



Champagne Pertois Lebrun シャンパーニュ ペルトワ・ルブラン〈RM〉

Cramant Champagne / クラマン、シャンパーニュ



受け継がれる伝統を受け継ぎ、さらに革新的な技術を融合させる。 5世代目当主の兄弟が生み出すグランクリュ・ブラン・ド・ブラン。 コート・デ・ブランで5つの村のグランクリュ畑を所有する。

【伝統を受け継ぐ クレモン(兄) とアントワンヌ(弟)】

1955年、クラマン村出身の栽培醸造家であり、現当主の祖父にあたる ポール・ペルトワ。そしてメニル・シュル・オジェ村出身の栽培醸造家の現当主の祖母にあたる、フランソワーズ・ルブランの結婚を機に、シャンパーニュメゾン「ペルトワールブラン」が創立され、娘のオディルが、両親の引退を機に、ドメーヌを継ぐことを決意しました。ブドウをつくり、シャンパーニュも製造していましたが、収穫したブドウの大半は、大手メゾンのデュヴァル・ルロワに提供をしていました。その後、オディルの甥のクレマン(兄)が28歳でドメーヌを引き継ぐことになり、アントワンヌ(弟)と一緒に先祖代々受け継いできた伝統、ノウハウを基盤とし、兄弟それぞれ違う分野でお互いの学んできたことを生かして、シャンパーニュペルトワ・ルブランは進化し続けています。大手メゾン「デュヴァル・ルロワ」にもブドウを供給しています。

【テロワールの表現、ブドウを取り巻く環境を大切に】

畑はすべてグランクリュ村にあります。 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。 どの村も、シャルドネ種一色に染まっています。 繊細さ、エレガント、さわやかなアロマと、シャルドネの特徴が最もよく反映されるテロワールです。ペルトワ・ルブランでは、そのうちのアヴィズを除く5つの村にある区画を所有しており、現在9ha所有しています。 ブドウが植えられているパーセルごとに、微妙な差異があります。それぞれのブドウの成長等も多様なため、各パーセルに応じた、異なる作業を緻密におこないます。 有機農法、ビオディナミ農法も取り入れていますが、認証マークの入手にはこだわっていません。ブドウ、土の声を聞き、必要があれば介入をするスタンスです。

Champagne Pertois Lebrun Instant Brut

ペルトワ・ルブラン・アンスタン・ブリュット

コート・デ・ブラン、 グラン・クリュ(ル・メニル・シュール・オジェ、シュイィ) 参考上代 ¥8,300 商品コード:212653 JAN:4560474982067

品種:シャルドネ100% / 2011年収穫、ドザージュ:5.5g 熟成:5年。 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 「ル・メニルシュールオジェ」のブドウ。丸く豊かなアロマのブーケをもつ「シュイィ」のブドウからもたらされる絶妙なハーモニー。

- ●G.EICHELMANN シャンパーニュガイド評価本 2015 年において三ツ星獲得
- ●Japan Champagne of the Year 2019 Bronze Comet 受賞、他多数受賞歴あり

Champagne Pertois Lebrun Exaltation

ペルトワ・ルブラン・エグザルタシオン

コート・デ・ブラン、 グラン・クリュ (ル・メニル・シュール・オジェ、オジェ、シュイィ) 参考上代 ¥10,000 商品コード:212645 JAN:4560474982050

品種:シャルドネ100% / 2010年収穫、ドザージュ:4g (エキストラ・ブリュット)、熟成:6年。 しっかりした骨格、複雑さ、繊細なお料理とあわせることで生まれる一層のハーモニー。口の中ですぐにとろける 泡に深みと活き活きとした印象。レモンの酸味とチョーク層のミネラル感のバランスが見事にとれています。

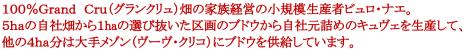
●BETTANE+DESSEAUVE - ワイン・ガイド 2019 年、2018 年-15.5 / 20、2017 年 - 15 / 20





Champagne Burlot Nahe シャンパーニュ・ビュルロ・ナエ〈RM〉

Montagne de Reims Champagne モンターニュ・ド・ランス、シャンパーニュ



【現当主で5世代目となるビュルロ・ナエ家】家族経営の小さな蔵元。 現当主シィルヴァン氏、奥様のジャニンヌ氏、そして一人息子のマクサンス氏の3人家族です。 6代目マクサンスは唯一のフランス産コルクメーカーOLLER社に勤務しながら家業を手伝っています。

【Grand Cru VERZY ヴェルジィ村のグランクリュ畑】ブドウ畑はモンターニュ・ド・ランスのヴェルジィ村にあり、100%グラン・クリュ畑です。所有畑面積5ha (平均樹齢35年)畑は、表土が15cmほどその下は分厚いチョーク質土壌。ブドウ栽培においては、減農薬栽培法を取り入れています。毎年収穫後、1ha分(20%分)の選び抜いた最良のブドウを元詰め用分として醸造しています

残りは長年取引のあるヴーヴ・クリコへ供給しています。

【すべて手作業の古典的な醸造】ブドウを収穫したら、外側が鉄、内側は鋳物ホーローのタンクにて、ベースとなるワイン造りを行います。昔から使っているものなので、最新技術の装置(たとえば温度調整機)などの設備なく、自然の温度で醸造します。※温度は、おおよそ13度くらいに保たれます)。後は発酵の自然な流れに任せています。

第二次醗酵に備えての瓶詰めは4月に行います。 第二次醗酵に備えた瓶詰め後、ボトルは、ヴェルジィ村のチョーク質土壌の壁を切り崩し堀上げた天然セラーに運ばれ、デゴルジュマン前まで熟成、そしてドザージュを行います。コルクはもちろん、息子のマクサンスが勤めるOLLER





750ml

375ml

コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212917	シャンパーニュ・ビュルロ・ナエ・ブリュット・グランド・レゼルヴ	Á	白 NV	AOCシャンパ [°] ーニュ	750	¥6,000
	Champagne Burlot Nahe Brut Grande Reserve		INV	4560474981886	730	+0,000
212935	シャンパーニュ・ビュルロ・ナエ・ブリュット・グランド・レゼルヴ・ハーフ	白	NV	AOCシャンパ [°] ーニュ	375	¥3,500
	Champagne Burlot Nahe Brut Grande Reserve Half		144	4560474982128	3/3	

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30% ドザージュ:8g シャルドネは2104年収穫、ピノ・ノワール2015年収穫。ほのかに香る焼きたてのトーストの香り。 やわらかな口当たり、長い余韻も印象的です。

Champagne Charles Montaigne シャンパーニュ・シャルル・モンテーヌ〈NM〉

Champagne / シャンパーニュ

イギリスの市場に多く出荷され、コスト・パフォーマンスも評価されています。

レ・ロッシュ・ブランシュは、フランスの若く大胆な起業家ニコラ・グスカン氏によって1994年エペルネ郊外のディジー村に設立されたワイナリーです。生産者として価格と味わいのバランスの良い、品質の高いシャンパーニュを作り出すことを哲学としています。シャンパーニュの5つのエリアのテロワールの多様なブドウから、一貫した品質を保証します。現在、温度調節されたタンク、白亜質土壌をくりぬいた地下セラー、40のジャイロパレット(ルミアージュー動瓶-を自動で行う機械)を備えた近代的なワイナリーで生産してます。 伝統的製法によるトラディショナルなシャンパーニュはディジーの白亜質の地下セラーで2年間熟成。ピノ・ノワール、ムニエ、シャルドネの調和のとれたブレンドが、完璧なバランスとフルーティーな味わいを産み出す。ソフトでまろやか、魅力にあふれたグルメのためのシャンパーニュ。



コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
217220	シャンパーニュ・シャルル・モンテーヌ ブリュット	D.	NV	AOCシャンパ [゚] ーニュ	750	¥5.000
	Champagne Charles Montaine Brut		144	3516910018440	/50	¥0,000

生産者:レ・ロッシュ・ブランシュLes Roches Blanches 醸造家:ニコラ・グスカン NICOLAS GUEUSQUIN
ブドウ品種: ピノ・ノワール63%、シャルドネ22%、ムニエ15% 産地: シャンパーニュ地方 エペルネ郊外 ディジー村
発酵10日間、乳酸発酵を20℃で21日間。ステンレスタンクで4~8ヵ月間熟成後、瓶内二次発酵。ジャイロパレットにてルミアージュ。
安定化、ろ過。リキュール・デクスペディション: 10g/L pH:3~3.2 総酸度:5~7g/L アルコール度数:12% 残糖度:9~11g/L
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。銀色がかった表面(ディスク)は、とろ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。



Domaine Roux ドメーヌ・ルー

Quincy Loire / カンシー、ロワール



Éole エオルはギリシャ神話の風の神、アイオロス。

AOCカンシー、ピュアな味わいのソーヴィニョン・ブラン。

歴史とテロワール:ジャン・クロード・ルー氏は農業就労と長い旅の繰り返しの後、1986年にサントル地方に留まることを決め、1994年に彼は妻の支えられてシェール河沿い、カンシーでワイン醸造の世界に飛び込み、1.5 haの畑を取得。現在ではドメーヌとしてカンシーとブリネのコミューンの6区画に7.5haの畑を所有しています。土壌は小石を含む砂質と粘土質が主体、正にソーヴィニョン・ブランに完璧に適応している地質です。2010年にルー夫妻は同年V.D.Q.S.からAOCに格上げになった小さいアペラシオン、シャトーメイヤンで赤ワイン、ロゼワイン(グリとも呼ばれる)を彼らのアイテムとして生産を展開。2016年にはルー夫妻の長男アルバンはワイン醸造業へ参加し始めました。

