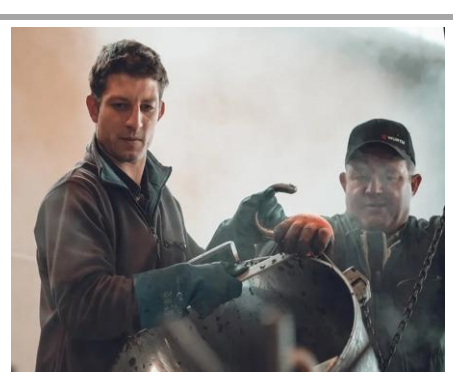




品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	ナントの巨人	ド・ヴィニ DE VINI		ロワール	
<p>スペインのナチュラル界で最もイケてるワインバーはみんな知ってるブルタルだろうが、最も愛されているワインバーと言えば「コルティホ」に違いない。そこで偶然出会ったのが「ヴィニ・リーブル」のクリストフだった。彼、何といってもデカイ！きつと身長190cm、体重150kgはあるに違いない?!「オレのワイン飲んでみるか〜」というので試してみた。すると「旨えーじゃねーか！」という偶然の出会いで取引が始まった。ナントから南東に20km程のゴルジュという街にあるワイナリーで、ワイン造りとは無縁の家系に育ったクリストフは、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。所謂ネゴシアンとなりますが、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ふ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！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。全キュヴェ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！ *ドメーヌ名を社名の VINI LIBRE から DE VINI へと変更しました</p>					
①	QUALITY	ス・キ・ヌ・リ Ce Qi Nous Lie, Vin de France	2023	白	¥3,600
<p>ぶどう品種:ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ) 100% ナント近くのメドン・シュール・セーヴル村のぶどう、ガブロ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。熟成は土に埋められたナント製タイルで造られたタンクにて。清澄はせず、フィルターも掛けず、シャブタリザシオンも行わず、SO2も一切添加していない。仄かに緑掛かった淡いイエローの色調。チャービルなど北のハーブの香り爽やかで、ミカンの柑橘果実やメロンの風味あり。自然な口当たりで豊かな酸があり、ミネラリーでどんな場面にも合わせられる素直な味わい。「ス・キ・ヌ・リ」とは「私たちが結び付けてくれるもの」という意。</p>					
②	QUALITY	ノー・ビュルシスト No BullSchiste, Vin de France	2023	白	¥4,000
<p>ぶどう品種:シュナン・ブラン 100% 新たにクリストフが造り出したキュヴェ！フェイ・ダンジュ(Faye d'Anjou)に位置するシスト土壌に植わるシュナンを、土に埋めたタンクにて9か月熟成させた、土壌の波動が伝わるような深みのあるワイン！フィルターにも掛けず、SO2も一切添加せず瓶詰め。僅かに緑と麦わら掛かった淡いイエローの色調。ほんのりメロンのような新鮮な果実風味や麦わらの落ち着きある香りあり。引き締まった酸と、純粋な果実味に加えキャラメルのような奥ゆきのある味わいで、ミネラル豊富。酸に秘められた味わいが熟成と共にうま味に変わるのを予感させる、ポテンシャルを感じるワイン。キュヴェ名は土壌の「シスト」に引っ掛けた英語とフランス語の言葉遊びだが、あまりに下品すぎてここでは記述不可！しいて云えば「失敗はないよ」の意味。</p>					
③	QUALITY	ディヴァン・ポワゾン・ブラン Divin Poison Blanc, Vin de France	2021	白	¥4,500
<p>ぶどう品種:ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ) 100% ナントから15km南東に位置するモニエール村Monnieresのぶどう。斑レイ岩Gabbro土壌。10HLのアンフォアjarreで9か月熟成。SO2含め添加物ゼロ。とても淡い色調。洋梨の豊かな香りに、ヘーゼルナッツのほのかな香り漂う。自然な口当たりで、とても瑞々しくミネラル感を感じる味わい。黄色果実と大理石の様なミネラル感のバランスが優れている。キュヴェ名は、神の酒の意。</p>					
④	QUALITY	ガブロド Gabbrodo, Vin de France	2021	白	¥5,600
<p>ぶどう品種:ムロン・ド・ブルゴーニュ(ミュスカデ) 100% ナントから15km南東に位置するモニエール村Monnieresのぶどう。斑レイ岩Gabbro土壌。10HLのアンフォアjarreで9か月熟成。SO2含め添加物ゼロ。とても透明感のある色合い。北のハーブや野の草の香り、とても控えめな白い花の香り。自然な口当たりでフレッシュ！石清水を飲んだような純粋の極致の味わい。適度な酸とスーと流れるミネラル感がたまらない。キュヴェ名は、ぶどうが植わる土壌「ガブロ」土壌から醸すワインの道を究めた「ガブロ道」の意味を込めて命名。ラベルは葛飾北斎の浮世絵「波」をイメージした。</p>					
	優しく・優雅・ピュア	トマ・ブタン THOMAS BOUTIN		ロワール	
<p>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。彼がワイン造りに関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、きつと何かを感じるだろう！ 透明感ある味わいの先に、きつと何かを感じ取っていただけるはずだ。</p>					
⑤	QUALITY	ラ・キエット La Quillette, Vin de France	2021	赤	¥3,600
<p>ぶどう品種:ガメイ55%、カベルネ・フラン35%、グロクロ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瓶詰め時に少量添加。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、スイスイける味わい。</p>					
	ジュラの恵み 家族の継承	ドメーヌ・デ・ロンス DOMAINE DES RONCES		ジュラ	
<p>ひょんなことから出会ったジュラの「ドメーヌ・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。ドメーヌ・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年にはビ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ビオダイ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。化学肥料や農薬を一切使用せず、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。</p>					
⑥	QUALITY	フロラール、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に加え瓶詰め。淡い麦わら色。洋梨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>					




