



Winc.
Win & Vino
Wines of the World
with you!

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

S08 新着スペイン 入荷リスト !!

2020年10月24日入港、1月14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ひします。

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	種別	希望小売価格 (円+税別)	入荷数 (cs)	その他備考
-------	-------	----	---------------	----------	-------

Spain / Ribera del Duero
Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

《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800-900m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・オヴェルノフ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年に地元に戻り畑(エル・ペルコ、ヴァルテオルモス、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行ってきた。(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でワイン造りを行っている。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・バイス=テンブラニリーヨと白葡萄 アルビーリョが混雑されている畑では、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](https://www.instagram.com/goyogarciaviadero)

S0801	Garcia Georgieva. (Blanco Albillo x Malvasia) 2019 ガルシア・ジョリエバ (アルビーリョ、マルヴァシア)	アルビーリョ 80%、マルヴァシア 20% 標高900mの畑から、除梗して10日間マセラシオン 淡いアンパーカラ、柑橘やジャスミンを想わせるアロマと味わい 辛口のほろ苦甘酸、芯の通った爽やかさ	アンパー	4,000	3 cs	
S0802	Garcia Georgieva. (Blanco Malvasia) 2019 ガルシア・ジョリエバ (マルヴァシア)	マルヴァシア 100% 標高900mの畑から、除梗して10日間マセラシオン 淡いアンパーカラ、マスカット、柑橘を想わせるアロマと味わい 辛口ほろ苦、凛と美しい!	アンパー	4,000	4 cs	
S0803	Joven de Viñas Viejas 2018 ホベン・デ・ヴィニャス・ヴィエイハス	Tinta del País (ティンタ・デル・バイス) = テンブラニリーヨ 100% 標高880m、樹齢40年、赤砂に小石が混じる土壌 脱酵2週間、マセラシオン 3ヶ月 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	3 cs	
S0804	Finca Los Quemados 2018 フィンカ・ロス・ケマドス	Tinta del País (ティンタ・デル・バイス) = テンブラニリーヨ 100% 標高900m、樹齢55年、赤砂に小石が混じる土壌 脱酵2週間、マセラシオン 3ヶ月、8-10年落ちのボルドー樽で1年熟成 深いサクランボ色に紫色が入る、スレシの花びら、熟したサクランボのアロマ 森の土や木の味、ワイルドベリー、シムキ、シムキが存在感のある口当たり フレッシュさと温かみ、酸味と果実味が一体となった美しき液体!	赤	4,000	5本	残りわずか
