

# ♪ 2026年1月現在庫ワイン一覧 ♪



\*2025年12月25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

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	397本	
<p>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:ピオロジック(認証なし)</p> <p>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・ペリニョ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ろもろ重要です。しかし畑での仕事は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。</p>							
	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	410本	
	ブリュット プルミエ・クリュ キュヴェ・ヴィンテージ Brut Premier Cru Cuvée Vintage	泡	2013	750	税込¥14,300 ¥13,000	35本	
	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	28本	
	ブリュット プルミエ・クリュ ロゼ・ド・セニエ Brut Premir Cru Rosé de Saignée	ロゼ泡	NV	750	税込¥13,200 ¥12,000	52本	
	コトー・シャンブワ ルージュ Côteaux Champenois ROUGE	赤	2018	750	税込¥7,700 ¥7,000	4本	

\*アラン・ベルナルの商品は楽天、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。

## ーアルザスー

ドメーヌ・ミュレ & マゾン・ミュレ 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:ピオディナミ(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本の高密度植。12代目トマ・ミュレに代替り、力強さにエレガンスが加わりました。 ドメーヌの他にミュレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。 自社畑はピオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいずれもピ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 ピオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	827本	
葡萄:ピノ・ブラン、オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、シャルドネ 畑:土壌:Rouffachのマル(泥灰土)、石灰質 樹齢:25年 熟成:12カ月 ソラシステムのリザーブワインとブレンド ドザージュ:8g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000385 クロージャー:DIAM Mytikコルク 認証:Euro Leaf							
	クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ピオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	375	税込¥3,300 ¥3,000	95本	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 Crémant d'Alsace Cuvée Prestige	泡	NV	1500	税込¥9,900 ¥9,000	9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 ピオ Crémant d'Alsace Rose BIO	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	30本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:Rouffach地区泥灰土 醸造:短い浸漬で色素を抽出、樽12カ月 熟成:樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000347 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	クレマン・ダルザス ロゼ Crémant d'Alsace Rosé	泡	NV	1500	税込¥13,200 ¥12,000	19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 ピオ Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2017	750	税込¥8,030 ¥7,300	60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カ月 ドザージュ:1g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441017338 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
<b>*ボトル形状の都合上、上記クレマンの混載出荷は出来かねます。ミュレのクレマン・ダルザス750ml同士での混載のみ可能となります。*</b>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルザス アッサンブラージュ ピオ Alsace Assemblage BIO	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	1107本	
葡萄:ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴェルツトラミネール12% 樹齢:約35年 土壌:ローファ地区、粘土石灰質 醸造:天然酵母 残糖:5g/L 総酸度:6.8g/L アルコール:12.5% JAN: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	220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 Côte de Rouffach	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	40本	
葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質 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							
	ゲヴェルツトラミネール オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	167本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質泥土 醸造:天然酵母 JAN:3431449023270 クロージャー:スクリューキャップ 認証:Euro leaf							
	ゲヴェルツトラミネール コート・ドルファック Gewurztraminer Côte de Rouffach	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	49本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 土壌:粘土石灰 樹齢:40年 醸造:熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。 JAN:3431441022073 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	ゲヴェルツトラミネール フォルブルグ グラン・クリュ クロ・サン・ランドラン Gewurztraminer Vorbourg Grand Cru Clos Saint Landelin	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	13本	
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 樹齢:40年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジ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:3431442022072 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ピノ・グリ ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Sèches	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	55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:3431449023058 クロージャー:スクリュューキャップ 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	36本	
	葡萄:ピノ・ブラン 樹齢:35年 土壌:石灰質粘土 醸造:天然酵母 醸造:天然酵母 残糖:4.5g/L 総酸度:6.1/L アルコール:12% JAN:3431449022037 クロージャー:スクリュューキャップ 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	140本	
	葡萄:シルヴァネール 樹齢:約40年 土壌:石灰質粘土 醸造:天然酵母 残糖:7g/L 総酸度:7.2/L アルコール:13% JAN:3431449023027 クロージャー:スクリュューキャップ 認証:Euro Leaf						
	シルヴァネール クロ・サン・ランドラン キュヴェ・オスカー Sylvaner Clos St Landelin Cuvée Oscar	白	2023	750	税込¥8,250 ¥7,500	24本	
	葡萄:シルヴァネール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 JAN:3431442023024 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ミュスカ シャペル Muscat Chapelle	白	2023	750	税込¥4,620 ¥4,200	76本	
	葡萄:2/3ミュスカ・オットネル 1/3アルザス・ミュスカ 樹齢:26年 残糖:3g/L クロ・サン・ランドランの斜面麓。聖者ランドランの像を納めた小さな礼拝堂の隣に位置する区画。Rouffach(ルファック)の粘土・石灰質土壌 JAN:3431449023065 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 Côte de Rouffach Nature	白	2024	750	税込¥6,380 ¥5,800	236本	
	葡萄:リースリング 樹齢:40年 醸造・熟成: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:2024年9月26日、27日 残糖:1g/L以下 酸度:7.7g/L アルコール度数:13% JAN:3431441024947 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIOUVIN						
	リースリング コート・ド・ルファック ナチュール Riesling Côte de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	323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:/BIOUVIN						
	ゲヴールツラミネール マセラシオン コート・ド・ルファック Gewurztraminer "Macération" C Côte de Rouffach	醸白	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	228本	
	葡萄:ゲヴールツラミネール 樹齢:40年 醸造・熟成:醸造・熟成:14日間果皮浸漬。 JAN:3431441024060 クロージャー:コルク 認証:なし						
	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	26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 セレクション・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	7本	
	葡萄:リースリング 樹齢:45年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面下部 残糖度:193g/L アルコール度数:9.5% JAN:3431447016113 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール アルジル・ルーージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2023	750	税込¥7,150 ¥6,500	76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	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	50本	
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:19年 土壌:黄土に覆われた粘土石灰質、斜面下部 熟成:樽(新樽30%) *特級畑Vorbourgのドウだが、2024年VTよりGrand Cru表記となります。Vorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444022087 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	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	1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のドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444021080 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール クロ・サン・ランドラン Pinot Noir Clos Saint Landelin	赤	2022	750	税込¥14,850 ¥13,500	40本	
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:49年 土壌:粘土石灰質、下層土はバジョシアン階の石灰質砂岩、漸新世の石灰岩、南向き斜面上部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%) アルコール:12% JAN:3431442022089 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

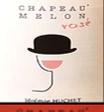
## ーアルザスー

ヴィニョブル クリュール Vignoble Klur		本拠地:アルザス カッツェンタール村 栽培:ビオディナミ(Euro Leaf、Demeter認証)				
17世紀よりカッツェンタールで続くクリュール家。1999年、クレマン・クリュールを継承して自社瓶詰めを開始。2017年、戦略的に縮小する。2018年、娘のエリザを迎え入れ、父娘で感性を刺激するような自然なワインを少量造る道を選択した。特級畑となる花崗岩のWineck Schlossberg(ヴィネック・シュロスベルグ)と粘土石灰質のHinterburg(ヒンテルブルグ)の二つの区画、わずかに1.7ヘクタールの畑から新しいワイン造りをスタートさせました。どちらも1999年以来オーガニック及びビオディナミの認定を受ける畑です。						
ラベル	ワイン名	タイプ/ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020) 750	税込¥4,950 ¥4,500	247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時間デブルパ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	102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 O 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 O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2017 750	税込¥7,150 ¥6,500	21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	11本	
葡萄:ゲヴェルツラミネール、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	110本	
葡萄:ゲヴェルツラミネール、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。サンズフル。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 Il 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:ゲヴェルツラミネール、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。サンズフル。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	442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	245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:ゲヴェルツラミネール、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。サンズフル。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	8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、南東向き斜面 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。サンズフル。 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	18本	
葡萄:ピノ・ノワール JAN: なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter						

## —ロワール—

ラベル		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ドメーヌ ド ラ ギャルリエール</b> <b>Domaine de la Garreliere</b>									
				本拠地:ロワール トゥーレーヌ地方 栽培:ピオディナミ(Ecocert認証)					
シノンから南、ピオロジックの小麦畑に囲まれ、生態系の循環が確立された標高130mの小高い丘。 シノンでワイン商を営んでいたピエール・ブルソー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。 ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとられないドメーヌを目指して、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。									
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエール ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mariée Val de Loire			白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	753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・プチ・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	187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・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	197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	47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:一部圧搾コルク 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	51本	
葡萄:シャルドネ100% 土壌:柱土、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/Decert/BIODYVIN									
	ル・ロゼ・ド・ラ・カバヌ ヴァル・ド・ロワール Le Rose de la Cabane Val de Loire			ロゼ	2024	750	税込¥4,290 ¥3,900	224本	
葡萄:ガメイ50%、カベルネ・フラン50% 土壌:南、南西向き。シレックスが含まれている粘土・砂質土壌。醸造:除梗なし。ルージュ・デ・コルニュとガメイ・サン・トラララのセニエ・ロゼ 天然酵母 ステンレスタンク発酵。シュール・リーで5か月間タンク熟成。濾過・清澄せず。SO2を1.5g/HL添加しビン詰め。 JAN:4589941392369 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	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	412本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、柱土質土壌 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/Decert/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	1本	
葡萄:カベルネ・フラン 土壌:粘土石灰質、柱土質土壌 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/Decert/BIODYVIN									
	イン・ピノ・ヴェリタス ヴァル・ド・ロワール in Pinot veritas Val de Loire			赤	2023	750	税込¥5,830 ¥5,300	233本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 樹齢:約9年 単一区画、南西向きの粘土石灰質。 醸造:熟成:除梗100%。破砕なし。セメントタンクで15日間MC。そのままマロラクティック発酵。天然酵母。柔らかい抽出。シュール・リーで樽熟成5か月。無濾過。SO2を1.0g/HL添加しビン詰め。 JAN:4589941392352 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN									
	ガメイ サン・トラララ ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala Val de Loire			赤	2023	750	税込¥5,060 ¥4,600	113本	
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、柱土質土壌 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:DIAM5 認証:Euro Leaf/Decert/BIODYVIN									
	ガメイ サン・トラララ ヴァル・ド・ロワール Gamay Sans Tralala Val de Loire			赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	5本	※ラベル不良
葡萄:ガメイ 土壌:粘土石灰質、柱土質土壌 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/Decert/BIODYVIN									
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine			赤	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	84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か月 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	78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か月 JAN: 4589941392314 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/BIODYVIN									

