

FRANCE

Auvergne

Vincent Chauvelot

ヴァンサン・ショヴロ



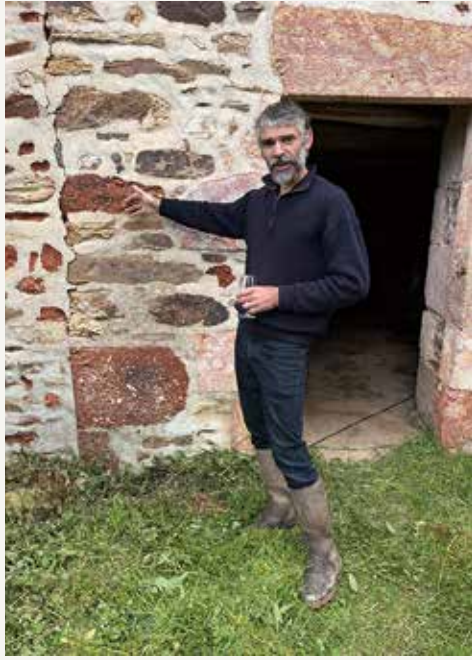
Introduction

—— ワイン文化圏はオーヴェルニュ！

フランスのヘソクレルモン＝フェラン北部 Vesdun(ヴェダン)という村でワイン造りを営むヴァンサン。所属はロワール(シェール県)の最南端でもあるが、ワイン文化圏的にはオーヴェルニュ。丘に佇む彼の畑は中央山塊に属している。その下層土は約3億5千万年前までさかのぼる水晶を含むシルトやmicaschist(雲母片岩)土壌であり、北ロースやルシヨンと似た組成。この村では1900年代初頭には250haあった葡萄畑だが、現在は10haにまで減少している。

ブルゴーニュのDomaine des vignes du MaynesやロワールのDomaine de la Sansonniereでビオディナミ、そして、ワインについて学んだヴァンサンは、2007年に自身のワインの道に進むことを決めた。1994年に植えられたピノ・ノワールの畑0.5haを皮切りに現在では2.75haの葡萄畑で働いている。葡萄品種は、シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ガメイ、ピノ・ノワール、そしてこの土地の地品種ジュヌイエットだ。ピノ・ノワールとジュヌイエットが植っている les Fiottes(レ・フィオット)という区画には多量の鉄が含まれている。畑の標高は300から335m。一般的なロワールの畑と比べるとかなり高く、ゆっくりとした成熟、フレッシュさを保つことが可能になる。葡萄の樹は1haあたり6000から7000本。1haから約9000本の生産となる。

2007年にスタートアップしてから有機栽培を続けて来た畑は有機認証を受けており、畑では各時期に適切な作業を行なっている。防除のための銅の使用を減らすため、イラクサやヒレハリソウを醗酵させた抽出物を使用している。収穫は9月初旬から10月初旬に約12人で手摘みで行なっている。ワインはステンレスタンクとファイバータンクで醗酵、熟成、土地の個性をそのまま表現するため樽は使用していない。酸化防止剤も極少量またはゼロに抑えている。



01



Pensees Sauvages 2022
パンセ・ソヴァージュ

ガメイ
明るいいルビーレッド、果実や大地のアロマ、優しい口当たり、ピュアな果実と酸、野の花、まろやかな中盤をキュッと引き締めるミネラル感、軽やか伸びやかでピュアなピノ・ノワールとってしまう、あっという間に1本空になる、Magic !!!

F7105
淡赤
¥ 4,500
- 本

02



Apatride 2022
アパトリッド

ピノ・ノワール 70%、ガメイ 30%
明るいいルビーレッド、ザクロ、ジャム、フランボワーズ、フレッシュなアロマ、まろやかな口当たり、酸とミネラル、軽やかタンニン、熟成も楽しい1本！

F7106
赤
¥ 4,500
- 本

03



Vendemiaire 2022
ヴァンデミエール

ジュヌイエット 100%
鮮やかなルビーレッド、ザクロ、ジャム、フランボワーズ、フレッシュなアロマ、まろやかな口当たり、果実と酸、軽やかタンニン、花ひらく小粒赤系果実のアロマ、伸びやかな味わい、可憐な余韻、彼らの宝物のお裾分け、Special !!

F7107
赤
¥ 5,200
- 本

04



Vendemiaire 2021
ヴァンデミエール

ジュヌイエット 100%
鮮やかなルビーレッド、ザクロ、ジャム、フランボワーズ、フレッシュなアロマ、まろやかな口当たり、果実と酸、軽やかタンニン、花ひらく小粒赤系果実のアロマ、伸びやかな味わい、可憐な余韻、彼らの宝物のお裾分け、Special !!

