



W
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 (ダブリュー)
<http://winc.asia>

オーダー、各種お問い合わせはこちらへ → MAIL winc.order@gmail.com FAX 050-6877-5242

<リストの見方>

◎少... 60本以下

◎雄少... 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。

Bière et autres alcools <ビール、その他醸造酒> 27h January, 2023

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
FRANCE / Normandy					
Pacory / パコリ https://photos.app.goo.gl/jaZqUm9cZm2nTrvG6 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）、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、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。洋梨の爽やかな深い世界をどうぞ！					
F6103	Poiré Domfront - L'idéal 5% 750ml ポワレ・ドンフロン イデアール	洋梨のスパークリングワイン 発泡性 研ぎ澄まされた気品と風格、一級品	果実酒	3,000	

Belgium

3 Fonteinen / ドゥリー・フォンティネン

<https://goo.gl/photos/zEtsuKnpSLar2Xk6>

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

《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蔵のスタイル、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。

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>

蔵の看板ラインは2種

○グーズ (Gueuze)

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2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) から真なるアロマと味わいを組み合わせることで世界観を創りあげていく。

○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。

蔵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/2016/07/3fonteinen/>

F6001	Tuverbol 20/21 375ml 9.7% トゥヴェルボル ハーフボトル	Brouwerij Loterbolが持ち込んだLoterbol Blondに3 Fonteinen-lambikを加え再発酵、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	少	1cs=24本
F5601	Tuverbol 2020 375ml トゥヴェルボル ハーフボトル	Brouwerij Loterbolが持ち込んだLoterbol Blondに3 Fonteinen-lambikを加え再発酵、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年もののアッサンブラージュ。思わず噛み締めてしまふ酸味、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	少	1cs=24本
F6003	Oude Geuze 20/21 750ml 6% 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年もののアッサンブラージュ。思わず噛み締めてしまふ酸味、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	3,500		
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年もののアッサンブラージュ。思わず噛み締めてしまふ酸味、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
F6002	Oude Geuze Honey 18/19 375ml 6% オウド・グーズ ハニー ハーフボトル	明るいアンバーカラー、1、2、3年もののアッサンブラージュに蜂蜜を加えて醸造。アロマは蜂蜜のニュアンスあり。味わいはどこまでも酸っぱくさわやかコク旨!	ビール	1,900		1cs=24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
F6005	Oude Geuze - Doesjel 19/20 750ml 6.5% オウド・グーズ - ドスジョル	1、2、3年ものをアッサンブラージュ。Doesjel = sleepy 3年ものの比率が高かったため瓶内2次発酵が起こらなかったため極微発泡のビュアなランビックとして仕上げられた珍しい1本! アプリコットを想わせるアロマとまろやかな果実味、さわやかな酸味とコク、ナチュラルワインのように楽しめる飲み口、味わいと余韻!!	ビール	3,500	僅少	
F6006	Oude Geuze - Golden Doesjel 19/20 MAGNUM 6.7% オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル 1.5L	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	12,800	僅少	1cs=6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	
F6004	Cuvée Armand & Gaston 20/21 750ml 6% 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	4,600		

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 Fontainen 醸造のランピック各種 アンパーカラー、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	
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 Fontainen 醸造のランピック各種 アンパーカラー、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
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 Fontainen 醸造のランピック各種 アンパーカラー、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
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、チャー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
F6007	Oude Kriek 19/20 375ml 7.3% 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、チャーミングだが決して甘くない本格派!	ビール (発泡酒)	2,400		1cs=24本
F6008	Oude Kriek 19/20 750ml 7.3% 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、チャーミングだが決して甘くない本格派!	ビール (発泡酒)	4,500	少	
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、チャー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、チャー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・クリーケンランピック	3年熟成のランピックを36%、2年熟成のランピックを58%、トータル12種類ものランピックにク リーク(サクランボ)を漬け込み仕上げたスペシャル・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 オマージュ ハーフボトル	鮮やかなアンパーカラー、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せいでたくに漬け込んだスペシャル・キュヴェ 他のランピックと同じく、モルト60%、ノンモルト小麦40%、熟成ホップ、水、天然酵母でランピック 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 フランボゼンランピック 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 フランボーズ オウスト 2019 ハーフボトル	2019年 手摘み収穫のフラボワーズをランピックに漬け込み込んだスペシャル・キュヴェ! オーク 樽で3ヶ月熟成後、さらにランピックとアップサンアラージュ 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
F6009	Intens Rood Vat 19/20 750ml 7.1% インテンス・ロード・ファッツ	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)	6,000	少	
F6010	Druif Dornfelder 20/21 750ml 7.7% ドライフ・ドーンフェルダー	1、2年ものランピックとベルギーのDornfelderという葡萄を混醸し、皮と浸しマセラシオン。艶のあ る明るい赤色、きれいな酸味とチェリーの果実味!	ビール (発泡酒)	7,000	7本	
F6011	Druif Muscaris 20/21 750ml 9.1% ドライフ・ムスカリス	同じくランピックとMuscaris(Solaris x Muskatellerのハイブリッド) という葡萄を混醸。美しいアプリ コットカラー、黄色系トピカル果実のアロマ、さわやかな酸味とうまみの乗った果実味、エレガントな 余韻、ビールともワインとも言えない魅惑の液体!	ビール (発泡酒)	7,000	7本	
F6012	Druif Dornfelder - Kriek 20/21 750ml 8.3% ドライフ・ドーンフェルダー クリーク	明るいクリームソレッド、深い赤系果実のアロマ、中盤からラストまで伸びる酸味と果実味、鼻と舌、食 欲を刺激する酸味天国!	ビール (発泡酒)	7,000	11本	
F5817	Pruim Belle de Louvain 20/21 750ml 6.8% プルイム・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込んだスペシャル・キュヴェ! セレクトした5 種類のランピ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、最後に若いランピックを加えて 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	
F5818	Braambes Oogst 2020 20/21 750ml 5.6% ブランベス オウスト 2020	2020年収穫のブラックベリーを漬け込み込んだスペシャル・キュヴェ セレクトした5種類のランピックにブラックベリーを3ヶ月漬け込み、さらに2種類のランピックを加え 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込んだスペシャル・キュヴェ 若めのランピックにステンタンクで短めマセラシオン の後、中樽(フードル)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	
F5820	Schaarbeeke Kriek Oogst 2019 19/20 750ml シャーパークス・クリーク オウスト 2019	絶滅しかけている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! 栗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、風情、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ックの頂き!	ビール (発泡酒)	8,000	僅少	

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

ラ・ブラスリー・ド・ヴォワロン(リュグ)

<https://sco.gl/photos/uR4tZkE3UteR1B7><https://photos.app.sco.gl/RMwVpDwKd38wpYq6>

【Bière Vivante de Table !】							
プレス着で有名なブルカンプレスから東へジュネーヴを回り込んでいくと現れる山あいの村 Lucinges (リュサンジュ)。ヴォワロン山の中腹斜面、澄んだ空気の中に位置するブラスリー。エビ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面によって歳月をかけて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ら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つ重を軸にキャリアを積んできた実力派。ボワチエのファミリーに生まれ、ハルシエ・ダンスの道を進んできたバーバラと共にリストランを開いたのが2003年。毎朝マルシェのメニューと面白いナチュラなワイン、情熱と貪欲さ。彼は、ワインの造り手ともさらに親交を深めていく。その9年後、彼らの道は友人の誘いからビール造りにつながることになり、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。ぜひ数人で食事や飲んで毎朝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夏間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに	ビール	2,400	1本		
F4925 (F5406)	LUG Blonde Alc.6% 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	2,400			
F4926	LUG Rousse 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、テリーヌと相性よし！	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ビールもアリ！	ビール	1,000	少		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		
F5907	Cuvée Speciale - Bière vivante de Sureau 2021 Alc.6% キュヴェ・スベシャル ビール・ヴィヴオン・ド・シュロー 白線ラベル	麦芽、ホップ、湧水、エルダーフラワーの花、糖分(泡の形成のために少量) 1000L入りのテラコッタの壺でベースのビールにエルダーフラワーの花を漬け込み風味を引き出したキュヴェ・スベシャル、5ヶ月熟成	ビール (発泡酒)	3,000	少		
F5908	Cuvée Speciale - Bière Vivante de St. Sophie 2021 Alc.6% キュヴェ・スベシャル ビール・ヴィヴオン・ド・サン・ソフィー 白線ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの殻、糖分(泡の形成のために少量) ジャック・ラセーヌの小麦でクロ・サン・ソフィーのシャルドネの殻と共に9ヶ月熟成 テロワールのミネラルティが現れる、少量生産の特別キュヴェ	ビール (発泡酒)	3,300	少		
F5910	Cuvée Speciale - Bière Vivante Saké Gingsembre 2021 Alc.6% キュヴェ・スベシャル ビール・ヴィヴオン・サケ・ジャンジャンブル 赤ラベル	芽、ホップ、湧水、純米酒(神亀酒造)の殻、しょうが、糖分(泡の形成のために少量) 1000L入りのテラコッタの壺で醸造、ステンレスタングで半年熟成 鮮やかなレモンイエロー色、切れ上がった酸味、爽やかな喉越し、泡は繊細でクリスピー、ラムの柑橘風味、飲み込んだあと鼻に抜ける香りによく酒粕のアロマが！生薬は前面に出ていない	ビール (発泡酒)	3,300			
F5222	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Murgiers Alc.6% キュヴェ・スベシャル ビール・ヴィヴオン・ド・ミュルジエ	ブルゴーニュ サントーバン・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殻とともに熟成した黄金ビール 500L樽熟成、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			
F4928 (F5409)	Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2019 Alc.6% キュヴェ・スベシャル ビール・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世紀のヴェルムットの甘さを追い求め、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！深夜のメにどうぞ！	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いたします！							

France / Bourgogne, Beaune

Ectectik エクレクティック

<https://photos.app.goo.gl/5EzDPMuuz8nKv4p96><https://www.electik-cidrerie.com>

【Ectectik = 折衷主義！】							
ミシェル・クワールのセラーマスター ジャンニアルヌーとその仲間たち(ワインメーカー、醸造家、蒸留家)が4人でボースの街中に立ち上げたマイクロ・シードルリー。基本はりんごのみを原料にワイン樽やスピリッツ樽で熟成を重ね風味を引き出していく。りんごは、ノルマンディー、ジャンパーニュ、ブルゴーニュから。テロワール、人を表現できる質の高いものを。樽はブルゴーニュやアルマニャックなど、彼らのコネクションで手に入る面白いものを。樽熟成、樽熟成で。キュヴェによっては樽の果汁と少しホップを効かせてみたりと即興演奏的なものも。単純なシードルというより、ワインやスピリッツの複雑味と溶け合ったハイブリッドの様相。味わいは洗練された上質なものを。アペリティブとして、食中酒として活躍してくれること間違いなしです。ご期待ください！							
F5901	de Cidre de là 2020 Alc.10% ド・シードル・ド・ラ	ノルマンディー、ジャンパーニュ、ブルゴーニュのりんご 白、赤ワイン樽熟成が効を奏したシードルにさくさく爽やかなアロマ、揺々しい飲み心地、上質で軽やかなほろ苦さ、伸びやかに澄んだ余韻、蓄かた1日に涼やかなひとときをもたらす1本！	シードル	3,500	少		
F5902	Satori 2020 Alc.10% サトリ	ブルゴーニュとジャンパーニュ 地方南西部 Pay d'Othe のりんご ブルゴーニュワインの樽(白、赤)とスピリッツ樽(ワイヌ・ド・ブルゴーニュ、アルマニャック)熟成、深みのある黄金色、複雑さのあるアロマ、しっとりコクのある果実味、重心を失わない余韻、シードルのような、ワインのような、それともスピリッツの水割りのような面白さ！	シードル	3,500			
F5903	Confluence 2020 Alc.8% コンフュアン	Pay d'Auge (ノルマンディー) のりんご ロワールのシュナンブラン、シウラのシャルドネ、ブルゴーニュのピノ・ノワール樽熟成、明るく黄金色、おだやかな果実とりんごの皮のアロマ、まろやかな口当たり、泡はわずかな微々々々発泡、丸く伸びやかな余韻、おだやかに優しい1本！	シードル	3,500			
F5904	Amer Amor 2020 Alc.9% アメール・アモール	ノルマンディー、ジャンパーニュ複数のりんごをブレンド 数ヶ月のアルマニャック樽熟成後、樽の果汁と軽くホップを効かしたシードルを各少量加えて仕上げられた 深みのある黄金色、カリッとした、ほろ苦ネクター、トロピカルな果実、余韻の複雑味、シードルというよりアンバーワインと言ってしまいたいような1本！	シードル	4,000	少		