S0805	Finca Los Guijarrales (Graciano) 2018 フィンカ・ロス・ギハラレス (グラスリアノ)	グラスリアノ 100% 標高880m、北北西斜面、樹齢40年、赤砂に小石が混じる土壌 脱酵2週間、マセラシオン 3ヶ月、8-10年落ちのボルドー樽で1年熟成 深い赤色に紫色、深みのある果実のアロマ、土、ピターチョコ、黒胡椒を想わせる 香りや味わい、徐々にラズベリーやサクランボ、ほんのりハルサミコのニュア ンス、まろやか、豊かな果実味ときれいな酸味がフランスをとり、長い余韻へと いざなう	赤	4,000	10本	
S0806	Finca El Peruco 2016 フィンカ・エル・ペルコ	ティンタ・デル・バイス 85%、アルビーリョ 15% 標高900m、樹齢100年、白い砂に小石が混じる土壌 脱酵約1ヶ月、マセラシオン 3ヶ月、8-10年落ちのボルドー樽で3年熟成 明るいサクランボ色にルビーレッド、フレッシュで華やかな果実のアロマ 酸味のキレ、キューッと続く余韻、土とミネラル感、セミドライマト、ローリ エ、タイム、バニラ、渾然一体となった複雑味、非常にエレガントでスタイリッ シユな1本!!	赤	6,000	7本	
S0807	Finca Valdeolmos 2016 フィンカ・ヴァルテオルモス	ティンタ・デル・バイス 95%、アルビーリョ 5% 標高860m、樹齢100年、石灰岩土壌に赤砂の表土がみえる 脱酵約1ヶ月、マセラシオン 3ヶ月、8-10年落ちのボルドー樽で3年熟成 ダークワインレッド、空気と触れるにつれて明かされるフレッシュな赤系果実と 深みのある黒系果実の香りと味わい、酸味によって演出される軽やかさとココの コントラスト、まろやかさ、ヴァイオレット、シムキ、チョコレート、シルキー タッチ、余韻のミネラル感!	赤	6,000	7本	
S0808	Finca Viñas de Arcilla 2016 フィンカ・ヴィニャス・デ・アルスィーリャ	ティンタ・デル・バイス 100% 標高810m、樹齢100年、粘土質土壌に赤砂の表土がみえる 脱酵2週間、マセラシオン 3ヶ月、8-10年落ちのボルドー樽で3年熟成 ダークワインレッド、フィネスを湛えた複雑なアロマ、エル・ペルコ、美しい 酸味、ヴァルテオルモスの豊かなココを足して2で割ったような良さを併せ持 つ、チョコレート、土、牧草、空気と触れるにつれて広がる滋味深さ!	赤	6,000	7本	
S0809	G.G.V. - Reserva Especial 2012 ヘハウヴェー - レゼルバ・エスペシアル	ティンタ・デル・バイス 95%、アルビーリョ 5% G.G.V. のスペシャル・セレクション 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・ティステイングし、2樽だけ選り更に2年熟成。 トータル5年の樽熟成を経て瓶詰め。自身のインシヤルを冠した600本限定の トップ・キューヴェ!! 得られ難いエレガンス、極み、金宇塔、ワインを扱う指標となる1本、本物のク ラシク、新たな扉を開いてくれるスペシャルなワイン!!!	赤	12,000	8本	
S0810	Beatum 2018 (Mencia x Palomino) ベアトゥン (メンシア、パロミノ)	メンシア 70%、パロミノ 30% このワインだけ母親の出身地スペイン北部 海に面したカンタブリア州から 標高650m、西向き斜面、樹齢100年、粘板岩と粘土質土壌 脱酵2週間、マセラシオン 3ヶ月、18ヶ月 地下の石の樽と木樽で熟成 サクランボ色にサクロロ色、山岳のフレッシュな空気、牧草、地中海のローズマ リー、タイム、オレガノ、タラゴン、想わせる香り、赤系果実のフレッシュな味 わい、熟したワイルドベリー、ユーカリ、松、土っぽいニュアンス、しっとりし なやか、まろやかさと長く続く余韻!	赤	5,000	3本	残りわずか



