♪2021年10月現在庫ワイン一覧♪

＊2021年9月29日時点での在庫となります。

株式会社オルヴォー
TEL:03-5261-0243
FAX:03-5206-8557

ーシャンパーニューー

パスカル・ルジューヌ Pascal Lejeune	本拠地：シャンパーニュ　ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区　ムーシー村 栽培：Sustainable viticulture en Champagne（持続可能なブドウ栽培を行うシャンパーニュ）

パスカル・ルジューヌはヴァレ・ド・ラ・マルヌ地区、ムーシー村にある、レコルタンマニピュラン（葡萄栽培農家兼醸造業者）です。
パスカルとサンドリーヌが目指しているのは、シャンパーニュ本来の繊細で官能的な味わいを表現する事。
その為には土壌に最大限の尊敬を持つこと。彼らは自然と調和して仕事をしたいと願っています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブリュット　キュヴェ　100%ムニエ　ヴィエーユ・ヴィーニュ Brut Cuvee 100%　Meunier Vieilles Vignes	泡	NV	750	税込¥7,480 ¥6,800	○	
	葡萄：ムニエ100%　平均樹齢50年　（2015年収穫）地域：ムーシー（Moussy）南南東の急斜面　土壌：粘土、石灰石、シルト 醸造：アルコール発酵はステンレスタンクで行います。マロラクティック発酵、36か月の瓶熟成　ドサージュ：6g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	ブリュット　キュヴェ　ブルミエ・クリュ　ブラン・ド・ブラン NV Brut Cuvee Blanc de Blancs Premier Cru	泡	NV	750	税込¥7,700 ¥7,000	○	
	葡萄：シャルドネ100%　平均樹齢30年（2011年収穫）地域：コトー・シュッド・デペルネイ（Coteaux Sud d'Epernay）　草が 醸造：アルコール発酵はステンレスタンクで行います。マロラクティックは無し、72か月以上の瓶熟成　ドサージュ：5/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						

ーアルザスーー

ミューレ Mure	本拠地：アルザス南部オー・ラン　ルファック村 栽培：ビオディナミ（AB、Ecocert認証、2013年Demeter取得）

粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。
ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目トーマ・ミューレに代替りし、力強さにエレガンスが加わりました。
ドメーヌの他にミューレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。
自社畑はビオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいずれもビオロジック栽培から成ります。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ　ビオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥3,410 ¥3,100	○	BIOキュヴェにリニューアル
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール　樹齢：25年　熟成：12カ月 ドサージュ：8g/L　デゴルジュマンの日付を記載　★ビオロジック栽培の葡萄から作られるキュヴェにリニューアルしました。 JAN:3431441000385　クロージャー：DIAM Mytikコルク　認証：Euro Leaf						
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige	泡	NV	375	税込¥2,310 ¥2,100	○	ケース15本入り 在庫限り 以降BIOキュヴェ
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール　醸造：小樽と大樽で18カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000422　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige	泡	NV	1500	税込¥7,700 ¥7,000	△	ケース3本入り 在庫限り 以降BIOキュヴェ
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール　醸造：小樽と大樽で18カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000521　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クレマン・ダルザス　ロゼ Cremant d'Alsace Rose	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	○	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：ローファ地区泥灰土　醸造：短い浸漬で色素を抽出、樽12カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000347　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クレマン・ダルザス　ロゼ Cremant d'Alsace Rosé	泡	NV	1500	税込¥9,350 ¥8,500	△	ケース3本入り
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：ローファ地区泥灰土　醸造：短い浸漬で色素を抽出、樽12カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000545　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クレマン・ダルザス　グラン・ミレジム　ビオ Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2014	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄：シャルドネ、リースリング　土壌：ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土　醸造：228Lの樽　熟成：樽36か月 ドサージュ：1g/L　デゴルジュマンの日付を記載 JAN:確認中　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

＊ボトル形状の都合上、上記クレマンの混載出荷は出来かねます。ミューレのクレマン・ダルザス750ml同士での混載のみ可能となります。

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーアルザスー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルザス　アッサンブラージュ　ビオ Alsace Assemblage BIO	白	2019	1000	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄:ピノ・ブラン35%、シルヴァネール20%、リースリング10%、ピノ・グリ10%、ゲヴュルツトラミネール5%　樹齢:約35年 土壌:ローファ地区、粘土石灰質　醸造:天然酵母　残糖:2g/L　総酸度:7.6g/L　アルコール:13% JAN:3431449019013　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	リースリング　カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2018	750	税込¥3,410 ¥3,100	○	
	葡萄:リースリング　樹齢:35年　土壌:ルファック地区、粘土石灰質　醸造:天然酵母 残糖:0.1g/L　総酸度:7.8g/L JAN:3431449018047　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	リースリング　カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2018	375	税込¥2,200 ¥2,000	○	
	葡萄:リースリング　樹齢:35年　土壌:ルファック地区、粘土石灰質　醸造:天然酵母 残糖:0.1g/L　総酸度:7.8g/L JAN:3431449018245　クロージャー:スクリューキャップ/DIAMコルク(併用されています)　認証:Euro leaf						
	ゲヴュルツトラミネール　オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages	白	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄:ゲヴュルツトラミネール　樹齢:35年　土壌:ローファ地区、石灰質泥土　醸造:天然酵母 JAN:3431449018078　クロージャー:DIAM10コルク　認証:Euro leaf						
	ピノ・グリ　ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Sèches	白	2018	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	
	葡萄:ピノ・グリ　樹齢:35年　土壌:ローファ地区、粘土石灰質　醸造:天然酵母 残糖:7g/L　総酸度:7.5g/L　アルコール:14% JAN:3431449018054　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	シルヴァネール　オリジネル Sylvaner Originel	白	2018	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄:シルヴァネール　樹齢:40年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 残糖:4g/L　総酸度:8.5g/L　アルコール:12.5% JAN:3431449018023　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ピノ・ブラン　レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2018	750	税込¥2,750 ¥2,500	△	
	葡萄:ピノ・ブラン　樹齢:35年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 醸造:天然酵母　残糖:2.5g/L　総酸度:7.5/L　アルコール:13% JAN: 3431449018030　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	リースリング　コート・ド・ルファック Riesling Cote de Rouffach	白	2016	750	税込¥4,400 ¥4,000	1本	
	葡萄:リースリング　樹齢:40年　土壌:鉄分の多い赤い表土、粘土石灰質 残糖度:0g/L　アルコール度数:13.5%　総酸度:8.6g/L　収穫日:9月17日 JAN:3431441016041　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	ゲヴュルツトラミネール　コート・ド・ルファック Gewurztraminer Cote de Rouffach	白	2017	750	税込¥3,960 ¥3,600	○	
	葡萄:ゲヴュルツトラミネール　土壌:粘土石灰　樹齢:40年　醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。 残糖度:24.5g/L　総酸度:4.8g/L　アルコール度数:13% JAN:3431441017079　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	ミュスカ　シャペル Muscat Chapelle	白	2018	750	税込¥3,960 ¥3,600		
	葡萄:2/3ミュスカ・オットネル　1/3アルザス・ミュスカ　樹齢:[illegible] クロ・サン・ランドランの斜面麓。聖者ランドランの像を納めた小さな礼拝堂の隣に位置する区画。Rouffach(ルファック)の粘土・石灰質土壌 JAN:3431448019090　クロージャー:DIAM10コルク　認証:Euro Leaf						
	リースリング　フォルブルグ　グラン・クリュ　クロ・サン・ランドラン Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin	白	2017	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	葡萄:リースリング　樹齢:45年　土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖度:1.1g/L　アルコール度数:13.5% JAN:　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						

完売

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーアルザスー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ピノ・ノワール　アルジル・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2018	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　土壌:ローファ地区、粘土石灰質　熟成:樽(バリック) 醸造・熟成:20%全房、2%新樽熟成　総酸度:5.5g/L　アルコール度数:12.5% JAN:3431449017088　クロージャー:DIAM10コルク　認証:Euro Leaf						
	ピノ・ノワール　アルジル・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2018	375	税込¥2,640 ¥2,400	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　土壌:ローファ地区、粘土石灰質　熟成:樽(バリック) 醸造・熟成:20%全房、2%新樽熟成　総酸度:5.5g/L　アルコール度数:12.5% JAN:3431449018283　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf						
	ピノ・ノワール　"V" Pinot Noir "V"	赤	2018	750	税込¥8,800 ¥8,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:18年　土壌:黄土に覆われた粘土石灰質、斜面下部　醸造:70%全房　熟成:樽(新樽25%) ＊特級畑Vorbourgのブドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444018080　クロージャー:DIAM30コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール　クロ・サン・ランドラン Pinot Noir Clos Saint Landelin	赤	2016	750	税込¥12,100 ¥11,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:49年　土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面上部 醸造:70%全房　熟成:樽(新樽25%)　アルコール:12% JAN:3431442016088　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						

ヴィニョーブル　クリュール / Vignoble Klur

本拠地:アルザス　カッツェンタール村
栽培:ビオディナミ(Euro Leaf、Demeter認証)

17世紀よりカッツェンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。
特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、わずか1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びビオディナミの認定を受ける畑です。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2018)	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	葡萄:リースリング、ミュスカ 平均樹齢:45年 畑・土壌:花崗岩 栽培:ビオロジック、ビオディナミ 醸造・熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間デブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN: なし　クロージャー:王冠　認証:Euro Leaf/Demeter						
	アペル・デール　リースリング Appel D'R Riesling	白	2018	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄:リースリング　平均樹齢:50年　畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造・熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	イリ・ア・ド・ロール　ドン・レール　ヴァン・ド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	白	2018	750	税込¥6,050 ¥5,500	少量	販売条件品
	葡萄:ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ　平均樹齢:60年　畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。8日間果皮浸漬。タンクと樽で熟成 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	オ・グラン・デール・リースリング　グラン・クリュ　ヴィネック シュロスベルグ Ô Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2018	750	税込¥6,380 ¥5,800	少量	
	葡萄 :リースリング　平均樹齢:65年　畑・土壌:花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ　栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ　ヴァン・ド・フランス Quand le Chat n'est pas la　Vin de France	白	2015	750	税込¥7,700 ¥7,000	少量	
	葡萄 :ピノグリ　平均樹齢:35年　畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグの急斜面。花崗岩　栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。2年の古樽を使ってシュール・リーで長期熟成 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	ラ・ラング・オ・シャ　ヴァン・ド・フランス La Langue O Chat Vin de France	白	2015	750	税込¥7,150 ¥6,500	少量	
	葡萄 :非公開　平均樹齢:50年　畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ　花崗岩　栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾　24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵　9月までシュール・リーで熟成 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	少量	
	葡萄 :ピノ・ノワール　平均樹齢:45年　畑・土壌:ヒンテルブルグ、粘土石灰質　栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	タック・エ・グルー　ピノ・ノワール　1500ml Tack & Glou Pinot Noir 1500ml	赤	2017	1500	税込¥13,200 ¥12,000	少量	
	葡萄 :ピノ・ノワール JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

―ロワール―

ドメーヌ ド ラ ギャルリエール *Domaine de la Garreliere*	本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:ビオディナミ(Ecocert認証)