## 一ロワール

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ジェレミー・ユシェ</b> <b>Jeremie HUCHE</b>							
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:ピオロジック(AB認証取得予定)							
ロワール河口、ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌの中で、土地の個性を表現したワインを造り出す伝道師イヴ&ジェレミー・ユシェ父子。 “終わらない旅”と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける、ミュスカデ新時代を築き造り手です。 25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深淵さを反映させるのです。 クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。							
	<b>シャポー・ムロン ブラン ヴァンド・フランス</b> <b>Chateau Melon Blanc Vin de France</b>	白	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	474本	出荷可能
葡萄:ムロン850%、ソーヴィニオン・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 <b>JAN:3584011870045 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>シャポー・ムロン ロゼ ヴァンド・フランス</b> <b>Chateau Melon Rosé Vin de France</b>	ロゼ	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	131本	出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール50%、ガメイ50% 酸度:4.59g/L アルコール度数:12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 <b>JAN:3760187003009 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>シャポー・ムロン ルージュ ヴァンド・フランス</b> <b>Chateau Melon Rouge Vin de France</b>	赤	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	163本	出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール、ガメイ <b>JAN:3760187003177 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>シャポー・ムロン ルージュ ヴァンド・フランス</b> <b>Chateau Melon Rouge Vin de France</b>	赤	(2023)	750	税込¥2,530 ¥2,300	6本	※ラベル不良
葡萄:ピノ・ノワール、ガメイ <b>JAN:3760187003177 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>シャポー シュナン ヴァンド・フランス</b> <b>Chateau Chenin Vin de France</b>	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	146本	出荷可能
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 <b>JAN:3760187940007 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>シャポー・ムロン シャルドネ ヴァンド・フランス</b> <b>Chateau Melon Chardonnay Vin de France</b>	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	360本	出荷可能
葡萄:シャルドネ、ムロンB 醸造・熟成:ステンレスタンク、マロラクティック発酵、シュール・リー熟成 <b>JAN:3760187950006 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ</b> <b>Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine</b>	白	2023	750	税込¥2,860 ¥2,600	102本	出荷可能
葡萄:ムロンB 土壌:角閃岩、変斑輝岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 <b>JAN:3584011470405 クロージャー:コルク 認証:なし</b>							
	<b>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</b> <b>Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine Vigne de 1914</b>	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	97本	
葡萄:ムロンB 樹齢:1914年に植樹 土壌:角閃岩、変斑輝岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 <b>JAN:3584011470009 クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>フォル・ブランシュ フラン・ド・ピエ ヴァンド・フランス</b> <b>Folle Blanche Fran de pieds Vin de France</b>	白	2020	750	税込¥4,730 ¥4,300	34本	
葡萄:フォル・ブランシュ(グロ・ブラン) 畑・土壌:クリソソ花崗岩を基盤とする砂と礫から構成される粗粒質の土壌 醸造・熟成:手摘み収穫、前清澄(ダブルパーージュ)してコンクリートタンクで発酵、3年間熟成 <b>JAN:確認中 クロージャー:压榨コルク 認証:なし</b>							
	<b>ラ・クロワ・ド・ヴィーニュ ヴァンド・フランス</b> <b>La Croix de Vigne Vin de France</b>	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	54本	
葡萄:フィエ・グリ100% 土壌:花崗岩の変成した砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成9か月 <b>JAN:3584011670003 クロージャー:コルク 認証:なし</b>							
	<b>ル・ポワリエ・ノワール ヴァンド・フランス</b> <b>Le Poirier Noir Vin de France</b>	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	86本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:花崗岩と片麻岩の変成した岩盤、粘土砂利・砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成18か月 <b>JAN:3584011671116 クロージャー:コルク 認証:なし</b>							

## 一ロワール

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ドメイン テール・ブルー</b> <b>Domaine Terres Bleues</b>							
		本拠地:ロワール ペイ・ナンテ地方 栽培:ピオディナミ(Ecocert/Demeter認証)					
ガザヴィエ・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・シャベル・グランにてワイン造りに携っています。エンジニアとしての経験は畑作りのアプローチにも現れており、それは分析的かつ客観的です。深い海の青さを思わせるブルーシストが豊富な総面積1.5haの小さな畑には、2013年,2014年,2019年と三度の植樹により植わっています。2013年、同地区ではじめての、また唯一のワイン農家Terre Bleuesが産声を上げたのです。							
	AWA ヴァンド・フランス AWA Vin de France	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	84本	
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 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	ジャンネットVO ヴァンド・フランス Jeanette VO Vin de France	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	20本	
葡萄:ピノ・グリ45%、ピノ・ノワール55% アルコール度数:13% 醸造・熟成:ピノ・グリとピノ・ノワールを同時に直接圧搾 タンク発酵 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Rosé	ロゼ	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	103本	
葡萄:グロワール100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	バラカ ヴァンド・フランス ロゼ Baraka Vin de France Rosé	ロゼ	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	30本	
葡萄:グロワール100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:1/3タンクでMC、1/3全房比率の高いブドウをタンク熟成、1/3除梗、古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garantie Voyageuse Vin de France Rouge	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	78本	
葡萄:グロワール100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	マ・ガランス ヴォワイヤージュ ヴァンド・フランス ルージュ Ma Garantie Voyageuse Vin de France Rouge	赤	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	139本	
葡萄:グロワール100% 畑・土壌:青いシスト アルコール度数:11% 醸造・熟成:直接圧搾 天然酵母 古樽熟成 酸化防止剤は一切添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge	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か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
	XH2 ヴァンド・フランス ルージュ XH2 Rouge Vin de France Rouge	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	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か月樽熟成。酸化防止剤は一切添加せず。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 蠟キャップ 認証:Euro Leaf/Demeter							
<b>シャトー・ド・フォス=セッシュ</b> <b>Château de Fosse-Sèche</b>							
		本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培:ピオディナミ(Ecocert/Biodyvin認証)					
シャトー・ド・フォス=セッシュ、西暦800年から1,000年にかけてのこと。この地方ではシトー派に先行していたベネディクト派の修道士たちによって建立された醸造所です。この地域は国によるLPO(Ligue de la Protection des Oiseaux)長寿保護地区に指定されています。2018年12月1日、LPOの協力と助言の元、100種以上の野生動物保護シェルターがフォス=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、そして義父のウヰリはマダガスカルからブドウ畑を後にし、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ちあうという共通の目標を持って互いに補完しています。							
	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	129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月は真菌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	194本	
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニオン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	50本	
葡萄:カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニオン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

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
<b>テール・ド・ロア</b> <b>Terre de ROA</b> Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン＝プルサンでの有機栽培のバイオニア的な存在です。 Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはバイ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。								
		<b>キュヴェ"A" ドン・ラプソリュ サン＝プルサン</b> <b>Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pourcain</b>	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	84本	
葡萄:トレスリエ60%、シャルドネ40% 樹齢:15~50年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf								
		<b>ソレイユ ヴァンド・フランス</b> <b>Solaire Vin de France</b>	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	129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								
		<b>トレ・サ・リエ ヴァンド・フランス</b> <b>Tresse A Lier Vin de France</b>	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	89本	
品種:トレスリエ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス 醸造:天然酵母 熟成:ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加 ※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								
		<b>ア・ロレ・デュ・モンド サン＝プルサン ロゼ</b> <b>A L'Oree du Monde Saint-Pourcain Rose</b>	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	106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								
		<b>キュヴェ"R" ドン・マ・スフィール サン＝プルサン</b> <b>Cuvée "R" dans ma sphère Saint-Pourcain</b>	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	175本	
葡萄:ガメイ60% ピノ・ノワール40% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母発酵 熟成:品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE & PROGRES/Euro Leaf								
		<b>サプリメント・ダム ヴァンド・フランス</b> <b>Supplement d'Ame Vin de France</b>	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	117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								
		<b>リュネール サン＝プルサン</b> <b>Lunaire Saint-Pourcain</b>	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	67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								

ローヌ		本拠地:コート・デュ・ローヌの東端フォコン村 栽培:ピオロジック(Eccocert認証)					
<p>コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワンのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョー氏が、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い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。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・ジョー ヴァンド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	591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・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	23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	439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 Côtes du Rhone	赤	2021	750	税込¥3,300 ¥3,000	139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							
	フロフロン コート・デュ・ローヌ Flonflon Côtes 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 Côtes 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 Côtes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	174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 Côtes du Rhône	ロゼ	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	143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							

マス・ド・レスカリダ		本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(認証なし)					
<p>畑の入ローラン・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。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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¥4,400 ¥4,000	77本	価格改定
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・フレッシュ ヴァンド・フランス Lo Grand Fresiment Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥4,400 ¥4,000	183本	価格改定
葡萄:ソーヴィニオン・ブラン 土壌:砂岩、砂 醸造:全房、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	フェ・ヴィラルー ロゼ ヴァンド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	398本	価格改定
葡萄:ガメイ100%(自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%) 醸造:熟成:セニエ方式。Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。それぞれ10日間のマセラシオン・カルボニック中に自重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。そのままアルコール発酵とMLF。SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	フェ・ヴィラルー ルージュ ヴァンド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	473本	価格改定
葡萄:ガメイ100%(近所の友人からの買い葡萄100%) 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:熟成:全房、破砕せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7か月、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature							
	ソプレ・エ・ジョイヨス ガメイ ヴァンド・フランス Sople e Joios Gamay Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	519本	価格改定
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							

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 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	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	530本	価格改定
	ソタ・モン・ソレウ ヴァン・ド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France 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	赤	NV (2021)	750	税込¥3,850 ¥3,500	113本	
	ル・ラヴィ ヴァン・ド・フランス Lo Ravi Vin de France 葡萄:シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25% 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:セバージュ別に醸造 除梗、天然酵母、タンク 熟成:7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin m éthode Nature	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	514本	価格改定

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

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

ドメーヌ ラフォン/ジャン=バティスト&フランソワ ラフォン Domaine Lafond/Jean-Baptiste&Francois Lafond		本拠地:タヴェル 栽培:ピオディナミ(Euro Leaf/Demeter認証)					
18世紀から続く名門ドメーヌ・ラフォン。パスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリーエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。 ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。 2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーフ・デュ・パプです。 ラングロールのティボー・ピフェ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てきました。							

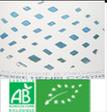
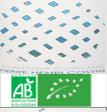
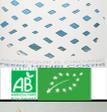
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラルレヴ リラック・ブラン La Relève Lirac Blanc 葡萄:クレレット50%、グルナッシュ50% 樹齢:40年、60年 土壌:畑:石灰岩、礫 醸造・熟成:混醸 全房のまま2~3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母 コンクリートタンク 熟成 濾過、清澄、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	399本	
	ラルレヴ タヴェル La Relève Tavel 葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 樹齢:40年、60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	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	93本	
	ラルレヴ リラック・ルージュ La Relève Lirac Rouge 葡萄:葡萄:グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20% 樹齢:50年 土壌:畑:石灰質、砂地 醸造・熟成:全てのブドウを混醸。除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク 8か月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5 認証:Euro Leaf/AB	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	441本	