France / Languedoc

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザバイユ

<https://photos.app.goo.gl/nvJMKCB3f18PYWw6>

《自然が詰まった蜂蜜酒！》
モンペリエから北に100km進んだセヴェンヌ国立公園内10箇所に点在するミツバチの巣。イヴエリーとシャンタルが愛情を込めて手入れをし、伝統的な手法で蜜蜂と共存している。現代、蜜蜂の生命力が弱っている中、蜜蜂にストレスを与えないよう、風や寒さから守られるよう、日常のよい斜面にサンクチュアリを作っている。(葡萄畑と通じる点も色々と。) 葉の木の幹をくりぬいて作られた養箱の中には、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(石灰質、片岩質、花崗岩質)や植栽(草花、ハーブ、果樹、樹木)を反映した味わいに。1年に1度のみ採取される蜂蜜は、自然、ミクロクリマがそのまま詰まった特別な味わいに。

数年前より二人は、その中でも特徴的な2種の蜂蜜を原料にミード(Mead 蜂蜜酒、フランス語では Hydromel イドロメル)を生産。試行錯誤を繰り返しながら造られた蜂蜜酒は、ラングロールのエリックの助言でさらに洗練された味わいに。エリック自身も元養蜂家であり、イヴエリー&シャンタルの良き理解者、そして助言者になってくれたことが幸いです。

イヴエリー曰く、「太陽と大地のエネルギーをパトタッチして、蜜蜂との協力で出来上がった私たちのイドロメルには、喜びの酵素が詰まっています。この飲み物を通して、自然への敬意、共生に想いを向けていただけたらこれほど嬉しいことはありません。」

今回ご紹介の3種は、MIEL saveurs subtiles サヴール・スプティル と名付けられた蜂蜜を原料としたPetillant - Fleuri (白イラベル)と MIEL vallée de l'abeille noire ヴァレ・ド・ラベイユ・ノール と名付けられた蜂蜜を原料とした Air d'été - Bois é, Petillant - Bois é 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・ラベイユ・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、ご紹介よろしくお願いします!!!

F5538	Hydromel - Air d'été - Fleuri イドロメル-エール・デテ フルーリ サンク・サンク 5.5%	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。爽やかに飲み心地良し!	mead 微発泡	4,000	
F4666 (F5539)	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	
F4664 (F5537)	Hydromel - Air d'été - Bois é イドロメル-エール・デテ ボワゼ サンク・サンク 5.5%	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	
F4665	Hydromel - Petillant - Bois é イドロメル ペティヨン ボワゼ 12%	濃い色合い、アカシアや栗を想わせる濃密なアロマと味わい!	mead 微発泡	4,000	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	

Carta de vinos <チリワインリスト>

Chili / Osorno, Patagonia チリ / オソルノ・ヴァレー、パタゴニア

Coteaux de Trumao コトー・ドゥ・トルマオ

《世界が驚くパタゴニアのピノ・ノール!!》
チリ南部パタゴニアの入り口でクリスチャン&オリヴィエの兄弟が始めたプロジェクト。フランスから両親と共にチリへ移住した彼らは、家業の牛飼い、そして金鉱を当てる仕事をしていて、1990年に兄弟で林業を始める。彼らが住み着いた Rio Bueno プエノ川のそばの高台で古木の葡萄樹が生き残っているのを発見した彼らは葡萄を植え始める。試行的に植えた葡萄の中でもピノ・ノールの相性が素晴らしいことに気づいた彼らはインスピレーションに従い2000年にピノ・ノール畑を広げた。葡萄が育ちワイン造りの段階となったが醸造に關しても手探りの彼らは、2007年に友達でつてルイ・アントワーズ・リュイットと知り合う。そして初期の醸造はルイ・アントワーズが携わり、彼らのワインが生まれた。そのピノ・ノールはエレガントで表現豊か、チリの地酒とは一線を画すものだった。彼らの高台の火山灰土壌、プエノ川がもたらす温度と冷涼なミクロクリマ、まさにテロワールと品種が合致した特別なポテンシャルを持つワインが生み出された。そのワインは徐々に世界に知られることとなり、現在は入手困難なワインとなっている。

現在地や醸造はロワール出身の才能あるカンタンとコトー・ドゥ・トルマオ チームがビオダイナミクスの手法を用いた有機栽培とクオリティの高い醸造を続けており、さらなる高みに至っている!

C0321	Coteaux de Trumao 2020 13.1% コトー・ドゥ・トルマオ	750ml	鮮やかなガーネット色、初めは落ち着いたアロマ、しっとりした口当たり、しなやかな果実味、複雑味、赤から黒果実系、下支える酸味、徐々に湧き上がるアロマ、酸味、果実味と複雑味が豊かに出るポテンシャルのつまった特別な1本! さらに飲み進むとキラキラした果実味とミネラル感が現れる。そしてとんとん響るアロマと果実味、Amazing!、以前飲ませてもらった2019年ものはシャンボールニミュジューニ1級格だったが、2020年ものは更に上	赤	7000	42 cs
-------	--	-------	---	---	------	-------

Chili / Yumbel, Bio Bio チリ / ユンベル、ビオビオ渓谷 <https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央渓谷>

https://www.instagram.com/vinos_naturales/

ワイナリー: Caci que Maravilla カシック・マラヴィツリヤ (造り手: Manuel Moraga Gutierrez マヌエル・モラガ・グティエレス)

<https://www.caciquemaravilla.cl>

《Tio Pipeño!! ビビのビベニョおじさん!》

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、冷涼なビオビオ渓谷の火山土壌の豊かさを反映した芳醇で優しい飲み口。馬とともに畑を耕し、作業は手作業が多い。平均樹齢250年を超える葡萄樹から現れる複雑味!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接に瓶に振り入れていたそう。ILポトルのビベニョはその名残。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。

C0312	Gutiflower 2021 ゴティフローワー	750ml	14.7%	平均樹齢250年、モスカテル・デ・アレハンドリア 68%、シャスラ 16%、トロンテル 16% 除梗して1日マセラシオン、重力を利用してグラスファイバータンクに移し2ヶ月熟成後瓶詰め、無清澄、無濾過、テゴルジュマンなしのワイルドでアロマティックなベットナット 黄色味がかった色合いの生き生きとしたベットナット、非常にアロマティック、クチアシの花、シトラス、トロセールフルーツ 白胡椒、甘酸っぱく華やかな味わい! *吹く可能性があるため、抜栓の際は氷水でしっかりと冷やしてボトルを斜めにし、ゆっくり開けてください。	発泡白	3600	25 cs
C0201	Naranja 2021 ナランハ	750ml	13.7%	モスカテル・デ・アレハンドリア 90%、シャスラ 5%、トロンテル 5% 平均樹齢250年 遅い収穫の葡萄を2ヶ月マセラシオン、古樽熟成、Naranja = Orange 濃いめの変わった色、微々とした酸味、非常にアロマティック、蜜、白い花、白桃、柑橘系の爽やかなアロマ ピピットな酸味とさわやかな飲み口、トロピカル・フルーツ、舌の上に軽いタンニン、葡萄の樹の存在感とどろどろとしたテクスチャーが現れる、アロマティックで華やかな1本!	白、アンバー	3600	75 cs
C0313	Chacoli Rosado 2021 チャコリ・ロサード	750ml	12.8%	Pais バイス 100% 平均樹齢250年 標高90m 除梗して1日マセラシオン、重力を利用してグラスファイバータンクに移し2ヶ月熟成後瓶詰め、無清澄、無濾過、テゴルジュマンなしのワイルドでアロマティックなベットナット 元気な発泡、生き生きとしたチャーミングな飲み口の発泡ロゼ さくらんぼ、イチゴ、大地の要素 造り手の愛とパッションが詰まった1本! *吹く可能性があるため、抜栓の際は氷水でしっかりと冷やしてボトルを斜めにし、ゆっくり開けてください。	発泡ロゼ	3300	25 cs
C0314	Chacoli Negro 2021 チャコリ・ネグロ	750ml	12.6%	カベルネ・ソーヴィニオン 50%、マルベック 50% 平均樹齢250年 Pais バイス 100% 平均樹齢250年 標高90m 除梗して3日間マセラシオン、重力を利用してグラスファイバータンクに移し2ヶ月熟成後瓶詰め、無清澄、無濾過、テゴルジュマンなしのワイルドでアロマティックなベットナット 元気な発泡、濃いめのダーク赤、ジュシーな果実味とタンニン! *吹く可能性があるため、抜栓の際は氷水でしっかりと冷やしてボトルを斜めにし、ゆっくり開けてください。	発泡赤	3300	15 cs
C0202 (C0315)	Pipeño 2021 ビベニョ	1L	11.6%	Pais バイス 100% 平均樹齢250年 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 淡いルビー色、ラズベリー、酸味、淡く優美な飲み口、アロマティックでビュアな赤果実、火山灰土壌の芳醇なタンニンが現れてくる。チャーミングな一面と本格的な一面を併せ持つ1本! 1Lボトルだが、飲み心地良く、すぐに空になってしまふ!少し冷やし目でも心地UP!	赤	3300	150 cs
C0316	Pipeño 50/50 2021 ビベニョ スィンクエンタ・ソブレ・スィンクエンタ	750ml	12.1%	バイス 50%、カベルネ・ソーヴィニオン 50% 平均樹齢250年 古樽熟成 なぜかシェーのポーズを決めている人物のエチケット 美 鮮やかなガーネット色、熟した山葡萄の香り、熟した果実と酸のピピットな対比、甘酸っぱく瑞々しい飲み心地!	赤	3600	25 cs
C0203	Naturalmente Tinto 2020 ナトゥラルメンテ・ティント	750ml	12.3%	カベルネ・ソーヴィニオン 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、バランス良し!	赤	3000	

Chili / Yumbel, Bio Bio チリ / ユンベル、ピオピオ渓谷 <https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央部>

ワイナリー: Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル (造り手: Daniela Tapia Berardi & Mauricio Gonzalez Carreño ダニエラ・タピア・ベラルディ & マウリツィオ・ゴンサレス・カレリーニ)

《Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル！》
 カスチック・マウヴィッリヤのママエルが紹介してくれたダニエラとマウリツィオのカップルが営むワイナリー。
 近く古い鉄道の駅があることからワイナリー名を VITIVINICOLA ESTACION YUMBEL YUMBEL STATION Winery と名付けた。
 樹齢200年オーバーのワイン遺産と云うべきハイスとハイスの株に接木したマルベックとカリニャン。
 海岸線寄りの乾いた花崗岩と火山土壌の畑(4ha)をチリの伝統に則って畑の手入れをし、果実をフレッシュさとテンションが残っている状態で収穫。
 セラーでも最低限の介入、rauli ラウリと呼ばれるチリ特有の木(ブナ科)の樽(=ピーパ樽)とアンフォラ、卵型のコンクリートタンク、ステンレスタンクで醸成、熟成、無濾過、無濾過、SO2もほぼ使わない。
 技術と信念に裏打ちされた本物のワイン！

