





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

究極の ワイン造り	セレール・デ・レス・アウス	<b>CELLER DE LES AUS (ALTA ALELLA)</b>	カタルーニャ		

栽培・醸造ともに完全に自然な造りを追求するホセ・マリアが、当初より持っていた哲学を実現する為に造り上げた新たなワイナリー！有機栽培で認められている硫黄や銅すらも使用せず栽培する為、地元の大学と共同で病気に耐性のあるぶどうの木をセレクション・マサルで開発した。醸造においては酸化防止剤(SO2)を一切使用しない。そんな究極の自然なワイン造りを行うプロジェクトが遂に始動した！セララダ・デ・マリーナ自然公園の中に建てられたセラーは、海上コンテナを改造したりサイクルで、環境と調和した設計になっている。セレール・デ・レス・アウスのぶどう畑には多くの鳥が生息していることから、ワインのラベルはキュヴェごとにこれらの鳥が図柄となって描かれているのも楽しい。

<b>①</b>	<b>ART</b>	ブルアン、ブルット・ナトゥーレ、DOカバ AA BRUANT, Brut Nature, DO Cava	2020	泡・白	¥4,300
----------	------------	---	------	-----	--------

ぶどう品種: パンサ・ブランカ(チャレロ) 2006年スペインで初めてSO2を一切添加せず造られたカバ！ドザージュゼロの純粋で優しい味わい。細かい泡、洋梨や白花の香り、軽やかで品のあるミネラル感が魅力。世界TOP50のレストランで3年間No.1を獲得した「カンロカ」でも人気！

都会的自然派	アルタ・アレーリャ	<b>ALTA ALELLA</b>	カタルーニャ		

何とワイナリーは、バルセロナから20km程海岸沿いに北上したセララダ・デ・マリーナ国立公園の中にある。劇場型に広がる斜面にあるぶどう畑は、海風が湿気を振り払い、アレナと呼ばれる砂質土壌がフレッシュな酸を与え、まさにこの地DOアレーリャならではのテロワールが存在するゆえ、リオハ、シェリーに次いで1932年DOに認定された。この地出身のホセ・マリアは、1991年にこの国立公園を開墾し、ぶどう畑を植えた。初めてのワインがリリースされたのはその10年後。当初よりビオで栽培し、最高品質のスパークリング、スティル、甘口とコース料理にすべて合わせられるラインナップ。すぐ近くの3つ星「サンパウ」、世界TOP50レストランNo.1の「カンロカ」を始めとして、世界中の最高級レストランで楽しんでいる重要生産者だ。

<b>②</b>	<b>FRIENDLY</b>	パルプス・シャルドネ、DOアレーリャ AA Parvus Chardonnay, DO Alella	2022	白	¥3,100	7/1より 価格改定 旧: 3,500円
----------	-----------------	---	------	---	--------	----------------------------


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。アリエ産搾樽で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、樽のニュアンスはほとんど感じられない優しい味わい。

<b>②①</b>	<b>QUALITY</b>	ドルス・デ・ネウ Dorç de Neu - 375ml 甘口ワイン	2022	白	¥5,600
-----------	----------------	---------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: パンサ・ブランカ(チャレロ) アイスワインと同製法。アレーリャではぶどうが凍るほど気温は下がらないので、完熟したパンサ・ブランカをタンクに投入後5度の温度まで下げ18時間浸漬・圧搾すると、果実風味に富み糖度の高い果汁が得られる。樽に詰め4か月発酵・熟成させると残糖185g/Lで発酵がストップ。黄金色掛った際立ったイエロー、レモンの皮、レモンチエロ、白桃や洋梨のコンポート、白い花の香り、ほのかなトースト香など、とても爽やかな味わいで、甘酸のバランス優れ全く飲み飽きしない甘美な芸術的飲み物！フレッシュ感が従来のアイスワインにはない魅力です。

