



Winc, vin & vino, wines of the world, with you!

ワインをめぐる冒険を一緒に!

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。

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
Carte des vins <フランスワインリスト> 19th Apr, 2018					

cs

FRANCE / Normandy

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お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50%以上。)人気の昔ながらの手造りジュースも到着しました。

F3701	Jus de Poire 1L ジュドポワール	洋梨ジュース	ジュース	2,000	
F3702	Jus de Pomme 1L ジュドポム	りんごジュース	ジュース	2,000	
F3703	Calvados trois étoiles ☆☆☆ Alc.42% 700ml カルヴァドス トロワエトワール	洋梨70%、りんご30%、華やかな香り、洋梨主体のカルヴァドス	ブランデー	5,000	
F3704	Calvados 12 ans Alc.41% 700ml カルヴァドス ドゥーズオン 12年熟成	洋梨70%、りんご30%、12年熟成のまろやかな味わいと奥行き	ブランデー	8,000	
F3705	Calvados 30 ans Alc.40% 700ml カルヴァドス トロントオン 30年熟成	洋梨70%、りんご30%、芯の通った強さ、気品、余韻の長さ 30年熟成の深み	ブランデー	15,000	僅少

Cyril Zangs シリル・ザンク

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

《CIDRE 2 TABLE》

ここ数年の生産量減と世界的需要によりスラム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)。遊び心のあるラベルと思いつきり本気の中身。温度高めでお楽しみください。

F3502	Cidre Brut 2015 シードル・ブリュット	69種類のサイダーアップルから生まれる複雑味。看板シードル。果実味とほろ苦さ。	微発泡	3,000	
F3503	This Sider Up 2015 デイスサイダーアップ	海岸線寄りの単一区画。YSLが暮らした邸宅の果樹園。9種類のサイダーアップル。味わいの張りとお余韻のミネラル感に驚く。	微発泡	3,500	
F3504	Cossais Qu'on Boit un Coup 1500ml コセ・コンボワ・アウク マグナム	ブリュットとデイスサイダーアップを50%、50%でアッサンブラージュ。飲みごこちと複雑味の絶妙なバランス。	微発泡	7,000	少 1cs=6本

FRANCE / Champagne

Moutardier ムータルディエ

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

《モダン・ムニエ!!!》

安定したおいしさを持つ、ピノ・ムニエ主体のメソンの看板商品 カルト・ドールと研ぎ澄まされたブリュット・ナチュラル。繊細な泡立ち。豊かな香りと果実味が酸が引き締めています。現当主ウィリアムに代替わりし、モダン・ムニエという蔵のエスプリを守りつつ、より研ぎ澄まされた味わいに。ウィリアムとチームの努力が光るコストパフォーマンス。

F3505	Brut - Carte d'Or ブリュット カルト・ドール	ピノ・ムニエ85% シャルドネ 15%。安定の美味しさ。頼れるシャンパーニュ。	SP	5,000	
F2041	Brut - Carte d'Or Demi-Sec ブリュット - カルト・ドール・ドゥミ・セック NV	ピノ・ムニエ85% シャルドネ15%	白・泡・中辛口	4,400	僅少
F2044	Brut - Cuvée Sélection ブリュット - キュヴェ・セレクトシオン NV	ピノ・ムニエ85% シャルドネ15%	白・泡	6,200	僅少
F2608	Brut Nature - Cuvée Pure Meunier ブリュット - キュヴェ・ピュール・ムニエ NV	ピノ・ムニエ 100%	白・泡	7,000	僅少

Person パルソン

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

《最上のブラン・ド・ブランを狙う大胆不敵な造り手!!!》

「Audacieuse = the man who take risks, 大胆不敵な、無謀な、勇敢な」 オーダシウーズ、まさにドミニク・パルソンにぴったりの言葉。。。エレガンスきらめくブラン・ド・ブランの醍醐味を追い求め、全キュヴェを最上質のブルミエ・ジュのみ使って仕上げるドミニク。すべての冒険者へ贈りたいシャンパーニュです。

F2807	L'Audacieuse - Millésime 2004 ローダシウーズ - ミレジメ	シャルドネ	白・泡	13,000	少
F2808	L'Audacieuse - Millésime 2004 1500ml ローダシウーズ - ミレジメ マグナム	シャルドネ	白・泡	31,000	僅少 1cs=6本
F2421 (F3206)	L'Audacieuse - Rosé de Saignée ローダシウーズ - ロゼ・ド・セニエ	ピノ・ノワール	ロゼ・泡	15,000	少

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
F2809	L'Audacieuse - Rosé de Saignée 1500ml ローダスイューズ - ロゼ・ド・セニエ マグナム	ピノ・ノワール	ロゼ・泡	35,000	僅少 1cs=6本
F1606	L'Audacieuse - Clos des Belvals 2006 ローダスイューズ - クロ・デ・ベルヴァル	シャルドネ	白・泡	30,000	僅少
F1607	L'Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml ローダスイューズ - クロ・デ・ベルヴァル マグナム	シャルドネ	白・泡	62,000	僅少 1cs=6本

Augustin オーギュスタン<http://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2017/02/Augustin.pdf>

「クールヴィキュルトゥール」心を込めて栽培する人」

鋭い感受性に突き動かされ、情熱的にワイン造りに取り組む「シャンパーニュの哲学者」Marc Augustin（マーク・オーギュスタン）。マークの名前で瓶詰めをスタートしたのは2013年ヴィンテージですが、葡萄の生命力をそのままワインに写し取り、投影しているかのような、光とエネルギーに満ちたシャンパーニュです。

F3101	La Terre Cuvee CCXI ラ・テール キュヴェ291	ピノ・ノワール	白・泡	8,000	僅少
F3102	Le Feu Cuvee CCCI ル・フー キュヴェ301	ピノ・ノワール	白・泡	12,000	僅少
F3103	L'Air Cuvee CCXIV レール キュヴェ214	ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%	白・泡	12,000	少
F3104	Sans Soufre Cuvee CXVI サン・スフル キュヴェ116	ピノ・ノワール	白・泡	20,000	僅少

FRANCE /Loire**Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ**<http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez>

《Vin Artisanal、職人が驕る手作り感いっぱいワイン》

昔川沿いを自転車で走っているときに見かけた理想のカーヴ。まさか自分が使えるようになるとは思ってなかったシルヴァン。そんな理想のカーヴで新たなアイディアも生まれロゼ・ベティアンをリリース！すべてSO2はゼロ。ブドウの熟度、職人肌の手作業の質が現れています。僕が追い求めてゆきたい、生きているワインの一つの理想形です！

F3706	Gazouillis (2015) ガズウイ	シュナンブラン	微発泡	4,000	
F3510	Rosabul (2015) ローザブリュ	グロロー・ノワール。2015年グロローが豊作だったため試みたロゼ・ベティアン。丸二日間のマセラシオン。オレンジっぽい色合い、冷やして爽やか、温度をあげると赤ワイン香りの味わいに。	ロゼ 微発泡	4,000	
F3514	Corbeau (2014) コルボー	グロロー・ノワール(平均樹齢70年)。全房セミカルボニック。発酵後、樽とタンク半々で熟成。これまでよりも軽やかな仕上がりに。	赤	4,000	少
F3513	Goutte d'O (2015) グット・ドー	シュナン・ブラン。綺麗な酸と甘やかさ。これまでで一番 美しさが際立つグット・ドー。	白	5,000	少
F2908	Goutte d'O (2014) グット・ドー	シュナン・ブラン	白	5,000	
F2816	Goutte d'O (2013) グット・ドー	シュナン・ブラン	白	5,000	少

