



Winc.
Vin & 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>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL atelier@winc.asia FAX (2021年4月より新番号) 050-6877-5242

<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> 26th July, 2021

FRANCE / Normandy

Cyril Zangs シリル・ザンク

<https://photos.app.goo.gl/qQ6znJr574cl0IXt1>

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

(CIDRE 2 TABLE)

ロワールのサロニで元氣そうだったシリル・ザンク。度数3%から4%のシードルが生流な中、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て、苦みがうまいシードルです(繊細な泡立ちも流石です。←手作業でルミアージュ)。遊び心のあるラベルと思いっきり本気の中身。温度高めでお楽しみください。

F4903	Cidre Brut 2018 6% 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 コセ・コンボウ・アングー マグナム	ブリュットとティスサイダーアップを50%、50%でアッサンブラージュ。飲みごころ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	11本

FRANCE / Champagne

Bonnet-Ponson ボネ＝ポンソン

<https://photos.app.goo.gl/7tGKX9sEcQdaDq9>

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

《Seconde Nature!!!》

モンターニュ・ド・ランス フルミエ・クリュ シャムリーの才能あふれる6代目、シリル・ボネのセコンド・ナチュール Seconde Nature、他の入荷です! 2003年に蔵に戻ってから有機栽培を推し進め、ようやく自分が100%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。そろそろみんながその凄さに気づいて飛ぶように売れる予感!!

F5320	Seconde Nature (2018) Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰: 2019年5月 テゴルジュマン: 2020年11月 12.5%	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か月ボトル熟成後テゴルジュマン、ノンドゼ シャムリー フルミエ・クリュのテロワールを表現 例年よりもはっきりしたハーブ的アロマ、芯のしっかりした辛口ミネラリーな余韻、今後の熟成と進化が楽しみな1本!!	発泡 白	9,000	
F5201	Seconde Nature (2017) Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰: 2018年5月 テゴルジュマン: 2020年5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、24ヶ月ボトル熟成後テゴルジュマン、ノンドゼ シャムリー 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、どこまでもピュアな味わいと美しいミネラル感!	発泡 白	8,500	
F4806	Seconde Nature (2017) Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰: 2018年5月 テゴルジュマン: 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か月ボトル熟成後テゴルジュマン、ノンドゼ シャムリー 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	22本
F5202	Seconde Nature Millésime 2015 セコンド・ナチュール 2015 瓶詰: 2016年 月 日 テゴルジュマン: 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% lieux-dit «les Vigneules» «les Spectres» «les Cauerets» 南西向き斜面、表土は石灰岩の小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み (Coeur de Cuvée) 4年落ちの228Lと400Lの樽内でアルコール醗酵&マロラクティック醗酵、9ヶ月 熟成と共に樽熟成、全く何も加えない造り、ノンフィルター、ノンドゼ シャムリー フルミエ・クリュのテロワールを表現 きめ細やかな泡立ちと凛とした果実、ミネラルのアロマ、芯のあるシャンパーニュのエレガンスと余韻に華開く数々の味わい、酸味、きらめくミネラル感、パナ、コク、遠いかけてくる果実味、複雑味、これを飲んだらもう新人と片付けることはできない(実際20年以上のキャリア!) 主役を張れる特別な1本!、フラボー!!!	発泡 白	12,000	
F4807	Seconde Nature (2017) Rosé セコンド・ナチュール 瓶詰: 2018年5月 テゴルジュマン: 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のアソフォラ熟成 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	
F5321	Coteaux Champenois Blanc - Vrigny 2019 12% コトー・シャンブノワ・ブロン・ヴリニー	シャルドネ 70%、ピティ・メリエ 30% 樽醗酵、樽熟成 2日間マセラシオン、10ヶ月シュールリー 明るい薄黄色、小豆、梨、ミラベル、ハーブ的なアロマ フレッシュな酸味とコクのある中盤 ふわっと立ち上る樽熟成香 はっきり現れるミネラリーな余韻 壮大な世界観をもったコトー・シャンブノワ・ブロン	白	8,000	
F4808	Coteaux Champenois Blanc - Vigne Dieu 2018 コトー・シャンブノワ・ブロン・ヴィーニュ・デュー 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 シャムリーの北西クムラ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! フラボー!	白	8,000	
F4809	Coteaux Champenois Chamery Blanc 2017 コトー・シャンブノワ・シャムリー・ブロン 瓶詰: 2018年1月10日	シャム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 酸立つ酸味、深み。ジュラの偉大なワインに迫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!	発泡 白	8,000	17本
F5322	Coteaux Champenois Rouge 2018 11.5% コトー・シャンブノワ・ルーシュ	シャムリー村のピノ・ノワール フリーラン果汁!、2年間400L樽熟成 明るい赤色、赤系果実のアロマ、なめらかな飲み口、コク 優美な果実味とミネラル感、ポテンシャル十分!!	赤	8,000	

F4810	Coteaux Champenois Rouge 2018 コトー・シャンブノワール・ルージュ 瓶詰：2019年7月25日	シャムリー村のピノ・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		
F5203	Coteaux Champenois Rouge 2018 amphore コトー・シャンブノワール・ルージュ 2018 アンフォール 瓶詰：2019年7月25日	シャムリー村のピノ・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、300L入りのアンフォールで10ヶ月熟成 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！ 明るい深赤色、赤系果実のチャーミングなアロマと酸味、滋味深い複雑味 しなやかさと香り高さ、コアの部分にはポテンシャルを秘めた硬さが	赤	7,200		