W inc.
Vin & Vino
Wines of the World
with you!

Wine, 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 (ダブルユー)
<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

*送り手の情報は、送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> 15th January, 2021					

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思ひ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!					
F4901	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) (推奨賞味期限 2021年12月31日)	ジュース	2,200	少
F4902	Jus de Pomme 1L ジュドポム	うまみたっぷりのりんごジュース(ストレート) (推奨賞味期限 2021年12月31日)	ジュース	2,200	

FRANCE / Normandy

Cyril Zangis シリル・ザンク

<https://photos.app.goo.gl/gQ6znJr574cl0Kt1>

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

《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、舌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。温度高めてお楽しみください。					
F4903	Cidre Brut 2018 6% 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。(グリーン&藍色) 苦旨度、☆2つ半	果実酒 微発泡	3,200	
F3504	Cossais Qu'on Boit un Coup 1500ml コゼ・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ルを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。みんなで集まる時に!	微発泡	7,000	24本

FRANCE / Champagne

Bonnet-Ponson ボネ=ポンソン

<https://photos.app.goo.gl/7iGKX9dEC0daDq92>

《Seconde Nature!!!》 モンターニュ・ド・ランス フルミエ・クリュ シャン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・ヴィンテージ他のお酒です! 2003年に蔵に戻ってから有機栽培を押し進め、ようやく自分が100%栽培をされる状況に。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)で仕上げています。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 シャンリー フルミエ・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	8,500	少
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% サンフル、9か月樽熟成、ノンドゼ シャンリー フルミエ・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	
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 シャンリーの北西クルム=ラー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醗酵、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・シャンリー・ブロン 瓶詰:2018年1月10日	シャンリー村のシャルドネ 粘土、石灰質土壌、天然酵母で醗酵、13か月樽熟成 濃厚な酸味、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 シャン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	24本
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	シャンリー村のピノ・ノワール 粘土、石灰質土壌 一部除梗して醗酵、マセラシオン20日間、軽クルモンタージュ 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 / Champagne

Augustin オーギュスタン

<https://goo.gl/photos/BfrU8f7m8FHkQk26>

<http://winc.asia/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。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

FRANCE / Champagne

Person ベルソン

<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・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フルミエ・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。					
F3206	L'Audacieuse - Rosé de Saignée オーダスィューズ - 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 ローダスウィーズ・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	15本
F1607	L'Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml ローダスウィーズ・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、畑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

FRANCE / Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン
(la ferme de l'Aufère ラ・フェルム・ド・ローフレール)https://www.instagram.com/landron_david/<https://photos.app.goo.gl/bd8tHxPvKvKq6n6>

《ロワールのニュージェネレーション!》
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ブ。まさか自分が使えるようになるとは思ってなかったシルヴァン。そんな理想のカブ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!

F4905	Origine 2019 オリジン	ムロン・ド・ブルゴーニュ 花崗岩土壌、樹齢40年 果実味や構成要素充実のミュスカデラシからぬ1本 Origine = Origin. 起源	白	3,100	16本
-------	----------------------	--	---	-------	-----

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネス

<https://qoo.gl/photos/FxTz2NFw2qZTsvMl8><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走っているときに見かけた理想のカブ。まさか自分が使えるようになるとは思ってなかったシルヴァン。そんな理想のカブ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!

F4908	Gazouillis 2019 ガスツイ	ジュナン・ブラン 70%、グロロー・グリ 30% うまみたっぷりの甘酸っぱさ 2019はグロロー・グリを加え、バランスと奥行きを表現!	微発泡 白	4,000	
F4910	Rosabul 2019 ローザブリュ	グロロー・グリ 50%、ピノー・ドニス 25%、ガメイ 25% 生き生き、爽やか、奥行きもあるロゼベティオン	微発泡 ロゼ	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	少
F2908	Goutte d'O (2014) グット・ドー	ジュナン・ブラン シルヴァンの白のトップキュヴェ。ガスツイ よりも1年長く熟成をかけた、懐の深いワインに。大人の食卓にぜひ。	白	5,000	少
F4605	Vin Jour (2017) ヴァン・ジュール	ジュナン・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	4本 残りわずか
F4913	Corbeau 2017 コルポー	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。 うまみを湛えたにこり色、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	19本
F3514	Corbeau (2014) コルポー	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	3本 残りわずか
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たうちに産駒酵母が張り、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

FRANCE / Loire

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<https://qoo.gl/photos/Q47E1MGvjoqPUX6><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赤のワインです。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。

F4914	TAs Les Bulles 2015 タ・レ・ビュル	ムニュー・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	21本
F4915	Grappe Power 2019 1.5L グラップ・パワー マグナム	ソーヴィニヨン・ブラン、ムニュー・ピノー ローランの自家消費メインのマグナムボトル! 超ホットな葡萄が詰まってるぜ!という感じのユニークなラベル	白	7,500	17本
F4917	Touraine - Ça c'est bon 2019 1.5L サ・セ・ボン マグナム	ガメイ フレッシュな赤系果実、しめじみ伸びやかなサセボン!	赤	6,800	15本
F5102	On est Su l'sable 2019 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。ワイン名は「(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	3,500	
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	15本
F5103	Hou La La 2019 ウララ	ピノ・ノワール 飲み心地はいいけど度数14.87%のポテンシャル! ウララ=驚き、Wow! なワイン。	赤	3,700	僅少
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/F54Pur7d3q8Gc8A6><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い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。ジャンニエールのワインは年々説得力を増し、サチュララ方向へ。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・醸し期間を長くた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.ドリアがワインを味わいながらイメージを込められたもの。
※リエッシュのマグナムボトル(F3912 / F4815)は長く、通常の箱におさまらないため、できまして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!