Bruno Allion ブルーノ・アリオン<http://winc.asia/vignerons/bruno-allion>

《ピオティナミスト栽培家 ワイン造りの道へ》

自身が育て上げてきた葡萄をいよいよ自分の手で醸造しています。スランは、濃い目の色調、しっかりした旨みと安定感。ここに来て初リリースのすっぴんロゼベティアン。なめらかで飲み進んでしまうカルニックスなど赤もどうぞ！自身のワイン造りは2016年ヴィンテージでほぼ最終。若手に畑を譲っています。

F3518	Carnyx 2015 カルニックス	カベルネ・フラン。滑らかで飲み心地抜群な赤。	赤	3,300	少
F3519	Gamay 2015 AK400 ガメイ	ガメイ	赤	3,300	僅少
F3520	Bruno n'Cot 2015 ブルーノンコ	コ	赤	3,300	少
F2812	Sonnemot (2011) ソネモット	ソーヴィニヨン・フラン	白・甘口	7,000	僅少

Laurent Lebled ローラン・ルブレ<http://winc.asia/vignerons/laurent-lebled>

《Ça c'est bon!!》

飲み心地を追求した、淡い色合いでじんわり系の赤ワインです。葡萄栽培、収穫、醸造の各段階での気配り、独自の工夫も功を奏しています。

F3708	On est Su l'sable 2016 オ・ネ・スル・サーブル	カベルネ・フラン	赤	3,500	
F1335	Touraine - On est Su l'sable 2011 1500ml オ・ネ・スル・サーブル マグナム	カベルネ・フラン	赤	6,000	少 1cs=6本
F1907	Touraine - Ça c'est bon 2012 1500ml サ・セ・ボン マグナム	ガメイ	赤	6,000	僅少 1cs=6本

Domaine Grosbois ドメーヌ・グロボワ(ニコラ・グロボワ)<http://winc.asia/vignerons/domaine-grosbois>

《エレガンスを湛えるシノン!!》

エグミを抽出しない、非常にしなやかな造りです。フランスで、ここまで丁寧な作業をする人がいることに驚きました。シノンが苦手だった、僕の選んだワインです。特別区画クワ・デュ・ノワイエも入荷！

F2310	Chinon Clos du Noyer 2011 シノン クロ・デュ・ノワイエ	カベルネ・フラン	赤	5,000	僅少
F2311	Chinon 2011 Clos du Noyer 1500ml シノン クロ・デュ・ノワイエ マグナム	カベルネ・フラン	赤	10,600	僅少 1cs=6本

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 / Alsace

RIETSCH リエツシュ

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

《アルザスの純真》
アルザス地方北部ミッテルベルカウムは「フランスで最も美しい村」のひとつ。素朴でこじんまりとしますが自然が豊かでとても美しい村です。リエツシュ家はもの静かで感性豊か。ジャン＝ピエールのワインは年々説得力を増し、ナチュラルな方向へ。美しい酸とミネラルを感じる伝統的なスタイルのワインから、酸化防止剤無添加・醸し期間を長くといった試行錯誤を経たワインも。エチケットは家の裏に住む女性アーティスト M.ドリアがワインを味わいながらイメージをふくらませたもの。

F3605	Sylvaner Vieille Vigne 2015 シルヴァネール ヴィエイユ・ヴィーニュ	シルヴァネール	白	3,800	僅少
F3606	Stiekopf 2016 (Auxerrois) スティーコフ	オーセロワ	白	3,800	少
F3607	Klevener de Heiligenstein 2016 (Savagnin Rose) クレヴネール・ド・ハイリゲンシュタイン	サヴァニャン・ローズ	白	4,300	
F3608	Grand Cru Wiebelsberg 2016 (Riesling) グラン・クリュ ヴィーベルスベルク	リースリング	白	5,300	僅少
F3609	Grand Cru Zotzenberg 2015 (Riesling) グラン・クリュ ツォッツェンベルク	リースリング	白	5,300	僅少
F3508	PAS A PAS - Savagnin Rose (2011 + 2013) + 2015 パザパ サヴァニャン・ローズ	サヴァニャン・ローズ、2011、2013 を混ぜたワインに2015年の果汁を加え再発酵。強い酒質のスペシャルキュヴェ。13.5%	白	5,600	
F3509	Pinot Noir - Stierkopf 2016 ピノ・ノワール スティールコフ	ピノ・ノワール、ポテンシャル十分のミネラリーなピノ・ノワール。	赤	5,000	少
F3004	Gewurztraminer Vendanges Tardives 2011 ゲヴュルトトラミネール ヴァンダンジュ・タルディブ	ゲヴュルトトラミネール	白	6,000	僅少

Hausherr オシエール

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

《もうひとつの個性、リューディ（区画）ごとのワイン造り》
アルザス南部コルマルの近くの村エグシハイムで何代にも渡り家族経営されたドメーヌでしたが、方向性の違いからワイナリーを弟に譲り、4haの畑だけを引き継ぎ、自らの信念に基づいた葡萄栽培とワイン造りをスタート。一切の農耕機具や設備を残してきたため、これを契機に自然を尊重する化学物質を一切使わない農業を選択、手作業による葡萄栽培を始めました。生きた土作りのために愛馬スキッピーと一緒に畑を耕し、昔ながらの手造りのワイン醸造を丁寧に行います。子供たちに自由に描かせた個性的なラベルとミネラル感、エキスを溢れるワイン！

F3709	Aussitôt bue 2015 オーシトビュ	オーセロワ、シルヴァネール、(トケイ)ピノ・グリ、樽熟成、微々発泡、杏梅的風味	白	4,100	23 cs
F3710	Sui Generis 2015 スイ・ジェネリス	ゲヴュルトトラミネール、樽熟成、辛口、微々発泡、エレガント	白	5,000	4 cs
F3407	Le Sentier au Sud 2014 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	収穫量減のハンデを短めのマセラシオンと樽熟成でカバー。複雑で豊かな仕上がり。	白	4,200	
F3406	Le Sentier au Sud 2013 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	<旧名: スンガス> リースリング、ピノ・グリ、北西向き斜面のリューディ	白	3,800	僅少
F3711	Le Jardin Là-Haut 2014 ル・ジャルダン・ラ・オー	<旧名: アルテンガルテン> リースリング、ゲヴュルトトラミネール、グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面のリューディ、樽熟成、辛口、エレガント	白	5,000	19 cs
F2918 (F3320)	Le Jardin Là-Haut 2013 ル・ジャルダン・ラ・オー	<旧名: アルテンガルテン> リースリング、ゲヴュルトトラミネール(一部、貴腐)、グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面のリューディ	白	3,600	
F2714	Lieu-dit ALTENGARTEN 2012 リューディ・アルテンガルテン	リースリング、ゲヴュルトトラミネール、グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面のリューディ	白	4,000	僅少
F3712	La Colline Celeste 2014 ラ・コリーヌ・セレスト	ゲヴュルトトラミネール、リースリング、ピノ・グリ、グラン・クリュ「アイヒベルグ」、樽熟成、熟した杏のような風味	白	5,400	9 cs
F2715	La Colline Celeste 2012 ラ・コリーヌ・セレスト	ゲヴュルトトラミネール、リースリング、ピノ・グリ、グラン・クリュ「アイヒベルグ」	白	4,300	僅少
F3713	Vinland 2007 ヴァインランド	リースリング 10年熟成の特別キュヴェ、ミネラリー、余韻が長く美しい	白	5,600	5 cs

