



Winc., vin & vino, wines of the world, with you!
ワインをめぐる冒険と一緒に!

株式会社 W (ダブリュー)
<http://winc.asia>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → FAX 020-4623-8427 atelier@winc.asia

<リストの見方>

◎少...120本以下、または1-2ヶ月で完売が予想されるもの ◎僅少...60本以下、または1ヶ月以内で完売が予想されるもの
* 造り手の情報は、造り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

Calvados & Grappa & Limoncello <カルヴァドス&グラッパ&リモンチェッロ> 20th Sep, 2017

商品コード	アイテム名	品種	味わい等	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
-------	-------	----	------	---------------	---------------

FRANCE / Normandy

Cyril Zang's シリル・ザンク

<http://winc.asia/vignerons/cyril-zangs>

《CIDRE 2 TABLE》
ここ2年の生産量減により欠乏の入荷となったシリル・ザンク。度数3%から4%のシードルが主流な中、彼のシードルはアルコール度数5%から6%の仕上がりで、りんごの熟度と醸造しきったことが分かります。りんご、シードルとの向き合い方はまさに職人気質。妥協のない手作業の質の高さが味わいにでた、苦みがうまいシードルです。(繊細な泡立ちも流石です。←手作業でルミアージュ) 初登場のオードヴィエ・ダブル・ゼロとお酢"オレンジ・ペーシック"も入荷。もちろんどちらも彼のシードルから作られています。

F2804	"Double Zéro" - Eau de Vie de Cidre 700ml 50% ダブル・ゼロ - オード・ヴィエ・ド・シードル	りんご	ブランデー (無色透明)	7,500	
-------	--	-----	-----------------	-------	--

Pacory パコリ

<http://winc.asia/vignerons/pacory>

《洋梨の妖精》
かわいらしいご夫妻が造る素晴らしい香りと旨みの洋梨主体のカルヴァドス。(ドン・フロンテACは洋梨の比率が他の地域より高い) 人気の昔ながらの手造りジュースは次回入荷待ちです。

F3304	Calvados Domfrontais 12 ans 41% 700ml カルヴァドス ドンフロンテ 12年熟成	洋梨主体、りんご	ブランデー (褐色)	7,000	僅少
-------	--	----------	---------------	-------	----

ITALIA / Piemonte

Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ

<http://winc.asia/vignerons/forteto-della-luja>

《山の上の澄みきった風と水、ロアツォーロの風景を感じてください!!》
ピエモンテの南部に位置するロアツォーロという小さな村のはずれの山の上であり、2重にも3重にも山や森で護られたカンティーナは、ワイナリーとして世界でただ一つのWWF Oasisに認定されています。アルト・アディジェで行われた試飲会で、フラグレット・パッシートの澄み切った、純粋で美しい味わいに魅了され、後日カンティーナを訪ねましたが、いずれのワインもロアツォーロの澄んだ風・空・水・森の恵みを感じさせてくれるピュアな味わいでした。

I1910	Grappa Forteto della Luja 500ml グラッパ フォルテット・デッラ・ルーヤ	モスカート 無色透明	グラッパ	6,000	僅少
-------	--	---------------	------	-------	----

Whisky <ウイスキー>

商品コード	アイテム名	品種	味わい等	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
-------	-------	----	------	---------------	---------------

Scotland & Beane

Michel Couvreur ミシェル・クーヴル

<http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur>

《熟成の魔術師》
ミシェル・クーヴルールの哲学「ウイスキー造りの95%は熟成による樽で決まる」ことから、すべてのウイスキーはスコットランドで醸造・蒸留された後に、フランス、ブルゴーニュ地方ボヌーにあるミシェル・クーヴルールのカーヴに運ばれ、厳選されたシェリー樽で熟成してリリースされる。「味わいを決定づける要因は蒸留所ではなく、樽そのものが決める」という信念から、熟成に使用する樽は自らが吟味し、蒸留所とは異なる個性の商品に仕上げる現代の名手である。それ故に商品ラベルには、一切「蒸留所名」は刻まれていない。)

