

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



5haの所有畑は100%グラン・クリュ！家族経営の小さな蔵元。
1haの選り抜いた区画の自社元詰めのキュヴェ。残りのブドウは大手メゾン、ヴーヴ・クリコに供給。

【5世代目続くビュルロ・ナエ家】

現当主シルヴァン、奥様のジャンヌ、一人息子のマクサンスの3人家族。6代目のマクサンスはフランス産コルクの唯一のメーカーOLLER社に勤務しながら家業を手伝っています。ブドウ畑はモンターニュ・ド・ランスのヴェルジ村 (VERZY) にあり、広さ5ha平均樹齢35年の畑は、100%グランクリュ。15cmほどの表土の下は分厚いチョーク質土壌です。減農薬で栽培したブドウを収穫後、1ha分(約20%)の厳選した最高品質のブドウで自社元詰めシャンパーニュを生産、残りは長年取引のあるヴーヴ・クリコへ供給しています。



750ml 375ml

すべて手作業の伝統的な醸造

外側がステンレス内側は鋳物ホーローのタンクにて、ベース・ワイン造りを行います。昔から使っているタンクには最新の装置(温度調整機など)は装着されておらず、自然の温度で醸造します。(※温度は、およそ13℃ほどに保たれています)。発酵は自然な流れに任せ、2次醗酵に備えての瓶詰めは4月に行います。その後ボトルはヴェルジ村のチョーク質土壌を掘上げた天然セラーに運ばれ、デゴルジュマン前までそこで熟成されます。ドザーージュ後の打栓には、もちろん息子のマクサンスが勤めるOLLER社のフランス産コルクを使用しています。

コード	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	白	NV	AOCシャンパーニュ	750	¥6,000	
	Champagne Burlot Nahe Grand Cru Brut Grande Reserve			4560474981886			
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	白	NV	AOCシャンパーニュ	375	¥3,500	
	Champagne Burlot Nahe Brut Grand Cru Brut Grande Reserve Half			4560474982128			
<p>品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ30% ドザーージュ:14.4g 【Grand Cru VERZY ヴェルジ村のグランクリュ畑100%!】 ドザーージュ(14.4g) 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、コクのある味わい、長い余韻も印象的です。 料理との相性が良く、食中酒に最適です。</p>							
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シャンパーニュ	750	¥7,500	
<p>品種:ピノ・ノワール80%、シャルドネ20% ドザーージュ:62.2g 【Grand Cru VERZY ヴェルジ村のグランクリュ畑100%!】 ドザーージュ(62.2g) とろけるような甘口 (DOUXドゥー) の贅麗なシャンパーニュ。ハチミツやモモ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添えてデザートワインに。また氷と細切りにしたレモンやオレンジの皮を浮かべ、リフレッシュ・タイムに。</p>							

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

イギリスの市場で人気の、コスト・パフォーマンス抜群のシャンパーニュ！

レ・ロッシュ・ブランシュは、若く大胆な起業家ニコラ・グスカンによって1994年エベルネ郊外のデジエー村に設立。温度調節機付きタンク、白亜質土壌をくりぬいた地下セラー、40のジャイロバレット(自動動瓶機)を備えた近代的なワイナリーです。
”価格と味わいのバランスの良い高品質シャンパーニュ”をコンセプトに、5つの異なるエリアから集められた多彩なブドウをブレンドし、伝統的製法によって生み出されているのは、ソフトでまろやかな味わいの”グルメのためのシャンパーニュ”です。

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	750	¥5,000	
				3516910018440			
<p>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 エベルネ郊外 デジエー村 発酵10日間、マロラクティック発酵を20℃で21日間。ステンレスタンクで4~8か月間熟成後、瓶内2次発酵。ジャイロバレットにてルミアージュ。安定化、ろ過。リキュール添加。タンク及び樽内発酵後、樽内で少なくとも20ヶ月熟成。 気品のあるゴールドの色合い。活気のある泡立ちとともに、パッションフルーツの弾けるような香りが際立ちます。のど越し滑らかで、若々しい黄色のハチミツを思わせる風味に伴い、時間の経過とともに立ち昇る多彩なアロマ。さわやかでスパイシーな味わいは、長い余韻へと繋がっていきます。</p>							



