♪2025年7月現在庫ワイン一覧♪

＊2025年6月27日時点 での在庫となります。

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

ーシャンパーニューー

アラン・ベルナール / Alain Bernard

本拠地：ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地方ディジー村（プルミエ・クリュ）
栽培：ビオロジック（認証なし）

1912年に父アルチュールが立ち上げたレコルタン・マニピュラン（葡萄栽培農家兼醸造業者）。現在では、父アランが指揮をとり、息子のブノワが営業を担う家族経営の会社です。
彼らは元々はドン・ペリニヨンのような大手メゾンに葡萄を供給していました。
創設者であるアランの父アルチュールは同じディジーにあるメゾン、ガストン・シケで働きながら、カーヴの一角を借りうけて、自分のワイン造っていました。
醸造やカーヴでの仕事はもちろん重要です。しかし畑での仕事がもっとも大きな部分を占めると考えています。彼らは科学的な除草剤を一切使いません。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブリュット　プルミエ・クリュ　ディジー Brut Premier Cru Dizy	泡	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	185本	出荷可能
	葡萄：シャルドネ60%、ピノ・ノワール35%、ピノ・ムニエ5%　土壌：Dizy(1er Cru) 醸造：プルミエ・タイユまで搾汁、補糖せず　熟成：最低3年間、出荷3～6カ月前に手でデゴルジュマン。MCR　ドサージュ：7g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	ブリュット　ブラン・ド・ブラン　プルミエ・クリュ　ディジー Brut Blanc de Blancs Premier Cru Dizy	泡	NV	750	税込¥8,800 ¥8,000	389本	出荷可能
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：Dizy(1er Cru) 醸造：プルミエ・タイユまで搾汁、補糖せず　熟成：最低3年間、出荷3～6カ月前に手でデゴルジュマン。MCR　ドサージュ：6g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	エクストラ・ブリュット　グラン・クリュ　レスプリ・ダルチュール1912 Extra Brut Grand Cru L'Eprit d'Arthur 1912	泡	NV	750	税込¥13,200 ¥12,000	2本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：25～35年　区画：アイ　創立者アルチュールが初めて取得したPierre Robertという小区画。 醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：48か月　ドサージュ：MCR 2g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	ブリュット・ナチュール　グラン・クリュ　ブラン・ド・ノワール　レ・ピエール・ロベール Brut Nature Grand Cru Blanc de Noirs Les Pierre Robert	泡	(2018) NV	750	税込¥17,600 ¥16,000	30本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：25～35年　区画：アイ　創立者アルチュールが初めて取得したPierre Robertという小区画。 醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：72か月　ドサージュ：ゼロ JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	ブリュット　プルミエ・クリュ　ロゼ・ド・セニエ Brut Premir Cru Ros é de Saignée	ロゼ泡	NV	750	税込¥13,200 ¥12,000	18本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：25～35年区画：プルミエ・クリュ（ディジー）ピノ・ノワールだけの区画。 醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：44か月　ドサージュ：MCR 7g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	コトー・シャンプノワ　ルージュ Coteaux Champenois ROUGE	赤	2018	750	税込¥7,700 ¥7,000	40本	
	葡萄：ピノ・ノワール　区画：プルミエ・クリュ（ディジー）　Mocqu Bouteillesの区画。　土壌：石灰 醸造：手で除梗、7日間果皮浸漬。600リットルの樽で発酵。　熟成：1年半澱と共に熟成。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

＊アラン・ベルナールの商品は楽天、Yahoo!、Amazonといった大手通販サイトでの販売はご遠慮いただいております。

エキューム / écume

本拠地：ヴァレ・ド・ラ・マルヌ地方フルーリー=ラ=リヴィエール、マルダイユ
栽培：認証なし、自然な栽培

すべては私の祖父母の代から始まりました。彼らは共に葡萄栽培農家からヴィニュロンとして新たな挑戦を目指していたのです。
ヴァレ・ド・ラ・マルヌで自社ワインを造るため、右岸のフルーリー=ラ=リヴィエールではピノ・ムニエ用に、左岸のマルダイユではピノ・ノワール用に最初の圧搾機を購入しました。
私は祖父母から受け継いだシンプルなワイン造りを実践しています。私のワイン造りの旅はイタリアのトスカーナ州から始まりました。オレゴン、オーストラリアを旅し、
日本では複雑で香味の高い味覚を理解する決定的な分岐点となりました。私がリリースする初めてのシャンパーニュは私の旅の記憶と物語、あなたに送るワインのプロフィールに基づいて描かれています。

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
	エクストラ・ブリュット　プルミエ・クリュ　レ・スーヴニール Extra Brut Premier Cru Les souvenirs	泡	NV (2022)	750	税込¥11,000 ¥10,000	298本	出荷可能
	葡萄：ピノ・ノワール1/3、シャルドネ1/3、ピノ・ムニエ1/3　畑・土壌：Vrigny村　石灰岩基盤岩の土壌 醸造：天然酵母、3品種の混醸造、MLF。二次発酵前は主にタランソー産の古樽と60Lのガラス瓶で熟成。清澄せず。ドサージュ4g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						

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

ーアルザスー

ドメーヌ・ミューレ＆メゾン・ミューレ
Domaine Muré &Maison Muré

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ　ビオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,290 ¥3,900	406本	9月より価格改定
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール　樹齢：25年　熟成：12カ月 ドザージュ：8g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000385　クロージャー：DIAM Mytikコルク　認証：Euro Leaf						
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ　ビオ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige BIO	泡	NV	375	税込¥3,080 ¥2,800	65本	9月より価格改定 ケース15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、シャルドネ、ピノ・ノワール　樹齢：25年　熟成：12カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000422　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ Cremant d'Alsace Cuvee Prestige	泡	NV	1500	税込¥9,900 ¥9,000	36本	ケース3本入り
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール　醸造：小樽と大樽で18カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000521　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クレマン・ダルザス　ロゼ　ビオ Cremant d'Alsace Rose BIO	泡	NV	750	税込¥6,050 ¥5,500	41本	9月より価格改定
	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カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載　★ビオロジック栽培の葡萄から作られるキュヴェにリニューアルしました。 JAN:3431441000347　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	クレマン・ダルザス　ロゼ Cremant d'Alsace Rosé	泡	NV	1500	税込¥13,200 ¥12,000	24本	ケース3本入り
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：ローファ地区泥灰土　醸造：短い浸漬で色素を抽出、樽12カ月　熟成：樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000545　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クレマン・ダルザス　グラン・ミレジム　ビオ Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2016	750	税込¥7,700 ¥7,000	12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 ドサージュ：1g/L　デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441016331　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルザス　アッサンブラージュ　ビオ Alsace Assemblage BIO	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	409本	
	葡萄：ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルツトラミネール12%　樹齢：約35年 土壌：ローファ地区、粘土石灰質　醸造：天然酵母　残糖：5g/L　総酸度：6.8g/L　アルコール：12.5% JAN:3431449021112　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	リースリング　カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	314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　＊ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449023041　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	リースリング　コート・ド・ルファック Riesling Cote de Rouffach	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	44本	
	葡萄：リースリング　樹齢：45年　土壌：粘土石灰質 残糖：残糖：1g/L　総酸度：8.1g/L　アルコール度数：13% JAN:3431441022042　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN						
	ゲヴュルツトラミネール　オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages	白	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	64本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール　樹齢：35年　土壌：ローファ地区、石灰質泥土　醸造：天然酵母 残糖：20g/L　総酸度：5.13g/L　アルコール度数：13.5%　＊ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449022075　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro leaf						
	ゲヴュルツトラミネール　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	5本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール　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：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						

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。

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 ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre S èches	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	42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:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ピノ・ブラン　レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	52本	
	葡萄:ピノ・ブラン　樹齢:35年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 醸造:天然酵母　残糖:4.5g/L　総酸度:6.1/L　アルコール:12% JAN: 3431449022037　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	シルヴァネール　オリジネル Sylvaner Originel	白	2023	750	税込¥3,410 ¥3,100	103本	
	葡萄:シルヴァネール　樹齢:約40年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 残糖:7g/L　総酸度:7.2/L　アルコール:13% JAN:3431449023027　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ミュスカ　シャペル Muscat Chapelle	白	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	×	ヴィンテージ変更　8月入荷予定
	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[illegible]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　ナチュール Riesling Cote de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	344本	
	葡萄:リースリング　樹齢:40年 醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。　収穫:2020年9月8日、12日　残糖:1g/L以下　酸度:8g/L　アルコール度数:13% JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	ゲヴュルツトラミネール　マセラシオン Gewurztraminer "Maceration"	醸白	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	37本	
	葡萄:ゲヴュルツトラミネール　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						
	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	37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　セレクシオン・ド・グラン・ノーブル Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin S élection de Grains Nobles	SGN	2016	500	税込¥13,200 ¥12,000	9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・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2023	750	税込¥7,150 ¥6,500	108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:3431449023089　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	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	53本	
	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　"V" Pinot Noir "V"	赤	2020	750	税込¥9,350 ¥8,500	29本	
	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						

欠品中

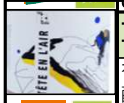
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーアルザスー

ヴィニョーブル　クリュール
Vignoble Klur

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	316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時間かけて空気で圧搾。24時間デブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN: なし　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	アペル・デール　リースリング Appel D'R Riesling	醸白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	159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時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	オ・グラン・デール・リースリング　グラン・クリュ　ヴィネック シュロスベルグ Ô Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	58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時間かけて空気で圧搾。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 Ô Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	32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時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	テット・アン・レール Tete En L'Air Vin de France	醸赤白	2022	750	税込¥5,940 ¥5,400	101本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ、リースリング、ピノ・ノワール　平均樹齢：40年 醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。天然酵母。5日間果皮浸漬。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	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	醸白	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	123本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ　平均樹齢：60年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	イリ・ア・ド・ロール　ドン・レール　ヴァン・ド・フランス l y a de l'Or dans l'Air Vin de France	醸白	(2021)	750	税込¥6,600 ¥6,000	47本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ　平均樹齢：60年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	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	28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時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。2年の古樽を使ってシュール・リーで長期熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ラ・ラング・オ・シャ　ヴァン・ド・フランス La Langue O Chat Vin de France	白	2015	750	税込¥7,150 ¥6,500	46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時間かけて空気で圧搾　24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵　9月までシュール・リーで熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	467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	259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	※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						
	グル・グル　1500ml Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	11本	※ケース3本入り混載不可
	葡萄 ;ゲヴュルツトラミネール、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						
	グル・グル・グル　1500ml Glou Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	11本	※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						
	タック・エ・グルー　ピノ・ノワール　1500ml Tack & Glou Pinot Noir 1500ml	赤	2018	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						

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。

―ロワール―

ドメーヌ ド ラ ギャルリエール
Domaine de la Garreliere

本拠地：ロワール　トゥーレーヌ地方
栽培：ビオディナミ（Ecocert認証）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー　ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mari ée Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	1051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/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	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	252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、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/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	3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、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¥4,950 ¥4,500	16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：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/BIODYVIN						
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ　ヴァル・ド・ロワール Le Chenin de la Colline Val de Loire	白	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	206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、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/BIODYVIN						
	ル・シュナン・ド・ラ・コリーヌ　ヴァン・ド・フランス Le Chenin de la Colline Vin de France	白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	90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、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/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	94本	
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック　熟成：樽熟成 JAN: 4589941391829　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・ルージュ・デ・コルニュ　トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	449本	
	葡萄：カベルネ・フラン　土壌：粘土石灰質、桂土質土壌 醸造：除梗、天然酵母、コンクリートタンク　熟成：コンクリートタンク JAN: 4589941391836　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・ルージュ・デ・コルニュ　トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2020	750	税込¥3,850 ¥3,500	7本	
	葡萄：カベルネ・フラン　土壌：粘土石灰質、桂土質土壌 醸造：除梗、天然酵母、コンクリートタンク　熟成：コンクリートタンク JAN: 4589941391836　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ガメイ　サン・トララ　ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala　Val de Loire	赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	199本	
	葡萄：ガメイ　土壌：粘土石灰質、桂土質土壌　醸造：全梗で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク　熟成：コンクリートタンク 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ガメイ　サン・トララ　ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala　Val de Loire	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	24本	
	葡萄：ガメイ　土壌：粘土石灰質、桂土質土壌　醸造：全梗で15日間のマセラシオン・カルボニック、天然酵母、コンクリートタンク　熟成：コンクリートタンク 瓶詰め前にSO2を1g/HL添加 JAN: 4589941391959　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	シナブル　トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	89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/BIODYVIN						
	シナブル　トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	80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/BIODYVIN						

