

Winc., vin & vino, wines of the world, with you! ワインをめぐる冒険を一緒に!

株式会社 W (ダブリュー)

http://winc.asia

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL winc.order@gmail.com

FAX 050-6877-5242

<リストの見方>

商品

コード

◎僅少・・・30本以下

◎少・・・60本以下 *造り手の情報は、造り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

Craft Spirits List 〈クラフトスピリッツ リスト〉 7th, May, 2024

希望小売 在庫情報 品種 アイテム名 種別 価格 その他 (円・税別)

Lista de RUM y MEZCAL 〈ラム&メスカル リスト〉

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

 $\underline{\text{https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2021/06/ED-RELEASE-21-V2.pdf}}$ https://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2020/06/翻訳版-1st-CATALOGUE-1920-ED-1-8-2.pdf

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

Mexico - London

El. Destilado エル・デスティラード

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

《 スモールバッチの個性あふれるアガヴェ・スピリッツ!》 2020年2月 ロワールのディーブ・ブテイユで出会ったエル・デスティラード。 中心人物はマイケル・シーガー。ロンドンで人気のバー・レストランを運営しつつ、世界を飛び回っている。 バーテンダーだった彼は、ワインに興味を持ち、世界中でも数少ないマスター・オブ・ワインに。 その彼が仲間とともにメキシコの小規模、家族経営のメスカルの造り手を訪問し、見つけ出した一期一会のラインナップ。 リュウゼツランの品種、環境、作業工程により、まったく違った個性が生まれたメスカルを造り手から分けてもらい、ロンドンで瓶詰めしてい

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

news記事 https://www.satedonline.com/drink/sager-wilde-and-east-london-liquor-company-launch-new-spirits-brand-el-destilado/								
SIERRA NEGRA (A.AREXICANA) ***ILICANA** *	E0401	SIERRA NEGRA (2018) 500ml 48.2% シエラ・ネグラ	メスカル(A.Americana) 造り手: Pedro Hernández 生育サイクル15年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて 石臼ですり潰す、湧水を加え 木製の開放醗酵樽で 7日間醸造、300L入りの銅製の蒸留機で2度蒸留 やわらかい華やかなアロマ、馥郁と香るブーケ、控えめな香 ばしさ、フルーティ、エレガント、硬派でまろやかだがピリ ピリと強い口当たり、しっかり辛口のうまみ、複雑味、口の 中央でグググと広がる宇宙、存在感、ほんのり甘やか、そし てビターな余韻、まろやかな香りが鼻に抜ける、メキシコの 山脈が出現するような壮大な世界観を秘めた1本!!	透明	12,000	2 cs		
TEPEXTATE [A TALKIDARIA] THE CANADARIA THE CANAD	E0402	TEPEXTATE (2021) 500ml 48.9% テペスタテ	メスカル(A.Marmorata) 造り手: Alejandro Ramirez 生育サイクル18年、72時間地中で蒸し焼き、馬を引いて 石臼ですり潰す、湧水を加え8日間タンクで醸造、 3000L入りの銅製蒸留機で2度蒸留 まろやかに広がるアロマ、アルコール度数を感じさせないま ろやかな口当たり、徐々に現れる中盤の豊かな風味と力強 さ、舌の上でピリピリと自己主張するアルコール度数、 まろやかなのに噛めるような充実の旨み、落ち着いた 心地良さで軟着地、個性がしっかりあるのにエレガント、 これだけ上質なスピリッツに出会うことは稀有だろう!!	透明	12,000	30本		
MEXICANO (A. NODACANTIA) WILLIAM WILL	E0403	Mexicano (2021) 500ml 45.5% メヒカーノ	メスカル(A.Rhodacantha) 造り手: Alejandro Ramirez 生育サイクル7年、72時間地中で蒸し焼き、 馬を引いて石臼ですり潰す、 湧水を加え8日間タンクで醸造、 252L入り銅製蒸留機で1回、粘土の蒸留機で1回蒸留 温かみと爽やかさのある豊かなアロマ、延々と遠くから押し寄せる馥郁としたブーケ、控えめな香ばしさと複雑なアロマ、いつまでもかいでいたいエレガントなブーケ、しっとりした口当たり、口の中で立体化する旨みとビタークッキー的風味、鼻から抜ける複雑な風味、そして再び繊細で可憐なアロマと味わいでフィニッシュ、初めて出会った個性、魅惑の1本!	透明	12,000	15本		
PIERNA DE BORREGO [A.AGUSTAFOLIA) INTERNA UNI ANCIONA DE GONO (CA.AGUSTAFOLIA)	E0404	Pierna de Borrego (2021) 500ml 45.8% ピエルナ・デ・ボレゴ	メスカル(A.Angustifolia) 造り手: Lucio Bautista 生育サイクル6年、72時間地中で蒸し焼き、 家畜を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え6日間タンクで醸造、538L入り銅製蒸留機で1回蒸留 清涼感のあるさわやかなアロマ、熟した果実、ほんのりトロピカルな香ばしさ、しっとりした口当たり、じわじわ現れる旨み、セミドライトマト、サラミ、チーズ、あくまでも控えめに秘めたポテンシャル、2ロ、3口と口にすると様々な表情を見せてくれる、付き合い甲斐のある1本!	透明	12,000	3 cs		