シノンから南、ビオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。
シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルゾー氏が、1973 年にここを訪問した瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。
ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとらわれないドメーヌを目指して、彼は情熱と愛情を仕事の全てに注ぎ込んでいます。
SO2添加も最低限に抑えています。ロワールの友人画家によるラベルも特徴的です。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ミリアール・デトワール ヴァン・ド・フランス・ムスー ブリュット・ナチュール Milliard d'Etoilles Vin de France Mousseaux Brut Nature	泡	NV (2018)	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄:シュナン・ブラン50%、カベルネ・フラン50%　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、メソッド・アンセストラル方式、手でデゴルジュマンし、樽熟成させたリザーブワインを20%加える。 JAN: 4589941391812　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー　トゥーレーヌ Le Blanc de la Mariée Touraine	白	2020	750	税込¥3,190 ¥2,900	△	
	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず　熟成:コンクリートタンク熟成 JAN:4589941391935　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・プティ・シュナン トゥーレーヌ Le P'tit Ch'nin Touraine	白	2020	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	
	葡萄:シュナン・ブラン　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌　醸造:天然酵母、全房発酵、空圧式プレス、コンクリートタンク熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941391942　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ トゥーレーヌ Le Chenin de la Colline　Touraine	白	2017	750	税込¥3,740 ¥3,400	○	
	葡萄:シュナン・ブラン　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌　醸造:天然酵母、全房発酵、空圧式プレス、コンクリートタンク熟成:コンクリートタンク熟成 JAN: なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	サンドリオン トゥーレーヌ Cendrillon Touraine	白	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	
	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン100%　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、1/3樽、部分的にMLF　熟成:1/3樽、ステンレスタンク　瓶詰め前にSO2を2g/HL添加 JAN: 4589941391843　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	サンドリオン トゥーレーヌ Cendrillon Touraine	白	2018	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	
	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン100%　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、空圧式プレス、1/3樽、部分的にMLF　熟成:1/3樽、ステンレスタンク　瓶詰め前にSO2を2g/HL添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	マルキ・ド・セー ヴァン・ド・フランス Marquis de "C" Vin de France	白	2018	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	葡萄:シャルドネ100%　土壌:桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック　熟成:樽熟成 JAN: 4589941391829　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	マルキ・ド・セー トゥーレーヌ Marquis de "C" Touraine	白	2015	750	税込¥4,400 ¥4,000	7本	
	葡萄:シャルドネ100%　土壌:桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック　熟成:樽熟成 JAN: なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	ル・ロゼ・ド・ラ・カバヌ トゥーレーヌ Le Rose de la Cabane　Touraine	ロゼ	2019	750	税込¥3,080 ¥2,800	○	
	葡萄:カベルネ・フラン100%　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、全房、直接圧搾　熟成:ステンレスタンク5か月 JAN: なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・ルージュ・デ・コルニュ トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2019	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	
	葡萄:カベルネ・フラン　土壌:粘土石灰質、桂土質土壌　醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク　熟成:コンクリートタンク JAN: 4589941391836　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ガメイ サン・トララ トゥーレーヌ Gamay Sans Tralala　Touraine	赤	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	
	葡萄:ガメイ　土壌:粘土石灰質、桂土質土壌　醸造:除梗、天然酵母、コンクリートタンク　熟成:コンクリートタンク JAN: 4589941391959　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ラ・キュヴェ・デュ・ビストロ トゥーレーヌ La Cuvée du Bistrot Rouge Touraine	赤	2015	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄:ガメイ2/3　カベルネ・フラン1/3　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造:天然酵母、ガメイ全房、カベルネ・フラン除梗　マセラシオン・カルボニック　熟成:タンク JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf						
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2015	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄:カベルネ・フラン　土壌:風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌、斜面上部　醸造:天然酵母、コンクリートタンク熟成:樽熟成12カ月 JAN: なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

―ロワール―

ジェレミー・ユシェ
Jeremie HUCHET

本拠地：ロワール　ナント地方　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ
栽培：ビオロジック（AB認証取得予定）

ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造りだす伝道師イヴ＆ジェレミー・ユシェ父子。
“終わらない旅”と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける、ミュスカデ新時代を築く造り手です。
25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深淵さを反映させるのです。
クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャポー・ムロン　ブラン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France	白	（2020）	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	葡萄：ムロン・ド・ブルゴーニュ50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　酸度：4.30g/L　アルコール度数 :12%　土壌：花崗岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　ロゼ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rose Vin de France	ロゼ	（2020）	750	税込¥1,980 ¥1,800	△	
	葡萄：ピノ・ノワール50%、ガメイ50%　酸度：4.59g/L　アルコール度数 :12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France	赤	（2020）	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄：ピノ・ノワール、ガメイ　酸度 :3.37g/L JAN:3760187003177　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine	白	2019	750	税込¥2,200 ¥2,000	少量	
	葡萄：ムロン・ド・ブルゴーニュ　土壌：角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ　ヴィーニュ・ド・1914 Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine Vigne de 1914	白	2019	750	税込¥3,080 ¥2,800	少量	
	葡萄：ムロン・ド・ブルゴーニュ　樹齢：1914年に植樹　土壌：角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 JAN:3584011470009　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

―ローヌ―

ドメーヌ　ラ　ロッシュ　ビュイシェール
Domaine de la Roche Buissiere

本拠地：コート・デュ・ローヌの東端フォコン村
栽培：ビオロジック（Ecocert認証）

コート・デュ・ローヌの中でも300～450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワンヌのセンスが感じられます。
1974年、ピエール・ジョリー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、 そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。
畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。
太陽を浴びたローヌらしさに冷涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO2の添加量は瓶詰め前15～20gもしくは無添加。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・ジョー　ヴァン・ド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄：グルナッシュ60%、シラー40%　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成：タンク熟成　＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						
	プティット・ジャンヌ　コート・デュ・ローヌ Petite Jeanne Cotes du Rhône	赤	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	
	葡萄：グルナッシュ80%、サンソー20%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、70%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	フロンフロン　コート・デュ・ローヌ Flonflon Cotes du Rhone	赤	2017	750	税込¥2,860 ¥2,600	△	
	葡萄：グルナッシュ80%、シラー20%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、70%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						
	フロンフロン　コート・デュ・ローヌ Flonflon Cotes du Rhone	赤	2014	750	税込¥2,750 ¥2,500	○	
	葡萄：グルナッシュ80%、シラー20%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、70%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前のSO2添加なし。 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						
	ガイア　コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhône	赤	[illegible]	[illegible]50	税込¥3,300 ¥3,000	×	
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ10%　土壌：粘土石灰質　醸造：[illegible]添加せず、天然酵母、80%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を15mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ル・クロー　コート・デュ・ローヌ Le Claux Cotes du Rhone	赤	（2008）	750	税込¥2,970 ¥2,700	○	
	葡萄：グルナッシュ70%、シラー30%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、80%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を15mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ロゼ　コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2020	750	税込¥2,750 ¥2,500	○	出荷可能
	葡萄：サンソー60%、グルナッシュ30%、シラー10% JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						

売切

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

―ローヌ―

ミカエル・ブール / Mickaël Bourg

本拠地：コルナス
栽培：ビオロジック（認証なし）

2004年マチュ・パレの元で働きながら自らのドメーヌ造りへの道を進みはじめます。
樹齢50～60年、わずか0.07ヘクタールの畑を購入、ビオロジックでブドウ栽培を始めました。
2006年には0.15ヘクタールのサン=ペレの畑を手に入れました。その手腕を買われ、巨人ティエリー・アルマンからサン・ペレの畑を分けて貰いました。
コルナスの葡萄はかのフィリップ・パカレやシャプティエが買い求めることからも実力の高さが伺い知れます。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コルナス　レ・プティ・ブー Cornas　Les p'tits Bout	赤	2014	750	税込¥7,700 ¥7,000	○	
	葡萄：シラー　土壌：粘土石灰混じりの花崗岩、花崗岩　醸造：樹齢ごとに手摘み、全房、タンク 熟成：15カ月樽熟成、瓶詰め前にタンクでアッサンブラージュ JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	コルナス　レ・プティ・ブー Cornas　Les p'tits Bout	赤	2014	1500	税込¥15,400 ¥14,000	△	
	葡萄：シラー　土壌：粘土石灰混じりの花崗岩、花崗岩　醸造：樹齢ごとに手摘み、全房、タンク 熟成：15カ月樽熟成、瓶詰め前にタンクでアッサンブラージュ JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

マス・ド・レスカリダ / Mas de L'Escarida

本拠地：アルデッシュ地方　サニヤック村
栽培：ビオロジック（認証なし）

畑の人ローラン・フェル氏は得意とするフィールドワークを生かし、アルデッシュ地区の有機栽培コンサルタントとして活躍しました。
2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。
サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨みが特徴的です。
必要な時以外は亜硫酸を添加しません。葡萄とテロワールの味の表現を楽しんでほしいこと。これが無添加のワインを造り始めた大きな理由なのです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラ・マイ・ポリダ　ヴァン・ド・フランス La Mai Polida Vin de France	白	NV (2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：ヴィオニエ　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：全房、天然酵母、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ラ・マイ・ポリダ　ヴァン・ド・フランス La Mai Polida Vin de France	白	NV (2019)	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：ヴィオニエ　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：全房、天然酵母、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ル・グラン・フレシメン　ヴァン・ド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン100%　土壌：砂岩、砂　醸造：全房、天然酵母、ステンレスタンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ル・グラン・フレシメン　ヴァン・ド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2019)	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン100%　土壌：砂岩、砂　醸造：全房、天然酵母、ステンレスタンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ソプレ・エ・ジョイヨス　ガメイ　ヴァン・ド・フランス Sople e Joios Gamay　Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,190 ¥2,900	×	
	葡萄：ガメイ　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ソプレ・エ・ジョイヨス　ガメイ　ヴァン・ド・フランス Sople e Joios Gamay　Vin de France	赤	NV (2016)	750	税込¥3,080 ¥2,800	△	
	葡萄：ガメイ　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ソタ・モン・ソレウ　ヴァン・ド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,190 ¥2,900	○	
	葡萄：メルロー　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：除梗、天然酵母、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ル・ラヴィ　ヴァン・ド・フランス Lo Ravi　Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,080 ¥2,800	○	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン50%、グルナッシュ50%　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：除梗、天然酵母、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ラ・ジネット（ブランデー+ジュニパーベリー+レモンピール） La Ginette 42% 500ml	ブランデー	(2018)	500	税込¥11,000 ¥10,000	△	
	ワインを蒸留して原酒を製造　2度の蒸留でアルコール度数72°のベースを造り、ジュニパーベリー、有機栽培のレモンの果皮を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42．4°に調整 JAN:なし　クロージャー：ガラス栓　認証：なし						
	ブズーク（ブランデー+コルシカの蜜柑+マダガスカルの胡椒） Bouzouk 42% 500ml	ブランデー	(2018)	500	税込¥11,000 ¥10,000	△	
	ワインを蒸留して原酒を製造　2度の蒸留でアルコール度数72°のベースを造り、蜜柑の果皮、マダガスカルの胡椒を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42．4°に調整 JAN:なし　クロージャー：ガラス栓　認証：なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーボルドーー

シャトー　レスカール
Château L'Escart

本拠地：ボルドー　アントル・ドゥー・メール地方　サン=ルーベ村
栽培：ビオディナミ(Ecocert,Demeter認証)

アントル・ドゥー・メール北部のサン=ルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。
1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。
当主ジェラール・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは淀みがなく伸びのある果実味があります。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー　レスカール　キュヴェ・エデン　ボルドー・シュペリウール 1500ml Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur 1500ml	赤	2015	1500	税込¥6,820 ¥6,200	○	
	葡萄：メルロー64%、カベルネ・ソーヴィニヨン24%、マルベック12%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：80%オーク樽12カ月、20%アンフォラ4か月 JAN: なし　クロージャー：DIAMコルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	シャトー　レスカール　キュヴェ・エデン　ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2018	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
	葡萄：メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：80%オーク樽12カ月、20%アンフォラ4か月 JAN:3451210190307　クロージャー：DIAM3コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	シャトー・レスカール　アガペ　プティ・ヴェルド　ボルドー・シュペリウール Château l'Escart Agape Petit Verdot Bordeaux Supérieur	赤	2018	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	葡萄：プティ・ヴェルド　土壌：砂利混じりの粘土石灰質　栽培：結実時に両側面から除葉　耕作時、収穫時の二度選果 醸造・熟成：低温浸漬　天然酵母　28日間のキュヴェソン　アンフォラ12か月熟成 JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	シャトー・レスカール　アガペ　マルベック　ボルドー・シュペリウール Château l'Escart Agape Malbec　Bordeaux Supérieur	赤	2018	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	葡萄：マルベック　土壌：砂利混じりの粘土石灰質　栽培：結実時に両側面から除葉　耕作時、収穫時の二度選果 醸造・熟成：低温浸漬　天然酵母　28日間のキュヴェソン　アンフォラ12か月熟成 JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

クロ・レオ　篠原麗雄(しのはられお)
Clos Leo

本拠地：ボルドー　カスティヨン
栽培：リュット・レゾネ

シャトー・ヴァランドローで働いていた日本人、篠原麗雄氏が2002年、0.82ヘクタールの小さな畑を購入して造り始めたワインです。
畑では、化学肥料を使わず、堆肥を使い、除草剤を使わず別の方法で除草を行います。
ビオディナミではありませんが、畑が良いコンデションになるようにコントロールしています。
機械ではなく手で出来ることを手で行う徹底的な品質主義を貫いています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・レオ　カスティヨン・コート・ド・ボルドー Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2019	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	10月中旬より出荷予定
	葡萄：メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20%　土壌：粘土石灰、砂利、砂 醸造：最新の機械で収穫を行い除梗しステンレスタンクで発酵、ミクロビラージュ。熟成：ステンレスタンクで20カ月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

