



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 (ダブルユー)
<http://winc.asia>

F42 新着フランス 入荷リスト part 1 !!

12月30日入港、1月28日から出荷開始

お名前: _____ 様 TEL: _____ 納品希望日時: _____ 月 _____ 日 _____ 時 - _____ 時

オーダーはこちら → FAX 020-4623-8427 atelier@winc.asia

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 / Loire					CS
Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ					http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez
《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぱいのワイン》 音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い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！					
F4204	Gazouillis (2016) ガズウイ	シュナン・フラン	白	4,000	28cs

Condiments & Foods <調味料、食品など>

商品コード	アイテム名	カテゴリー	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
FRANCE / Pays Basque				
Anne Rozes アンヌ・ローズ				
《世界一のレシピ！ブーダン・ノワールとパテ・ド・ポー》 バスク地方出身、フランス伝統料理を突き詰めてミシュラン2つ星のシェフになったクリスチャン・バラ。フランスの美食家のなかでは「ブーダン・ノワールと言えは、クリスチャン・バラのレシピが最高！」というのが定説・・・それを缶詰にしたのが、これ！！ブーダン・ノワールとは豚の血を使ったソーセージで、フランスの伝統料理です。色んなかたちがありますが、こちらはパテ状です。“美食家の唐辛子”と呼ばれるバスク地方エスペレット村の唐辛子を粉末にしたPiment d'Espelette (ピモン・テスプレット/AOP認証あり)が使われています。 <u>*ワインと混載の場合は、ワイン1本分のスペースに200gは8缶、330gは4缶、800gは2缶まで入ります。</u>				
BN015	Boudin Noir 330g ブーダン・ノワール	缶詰 330g (賞味期限: 2022年 6月13日) 1cs=24缶	2,000	46cs

W inc., vin & vino, wines of the world, with you!

ワインをめぐる冒険を一緒に!

W inc.
Vin & Vino
wines of the world
with you!

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 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。

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> 30th Jan, 2019					

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!

F3801	Le Poiré - VIF et Pétillant ル・ポワレ ヴィフ・エ・ペティアン	洋梨のスパークリングワイン 発泡性 フランスの良いペティアン	果実酒	2,400	
F3802	Poiré Domfront - L'idéal ポワレ・ドンフロン イdeal	洋梨のスパークリングワイン 発泡性 研ぎ澄まされた気品と風格、一級品	果実酒	3,200	

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タ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っきり本気の中身。温度高めでお楽しみください。

F3503	This Sider Up 2015 ディスサイダーアップ	海岸線寄りの単一区画。イヴ・サン＝ローランが暮らした邸宅の果樹園。9種類のサイダーアップル。味わいの張りや余韻のミネラル感に驚く。	微発泡	3,500	僅少
F3504	Cossais Qu'on Boit un Coup 1500ml コセ・コンボワ・アंकウー マグナム	フルーツとディスサイダーアップを50%、50%でアッサンブラージュ。飲みご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を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。

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	少
-------	--	-------------	-----	-------	---

Person ペルソン

<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」 オーダスィューズ、まさにドミニク・ペ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 ローダスィューズ・ミレジメ	シャルドネ	白・泡	13,000	僅少
F2808	L'Audacieuse - Millésime 2004 1500ml ローダスィューズ・ミレジメ マグナム	シャルドネ	白・泡	31,000	少 1cs=6本
F2421 (F3206)	L'Audacieuse - Rosé de Saignée ローダスィューズ・ロゼ・ド・セニエ	ピノ・ノワール	ロゼ・泡	15,000	
F2809	L'Audacieuse - Rosé de Saignée 1500ml ローダスィューズ・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 ローダスィューズ・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 1500ml ローダスィューズ・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)。マークの名前での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。

F3102	Le Feu Cuvée CCCI ル・フー キュヴェ301	ピノ・ノワール	白・泡	12,000	12本
F3103	L'Air Cuvée 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	
F3104	Sans Soufre Cuvée CXVI サン・スフル キュヴェ116	ピノ・ノワール	白・泡	20,000	5本

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

<http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez>

《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぱいのワイン》
昔川沿いを自転車走って走っているときに見つけた理想のカーブ。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。そんな理想のカーブで新たなアイディアも生まれ ロゼ・ペ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!

