Le Haut-Medoc de Maucaillou
ル・オー・メドック・ド・モーカイユ
Haut-Medoc Bordeaux
オー・メドック、ボルドー

シャトー・モーカイユで生産されるとても華やかなワインで、"キュヴェ・パッション "という愛称で呼ばれています。

ル・オー・メドック・ド・モーカイユは、シャトー・モーカイユで生産されるとても華やかなワインで、"キュヴェ・パッション "という愛称で呼ばれています。フィリップ・ドゥルト氏は、かの有名な『タンクNo..8』から、この素晴らしいメドックを生み出しました。非常に質の良い美しいガロンヌ砂利土壌に恵まれたブドウ畑の一画は、はっきりとした有機的特徴を持ち、そこからこのワインが誕生したのです。
2006年より、パスカル・ドゥルト氏が姉妹と力を合わせてシャトーの運営にあたっています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210574	**ル・オー・メドック・ド・モーカイユ** Le Haut-Medoc de Maucaillou Haut-Medoc	赤	2018	AOCオー・メドック 3760063166132	750	**¥3,600**

品種：カベルネ・ソーヴィニヨン60%、メルロー 24%、カベルネ・フラン 16%
完璧に温度調整されたステンレスタンクで、ブドウ品種や品質ごとに分けて醸造。22℃で発酵前浸漬した後、26～28℃で毎日定期的にポンピングを行いながら3週間発酵。液抜きを行い濃厚な色合いとタンニンをワインに抽出。フレンチオーク樽（新樽30%）で16ヶ月以上熟成。

テースティング：輝きのある奥深いルビー色。ベリー、カシス、など完熟したフルーツのピュアなアロマに、ハーブ、スパイス、タバコ、レザー、カンゾウ、トーストの香りがほんのりと漂います。エレガントで複雑な風味、柔らかいが存在感のあるタンニン、心地よい酸味が口いっぱいに広がり、スパイスやタバコのニュアンス漂う余韻が長く続きます。

CHATEAU SOUDARS
A.O.C HAUT-MÉDOC - FRANCE

Château Soudars
シャトー・スダール
Haut-Medoc Bordeaux
オー・メドック、ボルドー

人の手による技巧的な表現ではなく、テロワールの真の姿を実直に表現するワインに道を譲るべき、これがエリック・ミアイユ氏の哲学です。

オー・メドックの北端、南はサンテステフ村に隣接するサン・スーラン・ド・カドゥルヌ村。30km先は大西洋で、ガロンヌ川の河岸からはわずか2kmの地点に位置しています。メドックのグラン・ヴァンはほぼ砂利質土壌で生まれますが、オーナーのエリック・ミアイユ氏は敢えてブドウ栽培においてほぼ未開の地であったシャトー・スダールの粘土石灰岩が含まれる特殊な土壌に目をつけ、この領地を購入しました。
水はけに優れた砂利と粘土石灰岩で構成された土壌では、ブドウは基層をなす硬い石灰岩の間を縫うように根を地中深くまで差し込み、土壌の養分と水を吸収しています。また数多く含まれる海洋生物の化石も、シャトー・スダールならではの特性をワインにもたらしています。
エリックの哲学は、“それぞれのヴィンテージの個性を引き出し、テロワールの真の姿をストレートに表現するワインを生みだすこと。”サーモ・ヴィニフィケーション、逆浸透、過剰な抽出といった人の手の介入を避け、ブドウの潜在能力を引き出すナチュラルなワイン造りを行っています。
シャトー・スダールのワインは、豊かな芳香、優雅さ、まろやかさが秀逸で、アペラシオンを代表するクリュ・ブルジョアの1つと見なされており、1932年に制定されたボルドーの格付けが2003年改訂された折には『クリュ・ブルジョワ・シューペリュール』に昇格しています。

醸造：ブドウは除梗し、温度管理されたステンレスタンクで30日間の伝統的な浸漬発酵＆マロラクティック発酵。
＊ワインの濃度を高めるためジュースを抜き取り液体より果皮などの固体の割合を多くする、先祖代々伝わるセニエ法が使用されることがあります。樽熟成：フレンチオーク樽で12ヶ月熟成（新樽25～33%）＊年に3～4回の樽替え。
仕上げ：コラージュ（卵白清澄）、フィルタリング　年間生産量：16万本

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210571	**シャトー・スダール オーメドック** Château Soudars　Haut-Medoc	赤	2010	AOCオー・メドック 4560474983408	750	**¥5,000**

ブドウ品種：メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン49%、カベルネ・フラン1%
格付け：クリュ・ブルジョワ・シューペリュール、ワインメーカー兼コンサルタント：エリック・ボワスノー氏
畑面積：約22ha、土壌：化石を含む粘土石灰岩と砂利質土壌平均樹齢：25～30年、栽培：減農薬栽培（リュット・レゾネ）
テイスティング：ルビーやガーネットの輝きを持つ魅力的な深い色あい。スミレや熟したブラックベリー、カシスなどの複雑な香りに、樽由来のバニラ、スモーク、香ばしい焙煎の風味が重なり合うエレガントなアロマ。口当たりはなめらかで、チェリーやスパイスの風味が広がり、ふっくらとまろやかな味わいの中にヴィンテージ2010の特徴である力強さ、凛とした酸味が感じられ、滑らかに溶け込んだタンニンがもたらす甘くスパイシーな余韻が続きます。間違いなくシャトー・スダール最高のヴィンテージの一つです。
●ヴィニュロン・アンデパンダン・コンクール2014：銀賞　●デキャンター誌2011：銅賞　●ジャンシス・ロビンソン 2011：16点/20　●ジェームス・サックリング　91点　●ワイン・スペクテイター誌2014：91 点

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“クロープ”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・バイィ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

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
213504	**シャトー・ル・ブルデュー メドック 750ml** Château Le Bourdieu Medoc 750ml	赤	2016	AOCポイヤック ｸﾘｭ･ﾌﾞﾙｼﾞｮﾜ 4560474982432	750	**¥3,200**
213509	**シャトー・ル・ブルデュー メドック ハーフ** Château Le Bourdieu Medoc 375ml	赤	2016	AOCポイヤック ｸﾘｭ･ﾌﾞﾙｼﾞｮﾜ 4560474983040	375	**¥1,700**

品種:メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニヨン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。
●チャレンジ・インターナショナル・デュ・ヴァン2019金賞 ●ブリュッセル国際ワインコンクール2018金賞

Château BELLEGRAVE PAUILLAC

Château Bellegrave
シャトー・ベルグラーヴ
Pauillac Bordeaux
ポイヤック、ボルドー

ポイヤックのそうそうたる格付けシャトーの間に静かに佇む、こじんまりとした瀟洒なシャトー。

ラトゥール、ピッション・ロングヴィル、そしてランシュ・バージュに隣接する地域最古のブドウ畑の一つ、およそ8.35ヘクタールの区画は、1997年よりシャトー・デュ・グラナとシャトー・ラランドのオーナー、メッフル・ファミリーが所有しています。現在、ガブリエルの孫のルドヴィクとジュリアン兄弟が、このシャトーを経営しています。“ベルグラーヴ”とは“美しい砂利”を意味し、土壌はガロンヌ川が運んできた小石が堆積する砂利質です。大変水捌けがよく、日中の熱を留め夜間に放出するこの土壌は、ボルドー左岸の主役であるカベルネ・ソーヴィニヨンの栽培に最適です。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210824	**シャトー・ベルグラーヴ ポイヤック** Château Bellegrave Pauillac	赤	2017	AOCポイヤック 3760053520197	750	**¥7,000**

品種:カベルネ・ソーヴィニヨン 62%、メルロー38%
醸造:完璧に温度管理されたステンレスタンクで24～48時間の低温浸漬、3週間の発酵。トレッサビリティ・モニタリング。フレンチオーク樽(新樽40%)で12ケ月間熟成。キュヴェを厳選してブレンド。澱引きして卵白で清澄、ろ過。瓶詰め:2019年6月
紫がかったきらめきのあるガーネットの色合い。ダークベリージャムやドライフルーツのアロマに入り混じるハーブ、杉、コーヒーのニュアンス。ややスリムな味わいで、フレッシュなレッドベリーやレモンを思わせる酸味、ややボタニカルな風味、しっかりとしたタンニンがあります。
●James Suckling: 91-92 点 ●Wine Advocate, Lisa Perrotti: 88-90 点
●Le Figaro, Bernard Burtschy: 91-92点 ●Decanter: 87点/100

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・メッフル氏は3級のCh.ラグランジュより数区画の畑を買取り、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。
ボルドー大学醸造学部教授で世界的な醸造コンサルタントの故ドニ・デュブルデュー氏のアドバイスに従い、減農薬農法や手作業による収穫、温度管理された発酵タンクの導入、区画ごとの醸造、12ヶ月間の樽熟成が行われ、サン・ジュリアンのテロワールとブドウ品種の組み合わせを尊重するワイン造りが実践されています。伝統的な手法と最新のワイン造りを組み合わせ、10年以上の熟成が可能な、バランスの良い、絹のようになめらかで複雑な風味を持ったワインが生まれます。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210572	**パヴィヨン・デュ・グラナ サン・ジュリアン** Pavillon du Glana Saint-Julien	赤	2016	AOCｻﾝｼﾞｭﾘｱﾝ 3760150616175	750	**¥5,500**