栽培と醸造:メゾン・ブランシュの醸造所で醸造されます。ドメーヌ・ルーはCUMA (Coopérative d' Utilisation de Matériel Agricole:農業機具共同使用組合)と雇用者のグループを通して同職者同士で協力関係にあるため、常に最高に設備の整った状態です。

最新式の振動式のベルト・コンベアの選果台は果実を手厚く取り扱い、酸化リスクの回避、ブドウが熱を持っていても、冷却出来るため、上質なアロマを保つことができ、早期にアルコール発酵が始まってしまうことを予防します。ルー氏はここ数年、ブドウの除草、耕作、肥料には自然由来のものだけの使用に限定しています。芽欠きは環境を尊重してブドウ畑を運営するという効果もあり、ブドウの生産量を調整するために定期的に行われます。





コート゛	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214320	ドメーヌ・ルー カンシー キュヴェ・エオル	.	2010	AOCカンシー	750	¥2,900	
217320	Domaie Roux Quincy Cuvee Eole	白 2018	D 2016	2016	3362723040006	730	¥2,900

品種:ソーヴィニヨン・ブラン 醸造:しっかりと成熟した良い状態のブドウから伝統的な手法で造られる。 優しくプレスし低温で落ち着かせる。醸造は18-19度に温度コントロールできるステンレスタンクで15日間。 翌1日にスーティラージュ 寿から新詰をして出荷を始める

●Concours des Grands Vins de France a Macon 2018 金賞(2017Vt) / 2019 銅賞 ●Guide Hachette ★★

翌1月にスーティラージュ。春から瓶詰をして出荷を始める。 テイスティング:カンシーの豊かなアロマ、フレッシュで特徴的なミネラル感と共に、柑橘系、白い花、南国の果実など。



Etienne Daulny エティエンヌ・ドルニー

Sancerre Loire / サンセール、ロワール



爽やかな草原の香り、溌剌とした酸味が身上、最高のサンセール

ドメーヌ・ドルニーはサンセールにおいて最も古いワインメーカーの一つです。土壌の異なる50もの区画に分けられる総合15haの畑を所有、減農薬農法で、少量生産をしています。中でも南西向きの斜面畑クロ・ド・ショドネイ(=ホット・スポットの意)は、キンメリジャンの粘土石灰質土壌に樹齢50年以上のブドウが植えられ、その希少なワインは"サンセールの最高峰"と評されています。

その畑の土壌と気候は非常にバラエティに富み、複雑さと繊細さをワインにもたらし、ドルニー氏は銘醸畑で育つブドウを組み合わせる"魔術師"と呼ばれ、個性が光るワンランク上のサンセールを産み出しています。



栽培・醸造:標高250-300mの南西向きの急斜面に広がる0.9haのサンセールの区画は日当り抜群。 石灰質30%粘土質70%のキンメリジャン土壌は固く締まってブドウの根が張りにくいが、緻密で複雑な味わいのワインを産みだす。密植率7300本/ha。農薬を極力使っていません。

温度調整をしながら長めの発酵。ブドウのフレッシュさを活かすため乳酸発酵は行いません。 収穫の5%を600Lのフレンチオーク樽で、残りをステンレスタンクで10ヶ月間、シュール・リーで熟成。半年ほどセラーで寝かせてから安定化、ろ過後、出荷。



SANCERRE

コート゛	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
212038	サンセール・クロ・ド・ショドネイ	白	2018	AOCサンセール	750	¥3,700
	Sancerre Clos de Chaudenay		2010	3506180600018	/30	¥3,700

品種: ソーヴィニヨン・ブラン100%

平均樹齢: 35~45年以上のヴィエイユ・ヴィーニュ

特徴: 古樹のブドウが生み出す力強い果実味に、控え目な樽熟成により更に微妙な複雑さが加えられた上質なサンセール。 テイスティング:緑のきらめきを持つ黄金色。パッションフルーツ、ハチミツ、ミネラルの豊かで複雑なアロマ、ほのかなスパイスの 風味漂う長い余韻を持つまろやかなワイン。凝縮した果実味と土壌から来る複雑な味わいが特徴です。



Domaine Hurst ドメーヌ・ウルスト

Alsace Turckheim アルザス、テュルカイム



サミュエル・トットリ氏



歷史

17世紀からテュルカイム村に住む長い歴史を持つウルスト家は 1926年に BRAND ブラントの畑を購入し、ワイン造りをはじめ、 1989年に弟のアルマンと兄のベルナールが畑を相続されました。アルマンはワイン造りを続け 1991年に現在のワイナリーを建設しドメーヌ・アルマン・ウルストをはじめる一方、

ベルナールは農協へブドウを販売。2016年に後継者に悩んだアルマンは、投資家マーク・リナルディ氏に畑とワイナリーを譲り、兄ベルナールの畑も同時に購入。バラバラであったウルスト家の畑は再び統合され、2017年にサミュエル・トットリが総責任者となり、ワイナリー名もドメーヌ・ウルストに変更して再スタート、2019年ヴィンテージよりデメテール認証を取得します。

*地図の黄色い部分はドメーヌの所有畑。

テロワール

全体の栽培面積は 12ha、その内コルマールから程近いグラン・クリュ BRAND ブラント(アルザス語で"燃える大地"を意味)が 7haです。両雲母花崗岩からなる酸性土壌で水捌けが良く、標高は最大で 380m。ウルストは南東から南向きの斜面の区画を主に所有しています。マンステール谷の風の影響で自然にブドウが凝縮される事、アルザスでも少ない降水量は年間 500mm 前後などの好条件は果実味豊かで直線的な酸を有するエレガントなワインが造られます。その他にリューディBoland ボロンド(粘土石灰質土壌)とリューディ Herrenweg エーレンヴェグ(シルト土

Domaine Armand Hurst
Turckheim
Zone grand Cru Brand
Turckheim

壌)も所有していて、それぞれのテロワールにあったブドウを栽培しています。グラン・クリュ Brand ブラント... 多くの有名生産者がこの畑を所有しています。(ジョスメイヤー、ズイントフンブレヒト、アルベールボクスレ、トリンバック etc...)

【醸造】

白は全房で搾機(プヌマティックプレス)で優しく 7 時間葡萄を絞る。グランクリュは 10 時間、ヴァンダンジュ・タルディブは 12 時間。上積み果汁を発酵槽に移し自然酵母にて発酵。そのまま、約 8 ヵ月~10 ヵ月間大樽で熟成、オリ引きはしない。乳酸発酵は 100%行い、粗いフィルターを掛け、瓶詰を行います。



赤、ロゼは100%全房のまま発酵槽に入れ、マセラシオン・カルボニック。その後、全量の約25%をセニエで抜いた果汁をロゼワインとし、残ったマストは6週間のマセラシオン。ピジャージュ、ルモンタージュ行わずに発酵終了後、プヌマティック・プレスにて約5時間かけ圧搾、フードルにて熟成。オリ引き後、ノンフィルターにて瓶詰。

ソムリエであったサミュエル・トットリは伝統のウルスト家のスタイルは残しつつ、現代的な手法も織り交ぜてワインを 生産。お食事に寄り添いやすいワインメイキングを心がけている。 亜硫酸の添加を少量に留め、酸化的にワインを仕込む 事により、香りも穏やかになり、また抜栓してからも長い時間楽しむ事ができます。



Domaine Hurst ドメーヌ・ウルスト

Alsace Turckheim / アルザス テュルカイム



						100			
コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	入り数	参考上代		
214715	ドメーヌ・ウルスト クレマン・ダルザス ブリュット	白	白 NV AOCクレマン・ダルザス		750	12	¥3.000		
214/10	Domaine Hurst Crémant d'Alsace Brut	-		3546981114215	, 00		10,000		
品種:ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、オーセロワ									
メトード・	メトード・トラデ バクネル ピルブラン ピル・カーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカーカー								

メトード・トラディショネル。 ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、オーセロワの1:1:1のブレンド。 全て花崗岩土壌からなる葡萄を同日に収穫し、プヌマティックプレスにて同時に圧搾し、 2ヵ月間ステンレスタンクタンクにて発酵熟成。瓶内二次発酵36月熟成後、デゴルジュマン。 ドサージュ1.5g/L。5.2気圧



ドメーヌ・ウルスト アルモニ 1000ml (スクリュー・キャップ) AOCアルサ^{*}ス 214725 2017 1000 12 白 ¥2.300 Domaine Hurst Harmony (blend wine - 1000ml) 3546980017104

品種:シルヴァネール主体、リースリング、ピノグリ、ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ・ダルザス、 ミュスカ・オトネル、ピノ・ブラン、オーセロワ、シルヴァネール、ピノノワール(平均樹齢40年) アルモニの品種はウルストが栽培している10種類のぶどうの完璧な調和(Harmony)を表して います。それぞれの品種がワインにキャラクターをもたらし、その唯一のアッサンブラージュが特徴なのです。その多様性は果実感、フローラル感、スパイス感、ミネラル感などのハーモ ニーにより表現され、フレッシュで軽やかで自由なワイン、ヴァン・ド・スワフ Vin de Soif(喉が 渇いたときにごくごくと飲むワイン) やお食事にも。大容量1000mlボトルです。





