

FRANCE

Rhone

Domaine Pierre André

ドメーヌ・ピエール・アンドレ



Introduction

|  Photo

— 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もと、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も多く、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払い、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℃でサービスしてください。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

|  Photo

— 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年間樽の大樽で自然発酵、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澱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、そして森の小草の香り。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、熟成に向けた偉大なワインだ。

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、熟成とともに澱も出てきます。

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
🍷

FRANCE

Bordeaux

Château Meylet

シャトー・メイレ



Introduction

—— 優しくも圧倒的な存在感を放つサンテミリオン・グラン・クリュの雄

親から子へと引き継がれてきたこの「サンテミリオン・グラン・クリュ」は、現在の経営者であるミッシェル・ファヴァール氏の祖々父が1875年、織物の商売をする傍ら創立しました。所有する2haの畑は、有名なシャトーが軒をそろえるサンテミリオンの中心地からポムロール方面へ1km行ったところにあります。1976年に蔵を引き継いだファヴァール氏は、1980年から有機栽培による農法を始め、1987年にジロンド県で初めてビオディナミ農法を取り入れたブドウ栽培を開始しました。世界中で有名なAOCワインの生産者としては稀なケースであり、長年に渡り貴重な経験を積んだ造り手です。

〈栽培・醸造〉 ビオディナミによるブドウ栽培:

自然、宇宙の天体の運行に基づいて栽培を進め、ブドウの樹そのものの抵抗力や生命力を強め、健全でバランスが取れるようにする栽培方法。勿論Chメイレでは化学肥料、除草剤や防虫剤といった合成化学物質は全く使っていません。病気対策には、ビオディナミの認証を受けたボルドー液を用います。品種構成はメルロー約80%、残りはカベルネフランとソーヴィニヨン。収量を通常の約半分、25hl/haまで抑えて味が豊かで丈夫なブドウを育てています。年間生産量が6000～7000本と極めて少ないワインは、次のようにとても丹念に作り上げられます。

- 徹底した選果作業。
- ブドウが完熟するまで待って手摘みし、スタッフ一人ひとりが、ブドウを摘んだその場で未熟果や腐敗果をととても厳しく取り除く。
- 摘んだ房が積み重なってブドウの粒がつぶれないように、底が浅く小振りの手さげ箱に入れる。その上、箱の底に

土が付着しないように、箱を乗せる枠を使うという独自の工夫をしている。このようにしてピュアな果実味を引き出すために、ブドウが傷まないよう、また汚れないように細部にまでこだわっている。

○ 発酵槽がいっぱいになる量のブドウが収穫されるまでの間、先に醸造所に運ばれてきたブドウはドライアイスの粉を振りかけて低温で保管する。

○ 房は100%除梗。粒だけを発酵槽に入れる前に、もう一度厳密に選果する。

○ 除梗された茎は、熟した茎と未熟なものに選別して、熟した茎だけをブドウと一緒に発酵槽に入れる（年によって割合が異なる）。

○ アルコール発酵にはブルゴーニュ地方のトロンコニック式の発酵槽（115hLの大樽）を使う。

○ 天然酵母によるアルコール発酵。

○ ルモンタージュは抽出が強いためしなくなった。その代わりにピジャージュをゆっくりと行う。

○ タンニンを出しすぎないように、サンテミリオン地区では短めの3週間のマセラシオン。

○ 熟成はアリエトリムザン産の樽（新樽率20～30%+1～4年樽）にて20～24カ月。

○ 澱引きの際に、ポンプを使うとワインを痛めるため、「シェーブル」と呼ぶ昔ながらの機械とロウソクを使い、一樽ごとに重力を生かした手作業で行う。（これは規模が大きなボルドー地方では、早くに止めてしまった方法）

○ 熟成中に一度も澱引きをしないため澱が多く、熟成させた樽からは直接ブレンド用のタンクに移せないため、一旦熟成の時と同じ小型の樽に澱引きする。

○ こうして澄んだ部分を取り出した後、窒素ガスを使って木樽の中のワインをゆっくり押し出すようにしてブレンド用のタンクへ移す。この際、ブレンド用のタンクは窒素ガスを充填して無酸素の状態にしておく。

