

 BEER

 CIDER

 MEAD

 CRAFT SPIRITS

 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

B E E R

BELGIUM

3 Fonteinen ドゥリー・フォンティネン

FRANCE

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

C I D E R

FRANCE

Cyril Zangs シリル・ザンク

M e a d

FRANCE

L'Arbre aux Abeilles ラルブル・オ・ザベユ

C R A F T S P I R I T S

FRANCE

Pacory パコリ

BeBo Drinks ベボ・ドリンクス

Michel Couvreur ミシェル・クーヴルー

Quentin Le Cleac'h カンタン・ル・クリアッシュ

Spiral スパイラル

La Gauloise ラ・ゴロワーズ

CASTARÈDE カスタレード

Rhum J.M ラム・ジェイエム

ITALIA

Forteto della Luja フォルテト・デッラ・ルーヤ

Cantina Antonioli カンティーナ・アントニオーリ

Terra di Linomi テッラ・ディ・リモーニ

USA

Forthave Spirits フォーセイヴ・スピリッツ

MEXICO

El. Destilado エル・デスティラード

BELGIUM

3 Fonteinen

ドゥリー・フォンティネン



Introduction

—— 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 (Gueze) 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て世界観を創りあげていく。

クリーク (Kriek) などのフルーツランビックランビックにクリークと呼ばれるサクランボの一種を加え、瓶内で二次発酵させてできあがるのがクリークである。伝統的な製法のクリークはグーズのように辛口で酸味を持つものとなる。3 Fonteinen では伝統的なクリークのほか、フランボワーズ、プラム、葡萄などの原料、そしてシェリー樽での熟成など新たな試みを組み合わせたスペシャル・キュヴェもリリースしている。(約15軒の地元の有機栽培農家と協力して醸造) そのマセラシオン の割合は、ランビック 65%に対して手摘みのフルーツ 35% (!) で4〜6ヶ月マセラシオン しており、個性、風味がしっかり現れる。蔵の歴史についてはこちらの Brew Noteさんが詳しく書かれています。 <https://brewnote.tokyo/2016/07/3fonteinen/>



01



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！

F5601
 ビール
 ￥2,000

02



Oude Geuze 18/19 MAGNUM
オウド・グーズ 1.5L

明るいアンバーカラー、さわやかなアロマ、1、2、3年もののアッサンブラージュ。思わず噛み締めてしまう酸味、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。

F5803
 ビール
 ￥9,400

03



Oude Geuze Honey 18/19 375ml 6%
オウド・グーズ ハニー ハーフボトル

明るいアンバーカラー、1、2、3年もののアッサンブラージュに蜂蜜を加えて醸造。アロマは蜂蜜のニュアンスあり。味わいはどこまでも酸っぱくさわやかコク旨！

F6002
 ビール
 ￥1,900

04



Oude Geuze - Golden Doesjel 19/20 375ml 6%
オウド・グーズ - ゴールデン・ドスジョル ハーフボトル

1、2、3年そして4年もの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！

F5807
 ビール
 ￥2,700

05



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！

F6006
 ビール
 ￥12,800

06



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どっぷり浸りたい

F5808
 ビール
 ￥6,200

07



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！

F5805
 ビール
 ￥4,400

08



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、かぼす想わせる伸びやかですがすがしい酸味と余韻、うまい！

🍷 F5605(F5804)
 🍺 ビール
 💰 2,200
 🍷

09



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！

🍷 F5607(F5806)
 🍺 ビール
 💰 10,800
 🍷

10



Oude Kriek 19/20 375ml
オウド・クリーク ハーフボトル

鮮やかな赤いさくらんぼ色、4 ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャーミングだが決して甘くない本格派！

🍷 F5609 (F5809)
 🍺 ビール (発泡酒)
 💰 2,200
 🍷

11



Oude Kriek 19/20 750ml
オウド・クリーク

鮮やかな赤いさくらんぼ色、4 ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャーミングだが決して甘くない本格派！

🍷 F5810
 🍺 ビール (発泡酒)
 💰 4,400
 🍷

12



Oude Kriek 19/20 MAGNUM
オウド・クリーク 1.5L

鮮やかな赤いさくらんぼ色、4 ヶ月マセラシオン フレッシュな果実味と華やかなアロマ、複雑な酸味の世界 樽熟成の複雑味、チャーミングだが決して甘くない本格派！

🍷 F5811
 🍺 ビール (発泡酒)
 💰 10,800
 🍷

13



Oude Kriekenlambik 20/21 750ml 6.6%
オウド・クリーケンランビック

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！

🍷 F5812
 🍺 ビール (発泡酒)
 💰 4,400
 🍷

14



Hommage 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

🍷 F5813
 🍺 ビール (発泡酒)
 💰 3,600
 🍷

15



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

F5814
 ビール (発泡酒)
 ¥4,200

16



Framboos Oogst 2019 19/20 375ml
フランボーズ オウスト 2019 ハーフボトル

2019年 手摘み収穫のフラ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!

F5815
 ビール (発泡酒)
 ¥4,200

17



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 (=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

F5816
 ビール (発泡酒)
 ¥3,000

18



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 (=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

F6009
 ビール (発泡酒)
 ¥6,000

19



Druif Dornfelder 20/21 750ml 7.7%
ドライフ・ドーンフェルダー

1、2年もの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の果実味!

F6010
 ビール (発泡酒)
 ¥7,000

20



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!

F6011
 ビール (発泡酒)
 ¥7,000

21

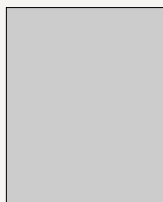


Druif Dornfelder - Kriek 20/21 750ml 8.3%
ドライフ・ドーンフェルダー クリーク

明るいクリームゾンレッド、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!