Champagne Michel Furdyna シャンパーニュ・ミッシェル・フルディナ <RM> Celles sur Ource / Aube / Champagne セル・シュール・ウルス / オーブ / シャンパーニュ



職人気質ミッシェルの情熱が育んだ、小さなメゾンの良質なシャンパーニュ。

ミッシェル・フルディナはコート・ド・パールの中心にある家族経営のシャンパーニュ・メゾン。ミッシェル&マリー＝ノエル・フルディナ夫妻が1976年に両親から畑を引き継ぎ、その後9haまで拡張した自社畑のブドウのみでシャンパーニュを造っています。(自社で栽培、醸造、販売を行うレコルトン・マニピュラン。)
職人気質で情熱的なミッシェルは、甥っ子のマチュー・ペルー氏に全ての技術やノウハウを伝授。15年の歳月をかけて教育し、2012年にメゾンの経営を引き継ぎました。マチュー氏は経営、栽培、醸造全てに携わり、12のキュヴェのシャンパーニュにより磨きをかけてきました。



オーガニック認証は取得していませんが、栽培、醸造、瓶詰めに至るまで、できる限り環境に優しいアプローチを採用、フランス最高レベルの環境認証である **HVE認証**を受けており、「環境に配慮した自然な農業」をテーマとするフランスの団体 **テラ・ヴィティス Terra Vitis** に加盟しています。
自然環境を大切にする企業理念は、コルクに被せられた王冠キャップ、及び「ラ・デジレ」のラベルにデザインされたテントウムシに表わされています。



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代
210313	シャンパーニュ・ミッシェル・フルディナ カルト・ブランシュ・ブリュット Champagne Michel Furdyna Carte Blanche Brut	白泡	NV	AOCシャンパーニュ	750	価格未定
<p>品種:ピノ・ノワール70%、シャルドネ15%、ピノ・ブラン10%、ピノ・ムニエ5% / 2016&2017VTのキュヴェをブレンド ステンレスタンクにてベースとなる白ワインを醸造。マロラクティック発酵の後軽くフィルタリングし、36ヶ月間熟成。ジオパレットにてルミュアージュ。</p> <p>カルト・ブランシュとはフランス語で白紙委任状の意味。「自由裁量」という意味を持ちます。蔵元が自信を持って世に送り出す、「看板」ともいべきシャンパーニュです。 4品種のブドウから成る、フルディナのエスプリ(精神)を体現するシャンパーニュ。フローラルな香りが心地よく、バランスの良い味わいにはハチミツのニュアンスがあります。アペリティフはもちろん、舌ビラメのソース仕立てなど繊細な料理に合わせてお楽しみください。</p>						
210311	シャンパーニュ・ミッシェル・フルディナ レゼルヴ・ブリュット・ブラン・ド・ノワール Champagne Michel Furdyna Reserve Brut Blanc de Noirs	白泡	NV	AOCシャンパーニュ	750	価格未定
<p>品種:ピノ・ノワール100% / 2016&2017VTのキュヴェをブレンド ステンレスタンクにてベースとなる白ワインを醸造。マロラクティック発酵の後軽くフィルタリングし、36ヶ月間熟成。ジオパレットにてルミュアージュ。</p> <p>厳選されたピノ・ノワールのキュヴェから造られる上質なシャンパーニュ。フレッシュなアロマ、エレガントな泡立ち、フルーティーで力強い味わい。アペリティフはもちろん、こんがり焼けたチキンのローストなどとお楽しみください。 ●2021年 Guide Hachette☆</p>						
210312	シャンパーニュ・ミッシェル・フルディナ ラ・デジレ・ブラン・ド・ブラン Champagne Michel Furdyna La desiree Blanc de Blancs	白泡	NV	AOCシャンパーニュ	750	価格未定
<p>品種:シャルドネ75%、ピノ・ブラン25% / ベース・ヴィンテージ 2016VT ステンレスタンクにてベースとなる白ワインを醸造。マロラクティック発酵の後軽くフィルタリングし、24ヶ月間熟成。ジオパレットにてルミュアージュ。 ラ・デジレ= 望まれた、という意味を持つシャンパーニュ。先代のマダム・フルディナが25年間待ち望み、ついに完成した”理想のブラン・ド・ブラン”です。</p> <p>2種類の白ブドウが奏でるハーモニーが素晴らしい、魅力的で繊細なシャンパーニュ。きめ細やかで豊かな泡立ちは上質さの証です。 アペリティフはもちろん、魚やエビ、カニなどの魚介料理、和食とも相性抜群です。</p>						