ドメーヌ・ウルスト ピノ・ブラン ヴィエイユ・ヴィーニュ AOCアルサ ス 214375 2017 750 12 ¥2,600 白 Domaine Hurst Pinot Blanc Vieilles Vignes 3546981117209

品種:ピノ・ブラン

グラン・クリュの斜面、隣接する畑に35-50年の樹齢のブドウから造られる。エレガントで 花崗岩質土壌から来るミネラル感を映している。バランスの取れている綺麗な辛口で 様々な食事に合わせやすい。白い花や果物の白い果肉のノート。軽やかでデリケートな アロマ、白身の魚、鶏肉、ヴェジタリアン・フードやキッシュに。





●ワイン・エンシュージアスト88点

214730	ドメーヌ・ウルスト リースリング ヴィエイユ・ヴィーニュ		2016	AOC7ルサ [*] ス	750	12	¥3,000
	Domaine Hurst Riesling Vieilles Vignes		2010	3546981116400	700	'-	+0,000
日4年,11.	フルッガ						

品種:リースリンク

Herrenwegエーレンヴェグと呼ばれるリューディから収穫されるブドウのみを使用。 平地ながらシルト土壌のため水捌けが良く、凝縮した葡萄を得る事ができる特別な 区画。全房で8時間の圧搾。フードルにて9ヵ月熟成。





ドメーヌ・ウルスト ゲヴュルツトラミネール ヴィエイユ・ヴィーニュ AOCアルサ ス 214740 2018 12 ¥3,000 白 750 Domaine Hurst Gewurztraminer Vieilles Vignes 3546981118602

品種:ゲヴュルツトラミネール

主にグラン・クリュに隣接する斜面に栽培されている35-50年のヴィエイユ・ヴィーニュ から造られます。花崗岩質から来るミネラル感とエレガンスを表しています。辛口に仕上 げたバランスの良さはアペリティフからガストロノミーなお食事にも広くあわせやすい。





コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	入り数	参考上代
860011	ドメーヌ・ウルスト ミュスカ・オトネル ジュース (スクリュー・キャップ)		NV		750 12		¥2.200
800011	Domaine Hurst Jus de Muscat Ottonel		INV	3546980018019	730	12	+2,200

品種:ミュスカ・オットネル

ミュスカ・オットネルを6時間かけ圧搾。8℃まで冷却し、オリを取り除いく。 フラッシュ・パストゥリザシオンに掛けた後、瓶詰。添加物一切不使用の天然の ブドウ・ジュース。2019年収穫のブドウで造りました。少々濁りがあるため、 飲む前には必ず撹拌してお飲みください。

HURST







Domaine Hurst ドメーヌ・ウルスト

Alsace Turckheim / アルザス テュルカイム



/・クリュ ブラント(7ha所有):

アルザスのグラン・クリュ、ブラント。火の大地は日照に恵まれ、下層の花崗岩質が濃く、豊かであるお陰で昼間の太陽エネルギーを蓄えることが出来るため成長が他よりも早い。私たちの目的は土壌と生物を尊重する、シンプルな方式を用いて土が持つミネラル分をより際立たせて、より 良くその場所の土壌を表現することです。耕作は熟考されていて、土はバイオ・ダイナミック製剤により活力を与えられ、ブドウの木は植物を ベースにしたものを煎じた液体で保護されている。

コート゛	商品名	_ JAN (ml)						
Z 14 / 40	ドメーヌ・ウルスト グラン・クリュ ブラント リースリング VV Domaine Hurst Grand Cru BRAND Riesling Vieilles Vignes	白	2017	AOCアルサ [*] ス・ク [*] ラン・クリュ 3546981117438	750	6	¥4,500	2
全房で搾収穫量を 収穫量を 発酵を促 あるワイン	ースリング 日機(プヌマティックプレス)でグランクリュは10時間掛けて優しく 上低く抑えることがピュアでミネラル分豊富、無駄な人工的な要ま とすことの出来る果汁を抽出することが、活力がありながらも繊維 ノをもたらす。 ・エンシュージアスト92点 ●VINOUS2018 /9月 92点 ●	素は無で、	無く自然力強さ	然などの		G B	DOMAINE URST LAND CRU KRAND EISLING 2017	Hu

ドメーヌ・ウルスト グラン・クリュ ブラント ゲヴュルツトラミネール۷۷ 214755 Domaine Hurst Grand Cru BRAND Gewurztraminer VV

AOCアルサ^{*}ス・ケ^{*}ラン・クリュ 白 2016 3546981116615

750 6 ¥4.500

品種:ゲヴュルツトラミネール

グラン・クリュ ブラントの中心に位地する南向き斜面の区画の葡萄を使用。100%全房 で10時間の長時間の圧搾により、果皮由来の香りと旨味を余す事なく抽出。フードル にて熟成。約9ヵ月熟成。

●ワイン・エンシュージアスト91点

●デキャンタ2019 銅賞

● JAMESSUCKLING.COM 90点

I*IURST



ドメーヌ・ウルスト ゲヴュルツトラミネール 214760 グラン・クリュ ブラント ヴァンダンジュ・タルディヴ 500ml AOCアルサ、ス・グラン・クリュ 白甘 2017 500 6 ¥4,000 Domaine Hurst Gewurztraminer 3546981317623 Grand Cru Brand Vendanges Tardives 500ml

品種:ゲヴェルツトラミネール

グラン・クリュブラントの中心に位地する南向き斜面の区画の葡萄を使用。

100%全房で12時間の長時間の圧搾により、果皮由来の香りと旨味を余す事なく抽出。

●ワイン・エンシュージアスト94点 ●JAMESSUCKLING.COM 92点





ドメーヌ・ウルスト シロ (シルヴァネール・ルージュ) ロゼ ヴァン・ド・フランス ロゼ 2018 750 12 ¥3.000 3546981118220 Domaine Hurst SY' RO (Sylvaner Rouge) Rose

品種:シルヴァネール・ルージュ

"SY'RO シロ"はシルヴァネール・ルージュの略、突然変異で果皮が赤いシルヴァネールをセレクション・マサールで栽培してます。 現 在アルザスではこの果皮が赤いシルヴァネールを栽培しているワイナリーは3社のみで、さらに醸してロゼワインにしているのはウル スト1社だけ。深部にグラン・クリュ・

ブラントの花崗岩の砂質のある急傾斜の区画で造られます。特徴的な色合いは シルヴァネールの古代品種の自然な色で(9日間スキン・コンタクト)、この忘れら れていた品種は他には無い個性を感じられます。

●ワイン・エンシュージアスト89点







ドメーヌ・ウルスト ロゼ・ダルザス 214735 Domaine Hurst Rosé d'Alsace

AOCアルサ ス ロゼ 2018 3546981118701

750 12

¥2.500

品種:ピノ・ノワール

グランクリュ ブラントを中心とした花崗岩土壌からなるピノ・ノワール。 セニエにより抜かれた フリーラン果汁のみを使用。ステンレスタンクにて9ヵ月間、発酵熟成。 オリ引きは瓶詰前まで行わない。

●ワイン・エンシュージアスト89点





ドメーヌ・ウルスト ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ AOC7ルサ^{*}ス 214750 2017 Domaine Hurst Pinot Noir Vieilles Vignes

750 6 3546981117728

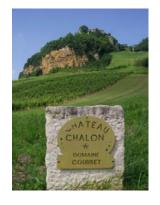
¥3.200

主にグラン・クリュに隣接する斜面に栽培されている35-50年のヴィエイユ・ヴィーニュから造られます。 100%全房発酵のマセラシオン・カルボニックで仕込んだワイン。 花崗岩質から来るミネラル感と エレガンスを表しています。辛口に仕上げたバランスの良さはアペリティフからガストロノミーな お食事にも広くあわせやすい。

●VINOUS2018 /9月 90+点









Domaine Courbet ドメーヌ・クールベ

Jura / ジュラ



シェリーのような酸化熟成の魅力。一度はまったら虜になる、魔性の山岳ワイン!

スイスと国境を接するジュラ地方は、コンテなどコクのあるハード・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。『フランス5大白ワイン』のひとつヴァン・ジョーヌ(黄色のワイン)はシェリーと同様、フロール(産膜酵母)香と力強い酸化熟成の風味を持ち、一度味わったら忘れられない奥深さを湛えています。ドメーヌ・クールベは5世代続く家族経営のワイナリーで、ヴァン・ジョーヌの名手。5代目当主ダミアンは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。



ジュラの伝統を守る家族経営のドメーヌ。

現当主で5代目のダミアン・クールベは、カリフォルニアのオ・ボン・クリマでジム・クレンネデンと、またフランス国内ではアルザスのオリヴィエ・ツィント・フンブレヒト、マコンのオリヴィエ・メルラン、ブルゴーニュのニコラ・ポテルとワイン造りの腕を磨き、南アフリカでも経験を積んでいます。

2003年、故郷に戻り父ジャン・マリーとともに働くようになったダミアンは新しく幅広いワイン造りのヴィジョンをこのジュラの地にもたらしました。(現在でも秘境と呼ばれるジュラでは、まだ何もかもが"伝統"にどっぷりと浸かっているのです。)