FRANCE / Beaujolais

"La Dernière Goutte" Cyrille Vuillod ラ・デルニエル・グット シリル・ヴィヨ

<http://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2017/02/CyrilleVuillod.pdf>

《"La Dernière Goutte" 最後の一滴》
2000年からボジョレ、ブルゴーニュでワインの世界に入り、2009年にブルイのジャン・クロード・ラバリュウに出会い、どっぷりと自然派の世界に。初ヴァンテージは、ラバリュウで働きながら2011年、0.8ヘクタールの畑から。その後、2013年に追加で同じ広さの畑を取得するチャンスを得て独立。畑での作業はバイオダイナミの手法を用いて、介入を最小限にとどめている。

F3628	SANG NEUF (2016) サン・ヌフ	2区画のガメイ(樹齢30年、樹齢80年以上)	赤	4,200	
F3402	SANG NEUF (2015) サン・ヌフ	2区画のガメイ(樹齢30年、樹齢80年以上)	赤	3,300	
F3211	SANG NEUF VDF (2014) サン・ヌフ	2区画のガメイ(樹齢30年、樹齢80年以上)	赤	3,400	僅少
F3629	DOLIA (2016) ドリャ	ガメイ(樹齢80年以上) アンフォラ熟成	赤	5,500	
F3403	DOLIA (2015) ドリャ	ガメイ(樹齢80年以上) アンフォラ熟成	赤	4,700	

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
F3522	Baleine Ivre (2016) バレンヌ・イヴル	ガメイ。8日間のマセラシオンの後、5カ月の樽熟成。淡く魅惑的な色合いに。酔っぱらったクジラ!? 美味しい酸味がキュンキュン来る!	淡赤	3,800	僅少
F3523	Tisane de Bois Tordu (2016) チザン・ド・ボワトルデュ	ガメイ。18日間マセラシオン・カルボニック。5カ月のコンクリート・キューヴ熟成。ゴブレ型のねじれた樹から生まれるハーブティーのイメージ。クジラに近いキャラクターだが、より深みも。大化けの予感。	赤	4,200	

FRANCE / Jura

SARL l'Octavin ロクタヴァン・ネゴス

<http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《ロクタヴァン流の醸造によるネゴスワイン》
ここ数年天候に左右されたジュラ、蔵の経営を安定させるためにスタートしたネゴス部門。新しく自由な発想で、ロクタヴァンらしい遊び心溢れるキュヴェが到着しました! エチケットもキュートです!

F3611	Betty Rosay (2016) ベティ・ローゼ	ガメイ (全房ダイレクトプレス)	ロゼ	5,000	僅少
F3612	Brutal 2016 ブルータル	ガメイ 60%、シャルドネ 40%	赤	6,000	僅少
F3613	Monts d'Alicante 2016 モン・アリカン	アリカント 50%、モンドウーズ 50%	赤	6,000	
F3614	Grenabar 2016 グルナバール	グルナッシュ 50%、コロンバール 50%	赤	6,500	少
F3615	Ganache 2015 ガナッシュ	グルナッシュ 95%、ガメイ 5%	赤	6,000	僅少

Domaine de l'Octavin ドメーヌ・ド・ロクタヴァン

<http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《旋律を奏するような繊細さと充実のエキスを持った JURA》
葡萄の力を信じて、丁寧に仕上げるワインは、美しい酸が特徴的。色は淡く、じわっとしみこむおいしさです。温度低めでも飲んでも綺麗な味筋ですが、温度を上げていくと風味がより広がります。・・・オペラの登場人物を冠したキュヴェ名、その個性や如何に?

F3617	Pamina 2015 パミーナ	シャルドネ (区画 ラ・マイオッシュ)	白	7,500	少
F3618	Pamina 2015 MAGNUM パミーナ 1.5L	シャルドネ (区画 ラ・マイオッシュ)	白	16,500	僅少 1cs=6本
F3622	Elle aime 2016 (旧 ULM) エレム	ピノ・ノワール、シャルドネ (区画 エン・アルス)	赤	7,200	
F3623	Elle aime 2016 MAGNUM エレム 1.5L	ピノ・ノワール、シャルドネ (区画 エン・アルス)	赤	16,000	僅少 1cs=6本
F3626	Zerlina 2016 ゼルリーナ	トウルソー (区画 アン・キュロン)	赤	7,200	僅少
F2629	Chérubin 2007 750ml シェルヴァン	サヴァニヤン	ヴァン・ジョーヌ	18,000	僅少
F2223	Vin de Liqueur - Selim Bassa (2009) 500ml Alc. 18% ヴァン・ド・リキュール - セリム・パッサ	2009年のPN果汁に2007年蒸留のマルを加えて熟成、瓶詰め	白・甘口 酒精強化	4,400	僅少

Anne & Jean-François Ganevat アンヌ&ジャン・フランソワ・ガヌヴァ

<http://winc.asia/vignerons/jean-francois-ganevat>

《ジュラの巨星が自由な発想で造るネゴスもの》
2013年、ジャン・フランソワが妹・アンヌと立ち上げたネゴシアン部門。この立ち上げと同時に信頼のおけるボジョレーの造り手から、フルイイ、フルーリー、モルゴンの合わせて1.5haの畑を購入。同時にジュラの土着品種に注目、ピオティナミまたは有機栽培で育てられた葡萄のみを購入しています。自社畑を含むジュラの葡萄と、他地域の葡萄とのブレンドによって造られるワインは、ドメーヌものとは異なる個性と面白さ! すべて SO2無添加、ドメーヌものと同様に醸造されます。白ワインは2年以上の熟成。

