



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

W inc., vin & vino, wines of the world, with you!
ワインをめぐる冒険と一緒に！

株式会社 W (ダブリュー)
<http://winc.asia>

造り手リスト

BELGIUM

3 Fonteinen ドゥリー・フォンティネン

<https://photos.app.goo.gl/qQpwpPVWCAGaBbGW8>

FRANCE

Normandy

Pacory パコリ

<https://photos.app.goo.gl/jaZpUm9cZm2nTpvG6>

Cyril Zangs シリル・ザンク

<https://photos.app.goo.gl/gO6znJrS74ol0IXt1>

Champagne

Bonnet-Ponson ボネ＝ボンソン

<https://photos.app.goo.gl/7tGXXK9sdEcQdaDgg9>

Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン

<https://photos.app.goo.gl/bddHLxPxCVrKq6n26>

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネス

<https://goo.gl/photos/FxTz2NFw2g7TsvMi8>

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<https://goo.gl/photos/Q47E1MGcviqgPUEX6>

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

<https://photos.app.goo.gl/6zz7QNDMKJtg2Q4w5>

Alsace

Einhart アインハート

<https://photos.app.goo.gl/pFkVMYR5o9miquSd7>

Rieffel リーフェル

<https://photos.app.goo.gl/hHJXpTp1Wdc22Tug7>

RIETSCH リエッシュ

<https://photos.app.goo.gl/Fs4Pur7d3a8GacBA6>

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー

<https://photos.app.goo.gl/THPSowcyX82sbvca8>

Hausherr オシェール

<https://goo.gl/photos/VTXvNCd9BV592TKM8>

Bourgogne & Beaujolais

Bastian Wolber バスチアン・ウォルバール

<https://photos.app.goo.gl/Hd68U9uM2vSMzJ2R9>

Sébastien Morin セバスチャン・モラン

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

Cyrille Vuillod シリル・ヴィヨ

<https://goo.gl/photos/5WBY3MBC1xwCD54f7>

Jura

l'Octavin ロクタヴァン

<https://goo.gl/photos/zEtsyuKNpSLar2Xk6>

Nicolas Jacob ニコラ・ジャコブ

<https://photos.app.goo.gl/iBnyrk9X3spbYQkw7>

AUSTRIA

Weingut Fidesser ヴァイングート・フィデッサー

<https://photos.app.goo.gl/HFyBfYzzJNijwbae9>

ITALIA

Lombardia

Dislivelli ディスリヴェッリ

Barbacà ン バルバカン

<https://photos.app.goo.gl/C1qDf821sYCxxYwe7>

Piemonte

Carussin カルーシン

<https://photos.app.goo.gl/6f8XfSPJiq6chXbK9>

Cascina Corte カシーナ・コルテ

<https://photos.app.goo.gl/v3J37JyJzm1obwaR8>

Veneto

Rarefratte ラレフラッテ

<https://photos.app.goo.gl/hJB7TAyLp8abcHJS6>

Emilia-Romagna

Saccomani サッコマーニ

Umbria

Cantina Antonioli カンティーナ・アントニオーリ

<https://photos.app.goo.gl/KSeenTD1Q26p4ref8>

Toscana & Lazio

Sassopra サッソブラ

<https://photos.app.goo.gl/mFKYDYXxRdf3m8Uu5>

Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

<https://goo.gl/photos/hK7NdkCYt8hvxGbH9>

SPAIN

Ribera del Duero

Frisach x Luyt フリサック x リュイット

<https://photos.app.goo.gl/oTqaQ2guJWbdPwKc9>

Ribera del Duero

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

Madrid

Punta de Flecha プンタ・デ・フレッチャ

<https://photos.app.goo.gl/z44eDGg7DC8kvzQY6>

Montilla-Moriles

Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバラ

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

Canary Islands

Pablo Matallana パブロ・マタリャーナ

<https://photos.app.goo.gl/LgNaTKhgn9bmLAYu9>

Savoie

La Brasserie des Voiron ラ・ブラスリー・デ・ヴォワロン

<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UfneR1B7>

Curtet キュルテ

<https://photos.app.goo.gl/zeB4LgajNi8P38Y7>

Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

<https://photos.app.goo.gl/y3Ecu5n7w7vpbWF36>

Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot ドメーヌ・コクリコ

<https://photos.app.goo.gl/bTKZyRiRv8TNEs6v6>

Languedoc

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ

<https://photos.app.goo.gl/nvJMKCBC3fL8PYVW6>

MATABURRO マタブロ

Craft Spirits

USA / Brooklyn

Forthave Spirits フォーセイヴ・スピリッツ

<https://photos.app.goo.gl/gLVVWkEYhN45WHcQ7>

Mexico - London

El Destilado エル・デスティラード

<https://photos.app.goo.gl/qjZKUG5mIMiGe3Sn9>

France / Bourgogne, Dijon

BeBo Drinks ベボ・ドリンクス

Scotland & Bourgogne, Beaune

Michel Couvreur ミシェル・クーヴルー

<https://goo.gl/photos/6LQevpiWSS89QPWw6>

FRANCE / Languedoc

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッシュ

<https://photos.app.goo.gl/e3VpspCk7b82a96p9>

FRANCE / Bas Armagnac

Castar è de カスタレード

<https://goo.gl/photos/XXfwa33chzkqHfpl6>

French Caribbean, Martinique island

Rhum J.M ラムJM

<https://goo.gl/photos/E8uHcstRpGCLvXmu5>

Italia / Piemonte

Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ

<https://photos.app.goo.gl/e8yQoNxftQ6zNgLn9>

Italia / Campania

Terra di Linomi テッラ・ディ・リモーニ

<https://photos.app.goo.gl/RUTZCRib58Tcv2YNA>

PORTUGAL

Penhó Vinhos ペニョ・ヴィーニョス

Marinho Vinhos マリーニョ・ヴィーニョス

CHILE

中部

Louis-Antoine Luyt ルイ=アントワーン・リュイット

<https://photos.app.goo.gl/nAbpYDNSsUvVSBBP8>

MACATHO マカト

<https://photos.app.goo.gl/vk9FzWny5it2dhEu9>

Yumbel, Bío Bío

Cacique Maravilla カシック・マラヴィッリャ

<https://photos.app.goo.gl/31MitMjpfUC99ajo8>

Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル

<https://photos.app.goo.gl/JuCMDg5vBoyfKCJS8>

Patagonia

Coteaux de Trumao コトー・ドゥ・トルマオ

<https://photos.app.goo.gl/sNPfwmWfX7YBbPDEA>

Condiments & Food

France / Pays Basque

Anne Rozes アンヌ・ローズ

<https://goo.gl/photos/ZzoxteoU3MzmWzpS8>

Knives

France / Auvergne

atelier PERCEVAL

<https://goo.gl/photos/beJZBsEX3bqWXbVT9>

F70 新着フランス 入荷リスト！！

2024年10月15日入港、1月22日から順次出荷開始予定

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

お名前:

様 TEL:

納品希望日時:

月

日

時

-

時

オーダーはこちら → MAIL: winc.order@gmail.com

FAX: 050-6877-5242

商品
コード

アイテム名

種別

希望小売
価格
(円・税別)

在庫数

備考

Carte des vins <フランスワインリスト>

FRANCE / Champagne

Bonnet-Ponson ボネ=ボンソン

《Seconde Nature !!!》
モンターニュ・ド・ランス プルミエ・クリュ シャムリーの才能あられる6代目、シリル・ボネのセコンド・ナチュール Seconde Nature、他の入荷です！
2003年に蔵に戻ってから有機栽培を推し進め、ようやく自分が100%採配をふれる状況に。上質、繊細なテクスチャーとテロワールの存在感を引き出したワイン。
すべてのキュヴェをサンスフル（二酸化硫黄無添加）、ノンデゼで仕上っている。深みのあるコトー・シャンブノワ、辛口繊細なロゼ・シャンパーニュも！
土壌：粘土、石灰、砂に貝殻の化石が混じる。
そろそろみんながその凄さに気づいて手に入りすらなくなる予感！（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！！）

F7001	Cuvée Perpétuelle Non Dosé Premier Cru キュヴェ・パーベチュアル ノンデゼ プルミエクリュ 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2024年 7月	ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 30%、ピノ・ムニエ 30% 平均樹齢35年 シャムリー、ヴリニー、クロム=ラ=モンターニュ プルミエ・クリュのテロワールを 表現（区画35箇所、シリカ、シルト、石灰質） ステンレスタンク（85%）と樽（15%）を使って1次醗酵、マロラクティック醗 酵も行う、8か月熟成後瓶詰め、ノンフィルター、二酸化硫黄の使用はミニマムで （25mg/l以下）、瓶内で5年以上熟成後デゴルジュマン、ドサージュゼロ “Perpetual Reserve”（永遠に続くレゼルブワイン）と呼ばれる毎年継ぎ足されるレ ゼルブワインが全体の40%を占める 複雑さを持ったアロマ、風味、生き生きした部分と丸みのバランスを大事に仕上げて いる。シンプルにアペリティブでも、ガストロノミーのお料理の数々とも！	発泡 白	9,000	20 cs	
F7002	Seconde Nature Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2024年 6月	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 Cauverets» 南西向き斜 面、平均樹齢30年 表土は小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊 富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み（Coeur de Cuvée） 4年落ちの228Lと400Lの樽内でアルコール醗酵&マロラクティック醗酵、9ヶ月澱 と共に樽熟成、全く何も加えない造り、無清澄、無濾過、20ヶ月瓶熟成後デゴル ジュマン、ノンデゼ、シャムリー 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	14,000	10 cs	
F7003	Seconde Nature Millé sime 2017 セコンド・ナチュール 瓶詰：2018年5月 デゴルジュマン：2023年 11月	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 Cauverets» 南西向き斜 面、平均樹齢30年 表土は小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊 富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み（Coeur de Cuvée） 4年落ちの228Lと400Lの樽内でアルコール醗酵&マロラクティック醗酵、9ヶ月澱 と共に樽熟成、全く何も加えない造り、無清澄、無濾過、20ヶ月瓶熟成後デゴル ジュマン、ノンデゼ、シャムリー 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てくれる余韻、芯 のあるシャンパーニュのエレガンスと余韻に華開く数々の味わい、大人の余裕、主役 を張れる特別な1本！、ブラボー！！	発泡 白	19,000	3 cs	
F7004	Le Jour ル・ジュール 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2024年 5月	Virgny村 粘土質土壌のピノ・ムニエ、9ヶ月樽熟成、ノンデゼ 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	14,000	2 cs	
F7005	Petit Mélange フティ・メランジュ 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2023年 1月	Chamery, Virgny, Coulommies村 2018&2019年(50%)、2020年(50%)の葡萄 7種で仕込んだシャンパーニュ、ノンデゼ、卵型の砂岩タンク熟成 フティ・メリエ 38%、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、クリスピーで複雑さのある果実味、 まろやかに広がる豊かな余韻、とろける複雑味！	発泡 白	16,000	4 cs	
F7006	Coteaux Champenois - Chamery Rouge Pur Meunier 2022 コトー・シャンブノワ ー シャムリー・ルージュ ビュール・ムニエ	ピノ・ムニエ 100% 初リリース 10日間蓋のあるタンクでマセラシオン・カル ボニック ビジャージュ、ルモンタージュなし プレス後1000L入りの卵型砂岩 タンクと400L樽二つで熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ 輝きのあるルビーレッド、清涼感のあるアロマ、花束、ピュアでつややかな口当た り、繊細なタンニン、酸味、果実味、とってもチャームングでエレガントな1本！	赤	10,000	3 cs	
F7007	Coteaux Champenois Chamery Blanc 2022 コトー・シャンブノワ・ シャムリー・ブロン	シャムリー村のシャルドネ 100% 貝殻の化石を含む砂質、石灰質土壌、天然酵 母で醗酵、20ヶ月樽熟成 豊かな黄金色、花々、果実、ハーブのアロマ、樽熟成のリッチさと酸、ミネラル感の 競演、細身に複雑な余韻、シャンパーニュのテロワールの素晴らしさをだたえた1 本！	白	12,000	3 cs	

FRANCE / Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン

(Domaine Passe Pont ドメヌ・パス・ポン)

《ロワールのニュージェネレーション！》
 ナントの東、ミュスカデの地に位置するリニエ村、ここにダヴィッドと父の営む農場がある。有機栽培で耕す畑は6ヘクタール。ムロン・ド・ブルゴーニュの他にフォル・ブランシュ、ガメイ、ピノ・グリ（地元ではマルヴォワジーと呼ばれる）も栽培している。ダヴィッドは2017年から自身のワイン造りをスタート！今年8年目を迎える彼は、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。今回のリリースは新しい蔵で試飲したラインナップ。自身のカーヴ、澄んだ空気の中でのワイン造り。繊細、美しさはそのままに説得力のあるワインを生み出しています。地元愛、畑をいい状態を受け継いでくれた先人達と歴史に対するリスペクトが昇華されたキラキラとしたワインです。年々味わいを増すそのラインナップ、30代前半と若手のダヴィッド、長く愛される造り手となりそうです！

F7008	Sprat 2023 スプラット 光を浴びた泳ぐ小魚のラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ ミカシスト土壌（キラキラ光る結晶片岩土壌）はワインにミネラル感を与え、葡萄の完熟を促す 手摘みで収穫、ダイレクトプレス、6ヶ月シュールリーでステンレスタンク熟成 明るい黄金色、白から黄色の花や果実のアロマ、まろやかな果実、清涼感のある酸味やミネラル感、伸びやかな余韻！お料理を持ち上げてくれる充実白！アペリティフに、小ワイシのフリットや燻製、アンチョビのマリネとも相性が良い Sprat = 10-15cmの小ワイシ	白	3,500	完売	
F7009	Printemp 2022 フランドン 緑のラベル	マルヴォワジー（ピノ・グリ） ミカシスト土壌の特徴がでる畑 明るい黄金色、熟した果実のアロマ、マルベリー、甘やかな果実味、ドゥミ・セック、アペリティフに、スパイシーなアジアフードと、甘すぎないデザートとも！	白	3,500	完売	
F7010	Ete 2022 エテ 青空のラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ うすにごりの黄金色、鉱物のアロマ、果実、ミネラリーな味わい、複雑味のある辛口白！	白	3,500	完売	
F7011	Le Crapaudeau 2020 ル・クラッパドール 殿様ガエルのラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ、mica-schiste 雲母片岩土壌 樹齢約60年 淡い黄金色、土壌、罌油や醗酵を想わせる複雑なアロマ、まろやかで豊かな果実味とほろ苦でミネラリーな余韻、お鮎と合わせて、純米酒の代わりに、ダヴィッド自慢の1本！	白	4,500	完売	
F7012	Crécerelle 2019 クレセレル 空を舞う鷹のラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ 24ヶ月 地下タンク熟成 明るい黄金色、澄み切った清涼感と豊かな果実のアロマティックな香り、まろやかな果実味、バランスをとる酸味やミネラル感、塩気、伸びやかな余韻、複雑味、スケールの大きなビュアな液体！	白	6,000	16本	
F7013	Le Bal des Corneilles 2019 ル・バル・デ・コルネイユ クラスが木に集うラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ 樹齢80年 1年間 中樽熟成 美しい黄金色、トロピカル・フルーツ、黄桃、バニラ、シナモン、さわやかで豊かなアロマ、瑞々しさ、つややかで豊かな複雑味、コクと余韻、中樽熟成の丸み、大いなるポテンシャルのスペシャル・キュヴェ！ Le Bal des Corneilles = The Ball of the Crows	白	7,500	9本	
F7014	Le Fou 2019 ル・フー 海上を舞う鳥のラベル	フォル・ブランシュ 樹齢80年 1年間 中樽熟成 豊かな黄金色、熟した果実と花々のアロマ、美しい酸味と複雑味、めっちゃ旨！スーパースペシャルな1本！ Le Fou = the fool	白	7,500	2 cs	
F7015	Rouget 2022/2023 ルジェ 海底に佇む朱色の魚（ヒメジ）のラベル	ガメイ・タンチュリエ・ド・ブーズ（古代品種） タンチュリエ系＝果肉部分も赤い葡萄 シルト、ミカシスト土壌 色素を抽出しすぎないようにダイレクトプレス、ステンレスタンク熟成 今回は2022年と2023年ものをアッサンブラージュ 明るいルビーレッド、淡い色合い、チャミングな果実のアロマ、生き生きとした果実要素、美しい酸、スグリ、フランボワーズ、落ち着いた旨み、飲み心地良く、喉の渇きを癒す嬉しい1本！淡い味わいでお料理との相性も楽しみ！	薄赤	3,500	3本	
F7016	Automne 2022 オートヌ 赤いラベル	ガメイ 樹齢約20年 ミカシスト土壌 手摘みで収穫、除梗、3週間マセラシオン、6ヶ月シュールリーでタンク熟成 明るいガーネット、熟した果実のアロマ、ジャム、アセロラ、酸味とタンニン、広がるアロマと風味、丸みがあり、エレガント、グリルした赤身肉やチーズの一皿、ポロネーゼソースの Pasta と！	赤	3,500	完売	

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネズ

《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぱいワイン！》
 昔川沿いを自転車で行っていたときに見つけた理想のカーヴ。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。そんな理想のカーヴで新たなアイディアも生まれ ロゼ・ペ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！

F7017	Bianc'O 2023 ビアンコー	シュナン・ブラン、グロロー・グリ にごりのあるうす黄色、酵母感、りんご、果実や花々のアロマ、やわらかい口当たり、甘やかなフルーツ、果実味と酸味、ハーブや野の花、伸びやかな味わいと余韻のミネラリーな複雑味！	白	4,200	30 cs	
F7018	Gazouillis 2022 ガスツイ	シュナン・ブラン、グロロー・グリ にごりのある黄金色、熟した果実のアロマ、さわやかな口当たり、しっとりしなやかな果実味と酸味、やさしい余韻、じわじわしみる旨みに癒される1本！	微発泡白	5,000	30 cs	
F7019	Goutte d'O 2020 グットドー	シュナン・ブラン 明るい黄金、麦わら色、豊かなアロマ、まろやかな口当たり、集中力のあるミネラル、甘露、リッチでありながら細やかな味わい、ヴァニラ、酸味、長い余韻、飛び抜けたポテンシャルの特別キュヴェ！！	白	6,000	3 cs	
F7020	Onis 2022 オニス	ピノー・ドニス 全房醗酵 にごりのある淡いガーネット、花々、ハーブ、果実の豊かなアロマ、果実味、酸味、旨み、細やかなタンニンが広がる中盤、とてもアロマティックで可憐な1本！	淡赤	5,500	15 cs	

