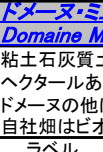























## ーアルザスー

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考	
		<b>ドメーヌ・ミュレ&amp;メゾン・ミュレ</b> <b>Domaine Muré &amp; Maison Muré</b>	本拠地:アルザス南部オー・ラン ルファック村 栽培:ビオディナミ(AB, Ecccort認証、2013年Demeter取得)						
粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。 ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目ドメーヌ・ミュレに代替りし、力強さにエレガンスが加わりました。 ドメーヌの他にミュレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。 自社畑はビオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティールワインはいずれもビオロジック栽培から成ります。									
		クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ ビオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	243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 ビオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	375	税込¥3,300 ¥3,000	*	4月中旬入荷予定 ケース15本入り	
葡萄:ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール 樹齢:25年 熟成:12カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000422 クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf									
		クレマン・ダルザス キュヴェ・プレステージ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige	泡	NV	1500	税込¥9,900 ¥9,000	6本	ケース3本入り	
葡萄:ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、ピノ・ノワール 醸造:小樽と大樽で18カ月 熟成:樽18カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000521 クロージャー:コルク 認証:なし									
		クレマン・ダルザス ロゼ ビオ Crémant d'Alsace Rose BIO	泡	NV	750	税込¥6,600 ¥6,000	17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 ビオ Crémant d'Alsace Grand Millésime BIO	泡	2017	750	税込¥8,030 ¥7,300	53本		
葡萄:シャルドネ、リースリング 土壌:ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土 醸造:228Lの樽 熟成:樽36か月 ドザージュ:1g/L デゴルジュマンの日付を記載 JAN: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 ビオ Alsace Assemblage BIO	白	2022	1000	税込¥3,520 ¥3,200	730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:スクリュエキャップ 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	191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:スクリュエキャップ 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	39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/BIOYVIN									
		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	47本		
葡萄:ゲヴェルツトラミネール 樹齢:35年 土壌:ローファ地区、石灰質粘土 醸造:天然酵母 残糖:24g/L 総酸度:5.4g/L アルコール度数:13% JAN:3431449023270 クロージャー:スクリュエキャップ 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	48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	9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、下層土はバジション階の石灰質砂岩、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・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	57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 Original	白	2023	750	税込¥3,410 ¥3,100	124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¥9,250 ¥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 Chappelle	白	2023	750	税込¥4,620 ¥4,200	57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 ナチュラル 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/BIODYVIN						
	リースリング コート・ド・ルファック ナチュラル Riesling Côte de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	313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:2022年9月24日、25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:/BIODYVIN						
	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 "Maceration" Côte de Rouffach	醸白	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	214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。ゆっくりと発酵させた後500Lの樽でシュール・リー熟成 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	19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 収穫:2024年9月24日、9月25日 残糖:1g/L以下 酸度:3.9g/L アルコール度数:13% 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 Sélection 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	67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	46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のブドウだが、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	49本	
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:18年 土壌:黄土に覆われた粘土石灰質、斜面下部 醸造:70%全房 熟成:樽(新樽25%) *特級畑Vorbourgのブドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444021080 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール "V" Pinot Noir "V"	赤	2020	750	税込¥9,350 ¥8,500	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のブドウだが、規定上Grand Cruを名乗れないためVorbourgの頭文字"V"表記 JAN:3431444021080 クロージャー:確認中 認証:Euro Leaf/Demeter						
	ピノ・ノワール クロ・サン・ランドラン Pinot Noir Clos Saint Landelin	赤	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











 <b>ヴィンヨブル クリュール</b> 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年以來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	
	<b>ペット・アン・レール</b> Pet En L'Air Vin de France 葡萄:リースリング、ミュスカ 平均樹齢:45年 畑・土壌:花崗岩 栽培:ビオロジック、ビオディナミ 醸造・熟成:ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間デブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN:なし クロージャー:王冠 認証:Euro Leaf/Demeter	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	183本		
	<b>アペル・デル リースリング</b> Appel D'R Riesling 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	醸白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	89本		
	<b>オ・グラン・デル・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ</b> O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru 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	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	58本		
	<b>オ・グラン・デル・リースリング グラン・クリュ ヴィネック シュロスベルグ</b> O Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru 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	白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	6本		
	<b>テット・アン・レール</b> Tete En L'Air Vin de France 葡萄:ゲヴェルトツラミネール、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 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	醸赤白	2022	750	税込¥5,940 ¥5,400	*	完売	
	<b>イリ・ア・ド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス</b> Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France 葡萄:ゲヴェルトツラミネール、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。サンスフル。樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	醸白	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	108本		
	<b>イリ・ア・ド・ロール ドン・レール ヴァンド・フランス</b> Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France 葡萄:ゲヴェルトツラミネール、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。サンスフル。樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	醸白	(2021)	750	税込¥6,600 ¥6,000	41本		
	<b>カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ ヴァンド・フランス</b> Quand le Chat n'est pas la Vin de France 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	白	2015	750	税込¥7,700 ¥7,000	26本		
	<b>ラ・ラング・オ・シャ ヴァンド・フランス</b> La Langue O Chat Vin de France 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	白	2015	750	税込¥7,150 ¥6,500	38本		
	<b>エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール</b> Air de Famille Pinot Noir 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	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	437本		
	<b>エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール</b> Air de Famille Pinot Noir 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	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	242本		
	<b>グル 1500ml</b> Glou 1500ml 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	赤	2020	1500	税込¥15,400 ¥14,000	14本	※ケース3本入り混載不可	
	<b>グル・グル 1500ml</b> Glou Glou 1500ml 葡萄:ゲヴェルトツラミネール、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。サンスフル。樽熟成。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	11本	※ケース3本入り混載不可	
	<b>グル・グル・グル 1500ml</b> Glou Glou Glou 1500ml 葡萄:リースリング 樹齢:50年 畑・土壌:南、南東剥き斜面 栽培:ビオディナミ 醸造・熟成:手摘み収穫。天然酵母。7日間のマセラシオン。サンスフル。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	8本	※ケース3本入り混載不可	
	<b>タック・エ・グルー ピノ・ノワール 1500ml</b> Tack & Glou Pinot Noir 1500ml 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	赤	2018	1500	税込¥13,200 ¥12,000	18本		

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。





## 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>ドメヌ ドラ ギャルリエール</b> <b>Domaine de la Garrelère</b> 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・ブルゾー氏が、1973年にここを訪れた瞬間、この場所に一目惚れして購入を決定。 ステレオタイプで技術的な味わいのワインにとられないドメヌを指して、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 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	600本	
葡萄: ソーヴィニオン・ブラン 土壌: 風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造: 天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず 熟成: コンクリートタンク熟成 JAN: 4589941391935 クロージャー: 一部圧搾コルク 認証: Euro Leaf/BIODYVIN							
	ル・プティ・シュナン ヴァルド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	134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	179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	9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	36本	
葡萄: シャルドネ100% 土壌: 桂土、粘土、シレックス混じりの海洋性石灰質土壌 天然酵母、500Lの樽発酵、100%マロラクティック 熟成: 樽熟成 JAN: 4589941391829 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/ECOCERT/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	220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/ECOCERT/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	404本	
葡萄: カベルネ・フラン 土壌: 粘土石灰質、桂土質土壌 醸造: 除梗、天然酵母、コンクリートタンク 熟成: コンクリートタンク JAN: 4589941391836 クロージャー: 一部圧搾コルク 認証: Euro Leaf/ECOCERT/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	207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%。破碎なし。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							
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	81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	50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>ジェレミー・ユシェ</b> <b>Jeremie HUCHET</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だす伝道師イヴ&ジェレミー・ユシェ父子。 “終わらない旅”と表現して、徹底した土地の理解と個性の反映を追求し続ける、ミュスカデ新時代を築く造り手です。 25年前から化学肥料を使っていません。そのため、葡萄樹は深く根を下ろし、土地のミネラルとテロワールの深淵さを反映させるのです。 クロ・レ・モンティスの古木からはミュスカデのイメージを超越した凝縮感のあるワインが作られます。							
	シャポー・ムロン ブラン ヴァンド・フランス Chateau Melon Blanc Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	405本	
葡萄:ムロンB50%、ソーヴィニヨン・ブラン50% 酸度:4.30g/L アルコール度数:12% 土壌:花崗岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	シャポー・ムロン ロゼ ヴァンド・フランス Chateau Melon Rosé Vin de France	ロゼ	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	204本	
葡萄:ピノ・ノワール50%、ガメイ50% 酸度:4.59g/L アルコール度数:12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	シャポー・ムロン ルージュ ヴァンド・フランス Chateau Melon Rouge Vin de France	赤	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	150本	
葡萄:ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	シャポー シュナン ヴァンド・フランス Chateau Chenin Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	249本	
葡萄:シュナン・ブラン 土壌:軽い砂質土壌 醸造・熟成:コンクリートタンク JAN:3760187940007 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	シャポー・ムロン シャルドネ ヴァンド・フランス Chateau Melon Chardonnay Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	467本	
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 JAN:3760187950006 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine	白	2023	750	税込¥2,860 ¥2,600	235本	
葡萄:ムロンB 土壌:角閃岩、変斑礫岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405 クロージャー:コルク 認証:なし							
	クロ・レ・モンティス ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ ヴィーニュ・ド・1914 Clos les Montys Muscadet Sèvre et Maine Vigne de 1914	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	67本	
葡萄:ムロンB 樹齢:1914年に植樹 土壌:角閃岩、変斑礫岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成:空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 JAN:3584011470009 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	フォル・ブランシュ フランド・ピエ ヴァンド・フランス Folle Blanche Fran de pieds Vin de France	白	2020	750	税込¥4,730 ¥4,300	21本	
葡萄:フォル・ブランシュ(グロ・ブラン) 畑・土壌:クリッソン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(デブルバージュ)してコンクリートタンクで発酵、3年間熟成 JAN:確認中 クロージャー:压榨コルク 認証:なし							
	ラ・クロワ・ド・ヴィーニュ ヴァンド・フランス La Croix de Vigne Vin de France	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	51本	
葡萄:フィエ・グリ100% 土壌:花崗岩の変成した砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成9か月 JAN:3584011670003 クロージャー:コルク 認証:なし							
	ル・ポワリエ・ノワール ヴァンド・フランス Le Poirier Noir Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	79本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:花崗岩と片麻岩の変成した岩盤、粘土砂利・砂質土壌の区画 醸造・熟成:樽熟成18か月 JAN:3584011671116 クロージャー:コルク 認証:なし							

## ーロワールー

シャトー・ド・フォス=セッシュ Château de Fosse-Sèche		本拠地:ロワール ソミュール地方 ヴォデルネ 栽培:ビオディナミ(Ecocert/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の協力和助言の元、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、そして義父のウエリはマダガスカルのプロウ畑を後にし、1998年フォス=セッシュに移り住み、2010年にはエイドリアンも加わりました。 2012年5月、シャトー・ド・フォス=セッシュを継承しました。現在、家族的な雰囲気の中で働き、生活しており、ワインと自然への情熱を分かりあうという共通の目標を持って互いに補完しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルカンヌ ヴァンド・フランス Arcane Vin de France	白	(2022)	750	税込¥9,350 ¥8,500	127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るだけ避けるようにしています。 2020年10月は貴腐菌の影響を受けました 醸造:熟成:16ヘクトリットルのコンクリートエッグタンクで発酵、熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:Ecocert/Biodyvin							
	エオリット ヴァンド・フランス Eolith Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥7,700 ¥7,000	193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 Eolith 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							

## ーオーヴェルニュー

テール・ド・ロア Terre de ROA		本拠地:オーヴェルニュー AOCサン・ブルサン 栽培:ビオロジック(Ecocert認証)					
Terre de ROAは2009年にEcocert認証を取得した、このA.O.C.サン・ブルサンでの有機栽培のバイオニクス的な存在です。 Terre de ROA(テール・ド・ロア)。その名前にはビオロジック栽培を遂行する信念が含まれています。 ブドウ畑において化学肥料、農薬、殺菌剤、除草剤を禁じており、持続可能なアプローチとして畑だけではなくセラー建築の材料、木材、麻と石灰のレンガ、レンガの詰め物や石膏まですべて選択しています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	キュヴェ"A" ドン・ラブリユ サン=ブルサン Cuvée "A" dans l'Absolu Saint-Pouçain	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	80本	
葡萄:トレスリエ60%、シャルドネ40% 樹齢:15~50年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:天然酵母 熟成:品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:Euro Leaf							
	ソレイル ヴァンド・フランス Solaire Vin de France	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	113本	
品種:シャルドネ100% 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:ステンレスタンク、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:NATURE & PROGRES/Euro Leaf							
	トレ・サリエ ヴァンド・フランス Tresse A Lier Vin de France	白	2021	750	税込¥5,720 ¥5,200	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							
	ア・ロレ・デュ・モンド サン・ブルサン ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourçain Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	93本	
品種:ガメイ100% 樹齢:20~40年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成:タンクで8か月、無濾過、瓶詰め前に最低限のSO2を添加。 JAN:なし クロージャー:DIAM5コルク 認証:NATURE & PROGRES/Euro Leaf							
	キュヴェ"R" ドン・マ・スフィール サン=ブルサン Cuvée "R" dans ma sph'R Saint-Pourçain	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							
	サブルメント・ダム ヴァンド・フランス Supplement d'Ame Vin de France	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	116本	
葡萄:ガメイ100% 樹齢:25年 土壌:粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造:自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし クロージャー:DIAM3コルク 認証:NATURE & PROGRES/Euro Leaf							
	リュネール サン=ブルサン Lunaire Saint-Pourçain	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							

