

W



Vin & Vino, Wines of the World with you !

W



*Vin & Vino,
Wines of the World
with you!*

「ワインを巡る冒険と一緒に！」

2010年1月から販売を開始したWは、
このフレーズをコンセプトとして掲げて歩んできました。

フランスワイン（Vin = ヴァン）、イタリアワイン（Vino = ヴィーノ）を中心に
先入観なく、好奇心をもってワインをとりまく魅力的な世界を探検して行こう。
そして、その楽しみ、喜びを皆さんと分かち合おう！という想いです。

造り手との出会い、飲み手、伝え手の皆さんの好奇心と愛情に支えられ
Wの冒険は面白い方向へ進んで来ました。（感謝！）
今後も造り手と皆さんをつなぐ架け橋として、
目利きの役割を果たし、より現地の風景の広がりとお楽しみを伝えられるよう
一步一步進みたいと考えています。

まだ見ぬワインの地平を求め、
無限に広がる味覚、感覚の小宇宙に飛び込みましょう！
Cheers !!!

Vignerons & Fabricants

W で取り扱っているワイン・スピリッツ・フード・プロダクトなどの
造り手を国・地域ごとに紹介します。

BELGIUM

Beersel

3 Fonteinen フォンティネン

FRANCE

Normandy

Pacory パコリ

Cyril Zangs シリル・ザンク

Champagne

Bonnet-Ponson ボネ＝ポンソン

Person ペルソン

Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

Domaine Grosbois ドメーヌ・グロボワ

Alsace

Einhart アインハート

Rieffel リーフエル

RIETSCH リエッシュ

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー

Hausherr オシェール

Bourgogne & Beaujolais

Bastian Wolber バスチアン・ウォルバール

Sébastien Morin セバスチャン・モラン

Cyrille Vuillod シリル・ヴィヨ

BeBo Drinks ベボ・ドリンクス

Michel Couvreur ミシェル・クーヴルー

Auvergne

Vincent Chauvelot ヴァンサン・ショヴロ

Jura

Le Vignoble du Pagure ル・ヴィニョーブル・デュ・パギュー
l'Octavin ロクタヴァン

Nicolas Jacob ニコラ・ジャコブ

Zeroine (Maylis Bernard) ゼロワンヌ(メイリス・ベルナール)

Savoie

La Brasserie des Voirons ラ・ブラッスリー・デ・ヴォワロン

Curtet キュルテ

Rhone

Domaine Pierre André ドメーヌ・ピエール・アンドレ

Domaine du Banneret ドメーヌ・デュ・バヌレ

Bordeaux

Château Meylet シャトー・メイレ



Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot ドメーヌ・コクリコ

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

Languedoc

La Quinte (Pierrick Leiber) ラ・キャント (ピエリック・レイバー)

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

Rémi Poujol(MAS COSTEFERE) レミ・プジョル

mas FOULAQUIER マ・フラキエ

MATABURRO マタブロ

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッシュ

Spiral スパイラル

Bas Armagnac

Castarède カスタレード

Aquitaine

La Gauloise ラ・ゴロワーズ

Auvergne

atelier PERCEVAL

Pays Basque

Anne Rozes アンヌ・ローズ

Martinique

Rhum J.M ラムジェーエム

AUSTRIA

Platt

Weingut Fidesser ヴァイングート・フィデッサー

ITALIA

Lombardia

Dislivelli ディスリヴェッリ

Barbacàn バルバカン

Piemonte

Carussin カルツシン

Cascina Corte カシーナ・コルテ

Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ

Veneto

Rarefratte ラレフラッテ

Emilia-Romagna

Sacomani サッコマーニ

Cardinali カルディナーリ

Umbria

Cantina Antonioli カンティーナ・アントニオーリ

Toscana & Lazio

Sassopra サッソープラ

Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファーヴォラ

Campania

Terra di Linomi テッラ・ディ・リモーニ



SPAIN

Tarragona

Frisach x Luyt フリサック x リュイット

Ribera del Duero

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

Bodegas Antídoto ボデガス・アンティドート

Dominio de Es ドミニオ・デ・エス

Madrid

Punta de Flecha プンタ・デ・フレッチャ

Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバラ

Canary Islands

Pablo Matallana パブロ・マタリャーナ



PORTUGAL

Celorico de Bast

Penhó Vinhos ペニョ・ヴィーニョス

Olho Marinho

Marinho Vinhos マリーニョ・ヴィーニョス

CHILE

Colchagua

Clos Santa Ana クロ・サンタ・アナ

Central Region

Louis-Antoine Luyt ルイ＝アントワヌ・リュイット

MACATHO マカト

Yumbel, Bío Bío

Cacique Maravilla カシック・マラヴィツリャ

Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル

Patagonia

Coteaux de Trumao コトー・ドゥ・トルマオ

USA

Brooklyn

Forthave Spirits フォーセイヴ・スピリッツ

MEXICO

London

El. Destilado エル・デスティラード

BELGIUM

BELGIUM

3 Fonteinen

フォンティネン



Introduction

—— 酸味の奥にある複雑味と圧倒的な世界観!!!

135年積み重ねてきた職人技、情熱と完成度!頑固ながらピュアな蔵のスタイル、伝統的なランビックの生き残りであり、生ける伝説と称えられている。ドゥリー・フォンティネンは「3つの泉」という意味。ランビックとは<https://ja.wikipedia.org/wiki/ランビック>蔵の看板ラインは2種

○グーズ (Gueze) 熟成期間1年の若いランビックと2年から3年樽熟成した古いランビックを混ぜて瓶詰めしたもの。若いランビックはまだ完全には発酵していないため、瓶内二次発酵(いわゆる méthode champenoise)が起り、炭酸ガスが発生する。約1年の再発酵でグーズになるが、瓶のままで10年、20年を超えて熟成できる。3 Fonteinen では5から10種類ものランビック(リンデマンス醸造所(Brouwerij Lindemans)、ボーン醸造所(Brouwerij Boon)、デ・トロフ醸造所(Brouwerij De Troch)、そして3 Fonteinen 由来の個性豊かなランビックのストック)から異なったアロマや味を組み合わせて世界観を創りあげていく。