Domaine des Sanzay
ドメーヌ・デ・サンゼ
Saumur Loire / ソミュール、ロワール

DOMAINE DES SANZAY



**ブドウ栽培は土壌と自然のバランスを尊重しながら行います。
持続性があり、出来る限り責任の持てる農業を実施しています。**

歴史とテロワール:ドメーヌ・デ・サンゼは5世代にわたる長い歴史があります。ルイ(ル・ペール400と言う異名)とジュリエンは1880年代にドメーヌを創設し、ルイーテオフィルとマリアのへ、ルードヴィックとエレン、ポールとモニーク、そして現当主ディディエとセリーヌにと引き継がれました。
私たちのドメーヌはヴァレアンと近隣のコミューンに掛けて28haに広がっています。25haはカベルネ・フランが植えられています。残り3haはシュナン・ブランをソミュール・ブランとソミュール・ブリュットを生産するために栽培しています。

栽培と醸造:ブドウ栽培は土壌と自然のバランスを尊重しながら行います。持続性があり、出来る限り責任の持てる農業を実施しています。
ここ12年以上、私たちは除草剤、合成肥料、殺虫剤を用いず耕作をしています。ブドウ畑は2016年以降、アグリカルチャー・ピオロジックに転換しています。



コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
215366	ドメーヌ・デ・サンゼ ソミュール・ブリュット Domaine des Sanzay Saumur Brut	白泡	AOCソミュール	750	¥3,300
			4560474983729		

品種:シュナン・ブラン(ピノー・ド・ラ・ロワール)85%、シャルドネ15%、平均樹齢40年、土壌:粘土石灰質
醸造:収穫45hl/ha、シャルドネは手摘み収穫、シュナンは機械収穫、瓶内二次発酵、
発酵は低温でスタート、瓶詰は年末、瓶内熟成はラッテで12ヶ月、ドザージュ無しでデゴルジュマン(口抜き)
デゴルジュマン時のドザージュは無し。
ワイン:細かい豊かな泡、香りはフルーティでフレッシュで力強い味わい



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、潑刺とした酸味が身上、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の産み出しています。



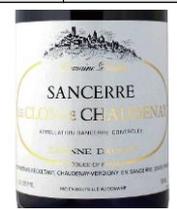
栽培・醸造:標高250-300mの南西向きの急斜面に広がる0.9haのサンセールの区画は日当たり抜群。石灰質30%粘土質70%のキンメリジャン土壌は固く締まってブドウの根が張りにくい、緻密で複雑な味わいのワインを産みだす。密植率7300本/ha。農薬を極力使っていません。

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。



コード	商品名	色	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代
212039	サンセール・クロ・ド・シドネイ Sancerre Clos de Chaudenay	白	AOCサンセール	750	¥4,000
			3506180600018		

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asting: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。





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世紀からテュルクハイム村に住む長い歴史を持つウルスト家は1926年にBRANDブランドの畑を購入し、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ヌ・アルマン・ウルストをはじめ一方、ベルナ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ズ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ル認証を取得しました。

