



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、造り手名右のリンクから詳しくご覧いただけます。

133 新着イタリア 入荷リスト！！

2024年2月24日入港 月日から順次出荷開始予定

| La lista dei vini <イタリアワインリスト> |       |    |    |              |               |  |  |
|--------------------------------|-------|----|----|--------------|---------------|--|--|
| 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<br>その他備考 |  |  |

ITALIA / Piemonte

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！！》<br>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。 |                                                                           |                                                                                                         |        |       |       |  |  |
| I3301                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2021 375ml<br>ブラケット・パッシート - ピアン・デイ・ソーニ | ブラケット<br>ビター&スイート、ショコラ、酸味、タンニンも<br>陽当たりが良くいい夢が見れる畑から<br>(山のとっぺんの区画で、ジャンニのおじいさんが畑作業の合間に昼寝すると必ずいい夢が見れたそう) | 甘口赤    | 4,800 | 5 cs  |  |  |
| I3302                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Grappa - Forteto della Luja 500ml 45%<br>グラッパ - フォルテト・デッラ・ルーヤ             | モスカート 樽熟成なし 透明<br>ロアッツォーロのスペシャリテ モスカートのグラッパ<br>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 | 20 cs |  |  |
| I3303                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | Grappa - Le Grive 500ml 43%<br>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<br>造り手ジャンニの幼なじみ Bertaベルタにて蒸留・仕上げ<br>ほんのり甘やかな香りと樽熟成の深み<br>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 | 25 cs |  |  |

ITALIA / Emilia-Romagna

SACCOMANI サッコマーニ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |                            |                                                                                                                                      |        |       |       |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|-------|-------|--|--|
| 《伝統と革新！ピュアで伸びやかなフリッツァンテ&白赤ワイン！ 通底する辛口な上質さと個性の豊さ！》<br>2021年秋の試飲会で出会ったサッコマーニ、会場の数百の造り手の中でも質感、造り手の確かさ、今後のポテンシャルの高さを感じるワインでした。代々家族経営の彼らですが、現在は若い兄のルーカと妹のクラウディアが中心となって新世代を引っ張っています。ピュアで味わい深い彼らのワインをぜひ味わってみてください！<br><br>1800年代から愛情と情熱を込めて代々手入れされてきた葡萄畑はピアチェンツァの丘から自然豊かな美しい谷を見渡している。昔から畑の手入れからボトリング、販売まで一貫して家族経営で行っている。環境を守り抜くことだけが、地球と大地の恵みを受け取れる唯一の方法と考え、有機栽培を実践している。（畑ではボルドー液と二酸化硫黄のみ使用。）土壌はおよそ500万年前の貝殻などの化石が豊富な砂質土壌で、貝殻はカンティーナのモチーフにもなっている。<br><br>手摘みで収穫、天然酵母で醸造し、二酸化硫黄はゼロまたはごく少量、葡萄と品種本来の個性、香りや味わいが表れるように心がけている。 |                            |                                                                                                                                      |        |       |       |  |  |
| I3304                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | Marieluise 2022<br>マリールイーズ | マルサンヌ（ピアチェンツァで200年もの歴史があるそう）<br>砂岩土壌、細かい澱と共に熟成、<br>淡い黄～黄金色、清涼感のあるアロマ、豊かに香りつつしみこむ果実味、<br>舌の上でプチプチとはじける泡、ほろ苦い余韻、<br>アペロに食中に活躍間違いなしの1本！ | 微々々発泡白 | 3,300 | 36 cs |  |  |

Bière et autres alcools <ビール、その他醸造酒> 7th, May, 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<br>その他備考 |  |  |
|-------|-------|----|----|--------------|---------------|--|--|
|-------|-------|----|----|--------------|---------------|--|--|

Belgium

3 Fonteinen ドゥリー・フォンティネン

<https://www.instagram.com/3fonteinen/>

《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) が起こり、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わい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た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/>

|                                                                                    |                  |                                                                                      |                                                                                                                                                                            |     |        |      |         |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|---------|
|  | F5601            | Tuverbol 2020 375ml<br>トゥヴェルボール 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<br>爽やかな飲み心地、イキのいい新顔です！                                                                  | ビール | 2,000  |      | 1cs=24本 |
|  | F6003            | Oude Geuze 20/21<br>750ml 6%<br>オウド・グーズ                                              | 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。<br>さわやか&味わい充実の看板ランビック！<br>個性豊かなランビックのストックから<br>圧倒的な世界観が現れる芸術的な仕事。                                             | ビール | 3,500  | 4 cs |         |
|  | F5803            | Oude Geuze 18/19<br>MAGNUM<br>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。<br>さわやか&味わい充実の看板ランビック！<br>個性豊かなランビックのストックから<br>圧倒的な世界観が現れる芸術的な仕事。                                             | ビール | 9,400  | 19本  | 1cs=6本  |
|  | F6002            | Oude Geuze Honey<br>18/19 375ml 6%<br>オウド・グーズ ハニー<br>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<br>蜂蜜を加えて醸造。アロマは蜂蜜のニュアンスあり。<br>味わいはどこまでも酸っぱくさわやかコク旨！                                                                                        | ビール | 1,900  |      | 1cs=24本 |
|                                                                                    | F5807            | Oude Geuze - Golden<br>Doesjel 19/20 375ml<br>6%<br>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年ものもアッサンブラージュした特別キュヴェ<br>Doesjel = sleepy 瓶内2次醗酵が起こらなかったため<br>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！                                                                     | ビール | 2,700  |      | 1cs=24本 |
|                                                                                    | F6005            | Oude Geuze - Doesjel<br>19/20 750ml 6.5%<br>オウド・グーズ - ドスジョル                          | 1、2、3年ものをアッサンブラージュ。Doesjel = sleepy<br>3年ものの比率が高かったため瓶内2次醗酵が起こらなかったため、<br>極微発泡のピュアなランビックとして仕上げられた珍しい1本！<br>アプリコットを想わせるアロマとまろやかな果実味、さわやかな酸味とコク、ナチュラルワインのように楽しめる飲み口、味わいと余韻！！ | ビール | 3,500  | 9本   |         |
|                                                                                    | F6006            | Oude Geuze - Golden<br>Doesjel 19/20<br>MAGNUM オウド・グーズ<br>- ゴールデン・ドスジョル<br>1.5L 6.7% | 1、2、3年 そして4年ものもアッサンブラージュした特別キュヴェ<br>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！                                                                         | ビール | 12,800 | 17本  | 1cs=6本  |
|  | F5808            | Oude Geuze - Golden<br>Blend 19/20 750ml<br>オウド・グーズ - ゴールデン・ブレンド                     | 1、2、3年 そして4年ものもアッサンブラージュした特別キュヴェ<br>落ち着いた深み、複雑なピタネス、仕上げの酸味、鼻に抜ける香り、、、<br>この素晴らしい世界観にどっぷり浸りたい                                                                               | ビール | 6,200  | 11本  |         |
|                                                                                    | F6004            | Cuvée Armand &<br>Gaston 20/21 750ml<br>6%<br>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<br>オウド・グーズの上級キュヴェ<br>原料は 100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種<br>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<br>伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！                    | ビール | 4,600  |      |         |
|                                                                                    | F5805            | Cuvée Armand &<br>Gaston 19/20 750ml<br>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<br>原料は 100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種<br>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<br>伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！                        | ビール | 4,400  |      |         |
|                                                                                    | F5605<br>(F5804) | Cuvée Armand &<br>Gaston 18/19 375ml<br>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<br>原料は 100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種<br>アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやか<br>フレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼす想わせる<br>伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！                      | ビール | 2,200  |      | 1cs=24本 |

|                                                                                  |                  |                                                                             |                                                                                                                                                             |              |        |      |         |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|--------|------|---------|
|                                                                                  | F5607<br>(F5806) | Cuvée Armand & Gaston 18/19<br>MAGNUM<br>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<br>原料は 100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種<br>アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやか<br>フレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼすを想わせる<br>伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！      | ビール          | 10,800 | 19本  | 1cs=6本  |
|  | F5609<br>(F5809) | Oude Kriek 19/20<br>375ml<br>オウド・クリーク ハーフ<br>ボトル                            | 鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン<br>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<br>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！                                                                         | ビール<br>(発泡酒) | 2,200  |      | 1cs=24本 |
|  | F5810            | Oude Kriek 19/20<br>750ml<br>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<br>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<br>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！                                                                         | ビール<br>(発泡酒) | 4,400  |      |         |
|  | F5811            | Oude Kriek 19/20<br>MAGNUM<br>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<br>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<br>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！                                                                         | ビール<br>(発泡酒) | 10,800 | 1 2本 | 1cs=6本  |
|  | F5812            | Oude Kriekenlambik<br>20/21 750ml 6.6%<br>オウド・クリーケンラン<br>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%、<br>トータル1 2種類ものランビックにクリーク（サクランボ）を<br>漬け込み仕上げていったスペシャル・キュヴェ！<br>1L中 340gがサクランボという比率！                                           | ビール<br>(発泡酒) | 4,400  | 4 cs |         |
|  | F5813            | Hommage 19/20<br>375ml<br>オマーシュ 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<br>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<br>他のランビックと同じく モルト60%、ノンモルト小麦40%、<br>熟成ホップ、水、天然酵母でランビックを醸し、<br>そこに液体に対して35%もの手摘み果実を漬け込む | ビール<br>(発泡酒) | 3,600  | 少    | 1cs=24本 |
|                                                                                  | F5814            | Frambozenlambik Oogst<br>2020 375ml<br>フランボーゼンランビック<br>オウスト 2020 ハーフボ<br>トル | pure framboise lambik                                                                                                                                       | ビール<br>(発泡酒) | 4,200  | 少    | 1cs=24本 |
|                                                                                  | F5815            | Framboos Oogst 2019<br>19/20 375ml<br>フランボーズ オウスト<br>2019 ハーフボトル            | 2019年 手摘み収穫のフランボワーズを<br>ランビックに漬け込み仕込んだスペシャル・キュヴェ！<br>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<br>鮮やかなフランボワーズ&森のフルーツ香と味わい！                                             | ビール<br>(発泡酒) | 4,200  |      | 1cs=24本 |
|                                                                                  | F5816            | Intens Rood Vat 19/20<br>375ml<br>インテンス・ロード・<br>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<br>濃い赤色、濃密なサワーチェリー香、芯もしっかり長熟型                                                                                                | ビール<br>(発泡酒) | 3,000  |      | 1cs=24本 |
|                                                                                  | F6009            | Intens Rood Vat 19/20<br>750ml<br>インテンス・ロード・<br>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<br>濃い赤色、濃密なサワーチェリー香、芯もしっかり長熟型                                                                                                | ビール<br>(発泡酒) | 6,000  | 少    |         |
|                                                                                  | F6010            | Druif Dornfelder 20/21<br>750ml<br>ドライフ・ドーンフェル<br>ダー 7.7%                   | 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、<br>皮と浸しマセラシオン。艶のある明るい赤色、<br>きれいな酸味とチェリーの果実味！                                                                         | ビール<br>(発泡酒) | 7,000  | 6本   |         |
|                                                                                  | F6011            | Druif Muscaris 20/21<br>750ml<br>ドライフ・ムスカーリス<br>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<br>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、<br>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、<br>ビールともワインとも言えない魅惑の液体！           | ビール<br>(発泡酒) | 7,000  | 5本   |         |
|                                                                                  | F6012            | Druif Dornfelder - Kriek<br>20/21 750ml 8.3%<br>ドライフ・ドーンフェル<br>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、<br>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！                                                                                             | ビール<br>(発泡酒) | 7,000  | 9本   |         |
|                                                                                  | F5818            | Braambes Oogst 2020<br>20/21 750ml 5.5%<br>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<br>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、<br>さらに2種類のランビックを加え仕上げていった、<br>1L中 384gがブラックベリーという比率！                                 | ビール<br>(発泡酒) | 6,700  | 少    |         |
|                                                                                  | F5820            | Schaarbeekse Kriek<br>Oogst 2019 750ml<br>シャーパークス・クリーク<br>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<br>(2019年収穫)で仕込んだスペシャル・キュヴェ！<br>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<br>濃い赤色、落ち着き、風格、<br>ひしひしとを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！                | ビール<br>(発泡酒) | 8,000  | 18本  |         |

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

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

ラ・ブラスリー・デ・ヴォワロン(リュグ)

<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あり、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・  
ダンスの道を行って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！

|  |       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |              |       |      |            |
|--|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|------|------------|
|  | F6501 | LUG Blanche Alc.6%<br>330ml<br>リュグ ブロンシュ 白<br>ビール 1/3Lボトル                                                                                    | 麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母<br>苦みがなく、素晴らしい爽やかさが広がる白ビール、肌理細やかな泡立ち<br>のどが潤いた昼間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに                                                                                                               | ビール          | 1,200 |      | 1cs<br>24本 |
|  | F6502 | LUG Blonde Alc.6%<br>330ml<br>リュグ ブロンド 黄金<br>ビール 1/3Lボトル                                                                                     | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>鮮やかな黄金色、華やかなアロマ、酸味とほろ苦さ、<br>エレガントな飲み口と泡立ち、どんなシチュエーションにも！                                                                                                                             | ビール          | 1,200 |      | 1cs<br>24本 |
|  | F6503 | LUG Rousse Alc.6%<br>330ml<br>リュグ ルゥス 赤ビール<br>1/3Lボトル                                                                                        | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>赤色のローブ、アロマティックな香り、繊細な口当たり、エレガントな余韻、ハ<br>ムの燻製、テリーヌと相性良し！                                                                                                                              | ビール          | 1,200 |      | 1cs<br>24本 |
|  |       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |              |       |      |            |
|  | F6504 | LUG Blanche Alc.6%<br>750ml<br>リュグ ブロンシュ 白<br>ビール                                                                                            | 麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母<br>苦みがなく、素晴らしい爽やかさが広がる白ビール、肌理細やかな泡立ち<br>のどが潤いた昼間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに                                                                                                               | ビール          | 2,600 |      |            |
|  | F6505 | LUG Blonde Sauvage<br>Alc.6% 750ml<br>リュグ ブロンド ソ<br>ヴァージュ 黄金ビール                                                                              | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>ガス強め、豊かな黄金色、華やかなアロマ、ヴィヴィッドで美しい酸味、<br>目が覚める鮮烈な美味さ、エレガントな余韻、ブラボー！                                                                                                                      | ビール          | 2,800 |      |            |
|  | F5406 | LUG Blonde Alc.6%<br>リュグ ブロンド 黄金<br>ビール                                                                                                      | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>鮮やかな黄金色、酸味とほろ苦さ、エレガントな飲み口と泡立ち<br>どんなシチュエーションにも！                                                                                                                                      | ビール          | 2,400 |      |            |
|  | F6506 | LUG Rousse Sauvage<br>Alc.6% 750ml<br>リュグ ルゥス ソヴァー<br>ージュ 赤ビール                                                                               | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>奥深いアンバーカラー、甘やかなアロマ、鋭い酸とほろ苦さ、複雑な味わい！<br>グルマンな一皿と一緒にどうぞ！                                                                                                                               | ビール          | 2,800 |      |            |
|  | F4926 | LUG Rousse<br>リュグ ルゥス 赤ビール<br>Alc.6%                                                                                                         | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>赤色のローブ、アロマティックな香り、繊細な口当たり、エレガントな余韻<br>ハムの燻製、テリーヌと相性良し！                                                                                                                               | ビール          | 2,400 | 4 cs |            |
|  | F4004 | LUG Brune<br>リュグ ブリュヌ 褐色<br>ビール Alc.6%                                                                                                       | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>コーヒー、ショコラを想わせるグルマンな褐色ビール！                                                                                                                                                            | ビール          | 2,400 |      |            |
|  | F5219 | LUG Brune Alc.6%<br>1500ml<br>リュグ ブリュヌ 褐色<br>ビール マグナム                                                                                        | 麦芽、ホップ、湧水、酵母<br>コーヒー、ショコラを想わせるグルマンな褐色ビール！<br>食後のデザートにも最適！                                                                                                                                            | ビール          | 6,000 | 4本   |            |
|  |       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |              |       |      |            |
|  | F6507 | Cuvée Speciale - Bière<br>vivante de Sureau 6%<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビエール・ヴィヴォン・<br>ド・シュロー 白緑ラベル                                                  | 麦芽、ホップ、湧水、エルダーフラワーの花、<br>糖分（泡の形成のためだけに少量）、<br>1000L入りのテラコッタの壺でベースのビールに<br>エルダーフラワーの花を漬け込み風味を引き出したキュヴェ・スペシャル、<br>5ヶ月樽熟成、可憐なアロマ、繊細で優美な味わい！                                                             | ビール<br>(発泡酒) | 3,100 |      |            |
|  | F6508 | Cuvée Speciale - Bière<br>Vivante de Orange<br>Ameres<br>キュヴェ・スペシャル ピ<br>エール・ヴィヴォント・<br>ド・オランジュ・アメール<br>オレンジ色ラベル Alc.6%                      | 麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、ピターオレンジ（マセラシオン）<br>1000L入りのテラコッタのアンフォラで、ニースのオリヴィエさんの有機栽培<br>のピターオレンジを丸のまま80Kg漬け込み（マセラシオン）、<br>もう一方はイタリアのハーブや根、スパイス、シトラスビールを漬け込みし最後<br>にアッサンブラージュ、香り高い柑橘風味と余韻の複雑なほろ苦さ！<br>じっくり味わえる1本！ | ビール<br>(発泡酒) | 3,300 | 少    |            |
|  |       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |              |       |      |            |
|  | F6509 | Cuvée Speciale - Bière<br>Vivante de St. Sophie<br>6.5%<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビエール・ヴィヴォン・<br>ド・サン・ソフィー 白黒<br>ラベル                                  | 麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱、糖分（泡の形成のためだけに少量）<br>ジャック・ラセーニュの小樽でクロ・サン・ソフィーのシャルドネの澱と共に<br>9ヶ月熟成、テロワールのミネラルリティが現れる、少量生産の特別キュヴェ、非<br>常にアロマティックでエレガントな1本！                                                              | ビール<br>(発泡酒) | 3,500 |      |            |
|  | F6510 | Cuvée Speciale - Bière<br>Vivante de Muscat<br>Alc.6% 750ml<br>キュヴェ・スペシャル ピ<br>エール・ヴィヴォント・<br>ド・ミュスカ                                         | 地元の麦芽で2020年3月醸造、Ivo&Julieのミュスカ・プティグラン 70%、グ<br>ルナッシュ・ブラン 30%の澱とともにブルゴーニュ樽で6ヶ月間シュール<br>リー、シトラスを想わせるアロマティックな香り、繊細な酸味と余韻！                                                                               | ビール<br>(発泡酒) | 3,500 | 少    |            |
|  | F6511 | Cuvée Speciale - Bière<br>Vivante sous-voile<br>6.5% Foudre<br>Centenaire<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビエール・ヴィヴォント・<br>スーヴォワル 深黄色ラベ<br>ル フードル・ソンテネー<br>ル | 麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱、糖分（泡の形成のためだけに少量）<br>ガヌヴァの2020年のサヴァニャンの澱と共に1000年ものの中樽で醸造、1<br>年間熟成した少量生産の特別キュヴェ                                                                                                       | ビール<br>(発泡酒) | 3,500 |      |            |
|  |       |                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                      |              |       |      |            |