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
F3510	Rosabul (2015) ローザブリュ		グローワー・ノワール。2015年グローワ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寄りの味わいに。	4,000	
F3513	Goutte d'O (2015) グット・ド		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。	5,000	
F2908	Goutte d'O (2014) グット・ド	シュナン・ブラン	白	5,000	
F2816	Goutte d'O (2013) グット・ド	シュナン・ブラン	白	5,000	
F3514	Corbeau (2014) コルボー		グローワー・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。	4,000	少

Bruno Allion ブルーノ・アリオン

<http://winc.asia/vignerons/bruno-allion>

《ビオディナミスト栽培家 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など赤もどうぞ！自身でのワイン造りはほぼ終了。若手に畑を譲っています。

F3520	Bruno n'Cot 2015 ブルーノ・コ	コ	赤	3,300	1本
F2812	Sonnemot (2011) ソネモット	ソーヴィニオン・ブラン	白・甘口	7,000	僅少

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<http://winc.asia/vignerons/laurent-lebled>

《Ca 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。マグナムはバックヴィンテージ！激旨です！！

F3902	On est Su l'sable 2017 オ・ネ・スル・サーブル	カベルネ・フラン	赤	3,500	
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	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>

《エレガンスを混えるシノン!!!》
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。特別区画クロ・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	少 1cs=6本

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イムは「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・ビー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・醸し期間を長くとし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.ドレ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。

F3905	Crémant d'Alsace Extra Brut 2014 MAGNUM クレマン・ダルザス エクストラ・ブリュット	オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ 2015年収穫の葡萄果汁を加え、瓶内二次発酵	SP	9,500	8本 1cs=6本
F3910	Sylvaner - Vieille Vigne (2015 + 2016) MAGNUM 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	8,600	僅少 1cs=6本
F3911	Sylvaner - Grand Cru Zotzenberg 2014 シルヴァネール - グラン・クリュ ツォッツェンベルク	シルヴァネール シルヴァネール唯一のグラン・クリュ畑 ツォッツェンベルクより	白	5,300	少
F3912	Sylvaner - Grand Cru Zotzenberg 2014 MAGNUM シルヴァネール - グラン・クリュ ツォッツェンベルク	シルヴァネール シルヴァネール唯一のグラン・クリュ畑 ツォッツェンベルクより	白	12,600	僅少 1cs=6本
F3607	Klevener de Heiligenstein 2016 (Savagnin Rose) クレヴェネール・ド・ハイリゲンシュタイン	サヴァニャン・ローズ	白	4,300	
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	
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	甘白	6,000	僅少
F3915	Pinot Noir - Stierkopf 2017 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	5,300	少
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

Hausherr オシェール

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

《もうひとつの個性、リュウディ(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キス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、エキス溢れるワイン！

F3916	Copains comme Raisins 2017 コパン・コム・レイザン	リースリング、ピノ・グリ、シルヴァネール、オーセロワ、ゲヴュルトトラミネール 3週間のマセラシオン 2017年は乾いた年で久しぶりに健全に育った葡萄を十分に確保でき、仲間たちにも手伝ってもらった。その喜びから親しい仲間 copains comme cochons をもじった名前に。	白	3,900	
-------	---	--	---	-------	--

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
F3917	Vivement l'Année Prochaine (VLAP) 2016 ヴィヴモン・ラネ・プロシェンヌ	シルヴァネール、オーセ ^ル シルヴァネール、オーセロワ、ピノ・グリ、リースリング、 ゲヴェツトラミネール、ピノ・ノワール ドゥミ・ミュイで発酵・熟成 2016年はベト病の影響で8割の葡萄を失ってしまう非常に厳しい年でした。通常のワイン造りをするには量が少なすぎて様々な品種をまぜひとつのキュヴェに。VLAP=心から翌年に期待するの意。 <旧名: スンガス> リースリング、ピノ・グリ	白	4,300	
F3919	Le Sentier au Sud 2015 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	北西向き斜面のリュウディ ドゥミ・ミュイで発酵・熟成 2015年は暑い年で糖度が上がり、発酵が18ヶ月以上かかった。結果、例年よりもリッチな仕上がりとなっている。	白	4,800	
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	
F3920	Le Jardin Là-Haut 2015 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、ゲヴェツトラミネール グラン・クリュ「アイヘベルグ」の真下、南東向き斜面のリュウディ ドゥミ・ミュイで発酵・熟成 2015年は暑い年で糖度が上がり、発酵が18ヶ月以上かかった。結果、例年よりもリッチな仕上がりとなっている。	白	5,000	
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、ゲヴェツトラミネール、グラン・クリュ「アイヘベルグ」の真下、南東向き斜面のリュウディ、樽熟成、辛口、エレガント	白	5,000	
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、ゲヴェツトラミネール(一部、貴腐)、グラン・クリュ「アイヘベルグ」の真下、南東向き斜面のリュウディ	白	3,600	
F3712	La Colline Celeste 2014 ラ・コリーヌ・セレスト	ゲヴェツトラミネール、リースリング、ピノ・グリ、グラン・クリュ「アイヘベルグ」、樽熟成、熟した杏のような風味	白	5,400	
F2919	La Colline Celeste 2013 ラ・コリーヌ・セレスト	ゲヴェツトラミネール、リースリング、ピノ・グリ、グラン・クリュ「アイヘベルグ」、樽熟成、熟した杏のような風味	白	4,800	

