♪2026年8月現在庫ワイン一覧♪

＊2026年7月30日時点での在庫となります。

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

ーシャンパーニュー

アラン・ベルナール / Alain Bernard

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プリュット　プルミエ・クリュ　ディジー Brut Premier Cru Dizy	泡	NV	750	税込¥7,150 ¥6,500	×	
	葡萄：シャルドネ60%、ピノ・ノワール35%、ピノ・ムニエ5%　土壌：Dizy(1er Cru) 醸造：プルミエ・タイユまで搾汁、補糖せず　熟成：最低3年間、出荷3～6カ月前に手でデゴルジュマン。MCR　ドサージュ：7g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	プリュット　ブラン・ド・ブラン　プルミエ・クリュ　ディジー Brut Blanc de Blancs Premier Cru Dizy	泡	NV	750	税込¥8,800 ¥8,000	少量	
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：Dizy(1er Cru) 醸造：プルミエ・タイユまで搾汁、補糖せず　熟成：最低3年間、出荷3～6カ月前に手でデゴルジュマン。MCR　ドサージュ：6g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	プリュット　ミレジム　プルミエ・クリュ Brut Millesime Premier Cru	泡	2018	750	税込¥16,500 ¥15,000	33本	
	葡萄：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%　樹齢：25～35年 区画：プルミエ・クリュ（ディジー）　醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：8年　ドサージュ：MCR 4g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	エクストラ・ブリュット　グラン・クリュ　レスプリ・ダルチュール　グラン・クリュ Extra Brut Grand Cru L'Eprit d'Arthur Grand Cru	泡	NV	750	税込¥15,400 ¥14,000	32本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：25～35年　区画：グラン・クリュ（アイ）　創立者アルチュールが初めて取得したPierre Robertという小区画。 醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：48か月　ドサージュ：MCR 2g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	プリュット　プルミエ・クリュ　ロゼ・ド・セニエ Brut Premir Cru Rosé de Saignée	ロゼ泡	NV	750	税込¥13,200 ¥12,000	42本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：25～35年区画：プルミエ・クリュ（ディジー）ピノ・ノワールだけの区画。 醸造：プルミエール・タイユ（一番搾り）のみ使用　熟成：44か月　ドサージュ：MCR 7g/L JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						

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

エキューム / écume

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プリュット・ナチュール　ブラン・ド・シャルドネ Brut Nature Blanc de Chardonnay	泡	NV (2023)	750	税込¥13,200 ¥12,000	180本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：0.40ha　マルドゥイユ村　粘土石灰質の土壌　醸造・熟成：プヌマティック空圧式プレスで4時間かけて圧搾。 重力で樽に移す。天然酵母、MLF発酵。3年古樽で11カ月熟成させ2024年8月にティラージュ。2026年にデゴルジュマン。ドザージュ無し。SO2は圧搾時のみ使用。 JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						
	プリュット・ナチュール　ブラン・ド・ピノ・ノワール Brut Nature Blanc de Pinot Noir	泡	NV (2023)	750	税込¥13,200 ¥12,000	180本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：ピノ・ノワール100%　畑・土壌：0.40ha　シャンムリー村、エキュイユ村　粘土、砂、石灰質の土壌　醸造・熟成：プヌマティック空圧式プレスで5時間かけて圧搾。 重力で樽に移す。天然酵母、10℃で3カ月間発酵。MLF発酵。3年古樽で11カ月熟成させ2024年8月にティラージュ。2026年にデゴルジュマン。ドザージュ無し。 JAN：なし　クロージャー：コルク　認証：なし						

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

ーアルザスー

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

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

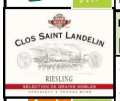
粘土石灰質土壌の南向き急斜面という特異な区画、クロ・サン・ランドランを看板とするアルザス屈指の名門です。
ヘクタールあたり10,000本の高密植。12代目トーマ・ミューレに代替りし、力強さにエレガンスが加わりました。
ドメーヌの他にミューレはローファ地区のワインメーカーとの提携を確立し、ネゴシアンとしてのワインもリリースしています。
自社畑はビオディナミ栽培、ネゴシアンとしてのワインもスティルワインはいずれもビオロジック栽培から成ります。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ　ビオ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige BIO	泡	NV	750	税込¥4,950 ¥4,500	642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のマール（泥灰土）、石灰質 樹齢：25年　熟成：12カ月　ソレ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	74本	ケース15本入り
	葡萄：ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、リースリング、ピノ・グリ、シャルドネ、ピノ・ノワール　樹齢：25年　熟成：12カ月 デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441000422　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	クレマン・ダルザス　キュヴェ・プレステージ Crémant d'Alsace Cuvée Prestige	泡	NV	1500	税込¥9,900 ¥9,000	×	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　欠品中						
	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	86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	36本	
	葡萄：シャルドネ、リースリング　土壌：ローファ地区、石灰の強い粘土、泥灰土　醸造：228Lの樽　熟成：樽36か月 ドサージュ：1g/L　デゴルジュマンの日付を記載 JAN:3431441017338　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルザス　アッサンブラージュ　ビオ Alsace Assemblage BIO	白	2024	1000	税込¥3,960 ¥3,600	435本	
	葡萄：ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルツトラミネール12%　樹齢：約35年 土壌：ローファ地区、粘土石灰質　醸造：天然酵母　残糖：5g/L　総酸度：6.8g/L　アルコール：12.5% JAN:3431449024116　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	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	84本	
	葡萄：ピノ・ブラン50%、シルヴァネール38%、ゲヴュルツトラミネール12%　樹齢：約35年 土壌：ローファ地区、粘土石灰質　醸造：天然酵母　残糖：5g/L　総酸度：6.8g/L　アルコール：12.5% JAN:3431449021112　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	リースリング　カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2024	750	税込¥5,280 ¥4,800	60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:3431449024048　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	リースリング　カルケール・ジョーヌ Riesling Calcaires Jaunes	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	70本	
	葡萄：リースリング　樹齢：35年　土壌：ルファック地区、粘土石灰質　醸造：天然酵母 残糖：4g/L　総酸度：7.2g/L　＊ヨーロッパ向けラベル JAN:3431449023041　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	リースリング　コート・ド・ルファック Riesling Côte de Rouffach	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	25本	
	葡萄：リースリング　樹齢：45年　土壌：粘土石灰質 残糖：残糖：1g/L　総酸度：8.1g/L　アルコール度数：13% JAN:3431441022042　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN						
	ゲヴュルツトラミネール　オルシデ・ソヴァージュ Gewurztraminer Orchidées Sauvages	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	86本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール　樹齢：35年　土壌：ローファ地区、石灰質泥土　醸造：天然酵母 残糖：24g/L　総酸度：5.4g/L　アルコール度数：13% JAN:3431449023270　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro leaf						
	ゲヴュルツトラミネール　コート・ド・ルファック Gewurztraminer Côte de Rouffach	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	47本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール　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						

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ピノ・グリ ピエール・セシェ Pinot Gris Pierre Sèches	白	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	60本	
	葡萄:ピノ・グリ　樹齢:35年　土壌:ローファ地区、粘土石灰質　醸造:天然酵母 残糖:6.4g/L　総酸度:6.8g/L　アルコール度数:13.5% JAN:3431449023058　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ピノ・ブラン レ・ジリス Pinot Blanc Les Iris	白	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	24本	
	葡萄:ピノ・ブラン　樹齢:35年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 醸造:天然酵母　残糖:4.5g/L　総酸度:6.1/L　アルコール:12% JAN: 3431449022037　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	シルヴァネール　オリジネル Sylvaner Originel	白	2023	750	税込¥3,410 ¥3,100	46本	
	葡萄:シルヴァネール　樹齢:約40年　土壌:石灰質泥土　醸造:天然酵母 残糖:7g/L　総酸度:7.2/L　アルコール:13% JAN:3431449023027　クロージャー:スクリューキャップ　認証:Euro Leaf						
	ミュスカ　シャペル Muscat Chapelle	白	2023	750	税込¥4,620 ¥4,200	98本	
	葡萄:2/3ミュスカ・オットネル　1/3アルザス・ミュスカ　樹齢:26年　残糖:3g/L クロ・サン・ランドランの斜面麓。聖者ランドランの像を納めた小さな礼拝堂の隣に位置する区画。Rouffach(ルファック)の粘土・石灰質土壌 JAN:3431449023065　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf						
	リースリング　コート・ド・ルファック　ナチュール Riesling Côte de Rouffach Nature	白	2024	750	税込¥6,380 ¥5,800	236本	
	葡萄:リースリング　樹齢:40年　醸造・熟成:醸造・熟成:ゆっくりと発酵させた後シュール・リーにて熟成。 収穫:2024年9月26日、27日　残糖:1g/L以下　酸度:7.7g/L　アルコール度数:13% JAN:3431441024947　クロージャー:コルク　認証:Euro Leaf/BIODYVIN						
	リースリング　コート・ド・ルファック　ナチュール Riesling Côte de Rouffach "Nature"	白	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	285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						
	ゲヴュルツトラミネール　マセラシオン　コート・ド・ルファック Gewurztraminer "Maceration" C ôte de Rouffach	醸白	2024	750	税込¥5,500 ¥5,000	175本	
	葡萄:ゲヴュルツトラミネール　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の樹でシュール・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	6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　セレクシオン・ド・グラン・ノーブル Riesling Vorbourg Grand Cru Clos St Landelin S élection de Grains Nobles	SGN	2016	500	税込¥13,200 ¥12,000	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・ルージュ Pinot Noir Argiles Rouges	赤	2023	750	税込¥7,150 ¥6,500	60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	44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						

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

ーアルザスー

ヴィニョーブル　クリュール
Vignoble Klur

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・アン・レール Pet En L'Air Vin de France	泡	(2020)	750	税込¥4,950 ¥4,500	93本	
	葡萄：リースリング、ミュスカ 平均樹齢：45年 畑・土壌：花崗岩 栽培：ビオロジック、ビオディナミ 醸造・熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間デブルバージュしたあと天然酵母で自発的発酵。収穫後、約3週間で瓶詰め。ペティヤン・ナチュレル JAN: なし　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	アペル・デール　リースリング Appel D'R Riesling	醸白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	64本	
	葡萄：リースリング　平均樹齢：50年　畑・土壌：花崗岩、南向き急斜面、標高420mの特級畑ヴィネック・シュロスベルグ上部に位置する畑 醸造・熟成：ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	オ・グラン・デール・リースリング　グラン・クリュ　ヴィネック シュロスベルグ Ô Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	56本	
	葡萄 ：リースリング　平均樹齢：65年　畑・土壌：花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。4日間のマセラシオン　シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	オ・グラン・デール・リースリング　グラン・クリュ　ヴィネック シュロスベルグ Ô Grand R Riesling Wineck Schlossberg Grand Cru	白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	4本	
	葡萄 ：リースリング　平均樹齢：65年　畑・土壌：花崗岩、南向き急斜面、特級畑ヴィネック・シュロスベルグ　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：ブドウを6時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。シュール・リーで18か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	イリ・ア・ド・ロール　ドン・レール　ヴァン・ド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	醸白	(2022)	750	税込¥8,140 ¥7,400	93本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ　平均樹齢：60年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	イリ・ア・ド・ロール　ドン・レール　ヴァン・ド・フランス Il y a de l'Or dans l'Air Vin de France	醸白	(2021)	750	税込¥6,600 ¥6,000	28本	
	葡萄：ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ　平均樹齢：60年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ丘陵花崗岩 醸造：熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ　ヴァン・ド・フランス Quand le Chat n'est pas la　Vin de France	白	2015	750	税込¥7,700 ¥7,000	26本	
	葡萄 ：ピノグリ　平均樹齢：35年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグの急斜面。花崗岩　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾。24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵。2年の古樽を使ってシュール・リーで長期熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ラ・ラング・オ・シャ　ヴァン・ド・フランス La Langue O Chat Vin de France	白	2015	750	税込¥7,150 ¥6,500	38本	
	葡萄 ：非公開　平均樹齢：50年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ　花崗岩　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：ブドウを4時間かけて空気で圧搾　24時間静置したあと天然酵母で自発的発酵　9月までシュール・リーで熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	424本	
	葡萄 :ピノ・ノワール　平均樹齢：45年　畑・土壌：ヒンテルブルグ、粘土石灰質　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	エール・ド・ファミーユ・ピノ・ノワール Air de Famille Pinot Noir	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	211本	
	葡萄 :ピノ・ノワール　平均樹齢：45年　畑・土壌：ヒンテルブルグ、粘土石灰質　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：全房30%、20日間のマセラシオン。1時間半かけて空圧式プレス。天然酵母で自発的発酵。3年以上の古樽で9か月の熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	グル　1500ml Glou 1500ml	赤	2020	1500	税込¥15,400 ¥14,000	14本	※ケース3本入り混載不可
	葡萄 ;ピノ・ノワール　樹齢：40年　畑・土壌：ヒンテルブルグ、粘土石灰質　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：手摘み収穫。全房30%、15日間のマセラシオン。天然酵母で自発的発酵。そのまま樽でMLF、翌年8月まで熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	グル・グル　1500ml Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	11本	※ケース3本入り混載不可
	葡萄 ;ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ　樹齢：60年　畑・土壌：ヴィネック・シュロスベルグ　花崗岩の斜面　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：手摘み収穫。ブドウを4時間かけて空気で圧搾。50%全房、天然酵母。10日間のマセラシオン。サンスフル。樽熟成。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	グル・グル・グル　1500ml Glou Glou Glou 1500ml	白	2021	1500	税込¥16,500 ¥15,000	8本	※ケース3本入り混載不可
	葡萄 ;リースリング　樹齢：50年　畑・土壌：南、南東剥き斜面　栽培：ビオディナミ 醸造・熟成：手摘み収穫。天然酵母。7日間のマセラシオン。サンスフル。 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	タック・エ・グルー　ピノ・ノワール　1500ml Tack & Glou Pinot Noir 1500ml	赤	2018	1500	税込¥13,200 ¥12,000	18本	
	葡萄 :ピノ・ノワール JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

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

ーロワールー

ドメーヌ ド ラ ギャルリエール Domaine de la Garreliere	本拠地：ロワール トゥーレーヌ地方 栽培：ビオディナミ(Ecocert認証)

