



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 winc.order@gmail.com FAX 050-6877-5242

<リストの見方>

◎少・・・60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。

Craft Spirits List <クラフトスピリッツ リスト> 2nd, Apr, 2024

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
-------	-------	----	----	------------------	---------------

Lista de RUM y MEZCAL <ラム&メスカル リスト>

<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

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

El. Destilado エル・デスティラード

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

《 スモールバッチの個性あふれるアガヴェ・スピリッツ! 》

2020年2月 ロワールのディーブ・フティユで出会ったエル・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の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% シエラ・ネグラ	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醗酵樽で7日間醸造、300L入りの銅製の蒸留機で2度蒸留 やわらかい華やかなアロマ、馥郁と香るブーク、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ピリッとした強い口当たり、しっかり辛口のうまみ、複雑味、口の中央でグググと広がる宇宙、存在感、ほんのり甘やか、そしてピターな余韻、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!!	透明	12,000	12本
	E0402	TEPEXTATE (2021) 500ml 48.9% テペスタテ	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 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、舌の上でピリッとした自己主張するアルコール度数、まろやかなのに噛めるような充実の旨み、落ち着いた心地良さと軟着地、個性がしっかりあるのにエレガント、これだけ上質なスピリッツに出会うことは稀有だろう!!	透明	12,000	20本
	E0403	Mexicano (2021) 500ml 45.5% メヒカーノ	メスカル (A.Rhodacantha) 造り手: Alejandro Ramirez 生育サイクル7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、252L入り銅製蒸留機で1回、粘土の蒸留機で1回蒸留 温かみと爽やかさのある豊かなアロマ、延々と遠くから押し寄せる馥郁としたブーク、控えめな香ばしさと複雑なアロマ、いつまでもかいていたいエレガントなブーク、しっとりした口当たり、口の中で立体化する旨みとピタークッキー的風味、鼻から抜ける複雑な風味、そして再び繊細で可憐なアロマと味わいでフィニッシュ、初めて出会った個性、魅惑の1本!	透明	12,000	4本
	E0404	Pierna de Borrego (2021) 500ml 45.8% ピエルナ・デ・ボレゴ	メスカル (A.Angustifolia) 造り手: Lucio Bautista 生育サイクル6年、72時間地中で蒸し焼き、家畜を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え6日間タンクで醸造、538L入り銅製蒸留機で1回蒸留 清涼感のあるさわやかなアロマ、熟した果実、ほんのりトロピカルな香ばしさ、しっとりした口当たり、じわじわ現れる旨み、セミドライマト、サラミ、チーズ、あくまでも控えめに秘めたポテンシャル、2口、3口と口にすると様々な表情を見せてくれる、付き合い甲斐のある1本!	透明	12,000	19本

	E0405	Pulquero (2018) 500ml 45.3% ブルケロ	メスカル (A.Atrovirens) 造り手: Pedro Hernandez 生育サイクル12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7日間タンクで醸造、297L入り銅製蒸留機で2回蒸留 まろやかで豊かなアロマ、セミドライトマト、穀物、舌の上で転がせるテクスチャー、ピターな香りと徐々に現れる力強さ、鼻に抜けるさわやかな香り、チーズ、キラキラとした余韻、じっくり浸れる奥行きとポテンシャル!	透明	12,000	8本
--	-------	--	--	----	--------	----