F5002	Blanc au Litre - Tout Blanc 2019 ブラン・オウ・リットル トゥー・ブラン 1L	リースリング、オーセロワ 今回はほんのりピターな仕上がりに 美味しくうれしいリットルワイン	白	3,600	
-------	--	---	---	-------	--

F4815	※ Quand le Chat n'est pas là 2018 MAGNUM※ カン・ル・ジャ・ネ・パ・ラ 1.5L マグナム	ピノ・グリ 14日間全層マセラシオン、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に 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	15本※
F5025	PAS A PAS - Savagnin Rose (2011 + 2013 + 2015 + 2017) + 2019 ハザバ サヴァニャン・ローズ ソレラ	サヴァニャン・ローズ 2011, 2013, 2015, 2017 を混ぜたワインに2019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	5,700	
F3508	PAS A PAS - Savagnin Rose (2011 + 2013) + 2015 ハザバ 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	14本
F4617	Brandluft 2015 ブランドルフ	3年間 澱とともに熟成 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	22本
F5008	Riesling Stein 2017 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 大樽で澱とともに熟成、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	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 大樽で澱とともに熟成、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 澱とともに熟成。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	僅少
F5009	Grand Cru Wiebelsberg 2018 (Riesling) グラン・クリュ ヴィーベルスベルク	リースリング 村の風景を見渡す丘の小区画 晩熟のリースリングでも最後の収穫 宝石のような小粒の果実 グランクリュのポテンシャルと品格	白	5,000	少
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 1.5L マグナム	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	6本※
F5011	Pinot Noir 2019 ピノ・ノワール	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	4,000	24本
F5012	Pinot Noir - Vieille Vigne 2019 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	僅少
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	
F5013	Pinot Noir - Stierkopf 2019 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	4,800	
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	

FRANCE / Alsace

Léo Drringer レオ・ディンジャー

<https://photos.app.goo.gl/THP5owcyX82sbwca9><https://www.instagram.com/leo.drringer/>

《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、父が始めに選んで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試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掛けている。

F4920	Riesling - Grain de sable 2017 リースリング グラン・ド・サーブル	リースリング 花崗岩質土壌のリースリングのアッサンブラージュ 晩熟が長く続き2年間大樽熟成(大樽は80年物！) 香り高く、中盤の適度なコクと果実味、美しいミネラル感と余韻！	白	3,500	
F4921	TERRE À BOIRE - Pinot Noir 2019 テール・ア・ボワール ピノ・ノワール	ピノ・ノワール 粘土質土壌、セレクション・マサル、若めの樹 15日間マセラシオン・カルボニック、6ヶ月樽熟成 ビュアで滑らか、軽やか 無理せず良さを引き出している	赤	3,300	

FRANCE / Alsace

Hausherr オンシェール

<https://geo.gil/photos/VTKXNC98V592TKM8><http://winc.asia/vineyards/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ク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。一切の農耕機械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された個性的なラベルとミネラル感、エクス溢れるワイン！

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、崩積土、東向き斜面 混植、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	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、シルヴァネール、オーセロフ、ピノ・グリ、リースリング、 グヴェットラミネール、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い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意。	白	4,300	29本
F4821	Le Sentier au Sud 2017 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	<旧名: スンガス> リースリング、ピノ・グリ 砂岩、粘土、北西向き斜面、ドゥミ・ミュイで発酵、熟成 美しい酸味と余韻、エレガントな1本！	白	4,000	13本
F3919	Le Sentier au Sud 2015 ル・ソントイエ・オウ・シュッド	<旧名: スンガス> 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となっている。	白	4,800	13本
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に。	白	4,200	少
F4822	Sui Generis 2016 スイ・ジェネリ	グヴェットラミネール 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、樽熟成、樽熟成 辛口ながらアロマティックス、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、グヴェットラミネール 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	ゲヴュツトラミネール、リースリング、ピノ・グリ 粘土、石灰岩、南および東向き斜面 樽熟成、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「アイベベルグ」のポテンシャル 微々美発泡のいきいきとした味わい、中盤のま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	ゲヴュツトラミネール、リースリング、ピノ・グリ グラン・クリュ「アイベベルグ」、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 ルージュ・ベゼ	粘土、石灰質の土壌を黄土が深く覆っている畑、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、シブモン、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/Mk75T2Wl4pQZLhH8>