<b>②②</b>	<b>QUALITY</b>	ドルス・マタロ Dorç Mataró - 375ml 甘口ワイン	2020	赤	¥5,600
-----------	----------------	--------------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: マタロ(ムールヴェードル) 土着品種マタロを樹になっている状態で過熟させ、除梗・選別したのち6か月に渡り醸しを行う。優しく圧搾した後フレンチオークにて2か月樽熟。砂糖漬けのフルーツ、ドライプラム、干しイチジクやブラックベリーなどの風味。クリーミーな口当たりで、タンニン・酸・甘味のバランス優れ、余韻は長い。

海のワイン	ボデガ・ヴィニフィカテ	<b>BODEGA VINIFICATE</b>	アンダルシア	

ホセとミゲルのゴメス兄弟が2人で地元サン・フェルナンドに2011年設立したボデガ。実は一時アレハンドロ・ムチャータと一緒にワイン造りをしていたこともある仲間でもある。ヴィニフィカテはぶどう畑は所有しておらず、この地の生産者を知り尽くしている彼らはビオで栽培する優良な栽培家からぶどうを供給してもらいワインを造っている。3200年前、フェニキア人がイベリア半島に進出し、サン・フェルナンド近くにヨーロッパ最古の港湾都市カディスを建設した。その当時フェニキア人はアンフォラ(ティナハ)でワインを熟成させていたという。アンフォラを多用しワインを造る2人は「ワイン造りに関して私達は新しい事は何もしていない。2000~3000年前に行われていた方法を、そのまま再現しているだけ」と語る。海に面したサン・フェルナンドで育った2人のワインは、この地の大自然が大好き！魚介類に合わせると、美味しさ倍増するからあら不思議～

<b>③</b>	<b>FRIENDLY</b>	アモロ・ペットナット白 Amorro PetNat Blanco	2022	泡・白	¥3,500
----------	-----------------	-------------------------------------	------	-----	--------

ぶどう品種: パロミノ100% パゴ”マルケサード”Marquesadoの石灰に砂の混じる土壤に植わる樹齢35年のパロミノ。濁りのあるイエローで、優しい泡あり。金木犀の華やかな香りや黄色果実の果実風味豊か。程よい厚みある口当たりで、洋ナシやパイナップルの黄色果実が口中に広がり、ヨード香の余韻が続く。

<b>④</b>	<b>FRIENDLY</b>	アモロ・ティント Amorro Tinto	2021	赤	¥3,300
----------	-----------------	--------------------------	------	---	--------

ぶどう品種: テンティージャ100% 樹齢20年のブドウを全房発酵。SO2を加えず自然酵母のみでポリエステルタンクにて醸し及び発酵。その後コンクリートタンクで8か月熟成。やや黒味の強いルビーの色調。スイカやスモモの軽やかな赤果実の香りに加え、抹茶などちょっと和の風味を感じる。自然な口当たりで、スモモの酸のような生き生きとした味わい。



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
5	ART	エミリアン・ルヴェール(レザン・ソヴァージュ) <b>EMILIEN REVERS (Raisin Sauvage)</b>	2021	アルガス地方	



アルガ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。アルガ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るとは思われる。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！

5	ART	カーヴ・シ・ノン・ブルーナ 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(クエッチ)27%、ゲヴ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、野生のプラムとわず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言われる酸味の強い自然発酵ビールの造り方。煮立てた麦汁を一晚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潰し加え2週間醸し、樽を移し替える。ゲヴ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メン!

6	ART	ラヴァラ・エクスプレス・ブラン Ravala Express Blanc, Vin de France	2021	白	¥4,900
---	-----	--	------	---	--------

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。バリックで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。

7	ART	ニクスバーク Nixberg, Vin de France	2022	白	¥6,300
---	-----	----------------------------------	------	---	--------

ぶどう品種:リースリング34%、ピノ・グリ33%、ゲヴルトラミネール33% 純粋なシスト土壌であるカイゼルズベルグとGCシュロスベルグに植わるぶどうを即圧搾し、発酵・熟成はバリック(225L)にて6か月。アプリコットに近いイエローの色調。ジャスミンや白桃、白いプラムなど、品のある白色果実や花の香りが際立っている。自然な口当たりで味わいのバランスよく、フレッシュ感と深みのある格上の味わい。