F7108
赤
¥ 5,000
- 本

FRANCE

Jura

Le Vignoble du Pagure

ル・ヴィニョーブル・デュ・パギュー



Introduction

—— ジュラ北部のニュージェネレーション！

ジュラ北部出身のユーゴは元々ワイナリーではなく、ゲンチアナ（ニガヨモギ）の蒸溜所を営む家庭に生まれる。ITを学んだがワインに魅せられ2012年にボヌのワイン学校に通い、ボジョレやブルゴーニュ、そしてジュラでステファン・ティソの元で働き始める。その後、リヨンでワイン商や栽培農家のコンサルタントとして務めるが、2021年ジュラ北部ルー溪谷（ブザンソンの東ドゥー川沿い）にシャルドネとオーセロワが植った3haの畑と巡り合う。その後ピノ・ノワールとガメイが植った0.5haの畑が加わった。そして2022年から本格的にヴィニユロンとしてワイン造りをスタート。そのピュアなワインはまだフランスでも知られていないが、今後人気になることは間違いないだろう。Pagure = ヤドカリ 畑はなかなかの斜度でスキーで斜面を登るように足をハの字にして登りながら作業をするためこの名前に。



01



Songe-Creux 2022
ソング・クルー

シャルドネ、オーセロワ
淡いレモンイエロー、鉱物、杏、梅、果実と酸の甘酸っぱさ、空気に触れるにつれしつ
とりしなやかに、洋梨の余韻！ Songe-Creux = 夢想家

F6932
白
¥ 4,200
- 本

02



Les Terres Vagabondes 2022
レ・テール・ヴァガボンド

シャルドネ
淡いレモンイエロー、アップルレモン、桃、スフレ、軽やかな飲み心地、チャーミ
ングな果実味、ほんのりほろ苦の複雑味、しっとりなめらかな余韻！ Les Terres
Vagabondes = The Wandering Lands

F6933
白
¥ 4,800
- 本

03



La Clef des Brumes 2022
ラ・クレ・デ・ブリュム

ピノ・ノワール、ガメイ
明るいガーネット、果実や鉱物のアロマ、まろやかな口当たり、鉄分、ミネラル感、
艶やかな果実、ヨード、徐々に華やかな香りに変化 La Clef des Brumes = The Key
to the Mists

F6934
赤
¥ 5,000
- 本

FRANCE

Jura

l' Octavin

ロクタヴァン



Introduction

—— ブドウを信頼すること。ワインは畑でできあがる。

2006年、シャルル・ダガンとアリス・ブヴォのカップルがアルボワに設立したドメーヌで、5haのブドウ畑を、ビオディナミ農業で栽培しています（エコセール認証済み）。小柄な女性のアリスは、ボルドー大学でブドウ栽培技師の勉強をした後、ディジョン大学で醸造学者のディプロムを取った学者肌です。醸造に関する深い知識と高度な技術を習得したものの、自然の作用を阻害した技術に頼るワイン作りを素直に受け入れられませんでした。「ワインの個性とは何か？」それを知りたくて、世界のワイン産地を回ることを決心しました。カリフォルニアのワインメーカー、アーロン・ポットの元で働いた後、チリ、ニュージーランドのワイン産地を回りました。再度カリフォルニアに戻って、近年ワインスペクテイター誌で世界の「トップ10ワイン」にランクインされたPINE RIDGEで6ヶ月働きました。そしてチリにUターンしてERRAZURIZでも働きました。

こうして最新技術を使ったワイン醸造を経験しながら、3年間をかけて考えた末に、確信を抱いてフランスに帰りました。元々自然が好きな彼女は、自然の力を一番に考え、それを生かしたワイン作りをすること。得た醸造技術は、そのための重要な後ろ盾となるのだということを。そしてコート・ド・ジュラのドメーヌで統括責任者として新たな生活が始まりました。そこで醸造責任者だったシャルルと出会い、その1年後に二人だけのワイナリーを興すことを決めました。シャルルはブルゴーニュで栽培・醸造技師として勉強をし、ジュラのドメーヌに勤務していたのです。アリスはシャルルのことをこう言います。「熊のようにヒゲもじゃで、頑固なのにお祭り騒ぎが大好きな享楽主義だけど、とても繊細な人」

〈栽培・醸造〉

ブドウ栽培は頑張っているというより、自然が好きだから面白い、という感覚で行っています。重要な点は、ブドウが健全でバランスよく育つようにしっかりと観察し、きちんと熟してくれるまで収穫を待てるように、生産量を抑えた栽培をすること。醸造所では、発酵の進み具合を管理して、酵母が活発になるように導く、といっても健全でバランスよく熟したブドウがあれば、後は衛生的な醸造設備で発酵させるだけなのです。だからこそ手品が起きたような気にもさせられます。オクタヴァンでは、(クレマン以外は) SO₂、培養酵母、砂糖、酵素・・・といったブドウ以外のものは何も加えないワイン造りをしています。



01



P'tit Poussot 2018
プティ・プソ

シャルドネ（区画 アン・プソ）"en Poussot" ダイレクトプレス、タンク醗酵、熟成 にごりのある薄緑色、トロピカルさ、フレッシュ、ピュア、酸のドライブ、徐々に現れるコクと柔らかな旨み、ミネラル感の調和、あやうさと安定感。ロクタヴァンらしさが光る 1 本！

📦 F6319

🍷 白

💰 7,000

🍷 - 本

FRANCE

Jura

Nicolas Jacob

ニコラ・ジャコブ



Introduction

—— エトワール、ジュラ南部に輝く新星！

ジュラ南部の雄ガヌヴァ訪問時に紹介してもらったニコラ。ガヌヴァの片腕として畑から醸造まで活躍しつつ、着々と自身の環境も整え、いよいよ自身のワインに集中できる状態に！

ジュラ南部Augea村に3.5ha、Rotalier村に1ha、L'etoile村に1haの合わせて5.5haの畑からポテンシャル十分のラインナップをリリースしている。ガヌヴァのスタイルを踏襲して白は2年樽熟成、赤は1年樽熟成を基本とし、ワインのポテンシャル、味わいを引き出している。ワインのポテンシャルの高さ、豊かな樽熟成の風味などガヌヴァに類似している部分はあるが、飲み口はよりしなやかでエレガント、しっとりとした印象。年にもよるが赤は淡く、じんわりした飲み口のワインに仕上がっている。

2022年12月の訪問ではラインナップの確立とじんわりした旨み、質感の充実を感じました。畑、蔵の環境も整い、今後もさらに楽しみな造り手です!!