《vin pas trot rouge...!? La vie est belle !!》
南仏ボーデパビーユ・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ることになったセバスチャン。現在在渡在住のジャン＝マルク・フリニョを師と仰ぎ、ときどきビデオ電話で教えるを。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ほぼない。

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搾り、 醸造、瓶詰後、20か月ルミアージュ、手作業でデゴルジュマン、ノンドゼ うまみ充実のガメイ・パティヨン 1400本生産	微発泡 ロゼ	4,400	僅少
F4828	La Fille (2018) MAGNUM ラ・フィユ 1.5L マグナム	ガメイ マグナム詰めめのトップ・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搾り、 キュヴェソ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	8本

FRANCE / Beaujolais

"La Dernière Goutte" Cyrille Vuillot

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/CyrilleVuillot.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。初ブドウは、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獲得。《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。シリルの畑が一番南のクリュ・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除く。大きなキューブ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！

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	僅少
F4624	Tisane de Bois Tordu (2018) チザン・ド・ボワ・トルテユ	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。いっしょに見て実はイチオシ！	赤	3,600	少
F3523	Tisane de Bois Tordu (2016) チザン・ド・ボワ・トルテユ	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) バレーヌ・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！ *チザン、ガスを飛ばすのを勧めます！	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、きめ細かな酸、味わいに 甘酸っぱさが心地よい1本！	赤	4,000	
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	
F4831	Morgonflé (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	26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/zEtsy4KNoSLar2Xk6><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 当初やほ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 ロゼ	5,500	僅少
F5015	Sylvaner 2018 10% シルヴァネール	シルヴァネール 15日間全肩マセラシオン	白	5,400	
F5016	Musc'cat 2018 10% ミュスカ	ミュスカ・ド・アレキサンドリア 50%、ミュスカ・フティ・グラン 50% 15日間全肩マセラシオン 酸味とじんわりしたうまみ、ほんのりほろ苦な後味	白	5,400	
F5019	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日間全肩マセラシオン	赤	5,400	少
F5021	Cariboum 2017 12.7% カリブ	カリニャン(Remi Poujol) 88%、 ミュスカ 4%、ヴィオニエ 4%、モレット 4% カリニャンは20日間全肩マセラシオン	赤	5,400	少
F5022	Ganache 2018 ガナッシュ	グルナッシュ 95%、ガメイ 5%	赤	5,400	

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	26本
F3614	Grenabar 2016 グルナバル	グルナッシュ 60%、コロンバル 50% ラインナップの中では濃いめの液体。百花練りだけど、結果ロクタヴァンの味筋に。	赤	6,500	僅少

FRANCE / Jura

Domaine de l'Octavin ドメーヌ・ド・ロクタヴァン

<https://goo.gl/photos/rEtsyukNpSLar2Xk6><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 JURAJ》
 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、しわっとしみておおいさです。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？

F5023	Elle aime 2018 エレム	ピノ・ノワール、シャルドネ (区画 エン・アルス)	赤	7,000	少
F4934	Dorabella 2018 1.5L ドラベッラ マグナム	フルサル (区画 アン・キュロン)、樹齢50年 除根して2か月マセラシオン、2019年6月瓶詰	赤	14,000	僅少
F4936	Corvées de Trousseau 2018 1.5L コルヴェ・ド・トゥルソー マグナム	トゥルソー (区画 シ・コルヴェ) 除根して2か月マセラシオン、2019年6月瓶詰	赤	15,000	少
F4937	Commandatore 2018 コマンドートル	トゥルソー (区画 シ・コルヴェ)、樹齢50年 7ヶ月落し蓋をしてマセラシオン	赤	7,000	僅少