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。

―ロワール―

ジェレミー・ユシェ / Jeremie HUCHET

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャポー・ムロン　ブラン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France 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	白	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300		7月下旬入荷予定 欠品中
	シャポー・ムロン　ロゼ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rose Vin de France 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	ロゼ	(2023)	750	税込¥2,530 ¥2,300	24本	ヴィンテージ変更　7月下旬入荷予定
	シャポー・ムロン　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France 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	赤	(2023)	750	税込¥2,530 ¥2,300	9本	ヴィンテージ変更　7月下旬入荷予定 ※ML不良
	シャポー　シュナン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Chenin Vin de France 葡萄:シュナン・ブラン　土壌:軽い砂質土壌 醸造・熟成:コンクリートタンク JAN:3760187940007　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500		ヴィンテージ変更　7月下旬入荷予定 欠品中
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ Clos les Montys Muscadet S èvre et Maine 葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ　土壌:角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405　クロージャー:コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	39本	
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ　ヴィーニュ・ド・1914 Clos les Montys Muscadet S èvre et Maine Vigne de 1914 葡萄:ムロン・ド・ブルゴーニュ　樹齢:1914年に植樹　土壌:角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 JAN:3584011470009　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	6本	
	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 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	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	86本	
	ル・ポワリエ・ノワール　ヴァン・ド・フランス Le Poirier Noir Vin de France 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	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	93本	

ドメーヌ　テール・ブルー / Domaine Terres Bleues

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	AWA　ヴァン・ド・フランス AWA Vin de France 葡萄:ピノ・グリ100%　アルコール度数:12.5% 醸造・熟成:ピノ・グリを直接圧搾　8か月古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー:圧縮コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	104本	
	ジャネットVO　ヴァン・ド・フランス Jeanette VO Vin de France 葡萄:ピノ・グリ45%、ピノ・ノワール55%　アルコール度数:13% 醸造・熟成:ピノ・グリとピノ・ノワールを同時に直接圧搾　タンク発酵　古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	20本	
	バラカ　ヴァン・ド・フランス　ロゼ Baraka Vin de France Ros é 葡萄:グロロー100%　畑・土壌:青いシスト　アルコール度数:11% 醸造・熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	ロゼ	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	103本	
	バラカ　ヴァン・ド・フランス　ロゼ Baraka Vin de France Ros é 葡萄:グロロー100%　畑・土壌:青いシスト　アルコール度数:11% 醸造・熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	ロゼ	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	32本	
	マ・ガランス　ヴォワイヤジュース　ヴァン・ド・フランス　ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge 葡萄:グロロー100%　畑・土壌:青いシスト　アルコール度数:11% 醸造・熟成:直接圧搾　天然酵母　古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	78本	
	マ・ガランス　ヴォワイヤジュース　ヴァン・ド・フランス　ルージュ Ma Garance Voyageuse Vin de France Rouge 葡萄:グロロー100%　畑・土壌:青いシスト　アルコール度数:11% 醸造・熟成:直接圧搾　天然酵母　古樽熟成　酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	157本	

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。

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
	XH2　ヴァン・ド・フランス　ルージュ XH2 Rouge Vin de France	赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	115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カ月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter						
	XH2　ヴァン・ド・フランス　ルージュ XH2 Rouge Vin de France	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	13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カ月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:Euro Leaf/Demeter						

―ロワール―

シャトー・ド・フォス=セッシュ Cha teau de Fosse-S e che	本拠地:ロワール　ソミュール地方　ヴォデルネ 栽培:ビオディナミ(Ecocert／Biodyvinr認証)

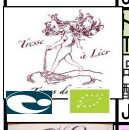
シャトー・ド・フォス=セッシュ、西暦800年から1,000年にかけてのこと。この地方ではシトー派に先行していたベネディクト派の修道士たちによって建立された醸造所です。
この地域は国によるLPO(Ligue de la Protection des Oiseaux)長寿保護地区に指定されています。2018年12月1日、LPOの協力と助言の元、100種以上の野生動物保護シェルターがフォス=セッシュに設置されました。
1996年、双子の兄弟ギヨームとエイドリアン、母親のフランソワーズ、そして義父のウェリはマダガスカルのブドウ畑を後にし、1998年フォス=セッシュに移り住み、2010年にはエイドリアン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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルカンヌ　ヴァン・ド・フランス Arcane Vin de France	白	(2022)	750	税込¥9,350 ¥8,500	141本	
	葡萄:シュナン100%　平均樹齢:25年　畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　非常に根が深い 醸造:熟成:ステンレスタンク発酵、熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						
	パンサラッサ　ヴァン・ド・フランス Panthalassa Vin de France	白	(2020)	750	税込¥22,000 ¥20,000	39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。ヴェレゾン後の8月、ブドウの日焼けや過度の暑さを出来るだけ避けるようにしています。 2020年10月は貴腐菌の影響を受けました　醸造・熟成:16ヘクトリットルのコンクリートエッグタンクで発酵、熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						
	エオリット　ヴァン・ド・フランス Eolithe Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥7,700 ¥7,000	199本	
	葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニョン1%　平均樹齢:10～60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　醸造:熟成:3～15日間かけて発酵　12か月間タンク熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						
	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	128本	
	葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニョン1%　平均樹齢:10～60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌:ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　醸造:熟成:3～15日間かけて発酵　12か月間タンク熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Ecocert/Biodyvin						

―オーヴェルニュー―

テール・ド・ロア Terre de ROA	本拠地:オーヴェルニュ AOCサン・プルサン 栽培:ビオロジック(Ecocert認証)

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	キュヴェ"A"　ドン・ラプソリュ　サン=プルサン Cuvée "A"　dans l'Absolu　Saint-Pou çain	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	156本	
	葡萄:トレサリエ60%、シャルドネ40%　樹齢:15～50年土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母　熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM5コルク　認証:Euro Leaf						
	ソレイル　ヴァン・ド・フランス Solaire Vin de France	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	137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・サ・リエ　ヴァン・ド・フランス Tresse A Lier Vin de France	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	96本	
	品種:トレサリエ100%　樹齢:20～40年　土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母　熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加　※エチケットが2種類混在しておりますが、指定はできません。 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	ア・ロレ・デュ・モンド　サン・プルサン　ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourcain Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	137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: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:DIAM5コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	キュヴェ"R"　ドン・マ・スフィール　サン=プルサン Cuvée "R"　dans ma sph'R　Saint-Pourçain	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	193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カ月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM3コルク　認証:NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	サプルメント・ダム　ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	127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						
	リュネール　サン=プルサン Lunaire Saint-Pourcain	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	72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						

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。

―ローヌ―

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・ジョー　ヴァン・ド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,630 ¥3,300	126本	
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー50%　土壌：粘土石灰質、泥灰土　醸造：SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成：タンク熟成　＊瓶詰め1週間前にSO2を1g/hl添加 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						
	プティット・ジャンヌ　ヴァン・ド・フランス Petite Jeanne Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	448本	
	葡萄：グルナッシュ80%、サンソー20%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	プティット・ジャンヌ　ヴァン・ド・フランス Petite Jeanne Vin de France	赤	2021	750	税込¥3,520 ¥3,200	16本	
	葡萄：グルナッシュ80%、サンソー20%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	プレミス　コート・デュ・ローヌ Premice Cotes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	151本	
	葡萄：グルナッシュ75%、シラー25%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	フロンフロン　コート・デュ・ローヌ Flonflon Cotes du Rhone	赤	2017	750	税込¥2,860 ¥2,600	33本	
	葡萄：グルナッシュ70%、シラー30%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf						
	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	81本	
	葡萄：グルナッシュ70%、シラー30%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、80%除梗、タンク発酵　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を15mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ガイア　コート・デュ・ローヌ Gaia Cotes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	181本	
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ10%　土壌：粘土石灰質　醸造：SO2添加せず、天然酵母、除梗、タンク発酵、混醸　熟成：タンク熟成 ＊瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	ロゼ　コート・デュ・ローヌ Rosé Cotes du Rhône	ロゼ	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	215本	
	葡萄：サンソー70%、グルナッシュ30%　土壌：粘土石灰質　醸造：天然酵母、100%除梗、タンク発酵　7日間の醸し 直接圧搾 ＊瓶詰め前にSO2を1g/hl添加。 JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						

―ローヌ―

マス・ド・レスカリダ
Mas de L'Escarida

本拠地：アルデッシュ地方　サニヤック村
栽培：ビオロジック(認証なし)

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラ・マイ・ポリダ　ヴァン・ド・フランス La Mai Polida Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,620 ¥4,200	192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	312本	
	葡萄：ソーヴィニョン・ブラン　土壌：砂岩、砂　醸造：全房、天然酵母、タンク 熟成：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						
	フェ・ヴィラール　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	424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・ヴィラール　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	488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カ月、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	521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						

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。

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
	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	531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						
	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	139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	566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:セパージュ別に醸造　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						
	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	20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水してアルコール度数を42．4°に調整 JAN:なし　クロージャー:ガラス栓　認証:なし						
	ブズーク（ブランデー+コルシカの蜜柑+マダガスカルの胡椒） Bouzouk 42% 500ml	ブランデー	(Lot2020)	500	税込¥12,100 ¥11,000	4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、マダガスカルの胡椒を添加 浸漬したまま3度目の蒸留し、ミネラルウォーターを加水してアルコール度数を42．4°に調整 JAN:なし　クロージャー:ガラス栓　認証:なし						

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コスティエール･ド･ニーム　ブラン Costières de Nîme Blanc	白	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	96本	在庫限り･終売
	葡萄:グルナッシュ･ブラン、ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、ヴィオニエ　畑･土壌:ローヌ川から流れてきた小石に覆われた沖積層の平地 醸造･熟成:ステンレスタンクで3カ月間シュール･リー、発酵中15-18℃で低温管理、その後1カ月シュール･リーで熟成、瓶詰め前に軽く清澄。醸造･熟成中のSO2添加はせず、瓶詰め前に少量添加。 JAN:3760087400120　クロージャー:一部圧搾コルク　認証:Euro Leaf						

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

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

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

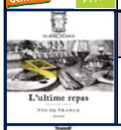
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラ･ルレヴ　リラック･ブラン La Reléve Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	459本	
	葡萄:クレレット50%、グルナッシュ50%　樹齢:40年、60年　土壌･畑:石灰岩、礫 醸造･熟成:混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　コンクリートタンク　熟成　濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:DIAM5　認証:Euro Leaf/AB						
	ラ･ルレヴ　タヴェル La Reléve Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	225本	
	葡萄:グルナッシュ75%、シラー25%　樹齢:40年、60年　土壌･畑:石灰岩、砂地 醸造･熟成:混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　ステンレスタンク熟成　濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	ラ･ルレヴ　リラック･ルージュ La Reléve Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	462本	
	葡萄:葡萄:グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20%　樹齢:50年　土壌･畑:石灰質、砂地 醸造･熟成:全てのブドウを混醸。除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク 8カ月間コンクリートタンクで熟成。濾過･清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加 JAN:なし　クロージャー:DIAM5　認証:Euro Leaf/AB						