2011年、父親の引退とともにダミアンはドメーヌの経営を正式に引き継ぎました。もちろん、父は今も畑やセラーを見回りながら助言を続け、経営管理を任ってきた母もビジネスに密接に関わっています。そしてダミアンの妻が、2人の娘を育てながら事務管理を引き受けています。ドメーヌ・クールベは家族の力が結集した、真のファミリー・ワイナリーなのです。ドメーヌの所有畑は7.8ha。"シュル・ライア"地区では2004年、シャトー・シャロン村"シュル・ロッシュ"は2006年からビオディナミでの栽培にも取り組んでいます(無認証)。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。

Domaine Courbet Côtes du Jura Chardonnay de la Valée

ドメーヌ・クールベ コート・ド・ジュラ シャルドネ・ド・ラ・ヴァレ 2018

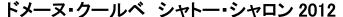


参考上代 ¥3,500 商品コード:213612 JAN:4560474980216

容量:750ml 品種:シャルドネ

粘土石灰質主体の土壌、谷エリアにあるドメーヌ畑、2区画のシャルドネを主に使用。2000Lの大樽で12ヶ月熟成。ジュラならではの味わいを表現しています。はっきりしたイエロー・カラーで、花やシトラス、ヘーゼルナッツの心地よい香りを漂わせています。口当たりはソフトで、フルーティーで親しみやすく、あらゆる上質さを感じさせます。ジュラの白ワインに初めて出会う人のためのワインとしても最適です。軽く冷やして、お楽しみください。







参考上代 ¥8,800 商品コード:213607 JAN:4560474980209

容量:620ml 品種:サヴァニャン タイプ: ヴァン・ジョーヌ

サヴァニャン種から造られる長期熟成型白ワイン、山岳地帯のジュラ地方周辺でのみ栽培されている地元品種。果皮が厚く酸も糖度もたっぷりの晩熟型ブドウ。通常の白ワインと同様、除梗・破砕した後、圧搾し完全にアルコール発酵。極辛口のワインを収穫翌年から6年間、オーク樽で熟成。その間ウイヤージュ(目減り分の補充)、澱引きを一切しないのが特徴。 樽の3分の1程の量にまで減ったワインは表面に産膜酵母の被膜(フロール=ワインの花)が形成される。その後じっくりと時間をかけて酸化熟成されたワインは濃い黄色と、唯一無二の風味を身に付ける。シェリーのような酒精強化は行わない。様々なシーンに合わせて楽しめるが、ジュラ産の他の白ワインよりも開くのに時間がかかるため、飲む数時間前の開栓がお奨め。(前日に開けておくぐらいがちょうど良い。) 1 飲み頃: 今すぐ~。更に5~50年以上の長期熟成が可能。



Chardonnan



Domaine Louis Cheze ドメーヌ・ルイ・シェーズ

Condrieu, Saint-Joseph コンドリュー、サン・ジョセフ Côtes du Rhônes / コート・デュローヌ



チャレンジ精神むき出しな傾斜の厳しい畑に、私はあえて挑むことが好きである。 深い敬意をもって、厳正な仕事を積み重ねる、なんと崇高な職業であることか。 人の仕事によってのみ真価を表す偉大なテロワールがそこにある。 ブドウ畑を尊重すること、区画により違う特殊な醸造、そして異なるスタイルのワインに合わせた 熟成をさせること。それこそが私が日々耕し、追求し続けるブドウ栽培者としての哲学である。

歴史

ドメーヌは1978年にルイ・シェーズによって引き継がれました。リョンの南60km にあるローヌ河右岸にあるリモニィの高い丘、ローヌ北部の中心地にドメーヌ・ルイ・シェーズはあります。

ドメーヌを始めた頃はサン・ジョセフ1ha と畑を借りてのスタートでしたが、現在はコンドリュー4ha、サン・ジョセフ白4ha、サン・ジョセフ赤20haの他にヴァン・ド・ペイ他、プレスティージの高いアペラシオンを35ha に渡り所有しています。

2000年より、二人の友と共にローマ時代の土壌であるセイシュエルのブドウ畑を先駆者の一人として耕しています。ルイ・シェーズの好奇心、厳正さはブドウ畑とワインに改良をもたらします。毎年、各ヴィンテージ、テロワールの真髄を得るために心血を注いで造る彼のワインはあなたの心を奪うでしょう。



ドメーヌに関わった人々

1978年にドメーヌを始めたときはほぼ何も無い状態からスタート。

最大10ha までと自身の目標を設定しましたが、現在は大きくそれを越えて35ha 近く所有しています。

ルイ・シェーズは組合とも疎遠な関係で、当初はコンサルタントもなく、分析ラボも持たず・・・・まるで当てずっぽうでワインを作っていたようなものでしたが、そのお陰もあり、ほぼ独学で様々なことを学び取りました。ここまでには厳しい問題も数々あったとルイは淡々と思い起こします。

ただ、幸なことに、コンドリューの父、であるジョルジュ・ヴェルネイは初めて会った頃から彼を信頼して、多くを助けてくれました。その後、1983年にはジャン・リュック・コロンボとの出会いも運命的で、ルイは彼とボルドーに行くことをきっかけに、感銘を受けて自身のワイン改革に取り組みます。

ルイ・シェーズは動きました。彼はブドウ樹と斜面の偉大な可能性を理解し、型通りではないオート・クチュールな ぶどう栽培を実践、醸造の改革、醸造所、樽にも投資しました。

















Domaine Louis Cheze ドメーヌ・ルイ・シェーズ

Condrieu, Saint-Joseph コンドリュー、サン・ジョセフ



Lesprit	et	Cempreinte	
---------	----	------------	--

						3	
	コート゛	商品名	色	VT	地域/AOC JAN	容量 (ml)	参考上代
	214125	ドメーヌ・ルイ・シェーズ キュヴェ ニ ヴュ メコニュ	白 2017	2017	V.S.I.G./VdF	750	¥2.400
		Domaine Louis Cheze Cuvée Ni vu mais connu V.S.I.G.	"	2017	3505303301177	750	+2,+00

品種:ヴィオニエ100%

2015年に造られたキュヴェながら人気があり、Ni vu mais connuの名前の意味は"見かけないけど知られている"、Ni vu ni connu(こっそりと、人に気付かれずに)と言う表現を言葉遊び的に変えています。リモニーの斜面にある若木のヴィオニエのセレクション。コンドリューの若木も少しアッサンブラージュされています。樹齢4-10年のヴィオニエ100%、ステンレスタンクで9ヶ月熟成。フィルターを掛けずに瓶詰めします。

テイスティング:輝きがある色。柑橘系、オレンジやレモンなどの香り。フレッシュで良いミネラル感を感じられる。





214111	ドメーヌ・ルイ・シェーズ サン・ジョセフ キュヴェ ロ・レ ブラン	占	2018	AOCサン・ショセフ	750	¥4, 600
	Domaine Louis Cheze Saint Joseph Cuvée Ro-Rée Blanc	H 2016	2010	3505303201187	750	T4, 000

品種:マルサンヌ60%、ルーサンヌ40%、花崗岩土壌、

1990年より造られています。リモニーの丘の高いところ、ドメーヌ近くの別々の斜面にルーサンヌとマルサンヌの区画があります。キュヴェ"ロ・レ"の名前はアルデッシュ地方のフユナラの方言名で、木々に囲まれている区画です。対処的栽培方で手摘み収穫、醸造はブドウ品種ごとに行われます。発酵、乳酸発酵から熟成に新樽20%を含む樽を使用、8-10ヶ月間。瓶詰直前にアッサンブラージュされ、フィルター無しで瓶詰めされます。

テイスティング:麦わら系の黄色。輝くがある。香りは繊細でアカシア、西洋サンザシ、蜂蜜のニュアンスも感じられる。 トロリとして、しなやかでたっぷりとしたテクスチャー。

	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0					
21/1115	ドメーヌ・ルイ・シェーズ サン・ジョセフ キュヴェ ロ・レ ルージュ	赤	2017	AOCサン・ショセフ	750	¥3, 800
	Domaina Lauis Chaza Saint Joseph Curvée Po-Pée Pauge	ØN 2017	3505301201172		₹3, 000	

品種:シラー、花崗岩土壌

リモニーの丘のドメーヌ周辺の畑のブドウから造られる。1980年よりあるキュヴェ"ロ・レ"の名前はアルデッシュ地方のフユナラの方言名から来ています。赤い果実感を感じられるアイテムです。果実感も保持するために1-3年使用した樽に12ヶ月熟成後、フィルター無しで瓶詰め。

テイスティング:輝きのあるチェリー・レッド。ミュールやフランボワーズ等の赤い果実、ナツメグの香り。フレッシュなアタック、ミュール等の果実のアロマが溶け込んでいる。

14
TRO
Ro-Rée

214120	ドメーヌ・ルイ・シェーズ サン・ジョセフ キュヴェ カロリーヌ ルージュ	#	2016	AOCサン・ジョセフ	750	¥4, 500
	Domaine Louis Cheze Saint Joseph Cuvée Caroline Rouge))	2010	3505301101168	/30	+4 , 500

品種:シラー、花崗岩土壌

1987年に造り始めたキュヴェ。 南向きで300mの標高の恩恵を受けている、ブレゼの斜面上部にある平均樹齢40年のシラーから造られる。 カロリーヌはスパイシーなブーケを伴うシラーの力強さを表している。20%新樽、残り80%は1-2年使用後の樽で14ヶ月熟成。フィルター無しで瓶詰めされる。

