



W inc., 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 atelier@winc.asia FAX 020-4623-8427

<リストの見方>

◎少・・・60本以下

◎僅少・・・30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。

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
Carte des vins <フランスワインリスト> 17th Jan, 2020					

FRANCE / Normandy

Pacory パコリ

<https://photos.app.goo.gl/jaZpUm9czm2nTpvG6>

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

《洋梨の妖精》 かわいらしいご夫妻が造る素晴らしい香りとお旨みの洋梨主体のカルヴァドス。(ドン・フロンテACは洋梨の比率が50%以上。) 樹齢300年にもなるという洋梨の一生。澄んだ空気、素晴らしい環境の中、味わいを重視する方針で仕込まれるお酒は別格の風味となります。洋梨の爽やかで深い世界をどうぞ！					
F4301	Jus de Poire 1L ジュドポワール	うまみたっぷりの洋梨ジュース (ストレート)	ジュース	2,200	少
F4302	Jus de Pomme 1L ジュドボム	うまみたっぷりのりんごジュース (ストレート)	ジュース	2,200	少
F3801	Le Poiré - VIF et Pétillant ル・ポワレ ヴィフ・エ・ペティアン	洋梨のスパークリングワイン 発泡性 うまみと濃ったふりな田舎風	発泡性 果実酒	2,400	
F3802	Poiré Domfront - L'idéal ポワレ・ドンフロン イデアール	洋梨のスパークリングワイン 発泡性 研ぎ澄まされた気品と風格、一級品	発泡性 果実酒	3,200	

Cyril Zangs シリル・ザンク

<http://winc.asia/vignerons/cyril-zangs>

《CIDRE 2 TABLE》 ロワールのサロンでも元氣そうだったシリル・ザンク。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きり本気の中身。温度高めてお楽しみください。					
F4202	Cidre Brut 2016 5% 750ml 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。 市松模様もスタイリッシュなラベル。(ダークグレイ) 苦み度 ☆2つ半	微発泡	3,200	
F4203	This Sider Up 2016 5.5% 750ml ディスサイダーアップ	海岸線寄りの単一區画。イヴ・サン＝ローランが暮らした邸宅の果樹園。9種類のサイダーアップル。味わいの張りや余韻のミネラル感に驚く。 This Side Up (=天地無用) と Cider をかけて → このシードルはアゲアゲだぜ! の意に。苦み度 ☆3つ	微発泡	3,600	25本
F3504	Cossais Qu'on Boit un Coup 1500ml コッセ・コンボワ・アंकュー マグナム	ブリュットとディスサイダーアップを50%、50%でアッサンブラージュ。飲みごちと複雑味の絶妙なバランス。みんなで集まるときに！	微発泡	7,000	少

FRANCE / Champagne

Moutardier ムータルディエ

<https://photos.app.goo.gl/48i6GDCcZa4JLTaK6>

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

《モダン・ムニエ!!》 安定したおいしさを持つ、ピノ・ムニエ主体のメゾンの看板商品 カルト・ドールと研ぎ澄まされたブリュット・ナチュール。繊細な泡立ち。豊かな香りと果実味を酸が引き締めています。現当主ウィリアムに代替わりし、モダン・ムニエという蔵のエスプリを守りつつ、より研ぎ澄まされた味わいに。ウィリアムとチームの努力が光るコストパフォーマンス。					
F4505	Brut - Carte d'Or ブリュット カルト・ドール	ピノ・ムニエ85% (内5%樽熟成)、シャルドネ 15% 2013年ヴィンテージ70%、ヴァン・ド・レゼルヴ30% 安定の美味しさ、エレガントな余韻。頼れるシャンパーニュ。	発泡 白	5,000	2本 残りわずか

Person ペルソン

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

《最上のブラン・ド・ブランを造る大胆不敵な造り手!!》 「Audacieuse = the man who take risks, 大胆不敵な、無謀な、勇敢な」 オーダスィューズ、まさにドミニク・ペルソンにぴったりの言葉・・・エレガンスきらめくブラン・ド・ブランの醍醐味を追い求め、全キュヴェを最上質のブルミエ・ジュのみを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。					
F2808	L'Audacieuse - Millésime 2004 1500ml ローダスィューズ - ミレジメ マグナム	シャルドネ 華やかなアロマ、気品とゴージャスさ。傑作。	発泡 白	31,000	22本
F2421 (F3206)	L'Audacieuse - Rosé de Saignée ローダスィューズ - ロゼ・ド・セニエ	ピノ・ノワール オレンジがかった自然な色合いのロゼ、豊かな風味に包まれる。優美。	発泡 ロゼ	15,000	
F2809	L'Audacieuse - Rosé de Saignée 1500ml ローダスィューズ - ロゼ・ド・セニエ マグナム	ピノ・ノワール オレンジがかった自然な色合いのロゼ、豊かな風味に包まれる。優美。	発泡 ロゼ	35,000	16本
F1606	L'Audacieuse - Clos des Belvals 2006 ローダスィューズ - クロ・デ・ベルヴァル	シャルドネ シャンパーニュに25箇所ほどある clos (クロ、堀で囲まれた特別区画) のひとつ。10年の熟成を経てリリース。繊細、優美、クリーミー。芯の美しさをたたえた特別な1本。	発泡 白	30,000	13本
F1607	L'Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml 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 シャンパーニュに25箇所ほどある clos (クロ、堀で囲まれた特別区画) のひとつ。10年の熟成を経てリリース。繊細、優美、クリーミー。芯の美しさをたたえた特別な1本。	発泡 白	62,000	22本

Augustin オーギュスタン

<http://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2017/02/Augustin.pdf>

<<クールヴィキュルトゥール>> 心を込めて栽培する人 >> 鋭い感受性に突き動かされ、情熱的にワイン造りに取り組む「シャンパーニュの哲学者」 Marc Augustin (マーク・オーギュスタン)。マークの名前の瓶詰めをスタートしたのは2013年ヴィンテージですが、葡萄の生命力をそのままワインに写し取り、投影しているかのような、光とエネルギーに満ちたシャンパーニュです。					
F3103	L'Air Cuvee CCXIV レール キュヴェ214	ピノ・ノワール50%、シャルドネ50% ピノ・ノワールの温かみにシャルドネのフレッシュさが加わり、澄んだ空気を想わせるアロマ、味わいに。軽やかな風のように心にそよいでくる1本。	発泡 白	12,000	少

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
F3105	Sans Soufre Cuvee CXVI サン・スフル キュヴェ116 紙箱入り	ピノ・ノワール フレッシュで切れ味がありながら、中身充実で終わらない余韻。ストイックさの中に秘めた真の美しさ、華やかさ。オーギュスタンの真骨頂。	発泡 白	20,000	4本

Bonnet-Ponson ボネ＝ボンソン

<https://photos.app.goo.gl/7tGXK9sdEcQdaDgg9>

《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・ボネの記念碑的なファースト・ヴィンテージ Seconde Nature (2016) ノン・ドゼ の登場です。(40c s限定) 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%采配をふるえる状況に。 さらに先の入荷になりますが、コトー・シャンブノワの深みにも驚きました。ご期待ください！					
F4506	Seconde Nature (2016) セコンド・ナチュール 瓶詰：2017年7月15日 デゴルジュマン：2019年2月15日	ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 15% サンズフル、9か月樽熟成、ノンドゼ シャムリー プルミエ・クリュのテロワールを表現 豊かなアロマ、きめ細やかでピュアな味わいと美しいミネラル感！	発泡 白	8,000	