《エトワール ジュラ南部に輝く新見》



01

**VDF Gringet 2021**

グリングエ

F6815
白
¥ 8,800
- 本

02

**VDF Riesling 2021**

リースリング
60% ダイレクトプレス、40% 全房で4週間マセラシオン

F6816
白
¥ 8,800
- 本

03

**Cotes du Jura - Le Clos 2020 Chardonnay**
ル・クロ シャルドネ

シャルドネ
輝きのある黄金色、熟した果実のアロマ、さわやかながら充実の中盤、リッチ、各要素のバランス、パイナップル、ぶどう、ハーブ、キラキラした味わいと深みのある余韻、時間をかけてじっくり味わいたい1本！ブラボー！！

F6817
白
¥ 11,000
- 本

04

**Cotes du Jura - Les Perrieres 2021 Savagnin**
レ・ペリエール サヴァニャン

サヴァニャン

F6818
白
¥ 11,000
- 本

05

**Cotes du Jura - Les Chazaux 2021 Savagnin**
レ・シャゾー サヴァニャン

サヴァニャン Augéa 村の2.5haの区画から

F6819
白
¥ 11,000
- 本

06

**Cotes du Jura - Au Mouiller 2022 Trousseau**
オウ・ムイエ トゥルソー

トゥルソー Augéa 村の小区画から 石灰質、泥灰土土壌。(こちらは2020年のコメントです。) 淡いルビー色、やわらかくも芯がしっかり。キュキュットとしたミネラル感、タンニン。どんどんほぐれて伸びやかな余韻に！ドライブ感のあるじんわりトゥルソー！

F6820
赤
¥ 11,000
- 本

07

**Cotes du Jura - Les Chazaux 2022 Poulsard**
レ・シャゾー プルサル

プルサル Augéa 村の2.5haの区画から。樹齢40年オーバー、11ヶ月中型樽で熟成。(こちらは2020年のコメントです。) 軽くにぐりのあるじんわり赤色、まだ少し暴れて香ばしいアロマとエロティックな大地のアロマ、徐々に現れる落ち着いた果実味と渋み、まろやかさ、複雑味、すでに大化けの予感だが、最低1年寝かせてほしい！

F6821
赤
¥ 11,000
- 本

08

**Cotes du Jura - Aux Perrieres 2022 Pinot Noir**
オウ・ペリエール ピノ・ノワール

ピノ・ノワール

F6822
赤
¥ 11,000
- 本

09

**Cotes du Jura - Au Mouiller 2022 Pinot Noir**
オウ・ムイエ ピノ・ノワール

ピノ・ノワール

F6823
赤
¥ 11,000
- 本

10

**Vin de Liqueur (Macvin du Jura 2020) 17% 750ml**

シャルドネ

F6824
甘味果実酒
¥ 12,000
- 本

11

**VDF Gringet 2021 MAGNUM**

グリングエ

F6825
白
¥ 20,000
- 本

12

**VDF Riesling 2021 MAGNUM**リースリング
60% ダイレクトプレス、40% 全房で4週間マセラシオンF6826
白
¥ 20,000
- 本

13

**Cotes du Jura - Le Clos 2020 Chardonnay MAGNUM**
ル・クロ シャルドネ 1.5Lシャルドネ
輝きのある黄金色、熟した果実のアロマ、さわやかながら充実の中盤、リッチ、各要素のバランス、パイナップル、ぶどう、ハーブ、キラキラした味わいと深みのある余韻、時間をかけてじっくり味わいたい1本! ブラボー!!F6827
白
¥ 24,000
- 本

14

**Cotes du Jura - Les Chazaux 2022 Poulsard MAGNUM**
レ・シャゾー プルサル 1.5Lプルサル Augéa 村の2.5haの区画から
樹齢40年オーバー、11ヶ月中型樽で熟成
(こちらは2020年のコメントです。) 軽くにぐりのあるじんわり赤色、まだ少し暴れて香ばしいアロマとエロティックな大地のアロマ、徐々に現れる落ち着いた果実味と渋み、まろやかさ、複雑味、すでに大化けの予感だが、最低1年寝かせてほしい!F6828
赤
¥ 24,000
- 本