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）
サン・ジュリアンで最もコストパフォーマンスに優れ、ボルドー通に人気なシャトー・デュ・グラナのセカンド・ラベル。
ブレンド比率はファースト・ラベルと同じで、このセカンド・ラベルに対するメッフル兄弟の並々ならぬ意気込みが伝わってきます。
粘土、石灰石、砂がまじりあった土壌で育ったブドウから生まれる、上質で調和のとれた力強いワイン。メドックを代表する偉大なブドウ品種カベルネ・ソーヴィニヨンの素晴らしい構成と驚くべき熟成能力、またメルローのまろやかで果肉感たっぷりの味わいが発揮されており、特に2016年は暑く乾いた夏のあと晴天続きの理想的な収穫期を迎え、ブドウが最適に熟すまでじっくりと待つことができたので、ベスト・ヴィンテージの一つと讃えられています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
213856	**シャトー・デュ・グラナ サン・ジュリアン** Château du Glana Saint-Julien	赤	2016	AOCｻﾝｼﾞｭﾘｱﾝ 3760150610173	750	**¥7,500**

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）
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、ほぼ1つにまとめられた59haの区画でブドウを栽培しているシャトーは、格付けシャトーが90％を占めるアペラシオン、サン・ジュリアンにあります。カベルネ・ソーヴィニヨン（作付け65％）はしっかりとした構造と熟成のポテンシャルを、メルロー（作付け35％）は丸みとコクをワインに与えます。

発酵前に1～2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ヶ月熟成。シルクのような舌触り、豊かなベリーのアロマ、あふれる果実味、
タンニンのバランスも見事。今すぐ、そして10年以上の長期熟成も楽しめるワイン。
クリュ・ブルジョワ・スペリオール（1978年に格付け）
●サクラアワード2020 ダブルゴールド受賞 ●James Suckling: 92-93点/100 ●Decanter : 91点/100

Château Belles-Graves
シャトー・ベル・グラーブ
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・グラーヴは、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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210823	**シャトー・ベル・グラーブ ラランド・ド・ポムロール** Château Belles-Graves Lalande de Pomerol	赤	2016	AOCﾗﾗﾝﾄﾞ・ﾄﾞ・ﾎﾟﾑﾛｰﾙ 4560474982463	750	**¥4,800**

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ケ月フレンチオーク
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。
●ジルベール＆ガイヤール2019.7月 90点 ●ワイン・エンシュージアスト2020.3月 91点

Château des Annereaux
LALANDE-DE-POMEROL

Château des Annereaux
シャトー・デ・ザヌロー
Lalande de Pomerol Bordeaux
ラランド・ド・ポムロール ボルドー

14世紀より続く歴史のあるシャトー。
ヘッセル家による家族経営、2007年にエコセール取得！

14世紀からブドウ栽培が行われてきた歴史あるシャトー。ヘッセル家の家族経営、25ヘクタールの畑は、2007年にエコセール（有機栽培認証）を取得。若き当主バンジャマン・エッセルは、自ら直接マクロン大統領にメールを送りワインを紹介。
大統領府のソムリエールにより高評価を得て、名誉あるエリゼ宮のワインリストの仲間入りを果たしました。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210308	**レ・ザヌロー ボルドー** Les Annerreaux Bordeaux	赤	2020	AOCﾎﾞﾙﾄﾞｰ 3701007200192	750	**¥2,800**	

品種：メルロー 98%、プティ・ヴェルド 2%
ラランド・ド・ポムロルに隣接する2.3ヘクタールのAOCボルドー。この小さな区画も同じく2007年にエコセール（有機栽培認証）を取得。
フルーティーでまろやかな、より親しみのある味わいに、少量ブレンドされたプティ・ヴェルドが、全体に力強さと複雑味をプラス。生産数が非常に少ないため、フランス以外のマーケットに出回らないレアなワインです。
Challenge Millésime Bio2021　金賞

210307	**シャトー・デ・ザヌロー ラランド・ド・ポムロール** Château des Annereaux Lalande de Pomerol	赤	2018	AOCﾗﾗﾝﾄﾞ・ﾄﾞ・ﾎﾟﾑﾛｰﾙ 4560474983682	750	**¥5,500**	

品種：メルロー 89%、カベルネ・フラン＆カベルネ・ソーヴィニヨン 11%
シャトーの最良のロットから作られる、伝統的なスタイルで樽熟（新樽率25%）、丸みがあり高潔なワイン。
黒果実の濃縮感、まろやかさ、力強さと心地よく続く酸味とのバランスが秀逸なよりポムロール的なワイン。
しなやかなストラクチャー、エレガントなアロマ。長期熟成も可能です。
●エリゼ宮ワインリスト掲載　●ジルベール＆ガイヤール2019　90点
●ワイン・エンシュージアスト2020　91点　●Challenge Millésime Bio2021　銀賞

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

VINS RAMBEAUD

1606年からのブドウ栽培の伝統、モンターニュ・サンテミリオンで最も古いシャトーの一つ。

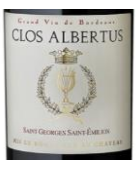
テロワールに誇りを持ち、古来からの伝統を大切にし、自然の声に耳を傾ける一方、革新的な技術も積極的に導入し、次の世代使命感をも感じさせるシャトー。
2006年より後を継いだ若き4代目当主、ジャック・ランボーはオーストラリアやボルドー右岸で経験を積んだ情熱あふれる醸造家。ネジメントシステムに登録し、ISO 14001やフランス農水省のHVE認証（環境価値重視認定）を取得しています。
するなど先見の明が光る采配を振るっています。　減農薬農法、グリーンハーベストも実施し、評論家から「芸術的」とも評される緻密な作業により秀でたワインを造り出しています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213491	**シャトー・コルバン モンターニュ・サンテミリオン** Château Corbin Montagnes Saint-Emilion	赤	2016	AOCﾓﾝﾀｰﾆｭ・ｻﾝﾃﾐﾘｵﾝ 4560474982449	750	**¥3,300**	

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。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、リコリスやスミレの香り。　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に広がります。
●パリ農業コンクール2019　銀賞　●デキャンタ2018　銀賞＆90点
●ワイン・スペクテイター2018.3月/90点　●VINOUS2017.12月 90点

213496	**クロ・アルベルチュス サン・ジョルジュ・サンテミリオン** Clos Albertus Saint Georges Saint-Emilion	赤	2016	AOCｻﾝ・ｼﾞｮﾙｼﾞｭ・ｻﾝﾃﾐﾘｵﾝ 4560474982456	750	**¥4,300**	

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 2019　金賞　●ギド・アシェット ★★（Remarkable wine）



Château Haut Rocher
シャトー・オー・ロシェ
St.Emilion Grand Cru
サンテミリオン グランクリュ

15世紀より代々引き継ぎ、ド・モンティーユ家が所有するシャトー。

現当主はジェロームとベアトリス・ド・モンテイユ夫妻。サンテミリオン、サン・テミリオン・ド・リス村の南東にある陽光に恵まれた7ヘクタールの畑。メルローを中心にカベルネ2品種とマルベックが少し栽培されています。
2016年は、サンテミリオンのグレートビンテージ。「深い、輝くルビー色。フローラルで果実味豊かな香りと控えめな樽香。シルキーな口当たりのグルマンで豊かな果実味を楽しめる赤。長い余韻。」byジルベール＆ガイヤール 2019

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210287	**シャトー・オー・ロシェ サンテミリオン グランクリュ** Château Haut Rocher St.Emilion Grand Cru	赤	2016	AOCｻﾝ･ﾃﾐﾘｵﾝ ｸﾞﾗﾝ･ｸﾘｭ 4560474983644	750	**¥6,000**	

品種：メルロー 65%、カベルネ・フラン 20%、カベルネ・ソーヴィニヨン 12%、マルベック 3%
畑はサン・テミリオン・ド・リスの南向き、南東向き斜面にあり、土壌は粘土石灰質。平均樹齢は40年。
醸造は区画毎。発酵前に低温マセラシオンを行うことで、複雑で繊細な果実味を得ます。
樽熟12～15か月。新樽率50%
●ジェームズ・サックリング 92点 ●テールド ヴァン誌 16/20点 ●パリ農業コンクール金賞
●ヴィニュロン アンデパンダン コンクール金賞 ●ジルベール＆ガイヤール コンクール金賞

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ーブ北部、ペサック・レオニャン地区。

あのオー・ブリオンやパプ・クレマンのすぐ近くにある、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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213851	**シャトー・ピック・カイユ ペサック・レオニャン・ブラン** Château Pique Caillou Pessac-Léognan Blanc	白	2019	AOCﾍﾟｻｯｸ･ﾚｵﾆｬﾝ 4560474983026	750	**¥6,200**	

品種：ソーヴィニヨンブラン90%　セミヨン10%
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ーナージュ（撹拌）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、ヴァレリィ・ラヴィーニュ氏に師事。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。

213846	**シャトー・ピック・カイユ ペサック・レオニャン・ルージュ** Château Pique Caillou Pessac-Léognan Rouge	赤	2017	AOCﾍﾟｻｯｸ･ﾚｵﾆｬﾝ 4560474983019	750	**¥6,200**	

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%
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。澱引き2回。
●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っしり詰まった味わい。余韻は少々短いが、大いに楽しめるワイン。
●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ーヴ。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。

Château La Gontelle
シャトー・ラ・ゴンテル
Braye Cotes de Bordeaux
ブライ、コート・ド・ボルドー

ブライのアペラシオンに本拠を置く、1868年創業の歴史あるシャトー。

ボルドーの北50km、ブライ・コート・ド・ボルドーのアペラシオンに本拠を置く1868年創業の歴史あるシャトー。
22haのブドウ畑では化学薬品は一切使用されていません。
上質なブドウのポテンシャルを最大限に引き出し伝統的製法で生み出されるワインは、フランス国内外で高く評価されています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
211031	**シャトー・ラ・ゴンテル・ルージュ** Château La Gontelle Braye Cotes de Bordeaux	赤	2019	AOCﾌﾞﾗｲ･ｺｰﾄ･ﾄﾞ･ﾎﾞﾙﾄﾞｰ 3760157410035	750	**¥1,600**