F6012
 ビール (発泡酒)
 ¥7,000

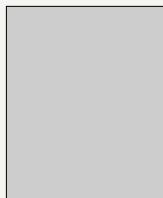
22

**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！

🍷 F5818
🍷 ビール(発泡酒)
💰 6,700
🍷

23

**Schaarbeekse Kriek Oogst 2019 750ml**
シャーベークス・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、落ち着き、風格、ひしひしと感じるポテンシャル、器の大きなフルーツラビックの頂き！

🍷 F5820
🍷 ビール(発泡酒)
💰 8,000
🍷

FRANCE

Savoie

La Brasserie des Voirons (LUG)

ラ・ブラッスリー・デ・ヴォワロン (リュグ)



Introduction

—— Bière Vivante de Table!

ブ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ッスリー。エビアンの採水地にもほど近く、アルプスを眺めるこの地は、シャモニー＝モンブランに降る雨や雪が地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。ポワチエのワイナリーに生まれ、バレエ・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使いいきりナチュラルなワイン、情熱と食欲さ。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!



01



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！

F6502
ビール
¥ 1,200

02



LUG Rousse Alc.6% 330ml
リュグ ルウス 赤ビール 1/3L ボトル

麦芽、ホップ、湧水、酵母赤色のローブ、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！

F6503
ビール
¥ 1,200

03



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渇いた昼間に、気の利いたお料理とともに、一日の終わりに

F6926
ビール
¥ 2,700

04



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、ブラボー！

F6505
ビール
¥ 2,800

05



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！

F5406
ビール
¥ 2,400

06



LUG Rousse Sauvage Alc.6% 750ml
リュグ ルウス ソヴァージュ 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！

F6506
ビール
¥ 2,800

07



LUG Rousse
リュグ ルウス 赤ビール Alc.6%

麦芽、ホップ、湧水、酵母赤色のローブ、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！

F4926
ビール
¥ 2,400

08



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！

☐ F4004
🍷 ビール
¥ 2,400
🍷

09



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！

☐ F5219
🍷 ビール
¥ 6,000
🍷

10



Cuvée Speciale - Bière vivante de Sureau
キュヴェ・スペシャルビエール・ヴィヴオン・ド・シュロー 白緑ラベル 6%

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！

☐ F6507
🍷 ビール
(発泡酒)
¥ 3,100
🍷

11



Cuvée Speciale - Bière Vivante de St. Sophie
6.5% キュヴェ・スペシャルビエール・ヴィヴオン・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・ラセーニュの小樽でクロ・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！

☐ F6509 (F6927)
🍷 ビール
(発泡酒)
¥ 3,500
🍷

12



Cuvée Speciale - Bière Vivante de Muscat Alc.6% 750ml
キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴアント・ド・ミュスカ

地元の麦芽で2020年3月醸造、Ivo&Julieのミュスカ・プティグラン70%、グルナッシュ・ブラン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！

☐ F6510
🍷 ビール
(発泡酒)
¥ 3,500
🍷

13



Cuvée Speciale - Bière Vivante sous-voile Foudre Centenaire
キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴアント・スーヴォワル 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、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！

☐ F6511
🍷 ビール
¥ 1,200
🍷

14



Cuvée Speciale - Bière Vivante de Framboise Alc.6% 750ml
深ピンクラベルキュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・フランボワーズ

麦芽、ホップ、湧水、酵母、フランボワーズ250kgのモルト、120kgの摘みた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、ロゼ色のチャームングな魅力に惹き込まれる蔵で一番人気のキュヴェ！

☐ F6928
🍷 ビール
(発泡酒)
¥ 4,200
🍷

15



Cuvée Speciale - Bière Vivante de Framboise 750ml

キュヴェ・スペシャル ビール・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 の摘みた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口ゼ色のチャームな魅力に惹き込まれる蔵で一番人気のキュヴェ！

F6512
ビール
(発泡酒)
¥ 4,100

16



Cuvée Speciale - Bière Vivante Saké Gingembre 2021 7.5%

キュヴェ・スペシャルビール・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、生姜感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よく酒粕的アロマが！

F5910
ビール
(発泡酒)
¥ 3,300

17



Cuvée Speciale - Bière Vivante Vermouth 2020 Alc.6%

キュヴェ・スペシャルビール・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苦さを追い求め、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！深夜のメにどうぞ！

F5409
ビール
(発泡酒)
¥ 3,000

18



Cuvée Speciale - Bière vivante de Matin 6%

キュヴェ・スペシャルビール・ヴィヴォン・ド・マタン 赤茶ラベル

麦芽、ホップ、湧水、cascara（コーヒーマスの木の果実）、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マスを余すところなく仕込み、樽で数ヶ月熟成、コーヒーマスの世界を表現！鮮やかな焦茶色、深煎りのコーヒーマスの香り、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！食後のコーヒーマス代わりにどうぞ！

F6516
ビール
(発泡酒)
¥ 3,000

19



Cuvée Speciale - Bière Vivante de Fond de Culotte 750ml

キュヴェ・スペシャルビール・ヴィヴォン・ド・フォンドキュロット 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、チャームな果実味とヴィヴィッドな酸味！ブラボー！！

F6517
ビール
(発泡酒)
¥ 4,100

20



Cuvée Speciale - Bière Vivante de Chasselas Alc.6%

キュヴェ・スペシャルビール・ヴィヴォン・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！

F6518
ビール
(発泡酒)
¥ 3,500

21



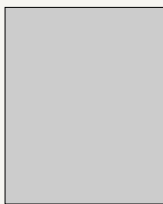
Cuvée Speciale - Bière Vivante de Agrumes

