



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 <ベルギー> 20th May, 2022					

Belgium

3 Fonteinen ドゥリー・フォンティネン

<https://goo.gl/photos/zEtsvuKNo5Lar2Xk6>

<https://www.instagram.com/3fontein/>

<p>《酸味の奥にある複雑味と圧倒的な世界観！！》 135年積み重ねてきた職人技、情熱と完成度！ 頑固ながらビュアな威のスタイル、伝統的なランビックの生き残りであり、生ける伝説と称えられている。</p> <p>ドゥリー・フォンティネンは「3つの泉」という意味。 ランビックとは https://ja.wikipedia.org/wiki/ランビック</p> <p>威の看板ラインは2種 ○グーズ (Gueze) 熟成期間1年の若いランビックと2年から3年樽熟成した古いランビックを混ぜて瓶詰めしたもの。若いランビックはまだ完全には発酵していないため、瓶内二次発酵 (いわゆるmêthode champenoise) が起こり、炭酸ガスが発生する。約1年の再発酵でグーズになるが、瓶のまま10年、20年を超えて熟成できる。 3 Fonteinen では5から10種類ものランビック (リンデマンス醸造所 (Brouwerij Lindemans)、ボーン醸造所 (Brouwerij Boon)、デ・トロフ醸造所 (Brouwerij De Troch)、そして3 Fonteinen 由来の個性豊かなランビックのストック) から異なったアロマや味わいを組み合わせで世界観を創りあげていく。</p> <p>○クリーク (Kriek) などのフルーツランビック ランビックにクリークと呼ばれるサクランボの一種を加え、瓶内で二次発酵させてできあがるのがクリークである。伝統的な製法のクリークはグーズのように辛口で酸味を持つものとなる。 3 Fonteinen では伝統的なクリークのほか、フランボワーズ、プラム、葡萄などの原料、そしてシェリー樽での熟成など新たな試みを組み合わせたスペシャル・キュヴェもリリースしている。 (約15軒の地元の有機栽培農家と協力して醸造) そのマセラシオンの割合は、ランビック65%に対して手摘みのフルーツ35% (!) で4~6ヶ月マセラシオンしており、個性、風味がしっかり現れる。</p> <p>威の歴史についてはこちらのBrew Noteさんが詳しく書かれています。 https://brewnote.tokyo/2016/07/3fontein/</p>					
F5601	Tuverbol 2020 375ml トゥーヴェルボル ハーフボトル	Brouwerij Loterbolが持ち込んだLoterbol Blond に 3 Fonteinen-lambik を加え、再熟成、6ヶ月熟成、1年に1度のリリース 爽やかな飲み心地、イキのいい新顔です!	ビール	2,000	1cs=24本
F5801	Oude Geuze 18/19 375ml オウド・グーズ ハーフボトル	明るいアンバーカラー、さわやかなアロマ、1、2、3年ものアッサンブラージュ。思わず飲み締めてしまう酸味、旨味、複雑味。 さわやか&味わい充実の看板ランビック! 個性豊かなランビックのストックから圧倒的な世界観が現れる芸術的な仕事。	ビール	1,700	1cs=24本
F5802	Oude Geuze 19/20 750ml オウド・グーズ	明るいアンバーカラー、さわやかなアロマ、1、2、3年ものアッサンブラージュ。思わず飲み締めてしまう酸味、旨味、複雑味。 さわやか&味わい充実の看板ランビック! 個性豊かなランビックのストックから圧倒的な世界観が現れる芸術的な仕事。	ビール	3,400	25本
F5803	Oude Geuze 18/19 MAGNUM オウド・グーズ 1.5L	明るいアンバーカラー、さわやかなアロマ、1、2、3年ものアッサンブラージュ。思わず飲み締めてしまう酸味、旨味、複雑味。 さわやか&味わい充実の看板ランビック! 個性豊かなランビックのストックから圧倒的な世界観が現れる芸術的な仕事。	ビール	9,400	僅少 1cs=6本
F5605 (F5804)	Cuvée Armand & Gaston 18/19 375ml キュヴェ・アルモン・エ・ガストン ハーフボトル	現当主と先代の名前を冠したオウド・グーズの上級キュヴェ 原料は100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種 アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやか フレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼす想わせる 伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい!	ビール	2,200	1cs=24本
F5805	Cuvée Armand & Gaston 19/20 750ml キュヴェ・アルモン・エ・ガストン	現当主と先代の名前を冠したオウド・グーズの上級キュヴェ 原料は100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種 アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやか フレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼす想わせる 伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい!	ビール	4,400	少
F5607 (F5806)	Cuvée Armand & Gaston 18/19 MAGNUM キュヴェ・アルモン・エ・ガストン 1.5L	現当主と先代の名前を冠したオウド・グーズの上級キュヴェ 原料は100% 3 Fonteinen 醸造のランビック各種 アンバーカラー、2017年と比べると度数は高いがさわやか フレッシュさ、複雑味、ライム、レモン、かぼす想わせる 伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい!	ビール	10,800	僅少 1cs=6本
F5807	Oude Geuze - Golden Doesjel 19/20 375ml 6% オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル ハーフボ トル	1、2、3年 そして4年ものアッサンブラージュした特別キュヴェ Doesjel = sleepy 瓶内2次発酵が起こらなかったため発泡なしのビュアなランビ ックとして仕上げられた珍しい1本!	ビール	2,700	1cs=24本
F5808	Oude Geuze - Golden Blend 19/20 750ml オウド・グーズ - ゴールデン・ブレンド	1、2、3年 そして4年ものアッサンブラージュした特別キュヴェ 落ち着いた深み、複雑なビタネス、仕上げの酸味、鼻に抜ける香り、、、 この素晴らしい世界観にどっぷり浸りたい	ビール	6,200	12本
F5609 (F5809)	Oude Kriek 19/20 375ml オウド・クリーク ハーフボトル	鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャミングだが決して甘くない本格派!	ビール (発泡酒)	2,200	1cs=24本
F5810	Oude Kriek 19/20 750ml オウド・クリーク	鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャミングだが決して甘くない本格派!	ビール (発泡酒)	4,400	
F5811	Oude Kriek 19/20 MAGNUM オウド・クリーク 1.5L	鮮やかな赤いさくらんぼ色、4ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャミングだが決して甘くない本格派!	ビール (発泡酒)	10,800	僅少 1cs=6本
F5812	Oude Kriekenlambik 20/21 750ml 6.6% オウド・クリークランビック	3年熟成のランビックを36%、2年熟成のランビックを58%、トータル12種類 ものランビックにクリーク (サクランボ) を漬け込み仕上げていったスペシャル・ キュヴェ! 1L中 340gがサクランボという比率!	ビール (発泡酒)	4,400	少

