

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

| | | | | | |
|------------------------|---|---------|--|---|---|
| 大手メゾンの対極「テロワール」シャンパーニュ | シャンパーニュ・バラ・マッソン CHAMPAGNE BARRAT-MASSON | シャンパーニュ | |  |  |
|------------------------|---|---------|--|---|---|

コート・ド・セザンヌ地区、セザンヌ村から南西に20km程に位置するヴィルノクス・ラ・グランド村に誕生した全く新しいRMメゾン。ルイック・マッソンと奥さんのオレリー・バラの2人が力を合わせ、2011年の収穫からシャンパンを造り始めた。2人の実家は共にぶどう栽培家で、両家の栽培をご主人のルイックが行い、醸造学者の資格を持つ奥さんのオレリーが醸造を担当する。ぶどう畑は合わせて7.5ha。シャルドネ90%、ピノ・ノワール10%という構成。コート・ド・セザンヌの特徴である石灰質土壌にマッチしたシャルドネを主体に、ピオロジック栽培で果実味を生かしたシャンパン造りを実践する。生き生きとした果実とフレッシュ感、ミネラルが大きな魅力だ！初年度は自社ラベルでの販売はわずか1.5haから12,500本のみと限定されており、他のぶどうは大手メゾンに販売している。

| | | | | | | |
|---|---------|----------------------------|---|-----------|-----|--------|
| ① | QUALITY | フルール・ド・クレ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ | Fleur de Craie, Non Dosé, AOC Champagne | NV (2019) | 泡・白 | ¥9,600 |
|---|---------|----------------------------|---|-----------|-----|--------|

ぶどう品種:シャルドネ100% デゴルジュマン:23年2月 原料ぶどうは2019年のみで瓶内2次発酵熟成30ヶ月と、限りなくミレジメに近い。長期熟成により強い酸が和らぎ、旨味が倍増し美味しく楽しめる味わい！補糖を必要のない位十分にぶどうを熟させ収穫。時間を掛け優しく压榨。発酵はステンレスと20%程樽も使用し、澱と共に9か月熟成。フィルターには掛けず不凍液も使用せず手で瓶詰め。キュヴェ名は”石灰の花”の意。淡いイエローの色調でクリーミーな細かい泡が綺麗に立ち昇る。熟した洋梨の充実した果実風味にハシバミの香りが感じられ、ひと回りスケールがアップした印象。口に含むと熟した洋梨果実が広がり、細やかな泡が舌をくすぐる。フレッシュだけではなく深みを感じさせる味わいに進化している。

| | | | | | | |
|---|---------|---------------------------|---|------------|-----|---------|
| ② | QUALITY | グラン・ダルジル、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ | Grain d'Argile, Non Dosé, AOC Champagne | NV (18&19) | 泡・白 | ¥10,000 |
|---|---------|---------------------------|---|------------|-----|---------|


ぶどう品種:シャルドネ65%、ピノ・ノワール35% 唯一複数収穫年がブレンドされているキュヴェで、2019年が80%と2018年が20%。プレスはキュヴェが60%とタイクが40%と上質な果汁を使用。木樽60%とステンレス40%にて補糖せずアルコール発酵行い、澱とともに9か月熟成。瓶熟を3年経て、不凍液は用いずルイックが自らの手でデゴルジュマン。キュヴェ名は”粘土の様に滑らかな手触り”の意。淡い黄金色に輝く色調で、細かい泡が真っ直ぐに立ち昇る。カリンや赤いリンゴの香りにエレガントな風味が印象的。優しい口当たりで非常にクリーミー。リンゴをかじった時のほとぼし果汁の様な生き生きと、落ち着きが共存した深みのある味わい。

| | | | | | | |
|---|---------|------------------------|--|-----------|-----|---------|
| ③ | QUALITY | マルガンヌ、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ | Les Margannes, Non Dosé, AOC Champagne | NV (2019) | 泡・白 | ¥13,600 |
|---|---------|------------------------|--|-----------|-----|---------|

