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

100%Grand Cru(グランクリュ)畑の家族経営の小規模生産者ビュロ・ナエ。
5haの自社畑から1haの選び抜いた区画のブドウから自社元詰めのキュヴェを生産して、
他の4ha分は大手メゾン(ヴーヴ・クリコ)にブドウを供給しています。

【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社を使用しています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212918	**シャンパーニュ・ビュルロ・ナエ・グラン・クリュ ブリュット・グランド・レゼルヴ** **Champagne Burlot Nahe Grand Cru Brut Grande Reserve**	白	NV	AOCｼｬﾝﾊﾟｰﾆｭ 4560474981886	750	¥6,000	 750ml 375ml
212935	**シャンパーニュ・ビュルロ・ナエ・グラン・クリュ ブリュット・グランド・レゼルヴ ハーフ** **Champagne Burlot Nahe Brut Grand Cru Brut Grande Reserve Half**	白	NV	AOCｼｬﾝﾊﾟｰﾆｭ 4560474982128	375	¥3,500	

品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30% ドザージュ:14. 4g
【Grand Cru VERZY ヴェルジィ村のグランクリュ畑100%!】
収穫したブドウを、外側がステンレス、内側は鋳物ホーロー製のタンクで35日間発酵、8ヶ月間熟成させ、ベースとなるワインを造ります。
昔から使っているタンクなので、最新技術の装置(たとえば温度調整機)などの設備の助けを借りることなく、自然の温度で醸造し(※温度は、およそ13度くらいに保たれています)、発酵は自然な流れに任せています。
2次醗酵に備えての瓶詰めは4月に行います。ヴェルジィ村の白亜質土壌の壁を切り崩して堀上げた天然セラーに運ばれたボトルは、デゴルジュマン前まで16ヶ月間熟成され、ドザージュ(14.4g)が行われます。

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。コクのある味わいで、お料理との相性も抜群です。

212913	**シャンパーニュ・ビュルロ・ナエ・グラン・クリュ ドゥ・スクレ** **Champagne Charles Montaine Grand Cru Doux Secret**	白甘	NV	AOCｼｬﾝﾊﾟｰﾆｭ 4560474981893	750	¥7,500	

品種:ピノ・ノワール80%、シャルドネ20% ドザージュ:62.2g
【Grand Cru VERZY ヴェルジィ村のグランクリュ畑100%!】
収穫したブドウを、外側がステンレス、内側は鋳物ホーロー製のタンクで35日間発酵、8ヶ月間熟成させ、ベースとなるワインを造ります。
昔から使っているタンクなので、最新技術の装置(たとえば温度調整機)などの設備の助けを借りることなく、自然の温度で醸造し(※温度は、およそ13度くらいに保たれています)、発酵は自然な流れに任せています。
2次醗酵に備えての瓶詰めは4月に行います。ヴェルジィ村の白亜質土壌の壁を切り崩して堀上げた天然セラーに運ばれたボトルは、デゴルジュマン前まで16ヶ月間熟成され、ドザージュ(62.2g)が行われます。

とろけるようなDOUX(ドゥー=甘口)のシャンパーニュ。蜂蜜や桃のコンポートを思わせる甘い香りが広がります。
良く冷やして、フルーツなどデザートに添えて。
氷を入れて細切りにしたレモンの皮、オレンジの皮を浮かべ、リフレッシュ・タイムにお楽しみください。

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5世代目当主の兄弟、クレモン(兄) とアントワンヌ(弟)が伝統を受け継ぎ、さらに革新的な技術を融合させるグランクリュ・ブラン・ド・ブラン。

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-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。

アンスタン・ブリュット

エグザルタシオン

コート・デ・ブランで5つの村のグランクリュ畑を所有、テロワールの表現、ブドウを取り巻く環境を大切にしています。

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。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212653	**ペルトワ・ルブラン・アンスタン・ブリュット 【限定品】** **Champagne Pertois Lebrun Instant Brut**	白	NV	AOCシャンパーニュ 4560474982067	750	¥8,300
品種:シャルドネ100%、ドザージュ:5.5g 熟成:5年。 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) 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」のシャルドネ。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						
212645	**ペルトワ・ルブラン・エグザルタシオン エキストラ・ブリュット 【限定品】** **Champagne Pertois Lebrun Exaltation Extra Brut**	白	NV	AOCシャンパーニュ 4560474982050	750	¥10,000
品種:シャルドネ100%、ドザージュ:4g (エキストラ・ブリュット)、熟成:6年。 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) 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 Charles Montaine
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。

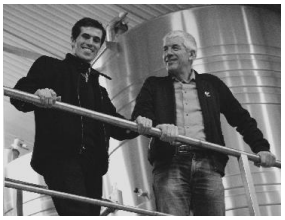
レ・ロッシュ・ブランシュは、フランスの若く大胆な起業家ニコラ・グスカン氏によって1994年エペルネ郊外のディジー村に設立されたワイナリーです。生産者として価格と味わいのバランスの良い、品質の高いシャンパーニュを作り出すことを哲学としています。シャンパーニュの5つのエリアのテロワールの多様なブドウから、一貫した品質を保証します。現在、温度調節されたタンク、白亜質土壌をくりぬいた地下セラー、40のジャイロパレット(ルミアージュ-動瓶-を自動で行う機械)を備えた近代的なワイナリーで生産してます。 伝統的製法によるトラディショナルなシャンパーニュはディジーの白亜質の地下セラーで2年間熟成。ピノ・ノワール、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。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
214225	**シャンパーニュ・シャルル・モンテーヌ ブリュット** **Champagne Charles Montaine Brut**	白	NV	AOCシャンパーニュ 3516910018440	750	¥5,000
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、1.5ha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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	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 【限定品】 Domaie Roux Quincy Cuvee Eole	白	AOCカンシー 3362723040006	750	¥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。
●Concours des Grands Vins de France a Macon 2018 金賞 (2017Vt) / 2019 銅賞 ●Guide Hachette ★★

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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
212038	サンセール・クロ・ド・ショドネイ Sancerre Clos de Chaudenay	白	AOCサンセール 3506180600018	750	¥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

