

01



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、ピジャージュは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
に首ったけ <http://chantefable2.blog.fc2.com/blog-entry-895.html?sp>

F6714
アンバー
¥4,400

02



On est Su l'sable 2022 オ・ネ・シュール・サーブル

カベルネ・フランしなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本。ワイン名=「(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
ト、つまった赤系果実のアロマ、つやのある果実味、余韻の複雑味も素晴らしい!

F6716
赤
¥3,500

03



On est Su l'sable 2020 MAGNUM 12% オ・ネ・シュール・サーブル 1.5L

カベルネ・フラン しなやかで飲み心地のよい、ローランらしい1本。ワイン名=「(砂
にワインがしみこむように) あっという間に空っぽになっちゃうよ!」明るい赤色、
生き生きとしたガスと小粒ベリー系のチャーミングなアロマ、軽やか伸びやかな果
実味、飲み心地も素晴らしい!人気の1本間違いなし!!

F5825
赤
¥7,500

04



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!

F6904
赤
¥3,600

05



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、タンニンがこなれるの
が楽しみだ!!

F6717
赤
¥3,500

06



Les Picasses 2015 レ・ピカス

カベルネ・フラン 熟した赤黒果実がほぐれて、得も言われぬまとまりに。訪問時
一同「おっ!」と感嘆した魅惑の1本

F4512
赤
¥5,500

07



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!

F4511
赤
¥5,500

FRANCE

Loire

Barbara Lebled

バーバラ・ルブレ



Introduction

— 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 (=シャティオン・シュル・シェール) 村からシェール川を南に渡り、南西に約6、7Kmの Couffy (=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ピジャージュをせずに静かに浸漬する。補糖やSO2の添加など、ぶどう以外の物を加えずにワイン作りをする。



01


Tcheers 2023
チアーズ

ガメイ40%、ソーヴィニヨン・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、すでにつやつや輝いた美味しさ！

☑ F6902
 🍷 ロゼ淡赤
 🏷️ 3,500
 🍷

02


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 をもじって、Gamay Sans Toi = ガメイなしでは生きられない!!! 美しいガーネット、チャー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、ブーケ、ガメラー絶賛必死の1本！

☑ F6530
 🍷 赤
 🏷️ 3,500
 🍷

03


Hey! Un dernier Côt ? 2020
ヘイ! アン・デルニエ・コ?

土壌はガメイサントワと同じ、樹齢:40~50年、ゴブレ仕立て、1.24ha 収穫はブドウを選果しながら手摘み、収量:約40hl/ha 2019年の収穫は9月中旬、手摘みした葡萄を潰さないように15kg入りのプラスチックケースに詰めて蔵まで運搬、醸造所でもう一度選果をして、きれいなブドウだけを房丸ごと金属製のタンク(100HL)に入れる。20日間のマセラシオン・カルボニック。天然酵母によるアルコール醗酵後、50HLのグラスファイバー製のタンクで6ヵ月熟成、熟成は細かな澱とともに「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明るい赤色、果実のアロマ、土やハーブの複雑味ある味わい、軽やかでエレガントな余韻、ガストロノミックなお料理と合うポテンシャル、ブラボー!!

☑ F5821
 🍷 赤
 🏷️ 3,300
 🍷

04


Hey! Un dernier Côt ? 2019 13.7%
ヘイ! アン・デルニエ・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のグラスファイバー製のタンクで6ヵ月熟成、熟成は細かな澱とともに「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、ブラボー!!

☑ F5627
 🍷 赤
 🏷️ 3,300
 🍷

FRANCE

Loire

Domaine Grosbois

ドメーヌ・グロボワ (ニコラ・グロボワ)



