

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 ALTA ALELLA	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故、リオハ、シエラに次いで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。当初よりピオで栽培し、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を醸している。すぐ近くの3ツ星「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。			
①	QUALITY	ミルジン・レセルバ AA Mirgin Reserva, DO Cava	2020	泡・白	¥3,900
		ぶどう品種: チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 3ツ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テロワールを表現。薄いレモンイエローの色調でムースが立ち昇る。熟したカリン、黄色リンゴなど果実の熟した風味豊かで、ミネラリーな潮風を感じる。フレッシュな口当たりで、黄色果実が広がるバランス取れ、ドザー・ジュ・ゼロのピュアな味わい。			
②	ART	ミルジン・エクセオ、ブルット・ナトゥーレ、グラン・レセルバ、DOカバ・デ・パラヘ・カリフィカード "バルシレラ" AA MIRGIN EXEO, Brut Nature Gran Reserva, DO Cava de Paraje Calificado VALLCIRERA	2015	泡・白	¥10,000
		ぶどう品種: パンサ・ブランカ(チャレロ) 60%、シャルドネ40% PremiumカバDOカバ・デ・パラヘに当初認定されたカバは11銘柄。そのうち2アイテムはアルタ・アレーリャが認定。そのうちのTOPキュヴェがこのエクセオ! まさにTop of Top! 傑出したテロワールがあるとされる区画バルシレラのぶどうからのみ醸造される。オーク樽で熟成させた原酒を用い、36か月以上瓶内2次発酵された逸品。繊細で複雑な、まさにTopな味わい!			
③	FRIENDLY	パンサ・ブランカ、DOアレーリャ Pansa Blanca, DO Alella	2023	白	¥3,300
		ぶどう品種: パンサ・ブランカ(チャレロ)100% アレーリャの伝統ぶどうを即圧搾しタンクにて熟成させた、素直な味わいのワイン。やや麦わら掛かたとも薄いイエローの色調。メロンキャンディやラムネの風味で、程よい甘みと酸味が調和している。仄かな苦みとミネラリーな余韻が魅力。			
④	FRIENDLY	パルプス・シャルドネ、DOアレーリャ AA Parvus Chardonnay, DO Alella	2023	白	¥3,600
		ぶどう品種: シャルドネ100% 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。アリエ産榨樽で3か月熟成した後、瓶詰め。やや麦わら掛かた薄いイエローの色調。洋ナシの上品でプリンティな香り。自然な口当たりで黄色果実が広がり、程よい酸がある。仄かに樽のニュアンスを感じ、ミネラリーで透明感ある味わい。			
⑤	QUALITY	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。			
	ペネデスの風景	アルバロ・ゴンザレス・マルコス ÁLVARO GONZÁLEZ 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・トシ”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! カン・ライムンデ醸造所の隣の優れた畑1.5haを手に入れ、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。これ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薄いピンク色の薫り高く上質なワイン造りを続けている。			
⑥	QUALITY	ストレンジラヴ Strangelove	2021	泡・白	¥4,300
		ぶどう品種: パレリャーダ100% ペネデスにてピオ&ピオディナミにて栽培されたぶどうを、2日間醸し野生酵母の働きでステンレスタンクにて発酵。残糖16g/Lの段階で瓶に詰め泡が生じる、最低15か月瓶内発酵熟成。手でデゴルジュマン実施。色付きの良いイエローの色調、ムースが立ち昇り、泡は細かくかなり強い。カリン、洋ナシ、ゴールドデリシヤスなど熟した黄色果実風味豊かで、種や渋を感じる。フレッシュでありながらネクターの様な厚みがある。黄色リンゴやスターフルーツの熟した果実味と爽やかな酸が広がる充実した味わい。			
⑦	QUALITY	ワインクシー Wineksy, Lot2	NV (2022)	ロゼ	¥3,600
		ぶどう品種: チャレロ88%、カベルネ・ソーヴィニオン12% 生産者で1年半更に寝かせたspecial reserveで、前回入荷より旨味増! 白ぶどうと黒ぶどう両方を用いて造られていて、スペインではこのタイプのワインを「クラレテ」と呼ぶ。スイスイと飲める飲み易さが魅力! チャレロはア・トシと同じぶどうで、カベルネは早摘みし僅か2日のみの醸し。熟成後翌春ブレンドし、瓶詰め。オレンジ掛かたグアバピンクの色調。グアバの果実風味一杯で、オレンジマーマレードのニュアンスもある。ネクターの様な口当たりで、ピチピチ感もある。充実した果実感に程よい酸があり、カベルネ由来の仄かなタンニンも魅力的。冷やしてガンガン飲みたい! 前ロットより残糖は減少し、仄かな甘みとなっている。SO2無添加、王冠だが泡は殆ど感じられない。キュヴェ名は、都会のユニークなアーティスト「バンクシー」に掛けたジョーク。			