8	ART	ラヴァラ・エクスプレス・ルージュ Ravala Express Rouge, Vin de France	2021	赤	¥4,900
---	-----	---	------	---	--------

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、ピジャージュモルモンタージュもせず6日間醸し。とても淡い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。

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
9	QUALITY	スロボドネ・ヴィナルストヴォ <b>SLOBODNE VINARSTVO</b>	2020	スロバキア 小カルパチア地方	



スロバキアに於けるワイン造りの歴史は、2000年前にも遡るといふ。このワイナリー、スロボドネは、先祖が1912年にゼミアンスケ・サディの土地を買い、農場をひらいたのが始まり。ぶどうの他にも森林もあり、小麦や大麦、タバコなどを300haの土地で栽培していた。当時は、ヨーロッパで最大のタバコ乾燥場を持つほどだった。1920-30年代にはワインもかなり生産し、現在のチェコ共和国の首都プラハでかなり飲まれており、”3人のボクサーへ”Vers les Trois Boxeursというブランドはかなり有名だった。第2次世界大戦時、共産主義者によりこの農園は接収されてしまい、以降廃れてしまった。祖母が古い醸造所で昔書かれた農場の資料を発見したのを機に、1992年両親は廃墟のように廃れたこの農場を復元することを決意した。1995年、ようやく荒廃したぶどう畑の再興に着手し、2010年には初めて自分たちのワインを市場にリリースするに至った。彼らの目的は、スロボドネを昔のように再興し、ゼミアンスケ・サディの土地の特徴を表現する高品質なワインを造ることだ。土地の特徴を表現する手法として、自然と白ぶどうを醸すオレンジワインやぶどうの植わる土から造ったアンフォアを用いた醸造が生まれた。オレンジワインと赤ワインの醸造には亜硫酸を一切使用せず、瓶詰め時僅かに添加するのみ。彼らの昔の栄光を取り戻すワイン造りはまだ始まったばかりにすぎず、今後さらに素晴らしいワインを生み出してくれるに違いない!

9	QUALITY	ラ・ローズ・エル・ヴァンピール La Rose et le Vampire	2020	ロゼ	¥3,600
---	---------	--	------	----	--------

ぶどう品種:フランコファ、カベルネ・ソーヴィニオン スロボドネが造る最もエレガンス溢れたロゼ。父がこの区画にぶどうを植えるとき当初フランコファだけと考えたが、結局カベルネ・ソーヴィニオンとアリバルネも植えた。キュヴェ名の由来は、ロッククライミング登山家のレジェンド「アントワール・メネストレル」が南仏のビュウー-Buouxにある有名な石灰山のルート”le Vampire et la Rose”の頂上に1985年達した時に発した言葉「その道こそが吸血鬼だ(意訳:困難な道には代償が必要だ)。そしてバラは勝利者のものである。」アセロラの鮮やかなロゼ色で、アセロラやフレッシュトマトの風味、とてもフレッシュな味わいで、レモンほい程よい酸味と塩味があり、軽やかで爽快な味わい!

10	QUALITY	フェルトリーナ Veltlina	2021	橙	¥4,300
----	---------	---------------------	------	---	--------

ぶどう品種:ヴェルトリスケ・ゼレネ(グリューナー・ヴェルトリーナー) 100% 短期間の醸しを行い、樽と卵型フレックスタンクにて熟成、コラージュもフィルターも行わず瓶詰め。イエローの色調。黄色い花や果実風味にほんのり山椒の風味を感じる。フレッシュな酸を感じ、アプリコットの果実味が広がる。