F5813	Homage 19/20 375ml オマーージュ ハーフボトル	鮮やかなアンバーカラー、フレッシュなアロマ、キレキレの酸味 さくらんぼとフランボワーズをぜいたくに漬け込んだスペシャル・キュヴェ 他のランビックと同じく、モルト60%、ノンモルト小麦40%、熟成ホップ、 水、天然酵母でランビックを醸し、そこに液体に対して35%もの手摘み果実を漬 け込む	ビール (発泡酒)	3,600	少	1cs=24本
F5814	Frambozenlambik Oogst 2020 375ml フランボゼンランビック オウスト 2020 ハーフ ボトル	pure framboise lambik	ビール (発泡酒)	4,200	少	1cs=24本
F5815	Framboos Oogst 2019 19/20 375ml フランボース オウスト 2019 ハーフボトル	2019年 手摘み収穫のフランボワーズをランビックに漬け込み仕込んだスペシャル ・キュヴェ！ オーク樽で3ヶ月熟成後、さらにランビックとアッサンブラージュ 鮮やかなフランボワーズ&森のフルーツ香と味わい！	ビール (発泡酒)	4,200		1cs=24本
F5816	Intens Rood Vat 19/20 375ml インテンス・ロード・ファッツ ハーフボトル	グリオット（ニサワーチェリー）漬け込んだスペシャル・キュヴェ 濃い赤色、濃密なサワーチェリー香、芯もしっかり長熟型	ビール (発泡酒)	3,000		1cs=24本
F5817	Pruim Belle de Louvain 20/21 750ml 6.8% フルイム・ベル・ド・ルーバン	Belle de Louvain という古代品種のプラムを漬け込み仕込んだスペシャル・キュ ヴェ！ セレクトした5種類のランビックに丸のままのプラムを5ヶ月漬け込み風 味を引き出し、最後に若いランビックを加えて仕上げた、1L中 380g がプラムと いう比率！	ビール (発泡酒)	6,000	4本	残りわずか
F5818	Braambes Oogst 2020 20/21 750ml 5.5% フランベス オウスト 2020	2020年収穫のブラックベリーを漬け込み仕込んだスペシャル・キュヴェ セレクトした5種類のランビックにブラックベリーを3ヶ月漬け込み、さらに2種 類のランビックを加えて仕上げた、1L中 384gがブラックベリーという比 率！	ビール (発泡酒)	6,700	少	
F5819	Aardbei Oogst 2020 20/21 750ml 5.7% アードベイ オウスト 2020	2020年収穫のいちごを漬け込み仕込んだスペシャル・キュヴェ 若めのランビックにステンレスタンクで短めマセラシオンの後、中樽（フールド） で2ヶ月熟成、1L中 625g がいちごという高比率スペシャルキュヴェ！	ビール (発泡酒)	6,700	4本	残りわずか
F5820	Schaarbeeke Kriek Oogst 2019 19/20 750ml シャールベークス・クリーク オウスト 2019	絶滅しかけていた希少品種の地元のサワー・チェリー（2019年収穫）で「仕込 んだスペシャル・キュヴェ！ 果樹のスペシャリストと協力して数百本の苗木を育 て始めている 濃い赤色、落ち着き、風格、ひしひしと感じるポテンシャル、器の大きなフルー ツラビクの頂き！	ビール (発泡酒)	8,000	21本	

Carte des vins <フランスワインリスト>

FRANCE / Normandy

Pacory パコリ

<https://photos.app.goo.gl/iqZpUm9cZm2nTpvG6>

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

F5502	Jus de Pomme 1L ジュドボム	うまみたっぷりのりんごジュース（ストレート） （推奨賞味期限 2022年12月31日）	ジュース	2,200	完売	
-------	--------------------------	--	------	-------	----	--

《洋梨の妖精》
かわいらしいご夫妻が造る素晴らしい香りとお目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）、人気の昔ながらの手造りジュースが到着しました。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！

FRANCE / Normandy

Cyril Zangs シリル・ザンク

<https://photos.app.goo.gl/eQ6znJr574oIXt1>

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

F3504	Cossais Qu'on Boit un Coup 1500ml コセ・コンボウ・アングー マグナム	フルーツとティンサイダーアップを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	10本	
-------	--	--	-----	-------	-----	--

《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て、舌も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。

FRANCE / Champagne

Bonnet-Ponson ボネ＝ポンソン

<https://photos.app.goo.gl/7tGK9sEcQdaDqg9>

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

F5320	Seconde Nature (2018) Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰：2019年5月 デゴルジュマン：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か月ボトル熟成後デゴルジュマン、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 例年よりもはつ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 デゴルジュマン：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か月ボトル熟成後デゴルジュマン、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		
F5202	Seconde Nature Millésime 2015 セコンド・ナチュール 2015 瓶詰：2016年 月 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% lieux-dit «les Vigneules» «les Spectres» «les Cauereys» 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酸酵&マロラクティック酸酵、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、パニラ、 ココ、遠いかけくる果実味、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（實際20年以上のキャリア！） 主役を張る特別な1本！、フラワー！！	発泡 白	12,000	僅少	

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のアンフォラ熟成 15か月ボトル熟成、ノンデゼ。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 - Vignys 2019 12% コトー・シャンブノワ・ブロン - ヴリニー	シャルドネ 70%、プティ・メリエ 30% 樽熟成、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 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ルムニラモンターニュのリュー・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！ フラワー！	白	8,000	僅少	
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 際立つ酸味、深み。シ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	13本	
F5322	Coteaux Champenois Rouge 2018 11.5% コトー・シャンブノワ・ルージュ	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・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 一部除梗して醗酵、マセラシオン20日間、軽くルモンタージュ 蔵に寝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・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、一部除梗して醗酵、マセラシオン20日間 軽くルモンタージュ、300L入りのアンフォラで10ヶ月熟成 蔵に寝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/BrrfU8f7m8FHkaQZ6><http://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	僅少	
-------	----------------------------------	---	---------	--------	----	--

FRANCE / Champagne

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ブルミエ・ジュのみ使った仕上げるドミニク。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 ローダシウーズ - 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	26本	
F2809	L' Audacieuse - Rosé de Saignée 1500ml ローダシウーズ - 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	12本	
F1607	L' Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml ローダシウーズ - 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、塀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	20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/bddHlxPxCvRkq6nz6>

《ロワールのニュージェネレーション！》
ナントの東、ミユスカテ 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、あとは農家民宿、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4年目だ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！

