

♪ 2024年4月現在在庫ワイン一覧 ♪



* 2024年3月29日時点での在庫となります。

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

ーアルザスー












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
	クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ピオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,290 ¥3,900	◎	
本拠地:アルザス南部オー・ラン ルファック村 栽培:ピオディナミ(AB, Eccocert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。 自社畑はピオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいつでもピオロジック栽培から成ります。							
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か月 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 ピオ 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か月 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/大樽で18か月 熟成:樽18か月 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 ピオ 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か月 熟成:樽18か月 デゴルジュマンの日付を記載 ★ピオロジック栽培の葡萄から作られた、ピオロジック認証のワインです。 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 Ros é	泡	NV	1500	税込¥13,200 ¥12,000	28本	ケース3本入り 価格改定
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か月 熟成:樽18か月 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・ミレージム ピオ Crémant d'Alsace Grand Mill ésim e BIO	泡	2016	750	税込¥6,600 ¥6,000	86本	
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 ドザージュ: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。ミュレのクレマン・ダルザス750ml同士の混載のみ可能となります。							
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
	アルザス アッサンブラージュ ピオ Alsace Assemblage BIO	白	2021	1000	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
葡萄:ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴェルツトラミネール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:3431449021115 クロージャー:スクリュウキャップ 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	209本	
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 JAN:3431449021047 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	ゲヴェルツトラミネール オルシデ・ゾヴァージュ Gewurztraminer Orchid ées Sauvages	白	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	176本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質粘土 醸造:天然酵母 残糖:20g/L 総酸度:5.13g/L アルコール度数:13.5% JAN:3431449022075 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro leaf							
	ゲヴェルツトラミネール オルシデ・ゾヴァージュ Gewurztraminer Orchid ées Sauvages	白	2020	750	税込¥3,630 ¥3,300	35本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質粘土 醸造:天然酵母 残糖:19.6g/L 総酸度:5.2g/L アルコール度数:14% JAN:3431449020071 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro leaf							
	ゲヴェルツトラミネール フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Gewurztraminer Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin	白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	60本	限定品
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 樹齢:40年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジオン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖:66g/L 総酸度:6.3g/L アルコール度数:14% JAN:3431442019072 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ピノ・グリ ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre S eches	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	175本	
葡萄:ピノ・グリ 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、粘土石灰質 醸造:天然酵母 残糖:6.4g/L 総酸度:6.8g/L アルコール度数:13.5% JAN:3431449022051 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	ピノ・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	157本	
葡萄:ピノ・ブラン 樹齢:35年 土壌:石灰質粘土 醸造:天然酵母 醸造:天然酵母 残糖:4.5g/L 総酸度:6.1g/L アルコール:12% JAN: 3431449021030 クロージャー:スクリュウキャップ 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か月分在庫有り
○1~2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり

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
	シルヴァネール オリジナル Sylvaner Original	白	2021	750	税込¥2,970 ¥2,700	153本	
	葡萄:シルヴァネール 樹齢:約40年 土壌:石灰質粘土 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:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf						
	ミュスカ シャペル Muscat Chapelle	白	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	24本	
	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	13本	
	葡萄:リースリング 樹齢:40年 土壌:鉄分の多い赤い表土、粘土石灰質 残糖: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 ナチュラル Riesling Cote de Rouffach "Nature"	白	2020	750	税込¥4,620 ¥4,200	4本	条件付き
	葡萄:リースリング 樹齢:40年 醸造・熟成:10日間果皮浸漬。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します。						
	ゲヴュルトツラミネール マセラシオン Gewurztraminer "Maceration"	白	2021	750	税込¥4,180 ¥4,800	111本	限定品
	葡萄:ゲヴュルトツラミネール 樹齢:40年 醸造・熟成:10日間果皮浸漬。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20日 残糖:12g/L 酸度:5.2g/L アルコール度数:13.5% 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	43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 JAN:3431442020047 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 Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin	白	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	14本	限定品
	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:3431442019041 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	48本	
	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 セレクション・ド・グラン・ノーブル Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin S election 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:3431447016113 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・ルーージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	42本	
	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:3431449022082 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	51本	限定品
	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:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール クロ・サン・ランドラン Pinot Noir Clos Saint Landelin	赤	2019	750	税込¥13,200 ¥12,000	60本	限定品
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面上部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%) アルコール:12% JAN:3431442019089 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

ーアルザスー

ヴィニョブル 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、わずかに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	558本	
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時間かけて空気で压榨。24時間デブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN: なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter							
	アペル・デール リースリング Appel D'R Riesling	白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	236本	
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時間かけて空気で压榨。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							
	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	90本	
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時間かけて空気で压榨。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 O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	115本	
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時間かけて空気で压榨。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。4日間のマセラシオン 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 O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	51本	
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時間かけて空気で压榨。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	-	2022	750	税込¥5,940 ¥5,400	236本	条件付き
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、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時間かけて空気で压榨。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します。							
	テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France	-	2020	750	税込¥5,280 ¥4,800	10本	条件付き
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、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時間かけて空気で压榨。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	-	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	174本	条件付き
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、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時間かけて空気で压榨。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	68本	条件付き
葡萄:ゲヴェルツトラミネール、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時間かけて空気で压榨。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。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	29本	
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時間かけて空気で压榨。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	48本	
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時間かけて空気で压榨。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							





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
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	472本	
	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	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	310本	
	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	30本	
	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						
	グル 1500ml Glou 1500ml	赤	2020	1500	税込¥15,400 ¥14,000	14本	条件付き ※ケース3本入り混載不可
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:40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:手摘み収穫。全房30%、15日間のマセラシオン。天然酵母で自発的発酵。そのまま樽でMLF、翌年8月まで熟成。 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。						
	グル・グル 1500ml Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	14本	条件付き ※ケース3本入り混載不可
	葡萄:ゲヴェルトトラミネール、ミュスカ 樹齢:60年 畑・土壌:ヴィネック・シュロスベルグ 花崗岩の斜面 栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:手摘み収穫。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。						
	グル・グル・グル 1500ml Glou Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	14本	条件付き ※ケース3本入り混載不可
	葡萄:リースリング 樹齢:50年 畑・土壌:南、南東剥き斜面 栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:手摘み収穫。天然酵母。7日間のマセラシオン。サンスフル。 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。						
	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	24本	
	葡萄:ピノ・ノワール JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

—ロワール—

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
ドメヌ ドラ ガリリエール <i>Domaine de la Garrelière</i>		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、ピ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の小さい丘。 シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルソー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、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れないドメヌを目指して、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。							
	ミアール・デワール ヴァン・ド・フランス・ムスー プリュット・ナチュール Milliard d'Etoiles Vin de France Mousseaux Brut Nature	泡	NV (2022)	750	税込¥5,720 ¥5,200	167本	
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、樽熟成させたりザーブワインを20%加える。 JAN: 4589941391812 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN							
	ミアール・デワール ヴァン・ド・フランス・ムスー プリュット・ナチュール Milliard d'Etoiles Vin de France Mousseaux Brut Nature	泡	NV (2019)	750	税込¥5,060 ¥4,600	15本	
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、樽熟成させたりザーブワインを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	516本	
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	150本	
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	35本	
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	294本	
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	212本	
葡萄:シャルドネ100% 土壌:粘土、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	354本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、粘土質土壌 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	138本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、粘土質土壌 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・トラララ ヴァルド・ロワール Gamay Sans Tralala Val de Loire	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	224本	
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、粘土質土壌 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	99本	
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							

一ロワール

ジェレミー・ユシェ Jeremie HUCHET		本拠地:ロワール ナント地方 ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ 栽培:ピオロジック(AB認証取得予定)					
ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌの中で、土地の個性を表現したワインを造り出す伝道師イヴ&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き造り手です。 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
	シャポール・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	480本	4/15より出荷可能
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							
	シャポール・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	129本	出荷可能
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							
	シャポール・ムロン ルージュ ヴァンド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥2,530 ¥2,300	240本	4/15より出荷可能
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							
	シャポール 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	712本	
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:スクリュウキャップ 認証:なし							
	クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メヌ Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine	白	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	205本	
葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 土壌:角閃岩、変斑輝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	86本	
葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ 樹齢:1914年に植樹 土壌:角閃岩、変斑輝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	108本	
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	19本	
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							

ドメヌ テール・ブルー Domaine Terres Bleues		本拠地:ロワール ベイ・ナンテ地方 栽培:ピオディナミ(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 Bleues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
	ジャンネットVO ヴァンド・フランス Jeanette VO Vin de France	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	35本	条件付き
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 蠟キャップ 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します。							
	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	34	条件付き
葡萄:グロワール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 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ 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	181本	
葡萄:グロワール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 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	KH2 ヴァンド・フランス ルージュ KH2 Rouge Vin de France Rouge	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	11本	
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か月樽熟成。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 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							








一ロワール

シャトー・ド・フォス=セッシュ <i>Château de Fosse-Sèche</i>		本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培:ビオダイナミ(Ecocert/Biodyvin 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エーターがフォス=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、そして義父のウエリはマダガスカルのプロウ畑を後にし、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ち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
	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	41本	
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。ヴェルゾン後の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	234本	
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニヨン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							










一オーヴェルニュ

テール・ド・ロア <i>Terre de ROA</i>		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バイオニックな存在です。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・ラブリユ サン=プルサン Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pourcin	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	238本	
葡萄:トレスリエ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							
	ソレイユ ヴァンド・フランス Solaire Vin de France	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	158本	
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							
	トレス・ア・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	110本	
品種:トレスリエ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-Pourcin Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	232本	
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: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 sphère Saint-Pourcin	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	200本	
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							
	サプリメント・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	149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:DIAM3コルク 認証:NATURE & PROGRES/Euro Leaf							
	サプリメント・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	4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-Pourcin	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	97本	
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	13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か月 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)							

—ローヌ—

Domaine de la Roche Buisserie		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	627本	
葡萄:グルナツシュ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 Rhone	赤	2021	750	税込¥3,520 ¥3,200	29本	
葡萄:グルナツシュ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	206本	
葡萄:グルナツシュ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							
	フロフロン コート・デュ・ローヌ Flonflon Cotes du Rhone	赤	2017	750	税込¥2,860 ¥2,600	87本	
葡萄:グルナツシュ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							
	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	136本	
葡萄:グルナツシュ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	243本	
葡萄:シラー90%、グルナツシュ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	347本	
葡萄:サンソー70%、グルナツシュ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							

—ローヌ—

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
マス・ド・レスカダ <i>Mas de L'Escarida</i>		本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(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・マイ・ポリダ ヴァンド・フランス La Mai Polida Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	197本	
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:7か月タンク熟成、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 (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	276本	
葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	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:ソーヴィニオン・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 m éthode Nature 完売							
	フェ・ヴィラルー ロゼ ヴァンド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	275本	
葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 醸造:熟成:セニエ方式。Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。それぞれ10日間のマセラシオン・カルボニック中に自重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。そのままアルコール発酵とMLF。SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	フェ・ヴィラルー ルージュ ヴァンド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	294本	
葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:熟成:全房、破砕せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7か月、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode 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 (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	258本	
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:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode 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	34本	
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 m éthode Nature							
	ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	258本	
熟成:9か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode 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	217本	
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 m éthode Nature							
	ル・ラヴィ ヴァンド・フランス Lo Ravi Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	294本	
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:セバージュ別に醸造 除梗、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode 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	195本	
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:セバージュ別に醸造 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 m éthode 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	29本	
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え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+マダガスカル胡椒) Bouzouk 42% 500ml	ブランデー	(Lot2020)	500	税込¥12,100 ¥11,000	25本	
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え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							

一ローヌー

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: ピオロジックからピオディナミに移行(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年からはピオディナミ栽培に転換)、ワインのジュースと繊細さで、コスティエール・ド・ニーム再生のバ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 プラン Costières de Nîme Blanc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	◎	
葡萄: グルナッシュ・プラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティエーノ、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: ステンレスタックで3か月間シュール・リー、発酵中15-18°Cで低温管理、その後1か月シュール・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°C 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: ピオディナミ(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・トリー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・パブです。 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・レルヴ リラック・プラン La Relève Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	○	
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: DIAM5 認証: Euro Leaf/AB							
	ラ・レルヴ タヴェル La Relève Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	○	
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 ステンレスタック熟成 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							
	ラ・レルヴ リラック・ルージュ La Relève Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	○	
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か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: DIAM5 認証: Euro Leaf/AB							

一ローヌー

ファミリー・ド・ボエル・フランス Famille de Boel France		本拠地:コート・デュ・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彼らのワインをレストランに採用していることが、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
	リュウ・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	30本	
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: 3770010801238 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! M éditerrannée	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	32本	
葡萄: グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌: 青い粘土 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: Euro Leaf							
	アシェジュ コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	120本	
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、青い粘土 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: 天然コルク 認証: なし							
	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 Aleph Cotes du Rhône Villages Massif d'Uchaux	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	114本	
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ーの樽とアンフォラで10か月熟成 JAN: 3770010801177 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	44本	
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: 3770010801221 クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	54本	
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: 370010801252 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	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	58本	
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、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、青い粘土、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: 確認中 認証: 確認中							
	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	21本	条件付き
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、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、青い粘土、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: 天然コルク 認証: なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。							
カーヴ・イヴ・キュイロン Cave Yves Cuilleron		本拠地: ヴェルリユー 栽培:					
1920年、イヴの祖父、クロード・キュイロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイロンが引き継ぎました。カーヴ・キュイ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 ビューズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	101本	
葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 粘土、片岩 ビューズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	サン=ジョセフ ブラン ル・ロンバル Saint-Joseph Blanc Le Lombard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	111本	
葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 砂、花崗岩 コート・ドゥ・ヴェルリユー東、南向き斜面 樹齢: 約40年 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	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	25本	
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: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	コンドリュ レ・シャイユ Condrieu Les Chaillots	白	2022	750	税込¥11,550 ¥10,500	×	
葡萄: ヴィオニエ100% 畑・土壌: 黒雲母が豊富な花崗岩 レ・シャイユは標高約400mの丘陵名 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	コンドリュ リュー=ディ ヴェルリユー Condrieu Lieu-dit Verlieu	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	15本	
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、ヴェルリユー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず12か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	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	55本	
葡萄: シラー100% 畑・土壌: 片岩 Cote-Rotie中心アンピユ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か月熟成 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か月分在庫有り
○1~2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり










—ボルドー—

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
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 サンニールベ村 栽培:ビオディナミ(Ecocert, Demeter認証)							
アントル・ドゥー・メール北部のサンニール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。 当主ジェラルド・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。							
	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	17本	
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%アンフォア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、アンフォア 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・プール 栽培:ビオディナミ(Demeter認証)							
マルゴール村の向かいにあるコート・ド・プール。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復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華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。							
	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/Decocert							
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・プール ブラン Chateau Grand Launay Cotes 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/Decocert/Demeter							
	メゾン・オー・ロレット プール・アメリー プライ コート・ド・ボルドー Maison aux Lorettes pour Amelie Blaye Cotes de Bordeaux	赤	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	◎	
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/Decocert/Vegan							
	シャトー オー・ロレット コート・ド・プール Chateau aux Lorettes Cotes de Bourg	赤	2020	750	税込¥2,860 ¥2,600	×	終売
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・プール Le Fruité Cotes 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、罫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/Decocert/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、畑が良いコンディ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。							
	プチ・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、マイクロバージュ。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	2020	750	税込¥11,000 ¥10,000	291本	
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							
	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	49本	
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							
	クロ・レオ キュヴェ・エス カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Cuvée "S" Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥22,000 ¥20,000	65本	条件付き
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 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。							



—ボルドー—

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・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要な不可欠なボリリス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロリマを有しています。ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナル・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。また、2024年にはビオロジック認証取得予定です。							
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
	ラルシュ ペルレ フリュット ブランド・ブラン L'Arche Perlée Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	300本	出荷可能
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							
	ペルレ・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	192本	
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							
	ペルレ・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	375	税込¥3,300 ¥3,000	83本	
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	60本	
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	100本	
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	118本	
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	36本	
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 Château 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ミッションは、“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°C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							

ーシュッド・ウエストー

シャトー ラッソル Chateau Lassolle		本拠地:シュッド・ウエスト コート・デュ・マルマンデ地区 栽培:ピオディナミ(認証なし)					
<p>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・ピース・ルロワに師事し、ピ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年を超える古木、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。</p>							
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
	リトル アド・ナチュラム ヴァンド・フランス Little Ad Naturam Vin de France	白	NV (20+21+22)	750	税込¥4,400 ¥4,000	298本	
<p>葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%(樹齢40年)、ソーヴィニヨン・ブラン2022年10% 畑・土壌:セバージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高200m 醸造:手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破碎せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成 ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ12か月熟成瓶詰め時SO2添加せず濾過・清澄せず JAN:4589941392321 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし</p>							
	ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス Blanc qui Tante Vin de France	白	NV (19+20+21)	750	税込¥4,400 ¥4,000	337本	
<p>葡萄:セミヨン100%(自根) 2019年(80%)、2020年(10%)、2021年(10%) 樹齢:109年 接木されていないフラン・ド・ピエ 畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 収穫:手摘み 醸造:熟成:全房のままプレス後、低温でデブルバージュ セメントタンク発酵 卵型タンクで12か月間熟成 JAN:4589941391867 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし</p>							
	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	9本	
<p>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 蝶キャップ 認証:なし</p>							
	オレンジ・ジュース ヴァンド・フランス Orange Juice Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥6,160 ¥5,600	113本	条件付き
<p>葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2022年55%(樹齢40年)ソーヴィニヨン・ブラン2022年45%(樹齢70年) 畑・土壌:セバージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高は200mlほど 醸造:ソーヴィニヨン・グリは除梗破碎せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾 ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾 コンクリートタンク発酵、ブレンドして6か月アンフォラ熟成 濾過・清澄せず JAN:4589941392338 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし 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。</p>							
	ジュース・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	740本	
<p>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%がアプリュー(樹齢80%)、フェル・セルヴァドウ(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 蝶キャップ 認証:なし</p>							
	ルー・ジェ・ダンフォール ヴァンド・フランス Rouge d'Amphore Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	432本	
<p>葡萄:アプリュー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</p>							
	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	165本	
<p>葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン70%(17年75%、18年25%;樹齢30年)、アプリュー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、破碎せず 熟成:セバ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 蝶キャップ 認証:なし</p>							
	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	27本	
<p>葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン60%(17年が25%、18年が35%)、アプリュー40%(18年) 土壌:赤いグラヴ・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:4589941391904 クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>							
	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	50本	
<p>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:除梗し破碎はせず 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 蝶キャップ 認証:なし</p>							




ーラングドックー

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:ピオロジック(AB、ユーロリーフ認証)					
<p>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。</p>							
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
	ポワント・ヴュー・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	◎	
<p>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) 粘土石灰質土壌(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</p>							
	ポワント・ヴュー・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	◎	
<p>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:セバージュ毎、デレストージュ、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</p>							

ーラングドックー

ドメーヌ ラ・フォン・ド・オリヴィエ 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)					
<p>「ラ・フォン・ド・オリヴィエ」はプリュ・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、フォージュールの南端境界に位置するコート・ド・トング。オリーブ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。</p>							
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	361本	
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。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	44本	
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。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							
	ロゼ ヴァンド・フランス Rose Vin de France	ロゼ	(2019)	750	税込¥2,090 ¥1,900	×	
葡萄:グルナッシュ・パワール 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:グルナッシュ・ステンレスタンク 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	172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	20本	
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	20本	
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	90	ケース6個入り
葡萄:グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成:100%除梗、破碎せずに直接圧搾。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	2021	3000	税込¥5,280 ¥4,800	108	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							

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、その名声を高めたドメーヌ・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「タロモンタン」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:スクリュエーキャップ 認証:なし								
	ヴィオニエ ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc	白	2022	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:スクリュエーキャップ 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:3437540089191 クロージャー:スクリュエーキャップ 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:スクリュエーキャップ 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:スクリュエーキャップ 認証:なし								
	ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ ペイ・ドック Viognier de Fontaine Pays d'Oc	白	2021	750	税込¥3,080 ¥2,800	7本		
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:スクリュエーキャップ 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	12本		
葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破碎せず。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か月								
JAN:3437540089160 クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 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	163本		
葡萄:シラー70%、カリニャン10%、グルナツシュ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、破碎なし。その他は混醸。 熟成:65%は樽で12か月、残りはタンク								
JAN:3437540088392 クロージャー:天然コルク 認証:なし								
	メラッス・ド・ブルミエール・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	455本		
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 蝶キャップ 認証:なし								
	メラッス・ド・ブルミエール・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	190本		
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:22L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	191本		
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、すべて重カシステム 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								









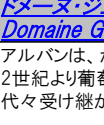
ルーションー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
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:ピオロジック(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ピオロジック栽培。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。							
	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	152本	
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	55本	
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	138本	
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。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 Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	145本	
葡萄:カリニャン100% 畑:土壌:カサーニユ村の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ヶ月ガ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	143本	
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	26本	
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	70本	
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	52本	
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、オキシタンという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	33本	
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・ド・ルーション Tout bu or not tout bu Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,850 ¥3,500	120本	
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	164本	
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	411本	
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	62本	
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・ド・ルーション Pataques Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥4,950 ¥4,500	86本	
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・ド・ルーション Pataques Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥4,950 ¥4,500	84本	
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							


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・ティン氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティン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。酵母も土着のもののみを使用して、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
ja	クレマン・デュ・ジュラ プリュット・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	172本	
	葡萄:シャルドネ50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま空圧式ブ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					
ja	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	310本	
	葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:空圧式ブヌマティックで圧搾 ステンレスタック 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					
ja	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	661本	出荷可能
	葡萄:シャルドネ 土壌:粘土質土壌50%石灰質土壌50% 醸造:全房のまま空圧式ブ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					
ja	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	151本	
	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 空圧式ブ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					
ja	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¥6,820 ¥6,200	360本	出荷可能 価格改定
	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 空圧式ブヌマティックで圧搾 野生酵母 熟成:補酒せず産膜酵母を張った状態で30か月樽熟成 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					
ja	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	15本	
	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 空圧式ブヌマティックで圧搾 天然酵母 熟成:ステンレスタックで2か月間発行、ホウロウタンクで48か月間発酵 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					
ja	アルボワ サヴァニャン マセラ "パラドクス" Arbois Savagnin Macere "Paradoxe"	白	2022	750 税込¥8,800 ¥8,000	14本	
	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か月樽熟成。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					
ja	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	124本	
	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か月樽熟成。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					
ja	アルボワ プール・サール シュプティル Arbois Poulsard "Subtil"	赤	2022	750 税込¥5,390 ¥4,900	540本	出荷可能
	葡萄:プール・サール 土壌:粘土質 醸造:除梗 ビ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か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
ja	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	540本	出荷可能
	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か月 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、中圧コルク 認証:なし					
ja	アルボワ ピノ・ノワール レヴェラシオン Arbois Pinot Noir R évélation	赤	2019	750 税込¥6,050 ¥5,500	180本	出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 ビ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					
ja	アルボワ ピノ・ノワール パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox	赤	2022	750 税込¥7,700 ¥7,000	240本	出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:粘土石灰質、南東向き。 醸造:熟成:除梗して、2日に1度軽くビジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタックで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
ja	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	51本	条件付き
	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:22L樽でウィヤー・ジュセす6年間 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。					
	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	5本	
	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:収穫した葡萄を葉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	47本	
	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・コンテでミュータージュ。 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	39本	
	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・コンテでミュータージュ。 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					









ージュラー

ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
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:ピオロジック(エコセール)						
ジュラ地方で最も古い、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。						
	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	360本	出荷可能
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま圧搾 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 80%樽(新樽率20%)20%ステンレス発酵 熟成:11ヶ月 キュヴェ名«Musicienne»は«歌鶉(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・オキシダティブ ソリテール Cote du Jura Savagnin Oxydatif Solitaire	白	2018	750 税込¥7,260 ¥6,600	5本	
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・ジュセズ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	181本	出荷可能
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	189本	出荷可能
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま圧搾 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	21本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 樹齢:30~40年 醸造:除梗 ビ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	47本	
品種:トゥルソー 畑:土壌:0.42ヘクタール 粘土石灰質、東、南、南西向き 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・ルルス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2022	750 税込¥6,050 ¥5,500	120本	出荷可能
葡萄:ピノワール 48% トゥルソー 48% プールサル 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«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 ルージュ ア・ゴルジュ・ルルス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2019	750 税込¥6,050 ¥5,500	82本	
葡萄:ピノワール 48% トゥルソー 48% プールサル 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«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 プールサル Cotes du Jura JURA NADA Poulsard	赤	2020	750 税込¥7,150 ¥6,500	55本	
葡萄:プールサル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	54本	条件付き
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・ジュセズ6年間 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB 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。						

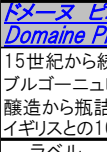








ーサヴォワ

ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ドメーヌ・ジェヌー シャトー・ド・メラン Domaine Genoux Chateau de Merande						
本拠地:サヴォワ アルバン村 栽培:ピオディナミ(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。						
	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	59本	終売
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/Decocert						

ーコースー

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
ドメヌ ブッツォ・ボニファシオ Domaine Buzzo Bonifazi		本拠地:コルシカ島 ポニファシオ 栽培:ビオロジック(認証なし)					
コルシカ島南部、ポ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。							
	ロカ・ジャンカ イル・ド・ポーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	116本	
	葡萄:ヴェルメンティノー 土壌:黄色泥灰土に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	45本	
	葡萄:ヴェルメンティノー 土壌:黄色泥灰土に粘土、石灰岩 樹齢:13年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ブラン Biginti I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	29本	
	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 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ロゼ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Ros e	ロゼ	2022	750	税込¥3,960 ¥3,600	87本	
	葡萄:シャカレツコ、ニエルツチョ 土壌:深い粘土と石灰質土壌 樹齢:7年 醸造・熟成:有機栽培 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	119本	
	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 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	98本	
	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 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	104本	
	葡萄:ニエルツチョ、シャカレツコ 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 介入は畑のボルドー液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・ポーテ ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	60本	
	葡萄:ニエルツチョ、シャカレツコ 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 介入は畑のボルドー液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						

ブルゴーニュ





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	221本	
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で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。								
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%、ポートルンディアン階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	2019	750 税込¥4,400 ¥4,000	91本	
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートルンディアン階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%、ポートルンディアン階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・マリアヌ Saint-Bris Cuvée Marianne		白	2018	750 税込¥4,400 ¥4,000	39本	
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートルンディアン階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 Fy é Gris		白	2021	750 税込¥5,500 ¥5,000	250本	
葡萄:フィエ・グリ100% 樹齢:平均5年 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 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	358本	
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・マリアヌ Chablis Cuvée Marianne		白	2020	750 税込¥4,950 ¥4,500	68本	
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	2020	750 税込¥4,400 ¥4,000	72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 ルージュ Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge		赤	2020	750 税込¥4,400 ¥4,000	107本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質キンメリッジ階 熟成:ステンレスタンク75%、樽25% JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし								









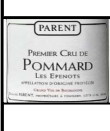
完売

ブルゴーニュ

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
ドメヌ・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。 テロワールとミゼ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作っています。 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。							
	マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2021	750	税込¥8,140 ¥7,400	15本	限定品
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WINE2 認証:なし							
	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	15本	
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WINE2 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	56本	
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WINE2 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	11本	
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WINE2 認証:なし							
	マルサネ ロゼ Marsannay Rose	ロゼ	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	48本	限定品
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WINE2 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	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	28本	限定品
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WINE2 認証:なし							
	マルサネ レ・フィノット (モノポール) Marsannay Les Finottes (Monopole)	赤	2021	750	税込¥7,370 ¥6,700	150本	限定品
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WINE2 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	114本	
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WINE2 認証:なし							
	マルサネ レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes	赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	48本	限定品
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	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	59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・ロンジュロフ Marsannay Les Longeroies	赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	12本	限定品
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:プレモア石灰岩、コングロメラ・ソーモン 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	マルサネ レ・シャン・サロモン Marsannay Les Champs Salomon	赤	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	12本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:35年 土壌:小石混じりの粘土、オストリア・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・ゼシエゾット Marsannay Es chezots	赤	2021	750	税込¥9,020 ¥8,200	24本	限定品
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50年 土壌:オストリア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も涼しいテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

ブルゴーニュ









<p>ラ・マゾン・ロマネ (オロンシオ) <i>La Maison Romane (Oroncio)</i></p>		<p>本拠地:ブルゴーニュ ウォーヌ・ロマネ 栽培:区画により異なるが、基本的にピオロジック</p>					
<p>コート・ラフォンなど土壌を固めない、馬による畑耕作が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。</p>							
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
	<p>マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze</p>	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	119本	終売
	<p>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か月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze</p>	赤	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	104本	終売
	<p>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か月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>フィサン レ・クロ Fixin Les Clos</p>	赤	2014	750	税込¥8,800 ¥8,000	×	<p style="font-size: 2em; color: red; text-align: center;">完売</p>
	<p>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か月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ジュヴレ・シャンベルタン ラ・ジュスティス Gevrey Chambertin La Justice</p>	赤	2013	750	税込¥13,200 ¥12,000	×	<p style="font-size: 2em; color: red; text-align: center;">完売</p>
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 土壌:ラヴォー深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か月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						



<p>ドメーヌ・パラン&ジャック・パラン <i>Domaine Parent & Jacques Parent</i></p>		<p>本拠地:ブルゴーニュ ポマール 栽培:自社畑ピオディナミ(Ecocert認証)</p>					
<p>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。自社畑ではピ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、ラドフ、ボース、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を行います。</p>							
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
	<p>ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay</p>	白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	69本	
	<p>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か月樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or</p>	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	255本	
	<p>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日間発酵。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</p>						
	<p>ブルゴーニュ コート・ドール Bourgogne Cote d'Or</p>	赤	2019	750	税込¥6,600 ¥6,000	99本	
	<p>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日間発酵。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</p>						
	<p>ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ポモニー Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone</p>	赤	2020	750	税込¥8,800 ¥8,000	34本	
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ポマール・ノワソンを含む古木のセレクション 醸造・熟成:すべて除梗。3日間の低温マセラシオン、1日2~3回のピジャージュを行い14~16日間発酵。熟成:600リットルの樽で14か月。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション・ポモニー Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone</p>	赤	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	59本	
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質、ポマール・ノワソンを含む古木のセレクション 醸造・熟成:すべて除梗。3日間の低温マセラシオン、1日2~3回のピジャージュを行い14~16日間発酵。熟成:600リットルの樽で14か月。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ポマール Pommard</p>	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	44本	
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:Les Petits Noizonsの区画、粘土石灰 樹齢:50年 醸造:100%除梗、3~5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16~18日間発酵。熟成:14ヶ月(新樽30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ポマール プルミエ・クリュ レ・ザルジリエール Pommard 1er Cru Les Argillières</p>	赤	2016	750	税込¥22,000 ¥20,000	60本	
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰 醸造:100%除梗、3~5日間の低温浸漬。 1日2~3回のピジャージュ、ルモンタージュを行い18~20日間発酵。熟成:16~18ヶ月(新樽30~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ポマール プルミエ・クリュ レ・シャポニエール Pommard 1er Cru Les Chaponnières</p>	赤	2017	750	税込¥22,000 ¥20,000	60本	
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:ポマールの1級畑、ヴォルネイ側のレ・リュジャン=バと地続きの東側の区画。醸造:選果しながら手摘み収穫。更に振動式テーブルで選果。3~5日間低温浸漬。1日2~3回のピジャージュ18~20日間発酵。熟成:14~16ヶ月(新樽35~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						
	<p>ポマール プルミエ・クリュ レ・ゼブノー Pommard 1er Cru Les Epenots</p>	赤	2017	750	税込¥26,400 ¥24,000	60本	
	<p>葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:ポマール1級畑、ボース側の中で最良の区画 樹齢:35~45年 醸造:100%除梗、4~5日間の低温浸漬。1日2回のピジャージュを行い18~20日間発酵。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</p>						


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か月分在庫有り
○1~2か月分在庫有り
△1か月以内に欠品可能性あり


ブルゴーニュ

ドメヌ・デ・バシェールグロ 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)					
<p>サントネ村に18世紀から6世代続くバシェールグロ。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・ボヌー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。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ ブラン サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin	白	2021	750	税込¥6,710 ¥6,100	70本	限定品
<p>葡萄:シャルドネ 樹齢:2000年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽3か月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	シャサーニュ・モンラッシェ ブルミエ・クリュ モルジョレ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2021	750	税込¥21,120 ¥19,200	78本	限定品
<p>葡萄:シャルドネ 樹齢:1950年に植樹 土壌:南東向き。粘土石灰質、1級畑モルジョレ・プティ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	マランジュ ルージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	96本	限定品
<p>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20%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	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	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	36本	限定品
<p>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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	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	38本	限定品
<p>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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	サントネ ブルミエ・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	2021	750	税込¥11,880 ¥10,800	60本	限定品
<p>葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・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か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	サントネ ブルミエ・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	41本	限定品
<p>葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・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か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							
	シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ レ・プラント・モミエール ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momières Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥10,560 ¥9,600	24本	限定品
<p>葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1946年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし</p>							




ドメヌ・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					
<p>司法官として働いていたガザヴィエ・モフスネ氏が2014年にブーズロンに設立した新進ドメヌです。ギリシャの女神Themisに由来して命名されました。モフ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ガザヴィエ氏は、モフスネ家の原点であるドメ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。</p>							
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	114本	終売
<p>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</p>							
	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	×	完売
<p>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</p>							
	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	×	完売
<p>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</p>							

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					
<p>シャルネイで育った当主マキシム・バロは醸造学を学び、テリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ・アントワンス・リュットにも学び、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 Soufrandriere(ドメヌ・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Riviolet(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。</p>							
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	131本	
<p>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°C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</p>							



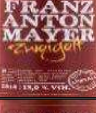

—スペイン—





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	×	5月中旬頃入荷予定
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。								
欠品中								
		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°C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°C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)								
		テンプラニリーヨ 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	×	5月中旬頃入荷予定
葡萄: テンプラニリーヨ 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)								
欠品中								
		ティント・ヴェラスコ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ 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)								
		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	×	5月中旬頃入荷予定
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)								
欠品中								

—ポルトガル—












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	◎	
Guaapos 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、ブドウ栽培と一緒に良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。								
欠品中								
		アルディナ・アrinto ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Arinto 450 Vinho Verde	白	2021	750	税込¥2,200 ¥2,000	×	5月中旬頃入荷予定
葡萄: アrinto 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 パトナーージュしながら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 パトナーージュしながら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 パトナーージュしながら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 Negro 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 パトナーージュしながら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 Negro 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 パトナーージュしながら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								

オーオーストリアー

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壤はこの地の原種、グリーンナー・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”飲んでほし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: グリーンナー・ヴェルトリーナー 土壤: レス土壤 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							
	グリーンナー・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	38本	
葡萄: グリーンナー・ヴェルトリーナー 土壤: 南向き、テラス状、深いレス土壤 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							
	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 土壤: レス土壤 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	25本	
葡萄: ツヴァイゲルト 土壤: 深い砂利、砂質土壤 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	26本	
葡萄: ツヴァイゲルト 土壤: 深い砂利、砂質土壤 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							






ヴァインバウ ユッタ・アンブロジッチ Weinbau Jutta Ambrositsch		本拠地: ウィーン 栽培: ビオロジック、ビオディナミ(認証無し)					
著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。 今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	299本	
葡萄: グリーンナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ コスモポリット Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	299本	
葡萄: グリーンナー・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(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタック 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 コスモポリット Gemischter Satz Kosmopolit	白	2021	750	税込¥3,740 ¥3,400	137本	
葡萄: グリーンナー・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(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタック 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 コスモポリット Gemischter Satz Kosmopolit	白	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	97本	
葡萄: グリーンナー・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(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタック 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	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	177本	
葡萄: グリーンナー・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: ステンレスタック 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	50本	
葡萄: グリーンナー・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: ステンレスタック JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							
	ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2016	750	税込¥3,850 ¥3,500	×	
葡萄: グリーンナー・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: ステンレスタック JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし							

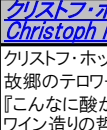
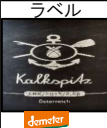



完売




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 フルシュテゴート Gemischter Satz Fürchtegott	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	59本	
	葡萄:リースリング、ツィアファンダー、ヴェルシュリースリング 畑・土壌:石灰岩、原生岩 熟成:樽 JAN:なし クロージャー:スクリュウキャップ 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	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	59本	
	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、ゲートエーデル(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:スクリュウキャップ 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	83本	
	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、ゲートエーデル(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:スクリュウキャップ 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	91本	
	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、ゲートエーデル(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:スクリュウキャップ 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	4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:スクリュウキャップ 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:スクリュウキャップ 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:スクリュウキャップ 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:スクリュウキャップ 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	8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:スクリュウキャップ 認証:なし						
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	148本	
	葡萄:ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢:平均30年 畑:石灰質土壌 JAN:なし クロージャー:スクリュウキャップ 認証:なし						
	ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hettfleisch	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	21本	
	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						

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
バイオヴァイングート ヨハネス・ツィンガー Blowengut 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:ピオディナミ(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。							
	ヴェルエ グルーナー・ヴェルトリーナー VELUE Grüner Veltliner	白	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	640本	出荷可能
葡萄: グルーナー・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: ステンレスタックとオーク樽で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	524本	
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%ステンレスタック, 25%大樽, 5%のみアンフォラで果皮浸漬。熟成: ステンレスタックとオーク樽で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 ムスカタラー VELUE Muskateller	白	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	480本	4/15より出荷可能
葡萄: ムスカタラー(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%ステンレスタック, 5%アンフォラ 熟成: ステンレスタック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							
	ヴェルエ ロゼ VELUE Rose cf&co	ロゼ	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	85本	
葡萄: カベルネ・フラン70%, レグント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%ステンレスタック, 25%大樽, 5%のみアンフォラで果皮浸漬。熟成: ステンレスタックとオーク樽で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	53本	
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・ソラ Revolution White Solera	白	(2013-2022) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	382本	
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ック熟成。 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・ソラ Revolution Red Solera	赤	(2018-2021) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	412本	
葡萄: レスラー(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ック。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・ソラ Revolution Pink Solera	ロゼ	(2017-2022) NV	750	税込¥3,850 ¥3,500	240本	4/15より出荷可能
葡萄: レスラー(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, ソラ・システム JAN:確認中 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	パルセラー ブラン #1 Parcellaire Blanc #1	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	480本	4/15より出荷可能
葡萄: ヴェルシュリースリング62%, シャルドネ38% 土壌: 北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成: 全房のヴェルシュリースリングをアンフォラ発酵500L木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成, 産膜酵母と共に10か月熟成, 瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016742051 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	パルセラー ブラン&ソーヴィニオン Parcellaire Blanc&Sauvignon	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	120本	4/15より出荷可能
葡萄: ピノ・ブラン62%, ソーヴィニオン・ブラン38% 樹齢: 35年 畑・土壌: 北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・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。ソーヴィニオン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵, そのままフルール(産膜酵母)と共に8か月熟成。瓶詰め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							
	パルセラー ルージュ #1 Parcellaire Rouge #1	赤	2021	750	税込¥4,180 ¥3,800	164本	出荷可能
葡萄: カベルネ・フラン62%, シラー38% 土壌: 北東向き斜面 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 グルーナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	120本	4/15より出荷可能
葡萄: グルーナー・ヴェルトリーナー 樹齢: 55年 栽培: 25年間有機無農薬, 5年間ピオディナミ 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:確認中 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	276本	
葡萄: ソーヴィニオン・ブラン 樹齢: 40年 栽培: 30年間有機無農薬, 5年間ピオディナミ 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	146本	
葡萄: リースリング 樹齢: 40年 栽培: 33年間有機無農薬, 5年間ピオディナミ 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							

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	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	60本	4/15より出荷可能
葡萄:ムスカテラー 樹齢:35年 栽培:35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造:熟成:アンフォア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:確認中 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ヌーメン ムスカテラー NUMEN Muskateller	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	11本	
葡萄:ムスカテラー 樹齢:35年 栽培:35年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 醸造:熟成:アンフォア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	56本	
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年間バイオダイナミ 醸造:天然酵母 500Lのアンフォアで果皮浸漬 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	2020	750	税込¥10,450 ¥9,500	60本	条件付き
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢:40年 醸造:天然酵母 70%全房、30%は500Lのアンフォアで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:確認中 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します。							
	ペルペトゥム ブラン PERPETUUM Blanc	白	2019	750	税込¥11,550 ¥10,500	14本	条件付き
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢:40年 醸造:天然酵母 70%全房、30%は500Lのアンフォアで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 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いします。							




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
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2020+2021) NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	9本	
葡萄:グリュナー・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・リユラル ペット・ナット Orange Rural Pet Nat	白泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	209本	
葡萄:ミューラー・トゥルガウ40%、フリューローター・ヴェルトリーナー30%、グリュナー・ヴェルトリーナー30% 醸造:除梗 天然酵母 ミューラー・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・リユラル ペット・ナット Rosé Rural Pet Nat	ロゼ泡	(2020+2021) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	173本	
葡萄:ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカットネル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・リユラル ペット・ナット Rot Rural Pet Nat	赤泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	276本	
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	(2016+2018) NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	121本	
葡萄:ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリュナー・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							

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
	ミズ・ファーム ホワイト Michs Farm White	白	NV(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	700本	出荷可能
1983年生まれのミハエル・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。 全ての畑はミハ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。							
	ミズ・ファーム レッド Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	388本	出荷可能
葡萄品種:ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レーズラー 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:ギューヨ仕立て、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:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							
	ミズ・ファーム オレンジ Michs Farm Orange	白	NV(2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	300本	出荷可能
葡萄:シャルドネ、ヴェルシュリースリング 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:ギューヨ仕立て、循環型有機栽培 醸造:熟成:除梗、14日間果皮浸漬、開放式発酵槽、古樽熟成 JAN:9120029879980 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:Euro Leaf							

ドイツ

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
ヴァイングート ヴァインライヒ Weingut Weirich		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「Natürlich Weirich(ナチュラルリッヒ・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コンタクトをしながら発酵させるワインで、清澄やる過は行わず、二酸化硫黄の添加もしないでボトルングしています。							
	ミネラル ブリュット Mineral Brut	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	51本	限定品
葡萄:ピノ・ムニエ、シュベートブルグンダー(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:4260215650094 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=トウルガウ30%、パフス(パッカス)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:6.5g/L JAN:4260215650100 クロージャー:スクリュウキャップ 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・ソーヴィニオン 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ヴァイス Weirich Weiss	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	◎	
葡萄:ショイレーベ、シルヴァナー、ミュラー=トウルガウ、パッカス 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ グラウ Weirich Grau	白	2022	750	税込¥2,640 ¥2,400	◎	
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:スクリュウキャップ 認証:ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ロゼ Weirich 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	ヴァインライヒ ロート Weirich 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・ソーヴィニオン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:スクリュウキャップ 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	139本	
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:4260215650018 クロージャー:スクリュウキャップ 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	522本	
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:スクリュウキャップ 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 Sau Pet Nat	泡	(2021)	750	税込¥4,400 ¥4,000	116本	
葡萄:シルヴァナー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ル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	433本	
葡萄:パッカス、ミュラー=トウルガウ、シルヴァナー、ソーヴィニャック 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	パロリ リースリング Paroli Riesling	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	411本	
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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							

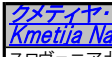





ドイツ

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・ヴァーンゼンズ・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	199本	
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・ヴァーンゼンズ・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute	白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	66本	
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	203本	
葡萄: ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培: ビオロジック 土壌: ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成 SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650322 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf							






スロヴェニア

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一家。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。							
	シヴィ Sivi	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	370本	
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 ステンレスタック熟成 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	174本	
葡萄: シャルドネ、レプーラ(リボツァ・ジャツァ)、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 ステンレスタック熟成 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	200本	
葡萄: レプーラ(リボツァ・ジャツァ) 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 ステンレスタック熟成 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	545本	
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 ステンレスタック熟成 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	39本	
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	51本	
葡萄: イストリアン・マルヴァージア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	60本	
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	90本	
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・熟成: 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							
	レプーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	38本	
葡萄: リボツァ・ジャツァ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、 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							



スロヴェニア

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	
		レプーラ 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	462本		
<p>本拠地: プリモルスカ地方 ゴリジュカ・ブルダ地区 栽培: オーガニック</p> <p>スロヴェニア北西プリモルスカのゴリジュカ・ブルダ地区、クメティア・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ボ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(クメティア)で25年間ワインを作っています。ブルダの土地への尊重とクメティアの知識を生かし、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。</p>									
		レプーラ (リボツラ・ジャツラ)100% 樹齢:16年 畑・土壌:東向き、オボ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:天然コルク 認証:なし							
		ヤーコト 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	83本		
<p>本拠地: プリモルスカ地方 ゴリジュカ・ブルダ地区 栽培: オーガニック</p> <p>スロヴェニア北西プリモルスカのゴリジュカ・ブルダ地区、クメティア・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ボ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(クメティア)で25年間ワインを作っています。ブルダの土地への尊重とクメティアの知識を生かし、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。</p>									
		ソーヴィニヨナーゼ(フリウラーノ)100% 樹齢:21年 畑・土壌:オボ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:天然コルク 認証:なし							
		マルヴァジヤ 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	98本		
<p>本拠地: プリモルスカ地方 ゴリジュカ・ブルダ地区 栽培: オーガニック</p> <p>スロヴェニア北西プリモルスカのゴリジュカ・ブルダ地区、クメティア・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ボ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(クメティア)で25年間ワインを作っています。ブルダの土地への尊重とクメティアの知識を生かし、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。</p>									
		マルヴァジヤ100% 樹齢:11年 畑・土壌:オボ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:天然コルク 認証:なし							

ルネサンス

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	
		ラシュキ・リーズリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥10,450 ¥9,500	21本		
<p>本拠地: ポドラウイエ地方 マリボル 栽培: ピオディナミ転換中</p> <p>ポーヌで醸造の勉強をしたアントワーヌ・ジャブレヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを作っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにピオ栽培への変換を進めています。</p>									
		シャルドネ シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥10,450 ¥9,500	3本		
<p>本拠地: ポドラウイエ地方 マリボル 栽培: ピオディナミ転換中</p> <p>ポーヌで醸造の勉強をしたアントワーヌ・ジャブレヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを作っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにピオ栽培への変換を進めています。</p>									
		シャルドネ100% 畑・土壌:シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造:除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成:500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
		レンシュキ・リーズリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥12,100 ¥11,000	3本		
<p>本拠地: ポドラウイエ地方 マリボル 栽培: ピオディナミ転換中</p> <p>ポーヌで醸造の勉強をしたアントワーヌ・ジャブレヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを作っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにピオ栽培への変換を進めています。</p>									
		レンシュキ・リーズリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌:シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造:除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成:228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12~18か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

ニュージーランド

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	215本		
<p>本拠地: 南島マールボロ地区 アワテア・ヴァレー 栽培: サステナブル(認証なし)</p> <p>ポ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、重カ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作っています。</p>									
		ピノ・ノワール 土壌:砂利質、サン＝テミリオンモラッセに酷似した泥灰土 醸造:除梗、破碎はしない、低温浸漬、高温発酵 熟成:樽(新樽10%)12か月、SO2添加少ない JAN:9421902153686 クロージャー:スクリュエキャップ 認証:なし							