FRANCE Jura / Nicolas Jacob ニコラ・ジャコブ

15



Cotes du Jura - Au Mouiller 2022 Pinot Noir MAGNUM

オウ・ムイエ ピノ・ノワール 1.5L

ピノ・ノワール

F6829

赤

¥ 24,000

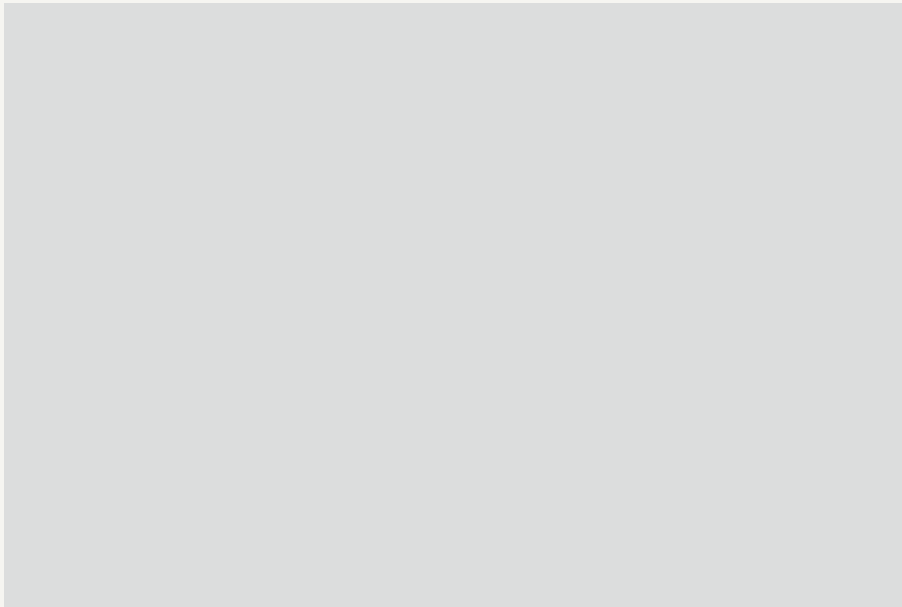
- 本

FRANCE

Jura

Zeroine (Maylis Bernard)

ゼロワンヌ (メイリス・ベルナール)



Introduction

— Vin Vivant, Libre, Sensible

ジュラ南部の雄ガヌヴァの蔵でジャン＝フランソワとともに醸造。数年前のディープ・ブティユで見かけた彼女の印象そのままにエレガントな魅力にあふれた3種のワイン。今後も楽しみな造り手です。



01

**GACHA 2019 MAGNUM**
ガシャ 1.5L

ガメイ、シャルドネガメイとシャルドネをミルフィーユ状に重ねてマセラシオン・スミ・カルボニック、トロンコニック型の木樽で1年熟成白葡萄、黒葡萄の絶妙な溶け合い、シャルドネの華やかなアロマティックさ、さわやかでいい飲み心地、ほんのりタンニン、キュッとした酸味とミネラル感、ブラボー!!

🍷 F5419
🍷 淡赤
💰 17,000
🍷 - 本

02

**GAGA 2018 11.2%**
ガガ

ガメイ 50% ダイレクトプレス、50% マセラシオン・スミ・カルボニックトロンコニック型の木樽で1年熟成凛とした澄んだオーラ、すうーっと伸びる中盤、ピュア、洗練、エレガント! 徐々に現れるまろやかさ、美しいガメイ!

🍷 F5416
🍷 赤
💰 7,000
🍷 - 本

03

**GAGA 2018 MAGNUM**
ガガ 1.5L

ガメイ 50% ダイレクトプレス、50% マセラシオン・スミ・カルボニックトロンコニック型の木樽で1年熟成凛とした澄んだオーラ、すうーっと伸びる中盤、ピュア、洗練、エレガント! 徐々に現れるまろやかさ、美しいガメイ!

🍷 F5417
🍷 赤
💰 17,000
🍷 - 本

FRANCE

Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

ラ・ブラッスリー・デ・ヴォワロン (リュグ)



Introduction

—— Bière Vivante de Table!

ブ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ッスリー。エビアン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、ジュネーヴの2つ星を中心にキャリアを積んできた実力派。ポワチエのワイナリーに生まれ、バレエ・ダンスの道を歩んできたバ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使いいきりナチュラルなワイン、情熱と食欲さ。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!



FRANCE

Savoie

Curtet

キュルテ



Introduction

—— 人と自然の表現としてのワイン！

マリー & フロリアン夫妻がアヌシーの西35kmの丘陵地帯で営むワイナリー。5.5haの畑はローヌ川を見渡す3ヶ所の丘陵に点在している。品種はジャケール、アルテス、ガメイ、モンドゥーズがメイン。畑での作業は防除の際のトラックを除いて、ほぼ手作業。機械ではなく人の手での作業を重視している。気候は冬穏やかで夏は暑く日照豊か。土壌は砂岩土壌でワインに特有のテンションを与える。醸造は畑での作業の延長と考え、シンプルに葡萄をワインに変換するだけ。必要なときはボトリング時に少量二酸化硫黄を使う。

白ワインはダイレクトプレスして翌日に軽く清澄、赤ワインは1ヶ月の全房マセラシオン（ポンピングオーバーやパンチングダウンは行なわない）後 圧搾。2019年からよりヴィンテージの複雑味を込めるため白赤各1種類のワインのみリリースしている。

彼らにとってワインは、農民として、ヴィニキュロンとして、そして人間としての表現であり、自然や年、土地の表現をも余すところなく反映させるため邁進している。そのワインはしなやかでエレガント、丁寧な手作業と知恵、豊かな自然環境を感じる造りである。



01



Frisson des Cîmes 2020
フリッソン・デ・シーム

モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール 明るいガーネット色、現段階では懐かしの美味しい還元香あり、すでに大化けの予感!! 赤系果実のアロマ、しまった果実味と複雑味、あくまでのミディアムボディのエレガンスだが、空気に触れるにつれまろやかさと深みを見せる魅惑の1本!