FRANCE / Champagne
Augustin オーギュスタン <https://goo.gl/photos/BfrU8f7m8FhkQZ6> <http://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2017/02/Augustin.pdf>

「クールヴィキョルトゥール」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	
-------	----------------------------------	---	---------	--------	---	--

FRANCE / Champagne
Person ベルソン <http://winc.asia/vignerons/person>

《最上のブラン・ド・ブランを扱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」 オーダシウーズ、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 オーダシウーズ - 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 オーダシウーズ - ロゼ・ド・セニエ 1500ml 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	13本	
F1607	L'Audacieuse - Clos des Belvals 2006 オーダシウーズ - クロ・デ・ベルヴァル 1500ml 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	21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/bddHLxPxCVrKa6nz6>

《ロワールのニュージェネレーション！》
ナントの東、ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌAOCの中心部に位置するヴァレ村、ここにダヴィッドとその仲間たちが営む農場がある。
20年以上有機農業を続けてきた敷地は130ヘクタール！だが、そのうちワイン畑は4ヘクタールのみで、あとは農家民営、牧畜、花、ハーブ、野菜、スパイスなどの栽培を行い、運営している。
ダヴィッドは2017年から自身のワイン造りをスタート！まだ3年目ですがすでに土地の味を引き出し、魅力的なワインをリリースしている。
20代後半で今後も楽しみながら若手のワイン、ご期待ください！

F5205	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1本。Origine = Origin、起源	白	3,100	少	
F5324	La Renaudière 2019 ラルノディエル	ムロン・ド・ブルゴーニュ 花崗岩質の特別区画、ラベルは美しいRenard（リナル＝キツネ）の絵 香水のアロマ、ピュアな果実味、甘みと苦味 もう少しまとまるとミネラル感が現れてくるはず	白	3,500		
F5206	Le Crapaud 2018 ル・クラッパド	ムロン・ド・ブルゴーニュ mica-schiste 雲母片岩土壌 芯の通ったミネラル感と余韻、ダヴィッド自慢の1本。殿様ガエルのエチケット	白	3,500		
F5325	Le siffleur de verres 2019 ル・シフルール・ド・ヴェール	ガメイ ワイン名は、吹きガラス職人の意 前回は人気があった肩の力の抜けたやさしいガメイ 淡い仕上がり、やわらか、軽やか、伸びやか、じんわりうまい1本	赤	3,000		

FRANCE / Loire
Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネス <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走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！

F5328	Rosabul 2019 12.5% 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、爽やかもあるロゼベティオン	微発泡 ロゼ	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、爽やかもあるロゼベティオン	微発泡 ロゼ	4,000		
F5330	Rouge Gam 2019 13.5% ルーシュ・ガム	ガメイ 全肩脱酵 明るい赤色、軽やかで滑らか、タンニンも肌理細やか 13.5%あるとは思えない、いきなりうまうまなガメイ！！	赤	4,500		
F5331	Corbeau 2019 11.5% コルボー ライト 王冠留め	グロローノワール80%、ピノドニス10%、ガメイ10% マセラシオン 1週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。 これまでよりも軽やかな仕上がり。 鮮やかな赤色、フレッシュな微々々々発泡、軽やかでチャーミングなキャラクター 王冠留めのコルボーレジェ！	赤	4,000		
F5332	Corbeau 2014 11.5% コルボー	グロロー・ノワール(平均樹齢70年) バックヴィンテージ 蔵出し 2014！！ 落ち着いた輝きのある赤色、澄け込んだ果実味、優しいタンニン 6年の熟成を経て明るくフレッシュな余韻 お料理に寄り添う理想のワイン！	赤	4,000		
F5333	Vin Jour (2019) 14% 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 鮮やかなアンバーカラー、14%だが超まろやか、ほろ苦アブリコット 澄み切った辛口、軽やかながら懐の深い味わい、甘くない食後酒としても！！	白	6,000	1本	残りわずか

F4606	Amarillo (2007) 500ml アマリロ	ソーヴィニョン・フラン 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のうちに産額酵母が張り、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
Barbara Lebled パーバラ・ルブレ <https://photos.app.goo.gl/6zz7QNDMKJtq2Q4w5> <https://www.instagram.com/tchincheers/>

《Gamay Sans Toi !!》
猫がギターを弾きながら愛の歌を唄うエチケット、ローランの娘/パーバラのデビュー作です。
昨年6月にローランと共にソミュールから東に130kmの場所に移転、畑やカーブもより良い条件のもと、ローランのアドバイスを受けながら自分流のワインに仕上げています。
初年度は今回入荷のガメイとスペシャルなCot、どちらもエレガントな質感の魅力的なワインでした！ご期待ください！

