♪2023年11月現在庫ワイン一覧♪

＊2023年11月1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）南南東向き急斜面　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						

完売

ーアルザスー

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¥4,290 ¥3,900	○	
	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 ドザージュ：8g/L デゴルジュマンの日付を記載 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　ビオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	375	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	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 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：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	1500	税込¥7,700 ¥7,000	△	ケース3本入り
	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　ビオ Cremant d'Alsace Rose BIO	泡	NV	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	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　★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:3431441000347　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	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	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	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:3431441016331　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。

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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	2020	1000	税込¥3,080 ¥2,800	○	
	葡萄:ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルツトラミネール12%　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:5g/L　総酸度:6.8g/L　アルコール:12.5% JAN:3431449020118　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	2021	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	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:4g/L　総酸度:7.2g/L JAN3431449021047　クロージャー:スクリューキャップ　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	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	
	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 残糖:19.6g/L　総酸度:5.2g/L JAN:3431449020071　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	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	×	
	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:4.5g/L　総酸度:6.1/L　アルコール:12% JAN: 3431449021030　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　欠品中						
	シルヴァネール　オリジネル Sylvaner Originel	白	2021	750	税込¥2,970 ¥2,700	△	
	葡萄:シルヴァネール　樹齢:約40年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 残糖:7g/L　総酸度:7.2/L　アルコール:13% JAN: 3431449021023　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ミュスカ　シャペル Muscat Chapelle	白	2019	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:26年　残糖:3g/L 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:3431449019068　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	リースリング　コート・ド・ルファック Riesling Cote de Rouffach	白	2018	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	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:1g/L未満　総酸度:9.8g/L JAN:3431441018045　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	リースリング　コート・ド・ルファック　ナチュール Riesling Cote de Rouffach "Nature"	白	2020	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄:リースリング　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。　収穫:2020年9月27日　残糖:1g/L以下　酸度:9g/L　アルコール度数:14% JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf　条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。						
	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	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	△	
	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 JAN:3431442020047　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	シルヴァネール　クロ・サン・ランドラン　キュヴェ・オスカー Sylvaner Clos St Landelin Cuvee Oscar	白	2020	750	税込¥6,380 ¥5,800	△	
	葡萄:シルヴァネール　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、南向き斜面下部 JAN:3431442016071　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	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　セレクシオン・ド・グラン・ノーブル Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin Sélection de Grains Nobles	SGN	2016	500	税込¥13,200 ¥12,000	11本	
	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:193g/L　アルコール度数:9.5% JAN:確認中　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール　アルジル・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	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:樽熟成(9%新樽)　総酸度:5.7g/L　アルコール度数:12% JAN:3431449021085　クロージャー:圧搾コルク　認証:Euro Leaf						
	ピノ・ノワール　"V" Pinot Noir "V"	赤	2020	750	税込¥9,350 ¥8,500	限定	
	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:3431444021080　クロージャー:DIAM30コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

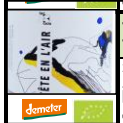
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーアルザスー

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	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	販売条件品
	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　条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。						
	アペル・デール　リースリング Appel D'R Riesling	白	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	○	
	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						
	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	2019	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
	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　完売						
	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	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	△	
	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						
	テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France	-	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	割当	販売条件品
	葡萄:ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール　平均樹齢:40年 醸造:熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter　条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。						
	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	-	(2021)	750	税込¥6,600 ¥6,000	割当	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。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter　条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。						
	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	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	△	
	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						
	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	△	
	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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

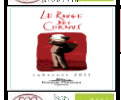
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

―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・プルゾー氏が、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 (2022)	750	税込¥5,720 ¥5,200	△	
	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						
	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 (2019)	750	税込¥5,060 ¥4,600	△	
	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　ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	◎	
	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　ヴァル・ド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	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						
	サンドリオン　ヴァル・ド・ロワール Cendrillon Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	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:全房、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1.5g/HL添加 JAN: 4589941391843　クロージャー:天然コルク　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	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	○	
	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: 4589941392154　クロージャー: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	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	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: 4589941392154　クロージャー: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	2019	750	税込¥4,950 ¥4,500	○	
	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　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						
	ル・ルージュ・デ・コルニュ　トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	○	
	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:一部圧搾コルク　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	2020	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	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　ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala　Val de Loire	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	◎	11月6日頃より出荷可能
	葡萄:ガメイ　土壌:粘土石灰質、桂土質土壌　醸造:全梗で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク　熟成:コンクリートタンク 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	シナブル　トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	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: 4589941392314　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

ーロワールー

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	(2022)	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	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	(2022)	750	税込¥2,530 ¥2,300	△	
	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	(2021)	750	税込¥2,530 ¥2,300	○	
	葡萄：ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー　シュナン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Chenin Vin de France	白	(2020)	750	税込¥2,640 ¥2,400	◎	
	葡萄：シュナン・ブラン　土壌：軽い砂質土壌 醸造・熟成：コンクリートタンク JAN:3760187940007　クロージャー:スクリューキャップ　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	2020	750	税込¥2,420 ¥2,200	△	
	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	2020	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	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						
	ラ・クロワ・ド・ヴィーニュ　ヴァン・ド・フランス La Croix de Vigne Vin de France	白	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄:フィエ・グリ100%　土壌：花崗岩の変成した砂質土壌の区画 醸造・熟成：樽熟成9か月 JAN:3584011670003　クロージャー：コルク　認証：なし						
	ル・ポワリエ・ノワール　ヴァン・ド・フランス Le Poirier Noir Vin de France	赤	2020	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄:ピノ・ノワール100%　土壌：花崗岩と片麻岩の変成した岩盤、粘土砂利・砂質土壌の区画 醸造・熟成：樽熟成18か月 JAN:3584011671116　クロージャー：コルク　認証：なし						

ドメーヌ　テール・ブルー / Domaine Terres Bleues

本拠地：ロワール　ペイ・ナンテ地方
栽培：ビオディナミ(Ecocert／Demeter認証)

グザヴィエ・ハーディーは1997年環境エンジニアとして起業しました。20年に渡り環境分野に携わったのち、2017年会社を売却。2018年よりラ・シャペル・グランにてワイン造りに携っています。
エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。
深い海の青さを思わせるブルーシストが豊富な総面積1,5haの小さな畑には、2013年,2014年,2019年と三度の植樹により植わっています。
2013年、同地区ではじめての、また唯一のワイン農家Terre Bleuresが産声を上げたのです。

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
	ジャネットVO　ヴァン・ド・フランス Jeanette VO Vin de France	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	割当品
	葡萄：ピノ・グリ45%、ピノ・ノワール55%　アルコール度数：13% 醸造・熟成：ピノ・グリとピノ・ノワールを同時に直接圧搾　タンク発酵　古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　蝋キャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						
	バラカ　ヴァン・ド・フランス　ロゼ Baraka Vin de France Rosé	ロゼ	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	割当品
	葡萄：グロロー100%　畑・土壌：青いシスト　アルコール度数：11% 醸造・熟成：1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　蝋キャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						
	マ・ガランス　ヴォワイヤジュース　ヴァン・ド・フランス　ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge	赤	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	限定品
	葡萄：グロロー100%　畑・土壌：青いシスト　アルコール度数：11% 醸造・熟成：直接圧搾　天然酵母　古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　蝋キャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						
	XH2　ヴァン・ド・フランス　ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　畑・土壌：青いシスト 醸造・熟成：天然酵母で10日間発酵。その後、8カ月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　蝋キャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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―

