

AGRI

YOKOHAMA WINE COLLECTION

自然派ワインリスト50

CATALOG
2020



INDEX

ページ数	国	商品コード	商品名	V T	入数/cs	参考上代	残SO2 (mg/l)
4	スペイン	210503	ルシャレル アマルテア ブリュット ナチュレ レゼルバ オークニック	2015	6	¥2,100	63
4		210497	ルシャレル アマルテア ブランコ オークニック	2016	6	¥2,000	70
4		210492	ルシャレル アマルテア テイント オークニック	2016	6	¥2,000	55
4		214200	ルシャレル・カールナッチャ・ブランカ・ブリュット・ナチュレ・レゼルバ・オークニック	2016	6	¥2,800	66
4		211226	ルシャレル アパル アンセストラル オークニック	2018	6	¥3,400	54
5		214205	ルシャレル アパル ブリュット ナチュレ レゼルバ オークニック	2015	12	¥2,500	52
5		212508	ルシャレル アパル ブランコ オークニック	2018	6	¥3,500	9
5		212512	ルシャレル アパル テイント オークニック	2016	6	¥3,500	4以下
5		211387	カーサ ユーク ヴェルディル オークニック	2018	12	¥1,500	142
5		210535	カーサ ユーク テンポラニョ オークニック	2017	12	¥1,500	93
6		210633	カスターニョ マカベオ オークニック SC	2018	12	¥1,200	66
6		215255	カスターニョ モナストレル オークニック SC	2018	12	¥1,200	68
6		215240	カスターニョ モナストレル バリカ オークニック	2017	6	¥1,300	42
6		214215	フェレスト テイント オークニック	2017	6	¥2,600	47
7		213715	アウテンティコ カバ ブリュット オークニック	NV	6	¥1,700	67
7		213720	アウテンティコ カバ 0セ ブリュット オークニック	NV	6	¥1,700	64
7		213725	アウテンティコ ブランコ オークニック SC	2018	6	¥1,200	82
7		213730	アウテンティコ テイント オークニック SC	2018	6	¥1,200	66
8	フランス	212653	ハルトワ ルブラン グラン クリ アンスタ ブリュット DA18	NV	6	¥8,300	58
8		212645	ハルトワ ルブラン グラン クリ イグザルタシオン	NV	6	¥10,000	43
8		213612	ドメヌ クールバ ジュラ シャルトネ ラウアル	2018	12	¥3,500	72
9		214130	シャンソー コート デュ ロヌ ブラン オークニック	2018	6	¥2,800	98
9		214135	シャンソー コート デュ ロヌ ルージュ オークニック	2018	6	¥2,800	41
9		214150	シャンソー コート デュ ロヌ シャルル ド ヴァロワ ルージュ ビオ	2016	6	¥4,000	54
9		214140	シャンソー シャトー ヌフ デュ パプ ブラン オークニック	2018	6	¥6,500	79
9		214145	シャンソー シャトー ヌフ デュ パプ ルージュ オークニック	2016	6	¥6,500	69
10		213316	シャトー アルジャンティー アラリック ブラン オークニック	2018	6	¥2,800	67
10		213321	シャトー アルジャンティー アラリック 0セ オークニック	2018	6	¥2,800	94
10		213310	シャトー アルジャンティー アラリック ルージュ オークニック	2015	6	¥2,800	10
10		213325	シャトー アルジャンティー ピース ノブル ルージュ オークニック	2015	6	¥3,300	6
10		213330	シャトー アルジャンティー エーグル ルージュ オークニック	2015	6	¥3,800	18
11		210923	シャトー スオウ ブラン オークニック SC	2018	12	¥2,100	36
11		210891	シャトー スオウ ルージュ オークニック	2015	12	¥2,500	50
11	210756	ドメヌ モン 0ジエ ルージュ オークニック	2018	12	¥1,500	77	
12	イタリア	213211	カンテイト フィアーノ サリーチ サレンティーノ DOC	2017	6	¥2,300	154
12		213206	カンテイト ルミノジアー シャルトネ サレント IGT	2017	6	¥2,400	123
12		210455	カンテイト レポツツェル 0セ DOC	2018	6	¥2,000	132
12		213196	カンテイト デウイニス プリミチーヴォ サレント IGT	2015	6	¥2,200	147
12		213201	カンテイト ラカルタ サリーチ サレンティーノ レゼルヴァ DOC	2015	6	¥2,200	132
13		211936	パガニソリアーヴェ クラッシ DOC	2015	6	¥2,500	114
13		211940	パガニ レチョート デイソリアーヴェ スプマンテ DOCG	2013	6	¥4,800	141
13		211945	パガニ アマローネ デッラ ヴァルポリチエッラ DOC	2006	6	¥8,500	106
14		213260	モスネル フランチャコルタ ブリュット ナチュレ DOCG オークニック	NV	6	¥5,500	103
14		213271	モスネル フランチャコルタ サテン DOCG	2014	6	¥6,500	104
14		213265	モスネル フランチャコルタ ブリュット 0セ DOCG	NV	6	¥5,500	102
14		213275	モスネル フランチャコルタ パ 0セ DOCG	2012	6	¥8,500	100
15		210207	サンクリスピノ ビアンコ IGT オークニック 500ML	NV	10	¥700	98
15		210197	サンクリスピノ ロッソ IGT オークニック 500ML	NV	10	¥700	97

Loxarel ルシャレル

スペイン / カタルーニャ州 ペネデス

スペイン・オーガニック・ワインのパイオニア!

250頭の羊が畑のお手伝いをする家族経営のビオディナミ生産者

4代目のオーナー、ジョセップ・ミチャンは16歳よりワイン造りの経験を積み、1987年に自社栽培醸造のワイナリー、ルシャレルを立ち上げました。アンフォラを使用するなどユニークなスタイルのワイン造りは、若い世代からも人気を得ています。スペインにおけるビオディナミ団体の草分け、テラディナミカ”Terradinamica”の発足当初からのメンバーで、カタルーニャ地方タラゴナにあるドリスケル社(Dreiskel)認定のビオディナミ農法を実践しています。(ドリスケル社=スペイン国内でビオディナミを推進、国際認証機関デメテル(Demeter)の認証取得の補佐を請け負う会社。)