○ 清澄・ろ過をせずにビン詰め。

○ ビンを一度洗浄して、水切りしてからビン詰め。（本来、仮栓が付いていないビンは、新品でも洗浄することが義務付けられているが、これを実施する人は少ない）

○ ビン詰め後、カーヴで6～8年静かに瓶熟成させてワインが飲み頃を迎えると販売開始。年によって熟成期間が違いため、年号順に販売されるとは限らない。

○ SO₂の使用について。

以前は瓶詰め前にSO₂を20mg/L入れていたが、今は直接入れることは無い。熟成用の樽にワインを入れる前と、熟成後に別の樽に移し変える前に、空の木樽を硫黄で燻蒸するだけ。

ファヴァール氏は物静かで繊細な人柄ですが、ワイン造りの情熱は驚くほど強い人です。栽培面積といい設備もさることながら、彼の緻密なワイン作りは、間違いなく職人的だといえるでしょう。こうして出来上がるChメイレは、ピロードのように滑らかでフィネスがあり、彼の人が映し出されています。



01



Château Meylet 2012
シャトー・メイレ

メルロ 80%、カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニヨン 赤身肉とボルドーの相性の良さは渋さや重さではなく、いかに良質のまるい酸が膨大にあるかということ。熟成を経た華やかなアロマ、優美で繊細なタッチはさすが。1本を通して味わいの変化をお楽しみください。

🏠 F2938
🍷 赤
💰 12,000
📦

FRANCE

Sud Ouest (Bergerac)

Domaine Coquelicot

ドメーヌ・コクリコ



Introduction

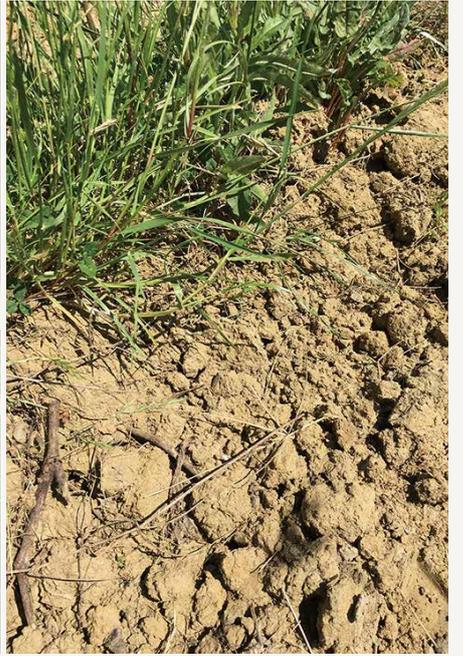
|  Photo

—— コクリコの花咲く畑

オーヴェルニュ生まれ、感性豊かなグレゴワールがブルゴーニュ、南仏を経て、トリュフ、フォワグラ、美食のイメージが有名なペリゴールにたどりつき醸すワイン。

緑に囲まれた気のいい畑から。ミネラル感の芯と余韻が特徴的な赤ワインからリリースです。

今後は白ワイン（リースリング!など）も増えてゆく予定。お楽しみに。



01



Fusain 2022
フュザン

メルロ 樹齢 50 年、石灰質土壌の高台にごりのあるガーネット、熟した果実、ブルーンのつまったアロマ、果実味とビターなうまさ、広がるミネラル感、ブーケ、エレガントな余韻、渋み、大人の魅力のつまった 1 本!

☐ F7046
 🍷 赤
 ¥ 6,500
 🍷

02



Fusain 2016
フュザン

メルロ樹齢 50 年、石灰質土壌の高台。抜群の存在感、素晴らしいミネラル感が現れる!

☐ F4535
 🍷 赤
 ¥ 5,500
 🍷

03



José 2009 500ml 13%
ジョゼ

メルロ産膜酵母を張り、9 年間酸化熟成という珍しい 1 本! 辛口で芯がしっかり

☐ F4536
 🍷 アンバー
 ¥ 4,000
 🍷

FRANCE

Sud Ouest (Bergerac)

Le Jonc Blanc

ル・ジョン・ブラン



Introduction

[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

— ベルジュラックの花束

ボルドー市から 100km ほど東に向かった内陸地で、ドルドーニュ川上流に位置し、古代ローマ時代からのワイン造りの歴史をもつ産地、ベルジュラック。「ボルドーの奥座敷」的存在で、華やかなボルドーワインに圧されて目立たない存在だったが、新しい世代がこの地に入り、有機栽培を採用するなどして耕作方法を見直し、醸造も工夫して「新しいベルジュラック」が生まれている。そのうちの一人で、新しいベルジュラックをリードする旗手が、このフランク・パスカルである。