F5503	Marée Basse 2020 マレ・パス	フォル・ブランシュ 硬質な酸味、ライムや柑橘を想わせるフレッシュな味わいが特徴的な1本 Marée Basse = low tide、干潮の意	白	3,000	5本	残りわずか
F5504	Contemporain 2020 コントンプラン	ムロン・ド・ブルゴーニュ ミカシスト (雲母片岩土壌) オリジンの土壌違いのキュヴェ、心地よいまるやかさ Contemporain = Modern、モダンな	白	3,200		
F5505	Origine 2020 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ユスカテらしからぬ1本 ミネラル感が際立つ！ Origine = Origin、起源	白	3,300	4本	残りわずか

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

<https://goo.gl/photos/FxTz2NFwZq7TsvMl8><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かけた理想のカーブ。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。そんな理想のカーブ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 ローザブリュ	12.5%	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	19本
F5621	Rouge Gam 2020 ルーージュ・ガム	12%	ガメイ 全房醗酵 軽やかで滑らか、タンニンも肌理細やか エレガントさと力強さ よりポテンシャルを秘めた2020年もの！	赤	4,500	
F5330	Rouge Gam 2019 ルーージュ・ガム	13.5%	ガメイ 全房醗酵 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 コルボー ライト 王冠留め	11.5%	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に。 鮮やかな赤色、フレッシュな微々発泡、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	
F5623	Corbeau 2015 コルボー	11.5%	グロロー・ノワール(平均樹齢70年) 滋味旨食中酒のバックヴィンテージ です。 落ち着いた深み、うれしいお値段控えめ！	赤	3,500	
F5332 (F5625)	Corbeau 2014 コルボー	11.5%	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、溶け込んだ果実味、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	
F5624	Corbeau 2015 コルボー MAGNUM 1.5L	11.5%	グロロー・ノワール(平均樹齢70年) 滋味旨食中酒のバックヴィンテージ です。 落ち着いた深み、うれしいお値段控えめ！	赤	7,500	
F4606	Amarillo (2007) アマリロ	500ml	ソーヴィニオン・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

FRANCE /Loire

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

<https://photos.app.goo.gl/6zz7QNDMKJte2Q4w5><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、ローランの娘バーバラのデビュー作です。
昨年6月にローランと共にツミュールから東に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上げています。
初年度は今回入荷のガメイと次回入荷の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Châtillon 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。

F5821	Hey! Un dernier Côt ? 2020 ハイ！ アン・テルニエ・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、手摘みした葡萄を潰さないように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房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、熟成は細かな酸とともに「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作り 明るい赤色、果実のアロマ、土やハーブの複雑味ある味わい、軽やかでエレガントな余韻、ガストロノミックなお料理と合うポテンシャル、ブラボー！！	赤	3,300	
F5627	Hey! Un dernier Côt ? 2019 ハイ！ アン・テルニエ・コ?	13.7%	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 手摘みした葡萄を潰さないように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房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、熟成は細かな酸とともに「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作り 熟した果実味と酸味、洗み、うまみの調和、エレガントなしなやかさと余韻、ガストロノミックなお料理と合うポテンシャル、ブラボー！！	赤	3,300	

FRANCE /Loire

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<https://www.instagram.com/alavotrevins/><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。

F5822	La Sauvignonne 2020 ラ・ソーヴィニオンヌ	13%	ソーヴィニオン・ブラン 半口 粘土石灰質土壌、12日間全房マセラシオン・カルボニック 少し濃いめの黄金色、黄色い花の香り、ほんのり柑橘系の風味 ポテンシャル十分で心が充実、しっかり醸造しきった本格派！！	白	3,800	
F5823	Je t'ai dans la peau 2019 ジュテ・ダン・ラ・ポー	13%	ムニョ・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 深い黄金色、ハーブや花々のアロマ、まろやかな口当たり、複雑味と余韻のほろ苦さ！ Je t'ai dans la Peau = あなたの首っつけ http://chantefable2.blog.fc2.com/blog-entry-895.html?sp	白	4,400	

F5824	On est Su l'sable 2020 12% オ・ネ・シュール・サーブル	カベルネ・フラン しなやかに飲み心地のよい、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おうよ!」 明るい赤色、生き生きとしたガスと小粒ベリー系のチャーミングなアロマ、軽やかに伸びやかな果実味、飲み心地も素晴らしい! この春夏 人気の1本間違いなし!!	赤	3,500		
F5825	On est Su l'sable 2020 MAGNUM 12% オ・ネ・シュール・サーブル 1.5L	カベルネ・フラン しなやかに飲み心地のよい、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おうよ!」 明るい赤色、生き生きとしたガスと小粒ベリー系のチャーミングなアロマ、軽やかに伸びやかな果実味、飲み心地も素晴らしい! この春夏 人気の1本間違いなし!!	赤	7,500		
F5629	Gam Cab 2018/2019 12%	ガメイ、カベルネ コクうま、なめらかな、充実の味わい! 果実味、うまみとミネラル感が一体に!!	赤	3,500		
F4511	Les Picasses 2016 レ・ピカス	カベルネ・フラン バランス良く、なめらかなで肌理こまやか。上質!	赤	5,500	26本	
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 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ウムは「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ふくらませたもの。
※リエツ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、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!

F5509	Crémant d'Alsace Extra Brut 2017/2018 MAGNUM 1.5L クレマン・ダルザス エクストラ・ブリュット マグナム	オーセロワ、シャルドネ、ピノ・グリ(2017年と2018年) 瓶詰時2019年の果汁を加え瓶内二次発酵 生き生きとした泡立ち、キリッとシトラス風味 プリオッシュ、酸と果実、ほろ苦の余韻 バランスのとれた上質スパークリング!	発泡 白	9,000	少	
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		
F5519	Pinot Noir - Vieille Vigne 2020 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 伸びやかな果実味、蜜、アロマ まろやか、優美、酸味と甘味のバランス スパイス、やさしく深く長い余韻!	赤	5,000	14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	11本	残りわずか
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		
F5520	Pinot Noir - Stierkopf 2020 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 深いミネラル感、まだ固め リエツシュのピノ・ノワール ラインナップでは一番長熟型!	赤	5,000	少	
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 Diringier レオ・ディリンジャー

<https://photos.app.goo.gl/THPSowcyX82sbvca8><https://www.instagram.com/leo.diringier/>

《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。リエツシュ家からワイン街道を南に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、そしてセラード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。

F5526	TERRE À BOIRE - Pinot Noir 2020 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 8日間マセラシオン・カルボニック、6ヶ月樽熟成 ビュアで滑らかな、軽やかに フレッシュでフローラル	赤	3,300		
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 一部除梗して1ヶ月マセラシオン	赤	3,500		