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
栄光への復興		スロボドネ・ヴィナルストヴォ <b>SLOBODNE VINARSTVO</b>	スロバキア 小カルパチア地方		
11	ART	デヴィネール Deviner	2020	橙	¥4,500
<p>ぶどう品種: デヴィン85%、トラミン・チェルヴェニー(ゲビュルツトラミネール)15% スロボドネが初めて造ったオレンジワインのキュヴェがコレ。デヴィンという品種は1957年にトラミネールとフェルトリーナを交配して造られたスロバキアの代表的品種。この品種を世界に知ってもらいたいという思いで造ったスロボドネのフラッグシップワイン！1週間醸し、樽にて熟成。淡いアプリコットの色調。ジャスミンやキンカンの華やかな香り。澆澆とした豊かな酸が印象的で、厚みもある。橙の果実味豊かで、紅茶キャンディやキャラメル、仄かに柚子胡椒の風味漂う印象的な味わい。</p>					
12	ART	クーティス・ピラミッド Cutis Pyramid	2015	橙	¥4,600
<p>ぶどう品種: トラミネール主体、デヴィン 果皮と共に6ヶ月マセラシオンしたトラミネールと、ピラミッド型カーヴ内の地面に埋めたジョージア製アンフォアで熟成させたデヴィンを、ブレンド後アカシア材樽で3年熟成させ、さらに瓶熟2年を経た特別醸造キュヴェ！優れた年しか造られず、'17,18,19は生産なし。深みのある山吹色、橙の柑橘風味にターメリックなどオリエンタルな風味が漂う。凝縮したオレンジ柑橘の詰まった味わいに、ほんのりと紹興酒やスパイスを感じるエキゾチックな味わい。</p>					
13	QUALITY	マジェール Majer <sup>2</sup>	NV (17-19)	赤	¥3,900
<p>ぶどう品種: フランコファ・モドラ(ブラウフレンキッシュ)、カベルネ・ソーヴィニオン、アリベルネ アリベルネはアlicant・ブーシェとカベルネ・ソーヴィニオンを交配して造った旧ソ連クリム地方の品種。品種ごとに木樽・卵型タンク・ステンレスタンクにて醸造・熟成させた後ソレラでブレンド。黒みかかった淡いルビー色で、赤果実や野ぶどうの風味豊か、ほんのりとバニラを感じ野性味ある風味。自然な口当たりで、赤黒系果実味が広がる。</p>					
最先端のファンキーボージョレ		シルヴェール・トリシャール <b>SYLVERE TRICHARD</b>	ボージョレ地方		
<p>2012年からボージョレ、ブラッセ村にてワイン造りを始めた、自然派最若手生産者。シルヴェールは子供の頃からいつもぶどう畑にいた。おじさんがワイン生産者で、ドメヌ・ド・ラ・フーリイという名前のドメヌを所有していたからだ。18歳からおじさんのドメヌで働いて以来数々の生産者で経験を積んだ。2002年、JCラバリュに出会い収穫を体験、その際、自然派ワイン醸造というものを始めて知った。その経験が、彼のワイン造りに対する興味にスイッチを入れたのだ！2008年農業開拓責任者資格(BPREA)を取得、同時に醸造学と有機農業を履修した。彼は、ドメヌ・ベリュールにて研修をしたが、そこですっかり自然派ワイン造りというものに魅せられてしまった。2012年、彼はおじさんのぶどう畑を譲り受け、遂に自身のワイン造りが始まった。おじさんは当初よりピオ、ピオディナミにてぶどう栽培を行っており、当然その自然な栽培方法を受け継いでいる。つまり、常にピオディナミが行われていた畑のぶどうでワインを造っていることになる。彼は『すべては畑だ。キレイで健全な葡萄を育てて、健全な葡萄だけを発酵槽にいれれば、酸化防止剤(SO2)など添加する必要もないし、自然酵母だけで問題なく発酵する。』と言っています。彼のワインの味わいは、まさに最先端の自然派そのもの！軽やかでフレッシュ感に富んでいるが、骨格はしっかり存在し、エレガントな味わいが特徴。"セレネ"とはギリシャ神話に登場する「月の女神」。ピオディナミを実践するワイン造りを象徴するワイン名だ。</p>					
14	ART	セレネ・ブラン、AOP ボージョレ Séléné Blanc, AOP Beaujolais	2021	白	¥4,500
<p>ぶどう品種: シャルドネ100% シルト状の粘土質土壌に植わる樹齢30年の買いぶどう。即圧搾し、セメントタンクで澱と共に自然に発酵。2022年春、コラージュもフィルターも行わず、SO2を少量加えて瓶詰め。やや緑掛かったイエローの色調。カリンや洋梨、八朔などちょっと野山を感じさせる黄色果実風味、程よい酸、心地よいミネラル感がとてもよいバランス！じわじわと深い味わいがにじみ出てくる、時と共に発展するポテンシャルあるワイン。</p>					
15	QUALITY	セレネ、AOP ボージョレ Séléné, AOP Beaujolais	2021	赤	¥4,000
<p>ぶどう品種: ガメイ100% 泥炭の下層土の上の粘土質石灰土壌に植わる樹齢40-45年のぶどう。全房で7-10日間MC、発酵初期にルモンタージュ実施。圧搾後セメントタンクと古樽で翌春まで熟成。コラージュもフィルターも行わず、SO2瓶詰め時のみ添加。わずかに紫掛かった淡いルビー色。繊細なチェリーの香りが芳しい。口に含むとキュッと来る酸が心地よい。小梅の果実味が広がり、ウメ昆布の旨味が広がる。</p>					
16	QUALITY	セレネ、AOP ボージョレ・ヴィラージュ Séléné, AOP Beaujolais Villages	2021	赤	¥4,300
<p>ぶどう品種: ガメイ100% 花崗岩質のシルト状粘土土壌に植わる樹齢60年のぶどう。全房で20日間MCの間、2日おきにルモンタージュ実施。セメントタンクと古樽で翌春まで熟成後、コラージュもフィルターも行わず、SO2瓶詰め時に少量添加。淡いルビーの色調。より落ち着いたチェリーの風味に、ちょっと土っぽさを感じる。上記キュヴェより穏やかながらキュッと来る酸が堪らなく心地よく、より複雑味を感じる味わい。口中アロマティックで、サラサラしたタンニンが舌をくすぐる。</p>					