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

―ローヌ―

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ジャスス・ラランディ　コート・デュ・ローヌ　ブラン Jasus Lalandii　Côtes du Rhône Blanc	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	240本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5%　畑・土壌：沖積土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：確認中　クロージャー：確認中　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ジャスス・ラランディ　コート・デュ・ローヌ　ブラン Jasus Lalandii　Côtes du Rhône Blanc	白	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	1本	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5%　畑・土壌：沖積土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：3770010801207　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ　ブラン Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	51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：確認中　認証：確認中						
	ジュ・ヴ・ザドール　メディテラネ　ロゼ Je vous Adore Mediterranee Rose	ロゼ	2024	750	税込¥3,960 ¥3,600	240本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：カラドック100%　畑・土壌：沖積土、青い泥灰土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：確認中　クロージャー：確認中　認証：Euro Leaf						
	ル・グラ　セ・ラ・ヴィ！　メディテラネ Le gras c'est la Vie！ M éditerranée	赤	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	240本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：グルナッシュ55%、カラドック35%、カリニャン10%　畑・土壌：青い泥土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成　酸化防止剤の添加もごく最小限 JAN：確認中　クロージャー：確認中　認証：Euro Leaf						
	アシェジェ　コート・デュ・ローヌ Assiégés Côtes du Rhône	赤	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	55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、青い泥土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：3770010801290　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf						
	レ・ヴォラス　コリーヌ・ロータニエンヌ Les Voraces I.G.P.Collines Rhodaniennes	赤	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	93本	
	葡萄：シラー100%（若木のサン・ジョセフ、コルナス）　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：3770010801405　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	アレフ　コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー Aleph Cotes du Rhone Villages Massif d'Uchaux	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	136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=ミュイ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						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	59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：Euro Leaf/Demeter						
	リュー・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	23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	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	60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：3770010801252　クロージャー：確認中　認証：確認中						
	アルス・マギリカ　コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	51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	57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・デュショー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄） 畑・土壌：砂岩、青い泥土、花崗岩　醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN：3770010801283　クロージャー：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	20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・デュショー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄） 畑・土壌：砂岩、青い泥土、花崗岩　醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN：3770010801283　クロージャー：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。

―ローヌ―

カーヴ イヴ・キュイユロン / Cave Yves Cuilleron

本拠地：ヴェルリュー
栽培：

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	サン=ペレイ リュー＝ディ ビウーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	59本	
	葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：粘土、片岩　ビウーズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず8カ月樽熟成 JAN：なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし						
	サン=ジョセフ　ブラン　ル・ロンバール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	88本	
	葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：砂、花崗岩　コトー・ドゥ・ヴェルリュー東、南向き斜面　樹齢：約40年 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN：なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし						
	コンドリュー　リュー＝ディ　ヴェルリュー Condrieu Lieu-dit Verlieu	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	2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、ヴェルリュー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず12カ月樽熟成 JAN：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 Bonnivi ères	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	54本	
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：片岩　Cote-Rotie中心アンピュイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成：部分的に除梗　天然酵母　解放式タンク　ルモンタージュしながら3週間発酵　バリックで18カ月熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

―ボルドー―

シャトー　レスカール / Château L'Escart

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー　レスカール　キュヴェ・エデン　ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuv ée Eden Bordeaux Sup érieur	赤	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	611本	出荷可能
	葡萄：メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：オーク樽、アンフォラ JAN:3451210240309 クロージャー：確認中　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 Cuv ée Eden Bordeaux Sup érieur	赤	2022	1500	税込¥8,250 ¥7,500	24本	出荷可能
	葡萄：メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：オーク樽、アンフォラ JAN:確認中 クロージャー：確認中　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 Cuv ée Eden Bordeaux Sup érieur	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	159本	
	葡萄：メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：オーク樽、アンフォラ JAN:3451210210302 クロージャー：DIAM3コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	シャトー　レスカール　ラデナック　ヴァン・ド・フランス Château L'Escart Ladenac　Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	568本	
	葡萄：カベルネ・フラン100%　収穫量：15hl/L　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：破砕しないで除梗、天然酵母　熟成：6か月アンフォラ　SO2添加せず。 JAN:3451210210302 クロージャー：DIAM3コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

ピエール・アンリ・コザン / Pierre Henri Cosyns

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー　グラン・ローネイ　コート・ド・ブール　ブラン Chateau Grand Launay C ôtes de Bourg Blanc	白	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	25本	ヴィンテージ変更　8月入荷予定
	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：DIAM5コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Demeter						
	シャトー　グラン・ローネイ　ルージュ　コート・ド・ブール Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	63本	8月追入荷予定
	葡萄：メルロー70%、マルベック30%　樹齢：30年　土壌：粘土、シルト 醸造・熟成：天然酵母　ステンレスタンクとコンクリートタンクで発酵、古樽で12カ月 JAN:3760087753141 クロージャー：DIAM5コルク　認証：Demeter						
	メゾン・オー・ロレット　プール・アメリー　コート・ド・ブール Maison aux Lorettes pour Amelie C ôtes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	346本	
	葡萄：メルロー100%　土壌：粘土質、石灰質　川岸に近い斜面　優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク。天然酵母。ルモンタージュ、コンクリートタンク熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135036 クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Vegan						
	ル・フリュイテ　コート・ド・ブール Le Fruité Côtes de Bourg	赤	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	207本	
	葡萄：メルロー70%、マルベック30%　土壌：粘土質、石灰質　優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成：ステンレスタンクとコンクリートの発酵槽で柔らかく浸漬。天然酵母。ルモンタージュ、澱と共にコンクリートタンクで6か月熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135012 クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Vegan						

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。

ーボルドーー

クロ・レオ　篠原麗雄（しのはられお）
Clos Leo

本拠地：ボルドー　カスティヨン
栽培：リュット・レゾネ

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・レオ　カスティヨン・コート・ド・ボルドー Petit Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	674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：最新の機械で収穫を行い除梗しステンレスタンクで発酵、ミクロビラージュ。熟成：ステンレスタンクで20カ月 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：なし						
	クロ・レオ　カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Cotes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥11,000 ¥10,000	137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	26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						

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不可欠なボトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なミクロク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ール・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、馬による工作も導入しています。
また、2024年にはビオロジック認証取得予定です。

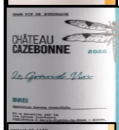
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラルシュ　ペルレ　ブリュット　ブラン・ド・ブラン L'Arche Perlée Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	673本	出荷可能
	葡萄：セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月 ドザージュ：ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ　シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー：コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	94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						
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2022	375	税込¥3,300 ¥3,000	78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	47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	77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	104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						

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。

ーボルドーー

シャトー　カズボンヌ Cha teau Cazebonne	本拠地：ボルドー　グラーヴ 栽培：ビオディナミ

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

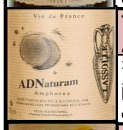
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・ナット　ガズボンヌ　ヴァン・ド・フランス Pet Nat Gaz'Bonne　Vin de France (2023Bottled)	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	120本	価格改定 7月15日頃より出荷予定
	葡萄：セミヨン75%、ソーヴィニヨン25%　土壌：シルト、砂礫質 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾し12℃で24時間静置　天然酵母　無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー：王冠　認証：なし						
	アントル・アミ　グラーヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc	白	2024	750	税込¥3,630 ¥3,300	300本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン(Peyron)60%、セミヨン(Cazebonne)40% 醸造・熟税：天然酵母。軽い澱引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵。澱と共に発酵、そのままステンレスタンクで熟成。MLF発酵。 JAN:なし クロージャー：確認中　認証：なし						
	ル・グラン・ヴァン　ブラン　グラーヴ Le Grand Vin Blanc　Graves	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	60本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン75%、セミヨン25%土壌：Cazebonne(カズボンヌ)のソーヴィニヨン・ブラン、Peyron(ペイロン)のセミヨン 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾　12℃で24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォラ　天然酵母　澱と共に発酵、熟成　MLF後に軽く攪拌　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー：VINCコルク　認証：なし						
	レ・パルセレール　フェルドシュパート　グラーヴ・ブラン Les Parcellaires Feldspath Graves Blanc	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	120本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：ソーヴィニヨン100%　畑・土壌：砂質ローム質　Peyronの最上の区画 醸造・熟成：手摘みで収穫。すべて除梗。砂質のアンフォラで発酵、12カ月アンフォラで熟成。天然酵母。濾過、清澄せず。 JAN:なし　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし						
	レ・パルセレール　ラ・マセラシオン　ヴァン・ド・フランス　ブラン Les Parcellaires La Maceration Vin de France Blanc	橙	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	120本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：ソーヴィニヨン60%、セミヨン40%　醸造・熟成：手摘。除梗。タンクでブレンドして天然酵母で発酵。混醸、20日間果皮浸漬させた発酵。 樽とアンフォラで6か月間熟成させて瓶詰め。 JAN:なし　クロージャー：圧搾コルク　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	7本	
	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						
	アントル・アミ　グラーヴ・ルージュ Entre Amis Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	300本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45% 醸造・熟成；天然酵母でアルコール発酵、3週間のマセラシオン、24か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー：確認中　認証：なし						
	ル・グラン・ヴァン　ルージュ　グラーヴ Le Grand Vin Rouge　Graves	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	131本	
	葡萄：メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%　土壌：ヒトデ型石灰のメルロー 醸造・熟成：全て手摘み収穫　SO2を添加せず天然酵母で発酵　3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォラで発酵。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー：VINCコルク　認証：なし　※キャップシールなし						
	レ・パルセレール　アステリエ　グラーヴ・ルージュ Les Parcellaires Ast éries Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	240本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：メルロー100%　畑・土壌：Darcheのテロワール、薄い表土にヒトデ型石灰。 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、温度管理しながら発酵。テラコッタのアンフォラで一年間熟成。 JAN:なし クロージャー：確認中　認証：なし						
	レ・パルセレール　シネルジー　グラーヴ・ルージュ Les Parcellaires Synergie Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	360本	7月15日頃より出荷予定
	葡萄：メルロー76%、カベルネ・フラン24% 醸造・熟成：天然酵母　アルコール発酵、3週間のマセラシオン、カベルネ・フランはアンフォラで12か月熟成。メルローは樽とアンフォラ。 JAN:なし クロージャー：確認中　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。