シャトー・ド・フォス=セッシュ
Cha teau de Fosse-Se che

本拠地:ロワール　ソミュール地方　ヴォデルネ
栽培:ビオディナミ(Ecocert／Biodyvinr認証)

シャトー・ド・フォス=セッシュ、西暦800年から1,000年にかけてのこと。この地方ではシトー派に先行していたベネディクト派の修道士たちによって建立された醸造所です。
この地域は国によるLPO(Ligue de la Protection des Oiseaux)長寿保護地区に指定されています。2018年12月1日、LPOの協力と助言の元、100種以上の野生動物保護シェルターがフォス=セッシュに設置されました。
1996年、双子の兄弟ギヨームとエイドリアン、母親のフランソワーズ、そして義父のウェリはマダガスカルのブドウ畑を後にし、1998年フォス=セッシュに移り住み、2010年にはエイドリアンも加わりました。
2012年5月、シャトー・ド・フォス=セッシュを継承しました。現在、家族的な雰囲気の中で働き、生活しており、ワインと自然への情熱を分かりあうという共通の目標を持って互いに補完しています。

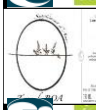
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルカンヌ　ヴァン・ド・フランス Arcane Vin de France	白	(2021)	750	税込¥8,800 ¥8,000	△	割当品
	葡萄:シュナン100%　平均樹齢:25年　畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　非常に根が深い 醸造:熟成:ステンレスタンク発酵、熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						
	パンサラッサ　ヴァン・ド・フランス Panthalassa Vin de France	白	(2021)	750	税込¥22,000 ¥20,000	△	割当品
	葡萄:シュナン100%　畑・土壌:選定を少しずつ変えることで葡萄の成長サイクルも段階的に変える。ヴェレゾン後の8月、ブドウの日焼けや過度の暑さを出来るだけ避けるようにしています。 2020年10月は貴腐菌の影響を受けました　醸造・熟成:16ヘクトリットルのコンクリートエッグタンクで発酵、熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						
	エオリット　ヴァン・ド・フランス Eolithe Vin de France	赤	(2020)	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	限定品
	葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニョン1%　平均樹齢:10～60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　醸造:熟成:3～15日間かけて発酵　12か月間タンク熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						

―オーヴェルニュ―

テール・ド・ロア
Terre de ROA

本拠地:オーヴェルニュ AOCサン・プルサン
栽培:ビオロジック(Ecocert認証)

Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・プルサンでの有機栽培のパイオニア的な存在です。
Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。
ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、
レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。

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
	キュヴェ"A"　ドン・ラブソリュ　サン=プルサン Cuvée "A"　dans l'Absolu　Saint-Pouçain	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	△	
	葡萄:トレサリエ60%、シャルドネ40%　樹齢:15～50年土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母　熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:Euro Leaf						
	ソレイル　ヴァン・ド・フランス Solaire Vin de France	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	△	
	品種:シャルドネ100%　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:ステンレスタンク、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	トレ・サ・リエ　ヴァン・ド・フランス Tresse A Lier Vin de France	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	△	
	品種:トレサリエ100%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母　熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	ア・ロレ・デュ・モンド　サン・プルサン　ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourcain Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	△	
	品種:ガメイ100%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1カ月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	キュヴェ"R"　ドン・マ・スフィール　サン=プルサン Cuvée "R"　dans ma sph'R　Saint-Pourçain	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	△	
	葡萄:ガメイ60% ピノ・ノワール40%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母発酵 熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1カ月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	サプルメント・ダム　ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄:ガメイ100%　樹齢:25年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	サプルメント・ダム　ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France	赤	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	12本	
	葡萄:ガメイ100%　樹齢:25年　土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	リュネール　サン=プルサン Lunaire Saint-Pourcain	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	△	
	葡萄:ピノ・ノワール60%、ガメイ40%　樹齢:20～40年　土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造:天然酵母　熟成:品種ごとにステンレスタンクで12か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	ルフレ・ダム　ヴァン・ド・フランス Reflet d'Ame　Vin de France	赤	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	18本	
	品種:ピノ・ノワール100%　樹齢:25年　土壌:花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造:天然酵母　熟成:タンクで8カ月　無濾過　瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:なし(転換中)						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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―

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 (2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	限定品
	葡萄:グルナッシュ50%、シラー50%　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1週間前にSO2を1g/hl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	2021	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、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						
	プレミス　コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄:グルナッシュ75%、シラー25%　土壌:粘土石灰質　醸造:SO2添加せず、天然酵母、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70%、シラー30%　土壌:粘土石灰質　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						
	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						
	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						
	ガイア　コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	割当品
	葡萄:シラー90%、グルナッシュ10%　土壌:粘土石灰質　醸造:SO2添加せず、天然酵母、除梗、タンク発酵、混醸　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: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	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
	葡萄:サンソー70%、グルナッシュ30%　土壌:粘土石灰質　醸造:天然酵母、100%除梗、タンク発酵　7日間の醸し 直接圧搾 ＊瓶詰め前にSO2を1g/hl添加。 JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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―

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 (2021)	750	税込¥4,180 ¥3,800	×	
	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 (2021)	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	葡萄：ソーヴィニョン・ブラン　土壌：砂岩、砂　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：コルク　認証：Euro Leaf/Vin méthode Nature						
	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 (2021)	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	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：コルク　認証：Euro Leaf/Vin méthode Nature						
	ソタ・モン・ソレウ　ヴァン・ド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	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：コルク　認証：Euro Leaf/Vin méthode Nature						
	ル・ラヴィ　ヴァン・ド・フランス Lo Ravi　Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25%　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：セパージュ別に醸造　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：コルク　認証：Euro Leaf/Vin méthode Nature						
	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	(Lot2022)	500	税込¥12,100 ¥11,000	△	
	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	(Lot2020)	500	税込¥12,100 ¥11,000	△	
	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						

完売

シャトー　ラ・トゥール・ド・ベロー / Château La Tour de Béraud

本拠地：コスティエール・ド・ニーム
栽培：ビオロジックからビオディナミに移行（ユーロリーフ認証）

ラ・トゥール・ド・ベローという名は、台地の頂上、葡萄畑のそばにそびえ立つ14世紀の火の見やぐらを意味しています。
2500 年前のヴォルク族に始まり、ローマ帝国の時代も、この丘に葡萄の木が常に生い茂り、コスティエール・ド・ニームはフランスで最も古い生きた葡萄園となっています。
日中は、北から吹くミストラルの風によって、晴天と乾燥した天候が収穫物を保護し、夜には、地中海からの涼しい風が湿気をもたらし、ワインのバランスを保つ環境にあります。
常に技術を向上させ（有機栽培や低亜硫酸使用、2022年からはビオディナミ栽培に転換）、ワインのジューシーさと繊細さで、コスティエール・ド・ニーム再生のパイオニアとして知られる存在となっています。