○クリーク (Kriek) などのフルーツランビックランビックにクリークと呼ばれるサクランボの一種を加え、瓶内で二次発酵させてできあがるのがクリークである。伝統的な製法のクリークはグーズのように辛口で酸味を持つものとなる。3 Fonteinen では伝統的なクリークのほか、フランボワーズ、プラム、葡萄などの原料、そしてシェリー樽での熟成など新たな試みを組み合わせたスペシャル・キュヴェもリリースしている。(約15軒の地元の有機栽培農家と協力して醸造)そのマセラシオンの割合は、ランビック65%に対して手摘みのフルーツ35%(!)で4~6ヶ月マセラシオンしており、個性、風味がしっかり現れる。蔵の歴史についてはこちらのBrew Noteさんが詳しく書かれています。 <https://brewnote.tokyo/2016/07/3fonteinen/>



01


Tuverbol 2020 375ml
トゥーヴェルボール ハーフボトル

Brouwerij Loterbolが持ち込んだLoterbol Blondに3 Fonteinen-lambikを加え再醗酵、6ヶ月熟成、1年に1度のリリース 爽やかな飲み心地、イキのいい新顔です！

F5601
 ビール
 ¥ 2,000
 - 本
 1cs=24 本

02


Oude Geuze 18/19 MAGNUM
オウド・グーズ 1.5L

明るいアンバーカラー、さわやかなアロマ、1、2、3年もののアッサンブラージュ。思わず噛み締めてしまう酸味、旨味、複雑味。さわやか&味わい充実の看板ランビック！個性豊かなランビックのストックから圧倒的な世界観が現れる芸術的な仕事。

F5803
 ビール
 ¥ 9,400
 - 本
 1cs=6 本

03


Oude Geuze Honey 18/19 375ml 6%
オウド・グーズ ハニー ハーフボトル

明るいアンバーカラー、1、2、3年もののアッサンブラージュに蜂蜜を加えて醸造。アロマは蜂蜜のニュアンスあり。味わいはどこまでも酸っぱくさわやかコク旨！

F6002
 ビール
 ¥ 1,900
 - 本
 1cs=24 本

04


Oude Geuze - Golden Doesjel 19/20 375ml 6%
オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル ハーフボトル

1、2、3年そして4年ものアッサンブラージュした特別キュヴェ Doesjel = sleepy 瓶内2次醗酵が起こらなかったため発泡なしのピュアなランビックとして仕上げられた珍しい1本！

F5807
 ビール
 ¥ 2,700
 - 本
 1cs=24 本

05


Oude Geuze - Golden Doesjel 19/20 MAGNUM
オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル 1.5L 6.7%

1、2、3年そして4年ものアッサンブラージュした特別キュヴェ Doesjel = sleepy 瓶内2次醗酵が起こらなかったため発泡なしのピュアなランビックとして仕上げられた珍しい1本！

F6006
 ビール
 ¥ 12,800
 - 本
 1cs=6 本

06


Oude Geuze - Golden Blend 19/20 750ml
オウド・グーズ - ゴールデン・ブレンド

1、2、3年そして4年ものアッサンブラージュした特別キュヴェ 落ち着いた深み、複雑なビタネス、仕上げの酸味、鼻に抜ける香り、、、この素晴らしい世界観にどっぷり浸りたい

F5808
 ビール
 ¥ 6,200
 - 本

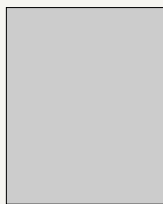
07


Cuvée Armand & Gaston 19/20 750ml
キュヴェ・アルモン・エ・ガストン

現当主と先代の名前を冠したオウド・グーズの上級キュヴェ 原料は100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種 アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやか、フレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼすを想わせる伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！

F5805
 ビール
 ¥ 4,400
 - 本

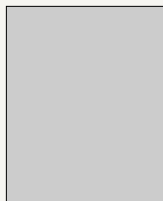
08

**Cuvée Armand & Gaston 18/19 375ml**
キュヴェ・アルモン・エ・ガストン ハーフボトル

現当主と先代の名前を冠したオウド・グーズの上級キュヴェ 原料は100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種 アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやかフレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼす想わせる伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！

☞ F5605(F5804)
🍷 ビール
¥ 2,200
🍷 - 本
1cs=24 本

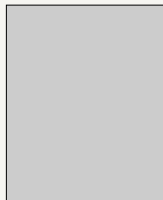
09

**Cuvée Armand & Gaston 18/19 MAGNUM**
キュヴェ・アルモン・エ・ガストン 1.5L

現当主と先代の名前を冠したオウド・グーズの上級キュヴェ 原料は100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種 アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやかフレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼすを想わせる伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！

☞ F5607(F5806)
🍷 ビール
¥ 10,800
🍷 - 本
1cs=6 本

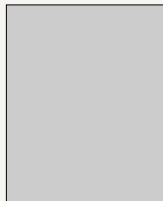
10

**Oude Kriek 19/20 375ml**
オウド・クリーク ハーフボトル

鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャーミングだが決して甘くない本格派！

☞ F5609 (F5809)
🍷 ビール (発泡酒)
¥ 2,200
🍷 - 本
1cs=24 本

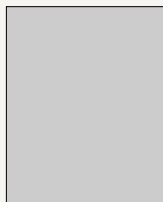
11

**Oude Kriek 19/20 750ml**
オウド・クリーク

鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャーミングだが決して甘くない本格派！

☞ F5810
🍷 ビール (発泡酒)
¥ 4,400
🍷 - 本

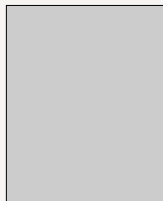
12

**Oude Kriek 19/20 MAGNUM**
オウド・クリーク 1.5L

鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャーミングだが決して甘くない本格派！

☞ F5811
🍷 ビール (発泡酒)
¥ 10,800
🍷 - 本
1cs=6 本

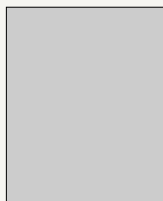
13

**Oude Kriekenlambik 20/21 750ml 6.6%**
オウド・クリーケンランビック

3年熟成のランビックを36%、2年熟成のランビックを58%、トータル12種類ものランビックにクリーク（サクランボ）を漬け込み仕上げていったスペシャル・キュヴェ！1L中340gがサクランボという比率！

☞ F5812
🍷 ビール (発泡酒)
¥ 4,400
🍷 3cs

14

**Hommage 19/20 375ml**
オマージュ ハーフボトル

鮮やかなアンバーカラー、フレッシュなアロマ、キレキレの酸味 さくらんぼとフランボワーズをぜいたくに漬け込んだスペシャル・キュヴェ 他のランビックと同じく モルト60%、ノンモルト小麦40%、熟成ホップ、水、天然酵母でランビックを醸し、そこに液体に対して35%もの手摘み果実を漬け込む

☞ F5813
🍷 ビール (発泡酒)
¥ 3,600
🍷 - 本
1cs=24 本

15



Frambozenlambik Oogst 2020 375ml
フランボゼンランビック オウスト 2020 ハーフボトル
pure framboise lambik

F5814
ビール (発泡酒)
¥ 4,200
-本
1cs=24本

16



Framboos Oogst 2019 19/20 375ml
フランボーズ オウスト 2019 ハーフボトル

2019年 手摘み収穫のフランボワーズをランビックに漬け込み仕込んだスペシャル・キュヴェ! オーク樽で3ヶ月熟成後、さらにランビックとアッサンブラージュ 鮮やかなフランボワーズ&森のフルーツ香と味わい!