品 種 : ガメイ・ノワール100%、樹齢: 50~80年。
新しい蔵があるChatillon sur Cher (ニシャティオン・シュル・シェール) 村からシェール川を南に渡り、南西に約6、7KmのCouffy (ニクフィ) 村にある南東向きの場所。
粘土石灰質土壌にケイ質土と砂や砂利が混ざるため、比較的水はけがよく地表が乾きやすい。
面積: 1.41ha。
収穫はブドウを選果しながら手摘み。

2019年の収穫は9月中旬。手摘みしたぶどうを潰さないように15kg入りのプラスチックケースに詰めて蔵まで運搬。
100%除梗して、タンクで25日間の長期キュヴェゾン。期間中はルモンタージュやビジャージュをせずに静かに浸漬する。補糖やSO2の添加など、ぶどう以外の物を加えずにワイン作りをする。

F5208	Hey! Un dernier Côt ? 2019 ハイ！ アン・デルニエ・コ?	コ 土壌はガメイサントワと同じ、樹齢: 40~50年、ゴブレ仕立て、1.24ha 収穫はブドウを選果しながら手摘み、収量: 約40hl/ha 2019年の収穫は9月中旬、手摘みしたぶどうを潰さないように15kg入りのプラスチックケースに詰めて蔵まで運搬、醸造所でもう一度選果をして、きれいなブドウだけを丸ごと金属製のタンク(100HL)に入れる 20日間のマセラシオン・カルボニック 天然酵母によるアルコール醗酵後、50HLのグラスファイバー製のタンクで6ヵ月熟成、熟成は細かな濾過とともに「シュール・リー」の状態を保つ 補糖やSO2などを添加せず、葡萄以外の物を加えないワイン造り 果実味と酸味の調和、キュートとなるしなやかさと余韻、ガストロノミックなお料理と合うポテンシャル、今まで出会ったことのないスペシャルなCot！ブラボー！！	赤	3,500	
-------	--	---	---	-------	--

FRANCE /Loire
Laurent Lebled ローラン・ルブレ <https://www.instagram.com/alavotrevins/> <https://goo.gl/photos/Q47E1MGvqgPUX6> <http://winc.asia/vignerons/laurent-lebled>

《Ça c'est bon!!!》
スタートから10年経ち、巨匠感も出てきたローラン。
飲み心地を追求した、淡い色合いでじんわり系のワインです。
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。

F5334	La Sauvignonne 2019 ラ・ソーヴィニヨンス	ソーヴィニョン・フラン 粘土石灰質土壌、12日間全馬セラシオン・カルボニック 明るいつややかな香り、フレッシュなガス、アロマティック、軽やかさと風味豊かな柑橘系の複雑味、ほんのりピターな余韻、赤ワインの後に飲んでOK 美味しいうま味、エスニック料理と合わせてみたい！	アンパー	4,000	
F4915	Grappe Power 2019 グループ・パワー 1.5L マグナム	ソーヴィニョン・フラン、ムニョ・ピノ 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いるぜ！という感じのユニークなラベル	白	7,500	10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	
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	僅少
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	

FRANCE /Loire
Domaine Grosbois ドメーヌ・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 シノン クロ・デュ・ノワイエ 1500ml マグナム	カベルネ・フラン 明るいつややかなタンニン、青臭くなく洗練された仕上がり ローランのポテンシャルをみなさんでどうぞ！	赤	10,600	
-------	--	--	---	--------	--

FRANCE /Alsace
RIETSCH リエツシュ <https://photos.app.goo.gl/Fs4Pur7d3a8GacBa6> <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。リエツ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。
※リエツ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、できましたらリエツシュマグナムで6本まとめてのご注文にご協力お願いいたします！

F4815	Quand le Chat n'est pas la 2018 カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ 1.5L MAGNUM ※	ピノ・グリ 14日間全馬セラシオン、7ヵ月大樽熟成 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	13本※
F5025	PAS A PAS - Savagnin Rose (2011 + 2013 + 2015 + 2017) + 2019 パザパ 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	
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 大樽で熟成とともに熟成、リエツシュの代表作！！ 余韻までつくミネラル感が美しいリースリング	白	4,700	少
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 大樽で熟成とともに熟成、リエツシュの代表作！！ 余韻までつくミネラル感が美しいリースリング	白	5,000	
F5009	Grand Cru Wiebelsberg 2018 (Riesling) グラン・クリュ ヴィーベルスベルク	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質	白	5,000	少

F3912※	Sylvaner - Grand Cru Zotzenberg 2014 ※ シルヴァネール - グラン・クリュ ツッツェンベルク 1.5L マグナム	MAGNUM シルヴァネール シルヴァネール唯一のグラン・クリュ畑 ツッツェンベルクより	白	12,600	4本※	残りわずか
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	25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		
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 Durringer レオ・ディリンジャー

<https://photos.app.goo.gl/THP5owcyX82sbvca8><https://www.instagram.com/leo.durringer/>

《花崗岩土壌のニュージェネレーション！》
ストラスブルから南西に50km。アルザス中部のダンパッハ・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、父が始めに選んでき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月のアニメで広くデビューを飾り、一気に注目を集めていた。リエージュ家からワイン街道を過って南に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、そしてセラール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。