F3714	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	シャルドネ	発泡	5,600	6 cs
F3715	l'Apéro (2016) ラペロ	ミュスカ・ダルザス、シャルドネ	白	4,900	10 cs
F3716	l'Ailleurs (2016) ライユール	オーセロワ、サヴァニヤン、アンファリネ	白	4,700	11 cs
F3717	Le Zaune à Dédée (2015) ル・ゾーヌ・ア・デデ	サヴァニヤン、ゲヴュルトツラミネール、マセラシオン、産膜酵母、酸化熟成	白	8,600	14 cs
F3718	Le Zaune à Dédée (2015) 1.5L ル・ゾーヌ・ア・デデ マグナム	サヴァニヤン、ゲヴュルトツラミネール、マセラシオン、産膜酵母、酸化熟成	白	19,000	1 cs 1cs=6本
F3720	Le Jaja du Ben (2016) 1.5L ル・ジャジャ・デュ・ベン マグナム	ガメイ、ジュラの古代品種	赤	11,400	2 cs 1cs=6本
F3722	Le P'tiot Roukin (2016) 1.5L ル・プチオルカン マグナム	ピノ・ノワール、プールサール、トウルソー	赤	12,600	4本 1cs=6本
F3422	Le P'tiot Roukin (2015) 1500ml ル・プチオルカン マグナム	ガメイ、シラー	赤	9,000	僅少 1cs=6本
F3723	Madelon (2016) マドロン	ガメイ75%(モルゴン産)、古代品種(トウルソー、アンファリネ)	赤	5,700	5 cs

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
F3423	Madelon (2015) マドゥロン	ガメイ100%(ボジョレー地区モルゴン村産)	赤	4,500	少
F3724	Madelon (2016) 1.5L マドゥロン マグナム	ガメイ75%(モルゴン産)、古代品種(トゥルソー、アンファリネ)	赤	13,300	1 cs 1cs=6本
F3424	Madelon (2015) 1500ml マドゥロン マグナム	ガメイ100%(ボジョレー地区モルゴン村産)	赤	10,000	僅少 1cs=6本
F3044	Madelon(2014) 1500ml マドゥロン マグナム	ガメイ100%(ボジョレー地区モルゴン村産)	赤	11,000	僅少 1cs=6本
F3726	De Toute Beauté (2016) ドゥ・トゥット・ボーテ	フルーリーのガメイ(V.V.)、ピノ・ノワール	赤	6,000	3 cs
F3425	De Toute Beauté (2015) ドゥ・トゥット・ボーテ	フルーリーのガメイ(V.V.)80%、ピノ・ノワール20%	赤	5,000	僅少
F2829	Arbois - Dolium 2012 アルボワ - ドリウム	シャルドネ(樹齢60年)、ウィヤーージュなし30ヶ月アンフォラ熟成	白	8,400	僅少
F3727	Arbois - Vin Jaune 2007 620ml アルボワ - ヴァン・ジョーヌ	サヴァニヤン 9年間ウィヤーージュなし、風味豊かでバランス良く、余韻までエレガント	黄	13,300	10 cs
F2831 (F3040)	Cotes du Jura - Vin Jaune 2007 620ml コート・デュ・ジュラ - ヴァン・ジョーヌ	サヴァニヤン	ヴァン・ジョーヌ	13,300	少

Domaine Ganevat (Jean-François Ganevat) ドメーヌ・ガヌヴァ(ジャン・フランソワ・ガヌヴァ)

<http://winc.asia/vignerons/jean-francois-ganevat>

《JURA 南部の雄!》
1650年創業のジュラを代表するドメーヌで14代目のジャン=フランソワ・ガヌヴァが現当主。バックスに祝福されているジュラの鬼才。畑はピオディナミにて栽培、白ワインは2年の熟成が基本。すべてのキュヴェは酸化防止剤無添加で造られています。

F3436	Cotes du Jura - Marguerite 2014 1500ml コート・デュ・ジュラ - マルグリット マグナム	シャルドネ	白	17,400	僅少 1cs=6本
F3025	Cotes du Jura Blanc - Marguerite 2013 1500ml コート・デュ・ジュラ - マルグリット マグナム	シャルドネ	白	18,000	僅少 1cs=6本
F3016	Cotes du Jura Blanc - Grusse en Billat 2013 1500ml コート・デュ・ジュラ - グルス・アン・ピヤ マグナム	シャルドネ、グリユス村にある泥灰とシストが混ざる区画。ウィヤーージュあり、2年間熟成。	白	13,000	僅少 1cs=6本
F3022	Cotes du Jura - Les Chalasses Marnes Bleues 2013 1500ml コート・デュ・ジュラ - レ・シャラス マルヌ・ブルー マグナム	サヴァニヤン・ヴェール(樹齢70年)南西向き斜面のシャラス地区6時間の圧搾、ドゥイ・ミュイで発酵、シュール・リー&ウィヤーージュあり2年間熟成	白	17,000	僅少 1cs=6本
F3023	Cotes du Jura Blanc - La Cuvée du Pépé 2008 コート・デュ・ジュラ - ラ・キューヴェ・デュ・ペペ	シャルドネ(樹齢70年)、ウィヤーージュなし、7年熟成。ヴァン・ジョーヌ製法のシャルドネ	白	14,000	少
F3441	Macvin du Jura - Vieux Macvin 750ml 16% マクヴァン・デュ・ジュラ - ヴュー・マクヴァン	サヴァニヤン	白・甘口 酒精強化	6,500	少

Nicolas Jacob ニコラ・ジャコブ

<http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《Etoile エトワールに輝く新人!》
ジュラ南部の雄ガヌヴァ訪問時に紹介してもらった新人。ガヌヴァの蔵で勤めつつ、自身の畑から少量生産。センスは折り紙つき。お楽しみに!

F3732	l'Etoile - Là-bas 2016 エトワール ラ・バ	シャルドネ	白	4,800	完売
F3735	Macération 2016 マセラシオン	シャルドネ	茶	5,000	5 cs

FRANCE / Savoie

Gilles Berlioz ジル・ベルリオ

<http://winc.asia/vignerons/264>

《皇降る溪谷からの贈り物》
ジュネーヴの南、ヴァッスル・ダオスタの西。ボージュ(Bauges)山地の自然公園に隣接した畑を丹念に手入れしたジル&クリスティエヌのワイン。抜きの良い透明感と繊細な複雑味。畑仕事の良さが表れた説得力のある味わいです。極少量生産ですが、自分達が手塩にかけて育てたワインをシェアしてほしいということで譲っていただきました。

F3531	Roussette de Savoie - "El hem" 2015 ルーセット・ド・サヴォワ - "エ・レム"	アルテス	白	5,000	少
F3532	cru Chignin-Bergeron - "Les Filles" 2015 クリュ・シニャン=ベルジュロン - "レ・フィーユ"	ルーサンヌ	白	6,000	僅少
F3533	Mondeuse de Savoie - "La Deuse" 2015 モンドゥーズ・ド・サヴォワ - "ラ・ドゥーズ"	モンドゥーズ	赤	6,000	少

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
-------	-------	----	------	------------------	---------------

La Brasserie des Voiron (LUG) ラ・ブラスリー・デ・ヴォワロン(リュグ)