PULQUERO LATICUTATES ***TENANTO** **TENANTO** **T	Pulquero (2018) 500ml 45.3% プルケロ	メスカル(A.Atrovirens) 造り手: Pedro Hernández 生育サイクル12年、72時間地中で蒸し焼き、 馬を引いて石臼ですり潰す、 湧水を加え7日間タンクで醸造、 297L入り銅製蒸留機で2回蒸留 まろやかで豊かなアロマ、セミドライトマト、穀物、舌の上で転がせるテクスチャー、ビターな香りと徐々に現れる力強さ、鼻に抜けるさわやかな香り、チーズ、キラキラとした余韻、じっくり浸れる奥行きとポテンシャル!	透明	12,000	15本	
--	--	---	----	--------	-----	--

Whisky <ウイスキー>

Scotland & Bourgogne, Beaune

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

Michel Couvreur ミシェル・クーヴルー

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

《熟成の魔術師》

ミシェル・クーヴルーの哲学「ウィスキー造りの95%は熟成による樽で決まる」ことから、すべてのウィスキーはスコッットランドで醸造・蒸留された後に、フランス、ブルゴーニュ地方ボーヌにあるミシェル・クーヴルーのカーヴに運ばれ、厳選されたシェリー樽で熟成してリリースされる。「味わいを決定づける要因は蒸留所ではなく、樽そのものが決める」という信念から、熟成に使用する樽は自らが吟味し、蒸留所とは異なる個性の商品に仕上げる現代の名手である。それ故に商品ラベルには、一切「蒸留所名」は刻まれていない。)