キュヴェ・スペシャルビール・ヴィヴォン・ド・アグリウム 黄色ラベル Alc.6%

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！

F6929
ビール
(発泡酒)
¥ 3,300

22



Cuvée Speciale- Bière Vivante de terre - Chartreux Alc.6%
キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・テールシャルトリュー

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ズ！冷やしてデセルと一緒に！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！

☐ F6930
 🍷 ビール
 (発泡酒)
 ¥ 3,300
 🍷

23



Cuvée Speciale - Bière Vivante de Coings/Noix Alc.6%
750ml キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・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！

☐ F6931
 🍷 ビール
 (発泡酒)
 ¥ 3,500
 🍷

24



Cuvée Speciale- Bière Vivante de terre - Chartreux Alc.6% MAGNUM
キュヴェ・スペシャル ビエール・ヴィヴオン・ド・テール シャルトリュー

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ズ！冷やしてデセルと一緒に！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！

☐ F6515
 🍷 ビール
 (発泡酒)
 ¥ 9,000
 🍷

【 抜栓・取り扱いにご注意ください！ 】

LUG のビールはいずれも美味ながら、泡の元気なボトルは抜栓時、注意が必要です。きっちり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します！

FRANCE

Normandy

Cyril Zangs

シリル・ザンク



Introduction

—— シードルのスペシャリスト

Caen（カーン）の東 約40km、カルヴァドス県 Lisieux（リジュー）に程近い村に本拠地を持つ Cyril Zangs（シリル・ザンク）。

果実

シリル・ザンクの果樹園では、甘味・苦甘味・苦味・ほんのりとした酸味やすっぱさ・・・、それぞれ固有の風味を持った15種ものリンゴが育てられています。樹齢15～60年のリンゴの樹になった果実は、10月初旬～12月中旬ころ、ちょうど熟したときに収穫されます。地面にはカンバスシートが敷かれ、果実を痛めないように、そして清潔さを保って収穫します。リンゴは、品種ごとに分けられ、最大25kgまで入る網の袋に入れて蔵に運ばれます。蔵では、約6週間ほど、さらに熟す期間が設けられます。その後、味わいのベスト・バランスを生み出すように果実を分け、次の工程＝リンゴをすりつぶす工程に移ります。

醸造工程

グラインダーでリンゴを細かい粉末状にした後、木製プレスで圧搾します。得られる琥珀色のリンゴ果汁は、密度1057～1065。それからステンレススチールタンク内で天然酵母によって発酵が始まります。数回の澱引きを行い、5,6ヶ月経った後、シードルは、フィルターなし・最大でも20mg/lのSO2量でビン詰めされます。そして発泡性が出てくるまで2,3ヶ月水平に寝かせて保管されます。

ボトルの最終作業

その後、ボトルは、ピュピートルで数週間ルミアージュ（瓶を少しずつ回して、繊細な風味や泡を整えつつ、澱をビンの口元に集める作業）を経て、デゴルジュマン（抜栓し澱を飛ばす作業）に移ります。デゴルジュマンで減った分は、同じときにデゴルジュされた同一のシードルが加えられます。その他の添加物は全く用いません。そしてシードルのボトルは、再び王冠でフタをされ、洗浄・ラベル貼りを経て完成品となります。あとは適温（少しだけ冷やし目）で、食中酒またはアペリティフとして、このヴィンテージのシードルを開けるだけです！ Santé!!



01



Ciderman 2021 330ml 5.5%
サイダーマン

明るい麦わら、アンバーカラー、華やかな果実や花の香り、軽やかながら複雑味のある味わい、余韻の渋み、いつも通り甘さはなく辛口の仕上げ！

F6701
シードル
¥1,400

02



Widr! 2020 750ml 9%
ウィダー

Cyril Zangs x Andrea Calek
blend of Brut 2020 and Syrah/Grenache 2020 from Andréa Calek
シリル・ザンクとアンドレア・カレクのコラボキュヴェ！鮮やかなルビーレッド、細やかな微発泡と赤系果実の風味、エレガントに広がる中盤と余韻!! 驚くべき相乗効果！

F6703
シードル×ワイン
¥4,400

FRANCE

Languedoc

L'Arbre aux Abeilles

ラルブル・オ・ザベイユ



Introduction

—— 自然が詰まった蜂蜜酒！

モンペリエから北に100Km進んだセヴェンヌ国立公園内10箇所に点在するミツバチの巣。イヴエリーとシャンタルが愛情を込めて手入れをし、伝統的な手法で蜜蜂と共存している。現代、蜜蜂の生命力が弱っている中、蜜蜂にストレスを与えないよう、風や寒さから守れるよう、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。）栗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、ミクロ気候がそのまま詰まった特別な味わいに。数年前より二人は、その中でも特徴的な2種の蜂蜜を原料にミード（Mead 蜂蜜酒、フランス語では Hydromel イドロメル）を生産。試行錯誤を繰り返しながら造られた蜂蜜酒は、ラングロールのエリックの助言でさらに洗練された味わいに。エリック自身も元養蜂家であり、イヴエリー＆シャンタルの良き理解者、そして助言者になってくれたことが幸いしました。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・ラベイユ・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・ラベイユ・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!!!