📦 F6449

🍷 赤

💰 6,500

🍷 - 本

02



Autrement Rouge 2018
オートルモン・ルージュ

モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール にごりのあるガーネット色、赤い花を想わせるアロマ、なめらかな飲み口、熟した赤い果実と酸味、軽やかなタンニンと下支えるミネラル感、あくまでのミディアムボディのエレガンスだが、空気に触れるにつれまろやかさと深みを見せる魅惑の1本!

📦 F6450

🍷 赤

💰 6,500

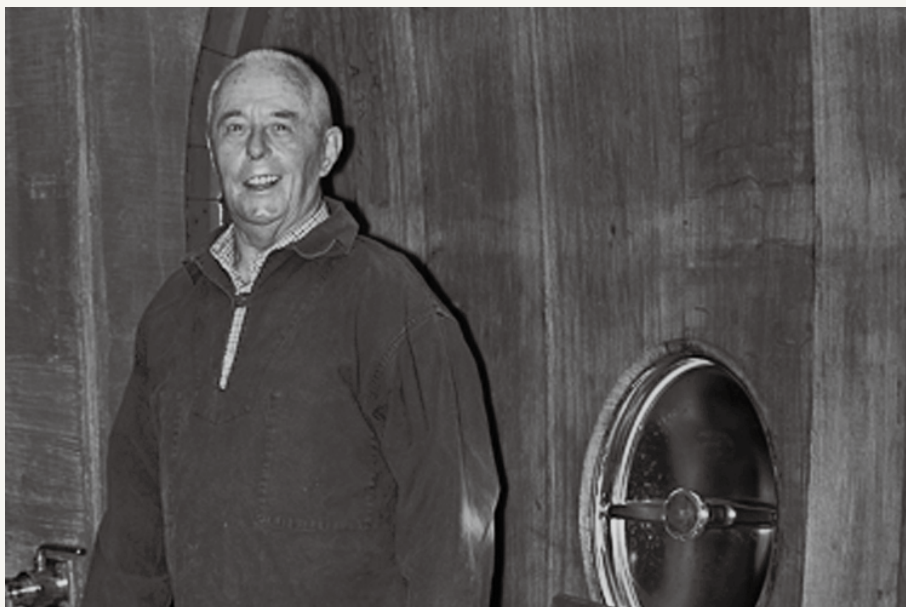
🍷 - 本

FRANCE

Rhone

Domaine Pierre André

ドメーヌ・ピエール・アンドレ



Introduction

—— 伝統的造り、大樽熟成の滋味深い味わい

南ローヌ地方、オランジュからアヴィニヨンの間にある、クルテゾン村でシャトーヌフ・デュ・パプを生産する家族経営のドメーヌです。砂利質（珪岩）、粘土質、砂質、石灰岩質などの多種多様な地質が見られ、ブドウ畑に好条件な土壌です。温暖な気温と、“fameux mistral”（ミストラル）と呼ばれる南ローヌ特有の地中海に向かって吹き付ける強い北西風の影響を受け、非常に乾燥した気候で降水量も少なく、かつ直射日光が十分にあたるといった気候条件の元、栽培をしています。所有する18haのうち、16haがシャトーヌフ・デュ・パプの畑です。

LES VIGNES 植えられているブドウの木の樹齢も古いものが多く、130年以上の樹齢の木もあります。平均すると樹齢70年ほどです。

【Rouge】 GRE NACHE 80 % SYRAH 10 % MOURVEDRE 8 %

残り2%が、下記品種です。

CINCAULT, MUSCARDIN, COUNOISE, PICPOUL, VACCARESE

【Blanc】 CLAIRETTE 40 % BOURBOULENC 30 % ROUSSANE 20 % GRENACHE 10 %

〈栽培・醸造〉 1haあたり約3500本という植密度でブドウを植えています。1980年からビオロジック栽培を開始しました。ブドウ畑に細心の注意を図り、1年を通じ自然のバランスを尊重しながら仕事を進めています。土壌での仕

事は、機械での作業と手作業を併せて行い、できる限りブドウの収量を抑えます。また、化学肥料は使用せず、最低限のボルドー液の散布に留めています。1992年からは本格的にバイオダイナミでの栽培を開始しました。

自然と造り出すワインとのより一層調和のとれた栽培を目指すべく、このバイオダイナミ農法を取り入れることにしました。収穫はすべて手摘みで行います。赤ワインは伝統的なつくり方で仕込んで行きます。収穫されたブドウは除梗せずにタンクへ移し4～5週間ほど発酵させます。タンクと樽を併用して18～20ヶ月熟成させます。フィルターにはかけず、自然有機卵の白身を使って清澄させます。白ワインは、プレスされた果汁を軽く漉引きをし、19～20℃で発酵させます。軽く清澄し、フィルターにはかけません。瓶詰めされたワインは熟成用のカーヴに移動へさせます。自然素材を使用したカーヴに改装されたばかりです。

L' ART DE LES SERVIR バランスが取れていてエレガント、味わい豊かで膨らみを感じる…。そして、テロワールとヴィンテージの特徴がはっきりと表れる、そんなワインをお届けしようとしています。

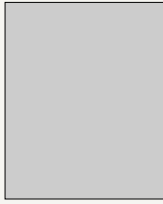
シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュは3年目のヴィンテージから販売を開始します。5年から10年目で飲みごろを迎えます。15年以上の熟成にも耐えられるワインです。白ワインは、一般的に3年目まではフレッシュな味わいが広がり、8年から10年目になるとより柔らかく、はちみつを想わせる風味を感じるようになります。

