



W

Vignerons, Fabricants et Catalogue de vins

「ワインを巡る冒険を一緒に！」

2010年1月から販売を開始したWは、
このフレーズをコンセプトとして掲げて歩んできました。

フランスワイン（Vin = ヴァン）、イタリアワイン（Vino = ヴィーノ）を中心に
先入観なく、好奇心をもってワインをとりまく魅力的な世界を探検して行こう。
そして、その楽しみ、喜びを皆さんと分かち合おう！という想いです。

造り手との出会い、飲み手、伝え手の皆さんの好奇心と愛情に支えられ
Wの冒険は面白い方向へ進んで来ました。（感謝！）
今後も造り手と皆さんをつなぐ架け橋として、
目利きの役割を果たし、より現地の風景の広がりとお楽しみを伝えられるよう
一歩一歩進みたいと考えています。

まだ見ぬワインの地平を求め、
無限に広がる味覚、感覚の小宇宙に飛び込みましょう！
Cheers !!!

W

Vin & Vino

Wines of the World

with you!



Contents



WINE

FRANCE

AUSTRIA

ITALIA

SPAIN

PORTUGAL

CHILE



BEER



CIDER



MEAD



CRAFT SPIRITS



CONDIMENT & FOOD



KNIFE



Vignerons, Fabricants et Catalogue de vins

FRANCE

商品コード

種別

希望小売価格（円・税別）

在庫数は別リストをご覧ください

Champagne

Bonnet-Ponson ボネ=ポンソン

Person ペルソン

Loire

David Landron ダヴィッド・ランドロン

Sylvain Martinez シルヴァン・マルティネス

Laurent Lebled ローラン・ルブレ

Barbara Lebled バーバラ・ルブレ

Domaine Grosbois ドメーヌ・グロボワ

Alsace

Einhart アインハート

Rieffel リーフエル

RIETSCH リエツシュ

Léo Dirringer レオ・ディリンジャー

Hausherr オシェール

Bourgogne & Beaujolais

Bastian Wolber バスチアン・ウォルバール

Sébastien Morin セバスチャン・モラン

Cyrille Vuillod シリル・ヴィヨ

Auvergne

Vincent Chauvelot ヴァンサン・ショヴロ

Jura

Le Vignoble du Pature ル・ヴィニョーブル・デュ・パギュー

l'Octavin ロクタヴァン

Nicolas Jacob ニコラ・ジャコブ

Zeroine (Maylis Bernard) ゼロワンヌ (メイリス・ベルナール)

Savoie

Curtet キュルテ

Rhone

Domaine Pierre André ドメーヌ・ピエール・アンドレ

Domaine du Banneret ドメーヌ・デュ・バヌレ

Bordeaux

Château Meylet シャトー・メイレ

Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot ドメーヌ・コクリコ

Le Jonc Blanc ル・ジョン・ブラン

Languedoc & Roussillon

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

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

Rémi Poujol (MAS COSTEFERE) レミ・プジョル

mas FOULAQUIER マ・フラキエ

MATABURRO マタブロ



FRANCE

Champagne

Bonnet-Ponson

ボネ = ポンソン

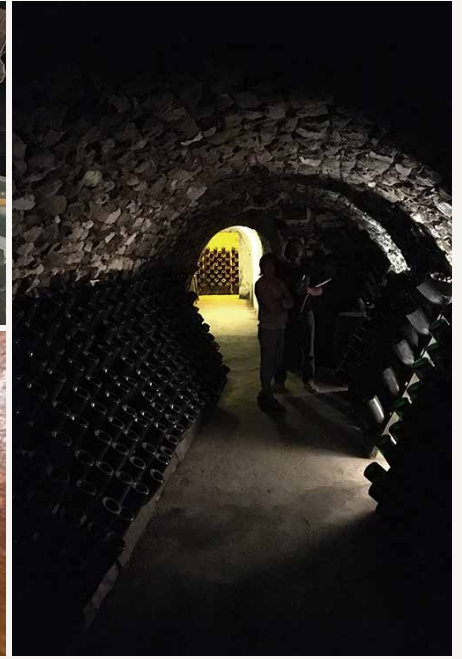


Introduction

—— 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 ril・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・シャンプノワ、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ずらくなる予感!（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!!!）



01

**Cuvée Perpétuelle Non Dosé Premier Cru****キュヴェ・パーペチュアル 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フでも、ガストロノミーのお料理の数々とも！

F7001

発泡白

¥ 9,000



02

**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 Cauereys» 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 ヶ月瓶熟成後でデゴルジュマン、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！

F7002

発泡白

¥ 14,000



03

**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 Cauereys» 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！、ブラボー !!!