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

テロワール: 全体の栽培面積は12ha、その内コルマルから程近いグラン・クリュ BRANDブランド (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。その他にリュウディ Bolandボロンド(粘土石灰質土壌)とリュウディ 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ブランド…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…)



グラン・クリュ ブランドについて(7ha所有)

アルザスのグラン・クリュ、ブランド。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ます。

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瓶詰を行います。



赤、ロゼワインは100%全房52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週間のマセラッションを行います。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、また抜栓してから長い時間楽しむ事ができます。



コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	入り数	参考上代	
214715	ウルスト クレマン・ダルザス ブリュット・ナチュラル Domaine Hurst Crémant d'Alsace Brut Nature	白	2016	AOCクレマン・ダルザス 3546981114215	750	12	¥3,000	
<p>品種:ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、オーセロワ メソッド・トラディショナル。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にて発酵熟成。瓶内二次発酵48ヵ月熟成後、デゴルジュマン。 ドサージュなし/L。6.5気圧</p>								
215170	ウルスト ドラゴンビュル ペティヤン・ナチュラル 【限定品】 Domaine Hurst Dragonbull' Methode Artisanale Petillant Naturel	白	2020	Vin de France 4560474983590	750	12	¥3,200	
<p>ドラゴン伝説の残る土地、アルザス・グラン・クリュ“ブランド”のミュスカ・オトネル種から造られるドラゴンビュル。 火の大地とも言えるブランドは、伝説と歴史が入り交ざる遠い昔から続く名声を誇っています。ブランドは「燃えた」という意味です。伝説によると、この燃えるような土地で太陽とドラゴンが戦ったところ、ドラゴンは丘の頂上にある真つ暗な洞窟に逃げ込んだということです。そしてこの大地は、太陽とドラゴンの戦いによって生まれた光と炎をこの地にとどめ、ブランドのワインは、生き生きと輝くワインを生み出すようになったということです。</p> <p>品種:ミュスカ・オトネル グラン・クリュ・ブランドのミュスカ・オトネル種を手摘みで収穫し圧搾、低温のステンレス・タンクで自然発酵後、フィルターをかけず、手作業で瓶詰めし王冠で栓をしています。3.3気圧。ボトルの中でも引き続き発酵は続いていて、心地良い泡を生み出しています。工程の中での亜硫酸は無添加。 明るく輝きのある麦わら色、プチプチと優しい泡立ち。フレッシュでさわやかな果実感、ドライなタッチの飲み口が心地よく、アフターに少しヨーグルトのニュアンスを感じます。*保管の際は18℃以下に保ってください。</p>								
214726	ウルスト アルモニ 1000ml SC Domaine Hurst Harmony (blend wine - 1000ml)	白	2018	AOCアルザス 3546980017104	1000	12	¥2,300	
<p>品種:シルヴァネール主体、リースリング、ピノグリ、ゲヴェルトツトラミネール、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・ソワフ Vin de Soif(喉が渇いたときにごくごく飲むワイン)やお食事にも。 大容量1000mlボトル、スクリーキャップ。</p>								
214375	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	
<p>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ます。 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・エンシェージアスト88点</p>								
214732	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	2019	AOCアルザス 3546981116400	750	12	¥3,200	
<p>品種:リースリング Herrenwegエーレンヴェグと呼ばれるリュージュ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。</p>								
214740	ウルスト ゲヴェルトツトラミネール 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	¥3,200	
<p>品種:ゲヴェルトツトラミネール 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ミーなお食事にも広くあわせやすい。</p>								
214746	ウルスト グラン・クリュ ブランド リースリング VV Domaine Hurst Grand Cru BRAND Riesling Vieilles Vignes	白	2018	AOCアルザス・グラン・クリュ 3546981117438	750	6	¥5,200	
<p>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・エンシェージアスト92点 ●VINOUS2018 /9月 92点 ●JAMESSUCKLING.COM 91点</p>								