FRANCE / Alsace

Einhart アインハート

<https://photos.app.goo.gl/pFkVMYR5o9mjquSd7>

<http://www.einhart.fr>

《華やかな PuR'aisin！》
 ストラスブルから南西に30km、アルザス北部Rosenwiller（ローゼンヴィラー）の家族経営のワイナリー。代々ワイン造りに携わってきた一族で現在は父ニコラと息子テオが力を合わせている。2008年から有機栽培に戻った畑は手入れの甲斐あって本来のポテンシャルを発揮している。土壌は粘土石灰岩質（Muschelkalk ムッセルカルク=貝殻石灰岩層とlettenkohle=石炭の層）でワインの味わいにもミネラル感がしっかり刻まれている。醸造は白葡萄でもマセラシオンを行い複雑味を引き出している。経験に基づいた直感を大事にして自分達のワインを表現している！

F7021	Alsace 2023 アルザス	オーセロワ、ピノ・ブラン、ミュスカ、リースリング 粘土石灰質、貝殻土壌 淡い黄金色、桃、アフリコット、マルベリー、ハーブ、華やかなアロマ、しっとりとした口当たり、アロマと果実味、芯の通った酸味、やさしい余韻！Newリリース 品種まぜまぜの上質なエデルツウィッカー！	白	3,800	20 cs	
-------	---------------------	---	---	-------	-------	--

F7022	Oolithe 2022 オーリット	シルヴァネール、オーセロワ、ピノ・ブラン、ゲヴュルトトラミネール 樹齢30年、貝殻石灰岩土壌 手摘み、手除梗、マセラシオン4日間、ステンレスタンク熟成 明るいアンバーカラー、花々、果実のアロマ、まろやかな口当たり、果実味とミネラル感、清涼感のある果実味、熟したトロピカルフルーツと酸味、ほろ苦さ、品種の組み合わせの複雑味、硬質なミネラル感と余韻！一段上のポテンシャル！	アンバー	4,000	完売	
F7023	l'Intrépide 2022 ラントレピード	ピノ・グリ 7日間マセラシオン 輝きのある明るいビーレッドから山吹色、ストロベリー、チェリー、ザクロ、ピノ・グリだがピノ・ノワールを想わせるアロマ、しなやかな果実味とタンニン、酸味を伴った余韻、熟成も楽しみなオレンジ・ド・ノワール！	アンバー	4,500	完売	
F7024	Muscana 2022 ミュスカナ	ミュスカ（白、赤葡萄） 樹齢25年 魚卵石土壌 手摘み、手除梗、マセラシオン6日間、ステンレスタンク熟成 深い黄金、アンバーカラー、熟したアプリコットを想わせる華やかなアロマ、さわやかなムスク香と複雑なムスカテル香、なめらかな飲み口、伸びやかな味わい、落ち着いたミネラル感とタンニン、アロマティックな1本！	白	4,500	完売	
F7025	Riesling 2022 リースリング	リースリング ダイレクトプレス 明るい黄緑を含む黄金色、熟した果実香、マルベリー、カサブランカ、マンゴスチンのアロマ、美しい酸と果実味、通底するミネラル感、Beautiful & Special !!!	白	4,500	完売	
F7026	Puls'Art 2022 プリュサル	ゲヴュルトトラミネール 樹齢25年 貝殻石灰岩土壌 手摘み、手除梗、マセラシオン10日間、大樽熟成 うすぐもりの山吹色、熟した果実の魅惑のアロマ！まろやかに広がるアプリコット、アップルマンゴーなどを想わせるトロピカルな味わい、余韻まで続く充実の味わい、SUPER !!!	アンバー	5,000	完売	
F7027	Frohnberg 2022 フローンベルク	オーセロワ、ピノ・グリ 明るいオレンジがかったアンバーカラー、淡い柿色、つややかな口当たり、アロマティックで伸びやかな中盤、調和する酸味、おおらかでエレガントな余韻、格上のポテンシャル！限定生産1000本	白	5,500	完売	
F7028	Weingarten 2022 ヴァインガルテン	シルヴァネール、ピノ・グリ 明るいオレンジがかった柿色、豊かなアロマ、広がるしなやかな味わい、アロマティックな果実味、各要素が溶け込んだしなやかな味わい、ミネラリーでエレガントな余韻！限定生産1000本	白	5,500	4 cs	
F7029	Westerberg 2021 ヴェステルベルク	リースリング 90%（ダイレクトプレス）、ゲヴュルトトラミネール 10%（2日間マセラシオン） 貝殻石灰岩土壌 樹齢45年 1年間中樽熟成 深く輝く豊かな黄金色、鉱物のアロマ、熟した小粒の葡萄の香り、しなやかな口当たり、瑞々しさ、複雑な果実味と充実の余韻！アインハートのクリュシシリーズのスペシャルワイン！！！！	アンバー	6,000	6本	
F7030	Colline des Anciens 2021 コリーヌ・デ・ゾンジャン	リースリング 40%（ダイレクトプレス）、ピノ・グリ 40%（2日間マセラシオン）、ゲヴュルトトラミネール 20%（2日間マセラシオン） 貝殻石灰岩土壌とピンク色の石灰岩 平均樹齢30年 1年間中樽熟成 魅惑のアンバーカラー、柿色、果実や醗酵系の複雑なアロマ、まろやかな熟した果実味、アプリコット、余韻まで続く複雑味！アインハートのクリュシシリーズのスペシャルワイン！！！！	アンバー	6,000	完売	
F7031	CHARDO 2021 PARADOXE シャルド パラドックス	シャルドネ 2年半熟成 明るい黄緑がかった黄金色、マルベリー、葡萄の豊かなアロマ、トロピカルな果実味と酸、余韻に伸びる酸味とミネラル感！熟成期間を長く取ったスペシャルキュヴェ！	白	6,500	完売	
F7032	Pinot Noir 2022 ピノ・ノワール	ピノ・ノワール 樹齢30年 貝殻石灰岩土壌 手摘み、手除梗、マセラシオン10～12日間、小樽熟成 鮮やかなガーネット色、豊かな果実のアロマ、まろやかな熟した果実味と複雑味、通底するミネラル感と酸味、徐々に果実と味わいの温度、トーンが上がってくる、充分なポテンシャルを秘めたピノ・ノワール！	赤	5,000	完売	

FRANCE / Alsace

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー

《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レオが徐々に受け継いでいる。お爺さん、父が始めに渡してくれた畑はシルヴァネールが多く、品種をまぜてみたり、手作業でマセラシオンをしてみたりと創意工夫が功を奏している。自身のワインを造り出してから日が浅いすでに完成度の高いワインをリリースしている。2020年2月のアノニムで広くデビューを飾り、一気に注目を集めていた。リエッシュ家からワイン街道を南に10kmだが、土壌は全く違う花崗岩質。果実の華やかさが現れる。有機栽培を続けている畑、そしてセラーでも不要な介入はせず、畑・葡萄のポテンシャルを生かすよう心掛けている。

F7033	Les Builes 2023 レ・ビュル	シルヴァネール、リースリング、ミュスカ 醗酵後半に瓶詰め、出荷前にデゴルジュマンにのりある淡い麦わら色、華やかな白や黄色の花々、ミュスカ香、さわやかな口当たり、微発泡、熟した黄色系果実のアロマ、桃、アプリコット、果実味とバランスする酸味、広がる味わいと複雑味、食卓を華やかな演出してくれる1本！	アンバー 微発泡	4,400	完売	
F7034	Riesling - Fleur de peau 2022 リースリング フルール・ド・ポー	リースリング ダンバッハが誇るフランクシュタインの丘、やせた花崗岩質土壌、西向き 10日間マセラシオン、11ヶ月大樽熟成 美しく深い黄金色、ハーブ、薬草のアロマ、丸い口当たり、果実味とタンニン、葡萄の皮から引き出されたほろ苦さと複雑味、お料理との相性抜群のアンバーワイン！	アンバー	4,200	完売	
F7035	TERRE À BOIRE - Pinot Noir 2022 テール・ア・ポワール ピノ・ノワール	ピノ・ノワール、ピノ・グリ 粘土質土壌、セクション・マサル、若めの樹 5日間マセラシオン、6ヶ月樽熟成 明るいガーネット、果実や花々、大地のアロマ、まろやかな口当たり、熟した果実と各要素が織りなす複雑味、タンニンとミネラル感、ピターな余韻、チャミングでふとこ深い味わい！パテやすき焼き、赤身肉のお料理とどうぞ！	赤	3,800	70 cs	

France / Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot ドメヌ・コクリコ

<https://photos.app.goo.gl/bTKZyRjRy8TNEs6v6>

《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。

	F7045	Lilas 2021 リラ	メルロ 樹齢高め 牡蠣の貝殻を多く含む石灰質土壌 陽当たりの良い斜面から 落ちていたカーネット、熟した果実、ショコラ、チョコレートケーキ、パンデビスを 想わせるアロマ、シルキーな口当たり、果実味とバランスする酸味や複雑味、広がる 大地のアロマ、旨みを伴った酸味とエレガントなタンニン、上質なひとときを演出し てくれる1本！	赤	4,000	6 cs	
	F7046	Fusain 2022 フザン	メルロ 樹齢50年、石灰質土壌の高台 にのりのあるカーネット、熟した果実、ブルーンのつまったアロマ、果実味とビター なうまさ、広がるミネラル感、プーケ、エレガントな余韻、渋み、大人の魅力のつ まった1本！	赤	6,500	5 cs	

Bière et autres alcools <ビール、その他醸造酒> 18th, Feb, 2024

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
-----------	-------	----	----	----------------------	-------------------

Belgium

3 Fonteinen ドゥリー・フォンティネン

<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！

頑固ながらピ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、瓶内二次発酵 (いわゆる *méthode 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、瓶のままで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。

○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、フランポワーズ、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/>

	F5601	Tuverbol 2020 375ml トゥーヴェルボール ハーフボトル	Brouwerij Loterbolが持ち込んだLoterbol Blond に3 Fonteinen-lambik を加え再醗酵、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
	F6003	Oude Geuze 20/21 750ml 6% オウド・グーズ	明るいつアンバーカラー、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	3,500	12本		
	F5803	Oude Geuze 18/19 MAGNUM オウド・グーズ 1.5L	明るいつアンバーカラー、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	18本		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	明るいつアンバーカラー、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 オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル ハーフボトル 6%	1、2、3年 そして4年ものもアッサンブラージュした特別キュヴェ Doesjel = sleepy 瓶内2次醗酵が起こらなかったため 発泡なしのピ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
	F6006	Oude Geuze - Golden Doesjel 19/20 MAGNUM オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル 1.5L 6.7%	1、2、3年 そして4年ものもアッサンブラージュした特別キュヴェ Doesjel = sleepy 瓶内2次醗酵が起こらなかったため発泡なしのピ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	15本		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年ものも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とっぷり浸りたい	ビール	6,200	5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、かぼすを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			
	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、かぼすを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 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、かぼすを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	19本		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	10本	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	3cs	
	F5813	Homage 19/20 375ml オマージュ 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
	F6009	Intens Rood Vat 19/20 750ml インテンス・ロード・ ファッツ 7.1%	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年ものランビックとベルギーの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的果実味！	ビール (発泡酒)	7,000	6本	
	F6011	Druif Muscaris 20/21 750ml ドライフ・ムスカーリス 9.1%	同じくランビックと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、黄色系トロ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	3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	明るいきりクリムゾンレッド、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	9本	
	F5818	Braambes Oogst 2020 20/21 750ml 5.5% ブランベス オウスト	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 ビックを加え仕上げていった、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	
	F5820	Schaarbeekse Kriek Oogst 2019 750ml シャーパークス・クリーク オウスト	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！ 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、 器の大きなフルーヅラビックの頂き！	ビール (発泡酒)	8,000	18本	

France / Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

ラ・ブラスリー・デ・ヴォワロン(リュグ)

<https://goo.gl/photos/uR4tZktE3UTneR1B7><https://photos.app.goo.gl/RMwVpDwKd3i8wpYg6>

《Bière Vivante de Table ! 》
 プレス鶏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。エビアンのはずれ地にもほど近く、アルプスを眺めるこの地は、シャモニー＝モンブランに降る雨や雪が地層によって歳月をかけ濾過された名水に恵ま
 れる。最高の空気、水、有機栽培のモルト、ホップ、知り合いから分けてもらった果実やハーブ、ワイン樽。この素材を個性と風味あふれるビールに仕上げるのがクリスト
 フ。見た目オシャレで気のいい兄貴ですが、パリ トゥールダルジャンでソムリエを務め、料理人に転向してからもパリ、ロンドン、ジュネーヴの2つ星を中心にキャリア
 を積んできた実力派。ボワチエのワイナリーに生まれ、パレエ・ダンスの道を歩んできたバーバラと共にレストランを開いたのが2003年。旬のマルシェのメニューと思
 いっきりナチュラルなワイン、情熱と貪欲さ。食材、ワインの造り手ともさらに親交を深めていく。その9年後、彼らの道は友人の誘いからビール造りにつながることに。
 彼らのオープンで前向きなキャラクター、そしてクリストフのソムリエ&料理人のセンスが生かされたビールは彼らが愛するワインのように心にしみこんでいきます。ぜひ
 数人で食卓を囲んで旬の素材とともに楽しんでほしいビールです！

	F6502	LUG Blonde Alc.6% 330ml リュグ ブロンド 黄金 ビール 1/3Lボトル	麦芽、ホップ、湧水、酵母 鮮やかな黄金色、華やかなアロマ、酸味とほろ苦さ、 エレガントな飲み口と泡立ち、どんなシチュエーションにも！	ビール	1,200		1cs 24本
	F6503	LUG Rousse 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 赤色のロープ、アロマティックな香り、繊細な口当たり、エレガントな余韻、ハムの燻製、 テリーヌと相性良し！	ビール	1,200		1cs 24本
	F6926	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 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	2,700		
	F6505	LUG Blonde Sauvage Alc.6% 750ml リュグ ブロンド ソ ヴァージュ 黄金ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 ガス強め、豊かな黄金色、華やかなアロマ、ヴィヴィッドで美しい酸味、 目が覚める鮮烈な美味さ、エレガントな余韻、フラバー！	ビール	2,800		
	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		
	F6506	LUG Rousse Sauvage Alc.6% 750ml リュグ ルゥス ソヴァー ージュ 赤ビール	麦芽、ホップ、湧水、酵母 奥深いアンバーカラー、甘やかなアロマ、鋭い酸とほろ苦さ、複雑な味わい！ グルマンな一皿と一緒にどうぞ！	ビール	2,800		
	F4926	LUG Rousse リュグ ルゥス 赤ビール Alc.6%	麦芽、ホップ、湧水、酵母 赤色のロープ、アロマティックな香り、繊細な口当たり、エレガントな余韻 ハムの燻製、テリーヌと相性良し！	ビール	2,400	4cs	
	F4004	LUG Brune リュグ ブリュヌ 褐色 ビール Alc.6%	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	4本	
	F6507	Cuvée Speciale - Bière vivante de Sureau 6% キュヴェ・スペシャル ビエル・ヴィヴォン・ ド・シュロー 白緑ラベル	麦芽、ホップ、湧水、エルダーフラワーの花、 糖分（泡の形成のためだけに少量）、 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・スペシャル、 5ヶ月樽熟成、可憐なアロマ、繊細で優美な味わい！	ビール (発泡酒)	3,100		
	F6508	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Orange Ameres キュヴェ・スペシャル ビ エル・ヴィヴォント・ ド・オランジュ・アメール オレンジ色ラベル Alc.6%	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、ビターオレンジ（マセラシオン） 1000L入りのテラコッタのアンフォラで、ニースのオリヴィエさんの有機栽培のビターオレンジを丸のまま80Kg漬け込み（マセラシオン）、 もう一方はイタリアのハーブや根、スパイス、シトラスビールを漬け込みし最後にアッサン ブラージュ、香り高い柑橘風味と余韻の複雑なほろ苦さ！ じっくり味わえる1本！	ビール (発泡酒)	3,300	4 cs	
	F6509 (F6927)	Cuvée Speciale - Bière Vivante de St. Sophie 6.5% キュヴェ・スペシャル ビエル・ヴィヴォン・ ド・サン・ソフィー 白黒 ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱、糖分（泡の形成のためだけに少量） ジャック・ラセーニウの小樽でクロ・サン・ソフィーのシャルドネの澱と共に9ヶ月熟成、 テロワールのミネラルリティが現れる、少量生産の特別キュヴェ、非常にアロマティックでエ レガントな1本！	ビール (発泡酒)	3,500		
	F6510	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Muscat Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビ エル・ヴィヴォント・ ド・ミュスカ	地元の麦芽で2020年3月醸造、Ivo&Julieのミュスカ・フティグラン 70%、グルナツ シュ・フラン 30%の澱とともにブルゴーニュ樽で6ヶ月間シュールリー、シトラスを想わせ るアロマティックな香り、繊細な酸味と余韻！	ビール (発泡酒)	3,500	少	
	F6511	Cuvée Speciale - Bière Vivante sous-voile Foudre Centenaire キュヴェ・スペシャル ビエル・ヴィヴォント・ スーヴォワール 深黄色ラベ ル フードル・ソントネー ル 6.5%	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱、糖分（泡の形成のためだけに少量） ガヌヴァの2020年のサヴァニャンの澱と共に100年ものの中樽で醸造、1年間熟成し た少量生産の特別キュヴェ	ビール (発泡酒)	3,500		
	F6512	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Framboise 750ml キュヴェ・スペシャル ビエル・ヴィヴォン・ ド・フランボワーズ Alc.6%	麦芽、ホップ、湧水、酵母、フランボワーズ 250kgのモルト、120kgの摘みだてのフランボワーズなどを1000L入りのテラコッタの壺 で発酵、美しい酸味と果実味 ロゼ色のチャーミングな魅力に惹き込まれる蔵で一番人気のキュヴェ！	ビール (発泡酒)	4,100	42本	
	F5910	Cuvée Speciale - Bière Vivante Saké Gingembre 2021 7.5% キュヴェ・スペシャル ビエル・ヴィヴォン・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）の澱、 しょうが、糖分（泡の形成のためだけに少量） 1000L入りのテラコッタの壺で醸造、ステンレスタンクで半年熟成 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、ライムの柑橘風味、生感ほは前面に出ていない 飲み込んだあと鼻に抜ける香りによりやく酒粕的アロマが！	ビール (発泡酒)	3,300		
	F5409	Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2020 Alc.6% キュヴェ・スペシャル ビエル・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ブルゴーニュ樽で仕上げた1本！ 深夜のみにどうぞ！	ビール (発泡酒)	3,000	5 cs	
	F6516	Cuvée Speciale - Bière vivante de Matin 6% キュヴェ・スペシャル ビエル・ヴィヴォン・ ド・マタン 赤茶ラベル	麦芽、ホップ、湧水、cascara（コーヒーの木の果実）、pellicule argentée（シルバース キン）、緑の果肉、焙煎した豆、エチオピアの有機栽培コーヒー豆を余すところなく仕込 み、樽で数ヶ月熟成、コーヒーの世界を表現！ 鮮やかな黒茶色、深煎りのコーヒー豆の香り、鮮やかな酸味と旨み、果実味と複雑味、エス プレッソで感じるほろ苦酸っぱい魅惑のアメルチューム風味も！ 食後のコーヒー代わりにどうぞ！	ビール (発泡酒)	3,100		
	F6517	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Fond de Culotte 750ml キュヴェ・スペシャル ビ エル・ヴィヴォント・ ド・フンドキュロット 黒黄ラベル Alc.6%	麦芽、ホップ、湧水、当時「アルプスの黄金」と呼ばれていたゲンチアナの根、黒スグリ （カシス）の果実と葉、酵母、泡の形成のための糖分、 醸造や漬け込み、8ヶ月外で樽熟成、1930年代への旅、 祖先たちがカウンターで飲んでいたアペリティフ酒へのオマージュ！ 赤みがかった鮮やかなアンバーカラー、フランボワーズやスグリ、ハーブのアロマと味わい、 チャーミングな果実味とヴィヴィッドな酸味！ブラボー！！	ビール (発泡酒)	4,100		
	F6518	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Chasselas Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビ エル・ヴィヴォント・ ド・シャスラ 白黄ラベル	麦芽、ホップ、湧水、ワインの澱、泡の形成のための糖分 サヴォワのダミアン・バスチアンから分けてもらった、 シャスラの澱とともに6ヶ月樽熟成 美しい黄金色、きれいな酸味、シトラス系のさわやかなアロマ、細やかな口当たり、果実と 清涼感のある谷に渡る風、余韻の複雑味、美しく豊かな1本！	ビール (発泡酒)	3,500		
	F6929	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Agrumes Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビ エル・ヴィヴォン・ド・ アグリュム 黄色ラベル	麦芽、小麦、ホップ、湧水、酵母、シトロン、オレンジ、クレメンティン ベースのビールに1000L入りのテラコッタのアンフォラで、スペイン アンダルシア地方の 有機栽培の柑橘を丸のまま80Kg漬け込む（マセラシオン）、香り高い爽やかな1本！	ビール (発泡酒)	3,300	10 cs	
	F6930	Cuvée Speciale- Bière Vivante de terre - Chartreux Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビ エル・ヴィヴォン・ド・ テールシャルトリュウ	麦芽、ホップ、湧水、酵母、17種のハーブ（ウイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他 （アンフュージョン、マセラシオン））、泡を作るための糖分 まさに軽やかなシャルトリュウス！冷やしてデゼールと一緒に！ 今回のリリースは醸造所移転後アンフォラで仕込んだもの！ ラベルがアンフォラを担いだ兄ちゃんに 笑！	ビール (発泡酒)	3,300	10 cs	
		以下、初入荷のキュヴェ					