FRANCE / Alsace

Hausherr オシエール

<https://goo.gl/photos/YTXvNCd9RV592TKM8><http://winc.asia/vignerons/hausherr>

《もうひとつの個性、リュウティ（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る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		収穫量減のハンド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	7本 残りわずか
F3711	Le Jardin L à Haut 2014 ル・ジャルダン・ラ・オー		〈旧名：アルデンガルテン〉 リースリング、ゲ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ウティ。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	24本
F3712	La Colline Celeste 2014 ラ・コリーヌ・セレスト		ゲ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
F5414	Rock & Porcelaine 2017 + 2018 15% ロック・エ・ポルセラヌ		ゲヴェットラミネール、ピノ・グリ、リースリング 泥灰土、砂岩、南東向き斜面、グランクリュ畑を含む、樽熟成、樽熟成 2017・2018となった特別キュヴェ、仕上がりはさながらファンダンジュ・タム ディープ、とはいえ2018年の甘酸っぱさが加わり、爽やかさがプラスされた上品 な食後酒に！	白甘	5,500	19本
F4824	Rouge Baiser 2018 ルーージュ・バゼ		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	少

FRANCE / Beaujolais

Sébastien Morin セバスチャン・モラン

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

《vin pas trot rouge...!? La vie est belle !!》 南仏ボーデーユ・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＝バスク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えるを乞う。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年で一番の盛り出し物と注目。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。						
F5215	Arcane (2019) MAGNUM アルカン 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 ピ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	4本 残りわずか
F5216	Paradoxe (2019) MAGNUM パラドクス 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ヶ月の全房マセラシオン 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 淡く細身で辛口な飲み口、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	11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/5WBY3MBC1xwCD54f7><p/wp-content/uploads/2017/02/CyrilleVuillod.pdf>

《"La Dernière Goutte" 最後の一滴》 2010年からボジョレ、フルゴニーでワインの世界に入り、2009年にプリーのジャン・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的手法を用いて、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 プリーの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。大きなキュヴェと対比すると小じんわり見えるシリル。そんな彼のしみじみ美味しいフルゴニー、ボジョレワインをどうぞ！ *2019年ヴ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。						
F3523	Tisane de Bois Tordu (2016) チザン・ド・ボワ・トルデュ		ガメイ。18日間マセラシオン・カルボニック。 5カ月のコンクリート・キュヴェ熟成。ゴブレ型のねじれた樹から生まれるハーブ ティのイメージ。クワ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	12本
F5338	Baleine Ivre (2019) バレーヌ・イヴル		ガメイ マセラシオン8日間。 淡く、宙に浮く味わい。ほろ酔いクワラ再び！ 明るい赤色、ベリー、フランボワーズ的アロマティックな香りと風味 心地よい酸味！ 不動の人気空飛ぶクワラ！	赤	4,200	
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。ほろ酔いクワラ再び！*テキャンタ、ガスを飛ばすのおお 勧めします！	赤	4,200	少
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	僅少
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	
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的 後ずさり（ムーンウォーク！）しなげ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	少
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Montsolfière（モンソルフィーエール）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) ドリリア		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) ドリリア		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) ドリア		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	少
-------	---------------------	--	--	---	-------	---

FRANCE / Jura

ZEROINE ゼロワンヌ

Maylis Bernard メイリス・ベルナル

<https://photos.gpp.goo.gl/iBnyrk9X3spbyYQkw7>

《Vin Vivant, Libre, Sensible》
ジュラ南部の雄ガヌヴァの蔵でジャンフランソワとともに醸造。
数年前のティープ・ブティユで見かけた彼女の印象そのままにエレガントな魅力にあふれた3種のワイン。
今後も楽しみながら手です。

F5418	GACHA 2019 12.3% ガシャ		ガメイ、シャルドネ ガメイとシャルドネをミルフィーユ状に重ねてマセラシオン・スミ・カルボニック、トロンコニック型の木樽で1年熟成 白葡萄、黒葡萄の絶妙な溶け合い、シャルドネの華やかなアロマティックさ、さわやかでいい飲み心地、ほんのりタンニン、キュッとした酸味とミネラル感、プラーパー！	淡赤	7,000	
F5419	GACHA 2019 MAGNUM 1.5L ガシャ		ガメイ、シャルドネ ガメイとシャルドネをミルフィーユ状に重ねてマセラシオン・スミ・カルボニック、トロンコニック型の木樽で1年熟成 白葡萄、黒葡萄の絶妙な溶け合い、シャルドネの華やかなアロマティックさ、さわやかでいい飲み心地、ほんのりタンニン、キュッとした酸味とミネラル感、プラーパー！	淡赤	17,000	僅少
F5416	GAGA 2018 11.2% ガガ		ガメイ 50%ダイレクトプレス、50%マセラシオン・スミ・カルボニック トロンコニック型の木樽で1年熟成 凛とした澄んだオーラ、すーっと伸びる中盤、ピュア、洗練、エレガント！ 徐々に現れるまろやかさ、美しいガメイ！	赤	7,000	
F5417	GAGA 2018 MAGNUM 1.5L ガガ		ガメイ 50%ダイレクトプレス、50%マセラシオン・スミ・カルボニック トロンコニック型の木樽で1年熟成 凛とした澄んだオーラ、すーっと伸びる中盤、ピュア、洗練、エレガント！ 徐々に現れるまろやかさ、美しいガメイ！	赤	17,000	少

FRANCE / Jura

SARL l'Octavin ロクタヴァン・ネゴス

<https://goo.gl/photos/zEtsyuKNp5Lar2Xk6><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。）

F5701	Clé à Molette 2020 11% クレ・ア・モレット		モレット ダイレクトプレス 9ヶ月タンク熟成 爽やか、生き生きとした微々発泡あり、白い花のアロマティックな香り、やさしいフルーティ感、小気味良い酸味、きれいな余韻！！	白	5,400	僅少
F5528	Clé à Molette 2019 11% クレ・ア・モレット		モレット ダイレクトプレス 黄色い柑橘、白い花々のチャーミングな香り 爽やかできれいな味筋	白	5,400	
F5226	Clé à Molette 2018 10.5% クレ・ア・モレット		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、文目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、魚介系にも相性良い。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	29本
F5527	SYL VIN 2019 12% 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 青みのある柑橘や花々のアロマ、生き生きとした酸味	白	5,400	
F5530	Charmay 2017 11% シャルメ		ガメイ 50%、シャルドネ 50% 全層で30日間混醸 明るいい色調、ジュシー、鮮やかな酸味、いちご、さくらんぼ、ラズベリーなどを 想わせるチャーミングなアロマと味わい	赤	5,400	僅少
F5531	Mayga Gamay 2019 メイガガメイ		ガメイ、樹齢60年 果実味豊か、ラズベリー、花のアロマ、軽やかな飲み口、ミネラリーな余韻！	赤	5,400	
F5343	Ganache 2019 14% ガナッシュ		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 ガナッシュ		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 流しみじみじんわりの中盤、余韻！	赤	5,400	