FRANCE /Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

<https://goo.gl/photos/FxTz2NFw2g7TsvMj8><http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez>

《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぱいワイン》 昔川沿いを自転車で行っているときに見つけた理想のカーヴ。まさか自分が見えるようになるとは思ってなかったシルヴァン。そんな理想のカーヴで新たなアイデアも生まれ ロゼ・ベ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。僕が追い求めてゆきたい、生きているワインの一つの理想形です！					
F4601	Gazouillis (2017) ガズウイ	シュナン・ブラン うまみたっぷりの甘酸っぱさ 2017年は生産量が少ないため、限定入荷です	微発泡 白	4,000	
F4602	Rosabul (2018) ローザブリュ	グロロー・ノワール 生き生き、爽やかなロゼベティオン	微発泡 ロゼ	4,000	
F4605	Vin Jour (2017) ヴァン・ジュール	シュナン・ブラン 20日間マセラシオン 1樽のみ生産 仏語の「20日間」をもじった名前に、辛口	白	5,200	14本
F2908	Goutte d'O (2014) グット・ドー	シュナン・ブラン シルヴァンの白のトップキュヴェ。ガズウイ よりも1年長く熟成をかけ、懐の深いワインに。大人味の食卓にぜひ。	白	5,000	
F2816	Goutte d'O (2013) グット・ドー	シュナン・ブラン シルヴァンの白のトップキュヴェ。ガズウイ よりも1年長く熟成をかけ、懐の深いワインに。だいたい熟成感も現れてきています。	白	5,000	少
F4604	Rouge Gam (2017) ルーージュ・ガム	ガメイ 全房醸造 初リリース！ 軽やかで滑らか、タンニンも肌理細やか	赤	4,500	11本
F4206	Corbeau (2016) 11.5% コルボー	グロロー・ノワール(平均樹齢70年)。全房セミカルボニック。発酵後、樽とタンク半々で熟成。これまでよりも軽やかな仕上がり。 うまみを溜めたにこり色、果実味が全面に出ないドライな造り、滋味旨な最高の食中酒	赤	4,000	8本
F3514	Corbeau (2014) コルボー	グロロー・ノワール(平均樹齢70年)。全房セミカルボニック。発酵後、樽とタンク半々で熟成。これまでよりも軽やかな仕上がり。	赤	4,000	28本
F4606	Amarillo (2007) 500ml アマリロ	ソーヴィニヨン・ブラン ワイン名はスペイン語で「黄色」。補酒用のワインの存在を忘れているうちに産膜酵母が張り、11年酸化熟成。ヴァンジョーヌ的な深み。長い余韻。	黄	11,700	少

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<https://goo.gl/photos/Q47E1MGcvigaPUFX6><http://winc.asia/vignerons/laurent-lebled>

《Ça c'est bon!!》 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。					
F4709	T'As Les Bulles 2015 タ・レ・ビュル	ムニエ・ピノー 訪問時一同絶賛の1本。 熟成感とうまみにびっくりしましたー！	発泡 白	4,200	
F4509	Je t'ai dans la peau 2017 ジュテ・ダン・ラ・ポー	ムニエ・ピノー 除梗して15日間マセラシオン ビジャージュを1回にして、前年よりも軽やかな仕上がり。	白	4,400	27本
F4710	On est Su l'sable 2018 オ・ネ・スル・サーブル	カベルネ・フラン しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本。 ワイン名＝「(砂にワインがしみこむように) あつという間に空っぽになっちゃうよ！」	赤	3,300	
F3902	On est Su l'sable 2017 オ・ネ・スル・サーブル	カベルネ・フラン じわじわしめる美味しさ	赤	3,500	
F4511	Les Picasses 2016 レ・ピカス	カベルネ・フラン バランス良く、なめらかで肌理こまやか。上質！	赤	5,500	少
F4512	Les Picasses 2015 レ・ピカス	カベルネ・フラン 熟した赤黒果実がほぐれて、得も言われぬまとまりに。 訪問時一同「おっっ！」と感嘆した魅惑の1本	赤	5,500	

Domaine Grosbois ドメヌ・グロボワ(ニコラ・グロボワ)

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

《エレガンスを運べるシノン!!》 エグミを抽出しない、非常にしなやかな造りです。フランスで、ここまで丁寧な作業をする人がいることに驚きました。シノンが苦手だった、僕の選んだワインです。特別区画クロ・デュ・ノワイエも入荷！					
F2311	Chinon 2011 Clos du Noyer 1500ml シノン クロ・デュ・ノワイエ マグナム	カベルネ・フラン 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 ロワールのポテンシャルをみなさんでどうぞ！	赤	10,600	少

FRANCE /Alsace

RIETSCH リエッシュ

<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・醸し期間を長くとし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。					
---	--	--	--	--	--

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
F4608	Crémant d'Alsace Extra Brut 2015/2016 クレマン・ダルザス エクストラ・ブリュット	オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ（2015年と2016年） 瓶詰時2017年の果汁を加え瓶内二次発酵 ブリオッシュ、ドライフルーツ、柔らかな果実味と辛口な後味	発泡 白	4,000	
F4609	Crémant d'Alsace Extra Brut 2015/2016 MAGNUM クレマン・ダルザス エクストラ・ブリュット 1.5L	オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ（2015年と2016年） 瓶詰時2017年の果汁を加え瓶内二次発酵 ブリオッシュ、ドライフルーツ、柔らかな果実味と辛口な後味	発泡 白	9,000	27本
F4611	Sylvaner - Vieille Vigne 2018 シルヴァネール - ヴィエイユ・ヴィーニュ	シルヴァネール お料理との相性抜群、充実のシルヴァネール	白	3,500	少
F3910	Sylvaner - Vieille Vigne (2015 + 2016) MAGNUM シルヴァネール - ヴィエイユ・ヴィーニュ	シルヴァネール お料理との相性抜群、充実のシルヴァネール	白	8,600	7本
F3911	Sylvaner - Grand Cru Zotzenberg 2014 シルヴァネール - グラン・クリュ ツォッツェンベルク	シルヴァネール シルヴァネール唯一のグラン・クリュ畑 ツォッツェンベルクより	白	5,300	24本
F3912	Sylvaner - Grand Cru Zotzenberg 2014 MAGNUM シルヴァネール - グラン・クリュ ツォッツェンベルク	シルヴァネール シルヴァネール唯一のグラン・クリュ畑 ツォッツェンベルクより	白	12,600	14本
F4617	Brandluft 2015 ブランドルフト	3年間 遅とともに熟成 ミネラル感、余韻の伸びが美しいリースリング 相続の関係で2015年が最終ヴィンテージ	白	4,700	
F4305	Riesling Stein 2015 リースリング シュタイン	3年間 遅とともに熟成 リエッシュの代表作 ミネラル感が美しいリースリング	白	5,000	少
F3508	PAS A PAS - Savagnin Rose (2011 + 2013) + 2015 パザパ サヴァニャン・ローズ	サヴァニャン・ローズ、2011、2013 を混ぜたワインに2015年の果汁を加え再発酵。 強い酒質のスペシャルキュヴェ。13.5%	白	5,600	少
F4620	Pinot Noir - Vieille Vigne 2018 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 優美な魅力、じんわりしみるうまみ、余韻のミネラル感	赤	5,000	
F4621	Pinot Noir - Stierkopf 2018 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 ポテンシャル十分のミネラリーなピノ・ノワール	赤	5,000	
F3915	Pinot Noir - Stierkopf 2017 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 ポテンシャル十分のミネラリーなピノ・ノワール	赤	5,300	僅少