Michel Courses		Couvreur's Clearach 2019- 2022 43% 700ml クーヴルーズ・クリアラック	シングルモルト・ウイスキーを年代物のシェリー樽で3年熟成 スコットランドの水でゆっくりと43%まで加水 明るい琥珀色、若々しく華やかなアロマと ピュアで軽やかな味わいが魅力 アーモンド、ドライフルーツ、スパイス、フレッシュさとあたたかみ	8,000	完売	
Michel Courrent Line Hand Courter Line Hand Courter SNGLE SNGLE Though Mad Waldy Though Mad James Courter Though Mad James Courter Though Mad James Courter Though Mad James Courter The Courte	W0009	Pale Single - Single Alc.45% 700ml ペール・シングル - シングル	シングルカスク。12年間オーク樽熟成。 オパールのように輝く黄金色。白い花束を想わせるデリケートな香 り。ヨードの僅かなニュアンス。エレガント!	14,000		
Michel Couvered Selection By Selection SPECIAL VATING Samp Mark Harby Same Selection of the selection The selection of t	WOO11	Special Vatting 45% 700ml スペシャル・バッティング	3つのシングルカスクを大樽で混ぜ合わせて(ヴァッティング)、オーク樽で12年間熟成。加水してアルコール度数45%に調整する。 濃い琥珀色、しっかりとしたピート香、シェリー、 レザー、タバコのニュアンス。 正統派シングルモルトの気品を感じる1本。	22,000	5本	
	WVLNT	Voile Not Single Cask 2022 edition Alc.49% ヴォワルノット 500ml	大麦はゴールデンプロミス種、ドミニク・デュランの Voile Not 樽で2010年-2022年の12年熟成、生産430本 淡めの麦わら色、アンバーカラー、豊かに香るアロマ、口に含むとい きなり充実の旨み、甘やかなブーケと引き締まった余韻、 強くもやわらか、硬派な1本!	18,000		
	WUEF2	The Unexpected I French Single Cask Whisky 50% 700ml ザ・アンエクスペクテド I フレンチ・シングルカスク・ウイスキー	2011年11月フランス(サヴォワ地方)にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、2022年2月9日重力を利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル&硬派で重心の低いアロマ、辛ロ、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまるやかな複雑味、芯の強い若さとほぐれて現れるまろやかでトロピカルな風味、ビターなカッコよさ、まだまだ本性を見せないポテンシャル、熟成も楽しみな1本!	20,000		
	WUEF3	The Unexpected Ⅲ French Single Cask Whisky 50% 700ml ザ・アンエクスペクテドⅢ フレンチ・シングルカスク・ウイスキー	2012年12月フランス(サヴォワ地方)にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、2023年2月重力を利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル&硬派で重心の低いアロマ、辛ロ、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまるやかな複雑味、芯の強い若さとほぐれて現れるまろやかでトロピカルな風味、ビターなカッコよさ、まだまだ本性を見せないポテンシャル、熟成も楽しみな1本!	24,000		
	WALB2	ALBA 2002 Chapter I 20 years 46% 500ml アルバ 20年熟成 木箱入り ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	2002年アイルランドで蒸留、19年PX樽熟成、カスクストレングス深みのあるアンバーカラー、まろやかな口当たり、複雑に広がるアロマと味わい、19年間ペドロヒメネス樽で熟成を経たと思えないほど非常に細やかで繊細、エレガント!	50,000	5本	1cs 2本 木箱入
		ALEKSE 2008 53.80% 500ml アレクセ 15年 木箱入り ※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。	2008年1月14日蒸留 オロロソ樽熟成、シングルカスク、 ナチュラルストレングス 702本生産 忍耐とかけた時間の長さは強さを凌駕する。このボトルはいい例だ。 フィネスとエレガンスがアモンティリャードの深い香りと溶け合って いる。ピートや燻煙なしで仕上げたこのボトルには、産膜酵母、酸化 熟成ワインの味わいやタバコ、ドライフラワーのニュアンスが詰まっ ている。ピュアな揺らぎと美しい複雑味に身を委ねてほしい。	50,000	12本	1cs 2本 木箱入

【クーヴルー木箱入りについてのご注意点】

[※]バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。

^{*}ノン・フィルターのため、にごりや少量の澱がある場合があります。

^{*}コルク栓のため、ボトルは立てて保管してください。 (アルコール度数が高いため、コルクの風味を抽出してしまう恐れがあります。)

*ワインほど厳密な温度管理の必要はないが、提供温度は赤ワイン程度で、チューリップグラスで楽しんでほしいというのが造り手からのメッセージです。 (ぬるくアルコール感が高い状態では、エレガントさや個々のボトルの個性、余韻を表現するのが難しいとの考えです。)

Eau de Vie オードヴィー 希望小売 在庫情報 商品 品種 アイテム名 種別 その他 コード (円・税別)

FRANCE / Normandie

Cyril Zangs シリル・ザンク

《Cidre 2 Table !!!》

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!!

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。りんご、シードルとの向き合い方はまさに職人気質。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。←手作業でルミアージュ)。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!

Double Zero 700ml

50% F6705 ドゥーブルゼロ

|Eau de vie de Cidre

シリル・ザンクのシードルを蒸留して仕込むオードヴィー! 原料はシードルのみ!!