## —ローヌ—

ファミリー・ド・ボエル・フランス Famille de Boel France		本拠地:コート・デュ・ローヌ 栽培:ピオディナミ					
DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメーヌの名前は、ベルギー人のArnaud DE BOELと、ブルターニュ出身のNelly FRANCE、夫婦二人の苗字を組み合わせたものです。ニュー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・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ア・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いることが、なによりの証拠といえます。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ジャス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン Jasus Lalandii Côtes du Rhône Blanc 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:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	152本	
	リュウ・デ・プーリエ サン・ジョセフ ブラン Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc 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	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	47本	
	ジュ・ヴ・ザドール メディテラネ ロゼ Je vous Adore Mediterranee Rose 葡萄:カドック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: 3770010801214 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	ロゼ	2024	750	税込¥3,960 ¥3,600	58本	
	ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ Le gras c'est la Vie! Méditerranée 葡萄:グルナッシュ55%、カドック35%、カリニャン10% 畑・土壌:青い泥土 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 酸化防止剤の添加もごく最小限 JAN: 3770010801184 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf	赤	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	115本	
	レ・ヴォラス コリーヌ・ローダニエンヌ Les Voraces I.G.P.Collines Rhodaniennes 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	赤	2023	750	税込¥4,840 ¥4,400	×	完売
	アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュシヨ Aleph Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux 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ユ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	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	100本	
	リュウ・デ・プーリエ サン・ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph 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	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	59本	
	リュウ・デ・プーリエ サン・ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph 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	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	16本	
	アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas 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	赤	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	60本	
	アルス・マギリカ コルナス Ars Magirica Cornas 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	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	50本	
	レルティム・ルバ スーパー・シラー ヴァンド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France 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・デュシヨ、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	赤	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	57本	
	レルティム・ルバ スーパー・シラー ヴァンド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France 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・デュシヨ、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	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	19本	

ローヌ		本拠地:ヴェルリユー栽培:					
<p>カーヴ イヴ・キュイユロン Cave Yves Cuilleron</p> <p>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”。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	サンペレイ リュー=ディ ビーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	19本	
<p>葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 粘土、片岩 ビーズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし</p>							
	サンジョセフ ブラン ル・ロンパール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	74本	
<p>葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 砂、花崗岩 コー・ドゥ・ヴェルリユー東、南向き斜面 樹齢: 約40年 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし</p>							
	サンジョセフ ブラン リュー=ディ デイグ Saint-Joseph Blanc Lieu-dit Digue	白	2023	750	税込¥9,350 ¥8,500	33本	
<p>葡萄: ルーサンヌ100% 畑・土壌: 花崗岩、透明な混成岩 デイグは、完全に南に面したサン・ピエール・ド・ブッフの非常に急な丘の中腹から作られる単一畑 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 樽でMLF 9か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし</p>							
	コンドリュウ ラ・プチット・コート Condrieu La Petite Côte	白	2023	750	税込¥12,100 ¥11,000	26本	
<p>葡萄: ヴィオニエ100% 畑・土壌: 白雲母が豊富な花崗岩 シャヴァネイ村、ヴェルリユー村を見下ろす南、南東向き丘陵。 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母、澱引きせず9か月大樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM10 認証: なし</p>							
	コンドリュウ レ・シャイエ Condrieu Chaillet	白	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	52本	
<p>葡萄: ヴィオニエ100% 畑・土壌: 黒雲母が豊富な花崗岩 シャヴァネイ村を見下ろす南、南東向き丘陵。 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母、澱引きせず9か月バレル、大樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM10 認証: なし</p>							
	コンドリュウ リュー=ディ ヴェルリユー Condrieu Lieu-dit Verlieu	白	2022	750	税込¥14,300 ¥13,000	36本	
<p>葡萄: ヴィオニエ100% 畑・土壌: 白雲母が豊富な花崗岩 シャヴァネイ村、ヴェルリユー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず12か月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし</p>							
	コート・ロティ リュー=ディ ボニヴィエール Côte-Rotie Lieu-dit Bonnières	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	31本	
<p>葡萄: シラー100% 畑・土壌: 片岩 Côte-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か月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし</p>							

## —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 サンニールベ村 栽培:ピオディナミ(Ecocert/Demeter認証)					
アントル・ドゥー・メール北部のサンニールベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。 1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。 当主ジェラルド・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは淀みがなく伸びのある果実味があります。							
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 Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	720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: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 Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	63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: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 Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2020	1500	税込¥8,250 ¥7,500	19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:なし クロージャー:確認中 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	548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:破碎しないで除梗、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・プール 栽培:ピオディナミ(Demeter認証)					
マルゴー村の向かいにあるコート・ド・プール。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。 1970年代から家族経営しています。ピ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華な果実味があります。 2009年から有機栽培に、2018年からピ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
	アトランティック ブラン I.G.P. Atlantique Blanc	白	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	229本	出荷可能
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン100% 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753318 クロージャー:DIAN2 認証:AB/Euro Leaf							
	アトランティック ロゼ I.G.P. Atlantique Rosé	ロゼ	NV(2023)	750	税込¥2,970 ¥2,700	142本	出荷可能
葡萄:メルロー、マルベック、カベルネ・フラン 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスタンクで熟成。 JAN:3760087753325 クロージャー:DIAM2 認証:AB/Euro Leaf							
	アトランティック ルージュ I.G.P. Atlantique Rouge	赤	NV(2024)	750	税込¥2,970 ¥2,700	333本	出荷可能
葡萄:メルロー、マルベック 畑・土壌:ジロンド県ヌーヴェル＝アキテーヌ。粘土、シルト、石灰。 醸造・熟成:天然酵母。コンクリートタンクもしくは温度管理しながらステンレスエッグタンクで熟成。 JAN:3760087753332 クロージャー:DIAN2 認証:AB/Euro Leaf							
	シャトー グラン・ローネイ コート・プール ブラン Château Grand Launay Cotes de Bourg Blanc	白	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	234本	出荷可能
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/Decort/Demeter							
	シャトー グラン・ローネイ ルージュ コート・プール Château Grand Launay Rouge Cotes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	294本	出荷可能
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か月 JAN:3760087753141 クロージャー:DIAM5コルク 認証:Demeter							
	ルモン・オー・ロレット プール・アメリー コート・プール Maison aux Lorettes pour Amelie Cotes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	314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:压榨コルク 認証:Euro Leaf/Decort/Vegan							
	ル・フリユイテ コート・プール Le Fruité Cotes de Bourg	赤	2019	750	税込¥3,960 ¥3,600	80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:压榨コルク 認証:Euro Leaf/Decort/Vegan							

## —ボルドー—

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>クロ・レオ 篠原麗雄(しのはれお)</b> <b>Clos Leo</b>		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。 ピオディナミではありませんが、畑が良いコンディションになるようにコントロールしています。 機械ではなく手で出来ることを手で行う徹底的な品質主義を貫いています。							
	クロ・レオ カスティヨン・コート・ド・ボルドー Clos Leo Castillon Côtes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥11,000 ¥10,000	91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 Côtes de Bordeaux	赤	2020	750	税込¥22,000 ¥20,000	20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							
<b>シャトー・ダルシュ</b> <b>Château d'Arche</b>		本拠地:ボルドー ソーテルヌ 栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/ピオディナミ転換中					
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リテリス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロリマを有しています。 ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナルド・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。 生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。 また、2024年にはピオロジック認証取得予定です。							
	ラルシュ ペルレ ブリュット ブランド・ブラン L'Arche Perlee Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	1340本	
葡萄:セミアン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	18本	
葡萄:セミアン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	67本	
葡萄:セミアン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							
	ソレイユ・ダルシュ ソーテルヌ 375ml Soleil d'Arche Sauternes 375ml	白甘	2022	375	税込¥4,400 ¥4,000	×	
葡萄:セミアン85%、ソーヴィニヨン・ブラン12%、ミュスカデル3% 樹齢:40年 土壌:畑:砂利、粘土石灰質 収穫:手摘み、9月23日から10月29日。連続選果、20hl/ha 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、そのまま5か月熟成。 JAN:3760138255525 クロージャー:ヴィノロック 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	38本	
葡萄:セミアン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	64本	
葡萄:セミアン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	100本	
葡萄:セミアン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							

## —ボルドー—

シャトー カズボンヌ Château Cazebonne		本拠地:ボルドー グラーヴ 栽培:ピオディナミ					
ガロンヌ川上流域、サンピエール・ド・モンのコミュニティ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・ブーティ氏との出会いによって生まれました。ピオディナミ農法にならぶ当主の情熱は、「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
	ベット・ナット ガズボンヌ ヴァンド・フランス Pet Nat Gaz' Bonne Vin de France	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	117本	
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:ゆっくりと压榨し12°Cで24時間静置 天然酵母 無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし							
	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	264本	
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン(Peyron)60%、セミヨン(Cazebonne)40% 醸造・熟成: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:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	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	29本	
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:ゆっくりと压榨 12°C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・パルセレル フェルドシュパート グラーヴ・ブラン Les Parcelles Feldspath Graves Blanc	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	76本	
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:Euro Leaf/Demeter							
	レ・パルセレル ラ・マセラシオン ヴァンド・フランス ブラン Les Parcelles La Maceration Vin de France Blanc	橙	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	×	
葡萄:ソーヴィニヨン60%、セミヨン40% 醸造・熟成:手摘。除梗。タンクでブル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:Euro Leaf/Demeter							
	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	216本	
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:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	レ・パルセレル アステリエ グラーヴ・ルージュ Les Parcelles Astéries Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	29本	
葡萄:メルロー100% 畑:土壌:Darcheのテロワール、薄い表土にヒド型石灰。 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:圧搾コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	レ・パルセレル シネルジー グラーヴ・ルージュ Les Parcelles Synergie Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	50本	
葡萄:メルロー76%、カベルネ・ブラン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・ブ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:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter							
	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	86本	
葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15% 土壌:ヒド型石灰のメルロー 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							

完売

## —ボルドー—

ラ・クロズリー・デ・テール <i>La Closerie des Terres</i>		本拠地:ボルドー 栽培:ビオディナミ					
<p>クロズリー・デ・テールは、フランスのボルドー東部に位置する有機栽培のワイナリーです。2017年にフレデリック・オリオルとシモン・ドゥルボルトが出会い、共同でワイン作りを始めました。フレデリックは元エンジニアで、祖父の影響でワインに興味を持ち、畑仕事に戻る決意をしました。一方、シモンはブルゴーニュでの経験を活かし、理想的なワインを作るためにボルドーでのキャリアを築いてきました。二人の情熱が新たな冒険を生み出しています。この冒険の目的は、環境に配慮したワイン造りです。生物多様性の回復を重視し、有機農法に転換しました。除草剤や化学肥料は使用せず、ビオディナミ農法を実践しています。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	セキューム ヴァンド・フランス Cécume Vin de France	白	2024	750	税込¥4,620 ¥4,200	8本	
<p>葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン カベルネ・ソーヴィニヨン 土壌:粘土石灰とヒド型石灰の層 収穫:10hl/ha。2024年9月中旬、手摘み収穫。 醸造・熟成:優しく搾した後、フランス産の3年古樽で発酵、熟成。 JANなし クロージャー:压榨コルク 認証:Euro Leaf</p>							
	フ・フォレ ボルドー ルージュ Feu Follet Bordeaux Rouge	赤	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	181本	
<p>葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン100% 土壌:粘土石灰とヒド型石灰の層 収穫:15hl/ha。 醸造・熟成:短時間のマセラシオン(果皮浸漬)、ステンレスタンク、MLF。 JANなし クロージャー:压榨コルク 認証:Ecocert</p>							