|  |       |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |              |       |      |            |
|--|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|-------|------|------------|
|  | F6512 | Cuvée Speciale - Bière Vivante de Framboise 750ml<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォン・ド・フランボワーズ<br>Alc.6%                      | 麦芽、ホップ、湧水、酵母、フランボワーズ<br>250kgのモルト、120kgの摘みたてのフランボワーズなどを1000L入りのテラコッタの壺で発酵、美しい酸味と果実味<br>ロゼ色のチャームングな魅力に惹き込まれる                                                                                                         | ビール<br>(発泡酒) | 4,100 | 4 cs |            |
|  | F6513 | Cuvée Speciale - Bière Vivante de Mure / Anisette Alc.5% 750ml<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォント・ド・ミュール / アニゼット             | 250kgの黄金麦芽、120kgのブラックベリー、ハーブとスパイス<br>パスティス をイメージして1000Lのテラコッタの壺で醗酵、熟成<br>ワイルドなベリー香とエレガントな酸味にハーブやスパイスが香る<br>爽やかな食後酒としても活躍しそう！                                                                                        | ビール<br>(発泡酒) | 4,100 |      |            |
|  | F5910 | Cuvée Speciale - Bière Vivante Saké Gingembre 2021 7.5%<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォン・サケ・ジャンジャンブル 赤ラベル                   | 芽、ホップ、湧水、純米酒（神亀酒造）の澱、しょうが、糖分（泡の形成のためだけに少量）<br>1000L入りのテラコッタの壺で醸造、ステンレスタンクで半年熟成<br>鮮やかなレモンイエロー色、切れ上がった酸味、爽やかな喉越し、泡は繊細でクリスピー、ライムの柑橘風味、生姜感は前面に出ていない<br>飲み込んだあと鼻に抜ける香りによく酒粕的アロマが！                                       | ビール<br>(発泡酒) | 3,300 |      |            |
|  | F5409 | Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2020 Alc.6%<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォン・ヴェルム                                   | 麦芽、ホップ、湧水、ハーブ、ベリー類、酵母、糖分（泡の形成のため）<br>18世紀のヴェルモットの甘苦さを追い求め、<br>12種以上のハーブ（ウイキョウ、アニス、コリアンダー他）やベリー類を漬け込みブルゴーニュ樽で仕上げた1本！<br>深夜のめにどうぞ！                                                                                    | ビール<br>(発泡酒) | 3,000 | 少    |            |
|  |       |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |              |       |      |            |
|  | F6515 | Cuvée Speciale- Bière Vivante de terre - Chartreux Alc.6%<br><b>MAGNUM</b><br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォン・ド・テル<br>シャルトリュー | 麦芽、ホップ、湧水、酵母、17種のハーブ（ウイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他（アンフュージョン、マセラシオン））、泡を作るための糖分<br>まさに軽やかなシャルトリューズ！冷やしてデセールと一緒に！<br><br>今回のリリースは醸造所移転後アンフォラで仕込んだもの！<br>ラベルがアンフォラを担いだ兄ちゃんに 笑！                                                   | ビール<br>(発泡酒) | 9,000 | 18本  | 1cs<br>6本  |
|  |       | 以下、初入荷のキュヴェ                                                                                                           |                                                                                                                                                                                                                     |              |       |      |            |
|  | F6516 | Cuvée Speciale - Bière vivante de Matin 6%<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォン・ド・マタン 赤茶ラベル                                     | 麦芽、ホップ、湧水、cascara（コーヒーの木の果実）、pellicule argentée（シルバースキン）、緑の果肉、焙煎した豆、<br>エチオピアの有機栽培コーヒー豆を余すところなく仕込み、樽で数ヶ月熟成、コーヒーの世界を表現！<br>鮮やかな焦茶色、深煎りのコーヒー豆の香り、鮮やかな酸味と旨み、果実味と複雑味、エスプレッソで感じるほろ苦酸っぱい魅惑のアメルチューム風味も！<br>食後のコーヒー代わりにどうぞ！ | ビール<br>(発泡酒) | 3,100 |      |            |
|  | F6517 | Cuvée Speciale - Bière Vivante de Fond de Culotte Alc.6% 750ml<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォント・ド・fondキュロット<br>黒黄ラベル       | 麦芽、ホップ、湧水、当時「アルプスの黄金」と呼ばれていたゲンチアナの根、黒スグリ（カシス）の果実と葉、酵母、泡の形成のための糖分、<br>醸造や漬け込み、8ヶ月外で樽熟成、1930年代への旅、祖先たちがカウンターで飲んでいたアペリティフ酒へのオマージュ！<br>赤みがかった鮮やかアンバーカラー、フランボワーズやスグリ、ハーブのアロマと味わい、チャームングな果実味とヴィヴィッドな酸味！ブラボー！！             | ビール<br>(発泡酒) | 4,100 |      |            |
|  | F6518 | Cuvée Speciale - Bière Vivante de Chasselas Alc.6% 750ml<br>キュヴェ・スペシャル<br>ビール・ヴィヴォント・ド・シャスラ 白黄ラベル                     | 麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱、泡の形成のための糖分<br>サヴォワのダミアン・バスチアンから分けてもらった、シャスラの澱とともに6ヶ月樽熟成<br>美しい黄金色、きれいな酸味、ストラス系のさわやかなアロマ、細やかな口当たり、果実と清涼感のある谷に渡る風、余韻の複雑味、美しく豊かな1本！                                                                    | ビール<br>(発泡酒) | 3,500 |      |            |
|  |       |                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                     |              |       |      |            |
|  | F6519 | Vermouth Alc.17.5% 500ml<br>ヴェルモット                                                                                    | 20年来の友 ローヌのドメヌ・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！<br>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！                         | 甘味<br>果実酒    | 5,000 |      | 1cs<br>18本 |

**\* 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いします！

FRANCE / Normandie  
Cyril Zangs シリル・ザンク

|                                                                                                                                                                                                                                                          |       |                                    |                                                                    |      |       |  |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|------|-------|--|--------|
| 《 Cidre 2 Table !!! 》<br>数年に一度しか出てこないシリル・ザンク！久々の入荷です！！<br>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。<br>りんご、シードルとの向き合い方はまさに職人氣質。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。←手作業でルミアーシュ）。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！ |       |                                    |                                                                    |      |       |  |        |
|                                                                                                                                                                        | F6701 | Ciderman 2021 330ml 5.5%<br>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！ | シードル | 1,400 |  | 1cs24本 |

|                                                                                  |       |                                                                                                                                         |                                                                                                                              |                      |       |      |       |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-------|------|-------|
|                                                                                  | F6702 | Cidre Brut 2020<br>750ml 5.5%<br>シードル・ブリュット                                                                                             | 69種類のサイダーアップルから生まれる複雑味。看板シードル。<br>市松模様もスタイリッシュなラベル。（オレンジ&赤）<br>苦旨度 ☆2つ半<br>鮮やかなアンバーカラー、複雑なアロマ、チャーミングな果実味と<br>渋みのバランス！飲み心地良し！ | シード<br>ル             | 3,500 | 12本  |       |
|  | F6703 | Widr ! 2020 750ml<br>9%<br>ウィダー<br><br>Cyril Zangs x Andrea Calek<br>blend of Brut 2020 and<br>Syrah/Grenache 2020<br>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！<br>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、<br>エレガントに広がる中盤と余韻！！<br>驚くべき相乗効果！                                   | シード<br>ル<br>×<br>ワイン | 4,400 | 3 cs |       |
|                                                                                  | F6704 | MAGNUM 2019<br>1500ml 5.5%<br>マグナム                                                                                                      | 友の名を冠してつくられるスペシャルキュヴェ！<br>（Cidre Brut x This Sider Up）<br>濃い黄金色、華やかな果実香と味わい、<br>飲み心地と複雑みの絶妙なバランス、ほろ苦の余韻！                     | シード<br>ル             | 7,500 | 7本   | 1cs6本 |

France / Languedoc <https://photos.app.goo.gl/nvJMKCBC3fL8PYVW6>  
L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ

《自然が詰まった蜂蜜酒！》  
モンペリエから北に100Km進んだセヴェンヌ国立公園内10箇所に点在するミツバチの巣。イヴエリーとシャントルが愛情を込めて手入れをし、伝統的な手法で蜜蜂と共存している。現代、蜜蜂の生命力が弱っている中、蜜蜂にストレスを与えないよう、風や寒さから守れるよう、日当たりの良い斜面にサンクチュアリを作っている。（葡萄畑と通じる点も色々。）  
栗の木の幹をくりぬいて作られた巣箱の中には、芸術的な造形の蜂の巣が。得られた蜂蜜は各サイトの土壌（石灰岩質、片岩質、花崗岩質）や植栽（草花、ハーブ、果樹、樹木）を反映した味わいに。1年に1度のみ採取される蜂蜜は、自然、ミクロクリマがそのまま詰まった特別な味わいに。

数年前より二人は、その中でも特徴的な2種の蜂蜜を原料にミード（Mead 蜂蜜酒、フランス語では Hydromel イドロメル）を生産。試行錯誤を繰り返しながら造られた蜂蜜酒は、ラングロールのエリックの助言でさらに洗練された味わいに。エリック自身も元養蜂家であり、イヴエリー&シャントルの良き理解者、そして助言者になってくれたことが幸いしました。

イヴエリー曰く、「太陽と大地のエネルギーをバトンタッチして、蜜蜂との協力で出来上がった私たちのイドロメルには、喜びの酵素が詰まっています。この飲み物を通して、自然への敬意、共生に想いを向けていただけたらこれほど嬉しいことはありません。」

今回ご紹介の3種は、  
MIEL saveurs subtiles サヴール・スプティル と名付けられた蜂蜜を原料としたPetillant - Fleuri（白いラベル）と、MIEL vallée de l'abeille noire ヴァレ・ド・ラベユ・ノワール と名付けられた蜂蜜を原料とした Air d'été - Boisé, Petillant - Boisé の2種（赤いらベル）です。  
サヴール・スプティルは、白い花や様々なハーブを思わせる香り、繊細で複雑な風味が特徴。  
対して、ヴァレ・ド・ラベユ・ノワールは、アカシア、栗などの濃密な風味が特徴です。ぜひご賞味、ご紹介よろしくお願いします！！

|                                                                                    |                  |                                                                          |                                                    |             |       |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|------------------|--------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|-------|--|--|
|                                                                                    | F5538            | Hydromel - Air d'été -<br>Fleuri<br>イドロメル・エール・デテ<br>フルーリ サンク・サンク<br>5.5% | ハーブを想わせる豊かなアロマ、<br>辛口の微発泡に仕上げられた1本。<br>爽やかで飲み心地良し！ | mead<br>微発泡 | 4,000 |  |  |
|                                                                                    | F4666<br>(F5539) | Hydromel - Petillant -<br>Fleuri<br>イドロメル ペティヨン<br>フルーリ 12%              | 花束やハーブの豊かな香り、濃密なハーブ的味わい                            | mead<br>微発泡 | 4,000 |  |  |
|                                                                                    | F4664<br>(F5537) | Hydromel - Air d'été -<br>Boisé<br>イドロメル・エール・デテ<br>ボワゼ サンク・サンク<br>5.5%   | アカシア、栗を想わせるリッチでエレガントなアロマ、<br>微発泡仕上げでさわやかな飲み口       | mead<br>微発泡 | 4,000 |  |  |
|  | F4403            | Hydromel - demi sec<br>イドロメル・ドゥミ・セック<br>12%                              | （発泡性なし） 茶色に近い濃い色合い。<br>アカシアや栗由来の濃密なアロマと味わい！        | mead        | 4,400 |  |  |

Carta de vinos <チリワインリスト>

Chile / Colchagua チリ / コルチャグア  
ワイナリー：Clos Santa Ana クロ・サンタ・アナ <https://www.instagram.com/clossantaana/>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |       |                                  |                                                                                                                                  |   |      |  |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--|--|
| 《ナチュラル&クラシック こだわりのラインナップ》<br>チリ中部コルチャグアバレー、海辺から55km内陸の地に2003年にスタートしたプロジェクト。はじめは捨てられた動物たちを保護し、野菜を育てていたが、2012年から葡萄を植え始め、火山灰土壌の1.3haの畑にカルメネール、カベルネ・フラン、マルベック、ピノ・ノワール、シャルドネ、ヴィオニエが植えられている。<br>自然をリスペクトし、有機栽培、手作りを旨とするワイン造りで現在はブランド・ノワールのペロとクラシックなボルドー、チリストイルの赤2種（シリオス、アラレス）をリリースしている。<br>醸造に使うのは昔からチリで使われていた大樽とアンフォラ。地下セラーのある歴史的な建物で醸造、熟成を行なっている。 |       |                                  |                                                                                                                                  |   |      |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | C0213 | Velo 2017 750ml<br>11.1%<br>ペロ   | Blanc de Noir ピノ・ノワール 白 4年半樽熟成<br>淡い黄金色にほんのり赤み、落ち着いた果実のアロマ<br>ヴィヴィッドな酸味と果実味のкок<br>温度が上がるとよりピノ・ノワールの個性が現れる<br>稀有で個性が面白いブランド・ノワール | 白 | 4500 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | C0214 | Sirios 2019 750ml<br>13%<br>シリオス | カルメネール 75%、カベルネ・フラン 25%、18ヶ月樽熟成<br>しっかりと抽出した赤ワイン色、辛口、タンニン<br>仕上げは超熟型のクラシックスタイルだが果実味は柔らかく、<br>意外と早く飲み始められそう                       | 赤 | 4000 |  |  |

Chili / Maule Valley チリ / 中部 マウレ・ヴァレー  
ワイナリー：Agricola Luyt Limitada アグリコーラ・リュイット・リミタダ

《造り手: Louis-Antoine Luyt ルイ=アントワヌ・リュイット》

https://www.louisantoineluyt.cl

《Chile x France 伝統の良さとナチュラルな手法！》

22才のときに初めていったチリで農民の暮らしやワイン、家の中でも直火を使う伝統的な料理などなどに魅せられたルイ=アントワヌ・リュイット。以後チリとフランスを行き来しながら、ワインの知識、能力を高めていきます。ポーヌの学校ではマチュ・ラピエールと一緒に、マルセル・ラピエールの薫陶を受けることに。

宣教師が持ち込んだ自根のヴィティス・ヴィニフェラ種（樹齢１００年から３５０年！！）という遺産、チリの農家ワインの伝統を生かしながら、ボジョレ等で学んだ手法も駆使しつつ、魅力あふれるワインをリリースしています。

5年ほど前のセラーでの汚染により、日本への輸入はストップしていましたが、困難を乗り越え、志ある造り手と協働してワインを作り上げています。

https://www.louisantoineluyt.cl/accueil-en

|  |       |                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |    |      |      |                       |
|--|-------|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|------|------|-----------------------|
|  | C0301 | Gamay Blanc 2021 & 2022 750ml<br>11.9%<br>ガメイ・ブラン          | ジュラ、ボジョレではシャルドネのことをGamay Blancと呼ぶらしい<br>樹齢30年、2021 35%+2022 65%<br>サンティアゴから南に４００km、Maule マウレ地区の2haの畑から、砂と花崗岩が砕けた土壌、6時間かけてゆっくりとプレス、醗酵中に2回澱引き<br>薄いクリームイエロー、さわやかなアロマ、熟した桃やマンゴー、パイナップル、ハーブ、クセがなくすっきりとした果実味、凛とした空気感と伸びやかな味わい、花崗岩のミネラル感、序盤から即戦力で活躍してくれる1本！<br>前菜や魚介、白身のお肉ともに！                                                                                  | 白  | 3500 |      |                       |
|  | C0302 | Pipeño Carrizal Blanco 2022 1L 12.2%<br>PIPEÑO カリザル・ブランコ   | missionary grapes（トロンテル、モスカテル・ド・アレキサンドリー、コリント、クリスタリーナ） 樹齢100から200年<br>Farmer: Ernesto and Marisol Soto Family、<br>サンティアゴから南に４００km、Maule マウレ地区の3haの畑から、砂、赤と黒の粘土、花崗岩土壌<br>除梗して木製の開放醗酵槽で15日間マセラシオン、プレス機はないのでパンチングダウンを行う。その後、ピーバと呼ばれる樽とステンレスタンクで熟成<br>うすにごりの黄色、熟したトロピカルフルーツのアロマ、金木犀、白桃、黄桃、パッションフルーツ、マンゴー、美味しい果実のフルーツボンチ状態！<br>とってもアロマティックで酸味との調和も美しいスペシャルな1本！ | 白  | 4400 |      | 1L bottle<br>1cs=9本入り |
|  | C0303 | El Mismo Pais 2022 1L 10.6%<br>エル・ミスモ・パイス                  | マウレ地区のパイス 樹齢200年（2ha）<br>砂、砕けた花崗岩土壌<br>半分全房で8日間マセラシオン・カルボニック、半分は除梗して醗酵、お互い醗酵が終わった段階で混ぜ合わせるボジョレの手法を取り入れた造り<br>輝きのあるルビー色、厚みのあるアロマ、さくらんぼ、野いちご、アセロラを想わせるチャーミングなアロマと味わい、軽やかタンニン、<br>昨年よりも赤ワイン寄りの仕上がり！<br>ちょっと冷やし目から温度をあげてお楽しみください！                                                                                                                             | ロゼ | 3300 |      | 1L bottle<br>1cs=9本入り |
|  | C0210 | El Mismo Pais 2021 1L 12.2%<br>エル・ミスモ・パイス                  | パイス 樹齢200年<br>半分除梗してマセラシオン・カルボニック<br>淡いロゼ赤色、イチゴ、アセロラを想わせるチャーミングなアロマと味わい、<br>軽やかタンニン、うっすらとした甘さのリトルロゼ！<br>冷やし目でお楽しみください！                                                                                                                                                                                                                                    | ロゼ | 3000 | 7本   | 1cs<br>9本入り           |
|  | C0304 | Chicha Luyt 2022 1L 12.2%<br>チーチャ・リュイット                    | パイス 樹齢200年<br>Farmer : Gardeweg family<br>明るいいルビー色、さわやかな果実のアロマ、フラワリーなアロマティックさ、<br>チャーミングな果実味とすっきりとしたのどごし、<br>Luyt流 チリの地酒（ニチーチャ）、肩の力を抜いてグビグビ行きましょう！                                                                                                                                                                                                        | 赤  | 3600 |      | 1L bottle<br>1cs=9本入り |
|  | C0305 | Pipeño Pichihuedque 2022 1L 13.8%<br>PIPEÑO ピチウエクエ         | パイス 樹齢２００年<br>明るいガーネット色、果実、鉱物、革、しっかり赤の雰囲気だが口に含むと<br>アロマティックでミネラリー、大地のミネラルと果実味がキラキラと<br>流れてゆく、飲み心地の美しいエレガントな赤ワイン！                                                                                                                                                                                                                                          | 赤  | 4200 |      | 1L bottle<br>1cs=9本入り |
|  | C0306 | Pipeño Coronel de Maule 2022 1L 12.6%<br>PIPEÑO コロネル・デ・マウレ | パイス 樹齢３００年、マウレ地区 3ha<br>Farmer: Sergio Perez Family<br>赤い石、花崗岩、水晶、粘土が入り混じる複雑な土壌<br>３００年の歴史のあるチリの伝統的なワイン造りへのオマージュ、<br>全て手作業、除梗、木製の開放醗酵槽での醗酵、澱引き、ピーバ樽で熟成<br>美しいガーネット、花束、果実香、複雑なアロマ、ヴェルヴェットの口当たり、<br>クロスグリ（カシス）、ハーブ、大地の要素、甘やかな果実味と<br>バランスをとるタンニン、今後の深化も楽しみなポテンシャル十分の1本！                                                                                     | 赤  | 3800 | 少    | 1L bottle<br>1cs=9本入り |
|  | C0307 | Huasa de Pilen Alto 2021 750ml<br>10.5%<br>ウアサ・デ・ピレン・アルト   | パイス 樹齢２００年、マウレ地区 1.2ha<br>海に近く標高高めの区画（ゆっくり熟するため収穫は一番最後に行う）<br>赤い鉄を含んだ粘土、水晶、schist（シスト=片岩）、赤と青の花崗岩<br>除梗して開放醗酵槽でマセラシオンしながら1、2ヶ月ゆっくり醗酵、<br>その後8ヶ月ティナハ=アンフォラ熟成<br>美しいルビー色、いちごジャム、スパイス、花束、軽やかな口当たりと<br>キュキュッとチャーミングな酸味&果実味、なめらかな飲み心地、<br>マルセル・ラピエールの薫陶を受けたルイ=アントワヌ流<br>エレガントなガメイ&ピノ・ノワールに対するオマージュ！<br>テロワールの個性が詰まった1本。美味！！                                    | 赤  | 4200 |      |                       |
|  | C0211 | Pais de Quenhuaio 2019 750ml<br>パイス・デ・ケンクァオ<br>14.3%       | パイス（ガルナッチャペルーダ） 樹齢200年<br>シルキーな口当たり、辛口な中盤、上質なタンニン<br>空気を含むとふくよかな果実味が現れる本格赤                                                                                                                                                                                                                                                                                | 赤  | 3300 | 4 cs |                       |

Chile /  
Yann Rohel & Luyt ヤン・ロエル&リュイット

|                                   |
|-----------------------------------|
| 《Yann Rohel & Luyt ヤン・ロエル&リュイット！》 |
|-----------------------------------|

|                                                                                  |       |                        |                                                                                                                                                                                        |    |       |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--|--|
|  | F6753 | Red Pif 2022<br>レッド・ピフ | チリ産の葡萄（ワイン果汁）と<br>ヤン・ロエルのコンサルタントとしての力量が掛け合わされた傑作！！<br>48％ パイス、23％ ピノ・ノワール、17％ カリニャン、<br>9％ メルル、2％ セリース、1％ シークレット<br>明るいガーネット、バラ、土、果実のアロマ、やわらかい口当たりと<br>タンニン、酸味とミネラル感、軽やかに仕上げられたエレガント赤！ | 淡赤 | 3,500 |  |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--|--|