品番	スタイル	商品名	年号	色 Alc.	参考上代(税別)
	ジュラの恵み 家族の継承	ドメヌ・デ・ロンス DOMAINE DES RONCES		ジュラ	
⑦	QUALITY	シャラス、AOC コード・デュ・ジュラ Chalasse, AOC Côtes du Jura	2019	白	¥5,800
ぶどう品種: シャルドネ70%、サヴァニャン 30% 青色泥炭土土壌。即圧搾後、2品種とも600Lの木樽と一緒に野生酵母の働きで自然に発酵が始まる。そのまま同じ樽で24ヶ月樽熟。マロラクティック発酵終了後3g/HL、瓶詰め時に1.5g/HL亜硫酸添加。ノン・フィルター。淡い黄金色の色調。白い花の香りに洋ナシの黄色果実風味。まろやかな口当たりで、しっかりとした酸があり、ほんのりと酸化的なニュアンスがあり、ミネラリーな余韻が続く。					
⑧	QUALITY	ピノ・ノワール、AOC コード・デュ・ジュラ Pinot Noir, AOC Côtes du Jura	2022	赤	¥5,500
ぶどう品種: ピノ・ノワール100% 粘土質石灰土壌。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、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と一緒にステンレスタンクにて12か月熟成。マロラクティック発酵終了後3g/hl、瓶詰め時に1.5g/hlの亜硫酸を加え、フィルターには掛けず瓶詰め。黒紫掛かったルビーの濃い色調。ラルム(足)も厚みがあり、桑の実など森の赤黒果実の香り主体的で、野生味が感じられる。黒砂糖のニュアンスのある滑らかな口当たりで、山ぶどうのようなワイルドさがある味わい。ジュラとしては別格的にピノが十分に熟し、クラシックな良年の充実した味わいを堪能できる。今すぐに楽しめるが、10年後の成長が期待できるポテンシャル高いワイン。					
	全キュヴェ無添加 古樹の哲学	リリアン・ポーシェ LILIAN BAUCHET		 ポージョレ	
恐らく聞き馴染みのない名前と思うが、自然派ワインファンなら”フィリップ・ジャンボン”、と聞いてピン！とくる方もあるかも知れない。実は、ジャンボンの”ユヌ・トランシュ”で協力しているのが彼！ リリアンは、クリュ・ポージョレの中心地フルーリーを中心として、ムーラン・ナヴァンやポージョレ・ヴィラージュに7haの畑を所有している。彼の哲学は当然ながら自然そのもの。合成化学物質を使用しない自然栽培を実践している。特筆すべきは、樹齢の古さ。古いもので120歳、平均でも60年以上という樹齢の高さだ。その樹から収量わずか25hl/haと味わいの詰まったぶどうを収穫している。醸造は主にセメントタンクにてセミ・マセラシオンカルボニック、古い木製の垂直式プレス機で種が潰れないように優しくプレス、古樽で熟成。陽気で大らかな性格のリリアンらしいスケールの大きい、力強さを感じさせるワインだ。全キュヴェSO2完全無添加。					
⑨	ART	プラン・ベー Plan B, Vin de France	2021	白	¥4,900
ぶどう品種: スーヴィニエ・グリ、ミュスカリ リリアンは、ぶどう栽培者にとって最も脅威であるカビ系の病気に耐性のあるハイブリッド品種を導入したパイオニア！2016年から毎年植樹し、20種ものハイブリッド品種を栽培し、自然派生産者から将来のぶどう栽培への大きな期待を受けている！よく出来上がったこの白ワインはとてと薫り高く、ほおずきや柑橘の華やかな香りが立ち昇り、バラの花やライチの様な風味も感じられる。豊かな酸がありとてもフレッシュで密度のある味わい。13.0%					