210503	ルシャレル・アマルテア・ブリュット・ナチュレ・レゼルバ・オーガニック Loxarel Amaltea Brut Nature Reserva Organic	白	2015	DOクラシック・ペネデス 8413929000051	750ml 6入	¥2,100	
<p>有機 / ビオディナミ 天然酵母 認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】</p> <p>ブドウ品種: チャレロ、マカベオ、パレリャーダ 【醸造】標高250mの自社畑ブドウをブレンド。収穫=手摘み、天然酵母使用。伝統的製法によるヴィンテージ・カバで、シュール・リーで15ヶ月の瓶内熟成を行うレゼルバ。澱引き後、瓶詰め。残SO2:63mg/L 【テイスティング】いきいきと輝く麦わら色、繊細な泡立ち。洋ナシやシトラス、花のアロマにあふれ、ナッツ、焼きたてのトーストのような香ばしい風味も漂う。フレッシュ&フルーティーな口当たり、心地よい酸味と、海の塩の風味が効いたドライでエレガントな味わい。 <small>※DOクラシック・ペネデス=DOカバの規定とは別に2014年に制定。テロワールやブドウ品種、品質へのこだわりを追求した高レベルなスパークリングの規定。条件:100%ペネデス産のオーガニックブドウ使用、ヴィンテージ入り、レゼルバは最低15ヶ月以上のセラー熟成。</small></p>							
210497	ルシャレル・アマルテア・ブランコ・オーガニック Loxarel Amaltea Branco Organic	白	2016	DOペネデス 8413929620129	750ml 6入	¥2,000	
<p>有機 / ビオディナミ 天然酵母 認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】</p> <p>ブドウ品種: ガルナッチャ・ブランカ、チャレロ 【醸造】標高500~700m以上の高地畑のガルナッチャ・ブランカと、標高250mのカン・マヨールの自社畑で育つチャレロをブレンド。収穫=手摘み、天然酵母使用。除梗後、2日間の低温浸漬、軽くプレスした後、発酵。シュール・リーで3週間熟成(バトナー・ジュも行う。)ステンレスタンクで3ヶ月熟成後、瓶詰め。残SO2:70mg/L 【テイスティング】洋ナシやトロピカル・フルーツの甘いアロマ。フレッシュな口当たりと心地よい酸味にあふれる爽快な味わいが魅力。</p>							
210492	ルシャレル・アマルテア・ティント・オーガニック Loxarel Amaltea Tinto Organic	赤	2016	DOペネデス 8413929620112	750ml 6入	¥2,000	
<p>有機 / ビオディナミ 天然酵母 認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】</p> <p>ブドウ品種: カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー30%、テンプラニーリョ10% 【醸造】標高700m以上のマンレウ高原(粘土石灰質)のメルローと標高250mの自社畑(石ころだらけの粘土石灰質)のカベルネをブレンド。除梗・破碎後、低温浸漬。天然酵母使用。澱引き後、14日間の発酵。ハンガリー産の樽(2年物)で10ヶ月間熟成後ボトリング。清澄・ろ過は行わない。残SO2:55mg/L 【テイスティング】ブラックチェリーやブラックベリー豊かな果実の香りと、樽からのバニラ香、チョコレートの風味。力強く、しかしソフトなタンニンにあふれ、後味にはほのかなミネラルの風味も漂う。</p>							
214200	ルシャレル・ガルナッチャ・ブランカ・スパークリング・ブリュット・ナチュレ・レゼルバ・オーガニック Loxarel Garnatxa Blanca Sparkling Brut Nature Reserva Organic	白	2016	DOクラシック・ペネデス 8413929000013	750ml 6入	¥2,800	
<p>有機 / ビオディナミ 天然酵母 認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会【Terredinamica】</p> <p>ブドウ品種: ガルナッチャ・ブランカ 【醸造】メード・トラディショナル(伝統的醸造法)。14℃で21日間の発酵。瓶詰めし、セラーで15ヶ月寝かせてからデゴルジュマン。クラシックな地元品種ガルナッチャ・ブランカの魅力を最大限に引き出したワイナリーの自信作。残SO2:66mg/L 【テイスティング】澄み切った透明感のある麦わら色。繊細な泡立ち。ホワイトフルーツの素晴らしいアロマ。口当たりは非常にフレッシュで、素晴らしい酸味が感じられ、クリーンでエレガントな後味へと続いていく。</p>							
211226	ルシャレル・ア・パル・アンセストラル・オーガニック Loxarel a Pel Ancestral Organic	白	2018	ペネデス 4560474981855	750ml 6入	¥3,400	
<p>有機 / ビオディナミ 天然酵母 SO2無添加 認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会</p> <p>ブドウ品種: チャレロ 【醸造】SO2無添加。先祖伝来のメード・アンセストラル=一度しか発酵させない。1000L入アンフォラにブドウを皮ごと仕込み、発酵途中で瓶詰め、瓶内で発酵を完了させる。糖や酵母の添加はもちろんSO2の添加もしない全くの無添加スパークリング。天然酵母使用。フレッシュさが身上ゆえ、瓶内熟成は通常より短い6ヶ月間と規定より短く、DO認定を受けていない。コルクと王冠で栓をする古式ゆかしいスタイル。残糖度:3.6g/l、SO2:54mg/L 【テイスティング】糖や酵母無添加のため伝統的製法のものに比べ泡立ちはソフト。目の覚めるようなフレッシュ感にあふれている。ルシャレルはこの製法のワインを長年造り続けて研究しており、瓶内シュール・リー熟成により10年寝かせても良好な状態を維持しているとのこと。</p>							

214205	ルシャレル・ア・パル・ブリュット・ナチュレ・レゼルバ・オーガニック Loxarel a Pel Brut Nature Reserva Organic	白	2015	D0クラシック・ペネデス 8413929005186	750ml 12入	¥2,500	
有機 / ビオディナミ		天然酵母		SO2極少量		認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会	
<p>ブドウ品種:チャレロ</p> <p>【醸造】伝統的製法によるヴィンテージ・カバ。減SO2。14℃で21日間の発酵。瓶詰めし、セラーで28ヶ月寝かせてからデゴルジュマン。ドサージュは一切行わず、デゴルジュマン後のSO2の添加もせず、SO2の総量を減らしている。最上の状態でお客様にお届けできるようオーダーを受けてからデゴルジュマン。残SO2:52mg/L</p> <p>【テイスティング】澄み切った透明な麦わら色。繊細な泡立ち、クリーンでフルーティーなアロマ。非常にバランスのとれた軽快なのに奥深い味わい。素晴らしい酸味とクリーンでエレガントな後味。フレッシュ&ライトでミネラル豊富な味わいは食前酒、食中酒に最適。</p> <p>※DOクラシック・ペネデス=DOカバの規定とは別に2014年に制定。テロワールやブドウ品種、品質へのこだわりを追求した高レベルなスパークリングの規定。条件:100%ペネデス産のオーガニックブドウ使用、ヴィンテージ入り、レセルバは最低15ヶ月以上のセラー熟成。</p>							
212508	ルシャレル・ア・パル・ブランコ・オーガニック Loxarel a Pel Blanco Organic	白	2018	D0ペネデス 4560474981237	750ml 6入	¥3,500	
有機 / ビオディナミ		天然酵母		SO2無添加		認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会	
<p>ブドウ品種:チャレロ</p> <p>【醸造】SO2無添加。人の手を極力加えず、ワインの素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイン。5週間の果皮浸漬、樽内発酵、素焼きのアンフォラ(720L)で熟成。ノンフィルター、安定化なし。残SO2:9mg/L</p> <p>【テイスティング】少し曇った深いゴールド・カラー、ハチミツやドライフルーツ、ホワイトフルーツの香りのシンフォニー。驚くほどフレッシュでキリッと冴えた酸の乗りが良く、凝縮感、複雑さを備えた力強い味わい。A pel = No Protectの意。酸化防止剤無添加を、無防備な頭(スキンヘッド)に喩えたユーモア溢れるラベル。</p>							
212512	ルシャレル・ア・パル・ティント・オーガニック Loxarel a Pel Tinto Organic	赤	2016	D0ペネデス 8413929000037	750ml 6入	¥3,500	
有機 / ビオディナミ		天然酵母		SO2無添加		認証あり / カタルーニャ州有機農業統制委員会	
<p>ブドウ品種:ガルナッチャ・ネグラ、メルロー</p> <p>【醸造】SO2無添加。人の手を極力加えず、ワインの素晴らしい潜在能力を如何なく発揮させたワイン。5週間の果皮浸漬、樽内発酵、素焼きのアンフォラ(720L)で熟成。ノンフィルター、安定化なし。SO2:4mg/L以下(検出不可)</p> <p>【テイスティング】濃厚なチェリーの色合い、ブラックフルーツやヘーゼルナッツ、アーモンドの複雑な香りのシンフォニー。タンニンはまるで親しみやすく、果実味と樽の風味が溶け合った奥深い味わい。A pel = No Protectの意味。酸化防止剤無添加を、無防備な頭(スキンヘッド)に喩えたユーモア溢れるラベル。</p>							

Bodegas Enguera ボデガス・エンゲラ

スペイン / バレンシア州

無農薬畑を野生のコウモリを使って害虫から守る、先進的オーガニック生産者

1999年、ペレス・パルド・ファミリーによって設立された、カロイグ・マッシュという岩だらけの山岳地帯、クラリアーノ川流域にあるワイナリー。畑の土壌は白石灰石で、真っ白な表土の一角は“ヴァル・ド・アルバイダ”(白い谷)と呼ばれています。この土壌の石灰石の層はまるでスポンジのように水分を吸収し、乾燥してくると上層部分が天然のバリアーの役目を果たし、地中の水分の蒸発を防ぎます。この優れた保水機能がブドウの根の成長を促しているのです。畑にはブドウにつくの蛾の天敵であるコウモリのための巣箱が数多く設置されています。2011年よりオーガニック認定。