品種：メルロー 75%、カベルネ・ソーヴィニヨン15%、マルベック 10%
粘土＆石灰岩土壌の丘陵畑、平均樹齢40年
伝統的な浸漬、ポンピングオーバーを行い、温度管理されたタンクでアルコール発酵。マロラクティック発酵後、ステンレスタンクで熟成。ろ過後、瓶詰め。

チェリー＆バイオレットの輝きを放つルビーレッド。スパイス、ミント、レッドフルーツのエレガントな香り。
チェリーやストロベリーの風味が口いっぱいにあふれ、バランスの良いタンニンによるなめらかな口当たりが心地よいワインです。
●ジルベール＆ガイヤール2020 金賞（2019VT）

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

高騰するボルドーワインの中で、大変良心的な価格をキープ。
輝かしい受賞歴が証明する、誠実なつくり手の確かな実力！

アントル・ドゥ・メールのリブルヌ近郊にあるシャトー。偉大な醸造家だった父の背中を見て育ち、畑で“ブドウの声を聴きながら”ワイン造りに励む現当主エリック・デュフォー。 じっくりと手をかけて造り上げるワインは、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。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
211432	**シャトー ・ ベル・ガルド・ ブラン** Chateau Belle -Garde Bordeaux Blanc	白	2020	AOCﾎﾞﾙﾄﾞｰ 3459730004128	750	**¥2,000**

品種：ソーヴィニヨン・ブラン75%、セミヨン15%、ソーヴィニヨン・グリ10%
なだらかな丘に広がるブドウ畑は珪砂をふくむ粘土質土壌で、水分と窒素の含有量が白ブドウの栽培に最適です。除草をまめに行い灰色カビ病を防ぐため日の出側を摘葉処理。ワインにミュスカの香りを加えよりアロマティックに仕上げるためにソーヴィニヨン・グリをブレンドするのがシャトーのこだわりです。
生のブドウのアロマを最大限抽出するため、搾汁後24時間清澄させ澱を除き、アルコール発酵。15℃の低温発酵でブドウのフルーティーさをワインに移し取りシュール・リーで6ヶ月間熟成。

淡いイエロー。シトラス、黄桃、白い花の香りの芳醇なアロマが口の中でも感じられます。まろやかさと酸味のバランスが抜群の、アロマティックでさわやかな辛口白ワイン。
●ワイン王国No.111(2019年7月号)で、『2018年産ボルドー白・ベスト29』に選出、91点を獲得! (2018VT)
●ワイン・エンシュージアスト 88点/100（2021VT）

211423	**シャトー・ベル・ガルド ボルドー・ルージュ** **キュヴェ・エルヴェ・アン・フュ・ド・シェーヌ** Chateau Belle-Garde Bordeaux Rouge Cuvée Elevée en Fût de Chêne	赤	2018	AOCﾎﾞﾙﾄﾞｰ 3459730002100	750	**¥2,400**

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨンカベルネ・フラン
フリーラン及び一番搾りの果汁のみを使用。発酵温度27℃で成熟したタンニンを抽出。その間、ポンピングで果帽の下に酸素を送り込みバランスのよいフェノール類を抽出。マロラクティック発酵。ワイン・コンサルタントと共にテイスティングを行い、樽熟成に適したキュヴェを厳選。5社から多彩な樽を買い付け、新樽、一年物の古樽、 二年物の古樽を3分の一ずつ使用し、12ヶ月熟成。
濃厚なレッド・カラー。ブラックフルーツの奥深く魅力的な香り。凝縮された果実味と力強さを持ちながら、優美な印象を残すワイン。
●ギド アシェット2022 最高評価クード・クール ●デュセール・ジェルベール・ワインガイド2021 金賞 （以上、2018VT）
●ワイン・エンシュージアスト 88点/100（2019VT） ●パリ農業コンクール2022 金賞（2020VT）

Château Suau
シャトー・スオウ
Bordeaux / ボルドー

女性オーナーの感性が活かされた、しなやかでフェミニンなボルドー・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年以上のブドウ畑が広がります。2008年にオーガニック農法への転換を開始し、エコセール認証(2014VTより全ワイン)、EVEヴィーガン認証(2018VTより)エコセール認証を受けています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210901	**シャトー・スオウ ボルドー・ブラン・オーガニック SC** Chateau Suau Bordeaux Blanc Organic	白	AOCﾎﾞﾙﾄﾞｰ 3371232975969	750	**¥2,100**	

品種: ソーヴィニヨン・ブラン、セミヨン、ミュスカデル
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甘く調和のとれた香りが漂います。
ソーヴィニヨンの力強い個性、セミヨンのふくよかな優しさ、そしてミュスカデルのまろやかさが感じられる味わいです。
＊スクリュー・キャップ
・有機認証ECOCERT(VT2014より全ワイン認定) ・HVE, ISO 14001 認証
・ヴィーガン対応(EVE;Expertise Vegane Europe認証)
ミレジム・ビオ・チャレンジ2022 金賞 (2021VT)

210892	**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** Chateau Suau Côtes de Bordeaux Rouge Organic	赤	AOCｺｰﾄ・ﾄﾞ・ﾎﾞﾙﾄﾞｰ 3371231975014	750	**¥2,500**	

品種: メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン
ブラックフルーツの濃厚なアロマを包み込むカンゾウやトーストの香り。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。エレガントで気品があり、“フェミニン～女性的” と言う表現がぴったりの優美なワインです。
・有機認証ECOCERT(VT2014より全ワイン認定) ・HEV, ISO 14001 認証
※2018VT よりヴィーガン対応(EVE;Expertise Vegane Europe認証)
ムンダス・ヴィニ・BIOFACH 2020金賞 (2016VT)
ワイン・エンシュージアスト90点/Best buy (2018VT)

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・メール、ボルドー

13世紀にエルサレムの聖ヨハネ騎士団の領地(Commanderie)にあったという伝統あるシャトー

騎士団の修道兵達はワインの知識が豊富で、領地の中のテロワールを見極め、最適な場所にブドウ畑を開墾しました。当時の中世の建物はさすがに残っていませんが、現当主クロード・コマンは1884年にこの荘園を再興したファミリーの子孫です。
シャトーはサン・タントワン・ド・ケレ村にあり、ボルドーの中でもかなり広いアントル・ドゥ・メール地域 (2つの川に囲まれた地域)にあります。
川沿いの起伏のある丘陵地、風が運んだ清潔な泥土にたんぱく石が入り混じる石灰岩粘土質土壌は、ワインに繊細さと素晴らしい個性をもたらしています。

伝統尊重の精神＆最先端技術導入の絶妙なバランス

現当主クロードの生まれつきのバランス感覚と妻シモーヌの生まれつきの商才、そして夫妻の情熱は娘シルヴィに受け継がれています。
シャトーは順調に販路を拡大し、パリやボルドーのコンクールにおいて、ゴールドメダル受賞の常連となっています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212567	**シャトー・ラ・コマンドリー・ド・ケレ ブラン** Château la Commanderie de Queyret Blanc	白	AOCｱﾝﾄﾙ・ﾄﾞｩｰ・ﾒｰﾙ 4945930399045	750	**¥1,900**	

品種:ソーヴィニヨン・ブラン50%、セミヨン25%、ミュスカデル25%
最新の栽培醸造技術を駆使したシャトー自慢の白ワイン。
ミュスカデルの華やかなアロマ、ソーヴィニヨンの心地よい酸味、セミヨンの繊細なバランスが見事に解け合った、繊細で心地よい味わい。
魚介類、特に生ガキなど貝類に合わせると最高のマリアージュを楽しめます。

217901	**シャトー・ラ・コマンドリー・ド・ケレ ルージュ** Château la Commanderie de Queyret Rouge	赤	AOCﾎﾞﾙﾄﾞｰ 4945930312297	750	**¥1,900**	

品種:メルロー60%、カベルネ・ソーヴィニョン30%、カベルネ・フラン10%
たっぷりとしてバランスが良い味わいは、”ボルドーらしさ”をダイレクトに表現しています。
口当たりは柔らかく、熟したレッドフルーツの繊細な風味、シルクのようになめらかなタンニンが舌の上に広がります。
今すぐ楽しめますが、3～4年ほど熟成させても熟成したおいしさを楽しめます。肉料理全般によく合います。
●ボルドー・ワインコンクール2019 金賞(2018VT) ●パリ・農業コンクール2020 金賞 (2019VT)

Château Peyros
シャトー・ペイロス
Madiran,Sud-Ouest
マディラン,南西地方

ヴィック・ビル（古い地方）と呼ばれるマディランのメーカー。地元品種タナの個性が光るワイン！

シャトー・ペイロスは、特殊なテロワールとマイクロ・クライメート（微気候）に恵まれ、他の生産者とは一線を画した存在です。岩だらけの荒地のようなブドウ畑は完全な南向きで、ブドウはたっぷりと陽光を浴びています。
マディランの伝統品種であるタナは、他にはアルゼンチンでしか栽培されていない珍しい品種。ブラックフルーツ、タバコの風味にほのかなメンソールが香る、非常に骨格のしっかりしたワインとなります。ペイロスではかつては”ボルドー醸造学の父”と呼ばれたエミール・ペイノー教授が、そして現在も世界的に高名なステファン・ドゥルノンクールがコンサルタントを務めています。
女性醸造家コリーヌ・ランヨの手により、はっきりとしたマディランらしさがありながらいわゆる”古風な”重いタイプではなく、豊かな果実味とそれを支える繊細でなめらかなタンニンを存分に楽しめる、ボルドー・スタイルのワインが生み出されています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210228	**シャトー・ペイロス　マディラン** Château Peyros　Madiran	赤	2018	AOCﾏﾃﾞｨﾗﾝ 4560474983651	750	**¥2,700**