⑩	QUALITY	ノー・スルフィット・ノー・クライ No Sulfite No Cry, Vin de France	2020	赤	¥4,900
ぶどう品種: ガメイ100% 花崗岩土壌。全房で15日間セメントタンクにて醸し、果皮が乾かない程度にときどきルモンタージュ実施。プレス、プレス後ステンレスタンクとファイバータンクで発酵、熟成。翌年の春フィルターにも掛けず亜硫酸も添加せず瓶詰め。淡いルビーの色調。グリオットチェリーやキルシュの香りがほのかな揮発と調和した豊かな香り、イチジクのふくよかな赤黒果実風味を感じられる。丸みのある優しい口当たりで、よく熟したイチジクの風味が広がる。やや甘みを感じるがうまく調和した味わい。13.5%					
⑪	ART	アモール・ファティ Amor Fati, Vin de France	2020	赤	¥4,900
ぶどう品種: ガメイ100% 太陽がよく照り、とてもよく熟し凝縮したぶどうが採れた年のみ造るキュヴェ。初めて造った2015ヴィンテージは、他のキュヴェは発酵がうまく進まなかったが、このキュヴェになるタンクだけは何もしなくても自然と発酵した。2020年は、'15、'18に続き3回目の造れた年。標高300mの砂岩質土壌に植わるぶどうを、全房でセミカルボニックで発酵。ルモンタージュ1回のみ実施し、3週間醸し。圧搾後ステンレスタンクで数か月熟成。清澄・フィルターなど一切行わず、SO2も加えず瓶詰め。キュヴェ名は、「自分の運命を愛せ」という意味。中心が黒みある紫掛かったルビー色。完熟イチゴやブルーベリーヨーグルトの風味。自然な口当たりでフレッシュ感あり、熟したイチゴ風味にショコラの香りが広がる。現時点でカット果汁風味はないが、'18に比べより生き生きとした味わい。15.0%					
◀ 今秋じっくり味わいたいワイン特集 ▶					
	次世代のアルザス	アンドレ・ロレール ANDRE ROHRER		アルザス	
⑫	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ラワリーな香り。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%					
	タヴェルの担い手	アレクサンドル・オット ALEXANDRE HOTE		コート・デュ・ローヌ(タヴェル)	
⑬	QUALITY	キュヴェ・アー・アッシュ Cuvée AH, Vin de France	2022	ロゼ	¥4,900
ぶどう品種: シラー50%、グルナッシュ25%、サンソー25% ヴァロング丘に位置する区画”トマ”のぶどう。粘土質石灰の下層土の上に丸い大きな石が堆積する畑。シラー、サンソーはタヴェルと同様のぶどうだがやや早く収穫。すべてのぶどうは全房で醸しをせず優しく圧搾され、タンクで発酵熟成後春に瓶詰め。SO2添加なし。夕日の様な茜色の美しい色調。グミや小赤果実、サクランボのジュレに、ほのかにガリグ(香草)を感じさせる香り。口に含むとさくらんぼゼリーの香りが広がり、穏やかな酸がやってきて、旨味がグーと力強く押し寄せ、淡く繊細な赤果実が力強くも長く続く。余韻がミネラル感をまとったオードヴィの様。まさにラングロールを彷彿とさせる香水の様に芸術的な香りに満ちたエレガントな味わい。アペラシオンが付いてない理由は、AOP規定ではグルナッシュを40-60%使用必要があるのに対して25%しか使用していない事と、通常のタベルに比べても淡い色調の為AOPを申請しなかった事による。14.0%					