FRANCE / Savoie

Gilles Bertioz ジル・ベルリオ

<http://winc.asia/vignerons/264>

《重な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 マグナム (バックヴィンテージ)	モンドゥーズ 山というが谷の赤ワイン。サヴォワの滋味深さがつまった1本!	赤	10,000	9本
-------	-------------------------------------	---	---	--------	----

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

ラ・ブラスリー・デ・ヴォロン(リュグ)

<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UTneR1B7><https://photos.app.goo.gl/RMwVpDwKd3l8wpY6>

《Bière Vivante de Table!》
 プレス鶏で有名なフ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り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つ重を中心にキャリアを積んできた実力派。ボワチエのウイナリーに生まれ、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似っけりナチュラルなワイン、情熱と貴欲さ。食材、ワインの造り手と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ていきます。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!

F4924	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 舌みがなく、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のどが滑いた層間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに	ビール	2,400	少
F4832 (F4925)	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 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 どんなシチュエーションにも!	ビール	2400	
F4003 (F4926)	LUG Rousse Alc.6% 750ml リュグ ルゥス 赤ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 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 ハムの燻製、チリソースと相性良し!	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	
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! *泡が元気がないのでしっかり冷やして、ゆっくりガス抜きを!	ビール	3,000	少
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 マグナム	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! *泡が元気がない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	7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 オレンジ白ラベル	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)、柑橘風味と舌みをひきたす	ビール(発泡酒)	3,000	少
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 ゲンチアンの根+少量のニガヨモギ(マセラシオン)によりエレガントな舌みを引き出す。 テラコッタの壺で醸造、樽熟成。 このキュヴェはオートニサヴォワ フロコン・ド・セル(シェフ エマニュエル・ルノー)のためにレシピを思いつき醸造。 ゲンチアンはメグエヴ(Megève)で採取。	ビール(発泡酒)	3,000	少
F4927	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Pinot 2019 Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴォン・ド・ピノ	麦芽、ホップ、湧水、酵母 糖分(泡の形成のため) 葡萄と一緒に発酵を進めた初めてのビール。ブルゴーニュのドメーヌ・デュランのピノ・ノワールを除根、マセラシオン、プレスしてビールとアッサンブラージュ。本格的な2次発酵に移る。その後、6か月樽熟成し、泡の形成のため3次発酵をして仕上がり。 ジュリアントドミニクに感謝!	ビール(発泡酒)	3,000	
F4928	Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2019 Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴォン・ヴェルム	麦芽、ホップ、湧水、ハーブ、ペリール類、酵母 糖分(泡の形成のため) 18世紀のヴェルモットの甘さを追求め、12種以上のハーブ(ウイキョウ、アニス、コリアンダー他)やペリール類を漬け込みブルゴーニュ樽で仕上げた1本! 深夜のみにどうぞ!	ビール(発泡酒)	3,000	
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ル!冷やしてデセルと一緒に!	ビール(発泡酒)	3,000	
F4929	Cuvée Speciale- Bière Vivante de terre - Chartreux Alc.6% 1.5L キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴォン・ド・テール シャルトリュール マグナム	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(アンフェュージョン、マセラシオン))、泡を作るための糖分 まさに軽やかなシャルトリュール!冷やしてデセルと一緒に! 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! ラベルがアンフォラを抱いた兄ちゃんに 笑!	ビール(発泡酒)	7,000	3本

残りわずか

* 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ひします！

France / Rhone

Domaine Pierre André ドメーヌ・ピエール・アンドレ

<https://photos.app.goo.gl/8aFcmkWew625eK7><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・ドウィユは、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	クレーレット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	クレーレット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	6本
F4711	Clin d'Oeil (2017) クラン・ドウィユ	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)一度きりのワインク」	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、クノワース、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、クノワース、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、クノワース、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、クノワース、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