無色透明、豊かな果実香、カリン、マルメロ、 熟した果実、やわらかい口当たり、充実の味わい! spirits

9,500

13本

Gin 〈ジン〉

France / Bourgogne, Dijon

BeBo Drinks ベボ・ドリンクス

https://photos.app.goo.gl/m8udSRPhwJhAXzB1A

http://winc.asia/vignerons/293

《ブルゴーニュのグルマンが手がけるボタニカル薫るジン》 ノルマンディー上陸後、フランスに駐留していたアメリカ軍主催ジンコンテストで1番になったのがディプロム・ドライ・ジン。 1945年当時のレシピを守り、フランス、ブルゴーニュ地方で造り続けられているクラフト・ジンです。高品質のビートシュガー・アルコール (98度)にジュニパー・ベリー以外にも欧州、中東産のボタニカルを漬け込み、1945年当初から使われていた単式蒸留機でじっくりと蒸留。そ の後、じっくり加水してAlc44%に。ボタニカルの豊かな風味が感じられる他に無い味わいです。飲み方は、柔らかな飲み口や複雑な風味を味わ えるように、ワインセラーの温度でストレートがおすすめですが、上品なカクテルにアレンジしても格別です。

Diplôme Dry Gin BG001 44% 700ml ディプロム・ドライ・ジン

ビートシュガー・アルコール(98度)、ジュニパー・ベリー、 コリアンダー、レモン、オレンジ・ピール、 アンジェリカの根、サフラン、アイリスの根、フェンネル/単式蒸留

4,500

Pastis <パスティス >

France / Languedoc

https://photos.app.goo.gl/e3VpspCk7b82a96p9

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッシュ

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

《造り手たちも絶賛のナチュラル・パスティス!》

南仏の試飲会で出会ったカンタン。

|独自路線でナチュラル・パスティス他 スピリッツをリリースしている造り手です。

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

スターアニス、グリーンアニス、甘草を3週間マセラシオン

フェンネル、二ガヨモギ、レモンバーム、タイム、ローズマリー、オレガノ、セイボリーを2日間マセラシオン

仕上げに全てをアッサンブラージュし、45度になるまでゆっくりと加水します

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

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

コロナ明けにペタンク&パスティス、やっつけたいですねー!

Pastiche - Saint Quent&in 45% 500ml F6322 パスティシュ‐サンカンタン

パスティス

Liqueur

6,000

ARMAGNAC アルマニャック(ブランデー)

Bas Armagnac

CASTAREDE カスタレード

https://goo.gl/photos/XXfwa33chzkqHfpL6

http://winc.asia/vignerons/castarede

《アルマニャックの伝統を守る最古の蔵》

アルマニャックの最重要地 Bas-Armagnac (バ・アルマニャック) の中心部にセラーを構えるカスタレードは、1832年に登記され、2012年 に180周年を迎えた、現存する最古のアルマニャック・ハウス。その長い伝統を真摯に守り抜き、熟成期間も通常よりも長くとるため、良質の蒸 留酒のみが持つ華やかな香りと澄んだ味わい、しなやかな質感が特徴です。

ARM01 Armagnac Blanche Alc.40% 700ml アルマニャック ブランシュ	樽熟成なしで瓶詰め。透明。 ハーブっぽい青っぽい香りと、しっかりしたコク	4,800	4本	
Armagnac 25 ans d'âge - Cigar Collection Alc.44% 500ml アルマニャック 25年熟成 シガーコレクション	アルマニャックとシガーは昔から切っても切れない存在。 キューバのLa Vuelta Abajoのような 最上のシガーと楽しめる贅沢な1本。 葉巻型のギフトボックス入り。	15,000	15本	

ABF06	Armagnac "Brut de Fût" 6ans d'âge Alc.59% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ"6年熟成	カスクストレングス 若い強さ、噛み締められる旨み。 口に含むと丸みを感じる。辛口の余韻。	10,600 4 cs	
ABF10	Armagnac "Brut de Fût" 10 ans d'âge Alc.51.7% 700ml アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 10年熟成	カスクストレングス フォル・ブランシュ 100% フレッシュさ、果実の香り、 樽熟成の丸みとカスクストレングスのコク	14,000	