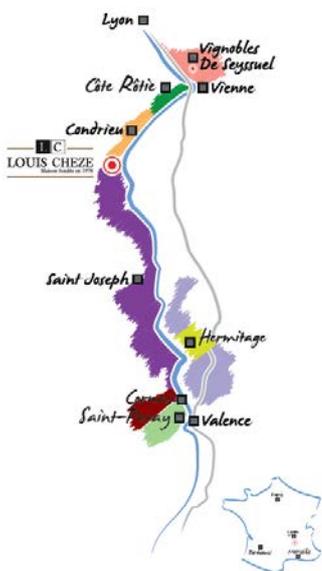
コード	商品名	色	VT	原産地 JAN	容量 (ml)	入り数	参考上代	
214755	ウルスト グラン・クリュ ブラント ゲヴェルトトラミネールVV Domaine Hurst Grand Cru BRAND Gewurztraminer Vieilles Vignes	白	2016	AOCアルザス・グラン・クリュ 3546981116615	750	6	¥5,000	
<p>品種:ゲヴェルトトラミネール グラン・クリュ ブラントの中心に位地する南向き斜面の区画の葡萄を使用。100%全房で10時間の長時間の圧搾により、果皮由来の香りと旨味を余す事なく抽出。フードルにて熟成。シュール・リーで約9か月熟成。エキジ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・エンシェージアスト91点 ●デキャンタ2019 銅賞 ●JAMESSUCKLING.COM 90点</p>								
214760	ウルスト ゲヴェルトトラミネール【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	
<p>品種:ゲヴェルトトラミネール 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・エンシェージアスト94点 ●JAMESSUCKLING.COM 92点</p>								
214751	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	¥3,500	
<p>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</p>								
214735	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	
<p>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か月間、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・エンシェージアスト89点</p>								
214722	ウルスト シロ (シルヴァネール・ルーージュ) ロゼ Domaine Hurst SY' RO (Sylvaner Rouge) Rose	ロゼ	2020	ヴァンド・フランス 3546981118220	750	12	¥3,600	
<p>品種:シルヴァネール・ルーージュ、醸しワイン "SY'RO シロ"はシルヴァネール・ルーージュの略、突然変異で果皮が赤いシルヴァネールをセレクト・マサールで栽培しています。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)。この忘れられていた品種から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・エンシェージアスト89点</p>								
214436	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	2020	ヴァンド・フランス 3546981119517	750	12	¥4,500	
<p>品種:ピノ・グリ100% 醸しワイン。 グラン・クリュBrandブランドで栽培されたピノ・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ブランド「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、ピジャージュは行わず、ルモンタージュのみで優しく抽出。2週間のキュベベン後、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か月熟成させた後、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な楽しみ事ができます。</p>								
860011	ウルスト ミュスカ・オトネル ジュース (スクリュウ・キャップ) Domaine Hurst Jus de Muscat Ottonel			3546980018019	750	12		
<p>1月入荷予定 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、オリを取り除く。 フラッシュ・パストウ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後です。果実の成分からくる濁りがあります。 飲む前には必ず攪拌してお飲みください。</p>								



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ーの高い丘、ローヌ北部の中心地にドメヌ・ルイ・シェーズはあります。ドメ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、現在はコンドリュエ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、プレスティージュ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シユ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。

ドメヌに関わった人々:1978年にドメ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すが、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‘コンドリュエの父’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	
214126	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	2018	V. S. I. G. /VdF 3505303301184	750	¥2,400	
<p>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) とい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。コンドリュエ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。</p>							
215370	ルイ・シェーズ マルサンヌ IGPコリーヌ・ローダニエンヌ Domaine Louis Cheze Marsanne I.G.P Collines Rhodaniennes	白	2021	IGPコリーヌ・ローダニエンヌ 3505303401211	750	価格未定	
<p>品種:マルサンヌ100%、平均樹齢:15年、リモニーの斜面、花崗岩土壌、対処的栽培法、樽でアルコール発酵、乳酸発酵、シュール・リ、バトナーージュ。 その年のブドウの状態を見ながら、3-4年使った樽で8-10ヶ月熟成される。 テイスティング:金色。トロリとして、しなやかでたっぷりとしたテクスチャー。</p>							