	F6931	Cuvée Speciale - Bière Vivante de Coings/Noix Alc.6% 750ml キュヴェ・スペシャル ビール・ヴィヴォン・ド・コワン/ノワ	麦芽、ホップ、湧水、(マルメロ 60Kg、クルミ 40Kg マセラシオン) 醗酵、熟成時、ベースのビールにマルメロとクルミを9カ月漬け込み、ビン詰作業後 瓶を横にして瓶内二次発酵 15日間 深いアンバーカラー、甘い果実香、さわやかなフルーツ&酸味、ほろ苦の余韻、徐々に要素が溶け合い複雑な味わいに！	ビール (発泡酒)	3,500	10 cs	
	F6515	Cuvée Speciale- Bière Vivante de terre - Chartreux Alc.6% MAGNUM キュヴェ・スペシャル ビール・ヴィヴォン・ド・テール シャルトリュール	麦芽、ホップ、湧水、酵母、17種のハーブ(ウイキョウ、生姜、シナモン、ナツメグ他(アンフュージョン、マセラシオン))、泡を作るための糖分 まさに軽やかなシャルトリュール！冷やしてデセールと一緒に！ 今回のリリースは醸造所移転後アンフォアで仕込んだもの！ ラベルがアンフォアを担いだ兄ちゃんに 笑！	ビール (発泡酒)	9,000	18本	1cs 6本

*** 抜栓・取り扱いにご注意ください！ ***

LUG のビールはいずれも美味ながら、泡の元気なボトルは抜栓時、注意が必要です。きっちりと冷やした上で瓶を斜めにし、少しずつ王冠を開け、ガスを抜いていってください。お手数おかけしますが、どうぞよろしくお願いいたします！

France / Languedoc

<https://photos.app.goo.gl/nvJMKCBC3fL8PYVW6>

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベイク

《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トルが愛情を込めて手入れをし、伝統的な手法で蜜蜂と共存している。現代、蜜蜂の生命力が弱っている中、蜜蜂にストレスを与えないよう、風や寒さから守れるよう、日当たりの良い斜面にサンクチュアリを作っている。(葡萄畑と通じる点も色々。)
果の木の幹をくりぬいて作られた巣箱の中には、芸術的な造形の蜂の巣が。得られた蜂蜜は各サイトの土壌(石灰岩質、片岩質、花崗岩質)や植栽(草花、ハーブ、果樹、樹木)を反映した味わいに。1年に1度のみ採取される蜂蜜は、自然、ミクロクリマがそのまま詰まった特別な味わいに。

数年前より二人は、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&シャントルの良き理解者、そして助言者になってくれたことが幸いしました。

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

今回ご紹介の3種は、
MIEL saveurs subtiles サヴール・スプティル と名付けられた蜂蜜を原料としたPetillant - Fleuri(白いラベル)と、MIEL vallée de l'abeille noire ヴァレ・ド・ラベイク・ノワール と名付けられた蜂蜜を原料とした Air d'été - Boisé, Petillant - Boisé の2種(赤いラベル)です。
サヴール・スプティルは、白い花や様々なハーブを思わせる香り、繊細で複雑な風味が特徴。
対して、ヴァレ・ド・ラベイク・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！！

	F5538	Hydromel - Air d'été - Fleuri 5.5% イドロメル・エール・デテフルーリ 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。爽やかで飲み心地良し！	mead 微発泡	4,000		
	F4666 (F5539)	Hydromel - Petillant - Fleuri イドロメル ペティオンフルーリ 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		
	F5537	Hydromel - Air d'été - Boisé 5.5% イドロメル・エール・デテボワゼ 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		
	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>

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
-------	-------	----	----	------------------	---------------

Chile / Colchagua チリ / コルチャグア

ワイナリー: Clos Santa Ana クロ・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ボルドー、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ア。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 750ml 11.1% ペロ	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 750ml 13% シリオス	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		

Chili / Maule Valley チリ / 中部 マウレ・ヴァレー

ワイナリー: Agrícola Luyt Limitada アグリコラ・リュイット・リミタダ

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

<https://www.louisantoineluyt.cl>

《Chile x France 伝統の良さとなチュラルな手法！》
22歳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=アントワヌ・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。ボウーの学校ではマチュ・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.louisantoineluyt.cl/accueil-en>

	C0401	Pipeño Carrizal Blanco 2023 1L ビベニョ カリザル・ブランコ	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パンチングダウンを行う。その後、ビーバ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チ状態！、とってもアロマティックで酸味との調和も美しいスペシャルな1本！	白	4400 750ml換算 3,300円		1L bottle 1cs=9本 入り
	C0303	El Mismo Pais 2022 1L 10.6% エル・ミスモ・パイス	マウレ地区のバイス 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！ ちょっと冷やし目から温度をあげてお楽しみください！	ロゼ	3300 750ml換算 2,475円		1L bottle 1cs=9本 入り
	C0304	Chicha Luyt 2022 1L 12.2% チーチャ・リュイット	バイス 樹齢200年 Farmer: Gardeweg family 明るいいルビー色、さわやかな果実のアロマ、フラワリーなアロマティックさ、チャミングな果実味とすっきりとしたのどごし、 Luyt流 チリの地酒(ニチーチャ)、肩の力を抜いてグビグビ行きましょう！	赤	3600 750ml換算 2,700円		1L bottle 1cs=9本 入り
	C0305	Pipeño Pichihuedque 2022 1L 13.8% ビベニョ ピチウェクエ	バイス 樹齢200年 明るいいガーネット色、果実、鉱物、革、しっ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 750ml換算 3,150円		1L bottle 1cs=9本 入り
	C0402	Pipeño Coronel de Maule 2022 1L ビベニョ コロネル・デ・マウレ	バイス 樹齢300年、マウレ地区 3ha Farmer: Sergio Perez Family 赤い石、花崗岩、水晶、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へのオマージュ、全て手作業、除梗、木製の開放醗酵槽での醗酵、澱引き、ビーバ樽で熟成 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	3600 750ml換算 2,700円		1L bottle 1cs=9本 入り
	C0307	Huasa de Pilen Alto 2021 750ml 10.5% ウアサ・デ・ピレン・アルト	バイス 樹齢200年、マウレ地区 1.2ha 海に近く標高高めの区画(ゆっくり熟するため収穫は一番最後に行う) 赤い鉄を含んだ粘土、水晶、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ヶ月ゆっくり醗酵、その後8ヶ月ティナハニアンフオー熟成 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ミングな酸味・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ニアントワヌ流エレガントなガメイ&ピノ・ノワールに対するオマージュ！ テロワールの個性が詰まった1本。美味！！	赤	4200		
	C0211	Pais de Quenhua 2019 750ml バイス・デ・ケンクアオ 14.3%	バイス(ガルナツチャベルーダ) 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 空気を含むとふくやかな果実味が現れる本格赤	赤	3300	18本	

Chile /

Yann Rohel & Luyt ヤン・ロエル&リュイット

《Yann Rohel & Luyt ヤン・ロエル&リュイット！》

	F6753	Red Pif 2022 レッド・ピフ	チリ産の葡萄(ワイン果汁)と ヤン・ロエルのコンサルタントとしての力量が掛け合わされた傑作！！ 48% バイス、23% ピノ・ノワール、17% カリニャン、 9% メルル、2% セリヌス、1% シークレット 明るいいガーネット、バラ、土、果実のアロマ、やわらかい口当たりと タンニン、酸味とミネラル感、軽やかに仕上げられたエレガント赤！	淡赤	3,500		
--	-------	------------------------	---	----	-------	--	--

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

MACATHO マカト

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

《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ボルドー大学へ。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冒険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ニアントワヌ・リュイッ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ニアントワヌの収穫でマカレナとトマが出会う(!!)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、ビオビオ、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 750ml 13.2% チャーチャ	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日間マセラシオン、ステンレスタンク醗酵、熟成 麦わらアンバーカラー、アロマティック、果実とスパイス、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、空気と触れると風味が広がってくる、 温度高めで数日かけて味わってほしいアンパーワイン！	アンパー	4400	18本	
	C0309	Chimilito 2020 750ml 14.4% チミルティート	自根のバイス(Negra Corriente) 樹齢200年 Ninhue 村, ITATA Valley 標高110m、海岸線から45km内陸 幾層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、 ステンレスタンク醗酵、熟成、無清澄、無濾過 明るいいガーネット色、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	6 cs	
	C0310	Segundo Flores 2020 750ml 14.1% セゴンド・フローレス	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、 澱引きして6ヶ月ステンレスタンク熟成 うすにごりのある明るいいガーネット、厚みあるアロマ、シュトレン、 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ク、(ほんのり茹で豆?)、さらに大化けの予感がプンプンするスケールを測れない1本！	赤	4400		

	C0311	Tinajacura 2020 750ml 14.1% ティナハクラ	高樹齢、自根のサンソー 60%、 パ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、混醸、 殺引きしてステンレスタンクで6ヶ月熟成 輝きのあるガーネット、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		
--	-------	--	--	---	------	--	--

Chili / Yumbel, Bio Bio チリ/ ユンベル、ビオビオ渓谷

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・カレーニョ)

<https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央峡谷>

《Estación Yumbel エスタシオン・ユンベル！》
カシック・マラヴィツリヤのマヌ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。
近くに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言うべきパイソとパイソ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(ニビーラ樽)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醗酵、熟成、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、ピオビオ、イタタの非灌漑地域で栽培したパイソと
サンソーに適用される呼称。

	C0317	Pipeño 2021 12.7% ビペーニョ	País パイス 100% 平均樹齢200年 1.5ha 火山土壌 除梗して、60年もののラウリの樽で醸造 淡いガーネット色、さくらんぼ、ブルーベリー、 ラズ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、素晴らしいまとまり、上質！	赤	3500		
	C0318	Juana Rosa 2021 750ml 12.7% フアナ・ローサ	País パイス 100% 平均樹齢200年 花崗岩、火山土壌 除梗してラウリ樽で1ヶ月醸造、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、細やかなタンニン、 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？が楽しみ！	赤	3500		
	C0319	Quinta de Unihue 2021 750ml 12.4% キンタ・デ・ウニフェ	País パイス 100% 平均樹齢200年 花崗岩土壌 ビペーニョの畑と繋がっている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造、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！ 淡いガーネット色、酸味、アロマ、果実味が次々と顔を出す、イチゴ、 ラズ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、 羽の生えた質感の魅惑の1本！フラボー！！	赤	4500		
	C0320	Malbec 2021 13.6% マルベック	マルベック 100% 平均樹齢60年 花崗岩土壌 フレンチオークの古樽で醗酵、その後9ヶ月熟成 若い深いガーネット色、熟した果実、つまった香り、セミドライフルーツ、 天日干し、バニラ、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、様々な要素の玉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		

Chili / Yumbel, Bio Bio チリ/ ユンベル、ビオビオ渓谷

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

ワイナリー: Cacique Maravilla カシック・マラヴィツリヤ

<https://ja.wikipedia.org/wiki/チリ中央峡谷>

(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 !! 白ヒゲのビペーニョおじさん！》

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(!!!)16haの中規模ワイナリー。
チリ南部、冷涼なピ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に瓶に量り売りしていたそう。
1Lボトルのビペーニョはその名残。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。

	C0315	Pipeño 2021 11.6% ビペーニョ	País パイス 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果実味、適度なタンニンが現れてくる。チャーミングな一面と 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う！少し冷やし目で飲み心地UP！	赤	3300 750ml換算 2,475円		
--	-------	-------------------------------	---	---	---------------------------	--	--

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

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

《世界が驚くパタゴニアのピノ・ノワール！！》
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、家業の牛飼いを、そして金鉢を当てる仕事をしていたが、1990年に兄弟で林業を始める。彼らが住み着いた Río Bueno
ブ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。試験的に植えた葡萄の中でもピノ・ノワ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・ノワール畑を広げた。
葡萄が育ちワイン造りの段階となったが醸造に関しても手探りの彼らは、2007年に友達づてでルイニアントワヌ・リュイットと知り合う。そして初期の醸造はルイニ
アントワヌが携わり、彼らのワインが生まれた。そのピノ・ノワ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、ブエノ
川がもたらす湿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。
現在畑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 チームがバイオダイナミ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！

	C0501	Bellavista 2021 ベッラヴィスタ	シャルドネ、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、ピノ・グリ、ヴィオニエ 短めマセラシオン、若干酸化熟成 明るい黄金色〜アンバーカラー、アカシア、熟した果実と美しい酸味、香ばしいガトー、銀 木屑、豊かなアロマ、充実した要素と複雑味、余韻のミネラル感とほろ苦さ！甘露	白	7000		
--	-------	----------------------------	---	---	------	--	--

	C0321	Coteaux de Trumao 2020 750ml 13.1% コトー・ドゥ・トルマオ	ピノ・ノワール 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香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、そしてどんどん香るアロマと果実味、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ニー1級格だったが、2020年ものは如何に！？ バタゴニアのポテンシャルがつまった魅惑の1本！！	赤	7000		
--	-------	---	---	---	------	--	--

Carte des vins <フランスワインリスト>

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 / Champagne

<https://photos.app.goo.gl/7tGXX9sdEcQdaDqg9>

Bonnet-Ponson ボネ=ボンソン

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

《Seconde Nature !!!》
 モンターニュ・ド・ランス プルミエ・クリュ シャムリーの才能あふれる6代目、シリル・ボネのセコンド・ナチュール Seconde Nature、他の入荷です！
 2003年に蔵に戻ってから有機栽培を推し進め、ようやく自分が100%采配をふられる状況に。上質、繊細なテクスチャーとテロワールの存在感を引き出したワイン。
 すべてのキュヴェをサンスフル（二酸化硫黄無添加）、ノンドゼで仕上げている。深みのあるコトー・シャンブノワ、辛口繊細なロゼ・シャンパーニュも！
 土壌：粘土、石灰、砂に貝殻の化石が混じる
 そろそろみんながその凄さに気づいて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。ぜひ応援よろしくをお願いします！！）