Liqueur <リキュール>

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

USA / Brooklyn

https://photos.app.goo.gl/gLVVWkEYhN45WHcO7

Forthave Spirits フォーセイヴ・スピリッツ

https://www.instagram.com/forthave_spirits/

《Art, Craft, Spirits!!!》

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

彼らに出会ったのは2020年2月のバルセロナの試飲会。コロナでのハードルや通関の難しさを乗り越え、ようやくご案内です。(入荷から半年) 経ってしまいました、、。汗。。)

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

いずれも彼らのセンスの詰まった繊細なアートと中身!

飲んだら思わずにやっとしていただけるはずです。少量生産、少量入荷ですが、お楽しみいただけたら幸いです!!

UO102	RED - Aperitivo 750ml 24% レッド ー アペリティーボ	じんわり赤色、甘苦Bitters、ビタースイート アペリティーボ オレンジ、カモミール、バラ、13種のボタニカル スプリッツァー、ライムと合わせてオンザロックで、 またはネグローニに最適!	Liqueur	7000	少	12木 λ
-------	---	--	---------	------	---	-------

France / Savoie La Brasserie des Voirons (LUG) ラ・ブラッスリー・デ・ヴォワロン(リュグ)

https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UTneR1B7

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

《Bière Vivante de Table!》

ブレス鶏で有名なブールカンブレスから東ヘジュネーヴを回り込んでいくと現れる山あいの村 Lucinges(リュサンジュ)。ヴォワロン山の中腹 斜面、澄んだ空気の中に位置するブラッスリー。エビアンの採水地にもほど近く、アルプスを眺めるこの地は、シャモニー=モンブランに降る雨 や雪が地層によって歳月をかけ濾過された名水に恵まれる。

最高の空気、水、有機栽培のモルト、ホップ、知り合いから分けてもらった果実やハーブ、ワイン樽。この素材を個性と風味あふれるビールに仕 上げるのがクリストフ。見た目オシャレで気のいい兄貴ですが、パリ トゥールダルジャンでソムリエを務め、料理人に転向してからもパリ、ロ ンドン、ジュネーヴの2つ星を中心にキャリアを積んできた実力派。ポワチエのワイナリーに生まれ、バレエ・ダンスの道を歩んできたバーバラ と共にレストランを開いたのが2003年。旬のマルシェのメニューと思いっきりナチュラルなワイン、情熱と貪欲さ。食材、ワインの造り手とも さらに親交を深めていく。その9年後、彼らの道は友人の誘いからビール造りにつながることに。彼らのオープンで前向きなキャラクター、そし てクリストフのソムリエ&料理人のセンスが生かされたビールは彼らが愛するワインのように心にしみこんでいきます。ぜひ数人で食卓を囲んで 旬の素材とともに楽しんでほしいビールです!

F6519 50	'ermouth <i>A</i> 00ml ブェルモット	Alc.17.5%	20年来の友 ローヌのドメーヌ・ヴィレがグルナッシュで仕込んだワイン (アルコール添加なしで17.5%まで上がったもの) に選び抜いたスパイスを漬け込み8ヶ月熟成、初リリースのヴェルモット! 鮮やかなルビー〜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!	甘味果実酒	5,000		1cs 18本
----------	-------------------------------------	-----------	---	-------	-------	--	------------

France /

La Gauloise ラ・ゴロワーズ

《240年の歴史を誇る頑固なリキュール蔵》

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

そのレシピは、

アンジェリカ、オトギリソウ、ニガヨモギ、エゴノキ、サフランなどのハーブ類、ナツメグ、丁子、カルダモンなどのスパイス、レモンなどの果 実、を穀物アルコールに漬け込み、薪火で2度蒸留(A)

そこにワインを蒸留したオードヴィー(ブランデー)、砂糖、水を加え1、2年熟成(B)

スタンダードのジョーヌ、ヴェールはAとBをブレンドして仕上げる

3年もの、5年ものは、Bをそれぞれ3年、5年熟成したもののみで仕上げられる

|いずれも華やかで複雑味あふれる味わいと、ほろ苦さ、甘やかで長い余韻が特徴!

p.s.