211387	カーサ・ユーク・ヴェルディル・オーガニック Casa Lluç Verdil Organic	白	2018	D0パレンシア 8437004217912	750ml 12入	¥1,500	
有機 / ビオロジック		認証あり / バレンシア州有機認証協議会					
<p>ブドウ品種:ヴェルディル80%、ソーヴィニオン・ブラン10%、ヴィオニエ5%、シャルドネ5%</p> <p>※ヴェルディルはバレンシア地方の土着品種。</p> <p>【醸造】ブドウの素晴らしい酸味を維持し、日光を避けて酸化を防ぐため、収穫初期の夜間に摘み取り。ブドウは-5℃の低温タンクで5日間保存され、そのまま低温発酵が行い、シトラスやアニスのアロマを最大限引き出す。その後ステンレスタンクで熟成。残SO2:142mg/L</p> <p>【テイスティング】緑のきらめきを持つ澄んだ麦わら色。熟れたモモやネクタリンのような甘いフルーツの力強いアロマ。心誘われるようなフルーツの風味に満ちた辛口。フレッシュでクリーン、バランスの取れた後味は、シトラスとミネラルの余韻を残す。</p> <p>※ヴィーガン対応。CPC (Carbon Proof Certified) 認証。環境保護を促進するバレンシアの非営利団体CARBONPROOFによる、CO2排出量を適切に管理している企業の認証。</p>							
210535	カーサ・ユーク・テンプラニーリョ・オーガニック Casa Lluç Tempranillo Organic	赤	2017	D0パレンシア 8437004217868	750ml 12入	¥1,500	
有機 / ビオロジック		認証あり / バレンシア州有機認証協議会					
<p>ブドウ品種:テンプラニーリョ95%、モナストレル5%</p> <p>【醸造】スペインの代表品種テンプラニーリョにモナストレルを少量ブレンド。モナストレル(=ムールヴェドル)はバレンシアの北モルベドレ村原産と言われる品種。マストを低温を保ちながら伝統的な浸漬、ポンピング・オーバー。残SO2:93mg/L</p> <p>【テイスティング】非常に鮮やかな輝きのある色合い。品種特有の完熟レッドフルーツのあふれんばかりのアロマ。フレッシュな酸味とシルクのようになめらかなタンニンのバランスが素晴らしい、ついついグラスに手を伸ばしたくなる、飲みごたえ十分のワイン。</p> <p>※ヴィーガン対応。CPC (Carbon Proof Certified) 認証。環境保護を促進するバレンシアの非営利団体CARBONPROOFによる、CO2排出量を適切に管理している企業の認証。</p>							

Bodegas Castano

ボデガス カスターニョ

スペイン / ムルシア州 イエクラ

マイナーな産地イエクラで、マイナーな地元品種モナストレルを世界のトップワインの座に押し上げたスーパー・ボデガ!



1950年、ラモン・カスターニョが創業。80年代初めまで協同組合にブドウを販売していましたが、モナストレルの可能性に賭け、世界に通用するワインを目指し、自社醸造と瓶詰めを開始しました。カスターニョの名が世界に轟いたのは、ロバート・パーカーJr. による”今年テイステイングした中で最もお買い得な赤ワインの強力な候補”という熱烈な賛辞がきっかけでした。その後もパーカーポイント高得点を連続して獲得、世界のスター・ワイン街道を走り続けています。

210633	カスターニョ・マカベオ・オーガニック Castano Macabeo Organic	白	2018	DOイエクラ	750ml	¥1,200
				8422443009860	12入	

有機 / ビオロジック

天然酵母

認証あり / ムルシア州有機認証協議会

ブドウ品種: マカベオ

【醸造】砂と石灰質土壌の畑。有機栽培、短梢垣根仕立てのマカベオ100%。9月第一週に収穫したブドウを15℃に調整したステンレスタンクで15~16日間浸漬&発酵。乳酸発酵なし。低温で安定化。残SO2:66mg/L

【テイステイング】澄んだ輝きのあるイエロー・カラー。リンゴやシトラスのフレッシュで心地よいアロマ。ジューシーな果実味が口いっぱいに広がり、ほのかならミネラルの風味も感じられる。すっきりと爽やかな後味も魅力。

※ヴィーガン対応



215255	カスターニョ・モナストレル・オーガニック Castano Monastrell Organic	赤	2018	DOイエクラ	750ml	¥1,200
				8422443002151	12入	

有機 / ビオロジック

天然酵母

認証あり / ムルシア州有機認証協議会

ブドウ品種: モナストレル

【醸造】乾燥して雨が少ない標高750mの畑。夏の猛暑(40℃以上)と、冬の冷え込み(氷点下7℃以下)という厳しい気候、年間日照3000時間という環境が、病害虫に無縁の農薬不使用ブドウ栽培を可能にしている。樹齢21年以上のモナストレルは果皮が厚く、タンニン、アルコールが強いワインになりがちだが、酸味とのバランスを重視しモダンな味わいに仕上げている。残SO2:68mg/L

【テイステイング】濃厚なチェリー・レッド。プラムのスパイシーな香り、果物のシロップ漬けのような甘い風味。しっかりとしたコクがありながらソフトでシルクのようになめらか。フルーティーで濃密な味わい。

※ヴィーガン対応



215240	カスターニョ・モナストレル・バリカ・オーガニック Castano Monastrell Barrica Organic	赤	2017	DOイエクラ	750ml	¥1,300
				8422443002151	6入	

有機 / ビオロジック

天然酵母

認証あり / ムルシア州有機認証協議会

ブドウ品種: モナストレル

【醸造】バリカ=樽熟成の意。ラベル=環境にやさしい有機ワインであることを表す、鳥の翼、ブドウの葉、木片をアレンジした蝶のデザイン。

ステンレスタンクで26~28℃に調整しながら10日間の発酵、果皮浸漬。21℃で乳酸発酵。空気式圧搾機で軽く圧搾後、フレンチ&アメリカン・オークの新樽と古樽(50%ずつ)で4ヶ月熟成。残SO2:42mg/L

【テイステイング】明るく輝く濃い紫色。ブルーベリー、ブラックベリー、スマイル、スパイスの複雑な香り。程よい樽熟成から得られる、ブラックペッパーの風味がピリッと効いた、スモーキーで濃厚な甘さを感じさせる味わい。シルクのようになめらかな長い余韻。

※ヴィーガン対応



Celler Masroig

セリエル・マスロッチ

スペイン / カタルーニャ州 DOモンサン

100年の伝統を誇る、老舗ワイン生産者



スペイン北東部カタルーニャ州にあるDOモンサン。その南西部にあるエル・マスロッチ村周辺で産するワイン。

標高50~300m、平均傾斜17%。平地が多く気温が高いため、カリニャンに適した土地です。土壌もローム、スレート、粘土、石灰岩と多様性に富み、特に赤色粘土はマスロッチ(カタルーニャ語で赤い土地)の語源となっています。地元が誇るブドウ、グルナツシュとカリニャンのうちセリエル・マスロッチではカリニャンに重点を置いています。ワインは世界20カ国以上に輸出され、ワイン・スペクテイターやデキャンタ、インターナショナル・ワイン・チャレンジ、ギア・ペニン等様々なメディアから高い評価を受けています。

214215	フェレスト・ティント・オーガニック Ferest Tinto Organic	赤	2017	DOモンサン	750ml	¥2,600
				8437002456221	6入	

有機 / ビオロジック

認証あり / CCPAE(カタルーニャ州有機農業統制委)

品種: ガルナツチャ50%、カリニャン30%、シラー20%

【醸造】標高約250m、赤色粘土&石灰質土壌の畑。伝統的製法。28℃に調整したステンレスタンクで15日間の浸漬発酵、3~4日間の乳酸発酵。フレンチオークの古樽で6ヶ月間熟成。残SO2:47mg/L

【テイステイング】濃厚なチェリー・レッドの色合い。レッドフルーツの弾けるようなアロマとソフトなトースト香。完熟フルーツとスパイスの香り、舌触り良くまるやかなタンニンが心地よい。バランスのよい味わいは親しみやすく、長い余韻も楽しめるワイン。



Bodegas Covinas Autentico ボデガス・コヴィニャス/アウテンティコ・オーガニック

スペイン / バレンシア州 DOウティエル・レケーナ

ウティエル・レケーナを代表する有機栽培ワインのブランド

無名だった産地ウティエル・レケーナで、大手生産者10社によって1965年設立された共同組合。バレンシアの西、内陸部に広がる10,000haに及ぶ所有畑の中にはイベリア半島で最も古い畑も含まれています。最新の設備と一流のプロフェッショナルが持ちよるノウハウ。ユニークなテロワールと何千年ものワイン造りの伝統を引き継ぐ、上質なワインを生み出しています。無農薬はもちろん、無肥料の自然栽培ワイン。