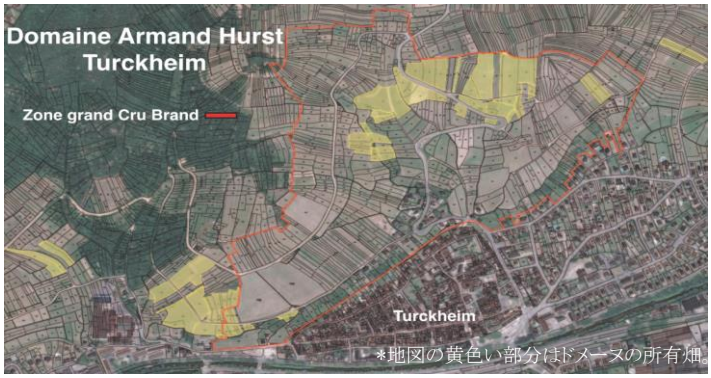
アルマン・ウルスト氏悲願のウルスト家代々の畑を統合してドメーヌ・ウルストへ。ソムリエ経験のある醸造責任者サミュエル・トットリ氏が総責任者としてドメーヌを引き継ぎ、新しいキュヴェの開発など彼にとっての新たなチャレンジが始まりました。

歴史：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・トットリ氏が総責任者となり、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します。

サミュエル氏はストラスブールのクロコダイルle Crocodileやマンステールのヴェルテヴァレla Verte Vallée など、アルザスのさまざまなレストランでソムリエとして経験を積む中、すぐに自分のワインを作りたいという欲求を感じて醸造家になり、2004年にはドメーヌ・クンツバ DomaineKuentz-Basで**15年間管理者として**品質を追求し続け、フランスの最高のワインのグリーンガイドのスターと、アメリカのマスコミ（WS、WA、WE…）での評価を高めた経験があります。
2019年ヴィンテージよりデメテール認証を取得しました。

グラン・クリュ”ブラント”7haとリュー・ディ”ボロンドとエーレンヴェグ”合わせて自社畑12haを所有してます。

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



*地図の黄色い部分はドメーヌの所有畑

白ワインは時間を掛けて優しく圧搾し、醗酵後、シュール・リーで熟成、乳酸発酵まで行います。

醸造：白ワインは全房で圧搾機（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、粗いフィルターをかけたのち

赤、ロゼワインは100％全房のまま発酵槽に入れ、マセラッション・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週間のマセレーションを行います。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め。
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。

ｺｰﾄﾞ	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）** Domaine Hurst Jus de Muscat Ottonel			3546980018019	750	12	**¥2,200**

品種：ミュスカ・オトネル
ミュスカ・オトネルを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**。
フィルターを軽くかけただけですので果実の成分からくる濁りがあります。
飲む前には必ず撹拌してお飲みください。

Domaine Hurst
ドメーヌ・ウルスト
Alsace Turckheim / アルザス テュルカイム

コード	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** Domaine Hurst Crémant d' Alsace Brut	白	NV	AOCクレマン・ダルザス 3546981114215	750	12	¥3,000

品種：ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、オーセロワ
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

214726	**ドメーヌ・ウルスト アルモニ　1000ml（スクリュー・キャップ）** Domaine Hurst Harmony (blend wine – 1000ml)	白	2018	AOCアルザス 3546980017104	**1000**	12	¥2,300

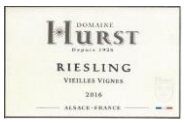
品種：シルヴァネール主体、リースリング、ピノグリ、ゲヴュルツトラミネール、ミュスカ・ダルザス、
ミュスカ・オトネル、ピノ・ブラン、オーセロワ、シルヴァネール、ピノノワール（平均樹齢40年）
アルモニの品種はウルストが栽培している10種類のぶどうの完璧な調和(Harmony)を表して
います。それぞれの品種がワインにキャラクターをもたらし、その唯一のアッサンブラージュが
特徴なのです。その多様性は果実感、フローラル感、スパイス感、ミネラル感などのハーモ
ニーにより表現され、フレッシュで軽やかで自由なワイン、ヴァン・ド・スワフ Vin de Soif(喉が
渇いたときにごくごくと飲むワイン）やお食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

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

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

214731	**ドメーヌ・ウルスト リースリング ヴィエイユ・ヴィーニュ** Domaine Hurst Riesling Vieilles Vignes	白	2018	AOCアルザス 3546981116400	750	12	¥3,000

品種：リースリング
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。



214740	**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** Domaine Hurst Gewurztraminer Vieilles Vignes	白	2018	AOCアルザス 3546981118602	750	12	¥3,000

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。

グラン・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。

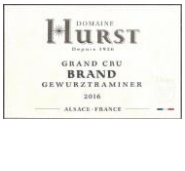
コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	入り数	参考上代
214745	**ドメーヌ・ウルスト グラン・クリュ ブラント　リースリング VV** Domaine Hurst Grand Cru BRAND Riesling Vieilles Vignes	白	2017	AOCアルザス・グラン・クリュ 3546981117438	750	6	¥4,500

品種：リースリング
全房で圧搾（プヌマティックプレス）、グランクリュは10時間掛けて優しく絞る。手収穫、収穫量を低く抑えることが
ピュアでミネラル分豊富、無駄な人工的な要素は無く自然な発酵を促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細で、力強さのあるワインをもたらす。大樽で醗酵後、シュール・リーで熟成。黄色い果実
やハチミツ、柑橘や花などの熟した香り、味わいは柑橘系の微かな苦味を伴いつつダイレクトながら繊細さもあり、
余韻も長い辛口の仕上がり。魚や甲殻類、鶏肉のお料理に理想的、山羊のチーズにもよく合います。
●ワイン・エンシュージアスト92点　●VINOUS2018 /9月　92点　●JAMESSUCKLING.COM　91点