Chili / Maule, Bío Bío, Itata Valley  
MACATHO マカト

チリ / 中部 マウレ、ビオビオ、イタタ・ヴァレー

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |       |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|------|--|--|
| 《偶然&必然の出会い！》<br>マカレナとトマのナイスカップルが出会い、2016年にスタートしたプロジェクト。フランス人の母を持ち、チリに生まれたマカレナはワイン造りを学びにボルドー大学へ。学生時代にナチュラルワインバーにはまった彼女は、卒業後イヴォン・メトラなどで収穫・醸造を体験する。一方フランス生まれのトマは冒険を求めチリにたどり着いた。自身のデザイン事務所を開く前はチリのほうぼうでさまざまな仕事を体験したトマ。そんな彼は当時レストランで働いていたルイ=アントワヌ・リュイットとルームメイトになる（！）。数年後、ワイン造りを始めていたルイ=アントワヌの収穫でマカレナとトマが出会う（！！）そして彼らもワイン造りの道へ（！！！！）<br>現在チリのワインシーンで最も噂されている彼らのプロジェクト。現在マウレ、ビオビオ、イタタ溪谷の8家族と共に働いて、古木の区画を有機栽培で手入れをしている。セラーでは極力介入を控え、秀逸なワインを生み出している！ |       |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |      |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | C0308 | Chacha 2020 750ml<br>13.2%<br>チャーチャ           | 樹齢70年のシャスラ 70%、樹齢20年のシャルドネ 30%<br>Cerro Negro and Curica vineyard, ITATA Valley<br>標高70m、海岸線から60km内陸 玄武岩、ローム質土壌<br>手摘みで収穫し、約30日マセラシオン、ステンレスタンク醗酵、熟成<br>麦わらアンバーカラー、アロマティック、果実とスパイス、しっとりした口当たりと繊細だがしっかりしたほろ苦さ、空気と触れると風味が広がってくる、<br>温度高めで数日かけて味わってほしいアンバーワイン！                                                                                   | アンバー | 4400 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | C0309 | Chimiltito 2020 750ml 14.4%<br>チミルティート        | 自根のpais (Negra Corriente) 樹齢200年<br>Ninhue 村, ITATA Valley 標高110m、海岸線から45km内陸<br>幾層にも重なった複雑な土壌、ローム質<br>手摘みで収穫し除梗、22日間マセラシオン、<br>ステンレスタンク醗酵、熟成、無清澄、無濾過<br>明るいガーネット色、華やかなアロマ、香ばしいクッキー、パンデピス、<br>柔らかな口当たりと豊かな味わい、様々な味わいが顔を出す、そして可憐な余韻<br>へ・・・、素晴らしいポテンシャルとエレガントさのスペシャルワイン！                                                                      | 赤    | 4400 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | C0310 | Segundo Flores 2020 750ml 14.1%<br>セゴンド・フローレス | 自根のpais (Negra Corriente) 樹齢150年<br>Pilen Alto vineyard, Maule Valley 0.5haの区画 花崗岩、粘土質土壌<br>彼らの畑で一番標高が高く310m、海岸線から20km（チリは海岸線とアルゼンチンとの国境に山脈があり標高が高い。チリ海岸山脈&アンデス山脈）<br>4月初旬収穫、除梗して30日間マセラシオン、<br>澱引きして6ヶ月ステンレスタンク熟成<br>うすにごりのある明るいガーネット、厚みあるアロマ、シュトレン、<br>つややかな口当たり、DRCなど偉大なワインに通じるエロティックなブーケ、<br>（ほんのり茹で豆？）、さらに大化けの予感がブンブンする<br>スケールを測れない1本！ | 赤    | 4400 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | C0311 | Tinajacura 2020 750ml 14.1%<br>ティナハクラ         | 高樹齢、自根のサンソー 60%、<br>paisの株に接木した比較的若いカリニャン 40%<br>Guarilhue Alto vineyard, ITATA Valley<br>手摘み、除梗、14日間マセラシオン、混醸、<br>澱引きしてステンレスタンクで6ヶ月熟成<br>輝きのあるガーネット、可憐な赤い花束のアロマ、<br>熟成した果実のアロマ、熟成しているが決して暑苦しくない果実味を<br>酸味とミネラル感が余韻へと導く！エレガントな本格赤ワイン！                                                                                                        | 赤    | 4400 |  |  |

Chili / Yumbel, Bío Bío  
ワイナリー: Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル  
(造り手: Daniela Tapia Berardi & Mauricio Gonzalez Carreño  
ダニエラ・タピア・ベラルディ & マウリツィオ・ゴンサレス・カレーニョ)

<https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央峡谷>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |                                        |                                                                                                                                                                    |   |      |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--|--|
| 《 Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル！》<br>カシック・マラヴィツリャのマヌエルが紹介してくれたダニエラとマウリツィオのカップルが営むワイナリー。<br>近くに古い鉄道の駅があることからワイナリー名を VITIVINICOLA ESTACION YUMBEL = YUMBEL STATION Winery と名付けた。<br>樹齢200年オーバーのワイン遺産と言うべきpaisとpaisの株に接木したマルベックとカリニャン。<br>海岸線寄りの乾いた花崗岩&火山土壌の畑（4ha）をチリの伝統に則って畑の手入れをし、果実をフレッシュさとテンションが残っている状態で収穫、<br>セラーでも最低限の介入、rauli ラウリと呼ばれるチリ特有の木（ブナ科）の樽（＝ピーパ樽）とアンフォラ、卵型のコンクリートタンク、ステンレスタンクで醗酵、熟成、無清澄、無濾過、SO2 もほぼ使わない。技術と信念に裏打ちされた本物のワイン！<br><br>*彼らの地域「Secano Interior」（セカノ・インテリオル）とは「内陸の乾いた土地」という意味で、クリコ、マウレ、ビオビオ、イタタの非灌漑地域で栽培したpaisとサンソーに適用される呼称。 |       |                                        |                                                                                                                                                                    |   |      |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | C0317 | Pipeño 2021 750ml<br>12.7%<br>ピペーニョ    | País pais 100%<br>平均樹齢200年 1.5ha 火山土壌<br>除梗して、60年もののラウリの樽で醸造<br>淡いガーネット色、さくらんぼ、ブルーベリー、<br>ラズベリーを想わせるフルーティなアロマ、ラベンダー、まろやか果実にチャーミングな酸味、キュッとミネラル感、素晴らしいまとまり、上質！       | 赤 | 3500 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | C0318 | Juana Rosa 2021 750ml 12.7%<br>ファナ・ローサ | País pais 100%<br>平均樹齢200年 花崗岩、火山土壌<br>除梗してラウリ樽で1ヶ月醸造、6ヶ月ステンレスタンクで熟成<br>鮮やかなガーネット色、やわらかく広がるアロマ、落ち着いた果実味、<br>細やかなタンニン、木の皮、ピカピカの果実味と複雑味、<br>今はチャーミング寄りだがどう化ける？かが楽しみ！ | 赤 | 3500 |  |  |

|  |       |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                          |   |      |  |  |
|--|-------|----------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--|--|
|  | C0319 | Quinta de Unihue 2021<br>750ml 12.4%<br>キンタ・デ・ウニフェ | País パイス 100%<br>平均樹齡200年 花崗岩土壌<br>ピペーニョの畑と繋がっているが<br>より花崗岩質が強く個性の違う味わいが現れる<br>除梗してラウリ樽で醸造、古樽とステンレスタンクを併用して熟成<br>彼らが所有するワイン農園の名前を冠した1本！<br>淡いガーネット色、酸味、アロマ、果実味が次々と顔を出す、イチゴ、<br>ラズベリーのチャーミングなアロマと風味、軽やか、伸びやかな果実味、<br>羽の生えた質感の魅惑の1本！ブラボー！！ | 赤 | 4500 |  |  |
|  | C0320 | Malbec 2021 750ml<br>13.6%<br>マルベック                | マルベック 100%<br>平均樹齡60年 花崗岩土壌<br>フレンチオークの古樽で醗酵、その後9ヶ月熟成<br>若いが深いガーネット色、熟した果実、つまった香り、セミドライフルーツ、<br>天日干し、バニラ、シナモン、果実と酸、まろやかに口いっぱい広がる風味、<br>さわやかな余韻、様々な要素の玉手箱状態だがあくまでも<br>さわやかな仕上がり！塊肉のローストや煮込み、赤身肉のグリルにも！                                    | 赤 | 4500 |  |  |

Chili / Yumbel, Bío Bío    チリ / ユンベル、ビオビオ溪谷

ワイナリー: Cacique Maravilla    カスイック・マラヴィツリヤ

(造り手: Manuel Moraga Gutierrez    マヌエル・モラガ・グティエレス)

[https://www.instagram.com/vinos\\_naturales/](https://www.instagram.com/vinos_naturales/)

<https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央峡谷>

<https://www.caciquemaravilla.cl>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |      |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|------|------|--|
| 《Tio Pipeño !! 白ヒゲのピペーニョおじさん！》<br><br>チリのワインの歴史は長い。<br>250年間、7代に渡りナチュラル・ワインをつくり続けている（！！！！）4haの小規模ワイナリー。<br>チリ南部、冷涼なビオビオ溪谷の火山土壌の豊かさを反映した芳醇で優しい飲み口。馬とともに畑を耕し、作業は手作業が多い<br>平均樹齡250年を超える葡萄樹から現れる複雑味！<br>チリでは伝統的にオーブントップの大きな開放樽でワインを仕込み、樽熟成で仕上がったワインを樽から直で瓶に量り売りしていたそう。<br>1Lボトルのピペーニョはその名残。Pipeño = pipa = 樽、樽ワイン<br><br>*Cacique Maravilla = Magnificent Chief の意、1750年    カナリア諸島から渡ってきた7代前の曾祖父が尊敬を込めてそう呼ばれていた。 |       |                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                        |     |      |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | C0312 | Gutiflower 2021<br>750ml 14.7%<br>ゴティフフラワー                             | 平均樹齡250年、モスカテル・デ・アレハンドリア 68%、<br>シャスラ 16%、トロンテル 16%、除梗して1日マセラシオン<br>重力を利用してグラスファイバータンクに移し2ヶ月熟成後瓶詰め<br>無清澄、無濾過、デゴルジュマンなしの<br>ワイルドでアロマティックなペットナット。<br>黄色味がかった色合いの生き生きとして、非常にアロマティック、クチナシの<br>花、シトラス、トロピカルフルーツ、白胡椒、甘酸っぱく華やかな味わい！<br>*吹く可能性があるので、抜栓の際は氷水で<br>しっかり冷やしてボトルを斜めにし、ゆっくり開けてください。 | 発泡白 | 3600 | 6 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | C0314 | Chacoli Negro 2021<br>750ml 12.6%<br>チャコリ・ネグロ                          | カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、マルベック 50%<br>平均樹齡250年 標高90m<br>除梗して3日間マセラシオン、重力を利用してグラスファイバータンクに移し<br>2ヶ月熟成後瓶詰め、無清澄、無濾過、<br>デゴルジュマンなしのワイルドでアロマティックなペットナット<br>元気な発泡、濃いめのダーク赤、ジューシーな果実味とタンニン！<br>*吹く可能性があるので、抜栓の際は氷水で<br>しっかり冷やしてボトルを斜めにし、ゆっくり開けてください。                                                  | 発泡赤 | 3300 | 10本  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | C0315 | Pipeño 2021 1L<br>11.6%<br>ピペーニョ                                       | País パイス 100%<br>平均樹齡250年<br>短めのマセラシオンでジューシーさ、飲み心地を生み出している<br>淡いルビー色、ラズベリー、酸味、淡く優美な飲み口、<br>アロマティックでピュアな赤果実、火山灰土壌の芳醇な果実味、<br>適度なタンニンが現れてくる。チャーミングな一面と<br>本格派の一面を併せ持つ1本！<br>1Lボトルだが、飲み心地良く、すぐに空になってしまう！<br>少し冷やし目で飲み心地UP！                                                                | 赤   | 3300 |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | C0316 | Pipeño 50/50 2021<br>750ml 12.1%<br>ピペーニョ    シンクエン<br>タ・ソブレ・シンクエン<br>タ | パイス 50%、カベルネ・ソーヴィニヨン 50%<br>平均樹齡250年 古樽熟成<br>なぜかシェーのポーズを決めている人物のエチケット 笑<br>鮮やかなガーネット色、熟した山葡萄の香り、<br>熟した果実と酸のビビットな対比、甘酸っぱく瑞々しい飲み心地！                                                                                                                                                     | 赤   | 3600 | 12本  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | C0203 | Naturalmente Tinto<br>2020 750ml<br>12.3%<br>ナトゥラルメンテ・ティン<br>ト         | カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、マルベック 25%、パイス 25%<br>ミディアムボディ、チャーミングな果実味と爽やかな酸味、<br>飲み心地よく、バランス良し！                                                                                                                                                                                                    | 赤   | 3000 | 20本  |  |

Chili / Osorno, Patagonia    チリ / オソルノ・ヴァレー、パタゴニア

Coteaux de Trumao    コトー・ドゥ・トルマオ

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

《世界が驚くパタゴニアのピノ・ノワール！！》  
チリ南部パタゴニアの入り口でクリスチャン&オリヴィエの兄弟が始めたプロジェクト。  
フランスから両親と共にチリへ移住した彼らは、家業の牛飼いを、そして金鉱を当てる仕事をしていたが、1990年に兄弟で林業を始める。彼らが住み  
着いた Río Bueno プエノ川のそばの高台で古木の葡萄樹が生き残っているのを発見した彼らは葡萄を植え始める。試験的に植えた葡萄の中でもピ  
ノ・ノワールの相性が素晴らしいことに気づいた彼らはインスピレーションに従い2000年にピノ・ノワール畑を広げた。  
葡萄が育ちワイン造りの段階となったが醸造に関して手探りの彼らは、2007年に友達ついでルイ=アントワヌ・リュイットと知り合う。そして  
初期の醸造はルイ=アントワヌが携わり、彼らのワインが生まれた。そのピノ・ノワールはエレガントで表現豊か、チリの地酒とは一線を画すもの  
だった。彼らの高台の火山灰土壌、プエノ川がもたらす湿度と冷涼なミクロクリマ、まさにテロワールと品種が合致した特別なポテンシャルを持つワイ  
ンが生み出された。そのワインは徐々に世界に知られることとなり、現在は入手困難なワインとなっている。  
現在畑や醸造はロワール出身の才能あるカンタンとコトー・ドゥ・トルマオ    チームがビオディナミの手法を用いた有機栽培とクオリティの高い醸造を  
続けており、さらなる高みに至っている！

|  |       |                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |      |  |  |
|--|-------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--|--|
|  | C0321 | Coteaux de Trumao<br>2020 750ml<br>13,1%<br>コトー・ドゥ・トルマオ | <p>ピノ・ノワール</p> <p>鮮やかなガーネット色、初めは落ち着いたアロマ、しっとりした口当たり、しなやかな果実味、複雑味、赤から黒果実系、下支えする酸味、徐々に湧き上がるアロマ、酸味、果実味と複雑味が豊かに香るポテンシャルのつまった特別な1本！</p> <p>さらに飲み進むとキラキラした果実味とミネラル感が現れる、そしてどんどん香るアロマと果実味、Amazing！</p> <p>以前飲ませてもらった2019年ものはシャンボール＝ミュージニー1級格だったが、2020年ものは如何に！？</p> <p>パタゴニアのポテンシャルがつまった魅惑の1本！！！！</p> | 赤 | 7000 |  |  |
|--|-------|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--|--|

## Carte des vins <フランスワインリスト>

**FRANCE / Champagne**

<https://photos.app.goo.gl/7tG XK9sdEcQdaDqg9>

Bonnet-Ponson ボネ=ボンソン

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

《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、シリル・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！！）

|  |       |                                                                                                 |                                                                                                                                                                                             |   |       |     |  |
|--|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|-----|--|
|  | F5321 | Coteaux Champenois<br>Blanc - Vrgny 2019<br>12%<br>コトー・シャンブノワ・ブ<br>ロン - ヴリニー                    | シャルドネ 70%、プティ・メリエ 30%<br>樽醗酵、樽熟成<br>2日間マセラシオン、10ヶ月シュールリー<br>明るい薄黄色、小夏、梨、ミラベル、ハーブ的なアロマ<br>フレッシュな酸味とコクのある中盤<br>ふわっと立ち上る樽熟成香<br>はっきり現れるミネラリーな余韻<br>壮大な世界観をもったコトー・シャンブノワ・ブロン                    | 白 | 8,000 | 27本 |  |
|  | F4810 | Coteaux Champenois<br>Rouge 2018<br>コトー・シャンブノワ・<br>ルージュ<br>瓶詰：2019年7月25日                        | シャムリー村のピノ・ノワール<br>粘土、石灰質土壌<br>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<br>蔵に戻る前は南仏で修業したシリル、赤ワインも得意分野！<br>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。                                                              | 赤 | 6,000 | 11本 |  |
|  | F5203 | Coteaux Champenois<br>Rouge 2018 amphore<br>コトー・シャンブノワ・<br>ルージュ 2018<br>アンフォール<br>瓶詰：2019年7月25日 | シャムリー村のピノ・ノワール<br>粘土、石灰質土壌、一部除梗して醸造、マセラシオン20日間<br>軽くルモンタージュ、300L入りのアンフォールで10ヶ月熟成<br>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！<br>明るい深赤色、赤系果実のチャームングなアロマと酸味、滋味深い複雑味、<br>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。 | 赤 | 7,200 |     |  |

**FRANCE / Champagne**

*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」 オータスィューズ、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ひ求め、全キュヴェを最上質のプルミエ・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。

|  |       |                                                                            |                                                                                                        |          |        |     |  |
|--|-------|----------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----|--|
|  | F2809 | L' Audacieuse - Ros é de Saign ée 1500ml<br>ローダスィューズ - ロゼ・ド・セニエ マグナム       | ピノ・ノワール<br>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。                                                            | 発泡<br>ロゼ | 35,000 | 12本 |  |
|  | F1607 | L' Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml<br>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<br>シャンパーニュに25箇所ほどある clos (クロ、塙で囲まれた特別区画) のひとつ。<br>10年の熟成を経てリリース。繊細、優美、クリーミー。<br>芯の美しさをたたえた特別な1本。 | 発泡<br>白  | 62,000 | 20本 |  |

**FRANCE / Loire**

[https://www.instagram.com/landron\\_david/](https://www.instagram.com/landron_david/)

David Landron ダヴィッド・ランドロン

(Domaine Passe Pont ドメーヌ・パス・ポン)

<https://photos.app.goo.gl/bddHLxPxCVrKq6nz6>

《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。

|                                                                                  |                  |                                               |                                                                                                                                                                              |   |       |      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|------------------|-----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | F6522            | Contemporain 2020<br>MAGNUM<br>コントンボラン 1.5L   | ムロン・ド・ブルゴーニュ、雲母片岩土壌、樹齢40年<br>薄く黄色がかった透明色、豊かな果実のアロマ、まろやか、<br>つややかな口当たり、落ち着いた果実や鉱物の味わいと余韻！<br>構成要素充実のミュスカデラしからぬ1本<br>Contemporain = Modern, モダンな                               | 白 | 8,000 | 27本  |  |
|  | F6109<br>(F6524) | La Renaudière 2020<br>ラ・ルノディエル                | ムロン・ド・ブルゴーニュ、花崗岩質の特別区画、<br>ラベルは 美しいRenard (ルナール=キツネ) の絵<br>淡い黄金色、果実、蜜、ハーブの詰まったブーケ、ほんのり甘やかな果実味、<br>生き生きとした酸味、鉱物、甘露、岩清水、伸びやかで美しい余韻！                                            | 白 | 4,500 |      |  |
|  | F6526            | Crécerelle 2019<br>クレセレル                      | ムロン・ド・ブルゴーニュ 24ヶ月 地下タンク熟成<br>薄く黄色がかった透明色、澄み切った清涼感と豊かな果実のアロマ、<br>まろやか、ほんのり甘やかな果実味、バランスをとる酸味やミネラル感、<br>伸びやかな余韻、スケールの大きなピュアな液体！                                                 | 白 | 6,000 | 4 cs |  |
|                                                                                  | F6527            | Le Bal des Corneilles<br>2019<br>ル・バル・デ・コルネイユ | ムロン・ド・ブルゴーニュ 1年間 中樽熟成<br>美しい黄金色、トロピカル・フルーツ、黄桃、パニラ、シナモン、<br>さわやかで豊かなアロマ、つややかで豊かな複雑味、コクと余韻、<br>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！<br>Le Bal des Corneilles = The Ball of the Crows | 白 | 7,500 | 2 cs |  |
|                                                                                  | F6528            | Le Fou 2019<br>ル・フー                           | フォル・ブランシュ 1年間 中樽熟成<br>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、<br>スーパースペシャルな1本！<br>Le Fou = the fool                                                                                   | 白 | 7,500 | 2 cs |  |