ーシュッド・ウエストー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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¥4,180 ¥3,800	167本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%（樹齢40年）、ソーヴィニョン・ブラン2022年10%　畑・土壌：セパージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈 標高200m　醸造：手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、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　蝋キャップ　認証：なし						
	ブラン・キ・タント　ヴァン・ド・フランス Blanc qui Tante Vin de France	白	NV (19+20+21)	750	税込¥4,400 ¥4,000	171本	
	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ーヴ・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　蝋キャップ　認証：なし						
	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	68本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ2022年55%（樹齢40年）ソーヴィニョン・ブラン2022年45%（樹齢70年）畑・土壌：セパージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈　標高は200mほど 醸造：ソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾　ソーヴィニョン・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カ月アンフォラ熟成　濾過・清澄せず JAN:4589941392338　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	ジュス・ジュース　ヴァン・ド・フランス Just Juice Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,850 ¥3,500	659本	
	葡萄：メルロー30%（樹齢70年）、マルベック30%（樹齢50年）、カベルネ・フラン30%（樹齢100年）、残り10%がアブリュー（樹齢80%）、フェル・セルヴァドゥ（樹齢70年） 土壌：砂礫　醸造：品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック　アッサンブラージュ後瓶詰め　瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391928　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	ルージェ・ダンフォール　ヴァン・ド・フランス Rougé d'Amphore　Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	176本	
	葡萄：アブリュー100%　2018年15%と2019年85%のブレンド　土壌：砂礫　醸造：35%全房のまま直接圧搾、 果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す　2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:4589941391911　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	アド・ナチュラム　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Ad Naturam Rouge　Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	36本	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン70%（17年75%、18年25%：樹齢30年）、アブリュー30%（18年：樹齢80年）土壌：砂礫、粘土石灰 醸造：低温マセラシオン、破砕せず　熟成：セパージュ毎にアンフォラで9か月熟成　コンクリートタンクでアッサンブラージュ、3か月間タンク熟成 JAN:4589941391898　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	フェ・マン　ヴァン・ド・フランス Fée Main Vin de France	赤	NV (20+21+22)	750	税込¥4,290 ¥3,900	115本	
	葡萄：メルロー50%（樹齢80年、赤い砂利質土壌）、アブリュー30%（樹齢80年、砂質土壌）カベルネ・ソーヴィニョン20%（樹齢45年、粘土石灰質）　赤いグ 醸造・熟成：除梗、品種ごとにタンクで3週間アルコール発酵。75%タンク、25%砂岩アンフォラ　2020年は32カ月、2021年は20カ月、2022年は9ヶ月熟 JAN:4589941391904　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	クー・フラン　ヴァン・ド・フランス Coup Franc　Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥6,380 ¥5,800	111本	
	葡萄：カベルネ・フラン70%（樹齢：70年～100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ）　メルロー30%（樹齢80年） 醸造・熟成：セパージュごとに発酵、アンフォラ熟成。瓶詰の際にSO2少々添加。コラージュ、フィルター無。 JAN:4589941391973　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						

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

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：ビオロジック（AB、ユーロリーフ認証）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ポワン・ド・ヴュ・ブラン　ヴァン・ド・フランス Point De Vue Blanc Vin de France	白	2022	750	税込¥3,520 ¥3,200	144本	
	葡萄：リースリング70%、シャルドネ　30%　　土壌砂質土壌（リースリング）　粘土石灰岩土壌（シャルドネ） 醸造：収穫は機械と手摘みの両方　天然酵母　醸造中のSO2の添加無し　シャルドネはマロラクティック発酵を行う　熟成：コンクリートタンク JAN：3700290123799　クロージャー：圧搾コルク　コルク　認証：Euro Leaf/AB						
	ポワン・ド・ヴュ・ルージュ　ヴァン・ド・フランス Point De Vue Rouge Vin de France	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	125本	
	葡萄：サンソー40%、シラー30%、カリニャン15%、グルナッシュ15%　土壌：粘土石灰質土壌、砂岩土壌　醸造：セパージュ毎、デレスタージュ、ルモンタージュ 醸造：手摘み　40%は全房　天然酵母　醸造中のSO2の添加無し　熟成：発酵後アッサンブラージュしてコンクリートタンク熟成 JAN:3700290121238　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/AB						

ドメーヌ　ラ・フォン・ド・ロリヴィエ / Domaine La Font de l'Olivier

本拠地：ラングドック　コート・ド・トング
栽培：環境保全認証（Certification environnementale des exploitations）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング Grenache Blanc Cotes de Thongue	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	195本	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成：100%除梗、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし　クロージャー：DIAM2　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	41本	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン 醸造・熟成：100%除梗、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:なし　クロージャー：DIAM　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	レ・カラード　コート・ド・トング　ブラン Les Callades Cotes de Thongue Blanc	白	2022	750	税込¥2,970 ¥2,700	148本	
	葡萄：ルーサンヌ50%、グルナッシュ・ブラン50%　醸造：ステンレスタンク　熟成：樽 特徴：黄色の色調。スイカズラやアヤメのような豊かなフローラルの香りと、しなやかで長い余韻を持っている。 JAN:なし　クロージャー：DIAM3　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	シラー　コート・ド・トング Syrah Cotes de Thongue	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	47本	
	葡萄：シラー　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：10年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3　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	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	168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	2023	3000	税込¥6,050 ¥5,500	54	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、破砕せずに直接圧搾。ステンレスタンクで8か月間熟成。 JAN:4589941391782　クロージャー：BIB　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						
	シラー　コート・ド・トング　バッグ・イン・ボックス　3000ml Syrah Cotes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2023	3000	税込¥5,830 ¥5,300	156	ケース6個入り
	葡萄：シラー　土壌：ヴィラフランカ階の砂岩　樹齢：10年 醸造：天然酵母、除梗　熟成：SO2わずかに添加 JAN:4589941391805　クロージャー：BIB　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3						

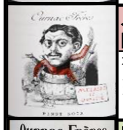
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーラングドックー

ドメーヌ　クードレ
Domaine Coudoulet

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

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

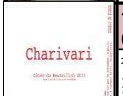
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴィオニエ　ペイ・ドック Viognier Pays d'Oc	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	201本	
	葡萄：ヴィオニエ　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:3437540089238　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ピノ・グリ　ペイ・ドック Pinot Gris Pays d'Oc	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	4本	8月中旬追入荷予定
	葡萄：ピノ・グリ　土壌：粘土石灰質土壌　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク ＊色調ややピンクがかった仕上がりとなっています。 JAN:3437540089245　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	メルロー　ペイ・ドック Merlot Pays d'Oc	赤	2021	750	税込¥2,530 ¥2,300	×	8月中旬追入荷予定
	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:スクリューキャップ　認証:なし 欠品中						
	シラー　ダルティチュード　ペイドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc	赤	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	324本	価格改定
	葡萄：シラー　土壌：標高350メートル　ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土 醸造・熟成：全て除梗 破砕せず　ステンレスタンクとコンクリートタンクで10～15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8～10か月間熟成。 JAN:3437540089177　クロージャー:DIAM3コルク　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¥2,750 ¥2,500	×	ヴィンテージ変更　8月中旬入荷予定
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：コンクリートタンクで7～12か月間熟成 JAN:3437540089184　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし 欠品中						
	プティ・ヴェルド　ペイ・ドック Petit Verdot Pays d'Oc	赤	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	101本	価格改定
	葡萄：プティ・ヴェルド　土壌：小石交じりの泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　15～20日間のマセラシオン　熟成：タンク JAN:3437540089207　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ　ペイ・ドック Viognier de Fontgaline Pays d'Oc	白	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	×	
	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:確認中　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし 完売						
	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¥3,080 ¥2,800	×	
	葡萄：シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25%　土壌：泥土、泥灰岩、砂岩 醸造：シラーとムールヴェードルは除梗し破砕せず。タンクで20日間マセラシオン。[illegible]カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。　熟成：タンクで15カ月 JAN:3437540089160　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:[illegible] 完売						
	サンソー　ペイ・ドック Cinsault Pays d'Oc	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	183本	
	葡萄：サンソー100%　樹齢：6年　土壌：粘土石灰質 醸造：除梗　熟成：ステンレスタンク6カ月 JAN:3437540089153　クロージャー:DIAM3　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	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	64本	
	葡萄：シラー70%、カリニャン10%、グルナッシュ10%、ムールヴェードル10%　土壌：泥土、泥灰岩、砂岩 醸造：シラー除梗、破砕なし。その他は混醸。　熟成：65%は樽で12カ月、残りはタンク JAN:3437540088392　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ブラン／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	349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　蝋キャップ　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　カリニャン・ブラン　ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Mélasses 1er Qualité Carignan Blanc　Vin de France/Ornac Frere	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	184本	
	葡萄：カリニャン・ブラン100%　樹齢：60年　畑・土壌：砂岩混じりの泥灰土、南向き 醸造・熟成：畑とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム　軽く前清澄　天然酵母　600Lの大樽（ドゥミ・ミュイ）で発酵、10か月間熟成　濾過・清澄はしない JAN:4589941392161　クロージャー:天然コルク　蝋キャップ　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ピノ・ノワール／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	5本	8月中旬追入荷予定
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：泥灰岩、粘土石灰質　醸造：半分除梗、半分全房　天然酵母　熟成：228Lの新樽で10か月　濾過、清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	レ・ポワスカイユ　ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Verdejo Les Poiscailles Vin de France / Ournac Frères	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	14本	8月中旬追入荷予定
	葡萄：ヴェルデホ100%　樹齢：6年　畑・土壌：石灰質粘土、南向き 醸造・熟成：手摘み収穫、畑とドメーヌで二度の選別、重力システム　除梗　ステンレスタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:3437400089412　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	35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、すべて重力システム　除梗　コンクリートタンクで20日間かけて発酵　コンクリートタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:3437540089405　クロージャー:DIAM5コルク　認証:なし						

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

ールーションー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ル・フリュイ・デュ・アザール　コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasatd Cotes de Roussillon	赤	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	21本	在庫限り・終売
	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	15本	在庫限り・終売
	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	8本	在庫限り・終売
	葡萄：カリニャン70%、シラー30%　土壌：標高400Mのシスト、泥灰土　醸造：混醸、SO2添加せず、天然酵母、マセラシオンカルボニック、ステンレスタンク 熟成：タンクで8カ月。2017年4月18日に瓶詰め。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を7mg/L 添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャリヴァリ　コート・ド・ルーション Charivari Côtes du Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	25本	在庫限り・終売
	葡萄：カリニャン100%　畑・土壌：カサーニュ村の3区画、標高400メートル、北向き　醸造：全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。圧搾し、フリーランジュースにプレスをブレンド。 熟成：8ヶ月グラスファイバータンク熟成、スーティラージュ。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を5mg/L 添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	セ・パ・ラ・メール　ア・ボワール　コート・ド・ルーション C'est pas la Mer a Boire Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	82本	在庫限り・終売
	葡萄：グルナッシュ、シラー、カリニャン　土壌：泥灰土、シスト　醸造：全房、醸し、マセラシオンカルボニック 熟成：タンク10か月熟成　濾過・清澄せず　瓶詰め前にSO2を7mg/L添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	セ・パ・ラ・メール　ア・ボワール　コート・ド・ルーション C'est pas la Mer a Boire Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥4,400 ¥4,000	24本	在庫限り・終売
	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	60本	在庫限り・終売
	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	38本	在庫限り・終売
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン　土壌：シスト コウマ・アコとは、オキシタンの言葉でフランス語ではComme ça　本当のピュアなシラーの味わいはこうだよ！というキュヴェ名。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	コウマ・アコ　コート・ド・ルーション　1500ml Couma Aco Cotes de Roussillon 1500ml	赤	2014	1500	税込¥11,000 ¥10,000	33本	在庫限り・終売
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン　土壌：シスト JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	トゥ・ビュ・オア・ノット・トゥ・ビュ　コート・デュ・ルーション Tout bu or not tout bu Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,850 ¥3,500	18本	在庫限り・終売
	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	75本	在庫限り・終売
	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	282本	在庫限り・終売
	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	24本	在庫限り・終売
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30%　土壌：花崗岩 醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず　熟成：タンク80%、樽20%　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	パタケ　コート・デュ・ルーション Pataques Cotes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥4,950 ¥4,500	80本	在庫限り・終売
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10%　土壌：粘土石灰、片麻岩 醸造：すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母　熟成：タンク100%、濾過・清澄せず SO2を5mg/L添加して瓶詰め。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	パタケ　コート・デュ・ルーション Pataques Cotes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥4,950 ¥4,500	47本	在庫限り・終売
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10%　土壌：粘土石灰、片麻岩 醸造：すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母　熟成：タンク100%、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

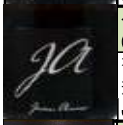
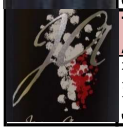
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ージュラー