F5815
ビール (発泡酒)
¥ 4,200
-本
1cs=24本

17



Intens Rood Vat 19/20 375ml
インテンス・ロード・ファッツ ハーフボトル

グリオット (=サワーチェリー) 漬け込んだスペシャル・キュヴェ 濃い赤色、濃密なサワーチェリー香、芯もしっかり長熟型

F5816
ビール (発泡酒)
¥ 3,000
-本
1cs=24本

18



Intens Rood Vat 19/20 750ml
インテンス・ロード・ファッツ 7.1%

グリオット (=サワーチェリー) 漬け込んだスペシャル・キュヴェ 濃い赤色、濃密なサワーチェリー香、芯もしっかり長熟型

F6009
ビール (発泡酒)
¥ 6,000
-本

19



Druif Dornfelder 20/21 750ml 7.7%
ドライフ・ドーンフェルダー

1、2年もののランビックとベルギーのDornfelderという葡萄を混醸し、皮と浸しマセラシオン。艶のある明るい赤色、きれいな酸味とチェリーの果実味!

F6010
ビール (発泡酒)
¥ 7,000
-本

20



Druif Muscaris 20/21 750ml
ドライフ・ムスカーリス 9.1%

同じくランビックとMuscaris (Solaris x Muskatellerのハイブリッド) という葡萄を混醸。美しいアプリコットカラー、黄色系トロピカル果実のアロマ、さわやかな酸味とうまみの乗った果実味、エレガントな余韻、ビールともワインとも言えない魅惑の液体!

F6011
ビール (発泡酒)
¥ 7,000
-本

21

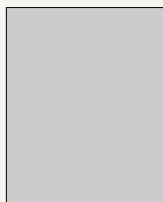


Druif Dornfelder - Kriek 20/21 750ml 8.3%
ドライフ・ドーンフェルダー クリーク

明るいクリームゾンレッド、深い赤系果実のアロマ、中盤からラストまで伸びる酸味と果実味、鼻と舌、食欲を刺激する酸味天国!

F6012
ビール (発泡酒)
¥ 7,000
-本

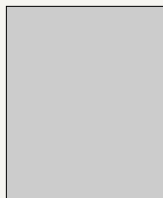
22

**Braambes Oogst 2020 20/21 750ml 5.5%**
ブランベス オウスト

2020年収穫のブラックベリーを漬け込み仕込んだスペシャル・キュヴェ セレクトした5種類のランビックにブラックベリーを3ヶ月漬け込み、さらに2種類のランビックを加え仕上げていった、1L中384gがブラックベリーという比率！

🍷 F5818
🍷 ビール (発泡酒)
💰 6,700
🍷 -本

23

**Schaarbeekse Kriek Oogst 2019 750ml**
シャーベークス・クリーク オウスト

絶滅しかけている希少品種の地元のサワー・チェリー（2019年収穫）で仕込んだスペシャル・キュヴェ！果樹のスペシャリストと協力して数百本の苗木を育て始めている濃い赤色、落ち着き、風格、ひしひしと感じるポテンシャル、器の大きなフルーツラビックの頂き！

🍷 F5820
🍷 ビール (発泡酒)
💰 8,000
🍷 -本

FRANCE

FRANCE

Normandy

Pacory

パコリ



Introduction

—— 洋梨の妖精

18世紀初頭からパコリ家は、ドンフロン地域で農家を営んでいました。他の農民と同じように、家畜を育てる傍ら、リンゴと洋ナシからシードル、ポワレ、カルヴァドスを造っていました。Grimaux グリモー農園は、1939年にパコリ家によって開かれました。私の父、クロード・パコリの代では、農園はさらに広げられ、同時にカルヴァドスの生産と洗練により磨きかけられました。そうして瓶詰めと販売が始められ、たくさんの賞をいただくようになりました。1986年に私たち二人がクロードの仕事を引き継ぎ、生産を続けています。農園に植わっているそれぞれの品種を分析し、より効果的な味わいの引き出し方を行っています。質の洗練と多様性を両立するよう努力を続けています。

Jus 洋梨ジュース りんごジュース

私たちのジュースは、自分の農園で薬剤を使わず、砂糖の添加なしで生産しています。このアプローチによって、「blanc」、「pommerat」、「branche」といった地品種の個性がより引き出されます。果汁を絞った後、瓶詰め直前に80度にて1分間殺菌を行っています。食卓のテーブルに、運動の後などに、様々なシチュエーションでのどの渇きを癒しますように。