『ワインの本来の味わいを楽しんでいただくために…』 赤ワイン：4時間前に抜栓しキャラフェもしくは、デキャンタをし、およそ16℃～17℃でサーヴィスしてください。肉料理全般、ジビエ、チーズなどに抜群の相性をみせます。

白ワイン：12℃位の温度で冷やし過ぎないことです。食前酒として、また、白身の肉料理（ソースをかけたもの）、魚料理などとの相性が良いです。



03

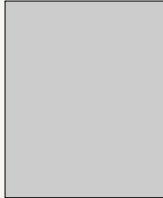


Châteauneuf du Pape Rouge 2015
シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ

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、ピクプール、ヴァカレーズ 芯の強さと優美さを失わない蔵のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。充実の存在感。空気と触れるとともにミネラル感があらわになる。

📦 F4713
🍷 赤
💰 7,500
🍷 3cs

04



Châteauneuf du Pape Rouge 2010 1500ml
シャトー・ヌフ・デュ・パプ・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、ピクプール、ヴァカレーズ 芯の強さと優美さを失わない蔵のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。充実の存在感。空気と触れるとともにミネラル感があらわになる。

📦 F2341
🍷 赤
💰 16,000
🍷 6本

FRANCE

Rhone

Domaine du Banneret

ドメーヌ・デュ・バヌレ



Introduction

—— テーブルの上に咲く 伝統の味わい

ドメーヌ＝デュ＝バヌレは、代々家族で受け継いで来た3haほどのブドウ畑から風格あるシャトーヌフ＝デュ＝パプを産みだしています。このワインは、穏やかな丘陵地で穫れるグルナッシュ、シラー、ムールヴェードル他、13品種を混醸して造られています。ゴロゴロと大きな丸い石で覆われたシャトーヌフ＝デュ＝パプの畑。この大きな丸い石は、昼間のうちに太陽からの熱を蓄えて、気温が下がった夜間には熱を放出します。その結果、熟した果実味あふれる、しっかりとしたワインができあがります。

醸造は昔ながらの手法で行われ、ブドウを手で丁寧に摘み取った後、2年間樽で自然発酵、熟成されます。濾過器を使わないため、繊細なタンニンがそのまま残っています。このタンニンが自然に造られたワインの証であり、30年以上の長期熟成に耐える事を可能にします。平均樹齢60年のブドウの木から生まれるワインは、芯の強さ、繊細さ、深みがあり、旨さが沁みいります。ドメーヌ＝デュ＝バヌレのワインには、肉料理、チーズがとても良く合いますが、ひと味違った体験ができるのは、チョコレートを使ったデザートとの組み合わせです。カカオの甘みを最大限に引き出し、未知の味わいが現れます。

ワインをおいしくいただくポイント ワイン本来の味を引き出すため、召し上がる2、3時間前の抜栓またはデキャンタの使用をオススメします。ワインが空気に触れることにより、香りと味わいがより広がります。

<畑> 私たちの3haの畑は、7つの区画に分かれています。13品種が植わっていて、シラー以外はゴブレ式で1本1本自立しています。7つの区画はそれぞれ別々の位置にあり、多様なテロワールからワインが生まれます。南西の区

画ではシャトーヌフ＝デュ＝パプで有名な丸い石が豊富です。この丸い石は、日中蓄えた太陽熱を夜間にゆっくり放出します。ブドウの木が気温差でショックを受けないように、そして、ブドウが熟すように働きかけます。

北東に位置する畑は、良い斜面と日照に恵まれています。また砂が豊富な畑で、砂がフィルター代わりとなり、余計な水を素早く流してくれます。フィネスとエレガンスが生まれる区画です。リューディ（区画名）： Bois de la Ville, Bois de Boursan, Terres Blanches, Les Roumiguières, Le Grand Pierre

<収穫> ブドウは、手摘みで丁寧に収穫されます。腐敗果などが混じらないように、不要な部分を畑の段階で選別します。蔵では、全房のままブドウをつぶし、果実についている天然酵母で発酵が始まります。経験上、9月末が最高の収穫期となります。糖度もそうですが、（未熟なタンニンを出してしまうこともある）果梗の色も変わり、上質なタンニン、糖度と酸を得られます。ワインに深みを与えてくれる必要不可欠なタンニンは、2年の古樽熟成を経て、収斂性がこなれてきます。

<醸造> いずれの年も伝統的な手法で醸造を進めます。手摘みの後、除梗せずに長い発酵に入ります。天然酵母の働きによりゆっくりと発酵が始まります。培養酵母を添加しないことが重要です。丁寧にマセラシオンすることにより紫色の色合いと力強さ、アロマが現れます。その年だけの個性を引き出せるよう、自然な醸造を心がけています。

<熟成> カーヴは、城の丘の岩盤を掘って造られており、最上のコンディションをかなえてくれます。季節ごとにゆっくりと温度が変化します。2年間の古樽での熟成中、自然なデカンタージュと数回の澀引きにより澄んだワインが生まれます。そしてワインには全ての要素とタンニンがこめられたままです。

<瓶詰め> ワインは、機械的なフィルターがけをすることなく、ドメヌで瓶詰めされます。長めの良質なコルクで栓をすることにより、レンガ色の色合いと特徴的な香りを失わずに、長期間の熟成が可能になります。瓶詰めされたボトルは、セラー内のストックスペースでワインの壁として保管されます。リリース時期が来たら、手作業でキャップとラベルが付けられます。こうすることにより、出荷前にボトルとコルクの状態もチェックしています。