シャトー　テルトル・ド・ラ・ムレール
Chateau Tertre de la Mouleyre

本拠地：ボルドー　サン=テミリオン地区
栽培：ビオロジック(カリテ・フランスAB認証)

サン=テミリオン東に位置するサン=ティエンヌ・ド・リス。わずか1.6ヘクタール、ビオロジックの小さな畑からテルトル・ド・ラ・ムレールは生まれます。
1994年からワインを生産しており、ブドウ畑ではビオロジック栽培を実践。2001年からオーガニック、カリテフランス認証を受けています。
当主エリック氏はテルトル・ロートブフで働いた経験を生かし、そのミジャヴィル哲学を継承した、超完熟主義とも呼べるワインを造り出しています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー　テルトル・ド・ラ・ムレール　サン=テミリオン　グラン・クリュ Chateau Tertre de la Mouleyre St-Emillion Grand Cru	赤	2015	750	税込¥11,000 ¥10,000	△	
	葡萄：メルロー80%、カベルネ・フラン20%　畑：1.6ヘクタール　土壌：粘土、砂、石灰　ヒトデ石灰岩の下層土 醸造：天然酵母　熟成：タンク内MLF後、新樽65%、タンク35% JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：AB						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーシュッド・ウエストー

シャトー　ラッソル Chateau Lassolle	本拠地：シュッド・ウエスト　コート・デュ・マルマンデ地区 栽培：ビオディナミ（認証なし）

シャトー・ラッソルは2002年、ステファニー・ルーセル女史によって設立されました。ラルー・ビーズ・ルロワに師事し、ビオディナミ農法マルマンデ伝統の古木、そして接ぎ木していない自根のブドウを用い、自由で大胆な発想でテロワールを転写したようなワインを造っています。フィロキセラ禍によって接ぎ木を施していない樹齢100年を越える古木、フラン・ド・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アド・ナチュラム ブラン　ヴァン・ド・フランス Ad Naturam Blanc　Vin de France	白	NV (2018+2020)	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：2018年50%と2020年50%、それぞれソーヴィニヨン・グリ70%、ソーヴィニヨン・ブラン30% (2018年)直接圧搾後、粘土製卵型タンク(グリ)砂岩質卵型タンク(ブラン)で発酵、12か月熟成。ブレンドしてアンフォラ12か月熟成。(2020年)ステンレスタンク発酵 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	ブラン・キ・タント　ヴァン・ド・フランス Blanc qui Tante Vin de France	白	NV (2017+2018)	750	税込¥3,960 ¥3,600	△	
	葡萄：セミヨン100%（自根）　樹齢：109年　　醸造：(2017年)全房　セメントタンク発酵、卵型タンクで4か月間熟成 (2018年)全房　発酵中に浸漬　2017年とブレンド後アンフォラで12か月間熟成、後ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	フェ・マン　ヴァン・ド・フランス Fée Main Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,080 ¥2,800	△	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン60%（17年が25%、18年が35%）、アブリュー40%（18年）　土壌：赤いグラーヴ・砂礫の脈 醸造：品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック　アッサンブラージュ後瓶詰め　瓶詰め時SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ラッソル　ヴァン・ド・フランス Lassolle Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,190 ¥2,900	完売	
	葡萄：カベルネ・フラン80%（内70%が2014年、30%が15年と16年）マルベック、フェルセルヴァドゥ　ヴィニヨン、メルロー、アブリューで20%）土壌：赤いグラーヴ・砂礫の脈 醸造：品種別に醸造　全房　カベルネ・フランは古樽、アンフォラ熟成　他はソレラ、コンクリートタンク6か月熟成　瓶詰め時SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	アド・ナチュラム　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Ad Naturam Rouge　Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	カベルネ・ソーヴィニヨン70%（17年75%、18年25%：樹齢30年）、アブリュー30%（18年：樹齢80年）土壌：砂礫、粘土石灰 醸造：低温マセラシオン、破砕せず　熟成：セパージュ毎にアンフォラで9か月熟成熟成　コンクリートタンクでアッサンブラージュ、3か月間タンク熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	ルージェ・ダンフォール　ヴァン・ド・フランス Rougé d'Amphore　Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	葡萄：アブリュー100%　2018年15%と2019年85%のブレンド　土壌：砂礫　醸造：35%全房のまま直接圧搾、 果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す　2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ルージェ・ダンフォール　ヴァン・ド・フランス Rougé d'Amphore　Vin de France	赤	NV (2017)	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：アブリュー100%　土壌：砂礫 "アンフォラの軽い赤、濃いロゼ"の意味。ルージェは赤（ルージュ）とロゼを掛け合わせた造語。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ジュス・ジュース　ヴァン・ド・フランス Just Juice Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：メルロー30%（樹齢70年）、マルベック30%（樹齢50年）、カベルネ・フラン30%（樹齢100年）、残り10%がアブリュー（樹齢80%）、フェル・セルヴァドゥ（樹齢70年） 土壌：砂礫　醸造：品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック　アッサンブラージュ後瓶詰め　瓶詰め時SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	クー・フラン　ヴァン・ド・フランス Coup Franc　Vin de France	赤	NV (17+18+20)	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	葡萄：カベルネ・フラン　100%　(2017年15%、2018年45%、2020年40%）樹齢：70年～100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ。醸造：除梗し破砕はせず 熟成：(2017年)ブルゴーニュ産の古樽12か月(2018年)2017年とブレンドしてセメントタンク30か月(2020年)50%を砂岩質水平アンフォラ6か月。50%をコンクリートタンク6か月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーラングドックー

ドメーヌ　ラ・フォン・ド・ロリヴィエ Domaine La Font de l'Olivier	本拠地：ラングドック　コート・ド・トング 栽培：環境保全認証（Certification environnementale des exploitations）

「ラ・フォン・ド・ロリヴィエ」はブリュノ・グラニエ氏によって1999年設立されたドメーヌ。
ラングドック屈指のアペラシオン、フォジェールの南端境界に位置するコート・ド・トング。オリーヴの樹が噴水のように植わっていることから名づけ
フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視（Haute Valeur Environnementale／HVE）」認定。
第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩。標高116～160メートルの畑からは生まれる非常にお値打ちなワインです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue	白	2019	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成：100%除梗、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし　クロージャー：DIAM1コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue	白	2020	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成：100%除梗、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング　1500ml Grenache Blanc Cotes de Thongue 1500ml	白	2017	1500	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成：100%除梗、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし　クロージャー：DIAM　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	レ・カラード　ラングドック・ブラン Les Callades Languedoc Blanc	白	2018	750	税込¥2,420 ¥2,200	9本	
	葡萄：ルーサンヌ50%、グルナッシュ・ブラン50%　醸造：ステンレスタンク　熟成：樽 特徴：黄色の色調。スイカズラやアヤメのような豊かなフローラルの香りと、しなやかで長い余韻を持っている。 JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	ロゼ　ヴァン・ド・フランス Rose　Vin de France	ロゼ	(2019)	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄：グルナッシュ・ノワール　1/3　サンソー　1/3　シラー　1/3　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：30～60年 醸造：ブドウ品種ごと別々に醸造　ダイレクトプレス　天然酵母　熟成：グラスファイバータンク JAN:なし　クロージャー：DIAM1コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	シラー　ヴァン・ド・フランス Syrah Vin de France	赤	2015	750	税込¥2,090 ¥1,900	14本	
	葡萄：シラー　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：10年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	シラー　ヴァン・ド・フランス Syrah Vin de France	赤	2018	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄：シラー　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：10年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	カリニャン　ヴィエイユ・ヴィーニュ　コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue	赤	2017	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	葡萄：カリニャン　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：75～130年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	カリニャン　ヴィエイユ・ヴィーニュ　コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes Cotes de Thongue　1500ml	赤	2015	1500	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：カリニャン　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：75～130年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング　バッグ・イン・ボックス3000ml Grenache Blanc Cotes de Thongue BIB 3000ml	白	2019	3000	税込¥5,500 ¥5,000	△	ケース4個入り
	葡萄：グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成：100%除梗、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:4589941391782　クロージャー：BIB　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	ロゼ　ヴァン・ド・フランス　バッグ・イン・ボックス3000ml Rose　Vin de France　BIB 3000ml	ロゼ	(2019)	3000	税込¥5,280 ¥4,800	△	ケース4個入り
	葡萄：グルナッシュ・ノワール　1/3　サンソー　1/3　シラー　1/3　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：30～60年 醸造：ブドウ品種ごと別々に醸造　ダイレクトプレス　天然酵母　熟成：グラスファイバータンク JAN:4589941391799　クロージャー：BIB　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	シラー　ヴァン・ド・フランス　バッグ・イン・ボックス3000ml Syrah Vin de France　BIB 3000ml	赤	2020	3000	税込¥5,280 ¥4,800	△	
	葡萄：シラー　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：10年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:4589941391805　クロージャー：BIB　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーラングドックー

ドメーヌ　クードレ Domaine Coudoulet	本拠地：ラングドック　ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 栽培：リュット・レゾネ（減農薬農法）

ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメーヌ・クードレ。協同組合から脱し、徹底した品質向上を目指して造られたワイン。
モンターニュ・ノワールの麓、ミネルヴォワ地区は周囲の山から吹きつける強い風「タラモンタン」により畑の湿気が吹き飛ばされて、
他より病気の少ない地域といわれます。またラングドック地方の中でも内陸部に位置するため、朝夕が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。
品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴィオニエ　ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc	白	2020	750	税込¥2,200 ¥2,000	○	
	葡萄：ヴィオニエ　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:3437540089238　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	シャルドネ　ペイ・ドック Chardonnay Pays d'Oc	白	2018	750	税込¥2,090 ¥1,900	◎	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質土壌　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:3437540089252　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ピノ・グリ　ペイ・ドック Pinot Gris Pays d'Oc	白	2017	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	葡萄：ピノ・グリ　土壌：粘土石灰質土壌　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:4589941390433　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ　ペイ・ドック Viognier de Fontgaline Pays d'Oc	白	2017	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄：ヴィオニエ　畑・土壌：粘土石灰　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：樽熟成6ヶ月 JAN:4589941391522　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	メルロー　ペイ・ドック Merlot Pays d'Oc	赤	2019	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄：メルロー　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：タンク JAN:3437540089191　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シラー　ペイ・ドック Syrah Pays d'Oc	赤	2019	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄：シラー　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：タンク JAN:確認中　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	シラー　ペイ・ドック Syrah Pays d'Oc	赤	2018	750	税込¥2,090 ¥1,900	5本	
	葡萄：シラー　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：タンク JAN:3437540089177　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ピノ・ノワール　ペイ・ドック Pinot Noir Pays d'Oc	赤	2020	750	税込¥2,200 ¥2,000	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：タンク JAN:3437540089184　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	プティ・ヴェルド　ペイ・ドック　＊スクリューキャップ Petit Verdot Pays d'Oc	赤	2018	750	税込¥2,200 ¥2,000	△	
	葡萄：プティ・ヴェルド　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：タンク JAN:3437540089207　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ル・ルージュ・ド・フォンガリーヌ　ペイ・ドック Le Rouge de Fontgaline Pays d'Oc	赤	2018	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン50%、メルロー40%、プティ・ヴェルド10%　樹齢：約20年　畑・土壌：石が多い粘土石灰 醸造・熟成：除梗、ピジャージュのみ　カベルネ・ソーヴィニヨンは新樽、メルローとプティ・ヴェルドはタンク、8か月熟成。 JAN:4589941391539　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	シャトー・セスラス　キュヴェ・オルリック　ミネルヴォワ Chateau Cesseras Cuvee Orlic Minervois	赤	2018	750	税込¥2,420 ¥2,200	2本	
	葡萄：シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25%　土壌：泥土、泥灰岩、砂岩 醸造：シラー・カリニャン除梗、破砕なし。カリニャンのみ全房　熟成：タンク15カ月 JAN:3437540089160　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャトー・セスラス　ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール Chateau Cesseras Minervois la Liviniere	赤	2016	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	葡萄：シラー70%、カリニャン10%、グルナッシュ10%、ムールヴェードル10%　土壌：泥土、泥灰岩、砂岩 醸造：シラー除梗、破砕なし。その他は混醸。　熟成：65%は樽で12カ月、残りはタンク JAN:3437540088392　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーラングドックー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ピノ・ノワール／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	価格改定 出荷可能
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：泥灰岩、粘土石灰質 醸造：半分除梗、半分全房　天然酵母　熟成：228Lの新樽で10か月　濾過、清澄なし JAN:4589941391683　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ムールヴェードル／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Mourvèdre Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	価格改定 出荷可能
	葡萄：ムールヴェードル　土壌：泥灰岩、粘土石灰質 醸造：半分除梗、半分全房　天然酵母　熟成：228Lの新樽で18か月　濾過、清澄なし JAN:4589941391690　クロージャー:天然コルク 蝋キャップ　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　プティット・シラー／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Petite Syrah Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2016	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	出荷可能
	葡萄：プティット・シラー　土壌：泥灰岩、粘土石灰質　醸造：半分除梗、半分全房　天然酵母　熟成：228Lの新樽で24か月　濾過、清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391706　クロージャー:天然コルク　蝋キャップ　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　プティット・シラー／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Petite Syrah Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	価格改定 出荷可能
	葡萄：プティット・シラー　土壌：泥灰岩、粘土石灰質　醸造：半分除梗、半分全房　天然酵母　熟成：228Lの新樽で24か月　濾過、清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391706　クロージャー:天然コルク　蝋キャップ　認証:なし						