FRANCE / Jura

Domaine de l'Octavin ドメーヌド・ロクタヴァン

<https://goo.gl/photos/zEtsyuKNp5Lar2Xk6><http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《旋律を奏で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。温度低めでも飲んでも綺麗な味筋ですが、温度を上げていくと風味がより広がります。・・・オベラ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% プティ・プソ		シャルドネ (区画 アン・プリ) 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 ピュア、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% プティ・プソ		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、ピュア、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		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うま、プラーパー！！	白	8,000	

F5347	Elle aime 2018 11% エレム	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ヶ月マゼラシオン 旨みをたたえたじんわり濃い赤色、見た目でもう美味しい! 笑 さわやかな酸味と果実味 フランポワーズ、すくり、赤系果実のアロマと風味、 じわじわ旨みがしみる優しくらい余韻、Love it !!!	赤	7,500		
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 レ・コルヴェ) 除梗して2か月マゼラシオン、2019年6月瓶詰	赤	15,000	僅少	
F5355	Corvées de Trousseau 2017 11% コルヴェ・ド・トゥルソー 1.5L	トゥルソー (区画 レ・コルヴェ) 除梗して2か月マゼラシオン、2019年6月瓶詰	赤	20,000	4本	残りわずか

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)
ラ・ブラスリー・デ・ヴァワロン(リュグ)

<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UtnR1B7>

<https://photos.app.goo.gl/RMwVpDkD3i8wpYq6>

《Bière Vivante de Table I》
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。ボワチエのワイナリーに生まれ、ハリエ・ダンスの道を歩んできたハーバラと共にレストランを開いたのが2003年。旬のマルシェのメニューと思いっきりナチュラルなワイン、情熱と貪欲さ。食材、ワインの造り手と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に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!

F5405	LUG Blanche Alc.6% 750ml リュグ ブロンジュ 白ビール	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 のどが潤いた昼間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに	ビール	2,400		
F4832 (F4925) (F5406)	LUG Blonde Alc.6% リュグ ブロント 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	2,400		
F5403	LUG Rouse Alc.6% 330ml リュグ ルゥス 赤ビール 1/3Lボトル	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、テリーヌと相性良し!	ビール	1,000	僅少	1cs=24本
F4003 (F4926)	LUG Rouse Alc.6% 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、テリーヌと相性良し!	ビール	2,400		
F5404	LUG Brune Alc.6% 330ml リュグ ブリュヌ 褐色ビール 1/3Lボトル	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! デザートと合わせて締めるビールもあり!	ビール	1,000		1cs=24本
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% 1500ml リュグ ブリュヌ 褐色ビール 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	10本	
F5222	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Murgiers Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴォン・ド・ミュルジエ	フルゴーニュ サント・パンのドミニク・デュラン Murgiers des dents de chien という素晴らしい区画のシャルドネの熟成とともに醗酵した黄金ビール 500L樽醗酵、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		
F5224	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Mure / Anisette Alc.5% キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴォン・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、ハーブとスパイス パスティスをイメージして1000Lのテラコッタの壺で醗酵、熟成 ワイルドなベリー香とエレガントな酸味にハーブやスパイスが香る 爽やかな食後酒としても活躍しよう!	ビール (発泡酒)	3,500		
F4928 (F5409)	Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2019 Alc.6% 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、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 (ウイキョウ、 アニス、コリアンダー他) やベリー類を漬け込みフ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		

*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 ドメーヌ・ピエール・アンドレ

<https://photos.app.goo.gl/8aEcmkWqw6Z5eiK7>

<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%、フルブラン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・パブ・ブラン	クレレット40%、フルブラン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	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) 一度きりのウイック」	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、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレーズ 芯の強さと優美さを失わない蔵のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。 充実の存在感。空気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、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクフル、ヴァカレーズ 芯の強さと優美さを失わない蔵のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。 充実の存在感。空気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	Château de la Vierge du Pape Rouge 2011 シャトー・ヌフ・デュ・パフ・ルーシュ	1500ml 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、ミヌスカルダン、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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	14,000	少
F2341	Château de la Vierge du Pape Rouge 2010 シャトー・ヌフ・デュ・パフ・ルーシュ	1500ml 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、ミヌスカルダン、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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	16,000	10本

France / Rhone

Domaine du Banneret ドメーヌ・デュ・バネル

<http://winc.asia/vignerons/domaine-du-banneret>

《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!!

F2343	Château de la Vierge du Pape Rouge 2011 シャトー・ヌフ・デュ・パフ・ルーシュ	1500ml マグナム	グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、ミヌスカルダン、ヴァカレズ、テ レ・ノワール、サンソー、ピクフル、クノワーズなど13種 これぞオーセンティック! 伝統を守る味わい。13品種が溶け合った複雑味。 By the glassでもどうぞ!	赤	14,000	少
-------	---	----------------	--	---	--------	---

France / Bordeaux

Château Meylet シャトー・メイレ

<http://winc.asia/vignerons/chateau-meylet>

《優しくも圧倒的な存在感を放つサンテミリオン・グラン・クリュの雄》
シンプルかつ繊細なポリマ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・メイレはセカンド的位置づけで、早めに飲み頃を迎えると判断されたキュヴェ。

F2938	Château Meylet 2012 シャトー・メイレ		メルロ 80%、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン 赤身肉とボルドーの相性の良さは渋さや重さではなく、いかに良質のまろい酸が膨 大にあるかということ。熟成を経た華やかなアロマ、優美で繊細なタッチはささ 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/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。

F5367	L'Estampe 2018 レストンプ	14.1%	メルロ 60%、カベルネ・フラン 40% 初登場、白い粘土質土壌 明るいガーネット色、さくさく、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 ミネラリーでエレガントな余韻!	赤	3,000	
F5368	Lilas 2019 リラ	14.6%	メルロ、陽当たりの良い斜面から 深い赤色、濃密なアロマ、ピターチョコ、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 ジョゼ	500ml 13%	メルロ 産地酵母を張り、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	

France / Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

<https://photos.app.goo.gl/v3Ecu5n7w7vpbWF36><http://winc.asia/vignerons/le-jonc-blanc>

《ベルジュラックの花束》
南西地区 ベルジュラックでイザベルとバスカルが営む蔵。ていねいな仕事の結果、しなやかな果実味と豊かなブーケが表現される理想のデイリーワイン。今回の訪問でも遅霜の影響にもめげず、畑仕事に打ち
込む姿が印象的でした。
トップキュヴェPureシリーズは、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。いずれも熟した葡萄の
風味、とてもしなやかで飲み渡ります。

F5448	Fleur 2019 フルール	13.7%	ソーヴィニオン・ブラン、ソーヴィニオン・グリ、セミヨン 14ヶ月熟成とともにステンレスタンク熟成 葡萄の花のエチケットの旧レ・サンズ・デュ・プリユイ。 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! ピュアなフルーツ、和梨、白ぶどう、酸味とミネラル感 理想のテーブルワイン!!	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! 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	
F5450	Pure S 2019 ピュール・エス	14.5%	セミヨン 1/3除梗、2/3プレスジュース、短めマセラシオンを経て、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 ほんのりオレンジ、きれいな柑橘系、みずみずしいミネラル感、伸びる余韻!	白	5,000	12本
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。 フラワー!	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	
F5451	Pure M 2018 ピュール・エム	14.2%	マルベック 楕円形の18hl樽 (オーストリアのストックンガー社製) で24ヶ月熟成、サンスフ ル 非常に要素の充実した年、タンニン豊富だが、きめ細やかでエレガント、石灰質土 壌がフレッシュさを与える!	赤	5,000	少

France / Languedoc

L'Arbre aux Abeilles ラブル・オ・ザペイユ

<https://photos.app.goo.gl/nvJMKCBC3f8PYVW6>

《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、風や寒さから守られるよう、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。)
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、ミクロクリマがそのまま詰まった特別な味わい。

数年前より二人は、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です。

イヴエリー曰く、「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いします!!!

F4664 (F5537)	Hydromel - Air d'été - Boisé イドロメル・エール・デテ 5.5%	ボワゼ サンク・サンク	アカシア、栗を想わせる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		
F5538	Hydromel - Air d'été - Fleuri イドロメル・エール・デテ 5.5%	フルーリ サンク・サンク	ハーブを想わせる豊かなアロマ、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	4,000		
F4665	Hydromel - Petillant - Boisé イドロメル ペティヨン 12%	ボワゼ 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	少	
F4666 (F5539)	Hydromel - Petillant - Fleuri イドロメル ペティヨン 12%	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		
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/9vhhycGLpWV5qr6><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ブランディエスが訪れ、ヴァンダンジュ・カッフルに。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?気をつ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。石造りのセラモ新設し、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、アンフォラで醸造・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パリ、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!

F5633	Orphée 2017 コルフェ		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 醗酵、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 l'Orphée=Orpheus,ギリシャ神話のオルフェウス、渡り鳥の名前	赤	4,000		
F4968	Orphée 2017 コルフェ		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 醗酵、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 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10hlのアンフォラで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、タイムやガリグ(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・カッフル	赤	7,000	26本	

France / Languedoc

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

<https://goo.gl/photos/i1BkSnfzXcxvF7L8><http://winc.asia/vignerons/domaine-bories-jefferies>

《玄武岩の使者》
南仏モンペリエの西Caux村のジョセフ・ジェフリー。レミ・ブジョルの近くの村で、玄武岩の土壌、ミネラルを生かした造りです。イギリス出身で、文学を学んだ後、魚釣りのジャーナリストをしていた彼は南仏に辿り着き、奥さんを見つけて暮らし始めます。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・ブジョル

<https://goo.gl/photos/UG9ho4HNUCs1J3v7><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・ブジョルのワイン。
しみじみと奥深い味わいは食卓をさりげなく盛り上げてくれます。アンヌ・ローズのブーダン・ノワールとの相性も抜群!ぜひお試しを!!

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	
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	5本	残りわずか

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.gop.goo.gl/e8yQoNxFtQ6zNgLn9>

<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の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ねましたが、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 - 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	少	
I1220	Loazzolo DOC - Piasa Rischei 2007 375ml ロアッツォーロ - ピアサ・リスケイ	モスカート・ピアンコ DOCロアッツォーロのスペシャリティ! 夢も美しい一口。Sweet Dreams!	甘口 白	5,000	6本	残りわずか
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	7本	残りわずか

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

<https://goo.gl/photos/pKHmKcWu7UwH89>

<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。

I2312	Lanime (ver.2017瓶詰め) ラニメ	バルベラ(2015)、ボナルダ(2014) ジュシーでコクのある赤。豊かな果実味と深み。	赤	4,000		
I2503	Signalbe (2011) 15% 500ml ヴィニャルベ	ボナルダ 遅摘み、数週間陰干してから搾搾。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		

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<https://goo.gl/photos/hK7NdkCYt8hvxGhH9>

<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、パキノーで、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。ハウスワイン的な硬質でフレッシュ、辛口なピアンコ。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、フルティかつ旨味があります。

I2703	Eloro Pachino - La Favola 2017 エローロ・パキノー - 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	22本	
I2704	Agliastro - Olio Extra Vergine di Oliva 2020 500ml アリアストロ - オリオ・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。草席、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	3,500		

Carta de vinos <スペインワインリスト>

Spain / Ribera del Duero

<https://www.instagram.com/govogarciaviadero?hl=ja>

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

<https://govogarciaviadero.com>

《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の地で理想的なワイン造りに適しているゴヨ・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・オヴェルノワ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続けてきた。(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。精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=テンプラニーリョと白葡萄 アルビーリョが混植されている畑では、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: govogarciaviadero