ぶどう品種:シャルドネ100% 原料ぶどうは2019年収穫のみで瓶内熟成期間も満たしているため、事実上のミレジメ。ブトンBeton村の区画で、シレックスが多く含まれる為より深みとエレガントさが増す土壌。クール・ド・キュヴェ(1番+2番プレス)のみを用い、85%樽熟15%ステンレスタンクにて9か月発酵熟成。40か月瓶内発酵熟成させ、ドザー・ジュゼロにて打栓。淡いイエローの色調、泡は細かくクリーミーで永く続く。ハシバミの香ばしさ、カリンやレモンなど黄色果実の香りにレモンクリーム奥行あるエレガントな風味は別格的。口当たりはフレッシュで、黄色果実と樽のニュアンスが調和したふくよかさが感じられる。焦点の定まった味わいで、プリオッシュの永い余韻が非常に上品。キュヴェ名 ”マルガンヌ” はギリシャ語で真珠を意味する”マルガリタリー”のフランス古語。真珠の様に気高い輝きを意味する。生産数量 2000本

| | | | | | | |
|---|-----|-------------------------------|---|-----------|-----|---------|
| ④ | ART | ニュアンス・ド・コルノア、ノン・ドゼ、AOCシャンパーニュ | Nuances de Cornoie, Non Dosé, AOC Champagne | NV (2018) | 泡・白 | ¥17,200 |
|---|-----|-------------------------------|---|-----------|-----|---------|

ぶどう品種:ピノ・ノワール100% 石灰が80%と多く含まれる粘土質石灰土壌、区画”シャルモア”と”コレール”に植わる樹齢40年のぶどう。”クー・ド・キュヴェ”と呼ばれる優しいプレスの1番と2番絞りのみ使用。静置し自然にデブルバージュし、シャプタリザシオンはせず、45%は樽にて55%はステンレスタンクで澱と共に9か月発酵。瓶内2次発酵48ヶ月と長期で、フィルターには掛けずデゴルジュマン時はドザー・ジュ・ゼロにて瓶詰め。瓶詰め後も3-6か月以上瓶熟してから出荷。瓶内熟成期間36ヶ月以上のミレジメ規定より長期熟成！

| | | | | | |
|---------------|----------------------------------|------|---|---|---|
| 赤ひげのワインはエレガント | オリヴィエ・カルル OLIVIER CARL | アルザス |  |  |  |
|---------------|----------------------------------|------|---|---|---|

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ポトリティスが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、祖父母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ー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。

| | | | | | | |
|---|---------|-----------|----------------|------|-----|--------|
| ⑤ | QUALITY | バルブ・ア・ピュル | Barbe à Bulles | 2022 | 泡・白 | ¥4,500 |
|---|---------|-----------|----------------|------|-----|--------|

ぶどう品種:リースリング50%、ゲヴルツトラミネール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。

| | | | | | | |
|---|---------|---------------------------|----------------------------------|------|-----|--------|
| ⑥ | 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 | 泡・白 | ¥4,900 |
|---|---------|---------------------------|----------------------------------|------|-----|--------|

ぶどう品種: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、カステラや蜜っぽい風味、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！