213715	アウテンティコ・カバ・ブリュット・オーガニック Autentico Cava Brut Organic	白	NV	DOカバ 8420202003708	750ml 6入	¥1,700	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員)</p> <p>品種:マカベオ75% シャルドネ25% 【醸造】ブドウを丁寧に選別、優しく圧搾。選別酵母使用。15℃に調整したステンレスタンクで12日間の発酵。その後、瓶内二次発酵を行い、澱と一緒に最低12ヶ月寝かせて豊かなコクを得る。安定化、ろ過。残SO2 : 67mg/L 【テイスティング】モモやリンゴ、シトラスのあふれんばかりのフレッシュなアロマと、香ばしいバターが香るペストリーの風味。泡立ち豊かで、のど越しがまるやか、エレガント。完熟フルーツの後味が長く尾を引く余韻。</p>							
213720	アウテンティコ・カバ・ロゼ・ブリュット・オーガニック Autentico Cava Rose Brut Organic	ロゼ	NV	DOカバ 8420202003685	750ml 6入	¥1,700	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員)</p> <p>品種:ガルナッチャ100% 【醸造】早めに収穫され厳選されたブドウを使用。ブドウを優しくプレスし、低温で短時間の浸漬。選別酵母を加え15℃のステンレスタンクで12日間の発酵。瓶内二次発酵と熟成は最低9ヶ月以上。残SO2 : 64mg/L 【テイスティング】軽やかで繊細な泡立ちは長く持続し、とてもエレガント。完熟レッド・フルーツやモカのアロマ、ほのかなシトラスの風味も漂う。クリーミーな舌触り、ほのかに甘いフレッシュでライトな味わいと豊かで長い余韻。 ベルリン・ワイン・トロフィー2019金賞</p>							
213725	アウテンティコ・ブランコ・オーガニック Autentico Blanco Organic	白	2018	DOウティエル・レケーナ 8420202002923	750ml 6入	¥1,200	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員)</p> <p>品種:マカベオ100% 【醸造】平均樹齢25年。選別酵母、ステンレスタンク使用。12℃で6時間の浸漬、15℃で21日間の発酵。2ヶ月間熟成。安定化、ろ過。残SO2 : 82mg/L 【テイスティング】ほのかに緑がかかった麦わら色。リンゴ、洋ナシ、トロピカルフルーツ、ハチミツの甘い香り。フレッシュで軽やか、バランスが良く、あふれんばかりのトロピカルフルーツの風味、すこしねっとりとした粘り気、程よいコクのあるミディアムボディ。</p>							
213730	アウテンティコ・ティント・オーガニック Autentico Tinto Organic	赤	2018	DOウティエル・レケーナ 8420202002947	750ml 6入	¥1,200	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / CAECV(バレンシア有機農業委員)</p> <p>品種:ボバル80%、テンプラニーリョ20% 【醸造】平均樹齢25年。選別酵母、ステンレスタンク使用。24℃で7日間の浸漬、同じ温度で7日間発酵、2ヶ月間熟成。安定化、ろ過。残SO2 : 66mg/L 【テイスティング】紫の輝きのあるチェリー・レッド。ラズベリーやチェリーの弾けるようなアロマ。まるやかな味わい、しっかりとした構成、フレッシュでバランスが良く、豊かな果実味の余韻が長いミディアムボディ。 ジルベール&ガイヤール・インターナショナル・チャレンジ2019金賞</p>							

Champagne Pertois Lebrun <RM>

シャンパーニュ・ペルトワ・ルブラン

フランス / シャンパーニュ地方 コート・デ・ブラン地区

ビオディナミ農法の繊細優美なシャルドネ

大手メゾン “デュヴァル・ルロワ” にブドウを提供

5つの村のグランクリュから生まれるブラン・ド・ブラン



【伝統を受け継ぐクレマン(兄)とアントワヌ(弟)】

1955年、シャンパーニュ地方クラマン村のポール・ペルトワと、メスニル・シュル・オジュール村のフランソワーズ・ルブランの結婚を機に設立されたメゾン。跡を継いだ夫婦の娘オディルはシャルドネの栽培とシャンパーニュ醸造に注力し、ブドウの大半は大手メゾンの“デュヴァル・ルロワ”に提供していました。オディルの後を継いだのが二人の甥です。マルセイユで土壌&農業を学んだ兄のクレマンが28歳で5代目に就任。続いて商業コンサルタントを目指していた弟アントワヌがドメーヌ運営に加わりました。兄弟がお互いの専門知識を生かし力を合わせる“ペルトワ・ルブラン”は、ますます進化し続けています。

【土とブドウの声を聴く〜テロワールやブドウを取り巻く環境を大切に〜】

繊細さ、優雅さ、さわやかさ…。シャルドネの魅力が最も反映されるコート・デ・ブラン地区には6つのグランクリュがあります。“ペルトワ・ルブラン”は、この地区のアヴィズ村を除く5つの村に9haの畑を所有。畑の区画ごとに地質や気候の微妙な差異があり、生まれるシャルドネの個性も多様です。単一品種だからこそ、綿密な観察と計画による栽培が可能なのです。ビオディナミ農法を実施していますが、認証取得には拘らず、土やブドウの声を聴きながら必要最低限の手入れをし、あとは自然に任せるスタンスを貫いています。

212653	ペルトワ・ルブラン・グラン・クリュ・アンスタン・ブリュット・ブラン・ド・ブラン Pertois Lebrun GC Instant Brut Blanc de Blanc	白	NV	ACシャンパーニュ 4560474982067	750ml 6入	¥8,300	
<p>無農薬</p> <p>品種:シャルドネ100% コート・デ・ブラン地区グランクリュ(メスニル・シュル・オジェ、シュイイ) 【醸造】ドザージュ:5.5g / デゴルジュマン: 2018年4月 / 熟成:5年 残SO2:58mg/L 【テイスティング】 エレガントで華やか、それでいてまっすぐに伸びるミネラルと張り詰めた緊張感を兼ね備えるメスニル・シュル・オジュール産のシャルドネと、丸く豊かな芳香を持つシュイイ産のシャルドネ。双方の個性がもたらす絶妙なハーモニー。 G.EICHELHANNシャンパーニュガイド評価本 2015年 ☆☆☆獲得</p>							
212645	ペルトワ・ルブラン・グラン・クリュ・エグザルタシオン・ブラン・ド・ブラン Pertois Lebrun GC Exaltation Blanc de Blanc	白	NV	ACシャンパーニュ 4560474982050	750ml 6入	¥10,000	
<p>無農薬</p> <p>品種:シャルドネ100% コート・デ・ブラン地区グランクリュ(メスニル・シュル・オジェ、オジェ、シュイイ) 【醸造】ドザージュ:4g / デゴルジュマン: 2017年6月 / 熟成:6年 残SO2:43mg/L 【テイスティング】 しっかりした骨格、複雑さ。繊細な料理とのマリアージュから生まれる豊かなハーモニー。口の中ですーっと溶ける繊細な泡立ち、活き活きとした活気に満ちた奥深い味わい。レモンの酸味とチョーク層土壌からのミネラル感のバランスがすばらしい逸品。</p>							

Domaine Courbet

ドメーヌ・クールベ

フランス / ジュラ地方

フランス5大ワインのひとつ【ヴァン・ジョーヌ】の生産者が造るチーズと、

相性抜群の個性派シャルドネ

スイスとの国境ジュラ地方では、コクのあるハード・チーズと酸化熟成させた白ワインという独特の“山の食文化”を誇ります。特産のヴァン・ジョーヌ(黄色のワイン)は、『フランス5大白ワイン』のひとつ。5世代続くドメーヌの当主ダミアンは世界の一流ワイナリーで腕を磨き、秘境と呼ばれたジュラ伝統の山岳ワインに新風を吹き込んでいます。一部の畑でビオディナミ(無認証)栽培に取り組み、2016年よりオーガニック生産者としてECOCERT認証を受けています。

213612	ドメーヌ・クールベ ジュラ・シャルドネ・ド・ラ・ヴァレー Domaine Courbet Jura Chardonnay de la Vallee	白	2018	ACコート・デュ・ジュラ 4560474980216	750ml 12入	¥3,500	
<p>有機 / ビオロジック 天然酵母 認証あり / ECOCERT</p> <p>品種:シャルドネ 【醸造】良畑で育つシャルドネのみを使用。標高 250m、石灰粘土質土壌。密植率: 6600本/ha、収穫量: 58hl/ha。肥料&殺虫剤=オーガニック、除草剤は不使用。仕立て:ギョイヨ式。手摘み。天然酵母使用。フランス産大樽(古樽)で28℃で47日間の発酵、乳酸発酵後、12ヶ月間熟成。普通10日間に一度行うウイヤーージュ(目減り分の補充)を1-2ヶ月に一度と控え、ジュラならではの酸化熟成の味わいを表現。ろ過。残SO2: 72mg/L 【テイスティング】緑がかった黄金色。白い花や果物、シトラスの豊かな香り、ほのかな酸味と魅惑的な果実味。個性的なジュラの白ワインの導入としても最適な、ピュアなシャルドネ。</p>							

Domaine des Chanssaud

ドメヌ・デ・シャンソー

フランス / コート・デュ・ローヌ シャトーヌフ・デュ・パプ

日本初輸入の秘蔵ローヌワイン

ドメヌ・デ・シャンソーの歴史は古く、1826年に古文書でその名を確認できます。自社畑35haの内、14haはシャトーヌフ・デュ・パプ、21haがコート・デュ・ローヌ。AOCで許可された13種のブドウ全てを栽培しています。主要品種は赤ワイン用=グルナッシュ、シラー、ムールヴェドル、白ワイン用=グルナッシュ・ブラン、クレレットです。ローヌ川が運んできた沖積土土壌は主として粘土質、砂質、砂利質、石英で構成されています。畑の大きな石ころは日中の太陽熱を蓄え、夜になると熱を放出して気温を一定に保ち、それがブドウの最良の成熟をもたらしています。