F5210	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 花崗岩土壌のリースリングのアッサンブラージュ 醗酵が長く続き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！ 凛とした上質リースリングの再入荷です	白	3,500		
F5211	Riesling - Fleur de peau 2019 リースリング フルール・ド・ポー	リースリング ダンパッハが誇るフランクシュタインの丘、やせた花崗岩質土壌、西向き 10日間マセラシオン、葡萄の皮から引き出された柑橘を想わせるアロマ ほろ苦さと複雑味、食卓を華やかにしてくれるアンパーワイン！	アンパー	3,800	少	
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 ピュアで滑らか、軽やか。無理せず良さを引き出している	赤	3,300	僅少	
F5212	Pinot Noir - Rutenberg 2019 ピノ・ノワール ウーテンベルク	ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ 丘の中腹の肥沃で深い花崗岩質土壌 一部除根して1ヶ月マセラシオン 滋味をたたえたアロマ、端正で辛口な飲み口。徐々に広がる果実味と複雑味、硬さに秘められたポテンシャル。化けるのはもう少し先か！？お料理を引き立てる硬派なワイン！	赤	3,500		

FRANCE / Alsace

Hausherr オシェール

<https://goo.gl/photos/VTXvNCd9Bv592TKM8><http://winc.asia/vignerons/hausherr/>

《もうひとつの個性、リューディ（区画）ごとのワイン造り》
アルザス南部コルマルの近くの村エギスハイムで何代にも選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単に譲り、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。手供た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！

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	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、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	グヴェットラミネール、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	グヴェットラミネール、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 ルーシュ・ベゼ	ピノ・ノワール 樽熟成 粘土、石灰質の土壌を黄土が覆っている畑、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	少	

FRANCE / Beaujolais

Sébastien Morin セバスチャン・モラン

<https://photos.app.goo.gl/Mk75T2WL4pOZLhiH8>

《vin pas trot rouge...!? La vie est belle !!》
南仏ボーデービユー・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＝パ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たら、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。現在在職在住のジャン＝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味の赤をリリース。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。

F5213	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、瓶詰後、20か月ルミアージュ、手作業でテロルジュマン、ノンドゼ うまみ充実のガメイ・ベティオン 1400本生産	微発泡 赤	4,400	27本	
F5214	Arcane (2019) アルカン	ガメイ 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、 キュヴェソン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つつ20日間マセラシオン、樽熟成 安定したバランス、辛口ながら豊かな果実味。上品、上質、エレガントな余韻	赤	4,500	少	

F5215	Arcane (2019) アルカン	MAGNUM 1.5L マグナム	ガメイ 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 安定したバランス、辛口ながら豊かな果実味。上品、上質、エレガントな余韻	赤	10,000	8本	
F5216	Paradoxe (2019) パラドクス	MAGNUM 1.5L マグナム	ガメイ 樹齢70年、花崗岩、砂質土壌 プレス前に2ヶ月の全層マセラシオン セバスチャン・モランの名を知らしめた衝撃のパラドクスの2019年版 淡く綿身で辛口な飲み口、食欲を引き出す酸味と飲み心地の良さ マグナムもあっさり空になっちゃうかも!?	赤	10,000	15本	
F4828	La Fille (2018) ラ・フィーユ	MAGNUM 1.5L マグナム	ガメイ マグナム詰めトップ・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	5本	残りわずか

FRANCE / Beaujolais
"La Dernière Goutte" Cyrille Vuillot
ラ・デルニエール・グット シリル・ヴィヨ

<https://goe.gl/photos/5WBY3MBC1xwCD547>

<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年にブリュイのジャン・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)畑での作業はビオティプミの手法を用いて、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 ブリュイの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コブレ立って、年に一度一株一株手作業で雑草を取ります。大きなキュヴェと対比すると小入っく見えるシリル。そんな彼のしみじみ美味しいブルゴーニュ、ボジョレワインをどうぞ!
*2019年ヴィンテージからゴミ削減のためボトルキャップを廃止します。

F5335	Boire Désir (2019) ボワール・デジール		ドクロマークのブルゴーニュ・シャルドネ セカンドリリース! 2/3タンク熟成、1/3樽熟成。フレッシュ、ピュア、鼻に抜けるアロマ、 蜂蜜のニュアンス、クリーンなミネラル感+樽熟成の丸み! 飲みたさを抑えられない!という名前とラベル	白	4,400		
F5337	Gamay sans Frontières (2019) (750ml) ガメイ サン・フロンティエール		国境なきガメイ 明るい赤色、軽やか、まろやかな口当たり、 肩の力の抜けた飲み心地重視のリトルガメイ! (今回は750mlボトルになりました。)	赤	3,800		
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・キュヴェ熟成。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	僅少	
F5338	Baleine Ivre (2019) バレンヌ・イヴル		ガメイ マセラシオン8日間。 淡く、宙に浮く味わい。ほろ酔いクジラ再び! 明るい赤色、バリー、フランポワーズ的アロマティックな香り&風味 心地よい酸味! 不動の人気空飛ぶクジラ!	赤	4,200		
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		
F5339	SANG NEUF (2019) 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 明るい赤色、チャーミングな果実味、甘み、やわらか、やさしさ 愛情あふれるうまうまガメイ!	赤	4,200	少	
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。繊密、エレガント!	赤	4,200	少	
F5340	MOONWALK (2019) ムーンウォーク		新キュヴェ ガメイ マイケル・ジャクソンの代名詞 ムーンウォーク ラベルの絵はだいたい力強く農民 後ずさり(ムーンウォーク!)しながらでないと作業ができない急斜面の区画から 生まれたポテンシャル十分のスペシャルワイン! まろやか、スムーズながら芯のある風味、コク	赤	4,500		
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	20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://goe.gl/photos/zEtsuKNoSLar2Xk6>

