



# Château Le Bourdieu シャトー・ル・ブルデュー

Medoc Bordeaux / メドック、ボルドー

ロバート・パーカーJr.氏いち押し、  
理想的なテロワールから生まれる馥郁たるワイン

フランス屈指のワイン銘醸地、メドックのヴァレイヤック村近郊にある名門シャトー。  
1932年の第一回目のクリュ・ブルジョワ分類にその名が登録されています。石、砂、粘土が堆積した“クローブ”または“クレスト”と呼ばれる独特の土壌と、ジロンド川の河口に位置しているのがシャトーの大きなアドバンテージ。メドックでは“川に近いほど良いワインができる”と言われているからです。

川のおかげで1年を通してブドウ栽培に適切な温度や湿度のバランスが保たれ、温暖な気候はブドウをゆっくりと熟させ、質の高いワインが産まれます。

減農薬(リュット・レゾネ)農法のブドウは手作業で収穫。使用する樽も吟味。丁寧な仕事の隅々に、醸造家であるギィ・バイイ氏の誠実な人柄が表れています。



これは素晴らしいクリュ・ブルジョワだ。弾けるようにフレッシュなベリー、スグリ、オレンジピールの非常にピュアでフェミニンなアロマ。しっかりした凝縮感がありながら過剰になることなく、オークの香りと溶け合うレッドフルーツの果実味がなめらかで官能的な印象を与えている。  
ブラボー！… 最低1本20〜30ユーロする格付けシャトーの中で輝く、ぜったい試すべきダイヤモンドである。  
byロバート・パーカー



Château Le Bourdieu Rives de Goulée Medoc

[限定品]

シャトー・ル・ブルデュー リーブ・ド・グレ・ルージュ 2016

参考上代 ¥2,600 商品コード:213500 JAN:4560474982425

原産地:メドック・クリュ・ブルジョワ

品種:カベルネ・ソーヴィニオン50%、メルロー50%

“早いうちから気軽に楽しめるメドック”がコンセプト。一年以上の古樽を使用し12ヶ月熟成。樽香が抑えられ、果実味が鮮やかに表現されています。カベルネ・ソーヴィニオンの爽やかなペッパーのアロマが、カシスやベリーの香味とバランスよく重なり、磨かれたなめらかなタンニンとレッドフルーツのフレッシュなフレーバーが広がります。きれいな酸味は、トマトソースのパスタや肉料理、フレッシュなチーズと相性抜群です。

Château Le Bourdieu Medoc

シャトー・ル・ブルデュー・ルージュ 2015

参考上代 ¥3,000 商品コード:213505 JAN:4560474982432

原産地:メドック・クリュ・ブルジョワ

品種:メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニオン47%、プティ・ヴェルド3%

フローラルな香り、カシスやブルーベリーの豊かな果実味、ハーブやスパイスのニュアンスと力強いストラクチャーが理想的なバランス。部分的に新樽を用い、12ヶ月〜14ヶ月間の長期熟成。控えめな樽香と溶け合った豊かな果実味が広がり、控え目ながらしっかりとしたタンニン、素晴らしい凝縮感、長い余韻が感じられます。

複雑な熟成香が楽しめるミディアム〜フルボディのクラシカルなメドックです。

●ジルベール&ガイヤール 87点 ●デキヤンタ 2018 銅賞&86点

●ブリュッセル国際ワインコンクール 2018 金賞



## Château Belles-Graves

### シャトー・ベル・グラブ

Lalande de Pomerol Bordeaux

ラランド・ド・ポムロール ボルドー

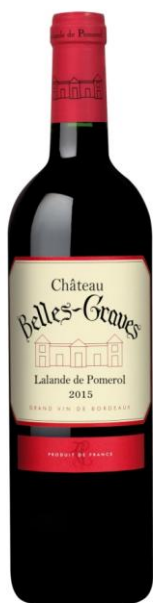
ポムロールの伝説的なテロワール(ペトリュス、ヴュー・シャトー・セルタン、ラフルール)を見下ろす  
 ネアック村の丘の畑から生まれる、ラランド・ド・ポムロールを代表するグラン・ヴァン。



17haの畑には88%メルローとカベルネ・フランが栽培されています。畑は粘土砂利質。底土に酸化鉄(クラス・ド・フェール)を含み、独特のオレンジ色の錆びたような色合いを呈しています。この独特な地質が主要品種のメルローにまろやかさを与え、ポムロール特有のトリュフや鉄のような香味を授けます。

シャトーと街道の間は、フリントと石英の小石だらけの平地で、バルバンヌ川の対岸である有名なポムロールととてもよく似たテロワールになっています。そこから北上した日当たりのよい斜面畑は、砂やシルト、酸化鉄の土壌。地中深くの水はけのよい石と砂、赤色粘土交じりの層に混じる薄く密な青色粘土の層は水持ちがよく、乾燥期のブドウは深く根を伸ばします。

このような多彩な土壌の恩恵を受けて生まれるベル・グラブは、繊細さと凝縮感のバランスが非常に優れています。醸造を指揮するのはオーナーのグザヴィエ・ピトン氏。“限りない自然の力がメインで、人の手は伴奏に過ぎない”という哲学のもと、丁寧な減農薬農法(リュット・レゾネ)を実践しています。他の一流シャトーと同様、収穫もブドウの選別もすべて入念な手作業で行われています。



Château Belles Graves Lalande de Pomerol

### シャトー・ベル・グラブ 2015

ラランド・ド・ポムロール

参考上代: ¥4,800 商品コード: 210822 JAN: 4560474982463

品種: メルロー 88%、カベルネ・フラン 12%

平均樹齢: 40年以上 熟成: 12ヶ月～18ヶ月フレンチオーク

きめ細かく高密度のこだわりの樽でゆっくりと熟成。エレガントで奥深い香り、樽香もタンニンもバランス良く整えられ、しっかりとしたコクがありながら、フレッシュな果実味も鮮やか。期待に十分応えてくれるポテンシャルの高さで、既に食通をうならせるレベルに達していますが、あと数年待って、円熟した味わいを楽しむのもお奨め。グレード・ヴィンテージである2000年、2005年および2009年を彷彿とさせる、間違いなく10年に1度のすばらしいワイン！

●ジルベール&ガイヤール 2019.7月 90点

●ワイン・エンシェージアスト 2020.3月 91点





# Château Corbin

## シャトー・コルバン

Montagne St.Emilion, Saint Georges St.Emilion  
モンターニュ・サンテミリオン、サン・ジョルジュ・サンテミリオン  
(サンテミリオン衛星地区)、ボルドー



### 醸造家 Jacques Rambeaud / ジャック・ランボー氏

1606年からブドウ栽培が行われ、モンターニュ・サンテミリオン地区で最も古いシャトーに数えられるシャトー・コルバン。

2006年より後を継いだ若き4代目当主ジャック・ランボー氏はオーストラリアやボルドー右岸で経験を積んだ情熱あふれる醸造家。EMS 環境マネジメントシステムに登録し、ISO 14001やフランス農水省のHVE認証(環境価値重視認定)を取得するなど先見の明が光る采配を振るっています。減農薬農法、グリーンハーベストも実施し、評論家から「芸術的」とも評される緻密な作業により秀でたワインを造り出しています。

### Château Corbin Montagnes Saint-Emilion

## シャトー・コルバン 2015

AOC モンターニュ・サンテミリオン

参考上代 ¥3,300 商品コード: 213490 JAN:4560474982449

品種:メルロー85%、カベルネ・ソーヴィニヨン10%、カベルネ・フラン5%

畑面積23ha 平均樹齢35年。機械を使って収穫。温度管理されたステンレスタンクで20~25日間マセラシオンを実施。

ワインの40%を樽、60%をタンク内で12ヶ月間熟成。

熟したブラックチェリーやブルーベリー、リコリスやスマイルの香り。豊かな果実味とまろやかなタンニン、繊細なトースト香ハーブの香りが口いっぱい広がります。

●ワイン・スペクテイター2018.3月/90点 ●VINOUS2017.12月 90点

●デキャンタ2018 銀賞&90点



### Clos Albertus Saint Georges Saint-Emilion

## クロ・アルベルチウス 2015

AOC サン・ジョルジュ・サンテミリオン

参考上代 ¥4,300 商品コード: 213495 JAN:4560474982456

品種:メルロー40%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%、カベルネ・フラン30%

※わずか1.5haの畑から生産される知る人ぞ知るキュヴェ。年間生産量10,000本

畑面積1.5ha 平均樹齢35年。古く美しい城塞都市サテミリオンの町を見下ろす小さなアペラシオン。南向きの斜面に広がる小さな畑から生まれる、地元のワイン愛好家秘蔵のキュヴェ。

収穫は手摘み。温度管理されたステンレスタンクで20~25日間マセラシオン、樽熟成12ヶ月。2種のカベルネを主体としたワイン。いきいきとしたフローラルな香り。メルロー種の豊かな果実味とスモーキーでスパイシーな樽香が重なり合いフレッシュな酸味とまろやかなタンニンがバランス良く溶け合っています。長い余韻も秀逸です。

●パリ農業コンクール 2018 金賞受賞





# Château du Glana

## シャトー・デュ・グラナ

Saint-Julien Bordeaux  
サン・ジュリアン、ボルドー



マルゴーとポイヤックに挟まれた銘醸地、サン・ジュリアン。  
優美さと落ち着いた品格を備えたワインはメドックでも抜群の安定感！

1855年、メドック4級の「Ch.サン・ピエール」から分割され生まれたシャトー。1961年にオーナーとなったガブリエル・メッフルは3級のCh.ラグランジュより畑を買取り、わずか5haだった畑を 43haまで拡張しました。その後、息子たちの協力のもと、シャトーは順調に成長を続け、現在では総面積59ha、品質も1999年より飛躍的に向上。リュット・レゾネ(減農薬農法)の導入、手摘み収穫、温度調整機能付き発酵タンクの設置、畑の区画ごとに別々に栽培管理&醸造、フレンチオーク樽使用の12ヶ月の熟成など、サン・ジュリアンのテロワールを尊重したモダンでエレガントなワイン造りを行っています。