品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代 (税別)
⑧	QUALITY	アルバロ・ゴンザレス・マルコス ÁLVARO GONZÁLEZ MARCOS コム・マイ Com Mai	2021	橙	¥3,400
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、黄色から茶掛か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。					
⑨	QUALITY	マルバジア・デ・シツェス MS (Malvasia de Sitges)	2022	橙	¥4,800
ぶどう品種: マルバジア・シツェス85%、パレリヤーダ15% このぶどうはアルバロが好きな古い品種。標高500mの高台の石灰質粘土土壌に植わるピオ栽培による樹齢30年の樹。マルバジアは10日間、パレリヤーダは3日間の醸し後ステンレスタンクで発酵、8か月ステンレスタンク熟成フィルターも清澄もせずSO2も添加せず瓶詰め。輝きのある山吹色、僅かにオレンジ掛かったイエローの色調。やや還元的で、黄桃やマンゴーなど黄色の果実の香り。洗滌とした酸を感じるアタックで、トロピカルな風味が口中に広がる。果皮のニュアンスもあり、今飲んでとても楽しめると同時に熟成のポテンシャルを大いに感じるワイン。生産量900本、この年のみのスペシャルキュヴェ。					
⑩	QUALITY	ガルナッチャ・ネグラ GN (Garnacha Negra)	2022	赤	¥4,800
ぶどう品種: ガルナッチャ・ネグラ100% 700mとペネデスで最も標高の高い場所に植わるガルナッチャ。ゆえにじっくりと熟し低糖度のぶどうが出来る。除梗破碎後、ごく軽いピジャージュをしながら5日間醸し、500Lの木樽にて5か月熟成。近隣のグルナツシュとは一線を画す軽やかな味わい。やや淡いルビー色。軽やかなレッドチェリーの風味、スワリングすると熟した果実感が上がってくる。繊細な赤果実が口中に広がる。余韻にタンニンの収斂性を感じる。タパスやカタルーニャ地方の伝統的な家庭料理パン・コン・トマテ(トマトのガーリックトースト)に合いそう。					
		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。					
⑪	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
ぶどう品種: ジャケール100% 樹齢50年の古いぶどう。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、マロラクティック発酵実施、SO2: 1g/hl 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。洋梨など黄色系果実、チャービルなど北のハーブの香り、レモンパイにパ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！					
⑫	ART	トウツィ・フルツィ Tutti Frutti, Vin de France	2022	白	¥5,800
ぶどう品種: シヤスラ50%、アルテス30%、シャルドネ20% アルテスはトップキュヴェ"アン・パラディ"、シャルドネは"グランジェオン・マノ"に使う上級ぶどうを使用。即圧搾後タンクにて発酵。まさにトウツィ・フルツィ(全てのフルーツ)フルーツ感溢れたキュヴェ！マロラクティック発酵実施、フィルターにも掛けずSO2も全く添加しない"pur jus"(果汁だけ)。淡いイエローの色調。白檀や修道院で焚かれるお香のような白系スパイスと落ち着きや深み、洋梨など黄色系果実の品ある香り。フレッシュで繊細な口当たり、レモンの果実感が豊かで酸はしっかりめ、ミネラルが余韻となって続く。					
⑬	ART	コンベルナン・シャルドネ・アリゴ・テ Combernard, Chardonnay Aligo Thé, Vin de France	2022	白	¥5,900
ぶどう品種: アリゴテ80%、シャルドネ20% 氷河により形成された大きな丸い石が転がる区画、東向き樹齢50年のぶどう。即圧搾後ドゥミ・ミュイ(600Lの木樽)の古樽にて発酵・熟成11か月。マロラクティック発酵実施、ノンフィルター、SO2も全く添加しない"pur jus"(ぶどう果汁だけ)。淡いイエローの色調。洋梨やレモンの果実風味。フレッシュなアタックで、しっかりと酸を感じる。レモンの果実感が豊かでミネラルな余韻が楽しめる。					
⑭	ART	コンベルナン・ガメイ・ピノ Combernard, Gamay Pinot Noir, Vin de France	2020	赤	¥4,000
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SO2: 1g/hlと微量添加。紫の強いルビーの色調。スミレ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。しっかりと酸を感じフレッシュな口当たり、ブルーベリーや桑の果実香が広がる味わい。					
⑮	ART	モンドゥーズ・ル・シャトー Mondouze Le Château, Vin de France	2020	赤	¥4,900
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。真南向き30-45度の急斜面、石灰の石の堆積する区画で実るモンドゥーズを低温にて10日間醸し発酵後、ブルゴーニュ樽と500L樽にて12か月熟成。ノンフィルター、瓶詰め時にSO2: 1g/hl添加。紫掛かった淡いルビーの色調。山に咲く赤花や霧に霞む高山植物、優しいスミレの香りにアスパラなどの植物的な香り、控えめながら多様で豊かな風味。口に含むとしっかりと酸と山ぶどうジュースの様な果実味が広がる。繊細な味わいと軽やかなタンニン、余韻に仄かな葉が紅葉する赤花の香りが漂う。ぶどうのタンニンと調和した樽のニュアンスも楽しめます。					



