



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 → MAIL [atelier@winc.asia](mailto:atelier@winc.asia) FAX 020-4623-8427

<リストの見方>

◎少...60本以下

◎僅少...30本以下

\*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> 30th Jan, 2019

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 Zangés シリル・ザンク <a href="http://winc.asia/vignerons/cyril-zangés">http://winc.asia/vignerons/cyril-zangés</a>					
《CIDRE 2 TABLE》 ここ2年の生産量減によりスズ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、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・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・ヴィー・ド・シードル	原料：りんご (シードルのオー・ド・ヴィー) 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。ティーパッ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	
FRANCE / Normandy					
Pacory パコリ <a href="http://winc.asia/vignerons/pacory">http://winc.asia/vignerons/pacory</a>					
《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。) 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どうぞ!					
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	
F3803	Calvados 6 ans Alc.53% 500ml カルヴァドス シズアン	洋梨70%、りんご30% カクストレンジス / 華やかな香り、苦さと強さ	ブランデー	6,300	
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	

## 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 <a href="http://winc.asia/vignerons/293">http://winc.asia/vignerons/293</a>					
《ブルゴーニュのグルマンが手がけるポ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)にジュンパー・ベリー以外にも産地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	

## 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・クーヴレー <a href="http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur">http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur</a>					
《熟成の魔術師》 ミシェル・クーヴレーの哲学「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・クーヴレ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。)					
WCAPA	Cap a Pie 45% 700ml キャパビー	The Unique 同じようにモルトの比率が高いグレン・ウイスキー。よりしっかりとシェリー樽熟成の風味が乗っている。 濃いアンバーカラー。細やかでまろやか。 Cap a Pie=頭からつまさきまで		8,500	少
W2006	2006 x 2018 47% 500ml 2006 x 2018 12年熟成	2006年2月5日蒸留。12年間甘口ペドロヒメネス樽熟成。深い色合い、丸く、しなやか、スパイシー、温かみがある(962本生産)		13,000	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。		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

W2003	2003 x 2018 45% 500ml 2003 x 2018 15年熟成	2003年1月13日蒸留。15年間オロロソ樽熟成。 アンバーカラー、繊細、エレガントな余韻（783本生産）	18,000	9本	
WVS18	Very Sherried Single Malt Whisky 25 ans d'Age 45% 500ml ベリーシェリード・シングル・モルト・ウイスキー 25年熟成	1990年9月17日蒸留、25年シェリー樽熟成。深いアンバーカラー、ルビー色のきらめき。シルクのような舌触り。情熱的なトロピカルな風味と南国の魅惑。ヴァニラ、アーモンド、シェリーを想わせる風味。底なしのパワーと長い余韻。静寂の中で楽しみたい。	56,000	3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 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	4本	1cs=4本 木箱入
WSP18	Spirale Single Malt Whisky 26 ans d'Age 47% 500ml スパイラル・シングル・モルト・ウイスキー 26年熟成	1989年10月24日蒸留。シェリー樽での熟成後、2011年6月16日からドメヌ・ステファン・ティソのヴァンドパイユ樽（甘口）で熟成。メロウでコーシャスな葡萄の風味。甘やかな余韻を伴った黄金の液体。2015年10月24日瓶詰め。加水なし、500本以下の限定リリース。	61,000	3本	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、提供温度は赤ワイン程度で、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。

（めくる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

#### 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		
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		
ARM20	Armagnac Hors d'Age / XO Alc.40% 700ml アルマニャック オル・ダーージュ XO	20年以上の熟成 骨太、深み、贅沢な長期熟成	11,000		
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	カスクストレンクス / 若い強さ、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		
ABF18	Armagnac "Brut de Fût" 18ans d'age Alc.47% 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。中盤の張りといエレガントながら深い余韻。	16,000	少	

#### CASTAREDE Vintage Armagnac 700ml Alc.40%

A1978	Armagnac 1978 700ml	23,000	3本	
A1974	Armagnac 1974 700ml	25,000	3本	
A1973	Armagnac 1973 700ml	26,000	2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	
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		
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		
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	9本	
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	12本	
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	9本	

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
<b>French Caribbean, Martinique Island</b>					
<b>Rhum J.M ラム ジェイ・エム</b> <a href="http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m">http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m</a>					
《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。					
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・ボウ 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 J.Mの定番ライン。ハイトーンでバランスよし。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	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	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。カスクストレンクス! 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味わい。長く力強い余韻。」	12,500	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	12本
RCG18	Rhum Vieux - Finish Cognac Delamain Série 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 Leconte Série 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ターの余韻。	9,000	8本
RAR18	Rhum Vieux - Finish Armagnac du Tariquet Série 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導く。	9,000	11本
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。カスクストレンクス! 熟成の間に70%もの液体がエンジェルズシエアとして蒸発。。。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	8本
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。カスクストレンクス! 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工業的製法（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（糖蜜が、サトウキビジュース）の違いによるものといえます。					

## Grappa &lt;グラッパ&gt;

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
<b>Italia / Piemonte</b>					
<b>Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ</b> <a href="http://winc.asia/vignerons/forteto-della-luja">http://winc.asia/vignerons/forteto-della-luja</a>					
《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にあり、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、純粹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。					
12303	Grappa - Forteto della Luja 500ml 43% グラッパ - フォルテト・デッラ・ルーヤ Bertaで蒸留		モスカート 樽熟成なし 透明	グラッパ	6,000 少
12304	Grappa - Le Grive 500ml 45% グラッパ - レ・グリーヴェ Bertaで蒸留、樽熟成		バルベラ、ピノ・ネロ 樽熟成あり 琥珀色	グラッパ	6,000

## Limoncello &lt;リモンチェッロ&gt;

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
<b>Italia / Campania</b>					
<b>Terra di Limoni テッラ・ディ・リモーニ</b>					
12313	Liquore di Limone リクオーレ・ディ・リモーネ 500ml		本場アマルフィの伝統的製法のリモンチェッロです。 冷凍庫で冷やしてどうぞ!	Liq	3,300