<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。)

F5226	Clé à Molette 2018 クレ・ア・モレット 10.5%		モレット 端正な辛口白、徐々に現れるまろやかな果実味 グレープフルーツ、文旦を想わせるフレッシュな酸味が口の中を洗い流す 綺麗な余韻、魚系系にも相性良さ。La Molette = ホイール、車の整備作業をしてい る小人ラベル!	白	5,400		
F5015	Sylvaner 2018 10% シルヴァネール		シルヴァネール 15日間全層マセラシオン 端正な飲み口、充実の中盤と余韻のミネラル感! 美味!!	白	5,400	少	

F5016	Muscat 2018 10% ミュスカ	10%	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日間全房マセラシオン。酸味とじんわりしたうまみ、ほんのりほろ苦な後味 味わいが一体となり、数段上の味わいに!	白	5,400	僅少	
F5342	Le Roi M 2019 12% ル・ロワ M	12%	リースリング 15日間 全房マセラシオン、ちょっとガスあり 明るいアンバーカラー、涼しげなアロマ ほろ苦く、充実の中盤、熟したトロピカルな果実味 ガスが抜けると素晴らしい白種、香木の香りが!!	アンバー	5,500	少	
F5019	Mon Charlot 2016 - 2017 12% モン・シャルロ	12%	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 じんわり薄旨! 売り切れてしまふのが残念	赤	5,400	19本	
F5021	Caribou 2017 12.7% カリバン	12.7%	カリニャン(Frèmi Poujoll) 85%、 ミュスカ 4%、ヴィオニエ 4%、モレット 4% カリニャンは20日間全房マセラシオン 暖かな果実のドライブ!	赤	5,400	少	
F5343	Ganache 2019 14% ガナッシュ	14%	グルナッシュ 95%、ガメイ 5% 明るい赤色、赤系果実のフレッシュなアロマ 中盤を支える果実味と酸味、軽やかなタンニン チャーミングでまろやかな余韻、充実の旨み!	赤	5,500		
F5022	Ganache 2018 14% ガナッシュ	14%	グルナッシュ 95%、ガメイ 5% 南仏の果実味と個性、ロクタヴァン 流しめじみんわりの中盤、余韻!	赤	5,400		
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。百花練だけど、結果ロクタヴァンの味筋 に。	赤	6,500	20本	

FRANCE / Jura
Domaine de l'Octavin ドメーヌ・ド・ロクタヴァン
<https://goo.gl/photos/zEtsvIKNpSLar2Xk6> <http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

「旋律を奏で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。温度低めでも飲めちゃ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。・・・オヘアの登場人物を冠したキュヴェ名、その個性や如何に?

F5344	P'tit Poussot 2019 13% フティ・プソ	13%	シャルドネ (区画 アン・フソ) ダイレクト・プレス、古樽醗酵 涼しげな薄黄色、さわやかさ、チャーミングな白系果実のアロマと味わい ビュア、伸びやかな果実味とミネラル感、充実、美味い!!	白	6,500		
F5229	P'tit Poussot 2018 12% フティ・プソ	12%	シャルドネ "en Poussot" ダイレクトプレス、タンク醗酵 フレッシュ、ビュア、酸のドライブ、徐々に現れるコクと柔らかな旨み ミネラル感の調和、あやうさと安定感、ロクタヴァンらしさが光る1本!	白	6,000		
F5345	Pamina 2018 13.5% パミーナ	13.5%	シャルドネ (区画 ラ・マイオッシュ) ダイレクト・プレス、古樽醗酵 涼しげな薄黄色、いきなり旨い! フレッシュなアロマと充実の旨み さわやかでめっちゃま、アッホ!!!!	白	8,000		
F5353	Pamina 2016 MAGNUM 12.8% パミーナ 1.5L	12.8%	シャルドネ (区画 ラ・マイオッシュ)	白	20,000	1本	残りわずか
F5346	Arces macère 2019 13% アルス・マセレ	13%	シャルドネ (区画 オン・アルス) 全房醗酵、2ヶ月マセラシオン 明るい麦わら色、ちょっとガスあり 黄色系果実のアロマ、カリン、マルメロ まろやかな飲み口、キュキュッと旨みがでてくる中盤 アロマティックでほんのりほろ苦な余韻!	アンバー	8,000		
F5347	Elle aime 2018 11% エレム	11%	ピノ・ノワール、シャルドネ (区画 オン・アルス) 半分全房、半分除梗、2ヶ月マセラシオン 旨みをたたえだしんわり濃い赤色、見た目もう美味い! 笑 さわやかな酸味と果実味 フランポワーズ、すくりに、赤系果実のアロマと風味、 じわじわ旨みしみる優しく丸い余韻、Love it!!!	赤	7,500		
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) 華やかなアロマとしみじみ沁み入る風味、熟成により深い奥行きが!	赤	7,000	27本	
F4934	Dorabella 2018 1.5L ドラベッラ マグナム	1.5L	フルサル (区画 アン・キヨロ) 除梗して2か月マセラシオン、2019年6月瓶詰	赤	14,000	18本	
F4936	Corvées de Trousseau 2018 1.5L コルヴェ・ド・トゥルソー マグナム	1.5L	トゥルソー (区画 レ・コルヴェ) 除梗して2か月マセラシオン、2019年6月瓶詰	赤	15,000	少	
F5355	Corvées de Trousseau 2017 MAGNUM 11% コルヴェ・ド・トゥルソー 1.5L	11%	トゥルソー (区画 レ・コルヴェ) 除梗して2か月マセラシオン、2019年6月瓶詰	赤	20,000	11本	