コード	商品名	色	VT	地域 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214112	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	2020	AOCサン・ジョセフ 3505303201200	750	¥4,600	
<p>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。</p>							
214105	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	2018	AOCコンドリュー 3505303101180	750	¥6,000	
<p>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)</p>							
214101	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コンドリュー 3505303001183	750	¥7,500	
<p>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</p>							
214766	ルイ・シェーズ シラヴィサント IGPコリーヌ・ローダニエンヌ Domaine Louis Cheze Cuvée Syrahvissante I.G.P. Collines Rhodaniennes	赤	2019	IGPコリーヌ・ローダニエンヌ 3505301301193	750	¥2,400	
<p>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。</p>							
214115	ルイ・シェーズ サン・ジョセフ・ルーージュ キュヴェ ロ・レ Domaine Louis Cheze Saint Joseph Rouge Cuvée Ro-Rée	赤	2017	AOCサン・ジョセフ 3505301201172	750	¥3,800	
<p>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</p>							
214121	ルイ・シェーズ サン・ジョセフ・ルーージュ キュヴェ・プレスティージュ カロリーヌ Domaine Louis Cheze Saint Joseph Cuvée Prestige Caroline Rouge	赤	2017	AOCサン・ジョセフ 3505301101175	750	¥4,500	
<p>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)</p>							