一ローヌー




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>ドメヌ ラ ロッシュ ビュシエール</b> <i>Domaine de la Roche Buisserie</i>		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)						
コート・デュ・ローヌの中でも300~450mと非常に標高が高い丘陵。かのヤン・ロエルに師事した当主アントワンのセンスが感じられます。1974年、ピエール・ジョリー氏が、7haの農場を入手しぶどう畑、オリーブ畑、そしてアプリコット栽培を開始したのが蔵の始まり。畑は30年以上、有機栽培を続けており、化学肥料は一切与えていません。太陽を浴びたローヌらしさに冷涼感が加わるバランスの良いスタイル。濾過、清澄せず、SO2の添加量は瓶詰め前15~20gもしくは無添加。								
	ブティ・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	508本		
葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 樹齢:25年 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								
	ブティット・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	424本		
葡萄:グルナッシュ80%、サンソー20% 土壌:砂質 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								
	ブティット・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	12本		
葡萄:グルナッシュ40%、サンソー40% シラー20% 土壌:砂質 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	111本		
葡萄:グルナッシュ75%、シラー25% 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗100% SO2添加せず、天然酵母、タンク発酵 熟成:タンク熟成 *瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf								
	フロンプロン コート・デュ・ローヌ Flonflon Côtes du Rhone	赤	2017	750	税込¥2,860 ¥2,600	*		
葡萄:グルナッシュ70%、シラー30% 土壌:粘土石灰質 醸造:SO2添加せず、天然酵母、100%除梗、タンク発酵 熟成:タンク熟成 *瓶詰め前にSO2を10mgのみ添加。 JAN:なし クロージャー:一部圧搾コルク 認証:Euro Leaf								
	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	*		
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	155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、100%除梗、タンク発酵、混醸 熟成:タンク熟成 *瓶詰め前にSO2を1g/hl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	104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10mg/lのみ添加。 JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf								


完売  
完売

ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
<b>マス・ド・レスカリダ</b> <i>Mas de L'Escarida</i>		本拠地:アルデッシュ地方 サニヤック村 栽培:ピオロジック(認証なし)						
畑の入ローラン・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トとして活躍しました。2012年、自らのワイン造りマス・ド・レスカリダを始めました。葡萄の味、テロワールの表現、飲み心地の良さを生かしたワインです。サニヤック村のテロワールはとにかくミネラル感、フレッシュ感、酸味、飲みやすさ、旨み特徴的です。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。								
	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	302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 méthode 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	416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、破碎せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成:タンクで7カ月、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								
	ソプレ・エ・ジョイヨス ガメイ ヴァンド・フランス Sople e Joios Gamay Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	463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 méthode Nature								
	ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	383本		価格改定
葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								
	ソタ・モン・ソレウ ヴァンド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,850 ¥3,500	113本		
葡萄:メルロー 土壌:砂、シルト、泥土 醸造:除梗、天然酵母、タンク 熟成:タンク、SO2添加せず JAN:なし クロージャー:コルク 認証:Euro Leaf/Vin méthode Nature								
	ル・ラヴィ ヴァンド・フランス Lo Ravi Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	444本		価格改定
葡萄:シラー50%、グルナッシュ25%、シャテユ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 méthode Nature								

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。

一ローヌー








<p><b>ドメヌ ラフォン / ジャン=バティスト&amp;フランソワ ラフォン</b>  <b>Domaine Lafond / Jean-Baptiste &amp; Francois Lafond</b></p>		<p>本拠地: タヴェル                  栽培: ビオディナミ (Euro Leaf / Demeter 認証)</p>					
<p>18世紀から続く名門ドメヌ・ラフォン。バスカル・ラフォンの祖父であるヴァレリー・トリーエがタヴェル初の個人の蔵を建設しました。                  ワイン商人として、ブルゴーニュのワイン業界やスイスの主要輸入業者と密接な経済関係を構築し、タヴェルのアペラシオンの発展に大きく貢献しました。                  2009年からオーガニック栽培を実施している畑は3つのアペラシオンに広がります。石灰質の小石土壌のリラック、タヴェル、シャトーヌフ・デュ・バブです。                  ラングロールのティボー・ピフェルリングの幼なじみである彼らは、彼とエリックから、化学薬品を使わずにタヴェルのテロワールを反映した最高のワイン造りに対してアドバイスを受けた。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<p><b>ラルレヴ リラック・ブラン</b>                      La Relève Lirac Blanc</p>	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	391本	
<p>葡萄: クレレット50%、グルナツシュ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压榨、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</p>							
	<p><b>ラルレヴ タヴェル</b>                      La Relève Tavel</p>	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	62本	
<p>葡萄: グルナツシュ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压榨、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</p>							
	<p><b>ラルレヴ リラック・ルーージュ</b>                      La Relève Lirac Rouge</p>	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	425本	
<p>葡萄: グルナツシュ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</p>							

<p><b>ファミーユ・ド・ボエル・フランス</b>  <b>Famille de Boel France</b></p>		<p>本拠地: コート・デュ・ローヌ                  栽培: ビオディナミ</p>					
<p>DE BOEL FRANCEというやや風変わりなドメヌの名前は、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。                  ニューゼ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年にローヌにドメヌを設立しました。                  ドゥ・ボエル・フランスのワインを語るうえで外せないキーワードは“グルマン”(食いしんぼう)であることでしょう。                  フランスを代表するグルマンであるアンヌ=ソフィー・ピックやジョルジュ・プ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。</p>							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<p><b>ジャス・ラランディ コート・デュ・ローヌ ブラン</b>                      Jasus Lalandi Côtes du Rhône Blanc</p>	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	112本	
<p>葡萄: グルナツシュ・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: 压榨コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<p><b>リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ ブラン</b>                      Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc</p>	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	47本	
<p>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</p>							
	<p><b>ジュ・ヴ・ザドル メディテラネ ロゼ</b>                      Je vous Adore Mediterranee Rose</p>	ロゼ	2024	750	税込¥3,960 ¥3,600	※	
<p>葡萄: カラドック100% 畑・土壌: 沖積土、青い泥灰土                  醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成                  JAN: 3770010801214 クロージャー: 压榨コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<p><b>ル・グラ セ・ラ・ヴィ! メディテラネ</b>                      Le gras c'est la Vie! Méditerranée</p>	赤	2023	750	税込¥3,960 ¥3,600	16本	
<p>葡萄: グルナツシュ55%、カラドック35%、カリニャン10% 畑・土壌: 青い泥土                  醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 酸化防止剤の添加もごく最小限                  JAN: 3770010801184 クロージャー: 压榨コルク 認証: Euro Leaf</p>							
	<p><b>アレフ コート・デュ・ローヌ ヴィラージュ マッシフ・デュシオー</b>                      Alep Côtes du Rhône Villages Massif d' Uchaux</p>	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	65本	
<p>葡萄: シラー60%、グルナツシュ40% 畑・土壌: 石灰質砂岩                  醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタンク発酵 600リットルのドゥミ=ミューの樽とアンフォラで10か月熟成                  JAN: 3770010801177 クロージャー: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<p><b>リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ</b>                      Rue des Poulies Saint-Joseph</p>	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	58本	
<p>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</p>							
	<p><b>リュウ・デ・プーリエ サン=ジョセフ</b>                      Rue des Poulies Saint-Joseph</p>	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	16本	
<p>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</p>							
	<p><b>アルス・マギリカ コルナス</b>                      Ars Magirica Cornas</p>	赤	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	60本	
<p>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</p>							
	<p><b>アルス・マギリカ コルナス</b>                      Ars Magirica Cornas</p>	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	47本	
<p>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: 天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<p><b>ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス</b>                      L'ultime Repas Super-Syrah Vin de France</p>	赤	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	56本	
<p>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・デュシオー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄)                  畑・土壌: 砂岩、青い泥土、花崗岩 醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成                  JAN: 3770010801283 クロージャー: 確認中 認証: なし</p>							
	<p><b>ルルティム・ルパ スーパー・シラー ヴァンド・フランス</b>                      L'ultime Repas Super-Syrah Vin de France</p>	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	19本	
<p>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・デュシオー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄)                  畑・土壌: 砂岩、青い泥土、花崗岩 醸造・熟成: 天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成                  JAN: 3770010801283 クロージャー: 天然コルク 認証: なし</p>							

完売

各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、750ml×12本となります。



## 一ローヌー








カーヴ イヴ・キュイロン Cave Yves Cuilleron		本拠地:ヴェルリユー 栽培:					
1920年、イヴの祖父、クロード・キュイロンによって設立。1987年から現当主イヴ・キュイロンが引き継ぎました。 カーヴ・キュイロンは私たち家族の財産であり、ワインに対する情熱は三世代に渡って私たちのDNAに刻まれています。 イヴはブドウの樹の品質に最大限の注意を払い、既存の考え方を拒否します。彼のブドウ栽培に対するビジョンは完全に彼自身のオリジナルで、従来型でもオーガニックでもバイオダイナミでもありません。 彼の哲学はシンプルです。“可能な限り最高のブドウを生産する”。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	サン=ペレイ リュー=ディ ビューズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	11本	
葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 粘土、片岩 ビューズはサン・ペレイ村の南部、丘陵下部に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず8カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	サン=ジョセフ ブラン ル・ロンパール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	71本	
葡萄: マルサンヌ100% 畑・土壌: 砂、花崗岩 コトー・ドゥ・ヴェルリユー東、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カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	サン=ジョセフ ブラン リュー=ディ デイグ Saint-Joseph Blanc Lieu-dit Digue	白	2023	750	税込¥9,350 ¥8,500	24本	
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カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	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	
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カ月大樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM10 認証: なし							
	コンドリュウ レ・シャイエ Condrieu Chaillet	白	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	52本	
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カ月バレル、大樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM10 認証: なし							
	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	35本	
葡萄: ヴィオニエ100% 畑・土壌: 白雲母が豊富な花崗岩 シャヴァネイ村、ヴェルリユー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成: 区画ごとに収穫 天然酵母 50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽 澱引きせず12カ月樽熟成 JAN: なし クロージャー: DIAM30 認証: なし							
	コート・ロティ リュー=ディ ボニヴィエール Côte-Rôtie Lieu-dit Bonnavières	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	31本	
葡萄: シラー100% 畑・土壌: 片岩 Côte-Rôtie中心アンピュイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成: 部分的に除梗 天然酵母 解放式タンク ルモンタージュしながら3週間発酵 バリックで18カ月熟成 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							

## —ボルドー—

シャトー レスカール Château L'Escart		本拠地:ボルドー アントル・ドゥー・メール地方 サン＝ルーベ村 栽培:ビオダイナミ(Ecocert, Demeter認証)					
アントル・ドゥー・メール北部のサン＝ルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。 1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。 当主ジェラルド・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深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	498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	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	540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 Cosvyns		本拠地:ボルドー コート・ド・ブル 栽培:ビオダイナミ(Demeter認証)					
マルゴ村の向かいにあるコート・ド・ブル。ベルギー出身の醸造家、ピエール・アンリ・コザンの本拠地です。 1970年代から家族経営しています。ビオダイ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年からビオダイ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	20本	※ラベル不良
葡萄:ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン 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:3760087753318 クロージャー:DIAM2 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	108本	
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	173本	
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タンクで熟成。 JAN:3760087753332 クロージャー:DIAM2 認証:AB/Euro Leaf							
	シャトー グラン・ローネイ コート・ド・ブル ブラン Château Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	113本	
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・ド・ブル Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	261本	
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							
	マゾン・オー・ロレット ブール・アメリー コート・ド・ブル Maison aux Lorettes pour Amélie Côtes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	125本	
葡萄:メルロー100% 土壌:粘土質、石灰質 川岸に近い斜面 優れた畑のパーセル・セレクトション。 醸造・熟成:ステンレスタンクとコンクリートタンク。天然酵母。ルモンタージュ、コンクリートタンク熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135036 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Decort/Vegan							



## —ボルドー—




クロ・レオ 篠原麗雄(しのはられお) Clos Leo		本拠地:ボルドー カスティヨン 栽培:リュット・レゾネ					
シャトー・ヴァランドローで働いていた日本人、篠原麗雄氏が2002年、0.82ヘクタールの小さな畑を購入して造り始めたワインです。畑では、化学肥料を使わず、堆肥を使い、除草剤を使わず別の方法で除草を行います。バイオダイ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。							
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	27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	7本	
葡萄:メルロー80%、カベルネ・ソーヴィニヨン・カベルネ・フラン20% 土壌:粘土石灰、砂利、砂 醸造:ステンレスタンクで発酵。熟成:樽で20カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