Calvados

パコリのカルヴァドスは洋梨主体。華やかな香りと味わいが広がります。土地と果実の恵みを表現したカルヴァドスをどうぞ。



FRANCE Normandy / Pacory パコリ

01



Calvados 3 étoile Alc.42% 700ml
カルヴァドス トロワエトワール ☆☆☆

洋梨 70%、りんご 30%
定番の若いカルヴァドス / 華やかな香り、いきいきとした若さ

📦 F6803
🍷 カルヴァドス
💰 6,000
🍷 7cs

FRANCE

Normandy

Cyril Zangs

シリル・ザンク



Introduction

—— シードルのスペシャリスト

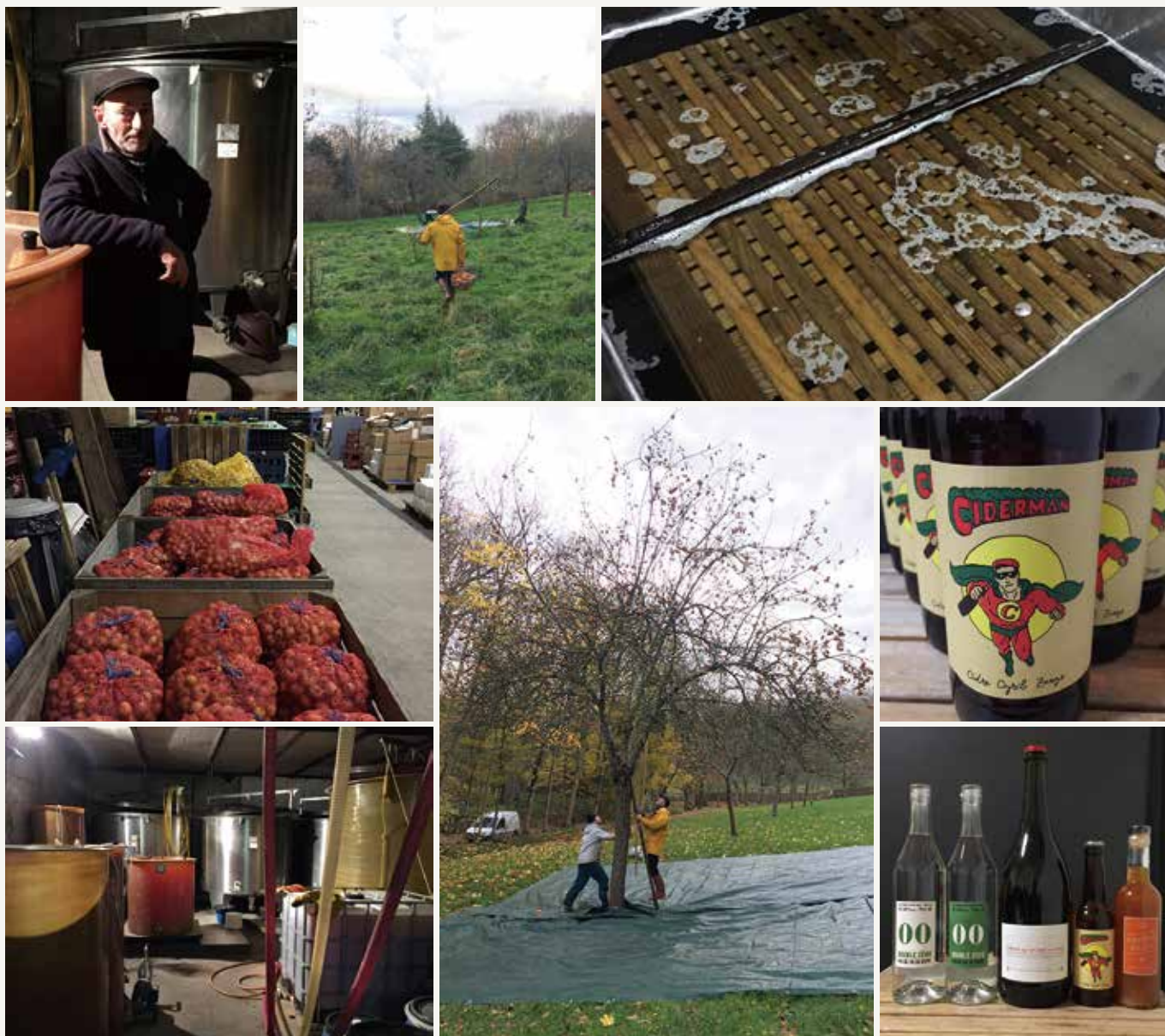
Caen（カーン）の東 約40km、カルヴァドス県 Lisieux（リジュー）に程近い村に本拠地を持つ Cyril Zangs（シリル・ザンク）。

〈果実〉 シリル・ザンクの果樹園では、甘味・苦甘味・苦味・ほんのりとした酸味やすっぱさ・・・、それぞれ固有の風味を持った15種ものリンゴが育てられています。樹齢15～60年のリンゴの樹になった果実は、10月初旬～12月中旬ころ、ちょうど熟したときに収穫されます。地面にはカンバスシートが敷かれ、果実を痛めないように、そして清潔さを保って収穫します。リンゴは、品種ごとに分けられ、最大25kgまで入る網の袋に入れて蔵に運ばれます。蔵では、約6週間ほど、さらに熟す期間が設けられます。その後、味わいのベスト・バランスを生み出すように果実を分け、次の工程＝リンゴをすりつぶす工程に移ります。

〈醸造工程〉 グラインダーでリンゴを細かい粉末状にした後、木製プレスで圧搾します。得られる琥珀色のリンゴ果汁は、密度1057～1065。それからステンレススチールタンク内で天然酵母によって発酵が始まります。数回の漉引きを行い、5,6ヶ月経った後、シードルは、フィルターなし・最大でも20mg/lのSO2量でビン詰めされます。そして発泡性が出てくるまで2,3ヶ月水平に寝かせて保管されます。

〈ボトルの最終作業〉 その後、ボトルは、ピュピートルで数週間ルミアーージュ（瓶を少しずつ回して、繊細な風味や泡を整えつつ、澱をビンの口元に集める作業）を経て、デゴルジュマン（抜栓し澱を飛ばす作業）に移ります。デゴルジュマンで減った分は、同じときにデゴルジュされた同一のシードルが加えられます。その他の添加物は全く用

いません。そしてシードルのボトルは、再び王冠でフタをされ、洗浄・ラベル貼りを経て完成品となります。あとは適温（少しだけ冷やし目）で、食中酒またはアペリティフとして、このヴィンテージのシードルを開けるだけです！
Santé!!



01



Ciderman 2021 330ml 5.5%
サイダーマン

明るい麦わら、アンバーカラー、華やかな果実や花の香り、軽やかながら複雑味のある味わい、余韻の渋み、いつも通り甘さはなく辛口の仕上げ！

 F6701
 シードル
 1,400
 完売
1cs=24 本

02



Widr! 2020 750ml 9%
ウィダー

Cyril Zangs x Andrea Calek
blend of Brut 2020 and Syrah/Grenache 2020 from Andréa Calek
シリル・ザンクとアンドレア・カレクのコラボキュヴェ！鮮やかなルビーレッド、細やかな微発泡と赤系果実の風味、エレガントに広がる中盤と余韻!! 驚くべき相乗効果！

 F6703
 シードル×ワイン
 4,400
 8 本

FRANCE

Champagne

Bonnet-Ponson

ボネ = ポンソン



Introduction

—— Seconde Nature !!!