7/1より  
価格改定  
旧:4,600円

7/1より  
価格改定  
旧:4,800円



品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
	新時代のブルゴーニュ	ソシエテ・アミ <b>SOCIETE AMI</b>			ブルゴーニュ地方



ソシエテ・アミは、2014年に2人の友達(アミ)により設立されたとても小さい生産者です。ウィリーは、ヴォルネイの名門ドメヌ・ドゥ・モンティエユで経験を積み、その後オーセ・デュレスでビオダイナミを実践するドメヌ、クロ・デュ・ムラン・オー・モアンヌで醸造家として働いております。もう一人のポールは、ロンドンやパリでテイスターとして研鑽を積み、また偉大な栽培醸造家、オロンス・ド・メレルやドミニク・オーヴェットらの基で経験を積み、シャンパンメゾンのブリューノ・パイヤールで販売を担当しておりました。ムラン・オー・モアンヌで2年に渡り共に働き意気投合した2人は夢を語り合い共同でネゴシアンを設立しましたが、初ビンテージは2015年、未だ生産量はわずかな為2人とも従来の仕事を継続しながらソシエテ・アミの運営に当たっております。希望に燃える2人は幸運な事にマランジュ1級畑などを自社畑として手に入れ、使用するぶどうは全てビオ或いはビオダイナミで栽培し、高品質ワインの生産に邁進しております。アルタベール・ジュリアンやピエール・クレールとワイン学校で同級生だったウィリーの縁で、ドミニク・ドゥラン、フレデリック・コサール、サルナン・ベリュ、ファニー・サーブルなど名高い生産者の協力も得ながら卓越した品質のワインを生み出したお陰で、彼らのワインは既にパリで高い評価を得、コアンスト・ヴィノ、フレンチ、アガペ、カーヴ・デ・パピーユ、ヴェール・ヴォレ、バラタン、etc.などといった並みいる名店でいち早く楽しまれております！