FRANCE /Loire

<https://goo.gl/photos/FxTz2NFW2q7TsvMj8>

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ワイン》<br>昔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<br>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<br>きたい、生きているワインの一つの理想形です！ |                  |                                                     |                                                                                                                                                                             |           |        |      |  |
|                                                                                                                           | F6111            | Gazouillis 2021<br>ガスウイ                             | シュナン・ブラン 60%、グロロー・グリ 40%<br>滋味深い複雑なアロマ、うまみたっぶりの甘酸っぱさ、味わいが伸びる中盤と余<br>韻、生き生きした果実味と複雑味！                                                                                        | 微発泡<br>白  | 4,800  |      |  |
|                                                                                                                                                                                                             | F6301            | Goutte d'O 2020<br>グット・ドー                           | シュナン・ブラン、シルヴァン自慢の代表作<br>充実の中盤、時を湛えた奥行き、余韻<br>自然と造り手の個性がボトルに詰まった作品に！<br>明るく淡いにごりのある黄金色、豊かな果実と落ち着いたアロマ、<br>ミネラル果実キャンディー、抜けの華やかな香り、ほんのり蜂蜜レモン、<br>懐が深く、さわやかさと複雑味をたたえるスペシャルな1本！！ | 白         | 6,000  |      |  |
|                                                                                                                           | F5917            | Rosabul 2020<br>12.5%<br>ローザブリュ                     | グロロー・グリ 50%、ピノー・ドニス 25%、ガメイ 25%<br>明るいロゼ色、生き生き、爽やかな微発泡、しまった辛口の果実味、<br>奥行きもあるロゼペティヨン                                                                                         | 微発泡<br>ロゼ | 4,000  | 4 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                             | F6709            | Onis 2022<br>オニス                                    | ピノー・ドニス 全房醗酵<br>鮮やかなガーネット、熟した果実と花の香り、チャミングな果実味、<br>果実味・タンニン・複雑味が一体となった中盤、なめらかにつづく余韻！                                                                                        | 淡赤        | 5,000  | 23本  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | F5330            | Rouge Gam 2019<br>13.5%<br>ルージュ・ガム                  | ガメイ 全房醗酵<br>明るい赤色、軽やかで滑らか、タンニンも肌理細やか<br>13.5%あるとは思えない、いきなりうまうまなガメイ！！                                                                                                        | 赤         | 4,500  |      |  |
|                                                                                                                           | F5332<br>(F5625) | Corbeau 2014 11.5%<br>コルボー                          | グロロー・ノワール(平均樹齢70年)<br>バックヴィンテージ 蔵出し 2014！！<br>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<br>6年の熟成を経ても明るくフレッシュな余韻<br>お料理に寄り添う理想のワイン！                                                      | 赤         | 4,000  |      |  |
|                                                                                                                           | F5624            | Corbeau 2015<br>MAGNUM 11.5%<br>コルボー 1.5L           | グロロー・ノワール(平均樹齢70年)<br>滋味旨食中酒のバックヴィンテージ です。<br>落ち着いた深み、うれしいお値段控えめ！                                                                                                           | 赤         | 7,500  | 11本  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | F6114            | Renard 2021<br>ルナール<br>(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%<br>マセラシオン 1週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。<br>これまでよりも淡く軽やかな仕上がり！<br>落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々微々発泡、やわらかな口当たり、<br>つややかな果実味、軽やかでチャミングな余韻、旨い！<br>王冠留めのコルボーレジェ！       | 赤         | 3,600  |      |  |
|                                                                                                                                                                                                             | F6115            | Renard 2021<br>Bag in Box 3L<br>ルナール<br>(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%<br>マセラシオン 1週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。<br>これまでよりも淡く軽やかな仕上がり！<br>落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々微々発泡、やわらかな口当たり、<br>つややかな果実味、軽やかでチャミングな余韻、旨い！<br>王冠留めのコルボーレジェ！       | 赤         | 12,000 | 14箱  |  |
|                                                                                                                                                                                                             | F5331            | Corbeau 2019 11.5%<br>コルボー ライト 王冠留<br>め             | グロローノワール80%、ピノドニス10%、ガメイ10%<br>マセラシオン 1週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。<br>これまでよりも軽やかな仕上がり。<br>鮮やかな赤色、フレッシュな微々微々発泡、<br>軽やかでチャミングなキャラクター<br>王冠留めのコルボーレジェ！                                | 赤         | 4,000  | 少    |  |
|                                                                                                                           | F5918            | Vin Jour 2020<br>14%<br>ヴァン・ジュール                    | シュナン・ブラン<br>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<br>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、<br>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！！                                                   | アン<br>バー  | 6,500  | 3 cs |  |

|  |       |                               |                                                                                            |   |        |      |  |
|--|-------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|------|--|
|  | F4606 | Amarillo (2007) 500ml<br>アマリロ | ソーヴィニョン・ブラン<br>ワイン名はスペイン語で「黄色」<br>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。<br>ヴァンジョーヌ的な深み。長い余韻。 | 黄 | 11,700 | 3 cs |  |
|--|-------|-------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|------|--|

FRANCE /Loire

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

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

<https://goo.gl/photos/Q47E1MGcyiqqPUEX6>

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

|                                                                                      |       |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |       |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|--|
| 《Ça c'est bon!!》<br>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。 |       |                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                              |      |       |      |  |
|      | F6713 | La Sauvignonne 2022<br>ラ・ソーヴィニョンヌ                      | ソーヴィニョン・ブラン 辛口<br>粘土石灰質土壌、12日間全房マセラシオン・カルボニック<br>明るいまわら色、果実や野草のつまったアロマ、広がる複雑味、<br>ポテンシャル十分で芯が充実、しっかり醸造しきった本格派！！                                                                                                                                                              | アンバー | 3,800 |      |  |
|                                                                                      | F6714 | Je t'ai dans la peau 2022<br>ジュテ・ダン・ラ・ポー               | ムニュ・ピノー 除梗して15日間マセラシオン、ピジャージュは1回だけ<br>明るいまわら色、アプリコットやトロピカルフルーツの華やかなアロマ、さわやかな口当たりと酸味、複雑味と余韻のほろ苦さ！大化けの予感！<br>Je t'ai dans la Peau = あなたに首っただけ<br><a href="http://chantefable2.blog.fc2.com/blog-entry-895.html?sp">http://chantefable2.blog.fc2.com/blog-entry-895.html?sp</a> | アンバー | 4,400 |      |  |
|                                                                                      | F6017 | On est Su l'sable 2021 12%<br>オ・ネ・シュール・サール             | カベルネ・フラン<br>しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本。<br>ワイン名＝「（砂にワインがしみこむように）<br>あっという間に空っぽになっちゃうよ！」<br>明るいまわら色、生き生きとした赤系果実のアロマ、<br>つやのある果実味、余韻の複雑味も素晴らしい！人気の1本間違いなし！！                                                                                                                        | 赤    | 3,500 |      |  |
|                                                                                      | F5825 | On est Su l'sable 2020 MAGNUM 12%<br>オ・ネ・シュール・サール 1.5L | カベルネ・フラン<br>しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本。<br>ワイン名＝「（砂にワインがしみこむように）<br>あっという間に空っぽになっちゃうよ！」<br>明るいまわら色、生き生きとしたガスと小粒ベリー系のチャミングなアロマ、<br>軽やか伸びやかな果実味、飲み心地も素晴らしい！人気の1本間違いなし！！                                                                                                            | 赤    | 7,500 | 少    |  |
|                                                                                      | F6529 | Ça c'est bon 2020<br>サセボン                              | ガメイ<br>輝きのあるガーネット、アロマティック、可憐、甘やかな果実と滑らかな飲み口、<br>上質なミネラル感とタンニン、フランボワーズ、ブルーベリー、ブラックベリー、カシス、アセロラ、十分なポテンシャルと一段上の味わい！                                                                                                                                                             | 赤    | 3,600 |      |  |
|                                                                                      | F6018 | Hou La La 2021 13.8%<br>ウララ                            | ピノ・ノワール<br>じんわり明るいまわら色、野生の果実味、滋味、渋み<br>エレガントでポテンシャル十分！！<br>ウララ＝驚き、Wow! なワイン                                                                                                                                                                                                  | 赤    | 3,500 | 5 cs |  |
|                                                                                      | F4511 | Les Picasses 2016<br>レ・ピカス                             | カベルネ・フラン<br>バランス良く、なめらかで肌理こまやか。上質！                                                                                                                                                                                                                                           | 赤    | 5,500 | 1 cs |  |

FRANCE /Loire

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

<https://photos.app.goo.gl/6zz7QNDMKJtq2Q4w5>

|                                                                                                                                                                                                              |               |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |       |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|----------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--|--|
| 《Gamay Sans Toi !!》<br>猫がギターを弾きながら愛の歌を唄うエチケット、ローランの娘バーバラのデビュー作です。<br>2019年6月にローランと共にソミュールから東に130kmの場所に移転、畑やカーヴもより良い条件のもと、ローランのアドバイスを受けながら自分流のワインに仕上がっています。                                                   |               |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |       |  |  |
| 品 種 ：ガメイ・ノワール100%、樹齢：50～80年。<br>新しい蔵があるChatillon sur Cher（ニシャティオン・シュル・シェール）村からシェール川を南に渡り、南西に約6、7KmのCouffy（ニクフィ）村にある南東向きの場所。<br>粘土石灰質土壌にケイ質土と砂や砂利が混ざるため、比較的水はけがよく地表が乾きやすい。<br>面積：1.41ha。<br>収穫はブドウを選果しながら手摘み。 |               |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |       |  |  |
| 収穫は9月中旬。手摘みしたぶどうを潰さないように15kg入りのプラスチックケースに詰めて蔵まで運搬。<br>100%除梗して、タンクで25日間の長期キュヴェゾン。期間中はルモンタージュやピジャージュをせずに静かに浸漬する。補糖やSO2の添加など、ぶどう以外の物を加えずにワイン作りをする。                                                             |               |                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |   |       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                              | F6204 (F6530) | Gamay Sans Toi 2021<br>ガメイ サントワ                    | ガメイ<br>女性の手を感じる、しなやかでエレガントなガメイ<br>Jamais Sans Toi = never without you をもじて、<br>Gamay Sans Toi = ガメイなしでは生きられない！！<br><br>美しいガーネット、チャミングで複雑なアロマ、熟した果実と酸味、<br>しなやか、やわらかなタンニン、さらに薫るアロマ、ブーケ、<br>ガメラー絶賛必死の1本！                                                                                                                                                                        | 赤 | 3,500 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                              | F5627         | Hey! Un dernier Côt ? 2019 13.7%<br>ハイ！ アン・デルニエ・コ？ | コ<br>土壌はガメイサントワと同じ、樹齢：40～50年、ゴブレ仕立て、1.24ha<br>収穫はブドウを選果しながら手摘み、収量：約40hl/ha<br>手摘みした葡萄を潰さないように15kg入りのプラスチックケースに詰めて蔵まで運搬、醸造所でもう一度選果をして、きれいなブドウだけを房丸ごと金属製のタンク（100HL）に入れる、20日間のマセラシオン・カルボニック。<br>天然酵母によるアルコール醗酵後、50HLのグラスファイバー製のタンクで6ヵ月熟成、熟成は細かな澱とともに「シュール・リー」の状態を保つ<br>補糖やSO2などを添加せず、葡萄以外の物を加えないワイン作り<br><br>熟した果実味と酸味、渋み、うまみの調和、エレガントなしなやかさと余韻、<br>ガストロノミックなお料理と合うポテンシャル、ブラボー！！ | 赤 | 3,300 |  |  |

<http://winc.asia/vignerons/domaine-grosbois>

|  |       |                                                             |                                                                     |   |        |   |  |
|--|-------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|--------|---|--|
|  | F2311 | Chinon 2011 Clos du Noyer 1500ml<br>シノン クロ・デュ・ノワ<br>イエ マグナム | カベルネ・フラン<br>明るい果実と落ち着いたタンニン、青臭くなく洗練された仕上がり<br>ロワールのポテンシャルをみなさんでどうぞ！ | 赤 | 10,600 | 少 |  |
|--|-------|-------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------|---|--------|---|--|

<http://www.einhart.fr>

|       |                                             |                                                                                                                                                                                          |      |       |     |  |
|-------|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-----|--|
| F6407 | Fleckstein 2021<br>フレックシュタイン                | リースリング 貝殻石灰岩土壌 樹齢45年<br>ダイレクトプレス 1年間樽熟成<br>澄んだ黄金色、枇杷、和梨を想わせるアロマ、芯の通った果実とミネラル、<br>要素が溶け合ったエレガントな味わい、美しいミネラル感が続く余韻！<br>新登場アインハートのクリュシシリーズのスペシャルワイン！！                                       | 白    | 6,000 | 19本 |  |
| F6409 | Colline des Anciens<br>2021<br>コリーヌ・デ・ゾンジャン | リースリング 40%（ダイレクトプレス）、ピノ・グリ 40%（2日間マセラシ<br>オン）、ゲヴェルツトラミネール 20%（2日間マセラシオン）<br>貝殻石灰岩土壌とピンク色の石灰岩 平均樹齢30年。1年間樽熟成<br>魅惑のアンバーカラー、まろやかな熟した果実味、アプリコット、余韻まで続く<br>複雑味！新登場アインハートのクリュシシリーズのスペシャルワイン！！ | アンバー | 6,000 | 4本  |  |
| F6410 | Pinot Noir 2021<br>ピノ・ノワール                  | ピノ・ノワール<br>樹齢30年 貝殻石灰岩土壌<br>手摘み、手除梗、マセラシオン10～12日間、小樽熟成<br>鮮やかなガーネット色、豊かな果実のアロマ、まろやかな熟した果実味と複雑<br>味、通底するミネラル感と酸味、徐々に果実と味わいの温度、<br>トーンが上がってくる、充分なポテンシャルを秘めたピノ・ノワール！                        | 赤    | 4,800 | 7本  |  |

<https://photos.app.goo.gl/FNteyecGbBVBXAWq5>

|  |       |                                                                                                       |                                                                                        |          |        |      |  |
|--|-------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|------|--|
|  | F6608 | Crémant d'Alsace -<br>L'Emprise 2017<br>MAGNUM 1.5L<br>クレマン・ダルザス ロン<br>プリーズ マグナム                      | 瓶内熟成4年半のスペシャルキュヴェ！！<br>(デゴルジュマン2023年1月)                                                | 発泡<br>白  | 15,000 | 17本  |  |
|  | F6613 | Riesling GC Zotzenberg<br>2020<br>リースリング グランク<br>リュ ツォッツェンベルク                                         | 淡い黄金色、徐々に湧き上がる果実香、リースリング香、しっとり、<br>細やか、まろやかさの中にとけあう果実味、複雑味、<br>余裕のある中盤と余韻、さりげないエレガントさ！ | 白        | 6,000  |      |  |
|  | F6616 | Les Vieilles Vignes de<br>Sylvaner en Maceration<br>2020<br>レ・ヴィエイユ・ヴィー<br>ニュ・ド・シルヴァネー<br>ル・オン・マセラシオン | 深い黄金色～アンバーカラ、落ち着いた果実香、果実と複雑味、<br>渋みがとけあう中盤、タンニン、セラー温度（15度）くらいが適温か？<br>さらなる深化の予感！！      | アン<br>バー | 8,000  | 28本  |  |
|  | F6618 | Pinot Noir - Runz 2021<br>ピノ・ノワール ルンツ                                                                 | 明るいガーネット、ドラゴンのラベルとは<br>うらはらチャールミング＆可憐な果実香！<br>しなやか、魅力的、酸、タンニン                          | 赤        | 6,000  | 4 cs |  |

<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てますが自然が豊かでとても美しい村です。リエッシュ家はもの静かで感性豊か。ジャン＝ピ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・醸し期間を長くとっ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。  
※リエッシュのマグナムボトルは長く、通常の箱におさまらないため、できましたらリエッシュマグナムで6本まとめてのご注文にご協力お願いいたします！

|                                                                                  |       |                                                                                          |                                                                                                                                                                                          |     |        |      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----|--------|------|--|
|                                                                                  | F6620 | Cr é mant d'Alsace Extra Brut Non Dos é 2018/2019 MAGNUM クレマン・ダルザス エクストラ・ブリュット ノンドゼ 1.5L | オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ（2018年と2019年）<br>瓶詰時2019年の果汁を加え瓶内二次発酵<br>生き生きとした泡立ち、キリッとシトラス風味<br>ブリオッシュ、酸と果実、ほろ苦の余韻<br>バランスのとれた上質スパークリング！                                                              | 発泡白 | 11,400 | 19本  |  |
|  | F6626 | Quand le Chat n'est pas la 2022 MG カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ 1.5L                                    | ピノ・グリ 二つの区画から 全房で14日間マセラシオン、<br>8ヶ月大樽熟成<br>明るいルビー色、アロマティック、しっとり、<br>沁み入るうまみ、ほろ苦の旨さ、控えめ果実、複雑アロマ！                                                                                          | 赤   | 12,000 | 32本  |  |
|  | F6631 | Pinot Noir - Vieille Vigne 2022<br>ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ                                   | ピノ・ノワール、ワイナリーに隣接したシュタインから<br>深いルビー色、伸びやかな果実味、蜜、アロマ、まろやか、<br>優美、酸味と甘味のバランス、スパイス、やさしく深く長い余韻！                                                                                               | 淡赤  | 5,600  | 10本  |  |
|  | F6632 | Pinot Noir - Stierkopf 2022<br>ピノ・ノワール スティルコフ                                            | ピノ・ノワール 樹齢30年<br>ブルゴーニュの古い葡萄樹のマサル・セレクション、<br>急斜面のスティルコフから、全房で12日間マセラシオン・スミ・<br>カルボニック、8ヶ月ステンレスタンク熟成<br>明るいガーネット、複雑なアロマとまろやかな果実味、<br>赤い花のアロマとミネラル感、ザクロ、うまみとミネラル感、<br>硬質、ポテンシャル十分のピノ・ノワール！ | 赤   | 5,600  | 5 cs |  |
|                                                                                  | F5520 | Pinot Noir - Stierkopf 2020<br>ピノ・ノワール スティルコフ                                            | ピノ・ノワール 急斜面のスティルコフから<br>ポテンシャル十分のミネラリーなピノ・ノワール<br>深いミネラル感、まだ固め<br>リエッシュのピノ・ノワール ラインナップでは一番長熟型！                                                                                           | 赤   | 5,000  | 4本   |  |

FRANCE / Alsace

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー

<https://photos.app.goo.gl/THPSowcyX82sbvca8>

<https://www.instagram.com/leo.dirringer/>

《花崗岩土壌のニュージェネレーション！》  
ストラスブールから南西に 50km。アルザス中部のダンバッハ・ラ・ヴィル(Dambach-la-ville)のニュージェネレーション。4世代ほど受け継いできた畑をまだ20代のレオが徐々に受け継いでいる。お爺さん、父が始めに渡してくれた畑はシルヴァネールが多く、品種をまぜてみたり、手作業でマセラシオンをしてみたりと創意工夫が功を奏している。自身のワインを造り出してから3ヴィンテージ目だが、すでに完成度の高いワインをリリースしている。2020年2月のアノニムで広くデビューを飾り、一気に注目を集めていた。リエッシュ家からワイン街道を歩いて南に10kmだが、土壌は全く違う花崗岩質。果実の華やかさが現れる。有機栽培を続けている畑、そしてセラーでも不要な介入はせず、畑・葡萄のポテンシャルを生かすよう心掛けている。

|  |       |                              |                                                                                                                                        |   |       |      |  |
|--|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | F6312 | Frankstein 2020<br>フランクシュタイン | ダンバッハ村が誇るグランクリュ区画のリースリング&ピノ・グリ<br>混醸して18ヶ月大樽熟成<br>明るい黄金色、しっとりした鉱物やバニラのアロマ、<br>複雑な果実味、ミネラル感、しなやかに長く続く中盤と余韻、<br>グランクリュのポテンシャルと個性を表現する1本！ | 白 | 5,000 | 4 cs |  |
|--|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|