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

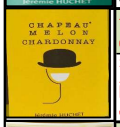
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ル・ブラン・ド・ラ・マリエー ヴァル・ド・ロワール Le Blanc de la Mari ée Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	394本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌 醸造：天然酵母、空圧式プレス、ステンレスタンク、セメントタンク、MLFせず　熟成：コンクリートタンク熟成 JAN:4589941391935　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN						
	ル・プティ・シュナン ヴァル・ド・ロワール Le P'tit Ch'nin Val de Loire	白	2023	750	税込¥4,400 ¥4,000	45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	122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	6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						
	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	208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カ月間タンク熟成。濾過・清澄せず。SO2を1.5g/HL添加しビン詰め。 JAN:4589941392369　クロージャー：一部圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecosert/BIODYVIN						
	ル・ルージュ・デ・コルニュ トゥーレーヌ Le Rouge des Cornus Touraine	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	385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	206本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　樹齢：約9年　単一区画、南西向きの粘土石灰質。 醸造・熟成：除梗100%。破砕なし。セメントタンクで15日間MC。そのままマロラクティック発酵。天然酵母。柔らかい抽出。シュール・リーで樽熟成5か月。無濾過。SO2を1.0g/HL添加しビン詰め。 JAN:4589941392352　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN						
	シナブル トゥーレーヌ Cinable Touraine	赤	2019	750	税込¥5,500 ¥5,000	80本	
	葡萄：カベルネ・フラン　土壌：風化した砂が覆う、シレックス混じりの粘土質土壌、斜面上部　醸造：天然酵母、コンクリートタンク 熟成：樽熟成12カ月 JAN: 4589941392314　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/BIODYVIN						

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

ーロワールー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャポー・ムロン　ブラン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Blanc Vin de France	白	(2025)	750	税込¥2,750 ¥2,500	1314本	出荷可能
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　ムロンB　酸度：4.30g/L　アルコール度数 :11.5%　土壌：花崗岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、6か月シュール・リー熟成 JAN:3584011870045　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　ロゼ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rosé Vin de France	ロゼ	(2025)	750	税込¥2,750 ¥2,500	98本	
	葡萄：ガメイ66%、ピノ・ノワール33%　酸度：4.59g/L　アルコール度数 :12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　ロゼ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rosé Vin de France	ロゼ	(2024)	750	税込¥2,530 ¥2,300	6本	
	葡萄：ガメイ66%、ピノ・ノワール33%　酸度：4.59g/L　アルコール度数 :12% ※ロットやヴィンテージによって色調が異なります。 JAN:3760187003009　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Rouge Vin de France	赤	(2025)	750	税込¥2,750 ¥2,500	120本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：ピノ・ノワール、ガメイ JAN:3760187003177　クロージャー:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー　シュナン　ヴァン・ド・フランス Chapeau Chenin Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	114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:圧搾コルク　認証：なし						
	シャポー・ムロン　シャルドネ　ヴァン・ド・フランス Chapeau Melon Chardonnay Vin de France	白	(2024)	750	税込¥2,750 ¥2,500	263本	出荷可能
	葡萄：シャルドネ、ムロンB 醸造・熟成：ステンレスタンク、マロラクティック発酵、シュール・リー熟成 JAN:3760187950006　クロージャー:圧搾コルク　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 S èvre et Maine	白	2023	750	税込¥2,860 ¥2,600	197本	
	葡萄：ムロンB　土壌：角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、冬の間、シュール・リーで数か月熟成 JAN:3584011470405　クロージャー：コルク　認証：なし						
	クロ・レ・モンティス　ミュスカデ・セーヴル・エ・メーヌ　グーレーヌ　ヴィーニュ・ド・1914 Clos les Montys Muscadet S èvre et Maine　Goulaine Vigne de 1914	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	20本	
	葡萄：ムロンB　樹齢：1914年に植樹　土壌：角閃岩、変斑糲岩を母岩に表土に砂岩 醸造・熟成：空圧式プレス、温度管理、シュール・リー14か月熟成 JAN:3584011470009　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	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	18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：圧搾コルク　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	36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	48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						

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

ーロワールー

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／Biodyvinr認証)

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アルカンヌ　ヴァン・ド・フランス Arcane Vin de France	白	(2022)	750	税込¥9,350 ¥8,500	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来るだけ避けるようにしています。 2020年10月は貴腐菌の影響を受けました　醸造・熟成：16ヘクトリットルのコンクリートエッグタンクで発酵、熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Ecocert/Biodyvin						
	エオリット　ヴァン・ド・フランス Eolithe Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥7,700 ¥7,000	193本	
	葡萄：カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニョン1%　平均樹齢：10～60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌：ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　醸造：熟成：3～15日間かけて発酵　12か月間タンク熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Ecocert/Biodyvin						
	エオリット　ヴァン・ド・フランス Eolithe Vin de France	赤	(2020)	750	税込¥6,050 ¥5,500	21本	
	葡萄：カベルネフラン99%、カベルネ・ソーヴィニョン1%　平均樹齢：10～60年、樹勢が強すぎない台木 畑・土壌：ジュラ紀の地層、火打石の小石と砂利が混ざった粘土質　醸造：熟成：3～15日間かけて発酵　12か月間タンク熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Ecocert/Biodyvin						

ーオーヴェルニューー

テール・ド・ロア
Terre de ROA

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	キュヴェ"A"　ドン・ラプソリュ　サン=プルサン Cuvée "A"　dans l'Absolu　Saint-Pou çain	白	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	73本	
	葡萄：トレサリエ60%、シャルドネ40%　樹齢：15～50年土壌：粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造：天然酵母　熟成：品種ごとにステンレスタンクで8か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　認証：Euro Leaf						
	ソレイル　ヴァン・ド・フランス Solaire Vin de France	白	2021	750	税込¥5,390 ¥4,900	107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	74本	
	品種：トレサリエ100%　樹齢：20～40年　土壌：粘土・シレックス 醸造：天然酵母　熟成：ステンレスタンクで5か月、最低限のSO2を添加　※エチケットが2種類混在しておりますが、指定はできません。 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	ア・ロレ・デュ・モンド　サン・プルサン　ロゼ A L'Oree du Monde Saint-Pourcain Rose	ロゼ	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	71本	
	品種：ガメイ100%　樹齢：20～40年　土壌：粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造：自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵。熟成：タンクで8か月、無濾過、瓶詰め前に最低限のSO2を添加。 JAN:なし　クロージャー：DIAM5コルク　認証：NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	キュヴェ"R"　ドン・マ・スフィール　サン=プルサン Cuvée "R"　dans ma sph'R　Saint-Pour çain	赤	2021	750	税込¥4,840 ¥4,400	171本	
	葡萄：ガメイ60% ピノ・ノワール40%　樹齢：20～40年　土壌：粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造：天然酵母発酵 熟成：品種ごとにステンレスタンクで5か月、アッサンブラージュして1カ月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	サプルメント・ダム　ヴァン・ド・フランス Supplement d'Ame Vin de France	赤	2021	750	税込¥4,620 ¥4,200	102本	
	葡萄：ガメイ100%　樹齢：25年　土壌：粘土・シレックス(ブルボネ砂質) 醸造：自然のまま介入せず土着の天然酵母で発酵させテロワールの表現に努める。全房のまま11日間発酵。 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						
	リュネール　サン=プルサン Lunaire Saint-Pourcain	赤	2019	750	税込¥5,390 ¥4,900	62本	
	葡萄：ピノ・ノワール60%、ガメイ40%　樹齢：20～40年　土壌：花崗岩(火山性のシスト、片麻岩) 醸造：天然酵母　熟成：品種ごとにステンレスタンクで12か月、アッサンブラージュして2か月、瓶詰め前に最低限のSO2を添加 JAN:なし　クロージャー：DIAM3コルク　認証：NATURE＆PROGRES/Euro Leaf						

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

ーローヌー

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	プティ・ジョー　ヴァン・ド・フランス Petit Jo Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	452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						
	プティット・ジャンヌ　ヴァン・ド・フランス Petite Jeanne Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	417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						
	プティット・ジャンヌ　ヴァン・ド・フランス Petite Jeanne Vin de France	赤	2021	750	税込¥3,520 ¥3,200	2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	89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						
	ガイア　コート・デュ・ローヌ Gaia Côtes du Rhone	赤	2020	750	税込¥4,950 ¥4,500	149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　ヴァン・ド・フランス Rosé Vin de France	ロゼ	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	233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						
	ロゼ　コート・デュ・ローヌ Rosé Côtes du Rhône	ロゼ	2022	750	税込¥3,850 ¥3,500	48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						

マス・ド・レスカリダ
Mas de L'Escarida

本拠地：アルデッシュ地方　サニヤック村
栽培：ビオロジック（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	フェ・ヴィラール　ロゼ　ヴァン・ド・フランス Fai Virar Rosé Vin de France	ロゼ	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	188本	
	葡萄：ガメイ100%（自社畑40%、近所の友人からの買い葡萄60%）　醸造・熟成：セニエ方式。Sople e JoiosとFai Virarのフリーランジュース。 それぞれ10日間のマセラシオン・カルボニック中に自重で流れ出るフリーランジュースを毎日ステンレスタンクに詰めていく。天然酵母。そのままアルコール発酵とMLF。SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Vin m éthode Nature						
	フェ・ヴィラール　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Fai Virar Rouge Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	394本	
	葡萄：ガメイ100%（近所の友人からの買い葡萄100%）　土壌：砂、シルト、泥土 醸造・熟成：全房、破砕せず。10日間マセラシオン・カルボニック。毎日フリーランジュースを取り出し、別のタンクに入れ替える。熟成：タンクで7カ月、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Vin m éthode Nature						
	ソプレ・エ・ジョイヨス　ガメイ　ヴァン・ド・フランス Sople e Joios Gamay　Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,850 ¥3,500	407本	
	葡萄：ガメイ　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：全房、天然酵母、マセラシオン・カルボニック、タンク 熟成：7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Vin m éthode Nature						
	ソタ・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	378本	
	葡萄：メルロー　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：除梗、天然酵母、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Vin m éthode Nature						
	ソタ・モン・ソレウ　ヴァン・ド・フランス Sota Mon Soleu Vin de France	赤	NV (2021)	750	税込¥3,850 ¥3,500	99本	
	葡萄：メルロー　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：除梗、天然酵母、タンク 熟成：タンク、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Vin m éthode Nature						
	ル・ラヴィ　ヴァン・ド・フランス Lo Ravi　Vin de France	赤	NV (2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	442本	
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ25%、シャテュ25%　土壌：砂、シルト、泥土　醸造：セパージュ別に醸造　除梗、天然酵母、タンク 熟成：7か月タンク熟成、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Vin m éthode Nature						

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

ーローヌー

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラ・ルレヴ　リラック・ブラン La Reléve Lirac Blanc	白	2022	750	税込¥4,730 ¥4,300	364本	
	葡萄：クレレット50%、グルナッシュ50%　樹齢：40年、60年　土壌・畑：石灰岩、礫 醸造・熟成：混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　コンクリートタンク　熟成　濾過、清澄、SO2添加せず JAN：なし　クロージャー：DIAM5　認証：Euro Leaf/AB						
	ラ・ルレヴ　タヴェル La Reléve Tavel	ロゼ	2021	750	税込4,730 ¥4,300	×	
	葡萄：グルナッシュ75%、シラー25%　樹齢：40年、60年　土壌・畑：石灰岩、砂地 醸造・熟成：混醸　全房のまま2～3日間果皮浸漬してから圧搾、天然酵母　コンクリートタンク熟成　濾過、清澄、SO2添加せず JAN：なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/AB						
	ラ・ルレヴ　リラック・ルージュ La Reléve Lirac Rouge	赤	2022	750	税込4,730 ¥4,300	409本	
	葡萄：葡萄：グルナッシュ60%、シラー20%、カリニャン20%　樹齢：50年　土壌・畑：石灰質、砂地 醸造・熟成：全てのブドウを混醸。除梗して20日間、果皮浸漬発酵、天然酵母、コンクリートタンク 8カ月間コンクリートタンクで熟成。濾過・清澄せず、瓶詰め前にSO2少量添加 JAN：なし　クロージャー：DIAM5　認証：Euro Leaf/AB						

ファミーユ・ド・ボエル・フランス
Famille de Boel France

本拠地：コート・デュー・ローヌ
栽培：ビオディナミ

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ジャスス・ラランディ　コート・デュ・ローヌ　ブラン Jasus Lalandii　Côtes du Rhône Blanc	白	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	82本	
	葡萄：グルナッシュ・ブラン95%、ルーサンヌ5%　畑・土壌：沖積土 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：3770010801207　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ　ブラン Rue des Poulies Saint-Joseph Blanc	白	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	45本	
	葡萄：マルサンヌ50%、ルーサンヌ50%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵・熟成 JAN：3770010801238　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	アレフ　コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー Aleph Côtes du Rhone Villages Massif d'Uchaux	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	34本	
	葡萄：シラー60%、グルナッシュ40%　畑・土壌：石灰質砂岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵　600リットルのドゥミ=ミュイの樽とアンフォラで10か月熟成 JAN:3770010801177　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2023	750	税込¥8,800 ¥8,000	58本	
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵、6～9年の古樽熟成 JAN:3770010801221　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	リュー・デ・プーリエ　サン=ジョセフ Rue des Poulies Saint-Joseph	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	16本	
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵、6～9年の古樽熟成 JAN: 3770010801221　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	アルス・マギリカ　コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	57本	
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵、7～9年の古樽熟成 JAN:3770010801252　クロージャー：確認中　認証：確認中						
	アルス・マギリカ　コルナス Ars Magirica Cornas	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	44本	
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：花崗岩 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク発酵、7～9年の古樽熟成 JAN: 370010801252　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ルルティム・ルパ　スーパー・シラー　ヴァン・ド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France	赤	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	56本	
	葡萄：シラー100%、（コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄） 畑・土壌：砂岩、青い泥土、花崗岩　醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN: 3770010801283　クロージャー：確認中　認証：なし						
	ルルティム・ルパ　スーパー・シラー　ヴァン・ド・フランス L'Ultime Repas Super-Syrah Vin de France	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	17本	
	葡萄：シラー100%、（コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ　ヴィラージュ　マッシフ・デュショー、サン・セシル、サン・ジョセフ、コルナスから選りすぐりの葡萄） 畑・土壌：砂岩、青い泥土、花崗岩　醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、40%古樽発酵・熟成 JAN: 3770010801283　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