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
	コスティエール・ド・ニーム　ブラン Costières de Nîme Blanc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ　畑・土壌：ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 醸造・熟成：ステンレスタンクで3カ月間シュール・リー、発酵中15-18℃で低温管理、その後1カ月シュール・リーで熟成、瓶詰め前に軽く清澄。醸造・熟成中のSO2添加はせず、瓶詰め前に少量添加。 JAN:3760087400120　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						
	コスティエール・ド・ニーム　ルージュ Costières de Nîme Rouge	赤	2020	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	葡萄：グルナッシュ、シラー、マルスラン、ムールヴェードル　畑・土壌：ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 醸造：2週間から3週間果皮浸漬、果皮浸漬期間の温度は24-30℃ 熟成：コンクリートタンクで12ヶ月間、自然な沈殿、清澄はせず軽くフィルターにかけ瓶詰。 JAN:3760087400106　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						

ドメーヌ　ラフォン／ジャン=バティスト＆フランソワ　ラフォン / Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond

本拠地：タヴェル
栽培：ビオディナミ（Euro Leaf/Demeter認証）

18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。パスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トーリエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。
ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。
2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・パプです。
ラングロールのティボー・ピフェルリングの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りにおいてアドバイスを受けました。

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
	ラ・ルレヴ　リラック・ブラン La Reléve Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	○	出荷可能 限定品
	葡萄：クレレット50%、グルナッシュ50%　樹齢：40年、60年　土壌・畑：石灰岩、礫 醸造・熟成：混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　コンクリートタンク　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：Euro Leaf/Demeter						
	ラ・ルレヴ　タヴェル La Reléve Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	○	出荷可能 限定品
	葡萄：グルナッシュ75%、シラー25%　樹齢：40年、60年　土壌・畑：石灰岩、砂地 醸造・熟成：混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　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：Euro Leaf/Demeter						
	ラ・ルレヴ　リラック・ルージュ La Reléve Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	○	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄：葡萄：グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20%　樹齢：50年　土壌・畑：石灰質、砂地 醸造・熟成：全てのブドウを混醸。除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク 8カ月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

ファミーユ・ド・ボエル・フランス Famille de Boel France	本拠地：コート・デュー・ローヌ 栽培：ビオディナミ

DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人のArnaud DE BOELと、ブルターニュ出身のNelly FRANCE、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。
ニュージーランドでのワイン造りを通じて出会った二人は、フランスへ帰国後、最も好きな品種であるシラーからワインを造るため、2016年にローヌにドメーヌを設立しました。
ドゥ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは"グルマン"（食いしんぼう）であることでしょう。
フランスを代表するグルマンであるアンヌ＝ソフィー・ピックやジョルジュ・ブランといった三つ星シェフがこぞって彼らのワインをレストランに採用してることが、なによりの証拠といえます。

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
	ジャスス・ララランディ　コート・デュ・ローヌ　ブラン Jasus Lalandii　Côtes du Rhône Blanc	白	2022	750	税込¥3,960 ¥3,600	×	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5%　畑・土壌：沖積土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：3770010801207　クロージャー：天然コルク　認証：なし　完売						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ　ブラン Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc	白	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	△	11月9日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：マルサンヌ50%、ルーサンヌ50%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：確認中　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ル・グラ　セ・ラ・ヴィ！　メディテラネ Le gras c'est la Vie！ Méditerranée	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	
	葡萄：グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10%　畑・土壌：青い泥土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成　酸化防止剤の添加もごく最小限 JAN: 3770010801184　クロージャー：　認証：なし						
	アシェジェ　コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	△	
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー40%、カリニャン10%　畑・土壌：沖積土、青い泥土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN: 3770010801290　クロージャー：　認証：Euro Leaf						
	アレフ　コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー Aleph Cotes du Rhone Villages Massif d'Uchaux	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄：シラー60%、グルナッシュ40%　畑・土壌：石灰質砂岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵　600リットルのドゥミ=ミュイの樽とアンフォラで10か月熟成 JAN: 3770010801177　クロージャー：　認証：Euro Leaf/Demeter						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2021	750	税込¥8,250 ¥7,500	△	11月9日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵、6～9年の古樽熟成 JAN: 確認中　クロージャー：　認証：なし						
	アルス・マギリカ　コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2021	750	税込¥9,350 ¥8,500	△	11月9日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵、7～9年の古樽熟成 JAN: 確認中　クロージャー：　認証：なし						
	ルルティム・ルパ　スーパー・シラー　ヴァン・ド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France	赤	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	△	11月9日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：シラー100%、（コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄） 畑・土壌：砂岩、青い泥土、花崗岩　醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN: 確認中　クロージャー：　認証：						
	ルルティム・ルパ　スーパー・シラー　ヴァン・ド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	割当	割当品
	葡萄：シラー100%、（コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄） 畑・土壌：砂岩、青い泥土、花崗岩　醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN: 3770010801283　クロージャー：　認証：						

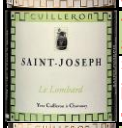
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

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

ローヌ

カーヴ イヴ・キュイユロン Cave Yves Cuilleron	本拠地：ヴェルリュー 栽培：

1920年、イヴの祖父、クロード・キュイユロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイユロンが引き継ぎました。
カーヴ・キュイユロンは私たち家族の財産であり、ワインに対する情熱は三世代に渡って私たちのDNAに刻まれています。
イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもビオディナミでもありません。
彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。

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
	サン=ペレイ リュー＝ディ ビウーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	○	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：粘土、片岩　ビウーズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成：区画ごとに収種　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず8カ月樽熟成 JAN:　クロージャー:　認証:						
	サン=ジョセフ　ブラン　ル・ロンバール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	○	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：砂、花崗岩　コトー・ドゥ・ヴェルリュー東、南向き斜面　樹齢：約40年 醸造・熟成：区画ごとに収種　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN:　クロージャー:　認証:						
	サン=ジョセフ　ブラン　リュー＝ディ　ディグ Saint-Joseph Blanc Lieu-dit Digue	白	2022	750	税込¥8,360 ¥7,600	△	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：ルーサンヌ100%　畑・土壌：花崗岩、透明な混成岩　ディグ は、完全に南に面したサン・ピエール・ド・ブッフの非常に急な丘の中腹から作られる単一畑 醸造・熟成：区画ごとに収種　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN:　クロージャー:　認証:						
	コンドリュー　レ・シャイユ Condrieu Les Chaillets	白	2022	750	税込¥11,550 ¥10,500	△	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：黒雲母が豊富な花崗岩　レ・シャイユは畑でなく地元の丘陵名 醸造・熟成：区画ごとに収種　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず8カ月樽熟成 JAN:　クロージャー:　認証:						
	コンドリュー　リュー＝ディ　ヴェルリュー Condrieu Lieu-dit Verlieu	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	△	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：白雲母が豊富な花崗岩　シャヴァネイ村、ヴェルリュー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成：区画ごとに収種　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず12カ月樽熟成 JAN:　クロージャー:　認証:						
	コート・ロティ　リュー＝ディ　ボニヴィエール Côte-Rôtie Lieu-dit Bonnivières	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	△	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：片岩　Cote-Rotie中心アンピュイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成：部分的に除梗　天然酵母　解放式タンク　ルモンタージュしながら3週間発酵　バリックで18カ月熟成 JAN:　クロージャー:　認証:						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	○	
	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：オーク樽、アンフォラ JAN:3451210210302 クロージャー：DIAM3コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