品種：タナ 60%、カベルネ・フラン 40%
平均樹齢 25～30年
ほとんどが南向きの畑（全20ha）のうちタナ種の作付けは9ha。小石と砂利主体の砂＆シルト質土壌。
濃厚で深みのあるルビー・レッド。いかにもタナ種らしい、ブラック・ベリーなどの力強いアロマ。ソフトでまろやかなタンニンあふれるしなやかなのど越し。チェリーの風味がフレッシュな余韻を残す後味。全体的に”フィネス”精妙さが感じされ、熟成による変化が楽しみな味わいです。
●ワイン・エンシュージアスト: 90点（2015VT）　●ワイン・エンシュージアスト: 90点＆ベスト・バイ（2016VT）
●ワイン・エンシュージアスト: 91点（2018VT）

Domaine Castera
ドメーヌ・カステラ
Jurancon,Sud-Ouest
ジュランソン、南西地方

ピレネー山脈の麓、標高300m地点に広がるジュランソンのトップドメーヌの一つ！

ピレネー山脈と大西洋の間に位置するジュランソン後に、1750年創設されたドメーヌ・カステラ。標高300m、豊かな自然に囲まれた12haの畑は1885年以来リウール家が所有し、5世代に渡って、ピレネー山麓の土着ブドウ品種をオーガニックで大切に栽培し続けています。
2014年よりドメーヌを受け継いだのはフランク・リウール。数年間海外のメーカーで働いた経験があります。父から息子へと受け継がれてきた栽培＆醸造法を誇りをもって守り、ブドウの木に最大の敬意を払ったワイン造りを行っています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210306	**ドメーヌ・カステラ ジュランソン セック** Domaine Castera Jurancon Sec	白	2020	AOCｼﾞｭﾗﾝｿﾝ･ｾｯｸ 4560474983675	750	**¥3,400**

品種：グロ・マンサン 60%、プティ・クルビュー 15%、プティ・マンサン 15%、カマラレ 10%
平均樹齢10～40年
ジュランソンといえば有名なのが甘口の白ワインですが、同じ品種（グロ・マンサン、プティ・マンサン、クルビューなど）を用いて辛口に仕上げたのがこの白ワイン。樽入れ（バトナージュ）やシュール・リーといった醸造方法を用い、部分的に樽熟成させています。
さわやかなレモンやフローラルな香り。豊富なミネラルの風味が独特のテロワールを感じさせる、個性的な味わいの希少な白ワインです。
●レヴュ・デ・ヴァン・ド・フランス　90-91点（2019VT）　● ベッタンヌ＆デッソーヴ 15点/20（2016VT）
●ギド・アシェット　★★

210289	**ドメーヌ・カステラ ジュランソン** Domaine Castera Jurancon	白甘	2017	AOCｼﾞｭﾗﾝｿﾝ 4560474983668	750	**¥3,800**

品種：プティ・マンサン 50%、グロ・マンサン 50%
樹齢10～40年
ジュランソンのエレガントな甘口ワインのおいしさの秘密は、その特徴的なテロワールと収穫のタイミングにあります。ピレネー山脈から吹き降ろす冷たい強風、激しい昼夜の温度差。こうした気象条件が重なり、強い甘みと雪解け水のような清らかな酸味がブドウにもたらされます。収穫は10月中旬から11月いっぱい。グロ・マンサンはフレッシュ感を残すため比較的早めに摘み取りますが、プティ・マンサンは風味や甘みが凝縮され濃密なる干しブドウ状になるまで待ってから収穫されます。
ブルーチーズ、フルーティーなデザートと組み合わせて楽しみたい、非常にエレガントで香り高いワイン。

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

“喜びを分かちあう、ひと時”がコンセプト。いつでもどこでも楽しめるカジュアルなシャブリ。

トリコン・ファミリーはシャブリの地に1956年、ドメーヌ・ド・ヴォルレーを設立。現当主オリヴィエの父ジャン・ピエール氏と叔父のクロード氏が最初のブドウを植えたのは1972年のことです。以来、当地で有名な”パルグの丘”の中腹に13haのブドウ畑を開墾し、シャブリの主要なアペラシオンのワインを生産しています。『オリヴィエ・トリコン』ブランドは、ネゴシアンとして購入したブドウを自社製造&販売するワイン。カジュアルでリーズナブルなシャブリで新しい市場をけん引しています。
環境に配慮した持続可能な農法を取り入れ、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、収穫量を低く抑えることで豊かな風味と味わいが凝縮されています。シャブリ特有のさわやかな味わいを最大限活かすため、醸造にはステンレスタンクのみを使用しています。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210083	**オリヴィエ･トリコン シャブリ･プレミアム SC** Olivier Tricon Chablis Premium	白	2020	AOCｼｬﾌﾞﾘ 3399235900207	750	**¥4,000**
213091	**オリヴィエ･トリコン シャブリ･プレミアム ハーフ SC** Olivier Tricon Chablis Premium Harf	白	2019	AOCｼｬﾌﾞﾘ 3399235991250	375	**¥2,200**

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。
シャブリ・プレミアムは日本市場向けに厳選した特別なキュヴェ。
一番搾りの果汁を天然酵母で発酵、ステンレスタンクで発酵、マロラクティック発酵後、
9か月間熟成。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。
ゴールドに輝く色合い。フローラルな香りに入り混じる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キリとした後味が魅力の、フレッシュなワインです。

●サクラ・アワード2020金賞、ジェームズ・サックリング2021；92点、Mondial des Vins Feminalise2020金賞（2019VT）
●サクラ・アワード2022金賞、ジルベール＆ガイヤール2021金賞、Mondial des Vins Feminalise2022金賞（2020VT）

Domaine Ventoura
ドメーヌ･ヴォントゥラ
Chablis Bourgogne
シャブリ、ブルゴーニュ

2013年より自社元詰めスタート。　若き生産者トマ・ヴォントゥラ氏が造る次世代シャブリ。

トマの祖父オーギュスト・ヴォントラ氏は、家畜の飼育や穀物栽培のかたわら、1953年に植え付けたブドウを栽培していました。ブドウ畑を受け継いだ父クロード氏はワイン造りに情熱を注ぎ、およそ11haにまで畑を拡張、「プティ・シャブリ」「シャブリ」「シャブリ・プルミエクリュ」を生産するようになりました。ほとんどの畑はドメーヌのあるフォンテーヌ・プレ・シャブリ村周辺にあり、クロードがドメーヌを設立して以来25年間は、主に農協にブドウを販売していました。
現当主トマ氏は2013年、自社元詰めシャブリとして大きく舵を切ったのです。醸造所を建て替え、自動温度調整機能付ステンレスタンクと自動空気圧搾機を導入。埃ひとつ無い清潔な醸造所は、若く才能あふれる当主同様、キラキラと輝いています。
トマ氏は畑で過ごす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、オーセールのワイン学校時代の同僚で同じくドメーヌの経営者である友人たちと畑で意見交換し、共に知恵を絞ります。
トマ・ヴォントゥラ氏のイニシャルTとV、そして「百獣の王」ライオン（フランスの象徴でもある）を配したラベルです。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212709	**ヴォントゥラ ・シャブリ** Ventoura Chablis	白	2020	AOCｼｬﾌﾞﾘ 4560474982937	750	**¥3,800**

品種：シャルドネ100%　　樹齢30年以上。生産量8,000本（半分は農協へ販売）
ブドウ畑：ドメーヌから車で10分の標高が高い地区。キンメリジャン土壌。

スッキリとしたさわやかな口当たり、成熟した果実味が印象的な味わい。余韻も長く続きます。
飲み頃：5～6年以内　和食にぴったりのシャブリです。
● Mondial des Vins Féminalise2021　金賞　（2019VT）

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212701	**ヴォントゥラ ・シャブリ・ プルミエクリュ・フルショーム** Ventoura Chablis Premier Cru Fourchaume	白	2017	AOCｼｬﾌﾞﾘ ﾌﾟﾙﾐｴ・ｸﾘｭ 4560474982944	750	**¥5,500**

品種：シャルドネ100%　樹齢30年以上。生産量6,000本。
小さな牡蠣の貝殻が詰まった化石を含むキンメリジャン土壌。南向きの傾斜畑は春先（3月中旬～5月初旬）に霜害でブドウの芽が凍ってしまう恐れがあり、冬季の対策作業が重要なポイントとなります。

シャブリ特有のミネラル感が最もよく引き出された、力強さとエレガントさが同居する厚みのある味わい。
数年寝かせると複雑味が増してきます。
● Mondial des Vins Féminalise2021　金賞　●ギド・アシェット　★　（2017VT）

Domaine Bart
ドメーヌ・バール
Marsannay Bourgogne
マルサネ、ブルゴーニュ

コート・ド・ニュイ屈指の名門、”クレール・ダユ”の系譜を継ぐドメーヌ

コート・ド・ニュイ最北端のマルサネ村に本拠を置く家族経営のドメーヌ・バール。1968年にアンドレ・バールとその妻モニク(クレール・ダユの当主ジョセフ・クレールの次女)がワイナリーを購入し設立しました 。夫妻の子供たちが1982年より経営に参加、姉のオディールが経営を、弟のマルタンが栽培＆醸造を担当。 そしてこの頃よりドメーヌ元詰めを開始しました。
2009年よりオディールの息子ピエールが醸造を担当。6代目当主として、自然を尊重した緻密なワイン造りに取り組み、クラシックで上質な果実味あふれるワインを生産しています。
完璧なワイン造りのためベスト・パフォーマンスを追及するバール・ファミリーにとって、ワインは”王様”なのです。