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, Beauce

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

Michel Couvreur ミシェル・クヴルー

<http://winc.asia/vignerons/michel-couvreur>

<p>《熟成の魔術師》 ミシェル・クヴルーの哲学「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ヌーにあるミシェル・ク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。)</p>						
	W0009	Pale Single - Single Alc.45% 700ml パール・シングル - シングル	シングルカスク。12年間オーク樽熟成。 オパールのように輝く黄金色。白い花束を想わせるデリケートな香り。ヨードの僅かなニュアンス。エレガント!		14,000	3 cs
	WFL24	Fleeting R 12 years old Alc.49% 500ml フリーティング R 12年	6年間オロロソ樽熟成、その後6年間サヴィニー・レ・ボヌーのシャンドン・ド・プ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、軽いスモークフレーバーとピターな余韻! 1800本生産		18,000	6 cs
	WVLNT	Voile Not Single Cask 2022 edition Alc.49% ヴォワールノット 500ml	大麦はゴールドンプロミス種、ドミニク・デュランの Voile Not 樽で2010年-2022年の12年熟成、生産430本 淡めの麦わら色、アンバーカラー、豊かに香るアロマ、口に含むといきなり充実の旨み、甘やかなブーケと引き締まった余韻、強くもやわらか、硬派な1本!		18,000	14本
	WUEF2	The Unexpected II French Single Cask Whisky 50% 700ml ザ・アンエクスぺクテドII フレンチ・シングルカスク・ウイスキー	2011年11月フランス(サヴォワ地方)にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、 2022年2月9日重力を利用して瓶詰め、 ノンフィルター、カスクストレンクス、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、ピリピ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て現れるまろやかでトロピカルな風味、ピターなカッコよさ、まだまだ本性を見せないポテンシャル、熟成も楽しみな1本!		20,000	31本
	WUEF3	The Unexpected III French Single Cask Whisky 50% 700ml ザ・アンエクスぺクテドIII フレンチ・シングルカスク・ウイスキー	2012年12月フランス(サヴォワ地方)にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、2023年2月重力を利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレンクス、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、ピリピ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て現れるまろやかでトロピカルな風味、ピターなカッコよさ、まだまだ本性を見せないポテンシャル、熟成も楽しみな1本!		24,000	
	WHY24	Hyphen - Double Origin Blended Malt Whisky 2016-2024 Alc.46% 500ml	75%は2006年にスコットランドで蒸留、17年間フィノ樽とシュナン・ブラン樽(ロワールのソット・デ・ランジュから)で熟成、デリケートでしっとり 25%は2016年フランスでピートをきかせて蒸留、8年間モスカテル樽熟成、エネルギーとアロマに満ち溢れている、この2者をアッサンブラージュすることで個性を融合させ魅力を引き出したスペシャルキュヴェ! 美しい琥珀色、花々やハーブのアロマ、まろやかな口当たり、ローストナッツ、フルーツ、スパイシーさ、力強さと豊かな味わい、ミネラリーな余韻! 900本生産		46,000	5本 木箱入
	WLR23	Le Rhum selon MC 2023 Edition 52% 500ml	2012年と2015年に蒸留されたカリブ海マルチ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ージュ、2012年マルチニーク島産はエキゾチックな果実味と焼きパ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、醗酵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!		64,000	8本 木箱入

【クヴルー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。)

Gin <ジン>

France / Bourgogne, Dijon

BeBo Drinks ベボ・ドリンクス

<https://photos.app.goo.gl/m8udSRPhwJhAXzB1A><http://winc.asia/vignerons/293>

《ブルゴーニュのグルマンが手がけるポタニカル薫るジン》
ノルマンディー上陸後、フランスに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）にジュニパー・ベリー以外に欧州、中東産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、じっくり加水してAlc44%に。ポタニカルの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めですが、上品なカクテルにアレンジしても格別です。

BG001	Diplôme Dry Gin 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）、ジュニパー・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	4,500	4 cs	
-------	--	---	-------	------	--

Pastis <パスティス>

France / Languedoc

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッシュ

<https://photos.app.goo.gl/e3VpspCk7b82a96p9><https://www.instagram.com/quentinbouilleur/>

《造り手たちも絶賛のナチュラル・パスティス！》
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・パスティス他 スピリッツ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ツ（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ていきます。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ィスが生まれます
水で1：1で伸ばしても美味しいですし、飲み心地がよ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&パスティス、やっつけたいですねー！

F6322	Pastiche - Saint Quent&in 45% 500ml パスティッシュ - サンカン タン	パスティス	Liqueur	6,000	
-------	--	-------	---------	-------	--

ARMAGNAC アルマニャック(ブランデー)

Bas Armagnac

CASTARÈDE カスタレード

<https://goo.gl/photos/XXfwa33chzkqHfpl6><http://winc.asia/vignerons/castarede>

《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とるため、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。

ARM25	Armagnac 25 ans d'âge - Cigar Collection Alc.44% 500ml アルマニャック 25年熟成 シガーコレクション	アルマニャックとシガーは昔から切っても切れない存在。 キューバのLa Vuelta Abajoのような最上のシガーと楽しめる贅沢な1本。 葉巻型のギフトボックス入り。	15,000	7本	
ABF06	Armagnac "Brut de Fût" 6ans d'âge Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュッ ト・ド・フュ" 6年熟成	カスクストレングス 若い強さ、噛み締められる旨み。 口に含むと丸みを感じる。辛口の余韻。	10,600	3 cs	
ABF10	Armagnac "Brut de Fût" 10 ans d'âge Alc.51.7% 700ml アルマニャック "ブリュッ ト・ド・フュ" 10年熟成	カスクストレングス フォル・ブランシュ 100% フレッシュさ、果実の香り、樽熟成の丸みとカスクストレングスのコク	14,000	5 cs	

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

ラ・ブラスリー・デ・ヴォワロン(リュグ)

<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UTneR1B7><https://photos.app.goo.gl/RMwVpDwKd3i8wpYg6>

《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冗談ですが、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。ボ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異いっけ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！