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | 商品名                                                   | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                  | 容量<br>(ml) | 参考上代   |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|---|------|-----------------------------|------------|--------|--|
| 213855                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              | シャトー・デュ・グラナ サン・ジュリアン<br>Château du Glana Saint Julien | 赤 | 2015 | AOCサンジュリアン<br>3760150610166 | 750        | ¥7,000 |  |
| <p><b>クリュ・ブルジョワ・スペリオール</b><br/>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロー40% (平均樹齢 25年)<br/>ガロンヌ川の砂利質土壌から生まれる繊細でエレガントなワイン。高名な2級格付けCh.デュクリュ・ボーカイユの向かい側、所有畑の90%はグランクリュ。発酵前に24〜48時間の低温浸漬。コンクリートまたはステンレスタンクで3週間アルコール発酵。マロラクティック発酵後、フレンチオーク樽(新樽40%)で12ヶ月間熟成。フレッシュで絹のようになめらかな舌触り、豊かなベリーのアロマと溢れる果実味、タンニンのバランスも見事なミディアムボディ。若いうちから、そして10年以上の長期熟成後も楽しめるワイン。2015年は天候に恵まれ、質&amp;量ともに10年に一度のグレート・ヴィンテージ！ ●サクラアワード2020 ダブルゴールド受賞</p> |                                                       |   |      |                             |            |        |  |



# Château Picque-Caillou

## シャトー・ピック・カイユ

Pessac-Léognan Bordeaux  
ペサック・レオニャン、ボルドー



シャトー・オー・ブリオンに近い恵まれたグラブ北部、ペサック・レオニャン地区。

Ch.オー・ブリオンに隣接した18世紀設立の伝統あるシャトー。1997年よりカルヴェー族が所有し、大々的なリノベーションによりすっかり息を吹き返しました。カイユ(小石)という名の通り、畑は排水性抜群の砂利質土壌。ブドウは地下深くの無機質で純粋な地層にまで根を伸ばし、暖かな都市型気候(ボルドー市街、空港に近い)と相まって生育は早く進みます。平均樹齢25年。思い切ったグリーンハーベストにより、一本の木に残すのはメルロー&セミヨン=5〜7房、カベルネ&ソーヴィニヨン・ブランは 6〜 10 房程度。ブドウの収穫や選別はすべて丁寧な手作業で、高い品質を保証しています。ボルドー大学醸造学の権威だった、故ドニ・デュブルデュー博士の醸造法を実践しています。

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 商品名                                                                        | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                     | 容量<br>(ml) | 参考上代   |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|---|------|--------------------------------|------------|--------|--|
| 213850                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | シャトー・ピック・カイユ ペサック・レオニャン・ブラン<br>Château Pique Caillou Pessac-Léognan Blanc  | 白 | 2017 | AOCペサック・レオニャン<br>4560474983026 | 750        | ¥5,500 |  |
| <p>品種:ソーヴィニヨンブラン90% セミヨン10%<br/>ブドウは房ごと空気式圧搾機で微調整しながらソフトプレス。ステンレスタンクにて酵母添加、発酵開始と同時にフレンチオーク樽(新樽20%)へ。シュール・リーで週一度のバトナージュ(攪拌)を行いながら7ヶ月間熟成。ボルドーの栽培醸造研究所の醸造学博士で”マダム・ヴァン・ブラン”と呼ばれる白ワイン醸造の専門家、ヴァレリ・ラヴィーニュ氏に師事。<br/>ハーブやシトラスのさわやかな香り、キリッとした酸味、フレッシュな果実味とほのかな樽香のバランスが素晴らしい。数年の熟成も楽しめるミディアムボディ。</p>                                                                                                 |                                                                            |   |      |                                |            |        |  |
| 213845                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | シャトー・ピック・カイユ ペサック・レオニャン・ルージュ<br>Château Pique Caillou Pessac-Léognan Rouge | 赤 | 2015 | AOCペサック・レオニャン<br>4560474983019 | 750        | ¥5,500 |  |
| <p>品種:カベルネ・ソーヴィニヨン60% メルロー35% プティ・ヴェルド5%<br/>ステンレスタンクで20日前後発酵、空気接触を極力避けたポンピング。デレスタージュ(液抜き静置)一回。10日間の浸漬後、乳酸発酵。11月に最初のブレンド。フレンチオーク樽(新樽・1年樽・2年樽;各1/3)に移し、12ヶ月間熟成。澀引き2回。<br/>●デカンタ誌- 89点/100 ベリーやシナモン、ナツメグの香り、完熟ブドウに恵まれたヴィンテージらしく果実味がぎゅっと詰まった味わい。余韻は少々短い、大いに楽しめるワイン。<br/>●ジャンシス・ロビンソン - 17点/20 青みがかったダーク・レッド。ダイレクトな香り。フレッシュで軽やかだが紛れもないグラブ。荒々しい酸っぱさはなく、十分完熟している。タンニンは少し熟成を待っても良いが、とてもさわやか。</p> |                                                                            |   |      |                                |            |        |  |





# Château Suau シャトー・スオウ Bordeaux / ボルドー



## フェミニンな魅力、しなやかなボルドー・ワイン

“クラレット”（ボルドーの赤）を深く愛する英国で高い評価を得てきたプチ・シャトー。ガロンヌ川とドルドーニュ川に挟まれた中州の先端部、日当たり抜群のカディアックの丘に樹齢25年のブドウ畑が広がります。2008年には、オーガニック農法への転換を開始。2014年ヴィンテージ以来、全てのワインがエコセル認証を受けています。白ワインはヴィーガン対応認証を取得しました。

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 商品名                                                                             | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                     | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|---|------|--------------------------------|------------|--------|--------------------------------------------------------------------------------------|
| 210923                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | シャトー・スオウ ボルドー・ブラン・オーガニック SC<br>Chateau Suau Bordeaux Blanc Organic              | 白 | 2018 | AOCボルドー<br>3371232975969       | 750        | ¥2,100 |   |
| <p>品種：ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル<br/>非常にフレッシュで、トロピカルフルーツや白桃を思わせる調和のとれた香りが漂う。<br/>味わいにはソーヴィニヨンの力強い個性、後味にはセミヨンのやさしさ、そしてミュスカデルのまろやかさが感じられる。(スクリュュー・キャップ)<br/>・有機認証ECOCERT(VT2014より全ワイン認定) ・NOP, ISO 14001 (ワイナリー:環境システム管理)<br/>・ヴィーガン対応(EVE;Expertise Vegane Europe認証)<br/>●ギド・アシェット2020 ★★ ●ボルドー・ワイン・コンクール 銀賞</p>      |                                                                                 |   |      |                                |            |        |                                                                                      |
| 210891                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | シャトー・スオウ コート・ド・ボルドー・ルージュ・オーガニック<br>Chateau Suau Côtes de Bordeaux Rouge Organic | 赤 | 2015 | AOCコート・ド・ボルドー<br>3371231975014 | 750        | ¥2,500 |  |
| <p>品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン<br/>黒い果実、甘草やトーストの香り。丸みのあるソフトなタンニンと熟した果実味がバランス良くまとまっています。エレガントで上品、“女性的なワイン”と言う表現がぴったりのワインです。<br/>・有機認証ECOCERT(VT2014より全ワイン認定) ・NOP, ISO 14001 (ワイナリー:環境システム管理)<br/>●デキャンタ・ワールドワインアワード2018 銅賞<br/>●ワイン・エンシェージアスト 91点&amp;エディターズ・チョイス<br/>●エクスペリション・デ・ヴィニキュロン・ピオ・ヌーヴェル・ダキテーヌ2017 銅賞</p>   |                                                                                 |   |      |                                |            |        |                                                                                      |



# Château Belle-Garde シャトー・ベル・ガルド Bordeaux / ボルドー



## 輝かしい受賞歴が物語る実力、フルーツとオークの風味が奏でる美しいデュエット

アントル・ドゥ・メールのリブルヌ近郊にあるシャトー。偉大な醸造家の父の背中を見て育ち、常に畑に出て“ブドウの声を聴きながら”ワイン造りに励むエリック・デュフォー氏。じっくりと手をかけた丁寧なワインは、パリやボルドーのコンクールで、非常に高い評価を得てきました。

| コード                                                                                                                                                                                                                                                        | 商品名                                                                                                                 | 色 | VT   | 原産地<br>JAN               | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|--------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 211439                                                                                                                                                                                                                                                     | シャトー・ベル・ガルド ボルドー・ルージュ【限定品】<br>Chateau Belle-Garde Beurdeaux Rouge                                                   | 赤 | 2016 | AOCボルドー<br>3459730001110 | 750        | ¥1,800 |  |
| <p>品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン<br/>きれいな赤紫色。カシスやブルーベリーなど表現豊かなアロマ。凝縮された果実味と繊細で滑らかなタンニンが魅力のワイン。</p>                                                                    |                                                                                                                     |   |      |                          |            |        |                                                                                       |
| 211422                                                                                                                                                                                                                                                     | シャトー・ベル・ガルド ボルドー・ルージュ<br>キュヴェ・エルヴェ・アン・フュド・シェヌ<br>Chateau Belle-Garde Bordeaux Rouge<br>Cuvée Elevée en Fût de Chêne | 赤 | 2017 | AOCボルドー<br>3459730002100 | 750        | ¥2,400 |  |
| <p>品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カベルネ・フラン<br/>濃い深紅色、ロースト香と熟した黒い果実の魅力的な香りが特徴的です。濃厚で凝縮された果実味と力強さを持つワイン。樽熟成12ヶ月。</p> <p>●2013年版ギド アシェットで、最高評価のクード・クール獲得(2010VT) 6度目のクード・クール♥</p>  |                                                                                                                     |   |      |                          |            |        |                                                                                       |