テイスティング:輝きのあるガーネット色。すみれの香りに繊細な胡椒のノート。ゆったりとして、骨格を感じられる、余韻を長く感じられる。



214105	ドメーヌ・ルイ・シェーズ コンドリュー キュヴェ パグ・ルミニ	 2017	AOCコント゛リュー	750	¥6. 000
	Domaine Louis Cheze Condrieu Cuvée Pagus Luminis	2017	3505303101173	730	+0,000

品種:ヴィオニエ100%

1993年より造られているキュヴェ。 真南向きの恩恵を受けられるリモニーの斜面上部にある2haの区画の名前。 樹齢25年のヴィオニエ。 発酵と乳酸発酵は樽で実施、シュール・リーでバトナージュ。 1-2年使用の樽で8-10ヶ月熟成。 フィルター無しで瓶詰め。

テイスティング:輝きのある黄色。白い花や桃の香り。フレッシュでしなやかな味わい。 最後はミネラルのニュアンスが 残る。



214101 ドメーヌ・ルイ・シェーズ コンドリュー キュヴェ ブレゼ Domaine Louis Cheze Condrieu Cuvée Brèze	白	2018	AOCבער *1 3505303001183	750	¥7, 500
--	---	------	----------------------------	-----	---------

品種:ヴィオニエ100%

1996年に造られたキュヴェ、真南向きの恩恵を受けている、リモニーの斜面にある2haの区画の名前。 斜面の中心から下部に渡り広がる区画。 樹齢30年のヴィオニエから造られる。 発酵と乳酸発酵は樽で実施、シュール・リーでバトナージュ。新樽と2-3年使用した樽を使用して熟成。フィルター無しで瓶詰め。

テイスティング:澄み切った繊細な金色。複雑性があり、アプリコットや蜂蜜の香り。アタックはフレッシュでダイレクト、 続いて一挙にバランスが整ったアロマがロ中に広がる。アフターは蜂蜜とミネラルのニュアンスが交じり合い長く余韻 が残ります。





Domaine des Chanssaud ドメーヌ・デ・シャンソー

Chateauneuf du Pape, Cotes du Rhones シャトー・ヌフ・デュ・パプ、コート・デュ・ローヌ



ドメーヌの歴史

ドメーヌ・デ・シャンソーの歴史は古く、1826年には既にブドウ畑所有の記録が古文書で確認できます。カーヴの周りの厚い石壁が家族による開拓の時代に関わったことをあらわしています。 道路からドメーヌに繋がる小道は"カブリエールのジョームの道"と名付けられて、ファミリーの記念碑的な場所となっています。

20世紀初頭に、ドメーヌ・シャンソーもフィロキセラによる大打撃を受けました。

1935年、シャトーヌフ・デュ・パプはフランスの初のアペラシオンに格付けされました。

良い年、悪い年を繰り返しながら、ドメーヌ・シャンソーは父から息子たちに引き継がれ、 守られ、発展していき、1985年よりパトリック・ジョームが運営しています。

現在、自社畑、フェルマージュの畑(契約畑)を含め、運営している畑は46ha に広がり、 そのうちのシャトーヌフ・デュ・パプは20ha、コート・デュ・ローヌは26ha まで発展しました。

ドメーヌのご紹介

自社畑35ha の内14ha はシャトーヌフ・デュ・パプと21ha がコート・デュ・ローヌです。 AOCで許される13ブドウ品種全てを栽培しています。主要品種はグルナッシュ、シラー とムールヴェードル(赤ワイン)、グルナッシュ・ブランとクレレット(白ワイン)です。

1995年には近代的なカーヴを建設、2500hl の醸造、700hl のタンクでストックが可能となり、最高の環境で醸造が可能です。

シャトーヌフ・デュ・パプの生産量の1/3は大樽で1年間熟成された後、ブレンド(アッサンブラージュ)、厳格な衛生管理のもと瓶詰め、温度管理されたセラーで保管されます。

テロワール

土壌はローヌの川が運んできた沖積土によるもので主として粘土質、砂質、砂利質と 石英が構成されています。日中、石は熱を蓄えて夜に放出して気温を一定に保つこと でブドウの最良の成熟をもたらします。何年も前から、ブドウ畑では環境に配慮して作業 をしています。私たちは殺虫剤や除草剤を使っていません。

我々はアグリカルチャー・ビオロジックを取得するためだけの、変換期間の4年間ではなく、2012年に"ビオロジック生産方法を尊重する会" (au respect du mode de production biologique) に入り、その過程で2016年ヴィンテージより有機栽培認証を取得しました。







Domaine des Chanssaud

ドメーヌ・デ・シャンソー

Chateauneuf du Pape, Cotes du Rhones シャトー・ヌフ・デュ・パプ、コート・デュ・ローヌ



コート゛	商品名	色	VT	地域/AVA JAN	容量 (ml)	参考上代
21/1120	ドメーヌ・デ・シャンソー コート・デュ・ローヌ・ブラン	白	2018	AOCコート・デュ・ローヌ	750	¥2,800
1214130	Domaine des Chanssaud Cotes du Rhones Blanc		2010	4560474983071	/30	∓ ∠,000

品種:グルナッシュ・ブラン50%、クレレット50%

生産量:40~50hl 地質:粘土砂質、砂利質 樹齢:15-18年

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、 白い花または白桃の香りはクレレットから、グルナッシュはロ中に粘りや丸みをもたらします。魚または甲殻類、 貝のお料理、アペリティフにも。



品種:グルナッシュ80%、シラー8%、カリニャン5%、サンソー4%、ムールヴェードル3%

生産量:45hl(20haのブドウ畑からの収穫)

地質:バラエティに富む土壌、赤い粘土の石灰質、粘土砂質、粘土砂利質など多様です。 樹齢:30-40年 テイスティング:コート・デュ・ローヌらしいワインを再認識します。 丸みやしなやかさなどまとまりがあり、 タンニンはしっかりとしていて、豊かな味わい。 様々なタイプの友人同士でのお食事に合わせられます。

●Hachette des Vins 2019 1スター☆ ●Decanter World Wine Awards 2017 銅メダル



ドメーヌ·デ·シャンソーコート·デュ·ローヌ· 214150 シャルル・ド・ヴァロワ·ルージュ	赤	2016	AOCコート・テ゛ュ・ローヌ	750	¥4.000
Domaine des Chanssaud Cotes du Rhones Charles de Valois	ران مار	2010	4560474983118	750	+4,000

1971年にこの特別キュヴェが造り始められました。樹齢の高い古樹のブドウが全てまとめてコート・デュ・ローヌとしてひとつのキュヴェにアッサンブラージュされていたことを残念に思い、この特別なキュヴェが生まれました。ジョーム家の祖先であるドゥ・ヴァロワの名前は1826年に公正証書でも確認されていて、このキュヴェは洗礼を施されていたことも確認されてます。

品種:グルナッシュ90%、シラー6%、ムールヴェードル4%、

地質:粘土砂利質、石が多い、樹齢:70-80年

テイスティング:このキュヴェは生産量が少なく、胡椒やスパイスのノート、トリュフと甘草のアロマも認められ、品種の特徴が良く表れています。熟成が進むとベルベットのようなタンニンがキルシュ、さくらんぼを蒸留するような香りになります。このワインはソースを使った肉料理、個性のあるチーズにパーフェクトです。

●Decanter World Wine Awards 2016 銅メダル



2141	ドメーヌ・デ・シャンソー シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン	4	2010	AOCシャトーヌフ・テ゛ュ・パフ゜	750	¥6.500
21414	Domaine des Chanssaud Chateauneuf du Pape Blanc		2016	4560474983095	/50	∓ 0,300

品種:クレレット70%、グルナッシュ・ブラン30% 生産量:80h1、地質:粘土質、砂質、樹齢:20~40年

テイスティング:ソースを使った魚料理、甲殻類に(地中海産の大型エビ、手長エビ、オマールエビ等)アペリティフにサーモンを使ったトーストなど。ワインは白い花、柑橘系やリンゴのアロマを豊かに感じます。成熟具合により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ます。

●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 ドメーヌ・デ・シャンソー シャトーヌフ・デュ・パプ ルージュ	赤	2016	AOCシャトーヌフ・テ゛ュ・ハ゜フ゜	750	¥6.500
Domaine des Chanssaud Chateauneuf du Pape Rouge	710	2010	4560474983101	/30	+0,000

品種:AOCで許されている13種類を組み合わせるが主体となっている品種はグルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 生産量:600hl、地質:粘土質、砂利質、樹齢:平均60年 テイスティング:深みのあるルビー色、赤い果実ミュールなどのアロマ、タンニンは丸みがあり完璧にバランスが取れています。後口のヴァニラの香りが快い。このワインはエレガントでリッチ、ソースを使った肉料理や個性のあるチーズにも良く合います。

●Decanter World Wine Awards 2017 銅メダル









Demazet Vignobles ドゥマゼ・ヴィニョーブル

Côtes du Rhônes /コート・デュ・ローヌ コート・デュ・ローヌ、 コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ ヴァントゥー





"濃くて重たい"ローヌ・ワインのイメージを一新させた、歴史あるコーペラティブ生産

標高の高いヴァントゥー山周辺の畑は常に涼しい風が吹き渡り、ワインはフレッシュで鮮やかな西若々しいベリーの果実味を身に付けます。

ドゥマゼ・ヴィニョーブルでは550もの契約農家が2000ha以上のブドウ畑を共有。時代に合っわいと手頃な価格を目指して、ブドウの栽培法やブレンド法を共同で研究開発しています。