F6519	Vermouth Alc.17.5% 500ml ヴェルモット	20年来の友 ローヌのドメーヌ・ヴィレガ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）に選び抜いたスパイスを漬け込み8ヶ月熟成、初リリースのヴェルモット！ 鮮やかなルビー〜カーネーション色、熟した赤系果実とハーブの香り、複雑なブーク、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！	甘味 果実酒	5,000	30本	1cs 18本
-------	---------------------------------------	--	-----------	-------	-----	------------

France /

La Gauloise ラ・ゴロワーズ

《240年の歴史を誇る頑固なりキュール蔵》
歴史によると古代ローマの時代 フランスがまだ La Gaule ラ・ゴールと呼ばれていた頃、すでにこのリキュールは生産されており愛飲されていた。この素晴らしいリキュールは長らく時間の流れに隠れていたが、1783年にSieur Requier（リキュール生産者であり錬金術師）が古代の魔術書の中にこのレシピを見つけ、リモーシュの地でLa Gauloiseが復活することとなった。そのレシピは復活以来240年以上もの間変わらず受け継がれている。

そのレシピは、
アンジェリカ、オトギリソウ、ニガヨモギ、エゴノキ、サフランなどのハーブ類、ナツメグ、丁子、カルダモンなどのスパイス、レモンなどの果実、を穀物アルコールに漬け込み、薪火で2度蒸留（A）
そこにワインを蒸留したオードヴィー（ブランデー）、砂糖、水を加え1、2年熟成（B）

スタンダードのジョーヌ、ヴェールはAとBをブレンドして仕上げる
3年もの、5年ものは、Bをそれぞれ3年、5年熟成したもののみで仕上げられる
いずれも華やかで複雑味あふれる味わいと、ほろ苦さ、甘やかで長い余韻が特徴！

p.s.
3年もの、5年ものは固い蟬封キャップをしており、かなり開けづらいです。造り手のメッセージとしては、蟬封を布で覆い、金槌でやさしく叩いて蟬を砕いてほしいそうです。何度か試みましたが、キャップとコルクが分離しがちなので、金属製の市販のリキュール栓をお使いいただくのが無理がないかと思えます。お手数かけますがどうぞよろしくお願いいたします！！

F5831	Jaune 40% 700ml ジョーヌ	1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 700ml ボトル 深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなどの複雑味のある香り、胡椒、リコリス、蜂蜜、 花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。	Liqueur	6,000	7本	
F5832	Jaune 40% Jeroboam 3.7L ジョーヌ ジェロボアム	1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 1ガロンボトル 深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなどの複雑味のある香り、胡椒、リコリス、蜂蜜、 花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。	Liqueur	36,000	5本	
F5835	Verte 40% Jeroboam 3.7L ヴェール ジェロボアム	1年熟成のスタンダード 緑ラベル 1ガロンボトル スパイス&胡椒の効いた力強いアロマ、フレッシュさと 複雑味、鮮烈な香り、味わいと力強さのバランス！	Liqueur	36,000	5本	

Rhum <ラム>

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
-------	-------	----	----	------------------	---------------

French Caribbean, Martinique Island

Rhum J.M ラム ジェイ・エム

<https://qoo.gl/photos/E8uHcstRpGCLvXmu5>
<http://winc.asia/vigneron/rhum-j-m>

《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J.M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、とその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 Alc.50% 700ml ブロン	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。 ラムJ.Mの個性や特徴、テロワールが表れている。度数は51.8%。サトウキビの花の甘やかな香り。蜂蜜やライム、白胡椒や花々のアロマ。 そしてアニスや花々を想わせる味わい。ティーパンチにもぜひ！		3,800		
RJM03	E.S.B GOLD RUM Alc.50% 700ml (EL ÉVE SOUS BOIS) エレヴェ・スー・ボワ 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。		4,000		
R2003	Hors d'Age Millesime 2003 41.8% 700ml オル・ダージュ ミレシメ	単一ヴィンテージ/15年以上樽熟成したトップ・キュヴェ カスクストレングス！スーパーロピカル&なめらかな液体。 深み、ずば抜けた存在感。10年樽熟成した特別キュヴェ。 カスクストレングス！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。		24,000	3本	

●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インダストリアル製法（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（糖蜜か、サトウキビジュース）の違いによるものといえます。

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://photos.app.goo.gl/gLVVWkEYhN45WHcQ7>

Forthave Spirits フォーセイヴ・スピリッツ

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った繊細な味わい、アートと中身!
 飲んだら思わず にやっとしていただけるはず。
 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!!
<https://photos.app.goo.gl/gLVVWkEYhN45WHcQ7>
https://www.instagram.com/forthave_spirits/