FRANCE / Beaujolais

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

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

《"La Dernière Goutte" 最後の一滴》
2010年からボジョレ、ブルゴーニュでワインの世界に入り、2009年にブリュイのジャン・クロード・ラバリュに出会い、どっぷりと自然派の世界に。初ヴインテージは、ラバリュで働きながら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。(現在5ha)畑での作業はピオディナミの手法を用いて、介入を最小限にとどめている。
シリルの畑は一番南のクリュ・ボジョレ ブリュイの1歩隣の畑で土壌は、赤みを帯びた花崗岩、粘土、主体。ボジョレの特徴的なゴブレ仕立てで、年に一度一株一株手作業で雑草を取り除きます。大きなキュヴと対比すると小人っぽく見えるシリル。そんな彼のしみじみ美味しいブルゴーニュ、ボジョレワインをどうぞ!

F4101	Tisane de Bois Tordu (2017) チザンド・ボワ・トルデュ	2区画のガメイ(樹齢30年、80年)。20日間マセラシオン・カルボニック。5ヶ月コンクリート・キュヴ熟成。 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。 空気と触れるとうまみがあふれてくる。	赤	3,700	10本
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か月のコンクリート・キュヴ熟成。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。クジラと近いキャラクターだが、より深みも。大化けの予感。	赤	4,200	
F4103	SANG NEUF (2017) サン・ヌフ	2区画のガメイ(樹齢30年、80年)。卵型のコンクリート・タンク熟成。卵型であることにより、タンク内で手を加えることなく対流が起き、きめ細かな濃、味わいに。 超なめらか、しっとりな仕上がり。薄旨、エレガント!	赤	4,400	
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	
F4104	DOLIA (2017) ドリャ	シリルのトップ・キュヴェ。 樹齢80年のガメイ。牛乳瓶を大きくしたような形のアンフォラ熟成。 熟したうまみ、複雑味がしっかりとつまっています。	赤	6,000	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	

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!
(ネゴスワインもアリスが収穫から携わって、彼女流の醸造・仕上げをしています。)

F4107	Chez Jean Marc (2016) シェ・ジャンマルク	ボジョレ南部 ジャンマルクさんのガメイ 100% 懐かしい自然派ワインの香りはずくろち着き、フレッシュな香りに。赤ワインとしては淡く、なめらかな口当たり。涼しげな赤い果実。ほんのり舌に残るタンニン。空気と触れると徐々に黒い果実も顔をだす。滋味深く懐の広い味わい。	赤	5,900	
F3613	Monts d'Alicante 2016 モン・アリカン	アリカンテ 50%、モンドゥーズ 50%	赤	6,000	
F3614	Grenabar 2016 グルナバル	グルナッシュ 50%、コロンパール 50%	赤	6,500	

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。温度低めでも飲めてしまう綺麗な味筋ですが、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	7本 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
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	5本 1cs=6本
F2034	Chérubin 2006 620ml シェルヴァン	サヴァニヤン	ヴァン・ ジョーヌ	15,000	完売

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シもの》
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、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	10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	12本 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、ブルサール、トゥルソー	赤	12,600	3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	2本 1cs=6本
F3723	Madelon (2016) マドゥロン	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	5,700	少
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	僅少
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	6本 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	4本 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	3本 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	僅少
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	8本
F2829	Arbois - Dolium 2012 アルボワ・ドリウム	シャルドネ(樹齢60年)、ワイヤージュなし30ヶ月アンフォラ熟成	白	8,400	11本
F3717	Le Zaune à Dédée (2015) ル・ゾヌ・ア・デデ	サヴァニヤン、ゲヴェルトラミネール、マセラシオン、産膜酵母、酸化熟成	白	8,600	
F3718	Le Zaune à Dédée (2015) 1.5L ル・ゾヌ・ア・デデ マグナム	サヴァニヤン、ゲヴェルトラミネール、マセラシオン、産膜酵母、酸化熟成	白	19,000	5本 1cs=6本
F3727	Arbois - Vin Jaune 2007 620ml アルボワ・ヴァン・ジョーヌ	サヴァニヤン 9年間ワイヤージュなし、風味豊かでバランスよし、余韻までエレガント	黄	13,300	
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	黄	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。バックに祝福されているジュラの鬼神。畑はピオティナミにて栽培、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。