F7003

発泡白

¥ 19,000



04

**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

F7004

発泡白

¥ 14,000



05

**Petit Mélange****プティ・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プティ・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！

F7005

発泡白

¥ 16,000



06



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！

☞ F7007
 ☞ 白
 ☞ ¥ 12,000
 ☞

07



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 ピュール・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 ピジャージュ、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、とってもチャーミングでエレガントな 1 本！

☞ F7006
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 7,200
 ☞

08



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 入りのアンフォラで 10 ヶ月熟成 蔵に戻る前は南仏で修業していたシリル、赤ワインも得意分野！ 明るい深赤色、赤系果実のチャーミングなアロマと酸味、滋味深い複雑味、しなやかさと香り高さ、コアの部分にはポテンシャルを秘めた硬さが。

☞ F5203
 ☞ 赤
 ☞ ¥ 7,200
 ☞

FRANCE

Champagne

Person

ペルソン



Introduction

—— Audacieuse 最上のブラン・ド・ブランを狙う“大胆不敵な”造り手

Audacieuse 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…。造り手であり、当主のドミニクから言葉の意味を聞いたときにそう思いました。もともとペルソン家は本拠地であるVERTUS（ヴェルテュ、コート・デ・ブラン）で4代続く葡萄栽培農家で葡萄は大手メゾンへ売っていました。しかしドミニク・ペルソンはどうしても自分でシャンパーニュを造り出したいという想いを抑えられず、醸造学校で学び、兄と共にセラーを建て、自分で醸造・元詰めを1999年に開始しました。（ファースト・ヴィンテージは2000年）

ヴェルテュ村（一級畑）、ル・メニル・シュール・オジェ村（特級畑）、アイ村（特級畑）、ディズィ村（一級畑）に合計45haの畑を所有しています。プルミエ・ジュ（＝葡萄を絞って最初に得られるジュース）以外では、自分の求める中身と余韻がでないので、一度のプレスで得られる40hlのうち、9hlのみを自分のシャンパーニュ用とし、残りはすべて大手メゾンへ売ってしまうという徹底ぶり。最高のブラン・ド・ブランへの探求はとどまるところを知らず、シャンパーニュで25ヶ所ほどしかないClos（クロ）の一つであるClos des Belvals（クロ・デ・ベルヴァル）を取得しました。

また、ペルソンではこの畑からビオディナミ農法に移行しており、他の畑も出来る限り農薬を使わず、害虫予防にも薬草など自然由来のものを使用するようにしています。コルドン型に整えられた樹は、風の通りをよくして病害を防ぐために同じ高さに揃えられています。ドミニク・ペルソンは言います。「健全な葡萄が育った時点で、シャンパーニュ造りの90%の仕事は終わり。残り10%は醸造によるもの。」つまり、葡萄畑での丁寧な仕事こそが、上質のシャンパーニュを造り出すために必要なことだ、と。



CHAMPAGNE PERSON

Chers amis clients,

Je viens vous présenter ma nouvelle gamme de champagne, fruit de huit années de travail, d'observation, de patience, d'humilité, de savoir, variant selon le bord de dame nature. Durant ces années la chance m'a souri et mon audace a été récompensée par l'acquisition en 2005 du Clos des Belvals, rareté en champagne puisque seulement une vingtaine d'hectares a cette Appellation de "Clos".

Pour créer un grand champagne, la réussite passe par, un cru prestigieux, des vignes âgées (30 ans) exposées mi-coteaux, la maîtrise des rendements un équilibre impeccable, et là, le plus gros du travail est réalisé. Après le travail du vigneron, celui du vinificateur lui passera par un respect du pressurage, des vinifications par lieu-dits, en cuves ou en barriques. Puis arrive une étape primordiale l'assemblage, suivi de la mise en bouteilles.