ローヌ

カーヴ イヴ・キュイユロン
Cave Yves Cuilleron

本拠地：ヴェルリュー
栽培：

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	サン=ペレイ リュー＝ディ ビウーズ Saint-Peray Lieu-dit Biousse	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	×	
	葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：粘土、片岩　ビウーズはサン・ペレイ村の南部、丘陵上部に位置する単一区画 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず8カ月樽熟成 JAN：なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし						
	サン=ジョセフ ブラン ル・ロンバール Saint-Joseph Blanc Le Loimbard	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	58本	
	葡萄：マルサンヌ100%　畑・土壌：砂、花崗岩　コトー・ドゥ・ヴェルリュー東、南向き斜面　樹齢：約40年 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN：なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし						
	サン=ジョセフ ブラン リュー＝ディ ディグ Saint-Joseph Blanc Lieu-dit Digue	白	2023	750	税込¥9,350 ¥8,500	21本	
	葡萄：ルーサンヌ100%　畑・土壌：花崗岩、透明な混成岩　ディグ は、完全に南に面したサン・ピエール・ド・ブッフの非常に急な丘の中腹から作られる単一畑 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　樽でMLF　9カ月樽熟成 JAN：なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし						
	コンドリュー ラ・プティット・コート Condrieu La Petite Côterlieu	白	2023	750	税込¥12,100 ¥11,000	20本	
	葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：白雲母が豊富な花崗岩　シャヴァネイ村、ヴェルリュー村を見下ろす南、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						
	コンドリュー 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						
	コンドリュー リュー＝ディ ヴェルリュー Condrieu Lieu-dit Verlieu	白	2022	750	税込¥14,300 ¥13,000	23本	
	葡萄：ヴィオニエ100%　畑・土壌：白雲母が豊富な花崗岩　シャヴァネイ村、ヴェルリュー丘陵中腹に位置する単一区画 醸造・熟成：区画ごとに収穫　天然酵母　50%は30hl樽、50%ブルゴーニュ樽　澱引きせず12カ月樽熟成 JAN：なし　クロージャー：DIAM30　認証：なし						
	コート・ロティ リュー＝ディ ボニヴィエール Côte-Rôtie Lieu-dit Bonnivières	赤	2021	750	税込¥17,600 ¥16,000	29本	
	葡萄：シラー100%　畑・土壌：片岩　Côte-Rotie中心アンピュイにあるボニヴィエールは東向き斜面の中腹 醸造・熟成：部分的に除梗　天然酵母　解放式タンク　ルモンタージュしながら3週間発酵　バリックで18カ月熟成 JAN: なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

完売

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

ーボルドーー

シャトー　レスカール / Château L'Escart

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

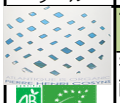
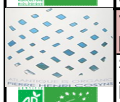
アントル・ドゥー・メール北部のサン=ルーベ村に単一畑を持つ1752年から続くシャトーです。
1752年からワイン造りの歴史を持つシャトー・レスカールは粘土質と石灰質の丘という最上の土地を所有しています。
当主ジェラール・ローランが畑を尊重し、感性を働かせて最上のブドウから造り上げるワインは淀みがなく伸びのある果実味があります。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャトー　レスカール　キュヴェ・エデン　ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	50本	
	葡萄：メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：オーク樽、アンフォラ JAN:3451210240309 クロージャー：確認中　認証：Euro Leaf/Demeter						
	シャトー　レスカール　キュヴェ・エデン　ボルドー・シュペリウール Château L'Escart Cuvée Eden Bordeaux Supérieur	赤	2020	1500	税込¥8,250 ¥7,500	19本	
	葡萄：メルロー65%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、マルベック5%　畑：2ヘクタール　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：低温マセラシオン、天然酵母　熟成：オーク樽、アンフォラ JAN:なし クロージャー：確認中　認証：Euro Leaf/Demeter						
	シャトー　レスカール　ラデナック　ヴァン・ド・フランス Château L'Escart Ladenac Vin de France	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	521本	
	葡萄：カベルネ・フラン100%　収穫量：15hl/L　土壌：砂利混じりの粘土質、石灰質土壌 醸造：破砕しないで除梗、天然酵母　熟成：6か月アンフォラ　SO2添加せず。 JAN:3451210210302 クロージャー：DIAM3コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

ピエール・アンリ・コザン / Pierre Henri Cosyns

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アトランティック　ブラン I.G.P. Atlantique Blanc	白	2025	750	税込¥2,970 ¥2,700	569本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　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:3760087753318　クロージャー：スクリューキャップ　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	70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	241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エッグタンクで熟成。 JAN:3760087753332　クロージャー：DIAN2　認証：AB/Euro Leaf						
	シャトー　グラン・ローネイ　コート・ド・ブール　ブラン Château Grand Launay Côtes de Bourg Blanc	白	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	163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/Ecocert/Demeter						
	シャトー　グラン・ローネイ　ルージュ　コート・ド・ブール Château Grand Launay Rouge Côtes de Bourg	赤	2022	750	税込¥3,300 ¥3,000	195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カ月 JAN:3760087753141 クロージャー：DIAM5コルク　認証：Demeter						
	メゾン・オー・ロレット　ブール・アメリー　コート・ド・ブール Maison aux Lorettes pour Amelie Côtes de Bourg	赤	2023	750	税込¥3,190 ¥2,900	×	
	葡萄：メルロー100%　土壌：粘土質、石灰質　川岸に近い斜面　優れた畑のパーセル・セレクション。 醸造・熟成：ステンレスタンクとコンクリートタンク。天然酵母。ルモンター[illegible]熟成。SO2添加せず。 JAN:3770010135036 クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Ecocert/Vegan						

欠品中

クロ・レオ　篠原麗雄（しのはられお） / Clos Leo

本拠地：ボルドー　カスティヨン
栽培：リュット・レゾネ

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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	×	
	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	×	
	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						

終売

終売

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

ーボルドーー

シャトー・ダルシュ Château d'Arche	本拠地：ボルドー　ソーテルヌ 栽培：環境保全認証（Haute Valeur Environnementale）/ビオディナミ転換中

シャトー・ダルシュはシロン川の近くに位置しており、ソーテルヌワインに必要不可欠なボトリティス・シネレア、通称『貴腐菌』の発生に非常に有利な特別なミクロクリマを有しています。
ダルシュ家は13世紀から続く貴族です。1611年、騎士でありアルシュ領主でもあったベルナール・ダルシュの長男であり8代目であるエティエンヌ・ダルシュがボルドー地方に定住した家族の畑を形成しました。
生物多様性の保全に積極的に取り組んでおり、植物検疫、堆肥管理、馬による工作も導入しています。
また、2024年にはビオロジック認証取得予定です。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラルシュ　ペルレ　ブリュット　ブラン・ド・ブラン L'Arche Perlée Brut Blanc de Blancs	泡	NV	750	税込¥4,400 ¥4,000	509本	
	葡萄：セミヨン50%、ソーヴィニヨン・ブラン50%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵後ソーテルヌ樽、瓶内二次発酵9か月　ドザージュ：ソーテルヌのグラン・クリュ・クラッセ　シャトー・ダルシュでドザージュ JAN:3760138254627 クロージャー：コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	69本	
	葡萄：セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー：DIAM10コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	ペルル・ダルシュ　ソーテルヌ Perle d'Arche Sauternes	白甘	2022	375	税込¥3,300 ¥3,000	83本	
	葡萄：セミヨン80%、ソーヴィニヨン・ブラン20%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、樽熟成最低6か月 JAN:なし クロージャー：DIAM10コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	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	×	
	葡萄：セミヨン85%、ソーヴィニヨン・ブラン12%、ミュスカデル3%　樹齢：40年　土壌・畑：砂利、粘土石灰質 収穫：手摘み、9月23日から10月29日。連続選果、20hl/ha　醸造・熟成：[illegible]90%をステンレスタンクで発酵、そのまま5カ月熟成。 JAN:3760138255945 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	27本	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ　ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2019	375	税込¥6,050 ¥5,500	58本	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						
	シャトー・ダルシュ　ソーテルヌ Château d'Arche Sauternes	白甘	2015	375	税込¥7,150 ¥6,500	80本	
	葡萄：セミヨン90%、ソーヴィニヨン・ブラン10%　樹齢：45年　土壌・畑：80%砂利、20%粘土石灰質　オーガニック栽培 醸造・熟成：温度管理されたタンクで発酵、ヴィンテージの特徴に合わせて樽熟成12～18か月 JAN:なし クロージャー：DIAM30コルク　認証：Haute Valeur Environnementale						

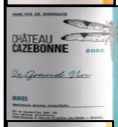
完売

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

ーボルドーー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ペット・ナット　ガズボンヌ　ヴァン・ド・フランス Pet Nat Gaz'Bonne　Vin de France	泡	(2022)	750	税込¥4,180 ¥3,800	118本	
	葡萄：セミヨン75%、ソーヴィニヨン25%　土壌：シルト、砂礫質 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾し12℃で24時間静置　天然酵母　無濾過無清澄 JAN:なし クロージャー：王冠　認証：なし						
	キ・エ・イン　キ・エ・ヤン？　ヴァン・ド・フランス Qui est Yin, qui est Yang?　Vin de France	赤白	(2022)	750	税込¥3,630 ¥3,300	123本	
	葡萄：メルロー60%、ソーヴィニヨン・ブラン40%　畑・土壌：砂利、石灰質粘土 醸造・熟成:葡萄は同じタンクで発酵、12カ月熟成 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：なし						
	アントル・アミ　グラーヴ・ブラン Entre Amis Graves Blanc	白	2024	750	税込¥3,630 ¥3,300	236本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン(Peyron)60%、セミヨン(Cazebonne)40% 醸造・熟税：天然酵母。軽い澱引き後、ステンレスタンクでアルコール発酵。澱と共に発酵、そのままステンレスタンクで熟成。MLF発酵。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ル・グラン・ヴァン　ブラン　グラーヴ Le Grand Vin Blanc　Graves	白	2022	750	税込¥5,720 ¥5,200	61本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン75%、セミヨン25%土壌：Cazebonne(カズボンヌ)のソーヴィニヨン・ブラン、Peyron(ペイロン)のセミヨン 醸造・熟成：ゆっくりと圧搾　12℃で24時間静置、半分は500Lの樽、半分はアンフォラ　天然酵母　澱と共に発酵、熟成　MLF後に軽く攪拌　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー：VINCコルク　認証：なし						
	レ・パルセレール　フェルドシュパート　グラーヴ・ブラン Les Parcellaires Feldspath Graves Blanc	白	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	132本	
	葡萄：ソーヴィニヨン100%　畑・土壌：砂質ローム質　Peyronの最上の区画 醸造・熟成：手摘みで収穫。すべて除梗。砂質のアンフォラで発酵、12カ月アンフォラで熟成。天然酵母。濾過、清澄せず。 JAN:なし　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レ・パルセレール　ラ・マセラシオン　ヴァン・ド・フランス Les Parcellaires La Macération　Vin de France	醸白	2022	750	税込¥4,400 ¥4,000	40本	
	葡萄：ソーヴィニヨン60%、セミヨン40%　醸造・熟成：手摘。除梗。タンクでブレンドして天然酵母で発酵。混醸、20日間果皮浸漬させた発酵。 樽とアンフォラで6か月間熟成させて瓶詰め。 JAN:なし　クロージャー：圧搾コルク　認証：なし						
	アントル・アミ　グラーヴ・ルージュ Entre Amis Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥3,630 ¥3,300	136本	
	葡萄：メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニョン45% 醸造・熟成；天然酵母でアルコール発酵、3週間のマセラシオン、24か月間タンク熟成 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レ・パルセレール　アステリエ　グラーヴ・ルージュ Les Parcellaires Astéries Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	130本	
	葡萄：メルロー100%　畑・土壌：Darcheのテロワール、薄い表土にヒトデ型石灰。 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク、温度管理しながら発酵。テラコッタのアンフォラで一年間熟成。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：　Euro Leaf/Demeter						
	レ・パルセレール　レ・ガレ　グラーヴ　ルージュ Les Parcellaires Les Galets Grave Rouge	赤	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	100本	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン100%　畑・土壌：砂、砂利、小石、ガロンヌ川の沖積土壌 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンクで発酵。澱と共にそのままマロ・ラクティック発酵。様々な厚さ、多孔性の異なるアンフォラで16カ月熟成。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：なし						
	レ・パルセレール　シネルジー　グラーヴ・ルージュ Les Parcellaires Synergie Graves Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	4本	※ラベル不良
	葡萄：メルロー76%、カベルネ・フラン24% 醸造・熟成：天然酵母　アルコール発酵、3週間のマセラシオン、カベルネ・フランはアンフォラで12か月熟成。メルローは樽とアンフォラ。 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ル・グラン・ヴァン　ルージュ　グラーヴ Le Grand Vin Rouge　Graves	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	55本	
	葡萄：メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%　土壌：ヒトデ型石灰のメルロー 醸造・熟成：全て手摘み収穫　SO2を添加せず天然酵母で発酵　3分の2は500Lの樽、3分の1はテラコッタのアンフォラで発酵。濾過・清澄せず JAN:なし クロージャー：VINCコルク　認証：なし　※キャップシールなし						
	コム・オン・1900　ヴァン・ド・フランス　ルージュ Comme En 1900　Vin de France Rouge	赤	2022	750	税込¥7,260 ¥6,600	44本	販売条件有
	葡萄：ボルドーに存在していた古代品種Mancin Castets Petit Verdor Saint-MaCaire 醸造・熟成：天然酵母で個別に醸造　500Lのオーク樽で12カ月熟成 JAN:なし クロージャー：圧搾コルク　認証：なし						

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

ーボルドーー

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・ドゥルポルトが出会い、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
	エキューム　ヴァン・ド・フランス Écume Vin de France	白	2024	750	税込¥4,620 ¥4,200	3本	
	葡萄：ソーヴィニョン・ブラン　カベルネ・ソーヴィニヨン　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						
	アンベリー　ヴァン・ド・フランス Embellie Blanc de Noirs	白	2024	750	税込¥4,840 ¥4,400	37本	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン100%のブラン・ド・ノワール　土壌：粘土石灰とヒトデ型石灰の層 醸造・熟成：赤ブドウを優しく、かつ即座に圧搾、果皮との接触時間と色素抽出を最小限に抑える。ステンレスタンクで、澱とともに3か月熟成 JAN:なし　クロージャー：圧搾コルク　認証：AB						
	フ・フォレ　ボルドー　ルージュ Feu Follet Bordeaux Rouge	赤	2020	750	税込¥4,180 ¥3,800	288本	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン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						

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・ポンティがヴィニュ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ーヌ・ポンティが帰国、ポンティ家5代目当主を継承。エレー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。
ドメーヌ・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	ロゼ	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	20本	
	葡萄：メルロー80%、コロンバール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						
	ラン=クロ　ボルドー　ルージュ L'An-Clos Bordeaux Rouge	赤	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	361本	
	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						
	プティ・ルヌイユ　カノン・フロンサック Petit Renouil Canon Fronsac	赤	2024	750	税込¥4,400 ¥4,000	106本	
	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						