Domaine Hurst
ドメーヌ・ウルスト
Alsace Turckheim / アルザス テュルカイム

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	入り数	参考上代
214755	**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VV** Domaine Hurst Grand Cru BRAND Gewurztraminer Vieilles Vignes	白	2016	AOCアルザス・グラン・クリュ 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。シュール・リーで約9ヵ月熟成。エキゾチックなフルーツのノート、たっぷりとした果実感ながら最後は辛口の味わい。
アペリティフ、エスニックなどのスパイスを感じる料理や熟成の仕上がったチーズ等にも
●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



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

品種：ゲヴェルツトラミネール　500ml
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。
アプリコットのタルトやカスタード・クリームを使ったデザートにも。優しい甘さが心地良い。
●ワイン・エンシュージアスト94点　●JAMESSUCKLING.COM　92点

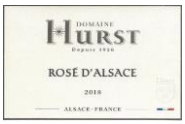
214751	**ドメーヌ・ウルスト ピノ・ノワール ヴィエイユ・ヴィーニュ【限定品】** Domaine Hurst Pinot Noir Vieilles Vignes	赤	2019	AOCアルザス 3546981117728	750	6	**¥3,200**

品種：ピノ・ノワール
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。
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 ●La Revue du Vin de France　91/100

demeter

214735	**ドメーヌ・ウルスト ロゼ・ダルザス 【限定品】** Domaine Hurst Rosé d' Alsace	ロゼ	2018	AOCアルザス 3546981118701	750	12	**¥3,500**

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。
ピノ・ノワール赤に注力するために2018年以降はこのキュヴェは造らない方針。
●ワイン・エンシュージアスト89点



214721	**ドメーヌ・ウルスト シロ（シルヴァネール・ルージュ）ロゼ** Domaine Hurst SY' RO (Sylvaner Rouge) Rose	ロゼ	2019	ヴァン・ド・フランス 3546981118220	750	12	**¥3,000**

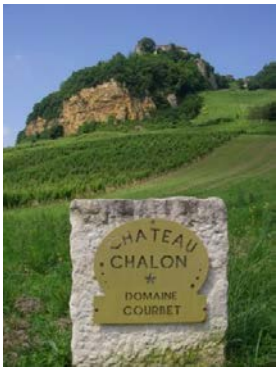
品種：シルヴァネール・ルージュ　醸しワイン。
"SY'RO シロ"はシルヴァネール・ルージュの略、突然変異で果皮が赤いシルヴァネールをセレクション・マサールで栽培してます。
現在アルザスではこの果皮が赤いシルヴァネールを栽培しているワイナリーは3社のみで、さらに醸してロゼワインにしているのはウルスト1社だけ。深部にグラン・クリュ・ブラントの花崗岩の砂質のある急傾斜の区画で造られます。
特徴的な色合いは、シルヴァネールの古代品種の自然な色（9日間のスキン・コンタクト由来）でこの忘れられていた品種の他には無い個性を感じられます。
アペリティフ、野菜のグラタン、和食、テリーヌ、ベッコフ(アルザス料理)に。
●ワイン・エンシュージアスト89点

demeter

214435	**ドメーヌ・ウルスト ほのお ピノ・グリ ロゼ** **（スキン・コンタクト・オブ・ピノ・グリ）【限定品】** Domaine Hurst HONO Pinot Gris Rose (Skin contact of Pinot Gris)	ロゼ	2019	ヴァン・ド・フランス 3546981119517	750	12	**¥4,000**

品種：ピノ・グリ100％　醸しワイン。
グラン・クリュBrandブラントで栽培されたピノ・グリを使用していますが、AOC規格外のワインのため、グラン・クリュを表記する事ができません。キュヴェ名は、Brandブラント「燃える大地」の意味合いを持つ名前を、日本人スタッフの言葉から閃きを得て名付けられました。
収穫後、100％全房のままステンレスタンクに移し、ピジャージュは行なわず、ルモンタージュのみで優しく抽出。2週間のキュベゾン後、圧搾しフードル（大樽）に移されます。醸造中は酸化防止剤を使わず、他のワインのオリ引きした時にでた綺麗なオリのみを選び、'HONO'に加えていき酸化を防ぐ。9ヵ月熟成させた後、粗いフィルターにかけ瓶詰されます。果皮と果汁の接触時間が長いと、果皮に付着している天然酵母が活発に活動するため、残糖を残さず最後まで発酵します。そのため、通常のワインよりアルコールが高くなります。（14％）
しっかり冷やしてアルコール感を抑え、酸を際立たせる飲み方から常温で果皮由来の香りとアミノ酸を際立たせながら飲む事もでき、温度調整だけでも様々に楽しむ事ができます。

demeter



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【限定品】
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。

Domaine Courbet Château Chalon 620ml
ドメーヌ・クールベ　シャトー・シャロン 2012
参考上代　￥8，800　　商品コード:213607　JAN:4560474980216【限定品】
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。)
飲み頃: 今すぐ～。更に 5～50 年以上の長期熟成が可能。

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。リヨンの南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I.G.P.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、どのヴィンテージも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にあなたは心を奪われるでしょう。

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。

コード	商品名	色	VT	地域 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 ヴィオニエ** Domaine Louis Cheze Cuvée Ni vu mais connu V.S.I.G.	白	2017	V. S. I. G. /VdF 3505303301177	750	**¥2, 400**

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 ニ・ヴュ・メ・コニュ**の名前は**"知る人ぞ知る"**という意味。Ni vu ni connu (こっそりと、人に気付かれずに、見たことも聞いたこともない) と言う表現を言葉遊び的に捻っています。
リモニー村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。

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
214111	**ドメーヌ・ルイ・シェーズ サン・ジョセフ ブラン キュヴェ ロ・レ** Domaine Louis Cheze Saint Joseph Blanc Cuvée Ro-Rée	白	2018	AOCｻﾝ･ｼﾞｮｾﾌ 3505303201170	750	**¥4, 600**

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。
醸造はブドウ品種ごとに行われ、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。

LOUIS CHEZE
Maison fondée en 1978
L'esprit et l'empreinte

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

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
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** Domaine Louis Cheze Condrieu Cuvée Pagus Luminis	白	2017	AOCｺﾝﾄﾞﾘｭｰ 3505303101173	750	¥6,000

