なかったが、白と黒10種程の品種が混植されたこの畑には他にない個性があることに気が付き入手！北向き斜面、粘土石灰と泥炭土に植わる樹齢50-95年の樹。すべて一緒に収穫し、全房で10日間混醸後、7か月セメントタンク熟成。清澄もフィルターにも掛けず、少量のSO2を添加し瓶詰め(総亜硫酸29mg/L)。とても淡いガーネット色、バラやハイビスカスの香、熟したザクロやグロゼイユの優しい果実風味、ほんのりナッツの香り。口中でバラのドライフラワーやフォル・ノワールのリキュール、オードヴィなど様々な風味が広がる。フレッシュでありながら熟成感を感じる不思議な味わい。

12.5%

《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