ピエール・アンリ・コザン / Pierre Henri Cosyns

本拠地：ボルドー　コート・ド・ブール
栽培：ビオディナミ（Demeter認証）

マルゴー村の向かいにあるコート・ド・ブール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。
1970年代から家族経営しています。ビオディナミ農法によって原点回帰したボルドーの代名詞的なワインです。
私たちのワインは主に粘土質土壌から生まれるメルローとマルベックから造られます。深みのある色調、スパイスの香りと豪奢な果実味があります。
2009年から有機栽培に、2018年からビオディナミ栽培を取り入れてDemeter認証も取得しています。

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
	ル・ブラン　ボルドー　ブラン Le Blanc Bordeaux Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ、セミヨン、ミュスカデル　土壌：石灰質　優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成：長い果皮浸漬。温度管理しながら6～8か月熟成。 JAN:なし クロージャー：DIAM1コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert						
	シャトー　グラン・ローネイ　コート・ド・ブール　ブラン Chateau Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ100%　土壌：粘土質、シルト 醸造・熟成：果皮浸漬せず、空圧式プレス。ステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753134 クロージャー：DIAM1コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Demeter						
	メゾン・オー・ロレット　ブール・アメリー　ブライ　コート・ド・ボルドー Maison aux Lorettes pour Amelie Blaye Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥2,750 ¥2,500	◎	
	葡萄：メルロー100%　土壌：粘土質、石灰質　川岸に近い斜面　優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク。天然酵母。ルモンタージュ、コンクリートタンク熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135036 クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Vegan						
	シャトー　オー・ロレット　コート・ド・ブール Chateau aux Lorettes Côtes de Bourg	赤	2020	750	税込¥2,860 ¥2,600	△	
	葡萄：メルロー90%、カベルネ・フラン10%　土壌：ランサックの粘土質 醸造・熟成：ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で柔らかく浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、樽熟成。 JAN:3760087750058 クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ル・フリュイテ　コート・ド・ブール Le Fruité Côtes de Bourg	赤	2019	750	税込¥3,630 ¥3,300	◎	
	葡萄：メルロー70%、マルベック30%　土壌：粘土質、石灰質　優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成：ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で柔らかく浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、澱と共にコンクリートタンクで6か月熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135012 クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Vegan						

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	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	◎	
	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：DIAM3コルク　認証：なし						
	クロ・レオ　カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2019	750	税込¥12,100 ¥11,000	△	
	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：ステンレスタンクで発酵。熟成：樽で20カ月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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・ダルシュ
Château d'Arche

本拠地：ボルドー　ソーテルヌ
栽培：環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/ビオディナミ転換中

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
	ラルシュ　ペルレ　ブリュット　ブラン・ド・ブラン L'Arche Perlée Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	◎	
	葡萄：セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月　ドザージュ：ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ　シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー：コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	○	
	葡萄：セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー：DIAM10コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	375	税込¥3,300 ¥3,000	△	
	葡萄：セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー：DIAM10コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ　ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2019	750	税込¥11,000 ¥10,000	△	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ　ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2019	375	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ　ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2015	375	税込¥7,150 ¥6,500	△	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ　ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2009	375	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						

シャトー　カズボンヌ
Châ teau Cazebonne

本拠地：ボルドー　グラーヴ
栽培：ビオディナミ

ガロンヌ川上流域、サン=ピエール・ド・モンのコミューンで最も古い歴史を持っています。カズボンヌは2016年、ジャン=バティスト・デュケインが購入し、
このプロジェクトクロ・ド・ムニサンの醸造家であるダヴィド・プーティ氏との出会いによって生まれました。
ビオディナミ農法にならぶ当主のパッションは、"忘れ去られたボルドー品種の再発見"です。
現在、彼自身が"ラボ"と呼ぶ区画では、過去のボルドーの品種約60品種が栽培されており、それぞれの品種の持つ個性や環境への適応性が試されています。

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
	ペット・ナット　ガズボンヌ　ヴァン・ド・フランス Pet Nat Gaz'Bonne　Vin de France	泡	(2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	◎	
	葡萄：セミヨン75%、ソーヴィニヨン25%　土壌：シルト、砂礫質 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾し12℃で24時間静置　天然酵母　無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー：王冠　認証：なし						
	キ・エ・イン　キ・エ・ヤン？　ヴァン・ド・フランス Qui est Yin, qui est Yang?　Vin de France	赤	(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	◎	
	葡萄：カベルネ・フラン60%、ソーヴィニヨン・ブラン40%　畑・土壌：石灰質粘土 醸造・熟成:葡萄は同じタンクで発酵、熟成 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

―シュッド・ウエスト―

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
	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:4589941391867　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　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:4589941391928　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:4589941391911　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	○	
	葡萄：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　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:4589941391898　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:4589941391094　クロージャー：天然コルク　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:4589941391973　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						

―ラングドック―

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	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	◎	
	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:3700290123799　クロージャー:圧搾コルク　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	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	◎	
	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:3700290121238　クロージャー:圧搾コルク　認証:Euro Leaf/AB						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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られました。
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	2021	750	税込¥2,420 ¥2,200	◎	
	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	2020	750	税込¥2,640 ¥2,400	△	
	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：DIAM3コルク　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	2本	
	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　コート・ド・トング Syrah Cotes de Thongue	赤	2021	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	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：DIAM1コルク　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	シラー　コート・ド・トング Syrah Cotes de Thongue	赤	2020	750	税込¥2,200 ¥2,000	6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：DIAM1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	2021	750	税込¥2,970 ¥2,700	◎	
	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：天然コルク　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：天然コルク　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	2022	3000	税込¥5,830 ¥5,300	○	
	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						
	シラー　コート・ド・トング　バッグ・イン・ボックス　3000ml Syrah Cotes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2020	3000	税込¥5,280 ¥4,800	△	ケース6個入り
	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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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
	ピノ・グリ　ペイ・ドック Pinot Gris Pays d'Oc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	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:3437540089245　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ヴィオニエ　ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	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						
	メルロー　ペイ・ドック Merlot Pays d'Oc	赤	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	○	
	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: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	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	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	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
	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：コンクリートタンクで7～12か月間熟成 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 Petit Verdot Pays d'Oc	赤	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	○	
	葡萄：プティ・ヴェルド　土壌：小石交じりの泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　15～20日間のマセラシオン　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						
	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	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	○	
	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						
	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	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	△	
	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：シラーとムールヴェードルは除梗し破砕せず。タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。　熟成：タンクで15カ月 JAN:3437540089160　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　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	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	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						
	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						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ブラン／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：ヴィオニエ80%、ピノ・グリ20%　畑・土壌：石灰質粘土、南向き　醸造・熟成：天然酵母。600Lの大樽で発酵、11か月間熟成。濾過・清澄はしない。 ※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:4589941392307　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　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	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	△	
	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 ※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:4589941391683　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・ブラーク　ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Le Braque Vin de France/Ournac Frere	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	○	
	葡萄：プティット・シラー　樹齢：12年　畑・土壌：石灰質粘土、南向き 醸造・熟成：手摘み　畑とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム　除梗　コンクリートタンクで20日間かけて発酵　コンクリートタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:3437540089405　クロージャー:DIAM5コルク　認証:なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