シャトー・ダルシュ Château d'Arche		本拠地:ボルドー ソーテルヌ 栽培:環境保全認証(Haute Valeur Environnementale)/バイオダイナミ転換中					
シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要な不可欠なポトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なマイクロクリマを有しています。ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナル・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による作業も導入しています。また、2024年にはバイオロジック認証取得予定です。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラルシュ ペルレ ブリュット ブランド・ブラン L'Arche Perle Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	857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							
	ペルレ・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	83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							
	ペルレ・ダルシュ ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2022	375	税込¥3,300 ¥3,000	102本	4月15日頃より出荷予定
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	2023	375	税込¥4,620 ¥4,200	180本	4月15日頃より出荷予定
葡萄:セミアン85%、ソーヴィニヨン・ブラン12%、ミスカデル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:10%を1年樽、90%をステンレスタンクで発酵、そのまま5か月熟成。 JAN:確認中 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	34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 Gazebonne		本拠地:ボルドー グラーヴ 栽培:ビオディナミ					
ガロンヌ川上流域、サン・ピエール・ド・モンのコミューンで最も古い歴史を持っています。カズボンヌは2016年、ジャン=バティスト・デュケインが購入し、このプロジェクトクロド・ムニサンの醸造家であるダヴィド・ブーティ氏との出会いによって生まれました。ビオディナミ農法にならぶ当時のパッションは、「忘れ去られたボルドー品種の再発見」です。現在、彼自身が「ラボ」と呼ぶ区画では、過去のボルドーの品種約60品種が栽培されており、それぞれの品種の持つ個性や環境への適応性が試されています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・ナット ガズボンヌ ヴァン・ド・フランス Pet Nat Gaz' Bonne Vin de France 葡萄:セミヨン75%、ソーヴィニオン25% 土壌:シルト、砂礫質 醸造・熟成:ゆっくりと圧搾し12°Cで24時間静置 天然酵母 無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー:王冠 認証:なし	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	50本	
	アントル・アミ グラーヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc 葡萄:ソーヴィニオン・ブラン(Peyron)60%、セミヨン(Cazebonne)40% 醸造・熟成:天然酵母。軽い激引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵。澗と共に発酵、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	白	2024	750	税込¥3,630 ¥3,300	141本	
	ル・グラン・ヴァン ブラン グラーヴ Le Grand Vin Blanc Graves 葡萄:ソーヴィニオン・ブラン75%、セミヨン25% 土壌:Cazebonne(カズボンヌ)のソーヴィニオン・ブラン、Peyron(ペイロン)のセミヨン 醸造・熟成:ゆっくりと圧搾 12°Cで24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォア 天然酵母 澗と共に発酵、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	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	11本	
	レ・パルセルール フェルドシュパート グラーヴ・ブラン Les Parcelles Feldspath Graves Blanc 葡萄:ソーヴィニオン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。砂質のアンフォアで発酵、12カ月アンフォアで熟成。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	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	29本	
	アントル・アミ グラーヴ・ルージュ Entre Amis Graves Rouge 葡萄:メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニオン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	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	46本	
	レ・パルセルール アステリエ グラーヴ・ルージュ Les Parcelles Astéries Graves Rouge 葡萄:メルロー100% 畑・土壌:Darcheのテロワール、薄い表土にヒトデ型石灰。 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク、温度管理しながら発酵。テラコッタのアンフォアで一年間熟成。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	15本	
	レ・パルセルール シネルジー グラーヴ・ルージュ Les Parcelles Synergie Graves Rouge 葡萄:メルロー76%、カベルネ・フラン24% 醸造・熟成:天然酵母 アルコール発酵、3週間のマセラシオン、カベルネ・フランはアンフォアで12か月熟成。メルローは樽とアンフォア。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/Demeter	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	1本	※ラベル不良
	ル・グラン・ヴァン ルージュ グラーヴ Le Grand Vin Rouge Graves 葡萄:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニオン15% 土壌:ヒトデ型石灰のメルロー 醸造・熟成:全て手摘み収穫 SO2を添加せず天然酵母で発酵 3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォアで発酵。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	赤	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	48本	

ラ・クロズリー・デ・テール La Closerie des Terres		本拠地:ボルドー 栽培:ビオディナミ					
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、理想の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。							
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
	エキュム ヴァン・ド・フランス Cume Vin de France 葡萄:ソーヴィニオン・ブラン カベルネ・ソーヴィニオン 土壌:粘土石灰とヒトデ型石灰の層 収穫:10hl/ha。2024年9月中旬、手摘み収穫。 醸造・熟成:優しく圧搾した後、フランス産の3年古樽で発酵、熟成。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf	白	2024	750	税込¥4,620 ¥4,200	4本	
	フ・フォレ ボルドー ルージュ Feu Follet Bordeaux Rouge 葡萄:カベルネ・ソーヴィニオン100% 土壌:粘土石灰とヒトデ型石灰の層 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:圧搾コルク 認証:Ecocert	赤	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	158本	

ヴィニョーブル・ポンティ Vignobles PONTY		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)					
ポンティ家の歴史は1905年、カノン=フロンサックで創始者ヴィクトル・ポンティがヴィニユロン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・ポンティが帰国、ポンティ家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・ポンティでは、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。							
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 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:直接圧搾、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:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/AB	ロゼ	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	31本	
	ラン=クロ ボルドー ルージュ L'An-Clos Bordeaux Rouge 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:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/AB	赤	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	373本	
	プチ・ルヌイユ カノン・フロンサック Petit Renouil Canon Fronsac 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	赤	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	107本	

## 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・ルロワに師事し、ビオディナミ農法マルマンデ伝統の古木、そして接ぎ木していない自根のブドウを用い、自由で大胆な発想でテロワールを転写したようなワインを造っています。フィロキセラ禍によって接ぎ木を施していない樹齢100年を越える古木、フラン・ド・ピエのセミアンとカベルネ・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
	<b>リトル アド・ナチュラム ヴァンド・フランス</b> Little Ad Naturam Vin de France	白	NV (20+21+22)	750	税込¥4,180 ¥3,800	80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:セパージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高200m 醸造:手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成 ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ12か月熟成瓶詰め時SO2添加せず濾過・清澄せず JAN:4589941392321 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	<b>ブラン・キ・タント ヴァンド・フランス</b> Blanc qui Tante Vin de France	白	NV (19+20+21)	750	税込¥4,400 ¥4,000	107本	
葡萄:セミアン100%(自根) 2019年(80%)、2020年(10%)、2021年(10%) 樹齢:109年 接木されていないフラン・ド・ピエ 畑・土壌:ソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 収穫:手摘み 醸造:熟成:全房のままプレス後、低温でデブルバージュ セメントタンク発酵 卵型タンクで12か月間熟成 JAN:4589941391867 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	<b>オレンジ・ジュース ヴァンド・フランス</b> Orange Juice Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥6,160 ¥5,600	24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:セパージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラヴ・砂礫の脈 標高は200mほど 醸造:ソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾 ソーヴィニヨン・ブランは全房のまま直接圧搾 コンクリートタンク発酵、ブレンドして6か月アンフォラ熟成 濾過・清澄せず JAN:4589941392338 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	<b>ジュース・ジュース ヴァンド・フランス</b> Just Juice Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,080 ¥2,800	517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・セルヴァドゥ(樹齢70年) 土壌:砂礫 醸造:品種別に低温マセラシオン・セミ・カルボニック アッサンブラージュ後瓶詰め 瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391928 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	<b>ルージェ・ダンフォール ヴァンド・フランス</b> Rouge d'Amphore Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	139本	
葡萄:アブリュー100% 2018年15%と2019年85%のブレンド 土壌:砂礫 醸造:35%全房のまま直接圧搾、果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す 2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:4589941391911 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	<b>アド・ナチュラム ルージュ ヴァンド・フランス</b> Ad Naturam Rouge Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	24本	
葡萄:カベルネ・ソーヴィニヨン70%(17年75%、18年25%; 樹齢30年)、アブリュー30%(18年; 樹齢80年) 土壌:砂礫、粘土石灰 醸造:低温マセラシオン、破砕せず 熟成:セパージュ毎にアンフォラで9か月熟成 コンクリートタンクでアッサンブラージュ、3か月間タンク熟成 JAN:4589941391898 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 認証:なし							
	<b>フェ・マン ヴァンド・フランス</b> Fée Main Vin de France	赤	NV (20+21+22)	750	税込¥4,290 ¥3,900	108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) 赤いグラヴ・砂礫 醸造:熟成:除梗、品種ごとにタンクで3週間アルコール発酵。75%タンク、25%砂岩アンフォラ 2020年は32カ月、2021年は20カ月、2022年は9ヶ月熟成。濾過も成長も JAN:4589941391904 クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	<b>クー・フラン ヴァンド・フランス</b> Coup Franc Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥6,380 ¥5,800	93本	
葡萄:カベルネ・フラン70%(樹齢:70年~100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ) メルロー30%(樹齢80年) 醸造:熟成:セパージュごとに発酵、アンフォラ熟成。瓶詰の際にSO2少々添加。コラーージュ、フィルター無。 JAN:4589941391973 クロージャー:天然コルク 蝶キャップ 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。 第4紀ヴィラフランカ階の中生代トリアス紀の砂岩。ラベルに描かれている男性は、カレル彼自身。鳥は環境保護へのシンボルとして描いています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ボワン・ド・ヴェールージュ ヴァン・ド・フランス Point De Vue Rouge Vin de France	赤	2019	750	税込¥3,520 ¥3,200	※	備考 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: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:熟成後、ブレンダーでコンクリートタンク熟成 JAN:3700290121238 クロージャー:圧搾コルク 認証:Euro Leaf/AB							

<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」はブリュノ・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、フォジエ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高品質なワインです。							
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	450本	備考 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。余韻を持っている。 JAN:なし クロージャー:DIAM3 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3							
	シラー コート・ド・トング Svrach Côtes de Thongue	赤	2024	750	税込¥2,530 ¥2,300	120本	備考 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							
	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 Côtes de Thongue	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	309本	備考 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							
	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	77個	備考 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 Svrach Côtes de Thongue BAG IN BOX 3000ml	赤	2024	3000	税込¥5,830 ¥5,300	36個	備考 ケース6個入り
葡萄:シラー 土壌:ヴィラフランカ階の砂岩 樹齢:10年 醸造:天然酵母、除梗 熟成:SO2わずかに添加 JAN:4589941391805 クロージャー:BIB 認証:Haute Valeur Environnementale Niveau3							

## ーラングドックー

ドメーヌ クードレ Domaine Coudoulet		本拠地:ラングドック ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール 栽培:リュット・レゾネ(減農薬農法)					
ピエール・アンドレ・オルナック氏が指揮を執り、その名声を高めるドメーヌ・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、朝日が涼しくこれがワインのフレッシュさとなって表れます。 品種の素直な個性、瑞々しい自然な果実味があり、全ての面で満足度の高いワインとなっています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<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	26本	
	葡萄:ヴィオニエ 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク JAN:3760428692221 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<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	89本	
	葡萄:ヴィオニエ 土壌:小石が少ない泥灰土 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:タンク JAN:3437540089238 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<b>ピノ・グリ ムーラン・プチ ペイ・ドック</b> <b>Pinot Gris Moulin Petit Pays d'Oc</b>	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	139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 JAN:3460428692214 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<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	32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。 JAN:3437540089245 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<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	77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 JAN:3437540089191 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<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	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	240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。 JAN:3437540089177 クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし						
	<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	50本	
	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。 JAN:3437540089177 クロージャー:DIAM3コルク 認証:なし						
	<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	126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 JAN:3760128692115 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<b>プチ・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	60本	4月2日頃より出荷予定
	葡萄:プチ・ヴェルド 土壌:小石交じりの泥灰土 醸造:除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ 15~20日間のマセラシオン 熟成:タンク JAN:3437540089207 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<b>ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ ペイ・ドック</b> <b>Viognier de Fontgaline Pays d'Oc</b>	白	2023	750	税込¥3,300 ¥3,000	83本	
	葡萄:ヴィオニエ 畑・土壌:粘土石灰 醸造:除梗、空圧式プレス、デブルバージュ 熟成:樽熟成6ヶ月 JAN:4589941391522 クロージャー:スクリュエーキャップ 認証:なし						
	<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 Orlic Minervois</b>	赤	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	107本	
	葡萄:シラー50%、カリニャン25%、ムールヴェードル25% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラーとムールヴェードルは除梗し破碎せず。タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。 熟成:タンクで15カ月 JAN:3437540089160 クロージャー:DIAM5コルク 蝶キャップ 認証:なし						
	<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	31本	
	葡萄:サンソー100% 樹齢:6年 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 熟成:ステンレスタンク6カ月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし						
	<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	11本	
	葡萄:サンソー100% 樹齢:6年 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 熟成:ステンレスタンク6カ月 JAN:3437540089153 クロージャー:DIAM3 認証:なし						
	<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 Livinière</b>	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	94本	
	葡萄:シラー70%、カリニャン10%、グルナツシュ10%、ムールヴェードル10% 土壌:泥土、泥灰岩、砂岩 醸造:シラー除梗、破碎なし。その他は混醸。 熟成:65%は樽で12カ月、残りはタンク JAN:3437540089392 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
	メラッス・ド・ブルミエール・カリテ プラン/オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Frères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	251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。 ※エチケッと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 Mélasses 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France / Ournac Frères	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	173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、すべて重カシステム 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 Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Frères	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	98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 ※エチケッとは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683 クロージャー:天然コルク 認証なし						
	レ・ポワスカイユ ヴァンド・フランス/オルナック・フレール Verdejo Les Poissailles Vin de France / Ournac Frères	白	2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	120本	4月2日頃より出荷予定
	葡萄: アンルティ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、重カシステム 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						
	プティット・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	※	
	葡萄: プティット・シラー 樹齢: 12年 畑・土壌: 石灰質粘土、南向き 醸造・熟成: 手摘み 畑とドメヌで二度の選別、すべて重カシステム 除梗 コンクリートタンク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						