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》
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、ピクフル、クノワースなど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ソ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・ソーヴィニオン 熟成期間が短い分若干しいが、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 ドメーヌ・コクリコ

<https://photos.app.goo.gl/bTKZvRIRv8TNE566><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、フォウグラ、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花開いている！	赤	3,600	6本
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！	アンバー	4,000	

France / Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

<https://photos.app.goo.gl/v3Ecu5n7w7vpwF36><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バスカルが営む蔵。ていねいな仕事の結果、しなやかな果実味と豊かなブーク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、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TCに。いずれも熟した葡萄の風味、とてもしなやかに飲み渡ります。

F4537	Blanc - Fleur 2017 フルール	ソーヴィニオン・ブラン 60%、ソーヴィニオン・グリ 40% 新しいエチクトシリーズとなった 旧し・サンズ・デュ・ブリュイ。 充実した果実味、まろやかさとフレッシュさのバランス良し！	白	3,000	少
F4836	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に！ アロマティックでまろやか、キラキラした前向きな果実味の魅力	白	4,000	
F3925	Pure M 2016 - Manseng ピュール・エム マンサン	グロ・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。フラボー！	白	5,200	少

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	15本
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	17本

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ

<https://photos.app.goo.gl/nvJMKBC3L8PYVW6>

《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。
イヴェリーとジャンタルが愛情を込めて手入れをし、伝統的な手法で蜜と共存している。
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クチュアリを作っている。(葡萄畑と通じる点も色々々。)
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、イヴェリー&ジ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。

イヴェリー曰く、「太陽と大地のエネルギーをパトナッチして、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 5.5%		リッチでエレガントなアロマ、 微発泡仕上げでさわやかな飲み口	mead 微発泡	4,000	
F4665	Hydromel - Petillant - Boisé イドロメル ペティヨン ポワゼ 12%		濃い色合い。 アカシアや栗を思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 フルーフ 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 5%		香りは豊かだが、辛口の微発泡に仕上げられた1本。 爽やかに飲み心地よし！	mead 微発泡	3,600	僅少
F4403	Hydromel - demi sec イドロメル・ドゥミ・セック 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	

France / Languedoc

mas FOULAQUIER マ・フラキエ

<https://photos.app.goo.gl/9vhnycGLPW5srp6>

<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プランディーヌが訪れ、ヴァンダンジュ・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バリ、西麻生 Le Severoのウィリアム。赤身の肉にも間違いなしです！

F4968	l'Orphée 2017 オルフェ		グルナッシュ、シラー 半々 セメントタンクと木樽で18ヶ月 醸酵、熟成 フローラルな香り、ローレル、黒い果実を想わせるキャラクター しなやかさと充実の要素、スタイリッシュなピク・サン・ル l'Orphée=Orpheus,ギリシャ神話のオルフェウス、渡り鳥の名前	赤	3,800	
F4969	Les Amours Vendangeurs 2017 レザムール・ヴァンダンジャー		グルナッシュの最上の果汁を10hのアンフォアで24ヶ月醸造、熟成 フローラルで繊細なアロマ、肌理細やかな舌触り、タイムやガリーグ(灌木) を想わせるスパイス、フラキエ区画のミネラル感が立ち上がる。 Les Amours Vendangeurs=ヴァンダンジュ・カップル	赤	7,000	29本

France / Languedoc

Domaine Bories Jefferies ドメーン ボリー・ジェフリー

<https://goo.gl/photos/11BkSnfzXcvv77L8>

<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。

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	

Rémi Poujol (MAS COSTEFERE) レミ・プジョル

<https://goo.gl/photos/UG9ho4#NUGs513v7>

<http://winc.asia/vignerons/remi-poujol>

《すべては時が作りだす・・・》
「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！！

F4538	Le Temps fait tout Rouge (2017) ル・トン・フェ・トゥー・ルーージュ		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落ち着きに。ブーダン・ノワールと！	赤	6,000	5本 残りわずか
F3226	Vieilles Vignes 2013 ヴィエイユ・ヴィーニユ		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・ヴィーニユ		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	少
F2728 (F3227)	Vieilles Vignes 2012 1500ml ヴィエイユ・ヴィーニユ 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	10本