モンターニュ・ド・ランス プルミエ・クリュ シャムリーの才能あふれる6代目、シジル・ボネのセコンド・ナチュール Seconde Nature、他の入荷です!2003年に蔵に戻ってから有機栽培を推し進め、ようやく自分が100%采配をふれる状況に。上質、繊細なテクスチャーとテロワールの存在感を引き出したワイン。

すべてのキュヴェをサンスフル（二酸化硫黄無添加）、ノンドゼで仕上げている。深みのあるコトー・シャンプノワ、辛口繊細なロゼ・シャンパーニュも!土壌：粘土、石灰、砂に貝殻の化石が混じるそろそろみんながその凄さに気づいて手に入りずらくなる予感!（2021年は長雨のため生産9割減でした。ぜひ応援よろしくお願いします!!!）



01

**Cuvée Perpétuelle Non Dosé Premier Cru****キュヴェ・パーペチュアル ノンドゼ プルミエクリュ瓶詰 :2021 年 5 月デゴルジュマン :2024 年 7 月**

ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 30%、ピノ・ムニエ 30% 平均樹齢 35 年 シャムリー、ヴリニー、クロム＝ラ＝モンターニュ プルミエ・クリュのテロワールを表現（区画 35 箇所、シリカ、シルト、石灰質）ステンレスタンク（85%）と樽（15%）を使って 1 次醗酵、マロラクティック醗酵も行う、8 か月熟成後瓶詰め、ノンフィルター、二酸化硫黄の使用はミニマムで（25mg/l 以下）、瓶内で 5 年以上熟成後デ

☞ F7001
☞ 発泡白
☞ 9,000
☞ - 本

02

**Seconde Nature Blanc****セコンド・ナチュール瓶詰 :2021 年 5 月デゴルジュマン :2024 年 6 月**

ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 15% lieux-dit «les Vigneules» «les Spectres» «les Cauers» 南西向き斜面、平均樹齢 30 年 表土は小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み（Coeur de Cuvée）4 年落ちの 228L と 400L の樽内でアルコール醗酵 & マロラクティック醗酵、9 ヶ月澱と共に樽熟成、全く何も加えない造り、無清澄、無

☞ F7002
☞ 発泡白
☞ 14,000
☞ - 本

03

**Seconde Nature Millé sime****2017 セコンド・ナチュール瓶詰 :2018 年 5 月デゴルジュマン :2023 年 11 月**

ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 15% lieux-dit «les Vigneules» «les Spectres» «les Cauers» 南西向き斜面、平均樹齢 30 年 表土は小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み（Coeur de Cuvée）4 年落ちの 228L と 400L の樽内でアルコール醗酵 & マロラクティック醗酵、9 ヶ月澱と共に樽熟成、全く何も加えない造り、無清澄、無濾過、コルク栓

☞ F7003
☞ 発泡白
☞ 19,000
☞ - 本

04

**Le Jour****ル・ジュール瓶詰 :2021 年 5 月デゴルジュマン :2024 年 5 月**

Virgny 村 粘土質土壌のピノ・ムニエ、9 ヶ月樽熟成、ノンドゼ淡いレモンイエロー、細やかな泡立ち、立ち上る果実のアロマ、クリーミーでコクのある果実味、下支える酸味とミネラル

☞ F7004
☞ 発泡白
☞ 14,000
☞ - 本

05

**Petit Mélange****プティ・メランジュ瓶詰 :2021 年 5 月デゴルジュマン :2023 年 1 月**

Chamery, Virgny, Coulommies 村 2018&2019 年 (50%)、2020 年 (50%) の 葡萄 7 種で仕込んだシャンパーニュ、ノンドゼ、卵型の砂岩タンク熟成プティ・メリエ 38%、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、アルバーヌ淡い麦わら色、細やかな泡立ち、上品なアロマ、クリスピーで複雑さのある果実味、まろやかに広がる豊かな余韻、とろける複雑味！

☞ F7005
☞ 発泡白
☞ 16,000
☞ - 本

06

**Coteaux Champenois Chamery Blanc****2022 コトー・シャンプノワ・シャムリー・ブロン**

シャムリー村のシャルドネ 100% 貝殻の化石を含む砂質、石灰質土壌、天然酵母で醗酵、20 ヶ月樽熟成豊かな黄金色、花々、果実、ハーブのアロマ、樽熟成のリッチさと酸、ミネラル感の競演、細身で複雑な余韻、シャンパーニュのテロワールの素晴らしさをたたえた 1 本！

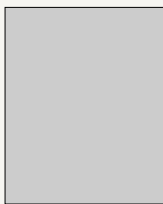
☞ F7007
☞ 白
☞ 12,000
☞ - 本

07

**Coteaux Champenois - Chamery Rouge Pur Meunier 2022****コトー・シャンプノワ - シャムリー・ルージュ ピュール・ムニエ**

ピノ・ムニエ 100% 初リリース 10 日間蓋のあるタンクでマセラシオン・カルボニック ピジャージュ、ルモンタージュなし プレス後 1000L 入りの卵型砂岩タンクと 400L 樽二つで熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ輝きのあるルビーレッド、清涼感のあるアロマ、花束、ピュアでつややかな口当たり、繊細なタンニン、酸味、果実味、とってもチャーミングでエレガントな 1 本！

☞ F7006
☞ 赤
☞ 7,200
☞ - 本

**Coteaux Champenois Rouge 2018 amphore****コトー・シャンプノワ・ルージュ 2018 アンフォール 瓶詰: 2019 年 7 月 25 日**

シャムリー村のピノ・ノワール 粘土、石灰質土壌、一部除梗して醸造、マセラシオン 20 日間 軽くルモンタージュ、300L 入りのアンフォラで 10 ヶ月熟成 蔵に戻る前は南仏で修業していたシリル、赤ワインも得意分野! 明るい深赤色、赤系果実のチャーミングなアロマと酸味、滋味深い複雑味、しなやかさと香り高さ、コアの部分にはポテンシャルを秘めた硬さが。

☞ F5203

🍷 赤

💰 7,200

🍷 - 本

FRANCE

Champagne

Person

ペルソン



Introduction

—— Audacieuse 最上のブラン・ド・ブランを狙う“大胆不敵な”造り手

Audacieuse 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…。造り手であり、当主のドミニクから言葉の意味を聞いたときにそう思いました。もともとペルソン家は本拠地である VERTUS（ヴェルテュ、コート・デ・ブラン）で4代続く葡萄栽培農家で葡萄は大手メゾンへ売っていました。しかしドミニク・ペルソンはどうしても自分でシャンパーニュを造り出したいという想いを抑えられず、醸造学校で学び、兄と共にセラーを建て、自分で醸造・元詰めを1999年に開始しました。（ファースト・ヴィンテージは2000年）

