



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>

<リストの見方>

◎少・・・60本以下

◎僅少・・・30本以下

*送り手の情報は、送り手名の右のリンクから詳しくご覧いただけます。

126 新着イタリア 入荷、オーダーリスト！！

2020年5月30日入港、6月25日から出荷開始

*ご注文が集中した場合は振り分けとさせていただきます。どうぞよろしくお願いいたします。

お名前: 様 TEL: 納品希望日時: 月 日 時 - 時

オーダーはこちら → MAIL atelier@winc.asia FAX 020-4623-8427

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円・税別)	入荷数 (cs)	ご注文数
-------	-------	----	----	------------------	-------------	------

Italia / Piemonte

Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ

<https://photos.app.goo.gl/e8vQoNxft06zNqL9><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！！》
 ビ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、純粹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ビ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。

I2601	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2016 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・ディ・ソーニ	ブラケット ビター&スイート、ショコラ、酸味、タンニンも 陽当たりが良くいい夢が見れる畑から (山のてっぺんの区画で、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	4,000	5 cs	
I2602	Loazzolo DOC - Piasa Rischei 2017 375ml ロアッツォーロ - ピアサ・リスケイ	モスカート イタリア最小DOCとして認められた甘美なワイン すべての要素が凝縮されバランスを保っている 一口の中に小宇宙が。食後のひとときに、夜長にどうぞ！	甘口 白	5,000	5 cs	
I2603	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 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	6,000	14 cs	
I2604	Grappa - Le Grive 500ml 43% グラッパ - レ・グリーヴェ	バルベール、ピノ・ネロ 樽熟成あり 琥珀色 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	6,000	24 cs	

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

<https://goo.gl/photos/pKHmkcewutu9UwHB9><http://winc.asia/vignerons/cardinali>

《古城、ナチュラル、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していく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、ビターの微発泡酒カラキ、人気の複雑味たっぷりの白(オレンジ色)ソラータ、微発泡でジュシーなトーマ、飲み心地とほろ苦さのバランスが良いラニメ、しなやかながらも風格ある赤ニッキオのラインナップです。

I2605	Solata 2018 ソラータ	マルヴァジーア、ソーヴィニョン、オルトゥルゴ、モスカート 短めマセラシオン 華やかな柑橘系の香りと風味、充実の中盤、ほんのりほろ苦な余韻	黄金色	4,000	40 cs	
I2606	Toma 2018 トーマ	ポナルダ、バルベール ランブルスコ的なジュシーな微発泡(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 美味しいサラミ、生ハムとぜひ！	微発泡 赤	2,800	55 cs	

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<https://goo.gl/photos/hK7NdKCYt8hvxGbH9><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ート、バキーノで、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的位置づけ。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。

I2607	Bianco della Tenuta 2018 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	10 cs	
I2608	Eloro Pachino - La Favola 2016 エローロ・パキーノ - 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。15日間マセラシオン。500-1500Lの木樽で熟成。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。余韻のミネラル感が美しい。	赤	3,000	20 cs	
I2609	Eloro Pachino - La Favola 2017 エローロ・パキーノ - ラ・ファヴォラ	ネロ・ダーヴォラ、アンフォラ熟成 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。16ヶ月400Lサイズのアンフォラ熟成。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。余韻のミネラル感が美しい。	赤	3,500	11 cs	
I2610	Agliastro - Olio Extra Vergine di Oliva 2019 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	モレスカ、ヴェルデーゼ 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、素早く敷地内にある圧搾機によってコールドプレス。落ち着かせた後、フィルターをかけずに瓶詰め。草原、トマト、アーティチョークを想わせる香り。爽やかな青みと辛み、オリーブはフルーツだったんだ！と思わせてくれるフルーティさと旨味。絶品です！	oil	3,300	11 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
Carte des vins <フランスワインリスト> 30th Jun, 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！					
F3802	Poiré Domfront - L'idéal ポワレ・ドンフロン イデアル	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	少

Cyril Zangs シリル・ザンク

<https://photos.app.goo.gl/gQ6znJrS74ol0IXtI><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。温度高めでお楽しみください。					
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	15本
F3504	Cossais Qu'on Boit un Coup 1500ml コセ・コンボワ・アンクー 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	28本

Person ベルソン

<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」 オーダスィューズ、まさにドミニク・ベ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&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	少
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	3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

残りわずか

Augustin オーギュスタン

<https://goo.gl/photos/BfrfU87m8FHkaQZ6><http://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2017/02/Augustin.pdf>

<<“クールヴィキュルトール” 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）。マークの名前で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
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	3本

残りわずか

Bonnet-Ponson ボネ=ボンソン

<https://photos.app.goo.gl/7tGXK9sdEcQdaDga9>

“《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、セカンド・ヴィンテージ他の入荷です！ 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%採配をふれる状況に。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）で仕上げている。深みのあるコトー・シャンブノワ、辛口繊細なロゼ・シャンパーニュも！ご期待ください！ 土壌：粘土、石灰、砂に貝殻の化石が混じる”					
F4806	Seconde Nature (2017) Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰：2018年5月 デゴルジュマン：2019年11月	ピノ・ノワール 45%、シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 15% 9か月樽熟成、18か月ボトル熟成後デゴルジュマン、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、きめ細やかでビュアな味わいと美しいミネラル感！	発泡 白	8,500	
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% サンスフル、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、きめ細やかでビュアな味わいと美しいミネラル感！	発泡 白	8,000	
F4807	Seconde Nature (2017) Rosé セコンド・ナチュール 瓶詰：2018年5月 デゴルジュマン：2019年8月	ピノ・ノワール プレス前に18時間マセラシオン、70%は樽熟成、30%は300Lのアンフォラ熟成 15か月ボトル熟成、ノンドゼ 辛口で繊細、エレガント、徐々に表れる果実の表現 いきいきとした活力が湧き上がるロゼ・シャンパーニュ！	発泡 ロゼ	8,500	

F4808	Coteaux Champenois Blanc - Vigne Dieu 2018 コトー・シャンブノワ・ブロン・ヴィーニュ・デュ 瓶詰：2019年 7月25日	シャルドネ、1962年植樹、神の葡萄樹という名の区画 шамリー-の北西クム＝ラ＝モンターニュのリュウ・ディー 表土は粘土、砂質 南東向き斜面、下には硬い石灰質の層がある 他のワインと同様に天然酵母で醸酵、10ヶ月樽熟成 果実味、酸味、ミネラル感が三位一体となった液体 テロワールの素晴らしさを物語る1本！ プラボー！	白	8,000		
F4809	Coteaux Champenois Chamery Blanc 2017 コトー・シャンブノワ・ шамリー・ブロン 瓶詰：2018年 1月10日	шамリー-村のシャルドネ 粘土、石灰質土壌、天然酵母で醸酵、13か月樽熟成 際立つ酸味、深み ジュラの偉大なワインに通じるような存在感と奥行き шамパーニュのテロワールの素晴らしさをたたえた1本！	白	8,000	僅少	
F4810	Coteaux Champenois Rouge 2018 コトー・シャンブノワ・ルージュ 瓶詰：2019年 7月25日	шамリー-村のピノ・ノワール 粘土、石灰質土壌 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 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！ 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		

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

<https://goo.gl/photos/FxTz2NFw2q7TsvMj8><http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez>

《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぱいのワイン》 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ク。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。そんな理想のカークで新たなアイデアも生まれ ロゼ・ベティオンをリリース！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。僕が追求めてゆきたい、生きているワインの一つの理想形です！						
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	6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。ガスウェイよりも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。ガスウェイよりも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	19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、樽とタンク半日で熟成。これまでよりも軽やかな仕上がりに。	赤	4,000	12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/Q47E1MGcvigqPUEx6><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	ムニュ・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	ムニュ・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に。	白	4,400	1本	残りわずか
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) あっ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 じわじわしみる美味しさ	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「おーっ！」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>

《エレガンスを湛えるシノン!!》 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		

FRANCE / Alsace

RIETSCH リエッシュ

<https://photos.app.goo.gl/Fs4Pur7d3a8Gac8A6><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。 ※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、リエッシュマグナムで6本まとめたのご注文にご協力お願いいたします！(F3910 / F3912 / F4815)						
F4811	Crémant d'Alsace Extra Brut 2016/2017 クレマン・ダルガス エクストラ・ブリュット デゴルジュマン：2019年10月30日	オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ (2016年と2017年) 瓶詰時2018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	22本	
F4609	Crémant d'Alsace Extra Brut 2015/2016 MAGNUM クレマン・ダルガス 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	14本	

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	2本※	残りわずか
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	19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	12本※	
F4617	Brandluft 2015 ブランドルフ	3年間 澁とともに熟成 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		
F4814	Riesling Stein 2016 リースリング シュタイン	蔵の南に広がる区画シュタインから、ジュラ紀中期の石灰質土壌 3年間 大樽で澁とともに熟成、リエッシュの代表作！！ 余韻までつづくミネラル感が美しいリースリング 2016年は、バター、パイナップルを想わせる風味もありリッチな印象	白	5,000		
F4305	Riesling Stein 2015 リースリング シュタイン	3年間 澁とともに熟成 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	僅少	
F4815※	Quand le Chat n'est pas la 2018 MAGNUM※ カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ 1.5L	ビノ・グリ、14日間全房マセラシオン、7か月大樽熟成 マセラシオンにより赤みを帯びた仕上がり 温度が上がるにつれて白ワイン・赤ワインの味わいに うまうまなマグナムボトル！	淡赤	10,000	24本※	
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	21本	

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー <https://photos.app.goo.gl/THPSowcyX82sbyca8>

《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通って南に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。						
F4817	TANDEM (2017 + 2018) タンデム	シルヴァネール 2017 + 12日間マセラシオンしたリースリング 2018 花崗岩土壌の斜面から、ステンレススチールタンクで6か月醗酵、熟成 2品種の相乗り成功！華やかさとポテンシャルの詰まった1本。	白	3,300	完売	

Hausherr オンシェール <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グシ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、エキスを溢れるワイン！						
F4819	Aussitôt bue 2018 オーシトビュ	オーセロフ、シルヴァネール、ピノ・グリ 砂岩、崩壊土、東向き斜面 混種、混醸、品種の個性、アロマが混ざり合った1本 果実味と高いトーンの酸味がとけあい、魅惑的なバランスに！	白	3,500		
F3917	Vivement l'Année Prochaine (VLAP) 2016 ヴィヴモン・ラネ・フロシェンヌ	シルヴァネール、シルヴァネール、オーセロフ、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・ミュイで発酵・熟成 2016年はベト病の影響で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	少	
F4821	Le Sentier au Sud 2017 ル・ソントイエ・オー・シュッド	＜旧名：スングス＞ リースリング、ピノ・グリ 砂岩、粘土、北西向き斜面、ドゥミ・ミュイで醗酵・熟成 美しい酸味と余韻、エレガントな1本！	白	4,000	少	
F3919	Le Sentier au Sud 2015 ル・ソントイエ・オー・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・ミュイで発酵・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	16本	
F3407	Le Sentier au Sud 2014 ル・ソントイエ・オー・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	少	
F4822	Sui Generis 2016 スイ・ジェネリ	ゲヴェツトラミネール 粘土、砂岩、東向き斜面 粘土、石灰、南および東向き斜面 3つの区画から、樽醗酵、樽熟成 辛口ながらアロマティック、洋梨パイ	白	4,500	少	
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		
F4823	La Colline Celeste 2017 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 粘土、石灰岩、南および東向き斜面 樽醗酵、樽熟成、胡椒を想わせる辛さ 石灰質土壌のミネラル感とグラン・クリュ「アイヒベルグ」のポテンシャル 微々美発泡のいきいきとした味わい、中盤のゆったりとした果実味、辛口の余韻	白	5,000	僅少	
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	少	

F4824	Rouge Baiser 2018 ルーージュ・ベゼ	ピノ・ノワール、樽熟成 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 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 ブルー、シナモン、ブラックチェリー、ココア 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		
-------	-------------------------------	---	---	-------	--	--

FRANCE / Beaujolais

Sébastien Morin セバスチャン・モラン

<https://photos.app.goo.gl/Mk75T2WL4pQZLhiH8>

《Vin pas trot rouge...!? La vie est belle !!》
南仏ボーでバビュ・アンソリットという cave à vin を営むワイン業界のレジェンド ジャン＝バスカルに教えてもらったニュージェネレーション。IT会社を運営するかたわら、パリからリヨンへ移り住み、2014年頃からワイン造りにたずさわようになったセバスチャン。現在佐渡在住のジャン＝マルク・プリニョを師と仰ぎ、ときどきビデオ電話で教を乞う。
あまり地域性にこだわらず、自身の感覚を大事に、うまみたっぷりの淡めの赤をリリース。プロフェッショナル達もここ1年で一番の掘り出し物と注目。しかし生産量は少なく（畑は1.5ha）試飲会でも見かけることは少ない。

F4825	l'Entremetteuse (2017) ラントルメトゥーズ	ガメイ 樹齢45-70年、花崗岩、砂質土壌、10時間かけて垂直プレスで丁寧に圧搾、 醸造、瓶詰め、20か月熟成、手作業でデゴルジュマン、ノンデゼ うまみ充実のガメイ・ベティヨン 1400本生産	微発泡 口ゼ	4,400	少	
F4828	La Fille (2018) MAGNUM ラ・フィユ 1.5L	ガメイ マグナム詰めのトップ・キュヴェ 樹齢45-70年、花崗岩、砂質土壌、8時間かけて垂直プレスで丁寧に圧搾、 キュヴェゾン10日間、1日おきにビジャージュ、9か月半ファイバータンク熟成 ビジャージュを行いながら20日間マセラシオン、樽熟成 きれいな質感でエレガントな余韻 ワイン名は、女の子の意	赤	10,000	7本	

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/5WBY3MBC1xwCD54fZ><http://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・ラバリュに出会い、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）畑での作業はバイオダイ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。そんな彼のしめじみ美味しいブルゴーニュ、ボジョレワインをどうぞ！

F4622 (F4829)	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か月のコンクリート・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。クジラに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、ガスを飛ばすのをお勧めします！	赤	4,200		
F4830	SANG NEUF (2018) 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、きめ細かな澀、味わいに 甘酸っぱさが心地よい1本！	赤	4,000		
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、きめ細かな澀、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	
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、きめ細かな澀、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		
F4831	Morgonfié (2018) 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 マセラシオン・カルボニック 26日間、8か月樽熟成 Morgon（モルゴン）からMontgolfière（モンゴルフィエール）気球をイメージ なめらかで、球体のまとまり、傑作！！	赤	4,800		
F4104	DOLIA (2017) ドリャ	シリルのトップ・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	29本	
F3629	DOLIA (2016) ドリャ	シリルのトップ・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) ドリャ	シリルのトップ・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		

FRANCE / Jura

SARL l'Octavin ロクタヴァン・ネゴス

<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ゴスワイン》
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ゴス部門。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！（ネゴ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 当初やぼ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	少	
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。つるりとのどを通る。	赤	5,500	26本	
F3613	Monts d'Alicante 2016 モン・アリカン	アリカンテ 50%、モンドゥーズ 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	僅少	

F3614	Grenabar 2016 グルナバル	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/zEtsvuKNpSLarZXXk6	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	2本	残りわずか
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) 儚く、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	3本	残りわずか

Anne & Jean-François Ganevat
アンヌ&ジャン・フランソワ・ガスヴァ
<https://goo.gl/photos/6qH6gxG64LqT6Ws86>

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

《ジュラの巨星が自由な発想で造るネゴスもの》

2013年、ジャン＝フランソワが妹・アンヌと立ち上げたネゴシアン部門。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、プルイイ、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、バイオ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。

F4641	Pet Nat J'ai Soif 2017 ペツナット ジェ・ソワフ	グルナッシュ（アルデッシュ） 果実味あっさりめのベティヨン・ナチュレル	微発泡 口ゼ	4,200	僅少	
F4644	Le Jaja du Ben 2017 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	少	
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	4本	
F3717	Le Zaune à Dédée (2015) ル・ゾヌ・ア・デデ	サヴァニャン、ゲヴュルツトラミネール、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	少	

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&クリスティエヌのワイン。抜け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。						
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	10本	

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/uR4tZktE3UTneR187	https://photos.app.goo.gl/RMwVpDwKd3i8wpYs6			
《Bière Vivante de Table !》 プレス篇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。ボワチエのワイナリーに生まれ、パレエ・ダンスの道を歩んできたバーバラと共にレストランを開いたのが2003年。旬のマルシェのメニューと思い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！						
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		
F4002 (F4832)	LUG Blonde Alc.6% 750ml リュグ ブロンド 黄金ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 繊細でほろ苦いブロンドビール	ビール	2400		
F4003	LUG Rousse Alc.6% 750ml リュグ ルース 赤ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 ワインで言うとアンバ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		
F4833	Cuvée Speciale - Bière Vivante de La Colline 2019 Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴァント・ド・ラ・コリーヌ 白ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱 ジャック・ラセーニュの樽 (La Colline Inspirée) で、シャルドネの澱と共に 8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	ビール	3,300	少	
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) 風味をひきだす。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) 風味をひきだす。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	8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 オレンジ色ラベル	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だす	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の澱と共に6か月熟成 糖分添加なしでトリプルフェーメンテーション 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。 テラコッタの壺で醸造、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	少	

F4834	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Têtu 2019 Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴアント・ド・テチュ 赤紫ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱/一次醗酵後、J.M Berrux / P'tit tetu (シャルドネ) 2018の澱と共にブルゴーニュの古樽で8ヶ月熟成。綺麗な酸味が特徴的な1本。	ビール	3,000	僅少	
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	僅少	
F3604 (F4006)	Cuvée Speciale Chartreux Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル シャルトリュール	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！冷やしてデセールと一緒に！	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、どうぞよろしく願います！						

France / Rhone

Domaine Pierre André ドメヌ・ピエール・アンドレ

<https://photos.app.goo.gl/8aEFcmkWgw6Z5eiK7><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クリヌのワインは、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%、ブルブラン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	僅少	
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%、ブルブラン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)一度きりのウインク」	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、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブール、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。空気と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、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブール、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。空気と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、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブール、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。空気と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、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクブール、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。空気と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、ミュスカルダン、ヴァカレーズ、テレ・ノワール、サンソー、ピクブール、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ボ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・メイレはセカンドの位置づけで、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		

France / Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot ドメヌ・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。						
F4534	Lias 2016 リア	メルロ、陽当たりの良い斜面 まろやかさと力強さ、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開花している！	赤	3,600	僅少	
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	僅少	
F4536	José 2009 500ml 13% ジョゼ	メルロ 産膜酵母を張り、9年間酸化熟成 辛口で芯のしっかりした1本！	アンパー	4,000		

L'Arbre aux Abeilles ラブル・オ・ザベユ <https://photos.app.goo.gl/nvJMKCBC3fl8PYVW6>

《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ました。

イヴエリー曰く、「太陽と大地のエネルギーをバントタッチして、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・ラペイユ・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 (赤いラベル) 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・ラペイユ・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ひします！！

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 ペティオン 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 ペティオン 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し！	mead 微発泡	3,600	少	
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		

La lista dei vini <イタリアワインリスト>

Italia / Piemonte

Forteto della Luja フォルテト・デッラルーヤ

<https://photos.app.goo.gl/e8yQoNxftQ6zNcln9>

<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ビ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。

I2602	Loazzolo DOC - Piasa Rischei 2017 375ml ロアッツォーロ - ビアサ・リスケイ	モスカート イタリア最小DOCとして認められた甘美なワイン すべての要素が凝縮されバランスを保っている 一口の中に小宇宙が。食後のひとときに、夜長にどうぞ！	甘口 白	5,000	5 cs	
I1220	Loazzolo DOC - Piasa Rischei 2007 375ml ロアッツォーロ - ビアサ・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！ 儚くも美しい一口。Sweet Dreams！	甘口 白	5,000	少	
I2601	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2016 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・ディ・ソーニ	ブラケット ビター&スイート、ショコラ、酸味、タンニンも 陽当たりが良くいい夢が見れる畑から (山のてっぺんの区画で、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	4,000	5 cs	
I2302	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2014 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・ディ・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！	甘口 赤	4,300	19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・トッレ。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、食後のお供にどうぞ。	甘口 白	3,500		
-------	---	---	---------	-------	--	--

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

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

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

《古城、ナチュラル、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。
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、ビターの微発泡酒カランテ、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。

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、オルトゥルゴ、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	僅少	
I2605	Solata 2018 ソラータ	マルヴァジア、ソーヴィニヨン、オルトゥルゴ、モスカート 短めマセラシオン 華やかな柑橘系の香りと風味、充実の中盤、ほんのりほろ苦な余韻	黄金色	4,000	40 cs	
I2501	Solata 2016 ソラータ	マルヴァジア、ソーヴィニヨン、オルトゥルゴ、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	16本	
I2606	Toma 2018 トーマ	ボナルダ、バルベラ ランブルスコ的なジューシーな微発泡(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 美味しいサラミ、生ハムとぜひ！	微発泡 赤	2,800	55 cs	

I2503	Vignalbe (2011) 15% 500ml ヴィニャルベ	ポナルダ 選摘み、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。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)、ポナルダ(2014) ジュシーでコクのある赤。豊かな果実味と深み。	赤	4,000		

La Gerla ラ・ジェルラ		https://goo.gl/photos/xSZ66BzzLScaWZJG6	http://winc.asia/vignerons/la-gerla			
《大樽熟成の味のまとまり。フ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。ポッジョ・リ・アンジェリは、モンタルチーノ南部 Castelnovo 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・クロッソ 小樽熟成。強さもあるが懐かしいイタリアらしさを感じさせてくれる1本。	赤	5,000	23本	

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<https://goo.gl/photos/hK7NdKCYt8hvxGbH9>

<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ろやかなロッシン、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。

I2607	Bianco della Tenuta 2018 ピアンコ・デッラ・テヌータ	グリッコ、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	10 cs
I1813	Rosso della Tenuta 2014 ロッシン・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	少
I2609	Eloro Pachino - La Favola 2017 エローロ・パキーノ - ラ・ファヴォラ	ネロ・ダーヴォラ、アンフォラ熟成 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。16ヶ月400Lサイズのアンフォラ熟成。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。余韻のミネラル感が美しい。 スパイスの甘い香り、ブラックチェリー、ビターオレンジ、ベルガモット、芍薬を想わせる香りと風味	赤	3,500	11 cs
I2608	Eloro Pachino - La Favola 2016 エローロ・パキーノ - 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。15日間マセラシオン。500-1500Lの木樽で熟成。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。余韻のミネラル感が美しい。	赤	3,000	20 cs
I2610	Agliastro - Olio Extra Vergine di Oliva 2019 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	モレスカ、ヴェルデーゼ 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、素早く敷地内にある圧搾機によってコールドプレス。落ち着かせた後、フィルターをかけずに瓶詰め。草原、トマト、アーティチョークを想わせる香り。爽やかな青みと辛み、オリーブはフルーツだったんだ！と思わせてくれるフルーティさと旨味。絶品です！	oil	3,300	11 cs

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

<https://goo.gl/photos/HknsMbCEum1kSmd69>

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

《スペインの至宝》

1922年設立。モンティエリャ・モリレスで確立された伝統的な手法を頑なに守り最高のペドロ・ヒメネスでワイン造りを続ける。大陸性の乾燥した土地で作られたペドロ・ヒメネスは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。

S0701	Oloroso - Marqués de Poley S/15 500ml Alc.17% オロロソ - マルケス・デ・ポレイ	完熟P.X.の二番絞り果汁使用 酒精強化あり/ソレラ・システム15年熟成	褐色 中辛	2,800		
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%、オロロソ30%、P.X.ワイン30%のブレンド/ソレラ・システム10年熟成 まろ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	少	
S0702	Palo Cortado - Marqués de Poley En Rama 500ml Alc.18% パロ・コルタド - マルケス・デ・ポレイ エン・ラマ	フィノの熟成過程で酒精強化、25年ソレラ・システム熟成 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。	褐色 辛口	3,500	僅少	
S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 750ml 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	少	
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		
S0704	DON P.X. Gran Reserva 1990 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス 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 熟成バルサミコの薫り高さ、濃密な味わい	濃褐色 甘口	7,500		
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 モンティエリャ・モリレスのもうひとつのスペシャリティ！ 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	

S0518	DON P.X. Convento Selección 1946 750ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン	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ルティ！ 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・セレクシオン 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ルティ！ 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	
S0705	DON P.X. Convento Selección 1929 750ml Alc.18% ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン	DON P.X. 90年間単一樽熟成のスペシャル・キュヴェ 超優良年の単一ヴィンテージ/極少量生産 超熟成バルサミコの薫り高さ、複雑味、石灰質土壌のミネラル感も	濃褐色 甘口	50,000	26本	
S0522	エル・テソロ・デ・ラ・レリキアス・デ・トロ・アルバラ 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 1951 750ml /アモンティリャード セレクシオン DON P.X. Selección 1965 750ml /ドン・ペーエクス セレクシオン DON P.X. Convento Selección 1955 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》		120,000	6set	
S0523	エル・テソロ・デ・ラ・レリキアス・デ・トロ・アルバラ 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) Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリャード セレクシオン DON P.X. Gran Reserva 1986 750ml /ドン・ペーエクス グラン・レセルバ DON P.X. Selección 1965 750ml /ドン・ペーエクス セレクシオン DON P.X. Convento Selección 1955 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン DON P.X. Convento Selección 1931 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン DON P.X. Convento Selección 1929 750ml /ドン・ペーエクス コンベント・セレクシオン	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《6種 各1本》		240,000	1set	残りわずか

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、フィロキサ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 ロセリート	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。 丁寧な仕事か何え、1本を通して楽しめます。	ロゼ・辛口	3,000	少	
S0503	Le Rosé de Antidoto 2014 ル・ロゼ・ド・アンティドート	ティント・フィノ、ガルナッチャ、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、ガルナッチャ、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	少	
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押し取り表現する。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 ヴィーニャス・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	12本	
S0505	Viñas Viejas de Soria 2013 1500ml ヴィーニャス・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 ヴィーニャス・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	12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