ジェフ・キャレル *Jeff Carrel*	本拠地：ラングドック　ナルボンヌ 栽培：ビオロジック（AB、ユーロリーフ認証）

パリ生まれ。ワイン醸造学の国立卒業証書を取得した後、フランス各地でワイン造りを経験。
2000年には自身のコンサルタント会社を設立。現在でも南仏を中心に、コンサルタント業務を行っています。
サン＝ローラン＝ド＝ラ＝カブレリスにあった古いカーヴを改修して、2017年に「MAISON CARREL」を設立しました。
ジェフ・カレルの考える生物学的視点からのワイン。ラベルに描かれている男性は、カレル彼自身。鳥は環境保護へのシンボルとして描いています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ポワン・ド・ヴュ・ブラン　ヴァン・ド・フランス Point De Vue Blanc Vin de France	白	2018	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
	葡萄：リースリング70%、シャルドネ　30%　土壌砂質土壌（リースリング）　粘土石灰岩土壌（シャルドネ） 醸造：収穫は機械と手摘みの両方　天然酵母　醸造中のSO2の添加無し　シャルドネはマロラクティック発酵を行う　熟成：コンクリートタンク JAN：3700290103869　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	ポワン・ド・ヴュ・ルージュ　ヴァン・ド・フランス Point De Vue Rouge Vin de France	赤	2017	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
	葡萄：サンソー40%、シラー30%、カリニャン15%、グルナッシュ15%　土壌：粘土石灰質土壌、砂岩土壌　醸造：セパージュ毎、デレスタージュ、ルモンタージュ 醸造：手摘み　40%は全房　天然酵母　醸造中のSO2の添加無し　熟成：発酵後アッサンブラージュしてコンクリートタンク熟成 JAN:3700290103401　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/AB						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
〇1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ールーションー

ドメーヌ・デュ・ポッシブル＆オン・アタンダン・ラ・プリュイ Domaine du Possible & En Attendant la Pluie	本拠地：ルーション　ランサック村 栽培：ビオロジック（認証なし）

Possibleの名前通り、可能性への挑戦を目指すルイック・ルール氏。理想の畑を探し求め、古木が植わる畑と閉鎖された古い協同組合を手に入れたのです。
硫黄とボルドー液以外使わずにビオロジック栽培。片麻岩、シスト、花崗岩など多様な土壌と古木の個性を生かしたワインを造ります。
自分の目指すワインに向けて可能な限り突き進むんだ、そうすればできるんだ、という気持ちのあり方を示しています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ダンス・アンコール　コート・ド・ルーション Danse encore Côtes du Roussillon	白	2018	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン、マカブー　土壌：泥灰土シスト土壌　醸造：手摘み　一緒に圧搾、天然酵母、混醸 熟成：一部をステンレスタンク、一部を樽で発酵後8か月熟成　濾過・清澄せず　瓶詰め前にSO2を7mg/L添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	クゥール・トゥージュール　コート・ド・ルーション Cours Toujours Cotes de Roussillon	白	2018	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：マカブー、グルナッシュ・グリ、カリニャン・グリ　土壌：シスト土壌、花崗岩、片麻岩　醸造：全房、天然酵母 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・フリュイ・デュ・アザール　コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd　Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	
	葡萄：カリニャン、シラー　土壌：泥灰土シスト　醸造：全房、天然酵母、混醸、マセラシオンカルボニック 熟成：タンク8か月熟成　濾過・清澄せず　瓶詰め前にSO2を5mg/L添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・フリュイ・デュ・アザール　コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd　Cotes de Roussillon	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	
	葡萄：カリニャン70%、シラー30%　土壌：標高400Mのシスト、泥灰土　醸造：混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成：樽熟成7カ月、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・フリュイ・デュ・アザール　コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd　Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄：カリニャン70%、シラー30%　土壌：標高400Mのシスト、泥灰土　醸造：混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成：樽熟成7カ月、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・フリュイ・デュ・アザール　コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd　Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,300 ¥3,000	8本	
	葡萄：カリニャン、シラー　土壌：標高400Mのシスト、泥灰土　醸造：SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成：樽熟成7カ月、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャリヴァリ　コート・ド・ルーション Charivari　Cotes de Roussillon	赤	2018	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	コルクの刻印が2017の場合もあります。
	葡萄：カリニャン70%、シラー30%　土壌：標高400Mのシスト、泥灰土　醸造：混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成：樽熟成7カ月、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	セ・パ・ラ・メール　ア・ボワール　コート・ド・ルーション C'est pas la Mer a Boire　Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	葡萄：グルナッシュ、シラー、カリニャン　土壌：泥灰土、シスト　醸造：全房、醸し、マセラシオンカルボニック 熟成：タンク10か月熟成　濾過・清澄せず　瓶詰め前にSO2を7mg/L添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	セ・パ・ラ・メール　ア・ボワール　コート・ド・ルーション C'est pas la Mer a Boire　Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：グルナッシュ、カリニャン、シラー　土壌：シスト、片麻岩 醸造・熟成：品種・村ごとに4つのタンク醸造、3月にアッサンブラージュして10か月タンク熟成。　SO2を7mg/L添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	セ・パ・ラ・メール　ア・ボワール　コート・ド・ルーション C'est pas la Mer a Boire　Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	葡萄：グルナッシュ、カリニャン、シラー　土壌：シスト、片麻岩 醸造・熟成：品種・村ごとに4つのタンク醸造、3月にアッサンブラージュして10か月タンク熟成。　SO2を7mg/L添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	コウマ・アコ　コート・ド・ルーション Couma Aco　Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン　土壌：シスト 熟成：混醸、除梗、マセラシオン　熟成：古樽10か月、SO2を7mg/L添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ールーションー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コウマ・アコ　コート・ド・ルーション Couma Aco　Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン　土壌：シスト コウマ・アコとは、オキシタンの言葉でフランス語ではComme ça　本当のピュアなシラーの味わいはこうだよ！というキュヴェ名。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	コウマ・アコ　コート・ド・ルーション　1500ml Couma Aco　Cotes de Roussillon　1500ml	赤	2014	1500	税込¥11,000 ¥10,000	△	
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン　土壌：シスト JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	キ・ア・ビュ・ボワラ　ヴァン・ド・フランス Qui a bu Boira　Vin de France	赤	2018	750	税込¥3,080 ¥2,800	○	
	葡萄：シラー100%　土壌：片麻岩　収穫量：20hl/ha　醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、マセラシオンカルボニック、ピジャージュせず 熟成：グラスファイバータンクで12月中旬まで熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	トゥ・ビュ・オア・ノット・トゥ・ビュ　コート・デュ・ルーション Tout bu or not tout bu　Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	
	葡萄：グルナッシュ70%、ムールヴェードル30%　土壌：黒色泥灰土、シスト、粘土石灰 醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、MC　熟成：タンク80%、樽20%で半年、濾過・清澄せず、SO2ごく少量添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ロ・ア・ラ・ブッシュ　コート・ド・ルーション L'eau a la Bouche　Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30%　土壌：花崗岩 醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず　熟成：タンク80%、樽20%　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ロ・ア・ラ・ブッシュ　コート・ド・ルーション L'eau a la Bouche　Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,960 ¥3,600	○	
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30%　土壌：花崗岩 醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず　熟成：タンク80%、樽20%　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ロ・ア・ラ・ブッシュ　コート・ド・ルーション L'eau a la Bouche　Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥3,960 ¥3,600	○	
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30%　土壌：花崗岩 醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず　熟成：タンク80%、樽20%　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	パタケ　コート・デュ・ルーション Pataques　Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10%　土壌：粘土石灰、片麻岩 醸造：すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母　熟成：タンク100%、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	パタケ　コート・デュ・ルーション Pataques　Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10%　土壌：粘土石灰、片麻岩 醸造：すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母　熟成：タンク100%、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジャメ・ドゥー・サン・トロワ　ヴァン・ド・フランス Jamais deux sans Trois　Vin de France	赤	NV 2014+2015	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄：グルナッシュ100%　ポッシブル、ル・トン・デ・スリーズ、ル・ブー・デュ・モンド　三社最良のブドウの持ち寄り 醸造：生産者別、全房、マセラシオン・MC　熟成：タンクと古樽　三社アッサンブラージュ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジャメ・ドゥー・サン・トロワ　ブラン　ヴァン・ド・フランス Jamais deux sans Trois Blanc　Vin de France	白	NV 2016	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：マカブー。カリニャン・グリ(ポッシブル)、シャルドネ(ル・トン・デ・スリーズ)、ルーサンヌ(ル・ブー・デュ・モンド)　三社最良のブドウの持ち寄り 醸造：生産者別に異なる　熟成：3キュヴェをアッサンブラージュ後タンクで1年熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

ージュラー

ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ *La Cave de la Reine Jeanne*	本拠地：ジュラ　アルボワ 栽培：畑によって異なる

1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げたジュラのネゴシアンブランド。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。
ネゴシアンとしての利点を生かし、優れたブドウを購入することで幅広く、パフォーマンスに優れたワインを造っています。
この地方の最高のワインを保存するために作られた歴史あるカーヴが建設時のままの形で現在も残されています。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルボワ　シャルドネ　ビオ Arbois Chardonnay BIO	白	2015	750	税込¥4,730 ¥4,300	○	
	葡萄：シャルドネ(Ecocert認証)　土壌：白色泥灰土　醸造：全房　熟成：樽1年後、タンク6カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert						
	マクヴァン・デュ・ジュラ　ルージュ Macvin du Jura Rouge	赤	NV	750	税込¥8,250 ¥7,500	△	
	葡萄：トゥルソー　土壌：トリアス紀の粘土質2/3　ジュラ紀中期バジョシアン階の石灰質1/3 醸造・熟成：1/3をマール・ド・フランシュ・コンテ、2/3をシャルドネとサヴァニャンのジュース　樽熟成2年間 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ヴァン・ド・パイユ Arbois Vin de Paille	VP	2014	375	税込¥8,250 ¥7,500	△	
	葡萄：プールサール70%、サヴァニャン30%　残糖：130g/L　土壌：トリアス紀の粘土質2/3、バジョシアン階の石灰質1/3 醸造：藁の上で葡萄を干し、糖度を上げる。　熟成：樽2年 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml	VJ	2013	620	税込¥9,900 ¥9,000	9本	
	葡萄：サヴァニャン　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、空圧式プレス、タンク　熟成：228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

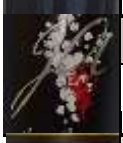
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ージュラー