*彼らの地域「Secano Interior」(セカノ・インテリオル)とは「内陸の乾いた土地」という意味で、クリコ、マウレ、ピオピオ、イタタの非灌漑地域で栽培したハイスとサンソーに適用される呼称。

C0317	Pipeño 2021 ピベニョ	750ml	12.7%	País ハイス 100% 平均樹齢200年 1.5ha 火山土壌 除梗して、60年ものラウリの樽で醸造 薄いガーネット色、さくらんぼ、ブルーベリー、ラスベリーを想わせるフルーティなアロマ、ラベンダー、まろやかな果実にチャーミングな酸味、キュッとミネラル感、素晴らしいまとり、上質！	赤	3500	35 cs
C0318	Juana Rosa 2021 アナ・ローサ	750ml	12.7%	País ハイス 100% 平均樹齢200年 花崗岩、火山土壌 除梗してラウリ樽で1ヶ月熟成、6ヶ月ステンレスタンクで熟成 鮮やかなガーネット色、やわらかく広がるアロマ、落ち着いた果実味、綿やかなタンニン、木の皮、ピカピカの果実味と複雑味、今はチャーミング寄りだがどう化けるか？楽しみ！	赤	3500	20 cs
C0319	Quinta de Unihue 2021 キンタ・デ・ウニフェ	750ml	12.4%	País ハイス 100% 平均樹齢200年 花崗岩土壌 ピベニョの畑(蔭がより花崗岩質が強く個性の違う味わいが現れる 除梗してラウリ樽で醸成、古樽とステンレスタンクを併用して熟成 彼らが所有するワイン農園の名前を冠した1本！ 薄いガーネット色、酸味、アロマ、果実味が次々と顔を出す、イチゴ、ラスベリーのチャーミングなアロマと風味、軽やか、伸びやかな果実味、羽の生えた異色の魅惑の1本！ブラボー！！	赤	4500	35 cs
C0320	Malbec 2021 マルベック	750ml	13.6%	マルベック 100% 平均樹齢60年 花崗岩土壌 フレンチオーブの古樽で醸成、その後9ヶ月熟成 若い深いガーネット色、熟した果実、つまみつき、セミドライフルーツ、天日干し、パナラ、シナモン、果実と酸、まろやかに口いっぱい広がる風味、さわやかな余韻、様々な要素の五手箱状態だがあくまでもさわやかな仕上がり！塊肉のローストや煮込み、赤身肉のグリルにも！	赤	4500	25 cs

Chili / Maule Valley チリ / 中部 マウレ・ヴァレー

ワイナリー: Agricola Luyt Limitada アグリコラ・リュイト・リミタダ (造り手: Louis-Antoine Luyt ルイ=アントワーン・リュイト) <https://www.louisaintoineluyt.cl>

《Chile x France 伝統の良さ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民の暮らしやワイン、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。ボースの学校ではマチュ・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慢のヴィティス・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駆使しつつ、魅力あふれるワインをリリースしています。
 5年ほど前のセラーでの汚染により、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.louisaintoineluyt.cl/acceuile-en>

C0301	Gamay Blanc 2021 & 2022 ガメイ・ブラン	750ml	11.9%	ジュラ、ボジョレではシャルドネのことをGamay Blancと呼ぶらしい 樹齢30年、2021 35%+2022 65% サンティアゴから南に400km、Maule マウレ地区の2haの畑から、砂と花崗岩が砕けた土壌 6時間かけてゆっくりとプレス、脱酸中2回濾引き 薄いクリームイエロー、さわやかなアロマ、熟した桃やマンゴー、ハイナップル、ハーブ、クセがなくすっきりとした果実味、凛とした空気感と伸びやかな味わい、花崗岩のミネラル感、摩訶不思議な力活 確してくれる1本！前菜や魚介、自身の肉とともに！	白	3500	100 cs
C0302	Pipeño Carrizal Blanco 2022 ピベニョ カリザル・ブランコ	1L	12.2%	missionary grapes (トロンテル、モスカテル・ド・アレキサンドリー、コリント、クリスタリーナ) 樹齢100年から200年 Farmer: Ernesto and Marisol Soto Family サンティアゴから南に400km、Maule マウレ地区の3haの畑から、砂、赤と黒の粘土、花崗岩土壌 除梗して木製の開放醗酵槽で15日間マセラシオン、プレス機はないのでハンチングダウンを行う その後、ピーパと呼ばれる樽とステンレスタンクで熟成 うすにごりの黄色、熟したトロピカルフルーツのアロマ、金木犀、白桃、黄桃、パッションフルーツ、マンゴー、美味しい果実のフルーツボンズ状態！、とってもアロマティックで酸味との調和も美しいスパ シャルネルな1本！	白	4400	240 cs 1L bottle 1cs=9本入り
C0303	El Mismo País 2022 エル・ミスモ・ハイス	1L	10.6%	マウレ地区のハイス 樹齢200年 (2ha) 砂、砕けた花崗岩土壌 半分全房で8日間マセラシオン・カルボニック、半分は除梗して醗酵、お互い醗酵が終わった段階で混ぜ合わせる ボジョレの手法を取り入れた造り 輝きのあるルビー色、厚みのあるアロマ、さくらんぼ、野いちご、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、昨年よりも赤ワイン寄りの仕上がり！ちょっと冷やし自から温度をあげてお楽しみください！	ロゼ	3300	120 cs 1L bottle 1cs=9本入り
C0210	El Mismo País 2021 エル・ミスモ・ハイス	1L	12.2%	ハイス 樹齢200年 半分除梗してマセラシオン・カルボニック 薄いロゼ赤色、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、うっすらとした甘さのリトルロゼ！ 冷やし目でお楽しみください！	ロゼ	3000	1cs=9本入り
C0304	Chicha Luyt 2022 チーチャ・リュイト	1L	12.2%	ハイス 樹齢200年 Farmer: Gardeweg family 明るいルビー色、さわやかな果実のアロマ、フルーティなアロマティックさ、チャーミングな果実味とすっきりとしたのど越し、Luyt流 チリの地酒(=チーチャ)、肩の力を抜いてグビグビ行きましょう！	赤	3600	240 cs 1L bottle 1cs=9本入り
C0305	Pipeño Pichihuedue 2022 ピベニョ ピチウエケ	1L	13.8%	ハイス 樹齢200年 明るいガーネット色、果実、鉱物、革、しつかり赤の雰囲気だが口に含むとアロマティックでミネラリー、大地のミネラルと果実味がキラキラと流れてゆく、飲み心地の美しいエレガントな赤ワイン！	赤	4200	120 cs 1L bottle 1cs=9本入り
C0306	Pipeño Coronel de Maule 2022 ピベニョ コロネル・デ・マウレ	1L	12.6%	ハイス 樹齢300年、マウレ地区 3ha Farmer: Sergio Perez Family 赤い石、花崗岩、水層、粘土が入り混じる複雑な土壌 300年の歴史のあるチリの伝統的なワイン造りのオーギュル、全て手作業、除梗、木製の開放醗酵槽での醗酵、濾引き、ピーパ樽で熟成 美しいガーネット、花束、果実香、複雑なアロマ、ヴェルヴェットの口当たり、クロスグリ(カシス)、ハーブ、大地の要素、甘やかな果実味とバランスをとるタンニン、今後の深化も楽しみなポテンシャル十分の1本！	赤	3800	60 cs 1L bottle 1cs=9本入り
C0307	Huasa de Pilen Alto 2021 ウアサ・デ・ピレン・アルト	750ml	10.5%	ハイス 樹齢200年、マウレ地区 1.2ha 海に近く標高高め(ゆっくりに熟すため収穫は一番最後に行う) 赤い鉄を含んだ粘土、水層、schist (シスト=片岩)、赤と青の花崗岩 除梗して開放醗酵槽でマセラシオンしながら1、2ヶ月ゆっくりに醗酵、その後8ヶ月ティナハアンフォラ熟成 美しいルビー色、いちごジャム、スパイス、花束、軽やかな口当たりとキュキュッとチャーミングな酸味と果実味、なめらかな飲み心地、マルセル・ラビエールの薫陶を受けたルイ=アントワーン流 エレガントなガメイ&ピノ・ノワール、刻するオマージュ！	赤	4200	50 cs
C0211	País de Guenhua 2019 ハイス・デ・クエンクアオ	750ml	14.3%	ハイス(ガルナッチャペャルダ) 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	

Chili / Maule, Bio Bio, Itata Valley チリ / 中部 マウレ、ピオピオ、イタタ・ヴァレー

MACATHO マカト

《偶然&必然の出会い！》
 マカレナとトマのナイスカップルが出会い、2016年にスタートしたプロジェクト。フランス人の母を持ち、チリに生まれたマカレナはワイン造りを学びにホルド大学へ。学生時代にナチュラルワインバーにはまった彼女は、卒業後イヴォン・メトラなどで収穫・醸造を体験する。一方フランス生まれのトマは盲腸を求めチリにたどり着いた。自身のデザイン事務所を開く前はチリのほうほうでさまざまな仕事を体験したトマ。そんな彼は当時レストランで働いていたルイ=アントワーン・リュイトとルームメイトになる(！)。数年後、ワイン造りを始めていたルイ=アントワーンとトマが出会う(！！)そして彼らもワイン造りの道へ(！！)！
 現在チリのワインシーンで最も噂されている彼らのプロジェクト。現在マウレ、ピオピオ、イタタ渓谷の8家族と共に働いて、古木の区画を有機栽培で手入れをしている。セラーでは極力介入を控え、秀逸なワインを生み出している！

C0308	Chacha 2020 チャーチャ	750ml	13.2%	樹齢70年のシャスラ 70%、樹齢20年のシャルドネ 30% Cerro Negro and Curica vineyard, ITATA Valley 標高70m、海岸線から60km内陸 玄武岩、ローム質土壌 手摘みで収穫し、約30日マセラシオン、ステンレスタンク醸酵、熟成 麦わらアンバーカラー、アロマティック、果実系スパイス、しっとりした口当たりと繊細だがしっかりしたほろ苦さ、空気に触れると風味が広がってくる。温度高めめで数日かけて味わってほしいアンバーワイン	アンバー	4400	23 cs
C0309	Chimilito 2020 チミリート	750ml	14.4%	自根のバイス(Negra Corriente) 樹齢200年 Ninhue 村, ITATA Valley 標高110m、海岸線から4.5km内陸 接合にも重なった複雑な土壌、ローム質 手摘みで収穫し除梗、22日間マセラシオン、ステンレスタンク醸酵、熟成、無濾過、無濾過 明るいカーネット色、華やかなアロマ、香ばしいクッキー、パンデビス、柔らかな口当たりと豊かな味わい、様々な味わいが顔を出す、そして可憐な余韻へ・・・、素晴らしいポテンシャルとエレガントさのスペシャルワイン!	赤	4400	42 cs
C0310	Segundo Flores 2020 セゴンド・フローレス	750ml	14.1%	自根のバイス(Negra Corriente) 樹齢150年 Pilen Alto vineyard, Maule Valley 0.5haの区画 花崗岩、粘土質土壌 彼らの畑で一番標高が高く310m、海岸線から20km (チリは海岸線とアルゼンチンとの国境に山脈があり標高が高い、チリ海岸山脈&アンデス山脈) 4月初旬収穫、除梗して30日間マセラシオン、濾過して6ヶ月ステンレスタンク醸酵 うすにごりのある明るいカーネット、厚みあるアロマ、シュトレ、つややかな口当たり、DRCなど偉大なワインに通じるエロティックなブーケ、(ほんのり茹で豆?)、さらに大化けの予感がフンフンするスケールを測れない1本!	赤	4400	42 cs
C0311	Tinajacura 2020 ティナクラ	750ml	14.1%	高樹齢、自根のサンソー 60%、バイスの株に接木した比較的苦いカリニャン 40% Guarilhue Alto vineyard, ITATA Valley 手摘み、除梗、14日間マセラシオン、濾過、濾過してステンレスタンクで6ヶ月熟成 輝きのあるカーネット、可憐な赤い花束のアロマ、熟成した果実のアロマ、熟成しているが決して暑苦しくない果実味を酸味とミネラル感が余韻へと導く! エレガントな本格赤ワイン!	赤	4400	23 cs