ヴィニョブル・ボンティ <i>Vignobles PONTY</i>		本拠地:ボルドー カノン・フロンサック 栽培:ビオディナミ(AB)					
<p>ボンティ家の歴史は1905年、カノン・フロンサックで創始者ヴィクトル・ボンティがヴィニョブルになるという夢をかなえたことから始まりました。2019年、海外で法学、ビジネスを学んでいたエレヌ・ボンティが帰国、ボンティ家5代目当主を継承。エレヌが畑を引き継ぎ即座にブドウ畑を有機農法に転換、ビオディナミ農法を実践しました。ドメヌ・ボンティでは、ブドウの可能性と土地の個性を最大限に引き出すために人為的な介入を出来る限り最小限に抑えています。常に強い個性、真のシグネチャー、誰もが心を奪われるようなワインを造りたいと願っています。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	レ・クレレ クレレ・ド・ボルドー L'Éclairée Clairet de Bordeaux	ロゼ	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	35本	
<p>葡萄:メルロー80%、コロンパール20% 土壌:カノン・フロンサックに広がる深い土壌、沖積地 収穫:手摘み、2024年10月2日 醸造・熟成:直接搾、静かにゆっくり発酵 ステンレスタンク熟成 JANなし クロージャー:压榨コルク 認証:Euro Leaf/AB</p>							
	ラン・クロ ボルドー ルージュ L'An-Clos Bordeaux Rouge	赤	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	380本	
<p>葡萄:メルロー100% 土壌:カノン・フロンサックに広がる深い土壌、沖積地 収穫:手摘み、2024年9月30日 醸造・熟成:すべて除梗、8日間の果皮浸漬、静かにゆっくり発酵 ステンレスタンク熟成 JANなし クロージャー:压榨コルク 認証:Euro Leaf/AB</p>							
	プチ・ルヌイユ カノン・フロンサック Petit Renouil Canon Fronsac	赤	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	107本	
<p>葡萄:メルロー80%、カベルネ・フラン20% 土壌:カノン・フロンサックに広がる深い土壌、青と白の粘土 収穫:手摘み 醸造・熟成:すべて除梗、19日間の果皮浸漬、発酵 静かにゆっくり発酵 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:Euro Leaf/AB</p>							

## 一シュッド・ウエストー

シャトー・ラッソル Château 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・ルロフに師事し、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年を超える古木、フラン・ド・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。 土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。							
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	160本	
葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%(樹齢40年)、ソーヴィニヨン・ブラン2022年10% 畑・土壌:セバージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラブ・砂礫の脈 標高200m 醸造:手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破碎せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成 ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォア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 蠟キャップ 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	134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ブ・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 蠟キャップ 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	25本	
葡萄:ソーヴィニヨン・グリ2022年55%(樹齢40年)ソーヴィニヨン・ブラン2022年45%(樹齢70年) 畑・土壌:セバージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラブ・砂礫の脈 標高は200mほど 醸造:ソーヴィニヨン・グリは除梗破碎せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾 ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾 コンクリートタンク発酵、ブレンドして6か月アンフォア熟成 濾過・清澄せず JAN:4589941392338 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	ジュース・ジュース ヴァンド・フランス Just Juice Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,080 ¥2,800	653本	価格改定
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・セルヴァドウ(樹齢70年) 土壌:砂礫 醸造:品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック アッサンブラージュ後瓶詰め 瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391928 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							
	ルー・ジェ・ダンフォール ヴァンド・フランス Rouge d'Amphore Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	146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、 果汁をアンフォアに入れ、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、破碎せず 熟成:セバージュ毎にアンフォアで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 蠟キャップ 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	114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・ソーヴィニヨン20%(樹齢45年、粘土石灰質) 赤いグラブ・砂礫の脈 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%砂岩アンフォア 2020年は32か月、2021年は20か月、2022年は9ヶ月熟成。濾過も成長もせず。 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	106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:セバージュごとに発酵、アンフォア熟成。瓶詰の際にSO2少々添加。コラーージュ、フィルター無。 JAN:4589941391973 クロージャー:天然コルク 蠟キャップ 認証:なし							

## ーラングドックー

<b>ジェフ・キャレル</b> Jeff Carrel		本拠地:ラングドック ナルボンヌ 栽培:ピオロジック(AB、ユーロリーフ認証)					
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・キャ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、キャレル彼自身。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
	ボワン・ド・ヴェル・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	78本	在庫限り・終売
葡萄:サンソー40%、シラー30%、カリニャン15%、グルナッシュ15% 土壌:粘土石灰質土壌、砂岩土壌 醸造:セバージュ毎、デレスタージュ、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:庄搾コルク 認証:Euro Leaf/AB							

<b>ドメヌ ラ・フォン・ド・ロリヴィエ</b> 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」はプリュ・グラニエ氏によって1999年設立されたドメヌ。 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。オリーブの樹が噴水のように植わっていることから名づけられました。 フランス農水省が新たに進めている環境保全農業の環境価値重視(Haute Valeur Environnementale/HVE)認定。 第4紀ヴィラフランカ階と中生代トリアス紀の砂岩。標高116~160メートルの畑からは生まれる非常にお値打ちなワインです。							
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 Côtes de Thongue	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	380本	出荷可能
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 Côtes de Thongue 1500ml	白	2017	1500	税込¥5,500 ¥5,000	29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 Côtes de Thongue Blanc	白	2022	750	税込¥2,970 ¥2,700	×	
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。スイズラやアヤマのような豊かなフローラルの香りと、アヤメの香りを持つ。 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 Côtes de Thongue	赤	2024	750	税込¥2,530 ¥2,300	240本	出荷可能
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							
	シラー コート・ド・トング Syrah Côtes de Thongue	赤	2023	750	税込¥2,530 ¥2,300	5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							
	シラー コート・ド・トング Syrah Côtes de Thongue	赤	2022	750	税込¥2,530 ¥2,300	6本	※ラベル不良
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 C ôtes de Thongue	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	321本	出荷可能
葡萄:カリニャン 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:75~130年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3							
	カリニャン ヴィエイユ・ヴィーニュ コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes C ôtes de Thongue	赤	2022	750	税込¥3,080 ¥2,800	1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 Côtes de Thongue BIB 3000ml	白	2024	3000	税込¥6,050 ¥5,500	117個	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 Côtes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2024	3000	税込¥5,830 ¥5,300	60個	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							
	シラー コート・ド・トング バッグ・イン・ボックス 3000ml Syrah Côtes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2023	3000	税込¥5,830 ¥5,300	36個	ケース6個入り
葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:4589941391805 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3							

## ーラングドックー

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
 <b>ドメーヌ クードレ</b> <b>Domaine Coudoulet</b>		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)						
ビエール・アンドル・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。								
	<b>ヴィオニエ ラ・シカーヌ ペイ・ドック</b> <b>Viognier La Chicane Pays d'Oc</b>	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	120本		出荷可能
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 <b>JAN:3760428692221 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>ヴィオニエ ペイ・ドック</b> <b>Viognier Pays d'Oc</b>	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	463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 <b>JAN:3437540089238 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>ピノ・グリ ムーラン・プティ ペイ・ドック</b> <b>Pinot Gris Moulin Petit Pays d'Oc</b>	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	153本		出荷可能
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 <b>JAN:3460428692214 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>ピノ・グリ ペイ・ドック</b> <b>Pinot Gris Pays d'Oc</b>	白	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	89本		
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かった仕上がりとなっています。 <b>JAN:3437540089245 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>メルロー ペイ・ドック</b> <b>Merlot Pays d'Oc</b>	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	119本		
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 <b>JAN:3437540089191 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>シラー ダルティチュード ペイ・ドック</b> <b>Syrah d'Altitude Pays d'Oc</b>	赤	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	279本		出荷可能
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 破碎せず 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。 <b>JAN:3437540089177 クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし</b>								
	<b>ピノ・ノワール ル・ルー ペイ・ドック</b> <b>Pinot Noir Le Lou Pays d'Oc</b>	赤	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	458本		出荷可能
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 <b>JAN:3760128692115 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>ピノ・ノワール ペイ・ドック</b> <b>Pinot Noir Pays d'Oc</b>	赤	2023	750	税込¥2,750 ¥2,500	28本		
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 <b>JAN:3437540089184 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>プティ・ヴェルド ペイ・ドック</b> <b>Petit Verdot Pays d'Oc</b>	赤	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	7本		
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 <b>JAN:3437540089207 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>ヴィオニエ・ド・フォンガリース ペイ・ドック</b> <b>Viognier de Fontgale Pays d'Oc</b>	白	2023	750	税込¥3,300 ¥3,000	115本		出荷可能
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 <b>JAN:4589941391522 クロージャー:スクルーキャップ 認証:なし</b>								
	<b>シャトー・セスラス キュヴェ・オルリック ミネルヴォワ</b> <b>Château Cesseras Cuvée Orlie Minervois</b>	赤	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	148本		出荷可能
葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破碎せず。タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。 熟成:タンクで15カ月 <b>JAN:3437540089160 クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:なし</b>								
	<b>サンソー ラ・シャルロット ペイ・ドック</b> <b>Cinsault La Charlotte Pays d'Oc</b>	赤	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	60本		出荷可能
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 <b>JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし</b>								
	<b>サンソー ペイ・ドック</b> <b>Cinsault Pays d'Oc</b>	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	62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 <b>JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし</b>								
	<b>シャトー・セスラス ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール</b> <b>Château Cesseras Minervois la Liviniere</b>	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	128本		出荷可能
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、破碎なし。その他は混醸。 熟成:65%は樽で12カ月、残りはタンク <b>JAN:3437540088392 クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>								

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	メラッス・ド・ブルミエール・カリテ ブラン/オルナック・フレール Melasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	321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 蠟キャップ 認証:なし						
	メラッス・ド・ブルミエール・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 Melasses 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France/Ournac Frères	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	182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 蠟キャップ 認証:なし						
	メラッス・ド・ブルミエール・カリテ ピノ・ノワール/オルナック・フレール Melasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	121本	出荷可能
	葡萄: ピノ・ノワール 土壌: 泥灰岩、粘土石灰質 醸造: 半分除梗、半分全房 天然酵母 熟成: 228Lの新樽で10か月 濾過、清澄なし ※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・ポワスカイク ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poissailles Vin de France / Ournac Frères	白	2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	47本	出荷可能
	葡萄: アンルティコ60%、ベルデホ40% 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						
	プチット・シラー ル・ブラーク ヴァン・ド・フランス/オルナック・フレール Petite Syrah Le Braque Vin de France/Ournac Frères	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	60本	出荷可能
	葡萄: プチット・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						
	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 Frères	赤	2021	750	税込¥3,630 ¥3,300	2本	
	葡萄: プチット・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						