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。
リモニー村のラテン語名で'光の国'と言う意味。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。
●Vinous　score 91　●Vinous　score　92（Vt2018）
●Wine Spectator　score 93(Vt2018)

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	AOCｺﾝﾄﾞﾘｭｰ 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口中に広がる。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。
●Vinous　score　90
●Wine Spectator　score 93

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
214765	**ドメーヌ・ルイ・シェーズ シラヴィサント** Domaine Louis Cheze Cuvée Syrahvissante I.G.P Collines Rhodaniennes	赤	2018	IGPｺﾘｰﾇ・ﾛｰﾀﾞﾆｴﾝﾇ 3505301301186	750	¥2,400

品種：シラー100%　5－8年の若い樹。
キュヴェの名前の由来はSyrah（シラー）+ Ravissante（ラヴィサント：見事な、素敵な）の造語は研修生ゾエさんがシラーの様子を表したメモから生まれました。
果実味豊かで胡椒などスパイシーなアロマを持つローダニエンヌのシラーを認識するためのキュヴェ。
シラーのピュアな味わいを楽しむことが出来る、食事を楽しむためのワイン。
対処的栽培法、摘果、収穫時の選果を厳格に行う。手摘み収穫（100%除梗）。温度管理されたタンクで醗酵後、乳酸醗酵に進む。3-4年使用の樽と一部ステンレスタンクで6ヶ月熟成。フィルターは1回のみ掛ける。

テイスティング：すみれ、胡椒、皮の香り。ストレートなアタック、丸みのあるタンニン。

214115	**ドメーヌ・ルイ・シェーズ サン・ジョセフ・ルージュ キュヴェ ロ・レ** Domaine Louis Cheze Saint Joseph Rouge Cuvée Ro-Rée	赤	2017	AOCｻﾝ・ｼﾞｮｾﾌ 3505301201172	750	¥3,800

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。
●Vinous　score 89

214120	**ドメーヌ・ルイ・シェーズ サン・ジョセフ・ルージュ** **キュヴェ・プレスティジュ カロリーヌ** Domaine Louis Cheze Saint Joseph Cuvée Prestige Caroline Rouge	赤	2016	AOCｻﾝ・ｼﾞｮｾﾌ 3505301101168	750	¥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。
●Vinous　score 91　（Vt2017）

Domaine des Chanssaud

ドメーヌ・デ・シャンソー

AOC Châteauneuf du Pape / シャトー･ヌフ･デュ･パプ

AOC Côtes du Rhônes / 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”と名付けられていて、ファミリーのメモリアル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年にはシャトーヌフ・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 に渡り、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仕事をしています。
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の、変換期間の４年間のためではなく、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、２０１６年ヴィンテージより承認されました。

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

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
214130	**ドメーヌ・デ・シャンソー コート・デュ・ローヌ・ブラン** Domaine des Chanssaud Cotes du Rhones Blanc	白	2018	AOCコート・デュ・ローヌ 4560474983071	750	**¥2,800**

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、グルナッシュは口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。

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
214135	**ドメーヌ・デ・シャンソーコート・デュ・ローヌ・ルージュ** Domaine des Chanssaud Cotes du Rhones Rouge	赤	2018	AOCコート・デュ・ローヌ 4560474983088	750	**¥2,800**

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

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
214150	**ドメーヌ・デ・シャンソーコート・デュ・ローヌ・シャルル・ド・ヴァロワ・ルージュ** Domaine des Chanssaud Cotes du Rhones Charles de Valois Rouge	赤	2016	AOCコート・デュ・ローヌ 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

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
214140	**ドメーヌ・デ・シャンソー シャトーヌフ・デュ・パプ ブラン** Domaine des Chanssaud Chateauneuf du Pape Blanc	白	2018	AOCシャトーヌフ・デュ・パプ 4560474983095	750	**¥6,500**

品種：クレレット70%、グルナッシュ・ブラン30%
生産量：80hl、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)

コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
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** Domaine des Chanssaud Chateauneuf du Pape Rouge	赤	2016	AOCシャトーヌフ・デュ・パプ 4560474983101	750	**¥6,500**

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者。

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酸と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。時代に合った味わいと手頃な価格を目指して、ブドウの栽培法やブレンド法を共同で研究開発しています。

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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210299	**カーディナリス　コート・デュ・ローヌ・ブラン** Cardinalices Cotes du Rhones Blanc	白	AOCｺｰﾄ･ﾃﾞｭ･ﾛｰﾇ 3373160043505	750	¥1,500	
	品種: クレレット44%、グルナッシュ・ブラン23%、ヴィオニエ12%、ルーサンヌ11%、ブールブラン10% 醸造:小石だらけの土壌。ブドウを丸ごと圧搾。低温でアルコール発酵。ワインのフレッシュさとアロマを活かすため乳酸発酵は行わない。8,000hlを越える生産量にしてこの品質の高さは当社の誇りである。 白い花やシトラスを思わせるエレガントで非常に表現豊かな香り。レモンのような風味あふれる生き生きとさわやかな味わい。 ●オランジュ・ワインコンクール2019銀賞					
210293	**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	AOCｺｰﾄ･ﾃﾞｭ･ﾛｰﾇ 3373160043390	750	¥1,500	
	品種:グルナッシュ50%、シラー30%、カリニャン10%、サンソー8%、ムールヴェドル2% 醸造:小石だらけの土壌。ブドウを丸ごと圧搾。低温でアルコール発酵。8,000hlを越える生産量にしてこの品質の高さは当社の誇りである。 ブラックチェリーの色合い。スパイスの風味が前面にあふれたフルーティーな味わい。しなやかでなめらかな口当たり、スパイシーな余韻。 ●マコン・ワインコンクール2018 金賞					
213837	**アヴェック・レザン・エ・レゾン・ルージュ** Avec Raisin et Raison Cotes du Rhones Rouge	赤	AOPコート・デュ・ローヌ 3373160001611	750	¥1,800	
	品種:グルナッシュ60%、シラー30%、サンソー10% 平均樹齢:26年 酸化防止剤(SO2)無添加ワイン。 名前の意味: ウィズ・グレープ・アンド・リーズン(英) ブドウ&合理性を意味し、合理性=持続可能で健康に配慮した製法のことを指しています。このワインの場合、SO2無添加で醸造していることも意味します。(※ただし亜硫酸塩「無添加」でも、醸造中の酵母からは亜硫酸塩が自然に生成されるため 全てのワインはごく微量の亜硫酸塩を含みます。) スミレ色の輝きを持つルビー・レッド。フレッシュフルーツとミルクキャラメルを思わせる濃厚なアロマには、ほのかなペッパーの香りも漂います。レッド&ブラック・カラントの風味に彩られた、繊細なタンニンあふれる濃厚でコクのある味わいです。					