ジェローム・アルヌー
Jérôme Arnoux

本拠地：ジュラ　アルボワ
栽培：畑によって異なる

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

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・デュ・ジュラ　ブリュット・ナチュール　エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	87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・熟成：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾 天然酵母　瓶内二次発酵 24か月 ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:なし						
	クレマン・デュ・ジュラ　ゼロ・ドサージュ　ブラン・ド・ブラン Crémant du Jura Zéro Dosage Blanc de Blancs	泡	2018	750	税込¥6,600 ¥6,000	33本	
	葡萄：シャルドネ　　土壌：粘土石灰質　　醸造：空圧式プヌマティックで圧搾　ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵　60か月、澱と共に熟成させた後、ドサージュは施さず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　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	1本	ML不良
	葡萄：サヴァニャン100%　　土壌：トリアス紀の粘土質　　醸造：除梗してデブルバージュ　空圧式プヌマティックで圧搾　野生酵母 熟成：補酒せず産膜酵母を張った状態で30カ月樽熟成　清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　サヴァニャン　マセレ　“パラドクス” Arbois Savagnin Macere "Paradoxe"	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	26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カ月樽熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　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	143本	
	葡萄：ピノ・ノワール　プール・サール　トゥルソー　　土壌：粘土石灰質　醸造：50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック　野生酵母 熟成：タンクで3カ月　SO2少量添加　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク　認証:なし						
	アルボワ　トゥルソー　エクセプシオン Arbois Trousseau　"Exception"	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	41本	
	葡萄：トゥルソー　土壌：石灰質「Les Corvées」と呼ばれる区画　　醸造：除梗　ピジャージュしながら30日間のキュヴェゾン　野生酵母 熟成：オーク樽で12か月　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ピノ・ノワール　パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox	赤	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	121本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　　土壌：粘土石灰質、南東向き。　醸造、熟成：除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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。

ージュラー

ル・クロ・デ・グリーヴ
Le Clos des Grives

本拠地：ジュラ　コート・デュ・ジュラ
栽培：ビオロジック（エコセール）

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

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コート・デュ・ジュラ　シャルドネ　ドゥ・ビクベル Cotes du Jura Chardonnay De Bickbell	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	47本	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：30～35年　畑・土壌：粘土石灰質、東、南、南西向き　醸造・熟成：手摘み　全房のまま空気式プレス機にて圧搾 デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵　ウィヤージュ　しながら12カ月タンク熟成。清澄せず。軽く濾過。最低限の少量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　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	110本	
	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≪歌鵜（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・ウイエ　ドレイヌ Cotes du Jura Savagnin Ouille Draine	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	27本	
	品種：サヴァニャン100%　樹齢：30～35年　畑・土壌：約0.5ヘクタール　粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造・熟成：手摘み　全房のまま空気式プレス機にて圧搾　デブルバージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め　補酒（ウィヤージュ）しながら12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　サヴァニャン・オキシダティフ　ソリテール Cote du Jura Savagnin Ozydatif Solitaire	白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	82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：ウィヤージュせず30カ月樽熟成　SO2添加はごく少量 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ジュラ・ナダ　サヴァニャン・ナチュール Cotes du Jura JURA NADA Savagnin Nature	白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	152本	
	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	157本	
	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　トゥルソー/プールサール　デ・ボワ Cotes du Jura Trousseau Poulsard Des Bois	赤	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	208本	
	葡萄：トゥルソー・プールサール　畑・土壌：　粘土石灰質、東、南、南西向き　樹齢：30～45年　醸造・、熟成：手摘み　除梗後、1か月間タンクに入れる。 最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。天然酵母　6か月ステンレスタンク熟成。濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ルージュ　ア・ゴルジュ・ルッス Cote du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	133本	
	葡萄：ピノノワール　48%　トゥルソー　48%　プールサール　4%　土壌：粘土石灰質 醸造：除梗　果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない　熟成：品種ごと11か月ステンレスタンク熟成　キュヴェ名≪A GORGE ROUSSE≫は≪ノドグロツグミ≫ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						
	コート・デュ・ジュラ　ヴァン・ジョーヌ 620ml Cotes du Jura Vin Jaune 620ml	VJ	2015	620	税込¥13,200 ¥12,000	28本	
	葡萄：サヴァニャン　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、空圧式プレス、タンク　熟成：228L樽でウィヤージュせず6年間 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB						

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

ーコルスー

ドメーヌ　ブッツォ・ボニファシオ *Domaine Buzzo Bunifazziu*	本拠地：コルシカ島　ボニファシオ 栽培：ビオロジック（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ロカ・ジャンカ　イル・ド・ボーテ　ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	54本	
	葡萄：ヴェルメンティーノ　土壌：黄色泥灰土土壌に粘土、石灰岩 樹齢：13年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド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・ボーテ　ブラン Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	8本	
	葡萄：ヴェルメンティーノ　土壌：黄色泥灰土土壌に粘土、石灰岩 樹齢：13年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド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・ボーテ　ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	117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・ボーテ　ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	77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・ボーテ　ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	41本	
	葡萄：ニエルッチョ、シャカレッロ　土壌：チョーク質土壌、表土は深い粘土　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド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・ボーテ　ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	48本	
	葡萄：ニエルッチョ、シャカレッロ　土壌：チョーク質土壌、表土は深い粘土　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルド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						

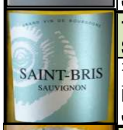
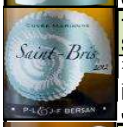
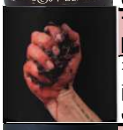
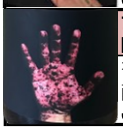
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーブルゴーニュー

ドメーヌ　ピエール=ルイ＆ジャン=フランソワ　ベルサン
Domaine Pierre-Louis&Jean Francois Bersan

本拠地：ブルゴーニュ　サン=ブリ
栽培：ビオロジック～ビオディナミ（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　アリゴテ Bourgogne Aligote	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	108本	
	葡萄：アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ（果皮が黄金色のアリゴテ種）50%　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　アリゴテ　キュヴェ・マリアンヌ Bourgogne Aligote Cuvee Marianne	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	60本	
	葡萄：アリゴテ　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造・熟成：12カ月樽熟成（新樽なし） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サン=ブリ Saint-Bris	白	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	175本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:なし						
	サン=ブリ　キュヴェ・マリアンヌ Saint-Bris Cuvee Marianne	白	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	50本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：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	138本	
	葡萄：フィエ・グリ100%　樹齢：平均5年　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌　熟成：樽 ソーヴィニヨン・ブランの亜種であるこの葡萄はピンクがかった果皮を持ち、サン=ブリに繊細でエレガントな香りを与えてくれます。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャブリ Chablis	白	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	127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						
	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	128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	24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						
	イランシー　キュヴェ・マリアンヌ Irancy Cuvee Marianne	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	70本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造：天然酵母、熟成：オーク樽（新樽0%）24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　ルージュ　ジュ・ド・マン Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	68本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造：天然酵母、熟成：500Lの新樽で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　ルージュ　ジュ・ド・マン Bourgogne Cotes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	18本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造：天然酵母、熟成：500Lの新樽で12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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

ーブルゴーニュー

ドメーヌ・バール
Domaine Bart

本拠地：ブルゴーニュ　マルサネ
栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マルサネ・ブラン　レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres 葡萄：シャルドネ・ミュスケ（ミュスカの香りを持つ亜種） この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	24本	出荷可能
	マルサネ・ブラン　レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres 葡萄：シャルドネ・ミュスケ（ミュスカの香りを持つ亜種） この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし	白	2021	750	税込¥8,140 ¥7,400	15本	
	マルサネ・ブラン　レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres 葡萄：シャルドネ・ミュスケ（ミュスカの香りを持つ亜種） この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	15本	
	マルサネ　ロゼ Marsannay Rose 葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土と砂に小石が混じる　醸造：天然酵母、2/3直接圧搾、1/3セニエ　熟成：タンク JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	ロゼ	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	71本	出荷可能
	ブルゴーニュ　コート・ドール　ルージュ Bourgogne Cote d'Or Rouge 葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽・タンク JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	155本	出荷可能
	マルサネ　レ・フィノット（モノポール） Marsannay Les Finottes (Monopole) 葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：小石混じりの粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 （バール単独所有）北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	167本	出荷可能
	マルサネ　レ・フィノット（モノポール） Marsannay Les Finottes (Monopole) 葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：小石混じりの粘土石灰質　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 （バール単独所有）北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし	赤	2021	750	税込¥7,370 ¥6,700	57本	
	マルサネ　レ・ウズロワ Marsannay Les Ouzeloy 葡萄：ピノ・ノワール JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	21本	
	マルサネ　レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes 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:確認中　認証:なし	赤	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	48本	出荷可能
	マルサネ　レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes 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	赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	81本	
	マルサネ　レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes 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	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	56本	
	マルサネ　レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies 葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	53本	
	マルサネ　レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies 葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	13本	
	マルサネ　ラ・モンターニュ Marsannay La Montagne 葡萄：ピノ・ノワール JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	29本	
	マルサネ　レ・ゼシェゾット Marsanny Es chezots 葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	35本	出荷可能
	マルサネ　レ・ゼシェゾット Marsanny Es chezots 葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	赤	2021	750	税込¥9,020 ¥8,200	19本	

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。

ーブルゴーニュー

ドメーヌ　ミッシェル・グロ
Domaine Michel Gros

本拠地：ブルゴーニュ　ヴォーヌ・ロマネ
栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

1830年からヴォーヌ・ロマネで続く名家グロ家の6代目長男ミシェル・グロ。1975年から父、ジャン・グロと共にドメーヌで働き、1995年に継承した。
独自の確固たる醸造哲学を持ち、ヴィンテージに関わらず、安定した品質のワインを造る。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ Bourgogne Hautes C ôtes de Nuits Rouge	赤	2022	750	税込6,160 ¥5,600	73本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質（排水性の高い砂が多い表土） 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　オー・ヴァロン Bourgogne Hautes C ôtes de Nuits Rouge Aux Vallon	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	69本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　標高425～440mの間、真南向きの丘陵の斜面 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：樽18カ月後タンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　フォンテーヌ・サン・マルタン Bourgogne Hautes Cotes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin	赤	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	51本	
	葡萄：ピノ・ノワール（アルスナン村）　土壌：粘土石灰質（ペルナン、コルトンに酷似した泥灰土）　標高：350～390m 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：大樽6カ月、古樽12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

ラ・メゾン・ロマネ（オロンシオ）
La Maison Romanee (Oroncio)

本拠地：ブルゴーニュ　ヴォーヌ・ロマネ
栽培：区画により異なるが、基本的にビオロジック

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マコン　ルージュ　シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	115本	在庫限り・終売
	葡萄：ガメイ　樹齢：70～90年　土壌：白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽とタンク 熟成：樽12カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マコン　ルージュ　シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Chateau de Berze	赤	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	21本	在庫限り・終売
	葡萄：ガメイ　樹齢：70～90年　土壌：白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質　醸造：全房、天然酵母、樽とタンク 熟成：樽12カ月、濾過・清澄せず　ビン詰め前のSO2添加なし JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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。

ーブルゴーニュー

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

本拠地：ブルゴーニュ　ポマール
栽培：自社畑ビオディナミ(Ecocert認証)