減農薬農法(実質的にはオーガニック栽培)を採用、こだわりの古樽熟成。

ドメーヌ開設時は6haだった所有畑は、クレール・ダユからの遺産相続で受け継いだ畑も含め、現在は21ha(赤ワイン18ha、白ワイン3ha)に。
マルサネ村の他、フィサン、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンボール・ミュジニィ、サントネ村などに点在する畑の平均樹齢は35年です。
除草剤、化学肥料を使用しないリュット・レゾネ(減農薬)農法を実施。(＊実質的にはオーガニック栽培なのですが、多くの小さい区画を持っているため、規格の問題で認証取得に至っていません。)
コート・ド・ニュイ最北端に位置するマルサネは、ブルゴーニュで唯一「赤・白・ロゼ」全てのACを持ち、土壌の多様性を特徴としています。
ごく小さい区画も多い畑では、昔ながらの工具を用いた耕作が行われています。
【基本的な醸造法】 手摘み収穫したブドウを7日間低温浸漬し、豊かな果実味を引き出します。天然酵母使用。ポンピングとパンチングにより果実味を穏やかに抽出。マロラクティック発酵後、圧搾。タンクで2週間静置し澱引きし、ピュアで有益な純粋な澱だけを残します。ピノ・ノワールの精妙なフィネスに焦点を当てているため1～4年ものの古樽で熟成。ステンレス製タンクに移し3ヶ月間静置、樽香を完全にワインに溶け込ませます。清澄&ろ過は行わず瓶詰め。
【ワインの特徴】 伝統的なテロワール重視の製法により、美しい緊張感とミネラル感をたたえたワインが生まれます。またヴィンテージごとの個性がしっかりと反映されています。

●HVE(レベル3)を取得。HVE＝Haute Valeur Environnementale(環境価値重視認証)は農業事業者を対象とした環境認証では最高レベルの認証です。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210672	**ドメーヌ・バール　マルサネ・ルージュ** Domaine Bart Marsannay Rouge	赤	2019	AOCマルサネ 4560474983446	750	**¥4,800**	

品種:ピノ・ノワール
土壌:粘土石灰質
醸造:ワインの10%を1～4年ものの古樽で12カ月熟成。ステンレス製タンクに移し3ヶ月間静置させ、樽香を完全にワインに溶け込ませます。清澄&ろ過を行わず瓶詰め。

鮮やかなルビー色のマルサネ・ルージュ。レッドフルーツ(イチゴ)とブラックフルーツ(ブラックカラント、ブルーベリー)の溌剌としたアロマがあふれています。しなやかな口当たり、バランスの良い味わいは若いうちから楽しめますが、熟成させると複雑なテロワールの個性が現れてきます。

210113	**ドメーヌ・バール　マルサネ・ルージュ ウーズロワ** Domaine Bart Marsannay Rouge Les Ouzeloy	赤	2019	AOCマルサネ 4560474983705	750	**¥5,800**	

品種:ピノ・ノワール
土壌:粘土石灰質
醸造:全ワインを樽熟成(うち20%フレンチオーク)
ウーズロワは広いブドウ畑ですが、単一区画のキュヴェをリリースしているのは、バールとドメーヌ・ロティだけです。

フローラルなアロマが強い印象を与えるワイン。まろやかさと奥深さ、エネルギーとボリュームを感じさせる味わい。
長く尾を引く余韻にもフローラルな香りが感じられる、繊細優美なワインです。

210114	**ドメーヌ・バール　マルサネ・ルージュ レ・ゼシュゾ** Domaine Bart Marsannay Rouge Les Echezot	赤	2018	AOCマルサネ 456047498712	750	**¥8,500**	

品種:ピノ・ノワール
土壌:粘土石灰質
醸造:ワインの10%をフレンチオーク樽で12カ月熟成。続いて3カ月ステンレスタンクで熟成。
ラベルには”Es Chezots”と表記されていますが、歴史的には”Echezots”と同じブドウ畑です。

フレッシュなベリーの香り、果実味あふれるジューシーな味わい。
しなやかなタンニンにはこのドメーヌの真骨頂である”フィネス”がはっきりと感じられます。

Domaine Alain-Maurice Gavignet
ドメーヌ・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

ドメーヌ・ド・ラ・ロマネ・コンティ(DRC)の栽培責任者だったオノレ・ガヴィネが設立したドメーヌ。
現当主アレクサンドルは4代目。 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ています。

2代目のモーリス(現当主の祖父)が1934年、ニュイ・サン・ジョルジュの1級畑シャブッフを入手。
末息子のアランは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の畑を所するまでになりました。
モーリスの死後ドメーヌは3人の子供に3haずつ分割され、2009年に「ドメーヌ・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。
ファミリーに代々受け継がれてきた伝統的なブルゴーニュの畑と栽培＆醸造方法を忠実に守り、流行に左右されないワインは、地元でも国際的にも高い評価を受けています。

コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
213664	**ガヴィネ オート・コート・ド・ニュイ・レ・ダム・ユゲットブラン** Gavignet Hautes Cotes de Nuits Les Dames Huguette Blanc	白	2019	AOCオート・コート・ト・ニュイ 4560474983156	750	¥4,600	

ブドウ品種:シャルドネ
オート・コート・ド・ニュイの銘醸畑“レ・ダム・ユゲット”に0.47ha所有。標高300～400m。
石灰岩と、泥灰土の下層土変質による粘土石灰質(アルジロカルケール)の2区画があり、1つは平均樹齢が50年、もう一つは30年。
栽培はリュットレゾネ(対処的減農薬栽培法)。
醸造には500ℓ入り大樽を2樽(新樽)を使用し、残りの果汁はステンレスタンクで醸造。樽熟成12～14か月。
繊細な酸味と程よいオーク香のバランスが見事なワイン。さっぱりとした味付けのチキンやポーク、シャルキュトリーに。
●パリ農業コンクール2019 銀賞(2017VT)

214443	**ガヴィネ ブルゴーニュ ルージュ** Gavignet Bourgogue Rouge	赤	2018	ACブルゴーニュ 4560474983552	750	¥3,800	

ブドウ品種:ピノ・ノワール
プレモープレッセ村にある単一畑【レ・プティ・クリュゾット】他、コート・ドール地区の91のコミューンで産するブドウを使用。
平均樹齢 : 53年。1967年に植樹され、毎年、一部ずつ植え替えされています。
オーク樽で12～14ヶ月熟成。
きれいなルビー色、 華やかなレッドフルーツのアロマ。シルクのようにしなやかな口当たり、深みのある味わい。 長い余韻も印象的です。
●タストヴィナージュ受賞 (2017VT)

213671	**ガヴィネ ニュイ・サン・ジョルジュ・ルージュ** Gavignet Nuits-Saint-Georges Rouge	赤	2017	ACOニュイ・サン・ジョルジュ 4560474983163	750	¥6,800	

ブドウ品種:ピノ・ノワール
オ・サンジュリアン(Aux Saints Julienヴォーヌ・ロマネ側北、石灰質主体) とレ・プラトー(Les Plateaux)の2区に計0.39ha所有。
ブドウは全て除梗し2重構造のステンレスタンク内で発酵。樽熟成(新樽40%)14～16ヶ月。
バランスが良く骨格がしっかりとした飲み応えたっぷりのフルボディ。
味わいの余韻も長く、数年寝かせる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。
●タストヴィナージュ受賞 (2016VT)

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** 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 4560474982609	750	¥9,500	

ブドウ品種:ピノ・ノワール (平均樹齢40年)
小石が豊富に混じる褐色石灰質土壌の畑は、1934年に1級畑”シャブッフ”として認定。(0.49ha所有)
ブドウを全て除梗し、2重構造のステンレスタンクで発酵。樽熟成(新樽40%)14～16ヶ月。
濃厚＆パワフル、余韻が極めて長く、コート・ド・ニュイらしい高貴な魅力をたたえたワイン。
ジビエを始め、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。
●マジョール・デュ・タストヴィナージュ2017 受賞(2015VT)
※トップ17 ワイン⇒クロ・ド・ヴジョ城の晩餐会でサービスされました。

213680	**ガヴィネ エシェゾー グラン・クリュ** Gavignet Grand Cru Echezeaux	赤	2015	AOCエシェゾー・グラン・クリュ 4560474982579	750	¥22,000	

ブドウ品種:ピノ・ノワール (平均樹齢70年)
2009年、単一畑レ・トルー(Les Treux)に0.16ha取得。粘土質土壌主体。
ブドウを全て除梗し、2重構造のステンレスタンクで発酵。樽熟成(新樽50%)14～16ヶ月。
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が見事な味わい。
熟成が進むにつれて、がっしりとした骨格の角が取れ円熟した味わいが楽しめるでしょう。
赤身肉、ジビエ、熟成させたチーズなど美食のお供に。

Maison Capitain-Gagnerot
メゾン・キャピタン・ガニュロ
Ladoix Boirgogne
ラドワ、ブルゴーニュ

コート・ド・ボーヌの隠れた名アペラシオン、「コルトンの丘」の麓に広がるラドワ・セリニの老舗ドメーヌ。
アロース・コルトンとコート・ド・ニュイにも、クロ・ヴジョ、エシェゾーのグラン・クリュを含む16ha の自社畑を所有。

ドメーヌのルーツはラドワ・セリニ村に1802年設立された家族経営のメゾン・ガニュロ。
1864年、ガニュロ家の娘マリーと、ネゴシアンを運営していたキャピタン・フランソワの結婚を機に、メゾン・キャピタン・ガニュロが誕生しました。
1870～1880年、フィロキセラによりブドウ畑は壊滅の危機に見舞われましたが、マリーは畑の植え替えを決行し、ドメーヌを守り抜きました。
第二次世界大戦後は息子のロジェがネゴシアン業と3ha の畑を受け継ぎ、1998 年から、ロジェの2人の息子、パトリスとミシェルに経営が引き継がれ、16haもの自社畑を所有する生産者に成長しました。
現在はパトリスの息子ピエール=フランソワと娘のデルフィーヌが経営を引き継ぎ、栽培醸造についても、ピエール=フランソワが全指揮をとっています。
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」に隣接した理想的な地で、ドメーヌはラドワ・セリニの他アロース・コルトン、サヴィニー・レ・ボーヌ、ペルナン・ヴェルジュレス、そしてコート・ド・ニュイにもヴォーヌ・ロマネ、エシェゾー、クロ・ド・ヴージョの畑を所有しています。

