



Winc, 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 → MAIL [winc.order@gmail.com](mailto:winc.order@gmail.com) FAX 050-6877-5242

## Craft Spirits List <クラフトスピリット リスト> 15th December, 2025

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他 備考
<b><i>Lista de RUM y MEZCAL &lt;ラム&amp;メスカル リスト&gt;</i></b>					

<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2023/01/19-SHIPMENT-04-CATALOGUE-21.pdf>

<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2021/06/ED-RELEASE-21-V2.pdf>

<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2020/06/翻訳版-1st-CATALOGUE-1920-ED-1-8-2.pdf>

<https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2020/06/翻訳版-1st-CATALOGUE-1920-ED-9-13-1.pdf>

Mexico - London

El. Destilado エル・デスティラード

<https://www.satedonline.com/drink/sager-wilde-and-east-london-liquor-company-launch-new-spirits-brand-el-destilado/>

<https://www.instagram.com/destiladolondon/>

《スマールバッチの個性あふれるアガヴェ・スピリット!》

2020年2月 ロワールのディーブ・ブティコで出会ったエル・デスティラード。

中心人物はマイケル・シーガー。ロンドンで人気のバー・レストランを運営しつつ、世界を飛び回っている。

バーテンダーだった彼は、ワインに興味を持ち、世界中でも数少ないマスター・オブ・ワインに。

その彼が仲間とともにメキシコの小規模、家族経営のメスカルの造り手を訪問し、見つけ出した一期一会のラインナップ。

リュウゼツランの品種、環境、作業工程により、まったく違った個性が生まれたメスカルを造り手から分けてもらい、ロンドンで瓶詰めしている。

まさにテロワール、土地の個性、造り手の個性が詰まった風味豊かで繊細さも併せ持った珠玉のメスカル ラインナップ!

news記事

<https://www.satedonline.com/drink/sager-wilde-and-east-london-liquor-company-launch-new-spirits-brand-el-destilado/>

	E0401	SIERRA NEGRA (2018) 500ml 48.2% シェラ・ネグラ	透明	12,000	4本	<p>メスカル (A.Americana) 造り手 : Pedro Hernández 生育サイクル15年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 木製の開放醸酵槽で7日間醸造、300L入りの銅製の蒸留機で2度蒸留</p> <p>やわらかい華やかなアロマ、馥郁と香るブーケ、控えめな香ばしさ、フルーティ、エレガント、硬派でまろやかだがビリビリと強い口当たり、しっかり辛口のうまい、複雑味、口の中までグググと広がる宇宙、存在感、ほんのり甘やか、そしてビターな余韻、まろやかな香りが鼻に抜ける、メキシコの山脈が出現するような壮大な世界観を秘めた1本！</p>
	E0402	TEPEXTATE (2021) 500ml 48.9% テペスタテ	透明	12,000	5本	<p>メスカル (A.Marmorata) 造り手 : Alejandro Ramirez 生育サイクル18年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え8日間タンクで醸造、3000L入りの銅製蒸留機で2度蒸留</p> <p>まろやかに広がるアロマ、アルコール度数を感じさせないまろやかな口当たり、徐々に現れる中盤の豊かな風味と力強さ、舌の上でビリビリと自己主張するアルコール度数、まろやかなのに嗜めるような充実の旨み、落ち着いた心地良さで軟着地、個性がしっかりとあるのにエレガント、これだけ上質なスピリットに出会うことは稀有だろう！</p>

## Whisky <ウイスキー>

商品コード	アイテム名	品種	種別	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

<https://goo.gl/photos/6LQevpiWSS89QPWw6>

<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ーヌにあるミシェル・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。)