## Château la Commanderie de Queyret シャトー・ラ・コマンドリー・ド・ケレ

Entre Deux Mers, Bordeaux  
アントル・ドゥー・メール、ボルドー



シャトーの歴史は古くからあり、13世紀にエルサレムの聖ヨハネ騎士団の領地(Commanderie)であったことに由来する。

その時代の修道兵達はワインの知識も豊富で、テロワールを見極めて領地の中の最適な場所にブドウ畑を決定しました。その時代からの中世の建物は残っていませんが、現当主クロード・コマン氏は1884年にこの地を再興した人物の子孫です。シャトーはサン・タントワン・ド・ケレというコミューンにあり、多くのワインを産出するボルドー地方の中でも広い地区の中のひとつ、アントル・ドゥー・メール地域(2つの川に囲まれていることに因んだ名前)にあります。川沿いの起伏のある谷型の傾斜がもたらす地形がワインに素晴らしい特色をもたらします。土壌は星状光彩のたんぱく石の入った石灰石主体に粘土と風により堆積した清潔な泥土が混じっています。

当主クロード・コマン氏は先人の伝統を尊重しながら、近代的な技術を取り入れる術を心得ている。

シモーヌ・コナン氏は生まれつきの才能で販路を拡大し、その情熱は彼らの娘シルヴィに受け継がれて行きます。シャルル・アンリ・ピソソン氏はセラー責任者に就任。2005年に登用されたアレクサンドル・デュボ氏は販売経験も豊富でフランス国内から輸出業務においても一任されています。パリ、ボルドーでのコンクールにおいても評価を高めています。

| コード                                                                                                                                                                                                                                         | 商品名                                                                | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                       | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|---|------|----------------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 212566                                                                                                                                                                                                                                      | シャトー・ラ・コマンドリー・ド・ケレ ブラン<br>Château la Commanderie de Queyret Blanc  | 白 | 2019 | AOCアントル・ドゥー・メール<br>4945930399045 | 750        | ¥1,900 |   |
| <p>品種:ソーヴィニオン・ブラン50%、セミヨン25%、ミュスカデル25%</p> <p>シャトーで力を入れているソーヴィニオン・ブランのワインはから、最新のブドウ栽培、醸造技術を用いて評価の高いワインです。</p> <p>テイスティング:ソーヴィニオン・ブランからくる心地よい酸味があり、フルーティーでデリケートな香りの繊細な心地よいワイン。繊細なバランスの良さはセミヨン、マスカットのアロマはミュスカデルから由来する。魚介類、特に生牡蠣、貝類と飲むと最高。</p> |                                                                    |   |      |                                  |            |        |                                                                                       |
| 217901                                                                                                                                                                                                                                      | シャトー・ラ・コマンドリー・ド・ケレ ルージュ<br>Château la Commanderie de Queyret Rouge | 赤 | 2018 | AOCボルドー<br>4945930312297         | 750        | ¥1,900 |  |
| <p>品種:メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニオン30%、カベルネ・フラン10%</p> <p>たっぷりとバランスが良くボルドーらしさをダイレクトに表現しています。</p> <p>口当たりは柔らかく、絹のようになめらかなタンニン。熟した赤い果実の繊細な風味。すぐに楽しめますが、3~4年ほど熟成させても美味しいでしょう。肉料理全般によく合います。</p> <p>●2019年度ボルドーワインコンクール金賞(2018Vt)</p>                     |                                                                    |   |      |                                  |            |        |                                                                                       |

## Château Dudon シャトー・デュドン

Sauternes Bordeaux / ソーテルヌ、ボルドー



有機栽培の貴腐ブドウから造られる高貴なワイン、ソーテルヌ、極上の甘口デザートワイン。  
1868年から今日まで、ブドウ畑には一度たりとも除草剤を撒かれたことはない。

シャトーの歴史 1655年から続くデュドン家、フランス革命の動乱の時代を経て、ソーテルヌの“シャトー・ラフォリ・ペラゲ”(第一級格付け)のオーナー、ピシャール家の所有となります。1868年、現オーナーのエヴリーヌ・アリアンの高祖父ペルナール・ゴッセムがシャトーを購入。現在のシャトーの姿がほぼ完成します。ゴッセム家は女系で、5名の女当主が代々シャトーを受け継ぎます。その5代目、1988年就任の女主人エヴリーヌ氏は夫ミッシェル・アリアン氏とシャトーの建物やブドウ畑を甦らせることに力を注ぎました。アリアン家の跡継ぎは、クリストフ氏、フィリップ氏、ギョーム氏の三兄弟が次代のシャトーの担い手となります。

| コード                                                                                                                                                                                                                                           | 商品名                                                                               | 色  | VT   | 原産地<br>JAN                | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----|------|---------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 212864                                                                                                                                                                                                                                        | シャトー・デュドン・ソーテルヌ オーガニック 2013 (500ml) <b>【限定品】</b><br>Château Dudon Sauternes 500ml | 白甘 | 2013 | AOCソーテルヌ<br>3700066613127 | 500        | ¥4,500 |  |
| <p>品種:セミヨン85%、ソーヴィニオン・ブラン15%</p> <p>タンク及び樽内発酵後、樽内で少なくとも20ヶ月熟成。50年以上の瓶内熟成が可能。</p> <p>銀色がかかった表面(ディスク)は、とりとした綺麗な高い粘性をもちます。気品のある黄金に輝く色あい。香りは、パッションフルーツの香りが際立ちます。味わいは、滑らかで、若々しい黄色い蜂蜜のニュアンス。時間の経過とともにあふれるさまざまなアロマ、スパイシーさは、爽やかさをもたらせ、長い余韻をつくります。</p> |                                                                                   |    |      |                           |            |        |                                                                                       |





# Domaine Ventoura ドメーヌ・ヴォントウラ

Chablis Bourgogne  
シャブリ、ブルゴーニュ



当主: Thomas Ventoura  
トマ・ヴォントウラ氏

28歳の若きシャブリ生産者トマ・ヴォントウラが造る次世代のシャブリ。  
ブドウ農家の父から11haの畑を譲り受け、2013年から自社詰めのドメーヌに転換。  
好青年で真面目な仕事ぶり、ワインに対する情熱が詰まったワイン。



トマの祖父にあたるオーギュストは、シンプルな農夫でした。いくつかの家畜を飼育し、穀物、そして1953年に植え今も現存している畑にてぶどうを栽培していました。その息子クロード(トマの父)が、ブドウ作り、ワイン造りに情を注ぎ、「プティシャブリ」「シャブリ」「シャブリプルミエクリュ」合わせて11haの広さに畑を広げました。

畑は主にドメーヌのある Fontaine près Chablis 村の周辺に所有。クロードがドメーヌを立ち上げてから25年間は自社詰めをせず、主な販売先はシャブリの農協でした。

現当主であるトマは学業を終了後2013年に、自社詰めのドメーヌとして転換しました。同年に彼は醸造所を建て替えると同時に、自動温度調整完備の最新のステンレスタンクと自動空気圧搾機を導入しました。

埃ひとつ無い完璧に掃除された醸造所は、若き才能のある当主同様キラキラに輝いています。

トマは、ぶどう畑での時間を大切にしています。壁や疑問にぶち当たったときは、オークセールのワイン学校で学生時代を過ごし、かつ自分と同じ立場であるドメーヌを継ぐ運命にある同僚と畑で、意見交換し、畑で頭を悩ませているそうです。

ラベルは、トマ・ヴォントウラのイニシャルである「T」「V」。そしてフランスを象徴する、威厳ある「百獣の王」をイメージさせるライオンをデザインしています。

Ventoura Chablis

## ヴォントウラ シャブリ 2018

参考上代 ¥3,800 商品コード: 212707 JAN: 4560474981435

品種: シャルドネ 樹齢32年。生産量8,000本(半分は農協へ提供している)

畑はドメーヌから車で10分、標高が高く、平らで傾斜がほとんどありません。

口当たりはスッキリしており長い余韻があります。成熟感のある果実味が印象的で、和食に合うシャブリです。5~6年以内が飲み頃です。

●リヨン国際ワインコンクール金賞 ギド・アシェット★★



Ventoura Chablis Premier Cru Fourchaume

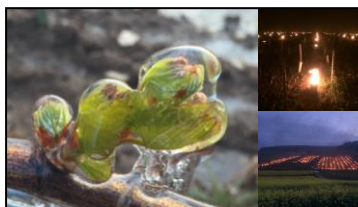
## ヴォントウラ シャブリ プルミエ・クリュ フルショーム 2016

参考上代 ¥5,500 商品コード: 212700 JAN: 4560474981442

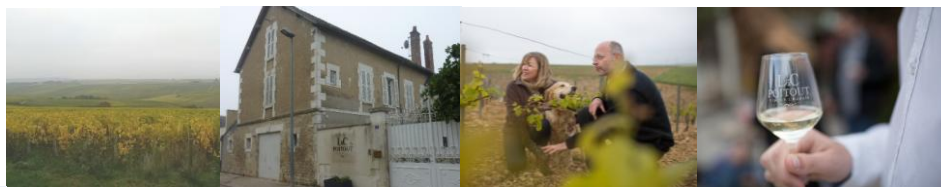
品種: シャルドネ 畑はキンメリジャン土壌。

独特の小さな牡蠣の貝殻が詰まった石が見つかります。樹齢30年、生産量6,000本。シャブリの特徴的なミネラル感が最もよく引き出されています。畑は南向きに傾斜があり、霜害をとて受けやすく、春先3月中旬から長くて5月最初まで、芽吹きの際に芽が凍ることがあるため、果実の付けない時期の作業が重要となります。

●ギド・アシェット★(2017Vt)



【霜害対策として】霜害を避けるため、定期的に水撒きを行い、氷をかぶせ、芽の周りに水の層を作る事で守ります。また場所によっては、ろうそくによるストーブを置いて対策をする。ストーブは、ブドウも寒さから守られ、風景的にも大変美しいのだが、毎晩ストーブが機能しているかどうか夜中見廻りをおこないます。2~3週間続きます。