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

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
213898	**ヴァントゥー・シュッド ルージュ** Ventox Sud Rouge	赤	AOCｳﾞｧﾝﾄｳｰ 3574520401359	750	**¥1,400**

品種:グルナッシュ50%、シラー50%　平均樹齢: 35年　土壌:粘土石灰質　標高 250m
醸造方法:一番搾りのジュースのみ使用。25℃で2日間の浸漬、20日間の発 酵、18℃で60日間の乳酸発酵。コンクリート・タンクで14ヶ月の熟成。安定化、ろ過。
スミレ色に輝く、美しく深みのあるガーネット色。香ばしいトースト香とハーブの香りが漂います。いきいきとした、ベルベットのような舌触りの口当たり。しっかりとしたコクとレッド・フルーツの風味にデリケートなコショウの風味。
●パリ農業コンクール2018金賞

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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210133	**シャトー・グラン・ディニテー** **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	AOCｺｰﾄ･ﾃﾞｭ･ﾛｰﾇ･ｳﾞｨﾗｰｼｭ ｶﾞﾀﾞｰﾆｭ 3373160004612	750	**¥2,000**

品種:グルナッシュ50%、シラー30%、30%ムールヴェードル10%、カリニャン10%
醸造:全て除梗し、コンクリートタンクで伝統的な醸造を行う(温度管理:上限28度)。15日間の発酵と15日間のシュール・リー。その後タンクで6～12ヶ月熟成。
濃厚な紫色。赤いフルーツのジャムや狩猟肉の野性的な香りが入り混じった複雑な香り。コクのある味わいで、なめらかなタンニンの間からカシスの風味が溢れ、ソフトなリコリスの後味。
●ブリュッセル国際ワインコンクール2018銀賞

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	AOCｺｰﾄ･ﾃﾞｭ･ﾛｰﾇ･ｳﾞｨﾗｰｼｭ ｶﾞﾀﾞｰﾆｭ 3373160004599	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★

213831	**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	AOCｺｰﾄ･ﾃﾞｭ･ﾛｰﾇ･ｳﾞｨﾗｰｼｭ ｶﾞﾀﾞｰﾆｭ 3373160002038	750	**¥2,200**

品種:シラー50%、グルナッシュ40%、カリニャン10%　平均樹齢:40年
醸造:ワインの名前はプロヴァンスの方言で”斜面畑”を意味する。 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4ケ月、フレンチオーク樽(新樽25%、古樽75%)で4ケ月熟成。ろ過。
ガーネット色。モカやトーストを思わせる樽香をメインにペッパーのニュアンスが漂う複雑な香り。パワフルで、シルクのように滑らかなタンニンとスパイシーな風味がゆったりと広がる。
●ヴィナリース・インターナショナル2017銀賞

Domaine Haut Marin
ドメーヌ・オー・マラン
Côtes de Gascogne, Sud-Ouest
コート・ド・ガスコーニュ、南西地方
(Haut Marin=海からの贈り物)

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&ジュジェルネール家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、成功を収めました。
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。

歴史:
1920: スイス人の醸造家ジャン・フランソワ・モレル氏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。息子のフィリップ・ジュジェルネール氏が経営に加わりました。
1988: 娘エリザベス・プラタヴィエラ氏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 にまで拡張させました。
2003: ドメーヌ・ド・メナールの名で自社瓶詰めを開始しました。

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ります。
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IGP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て、2300万年前、この辺り一帯は海の底だったため土壌には化石が頻繁にみられます。
コロンバール種、ユニ・ブラン種、ソーヴィニヨン・ブラン種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・マンサン種、グロ・マンサン種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。

ジュジェルネール夫妻の娘、4世代目のエリザベスと夫のアンリ・プラタヴィエラ氏が醸造を担当。
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、果汁抽出のため長い果皮浸漬を行います。
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します。 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
ドメーヌ・オー・マラン
Côtes de Gascogne,Sud-Ouest
コート・ド・ガスコーニュ、南西地方

	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
214192	**ドメーヌ・オー・マラン リトリン コロンバール＆ユニブラン** Domaine Haut Marin Littorine Colombard & Ugni-Blanc 1	白	IGPｺｰﾄ･ﾄﾞ･ｶﾞｽｺｰﾆｭ 3760094282559	750	**¥1,400**

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。
●ベルリン・ワイントロフィー2021　金賞（Vt2020）　●Concours National des vins IGP2021　金賞（Vt2020）

210381	**ドメーヌ・オー・マラン ペルル ソーヴィニョン・ブラン** Haut Marin La Perle Sauvignon Blanc 5	白	IGPｺｰﾄ･ﾄﾞ･ｶﾞｽｺｰﾆｭ 3760094282559	750	**¥1,400**

品種：ソーヴィニヨン・ブラン100%　アルコール度数：11%　仕様：スクリューキャップ
平均収穫量：80～100hl／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：輝くペール・イエロー。ライチや白い花の華やかなアロマ。非常にまろやかでフレッシュな味わいで、豊かな余韻も長く続きます。魚介の冷菜、シーフードやチキンのグリル、サラダ、チーズ（特にシェーブル）と。
*ペルル＝真珠
●Concours des vignerons independants2020　金賞（Vt2019）