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

F5831	Jaune 40% 700ml ジョーヌ	1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 700ml ボトル 深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなど の複雑味のある香り、胡椒、リコリス、蜂蜜、 花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。	Liqueur	6,000	3 cs	
F5832	Jaune 40% Jeroboam 3.7L ジョーヌ ジェロボアム	1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 1ガロンボトル 深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなど の複雑味のある香り、胡椒、リコリス、蜂蜜、 花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。	Liqueur	36,000	5本	
F5834	Verte 48% 700ml ヴェール	1年熟成のスタンダード 緑ラベル 700ml ボトルスパイス&胡椒の効いた力強いアロマ、フレッシュさと複雑味、鮮烈な香り、味わいと力強さのバランス!	Liqueur	6,000	10本	
F5835	Verte 40% Jeroboam 3.7L ヴェール ジェロボアム	1年熟成のスタンダード 緑ラベル 1ガロンボトル スパイス&胡椒の効いた力強いアロマ、フレッシュさと 複雑味、鮮烈な香り、味わいと力強さのバランス!	Liqueur	36,000	5本	

Rhum 〈ラム〉

French Caribbean, Martinique Island Rhum J.M ラム ジェイ・エム

https://goo.gl/photos/E8uHcstRpGCLvXmu5

http://winc.asia/vignerons/rhum-j-m

《フランスのエスプリを感じる、しっとり上質なアグリコール・ラム》 カリブ海に浮かぶフランス領の美しい島、マルティニーク島で伝統的に作られるアグリコール・ラム(農業的製法のラム)なかでも100%自社農 園を守るのはこのラムJ.Mだけ。恵まれた気候条件と土壌、年一度きりの収穫。そして収穫後1時間以内の圧搾、醸造。蒸留は70%まで、とその 素材の良さを最大限に生かしたフレンチ・ラムのトップ・メーカーです。

					,
RJM02	Blanc Alc.50% 700ml ブロン	樽熟成なしのホワイト・ラム。 ピュア、上品な旨みとココナッツ風味。 ラムJMの個性や特徴、テロワールが表れている。 度数は51.8%。サトウキビの花の甘やかな香り。 蜂蜜やライム、白胡椒や花々のアロマ。 そしてアニスや花々を想わせる味わい。ティーパンチにもぜひ!	3,800		
RJM03	E.S.B GOLD RUM Alc.50% 700ml (ELÉVE SOUS BOIS) エレヴェ・スー・ボワ ゴー ルド・ラム	内側をローストし直したバーボン樽で12ヶ月熟成。 Rhum J.Mの定番ライン。 ハイトーンでバランス良し。バナナリーフのニュアンス。	4,000		
R2VOP	V.S.O.P avec 2 Verres Alc.43% 700ml (グラス2個付き) ※バラ混載の場合は、通常ボトル の2本分のスペースが必要です。	内側をローストし直したバーボン樽で3年、新樽で1年熟成。 豊かなスパイスのアロマ、スムーズで繊細な余韻。	7,000	11本	1cs= 6set
R2003	Hors d'Age Millesime 2003 Alc.41.8% 700ml オル・ダージュ ミレジメ 2003	単一ヴィンテージ/15年以上樽熟成したトップ・キュヴェカスクストレングス!スーパートロピカル&なめらかな液体。深み、ずば抜けた存在感。10年樽熟成した特別キュヴェ。カスクストレングス! 2004年は非常に強い年。ドライフルーツ、シナモンやクローヴを想わせるはっきりとした香りと味わい。長く力強い余韻。	24,000	17本	