Chile / Colchagua チリ / コルチャグア

ワイナリー - Clos Santa Ana クロス・サンタ・アナ

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

《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。
自然をリスペクトし、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、チリスタイルの赤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、柔らかな果実味 味わいのバランス、まとまりよく、飲み頃です!!	赤	5500	10本

Carte des vins <フランスワインリスト>

FRANCE / Champagne

Bonnet-Ponson ボネ=ポンソン

<https://photos.app.goo.gl/7G6XK9dEcOdaDqg2><https://www.instagram.com/champagnebonnetponson/>

《Seconde Nature!!!》
モンターニュ・ド・ランス プルミエ・クリュ シャンプリーの才能あふれる6代目、シリル・ボネのセコンド・ナチュラル Seconde Nature、他の入荷です!
2003年に蔵に戻ってから有機栽培を推進し、ようやく自分が100%栽培を認める状況に。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)、ノンドゼで仕上げています。深みのあるコトー・シャンパン、辛口繊細なロゼ・シャンパンも!
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美しさに気づいて手に入りやすくなる予感!! (2021年は長雨のため生産9割減でした。ぜひ応援よろしくお願いします!!!)

F5911	Seconde Nature (2019) Blanc セコンド・ナチュラル 瓶詰: 2020年5月 テロルジュマン: 2022年1月	12%	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、20ヶ月ボトル熟成後テロルジュマン、ノンドゼ シャンプリー プルミエ・クリュのテロワールを表現 淡いレモンイエロー色、白〜黄色系小粒果実のアロマ、きめ細やかな泡立ち、果実味はしっかりしている が極辛口、ポテンシャル十分でまだ硬さもある、徐々に柔らかく開く果実味、どこまでもピュアな味わいと美しいミネラル感!	発泡 白	10,000	
F5320	Seconde Nature (2018) Blanc セコンド・ナチュラル 瓶詰: 2019年5月 テロルジュマン: 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ロルジュマン、ノンドゼ シャンプリー プルミエ・クリュのテロワールを表現 例年よりもさらさらと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	
F5912	Seconde Nature Millésime 2016 セコンド・ナチュラル 瓶詰: 2001年5月 テロルジュマン: 2021年8月	12%	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年熟成の228Lと400Lの樽内でアルコール醸酵&マロラクティック醸酵、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、シャンプリー プルミエ・クリュのテロワールを表現 明るい麦わら色、きめ細やかな泡立ちと集中力のある豊かなアロマ、クリーミーで豊かに広がる果実味と酸やミネラル感が下支えしてすっきり感じさせる余韻、芯のあるシャンパーニュのエレガンスと余韻に華やか数々の味わい、大人の余裕、主役を張る特別な1本!!、ラブボー!!!	発泡 白	15,000	9本
F5913	Le Jour (2019) ル・ジュール 瓶詰: 2020年5月 テロルジュマン: 2021年12月	12%	Virgny村 粘土質土壌のピノ・ムニエ、9ヶ月樽熟成、ノンドゼ 淡いレモンイエロー、細やかな泡立ち、立ち上る果実のアロマ、クリーミーでコクのある果実味、下支えする酸味とミネラル感、ポテンシャル充実、上品なピノ・ムニエ単一シャンパーニュ!	発泡 白	10,000	少
F5914	Petit Mélange (2018, 2019) プチ・メランジュ 瓶詰: 2020年5月 テロルジュマン: 2021年10月	12%	Chamery, Virgny, Coulommès村 2018年、2019年の葡萄7種で仕込んだシャンパーニュ、ノンドゼ プチ・メリエ 約30%、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、アルバーヌ 淡い麦わら色、細やかな泡立ち、上品なアロマ、クリスピーで複雑みのある果実味、まろやかに広がる豊かな余韻、とろける複雑味!	発泡 白	13,000	少

F4807	Seconde Nature (2017) Rosé セコンド・ナチュラル 瓶詰：2018年5月 デロージュマン：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のアンフォア熟成 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		
F5915	Griblanc (2020) 12% グリブロン	Chameray, Virgny, Coulommies村 2020年の葡萄7種で仕込んだコトー・シャンブノワ・ブロン フティ・メリエ 約30%、ピノ・ノワール、ピノ・ムニエ、シャルドネ、ピノ・グリ、ピノ・ブラン、ア ルパース、をダイレクトプレス、10ヶ月樽熟成 淡いオレンジ色、ほんのり香る杏的アロマ、すっきり、しっとりした口当たり、さわやかな果実味と小気 味良いミネラル感、徐々に広がる果実味とまろやかさ！	白	8,500	少	
F5321	Coteaux Champenois Blanc - Vrieny 2019 12% コトー・シャンブノワ・ブロン - ヴリニー	シャルドネ 70%、フティ・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 明るく薄黄色、小夏、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 はつ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 - ヴィーニユ・ 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 シャンブリーの北西クム＝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！ プラボー！	白	8,000	少	
F4809	Coteaux Champenois Chameray 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、ジュラの偉大なワインに通じ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	5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		
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 フリール果汁！、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		
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、一部除梗して醗造、マセラシオン20日間 軽くルモンタージュ、200L入りのアンフォアで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/BfrfrU87m8FhkoQ26><http://winc.asia/wp-content/uploads/2017/02/Augustin.pdf>

「クールヴィキュルトゥール」心を込めて栽培する人」
鋭い感受性に突き動かされ、情熱的にワイン造りに取り組む「シャンパーニュの哲学者」Marc Augustin（マーク・オーギュスタン）。マークの名前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	6本	
-------	----------------------------------	---	---------	--------	----	--

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」 オーダスィューズ、まさにドミニク・ベルソンにぴったりの言葉・・・。エレガンスきらめくブラン・ド・ブランの醍醐味を追い求め、全
キュヴェを最上質のブルミエ・ジュのみ使っ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	僅少	
F2809	L' Audacieuse - Rosé de Saignée 1500ml ローダスィューズ - ロゼ・ド・セニエ マグ ナム	ピノ・ノワール オレンジがかった自然な色合いのロゼ、豊かな風味に包まれる。優美。	発泡 ロゼ	35,000	僅少	
F1607	L' Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml ローダスィューズ - クロ・デ・ベルヴァル マグ ナム	シャルドネ シャンパーニュに25箇所ほどある clos（クロ、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	僅少	

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

<https://goo.gl/photos/FxT2NFw2qTsvWj8><http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez>

《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぴいのワイン》
昔川沿いを自転車で走っていると昔に見かけた理想のカーク。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！

F6111	Gazouillis 2021 ガスツイ	シュナン・ブラン 60%、グロロー・グリ 40% 滋味深い複雑なアロマ、うまみたっぷりの甘酸っぱさ、味わいが伸びる中盤と余韻、生き生きした果実味 と複雑味！	微発泡 白	4,800		
F5918	Vin Jour 2020 ヴァン・ジュール 14%	シュナン・ブラン アンフォアで20日間マセラシオン 仏語の「20日間」をもじった名前に、辛口	アンパー	6,500	少	

F5917	Rosabul 2020 ローザブリュ	12.5%		グローブ・グリ 5.0%、ピノ・ドニス 2.5%、ガメイ 2.5% 明るいロゼ色、生き生き、爽やかな微発泡、しまった辛口の果実味、奥行きもあるロゼパティオン	微発泡 ロゼ	4,000		
F5621	Rouge Gam 2020 ルーージュ・ガム	12%		ガメイ 全廃醸 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 全廃醸 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、いきなりうまうまガメイ！！	赤	4,500		
F6113	Onis 2021 オニス	MAGNUM 1.5L		ピノ・ドニス 全廃醸 じんわりうまみを湛えた淡い赤色、熟した果実と花の香り、果実味・タンニン・複雑味が一体となった中 盤、なめらかに続く余韻！	赤	11,000	少	
F6114	Renard 2021 ルナル (旧コルボー ライト)			グローブ・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。 これまでよりも淡く軽やかな仕上がりに！ 落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々発泡、やわらかな口当たり、つややかな果実味、軽やかで チャーミングな余韻、旨い！ 王冠留めのコルボーレジェ！	赤	3,600		
F6115	Renard 2021 Bag in Box ルナル (旧コルボー ライト)	3L		グローブ・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。 これまでよりも淡く軽やかな仕上がりに！ 落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々発泡、やわらかな口当たり、つややかな果実味、軽やかで チャーミングな余韻、旨い！ 王冠留めのコルボーレジェ！	赤	12,000	27箱	
F5331	Corbeau 2019 コルボー ライト	11.5% 王冠留め		グローブ・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	少	
F5623	Corbeau 2015 コルボー	11.5%		グローブ・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%		グローブ・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、溜け込んだ果実味、優しいタンニン 6年の熟成を経てより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%	グローブ・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	僅少	
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たうちに産後酵母が張り、11年酸化熟成。ヴァンジョーヌ的な深み、 長い余韻。	黄	11,700	僅少	

FRANCE / Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン

(Domaine Passe Pont ドメーヌ・パス・ポン)

https://www.instagram.com/landron_david/<https://photos.app.goo.gl/bd9HLxPxCVrKq6z6>

《ロワールのニュージェネレーション！》
アントの東、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！また3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！(現在仲間達との場所から離れ、自身のドメーヌの立ち上げを進めています！)

F6108	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 薄く黄色がかかった透明色、熟した梅やフローラルな香り、徐々に現れる鉱物的な複雑味、旨みと共にサラ サラと流れてゆく！魚介やお酒と合わせてみたい！ 構成要素充実のミユスカテラからぬ1本 Origine = Origin, 起源	白	3,500		
F6109	La Renaudière 2020 ラ・ルノディエール			ムロン・ド・ブルゴーニュ 花崗岩帯の特別区画、ラベルは美しいRenard (ルナル=キツネ) の絵 香水のアロマ、ピュアな酸味と果実味、しなやかでエレガントな余韻！	白	4,500		
F6110	Le Crapaudéau 2019 ル・クラパドロー			ムロン・ド・ブルゴーニュ mica-schiste 裏母片岩土壌 すっと鼻に抜ける清涼感のあるアロマ、厚みのある口当たり、果実味と溶け合った鉱物的複雑味、芯の 通ったミネラル感と余韻、ダヴィッド自らの1本！ 殿様ガエルのエチケット	白	4,500	僅少	

FRANCE / Loire

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

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<https://goo.gl/photos/Q47E1MGcviqgPUX6><http://twinc.asia/vikners/laurent-lebled>

《Ca c'est bon!!!》
飲み心地を追求した、淡い色合いでしな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。