Voilà une manière synthétique de résumer la vie du vigneron.

Dans l'attente de vous rencontrer au clos, veuillez agréer madame, monsieur, nos sentiments dévoués.

CHAMPAGNE PERSON



APICIUS DIFFUSION
Clos des Belvals
17, rue de Villers aux Bois

51130 VERTUS

téléphone : 03.26.59.98.23
télécopie : 03.26.52.03.38
GSM : 06.08.57.18.94

mail : marie.champagneperson@orange.fr



01



L' Audacieuse - Rosé de Saignée 1500ml
ローダスイューズ - 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。

F2809
 発泡ロゼ
 ¥ 35,000

02



L' Audacieuse - Clos des Belvals 2006 1500ml
ローダスイューズ - 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、堀で囲まれた特別
 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。

F1607
 発泡白
 ¥ 62,000

Loire

David Landron

ダヴィッド・ランドロン



Introduction

— ロワールのニュージェネレーション！

ナントの東、ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ AOC の中心部に位置するヴァレ村、ここにダヴィッドとその仲間たちが営む農場がある。20年以上有機農業を続けてきた敷地は130ヘクタール!だが、そのうちワイン畑は4ヘクタールのみで、あとは農家民宿、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、自身のドメー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。



01



Crécerelle 2019
クレセレル

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、スケールの大きなピュアな液体！

☞ F7012
☞ 白
☞ ¥ 6,000
☞

02



Le Bal des Corneilles 2019
ル・バル・デ・コルネイユ

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

☞ F7013
☞ 白
☞ ¥ 7,500
☞

03



Le Fou 2019
ル・フー

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

☞ F7014
☞ 白
☞ ¥ 7,500
☞

FRANCE

Loire

Sylvain Martinez

シルヴァン・マルティネズ



Introduction

—— Vin Artisanal 職人肌の手作りワイン

ロワール西部の都市、アンジェから南東約 20km にある小さな村、シュメリエの蔵。シルヴァン・マルティネズは、体格はそれほど大きくないですが、がっしりと逞しく、黒い無精ひげを顔中に生やした 30 代。ワイン造り以外については余りしゃべらず、無口で控えめな人柄です。農業を営んでいた祖父の後を追いかけて子供時代をすごしたせいで、小さな頃から自然が大好きだったシルヴァンは、早くから農業を目指しましたが、とりわけ懇親性がある深い文化を持つ「ワイン」に惹かれました。ワイン造りの仕事に就き、大小数ヶ所の蔵元で働いて経験を積んでいきました。一つの果物が自然の作用によって味わい豊かな飲み物に変わることが、魔法によってできているようで、とても不思議に感じられ、どんどんその世界に引き込まれていきました。そして独立するまでの数年間を、ロワールの自然派の重鎮 マーク・アンジェリ、ルネ・モス、オリヴィエ・クザンらの下で働きました。最後に働いたのは、馬で耕作する研修を開くほどの腕前を持つ造り手オリヴィエ・クザン。彼は SO2 無添加でワインを作っています。彼と共にビオロジックでブドウを育て、馬を操って土を耕す仕事をしながら、自然環境を重んじる農業と共に、SO2 無添加でのワイン造りに感銘を受けて、自身のスタイルにとりいれてゆきました。こうして 2007 年に独立したのです。

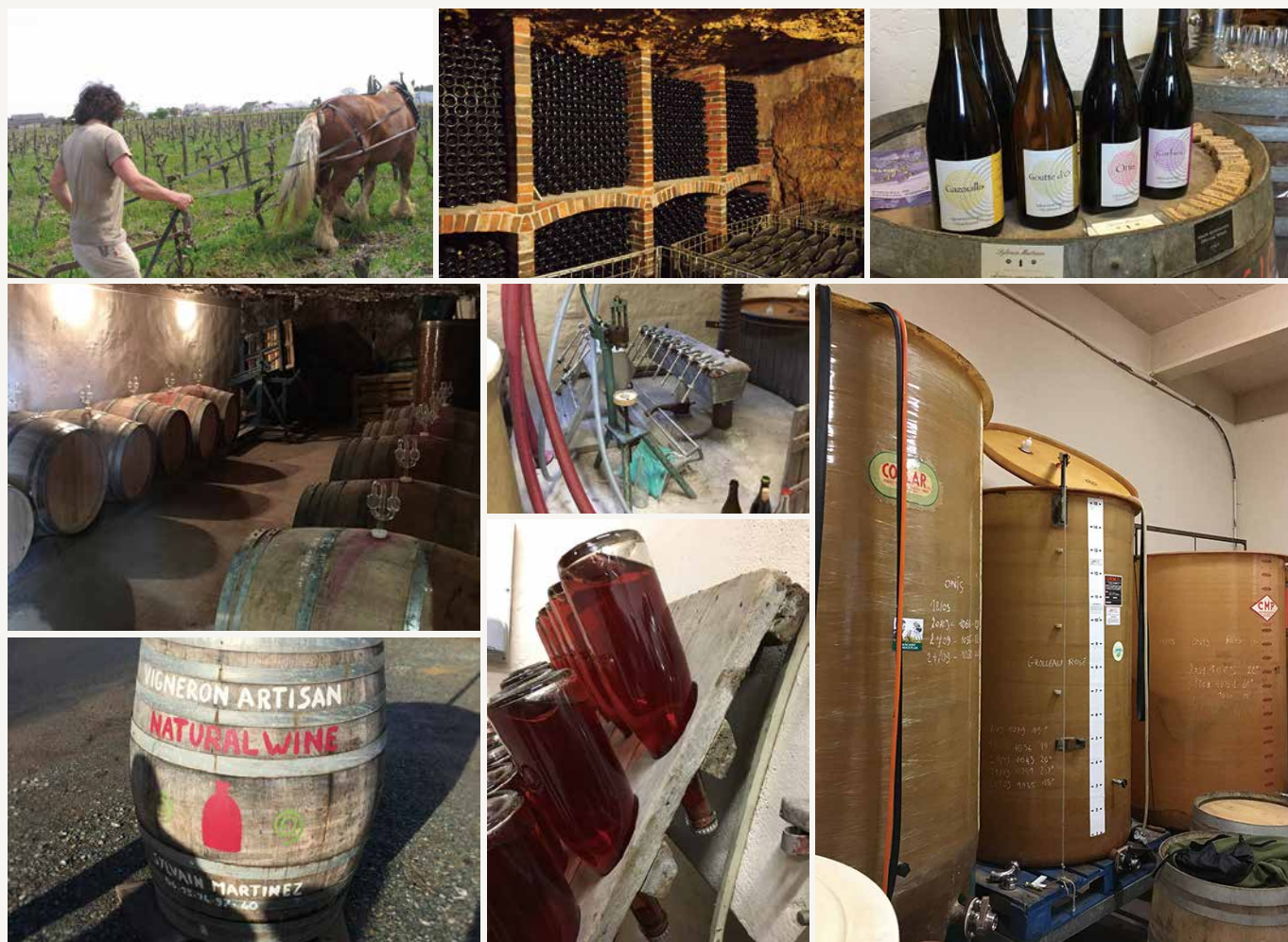
ロワールでは、年によっては夏が涼しくなることがあるため、熟してしっかり味がのったブドウを育てるには、何よりも収穫量を抑えなければいけません。そのことを気にして、最初の 2 年は冬の剪定を短くしすぎてしまい、収量は極僅かの 10hl/ha になりました。果皮をしっかりと厚くし、ブドウが成熟するまで樹に生らせて待てるのは、ブドウの樹齢と地質にもよりますが、彼の畑であれば 30hl くらいまでの収量なら大丈夫です。しかし彼は、何より優先するのは「品質」と考えて、20hl を越えないようにしっかりと剪定しています。1 株に 2 枝伸びる仕立てにして、各枝に 4 芽が出るように、非常に短く剪定します。4 月に入り、芽吹きして展葉しはじめると、株の芽欠きや、余分な細

枝を一つ残さず取り除きます。土を耕すのは、2頭の馬。土を固めないから通気性が保てて、小動物が育ちやすく、生きた土作りに良い影響が出るとのこと。トラクターより仕事のスピードは遅く効率が悪くても構いません。逆にブドウの樹を1本ずつきちんと見ることができるため、木の生育具合が良く分かるのだそうです。そして馬が疲れたら休憩する。馬をいたわる気持ちは、自然を一番に考えて農業をする意識を持たせてくれます。「馬で耕していると自分が自然に調和したような感覚になります。」と、シルヴァンは語っています。とても生産量が少ない蔵ですが、自分にできることを最大限して、美味しいワインを造りたい。飲んで喜んでくれる人が一人でも多くいてくれれば嬉しい、という思いが伝わってきます。2haのブドウ畑は、1992年からビオロジック農業の認定「カリテフランス」を取得した区画。80%がシュナン・ブランで、20%がグロロー・ノワールです。収穫は手摘みで、ブドウがつぶれないように小さなプラスチックケースに入れて運びます。

〈醸造〉圧搾機は木製垂直式（手動タイプ）

白ワインは絞った果汁をタンクでデブルバージュ（清澄）した後、古樽に移して天然酵母による発酵。こうすると樽ごとの発酵の遅れが出にくくなります。冬、低温になるとアルコール発酵は中断しますが、清澄度が増します。春になり気温が上がると、発酵が再開します。そうして発酵が終わって、ワインは熟成しながら、もう一度次の冬を越える間に、ワイン中の余分な成分が澱となって自然沈殿します。時間がかかっても、ワイン自体のリズムを尊重してワイン造りをする、と、人為的な清澄やろ過をしなくても済みます。

赤ワインは、房ごとタンクに入れて、発酵・マセラシオンさせます。その期間はブドウの成熟具合によって違いがありますが、およそ15日です。その後、古樽に入れて熟成に移ります。白・赤ワインとも全ての段階において、木樽の内部を燻蒸する以外、SO₂を一切使わずにビン詰めします。当然、「ブドウ以外の物質」を全く添加しないワイン造りをしています。



01


Gazouillis 2022
ガズウイ

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！

F7018 (F6706)
 微発泡白
 ¥ 5,000

02


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！

F7017
 白
 ¥ 4,200

03


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% 明るく淡いにごり口ゼ色、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！

F6302
 微発泡ロゼ
 ¥ 4,500

04


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！

F7020
 淡赤
 ¥ 5,000

05


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、いきなりうまうまなガメイ！！

F5330
 赤
 ¥ 4,500

06


Corbeau 2019 11.5%
コルボー ライト王冠留め

グロローノワール 80%、ピノドニス 10%、ガメイ 10% マセラシオン 1 週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。これまでよりも軽やかな仕上がりに。鮮やかな赤色、フレッシュな微々微々発泡、軽やかでチャーミングなキャラクター、王冠留めのコルボーレジェ！

F5331
 赤
 ¥ 4,000

07


Corbeau 2014 11.5%
コルボー

グロロー・ノワール (平均樹齢 70 年) バックヴィンテージ 蔵出し 2014!!
 落ち着いた輝きのある赤色、溶け込んだ果実味、優しいタンニン 6 年の熟成を経ても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！

F5332(F5625)
 赤
 ¥ 4,000

08



Corbeau 2015 MAGNUM 11.5%
コルボー 1.5L

グロロー・ノワール (平均樹齢 70 年) 滋味旨食中酒のバックヴィンテージ です。落ち着いた深み、うれしいお値段控えめ!

📦 F5624
 🍷 赤
 💰 7,500
 🍷

09



Renard 2021
ルナール (旧コルボー ライト)

グロローノワール 80%、ピノドニス 10%、ガメイ 10% マセラシオン 1 週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。これまでよりも淡く軽やかな仕上がり! 落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々微々発泡、やわらかな口当たり、つややかな果実味、軽やかでチャーミングな余韻、旨い! 王冠留めのコルボーレジェ!

📦 F6114
 🍷 赤
 💰 3,600
 🍷

10



Renard 2021 Bag in Box 3L
ルナール (旧コルボー ライト)

グロローノワール 80%、ピノドニス 10%、ガメイ 10% マセラシオン 1 週間と短くし、発酵後、タンクのみで熟成。これまでよりも淡く軽やかな仕上がり! 落ち着いた淡めの赤色、フレッシュな微々微々発泡、やわらかな口当たり、つややかな果実味、軽やかでチャーミングな余韻、旨い! 王冠留めのコルボーレジェ!

📦 F6115
 🍷 赤
 💰 12,000
 🍷

11



Vin Jour 2020 14%
ヴァン・ジュール

シュナン・ブラン アンフォラで 20 日間マセラシオン、伝説の「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!!

📦 F5918
 🍷 アンバー
 💰 6,500
 🍷

12



Amarillo (2007) 500ml
アマリロ

ソーヴィニヨン・ブラン ワイン名はスペイン語で「黄色」 補酒用のワインの存在を忘れてい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。

📦 F4606
 🍷 黄
 💰 11,700
 🍷

FRANCE

Loire

Laurent Lebled

ローラン・ルブレ



Introduction

— Ca c' est bon!

蔵元

ソミュール・シャンピニ出身のローラン・ルブレは、27年間、木材の輸出・卸会社を経営していましたが、自然を感じながら物を作る仕事をしたいとなって、2010年7月ワイン造りに転向しました。働きづめの生活から、家族との時間や自分を大切にする、そんな生き方を求めたのです。セバスチャン・ポビネやベルナール・ポントニエ、リュック・セヴィエユという古い友人が、自然派のワインを造っているため、以前から彼らのワインを飲んでいてことが影響したのは当然のことだったのかも知れません。

蔵は、ソミュールとシノン、そしてブルグイユという、ロワールの銘醸赤ワイン産地の中間に位置する「サヴィニー・アン・ヴェロン村」にあります。色々なワイナリーで働いて経験をつみながら、友人達の手助けもあって、その年のワイン造りまでこぎつけました。SO₂を全く使わないワインを長年造っている友人達の強力なサポートのお陰で、彼ら同様、SO₂無添加のワインを初ビンテージにして仕上げることができました。まさしく「綱渡り」のようなことを突然して怖くなかったのか、と聞くと「全然。親友がナチュラルワインを作っていたのがラッキーだった。昔は誰もがSO₂を使ってなかったのだから」とローランは言います。彼らへの感謝の気持ちをこめて、ラベルには友人たちの名前が記載されています。気さくで親睦性が溢れる彼を見ていると、もの凄く信頼できる友人がいるのもうなずけます。

栽培・醸造

栽培面積は2,2ha 環境を大切に、自然のしくみに逆らわないよう化学物質を使わない農業を行います。ビオロジック農業を取り入れて、ブドウの収穫量よりも、地中の生態系も含めた自然全てが健全であることが何よりも大事と考え

ます。友人が有機栽培するブドウや、アドバイスを受けながら自分自身が精一杯育てたブドウを使うことで、この蔵独特の一風変わったマセラシオン・カルボニックが可能になるのです。

ローランはワイン以外からアプローチしただけに、地元品種であるカベルネの個性であり同時に苦手な部分でもあるピーマンっぽい風味を出さないように苦心した結果、ボジョレーで昔行われていたこの醸造方法を古い書物から見つけました。セメント製の発酵槽の底面に、「スノコ」のように材木を組んで、約15cmの「上げ底」を作ります。ブドウを房丸ごと入れていくと、下の方にあるブドウが潰れはじめます。果汁の液面がスノコの上まで上り果梗に触れそうになると、ポンプでゆっくりと果汁を抜きとります。その果汁は別のタンクに入れて自然な発酵を待ちます。セメント槽内のブドウは約3週間マセラシオン・カルボニック。天然酵母によるアルコール発酵が進み、下部のブドウの粒が徐々に潰れて果汁が流れ出し、液面が上がれば果汁を抜きとる作業を続けます。果汁と果梗が触れないようにして、カベルネ独特の「野菜っぽさ」を移さないという考え方です。

この方法を実行するには、発酵前に「粒選り」のレベルで腐敗果や未熟果を取り除かないと、長期マセラシオンは不可能なので、何よりも優れた原料を選ぶことが欠かせません。3つのワイン全てが、上記の醸造方法で作られている他、ワイン作りの最初から最後までSO₂を一切使用せず、ノンフィルターでビン詰めします。