## Domaine L&C Poitout ドメーヌ・L&C・ポワトゥ

Chablis Bourgogne  
シャブリ、ブルゴーニュ



当主：ルイ・ポワトゥ氏とカトリーヌ・ラウル氏

ルイ・ポワトゥ(L)とカトリーヌ・ラウル(C)が出会い、2011年に誕生した新生ドメーヌ。  
『畑が順調なら、すべて順調に行く』ワイン造り、将来の夢を共有した傑作ワイン。  
幻の「フラン・ド・ピエ」、フィロキセラに犯されず、接ぎ木していない自根ブドウの畑を所有。

### ドメーヌの歴史

2011年にシャブリ村に L&C＝ルイ&カトリーヌのカップルがドメーヌを購入しました。  
彼らはどちらもワインメーカーの家の出身でした。

カトリーヌ・ラウルの父親は60年代よりブドウを栽培し始め、彼女は幼いころからブドウ畑や周辺の自然に親しみ、ブドウ畑で働くようになりました。

ルイ・ポワトゥは母方の祖母、父親がアルジェリアでブドウ農家を営んでおり、父ミッシェルは後にシャブリにドメーヌを創設。35年以上のキャリアを積み、シャブリで最も偉大なドメーヌに名を連ねるようになりました。ところが、シャブリ育ちのルイはブドウ栽培やワイン醸造には関わらず、仕事でパリとアルザスを行き来する毎日。

しかし1994年、幼馴染のカトリーヌに出会ったのがきっかけとなり、ルイはシャブリに戻ってくるようになりました。

ふたりは、ワイン造りの方向性が見事に一致し、将来の夢を共有することになりました。彼らは畑を買い足し、開墾し、2012年に最初の収穫を行い、ドメーヌ・L&C ポワトゥの名で2013年からリリースしました。以来、ふたりはひたすら品質を追求しながら、この素晴らしいテロワールに取り組んでいます。

### テロワールと畑

プティ・シャブリ、シャブリ、シャブリ・プルミエクリュの3つのカテゴリーで6つのキュヴェを18haの畑で生産しています。土壌はシャブリ特有のキンメリジャン、牡蠣や海洋生物の化石を豊富に含む石灰岩と柔らかい粘土藻類が層となる泥灰質土壌です。“畑が順調なら、すべてが順調に行く”というのがカトリーヌ&ルイの基本的な思想です。畑の声に耳を傾け、土やブドウを良く観察し、必要に応じて手入をする・・・まさに子育てと同じ。それぞれの畑やブドウによって違います。人が主導してブドウを創るのではなく、畑、土、ブドウの果樹が自分の力で豊かな果実を実らせる。人は必要に応じてその手助けをするのみで、むやみに介入せず、生物多様性・環境を守る、という考え方です。



### 【幻のフラン・ド・ピエ 接木していない自根ブドウのワイン】

植樹の年は不明なのですが、1923年にはすでに登録がされており、フィロキセラが問題になった1863年以降ブルゴーニュのブドウは接木されていますので、それ以前に植えられていました。

この0.55haの区画の上層は、粘土質で冬は水はけが悪く、幹の部分は水溜りの中に浸かっている状態となるのですが、深い部分の地層は小石混じりの典型的なシャブリの地質なのです。その地層までブドウの根が深く伸びていた為、湿地や砂地を苦手とするフィロキセラの害を奇跡的に免れました。生産量はわずか1,000本前後。



| L&C POITOUT<br>VIN DE CHABLIS                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                  | Domaine L&C Poitout<br>ドメーヌ L&C ポワトゥ<br>Chablis Bourgogne / シャブリ、ブルゴーニュ |      |                                  |            |         |  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|------|----------------------------------|------------|---------|--|
| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               | 商品名                                                                                                              | 色                                                                       | VT   | 原産地<br>JAN                       | 容量<br>(ml) | 参考上代    |  |
| 216780                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エル・エ・セ ポワトゥ ブルゴーニュ・シャルドネ <b>【限定品】</b><br>L&C Poitout Bourgogne Chardonnay                                        | 白                                                                       | 2017 | AOCブルゴーニュ<br>4560474982487       | 750        | ¥3,300  |  |
| ブドウ品種:シャルドネ<br>温度調整したステンレスタンクで発酵、乳酸発酵。美しい透明感のある黄金色。フレッシュ・バターや柑橘系フルーツ、白い花などのアロマ。ふくらみのある果実味が特徴の表現豊かなシャルドネ。魚介類のグラタン、ホタテ、カキ、ムール貝、シェーブル(ヤギのチーズ)と相性抜群。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |                                                                                                                  |                                                                         |      |                                  |            |         |  |
| 216786                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エル・エ・セ ポワトゥ ブルゴーニュ・ピノ・ノワール <b>【限定品】</b><br>L&C Poitout Bourgogne Pinot Noir                                      | 赤                                                                       | 2018 | AOCブルゴーニュ<br>4560474982494       | 750        | ¥3,500  |  |
| ブドウ品種:ピノ・ノワール<br>ピノ・ノワールらしいカシスやチェリーの甘酸っぱいアロマ。後を追うようにスパイシーな風味があふれ出します。シャブリを仕込んでいたニュートラルな古樽で数ヶ月熟成させ、フェミニンで調和のとれた風味に仕上がっています。ハムやソーセージ、タパス、フォンデュなどに良く合います。                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                  |                                                                         |      |                                  |            |         |  |
| 213812                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エル・エ・セ ポワトゥ シャブリ “ボノギュール” <b>【限定品】</b><br>L&C Poitout Chablis Bonaugure                                          | 白                                                                       | 2017 | AOCシャブリ<br>4560474981459         | 750        | ¥3,800  |  |
| ブドウ品種:シャルドネ<br>より骨格のある濃密で、骨太な酸味がまっすぐ伸びる印象。香りは控えめですが、よく熟した採れたての洋ナシ、マーマレードのオレンジのほろ苦く、さわやかな果実の酸味を感じます。石灰岩主体の土壌が目に見え、まさにシャブリらしいシャブリ。シャブリらしさはもちろんのこと、最もこのドメーヌらしさが表現されている一本。<br>(BONAUGURE: Bon Augure という2つの単語から来る 意味は「縁起のよい」)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                  |                                                                         |      |                                  |            |         |  |
| 213815                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エル・エ・セ ポワトゥ シャブリ<br>プルミエクリュ・レ・フルノー “オパリオン” <b>【限定品】</b><br>L&C Poitout Chablis Premier Cru Fourneaux Opallion    | 白                                                                       | 2015 | AOCシャブリ・プルミエクリュ<br>4560474981466 | 750        | ¥5,500  |  |
| ブドウ品種:シャルドネ<br>土壌は小石交じりの表土浅く、すぐにキンメリジャン土壌、石灰岩と石灰質粘土質の岩盤に当たる理想的な傾斜をもつ、真南向きの区画。このプルミエクリュは、シャブリの中でもっとも控えめながらも親密感を感じるシャブリ。控えめさは、所有面積の小ささゆえ、親密感を感じるのはおそらく、ドメーヌに最も近いところにあるからでしょうか。理想的な傾斜、そして真南に向いている区画は、白い石に反射してより特別な日当たりをもらしてくれます。樹齢は若い樹ですが、区画からもたらされるのか、たくさんのミネラルを感じさせてくれます。アロマは、ミントのフレッシュ感、フレッシュなリンゴ、洋ナシの甘みと酸味、その果実の綺麗な酸味は、最大のフィネスと エレガンスをもたらしてくれます。口に含むと、生のアーモンドをかじったような香り、時間の経過とともに、より力強さが出てくるのが印象的。<br>(OPALLION オパールのような、乳白光を発する などの意味)                                                                                                                          |                                                                                                                  |                                                                         |      |                                  |            |         |  |
| 213820                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エル・エ・セ ポワトゥ・シャブリ<br>プルミエクリュ・レ・ヴァークパン “ステラリス” <b>【限定品】</b><br>L&C Poitout Chablis Premier Cru Vaucoupin Stellaris | 白                                                                       | 2015 | AOCシャブリ・プルミエクリュ<br>4560474981473 | 750        | ¥5,500  |  |
| ブドウ品種:シャルドネ<br>土壌はキンメリジャン土壌質、泥灰岩と石灰質粘土質。東向きの区画。畑は、午後、夜の暖かさを保つ区画。所有区画の3分の1は、樹齢が40年、それ以外も25年以上。成熟したパーセル、いい具合に仕上がっている幹であることを目で感じることができます。ピュア、シャブリのプルミエクリュが兼ね備えるフィネス、アロマには、野生の野花の香りがひろがり、口に含むと感じられる、柑橘系特にレモンのニュアンスは、この1級畑がもたらす、力強さと厚みを引き締め、甘み、ミネラルそして酸味の見事なバランスをもたらしてくれます。長い余韻も印象的。<br>(STELLARIS ラテン語で「星の」を意味する単語)                                                                                                                                                                                                                                                   |                                                                                                                  |                                                                         |      |                                  |            |         |  |
| 213825                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | エル・エ・セ ポワトゥ シャルドネ・フラン・ド・ピエ・リネクスタンクト <b>【限定品】</b><br>L&C Poitout Chardonnay Franc de Pied L'Inexitinct            | 白                                                                       | 2015 | ヴァンド・フランス<br>4560474981480       | 750        | ¥12,000 |  |
| <b>奇跡のシャルドネ。樹齢150年以上？</b><br>ブドウ品種:シャルドネ<br>ヴィリ村(villy)にある4ヘクタールのなかの小さな0.55ha区画。樹齢は確かな植樹の年は不明ですが、1923年の帳簿には、すでに登録がなされていたので、その年よりも前に存在していた事が確認出来ます。<br>初めてワインをリリースしたのは、2014年5月29日。2013年のヴィンテージでした。醸造過程において、フラン・ド・ピエの特殊さを感じたのは、アルコールが、自然に13度となること。アロマの複雑さ、煮ている最中のフルーツコンフィの香り、しょうが、ルバーブ、レモン、ボディの厚み、ふくらみ・・・ 他とは違う、特別なワインです。生産量は1,000本前後。<br>※リネクスタンクトは、プティシャブリのアペラシオンのなかにあるパーセルですが、評価、味わいの質が全く異なります。プティシャブリのカテゴリーに全く収まらないことから、リネクスタンクトをプティ・シャブリのカテゴリーから出すことに決めました。フランスのワイン法上、プティ・シャブリの格付けをブルゴーニュに格付けをされる事が禁止されています。それゆえに、リネクスタンクトに認められているカテゴリーは、「Vin de France」となります。 |                                                                                                                  |                                                                         |      |                                  |            |         |  |