ジェローム・アルヌー / Jérôme Arnoux

本拠地：ジュラ　アルボワ
栽培：畑によって異なる

1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。
こちらはこのネゴシアンからリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリースしているワインとなります。
栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。
大部分の畑では、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着の物のみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・デュ・ジュラ　ゼロ・ドサージュ　ブラン・ド・ブラン Crémant du Jura Zéro Dosage Blanc de Blancs	泡	2016	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	10月中旬より出荷予定
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質　醸造：空圧式プヌマティックで圧搾　ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵　40か月、澱と共に熟成させた後、ドサージュは施さず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　シャルドネ　カンテサンス Arbois Chardonnay Quintessence	白	2015	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質　醸造：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾　天然酵母 熟成：樽（新樽25%）12か月　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　シャルドネ・サヴァニャン　ニュアンス Arbois Chardonnay Savagnin Nuance	白	2018	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	葡萄：シャルドネ75%、サヴァニャン25%　土壌：粘土質50%、石灰質50%　醸造：除梗してデブルバージュ　空圧式プヌマティックで圧搾　天然酵母 熟成：サヴァニャンは小樽、シャルドネは大樽で2年半熟成　サヴァニャンは補酒せず　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　サヴァニャン　オータンティーク Arbois Savagnin Authentique	白	2016	750	税込¥5,170 ¥4,700	△	
	葡萄：サヴァニャン100%　土壌：トリアス紀の粘土質　醸造：除梗してデブルバージュ　空圧式プヌマティックで圧搾　天然酵母 熟成：補酒せず産膜酵母を張った状態で30カ月樽熟成　清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　サヴァニャン・マセレ　パラドクス Arbois Savagnin Macere Paradox	白	2020	750	税込¥6,380 ¥5,800	△	
	葡萄：サヴァニャン100%　土壌：トリアス紀の粘土質土壌 醸造：除梗して軽くデブルバージュ。空圧式で圧搾。ステンレスタ プロペラで攪拌させ、酸化と褐色化を防ぎます。熟成：4カ月ステンレスタンク熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　プールサール　シュブティル Arbois Poulsard　"Subtil"	赤	2020	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	10月中旬より出荷予定
	葡萄：プールサール　土壌：粘土質　醸造：除梗　ピジャージュしながら20日間のキュヴェゾン　天然酵母 熟成：タンクで8カ月　SO2少量添加　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ピノ・プールサール・トゥルソー　フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau　"Friandise"	赤	2019	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	10月中旬より出荷予定
	葡萄：ピノ・ノワール　プール・サール　トゥルソー　土壌：粘土石灰質　醸造：50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック　天然酵母 熟成：タンクで3カ月　SO2少量添加　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　トゥルソー　エクセプシオン Arbois Trousseau　"Exception"	赤	2019	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	葡萄：トゥルソー　土壌：石灰質「Les Corvées」と呼ばれる区画　醸造：除梗　ピジャージュしながら30日間のキュヴェゾン　天然酵母 熟成：オーク樽で12か月　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ピノ・ノワール　レヴェラシオン Arbois Pinot Noir Révélation	赤	2017	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗　ピジャージュしながら30日間のキュヴェゾン　天然酵母 熟成：オーク樽で12か月　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ピノ・ノワール　パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox	赤	2020	限定	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：粘土石灰質、南東向き。　醸造、熟成：除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml	VJ	2014	620	税込¥9,900 ¥9,000	3本	
	葡萄：サヴァニャン　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、空圧式プレス、タンク　熟成：228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

ル・クロ・デ・グリーヴ / Le Clos des Grives

本拠地：ジュラ　コート・デュ・ジュラ
栽培：ビオロジック（エコセール）

ジュラ地方で最も早い、1968年にエコセール認定を受けた生産者。コート・デュ・ジュラに約4ヘクタールの畑を所有している。
白はシャルドネ、サヴァニャン、赤はピノ・ノワール、プールサール、トゥルソーを栽培。
ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれれば最高の果汁を手に入れることができます。
2017年に「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」の共同経営者であったブノワ・ミュラン氏が買収。今後の品質向上が期待されます。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コート・デュ・ジュラ　シャルドネ　ミュージシエンヌ Cote du Jura Chardonnay Musicienne	白	2017	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	出荷可能
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質　醸造：全房のまま圧搾　果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない　80%樽（新樽率20%）20%ステンレス発酵 熟成：11ヶ月　キュヴェ名≪Musicienne≫は≪歌鶫（ウタツグミ≫ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ルージュ　ア・ゴルジュ・ルッス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2017	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	価格改定 出荷可能
	葡萄：ピノノワール　48%　トゥルソー　48%　プールサール　4%　土壌：粘土石灰質 醸造：除梗　果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない　熟成：品種ごと11か月ステンレスタンク熟成　キュヴェ名≪A GORGE ROUSSE≫は≪ノドグロツグミ≫ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーサヴォワー

ドメーヌ・ジェヌー　シャトー・ド・メランド *Domaine Genoux Chateau de Merande*	本拠地：サヴォワ　アルバン村 栽培：ビオディナミ(Ecocert認証)

アルバンは、かつてローマ帝国時代、フランスの都市ヴィエンヌからローマを結ぶ街道に位置していました。
2世紀より葡萄畑が存在していた歴史ある畑を担う気鋭のドメーヌです。真に偉大なワインは自然なワイン造りから生まれる、という信念を貫き、代々受け継がれてきた畑を丹念に育てています。透明感のあるミネラルとエレガンスが彼らのワインの代名詞です。

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラ・ベル・ロメイヌ　ヴァン・ド・サヴォワ　アルバン La Belle Romaine Vin de Savoie Arbin	完売		750	税込¥4,290 ¥3,900	×	
	葡萄：モンドゥーズ　土壌：キンメリッジ階の粘土石灰、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン 醸造：全房、8日間マセラシオン、天然酵母　熟成：ステンレスタンク8カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert						
	ラ・コント・ルージュ　ヴァン・ド・サヴォワ　アルバン La Comte Rouge Vin de Savoie Arbin	赤	2014	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：モンドゥーズ　土壌：キンメリッジ階の粘土石灰、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン 醸造：全房、15日間マセラシオン、天然酵母　熟成：古樽8か月、ステンレスタンク4か月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert						
	ヴァン・ド・サヴォワ　アルバン (N)45°30,506'(E)6°04.451' Vin de Savoie Arbin	赤	2013	750	税込¥5,720 ¥5,200	△	
	葡萄：モンドゥーズ　土壌：石灰、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン 醸造：全房、21日間マセラシオン、天然酵母　熟成：90%ステンレスタンク、10%古樽で18か月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert						
	ソン・アルテッス　ルーセット・ド・サヴォワ Son Altesse Rousette de Savoie	白	2015	750	税込¥4,290 ¥3,900	△	
	葡萄：アルテッス　土壌：キンメリッジ階の粘土石灰、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン 醸造：前清澄、天然酵母、グラスファイバータンク　熟成：グラスファイバータンクで12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert						
	ラ・グラン・ブラン　ヴァン・ド・サヴォワ　シニャン・ベルジュロン La Grande Blanc Vin de Savoie Chignin Bergeron	白	2015	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：ルーサンヌ　土壌：キンメリッジ階の粘土石灰、氷河の浸食によって形成され堆積したモレーン 醸造：前清澄、天然酵母、グラスファイバータンク　熟成：グラスファイバータンクで12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecocert/BIODYVIN						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
〇1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ ピエール=ルイ&ジャン=フランソワ ベルサン Domaine Pierre-Louis&Jean Francois Bersan	本拠地：ブルゴーニュ　サン=プリ 栽培：ビオロジック～ビオディナミ移行中（認証なし）

15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール=ルイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。
ブルゴーニュ唯一のソーヴィニヨン・ブランの産地サン=プリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さとシャブリ同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。
醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。
イギリスとの100年戦争時に塹壕として造られた、まるで迷路のように入り組んだ地下カーヴでゆっくりと熟成が行われます。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　アリゴテ Bourgogne Aligote	白	2017	750	税込¥2,750 ¥2,500	○	
	葡萄：アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ（果皮が黄金色のアリゴテ種）50%　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						
	サン=プリ Saint-Bris	白	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						
	サン=プリ Saint-Bris	白	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	3本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						
	サン・プリ　フィエ・グリ Saint-Bris Fyé Gris	白	2017	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	葡萄：フィエ・グリ100%　樹齢：平均5年　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌　熟成：樽 ソーヴィニヨン・ブランの亜種であるこの葡萄はピンクがかった果皮を持ち、サン=プリに繊細でエレガントな香りを与えてくれます。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サン=プリ　キュヴェ・マリアンヌ Saint-Bris Cuvee Marianne	白	2015	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：70%樽熟成（ドゥミ＝ミュイ）、30%ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャブリ Chablis	白	2019	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャブリ　キュヴェ・マリアンヌ Chablis Cuvée Marianne	白	2017	750	税込¥4,180 ¥3,800		完売
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階100%　醸造：天然酵母、 熟成：228リットルの3～4年樽で12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャブリ　プルミエ・クリュ　ボーロワ Chablis 1er Cru Beauroy	白	2017	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク50%、樽50% JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ブラン Bourgogne Cotes d'Auxerre Blanc	白	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄：シャルドネ　土壌：グランドーセロワ地区、粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：80%ステンレスタンク、20%樽熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ロゼ Bourgogne Cotes d'Auxerre Rosé	ロゼ	2017	750	税込¥3,520 ¥3,200	◎	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階 醸造：セニエ　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ルージュ Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階）　醸造：除梗、ステンレスタンク 熟成：60%ステンレスタンク、40%樽熟成 JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ・バール Domaine Bart	本拠地：ブルゴーニュ　マルサネ 栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

マルサネの礎を築いたクレール=ダユの系譜を受け継ぐバール家。
テロワールとミレジムの個性を尊重し、除草剤や化学肥料を使わずに育てた葡萄の純粋な果実を重視したワインを造っています。
収穫したワインの60%は自社で瓶詰めし、そこからおよそ3分の1を輸出します。残りの40%はネゴシアンに売却します。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マルサネ・ブラン　レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2017	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：シャルドネ・ミュスケ（ミュスカの香りを持つ亜種） この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし						
	マルサネ・ブラン　レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：シャルドネ・ミュスケ（ミュスカの香りを持つ亜種） この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし						
	マルサネ　ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2018	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土と砂に小石が混じる　醸造：天然酵母、2/3直接圧搾、1/3セニエ　熟成：タンク JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドール　ルージュ Bourgogne Cote d'Or Rouge	赤	2017	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽・タンク JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドール　ルージュ Bourgogne Cote d'Or Rouge	赤	2018	750	税込¥3,960 ¥3,600	◎	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽・タンク JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし						
	マルサネ　レ・フィノット（モノポール） Marsannay Les Finottes (Monopole)	赤	2017	750	税込¥4,620 ¥4,200	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：小石混じりの粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 （バール単独所有）北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし						
	マルサネ　レ・フィノット（モノポール） Marsannay Les Finottes (Monopole)	赤	2018	750	税込¥4,950 ¥4,500	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：小石混じりの粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 （バール単独所有）北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし						
	マルサネ　レ・ゼシェゾット Marsanny Les Echezots	赤	2016	750	税込¥5,280 ¥4,800	5本	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・ゼシェゾット Marsanny Les Echezots	赤	2017	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・ゼシェゾット Marsanny Les Echezots	赤	2018	750	税込¥6,380 ¥5,800	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies	赤	2016	750	税込¥5,280 ¥4,800	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies	赤	2017	750	税込¥5,280 ¥4,800	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies	赤	2018	750	税込¥5,830 ¥5,300	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

完売

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

	マルサネ　レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes	赤	2016	750	税込¥5,280 ¥4,800	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes	赤	2017	750	税込¥6,050 ¥5,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes	赤	2018	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・シャン・サロモン Marsannay Les Champs Salomon	赤	2014	750	税込¥6,270 ¥5,700	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:35年　土壌:小石混じりの粘土、オストレア・アクミナータ泥灰土　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・シャン・サロモン Marsannay Les Champs Salomon	赤	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:35年　土壌:小石混じりの粘土、オストレア・アクミナータ泥灰土　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・シャン・サロモン Marsannay Les Champs Salomon	赤	2017	750	税込¥6,820 ¥6,200	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:35年　土壌:小石混じりの粘土、オストレア・アクミナータ泥灰土　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　レ・シャン・サロモン Marsannay Les Champs Salomon	赤	2018	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:35年　土壌:小石混じりの粘土、オストレア・アクミナータ泥灰土　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成:樽 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ボンヌ・マール　グラン・クリュ Bonne Mares Grand Cru	赤	2018	750	税込¥38,500 ¥35,000	3本	限定商品
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:65年　畑・土壌:1.01ヘクタール　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬、ピジャージュとルモンタージュ 熟成:樽(新樽比率50%)13カ月熟成後、3カ月グラスファイバータンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャンベルタン　クロ・ド・ベーズ　グラン・クリュ Chambertin Clos de Beze Grand Cru	赤	2016	750	税込¥38,500 ¥35,000	7本	限定商品
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:50年　畑・土壌:0.41ヘクタール　醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬、ピジャージュとルモンタージュ 熟成:樽(新樽比率40%)13カ月熟成後、3カ月グラスファイバータンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ ドゥニ・ベルトー＆ベルトー・ジェルベ Domaine Denis Berthaut＆Berthaut Gerbet	本拠地：ブルゴーニュ　フィサン 栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