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	147本	
	葡萄：シャルドネ　コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢：15～25年 醸造・熟成：全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	116本	
	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						
	ブルゴーニュ　コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	2本	
	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						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール　セレクシオン・ポモーヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone	赤	2020	750	税込¥8,800 ¥8,000	24本	
	葡萄：ピノ・ノワール　　土壌：粘土石灰質、ポマール・ノワゾ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						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール　セレクシオン・ポモーヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone	赤	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	13本	
	葡萄：ピノ・ノワール　　土壌：粘土石灰質、ポマール・ノワゾ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						
	ポマール Pommard	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	33本	
	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						
	ポマール　プルミエ・クリュ　レ・ザルジリエール Pommard 1er Cru Les Argilli ères	赤	2016	750	税込¥22,000 ¥20,000	48本	
	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						
	ポマール　プルミエ・クリュ　レ・シャポニエール Pommard 1er Cru Les Chaponni ères	赤	2017	750	税込¥22,000 ¥20,000	25本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：粘土石灰　ポマールの1級畑、ヴォルネイ側のレ・リュジアン=パ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：Euro Leaf/AB						
	ポマール　プルミエ・クリュ　レ・ゼプノー Pommard 1er Cru Les Epenots	赤	2016	750	税込¥26,400 ¥24,000	40本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：ポマール1級畑、ボーヌ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						

ドメーヌ　ラトゥール・ジロー / Domaine Latour Giraud

本拠地：ブルゴーニュ　ムルソー
栽培：リュット・レゾネ(認証なし)

ラトゥール・ジローはコート・ド・ボーヌの中でも素晴らしい白ワインを生み出すムルソーに拠を構えています。ラトゥール・ジローの歴史は3世紀以上に渡り、17世紀後半まで遡ります。
現当主、ジャン・ピエール氏がボーヌ、ディジョンで醸造、理工学を学び、ドメーヌに戻った80年代から、ドメーヌ元詰めを始めました。
現在では葡萄の栽培からワインの醸造まで、すべてジャン・ピエール氏によって指揮されており、経理に関しては彼の姉であるフローレンスによって補佐されています。
ラトゥール・ジローは現在10ヘクタールの畑を所有しており、その80%が白ワイン、20%が赤ワインの畑です。

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
	ムルソー　キュヴェ　シャルル・マキシム Meursault Cuvee Charles Maxime	白	2023	750	税込¥14,850 ¥13,500	156本	7月15日頃より出荷可能
	葡萄：シャルドネ　畑：7区画からのブレンドです。ジュヌヴリエール、ポリュゾ側に位置するLe Limouzin、Les Criots、Les Pelles Dessous.　オーセイ・デュレス側に位置するLes Vireuils dessous そしてムルソー北限に位置するLe Clos du Cromin、Les Corbins、Les Malporieres JAN:確認中　クロージャー:確認中　認証:なし						
	ムルソー　プルミエ・クリュ　ジュヌヴリエール Meursault 1er Cru Genevrieres	白	2023	750	税込¥26,400 ¥24,000	72本	7月15日頃より出荷可能
	葡萄：シャルドネ　樹齢：平均40年　新樽率：25% JAN:確認中　クロージャー:確認中　認証:なし						
	ムルソー　プルミエ・クリュ　ジュヌヴリエール Meursault 1er Cru Genevrieres	白	2022	750	税込¥27,500 ¥25,000	19本	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：平均40年　新樽率：25% JAN:3467862206750　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ピュリニー・モンラッシェ　プルミエ・クリュ　シャン・カネ Puligny Montrachet 1er Cru Champs Canet	白	2023	750	税込¥28,600 ¥26,000	24本	7月15日頃より出荷可能 ※アソートセット限定品
	葡萄：シャルドネ　樹齢：平均38年　新樽率：25% 熟成：12カ月 JAN:確認中　クロージャー:確認中　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。

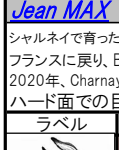
ーブルゴーニュー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　ブラン　サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin 葡萄：シャルドネ　樹齢：2000年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽3カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	64本	
	ブルゴーニュ　ブラン　サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin 葡萄：シャルドネ　樹齢：2000年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽3カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2021	750	税込¥6,710 ¥6,100	36本	
	サントネイ　ブラン　アン・シャロン Santenay Blanc En Charron 葡萄：シャルドネ　樹齢：2011年に植樹　土壌：標高300m　真南、やや砂質の多い粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	6本	
	サントネ　ブラン　スー・ラ・ロッシュ Santenay Blanc Sous la Roche 葡萄：シャルドネ　樹齢：2000年に植樹　土壌：小石が多く混じる石灰が強い粘土質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	20本	
	サントネ　ブラン　プルミエ・クリュ　クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravi ères 葡萄：シャルドネ　樹齢：2011年に植樹　土壌：粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	34本	
	サントネ　ブラン　プルミエ・クリュ　クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravi ères 葡萄：シャルドネ　樹齢：2011年に植樹　土壌：粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2021	750	税込¥11,660 ¥10,600	3本	
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ レ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes 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級畑モルジョ内レ・プティ・クロの区画 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥20,900 ¥19,000	88本	
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ レ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes 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級畑モルジョ内レ・プティ・クロの区画 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2021	750	税込¥21,120 ¥19,200	35本	
	ピュリニー=モンラッシェ　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Puligny-Montrachet (Bachey-Legros et Fils) 葡萄：シャルドネ　樹齢：1965年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質、Les Reuchauxの区画 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	33本	
	ジヴリー　ブラン（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Givry Blanc (Bachey-Legros et Fils) 葡萄：シャルドネ　樹齢：1965年に植樹　土壌：南東向き、粘土、ローム質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	36本	
	リュリー　ブラン　ラ・シャタリエンヌ（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Rully Blanc La Chatalienne (Bachey-Legros et Fils) 葡萄：シャルドネ　樹齢：2005年に植樹　土壌：南東向き、石灰質が強い粘土石灰 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率20%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥9,900 ¥9,000	53本	
	ムルソー　レ・シュヴァリエール　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Chevaliers (Bachey-Legros et Fils) 葡萄：シャルドネ　樹齢：1970年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	19本	
	ムルソー　レ・グランド・シャロン　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Grands Charrons (Bachey-Legros et Fils) 葡萄：シャルドネ　樹齢：1970年に植樹　土壌：南東向き、粘土石灰質 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	24本	

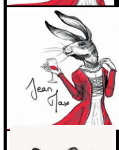
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マランジュ　ルージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥6,820 ¥6,200	31本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1965年と1935年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成。新樽比率20%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	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	52本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1965年と1935年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成。新樽比率20%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャルム　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay Les Charmes Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	54本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1950年に植樹　土壌:サントネ1級クロ・ルソー真下、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　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	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	51本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1947年と1952年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャン・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	29本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1947年と1952年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ レ・プラント・モミエール ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momieres Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥10,450 ¥9,500	10本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1946年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥11,660 ¥10,600	45本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥11,880 ¥10,800	45本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2020	750	税込¥10,230 ¥9,300	21本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

ジャン・マックス
Jean MAX

本拠地:ボージョレー　シャルネイ
栽培:有機に転向中

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	エクスターズ　ボージョレー・ルージュ Ext'Hase Beaujolais	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	145本	
	葡萄:ガメイ　樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ20年　畑・土壌:シャルネイとリヴォレの粘土石灰質　標高350M、400M　西向き、北向き　醸造:手摘　畑で選果。20℃に冷やしてから全房でMC。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母 3週間かけて発酵。タンニンを抽出せずに対流させる。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	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	35本	
	葡萄:ガメイ　樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ20年　畑・土壌:シャルネイとリヴォレの粘土石灰質　標高350M、400M　西向き、北向き　醸造:手摘　畑で選果。20℃に冷やしてから全房でMC。下からピエ・ド・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母 熟成:古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成。濾過、清澄せず。瓶詰め前に1g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・ルージュ・ア・リエーヴル　ボージョレー　ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	83本	
	葡萄:ガメイ　樹齢:45年　畑・土壌:サン・ジェルマン、粘土石灰、東向き・西向き、樹木と農作物の複合型アグロフォレストリー農法 醸造・熟成:手摘み、畑で選果　全房でマセラシオン・カルボニック　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。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー:一部圧縮コルク　認証:Euro Leaf						

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

ースペインー

オチョ・イ・メディオ
Ocho y Medio

本拠地：カスティーリャ　ラ・マンチャ地方　ウクレス

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャルドネ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	572本	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：30年 アルコール度数：12.5%　酸度：6.04g/L JAN:8436540220561　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	393本	
	葡萄：ガルナッチャ（グルナッシュ）　醸造：除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数：13.5% JAN:8436540221223　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2020	750	税込¥1,980 ¥1,800	17本	※ML不良
	葡萄：ガルナッチャ（グルナッシュ）　醸造：除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数：13.5% JAN:8436540221223　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	テンプラニーリョ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	280本	
	葡萄：テンプラニーリョ　樹齢：15年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220578　クロージャー:DIAM3コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						
	ティント・ヴェラスコ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	1490本	
	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:DIAM3コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						
	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	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	64本	
	葡萄：マルベック　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220554　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						

ーポルトガルー

グアポス・ワイン・プロジェクト
GUAPOS WINE PROJECT

本拠地：ミーニョ
栽培：99%オーガニック

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アンサス　ロゼ　ペット・ナット Anthus Rosé Pet-Nat	泡	NV (2022)	750	税込¥2,750 ¥2,500	148本	在庫限り・終売
	葡萄：エスパデイロ　土壌：花崗岩 醸造・熟成：人為的な介入を最小限に留めて造ります　酵母添加、SO2添加せず　瓶内で自然なまま発酵　アルコール度数：13%　PH：3.29　総酸度：6.5g/L　残糖：1.52g/L JAN:なし　クロージャー:王冠　認証：なし						
	アルディナ・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	×	在庫限り・終売
	葡萄：ローレイロ100%（樹齢16年）　土壌：花崗岩　サブリージョン：カヴァドにある標高300mの畑 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134013　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	アルディナ　アヴェッソ　ヴィーニョ・ヴェルデ Ardina Avesso 400 Vinho-Verde	白	2022	750	税込¥2,200 ¥2,000	84本	在庫限り・終売
	葡萄：アヴェッソ100% 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134013　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェッソ　ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Neglo Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	363本	在庫限り・終売
	葡萄：アルヴァリーニョ、アヴェッソ　土壌：花崗岩 収穫・醸造・熟成：全て手作業で収穫　ステンレスタンク　バトナージュしながら3か月間ステンレスタンクで熟成 JAN:5600232134020　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						

ーオーストリアー

ヴァイングート　フランツ・アントン・マイヤー
Weingut Franz Anton Mayer

本拠地：ニーダーエステライヒ　ヴァーグラム
栽培：ビオディナミ（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リターヴォア　ロート　1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV (2021)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	509本	在庫限り・終売
	葡萄：ツヴァイゲルト　土壌：レス土壌　スクリューキャップ アルコール：12.5% JAN:9120062162520　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						

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	254本	
	葡萄：グリューナー・フェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	256本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑：ドナウ川対岸、DÖBLING（デープリング）とFLORIDSDORF（フロリッツドルフ）　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	137本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑：ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　フルシュテゴート Gemischter Satz F ürchtegott	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	51本	
	葡萄：リースリング、ツィアファンドラー、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：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	52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：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	65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：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	79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：スクリューキャップ　認証：なし						
	リースリング　ウトピー Riesling Utopie	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	25本	
	葡萄：リースリング（ラインリースリング）　畑・土壌：石灰岩、原生岩　熟成：ステンレスタンク 酸度：5.1g/l　残糖度：1.2g/l JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	リースリング　ウトピー Riesling Utopie	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	15本	
	葡萄：リースリング（ラインリースリング）　畑・土壌：石灰岩、原生岩　熟成：ステンレスタンク 酸度：5.1g/l　残糖度：1.2g/l JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	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	99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：スクリューキャップ　認証：なし						
	ブラウフレンキッシュ　ヘトフライシュ Blaufränkisch Hetfleisch	赤	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						