| 品番 | スタイル | 商品名 | 年号 | 色 Alc. | 参考上代(税別) |
|---|---------------------|--|--------|------------------|----------|
| | 赤ひげのワインは エレガント | オリヴィエ・カルル OLIVIER CARL | アルザス | | |
| ⑦ | QUALITY | バルブ・ルージュ、ピノ・ノワール AOCアルザス Barbe Rouge, Pinot Noir, AOC Alsace | 2023 | 赤 | ¥4,700 |
| ぶどう品種:ピノ・ノワール100% 除梗し毎日軽くモンタージュしながら1週間醸し、圧搾後9か月に渡り100年の古いフドールにて熟成。ぶどう以外に一切何も加えず、瓶詰め時に1g/HLのSO2のみ添加。淡いグリオットチェリーの色調。チェリーやプラムの赤果実、木片やスパイスの香りなど、豊かでとてもエレガンスを感じる。吸い込まれるような魅力的な風味が印象的！優しいアタックで赤果実が口中に広がり、軽やかでありながら深い味わいを感じさせてくれる。アルザスのピノ・ノワールとして、傑出した高品質なワイン！ | | | | | |
| ⑧ | QUALITY | バルブ・ジョーンヌ Barbe Jaune | 2018 | 白 (産膜) | ¥6,900 |
| ぶどう品種:ゲヴルツラミネール100% '18は太陽豊かな年。南西向き斜面、シルト状の粘土質土壌(中粒)に植わる樹齢30年のぶどう。全房を即圧搾し、デブルバージュは殆ど行わない。野生酵母の自然な働きで発酵させ、産膜酵母下で澱と共に酸化的熟成を42ヶ月行った。SO2 45mg/L添加。色付きよいイエローの色調。黄桃の黄色果実風味とカマンベールチーズのような酸膜風味がハーモニーを奏でる。自然な口当たりで丸みあり。黄色果実やノアゼットの香りが口中に広がり、酸は丸く調和している。ジュラのヴァン・ジョーンヌを彷彿とさせる味わい。キュヴェ名は、ワインの色を自身の髪の色に例えた言葉遊び。 | | | | | |
| | 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 L'YONNIERE | ノルマンディ | | |
| 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。”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。 | | | | | |
| ⑨ | QUALITY | シードル・ペイザン Cidre Paysan | 2021 | シードル | ¥2,800 |
| 品種:林檎(マリー・メナール、バダン、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。 | | | | | |
| ⑩ | QUALITY | ポアレ AOPドンフロン Poiré, AOP Domfront | 2022 | ポアレ | ¥3,200 |
| 品種:洋梨(ボメラ、ゴベール、ブラン・ド・ブラン) 最上の洋ナシ品種”ブラン・ド・ブラン”を用いた特別キュヴェ！黄金色に輝き、泡はとても細かい。黄色リンゴやカリンの果実風味や渋さを感じる香りに、少々ひなびたシードルの様な風味。黄色果実や蜜っぽい風味が口中に広がり、スッキリとした味わいで果実の甘いニュアンスと仄かなタンニンが調和した上品な余韻。 | | | | | |