F7001	Cuvée Perpétuelle Non Dosé Premier Cru キュヴェ・バベチュアル ノンドゼ プルミエクリュ 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2024年7月	ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 30%、ピノ・ムニエ 30% 平均樹齢35年 シャムリー、ヴリニー、クロム=ラ=モンターニュ プルミエ・クリュのテロワールを表現（区画35箇所、シリカ、シルト、石灰質） ステンレスタンク（85%）と樽（15%）を使って1次醗酵、マロラクティック醗酵も行つ、8か月熟成後瓶詰め、ノンフィルター、二酸化硫黄の使用はミニマムで（25mg/l以下）、瓶内で5年以上熟成後デゴルジュマン、ドサーージュゼロ “Perpetual Reserve”（永遠に続くレゼルブワイン）と呼ばれる毎年継ぎ足されるレゼルブワインが全体の40%を占める 複雑さを持ったアロマ、風味、生き生きした部分と丸みのバランスを大事に仕上げている。シンプルにアペリティフでも、ガストロノミーのお料理の数々とも！	発泡白	9,000	20 cs	
F7002	Seconde Nature Blanc セコンド・ナチュール 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2024年6月	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、平均樹齢30年 表土は小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み（Coeur de Cuvée） 4年落ちの228Lと400Lの樽内でアルコール醗酵&マロラクティック醗酵、9ヶ月澱と共に樽熟成、全く何も加えない造り、無清澄、無濾過、20ヶ月瓶熟成後デゴルジュマン、ノンドゼ、シャムリー プルミエ・クリュのテロワールを表現 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	14,000	10 cs	
F7003	Seconde Nature Millé sime 2017 セコンド・ナチュール 瓶詰：2018年5月 デゴルジュマン：2023年11月	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、平均樹齢30年 表土は小石が混じる粘土石灰質土壌、下層土は貝殻の化石が豊富な砂質土壌、一番搾りのみで仕込み（Coeur de Cuvée） 4年落ちの228Lと400Lの樽内でアルコール醗酵&マロラクティック醗酵、9ヶ月澱と共に樽熟成、全く何も加えない造り、無清澄、無濾過、コルク栓をして4年半瓶熟成後デゴルジュマン、ノンドゼ、シャムリー プルミエ・クリュのテロワールを表現 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てくれる余韻、芯のあるシャンパーニュのエレガンスと余韻に華開く数々の味わい、大人の余裕、主役を張れる特別な1本！、プラーボー！！	発泡白	19,000	3 cs	
F7004	Le Jour ル・ジュール 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2024年5月	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	14,000	2 cs	
F7005	Petit Mélange フティ・メランジュ 瓶詰：2021年5月 デゴルジュマン：2023年1月	Chamery, Virgny, Coulommies村 2018&2019年(50%)、2020年(50%)の葡萄7種で仕込んだシャンパーニュ、ノンドゼ、卵型の砂岩タンク熟成 フティ・メリエ 38%、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、クリスピーで複雑さのある果実味、まろやかに広がる豊かな余韻、とろける複雑味！	発泡白	16,000	4 cs	
F7007	Coteaux Champenois Chamery Blanc 2022 コトー・シャンブノワ・ シャムリー・ブロン	シャムリー村のシャルドネ 100% 貝殻の化石を含む砂質、石灰質土壌、天然酵母で醗酵、20ヶ月樽熟成 豊かな黄金色、花々、果実、ハーブのアロマ、樽熟成のリッチさと酸、ミネラル感の競演、細身で複雑な余韻、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	12,000	3 cs	
F7006	Coteaux Champenois - Chamery Rouge Pur Meunier 2022 コトー・シャンブノワ シャムリー・ルージュ ビュール・ムニエ	ピノ・ムニエ 100% 初リリース 10日間蓋のあるタンクでマセラシオン・カルボニック ビジャージュ、ルモンタージュなし プレス後1000L入りの卵型砂岩タンクと400L樽二つで熟成 瓶詰め前にアッサンブラージュ 輝きのあるルビーレッド、清涼感のあるアロマ、花束、ピュアでつややかな口当たり、繊細なタンニン、酸味、果実味、とってもチャミングでエレガントな1本！	赤	10,000	3 cs	
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、一部除梗して醸造、マセラシオン20日間 軽くルモンタージュ、300L入りのアンフォールで10ヶ月熟成 蔵に戻る前は南仏で修業していたシリル、赤ワインも得意分野！ 明るい深赤色、赤系果実のチャ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	4 cs	

FRANCE / Champagne

Person ペルソン

<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・ペルソンにぴったりの言葉・・・。エレガンスきらめくブラン・ド・ブランの酸味を追い求め、全キュヴェを最上質のブルミエ・ジュのみ使って仕上げるドミニク。すべての冒険者へ贈りたいシャンパーニュです。

	F2809	L' Audacieuse - Ros é de Saign ée 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	8本	
	F1607	L' Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml ローダスィューズ - クロ・デ・ベルヴァル マグナム	シャルドネ シャンパーニュに25箇所ほどあるclos（クロ、塙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	16本	

FRANCE / Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン

https://www.instagram.com/landron_david/

(Domaine Passe Pont ドメヌ・パス・ボン)

<https://photos.app.goo.gl/bddHLxPxCrKq6nz6>

《ロワールのニュージェネレーション！》
 ナントの東、ミスカテ セーヴル・エ・メヌ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、自身のドメヌの立ち上げを進めています！）今回のリリースは新しい蔵で試飲したラインナップ。自身のカーヴ、澄んだ空気の中でのワイン造り。繊細、美しさはそのままに説得力のあるワインを生み出しています。地元愛、畑をいい状態を受け継いでくれた先人達と歴史に対するリスペクトが昇華されたキラキラとしたワインです。

	F6522	Contemporain 2020 MAGNUM コントンボラン 1.5L	ムロン・ド・ブルゴーニュ、雲母片岩土壌、樹齢40年 薄く黄色がかった透明色、豊かな果実のアロマ、まろやか、つややかな口当たり、落ち着いた果実や鉱物の味わいと余韻！ 構成要素充実のミスカテラしからぬ1本 Contemporain = Modern, モダンな	白	8,000	1本	
	F7012	Crécerelle 2019 クレセルル 空を舞う鷹のラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ 24ヶ月 地下タンク熟成 明るい黄金色、澄み切った清涼感と豊かな果実のアロマティックな香り、まろやかな果実味、バランスをとる酸味やミネラル感、塩気、伸びやかな余韻、複雑味、スケールの大きなビュアな液体！	白	6,000	16本	
	F7013	Le Bal des Corneilles 2019 ル・バル・デ・コルネイユ カラスが木に集うラベル	ムロン・ド・ブルゴーニュ 樹齢80年 1年間 中樽熟成 美しい黄金色、トロピカル・フルーツ、黄桃、バニラ、シナモン、さわやかで豊かなアロマ、瑞々しさ、つややかで豊かな複雑味、コクと余韻、中樽熟成の丸み、大いなるポテンシャルのスペシャル・キュヴェ！ Le Bal des Corneilles = The Ball of the Crows	白	7,500	9本	
	F7014	Le Fou 2019 ル・フー 海上を舞う鳥のラベル	フォル・ブランシュ 樹齢80年 1年間 中樽熟成 豊かな黄金色、熟した果実と花々のアロマ、美しい酸味と複雑味、めっちゃ旨！スーパー・スペシャルな1本！ Le Fou = the fool	白	7,500	2 cs	
	F7015	Rouget 2022/2023 ルジェ 海底に佇む朱色の魚（ヒメジ）のラベル	ガメイ・タンチュリエ・ド・ブーズ（古代品種） タンチュリエ系＝果肉部分も赤い葡萄 シルト、ミカシスト土壌、色素を抽出しすぎないようダイレクトプレス、ステンレスタンク熟成 今回は2022年と2023年ものをアッサンブラージュ 明るいルビーレッド、淡い色合い、チャミングな果実のアロマ、生き生きとした果実や要素、美しい酸、スグリ、フランボワーズ、落ち着いた旨み、飲み心地良く、喉の渇きを癒す嬉しい1本！ 淡い味わいでお料理との相性も楽しみ！	薄赤	3,500	3本	

FRANCE / Loire

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネス

<https://goo.gl/photos/FxTz2NFW2q7TsvMj8><http://winc.asia/vignerons/sylvain-martinez>

《Vin Artisanal、職人が醸す手作り感いっぱいのワイン》
 昔川沿いを自転車で行っているときに見かけた理想のカーヴ。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。そんな理想のカーヴで新たなアイディアも生まれ 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！

	F6706 (F7018)	Gazouillis 2022 ガスウイ	シュナン・ブラン、グロロー・グリ 明るいレモンイエロー、洋梨のアロマ、しっとりしなやかな果実味、フルーツコンフィ、やさしい余韻、じわじわしみて癒される1本！	微発泡 白	5,000		
	F7017	Bianc'O 2023 ビアンコー	シュナン・ブラン、グロロー・グリ にこりのあるうす黄色、酵母感、りんご、果実や花々のアロマ、やわらかい口当たり、甘やかなフルーツ、果実味と酸味、ハーブや野の花、伸びやかな味わいと余韻のミネラリーな複雑味！	白	4,200		
	F7019	Goutte d'O 2020 グットドー	シュナン・ブラン 明るい黄金、麦わら色、豊かなアロマ、まろやかな口当たり、集中力のあるミネラル、甘露、リッチでありながら細やかな味わい、ヴァニラ、酸味、長い余韻、飛び抜けたポテンシャルの特別キュヴェ！！	白	6,000	3 cs	
	F6302	Rosabul 2021 ローザブリュ	グロロー・グリ 50%、ピノー・ドニス 25%、ガメイ 25% 明るく淡いにこりロゼ色、おだやかな泡立ち、やわらかな質感と生き生きした果実味、奥行きもあり、優美で素晴らしい1本！	微発泡 ロゼ	4,500		
	F7020	Onis 2022 オニス	ピノー・ドニス 全房醗酵 にこりのある淡いガーネット、花々、ハーブ、果実の豊かなアロマ、果実味、酸味、旨み、細やかなタンニンが広がる中盤、とてもアロマティックで可憐な1本！	淡赤	5,500		
	F5330	Rouge Gam 2019 13.5% ルージュ・ガム	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、いきなりうまうまガメイ！！	赤	4,500		
	F5331	Corbeau 2019 11.5% コルボー ライト王冠留め	グロロー・ノワール80%、ピノ・ドニス10%、ガメイ10% マセラシオン 1週間と短く、発酵後、タンクのみで熟成。 これまでよりも軽やかな仕上がり。 鮮やかな赤色、フレッシュな微々発泡、軽やかでチャ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	3 cs	

	F5332 (F5625)	Corbeau 2014 11.5% コルボー	グロー・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	5 cs	
	F5624	Corbeau 2015 MAGNUM 11.5% コルボー 1.5L	グロー・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	10本	
	F6114	Renard 2021 ルナル (旧コルボー ライト)	グロー・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、フレッシュな微々々々発泡、やわらかな口当たり、 つややかな果実味、軽やかでチャミングな余韻、旨い!王冠留めのコルボーレジェ!	赤	3,600	8本	
	F6115	Renard 2021 Bag in Box 3L ルナル (旧コルボー ライト)	グロー・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、フレッシュな微々々々発泡、やわらかな口当たり、 つややかな果実味、軽やかでチャミングな余韻、旨い!王冠留めのコルボーレジェ!	赤	12,000	13箱	
	F5918	Vin Jour 2020 14% ヴァン・ジュール	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 明るい麦わら色、熟したトロピカルフルーツのアロマ、辛口の果実味、 ほろ苦タンニン、広がる味わい、ポテンシャル十分のスペシャルキュヴェ!!	アンバー	6,500	32本	
	F4606	Amarillo (2007) 500ml アマリロ	ソーヴィニョン・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	30本	

FRANCE / Loire

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

<https://www.instagram.com/alavotrevins/><https://goo.gl/photos/Q47E1MGcviqgPUEx6><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。

	F6714	Je t'ai dans la peau 2022 ジュテ・ダン・ラ・ポー	ムニユ・ピノー 除梗して15日間マセラシオン、ビジャージュは1回だけ 明るい麦わら色、アプリコットやトロピカルフルーツの華やかなアロマ、さわやかな口当たりと酸味、複雑味と余韻のほろ苦さ!大化けの予感! Je t'ai dans la Peau = あなたに旨っただけ http://chantefable2.blog.fc2.com/blog-entry-895.html?sp	アンバー	4,400		
	F6716	On est Su l'sable 2022 オ・ネ・ジュール・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!」 明るいガーネット、つまんだ赤系果実のアロマ、つやのある果実味、余韻の複雑味も素晴らしい!	赤	3,500		
	F5825	On est Su l'sable 2020 MAGNUM 12% オ・ネ・ジュール・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!人気の1本間違いなし!!	赤	7,500		
	F6904	Ça c'est bon 2023 サセボン	ガメイ 深めのガーネット、一瞬こもった香りが抜けると現れる果実や大地のアロマ、 まろやかな果実とタンニン、じわじわしみ出してくる旨み、 ポテンシャル十分のサセボン!	赤	3,600		
	F6717	Hou La La 2022 ウララ	ピノ・ノワール ウララ=驚き、Wow! なワイン 果実のジャム香、なめらかな口当たりと伸びる果実味、酸味、 イチゴや赤系果実が顔を出す、タンニンがこなるのが楽しみだ!!	赤	3,500		
	F4512	Les Picasses 2015 レ・ピカス	カベルネ・フラン 熟した赤黒果実がほくれて、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		
	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	8本	

FRANCE / Loire

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

<https://photos.app.goo.gl/6zz7QNDMKJtg2Q4w5>

《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。

2019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ています。

品 種 : ガメイ・ノワール100%、樹齢: 50~80年。

新しい蔵があるChatillon sur Cher (ニジャティオン・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。

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。

	F6902	Tcheers 2023 チアーズ	ガメイ 40%、ソーヴィニョン・ブラン 40%、ムニユ・ピノー 20% 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、バーバラとしては冷やし目で飲んでほしい 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 味わい、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、すていつやつや輝いた美味しさ!	ロゼ 淡赤	3,500		
	F6530	Gamay Sans Toi 2021 ガメイ サントワ	ガメイ 女性の手を感じる、しなやかでエレガントなガメイ Jamais Sans Toi = never without you をもじて、 Gamay Sans Toi = ガメイなしでは生きられない!!! 美しいガーネット、チャミングで複雑なアロマ、熟した果実と酸味、しなやか、やわらかな タンニン、さらに薫るアロマ、プーア、ガメラー絶賛必死の1本!	赤	3,500		

	F5627	Hey! Un dernier Côt ? 2019 13.7% 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 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のガラスファイバー製のタンクで6か月熟成、熟成は細かな澱とともに「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、フラバー！！	赤	3,300	4 cs	
--	-------	---	---	---	-------	------	--

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

Einhart アインハート

<https://photos.app.goo.gl/pFkVMYR5o9mjquSd7><http://www.einhart.fr>

《華やかな PuR'aisin!!》
ストラスブルから南西に30km、アルザス北部Rosenwiller（ローゼンヴィラー）の家族経営のワイナリー。代々ワイン造りに携わってきた一族で現在は父ニコラと息子テオが力を合わせている。2008年から有機栽培に戻った畑は手入れの甲斐あって本来のポテンシャルを発揮している。土壌は粘土石灰岩質（Muschelkalk ムッセルカルク＝貝殻石灰岩層とlettenkohle＝石炭の層）でワインの味わいにもミネラル感がしっかり刻まれている。醸造は白葡萄でもマセラシオンを行い複雑味を引き出している。経験に基づいた直感を大事にして自分達のワインを表現している！

	F7021	Alsace 2023 アルザス	オーセロワ、ピノ・ブラン、ミュスカ、リースリング 粘土石灰質、貝殻土壌 淡い黄金色、桃、アプリコット、マルベリー、ハーブ、華やかなアロマ、しっとりとした口当たり、アロマと果実味、芯の通った酸味、やさしい余韻！Newリリース 品種まぜまぜの上質なエデルツヴィッカー！	白	3,800	15 cs	
	F7028	Weingarten 2022 ヴァインガルテン	シルヴァネール、ピノ・グリ 明るいオレンジがかった柿色、豊かなアロマ、広がるしなやかな味わい、アロマティックな果実味、各要素が溶け込んだしなやかな味わい、ミネラリーでエレガントな余韻！限定生産1000本	白	5,500	3 cs	
	F7029	Westerberg 2021 ウェステルベルク	リースリング 90%（ダイレクトプレス）、ゲヴェルツトラミネール 10%（2日間マセラシオン） 貝殻石灰岩土壌 樹齢45年 1年間で樽熟成 深く輝く豊かな黄金色、鉱物のアロマ、熟した小粒の葡萄の香り、しなやかな口当たり、瑞々しさ、複雑な果実味と充実の余韻！アインハートのクリュシリースのスペシャルワイン！！	アンバー	6,000	6本	

FRANCE / Alsace

Rieffel リーフェル

<https://photos.app.goo.gl/3q7CigvaTh76RreQA>

《大胆、繊細 ルカ・リーフェル!!》
1946年に元詰めを開始したリーフェルは、ミッテルベルカウムを中心に両隣のバルとアンドローに計9.5haの畑を所有している。当主のルカ・リーフェルは、アルザス、ブルゴーニュ、ドイツで修業を積み、特に同郷の奇オアンドレ・オステルタックから多くを学んだ。1996年に父親からドメーヌを任されたルカは徐々に有機農法を採用し、2009年よりビオディナミに完全転換。自然酵母での醗酵では伝統的なフドルとステンレスタンクを使い分け、熟成においてはワインに複雑味やミネラル感を与えるため、澱とともに長く熟成させる。
マルク・クライデンヴァイスのアントワヌ・クライデンヴァイスやジャン＝ピエール・リエッシュ等、近隣の生産者との親交も深く、刺激し合って高めあう仲間である。見た目コウモテのルカだが、ワインに現れる個性は繊細、エレガント！アルザスやヨーロッパ内でも評価の高い造り手！

	F6910	Crémant d'Alsace - L'Emprise 2017 MAGNUM 1.5L クレマン・ダルザス ロンブリース マグナム	瓶内熟成4年半のスペシャルキュヴェ！！（デゴルジュマン2024年4月）	発泡白	15,000		1cs 6本
	F6912	Riesling Brandluft 2021 リースリング ブランドルフ	淡い黄金色、甘みのある熟した果汁と鉱物の香り、葡萄、スモモ、口に含むと甘さはなく、キレのある酸味が現れる、鉱物的ミネラル感、果実味が奏でるハーモニーがつづく、徐々にまろやかになるテクスチャー、あくまでもドライな余韻、しっかり辛口でポテンシャル十分！	白	5,200	6本	
	F6913	Riesling GC Wiebelsberg 2019 リースリング グランクリュ ヴィーベルスベルク	豊かな黄金色、熟したパイナップル、酸味との組み合わせで演出されるゴーシャス感、キラキラ輝くミネラル感と味わい、しっとりとした余韻、いつまでも味わってほしい特別な甘露！	白	6,000	9本	
	F6613	Riesling GC Zotzenberg 2020 リースリング グランクリュ ツッツェンベルク	淡い黄金色、徐々に湧き上がる果実香、リースリング香、しっとり、細やか、まろやかさの中にとけあう果実味、複雑味、余裕のある中盤と余韻、さりげないエレガントさ！	白	6,000	22本	
	F6616	Les Vieilles Vignes de Sylvaner en Maceration 2020 レ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ド・シルヴァネール・オン・マセラシオン	深い黄金色～アンバーカラ、落ち着いた果実香、果実と複雑味、渋みがとけあう中盤、タンニン、セラー温度（15度）くらいが適温か？さらなる深化の予感！！	アンバー	8,000	17本	
	F6918	Pinot Noir - Runz 2022 ピノ・ノワール ルンツ	明るいガーネット、山の空気、森の腐葉土、松茸、栗、熟した葡萄、きれいに広がるアロマ、色よりも詰まった果実味、しなやかさ、酸、タンニン、ほぐれゆく味わい、派手さを見せずエレガントな旨み、大化けの予感！熟成後の姿も見てみたい！！	赤	6,700	5 cs	
	F6618	Pinot Noir - Runz 2021 ピノ・ノワール ルンツ	明るいガーネット、ドラゴンのラベルとはうらはらチャーミング＆可憐な果実香！しなやか、魅力的、酸、タンニン	赤	6,000	4本	

FRANCE / Alsace

<https://photos.app.goo.gl/FNteyecGbVBXAWq5>

RIETSCH リエツシュ

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

《アルザスの純真》
アルザス地方北部ミッテルベルカイムは「フランスで最も美しい村」のひとつ。素朴でこじんまりとして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。ジャンニエールのワインは年々説得力を増し、ナチュラルな方向へ。美しい酸とミネラルを感じる伝統的なスタイルのワインから、酸化防止剤無添加・醸し期間を長くとした試行錯誤を経たワインも。エチケットは家の裏に住む女性アーティスト M.ドレアがワインを味わいながらイメージをふくらませたもの。
※リエツシュのマグナムボトルは長く、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本まとめたのご注文にご協力お願いいたします！