《Bièrre Vivante de Table ! 》
 プレス編で有名なブルカンプレスから東へジュネーブを回り込んでいくと現れる山あいの村 Lucinges (リュサンジュ)。ヴォワロン山の中腹斜面、澄んだ空気の中に位置するブラスリー。エビアンの採水地にもほど近く、アルプスを眺めるこの地は、シャモニー＝モンブランに降る雨や雪が地層によって歳月をかけ濾過された名水に恵まれる。最高の空気、水、有機栽培のモルト、ホップ、知り合いから分けてもらった果実やハーブ、ワイン樽。この素材を個性と風味あふれるビールに仕上げるのがクリストフ。見た目オシャレで気のいい兄貴ですが、パリ トゥールダルジャンでソムリエを務め、料理人に転向してからもパリ、ロンドン、ジュネーブの2つ星を中心にキャリアを積んできた実力派。ボワチエのワイナリーに生まれ、パレエ・ダンスの道を歩んできたハーバラと共にレストランを開いたのが2003年。旬のマルシェのメニューと似っぴりナチュラルなワイン、情熱と貪欲さ。食材、ワインの造り手ともさらに親交を深めていく。その9年後、彼らの道は友人の誘いからビール造りにつながることに。彼らのオープンで前向きなキャラクター、そしてクリストフのソムリエ&料理人のセンスが生かされたビールは彼らが愛するワインのように心にしみこんでいきます。ぜひ数人で食卓を囲んで旬の素材とともに楽しんでほしいビールです！

F3601	Cuvée Speciale Orange Ameres Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル オランジュ・アメール	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、ハーブ(アンフェュージョン)、オレンジ(マセラシオン)	ビール (発泡酒)	3,000	
F3602	Cuvée Speciale Seureau Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル スロー	麦芽、ホップ、湧水、酵母、エルダーフラワー(アンフェュージョン)	ビール (発泡酒)	3,000	
F3603	Cuvée Speciale Absinthe Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル アブサント	麦芽、ホップ、湧水、酵母、ハーブとスパイス(ウイキョウ、八角、コリアンダー他(アンフェュージョン、マセラシオン))	ビール (発泡酒)	3,000	
F3604	Cuvée Speciale Chartreux Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル シャルトリュエ	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、ハーブとスパイス(ウイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他(アンフェュージョン、マセラシオン))	ビール (発泡酒)	3,000	
F3525	LUG Blonde Alc.6% 750ml リュグ ブロンド 黄金ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母	ビール	2,500	
F3526	Cuvée Speciale Purple label (TETU) Alc.6% 750ml キュヴェ スペシャル 赤紫ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱/一次醗酵後、J.M Berrux / P'tit tetu (2015年シャルドネ)の澱と共にブルゴーニュの古樽で半年間熟成。	ビール	3,000	
F3527	Cuvée Speciale Blue label (BELLUARD) Alc.6% 750ml キュヴェ スペシャル 青ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱/一次醗酵後、Dominique Belluard / Le feu (Gringet という地品種で仕込まれるワイン)の澱と共にガヌヴァの樽で半年間熟成。	ビール	3,000	

*** 抜栓・取り扱いにご注意ください！ ***

LUG のビールはどれも美味ながら、泡の元気なボトルは抜栓時、特に注意が必要です。きっちり冷やした上で「瓶を斜めにし、ほんの少しずつ王冠を開け、ガスを抜いていってください。流しで出てくる泡を逃しながら、最後まで王冠を抜きます。王冠を抜いたあと泡がもくもく出てくるので、複数人でさっと注ぐ状況で出すのがオススメです。(3、4杯分注ぐと、ボトルから泡があふれなくなります。)お手数おかけしますが、どうぞよろしく願います！

France / Rhone

Domaine Pierre André ドメーヌ・ピエール・アンドレ

<http://winc.asia/vignerons/domaine-pierre-andre>

《伝統的造り、大樽熟成の滋味深い味わい》
 じっくり時間をかけて仕上げられたジャクリーヌのワインは、淡い色合いで滋味深い味わいです。土地とヴィンテージの素直な表現としてのワインは、深い味わいとなって結実しています。クラン・ドウィヨは、シャトーヌフ・デュ・パブ周辺の区画産。蔵のスタイルが表現される良年のみリリースされるVDF。クラン・ドウィヨ2015年は土っぽい香り、果実と柔らかさを感ずるワイン。シャトーヌフ・デュ・パブ2011年はしなやかなキャラクター、2012年は、湧き上がるアロマ、リッチでドライ。今後も楽しみです。残りわずかな2010年が素晴らしい状態になっているので、こちら是非！

F2337	Châteauneuf du Pape Blanc 2012 シャトーヌフ・デュ・パブ・ブラン	クレレット40%、ブルブラン30%、ルーサンヌ20%、グルナッシュ・ブラン10%	白	7,000	僅少
F3324	Châteauneuf du Pape Rouge 2012 シャトーヌフ・デュ・パブ・ルージュ	グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 8%、その他2%が、サンソー、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブル、ヴァカレーズ	赤	6,000	僅少
F2339	Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml シャトーヌフ・デュ・パブ・ルージュ マグナム	グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 8%、その他2%が、サンソー、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブル、ヴァカレーズ	赤	14,000	僅少 1cs=6本
F2340	Châteauneuf du Pape Rouge 2010 シャトーヌフ・デュ・パブ・ルージュ	グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 8%、その他2%が、サンソー、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブル、ヴァカレーズ	赤	7,500	僅少
F2341	Châteauneuf du Pape Rouge 2010 1500ml シャトーヌフ・デュ・パブ・ルージュ マグナム	グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 8%、その他2%が、サンソー、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブル、ヴァカレーズ	赤	16,000	僅少 1cs=6本

Domaine du Banneret ドメーヌ・デュ・バヌレ

<http://winc.asia/vignerons/domaine-du-banneret>

《シャトーヌフ・デュ・パブの魂を守る蔵》
 父から受け継いだ3.5haの畑、13品種を一人娘のオドレイが1本のワインに込める。伝統と情熱のシャトーヌフ・デュ・パブ。まさにVin authentique!!

F2343	Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml シャトーヌフ・デュ・パブ・ルージュ マグナム	グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、ミュスカルダン、ヴァカレーズ、テレノワール、サンソー、ピクブル、クノワーズなど13種	赤	14,000	僅少 1cs=6本
-------	---	--	---	--------	-----------

France / Bordeaux

Château Meylet シャトー・メイレ

<http://winc.asia/vignerons/chateau-meylet>

《優しくも圧倒的な存在感を放つサンテミリオンの・グラン・クリュの雄》
 シンプルかつ繊細なボリシエで仕上げられたワインは、約10年の時を経てようやくリリースされる。ミッシェル・ファヴァールの畑、蔵でのこだわりが昇華された逸品。年間180~240本程度の割り当てのみです。エスプリ・メイレはセカンド的位置づけで、早めに飲み頃を迎えると判断されたキュヴェ。

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
F2938	Château Meylet 2012 シャトー・メイレ	メルロ 80%、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン	赤	12,000	
F2345	Château Meylet 2004 シャトー・メイレ	メルロ 80%、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン	赤	12,000	少

France / Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

<http://winc.asia/vignerons/le-jonc-blanc>

《ベルジュラックの花束》
南西地区 ベルジュラックでイザベルとパスカルが営む蔵。ていねいな仕事の結果、しなやかな果実味と豊かなブーケが表現される。理想のデイリーワイン。Pure シリーズは、SO2ゼロのサンスフルキュヴェ。白は、グロ・マンサン。赤は、マルベック、そしてメルロ。全部Mになってしまうので、メルロは、Merlot のTに。いずれも熟した葡萄の風味、とてもしなやかに沁み渡ります。