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。

ーオーストリアー

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴェルエ　ヴァイス VELUE　Weiß	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	138本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー50%、リースリング25%、ムスカテラー25%　醸造・圧搾：全て手摘み収穫。天然酵母。 グリューナー・ヴェルトリーナーは全房のまま圧搾。リースリングは除梗して24時間果皮浸漬。ムスカテラーは全房のまま足で破砕。ステンレスタンクと樽で熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742433　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヴェルエ　ロート VELUE　Rot	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	291本	
	葡萄:ツヴァイゲルト85%、メルロー15%　醸造・圧搾：全て手摘み収穫・天然酵母。 ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破砕せず。メルローは全房のまま発酵。 開放式の木樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8カ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742396　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ブラン　#1 Parcellaire Blanc #1	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	116本	
	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:9120016742457　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ブラン#2　ブラン＆ソーヴィニヨン Parcellaire Blanc #2　Blanc&Sauvignon	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	102本	
	葡萄：ピノ・ブラン62%、ソーヴィニヨン・ブラン38% 樹齢：35年 畑・土壌：北東向き斜面　石灰質砂岩 造・熟成：全房のピノ・ブランをアンフォラで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。 ソーヴィニヨン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール（産膜酵母）と共に8か月熟成。瓶詰めの1か月前にブレンド。 JAN:9120016742421　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ルージュ　#1 Parcellaire Rouge #1	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	58本	
	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。瓶詰めの2か月前にブレンド。 JAN:9120041672310　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　グリューナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白	2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	93本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー　樹齢：55年　栽培：25年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬　樽発酵　熟成：700Lのアカシア樽で20か月熟成 JAN:9120016742358　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	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	61本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　樹齢：40年　栽培：30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造：天然酵母、アンフォラで果皮浸漬。発酵後半に10%葡萄追加。圧搾後、樽発酵。熟成：700Lのアカシア樽で18か月熟成。 JAN:9120016742709　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	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	85本	
	葡萄：リースリング　樹齢：40年　栽培：33年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、アンフォラ発酵。発酵後半に10%葡萄追加。熟成：600Lのオーク樽で14か月熟成。 JAN:9120016742334　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	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	27本	
	葡萄：ムスカテラー　樹齢：35年　栽培：35年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造・熟成：アンフォラで短期間果皮浸漬発酵、ゆっくりと優しく圧搾。発酵後半に10%葡萄追加。600リットルのオーク樽で人為的介入なく12か月間熟成。 JAN:9120016741894　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　ロゼ　ザンクト・ラウレント NUMEN Rosé St.Laurent	ロゼ	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	16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年間ビオディナミ 醸造：天然酵母　500Lのアンフォラで果皮浸漬　熟成：600Lのアカシア樽で4か月熟成 JAN:9120016742235　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¥11,550 ¥10,500	2本	
	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のアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり圧搾。熟成：シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。 JAN:9120016742037　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ペルペトゥム　ブラン PERPETUUM Blanc	白	2019	750	税込¥10,450 ¥9,500	2本	※ML不良
	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のアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり圧搾。熟成：シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。 JAN:9120016741559　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

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。

ーオーストリアー

クリストフ・ホッホ / Christoph Hoch

本拠地：クレムスタール
栽培：ビオディナミ（AB,Demeter認証）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2022+2023) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	494本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー（30～45年）70%、残りはツヴァイゲルト（25～35年）ソーヴィニヨン・ブラン（15年） ミュスカオットネル（45年） ブラウ 醸造：225～1200Lの様々な大きさの木樽を使用して天然酵母で自発的な発酵。ソーヴィニヨン・ブランとミュスカオットネルは最長24時間の果皮浸漬。メ JAN:9120062020011　クロージャー：王冠　認証：確認中						
	カルクライヒ　ブリュット　ナチュール Kalkreich Brut Nature	泡	(2019+2020) NV	750	税込¥8030 ¥7,300	42本	
	葡萄：ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリューナー・ヴェルトリーナー10% 醸造：2015年のベースワインに2016年の果汁を加えて二次発酵。全房　天然酵母　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	オレンジ・リュラル　ペット・ナット Orange Rural Pet Nat	白泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	×	
	葡萄：ミュラー・トゥルガウ40%、フリューローター・ヴェルトリーナー30%、[illegible]・ヴェルトリーナー30% 醸造：除梗　天然酵母　ミュラー・トゥルガウとフリューローター・ヴェルトリー[illegible]間果皮浸漬　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020905　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ロゼ・リュラル　ペット・ナット Rosé Rural Pet Nat	ロゼ泡	(2020+2021) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	18本	
	葡萄：ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカオットネル30%　畑・土壌：ホレンブルグにある標高250～380m　礫岩質 醸造：225～1200L木樽を使用　天然酵母　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020219　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ロート・リュラル　ペット・ナット Rot Rural Pet Nat	赤泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	198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　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020912　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						

完売

ミヒズ・ファーム / Michs Farm

本拠地：ヴァインフィアテル
栽培：オーガニック栽培

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ミヒズ・ファーム　ホワイト Michs Farm White	白	NV(2021)	750	税込¥3,300 ¥3,000	38本	在庫限り・終売
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ゲルバー・ムスカテラー　畑・土壌：Weinviertel（ヴァインフィアテル）、ローム（砂と粘土）と黄土（レス）、標高180～280メートル 栽培：ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培　醸造・熟成：破砕のみ、ステンレスタンク発酵、ステンレスタンク熟成 JAN:9120029879997　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	ミヒズ・ファーム　レッド Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	18本	在庫限り・終売
	葡萄品種：ツヴァイゲルト、ブラウアー・ポルトギーザー、レースラー　畑・土壌：Weinviertel（ヴァインフィアテル）、ローム（砂と粘土）と黄土（レス）、標高180～280メートル 栽培：ギュイヨ仕立て、循環型有機栽培　醸造・熟成：除梗、開放式発酵槽、古樽熟成 JAN:9120029879973　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						

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

ードイツー

ヴァイングート ヴァインライヒ
Weingut Weinreich

本拠地:ラインヘッセン　ベヒトハイム
栽培:ビオロジック

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

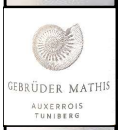
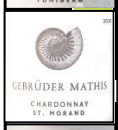
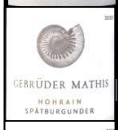
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ミネラル　ブリュット Mineral Brut 葡萄:ピノ・ムニエ、シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)、シャルドネ 残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L　アルコール度数:12% JAN:4260215650094　クロージャー:コルク栓　認証:Euro Leaf	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	24本	限定品
	セッコ　ヴァイス　パールヴァイン Secco Weiss Perlwein 葡萄:リースリング40%、ミュラー=トゥルガウ30%、バフース(バッカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。　残糖度:7.5g/L 酸度:6.?g/L JAN:4260215650100　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	泡	NV	750	税込¥3,080 ¥2,800	×	欠品中
	セッコ　ロート　パールヴァイン Secco Rot Perlwein 葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン　土壌:レスローム、石灰岩 醸造:ステンレスタンクで発酵 JAN:4260215650049　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	1962本	
	ヴァインライヒ　ヴァイス Weinreich Weiss 葡萄:ショイレーベ、シルヴァーナー、ミュラー=トゥルガウ、バフース(バッカス)　土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。残糖度:7.6g/L 酸度:6.5g/L JAN:4260215650285　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf ヴィーガン認証	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	558本	価格改定
	ヴァインライヒ　グラウ Weinreich Grau 葡萄:グラウブルグンダー(ピノ・グリ) 100%　土壌:レスローム、石灰岩 残糖度6.5g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650254　クロージャー:スクリューキャップ　認証:ヴィーガン認証	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	228本	出荷可能
	ヴァインライヒ　ロゼ Weinreich Rose 葡萄:ピノ・ノワール、ポルトギーザー、ムニエ、ドルンフェルダー　土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、6～8ヶ月間熟成。　残糖度:8.2g/L 酸度:5.7g/L　アルコール度数:11.5% JAN:4260215650087　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証	ロゼ	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	128本	価格改定
	ヴァインライヒ　ロート Weinreich Rot 葡萄:ドルンフェルダー60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%　土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、18ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	815本	出荷可能 価格改定
	ヴァインライヒ　ロート Weinreich Rot 葡萄:ドルンフェルダー60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%　土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、18ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証	赤	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	59本	
	リースリング　トロッケン Riesling Trocken 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:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証	白	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	346本	出荷可能
	ベヒトハイム　シャルドネ Bechtheim Chardonnay 葡萄:シャルドネ　土壌:レスローム、石灰泥灰土　醸造・熟成:天然酵母、樽 JAN:4260215650070　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf　ヴィーガン認証	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	243本	
	タヘレス Tacheles 葡萄:バッカス、ミュラー・トゥルガウ、ジルヴァーナー、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:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf	醸白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	383本	
	パロリ リースリング Paroli Riesling 葡萄:リースリング　栽培:ビオロジック 醸造・熟成:全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。 SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	355本	
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute 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	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	162本	
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ Des Wahansinns Fette Beute 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	醸白	202[illegible]	750	税込¥6,050 ¥5,500	32本	完売
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ Heiter Bis Wolkig 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	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	118本	

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。

ードイツー

ヴァイングート　ゲブリューダー・マティス Weingut Gebr ü der Mathis	本拠地：バーデン トゥニーベルグ 栽培：ビオロジック転換中

ドイツ南端バーデン、トゥーニベルク(Tuniberg)でのブドウ栽培の歴史は2世代前に遡ります。代々受け継がれた石灰岩採掘所の埋蔵地をブドウ畑に開墾するという決断から始まりました。
トゥーニベルクでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。
1970年代、ヴァイングート・カルクベーデレ(Kalkbödele)として設立され、2020年セヴェリン・スティッヒとパートナーであるサベス・セドラチェックがヴァイングートと一族の歴史を引き継ぎました。
彼らは家名であるマティスの名を重視し、自然本来の栽培に回帰しています。