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

「(麗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シル&クリスティヌのワイン。抜ける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。

F5353	La Deuse 2015 (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	6,000	2本	残りわずか
F2019	La Deuse 2012 1.5L マグナム (バックヴィンテージ)	1.5L	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	9本	

France / Savoie
La Brasserie des Voirons (LUG)
ラ・ブラスリー・ド・ヴォワロン(リュグ)
<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UTne1BZ> <https://photos.app.goo.gl/RMwVdWk3i8wY66>

「(Bière Vivante de Table!)」
 プレス籍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。エビアン湖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た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。見た目オガシヤ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、ハリエ・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ゃ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!

F5217	LUG Blanche Alc.6% 330ml リュグ ブロンシュ 白ビール	330ml	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母 苦みがなく、素晴らしい爽やかさが広がる白ビール、肌理細やかな泡立ち のどが潤いた瞬間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに	ビール	1,000	少	1cs=24本入り
F5218	LUG Blonde Alc.6% 330ml リュグ ブロンド 黄金ビール	330ml	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	1,000	少	1cs=24本入り

F4832 (F4925)	LUG Blonde Alc.6% リュグ ブロンド 黄金ビール	1500ml マグナム	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	2,400		
F4003 (F4926)	LUG Rousse Alc.6% リュグ ルウス 赤ビール		麦芽、ホップ、湧水、酵母 赤色のロウプ、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、テリーヌと相性良し!	ビール	2,400		
F4004	LUG Brune Alc.6% 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		
F5219	LUG Brune Alc.6% リュグ ブリュヌ 褐色ビール	1500ml マグナム	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! 食後のデザートにも最適!	ビール	6,000	11本	
F4705	Cuvée Speciale Agrumes Alc.6% 1500ml キュヴェ・スペシャル アグリウム 黄色ラベル 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も! *泡が元気なのでしっかり冷やして、ゆっくりにガス抜きを!	ビール (発泡酒)	7,000	3本	残りわずか
F4708	Cuvée Speciale Gentiane Alc.6% キュヴェ・スペシャル ガンチアン 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。ゲンチアナはメグエヴ (Megève) で採取	ビール (発泡酒)	3,000	僅少	
F5220	Cuvée Speciale - Bière Vivante de La Colline Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・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・ラセーニの樽 (La Colline Inspirée) でシャルドネの澱と共に8ヶ月熟成、ジャンパーニユを想わせる爽やかな香り 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 (発泡酒)	3,000		
F5221	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Gringet Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・グランジェ 青ラベル		麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱 JFGの樽C 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ァーメンテーション 繊細でクリーミーな泡立ち、美しい酸味とほんのり柑橘系の余韻 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		
F5222	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Murgiers Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・ミュルジエ		麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱 50L増醸熟成、熟成 10ヶ月間 酸味、柑橘系の風味が香る黄金色のビール	ビール (発泡酒)	3,000		
F5223	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Muscat Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・ミュスカ		地元の麦芽で2020年3月醸造、Ivo&Julieのミユスカ・フティグラン 70%、グルナッシュ・ブロン 30%の澱とともにブルゴーニュ樽で6ヶ月間シュールリー、シトラスを想わせるアロマティックな香り、繊細な酸味と余韻	ビール (発泡酒)	3,000	少	
F5224	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Mure / Anisette Alc.5% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・ミュール / アニゼット		250kgの黄金麦芽、100kgのブラックベリー、ハーブスパイス スパイスをイメージして1000Lのテラコッタの壺で醸造、熟成 ワイルドなベリー香とエレガントな酸味にハーブスパイスが香る 爽やかな食後酒としても活躍しよう!	ビール (発泡酒)	3,500		
F4927	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Pinot 2019 Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・ピノ		麦芽、ホップ、湧水 葡萄 (ピノ・ノワール 10%)、糖分 (泡のため) 葡萄と一緒に醸造を進めた初めてのビール。ブルゴーニュのドメヌ・デュランのピノ・ノワールを産地、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次醸造に移る。その後、6か月樽熟成し、泡の形成のため3次醸造をして仕上がり。ジュリアンとドミニクに感謝!	ビール (発泡酒)	3,000	完売	
F4928	Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2019 Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ヴェルム		麦芽、ホップ、湧水、ハーブ、ベリー類、酵母 糖分 (泡の形成のため) 18世紀のヴェルモットの甘苦さを追い求め、12種以上のハーブ (ワイキョウ、アニス、コリアンダー他) やベリー類を漬け込みブルゴーニュ樽で仕上げた1本! 深夜のびどうぞ!	ビール (発泡酒)	3,000		
F4006	Cuvée Speciale Chartreux Alc.6% 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 (ワイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他 (アンフェュジョン、マセラシオン)) まさに軽やかなシャルトリューズ! 冷やしてデセルと一緒に!	ビール (発泡酒)	3,000	9本	残りわずか
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・ヴィヴオン・ド・テル - シャルトリュュー マグナム		麦芽、ホップ、湧水、酵母 17種のハーブ (ワイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他 (アンフェュジョン、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ズ! 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アで仕込んだもの! ラベルがアンフォアを担いだ兄ちゃんに 笑!	ビール (発泡酒)	7,000	3本	1cs=6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 ドメヌ・ピエール・アンドレ https://photos.app.goo.gl/8aEfcMkWew625eiIKZ 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・ドウィユは、シャトーヌフ・デュ・パブ周辺の区画産。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・パブ・ブラン		クレレット40%、ブルブラン30%、ルサンヌ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・パブ・ブラン		クレレット40%、ブルブラン30%、ルサンヌ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	残りわずか
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!」	赤	4,000		
F4712	Châteauneuf du Pape Rouge 2016 シャトー・ヌフ・デュ・パブ・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、ミユスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレズ 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・パブ・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、ミユスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレズ 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・パブ・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、ミユスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレズ 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・パブ・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、ミユスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレズ 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	10本	