完売

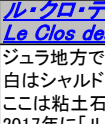
## ルーションー








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>ドメヌ・デュ・ポッシブル&amp;オン・アタンダン・ラ・ブリュイ</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リュック・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。硫黄とポルデ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。								
Charivari	シャリヴァリ コート・ド・ルーション Charivari Côtes du Roussillon	赤	2020	750	税込¥3,520 ¥3,200	129本	在庫限り・終売	
	葡萄:カリニャン100% 畑・土壌:カサーニユ村の3区画、標高400メートル、北向き 醸造:全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。压榨し、フリーランジュースにプレスブレンド。熟成:8ヶ月グラスファイバータンク熟成、スーティラーージュ。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を5mg/L添加 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
C'est pas la mer à boire	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 à Boire Côtes de Roussillon	赤	2019	750	税込¥4,400 ¥4,000	75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							
Couma aco	コウマ・アコ コート・ド・ルーション Couma Aco Côtes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥5,500 ¥5,000	54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							
Couma aco	コウマ・アコ コート・ド・ルーション Couma Aco Côtes 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							
Couma aco	コウマ・アコ コート・ド・ルーション 1500ml Couma Aco Côtes 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							
Tout bu, or not tout bu	トゥ・ビュ・オア・ノット・トゥ・ビュ コート・デュ・ルーション Tout bu or not tout bu Côtes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,850 ¥3,500	4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							
L'eau à la bouche	ロ・ア・ラ・ブッシュ コート・ド・ルーション L'eau à la Bouche Côtes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,630 ¥3,300	72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							
L'eau à la bouche	ロ・ア・ラ・ブッシュ コート・ド・ルーション L'eau à la Bouche Côtes de Roussillon	赤	2015	750	税込¥3,960 ¥3,600	271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							
L'eau à la bouche	ロ・ア・ラ・ブッシュ コート・ド・ルーション L'eau à la Bouche Côtes de Roussillon	赤	2014	750	税込¥3,960 ¥3,600	8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							
Pataques	パタケ コート・デュ・ルーション Pataques Côtes 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							
Pataques	パタケ コート・デュ・ルーション Pataques Côtes 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							

## ージュラー





ジェローム・アルヌー Jérôme Arnoux		本拠地:ジュラ アルボワ 栽培:畑によって異なる				
1997年にステファン・ティソ氏が立ち上げた「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」。現在はティソで長年勤めたジェローム・アルヌー氏が醸造指揮を執っています。こちらはこのネゴシアンからリリースされている「ラ・カーヴ・ド・ラ・レーヌ・ジャンヌ」のブランドとは別に、「ジェローム・アルヌー」の名でリリースしているワインとなります。栽培・醸造責任者であるジェローム・アルヌー氏は葡萄畑を所有しており、その畑の葡萄を「ル・セリエ・デ・ティエルスリーヌ」が買い取る形でワインを造っています。大部分の畑では、有機栽培を実践し、栽培・醸造は月齢カレンダーに基づいて行っています。酵母も土着の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 ブリュット・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	46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スマティックで圧搾 天然酵母 瓶内二次発酵 24か月 ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし クロージャー:コルク 認証:なし					
	クレマン・デュ・ジュラ ゼロ・ドサージュ ブラン・ド・ブラン Crémant du Jura Zéro Dosage Blanc de Blancs	泡	2018	750 税込¥6,600 ¥6,000	205本	
	葡萄:シャルドネ 土壌:粘土石灰質 醸造:空圧式ブスマティックで圧搾 ステンレスタンク 瓶詰め後、瓶内二次発酵 60か月、澱と共に熟成させた後、ドサージュは施さず JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ シャルドネ イニシアル Arbois Chardonnay Initial	白	2023	750 税込¥6,820 ¥6,200	240本	4月出荷調整中
	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スマティックで圧搾 野生酵母 熟成:ステンレスタンク80%、樽20% 12か月熟成 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ シャルドネ シヤントメルル Arbois Chardonnay Chatemerle	白	2022	750 税込¥7,150 ¥6,500	120本	4月出荷調整中
	葡萄:シャルドネ 土壌:東向き、南西向き、トリアス紀の粘土質土壌50% / バジジオン紀の石灰質土壌50% 醸造・熟成:空圧式で圧搾。野性酵母。タンクで4か月発酵。80%タンク熟成、20%樽熟成を12か月。清澄は行わない。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	コート・デュ・ジュラ シャルドネ・サヴァニャン ニュアンス Côtes du Jura Chardonnay Savagnin Nuance	白	NV	750 税込¥7,150 ¥6,500	120本	4月出荷調整中
	葡萄:シャルドネ75%、サヴァニャン25% 土壌:粘土質50%、石灰質50% 醸造:除梗してデブルバージュ 空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:サヴァニャンは小樽、シャルドネは大樽で2年半熟成 サヴァニャンは補酒せず 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ サヴァニャン オータンティーク Arbois Savagnin Authentique	白	2019	750 税込¥9,350 ¥8,500	60本	4月出荷調整中
	葡萄:サヴァニャン100% 土壌:トリアス紀の粘土質 醸造:除梗してデブルバージュ 空圧式ブスマティックで圧搾 野生酵母 熟成:補酒せず産膜酵母を張った状態で30か月樽熟成 清澄なし軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ サヴァニャン ウイエ ダム・ジャンヌ Arbois Savagnin Ouille Dame Jeanne	白	2023	750 税込¥11,330 ¥10,300	60本	4月出荷調整中
	品種:サヴァニャン100% 土壌:東向き、北西向き、トリアス紀の粘土質土壌 醸造・熟成:225リットルのガラス製容器ダム・ジャンヌで発酵、そのまま12か月熟成。清澄・濾過は行わない 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 Cahuetus	ロゼ	2023	750 税込¥5,720 ¥5,200	120本	4月出荷調整中
	葡萄:プールサル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、中搾コルク 認証:なし					
	コート・デュ・ジュラ プールサル シュプティル Côtes du Jura Poulsard Subtil	赤	2022	750 税込¥7,590 ¥6,900	120本	4月出荷調整中
	葡萄:プールサル 土壌:粘土質 醸造:除梗 ビジャージュしながら20日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成:タンクで8か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ ピノ・プールサル・トゥルソー フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau Friandise	赤	2023	750 税込¥7,700 ¥7,000	120本	4月出荷調整中
	葡萄:ピノ・ノワール プール・サル トゥルソー 土壌:粘土石灰質 醸造:50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック 野生酵母 熟成:タンクで3か月 SO2少量添加 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:上下天然コルク、中搾コルク 認証:なし					
	アルボワ トゥルソー エクセプション Arbois Trousseau Exception	赤	2023	750 税込¥7,700 ¥7,000	60本	4月出荷調整中
	葡萄:トゥルソー 土壌:石灰質「Les Corvées」と呼ばれる区画 醸造:除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェゾン 野生酵母 熟成:オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	コート・デュ・ジュラ ピノ・ノワール レヴェラシオン Côtes du Jura Pinot Noir Révélation	赤	2021	750 税込¥8,250 ¥7,500	120本	4月出荷調整中
	葡萄:ピノ・ノワール 土壌:粘土石灰質 醸造:除梗 ビジャージュしながら30日間のキュヴェゾン 天然酵母 熟成:オーク樽で12か月 清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ ルージュ トラディション ダム・ジャンヌ Arbois Rouge Tradition Dame Jeanne	赤	2023	750 税込¥11,330 ¥10,300	120本	4月出荷調整中
	品種:プールサル33%、ピノ・ノワール34%、トゥルソー33% 土壌:東向き、北西向き、トリアス紀の粘土質土壌 醸造・熟成:10日間果皮浸漬、果皮とともにタンク発酵。225リットルのガラス製容器ダム・ジャンヌ50%、オーク樽50%で12か月熟成。清澄・濾過は行わない。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし					
	アルボワ ピノ・ノワール パラドクス Arbois Pinot Noir Paradox	赤	2022	750 税込¥7,700 ¥7,000	61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度軽くビジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで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					

ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
 アルポワ ヴァン・ジョーヌ 620ml Arbois Vin Jaune 620ml 葡萄: サヴァニャン 土壌: 粘土石灰質 醸造: 除梗、空圧式プレス、タンク 熟成: 228L樽でウィヤー・ジュセズ6年間	VJ	2016	620	税込¥18,700 ¥17,000	36本	4月出荷調整中
JANなし クロージャー:天然コルク 認証:なし 条件のないアイテムと合わせての注文をお願いいたします。						
 マクヴァン・デュ・ジュラ ブラン Macvin du Jura Blanc 葡萄: シャルドネ100% 土壌: 粘土質、石灰質 醸造: 発酵前の果汁に全体の1/3をマール・ド・フランシュ・コンテでミュータージュ。熟成: 2年間樽熟成。	VDL	NV	750	税込¥9,350 ¥8,500	36本	4月出荷調整中
JANなし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
 マクヴァン・デュ・ジュラ ルージュ Macvin du Jura Rouge 葡萄: トゥルソー100% 土壌: 粘土質、石灰質 醸造: 発酵前の果汁に全体の1/3をマール・ド・フランシュ・コンテでミュータージュ。熟成: 2年間樽熟成。	VDL	NV	750	税込¥8,990 ¥9,000	36本	4月出荷調整中
JANなし クロージャー:天然コルク 認証:なし						

ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
 ル・クロ・デ・グリーヴ Le Clos des Grives 本拠地: ジュラ コート・デュ・ジュラ 栽培: ピオロジック(エコセール) ジュラ地方で最も早い、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、プルサール、トゥルソーを栽培。ここは粘土石灰質の土壌で日照に恵まれれば最高の果汁を手に入れることができます。2017年に「ル・セリエ・デ・ティエルススリーヌ」の共同経営者であったブノワ・ミュラン氏が買収。今後の品質向上が期待されます。						

ラベル	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
 コート・デュ・ジュラ シャルドネ ドゥ・ビクベル Côtes du Jura Chardonnay De Bickbell 葡萄: シャルドネ 樹齢: 30~35年 畑・土壌: 粘土石灰質、東、南、南西向き 醸造: 熟成: 手摘み 全房のまま空気式プレス機にて圧搾 デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵 ウィヤー・ジュ しながらかみ熟成。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	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	※	完売
 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 品種: サヴァニャン100% 樹齢: 30~35年 畑・土壌: 約0.5ヘクタール 粘土石灰質 東、南、南西向き 醸造・熟成: 手摘み 全房のまま空気式プレス機にて圧搾 デブルバージュ後、自然酵母を利用して発酵、温度は低め 補酒(ウィヤー・ジュ)しながら12カ月熟成 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	※	完売
 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 葡萄: サヴァニャン 土壌: 粘土石灰質 醸造: 除梗して圧搾 熟成: ウィヤー・ジュセズ30カ月樽熟成 SO2添加はごく少量 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	36本	
 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 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	白	2022	750	税込¥7,480 ¥6,800	120本	
 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 葡萄: シャルドネ 土壌: 粘土石灰質 醸造: 全房のまま圧搾 熟成: 補酒しながら10カ月熟成。濾過・清澄・SO2添加せず JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	142本	
 コート・デュ・ジュラ ルージュ ア・ゴージュ・ルース Côte du Jura Rouge a Gorge Rousse 葡萄: ピノワール 48% トゥルソー 48% プルサール 4% 土壌: 粘土石灰質 醸造: 除梗 果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない 熟成: 品種ごと11か月ステンレスタンク熟成 キュヴェ名《A GORGE ROUSSE》は《ノドグロツグミ》 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	92本	
 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 葡萄: ピノ・ノワール 土壌: 粘土石灰質 樹齢: 30~40年 醸造: 除梗 ピジャー・ジュをして色素を抽出 天然酵母で果皮と共に発酵 熟成: 10か月樽熟成 濾過・清澄なし 瓶詰めの際にごく少量のSO2添加 JANなし クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf/AB	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	10本	価格改定

## 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 Bunifazzu</b> 本拠地:コルシカ島 ポニファシオ 栽培:ビオロジック(認証なし)						
	コルシカ島南部、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> 葡萄:ヴェルメンティエーノ 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	白	2021	750	税込¥6,160 ¥5,600	※	<b>完売</b>
	<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> 葡萄:ヴェルメンティエーノ 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	白	2020	750	税込¥5,500 ¥5,000	6本	
	<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> 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	赤	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	116本	
	<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> 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	赤	2019	750	税込¥5,720 ¥5,200	21本	
	<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> 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	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	38本	
	<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> 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	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	11本	