アラン・ジェルボー氏 エノロジスト / メートル・ド・シェ (栽培醸造家/セラー・マスター)

1986年、南仏モンペリエ大学の薬学部醸造学科を卒業。地元ヴァントゥーのキャロム出身。サン・マルク・ド・キャロムのセラーで10年間ワイン造りの修行をし、1998年からはカントペルドリで醸造責任者を務め、長く地元で研鑽を積んできた彼は、今やヴァントゥー・ワインのプロフェッショナルである。 国際的にも活躍し2007年、アルゼンチン・メンドーサのボデガ・エル・ロザル、2011年チリ・カチャポアルのヴィニャ・アナケナ、2014~16年チリ・カチャポアルのボデガ・メリオールの醸造を担当。"空飛ぶ醸造家"の一人である。

ジャン・フランソワ・パストゥレル氏 メートル・ド・シェ (セラー・マスター)

南仏オランジュの農業高校でブドウ栽培醸造学を学んだあとアヴィニヨンの農業学校でさらに研鑽を積む。1987年6月収穫を手伝った事がきっかけでドゥマゼ・グループのテッレ・ダヴィニヨン(ドゥマゼ・モリエール)に就職。 契約農家からのブドウの受け取りを任され、年内にセラーでの発酵作業にも参加。

1990年9月には初の醸造を手掛け、1998年には、セラー・マスターに任命される。テッレ・ダヴィニヨンは29年間の歴史があるが、そのうち24年間は彼が醸造指揮を執っている。

コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210298	カーディナリス コート・デュ・ローヌ・ブラン	白	2018	AOCコート・デュ・ローヌ	750	¥1.300	
210200	Cardinalices Cotes du Rhones Blanc		2010	3373160043505	700	+1,000	
ブール 醸造:小 アロマを 社の誇 白い花	クレレット44%、グルナッシュ・ブラン23%、ヴィオニニブラン10% い石だらけの土壌。ブドウを丸ごと圧搾。低温でアルニン活かすため乳酸発酵は行わない。8,000hlを越えるのである。 やシトラスを思わせるエレガントで非常に表現豊かなきとさわやかな味わい。 ●オランジュ・ワインコンクール201	ュー <i>,</i> 生産 香り	ル発暦 量に 。レモ	孝。ワインのフレッシュさと してこの品質の高さは当	Core	DINALICS S DO RHONE	CARDINALIGS COTES DU BLION
210292	カーディナリス コート・デュ・ローヌ・ルージュ Cardinalices Cotes du Rhones Rouge	赤	2017	AOCコート・テ [*] ュ・ローヌ 3373160043390	750	¥1,300	wayen .
醸造:// 量にし ブラック でなめ	ゲルナッシュ50%、シラー30%、カリニャン10%、サント石だらけの土壌。ブドウを丸ごと圧搾。低温でアルコ てこの品質の高さは当社の誇りである。 ゲェリーの色合い。スパイスの風味が前面にあふれる らかな口当たり、スパイシーな余韻。 ・ワインコンクール2018 金賞	1 —,	ル発西	孝。8,000hlを越える生産	CARL	DINALICES DU RHONE	CARDINALIUS COURS DE RHOM
213896	ヴァントゥー・シュッド ルージュ Ventox Sud Rouge	赤	2018	AOCヴァントゥー 3574520401359	750	¥1,400	
醸造方の乳酸 の乳酸 スミレ色 いきいき	「ルナッシュ50%、シラー50% 平均樹齢: 35年 土壌:法:一番搾りのジュースのみ使用。25℃で2日間の浸発酵。コンクリート・タンクで14ヶ月の熟成。安定化、社に輝く、美しく深みのあるガーネット色。香ばしいトーきとした、ベルベットのような舌触りの口当たり。しっかリケートなコショウの風味。 ●マコンコンクール2019金賞	漬過パと	20日 。 香とノ	間の発酵、18℃で60日間 ハーブの香りが漂います。	M15 A 1	entoux S U D 2016 EN ADSTRICT A PROPRIETE A PROPRIETE ETT © VICHOBLES	Ventoux Solution Spatial Sp



Demazet Vignobles ドゥマゼ・ヴィニョーブル

Côtes du Rhônes /コート・デュ・ローヌ

コート・デュ・ローヌ、コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ、ヴァントゥー



コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213840	セニョール・デュ・カリ ヴァントゥー・ルージュ	赤	2016	AOCヴァントゥー	750	¥1,500	
213040	Seigneur du Carri Ventoux Rouge	eur du Carri Ventoux Rouge	3574520020314	750	+1,500		
ヴァント 醸造: 2ヶ月 熟 スミレ色 トなスパ	「ルナッシュ50%、シラー50% 平均樹齢:40年 ゥーにあるブドウ園の厳選された畑から生まれる限策 25℃で2日間の浸漬、7日間の発酵、22℃で7日間 は成。ろ過。 この輝きを持つ深いガーネットの色合い。パワフルない パイス香。ストロベリー・ジャムを思わせるフルーティー ティックな長い余韻が続く。 ●ムンダス・ヴィニ2018銀	の乳 シットな味	でである。	ーツ・ジャムのアロマ、ソフ	N. S.	ARRI ARRI	VENTER CONTROL OF THE PARTY OF

かつてシャトー・ヌフ・デュ・パプとひと続きの丘であったという新生アペラシオン、 AOCコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ!

1000年以上前は、ローヌを代表するシャトー・ヌフ・デュ・パプとひと続きの丘で"ベビー・シャトー・ヌフ・デュ・パプ"とも呼ばれていた地域。 現在は川に分断されているものの、シャトーヌフ・デュ・パプと8km程しか離れていない場所です。 1999年から10年以上に渡り新アペラシオン取得へと努力した結果、ついに2012年に「AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ」が誕生しました。



昔、ローヌ川の川底だった土地は粘土石灰質土壌で、何百年もかけてローヌ川が運んできた大きな石がゴロゴロしている独特のテロワール。プロヴァンス名物の強い北風"ミストラル"が吹きつけるため、病害虫が発生しにくく、農薬等の使用も最小限で済む、健康なブドウ畑です。ドゥマゼ・ヴィニョーブルはこのアペラシオンの60%以上、180haの畑を所有し、このアペラシオンの中で1番大きな生産量を誇っています。

コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210133	シャトー・グラン・ディニティ コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ ルージュ Chateau Grand Dignitaire Cotes du Rhones Villages Gatagne Rouge	赤	2017	AOCコート・テ゛ュ・ローヌ・ウ゛ィラーシュ カ゛タ゛ーニュ 3373160004612	750	¥2,000	MAZET :
醸造: 発酵と 濃厚な ある味	ゲルナッシュ50%、シラー30%、30%ムールヴェードが全て除梗し、コンクリートタンクで伝統的な醸造を行うの15日間のシュール・リー。その後タンクで6~12ヶ月紫色。赤いフルーツのジャムや狩猟肉の野性的な香わいで、なめらかなタンニンの間からカシスの風味が、ッセル国際ワインコンクール2018銀賞	G	CHATTAII D DIGNITIAIRE A D.A.G.N.I	GADAGNI MARKET BOOMEN			
210097	シャトー・キレックス コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ ルージュ Chateau Quilex Cotes du Rhones Villages Gatagne Rouge	赤	2017	AOCコート・テ゛ュ・ローヌ・ウ゛ィラーシュ カ゛タ゛ーニュ 373160004599	750	¥2,200	
品種:シラー51%、グルナッシュ49% 平均樹齢:40年 土壌:小石だらけの古いローヌ渓谷の台地。標高150m。石ころだらけの土壌。 醸造:25℃で20 日間の浸漬後28℃で12日間の発酵、22℃で7日間の乳酸発酵。コンクリートタンクで12ヶ月熟 成、ワインの50%をフレンチオークの古樽で9ヶ月間熟成。 ピンクがかったスミレ色の輝きがある濃厚な色合い。フルーティーでシナモンやペッパー等、ス パイシーな香り、最後に南仏特有のガリーグ香(灌木やハーブの乾燥したニュアンス)が漂う。ま ろやかな味わい馴染んだソフトなタンニンやベリーやリコリスの甘い風味。 ●ブリュッセル国際コンクール2018銀賞 ●ギドアシェット2019★							General
213830	ドメーヌ・デュ・カン・レーヴ コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダーニュ ルージュ Domaine du Camp Reves Rouge	赤	2015	AOCコート・テ゛ュ・ローヌ・ウ゛ィラーシュ カ゛タ゛ーニュ 3373160002038	750	¥2,200	3MAZET :
醸造:ワ 28℃で ク樽(新 ガーネ パワフ/	ンラー50%、グルナッシュ40%、カリニャン10% 平式インの名前はプロヴァンスの方言で"斜面畑"を意味で12日間の発酵、22℃で7日間の乳酸発酵。 コンク析樽25%、古樽75%)で4ケ月熟成。ろ過。 ット色。モカやトーストを思わせる樽香をメインにペッルで、シルクのように滑らかなタンニンとスパイシーなけース・インターナショナル2017銀賞	オるツーパー	。 2 トタン のニ:	5℃で20日間の浸漬後、 クで4ケ月、フレンチオー ュアンスが漂う複雑な香り。	Cam	o Revej	Camp Revel



Domaine Haut Marin ドメーヌ・オー・マラン

(Haut Marin=海からの贈り物)