214130	シャンソー コート・デュ・ローヌ・ブラン・オーガニック Chanssaud Cotes du Rhones Blanc Organic	白	2018	ACコート・デュ・ローヌ 4560474983071	750ml 6入	¥2,800		
有機 / ビオロジック 認証あり / AB (Agriculture Biologique) 品種: グルナッシュ・ブラン50%、クレレット50% 【醸造】 生産量: 40~50hl/ha、土壌: 粘土砂質、砂利質 平均樹齢: 15~18年 残SO2: 98mg/L 【テイスティング】 この2品種のブレンドは、素晴らしくリッチなアロマをもたらす組み合わせ。洋ナシの香気、白い花、白桃の甘い香りはクレレットから、ねっとりとした舌触りとまろやかな味わいはグルナッシュからもたらされている。魚介、特にエビ、カニ、貝の料理。アペリティフにも最適。								
214135	シャンソーコート・デュ・ローヌ・ルージュ・オーガニック Chanssaud Cotes du Rhones Rouge Organic	赤	2018	ACコート・デュ・ローヌ 4560474983088	750ml 6入	¥2,800		
有機 / ビオロジック 認証あり / AB (Agriculture Biologique) 品種: グルナッシュ80%、シラー8%、カリニャン5%、サンソー4%、ムールヴェドル3% 【醸造】 生産量: 45hl (20haのブドウ畑からの収穫) 土壌: 赤い粘土の石灰質、粘土砂質、粘土砂利質など。 平均樹齢: 30~40年 残SO2: 41mg/L 【テイスティング】 丸みやかなやかさ、まとまりがあり、いかにもコート・デュ・ローヌらしいタンニンのしっかりとした豊かな味わい。あらゆるシチュエーションに合わせられる安定した包容力！ ●Hachette des Vins 2019 1スター☆ ●Decanter World Wine Awards 2017 銅メダル								
214150	シャンソーコート・デュ・ローヌ・シャルル・ド・ヴァロワ・ルージュ・ピオ Chanssaud Cotes du Rhones Charles de Valois Rouge Organic	赤	2016	ACコート・デュ・ローヌ 4560474983118	750ml 6入	¥4,000		
有機 / ビオロジック 認証あり / AB (Agriculture Biologique) 1971年発売の特別キュヴェ。限定生産品。それまで全てブレンドされていた樹齢の古いヴィエイユ・ヴィーニュのブドウを、単体で醸造に使用。ドメヌの持ち主ジョーム家の祖先であるド・ヴァロワは、このワインで洗礼を施されていたことが1826年の公正証書で確認されている。 品種: グルナッシュ90%、シラー6%、ムールヴェドル4% 【醸造】 土壌: 石ころだらけの粘土砂利質、平均樹齢: 70~80年 残SO2: 54mg/L 【テイスティング】 コショウなどスパイス、トリュフ、カンゾウのアロマ。熟成によりベルベットのようタンニンがキルシュ(チェリー・リキュール)の香りに変化。濃厚なソースを使った肉料理、個性的なチーズと。 ●Decanter World Wine Awards 2016 銅メダル								
214140	シャンソー シャトーヌフ・デュ・パプ・ブラン・オーガニック Domaine des Chanssaud Chateauneuf du Pape Blanc Organic	白	2018	ACシャトーヌフ・デュ・パプ 4560474983095	750ml 6入	¥6,500		
有機 / ビオロジック 認証あり / AB (Agriculture Biologique) 品種: クレレット70%、グルナッシュ・ブラン30% 【醸造】 生産量: 80hl、土壌: 粘土質、砂質 樹齢: 20~40年 残SO2: 79mg/L 【テイスティング】 白い花、柑橘系フルーツやリンゴの豊かなアロマ。熟成が進むにつれて洋ナシやエキゾチック・フルーツの香りがふくらみを増していく。ソースを使った魚料理、エビなど甲殻類と。アペリティフに。 ●Decanter World Wine Awards 2017 銅メダル ●89/100 Andreas Larsson 2018 (2007年ベスト・ソムリエ・オブ・ザ・ワールド)								
214145	シャンソー シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ・オーガニック Chateauneuf du Pape Rouge Organic	赤	2016	ACシャトーヌフ・デュ・パプ 4560474983101	750ml 6入	¥6,500		
有機 / ビオロジック 認証あり / AB (Agriculture Biologique) 品種: グルナッシュ、シラー、ムールヴェドルを中心に計13種をブレンド 【醸造】 生産量: 600hl、土壌: 粘土質、砂利質、平均樹齢: 60年 残SO2: 69mg/L 【テイスティング】 深みのあるルビー色、レッド・フルーツのアロマ、まろやかで完璧に調和のとれたタンニン。後口のヴァニラの香りが快い、エレガントでリッチなワイン。ソースを使った肉料理や個性的なチーズと。 ●Decanter World Wine Awards 2017 銅メダル								

Château Argentiès

シャトー・アルジャンティー

フランス / ラングドック
 ~自然が生み出す宝物~



テロワールやヴィンテージの個性をしっかりと捉えた“ワインの真の風味”の再発見。

ラングドック地方コルビエール山塊の中心部にある中世の美しい村ラグラッスにあるワイナリー。地元ブドウから生まれるオーガニックワインは余計な手が一切加えられていない“自然の中の宝石”。567haの広大な敷地(うち40.5haがブドウ畑)はマツやイトスギの森、灌木の間に点在し、平均樹齢は20~50年、低収穫量の上質なブドウを産出。ワイナリーは財団として、すべての収益を敷地の環境保護と維持に回しています。

213316	シャトー・アルジャンティー・アラリック・ブラン・オーガニック Chateau Argentiès Alaric Blanc Organic	白	2018	ACラングドック 4560474982500	750ml 6入	¥2,800	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / ECOCERT </p> <p>ブドウ品種: グルナッシュ・ブラン80%、ピックプール15%、ヴィオニエ5% 【醸造】垣根仕立て&株仕立て。灌漑を行わないため、小粒だが濃厚な味わいの果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法。卓上で手作業によるブドウの選別。ブドウを房ごと圧搾。ステンレスタンクで発酵。残SO2: 67mg/L 【テイスティング】バナナを思わせるチャーミングでエレガントな淡いイエロー・カラー。フローラルからフルーティーに移り変わるアロマも非常にデリケート。しかし味わいはフレッシュかつダイナミックで魅惑的。豊かなボリュームを感じさせる味わい。</p>							
213321	シャトー・アルジャンティー・アラリック・ロゼ・オーガニック Chateau Argentiès Alaric Rose Organic	ロゼ	2018	ACラングドック 4560474982524	750ml 6入	¥2,800	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / ECOCERT </p> <p>ブドウ品種: グルナッシュ35%、シラー33%、サンソー32% 【醸造】垣根仕立て&株仕立て。生物多様性の豊かな小さな区画。均収穫量25~30hl/ha。感慨を行わないため、小粒だが濃厚な味わいの果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法。卓上で手作業によるブドウの選別。グルナッシュとサンソーは房ごと圧搾。シラーは短期浸漬。ステンレスタンクで発酵。残SO2: 94mg/L 【テイスティング】モモやサーモンを思わせる淡くエレガントなピンク色。フローラルな香りはとてもデリケート。しかし味わいはフレッシュかつダイナミック。濃厚な味わいのロゼ。</p>							
213310	シャトー・アルジャンティー・アラリック・ルージュ・オーガニック Chateau Argentiès Alaric Rouge Organic	赤	2015	ACラングドック 4560474982517	750ml 6入	¥2,800	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / ECOCERT </p> <p>ブドウ品種: グルナッシュ45%、シラー30.5%、カリニャン18%、サンソー6.5% 【醸造】垣根仕立て&株仕立て。生物多様性の豊かな小さな区画。平均収穫量: 25~30hl/ha。灌漑を行わないため、小粒だが濃厚な味わいの果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法。卓上で手作業によるブドウの選別。除梗。畑の区画ごとに別々のステンレスタンクで醸造。手作業によるパンチング・ダウン。フリーラン・ワインのみを使用。残SO2: 10mg/L 【テイスティング】濃厚なチェリー・レッド。レッド&ブラック・ベリーを思わせるフレッシュでチャーミングなアロマ。非常にソフトなタンニンと余韻の長い果実味が魅力のクリアでエレガントな味わい。</p>							
213325	シャトー・アルジャンティー・ピース・ノーブル・ルージュ・オーガニック Chateau Argentiès Piece Noble Rouge Organic	赤	2015	ACラングドック 4560474982548	750ml 6入	¥3,300	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / ECOCERT </p> <p>ブドウ品種: グルナッシュ55%、シラー45% 【醸造】垣根仕立て&株仕立て。生物多様性の豊かな、小さな区画。平均収穫量: 25~30hl/ha。感慨を行わないため、小粒だが濃厚な味わいの果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法。卓上で手作業によるブドウの選別。除梗。畑の区画ごとに別々のステンレスタンクで醸造。手作業によるパンチング・ダウン。フリーラン・ワインのみを贅沢に使用。残SO2: 6mg/L 【テイスティング】非常に濃厚な色合いと香り。フレッシュ&フルーティーでスパイシーな活気あふれるアロマ。味わいは十分にコクがあり、ソフトなタンニンが感じられる。フルボディだがクリアでエレガントな味わい。</p>							
213330	シャトー・アルジャンティー・エーグル・ルージュ・オーガニック Chateau Argentiès Aigles Rouge Organic	赤	2015	ACラングドック 4560474982555	750ml 6入	¥3,800	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / ECOCERT </p> <p>ブドウ品種: シラー55%、カリニャン45% 【醸造】垣根仕立て&株仕立て。平均収穫量: 25~30hl/ha。灌漑を行わないため、小粒だが濃厚な味わいの果実が得られる。オーガニック&ビオディナミ農法。卓上で手作業によるブドウの選別。除梗。畑の区画ごとに別々のステンレスタンクで醸造。手作業によるパンチング・ダウン。フリーラン・ワインのみ使用。500L 入りのフレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。残SO2: 18mg/L 【テイスティング】非常に濃厚な色合い、奥深い香り。フルーティーなアロマとソフトな樽香が心地よい繊細でエレガントな味わい。</p>							

