



W inc., 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。

Eau de Vie & Calvados <オード・ヴィー&カルヴァドス> 19th Jul, 2018

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 Zangs 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ス々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てた、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ー"ダブル・ゼロ"とお酢"オレンジ・ベーシック"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・ヴィー・ド・シードル	りんご 樽熟成なしのオードヴィー。リキュール(グラッパ)グラスで飲むのがオススメ。ティーパンチのラムの代わりに使っても good!	ブランデー (無色透明)	7,500	

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					
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や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、洋梨のスパークリングワインも到着しました。 樹齢300年にもなるという洋梨の一生。澄んだ空気、素晴らしい環境の中、味わいを重視する方針で仕込まれるお酒は別格の風味となります。 洋梨の爽やかで深い世界をどうぞ!					
F3803	Calvados 6 ans Alc.53% 500ml カルヴァドス シズァン	洋梨70%、りんご30% カスクストレンクス / 華やかな香り、若さと強さ	ブランデー	6,300	
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 ドゥーゾオン 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	

Gin <ジン>

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メンが手がけるボタニカルが薫るジン》 ノルマンディー上陸後、フランスの駐留していたアメリカ軍主催 ジンコンテストで1番になったのがディプロム・ドライ・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・ジンです。高品質のビートシュガー・アルコール(98度)にジュニパー・ベリー以外に欧州産のボ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。ボ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、ワインセラーの温度でストレートがおすすすめですが、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)、ジュニパー・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	

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 & Bourgogne, Beaune					
Michel Couvreur ミシェル・クーヴルー http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur					

《熟成の魔術師》					
ミシェル・クーヴルーの哲学「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。）					
W0003	Couvreur's Clearach 43% 700ml クーヴルーズ・クリアラック	シングルモルト・ウイスキーをシェリー樽で2-3年熟成。明るい琥珀色。若々しく華やかなアロマとピュアで軽やかな味わいが魅力。	7,000	完売	
W0005	Intravagan'za Clearach 50% 700ml イントラヴァガンザ・クリアラック	クーヴルーズ・クリアラックの元となっているキュヴェ。ナチュラル・ストレンクス（原酒）。深い琥珀色、南国の花を想わせる力強く華やかな香り、ハードボイルドなコク。	9,000	僅少	
WPS18	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年間オロロソ樽熟成。オパールのように輝く黄金色。白い花束を想わせるデリケートな香り。ヨードの僅かなニュアンス。エレガント！	13,000	僅少	
WVJ18	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ペシャル・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。	15,000	僅少	
WFL18	Fleeting O Alc.43.8% 500ml フリーティング オー	1999年蒸留（単独蒸留所、単一年、一樽限定）740本生産。500L樽で10年、650Lの白ポートワイン樽で7年のダブル・マチュレーション（17年熟成）加水なしでボトリング。十分な熟成によりまろやかな口当たり。繊細、シルキーなタッチ、酸味とほんのりスモーキーな余韻も。エレガントなランシオ香が爽やかなバランスに複雑さを加える。軽いトースト香はヴィンテージもののタウニー・ポートを想わせる。	16,000	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。注文を受けてから樽から瓶詰め。ナチュラルストレンクス。ビートがしっかり効いたキュヴェ。力強く、クラシックなスタイル。	24,000	僅少	1cs=4本 木箱入
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 シェリー樽熟成。 ナチュラルストレンクス。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点】バラ混載の場合は、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。

（ゆ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の考えです。）

ARMAGNAC アルマニャック(ブランデー)

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

Bas Armagnac

CASTARÈDE 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 ブランシュ	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	3年以上の熟成。黄金色。若いフルーティでまろやかな口当たり。カクテルやオンザロックで。	5,400		
ABF06	Armagnac "Brut de Fût" 6ans d'âge Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 6年熟成	カスクストレンクス / 若い強さ、噛み締められる旨み。口に含むと丸みを感じる。辛口の余韻。	10,600	少	
ABF18	Armagnac "Brut de Fût" 18ans d'âge Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 18年熟成	カスクストレンクス / 華やかなアロマ！まろやかな口当たり。中盤の張りとうエレガントながら深い余韻。	16,000	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 充実の味わいと気品 イチオシです！	9,000	少	
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 骨太、深み、贅沢な長期熟成	11,000	少	