# Maison Olivier Tricon メゾン・オリヴィエ・トリコン

Chablis Bourgogne  
シャブリ ブルゴーニュ



**【ワイナリーの哲学】“喜びを分かちあうひと時”ワイン、それは共に生きる人々と分かち合える喜びです。メゾン・トリコンがプロデュースするのは、カジュアルに楽しめるシャブリ。あなたの気分次第で、いつでもどこでも、仲間との喜びの瞬間を作り出せるのです！**

## 【ドメヌの歴史】

トリコン・ファミリーによって設立された1956年にドメヌ・ド・ヴォル。オリヴィエの父ジャン・ピエールと叔父のクロードがドメヌに最初のブドウを植えたのは1972年。兄弟は有名なパルグの丘の中腹に13haの土地を取得、ブドウ畑を開墾し、シャブリの主要なアペラシオンのワインの生産に乗り出しました。1998年からは、オリヴィエがドメヌを経営しており、伝統と品質基準を継承しています。オリヴィエ・トリコンのブランド名で、ネゴシアンとして購入したブドウを自社製造&販売を始め、カジュアルでリーズナブルなシャブリで市場をけん引しています。

## 【ブドウからワインになるまで】

トリコンのブドウ畑は、常に環境に配慮した持続可能な農法で管理されています。石ころだらけの土壌、困難な生育条件で育つシャルドネは、収穫量が少ない代わりに、豊かな風味と味わいがぎゅっと凝縮されています。オリヴィエ・トリコンのブランド名で、ネゴシアンとして購入したブドウを自社製造&販売し、カジュアルでリーズナブルなシャブリで市場をけん引しています。醸造においては、シャブリ・ワイン特有のさわやかな味わいを生み出すため、ステンレスタンクを使用。

醸造においては、シャブリ・ワイン特有のさわやかな味わいを生み出すため、ステンレスタンクを使用。一方、所有畑は“ドメヌ・ド・ヴォル”として販売。シャブリを取り巻く丘の中腹にあり、43haの自社畑から、シャブリ、シャブリ・ブルミエクリュ・モンマン、シャブリ・ブルミエクリュ・モンテ・ド・トネル、シャブリ・グランクリュ・ブーグロのワインを、生産販売しています。どちらの場合も、特別な圧搾手順、低温発酵、長い醸造期間、収穫後12～18ヶ月間の瓶詰めが、共通する特徴です。

## いつでもどこでも気軽に楽しめる、カジュアルでモダンなシャブリ！

ボヌで栽培醸造学を学びフランス各地のブドウ畑で経験を積んだオリヴィエ氏は、父が起こしたドメヌ・ド・ヴォル・セラーマスターに就任。相前後して、ワイン仲買人からワイン商へとビジネスを発展させていきます。

1998年にドメヌの経営を受け継ぎ、自社ワインの生産を伸ばすとともに、ブドウを購入し自社で醸造&販売するネゴシアンとして“メゾン・オリヴィエ・トリコン”ブランドを立ち上げ、成功を収めました。

安定した品質と生産工程の完全管理のため、収穫期中に購入する完熟ブドウは全て自社ワイナリーで圧搾、熟成。ACブルゴーニュからシャブリ・グランクリュまで幅広く生産しています。

トリコンのブドウ畑は、常に環境に配慮した持続可能な農法で管理されています。石ころだらけの土壌、困難な生育条件で育つシャルドネは、収穫量を抑え、豊かな風味と味わいが凝縮されています。

“シャブリ・プレミアム”はいち早くスクリュ・キャップを採用した日本仕様のシャブリです。



| コード    | 商品名                                                                 | 色 | VT   | 原産地<br>JAN    | 容量<br>(ml) | 参考上代   |
|--------|---------------------------------------------------------------------|---|------|---------------|------------|--------|
| 210081 | オリヴィエ・トリコン シャブリ・プレミアム (スクリュ・キャップ)<br>Olivier Tricon Chablis Premium | 白 | 2018 | AOCシャブリ       | 750        | ¥3,300 |
|        |                                                                     |   |      | 3399235900207 |            |        |

ブドウ品種: シャルドネ100% 土壌: ジュラ紀前期の化石を含む灰土石灰石(キンメリジャン) 平均樹齢: 30年

収穫量: 60 hl/ha 栽培方法: 有機肥料使用。殺虫剤、除草剤不使用。

醸造: 機械収穫したブドウの一番搾りのジュースを天然酵母で発酵。ステンレスタンクで発酵、乳酸発酵、(18～20℃で21日間)、9か月間熟成。補糖あり。安定化、ろ過。

日本向けに特別に選りすぐった特別なキュヴェ。ミネラルの風味に満ちたさわやかな辛口の典型的なシャブリ・ワイン。ゴールドに輝く色合い。フローラルな香り、ミネラルの複雑な風味、キレの良い酸味。まろやかな果実味とレモンのようにスッパリとしたフレッシュな余韻が魅力的なワイン。

●インターナショナル・ワイン・チャレンジ2019 Commented(奨励酒)

●第6回サクラ・アワード2019 銀賞 ●第7回サクラ・アワード2020 金賞





# Domaine Alain-Maurice Gagnier

## ドメヌ・アラン・モーリス・ガヴィネ

Nuits-Saint-Georges Bourgogne

ニュイ・サン・ジョルジュ、ブルゴーニュ

ドメヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ(DRC)の栽培責任者だったオノレ・ガヴィネ氏は  
ニュイ・サン・ジョルジュにドメヌを立ち上げました。  
現当主、4代目アレクサンドル・ガヴィネ氏はニュイ・サン・ジョルジュの  
テロワールをこよなく愛し、伝統的で力強いワインを生み出します。



4代目当主 アレクサンドル・ガヴィネ氏

2代目のモーリス(現当主の祖父)が1934年、ニュイ・サン・ジョルジュに1級畑シャブッフを  
入手。末息子アランは14歳からモーリスの片腕として栽培、醸造に携わり、やがてコート・ド・  
ニュイに9haの畑を所有、ますますドメヌを盛り立てました。

モーリスの死後、遺産相続のためドメヌは3人の子供に3haずつ分割され、2009年に「ド  
メヌ アラン・モーリス・ガヴィネ」が誕生します。現在、当主を務めるのがアランの息子、4  
代目のアレクサンドルです。流行にとらわれず、家族代々受け継がれてきた伝統的なブル  
ゴーニュの畑、栽培、醸造方法を忠実に守ったワイン造りを心掛けています。

【醸造方法】収穫後、発酵槽に入れた葡萄を低温で、4〜5日間漬け込む“低温マセレーション”を行います。(低温にし、酵母によ  
発酵をさせないようにして、ブドウを漬け込み、ブドウの皮から十分に香りと色の成分を抽出させ発酵。発酵が完了したらすぐに搾  
法)低温マセレーションのあと、マセレーション(醸し)を15日ほど行います。その後、漉き上げてオーク樽に移して熟成をさせます。