グラスの中で… レンガ色の中に紫の入ったルビー色が光る。赤い果実のコンフィチュール、そして森の下草の香り。ボリューム感、均整のとれた骨格、タンニンと洗練さが現れる。

若いヴィンテージでは、赤い果実の香りがはっきりとしていて、タンニンはまだ硬めだが、シルキー。時を経たヴィンテージでは、懐が深く、こなれた骨格と伸びやかな余韻。タンニンはしなやかで革やカシスのコンフィチュールの香りを放つ。シャトーヌフ＝デュ＝パプは、熟成に向いた偉大なワインだ。

テクニカル・インフォメーション

< 13 CEPAGES 13 品種 > （黒葡萄）- Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Muscardin, Vaccarèse, Terret Noir, Cinsault, Picpoul noir, Cunoise （白葡萄）- Grenache, Clairette (blanche et rose), Bourboulenc, Roussane, Picardan.

< APPELLATION アペラシオン > A.O.C Châteauneuf-du-Pape < SUPERFICIE 畑面積 > 3,5 ha

< AGE MOYEN DU VIGNOBLE 平均樹齢 > 60年 < PRODUCTION 生産量 > 年間約 10.000 本

< VINIFICATION 醸造 > 完熟状態で手摘みで収穫、除梗なし、収穫時の入念な選別、天然酵母での醸造、自然な清澄

< ELEVAGE 熟成 > 24 ヶ月の古樽熟成（大樽、小樽） < POTENTIEL DE GARDE 熟成能力 > 30年以上

< TEMPERATURE DE SERVICE 提供温度 > 室温 < DEGRE アルコール度数 > 14,5%

< ACCOMPAGNEMENT お料理 > 肉料理、鹿肉、チーズ、チョコレートを使ったデザートとの組み合わせ。

< CONSEILS DE DEGUSTATION > 2、3時間前の抜栓をおすすめします。オーセンティックなワインの証で、熟成とともに澀も出てきます。

01



Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml
シャトー・ヌフ・デュ・パプ・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、ピクプール、クノワーズなど 13 種 これぞオーセンティック！
伝統を守る味わい。13 品種が溶け合った複雑味。By the glass でもどうぞ！

📦 F2343

🍷 赤

💰 14,000

🍷 - 本

FRANCE

Bordeaux

Château Meylet

シャトー・メイレ



Introduction

—— 優しくも圧倒的な存在感を放つサンテミリオン・グラン・クリュの雄

親から子へと引き継がれてきたこの「サンテミリオン・グラン・クリュ」は、現在の経営者であるミッシェル・ファヴァール氏の祖々父が1875年、織物の商売をする傍ら創立しました。所有する2haの畑は、有名なシャトーが軒をそろえるサンテミリオンの中心地からポムロール方面へ1km行ったところにあります。1976年に蔵を引き継いだファヴァール氏は、1980年から有機栽培による農法を始め、1987年にジロンド県で初めてビオディナミ農法を取り入れたブドウ栽培を開始しました。世界中で有名なAOCワインの生産者としては稀なケースであり、長年に渡り貴重な経験を積んだ造り手です。

〈栽培・醸造〉 ビオディナミによるブドウ栽培：

自然、宇宙の天体の運行に基づいて栽培を進め、ブドウの樹そのものの抵抗力や生命力を強め、健全でバランスが取れるようにする栽培方法。勿論Chメイレでは化学肥料、除草剤や防虫剤といった合成化学物質は全く使っていません。病気対策には、ビオディナミの認証を受けたボルドー液を用います。品種構成はメルロー約80%、残りはカベルネフランとソーヴィニヨン。収量を通常の約半分、25hl/haまで抑えて味が豊かで丈夫なブドウを育てています。年間生産量が6000～7000本と極めて少ないワインは、次のようにとても丹念に作り上げられます。

- 徹底した選果作業。
- ブドウが完熟するまで待って手摘みし、スタッフ一人ひとりが、ブドウを摘んだその場で未熟果や腐敗果をととても厳しく取り除く。
- 摘んだ房が積み重なってブドウの粒がつぶれないように、底が浅く小振りの手さげ箱に入れる。その上、箱の底に

土が付着しないように、箱を乗せる枠を使うという独自の工夫をしている。このようにしてピュアな果実味を引き出すために、ブドウが傷まないよう、また汚れないように細部にまでこだわっている。

○ 発酵槽がいっぱいになる量のブドウが収穫されるまでの間、先に醸造所に運ばれてきたブドウはドライアイスの粉を振りかけて低温で保管する。

○ 房は100%除梗。粒だけを発酵槽に入れる前に、もう一度厳密に選果する。

○ 除梗された茎は、熟した茎と未熟なものに選別して、熟した茎だけをブドウと一緒に発酵槽に入れる（年によって割合が異なる）。

○ アルコール発酵にはブルゴーニュ地方のトロンコニック式の発酵槽（115hLの大樽）を使う。

○ 天然酵母によるアルコール発酵。

○ ルモンタージュは抽出が強いためしなくなった。その代わりピジャージュをゆっくりと行う。

○ タンニンを出しすぎないように、サンテミリオン地区では短めの3週間のマセラシオン。

○ 熟成はアリエトリムザン産の樽（新樽率20～30%+1～4年樽）にて20～24カ月。

○ 澱引きの際に、ポンプを使うとワインを痛めるため、「シェーブル」と呼ぶ昔ながらの機械とロウソクを使い、一樽ごとに重力を生かした手作業で行う。（これは規模が大きなボルドー地方では、早くに止めてしまった方法）