F3023	Cotes du Jura Blanc - La Cuvée du Pèpé 2008 コート・デュ・ジュラ・ラ・キュヴェ・デュ・ペペ	シャルドネ(樹齢70年)、ワイヤージュなし、7年熟成。ヴァン・ジョーヌ製法的シャルドネ	白	14,000	少
F3441	Macvin du Jura - Vieux Macvin 750ml 16% マクヴァン・デュ・ジュラ・ヴィュー・マクヴァン	サヴァニヤン	白・甘口 酒精強化	6,500	僅少

Gilles Berlioz ジル・ベルリオ

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

《星降る深谷からの贈り物》
ジュネーヴの南、ヴァッレ・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&クリスティエールのワイン。抜ける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	僅少
F3532	cru Chignin-Bergeron - "Les Filles" 2015 クリュ・シニャン＝ベルジュロン - "レ・フィュー"	ルーサンヌ	白	6,000	8本
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

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

《Bière Vivante de Table！》
プレス鶏で有名なブルカンプレスから東へジュネーヴ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駆け過ぎら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、バリ 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パリ、ロンドン、ジュネーヴの2つ星を中心にキャリアを積んできた実力派。ボウチエのワイナリーに生まれ、ハリエ・ダンスの道を行ってきたパ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思いっき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。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！

F4001	LUG Blanche Alc.6% 750ml リュグ ブロンシュ 白ビール	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母	ビール	2,400	
-------	--	-----------------	-----	-------	--

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
F4002	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	2,400	
F4003	LUG Rousse Alc.6% 750ml リュグ ルウス 赤ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母	ビール	2,400	
F4004	LUG Brune Alc.6% 750ml リュグ ブリュヌ 褐色ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母	ビール	2,400	
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/一次醱酵後、J.M Berrux / P'it 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	
F4005	Cuvée Speciale Blue label (BELLUARD) Alc.6% 750ml キュヴェ スペシャル 青ラベル	麦芽、小麦、ホップ、湧水、ワインの澱/一次醱酵後、Dominique Belluard / Le Feu (Gringet という地品種で仕込まれるワイン) の澱と共にワイン樽で半年間熟成	ビール	3,000	少
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	僅少
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	少
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	
F4006	Cuvée Speciale Chartreux Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル シャルトリュール	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 17種(アンフェュージョン、マセラシオン、アッサンブラージュ)) ナディ・フーコー(クロルジャール) プレゼの樽で熟成	ビール (発泡酒)	3,000	
F3604	Cuvée Speciale Chartreux Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル シャルトリュール	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	
* 抜栓・取り扱いにご注意ください！ *					
LUG のビールはいずれも美味ながら、泡の元気なボトルは抜栓時、注意が必要です。きっちりと冷やした上で 瓶を斜めにし、少しずつ王冠を開け、ガスを抜いていってください。お手数おかけしますが、どうぞよろしくお願ひします！					

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シャクリューのワインは、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。克蘭・ドゥイユは、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。克蘭・ドゥイユ2015年は土っぽい香り、果実と柔らかさを感じるワイン。シャトー・ヌフ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、こちらも是非！

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	少	
F1819	Châteauneuf du Pape Blanc 2011 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	8本	
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、ピクブール、ヴァカレーズ	赤	14,000	少	1cs=6本
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、ピクブール、ヴァカレーズ	赤	16,000	11本	1cs=6本
F1227	Châteauneuf du Pape Rouge 2007 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、ピクブール、ヴァカレーズ	赤	7,000	10本	
F1821	Châteauneuf du Pape Rouge 2006 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、ピクブール、ヴァカレーズ	赤	7,000	5本	
F1822	Châteauneuf du Pape Rouge 2004 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、ピクブール、ヴァカレーズ	赤	7,000	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、ピクブール、クノワーズなど13種	赤	14,000	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・グラン・クリュの蔵》
シンプルかつ繊細なポリシー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。