<p>France / Rhone Domaine du Banneret ドメーヌ・デュ・バヌレ http://winc.asia/vignerons/domaine-du-banneret</p> <p>《シャトーヌフ・デュ・パフの魂を守る蔵》 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・パフ。まさにVin authentique!!</p>					
F2343	Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml シャトーヌフ・デュ・パフ・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・ノール、サンソー、ピクワール、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 でどうぞ!	赤	14,000	少

<p>France / Bordeaux Château Meylet シャトー・メイレ http://winc.asia/vignerons/chateau-meylet</p> <p>《懐しくも圧倒的な存在感を放つサンテミリオン・グラン・クリュの謎》 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、早めに飲み慣れを覚えると判断されたキュヴェ。</p>					
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 赤身肉とポルドーの相性の良さは渋さや重さではなく、いかに良質のまるい酸が膨大にあるかということ。熟成を終った華やかなアロマ、優美で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	

<p>France / Sud Ouest (Bergerac) Domaine Coquelicot ドメーヌ・コクリコ https://photos.app.goo.gl/v3Ecu5n7w7vpWF36 http://winc.asia/vignerons/chateau-meylet</p> <p>《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ニユ、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。 緑に包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</p>					
F5367	L'Estampe 2018 14.1% レストンブ	メルロ 60%、カベルネ・フラン 40% 初登壇、白い粘土質土壌 明るいイカーネット色、さくら、太陽のアロマ 黒系果実、チョコレート 適度なコクと伸びやかさ ミネラルでエレガントな余韻!	赤	3,000	
F5368	Lilas 2019 14.6% リラ	メルロ、隣当たりの良い斜面から 深い赤色、濃密なアロマ、ビターチョコ、丸み まろやかさと力強さ、甘やかな果実味とタンニン 杜鰈の貝殻を多く含む石灰質土壌 芯のミネラル感も、ポテンシャル十分の樹齢の高いメルロ!	赤	3,600	
F4535	Fusain 2016 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 産額酵母を張り、9年間酸化熟成という珍しい1本! 辛口で芯がしっかり	アンパー	4,000	

<p>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</p> <p>《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クが表現される理想のテリールワイン。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T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。</p>					
F4836	Acacia du Jonc Blanc (2015 + 2016) アカシア・デュ・ジョン・ブラン	(2015, 2016 半M) 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て収穫 (12hl/ha)。樽熟成しゴーヤスで複雑味のある仕上がり! 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	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、南のエキソ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	少
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	12本

<p>France / Languedoc L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ https://photos.app.goo.gl/nvJMKCB3fL8PYWY6</p> <p>《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生している。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、日々当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。) 葉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、マイクロ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、イヴェリー&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。 イヴェリー曰く、「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られれば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 (白イラベル) と MIEL vallée de l'abeille noire ヴァレ・ド・ラベユ・ノール と名付けられた蜂蜜を原料とした Air d'été - Boisé, Petillant - Boisé の2種 (赤イラベル) 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!!!</p>					
F4664	Hydromel - Air d'été - Boisé イドロメル・エール・デテ ボワゼ サルク・サルク 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 ボワゼ 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	少
F4666	Hydromel - Petillant - Fleuri イドロメル ペティヨン フルーリ 12%	花束やハーブの豊かな香り、濃密なハーブ的味わい	mead 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。 爽やかに飲み心地良し!	mead 微発泡	3,600	22本

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/9vhnvhcGLpWV5arp6> <https://www.instagram.com/masfoulaquier/>
(Les Amours Vendangeurs I)
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ティエヌが訪れ、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、西麻布 Le Severoのウィリアム。赤身のお肉にも間違いなしです!