1975年から続くフィサンを中心としたドメーヌ。除草剤を一切使わず、グリーンハーベストなしでも収穫量が低く保たれている。
2012年より娘アメリーが参画し、初ヴィンテージから卓越した完成度を見せ、フィサンを代表するドメーヌの誕生と称賛されています。
新樽はほとんど使用せず、最大で24か月と比較的長い熟成期間を要します。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge	赤	2018	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均50年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	コート・ド・ニュイ=ヴィラージュ Côte de Nuits-Village	赤	2018	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	コート・ド・ニュイ=ヴィラージュ Côte de Nuits-Village	赤	2017	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン Fixin	赤	2018	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30～40年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン Fixin	赤	2017	750	税込¥6,050 ¥5,500	×	完売
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30～40年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン　レ・クロ Fixin Les Clos	赤	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン　レ・クレイ Fixin Les Crais	赤	2017	750	税込¥6,820 ¥6,200	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン　レ・クレイ Fixin Les Crais	赤	2012	750	税込¥6,160 ¥5,600	○	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン　レ・クレイ Fixin Les Crais	赤	2011	750	税込¥6,050 ¥5,500	○	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：平均30年 醸造：天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ　熟成：ポスト・マセラシオン、フードルでMLF JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン　プルミエ・クリュ　レ・ザルヴレ Fixin 1er Cru Les Arvelets	赤	2008	750	税込¥7,480 ¥6,800	△	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：40年 醸造：天然酵母、全房、低温浸漬　熟成：タンク6カ月、MLF後、樽（新樽35%）で12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジュヴレ・シャンベルタン Gevrey Chambertin	赤	[illegible]	[illegible]	税込¥8,800 ¥8,000	×	完売
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：30～40年 醸造：天然酵母、全房、低温浸漬　熟成：タンク6カ月、MLF後、樽（新樽30%）で12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジュヴレ・シャンベルタン Gevrey Chambertin	赤	2017	750	税込¥8,800 ¥8,000	少量	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：30～40年　小石の多いLes Craisの区画とLa Burieの2区画 醸造：天然酵母、全房、低温浸漬　熟成：タンク6カ月、MLF後、樽（新樽30%）で12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ・ロマネ Vosne Romanée	赤	2018	750	税込¥11,000 ¥10,000	少量	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：石灰岩、泥灰土　樹齢：50年 醸造：天然酵母、全房、低温浸漬　熟成：タンク6カ月、MLF後、樽（新樽30%）で15カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ ミッシェル・グロ Domaine Michel Gros	本拠地：ブルゴーニュ　ヴォーヌ・ロマネ 栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

1830年からヴォーヌ・ロマネで続く名家グロ家の6代目長男ミシェル・グロ。1975年から父、ジャン・グロと共にドメーヌで働き、1995年に継承した。妹はDomaine AF Gros、弟は Domaine Gros Frère et Soeur、従妹は Domaine Anne Grosを経営し、彼らも同様、グロ家の家業を続けている。独自の確固たる醸造哲学を持ち、ヴィンテージに関わらず、安定した品質のワインを造る。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ニュイ・サン・ジョルジュ　プルミエ・クリュ Nuits St Georges 1er Cru	赤	2008	1500	税込¥36,300 ¥33,000	△	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質（排水性の高い砂が多い表土）Les Vignes Rondes、Les Murgetの区画 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ニュイ・サン・ジョルジュ　プルミエ・クリュ Nuits St Georges 1er Cru	赤	2007	1500	税込¥36,300 ¥33,000	△	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質（排水性の高い砂が多い表土）Les Vignes Rondes、Les Murgetの区画 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	クロ・ヴージョ　グラン・クリュ　グランモーペルテュイ Clos Vougeot Grand Cru Grand Maupertuis	赤	2009	1500	税込¥60,500 ¥55,000		蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：クロ・ヴージョ上方、Grands Echezeaux境界に位置。 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　オー・ヴァロン Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Au Vallon	赤	2010	750	税込¥5,060 ¥4,600		蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　標高425～440mの高地、東南東向きの丘陵の斜面 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　フォンテーヌ・サン・マルタン Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine Saint Martin	赤	2016	750	税込¥5,280 ¥4,800	△	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：ジュラ紀オックスフォーディアン後期の石灰とマールが混ざった土壌 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ニュイ・サン・ジョルジュ　レ・シャリオ Nuits Saint Georges Les Chaliots	赤	2017	750	税込¥9,130 ¥8,300	△	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質（排水性の高い砂が多い表土） 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

ーブルゴーニューー

ラ・メゾン・ロマネ（オロンシオ） La Maison Romanee (Oroncio)	本拠地：ブルゴーニュ　ヴォーヌ・ロマネ 栽培：区画により異なるが、基本的にビオロジック

コント・ラフォンなど土壌を固めない、馬による畑耕作が注目されるブルゴーニュ。その馬を用いた耕作を請け負い、対価として葡萄を得る異色のネゴシアン、オロンシオ。工業的醸造用具を使わず、収穫した果実の味わいを尊重しています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マコン　ブラン　シャトー・ド・ベルゼ Macon Blanc Chateau de Berze	白	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	△	
	葡萄：シャルドネ　土壌：白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽とタンク 熟成：樽13カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マコン　ルージュ　シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	○	
	葡萄：ガメイ　樹齢：70～90年　土壌：白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽とタンク 熟成：樽12カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マコン　ルージュ　シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze	赤	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	○	
	葡萄：ガメイ　樹齢：70～90年　土壌：白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽とタンク 熟成：樽12カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　ロンジュロワ Marsannay Longeroies	赤	2014	750	税込¥8,360 ¥7,600	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：ラヴォー渓谷沖積土の影響を受ける粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽 熟成：樽12カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	フィサン　レ・クロ Fixin Les Clos	赤	2014	750	税込¥8,800 ¥8,000	△	
	葡萄：ピノ・ファン　土壌：フィサン北側の粘土石灰質、南東向き　醸造：全房、天然酵母、樽 熟成：樽12カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジュヴレ・シャンベルタン　ラ・ジュスティス Gevrey Chambertin La Justice	赤	2013	750	税込¥13,200 ¥12,000	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：ラヴォー渓谷沖積土の影響を受ける粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽 熟成：樽13カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジュヴレ・シャンベルタン　ラ・ジュスティス Gevrey Chambertin La Justice	赤	2014	750	税込¥13,200 ¥12,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：ラヴォー渓谷沖積土の影響を受ける粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽 熟成：樽13カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ・ロマネ　オー・レア Vosne Romanee Aux Reas	赤	2014	750	税込¥19,800 ¥18,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽 熟成：樽13カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ・ロマネ　オー・レア Vosne Romanee Aux Reas	赤	2015	750	税込¥19,800 ¥18,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽 熟成：樽13カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ　パラン＆ジャック・パラン
Domaine Parent&Jacques Parent

本拠地：ブルゴーニュ　ポマール
栽培：自社畑ビオディナミ（2013年Ecocert認証取得、2017年Demeter認証取得予定）

17世紀から続くポマールの名門ドメーヌ・パラン。現当主アンヌ・パランはブルゴーニュにおける女性醸造家の先駆者でもあります。
自社畑ではビオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。
パランが最も力を入れているのはポマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボーヌ、モンテリーといったアペラシオンも生産されています。
ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事を行います。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	2018	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：シャルドネ　平均樹齢：15～25年　熟成：全房のままプレス、デブルバージュ（前清澄）、ステンレスタンク発酵、10カ月樽熟成。 コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。 JAN:3463260002189　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2013	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2014	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2016	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	蔵出しバックVT
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2017	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	ラドワ　プルミエ・クリュ　ラ・コルヴェ Ladoix 1er Cru La Corvée	赤	2015	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成：樽熟成14～16カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

ドメーヌ　グロ・フレール＆スール
Domaine Gros Frere&Soeur

本拠地：ブルゴーニュ　ヴォーヌ・ロマネ

1963年、ルイ・グロの遺産分割によってヴォーヌ・ロマネに誕生したドメーヌです。徹底した成熟度の高さを葡萄に求めます。
自然の求めるままにすることと技術の進歩を利用することの中間で均衡のとれた
“いつ飲んでも美味しいワインが優れたワイン”という哲学を体現したようなワインを造り出しています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ（サン・スフル） Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge(Sans Soufre)	赤	2017	750	税込¥4,950 ¥4,500	13本	
	葡萄：ピノ・ノワール JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ・デ・バシェ=ルグロ Domaine des Bachey=Legros	本拠地：ブルゴーニュ　サントネ村 栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

サントネ村に18世紀から6世代続くバシェ=ルグロ。1993年に若い二人の息子ルナックとサミュエルが加わり、エレガントで香り高いワインを造り出しています。
コート・ド・ボーヌ屈指の古木が植わる畑を所有しており、深みのある熟したタンニンを持ったスタイルが特徴的です。
減農薬農法（リュット=レゾネ）を用いています。出来るだけ化学肥料や除草剤を使用しないビオロジックに基づいています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　ブラン　サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin	白	2017	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：2000年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽3カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　ブラン　サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin	白	2018	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：2000年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽3カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　ブラン　スー・ラ・ロッシュ Santenay Blanc Sous la Roche	白	2018	750	税込¥5,940 ¥5,400	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：2000年に植樹　土壌：小石が多く混じる石灰が強い粘土質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　ブラン　プルミエ・クリュ　クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravières	白	2016	750	税込¥7,480 ¥6,800	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：2011年に植樹　土壌：粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　ブラン　プルミエ・クリュ　クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravières	白	2018	750	税込¥7,480 ¥6,800	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：2011年に植樹　土壌：粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ・モンラッシェ Chassagne Montrachet	白	2017	750	税込¥9,350 ¥8,500	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：2012年に植樹　土壌：Les Plantes Momieresの区画、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ・モンラッシェ Chassagne Montrachet	白	2018	750	税込¥9,350 ¥8,500	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1950年に植樹　土壌：Les Plantes Momieresの区画、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ レ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2017	750	税込¥12,100 ¥11,000	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1950年に植樹　土壌：Les Plantes Momieresの区画、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ レ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2018	750	税込¥12,100 ¥11,000	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1950年に植樹　土壌：Les Plantes Momieresの区画、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ピュリニー=モンラッシェ　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Puligny-Montrachet (Bachey-Legros et Fils)	白	2017	750	税込¥10,670 ¥9,700	×	完売
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1965年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質、Les Reuchauxの区画 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ピュリニー=モンラッシェ　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Puligny-Montrachet (Bachey-Legros et Fils)	白	2018	750	税込¥10,670 ¥9,700	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1965年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質、Les Reuchauxの区画 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ムルソー　レ・シュヴァリエール　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Chevaliers (Bachey-Legros et Fils)	白	2017	750	税込¥10,450 ¥9,500	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1970年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ムルソー　レ・シュヴァリエール　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Chevaliers (Bachey-Legros et Fils)	白	2018	750	税込¥10,450 ¥9,500	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：1970年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ムルソー　レ・ナルヴォー　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Narvaux (Bachey-Legros et Fils)	白	2017	750	税込¥10,450 ¥9,500	△	
	葡萄：シャルドネ						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
〇1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ムルソー　レ・グランド・シャロン　(バシェ=ルグロ・エ・フィス) Meursault Les Grands Charrons (Bachey-Legros et Fils)	白	2017	750	税込¥10,450 ¥9,500	△	
	葡萄:シャルドネ　樹齢:1970年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽2カ月　バトナージュ　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ムルソー　レ・グランド・シャロン　(バシェ=ルグロ・エ・フィス) Meursault Les Grands Charrons (Bachey-Legros et Fils)	白	2018	750	税込¥10,450 ¥9,500	△	
	葡萄:シャルドネ　樹齢:1970年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽2カ月　バトナージュ　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サン・トーバン　プルミエ・クリュ　レ・シャンプロット　(バシェ=ルグロ・エ・フィス) Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots (Bachey-Legros et Fils)	白	2017	750	税込¥8,250 ¥7,500	△	
	葡萄:シャルドネ　樹齢:1985年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽2カ月　バトナージュ　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サン・トーバン　プルミエ・クリュ　レ・シャンプロット　(バシェ=ルグロ・エ・フィス) Saint-Aubin 1er Cru Les Champlots (Bachey-Legros et Fils)	白	2018	750	税込¥8,250 ¥7,500	△	
	葡萄:シャルドネ　樹齢:1985年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽2カ月　バトナージュ　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マランジュ　ルージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2018	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1965年と1935年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成。新樽比率20%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャン・クロード　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1947年と1952年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャルム　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay Les Charmes Vieilles Vignes	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1950年に植樹　土壌:サントネ1級クロ・ルソー真下、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　プルミエ・クリュ　ラ・コム　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru La Comme Vieilles Vignes	赤	2015	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	完売
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1955年に植樹　土壌:シャサーニュ・モンラッシェ側、南東向き粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:樽(新樽30%)14か月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　プルミエ・クリュ　ラ・コム　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru La Comme Vieilles Vignes	赤	2015	750	税込¥7,370 ¥6,700	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1955年に植樹　土壌:シャサーニュ・モンラッシェ側、南東向き粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:樽(新樽30%)12か月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　プルミエ・クリュ　ラ・コム　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru La Comme Vieilles Vignes	赤	2016	750	税込¥7,370 ¥6,700	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1955年に植樹　土壌:シャサーニュ・モンラッシェ側、南東向き粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:樽(新樽30%)12か月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　プルミエ・クリュ　クロ・ルソー　レ・フルヌー　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2017	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　プルミエ・クリュ　クロ・ルソー　レ・フルヌー　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2018	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ・モンラッシェ　ルージュ　レ・プラント・モミエール　ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momieres Vieilles Vignes	赤	2017	750	税込¥6,820 ¥6,200	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1946年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ・モンラッシェ　ルージュ　レ・プラント・モミエール　ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momieres Vieilles Vignes	赤	2018	750	税込¥6,820 ¥6,200	△	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1946年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
〇1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニューー

ドメーヌ レ・シャン・ド・テミ Domaine Les Champs de Thémis	本拠地：ブルゴーニュ　ブーズロン村 栽培：ビオロジック

司法官として働いていたグザヴィエ・モワスネ氏が2014年にブーズロンに設立した新進ドメーヌです。ギリシャの女神Themisに由来して命名されました。
モワスネ家はかつてはニュイ・サン・ジョルジュに広大な畑を所有していましたが、既にその歴史は終わり、長い間ドメーヌ経営からは遠ざかっていました。
約12年間司法官として勤務していたグザヴィエ氏は、モワスネ家の原点であるドメーヌを再建する道を選びました。
畑の全てはビオ認証を取得し、手作業で丹念に育てられています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	メルキュレ　レ・ボスビュ Mercurey Les Bosbuts	赤	2016	750	税込¥4,180 ¥3,800	○	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：北側東向き斜面上部、石灰岩 醸造：　熟成：オーク樽（新樽10%） JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:Euro Leaf/AB/Ecocert						
	ブーズロン　レ・クルー Bouzeron Les Clous	白	2016	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：アリゴテ・ドレ　畑・土壌：東向き斜面、石灰質　樹齢：平均45年 醸造：天然酵母、ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:Euro Leaf/AB/Ecocert						
	ブーズロン　レ・コルセル　ヴィエイユ・ヴィーニュ Bouzeron Les Corcelles Vieilles Vignes	白	2015	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄：アリゴテ・ドレ　畑・土壌：西向き斜面、泥灰土　樹齢：1934年に植樹 醸造：天然酵母、樽　熟成：樽 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:Euro Leaf/AB/Ecocert						

ースペインーー

オチョ・イ・メディオ Ocho y Medio	本拠地：カスティーリャ　ラ・マンチャ地方　ウクレス

オチョ・イ・メディオ（スペイン語で8と1／2の意味）の畑は2005年に認可されたD.O.ウクレスの中に位置する標高850メートルの場所に位置しています。
ラ・マンチャと比べてもゆっくりと葡萄が成熟し、綺麗な酸味と完熟した果実とフェノールを両立させたワインです。
まるで雲の上を歩いているかのような畑から、エチケットがデザインされました。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャルドネ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2020	750	税込¥1,650 ¥1,500	△	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：30年 アルコール度数：12.5%　酸度：6.04g/L JAN:8436540220561　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2020	750	税込¥1,650 ¥1,500	◎	10月中旬より出荷予定
	葡萄：ガルナッチャ（グルナッシュ）　醸造：除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数：13.5% JAN:8436540221223　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	テンプラニーリョ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2020	750	税込¥1,650 ¥1,500	○	ヴィンテージ変更
	葡萄：テンプラニーリョ　樹齢：15年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220578　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	ティント・ヴェラスコ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla	赤	2019	750	税込¥1,650 ¥1,500	◎	
	葡萄：ティント・ヴェラスコ　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220585　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	マルベック　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2020	750	税込¥1,650 ¥1,500	○	
	葡萄：マルベック　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220554　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	マルベック　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2019	750	税込¥1,650 ¥1,500	12本	
	葡萄：マルベック　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220554　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーポルトガルー

グアポス・ワイン・プロジェクト GUAPOS WINE PROJECT	本拠地：ミーニョ

Guapos Wine ProjectはワインメーカーのBruno ValenteとDaniel Costaの二人が立ち上げたワインのブランドです。
ポルトガル北部のミーニョ地方に本拠地を構え、地域・気候・ブドウ品種の個性を尊重したワイン造りを進めていきます。
自社で畑は所有していませんが、長年の経験と人脈により優良な畑の所有者と契約し、畑の管理、ブドウ栽培を一緒に行い良質なブドウを手に入れています。
ポルトガル独自の多様性を維持しながらも以前とは違う個性を持つポルトガルワインを手掛ける新しいワインメーカーです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルディナ・エスプマンテ 600 ヴィーニョ・ヴェルデ ARDINA Espumante 600 Vinho Verde	泡	NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	◎	ケース8本入り
	葡萄：アヴェッソ、アリント、シャルドネ　土壌：花崗岩、サブリージョン・カヴァドにある標高150mの畑 醸造・熟成：タンクにて一次発酵させ、瓶内二次発酵。12か月熟成 JAN:5600232134051　クロージャー:コルク　認証：なし						
	アルディナ・アリント ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Arinto 450 Vinho Verde	白	2018	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	葡萄：アリント　土壌：花崗岩　サブ・リージョン　アマランテにある標高450mの畑 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134006　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	アルディナ・ローレイロ ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Loureiro 300 Vinho Verde	白	2018	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	葡萄：ローレイロ100%（樹齢16年）　土壌：花崗岩　サブリージョン・カヴァドにある標高300mの畑 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134013　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	カステロ・ネグロ・アヴェッソ Castelo Negro Avesso 350 Vinho Verde	白	2017	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄：アヴェッソ100%（樹齢15年）土壌：花崗岩（ドウロ渓谷）　サブリージョン・バイアンにある標高350mの畑 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134037　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ ヴィーニョ・レジオナル・ミーニョ Castelo Neglo Alvarinho 150 Vinho Regional Minho	白	2016	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄：アルヴァリーニョ　土壌：花崗岩 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134020　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	カステロ・ネグロ・ロゼ ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Neglo Rosé 250 Vinho Verde	ロゼ	2018	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	葡萄：トゥーリガ・ナショナル60%、エスパデイロ40%　土壌：花崗岩 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134044　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーオーストリアー

ヴァイングート　フランツ・アントン・マイヤー Weingut Franz Anton Mayer	本拠地：ニーダーエステライヒ　ヴァーグラム 栽培：ビオディナミ（認証なし）

2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァイングートです。
ヴァーグラム（Wagram）という名前は“Wogen“『雨』という言葉が転じた川岸を意味する言葉から来ています。
厚さ15メートルに及ぶレス土壌はこの地の原種、グリューナー・ヴェルトリーナーを代表とするブドウに最適です。
厳しい栽培と最新の設備から造られるワインは“楽しんで“飲んでもらいたいというモットーが感じられます。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リターヴォア　ヴァイス　1000ml Literwoar weiß　1000ml	白	NV （2019）	1000	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　土壌：レス土壌 アルコール：12% JAN:9120062162513　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	グリューナー・ヴェルトリーナー　エステライヒ Grüner Veltliner Österreich	白	2019	750	税込¥2,530 ¥2,300	○	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　土壌：南向き、深いレス土壌　樹齢：10～25年以上 アルコール：12.5% JAN:9120062162155　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	グリューナー・ヴェルトリーナー　ホッフライン Grüner Veltliner Hochrain	白	2015	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　土壌：南向き、テラス状、深いレス土壌　樹齢：25年以上 JAN:9120062160533　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ローター・ヴェルトリーナー Roter Veltliner	白	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	△	
	葡萄：ローター・ヴェルトリーナー　土壌：標高200Mのローム層、レス土壌　スクリューキャップ アルコール：12.5% JAN:9120062162384　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	リターヴォア　ロット　1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	2017	1000	税込¥2,200 ¥2,000	○	
	葡萄：ツヴァイゲルト　土壌：レス土壌　スクリューキャップ アルコール：12.5% JAN:9120062162100　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ツヴァイゲルト　エステライヒ Zweigelt Österreich	赤	2018	750	税込¥2,750 ¥2,500	○	
	葡萄：ツヴァイゲルト　土壌：深い砂利、砂質土壌　スクリューキャップ アルコール：13% JAN:確認中　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ツヴァイゲルト　エステライヒ Zweigelt Österreich	赤	2017	750	税込¥2,750 ¥2,500	△	
	葡萄：ツヴァイゲルト　土壌：深い砂利、砂質土壌　スクリューキャップ アルコール：13% JAN:9120062161943　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						

ーオーストリアー

ヴァイングート　クレメンス・シュトローブル Weingut Clemence Strobl	本拠地：ニーダーエステライヒ　ヴァーグラム 栽培：ビオディナミ（認証なし）

オーストリアの広告業界で名を馳せたクレメンス・シュトローブルが自らの第二の夢を叶えるために立ち上げた新進気鋭のヴァイングートです。
妥協を許さず妥協しない栽培と、醸造家のジェラルド・シュナイダーによるワインは何よりも品質を追求して採算を度外視して造られます。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リースリング　キルヒタール Riesling Kirchthal	白	2013	750	税込¥4,180 ¥3,800	5本	
	葡萄：リースリング　土壌：表土に砂利と小石、レス土壌、石灰岩　樹齢：5年 JAN:9120054990377　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	リースリング　ローゼンベルグ Riesling Rosenberg	白	2012	750	税込¥8,250 ¥7,500	9本	
	葡萄：リースリング　土壌：第三紀の赤い砂利　樹齢：5年 ローゼンベルグは間違いなくヴァーグラム最上の区画のひとつです。 JAN:9120054990148　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーオーストリアー

ヴァインバウ ユッタ・アンブロジッチ Weinbau Jutta Ambrositsch	本拠地：ウィーン 栽培：ビオロジック、ビオディナミ（認証無し）

著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。
すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。
今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。
すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アイン・リター・ヴィエン　1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2019	1000	税込¥3,520 ¥3,200	△	限定商品
	葡萄：グリューナー・フェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑：ドナウ川対岸、DÖBLING（デープリング）とFLORIDSDORF（フロリッツドルフ）　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	10月上旬より出荷可能
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑：ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2018	750	税込¥3,520 ¥3,200	△	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑：ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2016	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑：ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	シーヴェリンガー・ゲミシュター・サッツ　シーヴェリンガー・リンゲルシュピール Sieveringer Gemischter Satz Siveringer Ringelspiel	白	2016	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル（シャスラ）、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢：1948年、1952年に植樹された古木の混植　畑：19区、SIVERING（シーヴェリング） JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	限定商品
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル（シャスラ）、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢：1948年、1952年に植樹された古木の混植　畑：19区、SIVERING（シーヴェリング） JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル（シャスラ）、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢：1948年、1952年に植樹された古木の混植　畑：19区、SIVERING（シーヴェリング） JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	グリューナー・ヴェルトリーナー　ライゼンベアク Grüner Veltliner Reisenberg	白	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	限定商品
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　畑・土壌：Reisenberg　ウィーン特有の白亜質石灰岩主体 JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーオーストリアー

リースリング　ウトピー Riesling Utopie	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	限定商品

葡萄:リースリング(ラインリースリング)　畑・土壌:石灰岩、原生岩　熟成:ステンレスタンク
酸度:5.1g/l　残糖度:1.2g/l
JAN:なし　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし

グリューナー・ヴェルトリーナー　レヴィジオン Gruner Veltliner Revision	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	限定商品

葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー　畑・土壌:片麻岩、石灰岩　樹齢:1960年に植樹　熟成:ステンレスタンク
酸度:6.0g/l　残糖度:2.89g/l
JAN:なし　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし

ヴェルシュリースリング　フルシュテゴート Welschriesling Fürchtegott	白	2015	750	税込¥8,800 ¥8,000	△	限定商品