## 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>ドメーヌ ピエール=ルイ&amp;ジャン=フランソワ ベルサン</b> <i>Domaine Pierre-Louis &amp; Jean Francois Bersan</i>		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オン・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。							
	<b>ブルゴーニュ アリゴテ</b> <i>Bourgogne Aligote</i>	白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	180本	4月15日頃より出荷予定
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> <i>Bourgogne Aligote Cuvée Marianne</i>	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	1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> <i>Saint-Bris</i>	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	60本	4月15日頃より出荷予定
葡萄:ソーヴィニオン・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> <i>Saint-Bris Fy6 Gris</i>	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	16本	
葡萄:フィエ・グリ100% 樹齢:平均5年 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 熟成:樽 ソーヴィニオン・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> <i>Chablis</i>	白	2023	750	税込¥6,050 ¥5,500	197本	4月15日頃より出荷予定
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・ドーセール ブラン</b> <i>Bourgogne Côtes d'Auxerre Blanc</i>	白	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	60本	
葡萄:シャルドネ 土壌:グランドーセロワ地区、粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造:天然酵母、空圧式プレス 熟成:80%ステンレスタンク、20%樽熟成 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	<b>ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ</b> <i>Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge</i>	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	68本	4月15日頃より出荷予定
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> <i>Irancy Cuvée Marianne</i>	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	59本	
葡萄:ピノ・ノワール 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:オーク樽(新樽0%)24カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	<b>ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュ・ド・マン</b> <i>Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains</i>	赤	2022	750	税込¥6,800 ¥6,000	161本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	<b>ブルゴーニュ コート・ドーセール ルージュ ジュ・ド・マン</b> <i>Bourgogne Côtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains</i>	赤	2021	750	税込¥6,800 ¥6,000	6本	
葡萄:ピノ・ノワール100% 土壌:100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造:天然酵母、熟成:500Lの新樽で12カ月 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							


## ブルゴーニュ

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






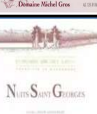
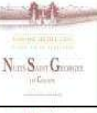



マルサネの礎を築いたクレール=ダムの系譜を受け継ぐバール家。  
テロワールとミレジムの個性を尊重し、除草剤や化学肥料を使わずに育てた葡萄の純粋な果実を重視したワインを造っています。  
収穫したワインの60%は自社で瓶詰めし、そこからおよそ3分の1を輸出します。残りの40%はネゴシアンに売却します。

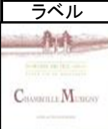
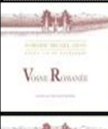
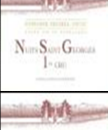

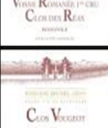


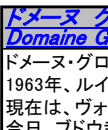
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	※	
葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルクCWINE2 認証:なし							
	マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2021	750	税込¥8,140 ¥7,400	13本	
葡萄:シャルドネ・ミュスケ(ミュスカの香りを持つ亜種) この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルクCWINE2 認証:なし							
	マルサネ・ブラン レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	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:圧搾コルクCWINE2 認証:なし							
	マルサネ レ・フィノット (モノポール) Marsannay Les Finottes (Monopole)	赤	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	92本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:小石混じりの粘土石灰質 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 (バール単独所有)北西部の渓谷の影響を受け乾燥した微気候。 JAN:なし クロージャー: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・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	20本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:45年 土壌:ブレモー石灰岩、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・ロンジュロワ 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:ブレモー石灰岩、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・ゼシェゾット 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:オストリア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も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・ゼシェゾット Marsannay Es chezots	赤	2021	750	税込¥9,020 ¥8,200	7本	
葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50年 土壌:オストリア・アクミナータの泥灰土 醸造:除梗、天然酵母、低温浸漬 熟成:樽 特徴:マルサネの中で最も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

<b>ドメーヌ ドウニ・ベルトール&amp;ベルトール・ジェルベ</b> <i>Domaine Denis Berthaut &amp; Berthaut Gerbet</i>		本拠地:ブルゴーニュ フィサン 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)					
1975年から続くフィサンを中心としたドメーヌ。除草剤を一切使わず、グリーンハーベストなしでも収穫量が低く保たれている。 2012年より娘アメリーが参画し、初ヴィンテージから卓越した完成度を見せ、フィサンを代表するドメーヌの誕生と称賛されています。 新樽はほとんど使用せず、最大で24か月と比較的長い熟成期間を要します。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<b>ヴォーヌ・ロマネ</b> <i>Vosne Romanée</i>	赤	2023	750	税込¥16,500 ¥15,000	※	限定品
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Clos des Reas de 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 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							

完売








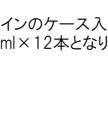
<b>ドメーヌ ミッシェル・グロ</b> <i>Domaine Michel Gros</i>		本拠地:ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)					
1830年からヴォーヌ・ロマネで続く名家グロ家の6代目長男ミッシェル・グロ。1975年から父、ジャン・グロと共にドメーヌで働き、1995年に継承した。 独自の確固たる醸造哲学を持ち、ヴィンテージに関わらず、安定した品質のワインを造る。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<b>ブルゴーニュ オー・コート・ド・ヌイ フォンテーヌ・サン・マルタン プラン</b> <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Blanc Fontaine Saint Martin</i>	白	2023	750	税込¥8,030 ¥7,300	26本	限定品
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ドアン後期の石灰、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> <i>Bourgogne Côte d'Or Rouge</i>	赤	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	41本	限定品
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.80ha ヴォーヌ・ロマネとニュー・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・コート・ド・ヌイ ルージュ</b> <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge</i>	赤	2023	750	税込¥7,150 ¥6,500	208本	限定品
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・コート・ド・ヌイ ルージュ オー・ヴァロン</b> <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Aux Vallon</i>	赤	2023	750	税込¥7,480 ¥6,800	145本	限定品
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・コート・ド・ヌイ ルージュ オー・ヴァロン</b> <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Aux Vallon</i>	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	16本	限定品
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・コート・ド・ヌイ ルージュ フォンテーヌ・サン・マルタン</b> <i>Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin</i>	赤	2023	750	税込¥7,700 ¥7,000	150本	限定品
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・サン・ジョルジュ</b> <i>Nuits Saint Georges</i>	赤	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	3本	限定品
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・サン・ジョルジュ レ・シャリオ</b> <i>Nuits Saint Georges Les Chaliots</i>	赤	2023	750	税込¥13,750 ¥12,500	8本	限定品
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.82ha ニューの町南側 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> <i>Morey Saint Denis En la Rue de Vergy</i>	赤	2023	750	税込¥16,720 ¥15,200	3本	限定品
葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.23ha クロ・デ・ランブレイの南 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> <i>Gevrey Chambertin La Platière</i>	赤	2023	750	税込¥16,280 ¥14,800	6本	限定品
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							

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
	シャンポール・ミュジニー Chambolle Musigny	赤	2023	750	税込¥23,100 ¥21,000	9本	限定品
	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	4本	限定品
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.92ha オー・レア、オードシュ・ドラ・リヴィエール、ラ・コロンビエール 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						
	ニュイ・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	7本	限定品
	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 Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlés	赤	2023	750	税込¥36,300 ¥33,000	9本	限定品
	葡萄:ピノ・ノワール 畑:0.63ha リシュブールの北側 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
	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・モーペルテュイ Clos Vougeot Grand Cru Grand Maupertui	赤	2023	750	税込¥62,700 ¥57,000	8本	限定品
	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¥68,000 ¥60,000	11本	限定品
	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						
	リシュブール グラン・クリュ Richebourg Grand Cru	赤	2023	750	税込¥179,300 ¥163,000	13本	限定品
	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						





**ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール**  
*Domaine Gros Frere et Soeur*

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)


ドメーヌ・グロは1830年以来、名高いコート・ド・ニュイの中心、ヴォーヌ・ロマネに根ざしてきました。  
1963年、ルイ・グロが跡を継いだ際に「ドメーヌ・グロ・フレール・エ・スール」(ドメーヌ・グロ兄弟姉妹)となりました。  
現在は、ヴォーヌ・ロマネのグラン・クリュ通りにある一族の邸宅を本拠地としています。  
今日、ブドウ栽培からワインのマーケティングまで、あらゆる工程を監督するために、多様なスキルを持つ13人のチームを年間を通して擁しています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャルドネ ヴァンド・フランス Chardonnay Vin de France	白	2023	750	税込¥7,590 ¥6,900	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:シャルドネ 樹齢:2016年に植樹 畑・土壌:標高375m 真南向き、シルト質粘土砂質 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ブラン Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc	白	2023	750	税込¥9,240 ¥8,400	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:シャルドネ 樹齢:1990~1999年に植樹 畑・土壌:標高385m コンクール=エ=コルボアン村 東西向き、シルト質粘土砂質 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ピノ・ノワール ヴァンド・フランス Pinot Noir Vin de France	赤	2023	750	税込¥6,930 ¥6,300	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1993年に植樹 畑・土壌:標高250m 北東向き、粘土質 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブルゴーニュ ルージュ Bourgogne Rouge	赤	2023	750	税込¥7,590 ¥6,900	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1968~1998年に植樹 畑・土壌:標高240m ボンクール=ル=ボワ、シャンポール=ミュジニー、ジリー=レ=シトの各コミュニティに位置 北向き、東向き 粘土質 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	ブルゴーニュ オート・コート・ド・ニュイ ルージュ Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge	赤	2023	750	税込¥8,360 ¥7,600	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1998~2001年に植樹 畑・土壌:コンクール=エ=コルボアン村 粘土質および砂質ローム土壌 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						
	シュマン・デ・モワヌ・ド・ヴェルジー ヴァンド・フランス Chemin des Moines de Vergy Vin de France	赤	2023	750	税込¥16,900 ¥15,400	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:2014~2015年に植樹 畑・土壌:標高390m 東向き ローム質の粘土質砂質土壌 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¥22,000 ¥20,000	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1998~2001年に植樹 畑・土壌:標高240m 「オー・レア」、「オー・デシュ・ドラ・リヴィエール」、「フォンテーヌ・ド・ヴォーヌ」という3つの地域に位置 北と北西 粘土石灰岩 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 クロ・ド・ラ・フォンテーヌ Vosne-Romanée Clos de la Fontaine	赤	2023	750	税込¥34,100 ¥31,000	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1991年に植樹 畑・土壌:標高235m 粘土石灰岩 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし						





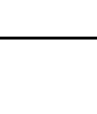
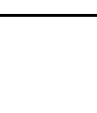


各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、  
750ml×12本となります。

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
	<b>ヴォーヌ＝ロマネ プルミエ・クリュ ショーム</b> Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes	赤	2023	750	税込¥47,300 ¥43,000	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1986年に植樹 畑・土壌:標高250m 東向き ラ・ターシュの下 粘土石灰岩						
	<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b> エシェゾー グラン・クリュ Echezeaux Grand Cru	赤	2023	750	税込¥58,300 ¥53,000	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1990年と1995年に植え替え 畑・土壌:標高260m 東向き 粘土石灰岩						
	<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b> クロ・ド・ヴージュ グラン・クリュ Clos de Vougeot Grand Cru	赤	2023	750	税込¥58,300 ¥53,000	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1986年、1988年、そして1989年に植え替え 畑・土壌:標高260m 東南東 粘土石灰岩						
	<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b> リシュブール グラン・クリュ Richebourg Grand Cru	赤	2023	750	税込¥162,000 ¥148,000	少量	限定品 出荷可能
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1989年に植え替え 畑・土壌:標高280m 北向き クロ・バラントウの下 粘土石灰岩						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							

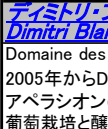

<b>ラ・メゾン・ロマネ(オロンシオ)</b> La Maison Romane (Oroncio)	本拠地:ブルゴーニュ ヴォーヌ・ロマネ 栽培:区画により異なるが、基本的にピオロジック
コント・ラフォンなど土壌を固めない、馬による畑耕作が目されるブルゴーニュ。その馬を用いた耕作を請け負い、対価として葡萄を得る異色のネゴシアン、オロンシオ。工業的醸造用具を使わず、収穫した果実の味わいを尊重しています。	

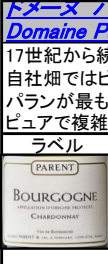





ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<b>マコン ルージュ シャトー・ド・ベルゼ</b> Macon Rouge Château de Berze	赤	2014	750	税込¥6,820 ¥6,200	16本	在庫限り・終売
	葡萄:ガメイ 樹齢:70~90年 土壌:白色と褐色の泥灰土、粘土石灰質 醸造:全房、天然酵母、樽とタンク 熟成:樽12カ月、濾過・清澄せず ピン詰め前のSO2添加なし						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							

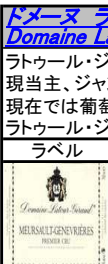


<b>ジェローム・シェゾー</b> Jérôme Chezeaux	本拠地:ブルゴーニュ プレモニー・プリセ 栽培:ピオロジック HVE(環境価値重視認証)
ワイン造りの起源は1930年にさかのぼり、ジュリアン・ミセレイ氏によって始められました。1971年、彼の娘シャンタルと夫のベルナルド・ドメーヌ・ベルナルド・シェゾーを設立、その後ボーヌのブドウ栽培高校で学んだ息子ジェロームが1987年に家業に加わります。1993年、父の死去に伴いジェロームが後を継ぎ、ドメーヌ・ジェローム・シェゾーを創設しました。私たちのブドウ畑は11.6ヘクタールに及び、コート・ド・ニュイにのみ位置する17のアペラシオンに分かれています。	

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
	<b>ブルゴーニュ ブラン</b> Bourgogne Blanc	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	14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						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ブルゴーニュ ピノ・ノワール</b> Bourgogne Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	38本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:3.24ha、プレモニー・プリセ、ニュイ＝サン＝ジョルジュ、ヴォーヌ＝ロマネのコミューンに位置する区画のブドウ。						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ブルゴーニュ “レ・シャサーニユ” ピノ・ノワール</b> Bourgogne « Les Chassagne » Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	54本	
	葡萄:ピノ・ノワール						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ニュイ＝サン＝ジョルジュ</b> Nuits-Saint-Georges	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	42本	
	葡萄:ピノ・ノワール 畑・土壌:2.8ha、ロンジュクール、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・テュヨー 粘土石灰質。						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ニュイ＝サン＝ジョルジュ レ・シャルボニエール</b> 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。						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ヴォーヌ＝ロマネ</b> Vosne-Romanée	赤	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	15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。						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ヴォーヌ＝ロマネ オー・レア</b> 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。						
<b>JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし</b>							
	<b>ヴォーヌ＝ロマネ プルミエ・クリュ レ・ショーム</b> 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。						
<b>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