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バスカルが営む蔵。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、とてもしなやかに飲み渡ります。

F3921	Bulles Roses 2017 ピュル・ローズ	カベルネ・ソーヴィニオン、セミヨン 2017年は全区画が遅霜の被害に。でも再び芽を出してくれた葡萄は酸味があり、色づきが弱く、ベティアンにするのみびったりとひらめき生まれた一期一会のキュヴェ。	微発泡 ロゼ	3,700	少	
F3922	Les Sens du Fruit 2016 レ・サンズ・デュ・フリュイ	ソーヴィニオン・グリ、ソーヴィニオン・ブラン、セミヨン 充実した果実味、まろやかさとフレッシュさのバランスよし	白	3,000		
F3923	Final Cut 2016 ファイナルカット	樹齢の高いセミヨン 借りていた畑を返さなければいけないことに。この区画の思い出に400リットル樽で1年長く熟成。素晴らしい年のファイナルカット。	白	3,700		

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
F3924	Acacia du Jonc Blanc (2015 + 2016) アカシア・デュ・ジョン・ブラン	(2015, 2016 半々)ソーヴィニオン、セミノン 樽熟成 完熟した葡萄を粒選りて収穫 (12hl/ha) 樽熟成しゴージャスで複雑味のある仕上がりに	白	4,100	
F3925	Pure M 2016 - Manseng ピュール・エム マンサン	グロ・マンサン 楕円形の18hl樽(オーストリアのストックンガー社製)で18ヶ月熟成、サ ンスフル 北のフレッシュさ、南のエキゾチックさを併せ持つ。 余韻はピュアでミネラリー。	白	5,200	
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	
F3926	Antigel 2016 アンティジェル	カベルネ・フラン、メルロ 近隣の有機栽培葡萄を分けてもらい軽やかに仕上げたワイン。	赤	2,900	
F3927	Fruit 2016 フリユイ	メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン、マルベック 18ヶ月フールド熟成 サンスフル 果実の純粋な表現にこだわり、幅の広い味わいが。	赤	3,300	
F3928	Classik 2015 クラシック	メルロ、カベルネ、マルベック 12ヶ月樽熟成 サンスフル ラインナップの中ではしっかり目 ベルジュラックの地域のクラシックな味わいを表現。	赤	4,100	
F3929	Pure T 2015 - Cabernet Sauvignon ピュール・テー カベルネ・ソーヴィニオン	カベルネ・ソーヴィニオン 18hl樽で2年熟成 サンスフル 素晴らしい年、果実の凝縮度、カステイヨンの石灰岩土壌に花開いたワ イン	赤	5,500	
F3327	Pure M 2014 - Malbec ピュール・エム - マルベック	マルベック	赤	3,400	9本

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、しなやかで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。やはり人柄がとも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ここ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フィシレ・ブラン(樹齢60年以上、接木なし)で造るじわっと沁み出る、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	フィシレ・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・ルージュ	ネグレット	赤	2,600	12本

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	
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	

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・・・》
「テロワールと風量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!

F3225	Le Temps fait tout Rouge 2014 1500ml ル・トン・フェ・トゥー・ルージュ 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・トゥー・ルージュ	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・トゥー・ルージュ 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		
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

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、高い目標へ向かって突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。

I2102	Le Plantse 2015 レ・プランツ	ピノ・グリ	白	4,000		
-------	---------------------------	-------	---	-------	--	--

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
11903	Torrette Supérieur - Vigne Tscanognein 2014 トルレット・シュペリウール・ヴィーニュ・サンコニアン	プティ・ルージュ70%、コルナリン、フミン、ブレメッタ	赤	3,600	少

Italia / Friuli-Venezia Giulia

Marco Sara マルコ・サーラ

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

ヴェネツィアから約100kmウディネの北サヴォルニャノ・テル・トッレ。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。

12307	Verduzzo Passito 2016 500ml ヴェルドゥッツォ・パッシート	ヴェルドゥッツォ	白・甘口	3,500	
12005	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
12308	Picolit 2016 500ml ピコリット	ピコリット 貴腐35%	白・甘口	5,500	

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

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

《古城、ナチュラレ、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行っているカルディナーリ姉弟。年々造りが感性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）ソーラタ、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。