Hausherr オシェール

<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ヌーでしたが、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、エキス溢れるワイン！					
F4307	Aussitôt bue 2017 オーシトビュ	オーセロワ、シルヴァネール、ピノ・グリ 3品種まぜまぜの複雑味。まったくした口当たりにも果実味、酸味、ミネラル感がちりばめられている。	白	4,000	僅少
F3917	Vivement l'Année Prochaine (VLAP) 2016 ヴィヴモン・ラネ・プロシェンヌ	シルヴァネール、オーゼ・シルヴァネール、オーセロワ、ピノ・グリ、リースリング、ゲヴェツトラミネール、ピノ・ノワール ドゥミ・ミューで発酵・熟成 2016年はペト病の影響で8割の葡萄を失ってしまう非常に厳しい年でした。通常のワイン造りをするには量が少なすぎて様々な品種をまぜひとつのキュヴェに。VLAP=心から翌年に期待するの意。	白	4,300	
F3919	Le Sentier au Sud 2015 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	＜旧名：スングス＞ リースリング、ピノ・グリ 北西向き斜面のリューディ ドゥミ・ミューで発酵・熟成 2015年は暑い年で糖度が上がり、発酵が18ヶ月以上かかった。結果、例年よりもリッチな仕上がりとなっている。	白	4,800	少
F3407	Le Sentier au Sud 2014 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	収穫量減のハンデを短めのマセラシオンと樽熟成でカバー。複雑で豊かな仕上がり。	白	4,200	
F3711	Le Jardin Là-Haut 2014 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、ゲヴェツトラミネール、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、樽熟成、辛口、エレガント	白	5,000	
F3712	La Colline Celeste 2014 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、グラン・クリュ「アイヒベルグ」、樽熟成、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	
F2919	La Colline Celeste 2013 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、グラン・クリュ「アイヒベルグ」、樽熟成、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	4,800	

FRANCE / Beaujolais

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

<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年にブルイのジャン・クロード・ラバリュに会い、どっぷりと自然派の世界に。初ヴィンテージは、ラバリュで働きながら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）畑での作業はビオディ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！					
F4622	Boire Désir (2018) ボワール・デジール	初リリース！ブルゴーニュ シャルドネ 半分タンク熟成、半分樽熟成。フレッシュ、ミネラル感+樽熟成の丸み！	白	4,400	
F4624	Tisane de Bois Tordu (2018) チザン・ド・ボワ・トルデュ	軽やかで明るい赤い果実。 ゴブレ型のねじれた樹から生まれるハーブティーのイメージ。 いぶし銀に見えて実はイチオシ！	赤	3,600	
F3523	Tisane de Bois Tordu (2016) チザン・ド・ボワ・トルデュ	ガメイ。18日間マセラシオン・カルボニック。5カ月のコンクリート・キュヴ熟成。ゴブレ型のねじれた樹から生まれるハーブティーのイメージ。クジラと近いキャラクターだが、より深みも。大化けの予感。	赤	4,200	少
F4625	Baleine Ivre (2018) バレンヌ・イヴル	マセラシオン3日間。 淡く、宙に浮く味わい。ほろ酔いクジラ再び！ ＊デキャンタ、ガス飛ばすのを勧めます！	赤	4,200	
F4103	SANG NEUF (2017) サン・ヌフ	2区画のガメイ（樹齢30年、80年）。卵型のコンクリート・タンク熟成。卵型であることにより、タンク内で手を加えることなく対流が起き、きめ細かな酸、味わいに。 超なめらか、しっとりな仕上がり。薄旨、エレガント！	赤	4,400	24本

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
F3628	SANG NEUF (2016) サン・ヌフ	2区画のガメイ (樹齢30年、80年)。卵型のコンクリート・タンク熟成。卵型であることにより、タンク内で手を加えることなく対流が起き、きめ細かな酸、味わいに。超なめらか、しっとりな仕上がり。薄旨、エレガント！	赤	4,200	
F4104	DOLIA (2017) ドリア	シールのトップ・キュヴェ。 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。 熟したうまみ、複雑味がしっかりつまっています。	赤	6,000	僅少
F3629	DOLIA (2016) ドリア	シールのトップ・キュヴェ。 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。 熟したうまみ、複雑味がしっかりつまっています。	赤	5,500	
F3403	DOLIA (2015) ドリア	シールのトップ・キュヴェ。 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。 熟したうまみ、複雑味がしっかりつまっています。	赤	4,700	僅少

FRANCE / Jura

SARL l'Octavin ロクタヴァン・ネグス

<https://goo.gl/photos/zEtsyukNpSLar2Xk6><http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《ロクタヴァン流の醸造によるネグスワイン》 ここ数年天候に左右されたジュラ、蔵の経営を安定させるためにスタートしたネグス部門。新しく自由な発想で、ロクタヴァンらしい遊び心溢れるキュヴェが到着しました！エチケットもキュートです！（ネグスワインもアリスが収穫から携わって、彼女流の醸造・仕上げをしています。）					
F4514	Betty bulles mmm 2017 12.2% ベティ・ビュル mmm	ガメイ 当初やばったいかなと思っていた地味さが抜けて、垢抜けた印象に！	微発泡 口ゼ	5,500	
F4520	Chez Fabien (2014+2016) 13% シェ・ファビアン	グルナッシュ 80% 2014、Bugeyのシャルドネ 20% 2016 艶のある淡い色合い、熟した果実と適度な揮発酸が心地良い。 13%あるとは思えない、喉の渇きを癒す、やば旨ワインです。	薄赤	6,000	22本
F4522	Mon Charlot 2016 - 2017 12% モン・シャルロ	メルロ (2016) 85%、モレット 11%、ミュスカ 4% メルロは30日間全房マセラシオン 軽やか薄旨な淡い液体。つるりとどを通る。	赤	5,500	少
F4523	Mayga 2017 12% メイガ	ガメイ 30日間全房酸酵 滋味旨で飲み心地の良い1本。	赤	5,500	2本
F4526	Grenabar 2017 12.5% グルナバー	グルナッシュ (15日間全房マセラシオン) 50% カリニャン (ダイレクト・プレス) 50% レミ・アージュから譲り受けた葡萄をロクタヴァン流の醸造で。	赤	5,500	16本
F4107	Chez Jean Marc (2016) シェ・ジャンマルク	ボジョレ南部 ジャンマルクさんのガメイ 100% 懐かしい自然派ワインの香りはすぐ落ち着き、フレッシュな香りに。赤ワインとしては淡く、なめらかな口当たり。涼しげな赤い果実。ほんのり舌に残るタンニン。空気と触れると徐々に黒い果実も顔をだす。滋味深く喉の広い味わい。	赤	5,900	13本
F3613	Monts d'Alicante 2016 モン・アリカン	アリカンテ 50%、モンドウーズ 50% サヴォワの谷を想わせる土着品種の香りと余韻。調和も。	赤	6,000	少
F3614	Grenabar 2016 グルナバール	グルナッシュ 50%、コロンバル 50% ラインナップの中では濃いめの液体。百花繚乱だけど、結果ロクタヴァンの味筋に。	赤	6,500	