FRANCE / Alsace

Hausherr オシェール

<https://goo.gl/photos/VTXvNCd9BV592TKM8>

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

《もうひとつの個性、リューディ（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ギ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、エキスを溢れるワイン！（現在 ラベルの絵は長女 Tina の作品の中からセレクトされている。）

|  |       |                                              |                                                                                                                                                                        |      |       |      |  |
|--|-------|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|--|
|  | F6419 | Le Sentier au Sud 2020<br>ル・ソントイエ・オウ・シュッド    | リースリング、ピノ・グリ<br>明るい黄金色、梨、林檎、黄色系果実のアロマと風味、まろやかな口当たり、伸びやかな中盤、美しい酸味とミネラル感が余韻に続く、<br>美しくアロマティックな1本！                                                                        | 白    | 4,800 |      |  |
|  | F5925 | Le Jardin L à -Haut 2019 13%<br>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、ゲヴェルツトラミネール<br>グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面、樽熟成<br>明るいレモンイエロー、グレープフルーツ、アプリコット、ライチのアロマと風味、ほんのり枝豆要素、すっきりした果実味、伸びるミネラル感、<br>きれいな酸味、梅、すもも、夏の暑さを癒してくれる1本！ | 白    | 5,000 | 少    |  |
|  | F3711 | Le Jardin L à -Haut 2014<br>ル・ジャルダン・ラ・オー     | 〈旧名：アルテンガルテン〉<br>リースリング、ゲヴェルツトラミネール<br>グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面のリューディ<br>樽熟成、辛口、エレガント                                                                                 | 白    | 5,000 | 少    |  |
|  | F6421 | La Colline Celeste 2020<br>ラ・コリーヌ・セレスト       | ゲヴェツトラミネール<br>粘土、石灰岩、南および東向き斜面、樽醗酵、樽熟成、石灰質土壌のミネラル感<br>とグラン・クリュ「アイヒベルグ」のポテンシャル<br>豊かな黄金色、甘やかな果実と酸味、熟した果実、酸、ミネラルが一体となった<br>濃密な味わい、グランクリュのエレガンスと存在感！Super！                | アンバー | 5,500 | 4 cs |  |
|  | F3712 | La Colline Celeste 2014<br>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<br>グラン・クリュ「アイヒベルグ」、樽熟成<br>熟した杏のような風味、キラキラしたミネラル感、GCの存在感！                                                                                       | 白    | 5,400 | 4本   |  |
|  | F6423 | Rouge Optique 2020<br>ルージュ・オブティック            | ピノ・ノワール 1ヶ月マセラシオン<br>明るいガーネット色、熟した甘やかな果実味、香るスパイス、ショコラ、<br>複雑味を秘めたポテンシャル、空気と触れるにつれ、<br>どんどん風味が広がる魅惑のピノ・ノワール！                                                            | 赤    | 6,500 | 8本   |  |
|  | F4824 | Rouge Baiser 2018<br>ルージュ・ベゼ                 | ピノ・ノワール 樽熟成<br>粘土、石灰質の土壌を黄土が薄く覆っている畑、南東向き斜面<br>直訳は「赤いキス」、エチケットはクリムトの「The Kiss」をモチーフに<br>プルーン、シナモン、ブラックチェリー、ココア<br>アルザスらしからぬコクと酸味、個性と表現力のある1本                           | 赤    | 6,000 | 3 cs |  |

FRANCE / Beaujolais  
"La Dernière Goutte" Cyrille Vuillod  
ラ・デルニエル・グット シリル・ヴィヨ

<https://goo.gl/photos/5WBY3MBC1xwCD54f7>

<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年にブルイィのジャン・クロード・ラパリュに会い、どっぷりと自然派の世界に。初ヴィンテージは、ラパリュで働きながら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）畑での作業はバイオ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 ブルイィの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ます。大きなキュー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！  
＊2019年ヴィンテージからゴミ削減のためボトルキャップを廃止してます。

|  |       |                            |                                                                                                                                                                                                              |   |       |     |  |
|--|-------|----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|-----|--|
|  | F4831 | Morgonflé (2018)<br>モルゴンフレ | 初リリース！ クリュ・ボジョレ モルゴンのガメイ<br>マセラシオン・カルボニック 26日間、8か月樽熟成<br>Morgon（モルゴン）からMontgolfière<br>（モンゴルフィエール）気球をイメージ<br>なめらかで、球体のまとまり、傑作！！                                                                              | 赤 | 4,800 | 31本 |  |
|  | F3629 | DOLIA (2016)<br>ドリア        | シリルのトップ・キュヴェ。<br>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。<br>熟したうまみ、複雑味がしっかりつまってます。                                                                                                                                  | 赤 | 5,500 | 少   |  |
|  | F6739 | MOONWALK 2021<br>ムーンウォーク   | ガメイ 樹齢100年の区画の葡萄をクヴェヴリで10ヶ月熟成<br>マイケル・ジャクソンの代名詞 ムーンウォーク<br>ラベルの絵はだいぶ力強く農民的<br>後ずさり（ムーンウォーク！）しながらでないと作業ができない急斜面の<br>区画から生まれたポテンシャル十分のスペシャルワイン！<br>にこりのある明るいガーネット、華やかな果実のアロマ、<br>フレッシュでなめらか、チャーミング、色気のある特別な1本！ | 赤 | 7,000 | 27本 |  |

FRANCE / Jura  
ZEROINE ゼロワンヌ  
Maylis Bernard メイリス・ベルナール

<https://photos.app.goo.gl/iBnyrk9X3spbYQkw7>

《 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・プ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。

|  |       |                                  |                                                                                                                                                                   |    |        |     |  |
|--|-------|----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|--------|-----|--|
|  | F5419 | GACHA 2019<br>MAGNUM<br>ガシャ 1.5L | ガメイ、シャルドネ<br>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<br>ク、トロンコニック型の木樽で1年熟成<br>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<br>わやかでいい飲み心地、ほんのりタンニン、<br>キュッとした酸味とミネラル感、ブラボー！！ | 淡赤 | 17,000 | 15本 |  |
|  | F5416 | GAGA 2018 11.2%<br>ガガ            | ガメイ<br>50% ダイレクトプレス、50% マセラシオン・スミ・カルボニック<br>トロンコニック型の木樽で1年熟成<br>凛とした澄んだオーラ、すーっと伸びる中盤、ピュア、洗練、エレガント！<br>徐々に現れるまろやかさ、美しいガメイ！                                         | 赤  | 7,000  |     |  |
|  | F5417 | GAGA 2018<br>MAGNUM<br>ガガ 1.5L   | ガメイ<br>50% ダイレクトプレス、50% マセラシオン・スミ・カルボニック<br>トロンコニック型の木樽で1年熟成<br>凛とした澄んだオーラ、すーっと伸びる中盤、ピュア、洗練、エレガント！<br>徐々に現れるまろやかさ、美しいガメイ！                                         | 赤  | 17,000 | 21本 |  |

FRANCE / Jura  
l'Octavin (Negoce & Domaine )ロクタヴァン

<https://goo.gl/photos/zEtsyuKNpSLar2Xk6>

<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？

|  |                  |                                                       |                                                                                                                                                       |          |       |      |  |
|--|------------------|-------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|------|--|
|  | F6740            | Muscattt 2022<br>ミュスカ                                 | ミュスカ・ド・アレキサンドリア 50%、ミュスカ・プティ・グラン 50%<br>15日間全房マセラシオン<br>淡いレモンイエロー、遅摘みワインのような濃密なアロマ、<br>口に含むとさわやかな辛口の果実味で酸味やほろ苦さ、複雑味も現れる、<br>じんわりしたうまみ、不思議な果実味とアロマの魅力！ | 白        | 5,500 |      |  |
|  | F6743            | La Cigogne 2021 green<br>label<br>ラ・シゴーニュ グリーン<br>ラベル | ゲヴェルツトラミネール 50%、ピノ・グリ 50%<br>全房10日間マセラシオン<br>明るくにぎったアプリコット色、還元的香りはすぐ抜けて、黄からオレンジ系果<br>実と野のアロマ、チャーミングでまろやかな果実味、<br>余韻の複雑味、ほろ苦さ！                         | アン<br>バー | 5,500 | 3 cs |  |
|  | F6746            | Ganache 2022<br>ガナッシュ                                 | グルナッシュ 95%、ガメイ 5%<br>明るいガーネット、赤い花、果実の熟したアロマ、ザクロ、革、<br>伸びやかな酸味と南仏の個性、タンニン、ロクタヴァン 流じわじわとしみるうま<br>み、複雑な余韻、今回のラインナップで一番赤らしい1本！                            | 赤        | 5,500 | 少    |  |
|  |                  |                                                       |                                                                                                                                                       |          |       |      |  |
|  | F6030<br>(F6319) | P'tit Poussot 2018<br>プティ・プソ                          | シャルドネ （区画 アン・プソ）“en Poussot”<br>ダイレクトプレス、タンク醗酵、熟成<br>にこりのある薄緑色、トロピカルさ、フレッシュ、ピュア、酸のドライブ、<br>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。<br>ロクタヴァン らしさが光る1本！     | 白        | 7,000 |      |  |

FRANCE / Savoie  
Curtet キュルテ

<https://photos.app.goo.gl/zeB4LgaJiNf8P38Y7>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                              |                                                                                                                                                                                                                     |   |       |      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
| 《人と自然の表現としてのワイン！》<br>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。 |       |                                              |                                                                                                                                                                                                                     |   |       |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | F6751 | Tonnerre de Grès<br>2020, 21, 22<br>トネル・ド・グレ | ジャケール、アルテス、グリング、サヴァニャン、モレット、モンドゥーズ・ブロンシュ<br>2020, 2021, 2022年の全ての白ワインをアッサンブラージュした特別キュヴェ！<br><br>明るい黄色、火打ち石のアロマ、熟した果実と花々、瑞々しくやわらか、若い桃、土佐小夏、白～黄色系の果実味、鼻に抜けるさわやかなアロマ、すっきりさせてくれるミネラル感を伴った余韻、しっとりピュアで美しく、喉の渇きを癒す塩レモンの甘露！ | 白 | 7,000 |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | F6752 | La Glisse 2022<br>ラ・グリス                      | モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール<br>他全ての赤系品種を醸した特別キュヴェ！<br><br>明るいルビーレッド、赤い花や果実を想わせるアロマ、なめらかな飲み口、熟したイチゴ、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！                                               | 赤 | 7,000 | 4 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | F5944 | Frisson des Cîmes<br>2019 11%<br>フリッソン・デ・シーム | モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール<br>深いアセロラ色、可憐な赤系果実のアロマ、熟した赤い果実と切ない酸味、立ち上るアロマと丸みを帯びて調和する果実味、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！                                                                  | 赤 | 5,500 |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | F6450 | Autrement Rouge 2018<br>オートルモン・ルーシュ          | モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール<br>にが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！                                                                             | 赤 | 6,500 |      |  |

France / Rhone

<https://photos.app.goo.gl/8aEFcmkWqw6Z5eiK7>

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》<br>じっくり時間をかけて仕上げられたシャクリーヌのワインは、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。クラン・ドウイユは、シャトーヌフ・デュ・パプ周辺の区画産。蔵のスタイルが表現される良年のみリリースされるVDF。ラインアップはいずれも土っぽい香り、芯のあるミネラル感、大樽熟成の深みのある果実味、懐の深さ。あくまでも伝統に基づいた造りです。 |       |                                                                         |                                                                                                                                            |   |        |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                       | F2337 | Châteauneuf du Pape<br>Blanc 2012<br>シャトー・ヌフ・デュ・パ<br>プ・ブラン              | クレーレット40%、プールブラン30%、ルーサンヌ20%、グルナッシュ・ブラン10%<br>シャトーヌフらしいコクとポテンシャルを持った白ワイン！                                                                  | 白 | 7,000  | 3本   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                       | F1819 | Châteauneuf du Pape<br>Blanc 2011<br>シャトー・ヌフ・デュ・パ<br>プ・ブラン              | クレーレット40%、プールブラン30%、ルーサンヌ20%、グルナッシュ・ブラン10%<br>シャトーヌフらしいコクとポテンシャルを持った白ワイン！                                                                  | 白 | 7,000  | 4本   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                       | F4712 | Châteauneuf du Pape<br>Rouge 2016<br>シャトー・ヌフ・デュ・パ<br>プ・ルーシュ             | 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<br>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。 | 赤 | 7,000  | 3 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                       | F4713 | Châteauneuf du Pape<br>Rouge 2015<br>シャトー・ヌフ・デュ・パ<br>プ・ルーシュ             | 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<br>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。 | 赤 | 7,500  | 3 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                       | F2341 | Châteauneuf du Pape<br>Rouge 2010 1500ml<br>シャトー・ヌフ・デュ・パ<br>プ・ルーシュ 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<br>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。 | 赤 | 16,000 | 7本   |  |

France / Rhone

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・パプの魂を守る蔵》<br>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・パプ。まさにVin authentique!! |       |                                                                         |                                                                                                                                    |   |        |   |  |
|                                                                                                          | F2343 | Châteauneuf du Pape<br>Rouge 2011 1500ml<br>シャトー・ヌフ・デュ・パ<br>プ・ルーシュ 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<br>これぞオーセンティック！伝統を守る味わい。<br>13品種が溶け合った複雑味。<br>By the glass でもどうぞ！ | 赤 | 14,000 | 少 |  |

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・クリュの雄》<br>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<br>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<br>赤身肉とボルドーの相性の良さは渋さや重さではなく、<br>いかに良質のまるい酸が膨大にあるかということ。<br>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。<br>1本を通して味わいの変化をお楽しみください。 | 赤 | 12,000 |  |  |

France / Sud Ouest (Bergerac)

<https://photos.app.goo.gl/bTKZyRjRy8TNEs6v6>

Domaine Coquelicot ドメーヌ・コクリコ

<http://winc.asia/vignerons/chateau-meylet>

|                                                                                                                                                                               |       |                               |                                                                                                                      |      |       |      |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|--|
| 《コクリコの花咲く畑》<br>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。<br>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。<br>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。 |       |                               |                                                                                                                      |      |       |      |  |
|                                                                                                                                                                               | F5368 | Lilas 2019 14.6%<br>リラ        | メルロ、陽当たりの良い斜面から<br>深い赤色、濃密なアロマ、ビターチョコ、丸み<br>まろやかさと力強さ、甘やかな果実味とタンニン<br>牡蠣の貝殻を多く含む石灰質土壌<br>芯のミネラル感も、ポテンシャル十分の樹齢の高いメルロ！ | 赤    | 3,600 |      |  |
|                                                                                                                                                                               | F4535 | Fusain 2016<br>フザン            | メルロ<br>樹齢50年、石灰質土壌の高台。抜群の存在感、<br>素晴らしいミネラル感が現れる！                                                                     | 赤    | 5,500 | 28本  |  |
|                                                                                                                                                                               | F4536 | José 2009 500ml<br>13%<br>ジョゼ | メルロ<br>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                                                                            | アンバー | 4,000 | 6 cs |  |

France / Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

<https://photos.app.goo.gl/y3Ecu5n7w7vpbWF36>

<http://winc.asia/vignerons/le-jonc-blanc>

|                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                                          |                                                                                                                                                                      |      |       |      |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|--|
| 《ベルジュラックの花束》<br>南西地区 ベルジュラックでイザベルとパスカルが営む蔵。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イリーワイン。今回の訪問でも遅霜の影響にもめげず、畑仕事に打ち込む姿が印象的でした。<br>トップキュヴェ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、とてもしなやかで沁み渡ります。 |       |                                                          |                                                                                                                                                                      |      |       |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F6119 | Pure S 2019<br>ピュール・エス                                   | 特別区画のセミヨン<br>1/3除梗、2/3プレスジュース、短めマセラシオン を経て、楕円形の18hl樽<br>（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<br>美しい黄金、アンバーカラー、華やかな広がりのあるアロマ、辛口でなめらかに<br>伸びる果実味、ほんのりとほろ苦さ、甘露、黄金郷のワイン、ブラボー！ | アンバー | 5,500 | 5本   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F5450 | Pure S 2019 14.5%<br>ピュール・エス                             | セミヨン<br>1/3除梗、2/3プレスジュース、短めマセラシオン を経て、楕円形の18hl樽<br>（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<br>ほんのりオレンジ、きれいな柑橘系、みずみずしいミネラル感、伸びる余韻！                                            | 白    | 5,000 | 10本  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F6120 | Pure M Blanc Solera<br>2018 - 2020<br>ピュール・エム・ブロン<br>ソレラ | 特別区画のグロ・マンサン 2011年植樹<br>アンフォラと大樽でソレラ（2018年〜）<br>輝きのある麦わら色、アーモンド、炒ったナッツのアロマ、<br>口を含むとみずみずしく甘美な液体、甘みを下支えする酸味とミネラル感、<br>想像を超えてきたソレラワイン！                                 | ソレラ  | 5,500 | 3 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F3926 | Antigel 2016<br>アンティジェル                                  | カベルネ・フラン、メルロ<br>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 | 3 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F6117 | Fruit 2019<br>フリュイ                                       | メルロ、カベルネ・ソーヴィニヨン<br>深みのある明るいガーネット色、丸さも感じられる熟した果実香、フレッシュな<br>酸味と若いかなめらかな果実味、タンニン、きらりと光るミネラル感、<br>充実のポテンシャルの理想のテーブルワイン！！                                               | 赤    | 3,300 | 完売   |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F6118 | Racine 2019<br>ラシーヌ                                      | メルロ 55%、マルベック 23%、カベルネ・ソーヴィニヨン 22%<br>粘土石灰質土壌、平均樹齢25年、18ヶ月フランス産小樽熟成、サンスフル<br>深みのあるガーネット色、やわらかなアロマ、口当たり、<br>中盤から広がるタンニン、つややかな後半、しっかり詰まったポテンシャル、今<br>後の進化も楽しみな1本！      | 赤    | 4,000 |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F5451 | Pure M 2018 14.2%<br>ピュール・エム                             | 特別区画のマルベック 樹齢25年<br>楕円形の18hl樽（オーストリアのストックンガー社製）で24ヶ月熟成、<br>サンスフル<br>深みのあるガーネット色、まろやかな果実味、アプリコット、セミドライトマ<br>ト、ふくらみのある中盤、タンニン豊富だが、きめ細やかでエレガント、<br>石灰質土壌がフレッシュさを与える！    | 赤    | 5,000 | 少    |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                     | F6122 | Pure T 2018<br>ピュール・テ                                    | 特別区画のメルロ 樹齢25年 牡蠣の地層<br>12hl樽で24ヶ月熟成、サンスフル<br>深いガーネット色、豊かなアロマ、トリュフ、非常になめらかな口当たり、さわ<br>やかに伸びる余韻！エレガントなタンニン、滑らかでうまうまな中盤、<br>いきなりびっくりするほど旨い、ブラボー！！！！                    | 赤    | 5,500 | 30本  |  |

France / Languedoc

Laurent Roger ロラン・ロジェ (MATABURRO マタブロ)

<https://photos.app.goo.gl/FNteyecGbBVBXAWq5>

パリのヴェール・ヴォレで活躍していたロラン  
南仏リヴザルトの地に祖父が1949年に植えた3haのグルナッシュの畑  
その畑を受け継ぎワイン造りと家族との生活をスタート  
土壌は主に粘土石灰質、樹齢の高いグルナッシュの畑にはシャトーヌフのような丸石（Galets roulés）が、メルロの区画には深い粘土層がある  
地中海性気候、海が存在、影響を感じるルシオンの地にて不耕起、緑肥、有機栽培、畑のトリートメントは硫黄、銅、エッセンシャル・オイルのみ。天然酵母で醸造、無清澄、無濾過、など先人達がチャレンジしてきたナチュラルワインの道を踏襲しつつも独自のセンスで魅惑的なバランスのワインを創り出している！  
すでに醸造のセンスも光るロラン、これからどんなワインを創り出すか楽しみな造り手です！！  
ロランの言葉  
全体的にマタブロのワインは実験的なところがある。自分は軽やかでフレッシュなワインを求めている、それを毎回進化させようとチャレンジしている。自分たちが従っている決められたガイドラインや醸造方法もないわけで、そんなことには全くとらわれていない。どんなワインに仕上がるかということに集中している。  
畑に入り、葡萄を味わうと、毎年味わいが違っている。毎年気候が違うように。だから感覚と直感で全てを決めてゆくんだ！

|                                                                                  |       |                 |                                                                                            |   |       |      |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | F6639 | MEMO 2022<br>メモ | マカブー 100% 古木 短めマセラシオン<br>明るい黄色、熟した果実のアロマ、複雑味ある中盤、酸味とミネラル感、鉱物、渋み、辛口でマカブーの暑苦しさを抑え複雑味を引き出している | 白 | 5,000 | 2 cs |  |
|----------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|

France / Languedoc

mas FOULAQUIER マ・フラキエ <https://photos.app.goo.gl/9vhnycGLpWV5qrp6> [s://www.instagram.com/masfoulaquier/](https://www.instagram.com/masfoulaquier/)