ビエルソ初のナチュラル!	プエルタ デル ビエント PUERTA DEL VIENTO		ビエルソ (カスティーリャ・イ・レオン)		
	14 QUALITY	メンシア Mencía	2020	赤	¥3,400

ぶどう品種:メンシア100% 足でつぶしたブドウを500リットルのフレンチオークにて発酵熟成。冬の寒さのおかげで自然に清澄。やや黒みがかった輝きのあるカシス色。ブルーベリーや黒系果実のフレッシュなアロマと余韻にスミレなどのエレガントな香りが広がる。ビエルソで最もナチュラルな作りのメンシア!

13.5%



AOCロワール・ドック?!	アンヌ・パイエ ANNE PAILLET		ロワール		
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%

ミスター・ボバル!	セクスト・エレメント SEXTO ELEMENTO		バレンシア		
-----------	-------------------------------------	--	-------	--	--

セクスト・エレメントのラファは、バレンシアの伝統的黒ぶどう、ボバルで最高に美味しいワインを生み出す生産者。生産者仲間からも「ミスター・ボバル」と呼ばれている。ラファは子供の頃、家では常にぶどう栽培がなされており、祖父が自宅でワインを造っていた。20世紀中頃、栽培家たちは農協に収穫したぶどうを販売することで、この地域のワイン産業は一気に発展したが、しかしそれと同時に、農業の定期的な散布と工業的なワイン造りが広まり、昔ながらの自然なぶどう栽培・ワイン造りは失われてしまった。ラファは、お爺さんが行っていた本来のワイン造りを取り戻し、自然で美味しいワインを生み出すことを模索し始めた。ラファは幼い頃からぶどう栽培の手伝いをしてきたが、大学で農業を学びながら町のワイナリーでワイン造りの実習を行うようになった。さらにボバルという品種を研究し、醸造の博士論文も書き上げ、ボバルで最高のワインを表現するようになったのだ!ラファのワイン造りとは、祖先のノウハウと現在の知識を融合させ、昔のワインのフレーヴァーを再現し、今日の純粋さと完璧さを備えた、実に独特で刺激的なワインを生み出すこと。そのエレガントな味わいをぜひ一度お試しください。



16 QUALITY	エル・ロマーノ El Romano	2021	白	¥3,600	2ヴァンテージ同時リリース! 味わいが異なるので、是非、飲み比べてみてください。
------------	-----------------------------	------	---	--------	---

ぶどう品種:タルダナ80%、マカベオ20% バレンシアの内陸部、標高800m、粘土質の土壌に植わる樹齢50年の古木。マカベオは9月の初めに収穫し、タルダナは10月の半ばに収穫。それぞれ1日醸した後プレスし、ラファならではの発酵が始まる。通常のアルコール発酵では糖がエタノールに返還されるのみであるが、ラファはより複雑でエレガントなワインとするために、エタノール以外にもグリセロール、ブタンオールその他高級アルコールが生じる醸造を行う。その一つの手法が、先に発酵が始まったマカベオの酵母が含まれるマストを、タルダナに加えて発酵させるという手法だ。2番目の発酵が始まったら、ステンレスと木樽でそれぞれ発酵・熟成を行う。淡いイエローの色調。洋ナシやメロンの果実風味、マカデミアナッツの香りなど、控えめながら上品な香り。口に含むと程よい厚みとコクがあり、果実と酸・ミネラルの均整の取れた味わい。