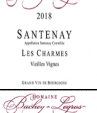




ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		ラドワ ブラン Ladoix Blanc	白	2023	750	税込¥12,650 ¥11,500	少量	限定品
本拠地:ブルゴーニュ ムルソー 栽培:ピオロジック Domaine des Forges et Associésは1996年、Bohrmann家によって設立されました。2002年、ポーマン家はムルソーに畑を購入してDomaine Bohrmannを立ち上げました。2005年からDimitri Blancがこのドメーヌの責任者を務めています。ドメーヌ・デ・フォルジュ・エ・アソシエはワインの品質、畑・テロワールの尊重という私たちの理念はそのままにアペラシオンを拡大したいと考えてディミトリ・ブランが自らの名前を冠して再始動したのです。 葡萄栽培と醸造学を学び、マコンのシャントレにあるDominique Corninでキャリアをスタートさせました。Corninで6年間務めたのち、2005年からはドメーヌ・ポーマンの責任者を務めています。								
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、空圧式ブスマティック压榨、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	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	少量	限定品
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。空圧式ブスマティック压榨、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								

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	111本	
本拠地:ブルゴーニュ ポマール 栽培:自社畑ピオディナミ(Ecoert認証) 17世紀から続くポマールの名門ドメーヌ・バラン。現当主アンヌ・バ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。 バ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、ポーヌ、モンテリーといったアペラシオンも生産されています。ピュアで複雑な構造を持ち、エレガントで力強い味わいを備えていることを信条として厳格な仕事を行います。								
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 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	4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 Argillières	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ャン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、ポーヌ側の中で最良の区画 樹齢:35~45年 醸造:100%除梗、4~5日間の低温浸漬。1日2回のピジャージュを行い18~20日間発酵。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし								



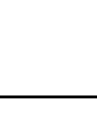




ラベル		ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
		ムルソー プルミエ・クリュ ジュヌヴリエール Meursault 1er Cru Genevrières	白	2023	750	税込¥26,400 ¥24,000	59本	
本拠地:ブルゴーニュ ムルソー 栽培:リュット・レゾネ(認証なし) ラトゥール・ジローはコート・ド・ポーヌの中でも素晴らしい白ワインを生み出すムルソーに拠を構えています。ラトゥール・ジローの歴史は3世紀以上に渡り、17世紀後半まで遡ります。現当主、ジャン・ピエール氏がポーヌ、ディジョンで醸造、理工学を学び、ドメーヌに戻った80年代から、ドメーヌ元詰めを始めました。現在では葡萄の栽培からワインの醸造まで、すべてジャン・ピエール氏によって指揮されており、経理に関しては彼の姉であるフローレンスによって補佐されています。ラトゥール・ジローは現在10ヘクタールの畑を所有しており、その80%が白ワイン、20%が赤ワインの畑です。								
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	3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	
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: <u>ドメイン・デ・バシェールグロ</u>		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・ボヌー屈指の古木が植わる畑を所有しており、深みのある熟したタンニンを持ったスタイルが特徴的です。減農薬農法(リュット・レゾネ)を用いています。出来るだけ化学肥料や除草剤を使用しないビオロジックに基づいています。							
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	23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	34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	2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・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	2022	750	税込¥20,900 ¥19,000	54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・プティ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	シャサーニュ=モンラッシェ プルミエ・クリュ モルジョ レ・プティ・クロ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet 1er Cru Morgeot Les Petits Clos Vieilles Vignes	白	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・プティ・クロの区画 醸造:樽2か月 バトナーージュ 熟成:14か月(樽熟成12か月、タンク熟成2か月。新樽比率30%) JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし							
	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	2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	33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							
	リュリー ブラン ラ・シャタリエンヌ(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	42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
 2018 MARANGES Vieilles Vignes	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	2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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 MARANGES Vieilles Vignes	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	1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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 SANTENAY LES CHARMES Vieilles Vignes	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	49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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 SANTENAY LES CHAMPES Vieilles Vignes	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	41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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 SANTENAY LES CHAMPES Vieilles Vignes	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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 CHASSAGNE-MONTRACHET LES PLANTES MOMIERES Vieilles Vignes	シャサーニユ・モンラッシェ ルージュ レ・プラント・モミエール ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momieres Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥10,450 ¥9,500	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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 SANTENAY 1er Cru Clos Rousseau LES FOURNEAUX Vieilles Vignes	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥11,660 ¥10,600	37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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						
 2018 SANTENAY 1er Cru Clos Rousseau LES FOURNEAUX Vieilles Vignes	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥11,880 ¥10,800	45本	
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:1914年に植樹 土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュウ・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 クロージャール:天然コルク 認証:なし						




**ドメーヌ バシェレ・モノ**  
**Domaine Bachelet-Monnot**  
 本拠地:ブルゴーニュ マランジュ  
 栽培:リュット・レゾネ(認証なし)  
 若き兄弟マルクとアレクサンドルが2005年に立ち上げた新進ドメーヌ。類まれなセンスによる凝縮感溢れ、高く洗練されたスタイルは大きな話題を呼びました。  
 未来を継ぎ若き造り手として、タンザーやジャン・ロビンソンらも名前を挙げている、注目すべき造り手です。  
 バシェレ兄弟が本拠地を構えるマランジュから、サントネ、ピュリニー・モンラッシェ、シャサーニユ・モンラッシェ、そしてグラン・クリュとなるパタール・モンラッシェを含む畑は、  
 現在では23ヘクタールの畑を手掛けています。

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
 BOURGOGNE CÔTE D'OR Vieilles Vignes	ブルゴーニュ コート・ドール ブラン Bourgogne Côte-d'Or Blanc	白	2023	750	税込¥9,680 ¥8,800	少量	限定品
	葡萄:シャルドネ 畑・土壌:1.86ha ピュリニー・モンラッシェ村の畑からできるACブルゴーニュ、石灰粘土質 醸造:熟成:手摘み、除梗せず。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						
 MARANGES 1er Cru LA FUSSIÈRE Vieilles Vignes	マランジュ プルミエ・クリュ ラ・フュシエール Maranges 1er Cru La Fuisse	白	2023	750	税込¥12,100 ¥11,000	少量	限定品
	葡萄:シャルドネ 樹齢:20~50年 面積:0.15ha 畑・土壌:石灰粘土質。 醸造:熟成:手摘み、除梗せず。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						
 CHASSAGNE-MONTRACHET Vieilles Vignes	シャサーニユ=モンラッシェ Chassagne-Montrachet	白	2023	750	税込¥20,900 ¥19,000	少量	限定品
	葡萄:シャルドネ 樹齢:平均25年 畑・土壌 :Morgeot, LaCanière, LesChênes, Les Benoites, Pot Bois, En Journoblot、粘土石灰質 醸造:熟成:手摘み、除梗せず。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						
 PULIGNY-MONTRACHET Vieilles Vignes	ピュリニー=モンラッシェ Puligny-Montrachet	白	2023	750	税込¥22,000 ¥20,000	少量	限定品
	葡萄:シャルドネ 樹齢:平均50年 畑・土壌 :1.66ha、複数区画のブレンド。石灰粘土質。 醸造:熟成:手摘み、除梗せず。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						
 BOURGOGNE ROUGE Vieilles Vignes	ブルゴーニュ ルージュ Bourgogne Rouge	赤	2023	750	税込¥8,680 ¥7,800	少量	限定品
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50~60年 畑・土壌:粘土石灰 醸造:熟成:手摘み。部分的に除梗。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。・熟成 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						
 MARANGES 1er Cru Vieilles Vignes	マランジュ ルージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2023	750	税込¥9,680 ¥8,800	少量	限定品
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50~60年 畑・土壌:粘土石灰 醸造:熟成:手摘み。部分的に除梗。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。・熟成 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						
 MARANGES 1er Cru LA FUSSIÈRE Vieilles Vignes	マランジュ ルージュ プルミエ・クリュ ラ・フュシエール Maranges Rouge 1er Cru La Fuisse	赤	2023	750	税込¥11,000 ¥10,000	少量	限定品
	葡萄:ピノ・ノワール 樹齢:50~60年 畑・土壌:粘土石灰 醸造:熟成:手摘み。部分的に除梗。350Lの樽にてアルコール発酵。樽にて12ヶ月熟成、ステンレスタンクで6か月熟成。・熟成 JAN:なし クロージャール: 認証:なし						




## ブルゴーニュ

ジャン・マックス Jean MAX		本拠地: ボージョレー シャルネイ 栽培: 有機に転向中					
シャルネイで育った当主マキシム・バロは醸造学を学び、チリでワイン造りを経験、故マルセル・ラビエールの弟子であるルイ=アントワヌ・リュイトにも学び、少量のブドウ栽培であっても丁寧に仕上げていくという道を見出しました。フランスに戻り、Bret Brothers (ブレット・ブラザーズ) のDomaine la Soufrandiere (ドメーヌ・ラ・スフランディエール) で技術面での完璧な醸造を学び、2018年にネゴシアンを立ち上げブドウを取得しました。2020年、Charnay (シャルネイ) の粘土石灰質土壌の畑を、2021年には非常に冷涼なRivolet (リヴォレ) の0.8haの畑。2022年にはLachassagne (ラシャサーニュ) にシャルドネ1ha、ガメイ2haの畑も手に入れました。ハード面での目標は達成出来たので次はソフト面を調整するだけです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	エクスターズ ボージョレー ルージュ Ext' Hase Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	68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・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母3週間かけて発酵。タンニン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	21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・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母熟成。古い垂直式プレス。重力で樽入れ。10か月樽熟成、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・ルーヴェ・ア・リエール・ヴァル ボージョレー ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	149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・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。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・ルーヴェ・ア・リエール・ヴァル 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・キューブを引き抜く本来のスタイル。天然酵母。樽発酵。古い垂直式プレス。9か月タンク熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に10g/HLのみSO2を添加。 JAN: なし クロージャー: 一部圧縮コルク 認証: Euro Leaf							
	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	52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							




## ースペインー

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
		本拠地:カスティールヤ ラ・マンチャ地方 ウクレス						
<b>Ocho y Medio</b>		オチョ・イ・メディオ(スペイン語で8と1/2の意味)の畑は2005年に認可されたD.O.ウクレスの中に位置する標高850メートルの場所に位置しています。ラ・マンチャと比べてもゆっくりと葡萄が成熟し、綺麗な酸味と完熟した果実とフェノールを両立させたワインです。まるで雲の上を歩いているかのような畑から、エチケットがデザインされました。						
	シャルドネ ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	1300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・カスティヤ Rosé Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	182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・カスティヤ Rosé Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2020	750	税込¥1,980 ¥1,800	12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・カスティヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	405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・カスティールヤ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	525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・カスティヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	681本		
葡萄:マルベック 樹齢:30年 醸造:ステンレスタンク 熟成:ステンレスタンク アルコール度数:13.5% JAN:8436540220554 クロージャー:圧搾コルク 認証:WFCP(環境保全認証) ヴィーガン認証								


## ーポルトガルー












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:ミーニョ 栽培:99%オーガニック						
<b>GUAPOS WINE PROJECT</b>		Guaupos 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	※	終売	
葡萄:エスパテイロ 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添加なし 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	208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								

## カーサ・サントス・リマ

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:ミーニョ 栽培:						
<b>Casa Santos Lima</b>		カーサ・サントス・リマは、ポルトガルワインの生産・瓶詰め・販売を行う家族経営企業です。リスボン、アルガルヴェ、アレンテージョ、ヴィーニョ・ヴェルデ、ドウロの5地域で展開しています。「ヴィーニョ・レジョナル・リスボン」および「DOCアレンケル」の最大生産者であり、国内外の主要コンクールで多数の受賞歴を持ちます。本社はリスボン北45km、アレンケルの「キンタ・ダ・ボアヴィスタ」。5世代にわたりサントス・リマ家が所有し、近代化された設備と広大な自社畑を備えています。						
	インブルデンテ ブランコ ヴィーニョ・ヴェルデ Imprudente Branco Vinho Verde	白	2024	750	税込¥2,090 ¥1,900	※	7月入荷予定	
葡萄:ロウレイロ、アレント、トラジャドゥーラ、アヴェッソ 醸造・熟成:全除梗 フリーラン果汁使用 12-14°C低温発酵 JAN:5604885000442 クロージャー:スクリュエキヤップ 認証:なし								
	ジャネラス・アンティガス グランデ・エスコリーヤ ヴィーニョ・ヴェルデ Janelas Antigas Grande Escolha Vinho Verde	白	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	※	7月入荷予定	
葡萄:アレント、ロウレイロ、トラジャドゥーラ、アヴェッソ 醸造・熟成:低温発酵 フリーラン果汁使用 JAN:5604885099675 クロージャー: 認証:なし								