フランクはパリ在住のビジネスマンだったが、ワイン好きが高じて 2000 年にモンラヴェルに 12ha の葡萄畑を購入。妻であるイザベルと葡萄栽培を始める。最初は農薬を使っていたが、そのために自分自身を守らなければいけないという実情に疑問をもち、2002 年には有機農法、その後ビオディナミ農法へ切り替え、2010 年には認証を取得している。2004 年と 2006 年に畑を買い足して、現在は 15ha。赤ワイン用葡萄 12ha、白ワイン用葡萄 3ha。ル・ジョン・ブランは葡萄栽培から醸造までフランクとイザベルの二人でこなしている小さなシャトーで、地下 15m から 40m にある石灰質層の一部がリング状に葡萄畑に露出しているところから「ジョン・ブラン（石灰質のリング）」と名付けた。

葡萄のもつポテンシャルをそのまま味わいに表現したいと考えるフランクは、醸造においても二酸化硫黄の使用を最小限に抑え（ときには無添加で）ワイン造りを行い、昔ながらの方法を踏襲する。丁寧に育てられた葡萄の素性の良さが伝わるピュアで素朴な風味に、どこかきりっとした端正さを併せ持つ味わいは、毎日の食卓を飾る「ベルジュラックの花束」のような存在だ。

〈ワイン〉 Le Jonc Blanc / Vin de France – Les Sens du Fruit Blanc

このユニークな白ワインの世界へようこそ。5年も経てば、私たちの赤ワインと同じようにさらに良い熟成を迎えるでしょう。多くのファンが味わってくれることを望んでいます。『ナチュラル』を基本理念として仕上げられたこのワインは、ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、セミヨン、各1/3ずつ。糖分、人工酵母や酵素などは、もちろん添加なし。軽くフィルターにかけ、瓶詰め時に15mg/lの酸化防止剤を加えます。私たちから見て、最小限に抑えるようにしています。このワインでは、柑橘系の香り（グレープフルーツ）や白い花の香りが広がります。「ネコのおしっこ」や「カシスの芽」と例えられるような典型的な香りは一切感じないはず。味わいはリッチでふくよか、余韻もきれいに長く感じられる。ミネラルと共にフレッシュさもあり、後味には少し塩味を見つけることができるでしょう。自身の肉料理、チーズ、生牡蠣や貝盛りなどと相性抜群。

畑:2haの区画。粘土石灰質土壌の斜面上部と砂質ローム土壌の斜面下部。科学肥料は使わない。2列のうち1列の畝に雑草を生やして、もう一方には穀物やクローバーから造った自然肥料のみを使用している。ギュイヨ仕立てに剪定し、春先に不要な芽を手作業で取り、夏には不要な葉を取り除く。収量は約30hl/ha。

醸造:全房を絞る。低温で1晩、果汁を澄ませる。その後、ステンレスタンク内で天然酵母により発酵がスタートする。

熟成:タンク内の細かい澱の上で熟成。瓶詰め前に澱引きは行わず、かるくフィルターをかけるだけ。

Le Jonc Blanc / Bergerac – Les Sens du Fruit Rouge

魅惑の赤ワイン。果実感、スパイス感。それらが口の中できれいにまとまります。このキュヴェは噛みごたえのあるスタイルで自然の果実そのままをワインに表現しています。補糖、人工酵母、清澄・フィルターもなし。早飲み段階から、ブドウ畑での丁寧な仕事をよく表しているワイン。酸化防止剤を入れずに仕上げたワインは、時に欠点を表してしまいがちだが、『ナチュラル』でもそういった味わいがでてしまわないように気をつけています。このワインはいくつものワインコンクールでメダルを獲得しています。フランスの有名なワイン雑誌『La Revue du Vin de France』 <http://www.larvf.com/> に取り上げられ、『ゴーミヨ ワイン年鑑』でも高評価を得ています。

畑:ABマーク認定、デメター認証へ切り替え中。

カベルネ・ソーヴィニヨン:3haの粘土石灰質土壌の斜面から。全ての畝に雑草を生やし、化学肥料は使用しない。ギュイヨ仕立てで、春先に不要な芽を手作業で取り、夏には不要な葉を取り除く。収量は約40hl/ha。

メルロー:『カスティヨン』と呼ばれる石灰質土壌の区画から(1.35ha)。1列おきの畝に雑草を生やして化学肥料は使わない。

コルドン仕立てで、春先に不要な芽を手作業で取り、夏には不要な葉を取り除く。

収量は約45hl/ha。

マルベック:1.4haの区画に2003年に植えられた若木から。黄色がかった石灰質土壌。収量は約25hl/ha

醸造:手作業で腐敗果、未熟果を取り除いた後に、機械を使っての収穫。温度管理されたステンレスタンクにて5-6日間の発酵前マセラシオン。発酵温度はマックスでも28度。表面に浮き上がったブドウの果帽を搾入れするピジャージュ、タンクの下部から液体を抜いてポンプで上からかけるルモンタージュを毎日行う。トータルで、28~32日間のマセラシオン。

熟成:タンク内の細かい澱の上で熟成。二酸化硫黄は不使用。瓶詰め前に少しだけ澱引きを行い、清澄、濾過はせずに瓶詰。醸造からの熟成期間はトータルで24ヶ月以上。



01



Fleur 2020
フルール

ソーヴィニヨン・ブラン、ソーヴィニヨン・グリ、セミヨン
14ヶ月澱とともにステンレスタンク熟成。葡萄の花のエチケット、充実した果実味、
まろやかさとフレッシュさのバランスよし！ ピュアなフルーツ、白ぶどう、酸味と
ミネラル感。理想のテーブルワイン！！

🍷 F7250
🍷 白
💰 3,600
🍷

02



Pure M Rouge 2018
ピュール・エム

特別区画のマルベック 樹齢 25 年、サンスフル楕円形の 18hl 樽（オーストリアの
ストックinger社製）で 24 ヶ月熟成、深みのあるガーネット色、まろやかな果実味、
アプリコット、セミドライマト、ふくらみのある中盤、タンニン豊富だが、きめ
細やかでエレガント、石灰質土壌がフレッシュさを与える！

🍷 F6121
🍷 赤
💰 5,500
🍷

FRANCE

Languedoc

La Quinte (Pierrick Leiber)

ラ・キアント (ピエリック・レイバー)



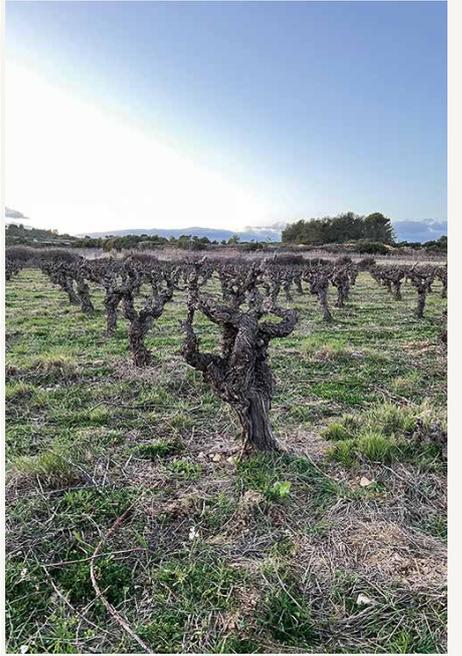
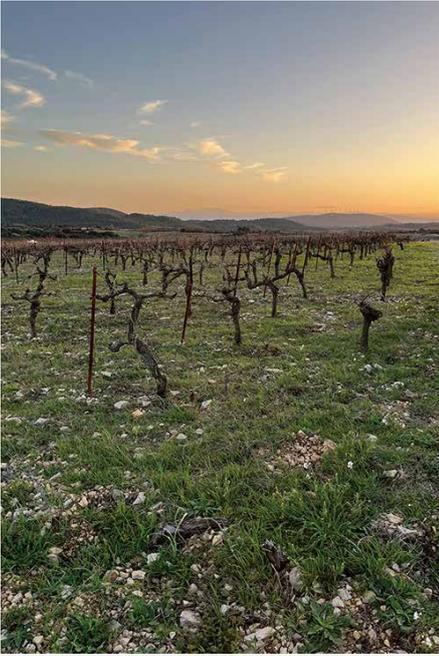
Introduction

[📷 Insta](#) | [📷 Photo](#)

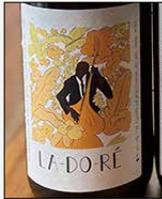
— Alsacian in Languedoc !!

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



La-Do-Re 2022
ラドレ

完熟したグルナッシュ・ブラン 樹齢 20 年 熱波の影響もあり完熟した葡萄を全房で 3 日間マセラシオン、ステンレスタンクでゆっくりと醗酵、熟成 深いアンバーカラー、フルーツケーキのアロマ、杏、デーツ、甘酸っぱさとほろ苦さ、フルーツリキュールのような余韻、ラベルのイメージ通りのトロピカルなお花畑、リキュールをきかせたケーキ、余韻のミネラル感 **※再醗酵注意**

☞ F6935
☞ 白
☞ ¥ 5,600
☞

02



Symphonie en sol Calcaire 2022
サンフォニー・オン・ソル・カルケール

グルナッシュ・ノワール 80%、サンソー、カリニャン 20% 平均樹齢 60 年 グルナッシュは 10 日間マセラシオン、サンソー、カリニャンはダイレクトプレス 醗酵途中でアッサンプラージュし、1 年間 600L 樽で熟成 ガーネット、熟した南仏の葡萄、カカオ、まろやかな口当たりと果実味、タンニン、酸味、デーツ、石、鉱物、液体に詰まった要素と清涼感のあるアロマ、石灰質土壌の涼やかなミネラル感が余韻へと導く！

☞ F6936
☞ 赤
☞ ¥ 4,800
☞

FRANCE

Languedoc

Rémi Poujol(MAS COSTEFERE)

レミ・プジョル



Introduction

|  Photo

—— 時が全てを創りだす…

畑は6haで、1.5ha - 樹齢60年のカリニャン / 1.5ha - 樹齢35年のグルナッシュ / 1ha - 樹齢20年のシラー / 残りの2haにはシラーや樹齢92年のグルナッシュの他に、伝統的な白ブドウ品種クレレットやユニ・ブラン（白ブドウは、樹齢約60年）が植えられています。土壌には石英や花崗岩を含む砂利が多いため、水捌けがよく、ブドウの生育にバラツキが少ないと共に、軽やかでフルーティーな風味を生み出します。地中海性気候の恩恵を受け、ヴィンテージの特徴を顕著に表した風味豊かなワインを造り出します。年ごとの気候の違いは特に、開花時・色づきの時期・収穫までの成熟期に影響を及ぼし、2年連続して同じブドウを栽培することはできません。地中海性気候の特徴は夏の4ヵ月間が非常に乾燥していることです。しかし冬の時期に、年間の雨量のほとんどと言っていいほどの雨が降ります。この特徴的な気候と土壌によって、豊かな個性が生まれます。そして、自然がどれだけ大きくワイン造りに作用するのか感じ取り、「テロワールとブドウのエスプリをそのまま保つ」をモットーにどんなワインが完成するのか…? 行き着くところ「全ては時間が作り出す…」という謙虚な気持ちがそのまま、ワイン名になりました。

セカンドワインが無いことから、ベストを尽くす蔵元の気持ちが伝わってきます。ビオロジック栽培、少量生産、SO2はビン詰め前に少量のみ添加、またはゼロ。（数年後には馬での耕作とバイオディナミも始められるよう研究を進めていました。）ワインは、南仏らしい熟した果実味・濃さと、品種特有のフレッシュさ、そして深いミネラル感が拮抗する秀逸な白ワイン。タンニンが肌理細やかで、エレガントな赤ワイン。そして、濃い目の液体に複雑味を隠したヴィエイユ・ヴィーニュの3品です。十分なコクはありますが、決して厚ぼったく感じさせないフレッシュさを持ち合わせているワインです。レミが目指す、風味豊かでエレガントなスタイルをお楽しみください。



01



Vieilles Vignes 2012
ヴィエイユ・ヴィーニュ

樹齢 90 年以上のカリニャン 100% 各要素がまとまった格上の風格。複雑味。スペシヤルな 1 本。

F2654
赤
¥ 6,000

FRANCE

Languedoc

mas FOULAQUIER

マ・フラキエ



Introduction

|  Photo

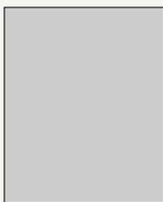
— Les Amours Vendangeurs!

建築家だったピエールが1998年に出会い、ワイン造りに向かうことになった歴史あるフラキエの区画は1億3500万年前の石灰質土壌。そこにワインにはまり、ワインの道を目指すブランディーヌが訪れ、ヴァンダンジュ・カップルに。以来、有機栽培、手作業で試行錯誤を重ね、存在感のあるワインに仕上げている。「手法?哲学?気を付けているのは土地のナチュラル・バランス、土壌の生命力、葡萄樹の健康を保ち生かすこと。」という2人。収穫ももちろん手作業。テロワールを引き出すため、丁寧な醸造を心掛ける。

石造りのセラーも新設し、充実の環境の中、50-80hlのコンクリートタンクとトロンコニック型（円錐型）の木製樽、アンフォラで醸造・熟成。年々の葡萄の個性に合わせて醸造を進めるよう心掛けている。このワインを紹介してくれたのはパリ、西麻布 Le Severoのウィリアム。赤身のお肉にも間違いなしです!



01



Les Amours Vendangeurs 2017
レザムール・ヴァンダンジャー

グルナッシュの最上の果汁を 10hl のアンフォラで 24 ヶ月醸造、熟成。フローラルで繊細なアロマ、肌理細やかな舌触り、タイムやガリーグ（灌木）を想わせるスパイシーさ、フラキエ区画のミネラル感が立ち上がる。Les Amours Vendangeurs= ヴァンダンジュ・カップル

🍷 F4969
🍷 赤
💰 7,000
🍷

FRANCE

Roussillon

MATABURRO

マタブロ



Introduction

📷 Insta | 📷 Photo

—— 宙に浮かぶ味わい！

パリのヴェール・ヴォレで活躍していたロラン南仏リヴザルトの地に祖父が1949年に植えた3haのグルナッシュの畑その畑を受け継ぎワイン造りと家族との生活をスタート土壌は主に粘土石灰質、樹齢の高いグルナッシュの畑にはシャトーヌフのような丸石 (Galets roulés) が、メルロの区画には深い粘土層がある地中海性気候、海の影響を感じるルシヨンの地にて不耕起、緑肥、有機栽培、畑のトリートメントは硫黄、銅、エッセンシャル・オイルのみ天然酵母で醸造、無清澄、無濾過、など先人達がチャレンジしてきたナチュラルワインの道を踏襲しつつも独自のセンスで魅惑的なバランスのワインを創り出している！すでに醸造のセンスも光るロラン、これからどんなワインを創り出すか楽しみな造り手です!! ロランの言葉全体的にマタブロのワインは実験的なところがある。自分は軽やかでフレッシュなワインを求めている、それを毎回進化させようとチャレンジしている。

自分たちが従っている決められたガイドラインや醸造方法もないわけで、そんなことには全くとらわれていない。どんなワインに仕上がるかということに集中している。畑に入り、葡萄を味わうと、毎年味わいが違っている。毎年気候が違うように。だから感覚と直感で全てを決めてゆくんだ！



01



MEMO 2023
メモ

マカブー 古木 短めマセラシオン 明るいレモンイエロー、フレッシュな果実香、さわやかな飲み口、まろやかな酸味とミネラル感、辛口でマカブーの暑苦しさを抑えフレッシュさと伸びやかな複雑味を引き出している！

F6941
白
¥5,000

02



MURA MURA 2023
ミュラミュラ

メルロ主体、グルナッシュ、ミスカ・プティ・グラン、ミスカ・アレキサンドリア 2日間果皮と共にマセラシオン 淡いルビー色、小粒の赤系果実のアロマ、ストロベリー、ラズベリーにマスカットが混じったアロマと風味、つややか、落ち着いた辛口の仕上げ！

F6942
淡赤
¥5,000

03



Quartet 2023
カルテット

グルナッシュ、メルロ、ミスカ 輝きのあるルビーレッド、魅惑のアロマ、口を含むと落ち着いた果実、可憐な後味 オティウムとミュラミュラを足して2で割ったようなバランス、アロマティックで飲み心地良し！

F6943
淡赤
¥5,000

04



OTIUM 2023
オティウム

グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・グリ、マカブー ワインに複雑味を込めるために、各葡萄は手摘みで同時に収穫され、全房で足踏み圧搾、果汁が半分ジュースとなった状態で7日間皮と共に浸す、抽出が強くなりすぎないように工夫したロラン流のセミ・マセラシオン・カルボニック、その後はタンク熟成、分類的には赤ワインだが、深みのあるロゼやジュラ地方の赤に近い感覚のワイン（淡赤と表記してみます）淡いルビー色、熟した果実のアロマ、まろやかな口当たり、イチゴの残り香！ ワイン名はラテン語で umemployment = 雇われてない、独立独歩！

F6944
淡赤
¥5,000

05



IDOINE 2023
イドワンヌ

オティウムの隣のメルロの区画から、父親が30年前に植えた畑 ピジャージュシ、7日間マセラシオン、タンク熟成 この区画のメルロの果汁では、さくらんぼ、グレナディン（ザクロ果汁と砂糖で作られるシロップ）を想わせるアロマ、風味が際立っていたので、別のキュベとしてリリースすることにした 鮮やかなルビーレッド、熟した果実と花々のアロマ、羽が生えた軽やかまるやかなテクスチャー、うまみをたたえた味わい、果実味を下支えする酸味とミネラル感、大人の落ち着いた余韻、ブラボー！！

F6946
淡赤
¥5,000

06



Totem 2023
トーテム

深みのあるガーネット、真紅の輝き、大地の要素をたたえたアロマ、開けたてはほぐれてくれない果実味とタンニン、空気と触れると現れる華やかな花々のアロマ、ほぐれゆく果実味とタンニン、複雑味、ポテンシャル十分なトップキュヴェ！！

F6947
赤
¥5,500

07



MEMO 2023 MG
メモ 1.5L

マカブー 古木 短めマセラシオン 明るいレモンイエロー、フレッシュな果実香、さわやかな飲み口、まろやかな酸味とミネラル感、辛口でマカブーの暑苦しさを抑えフレッシュさと伸びやかな複雑味を引き出している！

☐ F6948
🍷 白
💰 11,000
🏠

08



Quartet 2023 MG
カルテット 1.5L

グルナッシュ、メルロ、ミュスカ 輝きのあるルビーレッド、魅惑のアロマ、口を含むと落ち着いた果実、可憐な後味 オティウムとミュラミュラを足して2で割ったようなバランス、アロマティックで飲み心地良し！

☐ F6950
🍷 淡赤
💰 11,000
🏠

09



OTIUM 2023 MG
オティウム 1.5L

グルナッシュ・ノワール、グルナッシュ・グリ、マカブー ワインに複雑味を込めるために、各葡萄は手摘みで同時に収穫され、全房で足踏み圧搾、果汁が半分ジュースとなった状態で7日間皮と共に浸す、抽出が強くなりすぎないように工夫したロラン流のセミ・マセラシオン・カルボニック、その後はタンク熟成、分類的には赤ワインだが、深みのあるロゼやジュラ地方の赤に近い感覚のワイン（淡赤と表記してみます）淡いルビー色、熟した果実のアロマ、まろやかな口当たり、イチゴの残り香！ ワイン名はラテン語で unemployment = 雇われてない、独立独歩！

☐ F6951
🍷 淡赤
💰 11,000
🏠

10



IDOINE 2023 MG
イドワヌ 1.5L

オティウムの隣のメルロの区画から、父親が30年前に植えた畑 ピジャージュシ、7日間マセラシオン、タンク熟成 この区画のメルロの果汁では、さくらんぼ、グレナディン（ザクロ果汁と砂糖で作られるシロップ）を想わせるアロマ、風味が際立っていたので、別のキュベとしてリリースすることにした鮮やかなルビーレッド、熟した果実と花々のアロマ、羽が生えた軽やかまろやかなテクスチャー、うまみをたたえた味わい、果実味を下支えする酸味とミネラル感、大人の落ち着きの余韻、ブラボー！！

☐ F6952
🍷 淡赤
💰 11,000
🏠

11



Totem 2023 MG
トーテム 1.5L

深みのあるガーネット、真紅の輝き、大地の要素をたたえたアロマ、開けたてはほぐれてくれない果実味とタンニン、空気と触れると現れる華やかな花々のアロマ、ほぐれゆく果実味とタンニン、複雑味、ポテンシャル十分なトップキュヴェ！！

☐ F6953
🍷 赤
💰 12,000
🏠