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

ーシュッド・ウエストー

シャトー　ラッソル 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・ピエのセミヨンとカベルネ・フランが彼女をこの畑の虜にしました。
土地の特徴、そして畑と土中の生態系を尊重することでワインにテロワールを転写するのです。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リトル　アド・ナチュラム　ヴァン・ド・フランス Little Ad Naturam Vin de France	白	NV (20+21+22)	750	税込¥4,180 ¥3,800	15本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ2020年80%、2021年10%（樹齢40年）、ソーヴィニョン・ブラン2022年10%　畑・土壌：セパージュごとに栽培、ソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈 標高200m　醸造：手摘みソーヴィニヨン・グリは除梗破砕せず、直接圧搾。粘土製卵型タンクで発酵、熟成　ソーヴィニヨン・ブランは直接圧搾後、コンクリートタンクで発酵、6か月熟成。ブレンドしてアンフォラ12か月熟成瓶詰め時SO2添加せず濾過・清澄せず JAN:4589941392321　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	ブラン・キ・タント　ヴァン・ド・フランス Blanc qui Tante Vin de France	白	NV (19+20+21)	750	税込¥4,400 ¥4,000	73本	
	葡萄：セミヨン100%（自根）　2019年（80%）、2020年（10%）、2021年（10%）　樹齢：109年　接木されていないフラン・ド・ピエ 畑・土壌：ソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈　収穫：手摘み　醸造・熟成：全房のままプレス後、低温でデブルバージュ　セメントタンク発酵　卵型タンクで12か月間熟成 JAN:4589941391867　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	オレンジ・ジュース　ヴァン・ド・フランス Orange Juice Vin de France	白	NV (2022)	750	税込¥6,160 ¥5,600	19本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・グリ2022年55%（樹齢40年）ソーヴィニョン・ブラン2022年45%（樹齢70年）畑・土壌：セパージュごとに栽培、土壌はソーテルヌ地方から続いている赤いグラーヴ・砂礫の脈　標高は200mほど 醸造：ソーヴィニョン・グリは除梗破砕せず、全房のまま4週間果皮浸漬後、圧搾　ソーヴィニョン・ブランは全房のまま直接圧搾　コンクリートタンク発酵、ブレンドして6カ月アンフォラ熟成　濾過・清澄せず JAN:4589941392338　クロージャー：天然コルク　蝋キャップ　認証：なし						
	ジュス・ジュース　ヴァン・ド・フランス Just Juice Vin de France	赤	NV (2019)	750	税込¥3,080 ¥2,800	519本	
	葡萄：メルロー30%（樹齢70年）、マルベック30%（樹齢50年）、カベルネ・フラン30%（樹齢100年）、残り10%がアブリュー（樹齢80%）、フェル・セルヴァドゥ（樹齢70年） 土壌：砂礫　醸造：品種別に低温マセラシオン・セミ・カルヴォニック　アッサンブラージュ後瓶詰め　瓶詰め時SO2添加せず JAN:4589941391928　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	ルージェ・ダンフォール　ヴァン・ド・フランス Rougé d'Amphore　Vin de France	赤	NV (2018+2019)	750	税込¥3,520 ¥3,200	115本	
	葡萄：アブリュー100%　2018年15%と2019年85%のブレンド　土壌：砂礫　醸造：35%全房のまま直接圧搾、 果汁をアンフォラに入れ、残り65%を一緒に入れてそのまま25日間醸す　2018年の同じキュヴェとアッサンブラージュ。そのまま5か月間セメントタンク熟成。 JAN:4589941391911　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	アド・ナチュラム　ルージュ　ヴァン・ド・フランス Ad Naturam Rouge　Vin de France	赤	NV (2017+2018)	750	税込¥3,850 ¥3,500	9本	
	葡萄：カベルネ・ソーヴィニヨン70%（17年75%、18年25%：樹齢30年）、アブリュー30%（18年：樹齢80年）土壌：砂礫、粘土石灰 醸造：低温マセラシオン、破砕せず　熟成：セパージュ毎にアンフォラで9か月熟成　コンクリートタンクでアッサンブラージュ、3か月間タンク熟成 JAN:4589941391898　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						
	フェ・マン　ヴァン・ド・フランス Fée Main Vin de France	赤	NV (20+21+22)	750	税込¥4,290 ¥3,900	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・ソーヴィニョン20%（樹齢45年、粘土石灰質）　赤いグラーヴ・砂礫の脈 醸造・熟成：除梗、品種ごとにタンクで3週間アルコール発酵。75%タンク、25%砂岩アンフォラ　2020年は32カ月、2021年は20カ月、2022年は9ヶ月熟成。濾過も成長もせ JAN:4589941391904　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	クー・フラン　ヴァン・ド・フランス Coup Franc　Vin de France	赤	(2022)	750	税込¥6,380 ¥5,800	92本	
	葡萄：カベルネ・フラン70%（樹齢：70年～100年以上。接木されていないフラン・ド・ピエ）　メルロー30%（樹齢80年） 醸造・熟成：セパージュごとに発酵、アンフォラ熟成。瓶詰の際にSO2少々添加。コラージュ、フィルター無。 JAN:4589941391973　クロージャー：天然コルク 蝋キャップ　認証：なし						

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

ーラングドックー

ドメーヌ　ラ・フォン・ド・ロリヴィエ *Domaine La Font de l'Olivier*	本拠地：ラングドック　コート・ド・トング 栽培：環境保全認証(Certification environnementale des exploitations)

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング Grenache Blanc Côtes de Thongue **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	白	2025	750	税込¥2,970 ¥2,700	99本	
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング Grenache Blanc Côtes de Thongue 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	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	111本	
	グルナッシュ・ブラン　コート・ド・トング　1500ml Grenache Blanc Côtes de Thongue 1500ml 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	白	2017	1500	税込¥5,500 ¥5,000	25本	
	レ・カラード　コート・ド・トング　ブラン Les Callades Côtes de Thongue Blanc 葡萄：ルーサンヌ50%、グルナッシュ・ブラン50%　醸造：ステンレスタンク　熟成：樽 特徴：黄色の色調。スイカズラやアヤメのような豊かなフローラルの香りと、なめらかで長い余韻を持っている。 JAN:なし　クロージャー：DIAM3　認証：Haute Valeur Environnementale Niveau3 欠品中	白	2022	750	税込¥2,970 ¥2,700	×	
	シラー　コート・ド・トング Syrah Côtes de Thongue 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	赤	2025	750	税込¥2,750 ¥2,500	210本	
	シラー　コート・ド・トング Syrah Côtes de Thongue 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	赤	2024	750	税込¥2,530 ¥2,300	2本	
	カリニャン　ヴィエイユ・ヴィーニュ　コート・ド・トング Carignan Vieilles Vignes C ôtes de Thongue 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	赤	2023	750	税込¥3,080 ¥2,800	212本	
	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 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	白	2025	3000	税込¥6,380 ¥5,800	60個	8月18日頃より出荷予定 ケース6個入り
	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 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	白	2024	3000	税込¥6,050 ¥5,500	6個	※箱ダメージ有 ケース6個入り
	シラー　コート・ド・トング　バッグ・イン・ボックス　3000ml Syrah Côtes de Thongue BAG IN BOX 3000ml 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	赤	2025	3000	税込¥6,160 ¥5,600	132個	8月18日頃より出荷予定 ケース6個入り

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

ーラングドックー

ドメーヌ　クードレ
Domaine Coudoulet

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴィオニエ　ラ・シカーヌ　ペイ・ドック Viognier La Chicane Pays d'Oc	白	2025	750	税込¥2,750 ¥2,500	72本	8月18日頃より出荷予定
	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:確認中　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ヴィオニエ　ラ・シカーヌ　ペイ・ドック Viognier La Chicane Pays d'Oc	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	252本	出荷可能
	葡萄：ヴィオニエ　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:3760428692221　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ピノ・グリ　ムーラン・プティ　ペイ・ドック Pinot Gris Moulin Petit Pays d'Oc	白	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	100本	出荷可能
	葡萄：ピノ・グリ　土壌：粘土石灰質土壌　醸造：除梗、空圧式プレス、デブルバージュ　熟成：タンク JAN:3460428692214　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	メルロー　ペイ・ドック Merlot Pays d'Oc	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	14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:スクリューキャップ　認証:なし						
	シラー　ダルティチュード　ペイドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc	赤	2025	750	税込¥2,750 ¥2,500	240本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：シラー　土壌：標高350メートル　ラ・リヴィニエールという区画 粘土石灰質、泥灰土 醸造・熟成：全て除梗 破砕せず　ステンレスタンクとコンクリートタンクで10～15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8～10か月間熟成。 JAN:確認中　クロージャー:DIAM3コルク　認証:なし						
	シラー　ダルティチュード　ペイドック Syrah d'Altitude Pays d'Oc	赤	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	170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 破砕せず　ステンレスタンクとコンクリートタンクで10～15日間のマセラシオンピジャージュせず。コンクリートタンクで8～10か月間熟成。 JAN:3437540089177　クロージャー:DIAM3コルク　認証:なし						
	ピノ・ノワール　ル・ルー　ペイ・ドック Pinot Noir Le Lou Pays d'Oc	赤	2024	750	税込¥2,750 ¥2,500	120本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：小石が少ない泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　熟成：コンクリートタンクで7～12か月間熟成 JAN:3760128692115　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	プティ・ヴェルド　ペイ・ドック Petit Verdot Pays d'Oc	赤	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	157本	出荷可能
	葡萄：プティ・ヴェルド　土壌：小石交じりの泥灰土　醸造：除梗、ルモンタージュ、デレスタージュ　15～20日間のマセラシオン　熟成：タンク JAN:3437540089207　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ヴィオニエ・ド・フォンガリーヌ　ペイ・ドック Viognier de Fontgaline Pays d'Oc	白	2023	750	税込¥3,300 ¥3,000	60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:スクリューキャップ　認証:なし						
	シャトー・セスラス　キュヴェ・オルリック　ミネルヴォワ Château Cesseras Cuv ée Orlic Minervois	赤	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	130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砕せず。タンクで20日間マセラシオン。ピジャージュ。カリニャンは全房のまま12日間マセラシオン・カルボニック。　熟成：タンクで15カ月 JAN:3437540089160　クロージャー:DIAM5コルク　蝋キャップ　認証:なし						
	サンソー　ラ・シャルロット　ペイ・ドック Cinsault La Charlotte Pays d'Oc	赤	2024	750	税込¥3,080 ¥2,800	×	9月入荷予定
	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　欠品中						
	シャトー・セスラス　ミネルヴォワ・ラ・リヴィニエール Château Cesseras Minervois la Liviniere	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	37本	
	葡萄：シラー70%、カリニャン10%、グルナッシュ10%、ムールヴェードル10%　土壌：泥土、泥灰岩、砂岩 醸造：シラー除梗、破砕なし。その他は混醸。　熟成：65%は樽で12カ月、残りはタンク JAN:3437540088392　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ブラン／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Blanc Pays d'Oc / Ournac Fr ères	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	156本	
	葡萄：ヴィオニエ80%、ピノ・グリ20%　畑・土壌：石灰質粘土、南向き　醸造・熟成：天然酵母。600Lの大樽で発酵、11か月間熟成。濾過・清澄はしない。 ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941392307　クロージャー:天然コルク　蝋キャップ　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　カリニャン・ブラン　ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Mélasses 1er Qualité Carignan Blanc Vin de France/Ornac Frere	白	2022	750	税込4,620 ¥4,200	172本	
	葡萄：カリニャン・ブラン100%　樹齢：60年　畑・土壌：砂岩混じりの泥灰土、南向き 醸造・熟成：畑とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム　軽く前清澄　天然酵母　600Lの大樽(ドゥミ・ミュイ)で発酵、10か月間熟成　濾過・清澄はしない JAN:4589941392161　クロージャー:天然コルク　蝋キャップ　認証:なし						
	メラッス・ド・プルミエール・カリテ　ピノ・ノワール／オルナック・フレール Mélasses de 1ère Qualité Pinot Noir Pays d'Oc / Ournac Fr ères	赤	2022	750	税込¥4,840 ¥4,400	20本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：泥灰岩、粘土石灰質　醸造：半分除梗、半分全房　天然酵母　熟成：228Lの新樽で10か月　濾過、清澄なし ※エチケットは色違い混在しております。色は指定できません。 JAN:4589941391683　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	レ・ポワスカイユ　ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Verdejo Les Poiscailles Vin de France / Ournac Fr ères	白	2025	750	税込¥4,180 ¥3,800	60本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：アシルティコ70%、ベルデホ30%　樹齢：6年　畑・土壌：石灰質粘土、南向き 醸造・熟成：手摘み収穫、畑とドメーヌで二度の選別、重力システム　除梗　ステンレスタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:確認中　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ル・ブラーク　ヴァン・ド・フランス／オルナック・フレール Le Braque Vin de France/Ournac Frere	赤	2023	750	税込¥4,180 ¥3,800	60本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：プティット・シラー　樹齢：12年　畑・土壌：石灰質粘土、南向き 醸造・熟成：手摘み　畑とドメーヌで二度の選別、すべて重力システム　除梗　コンクリートタンクで20日間かけて発酵　コンクリートタンク6か月熟成　天然酵母　濾過・清澄はしない JAN:確認中　クロージャー:確認中　認証:なし						

ールーションー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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	111本	在庫限り・終売
	葡萄：カリニャン100%　畑・土壌：カサーニュ村の3区画、標高400メートル、北向き　醸造：全房のままタンク、マセラシオン・セミ・カルボニック3週間。圧搾し、フリーランジュースにプレスをブレンド。 熟成：8ヶ月グラスファイバータンク熟成、スーティラージュ。濾過・清澄せず。瓶詰め前にSO2を5mg/L 添加 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	セ・パ・ラ・メール　ア・ボワール　コート・ド・ルーション C'est pas la Mer a Boire　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						
	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						
	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	37本	在庫限り・終売
	葡萄：シラー90%、グルナッシュ・グリ、カリニャン　土壌：シスト コウマ・アコとは、オキシタンの言葉でフランス語ではComme ça　本当のピュアなシラーの味わいはこうだよ！というキュヴェ名。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	コウマ・アコ　コート・ド・ルーション　1500ml Couma Aco　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						
	ロ・ア・ラ・ブッシュ　コート・ド・ルーション L'eau a la Bouche　Côtes de Roussillon	赤	2016	750	税込¥3,630 ¥3,300	55本	在庫限り・終売
	葡萄：シラー50%、グルナッシュ10%、カリニャン10%、サンソー30%　土壌：花崗岩 醸造：SO2添加せず、天然酵母、全房、MCせず　熟成：タンク80%、樽20%　濾過・清澄せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ロ・ア・ラ・ブッシュ　コート・ド・ルーション L'eau a la Bouche　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						
	ロ・ア・ラ・ブッシュ　コート・ド・ルーション L'eau a 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						
	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						
	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	45本	在庫限り・終売
	葡萄：グルナッシュ50%、シラー20%、カリニャン20%、ムールヴェードル10%　土壌：粘土石灰、片麻岩 醸造：すべて混醸、SO2添加せず、ステンレスタンク、天然酵母　熟成：タンク100%、濾過・清澄せず、SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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