214186	**ドメーヌ・オー・マラン レ・フォシィル CSG** Domaine Haut Marin Les Fossiles CSG 6	白	IGPｺｰﾄ･ﾄﾞ･ｶﾞｽｺｰﾆｭ 3760094282450	750	**¥1,400**

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、ろ過。
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
●ベルリンワイントロフィー2020　金賞（Vt2019）　●パリ農業コンクール2020　金賞（Vt2019）
●Concours des Vins de Gascogne2020　金賞（Vt2019）　●Guide Hachette2021★★★&“Coup de coeur”（Vt2019）

214180	**ドメーヌ・オー・マラン ヴェニュス グロ・マンサン** Domaine Haut Marin Venus Gros Manseng 7	白甘	IGPｺｰﾄ･ﾄﾞ･ｶﾞｽｺｰﾆｭ 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　　土壌：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　（Vt2018）

214196	**ドメーヌ・オー・マラン・ロゼ・グルマン** Domaine Haut Marin Rose Gourmand 3	ﾛｾﾞ	IGPｺｰﾄ･ﾄﾞ･ｶﾞｽｺｰﾆｭ 3760094282436	750	**¥1,400**

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。）

La Vicomté
ラ・ヴィコンテ
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　**【限定品】**

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です。

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。

La Vicomté
ラ・ヴィコンテ
Laguedoc
ラングドック

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、ソーヴィニヨン・ブラン
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　レ・ロワイヨー
濃さを徹底的に追求した超重厚系ワイン。高級感のある刻印入りラベル&ヘヴィー・ボトル。

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　ドメーヌ・モン・ロジェ
モン・ロジェとは木立性のバラを意味します。
名前の通りバラやカシスの香りに満ちた、ナチュラルでソフトな味わい。

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

IGPヴィコンテ・ドームラは2500年以上のブドウ栽培の
歴史を誇ります。地元生産者が力を合わせ上質なワイ
ンを生産。
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。

La Vicomté
ラ・ヴィコンテ
Laguedoc
ラングドック

Louis Belveaux　ルイ・ベルヴォー

ルイ・ベルヴォーは、独自のワイン熟成方法を編み出し実践した伝説のエノロジストの名前です。
少しアール・デコ調の幾何学模様を配した非常にモダンなラベル・デザインは、新しい醸造方法を生み出したこのエノロジストの進取の精神と働き方の姿勢を思い起こさせます。印象的なラベル、はっきりとした味わいの、インパクトのあるシリーズ。

Louis Belveaux
Chardonnay
ルイ・ベルヴォー
シャルドネ
IGPペイ・ドック

参考上代　￥1，800
JAN:3331900014390　　入数:ケース6入
品種: シャルドネ100%
明るいゴールド・カラー。白桃やパイナップルのフレッシュなアロマ。ふくよかでリッチな辛口で、フレッシュなアプリコットの果実味とほのかなバニラ香、焼きたてのブリオッシュの風味のバランスが絶妙です。オーク樽で3ヶ月間熟成。

Louis Belveaux
Pinot Noir
ルイ・ベルヴォー
ピノ・ノワール
IGPペイ・ドック

参考上代　￥1，800
JAN:3331900014680　　入数:ケース6入
品種: ピノ・ノワール100%
ストロベリー、ラズベリー、クランベリー、ブラックフルーツの砂糖漬け、ブラックオリーブのタプナードの香り。繊細さと大らかさが同居するたっぷりとした味わいにはシルクのように滑らかなタンニンが溶け込み、まろやかさと力強さ、果実味のバランスが絶妙です。ワインの一部をオーク樽で3ヶ月間熟成。

Louis Belveaux
Cabernet Sauvignon
ルイ・ベルヴォー
カベルネ・ソーヴィニヨン
IGPペイ・ドック

参考上代　￥1，800
JAN:3331900014673　　入数:ケース6入
品種: カベルネ・ソーヴィニヨン100%
奥深いガーネット・レッド。ブラックカラント、煎りたてのコーヒー豆、スパイス、タバコの香り。リッチな味わいのフルボディでありながら繊細さも併せ持ち、グリルしたような香ばしさと果実味あふれる余韻が長く続きます。ワインの一部をオーク樽で3ヶ月間熟成

Les Remparts　レ・ランパール

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、自治のシンボルです。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ます。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　　入数:ケース6入
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　　入数:ケース6入
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余韻。
●ジルベール＆ガイヤール2020金賞(2019VT)

VIGNERON, SUD DE FRANCE
OLIVIER COSTE
DEPUIS 1701 FAIT AVEC AMOUR · SINCE 1701 MADE WITH LOVE

Olivier Coste

オリヴィエ・コスト

Languedoc-Roussillon

ラングドック・ルーション

子供の頃から、オリヴィエ・コスト氏のお気に入りの遊び場は自社畑ドメーヌ・モン・ローズのブドウ園とセラーでした。
彼のチームは、将来の世代が自然遺産を楽しむことができるように、環境を尊重することに力を注いでいます。
1701年より南フランスの地中海とペザナス近くでワインを造っている家系。子供のころよりオリヴィエがラングドックのテロワールや風景、そして後にワインに深い愛着を持ち始めたのはこの環境で育ったからでした。ラングドック古来の伝統的な品種を大切にしながら、自然環境保護の活動にも積極的に取り組み、カーボン・ニュートラルと認定されています。

－Languedoc Stars ラングドック・スターズ–

南フランスの伝統的な品種を再発見していただくためのシリーズのワイン3種類。これらはカリニャン・ブラン種をはじめ、栽培面積が減少し、消滅の危機ともいえる品種なのです。
フランス南部の伝統的なブドウ品種を発見してください。それらのブドウ品種は衰退傾向にあり、絶滅の危機に瀕しています。 例えばカリニャンブランの 全栽培面積は250 ヘクタール。.地中海地方由来の伝統的なブドウの真髄を得るために、低収量で栽培収穫し濃縮されたアロマを表現しました。