Domaine de l'Octavin ドメーヌ・ド・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？					
F3618	Pamina 2015 MAGNUM パミーナ 1.5L	シャルドネ (区画 ラ・マイオッシュ) 繊細で充実のロクタヴァンらしい白。熟成とともに余韻が伸びる。	白	16,500	5本
F3622	Elle aime 2016 (旧 ULM) エレム	ピノ・ノワール、シャルドネ (区画 エン・アルス) 薄く、エレガントな淡い液体。ロクタヴァンの繊細な旨さをぜひ！	赤	7,200	僅少
F3623	Elle aime 2016 MAGNUM エレム 1.5L	ピノ・ノワール、シャルドネ (区画 エン・アルス) 薄く、エレガントな淡い液体。ロクタヴァンの繊細な旨さをぜひ！	赤	16,000	5本

Anne & Jean-François Ganevat アンヌ&ジャン・フランソワ・ガヌヴァ

<http://winc.asia/vignerons/jean-francois-ganevat>

《ジュラの巨星が自由な発想で造るネグスもの》 2013年、ジャン＝フランソワが妹・アンヌと立ち上げたネグシアン部門。この立ち上げと同時に信頼のおけるボジョレーの造り手から、ブルイイ、フルーリー、モルゴンの合わせて1.5haの畑を購入。同時にジュラの土着品種に注目、ピオディナミまたは有機栽培で育てられた葡萄のみを購入しています。自社畑を含むジュラの葡萄と、他地域の葡萄とのブレンドによって造られるワインは、ドメーヌものとは異なる個性と面白さ！すべて SO2無添加、ドメーヌものと同様に醸造されます。白ワインは2年以上の熟成。					
F4629	Cremant du Jura クレマン・デュ・ジュラ	シャルドネ 鋭い切れの極辛口クレマン	発泡 白	5,000	18本
F4636	Le sa vient d'ou 2017 ルサヴィアンドゥ	サヴァニャン (シャトー・シャロン 酸化熟成)、ヴィオニエ (マセラシオン) ピクブール、クレレット、リースリング 純米酒にも通じるような不思議な酒感のある1本！	白	7,000	7本
F4638	Cotes du Jura Blanc - Chardonnay La Barraque 2016 コート・デュ・ジュラ・ブラン - シャルドネ ラ・バラック	シャルドネ ジュラらしさ、ミネラル感、テンション	白	7,000	22本
F4640	Arbois - Savagnin Petit Couroulet 2016 アルボワ - サヴァニャン プティ・クルレ	サヴァニャン ジュラらしさ、ミネラル感、テンション	白	7,800	2本
F4641	Pet Nat J'ai Soif 2017 ペナット ジェ・ソワフ	グルナッシュ (アルデッシュ) 果実味あつさりめのベティオン・ナチュレル	微発泡 口ゼ	4,200	
F4643	Le P'tit Roukin 2017 コート・デュ・ジュラ・ルージュ - ル・プチオ・ルカン	ガメイ、ピノ・ノワール、プールサール、トゥルソー マセラシオン・セミ・カルボニック、木樽で1年熟成	赤	5,000	20本
F4644	Le Jaja du Ben 2017 コート・デュ・ジュラ・ルージュ - ル・ジャジャ・デュ・ベン	ガメイ、グルナッシュ マセラシオン・セミ・カルボニック、木樽で1年熟成	赤	5,000	
F3723	Madelon (2016) マドゥロン	ガメイ75% (モルゴン産)、古代品種 (トゥルソー、アンファリネ) 地味で滋味旨な1本	赤	5,700	12本
F3724	Madelon (2016) 1.5L マドゥロン マグナム	ガメイ75% (モルゴン産)、古代品種 (トゥルソー、アンファリネ) 地味で滋味旨な1本	赤	13,300	6本

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
F3717	Le Zaune à Dédée (2015) ル・ゾヌ・ア・デデ	サヴァニャン、ゲヴュルトラミネール、マセラシオン、産膜酵母、酸化熟成 華やかな香り、熟したトロピカルな果実味、ほろ苦さ。 ガヌヴァの天才的な手腕を確信する1本。激ウマです！	白	8,600	
F3727	Arbois - Vin Jaune 2007 620ml アルボワ - ヴァン・ジョヌ	サヴァニャン 9年間ウィヤーシュなし、風味豊かでバランス良い、余韻までエレガント！	黄	13,300	僅少

Domaine Ganevat (Jean-François Ganevat) ドメーヌ・ガヌヴァ(ジャン・フランソワ・ガヌヴァ)
<http://winc.asia/vignerons/jean-francois-ganevat>

《JURA 南部の雄！》 1650年創業のジュラを代表するドメーヌで14代目のジャン＝フランソワ・ガヌヴァが現当主。パッカスに祝福されているジュラの鬼才。畑はバイオディナミにて栽培、白ワインは2年の熟成が基本。すべてのキュヴェは酸化防止剤無添加で造られています。					
F4663	Macvin du Jura - Vieux Macvin 750ml 17% マクヴァン・デュ・ジュラ - ヴュー・マクヴァン	シャルドネ、サヴァニャン、ヴューマール 2003年から樽熟成、まるやかで風味充実 ベタベタなマクヴァンとは一線を画するエレガントさ！	白・甘口 酒精強化	8,500	28本

FRANCE / Savoie
Gilles Bertioz ジル・ベルリオ
<http://winc.asia/vignerons/264>

《星降る渓谷からの贈り物》 ジュネーヴの南、ヴァッレ・ダオスタの西。ボージュ(Bauges)山地の自然公園に隣接した畑を丹念に手入れしたジル&クリスティーヌのワイン。抜きの良い透明感と繊細な複雑味。畑仕事の良さが表れた説得力のある味わいです。極少量生産ですが、自分達が手塩にかけて育てたワインをシェアしてほしいということで譲っていただきました。					
F3533	Mondeuse de Savoie - "La Deuse" 2015 モンドゥーズ・ド・サヴォワ - "ラ・ドゥーズ"	モンドゥーズ 山というか谷の赤ワイン。サヴォワの滋味深さがつまった1本！	赤	6,000	6本
F2019	La Deuse 2012 1.5L (バックヴィンテージ)	モンドゥーズ 山というか谷の赤ワイン。サヴォワの滋味深さがつまった1本！	赤	10,000	15本