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
	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	2018	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：タンクで8か月間。2019年4月に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を3mg/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：タンクで9か月間。2018年5月に瓶詰め。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						
	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：タンクで8カ月。2017年4月18日に瓶詰め。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						
	シャリヴァリ　コート・ド・ルーション Charivari Côtes du Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	葡萄：カリニャン100%　畑・土壌：カサーニュ村の3区画、標高400メートル、北向き　醸造：全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。圧搾し、フリーランジュースにプレスをブレンド。 熟成：8ヶ月グラスファイバータンク熟成、スーティラージュ。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						
	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						
	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						
	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						
	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を5mg/L添加して瓶詰め。 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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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　ブリュット・ナチュール　エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	◎	11月6日頃より出荷可能
	葡萄：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%　土壌：粘土石灰質　醸造・熟成：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾 天然酵母　瓶内二次発酵 24か月 ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:なし						
	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	2018	750	税込¥6,050 ¥5,500	◎	
	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　60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　“イニシアル” Arbois Chardonnay ”Initial”	白	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土質50%、石灰質50%　醸造：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾　野生酵母 熟成：ステンレスタンク80%、樽20%　12か月熟成　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　カンテサンス Arbois Chardonnay Quintessence	白	2020	750	税込5,830 ¥5,300	○	
	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　野生酵母 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¥5,500 ¥5,000	○	
	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　野生酵母 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	2018	750	税込¥6,160 ¥5,600	×	
	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						完売
	アルボワ　サヴァニャン　オートルモン Arbois Savagnin Autrement	白	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	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：ステンレスタンクで2カ月間発行、ホウロウタンクで48カ月間発酵　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 ”Paradoxe”	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	○	
	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。天然酵母。 熟成：補酒しながら12カ月樽熟成。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　シャルドネ　パラドクス Arbois Chardonnay Paradox	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	○	
	葡萄：シャルドネ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。天然酵母。 熟成：補酒しながら12カ月樽熟成。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　ロゼ　ブラゼーロ Arbois Rosé ”Brasero”	ロゼ	2020	750	¥4,180 ¥3,800	×	
	葡萄：プールサール50%、ピノ・ノワール50%　土壌：粘土質50%、石灰質50%　醸造：除梗、4時間果皮浸漬の直接圧搾。タンク。 熟成：ステンレスタンクで8か月熟成。濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク　認証:なし						完売
	アルボワ　プールサール　シュブティル Arbois Poulsard　”Subtil”	赤	2022	750	税込¥5,390 ¥4,900	14本	
	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　野生酵母 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:上下天然コルク、中圧搾コルク　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	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	○	
	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　野生酵母 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:上下天然コルク、中圧搾コルク　認証:なし						
	アルボワ　トゥルソー　エクセプシオン Arbois Trousseau　”Exception”	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	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　野生酵母 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	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

	アルボワ　ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml	VJ	2016	620	税込¥14,300 ¥13,000	割当	
	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						
	アルボワ　ヴァン・ド・パイユ　375ml Arbois Vin de Paille 375ml	VP	2015	620	税込¥11,000 ¥10,000	限定	
	葡萄：プールサール70%、サヴァニャン30%　土壌：粘土質、石灰質　醸造：収穫した葡萄を藁の上で乾燥させて糖度を凝縮、翌年2月に圧搾。1年かけて発酵。 熟成：2年間樽熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マクヴァン・デュ・ジュラ　ブラン Macvin du Jura Blanc	VDL	NV	750	税込¥6,820 ¥6,200	限定	
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：粘土質、石灰質　醸造：発酵前の果汁に全体の1/3をマール・ド・フランシュ・コンテでミュタージュ。 熟成：2年間樽熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マクヴァン・デュ・ジュラ　ルージュ Macvin du Jura Rouge	VDL	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	限定	
	葡萄：トゥルソー100%　土壌：粘土質、石灰質　醸造：発酵前の果汁に全体の1/3をマール・ド・フランシュ・コンテでミュタージュ。 熟成：2年間樽熟成。 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	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	△	
	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≪歌鵲(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　サヴァニャン・オキシダティフ　ソリテール Cote du Jura Savagnin Ozydatif Solitaire	白	2018	750	税込¥7,260 ¥6,600	限定	限定品
	葡萄：サヴァニャン　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗して圧搾 熟成：ウィヤージュせず30カ月樽熟成　SO2添加はごく少量 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　ジュラ・ナダ　サヴァニャン・ナチュール Cotes du Jura JURA NADA Savagnin Nature	白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	限定	限定品
	葡萄：サヴァニャン　土壌：粘土石灰質　醸造：手摘み　除梗　ステンレスタンクで25日マセラシオン 熟成：5か月　濾過清澄なし　瓶詰時SO2添加せず 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　ジュラ・ナダ　シャルドネ　ウイエ Cote du Jura Jura Nada Chardonnay Ouille	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	限定	限定品
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質　醸造：全房のまま圧搾 熟成：補酒しながら10カ月熟成。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:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ピノ・ノワール　ア・ベック Cote du Jura Pinot Noir A Bec…	赤	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	限定	限定品
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　樹齢：30～40年　醸造：除梗　ピジャージュをして色素を抽出 天然酵母で果皮と共に発酵　熟成：10か月樽熟成　濾過・清澄なし　瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 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　トゥルソー　リトルヌ Cote du Jura Trousseau Litorne	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	○	
	天然酵母で果皮と共に発酵　熟成：10か月ステンレスタンク熟成　濾過・清澄なし　瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 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	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	限定	限定品
	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						
	コート・デュ・ジュラ　ジュラ・ナダ　プールサール Cotes du Jura JURA NADA Poulsard	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	限定	限定品
	葡萄：プールサール100%　土壌：粘土石灰質　醸造：房選り、粒選りの選果、畑で除梗。タンク発酵。天然酵母。 熟成：10か月タンク熟成。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:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ヴァン・ジョーヌ 620ml Cotes du Jura Vin Jaune 620ml	VJ	2015	620	税込¥13,200 ¥12,000	割当	割当品
	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:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ヴァン・ジョーヌ 620ml Cotes du Jura Vin Jaune 620ml	VJ	2014	620	税込¥11,550 ¥10,500	△	条件付き限定品
	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:Euro Leaf/AB						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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・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	16本	
	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						

ーコルスー

ドメーヌ　ブッツォ・ボニファシオ
Domaine Buzzo Bunifazziu

本拠地：コルシカ島　ボニファシオ
栽培：ビオロジック(認証なし)

コルシカ島南部、ボニファシオ石灰岩台地に本拠地を構えるブッツォ・ボニファシオで12ヘクタールの畑を所有しております。
2010年、ヴァンサン・ブッツォの息子がCiafara(チャファラ)で立ち上げました。品種の個性と土地の表現。
私たちの求める感情を表現したワインです。