Domaine des Chanssaud ドメヌ・デ・シャンソー

Châteauneuf du Pape, Côtes du Rhône
シャトー・ヌフ・デュ・パプ、コート・デュ・ローヌ



1826年にブドウ畑所有の記録が確認できる、シャトーヌフ・デュ・パプの歴史を知るドメヌ。カーヴの周りの石壁が一族の開拓の時代を垣間見ることができます。

ドメヌの歴史

ドメヌ・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・ジョーム氏が運営しています。

現在、自社畑、フェルマーージュの畑(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。

ドメヌについて

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	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	
<p>品種: グルナッシュ・ブラン50%、クレレット50% 土壌: 粘土、砂、砂利質 樹齢: 15~18年</p> <p>2種類のブドウが醸し出す素晴らしいリッチなアロマ。白桃や洋ナシ、白い花の甘い芳香はクレレット由来、まろやかさと艶やかな粘りが感じられる酒質はグルナッシュ由来です。落ち着いた酸味が料理を引き立てます。よく冷やしてアペリティフに。また魚介、特にエビ・カニ、貝類と相性抜群です。</p>							
214136	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	2019	AOCコート・デュ・ローヌ 4560474983088	750	¥2,800	
<p>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% 土壌: 赤い粘土に石灰、砂、砂利などが入り混じる多様な土壌。 樹齢: 30~40年</p> <p>いかにもコート・デュ・ローヌらしい飲みごたえのある赤ワイン。しなやかなど越し、丸みのある味わいはまとまりがあり、豊富なタンニンによるたっぷりとした味わい。様々なシチュエーション、料理に合わせられる重宝な1本。 ●Hachette des Vins 2019 ☆ ●Decanter World Wine Awards 2017 銅賞</p>							
214595	シャンソー コート・デュ・ローヌ・ルージュ "アンフォー" 【限定品】 Domaine des Chanssaud Cotes du Rhones Rouge Amphore	赤	2019	AOCコート・デュ・ローヌ 4560474983637	750	¥4,000	
<p>品種: グルナッシュ60%、シラー20%、ムールヴェードル20% 平均樹齢55年 生産量: 10hl</p> <p>手摘みしたブドウを酵母添加なしで(果皮についた自然の酵母のみで)発酵。 素焼きの壺、アンフォーで6ヶ月間熟成。ノンフィルター、亜硫酸無添加*の、自然派ワイン。 *ただし天然由来の亜硫酸はごく微量ながら含まれます。</p>							
214150	シャンソーコート・デュ・ローヌ・シャルル・ド・ヴァロワ・ルージュ 【限定品】 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	
<p>品種: グルナッシュ90%、シラー6%、ムールヴェードル4% 土壌: 石ころだらけの粘土砂利質 樹齢: 70~80年の古木</p> <p>1971年に誕生した特別なワイン。ジョーム家の祖先シャルル・ド・ヴァロワ (1826年の公文書に記録が残る) の名を冠したこのキュヴェは、希少な古木のブドウのみで作られる限定生産品です! フルーティーなアロマにはコショウなどのスパイスやトリュフ、カンゾウの複雑な香りが入り混じり、使用ブドウ品種の特徴が良く表れています。 熟成が進むとピロードのようなタンニンがキルシュ(サクランボのリキュール)を思わせる妖艶な風味を帯びてきます。 ビーフシチューなど濃厚な肉料理、個性的な熟成タイプのチーズとよく合います。 ●Decanter World Wine Awards 2016 銅賞</p>							
214140	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	
<p>品種: クレレット70%、グルナッシュ・ブラン30% 土壌: 粘土&砂質、樹齢: 20~40年</p> <p>白い花、柑橘系やリンゴのさわやかで芳醇なアロマ。成熟が進むにつれて洋ナシやエキゾチックな南国のフルーツの甘くねっとりとした風味が、味わいのふくらみを増していきます。バランスが非常に見事で抑制が効き、まさに”南仏白ワインを代表する”気品と風格を備えています。 濃厚な味わいの魚介料理(特にイセエビやオマールエビのクリームソース添えなど)と最高の相性。 またスモークサーモンのカナッペを添えてアペリティフに。 ●Decanter World Wine Awards 2017 銅賞 ●Andreas Larsson 2018 (2007年ベスト・ソムリエ・オブ・ザ・ワールド) 89点/100</p>							
214146	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	2019	AOCシャトーヌフ・デュ・パプ 4560474983101	750	¥6,500	
<p>品種: AOC認定の13種類のブドウの組み合わせ。メインはグルナッシュ、シラー、ムールヴェードル 土壌: 粘土&砂利質、樹齢: 平均60年</p> <p>深みのあるルビー色。レッドベリーやブラックベリーの弾けるようなアロマにスパイス、ハーブの複雑な香りが入り混じります。たっぷりとしたタンニンは丸みがあり完璧にバランスが取れています。後口に漂うバニラの風味が心地よく、エレガントでリッチな印象の”南仏赤ワインの重鎮”です。 濃厚なソースを添えた肉料理や個性のある熟成チーズに良く合う、グルメのためのワインです。 ●Decanter World Wine Awards 2017 銅賞 (2016Vt)</p>							



Demazet Vignobles
ドウマゼ・ヴィニョーブル
Côtes du Rhône, Ventoux
コート・デュ・ローヌ、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、先進的なコーオペラティヴ(協同組合)です。

ドウマゼ・ヴィニョーブルは100の契約農家が600ha以上のブドウ畑を共有する、歴史あるコーオペラティヴ(協同組合)。コート・デュ・ローヌ、ヴァントゥーの契約畑が大半でプロヴァンスの栽培家もあり、多様性に富んだ土壌のブドウが栽培されています。

力強いだけでなくワインにエレガンスさを感じられるように造ることを心掛け、現代人の味覚にフィットする味わいと手頃な価格のワインに焦点を当て、ブドウの栽培法やブレンド法などについても共同の実験畑で研究開発に力を注いでいます。その他にもヴィンテージごとの味のバラつきを極力少なくするための研究も続けています。

本拠地であるヴァントゥー山周辺の広大な畑は標高が高いため、常に涼しい風が吹き渡りブドウはとても健康、ワインは弾けるようにフレッシュなレッドベリー風味とあざやかな酸味を感じられることが魅力です。



かつてはシャトー・ヌフ・デュ・パブとひと続きの丘だった新生アペラシオン、
AOCコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダージュ・ガダージュ!