## ルーションー

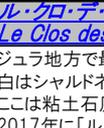
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ドメーヌ・デュ・ポッシブル &amp; オン・アタンダン・ラ・プリュイ</b> <b>Domaine du Possible &amp; En Attendant la Pluie</b>							
		本拠地:ルーション ランサック村 栽培:ピオロジック(認証なし)					
Possibleの名前通り、可能性への挑戦を目指すルイック・ルール氏。理想の畑を探し求め、古木が植わる畑と閉鎖された古い協同組合を手に入れたのです。 硫黄とボルドー液以外使わずにピオロジック栽培。片麻岩、シスト、花崗岩など多様な土壌と古木の個性を生かしたワインを造ります。 自分の目指すワインに向けて可能な限り突き進むんだ、そうすればできるんだ、という気持ちのあり方を示しています。							
	ル・フリユイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2018	750	税込¥3,300 ¥3,000	3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・フリユイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2017	750	税込¥3,300 ¥3,000	×	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・フリユイ・デュ・アザール コート・ド・ルーション Le Fruit du Hasard Cotes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,300 ¥3,000	×	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。2017年4月18日に瓶詰め。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							
	シャリヴァリ コート・ド・ルーション Charivari Cotes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	1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ブレンド。 熟成:8ヶ月ガラスファイバータンク熟成、スーティライザー。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	81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	×	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月にアッサンプラージュして100%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・ピュ・オア・ノット・トゥ・ピュ 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	12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	275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	21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							

## 一 ジュラ

ジェローム・アルヌー Jerôme 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。酵母も土着のもののみを使用して、亜硫酸の添加もごく少量です。						
ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・デュ・ジュラ プリュット・ナチュール エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2022	750 税込¥6,050 ¥5,500	174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:全房のまま空圧式ブヌマティックで圧搾 天然酵母 瓶内二次発酵 24か月ドサーージュも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	245本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:空圧式ブヌマティックで圧搾 ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵 60か月、澱と共に熟成させた後、ドサーージュは施さず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	アルボワ シャルドネ “イニシアル” Arbois Chardonnay “Initial”	白	2022	750 税込¥6,050 ¥5,500	5本	
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土質50%、石灰質50% 醸造:全房のまま空圧式ブヌマティックで圧搾 野生酵母 熟成:ステンレスタンク80%、樽20% 12か月熟成 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブラゼーロ アルボワ ロゼ・カウエット Brasero Arbois Rosé Cahuetes	ロゼ	2023	750 税込¥5,060 ¥4,600	×	※ラベル不良
葡萄:ブルサール50%、ピノ・ノワール50% 土壌:粘土質50%、石灰質50% 醸造:除梗、4時間果皮浸漬の直接圧搾。タンク。 熟成:ステンレスタンクで8か月熟成。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク 認証:なし						
	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	69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						

完売

## 一・ジュラー

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
 ル・クロ・ド・グリーブ Le Clos des Grives 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・ゼリエ・ド・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。		本拠地:ジュラ コート・デュ・ジュラ 栽培:ピオロジック(エコセール)					
 コート・デュ・ジュラ シャルドネ ドゥ・ピクベル Côtes du Jura Chardonnay De Bickbell	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	42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压榨 デブルパージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵 ウィヤーージュしながら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 Côte du Jura Chardonnay Musicienne	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	11本		
葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:全房のまま压榨 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 80%樽(新樽率20%)20%ステンレス発酵 熟成:11ヶ月 キュヴェ名«Musicienne»は«歌鶉(ウツツグミ)» 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 Côtes du Jura Savagnin Ouille Drainé	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	6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压榨 デブルパージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め 補酒(ウィヤーージュ)しながら12カ月熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
 コート・デュ・ジュラ サヴァニャン・オキシダティブ ソリテール Côte du Jura Savagnin Ozydatif Solitaire	白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	39本		
葡萄:サヴァニャン 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗して压榨 熟成:ウィヤーージュせず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 Côtes du Jura JURA NADA Savagnin Nature	白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	144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 Côte 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:全房のまま压榨 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 ルージュ ア・ゴルジュ・ルッス Côte du Jura Rouge a Gorge Rousse	赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	105本		
葡萄:ピノワール 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«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 ピノ・ノワール ア・ベック Côte du Jura Pinot Noir A Bec...	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	12本	価格改定	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 樹齢:30~40年 醸造:除梗 ピンジャーージュをして色素を抽出 天然酵母で果皮と共に発酵 熟成:10か月樽熟成 濾過・清澄なし 瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB							
 コート・デュ・ジュラ ヴァン・ジョーヌ 620ml Côtes du Jura Vin Jaune 620ml	VJ	2015	620	税込¥13,200 ¥12,000	5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							

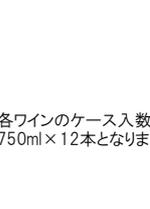
## ーコースー

ラベル		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>ドメーヌ ブッツォ・ボニファシオ</b> <b>Domaine Buzzo Bonifaziu</b>				本拠地:コルシカ島 ボニファシオ 栽培:ピオロジック(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。									
		<b>ロカ・ジャンカ イルド・ポーテ ブラン</b> <b>Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc</b>		白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	34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									
		<b>ロカ・ジャンカ イルド・ポーテ ブラン</b> <b>Roca Gianca I.G.P. ile de Beaute Blanc</b>		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									
		<b>チャン・ディ・フォッシ イルド・ポーテ ルージュ</b> <b>Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>		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									
		<b>チャン・ディ・フォッシ イルド・ポーテ ルージュ</b> <b>Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>		赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	48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									
		<b>チャファラ イルド・ポーテ ルージュ</b> <b>Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>		赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	41本	
葡萄:ニエルツォ、シャカレツロ 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									
		<b>チャファラ イルド・ポーテ ルージュ</b> <b>Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge</b>		赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	42本	
葡萄:ニエルツォ、シャカレツロ 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									

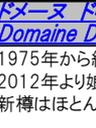
## ブルゴーニュ

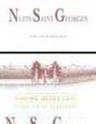
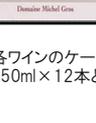
ドメーヌ ピエール=ルイ&ジャン=フランソワ ベルサン Domaine Pierre-Louis&Jean Francois Bersan		本拠地:ブルゴーニュ サン=ブリ 栽培:ピオロジック〜ピオディナミ(認証なし)					
15世紀から続く家族経営の蔵元ベルサン。1986年生まれのピエール=ルイが加わり、より土地の個性を生かしたワイン造りを目指して進化している。ブルゴーニュ唯一のソーヴィニヨン・ブランの産地サン=ブリは冷涼気候に由来する成熟期間の長さとシャブリ同様のキンメリッジ土壌が特徴的です。醸造から瓶詰めまでのすべてを衛生的で精密な作業のできるステンレスを用いた近代的な蔵で行っています。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
	<b>ブルゴーニュ アリゴテ</b> Bourgogne Aligote	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	53本	出荷可能
葡萄:アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ(果皮が黄金色のアリゴテ種)50% 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートルンディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:なし							
	<b>ブルゴーニュ アリゴテ キュヴェ・マリアヌ</b> Bourgogne Aligote Cuvée Marianne	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	41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							
	<b>サン=ブリ</b> Saint-Bris	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	87本	出荷可能
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン 土壌:粘土石灰質(キンメリッジ階50%、ポートルンディアン階50%) 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:ステンレスタンク JAN:なし クロージャー:NOMAコルク 認証:Euro Leaf/Ecosert/AB							
	<b>サン=ブリ フィエ・グリ</b> Saint-Bris Fy é Gris	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	55本	
葡萄:フィエ・グリ100% 樹齢:平均5年 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 熟成:樽 ソーヴィニヨン・ブランの亜種であるこの葡萄はピンクがかった果皮を持ち、サン=ブリに繊細でエレガントな香りを与えてくれます。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	<b>シャブリ</b> Chablis	白	2023	750	税込¥6,500 ¥5,500	89本	出荷可能
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							
	<b>ブルゴーニュ コート=ド=セール ブラン</b> Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc	白	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	89本	
葡萄:シャルドネ 土壌:グランド=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							
	<b>ブルゴーニュ コート=ド=セール ルージュ</b> Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	30本	出荷可能
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:天然コルク 認証:なし							
	<b>イランシー キュヴェ・マリアヌ</b> Irancy Cuvée Marianne	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	60本	
葡萄:ピノ=ノワール 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 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							
	<b>ブルゴーニュ コート=ド=セール ルージュ ジュ=ド=マン</b> Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	162本	出荷可能
葡萄:ピノ=ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 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							
	<b>ブルゴーニュ コート=ド=セール ルージュ ジュ=ド=マン</b> Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	10本	
葡萄:ピノ=ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリッジ階の石灰質土壌 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

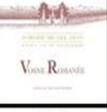
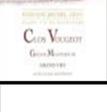
ラベル		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres		白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	1本	
		葡萄: シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:庄搾コルクWINE2 認証:なし							
		マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres		白	2021	750	税込¥8,140 ¥7,400	14本	
		葡萄: シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:庄搾コルクWINE2 認証:なし							
		マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres		白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	3本	
		葡萄: シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:庄搾コルクWINE2 認証:なし							
		マルサネ レ・フィノット (モノポール) Marsannay Les Finottes (Monopole)		赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	126本	
		葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:小石混じりの粘土石灰質 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 (パール単独所有)北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
		マルサネ レ・ウズロワ Marsannay Les Ouzeloy		赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	21本	
		葡萄:ピノ・ノワール JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
		マルサネ レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes		赤	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	48本	
		葡萄:ピノ・ノワール 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
		マルサネ レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes		赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	81本	
		葡萄:ピノ・ノワール 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
		マルサネ レ・グランド・ヴィーニュ Marsannay Les Grands Vignes		赤	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	49本	
		葡萄:ピノ・ノワール 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
		マルサネ レ・ロンジユロフ Marsannay Les Longeroies		赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	32本	
		葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:プレモア石灰岩、コンゴメラ・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							
		マルサネ レ・ロンジユロフ Marsannay Les Longeroies		赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	11本	
		葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:プレモア石灰岩、コンゴメラ・ソーモン 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
		マルサネ ラ・モンターニュ Marsannay La Montagne		赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	29本	
		葡萄:ピノ・ノワール JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
		マルサネ レ・ゼゼンソット Marsannay Es chezots		赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	28本	
		葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50年 土壌:オストレア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし クロージャー:確認中 認証:なし							
		マルサネ レ・ゼゼンソット Marsannay Es chezots		赤	2021	750	税込¥9,020 ¥8,200	19本	
		葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50年 土壌:オストレア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

## ブルゴーニュ

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge</b>	赤	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	少量	限定品 1月8日より出荷可能
本拠地:ブルゴーニュ フィサン 栽培:リュット・レゾネ(認証なし) 1975年から続くフィサンを中心としたドメーヌ。除草剤を一切使わず、グリーンハーベストなしでも収穫量が低く保たれている。 2012年より娘アメリーが参画し、初ヴィンテージから卓越した完成度を見せ、フィサンを代表するドメーヌの誕生と称賛されています。 新樽はほとんど使用せず、最大で24か月と比較的長い熟成期間を要します。								
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:ヴォーヌ・ロマネ村に連なる丘陵最上部。浅い表土、石灰岩・泥灰土 樹齢:平均30~40年 醸造:天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ 熟成:ポスト・マセラシオン、フールドでMLF JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>フィサン</b> <b>Fixin</b>	赤	2023	750	税込¥9,130 ¥8,300	少量	限定品 1月8日より出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:石灰岩、泥灰土 樹齢:平均30~40年 醸造:天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ 熟成:ポスト・マセラシオン、フールドでMLF JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ヴォーヌ・ロマネ</b> <b>Vosne Romanée</b>	赤	2023	750	税込¥16,500 ¥15,000	少量	限定品 1月8日より出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 1級畑Clos des Reasから地続きのLes ReasとLa Riviereの2区画 樹齢:平均30年 醸造:天然酵母、低温浸漬、ルモンタージュ 熟成:ポスト・マセラシオン、フールドでMLF JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								