La Brasserie des Voirons (LUG) 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。エビオ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、パリエ・ダンスの道を歩んできたバーバラと共にレストランを開いたのが2003年。旬のマルシェのメニューと思いつきナチュラルなワイン、情熱と貪欲さ。食材、ワインの造り手とともに親交を深めていく。その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！					
F4701	LUG Blanche Alc.6% 330ml リュグ ブロンシュ 白ビール 1/3Lボトル	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母 爽やかな風味と旨味をたたえた白ビール	ビール	1,000	少 1cs=24本
F4001	LUG Blanche Alc.6% 750ml リュグ ブロンシュ 白ビール	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母 爽やかな風味と旨味をたたえた白ビール	ビール	2,400	
F4003	LUG Rouse Alc.6% 750ml リュグ ルウス 赤ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 ワインで言うアンパーワインのような深みのある味わい。様々なお料理と！	ビール	2,400	
F4004	LUG Brune Alc.6% 750ml リュグ ブリュヌ 褐色ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 コービー、ショコラを想わせるグルマンな褐色ビール！	ビール	2,400	
F4704	Cuvée Speciale Agrumes Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル アグリウム 黄色ラベル	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、オレンジ&レモン (マセラシオン) アマルフィ産 有機栽培レモンとオレンジを丸のまま漬け込み (マセラシオン) 風味をひきたす。結果爽やかな飲み口に！ ※泡が元気なのでしっかり冷やして、ゆっくりガス抜きを！	ビール	3,000	
F4705	Cuvée Speciale Agrumes Alc.6% 1500ml 黄色ラベル キュヴェ・スペシャル アグリウム MAGNUM	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、オレンジ&レモン (マセラシオン) アマルフィ産 有機栽培レモンとオレンジを丸のまま漬け込み (マセラシオン) 風味をひきたす。結果爽やかな飲み口に！ ※泡が元気なのでしっかり冷やして、ゆっくりガス抜きを！	ビール (発泡酒)	7,000	17本
F4706	Cuvée Speciale Orange Ameres Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル オランジュ・アメール オレンジラベル	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、ビターオレンジ (マセラシオン) ニースのオリヴィエさんの有機栽培のビターオレンジを丸のまま漬け込み (マセラシオン)、柑橘風味と苦みをひきたす	ビール (発泡酒)	3,000	
F4707	Cuvée Speciale Belluard Alc.7% 750ml キュヴェ・スペシャル ベリュアー 青ラベル	麦芽、ホップ、湧水、酵母、 JFGの樽でDominique BelluardのGringetの澁と共に6か月熟成 糖分添加なしでトリプルファーマンテーション サヴォワの谷をめぐる風のような爽やかな味わい	ビール (発泡酒)	3,000	
F4708	Cuvée Speciale Gentiane Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ゲンチアン 灰色ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ゲンチアナの根+少量のニガヨモギ (マセラシオン) によりエレガントな苦みを引き出す。 テラコッタの甕で醸造、樽熟成。 このキュヴェはオート＝サヴォワ フロコン・ド・セル (シェフ エマニュエル・ルノー) のためにレシビを思いつき醸造。 ゲンチアナはムジューヴ (Megève) で採取。	ビール (発泡酒)	3,000	
F4309	Cuvée Speciale Purple label (TETU) Alc.6% 750ml キュヴェ スペシャル 赤紫ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの源/一次醗酵後、J.M Berrux / P'tit tetu (シャルドネ) の澁と共にブルゴーニュの古樽で半年間熟成。綺麗な酸味が特徴的な1本。	ビール	3,000	
F4311	Cuvée Speciale Seureau Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル スーロ	麦芽、ホップ、湧水、酵母、庭で摘んだエルダーフラワー (アンフェュージョン)、香りを損なわないようにブルゴーニュの中樽2本で短めに熟成 爽やかなハーブの香りが広がる！	ビール (発泡酒)	3,000	
F3603	Cuvée Speciale Absinthe Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル アブサント	麦芽、ホップ、湧水、酵母、ハーブとスパイス (ウイキョウ、八角、コリアンダー他 (アンフェュージョン、マセラシオン)) 個性とまとまり。繊細さも！	ビール (発泡酒)	3,000	
F3604 (F4006)	Cuvée Speciale Chartreux Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル シャルトリュー	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、ハーブとスパイス (ウイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他 (アンフェュージョン、マセラシオン)) まさに軽やかなシャルトリュース！冷やしてデセルと一緒に！	ビール (発泡酒)	3,000	

*** 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。きっちりと冷やした上で、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いたします！

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
France / Rhone					
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》 じっくり時間をかけて仕上げられたジャッ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・ドゥイユは、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 Blanc 2012 シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ブラン	クレレット40%、プールブラン30%、ルーサンヌ20%、グルナッシュ・ブラン10% 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	少
F1819	Châteauneuf du Pape Blanc 2011 シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ブラン	クレレット40%、プールブラン30%、ルーサンヌ20%、グルナッシュ・ブラン10% 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	8本
F4711	Clin d'Oeil (2017) クラン・ドゥイユ	グルナッシュ主体、サンソー、ムールヴェードル 良年のみリリースとなる地域の個性が詰まった上質スタンダード品。 ワイン名＝「(いい年だけの) 一度きりのウイंक」	赤	4,000	
F4712	Châteauneuf du Pape Rouge 2016 シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ	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、ミスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレーズ 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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	7,000	少
F4713	Châteauneuf du Pape Rouge 2015 シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ	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、ミスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレーズ 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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	7,500	少
F2339	Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ 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、ミスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレーズ 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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	14,000	少
F2341	Châteauneuf du Pape Rouge 2010 1500ml シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ 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、ミスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレーズ 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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	16,000	11本

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》 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 Rouge 2011 1500ml シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ マグナム	グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、ミスカルダン、ヴァカレーズ、テレ・ノワール、サンソー、ピクフル、クノワーズなど13種 これぞオーセンティック！伝統を守る味わい。13品種が溶け合った複雑味。 :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》 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 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 熟成期間が短い分若々しいが、繊細なタッチはさすが。 1本を通して味わいの変化をお楽しみください。	赤	12,000	
F2344	Esprit Meylet 2010 (バックヴィンテージ)	メルロ 80%、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン 約10年の熟成。ソヴァージュだった部分も落ち着き、次の段階へ。 1本を通して味わいの変化をお楽しみください。	赤	9,000	9本

France / Sud Ouest (Bergerac)					
Domaine Coquelicot ドメーヌ・コクリコ		https://photos.app.goo.gl/bTKZvRiRv8TNEs6v6			http://winc.asia/vignerons/chateau-meylet
《コクリコの花咲く畑》 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。 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。 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。					
F4533	Chant 2017 シャン	メルロ、カベルネ・フラン フレッシュな果実味と細やかなタンニン 深い粘土質土壌に花開いた軽やかな赤ワインの歌声！	赤	3,100	少
F4534	Lias 2016 リア	メルロ、雨当たりの良い斜面 まるやかさと力強さ、牡蠣の貝殻を多く含む石灰質土壌 芯のミネラル感も。樹齢の高いメルロが花開いている！	赤	3,600	
F4535	Fusain 2016 フザン	メルロ 樹齢50年、石灰質土壌の高台 抜群の存在感、素晴らしいミネラル感が現れる！	赤	5,500	少
F4536	José 2009 500ml 13% ジョゼ	メルロ 産膜酵母を張り、9年間熟成 辛口で芯のしっかりした1本！	アンバー	4,000	