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
	ナチュール　ブラン Nature Blanc	白	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	×	
	葡萄：ミュラー・トゥルガウ100%　土壌：レスローム、石灰岩　醸造・熟成：手摘み　天然酵母 ステンレスタンク　5か月間シュール・リー、5か月間ステンレスタンク熟成　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：11%　残糖：2.6g/L　総酸度：5.9g/L JAN:なし　クロージャー：DIAM5　認証：ヴィーガン認証						完売
	ナチュール　ロゼ Nature Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,180 ¥3,800	×	
	葡萄：シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%　土壌：石灰質　醸造・熟成：手摘み　天然酵母　ステンレスタンク　3日間果皮浸漬 5か月間シュール・リー、ステンレスタンク熟成　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：11%　残糖：1.7g/L　総酸度：5.5g/L JAN:なし　クロージャー：　認証：ヴィーガン認証						完売
	スーリ・グリーズ Souris Grise	醸白	2021	750	税込¥4,950 ¥4,500	50本	
	葡萄：グラウブルグンダー(ピノ・グリ)、リースリング　土壌：石灰質 醸造・熟成：手摘み　天然酵母　1年間クヴェヴリで熟成　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：12%　残糖：2.4g/L　総酸度：5.2g/L JAN:なし　クロージャー：DIAM5　蝋キャップ　認証：ヴィーガン認証						
	シルク・デ・ルヴュール Cirque des Levures	醸白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	×	
	葡萄：混植畑のミュラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴュルツトラミネール、ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)、グラウブルグンダー(ピノ・グリ)、ゲートエーデル(シャスラ)、リースリング　土壌：石灰質 醸造・熟成：手摘み　天然酵母　14日間果皮浸漬　5か月間古樽で熟成　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：11%　残糖：1.6g/L　総酸度：5.0g/L JAN:なし　クロージャー：蝋キャップ　認証：ヴィーガン認証						完売
	ヴァイスブルグンダー　トゥーニ Weissburgunder Tuni	白	2022	750	税込¥5,060 ¥4,600	172本	
	葡萄：ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100%　土壌：トゥーニベルグの石灰質　醸造・熟成：全房のまま天然酵母による自発的な発酵　9か月間225リットルの樽で熟成、新樽10%　濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：12.5%　残糖：0.4g/L　総酸度：6.1g/L JAN:4260312140085　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						
	オーセロワ　トゥーニベルク Auxerrois Tuniberg	白	2022	750	税込¥5,060 ¥4,600	×	
	葡萄：オーセロワ100%　土壌：トゥーニベルグの石灰質　醸造・熟成：手摘み全房のまま天然酵母による自発的な発酵。6か月間500リットルの樽で熟成。新樽0%。濾過せず。 新樽0%。濾過せず。瓶詰め前にごく少量SO2添加。　アルコール度数：[illegible]　残糖：1.1g/L　総酸度：4.9g/L JAN:4260312140030　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シャルドネ　(トゥーニ) Chardonnay　(Tuni)	白	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：Rosenloch、Castelbrgの石灰質　醸造・熟成：全房のまま天然酵母による自発的な発酵。 9か月間225リットルの古樽で熟成瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：[illegible]3.0%　残糖：2.0g/L　総酸度：5.4g/L JAN:4260312140054　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シャルドネ　サン・モラン Chardonnay St.Morand	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	×	
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：サン・モラン、トゥーニベルグの石灰質　醸造・熟成：全房のまま天然酵母による自発的な発酵。 9か月間225リットルの樽で熟成、新樽80%　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：12.5%　残糖：0.6g/L　総酸度：5.8g/L JAN:4260312140078　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シュペートブルグンダー　カルクベーデレ Spätburgunder Kalkb ödele	赤	(2022+2023) NV	750	税込¥3,960 ¥3,600	×	
	葡萄：シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%　醸造・熟成：100%除梗　天然酵母による自発的な発酵、浸漬　12か月間1,500リットルの古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：12.5%　残糖：1.6g/L　総酸度：[illegible]/L JAN:4260312140825　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シュペートブルグンダー　トゥーニベルク Spätburgunder Tuniberg	赤	2021	750	税込¥5,060 ¥4,600	×	
	葡萄：シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%　醸造・熟成：100%除梗　天然酵母による自発的な発酵、浸漬　18か月間225リットルの古樽で熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：13.0%　残糖：1.6g/L　総酸度：[illegible]/L JAN:4260312140719　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シュペートブルグンダー　アルテ・レーベ Spätburgunder Alte Rebe	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
	葡萄：シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%　醸造・熟成：15%全房、天然酵母による自発的な発酵、浸漬　18か月間225リットルの樽で熟成　新樽10% 瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：13.0%　残糖：1.4g/L　総酸度：[illegible]/L JAN:4260312140726　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シュペートブルグンダー　ホーライン Spätburgunder Hohrain	赤	2021	750	税込¥9,350 ¥8,500	×	
	葡萄：シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%　醸造・熟成：100%除梗　天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成　新樽50%　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：13.0%　残糖：1.4g/L　総酸度：5.6g/L JAN:4260312140733　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売
	シュペートブルグンダー　ローゼンロッホ Spätburgunder Rosenloch	赤	2021	750	税込¥13,750 ¥12,500	×	
	葡萄：シュペートブルグンダー(ピノ・ノワール)100%　醸造・熟成：100%除梗　天然酵母による自発的な発酵、浸漬 18か月間225リットルの樽で熟成　新樽50%　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：13.0%　残糖：1.4g/L　総酸度：5.6g/L JAN:4260312140740　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						完売

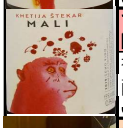
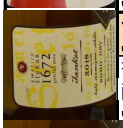
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ースロヴェニアー

クメティヤ・シュテッカー
Kmetija Stekar

本拠地：プリモルスカ地方ブルダ地区
栽培：自然な形での栽培（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シヴィ Sivi	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	281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　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	シヴィ Sivi	醸白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	89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　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ベロ Belo	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	168本	
	葡萄：シャルドネ、レブーラ（リボッラ・ジャッラ）、ピノ・ブラン、ソーヴィニヨン、ポルサキカ、グレラ、フリウラーノ…　畑・土壌：ブルダ地区Podvrt、標高180m、0.5ha フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　西向き　2002年よりSI　EKOオーガニック認証　醸造・熟成：天然酵母　濾過せず　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：　認証：なし						
	イズィ Izi	醸白	2023	750	税込¥4,780 ¥4,300	253本	
	葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ）　畑・土壌：ブルダ、Hum　標高160m、0.4ha　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　東、北東向き　オーガニック栽培 醸造・熟成：天然酵母　濾過せず　瓶詰め前にごく少量SO2添加　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：王冠　認証：なし						
	マリ Mali	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	133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　ステンレスタンク熟成　15g/L残糖で瓶詰め JAN:なし　クロージャー：王冠　認証：なし						
	ヤンコット Jankot	醸白	2022	750	税込¥7,260 ¥6,600	60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22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：天然コルク　認証：なし						
	ヤンコット Jankot	醸白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	11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：天然コルク　認証：なし						
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	49本	
	葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　450リットルのアカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	12本	
	葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　450リットルのアカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ムラカ Mlaka	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	37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：天然コルク　認証：なし						
	クイスコ Kuisko	醸白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	78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：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：天然コルク　認証：なし						
	レ・ピコ Re Piko	浸漬	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	97本	
	葡萄：リースリング90%、ピコリット10%　畑・土壌：コイスコ（Kojsko）、標高220～270m、0.5ha、南、南西向きテラス状フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰 醸造・熟成：果皮と共に22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　オーク樽で36か月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	レブーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	79本	
	葡萄：リボッラ・ジャッラ100%　畑・土壌：スネザトノ=プリロ村、ブルダ、標高150～170m、0.4ha　西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、 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：天然コルク　認証：なし						
	コス 375ml Kos 375ml	貴腐 赤	2011	375	税込¥7,700 ¥7,000	19本	
	葡萄：メルロー100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高140～160m、0.5ha、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：60%貴腐が付いた葡萄。天然酵母　果皮と共に70日間マセラシオン。　熟成：225リットルのオーク樽で6年間。アルコール度数：16.7%　残糖度：13g/L JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし						
	ベリ・コス 375ml Beli Kos 375ml	貴腐 赤	2004	375	税込¥19,800 ¥18,000	11本	
	葡萄：メルロー100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高140～160m、0.5ha、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：100%貴腐が付いた葡萄。天然酵母　果皮と共に70日間マセラシオン。熟成：225リットルのオーク樽で14年間。アルコール度数：21.7%　残糖度：42g/L JAN:なし　クロージャー：確認中　認証：なし						

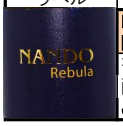
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ースロヴェニアー

クメティヤ・ナンド / Kmetija Nando

本拠地：プリモルスカ地方　ゴリシュカ・ブルダ地区
栽培：オーガニック

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	レブーラ　ブルー・ラベル　プリモルスカ Rebula Blue Label PGO Primorska	醸白	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	251本	
	葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ）100%　樹齢：16年　畑・土壌：東向き、オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン。熟成：ステンレスタンクで澱と共に15か月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

ルネサンサ / Renesansa

本拠地：ポドラウイエ地方　マリボル
栽培：ビオディナミ転換中

ボーヌで醸造の勉強をしたアントワーヌ・ジャプレ=ヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。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、すぐにビオ栽培への変換を進めています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラシュキ・リーズリング　シュタイエルスカ Laski Rizling　Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	185本	
	葡萄：ラシュキ・リーズリング（ヴェルシュリースリング）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 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のブルゴーニュ樽で12か月　瓶詰前に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						
	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¥11,000 ¥10,000	186本	
	葡萄：ラシュキ・リーズリング（ヴェルシュリースリング）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 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のブルゴーニュ樽で12か月　瓶詰前に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	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	185本	
	葡萄：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：500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。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¥13,200 ¥12,000	190本	
	葡萄：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：500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。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						
	シャルドネ　シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	92本	
	葡萄：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：228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12～18カ月　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						
	シャルドネ　シングル・バレル　シュタイエルスカ Chardonnay Single Barrel　Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	19本	
	葡萄：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　特に上部の優れた区画 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：600Lのストッキンガー製樽　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						

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。

ーイタリアー

ジャコモ・バラルド / Giacomo Baraldo

本拠地:トスカーナ地方　サン・カシャーノ・デイ・バーニ
栽培:自然な形での栽培(認証なし)

この小さな土地は、何年にもわたってブドウ栽培に厳しく、未開の地でした。今日、ブドウの木を育て言えることは、ユニークで典型的なワインを生産するためのけた違いに理想的な「気候」を持っています。
90年代に設立した家族経営の会社です。当初はブドウ栽培やワインを扱ったことのない父のシルヴェストロによって経営されていました。森、牧草地、数ヘクタールの耕作地がありました。
今日では、私たちは12ヘクタールを所有し、そのうち3,5ヘクタールにブドウの木が植えられています。
勉強と海外での経験の両方で得た知識をバランスよく注意深くアウトプットしたおかげで、すべてのブドウ品種と土地を尊重した伝統と革新を組み合わせたワインを造ることが出来たのです。

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
	イル・ペルゴラ　ヴィーノ　ビアンコ il Pergola Vino Bianco	醸白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	39本	
	品種:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:すべて除梗。自生酵母。木樽とステンレスタンクで12か月熟成。ステンレスタンク6か月熟成。24か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ペルゴラ　ヴィーノ　ビアンコ il Pergola Vino Bianco	醸白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	44本	
	品種:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:すべて除梗。自生酵母。ダミジャーナと呼ばれる大型のガラス容器でMLF。14か月ダミジャーナ熟成。ステンレスタンク2か月熟成。12か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ラファッツィアトイオ ヴィーノ　ビアンコ L'Affacciatoio Vino Bianco	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	15本	
	品種:シャルドネ　畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩を含むシルト、赤土。南西向き。標高600m。 醸造・熟成:全房のまま圧搾。古いバリックと400リットルの大樽で自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成12か月。ステンレスタンクで7か月。瓶詰め後2か月熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	リズベリオ トスカーナ　ビアンコ Risveglio Toscana Bianco	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	10本	
	品種:トレッビアーノ、マルヴァジア　樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹　畑・土壌:レ・ピアッツェ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造・熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで1か月。瓶詰め後1か月熟成させます。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ボッソロットトスカーナ　ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	1本	
	品種:メルロー、サンジョヴェーゼ、カベルネ・ソーヴィニヨン　樹齢:2000年から2009年にかけて植樹。　畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。バリックでMLF。フレンチオークで12か月、ステンレスタンクで6か月、2か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ボッソロ　トスカーナ　ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	4本	
	品種:サンジョヴェーゼ　樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。北西向き。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。25%を全房のまま畑内発酵。バリックでMLF。オークバレルで18か月、ステンレスタンクで6か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ボッソロ　トスカーナ　ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,480 ¥6,800	1本	
	品種:サンジョヴェーゼ　樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。北西向き。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。25%を全房のまま畑内発酵。バリックでMLF。フレンチオークとパンチョン(大樽)で12か月、ステンレスタンクで8か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ポッツォーネトスカーナ　ロッソ il Pozzone Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	2本	
	品種:サンジョヴェーゼ　樹齢:1975年。畑・土壌:ピアッツェ、貝殻と石灰岩が多く存在するシルト・粘土、砂質凝灰岩。南東向き。 醸造・熟成:自生酵母。15%を全房。バリックでMLF。フレンチオークとパンチョン(大樽)で18か月、ステンレスタンクで2か月、18か月瓶熟成。 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。