Introduction

— 世界を旅して、シノンの良さを知る

ロワール地方において、ソミュールと並ぶ赤ワインの主要産地として有名なシノンで、1820年から家族代々ブドウ栽培を営むグロボア家。創立者のルネ・グロボアから7代目になるニコラが、2005年から当主となっています。ドメーヌは、ロワール河の支流、ヴィエンヌ川沿いに位置するシノンから約10km川上のプレソワール村にあります。所有する9haのブドウ畑は、川から上部の森へと連なる南向きの斜面にあり、とても優れた日照条件と水はけの良さが特徴です。蔵は15世紀に建てられた要塞の建物を改装して住居兼醸造所としています。フランス革命後に行われた耕地分割や整理統合の影響を受けなかったため、ブドウ畑はひとかたまりのまま蔵に隣接しています。ブドウ栽培農家として長い歴史を持つ家に育ったニコラは、家業を継ぐことは当然のことと思いながらも、大学卒業後すぐに実家に戻るには漠然とした抵抗感がありました。それは、「シノンのワイン」というものを明確に捉えきれずにいたからです。それが理由となってニコラの世界ワイン行脚が始まりました。

1999年、まずは南仏のミネルヴォアにある30haのブドウ畑を持つドメーヌで、高貴なシラー、難しいムールヴェドル、そしてグルナシュ、樹齢の古いカリニャンなど南仏の品種を体験しました。「世界のワインを知りたい。」南仏で2年働いたニコラは世界に羽ばたきます。チリのマイボヴァレーを皮切りに、オレゴンの2つのワイナリーで働いた時、最新技術によるテスト結果をワイン造りの現場にフィードバックする体制と、オープンなアングロサクソン人の姿勢に多くのことを学びました（もしシノンに帰らなければ、オレゴンに住もうと思ったくらい強く惹かれた場所だそうです）オーストラリアのハンターヴァレーで、凝縮感がありアルコールが高く、インパクトの強いワインに触れて、世界のワインの多様性という観念を理解できました。それぞれのワインは、ブドウが育った土地と人柄に似るんだ、ということがはっきり分かったのです。

最後の海外研修となったニュージーランドでは、ハンターヴァレーとは逆に、冷涼な天候の元で育つピノ・ノワールによるワイン造りを通して、気候風土を活かしたワインを造れば良いのだと気づきました。同時に、自分の家族はなんて素晴らしいブドウ畑を守ってきたのかを自覚したのです。ニコラは、2005年の春、ニュージーランドでの仕込みを終えて家族が待つ故郷に戻りました。

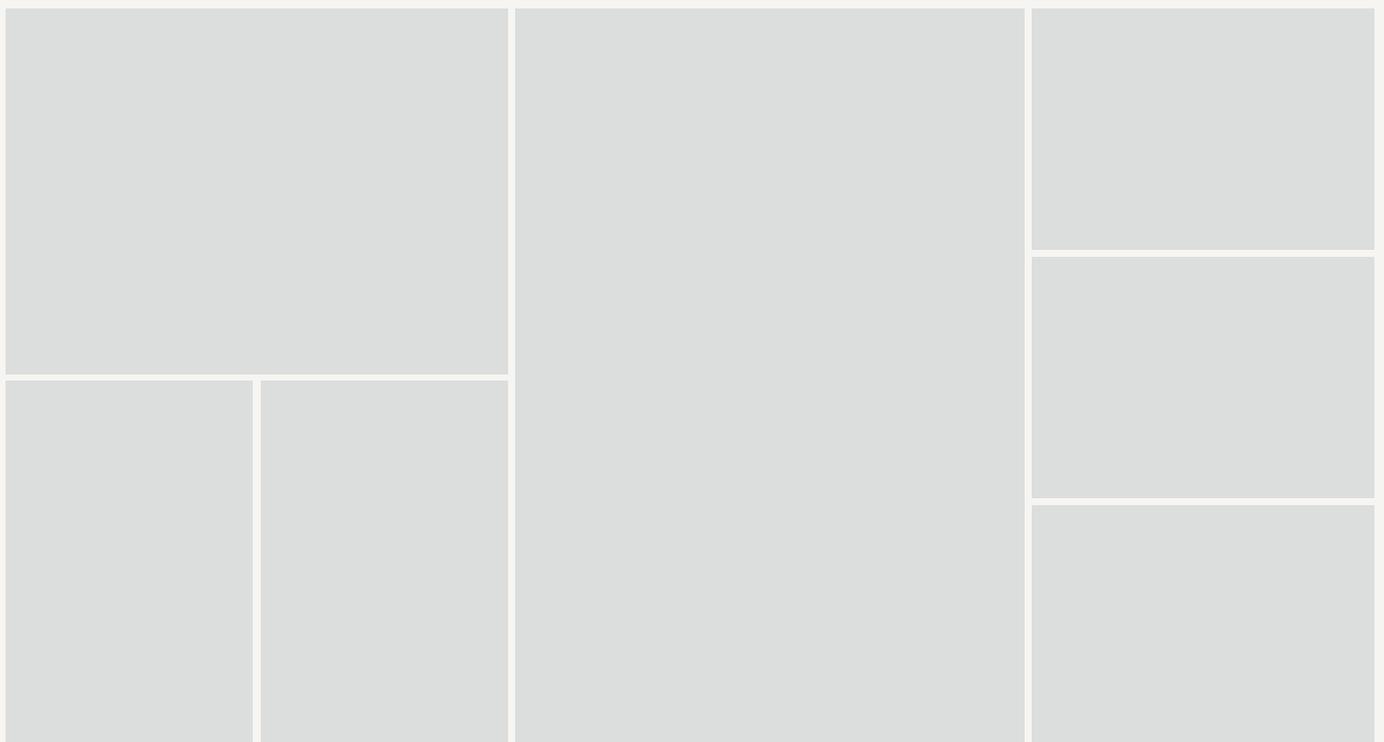
栽培・醸造

表土の下は「テュフォー」または「ミラルジュ」と呼ばれる石灰質の岩盤がソミュールから続いており、その上を粘土質や珪質土壌の層が覆っています。その深さは丘の上部で30cm、下部で1.5mほどです。9haのブドウ畑は13に区切られていますが、昔の人は区画を分ける際に、傾き加減などとともに、地質によってブドウの生育が異なるため、作業内容と効率を考慮して分けたことがうかがわれます。グローバで育てるブドウは全てカベルネ・フランです。蔵に戻ってニコラが初めて取り掛かったことは、収量の低減です。味がのったブドウを育てられるよ35hl/haを目標として、全区画を徹底して冬の剪定と果実の間引きをしました。翌年は、樹齢や地質が違えば当然樹勢も違うため、前年の結果を参考に樹の状態を見ながらブドウの量を調整し始めました。

樹を見て聞き、手でブドウと話す

ブドウ畑に出ると、樹一本一本の樹勢を見てまわり、生育状況を徐々に把握できるようになりましたブドウは健康か、それともいつもと違って調子が悪いのか。それに応じて仕事内容が変わります。7月に行う間引きも、樹勢や枝振りを判断してブドウがきちんと熟してくれるように考えながら行います。(平均25～30%のブドウを切り落とす)
「手で話す」という意味は、手作業で樹の面倒をみるということです。2007年から除草剤や防虫剤といった合成化学物質による農業をやめました。ブドウ自体が生育のバランスを取ることができれば、樹は健康に育ってくれ、ひ弱でなくなる。地中の成分をしっかりと吸い上げて優れたブドウが成熟するのです。

2008年は、両親の支持と仲間のヴィニユログループの協力によって、手摘み収穫をすることができました。結果は目覚ましい品質アップとなり、以後全てのキュヴェを手で収穫しています。その上、ブドウの温度が上がらないように、収穫は午前中の早い時間だけに限定しています(12～14℃)。2009年の良好な結果をもとにして、より良いブドウ作りを目指して「バイオダイナミ農業」を考えています。現在ビオロジックの認定団体「エコセール」に申請中です。



01



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！

☐ F2311
🍷 赤
¥ 10,600
🍷

FRANCE

Alsace

Einhart

アインハート



Introduction

— 華やかな PuR'aisin !

ストラスブールから南西に 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！



01



Weingarten 2022
ヴァインガルテン

リースリング 貝殻石灰岩土壌 樹齢45年 ダイレクトプレス 1年間中樽熟成
澄んだ黄金色、枇杷、和梨を想わせるアロマ、芯の通った果実とミネラル、要素が
溶け合ったエレガントな味わい、美しいミネラル感が続く余韻！新登場アインハート
のクリュシリーズのスペシャルワイン!!!