ージュラー

ジェローム・アルヌー Jérôme Arnoux	本拠地：ジュラ　アルボワ 栽培：畑によって異なる

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

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	クレマン・デュ・ジュラ　ブリュット・ナチュール　エレガンス Crémant du Jura Brut Nature Elegance	泡	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	240本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%　土壌：粘土石灰質　醸造・熟成：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾 天然酵母　瓶内二次発酵 24か月 ドサージュもSO2添加も施さずにデゴルジュマン JAN:なし　クロージャー:コルク　認証:なし						
	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	52本	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土質50%、石灰質50%　醸造：全房のまま空圧式プヌマティックで圧搾　野生酵母 熟成：ステンレスタンク80%、樽20%　12か月熟成　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　シャルドネ　シャントメルル Arbois Chardonnay Chatemerle	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	4本	
	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%　バジョシアン紀の石灰質土壌50% 醸造、熟成：空圧式で圧搾。野性酵母。タンクで4カ月発酵。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	×	
	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：冷凍してデブルバージュ　空圧式プヌマティックで圧搾　野生酵母 熟成：サヴァニャンは小樽、シャルドネは大樽で2年半熟成　サヴァニャンは補[illegible]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　ウイエ　ダム・ジャンヌ Arbois Savagnin Ouille Dame Jeanne	白	2023	750	税込¥11,330 ¥10,300	28本	
	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						
	コート・デュ・ジュラ　プールサール　シュブティル Côtes du Jura Poulsard Subtil	赤	2022	750	税込¥7,590 ¥6,900	42本	
	葡萄：プールサール　土壌：粘土質　醸造：除梗　ピジャージュしながら20日間のキュヴェゾン　野生酵母 熟成：タンクで8カ月　SO2少量添加　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	アルボワ　ピノ・プールサール・トゥルソー　フリアンディーズ Arbois Pinot/Poulsard/Trousseau　Friandise	赤	2023	750	税込¥7,700 ¥7,000	67本	
	葡萄：ピノ・ノワール　プール・サール　トゥルソー　土壌：粘土石灰質　醸造：50%除梗、50%除梗しないでマセラシオン・カルボニック　野生酵母 熟成：タンクで3カ月　SO2少量添加　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:上下天然コルク、中圧搾コルク　認証:なし						
	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	79本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質　醸造：除梗　ピジャージュしながら30日間のキュヴェゾン　天然酵母 熟成：オーク樽で12か月　清澄は行わず、軽くフィルターして瓶詰め JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	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	31本	
	品種：プールサール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	28本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：粘土石灰質、南東向き。 醸造、熟成：除梗して、2日に1度軽くピジャージュしながら15日間のキュヴェゾン。 天然酵母にて果皮浸漬発酵。熟成はステンレスタンクで4か月。濾過・清澄・SO2添加せず JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マクヴァン・デュ・ジュラ　ブラン Macvin du Jura Blanc	VDL	NV	750	税込¥9,350 ¥8,500	36本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：粘土質、石灰質　醸造：発酵前の果汁に全体の1/3をマール・ド・フランシュ・コンテでミュタージュ。 熟成：2年間樽熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マクヴァン・デュ・ジュラ　ルージュ Macvin du Jura Rouge	VDL	NV	750	税込¥8,9900 ¥9,000	36本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：トゥルソー100%　土壌：粘土質、石灰質　醸造：発酵前の果汁に全体の1/3をマール・ド・フランシュ・コンテでミュタージュ。 熟成：2年間樽熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

完売

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

ージュラー

ル・クロ・デ・グリーヴ
Le Clos des Grives

本拠地：ジュラ　コート・デュ・ジュラ
栽培：ビオロジック（エコセール）

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

ラベル		タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	コート・デュ・ジュラ　シャルドネ　ドゥ・ビクネル Côtes du Jura Chardonnay De Bicknell 葡萄：シャルドネ　樹齢：30～35年　畑・土壌：粘土石灰質、東、南、南西向き　醸造・熟成：手摘み　全房のまま空気式プレス機にて圧搾 デブルバージュ後、自然酵母を利用してタンク発酵　ウィヤージュ　しながら12カ月タンク熟成。清澄せず。軽く濾過。最低限の少量SO2添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB	白	2022	750	税込¥6,930 ¥6,300	120本	8月18日頃より出荷予定 価格改定
	コート・デュ・ジュラ　サヴァニャン・オキシダティフ　ソリテール 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：ウィヤージュせず30カ月樽熟成　SO2添加はごく少量 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB	白	2020	750	税込¥7,700 ¥7,000	6本	
	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 Draine 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	2023	750	税込¥8,030 ¥7,300	120本	8月18日頃より出荷予定
	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	116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　トゥルソー/プールサール　デ・ボワ Cotes du Jura Trousseau Poulsard Des Bois 葡萄：トゥルソー・プールサール　畑・土壌：　粘土石灰質、東、南、南西向き　樹齢：30～45年　醸造・、熟成：手摘み　除梗後、1か月間タンクに入れる。 最初の2週間はピジャージュをして色素を抽出。天然酵母　6か月ステンレスタンク熟成。濾過も清澄はしない。瓶詰めの際にごく少量の亜硫酸を添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB	赤	2023	750	税込¥6,930 ¥6,300	120本	8月18日頃より出荷予定 価格改定
	コート・デュ・ジュラ　ルージュ　ア・ゴルジュ・ルッス Côte du Jura Rouge a Gorge Rousse 葡萄：ピノノワール　48%　トゥルソー　48%　プールサール　4%　土壌：粘土石灰質 醸造：除梗　果汁は少量の亜硫酸を添加し、清澄は行わない　熟成：品種ごと11か月ステンレスタンク熟成　キュヴェ名≪A GORGE ROUSSE≫は≪ノドグロツグミ≫ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/AB	赤	2022	750	税込¥6,050 ¥5,500	63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	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	120本	8月18日頃より出荷予定
	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	6本	

ーコルスー

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

本拠地：コルシカ島　ボニファシオ
栽培：ビオロジック（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	チャン・ディ・フォッシ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge 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	110本	
	チャン・ディ・フォッシ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Cian di Fossi I.G.P. ile de Beaute Rouge 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	20本	
	チャファラ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge 葡萄：ニエルッチョ、シャカレッロ　土壌：チョーク質土壌、表土は深い粘土　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	赤	2021	750	税込6,380 ¥5,800	38本	
	チャファラ　イル・ド・ボーテ　ルージュ Ciafara I.G.P. ile de Beaute Rouge 葡萄：ニエルッチョ、シャカレッロ　土壌：チョーク質土壌、表土は深い粘土　樹齢：7年 醸造・熟成：有機栽培　介入は畑のボルドー液とわずかな硫黄のみ JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	赤	2019	750	税込¥6,380 ¥5,800	×	

完売

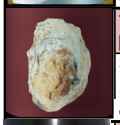
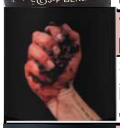
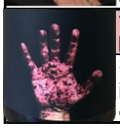
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーブルゴーニュー

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　アリゴテ Bourgogne Aligote	白	2023	750	税込¥4,620 ¥4,200	31本	
	葡萄：アリゴテ・ヴェール50%、アリゴテ・ドレ（果皮が黄金色のアリゴテ種）50%　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/AB						
	ブルゴーニュ　アリゴテ　キュヴェ・マリアンヌ Bourgogne Aligote Cuv ée Marianne	白	2023	750	税込¥5,720 ¥5,200	57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::Euro Leaf/Ecosert/AB						
	サン=プリ Saint-Bris	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	43本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:NOMAコルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/AB						
	サン=プリ　キュヴェ・マリアンヌ Saint-Bris Cuvee Marianne	白	2023	750	税込¥5,720 ¥5,200	39本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　土壌：粘土石灰質（キンメリッジ階50%、ポートランディアン階50%） 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：70%樽熟成（ドゥミ＝ミュイ）、30%ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf/Ecosert/AB						
	サン・プリ　フィエ・グリ Saint-Bris Fy é Gris	白	2021	750	税込¥5,500 ¥5,000	×	
	葡萄：フィエ・グリ100%　樹齢：平均5年　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌　熟成：樽 ソーヴィニヨン・ブランの亜種であるこの葡萄はピンクがかった果皮を持ち[illegible]繊細でエレガントな香りを与えてくれます。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャプリ Chablis	白	2023	750	税込¥6,050 ¥5,500	54本	
	葡萄：シャルドネ　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ブラン Bourgogne C ôtes d'Auxerre Blanc	白	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	×	
	葡萄：シャルドネ　土壌：グランドーセロワ地区、粘土石灰質キンメリッジ階100% 醸造：天然酵母、空圧式プレス　熟成：80%ステンレスタンク、20%樽熟成 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ルージュ Bourgogne C ôtes d'Auxerre Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	8本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：粘土石灰質キンメリッジ階 熟成：ステンレスタンク75%、樽25% JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イランシー　キュヴェ・マリアンヌ Irancy Cuv ée Marianne	赤	2019	750	税込¥6,050 ¥5,500	54本	
	葡萄：ピノ・ノワール　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造：天然酵母、熟成：オーク樽（新樽0%）24カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ルージュ　ジュ・ド・マン Bourgogne C ôtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2022	750	税込¥6,600 ¥6,000	153本	
	葡萄：ピノ・ノワール100%　土壌：100%ジュラ紀キンメリジャン階の石灰質土壌 醸造：天然酵母、熟成：500Lの新樽で12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドーセール　ルージュ　ジュ・ド・マン Bourgogne C ôtes d'Auxerre Rouge Jeu de Mains	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥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						

欠品中

欠品中

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

ーブルゴーニュー

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

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

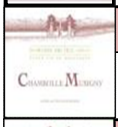
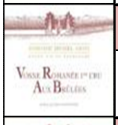
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	マルサネ・ブラン　レ・ファヴィエール Marsannay Blanc Les Favieres	白	2021	750	税込¥8,140 ¥7,400	9本	
	葡萄：シャルドネ・ミュスケ（ミュスカの香りを持つ亜種） この区画にはミュスカの特徴を持つシャルドネの亜種シャルドネ・ミュスケが70%植わっている。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルクCWINE2　認証:なし						
	マルサネ　レ・ウズロワ Marsannay Les Ouzeloy	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	3本	
	葡萄：ピノ・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	35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	66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	8本	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし						
	マルサネ　レ・ロンジュロワ Marsannay Les Longeroies	赤	2021	750	税込¥8,360 ¥7,600	4本	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：45年　土壌：プレモー石灰岩、コングロメラ・ソーモン　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 とてもエレガントで繊細、私たちのドメーヌの特徴的なワインです。Finottesよりも芳醇で、力強さとフィネスのバランスを備えています。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マルサネ　ラ・モンターニュ Marsannay La Montagne	赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	27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 Marsanny Es chezots	赤	2022	750	税込¥9,350 ¥8,500	12本	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:確認中　認証:なし						
	マルサネ　レ・ゼシェゾット Marsanny Es chezots	赤	2021	750	税込¥9,020 ¥8,200	2本	
	葡萄：ピノ・ノワール　樹齢：50年　土壌：オストレア・アクミナータの泥灰土　醸造：除梗、天然酵母、低温浸漬　熟成：樽 特徴：マルサネの中で最も冷涼なテロワールを反映しています。イチゴ、ラズベリーの特徴的な香り。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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

ーブルゴーニュー

ドメーヌ　ミッシェル・グロ Domaine Michel Gros	本拠地：ブルゴーニュ　ヴォーヌ・ロマネ 栽培：リュット・レゾネ（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　コート・ドール　ルージュ Bourgogne Côte d'Or Rouge	赤	2023	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑：0.80ha　ヴォーヌ・ロマネとニュイ・サン・ジョルジュの畑　樹齢：35、40年　土壌：粘土、沖積土、砂、小石 醸造・熟成：大樽6カ月、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						
	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¥7,150 ¥6,500	174本	
	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カ月、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						
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　オー・ヴァロン Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Aux Vallon	赤	2023	750	税込¥7,480 ¥6,800	130本	
	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カ月、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						
	ブルゴーニュ　オート・コート・ド・ニュイ　ルージュ　フォンテーヌ・サン・マルタン Bourgogne Hautes Côtes de Nuits Rouge Fontaine Satint Martin	赤	2023	750	税込¥7,700 ¥7,000	113本	
	葡萄：ピノ・ノワール（アルスナン村）　土壌：粘土石灰質（ペルナン、コルトンに酷似した泥灰土）　標高：350～390m 醸造：除梗、ステンレスタンク　熟成：大樽6カ月、古樽12カ月 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャンボール・ミュジニー Chambolle Musigny	赤	2023	750	税込¥23,100 ¥21,000	2本	
	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	2本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑：0.92ha　オー・レア、オ＝ドシュ・ド・ラ・リヴィエール、ラ・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	5本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑：0.27ha　レ・ヴィニュロンド、レ・ミュルジェ　土壌：表土は砂　粘土石灰質　樹齢：35年 醸造・熟成：樽18カ月（新樽50～80%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ・ロマネ　プルミエ・クリュ　オー・ブリュレー Vosne Romanée 1er Cru Aux Brûlées	赤	2023	750	税込¥36,300 ¥33,000	7本	
	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	3本	
	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・ヴージョ　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	7本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑：0.2ha　クロ・ヴージョ情報　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¥66000 ¥60,000	8本	
	葡萄：ピノ・ノワール JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	リシュブール　グラン・クリュ Richebourg Grand Cru	赤	2023	750	税込¥179300 ¥163,000	10本	
	葡萄：ピノ・ノワール JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

完売

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

ーブルゴーニュー

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	24本	
	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	73本	
	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	30本	
	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	7本	
	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、シャンボール＝ミュジニー、ジリー＝レ＝シトーの各コミューンに位置 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	117本	
	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						
	ヴォーヌ＝ロマネ Vosne-Romanée	赤	2023	750	税込¥22,000 ¥20,000	41本	
	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	7本	
	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						
	ヴォーヌ＝ロマネ　プルミエ・クリュ　ショーム Vosne-Romanee 1er Cru Les Chaumes	赤	2023	750	税込¥47,300 ¥43,000	2本	
	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 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 Echezeaux Grand Cru	赤	2023	750	税込¥58,300 ¥53,000	29本	
	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 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	クロ・ド・ヴージョ　グラン・クリュ Clos de Vougeot Grand Cru	赤	2023	750	税込¥58,300 ¥53,000	32本	
	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 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¥162,000 ¥148,000	31本	限定品
	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・パラントゥの下　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。