●アグリコール・ラムとは

アグリコール=農業的製法で造られたラム酒のことで、現在の主流となっているインダストリアル製法(工業的製法)はサトウキビから砂糖を作り出した後に残った糖蜜を発酵・蒸留してラム酒を造るのに対して、サトウキビを絞ったジュースをそのまま発酵・熟成して造られる、とても贅沢なものです。アグリコール・ラムがアルマニャックやその他の良質な蒸留酒と同様に「繊細かつ豊かな風味を持つ」と賞賛されるのは、何と言ってもこの素材(糖蜜か、サトウキビジュース)の違いによるものといえます。

Grappa〈グラッパ〉

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!!》 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

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。

	Grappa - Forteto della Luja 500ml 45% 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 ロアッツォーロ のスペシャリテ モスカートのグラッパ Gra 華やかな香り、グラッパグラスで飲み口がさらに上品に!	ора	7,300			
--	--	--	-----	-------	--	--	--

13303 500m	pa - Le Grive nl 43% パ - レ・グリーヴェ	バルベーラ、ピノ・ネロ 樽熟成あり 琥珀色 造り手ジャンニの幼なじみ Bertaベルタにて蒸留・仕上げ ほんのり甘やかな香りと樽熟成の深み 銅製単式蒸留器にて蒸留、複数の木樽で12ヶ月熟成	Grappa	7,300			
------------	--	---	--------	-------	--	--	--

Limoncello <リモンチェッロ>

Italia / Campania

Terra di Limoni テッラ・ディ・リモーニ

《Limoni!Limoni!Limoni!》

アマルフィの太陽を浴びた伝統的製法のリモンチェッロ!

お待たせしました!

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

昔ながらのシンプルな製法です。毎回好評で問い合わせの多い1本です。

12701	Liquore di Limone リクオーレ・ディ・リモーネ 500ml alc. 30%	本場アマルフィの大振りのレモンの皮を、甜菜のルートスピリッツに浸し仕込むリモンチェッロ。 昔ながらのシンプルな製法です。 毎回好評で問い合わせの多い1本です。	Liq	3,300		
-------	--	---	-----	-------	--	--

酒精強化、バーアイテム、Carta de vinos 〈スペインワインリスト〉

Spain / Montilla-Moriles

https://goo.gl/photos/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・ペーエキス) 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(4 k g 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。

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% ドス・クラベレス	ペドロヒメネス 白 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! Dos Claveles = 2本のカーネーション	白	2,200	
S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22% パロ・コルタド - マルケス・ デ・ポレイ	フィノの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成 オロロソとアモンティリャードの中間的な特徴を持ち、 薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キュヴェ。	褐色 辛口	20,000	13本
	DON P.X. 2014 Alc.17% ドン・ペーエキス	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 樽熟成なしの甘ロタイプ。天日干しにより濃密な風味が。 デザート、シロップ代わりにも。	黄金色 甘口	5,000	
S0704	DON P.X. Gran Reserva 1990 Alc.17% ドン・ペーエキス グラン・レ セルバ	DON P.X.を25年以上単一樽熟成 優良年の単一ヴィンテージ。限定品 熟成バルサミコ的薫り高さ、濃密な味わい	濃褐色 甘口	7,500	2本
S0518	DON P.X. Convento Selección 1946 750ml Alc.17% ドン・ペーエキス コンベン ト・セレクスィヨン	DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成 超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産 モンティーリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ! 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	60,000	1本
S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエキス コンベン ト・セレクスィヨン MG	DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成 超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産 モンティーリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリテ! 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	129,000	3本
S0522	El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (A) トロ・アルバラ スペシャル ボックスセット (A) Amontillado - Selección 19	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》 951 / アモンティリャード セレクスィオン		120,000	5set
	DON P.X. Selección 1965 / ドン・ペーエキス セレクスィオン DON P.X. Convento Selección 1955 / ドン・ペーエキス コンベント・セレクスィオン				
S0523	El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S) トロ・アルバラ スペシャル ボックスセット (S)	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《6種 各1本》			
	DON P.X. Gran Reserva 19 DON P.X. Selección 1965			240,000	1 set
	DON P.X. Convento Selección 1931 / ドン・ペーエキス コンベント・セレクスィオン			ı	

DON P.X. Convento Selección 1929

ドン・ペーエキス コンベント・セレクスィオン