F2832	Le vin en rose (2014) ル・ヴァン・アン・ローズ	メルロ主体、マルベック	ロゼ	2,500	
F3327	Pure M 2014 - Malbec ピュール・エム - マルベック	マルベック	赤	3,400	僅少

France / Sud Ouest (Fronton)

Château la Colombière シャトー・ラ・コロムビエール

<http://winc.asia/vignerons/chateau-la-colombiere>

《先入観を覆す、しなやかにエレガントなフロントン》
2012年1月の出張でとても驚いた造り手の一人です。乱暴なほど濃いイメージの強い南西地区で、線が美しく、しなやかなワインを造っています。やはり人柄がとても出ているワインなのですが、気配りの仕方、アプローチの仕方までエレガントになるとは驚きです。人気の田舎方式で造るロゼの微発泡、コロムビエールがある村に古くからある土着品種ピシレ・ブラン（樹齢60年以上、接木なし）で造るじわっと沁みる白。しなやかなネグレットのレゼルヴ、新キュヴェ「フリンジャー」はネグレット100%のVin de Soifな1本！

F3330	Le Grand B. (2015) - VDF blanc ル・グラン・ペー - ブラン	ピシレ・ブラン/樹齢60年の接ぎ木なしの古樹 この村に古くからある土着品種	白	3,600	少
F3332	Les Frontons Flingueurs 2015 - AOP Fronton rouge レ・フロントン・フリンジャー - フロントン・ルーージュ	ネグレット	赤	2,600	少
F3333	Belloguet 2014 - AOP Fronton rouge ペロゲ - フロントン・ルーージュ	ネグレット50% カベルネ・ソーヴィニオン50% 樹齢30年以上	赤	3,000	僅少

France / Languedoc

Domaine Bories Jefferies ドメーヌ ボリー・ジェフリー

<http://winc.asia/vignerons/domaine-bories-jefferies>

《玄武岩の使者》
南仏モンペリエの西Caux村のジョセフ・ジェフリー。レミ・ブジョルの近くの村で、玄武岩の土壌、ミネラルを生かした造りです。イギリス出身で、文学を学んだ後、魚釣りのジャーナリストをしていた彼は南仏に辿り着き、奥さんを見つけ暮らし始めます。独学でワイン造りを学び、丁寧な仕事で白、赤ワインを造り出します。北向き斜面からうまれる端正なミネラル感が魅力的です。

F2934	La Pierre de Sisyphe Blanc 2014 ラ・ピエール・ド・シシフ・ブラン	テレ・ブラン&ローズ 70%、マルサンヌ 20%、グルナッシュ・ブラン 10%	白	3,500	
F3048	La Pierre de Sisyphe Blanc 2012 ラ・ピエール・ド・シシフ・ブラン	テレ・ブラン&ローズ 70%、マルサンヌ 20%、グルナッシュ・ブラン 10%	白	2,500	
F2935	La Jeanne 2014 ラ・ジャンヌ	マルサンヌ 50%、グルナッシュ・ブラン 40%、テレ・ブラン&ローズ 10%	白	4,500	
F2649	La Jeanne 2013 ラ・ジャンヌ	マルサンヌ 50%、グルナッシュ・ブラン 40%、テレ・ブラン&ローズ 10%	白	4,500	
F2936	La Pierre de Sisyphe Rouge 2014 ラ・ピエール・ド・シシフ・ルーージュ	カリニャン・ノワール65%、グルナッシュ・ノワール35%	赤	3,500	少

Rémi Poujol(MAS COSTEFERE) レミ・ブジョル

<http://winc.asia/vignerons/remi-poujol>

《すべては時がつくりだす・・・》
「テロワールと葡萄のエスプリをそのまま引き出す」ことを目指して、自然・時とともに仕上げるレミ・ブジョルのワイン。濃厚なブルータル、風格のヴィエイユ・ヴィーニュもどうぞ！

F3224	Le Temps fait tout Blanc 2014 1500ml ルトン・フェトウー・ブラン マグナム	ユニ・ブラン 80%、クレレット 20%	白	6,800	僅少	1cs=6本
F3225	Le Temps fait tout Rouge 2014 1500ml ルトン・フェトウー・ルーージュ マグナム	カリニャン 50% グルナッシュ 30% シラー 20%	赤	6,000	僅少	1cs=6本
F2726	Le Temps fait tout Rouge (2013) ルトン・フェトウー・ルーージュ	カリニャン 50% グルナッシュ 30% シラー 20%	赤	3,000		
F2727	Le Temps fait tout Rouge (2013) 1500ml ルトン・フェトウー・ルーージュ マグナム	カリニャン 50% グルナッシュ 30% シラー 20%	赤	6,000	僅少	1cs=6本
F3226	Vieilles Vignes 2013 ヴィエイユ・ヴィーニュ	樹齢90年以上のカリニャン 100%	赤	5,000		
F2654	Vieilles Vignes 2012 ヴィエイユ・ヴィーニュ	樹齢90年以上のカリニャン 100%	赤	6,000	少	
F2728 (F3227)	Vieilles Vignes 2012 1500ml ヴィエイユ・ヴィーニュ マグナム	樹齢90年以上のカリニャン 100%	赤	12,000	僅少	1cs=6本

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
-------	-------	----	------	------------------	---------------

La lista dei vini <イタリアワインリスト>

Italia / Aosta

Didier Gerbelle ディーディエ・ジェルベル

<http://winc.asia/vignerons/didier-gerbelle>

《ヴァッレ・ダオスタの新星！》
スイス、フランス国境のヴァッレ・ダオスタで、地品種を守り、高い目標に向かってつき進むディーディエ。複雑味のある白、しなやかさも備えた看板 赤ワイン。

I2101	Jeux de Cépages(2016) ジュード・セパージュ	トラミネール40%、ソーヴィニヨン・ブラン40%、ヴィオニエ20%	白	3,300	
I2102	Le Plantse 2015 レ・プランツ	ピノ・グリ	白	4,000	
I1902	Le Plantse 2014 レ・プランツ	ピノ・グリ	白	3,600	僅少
I1903	Torrette Supérieur - Vigne Tsancongein 2014 トルレット・シュペリウール・ヴィーニュ・サンコンジャン	プティ・ルージュ70%、コルナリン、フミン、プレメッタ	赤	3,600	少
I0606	Rouge - Peque-Na ! 2008 ルージュ・ペケナ !	コルナリン70%、フミン15%、プレメッタ15%	赤	4,000	僅少

Italia /Friuli-Venezia Giulia

Marco Sara マルコ・サーラ

<http://winc.asia/vignerons/marco-sara>

ポローニャから約300kmウディネの北サヴォルニャノ・デル・トッシ。山の麓の村です。山から海へと吹く風の循環、そして独特の微気候から貴腐がゆっくと進み、特産の甘口ワインが生まれます。そんな土地柄ですが、辛口の白、赤も年を重ねればアップしています。