【栽培・醸造】
人の手を極力加えない「アグリクルチュール・レゾネ」と呼ばれる減農薬農法を採用。
農薬や化学肥料の使用を極力控え、土地や環境の保護と長期的保全を目標とし時に「ビオディナミ」農法も取り入れています。
収穫は 100％手摘み。タンクに移す前に厳しい選果と除梗を行います。

ピノノワールの発酵は、開放式タンクで、ブドウの果皮についた天然酵母に任せて自然におこなわれます。発酵は 12～15 日ほど、樽熟成は、12～18 ヶ月。
マロラクティック発酵後、軽くろ過をしてから瓶詰めします。

シャルドネは、デブルバージュ（発酵前静置。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、特有のフレッシュなアロマを保つため、樽内温度20～22℃の間で、発酵をおこないます。
最低10ヶ月の熟成期間を経たあと、澱引き、ろ過してから瓶詰めします。

テロワールやブドウ品種の個性を最大限引き出すため、新樽の利用率は低く、全体の10％を越えません。よってワインにオークの香りはほとんどしません。
キャピタン・ガニュロの哲学は、品種が持つエレガンス、個性をあますところなく表現できる『本物のワイン』をつくること。
ブルゴーニュの多彩なテロワールの魅力がグラスの中であふれかえるようなワインを目指しているのです。
※生産配分：　白ワイン25％、赤ワイン75％。

1999年より、人工心臓にも利用されている人工樹脂製のコルクを導入。
2005VT より、全アイテムに人口樹脂コルクを適用。
天然コルクのマイナス要素によるワインへの影響を排除することに成功しました！

Maison Capitain-Gagnerot
メゾン・キャピタン・ガニュロ
Ladoix, Bourgogne
ラドワ、ブルゴーニュ

キャピタン・ガニュロのワインに注目！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)

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210151	**キャピタン・ガニュロ サンロマン・ブラン・オ・バ・ド・ポワランジェ** Capitain Gagnerot Saint-Romain Blanc Au Bas de Poillange	白	2018	AOCｻﾝﾛﾏﾝ 4560474983710	750	¥6,000

品種：シャルドネ
土壌：ジュラ紀後期の泥灰石灰質、下層土は白い泥灰質が主体。
手摘みしたブドウを軽くプレスした後、樽内で発酵(新樽10%)、熟成6～8ヶ月間。
淡い緑色のきらめきのある金色。ライムの木の花、ミネラルのさわやかな香り。
デリケートな風味、豊かな果実味、まろやかな舌触りが楽しめます。

213808	**キャピタン・ガニュロ ラドワ・ブラン プルミエ・クリュ オート・ムーロット** Capitain Gagnerot Ladoix Blanc Premier Cru　Hautes Mourottes	白		AOCﾗﾄﾞﾜ・ﾌﾟﾙﾐｴ・ｸﾘｭ 4560474981497	750	価格未定

品種：シャルドネ
コルトン・シャルルマーニュに隣接した、ラドワの一級畑「オート・ムーロット」。
土壌：ジュラ紀後期の泥灰石灰質、下層土は白い泥灰質が主体。
クリアに輝く金色。フレッシュなアロマの中から火打石を思わせるミネラルの風味が漂います。
複雑味にあふれる活き活きとした味わいは、長い余韻が尾を引きます。

212888	**キャピタン・ガニュロ 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** Capitain Gagnerot Aloxe Corton Blanc Premier Cru La Coutiere	白	2015	AOCｱﾛｰｽ・ｺﾙﾄﾝ・ﾌﾟﾙﾐｴ・ｸﾘｭ 4560474981626	750	¥12,000

ラドワ・セリニー側の1級畑、AOCアロース・コルトンでも生産量の少ない珍しい白ワイン。
品種：シャルドネ
土壌：泥灰石灰質。
クリアに輝く金色。シダ、リンゴ、ハチミツの複雑で豊かなアロマ。フレッシュな口当たり。
きれいなミネラルの風味があり、上質さが感じられるエレガントな味わいです。

212698	**キャピタン・ガニュロ コルトン・シャルルマーニュ グラン・クリュ 限定品** Capitain Gagnerot Corton Charlemagne Grand Cru	白	2018	AOCｺﾙﾄﾝ・ｼｬﾙﾙﾏｰﾆｭ・ｸﾞﾗﾝ・ｸﾘｭ 4560474982883	750	価格未定

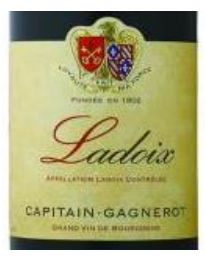
品種：シャルドネ
土壌：白色泥灰＆石灰質土壌。
テイスティング：淡い緑色のきらめきのある金色。白い花の甘い香り、ほのかなハチミツのニュアンス。
アプリコット、パイナップルの果実味、シナモン等のスパイス、スモークの風味が繊細なミネラルの風味に支えられています。
複雑でスケールの大きさを感じさせる味わい。

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
217015	**キャピタン・ガニュロ ブルゴーニュ ルージュ** Capitain Gagnerot Bourgogue Rouge	赤	2020	ACﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ	750	¥5,000

品種：ピノ・ノワール
土壌：石灰岩含有量の少ない粘土石灰岩。
オーク樽にて12～15か月熟成。新樽使用率10%
輝きのある繊細な印象の赤紫色。
ラズベリーやチェリーを思わせるフルーティーなアロマは、キルシュ(チェリー・リキュール)のような熟した香りへと移り変わります。
フレッシュで生き生きとした口当たり、まろやかな味わいが楽しめます。

210112	**キャピタン・ガニュロ ラドワ・ルージュ** Capitain Gagnerot Ladoix Rouge	赤	2020	AOCﾗﾄﾞﾜ 4560474982760	750	¥5,500

品種：ピノ・ノワール
土壌：石灰質、粘土質、火打石を含む石灰石。
Les Champ Rammé 、Les ForetsとLes Madonnesの畑のブドウから造られるワイン。
輝きのある明るい鮮紅色。野イチゴやチェリーの甘酸っぱく繊細なアロマ。のど越しなめらかで丸みのある優美な味わい。



Maison Capitain-Gagnerot

メゾン・キャピタン・ガニュロ

Ladoix, Bourgogne

ラドワ、ブルゴーニュ

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
212889	**キャピタン・ガニュロ アロース・コルトン プルミエ・クリュ レ・ムトット** Capitain Gagnerot Aloxe Corton Premier Cru Les Moutottes	赤	2008	AOCｱﾛｰｽ・ｺﾙﾄﾝ・ﾌﾟﾙﾐｴ・ｸﾘｭ 4560474981633	750	¥9,500

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。
深く力強く美しいルビー色。ブラックカラントやマルベリーの濃厚なアロマが漂います。
肉付きがよく、素晴らしいストラクチャーを感じさせる味わい。

※男性的で力強い2008年ヴィンテージは円熟期に入り、今まさに飲み頃を迎えています！

212673	**キャピタン・ガニュロ ヴォーヌ・ロマネ・オー・ラヴィオル 限定品** Capitain Gagnerot Vosne Romanee Aux Raviolles	赤	2020	AOCヴォーヌ・ロマネ 4560474982234	750	価格未定

品種：ピノ・ノワール
土壌：泥灰層の上にある石灰質。
ルビーのように輝く深紅色。ブラックカラントやビルベリーの濃厚な果実にスパイスの風味が入り混じるアロマ。
力強いタンニンが豊かに感じられ、重厚かつバランスの良い味わい。
じっくりと寝かせたい長期熟成タイプのワインです。

213802	**キャピタン・ガニュロ エシェゾー・アン・オルヴォー グラン・クリュ 限定品** Capitain Gagnerot Echezeaux en Orveaux Grand Cru	赤	2019	AOCｴｼｪｿﾞｰ・ｸﾞﾗﾝ・ｸﾘｭ 4560474653194	750	¥33,000

品種：ピノ・ノワール
単一畑 "アン・オルヴォー"の0.28haの畑のブドウを使用。
真紅に近いルビー色の輝き。ブラックカラントやマルベリーの濃厚なアロマに軽やかなスパイスの風味、
時折コーヒーの風味も感じられます。
複雑でパワフルな味わいは完璧なバランスを呈しており、スケールが大きく、長期熟成後が非常に楽しみなワイン。

地元の人々から愛されており、なかなか市場に出回らない貴重なマール＆フィーヌを限定入手！

ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
410961	**キャピタン・ガニュロ マール・ド・ブルゴーニュ・エグラップ 45%** Capitain Gagnerot Marc de Bourgogne Egrappe	–	–	AOCﾏｰﾙ・ﾄﾞ・ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ 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られるマール。
キャピタン・ガニュ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マールは古いほうのフードルで1988年から1998年に仕込まれており、20年以上熟成させています。

410966	**キャピタン・ガニュロ フィーヌ・ド・ブルゴーニュ・グランド・レゼルヴ 45%** Capitain Gagnerot Fine de Bourgogne Grande Reserve	–	–	AOCﾌｨｰﾇ・ﾄﾞ・ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ 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られるフィーヌ。
選果の際に除けられる基準に満たないブドウを使用する通常のフィーヌに比べ、
澱から仕込んだものはとても繊細な味わいに仕上がります。
平均15年間熟成してからリリースします。

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・ボーヌ、ブルゴーニュ

『流行りのワインは造る必要がない』『ワインになりたがっているブドウの手助けをしているだけ』
ショレ・レ・ボーヌの生産者ジャック・デュボワの一徹な人柄がよく現れているワイン。
栽培醸造のノウハウを受け継ぐファミリー・ドメーヌによる、クラシックな『ザ・ブルゴーニュ』！