F6015	Je t'ai dans la peau 2021 ジュテ・ダン・ラ・ポー	12%		ムニョ・ピノ 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、以前よりも軽やかな仕上がりに くすんだオレンジ色、ハーブや花々のアロマ、さわやかな口当たり、複雑味と余韻のほろ苦さ！ Je t'ai dans la Peau = あなたの言ったけ http://chantefable2.blog.fc2.com/blog-entry-895.html?sp	白	4,500	僅少	
F6017	On est Su l'sable 2021 オ・ネ・ジュール・サールブル	12%		カベルネ・フラン しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本。ワイン名=「(砂にワインがしみこむように) あっと いう間に空っぽになっちゃうよ！」 明るい赤色、生き生きとした赤系果実のアロマ、さわやかな口当たり、複雑味と余韻の複雑味も素晴らしい！この秋 人気の1本間違いなし！！	赤	3,500		

F5824	On est Su l'sable 2020 12% オ・ネ・シュール・サール		カベルネ・フラン しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本、ワイン名「(砂にワインがしみこむように) あっという間に空っぽになっちゃうよ!」 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、軽やか伸びやかな果実味、飲み心地も素晴らしい! この春夏 人気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・サール 1.5L		カベルネ・フラン しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本、ワイン名「(砂にワインがしみこむように) あっという間に空っぽになっちゃうよ!」 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、軽やか伸びやかな果実味、飲み心地も素晴らしい! この春夏 人気1本間違いなし!!	赤	7,500		
F6018	Hou La La 2021 13.8% ウララ		ピノ・ノワール じんわり明るい赤色、野生の果実味、滋味、渋み エレガントでポテンシャル十分!! ウララ=驚き、Wow! なワイン	赤	3,500		
F5629	Gam Cab 2018/2019 12%		ガメイ、カベルネ コクま、なめらか、充実の味わい! 果実味、つ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「おっ!」と感嘆した魅惑の1本	赤	5,500		

FRANCE / Loire

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

<https://photos.app.goo.gl/6zz7QNDMKJt204w5><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ソミュールから東に130kmの場所に移転、畑やカーヴ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られています。
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! 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 (=シャティオン・シュール・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 (=クフィ) 村にある南東向きの場所。
粘土石灰質土壌に質土と砂り砂りが混ざるため、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%熟練して、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ピ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。

F6019	Tcheers 2021 12.5% チアース		ガメイ、ソーヴィニヨン・ブラン、ムニョ・ピノー 南西向きの0.5haの畑(粘土石灰質)から、平均樹齢35年 収穫後すぐプレスして3品種を混醸(粘土石灰質)からは冷やして飲んでほしい 輝きのある淡い赤色、草原の香り、つるんとした果実味、アロマティック、酸味と調和した果実味、温度の調整で幅広いお料理とお楽しみください! アルコール感も浮いておらずポテンシャル十分、大化けの予感!	淡赤	3,500	4本	
F5821	Hey! Un dernier Côt? 2020 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房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ヶ月熟成、熟成は緩やかな熟成とともに「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 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、フラーボー!	赤	3,300		
F5627	Hey! Un dernier Côt? 2019 ハイ! アン・デルニエ・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房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ヶ月熟成、熟成は緩やかな熟成とともに「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 熟した果実味と酸味、渋み、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、フラーボー!	赤	3,300		

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 明るい果実と落ち着いたタンニン、香豊くなく洗練された仕上がり ロワールのポテンシャルをみなさんでどうぞ!	赤	10,600	少	
-------	---	----------------	---	---	--------	---	--

FRANCE / Alsace

RIETSCH リエッシュ

<https://photos.app.goo.gl/Fs4Pur7d3a8GacBA6><http://winc.asia/vignerons/rietsch>

《アルザスの純真》
アルザス地方の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。リエッシュ家はもとの静かで感性豊か、シャン・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.ドレアがワインを味わいながらイメージをふくらませたもの。
※リエッシュのマグナムボトルは長く、通常の箱におさまらないため、できました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!

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	オーセロフ、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、キリッとした風味 フリオッシュ、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	僅少	
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	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		
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	少	
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 リエッシュのピノ・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	少	

FRANCE / Alsace

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー

<https://photos.app.goo.gl/THP5nvcyX82sbvca8><https://www.instagram.com/leo.dirringer/>

《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60km、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、父が始めに造ってくれた畑はシルヴァネールが多く、品種をまぜてみたり、手作業でマセラシオンをしてみたりと創始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月のアニメで広々デピューを飾り、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、そしてセラウ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。

F6022	METISSE 2019 13% メティス	マセラシオンしたミュスカ・ダルザス+ピノ・ノワールにシルヴァネールの果汁を加え1年大樽熟成 白帯りの端正なアロマと熟した果実味、ほんのり柑橘風味の苦味、例年よりもさっぱりとした仕上がり の混醸ワイン!	白帯り	4,000		
F5212	Pinot Noir - Rutenberg 2019 ピノ・ノワール ラーテンベルク	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 一部除いて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/VTKvNCq9BVS92TKM8><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グ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要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やります。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、エス溢れるワイン! (現在 ラベルの絵は長女 Tina の作品の中からセレクトされている。)

F5925	Le Jardin Là-Haut 2019 13% ル・ジャルダン・ラ・オー	〈旧名: アルテンガルテン〉 リースリング、ゲヴュツトラミネール グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面、樽熟成 明るいいモイイエロー、グレープフルーツ、アプリコット、ライチのアロマと風味、ほんのり枝豆要素、 すっきりした果実味、伸びるミネラル感、きれいな酸味、梅、すもも、夏の蜜さを慮ってくれる1本!	白	5,000		
F3711	Le Jardin Là-Haut 2014 ル・ジャルダン・ラ・オー	〈旧名: アルテンガルテン〉 リースリング、ゲヴュツトラミネール グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面のリュウティ。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 梅酸味、樽熟成、胡椒を思わせる辛さ 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	僅少	
F4824	Rouge Baiser 2018 ルージュ・ベゼ	ピノ・ノワール 樽熟成 粘土、石灰質の土壌を黄土が覆っている畑、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/Mk75T2Wl4p0ZLhiH8>

《Vin pas trop rouge...!? La vie est belle!!》
誰かホーデ(セーユ・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・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。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ほえない。

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、 キュヴェ10日間、1日おきにピジャージュ、9か月半ファイバータンク熟成 ピジャージュを行いつつながら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	2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ヶ月の全発マセラシオン セバスチャン・モランの名を知らしめた衝撃のハラドクスの2019年版 淡く純粋で辛口な飲み口、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	4本
-------	--------------------------	---------------------	--	---	--------	----

FRANCE / Beaujolais

"La Dernière Goutte" Cyrille Vuillot

ラ・デルニエル・グット シリル・ヴイヨ

<https://eoo.qi/photos/5WBY3MBC1xwCD54fZ><https://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・ラバリユに出会い、どっぴりと自然派の世界に。初ヴィンテージは、ラバリユで働きながら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6ha) 畑での作業はビオタイ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、南東のクリュ・ボジョレ、ブルイの1歩先の畑で土壌は、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は立て、年に一度一株一株手作業で雑草を取り除く。大きなキュヴと対比する
と小人っぽく見えるシリル。そんな彼のしじみ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ています。

F5338	Baleine Ivre (2019) バレヌ・イヴル		ガメイ マセラシオン8日間。 淡く、宙に浮く味わい。ほろ酔いグジラ再び! 明るい赤色、パリー、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! 不動の人気空飛ぶグジラ!	赤	4,200	僅少
F4625	Baleine Ivre (2018) バレヌ・イヴル		マセラシオン3日間。 淡く、宙に浮く味わい。ほろ酔いグジラ再び! *デキャンタ、ガスを飛ばすのをお勧めします!	赤	4,200	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的 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	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Montgolfière (モンゴルフィエール) 気球をイメージ なめらかなで、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	僅少
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	少

FRANCE / Jura

ZEROINE ゼロワンヌ

Maylis Bernard メイリス・ベルナル

<https://photos.app.eoo.qi/1Bmkrk9X3spYQkz7>

《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。
数年前のティップ・ブレイ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。
今後も楽しみます。

F5418	GACHA 2019 ガシャ	12.3%	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、さわやかな飲み心地、 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 ガシャ	MAGNUM 1.5L	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、さわやかな飲み心地、 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 ガガ	11.2%	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、ヒュア、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 ガガ	MAGNUM 1.5L	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、ヒュア、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	僅少

FRANCE / Jura

SARL l'Octavin ロクタヴァン・ネゴス

<https://eoo.qi/photos/zEtsuukNpSlar2Xk6><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、彼女の醸造・仕上げをしています。)

F6026	La Cigogne 2020 green label ラ・シゴニユ グリーンラベル	12.5%	ゲヴルツラミネール 50%、ピノ・グリ 50% 全発10日間マセラシオン くすんだ杏色、熟れた果実のアロマティックさ、酸味を伴ったまろやかな果実味、飲み心地の良さとおほろ 吉の余韻!	アンパー	6,000	完売
-------	---	-------	--	------	-------	----

F6029	Ganache 2020 ガナッシュ	13.5%	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	少	
F5343	Ganache 2019 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	少	
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、ロクダヴァン 流しめじみじみわりの中盤、余韻！	赤	5,400	僅少	

FRANCE / Jura

Domaine de l'Octavin ドメーヌ・ド・ロクダヴァン

<https://goo.gl/photos/zEtsuKnp5Lar2Xk6><http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《旋律を奏でよう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素晴らしい味筋ですが、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？

F5344	P'tit Poussot 2019 プティ・プソ	13%	シャルドネ (区画 アン・フノ) ダイレクト・プレス、古樽発酵 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	僅少	
F5229 (F6030)	P'tit Poussot 2018 プティ・プソ	12%	シャルドネ "en Poussot" ダイレクトプレス、タンク発酵 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。ロクダヴァンらしさが光る1本！	白	6,500		
F5345	Pamina 2018 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、古樽発酵 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、フラーボー！！	白	8,000	僅少	
F4936	Corvées de Trousseau 2018 コルヴェ・ド・トルソー	1.5L マグナム	トルソー (区画 シ・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	4本	

FRANCE / Savoie

Curtet キュルテ

<https://photos.app.goo.gl/zeB4LgaJINf8P387>

《人と自然の表現としてのワイン！》
マリー＆フロリアン夫妻がアヌシーの西35kmの丘陵地帯で営むワイナリー。5.5haの畑はローア川を見渡す3ヶ所の丘陵に点在している。品種はジャケール、アルテス、ガメイ、モンドゥーズがメイン。畑での作業は防除の際のトラックを除いて、ほぼ手作業。機械ではなく人の手で作業を重視している。気候は冬穏やかで夏は暑い日照量。土壌は砂岩土壌でワインに特有のテンションを与える。醸造は畑での作業の延長と考へ、シソブルに葡萄をワインに変換するだけ。必要なときはボトリジウム時に少量二酸化硫黄を使う。白ワインはダイレクトプレスして翌日に軽く清澄、赤ワインは1ヶ月の全層マセラシオン(ボンピングオーバーやパンチングタフは行わない)後、圧搾。2019年からよりヴィンテージの複雑味を込めるため白赤各1種類のワインのみリリースしている。彼らにとってワインは、農民として、ヴィニキュロンとして、そして人間としての表現であり、自然や年、土地の表現をも余すところなく反映させるため邁進している。そのワインはしなやかでエレガント、丁寧な手作業と知恵、豊かな自然環境を感じる造りである。