I1505	Erba Alta Rosso 2013 エルバ・アルタ・ロッソ	メルロ	赤	3,600	僅少
I2005	Verduzzo Passito 2015 - Friuli Colli Orientali DOC 500ml ヴェルドゥッツォ・パッシート - フリウリ・コッリ・オリエンターリ	ヴェルドゥッツォ	白・甘口	3,000	少
I2006	Picolit 2015 - Colli Orientali del Friuli DOCG 500ml ピコリット - コッリ・オリエンターリ・デル・フリウリ	ピコリット	白・甘口	5,000	僅少

Italia /Liguria e Toscana

Terenzuola テレンツォーラ

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

《Wines from LUNIGIANA !!》
リグーリア、トスカーナにまたがるコッリ・ディ・ルーニ。どちらかの州のワインというよりも Lunigiana ルニジャーナ のワインを表現したい造り手 イヴァン・ジュリアーニが質の高いヴェルメンティーノを手がけています。フォッソ・ディ・コルサノは、深いミネラル。チンクエ・テッレは、繊細ながら特有の個性を発揮しています。

I2105	Cinqueterre DOC - Bianco 2015 チンクエテッレ - ビアンコ	ボスコ、アルパローラ、ヴェルメンティーノ	白	3,700	少
-------	---	----------------------	---	-------	---

Italia /Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

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

《古城、ナチュラルレ、地品種、混植、混醸》
地品種を中心に伝統的な区画ごとの造りをしているカルディナーリ姉弟。年々造りが感覚的になってきた弟アルベルトは、「数年前から数値記録をとる事をやめた。」「天候、葡萄は毎年違う中、ある日ワインがワインになりきるときがあるんだ。」と言います。収穫したブドウ果汁を加えて瓶内2次発酵を行う、肌理細やかな発泡酒。人気の複雑味たっぷりの白（オレンジ色）ソラータ、微発泡でジュシーなトーマ、しなやかながらも風格ある赤ニッキオです。

I2008	Cardinali Brut - Methode Classico 2013 カルディナーリ・ブリュット - メトード・クラシコ	マルヴァジア、ソーヴィニヨン、オルトゥルゴ、モスカート、マルサンヌ、シャルドネ(瓶内二次発酵)	白・泡	4,000	
-------	---	---	-----	-------	--

Italia /Piemonte

Punset プンセ

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

《伝統の風格！》
バルバレスコの雄、プンセ。バルバレスコ・リゼルバは、伝統の風格！！

I1904	Dolcetto d'Alba - Campo Re 2012 ドルチェット・ダルバ - カンポ・レ	ドルチェット	赤	3,000	少
I1906	Barbaresco DOCG - Basarin 2009 バルバレスコ - バサリン	ネッピオーロ	赤	7,000	僅少
I1907	Barbaresco DOCG - Riserva 2006 バルバレスコ - リゼルバ	ネッピオーロ	赤	8,000	僅少

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、ロアッ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ッ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、ブラケット・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問しましたが、いずれのワインもロアッツォーロの澄んだ風・空気・水・森の恵みを感じさせてくれるピュアな味わいでした。

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
I1220	Loazzolo DOC - Piasa Rischei 2007 375ml ロアッツォーロ - ピアサ・リスケイ	モスカート・ピアンコ	白・甘口	5,000	少 1cs=24本

La Gerla ラ・ジェルラ

<http://winc.asia/vignerons/la-gerla>

《大樽熟成の味のまとまり。プルネッコの真打登場！！》

人間の手が行き届くサイズのワイナリーであり、オーナーのセルジオ・ロッシが育て上げたトスカーナの中心部に輝く小さなクリュです。大樽熟成のおおらかな味わい、まとまりが魅力です。ポッジョ・リ・アンジェリは、モンタルチーノ南部 Castelnovo dell'Abate の2-3haの畑、生産量1万3千本。大樽熟成は4ヶ月と短かく、ピュアな果実味と軽やかな飲み心地が魅力。アルベルト来日時にも好評でした！

I2201	Poggio gli Angeli 2015 ポッジョ・リ・アンジェリ	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	3,300	
I2202	Rosso di Montalcino DOCG 2015 ロッソ・ディ・モンタルチーノ	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	3,800	
I2203	IGT Birba 2013 ビルバ	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	5,000	
I1810	IGT Birba 2012 ビルバ	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	5,000	少
I2204	Brunello di Montalcino DOCG 2012 プルネッコ・ディ・モンタルチーノ ケース単位でプロモーション実施中！！	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	7,500	
I1811	Brunello di Montalcino DOCG 2011 プルネッコ・ディ・モンタルチーノ	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	7,500	少
I1005	Brunello di Montalcino DOCG 2008 375ml プルネッコ・ディ・モンタルチーノ	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	3,800	少 1cs=24本
I1228	Brunello di Montalcino DOCG 2009 1500ml プルネッコ・ディ・モンタルチーノ マグナム	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	17,000	僅少 1cs=6本
I1009	Brunello di Montalcino DOCG 2007 "Riserva gli Angeli" 3L プルネッコ・ディ・モンタルチーノ リゼルヴァ・リ・アンジェリ 3L	サンジョベーゼ・グロッソ	赤	54,000	僅少 1cs=3本

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<http://winc.asia/vignerons/tenuta-la-favola>

《寓話の国のネロ・ダーヴォラ！》

ネロ・ダーヴォラの聖地であるノート、パキノーで、ワインとオリーブオイルを造るラ・ファヴォラ。芯のあるミネラル感もしっかり引き出して、あたたかさはあっても暑苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラが人気です。硬質でフレッシュ、辛口なピアンコと、いいこなれ具合のまろやかなロッシは、彼らのハウスワイン的位置づけ。オリーブオイルは9月初め、色づき始めた有機栽培のオリーブを手作業で収穫した後、迅速に敷地内にある搾機によってコールドプレス製法で搾ります。落ち着かせた後、フィルターをかけずに瓶詰め。青みや辛みはほどほどで、フルティかつ旨味があります。

I2107	Bianco della Tenuta 2016 ピアンコ・デッラ・テヌータ	グリッポ60% モスカート40%	白	2,600	
I1813	Rosso della Tenuta 2014 ロッソ・デッラ・テヌータ	ネロ・ダーヴォラ	赤	2,600	
I1814	Eloro Pachino DOP - La Favola 2013 エローロ・パキノー - ラ・ファヴォラ	ネロ・ダーヴォラ	赤	3,000	僅少
I2108	Olio Extravergine di Oliva - Agliastro 2016 (500ml) オーリオ・エクストラヴァエルジネ・ディ・オーリヴァ - アリアストロ	エクストラヴァージン・オリーブオイル / モレスカ種、ヴェルデー種 オーガニック、ノンフィルター、コールドプレス製法 (推奨賞味期限: 2018年7月3日)		3,100	少