<b>17</b>	QUALITY	AOP ブルゴーニュ、アリゴテ レ・ペチュール AOP Bourgogne Aligoté Les Péteurs	2022	白	¥6,800
-----------	---------	--	------	---	--------

ぶどう品種: アリゴテ100%      アリゴテ最良のコミュニティと云われるブーズロンから僅か5kmに位置するシャッセ・ル・カン村に位置する砂質粘土土壌、東向き自社管理畑。即圧搾後10か月古樽で発酵・熟成。半分は澱引きも攪拌もせず。生産量3200本。やや濃いめのイエロー。黄色い花や熟した黄桃、レモンクリームのような香り。やや厚みある口当たりで、程よい酸を包み込んでくれる調和のとれた味わい。

<b>18</b>	QUALITY	AOPブルゴーニュ 白"ラ・テット・ダン・レ・ヌージュ" AOP Bourgogne Blanc "la Tête dans les Nuages"	2022	白	¥7,800
-----------	---------	---	------	---	--------

ぶどう品種: シャルドネ100% 【生産量】6000本【ぶどう由来】50%ピュリニー・モンラッシェ 下部コルポー村の買いぶどう(ビオ認定/砂質粘土/東向き)と、50%サントネの隣村シャッセ・ル・カン小谷に面した東向きの自社ぶどう(2017年ビオに転換)。全房即圧搾、一晚軽いデブルバージュ/5-8年樽で発酵/澱引きもバトナーージュもせず1年/樽ごとに涼しいカーヴで翌春迄自然に発酵が終わるまでゆっくり発酵。粘土で軽くフィルター、SO2瓶詰め前に若干添加、SO2total 29mg/L、淡いイエローの色調。洋ナシや黄桃、モクレンなど白黄の花の風味に加え、蜜っぼさやカスタードクリームなど多様な香り豊か。自然な口当たりでみかんの柑橘果実が優しくふわっと広がる。穏やかな酸でミネラル感ある余韻。

<b>19</b>	ART	アミ・アミ・ヴァイス Amiami Vice, Vin de France	2022	赤(白)	¥6,900
-----------	-----	--	------	------	--------

ぶどう品種: アリゴテ50%、ピノ・ノワール50%      粘土石灰土壌。アリゴテは即圧搾後古樽にて、ピノ・ノワールはMC後タンクにて1年、澱引きもバトナーージュもせず熟成。SO2は醸造中は使用せず瓶詰め時に僅かに添加(総亜硫酸<20mg)。生産量1200本。淡い微かに紫の入ったとても淡いルビーの色調。チェリーのジュレ、小赤果実、森のグミなど繊細で心惹きつけられる風味。自然な口当たりで宙に浮く様な軽やかさ、とてもチャーミングで余韻にほのかなタンニンを感じる。キュヴェ名は80年代に人気だったアメリカのアクション映画。

<b>20</b>	QUALITY	ル・ガミノ Le Gaminot, Vin de France	2022	赤(白)	¥6,500
-----------	---------	------------------------------------	------	------	--------

ぶどう品種: アリゴテ20%、シャルドネ15%、ガメイ45%、ピノ・ノワール20%      アリゴテ、シャルドネ、ピノ・ノワールはマランジュ谷の自社畑ぶどう、ガメイはブルーイ古樹の買いぶどう。ガメイはアリゴテと共に全房で木の開放桶にて醸し、シャルドネは即圧搾後樽熟、ピノはタンク熟成。醸造中はSO2添加せずフィルターにも掛けず瓶詰め。生産量4000本。キュヴェ名はGamayとPinotをくっ付けた、やんちゃな息子という南仏方言ギャマン(Gamin)の2重言葉遊び。ガメイが果実味とスパイシーな基となる味わいを、ピノ・ノワールが深みとタンニンの骨格を、シャルドネが樽熟による厚みを味わいもたらしている。

《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

最新のカatalog ダウンロード

スペイン他



フランス



\*随時更新して参ります



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