F5944	Frison des Cîmes 2019 フリソン・デ・シーム	11%	モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール 深いアセララ色、可憐な赤系果実のアロマ、熟した赤い果実と切ない酸味、立ち上るアロマと丸みを帯びて調和する果実味、軽やかなタンニンと支えるミネラル感、あくまでのミディアムボディのエレガンスだが、空気に触れるにつれまろやかさと深みを見せる魅惑の1本！	赤	5,500		
-------	-------------------------------------	-----	---	---	-------	--	--

France / Rhone

Domaine Pierre André ドメーヌ・ピエール・アンドレ

<https://photos.app.goo.gl/BaFCmkWw6Z5eIKZ><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シ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・ヴィユは、シャトーヌフ・デュ・パプ周辺の区画産。威のスタイルが表現される良年のみリリースされるVDF。ラインアップはいつでも素晴らしい旨り、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	Château de Pape Blanc 2012 シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ブラン		クレーレット40%、プールフラン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	Château de Pape Blanc 2011 シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ブラン		クレーレット40%、プールフラン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・ヴィユ		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	Château de 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、ミュースカルダン、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威のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。 充実の存在感。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	7,000	少	
F4713	Château de 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、ミュースカルダン、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威のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。 充実の存在感。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	7,500	少	
F2339	Château de 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、ミュースカルダン、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威のスタイル、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 Pape Rouge 2010 1500ml シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルーシュ 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、ミュスカルドン、クノワース、ピクワール、ヴァカレズ 芯の強さと優美さを兼ね備えたスタイル、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	7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	Château de Pape Rouge 2011 1500ml シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルーシュ マグナム	グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、ミュスカルドン、ヴァカレズ、テレ・ノワール、サンソー、ピクワール、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品種が掛け合った複雑味。 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・クリュの隣》
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 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/bTKZyRjRy8TNEs6v6><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。
線に曲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 14.1% レストンフ	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 ミネラリーでエレガントな余韻！	赤	3,000	少	
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、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 500ml 13% ジョゼ	メルロ 産膜酵母を張り、9年間酸化熟成という珍しい1本！辛口で芯がしっかり	アンバー	4,000		

France / Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

<https://photos.app.goo.gl/y3Ecu5n7w7vpbWf36><http://winc.asia/vignerons/le-jonc-blanc>

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

F6116	Fleur 2020 フルール	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、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い！ピュアなフルーツ、白ぶどう、酸味とミネラル感 理想のテーブルワイン！！	白	3,400		
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)。樽熟成レゾ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		
F6119	Pure S 2019 ピュール・エス	特別区画のセミヨン 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18h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 美しい黄金、アンバーカラー、華やかな広がりのあるアロマ、辛口でなめらかに伸びる果実味、ほんのりとほろ苦さ、甘露、黄金的ワイン、ラボラ！	アンバー	5,500	僅少	
F5450	Pure S 2019 14.5% ピュール・エス	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18h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 ビュール・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、南のエキソチックさを併せ持つ。余韻はビュアでミネラリー。フラボア！	白	5,200	少	
F6120	Pure M Blanc Solera 2018 - 2020 ビュール・エム・フロソ ソレラ	特別区画のグロ・マンサン 2011年植樹 アンフォラと大樽でソレラ（2018年〜） 癖きのある爽やかな、アーモンド、炒ったナッツのアロマ、口に含むとみずみずしく甘美な液体、甘みを下支えす る酸味とミネラル感、想像を超えてきたソレラワイン！	ソレラ	5,500		
F3926	Antigel 2016 アンティジェル	カベルネ・フラン、メルロ 近隣の有機栽培葡萄を分けてもらい軽やかに仕上げたワイン	赤	2,900		
F6117	Fruit 2019 フリユイ	メルロ、カベルネ・ソーヴィニオン 深みのある明るいガーネット色、丸さも感じられる熟した果実香、フレッシュな酸味と若いながらも果実味、 タンニン、きらりと光るミネラル感、 充実のポテンシャルの理想のテーブルワイン！！	赤	3,300		
F6118	Racine 2019 ラシーヌ	メルロ 55%、マルベック 23%、カベルネ・ソーヴィニオン 22% 粘土石灰質土壌、平均樹齢25年、18ヶ月フランス産小樽熟成、サンスフル 深みのあるガーネット色、やわらかなアロマ、口当たり、中盤から広がるタンニン、つややかな後半、しっかり詰 まったポテンシャル、今後の進化も楽しみな1本！	赤	4,000		
F6121	Pure M Rouge 2018 ビュール・エム	特別区画のマルベック 樹齢25年 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 深みのあるガーネット色、まろやかな果実味、アフリコット、セミドライトマト、ぶくらみのある中盤、タンニン 豊富だが、さ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	5,500	少	
F5451	Pure M 2018 14.2% ビュール・エム	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、さ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	
F6122	Pure T 2018 ビュール・テ	特別区画のメルロ 樹齢25年 社蔵の地蔵 12hl樽で24ヶ月熟成、サンスフル 深いガーネット色、豊かなアロマ、トリュフ、非常にめらかな口当たり、さわやかに伸びる余韻！エレガントな タンニン、滑らかでうまうまな中盤 いきなりびっくりするほど旨い、フラボア！！	赤	5,500	少	

France / Languedoc

mas FOULAQUIER マ・フラキエ

<https://photos.app.goo.gl/9vnyhcGlpW5srp6><https://www.instagram.com/masfoulaquier/>

<p>《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、ワインの造を目指すブランディエーヌが訪れ、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きている。「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。石造りのセラーも新設し、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！</p>						
F5633	l'Orphée 2019 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 醱酵、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	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 醱酵、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、タイムやカリグ（雑木）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	僅少	

France / Languedoc

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

<https://goo.gl/photos/118KSnFzCvx77ZL8><http://winc.asia/vignerons/domaine-bories-jefferies>

<p>《玄武岩の使者》 南仏モンパリエの西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。</p>						
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		

France / Languedoc

Rémi Poujol (MAS COSTEFERE) レミ・ブジョル

<https://goo.gl/photos/UG9ho4HNUCS51J3vZ><http://winc.asia/vignerons/remi-poujol>

<p>《すべては時がつくりだす・・・》 「テロワールと葡萄のエスプリをそのまま引き出す」ことを目指して、自然・時とともに仕上げるレミ・ブジョルのワイン。 しみじみと奥深い味わいは食卓をさりげなく盛り上げてくれます。アンヌ・ローズのブーダン・ノワールとの相性も抜群！ぜひお試しを！！</p>						
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	1本	
-------	-------------------------------------	----------------	--	---	--------	----	--

商品コード	アイテム名	品種	種別	希望小売価格 (円・税別)	在庫情報 その他備考
Weinkarte <オーストリアワインリスト>					

AUSTRIA / Platt**Weingut Fidesser ヴァイングート・フィデッサー**

《エレガント&ナチュラル オーストリア!》
オーストリア北部でビオディナミを実践しているヴァイングート・フィデッサー。まだまだ現役のお父さんと20代の若い姉弟が力を合わせて上質なワインをリリースしている。
フィデッサー・オービス シリーズは、レオナルド・ダヴィンチの神聖比例論の図柄をモチーフにしたエチケットで、よりナチュラル度の高い造り。ピュアでやわらか。ワインの楽しさ、美味しさを感じてほしいというメッセージ。
Weingut Fidesser ラインは、品種やクリュに焦点を当ててテロワールを表現している。エレガントできれいな余韻とミネラル感が持ち味。

12808	Zweigelt 2019 ツヴァイゲルト	12.5%	ツヴァイゲルト 石灰質土壌、除梗してステンレスタンク醸成、大樽熟成 輝きのある赤色、まろやかな口当たり、熟したサワーチェリー、ブラックベリー、華やかな牧草やスパイスを思わせるアロマと風味、丸みのある果実味、シルキーなタンニン、上品な余韻!	赤	3,000	少	
-------	--------------------------	-------	---	---	-------	---	--

La lista dei vini <イタリアワインリスト>**ITALIA / Lombardia****Barbacàn バルバカン**

《Dancing in the vineyard!!》
ロンバルディア ヴァルテッリーナの谷(5つのクリュのひとつValgella ヴァルジェッラがメイン、ワイナリーはサン・ジャコモ・ディ・テリオ)に人工で開墾された急斜面の段々畑。
(標高500mから1000m、合わせて7haほど、砂質土壌に灌木や片麻岩、花崗岩、水晶が豊富)。
伝説的な銘醸地のポテンシャルを軽やかなセンスで表現するバルバカン。そのワインはポテンシャルの詰まった1級品ばかり!
産地のフィアット・ハンダで壺を廻り上げ、日々葡萄畑に愛を捧げる彼ら。休憩時にはチームみんなで良事を楽しみ、インスタグラムとチケットブックにアップするダンスの相談(笑)。(それぞれフォロー2万人!)
ハードな仕事を楽しみながら、ど本気のワインをリリースするルカ&マッテオ兄弟とチームに注目ください!

12813	Rosato 2020 ロザート	11.5%	キアヴェンナスカ主体、1/3は古代品種(Róssola, Rossolino Rosa, Brugnòla, Chiavennaschino, Pignòla, Negrera, Chiavennasca Bianca) 標高600~750m 南向きの畑から、平均樹齢40年、ノアの箱船を表現したラベル 優しくフレッシュ、ステンレスタンクで一晩マセラシオン、醸成、熟成、無濾過、無濾過で瓶詰め 非常に淡いロゼ色、繊細で可憐なアロマ、フレッシュでミネラリーな味わい、美しい余韻!	ロザート	5,000		
12814	Rosso 2020 ロッソ	13%	キアヴェンナスカ主体、その他(Róssola, Rossolino Rosa, Brugnòla, Chiavennaschino, Pignòla, Negrera, Chiavennasca Bianca) 明るい赤色、フレッシュな赤い花とハーブのアロマ、さくらんぼや赤い果実を想わせる繊身の果実味とミネラル感、黒胡椒、落ち着いたタンニン、ポテンシャルと繊細さ、エレガントさを両立させた充実の1本!!	赤	4,500		
12815	SOL 2019 ソル		キアヴェンナスカ主体、古代品種、樹齢20~50年 ソルはヴァルジェッラのクリュの一つ、奇麗な土壌を意味する 明るいガーネット色、フローラル&赤系フルーツの複雑味のつまったアロマを大地のアロマが追い取ける、まろやかな口当たり、シルキーなタンニン、キラリと照らしたミネラル感、はかなく後を引く美しい余韻、エレガントで上質なクリュワイン!	赤	6,000		
12816	JAZPEMI 2019 ジェペミ		キアヴェンナスカ主体、古代品種 樹齢100年を超えるクリュのジェペミ 深みのある赤色、バラ、ヴァニラ、熟したフルーツと胡椒のアロマ、まろやかな口当たり、充実した中盤、複雑味とアロマ、シルキーな口当たりとしたタンニンと余韻! より深みと複雑味を抱いたスペシャルワイン! 今飲んで美味いのが熟成でどう化けるかきになるどころ!	赤	8,000	少	
12817	LIVEL 2016 リヴェル		キアヴェンナスカ主体、古代品種 標高550mの急斜面に1920年代に曾祖父によって植樹されたクリュ 深い赤色、華やかなアロマ、まろやかな口当たり、爽やかな甘みのある果実味、細やかなタンニン、美しい余韻!	赤	10,000	少	
12818	SFORZATO 2018 スフォルツァート		キアヴェンナスカ主体、古代品種、アパッシメント(陰干し) 明るく深い赤い酸色、立ち上る豊かなアロマ、まろやかな口当たり、ミネラリーな中盤と余韻! スフォルツァートは数年に一度条件が整ったときに仕込まれるスペシャルワイン!!	赤	12,000	少	