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
		<b>ブルゴーニュ オー・コート・ド・ヌイ フォンテーヌ・サン・マルタン プラン</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc Fontaine Saint Martin</b>	白	2023	750	税込¥8,030 ¥7,300	36本	限定品 出荷可能
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。								
葡萄:シャルドネ 畑:東南東向きの斜面、標高350~390メートル 土壌:ジュラ紀オックスフォーディアン後期の石灰、マール 樹齢:25年 醸造:一部全房 スキンコンタクト後デブルバージュ 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								
		<b>ブルゴーニュ コート・ドール ルージュ</b> <b>Bourgogne Côte d'Or Rouge</b>	赤	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	48本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.80ha ヴォーヌ・ロマネとニューイ・サン・ジョルジュの畑 樹齢:35-40年 土壌:粘土、沖積土、砂、小石 醸造:熟成:大樽6か月、その後上級ワインの古樽に移して熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge</b>	赤	2023	750	税込¥7,150 ¥6,500	220本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:8ha アルスナン村 標高360~420m 南東向き斜面 樹齢:35年 醸造:熟成:大樽6か月、その後上級ワインの古樽に移して熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge</b>	赤	2022	750	税込¥6,160 ¥5,600	11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か月後タンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ オー・ヴァロン</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Aux Vallon</b>	赤	2023	750	税込¥7,480 ¥6,800	150本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:3ha 標高425~440mの間、真南向きの丘陵の斜面 土壌:粘土石灰質 醸造:熟成:大樽6か月、その後上級ワインの古樽に移して熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ オー・ヴァロン</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Aux Vallon</b>	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	34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か月後タンク JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ フォンテーヌ・サン・マルタン</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin</b>	赤	2023	750	税込¥7,700 ¥7,000	162本	限定品 出荷可能
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か月、古樽12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ブルゴーニュ オート・コート・ド・ヌイ ルージュ フォンテーヌ・サン・マルタン</b> <b>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin</b>	赤	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	3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か月、古樽12か月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ニューイ・サン・ジョルジュ</b> <b>Nuits Saint Georges</b>	赤	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	15本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.82ha 四つの畑から構成されており、全てニューイの町の北側 樹齢:35年 醸造:熟成:樽18か月(新樽30~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ニューイ・サン・ジョルジュ レ・シャリオ</b> <b>Nuits Saint Georges Les Chaliots</b>	赤	2023	750	税込¥13,750 ¥12,500	9本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.82ha ニューイの町南側 土壌:粘土石灰質 樹齢:40年 醸造:熟成:樽18か月(新樽30~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>モレ・サン・ドゥニ アン・ラ・リュエ・ド・ヴェルジー</b> <b>Morey Saint Denis En la Rue de Vergy</b>	赤	2023	750	税込¥16,720 ¥15,200	6本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.23ha クロ・デ・ランプレイの南 土壌:粘土石灰質 樹齢:25年 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								
		<b>ジュヴレ・シャンベルタン ラ・プラティエール</b> <b>Gevrey Chambertin La Platiere</b>	赤	2023	750	税込¥16,280 ¥14,800	9本	限定品 出荷可能
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.33ha ラ・プラティエールというリュエーディ 土壌:泥土、沖積土 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。

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
	シャンボール・ミュージニー Chambolle Musigny	赤	2023	750	税込¥23,100 ¥21,000	9本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.69ha 土壌:粘土質 樹齢:50年 醸造・熟成:樽18カ月(新樽30~40%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヴォーヌ・ロマネ Vosne Romanée	赤	2023	750	税込¥23,100 ¥21,000	9本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.92ha オー・レア、オ・ド・シュ・ド・ラ・リヴィエール、ラ・ロンピエール 土壌:粘土石灰質 樹齢:40年 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヌイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ Nuits Saint Georges 1er Cru	赤	2023	750	税込¥24,200 ¥22,000	9本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.27ha レ・ヴィニユロンド、レ・ミュルジェ 土壌:表土は砂 粘土石灰質 樹齢:35年 醸造・熟成:樽18カ月(新樽50~80%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ オー・ブリュレー Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées	赤	2023	750	税込¥36,300 ¥33,000	9本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.63ha リシュプールの北側 土壌:小石を多く含む 粘土石灰質 樹齢:40年 醸造・熟成:樽18カ月(新樽50~80%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ クロ・デ・レア Vosne Romanée 1er Cru Clos des Réas	赤	2023	750	税込¥35,200 ¥32,000	9本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:2.12ha 村の東側 土壌:粘土石灰質 樹齢:40年 醸造・熟成:樽18カ月(新樽50~80%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	クロ・ヴージュ グラン・クリュ グラン・モールペルティユイ Clos Vougeot Grand Cru Grand Maupertuis	赤	2023	750	税込¥62,700 ¥57,000	3本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.2ha クロ・ヴージュ情報 土壌:粘土石灰質 樹齢:25年 醸造・熟成:樽18カ月(新樽100%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	エシェゾー グラン・クリュ レ・ロアショース Echezeaux Grand Cru Les Loachausses	赤	2023	750	税込¥66,000 ¥60,000	12本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	リシュプール グラン・クリュ Richebourg Grand Cru	赤	2023	750	税込¥179,300 ¥163,000	12本	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						

### ラ・メゾン・ロマネ(オロンシオ) La Maison Romane (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、基本的にピオロジック

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 Château de Berze	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	112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 ピン詰め前のSO2添加なし JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ Macon Rouge Château de Berze	赤	2013	750	税込¥7,150 ¥6,500	18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 ピン詰め前のSO2添加なし JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						

### ジェローム・シェゾー Jérôme Chezeaux

本拠地:ブルゴーニュ プレモニー・プリセ  
栽培:ピオロジック HVE(環境価値重視認証)

ワイン造りの起源は1930年にさかのぼり、ジュリアン・ミセレイ氏によって始められました。1971年、彼の娘シャンタルと夫のベルナルがドメーヌ・ベルナル・シェゾーを設立、その後ボースのブドウ栽培高校で学んだ息子ジェロームが1987年に家業に加わります。1993年、父の死去に伴いジェロームが後を継ぎ、ドメーヌ・ジェローム・シェゾーを創設しました。私たちのブドウ畑は 11.6ヘクタール に及び、コート・ド・ニュイにのみ位置する17のアペラシオンに分かれています。

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
	ブルゴーニュ ブラン Bourgogne Blanc	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	32本	
	葡萄:ピノ・ブラン80%、シャルドネ20% 畑・土壌: 0.36ha、プレモニー・プリセ 醸造・熟成: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 ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	82本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌: 3.24ha、プレモニー・プリセ、ヌイ=サン=ジョルジュ、ヴォーヌ=ロマネのコミュニティに位置する区画のブドウ。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ブルゴーニュ “レ・シャサーニュ” ピノ・ノワール Bourgogne « Les Chassagne » Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	57本	
	葡萄:ピノ・ノワール JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヌイ=サン=ジョルジュ Nuits-Saint-Georges	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	46本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌: 2.8ha、ロンジクール、レ・シャリオ、オー・サン=ジャツ)、オー・ザロー、オー・ゼルビユー、オー・テュヨ 粘土石灰質。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ニューイ=サン=ジョルジュ レ・シャルボニエール Nuits-Saint-Georges Les Charbonnières	赤	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	54本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌: 0.67ha、砂の多い泥灰土質。南西向き。標高230M。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヴォーヌ=ロマネ Vosne-Romanée	赤	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	16本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌: 0.27ha、Bossières(ボシエール)、Basses Maizières(バス・マジエール)の2区画。泥灰土と小石、粘土石灰質。東、南東向き。標高220M、340M。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヴォーヌ=ロマネ オー・レア Vosne-Romanée Aux Réas	赤	2023	750	税込¥14,300 ¥13,000	10本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌: 0.34ha、ヴォーヌ=ロマネ南部。標高246M。南向き。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ヴォーヌ=ロマネ プルミエ・クリュ レ・ショーム Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes	赤	2023	750	税込¥19,250 ¥17,500	48本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌: 0.39ha、ヴォーヌ=ロマネ中心部。東向き。粘土質の深い土壌。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						

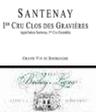
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラドワ ブラン Ladoix Blanc	白	2023	750	税込¥12,650 ¥11,500	少量	限定品 1月中旬より出荷予定
	葡萄:シャルドネ 畑・土壌:Corton丘陵の麓、標高250M、傾斜の緩やかな南東向きの斜面 ピオロジック栽培 醸造・熟成:手摘み収穫、空圧式ブヌマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ペルナン=ヴェルジュレス ブラン Pernand-Vergeless Blanc	白	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	少量	限定品 1月中旬より出荷予定
	葡萄:シャルドネ 畑・土壌:Corton丘陵の斜面、傾斜のきつい南東向きの区画 醸造・熟成:手摘み。空圧式ブヌマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ムルソー Meursault	白	2023	750	税込¥19,800 ¥18,000	少量	限定品 1月中旬より出荷予定
	葡萄:シャルドネ 畑・土壌:南東向きの区画、深い粘土石灰質、ピオロジック栽培 醸造・熟成:手摘み。空圧式ブヌマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						
	ブルゴーニュ オート=コート・ド・ニューイ ルージュ Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge	赤	2023	750	税込¥9,680 ¥8,800	少量	限定品 1月中旬より出荷予定
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:Marey-les-Fusseyの区画、南向き、表土に小石が多い粘土石灰質 醸造・熟成:手摘み。徹底的に選果。20~50%全房発酵。木製発酵容器で自然に循環させるアンフュージョン、機械的な搾入れを施さず1日2度のルモンタージュ。 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・ニューイ ルージュ Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge	赤	2022	750	税込¥9,680 ¥8,800	少量	限定品 1月中旬より出荷予定
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:Marey-les-Fusseyの区画、南向き、表土に小石が多い粘土石灰質 醸造・熟成:手摘み。徹底的に選果。20~50%全房発酵。木製発酵容器で自然に循環させるアンフュージョン、機械的な搾入れを施さず1日2度のルモンタージュ。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし						

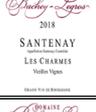
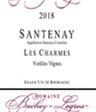
## ブルゴーニュ

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:自社畑ピオディナミ(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。自社畑ではピオディナミ栽培にも転換させ、その品質は年々向上しています。パランが最も力を入れているのはポマールのワインですが、コルトン、ラドワ、ボヌ、モンテリイ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	119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 Côte d'Or	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	7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 セレクション・ポモヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone	赤	2020	750	税込¥8,800 ¥8,000	10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	30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 Argillères	赤	2016	750	税込¥22,000 ¥20,000	41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 Chaponnières	赤	2017	750	税込¥22,000 ¥20,000	14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=バと地続きの東側の区画。醸造:選果しながら手摘み収穫。更に振動式テーブルで選果。3~5日間低温浸漬。1日2~3回のピジャージュ18~20日間発酵。熟成:14~16ヶ月(新樽35~40%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証: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	35本	
葡萄:ピノ・ノワール 畑:土壌:ポマール1級畑、ボ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 プルミエ・クリュ ジュヌヴリエール Meursault 1er Cru Genevrières	白	2023	750	税込¥26,400 ¥24,000	62本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:平均40年 新樽率:25% JAN:3468672306757 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 Genevrières	白	2022	750	税込¥27,500 ¥25,000	6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	21本	※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:3468672308751 クロージャー:確認中 認証:なし							