Côtes de Gascogne, Sud-Ouest コート・ド・ガスコーニュ、南西地方



歷史

およそ100年前から、ガスコーニュの地でブドウ栽培に情熱を注いできたプラタヴィエラ&ジュジェルネール・ファミリーは恵まれたテロワールのおかげで、エレガントなワインを幅広いレンジで生産し、成功を収めてきました。

1920: スイス人の醸造家ジャン・フランソワ・モレルがガスコーニュに移住、10haの畑を購入しました。

1960: ファミリーの三世代目、デニス & ジャン・ジュジェルネール夫妻がセラーを建設、ブドウ畑も拡張。

経営に加わった息子のフィリップ・ジュジェルネールは、今や一日中畑にいるといっても過言ではない。

1988: 娘のエリザベス・プラタヴィエラもワイン造りの情熱を受け継ぎ、栽培醸造家になりました。家族みんなで力を合

わせ、畑を 160ha にまで拡張しました。

2003: ドメーヌ・ド・メナールの名で初めての自社瓶詰め。



現在"ドメーヌ・オー・マラン"、"ドメーヌ・ド・メナール"と"シャトー・ド・メナール" の3つのブランド名で年間130万本のワインを生産し、そのうち50%は輸出され ています、さらに規模を拡大し発展を続けています。

ブドウ畑

ドメーヌは"巡礼の道"として有名な"ル・ピュイの道"(フランスからスペインのサンチャゴ・デ・コンポステラへ至る4つの街道の一つ)に面したバ・アルマニャックの中心地にある。

美しいガスコーニュの風景に溶け込んだワイナリーは面積約160ha。全てIG Pコート・ド・ガスコーニュに属している。ブドウ畑は非常に貴重な古代からのテロワールに恵まれている。2300万年前、この辺り一帯は海の底だったのである。だから土壌には化石が頻繁にみられる。コロンバール、ユニ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブランは粘土白亜石土壌で、さわやかな辛口白ワインとなり、プティ・マンサン、グロ・マンサンは深い砂質土壌で育ち、成熟状態まで待ってから収穫されるため、エレガントな丸みのあるワインとなります。

醸造

4世代目のエリザベス・プラタヴィエラと夫のアンリが担当

伝統的醸造法。ブドウの豊かな芳香を残し酸化を防ぐため、摘み取りは涼しい夜間~早朝に行われる。果汁抽出のため長い果皮浸漬。 圧搾は良質のワインを手に入れるための最重要&最難関ステップの1つとの認識から、ブドウの香り、鮮度を保ち、ジュースの変色を防ぐため、窒素を充填した圧搾機でプレス。低温静置後、清澄を行いジュースと澱を分別。 ワインはステンレス・タンクとコンクリート・タンクで少なくとも3ヶ月間熟成。

◆減農薬栽培(サステイナブル農法)

- ・水処理、ブドウの木を保護するために散布される水はミネラル除去された脱イオン水で、常に適温に保たれている。 この水処理により、農薬の使用量を35%削減できる。
- ・農薬散布機にアンチ・ドリフト・パネルを装着し、農薬が地面に落ち分散することを防いでいる。この装置により農薬の使用を40%削減でき、環境保護に貢献できる。
- ・土壌保全。土壌を保護するために有機肥料のみを使用。





Domaine Haut Marin ドメ

Côt \neg -

人一ヌ•才一 otes de Gascogne ート・ド・ガスコーニ	,Sud	l-Oue	st			
			原産地	容量	A 1 115	

						The second second second second second
	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
214190	ドメーヌ・オー・マラン・リトリン・コロンバール&ユニブラン		2019	IGPコート・ト゛・カ゛スコーニュ	750	¥1,200
214190	Domaine Haut Marin Littorine Colombard & Ugni-Blanc 1	白	2018	3760094282559	750	+ 1,200

品種:コロンバール50%、ユニ・ブラン50% アルコール度数:11.5% 仕様:スクリューキャップ 平均収穫量:80hl/ha 土壌:粘土石灰質の石ころだらけの浅い土壌

醸造:果皮浸漬したブドウを空気式圧搾機でソフトプレス、低温浸漬。乳酸発酵は行わない。香り豊かなワインを 得るためステンレスタンクとコンクリートタンクに分けて最低3ヶ月間の発酵、熟成。瓶詰前にブレンド。安定化、ろ 過。

テイスティング:キラキラと輝くペール・イエロー。シトラスやグレープフルーツ、白い花のフレッシュなアロマにあ ふれ、キレの良い酸味がさわやかな清涼感あふれるワイン。 食前酒に。魚介料理、サラダ、チーズと。 *リトリン=ヨーロッパ・タマキビ(巻き貝)。ツブ貝とも。大西洋沿岸で食用とされるポピュラーな貝。

●フランスIGPワインコンクール2019 銀賞

214185	ドメーヌ・オー・マラン・レ・フォシィル CSG	_	ф 2010	IGPコート・ト゛・カ゛スコーニュ	750	>/4 00/
214185	Domaine Haut Marin Les Fossiles CSG 6	Н	2018	3760094282450	750	¥1,200

品種:コロンバール60%、ソーヴィニヨン・ブラン20%、グロ・マンサン20%

アルコール度数:11.5% 仕様:スクリューキャップ

平均収穫量:80hl/ha 土壌:粘土石灰質の石ころだらけの浅い土壌

醸造:果皮浸漬したブドウを空気式圧搾機でソフトプレス、低温浸漬。乳酸発酵は行わない。香り豊かなワインを 得るためステンレスタンクとコンクリートタンクに分けて最低3ヶ月間の発酵、熟成。瓶詰前にブレンド。安定化、ろ

テイスティング:輝くペール・イエロー。ライチや洋ナシ、モモ、白い花の華やかなアロマ、フレッシュで心地よい 酸味のキレがあり、味わいはフルーティーでまろやか。後味の余韻も長いリッチな味わいのワイン。 魚介の冷 菜、グリル、チキン、サラダと。

*フォシィル=化石

- ●フランクフルト国際トロフィー2019 金賞 ●パリ農業コンクール2019 銀賞
- ●ブリュッセル国際コンクール2019 銀賞 ●フランスIGPコンクール2019 銀賞

214180	ドメーヌ・オー・マラン・ヴェニュス・グロ・マンサン	4	2018	IGPコート・ト゛・カ゛スコーニュ	750	¥1.400
214160	Domaine Haut Marin Venus Gros Manseng 7		2016	3760094285734	750	∓1,400

品種:グロ・マンサン100%

アルコール度数:11.5% 仕様:スクリューキャップ 平均収穫量:80hl/ha 土壤:砂質土壌 醸造:果皮浸漬したブドウを空気式圧搾機でソフトプレス、低温浸漬。乳酸発酵は行わない。香り豊かなワインを 得るためステンレスタンクとに分けて最低3ヶ月間の発酵、熟成。瓶詰前にブレンド。安定化、ろ過。 テイスティング:ゴールデン・イエローの輝き。干しアンズ、パイナップル、マンゴーなど南国のフルーツの濃厚な 香り。まろやかな味わいはハチミツのようで、甘みと酸味のバランスが素晴らしい。余韻の長い、飲み応えのある ワイン。食前酒、または食後酒に。フォワグラ、ブルーチーズ、デザートとともに。 *ヴェニュス=ヴィーナス

●フランスIGPコンクール2019 金賞 ●ブリュッセル国際コンクール2019 銀賞

214105 ドメーヌ・オー・マラン・ロゼ・グルマン	пь" с	2018	IGPコート・ト゛・カ゛スコーニュ	750	V1 000
214195 Domaina Haut Marin Basa Courmand 2	Dt 2	2018	2760004202426	750	¥1,200

品種:メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%、シラー25%

アルコール度数:11.5% 仕様:スクリューキャップ 平均収穫量:80Hl/Ha 土壌:粘土石灰質土壌 醸造:直接圧搾法。ごくわずかにセニエ法を取り入れている。果皮浸漬したブドウを空気式圧搾機でソフトプレ ス、低温浸漬。乳酸発酵は行わない。香り豊かなワインを得るためステンレスタンクとコンクリートタンクに分けて 最低3ヶ月間の発酵、熟成。瓶詰前にブレンド。安定化、ろ過。

テイスティング:レッドフルーツ、ストロベリー、バニラの香り。フレッシュでほんのり甘いチャーミングな味わい。 食前酒、サラダ、チキン、魚介、スパイシーな料理に。

*食いしん坊のためのロゼ。(別名 Gulf Streamガルフ・ストリーム=湾流。)

●パリ農業コンクール2018 金賞



HAUT MARIN







La Vicomté



Laguedoc / ラングドック

世代を越えて受け継がれてきた郷土愛を胸に、

若い醸造家チームや販売チームが、あらゆるノウハウやアイデアを結集。

豊富な資金により、ブドウ品種ごとの天然の資質に合わせ、伝統的方法から最先端の技術まであらゆる醸造テク ニックを使しています。ワイナリーは超モダンな設備(テルモ・ヴィニフィケーション、空気圧式プレス機、発酵前浸 漬のためのタンク等…)が備えられ、最適な醸造を行い、最高の結果を出しています。

伝統的なブレンド技術やハイテク技術を駆使したラ・ヴィコンテは、力強く味わい深く芳醇でありながら、同時にしな やかで華やかでエレガントなワインを産み出しているのです。