ITALIA / Piemonte**Carussin カルーシン**

《あったかみのある家族経営農場!》
1927年アスィノ・モンフェッラートで創業した農場。近くの町の名前にちなんでワイナリーを Carussin カルーシン と名付けた。
当初4haからスタートした農場はいまでは10haを超え、ワイン以外にもビール用の麦やりんごなどの果樹、家畜も育て、複合的な農業を展開している。
1962年生まれのブルーナから、現在は息子のルカとマッテオが受け継ぎ、雲間気の良いチームを作り上げている。
農業は1984年以來使われておらず、現在はビオディナミの手法を取り入れて畑の手入れをしている。ロバとともに耕作。剪定は Marco Simonit の教えを受け実践。

12916	Carica l'Asino 2021 カーリカ・ラーズィノ		カーリカ・ラーズィノ、コルテーゼ、ファボリータ、ソーヴィニオン・ブラン 薄めの黄金色、華やかな野花や蜜の香り、つややかな果実味、余韻に香ばしいクッキー香、内容充実のカーリカ・ラーズィノ白!	白	3,400		
12917	Asinoi 2020 アスィノイ		バルベラ 鮮やかな赤色、クランベリー、さくらんぼ、ブルーベリー、赤い花などを想わせる豊かなアロマ、酸味と果実味、そしてミネラル感が織りなす中盤から余韻の楽しみ、1本を通して味わいの変化も楽しめる充実のバルベラ赤!	赤	3,200		

12822	Tranquilla 2016 - Barbera d'Asti Superiore 15% トランクワイア	バルベラ 石灰岩が豊富な特別区画 (La Tranquilla, Serene) の畑から 収穫後選果、優しくプレスし長めのマセラシオン、大樽熟成 深いガーネット色、ヴァニラやサワーチェリー、プルーンなどを想わせる何層にも広がるアロマ、芯のつまった果実味とポテンシャル、酸味と大地を感じる土っぽさ、上質なタンニンのバランス、さらなる大化けの予感!	赤	4,500	僅少	
-------	--	--	---	-------	----	--

ITALIA / Piemonte

Cascina Corte カシーナ・コルテ

《ランゲ ドリアーニ譚!》
17世紀中盤の地図に載っていた、畑の真ん中にある建物が Cascina Corte、それをワイナリー名にした。
以前はスローフード協会に勤めていたサンドロ。博識で有機栽培と伝統にこだわり、工夫も加えながらワイン造りをしている。
モンフォルテ・ダルバのすぐ南に位置するこの地では、古代円形劇場を想わせる扇形の斜面からリースリングなどの白ワイン、ネッピオーロやバルベラもリリースしているが、このスペシャリティは何と言っても樹齢の深いドルチェット、ピロコッタ! 一番いい畑をドルチェットに捧げたドリアーニのワイン造りの心意気が伝わってくる。
醸造はマセラシオン 長めのピエモンテ ランゲ クラシックスタイル、健全な葡萄のピュアな味わいとクラシックの融合! 近年はアンフォラも増やし、さらなる工夫を重ねている。

12824	Langhe Fiesling 2019 12.5% ランゲ・リースリング	リースリング 石灰岩土壌、ダイレクトプレス、ステンレスタンク熟成 白からほんのり黄色のニュアンス、爽やかなフルーツのアロマ、まろやかな果実味、綺麗な酸味、すっきり り細身の余韻! スターター、前菜に最適!	白	4,000		
12825	Pirocchetta Vecchie Vigne 2017 - Dogliani Superiore 13.5% ピロコッタ・ヴェッキエ・ヴィーニエ ドリアー ニ・スーパーオーレ	ドルチェット 樹齢約80年 18ヶ月ステンレスタンク熟成 深いガーネット色に紫のニュアンス、さくらんぼやプルーン、赤すぐりを想わせるフルーツと大地のアロマ、続いて現れるスパイスなどのエアリーなアロマ、中盤を支える果実味、酸味とミネラル感、余韻の落ち 着いたタンニン、大化けの予感!	赤	3,800		
12827	Langhe Barbera 2019 - Amphorae 14% ランゲ・バルベラ	バルベラ 約1年アンフォラ熟成のスペシャル・キュヴェ! 明るいガーネット色、ブラックチェリー、サワーチェリー、ヴァニラ、胡椒を想わせる複雑味のあるフ ルーツのアロマ、ピュアで伸びやかな果実味とキラキラと輝く酸味、ミネラル感、細やかなタンニン、フ ルーツと酸味のドライヴ、Beautiful!	赤	5,000		

Italia / Piemonte

Forteto della Lujja フォルテト・デッラ・ルーヤ

<https://photos.app.goo.gl/e8QcXtFQ6zN4Ln2><http://winc.asia/vignerons/forteto-della-lujja>

《山の上の澄みきった風と水、ロアツォーロの風景を感じてください!!》
ピエモンテの南側に位置するロアツォーロという小さな村はすれすれ山の上であり、2重にも3重にも山や森で覆われたカンティーナは、WWF Oasi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、プ
ラゲット・バウ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。

12602	Loazzolo DOC - Piasa Fischei 2017 375ml ロアツォーロ - ピアサ・リスケイ	モスカート イタリア産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	
-------	---	--	---------	-------	---	--

Italia / Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

<https://goo.gl/photos/pkHmKewuU9UwH89><http://winc.asia/vignerons/cardinali>

《古城、ナチュラーレ、地品種、混種、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次発酵を行う肌理繊やかなメトド・クラッシコ、ピ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)ソーラータ、微発泡でジュシーなトーマ、しなやかながらも風
格ある赤ニッキオ、特別キュヴェ ニッキオのラインナップです。

12312	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	少	
12503	Vignabte (2011) 15% 500ml ヴィニャルベ	ボナルダ 遅摘み、数週間陰干してから压榨、セメントタンクでマセラシオン、醸造。熟した果実味とタンニン。 酸味とミネラル感を伴う余韻。カルディナーリのキリストの血。1242本生産	甘口 赤	3,300		

ITALIA / Veneto

Rarefratte ラレフラッテ

《地品種を守れ!》
2021年秋に出会ったクリスチャン、中規模の試飲会の中でも異彩を放っていた彼が手がけるのはDOCでは見向きもされなくなった、地品種、古代品種、打ち捨てられた古い畑。誰かがやらないと廃れてしまう品種や
文化を、自分の感性を加えて表現している。そのワインの味わいはしっかりと優美!! お料理との相性も抜群です。
二人の祖父の葡萄畑で過ごした幼少期。15才のときにはもう自分の畑を持ちたいと思っていた。農業学校に通いながら眺めた景色、イメージした風景。大人になるにつれ世の中がどのように回っているかわかり始め、自
分がどちらのサイドにつきたいかがはっきりした。大学で社会学を学びながら、様々な仕事にも就けたが、常に人権そして環境を守る側にいたい、そしておかしな世界に一石を投じたいという思いを抱いていた。
そして2012年、Breganze プレカンツェの地品種、古代品種、古い畑について高齢の農家に話を聞いてまわり、品種や畑を守る rarefratte プロジェクトをスタートした。同時にヨーロッパの素晴らしい造り手たちを
訪ねて、アイデアや知識を深めていった。畑や醸造の作業、人とのつながりを通して、年々興行ごとと深みを増している。

12918	Còle 2021 コーレ	Gruaja グルアア(地品種)、2割は100年オーバーの樹 火山性玄武岩と粘土質の土壌、バイオダイナミの手法で作業 優しくプレスし醗酵、低温で取った一部果汁を加え瓶内2次醗酵 2021年はうすオレンジがかった色合い、微発泡、生き生きとしている優しい口当たり、爽やかでア ロマティックな香りと味わい、酸味の小さ気味さ、スターター、魚介系とぜひどうぞ!	微発泡 うすオレンジ	4,200		
12829	Vespaiole 2020 ヴェスパイオーロ	Vespaiole ヴェスパイオーロ(地品種)、50%は樹齢50年オーバー 火山性土壌に砂質土壌が混じる、やさしくプレスしセメントタンク熟成 繊細フローラルなアロマとメロン、瓜系を想わせるしっとりした果実味、伸びやかな余韻、お料理を引き 立てる名脇役! (主役?!)	白	4,400		

12830	Sciampagna 2020 ジャンパーニャ	12.5%	マルツェミーナ・ピアンカ(地品種) 80%、シャルドネ 20% 半分は樹齢30年オーバー、半分は10年未満、 火山性玄武岩と粘土質の土壌、やさしくプレスしセメントタンク熟成 清涼感のある優しいアロマ、まろやかな果実味とそれに続くさっぱりとさせてくれるミネラル感! サラ ダや魚介、ピザやパスタ、逆にこってりしたものに合わせても面白そう!	白	4,200	少	
12831	8-cai 2020 オットカイ	12.5%	Glera lunga グレラ・ルンガ 70%、Vespaiole ヴェスパイオーロ 30% 30%は樹齢60年オーバー、70%は10年未満 火山性玄武岩と粘土質の土壌、3日間マセラシオン、セメントタンク熟成 黄色味がかった色合い、熟した黄色の梅、柑橘を想わせるフルーティ&フローラルなアロマ、まろやかな 果実味、やさしい酸味と余韻、こちらも素晴らしい食中酒になること間違いなし!	白	4,200	少	
12832	Tagli Rari 2018/2020 タリラリ	12.5%	Groppella (グロッペラ) 2017 60%、2019 40% 樹齢35年オーバー、火山性玄武岩、凝灰質土壌 木製プレス機で強めのプレス、約2週間ステンレスタンクとコンクリートタンクでマセラシオン、小樽で 9月熟成 輝きのあるガーネット色、落ち着いたアロマ、まろやかな口当たりと球体の果実味、綿やかなタンニン、 落ち着いた余韻、ふくよかさとかくをもつ赤ワイン、赤みの肉と一緒にどうぞ! さらなる大化けの予感!	赤	5,000		

ITALIA / Umbria

Cantina Antonioli カンティーナ・アントニオリ

《樹齢80年、優美でエレガント!》
2021年秋の試飲会で出会ったジュリアとジョルジョ。ワインを味わうとその丁寧な仕事ぶりが想像できた。鮮やかな色合い、優美、エレガントなテクスチャー。美しさと優しくあられた味わい、
ペルージャの北、Gubbio グッビオの丘陵で打ち捨てられそうない畑を手入れして素晴らしい味わいを引き出している。

生物多様性、職人技の再発見、自然の回復をテーマに掲げ、研究を重ねる二人。まだスタートして10年ほどだが、ワインはすでに高みに達していることに驚く。
標高500mに点々とある畑、葡萄の樹齢は80年オーバー、葡萄樹1本1本の特徴を見極め、手入れをしている。