W0009	Pale Single - Single Alc.45% 700ml ペール・シングル・シングル	シングルカスク	12年間オーク樽熟成。オハールのように輝く黄金色。白い花束を想わせるテリヤクな香り。ヨードの僅かなニュアンス。エレガント!	13,000	僅少
W000V	Whisky Vin Jaune Alc.43% 500ml ウイスキー・ヴァン・ジョーヌ	2008年蒸留、9年間のステファン・ティソのヴァン・ジョーヌ樽熟成のスパシャル・キュヴェ。ヴァン・ジョーヌ樽と溶け合った唯一無二の味わい。	13,000	少	
W0023	Whisky Vin Jaune Alc.47% 500ml ウイスキー・ヴァン・ジョーヌ	シングルモルトを上質なジュラ地方のヴァン・ジョーヌ樽(ステファン・ティソ)で7年間熟成した特別なもの。ヴァン・ジョーヌの独特の風味を継ぎ、個性的だが一度飲むとくせになる味わいでファンも多い。15cs限定	11,000	僅少	
W0011	Special Vatting Alc.45% 700ml スペシャル・ヴァッティング	3つのシングルカスクを大樽で混ぜ合わせて(ヴァッティング)、オーク樽で12年間熟成。加水してアルコール度数45%に調整する。濃い琥珀色、しっかりとしたピート香、シェリー、レザー、タバコのニュアンス。正統派シングルモルトの気品を感じる1本。	18,000	僅少	
W0013	Blossoming Auld Sherried Alc.45% 700ml ブロッサミング・オールド・シェリード	シングルカスクをクリームシェリー樽で熟成。原酒では51度あるアルコール度数を加水して45%に調整。熟成年数は公表しない。100年前に行われていた伝統的スタイルのウイスキーのスタイルを再現したミシェル・クーヴルールの真骨頂。深み、渋さ、圧倒的な存在感。	30,000	僅少	1cs=3本 木箱入
W2017	Mrs. Couvreur' Choice Single Cask Whisky Alc.52% 500ml ミセス・クーヴルーズ・チョイス シングル・カスク・ウイスキー	蒸留: 2001年11月27日 シングルモルト&シングルカスク PXシェリー樽で14年以上熟成。注文受けてから樽から瓶詰め。ナチュラルストレングス。ピートがしっかりと効いたキュヴェ。力強く、クラシックなスタイル	24,000	僅少	1cs=4本 木箱入
W0025	Very Sherried 25years Alc.45% 500ml ベリー・シェリード 25年	シングルカスク、クリームシェリー樽熟成25年以上 蒸留: 1990年9月17日 ナチュラルストレングス 赤みある深い琥珀色、パナラやアーモンド、シェリーフレーバーにトロピカルなニュアンス。複雑さ、凝縮感。	50,000	僅少	1cs=4本 木箱入
W1992	Spirale Single Malt 26years Alc.47% 500ml スパイラル シングルモルト26年	ステファン・ティソのヴァン・ド・バイユの樽熟成 蒸留: 1989年10月24日 熟成: 2011年6月16日から 瓶詰: 2015年10月24日 限定品500本 ナチュラルストレングス	56,000	2本	1cs=4本 木箱入
W1919	The 1990 47% 500ml 1990	シングルモルト、1990年12月15日蒸留、26年間オロロソのシェリー樽熟成。ナチュラルストレングス。オーダー毎に瓶詰めする限定品(バックラベルに瓶詰め日記載)	60,000	僅少	1cs=4本 木箱入

【木箱入りについてのご注意】パラ混載の場合は、通常ボトルの3本分のスペースが必要です。

* ノン・フィルターのため、にごりや少量の澱がある場合があります。

* コルク栓のため、ボトルは立てて保管してください。(アルコール度数が高いため、コルクの風味を抽出してしまう恐れがあります。)

* ワインほど厳密な温度管理の必要はないが、提供温度はセラー温度程度(15~20℃)で、チューリップグラスで楽しんでほしいというのが造り手からのメッセージです。

(ぬるくアルコール感が高い状態では、エレガントさや個々のボトルの個性、余韻を表現するのが難しいと考えます。)

Gin & Rhum <ジン&ラム>

商品コード	アイテム名	品種	味わい等	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
-------	-------	----	------	---------------	---------------

France / Bourgogne, Dijon

BeBo Drinks ベボ・ドリンクス社

<http://winc.asia/vignerons/293>

《ブルゴーニュのグルマンが手がけるポタニカルが薫る華やかなジン》
1945年当時のレシピを守り、フランス、ブルゴーニュ地方で造り続けられているクラフト・ジン。高品質のピートシュガー・アルコール(98度)にジュニパー・ベリー以外にも欧州産のポタニカルを漬け込み、1945年当初から使われていた単式蒸留機でじっくりと蒸留。その後、加水してAlc44%に。ポタニカル豊かな風味が感じられる他に無い味わいです。飲み方は、柔らかな飲み口や複雑な風味を味わえるように、ワインセラーくらいの温度でストレートがおすすですが、アレンジ次第で上品なカクテルになります。