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン		https://photos.app.goo.gl/v3Ecu5n7w7vpbWF36			http://winc.asia/vignerons/le-jonc-blanc
《ベルジュラックの花束》 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。 トップキュヴェPure シリーズは、SQ2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、とてもしなやかに沁み渡ります。					
F4537	Blanc - Fleur 2017 フルール	ソーヴィニヨン・ブラン 60%、ソーヴィニヨン・グリ 40% 新しいエチケットシリーズとなった旧レ・サンス・デュ・フリュイ。 充実した果実味、まるやかさとフレッシュさのバランス良し！	白	3,000	

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
F3924	Acacia du Jonc Blanc (2015 + 2016) アカシア・デュ・ジョン・ブラン	(2015, 2016 半々) ソーヴィニオン、セミヨン 中樽熟成 完熟した葡萄を粒選りで収穫 (12hl/ha) 樽熟成しゴージャスで複雑味のある仕上がり！ グロ・マンサン	白	4,100	21本
F3925	Pure M 2016 - Manseng ピュール・エム マンサン	楕円形の18hl樽 (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 北のフレッシュさ、南のエキゾチックさを併せ持つ。 余韻はピュアでミネラリー、ブラボー！	白	5,200	
F2832	Le vin en rose (2014) ル・ヴァン・アン・ローズ	メルロ主体、マルベック 黒葡萄のみで仕上げた濃いめの色調のロゼ	ロゼ	2,500	
F3926	Antigel 2016 アンティジェル	カベルネ・フラン、メルロ 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	
F3928	Classik 2015 クラシック	メルロ、カベルネ、マルベック 12ヶ月樽熟成 サンスフル ラインナップの中ではしっかり目 ベルジュラックの地域のクラシックな味わいを表現！	赤	4,100	少
F3929	Pure T 2015 - Cabernet Sauvignon ピュール・テー カベルネ・ソーヴィニオン	カベルネ・ソーヴィニオン 18hl樽で2年熟成 サンスフル 素晴らしい年、果実の凝縮度、カスティヨンの石灰岩土壌に花開いた1本。 ピュアでエレガントなカベルネ・ソーヴィニオン！	赤	5,500	少

France / Sud Ouest (Fronton)

Château la Colombière シャトー・ラ・コロンビエール

<http://winc.asia/vignerons/chateau-la-colombiere>

《先入観を覆す、しなやかでエレガントなフロントン》 2012年1月の出張でとても驚いた造り手の一人です。乱暴なほど濃いイメージの強い南西地区で、緑が美しく、しなやかなワインを造っています。やはり人柄がともも出ているワインなのですが、気配りの仕方、アプローチの仕方までここまでエレガントになるとは驚きです。人気の田舎方式で造るロゼの微発泡、コロンビエールがある村に古くからある土着品種ブイシレ・ブラン（樹齢60年以上、接木なし）で造るじわっと沁みる白。しなやかなネグレットのレゼルヴ、新キュヴェ「フリンジャー」はネグレット100%のVin de Soifな1本！					
F3330	Le Grand B.(2015) - VDF blanc ル・グラン・ベー - ブラン	ブイシレ・ブラン/樹齢60年の接ぎ木なしの古樹 この村に古くからある土着品種。 瑞々しく充実、繊細な余韻。	白	3,600	24本

France / Languedoc

Domaine Bories Jefferies ドメヌ ボリー・ジェフリー

<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・ブ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、奥さんを見つかり暮らし始めます。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。					
F2934	La Pierre de Sisyphe Blanc 2014 ラ・ピエール・ド・シスィフ・ブラン	テレ・ブラン&ローズ 70%、マルサンヌ 20%、グルナッシュ・ブラン 10% 溶岩土壌の驚きのミネラル感！魚介系など果実味がいらぬときに。	白	3,500	
F2935	La Jeanne 2014 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% 華やかさとミネラル感。魅力的なトップキュヴェ。	白	4,500	
F2649	La Jeanne 2013 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% 華やかさとミネラル感。魅力的なトップキュヴェ。	白	4,500	
F2936	La Pierre de Sisyphe Rouge 2014 ラ・ピエール・ド・シスィフ・ルージュ	カリニャン・ノワール65%、グルナッシュ・ノワール35% 芯のあるミネラル感と滋味深さ。しみじみうまい1本。	赤	3,500	少

Rémi Poujol(MAS COSTEFERE) レミ・ブジョル

[https://goo.gl/photos/UG9ho4HNUCs\\$1J3v7](https://goo.gl/photos/UG9ho4HNUCs$1J3v7)<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・ブジョルのワイン。 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！！					
F4538	Le Temps fait tout Rouge (2017) ル・トン・フェ・トゥー・ルージュ	カリニャン 50% グルナッシュ 30% シラー 20% 南仏らしいコクが現れた年。当日飲み切りで！	赤	3,000	
F3225	Le Temps fait tout Rouge 2014 1500ml ル・トン・フェ・トゥー・ルージュ マグナム	カリニャン 50% グルナッシュ 30% シラー 20% 熟成を経てしっかりと落ち着いた着きに。ブーダン・ノワールと！	赤	6,000	15本
F2727	Le Temps fait tout Rouge (2013) 1500ml ル・トン・フェ・トゥー・ルージュ マグナム	カリニャン 50% グルナッシュ 30% シラー 20% 熟成を経てしっかりと落ち着いた着きに。ブーダン・ノワールと！	赤	6,000	2本
F3226	Vieilles Vignes 2013 ヴィエイユ・ヴィーニュ	樹齢90年以上のカリニャン 100% 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	5,000	
F2654	Vieilles Vignes 2012 ヴィエイユ・ヴィーニュ	樹齢90年以上のカリニャン 100% 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	
F2728 (F3227)	Vieilles Vignes 2012 1500ml ヴィエイユ・ヴィーニュ マグナム	樹齢90年以上のカリニャン 100% 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	12,000	18本

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ

<https://photos.app.goo.gl/nvJMKBC3fL8PYVW6>

《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タ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と。) 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&シャンタルの良き理解者、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。」					
--	--	--	--	--	--

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
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 (白いうべル) と MIEL vallée de l'abeille noire ヴアレ・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(赤いうべル) 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、ご紹介よろしく申し上げます!!!!					
F4664	Hydromel - Air d'été - Boisé イドロメル・エール・デテ ポワゼ サンク・サンク 750ml 5.5%	リッチでエレガントなアロマ、微発泡仕上げてさわやかな飲み口	mead 微発泡	4,000	
F4665	Hydromel - Petillant - Boisé イドロメル ペティヨン ポワゼ 750ml 12%	濃い色合い。アカシアや栗を想わせる濃密なアロマと味わい!	mead 微発泡	4,000	
F4666	Hydromel - Petillant - Fleuri イドロメル ペティヨン フルーリ 750ml 12%	花束やハーブの豊かな香り、濃密なハーブ的味わい	mead 微発泡	4,000	
F4401	Hydromel - Air d'été イドロメル・エール・デテ 750ml 5%	香りは豊かだが、辛口の微発泡に仕上げられた1本。爽やかで飲み心地良い!	mead 微発泡	3,600	
F4403	Hydromel - demi sec イドロメル・ドゥミ・セック 750ml 12%	(発泡性なし) 茶色に近い濃い色合い。アカシアや栗由来の濃密なアロマと味わい!	mead	4,400	

* フランスワイン/ La Franche, Simon Busser					
F2525	La Franche / Ipane - Brune (バックヴィンテージ)	コクとほろ苦甘。スパイス系お料理、パンデビスと。	黒ビール	2,600	22本
F3050	Simon Busser / Polichinel 2014 (バックヴィンテージ)	マルベック 適度なコクと飲み心地の良さ。	赤	2,800	僅少
F3052	Simon Busser / Sauvage 2014 (バックヴィンテージ)	マルベック 軽やかでワイルドな個性。ヴァンドソワフ!	赤	3,100	7本
F3051	Simon Busser / Pur Cot 2014 (バックヴィンテージ)	マルベック ビューな飲み口。しっかり骨格、タンニンも。	赤	3,700	10本

La lista dei vini <イタリアワインリスト>

Italia / Aosta Didier Gerbelle ディーディエ・ジェルベル					
http://winc.asia/vignerons/didier-gerbelle					
《ヴァッレ・ダオスタの新星!》 スイス、フランス国境のヴァッレ・ダオスタで、地品種を守り、高い目標へ向かって突き進むディーディエ。複雑味のある白、しなやかさも備えた看板 赤ワイン。					
I2102	Le Plantse 2015 レ・プランツ	ピノ・グリ 山麓、冷涼地域の辛口ピノ・グリ。芯の強さとまろやかさ。	白	4,000	5本
I1903	Torrette Supérieur - Vigne Tsancongein 2014 トルレット・シュペリウール - ヴィーニュ・サンコンギアン	フティ・ルージュ70%、コルナリン、フミン、プレメッタ 地品種オンパレードの山麓赤。熟成により風味がまろやかに。美味!	赤	3,600	22本

Italia / Friuli-Venezia Giulia Marco Sara マルコ・サーラ					
http://winc.asia/vignerons/marco-sara					
ヴェネツィアから約100kmウディネの北サヴォルニャノ・デル・トッシ。山の麓の村です。山から海へと吹く風の循環、そして独特の微気候から貴腐がゆっくりと進み、特産の甘口ワインが生まれます。そんな土地柄ですが、辛口の白、赤も年を重ねればレベルアップしています。					
I2307	Verduzzo Passito 2016 500ml ヴェルドゥッツォ・パッシート	ヴェルドゥッツォ 屋根裏での陰干しパッシート。丁寧な仕事から生まれる美しい味わい。 デザート、食後の供にどうぞ。	白・甘口	3,500	
I2308	Picolit 2016 500ml ピコリット	ピコリット 貴腐35% アロマ、果実味、酸味、ミネラル感。全てがぎゅっと詰まった特別な1本。 1杯の食後酒で人生を豊かに!	白・甘口	5,500	11本

Italia / Emilia-Romagna Cardinali カルディナーリ					
http://winc.asia/vignerons/cardinali					
《古城、ナチュラーレ、地品種、混植、混醸》 地品種を中心に伝統的な区画ごとの造りを行っ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。 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ランチ、人気の複雑味たっぷりの白(オレンジ色)ソーラータ、微発泡でジュシーなトーマ、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。					
I2401	Cardinali Brut - Methode Classico 2015 カルディナーリ・ブリュット - メトード・クラッシコ	マルヴァジア、ソーヴィニヨン、オルトゥッゴ、モスカート、マルサンヌ、シャルドネ(瓶内二次発酵) 12.5% 2018年10月3日デゴルジュマン 200本生産 細やかで豊かな泡立ち、各品種がまじりあった複雑味、豊かなうまみ	発泡 白	4,000	少
I2403 (I2501)	Solata 2016 ソーラータ	マルヴァジア、ソーヴィニヨン、オルトゥッゴ、モスカート 短めマセラシオン 13.5% 1600本生産、華やかな柑橘系の香りと風味、度数はあるが軽やかな飲み口、ほんのりほろ苦な余韻	アンバー	4,000	
I2502	Toma 2018 トーマ	ボナルダ、バルベラ ランブルスコ的ジュシーな微発泡(抜栓は冷やし目で)、滑らかな飲み口、丸みのある中盤、甘みと酸味が一体になった爽やかさ 美味しい生ハムとぜひ!	微発泡 赤	2,800	

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
I2503	Vignalbe (2011) 15% 500ml ヴィニャルベ	ボナルダ 遅摘み、数週間陰干してから压榨。セメントタンクでマセラシオン、醸造。熟した果実味とタンニン。酸味とミネラル感を伴う余韻。 カルディナーリのキリストの血。1242本生産	甘口 赤	3,300	
I2312	Lanime (ver.2017瓶詰め) ラニメ	バルベラ(2015)、ボナルダ(2014) ジュシーでコクのある赤。豊かな果実味と深み。	赤	4,000	

Forteto della Lujia フォルテト・デッラ・ルーヤ

<http://winc.asia/vignerons/forteto-della-lujia>

《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、ワイナリーとして世界でただ一つの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、純粋で美味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。					
I2301	Moscato d'Asti - Piasa San Maurizio 2017 モスカート・ダスティ ピアサ・サン・マウリツィオ	モスカート・ピアンコ 華やかな香り。美しい酸味と甘みがないまぜになったキラキラした味わい。	白・発泡	2,600	18本
I1220	Loazzolo DOC - Piasa Rischei 2007 375ml ロアッツォーロ - ピアサ・リスケイ	モスカート・ピアンコ DOCロアッツォーロのスペシャリテ！ 偉くも美しい一口。Sweet Dreams！	白・甘口	5,000	少
I2302	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2014 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・デイ・ソーニ	ブラケット 上質なショコラが液体になったような夢みる食後酒。華やかなアロマ！	赤・甘口	4,300	23本
I0718	Loazzolo Piasa Rischei 06 (バックヴィンテージ)	モスカート・ピアンコ DOCロアッツォーロのスペシャリテ！ 偉くも美しい一口。Sweet Dreams！	白・甘口	5,000	6本

La Gerla ラ・ジェルラ

<http://winc.asia/vignerons/la-gerla>

《大樽熟成の味のまとまり。ブルネッロの真打登場！！》 人間の手が行き届くサイズのワイナリーであり、オーナーのセルジオ・ロッシが育て上げたトスカーナの中心部に輝く小さなクリュです。大樽熟成のおおらかな味わい、まとまりが魅力です。ボッジョ・リ・アンジェリは、モンタルチーノ南部 Castelnuovo dell'Abate の2-3haの畑、生産量1万3千本。大樽熟成は4ヶ月と短かく、ピュアな果実味と軽やかな飲み心地が魅力。アルベルト来日時にも好評でした！					
I2203	IGT Birba 2013 ビルバ	サンジョベーゼ・グロッツ 小樽熟成。強さもあるが機がしいイタリアらしさを感じさせてくれる1本。	赤	5,000	
I2204	Brunello di Montalcino DOCG 2012 ブルネッロ・ディ・モンタルチーノ ケース単位でプロモーション実施中！！	サンジョベーゼ・グロッツ ラ・ジェルラの生産の大半を占めるスペシャリテ！ 大樽熟成のおおらかでエレガントな仕上がり。膨大な良質の酸。クロスティーニに、ビスデッカに、合わないわけがない。優しくも存在感のある本物な1本。	赤	7,500	6cs

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<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、バキーンで、ワインとオリーブオイルを造るラ・ファヴォラ。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。硬質でフレッシュ、辛口なピアンコと、いいこなれ具合のまるやかなロッソは、彼らのハウスワインの位置づけ。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压榨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。					
I2504	Bianco della Tenuta 2017 ピアンコ・デッラ・テヌータ	グリッロ、モスカート 真っ白な石灰質土壌から。8月中旬に手摘みで収穫。醸造はステンレススチールタンクで。柑橘系の香りとミネラル感。酸味も心地良い。	白	2,500	少
I1813	Rosso della Tenuta 2014 ロッソ・デッラ・テヌータ	ネロ・ダーヴォラ ハウスワインとしての軽やかなネロ・ダーヴォラ	赤	2,600	
I2505	La Favola 2016 ラ・ファヴォラ	ネロ・ダーヴォラ 真っ白な石灰質土壌から。9月中旬に手摘みで収穫。12日間マセラシオン。5-15HLの本樽で熟成。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。コクのある果実味と余韻のミネラル感が美しい。	赤	3,000	
I2506	Agliastro - Olio Extra Vergine di Oliva 2018 500ml アリアストロ - オーリオ・エクストラ・ヴェルジネ・ディ・オリヴァ	oil モレスカ、デルデーゼ 9月初め、色づき始めたオリーブ（樹齢100年以上の樹もたくさん）を手作業で収穫した後、迅速に敷地内にある压榨機によってコールドプレス製法で搾汁。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る。 草原、トマト、アーティチョークを想わせる香り。きれいな青みがある内に、サラダ、パスタ、各種お料理の仕込み、仕上げにどうぞ！	oil	3,300	5本

Carta de vinos <スペインワインリスト>

Spain / Montilla-Moriles

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压榨し（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。					
S0605	Cream Pedro Ximenez - Marqués de Poley S/10 500ml Alc.17% クリーム ペドロ・ヒメネス - マルケス・デ・ポレイ	フィノ40%、オロロン30%、P.X.ワイン30%のブレンド/ソレラ・システム10年熟成 まるやかな甘みとほろ苦さも。食後のひとときを豊かにする1本。	褐色 甘口	3,000	
S0606	DON P.X. 2014 750ml Alc.17% 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 樽熟成なしの甘口タイプ。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。	黄金色 甘口	5,000	

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
S0607	DON P.X. Gran Reserva 1986 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス グラン・リセルバ	DON P.X.を最低25年以上、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品 モンティエリヤ・モリ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。バニラアイスにかけても、ソース代わりに。	濃褐色 甘口	8,000	4本
S0609	DON P.X. Selección 1962 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス セレクション	DON P.X. の49年の樽熟成、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品 モンティエリヤ・モリ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	30,000	11本
S0516	DON P.X. Selección 1949 750ml Alc.19% ドン・ペーエクス セレクション	DON P.X. の56年の樽熟成、単一樽熟成、優良年の単一ヴィンテージ/限定品 モンティエリヤ・モリ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	44,000	1本 残りわずか
S0517	DON P.X. Convento Selección 1955 750ml Alc.16.5% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション	DON P.X. の59年の樽熟成/単一樽熟成、超優良年の単一ヴィンテージ/極少量生産 モンティエリヤ・モリ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	44,000	1本 残りわずか
S0518	DON P.X. Convento Selección 1946 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション	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 モンティエリヤ・モリ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 残りわずか
S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション マグナム	DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成、超優良年の単一ヴィンテージ/極少量生産 モンティエリヤ・モリ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	5本
S0522	エル・テソロ・デ・ラ・レリキアス・デ・トロ・アルバラ(A) スペシャル ボックスセット 3種各1本 El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (A) トロ・アルバラの真髄。特別セット。			120,000	6set
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリャード セレクション				
	DON P.X. Selección 1965 750ml /ドン・ペーエクス セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1955 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクション				
S0523	エル・テソロ・デ・ラ・レリキアス・デ・トロ・アルバラ(S) スペシャル ボックスセット 6種各1本 El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S) トロ・アルバラの真髄。特別セット。			240,000	1set 残りわずか
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリャード セレクション				
	DON P.X. Gran Reserva 1986 750ml /ドン・ペーエクス グラン・リセルバ				
	DON P.X. Selección 1965 750ml /ドン・ペーエクス セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1955 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1931 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1929 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクション				

Spain / Ribera del Duero

Bodegas Antidoto 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。					
S0502	Roselito 2014 ロゼリート	ティント・フィノ、アルビーリョ 自然な淡いロゼ、オレンジ色。果実味、酸味、ミネラル感。バランスの良い1本。 丁寧な仕上がり、1本を通して楽しめます。	ロゼ・ 辛口	3,000	
S0503	Le Rosé de Antidoto 2014 ル・ロゼ・ド・アンティドート	ティント・フィノ、ガルナツチャ、アルビーリョ（樹齢80から100年）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	少
S0405	Le Rosé 2013 ル・ロゼ	ティント・フィノ、ガルナツチャ、アルビーリョ（樹齢80から100年）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	6,000	11本
S0501	Antidoto 2013 アンティドート	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） 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	3,000	
S0402	Antidoto 2012 1500ml 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） 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 ラ・オルミガ	ティント・フィノ（テンブラニーリョ）、1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上 良年のみ生産の特別キュヴェ。太陽の力をワインに込めた力強く濃密な味わい！	赤	5,500	
S0404	La Hormiga 2012 1500ml ラ・オルミガ マグナム	ティント・フィノ（テンブラニーリョ）、1.2haの特別単独区画、樹齢90年以上 良年のみ生産の特別キュヴェ。太陽の力をワインに込めた力強く濃密な味わい！	赤	12,000	20本

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 ヴィニャス・ヴィエハス・デ・ソリア	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。 ワイン遺産の本領を発揮した特別な1本。	赤	10,000	24本
S0505	Viñas Viejas de Soria 2013 1500ml ヴィニャス・ヴィエハス・デ・ソリア マグナム	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。 ワイン遺産の本領を発揮した特別な1本。	赤	20,000	1本 残りわずか
S0406	Viñas Viejas de Soria 2012 ヴィニャス・ヴィエハス・デ・ソリア	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。 ワイン遺産の本領を発揮した特別な1本。	赤	10,000	13本
S0506	La Diva 2013 ラ・ディーバ	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） 世界を魅了する華やかさと調和。 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 ラ・ディーバ	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） 世界を魅了する華やかさと調和。 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 ラ・ディーバ マグナム	ティント・フィノ（テンブラニーリョ） 世界を魅了する華やかさと調和。 年間入荷6～12本のスペシャルな1本。	赤	90,000	1本 残りわずか