WFL24	Fleeting R 12 years old Alc.49% 500ml フレーティング R 12 年		18,000	3 cs	6年間オロソ樽熟成、その後6年間サヴィニー・レ・ボーヌのシャンドン・ド・ブリアイユから分けてもらったピノ・ノワール樽で6年間熟成 美しいルビーレッド、赤い実、フルーツのアロマ、非常にやわらかい口当たり、繊細さ、スパイシーさ、軽いスモーキーフレーバーとビターな余韻！ 1800本生産
WUEF2	The Unexpected II French Single Cask Whisky 50% 700ml ザ・アンエクスペクテド II フレンチ・シングルカスク・ウイスキー		20,000	10本	2011年11月フランス（サヴォワ地方）にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリー樽で10年熟成、2022年2月9日重力をを利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産 明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル＆硬派で重心の低いアロマ、辛口、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまろやかな複雑味、芯の強い若さとほぐれで現れるまろやかでトロピカルな風味、ビターなカッコよさ、まだまだ本性を見せないボテンシャル、熟成も楽しみな1本！
WUEF3	The Unexpected III French Single Cask Whisky 50% 700ml ザ・アンエクスペクテド III フレンチ・シングルカスク・ウイスキー		24,000		2012年12月フランス（サヴォワ地方）にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリー樽で10年熟成、2023年2月重力をを利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産 明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル＆硬派で重心の低いアロマ、辛口、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまろやかな複雑味、芯の強い若さとほぐれで現れるまろやかでトロピカルな風味、ビターなカッコよさ、まだまだ本性を見せないボテンシャル、熟成も楽しみな1本！
WLR23	Le Rhum selon MC 2023 Edition 52% 500ml		64,000	4本 (木箱入)	2012年と2015年に蒸留されたカリブ海マルティニークとグアドループのアグリコール・ラムをシェリー樽で8年間熟成してアッサンブランジュ、2012年マルティニーク島産はエキゾチックな果実味と焼きハイナップルのニュアンス、2015年グアドループ島産はスパイシーで、生姜、コーヒー、醸したサトウキビジュースを想像させた琥珀色、デリケートで美しいアロマ、フルーツパンチ、焼きパイナップル、まろやかな口当たりと複雑味、スパイシーさ、長くエレガントな余韻！

【クーヴルー木箱入りについてのご注意点】

\*パラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。

\*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。

(ぬ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。)

## Pastis <パステイス>

France / Languedoc

<https://photos.app.goo.gl/e3VpsCk7b82a96p9>

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッッシュ

<https://www.instagram.com/quentinbouilleur/>

《造り手たちも絶賛のナチュラル・パステイス！》

南仏の試飲会で出会ったカンタン。

独自路線でナチュラル・パステイス他 スピリットをリリースしている造り手です。

ナチュラルワインを蒸留してベースのスピリット（70度）とし、そこに各種ハーブを漬け込んで風味を引き出します。

スターアニス、グリーンアニス、甘草を3週間マセラシオン

フェンネル、ニガヨモギ、レモンバーム、タイム、ローズマリー、オレガノ、セイボリーを2日間マセラシオン

仕上げに全てをアッサンブラージュし、45度になるまでゆっくりと加水します

結果、飲み心地が良く、素材の風味、複雑味が渾然一体となったパステイスが生まれます

水で1：1で伸ばしても美味しいですし、飲み心地がいいのでちょっと濃いめにするのもオススメです！ お好みでロックでも。

コロナ明けにペタンク＆パステイス、やっつけたいですねー！

F6322 (F7251)	Pastiche - Saint Quent&in 45% 500ml パステッシュ - サンカンタ ン	Liqueur	7,000			パステイス	
------------------	---	---------	-------	--	--	-------	--

## ARMAGNAC アルマニヤック(ブランデー)

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UTneR1B7>

ラ・プラスリー・デ・ヴォワロン(リュグ)

<https://photos.app.goo.gl/RMwVpDwKd3i8wpYg6>

《Bière Vivante de Table !》

ブレス鷄で有名なブルカンブレスから東ヘ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プラッスリー。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かけ滲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貴族ですが、バリ トゥールタルジャンでソムリエを務め、料理人に転向してからもバリ、ロンドン、ジュヌーヴの2つ星を中心キャリアを積んできた実力派。ボウチのワイナリーに生まれ、パレエ・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思いつきナチュラルなワイン、情熱と貪欲さ。食材、ワインの造り手とともに親交を深めていく。その後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！

