

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”

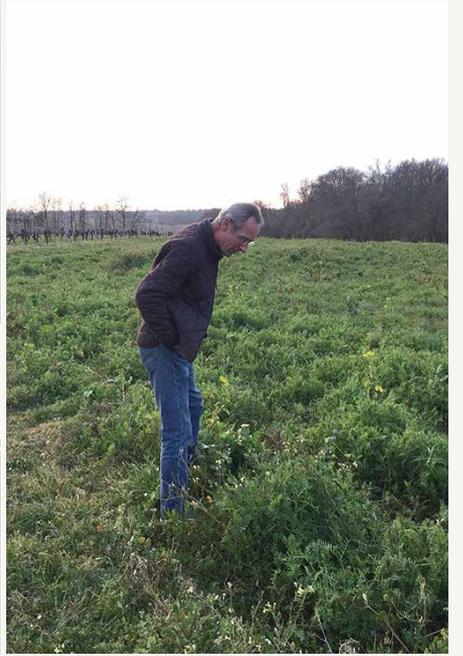
アルマニャックの産地のなかでも最重要地 Bas-Armagnac (バ・アルマニャック) の中心部にセラーを構えるのが、このカスタレード。1832年に登記され、2012年に180周年を迎えた現存する最古のアルマニャック・ハウスです。最古の蔵だからこそ手に入る貴重なヴィンテージもの（年号入りのもの）も限定数でご用意できます。

〈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、コロンバール）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、葡萄が育つのを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なくなり、とってまろやか。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ェ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。ベルヴェーの畑は、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時間以内に压榨が行われ、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 JM 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 (ELÈVE 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 = 農場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。

01



Grappa - Forteto della Luja 500ml 45%
グラッパ - フォルテト・デッラ・ルーヤ

モスカート 樽熟成なし 透明
ロアツォーロのスペシャリテ モスカートのグラッパ
華やかな香り、グラッパグラスで飲み口がさらに上品に！

🏠 I3302
🍷 グラッパ
💰 7,300
🍷

02



Grappa - Le Grive 500ml 43%
グラッパ - レ・グリーヴェ

バルベーラ、ピノ・ネロ 樽熟成あり 琥珀色
造り手ジャンニの幼なじみ Berta ベルタにて蒸留・仕上げ
ほんのり甘やかな香りと樽熟成の深み
銅製単式蒸留器にて蒸留、複数の木樽で12ヶ月熟成

🏠 I3303
🍷 グラッパ
💰 7,300
🍷

ITALIA

Umbria

Cantina Antonioli

カンティーナ・アントニオーリ



Introduction

—— 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ーリアとジョルジョ。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。美しさと優しさにあふれた味わい。ペルージャの北、Gubbio グッピ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！



01

**Primo Spirito 2021 42% 500ml**
プリモ・スピリト

トレッピアーノ、マルヴァジア、サンジョベーゼ、バルベリーラ、メルロ、チリエジョーロ、他。樹齢100年オーバーの畑から。単式蒸留器（バン・マリー）で蒸留。輝きのある透明な液体。豊かな果実のアロマ、強いがやわらかなアルコール。梨、いちじく、カリン、まるやかな口当たり、ムダな甘さはなくブドウや土地の個性が凝縮されている。空気に触れるとますます華やかになるアロマ、旨み。シンプルでありながら、上質で旨みが詰まっている！徹頭徹尾、彼らの仕事の質が見えるとびきりのグラッパ！！フラワーヴィッシーモ！！

📦 13406
🍷 グラッパ
💰 7,000
🍷

ITALIA

Campania

Terra di Linomi

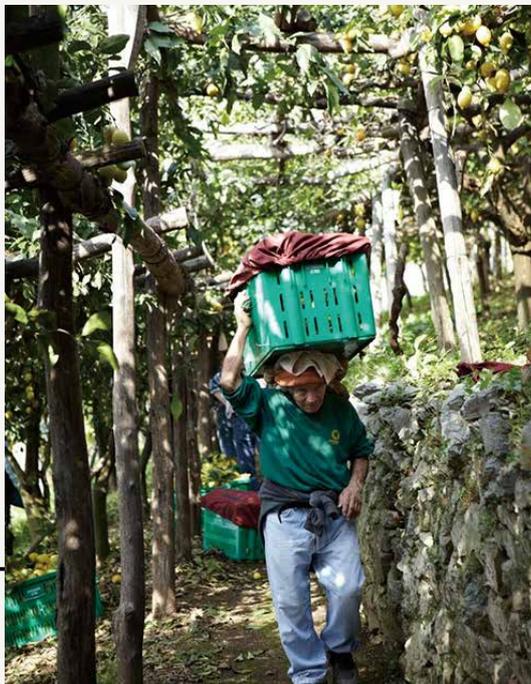
テッラ・ディ・リモーニ



Introduction

— Limoni ! Limoni ! Limoni !

アマルフィの太陽を浴びた伝統的製法のリモンチェッロ!お待たせしました!本場アマルフィの大振りレモンの皮を、甜菜のルートスピリッツに浸し仕込むリモンチェッロ。昔ながらのシンプルな製法です。毎回好評で問い合わせの多い1本です。



01



Liquore di Limone

リクオーレ・ディ・リモーネ 500ml alc. 30%

本場アマルフィの大振りレモンの皮を、甜菜のルートスピリッツに浸し仕込むリモンチェット。昔ながらのシンプルな製法です。毎回好評で問い合わせの多い1本です。

📦 I2701

🍷 Liq

💰 3,300

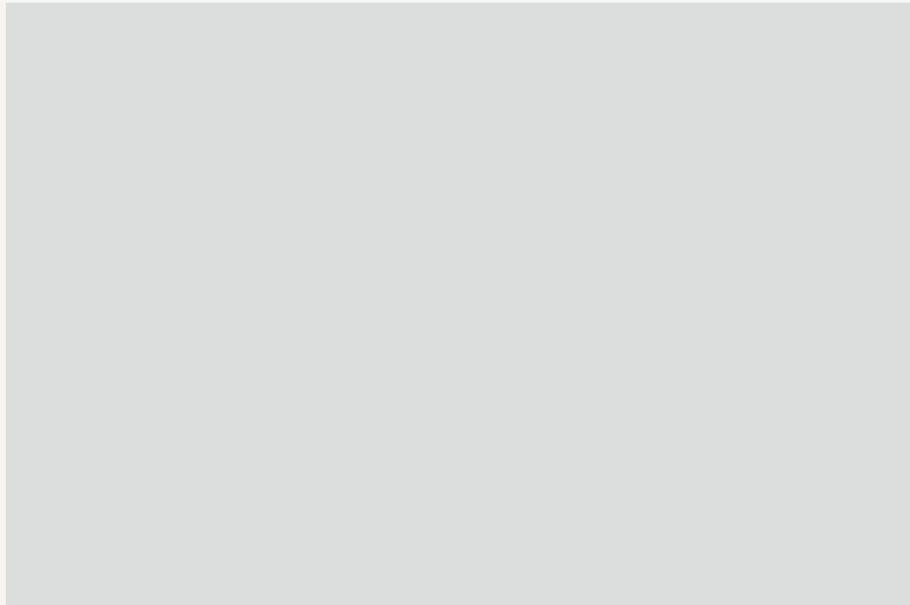


USA

Brooklyn

Forthave Spirits

フォーセイヴ・スピリッツ



Introduction

— Art, Craft, Spirits !!!

ニューヨークはブルックリンで Aaron Fox と Daniel de la Nuez が二人三脚で生み出すクラフトスピリッツ! 彼らに出会ったのは2020年2月のバルセロナの試飲会。コロナでのハードルや通関の難しさを乗り越え、ようやくご案内です。画家を目指しフランスで修行していたアロン、TVや映画のプロデューサーをしていたダニエル。いずれも彼らのセンスの詰まった繊細な味わい、アートと中身! 飲んだら思わず にやっとしていただけるはずです。少量生産、少量入荷ですが、お楽しみいただけたら幸いです!!



01



BLUE - Gin 750ml 43%
ブルー - ジン

透明 フレッシュできめ細やか、華やかなジュニパーベリーの香り、ピュアでやさしい飲み口、ピターでワイルドな草花のアロマと余韻、ジュニパー、グレープフルーツ、ミント、18種のボタニカルがもたらす奥行き!!

U0201
 spirits
 ¥ 7,500

02



RED - Aperitivo 750ml 24%
レッド - アペリティーボ

じんわり赤色、甘苦 Bitters、ピタースイート
 アペリティーボ
 オレンジ、カモミール、バラ、13種のボタニカル
 スプリッツァー、ライムと合わせてオンザロックで、
 またはネグローニに最適!

U0102
 Liqueur
 ¥ 7,000

03



MARSEILLE - Amaro 375ml 36%
マルセイユ - アマーロ

ユーカリ、シナモン、ルバーブ、はちみつ アロマティックで細やか、美しい仕上がり
 ペスト時代の中世のレシピ、ストレートカロックで!

U0204
 Liqueur
 ¥ 5,500

04



BLACK - Nocino 375ml 24%
ブラック - ノチーノ

フレッシュ、黒ウオールナツ、コーヒー的リキュール
 まろやか、甘苦、ピュアな余韻
 オンザロック、ストレートで!

U0205
 Liqueur
 ¥ 5,500

05



Brown - Coffee Liqueur 375ml 24%
ブラウン - コーヒー・リカー

NYのCafé Integralとのコラボ作品。ニカラグアのシングルオリジンコーヒー豆
 (pacamará ambar- grown by Don Sergio Ortez) をNYでローストし、サトウキビ
 スピリッツにコーヒー豆を漬け込み、仕込んでいったリキュール(水出しと、引
 いた豆のマセラシオン、を行った) エスプレッソ・マティーニや食後の2 in 1 ディ
 ジェスティフとしてどうぞ!(スピリッツ+コーヒー)

U0206
 Liqueur
 ¥ 5,500

MEXICO

London

El. Destilado

エル・デスティラード

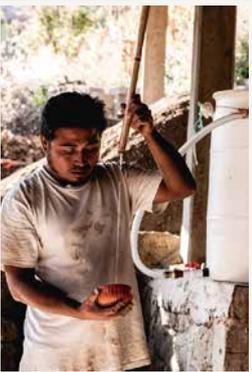


Introduction

—— スモールバッチの個性あふれるアガヴェ・スピリッツ！

2020年2月 ロワールのディープ・ブティユで出会ったエル・デスティラード。中心人物はマイケル・シーガー。ロンドンで人気のバー・レストランを運営しつつ、世界を飛び回っている。バーテンダーだった彼は、ワインに興味を持ち、世界中でも数少ないマスター・オブ・ワインに。その彼が仲間とともにメキシコの小規模、家族経営のメスカルの造り手を訪問し、見つけ出した一期一会のラインナップ。

リュウゼツランの品種、環境、作業工程により、まったく違った個性が生まれたメスカルを造り手から分けてもらい、ロンドンで瓶詰めしている。まさにテロワール、土地の個性、造り手の個性が詰まった風味豊かで繊細さも併せ持った珠玉のメスカルラインナップ！



01



SIERRA NEGRA (2018) 500ml 48.2%
シエラ・ネグラ

メスカル (A.Americana) 造り手:Pedro Hernández 生育サイクル 15 年、72 時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 木製の開放醗酵樽で 7 日間醸造、300L 入りの銅製の蒸留機で 2 度蒸留 やわらかい華やかなアロマ、馥郁と香るブーケ、控えめな香ばしさ、フルーティ、エレガント、硬派でまろやかだがピリピリと強い口当たり、しっかり辛口のうまみ、複雑味、口の中央でグググと広がる宇宙、存在感、ほんのり甘やか、そしてビターな余韻、まろやかな香りが鼻に抜ける、メキシコの山脈が出現するような壮大な世界観を秘めた 1 本!!

☑ E0401
🍷 透明
💰 12,000
🍷

02



TEPESTATE (2021) 500ml 48.9%
テペスタテ

メスカル (A.Marmorata) 造り手:Alejandro Ramirez 生育サイクル 18 年、72 時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 8 日間タンクで醸造、3000L 入りの銅製蒸留機で 2 度蒸留 まろやかに広がるアロマ、アルコール度数を感じさせないまろやかな口当たり、徐々に現れる中盤の豊かな風味と力強さ、舌の上でピリピリと自己主張するアルコール度数、まろやかなのに噛めるような充実の旨み、落ち着いた心地良さと軟着地、個性がしっかりあるのにエレガント、これだけ上質なスピリッツに出会うことは稀有だろう!!

☑ E0402
🍷 透明
💰 12,000
🍷

03



Mexicano (2021) 500ml 45.5%
メヒカーノ

メスカル (A.Rhodacantha) 造り手:Alejandro Ramirez 生育サイクル 7 年、72 時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 8 日間タンクで醸造、252L 入り銅製蒸留機で 1 回、粘土の蒸留機で 1 回蒸留 温かみと爽やかさのある豊かなアロマ、延々と遠くから押し寄せる馥郁としたブーケ、控えめな香ばしさと複雑なアロマ、いつまでもかいていたいエレガントなブーケ、しっとりした口当たり、口の中で立体化する旨みとビタークッキー的風味、鼻から抜ける複雑な風味、そして再び繊細で可憐なアロマと味わいでフィニッシュ、初めて出会った個性、魅惑の 1 本!

☑ E0403
🍷 透明
💰 12,000
🍷

04



Pierna de Borrego (2021) 500ml 45.8%
ピエルナ・デ・ボレゴ

メスカル (A.Angustifolia) 造り手:Lucio Bautista 生育サイクル 6 年、72 時間地中で蒸し焼き、家畜を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 6 日間タンクで醸造、538L 入り銅製蒸留機で 1 回蒸留 清涼感のあるさわやかなアロマ、熟した果実、ほんのりトロピカルな香ばしさ、しっとりした口当たり、じわじわ現れる旨み、セミドライトマト、サラミ、チーズ、あくまでも控えめに秘めたポテンシャル、2 口、3 口と口にすると様々な表情を見せてくれる、付き合い甲斐のある 1 本!

☑ E0404
🍷 透明
💰 12,000
🍷

05



Pulquero (2018) 500ml 45.3%
プルケロ

メスカル (A.Atrovirens) 造り手:Pedro Hernández 生育サイクル 12 年、72 時間地中で蒸し焼き、馬を引いて石臼ですり潰す、湧水を加え 7 日間タンクで醸造、297L 入り銅製蒸留機で 2 回蒸留 まろやかで豊かなアロマ、セミドライトマト、穀物、舌の上で転がせるテクスチャー、ビターな香りと徐々に現れる力強さ、鼻に抜けるさわやかな香り、チーズ、キラキラとした余韻、じっくり浸れる奥行きとポテンシャル!

☑ E0405
🍷 透明
💰 12,000
🍷