## ブルゴーニュ

ドメイン・デ・バシェールグロ Domaine des Bachey-Legros		本拠地:ブルゴーニュ サントネ村 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)					
サントネ村に18世紀から6世代続くバシェールグロ。1993年に若い二人の息子ルナックとサミュエルが加わり、エレガントで香り高いワインを造り出しています。コート・ド・ボーヌ屈指の古木が植わる畑を所有しており、深みのある熟したタンニンを持ったスタイルが特徴的です。減農薬農法(リュット・レゾネ)を用いています。出来るだけ化学肥料や除草剤を使用しないビオロジックに基づいています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ ブラン サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin	白	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	22本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:2000年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽3か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	ブルゴーニュ ブラン サン・マルタン Bourgogne Blanc Saint Martin	白	2021	750	税込¥6,710 ¥6,100	35本	
葡萄:シャルドネ 樹齢:2000年に植樹 土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:樽3か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	サントネイ ブラン アン・シャロン Santenay Blanc En Charron	白	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	5本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	サントネ ブラン スー・ラ・ロッシュ Santenay Blanc Sous la Roche	白	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	3本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	サントネ ブラン プルミエ・クリュ クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravières	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	34本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	サントネ ブラン プルミエ・クリュ クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravières	白	2021	750	税込¥11,660 ¥10,600	3本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョレ・プチ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2022	750	税込¥20,900 ¥19,000	63本	
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・プチ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョレ・プチ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2021	750	税込¥21,120 ¥19,200	22本	
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・プチ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	ピュリニー=モンラッシェ (バシェールグロ・エ・フィス) Puligny-Montrachet (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	16本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率0%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	ジヴリー ブラン(バシェールグロ・エ・フィス) Givry Blanc (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	36本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率0%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	リュリイ ブラン ラ・シャタリエヌ(バシェールグロ・エ・フィス) Rully Blanc La Chataillienne (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥9,900 ¥9,000	50本	
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質 醸造:樽2か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率20%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	ムルソー レ・シュヴァリエール (バシェールグロ・エ・フィス) Meursault Les Chevaliers (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	17本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	ムルソー レ・グランド・シャロン (バシェールグロ・エ・フィス) Meursault Les Grands Charrons (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	12本	
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か月 バトナージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							

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	29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	13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	53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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	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	50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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	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	1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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	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 Mornieres Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥10,450 ¥9,500	7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か月、タンク熟成2か月。新樽比率25%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	サントネ ブルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥11,660 ¥10,600	39本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							
	サントネ ブルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥11,880 ¥10,800	45本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・ディー 石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JANなし クロージャー:天然コルク 認証なし							

**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・ハロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ・アントワヌ・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年には非常に涼涼な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 Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	81本	
葡萄:ガメイ 樹齢:シャルネイ70年、リヴォレ25年 畑:土壌:シャルネイとリヴォレの粘土石灰質 西向き、北向き 醸造:手摘 畑で選果。全房でMC。下からピエド・キュ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。タンニン抽出せずに対流させる。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月樽熟成、1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:天然コルク 認証なし							
	エクスターズ ヴァンド・フランス Ext'Hase Vin de France	赤	2021	750	税込¥5,280 ¥4,800	22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 西向き、北向き 醸造:手摘 畑で選果。全房でMC。下からピエド・キュ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、1か月タンク熟成。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	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	209本	
葡萄:ガメイ 樹齢:35年 畑:土壌:ラ・シャサーニュ、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MC 下からピエド・キュ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。13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							
	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MC 下からピエド・キュ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							
	ダム・ジャンヌ ボージョレー ルージュ Dame Jeanne Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	85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MC 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:天然コルク 認証:Euro Leaf							

## —スペイン—

ラベル		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>オチョ・イ・メディオ</b> <b>Ocho y Medio</b> 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。									
	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	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	1370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	263本	在庫限り・終売
葡萄:ガルナツチャ(グルナツシュ) 醸造:除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16°Cで12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数:13.5% JAN:8436540221223 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証)									
	ロゼ	ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ	Rosé Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2020	750	税込¥1,980 ¥1,800	17本	在庫限り・終売 ※ラベル不良
葡萄:ガルナツチャ(グルナツシュ) 醸造:除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16°Cで12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数:13.5% JAN:8436540221223 クロージャー:圧搾コルク 認証:WfCP(環境保全認証)									
	テンプラニリーヨ	ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ	Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	85本	
葡萄:テンプラニリーヨ 樹齢:15年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220578 クロージャー: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	890本	在庫限り・終売
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	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	215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									

## —ポルトガル—

ラベル		ワイン名		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>グアポス・ワイン・プロジェクト</b> <b>GUAPOS WINE PROJECT</b> 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。									
	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	6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 瓶内で自然のまま発酵 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									
	カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェッソ	ヴィーニョ・ヴェルデ	Castelo Negro Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	269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									

## オーオーストリアー

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		リターヴォア ロート 1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV (2021)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	297本	在庫限り・終売
<p>本拠地:ニーダーエスライヒ ヴァーグラム 栽培:ピオディナミ(認証なし)</p> <p>2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァイングートです。 ヴァーグラム(Wagram)という名前は“Wogen『雨』”という言葉が転じた川岸を意味する言葉から来ています。 厚さ15メートルに及ぶレス土壤はこの地の原種、グリューナー・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”飲んでほしいというモットーが感じられます。</p> <p>葡萄:ツヴァイゲルト 土壌:レス土壤 スクリューキャップ アルコール:12.5% JAN:9120062162520 クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし</p>								
		アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	236本	
<p>本拠地:ウィーン 栽培:ピオロジック、ピオディナミ(認証無し)</p> <p>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。</p> <p>葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし クロージャー:スクリューキャップ 認証:なし</p>								
		ゲミシュター・サッツ コスモポリト Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	206本	
<p>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</p>								
		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	126本	
<p>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</p>								
		ゲミシュター・サッツ フルシュテゴート Gemischter Satz Furchtegott	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	46本	
<p>葡萄:リースリング、ツィアプアンドラー、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</p>								
		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	51本	
<p>葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル(シャスラ)、グリューナー・シルヴァナーなど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</p>								
		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	58本	
<p>葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル(シャスラ)、グリューナー・シルヴァナーなど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</p>								
		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	
<p>葡萄:グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル(シャスラ)、グリューナー・シルヴァナーなど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</p>								
		リースリング ウトピー Riesling Utopie	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	21本	
<p>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</p>								
		リースリング ウトピー Riesling Utopie	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	15本	
<p>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</p>								
		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	75本	
<p>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</p>								
		ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hettfleisch	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	20本	
<p>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</p>								

## オーオーストリアー

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				
BioWeingut Johannes Zillinger		栽培:ビオディナミ(AB, Demeter 認証)				
<p>オー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オーストリア新時代を予見させてくれます。</p>						
ラベル	ワイン名	タイプ/ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴェルエ ヴァイス VELUE Weis	白 2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	623本	
<p>葡萄: グリュナー・ヴェルトリーナー40%、リースリング30%、ムスカテラー30% 醸造・圧搾: 全て手摘み収穫。天然酵母。            グリュナー・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碎。ステンレスタンクと樽で9カ月熟成。濾過も清澄もせず。            JAN:9120016742747 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf/Demeter</p>						
	ヴェルエ ヴァイス VELUE Weis	白 2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	1本	
<p>葡萄: グリュナー・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碎。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</p>						
	ヴェルエ ロート VELUE Rot	赤 2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	597本	
<p>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、破碎せず。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</p>						
	レヴォリューション レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤 (2018-2021) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	53本	
<p>葡萄: レスラー(2018~2021年)、メルロー、カベルネ・フラン(2019~2021年)            醸造・熟成: レスラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。            JAN:9120016741771 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>						
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera	ロゼ (2017-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	123本	
<p>葡萄: レスラー(2021年)50%、シラー(2018~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10%            熟成: 500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム            JAN:9120016741757 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>						
	ヌーメン グリュナー・ヴェルトリーナー NUMEN Grüner Veltliner	白 2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	72本	
<p>葡萄: グリュナー・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</p>						
	ヌーメン フュメ・ブラン NUMEN Fume Blanc	白 2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	32本	
<p>葡萄: ソーヴィニヨン・ブラン 樹齢: 40年 栽培: 30年間有機無農薬、5年間ビオディナミ            醸造: 天然酵母、500Lのアンフォラで果皮浸漬。圧搾後、100%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</p>						
	ヌーメン リースリング NUMEN Riesling	白 2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	38本	
<p>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</p>						
	ヌーメン ムスカテラー NUMEN Muskateller	白 2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	50本	
<p>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8日間果皮浸漬発酵、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:9120016742785 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>						
	ヌーメン ムスカテラー NUMEN Muskateller	白 2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	3本	
<p>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</p>						
	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	44本	
<p>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</p>						

## ーオーストリアー

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
			本拠地:クレムスタール 栽培:ピオディナミ(AB, Demeter 認証)					
<p>クリストフ・ホッフは2013年に12代続くホッフ家を継承しました。 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。</p>								
	カルクシュピッツ Kalkspitz		泡	(2022+2023) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	102本	
<p>葡萄: グルーナー・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) ミュスカットネル(45年) ブラウアー・ポルトギーザー10(45) 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・ブランとミュスカットネルは最長24時間の果皮浸漬。モード・アンセストラルで瓶</p>								
JAN:9120062020011 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter								
	カルクライヒ ブリュット ナチュラル Kalkreich Brut Nature		泡	(2019+2020) NV	750	税込¥8030 ¥7,300	10本	
<p>葡萄: ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グルーナー・ヴェルトリーナー10% 醸造: 2019年のベースワインを全房のまま225~600Lの木樽で自然発酵。 1年後、2020年ヴィンテージの果汁を加えて瓶内二次発酵。5年間瓶熟成。SO2無添加、清澄、濾過なし。デゴルジュマンのみ。</p>								
JAN:なし クロージャー:コルク 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	13本	
<p>葡萄: ツヴァイゲルト70%、サンローラン+ミュスカットネル30% 畑・土壌: ホレンブルグにある標高250~380m 礫岩質 醸造: 225~1200L木樽を使用 天然酵母 モード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし</p>								
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	183本	
<p>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 モード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし</p>								
JAN:9120062020912 クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter								
			本拠地:ヴァインフィアテル 栽培:オーガニック栽培					
<p>1983年生まれのみヒヤエル・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。 全ての畑はみヒヤ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。</p>								
	ミヒズ・ファーム レッド Michs Farm Red		赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	10本	在庫限り・終売 ※ラベル不良
<p>葡萄: 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</p>								
JAN:9120029879973 クロージャー:スクルーキャップ 認証:Euro Leaf								