F6519	Vermouth Alc.17.5% 500ml ヴェルモット	甘味 果実酒	5,000	15本 (1cs 18本)	20年来の友 ローヌのドメーヌ・ヴィレがグルナッシュで仕込んだワイン（アルコール添加なしで17.5%まで上がったもの）に選び抜いたスペインを漬け込み8ヶ月熟成、初リリースのヴェルモット！ 鮮やかなルビー～ガーネット色、熟した赤系果実とハーブの香り、複雑なブーケ、イチゴや野の果実、甘く詰まった果実味と複雑味、セラー温度で食後酒に、またはロックやワインカクテルも面白そう！
-------	---------------------------------------	-----------	-------	------------------	--

## Craft Spirits List <クラフトスピリッツリスト>

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他 備考
-------	-------	----	----	------------------	-------------------

USA / Brooklyn

<https://pho>

Forthave Spirits フォーセイヴ・スピリッツ

[https://www.instagram.com/forthave\\_spirits/](https://www.instagram.com/forthave_spirits/)

《Art, Craft, Spirits !!!》

ニューヨークはブルックリンでAaron Fox と Daniel de la Nuez が二人三脚で生み出すクラフトスピリッツ！

彼らに出会ったのは2020年2月のバルセロナの試飲会。

コロナでのハードルや通関の難しさを乗り越え、ようやくご案内です。

画家を目指しフランスで修行していたアーロン、TVや映画のプロデューサーをしていたダニエル。

いずれも彼らのセンスの詰まつ纖細な味わい、アートと中身！飲んだら思わず「にやっとしていただけます！」

少量生産、少量入荷ですが、お楽しみいただけたら幸いです！

U0201	BLUE - Gin 750ml 43% ブルー - ジン	spirits	7,500	35本	透明 フレッシュできめ細やか、華やかなジニバーベリーの香り、ピュアでやさしい飲み口、ビターでワイルドな草花のアロマと余韻、ジニバー、グレープフルーツ、ミント、18種のボタニカルがもたらす奥行き!!
RED 	RED - Aperitivo 750ml 24% レッド - アペリティーボ	Liqueur	7,500	3 cs	じんわり赤色、甘苦Bitters、ビタースイート アペリティーボ オレンジ、カモミール、バラ、13種のボタニカル スピリッツジャー、ライムと合わせてオンザロックで、 またはネグローニに最適！
U0206	Brown - Coffee Liquor 375ml 24% ブラウン - コーヒー・リカーカー	Liqueur	5,500	17本	NYのCafé Integralとのコラボ作品 二カラグラのシングルオリジンコーヒー豆 (pacamará ambar-grown by Don Sergio Ortez) をNYでローストし、サトウキビスピリッツにコーヒー豆を漬け込み、仕込んでいたリキュール (水出しと、引いた豆のマセラシオン、を行った) エスプレッソ・マティーニや食後の2 in 1 ディジェスティフとしてどうぞ！(スピリッツ+コーヒー)

FRANCE / Languedoc

Spiral スパイラル (Mathieu Schutzy マチュー・シュツツィー)

《Alsacian in Languedoc !!》

このプロジェクトは34歳のピエリックが35歳のマチューと出会ったことで始まった。互いにアルザス生まれの二人、ピエリックはナチュラルワイン、マチューはクラフトオードヴィーの世界にいた。二人は情熱を持ち寄り、ラングドックの地に辿り着いた。その地には多様性あふれる豊かな自然が広がっていて、美しさとエネルギーに満ち溢れていた。畑はラングドック北の山側とミネルヴォワの間に位置し、樹齢は80年、120年の区画がメイン。北は粘土、シルト、砂岩土壌、南は白やグレーの角閃石土壌。土壌は不耕起で、葡萄は有機栽培で手入れをしている。畑作業でボルドー液などの銅は使わず、エッセンシャルオイルや植物を醸酵、マセラシオンした液体を用い、二酸化硫黄の使用を極力減らしている。葡萄は手摘みで収穫。収量は1ヘクタールあたり15hl (=1500リットル) とかなりの低収量。醸造ではSO2 (二酸化硫黄) は使わず、土地と葡萄を最大限表現している。ボトルは出身地のアルザス型。トップには蜜蝋をあしらっている。

F6938	Les Eaux-de-Vie Naturelles - Abricot / Romarin レゾードヴィーナチュレルー アブリコ / ロマラン 43% 500ml	スピリット (製葉用)	18,000	20本	原材料：アブリコット、水（ローズマリー 漬け込み用）熟したアブリコットを漬して醸造、出来上がったアルコールを蒸留、ローズマリーを加え再蒸留、その後アルコールが4.3度になるまでゆっくり加水して仕上げる明るく透明な液体、アブリコットの甘やかなアロマ、複層的なハーブのアロマ、一口で広がる華やかで複雑な味わい、アルコール感を感じさせない柔らかな余韻、絶妙なバランス、天才の手仕事、Super !!!
F6939	Les Spiritueux Naturels - Origin Printanier レスピリチューナチュレルー オリジン・プランタニエ 43% 500ml	スピリット	14,000	13本	原材料：ナチュラルワインを蒸留したスピリット（71度）、水、（ジュニパーベリー 漬け込み用）、ボタニカル ナチュラルワインを蒸留したスピリットにジュニパーベリーを数日浸し風味を移す、再蒸留時にバーベナ、マジョラム、セイヨウノコギリソウ、レモンバーム、コルシカ島産のマンダリンオレンジなどを加え蒸留、その後アルコール度数が4.3度になるまでゆっくりと加水して仕上げる明るく透明な液体、柔らかで華やかなハーブ＆果実香、ジュニパーベリーのアロマ、瓜のような青味、まろやかで充実の余韻 !!!
F6940	Les Spiritueux Naturels - Thym / Zeste de Citron レスピリチューナチュレルー タン / ゼスト・ド・シトロン 43% 500ml	スピリット	14,000	4本	原材料：ナチュラルワインを蒸留したスピリット（71度）、水、タイム、レモンピール ナチュラルワインを蒸留したスピリットにタイムを2週間浸し風味を移す、タイムを取り出し、仕上げの蒸留時にレモンピールを加え、香りとエッセンシャルオイルを引き出す、その後アルコール度数が4.3度になるまでゆっくりと加水して仕上げる明るく透明な液体、爽やかなアロマ、本当に柔らかい口当たり、天使のタッチ、鼻から抜ける爽やかな香り、レモン、ハーブ、細やかな風味、宙に浮かぶ味わい !!!

**Italia / Campania****Terra di Limoni テッラ・ディ・リモーニ**

『Limoni ! Limoni ! Limoni !』  
アマルフィの太陽を浴びた伝統的製法のリモンチェッロ！

お待たせしました！

本場アマルフィの大振りのレモンの皮を、甜菜のルートスピリットに浸し仕込むリモンチェッロ。

昔ながらのシンプルな製法です。

毎回好評でお問い合わせの多い1本です。

I3707	Liquore di Limone リクオーレ・ディ・リモーネ 500ml alc.30%	Lia	3,500		本場アマルフィの伝統的製法 大振りのレモンの皮を、甜菜のルートスピリットに浸し仕込むリモンチェッロ。毎回好評でお問い合わせの多い1本です。冷凍庫で冷やしてどうぞ！
-------	--	-----	-------	--	---

**Grappa (グラッパ)****ITALIA / Piemonte****Forteto della Luja フォルテト・デッタ・ルージ**<http://winc.asia/vignerons/forteto-della-luja>

『山の上の澄みきった風と水、ロアツ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、WWF Oasisに認定されています。アルト・アディジエで行われた試飲会で、プラケット・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、後日カンティーナを訪問しましたが、いずれのワインもロアツ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。