Chateau Suau シャトー・スオウ

フランス / ボルドー コート・ド・ボルドー

英国で高評価を得るプチ・シャトー。気品のある樽熟成とエレガントな後味

ガロンヌ川とドルドーニュ川に挟まれた中州の先端部分、ブルミエール・コート・ボルドー地区にあるシャトー。ワイン専門誌「Decanter」で高評価、ヒュー・ジョンソンの「ポケットワインブック」でも“見守りたいプチシャトー”として紹介されました。環境、消費者、ワイン造りに携わる人、全てに配慮したワイン造りを目指しオーガニックに転向、2012年にエコセール認証取得。高名な醸造家ミッシェル・ロラン指導の下で醸造されています。



210923	シャトー・スオウ・ブラン・オーガニック	白	2018	ACボルドー	750ml	¥2,100
	Chateau Suau Blanc Organic			3371232975969	12入	

有機 / ビオロジック

認証あり / ECOCERT

品種: ソーヴィニオン・ブラン55%、セミヨン35%、ミスカデル10%

【醸造】醸造家ミッシェル・ロラン監修。除梗したブドウをセラーの台の上で選別。ソフト・プレスし温度調整機能付きのステンレスタンクで低温発酵。シュール・リー製法で3か月間熟成。残SO₂: 36mg/L

【テイスティング】

スイカズラの花の甘い香りやシトラス、パイナップルのフレッシュで複雑なアロマ。ソーヴィニヨンのさわやかで力強い個性、セミヨンの優しさ、ミスカデルのまろやかさが楽しめるワイン。



210891	シャトー・スオウ・ルージュ・オーガニック	赤	2015	ACコート・ド・ボルドー	750ml	¥2,500
	Chateau Suau Rouge Organic			3371231975014	12入	

有機 / ビオロジック

認証あり / ECOCERT

品種:メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン10%、カベルネ・フラン10%

【醸造】ブドウを除梗し、セラー内の台の上で選別。温度調整機能付きのステンレスタンクで発酵前の低温浸漬。その際、ポンピング・オーバー（液循環）とパンチング・ダウン（攪入れ）。残SO₂: 50mg/L

【テイスティング】

深いルビー色、ブラックベリー、カンゾウの豊かな香りがあふればかり、まろやかなタンニンと熟した果実味の緻密な飲み応え。後味ははやわらかく、エレガントでフェミニンなワイン。



La Vicomte ラ・ヴィコンテ

フランス / ラングドック モンペリエ

栽培、醸造、経営のプロフェッショナルが結集。

40年の歴史を持つラングドック最大手メーカーの一つ。

モンペリエ周辺の45の村々、2000以上の小規模農家と提携。8000haのブドウ畑と5つの醸造所を束ねるラ・ヴィコンテは、地元の品種から優れたワインを産み出す傑出した力を持ち、消費者のニーズにフレキシブルに答えています。



210756	ドメーヌ・モン・ロジェ・ルージュ・オーガニック	赤	2018	IGPヴィコンテ・ド・ム	750ml	¥1,500
	Domaine Mont Rosie Rouge Organic			3331900007248	12入	

有機 / ビオロジック

認証あり / ECOCERT

品種: グルナッシュ50%、シラー50%

【醸造】ロジェ＝木立性のバラ。標高100mの粘土石灰質土壌の畑、平均樹齢:20年、収穫量:50hl/ha。

24°Cで30日間の浸漬、10日間の発酵、22°Cで4日間の乳酸発酵。ステンレスタンク使用。安定化、ろ過。残SO₂: 77mg/L

【テイスティング】

紫のきらめきを持つガーネットの色合い。バラヤカシス、レッドカラント(赤スグリ)のアロマ。非常にバランスのとれたタンニンと、テロワールを反映したナチュラルで個性的な風味が魅力。気軽に料理と合わせられるミディアムボディ。



Candido カンディド

イタリア / プーリア州 サン・ドナーチ

あふれる果実味&きれいな後味 【プーリアのモダン・クラシコ】



仕立ては伝統的な株仕立てのアルベレッロと、効率的な棚仕立てのスパリエッタの2種類。アルベレッロは手摘み、スパリエッタは機械摘みで収穫されています。ワイナリーでは、選別酵母、ドライアイス冷却、アイソバリックフィルターなどの最新技術や機械を使用しています。カンディドは90年以上の歴史を持つ生産者。注意深く、献身的な努力を続けてきた家族経営のワイナリーです。ワインに対する情熱と多くの経験を重ね、地元プーリアを代表するような最高レベルの有機ワインをつくっています。

213211	カンディド・フィアーノ・サリーチェ・サレンティーノ Candido Tenuta Marini Fiano Salice Salentino	白	2017	サリーチェ・サレンティーノ/DOC 8001148031576	750ml 6入	¥2,300	
<p>無農薬</p> <p>品種:フィアーノ・ディ・プーリア 【醸造】ブドウを12℃に冷却し、除梗後48時間のスキン・コンタクト。フリー・ラン果汁を贅沢に使用し、選別酵母とともに18℃で1週間発酵。 残SO2: 154mg/L 【テイスティング】濃い麦わら色、ローズウォーターの繊細でエレガントなアロマ、リンゴやヘーゼルナッツのリッチな風味、バランスの取れた味わい。</p>							
213206	カンディド・ルミノジア・シャルドネ・サレント Candido Luminosia Chardonnay Salento	白	2017	サレントIGT 8001148053073	750ml 6入	¥2,400	
<p>無農薬</p> <p>品種:シャルドネ 【醸造】完熟ブドウを手摘み。12℃に冷却して醸造所に運び込み、除梗後24時間のスキン・コンタクト。澀引きの後、マストの約60%をフランス・アリエ産の上質な小樽で発酵、5ヶ月熟成の後にボトリング。 残SO2: 123mg/L 【テイスティング】輝きのある麦わら色、トロピカルフルーツのデリケートで心地よい香り、上品でトースティな樽香。フレッシュでミネラル感豊かな味わい、クレーム・カaramelを思わせる甘美で非常に長い余韻。</p>							
210455	カンディド・レ・ポツェル・ロゼ Candido le Pozzelle Rose	ロゼ	2018	サリーチェ・サレンティーノ/DOC 8001148031064	750ml 6入	¥2,000	
<p>無農薬</p> <p>品種:ネグロアマーロ95%、マルヴァジア・ネーラ5% 【醸造】除梗・破碎したブドウを約20時間低温マセラシオン、その後約40%のフリーランジュースを抽出し、ステンレスタンクで選別酵母とともにアルコール発酵する。 残SO2: 132mg/L 【テイスティング】サレントの最も有名なロゼであり、世界でも評価の高いロゼ。明るいコーラルピンク、リッチで芳醇、フルーティでフローラルな持続する香り。バランスの取れた厚みのある味わい、心地よいアフターテイスト。</p>							
213196	カンディド・デヴィニス・プリミティーヴォ・サレント Candido Devinis Primitivo Salento	赤	2015	サレントIGT 8001148058047	750ml 6入	¥2,200	
<p>無農薬</p> <p>品種:プリミティーヴォ 【醸造】伝統的なアルベレッロ仕立て。除梗破碎したブドウを温度管理しながらステンレスタンクで発酵、浸漬。乳酸発酵の後にボトリング。 残SO2: 147mg/L 【テイスティング】スミレ色のきらめきのある濃いルビー・レッド。プルーンや森に自生するレッド・ベリー of 濃厚な香り。素晴らしい多層的な構成、バランスの取れた味わい、長い余韻が見事に融合一体化。イタリアらしいスタイリッシュなラベルも魅力！</p>							
213201	カンディド・ラ・カルタ・サリーチェ・サレンティーノ・リゼルヴァ Candido la Carta Salice Salentino Riserva	赤	2015	サリーチェ・サレンティーノ/DOC 8001148031149	750ml 6入	¥2,200	
<p>無農薬</p> <p>品種:ネグロアマーロ95%、マルヴァジア・ネーラ5% 【醸造】温度管理しながら5日間浸漬、ステンレスタンクでアルコール発酵、マロラクティック発酵。大樽にて熟成。 残SO2: 132mg/L 【テイスティング】熟成によりオレンジ色を帯びてきた美しいルビー・レッド。エーテル香、カカオやなめし皮の香り。ブドウ品種の個性とフランス産オーク樽の風味が見事に融合した、心地よく柔らかな味わい。</p>							