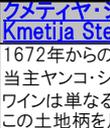


ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペアレン・フォー・ディ・ザイエ ペット・ナット ドイチャー シャウムヴァイン Perlen vor die Säue Pet Nat Deutscher Schaumwein	泡	(2021)	750	税込¥5,500 ¥5,000	115本	
葡萄:シルヴァナー100% 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:生自酵母で一次発酵 20g/lの残糖の段階でボトリングして瓶内二次発酵。 JAN:4260215650346 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf							
	タヘレス ドイチャー ヴァイン Tacheles Deutscher Wein	醸白	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	85本	
葡萄:バックス、ミューラー・トゥルガウ、ジルヴァナー、ソーヴィニャック 栽培:ピオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成:除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)させて発酵。古い木樽(バリック、トノー)熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	パロリ リースリング ドイチャー ヴァイン Paroli Riesling Deutscher Wein	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	337本	
葡萄:リースリング 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	デス・ヴァーンゼン・フェット・ボイテ ドイチャー ヴァイン Des Wahansinns Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	153本	
葡萄:シャルドネ100% 栽培:ピオロジック 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	デス・ヴァーンゼン・フェット・ボイテ ドイチャー ヴァイン Des Wahansinns Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	25本	
葡萄:シャルドネ100% 栽培:ピオロジック 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ ドイチャー ヴァイン Heiter Bis Wolkig Deutscher Wein	赤	2021	750	税込¥3,850 ¥3,500	18本	
葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ピオロジック 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:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							

ヴァインゲート ゲブリューダー・マティス Weingut Gebrüder Mathis		本拠地:バーデン トゥーニベルグ 栽培:ピオロジック転換中					
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バイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァインゲート・カルクベール(Le(Kalkbodele))として設立され、2020年セヴエリン・スティ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ゲ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 ロゼ バーディシヤ・ランドヴァイン Nature Rosé Badischer Landwein	ロゼ	2023	750	税込¥4,180 ¥3,800	5本	
葡萄:シュベートブルグンダー(ピノ・ノワール)100% 土壌:石灰質 醸造・熟成:手摘み 天然酵母 ステンレスタック 2日間果皮浸漬 5か月間シュール・リー、ステンレスタック熟成 瓶詰め前にごく少量SO2添加 JAN:なし クロージャー: 認証:ヴィーガン認証							
	シルク・デルヴューール ドイチャー・ヴァイン Cirque des Levures Deutscher Wein	醸白	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	36本	
葡萄:混植種のミューラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴュルトツラミネール、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)、グートエーデル(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 JAN:なし クロージャー:蠟キャップ 認証:ヴィーガン認証							
	オーセロワ TB バーディシヤ・ラントヴァイン Auxerrois TB Badischer Landwein	白	2024	750	税込¥5,060 ¥4,600	64本	
葡萄:オーセロワ100% 土壌:トゥーニベルクの石灰質 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。 JAN:確認中 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー トゥーニベルク Spätburgunder Tuniberg	赤	2022	750	税込¥5,060 ¥4,600	少量	限定品 出荷可能
葡萄:シュベートブルグンダー(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:13.5% 残糖:0.2g/L 総酸度:5.8g/L JAN:4260312140719 クロージャー:コルク 認証:ヴィーガン認証							
	シュベートブルグンダー ローゼンロッホ Spätburgunder Rosenloch	赤	2021	750	税込¥13,750 ¥12,500	少量	限定品 出荷可能
葡萄:シュベートブルグンダー(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 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							

## スロヴェニア

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		<b>クメティヤ・シュテツカー</b> Kmetija Stekar	本拠地: プリモルスカ地方ブルダ地区 栽培: 自然な形で栽培 (認証なし)					
1672年からの歴史を誇るシュテツカー家。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・シュテツカーは自然なワイン造りへと回帰し、フェノール類を成熟させ、果皮浸漬を施した上質で純度の高いワインを造りだしています。 ワインは単なるアルコール飲料ではなく、文化の一部だと考えています。それは代々、持続可能なアプローチ、極力干渉を避け、有機的な栽培・醸造を手掛け、この土地柄を反映し、色調や醸造テクニックの概念に縛られることのないワイン造りです。								
	シヴィ Sivi	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	242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	61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	93本		
葡萄: シャルドネ、レプーラ(リポツラ・ジャツラ)、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								
	イズイ Izi	醸白	2023	750	税込¥4,780 ¥4,300	162本		
葡萄: レプーラ(リポツラ・ジャツラ) 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	38本		
葡萄: メルロー 畑・土壌: スネザノ, 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	44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	9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								
	マルヴァージャ Malvazija	醸白	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	45本		
葡萄: イストリアン・マルヴァージャ100% 畑・土壌: スネザノ村ブルダ地区、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								
	マルヴァージャ Malvazija	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	9本		
葡萄: イストリアン・マルヴァージャ100% 畑・土壌: スネザノ村ブルダ地区、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	19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	72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	77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土、砂岩、オポカ 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								
	レプーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	66本		
葡萄: リポツラ・ジャツラ100% 畑・土壌: スネザノ=プリロ村、ブルダ、標高150~170m, 0.4ha 西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に20日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 瓶詰め前にSO2ごく少量添加 アカシア樽で36か月熟成 JANなし クロージャー: 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								

## スロヴェニア

<b>クメティヤ・ナンド</b> <i>Kmetija Nando</i>		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エ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%がイタリアのコツリオに、40%がスロヴェニアのブルダに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオボカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。当主アンドレイは家族の農場(クメティヤ)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
	レプーラ プルー・ラベル プリモルスカ Rebula Blue Label PGO Primorska	醸白	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	154本	
	葡萄:レプーラ(リボツァ・ジャツァ)100% 樹齢:16年 畑・土壌:東向き、オボカと呼ばれるスレート状の泥灰土 醸造:天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン。熟成:ステンレスタンクで熟と共に15か月 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:なし						

**ルネサンス**  
*Renesansa*

<b>ルネサンス</b> <i>Renesansa</i>		本拠地:ポドラヴィエ地方 マリボル 栽培:ピオディナミ転換中					
ポーヌで醸造したアントワヌ・ジャブレ・ヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。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ヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。彼の2.5ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにピオ栽培への変換を進めています。							
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・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	166本	
	葡萄:ラシュキ・リースリング(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 瓶詰め前に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・リースリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	155本	
	葡萄:ラシュキ・リースリング(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 瓶詰め前に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・リースリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	172本	
	葡萄:レンシュキ・リースリング(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か月熟成。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・リースリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	176本	
	葡萄:レンシュキ・リースリング(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か月熟成。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	63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か月 瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	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のストックンガー製樽 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						

## ーイタリアー

ジャコモ・バルド Giacomo Baraldo		本拠地:トスカーナ地方 サン・カシャーノ・デイ・パーニ 栽培:自然な形で栽培(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
	リズベリオトスカーナ ピアノ Risveglio Toscana Bianco	白	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	156本	
	葡萄:トレッピアーノ、マルヴァジア 樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹 畑:土壌レ・ピアツツェ、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5か月。 JANなし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし						
	リズベリオトスカーナ ピアノ Risveglio Toscana Bianco	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	10本	
	葡萄:トレッピアーノ、マルヴァジア 樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹 畑:土壌レ・ピアツツェ、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						
	ラファツツァイオ ヴィーノ ピアノ Affacciatoio Vino Bianco	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	71本	
	葡萄:シャルドネ 畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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:DIAM10 認証:なし						
	ラファツツァイオ ヴィーノ ピアノ Affacciatoio Vino Bianco	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	14本	
	葡萄:シャルドネ 畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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						
	イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアノ il Pergola Vino Bianco	醸白	2021	750	税込¥7,150 ¥6,500	120本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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。48か月瓶熟成。 JANなし クロージャー:DIAM10 認証:なし						
	イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアノ il Pergola Vino Bianco	醸白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	38本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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 ピアノ il Pergola Vino Bianco	醸白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	39本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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						
	イル・ボッソロットスカーナ ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	160本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ、メルロー 樹齢:1960年から2015年にかけて植樹。畑:土壌レ・ピアツツェ、サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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:圧搾コルク 認証:なし						
	イル・ボッソロットスカーナ ロッソ il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	1本	
	葡萄: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・パーニ、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	2021	750	税込¥8,250 ¥7,500	89本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ 樹齢:2009年。畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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	
	葡萄:サンジョヴェーゼ 樹齢:2009年。畑:土壌サン・カシャーノ・デイ・パーニ、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・ポツォーネトスカーナ ロッソ il Pozzone Toscana Rosso	赤	2021	750	税込¥8,580 ¥7,800	73本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ 樹齢:1975年。畑:土壌ピアツツェ、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。25%を全房。バリックでMLF。フレンチオークとパンチン(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						
	イル・ポ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	
	葡萄:サンジョヴェーゼ 樹齢:1975年。畑:土壌ピアツツェ、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						
	カッチャルピ トスカーナ ロッソ Caccialupi Toscana Rosso	赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	84本	限定商品、単独注文不可
	葡萄:サンジョヴェーゼ 樹齢:1970年。畑:土壌ピアツツェ、石灰岩が多く存在する赤い粘土。東向き 醸造・熟成:自生酵母。25%を全房。バリックでMLF。オークバレルで24か月、ステンレスタンクで4か月、12か月瓶熟成。 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	0.0k トゥリオ トスカーナ ロッソ 0.0k Tullio Toscana Rosso	赤	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	84本	限定商品、単独注文不可
	葡萄:サンジョヴェーゼ 畑:土壌:3つの単一区画のサンジョヴェーゼのブレンドとなります。ポツォロ40%、ポツォーネ30%、カッチャルピ30% 醸造・熟成:畑内で発酵。30~40%を全房。バリックでMLF。オークバレルで24か月、ステンレスタンクで4か月、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・ピングロ ピアノ トスカーナ il Pingro Bianco Toscana 葡萄: プロカニコ70%、アンソニカ30% 畑・土壌: マリーナ・ディ・グロッセート、砂質 樹齢: 50~70年 醸造・熟成: プロカニコは優しく圧搾、アンソニカは一部を全房のまま一日間、果皮浸漬発酵。その後ブレンドしてコンクリートタンクで熟成。 JAN: なし クロージャー: 合成コルク 認証: なし	白	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	122本	
	イル・ピングロ サッピオーネ フリザンテ・ロザート il Pingro Sabbione Frizzante Rosato 葡萄: サンジョヴェーゼ100% 畑・土壌: カステイリオーネ・デッラ・ベスカイア、砂質 樹齢: 50~70年 醸造・熟成: 同じ畑から収穫したブドウの冷凍果汁をベースワインに加え、そのまま瓶内二次発酵。澱引きなし。 JAN: なし クロージャー: 確認中 認証: なし	ロゼ泡	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	146本	
	イル・ピングロ ロッソ トスカーナ il Pingro Rosso Toscana 葡萄: サンジョヴェーゼ100% 畑・土壌: カステイリオーネ・デッラ・ベスカイア、砂質 樹齢: 50~70年 醸造・熟成: 全房のブドウと除梗したブドウを交互に階層に積み重ねて15日間果皮浸漬発酵。コンクリートタンクで熟成。 JAN: なし クロージャー: 認証: なし	赤	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	132本	