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | 商品名                                                                                               | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                                | 容量<br>(ml) | 参考上代    |  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|-------------------------------------------|------------|---------|--|
| 213660                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ガヴィネ クレマン・ド・ブルゴーニュ<br>Gavignet Cremant de Bourgogne                                               | 白 | NV   | AOCクレマン・ド・ブルゴーニュ<br>4560474982531         | 750        | ¥3,800  |  |
| ブドウ品種:シャルドネ<br>土壌:粘土石灰質 醸造:ブドウを除梗せず房のまま丸ごと空気圧搾機でプレス。アルコール発酵10日間、乳酸発酵3<br>週間後、軽くろ過。瓶内熟成:18〜30ヶ月した後に手作業によるルミエージュ。<br>デゴルジュマン:出荷日の45日前 ドザージュ:7 g/L ガス圧:5.4 適温:6〜9℃<br>オート・コート・ド・ニュイ格付けの最上級区画「レ・ダム ユゲット」で栽培されたシャルドネを贅沢に使用!<br>テイスティング:白い花、柑橘系フルーツ、青リンゴのさわやかなアロマ。数年寝かせると、こんがり焼いたトーストの芳しい<br>香り、アプリコット、モモなどの果肉感たっぷりの風味が現れてきます。 |                                                                                                   |   |      |                                           |            |         |  |
| 210119                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ガヴィネ オート・コート・ド・ニュイ・レ・ダム・ユゲットブラン<br>Gavignet Hautes Cotes de Nuits Les Dames Huguette Blanc        | 白 | 2017 | AOCオート・コート・ド・ニュイ<br>4560474983156         | 750        | ¥4,000  |  |
| ブドウ品種:シャルドネ オート・コート・ド・ニュイの「レ・ダム・ユゲット」という銘醸畑を0.47ha所有。標高300〜400m。<br>土壌:石灰岩と、泥灰土の下層土の変質による粘土石灰質(アルジロカルケール)2区画を所有し、1つは平均樹齢が50<br>年、もう一つは30年。栽培はリュットレゾネ(対処栽培法)。<br>醸造:5000lの大樽を2樽(新樽)と残りの果汁は、ステンレスタンクに入れ醸造します。熟成期間は、12〜14か月。<br>テイスティング:繊細な酸味、程よい樽感のバランスが良い。さっぱりとした鶏肉、豚などの料理、シャルキュトリにも。<br>●パリ農産物コンクール2019 銀賞               |                                                                                                   |   |      |                                           |            |         |  |
| 213671                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ガヴィネ ニュイ・サン・ジョルジュ・ルージュ<br>Gavignet Nuits-Saint-Georges Rouge                                      | 赤 | 2017 | AOCニュイ・サン・ジョルジュ<br>4560474982593          | 750        | ¥6,800  |  |
| ブドウ品種:ピノ・ノワール オ・サン・ジュリアン(Aux Saints Juliens:ヴォーヌロマネ村側北 石灰質主体)とレ・プラトー(Les<br>Plateaux)の2区画を計0.39ha所有。<br>醸造:ブドウは全て除梗、発酵は2重構造のステンレスタンク。樽熟成(新樽40%含む)14-16ヶ月。<br>テイスティング:フルボディで飲み応えがありバランスが良く骨格がしっかりとしたワイン。味わいの余韻も長く、数年寝かせ<br>と最高のパフォーマンスを発揮するでしょう。子羊、仔牛、鴨の胸肉など味わい深い肉料理と。<br>●タストヴィナーズ受賞(ヴィンテージ2016)                         |                                                                                                   |   |      |                                           |            |         |  |
| 213675                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ガヴィネ ニュイ・サン・ジョルジュ・ルージュ プルミエ・クリュ・シャブッフ<br>Gavignet Nuits-Saint-Georges Rouge Premier Cru Chaboeufs | 赤 | 2015 | AOCニュイ・サン・ジョルジュ・プルミエ・クリュ<br>4560474982609 | 750        | ¥9,500  |  |
| ブドウ品種:ピノ・ノワール(平均樹齢40年)<br>土壌:たくさん小石混じりの褐色石灰質、1934年に1級シャブッフを取得する。(0.49ha所有)<br>醸造:ブドウは全て除梗、発酵は2重構造のステンレスタンク。熟成は樽熟成(新樽40%含む)14-16ヶ<br>月。<br>テイスティング:濃厚でパワフル、余韻が長く、コート・ド・ニュイの高貴な魅力を湛えたワイン。ジビエを始<br>め、川魚の赤ワイン煮、ウォッシュタイプのチーズなど、濃厚で味わい深い料理との相性抜群。<br>●マジョール・デュ・タストヴィナーズ2017 受賞(トップの17ワインはクロ・ド・ヴジョ城の晩餐会用ワインとして採用。)              |                                                                                                   |   |      |                                           |            |         |  |
| 213680                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | ガヴィネ エシェゾー・グラン・クリュ<br>Gavignet Grand Cru Echezeaux                                                | 赤 | 2015 | AOCエシェゾー・グラン・クリュ<br>4560474982579         | 750        | ¥22,000 |  |
| ブドウ品種:ピノ・ノワール(平均樹齢70年)、土壌:粘土質主体 2009年、リュエディ・レ・トルレー(Les Treux)に0.16ha取<br>得。<br>醸造:ブドウは全て除梗、発酵は2重構造のステンレスタンク。熟成は樽熟成(新樽50%含む)14-16ヶ月。<br>テイスティング:美しいルビー色の輝き、フレッシュなチェリーの香り。しなやかなタンニンとまろやかさのバランスな味わい<br>が素晴らしい。4〜5年寝かせると、がっしりとした骨格は完璧にまろやかになるでしょう。赤身肉、ジビエ、熟成させたチー<br>ズなど美食のお供に。                                              |                                                                                                   |   |      |                                           |            |         |  |



# Maison Capitain-Gagnerot

## メゾン・キャピタン・ガニユロ

Ladoix Boirgogne / ラドワ、ブルゴーニュ

コート・ド・ボーヌの隠れたアペラシオン、ラドワ・セリニの優良老舗ドメーンとして「コルトンの丘」の麓、ラドワ・セリニを中心にアロース・コルトンとコート・ド・ニュイにも自社畑があり、クロ・ヴジヨ、エシエゾーのグラン・クリュを含む16haの自社畑を所有しています。



当主:ピエール=フランソワ・キャピタン氏

メゾン・ガニユロは、1802年設立のラドワ・セリニ村に本拠地を置く家族経営のドメーンでした。1864年、ジャン・バティストの一人娘マリーと、ブルゴーニュ・フランシュコンテ圏に位置するChamplitte(シャンプリット村)出身で、ネゴシアンを運営していたキャピタン・フランソワと結婚。それを機に、ジャン・バティストと、フランソワ・キャピタンにより、メゾン・キャピタン・ガニユロが誕生しました。

1870年から1880年の間に、ブルゴーニュのぶどう畑を襲った害虫フィロキセラによる被害で、ぶどう畑は壊滅の危機に迫われましたが、マリーは、メゾンの経営を続けていくこと、またぶどう畑も植え替えることを決定。第二次世界大戦の後、ロジェ・キャピタンが、ネゴシアン業と3ヘクタールの畑を受け継ぎ、ロジェの引退後(1998年)、ロジェの2人の息子 パトリスとミッシェルが引き継ぎました。16haもの自社畑を所有する生産者となっています。

現在、パトリスの息子であるピエール=フランソワ、娘であるデルフィーヌにより、経営の指揮がとられています。ぶどう畑、醸造に関しても、2009年からは父パトリスが見守る中、ピエール=フランソワが全指揮をとっています。本拠地を置くラドワは、コート・ド・ボーヌとコート・ド・ニュイの境界線にある「コルトンの丘」に隣接しています。この理想的な場所で、ラドワ・セリニを中心にアロース・コルトン、サヴィニー・レ・ボース、ペルナン・ヴェルジュレスを所有。一方で、コート・ド・ニュイにもヴォーヌ・ロマネ、エシエゾー、クロ・ド・ヴジヨを所有しています。

**【栽培・醸造】**人為的な作業を控えめの農法を実践しています。主に、「アグリカルチュール レゾネ」といわれる農法です。農薬や化学肥料の使用を極力抑えて、健康な土地や環境の長期的保全を目的とした低農薬農法です。時に、「ビオディナミ」農法も取り入れています。収穫は、完全手摘みでおこないます。タンクに移す前に、厳しい選果、除梗します。

ピノワール種のアルコール発酵は、開放式タンクで、酵母を添加することなく、ぶどうに任せ、自然におこなわれます。ヴァンテージによりますが、おおよそ12日～15日間おこないます。樽での熟成は、12ヶ月から18ヶ月。マロラクティック発酵後、軽く濾過をし、瓶詰めします。

シャルドネ種については、デブルバージュ(発酵を行う前に、圧搾後の果汁をしばらくおいて、固形物を沈殿させる作業)のあと、樽に移し、品種のもつフレッシュなアロマを保つため、樽内の温度を20度～22度の間で、アルコール発酵をおこないます。最低10ヶ月の熟成期間を経て、澱引き、濾過され、瓶詰めされます。醸造においてもテロワール、品種の個性を最大限引き出すべく、新樽の利用率は低く、全体の10%を越えません。オークの香りはほとんどしません。

全体の生産量としては白25%、赤75%。ワイン造りで心がけているのは、本物をつくること。品種が持つエレガンス、個性を正しく表現すること。ブルゴーニュ特有の各テロワールを、グラスの中で爆発させることをめざしています。

1999年従来のコルクがワインにもたらすマイナス要素の影響を解決すべく、人工心臓に利用されている素材の人工樹脂のコルクを導入。2005VTからは、全てのワインにこのコルクが使用されています。







# Maison Capitain-Gagnerot

## メゾン・キャピタン・ガニユロ

Ladoix, Bourgogne

ラドワ、ブルゴーニュ

キャピタン・ガニユロのワインに注目する事！ガニユロ氏は、ラドワで最も優れた生産者であるとともに、最も熱狂的な応援団長でもある。(BURGUNDY ロバート・M・パーカーJr. 著より)