○ 熟成中に一度も澱引きをしないため澱が多く、熟成させた樽からは直接ブレンド用のタンクに移せないため、一旦熟成の時と同じ小型の樽に澱引きする。

○ こうして澄んだ部分を取り出した後、窒素ガスを使って木樽の中のワインをゆっくり押し出すようにしてブレンド用のタンクへ移す。この際、ブレンド用のタンクは窒素ガスを充填して無酸素の状態にしておく。

○ 清澄・ろ過をせずにビン詰め。

○ ビンを一度洗浄して、水切りしてからビン詰め。（本来、仮栓が付いていないピンは、新品でも洗浄することが義務付けられているが、これを実施する人は少ない）

○ ビン詰め後、カーヴで6～8年静かに瓶熟成させてワインが飲み頃を迎えると販売開始。年によって熟成期間が違いため、年号順に販売されとは限らない。

○ SO₂の使用について。

以前は瓶詰め前にSO₂を20mg/L入れていたが、今は直接入れることは無い。熟成用の樽にワインを入れる前と、熟成後に別の樽に移し変える前に、空の木樽を硫黄で燻蒸するだけ。

ファヴァール氏は物静かで繊細な人柄ですが、ワイン造りの情熱は驚くほど強い人です。栽培面積といい設備もさることながら、彼の緻密なワイン作りは、間違いなく職人的だといえるでしょう。こうして出来上がるChメイレは、ピロードのように滑らかでフィネスがあり、彼の人柄が映し出されています。



01



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・ソーヴィニヨン 赤身肉とボルドーの相性の良さは渋さや重さではなく、いかに良質のまろい酸が膨大にあるかということ。熟成を経た華やかなアロマ、優美で繊細なタッチはさすが。1 本を通して味わいの変化をお楽しみください。

📦 F2938
🍷 赤
💰 12,000
🍷 - 本

FRANCE

Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot

ドメーヌ・コクリコ



Introduction

—— コクリコの花咲く畑

オーヴェルニュ生まれ、感性豊かなグレゴワールがブルゴーニュ、南仏を経て、トリュフ、フォワグラ、美食のイメージが有名なペリゴールにたどりつき醸すワイン。

緑に囲まれた気のいい畑から。ミネラル感の芯と余韻が特徴的な赤ワインからリリースです。

今後は白ワイン（リースリング!など）も増えてゆく予定。お楽しみに。



01



Fusain 2022
フュザン

メルロ 樹齢 50 年、石灰質土壌の高台にのりのあるガーネット、熟した果実、ブルー
ンのつまったアロマ、果実味とビターなうまさ、広がるミネラル感、ブーケ、エレ
ガントな余韻、渋み、大人の魅力のつまった 1 本！

🍷 F7046
🍷 赤
💰 6,500
🍷 - 本

02



Fusain 2016
フュザン

メルロ樹齢 50 年、石灰質土壌の高台。抜群の存在感、素晴らしいミネラル感が現れる！

🍷 F4535
🍷 赤
💰 5,500
🍷 - 本

03



José 2009 500ml 13%
ジョゼ

メルロ産膜酵母を張り、9 年間酸化熟成という珍しい 1 本！ 辛口で芯がしっかり

🍷 F4536
🍷 アンバー
💰 4,000
🍷 - 本

FRANCE

Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc

ル・ジョン・ブラン



Introduction

—— ベルジュラックの花束

ボルドー市から 100km ほど東に向かった内陸地で、ドルドーニュ川上流に位置し、古代ローマ時代からのワイン造りの歴史をもつ産地、ベルジュラック。「ボルドーの奥座敷」的存在で、華やかなボルドーワインに圧されて目立たない存在だったが、新しい世代がこの地に入り、有機栽培を採用するなどして耕作方法を見直し、醸造も工夫して「新しいベルジュラック」が生まれている。そのうちの一人で、新しいベルジュラックをリードする旗手が、このフランク・パスカルである。

フランクはパリ在住のビジネスマンだったが、ワイン好きが高じて 2000 年にモンラヴェルに 12ha の葡萄畑を購入。妻であるイザベルと葡萄栽培を始める。最初は農薬を使っていたが、そのために自分自身を守らなければいけないという実情に疑問をもち、2002 年には有機農法、その後ビオディナミ農法へ切り替え、2010 年には認証を取得している。2004 年と 2006 年に畑を買い足して、現在は 15ha。赤ワイン用葡萄 12ha、白ワイン用葡萄 3ha。ル・ジョン・ブランは葡萄栽培から醸造までフランクとイザベルの二人でこなしている小さなシャトーで、地下 15m から 40m にある石灰質層の一部がリング状に葡萄畑に露出しているところから「ジョン・ブラン（石灰質のリング）」と名付けた。

葡萄のもつポテンシャルをそのまま味わいに表現したいと考えるフランクは、醸造においても二酸化硫黄の使用を最小限に抑え（ときには無添加で）ワイン造りを行い、昔ながらの方法を踏襲する。丁寧で育てられた葡萄の素性の良さが伝わるピュアで素朴な風味に、どこかきりっとした端正さを併せ持つ味わいは、毎日の食卓を飾る「ベルジュラックの花束」のような存在だ。