BG001	Diplôme Dry Gin Alc.44% 700ml ディプロム・ドライ・ジン	ビートシュガー・アルコール(98度)、ジュンパー・ベリー、コリアンダー、レモン、オレンジ・ピール、アンジェリカの根、サフラン、アイリスの根、フェネル 単式蒸留	4,000		
-------	---	--	-------	--	--

French Caribbean, Martinique Island

Rhum J.M ラム ジェイ・エム

<http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m>

《フランスのエスプリを感じる、しっとり上質なアグリコール・ラム》
カリブ海に浮かぶフランス領の美しい島、マルティニーク島で伝統的に作られるアグリコール・ラム(農業的製法のラム)なかでも100%自社農園を守るのはこのラムJMだけ。恵まれた気候条件と土壌、年一度きりの収穫。そして収穫後1時間以内の圧搾・醸造。蒸留は70%まで、とその素材の良さを最大限に生かしたフレンチ・ラムのトップ・メーカーです。

RJM05	Sirop JM / Sirop de Canne 700ml シロップ JM / シロップ・ド・ケンス	自社畑の新鮮なさとうきびを原料に、天然のバニラとシナモンで香りづけしたシロップです。カクテルやお菓子、お料理作りに。(ノン・アルコール)	2,000	僅少	
RJM01	Liqueur Shrub Alc.35% 700ml リカー・シュロップ	島特産の砂糖、スパイス、オレンジピールをラムに漬け込んだリキュール。濃厚かつオレンジの風味が爽やか。	3,500	僅少	
RJM02	Blanc 50° (Alc.50%) 700ml ブラン 50°	樽熟成なしのホワイト・ラム。ピュア、上品な旨みとココナッツ風味。	3,800	僅少	
RJM09	Blanc 51.2° Jungle Macouba (Alc.51.2%) 700ml ブラン 51.2° ジャングル・マクーバ	マスターブレンドのナゼール・カタヌス氏のスペシャルキュヴェ。蒸留後、通常3ヶ月かけて加水して50度のホワイトラムを仕上げるところ6ヶ月かけて加水。豊かなトロピカル・フルーツのアロマ、なめらかな濃密。ラムJMのあるマルティニーク島北部マクーバの風景を描いたラベルも印象的。	3,500	僅少	
RJM03	E.S.B GOLD RUM Alc.50% 700ml (ELEVE SOUS BOIS) エレヴェ・スー・ボワ・ゴールド・ラム	内側をローストし直したバーボン樽で12ヶ月熟成。Rhum JMの定番ライン。ハイトーンでバランス良い。バナナリーフのニュアンス。	3,500		
RJM04	X.O (Hors d'Age) Alc.45% 700ml エックス・オー(オルダージュ)	内側をローストし直したバーボン樽で8年熟成。充実の質感、質実剛健。	9,000	僅少	
RJM06	Rhum Vieux - Finish Cognac Delamain Alc.40.5% 500ml ラム・ヴィュー・フィニッシュ・コニャック・デラマン	バーボン樽で8年熟成の後、デラマン社のコニャック樽で10ヶ月間熟成 少量限定生産	7,500	僅少	
RJM07	Rhum Vieux - Finish Calvados Lecompte Alc.40.8% 500ml ラム・ヴィュー・フィニッシュ・カルヴァドス・ルコント	バーボン樽で8年熟成の後、メゾン・ルコントのカルヴァドス樽で10ヶ月間熟成 少量限定生産	7,500	僅少	
RJM08	Rhum Vieux - Finish Armagnac du Tariquet Alc.41.5% 500ml ラム・ヴィュー・フィニッシュ・アルマニャック・デュ・タリケ	バーボン樽で8年熟成の後、シャトー・デュ・タリケのアルマニャック樽で10ヶ月間熟成 少量限定生産	7,500	僅少	
R1999	Hors d'Age Millesime 1999 42.6% 700ml オル・ダージュ ミレジメ1999	「単一ヴィンテージ/15年以上樽熟成したトップ・キュヴェ カクストレングス! スーパートロピカル&なめらかな液体。深み、すば抜けた存在感。」	24,000	僅少	