ヴェルテュ村（一級畑）、ル・メニル・シュール・オジェ村（特級畑）、アイ村（特級畑）、ディズィ村（一級畑）に合計45haの畑を所有しています。プルミエ・ジュ（＝葡萄を絞って最初に得られるジュース）以外では、自分の求める中身と余韻がでないので、一度のプレスで得られる40hlのうち、9hlのみを自分のシャンパーニュ用とし、残りはすべて大手メゾンへ売ってしまうという徹底ぶり。最高のブラン・ド・ブランへの探求はとどまるところを知らず、シャンパーニュで25ヶ所ほどしかないClos（クロ）の一つであるClos des Belvals（クロ・デ・ベルヴァル）を取得しました。

また、ペルソンではこの畑からビオディナミ農法に移行しており、他の畑も出来る限り農薬を使わず、害虫予防にも薬草など自然由来のものを使用するようにしています。コルドン型に整えられた樹は、風の通りをよくして病害を防ぐために同じ高さに揃えられています。ドミニク・ペルソンは言います。「健全な葡萄が育った時点で、シャンパーニュ造りの90%の仕事は終わり。残り10%は醸造によるもの。」つまり、葡萄畑での丁寧な仕事こそが、上質のシャンパーニュを造りだすために必要なことだ、と。



CHAMPAGNE PERSON

There are no other.

Je vous veux présenter ma nouvelle gamme de champagne. Suite de nos années de travail, d'innovation, de passion, d'humilité, de savoir, nous avons obtenu la licence de champagne. C'est une grande victoire pour nous, mais surtout, c'est une reconnaissance par l'Académie en 2005 du Clos des Belvals, situé en Champagne, puisque seulement une vingtaine d'hectares a cette appellation de "Clos".

Pour créer un grand champagne, le vin doit passer par un processus rigoureux, des vignes âgées de 35 ans à l'élaboration en caveau, le maître des vins, un œnologue expérimenté, et la, le plus grand du travail est réalisé.

Après le travail du vigneron, celui du vinificateur lui-même par un respect du processus, des viticulteurs par leur offre, un savoir-faire et un savoir-faire.

Pour créer une gamme personnelle d'œnologie, nous de la mise en bouteille.

Voilà une gamme synthétique de vinifier le vin du vigneron.

Travailler de vinifier le vin du vigneron, travailler le vin du vigneron, travailler le vin du vigneron.

CHAMPAGNE PERSON



AMOUSOFFICE

Clos des Belvals

17, rue de Vieux aux Bois

01130/VERTUS

Vinphone : 03 26 59 98 23

Vinphone : 03 26 52 03 38

CSN : 08 08 57 18 94

mail : marie.champagneperson@orange.fr



01



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 オレンジがかった自然な色合いのロゼ、豊かな風味に包まれる。
 優美。

☞ F2809
 ☞ 発泡ロゼ
 ☞ ¥ 35,000
 ☞ - 本

02



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 シャンパーニュに25箇所ほどある clos（クロ、堀で囲まれた特別
 区画）のひとつ。10年の熟成を経てリリース。繊細、優美、クリーミー。芯の美
 しさをたたえた特別な1本。

☞ F1607
 ☞ 発泡白
 ☞ ¥ 62,000
 ☞ - 本

FRANCE

Loire

David Landron

ダヴィッド・ランドロン



Introduction

—— ロワールのニュージェネレーション！

ナントの東、ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ AOC の中心部に位置するヴァレ村、ここにダヴィッドとその仲間たちが営む農場がある。20年以上有機農業を続けてきた敷地は130ヘクタール!だが、そのうちワイン畑は4ヘクタールのみで、あとは農家民宿、牧畜、花、ハーブ、野菜、スパイスなどの栽培を行い、運営している。

ダヴィッドは2017年から自身のワイン造りをスタート!まだ3年目だがすでに土地の味を引き出し、魅力的なワインをリリースしている。20代後半で今後も楽しみな若手のワイン、ご期待ください!(現在仲間達との場所から離れ、自身のドメーヌの立ち上げを進めています!)

今回のリリースは新しい蔵で試飲したラインナップ。自身のカーヴ、澄んだ空気の中でのワイン造り。繊細、美しさはそのままに説得力のあるワインを生み出しています。地元愛、畑をいい状態を受け継いでくれた先人達と歴史に対するリスペクトが昇華されたキラキラとしたワインです。



01



Crécérille 2019

クレセレル 空を舞う鷹のラベル

ムロン・ド・ブルゴーニュ 24ヶ月 地下タンク熟成明るい黄金色、澄み切った清涼感と豊かな果実のアロマティックな香り、まろやかな果実味、バランスをとる酸味やミネラル感、塩気、伸びやかな余韻、複雑味、スケールの大きなピュアな液体！

☞ F7012

☞ 白

☞ ¥ 6,000

☞ - 本

02



Le Bal des Corneilles 2019

ル・バル・デ・コルネイユ カラスが木に集うラベル

ムロン・ド・ブルゴーニュ 樹齢 80 年 1 年間 中樽熟成美しい黄金色、トロピカル・フルーツ、黄桃、バニラ、シナモン、さわやかで豊かなアロマ、瑞々しさ、つややかで豊かな複雑味、コクと余韻、中樽熟成の丸み、大いなるポテンシャルのスペシャル・キュヴェ ! Le Bal des Corneilles = The Ball of the Crows

☞ F7013

☞ 白

☞ ¥ 7,500

☞ - 本

03



Le Fou 2019

ル・フー 海上を舞う鳥のラベル

フォル・ブランシュ 樹齢 80 年 1 年間 中樽熟成豊かな黄金色、熟した果実と花々のアロマ、美しい酸味と複雑味、めっちゃ旨！スーパースペシャルな 1 本 ! Le Fou = the fool

☞ F7014

☞ 白

☞ ¥ 7,500

☞ - 本

FRANCE

Loire

Sylvain Martinez

シルヴァン・マルティネズ



Introduction

— Vin Artisanal 職人肌の手作りワイン

ロワール西部の都市、アンジェから南東約 20km にある小さな村、シュメリエの蔵。シルヴァン・マルティネズは、体格はそれほど大きくないですが、がっしりと逞しく、黒い無精ひげを顔中に生やした 30 代。ワイン造り以外については余りしゃべらず、無口で控えめな人柄です。農業を営んでいた祖父の後を追いかけて子供時代をすごしたせいで、小さな頃から自然が大好きだったシルヴァンは、早くから農業を目指しましたが、とりわけ懇親性がある深い文化を持つ「ワイン」に惹かれました。ワイン造りの仕事に就き、大小数ヶ所の蔵元で働いて経験を積んでいきました。一つの果物が自然の作用によって味わい豊かな飲み物に変わることが、魔法によってできているようで、とても不思議に感じられ、どんどんその世界に引き込まれていきました。そして独立するまでの数年間を、ロワールの自然派の重鎮 マーク・アンジェリ、ルネ・モス、オリヴィエ・クザンらの下で働きました。最後に働いたのは、馬で耕作する研修を開くほどの腕前を持つ造り手オリヴィエ・クザン。彼は SO2 無添加でワインを作っています。彼と共にビオロジックでブドウを育て、馬を操って土を耕す仕事をしながら、自然環境を重んじる農業と共に、SO2 無添加でのワイン造りに感銘を受けて、自身のスタイルにとりいれてゆきました。こうして 2007 年に独立したのです。

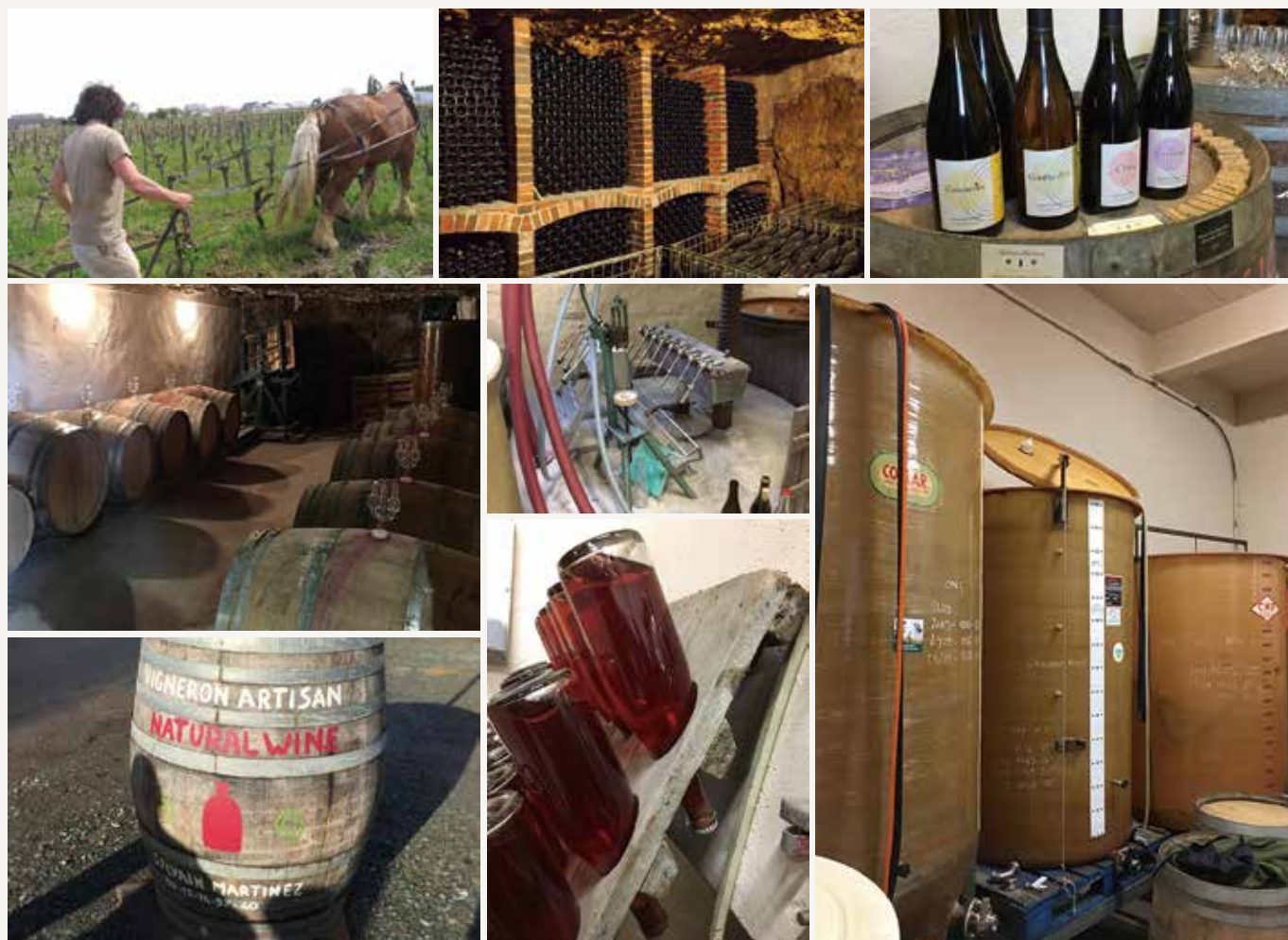
ロワールでは、年によっては夏が涼しくなることがあるため、熟してしっかり味がのったブドウを育てるには、何よりも収穫量を抑えなければいけません。そのことを気にして、最初の 2 年は冬の剪定を短くしすぎてしまい、収量は極僅かの 10hl/ha になりました。果皮をしっかりとし、ブドウが成熟するまで樹に生らせて待てるのは、ブドウの樹齢と地質にもよりますが、彼の畑であれば 30hl くらいまでの収量なら大丈夫です。しかし彼は、何より優先するのは「品質」と考えて、20hl を越えないようにしっかりと剪定しています。1 株に 2 枝伸びる仕立てにして、各枝に 4 芽が出るように、非常に短く剪定します。4 月に入り、芽吹きして展葉しはじめると、株の芽欠きや、余分な細

枝を一つ残さず取り除きます。土を耕すのは、2頭の馬。土を固めないから通気性が保てて、小動物が育ちやすく、生きた土作りに良い影響が出るとのこと。トラクターより仕事のスピードは遅く効率が悪くても構いません。逆にブドウの樹を1本ずつきちんと見ることができるため、木の生育具合が良く分かるのだそうです。そして馬が疲れたら休憩する。馬をいたわる気持ちは、自然を一番に考えて農業をする意識を持たせてくれます。「馬で耕していると自分が自然に調和したような感覚になります。」と、シルヴァンは語っています。とても生産量が少ない蔵ですが、自分にできることを最大限して、美味しいワインを造りたい。飲んで喜んでくれる人が一人でも多くいてくれれば嬉しい、という思いが伝わってきます。2haのブドウ畑は、1992年からビオロジック農業の認定「カリテフランス」を取得した区画。80%がシュナン・ブランで、20%がグロロー・ノワールです。収穫は手摘みで、ブドウがつぶれないように小さなプラスチックケースに入れて運びます。