F4968	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、スタイリッシュなビク・サン・ルー !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10hl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、タイムやガリク(灌木)を想 わせるスパイスさ、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 ドメーヌ ボリー・ジェフリー <https://goo.gl/photos/i1BkSfzCvx77L8> <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、農家を見て暮らし始めます。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/UG9ho4HNUCS51J3v7> <http://winc.asia/vignerons/remi-poujol>
(すべては時がつくりだす・・・)
「テロワールと葡萄のエスプリをそのまま引き出す」ことを目指して、自然・時とともに仕上げるレミ・プジョルのワイン。
しみじみと奥深い味わいは食卓をさりげなく盛り上げてくれます。アンヌ・ローズのブーダン・ノワールとの相性も抜群!ぜひお試しを!!

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	少	
F2728 (F3227)	Vieilles Vignes 2012 ヴィエイユ・ヴィーニュ 1500ml 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	9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・ルージャ <https://photos.app.goo.gl/e8yQoNXfT06zNqLn9> <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であり、2重にも3重にも山や森で覆われたカンティエーナは、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、後日カンティエ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、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! 夢くも美しい一口。Sweet Dreams!	甘口 白	5,000	16本	
I2601	Brachetto Passito - Pian dei Sogni 2016 375ml ブラケット・パッシート - ピアン・ディ・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。 隣当たりが良く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夢が見れたそう)	甘口 赤	4,000	僅少	

Italia / Emilia-Romagna
Cardinali カルディナーリ <https://goo.gl/photos/pKHmkewutu9UwHB9> <http://winc.asia/vignerons/cardinali>
(古城、ナチュラル、地産種、混種、混醸)
地産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ド・クラシコ、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。

I2606	Toma 2018 トーマ	ポナルダ、バルベーラ 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		
I2312	Lanime (ver.2017瓶詰め) ラニメ	バルベーラ(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		
I2503	Vignale (2011) 15% 500ml ヴィニャレ	ポナルダ 濯掃み、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		

Carta de vinos <スペインワインリスト>

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、ヘルトランの言葉。畑は、標高1000M、フィロキセラの害を逃れた古木が多く残っています。端正で、バランスが良く、深く伸びるミネラル感も魅力的なワインです。

S0503	Le Rosé de Antidoto 2014 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	6本	残りわずか
S0402	Antidoto 2012 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	7,000		
S0403	La Hormiga 2012 ラ・ホルミガ	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 ラ・ホルミガ	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	12,000	20本	

Spain / Ribera del Duero

Dominio de Es ドミニオ・デ・エス

<http://winc.asia/vignerons/dominio-de-es>

(ワイン遺産のグランクリュ畑から)
古のボデガ群が残る独特の風景で、村自体がワイン遺産となっているアタウタ村。その昔、ここで何が起こっていたのか? 答えは、この二つのワインにある。接ぎ木なしの生き残りの古木は、樹齢140年のものも。土地のポテンシャルを移し取り表現する。V.V.は、別格を主張するミネラル感。ラ・ティエバは、世界を魅了する華やかさと調和。

S0504	Vías 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發揮した特別な1本。	赤	10,000	11本	残りわずか
S0406	Vías 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發揮した特別な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	残りわずか
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	残りわずか
S0409	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	90,000	1本	残りわずか

Spain / Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albala ボデガス トロ・アルバラ

<https://go.gl/photos/HknsMbCEum1k5md69><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、さらに丹念に萎わらの上になべられて約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	褐色 辛口	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。食後のひとときを豊かにする1本。	褐色 甘口	3,000	6本	残りわずか
S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22% パロ・コルタド - マルケス・デ・ポレイ	フィノの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成 オロロソとアモンティリャードの中間的な特徴を持ち、 薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キュヴェ。	褐色 辛口	20,000	少	
S0606	DON P.X. 2014 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 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 熟成バリエーションの驚異の高さ、濃密な味わい	濃褐色 甘口	7,500		
S0609	DON P.X. Selección 1962 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・モリスのもうひとつのスペシャリテ! 熟成バリエーションを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	30,000	10本	残りわずか
S0518	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンヴェント・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 モンティエリャ・モリスのもうひとつのスペシャリテ! 熟成バリエーションを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	60,000	6本	残りわずか
S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンヴェント・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 モンティエリャ・モリスのもうひとつのスペシャリテ! 熟成バリエーション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	残りわずか
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・アルバラの真髓。特別セット。《3種 各1本》		120,000	6 set	
	Amontillado - Selección 1951	/ アモンティリャード セレクション				
	DON P.X. Selección 1965	/ ドン・ペーエクス セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1955	/ ドン・ペーエクス コンヴェント・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・アルバラの真髓。特別セット。《6種 各1本》		240,000	1 set	
	Amontillado - Selección 1951	/ アモンティリャード セレクション				
	DON P.X. Gran Reserva 1986	/ ドン・ペーエクス グラン・レセルバ				
	DON P.X. Selección 1965	/ ドン・ペーエクス セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1955	/ ドン・ペーエクス コンヴェント・セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1931	/ ドン・ペーエクス コンヴェント・セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1929	/ ドン・ペーエクス コンヴェント・セレクション				