《Les Amours Vendangeurs！》  
建築家だったピエールが1998年に出会い、ワイン造りに向かうことになった歴史あるフラキエの区画は1億3500万年前の石灰質土壌。そこにワインにはまり、ワインの道を目指すブランディーヌが訪れ、ヴァンダンシュ・カップルに。以来、有機栽培、手作業で試行錯誤を重ね、存在感のあるワインに仕上げてきている。「手法？哲学？気を付けているのは土地のナチュラル・バランス、土壌の生命力、葡萄樹の健康を保ち生かすこと。」という2人。  
収穫もちろん手作業。テロワールを引き出すため、丁寧な醸造を心掛ける。石造りのセラーも新設し、充実の環境の中、50-80hlのコンクリートタンクとトロンコニック型（円錐型）の木製樽、アンフォアで醸造・熟成。年々の葡萄の個性に合わせて醸造を進めるよう心掛けている。  
このワインを紹介してくれたのはパリ、西麻布 Le Severoのウィリアム。赤身のお肉にも間違いなしです！

|  |       |                                                      |                                                                                                                                                    |   |       |      |  |
|--|-------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | F4969 | Les Amours<br>Vendangeurs 2017<br>レザムール・ヴァンダン<br>ジャー | グルナッシュの最上の果汁を10hlのアンフォアで24ヶ月醸造、熟成<br>フローラルで繊細なアロマ、肌理細やかな舌触り、タイムやガリーク（灌木）を<br>想わせるスパイシーさ、フラキエ区画のミネラル感が立ち上がる。<br>Les Amours Vendangeurs＝ヴァンダンシュ・カップル | 赤 | 7,000 | 2 cs |  |
|--|-------|------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|

France / Languedoc

Domaine Bories Jefferies ドメーヌ ボリー・ジェフリー <https://goo.gl/photos/i1BkSnfzXcvxf77L8> <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・プ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。

|  |       |                          |                                                                    |   |       |      |  |
|--|-------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | F2649 | La Jeanne 2013<br>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%<br>華やかさとミネラル感。魅力的なトップキュヴェ。 | 白 | 4,500 | 3 cs |  |
|--|-------|--------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|

France / Languedoc

Rémi Poujol ( MAS COSTEFERE ) レミ・プジョル <https://goo.gl/photos/UG9ho4HNUCsS1J3yZ> <http://winc.asia/vignerons/remi-poujol>

《すべては時がつくりだす・・・》  
「テロワールと葡萄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・プジョルのワイン。  
しみじみと奥深い味わいは食卓をさりげなく盛り上げてくれます。アンヌ・ローズのブーダン・ノワールとの相性も抜群！ぜひお試しを！！

|  |       |                                     |                                                    |   |       |      |  |
|--|-------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | F2654 | Vieilles Vignes 2012<br>ヴィエイユ・ヴィーニュ | 樹齢90年以上のカリニャン 100%<br>各要素がまとまった格上の風格。複雑味。スペシャルな1本。 | 赤 | 6,000 | 3 cs |  |
|--|-------|-------------------------------------|----------------------------------------------------|---|-------|------|--|

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

Weinkarte <オーストリアワインリスト>

AUSTRIA / Platt

Weingut Fidesser ヴァイングート・フィデッサー

《エレガント&ナチュラル オーストリア！》  
オーストリア北部でピオディナミを実践しているヴァイングート・フィデッサー。まだまだ現役のお父さんと20代の若い姉弟が力を合わせて上質なワインをリリースしている。

フィデッサー・オービス シリーズは、レオナルド・ダヴィンチの神聖比例論の図柄をモチーフにしたエチケットで、よりナチュラル度の高い造り。ピュアでやわらか。ワインの楽しさ、美味しさを感じてほしいというメッセージ。  
Weingut Fidesser ラインは、品種やクリュに焦点を当ててテロワールを表現している。エレガントできれいな余韻とミネラル感が持ち味。

Fidesser Orbis フィデッサー・オービス

|  |       |                 |                                                                                                                                               |   |       |  |  |
|--|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--|--|
|  | I2905 | Rot 2021<br>ロート | ツヴァイゲルト、ブラウアー・ボルトギーザー<br>除梗してスレンレスタンク醗酵、大樽熟成<br>鮮やかなガーネット色、ダークベリー、ブラックベリー、<br>熟したサワーチェリーを想わせる香り、しなやか&まろやかなボディ感、<br>きめ細やかなタンニン、エレガントでピュアな赤ワイン！ | 赤 | 4,000 |  |  |
|--|-------|-----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--|--|

La lista dei vini <イタリアワインリスト>

ITALIA / Lombardia

Dislivelli ディスリヴェッリ

<https://www.instagram.com/dislivellivaltellina?igsh=cHZ2bXN3d2cwcXhu>

《衝撃の色合いと味わい！ Beyond the level !!! 》  
2022年12月オーストリアの雪山と凍った路面をイタリア ロンバルディアへ向かい降りて行った。イタリアへ入るとそこはヴァルテッリーナの谷、両側を山に囲まれた1本道。西へ向かって進むと左手に標高3600mのDislivelliディスリベッリが現れる。その山岳ルートはしっかり雪と氷で覆われている。  
造り手ピエロ（Gian Pierololi）の父方の親類チームが限られたギアのみで1933年に初制覇した雪山だ。ピエロと落ち合い、まずはヴァルテッリーナの西寄りのクリュ サッセッラへ。  
rocce rosseロッチェ・ロッセ（赤い岩）と呼ばれる名高いクリュの真上の1ha弱の彼の畑だが、手作業で丹念に手入れされている。標高400-450mからの谷を見渡す素晴らしい景色。澄んだ空気。日照をたっぷりと浴びる急斜面だが、朝晩はしっかり冷え込み、眼下に霧がかかる。  
ヴァルテッリーナの街ソンドリオの歴史的なヴィッラを訪ねるとそこが住居兼ワイナリーで地下2階には白いまんまるのアンフォラが8つほど並んでいた。  
試飲が始まり、その淡く輝くルビー色の色合いと香り高さに驚く。こんなワインは味わったことはない。一口でその素晴らしさに感嘆する。続いてボトルからの試飲、やはり素晴らしい。  
1本飲むとどのように変化して行くのか興味津々だ。昔の山登りと同じように限られたギア（畑、葡萄、アンフォラ）で仕込む珠玉のワイン、そこには畑のポテンシャルとピエロの手作業のマジックが詰まっている。まさにレベルを超えたワイン！限られた本数のこのワインをご紹介できる縁に感謝したいと思います。ぜひ味わって、お取り扱いいただけたら幸いです！

|  |       |                   |                                                             |  |        |  |  |
|--|-------|-------------------|-------------------------------------------------------------|--|--------|--|--|
|  | I3201 | Rosso 2021<br>ロッソ | キアヴェンナスカ<br>全房で121日アンフォラ醗酵、熟成<br>ヴァルテッリーナのクリュ サッセッラの華やかな表現！ |  | 12,000 |  |  |
|--|-------|-------------------|-------------------------------------------------------------|--|--------|--|--|

ITALIA / Lombardia

Barbacòn バルバカン

《 Dancing in the vineyard !! 》  
ロンバルディア ヴァルテッリーナの谷（5つのクリュのひとつValgella ヴァルジェッラがメイン、ワイナリーはサン・ジャコモ・ディ・テーリオ）に人力で開墾された急斜面の段々畑。（標高500mから1000m、合わせて7haほど、砂質土壤に灌木や片麻岩、花崗岩、水晶が豊富）。  
伝統的な銘醸地のポテンシャルを軽やかなセンスで表現するバルバカン。そのワインはポテンシャルの詰まった1級品ばかり！  
愛用のフィアット パンダで崖を駆け上り、日々葡萄畑に愛を捧げる彼ら。休憩時にはチームみんなで食事を楽しみ、インスタグラム&ティックトックにアップするダンスの相談（笑）。（それぞれフォロワー2万人！）  
ハードな仕事を楽しみながら、ど本気のワインをリリースするルカ&マッテオ兄弟とチームに注目ください！

|  |       |                           |       |                                                                                                                                                                                                                                                                        |      |        |      |  |
|--|-------|---------------------------|-------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|--------|------|--|
|  | I2813 | Rosato 2020<br>ロザート       | 11.5% | キアヴェンナスカ主体、1/3は古代品種<br>（Róssola, Rossolino Rosa, Brugnòla, Chiavennaschino, Pignòla, Negrera, Chiavennasca Bianca）<br>標高600～750m 南向きの畑から、平均樹齢40年、<br>ノアの箱船を表現したラベル<br>優しくプレスし、ステンレスタンクで一晩マセラシオン、<br>醗酵、熟成、無清澄、無濾過で瓶詰め<br>非常に淡いロゼ色、繊細で可憐なアロマ、<br>フレッシュでミネラリーな味わい、美しい余韻！ | ロザート | 5,000  |      |  |
|  | I2814 | Rosso 2020<br>ロッソ         | 13%   | キアヴェンナスカ主体、その他（Róssola, Rossolino Rosa, Brugnòla, Chiavennaschino, Pignòla, Negrera, Chiavennasca Bianca）<br>明るい赤色、フレッシュな赤い花とハーブのアロマ、<br>さくらんぼや赤い果実を想わせる細身の果実味とミネラル感、<br>黒胡椒、落ち着いたタンニン、ポテンシャルと繊細さ、<br>エレガントさを両立させた充実の1本！！                                              | 赤    | 4,500  |      |  |
|  | I2815 | SOL 2019<br>ソル            |       | キアヴェンナスカ主体、古代品種、樹齢20～50年<br>ソルはヴァルジェッラのクリュの一つ、方言で土壤を意味する<br>明るいガーネット色、フローラル&赤系フルーツの複雑味のつまったアロマを大地のアロマが追い駆ける、まろやかな口当たり、シルキーなタンニン、<br>キラリと忍ばせたミネラル感、はかなく後を引く美しい余韻、<br>エレガントで上質なクリュワイン！                                                                                   | 赤    | 6,000  |      |  |
|  | I2816 | JAZPEMI 2019<br>ジェペミ      |       | キアヴェンナスカ主体、古代品種<br>樹齢100年を超えるクリュのジェペミ<br>深みのある赤色、バラ、ヴァニラ、熟したフルーツと胡椒のアロマ、<br>まろやかな口当たり、充実した中盤、複雑味とアロマ、<br>シルキーながらしっかりとしたタンニンと余韻！<br>より深みと複雑味を抱いたスペシャルワイン！<br>今飲んででも美味しいが熟成でどう化けるかきになるところ！                                                                               | 赤    | 8,000  | 少    |  |
|  | I2817 | LIVEL 2016<br>リヴェル        |       | キアヴェンナスカ主体、古代品種<br>標高550mの急斜面に1920年代に曾祖父によって植樹されたクリュ<br>深い赤色、華やかなアロマ、まろやかな口当たり、<br>爽やかな甘みのある果実味、細やかなタンニン、美しい余韻！                                                                                                                                                        | 赤    | 10,000 | 少    |  |
|  | I3206 | Fracia 2018<br>フラージャ      |       | キアヴェンナスカ、ロッソラ<br>除梗して90日間マセラシオン、2年間大樽熟成<br>深みのある明るい赤色、スミレ、熟した果実のアロマ、なめらかな口当たり、<br>可憐な酸味とミネラル感、細やかなタンニン、胡椒、甘草、<br>ミネラルキャンディー、エネルギーに溢れる生き生きとした味わいと長い長い余韻、エレガントなのに存在感十分のスペシャルワイン！ブラボー！！                                                                                   | 赤    | 11,000 |      |  |
|  | I2818 | SFORZATO 2018<br>スフォルツアート |       | キアヴェンナスカ主体、古代品種、アパッシメント（陰干し）<br>明るく深い赤い飴色、立ち上る豊かなアロマ、<br>まろやかな口当たり、ミネラリーな中盤と余韻！<br>スフォルツアートは数年に一度条件が整ったときに<br>仕込まれるスペシャルワイン！！                                                                                                                                          | 赤    | 12,000 | 4 cs |  |

ITALIA / Piemonte

Carussin カルーシン

《あったかみのある家族経営農場！》  
1927年アスティ県モンフェッラートで創業した農場。近くの町の名前にちなんでワイナリーを Carussin カルーシン と名付けた。  
当初4haからスタートした農場はいまでは10haを超え、ワイン以外にもビール用の麦やりんごなどの果樹、家畜も育て、複合的な農業を展開している。  
1962年生まれのパルーナから、現在は息子のルカとマッテオが受け継ぎ、雰囲気の良いチームを作り上げている。  
農業は1984年以来使われておらず、現在はピオディナミの手法を取り入れて畑の手入れをしている。ロバとともに耕作。剪定は Marco Simonit の教えを受け実践。

|  |       |                                                                  |                                                                                                                                                                                                    |   |       |     |  |
|--|-------|------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|-----|--|
|  | I2916 | Carica l'Asino 2021<br>カーリカ・ラーズィノ                                | カーリカ・ラーズィノ、コルテーゼ、ファボリータ、ソーヴィニョン・ブラン<br>薄めの黄金色、華やかな野花や蜜の香り、つややかな果実味、<br>余韻に香ばしいクッキー香、内容充実のカルーシンのハウスワイン白！                                                                                            | 白 | 3,400 |     |  |
|  | I2917 | Asinoi 2020<br>アスィノイ                                             | バルベール<br>鮮やかな赤色、クランベリー、さくらんぼ、プルーン、赤い花などを想わせる豊かなアロマ、酸味と果実味、そしてミネラル感が織りなす中盤から余韻の楽しみ、1本を通して味わいの変化も楽しめる充実のハウスワイン赤！                                                                                     | 赤 | 3,200 |     |  |
|  | I2822 | Tranquilla 2016 -<br>Barbera d'Asti Superiore<br>15%<br>トランクウィーラ | バルベール<br>石灰岩が豊富な特別区画（La Tranquilla, Serene）の畑から<br>収穫後選果、優しくプレスし長めのマセラシオン、大樽熟成<br>深いガーネット色、ヴァニラやサワーチェリー、プルーンなどなどを想わせる何層にも広がりを持つアロマ、芯のつまった果実味とポテンシャル、<br>酸味と大地を感じる土っぽさ、上質なタンニンのバランス、<br>さらなる大化けの予感！ | 赤 | 4,500 | 22本 |  |

ITALIA / Piemonte

Cascina Corte カシーナ・コルテ

《ランゲ ドリアーニ魂！》  
17世紀中盤の地図に載っていた、畑の真ん中にある建物が Cascina Corte 、それをワイナリー名にした。  
以前はスローフード協会に勤めていたサンドロ。博識で有機栽培と伝統にこだわり、工夫も加えながらワイン造りをしている。  
モンフォルテ・ダルバのすぐ南に位置するこの地では、古代円形劇場を想わせる扇型の斜面からリースリングなどの白ワイン、ネッピオーロやバルベールもリリースしているが、ここのスペシャリテは何と言っても樹齢の高いドルチェット ピロケッタ！ 一番いい畑をドルチェットに捧げたドリアーニのワイン造りの心意気が伝わってくる。  
醸造はマセラシオン 長めのピエモンテ ランゲ クラシックスタイル、健全な葡萄のピュアな味わいとクラシックの融合！  
近年はアンフォラも増やし、さらなる工夫を重ねている。

|  |       |                                                    |                                                                                                                                                                |   |       |   |  |
|--|-------|----------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|---|--|
|  | I2824 | Langhe Riesling 2019<br>12.5%<br>ランゲ・リースリング        | リースリング<br>石灰岩土壌、ダイレクトプレス、ステンレスタンク熟成<br>白からほんのり黄色のニュアンス、爽やかなフルーツのアロマ、まろやかな果実味、綺麗な酸味、すっきり細身の余韻！スターター、前菜に最適！                                                      | 白 | 4,000 | 少 |  |
|  | I2827 | Langhe Barbera 2019 -<br>Amphorae 14%<br>ランゲ・バルベール | バルベール<br>約1年アンフォラ熟成のスペシャル・キュヴェ！<br>明るいガーネット色、ブラックチェリー、サワーチェリー、ヴァニラ、胡椒を想わせる複雑味のあるフルーツのアロマ、<br>ピュアで伸びやかな果実味とキラキラと輝く酸味、<br>ミネラル感、細やかなタンニン、フルーツと酸味のドライヴ、Beautiful！ | 赤 | 5,000 |   |  |

ITALIA / Emilia-Romagna

SACCOMANI サッコマーニ

《伝統と革新！ピュアで伸びやかなフリッツァンテ＆白赤ワイン！ 通底する辛口な上質さと個性の豊さ！》  
2021年秋の試飲会で出会ったサッコマーニ、会場の数百の造り手の中でも質感、造り手の確かさ、今後のポテンシャルの高さを感じるワインでした。  
代々家族経営の彼らですが、現在は若い兄のルーカと妹のクラウディアが中心となって新世代を引っ張っています。ピュアで味わい深い彼らのワインをぜひ味わってみてください！

1800年代から愛情と情熱を込めて代々手入れされてきた葡萄畑はピアチェンツァの丘から自然豊かな美しい谷を見渡している。昔から畑の手入れからボトリング、販売まで一貫して家族経営で行っている。環境を守り抜くことだけが、地球と大地の恵みを受け取れる唯一の方法と考え、有機栽培を実践している。（畑ではボルドー液と二酸化硫黄のみ使用。）土壌はおよそ500万年前の貝殻などの化石が豊富な砂質土壌で、貝殻はカンティーナのモチーフにもなっている。

手摘みで収穫、天然酵母で醸造し、二酸化硫黄はゼロまたはごく少量、葡萄と品種本来の個性、香りや味わいが表れるように心がけている。

|  |       |                                             |                                                                                                                                                                                                                      |      |       |     |  |
|--|-------|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-----|--|
|  | I3002 | Orturgo 2021<br>オルトゥルゴ                      | オルトゥルゴ 粘土砂岩質土壌<br>明るい麦わら色、気持ち良い細やかな泡立ち、うまみとアロマが一体となった中盤、酸味やミネラル感、果実味とほろ苦さが融合した余韻！Super！<br>リゾット、ハーブ入りトルテッリ、魚料理とも相性良し！                                                                                                | 微発泡白 | 3,500 |     |  |
|  | I3003 | MONTEROSSO VAL D'ARDA 2021<br>モンテロッソ・ヴァルダルダ | 60% Malvasia di candia aromatica, 15% Marsanne, 15% Ortrugo, 10% trebbiano 砂岩土壌、<br>明るい麦わら色、豊かな泡立ち、蜂蜜と果実のアロマ、<br>酸味やほろ苦さも相まった複雑な味わいと余韻、<br>充実の一皿と合わせても受け止めてくれるポテンシャル！！<br>前菜、魚料理、パスタとも相性良し！                          | 微発泡白 | 3,800 |     |  |
|  | I3004 | Rio Lupo 2021<br>リオルーボ                      | マルヴァズィーア 70% マルサンヌ、トレッピアーノ、ピノ・グリ、<br>粘土質土壌、60-90年の樹齢の高い畑から、<br>発泡性なしの白、樽発酵、澱と共に7月まで樽熟成<br>明るいレモンイエロー、葡萄、日向夏の爽やかなアロマ、まろやかな口当たり、丸い酸味、ほんのりほろ苦の余韻、お料理と合わせてじっくり楽しめる充実のポテンシャル、いつまでも味わっていただける余韻！！<br>貝料理、メインの魚、熟成チーズとも相性良し！ | 白    | 4,000 | 20本 |  |

|  |       |                                         |                                                                                                                                                                                                                                             |          |       |  |  |
|--|-------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|-------|--|--|
|  | I3005 | GUTTURNIO 2021<br>グットゥルニオ               | 60% Barbera, 40% Croatina<br>粘土質土壌、8日間マセラシオン、辛口微発泡<br>鮮やかなガーネット色、辛口果実の豊かなアロマと小気味良い微発泡、<br>辛口ながら果実の甘みや複雑味も感じる中盤、エレガントな余韻！Excellent !!<br>サルーミ、熟成チーズ、ピアチェンツァの伝統的な前菜や赤身肉と！                                                                     | 微発泡<br>赤 | 3,300 |  |  |
|  | I3006 | ROSSO DEI BARONI<br>2019<br>ロッソ・デイ・パローニ | バルベーラ 70% クロアティーナ、メルロ 粘土質土壌、<br>セメントタンクで15日間マセラシオン、セメントタンク熟成、<br>その後フレンチオーク樽で18ヶ月熟成<br>深いルビー〜ガーネット色、豊かな果実を感じるアロマ、複雑なアロマと果実味<br>をいい感じで切ってくれる酸味やミネラル感、空気に触れると共に詰まってくる<br>果実味、しかし辛口キープ、しなやかなタンニンと余韻！ブラボー！！<br>ポレンタと合わせた蒸し煮料理、メインの煮込み料理、ジビエ料理と！ | 赤        | 3,800 |  |  |