01



Hydromel - Air d'été - Fleuri

イドロメル・エール・デテ フルーリ サンク・サンク 5.5%

ハーブを想わせる豊かなアロマ、辛口の微発泡に仕上げられた1本。爽やかで飲み心地よし！

F5538
mead微発泡
¥4,000

02



Hydromel - Petillant - Fleuri

イドロメル ペティヨン フルーリ 12%

花束やハーブの豊かな香り、濃密なハーブの味わい

F4666
(F5539)
mead微発泡
¥4,000

03



Hydromel - Air d'été - Boisé

イドロメル・エール・デテ ボワゼ サンク・サンク 5.5%

アカシア、栗を想わせるリッチでエレガントなアロマ、微発泡仕上げでさわやかな飲み口

F5537
mead微発泡
¥4,000

04



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！

F4403
mead
¥4,400

FRANCE

Normandy

Pacory

パコリ



Introduction

—— 洋梨の妖精

18世紀初頭からパコリ家は、ドンフロン地域で農家を営んでいました。他の農民と同じように、家畜を育てる傍ら、リンゴと洋ナシからシードル、ポワレ、カルヴァドスを造っていました。Grimaux グリモー農園は、1939年にパコリ家によって開かれました。私の父、クロード・パコリの代では、農園はさらに広げられ、同時にカルヴァドスの生産と洗練により磨きがかけられました。そうして瓶詰めと販売が始められ、たくさんの賞をいただくようになりました。1986年に私たち二人がクロードの仕事を引き継ぎ、生産を続けています。農園に植わっているそれぞれの品種を分析し、より効果的な味わいの引き出し方を行っています。質の洗練と多様性を両立するよう努力を続けています。

Jus 洋梨ジュース りんごジュース

私たちのジュースは、自分の農園で薬剤を使わず、砂糖の添加なしで生産しています。このアプローチによって、「blanc」、「pommerat」、「branche」といった地品種の個性がより引き出されます。果汁を絞った後、瓶詰め直前に80度にて1分間殺菌を行っています。食卓のテーブルに、運動の後などに、様々なシチュエーションでのどの渇きを癒しますように。

Calvados

パコリのカルヴァドスは洋梨主体。華やかな香りと味わいが広がります。土地と果実の恵みを表現したカルヴァドスをどうぞ。



FRANCE Normandy / Pacory パコリ

01



Calvados 3 étoile Alc.42% 700ml
カルヴァドス トロワエトワール ☆☆☆

洋梨 70%、りんご 30%
定番の若いカルヴァドス / 華やかな香り、いきいきとした若さ

 F6803
 カルヴァドス
 6,000


FRANCE

Bourgogne

BeBo Drinks

ベボ・ドリンクス



Introduction

—— 1945年のレシピを守り続けるグルメなジン

第2次世界大戦終盤のノルマンディー上陸から終戦後、アメリカ軍もヨーロッパに駐留していました。そのころ一番飲まれていたアルコールはジン。そして、アメリカ軍主催のジンのコンテストで一番になったのが、このディプロム・ドライ・ジンでした。その後、ディプロム・ドライ・ジンは、ヨーロッパに駐留しているアメリカ軍の公式ジンとなることに。ディプロム・ドライ・ジンは、1945年当時のレシピを守り、フランス、ブルゴーニュ地方で造り続けられています。カシスなどの果実のリキュールで有名なガブリエル・ブーディエが製造し、天然原料によるプレミアム・スピリッツを専門とするベボ・ドリンクスが販売しています。

〈蒸留〉

○原材料 水、ビートシュガー・アルコール（てん菜糖で作ったアルコール）[ボタニカル…根、草、皮、実]、ジュニパー・ベリー（アルバニア）、コリアンダー（東欧州）、レモン（スペイン、モロッコ、チュニジア）、オレンジ・ピール（ハイチ）、アンジェリカの根（ポーランド、マケドニア、アルバニア、ブルガリア、ベルギー）、サフラン（モロッコ、ポーランド）、アイリスの根（モロッコ、ポーランド）、フェネル（エジプト、インド、トルコ、フランス）

アルコール度数 98%のビートシュガー・アルコールに、ジュニパー・ベリーなどのボタニカルを数日間浸し込み、その後、「a bain marie」と呼ばれる小さな単式蒸留器でゆっくりと蒸留、加水してアルコール度数44度で仕上げます。主に欧州産の良質な天然原料のみを使用して、素材の味わいを生かすように丁寧に造られています。「a bain marie」での蒸留により、まろやかで豊かな風味を引き出しています。また、最高のハーモニーを引き出すためベストと考える44%で仕上げています。

〈特徴〉

花盛りのさくらんぼの木を想わせる香り、豊かなジュニパーとコリアンダーの香り。口に含むと、複雑で風味豊か、まろやかでドライ。生き生きとしたグレープフルーツやラベンダー、ほんのりとナッティーさも。エキゾチックなスパイス、ハーブの風味を伴い、余韻が続きます。一般的な「ロンドン・ドライ・ジン」がジュニパーの香りが控えめですっきりしているのに比べて、ディプロム・ドライ・ジンは華やかで濃厚なジュニパーの香りが特徴で、その他のハーブや柑橘の風味、ナッツのような香ばしさが特徴。ライムやレモンは入れずにそのままでも美味しくいただけます。ストレートが旨い、常温が旨い、凍らせてカクテルに、ギムレットがいい、ショートで濃いめに作ったジン・トニックがいい、など色々意見をいただいています。



01



Diplôme Dry Gin 44% 700ml
ディプロム・ドライ・ジン

ビートシュガー・アルコール（98度）、ジュニパー・ベリー、
コリアンダー、レモン、オレンジ・ピール、
アンジェリカの根、サフラン、アイリスの根、フェンネル / 単式蒸留

📦 BG001

🍸 ジン

💰 4,500



FRANCE

Bourgogne

Michel Couvreur

ミシェル・クーヴルー



Introduction

—— 熟成の魔術師

スコットランドの最北端。1985年、ミシェル・クーヴルーはこの地に自分が信じる最高のウイスキーへの第一歩を標した。彼のシングルモルト・ウイスキーに対する信念は、当時の常識に挑むかのような、革命的な試みだった。ベルギー・ブリュッセルに生まれ、フランス・ブルゴーニュ地方に本拠を置くワイン商としてキャリアをスタートさせたクーヴルー。ワインにおいて卓越した品質を見極めてきた彼の「妥協を許さない哲学」は、やがてウイスキーという別の世界へと向かう。そして、彼の情熱は、ウイスキーの聖地スコットランドから、あえてフランス・ブルゴーニュの地下熟成庫へと舞台を移すという、前例のない試みを生み出した。

○「ウイスキーの味わいを決定づけるのは、樽」

彼の信念は一貫していた。「ウイスキー造りの95%は熟成に使う樽で決まる」。この考えのもと、クーヴルーはスコットランドで蒸留されたニューポット（未熟成の原酒）を、フランスのブルゴーニュ地方ボヌ郊外の自らの地下カーヴに運び、長期熟成を行うという大胆なアプローチを選んだ。伝統的なスコッチのルールにとらわれず、独自のテロワールと湿潤な環境で、ウイスキーに深い熟成の魔法をかけたのだ。

熟成に使われるのは、スペイン・ヘレスのルスタウ社をはじめとする老舗ボデガから直接仕入れた、30年以上ソレラシステムで使用された極上のシェリー樽。とりわけペドロヒメネス、オロロソという、味わいの奥行きと芳醇さを極限まで引き出す樽が重用された。ウイスキー業界の大半がアメリカンオークのバーボン樽を用いる中で、彼の「本物志向」は異彩を放っていた。

○ 「シングル・シングル・ベレ・バーレイ」—— 幻の大麦と至高の熟成

彼の代表作のひとつ「シングル・シングル・ベレ・バーレイ」は、幻とされた大麦品種「ベレ・バーレイ」を復活させたことで知られる。かつてウイスキー造りに最も適したとされたこの品種は、収量の低さからほぼ絶滅状態にあったが、彼はオークニー諸島でその栽培を再開。自ら畑に入り収穫した大麦を、伝統的なフロアモルティングで製麦し、ハイランドパーク蒸留所で蒸留。そして最終的に、自らが選り抜いた極上のシェリー樽で長期熟成を施し、唯一無二のボトルを完成させた。

○ テロワールと熟成の魔法

ワインの世界でいう「テロワール（風土と土壌）」の概念をウイスキーに持ち込んだこと。これこそがミシェル・クーヴルーの最大の革新である。蒸留所の名前やブランドではなく、樽の質、熟成環境、そして時をかけた職人の哲学こそが、ウイスキーに命を与えると彼は信じていた。

そのため、彼のボトルには蒸留所名の記載はない。クーヴルーにとって重要なのは「どこで蒸留したか」ではなく、「どのように熟成させたか」であった。

○ 奇跡の揺りかご、ブルゴーニュの地下熟成庫

フランス・ブルゴーニュ地方の地下に広がる彼の熟成庫は、年間を通して温度と湿度が安定しており、ウイスキーが静かに、そして力強く熟成していく理想の環境である。その揺りかごの中で、モルト・ウイスキーは深く、豊かに、静謐な奇跡の味わいへと昇華していく。

現在では、「ベリー・シェリード」「オーバーエイジド」といったファースト・フィルのシェリー樽を用いた濃厚タイプと、「クリアラック」や「ユニーク」などライトなスタイルの2つの路線で展開されているが、いずれも彼の哲学が色濃く息づいている。

○ 継承

2013年にミシェルが他界した後、義理の息子であるシジル・デシャンと信頼するセラーマスターのジャン＝アルヌー・フランツェンがその仕事を引き継いだ。ウイスキー・ミシェル・クーヴルーは、小規模で量より質にこだわる独立志向の強いブランドであり続けている。

○ ミシェル・クーヴルー 語録

「私は、スコッチ・ウイスキーの世界では、異端派扱いをされることがありますが、私が行っているウイスキーの熟成法や味わいの引き出し方は、何も特殊なアプローチではないのです。100年前の伝統的なスタイル、往年の極上の食後酒のスタイルを継承し、表現しているだけなのです…」

「ウイスキーは極上の食後酒となりうることであり、そしてその深遠なる世界を体感していただければ、これほどの喜びはありません…」

【 クーヴルー木箱入りについてのご注意点 】

※バラ混載の場合は、通常ボトルの2本分のスペースが必要です。

*ノン・フィルターのため、にごりや少量の澱がある場合があります。

*コルク栓のため、ボトルは立てて保管してください。（アルコール度数が高いため、コルクの風味を抽出してしまう恐れがあります。）

*ワインほど厳密な温度管理の必要はないが、提供温度は赤ワイン程度で、チューリップグラスで楽しんでほしいというのが造り手からのメッセージです。（ぬるくアルコール感が高い状態では、エレガントさや個々のボトルの個性、余韻を表現するのが難しいとの考えです。）



01

**Pale Single - Single Alc.45% 700ml**
ペール・シングル - シングル

シングルカスク。12年間オーク樽熟成。オパールのように輝く黄金色。白い花束を想わせるデリケートな香り。ヨードの僅かなニュアンス。エレガント！

W0009
ウイスキー
¥14,000

02

**Fleeting R 12 years old Alc.49% 500ml**
フリーティング R 12年

6年間オロロソ樽熟成、その後6年間サヴィニー・レ・ボヌのシャンドン・ド・ブリアユから分けてもらったピノ・ノワール樽で6年間熟成美しいルビーレッド、赤い実、フルーツのアロマ、非常にやわらかい口当たり、繊細さ、スパイシーさ、軽いスモーキーフレーバーとビターな余韻！ 1800本生産

WFL24
ウイスキー
¥18,000

03

**Voile Not Single Cask 2022 edition Alc.49%**
ヴォワルノット 500ml

大麦はゴールデンプロミス種、ドミニク・デュランのVoile Not樽で2010年ー2022年の12年熟成、生産430本 淡めの麦わら色、アンバーカラー、豊かに香るアロマ、口に含むといきなり充実の旨み、甘やかなブーケと引き締まった余韻、強くもやわらか、硬派な1本！

WVLNT
ウイスキー
¥18,000

04

**The Unexpected II French Single Cask Whisky 50% 700ml**
ザ・アンエクスpekテドII フレンチ・シングルカスク・ウイスキー

2011年11月フランス(サヴォワ地方)にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、2022年2月9日重力を利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産 明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル&硬派で重心の低いアロマ、辛口、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまろやかな複雑味、芯の強い若さとほぐれて現れるまろやかでトロピカルな風味

WUEF2
ウイスキー
¥20,000

05

**The Unexpected III French Single Cask Whisky 50% 700ml**
ザ・アンエクスpekテドIII フレンチ・シングルカスク・ウイスキー

2012年12月フランス(サヴォワ地方)にて蒸留 Banessa Barley、クリームシェリーカスクで10年熟成、2023年2月重力を利用して瓶詰め、ノンフィルター、カスクストレングス、3000本生産 明るいオロロソ色、徐々に解き放たれる華やかなフローラル&硬派で重心の低いアロマ、辛口、塩キャラメル、ビリビリとくる部分とまろやかな複雑味、芯の強い若さとほぐれて現れるまろやかでトロピカルな風味

WUEF3
ウイスキー
¥24,000

06

**Hyphen - Double Origin Blended Malt Whisky 2016-2024 Alc.46% 500ml**

75%は2006年にスコットランドで蒸留、17年間フィノ樽とシュナン・ブラン樽(ロワールのソット・デ・ランジュから)で熟成、デリケートでしっとり25%は2016年フランスでピートをかかせて蒸留、8年間モスカテル樽熟成、エネルギーとアロマに満ち溢れている、この2者をアッサンブラージュすることで個性を融合させ魅力を引き出したスペシャルキュヴェ! 美しい琥珀色、花々やハーブのアロマ

WHY24
ウイスキー
¥46,000

07

**Le Rhum selon MC 2023 Edition 52% 500ml**

2012年と2015年に蒸留されたカリブ海マルティニークとグアドループのアグリコール・ラムをシェリー樽で8年間熟成してアッサンブラージュ、2012年マルティニーク島産はエキゾチックな果実味と焼きパイナップルのニュアンス、2015年グアドループ島産はスパイシーで、生姜、コーヒー、醗酵したサトウキビジュースを想像させた琥珀色、デリケートで美しいアロマ、フルーツパンチ、焼きパイナップル

WLR23
ウイスキー
¥64,000

FRANCE

Languedoc

Quentin Le Cleac'h

カンタン・ル・クリアッシュ



Introduction

—— 造り手たちも絶賛のナチュラル・パスティス！

南仏の試飲会で出会ったカンタン。独自路線でナチュラル・パスティス他 スピリッツをリリースしている造り手です。ナチュラルワインを蒸留してベースのスピリッツ（70度）とし、そこに各種ハーブを漬け込んで風味を引き出していきます。スターアニス、グリーンアニス、甘草を3週間マセラシオン、フェネル、ニガヨモギ、レモンバーム、タイム、ローズマリー、オレガノ、セイボリーを2日間マセラシオン。仕上げに全てをアッサンプラージュし、45度になるまでゆっくりと加水します。結果、飲み心地が良く、素材の風味、複雑味が渾然一体となったパスティスが生まれます。水で1:1で伸ばしても美味しいですし、飲み心地がいいのでちょっと濃いめにするのもオススメです！お好みでロックでも。コロナ明けにペタンク&パスティス、やっつけたいですねー！



01



Pastiche - Saint Quentin 45% 500ml
パスティシュ - サンカンタン

パスティス

F6322
パスティス
¥ 6,000

FRANCE

Languedoc

Spiral

スパイラル



Introduction

— Alsacian 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。その地には多様性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。ボトル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。



01

**Les Eaux-de-Vie Naturelles - Abricot / Romarin****レゾードヴィーナチュレル — アプリコ / ロマラン 43% 500ml**

原材料：アプリコット、水（ローズマリー 漬け込み用）熟したアプリコットを漬して醸造、出来上がったアルコールを蒸留、ローズマリーを加え再蒸留、その後アルコールが43度になるまでゆっくり加水して仕上げる 明るく透明な液体、アプリコットの甘やかなアロマ、複層的なハーブのアロマ、一口で広がる華やかで複雑な味わい、アルコール感を感じさせない柔らかな余韻、絶妙なバランス、天才の手仕事、Super !!!

F6938
 スピリッツ
 (製菓用)
 ¥18,000

02

**Les Spiritueux Naturels - Origin Printanier****レスピリチューナチュレル — オリジン・プランタニエ 43% 500ml**

原材料：ナチュラルワインを蒸留したスピリッツ（71度）、水、（ジュニパーベリー 漬け込み用）、ボタニカル ナチュラルワインを蒸留したスピリッツに ジュニパーベリーを数日浸し風味を移す、再蒸留時にバーベナ、マジョラム、セイヨウノコギリソウ、レモンバーム、コルシカ島産のマダガスカルオレンジなどを加え蒸留、その後アルコール度数が43度になるまで ゆっくりと加水して仕上げる 明るく透明な液体、柔らかな華やかなハーブ & 果実香、ジュニパーベリーのアロマ、瓜のような青味、まろやかで充実の余韻 !!

F6939
 スピリッツ
 ¥14,000

03

**Les Spiritueux Naturels - Thym / Zeste de Citron****レスピリチューナチュレル — タン / ゼスト・ド・シトロン 43% 500ml**

原材料：ナチュラルワインを蒸留したスピリッツ（71度）、水、タイム、レモンピール ナチュラルワインを蒸留したスピリッツに タイムを2週間浸し風味を移す、タイムを取り出し、仕上げの蒸留時にレモンピールを加え、香りとエッセンシャルオイルを引き出す、その後アルコール度数が43度になるまで ゆっくりと加水して仕上げる 明るく透明な液体、爽やかなアロマ、本当に柔らかい口当たり、天使のタッチ、鼻から抜ける爽やかな香り、レモン、ハーブ、細やかな風味、宙に浮かぶ味わい !!

F6940
 スピリッツ
 ¥14,000

FRANCE

Aquitaine

La Gauloise

ラ・ゴロワーズ



Introduction

—— 240年の歴史を誇る頑固なりキュール蔵

歴史によると古代ローマの時代 フランスがまだ La Gaule ラ・ゴールと呼ばれていた頃、すでにこのリキュールは生産されており愛飲されていた。この素晴らしいリキュールは長らく時間の流れに隠れていたが、1783年に Sieur Requier（リキュール生産者であり錬金術師）が古代の魔術書の中にこのレシピを見つけ、リモージュの地で La Gauloiseが復活することとなった。そのレシピは復活以来240年以上もの間変わらず受け継がれている。

そのレシピは、アンジェリカ、オトギリソウ、ニガヨモギ、エゴノキ、サフランなどのハーブ類、ナツメグ、丁子、カルダモンなどのスパイス、レモンなどの果実、を穀物アルコールに漬け込み、薪火で2度蒸留（A）そこにワインを蒸留したオードヴィー（ブランデー）、砂糖、水を加え1、2年熟成（B）。スタンダードのジョーヌ、ヴェールはAとBをブレンドして仕上げる。3年もの、5年ものは、Bをそれぞれ3年、5年熟成したもののみで仕上げられる。いずれも華やかで複雑味あふれる味わいと、ほろ苦さ、甘やかで長い余韻が特徴！

p.s.

年もの、5年ものは固い蝋封キャップをしており、かなり開けづらいです。造り手のメッセージとしては、蝋封を布で覆い、金槌でやさしく叩いて蝋を砕いてほしいそうです。何度か試みましたが、キャップとコルクが分離しがちなので、金属製の市販のリキュール栓をお使いいただくのが無理がないかと思います。お手数かけますがどうぞよろしくお願いします!!

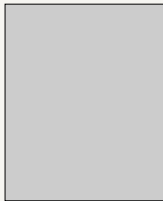
01

**Jaune 40% 700ml**
ジョーヌ

1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 700ml ボトル
深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなどの複雑味のある香り、胡椒、
リコリス、蜂蜜、
花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。

 F5831
 Liqueur
 6000

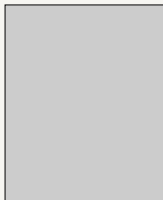

02

**Jaune 40% Jeroboam 3.7L**
ジョーヌ ジェロボアム

1年熟成のスタンダード 黄色ラベル 1 ガロンボトル
深みのある黄色、サフラン、スパイス、胡椒、シトラスなどの複雑味のある香り、胡椒、
リコリス、蜂蜜、
花々を想わせる味わい、複雑味が調和している。

 F5832
 Liqueur
 36,000


03

**Verte 40% Jeroboam 3.7L**
ヴェール ジェロボアム

1年熟成のスタンダード 緑ラベル 1 ガロンボトル
スパイス & 胡椒の効いた力強いアロマ、フレッシュさと
複雑味、鮮烈な香り、味わいと力強さのバランス！

 F5835
 Liqueur
 36,000


FRANCE

Bas Armagnac

CASTARÈDE

カ스타レード



Introduction

—— 華やかさと気品、アルマニャックの伝統を伝える最古の蔵

フランスで最も歴史あるブランデー“アルマニャック”

アルマニャックの産地のなかでも最重要地 Bas-Armagnac（バ・アルマニャック）の中心部にセラーを構えるのが、このカスタレード。1832年に登記され、2012年に180周年を迎えた現存する最古のアルマニャック・ハウスです。最古の蔵だからこそ手に入る貴重なヴィンテージもの（年号入りのもの）も限定数でご用意できます。

〈アルマニャックとは〉

ポルドーの南、ガスコーニュ地方で造られるアルマニャック。700年の歴史を誇るアルマニャックは、フランスで最も歴史のあるブランデー。地元の品種（バコ、フォル・ブランシュ（ピクプール）、ユニ・ブラン、コロンパール）から造られた白ワインを蒸留し、地元のオーク樽で熟成して造られます。熟成の要素は樽とセラー。樽は、葡萄が育つの見守ってきた地元の木材で仕立てられる（400L）。そしてセラーは、湿度が高いことが重要となる。湿度があることによって、まろやかで優美な液体が生まれ、その液体は美しい琥珀色をまとい、後にマホガニー色を帯びます。

〈カスタレードの特徴〉

アルマニャックの最重要地 Bas-Armagnac（バ・アルマニャック）の中心部にセラーを構えるカスタレードは、1832年に登記され、2012年に180周年を迎えた、現存する最古のアルマニャック・ハウスです。その長い伝統を真摯に守り抜き、良質の蒸留酒のみが持つ華やかな香りと澄んだ味わい、しなやかな質感が特徴です。通常よりも長く熟成期間をとるため、風味が豊かで調和が取れていますのでアルコール感がきつくなり、とっても、まろやか。ブランデーのイメージを変えてしまうことでしょう！



01



Armagnac 25 ans d'âge - Cigar Collection Alc.44% 500ml
アルマニャック 25 年熟成 シガーコレクション

アルマニャックとシガーは昔から切っても切れない存在。
キューバの La Vuelta Abajo のような
最上のシガーと楽しめる贅沢な 1 本。
葉巻型のギフトボックス入り。

ARM25
アルマニャック
¥ 15,000

02



Armagnac "Brut de Fût" 6ans d'âge Alc.59% 700ml
アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 6 年熟成

カスクストレングス
若い強さ、噛み締められる旨み。
口に含むと丸みを感じる。辛口の余韻。

ABF06
アルマニャック
¥ 10,600

03



Armagnac "Brut de Fût" 10 ans d'âge Alc.51.7% 700ml
アルマニャック "ブリュット・ド・フュ" 10 年熟成

カスクストレングス
フォル・ブランシュ 100%
フレッシュさ、果実の香り、
樽熟成の丸みとカスクストレングスのコク

ABF10
アルマニャック
¥ 14,000

FRANCE

French Caribbean, Martinique island

Rhum J.M

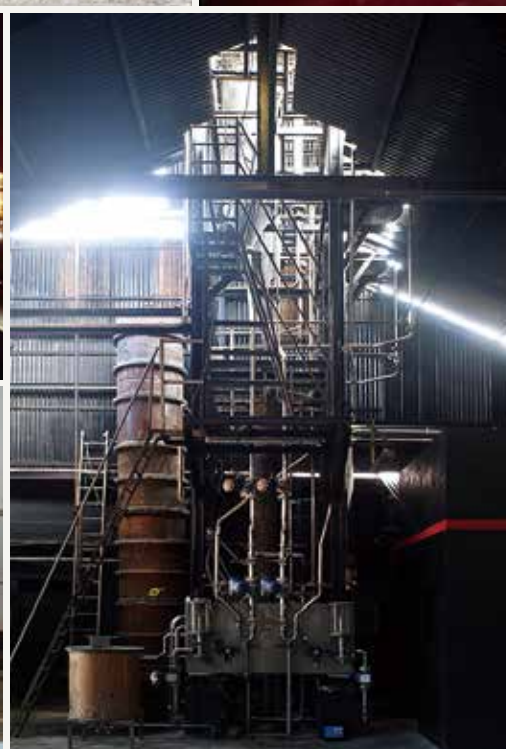
ラム・ジェイエム



Introduction

—— フランスのエスプリを感じる、しっとり上質なアグリコール・ラム

カリブ海に浮かぶマルティニーク島。この島をコロンブスは「世界で最も美しい場所」と呼んだ。フランスの海外県であるこの島の最北端、活火山であるペレ山のふもとにラムJMはある。1845年から続いているラムJMは、ペレ山の中腹 海を見下ろし眺めの良いベルヴュー地区に火山灰土壌のサトウキビ畑（自社農園）を持っている。素材重視のアグリコール製法を守るラムJMにとって、最上のサトウキビの収穫がなによりも大事だ。ベルヴューの畑は、火山灰土壌、南国的気候、雲が低いことによる湿度、海から山へのシーブリーズによる大気の循環、斜面の水はけの良さがあり、個性を発揮する上でも十分な条件が揃っている。年1回のみサトウキビの収穫では、暑い気温の中で素材を生かすために1時間以内に圧搾が行われ、風味のつまった最上のサトウキビの果汁が得られる。果汁は発酵、蒸留を経てラムとなる。樽熟成を行わないものは、透明なラムJMブランに。200Lのアメリカンオーク バーボン樽内を再焼き入れし、熟成を経たものはポテンシャルに応じてそれぞれの銘柄となる。フレッシュで香り豊かなサトウキビ果汁、火山のミネラルウォーター、樽熟成の妙によりラムJMらしい上質さと存在感、強さと洗練が生まれる。



01



Blanc Alc.50% 700ml
ブロン

樽熟成なしのホワイト・ラム。ピュア、上品な旨みとココナッツ風味。
ラム J.M の個性や特徴、テロワールが表れている。
度数は 51.8%。サトウキビの花の甘やかな香り。
蜂蜜やライム、白胡椒や花々のアロマ。
そしてアニスや花々を想わせる味わい。ティーパンチにもぜひ！

RJM02
ラム
¥ 3,800

02



E.S.B GOLD RUM Alc.50% 700ml (ELÉVE SOUS BOIS)
エレヴェ・スー・ボワ ゴールド・ラム

内側をローストし直したバーボン樽で 12 ヶ月熟成。
Rhum J.M の定番ライン。
ハイトーンでバランス良し。バナナリーフのニュアンス。

RJM03
ラム
¥ 4,000

04



Hors d'Age Millesime 2003 Alc.41.8% 700ml
オル・ダージュ ミレジメ 2003

単一ヴィンテージ /15 年以上樽熟成したトップ・キュヴェ カスクストレングス！スーパートロピカル＆なめらかな液体。深み、ずば抜けた存在感。10 年樽熟成した特別キュヴェ。カスクストレングス！ 2004 年は非常に強い年。ドライフルーツ、シナモンやクローヴを想わせるはっきりとした香りと味わい。長く力強い余韻。

R2003
ラム
¥ 24,000

●アグリコール・ラムとはアグリコール＝農業的製法で造られたラム酒のことで、現在の主流となっているインダストリアル製法（工業的製法）はサトウキビから砂糖を作り出した後に残った糖蜜を発酵・蒸留してラム酒を造るのに対して、サトウキビを絞ったジュースをそのまま発酵・熟成して造られる、とても贅沢なものです。アグリコール・ラムがアルマニャックやその他の良質な蒸留酒と同様に「繊細かつ豊かな風味を持つ」と賞賛されるのは、何と言ってもこの素材（糖蜜か、サトウキビジュース）の違いによるものといえます。