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、ポーリーヌの持つ畑のアペラシオン“アントレーグ・エール・フェル” AOP Entraygues et le Felの面積は22ha、栽培家は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“アントレーグ・エール・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で、行ってみて驚いたが、私が訪れたぶどう畑では3本の指に入る急勾配。ポーリーヌは7haの畑を所有するが、3haは急峻な斜面にある。正直、転んだら真逆さまで命はないだろう、、、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、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。

16	QUALITY	アヴェー・ド・フェブレ Aveu de Faiblesse, Vin de France	2023	白	¥4,300
ぶどう品種: コロンパール100% ガスコニュに位置するジュール県クーランサン(Courrensan)村でセバスチャン・フェザスが栽培するぶどうをポーリーヌが醸造。肥沃な沖積土壌。即圧搾後、タンクにて熟成。輝きのある淡いイエローの色調。熟した洋梨や和梨、カリンなど黄色果実風味に加え、ほんのりマカデミアナッツの優しい香りあり。口に含むと生き生きとした酸が感じられ、甘みの強いゴールドデリシャスなど熟した黄色リンゴや紅玉の旨味が広がり、蜜の永い余韻が続く。キュヴェ名は、「弱みの告白」の意。					
17	QUALITY	レ・ブリュム、AOPアントレーグ・エール・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100% 花崗岩の風化した砂質土壌。リューディ”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と少量添加。輝きのあるやや濁りのあるイエローの色調。洋梨やフレッシュパイナップルの芳しい豊かな果実味。フレッシュな口当たりで、澄んだ味わい。じわじわと押し寄せる酸にとても旨味を感じる。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。					
18	QUALITY	シヨフ・マルセル、AOPアントレーグ・エール・フェル Chauffe Marcel, AOP Entraygues et le Fel	2022	ロゼ	¥4,000
ぶどう品種: フェール・サルヴァドゥ、ガメイ、ジュランソン・ノワール、カベルネ・フラン、ネグレット・ド・バニャール、ムイサゲス、ネグレット、などなど地場ぶどう多種 花崗岩がシルト状にまとまった砂質土壌。樹齢50年とドメヌで最も古いぶどう樹。即圧搾し、発酵・熟成共にタンクにて。フィルターには掛けず、SO2: 1g/HL少量添加し瓶詰め。美しいサーモンピンクの色調。グミの小赤果実や昔の水あめ、あんず餡を舂められているような風味に、ちょっとだけピリッとスパイシーさを感じられる味わい。とても安定している。					
19	QUALITY	マラン・ドール・ドゥース、AOPアントレーグ・エール・フェル Marin d'Eau Douce, AOP Entraygues et le Fel	2022	赤	¥4,100
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。その後マロラクティック発酵と熟成を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、バニユルスのヨヨ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。グミなど小赤果実に少々植物的香り、樽のニュアンスを感じる。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。					
20	QUALITY	ストリップ・シップ Strip Sip, Vin de France	2023	赤	¥4,300
ぶどう品種: フェール・サルヴァドゥ100% タルヌ県でミカエル・ガールが栽培するぶどうをポーリーヌが醸造。粘土質土壌。10日間のMCの後タンクにて熟成。淡いルビーの色調。サクランボやいちごの赤果実風味に、スマレの花やルバーブ、木の根など多様な香りを感じる。ベジタリティがありながらも、口に含むと赤果実の甘さを感じるほど熟した味わいが広がる。とても素直な飲み心地！キュヴェ名は、飲むと何の覆いもない素の味わい(囃るストリップ)を感じられるから、だろうか。					

《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