	U0201	BLUE - Gin 750ml 43% ブルー - ジン	透明 フレッシュできめ細やか、華やかなジュニパーベリーの香り、ピュアでやさしい飲み口、ピターでワイルドな草花のアロマと余韻、ジュニパー、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!!	spirits	7,500	5 cs	
	U0102	RED - Aperitivo 750ml 24% レッド - アペリティーボ	じんわり赤色、甘苦Bitters、ピタースイート 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 スピリッツァー、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!	Liqueur	7000	4 cs	
	U0204	MARSEILLE - Amaro 375ml 36% マルセイユ - アマーロ	ユーカリ、シナモン、ルバーブ、はちみつ アロマティックで細やか、美しい仕上がり ペスト時代の中世のレシビ、ストレートかロックで!	Liqueur	5,500	13本	
	U0205	BLACK - Nocino 375ml 24% ブラック - ノチーノ	フレッシュ、黒ウォールナッツ、コーヒーのリキュール まろやか、甘苦、ピュアな余韻 オンザロック、ストレートで!	Liqueur	5,500	6本	
	U0206	Brown - Coffee Liqueur 375ml 24% ブラウン - コーヒー・リ カー	NYの Café Integral とのコラボ作品 ニカラグアのシングルオリジンコーヒー豆 (pacamar á 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、仕込んでいったリキュール (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)	Liqueur	5,500	3 cs	

FRANCE / Languedoc

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

《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。その地には多様な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醗酵、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 レゾドヴィー・ナチュラル ー アプリコ / ロマラン 43% 500ml	原材料: アプリコット、水 (ローズマリー 漬け込み用) 熟したアプリコットを漬けて醸造、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43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、アプ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 !!!	スピリ ッツ (製薬用)	18,000	28本	
	F6939	Les Spiritueux Naturels - Origin Printanier レスピリチュエ・ナチュラル ー オリジン・プランタニエ 43% 500ml	原材料: ナチュラルワインを蒸留したスピリッツ (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ツにジュニパーベリーを数日浸し風 味を移す、再蒸留時にパーベナ、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43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、柔らかな華やかなハーブ&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!!	スピリ ッツ	14,000	14本	
	F6940	Les Spiritueux Naturels - Thym / Zeste de Citron レスピリチュエ・ナチュラル ー タン / ゼスト・ド・シ トロン 43% 500ml	原材料: ナチュラルワインを蒸留したスピリッツ (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ツにタイムを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43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!!	スピリ ッツ	14,000	10本	

Grappa (グラッパ)

ITALIA / Piemonte

Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ

<http://winc.asia/vigneron/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ーナは、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。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。

13302	Grappa - Forteto della Luja 500ml 45% グラッパ - フォルテト・テッラ・ルーヤ	モスカート 樽熟成なし 透明 ロアッツォーロのスペシャリテ モスカートのグラッパ 華やかな香り、グラッパグラスで飲み口がさらに上品に!	Grappa	7,300		
13303	Grappa - Le Grive 500ml 43% グラッパ - レ・グリーヴェ	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	Grappa	7,300		

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 グブビオの丘陵で打ち捨てられそう古い畑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に点々とある畑、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!

13406	Primo Spirito 2021 42% 500ml プリモ・スピリト	トレッピアーノ、マルヴァジーア、サンジョベーゼ、バルベーラ、メルロ、チリエジョーロ、他。樹齢100年オーバーの畑から。 単式蒸留器(パン・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、カリヤ、まろやかな口当たり、ムダな甘さはなくブドウや土地の個性が凝縮されている。空気に触れるとますます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さりのグラッパ!! プラーヴィッシモ!!!	grappa	7,000		
-------	---	---	--------	-------	--	--

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://qoo.gl/photos/HknsMbCEum1kSmd69>

Bodegas Toro Albala ボデガス トロ・アルバラ

<http://winc.asia/vigneron/bodegas-toro-albala>

《スペインの至宝》
 1922年設立。モンティエリャ・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・ヒメネスは精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、さらに丹念に麦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、さらに精度を上昇させる。そうして干し葡萄状態になったものを搾し(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。

S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22% パロ・コルタド - マルクエス・デ・ポレイ	フィンの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成 オロロロとアモンティリャードの中間的な特徴を持ち、薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キューヴェ。	褐色 辛口	20,000	13本	
S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン MG	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 モンティエリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ! 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	129,000	1本	
S0522	El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (A) トロ・アルバラ スペシャルボックスセット (A)	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》		120,000	5set	
	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・ペーエクス セレクシオン					
	DON P.X. Convento Selección 1955 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン					
S0523	El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S) トロ・アルバラ スペシャルボックスセット (S)	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《6種 各1本》		240,000	1 set	
	Amontillado - Selección 1951 / アモンティリャード セレクシオン					
	DON P.X. Gran Reserva 1986 / ドン・ペーエクス グラン・レセルバ					
	DON P.X. Selección 1965 / ドン・ペーエクス セレクシオン					
	DON P.X. Convento Selección 1955 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン					
	DON P.X. Convento Selección 1931 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン					
	DON P.X. Convento Selección 1929 / ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン					