

アルザス最大規模を誇るオーガニックワイン生産者
堆肥も自家製という徹底ぶりで、多くの雑誌やコンクールでも評価され、品質はお墨付き。
「関わる人たちの大きな愛情とたゆまぬ努力」が感じられるワイン。



ドメーヌ・フェルナン・アンジェール DOMAINE FERNAND ENGEL

【当主/醸造家:Xavier BARIL グザヴィエ・バリル】

1949年先祖伝来の土地を基にフェルナン・アンジェール氏がドメーヌを設立。

2001年以降ブドウ畑を次々に有機栽培へ転換。エコセールのバイオ認証を取得。65ヘクタールの畑を所有し、オーガニックワインの生産者としてはアルザス最大規模のドメーヌです。バイオ栽培に転換する決意を固めたのは1997年。耕作栽培の中心を担っていた2代目当主ベルナール・アンジェールが重篤なアレルギーに襲われ原因を分析した結果、それまで使っていた様々な農薬を初めとする化学物質が関係していることが分かったためです。現在、3代目のグザヴィエ・バリル氏（ベルナルの娘婿）が醸造と輸出を担当しています。

ノルマンディー出身のグザヴィエが1995年にサンドリヌと結婚してドメーヌの経営に加わり、生産、販売面でダイナミックな活動を始めてから、ドメーヌは更に注目を集めるようになりました。アルザスのワイン女王に選出された事もある4代目娘のアメリカも、現在ドメーヌに参画しています。全て自社畑のブドウから造られるワインは、多くの国に輸出され、より厳しい国に合わせて安全で安心なワインを提供するため、

畑の管理はもちろん、コルクの品質から工場の設備に至るまで細やかに気を遣っています。

その高いレベルを常に保つ為には、日々のデリケートなケアが欠かせません。「我々もバイオ、つまり、自然なワイン造りを目指しています。ただ、そこにこだわりすぎるのではなく、ブドウが最大限に力を発揮するように、必要なら最低限の手を加え、美味しい、そして安全なワイン造りを行っています」。美味しく安全なもの影には、生産者の大きな愛情と努力が存在します。

【所有畑について】

アルザス地方は、ヴォージュ山脈、ブラック・フォレスト（黒い森）の間に位置し、降雨量が少なく乾燥しており、果実が成熟するのに良い環境です。

ドメーヌ・フェルナン・アンジェールはアルザスの中心、オー・ケニグスブル城の麓、ロルシュヴィールに位置し、ミッテヴィヒエ、ベルグハイム等アルザス地方の8つの村に65ヘクタールの畑を所有、全て有機栽培でブドウを育てています。

年間50万本のワインを生産、中でも近年はクレマンが伸びています（年間生産量は10万本）。又、3つのグランクリュも所有しています。アルテンベルグ・ド・ベルグハイムではゲヴェルツトラミネール、グロエケルベルグ・ド・ロデルヌではピノ・グリ、プレラーテンベルグ・ド・キンツハイムではリースリングを栽培しています。60%のワインはフランス国内で消費され、40%のワインは欧米、アジア等世界の国々へ輸出されています。



【こだわりの有機栽培】

土壌に成分を与え、病害を防ぎ、通気性を高め、自然の生態系をより良く保つ為、22種類の草木を2～3年かけて畑に植えます。自家製の堆肥を使い、べと病やウドンコ病を防ぐ為、オーガニックの薬剤を散布します。薬剤は、銅、ハーブ茶、トクサや西洋カノコソウ等の煎じ汁から造られ、訓練を受けたスタッフ7名が噴霧機で散布します。



Domaine
FERNAND ENGEL

DOMAINE FERNAND ENGEL／ドメーヌ・フェルナン・アンジェール
(フランス／アルザス)

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213040	クレマン・ド・アルザス・ブリュット・シャルドネ CREMANT D' ALSACE BRUT CHARDONNAY	白	2014	AC7ルザ ス 3760073340287	750	¥3, 500	
畑の3区画はロルシュヴィールに位置し、黄土岩、黒いチョーク質土壌と砂質粘土土壌。東向き、南東向きで緩やかな斜面にあります。2区画はオルシュヴィールに位置し、黒い石灰質土壌、15～20%は花崗岩です。砂質粘土シストの所もあります。ブドウは手摘み、デゴルジュマンの前に18ヶ月間瓶内で澱と共に熟成しています。 シャルドネの新鮮なアロマ、ピュアで十分な味わいが感じられます。 コンクール・ナショナル・ド・クレマン2016で金賞受賞。							
213035	ゲヴェルトツラミネール・レゼルヴ・オーガニック GEWURZTRAMINER RESERVE ORGANIC	白	2015	AC7ルザ ス 3760073340065	750	¥3, 200	
畑の3区画はベルグハイム、2区画はロルシュヴィールに位置し、黒いチョーク質土壌。漸新世の泥灰土土壌の所もあります。南東向きの斜面中腹に位置し、石が多く高いポテンシャルを持つ畑です。 ブドウは手摘み、発酵にはオーガニック酵母を使用、澱と共に12～14ヶ月熟成しています。黄金色に輝き、非常にアロマティックな華やかな香り。新鮮で若いバラやライチの香りに、バナナやパッションフルーツの香りも。高い酸とエレガントな甘さ、ライチ、バラ、マンゴの強い風味とのバランスが良く、余韻にはブーケが感じられます。プラムタルトやチョコレートケーキ、マンステール等のチーズ、エスニック料理と合います。 10年以上熟成の可能性で、熟成と共にスパイス、蜂蜜香が感じられます。							
213030	シルヴァナー・レゼルヴ・オーガニック SYLVANER RESERVE ORGANIC	白	2016	AC7ルザ ス 3760073340027	750	¥2, 800	
畑の3区画はロルシュヴィールに位置し、土壌は茶色い崩積土。2区画はベルグハイムに位置し、漸新世の泥灰土上の石灰質土壌、砂質粘土土壌。東向き、南東向きで、ほぼ平坦な畑です。ブドウは手摘み、6～8ヶ月間澱と共に熟成しています。 黄金色で粘性が高く、リッチな香りです。パン、トースト、ヘーゼルナッツと、グレープフルーツ等の柑橘系果実、フルーツドロップの新鮮な果実味があります。フルーティーさとボディーの厚みのバランスが良く、酸味も適度で、フルーティーな余韻が続きます。パイ、サラダ、グリルした魚等の魚介料理、鶏肉のボーロバン(パイに肉等の煮込みを入れた料理)など、伝統的なフランス料理に合います。							
213020	リースリング・レゼルヴ・オーガニック RIESLING RESERVE ORGANIC	白	2015	AC7ルザ ス 3760073340041	750	¥3, 000	
畑は4区画、オルシュヴィールとサン・ティポリットにあります。黒い石灰質土壌で15～20%は花崗岩です。砂質粘土シルトもあります。東向き、南向きで緩やかな傾斜地に畑があります。ブドウは手摘み、8ヶ月間澱と共に熟成しています。強く華やかな香りで、桃、パイナップル、グレープフルーツのフルーティーなアロマに、花、バター、ヘーゼルナッツのアロマも感じられます。フレッシュなアタック、フルーティーな味わい、まろやかでリッチな質感と澱との熟成由来の厚みが感じられ、グレープフルーツの皮の様な苦味も良いアクセントになっています。非常に若々しくフレッシュで、エレガントな酸味があるのがこのワインの特徴。帆立貝、ロブスター、スズキ等の魚介料理と良く合います。							
213025	リースリング・シルベルベルグ・ドゥ・ロルシュヴィール・オーガニック RIESLING SILBERBERG DE RORSCHWIHR ORGANIC	白	2013	AC7ルザ ス 3760073340133	750	¥4, 500	
畑はロルシュヴィールの一番標高の高い(320M)に位置し、土壌は黒いチョーク質粘土土壌。漸新世の泥灰土土壌、硬質粘土の所もあります。とても良い粘土比率(40%未満)で、石が多くポテンシャルの高い畑、東向きの傾斜地にあります。ブドウは手摘み、貴腐ブドウを40%使用。澱と共に10ヶ月間熟成しています。若々しいレモン色。桃、パイナップル、グレープフルーツのアロマティックな香りに、花、バター、ヘーゼルナッツのニュアンスも感じられます。フレッシュで、とてもまろやかで厚みのある味わい。ミネラル感がお好きな方は10年間熟成させる事も出来ます。 2015年5月パーカー・ガイドで91点獲得。 コンクール・インターナショナル・デ・ヴァン・リヨン2013金賞受賞。2013年5月テースティッド・マガジンで86. 5/100点獲得。							



シャンパーニュ・コラン (RM)

—— シャンパーニュ ——

洗練を極めたシャルドネ “ブラン・ド・ブラン”のプロフェッショナル

コート・デ・ブランに広がる畑の3分の2が、グラン&ブルミエクリュ。その80%をシャルドネが占めています。リシャールとロマン兄弟が、ファミリー経営ならではの非常に手を掛けた繊細優美なシャンパーニュを生み出しています。
レコルタン・マニュピュラン(RM-27360-01)



キュヴェ・パランテーズ プルミエ・クリュ2009 エクストラ・ブリュット

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール
参考上代：¥9,000

洋梨、バニラ、フレッシュハーブ、刈った干草の風味がアクセントになった濃くてとろりとした口当たり。かすかな塩味の余韻を残します。長く余韻が残るこのキュヴェは素晴らしく複雑な香りを持っています。
「例外」、「特別なひと時」を意味する“パランテーズ”は、これを味わって頂く特別な時間を彷彿とさせ、数量に限りのあるリリースであることを示しています。
JAN: 4560474981343



グランクリュ ミレジム2008 ブリュット・ブラン・ド・ブラン

品種：シャルドネ
参考上代：¥10,000

グランクリュだけが持つ豊かさや素晴らしい繊細さ。緻密で複雑な香りには、フレッシュフルーツ（シトラス）、お菓子、蜂蜜、ブリオッシュのニュアンスが豊かに香りたち、口に含むと、ヌガーや炒ったアーモンドの香ばしさが感じられ、やがてミネラル感豊富な、まろやかでエレガントな味わいに変化していきます。
JAN:4560474982036



ブランシュ・ド・カステイユ ブラン・ド・ブラン・プルミエ・クリュ

品種：シャルドネ
参考上代：¥6,000

ピュアな淡いイエロー・カラー。繊細で持続性の高い泡だちの、優美で活気のあるシャンパーニュ。夏の果物の香りとデリケートな白い花の香りが入り混じったアロマ。ミネラル感豊富で、フレッシュバターとブリオッシュを思わせる風味豊かな味わい。コート・デ・ブランのシャルドネの品質の高さが際立つブラン・ド・ブランで、その繊細優美な軽やかさに驚かされることでしょう。
JAN: 4560474982043



100%Grand Cru(グランクリュ)畑の家族経営の小さなメーカー
規模が小さいので輸出を考えたことなく、日本(アグリ)が初めての輸出
5haの畑で4haは大手メゾン(ヴーヴ・クリコ)に供給し、1haの選び抜いたブドウのみ醸造、元詰め



CHAMPAGNE BURLOT NAH シャンパーニュ ビュルロ・ナエ (RM)



【現当主で5世代目となるビュルロ・ナエ家】

家族経営の小さな蔵元。現当主「シルヴァン」、奥様の「ジャンヌ」、そして一人息子の「マクサンス」の3人家族です。

6代目「マクサンス」は唯一のフランス産コルクメーカーOLLER社に勤務しながら家業を手伝っています。



【Grand Cru VERZY ヴェルジ村のグランクリュ畑】

ブドウ畑はモンターニュ・ド・ランスのヴェルジ村にあり、100%グラン・クリュ畑です。所有畑面積5ha(平均樹齢35年)畑は、表土が15cmほどその下は分厚いチョーク質土壌。ブドウ栽培においては、減農薬栽培法を取り入れています。毎年収穫後、1ha分(20%分)の選び抜いた最良のブドウを元詰め用分として醸造しています。残りは長年取引のあるヴーヴクリコへ譲っています。

【すべて手作業の古典的な醸造】

ブドウを収穫したら、外側が鉄、内側は鋳物ホーローのタンクにて、ベースとなるワイン造りをおこないます。昔から使っているものなので、最新技術の装置(たとえば温度調整機)などの設備なく、自然の温度で醸造しています。(※温度は、おおよそ13度くらいに保たれます)後はブドウの自然な流れに任せています。第二次醗酵に備えての瓶詰めは4月に行います。第二次醗酵に備えた瓶詰め後、ボトルは、ヴェルジ村のチョーク質土壌の壁を切り崩し堀上げた天然セラーに運ばれ、デゴルジュマン前まで熟成させます。そしてドザーージュを行います。コルクはもちろん、息子のマクサンスが勤めるOLLER社です。

ビュルロ・ナエ・グランクリュ・ブリュット・グランド・レゼルブ

参考上代 ¥6,000

原産地:シャンパーニュ・グランクリュ

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30%

ドザーージュ:8g

JAN:4560474981695

シャルドネは2104年収穫、ピノ・ノワール2015年収穫。ほのかに香る焼きたてのトーストの香り。やわらかな口当たり、長い余韻も印象的です。

ビュルロ・ナエ・ドゥ・スクレ 《24本限定》

参考上代 ¥7,500

原産地:シャンパーニュ・グランクリュ

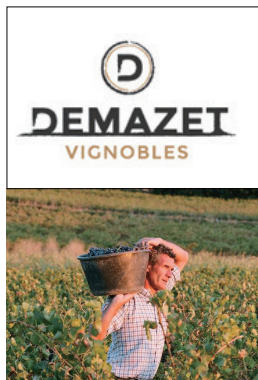
品種:ピノ・ノワール70% シャルドネ30%

ドザーージュ:72.8g

JAN:4560474981695

DOUX(ドゥー)甘口シャンパーニュ。蜂蜜や桃のコンポートなどの甘い香りが広がります。氷を浮かべて、細切りにしたレモンの皮、オレンジの皮、浮かべて飲む。





ドゥマゼ・ヴィニョーブル

“濃くて重たい”ローヌ・ワインのイメージを一新させた
歴史あるコーポラティブ(ヴァン・アティテュードから社名変更)

標高の高いヴァントゥー山周辺の畑は涼しい風が吹き渡り、ワインはフレッシュで鮮やかな酸と
若々しいベリー系の果実味を身に付けます。歴史あるコーポラティブ、ドゥマゼ・ヴィニョーブルでは、
550もの栽培農家が2000ha以上のブドウ畑を共有。時代に合った味わいと手頃な価格を目指して、
ブドウの栽培法やブレンド法を共同で研究開発しています。



カーディナリス コート デュ ローヌ ルージュ

AOP コート・デュ・ローヌ・ルージュ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、
サンソー、ムールヴェドル

参考上代：¥1,300

ブラックチェリーの色合い。スパイスの風味が前
面にあふれたフルーティーな味わい。しなやか
でなめらかな口当たり、スパイシーな余韻。

JAN: 3373160043390

マコン・コンクール銀賞受賞 (2015VT)



カーディナリス コート デュ ローヌ ブラン

AOP コート・デュ・ローヌ・ブラン

品種：クレット、グルナッシュ・ブラン、
ヴィオニエ、ルーサンヌ、
ブルブラン

参考上代：¥1,300

白い花やシトラスを思わせるエレガントで非常に
表現豊かな香り。レモンのような風味あふれる
生き生きとさわやかな味わい。

JAN: 3373160043505

マコン・コンクール銀賞受賞 (2016VT)



シャトー キレックス ガダーニュ ルージュ

AOP コート・デュ・ローヌ
ヴァン・アティテュード

品種：シラー、グルナッシュ

参考上代：¥2,200

ピンクがかかったスミレ色のきらめきがある濃厚な色
合い。フルーティーでシナモンやペッパーを思
わせるスパイシーな香り、最後に南仏特有のガ
リーグ香（灌木やハーブの乾燥したニュアンス）
が漂う。まろやかな味わいには、ソフトなタン
ニンやベリー系やリコリスの甘い風味が溶け込んで
いる。

JAN: 3373160004599

マコン・コンクール銀賞受賞 (2015VT)



マルキ・ド・サド

AOP ヴァントゥー

品種：グルナッシュ、シラー

参考上代：¥1,700

紫がかかった深いガーネット色。完熟フルーツや
スパイスの香りに梅香が加わります。しなやかで
同時に力強さも感じられ、後味は鮮やかでフ
ルーティー。名を戴いたサド侯爵のイメージに
違わず、豊かで肉感的です。

JAN: 3574520020215

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

限定品



マルキ・ド・サド ブラン

AOP ヴァントゥー

品種：クレット、ヴィオニエ

参考上代：¥1,700

澄み切った輝きのある色合い。非常に表現豊か
で繊細なブーケ。しっかりとしたコクのある心地
よい味わいに、トロピカルフルーツのエキゾチッ
クな風味があります。

JAN: 3574520020239

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

限定品



ヴァントゥー・シュッド ルージュ



AOPヴァントゥー

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン
参考上代：¥1,400

スミレ色に輝く、美しく深みのあるガーネット色。
香ばしいトースト香とハーブの香りが漂います。
いきいきとした、ベルベットのような舌触りの口
当たり。しっかりとしたコクとレッド・フルーツの
風味にデリケートなコショウの風味。
発酵後、樽で6～9ヶ月間熟成。

JAN: 3574520401359 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚

オレンジ・コンクール金賞 (2015VT)



ジャンティリス ルージュ

AOPヴァントゥー

品種：シラー、グルナッシュ、
カリニャン
参考上代：¥2,600

美しい暗赤色。レッド・フルーツと軽やかなス
パイスの風味あふれる表現豊かで複雑なブー
ケ。フルーティーで凝縮感と調和のとれた味わ
いが楽しめるフルボディ。

JAN: 3574520020475

パリ・ワインコンクール金賞 (2014VT)



レゼルヴ・デ・ザルモワリー シャトーヌフ・デュ・パプ

AOPシャトーヌフ・デュ・パプ

品種：グルナッシュ、シラー、
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥6,500

濃厚なダーク・チェリーの色合い。ブラックフルー
ツ（ブラックベリー、ブラックカレント）やトースト、
コーヒーを思わせる多彩な香り。口当たりまろや
かで果肉感豊か、ブラックフルーツの風味にあ
ふれ、余韻も長く続きます。

JAN: 3760205330087



レゼルヴ・デ・ザルモワリー コート・デュ・ローヌ・ルージュ

AOPコート・デュ・ローヌ

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥1,800

深い赤。スパイスとレッド・フルーツの弾ける香り。
なめらかで非常に素直な味わいは、スパイスの
風味にあふれています。

JAN: 3373160001116



レゼルヴ・デ・ザルモワリー ヴァケラス

AOP ヴァケラス

品種：グルナッシュ、シラー
ムールヴェードル、サンソー
参考上代：¥4,500

深いルビー色。ブルーベリーやブラック・カラン
ト、スパイス、ハーブが入り混じった濃厚な香り。
バランスのとれた味わいでタンニンが豊富、リコ
リスの甘い後味が楽しめます。

JAN: 3760205330162

かつてシャトー・ヌフ・デュ・パプとひと続きの丘であったという、
最上級の産地 ガダーニュ産ヴィラーージュ・ワイン



シャトー・ヌフ・ド・ガダーニュはアヴィニョン東の丘陵地にあ
る小さな村。有名なシャトー・ヌフ・デュ・パプと昔はひと続き
の丘であったといわれています。現在はウヴェーズ川で分断されてい
ますが、ガダーニュのテロワールでも最上級のワインが生産され
ています。



シャトー・グラン・ディニエー (コート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ ガダーニュ)

AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラーージュ・ガダーニュ

品種：グルナッシュ、シラー、
ムールヴェードル、カリニャン
参考上代：¥2,000

濃厚な紫色。赤いフルーツのジャムや狩猟肉の
野性的な香りが入り混じった複雑な香り。
コクのある味わいで、なめらかなタンニンの間か
らカシスの風味が溢れ、ソフトなリコリスの後味が
続きます。新 AOP 格付認定後、初ヴィンテージ。

JAN: 3373160004612 辛口

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5	
軽い	1	2	3	4	5

 重厚

Vinsobres Concours? 金賞, Vinalies Nationales
銀賞, 2013 オレンジ・コンクール銅賞受賞 (2012VT)



レ・ヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテ

—— ラングドック ——

世代を越えて受け継がれてきた郷土愛を胸に、若い醸造家チームや販売チームが、あらゆるノウハウやアイデアを結集

豊富な資金により、ブドウ品種ごとの天然の資質に合わせ、伝統的方法から最先端の技術まであらゆる醸造テクニックを駆使しています。ワイナリーは超モダンな設備(サーモ・ヴィニフィケーション、空気圧式パンチング機、発酵前浸漬のためのタンク等..)が備えられ、最適な醸造を行い、最高の結果を出しています。伝統的なブレンド技術やハイテク技術を駆使したヴィニュロン・ド・ラ・ヴィコンテは、力強く味わい深く芳醇でありながら、同時にしなやかで華やかでエレガントなワインを産み出しているのです。



フォンタニエール カベルネ・ソーヴィニヨン

IGP ペイドック

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン 100%
参考上代：¥1,400

紫がかった深紅の色合い。チェリーや黒スグリ、ブルー、スパイス(ブラック・ペッパー)、レザーなどの複雑なアロマ。ソフトなタンニンのバランスが良く、果実の風味あふれる長い余韻が印象的です。

JAN: 3331900003059



フォンタニエール シャルドネ

IGP ペイドック

品種：シャルドネ 100%
参考上代：¥1,400

グリーンのにらめきのある麦わら色。アプリコットやドライフルーツ、野の花、焼きたてのブリオッシュを思わせる濃厚で複雑な香り。フレッシュな味わいには軽いバナナとミネラルの風味が漂い、余韻も長く続きます。

JAN: 3331900003066



フォンタニエール メルロー

IGP ペイドック

品種：メルロー 100%
参考上代：¥1,400

紫のにらめきのあるガーネット色。真っ赤なベリーのスパイシーな香りに続く、ブラック・チェリーやブラック・カラント(クロスグリ)の豊かな風味。まろやかなタンニンにあふれバランスが良く、ベルベットのようにしなやかで長続きする余韻には、再びスパイシーな風味が甦ります。

JAN: 3331900003042



フォンタニエール ヴィオニエ

IGP ペイドック

品種：ヴィオニエ 100%
参考上代：¥1,400

銀色に輝く明るい黄色。ミネラルとモモ、アンズのフルーティーな風味漂うフレッシュなアロマ。芳醇で後味の酸味が聞いた、きれいな味わい。

JAN: 3331900010217



フォンタニエール ピノ・ノワール

IGP ペイドック

品種：ピノ・ノワール 100%
参考上代：¥1,400

明るく輝くルビー色。チェリーやスパイスの仄かな香り。採れたてのチェリーの甘くフレッシュな風味としっかりとしたタンニンのバランスが見事で、非常に長くソフトな余韻が楽しめます。

JAN: 3331900007637



フォンタニエール シラー

IGP ペイドック

品種：シラー 100%
参考上代：¥1,400

青紫がかった深い赤。レッド&ブラックフルーツの濃厚なアロマにシナモンやリコリスの風味が漂う。しなやかでコクがあり、ソフトなタンニンと果実味のバランスが素晴らしい。

パリ農業コンクール金賞受賞 (2016VT)

JAN: 3331900008764



レ ロワヨー メルロー カベルネ

IGP ペイドック

品種：メルロー、
カベルネ・ソーヴィニオン
参考上代：¥1,300

紫がかったガーネットの色合い。レッド&ブラック
フルーツ(イチゴやクロスグリ)のフルーティーな
なアロマに濃厚なブルーンやペッパーの風味が
入り混じる。バランスよくまろやかでしなやか、果
実の風味豊かな非常に長い後味。

JAN: 3331900010194



レ ロワヨー シャルドネ ヴィオニエ

IGP ペイドック

品種：シャルドネ、ヴィオニエ
参考上代：¥1,300

緑のきらめきのある麦わら色。モモなどホワイトフ
ルーツや白い花の甘い香りが香ばしいトースト香
と結びついている。シャルドネのフレッシュさとヴ
ィオニエの華やかな甘さが完璧に調和している。

JAN: 3331900010200



レ・コンケ ルージュ

IGPペイ・デロー

品種：カリニャン、グルナッシュ
参考上代：¥1,000

征服者たちの意。ローマ帝国による征服により、
南仏でワイン造りが広まった事に由来。紫色の
きらめきのある明るいレッド・カラー。イチゴやク
ロスグリを思わせるフルーティーな香り。 バランス
がよく、まろやかでしなやかな果実味たっぷりの
味わい。ステンレスタンク4ヶ月。

JAN: 3331900007750



レ・コンケ ブラン

IGPペイ・デロー

品種：グルナッシュ・ブラン、
ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,000

征服者たちの意。ローマ帝国による征服により、
南仏でワイン造りが広まった事に由来。
グリーンの輝きがある明るいイエロー・カラー。
黄桃やマンゴー、野の花のデリケートで複雑な
アロマ。酸味と果実味のバランスに優れた、フ
レッシュでまろやかな味わいは、余韻も長く続き
ます。ステンレスタンク3ヶ月。

JAN: 3331900007767



リヴァドー

IGPペイ・デロー

品種：カリニャン、グルナッシュ
参考上代：¥1,000

紫色のきらめきのある明るいレッド・カラー。イ
チゴやクロスグリを思わせるフルーティーな香り。
バランスがよく、まろやかでしなやかな果実味
たっぷりの味わい。樹齢 30 年の粘土石灰質畑
で育つブドウを 15℃で 10 日間発酵、18℃で
10 日間の乳酸発酵。テルモ・ヴィニフィケイシ
ョン。ステンレスタンクで 4 ヶ月

JAN: 3331900007774



リヴァドー ブラン

IGPペイ・デロー

品種：グルナッシュ・ブラン、
ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥1,000

グリーンの輝きのある明るいイエロー。繊細で複
雑なフルーツ（モモ、トロピカルフルーツ）と野
の花の香り。酸味と果実味のバランスが絶妙で、
フレッシュでまろやか、長い余韻が続く。15℃
で 12 日間の発酵。ステンレスタンクで 3 ヶ月熟
成

JAN: 3331900009907



ラ フランシアード

IGPペイ・デロー

品種：カリニャン、グルナッシュ
参考上代：¥1,000

紫色のきらめきのある明るいレッド・カラー。イ
チゴやクロスグリを思わせるフルーティーな香り。
バランスがよく、まろやかでしなやかな果実味
たっぷりの味わい。

JAN: 3331900007743



DOMAINE DES CÔTES
DE LA MOLIERE



ドメーヌ・デ・コート・ド・ラ・モリエール — ボージョレ —

自然をそのまま生かせば、おいしいワインができる
～夫婦の哲学の結晶～

家族経営の小さなドメーヌ。機械が入らないほど急峻な畑で、我が子のように慈しみ育てる夫婦のオーガニック・ワインは有機栽培したブドウを100%使用。天然酵母を使用し、ノンフィルター、酸化防止剤無添加の徹底した自然派です。殺虫剤、化学肥料、除草剤も一切未使用。2002年、カリテフランスにより有機認証を受けました。鮮やかな酸味、活力に満ちた味わいで、世界中の注目を浴びるレストラン“ノーマ”（デンマーク、世界ベストレストラン）にて採用され、実力が証明されています。



ル・ピキュラン

AOPボージョレ・ヴィラージュ

品種：ガメイ

参考上代：¥3,500

アロマティックなワインです。ブラックベリーの花と、仄かな花のような芳香が漂います。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980681 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



モルゴン

AOPモルゴン

品種：ガメイ

参考上代：¥4,500

紫の色合い、チェリーのようなアロマ、エレガントな口当たりのバランスの良いワインです。樽熟成6ヶ月。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980667 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ムーラン・ナ・ヴァン

AOPムーラン・ナ・ヴァン

品種：ガメイ

参考上代：¥4,500

ガテ・フランス
認証オーガニック

淡いレッド・カラー。イチゴを思わせるフレッシュなアロマ。エレガントでフルーティーなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、酸化防止剤無添加、ノンフィルターでビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474981039 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



サン・ヴェラン

AOPサンヴェラン

品種：シャルドネ

参考上代：¥4,500

きれいなイエローの色合い。シトラスのアロマに満ちた、エレガントで生き生きとした活力あふれるワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980674 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



プイ・フュイッセ

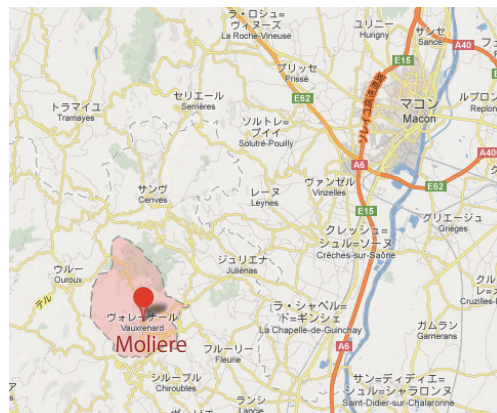
AOPプイ・フュイッセ

品種：シャルドネ

参考上代：¥5,000

きれいなイエローの色合い。スイカズラの花の甘いアロマに満ちた、非常にエレガントなワイン。無化学農薬栽培ブドウを100%使用し、ビン詰めされた自然派ワイン。ワックスキャップシール使用。

JAN: 4560474980643 辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚

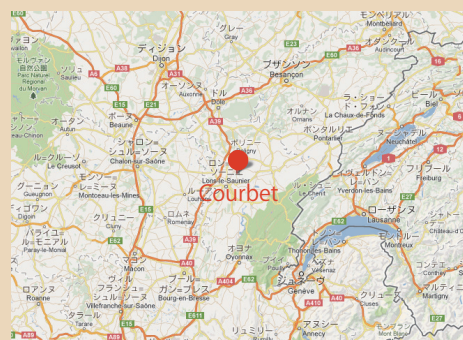




ドメーヌ・クールベ — ジュラ —

妖艶なシェリー香…ジュラ地方の最高峰
ACシャトー・シャロンの逸品!

ブルゴーニュの東、スイスと国境を接するジュラは、コンテに代表されるコクのあるハード・チーズと個性的な白ワインという“山の文化”を誇ります。『フランス5大白ワイン』のひとつヴァン・ジョーヌ(黄色のワイン)は、シェリーを思わせるフロール(産膜酵母)香と力強い酸化熟成の風味が、一度味わったら忘れられない奥深さを湛えています。



ドメーヌ・クールベ
シャトー・シャロン 2009/2010
(620ml)

ACシャトー・シャロン

品種: サヴァニャン

参考上代: ¥8,800

イエローのきらめきがまぶしい、深い金色をした驚くべきスケールを持つワイン。非常に豊かで力強い芳香、ドライフルーツ、モモやアンズ、なめし皮、そして数々のスパイスなど、しばし陶然とさせられる複雑際りない香りに満ちています。ひとたび空気に触れさせると、複雑さ、力強さ、そして強烈な愉悅の味わいが湧き上がってきます。7年にも及ぶ長い期間、樽熟成を行います。 JAN: 4560474980209



ドメーヌ・クールベ
コート・デュ・ジュラ
シャルドネ

ACコート・デュ・ジュラ

品種: シャルドネ

参考上代: ¥3,500

コート・デュ・ジュラ産のピュアなシャルドネ。はっきりしたイエロー・カラーで、花やシトラス、ヘーゼルナッツの心地よい香りを漂わせています。口当りはソフトで、フルーティーで親しみやすく、上質さを感じさせます。10ヶ月間シュール・リーを行い、その後15〜20ヶ月カスクで熟成しました。

JAN: 4560474980216

辛口 1 2 3 4 5 甘口
軽い 1 2 3 4 5 重厚



ドメーヌ・クールベ
コート・デュ・ジュラ
リュビ

ACコート・デュ・ジュラ

限定品

品種: ブルサール、トゥルソー、
ピノ・ノワール

参考上代: ¥3,500

レッド・ベリーのアロマが漂い、クロスグリ、ブラックベリー、豊かな酸味のチェリー、そしてスパイスの風味が口いっぱいに広がります。しなやかなタンニンが心地よく、デリケートな食事と合わせたいワインです。

JAN: 4560474980735



ドメーヌ・クールベ
クレマン・デュ・ジュラ
ブリュット

ACクレマン・デュ・ジュラ

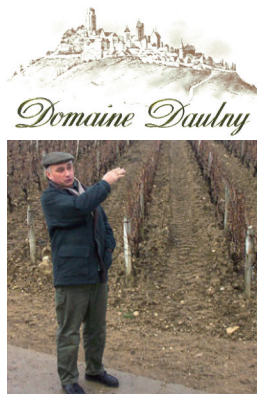
品種: シャルドネ

参考上代: ¥3,500

非常にフレッシュでフルーティーなスパークリング。金色の輝きとエレガントで繊細な泡立ち。白い花や石、トロピカルフルーツの複雑なアロマ。味わいは爽やかで果実味も豊かに感じられる。

JAN: 4560474981336





ドメーヌ・エティエンヌ・ドルニー

——— ロワール ———

爽やかな草原の香り、澁刺とした酸味が身上
最高のサンセール

サンセールで最も古いワインメーカーの一つ。土壌の異なる50もの畑を持ち、減農薬農法で、少量生産をしています。中でも南西向きの斜面畑クロ・ド・ショドネイ(=ホット・スポットの意)は、キンメリジャンの粘土石灰質土壌に樹齢50年以上のブドウが植えられ、その希少なワインは“サンセールの最高峰”と評されています。



サンセール・クロ・ド・ショドネイ
ヴィエイユ・ヴィーニュ

ACサンセール

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥3,700

ワインは輝きのある黄金色をしており、ソーヴィニオン・ブラン独特のフラワリーで、フルーティーな香りを持っています。凝縮した果実味と土壌から来る複雑な味わいが特徴です。

JAN: 3506180600018 辛口

1	2	3	4	5
1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
1	2	3	4	5

 重厚
Decanter 91 点 (2015VT)



ドメーヌ・ブシェ・シャテリエ

——— ロワール ———

キンメリジャン土壌が生み出す硬質な輝き
フリント香たどよう高貴なワイン

ロワール川を見下ろす日当たり抜群の丘陵地サン・アンドラン。銘醸畑が続くこの地は、ロワール屈指のキンメリジャン土壌に恵まれ、ミネラルの風味を輪郭にもつ、骨組みのしっかりしたワインになります。4代続くドメーヌのブシェ・シャテリエ・ファミリーはブルゴーニュのオスピス・ド・ボーヌやシャンパーニュで経験を積んだ、誇り高きベテランです。



プイイ・フュメ
ラ・ルナルディエール

ACプイイ・フュメ

品種：ソーヴィニオン・ブラン
参考上代：¥4,200

火打石を口に含んだような“フリント香”が特徴です。白桃や黒スグリの豊かな香り、フレッシュでもアロマティックなワインです。

JAN: 4945930206046 辛口

1	2	3	4	5
1	2	3	4	5

 甘口
軽い

1	2	3	4	5
1	2	3	4	5

 重厚

World Competition Sauvignon 2015 Silver Medal
Decanter London 2015 Silver Medal
IWSC London 2015 Silver Medal(2014VT)