Azienda Agricola Pagani アジェンダ・アグリコーラ・パガーニ

イタリア/ヴェネト州ソアーヴェ地区コステッジョーラ



歴史ある上質な畑、クラシコ認定地域にあるワイナリー。

創設者の孫娘ベアトリーチェが有機転換、天然の力に満ちたワイン。2018年認証取得

【ワイナリー歴史】

1960年代創業のパガーニは、ソアーヴェ村の丘陵地にある小さな町コステッジョーラにあります。DOCソアーヴェでも最も歴史があり高品質なブドウを産する“クラシコ”認定の畑を所有。なだらかな丘陵地は、同じく高級ワイン産地であるとともに上質なオリーブ、チェリーで名高いヴァルポリチェッラの谷に繋がっています。“ワインの品質向上が最優先だが、同時にビジネスの持続可能性とブドウ畑の生物多様性改善のため、化学製品を排除するあらゆる努力を惜しまない。”というのがベアトリーチェの揺るがぬ信念でした。

醸造学を学んだベアトリーチェはワイナリーの経営を一から見直し、ブドウ畑での除草剤や殺虫剤の畑使用を直ちに止め、有機農法への転換を図りました。醸造方法も極力手を加えず、ブドウの天然の風味や味わいを損ねないようにしたのです。全てのワインはベアトリーチェの哲学により引き出された天然の力に満ちています。

211936	パガーニ・ソアーヴェ・クラシコ Pagani Soave Classico	白	2015	ソアーヴェ・クラシコDOC 0701197939363	750ml 6入	¥2,500	
<p>無農薬</p> <p>ガルガーネガ90%、トレッビアーノ・ディ・ソアーヴェ10%</p> <p>【醸造】ステンレスタンクで発酵10日間、バトナーージュしながら熟成1年。瓶内熟成1年。残SO2:114mg/L</p> <p>【テイスティング】アカシアの花、アプリコット、バナナ、グリーンアップルの香り。鮮やかな香りとしっかりとした構造。口当たりはフレッシュで心地よく、後味にはガルガーネガ種特有の心地良いアーモンドのほろ苦さが漂う。</p>							
211940	パガーニ・レチオート・ディ・ソアーヴェ・スパマンテ Pagani Recioto di Soave Spumante	白	2013	レチオート・ディ・ソアーヴェDOCG 0701197939370	750ml 6入	¥4,800	
<p>無農薬</p> <p>ガルガーネガ100%</p> <p>【醸造】レチオート＝健康な完熟ブドウの房を注意深く手で摘み取り、小さな専用ラックの中で陰干し、糖分濃度を高めて造られる。フルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋で、ブドウの陰干し（アパッシメント）が4ヶ月間行われる。その後しわしわのレーズン状になったブドウを圧搾、ステンレスタンクで低温発酵、1年間熟成。その後、密閉圧力タンクでシャルマ方式による2次発酵。発酵完了後は90日後。残SO2:141mg/L</p> <p>【テイスティング】ドライアップル、洋ナシ、ハチミツ、アプリコット、砂糖漬けフルーツの甘い香り。豊かな泡立ち、あざやかな酸味ととろけるような甘みの素晴らしいバランス。ガルガーネガの典型的なほろ苦いアーモンドの風味は、最後の余韻に感じられる。</p>							
211945	パガーニ・アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラ Pagani Amorone della Valpolicella	赤	2006	アマローネ・デッラ・ヴァルポリチェッラDOC 0701197939387	750ml 6入	¥8,500	
<p>無農薬</p> <p>コルヴィーナ85%、ロンディネッラ10%、モリナーラ5%</p> <p>【醸造】アマローネ＝完熟ブドウを陰干し（アパッシメント）し、エキスを濃縮させ糖度の上昇したブドウを最低2年以上の樽熟成、6ヶ月以上の瓶内熟成させた、イタリア最高峰のD.O.C.G.赤ワインのひとつ。収穫は手作業。上質な粒のみを厳選して摘み取り、フルッタイオと呼ばれる風通しの良い乾燥した部屋に並べた小さな専用ラックの中でアパッシメント。2月末にブドウを除梗、圧搾。浸漬の後、ポンピングオーバーを行いながら発酵。その後、巨大な樽の中で48～60ヶ月かけて熟成。瓶詰め後、少なくとも18ヶ月間セラーで寝かせてから出荷。残SO2:106mg/L</p> <p>【テイスティング】プラムジャム、タバコやココアの深い香り。ドライでとろりと濃密、飲み応えたっぷりのフルボディで上質なアマローネの要素を満たしているが、濃さが強調されすぎない、めずらしいアマローネ。後味のチョコレートのようなほろ苦さはアマローネ（＝苦味）の名の由来ともなっている。</p>							

Franciacorta Mosnel フランチャコルタ・モスネル



イタリア / ロンバルディア州東部 フランチャコルタ地方
**フランチャコルタの老舗メーカー。モスネル=「石の山」の名の通り、
 石ころだらけの土壌が産みだすミネラル豊富なスパークリング！**

【カンティーナ・モスネル】

1836年、バルボリオ家のカミニョーネ農園相続に端を発するワイナリー。当主エマヌエラ・バルボリオは1954年、18歳の時にカンティーナの設備の一新を決断。1960年代にはメード・クラシコを試み始め、1967年、フランチャコルタの規定ができた際には、真っ先にピノ・ディ・フランチャコルタDOCを申請した生産者の一人です。モスネルはこの地方の方言で、「石の山」という意味ですが、実際畑に石が非常に多く見られ、石のミネラルがワインに厚み、エレガンス、長い寿命を与えています。現在は5代目に当たるエマヌエラの子供達がカンティーナの指揮を執り、当主ジュリオ・バルツァノは技術・生産・販売を、妹のルチアはマーケティング・海外向けPR・経営管理を担当しています。

【フランチャコルタ(Franciacorta)とは？】

イタリア・ロンバルディア州東部のフランチャコルタ地方で造られる、瓶内2次発酵のスパークリングワイン。ピノ・ビアンコ、シャルドネ、ピノ・ネロが主要品種。スタンダード・キュヴェはシャルドネ、ピノ・ネロ50%を上限にピノ・ビアンコの使用が可能で、瓶内2次発酵とシュール・リーの瓶内熟成期間は最低18ヶ月、ガス圧5~6気圧と規定されています。他にサテン、ロゼ、ミレッジマート、リゼルヴァがあります。