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

<https://goo.gl/photos/pKHmkcewutu9UwHB9>

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

|                                                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                                        |                                                                                                    |         |       |  |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|----------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------|--|--|
| 《古城、ナチュラーレ、地品種、混植、混醸》<br>地品種を中心に伝統的な区画ごとの造りをしているカルディナーリ姉弟。年々造りが感覚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。<br>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メトード・クラッシコ、ビターな微発泡酒カランチ、人気の複雑味たっぷりの白（オレンジ色）ソラータ、微発泡でジューシーなトーマ、しなやかながらも風格ある赤ニッキオ、特別キュヴェ ニッキオのラインナップです。 |       |                                        |                                                                                                    |         |       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                      | I2503 | Vignalbe (2011) 15%<br>500ml<br>ヴィニャルベ | ボナルダ<br>遅摘み、数週間陰干してから圧搾。セメントタンクでマセラシオン、醸造。<br>熟した果実味とタンニン。酸味とミネラル感を伴う余韻。<br>カルディナーリのキリストの血。1242本生産 | 甘口<br>赤 | 3,300 |  |  |

ITALIA / Veneto

Rarefratte ラレフラッテ

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |       |                                       |                                                                                                                                                                                                                               |               |       |      |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|-------|------|--|
| 《 地品種を守れ！ 》<br>2021年秋に出会ったクリスチャン。中規模の試飲会場の中でも異彩を放っていた彼が手がけるのはDOCでは見向きもされなくなった、地品種、古代品種、打ち捨てられた古い畑。誰かがやらないと廃れてしまう品種や文化を、自分の感性を加えて表現している。そのワインの味わいはしっかりと優美！！ お料理との相性も抜群です。<br><br>二人の祖父の葡萄畑で過ごした幼少期。15才のときにはもう自分の畑を持ちたいと思っていた。農業学校に通いながら眺めた景色、イメージした風景。大人になるにつれ世の中がどのように回っているかわかり始め、自分がどちらのサイドにつきたいかがはっきりした。大学で社会学を学びながら、様々な仕事にも触れてきたが、常に人権そして環境を守る側にいたい、そしておかしな世界に一石を投じたいという思いを抱いていた。<br>そして2012年、Breganze プレガンツェの地品種、古代品種、古い畑について高齢の農家に話を聞いてまわり、品種や畑を守る“rarefratte”プロジェクトをスタートした。同時にヨーロッパの素晴らしい造り手たちを訪問して、アイデアや知識を深めていった。畑や醸造の作業、人とのつながりを通して、年々奥行きと深みを増している。 |       |                                       |                                                                                                                                                                                                                               |               |       |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | I2918 | Còle 2021<br>コーレ                      | Gruaja グルアイア（地品種）、2割は100年オーバーの樹<br>火山性玄武岩と粘土質の土壌、ピオディナミの手法で作業<br>優しくプレスし醗酵、低温で取っておいた一部果汁を加え瓶内2次醗酵<br>2021年はうすオレンジがかった色合い、微発泡、<br>生き生きとしているが優しい口当たり、爽やかでアロマティックな香りと味わい、酸味の小気味良さ、スターター、魚介系ともぜひどうぞ！                              | 微発泡<br>うすオレンジ | 4,200 |      |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | I2829 | Vespaiolo 2020<br>12.5%<br>ヴェスパイオーロ   | Vespaiolo ヴェスパイオーロ（地品種）、50%は樹齢50年オーバー<br>火山性土壌に砂質土壌が混じる、やさしくプレスしセメントタンク熟成<br>繊細フローラルなアロマとメロン、瓜系を想わせるしっとりした果実味、<br>伸びやかな余韻、お料理を引き立てる名脇役！（主役？！）                                                                                 | 白             | 4,400 | 2 cs |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | I2830 | Sciampagna 2020<br>12.5%<br>シャンパーニャ   | マルツェミーナ・ピアンカ（地品種）80%、シャルドネ 20%<br>半分は樹齢30年オーバー、半分は10年未満、<br>火山性玄武岩と粘土質の土壌、やさしくプレスしセメントタンク熟成<br>清涼感のある優しいアロマ、まとやかな果実味と<br>それに続くさっぱりとさせてくれるミネラル感！<br>サラダや魚介、ピザやパスタ、逆にこってりしたものに合わせても面白そう！                                        | 白             | 4,200 | 10本  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | I2831 | 8-cai 2020 12.5%<br>オットカイ             | Glera lunga グレラ・ルンガ 70%、Vespaiolo ヴェスパイオーロ 30%<br>30%は樹齢60年オーバー、70%は10年未満<br>火山性玄武岩と粘土質の土壌、3日間マセラシオン、セメントタンク熟成<br>黄色味がかった色合い、熟した黄色の梅、柑橘を想わせるフルーティ&<br>フローラルなアロマ、まろやかな果実味、やさしい酸味と余韻、<br>こちらも素晴らしい食中酒になること間違いなし！                | 白             | 4,200 | 15本  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | I2832 | Tagli Rari 2018/2020<br>12.5%<br>タリラリ | Groppella（グロッペーラ）2017 60%、2019 40%<br>樹齢35年オーバー、火山性玄武岩、凝灰質土壌<br>木製プレス機で強めのプレス、約2週間ステンレスタンクと<br>コンクリートタンクでマセラシオン、小樽で9月熟成<br>輝きのあるガーネット色、落ち着いたアロマ、まろやかな口当たりと球体の果実味、<br>細やかなタンニン、落ち着いた余韻、ふくよかさとコクをもつ赤ワイン、赤みの肉と一緒にどうぞ！さらなる大化けの予感！ | 赤             | 5,000 |      |  |

ITALIA / Umbria

Cantina Antonioli カンティーナ・アントニオーリ

《 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 グッピオの丘陵で打ち捨てられそうな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！

|  |                  |                                                            |       |                                                                                                                                                                                                                                             |      |       |      |  |
|--|------------------|------------------------------------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|------|--|
|  | I2833<br>(I2920) | Antimes 2019<br>アンティム                                      | 12.5% | Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、Trebiano Toscano<br>トレッビアーノ・トスカーノ 50%ずつ、1日マセラシオン<br>しっとりしなやか、優美な白ワイン                                                                                                                                     | 白    | 4,200 |      |  |
|  | I3102<br>(I2921) | Ambratile 2020<br>アンブラーティレ                                 |       | Trebiano Toscano<br>トレッビアーノ・トスカーノ、Malvasia di Candia<br>マルヴァジア・ディ・カンディア、完熟した葡萄を選び除梗、15日間マセラシオン<br>明るいアンバーカラー、キャンディ、アプリコット、マンゴー、熟した果実とさわやかで複雑なアロマ、金木犀、シナモン、つややかなミネラル感、しっとり柑橘系、上品な紅茶、渋すぎないアンバーワイン、OMG！<br>さらに広がるアロマと味わい、ほろにがエレガント&ミネラリーな宇宙へ！！ | アンバー | 5500  |      |  |
|  | I2835            | Il Male Minore 2018<br>12%<br>イル・マーレ・ミノーレ                  |       | トレッビアーノ、マルヴァジア・ディ・カンディア、<br>チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ<br>数時間マセラシオン<br>輝きのある美しい淡赤色、チャーミングな果実味と小気味良い酸味、余韻に伸びるミネラル感！やさしいタンニン、幅広いお料理と楽しめそう！                                                                                                              | ロザート | 4,200 |      |  |
|  | I2836            | Il Male Minore 2018<br>11.5% MAGNUM<br>イル・マーレ・ミノーレ<br>1.5L |       | トレッビアーノ、マルヴァジア・ディ・カンディア、<br>チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ<br>数時間マセラシオン<br>同じ2018年だがマグナムは別ロットとして瓶詰め。深みのある淡赤色、まろやかな口当たり、果実味とタンニンの深み！                                                                                                                       | ロザート | 9,000 | 22本  |  |
|  | I3104            | Frizzichino 2020<br>フリッツィキーノ                               |       | トレッビアーノ、チリエジョーロ、<br>選果、手除梗してプレス、数時間マセラシオン<br>明るい深めの赤みがかったアンバーカラー、革、赤ワイン寄りの濃いアロマ、トマト、ほんのり舌の上でプチプチ、さまざまな味わいが現れる中盤、エレガントな余韻、ブラボー！！                                                                                                             | ロザート | 4500  |      |  |
|  | I2837            | Agreste Elegante 2018<br>13%<br>アグレステ・エレガンテ                |       | サンジョヴェーゼ、メルロ<br>30日マセラシオン<br>明るいガーネット色、集中力のあるアロマ、しなやか、なめらかなテクスチャー、うまい！                                                                                                                                                                      | 赤    | 5,000 | 少    |  |
|  | I2923            | Grabovio 2019<br>グラボーヴィオ                                   |       | バルベーラ 50%、メルロ 30%、<br>チリエジョーロ&サンジョベーゼ 20%<br>選果、除梗して8日間マセラシオン<br>明るいガーネット色、果実やケモノ、キノコや大地の豊かなアロマ、熟した果実味とキュッと引き締めてくれるミネラル要素、<br>広がり豊かで鮮やかなアントニオーリ流 しっかりめ赤ワイン！                                                                                 | 赤    | 5,000 | 3 cs |  |

ITALIA / Lazio & TOSCANA  
SASSOPRA サッソープラ

《 We are SASSOPRA !! 》  
見た目ファンキーだが実は丁寧で考え抜いた生き方をしているマルタとフェデリコのナイスカップルがローマ近郊（フラスカーティ）とトスカーナ南部（Celle sul Rigo）で始めた夢のプロジェクト！2021年はラツィオの葡萄がメイン。5haの火山性土壌の葡萄畑に豊かな生物多様性をもたらすためバイオダイナミの手法を用いている。  
テロワールを移した健全で真っ当なワインを味わってもらうために奮闘している。品種はマルヴァジア・プンティナータ、マルヴァジア・ディ・カンディア、ボンビーノ、ベッローネ、トレッビアーノ、サンジョベーゼ、メルロ。樹齢35年から45年。  
夕日が美しい小高い丘の畑で風通しも良い。野菜も育て、鶏も育て、馬と共に畑を耕し、という生き方。畑作業で得たいい葡萄を真っ当なワインに仕上げるべくセラーでも手作り、手触り感を大事に醸造、熟成している。（醸造のセンスも抜群！）、清澄、澱引きは月の満ち欠けを利用して、ノンフィルター、二酸化硫黄の使用は極少量で安定感はあるが生き生きしたワインを生み出している！  
彼らの火山性土壌はカリウムとナトリウムが豊富で、ワインにミネラル感、風味、明るさ、穏やかな酸、そして複雑味を与えてくれる。ぜひ彼らのワインを味わって、彼らの仕事の質を感じてください！！

|  |       |                         |  |                                                                                                                                                  |      |       |   |  |
|--|-------|-------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|---|--|
|  | I2924 | MOSSO (2021)<br>モッソ     |  | マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッビアーノ<br>ダイレクトプレス、瓶内2次醗酵<br>淡いクリームイエロー、元気な泡に見えるが口に含むと細やか（うまい澱も混ざる）、黄色い花のアロマと果実のкок、（カモミールまで行かないハーブ）、温度調整によってスッキリからкокありまで楽しめる！ | 発泡白  | 4,200 |   |  |
|  | I3208 | BIANCO 2022<br>ビアンコ     |  | トレッビアーノ<br>80%ダイレクトプレス、20%マセラシオン・カルボニック<br>明るい薄黄色、複雑なアロマ、すっきりした口当たり、余韻のミネラル感、<br>トレッビアーノの魅力が詰まった1本！                                              | 白    | 4,000 |   |  |
|  | I2926 | MANNARO (2021)<br>マンナーロ |  | マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッビアーノ<br>130日間マセラシオン<br>明るい黄金色、柑橘やハーブの集中力のあるアロマ、<br>うまみと酸味が一体となった中盤、ほんのりほろにがの心地良さ、<br>アンバーワインの風味が広がる余韻！                        | アンバー | 4,400 | 少 |  |

|  |       |                                    |                                                                                                                                                                     |      |       |     |  |
|--|-------|------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|-----|--|
|  | I3210 | TURRESTI 2022<br>トゥレスティ            | Malvasia Puntinata, Bombino<br>マルヴァジア・ブンティナータ、ボンビーノ<br>2日間マセラシオン<br>明るい黄金色、黄からオレンジのアロマ、銀木犀！？<br>アロマ、非常に繊細でしっとりした口当たり、<br>果実味が一体となったつややかな味わい、<br>スーパーエレガントな白トップキュヴェ！ | 白    | 4,800 |     |  |
|  | I2928 | RAMOSO (2021)<br>ラモーゾ              | サンジョベーゼ、マルヴァジア 混醸<br>2日間マセラシオン、一部全房<br>輝きのある明るいルビー色、熟したイチゴ、ザクロ、やさしい口当たりと<br>テクスチャー、変な甘さがなくピュアで伸びやかな辛口ロザート！<br>（世の中のロゼでは稀有な存在！）                                      | ロザート | 4,000 |     |  |
|  | I2929 | ROSSO (2021)<br>ロッソ                | サンジョベーゼ<br>明るいガーネット色、赤い花々のアロマ、なめらかな口当たり、<br>バラや赤い花々のアロマを伴った味わい、<br>優美な果実味とタンニン、エレガント！<br>お花畑、徐々にアロマと果実味が溢れだす！                                                       | 赤    | 3,800 | 16本 |  |
|  | I3213 | NEBOSKI 2022<br>ネボスキ               | サンジョベーゼ 80%、チリエジョーロ 20%<br>3分の1は、5日間マセラシオン・カルボニック、3分の2は全房で大樽へ<br>その後プレスし8ヶ月ファイバータンク熟成<br>明るいガーネット、繊細なアロマ、すっと伸びる果実味とまろやかな余韻、<br>下支える酸味とミネラル感                         | 赤    | 4,000 |     |  |
|  | I3214 | MANNARO ROSSO<br>2022<br>マンナーロ・ロッソ | サンジョベーゼ古樹 大樽で15日間マセラシオン、<br>プレスして8ヶ月ファイバータンク熟成<br>輝きのあるガーネット、キラキラとしたミネラル感、まろやかな果実味と<br>複雑味が織りなす中盤、余韻に光る酸味、充実の赤トップキュヴェ！                                              | 赤    | 4,400 |     |  |

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファークヴォラ

<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・ファークヴォラ。芯のあるミネラル感もしっかり引き出して、あた  
たかさはあっても暑苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラが人気です。ハウスワイン的な硬質でフレッシュ、辛口なピアンコ。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。

|  |       |                                                                |                                                                                                                                                                                                                        |   |       |  |  |
|--|-------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--|--|
|  | I2931 | Eloro Pachino - La<br>Favola 2018<br>エローロ・パキーノ - ラ・<br>ファークヴォラ | ネロ・ダーヴォラ、アンフォラ熟成<br>真っ白な石灰質土壌から。9月中旬に手摘みで収穫。15日間マセラシオン。<br>16ヶ月400Lサイズのアンフォラ熟成。<br>あたたかさはあっても暑苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラ。<br>余韻のミネラル感が美しい。<br>明るいガーネット色、アロマティックな熟した果実、太陽の気配、<br>酸味と余韻のミネラル感、ほどよいタンニン、<br>まろやかでバランスの取れたエレガントな1本！ | 赤 | 4,400 |  |  |
|--|-------|----------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--|--|

Carta de vinos <スペインワインリスト>

Spain / Tarragona

Frisach ☆Luyt フリサック&リュイット

《天使のパンチ！》  
スペイン カタルーニャ地方 バルセロナの南のタラゴーナの才能ある造り手フランセスク・フリサックとルイニアントワヌ・リュイットのコラボ  
キュヴェ。基本的にはフランセスクが葡萄栽培をルイニアントワヌが醸造を担当している。2つの才能の火花散る作品だが、その味わいはじんわり優  
しくエレガント。ワイン名は「天使の（かわいい）パンチ」！

|  |       |                                                 |                                                                                                                                                                                                            |    |       |  |  |
|--|-------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--|--|
|  | S1101 | Puny de l'Angel XXI<br>(2021) 11%<br>ポニー・デ・ランヘル | Aparellada（白葡萄）85%、Carenyena（黒葡萄）15%<br>除梗してステンレスタンクで混醸、1週間マセラシオン後プレス、<br>6ヶ月熟成後瓶詰め、サンスフル<br>ジュラ地方の赤を想わせる淡いルビー色、優しい口当たり、<br>ロゼから赤系果実のチャーミングなアロマと風味、野いちご、ラズベリー、<br>アセロラ、葡萄、まろやかで儂い余韻！<br>少し冷やし目から温度を上げてどうぞ！ | 淡赤 | 3,800 |  |  |
|--|-------|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-------|--|--|

Spain / Ribera del Duero

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

<https://www.instagram.com/goyogarciaviadero/?hl=ja>

<https://goyogarciaviadero.com>

《エレガンス&風格あふれるスペシャルワイン！！》

スペイン中北部、リベラ・デル・ドゥエロ。  
標高800ー900mの地で理想のワイン造りに邁進しているゴヨ・ガルシア。家族のワイナリーを14歳から手伝い、祖父のワインを真似て21歳のときには自身の手で二酸化硫黄添加のワインを瓶詰め。  
同時期に二酸化硫黄の使用を避けるようになったピエール・オヴェルノワとは後に親交を深めることになる。

独立前は、スペイン中部ラ・マンチャで1000hの農場を運営し、2003年に地元に帰り畑（エル・ペルーコ、ヴァルデオルモス、アルスィーリャ）を取得。伝統に従い、低密度（2000-3000本/ha）、低収量（25-30hl/ha）、そして高い標高の特別な区画を大事にしてワイン造りを続けてきた。（標高の低い肥沃な畑は穀物と相性が良いそう。）

現在では40haの土地を運営し、約10haでワイン造りをしている。化学薬品を使わず、畑は定期的に耕し、健全な状態を保つように運営している。収穫は例年10月の初め。糖度よりも酸のレベルを大事にして決定する。収穫後、除梗し、区画ごとの醸造を行う。（黒葡萄 ティンタ・デル・パイス＝テンブラニーリョと白葡萄 アルビーリョが混植されている畑では、2品種を混醸する伝統的スタイル。）その後、ワインはワイン文化遺産とも言える深く素晴らしいセラーでじっくりと熟成の時を経る。

仕上がったワインは、果実の凝縮感に酸味とミネラル感が渾然一体となった特別な1本に！  
アルコール度数13～14%だが、特別区画の味わいを余さず表現したエレガントなワインに昇華されている。

こんな世界を見せてくれる人は世界広しと言えど、稀有。  
同時代に生き、彼のワインを味わえる幸運に感謝したい。  
Instagram：goyogarciaviadero

|  |       |                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                |   |        |      |  |
|--|-------|-----------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|--------|------|--|
|  | S0902 | Joven de Viñas Viejas 2019 14%<br>ホベン・デ・ヴィーニャス・ヴィエハス            | Tinta del País（ティンタ・デル・パイス）＝ テンブラニーリョ 100%<br>標高880m、樹齢40年、赤砂に小石が混じる土壌<br>醗酵2週間、マセラシオン 3ヶ月<br>深いサクランボ色、森林での一呼吸、クロスグリ、ユーカリ、ミント、クミンを想わせるさわやかなアロマと味わい、締まった果実味と酸味のバランス、ピュアでフレッシュ、果実と土、伸びやかな余韻と味わいの広がり、滑らかな飲み心地の良さ、若い魅力にあふれている！                                                     | 赤 | 3,300  |      |  |
|  | S0903 | Finca Los Quemados 2020 “CLARETE” 14.4%<br>フィンカ・ロス・ケマドス - クラレーテ | Tinta del País（ティンタ・デル・パイス）＝ テンブラニーリョ 100%<br>標高900m、樹齢55年、赤砂に小石が混じる土壌<br>短いマセラシオン、8-10年落ちのボルドー樽で熟成<br>深いさくらんぼ色、甘みを伴ったフレッシュな赤系果実のアロマと味わい、徐々に現れる複雑味と奥行き、スタートは冷やしめで、徐々に温度を上げてどうぞ！                                                                                                | 赤 | 3,800  | 3 cs |  |
|  | S0906 | G.G.V. - Reserva Especial 2014 14%<br>ハヘウ・ヴェ - レセルバ・エスペシャル      | ティンタ・デル・パイス 95%、アリビーリョ 5%<br>G.G.V. のスペシャル・セクション<br>樹齢100年の3つの特別区画の樽（3年熟成）をパートナーのダイアナと一緒に全てブラインド・テイस्टینگし、2樽だけ選び更に2年熟成。<br>トータル5年の樽熟成を経て瓶詰め。<br>自身のイニシャルを冠した600本限定のトップ・キュヴェ！！<br>落ち着いた色調、まだ若さもありながら次々と現れる魅惑のアロマ、表情、熟成を経た落ち着いた果実味、下支える酸味と熟成フルーツ、森や大地のブーケ、美しくフェードアウトする余韻、フラバー！！ | 赤 | 14,000 | 少    |  |
|  | S0907 | G.G.V. - Reserva Especial 1986 12%<br>ハヘウ・ヴェ - レセルバ・エスペシャル      | ティンタ・デル・パイス 95%、アリビーリョ 5%<br>G.G.V. のスペシャル・セクション<br>自身のイニシャルを冠したトップ・キュヴェ 35年熟成！！<br><br>熟成を経た輝きのある淡いレンガ色、奥深い魅惑のアロマ、フレッシュさと熟成感の同居した夢の味わい、究極！！<br>得られ難いエレガンス、極み、金字塔、ワインを扱う指標となる1本、本物のクラシック、新たな扉を開いてくれるスペシャルなワイン！！                                                                | 赤 | 35,000 | 6本   |  |