葡萄:ヴェルシュリースリング　熟成:樽
フルシュテゴート"恐怖の神"と言う名のワイン。一樽だけの特別なワインです。
JAN:なし　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし

リースリング　ローゼンガルテル Riesling Rosengartel	白	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	限定商品

葡萄:リースリング　畑:19区Nussberg(ニュスベルグ)の中でも最高の畑で斜面の中腹
JAN:なし　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし

ローター・ゲミシュター・サッツ　ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	出荷可能

葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー　樹齢:平均30年
畑:石灰質土壌
JAN:なし　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし

ローター・ゲミシュター・サッツ　ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2018	750	税込¥3,520 ¥3,200	×	

葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー　樹齢:平均30年
畑:石灰質土壌　アルコール度数:11%　残糖:1.4g/L
JAN:なし　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし

完売

ビオヴァイングート ヨハネス・ツィリンガー
Bioweingut Johannes Zillinger

本拠地:ヴァインフィアテル　フェルム=ゲッツェンドルフ
栽培:ビオディナミ(AB,Demeter認証)

オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィリンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。
ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。
従来の製法にとどまらず、多才な手法で«革命的»なワインを生み出します。
50種類以上ものハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考

レヴォリューション　アンセストラル Revolution Ancestral	白	(2019+2020) NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	△	

葡萄:2020年グリューナー・ヴェルトリーナー80%、2019年リースリング20%　樹齢:20～40年　栽培:30年間有機無農
醸造・熟成:2020年のグリューナー・ヴェルトリーナーを全房のまま圧搾。ステンレスタンク発酵させ発酵終了前に瓶詰め 発酵終了後に2019年のリースリングを加える。
JAN:9120016740637　クロージャー:王冠　認証:Euro Leaf/Demeter

ヴェルエ　ヴェルシュリースリング VELUE welschriesling	白	2019	750	税込¥2,750 ¥2,500	○	

葡萄:ヴェルシュリースリング　土壌:標高220M、北東向き、レス・石灰砂岩質　醸造:95%ステンレスタンク、5%アンフォラ
熟成:ステンレスタンク
JAN:9120016741252　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter

ヴェルエ　グリューナー・ヴェルトリーナー VELUE Grüner Veltliner	白	2019	750	税込¥2,750 ¥2,500	○	

葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー　土壌:標高220M、北東向き、レス・石灰砂岩質　醸造:95%ステンレスタンク、5%アンフォラ
熟成:ステンレスタンク
JAN:9120016741238　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter

ヴェルエ　リースリング VELUE Riesling	白	2019	750	税込¥3,080 ¥2,800	○	

葡萄:リースリング　土壌:標高210M、石灰質、砂岩質　醸造:95%ステンレスタンク、5%アンフォラ
熟成:ステンレスタンク
JAN:9120016741290　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter

ヴェルエ　ロゼ　カベルネ VELUE Rose Cabernet	ロゼ	2019	750	税込¥2,750 ¥2,500	△	

葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン95%、シラー5%　土壌:標高240M、砂岩質　醸造:95%ステンレスタンク、5%のシラーはアンフォラ
熟成:ステンレスタンク
JAN:9120016741313　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter

ヴェルエ　ロゼ　カベルネ VELUE Rose Cabernet	ロゼ	2018	750	税込¥2,750 ¥2,500	△	

葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン　土壌:標高240M、砂岩質　醸造:95%ステンレスタンク、5%アンフォラ
熟成:ステンレスタンク
JAN:9120016740972　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter

ヴェルエ　ツヴァイゲルト Velue Zweigelt	赤	2019	750	税込¥2,750 ¥2,500	△	

葡萄:ツヴァイゲルト　土壌:丘陵最上部、北向き斜面、南向き斜面　レス(黄土)と石灰砂岩質
醸造:開放発酵槽で果皮浸漬発酵　熟成:500リットルの古樽で9か月
JAN:9120016741399　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf/Demeter

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

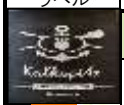
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーオーストリアー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	レヴォリューション　ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2020) NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄：シャルドネ（2020年）50%、リースリング（2013年～2019年）25%、ショイレーベ（2017年～2019年）25% 樹齢：平均35年　栽培：30年間有機無農薬、6年間ビオディナミ JAN:9120016740217　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション　ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera	ロゼ	(2016-2019) NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	×	
	葡萄：レースラー（2019年）50%、シラー（2018年、2019年）[illegible]ント・ラウレント（2016～2018年）10% 醸造：天然酵母で自発的な発酵、10%アンフォラで果皮浸[illegible]熟成：500Lの樽、ソレラ・システム JAN:9120016741030　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション　レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2016-2018) NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄：レースラー（2016～2017年）50%、ツヴァイゲルト（2017年）25%、カベルネ・ソーヴィニヨン（2017年）25% ＊温暖化に伴い、レゲントの酸が低くなってきたため、このロットからレゲントを除きカベルネの比率を高めています。 JAN:9120016740132 クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ブラン Parcellaire Blanc	白	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	限定商品
	葡萄：ヴェルシュリースリング68%、シャルドネ32%　土壌：北東向き斜面　石灰質砂岩　醸造・熟成：全房のヴェルシュリースリングをアンフォラ発酵500ℓ木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成　瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016741511　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　グリューナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	限定商品
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　樹齢：55年　栽培：25年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬　樽発酵　熟成：700Lのアカシア樽で20か月熟成 JAN:9120016741474　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　グリューナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白	2017	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　樹齢：55年　栽培：25年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬　樽発酵　熟成：700Lのアカシア樽で20か月熟成 JAN:9120016741139　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　フュメ・ブラン NUMEN Fumé blanc	白	2018	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	限定商品
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　樹齢：40年　栽培：30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母 500Lのアンフォラで果皮浸漬 100%樽発酵。温度管理せず。熟成：700Lのアカシア樽で18か月熟成。 JAN:9120016741214　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　リースリング NUMEN Riesling	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄：リースリング　樹齢：40年　栽培：33年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母　500Lのアンフォラで5～7日間果皮浸漬　アンフォラ発酵　熟成：700Lのアカシア樽で12か月熟成 JAN:9120016741214　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　ロゼ　ザンクト・ラウレント NUMEN Rosé St.Laurent	ロゼ	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	限定商品
	葡萄：ザンクト・ラウレント　樹齢：100年以上　栽培：35年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬　熟成：600Lのアカシア樽で2か月熟成 JAN:9120016741153　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

クリストフ・ホッホ *Christoph Hoch*	本拠地：クレムスタール 栽培：ビオディナミ（AB,Demeter認証）

クリストフ・ホッホは2013年に12代続くホッホ家を継承しました。
故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。
『こんなに酸が強いワインはスパークリングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。
ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2019+2020) NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー35%、ツヴァイゲルト35%、ソーヴィニヨン・ブラン10%、ミュスカオットネル10%、ブラウアー・ポルトギーザー10% 醸造：全房　天然酵母　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020011　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ロゼ・リュラル Rosé Rural	ロゼ泡	(2019+2020) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカオットネル30%　畑・土壌：ホレンブルグにある標高250～380m　礫岩質 醸造：225～1200L木樽を使用　天然酵母　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020219　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ロゼ・リュラル Rosé Rural	ロゼ泡	(L18) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	葡萄：ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカオットネル30%　畑・土壌：ホレンブルグにある標高250～380m　礫岩質 醸造：225～1200L木樽を使用　天然酵母　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020219　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ードイツー

ヴァイングート ヴァインライヒ
Weingut Weinreich

本拠地：ラインヘッセン　ベヒトハイム
栽培：ビオロジック

ヴァインライヒ醸造所はドイツのラインヘッセン地方、ベヒトハイムにあります。2009年から、ヤン・ヴァインライヒ、マーク・ヴァインライヒ兄弟で醸造所を運営しています。
現在では管理する畑の98%でオーガニックを実践しています。醸造においても大部分がぶどう畑由来の酵母を生かした自然発酵です。
2016年から醸造所独自の基準で造るナチュラルワイン 「Naturlich Weinreich(ナチュルリッヒ・ヴァインライヒ)」というシリーズをスタート。
上記シリーズは主にスキンコンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やろ過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトリングしています。

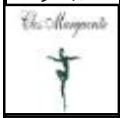
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴァインライヒ　ヴァイス Weinreich Weiss	白	2019	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄:リースリング40%、ミュラー=トゥルガウ30%、バッカス30%　土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:6.6g/L 酸度:5.4g/L JAN:4260215650285　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf ヴィーガン認証						
	セッコ　パールヴァイン Secco Perlwein	泡	NV	750	税込¥2,530 ¥2,300	○	10月中旬より出荷予定
	葡萄:リースリング40%、ミュラー=トゥルガウ30%、バフース(バッカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。　残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L JAN:4260215650100　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ヴァインライヒ　ロゼ Weinreich Rose	赤	2019	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄:ピノ・ノワール40%、ポルトギーザー40%、ムニエ20%　土壌:レスローム、石灰岩 残糖度6.8g/L 酸度:6.0g/L JAN:4260215650087　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	ヴァインライヒ　ロット Weinreich Rot	赤	2018	750	税込¥2,090 ¥1,900	○	
	葡萄:ドルンフェルダー50%、メルロー40%、カベルネ・ソーヴィニョン10%　土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:除梗、破砕し天然酵母で発酵。12ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	リースリング　トロッケン Riesling Trocken	白	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	出荷可能
	葡萄:リースリング　土壌:レスローム、石灰泥灰土　醸造:ステンレスタンクで発酵、6ヶ月間熟成 JAN:4260215650018　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	ピノ　ブリュット　ゼクト Pinot Brut Sekt	泡	2015	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄:ムニエ　樹齢:25年　土壌:ローム、レス　醸造:古い木樽(トノー)を使用して天然酵母で一次発酵 熟成:木樽(トノー)で一年間熟成　28～36か月の瓶内熟成　ドサージュ3g/l JAN:4260215650094　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	ペアレン・フォー・ディ・ザイエ　ペット・ナット Perlen vor die Säue Pet Nat	泡	(2018)	750	税込¥4,180 ¥3,800	×	
	葡萄:リースリング50%、シルヴァーナー50%　栽培:[illegible]　土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:自生酵母で一次発酵　20g/lの残糖の[illegible]して瓶内二次発酵　JAN:426021560346 JAN:4260215650346　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	タヘレス Tacheles	白	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	10月中旬より出荷予定
	葡萄:バッカス40%、ケルナー40%、リースリング20%　栽培:ビオロジック　土壌:ローム、レス、石灰岩　醸造・熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4～6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	白	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	葡萄:シャルドネ100%　栽培:ビオロジック　土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:葡萄はすべて除梗。4～6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650339　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig	赤	2019	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	
	葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50%　栽培:ビオロジック　土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:除梗　品種ごと果皮浸漬(4～6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650322　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig	赤	2018	750	税込¥3,630 ¥3,300	5本	
	葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50%　栽培:ビオロジック　土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:除梗　品種ごと果皮浸漬(4～6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650322　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						

ーニュージーランドー

クロ・マルグリット
Clos Marguerite

本拠地：南島マールボロ地区　アワテア・ヴァレー
栽培：サステーナブル(認証なし)

ボルドーでワイン造りを学び、経験を重ねたジャン=シャルルとマルグリット夫妻によるマールボロの小さなブティックワイナリーです。
二人は結婚して間もなく自分たちの畑を持つことを計画し、驚くべき可能性を秘めたマールボロにたどり着きました。
高い植密度、収量制限、重力システムなど旧世界の技術と哲学を新世界と融合させた、エチケットの通りバランスに秀でたワインを造っています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マールボロ　ソーヴィニヨン・ブラン Marlborough Sauvignon Blanc	白	2017	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	
	葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン　土壌:砂利質、サン=テミリオンのモラッセに酷似した泥灰土 醸造:全房、ステンレスタンク、デブルバージュ、低温発酵　熟成:ステンレスタンク、SO2添加少ない JAN:9421902153464　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	マールボロ　ピノ・ノワール Marlborough Pinot Noir	赤	2015	750	税込¥5,280 ¥4,800	○	
	葡萄:ピノ・ノワール　土壌:砂利質、サン=テミリオンのモラッセに酷似した泥灰土 醸造:除梗、破砕はしない、低温浸漬、高温発酵　熟成:樽(新樽10%)12カ月、SO2添加少ない JAN:9421902153501　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						

価格は全て税別表示となります。
各ワインのケース入数は750ml×12本となります。

在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり