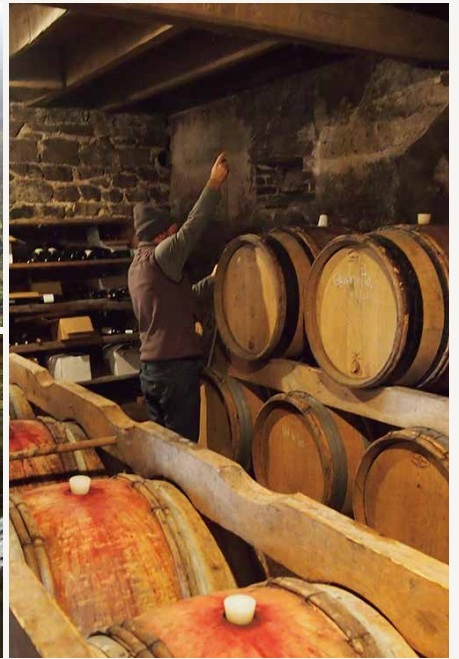
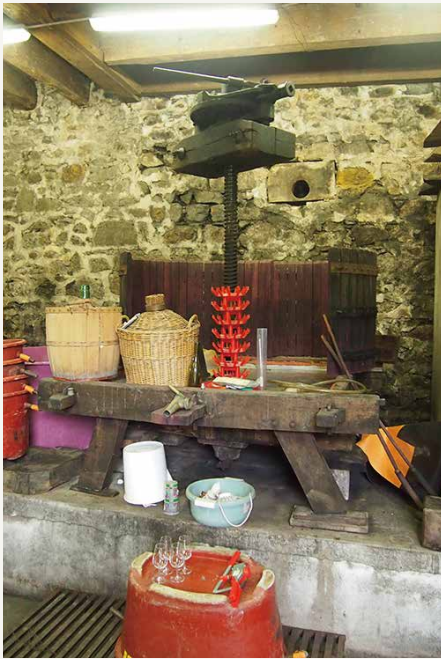




01



Gamay de Bonheur 2022
ガメイ・ド・ボヌール

ガメイ 複数区画のアッサンブラージュ明るいガーネット、熟した果実のアロマ、イチゴ、一段と充実した国境なきガメイ！

F7136
赤
¥ 4,000

02



Tisane de bois tordu 2022
チザン・ド・ボワ・トルデュ

ガメイ 8～10日間マセラシオン深めのルビーレッド、滋味深い香りと味わい、空気と触れるにつれ現れるつややかな果実と味わい、複雑味のある余韻、熟成が楽しみな1本！

F7137
赤
¥ 4,000

03



Baleine Ivre 2022
バレンヌ・イヴル

ガメイ マセラシオン・カルボニック10日間、樽熟成淡く、宙に浮く味わい、ほろ酔いクジラ再び！明るいガーネット、ベリー、フランボワーズ的アロマティックな香りや風味、丸みのあるテクスチャー、美味しい果実と心地よい酸味！ 不動の人気の空飛ぶクジラ！

F7138
赤
¥ 5,000

04



MOONWALK 2022
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！）しながらでないと作業ができない急斜面の区画から生まれたポテンシャル十分のスペシャルワイン！ 鮮やかなガーネット、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、色気のある魅惑の1本！

F7139
赤
¥ 6,000

05



DOLIA 2022
ドリア

シリルのトップ・キュヴェ。 樹齢80年と100年のガメイ、15日間マセラシオン、牛乳瓶を大きくしたような形のアンフォラ熟成（2022年はドリアの区画とムーンウォークの区画のアッサンブラージュ）明るいガーネット、熟した果実や華やかな魅惑のアロマ、さくらんぼ、アセロラ、なめらかな果実味、熟したうまみ、複雑味がしっかりつまっています！

F7140
赤
¥ 6,000

FRANCE

Auvergne

Vincent Chauvelot

ヴァンサン・ショヴロ



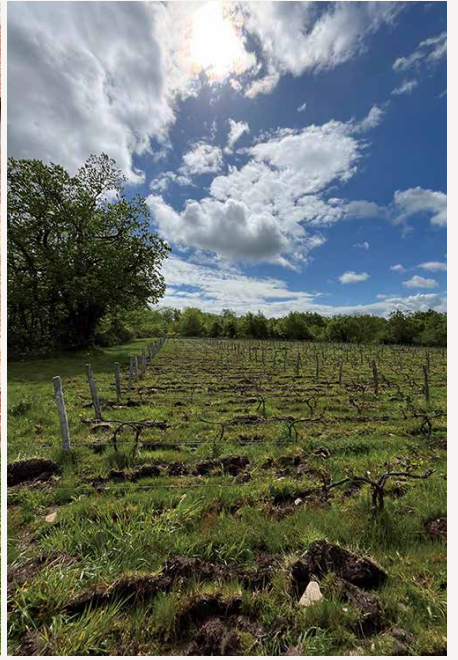
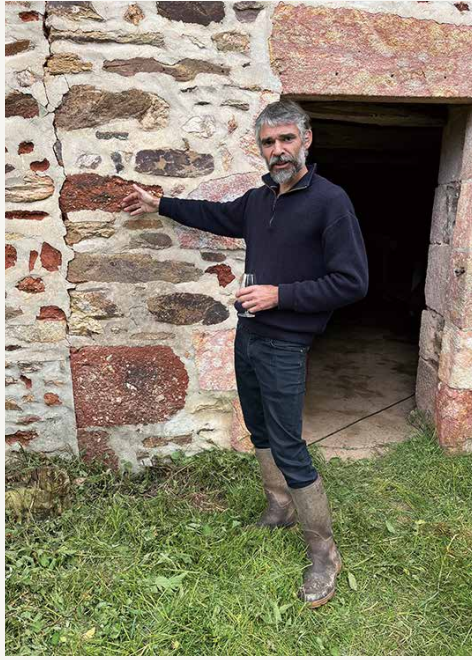
Introduction

—— ワイン文化圏はオーヴェルニュ！

フランスのヘソクレルモン＝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 Sansonniere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、ソーヴィニヨン・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。



01



Pensees Sauvages 2022
パンセ・ソヴァージュ

ガメイ

明るいいルビーレッド、果実や大地のアロマ、優しい口当たり、ピュアな果実と酸、野の花、まろやかな中盤をキュッと引き締めるミネラル感、軽やか伸びやかでピュアなピノ・ノワールとってしまう、あっという間に1本空になる、Magic !!!

F7105

淡赤

¥ 4,500



02



Apatride 2022
アパトリッド

ピノ・ノワール 70%、ガメイ 30%

明るいいガーネット、ザクロ、ジャム、フランボワーズ、フレッシュなアロマ、まろやかな口当たり、酸とミネラル、軽やかタンニン、熟成も楽しい1本！

F7106

赤

¥ 4,500



03



Vendemiaire 2022
ヴァンデミエール

ジュヌイエット 100%

鮮やかなガーネット、ザクロ、ジャム、フランボワーズ、フレッシュなアロマ、まろやかな口当たり、果実と酸、軽やかタンニン、花ひらく小粒赤系果実のアロマ、伸びやかな味わい、可憐な余韻、彼らの宝物のお裾分け、Special !!

F7107

赤

¥ 5,200



04



Vendemiaire 2021
ヴァンデミエール

ジュヌイエット 100%

鮮やかなガーネット、ザクロ、ジャム、フランボワーズ、フレッシュなアロマ、まろやかな口当たり、果実と酸、軽やかタンニン、花ひらく小粒赤系果実のアロマ、伸びやかな味わい、可憐な余韻、彼らの宝物のお裾分け、Special !!

F7108

赤

¥ 5,000



FRANCE

Jura

Le Vignoble du Pagure

ル・ヴィニョーブル・デュ・パギュー



Introduction

—— ジュラ北部のニュージェネレーション！

ジュラ北部出身のユーゴは元々ワイナリーではなく、ゲンチアナ（ニガヨモギ）の蒸溜所を営む家庭に生まれる。ITを学んだがワインに魅せられ2012年にボヌのワイン学校に通い、ボジョレやブルゴーニュ、そしてジュラでステファン・ティソの元で働き始める。その後、リヨンでワイン商や栽培農家のコンサルタントとして務めるが、2021年ジュラ北部ルー溪谷（ブザンソンの東ドゥー川沿い）にシャルドネとオーセロワが植った3haの畑と巡り合う。その後ピノ・ノワールとガメイが植った0.5haの畑が加わった。そして2022年から本格的にヴィニユロンとしてワイン造りをスタート。そのピュアなワインはまだフランスでも知られていないが、今後人気になることは間違いないだろう。Pagure = ヤドカリ 畑はなかなかの斜度でスキーで斜面を登るように足をハの字にして登りながら作業をするためこの名前に。



01



Songe-Creux 2022
ソング・クルー

シャルドネ、オーセロワ
淡いレモンイエロー、鉈物、杏、梅、果実と酸の甘酸っぱさ、空気に触れるにつれしつとりしなやかに、洋梨の余韻！ Songe-Creux = 夢想家

F6932
白
¥ 4,200

02



Les Terres Vagabondes 2022
レ・テール・ヴァガボンド

シャルドネ
淡いレモンイエロー、アップルレモン、桃、スフレ、軽やかな飲み心地、チャーミングな果実味、ほんのりほろ苦の複雑味、しっとりなめらかな余韻！ Les Terres Vagabondes = The Wandering Lands

F6933
白
¥ 4,800

03



La Clef des Brumes 2022
ラ・クレ・デ・ブリュム

ピノ・ノワール、ガメイ
明るいガーネット、果実や鉈物のアロマ、まろやかな口当たり、鉄分、ミネラル感、艶やかな果実、ヨード、徐々に華やかな香りに変化 La Clef des Brumes = The Key to the Mists

F6934
赤
¥ 5,000

FRANCE

Jura

l' Octavin

ロクタヴァン



Introduction

—— ブドウを信頼すること。ワインは畑でできあがる。

2006年、シャルル・ダガンとアリス・ブヴォーのカップルがアルボワに設立したドメーヌで、5haのブドウ畑を、ビオディナミ農業で栽培しています（エコセール認証済み）。小柄な女性のアリスは、ボルドー大学でブドウ栽培技師の勉強をした後、ディジョン大学で醸造学者のディプロムを取った学者肌です。醸造に関する深い知識と高度な技術を習得したものの、自然の作用を阻害した技術に頼るワイン作りを素直に受け入れられませんでした。「ワインの個性とは何か？」それを知りたくて、世界のワイン産地を回ることを決心しました。カリフォルニアのワインメーカー、アーロン・ポットの元で働いた後、チリ、ニュージーランドのワイン産地を回りました。再度カリフォルニアに戻って、近年ワインスペクテイター誌で世界の「トップ10ワイン」にランクインされたPINE RIDGEで6ヶ月働きました。そしてチリにUターンしてERRAZURIZでも働きました。

こうして最新技術を使ったワイン醸造を経験しながら、3年間をかけて考えた末に、確信を抱いてフランスに帰りました。元々自然が好きな彼女は、自然の力を一番に考え、それを生かしたワイン作りをすること。得た醸造技術は、そのための重要な後ろ盾となるのだということを。そしてコート・ド・ジュラのドメーヌで統括責任者として新たな生活が始まりました。そこで醸造責任者だったシャルルと出会い、その1年後に二人だけのワイナリーを興すことを決めました。シャルルはブルゴーニュで栽培・醸造技師として勉強をし、ジュラのドメーヌに勤務していたのです。アリスはシャルルのことをこう言います。「熊のようにヒゲもじゃで、頑固なのにお祭り騒ぎが大好きな享楽主義だけど、とても繊細な人」

栽培・醸造

ブドウ栽培は頑張っているというより、自然が好きだから面白い、という感覚で行っています。重要な点は、ブドウが健全でバランスよく育つようにしっかりと観察し、きちんと熟してくれるまで収穫を待てるように、生産量を抑えた栽培をすること。醸造所では、発酵の進み具合を管理して、酵母が活発になるように導く、といっても健全でバランスよく熟したブドウがあれば、後は衛生的な醸造設備で発酵させるだけなのです。だからこそ手品が起きたような気にもさせられます。オクタヴァンでは、(クレマン以外は) SO2、培養酵母、砂糖、酵素・・・といったブドウ以外のものは何も加えないワイン造りをしています。



01



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 にごりのある薄緑色、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！

📦 F6319

🍷 白

💰 7,000



FRANCE

Jura

Nicolas Jacob

ニコラ・ジャコブ



Introduction

—— エトワール、ジュラ南部に輝く新星！

ジュラ南部の雄ガヌヴァ訪問時に紹介してもらったニコラ。ガヌヴァの片腕として畑から醸造まで活躍しつつ、着々と自身の環境も整え、いよいよ自身のワインに集中できる状態に！

ジュラ南部Augea村に3.5ha、Rotalier村に1ha、L'etoile村に1haの合わせて5.5haの畑からポテンシャル十分のラインナップをリリースしている。ガヌヴァのスタイルを踏襲して白は2年樽熟成、赤は1年樽熟成を基本とし、ワインのポテンシャル、味わいを引き出している。ワインのポテンシャルの高さ、豊かな樽熟成の風味などガヌヴァに類似している部分はあるが、飲み口はよりしなやかでエレガント、しっとりとした印象。年にもよるが赤は淡く、じんわりした飲み口のワインに仕上がっている。

2022年12月の訪問ではラインナップの確立とじんわりした旨み、質感の充実を感じました。畑、蔵の環境も整い、今後もさらに楽しみな造り手です!!



01



VDF Gringet 2021

グリングエ

F6815
白
¥ 8,800

02



VDF Riesling 2021

リースリング
60% ダイレクトプレス、40% 全房で4週間マセラシオン

F6816
白
¥ 8,800

03

Cotes du Jura - Le Clos 2020 Chardonnay
ル・クロ シャルドネ

シャルドネ
輝きのある黄金色、熟した果実のアロマ、さわやかながら充実の中盤、リッチ、各要素のバランス、パイナップル、ぶどう、ハーブ、キラキラした味わいと深みのある余韻、時間をかけてじっくり味わいたい1本！ブラボー！！

F6817
白
¥ 11,000

04

Cotes du Jura - Les Perrieres 2021 Savagnin
レ・ペリエール サヴァニャン

サヴァニャン

F6818
白
¥ 11,000

05

Cotes du Jura - Les Chazaux 2021 Savagnin
レ・シャゾー サヴァニャン

サヴァニャン Augéa 村の2.5haの区画から

F6819
白
¥ 11,000

06

Cotes du Jura - Au Mouiller 2022 Trousseau
オウ・ムイエ トゥルソー

トゥルソー Augéa 村の小区画から 石灰質、泥灰土土壌。(こちらは2020年のコメントです。) 淡いルビー色、やわらかくも芯がしっかり。キュキュッとしたミネラル感、タンニン。どんどんほぐれて伸びやかな余韻に！ドライブ感のあるじんわりトゥルソー！

F6820
赤
¥ 11,000

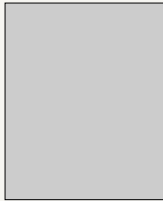
07

Cotes du Jura - Les Chazaux 2022 Poulsard
レ・シャゾー プルサル

プルサル Augéa 村の2.5haの区画から。樹齢40年オーバー、11ヶ月中型樽で熟成。(こちらは2020年のコメントです。) 軽くにぐりのあるじんわり赤色、まだ少し暴れて香ばしいアロマとエロティックな大地のアロマ、徐々に現れる落ち着いた果実味と渋み、まろやかさ、複雑味、すでに大化けの予感だが、最低1年寝かせてほしい！

F6821
赤
¥ 11,000

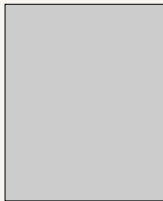
08



Cotes du Jura - Aux Perrieres 2022 Pinot Noir
 オウ・ペリエール ピノ・ノワール
 ピノ・ノワール

F6822
 赤
 ¥ 11,000

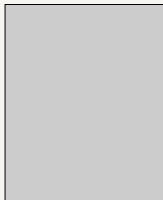
09



Cotes du Jura - Au Mouiller 2022 Pinot Noir
 オウ・ムイエ ピノ・ノワール
 ピノ・ノワール

F6823
 赤
 ¥ 11,000

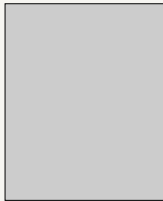
10



Vin de Liqueur (Macvin du Jura 2020) 17% 750ml
 シャルドネ

F6824
 甘味果実酒
 ¥ 12,000

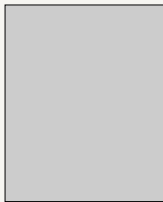
11



VDF Gringet 2021 MAGNUM
 グリンゲ

F6825
 白
 ¥ 20,000

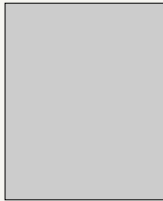
12



VDF Riesling 2021 MAGNUM
 リースリング
 60% ダイレクトプレス、40% 全房で4週間マセラシオン

F6826
 白
 ¥ 20,000

13



Cotes du Jura - Le Clos 2020 Chardonnay MAGNUM
 ル・クロ シャルドネ 1.5L
 シャルドネ
 輝きのある黄金色、熟した果実のアロマ、さわやかながら充実の中盤、リッチ、各要素のバランス、パイナップル、ぶどう、ハーブ、キラキラした味わいと深みのある余韻、時間をかけてじっくり味わいたい1本！ブラボー！！

F6827
 白
 ¥ 24,000

14



Cotes du Jura - Les Chazaux 2022 Poulsard MAGNUM
 レ・シャゾー プルサル 1.5L

プルサル Augea 村の2.5haの区画から
 樹齢40年オーバー、11ヶ月中型樽で熟成
 (こちらは2020年のコメントです。) 軽くにがりのあるじんわり赤色、まだ少し暴れて香ばしいアロマとエロティックな大地のアロマ、徐々に現れる落ち着いた果実味と渋み、まろやかさ、複雑味、すでに大化けの予感だが、最低1年寝かせてほしい！

F6828
 赤
 ¥ 24,000

FRANCE Jura / Nicolas Jacob ニコラ・ジャコブ

15



Cotes du Jura - Au Mouiller 2022 Pinot Noir MAGNUM
オウ・ムイエ ピノ・ノワール 1.5L
ピノ・ノワール

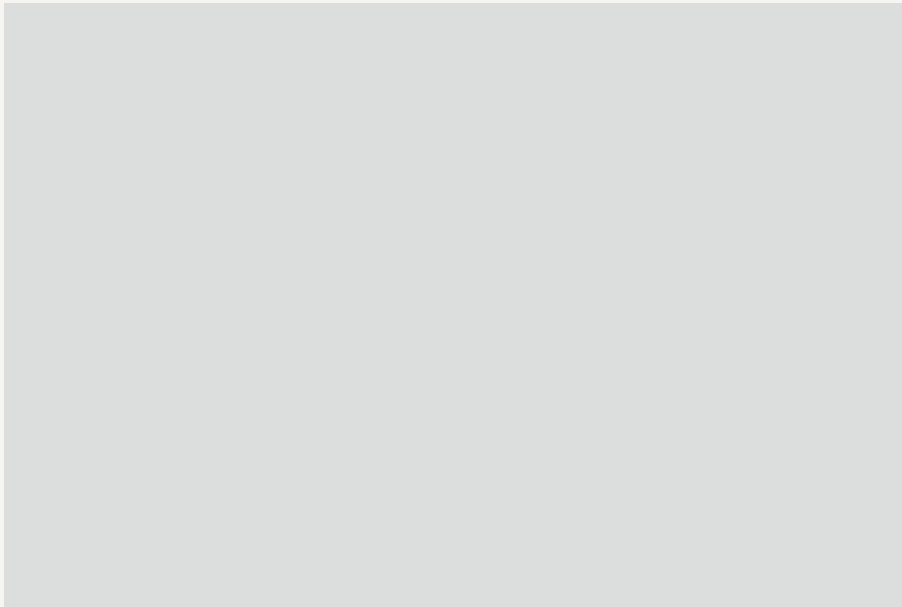
F6829
赤
¥ 24,000

FRANCE

Jura

Zeroine (Maylis Bernard)

ゼロワンヌ (メイリス・ベルナール)



Introduction

— 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。数年前のディープ・ブティユで見かけた彼女の印象そのままにエレガントな魅力にあふれた3種のワイン。今後も楽しみな造り手です。



01

**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!!

F5419
 淡赤
 ¥17,000

02

**GAGA 2018 11.2%**
ガガ

ガメイ 50% ダイレクトプレス、50% マセラシオン・スミ・カルボニックトロンコニック型の木樽で1年熟成凛とした澄んだオーラ、すうーっと伸びる中盤、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!

F5416
 赤
 ¥7,000

03

**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、すうーっと伸びる中盤、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!

F5417
 赤
 ¥17,000

FRANCE

Savoie

Curtet

キュルテ



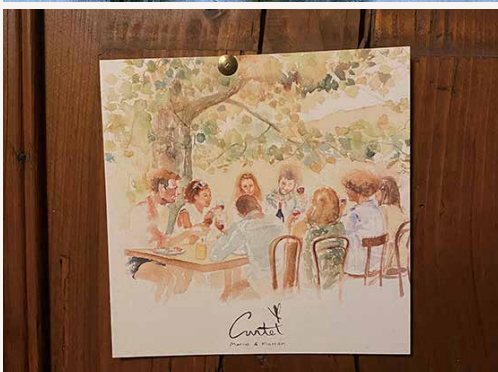
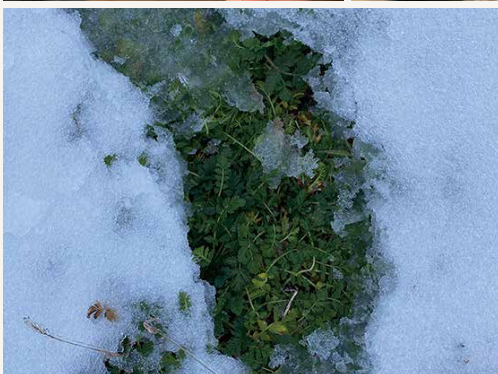
Introduction

—— 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。品種はジャケール、アルテス、ガメイ、モンドゥーズがメイン。畑での作業は防除の際のトラックを除いて、ほぼ手作業。機械ではなく人の手で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テンションを与える。醸造は畑での作業の延長と考え、シンプ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（ポンピングオーバーやパンチングダウンは行なわない）後 圧搾。2019年からよりヴィンテージの複雑味を込めるため白赤各1種類のワインのみリリースしている。

彼らにとってワインは、農民として、ヴィニキュロンとして、そして人間としての表現であり、自然や年、土地の表現をも余すところなく反映させるため邁進している。そのワインはしなやかでエレガント、丁寧な手作業と知恵、豊かな自然環境を感じる造りである。



01



La Glisse Blanc 2023
ラ・グリス・ブラン

Altesse, Jacquère, Savagnin, Gringet, Molette, Mondeuse Blanche アルテス、ジャケール、サヴァニャン、グリンゲ、モレット、モンドウーズ・ブロンシュ 樹齢約35年、砂岩土壌、南西向き斜面、ダイレクトプレス、3日間マセラシオン、中樽で9ヶ月澱とともに熟成、無清澄、サンスフル明るいレモンイエロー、果実のアロマ、しっとりした口当たり、眼が覚める酸味と広がるアロマ、まろやかな余韻！

F7114
赤
¥6,300

02



Tonnerre de Grès 2020, 21, 22
トネル・ド・グレ

ジャケール、アルテス、グリンゲ、サヴァニャン、モレット、モンドウーズ・ブロンシュ、2020, 2021, 2022 年の全ての白ワインをアッサンブラージュした特別キュヴェ！明るい黄色、火打ち石のアロマ、熟した果実と花々、瑞々しくやわらか、若い桃、土佐小夏、白〜黄色系の果実味、鼻に抜けるさわやかなアロマ、すっきりさせてくれるミネラル感を伴った余韻、しっとりピュアで美しく、喉の渇きを癒す塩レモンの甘露！

F7115
白
¥7,000

03



Vertige Blanc 2021
ヴェルティージュ・ブラン

アルテス、ジャケール、サヴァニャン、グリンゲ、モレット、モンドウーズ・ブロンシュ 樹齢約35年、砂岩土壌、南西向き斜面、シュールリー、24ヶ月中樽熟成、補酒なし明るいレモンイエロー、果実や花々、ハーブのアロマ、まろやかな口当たり、さわやかな酸味と味わい、充実の要素、細身でエレガントな余韻！

F7116
白
¥7,700

04



Autrement Blanc 2021
オートルモン・ブラン

品種：Cugnette キュニエット＝ジェケール、Fusette フュゼット＝アルテス（VDFのため表記できない品種があるので別の呼び方にしている）1ヶ月マセラシオン24ヶ月補酒なしで熟成深みのあるレモンイエロー〜黄金色、コクのある豊かなアロマと草原、ハーブ、花々、花の蜜、果実のさわやかなアロマ、酸味、果実味、複雑味、充実の要素とポテンシャル、究極に繊細、細やか、エレガントなミネラル甘露！

F7117
白
¥11,500

05



Voltige 2020, 21
ヴォルティージュ

ガメイ、モンドウーズ 樹齢約40年 15日間全房マセラシオン、プレス後32ヶ月コンクリートタンクと中樽熟成深みのあるルビーレッド、エロティックな香り、さっぱりした口当たり、つややか果実と酸、タンニン、まろやか、滋味旨、ワイルド！

F7118
赤
¥4,800

06



La Glisse Rouge 2023
ラ・グリス・ルージュ

モンドウーズ、ガメイ、その他8種類の赤、白葡萄 赤葡萄はダイレクト・プレス、白葡萄は全房で短くマセラシオン 9ヶ月コンクリートタンクと中樽熟成 淡いルビーレッド、桃、イチゴ、プラム、やさしい口当たり、じわじわくる旨み、しみじみ長くつづく余韻！

F7119
赤
¥6,300

07



Vertige Rouge 2021
ヴェルティージュ・ルージュ

ガメイ、モンドウーズ 樹齢約40年 全房で12日間マセラシオン、24ヶ月大樽熟成鮮やかなザクロ色、エロティックな香り、まろやかな口当たり、ボジョレ的ではなくジュラ、オーヴェルニュ系の味わい、複雑味と余韻、ミネラル感と広がる味わい

F7120
赤
¥6,600

01

**Frisson 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!

F6449

赤

¥ 6,500



02

**Autrement Rouge 2018**
オートルモン・ルージュ

モンドゥーズ、ガメイ、ピノ・ノワール にご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!

F6450

赤

¥ 6,500



FRANCE

Rhone

Domaine Pierre André

ドメーヌ・ピエール・アンドレ



Introduction

—— 伝統的造り、大樽熟成の滋味深い味わい

南ローヌ地方、オランジュからアヴィニヨンの間にある、クルテゾン村でシャトーヌフ・デュ・パプを生産する家族経営のドメーヌです。砂利質（珪岩）、粘土質、砂質、石灰岩質などの多種多様な地質が見られ、ブドウ畑に好条件な土壌です。温暖な気温と、“fameux mistral”（ミストラル）と呼ばれる南ローヌ特有の地中海に向かって吹き付ける強い北西風の影響をうけ、非常に乾燥した気候で降水量も少なく、かつ直射日光が十分にあたるといった気候条件の元、栽培をしています。所有する18haのうち、16haがシャトーヌフ・デュ・パプの畑です。

LES VIGNES 植えられているブドウの木の樹齢も古いものが多く、130年以上の樹齢の木もあります。平均すると樹齢70年ほどです。

【Rouge】 GRE NACHE 80 % SYRAH 10 % MOURVEDRE 8 %

残り2%が、下記品種です。

CINCAULT, MUSCARDIN, COUNOISE, PICPOUL, VACCARESE

【Blanc】 CLAIRETTE 40 % BOURBOULENC 30 % ROUSSANE 20 % GRENACHE 10 %

〈栽培・醸造〉 1haあたり約3500本という植密度でブドウを植えています。1980年からビオロジック栽培を開始しました。ブドウ畑に細心の注意を図り、1年を通じ自然のバランスを尊重しながら仕事を進めています。土壌での仕

事は、機械での作業と手作業を併せて行い、できる限りブドウの収量を抑えます。また、化学肥料は使用せず、最低限のボルドー液の散布に留めています。1992年からは本格的にビオディナミでの栽培を開始しました。

自然と造り出すワインとのより一層調和のとれた栽培を目指すべく、このビオディナミ農法を取り入れることにしました。収穫はすべて手摘みで行います。赤ワインは伝統的なつくり方で仕込んで行きます。収穫されたブドウは除梗せずにタンクへ移し4～5週間ほど発酵させます。タンクと樽を併用して18～20ヶ月熟成させます。フィルターにはかけず、自然有機卵の白身を使って清澄させます。白ワインは、プレスされた果汁を軽く漉引きをし、19～20℃で発酵させます。軽く清澄し、フィルターにはかけません。瓶詰めされたワインは熟成用のカーヴに移動へさせます。自然素材を使用したカーヴに改装されたばかりです。

L'ART DE LES SERVIR バランスが取れていてエレガント、味わい豊かで膨らみを感じる…。そして、テロワールとヴィンテージの特徴がはっきりと表れる、そんなワインをお届けしようとしています。

シャトーヌフ・デュ・パプ・ルージュは3年目のヴィンテージから販売を開始します。5年から10年目で飲みごろを迎えます。15年以上の熟成にも耐えられるワインです。白ワインは、一般的に3年目まではフレッシュな味わいが広がり、8年から10年目になるとより柔らかく、はちみつを想わせる風味を感じるようになります。

『**ワインの本来の味わいを楽しんでいただくために…**』 赤ワイン：4時間前に抜栓しキャラフェもしくは、デキャンタをし、およそ16℃～17℃でサーヴィスしてください。肉料理全般、ジビエ、チーズなどに抜群の相性をみせます。

白ワイン：12℃位の温度で冷やし過ぎないことです。食前酒として、また、白身の肉料理（ソースをかけたもの）、魚料理などとの相性が良いです。



03



Châteauneuf du Pape Rouge 2015
シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ

グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 8%、その他 2% が、サンソー、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクプール、ヴァカレーズ 芯の強さと優美さを失わない蔵のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。充実の存在感。空気と触れるとともにミネラル感があらわになる。

📦 F4713
🍷 赤
💰 7,500
🍷

04



Châteauneuf du Pape Rouge 2010 1500ml
シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ マグナム

グルナッシュ 80%、シラー 10%、ムールヴェードル 8%、その他 2% が、サンソー、ミュスカルダン、クノワーズ、ピクプール、ヴァカレーズ 芯の強さと優美さを失わない蔵のスタイル、伝統のスタイルを守った味わい。充実の存在感。空気と触れるとともにミネラル感があらわになる。

📦 F2341
🍷 赤
💰 16,000
🍷

FRANCE

Rhone

Domaine du Banneret

ドメーヌ・デュ・バヌレ



Introduction

—— テーブルの上に咲く 伝統の味わい

ドメーヌ＝デュ＝バヌレは、代々家族で受け継いで来た3haほどのブドウ畑から風格あるシャトーヌフ＝デュ＝パプを産みだしています。このワインは、穏やかな丘陵地で穫れるグルナッシュ、シラー、ムールヴェードル他、13品種を混醸して造られています。ゴロゴロと大きな丸い石で覆われたシャトーヌフ＝デュ＝パプの畑。この大きな丸い石は、昼間のうちに太陽からの熱を蓄えて、気温が下がった夜間には熱を放出します。その結果、熟した果実味あふれる、しっかりとしたワインができあがります。

醸造は昔ながらの手法で行われ、ブドウを手で丁寧に摘み取った後、2年間樽で自然発酵、熟成されます。濾過器を使わないため、繊細なタンニンがそのまま残っています。このタンニンが自然に造られたワインの証であり、30年以上の長期熟成に耐える事を可能にします。平均樹齢60年のブドウの木から生まれるワインは、芯の強さ、繊細さ、深みがあり、旨さが沁みいります。ドメーヌ＝デュ＝バヌレのワインには、肉料理、チーズがとても良く合いますが、ひと味違った体験ができるのは、チョコレートを使ったデザートとの組み合わせです。カカオの甘みを最大限に引き出し、未知の味わいが現れます。

ワインをおいしくいただくポイント ワイン本来の味を引き出すため、召し上がる2、3時間前の抜栓またはデキャンタの使用をオススメします。ワインが空気に触れることにより、香りと味わいがより広がります。

<畑> 私たちの3haの畑は、7つの区画に分かれています。13品種が植わっていて、シラー以外はゴブレ式で1本1本自立しています。7つの区画はそれぞれ別々の位置にあり、多様なテロワールからワインが生まれます。南西の区

画ではシャトーヌフ＝デュ＝パプで有名な丸い石が豊富です。この丸い石は、日中蓄えた太陽熱を夜間にゆっくり放出します。ブドウの木が気温差でショックを受けないように、そして、ブドウが熟すように働きかけます。

北東に位置する畑は、良い斜面と日照に恵まれています。また砂が豊富な畑で、砂がフィルター代わりとなり、余計な水を素早く流してくれます。フィネスとエレガンスが生まれる区画です。リューディ（区画名）： Bois de la Ville, Bois de Boursan, Terres Blanches, Les Roumigières, Le Grand Pierre

<収穫> ブドウは、手摘みで丁寧に収穫されます。腐敗果などが混じらないように、不要な部分を畑の段階で選別します。蔵では、全房のままブドウをつぶし、果実についている天然酵母で発酵が始まります。経験上、9月末が最高の収穫期となります。糖度もそうですが、（未熟なタンニンを出してしまうこともある）果梗の色も変わり、上質なタンニン、糖度と酸を得られます。ワインに深みを与えてくれる必要不可欠なタンニンは、2年の古樽熟成を経て、収斂性がこなれてきます。

<醸造> いずれの年も伝統的な手法で醸造を進めます。手摘みの後、除梗せずに長い発酵に入ります。天然酵母の働きによりゆっくりと発酵が始まります。培養酵母を添加しないことが重要です。丁寧にマセラシオンすることにより紫色の色合いと力強さ、アロマが現れます。その年だけの個性を引き出せるよう、自然な醸造を心がけています。

<熟成> カーヴは、城の丘の岩盤を掘って造られており、最上のコンディションをかなえてくれます。季節ごとにゆっくりと温度が変化します。2年間の古樽での熟成中、自然なデカンタージュと数回の澀引きにより澄んだワインが生まれます。そしてワインには全ての要素とタンニンがこめられたままです。

<瓶詰め> ワインは、機械的なフィルターがけをすることなく、ドメヌで瓶詰めされます。長めの良質なコルクで栓をすることにより、レンガ色の色合いと特徴的な香りを失わずに、長期間の熟成が可能になります。瓶詰めされたボトルは、セラー内のストックスペースでワインの壁として保管されます。リリース時期が来たら、手作業でキャップとラベルが付けられます。こうすることにより、出荷前にボトルとコルクの状態もチェックしています。

グラスの中で… レンガ色の中に紫の入ったルビー色が光る。赤い果実のコンフィチュール、そして森の下草の香り。ボリューム感、均整のとれた骨格、タンニンと洗練さが現れる。

若いヴィンテージでは、赤い果実の香りがはっきりとしていて、タンニンはまだ硬めだが、シルキー。時を経たヴィンテージでは、懐が深く、こなれた骨格と伸びやかな余韻。タンニンはしなやかで革やカシスのコンフィチュールの香りを放つ。シャトーヌフ＝デュ＝パプは、熟成に向いた偉大なワインだ。

テクニカル・インフォメーション

〈 13 CEPAGES 13 品種 〉（黒葡萄）－ Grenache noir, Mourvèdre, Syrah, Muscardin, Vaccarèse, Terret Noir, Cinsault, Picpoul noir, Cunoise（白葡萄）－ Grenache, Clairette (blanche et rose), Bourboulenc, Roussane, Picardan.

〈 APPELLATION アペラシオン 〉 A.O.C Châteauneuf-du-Pape 〈 SUPERFICIE 畑面積 〉 3,5 ha

〈 AGE MOYEN DU VIGNOBLE 平均樹齢 〉 60 年 〈 PRODUCTION 生産量 〉 年間約 10.000 本

〈 VINIFICATION 醸造 〉 完熟状態で手摘みで収穫、除梗なし、収穫時の入念な選別、天然酵母での醸造、自然な清澄

〈 ELEVAGE 熟成 〉 24 ヶ月の古樽熟成（大樽、小樽） 〈 POTENTIEL DE GARDE 熟成能力 〉 30 年以上

〈 TEMPERATURE DE SERVICE 提供温度 〉 室温 〈 DEGRE アルコール度数 〉 14,5%

〈 ACCOMPAGNEMENT お料理 〉 肉料理、鹿肉、チーズ、チョコレートを使ったデザートとの組み合わせ。

〈 CONSEILS DE DEGUSTATION 〉 2、3 時間前の抜栓をおすすめします。オーセンティックなワインの証で、熟成とともに澀も出てきます。

01



Châteauneuf du Pape Rouge 2011 1500ml
シャトー・ヌフ・デュ・パプ・ルージュ マグナム

グルナッシュ、ムールヴェードル、シラー、ミユスカルダン、ヴァカレーズ、テレ・ノワール、サンソー、ピクプール、クノワーズなど13種 これぞオーセンティック！
 伝統を守る味わい。13品種が溶け合った複雑味。By the glass でもどうぞ！

F2343

赤

¥ 14,000