収穫、醸造では、いい葡萄を選果し、手で除梗することも多い。極端な抽出は避け、葡萄の個性、香り、味わいを引き出す。SO2の使用はごく少量。

12919	Antimes 2020 アンティム		Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、Trebiano Toscano トレビアーノ・トス カーノ 50%ずつ、1日マセラシオン 明るい黄金色、緑のハーブと果実のアロマ、しっとりしなやかな質感、しみこみ旨味と酸味、余韻に光る ミネラル感、すでにまどまりもあるが素晴らしいポテンシャルの優美な白ワイン!	白	4,700		
12833 (12920)	Antimes 2019 アンティム	12.5%	Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、Trebiano Toscano トレビアーノ・トス カーノ 50%ずつ、1日マセラシオン しっとりしなやかな、優美な白ワイン	白	4,700		
12921	Ambratile 2020 アンブラティレ		Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、Trebiano Toscano トレビアーノ・トス カーノ 50%ずつ 完熟した葡萄を選び除梗、12日間マセラシオン 豊かな黄金色、さわやかで複雑なアロマ、金木犀、つややかなミネラル感、しっとり柑橘系、渋すぎない 味わい、素晴らしいポテンシャルの素晴らしい白ワイン!	アンパー	5,500		
12835	Il Male Minore 2018 イル・マレ・ミノレ	12%	トレビアーノ、マルヴァジア・ディ・カンディア、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 数日間マセラシオン 輝きのある美しい淡赤色、チャーミングな果実味と小気味良い酸味、余韻に伸びるミネラル感! やさし いタンニン、幅広いお料理と楽しめそう!	ロザート	4,200		
12836	Il Male Minore 2018 イル・マレ・ミノレ	11.5% 1.5L	MAGNUM トレビアーノ、マルヴァジア・ディ・カンディア、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 数日間マセラシオン 同じ2018年だがマグナムは別ロットとして熟成、深みのある淡赤色、まろやかな口当たり、果実味 とタンニンの深み!	ロザート	9,000	僅少	
12922	Agreste Elegante 2019 アグレスト・エレガント		メルロ、バルベラ、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 15日マセラシオン 明るいガーネット色、素晴らしい香る華やかな赤系花々のアロマ、しなやかな、なめらかなテクスチャー、 うまい! 充実のポテンシャル、果実味・酸味・ミネラル感、三位一体の余韻!	赤	5,000		
12837	Agreste Elegante 2018 アグレスト・エレガント	13%	サンジョヴェーゼ、メルロ 30日マセラシオン 明るいガーネット色、集中力のあるアロマ、しなやかな、なめらかなテクスチャー、うまい!	赤	5,000	少	
12923	Grabovio 2019 グラボヴィオ		バルベラ 50%、メルロ 30%、チリエジョーロ&サンジョヴェーゼ 20% 選果、除梗して8日間マセラシオン 明るいガーネット色、果実やケモノ、キノコや大地の豊かなアロマ、熟した果実味とキュッと引き締めて くれるミネラル要素、広がり豊かで鮮やかなアントニオリ流、しっかりと赤ワイン!	赤	5,000		

ITALIA / Lazio & TOSCANA

SASSOPRA サッソプラ

《We are SASSOPRA!!》
見た目ファンキーだが実は丁寧で考え抜いた生き方をしているマルタとフェデリコのナイスカップルがローマ近郊(フランスカーティ)とトスカナ南部(Celle sul Rigo)で始めた夢のプロジェクト! 2021年はラツィオ
の葡萄がメイン、5haの火山性土壌の葡萄畑に豊かな生物多様性をもたらすためバイオダイナミの手法を用いている。テロワールを移した健全で真っ当なワインを味わってもらうために奮闘している。品種はマルヴァジア
ア・ブンティエータ、マルヴァジア・ディ・カンディア、ボンビーノ、ペッローネ、トレビアーノ、サンジョヴェーゼ、メルロ。樹齢35年から45年。夕日が美しい小高い丘の畑で風通しも良い。野菜も育て、鶏も育て、
馬と共に畑を耕し、という生き方。畑作業で得たいい葡萄を真っ当なワインに仕上げるべくセラーでも手作り、手触り感大事に醸造、熟成している。(醸造のセンスも抜群!)、清澄、澄引きは月の満ち欠けを利用
して、ノンフィルター、二酸化硫黄の使用は極少量で安定感はあるが生き生きしたワインを生み出している! 彼らの火山性土壌はカリウムとナトリウムが豊富で、ワインにミネラル感、風味、明るさ、穏やかな酸、そして
複雑味を与えてくれる。ぜひ彼らのワインを味わって、彼らの仕事の貴を感じてください!!

12924	MOSSO (2021) モッソ		マルヴァジア・ディ・カンディア、トレビアーノ ダイレクトプレス、瓶内2次発酵 淡いクリームイエロー、元気な泡に見えるが口に含むと細やか(うまい)泡も混ざる)、黄色い花のアロマ と果実のコク、(カモミールまで行かないハーブ)、温度調整によってスッキリからコクありまで楽しめる!	発泡白	4,200		
12925	BIANCO (2021) ビアンコ		トレビアーノ 80%ダイレクトプレス、20%マセラシオン・カルボニック 明るい薄黄色、花々のアロマ、うまみのつた果実味、丸みと複雑味、余韻のミネラル感、トレビアー ノの複雑味のつまった1本!	白	3,800		
12926	MANNARO (2021) マンナロ		マルヴァジア・ディ・カンディア、トレビアーノ 130日間マセラシオン 明るい黄金色、柑橘やハーブの集中力のあるアロマ、うまみと酸味が一体となった中盤、ほんのりほろに がの心地良さ、アンパーワインの風味が広がる余韻!	アンパー	4,400		
12927	TURRESTI (2021) トゥレスティ		Malvasia Purpinata, Bombino マルヴァジア・ブンティエータ、ボンビーノ 明るい黄金色、黄からオレンジのアロマ、銀木犀! アロマ、果実味が一体となったつややかな口当 りと味わい、スーパーエレガントでスケールの大きなトップキュヴェ!	白	4,800		

12928	RAMOSO (2021) ラモソ	サンジョベーゼ、マルヴァジーア 混醸 2日間マセラシオン、一部全廃 輝きのある明るいいび色、熟したイチゴ、サクロ、やさしい口当たりとテクスチャー、変な甘さがなく ピュアで伸びやかな辛口ロザート！（世の中のロゼでは稀有な存在！）	ロザート	4,000		
12929	ROSSO (2021) ロッソ	サンジョベーゼ 明るいガーネット色、赤い花々のアロマ、なめらかな口当たり、バラや赤い花々のアロマを伴った味わい、優美な果実味とタンニン、エレガント！お花畑、徐々にアロマと果実味が溢れます！	赤	3,800		

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴオラ

<http://winc.asia/vignerons/tenuta-la-favola>

《寓話の国のネロ・ダーヴォラ！》
ネロ・ダーヴォラの聖地であるト、パキノで、ワインとオリーブオイルを造るラ・ファヴオラ。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、色づき始めは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ゴールドプレス製法で搾ります。落ち着かせた後、フィルターをかけるに瓶詰め。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。

12930	Bianco della Tenuta 2020 ピアンコ・テヌータ	グリッロ、モスカート 真っ白な石灰質土壌から、8月中旬に手摘みで収穫。醸造・熟成はステンレススチールタンクで、 輝きのある黄金色、厚みのあるアロマ、果実のコク、マンゴステン（！）などの香りと風味、ミネラル感！	白	3,200		
12931	Eloro Pachino - La Favola 2018 エロー・パキノ - ラ・ファヴオラ	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40OL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。 明るいガーネット色、アロマティックな熟した果実、太陽の気配、酸味と余韻のミネラル感、ほどよいタンニン、まろやかでバランスの取れたエレガントな1本！	赤	4,400		
12932	Agliastro - Olio Extra Vergine di Oliva 2021 500ml アリアストロ・オリオ・エクストラ・ヴェルジネ・ディ・オリーブ	モレスカ、ヴェルデーゼ 9月初め、色づき始めオリーブ（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ゴールドプレス、落ち着かせた後、フィルターをかけるに瓶詰め。単原、トマト、アーティチョークを想わせる香り、爽やかな青みや辛み、オリーブはフルーティだったんだ！と思わせられるフルーティさと旨味、絶品です！ （エクストラ・ヴェルジネとしての推奨賞味期限 2023年7月12日）	oil	3,500		

Carta de vinos <スペインワインリスト>

Spain / Ribera del Duero

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

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

<https://goyogarciaviadero.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歳のときに自身の手で二酸化硫黄添加のワインを瓶詰め。同時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・ベルゴ、ヴァルテアルモス、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。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=テンプラニーリョと白葡萄 アルビーリョが混醸されている畑では、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浑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

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 淡いアンバーカラー、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、濃と美しい！	アンバー	4,000		
S0902	Joven de Viñas Viejas 2019 14% ホベン・デ・ヴィーニャス・ヴィエハス	Tinta del País (ティンタ・デル・バイス) = テンプラニーリョ 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 - クラレテ	Tinta del País (ティンタ・デル・バイス) = テンプラニーリョ 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年落ちのポルドー樽で熟成 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、シルクー、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	3,800	少	
S0904	Finca Los Quemados 2018 フィンカ・ロス・ケマドス 14.2%	Tinta del País (ティンタ・デル・バイス) = テンプラニーリョ 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年落ちのポルドー樽で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、シルクー、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・ペルーコ	ティンタ・デル・バイス 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 強いサクラン赤色にルビーレッド、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、土ミミナル感、セミドライマト、ローリエ、タイム、パコラ、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	少	
S0906	G.G.V. - Riserva Especial 2014 14% ハハワーヴェー レゼルバ・エスペシアル	ティンタ・デル・バイス 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ブラインド・テイ スティングし、2樽だけ選び更に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、また若さもあがりながら次第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、森や大地のブーケ、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. - Riserva Especial 1986 12% ハハワーヴェー レゼルバ・エスペシアル	ティンタ・デル・バイス 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	6本	

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、真正なティント・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・フィノの魅力をもっと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。真正で、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	
S0402	Antidoto 2012 1500ml アンティドート マグナム	ティント・フィノ (テンプラネーリョ) 熟成を経て一段上の味わいに。落ち着いた旨味。深く伸びる余韻。	赤	7,000		
S0403	La Hormiga 2012 ラ・オルミガ	ティント・フィノ (テンプラネーリョ) 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	2本	
S0404	La Hormiga 2012 1500ml ラ・オルミガ マグナム	ティント・フィノ (テンプラネーリョ) 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	僅少	

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》
古のポテガル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押し取り表現する。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	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	僅少	
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	僅少	
S0506	La Diva 2013 ラ・ディーバ	ティント・フィノ (テンプラネーリョ) 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	僅少	
S0408	La Diva 2012 ラ・ディーバ	ティント・フィノ (テンプラネーリョ) 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	僅少	
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	僅少	

Spain / Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバラ

<https://eco.el/photos/HknsMBCeum1k5nd69><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・ヒメネスは精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、さらに丹念に萎わらの上に乗べられて約2週間を太陽の下で干すことで、さらに精度を上げさせる。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	パドロヒメネス、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 豊かなアロマ、スイカ、サクッ、ほろ苦の余韻 フレッシュというよりコクのあるフィノ！	白	2,200	少	
S0701	Oloroso - Marqués de Poley S/15 500ml Alc.17% オロロソ - マルクエス・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 - マルケス・デ・ポレイ エン・ラーマ	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年シラ・システム熟成（酒精強化あり） 深いアンバーカラー、ピターキヤメル香、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！	褐色 辛口	3,500			
S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 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ヤ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 熟成バルサミコの薫り高さ、濃密な味わい	濃褐色 甘口	7,500	少		
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 モンテリャ・モリレスのもうひとつのスペシャルティ！ 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。仕巻の1本。	濃褐色 甘口	30,000	僅少		
S0518	DON P.X. 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 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。極少生産 モンテリャ・モリレスのもうひとつのスペシャルティ！ 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。仕巻の1本。	濃褐色 甘口	60,000	僅少		
S0519	DON P.X. 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 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。極少生産 モンテリャ・モリレスのもうひとつのスペシャルティ！ 熟成バルサミコを想わせる深みと複雑味。仕巻の1本。	濃褐色 甘口	129,000	僅少		
S0522	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	/	アモンティリヤード 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VENT・セレクション				
S0523	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	1 set	
	Amontillado - Selección 1951	/	アモンティリヤード 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VENT・セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1931	/	ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション				
	DON P.X. Convento Selección 1929	/	ドン・ペーエクス コンVENT・セレクション				