グラッパは、造り手ジャンニの幼なじみ Berta (ベルタ) にて。華やかさ、繊細さを持ったグラッパ。樽熟成も上品です。

I3302	Grappa - Forteto della Luja 500ml 45% グラッパ - フォルテト・デッタ・ルージ	Grappa	7,300		モスクート 樽熟成なし 透明 ロアツツォーロのスペシャリテ モスクートのグラッパ 華やかな香り、グラッパグラスで飲み口がさらに上品に！
I3303	Grappa - Le Grive 500ml 43% グラッパ - レ・グリーヴェ	Grappa	7,300		バルベーラ、ピノ・ネロ 樽熟成あり 琥珀色 造り手ジャンニの幼なじみ Berta(ベルタ)にて蒸留・仕上げ ほんのり甘やかな香りと樽熟成の深み 銅製単式蒸留器にて蒸留、複数の木樽で12ヶ月熟成

**ITALIA / Umbria****Cantina Antonioli カンティーナ・アントニオリ**

『樹齢80年、優美でエレガント！』

2021年秋の試飲会で出会ったジューリアとジョルジョ。ワインを味わうとその丁寧な仕事ぶりが想像できた。鮮やかな色合い、優美、エレガントなテクスチャー。美しさと優しさにあふれた味わい。

ペルージャの北、Gubbio グッビオの丘陵で打ち捨てられそうな古い畠を手入れして素晴らしい味わいを引き出している。

生物多様性、職人技の再発見、自然の回復をテーマに掲げ、研究を重ねる二人。まだスタートして10年ほどだが、ワインはすでに高みに達していることに驚く。

標高500mに点々ある畠、葡萄の樹齢は80年オーバー、葡萄樹1本1本の特徴を見極め、手入れをしている。

収穫、醸造では、いい葡萄を選果し、手で除梗することも多い。極端な抽出は避け、葡萄の個性、香り、味わいを引き出す。SO2の使用はごく少量。類い稀なる才能の彼らのワインをぜひ味わってください！

I3406	Primo Spirito 2021 42% 500ml プリモ・スピリト	grappa	7,000		トレッビアーノ、マルヴァジーア、サンジョベーゼ、バルベーラ、 メルロー、チリエジョーロ、他。樹齢100年オーバーの畠から。 単式蒸留器（バン・マリー）で蒸留。 輝きのある透明な液体。豊かな果実のアロマ、強いがやわらかなアルコール。梨、いちじく、カリン、まろやかな口当たり、ムダな甘さではなくフルワや土地の個性が凝縮されている。空気に触れるごとに華やかになるアロマ、旨み。シンプルでありながら、上質で旨みが詰まっている！ 徹頭徹尾、彼らの仕事の質が見えるとびきりのグラッパ！！ フラー・ヴィッシュモ！！！
-------	---	--------	-------	--	--

**酒精強化、バーアイテム、Carta de vinos <スペインワインリスト>****Spain / Montilla-Moriles**<https://goo.gl/photos/Hkn5MbCEum1kSmd69>**Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバーラ**<http://winc.asia/vignerons/bodegas-toro-albalala>

『スペインの至宝』

1922年設立。モンティーリャ・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・ヒメネスでワイン作りを続ける。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・ベーエキス）用のものは、さらに丹念に表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トで酒精強化を施して、長い熟成の期間を経て瓶詰め。

S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ベーエキス コンベント・セレクシオン MG	濃褐色 甘口	129,000	1本	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 モンティーリャ・モリレスのもうひとつスペシャリテ！ 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。
-------	--	-----------	---------	----	---

S0522	El tesoro de las Reliquias de Toro Albala トロ・アルバラ スペシャ ル ボックスセット (A)		120,000	1set	トロ・アルバラの真髓。特別セット。《3種 各1本》 Amontillado - Selección 1951 /アモンティリャード セレクシオン DON P.X. Selección 1965 /ドン・ペーエキス セレクシオン DON P.X. Convento Selección 1955 /ドン・ペーエキス コンベント・セレクシオン
-------	---	--	---------	------	--