213260	モスネル・フランチャコルタ・ブリュット・ナチュレ・オーガニック Mosnel Franciacorta Brut Nature Organic	白	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003817	750ml 6入	¥5,500	
<p>有機 / ビオロジック 認証あり / VALORITALI</p> <p>品種:シャルドネ70%、ピノ・ビアンコ20%、ピノ・ネロ10%</p> <p>【醸造】空気圧プレスを使用し、1番絞り(60%)と2番絞り(40%)にマストを分別。両方とも15℃で12時間静置。澱引き後、有機選別酵母を加えステンレスタンクで温度管理しながらアルコール発酵。一番搾りは乳酸発酵をせずそのままステンレスタンクへ、2番搾りはオークの小樽で乳酸発酵。翌年4月にブレンドしてボトリング、水平に横たえて瓶内二次発酵。18ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン。更に2ヶ月間の瓶内熟成。ガス圧5.1気圧。残SO2:103mg/L</p> <p>【テイスティング】淡い緑色がかった輝きのあるホワイト・ゴールド。活気にあふれた鮮明な香り。サンザシ、グレープフルーツ、バーベナ、白桃を思わせるフレッシュで若々しい味わいと持続する余韻。 EU産有機農産物認証</p>							
213271	モスネル・フランチャコルタ・サテン Mosnel Franciacorta Saten	白	2014	フランチャコルタDOCG 8002443003411	750ml 6入	¥6,500	
<p>無農薬</p> <p>品種:シャルドネ100%</p> <p>【醸造】ヴィンテージ入りのミレッジマート。空気圧プレスを使用し、1番絞り(60%)と2番絞り(40%)にマストを分別。両方とも13℃で12時間静置。澱引き後、有機選別酵母を加え、ステンレスタンクで温度管理しながらアルコール発酵。一番搾りは乳酸発酵をせずそのままステンレスタンクへ、2番搾りはオークの小樽で乳酸発酵。翌年3月にブレンドしてボトリング、水平に横たえて瓶内二次発酵。36ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、リキュール添加。更に3ヶ月間瓶内熟成。ガス圧4.6気圧。残SO2:104mg/L</p> <p>【テイスティング】非常に繊細でエレガントな泡立ち、金色の輝きのあるイエロー。ジャスミンやフジの花の甘い包み込むような香り、白いクワの実やモモのフレッシュな香り、バニラやアーモンド・ペーストの香り。生き生きとした塩味のある、香り高く豊潤な味わい。長い余韻にはドライフルーツのニュアンス。</p>							
213265	モスネル・フランチャコルタ・ブリュット・ロゼ Mosnel Franciacorta Brut Rose	ロゼ	NV	フランチャコルタDOCG 8002443003312	750ml 6入	¥5,500	
<p>無農薬</p> <p>品種:ピノ・ネロ40%、シャルドネ40%、ピノ・ビアンコ20%</p> <p>【醸造】ピノ・ネロを数時間浸漬し、特有の色を抽出。シャルドネとピノ・ビアンコは伝統的方法で醸造。空気圧プレスを使用し、1番絞り(80%)と2番絞り(20%)にマストを分別。両方とも13℃で12時間静置。澱引き後、有機選別酵母を加え、ステンレスタンクで温度管理しながらアルコール発酵。一番搾りは乳酸発酵をせずそのままステンレスタンクへ、2番搾りはオークの小樽で乳酸発酵。翌年ブレンドしてボトリング、水平に横たえて瓶内二次発酵。20ヶ月間熟成、ルミアージュ、デゴルジュマン、リキュール添加してブリュットに仕上げる。更に2ヶ月間瓶内熟成。ガス圧5.4気圧。残SO2:102mg/L</p> <p>【テイスティング】ピノ・ネロのフルーティーさ、ピノ・ビアンコのまるやかさ、シャルドネのフレッシュさが一体となった香り豊かなロゼ。ゴールドピンクの色あい。レッドベリーやアーモンド、綿菓子風味。活気に満ちた味わいはとてもジューシー。</p>							
213275	フランチャコルタ・パ・ロゼ Mosnel Franciacorta Pa Rose	ロゼ	2012	フランチャコルタDOCG 8002443003619	750ml 6入	¥8,500	
<p>無農薬</p> <p>品種:ピノ・ネロ70%、シャルドネ30% (パ・ロゼに使用されるピノ・ネロはワイナリー裏庭の特別な区画で栽培)</p> <p>【醸造】ヴィンテージ入りのミレッジマート。ピノ・ネロの控えめな色を持つパ・ロゼになるのはマストの最初の30%のみ。一次発酵は225L入りオーク樽で5ヶ月。アッサンブラージュ、ボトリング後、水平に横たえて瓶内二次発酵。36ヶ月間熟成。ルミアージュ、デゴルジュマン、更に3ヶ月間瓶内熟成。ガス圧5.3気圧。残SO2:100mg/L</p> <p>【テイスティング】きめ細かく持続する泡立ち。美しいコハク色。バラやキンモクセイの繊細なアロマ、スグリやモモ、そして長期熟成による焼きたてのパンの香り、意表をつく柑橘類のエネルギッシュな風味。洗練とダイナミックさが同居する複雑な味わい。</p>							

Sancrispino Organic サンクリスピーノ・オーガニック 500ml

イタリア / シチリア州

ワイン生産量イタリア第二位！チェヴィコ・グループから紙パックBIOワイン、誕生！

カジュアル・オーガニックの決定版。アウトドア、レジャー、ちよい飲みにもいつでもどこでも紙パックワイン！

《人気のワケ》 ①軽い、安全！紙パック ②エコロジー！燃えるゴミで処分・プラキャップ

③ とにかく美味しい！シチリア産完熟ブドウは”太陽がいっぱい”の充実した味わい。

210207	サンクリスピーノ・ビアンコ・オーガニック Sancrispino Bianco Organic	白	NV	シチリア IGTテッレ・シチリアーネ 8011510017312	500ml 10入	¥700	
有機 / ビオロジック 認証あり / ACCREDIA 天然酵母 減SO2		<p>品種：カタラット60%、インツォリア40%</p> <p>【醸造】シチリア島南西部、標高30～100m、浅い砂利質土壌。平均樹齢15～25年、密植率4500～5000本/ha、収穫量14hl/ha。4度で半日の低温浸漬後、16℃で12日間の発酵。コンクリート・タンクで3～6ヶ月間熟成。安定化、ろ過後、パッキング。残SO2：98mg/L</p> <p>【テイスティング】金色の輝きを持つレモン色。モモやアンズ、カリン、菩提樹の花、そしてミネラルの風味が入り混じった洗練された香り。弾けるような酸味と豊満な味わい、余韻も非常にフルーティーなミディアムボディ</p>					
210197	サンクリスピーノ・ロッソ・オーガニック Sancrispino Rosso Organic	赤	NV	シチリア IGTテッレ・シチリアーネ 8011510017305	500ml 10入	¥700	
有機 / ビオロジック 認証あり / ACCREDIA 天然酵母 減SO2		<p>品種：シラー60%、メルロー40%</p> <p>【醸造】シチリア島南西部、標高30～100m、浅い砂利質土壌。平均樹齢15～25年、密植率4500～5000本/ha、収穫量12hl/ha。24℃で6日間の浸漬後、14日間発酵。18℃で12日間乳酸発酵。コンクリートタンクで3～6ヶ月間熟成。安定化、ろ過後、パッキング。残SO2：97mg/L</p> <p>【テイスティング】ルビー色の輝きのあるきれいな赤。完熟プラムや赤スグリの豊かな香り。ソフトなタンニンと酸味が溶け込んだしつとりと粘度の高いミディアムボディ。</p>					

本場イタリア人も大好き！

SANCRISPINO

地中海リゾート地 / フルーティーな
シチリア島から、有機ワインが届きました！



持ち運び便利な紙パック
いつでもどこでもワイン♪



Sicilia

サンクリスピーノ・オーガニック
サンクリスピーノ・オーガニック

ビアンコ
ロッソ



本社 〒231-0015
神奈川県横浜市中区尾上町6-86-1
関内マークビル1階
TEL:045-212-5588
FAX:045-212-5568
E-mail:info@ywc.co.jp

名古屋支店 〒460-0008
愛知県名古屋市中区栄2-3-16
アーク栄広小路ビル2階
TEL:052-265-7887
FAX:052-265-7819

大阪支店 〒532-0011
大阪府大阪市淀川区西中島6-1-1
新大阪プライムタワー2階
FAX専用:06-6195-1519

HP <https://www.ywc.co.jp>
Facebook @agri.wine
Instagram agri_corporation
Youtube アグリワインチャンネル

ワインの品質管理について

アグリでは全商品を契約倉庫内の定温エリアにて、
厳重な管理の下で保管・出庫しております。

- *カタログに掲載されている価格(参考上代)は全て税抜です。
- *当カタログは、2020年1月現在のデータのもとに作成しております。
表示されているヴィンテージ、価格、ラベルデザイン等については入
荷時期によっては変更等がある場合もございますので、予めご了承
ください。
- *輸入品のため欠品・終売になる場合がございます。
- *お酒は20歳になってから。