CASTAREDE Vintage Armagnac 700ml Alc.40%

A1979	Armagnac 1979 700ml	22,000	2本	
A1978	Armagnac 1978 700ml	23,000	3本	
A1977	Armagnac 1977 700ml	24,000	3本	
A1976	Armagnac 1976 700ml	24,000	2本	
A1975	Armagnac 1975 700ml	25,000	3本	
A1974	Armagnac 1974 700ml	25,000	3本	
A1973	Armagnac 1973 700ml	26,000	3本	
A1972	Armagnac 1972 700ml	28,000	3本	
A1971	Armagnac 1971 700ml	31,000	3本	
A1970	Armagnac 1970 700ml	34,000	3本	
A1969	Armagnac 1969 700ml	52,000	3本	
A1967	Armagnac 1967 700ml	44,000	3本	
A1965	Armagnac 1965 700ml	43,000	3本	
A1964	Armagnac 1964 700ml	45,000	3本	
A1963	Armagnac 1963 700ml	50,000	3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」》

カスターレードと双璧をなし、頂点を極めるアルマニャックハウス。父フランシス・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	

Rhum <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
-------	-------	----	------	------------------	---------------

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J.M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時間以内の压榨、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。

RJM01	Liqueur Shrub Alc.35% 700ml リカー・シュルubb	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	マスターブレンダーのナゼール・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、なめらかで濃密。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し。バナナリーフのニュアンス。	3,500		
R2VOP	V.S.O.P avec 2 Verres Alc.43% 700 VSOP グラス 2個付き バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	内側をローストし直したバーボン樽で3年、新樽で1年熟成。豊かなスパイスのアロマ、スムーズで繊細な余韻。	7,000	少	1cs = 6セット
R2VXO	X.O avec 2 Verres Alc.45% 700ml エックス・オー グラス 2個付き バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	内側をローストし直したバーボン樽で6年熟成。充実の質感、旨み。口の中で立体化する驚き。	9,000	僅少	1cs = 6セット
R2V04	Hors d'Age Millesime 2004 avec 2 Verres 44.3% 700ml オル・ダージュ ミレジメ 2004 グラス 2個付き バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	“単一ヴィンテージ/10年樽熟成した特別キュヴェ。カスクストレングス! 2004年は非常に強い年。ドライフルーツ、シナモンやクローヴを想わせるはっきりとした香りと同様に、長く力強い余韻。”	12,500	僅少	1cs = 6セット
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	
RCG18	Rhum Vieux - Finish Cognac Delamain Serie No.2 Alc.41.2% 500ml ラム・ヴュー - フィニッシュ・コニャック・デラマン セリエ・ニューメロ・ドウ	バーボン樽で9年10カ月熟成の後、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。バーボン、ヴァニラ、ドライドテーツ。唯一無二のフィネス。	9,000	僅少	
RJM06	Rhum Vieux - Finish Cognac Delamain Alc.40.5% 500ml ラム・ヴュー - 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	
RCV18	Rhum Vieux - Finish Calvados Lecompte Serie No.2 Alc.41.4% 500ml ラム・ヴュー - フィニッシュ・カルヴァドス・ルコント セリエ・ニューメロ・ドウ	バーボン樽で9年10カ月熟成の後、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。まろやかな口当たり、しっかりとなじんだカルヴァドスの味わい。温かみのあるビスケットやアップルクラフティーの余韻。	9,000	僅少	
RJM07	Rhum Vieux - Finish Calvados Lecompte Alc.40.8% 500ml ラム・ヴュー - 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	
RAR18	Rhum Vieux - Finish Armagnac du Tariquet Serie No.2 Alc.40.8% 500ml ラム・ヴュー - フィニッシュ・アルマニャック・デュ・タリケ セリエ・ニューメロ・ドウ	バーボン樽で9年10カ月熟成の後、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。美しくもスパイシーなキャラクター、溶け合ったトロピカルな風味が余韻まで響く。	9,000	僅少	
RJM08	Rhum Vieux - Finish Armagnac du Tariquet Alc.41.5% 500ml ラム・ヴュー - 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	
R2000	Hors d'Age Millesime 2000 41.9% 700ml オル・ダージュ ミレジメ 2000	“単一ヴィンテージ/15年樽熟成したトップ・キュヴェ。カスクストレングス! 熟成の間に70%の液体がエンジェルズシェアとして蒸発。。。スーパートロピカル&なめらかな液体。深み、ずば抜けた存在感。”	24,000	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、カスクストレングス! スーパートロピカル&なめらかな液体。深み、ずば抜けた存在感。”	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、何と言ってもこの素材（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。

Grappa <グラッパ>

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

Limoncello <リモンチェッロ>

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