14.0%

17 QUALITY	エル・ロマーノ El Romano	2022	白	¥4,300	14.0%
------------	-----------------------------	------	---	--------	-------

ぶどう品種:タルダナ60%、マカベオ40% 商品情報は21年を参照。
濃い目の色調の黄金色。艶のあるカリンなどのトロピカルフルーツのアロマと程よく熟した洋ナシの上品なニュアンス。口に含むと初めに高級アルコール由来のアタックは感じるものの、旨味を伴ったコクとグーズベリーのような酸味があり、全く重たく感じさせない均整の取れた味わい。

18 QUALITY	エル・ロマーノ・オレンジ El Romano, Vino Orange de Paraje	2022	橙	¥4,500	14.0%
------------	---	------	---	--------	-------

ぶどう品種:タルダナ80%、マカベオ20% バレンシアの内陸部、標高800m、粘土質の土壌に植わる樹齢50年の古木。名前が表す通り、熟していないタルダナは醸した際にグリーンノートが出やすいブドウ。従って長期間の醸しをするこのワインでは本来のアロマを生かすために可能な限り遅摘みをしたブドウを使用。手摘みで収穫したブドウを30日間醸した後プレスしフレンチオークにて12か月熟成。醸造中含め一切亜硫酸を加えず瓶詰め。オレンジがかった濁りある濃い目の黄金色。カリンやキンカンなどの黄色果実のアロマに、ピーチー、ナツメグなど、ほんのりと甘さを感じる複雑な香り。熟したニュアンスと酸味のバランスが良く、口に含んだ後に鼻に抜ける果皮のニュアンスも相まり、エレガントなワインに仕上がっている。

19 QUALITY	ダヴィデ&ゴリアテ David&Goliath	2022	赤	¥4,900	15.0%
------------	---------------------------------------	------	---	--------	-------

ぶどう品種:ボバル100% バレンシアの内陸部、標高900m、粘土質に植わる樹齢65年のバレンシア伝統品種。ボバルは濃いと思われているが、このドメーヌでは標高の高さ故清涼感を兼ね備えている。通常の醸しは5-10日間だが、ラファは全房で4か月と驚異的に長期の醸しをしている。その後バリックに移し、1年に渡りジュラで行われている全体的醸造を行う。全体的醸造とは、アルコール発酵と並行してマロラクティック発酵、シュール・リー熟成時のバトナーージュを同時に行うというもの。この手法により、リスクはあるが複雑な味わいを得ることができる。黒真珠を思わせるような濃い色調。良く熟したダークチェリーなどの黒系果実に、シダー(杉)やカカオ、シナモンなど、様々な香りが重層的に押し寄せる。果実の熟度の高さを感じさせる味わいだが、ホッとさせる優しさを持つココアのようなニュアンスも持ち合わせた秀逸なワイン。

20 QUALITY	オレンジ・ドゥルセ Orange dulce -500ml	2019	橙・甘口	¥6,300	17.0%
------------	---	------	------	--------	-------

ぶどう品種:マカベオ(ピウラ)100% 標高750メートルの粘土石灰土壌に植わるブドウを秋の終わりに手摘みで収穫。250日という驚異的な長さの醸しを行った後、フレンチオークで2年間ゆっくりと時間をかけて発酵・熟成。鮮やかなアンバーの色調。甘やかなカラメル、ブリュレしたような焦げ感などを伴った上品な味わい。細やかなタンニンも舌に残り他に無いようなユニークな味わいに仕上がっている。

《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

最新のカタログダウンロード



* 随時更新して参ります