| ⑪ | QUALITY | ペア・シェイブド Pear Shaped | 2022 | シードル & ポアレ | ¥3,300 |
| 品種:ポアレ用洋梨とシードル用リンゴ リンゴと洋梨のブレンドという他にない画期的な飲み物！淡いアプリコットの色調で泡は細かくクリーミー。洋ナシの風味で、飲むとシードル用リンゴの苦みを感じ、豊かな酸もあり、鶏肉のクリーム煮などとの相性も抜群です。 | | | | | |
| ⑫ | QUALITY | ポアレ・フォッセ Poiré Fossey | 2022 | ポアレ | ¥3,400 |
| 品種:洋梨”フォッセ” 100% 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。蜜っぽさを感じる風味、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！ | | | | | |
| ⑬ | QUALITY | ピリュス PYRUS - 700ml | NV | リキュール | ¥4,300 |
| 原料:洋梨果汁75%、洋梨カルヴァドス・ドンフロンテ(AOP)25% 洋梨果汁に洋梨から造ったカルヴァドスを加え、18か月熟成させ瓶詰めさせたリキュール。”ポモー”の洋梨版。褐色掛かったオレンジ色、タルトタタンの様な蜜っぽくキャラメリゼした風味で、甘みと酸味がうまくバランス取れた味わい。亜硫酸無添加。 | | | | | |
| | 南国テロワール！ | ムチャード・レクラパール MUCHADA-LECLAPART | アンダルシア | | |
| シェリーの産地ヘレスに大改革が起こりつつある！大英帝国の世界拡大に伴い、シェリーは大部分が輸出されており、1970年代に入ると巨大ボデガが効率優先に走り、昔からのテロワールごとのワイン造りが完全に失われてしまった。そんな最中、本来のテロワールを生かしたワイン造りを行う生産者が登場した！それがアレハンドロ・ムチャードだ。元々考古学博士として活躍していたが、農業に興味を持ちシャンパーニュの生産者ダヴィッド・レクラパールで収穫からワイン造りを経験した事により彼の人生に転機が訪れた！2人で会社を設立し、2016年から画期的なワイン造りを始めた。実はこの地サンルーカル・デ・バラメダの特徴はシャンパーニュと同じ真っ白な石灰質土壌(アルバリサと呼ばれる)。20年以上の経験のあるダヴィッドとここで完璧なビオディナミを実践し、この土地の特徴を最大限発揮させたぶどう栽培を行っている。2人はワインのオフ・フレイバーがワイン本来の特徴を隠してしまうのを嫌うため、プレス時に最大5mg/Lとほんの少しだけSO2を加え、エレガントでTOPレベルのワインを造りだした！ヘレスの真の価値を、是非とも見出してください！パロミノ種を主体にテロワールをダイレクトに表現する為、産膜酵母を張らせない辛口白ワインです。各キュヴェ名は、ビオディナミの感性をキュヴェの特徴に合わせてフランス語で表現している。 | | | | | |
| ⑭ | ART | ユニヴェール Univers | 2020 | 白 | ¥5,800 |
| ぶどう品種:パロミノ パゴ”ミラフローレス”に位置する区画”プラテラ”の樹齢25年と若い樹のぶどうを、珪瑯加工した鋼鉄製タンクで発酵熟成。淡いイエローの色調。熟したカリンやマルメロ、黄桃など黄色果実の香りに、黄色リンゴも感じる。柔らかい口当たりで口中に黄色果実広がる。石灰のミネラル感と若干の苦み、そして僅かにキャラメルプリンの余韻が漂う。”ユニヴェール”は、ビオディナミの最も基本的な要素＝水・青を表現している。 | | | | | |