Spain / Ribera del Duero

Bodegas Antídoto 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ブ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。

|  |       |                                            |                                                                                         |       |        |      |  |
|--|-------|--------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|-------|--------|------|--|
|  | S0503 | Le Rosé de Antidoto 2014<br>ル・ロゼ・ド・アンティドート | ティント・フィノ、ガルナッチャ、アルビーリョ（樹齢80から100年）<br>600L樽熟成。ロゼのトップキュヴェ。上質な要素が充実。                      | ロゼ・辛口 | 7,600  | 4 cs |  |
|  | S0402 | Antídoto 2012 1500ml<br>アンティドート マグナム       | ティント・フィノ（テンブラニーリョ）<br>熟成を経て一段上の味わいに。落ち着いた旨味。深く伸びる余韻。                                    | 赤     | 7,000  |      |  |
|  | S0403 | La Hormiga 2012<br>ラ・オルミガ                  | ティント・フィノ（テンブラニーリョ）<br>1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上。<br>良年のみ生産の特別キュヴェ。<br>太陽の力をワインに込めた力強く濃密な味わい！ | 赤     | 5,500  | 2本   |  |
|  | S0404 | La Hormiga 2012 1500ml<br>ラ・オルミガ マグナム      | ティント・フィノ（テンブラニーリョ）<br>1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上。<br>良年のみ生産の特別キュヴェ。<br>太陽の力をワインに込めた力強く濃密な味わい！ | 赤     | 12,000 | 18本  |  |

Spain / Ribera del Duero

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<br>ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア | ティント・フィノ（テンプラニーリョ）<br>モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。<br>ワイン遺産の本領を発揮した特別な1本。 | 赤 | 10,000 | 11本  |  |
|  | S0406 | Viñas Viejas de Soria 2012<br>ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア | ティント・フィノ（テンプラニーリョ）<br>モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。<br>ワイン遺産の本領を発揮した特別な1本。 | 赤 | 10,000 | 1 cs |  |
|  | S0506 | La Diva 2013<br>ラ・ディーバ                           | ティント・フィノ（テンプラニーリョ）<br>世界を魅了する華やかさと調和。<br>年間入荷6〜12本のスペシャルな1本。          | 赤 | 45,000 | 4本   |  |
|  | S0408 | La Diva 2012<br>ラ・ディーバ                           | ティント・フィノ（テンプラニーリョ）<br>世界を魅了する華やかさと調和。<br>年間入荷6〜12本のスペシャルな1本。          | 赤 | 45,000 | 5本   |  |
|  | S0409 | La Diva 2012 1500ml<br>ラ・ディーバ      マグナム          | ティント・フィノ（テンプラニーリョ）<br>世界を魅了する華やかさと調和。<br>年間入荷6〜12本のスペシャルな1本。          | 赤 | 90,000 | 1本   |  |

Spain / Madrid  
Punta de Flecha    プンタ・デ・フレッチャ

《 消えかけている畑を守れ！ 》  
アレックスとマリアがファミリーの葡萄畑を受け継いだ2009年にスタートしたプロジェクト。その畑はマドリードの南、セラニージョス・デル・バジェに残るたった一つの畑だった。都市が増殖し、住宅ブームによりどんどん消えていった畑だが、1940年に植樹されたその畑は彼らが守るべきものとなった。葡萄畑のリズムを尊重し、いかなる薬剤も使わない彼ら。イラクサ、トクサ、キンセンカンカ、カモミールなどのハーブの煎じ薬や発酵させたものを使って畑をケアしている。近年消えかけていたバトレス、カラнке、エル・アラモ、クーバス・デ・ラ・サグラの高樹齢の畑も加わり、同様にケアしている。葡萄はそれぞれの区画の個性が表現できるよう区画ごとに醸造し、醸造過程、瓶詰め時にも薬剤は使用しない。セラーでは月の満ち欠けのリズムに則って作業している。このような手法でワインのピュアな表現を引き出している！

そのワインは二酸化硫黄もゼロで仕上げているが、素晴らしいポテンシャルと安定感があり、開けてから10日程度いい状態で飲めてしまう。当日飲みきりなら白も赤もデキャンタージュすることをオススメします！

|  |       |                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |       |      |  |
|--|-------|-----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|------|--|
|  | S1103 | Velo de Luba 2020 12.5%<br>ベロ・デ・ルーバ     | Malvar マルヴァール 100%、樹齢70年オーバー<br>ステンレスタンクで醸造後、<br>100年もののアンフォアで flor フロール＝産膜酵母とともに7ヶ月熟成、<br>Velo de Luba = Luba's veil = Luba の産膜酵母バージョン<br>美しく深い黄金色、柑橘、あんず、梅、シナモン、クッキー、<br>さわやか&しなやかな飲み口、キラキラした複雑味を秘めたポテンシャル、<br>エレガントな余韻、酸化熟成をしているのに、<br>酸化のニュアンスは感じられずミネラリー＆エレガント！驚きの1本！                                                                                                                                                                                                                | 白 | 5,000 | 14本  |  |
|  | S1105 | 13 Puntas 2020 15%<br>トレッセ・プントス         | ガルナッチャ 1965年植樹、完熟した葡萄を<br>マセラシオン・カルボニック、醗酵後ステンレスタンクで6ヶ月熟成<br>鮮やかなルビー＆ガーネット、バラの花束、タンニン、ミネラル、<br>可憐なアロマと果実味、細やかな複雑味が花開く、<br>まろやかな余韻、灌木の香り、プンタ・デ・フレッチャの赤シリーズでは一番軽やかだが十分なポテンシャル、ベルサイユのバラ的可憐さを持った1本！                                                                                                                                                                                                                                                                                           | 赤 | 4,000 |      |  |
|  | S1106 | Lacarmela 2019 15%<br>ラ・カルメラ            | 自根のガルナッチャ、1942年植樹<br>標高607m 1ha、バトレスの El Sotillo（エル・ソティーショ）と呼ばれる区画、砂質土壌、年産500kg、<br>醗酵後11ヶ月アメリカンオーク樽熟成、8ヶ月瓶熟成<br>美しいルビー寄りのガーネット、生ハム、セミドライトマト、熟したプルーン、<br>コンテ、腸詰、カカオ、ビターショコラ、軽やかでシルキーな口当たり、<br>さらに香る風味、甘やかな果実、スレンダー＆グラマラスな魅惑の1本！<br>シナモンの残り香、さらに現れる果実とブーケ、<br>余韻に流れる充実のミネラル感！                                                                                                                                                                                                              | 赤 | 5,500 | 6 cs |  |
|  | S1107 | Punta de Flecha 2019 15%<br>プンタ・デ・フレッチャ | 自根のガルナッチャ、1940年植樹    標高652m 0.9ha、<br>Fuente del Prado    フエンテ・デル・プラドと呼ばれる区画、砂質土壌、<br>年産500から700kg、30日以上醗酵が続く、<br>11ヶ月アメリカンオーク樽熟成、8ヶ月瓶熟成。<br>Punta de Flecha = arrowhead = 矢尻<br>鮮やかなガーネット、まろやか、アロマティック、熟れた果実、灌木の香り、<br>豊かな果実味をキュッと引き締めしてくれるミネラル感、溢れるブーケ、<br>つややか、グラマラス、旨み、タンニン、→さらに飲み進めるとOh My God !な<br>えもいわれぬアロマ、ミネラル、ビタータンニン、上質な腸詰やサラミ、<br>生ハムと一緒に味わいたい、空気を触れるごとにどんどんエレガントに、<br>Hyper ポテンシャル＆ミネラルの塊！プリミティブなのにエレガント、<br>普通のワインの数倍もポテンシャルが詰まっている、農民であり、<br>醸造家が畑の個性とポテンシャルを詰め込んだ強烈な作品！！ | 赤 | 6,000 |      |  |

Spain / Montilla-Moriles    <https://goo.gl/photos/HknsMbCEum1kSmd69>  
Bodegas Toro Albalá    ボデガス トロ・アルバラ    <http://winc.asia/vignerons/bodegas-toro-albala>

《 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。

|  |       |                                                                      |                                                                                  |          |        |     |  |
|--|-------|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|----------|--------|-----|--|
|  | S1001 | Dos Claveles 2020 12%<br>ドス・クラベレス                                    | ペドロヒメネス 白<br>花々の豊かなアロマ、スイカや果物、フルーツ感、みずみずしさと華やかさ！<br>Dos Claveles = 2本のカーネーション    | 白        | 2,200  |     |  |
|  | S0703 | Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22%<br>パロ・コルタド - マルケス・デ・ボレイ | フィノの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成<br>オロロソとアモンティリャードの中間的な特徴を持ち、<br>薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キュヴェ。 | 褐色<br>辛口 | 20,000 | 13本 |  |

|                                  |       |                                                                                             |                                                                                                          |           |         |         |       |  |
|----------------------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|---------|---------|-------|--|
|                                  | S0606 | DON P.X. 2014<br>Alc.17%<br>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<br>樽熟成なしの甘口タイプ。天日干しにより濃密な風味が。<br>デザート、シロップ代わりにも。                       | 黄金色<br>甘口 | 5,000   |         |       |  |
|                                  | S0704 | DON P.X. Gran Reserva<br>1990 Alc.17%<br>ドン・ペーエクス グラン・<br>レセルバ                              | DON P.X.を25年以上単一樽熟成<br>優良年の単一ヴィンテージ。限定品<br>熟成バルサミコの薫り高さ、濃密な味わい                                           | 濃褐色<br>甘口 | 7,500   | 2本      |       |  |
|                                  | S0518 | DON P.X. Convento<br>Selección 1946<br>750ml Alc.17%<br>ドン・ペーエクス コンベン<br>ト・セレクシオン           | DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成<br>超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産<br>モンティーリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ！<br>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<br>甘口 | 60,000  | 1本      |       |  |
|                                  | S0519 | DON P.X. Convento<br>Selección 1946<br>1500ml Alc.17%<br>ドン・ペーエクス コンベン<br>ト・セレクシオン マグ<br>ナム | DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成<br>超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産<br>モンティーリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ！<br>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<br>甘口 | 129,000 | 3本      |       |  |
|                                  | S0522 | El tesoro de las Reliquias<br>de Toro Albala (A)<br>トロ・アルバラ スペシャ<br>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<br>de Toro Albala (S)<br>トロ・アルバラ スペシャ<br>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                                                                     |                                                                                                          |           |         |         |       |  |

Spain / Canarias

Pablo Matallana パブロ・マタリャーナ

|                                                                                                                                                                                                                                                      |       |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |       |  |  |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|-------|--|--|
| 《カナリア諸島の使者！》<br>アフリカ大陸、モロッコに程近いカナリア諸島の個性あふれるテロワールを表現するためパブロが情熱を注ぐワイン。ヴァレンシア工科大学で醸造を学<br>び、チリ、プリオラートで修行してカナリア諸島に戻ってきたパブロはランサローテ島とテネリフェ島でワイン造りを始める。有機栽培、ナチュラルな<br>醸造を旨とし、素晴らしいクオリティ＆ポテンシャルのワインを生み出している！<br>輸送も大変な地域ですが、このワインならばと思い取り扱いをスタートさせていただきました。 |       |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |   |       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | S1108 | Taro Blanco 2020<br>タロ・ブランコ | カナリア諸島 Lanzarote ランサローテ島の Malvas í a Volcánica マル<br>ヴァシア・ヴォルカニカ、Listán Blanco リスタン・ブランコ、Diego<br>ディエゴ を短めマセラシオン＆ソフトプレスし複雑味を引き出す、<br>天然酵母、SO2 ごく少量、10ヶ月細かい澱と共に木樽と<br>ステンレスタンクで熟成、無清澄、無濾過、3800本生産<br>とっても濃い黄金色、清涼感のあるアロマとまろやかで豊かな旨み、<br>エレガントな仕上げだがポテンシャルの塊！OMG！火山のパワーか！？<br>ほんのりタンニン、鉱物、ブラボー！！<br>（ガヌヴァのドメーヌものに匹敵するポテンシャルとエレガンス）<br>2日目、まろやかな口当たり、落ち着いた旨み | 白 | 6,000 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                      | S1109 | La Bardona 2021<br>ラ・バルドーナ  | カナリア諸島 Santa Cruz de Tenerife テネリフェ島、<br>品種 島内3ヶ所のListan Negro リスタン・ネグロ、区画ごとに醸造しブル<br>ゴーニュ樽で8ヶ月熟成、最後にアッサンブラージュし仕上げる、<br>筆で緑色にペイントされたエチケッ、テネリフェ島北部地域を表現<br>Tinto、ルビー色を含んだ鮮やかな赤色、<br>スレンダーな果実味とキラキラしたミネラル感、シナモン、キナの皮、<br>ガリーグ（灌木）が薫る余韻、徐々に現れる豊かな果実味、<br>あふれ出すうまみ、だがあくまでもエレガントで暑苦しくはない、<br>冷ややかなミネラル感の下にマグマのポテンシャルが隠れている！<br>稀に見る個性とポテンシャル！！                 | 赤 | 5,000 |  |  |

lista de vinhos <ポルトガルワイン>

Portugal / 北部 Celorico de Bast セロリコ・デ・バスト

Penhó Wines ペンニョ・ワインズ

造り手 : Ricardo Moreira リカルド・モレイラ

<https://www.penho.pt/>

<https://www.instagram.com/penhowinespt?igsh=aTE0ZnZjOWVmdTh5>

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |       |                                           |                                                                                                                                                            |      |       |  |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------|--|--|
| 《北ポルトガルの土着の個性を取り戻すワイン造り！》<br>北ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデの地域でひとりアルチザナルなワイン造りを目指すりカルド。豊かな自然に守られた畑で有機栽培、ナチュラルな醸造を心がける。山深い自然に囲まれた畑は伝統的に背の高い仕立てでハシゴを使って収穫する場所も！家族のルーツがある土地に戻り、花崗岩質の畑やセラーを手入れして、一步一步未来へ繋げる作業。伝統や地域に対するリスペクト。山の澄んだ空気や水を想わせる素朴でピュアなワイン！<br><br>標高180～550m、約5haの畑には自品種が植っている。畑の周りには豊かな生態系があり、果樹やナッツの木、オーク、コルク、マツ、プラタ、ナス、イチジクなどなど1000種類以上の木々に囲まれている。<br>醸造は300年前に建てられた花崗岩質のセラーにて、約2日間のマセラシオン、足踏みピジャージュ、天然酵母での酹酵、澱とともに熟成（シュールリー）を経て無清澄、無濾過で瓶詰めされる。畑で育つ葡萄を手助けし、何も足さない、何も引かないワイン造りを心がけている。 |       |                                           |                                                                                                                                                            |      |       |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P0101 | Nomos - Blend 2021<br>ノモス ブレンド            | アルヴァリーニョ、トラジャドゥーラ、アrinto<br>Nomos = 習慣、伝統文化<br>明るい黄金色、まろやかな口当たり、酸味とすっきりめの果実味、豊かな中盤、アルコール10%のやわらかさ、軽やかではかない余韻！                                              | 白    | 3,500 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P0102 | Nomos - Trajadura 2021<br>ノモス トラジャドゥーラ    | トラジャドゥーラ<br>Nomos = 習慣、伝統文化<br>明るい、黄金色、ちょいガス、甘酸っぱ系果実、心地良い酸味とべったりしない余韻、果実キャンディー！                                                                            | 白    | 3,800 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P0103 | Carmin 2021<br>カルミン                       | トラジャドゥーラ、ヴィンニョウン (Vinhão)<br>Carmin = 鮮やかなルビー色のこと<br>明るいルビー色、若干こもった香り（→空気と触れると抜ける）<br>やわらか、チャーミングで丸い果実、伸びやかな味わい！                                           | ロゼ   | 3,500 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P0104 | Verbum - Arinto 2021<br>ヴェルブム アrinto      | アrinto<br>Verbum = 言葉、ことわざ<br>黄金、麦わら色、繊細なアロマ→華やかなアロマに変化、<br>鉱物と複雑味、じわじわ出てくるうまみと余韻！                                                                         | アンバー | 4,000 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P0105 | Verbum - Trajadura 2021<br>ヴェルブム トラジャドゥーラ | トラジャドゥーラ<br>Verbum = 言葉、ことわざ<br>黄金、麦わら色、豊かな果実と華やかなお花畑、甘露、<br>酸味とほろにがのバランス、やわらかい余韻とミネラル感！                                                                   | アンバー | 4,400 |  |  |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | P0106 | Dialectic Red 2021<br>ダイアレクティック・レッド       | ヴィンニョウン (Vinhão)、ハボ・ジェ・アーニョ (rabo de anho)、パデイロ・ジェ・バスト (Padeiro de Basto)<br>Dialectic = 方言の<br>ちょいシュワ、明るいガーネット、素朴な良さ、果実、土、酸味、<br>うまみ、地品種の面白みを生かした軽やか赤ワイン！ | 赤    | 3,300 |  |  |

Portugal / 中部 Olho Marinho オーリョ・マリーニョ  
Marinho Vinhos マリーニョ・ヴィーニョス  
造り手：Luís Gil ルイシュ・ジル

<https://www.instagram.com/marinhovinhosnaturais?igsh=MWV4ODZhNihiZidpdg==>

|                                                                                    |       |                              |                                                                |      |       |      |  |
|------------------------------------------------------------------------------------|-------|------------------------------|----------------------------------------------------------------|------|-------|------|--|
| 《ポルトガル中部のサーファーが醸す、Natural Garage Wines！》                                           |       |                              |                                                                |      |       |      |  |
|                                                                                    | P0201 | Cezapil 2020<br>セザピル         | 樹齢55年<br>深いアンバーカラー、カリン、渋み、まろやか果実、<br>フレッシュさと複雑味、ミルキー           | アンバー | 7,000 |      |  |
|                                                                                    | P0202 | Jurapil 2020<br>ジュラピル        | 淡いアンバーカラー、酸味、フレッシュさ、瑞々しさ                                       | アンバー | 7,000 | 3 cs |  |
|                                                                                    | P0203 | Amphorassic 2021<br>アンフォラシック | 樹齢48年<br>深いアンバーカラー、ナッツ香、甘み、渋み、甘露                               | アンバー | 8,000 |      |  |
|  | P0204 | Wipeout 2020<br>ワイブアウト       | ルビーレッド、若干揮発酸アリ、果実と渋み、土、カカオ                                     | ロサード | 6,500 |      |  |
|  | P0205 | Dude 2020<br>デュード            | 樹齢15年<br>にごりのある薄いルビー色、若干揮発アリ、まろやかな口当たり、魅惑のアロマと果実！Magic !!      | ロサード | 6,500 |      |  |
|  | P0206 | Drop 2020<br>ドロップ            | 赤みのある山吹色、タバコの葉、キリッとした酸味                                        | ロサード | 6,500 | 3 cs |  |
|  | P0207 | Tube 2020<br>チューブ            | 樹齢15年<br>明るいガーネット、土っぽいカカオ香、果実とビターなタンニン、鼻に抜けるアロマ、余韻の広がり         | 赤    | 7,000 |      |  |
|  | P0208 | Surfer 2020<br>サーファー         | 明るいルビー～ガーネット、ビターでやわらかな果実味                                      | 赤    | 7,000 | 3 cs |  |
|  | P0209 | Bro 2020<br>ブロ               | 明るいルビー～ガーネット、ワインが岩清水から湧き出たらこんな感じ！？<br>とっても繊細でやわらかな口当たり、魅惑の1本！！ | 赤    | 8,000 | 3 cs |  |