	F6626	Quand le Chat n'est pas la 2022 MG カン・ル・シャ・ネ・パ・ラ 1.5L	ピノ・グリ 二つの区画から 全房で14日間マセラシオン、8ヶ月大樽熟成 明るいいび色、アロマティック、しっとり、沁み入るうまみ、ほろ苦の旨さ、控えめ果実、複雑アロマ！	赤	12,000	20本	
--	-------	--	--	---	--------	-----	--

FRANCE / Alsace

Léo Diringier レオ・ディリンジャー

《花崗岩土壌のニュージェネレーション！》
ストラスブールから南西に50km。アルザス中部のダンバッハ・ラ・ヴィル(Dambach-la-ville)のニュージェネレーション。4世代ほど受け継いできた畑をまだレオが徐々に受け継いでいる。お爺さん、父が始めに渡してくれた畑はシルヴァネールが多く、品種をまぜてみたり、手作業でマセラシオンをしてみたりと創意工夫が功を奏している。自身のワインを造り出してから日が浅い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通って南に10kmだが、土壌は全く違う花崗岩質。果実の華やかさが現れる。有機栽培を続けている畑、そしてセラーでも不要な介入はせず、畑・葡萄のポテンシャルを生かすよう心掛けている。

	F7035	TERRE A BOIRE - Pinot Noir 2022 テール・ア・ボワール ピノ・ノワール	ピノ・ノワール、ピノ・グリ 粘土質土壌、セクション・マサル、若めの樹 5日間マセラシオン、6ヶ月樽熟成 明るいいび色、果実や花々、大地のアロマ、まろやかな口当たり、熟した果実と各要素が織りなす複雑味、タンニンとミネラル感、ピターな余韻、チャーミングでふところ深い味わい！パテやすき焼き、赤身肉のお料理とどうぞ！	赤	3,800		
--	-------	---	--	---	-------	--	--

FRANCE / Alsace

Hausherr オシェール

<https://goo.gl/photos/VTXvNCd9BV592TKM8><http://winc.asia/vignerons/hausherr>

《もうひとつの個性、リューティ（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キ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た個性的なラベルとミネラル感、エキス溢れるワイン！（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。）

	F6921	BIBIBULBOBO 2022 ビビブリュボボ	*抜栓注意* しっかり冷やしてゆっくりガス抜きしてください！ ピノ・グリ80%、ゲヴェルツ14%、リースリング6% マセラシオン11日 ワイルドな泡立ち、澱と一体化してにこった桃色、熟した甘酸っぱい果実とほろ苦さ、とってもワイルドでユニークな1本！	発泡 アンバー	4,800	5 cs	
	F6420	Le Jardin L'à-Haut 2020 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、ゲヴェルツトラミネール グラン・クリュ「アイヒベルグ」の真下、南東向き斜面、樽熟成 豊かな黄金色、アプリコットのアロマと風味豊かな ドライアプリコットを想わせる味わい、すりおろし果実、伸びるミネラル感、きれいな酸味、豊かな果実味とポテンシャルの1本！	白	5,200		
	F6925	Rouge Venise 2022 ルージュ・ヴェニージュ	ピノ・ノワール 1ヶ月マセラシオン 明るいいび色、端正な果実と鉱物の香り、熟した果実味、香るスパイス、ピタージョコラ、複雑味を秘めたポテンシャル、空気と触れるにつれ、どんどん風味が広がる魅惑のピノ・ノワール！	赤	7,000	12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><http://winc.asia/wp/wp-content/uploads/2017/02/CyrilleVuillod.pdf>

《“La Dernière Goutte”最後の一滴》
2010年からボジョレ、ブルゴーニュでワインの世界に入り、2009年にブルイのジャン・クロード・ラパリュに出会い、どっぷりと自然派の世界に。初ヴィンテージは、ラパリュで働きながら2011年、0.8ヘクタールの畑から。その後、2013年に追加で同じ広さの畑を取得するチャンスを得て独立。（現在5ha）畑での作業はバイオダイナミの手法を用いて、介入を最小限にとどめている。
シリルの畑は一番南のクリュ・ボジョレ ブルイの1歩隣の畑で土壌は、赤みを帯びた花崗岩、粘土、主体。ボジョレの特徴的なゴブレ仕立てで、年に一度一株一株手作業で雑草を取ります。大きなキューブと対比すると小人っぽく見えるシリル。そんな彼のしみじみ美味しいブルゴーニュ、ボジョレワインをどうぞ！
*2019年ヴィンテージからゴミ削減のためボトルキャップを廃止します。

	F6739	MOONWALK 2021 ムーンウォーク	ガメイ 樹齢100年の区画の葡萄をクヴェヴリで10ヶ月熟成 マイケル・ジャクソンの代名詞 ムーンウォーク ラベルの絵はだいぶ力強く農民的 後ずさり（ムーンウォーク！）しながらでない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！ にこりのある明るいいび色、華やかな果実のアロマ、フレッシュでなめらか、チャーミング、色気のある特別な1本！	赤	7,000	20本	
--	-------	--------------------------	---	---	-------	-----	--

FRANCE / Jura

ZEROINE ゼロワンヌ

Maylis Bernard メイリス・ベルナール

<https://photos.app.goo.gl/jBnyrk9X3spbYQkw7>

《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。
数年前のティーフ・プ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。
今後も楽しみな造り手です。

	F5419	GACHA 2019 MAGNUM ガシャ 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、ブラボー！！	淡赤	17,000	4本	
	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、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 ガガ 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、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	14本	

FRANCE / Jura

<https://goo.gl/photos/zEtsyukNpSLar2Xk6>

l'Octavin (Negoce & Domaine)ロクタヴァン<http://winc.asia/vignerons/domaine-de-loctavin>

《旋律を奏するような繊細さと充実のエキスを持った JURA》 葡萄の力を信じて、丁寧に仕上げるワインは、美しい酸が特徴的。色は淡く、じわっとしみてむおおいしさです。温度低めでも飲めてしまう綺麗な味筋ですが、温度を上げていくと風味がより広がります。・・・オバラの登場人物を冠したキュヴェ名、その個性や如何に？							
	F6319	P'tit Poussot 2018 プティ・プソ	シャルドネ （区画 アン・プソ）“en Poussot” ダイレクトプレス、タンク醗酵、熟成 にこりのある薄緑色、トロピカルさ、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	7,000		

FRANCE / Savoie**Curtet キュルテ**<https://photos.app.goo.gl/zeB4LgaJiNf8P38Y7>

《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の畑はローヌ川を見渡す3ヶ所の丘陵に点在している。品種はシャケール、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の作業を重視している。気候は冬穏やかで夏は暑く日照豊か。土壌は砂岩土壌でワインに特有のデンションを与える。醸造は畑での作業の延長と考え、シン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ング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ヶ月の全房マセラシオン（ボンピングオーバーやパンチングダウンは行わない）後 压榨。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。							
	F6449	Frison des Cîmes 2020 フリッソン・デ・シーム	モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール 明るいガーネット色、現段階では懐かしの美味しい還元香あり、すでに大化けの予感！！赤系果実のアロマ、しまった果実味と複雑味、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	6,500		
	F6450	Autrement Rouge 2018 オートルモン・ルーシュ	モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール にこりのあるガーネット色、赤い花を想わせるアロマ、なめらかな飲み口、 熟した赤い果実と酸味、軽やかなタンニンと下支えするミネラル感、 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	6,500		

France / Rhone**Domaine Pierre André ドメーヌ・ピエール・アンドレ**<https://photos.app.goo.gl/8aEFcmkWqw6Z5eik7><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・パプ周辺の区画産。蔵のスタイルが表現される良年のみリリースされるVDF。ラインアップはいずれも土っぽい香り、芯のあるミネラル感、大樽熟成の深みのある果実味、懐の深さ。あくまでも伝統に基づいた造りです。							
	F1819	Châteauneuf du Pape Blanc 2011 シャトーヌフ・デュ・パ プ・ブラン	クレレット40%、プールブラン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	1本	
	F4713	Châteauneuf du Pape Rouge 2015 シャトーヌフ・デュ・パ プ・ルーシュ	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、ミュスカルドン、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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	7,500	3cs	
	F2341	Châteauneuf du 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。空気に触れるとともにミネラル感があらわになる。	赤	16,000	6本	

France / Rhone**Domaine du Banneret ドメーヌ・デュ・バヌレ**<http://winc.asia/vignerons/domaine-du-banneret>

《シャトーヌフ・デュ・パプの魂を守る蔵》 父から受け継いだ3.5haの畑、13品種を一人娘のオドレイが1本のワインに込める。伝統と情熱のシャトーヌフ・デュ・パプ。まさにVin authentique!!							
	F2343	Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml シャトーヌフ・デュ・パ プ・ルーシュ 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、ヴァカレーズ、テレ・ノワール、サンソー、ピクフル、クノワーズなど13種 これをオーセンティック！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	34本	

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・クリュの旗》 シンブ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淡さや重さではなく、 いかに良質のまろい酸が膨大にあるかということ。 熟成を経て華やかなアロマ、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	32本	

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、フォワグラ、美食のイメージが有名なペリゴールにたどりつき醸すワイン。 緑に囲まれた気のいい畑から。ミネラル感の芯と余韻が特徴的な赤ワインからリリースです。 今後は白ワイン（リースリング！など）も増えてゆく予定。お楽しみに。							
	F7045	Lilas 2021 リラ	メルロ 樹齢高め 牡蠣の貝殻を多く含む石灰質土壌 陽当たりの良い斜面から 落ち着いたガーネット、熟した果実、ショコラ、チョコレートケーキ、パンデビスを 想わせるアロマ、シルキーな口当たり、果実味とバランスする酸味や複雑味、広がる 大地のアロマ、旨みを伴った酸味とエレガントなタンニン、上質なひとときを演出し てくれる1本！	赤	4,000	8cs	
	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	15本	
	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	3cs	

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MIになってしまうので、メルロは、MerlotのTに。いずれも熟した葡萄の風味、とてもしなやかに沁み渡ります。

	F6120	Pure M Blanc Solera 2018 - 2020 ビュール・エム・フロン 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〜） 輝きのある麦わら色、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、甘みを支え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	21本	
	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、サンスフル 楕円形の18hl樽（オーストリアのストックinger製）で24ヶ月熟成、 深みのあるガーネット色、まろやかな果実味、アプリコット、セミドライトマト、ふくらみ のある中盤、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	5,500	4 cs	

FRANCE / Loire - Auvergne

Vincent Chauvelot ヴァンサン・ショヴロ

《ワイン文化圏はオーヴェルニュ！》
 フランスのヘズクレルモン＝フェラン北部 Vesdun（ヴェダン）という村でワイン造りを営むヴァンサン。所属はロワール（シェール県）の最南端でもあるが、ワイン文化圏的にはオーヴェルニュ。丘に佇む彼の畑は中央山塊に属している。その下層土は約3億5千年前までさかのぼる水晶を含むシルトやmicaschist（雲母片岩）土壌であり、北ロースやルシヨンと似た組成。この村では1900年代初頭には250haあった葡萄畑だが、現在は10haにまで減少している。
 ブルゴーニュのDomaine des vignes du MaynesやロワールのDomaine de la Sansonnièreでビオディナミ、そして、ワインについて学んだヴァンサンは、2007年に自身のワインの道に進むことを決めた。1994年に植えられたピノ・ノワールの畑0.5haを皮切りに現在では2.75haの葡萄畑で働いている。葡萄品種は、シャルドネ、ソーヴィニオン・ブラン、ガメイ、ピノ・ノワール、そしてこの土地の地品種ジュヌイエットだ。ピノ・ノワールとジュヌイエットが植っている les Fiottes（レ・フィオット）という区画には多量の鉄が含まれている。畑の標高は300から335m。一般的なロワールの畑と比べるとかなり高く、ゆっくりとした成熟、フレッシュさを保つことが可能になる。葡萄の樹は1haあたり6000から7000本。1haから約9000本の生産となる。
 2007年にスタートアップしてから有機栽培を続けて来た畑は有機認証を受けており、畑では各時期に適切な作業を行なっている。防除のための銅の使用を減らすため、イラクサやヒレハリソウを醗酵させた抽出物を使用している。収穫は9月初旬から10月初旬に約12人で手摘みで行なっている。
 ワインはステンレスタンクとファイバータンクで醗酵、熟成、土地の個性をそのまま表現するため樽は使用していない。酸化防止剤も極少量またはゼロに抑えている。

	F6908	Vendemiaire 2020 ヴァンデミエール	ジュヌイエット 90%、ピノ・ノワール 10% 深めのガーネット、ザクロ、ジャムのアロマ、果実味とバランスするタンニン、土と鉄っぽ さ、ほぐれて広がるアロマと味わい、ミネラル感、辛口の余韻、長熟型のポテンシャルを秘 めたトップキュヴェ！	赤	5,000	4本	
--	-------	------------------------------	---	---	-------	----	--

FRANCE / Languedoc

La Quinte ラ・キャント (Pierrick Leiber ピエリック・レイバー)

《Alsacien in Languedoc !!》
 このプロジェクトは34歳のピエリックが35歳のマチューと出会ったことで始まった。互いにアルザス生まれの二人、ピエリックはナチュラルワイン、マチューはクラフトオードヴィーの世界にいた。二人は情熱を持ち寄り、ラングドックの地に辿り着いた。その地には多様なあふれる豊かな自然が広がっていて、美しさとエネルギーに満ち溢れていた。畑はラングドック北の山側とミネルヴォワの間に位置し、樹齢は80年、120年の区画がメイン。北は粘土、シルト、砂岩土壌、南は白やグレーの角閃石土壌。土壌は不耕起で、葡萄は有機栽培で手入れをしている。畑作業でボルドー液などの銅は使わず、エッセンシャルオイルや植物を醗酵、マセラシオンした液体を用い、二酸化硫黄の使用を極力減らしている。葡萄は手摘みで収穫。収量は1ヘクタールあたり15hl（≒1500リットル）とかなりの低収量。醸造ではSO2（二酸化硫黄）は使わず、土地と葡萄を最大限表現している。ボルドーは出身地のアルザス型。トップには蜜蝋をあしらっている。

	F6935	La-Do-Re 2022 ラドレ	完熟したグルナッシュ・ブラン 樹齢20年 熟波の影響もあり完熟した葡萄を全房で3日間マセラシオン、ステンレスタンクでゆっくりと醗酵、熟成 深いアンバーカラー、フルーツケーキのアロマ、杏、デーツ、甘酸っぱさとほろ苦さ、フルーツリキュールのような余韻、ラベルのイメージ通りのトロピカルなお花畑、リキュールをきかせたケーキ、余韻のミネラル感	白	5,600	5 cs	*再醗酵注意
	F6936	Symphonie en sol Calcaire 2022 サンフォニー・オン・ソ ル・カルケール	グルナッシュ・ノワール 80%、サンソー、カリニャン 20% 平均樹齢60年 グルナッシュは10日間マセラシオン、サンソー、カリニャンはダイレクトプレス 醗酵途中でアッサンブラージュし、1年間600L樽で熟成 ガーネット、熟した南仏の葡萄、カカオ、まろやかな口当たりと果実味、タンニン、酸味、デーツ、石、鉱物、液体に詰まった要素と清涼感のあるアロマ、石灰質土壌の涼やかなミネラル感が余韻へと導く！	赤	4,800		
	F6937	Octave 2022 オクターブ	2回に分けて収穫した高樹齢のシラー 小粒の果粒を得るために剪定はせず、低めの糖度とフレッシュな酸を保つようにしている 8月末収穫分は全房で2週間マセラシオンし600L樽で10ヶ月熟成（このキュヴェの60%）、2度目の収穫は11月中旬でいわゆるレイトハーベストに、こちらはダイレクトプレスしステンレスタンク熟成、後日アッサンブラージュしひとつのワインに にこりのあるガーネット、甘酸っぱい赤系アロマ、甘酸っぱい果実味、キュキュッと引き締める酸味、いちじく、いちごジャム、タンニンとミネラル感、まろやかな余韻！	赤	4,800	5 cs	

France / Languedoc

<https://goo.gl/photos/i1BkSnfzXcvxf77L8>

Domaine Bories Jefferies ドメヌ ボリー・ジェフリー

<http://winc.asia/vignerons/domaine-bories-jefferies>

《玄武岩の使者》
 南仏モンペリエの西Caux村のジョセフ・ジェフリー。レミ・プジョルの近くの村で、玄武岩の土壌、ミネラルを生かした造りです。イギリス出身で、文学を学んだ後、魚釣りやジャーナリストをしていた彼は南仏に辿り着き、奥さんを見つけ暮らし始めます。独学でワイン造りを学び、丁寧な仕事で白、赤ワインを造り出します。北向き斜面からうまれる端正なミネラル感が魅力的です。

	F2935	La Jeanne 2014 ラ・ジャンヌ	マルサンヌ 50%、グルナッシュ・ブラン 40%、テレ・ブラン＆ローズ 10% 華やかさとミネラル感。魅力的なトップキュヴェ。	白	4,500	4 cs	
--	-------	--------------------------	--	---	-------	------	--

France / Languedoc

mas FOULAQUIER マ・フラキエ

<https://photos.app.goo.gl/9vnhycGLpWV5qrp6>
<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ドィーヌが訪れ、ヴァンダンジュ・カップルに。以来、有機栽培、手作業で試行錯誤を重ね、存在感のあるワインに仕上げてきている。「手法？哲学？気を付けているのは土地のナチュラル・バランス、土壌の生命力、葡萄樹の健康を保ち生かすこと。」という2人。
 収穫ももちろん手作業。テロワールを引き出すため、丁寧な醸造を心掛ける。石造りのセラーも新設し、充実の環境の中、50-80hlのコンクリートタンクとトンコンニック型（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バリ、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！

	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）を想わせるスパイシーさ、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	17本	
--	-------	---	---	---	-------	-----	--

France / Languedoc

<https://goo.gl/photos/UG9ho4HNUCs1J3yZ>

Rémi Poujol (MAS COSTEFERE) レミ・プジョル

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

《すべては時がつくりだす・・・》 「テロワールと葡萄のエスプリをそのまま引き出す」ことを目指して、自然・時とともに仕上げるレミ・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！！							
	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	27本	

France / Languedoc

Laurent Roger ロラン・ロジェ (MATABURRO マタプロ)