〈醸造〉圧搾機は木製垂直式（手動タイプ）

白ワインは絞った果汁をタンクでデブルバージュ（清澄）した後、古樽に移して天然酵母による発酵。こうすると樽ごとの発酵の遅れが出にくくなります。冬、低温になるとアルコール発酵は中断しますが、清澄度が増します。春になり気温が上がると、発酵が再開します。そうして発酵が終わって、ワインは熟成しながら、もう一度次の冬を越える間に、ワイン中の余分な成分が澱となって自然沈殿します。時間がかかっても、ワイン自体のリズムを尊重してワイン造りをする、と、人為的な清澄やろ過をしなくても済みます。

赤ワインは、房ごとタンクに入れて、発酵・マセラシオンさせます。その期間はブドウの成熟具合によって違いがありますが、およそ15日です。その後、古樽に入れて熟成に移ります。白・赤ワインとも全ての段階において、木樽の内部を燻蒸する以外、SO₂を一切使わずにビン詰めします。当然、「ブドウ以外の物質」を全く添加しないワイン造りをしています。



01

**Gazouillis 2022**
ガズウイ

シュナン・ブラン、グロロー・グリ
にごりのある黄金色、熟した果実のアロマ、さわやかな口当たり、しっとりしなやかな果実味と酸味、やさしい余韻、じわじわしみる旨みに癒される 1 本！

☞ F7018 (F6706)
☞ 微発泡白
¥ 5,000
🍷 - 本

02

**Bianc'O 2023**
ビアンコー

シュナン・ブラン、グロロー・グリにごりのあるうす黄色、酵母感、りんご、果実や花々のアロマ、やわらかい口当たり、甘やかなフルーツ、果実味と酸味、ハーブや野の花、伸びやかな味わいと余韻のミネラリーな複雑味！

☞ F7017
☞ 白
¥ 4,200
🍷 - 本

03

**Rosabul 2021**
ローザブリュ

グロロー・グリ 50%、ピノー・ドニス 25%、ガメイ 25% 明るく淡いにごり口ゼ色、おだやかな泡立ち、やわらかな質感と生き生きした果実味、奥行きもあり、優美で素晴らしい 1 本！

☞ F6302
☞ 微発泡ロゼ
¥ 4,500
🍷 - 本

04

**Onis 2022**
オニス

ピノー・ドニス 全房醗酵にごりのある淡いガーネット、花々、ハーブ、果実の豊かなアロマ、果実味、酸味、旨み、細やかなタンニンが広がる中盤、とてもアロマティックで可憐な 1 本！

☞ F7020
☞ 淡赤
¥ 5,000
🍷 - 本

05

**Rouge Gam 2019 13.5%**
ルージュ・ガム

ガメイ 全房醗酵 明るい赤色、軽やかで滑らか、タンニンも肌理細やか 13.5% あるとは思えない、いきなりうまうまなガメイ！！

☞ F5330
☞ 赤
¥ 4,500
🍷 - 本

06

**Corbeau 2019 11.5%**
コルボー ライト王冠留め

グロロー・ノワール 80%、ピノドニス 10%、ガメイ 10% マセラシオン 1 週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。これまでよりも軽やかな仕上がりに。鮮やかな赤色、フレッシュな微々微々発泡、軽やかでチャーミングなキャラクター、王冠留めのコルボーレジェ！

☞ F5331
☞ 赤
¥ 4,000
🍷 - 本

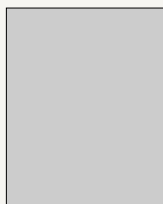
07

**Corbeau 2014 11.5%**
コルボー

グロロー・ノワール (平均樹齢 70 年) バックヴィンテージ 蔵出し 2014!!
落ち着いた輝きのある赤色、溶け込んだ果実味、優しいタンニン 6 年の熟成を経ても明るくフレッシュな余韻 お料理に寄り添う理想のワイン！

☞ F5332(F5625)
☞ 赤
¥ 4,000
🍷 - 本

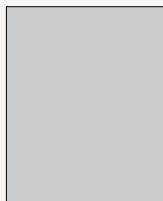
08

**Corbeau 2015 MAGNUM 11.5%**
コルボー 1.5L

グロロー・ノワール (平均樹齢 70 年) 滋味旨食中酒のバックヴィンテージ です。落ち着いた深み、うれしいお値段控えめ！

🍷 F5624
🍷 赤
💰 7,500
🍷 - 本

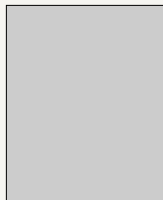
09

**Renard 2021**
ルナール (旧コルボー ライト)

グロローノワール 80%、ピノドニス 10%、ガメイ 10% マセラシオン 1 週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。これまでよりも淡く軽やかな仕上がり！落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々発泡、やわらかな口当たり、つややかな果実味、軽やかでチャーミングな余韻、旨い！王冠留めのコルボーレジェ！

🍷 F6114
🍷 赤
💰 3,600
🍷 - 本

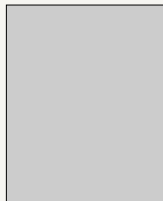
10

**Renard 2021 Bag in Box 3L**
ルナール (旧コルボー ライト)

グロローノワール 80%、ピノドニス 10%、ガメイ 10% マセラシオン 1 週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。これまでよりも淡く軽やかな仕上がり！落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々発泡、やわらかな口当たり、つややかな果実味、軽やかでチャーミングな余韻、旨い！王冠留めのコルボーレジェ！

🍷 F6115
🍷 赤
💰 12,000
🍷 - 本

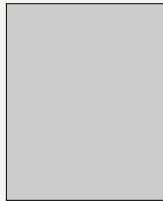
11

**Vin Jour 2020 14%**
ヴァン・ジュール

シュナン・ブラン アンフォラで 20 日間マセラシオン、伝説の「20 日間」をもじった名前に明るい麦わら色、熟したトロピカルフルーツのアロマ、辛口の果実味、ほろ苦タンニン、広がる味わい、ポテンシャル十分のスペシャルキュヴェ！！

🍷 F5918
🍷 アンバー
💰 6,500
🍷 - 本

12

**Amarillo (2007) 500ml**
アマリロ

ソーヴィニヨン・ブラン ワイン名はスペイン語で「黄色」 補酒用のワインの存在を忘れているうちに産膜酵母が張り、11 年酸化熟成。ヴァンジョーヌ的な深み。長い余韻。

🍷 F4606
🍷 黄
💰 11,700
🍷 - 本