1720年にジニー村（GIGNY）からショレ・レ・ボーヌに移転した、歴史ある家族経営のドメーヌ。
1999年より当主となったジャック・デュボワは「ショレ・レ・ボーヌ」「サヴィニー・レ・ボーヌ」「ボーヌ」「アロース・コルトン」に13haの畑を所有、テロワールと自然を尊重したブドウ栽培にこだわり、除草剤は一切使用せず、ひたすら土を耕しています。
平均樹齢約50年のブドウは、手摘みで丁寧に収穫されています。白ワインは10ヶ月間、赤ワインは15ヶ月間、樽熟成を行い、樽は上質なヴォージュ＆アリエ産を使用、新樽使用率は白15～20%、赤25%です。発酵前浸漬を含め醸造には約3週間かけており、天然酵母のみを用いて発酵させています。

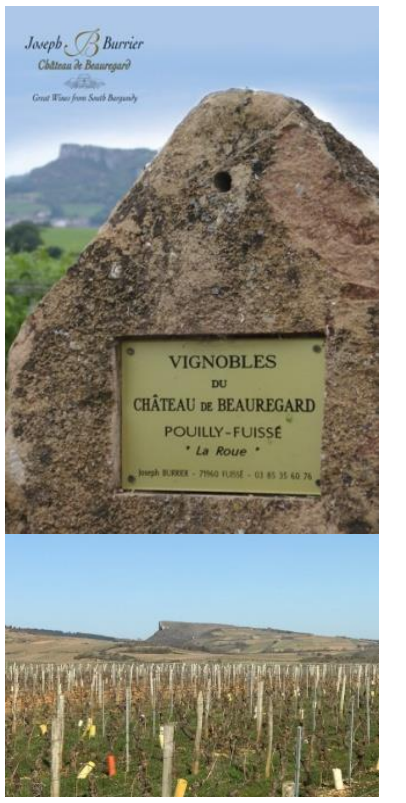
ｺｰﾄﾞ	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
212727	**デュボワ・ベルナール・エ・フィス ブルゴーニュ・アリゴテ** Dubois Bernard & Fils Bourgogne Aligoté	白	**2019**	AOCﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ 4560474982265	750	**¥3,000**	
品種：アリゴテ ショレ・レ・ボーヌ畑から100m離れている畑で、収穫が一番遅い。ステンレスタンクで低温（6度）。発酵、フルーティーで厚味のあるスタイル。　畑は1ha、年間8000本の生産。							
213363	**デュボワ・ベルナール・エ・フィス サヴィニー・レ・ボーヌ・ブラン** Dubois Bernard & Fils Savigny Les Beaunes Blanc	白	**2018**	AOCｻﾞﾞｨﾆｰ･ﾚ･ﾎﾞｰﾇ 4560474982913	750	**¥5,500**	
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。 オーク樽で8ヶ月熟成。 美しい麦わら色。白い花と果実の香り立つ上質なアロマ。心地よい口当たり。豊かなミネラルの風味とさわやかな長い余韻が楽しめます。シェーブル、グリュイエール、コンテなどのチーズと最高にマッチします。 ●ヴィニュロン・アンデパンダン2019　銀賞　● Le Figaro les 100 meilleurs vins　17.5点/20　（以上、2018VT）							
212685	**デュボワ・ベルナール・エ・フィス ブルゴーニュ　ピノ・ノワール** Dubois Bernard & Fils Bourgogne Pinot Noir	赤	**2021**	AOCﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ 4560474982906	750	**価格未定**	
品種：ピノ・ノワール 斜面ではないが日当たり抜群の畑で育つブドウは、果実味豊かでコクのあるワインを生み出します。 2~5年ものの古樽で10ヶ月熟成。 しなやかな飲み心地、味わいも品が良く繊細で、あっさりとした和食にも優しく寄り添います。							
210110	**デュボワ・ベルナール・エ・フィス ショレ・レ・ボーヌ・クロ・マルゴ** Dubois Bernard & Fils Chorey-Lès-Beaune　Clos Margot	赤	**2020**	AOCｼｮﾚｲ･ﾚ･ｳﾞｫｰﾇ 4560474981695	750	**¥5,000**	
品種：ピノ・ノワール　平均樹齢：23年。 低い丘陵地に広がるブドウ畑。土壌はところどころ鉄分を含む石灰石泥灰沖積層。 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タンニンが溶け込んだ豊かな果実味。 さわやかさと、穏やかながら野性味も兼ね備えた、複雑で飲み応えのあるワインです。							
217025	**デュボワ・ベルナール・エ・フィス サヴィニー・レ・ボーヌ・ルージュ レ・ラトス** Dubois Bernard & Fils Savigny Les Beaunes Rouge Les Ratausses	赤	**2020**	AOCｻﾞﾞｨﾆｰ･ﾚ･ﾎﾞｰﾇ 4560474983613	750	**¥5,500**	
品種：ピノ・ノワール ラトスは、サヴィニーレボーヌ・ブランと隣りあう畑の名前。 雨が少なく記録的な暑さで2003年以来の8月末の収穫となった2020年。ブドウの粒は小さく収穫量は例年より減りましたが品質は最高で、凝縮した果実味の中に豊かな酸が残っており、リッチでパワフル、しかし重さを感じさせないしなやかなワインが生まれました。 ピノノワール特有のブラックフルーツのアロマには、ジャムのように凝縮した甘さが感じられます。							
217020	**デュボワ・ベルナール・エ・フィス アロース・コルトン・ レ ブリュネット** Dubois Bernard & Fils Aloxe Corton Les Brunettes	赤	**2017**	AOCｱﾛｰｽ･ｺﾙﾄﾝ 4560474983606	750	**¥8,000**	
品種：ピノ・ノワール　平均樹齢：90～100年 晴天が多く暑かった2017年。過剰になりがちな収穫量を抑えブドウを完熟させるため、収穫の2ヶ月ほど前に良質なブドウだけを残して摘果を行い、しっかり成熟させてから収穫を行いました。 よく熟したブラックチェリーやカシスのアロマ、ペッパーのニュアンス漂うスパイシーな味わい。豊かなボリュームと長い余韻が感じられます。 フランスではジビエと合わせることが多いですが、和食では焼き鳥（タレ）やすき焼きなどにも良く合います。							

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,Beaujolais
マコン、プイィ･フュイッセ、ブルゴーニュ、ボジョレ

プイィ･フュイッセの生産者連合の会長であり、1級格付け制定に尽力！
フレデリック･マール･ブリエ氏が信じるマコネ地方の更なる可能性。

5世紀に渡るブドウ栽培の歴史を誇るファミリー

ブリエ家は500年以上続くブルゴーニュ南部のブドウ栽培家ファミリー。シャトー･ド･ボールガールという名のドメーヌ設立以来、6世代目にあたる現当主はフレデリック･マール･ブリエ氏。プイィ･フュイッセを、そしてブルゴーニュ南部を代表する人物です。
ボールガールの名前はドメー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に計算されて耕され、畑での丁寧な手入れは上質なブドウを生み、タンクあるいは樽で行われるゆっくりとした自然な醸造を経て、”テロワールの表現”を一途に目指したワインが生み出されているのです。



所有畑50ha以上、3つのブランドを擁する、ブルゴーニュ南部の”顔”というべきワイナリー

シャトー･ド･ボールガール及びジョセフ＆ジョルジュ･ブリエは、プイィ･フュイッセに22ha（1級畑レ･ヴィーニュ･ブランシュ、プイィ、レ･メネトリエール、レ･レッセ、ヴェール･クラ、ラ･マレショード、レ･ケレを含む）、サン･ヴェランに7ha、ボジョレに12ha(フルーリー、ムーラン･ナヴァン、モルゴン、サン･タムール、シルーブル、ジュリエナスのクリュを含む）を所有する、ブルゴーニュ南部を代表するドメーヌです。
1872年よりフルーリーのポンシエにも醸造所“メゾン･トゥルニソー”を所有し、一部の良質な赤ワインを醸造。
ジョセフ･ブリエは **“シャトー･ド･ボールガール”、“ドメーヌ･ジョセフ･ブリエ”**、に加え**“セレクション･ド･ジョセフ･ブリエ”**の3つのブランドを擁し、全てのブランド共通の哲学である **“テロワールの表現”** という考えに従い、良質なブドウやワインを他の栽培家より調達、醸造して販売するネゴシアンとしても活躍しています。

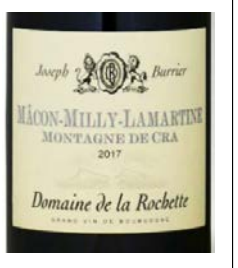
●ベッターヌ＆デッソーヴ2019 ★★★/5《 producteur essentiel不可欠な生産者》最優良生産者として評価
●Bourgogne Aujourd’hui誌2017【2016年度を代表するブルゴーニュの生産者】としてドメーヌ･アルロと共に選出。

AOCプイイ･フュイッセに1級格付けが誕生しました。

マコネ地方のさらなる可能性を信じるフレデリック･マール･ブリエは、プイィ･フュイッセ生産者連合の会長に再任された2007年より、仲間と共にプイィ･フュイッセの1級格付け制定の運動を開始しました。2010年I.N.A.O.（国立原産地名称研究所）に申請してから10年後、努力が実りました。
AOCプイィ･フュイッセの800ha、200以上のクリマ＆リュー･ディ（単一畑）の中で、シャントル村、フュイッセ村、ソリュートル･プイィ村とヴェルジソン村において、1級格付け22クリマ、193haがヴィンテージ2020年より新しく格付けとして認定されたのです。
ブリエ家の所有畑の該当区画もプルミエ･クリュに格上げされ、その内の一つ、フュイッセ村で産する”シャトー･ド･ボールガール･レ･ザンサール”は、1級格付け” レ･メネトリエール”としてヴィンテージ2020年よりリリースされました。

	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
210042	**ジョセフ･ブリエ マコン･ミイィ･ラマルティーヌ ドメーヌ･ド･ラ･ロシェット** Joseph Burrier Mâcon Milly Lamartine Domaine de la Rochette	白	2018	AOCﾏｺﾝ ﾌﾞﾙｺﾞｰﾆｭ 4560474982890	750	**¥3,200**	

品種：シャルドネ100％　　平均樹齢45年　/　収穫量を抑え環境に配慮した 対処的栽培法
ミィィ･ラマルティーヌは18世紀の偉大な詩人、アルフォンス･ド･ラマルティーヌに由来する村名。ドメーヌ･ド･ラ･ロシェットのブドウ畑は標高300～400mの急斜面で、純粋な石灰質土壌から、偉大なテロワールを反映した上質で複雑なワインが生み出されています。



レモンや白い花のさわやかな香り、バランス良くエレガントな味わい。白亜を思い起こさせる上質な口当たり。味わいにはミネラル感と塩気が感じられ、レモンの風味が美しい余韻を残します。
●d’Allen Meadows誌（米･2018）88点
メゾン･ジョゼフ･ブリエのネゴシアンのアイテム。ブランド名のドメーヌ･ド･ラ･ロシェットは現役の蔵元ですが、醸造所を備えていないため、その良質なブドウを買い付けジョゼフ･ブリエが醸造を行っています。裏ラベルには、〈élevé et mis en bouteille par MJB〉 ”メゾン･ジョゼフ･ブリエにより醸造＆瓶詰め“と記載されています。

210426	**ドメーヌ･ジョセフ･ブリエ　ジュリエナス”ボーヴェルネ”** Domaine Joseph Burrier Julienas 'Beauvernay'	赤	2016	AOCｼﾞｭﾘｴﾅｽ ｸﾘｭ･ﾎﾞｼﾞｮﾚ 4560474983385	750	**¥3,800**	

品種：ガメイ100％　　平均樹齢50年　/　　収穫量を抑え環境に配慮した 対処的栽培法
10のクリュ･ボジョレの1つ　”ジュリエナス”はマコンに近い村です。土壌はボジョレ地区の基本的なテロワールである花崗岩をベースとし、その下にはブルゴーニュの地層の粘土石灰質、沖積土層が広がっています。”ボーヴェルネ”は南向きの斜面にある評価の高い区画。契約農家から2016年に取得しドメーヌの所有となりました。
伝統的な醸造スタイルはヌーヴォーの対極といえる造り方で、7～10日の浸漬、醗酵後は228L入りのブルゴーニュ”ピエス”樽で8～10ヶ月じっくりと熟成されます。

ルビー色の輝く色合い。プルーンやブラックカラント、ストロベリーの熟した果実香とボタンの花のアロマ。ほのかな甘草の風味を漂わせる、食欲をそそる味わい。ピュアでフレッシュな後味が心地よいワインです。
●Robert Parker’s Wine Advocate 89点 (2015Vt)

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,Beaujolais
マコン、プイィ・フュイッセ、ブルゴーニュ、ボジョレ

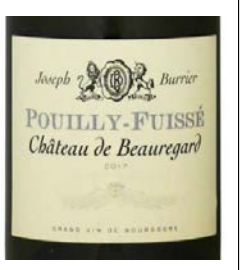
210002	**シャトー・ド・ボールガール プイィ・フュイッセ** Château de Beauregard Pouilly-Fuissé	白	2017	AOCﾌﾟｲｨ・ﾌｭｲｯｾ 4560474983217	750	**¥5,000**

品種:シャルドネ100%　平均樹齢30年 / 収穫量を抑え環境に配慮した 対処的栽培法　手摘み収穫
シャトー・ド・ボールガールの19haの所有畑は、フュイッセ、ソリュートル・プイィ、ヴェルジソンの3つの村の40以上の区画で構成されています。様々な区画のブドウをブレンドすることで、プイィ・フュイッセらしい個性のある安定した品質のワインを生み出しています。

若いうちは洋ナシやモモ、アカシアの白い花を思わせるフレッシュな香りに満ち、豊かなミネラル感、ハチミツやパイナップルの濃密なニュアンスが感じられるバランスの良い味わいです。熟成が進むにつれてアロマは複雑性を増し、ハチミツを思わせる特徴的な味わいにバター、トースト、ドライフルーツの風味が伴います。
ホタテなどの魚介のクリームソース添え、魚や鶏肉のグリル、ソーセージ、シェーブルチーズにもとても良く合います。
●Antonio Galloni Vinous　89点　(2016Vt)

210412	**シャトー・ド・ボールガール　プイィ・フュイッセ　レ・ザンサール** Chateau de Beauregard Pouilly-Fuisse Les Insarts	白	2016	AOCﾌﾟｲｨ・ﾌｭｲｯｾ 4560474983378	750	**¥6,500**

品種:シャルドネ100%　平均樹齢50年 / 収穫量を抑え環境に配慮した 対処的栽培法　手摘み収穫
"レ・ザンサール"はプイィ・フュイッセを代表する畑の区画。フュイッセを見下ろす恵まれた東～南東向き斜面。石灰、泥灰、粘土がバランス良く混じり合い相乗効果を生み出す特別なテロワール。1ha足らずの所有畑からは年間約3500本が生産されています。
収穫したブドウを振動テーブルで選別。ソフトプレス後24～36時間浸漬。全てブルゴーニュの228L入りピエス樽で発酵と熟成。(新樽25%)　常にゆっくりと丁寧な醸造を心がけることでテロワールの個性を引き出しています。



豊満なアロマ、しっかりとした構成。良く熟した味わいにはバターやハチミツの艶やかで濃厚な風味があふれています。柑橘系の余韻もさわやか。グレート・ヴィンテージの場合、少なくとも10年は熟成できます。
ホタテのクリームソース添えなど濃厚な魚介の料理、魚やチキンのグリル、濃厚なモツ料理、シェーブル・チーズに。
●Antonio Galloni Vinous　92点＋
*I.N.A.O.(国立原産地名称研究所)がPouilly-Fuisseに1級格付け制定の過程で、クリマ"Les Insarts　レ・ザンサール"が、'Les Menetrieresレ・メネトリエール'として1級に格付けされることが決定されました。こちらのキュヴェは2020年から、『INSARTS村名』の区画は、1級と格付けとなり、Pouilly-Fuissé 1er Cru 'Les Menetrieres'としてリリースされることになります。

210310	**シャトー・ド・ボールガール** **プイィ・フュイッセ　プルミエ・クリュ・レ・メネトリエール** Chateau de Beauregard Pouilly-Fuisse 1er Cru Les Menetrieres	白	2020	AOCﾌﾟｲｨ・ﾌｭｲｯｾ ﾌﾟﾙﾐｴ・ｸﾘｭ	750	価格未定

2020年ヴィンテージより、"レ・ザンサール"区画はプルミエ・クリュ"レ・メネトリエール"となりました。
品種:シャルドネ100%、平均樹齢50年 / 収穫量を抑え環境に配慮した 対処的栽培法　手摘み収穫

"レ・メネトリエール"はプイィ・フュイッセ初の一級畑に格上げされた畑の区画。フュイッセを見下ろす恵まれた東～南東向き斜面。石灰、泥灰、粘土がバランス良く混じり合い相乗効果を生み出す特別なテロワール。1ha足らずの所有畑からは年間約3500本が生産されています。
収穫したブドウを振動テーブルで選別。ソフトプレス後24～36時間浸漬。培養酵母は加えず天然酵母のみで、全てブルゴーニュの228L入りピエス樽で発酵と熟成。(新樽25%)　常にゆっくりと丁寧な醸造を心がけることでテロワールの個性を引き出しています。

輝く黄金色、火打石のようなミネラルの風味に伴うトースト香、ハチミツの甘いアロマが複雑に混じり合います。さわやかな柑橘系の味わいとほんのり塩気を伴う長い余韻。少なくとも10年以上の熟成が可能です。
ホタテのクリームソース添えなど濃厚な魚介の料理、魚やチキンのグリル、濃厚なモツ料理、シェーブル・チーズに。

210413	**シャトー・ド・ボールガール　プイィ・フュイッセ　グラン・ボールガール** Chateau de Beauregard Pouilly-Fuisse Grand Beauregard	白	2012	AOCﾌﾟｲｨ・ﾌｭｲｯｾ 4560474983477	750	**¥13,000**

ジョセフ・ブリエ氏へのオマージュとして1999年よりリリース。プイィ・フュイッセの頂点を極めた特別なキュヴェ。
品種:シャルドネ100%　平均樹齢45年 / 収穫量を抑え環境に配慮した 対処的栽培法　手摘み収穫
毎年、ブドウの出来が最良だった区画を厳選。ヴェール・クラ、ラ・マレショード、オ・シャルム、レ・ザンサール、ヴェール・プイィ、ヴィーニュ・ブランシュ、レ・シャテニエの7つの畑のブドウをブレンド。21ヶ月の樽熟成を経たワインは、清澄ろ過なして瓶詰めされます。その後、セラーで4年間寝かされてからリリースされます。2012VTは生産量3288本。

並外れた力強いアロマ。熟成によって際立つ上質さと驚くべきミネラル感。たっぷりとしたオイリーな酒質は10年以上寝かせると、更に花開くでしょう。
ホタテ、エビなどの濃厚な魚介、魚や鶏肉のクリームソースは定番の組み合わせ。一方、素晴らしい力強さは、スパイスが効いたエスニック料理にも最高の相性を見せます。1時間前にデキャンタージュし、ぜひ上質なクリスタルの大ぶりなグラスでお楽しみください。

メゾン・トゥルニソー醸造所