●Fontaniels / フォンタニエール

フォンテーヌ(FONTAINE):泉、アニエル(ANIELS):仔羊、合わせて、FONTANIELS "仔羊の泉"の意味。 フォンタニエールは、小さな丘陵や谷が連なる南仏の中心地にある地名です。かつてそこは、源泉から湧き出る澄み切った純粋な水を求めて仔羊たちが集まってくる場所でした。 ピュアな水は、ピュアな環境や自然に結び付き、延いてはピュアな ブドウ畑、ピュアなワインへと繋がっているのです。



Fontaniels Chardonnay IGP Pay d'Oc フォンタニエール シャルドネ IGP ペイドック

参考上代 ¥1,220 JAN:3331900003066

品種: シャルドネ

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

●ジルベール&ガイヤール2020金賞(2019VT)



Fontaniels Viognier IGP Pay d'Oc フォンタニエール ヴィオニエ IGP ペイドック

参考上代 ¥1,220 JAN:3331900010217

品種: ヴィオニエ

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



Fontaniels Cabernet Sauvignon IGP Pay d'Oc フォンタニエール カベルネ・ソーヴィニョン IGP ペイドック

参考上代 ¥1,220 JAN:3331900003059

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



Fontaniels Merlot IGP Pay d'Oc フォンタニエール メルロー IGP ペイドック

参考上代 ¥1.220 JAN:3331900003042

品種: メルロー

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

●ジルベール&ガイヤール2019 金賞受賞 (2018VT)



Fontaniels Pinot Noir IGP Pay d'Oc フォンタニエール ピノ・ノワール IGP ペイドック

参考上代 ¥1,220 JAN:3331900007637

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





Les Conquets Blanc IGP Terre de Midi レ・コンケ・ブラン IGPテール・ド・ミディ

参考上代 ¥920 JAN:3331900007767

品種: グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニョン・ブラ

グリーンの輝きがある明るいイエロー・カラー。 黄桃やマンゴー、野の花のデリケートで複雑な アロマ。酸味と果実味のバランスに優れた、フ レッシュでまろやかな味わいは、余韻も長く続き ます。ステンレスタンク3ヶ月。 スクリュー・キャップ。



Les Conquets Rouge IGP Terre de Midi レ・コンケ・ルージュ IGPテール・ド・ミディ

参考上代 ¥920 JAN:3331900007750

品種: カリニャン、グルナッシュ 紫色のきらめきのある明るいレッド・カラー。 イチゴやクロスグリを思わせるフルーティーな香 り。バランスがよく、まろやかでしなやかな果実 味たっぷりの味わい。ステンレスタンク4ヶ月。 スクリュー・キャップ。



Les Royaux IGP Pay d'Oc Chardonnay Viognier レ・ロワヨー シャルドネ・ヴィオニエ IGPペイ・ドック

参考上代 ¥1,220 JAN:3331900010200

品種: シャルドネ、ヴィオニエ 緑のきらめきのある麦わら色。 モモなどホワイトフ ルーツや白い花の香りが香ばしいトースト香と結 びついています。 シャルドネのフレッシュさとヴィ オニエの華やかさ完璧に調和しています。



Les Royaux IGP Pay d'Oc Merlot Cabernet Sauvigon レ・ロワヨー メルロ・カベルネ・ソーヴィ

メルロ・カベルネ・ソーヴィニョン IGPペイ・ドック

参考上代 ¥1,220 JAN:3331900010194

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



Domaine Mont-Rosier IGP Vicomté d'Aumelas

ドメーヌ・モン・ロジェ オーガニック IGPヴィコンテ・ドームラ





参考上代 ¥1,500 JAN: 3331900007248

品種: シラー、グルナッシュ 紫の輝きを持つガーネットの色合い。バラやカシス、赤スグリの香り。非常にバランスのとれた タンニン。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のエレガントなワイン。



L'Estocado Cabernet Sauvignon IGP Pay d'Oc レストカド カベルネ・ソーヴィニョン IGP ペイドック 【限定品】

参考上代 ¥1,300 JAN:3331900010378

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン90%、メルロー5%、 カリニャン5%

紫の輝くを持つダークレッドの色合い。カシス、ブルーベリー、チェリー、プラムジャム、ブラック・ペッパー、リコリスの風味が入り混じる複雑なアロマ。バランスの良いソフトなタンニンが心地よい味わいはパワフルかつエレガント。 果実のスパイスの風味にあふれています。



サン・ポン・ド・モーシャン村は、丘の上の城や教会を取り囲むように建設された南仏の典型的な円形村。村を囲む防御のための城壁が**ランパール**、安全、力強さ、自治のシンボルである。ワイナリーは1939年に建設され、個性あふれる本格派、高品質ワインの生産に力を注いでいる。超ヘビーボトルに詰められたパワフルなワイン!



Les Remparts Blanc AOP Languedoc レ・ランパール・ブラン AOPラングドック

参考上代 ¥1,800 JAN:3331900012662

ブドウ品種:ルーサンヌ70%、マルサンヌ30% 平均樹齢:30~40年 フレンチ・オーク樽(新樽75%)で3ヶ月間熟成。スイカズラやシャクヤク、ボタンの繊細な花の香り、白桃や黄桃、アンズなどのフルーツの香り、ドライフルーツのエキゾチックで濃厚な香りが入り混じっている。フレッシュな口当たり、ナッツの風味を帯びたデリケートで複雑、パワフルな飲み応え。



Les Remparts Rouge AOP Languedoc レ・ランパール・ルージュ AOPラングドック

参考上代 ¥1,800 JAN:3331900011887

ブドウ品種:シラー60%、グルナッシュ30%、ムールヴェドル10% 平均樹齢: 30~40年 フレンチ・オーク樽(新樽75%)で5ヶ月間熟成。タイムなど南仏の低木の香り、ブラックベリー、ブラックカラント、カシスやカンゾウの甘い香り、ペッパーの刺激も感じられる複雑なアロマ。しなやかで広がりのある味わい、ベルベットのようなタンニンと長い会報

●ジルベール&ガイヤール2020金賞(2019VT)



Château Argenties シャトー・アルジャンティエス



Lagrasse, Languedoc ラグラッス、ラングドック

"グローバルな問題に対するローカルな解決"・・・

これがアルジャンティエスの、環境に優しく持続可能なワイン造りの哲学における合言葉です。

567haの広大な敷地(うち40.5haがブドウ畑)はコルビエール地方、カルカッソンヌ郊外の中世の趣の残る小さな村、ラグラッスに広がり、小区画に分けられたブドウ畑は、アラリック山の岩場やマツやイトスギの森、ガリーグ(※南仏特有の灌木の茂み)の間に点在しています。大半の畑の平均樹齢は20~50年、収穫量は低く抑えられ、非常に高品質なブドウを栽培しています。"環境に優しく持続可能な製法"という考えに基づき、ワイナリーは財団として組織され、全ての収入を敷地の保存維持のための再投資に回していて、シャトー・アルジャンティエスはいわば"自然の中の宝石"であり、最高の環境の下で育てられたラングドックの伝統ブドウから生まれるオーガニックワインです。

コート゛	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
1 213310	シャトー・アルジャンティエス アラリック・ブラン・オーガニック	4	2018	AOCランク゛ト゛ック	750	¥2,800
	Chateau Argenties L'Alaric Blanc Organic	白	2016	4560474982500	750	

入数:6本/CS 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%

栽培方法:灌漑を行わない。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

醸造方法: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。

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で魅惑的、ダイナミック。豊かなボリュームも感じさせる。



212221	シャトー・アルジャンティエス アラリック・ロゼ・オーガニック	ПŦ	2010	AOCランクドック	750	¥2,800
213321	Chateau Argenties L'Alaric Rose Organic	П С	ロゼ 2018	4560474982524	750	# 2,800

入数:6本/CS ブドウ品種: グルナッシュ35%、シラー33%、サンソー32%

栽培方法:灌漑を行わない。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

醸造方法: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。

モモやサーモンを思わせる淡くエレガントなピンク色。フローラルな香りもとてもデリケート。 しかし味わいは濃厚でフレッシュ、ダイナミックな味わい。



213310	シャトー・アルジャンティエス アラリック・ルージュ・オーガニック	+	2015	AOCランクト゛ック	750	¥2,800
	Chateau Argenties L'Alaric Rouge Organic	亦	2015	4560474982517	/50	∓ 2,000

入数:6本/CS 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% 栽培方法:灌漑を行わない。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 醸造方法: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・ジュースのみ使用。

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的な味わい。



213325	シャトー・アルジャンティエス ピース・ノーブル・ルージュ・オーガニック	赤	2015	AOCランク゛ト゛ック	750	¥3,300
213323	Chateau Argenties Piece Noble Rouge Organic	亦	2013	4560474982548	730	+3,300

【限定品】入数:6本/CS ブドウ品種: グルナッシュ55%、シラー45%

栽培方法:灌漑を行わない。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 醸造方法: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・ジュースのみ使用。

非常に濃厚な色合いと香り。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。フルボディのオーガニック・ワイン。

213330	シャトー・アルジャンティエス エーグル・ルージュ・オーガニック	+	赤 2015	AOCランク゛ト゛ック	750	¥3,800
	Chateau Argenties Aigles Rouge Organic	小 4		4560474982555		

【限定品】 入数:6本/CS ブドウ品種:シラー55%、カリニャン45% 仕立て:垣根仕立て及び株仕立て 栽培方法:灌漑を行わない。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 醸造方法: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・ジュースのみ使用。500L 入りのフレンチオーク樽で10ヶ月間熟成。

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。