| コード                                                                                                                                                                                                                                        | 商品名                                                                                                         | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                                | 容量<br>(ml) | 参考上代    |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|------|-------------------------------------------|------------|---------|
| 212660                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ サンロマン・ブラン・オ・パド・ポワランジュ<br>Capitain Gagnerot Saint-Romain Blanc Au Bas de Poillange                | 白 | 2016 | AOCサンロマン<br>4560474982210                 | 750        | ¥6,000  |
| 品種:シャルドネ 土壌:泥灰石灰質、ジュラ紀後期、下層土は白い泥灰質が主体。手摘み収穫、軽いプレス(4時間)後、樽発酵、樽熟成(新樽10%含む)6-8ヶ月間。テイスティング:淡い緑色のきらめきのある金色。ライムの木の花、ミネラルのノート。豊かな果実味、丸みがあり、デリケートでしなやか。                                                                                            |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 213806                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ ラドワ・ブラン プルミエ・クリュ オート・ムーロット<br>Capitain Gagnerot Ladoix Blanc Premier Cru Hautes Moutottes        | 白 | 2017 | AOCラドワ・プルミエ・クリュ<br>4560474982814          | 750        | ¥8,000  |
| 品種:シャルドネ ラドワ・セリニ村のコルトン・シャルルマーニュに隣接した一級畑「オート・ムーロット」。土壌:泥灰石灰質、ジュラ紀後期、下層土は白い泥灰質が主体。テイスティング:クリアで輝く金色。フレッシュ、火打石などのミネラリーなノート。活き活きとして、余韻が長い。                                                                                                      |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 212888                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ アロース・コルトン・ブラン プルミエ・クリュ ラ・クーティエール<br>Capitain Gagnerot Aloxe Corton Blanc Premier Cru La Coutiere | 白 | 2015 | AOCアロース・コルトン・プルミエ・クリュ<br>4560474981626    | 750        | ¥12,000 |
| アロース・コルトンで生産量の少ない、珍しい白ワインです。 品種:シャルドネ 土壌:泥灰石灰質。ラドワ・セリニ側の一級畑です。テイスティング:クリアで輝く金色。シダ、リンゴ、蜂蜜のアロマ。フレッシュで綺麗なニュアンスのミネラル感、エレガントで上質な味わい。                                                                                                            |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 212697                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ<br>Capitain Gagnerot Corton Charlemagne Grand Cru                          | 白 | 2017 | AOCコルトン・シャルルマーニュ・グラン・クリュ<br>4560474981428 | 750        | ¥22,000 |
| 品種:シャルドネ 土壌:白色泥灰と石灰質土壌。 テイスティング:淡い緑色のきらめきのある金色。白い花の香り、仄かなハチミツ感。スモーキー、シナモン等のスパイス、アプリコット、パイナップル等の香りが繊細ミネラルの風味に支えられている。スケールの大きさを感じさせる複雑味を感じられます。                                                                                              |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 212658                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・レ・ギロンド・ルージュ<br>Capitain Gagnerot Cote de Nuits Villages Les Guillaumes Rouge    | 赤 | 2015 | AOCコート・ド・ニュイ・ヴィラージュ<br>4560474982104      | 750        | ¥5,000  |
| 品種:ピノ・ノワール 土壌:パソニアン期固い石灰質の上にある粘土石灰質。手摘み収穫、除梗。開放タンクで15日間発酵、ピジャージュ1日2回。樽熟成(新樽10%含む) 13ヶ月。テイスティング:美しい紫色。サクランボやグロズイユにスパイス(胡椒)など、ボディがあり、タンニンの存在感があります。                                                                                          |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 213792                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ ラドワ・ルージュ<br>Capitain Gagnerot Ladoix Rouge                                                       | 赤 | 2017 | AOCラドワ<br>4560474982760                   | 750        | ¥5,000  |
| 品種:ピノ・ノワール 自社畑、Les Champ Rammé、Les ForetsとLes Madonnesのブドウから造られます。土壌:石灰質、粘土質、火打石を含む石灰石。テイスティング:鮮紅色、輝く赤。繊細な野いちごやチェリー。丸みがある。                                                                                                                 |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 213796                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ ラドワ・ルージュ プルミエ・クリュ ラ・ミコード モノポール<br>Capitain Gagnerot Ladoix Rouge Premier Cru La Micaude Monopole | 赤 | 2015 | AOCラドワ・プルミエ・クリュ<br>4560474981510          | 750        | ¥7,000  |
| 品種:ピノ・ノワール ラドワ・セリニのキャピタン・ガニユロの <b>モノポールの畑「ラ・ミコード」</b> 、1.6ha。エレガントな口当たりが特徴です。「ラドワで優良なワイン」とロバート・パーカー氏に評価されています。 土壌:パソニアン期低温破壊した白オーライト(石灰質)が下層にある粘土石灰質、砂利質。テイスティング:輝きのあるルビー色。赤&黒ベリーの深いアロマ。少しスパイシー。肉付きがよく、バランスが取れている。                         |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 212889                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ アロース・コルトン プルミエ・クリュ レ・ムトット<br>Capitain Gagnerot Aloxe Corton Premier Cru Les Moutottes            | 赤 | 2008 | AOCアロース・コルトン・プルミエ・クリュ<br>4560474981633    | 750        | ¥9,500  |
| 男性的で力強く、熟成させた2008年ヴィンテージは正に飲み頃です。 品種:ピノ・ノワール 土壌:ジュラ紀の泥灰石灰質の含まれる粘土石灰質。テイスティング:綺麗なルビー色。深く強い色合い。カシスやミュールのアロマ。肉付きがよく、素晴らしいストラクチャー。                                                                                                             |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 212671                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ ヴォーヌ・ロマネ・オー・ラヴィオール<br>Capitain Gagnerot Vosne Romanee Aux Raviolles                              | 赤 | 2017 | AOCヴォーヌ・ロマネ<br>4560474982234              | 750        | ¥10,000 |
| 品種:ピノ・ノワール 土壌:泥灰層の上にある石灰質。テイスティング:真紅色からルビー色。カシスやミルティエユ等、スパイスなどのアロマ。力強いタンニンが豊かに感じられ、バランスが良い。長期熟成タイプ。                                                                                                                                        |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 212854                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ クロ・ヴージュ グラン・クリュ<br>Capitain Gagnerot Clos Vougeot Grand Cru                                      | 赤 | 2013 | AOCクロ・ヴージュ・グラン・クリュ<br>4560474981404       | 750        | ¥17,000 |
| 品種:ピノ・ノワール 1975年に植替え樹齢45年。キャピタン・ガニユロが所有する区画は、小区画(0.2ha)ながら斜面上部で立地絶好。右隣(北隣)区画は、ドメヌ アルヌー・ラショー(ヴォーヌロマネの生産者)左隣(南隣)区画は、メゾン・アンブローズです。テイスティング:深い紅色。カシスやミルティエユ等黒い果物のアロマ。強いストラクチャーと力強いタンニン。10-15年後に更にワインは成熟して行き、素晴らしい持続性を伴い、フルーツ・コンフィなどのアロマが表れて来ます。 |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 213801                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ エシェゾー・アン・オルヴォー グラン・クリュ<br>Capitain Gagnerot Echezeaux en Orveaux Grand Cru                       | 赤 | 2017 | AOCエシェゾー・グラン・クリュ<br>4560474982654         | 750        | ¥24,000 |
| 品種:ピノ・ノワール リュー・ディ"アン・オルヴォー"、0.28ha所有。テイスティング:輝きがある真紅色に近いルビー色。カシスとミュールのアロマが開いていて、軽いスパイス、時々コーヒータッチが感じられる。完璧なバランス、力強く、ハーモニー、均整が取れている。パワフル、長期熟成タイプ。                                                                                            |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| <b>マール&amp;フィヌを入手！限定品 地元の方からとても愛されています。</b>                                                                                                                                                                                                |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 410960                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ マール・ド・ブルゴーニュ・エグラップ 45%<br>Capitain Gagnerot Marc de Bourgogne Egrappe                            | - | -    | AOCマール・ド・ブルゴーニュ<br>4560474982012          | 700        | ¥12,000 |
| フードルという大樽を使って、赤・白ワインを仕込んだ際に生じるブドウの搾りかすから造ります。キャピタン・ガニユロでは、大きなフードルを2つ使用し、マールを作っています。現在取り扱っているロットは古い樽の方で、1988年から1998年に仕込まれたマールです。20年以上熟成させています。                                                                                              |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |
| 410965                                                                                                                                                                                                                                     | キャピタン・ガニユロ フィヌ・ド・ブルゴーニュ・グランド・レゼルヴ 45%<br>Capitain Gagnerot Fine de Bourgogne Grande Reserve                 | - | -    | AOCフィヌ・ド・ブルゴーニュ<br>4560474981817          | 700        | ¥13,000 |
| フードルという大樽を使って、赤・白ワインを仕込んだ際に生じる樽の底にたまった澱から造ります。選果した際に基準に満たないブドウを使用したフィヌに比べ、澱から仕込んだものはとても繊細なのに仕上がります。平均15年間熟成してリリースします。                                                                                                                      |                                                                                                             |   |      |                                           |            |         |



# Julien Marchand ジュリアン・マルシャン Bourgogne / ブルゴーニュ



## 次世代を担う6代目ジュリアンが手掛けるファースト・ヴィンテージ！

1813年、初代のピエール・マルシャン氏がモレ・サン・ドニ村でワイン造りを始めて以来、父から子へと引き継がれ、現当主ジャン・フィリップ5代目は1983年にジュブレ・シャンベルタンにあるドメーヌを買収しました。小さな区画ながら数多くの特級畑を所有、長期熟成タイプのフルーティーで酸味のあるしっかりとした構成のワイン造りをしています。2000年より、農薬や化学肥料をほとんど使用しない減農薬栽培(リュット・レゾネ)を実施。ジャン・フィリップ(写真右)の息子、ジュリアン(写真左)が初めて指揮を執ったワイン、この2018年はファースト・ヴィンテージです。



| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 商品名                                                                     | 色 | VT   | 原産地<br>JAN                 | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------|---|------|----------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 211725                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>ジュリアン・マルシャン ブルゴーニュ・シャルドネ</b><br>Julien Marchand Bourgogne Chardonnay | 白 | 2018 | AOCブルゴーニュ<br>3468881101112 | 750        | ¥2,800 |    |
| <p>品種: シャルドネ。<br/>コート・ドールにある畑。白色から淡い灰色の泥灰と泥灰石灰質土壌。2000年より、農薬や化学肥料を極力減らした栽培(リュット・レゾネ)を実施。平均樹齢: 55年以上。<br/>ワインの20%をフレンチオークの古樽で、残り80%はステンレスタンクで6ヶ月以上熟成。クリスタルのように澄み切った淡い金色。ハチミツ、バター、白い花の甘い香り。薫り高くで繊細な口当たりまろやか。柔軟性に富み、料理や時を選ばず飲みたくなる親しみやすさがあります。<br/>相性の良い料理: 食前酒に。あらゆる魚介の料理と相性抜群。</p>       |                                                                         |   |      |                            |            |        |                                                                                       |
| 211745                                                                                                                                                                                                                                                                                  | <b>ジュリアン・マルシャン ブルゴーニュ・ピノワール</b><br>Julien Marchand Bourgogne Pinot Noir | 赤 | 2018 | AOCブルゴーニュ<br>3468882101456 | 750        | ¥2,800 |  |
| <p>品種: ピノ・ワール<br/>畑の位置: コート・ドールの石や岩だらけの水はけの良い土壌。2000年より、農薬や化学肥料を極力減らした栽培(リュット・レゾネ)を実施。平均樹齢: 55年以上。<br/>醸造: 13℃で5日間の浸漬。18日間の発酵後、乳酸発酵。フレンチオーク古樽6ヶ月以上熟成。豊かなクリムゾン・レッド。ブラック・フルーツやプルーン・ジャムの濃厚なアロマ。生き生きとした口当たり、しっかりとした構成を持つ良くこなれたまろやかな味わい。エレガントで繊細なワイン。<br/>相性の良い料理: サラダ、ミートパイ、ビーフシチューなどと。</p> |                                                                         |   |      |                            |            |        |                                                                                       |