🏠 F7028

🍷 白

💰 5,500

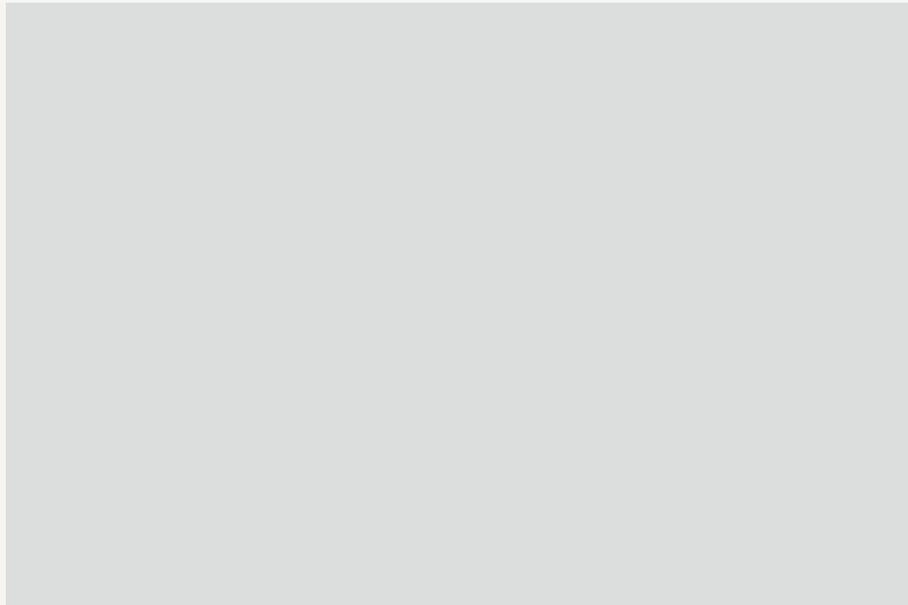


FRANCE

Alsace

Rieffel

リーフェル

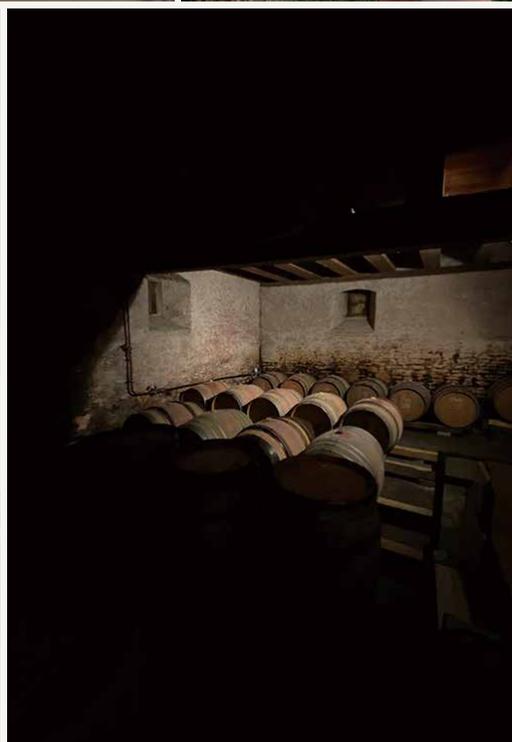


Introduction

—— 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、ミッテルベルカイムを中心に両隣のパー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、特に同郷の奇才アンドレ・オステルターグから多くを学んだ。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ー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。見た目コワモテのルカだが、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!



01



Crémant d'Alsace - L'Emprise 2017 MAGNUM
1.5L クレマン・ダルザス ロンプリーズ 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)

F6910
 発泡白
 ¥ 15,000

02



Riesling GC Zotzenberg 2021
リースリング グランクリュ ツォッツェンベルク

淡い黄金色、徐々に湧き上がる爽やかな果実香、ヴィヴィットな酸味と果実味、フレッシュさと複雑味、充実したシャープなミネラル感、ポテンシャルを秘めた 1 本!

F6914
 白
 ¥ 6,500

03



Riesling GC Zotzenberg 2020
リースリング グランクリュ ツォッツェンベルク

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!

F6613
 白
 ¥ 6,000

04



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!!

F6616
 アンバー
 ¥ 8,000

05



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!!

F6918
 赤
 ¥ 6,700

06



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

F6618
 赤
 ¥ 6,000

FRANCE

Alsace

RIETSCH

リエッシュ

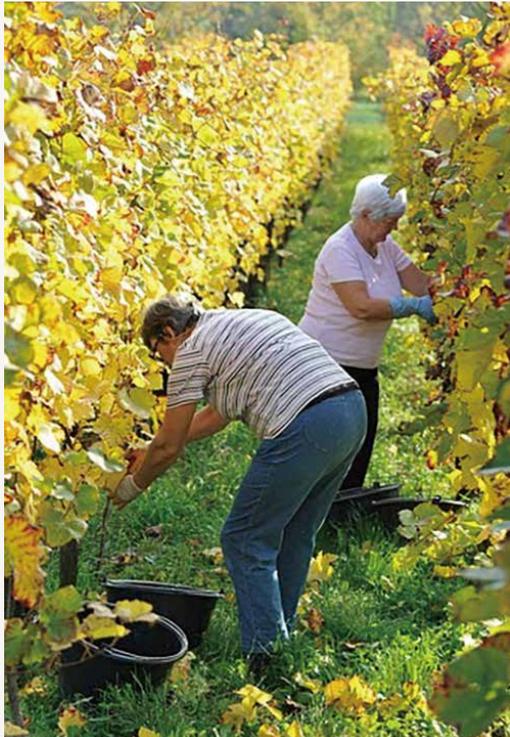


Introduction

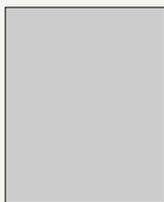
— アルザスの純真

Domaine RIETSCH (ドメヌ リエッシュ) は、アルザス地方ミッテルベルカウム (ストラスブールとコルマーの間地点) でリエッシュ・ファミリーが営むドメヌです。現在ドメヌは、父親から息子たちにバトンタッチされ、ジャン・ピエールを中心に家族が力を合わせ、11.5haの畑から、10種類ほどの品種、25種類ほどのワインが造られています。ミッテルベルカウムは「フランスで最も美しい村のひとつ」とされています。素朴でこじんまりとした村の道路は、狭く感じられるのですが、各家々は扉を開けると驚くほど中が広いのです。さすが伝統地域と感心する瞬間です。(通りを歩くとほとんどの家がワイナリーです。)リエッシュ家の人々は、もの静かで素直。育ちの良さが伝わってきます。彼らは、葡萄やワインに対してもあまり手を加えずにシンプルに良さを引き出そうとしています。

実験的なキュヴェも仕込んでいますが、そつなく仕上げています。畑は、ビオロジックに転換中で、今後もさらに楽しみな造り手です。テイastingルーム、セラー、作業場、壁や庭の木々までさりげなく整えられていて、彼らのセンスの良さ、そして葡萄の樹の手入れの仕方が想像できます。ドメヌのすぐ裏に暮らしているアーティストとのつながりも深く、ラベルやワインの名前を決める際にもインスピレーションを出し合っています。その独特の個性が、飲む人を魅了し、ファンを増やしているワイナリーです。



01



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 明るいルビー色、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!

F6626

赤

¥ 12,000



FRANCE

Alsace

Léo Dirringer

レオ・ディリンジャー



Introduction

—— 花崗岩土壤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20代のレオが徐々に受け継いでいる。お爺さん、父が始めに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試してみたりと創意工夫が功を奏している。自身のワインを造り出してから3ヴィンテージ目だが、すでに完成度の高いワインをリリースしている。

2020年2月のアノニムで広くデビューを飾り、一気に注目を集めていた。リエ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。



01



TERRE À 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、セレクション・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、チャーミングでふとこ深い味わい！パテやすき焼き、赤身肉のお料理どうぞ！

📦 F7035

🍷 赤

💰 3,800



FRANCE

Alsace

Hausherr

オシェール



Introduction

—— リューディ（区画）ごとのワイン

コルマルの近くの村、エギスハイムで何代にも渡り家族経営されてきたドメーヌ。現当主ユベール・オシェールの祖祖父の代は、ブドウを栽培し、ワイン造りも行っていました。そして当時の多くの農家と同様に、穀物作りや家畜を育てる複合農業を営んでいました。農場を引き継いだ祖父セレストは、第二次世界大戦の後、ワイン販売が困難になったためワイン造りをあきらめ、栽培したブドウを協同組合に出荷するようになりました。

父、ベルナルの代に蔵は大きくなり、1984年にユベールが、その2年後には弟が父を手伝うようになりました。協同組合での経営は順調でしたが、ユベールは、丹念に育てたブドウがその良さを表現することなくワインになってしまうことに欲求不満を感じだしました。「何か違う」「自分が育てたブドウでワインをつくってみたい」この願望がいよいよ強くなって、1999年に自然派ワインの蔵元から専門知識を教わり、自分たちが思い描くワイン造りを確信しました。

そして2000年に、ついに妻のエイディと組合を離れて自社で醸造からビン詰めまですることを決断したのです。しかしユベールの弟は協同組合に残ることを選んだため、この蔵は2つに分割されました。ユベール夫妻は4haの畑を引き継ぎましたが、農機具が全くなくなっていました。二人はこのハンデを契機にして、テロワールを尊重した。ブドウ栽培をするために化学物質を一切使わない農業を選択し、手作業によるブドウ栽培を始めました。それは祖父の時代には当たり前の農業でしたが、近代化された現代では“奇妙な”方法だと思われています。「生きた土作り」をするには、馬で耕す方が良いと思い、請負業者に頼んでいましたが、定期的な耕作ができない不便さがありました。そこで土を固めないようにと小型の耕運機を購入して4年ほど過ぎたころ、やっと一頭の馬（スキッピー）を入手することができました。それ以来、自分たちで馬と一緒に耕作しています。

2000年に実家のすぐ隣にある建物を購入して、ワイン醸造所と熟成庫として手を加え、初ヴィンテージを仕込みました。テクニックとしての「醸造技術」は複雑で不自然ということで、昔ながらのワイン造りを目指しました。ブドウを手摘みして、ゆっくりと压榨した後、天然酵母による発酵に移ります。その後は細かな澱と一緒に、ワイン自体のリズムを尊重した熟成を行うというものです。しかしワインを造っても誰が買ってくれるのか？顧客を全く持っていない状況で、ワイナリーを興すことはとてつもなく大きな不安がありました。それを乗り越えられたのは、いくつか理由があります。祖父セレストのカーヴに入る機会があったこと。使われなくなった压榨機や発酵槽などを目の前にして感動。ワインを試飲して、それができた背景を思いめぐらせることに強い興味があったこと。一番大きな理由は、父や弟と共に「いつか自分たちのワインを造りたい」と話していたこと。結局この夢は違う形で実現することに。そしてエイディが収穫のアルバイトに来て出会ったこと。彼女は蔵に残って結婚し、2年後に協同組合から独立しました。

栽培・醸造

完成したワインの品質は、原料となるブドウの品質が大きく影響します。優れたワインを造るには品質の高いぶどうを得ることができるか？酸味と糖分、タンニン成分がバランスよく成熟するまで待つことができるのか？という点が大事です。そのためには収穫量をコントロールしなければなりません。

アルザス地方では1haあたり80hlの収量まで認められていますが、収量が多いと残念ながら品質は落ちてしまいます。オシェールでは単位面積の収量を30～50hlまで抑えることによって、香味が豊かでエキス分がしっかりとしたブドウが育ちます。醸造は少量のSO₂を使う以外は、醸造テクニックを使わない。19世紀に使われていた手動の垂直型木製压榨機を使いゆっくりと丁寧な压榨をして、コロイド状の物質が混ざらない澄んだ果汁を得るようにしています。



01



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！ ワイルドな泡立ち、澱と一体化してにごった桃色、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！

☐ F6921
🍷 発泡アンバー
💰 4,800
🍷

02



Le Jardin Là-Haut 2020
ル・ジャルダン・ラ・オー

<旧名:アルテンガルテン> リースリング、ゲヴ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！

☐ F6420
🍷 白
💰 5,200
🍷

03



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 明るいガーネット、端正な果実と鉱物の香り、熟した果実味、香るスパイス、ビターショコラ、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！

☐ F6925
🍷 赤
💰 7,000
🍷

FRANCE

Bourgogne & Beaujolais

Bastian Wolber

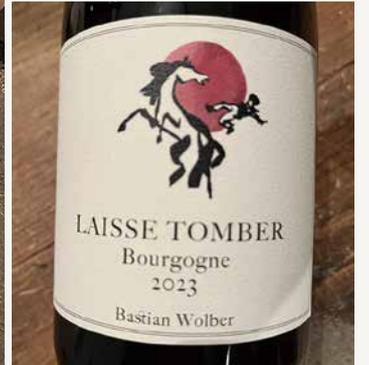
バスチアン・ウォルバール



Introduction

— Laisser tomber ! (Let it go !)

ドイツ ヴァーゼンハウス クリストフの兄。ルフレージュ、ルドルフ・トロッセン、ジャン＝マルク・ドレイヤー、JFガヌヴァ、ジャン＝イヴ・ビゾーの元で修行。ようやくデビューを迎えたブルゴーニュの新星！



01



Bourgogne Blanc 2022
ブルゴーニュ・ブラン

シャルドネ
明るい黄金色、豊かな果実や花々のアロマ、まろやかな口当たり、美しい酸と果実味、ほんのりトースト香、さわやかマロン、広がるアロマと味わい、バランスするフレッシュな酸と複雑味、蔵としての充実度がうかがえるスタンダード白！

F7036
白
¥11,000

02



Spaetbutgunder 2023
シュペートブルグンダー

シュペートブルグンダー

F7037
赤
¥9,500

03



Gamay 2023
ガメイ

ガメイ

F7038
赤
¥7,300

04



Bourgogne Rouge - Basis sur Ladoix 2023
ブルゴーニュ・ルージュ

ピノ・ノワール
鮮やかでにごりのあるガーネット、キャンディー香の後に広がる果実や花々のアロマ、しっとりした口当たりとまろやかな味わい！

F7039
赤
¥8,800

05



Pinot Noir - sur calcaire blanc pres de Mercurey 2023

ピノ・ノワール

F7040
赤
¥10,000

06



Hautes Cotes de Beaune 2023
オート・コート・ド・ボヌ

ピノ・ノワール

F7041
赤
¥10,000

07



Laisse Tomber - Cote de Nuits Villages 2023
レッセ・トンベ シャルドネ

ピノ・ノワール

F7042
赤
¥13,000

08



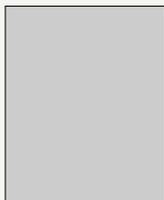
Savigny les Beaunes 2023

サヴィニー・レ・ボーヌ

ピノ・ノワール

F7043
赤
¥ 15,000

09



Cote de Nuits Villages - Vigne travaillees 2023

コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ

ピノ・ノワール

F7044
赤
¥ 16,000

FRANCE

Beaujolais

Sébastien Morin

セバスチャン・モラン

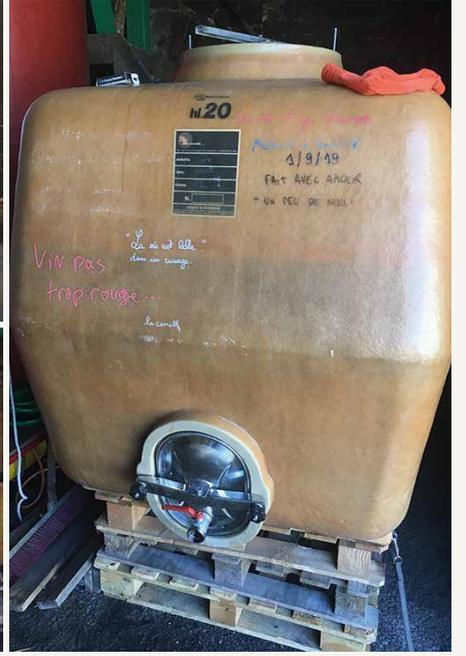


Introduction

— vin pas trot rouge... !? La vie est belle !!

南仏ポーでパピーユ・アンソリットという cave à vin を営むワイン業界のレジェンド ジャン=パスカルに教えてもらったニュージェネレーション。IT会社を運営するかたわら、パリからリヨンへ移り住み、2014年頃からワイン造りにたずさわるようになったセバスチャン。現在佐渡在住のジャン=マルク・ブリニョを師と仰ぎ、ときどきビデオ電話で教えを乞う。

あまり地域性にこだわりすぎず、自身の感覚を大事に、うまみたっぶりの淡めの赤をリリース。プロフェッショナル達もここ1年で一番の掘り出し物と注目。しかし生産量は少なく（畑は1.5ha）試飲会でも見かけることはほぼない。



01



Voyage à deux 2021 11%
ヴォワイヤージュ・ア・ドゥー

モーザック 樹齢 45-65 年、石灰粘土質土壌、カルカソンヌから 4 時間かけてダイレクトプレス、ファイバータンクで約 2 ヶ月熟成。曇りのある白桃色、甘酢っぱアロマティックな液体、白い花の花束、白桃、果実味と酸味のバランス、アロマティックでエレガントなフルーツポンチ、ブラボー！

F6213
 微発泡
 ¥5,500

02



La nuit aussi 2021 12.5%
ラ・ニュイ・オスイ

ヴィオニエ 樹齢 45-65 年、ロゼ色の花崗岩土壌、ボジョレの南から 6 時間かけてダイレクトプレス、ファイバータンクで 6 ヶ月熟成。曇りのある白桃色、アロマティック、酸味、白桃、黄桃、中盤の果実味と酸味から繋がる余韻、アロマティックな残り香、熟したアプリコットをそのまま齧っているかのようなネクター！OMG!! どこまでも薫るアロマ！La Nuit Aussi = the night too

F6214
 白
 ¥5,800

03



l'Entremetteuse 2018 12.5%
ラントルメトウーズ

ガメイ 樹齢 45-70 年、花崗岩、砂質土壌、10 時間かけて垂直プレスで丁寧に圧搾、醸造、瓶詰後、20 か月ルミアージュ、手作業でデゴルジュマン、ノンドゼ。美しいロゼ、アンバーカラー、甘やかな果実味とハイトーンの酸味、アロマと果実の甘み、ミネラル感、ポテンシャル、うまみ充実のガメイ・ペティヨン、大化けの予感！

F6215
 微発泡アンバー
 ¥4,800

04



Toi je sais 2021 10.5%
トワ・ジュセ

ガメイ 樹齢 45-65 年 花崗岩、砂質土壌。全房で 1 ヶ月キュヴェゾン、2 日かけて垂直プレス、ファイバータンクで 1 ヶ月熟成。美しいガーネット、可憐なアロマ、酸味、すっぴんなのにエロティック、花々のアロマ、ブーケ！Amazing !! Toi je sais = You (that) I know

F6216
 赤
 ¥5,500

05



Paradoxe 2021 11.5%
パラドクス

ガメイ 樹齢 45-65 年、花崗岩、砂質土壌 プレス前に 1 ヶ月半の全房マセラシオン、9 時間かけて垂直プレス、ファイバータンクで 8 ヶ月熟成。深みのあるガーネット、しなやかな口当たり、可憐な果実味と酸味やミネラル感、タンニンがないまぜになった中盤から余韻、つややかな果実味と複雑味、抜きの良い香り！セバスチャン・モランの名を知らしめた衝撃のパラドクスの 2021 年版！

F6217
 赤
 ¥5,500

06



Arcane 2021 11.5%
アルカン

ガメイ 樹齢 45-70 年、花崗岩、砂質土壌、2 日かけて垂直プレスで丁寧に圧搾、ファイバータンクでキュヴェゾン 3 ヶ月（60% 除梗）の後、6 ヶ月熟成。深みのあるガーネット、輝き、驚きのしなやかさ、シナモン、アロマ、エレガンス、しみだす旨み、タンニン、アセロラ、心地よい質感、アロマがボジョレとかフランスとかを超えている！Special !!

F6218
 赤
 ¥5,500

FRANCE

Beaujolais

Cyrille Vuillod

シリル・ヴィヨ



Introduction

—— "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年にブルイィのジャン・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）畑での作業はビオディ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 ブルイィの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。大きなキューヴ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ています。