12008	Cardinali Brut - Methode Classico 2013 カルディナーリ・ブリュット - メード・クラシコ	マルヴァジーア、ソーヴィニオン、オルトウルゴ、モスカート、マルサンヌ、シャルドネ(瓶内2次発酵)	発泡 白	4,000	少
12312	Lanime (ver.2017瓶詰め) ラニメ	バルベラ(2015)、ポナルダ(2014)	赤	4,000	

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にあり、2重にも3重にも山や森で護られたカンティエーナは、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、後日カンティエ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。

12301	Moscato d'Asti - Piasa San Maurizio 2017 モスカート・ダスティ ピアサ・サン・マウリツィオ	モスカート・ピアンコ	白・発泡	2,600	少
11220	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	1cs=24本
12302	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2014 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・デイ・ソニー	ブラケット	赤・甘口	4,300	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。ブルネッポの真打登場!!》
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 Castelnuovo 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。アルベルト来白時にも好評でした!

12201	Poggio gli Angeli 2015 ポッジョ・リ・アンジェリ	サンジョベーゼ・グロッツ	赤	3,300	
12203	IGT Birba 2013 ビルバ	サンジョベーゼ・グロッツ	赤	5,000	
11810	IGT Birba 2012 ビルバ	サンジョベーゼ・グロッツ	赤	5,000	少
12204	Brunello di Montalcino DOCG 2012 ブルネッポ・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・グロッツ	赤	7,500	
11228	Brunello di Montalcino DOCG 2009 1500ml ブルネッポ・ディ・モンタルチーノ マグナム ケース単位でプロモーション実施中!	サンジョベーゼ・グロッツ	赤	17,000	7本 1cs=6本
11009	Brunello di Montalcino DOCG 2007 "Riserva gli Angeli" 3L ブルネッポ・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・グロッツ	赤	54,000	2本 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ト、パキーノで、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、あたたかさはある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るやかなロッシは、彼らのハウスワインの位置づけ。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圧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、フルーティかつ旨味があります。

11813	Rosso della Tenuta 2014 ロッシ・デッラ・テヌータ	ネロ・ダーヴォラ	赤	2,600	
12316	Olio Extravergine di Oliva - Agliastro 2017 オーリオ・エクストラヴェルジネ・ディ・オリヴァーヴァ - アリアストロ 500ml	エクストラヴァージン・オリーブオイル /モレスカ種、ヴェルデーゼ種 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:2019年7月)		3,400	僅少

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>

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
《スペインの至宝》					
1922年設立。モンティージャ・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、さらに丹念に妻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圧搾し(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。					
S0602	Fino Eléctrico S/10 500ml Alc.15% フィノ・エレクトリコ		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	
S0604	Amontillado - Marqués de Poley S/35 500ml Alc.21% アモンティリャード - マルクェス・デ・ポレイ		フィノの熟成過程でフロ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	
S0605	Cream Pedro Ximenez - Marqués de Poley S/10 500ml Alc.17% クリーム ペドロ・ヒメネス - マルクェス・デ・ポレイ		フィノ40%、オロソソ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	
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	僅少
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	1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	2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	1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	5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	5set
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリャード 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	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			240,000	2set
	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)				
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリャード 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				

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・フィノの魅力を素直に引き出そうとしている。」とは、ベルトランの言葉。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 ロセリート		ティント・フィノ、アルビーヨ	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、ガルナッチャ、アルビーヨ(樹齢80から100年)	ロゼ・辛口 7,600	少
S0405	Le Rosé 2013 ル・ロゼ		アルビーヨ、ティント・フィノ、ガルナッチャ 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(テンプラニーヨ)	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(テンプラニーヨ)	赤 7,000	1cs=6本
S0403	La Hormiga 2012 ラ・オルミガ		ティント・フィノ(テンプラニーヨ)、1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上	赤 5,500	
S0404	La Hormiga 2012 1500ml ラ・オルミガ マグナム		ティント・フィノ(テンプラニーヨ)、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(テンプラニーヨ)	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(テンプラニーヨ)	赤 20,000	1本 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(テンプラニーヨ)	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(テンプラニーヨ)	赤 20,000	1本 1cs=6本
S0506	La Diva 2013 ラ・ディーバ		ティント・フィノ(テンプラニーヨ)	赤 45,000	4本
S0408	La Diva 2012 ラ・ディーバ		ティント・フィノ(テンプラニーヨ)	赤 45,000	5本
S0409	La Diva 2012 1500ml ラ・ディーバ マグナム		ティント・フィノ(テンプラニーヨ)	赤 90,000	1本 1cs=6本