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/e8uQnXvFQ6zHnL9><http://winc.asia/vigneroni/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はずれの山の上であり、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。

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。 食後のひとときにも、夜長にどうぞ!	甘口 白	5,000	少
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! 僕も美しい一口。Sweet Dreams!	甘口 白	5,000	28本
I2601	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2016 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・デイ・ソニー	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るそう)	甘口 赤	4,000	少

Italia / Friuli-Venezia Giulia

Marco Sara マルコ・サーラ

<http://winc.asia/vigneroni/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。辛口の白、赤も年を重ねればアップしています。

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	19本
-------	---	---	---------	-------	-----

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

<https://goo.gl/photos/pKhmKcwutu9UwH89><http://winc.asia/vigneroni/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。

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	
I2606	Toma 2018 トーマ	ポナルダ、バルベラ 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	
I2503	Vignalbe (2011) 15% 500ml ヴィニャルベ	ポナルダ 遅摘み、数週間陰干ししてから搾。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	

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<https://goo.gl/photos/hK7NdKCYt8hvxGbH9><http://winc.asia/vigneroni/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、あたたかさはある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。

I2609	Eloro Pachino - La Favola 2017 エーロー・パキーン - 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、ヘルガモット、芍薬を想わせる香りと風味	赤	3,500	少
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。草履、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!と思わせるフルーティさと旨味。絶品です!	oil	3,300	少

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/HknsMbCum1K5md69><http://winc.asia/vigneroni/bodegas-toro-albala>

《スペインの至宝》
 1922年設立。モンテリャ・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 PX。(ドン・ペーエキス)用のものは、さらに丹念に変わらして約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、PX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 - マルクス・デ・ポレイ	完熟PX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 - マルクス・デ・ポレイ	フィン40%、オロロソ30%、PX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	僅少
S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 750ml Alc.22% パロ・コルタド - マルクス・デ・ポレイ	フィンの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成 オロロ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	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	熟成バルサミコの薫り高さ、濃密な味わい 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	濃褐色 甘口	30,000	10本	
S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション マグナム	モンテリヤ・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。庄巻の1本。 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	濃褐色 甘口	129,000	5本	残りわずか
S0705	DON P.X. Convento Selección 1929 750ml Alc.18% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション	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	23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)	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》		120,000	6set	
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリヤード 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 El tesoro de las Reliquias de Toro Albala (S) トロ・アルバラ スペシャル ボックスセット (S)	トロ・アルバラの真髄。特別セット。《6種 各1本》		240,000	7set	残りわずか
	Amontillado - Selección 1951 750ml /アモンティリヤード セレクション					
	DON P.X. Gran Reserva 1986 750ml /ドン・ペーエクス グラン・レセルバ					
	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://twinc.asia/vienersans/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・フィノの魅力こそ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 自然な濃いロゼ、オレンジ色。果実味、酸味、ミネラル感。バランスの良い1 本。 丁寧な仕事が見え、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・ 辛口	7,600	少	
S0405	Le Rosé 2013 ル・ロゼ	ロゼのトップキュヴェ。上質な要素が充実。 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・ 辛口	6,000	6本	
S0501	Antidoto 2013 アンティドート	ティント・フィノ (テンプラニーリョ) 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 (テンプラニーリョ) 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・ホルミガ	ティント・フィノ (テンプラニーリョ) 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・ホルミガ マグナム	ティント・フィノ (テンプラニーリョ) 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://twinc.asia/vienersans/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 (テンプラニーリョ) 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	11本	
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 (テンプラニーリョ) 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 (テンプラニーリョ) 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	残りわずか
S0408	La Diva 2012 ラ・ディーバ	ティント・フィノ (テンプラニーリョ) 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	残りわずか
S0409	La Diva 2012 1500ml ラ・ディーバ マグナム	ティント・フィノ (テンプラニーリョ) 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