《宙に浮かぶ味わい！》 パリのヴェール・ヴォレで活躍していたロラン 南仏リウザルトの地に祖父が1949年に植えた3haのグルナッシュの畑 その畑を受け継ぎワイン造りと家族との生活をスタート 土壌は主に粘土石灰質、樹齢の高いグルナッシュの畑にはシャトールヌフのような丸石 (Galets roulés) が、メルロの区画には深い粘土層がある 地中海性気候、海の影響を感じるルシヨンの地にて不耕起、緑肥、有機栽培、畑のトリートメントは硫黄、銅、エッセンシャル・オイルのみ 天然酵母で醸造、無清澄、無濾過、など先人達がチャレンジしてきたナチュラルワインの道を踏襲しつつも独自のセンスで魅惑的なバランスのワインを創り出している！ すでに醸造のセンスも光るロラン、これからどんなワインを創り出すか楽しみな造り手です！！ ロランの言葉 全体的にマタプロのワインは実験的なところがある。自分は軽やかでフレッシュなワインを求めている、それを毎回進化させようとチャレンジしている。自分たちが従って いる決められたガイドラインや醸造方法もないわけで、そんなことには全くとらわれていない。どんなワインに仕上がるかということに集中している。 畑に入り、葡萄を味わうと、毎年味わいが違っている。毎年気候が違いうように。だから感覚と直感で全てを決めてゆくんだ！							
---	--	--	--	--	--	--	--

	F6941	MEMO 2023 メモ	マカブー 古木 短めマセラシオン 明るいいレモンイエロー、フレッシュな果実香、さわやかな飲み口、 まろやかな酸味とミネラル感、辛口でマカブーの暑苦しさを抑え フレッシュさと伸びやかな複雑味を引き出している！	白	5,000	3 cs	
	F6942	MURA MURA 2023 ミュラムミュ	メルロ主体、グルナッシュ、ミュスカ・ブティ・グラン、ミュスカ・アレキサンドリア 2日間果皮と共にマセラシオン 淡いルビー色、小粒の赤系果実のアロマ、ストロベリー、ラズベリーにマスカットが混じっ たアロマと風味、つややか、落ち着いた辛口の仕上げ！	淡赤	5,000	4 cs	
	F6943	Quartet 2023 カルテット	グルナッシュ、メルロ、ミュスカ 輝きのあるルビーレッド、魅惑のアロマ、口を含むと落ち着いた果実、可憐な後味 オティウムとミュラムを足して2で割ったようなバランス、 アロマティックで飲み心地良し！	淡赤	5,000	6 cs	
	F6944	OTIUM 2023 オティウム	グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・グリ、マカブー ワインに複雑味を込めるために、各葡萄は手摘みで同時に収穫され、全房で足踏み圧搾、果 汁が半分ジュースとなった状態で7日間皮と共に浸す、抽出が強くなりすぎないように工夫 したロラン流のセミ・マセラシオン・カルボニック、その後はタンク熟成、分類的には赤ワ インだが、深みのあるロゼやシュラ地方の赤に近い感覚のワイン（淡赤と表記してみます） 淡いルビー色、熟した果実のアロマ、まろやかな口当たり、イチゴの残り香！ ワイン名は ラテン語で unemployment = 雇われてない、独立独歩！	淡赤	5,000	2 cs	
	F6946	IDOINE 2023 イドワンス	オティウムの隣のメルロの区画から、父親が30年前に植えた畑 ビジャーシュし、7日間マセラシオン、タンク熟成 この区画のメルロの果汁では、さくらんぼ、グレンアティン（ザクロ果汁と砂糖で作られるシ ロップ）を想わせるアロマ、風味が際立っていたので、別のキュベとしてリリースすること にした 鮮やかなルビーレッド、熟した果実と花々のアロマ、羽が生えた軽やかまろやかなテクス チャー、うまみをたたえた味わい、果実味を下支えする酸味とミネラル感、大人の落ち着き の余韻、ブラボー！！	淡赤	5,000	6 cs	
	F6947	Totem 2023 トーテム	深みのあるガーネット、真紅の輝き、大地の要素をたたえたアロマ、 開けたてはほぐれてくれない果実味とタンニン、空気に触れると現れる華やかな花々のアロ マ、ほぐれゆく果実味とタンニン、複雑味、ポテンシャル十分なトップキュヴェ！！	赤	5,500	6 cs	
	F6948	MEMO 2023 メモ	MG 1.5L マカブー 古木 短めマセラシオン 明るいいレモンイエロー、フレッシュな果実香、さわやかな飲み口、まろやかな酸味とミネラ ル感、辛口でマカブーの暑苦しさを抑えフレッシュさと伸びやかな複雑味を引き出してい る！	白	11,000	2本	
	F6950	Quartet 2023 カルテット	MG 1.5L グルナッシュ、メルロ、ミュスカ 輝きのあるルビーレッド、魅惑のアロマ、口を含むと落ち着いた果実、可憐な後味 オティウムとミュラムを足して2で割ったようなバランス、 アロマティックで飲み心地良し！	淡赤	11,000	2本	
	F6951	OTIUM 2023 オティウム	MG 1.5L グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・グリ、マカブー ワインに複雑味を込めるために、各葡萄は手摘みで同時に収穫され、全房で足踏み圧搾、果 汁が半分ジュースとなった状態で7日間皮と共に浸す、抽出が強くなりすぎないように工夫 したロラン流のセミ・マセラシオン・カルボニック、その後はタンク熟成、分類的には赤ワ インだが、深みのあるロゼやシュラ地方の赤に近い感覚のワイン（淡赤と表記してみます） 淡いルビー色、熟した果実のアロマ、まろやかな口当たり、イチゴの残り香！ ワイン名は ラテン語で unemployment = 雇われてない、独立独歩！	淡赤	11,000	2本	
	F6952	IDOINE 2023 イドワンス	MG 1.5L オティウムの隣のメルロの区画から、父親が30年前に植えた畑 ビジャーシュし、7日間マセラシオン、タンク熟成 この区画のメルロの果汁では、さくらんぼ、 グレンアティン（ザクロ果汁と砂糖で作られるシロップ）を想わせるアロマ、 風味が際立っていたので、別のキュベとしてリリースすることにした 鮮やかなルビーレッド、熟した果実と花々のアロマ、羽が生えた軽やかまろやかなテクス チャー、うまみをたたえた味わい、果実味を下支えする酸味とミネラル感、大人の落ち着き の余韻、ブラボー！！	淡赤	11,000	2本	
	F6953	Totem 2023 トーテム	MG 1.5L 深みのあるガーネット、真紅の輝き、大地の要素をたたえたアロマ、 開けたてはほぐれてくれない果実味とタンニン、空気に触れると現れる華やかな花々のアロ マ、ほぐれゆく果実味とタンニン、複雑味、ポテンシャル十分なトップキュヴェ！！	赤	12,000	1本	

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。

Fidesser Orbis フィデッサー・オービス

	I3505 (I2909)	Rot 2021 ロート	ツヴァイゲルト、ブラウアー・ボルトギーザー 除梗してステンレスタंक醗酵、大樽熟成 鮮やかなガーネット色、ダークベリー、ブラックベリー、熟したサワーチェリーを想わせる香り、しなやか&まろやかなボディ感、きめ細やかなタンニン、エレガントでピュアな赤ワイン！	赤	4,000		
--	------------------	-----------------	---	---	-------	--	--

Weingut Fidesser ヴァイングート・フィデッサー

	I3506	Grüner Veltliner 2022 グリュナー・フェルトリーナー	グリュナー・フェルトリーナー 全房プレス、ステンレスタंक熟成 明るい黄色、胡椒や果実のアロマ、つややかな飲み口、ライチ、梨、酸味や果実の味わい、伸びる余韻！	白	3,200	6 cs	
	I3507	Zweigelt 2022 ツヴァイゲルト	ツヴァイゲルト 石灰質土壌、除梗してステンレスタंक醗酵、大樽熟成 輝きのあるガーネット、小粒の赤い果実、さわやかな酸味、アロマティックで可憐な果実味、熟したサワーチェリー、草原の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、軽やかなタンニン、上品な余韻！	赤	3,200		
	I3509	Parapluie - Syrah 2019 パラブリュイ - シラー	シラー パラブリュイの区画から 除梗してステンレスタंक醗酵、600リットルの木樽で4年熟成 つややかなガーネット、肉厚な果実と樽のアロマ、ユーカリ、火薬、甘草やミントのほのかなアロマ、ジュシーでフレッシュな果実味とタンニン、酸味や苦旨な余韻！	赤	6,000	4 cs	

La lista dei vini <イタリアワインリスト>

ITALIA / Lombardia

Dislivelli ディスリヴェッリ

<https://www.instagram.com/dislivellivaltellina?igsh=cHZ2bXN3d2cwcXhu>

《衝撃の色合いと味わい！ Beyond the level!!!》
2022年12月オーストリアの雪山と凍った路面をイタリア ロンバルディアへ向かい降りて行った。イタリアへ入るとそこはヴァルテッリーナの谷、両側を山に囲まれた1本道。西へ向かって進むと左手に標高3600mのDislivelliディスリベリリが現れる。その山岳ルートはしっかり雪と氷で覆われている。
造り手ピエロ（Gian Pierolli）の父方の親類チームが限られたギアのみで1933年に初制覇した雪山だ。ピエロと落ち合い、まずはヴァルテッリーナの西寄りのクリュサッセッラへ。
roccie rosseロッチェ・ロッセ（赤い岩）と呼ばれる名高いクリュの真上の1ha弱の彼の畑だが、手作業で丹念に手入れされている。標高400-450mからの谷を見渡す素晴らしい景色。澄んだ空気。日照をたっぷり浴びる急斜面だが、朝晩はしっかり冷え込み、眼下に霧がかかる。
ヴァルテッリーナの街ソンドリオの歴史的なヴィツァを訪ねるとそこが住居兼ワイナリーで地下2階には白いまんまるのアンフォラが8つほど並んでいた。
試飲が始まり、その淡く輝くルビー色の色合いと香り高さに驚く。こんなワインは味わったことはない。一口でその素晴らしいさに感嘆する。続いてボトルからの試飲、やはり素晴らしい。
1本飲むとどのように変化して行くのか興味津々だ。昔の山登りと同じように限られたギア（畑、葡萄、アンフォラ）で仕込む珠玉のワイン、そこには畑のポテンシャルとピエロの手作業のマッシュが詰まっている。まさにレベルを超えたワイン！限られた本数のこのワインをご紹介できる縁に感謝したいと思います。ぜひ味わって、お取り扱いいただけたら幸いです！

	I3201	Rosso 2021 ロッソ	キアヴェンナスカ 全房で121日アンフォラ醗酵、熟成 ヴァルテッリーナのクリュ サッセッラの華やかな表現！		12,000		
--	-------	-------------------	---	--	--------	--	--

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・テリーオ）に人力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）。
伝統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！
愛用のフィアット パンダで崖を駆け上り、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食事を楽しみ、インスタグラム&ティックトックにアップするダンスの相談（笑）。（それぞれフォロワー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！

	I2813	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 優しくプレスし、ステンレスタंकで一晩マセラシオン、 醗酵、熟成、無清澄、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	2 cs	
	I2913	Rosso 2020 ロッソ		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細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		
	I2815	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、方言で土壌を意味する 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詰まったアロマを大地のアロマが追い駆ける、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		
	I3514	LIOM 2022 リオム		古代品種だけのスペシャルキュヴェ ロッソラ、ロッソリーノ、ロッソリーノ・ローザ（Róssola, Rossolino, Rossolino Rosa）アンフォラ熟成 葡萄品種の多様性を守ることは自分たちの土地や歴史、文化の多様性を守ることにもつながっている。ヴァルテッリーナの古代品種の味わいはすなわち数百年にも渡って代々の造り手たちが育て守ってきた味わいであり、自分たちもそれを受け継いでゆく使命がある！ By ルカ&マッテオ・セガ 美しいルビーレッド、チャミングな赤系果実、腐葉土、なめらかな口当たり、果実味と深い味わい、軽やかでありながら深みをもつ上質なスペシャルワイン！	赤	7,500		

	I2816	JAZPEMI 2019 ジェベミ	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シェベミ 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、シルキーながらしっか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！ 今飲んでも美味しいが熟成でどう化けるかきになるところ！	赤	8,000		
	I2817	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		
	I3206	Fracia 2018 フラーチャ	キアヴェンナスカ、ロッソラ 除梗して90日間マセラシオン、2年間大樽熟成 深みのある明るい赤色、スミシ、熟した果実のアロマ、なめらかな口当たり、 可憐な酸味とミネラル感、細やかなタンニン、胡椒、甘草、 ミネラルキャンディー、エネルギーに溢れる生き生きとした味わいと長い長い余韻、エレガ ントなのに存在感十分のスペシャルワイン！ブラボー！！	赤	11,000		
	I2818	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） 明るく深い赤い鉛色、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	31本	

ITALIA / Piemonte

Carussin カルーシン

《あったかみのある家族経営農場！》
1927年アスティ県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年生まれのパルーナから、現在は息子のルカとマッテオが受け継ぎ、雰囲気の良いチームを作り上げている。
農業は1984年以来使われておらず、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。

	I3522	Carica l'Asino 2023 カーリカ・ラズィノ	カーリカ・ラズィノ、コルテゼ、ファポリータ、ソーヴィニョン・ブラン 明るく薄めの黄金色、華やかな野花や蜜の香り、つややかな果実味、魅力的な酸味、爽やか な余韻！内容充実のカルーシンのハウスワイン白！	白	3,500		
	I3523	Tra l'Altro 2022 トラ・ラルトロ	モスカート80%、コルテゼ20% にのりのある黄から黄金色、カモミールや蜜を想わせるフレッシュなアロマ、すっきりした 果実味と余韻、トロピカルフルーツ！ tra l'Altro = between others 赤ワインが多いライ ンナップの中で異色のという意味合い	白	4,000		
	I3524	KABUKI-M 2021 MAGNUM カブキM 1.5L	モスカート 他のラインナップと違い畑をメインで担当しているマッテオが醸したアンバーワイン。アン バーカラー、果皮から複雑味と渋みを引き出した深い味わい！	アンバー	12,000		
	I3525	Completo 2022 3L Bag in Box コンプレート	グリニョリーノ、バルベラ、ドルチェット、フレイザ、赤系品種まぜまぜ 果皮をプレス してファイバーグラスタンクで醸造 赤紫色、プラム、ブルーベリー、ブラックベリー、すみれなどの花々を想わせるアロマ、ま ろやかな口当たり、フレッシュさ、軽やかなタンニン、フルーティな余韻、軽やかな飲み口 のハウスワイン 3L Bag in Box！	赤	7,500		
	I3526	Asinoi 2022 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、プルーン、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ハウスワイン赤！	赤	3,300		
	I3527	Ciuchinoi 2022 チョキノイ	グリニョリーノ 鮮やかなルビーレッド、つややかな果実とタンニン、酸味が伸びる余韻！子供が描いた可愛 らしいラベル！	赤	3,800		
	I3528	Sbaraglio 2022 スバラリオ	ドルチェット 子供が描いた可愛いラベル 明るいガーネット、土や大地のアロマ、キュートな果実味と酸味、タンニン、つつい飲み 進んでしまうビュアな美味しさ、深みも合わせ持ち食卓を盛り上げてくれるドルチェット！	赤	3,800		
	I3529	Lia Vi 2022 - Barbera d'Asti リア・ヴィ	バルベラ よく畑に巣を作る渡り鳥（方言で Lia Vi）の巣のラベル 優しくプレスし短めのマセラシオン、コンクリートタンク熟成 魅惑的なガーネット、甘い果実のアロマ、クランベリーやさくらんぼを想わせるフルーツと 花々のアロマ、熟した果実、なめらかな口当たり、バランスをとるタンニン、柔らかいタン ニンが溶け合った中盤とアロマティックで伸びやかな余韻、とても優しく抱きしめてくれ る1本！ブラボー！	赤	4,200		
	I3530	Tranquilla 2019 - Barbera d'Asti Superiore トランウィッラ	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 美しいガーネット、黒糖、プルーン、さくら、コーヒ、トッフィー、果実などを想わ せる何層にも広がりを持つアロマ、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、つややか&伸びやか、深みのある余韻、ミネラル 感、素晴らしい！	赤	5,000		
	I3531	Sisto NA18 (2018) スイスト・ナ ディチョッ ト	ネッピオーロ（La Morra） ハローロ ラ・モッラのシスト土壌のネッピオーロを分けてもらい仕込んだスペシャル・ キュヴェ 明るいガーネット、さわやかな赤系果実のアロマ、まろやかな口当たり、果実味、土ぽ さ、深み、酸味、まさにシスト土壌のミネラル感、ポテンシャル十分のエlegantなネッピ オーロ！	赤	7,000		

ITALIA / Piemonte

Cascina Corte カシーナ・コルテ

《ランゲ ドリアーニ魂！》
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型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、ここのスペシャリティは何と言っても樹齢の高いドルチェット ピロケッタ！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、健全な葡萄のビ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。

	I3532	Langhe Nascetta 2022 Amphorae ランゲ・ナシェッタ アン フォアエ	絶滅しかけていた白葡萄地品種ナシェッタを復活させようと現在10軒ほどのカンティーナ が生産、カシーナ・コルテではアンフォラ熟成を試みている 明るい金色、洋梨、梨、ライチを想わせるアロマ、辛口、すっきりした果実味、なめらかな 口当たり、ほんのりほろ苦の余韻！	白	5,500		
	I3533	Matilde 2023 マティルド	ドルチェット、バルベラ 長女の名前を冠したロザート、ステンレスタンク熟成 美しいルビーピンク、落着いた果実のアロマ、つややかな果実味とほろ苦さ、鼻に抜ける アロマ、赤い花、まろやかな中盤、風味が広がる余韻へ、娘への愛情を感じるラブラーなロ ザート！	ロザート	3,700		

	I3534	Langhe Freisa 2022 ランゲ・フレイザ	地品種フレイザの華やかな表現 ステンレス&セメントタンク熟成 鮮やかなガーネット、ビビットな赤系果実や花々のアロマ、果実味、タンニン、可憐なアロマと余韻！ラザーニャやお肉の一皿どうぞ！	赤	4,400		
	I3535	Langhe Nebbiolo 2021 Amphorae ランゲ・ネッビオーロ アンフォラエ	ネッビオーロ 石灰質土壌の畑から、約1年間アンフォア熟成 輝きのあるルビーレッド、バラやスミシ、大地のアロマ、つややかな飲み口、複雑みをたたえた果実味と酸味、タンニン、冬の夜を想わせるエレガントなネッビオーロ！	赤	5,500	28本	
	I3536	Dogliani San Luigi 2021 ドリアーニ サンルイージ	高樹齢&若樹のドルチェット ステンレス&セメントタンク熟成 にこりのあるガーネット、熟した果実、さくら、充実のアロマ、つややかでチャミング、チェリー、土っぽさ、鮮やかな酸味が導く余韻！	赤	3,700		
	I2827	Langhe Barbera 2019 - Amphorae 14% ランゲ・バルベラ	バルベラ 約1年アンフォア熟成のスペシャル・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ウ、Beautiful！	赤	5,000		
	I3537	Dogliani Superiore - Pirocchetta Vecchie Vigne 2019 ドリアーニ・スーペリオール ピロケット・ヴェッキエ・ヴィーニエ	ドルチェット 樹齢約80年、良年のみ生産、1年半ステンレス&セメントタンク熟成 明るいガーネット、充実のアロマ、さくらんぼやブルー、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、ドルチェットに一番いい区画を与えたドリアーニらしい1本！	赤	4,000		
	I3538	Dogliani Superiore - Pirocchetta Vecchie Vigne 2021 Amphorae ドリアーニ・スーペリオール ピロケット・ヴェッキエ・ヴィーニエ アンフォラエ	ドルチェット 樹齢約80年、良年のみ生産、約1年間アンフォア熟成 明るいガーネット、充実のアロマ、ブルー、アセロラを想わせる果実と大地のアロマ、続いて現れるスパイスなどのエアリーなアロマ、柔らかな深み、大地の余韻！柔らかい懐の深いスペシャルキュヴェ！	赤	5,500	3 cs	

ITALIA / Emilia-Romagna

SACCOMANI サッコマーニ

《伝統と革新！ピュアで伸びやかなフリッツァンテ&白赤ワイン！通底する辛口な上質さと個性の豊さ！》
2021年秋の試飲会で出会ったサッコマーニ、会場の数百の造り手の中でも質感、造り手の確かさ、今後のポテンシャルの高さを感じるワインでした。代々家族経営の彼らですが、現在は若い兄のルーカと妹のクラウディアが中心となって新世代を引っ張っています。ピュアで味わい深い彼らのワインをぜひ味わってみてください！

1800年代から愛情と情熱を込めて代々手入れされてきた葡萄畑はピアチェンツァの丘から自然豊かな美しい谷を見渡している。昔から畑の手入れからボトリノ、販売まで一貫して家族経営で行っている。環境を守り抜くことだけが、地球と大地の恵みを受け取れる唯一の方法と考え、有機栽培を実践している。（畑ではボルドー液と二酸化硫黄のみ使用。）土壌はおおよそ500万年前の貝殻などの化石が豊富な砂質土壌で、貝殻はカンティーナのモチーフにもなっている。

手摘みで収穫、天然酵母で醸造し、二酸化硫黄はゼロまたはごく少量、葡萄と品種本来の個性、香りや味わいが表れるように心がけている。

	I3305	Ortugo 2022 オルトゥッゴ	オルトゥッゴ 粘土砂岩質土壌 明るい麦わら色、気持ち良い細やかな泡立ち、うまみとアロマが一体となった中盤、酸味やミネラル感、果実味とほろ苦さが融合した余韻！Super！リソット、ハーブ入りトルテッリ、魚料理とも相性良し！	微発泡白	3,500		
	I3003	MONTEROSSO VAL D' ARDA 2021 モンテロッソ・ヴァルダルダ	60% Malvasia di candia aromatica, 15% Marsanne, 15% Ortugo, 10% trebbiano 砂岩土壌、 明るい麦わら色、豊かな泡立ち、蜂蜜と果実のアロマ、酸味やほろ苦さも相まった複雑な味わいと余韻、充実の一皿と合わせても受け止めてくれるポテンシャル！！前菜、魚料理、パスタとも相性良し！	微発泡白	3,800		
	I3307	Rio Lupo 2022 リオルーポ	マルヴァズィーア 70% マルサンヌ、トレッピアーノ、ピノ・グリ、粘土質土壌、60-90年の樹齢の高い畑から、発泡性なしの白、樽発酵、澱と共に7月まで樽熟成 明るいレモンイエロー、葡萄、日向夏の爽やかなアロマ、まろやかな口当たり、丸い酸味、ほんのりほろ苦の余韻、お料理と合わせてじっくり楽しめる充実のポテンシャル、いつまでも味わっていただける余韻！！ 貝料理、メインの魚、熟成チーズとも相性良し！	白	4,000	7 cs	
	I3308	GUTTURNIO 2022 グットゥルニオ	60% Barbera, 40% Croatina 粘土質土壌、 8日間マセラシオン、辛口微発泡 鮮やかなガーネット色、辛口果実の豊かなアロマと小気味良い微発泡、辛口ながら果実の甘みや複雑味も感じる中盤、エレガントな余韻！Excellent！！ サルミ、熟成チーズ、ピアチェンツァの伝統的な前菜や赤身肉と！	微発泡赤	3,300		
	I3005	GUTTURNIO 2021 グットゥルニオ	60% Barbera, 40% Croatina 粘土質土壌、 8日間マセラシオン、辛口微発泡 鮮やかなガーネット色、辛口果実の豊かなアロマと小気味良い微発泡、辛口ながら果実の甘みや複雑味も感じる中盤、エレガントな余韻！Excellent！！ サルミ、熟成チーズ、ピアチェンツァの伝統的な前菜や赤身肉と！	微発泡赤	3,300	15本	
	I3006	ROSSO DEI BARONI 2019 ロッソ・ディ・パローニ	バルベラ 70% クロアティーナ、メルロ 粘土質土壌、 セメントタンクで15日間マセラシオン、セメントタンク熟成、 その後フレンチオーク樽で18ヶ月熟成 深いルビー〜ガーネット色、豊かな果実を感じるアロマ、複雑なアロマと果実味をいい感じで切ってくれる酸味やミネラル感、空気に触れると共に詰まってくる果実味、しかし辛口キープ、しなやかなタンニンと余韻！ブラボー！！ ボレンタと合わせた蒸し煮料理、メインの煮込み料理、ジビエ料理と！	赤	3,800		

Italia /Emilia-Romagna

Cardinali カルディナーリ

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

《古城、ナチュラル、地品種、混植、混醸》
地品種を中心に伝統的な区画ごとの造りをしているカルディナーリ姉弟。年々造りが感覚的になってきた弟アルベルトは、「数年前から数値記録をとる事をやめた。」「天候、葡萄は毎年違う中、ある日ワインがワインになりきるときがあるんだ。」と言います。
収穫したブドウ果汁を加えて瓶内2次発酵を行う肌理細やかなメーロ・クラッシコ、ピターな微発泡酒カランテ、人気の複雑味たっぷりの白（オレンジ色）ソーラタ、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。

	I2503	Vignalbe (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圧搾。セメントタンクでマセラシオン、醸造。 熟した果実味とタンニン。酸味とミネラル感を伴う余韻。 カルディナーリのキリストの血。1242本生産	甘口 赤	3,300	18本	
--	-------	--	--	---------	-------	-----	--

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。中規模の試飲会場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ざりした。大学で社会学を学びながら、様々な仕事にも触れてきたが、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げたいという思いを抱いていた。

そして2012年、Breganze プレガングツェの地品種、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問して、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、年々興行きと深みを増している。

	I2918	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、ピオディナミの手法で作業 優しくプレスし醗酵、低温で取っておいだ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が優しい口当たり、爽やかでアロマティックな香りと味わい、酸味の小気味良さ、スターター、魚介系ともぜひどうぞ！	微発泡 うすオレンジ	4,200	30本	
	I3518	Sciampagna 2022 ジャンパーニャ	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 輝きのある薄黄金色、花々、果実、香木、蜜、清涼感のある優しいアロマ、しっとりした口当たり、ちょいガスあり、アロマティックでしなやか&エレガント、余韻のミネラル感、22年も大化けの予感！	白	4,500		
	I3519	8-cai 2022 オットカイ	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 輝きのある黄金色、森、お花畑、蜜、熟した黄色の梅を想わせるアロマ、まろやかな果実味、やさしい酸味と滋味旨、ほろ苦の余韻、こちらも素晴らしい食中酒になること間違いなし！	アンバー	4,500		
	I3520	Pedevska 2022 ペデヴェスカ	ペデヴェスカ 100% セメントタンクで9日間マセラシオン、ボトリングまで1年間熟成 豊かな黄金-麦わら色、蜜のアロマ、ほろ苦果実、落ち着いた旨み、充実、温度高めでどうぞ！	しっかり アンバー	6,500		
	I2832	Tagli Rari 2018/2020 12.5% タリラリ	Groppella（グロペラ）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、細やかなタンニン、落ち着いた余韻、ふくよかさでコクをもつ赤ワイン、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。美しくと優しさにあふれた味わい。

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古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。

類い稀なる才能の彼らのワインをぜひ味わってください！

	I2919 (I3101)	Antimes 2020 アンティム	Trebbiano Toscano トレブビアーノ・トスカーノ、Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、1日マセラシオン 明るいう黄金色、黄色い花や熟した果実のアロマ、スイートコーン、しっとりしなやかな質感、しみこむ旨味と酸味、余韻にキラキラ光るミネラル感、すでにまと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	4700		
	I3102	Ambratile 2020 アンブラティレ	Trebbiano Toscano トレブビアーノ・トスカーノ、 Malvasia di Candia マルヴァジア・ディ・カンディア、 完熟した葡萄を選び除梗、15日間マセラシオン 明るいアンバーカラー、キャンディ、アプリコット、マンゴー、熟した果実とさわやかで複雑なアロマ、金木犀、シモン、つややかなミネラル感、しっとり柑橘系、上品な紅茶、渋すぎないアンバーワイン、OMG！ さらに広がるアロマと味わい、ほろにがエレガント&ミネラリーな宇宙へ！！	アンバー	5500		
	I2835	Il Male Minore 2018 12% イル・マーレ・ミノーレ	トレブビアーノ、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 数時間マセラシオン 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		
	I2836	Il Male Minore 2018 11.5% MAGNUM イル・マーレ・ミノーレ 1.5L	トレブビアーノ、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 数時間マセラシオン 同じ2018年だがマグナムは別ロットとして瓶詰め。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	20本	
	I3104	Frizzichino 2020 フリッツィキーノ	トレブビアーノ、チリエジョーロ、 選果、手除梗してプレス、数時間マセラシオン 明るい深めの赤みがかったアンバーカラー、華、赤ワイン寄りの濃いアロマ、トマト、ほんのり舌の上でフチフチ、さまざまな味わいが現れる中盤、 エレガントな余韻、ブラボー！！	ロザート	4500		
	I2837	Agreste Elegante 2018 13% アグレスト・エレガント	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、なめらかなテクスチャー、うまい！	赤	5,000	4 cs	
	I3106	Grabovio 2020 グラボーヴィオ	バルベラ、メルロ、チリエジョーロ、サンジョヴェーゼ 手摘み、選果、手除梗、10日間マセラシオン 美しいガーネット色、熟した果実のアロマ、熟した果実味と旨み、 キュッと引き締めてくれるミネラル要素、 広がり豊かでまろやか鮮やかなアントニオリ流 しっかりめ赤ワイン！	赤	5000		
	I2923	Grabovio 2019 グラボーヴィオ	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 しっかりめ赤ワイン！	赤	5,000	22本	

ITALIA / Lazio & TOSCANA

SASSOPRA サッソープラ

《 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（フラスカーティ）とトスカーナ南部（Celle sul Rigol）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ビオディ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・フンティナータ、マルヴァジア・ディ・カンディア、ボンビーノ、ペッローネ、トレッピアーノ、サンジョベーゼ、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、手触り感を大事に醸造、熟成している。（醸造のセンスも抜群！）、清澄、澱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、彼らの仕事の質を感じてください！

	I3539	MOSSO 2023 モッソ	マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッピアーノ ダイレクトプレス、瓶内2次醗酵 にこりのあるクリームイエロー、元気に泡に見えるが口に含むと細やか（うまい澱も混ざる）、黄色い花のアロマと果実のkok、（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kokありまで楽しめる！喉の渇きをいやしてくれる爽やかな酸味と果実味！	発泡白	4200		
	I3540	BIANCO 2023 ビアンコ	トレッピアーノ 80%ダイレクトプレス、20%マセラシオン・カルボニック 明るいプラチナゴールド、果実や花々のアロマ、つややかな果実味と辛口ミネラル キャンディー、すっきりエレガントでトレッピアーノの魅力が詰まった1本！	白	4000		
	I3209	MANNARO 2022 マンナーロ	マルヴァジア・ディ・カンディア、トレッピアーノ 130日間マセラシオン 明るいアンバーカラー、麦わら、柑橘やハーブ、金木犀のアロマ、 うまみと酸味が一体となった中盤、繊細な酸味、 ほんのりほろにがの心地良さ、アンバーワインの複雑味が広がる余韻！	アンバー	4,400		
	I3541	TURRESTI 2023 トゥレスティ	マルヴァジア・フンティナータ、ボンビーノ 2日間マセラシオン 豊かな黄金色、銀木犀のアロマ、まったりとした口当たり、つややかな味わい、辛口ミネラ リーな余韻、ゴージャス＆エレガントな白トップキュヴェ！	白	5,000		
	I2928	RAMOSO (2021) ラモーソ	サンジョベーゼ、マルヴァジア 混醸 2日間マセラシオン、一部全房 輝きのある明るいルビー色、熟したイチゴ、ザクロ、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ゼート！ （世の中のロゼでは稀有な存在！）	ロゼート	4,000	少	
	I3212	Rosso 2022 ロッシ	サンジョベーゼ 大樽で4日間マセラシオン、 プレスして8ヶ月ファイバータンク熟成 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だす！	赤	4,000		
	I3213	NEBOSKI 2022 ネボスキ	サンジョベーゼ 80%、チリエジョーロ 20% 3分の1は、5日間マセラシオン・カルボニック、3分の2は全房で大樽へ その後プレスし8ヶ月ファイバータンク熟成 明るいガーネット、繊細なアロマ、すっと伸びる果実味とまろやかな余韻、 下支えする酸味とミネラル感	赤	4,000		
	I3214	MANNARO ROSSO 2022 マンナーロ・ロッシ	サンジョベーゼ古樹 大樽で15日間マセラシオン、 プレスして8ヶ月ファイバータンク熟成 輝きのあるガーネット、キラキラとしたミネラル感、まろやかな果実味と 複雑味が織りなす中盤、余韻に光る酸味、充実の赤トップキュヴェ！	赤	4,400		

Italia / Sicilia

Tenuta La Favola テヌータ・ラ・ファヴォラ

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

《電話の国のネロ・ダーヴォラ！》
 ネロ・ダーヴォラの聖地であるノト、パキーノで、ワインとオリーブオイルを造るラ・ファヴォラ。芯のあるミネラル感もしっかり引き出して、あたたかさはあっても暑
 苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラが人気です。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
 ルティカつ旨味があります。

	I2931	Eloro Pachino - La Favola 2018 エローロ・パキーノ - ラ・ファヴォラ	ネロ・ダーヴォラ、アンフォラ熟成 真っ白な石灰質土壌から。9月中旬に手摘みで収穫。15日間マセラシオン。 16ヶ月400Lサイズのアンフォラ熟成。 あたたかさはあっても暑苦しさはない上質なネロ・ダーヴォラ。 余韻のミネラル感が美しい。 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	18本	
--	-------	---	--	---	-------	-----	--

Carta de vinos <スペインワインリスト>

Spain / Tarragona

Frisach ☆Luyt フリサク&リュイット

《天使のパンチ！》
 スペイン カタルーニャ地方 ハルセロナの南のタラゴーナの才能ある造り手フランセスク・フリサク&リュイット・コラボキュヴェ。基本的には
 フランセスクが葡萄栽培をリュイット・コラボが醸造を担当している。2つの才能の火花散る作品だが、その味わいはじんわり優しくエレガント。ワイン名は「天使の（か
 わい）パンチ」！

	S1101	Puny de l'Angel XXI (2021) 11% ポニー・デ・ランヘル	Aparellada (白葡萄) 85%、Carenyena (黒葡萄) 15% 除梗してステンレスタンクで混醸、1週間マセラシオン後プレス、 6ヶ月熟成後瓶詰め、サンスフル ジュラ地方の赤を想わせる淡いルビー色、優しい口当たり、 ロゼから赤系果実のチャーミングなアロマと風味、野いちご、ラズベリー、 アゼロラ、葡萄、まろやかで儂い余韻！少し冷やし目から温度を上げてどうぞ！	淡赤	3,800		
--	-------	---	--	----	-------	--	--

Spain / Ribera del Duero

Goyo Garcia Viadero ゴヨ・ガルシア・ヴィアデロ

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

<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の地で理想的の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・ペルーコ、ヴァルデオルモス、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でワイン造りをしている。化学薬品を使わず、畑は定期的に耕し、健全な状態を保つように運営している。

収穫は例年10月の初め。糖度よりも酸のレベルを大事にして決定する。収穫後、除梗し、区画ごとの醸造を行う。（黒葡萄 ティンタ・デル・バイス=テンブラニリーヨと白葡萄 アルビリーヨ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ーでじっくりと熟成の時を終る。

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。

	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）= テンブラニリーヨ 100% 標高880m、樹齢40年、赤砂に小石が混じる土壌 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・バイス）= テンブラニリーヨ 100% 標高900m、樹齢55年、赤砂に小石が混じる土壌 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、スタートは冷やしめで、徐々に温度を上げてどうぞ！	赤	3,800	35本	
	S0906	G.G.V. - Reserva Especial 2014 14% ヘヘウーヴェ - レセルバ・エスペシャル	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ト・テイステイングし、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6000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. - Reserva Especial 1986 12% ヘヘウーヴェ - レセルバ・エスペシャル	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	3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、端正なティント・フィノ》

「Antidoto は、カルトワインではなく、ナチュラルな風味を大事にしたワイン。ティント・フィノの魅力を素直に引き出そうとしている。」とは、ベルトランの言葉。畑は、標高1000M、フィロキ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	4 cs	
	S0402	Antidoto 2012 1500ml アンティドート マグナム	ティント・フィノ（テンブラニリーヨ） 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		
	S0404	La Hormiga 2012 1500ml ラ・オルミガ マグナム	ティント・フィノ（テンブラニリーヨ） 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、ここで何が起こっていたのか？答えは、この二つのワインにある。接ぎ木なしの生き残りの古木は、樹齢140年のものも。土地のポテンシャルを移し取り表現する。V.V.は、別格を主張するミネラル感。ラ・ディーバは、世界を魅了する華やかさと調和。

	S0504	Viñas Viejas de Soria 2013 ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア	ティント・フィノ（テンブラニリーヨ） モダンでいてクラシックなエレガントさ、複雑味が。 ワイン遺産の本領を発揮した特別な1本。	赤	10,000	11本	
	S0406	Viñas Viejas de Soria 2012 ヴィーニャス・ヴィエハス・デ・ソリア	ティント・フィノ（テンブラニリーヨ） 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	
	S0506	La Diva 2013 ラ・ディーバ	ティント・フィノ（テンブラニリーヨ） 世界を魅了する華やかさと調和。 年間入荷6〜12本のスペシャルな1本。	赤	45,000	4本	
	S0408	La Diva 2012 ラ・ディーバ	ティント・フィノ（テンブラニリーヨ） 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	