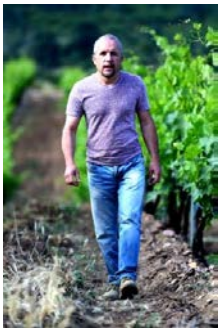
オリヴィエ氏とベルナール氏

MADE WITH LOVE - 0 CARBONE **メイド・ウィズ・ラブ - ゼロ・カーボン**

私たちは、「より良い未来に貢献するために出来ること」を実践しています。

- **0 ゼロ・カーボン：** オリヴィエ・コストのワインはカーボン・ニュートラルと認定されています。地球を保全し、気候変動を制限するために、我々は生態学的プロジェクトに資金を提供することによって、生成するCO_2排出量の100%を補償しています。
- **サスティナブル＆オーガニック：** 私たちは雑草に化学ツールではなく機械的なツールを使用します。私たちは、害虫が交配し、私たちのブドウに卵を産むのを防ぐために、農薬ではなくフェロモンを使用しています。ブドウへの肥料にブドウの搾りかす（マール）を混ぜています。
- **生物多様性の保全：** 私たちは継続的に樹木を植え(現在までに2000本以上)、野生動物の生息地を維持しています。
- **ボトルの軽量化：** 地球への影響を制限するために、私たちは軽量のエコタイプのガラスボトルを使用しています。ワインの為には見栄えはそれほど良くありませんが、輸送のためのエネルギー消費は少なくなります。

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210656	**オリヴィエ・コスト レア カリニャン・ブラン ヴァン・ド・フランス SC** Olivier Coste Rare Carignan Blanc Vin de France	白	2020	ﾌﾞｧﾝ･ﾄﾞ･ﾌﾗﾝｽ 3560682700027	750	**¥2, 100**	
カリニャン・ブラン種は地中海特有の希少な品種でありラングドック地方で250ヘクタール栽培されているだけです。所有しているのは海に近い70年の平均樹齢の古い区画です。カリニャン・ブランの特徴的なフレッシュで活き活きとして、フローラルなアロマと長い余韻が好きです。 品種：カリニャン・ブラン100％　土壌：石灰質 醸造：収穫は酸化を極力避けるために夜間に行います。 マセラシオンの24時間前に除梗、圧搾の後、 フレッシュ感とアロマの表現に適した低温で発酵を行います。 味わい：ミネラル感を伴うフレッシュでフローラルな味わい。							
210661	**オリヴィエ・コスト オールド・スター カリニャン・ノワール ペイ・ドック SC** Olivier Coste Old Star Carignan Noir Pay d'Oc	赤	2020	ﾍﾟｲ･ﾄﾞｯｸ 3560682800024	750	**¥2, 100**	
カリニャン・ノワール種は地中海地方沿岸において輝くスターのように昔からある偉大な品種。その真髄を導き出すためには砂利質の土壌で、仕立てはゴブレット、そして収穫量を制限しなければならない。 品種：カリニャン・ノワール100％　土壌：ヴィラフランキアン期砂利質 醸造：除梗して3週間マセラシオン、温度管理の元で発酵。アロマをより引き出す為にルモンタージュを定期的に行い、冬に瓶詰めされる。 味わい：黒い果実のコンフィ、スパイス感がありながらも、フレッシュでのど越しが良い。							
210666	**オリヴィエ・コスト サンソー ラングドック・スターズ ペイ・ドック SC** Olivier Coste Cinsault Languedoc Stars Pay d'Oc	赤	2019	ﾍﾟｲ･ﾄﾞｯｸ 3560682900021	750	**¥2, 100**	
サンソーは南フランス発祥の品種です。ロゼのアッサンブラージュに使用されることが多くそのキャラクターを閉じ込められています。しかしその多面性は感動に溢れています。果実味豊かで、お食事に合わせても楽しめるこの赤ワインは収量を制限することでブドウに凝縮感と豊かなアロマをもたらします。 品種：サンソー100％　土壌：ヴィラフランキアン期砂利質 醸造：除梗して3週間マセラシオン、温度管理の元で発酵。アロマをより引き出す為にルモンタージュを定期的に行い、 冬に瓶詰めされる。 味わい：イチゴやサクランボのアロマにスパイスのノートが余韻に残る。							



モーリス・アクアヴィヴァ氏

Domaine d'Alzipratu
ドメーヌ・アルジプラトゥ

AOC Corse Calvi,IGP ile de Beauté
コルス・カルヴィ、イル・ド・ボーテ

コルシカ(コルス)は地中海で 4 番目に大きい島。1768 年に事実上フランス領となるが、イタリアの都市国家に支配されていた時代が長く、イタリアの影響が今も残る一方、コルシカ独自の文化も根強く、ワインにも表れています。

ドメーヌはコルシカ島の北西部のカルヴィから 8km、バラーニュにある 1960 年代にアルジプラデュ修道院の所有者、ヘンリー・ルイ・ド・ラ・グランジュ氏 により創設されました。ドメーヌはモーリス・アクアヴィヴァ氏により運営されていますが、現在は息子であるピエールとその妻セシリアが引き継いでいます。ブドウ畑は様々な南向き区画合わせて 40ha を所有しています。最初のドメーヌ畑はジリアの近く、修道院の北側にあります。2 番目の所有畑はフィガレラ 16ha、谷の上部にあるカレンザナ村西側に 10km の場所にあります。

ブドウ畑から醸造所へ

それぞれの品種の多様性を最大限表現するために蔵には様々な手法を用いるためにコンクリート・タンク、ステンレス・タンク、そして素焼きの大型の壺から樫樽にいたるまで用意があり、高い品質のワインを造るために自然のテロワールを尊重し、環境保全にエネルギーを注いでいます。標高 1937mグロッス山(モンテ・グロッス)の麓にあり、海岸も数分のところにある環境のためブドウ畑は海と山のコントラストのある気候に恵まれています。
地中海気候の恩恵を受けて日照は保証されている一方で、山間部の降雨により適切な湿度が保たれることはブドウ畑に良い影響をもたらします。海が近いことで気温が熱くなりすぎず、風が多く吹くことでブドウ畑を浄化し健康な状態を保つ効果もあります。
2022年ヴィンテージよりアグリカルチャー・ビオロジックの認証を取得するために準備しています。