ーブルゴーニュー

ジェローム・シェゾー
Jérôme Chezeaux

本拠地：ブルゴーニュ　プレモー・プリセ
栽培：ビオロジック　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ールがドメーヌ・ベルナール・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
	ブルゴーニュ “レ・シャサーニュ” ピノ・ノワール Bourgogne « Les Chassagene » Pinot Noir	赤	2023	750	税込¥5,500 ¥5,000	39本	
	葡萄：ピノ・ノワール JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ニュイ＝サン=ジョルジュ 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=ジャッ）、オー・ザロー、オー・ゼルビュー、オー・テュヨー　粘土石灰質。 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　レ・シャルボニエール Nuits-Saint-Georges Les Charbonni ères	赤	2023	750	税込¥9,900 ¥9,000	50本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：0.67ha、砂の多い泥灰土質。南西向き。標高230M。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ=ロマネ Vosne-Romanée	赤	2023	750	税込¥13,200 ¥12,000	×	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：0.27ha、Bossières(ボシエール)、Basses Maizières(バス・マジエール)の2区画。泥灰土と小石、粘土石灰質。東、南東向き。標高220M、340M。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ=ロマネ　オー・レア Vosne-Romanée Aux Réas	赤	2023	750	税込¥14,300 ¥13,000	×	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：0.34ha、ヴォーヌ＝ロマネ南部。標高246M、南向き。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ヴォーヌ=ロマネ　プルミエ・クリュ　レ・ショーム Vosne-Romanée 1er Cru Les Chaumes	赤	2023	750	税込¥19,250 ¥17,500	47本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：0.39ha、ヴォーヌ＝ロマネ中心部。東向き。粘土質の深い土壌。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

完売
完売

ディミトリ・ブラン
Dimitri Blanc

本拠地：ブルゴーニュ　ムルソー
栽培：ビオロジック

Domaine des Forges et Associésは1996年、Bohrmann家によって設立されました。2002年、ボ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
アペラシオンの範囲を広げ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・ボーマンの責任者を務めています。

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
	ラドワ　ブラン Ladoix Blanc	白	2023	750	税込¥12,650 ¥11,500	26本	
	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　ビオロジック栽培 醸造・熟成：手摘み収穫、空圧式プヌマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ペルナン＝ヴェルジュレス　ブラン Pernand-Vergeless Blanc	白	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	58本	
	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。空圧式プヌマティック圧搾、温度を管理して24時間デブルバージュ。天然酵母でアルコール発酵、15カ月間樽熟成。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

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

ーブルゴーニュー

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ブルゴーニュ　シャルドネ Bourgogne Chardonnay	白	2022	750	税込¥8,800 ¥8,000	100本	
	葡萄：シャルドネ　コート・シャロネーズ、ムルソー村、シャサーニュ・モンラッシェ村のシャルドネをアッサンブラージュ。平均樹齢：15～25年 醸造・熟成：全房のままプレス、デブルバージュ(前清澄)、樽発酵、10カ月樽熟成。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	コルトン　ブラン　グラン・クリュ Corton Blanc Gland Cru	白	2000	750	税込¥24,200 ¥22,000	11本	
	葡萄：シャルドネ　畑：Ladoix側Le Rognetの区画　樹齢：30年　収穫：すべて手摘み 醸造：圧搾後、樽発酵。新樽比率100%　14～16か月熟成　バトナージュは施さない。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	コルトン　ブラン　グラン・クリュ Corton Blanc Gland Cru	白	1998	750	税込¥27,500 ¥25,000	7本	
	葡萄：シャルドネ　畑：Ladoix側Le Rognetの区画　樹齢：30年　収穫：すべて手摘み 醸造：圧搾後、樽発酵。新樽比率100%　14～16か月熟成　バトナージュは施さない。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ブルゴーニュ　コート・ドール Bourgogne Cote d'Or	赤	2020	750	税込¥7,480 ¥6,800	84本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑：ポマール村とヴォルネイ村近郊の区画のブレンド　平均樹齢：30年 醸造：すべて除梗。4日間の低温マセラシオン、1日2回のピジャージュを行い12～14日間発酵。熟成：600リットルの樽で12か月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/AB						
	ブルゴーニュ　ピノ・ノワール　セレクシオン・ポモーヌ Bourgogne Pinot Noir Selection Pomone	赤	2020	750	税込¥8,800 ¥8,000	2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：Euro Leaf/AB						
	ラドワ　プルミエ・クリュ　ラ・コルヴェ Ladoix 1er Cru La Corv ée	赤	2008	750	税込¥8,250 ¥7,500	17本	
	葡萄：ピノ・ノワール　醸造：すべて手摘み収穫後、選果。すべて除梗。3～5日間の低温マセラシオン。 1日2～3回の穏やかなピジャージュ、ルモンタージュを行い16～18日間発酵。熟成：14か月(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 Pommard	赤	2020	750	税込¥13,200 ¥12,000	24本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：Les Petits Noizonsの区画、粘土石灰　樹齢：50年　醸造：100%除梗、3～5日間の低温マセラシオン、 1日2回のピジャージュを行い16～18日間発酵。熟成：14ヶ月(新樽30%) JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ポマール　プルミエ・クリュ　レ・ザルジリエール Pommard 1er Cru Les Argilli ères	赤	2016	750	税込¥22,000 ¥20,000	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、ルモンタージュを行い18～20日間発酵。熟成：16～18ヶ月(新樽30～40%) JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ポマール　プルミエ・クリュ　レ・シャポニエール Pommard 1er Cru Les Chaponni ères	赤	2017	750	税込¥22,000 ¥20,000	10本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：粘土石灰　ポマールの1級畑、ヴォルネイ側のレ・リュジアン=パと地続きの東側の区画。醸造：選果しながら手摘み収穫。更に振動式テーブルで選果。 3～5日間低温浸漬。1日2～3回のピジャージュ18～20日間発酵。熟成：14～16ヶ月(新樽35～40%) JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/AB						
	ポマール　プルミエ・クリュ　レ・ゼプノー Pommard 1er Cru Les Epenots	赤	2016	750	税込¥26,400 ¥24,000	33本	
	葡萄：ピノ・ノワール　畑・土壌：ポマール1級畑、ボーヌ側の中で最良の区画　樹齢：35～45年 醸造：100%除梗、4～5日間の低温浸漬。1日2回のピジャージュを行い18～20日間発酵。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

ドメーヌ　ラトゥール・ジロー
Domaine Latour Giraud

本拠地：ブルゴーニュ　ムルソー
栽培：リュット・レゾネ(認証なし)

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ムルソー　プルミエ・クリュ　ジュヌヴリエール Meursault 1er Cru Genevrieres	白	2023	750	税込¥26,400 ¥24,000	58本	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：平均40年　新樽率：25% JAN:3468672306757　クロージャー:確認中　認証:なし						
	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	20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						

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

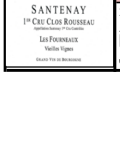
ーブルゴーニュー

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　ブラン　スー・ラ・ロッシュ Santenay Blanc Sous la Roche	白	2021	750	税込¥9,460 ¥8,600	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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　ブラン　プルミエ・クリュ　クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravi ères	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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　ブラン　プルミエ・クリュ　クロ・デ・グラヴィエール Santenay Blanc 1er Cru Clos des Gravi ères	白	2021	750	税込¥11,660 ¥10,600	1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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	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	52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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	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	13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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ジヴリー　ブラン（バシェ=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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率0%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	リュリー　ブラン　ラ・シャタリエンヌ（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Rully Blanc La Chatalienne (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥9,900 ¥9,000	40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 醸造：樽2カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率20%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ムルソー　レ・シュヴァリエール　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Chevaliers (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	14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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	ムルソー　レ・グランド・シャロン　（バシェ=ルグロ・エ・フィス） Meursault Les Grands Charrons (Bachey-Legros et Fils)	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	9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カ月　バトナージュ　熟成：14か月（樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%） JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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
	ブルゴーニュ　ルージュ Bourgogne Rouge	赤	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	×	
	葡萄:ピノ・ノワール　土壌:南東向き、粘土石灰質 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし	完売					
	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:天然コルク　認証:なし						
	マランジュ　ルージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥7,040 ¥6,400	3本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1965年と1935年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成。新樽比率20%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	マランジュ　ルージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2020	750	税込¥6,490 ¥5,900	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:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャルム　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay Les Charmes Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	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カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャン・クロード　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	9本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1947年と1952年に植樹　土壌:南東向き、粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ　レ・シャン・クロード　ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay Les Champs Claudes Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	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カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	シャサーニュ・モンラッシェ ルージュ レ・プラント・モミエール ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne Montrachet Rouge Les Plantes Momieres Vieilles Vignes	赤	2022	750	税込¥10,450 ¥9,500	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カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率25%)						
	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	35本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	サントネ プルミエ・クリュ クロ・ルソー レ・フルヌー ヴィエイユ・ヴィーニュ Santenay 1er Cru Clos Rousseau Les Fourneaux Vieilles Vignes	赤	2021	750	税込¥11,880 ¥10,800	41本	
	葡萄:ピノ・ノワール　樹齢:1914年に植樹　土壌:1級畑クロ・ルソー内のリュー・ディー　石灰が強い粘土石灰質 醸造:低温浸漬　熟成:14か月(樽熟成12カ月、タンク熟成2カ月。新樽比率30%) JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						

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

ーブルゴーニュー

ドメーヌ　バシュレ=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。
未来を継ぐ若き造り手として、タンザーやジャンシス・ロビンソンらも名前を挙げている、注目するべき造り手です。
バシュレ兄弟が本拠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、シャサーニュ・モンラッシェ、そしてグラン・クリュとなるバタール・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
	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	56本	
	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：　認証:なし						
	マランジュ　プルミエ・クリュ　ラ・フュシエール Maranges 1er Cru La Fussiere	白	2023	750	税込¥12,100 ¥11,000	61本	
	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：　認証:なし						
	シャサーニュ=モンラッシェ Chassagne-Montrachet	白	2023	750	税込¥20,900 ¥19,000	21本	
	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：　認証:なし						
	ピュリニー=モンラッシェ Puligny-Montrachet	白	2023	750	税込¥22000 ¥20,000	64本	
	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：　認証:なし						
	ブルゴーニュ　ルージュ Bourgogne Rouge	赤	2023	750	税込¥8,680 ¥7,800	28本	
	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：認証：なし						
	マランジュ　ルージュ　ヴィエイユ・ヴィーニュ Maranges Rouge Vieilles Vignes	赤	2023	750	税込¥9,680 ¥8,800	36本	
	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：認証：なし						
	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 Fussiere	赤	2023	750	税込¥11,000 ¥10,000	98本	
	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：認証：なし						

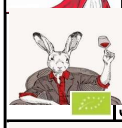
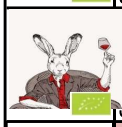
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ーブルゴーニュー

ジャン・マックス
Jean MAX

本拠地：ボージョレー　シャルネイ
栽培：有機に転向中

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リエーヴル　ボージョレー・ブラン Lievre Beaujolais Blanc	白	2022	750	税込¥6,380 ¥5,800	120本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：シャルドネ　樹齢：20年　畑・土壌：リヴォレ（2年前に購入した畑）シルトと粘土石灰質　北向き 醸造：手摘　畑で選果。除梗せずにダイレクトプレス　古い垂直式プレス。熟成：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。澱引きの際に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						
	バンビーノ　ボージョレー・ルージュ Bambino Beaujolais Rouge	赤	2024	750	税込¥4,950 ¥4,500	120本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：ガメイ　樹齢：35年　畑・土壌：サン・ジェルマン、粘土石灰、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　全房で18日間MC。天然酵母。50%タンク、50%樽発酵。8か月熟成。濾過、清澄せず。澱引きの際に20g/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　ボージョレー　ルージュ Ext'Hase Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥4,950 ¥4,500	×	
	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。タンニンを抽出せずに対流させる。樽発酵。古い垂直式プレス。熟成：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。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 完売						
	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	9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・ルージュ・ア・リエーヴル　ボージョレー　ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	52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・ルージュ・ア・リエーヴル　ボージョレー　ルージュ Rouge à lièvre Beaujolais Rouge	赤	2022	750	税込¥5,500 ¥5,000	7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						
	サン＝ジェルマン　ボージョレー　ルージュ Saint Germain Beaujolais Rouge	赤	2023	750	税込¥7,480 ¥6,800	120本	8月18日頃より出荷予定 価格改定
	葡萄：ガメイ　樹齢：100年　畑・土壌：サン・ジェルマン、粘土石灰質　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か月樽熟成。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:一部圧搾コルク　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、粘土石灰質、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/HLSO2添加。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:Euro Leaf						

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

ースペインー

オチョ・イ・メディオ / Ocho y Medio

本拠地：カスティーリャ　ラ・マンチャ地方　ウクレス

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シャルドネ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Chardonnay Vino de la Tierra de Castilla	白	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	1311本	
	葡萄：シャルドネ　樹齢：30年 アルコール度数：12.5%　酸度：6.04g/L JAN:8436540220561　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2021	750	税込¥1,980 ¥1,800	115本	在庫限り・終売
	葡萄：ガルナッチャ（グルナッシュ）　醸造：除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数：13.5% JAN:8436540221223　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	ロゼ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Rosé　Vino de la Tierra de Castilla	ロゼ	2020	750	税込¥1,980 ¥1,800	12本	在庫限り・終売 ※ラベル不良
	葡萄：ガルナッチャ（グルナッシュ）　醸造：除梗後6時間前後の果皮浸漬、清澄して16℃で12日間だけステンレスタンクで発酵 アルコール度数：13.5% JAN:8436540221223　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証)						
	テンプラニーリョ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Tempranillo Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	750本	
	葡萄：テンプラニーリョ　樹齢：15年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220578　クロージャー:DIAM3コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						
	ティント・ヴェラスコ　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーリャ Tinto Velasco Vino de la Tierra de Castilla	赤	2023	750	税込¥1,980 ¥1,800	232本	在庫限り・終売
	葡萄：ティント・ヴェラスコ　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220585　クロージャー:DIAM3コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						
	マルベック　ヴィノ・デ・ラ・ティエラ・デ・カスティーヤ Malbec Vino de la Tierra de Castilla	赤	2024	750	税込¥2,200 ¥2,000	502本	
	葡萄：マルベック　樹齢：30年　醸造：ステンレスタンク　熟成：ステンレスタンク アルコール度数：13.5% JAN:8436540220554　クロージャー:圧搾コルク　認証：WfCP(環境保全認証) ヴィーガン認証						