## 一オーストリアー




<b>ヴァインガート フランツ・アントン・マイヤー</b> <i>Weingut Franz Anton Mayer</i>		本拠地: ニーダーエステライヒ ヴァーグラム 栽培: ビオディナミ(認証なし)					
2007年にDAC認定されたヴァーグラムの地で1896年から続く伝統を持つヴァインガートです。 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。 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。 厚さ15メートルに及ぶレス土壤はこの地の原種、グリーンナー・ヴェルトリーナーを代表とするブドウに最適です。 厳しい栽培と最新の設備から造られるワインは“楽しんで”飲んでもらいたいというモットーが感じられます。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リターヴォア ロート 1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV (2021)	1000	税込¥2,750 ¥2,500	216本	在庫限り・終売
	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						

<b>ヴァインバウ ユッタ・アンブロジッチ</b> <i>Weinbau Jutta Ambrositsch</i>		本拠地: ウィーン 栽培: ビオロジック、ビオディナミ(認証無し)					
著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。 今日では、彼女は夫と共に、Sievering, Grinzing, Nussberg, Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。 すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アイン・リター・ヴィエン 1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	217本	
	葡萄: グリーンナー・フェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ゲミシュター・サッツ コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	180本	
	葡萄: グリーンナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑: ドナウ川対岸、DÖBLING(デープリング)とFLORIDSDORF(フロリツドルフ) 醸造・熟成: ステンレスタック JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ゲミシュター・サッツ サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	111本	
	葡萄: グリーンナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑: ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER 醸造・熟成: ステンレスタック JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ゲミシュター・サッツ フルシュテゴート Gemischter Satz Furchtegott	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	46本	
	葡萄: リースリング、ツァアファンダー、ヴェルシュリースリング 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: 樽 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ゲミシュター・サッツ リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	51本	
	葡萄: グリーンナー・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)、グリーンナー・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						
	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	
	葡萄: グリーンナー・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)、グリーンナー・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						
	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	54本	
	葡萄: グリーンナー・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)、グリーンナー・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						
	リースリング ウトピー Riesling Utopie	白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	20本	
	葡萄: リースリング(ラインリースリング) 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: ステンレスタック 酸度: 5.1g/l 残糖度: 1.2g/l JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	リースリング ウトピー Riesling Utopie	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	14本	
	葡萄: リースリング(ラインリースリング) 畑・土壌: 石灰岩、原生岩 熟成: ステンレスタック 酸度: 5.1g/l 残糖度: 1.2g/l JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ローター・ゲミシュター・サッツ ラケーテ Roter Gemischter Satz Rakete	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	62本	
	葡萄: ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー 樹齢: 平均30年 畑: 石灰質土壌 JAN: なし クロージャー: スクリューキャップ 認証: なし						
	ブラウフレンキッシュ ヘトフライシュ Blaufränkisch Hettfleisch	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	19本	
	葡萄: ブラウフレンキッシュ 畑・土壌: 南ブルゲンラント アイゼンベルグ 樹齢: 80年以上 JAN: なし クロージャー: コルク 認証: なし						


## ーオーストリアー

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<b>ヴェルエ ヴァイス</b> VELUE Weiß	白	2024	750	税込¥3,850 ¥3,500	※	4月追入荷予定
<p>本拠地:ヴァインフィアテル フェルム=ゲッツェンドルフ 栽培:バイオダイナミ(AB, Demeter 認証)</p> <p>オーストリアにおけるオーガニック栽培の先駆者ツィンガー、1980年生まれのヨハネスはその経験と知識を生かし感性を刺激するようなワインを造ります。ヨハネスの父ハンスは1980年代に既にオーガニック栽培に回帰しており、畑と葡萄は30年以上、健全な状態で活力を与えられています。従来の製法にとどまらず、多才な手法で《革命的》なワインを生み出します。50種類以上のハーブが自生する畑、出来る限りの干渉を避けたワインはオーストリア新時代を予見させてくれます。</p> <p>葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー40%、リースリング30%、ムスカテラ30% 醸造・圧搾: 全て手摘み収穫。天然酵母。 グリューナー・ヴェルトリーナーは全房のまま圧搾。リースリングは除梗して24時間果皮浸漬。ムスカテラは全房のまま手で破砕。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>							
	<b>ヴェルエ ロート</b> VELUE Rot	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	137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、破砕せず。メルローは全房のまま発酵。開放式の木樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8カ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742396 クロージャー:天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<b>レヴォリューション ピンク・ソレラ</b> Revolution Pink Solera	ロゼ	(2017-2022) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	15本	
<p>葡萄: レースラー(2021年)50%、シラー(2018~2021年)40%、ザンクト・ラウレント(2017~2020年)10% 熟成: 500Lの樽、アカシア樽、ソレラ・システム JAN:9120016741757 クロージャー:天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<b>レフレクション・ケー グリューナー・ヴェルトリーナー</b> Reflexion K Grüner Veltliner	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	660本	4月2日頃より出荷予定
<p>葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー 畑・土壌・醸造・熟成: 祖父の畑Kellerberg/Grosbergen石灰質砂岩、10時間の果皮浸漬、古い大樽熟成 父のお気に入り畑Kellerberg/Steinthal石灰質砂岩、12時間果皮浸漬、ステンレスタンク 手摘み収穫、天然酵母、自然なMLF 三世代、三区画、三手法(古樽・タンク・アンフォラ) JAN:9120016742419 クロージャー:スクリューキャップ 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<b>パルセラール ブラン #1</b> Parcellaire Blanc #1	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	180本	4月2日頃より出荷予定 価格改定
<p>葡萄: ヴェルシュリースリング62%、シャルドネ38% 土壌: 北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成: 全房のヴェルシュリースリングをアンフォラ発酵500L木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成 瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016742457 クロージャー:天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<b>パルセラール ブラン#2 ブラン&amp;ソーヴィニオン</b> Parcellaire Blanc #2 Blanc&Sauvignon	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	240本	4月2日頃より出荷予定 価格改定
<p>葡萄: ピノ・ブラン62%、ソーヴィニオン・ブラン38% 樹齢: 35年 畑・土壌: 北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成: 全房のピノ・ブランをアンフォラで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。 ソーヴィニオン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフルール(産膜酵母)と共に8か月熟成。瓶詰め1か月前にブレンド。 JAN:9120016742421 クロージャー:天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<b>パルセラール ルージュ #1</b> Parcellaire Rouge #1	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	180本	4月2日頃より出荷予定 価格改定
<p>葡萄: カベルネ・フラン62%、シラー38% 土壌: 北東向き斜面 石灰質砂岩 醸造・熟成: 全房のカベルネ・フランをアンフォラ発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰め2か月前にブレンド。 JAN:9120041672310 クロージャー:天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							
	<b>ヌーメン グリューナー・ヴェルトリーナー</b> NUMEN Grüner Veltliner	白	2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	27本	
<p>葡萄: グリューナー・ヴェルトリーナー 樹齢: 55年 栽培: 25年間有機無農薬、5年間バイオダイナミ 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>							
	<b>ヌーメン リースリング</b> NUMEN Riesling	白	2021	750	税込¥7,480 ¥6,800	2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年間バイオダイナミ 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>							
	<b>ヌーメン ムスカテラー</b> NUMEN Muskateller	白	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	44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年間バイオダイナミ 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>							
	<b>ペルペトゥム ブラン</b> PERPETUUM Blanc	白	2021	750	税込¥12,650 ¥11,500	60本	4月2日頃より出荷予定 価格改定
<p>葡萄: ソーヴィニオン・ブラン 樹齢: 40年 醸造: 天然酵母 70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり圧搾。熟成: シャンパーニュの古樽でフルールと共に12か月熟成。 JAN:9120016742037 クロージャー:天然コルク 認証: Euro Leaf/Demeter</p>							



## ーオーストリアー








クリストフ・ホッホ Christoph Hoch		本拠地: クレムスタール 栽培: ビオディナミ(AB, Demeter 認証)					
クリストフ・ホッホは2013年に12代続くホッホ家を継承しました。 故郷のテロワールを研究し、他の土地と比較することで、この地の“ホレンブルク礫岩”が個性を描いていることに気が付いたのです。 『こんなに酸が強いワインはスパークリングワインにしか使えないのではないか。』クリストフは熟考の結果、石灰質土壌はシャンパーニュの基本である点に立ち返ります。 ワイン造りの哲学は生まれ故郷の土地の個性をワインの味わいに反映することです。敬愛する家族の伝統と豊かな経験が礎となっているのです。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	<b>カルクシュピッツ</b> Kalkspitz	泡	(2022+2023) NV	750	税込¥4,180 ¥3,800	37本	
葡萄: グリュナー・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) ミスカオットネル (45年) ブラウアー・ポルトギー 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・ブランとミスカオットネルは最長24時間の果皮浸漬。メード・アンセス JAN:9120062020011 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter							
	<b>カルクライヒ ブリュット ナチュラル</b> Kalkreich Brut Nature	泡	(2019+2020) NV	750	税込¥8030 ¥7,300	10本	
葡萄: ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリュナー・ヴェルトリーナー10% 醸造: 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。 JAN:なし クロージャー: コルク 認証: Euro Leaf/Demeter							
	<b>ロート・リュラル ペット・ナット</b> Rot Rural Pet Nat	赤泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	169本	
葡萄: ツヴァイゲルト70%、ブラウアー・ポルトギーザー30% 畑・土壌: ホレンブルグにある標高250~380m 礫岩質 醸造: 全房のまま果皮浸漬 225~2500L木樽を使用 天然酵母 メード・アンセストラル SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020912 クロージャー: 王冠 認証: Euro Leaf/Demeter							

ミヒス・ファーム  
Michs Farm

ミヒス・ファーム Michs Farm		本拠地: ヴァインフィアテル 栽培: オーガニック栽培					
1983年生まれのミヒヤエル・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。 全ての畑はミ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。							
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>ミヒス・ファーム レッド</b> Michs Farm Red	赤	NV(2021)	750	税込¥3,410 ¥3,100	6本	在庫限り・終売 ※ラベル不良
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 JAN:9120029879973 クロージャー: スクリューキャップ 認証: Euro Leaf							

## ードイツー

ワイン名		本拠地:ラインヘッセン	ベヒトハイム		栽培:ピオロジック		
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>ゼクト ミネラル ブリュット</b> Sekt Mineral Brut	泡	NV	750	税込¥7,480 ¥6,800	40本	
葡萄:ピノ・ノワール50%、ピノ・ムニエ30%、シャルドネ20% 畑・土壌:ベヒトハイム村。レス、ローム、石灰泥灰土 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母。全房のまま压榨、500リットルのオーク樽で澱と共に熟成させ4月末に瓶詰め、二次発酵 残糖度:1.5g/L 酸度:6.9g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650094 クロージャー:コルク栓 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>セッコ ヴァイス パールヴァイン</b> Secco Weiss Perlwein	泡	NV	750	税込¥3,300 ¥3,000	246本	※茶色瓶 価格改定
葡萄:リースリング40%、ミュラー=トゥルガウ30%、パフス(パッカス)30 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母 ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。 残糖度:7.5g/L 酸度:6.7g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650100 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>セッコ ロート パールヴァイン</b> Secco Rot Perlwein	赤泡	NV	750	税込¥2,200 ¥2,000	1459本	
葡萄:ドルンフェルダー、メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、熟成。 アルコール度数:12% JAN:4260215650049 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ヴァインライヒ ヴァイス トロツケン ゲーツヴァイン ラインヘッセン</b> Weinreich Weiss Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	400本	
葡萄:ショイレーベ、シルヴァナー、ミュラー=トゥルガウ、パフス(パッカス) 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母 ステンレスタンクで発酵、10ヶ月間熟成。 残糖度:7.1g/L 酸度:6.2g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650285 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ヴァインライヒ グラウ トロツケン ゲーツヴァイン ラインヘッセン</b> Weinreich Grau Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	23本	
葡萄:グラウブルグンダー(ピノ・グリ) 100% 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンク 残糖度6.5g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650254 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:ヴィーガン認証							
	<b>ヴァインライヒ ロゼ トロツケン ゲーツヴァイン ラインヘッセン</b> Weinreich Rose Trocken Gutswein Rheinhessen	ロゼ	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	96本	
葡萄:ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、メルロー、ドルンフェルダー、ポルトギーザー 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母、ステンレスタンクで発酵、6~8ヶ月間熟成。 残糖度7.5g/L 酸度:6g/L アルコール度数:11.5% JAN:4260215650087 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ヴァインライヒ ロート トロツケン ゲーツヴァイン ラインヘッセン</b> Weinreich Rot Trocken Gutswein Rheinhessen	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	621本	
葡萄:ドルンフェルダー、サン・ローラン、カベルネ・ソーヴィニオン 土壌:レスローム、石灰岩 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、18ヶ月間樽熟成。 残糖度4.3g/L 酸度:5.3g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650117 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ヴァインライヒ ロート トロツケン ゲーツヴァイン ラインヘッセン</b> Weinreich Rot Trocken Gutswein Rheinhessen	赤	2019	750	税込¥2,640 ¥2,400	9本	
葡萄:ドルンフェルダー60%、メルロー30%、カベルネ・ソーヴィニオン10% 土壌:レスローム、石灰岩 醸造・熟成:ステンレスタンクで発酵、18ヶ月間樽熟成。 JAN:4260215650117 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>リースリング トロツケン ゲーツヴァイン ラインヘッセン</b> Riesling Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	188本	
葡萄:リースリング 畑・土壌:標高150Mの南向き。レス、ローム、石灰泥灰土 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成。 残糖度:6.6g/L 酸度:7.2g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650018 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ベヒトハイム リースリング オルツヴァイン ラインヘッセン</b> Bechtheim Riesling Ortswein Rheinhessen	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	135本	
葡萄:リースリング 畑・土壌:ベヒトハイム村内最良区画。レス、ローム、石灰泥灰土 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母。ステンレスタンクで発酵、5ヶ月間シュールリーで熟成。 残糖度:3.8g/L 酸度:7.1g/L アルコール度数:12.5% JAN:4260215650063 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ベヒトハイム シャルドネ オルツヴァイン ラインヘッセン</b> Bechtheim Chardonnay Ortswein Rheinhessen	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	104本	
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:ベヒトハイム村内最良区画。レスローム、石灰泥灰土 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:天然酵母。樽発酵、シュールリーで樽熟成。 残糖度:2.1g/L 酸度:6.5g/L アルコール度数:13% JAN:4260215650070 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							
	<b>ベヒトハイム ハーゼンシュブルング リースリング ラーゲンヴァイン</b> Bechtheim Hasensprung Riesling Lagenwein	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	95本	
葡萄:リースリング 畑・土壌:ベヒトハイム村ハーゼンシュブルング。レス、ローム、石灰泥灰土 栽培:ピオロジック 醸造・熟成:成熟度の高いブドウを複数回に分けて厳密に選果。天然酵母。樽発酵、シュールリーで樽熟成。 残糖度:4.0g/L 酸度:8.1g/L アルコール度数:12% JAN:4260215650131 クロージャー:天然コルク 認証:Euro Leaf ヴィーガン認証							