| コード                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                | 商品名                                                                                  | 色  | VT | 原産地<br>JAN                  | 容量<br>(ml) | 参考上代   |                                                                                       |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|----|----|-----------------------------|------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| 600650                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             | <b>ジャン・フィリップ・マルシャン ラダフィア・ド・ブルゴーニュ</b><br>Jean-Philippe Marchand Ratafia de Bourgogne | 白甘 | NV | ヴァント・リキュール<br>3468881408938 | 700        | ¥3,200 |  |
| <p>アリゴテ100%のジュースにマールを添加して造られます。<br/>醸造: 発酵をさせないジュースをマールとブレンドし酒精強化、フレンチオークの古樽で19年以上熟成。ゴールド・イエローの輝きは19年の長期熟成により樽から溶け出したタンニンの色。バナナやマンゴーを思わせる甘い香り。口当たりは非常にソフトで、ブドウの果実そのままのフレッシュさ、長期樽熟成によるまろやかさが共存。ナチュラルな天然の甘さが魅力の味わい。熟成が深まるにつれて共にドライフルーツ、イチジク、野菜や新鮮なハーブの風味も帯びてくる。直ぐに楽しめる上程ですが、更なる瓶内熟成も可能。<br/>相性の良い料理: 食前酒として、生ハム&amp;メロンやフォワグラのパテと。食後酒として、フルーツサラダ、チョコレートのデザートと。ポートワインのようにお楽しみ下さい。</p> |                                                                                      |    |    |                             |            |        |                                                                                       |







# Domaine Dubois Bernard & Fils ドメーヌ・デュボワ・ベルナール・エ・フィス

Chorey-lès-beaune Bourgogne  
ショレ・レ・ボヌ、ブルゴーニュ



当主:ジャック・デュボワ氏

「流行りのワインは造る必要がない」、「ワインになりたいブドウの手伝いをしているだけ」

ショレ・レ・ボヌの生産者ジャック・デュボワ氏の人柄が現れるワイン。

昔から家族が一丸となり、畑、ワイン造りのノウハウを受け継ぐ、古典的な『ザ・ブルゴーニュ』!

1720年に GIGNY (ジニー村) から、ショレ・レ・ボヌに移転、歴史ある家族経営のドメーヌ。ジャック・デュボワ氏は1999年より当主を務めています。「ショレ・レ・ボヌ」「サヴィニー・レ・ボヌ」「ボヌ」「アロース・コルトン」に13ha所有しており、テロワールと自然を尊重した栽培方法に拘っている。従って除草剤の類は一切使用せず、ひたすら土を耕している。平均樹齢は約50年。毎年手摘みで丁寧に収穫されている。白ワインは10ヶ月間、赤ワインは15ヶ月間、樽熟成している。ヴォージュ&アリエ産の樽を使用、25%は新樽(白は15~20%)である。発酵前の浸漬を含め、醸造には3週間かかる。発酵には、自社ブドウの果皮に付着している天然酵母のみを使用している。

## Bourgogne Aligoté

### ブルゴーニュ・アリゴテ 2017

参考上代: 3,000円 商品コード: 212667 JAN: 4560474982265

ブドウ品種: アリゴテ ショレ・レ・ボヌ畑から100m離れている畑で、収穫が一番遅い。ステンレスタンクで低温(6度)。発酵、フルーティーで厚味のあるスタイル。畑は1ha、年間8000本の生産。

## Savigny Les Beaunes Blanc

### サヴィニー・レ・ボヌ・ブラン 2017

参考上代: 5,500円 商品コード: 213362 JAN: 4560474982562

ブドウ品種: シャルドネ 平均樹齢: 50年。東向きの斜面で粘度や小石を多く含む赤茶色の石灰石土壌。美しい麦わら色で、香り立つ上質な白い花と果実のアロマが特徴。豊かなミネラルとさわやかな口当たりが心地よく、長い余韻が楽しめます。オーク樽で8ヶ月熟成。シェールチーズやグリュイエール、コンテなどのチーズも最高にマッチする。 ●ヴィニュロン・アンデパンダン 2019 銀賞



## Bourgogne Pinot Noir

### ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2018

参考上代: 3,800円 商品コード: 212668 JAN: 4560474982906

品種: ピノ・ノワール 畑はショレ・レ・ボヌ村内にあり、ショレ・レ・ボヌ畑から200m離れている。斜面ではないが、日当たりはとても良い。その為、果実味のあるワインになります。2~5年の古樽で10ヶ月熟成。しなやかな口あたりが特徴であっさりとした和食に相性が良い。



## Chorey-Lès-Beaune Clos Margot

### ショレ・レ・ボヌ・クロ・マルゴ 2017

参考上代: 4,800円 商品コード: 213367 JAN: 4560474981695

品種: ピノ・ノワール 平均樹齢: 23年。低い丘陵地にあり、土壌はところどころ鉄分を含む石灰石泥灰沖積層。清涼感を備えつつ、心地よいベリーの華やかな香り、優しい酸味と舌触りの良い豊かな果実味が楽しめる。また、穏やかながら野性味も兼ね備えて、飲み応えがあります。

## Savigny Les Beaunes Rouge Premier Cru Cos des Guettes

### サヴィニー・レ・ボヌ・プルミエ・クリュ・クロ・デ・ゲット ルージュ 2016

参考上代: 6,000円 商品コード: 213373 JAN: 4560474981909

品種: ピノ・ノワール 平均樹齢: 50年。南向きで日当たり抜群、土壌は魚卵状に鉄鉱石がちりばめられた砂利質。村名クラスより複雑味が増し、フレッシュで口当たりも良いが余韻も長く満足感が高い味わい。香りにはハーブの花束、野生の果実のバスケット、微かなスパイスの印象も感じられる。 ●ヴィニュロン・アンデパンダン 2019 銀賞 (Vt2017)



## Joseph Burrier Château de Beauregard ジョセフ・ブリエ、シャトー・ド・ボールガール

Macôn Pouilly-Fuissé Bourgogne  
マコン、プイイ・フュイッセ、ブルゴーニュ

**ブルゴーニュ南部のブドウ栽培家として5世紀に亘る歴史があります。**

ブリエ家はブルゴーニュ南部のブドウ栽培家として500年以上存在していて、ドメヌであるシャトー・ド・ボールガールは現在6世代目になります。現当主はフレデリック・マール・ブリエ氏。ボールガールの名前はドメヌのある素晴らしいロケーションに由来します。ブドウ畑は土壌と根が成長しやすいような環境を念頭に考え耕作されています。畑での手入れとブドウの品質は、タンクあるいは樽でのゆっくりとした自然な醸造につながり、それらの過程の全てがひとえにテロワールを表現することにつながっているのです。

**43ha 所有するブルゴーニュ南部では異例のドメヌ。**

シャトー・ド・ボールガールとドメヌ・ジョセフとジョルジュ・ブリエはプイイ・フュイッセ22ha、サン・ヴェラン7ha、ボジョレーのクリュ、フルーリーとムラナヴァン、モルゴン、サン・タムールとシルールブルで12haを含むブルゴーニュ南部では主要なドメヌです。1872年依頼、自社畑と醸造所“メゾン・トゥルニソー”をフルーリー（ボンシエ）に所有、ここでは一部、上質の赤ワインを醸造しています。（左上写真）

ジョセフ・ブリエは“シャトー・ド・ボールガール”、“ドメヌ・ブリエ”、そして“セレクション・ド・ジョセフ・ブリエ”としてドメヌと同じ哲学“テロワールの表現”の考え方に従い、良いブドウやワインを他の栽培家より調達、醸造し、世界に販売しています。

Joseph Burrier Mâcon Milly Lamartine Domaine de la Rochette

**ジョセフ・ブリエ マコン・ミイ・ラマルティーヌ 2017**

**ドメヌ・ド・ラ・ロシェット**

参考上代 ￥3,200 商品コード:210011 JAN:4560474982890

品種:シャルドネ ミイ・ラマルティーヌは偉大な詩人アルフォンス・ド・ラマルティーヌ(1790-1869)の名前に由来する村名です。ドメヌ・ド・ラ・ロシェットの標高3-400mにあるブドウ畑、プシエールの“サード山”の急斜面の“モンターニュ・ド・クラ”、純粋な石灰岩土壌にあります。偉大なテロワールは素晴らしく、上質で複雑性のあるワインを生み出します。 ●d'Allen Meadows 誌(米・2018)88点



Château de Beauregard Pouilly-Fuissé

**シャトー・ド・ボールガール プイイ・フュイッセ 2017**

参考上代 ￥5,000 商品コード:210002 JAN:4560474983217

品種:シャルドネ

シャトー・ド・ボールガールは19haの畑を所有していて、フュイッセ、ソリュートル・プイイとヴェルジソンの3つの村、40以上の区画で構成されている。それらをアッサンブラージュするため、安定してプイイ・フュイッセのアペラシオンらしさのあるワインを造ることが出来ます。

若いうちは洋ナシや桃など白い果実、アカシア等白い花を思わせる香りがあります。フレッシュでミネラル感があり蜂蜜やパイナップルなどもニュアンスにある、バランスの良い味わいです。成熟していくとアロマは複雑性を増して、バター、トーストとドライフルーツなどがあり、常に蜂蜜を思わせる味わいが伴います。

\*ホタテ、ソースを使った魚料理、グリル系の魚料理、鶏肉、クネル、アンドウイエット、マコンの山羊チーズにもとても良く合います。

●ベッターヌ&デッソーヴ 2019 にて、最優良生産者として★★★★/5 《producteur essentiel》＝不可欠な生産者。●Bourgogne Aujourd'hui 誌 2017 で【2016年度を代表するブルゴーニュの生産者】としてドメヌ・アルロと共に選ばれる。