Carta de vinos <スペインワインリスト>

Spain / Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバラ

<http://winc.asia/vignerons/bodegas-toro-albala>

《スペインの至宝》

1922年設立。モンティリャ・モリレスで確立された伝統的な手法を頑なに守り最高のペドロ・ヒメネスでワイン造りを続ける。大陸性の乾燥した土地で作られたペドロ・ヒメネスは糖度が非常に高い状態で収穫され、代名詞DON P.X. (ドン・ペーエクス) 用のものは、さらに丹念に麦わらの上に並べられて約2週間を太陽の下で干すことで、さらに糖度を上昇させる。そうして干し葡萄状態になったものを搾搾し(4kgの葡萄から1Lの果汁しか得られない) 5ヶ月の発酵の後、P.X. ワインを蒸留したスピリッツで酒精強化を施して、長い熟成の期間を経て瓶詰め。

S0601	VINO BIANCO DOS CLAVES 2015 Alc.12.3% ヴィーノ・ピアンコス・クラベレス	完熟P.X.の一番絞り果汁を使用した辛口の白	白 辛口	2,400	
S0602	Fino Eléctrico S/10 500ml Alc.15% フィノ・エレクトロ	完熟P.X.の一番絞り果汁使用、酒精強化なし/ソレラ・システム10年熟成	白 辛口	2,400	
S0603	Oloroso - Marqués de Poley S/15 500ml Alc.17% オロロソ - マルケス・デ・ポレイ	完熟P.X.の二番絞り果汁使用、酒精強化あり/ソレラ・システム15年熟成	褐色 中辛	3,000	僅少
S0604	Amontillado - Marqués de Poley S/35 500ml Alc.21% アモンティリャード - マルケス・デ・ポレイ	フィノ熟成過程でフールが自然に消失した後、さらに25年ソレラ・システム熟成(酒精強化なし)	褐色 辛口	5,000	少
S0605	Cream Pedro Ximenez - Marqués de Poley S/10 500ml Alc.17% クリーム ペドロ・ヒメネス - マルケス・デ・ポレイ	フィノ40%、オロロソ30%、P.X.ワイン30%のブレンド/ソレラ・システム10年熟成	褐色 甘口	3,000	少

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	
S0606	DON P.X. 2014 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス		完熟した P.X.を天日干し、醸造、酒精強化してタンクで6ヶ月熟成	褐色 甘口	5,000	
S0607	DON P.X. Gran Reserva 1986 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス グラン・リセルバ		DON P.X.を最低25年以上、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品	濃褐色 甘口	8,000	少
S0608	DON P.X. Gran Reserva 1986 1500ml Alc.17% 1本用 木箱入 ドン・ペーエクス グラン・リセルバ マグナム		DON P.X.を最低25年以上、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品	濃褐色 甘口	20,000	4本
S0609	DON P.X. Selección 1962 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス セレクション		DON P.X. の49年の樽熟成、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品	濃褐色 甘口	30,000	11本
S0516	DON P.X. Selección 1949 750ml Alc.19% ドン・ペーエクス セレクション		DON P.X. の56年の樽熟成、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品	濃褐色 甘口	44,000	2本
S0517	DON P.X. Convento Selección 1955 750ml Alc.16.5% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション		DON P.X. の59年の樽熟成/単一樽熟成、超優良年の単一ヴィンテージ/極少量生産	濃褐色 甘口	44,000	3本
S0518	DON P.X. Convento Selección 1946 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション		DON P.X. の65年の樽熟成、単一樽熟成、超優良年の単一ヴィンテージ/極少量生産	濃褐色 甘口	60,000	3本
S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション マグナム		DON P.X. の65年の樽熟成、単一樽熟成、超優良年の単一ヴィンテージ/極少量生産	濃褐色 甘口	129,000	6本
S0522	エル・テソロ・デ・ラ・レリキアス・デ・トロ・アルバラ(A) スペシャル ボックスセット 3種各1本 El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (A)				120,000	5 set
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリヤード セレクション					
	DON P.X. Selección 1965 750ml /ドン・ペーエクス セレクション					
S0523	エル・テソロ・デ・ラ・レリキアス・デ・トロ・アルバラ(S) スペシャル ボックスセット 6種各1本 El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S)				240,000	2 set
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリヤード セレクション					
	DON P.X. Gran Reserva 1986 750ml /ドン・ペーエクス グラン・リセルバ					
	DON P.X. Selección 1965 750ml /ドン・ペーエクス セレクション					
	DON P.X. Convento Selección 1955 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクション					
	DON P.X. Convento Selección 1931 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクション					

Spain / Ribera del Duero

Bodegas Antidoto ボデガス・アンティドート

<http://winc.asia/vignerons/bodegas-antidoto>

《ワイン遺産と言うべきブドウ畑と伝統を生かした、端正なティント・フィノ》
「Antidoto は、カルトワインではなく、ナチュラルな風味を大事にしたワイン。ティント・フィノの魅力をも素直に引き出そうとしている。」とは、ヘルトランの言葉。畑は、標高1000M、フィロキセラの害を逃れた古木が多く残っています。端正で、バランスが良く、深く伸びるミネラル感も魅力的なワインです。

S0502	Roselito 2014 ロゼリート		ティント・フィノ、アルビーリョ	ロゼ・辛口	3,000	
S0503	Le Rosé de Antidoto 2014 ル・ロゼ・ド・アンティドート		ティント・フィノ、ガルナツチャ、アルビーリョ(樹齢80から100年)	ロゼ・辛口	7,600	僅少
S0405	Le Rosé 2013 ル・ロゼ		アルビーリョ、ティント・フィノ、ガルナツチャ 600L樽熟成	ロゼ・辛口	6,000	僅少
S0501	Antidoto 2013 アンティドート		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	3,000	
S0402	Antidoto 2012 1500ml アンティドート マグナム		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	7,000	少 1cs=6本
S0403	La Hormiga 2012 ラ・オルミガ		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)、1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上	赤	5,500	少
S0404	La Hormiga 2012 1500ml ラ・オルミガ マグナム		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)、1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上	赤	12,000	僅少 1cs=6本

Dominio de Es ドミニオ・デ・エス

<http://winc.asia/vignerons/dominio-de-es>

《ワイン遺産のグランクリュ畑から》
古のボデガ群が残る独特の風景で、村自体がワイン遺産となっているアタウタ村。その昔、ここで何が起こっていたのか?答えは、この二つのワインにある。接ぎ木なしの生き残りの古木は、樹齢140年のものも。土地のポテンシャルを移し取り表現する。V.V.は、別格を主張するミネラル感。ラ・ディーバは、世界を魅了する華やかさと調和。

S0504	Viñas Viejas de Soria 2013 ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	10,000	僅少
S0505	Viñas Viejas de Soria 2013 1500ml ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア マグナム		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	20,000	僅少 1cs=6本
S0406	Viñas Viejas de Soria 2012 ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	10,000	僅少
S0407	Viñas Viejas de Soria 2012 1500ml ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア マグナム		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	20,000	僅少 1cs=6本
S0506	La Diva 2013 ラ・ディーバ		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	45,000	僅少
S0408	La Diva 2012 ラ・ディーバ		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	45,000	僅少
S0409	La Diva 2012 1500ml ラ・ディーバ マグナム		ティント・フィノ(テンブラニーリョ)	赤	90,000	僅少 1cs=6本