ーポルトガルー

グアポス・ワイン・プロジェクト / GUAPOS WINE PROJECT

本拠地：ミーニョ
栽培：99%オーガニック

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	カステロ・ネグロ・アルヴァリーニョ・アヴェッソ　ヴィーニョ・ヴェルデ Castelo Neglo Alvarinho Avesso 150 Vinho Verde	白	2022	750	税込¥2,750 ¥2,500	63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 / Casa Santos Lima

本拠地：ミーニョ
栽培：

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。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	インプルデンテ　ブランコ　ヴィーニョ・ヴェルデ Imprudente Branco Vinho Verde	白	2025	750	税込¥2,090 ¥1,900	1200本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄：ロウレイロ、アリント、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℃低温発酵 JAN:5604885000442　クロージャー:スクリューキャップ　認証:なし						
	ジャネラス・アンティガス　グランデ・エスコーリャ　ヴィーニョ・ヴェルデ Janelas Antigas Grande Escolha Vinho Verde	白	2025	750	税込¥2,200 ¥2,000	960本	8月18日頃より出荷予定
	葡萄:アリント、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						

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

ーオーストリアー

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

本拠地：ニーダーエステライヒ　ヴァーグラム
栽培：ビオディナミ（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リターヴォア　ロート　1000ml Literwoar Rot 1000ml	赤	NV （2021）	1000	税込¥2,750 ¥2,500	124本	在庫限り・終売
	葡萄：ツヴァイゲルト　土壌：レス土壌　スクリューキャップ アルコール：12.5% JAN:9120062162520　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						

ヴァインバウ　ユッタ・アンブロジッチ
Weinbau Jutta Ambrositsch

本拠地：ウィーン
栽培：ビオロジック、ビオディナミ（認証無し）

著名な広告代理店でのグラフィック・デザイナーの地位を放棄し、ブドウ畑にすべてを捧げる道を選びました。
すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。当然ながら収穫はすべて手作業、発酵に培養酵母は一切使いません。
今日では、彼女は夫と共に、Sievering、Grinzing、Nussberg、Stammersdorfのドナウ川沿いの町に3ヘクタールの畑を所有しています。
すべて有機栽培で畑の中で生まれたものを堆肥にする循環農法です。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	アイン・リター・ヴィエン　1000ml Ein Liter Wien 1000ml	白	2022	1000	税込¥4,950 ¥4,500	210本	
	葡萄：グリューナー・フェルトリーナー、リースリング、ゲミシュター・サッツ このワインはユッタの持つ全ての単一畑ワインのセカンドプレスによるブレンドワインです。 JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　コスモポリート Gemischter Satz Kosmopolit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	138本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ピノ・ブラン、ノイブルガー、ヴェルシュリースリング 畑：ドナウ川対岸、DÖBLING（デープリング）とFLORIDSDORF（フロリッツドルフ）　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　サテリート Gemischter Satz Satellit	白	2022	750	税込¥4,620 ¥4,200	89本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、リースリング、ソーヴィニヨン・ブラン、シャルドネ 畑：ドナウ川東側、21区、STAMMERSDORFER　醸造・熟成：ステンレスタンク JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　フルシュテゴート Gemischter Satz Fürchtegott	白	2022	750	税込¥7,700 ¥7,000	46本	
	葡萄：リースリング、ツィアファンドラー、ヴェルシュリースリング　畑・土壌：石灰岩、原生岩　熟成：樽 JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2021	750	税込¥7,700 ¥7,000	47本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル（シャスラ）、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢：1948年、1952年に植樹された古木の混植　畑：19区、SIVERING（シーヴェリング） JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2018	750	税込¥5,500 ¥5,000	54本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル（シャスラ）、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢：1948年、1952年に植樹された古木の混植　畑：19区、SIVERING（シーヴェリング） JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ゲミシュター・サッツ　リンゲルシュピール Gemischter Satz Ringelspiel	白	2017	750	税込¥6,600 ¥6,000	62本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、リースリング、トラミナー、グートエーデル（シャスラ）、グリューナー・シルヴァーナーなど12品種 樹齢：1948年、1952年に植樹された古木の混植　畑：19区、SIVERING（シーヴェリング） JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	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	45本	
	葡萄：ツヴァイゲルト、ザンクト・ラウレント、メルロー、ブラウブルガー　樹齢：平均30年 畑：石灰質土壌 JAN:なし　クロージャー：スクリューキャップ　認証：なし						
	ブラウフレンキッシュ　ヘトフライシュ Blaufränkisch Hetfleisch	赤	2018	750	税込¥22,000 ¥20,000	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						

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

ーオーストリアー

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

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヴェルエ　ヴァイス VELUE　Weiß	白	2024	750	税込¥4,180 ¥3,800	307本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー40%、リースリング30%、ムスカテラー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。ムスカテラーは全房のまま足で破砕。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						
	ヴェルエ　ロート VELUE　Rot	赤	2023	750	税込¥3,850 ¥3,500	208本	
	葡萄:ツヴァイゲルト85%、メルロー15%　醸造・圧搾：全て手摘み収穫・天然酵母。 ツヴァイゲルトは全て除梗して5日間細胞発酵、破砕せず。メルローは全房のまま発酵。 開放式の木樽で発酵。50%ステンレスタンク、50%大樽で8カ月熟成。濾過も清澄もせず。 JAN:9120016742396　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション　ホワイト・ソレラ Revolution White Solera	白	(2013-2024) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	18本	
	葡萄：シャルドネ(2022年)50%、リースリング(2013年～2022年)25%、ショイレーベ(2017年～2022年)25% 醸造・熟成：シャルドネはアンフォラで10日間果皮浸漬。ショイレーベは樽発酵、樽熟成。ソレラ・システムのリースリングは樽発酵。古いワインはステンレスタンク熟成。 JAN:9120016741733　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	レヴォリューション ピンク・ソレラ Revolution Pink Solera	ロゼ	(2017-2024) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	×	
	葡萄：レースラー(2021年)50%、シラー(2017～2022年)40%、ザンクト・ラウレント(2017～2021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：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						完売
	レヴォリューション　レッド・ソレラ Revolution Red Solera	赤	(2022-2024) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	52本	
	葡萄：レースラー(2024年)、メルロー、カベルネ・フラン(2021～2023年) 醸造・熟成：レースラーは短い果皮浸漬、古い大樽で熟成。メルローは全房のまま500Lの大樽とステンレスタンク。カベルネ・フランは開放式発酵槽で短い果皮浸漬発酵。ソレラ・システム。 JAN:9120016741771　クロージャー：圧搾コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ブラン　#1 Parcellaire Blanc #1	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	30本	
	葡萄：ヴェルシュリースリング62%、シャルドネ38%　土壌：北東向き斜面　石灰質砂岩　醸造・熟成：全房のヴェルシュリースリングをアンフォラ発酵500L木樽熟成 全房のシャルドネはNUMENの古樽で熟成、産膜酵母と共に10か月熟成　瓶詰め1か月前にブレンド JAN:9120016742457　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ブラン#2　ブラン＆ソーヴィニヨン Parcellaire Blanc #2　Blanc&Sauvignon	白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	39本	
	葡萄：ピノ・ブラン62%、ソーヴィニヨン・ブラン38% 樹齢：35年 畑・土壌：北東向き斜面　石灰質砂岩 造・熟成：全房のピノ・ブランをアンフォラで発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成。 ソーヴィニヨン・ブランは全房のままNumenの古樽で発酵、そのままフロール(産膜酵母)と共に8か月熟成。瓶詰めの1か月前にブレンド。 JAN:9120016742421　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	パルセレール　ルージュ　#1 Parcellaire Rouge #1	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	100本	
	葡萄：カベルネ・フラン62%、シラー38%　土壌：北東向き斜面　石灰質砂岩　醸造・熟成：全房のカベルネ・フランをアンフォラ発酵、圧搾後500リットルの木樽で熟成 シラーは短期間浸漬後圧搾、Numenの古樽で発酵、そのまま10か月熟成。瓶詰めの2か月前にブレンド。 JAN:9120041672310　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ヌーメン　ムスカテラー NUMEN Muskateller	白	2022	750	税込¥8,250 ¥7,500	15本	
	葡萄：ムスカテラー　樹齢：35年　栽培：35年間有機無農薬、5年間ビオディナミ 醸造・熟成：アンフォラで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						
	ペルペトゥム　ブラン PERPETUUM Blanc	白	2021	750	税込¥12,650 ¥11,500	20本	
	葡萄：ソーヴィニヨン・ブラン　樹齢：40年 醸造：天然酵母　70%全房、30%は500Lのアンフォラで5日間果皮浸漬発酵。ゆっくり圧搾。熟成：シャンパーニュの古樽でフロールと共に12か月熟成。 JAN:9120016742037　クロージャー：天然コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						

クリストフ・ホッホ / Christoph Hoch

本拠地：クレムスタール
栽培：ビオディナミ(AB,Demeter認証)

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

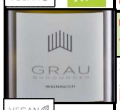
ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	カルクシュピッツ Kalkspitz	泡	(2023+2024) NV	750	税込¥4,730 ¥4,300	497本	
	葡萄：グリューナー・ヴェルトリーナー(30～45年)70%、残りはツヴァイゲルト(25～35年)ソーヴィニヨン・ブラン(15年) ミュスカオットネル(45年) ブラウアー・ポルトギーザー10(45年) 醸造：225～1200Lの様々な大きさの木樽を使用して天然酵母で自発的な発酵。ソーヴィニヨン・ブランとミュスカオットネルは最長24時間の果皮浸漬。メトード・アンセストラルで瓶熟成。SO2無添加、清澄、濾過は行わない。デゴルジュマンのみ。王冠栓。 JAN:9120062020011　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						
	カルクライヒ　ブリュット　ナチュール Kalkreich Brut Nature	泡	(2019+2020) NV	750	税込¥8,800 ¥8,000	56本	
	葡萄：ヴァイスブルグンダー80%、リースリング10%、グリューナー・ヴェルトリーナー10%　醸造：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:9120062020288　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf/Demeter						
	ロート・リュラル　ペット・ナット Rot Rural Pet Nat	赤泡	(2021+2022) NV	750	税込¥4,620 ¥4,200	150本	
	葡萄：ツヴァイゲルト70%、ブラウアー・ポルトギーザー30%　畑・土壌：ホレンブルグにある標高250～380m　礫岩質 醸造：全房のまま果皮浸漬　225～2500L木樽を使用　天然酵母　メトード・アンセストラル　SO2無添加、清澄、フィルターなし JAN:9120062020912　クロージャー：王冠　認証：Euro Leaf/Demeter						

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

ードイツー

ヴァイングート ヴァインライヒ Weingut Weinreich	本拠地：ラインヘッセン　ベヒトハイム 栽培：ビオロジック

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ゼクト　ミネラル　ブリュット Sekt Mineral Brut	泡	NV	750	税込¥7,480 ¥6,800	32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：ビオロジック 醸造・熟成：天然酵母。全房のまま圧搾、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						
	セッコ　ヴァイス　パールヴァイン Secco Weiss Perlwein	泡	NV	750	税込¥3,630 ¥3,300	624本	出荷可能
	葡萄：リースリング40%、ミュラー＝トゥルガウ30%、バフース（バッカス）30 土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック 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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf ヴィーガン認証						
	ヴァインライヒ　ヴァイス　トロッケン　ゲーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Weiss Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2025	750	税込¥3,080 ¥2,800	301本	出荷可能
	葡萄：ショイレーベ、シルヴァーナー、ミュラー＝トゥルガウ、バフース（バッカス）　土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック 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：7.2g/L 酸度：6.2g/L　アルコール度数：11．5% JAN:4260215650285　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf ヴィーガン認証						
	ヴァインライヒ　グラウ　トロッケン　ゲーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Grau Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2025	750	税込¥3,080 ¥2,800	71本	出荷可能
	葡萄：グラウブルグンダー（ピノ・グリ）100%　土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック 醸造・熟成：天然酵母、ステンレスタンク　残糖度6.3g/L 酸度：6.2g/L アルコール度数：12.5% JAN:4260215650254　クロージャー：スクリューキャップ　認証：ヴィーガン認証						
	ヴァインライヒ　ロゼ　トロッケン　ゲーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Rose Trocken Gutswein Rheinhessen	ロゼ	2025	750	税込¥3,080 ¥2,800	155本	出荷可能
	葡萄：ピノ・ノワール、シュヴァルツリースリング、メルロー　土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック 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8.3g/L 酸度：6.8g/L　アルコール度数：11.5% JAN:4260215650087　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	ヴァインライヒ　ロート　トロッケン　ゲーツヴァイン　ラインヘッセン Weinreich Rot Trocken Gutswein Rheinhessen	赤	2021	750	税込¥2,750 ¥2,500	485本	
	葡萄：ドルンフェルダー、サン・ローラン、カベルネ・ソーヴィニョン　土壌：レスローム、石灰岩　栽培：ビオロジック 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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	リースリング　トロッケン　ゲーツヴァイン　ラインヘッセン Riesling Trocken Gutswein Rheinhessen	白	2023	750	税込¥3,630 ¥3,300	234本	出荷可能
	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：ビオロジック 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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	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 Bechtheim Riesling Ortswein Rheinhessen	白	2023	750	税込¥4,950 ¥4,500	79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：ビオロジック 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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	ベヒトハイム　シャルドネ　オルツヴァイン　ラインヘッセン Bechtheim Chardonnay Ortswein Rheinhessen	白	2021	750	税込¥4,400 ¥4,000	59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：ビオロジック 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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf　ヴィーガン認証						
	ベヒトハイム　ハーゼンシュプルング　リースリング　ラーゲンヴァイン Bechtheim Hasensprung Riesling Lagenwein	白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	92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プルング。レス、ローム、石灰泥灰土　栽培：ビオロジック 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						
	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	196本	出荷可能
	葡萄：シルヴァーナー100%　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成：自生酵母で一次発酵　20g/lの残糖の段階でボトリングして瓶内二次発酵。 JAN:4260215650346　クロージャー：コルク　認証：Euro Leaf						
	タヘレス　ドイチャー　ヴァイン Tacheles Deutscher Wein	醸白	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	175本	出荷可能 価格改定
	葡萄：バフース（バッカス）40%、ミュラー・トゥルガウ30%、ソーヴィニャック（カビ耐性PIWI品種）20%、ジルヴァーナー10%　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩　醸 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）熟成。SO2は無添加、ノンフィルター JAN:4260215650315　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	パロリ　リースリング　ドイチャー　ヴァイン Paroli Riesling Deutscher Wein	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	268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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ　ドイチャー　ヴァイン Des Wahansinns Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2021	750	税込¥6,050 ¥5,500	145本	
	葡萄：シャルドネ100%　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成：葡萄はすべて除梗。4～6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成させる　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650339　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	デス・ヴァーンゼンス・フェット・ボイテ　ドイチャー　ヴァイン Des Wahansinns Fette Beute Deutscher Wein	醸白	2020	750	税込¥6,050 ¥5,500	2本	
	葡萄：シャルドネ100%　栽培：ビオロジック　土壌：ローム、レス、石灰岩 醸造・熟成：葡萄はすべて除梗。4～6週間果皮浸漬させて発酵させる。その後、古い木樽（バリック、トノー）を使って熟成させる　SO2は無添加　ノンフィルター JAN:4260215650339　クロージャー：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						
	ハイター・ビス・ヴォルキヒ　ドイチャー　ヴァイン Heiter Bis Wolkig Deutscher Wein	赤	2022	750	税込¥4,510 ¥4,100	613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：スクリューキャップ　認証：Euro Leaf						