●アグリコール・ラムとは
アグリコール=農業的製法で造られたラム酒のことで、現在の主流となっているインダストリアル製法(工業的製法)はサトウキビから砂糖を作り出した後に残った糖蜜を発酵・蒸留してラム酒を造るのに対して、サトウキビを絞ったジュースをそのまま発酵・熟成して造られる、とても贅沢なものです。アグリコール・ラムがアルマニャックやその他の良質な蒸留酒と同様に「繊細かつ豊かな風味を持つ」と賞賛されるのは、何と云ってもこの素材(糖蜜か、サトウキビジュース)の違いによるものといえます。

ARMAGNAC アルマニャック(ブランデー)

Bas Armagnac

CASTAREDE カスタレード

《アルマニャックの伝統を守る最古の蔵》
アルマニャックの最重要地 Bas-Armagnac (バ・アルマニャック)の中心部にセラーを構えるカスタレードは、1832年に登記され、2012年に180周年を迎えた、現存する最古のアルマニャック・ハウス。その長い伝統を真摯に守り抜き、熟成期間も通常よりも長くとするため、良質の蒸留酒のみが持つ華やかな香りと澄んだ味わい、しなやかな質感が特徴です。

ARM01	Armagnac Blanche Alc.40% 700ml アルマニャック ブランシェ	樽熟成なしで瓶詰め。透明。ハーブっぽい青っぽい香りと、しっかりしたコク	4,800		
ARM03	Armagnac VS Alc.42.5% 700ml アルマニャック VS	樽熟成なしで瓶詰め。透明。ハーブっぽい青っぽい香りと、しっかりしたコク	5,400		
ABF06	Armagnac "Brut de Fût" 6ans d'age Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 6年熟成	若い強さ、シンプル、口に含むと丸みを感じる。極辛口の余韻。カクテル、料理に。	10,600		
ABF18	Armagnac "Brut de Fût" 18ans d'age Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 18年熟成	カクストレングス / 華やかなアロマ! まろやかな口当たり。中盤の張りどエレガントながら深い余韻。	16,000	僅少	
ARM10	Armagnac VSOP Alc.40% 700ml アルマニャック VSOP	10年以上熟成	7,000	僅少	
ARM15	Armagnac Napoléon Alc.40% 700ml アルマニャック ナポレオン	15年以上熟成	9,000		
ARM20	Armagnac Hors d'Age / XO Alc.40% 700ml アルマニャック オル・ダージュ XO	20年以上の熟成	11,000		

CASTAREDE Vintage Armagnac 700ml Alc.40%

A1971	Armagnac 1971 700ml	23,100	2本	
A1970	Armagnac 1970 700ml	24,800	2本	
A1950	Armagnac 1950 700ml	128,500	2本	
A1940	Armagnac 1940 700ml	169,400	2本	

CASTAREDE Vintage Armagnac 500ml Alc.40%

A5061	Armagnac 1961 500ml	46,800	3本	
A5060	Armagnac 1960 500ml	48,400	1本	
A5059	Armagnac 1959 500ml	55,300	2本	

Darroze ダローズ

《もうひとつの「頂点」》
カスタレードと双壁をなし、頂点を極めるアルマニャックハウス。父フランス・ダローズが発掘したアルマニャックの宝石を息子のマルクが受け継ぎ発展させている。レ・グラン・アッサンブラージュ・シリーズは8年~60年熟成の7種類。並べて映える、熟成年数の色合い。上品にして繊細なバランス、余韻。極上のアッサンブラージュ・シリーズです。人生の節目に、各年代のお祝いに、熟成の妙の探求にどうぞ! (表記は最低熟成年数となります。例: 8年=ブレンドした一番若いもので8年熟成のもの、他はそれ以上の熟成年数)

DAM08	Les Grands Assemblages 8 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 8年熟成	8年以上の熟成	7,000	少	
DAM12	Les Grands Assemblages 12 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 12年熟成	12年以上の熟成	9,000	少	
DAM20	Les Grands Assemblages 20 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 20年熟成	20年以上の熟成	11,000	僅少	
DAM30	Les Grands Assemblages 30 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 30年熟成	30年以上の熟成	15,000	僅少	
DAM40	Les Grands Assemblages 40 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 40年熟成	40年以上の熟成	21,000	僅少	
DAM50	Les Grands Assemblages 50 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 50年熟成	50年以上の熟成	45,000	僅少	
DAM60	Les Grands Assemblages 60 ans d'age 43% 700ml レ・グラン・アッサンブラージュ 60年熟成	60年以上の熟成	100,000	僅少	