| 品番 | スタイル | 商品名 | 年号 | 色 Alc. | 参考上代(税別) |
|--|---------|---|--------|--------|----------|
| 南国テロワール! | | ムチャダ・レクラパール MUCHADA-LECLAPART | アンダルシア | | |
| 15 | ART | リュミエール Lumière | 2018 | 白 | ¥8,900 |
| ぶどう品種:パロミノ・フィノ プラテラの樹齢60年のぶどうを、ボルドー古樽で9か月熟成。麦わら掛かったレモンイエロー、ほのかに緑掛かった色調。白い花やパイナップルなど熟度を感じさせる果実風味、スダチの様な青さを感じさせる柑橘風味、ヴァニラに蜂蜜が重なるとても複雑な風味。口に含むと厚みを感じ、微かに苦みを感じる。熟成と共にポテンシャルが徐々に開く最も超熟タイプのキュヴェ。"リュミエール"とは日照豊かなこの土地を表しており、多くの喜びと力強さ、光・黄金色を表現。 | | | | | |
| 16 | ART | エトワール Étoile | 2021 | 白 | ¥9,700 |
| ぶどう品種:パロミノ・フィノ100% 歴史的なパゴであるミラフローレス・アルタに位置するパストラナ・バハ区画の樹齢60年のぶどうを、512Lのボタ(マンサニージャが熟成された木樽)で9か月熟成。印象的なゴールドの色調。パイナップルの豊かな南国果実に、バニラの高貴な香り、ターメリックのエキゾチックな香り、熟成したムルソーの様なゴージャスな香りが入り混じった傑出した風味!フレッシュな口当たり、調和のとれた味わいで、余韻にバナナの香り漂う。条件の整った年にしか造れない、恐ろしい程スケールが大きいワイン!エトワールとは星の事だが、火を表す。 | | | | | |
| 新世代の醸造家 | | シャトー・レスティニャック CHÂTEAU LESTIGNAC | 南西地方 | | |
| ベルジュラックの南部、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。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息する池などの中で複合農業が営まれている。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く、「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年にはネゴシアン「オー・レ・ミュール」Hors les Murs(HLM)を設立。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。 | | | | | |
| 17 | ART | アン・ブラン 19 〔CH〕 En Blanc XIX | 2019 | 橙 | ¥6,300 |
| ぶどう品種:ソーヴィニヨン各種、セミヨン、シュナン・ブラン、プチ・マンサン、クビユ、メルロ・ブラン、ミュスカデル、リスタン レスティニャックで傑出した白ワインが生まれる大きな理由である青粘土石灰質土壌に植えられた白葡萄。ドメーヌで栽培されている南西地方固有の伝統品種をほぼすべて使用。低温にて10日間の醸し。半分は樽発酵、半分はアンフォラにて発酵後にブレンド。さらに半分を樽、半分をアンフォラにて2年に渡り熟成させた。SO2無添加。アプリコットイエローの色調。エニシタなど黄色い花の香りに、黄桃やオレンジの果実風味、貴腐ワインに感じるような蜜っぼさ、紅茶やバターなど様々な風味が次々と押し寄せてくる。丸みのある自然な口当たりで、凝縮した酸がギュッと来る。熟したカリンの黄色果実や木の根など奥深い風味が広がる。しっかりとしたミネラル感にキャラメルや樽が重なった複雑な余韻が長く続く。 | | | | | |
| 18 | QUALITY | ヴァ・トゥ・フェール・ボワール 〔HLM〕 Va te Faire Boire, Vin de France | 2022 | 赤 | ¥3,600 |
| ぶどう品種: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。野生酵母の自然な動きにて発酵し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、軽やかなスマイ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。 | | | | | |
| 19 | ART | ランガス 〔CH〕 Racigas, Vin de France | 2018 | 赤 | ¥7,900 |
| ぶどう品種:メルロ 100% 真北向き石灰土壌の斜面に植わる樹齢50年超えのぶどう。表土がほとんどなく、岩盤から直接ぶどうが生えていることにより、力強さと豊かなフィネスが得られる。収穫されたブドウは小粒で、非常に凝縮しているため、醸し日数は短いにも関わらず十分にテロワールのエッセンスが抽出される。10日間ステンレスタンクで醸し後、30ヶ月12HLの卵型アンフォラ"Gres"にて細かい澱全とと共に熟成。瓶詰め時わずかに亜硫酸を添加。中心が黒味がかった深いルビー色で、縁が透明になるグラデーションの色調。グリオット(ダークチェリー)の赤黒果実にカカオが重なる印象的な風味。フレッシュで清流の様に流れる口当たり。グリオット果実が広がり、清涼感ある酸とカカオのサラサラしたタンニンが相まって、長い余韻を奏でている。熟成により更に複雑な味わいとなるであろう。 | | | | | |
| 20 | ART | ブラスト 〔CH〕 Blast Liqueureux - 500ml | 2019 | 白・甘 | ¥8,000 |
| ぶどう品種:セミヨン100% 樹齢73年。樹に実った状態で潜在アルコール度数30%まで過熟させコンフィ状態になったぶどうを、36時間掛けゆーくり圧搾。細かい澱と共に木樽にて熟成。栗色に美しく輝く。紅茶キノコや栗、栗の蜂蜜、アズノのコンフィ、森の下草やキノコなど複雑な風味。口中を滑らかに流れ、蜜の様でありながら重さがなく、スルスル飲めるスムーズさ。酸もしっかりしている。ウォッシュタイプのチーズに合いそう。 | | | | | |



《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