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	105本	
葡萄:シルヴァナー100% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 自生酵母で一次発酵 20g/lの残糖の段階でボト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	*	
葡萄:ハフス(ハッカス)40%、ミューラー・トゥルガウ30%、ソーヴィニャック(白)20%、シルヴァナー10% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 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)を使って熟成させる 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	294本	
葡萄:リースリング 栽培:ビオロジック 醸造・熟成: 全房のままアンフォラ発酵・熟成。無濾過。SO2は無添加。リースリングの魂です。 JAN:4260215650353 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ポイテ ドイチャー ヴァイン Des Wahansims Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	150本	
葡萄:シャルドネ100% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ポイテ ドイチャー ヴァイン Des Wahansims Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	14本	
葡萄:シャルドネ100% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 葡萄はすべて除梗。4~6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成させる SO2は無添加 ノンフィルター JAN:4260215650339 クロージャー:スクリュウキャップ 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	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	651本	
葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成 SO2は無添加 ノンフィルター アルコール度数:10.5% 総酸度:5.5g/L 残糖:0.1g/L JAN:確認中 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	1本	
葡萄:ドルンフェルダー50%、ケルナー50% 栽培:ビオロジック 土壌:ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成: 除梗 品種ごと果皮浸漬(4~6週間)古い木樽(バリック、トノー)を使って熟成 SO2は無添加 ノンフィルター アルコール度数:10.5% 総酸度:5.5g/L 残糖:0.1g/L JAN:4260215650322 クロージャー:スクリュウキャップ 認証:Euro Leaf							


<b>ヴァインガート ゲブリューダー・マティス</b> Weingut Gebrüder Mathis		本拠地:バーデン トゥニーベルグ 栽培:ビオロジック転換中					
ドイツ南端バーデン、トゥニーベルグ(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。トゥニーベルグでマティス兄弟はフランス産のバリック樽でワインを熟成させることを始めました。彼らはこの地における木樽熟成のパイオニアでもあったのです。1970年代、ヴァインガート・カルクベデーレ(Kalkbödele)として設立され、2020年セヴェリン・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ガ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
	オーセロワ TB バーディシャー・ラントヴァイン Auxerrois TB Badischer Landwein	白	2024	750	税込¥5,060 ¥4,600	5本	
葡萄:オーセロワ100% 土壌:トゥニーベルグの石灰岩 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							






## ースロヴェニア

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: 自然な形での栽培(認証なし)					
1672年からの歴史を誇るシュテツカー一家。複雑な歴史を経てスロヴェニアに帰属しています。 当主ヤンコ・シュテ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	161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	14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	※	
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、ボルサキ、カヴツ、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	66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							
	ヤンコット Jankot	醸白	2022	750	税込¥7,260 ¥6,600	43本	
葡萄: フリウラーノ(トカイ・フリウラーノ)100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m, 0.2ha、西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮とともに22日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12か月熟成 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: スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m, 0.2ha、西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮とともに21日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず アカシア樽で12か月熟成 JANなし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	43本	
葡萄: イストリアン・マルヴァージヤ100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m, 0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 450リットルのアカシア樽で12か月熟成 JANなし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	9本	
葡萄: イストリアン・マルヴァージヤ100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、標高150~160m, 0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成: 果皮と共に14日間マセラシオン 天然酵母 濾過せず 450リットルのアカシア樽で12か月熟成 JANなし クロージャー: 天然コルク 認証: なし							
	ムラカ Mlika	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	13本	
葡萄: シャルドネ100% 畑・土壌: MLIKA、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か月熟成 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	65本	
葡萄: リポツラ・ジャツラ100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、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: スネザトノ村ブルダ地区、標高140~160m, 0.5ha、西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造: 60%貴腐が付いた葡萄。天然酵母 果皮と共に70日間マセラシオン。熟成: 225リットルのオーク樽で6年間。アルコール度数: 16.7% 残糖度: 13g/L JANなし クロージャー: 確認中 認証: なし							
	ベリ・コス 375ml Beli Kos 375ml	貴腐赤	2004	375	税込¥19,800 ¥18,000	11本	
葡萄: メルロー100% 畑・土壌: スネザトノ村ブルダ地区、標高140~160m, 0.5ha、西向き フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造: 100%貴腐が付いた葡萄。天然酵母 果皮と共に70日間マセラシオン。熟成: 225リットルのオーク樽で14年間。アルコール度数: 21.7% 残糖度: 42g/L JANなし クロージャー: 確認中 認証: なし							



## スロヴェニア




<b>クメティア・ナンド</b> <i>Kmetija Nando</i>		本拠地: プリモルスカ地方 ゴリシュカ・プルダ地区 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・プルダ地区、クメティア・ナンドはイタリアのフリウリ、コッリオ地区との国境まで目と鼻の先となるプレシーヴォに居を構えています。所有する5.5haの畑は戦後、国境が引かれたために、60%がイタリアのコッリオに、40%がスロヴェニアのプルダに位置しています。土壌はスロヴェニアの言葉でオボカと呼ばれる泥灰土です。病害対策のための銅および硫黄による防除は控えめに施されます。化学物質、薬品は使用していません。当主アンドレイは家族の農場(クメティア)で25年間ワインを作っています。プルダの土地への尊重とクメティアの知識を生かし、自然に優しく出来るだけ介入しない方法を用いてワイン造りに反映させています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	レプーラ ブルー・ラベル プリモルスカ Rebula Blue Label PGO Primorska	醸白	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	72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澱と共に15か月 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし						

ルネサンス  
*Renesansa*

<b>ルネサンス</b> <i>Renesansa</i>		本拠地: ボドラウイェ地方 マリボル 栽培: ビオディナミ転換中					
ボースで醸造の勉強をしたアントワヌ・ジャブレヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを作っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワ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、すぐにビオ栽培への変換を進めています。							
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラシュキ・リーズリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	156本	
	葡萄: ラシュキ・リーズリング(ヴェルシュリースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし						
	ラシュキ・リーズリング シュタイエルスカ Laski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	120本	
	葡萄: ラシュキ・リーズリング(ヴェルシュリースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500Lのブルゴーニュ樽で12か月 瓶詰前にSO2わずかに添加 JAN: なし クロージャー: 天然コルク 認証: なし						
	レンシュキ・リーズリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥13,200 ¥12,000	170本	
	葡萄: レンシュキ・リーズリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12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・リーズリング シュタイエルスカ Renski Rizling Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	166本	
	葡萄: レンシュキ・リーズリング(ライン・リースリング)100% 畑・土壌: シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト 南東向き 標高350M 醸造: 除梗せず タンク内で自然に前清澄 全房のまま直接圧搾 天然酵母 熟成: 500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12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	50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	11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

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>ジャコモ・バラルド</b> <b>Giacomo Baraldo</b>		本拠地:トスカーナ地方 サン・カチャーノ・デイ・パーニ 栽培:自然な形での栽培(認証なし)							
この小さな土地は、何年にもわたってブドウ栽培に厳しく、未開の地でした。今日、ブドウの木を育てることは、ユニークで典型的なワインを生産するためのけた違いに理想的な「気候」を持っています。90年代に設立した家族経営の会社です。当初はブドウ栽培やワインを扱ったことのない父のシルヴェストロによって経営されていました。森、牧草地、数ヘクタールの耕作地がありました。今日では、私たちは12ヘクタールを所有し、そのうち3.5ヘクタールにブドウの木が植えられています。勉強と海外での経験の両方で得た知識をバランスよく注意深くアウトプットしたおかげで、すべてのブドウ品種と土地を尊重した伝統と革新を組み合わせたワインを造ることが出来たのです。									
	<b>リズベリオトスカーナ ピアノ</b> <b>Risveglio Toscana Bianco</b>	白	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	125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・ピアッツェ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造・熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで5か月。 JAN:なし クロージャー:圧搾コルク 認証:なし									
	<b>リズベリオトスカーナ ピアノ</b> <b>Risveglio Toscana Bianco</b>	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・ピアッツェ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造・熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで1か月。瓶詰め後1か月熟成させます。 JAN:なし クロージャー:天然コルク 認証:なし									
	<b>ラファツィアトイオ ヴィーノ ピアノ</b> <b>'Affacciatoio Vino Bianco</b>	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	66本			
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:サン・カチャーノ・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									
	<b>ラファツィアトイオ ヴィーノ ピアノ</b> <b>'Affacciatoio Vino Bianco</b>	白	2020	750	税込¥6,800 ¥6,000	14本			
葡萄:シャルドネ 畑・土壌:サン・カチャーノ・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									
	<b>イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアノ</b> <b>il Pergola Vino Bianco</b>	醸白	2021	750	税込¥7,150 ¥6,500	115本			
葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カチャーノ・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									
	<b>イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアノ</b> <b>il Pergola Vino Bianco</b>	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・カチャーノ・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									
	<b>イル・ペルゴラ ヴィーノ ピアノ</b> <b>il Pergola Vino Bianco</b>	醸白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	32本			
葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カチャーノ・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									
	<b>イル・ボッソロットスカーナ ロッソ</b> <b>il Bossolotto Toscana Rosso</b>	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	130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・ピアッツェ、サン・カチャーノ・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									
	<b>イル・ボッソロットスカーナ ロッソ</b> <b>il Bossolo Toscana Rosso</b>	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・カチャーノ・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									
	<b>イル・ボッソロットスカーナ ロッソ</b> <b>il Bossolo Toscana Rosso</b>	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・カチャーノ・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オン(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									
	<b>イル・ポッツォーネトスカーナ ロッソ</b> <b>il Pozzone Toscana Rosso</b>	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:ピアッツェ、貝殻と石灰岩が多く存在するシルト・粘土、砂質凝灰岩。南東向き。 醸造・熟成:自生酵母。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									
	<b>イル・ポッツォーネトスカーナ ロッソ</b> <b>il Pozzone Toscana Rosso</b>	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:ピアッツェ、貝殻と石灰岩が多く存在するシルト・粘土、砂質凝灰岩。南東向き。 醸造・熟成:自生酵母。15%を全房。バリックでMLF。フレンチオークとパンチオン(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									
	<b>カッチャルピトスカーナ ロッソ</b> <b>Cacciulupi Toscana Rosso</b>	赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	83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:ピアッツェ、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									
	<b>0.0k トゥリオトスカーナ・ロッソ</b> <b>0.0k Tullio Toscana Rosse</b>	赤	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	71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。ボッソロ40%、ポッツォーネ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									

イル・ピングロ il Pingro		本拠地:トスカーナ地方 マレンマ地方 栽培:自然な形での栽培(認証なし)					
<p>2019年、キアラと私マルゲリータの二人の従姉妹はマリーナ・ディ・グロッセートにある家族の農家を引き継ぎました。約2,000メートルにわたるブドウ畑を植えたのは祖父です。彼はアンソニカ、プロカニコ、サンジョヴェーゼといった地元の伝統的なブドウ品種に加え、オリーブの樹も栽培しました。マリーナ・ディ・グロッセートはトスカーナ州南部のマレンマ地方にあり、独特の地質学的歴史を持っています。海に近いので、潮風と湿度の高さが微気候に影響を与え、気温を和らげ、ワインに複雑さをもたらします。</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
	イル・ピングロ ピアッコ トスカーナ il Pingro Bianco Toscana	白	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	108本	
<p>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压榨、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</p>							
	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	ロゼ泡	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	127本	
<p>葡萄:サンジョヴェーゼ100% 畑・土壌:カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア、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</p>							
	イル・ピングロ ロッソ トスカーナ il Pingro Rosso Toscana	赤	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	122本	
<p>葡萄:サンジョヴェーゼ100% 畑・土壌:カスティリオーネ・デッラ・ペスカイア、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</p>							