Spain / Madrid

Punta de Flecha プンタ・デ・フレッチャ

<https://photos.app.goo.gl/z44eDGg7DC8kvzQY6>

《消えかけている畑を守れ！》
アレックスとマリアがファミリーの葡萄畑を受け継いだ2009年にスタートしたプロジェクト。その畑はマドリードの南、セラニージョス・デル・バジェに残るたった一つの畑だった。都市が増殖し、住宅ブームによりどんどん消えていった畑だが、1940年に植樹されたその畑は彼らが守るべきものとなった。葡萄畑のリズムを尊重し、いかなる薬剤も使わない彼ら。イラクサ、トクサ、キンセンカンカ、カモミールなどのハーブの煎じ薬や発酵させたものを使って畑をケアしている。近年消えかけていたバトレス、カランケ、エル・アラモ、クーバス・デ・ラ・サグラの高樹齢の畑も加わり、同様にケアしている。葡萄はそれぞれの区画の個性が表現できるよう区画ごとに醸造し、醸造過程、瓶詰め時にも薬剤は使用しない。セラーでは月の満ち欠けのリズムに則って作業している。このような手法でワインのビュアな表現を引き出している！とてもオリジナルで想像の上を行く驚きのラインナップ！
そのワインは二酸化硫黄もゼロで仕上げているが、素晴らしいポテンシャルと安定感があり、開けてから10日程度いい状態で飲めてしまう。当日飲みきりなら白も赤もデキャンターで楽しむことをオススメします！

	S1201	Luba 2022 ルーバ	Malvar マルヴァール 100%、樹齢70年オーバー 100年もののアンフォラでマセラシオン・カルボニック、2ヶ月間バトナーージュ、6ヶ月瓶内熟成、560本生産 Luba = arrow = 矢 黄金-アンバーカラー、スイカ、瓜系のアロマ、清涼感とメロウなほろ苦の旨み！	アンバー	5,200	4 cs	
	S1202	Velo de Luba 2022 ベロ・デ・ルーバ	Malvar マルヴァール 100%、樹齢70年オーバー ステンレスタンクで醸造後、100年もののアンフォラで flor フローール=産膜酵母とともに7ヶ月熟成、870本生産 Velo de Luba = Luba's veil = Luba の産膜酵母バージョン 豊かな黄金-アンバーカラー、マンゴー、桃、アプリコット、蟬燭、トロピカルフルーツ、まったりとした液体、口当たりはさらり、味わいはトロピカル紅茶、軽やかな苦み、なんとも不思議なワイン、Special !!	アンバー	5,600	4 cs	
	S1203	Las Madres 2022 ラス・マドレス	Malvar マルヴァール 100%、1965年植樹 マドリード南部の伝統的な手法 'sobremadre' (ソブレ・マードレ) にて醸造、一部を180日皮ごとマセラシオンし酸化した熟成、残りのワインと混ぜ合わせ仕上げる、694本生産 Las Madres = the Mothers 豊かな黄金-アンバー、ルブロッション、葉巻、トロピカルでハイトーンなアロマも、口に含むとさらりとほろ苦、深み、奥行き、上等な葉巻と合わせてみたい！	アンバー	5,200	4 cs	
	S1204	ATEL 2022 アテル	ミュスカ 100%、1970年植樹 皮ごと醗酵し、100年もののアンフォラで flor フローール=産膜酵母とともに7ヶ月熟成 豊かな黄金-アンバー、濃密なアプリコット、トロピカル香、デザートワインの香り！？、すもも、味わいは辛口、アロマティックで長い余韻、ほろ苦、やさしい、トロピカルミネラル甘露、香水、あっさりに見えてどっぴり引き込まれる、こんなワイン体験したことがない、Super !!	アンバー	6,200	4 cs	
	S1205	Mantua 2022 マントゥア	Malvar マルヴァール 100%、1965年植樹 アメリカンオーク樽で醗酵、9ヶ月熟成 豊かな黄金-アンバー、香ばしい焼きパイナップル、まったりした口当たり、百合根、栗、なんじゃこりゃー！という驚きのあるワイン	アンバー	6,700	4 cs	
	S1206	violeta 2022 ヴィオレタ	ガルナッチャ 100%、1965年植樹、ダイレクトプレス、471本生産 violeta = wine bottle 豊かな黄金-アンバー、アロマティック、山吹色の果実、なめらか、しっとりした余韻！	アンバー	4,800	4 cs	
	S1207	13 Puntas 2022 トレッセ・プンタス	ガルナッチャ 1965年植樹、完熟した葡萄をマセラシオン・カルボニック、醗酵後ステンレスタンクで6ヶ月熟成 鮮やかなルビーレッド、熟した果実のアロマ、弾けるトップノート、しみじみした滋味、渋味、土っぽさ、豊かな中盤と余韻！	赤	4,400	4 cs	
	S1105	13 Puntas 2020 15% トレッセ・プンタス	ガルナッチャ 1965年植樹、完熟した葡萄をマセラシオン・カルボニック、醗酵後ステンレスタンクで6ヶ月熟成 鮮やかなルビー&ガーネット、バラの花束、タンニン、ミネラル、可憐なアロマと果実味、細やかな複雑味が花開く、まろやかな余韻、灌木の香り、プンタ・デ・フレッチャの赤シリーズでは一番軽やかだが十分なポテンシャル、ベルサイユのバロンの可憐さを持った1本！	赤	4,000	11本	
	S1106	Lacarmela 2019 15% ラ・カルメラ	自根のガルナッチャ、1942年植樹 標高607m 1ha、バトレスの El Sotillo (エル・ソティージョ) と呼ばれる区画、砂質土壌、年産500kg、 醗酵後11ヶ月アメリカンオーク樽熟成、8ヶ月瓶熟成 美しいルビー寄りのガーネット、生ハム、セミドライトマト、熟したブルー、コンテ、腸詰、カカオ、ビターショコラ、軽やかでシルキーな口当たり、さらに香る風味、甘やかな果実、スレンダー&グラマラスな魅惑の1本！シナモンの残り香、さらに現れる果実とブーケ、余韻に流れる充実のミネラル感！	赤	5,500	5 cs	
	S1107	Punta de Flecha 2019 15% プンタ・デ・フレッチャ	自根のガルナッチャ、1940年植樹 標高652m 0.9ha、 Fuente del Prado フェンテ・デル・プラドと呼ばれる区画、砂質土壌、年産500から700kg、30日以上醗酵が続く、 11ヶ月アメリカンオーク樽熟成、8ヶ月瓶熟成。 Punta de Flecha = arrowhead = 矢尻 鮮やかなガーネット、まろやか、アロマティック、熟れた果実、灌木の香り、豊かな果実味をキュッと引き締めてくれるミネラル感、溢れるブーケ、つややか、グラマラス、旨み、タンニン、→さらに飲み進めるとOh My God !なえもいわれぬアロマ、ミネラル、ビタータンニン、上質な腸詰やサラミ、生ハムと一緒に味わいたい、空気を触れることにどんどんエレガントに、Hyper ポテンシャル&ミネラルの塊！プリミティブなのにエレガント、普通のワインの数倍もポテンシャルが詰まっている、農民であり、醸造家が畑の個性とポテンシャルを詰め込んだ強烈な作品！！	赤	6,000		

Spain / Montilla-Moriles

<https://goo.gl/photos/HknsMbCEUm1k5md69>

Bodegas Toro Albalá ボデガス トロ・アルバラ

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

《スペインの至宝》
1922年設立。モンティーリャ・モリレスで確立された伝統的な手法を頑なに守り最高のペドロ・ヒメネスでワイン造りを続ける。大陸性の乾燥した土地で作られたペドロ・ヒメネスは糖度が非常に高い状態で収穫され、代名詞DON P.X. (ドン・ペーエクス) 用のものは、さらに丹念に麦わらの上に並べられて約2週間を太陽の下で干すことで、さらに糖度を上昇させる。そうして干し葡萄状態になったものを圧搾し(4kgの葡萄から1Lの果汁しか得られない)5ヶ月の発酵の後、P.X. ワインを蒸留したスピリッツで酒精強化を施して、長い熟成の期間を経て瓶詰め。

	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		
	S0703	Palo Cortado - Marqués de Poley 1964 Alc.22% パロ・コルタド - マルケス・デ・ポレイ	フィノの熟成過程で酒精強化、53年単一樽熟成 オロロソとアモンティリャードの中間的な特徴を持ち、 薫り高く、繊細、複雑な味わいを持つ。特別キュヴェ。	褐色 辛口	20,000	13本	
	S0519	DON P.X. Convento Selección 1946 1500ml Alc.17% ドン・ペーエクス コンベント・セレクション マグナム	DON P.X.の65年の樽熟成、単一樽熟成 超優良年の単一ヴィンテージ。極少量生産 モンティーリャ・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	1本	

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	5set	
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	

Spain / Canarias

Pablo Matallana パブロ・マタリャーナ

《カナリア諸島の使者！》

アフリカ大陸、モロッコに程近いカナリア諸島の個性あふれるテロワールを表現するためパブロが情熱を注ぐワイン。ヴァレンシア工科大学で醸造を学び、チリ、プリアートで修行してカナリア諸島に戻ってきたパブロはランサローテ島とテネリフェ島でワイン造りを始める。有機栽培、ナチュラルな醸造を旨とし、素晴らしいクオリティ＆ポテンシャルのワインを生み出している！

輸送も大変な地域ですが、このワインならばと思い取り扱いをスタートさせていただきました。

S1108	Taro Blanco 2020 タロ・ブランコ	カナリア諸島 Lanzarote ランサローテ島の Malvasía Volcánica マルヴァシア・ヴォルカニカ、Listán Blanco リスタン・ブランコ、Diego ディエゴ を短めマセラシオン&リフトプレスし複雑味を引き出す、天然酵母、SO2 ごく少量、10ヶ月細かい澱と共に木樽とステンレスタンクで熟成、無清澄、無濾過、3800本生産とっても濃い黄金色、清涼感のあるアロマとまろやかで豊かな旨み、エレガントな仕上げだがポテンシャルの塊！OMG！火山のパワーか！？ほんのりタンニン、鉱物、ブラボー！！（ガヌヴァのドメヌものに匹敵するポテンシャルとエレガンス）2日目、まろやかな口当たり、落ち着いた旨み	白	6,000		
S1109	La Bardona 2021 ラ・バルドーナ	カナリア諸島 Santa Cruz de Tenerife テネリフェ島、品種 島内3ヶ所のListán Negro リスタン・ネグロ、区画ごとに醸造しブルゴーニュ樽で8ヶ月熟成、最後にアッサンブラージュし仕上げる、筆で緑色にペイントされたエチケッ、テネリフェ島北部地域を表現 Tinto、ルビー色を含んだ鮮やかな赤色、スレンダーな果実味とキラキラしたミネラル感、シナモン、キナの皮、ガリグ（灌木）が薫る余韻、徐々に現れる豊かな果実味、あふれ出すうまみ、だがあくまでもエレガントで暑苦しくはない、冷ややかなミネラル感の下にマグマのポテンシャルが隠れている！稀に見る個性とポテンシャル！！	赤	5,000	4 cs	

lista de vinhos <ポルトガルワイン>

Portugal / 北部 Celorico de Bast セロリコ・デ・バスト

Penhó Wines ペンニョ・ワインズ

<https://www.penho.pt/>

造り手：Ricardo Moreira リカルド・モレイラ

<https://www.instagram.com/penhowinespt?igsh=aTE0ZnZjOWVmdTh5>

《北ポルトガルの土着の個性を取り戻すワイン造り！》

北ポルトガル ヴィーニョ・ヴェルデの地域でひとりアルチザナルなワイン造りを目指すリカルド。豊かな自然に守られた畑で有機栽培、ナチュラルな醸造を心がける。山深い自然に囲まれた畑は伝統的に背の高い仕立てでハシゴを使って収穫する場所も！家族のルーツがある土地に戻り、花崗岩質の畑やセラーを手入れして、一步一步未来へ繋げる作業。伝統や地域に対するリスペクト。山の澄んだ空気や水を想わせる素朴でビュアなワイン！

標高180〜550m、約5haの畑には自品種が植っている。畑の周りには豊かな生態系があり、果樹やナッツの木、オーク、コルク、マツ、ブラタ、ナス、イチジクなどなど1000種類以上の木々に囲まれている。

醸造は300年前に建てられた花崗岩質のセラーにて、約2日間のマセラシオン、足踏みピジャージュ、天然酵母での醗酵、澱とともに熟成（シュールリー）を経て無清澄、無濾過で瓶詰めされる。畑で育つ葡萄を手助けし、何も足さない、何も引かないワイン造りを心がけている。

PO101	Nomos - Blend 2021 ノモス ブレンド	アルヴァリーニョ、トラジャドゥーラ、アrinto Nomos = 習慣、伝統文化 明るい黄金色、まろやかな口当たり、酸味とすっきりめの果実味、豊かな中盤、アルコール10%のやわらかさ、軽やかではかない余韻！	白	3,500		
PO102	Nomos - Trajadura 2021 ノモス トラジャドゥーラ	トラジャドゥーラ Nomos = 習慣、伝統文化 明るい、黄金色、ちょいガス、甘酸っぱ系果実、心地良い酸味とべったりしない余韻、果実キャンディー！	白	3,800		
PO103	Carmin 2021 カルミン	トラジャドゥーラ、ヴィンニョウ (Vinhão) Carmin = 鮮やかなルビー色のこと 明るいルビー色、若干こもった香り（→空気と触れると抜ける） やわらか、チャーミングで丸い果実、伸びやかな味わい！	ロゼ	3,500		
PO104	Verbum - Arinto 2021 ヴェルブム アrinto	アrinto Verbum = 言葉、ことわざ 黄金、麦わら色、繊細なアロマ→華やかなアロマに変化、 鉱物と複雑味、じわじわ出てくるうまみと余韻！	アンバー	4,000		
PO105	Verbum - Trajadura 2021 ヴェルブム トラジャドゥーラ	トラジャドゥーラ Verbum = 言葉、ことわざ 黄金、麦わら色、豊かな果実と華やかなお花畑、甘露、 酸味とほろにがのバランス、やわらかい余韻とミネラル感！	アンバー	4,400		
PO106	Dialectic Red 2021 ダイアレクティック・レッド	ヴィンニョウ (Vinhão)、ハボ・ジェ・アーニョ (rabo de anho)、パデイロ・ジェ・バスト (Padeiro de Basto) Dialectic = 方言の ちょいシュワ、明るいガーネット、素朴な良さ、果実、土、酸味、 うまみ、地品種の面白みを生かした軽やか赤ワイン！	赤	3,300		

Portugal / 中部 Olho Marinho オーリョ・マリーニョ

Marinho Vinhos マリーニョ・ヴィーニョス

造り手：Luis Gil ルイシュ・ジル

<https://www.instagram.com/marinhovinhosnaturalis?igsh=MWV4ODZlNihiZidpdg==>

《ポルトガル中部のサーファァーが醸す、Natural Garage Wines！》

手摘み収穫、果実を足で踏み潰し数日マセラシオン、絞る際は小ぶりのプレス機を使用、樽やアンフォラで熟成、重力を利用して瓶詰め、SO2無添加

	P0201	Cezapil 2020 セザピル	フェルナン・ビレシュ 95%、ヴィタル、セミナリオ 5% 樹齢55年 手摘みで収穫、果実を足で踏み潰し5日間マセラシオン、 醗酵後400L樽で23ヶ月熟成、重力を利用してボトリング、SO2無添加 深いアンバーカラー、カリン、渋み、まろやか果実、 フレッシュさと複雑味、ミルク	アンバー	7,000	4 cs	
	P0202	Jurapil 2020 ジュラピル	フェルナン・ビレシュ 95%、ヴィタル、セミナリオ 5%、 樹齢55年 手摘みで収穫、果実を足で踏み潰し5日間マセラシオン、醗酵後400L樽で2 3ヶ月熟成、重力を利用してボトリング、SO2無添加 淡いアンバーカラー、酸味、フレッシュさ、瑞々しさ	アンバー	7,000	27本	
	P0203	Amphorassic 2021 アンフォラシック	フェルナン・ビレシュ、アリント、セアラ・ノーヴァ、ヴィタル、 セミナリオ、アリカンテ・ブランコ 単一区画 樹齢55年 手摘みで収穫、果実を足で踏み潰し、300Lのアンフォラ 2甕に 投入、11ヶ月マセラシオン、小ぶりの垂直プレスで絞り4ヶ月400L樽で熟成、重力を使 い瓶詰め、SO2無添加 深いアンバーカラー、ナッツ香、甘み、渋み、甘露	アンバー	8,000		
	P0204	Wipeout 2020 ワイプアウト	白葡萄 80% (アリカンテ・ブランコ、フェルナン・ビレシュ、アリント、 セアラ・ノーヴァ、セミナリオ、ヴィタル) 黒葡萄 20% (カシュテラオン、アリカンテ・ブーシェ)、 16日間混醸、500L樽で23ヶ月熟成、重力を使い瓶詰め、SO2無添加 ルビーレッド、若干揮発酸アリ、果実と渋み、土、カカオ	ロサード	6,500		
	P0205	Dude 2020 デュード	セアラ・ノーヴァ、アリカンテ・ブランコ、カシュテラオン 樹齢15年 果実をプレスし10日間白葡萄の皮と一緒に醗酵、500L樽で23ヶ月熟成 にこりのある薄いルビー色、若干揮発アリ、 まろやかな口当たり、魅惑のアロマと果実！ Magic !!	ロサード	6,500	少	
	P0206	Drop 2020 ドロップ	Tinta Roriz ティンタ・ロリス 赤みのある山吹色、タバコの葉、キリッとした酸味	ロサード	6,500	3 cs	
	P0207	Tube 2020 チューブ	Tinta Roriz ティンタ・ロリス 樹齢15年 明るいガーネット、土っぽいカカオ香、果実とビターなタンニン、 鼻に抜けるアロマ、余韻の広がり	赤	7,000		
	P0208	Surfer 2020 サーファー	Castelão カシュテラオン 明るいルビー〜ガーネット、ビターでやわらかな果実味	赤	7,000	3 cs	
	P0209	Bro 2020 ブロ	Castelão カシュテラオン 単一区画 樹齢75年、果実を足で踏み潰し9日間マセラシオン、400L樽で23ヶ月熟 成、重力を利用し瓶詰め、SO2無添加 明るいルビー〜ガーネット、ワインが岩清水から湧き出たらこんな感じ！？ とっても繊細 でやわらかな口当たり、魅惑の1本！！	赤	8,000	23本	