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

ードイツー

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シルク・デ・ルヴュール Cirque des Levures	醸白	2023	750	税込¥6,050 ¥5,500	21本	
	葡萄：混植畑のミュラー・トゥルガウ、ムスカテラー、ゲヴュルツトラミネール、ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)、グラウブルグンダー(ピノ・グリ)、グートエーデル(シャスラ)、リースリング　土壌：石灰質 醸造・熟成：手摘み　天然酵母　14日間果皮浸漬　5か月間アンフォラで熟成　瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：11%　残糖：1.1g/L　総酸度：5.1g/L JAN:なし　クロージャー：蝋キャップ　認証：ヴィーガン認証						
	ヴァイスブルグンダー　トゥーニベルク Weissburgunder Tuniberg	白	2024	750	税込¥6,050 ¥5,500	281本	
	葡萄：ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100%　土壌：トゥーニベルグの石灰質　醸造・熟成：全房のまま天然酵母による自発的な発酵　9か月間225リットルの樽で熟成、新樽10%　濾過せず 瓶詰め前にごく少量SO2添加　アルコール度数：12.5%　残糖：0.4g/L　総酸度：6.1g/L JAN:4260312140085　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						
	シャルドネ　TB Chardonnay TB	白	2024	750	税込¥6,600 ¥6,000	73本	
	葡萄：シャルドネ100%　土壌：Rosenloch、Castelbrgの石灰質　醸造・熟成：全房のまま天然酵母による自発的な発酵。 9か月間225リットルの古樽で熟成瓶詰め前にごく少量SO2添加　　アルコール度数：12.5%　残糖：0.8g/L　総酸度：6.6g/L JAN:4260312140054　クロージャー：コルク　認証：ヴィーガン認証						

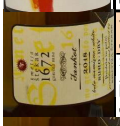
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ースロヴェニアー

クメティヤ・シュテッカー
Kmetija Stekar

本拠地：プリモルスカ地方ブルダ地区
栽培：自然な形での栽培（認証なし）

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	シヴィ Sivi	醸白	2023	750	税込¥4,730 ¥4,300	80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						
	イズィ Izi	醸白	2023	750	税込¥4,780 ¥4,300	21本	
	葡萄：レブーラ（リボッラ・ジャッラ）　畑・土壌：ブルダ、Hum　標高160m、0.4ha　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ　東、北東向き　オーガニック栽培 醸造・熟成：天然酵母　濾過せず　瓶詰め前にごく少量SO2添加　ステンレスタンク熟成 JAN:なし　クロージャー：王冠　認証：なし						
	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カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ヤンコット Jankot	醸白	2021	750	税込¥6,600 ¥6,000	5本	
	葡萄：フリウラーノ（トカイ・フリウラーノ）100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向き　フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮とともに21日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　アカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2021	750	税込¥7,260 ¥6,600	43本	
	葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　450リットルのアカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	マルヴァージヤ Malvazija	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	9本	
	葡萄：イストリアン・マルヴァジーア100%　畑・土壌：スネザトノ村ブルダ地区、標高150～160m、0.2ha、西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　450リットルのアカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	ムラカ Mlaka	醸白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	13本	
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：MLAKA、標高150m、0.3ha　南西向きフリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に14日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　アカシア樽で12カ月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	クイスコ Kuisko	醸白	2017	750	税込¥7,150 ¥6,500	72本	
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：コイスコ（Kojsko）南西向きテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造：果皮と共に18日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　オーク樽で36か月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	レ・ピコ Re Piko	浸漬	2020	750	税込¥8,250 ¥7,500	77本	
	葡萄：リースリング90%、ピコリット10%　畑・土壌：コイスコ（Kojsko）、標高220～270m、0.5ha、南、南西向きテラス状フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、砂岩、オポカ 醸造・熟成：果皮と共に22日間マセラシオン　天然酵母　濾過せず　瓶詰め前にSO2ごく少量添加　オーク樽で36か月熟成 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	レブーラ・プリロ Rebula Prilo	浸漬	2019	750	税込¥8,250 ¥7,500	65本	
	葡萄：リボッラ・ジャッラ100%　畑・土壌：スネザトノ=プリロ村、ブルダ、標高150～170m、0.4ha　西向きでテラス状、フリッシュと呼ばれる柔らかい泥灰土、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						

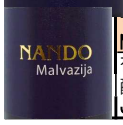
各ワインのケース入数は特別な記載のない限り、
750ml×12本となります。

ースロヴェニアー

クメティヤ・ナンド / Kmetija Nando

本拠地：プリモルスカ地方　ゴリシュカ・ブルダ地区
栽培：オーガニック

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ヤーコット　ブルー・ラベル　ベロ・スーホ・ヴィノ Jakot Blue Label Belo Suho Vino	醸白	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	149本	
	葡萄：ソーヴィニョナーゼ（フリウラーノ）100%　樹齢：21年　畑・土壌：オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン　熟成：ステンレスタンクで澱と共に12か月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	マルヴァジーヤ　ブルー・ラベル　プリモルスカ Malvazija Blue Label P.G.O.　Primorska	醸白	2020	750	税込¥4,400 ¥4,000	60本	
	葡萄：マルヴァジヤ100%　樹齢：11年　畑・土壌：オポカと呼ばれるスレート状の泥灰土、砂 醸造：天然酵母のみで自発的な発酵に委ねます。果皮と共に3日間マセラシオン　熟成：ステンレスタンクで澱と共に10か月 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

ルネサンサ / Renesansa

本拠地：ポドラウイエ地方　マリボル
栽培：ビオディナミ転換中

ボーヌで醸造の勉強をしたアントワーヌ・ジャブレ=ヴェルシェールはブルゴーニュで白ワインを造っていました。順調に経験を重ねてはいましたが、家族の事情で畑を売らなければならないことになり、ブルゴーニュでのワイン造りには終止符を打つこととなったのです。それから10年。パリの不動産業で働いていたアントワーヌは再びワインの世界に戻ることを決意しました。
新しい機会を探していたアントワーヌはスロベニアを訪れ、白ワインに相応しい畑をこのマリボル見出したのです。
彼の2.5 ヘクタールのブドウ畑はおよそ35年前に植樹された古木の畑です。ブルゴーニュでの経験同様、すぐにビオ栽培への変換を進めています。

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	ラシュキ・リーズリング　シュタイエルスカ Laski Rizling　Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	146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	108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	162本	
	葡萄：レンシュキ・リーズリング（ライン・リースリング）100%　畑・土壌：シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト　南東向き　標高350M 醸造：除梗せず　タンク内で自然に前清澄　全房のまま直接圧搾　天然酵母　熟成：500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	レンシュキ・リーズリング　シュタイエルスカ Renski Rizling　Z.G.P. Stajerska	白	2021	750	税込¥13,200 ¥12,000	148本	
	葡萄：レンシュキ・リーズリング（ライン・リースリング）100%　畑・土壌：シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト　南東向き　標高350M 醸造：除梗せず　タンク内で自然に前清澄　全房のまま直接圧搾　天然酵母　熟成：500L、1,200Lのブルゴーニュ樽で12カ月熟成。瓶詰めの前にSO2わずかに添加。 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	シャルドネ　シュタイエルスカ Chardonnay Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥11,000 ¥10,000	25本	
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト　南東向き　標高350M 醸造：除梗せず　タンク内で自然に前清澄　全房のまま直接圧搾　天然酵母　熟成：228L、500L、600L、1,250L、1,800Lのブルゴーニュ樽で12～18カ月　瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						
	シャルドネ　シングル・バレル　シュタイエルスカ Chardonnay Single Barrel　Z.G.P. Stajerska	白	2022	750	税込¥19,800 ¥18,000	9本	
	葡萄：シャルドネ100%　畑・土壌：シュタイエルスカの粘土石灰質、シスト　南東向き　標高350M　特に上部の優れた区画 醸造：除梗せず　タンク内で自然に前清澄　全房のまま直接圧搾　天然酵母　熟成：600Lのストッキンガー製樽　瓶詰めの前にSO2わずかに添加 JAN:なし　クロージャー：天然コルク　認証：なし						

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

ーイタリアー

ジャコモ・バラルド
Giacomo Baraldo

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

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

ラベル	ワイン名	タイプ	ヴィンテージ	容量	参考上代	在庫	備考
	リズベリオ トスカーナ　ビアンコ Risveglio Toscana Bianco	白	2023	750	税込¥5,280 ¥4,800	101本	
	葡萄:トレッビアーノ、マルヴァジア　樹齢:1960、1970、1975、2015年植樹　畑・土壌:レ・ピアッツェ、石灰岩と貝殻を含むシルト、粘土。南、南東向き。 醸造・熟成:48時間の果皮浸漬後、全房のまま圧搾。古いバリックで自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成6か月。ステンレスタンクで5か月。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルク　認証:なし						
	ラファッツィアトイオ ヴィーノ　ビアンコ L'Affacciatoio Vino Bianco	白	2022	750	税込¥7,150 ¥6,500	58本	
	葡萄:シャルドネ　畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩を含むシルト、赤土。南西向き。標高600m。 醸造・熟成:全房のまま圧搾。古いバリックと400リットルの大樽で自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成12か月。ステンレスタンクで7か月。瓶詰め後2か月熟成。 JAN:なし　クロージャー:DIAM10　認証:なし						
	ラファッツィアトイオ ヴィーノ　ビアンコ L'Affacciatoio Vino Bianco	白	2020	750	税込¥6,600 ¥6,000	12本	
	葡萄:シャルドネ　畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩を含むシルト、赤土。南西向き。標高600m。 醸造・熟成:全房のまま圧搾。古いバリックと400リットルの大樽で自生酵母で発酵。バリックでMLF。樽熟成12か月。ステンレスタンクで7か月。瓶詰め後2か月熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ペルゴラ　ヴィーノ　ビアンコ il Pergola Vino Bianco	醸白	2021	750	税込¥7,150 ¥6,500	114本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:すべて除梗。自生酵母。木樽とステンレスタンクで12か月熟成。ステンレスタンク6か月熟成。48か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:DIAM10　認証:なし						
	イル・ペルゴラ　ヴィーノ　ビアンコ il Pergola Vino Bianco	醸白	2020	750	税込¥7,150 ¥6,500	38本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:すべて除梗。自生酵母。木樽とステンレスタンクで12か月熟成。ステンレスタンク6か月熟成。24か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ペルゴラ　ヴィーノ　ビアンコ il Pergola Vino Bianco	醸白	2019	750	税込¥7,150 ¥6,500	19本	
	葡萄:グレケット(20%貴腐化)畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩、岩石が多く露出したシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:すべて除梗。自生酵母。ダミジャーナと呼ばれる大型のガラス容器でMLF。14か月ダミジャーナ熟成。ステンレスタンク2か月熟成。12か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ボッソロット トスカーナ　ロッソ Il Bossolotto Toscana Rosso	赤	2022	750	税込¥5,280 ¥4,800	104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・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。バリックでMLF。フレンチオークで12か月、ステンレスタンクで6か月、2か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:圧搾コルク　認証:なし						
	イル・ボッソロ　トスカーナ　ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2021	750	税込¥8,250 ¥7,500	89本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ　樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。北西向き。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。25%を全房のまま畑内発酵。バリックでMLF。オークバレルで18か月、ステンレスタンクで6か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ボッソロ　トスカーナ　ロッソ il Bossolo Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,480 ¥6,800	1本	
	葡萄:サンジョヴェーゼ　樹齢:2009年。畑・土壌:サン・カシャーノ・デイ・バーニ、石灰岩が多く存在するシルト、明るい粘土。北西向き。 醸造・熟成:1日2～3回のパンチングダウン。自生酵母。25%を全房のまま畑内発酵。バリックでMLF。フレンチオークとパンチョン(大樽)で12か月、ステンレスタンクで8か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	イル・ポッツォーネ トスカーナ　ロッソ il Pozzone Toscana Rosso	赤	2021	750	税込¥8,580 ¥7,800	70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						
	イル・ポッツォーネ トスカーナ　ロッソ Il Pozzone Toscana Rosso	赤	2019	750	税込¥7,700 ¥7,000	1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ョン(大樽)で18か月、ステンレスタンクで2か月、18か月瓶熟成。 JAN:なし　クロージャー:天然コルク　認証:なし						
	カッチャルピ トスカーナ　ロッソ Caccialupi Toscana Rosso	赤	2021	750	税込¥8,800 ¥8,000	77本	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						
	0.0k　トゥリオ　トスカーナ・ロッソ 0.0k Tullio Toscana Rosse	赤	2021	750	税込¥11,000 ¥10,000	69本	単独注文不可
	葡萄:サンジョヴェーゼ　畑・土壌:3つの単一区画のサンジョヴェーゼのブレンドとなります。ポッソロ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						

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。

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）

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。
海に近いため、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。

ラベル	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　ビアンコ　トスカーナ il Pingro Bianco Toscana	白	2024	750	税込¥5,720 ¥5,200	73本	
	葡萄：プロカニコ70%、アンソニカ30%　畑・土壌：マリーナ・ディ・グロッセート、砂質　樹齢：50～70年 醸造・熟成：プロカニコは優しく圧搾、アンソニカは一部を全房のまま一日間、果皮浸漬発酵。その後ブレンドしてコンクリートタンクで熟成。 JAN:なし　クロージャー：合成コルク　認証：なし						
	イル・ピングロ　サッビオーネ　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	103本	
	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						
	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	117本	
	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						

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。