コルシカの伝統品種を主に栽培しています。

白ブドウ

ヴェルメンティーノ マルヴォワジー・ド・コルス) -LeVermentinu (Malvoisie de Corse)
コルシカではマルヴォワジーとも言います。この品種は地中海沿岸で高品質の白ワインを造ります。辛口でボリュームがあり、花のアロマやリンゴ、アーモンドのアロマ。

ビアンク・ジョンティレ -Le Biancu Gentille
昔からあるコルシカ特有の品種、熟した白い果実やフレッシュなアプリコット、砂糖漬けのオレンジ、蜂蜜、バターなどのノートなどフィネスをワインにもたらします。

黒ブドウ

シャカレッロ -Le Sciaccarellu
その名前はシャカレリュというクリスピーな、と言う意味の形容詞から来るコルシカ島特有の品種で、島の花崗岩質の土壌に広く植えられています。高貴でしなやかな赤ワインを造ります。控えめな色合い、特徴的な胡椒のブーケ、赤い果物、スパイス、コーヒー、灌木地帯の花などのアロマ。

シラー -La Syrah
島の気候に完全に馴染んでいる品種。しなやかなタンニン、スミレ、カシスや胡椒などのスパイス感の素晴らしいアロマの複雑性があり、キュヴェ・フィウムセックのアッサンブラージュにだけ用いられます。

グルナッシュ -Le Grenache
コルシカでは“エレガント”と言う名前で呼ばれています。フィウムセック赤とロゼに用いられて赤い果実感や甘草の味わいに表現されています。

ニエルッチョ -Le Niellucciu
イタリアのサンジョヴェーゼと遺伝子レベルで同一。この品種はワインに深い色合いを与えます。フィネス、ブーケの強さを担います。野うさぎの毛並みと甘草など。また、赤い果実、ウッディなニュアンスと共にスミレのアロマなど。成熟が進むとスパイスやマキの花のアロマが現れます。

ミニュステリュ -Le Minustellu
赤ワインのブドウ品種で黒い果実、サクランボやメンソールやカカオ等のノートを伴うドライ・フルーツにしなやかで絹のようなタンニンをワインにもたらします。アッサンブラージュのための品種です。

アレアティコ -L'Aleaticu
赤ワイン用のブドウ品種、マスカット、バラ、ライチのような豊かで、個性的なアロマがあります。良い意味で意外性のある味わいを表現します。

Domaine Alzipratu

ドメーヌ・アルジプラトゥ

AOC Corse Calvi

コルス・カルヴィ

コード	商品名 ヴィニフィケーション	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214281	**アルジプラトゥ フィウメセック コルス・カルヴィ ブラン** Alzipratu Cuvée Fiumeseccu AOC Corse Calvi Blanc	白	2020	ACｺﾙｽ･ｶﾙｳﾞｨ 335122170834	750	**¥3, 200**	
品種：ヴェルメンティーノ(マルヴォワジー・ド・コルス)95%,ビアンク・ジョンティーレ5% ”フィウメセック”は干上がった川の意味。ブドウ畑に沿ってある年間3か月しか水が流れない川に因んだ名前です。 花の香り、リンゴやアーモンドのアロマが特徴で、口中にミネラル感が広がる味わい。 ブドウは樹齢8-12年の3haの2区画から造られる。低温で果実をプレスしデブルバージュの後、 発酵が始まる。15-25日間。シュール・リーで熟成され、2回おり引きされ収穫から5-8ヶ月後に瓶詰される。							
214286	**アルジプラトゥ フィウメセック ・イル・ド・ボーテ ロゼ** Alzipratu Cuvée Pumonte IGP Ile de Beauté Rose	ロゼ	2020	IGPｲﾙ･ﾄﾞ･ﾎﾞｰﾃ 3351221170827	750	**¥3, 200**	
品種：シャカレッロ、ニエルッチョ、グルナッシュ 1/3ずつ ”フィウメセック”は干上がった川の意味。ブドウ畑に沿ってある年間3か月しか水が流れない川に因んだ名前です。 80%ダイレクト・プレス、ステンレスタンクでエルヴァージュ。 淡いピンク色。柑橘系に少しキャンディなニュアンスと赤い果実の繊細なアロマが感じられます。 口中では酸味の波動が活き活きと感じられて、少し心地よい苦みが余韻が残ります。							
214271	**アルジプラトゥ フィウメセック コルス・カルヴィ ルージュ** Alzipratu Cuvée Fiumeseccu AOC Corse Calvi Rouge	赤	2020	ACｺﾙｽ･ｶﾙｳﾞｨ 3351221170810	750	**¥3, 200**	
品種：シャカレッロ45%、ニエルッチョ30%、グルナッシュ15%、シラー10% ”フィウメセック”は干上がった川の意味。ブドウ畑に沿ってある年間3か月しか水が流れない川に因んだ名前です。 樹齢10-30年の区画のニエルッチョ、シャカレッロ、グルナッシュとシラーの4品種より造られる。 除梗し、酵母の添加はしないで、醸造は温度コントロールされた状態で8-12日間行われる。 軽い胡椒等のスパーシィなアフターを伴う果実感は特徴が良く表れている。 アタックはしなやかで綺麗な骨格のあるタンニンがあります。							
214275	**アルジプラトゥ プモンテ コルス・カルヴィ ルージュ** Alzipratu Cuvée Pumonte AOC Corse Calvi Rouge	赤	2019	ACｺﾙｽ･ｶﾙｳﾞｨ 3351221170841	750	**¥4, 500**	
品種：シャカレッロ40%、ニエルッチョ40%、アレアティコ10%、ミニュステリュ10% ”プモンテ”は区画の名前です。 プモンテ・ルージュには4haの樹齢の高いシャカレッロとニエルッチョの区画のブドウを選んでいます。 ブドウは深い地層まで根を張っているため良い土壌の良い成分を取得できます。 コルシカ特有の潅木の強いアロマと赤い果実の香りが特徴です。 口中にはゆったりと広がりがあり、タンニンはしなやかでベルベットのようなタッチながら存在感があります。 個性的な味わい。							