S0901	Garcia Georgieva. (Blanco Malvasia) 2020 12.5% 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 濃いアンバーカラー。ハーブ、マスカット、柑橘を想わせるアロマと味わい 辛口ほろ苦、さっぱり、凛と美しい!	アンバー	4,000		
S0902	Joven de Viñas Viejas 2019 14% ホベン・デ・ヴィニャス・ヴィエハス	Tinta del País (ティンタ・デル・パイス) = テンブラネーリョ 100% 標高880m、樹齢40年、赤砂に小石が混じる土壌 醗酵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 わせるさわやかなアロマと味わい、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		
S0903	Finca Los Quemados 2020 "CLARETE" 14.4% フィンカ・ロス・ケマドス - クラレーテ	Tinta del País (ティンタ・デル・パイス) = テンブラネーリョ 100% 標高900m、樹齢55年、赤砂に小石が混じる土壌 短いマセラシオン、8-10年落ちのボルドー樽で熟成 深いさくらんぼ色、甘みを伴ったフレッシュな赤系果実のアロマと味わい、徐々に 現れる複雑味と奥行き、スタートは冷やして、徐々に温度を上げてどうぞ!	赤	3,800	少	
S0904	Finca Los Quemados 2018 14.2% フィンカ・ロス・ケマドス	Tinta del País (ティンタ・デル・パイス) = テンブラネーリョ 100% 標高900m、樹齢55年、赤砂に小石が混じる土壌 醗酵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、スミレの花びら、熟したサクランボのアロマ 森の土や木の枝、ワイルドベリー、シルキーだ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		
S0905	Finca El Peruco 2016 13% フィンカ・エル・ペルコ	ティンタ・デル・パイス 85%、アリビリーヨ 15% 標高900m、樹齢100年、白い砂に小石が混じる土壌 醗酵約1ヶ月、マセラシオン半月、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、キュウッと続く余韻、土とミネラル感、セミドライトマト、ローリ エ、タイム、パニラ、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 シュな1本!!	赤	6,000		
S0906	G.G.V. - Reserva Especial 2014 14% ハヘウヴェ - レセルバ・エスペシアル	ティンタ・デル・パイス 95%、アリビリーヨ 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 全てフラインド・テイストングし、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。自身のイニシャルを冠した600本限定の トップ・キュヴェ!! 落ち着いた色調、まだ若さもありながら次々と現れる魅惑のアロマ、表情、熟成を 経た落ち着いた果実味、下支えする酸味と熟成フルーツ、森や大地のブーク、美し くフェードアウトする余韻、ブラボー!!!	赤	14,000	少	
S0907	G.G.V. - Reserva Especial 1986 12% ハヘウヴェ - レセルバ・エスペシアル	ティンタ・デル・パイス 95%、アリビリーヨ 5% G.G.V. のスペシャル・セレクション 自身のイニシャルを冠したトップ・キュヴェ 35年熟成!!! 熟成を経た輝きのある淡いレンガ色、奥深い魅惑のアロマ、フレッシュさと熟成感 の同居した夢の味わい、究極!!! 得られ難いエレガンス、極み、金字塔、ワインを扱う指標となる1本、本物のクラ シック、新たな扉を開いてくれるスペシャルなワイン!!!	赤	35,000	9本	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・フィノの魅力をも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、アルビリーヨ (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、アルビリーヨ (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	4本	残りわずか
S0402	Antidoto 2012 1500ml アンティドート マグナム	ティント・フィノ (テンブラネーリョ) 熟成を経た一段上の味わい。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 (テンブラネーリョ) 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	僅少	
S0404	La Hormiga 2012 1500ml ラ・オルミガ マグナム	ティント・フィノ (テンブラネーリョ) 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	18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、ここで何が起っていたのか?答えは、この二つのワインにある。接ぎ木なしの生き残りの古木は、樹齢140年のものも。土地のポテンシャルを移し取り表現する。V.V.は、別格を主張するミネラル感。ラ・ディーバは、世界を魅了する華やかさと調和。

S0504	Viñas Viejas de Soria 2013 ヴィニャス・ヴィエハス・デ・ソリア	ティント・フィノ (テンブラネーリョ) 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	残りわずか
S0406	Viñas Viejas de Soria 2012 ヴィニャス・ヴィエハス・デ・ソリア	ティント・フィノ (テンブラネーリョ) 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 (テンブラネーリョ) 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 (テンブラネーリョ) 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 (テンブラネーリョ) 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 Albalá ボデガス トロ・アルバラ

<https://goo.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 PX（ドン・ペーエクス）用のものは、さらに丹念に妻わらの上と並べられて約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、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。							
S1001	Dos Claveles 2020 12% ドス・クラベレス	ペドロヒメネス 白 花々の豊かなアロマ、スイカや果物、フルーツ感、みずみずしさと華やかさ！ Dos Claveles = 2本のカーネーション	白	2,200			
S1002	Fino Eléctrico S/10 500ml Alc.15% フィノ・エレクトリコ	完熟PXの二番絞り果汁使用 酒精強化なし/ソレラ・システム10年熟成 豊かなフロール香、ナッツ、ほろ舌の余韻 フレッシュというよりコクのあるフィノ！	白	2,200			
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			
S1003	Palo Cortado - Marqués de Poley En Rama 500ml Alc.21.5% パロ・コルタド - マルクス・デ・ポレイ エン・ラマ	フィノの熟成過程でフロールが自然に消失した後、 さらに25年ソレラ・システム熟成（酒精強化あり） 深いアンパーカラ、ピターキャラメル香、辛口のコク、複雑味、余韻を引き締める 酸味とミネラル感、食後のひとときに、ゆっくりつまみだいたいときに！	褐色 辛口	3,500			
S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22% パロ・コルタド - マルクス・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 PX 2014 Alc.17% ドン・ペーエクス	完熟したPX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 PX Gran Reserva 1990 Alc.17% ドン・ペーエクス グラン・レゼルバ	DON PX 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 PX Selección 1962 Alc.17% ドン・ペーエクス セレクション	DON PX 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！ 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	5本		残りわずか
S0518	DON PX Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション マグナム	DON PX 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・モリレスのもうひとつのスペシャリテ！ 熟成/バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	60,000	5本		残りわずか
S0519	DON PX Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション マグナム	DON PX 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・モリレスのもうひとつのスペシャリテ！ 熟成/バルサミコを想わせる深みと複雑味。圧巻の1本。	濃褐色 甘口	129,000	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・アルバラの真髄。特別セット。《3種 各1本》		120,000	6set		
	Amontillado - Selección 1951	/ アモンティリャード セレクション					
	DON PX Selección 1965	/ ドン・ペーエクス セレクション					
	DON PX Convento Selección 1955	/ ドン・ペーエクス コンVENT・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	1set		
	Amontillado - Selección 1951	/ アモンティリャード セレクション					
	DON PX Gran Reserva 1986	/ ドン・ペーエクス グラン・レゼルバ					
	DON PX Selección 1965	/ ドン・ペーエクス セレクション					
	DON PX Convento Selección 1955	/ ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション					
	DON PX Convento Selección 1931	/ ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション					
	DON PX Convento Selección 1929	/ ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション					残りわずか

Carta de vinos <チリワインリスト>

Chili / Yumbel, Bio Bio チリ / ユンベル、ピオピオ渓谷 <https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央峡谷> https://www.instagram.com/vinos_naturales/
 ワイナリー: Caci que Maravilla カスイック・マラヴィツリヤ <https://www.caciquemaravilla.cl>
 (造り手: Manuel Moraga Gutierrez マヌエル・モラガ・グティエレス)

《Tio Pipeño !! 白ヒゲのピベエニョおじさん！》

チリのワインの歴史は長い。
250年間、7代に渡りナチュラル・ワインをつくり続けている（!!!）4haの小規模ワイナリー。
チリ南部、冷涼なピオピオ渓谷の火山灰土壌の豊かさを反映した芳醇で優しい飲み口。
樹齢100年を超える葡萄樹から現れる複雑味。（中には250年を超えるものも！）
チリでは伝統的にオープントップの大きな開放樽でワインを仕込み、樽熟成で仕上がったワインを樽から直に瓶に量り売りしていたそう。
1Lボトルのピベエニョはその名残。Pipeño = pipa = 樽、樽ワイン

*Cacique Maravilla = Magnificent Chief の意、1750年 カナリア諸島から渡ってきた7代前の曾祖父が尊敬を込めてそう呼ばれていた。

C0202	Pipeño 2021 1L 11.5% ピベエニョ	Pais バイス 100% 短めのマセラシオンでジュシーさ、飲み心地を生み出している 淡く優美な飲み口、アロマティックでピュアな赤果実、火山灰土壌の芳醇な果実味、適度なタンニンが現れてくる。チャミングな一面と本格派の一面を併せ持つ1本！ 1Lボトルだが、飲み心地良く、すぐに空になってしまおう！ 少し冷やし目で飲み心地UP！	赤	3000			
-------	-------------------------------	--	---	------	--	--	--

C0203	Naturalmente Tinto 2020 ナトゥラルメンテ・ティント	750ml	12.3%	カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、マルベック 25%、バイス 25% ミディアムボディ、チャーミングな果実味と爽やかな酸味 飲み心地よく、バランス良い！	赤	3000		
C0204	Cabernet Sauvignon 2020 カベルネ・ソーヴィニヨン	750ml	12.7%	カベルネ・ソーヴィニヨン ミディアムボディ、深い果実味としっかりとした酸味 タンニンもあるが、意外と爽やかな いい熟成も期待できそう！	赤	3000		

Chili / チリ / 中部

<https://www.louisantoineluyt.cl>

ワイナリー: Agricola Luyt Limitada

アグリコラ・リュイット・リミタダ

(造り手: Louis-Antoine Luyt ルイ=アントワーン・リュイット)

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

《Chile x France 伝統の遺産とナチュラルな手法！》
22才のときに初めていったチリで農家の暮らしやワイン、家の中でも直火を使う伝統的な料理などなどに魅せられたルイ=アントワーン・リュイット。以後チリとフランスを行き来しながら、ワインの知識、能力を高めていきます。ポーアの学校ではマチュ・ラビエールと一緒に、マルセル・ラビエールの薫陶を受けることに。
宣教師が持ち込んだ自根のヴィティス・ヴィニフェラ種（樹齢100年から350年!!!）という遺産、チリの農家ワインの伝統を生かしながら、ボジョレ等で学んだ手法も用いつつ、魅力あふれるワインをリリースしています。
5年前ほどのセラールでの汚染により、日本への輸入はストップしていましたが、困難を乗り越え、志ある造り手と協働してワインを作り上げています。

<https://www.louisantoineluyt.cl/accueil-en>

C0206	Gamay Blanc 2020 ガメイ・フラン	750ml	13.4%	Gamay Blanc = シャルドネ 樹齢30年 白い花の華やかなアロマ、生き生きとした果実味を酸味とミネラル感が締めくく る、人気者間違いなしの1本！	白	3500	27本	
C0207	Gorda Blanca 2017 ゴルダ・ブランカ	750ml	12.4%	missionary grapes 樹齢350年 宣教師によって持ち込まれた様々なヴィティス・ヴィニフェラ種 辛口、アロマティック、しっとり果実味と南仏的コク、軽い苦味 運搬用に手配していたトラックが止まって動かなくなってしまい、収穫したブドウ が1週間 陰干しに。南仏的なコクの部分はこのエピソードから生まれている模 様。軽んでもただでは起きず、うまく個性に現れている。	白	3000		
C0210	El Mismo Pais 2021 エル・ミスモ・バイス	1L	12.2%	バイス 樹齢200年 半分除梗してマセラシオン・カルボニック 淡いロゼ赤色、イチゴ、アセロラを想わせるチャーミングなアロマと味わい、軽や かタンニン、うすすらとした甘さのリットルロゼ！ 冷やし目でお楽しみください！	ロゼ	3000		1cs=9本入り
C0211	Pais de Quenhua 2019 バイス・デ・クンクアオ	750ml	14.3%	バイス (ガルナッチャベルダ) 樹齢200年 シルキーな口当たり、辛口な中盤、上質なタンニン 空気を含むとふくよかな果実味が現れる本格赤	赤	3300		
C0212	Pet Nat 2020 ペットナット	750ml	8.7%	バイス 樹齢200年 熟した優美な果実味、じんわりとした旨み アベロに食事時に活躍しそうな甘酸っぱ系微発泡ロゼ	ロゼ微発泡	3300		

Chili / Colchagua チリ / コルチャグア

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

ワイナリー: Clos Santa Ana クロス・サンタ・アナ

《ナチュラル&クラシック こだわりのラインナップ》
チリ中部コルチャグアバレー、海辺から55km内陸の地に2003年にスタートしたプロジェクト。はじめは捨てられた動物たちを保護し、野菜を育てていたが、2012年から葡萄を植え始め、火山灰土壌の1.3haの畑にカルメネール、カベルネ・フラン、マルベック、ピノ・ノワール、シャルドネ、ヴィオニエが植えられている。
自然をリスベクトし、有機栽培、手作りを旨とするワイン造りで現在はブランド・ノワールのペロとクラシックなポルドー、チリストイルの赤2種（シリオス、アラレス）をリリースしている。
醸造に使うのは昔からチリで使われていた大樽とアンフォラ。地下セラールのある歴史的な建物で醸造、熟成を行なっている。

C0213	Velo 2017 ペロ	750ml	11.1%	Blanc de Noir ピノ・ノワール 白 4年半樽熟成 淡い黄金色にほんのり赤み、落ち着いた果実のアロマ ヴィヴィッドな酸味と果実味のコク 温度が上がるとよりピノ・ノワールの個性が現れる 稀有で個性が面白いブランド・ノワール	白	4500		
C0214	Sirios 2019 シリオス	750ml	13%	カルメネール 75%、カベルネ・フラン 25% 18ヶ月樽熟成 しっかりと抽出した赤ワイン色、辛口、タンニン 仕上げは超熟型のクラシックスタイルだが果実味は柔らかく 意外と早く飲み始められそう	赤	4000		
C0215	Arales 2015 アラレス	750ml	13.6%	カルメネール 48%、カベルネ・ソーヴィニヨン 32%、カベルネ・フラン 10%、 マルベック 10% 18ヶ月樽熟成 熟成を経た華やかな赤、黒果実のアロマ、柔らかい果実味 味わいのバランス、まともによく、飲み頃です！！	赤	5500	22本	