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
	ロカ・ジャンカ　イル・ド・ボーテ　ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	△	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄：ヴェルメンティーノ　土壌：黄色泥灰土土壌に粘土、石灰岩　樹齢：13年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ロカ・ジャンカ　イル・ド・ボーテ　ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	○	
	葡萄：ヴェルメンティーノ　土壌：黄色泥灰土土壌に粘土、石灰岩　樹齢：13年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ビギンティ　イル・ド・ボーテ　ブラン Biginti I.G.P.ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	△	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄：バルバロッサ　土壌：深い粘土石灰質　樹齢：6年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	チャファラ　イル・ド・ボーテ　ロゼ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rosé	ロゼ	2022	750	税込¥3,960 ¥3,600	△	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄：シャカレッロ、ニエルッチョ　土壌：深い粘土と石灰質土壌　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	チャン・ディ・フォッシ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄：ミヌステロ　土壌：黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり　樹齢：10年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	チャン・ディ・フォッシ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	○	
	葡萄：ミヌステロ　土壌：黄色泥灰土、表土は灰色石灰質。石混じり　樹齢：10年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	チャファラ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	△	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄：ニエルッチョ、シャカレッロ　土壌：チョーク質土壌、表土は深い粘土　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	チャファラ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	△	
	葡萄：ニエルッチョ、シャカレッロ　土壌：チョーク質土壌、表土は深い粘土　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド一駅とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

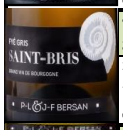
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニュー

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=ブリ
栽培：ビオロジック～ビオディナミ（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=ブ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	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	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=ブリ Saint-Bris	白	2018	750	税込¥3,680 ¥3,300	○	
	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=ブリ　キュヴェ・マリアンヌ Saint-Bris Cuvee Marianne	白	2018	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	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：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						
	サン・ブリ　フィエ・グリ Saint-Bris Fyé Gris	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	○	
	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=ブ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						
	シャブリ Chablis	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	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	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	△	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階100%　南南東向き 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						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ブラン Bourgogne Cotes d'Auxerre Blanc	白	2018	750	税込¥3,630 ¥3,300	18本	
	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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

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	2020	750	税込¥7, 150 ¥6,500	△	
	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	2019	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:圧搾コルクCWINE2　認証:なし						
	マルサネ　ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2021	750	税込¥5,060 ¥4,600	6本	
	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:圧搾コルクCWINE2　認証:なし						
	マルサネ　ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2019	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: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	2020	750	税込¥5,060 ¥4,600	△	
	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: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	2020	750	税込¥6,490 ¥5,900	○	
	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・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	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	3本	
	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	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	17本	
	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	5本	
	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	2本	
	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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

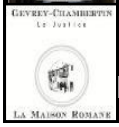
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

ーブルゴーニュー

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　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						
	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						

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(Ecocert認証)

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	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	16本	
	葡萄:シャルドネ　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。平均樹齢:15～25年 醸造・熟成:全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 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・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2018	750	税込¥5,280 ¥4,800	×	
	葡萄:ピノ・ノワール　畑:ポマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド　平均樹齢:30年 醸造:すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12～14日間醸造　熟成:600リットルの樽で12か月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						

完売

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
	マランジュ　ルージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2020	750	税込¥6,490 ¥5,900	△	
	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	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	△	
	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　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	2020	750	税込¥10,230 ¥9,300	△	
	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	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	7本	
	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	12本	
	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	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						

完売

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

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
	ブーズロン　レ・クルー Bouzeron Les Clous	白	2017	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	22本	
	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						
	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	2016	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						

ジャン・マックス Jean MAX	本拠地：ボージョレー　シャルネイ 栽培：有機に転向中

シャルネイで育った当主マキシム・パロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラピエールの弟子であるルイ=アントワンヌ・リュイットにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。
フランスに戻り、Bret Brothers（ブレット・ブラザーズ）のDomaine la Soufrandiere（ドメーヌ・ラ・スフランディエール）で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。
2020年、Charnay（シャルネイ）の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet（リヴォレ）の0.8haの畑。2022年にはLachassagne（ラシャサーニュ）にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。
ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。

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
	エクスターズ　ボージョレー・ルージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	限定	限定品
	葡萄：ガメイ　樹齢：シャルネイ70年、リヴォレ20年　畑・土壌：シャルネイとリヴォレの粘土石灰質　標高350M、400M　西向き、北向き　醸造：手摘　畑で選果。20℃に冷やしてから全房でMC。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母 熟成：古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成。濾過、清澄せず。瓶詰め前に1g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

ースペインー

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。

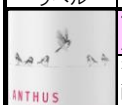
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャルドネ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2022	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：30年 アルコール度数：12.5%　酸度：6.04g/L JAN:8436540220561　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	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)						
	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¥1,980 ¥1,800	△	
	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	2022	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	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	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	△	
	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	2022	750	税込¥1,980 ¥1,800	◎	
	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)						
	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	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	△	
	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	2022	750	税込¥1,980 ¥1,800	○	
	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)						

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
栽培：99%オーガニック

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
	アンサス　ロゼ　ペット・ナット Anthus Rosé Pet-Nat	泡	NV (2022)	750	税込¥2,750 ¥2,500	◎	
	葡萄：エスパデイロ　土壌：花崗岩 醸造・熟成：人為的な介入を最小限に留めて造ります　酵母添加、SO2添加せず　瓶内で発酵　アルコール度数：13%　PH：3.29　総酸度：6.5g/L　残糖：1.52g/L JAN:なし　クロージャー:王冠　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	2021	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	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	2021	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	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						
	アルディナ　アヴェッソ　ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Avesso 400 Vinho-Verde	白	2022	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	葡萄：アヴェッソ100% 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・アルヴァリーニョ・アヴェッソ　ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Neglo Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde	白	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	◎	
	葡萄：アルヴァリーニョ、アヴェッソ　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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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 （2022）	1000	税込¥2,750 ¥2,500	◎	
	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:9120062163084　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						
	ゲルバー・ミュスカテラー Gelber Muskateller	白	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	×	
	葡萄：ゲルバー・ミュスカテラー　土壌：標高200Mのローム層、レス土壌　スクリューキャップ JAN:9120062162971　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						完売
	ローター・ヴェルトリーナー Roter Veltliner	白	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	12本	
	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:9120062163039　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　ロート　1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV （2021）	1000	税込¥2,750 ¥2,500	◎	
	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:9120062162520　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:9120062162322　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						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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
	ゲミシュター・サッツ　コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2021	750	税込¥3,740 ¥3,400	○	
	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　コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2020	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	△	
	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	12本	
	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　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2018	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	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	5本	
	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						
	リースリング　ウトピー Riesling Utopie	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	25本	
	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						
	リースリング　ウトピー Riesling Utopie	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	26本	
	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						
	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	15本	
	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						
	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	10本	
	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						
	ブラウフレンキッシュ　ヘトフライシュ Blaufränkisch Hetfleisch	赤	2021	750	税込¥22,000 ¥20,000	限定	
	葡萄：ブラウフレンキッシュ　畑・土壌：南ブルゲンラント　アイゼンベルグ　樹齢：80年以上 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

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	(2021-2022) NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	△	
	葡萄：2022年グリューナー・ヴェルトリーナー80%、2021年リースリング20%　樹齢：20～40年　栽培：30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造・熟成：2021年のリースリングを樽発酵。500リットルの樽で熟成。2022年のグリューナー・ヴェルトリーナーはタンク発酵。発酵最終段階でリースリングを加えて瓶詰め JAN:9120016740637　クロージャー：王冠　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	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	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：天然酵母　50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。 5%のみアンフォラで果皮浸漬。熟成：ステンレスタンクとオーク樽で6か月 JAN:9120016742112　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	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	葡萄：リースリング　土壌：標高210M、石灰質、砂岩質　醸造：50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。 70%ステンレスタンク、25%大樽、5%のみアンフォラで果皮浸漬。熟成：ステンレスタンクとオーク樽で6か月 JAN:9120016742150　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヴェルエ　ムスカテラー VELUE Muskateller	白	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	×	
	葡萄：ムスカテラー（ミュスカ）　土壌：北向き丘陵最上部、レス・石灰砂岩質　醸造：全房のまま浸漬、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6か月 JAN:9120016742136　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						完売
	ヴェルエ　ロゼ VELUE Rose cf&co	ロゼ	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	葡萄：カベルネ・フラン70%、レゲント30%　土壌：石灰質砂岩　醸造：直接圧搾　天然酵母　50%は短い浸漬、50%を全房のまま5時間かけて圧搾。 70%ステンレスタンク、25%大樽、5%のみアンフォラで果皮浸漬。熟成：ステンレスタンクとオーク樽で6か月 JAN:9120016742176　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	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	○	
	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5日間、果皮浸漬発酵　熟成：700リットルと500リットルの古樽で9か月 JAN:9120016742198　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション　ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2022) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	○	
	葡萄：シャルドネ（2022年）50%、リースリング（2013年～2022年）25%、ショイレーベ（2017年～2022年）25% 醸造・熟成：シャルドネはアンフォラで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733　クロージャー：DIAM5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	(2018-2021) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	○	
	葡萄：レースラー（2018～2021年）、メルロー、カベルネ・フラン（2019～2021年） 醸造・熟成：レースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771　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	(2017-2021) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	2本	
	葡萄：レースラー（2021年）50%、シラー（2018～2021年）40%、ザンクト・ラウレント（2017～2020年）10% 熟成：500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:9120016741757　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＆ソーヴィニヨン Parcellaire Blanc&Sauvignon	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄：ピノ・ブラン62%、ソーヴィニヨン・ブラン38%　樹齢：35年　畑・土壌：北東向き斜面　石灰質砂岩　造・熟成：全房のピノ・ブランをアンフォラで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。 ソーヴィニヨン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール（産膜酵母）と共に8か月熟成。瓶詰めの1か月前にブレンド。 JAN:9120016742075　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ルージュ　#1 Parcellaire Rouge #1	赤	2021	750	税込¥4,180 ¥3,800	○	
	葡萄：カベルネ・フラン62%、シラー38%　土壌：北向き斜面　石灰質砂岩　醸造・熟成：全房のカベルネ・フランをアンフォラ発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰めの2か月前にブレンド。 JAN:9120016742099 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	2019	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:9120016741795　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	△	
	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　フュメ・ブラン NUMEN Fume Blanc	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	限定	限定品
	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、アンフォラで果皮浸漬。発酵後半に10%葡萄追加。圧搾後、樽発酵。熟成：700Lのアカシア樽で18か月熟成。 JAN:9120016742211　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	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	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 天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、アンフォラ発酵。発酵後半に10%葡萄追加。熟成：600Lのオーク樽で14か月熟成。 JAN:9120016741870　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

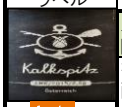
在庫　◎3カ月分在庫有り
○1～2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

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
	ヌーメン　ムスカテラー NUMEN Muskateller	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	葡萄:ムスカテラー　樹齢:35年　栽培:35年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造・熟成:アンフォラで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく圧搾。発酵後半に10%葡萄追加。600リットルのオーク樽で人為的介入なく12か月間熟成。 JAN:9120016741894　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	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	
	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:500Lのオーク樽とアカシア樽で4か月熟成 JAN:9120016741832　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						
	ペルペトゥム　ブラン PERPETUUM Blanc	白	2019	750	税込¥10,450 ¥9,500	17本	割当品
	葡萄:ソーヴィニョン・ブラン　樹齢:40年 醸造:天然酵母　70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり圧搾。熟成:シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。 JAN:9120016741559　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	(2020+2021) NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	○	
	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						
	オレンジ・リュラル　ペット・ナット Orange Rural Pet Nat	白泡	(2020+2021) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	○	
	葡萄:ミュラー・トゥルガウ40%、フリューローター・ヴェルトリーナー30%、グリューナー・ヴェルトリーナー30% 醸造:除梗　天然酵母　ミュラー・トゥルガウとフリューローター・ヴェルトリーナーは5～7日間果皮浸漬　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:9120062020905　クロージャー:王冠　認証:Euro Leaf/Demeter						
	ロゼ・リュラル　ペット・ナット Rosé Rural Pet Nat	ロゼ泡	(2020+2021) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	○	
	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						
	ロート・リュラル　ペット・ナット Rot Rural Pet Nat	赤泡	(2020+2021) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	○	
	葡萄:ツヴァイゲルト70%、ブラウアー・ポルトギーザー30%　畑・土壌:ホレンブルグにある標高250～380m　礫岩質 醸造:全房のまま果皮浸漬　225～2500L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:9120062020912　クロージャー:王冠　認証:Euro Leaf/Demeter						
	カルクライヒ　ブリュット　ナチュール Kalkreich Brut Nature	泡	(2015+2016) NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	△	
	葡萄:ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリューナー・ヴェルトリーナー10% 醸造:2015年のベースワインに2016年の果汁を加えて二次発酵。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:なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/Demeter						

ーオーストリアー

ミヒズ・ファーム Michs Farm	本拠地:ヴァインフィアテル 栽培:オーガニック栽培

1983年生まれのミヒャエル・ギンドルはオーストリア新世代の中で最も注目を集める生産者の一人です。
1807年から続く、農作物、家畜産業、林業、ワイン産業が複合した家族の畑を継承しました。
Michi's Farmは2021年に発案してスタートした新たなプロジェクトです。
全ての畑はミヒャエルと彼の友人たちによって動物たちと共存した完全な有機栽培で育てられています。

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
	ミヒズ・ファーム　ホワイト Michs Farm White	白	NV(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	○	
	葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー　畑・土壌:Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180～280メートル 栽培:ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培　醸造・熟成:破砕のみ、ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成 JAN:9120029879997　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ミヒズ・ファーム　レッド Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	○	
	葡萄品種:ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レースラー　畑・土壌:Weinviertel(ヴァインフィアテル)、ローム(砂と粘土)と黄土(レス)、標高180～280メートル 栽培:ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培　醸造・熟成:除梗、開放式発酵槽、古樽熟成 JAN:9120029879973　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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
	ミネラル　ブリュット Mineral Brut	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	11月6日頃より出荷可能 限定品
	葡萄:ピノ・ムニエ、シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)、シャルドネ 残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L　アルコール度数:12% JAN:確認中　クロージャー:コルク栓　認証:Euro Leaf						
	セッコ　ヴァイス　パールヴァイン Secco Weiss Perlwein	泡	NV	750	税込¥2,750 ¥2,500	◎	
	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 ヴィーガン認証						
	セッコ　ロート　パールヴァイン Secco Rot Perlwein	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	◎	
	葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニョン　土壌:レスローム、石灰岩 醸造:ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049　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　ヴァイス Weinreich Weiss	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	◎	
	葡萄:ショイレーベ、シルヴァーナー、ミュラー=トゥルガウ、バッカス　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:7.6g/L 酸度:6.5g/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						
	ヴァインライヒ　ヴァイス Weinreich Weiss	白	2021	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄:シルヴァーナー30%、バッカス20%、ショイレーベ20%、ミュラー=トゥルガウ20%、リースリング10%　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:7.6g/L 酸度:6.5g/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						
	ヴァインライヒ　グラウ Weinreich Grau	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	◎	出荷可能
	葡萄:グラウブルグンダー(ピノ・グリ) 100%　土壌:レスローム、石灰岩 残糖度6.5g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650254　クロージャー:スクリューキャップ　認証:ヴィーガン認証						
	ヴァインライヒ　ロゼ Weinreich Rose	ロゼ	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	◎	
	葡萄:ピノ・ノワール、ポルトギーザー、ムニエ、ドルンフェルダー　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、6～8ヶ月間熟成。 残糖度:8.2g/L 酸度:5.7g/L アルコール度数:11.5% 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　ロート Weinreich Rot	赤	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	○	
	葡萄:ドルンフェルダー60%、メルロー30%、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:ステンレスタンクで発酵、18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	2022	750	税込¥2,520 ¥3,200	◎	11月6日頃より出荷可能
	葡萄:リースリング　土壌:レスローム、石灰泥灰土　醸造:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間熟成 醸造・熟成:天然酵母。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成　残糖度:4.7g/L 酸度:7.4g/L アルコール度数:12% JAN:確認中　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						
	ハーゼンシュプルング　リースリング Hasensprung Riesling	白	2014	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	
	葡萄:リースリング 残糖度:6.5g/L 酸度:4.8g/L JAN:4260215650131　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	ベヒトハイム　シャルドネ Bechtheim Chardonnay	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	
	葡萄:シャルドネ　土壌:レスローム、石灰泥灰土　醸造・熟成:天然酵母、樽 JAN:4260215650070　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						
	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	(2021)	750	税込¥4,400 ¥4,000	○	
	葡萄:シルヴァーナー100%　栽培:ビオロジック　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の残糖の段階でボトリングして瓶内二次発酵。 JAN:4260215650346　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	タヘレス Tacheles	白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	○	11月6日頃より出荷可能
	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:確認中　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	タヘレス Tacheles	白	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	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:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	パロリ　リースリング Paroli Riesling	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	葡萄:リースリング　栽培:ビオロジック 醸造・熟成:全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。 SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

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
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	△	
	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						
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	○	
	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	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	○	
	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						

ースロヴェニアー

クメティヤ・シュテッカー *Kmetija Stekar*	本拠地：プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培：自然な形での栽培（認証なし）

1672年からの歴史を誇るシュテッカー家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。
当主ヤンコ・シュテッカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。
ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、
この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。

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
	シヴィ Sivi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：ピノ・グリ　畑・土壌：Musko、Dramarca　標高110m、0.8ha　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西、北西向き 2002年よりSI　EKOオーガニック認証　醸造・熟成：12時間果皮浸漬　天然酵母　濾過せず　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	ベロ Belo	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：シャルドネ、レブーラ（リボッラ・ジャッラ）、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ポルサキカ、グレラ、フリウラーノ…　畑・土壌：ブルダ地区Podvrt、標高180m、0.5ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西向き　2002年よりSI　EKOオーガニック認証　醸造・熟成：天然酵母　濾過せず　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	イズィ Izi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ）　畑・土壌：ブルダ、Hum　標高160m、0.4ha　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　東、北東向き　オーガニック栽培 醸造・熟成：天然酵母　濾過せず　瓶詰め前にごく少量SO2添加　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	マリ Mali	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：メルロー　畑・土壌：スネザトノ、NJIVA、MLAKA　標高150m、1.8ha　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西向き　2002年よりSI　EKOオーガニック認証 醸造・熟成：24時間果皮浸漬　天然酵母　濾過せず　瓶詰め前にごく少量SO2添加　ステンレスタンク熟成　15g/L残糖で瓶詰め JAN:なし　クロージャー：王冠　認証：なし						
	ヤンコット Jankot	浸漬	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：フリウラーノ（トカイ・フリウラーノ）100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向き　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮とともに21日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　アカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	マルヴァージヤ Malvazija	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　450リットルのアカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	ムラカ Mlaka	浸漬	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：MLAKA、標高150m、0.3ha　南西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　アカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	クイスコ Kuisko	浸漬	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：コイスコ（Kojsko）南西向きテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造：果皮と共に18日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　オーク樽で36か月熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	レブーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：リボッラ・ジャッラ100%　畑・土壌：スネザトノ=プリロ村、ブルダ、標高150～170m、0.4ha　西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に20日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　瓶詰め前にSO2ごく少量添加　アカシア樽で36か月熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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

ースロヴェニアー

クメティヤ・ナンド Kmetija Nando	本拠地：プリモルスカ地方　ゴリシュカ・ブルダ地区 栽培：オーガニック

スロヴェニア北西プリモルスカのゴリシュカ・ブルダ地区、クメティヤ・ナンドはイタリアのフリウリ、コッリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシーヴォに居を構えています。
所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。
土壌はスロヴェニアの言葉でオポカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。
当主アンドレイは家族の農場（クメティヤ）で25年間ワインを造っています。ブルダの土地への尊重とクメティヤの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。

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
	レブーラ　ブルー・ラベル　プリモルスカ Rebula Blue Label PGO Primorska	浸漬	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ）100%　樹齢：16年　畑・土壌：東向き、オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン。熟成：ステンレスタンクで澱と共に15か月 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	ヤーコット　ブルー・ラベル　ベロ・スーホ・ヴィノ Jakot Blue Label Belo Suho Vino	浸漬	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：ソーヴィニョナーゼ（フリウラーノ）100%　樹齢：21年　畑・土壌：オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン　熟成：ステンレスタンクで澱と共に15か月 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	マルヴァジーヤ　ブルー・ラベル　プリモルスカ Malvazija Blue Label P.G.O.　Primorska	浸漬	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	△	11月6日頃より出荷可能 割当品
	葡萄：マルヴァジヤ100%　樹齢：11年　畑・土壌：オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン　熟成：ステンレスタンクで澱と共に15か月 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						

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　ピノ・ノワール Marlborough Pinot Noir	赤	2017	750	税込¥5,500 ¥5,000	○	
	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:9421902153686　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
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