ガダージュは1000年以上昔、ローヌを代表するシャトー・ヌフ・デュ・パブとひと続きの丘であり、“ベビー・シャトー・ヌフ・デュ・パブ”と呼ばれていた地域です。現在は川によって分断されているものの、シャトーヌフ・デュ・パブと8km程しか離れていません。1999年から10年以上、新アペラシオン取得へ努力を続けた結果、2012年、ついに「AOPコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダージュ・ガダージュ」が誕生しました。

ローヌ川の川底だったという土地の土壌は粘土石灰質で、何百年もかけてローヌ川が運んできた赤ん坊の頭くらい大きな石がゴロゴロしている他に類のないブドウ畑の光景も、シャトーヌフ・デュ・パブと共通しています。



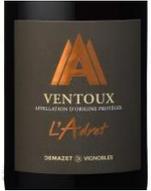
プロヴァンス地方特有の強い北風、“ミストラル”が吹きつける畑は病害虫が発生しにくく、農薬等の使用も最小限で済みブドウの樹は健康です。ドウマゼ・ヴィニョーブルは当アペラシオンの60%以上を占める180haの畑を所有するガダージュを代表するメーカーです。

コード	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・ガダージュ ルージュ Chateau Grand Dignitaire Cotes du Rhones Villages Gadagne Rouge	赤	AOCコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ガダージュ 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: ブドウを完全除梗し、コンクリートタンクで伝統的な醸造。(温度管理: 上限28℃)。15日間の発酵と15日間のシュール・リー。その後ステンレスタンクで6~12ヶ月間熟成。 濃厚な紫色。赤いフルーツのジャムやジビエの野性的な風味が入り混じった複雑な香り。なめらかなタンニンの間からカシスの濃厚な風味があふれ出し、コクのある豊かな味わいは甘くソフトな余韻を残します。						
210098	シャトー・キレックス コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ・ガダージュ ルージュ【限定品】 Chateau Quilex Cotes du Rhones Villages Gadagne Rouge	赤	AOCコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ガダージュ 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: ローヌ渓谷の古い台地の石ころだらけの畑。標高150m。粘土石灰質土壌。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。 ピンクがかかったスミレ色の輝きがある濃厚な色合い。シナモンやペッパーのスパイシーな香りとともに、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)が漂います。ソフトなタンニンとベリーやリコリスの甘い風味が良く溶け込んだ、フルーティーでまるやか、かつ奥深い味わい。 ●オランジュ・ワインコンクール2021 金賞(2020VT) ●ジルベール&ガイヤール・インターナショナル・チャレンジ2020 金賞(2019VT)						
213833	ドメヌ・デュ・カン・レーヴ コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ・ガダージュ ルージュ Domaine du Camp Reves Rouge Cotes du Rhones Villages Gadagne Rouge	赤	AOCコート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ガダージュ 3373160002038	750	価格未定	
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: カン・レーヴとはプロヴァンスの方言で“斜面畑”を意味します。25℃で20日間の浸漬後、28℃で12日間の発酵、22℃で7日間のマロラクティック発酵。コンクリートタンクで4ヶ月、フレンチオーク樽(新樽25%)で4ヶ月熟成。ろ過。 輝くガーネットの色合い。モカやトーストを思わせる樽の風味にペッパーのニュアンスが加わった複雑な香り。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舌にゆったりと広がり、パワフルなコクを持つワインです。 ●パリ農業コンクール2020 金賞(2019VT)						



Demazet Vignobles
ドゥマゼ・ヴィニョーブル
Côtes du Rhône, Ventoux
コート・デュ・ローヌ、ヴァントウ



コード	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214805	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・デュ・ローヌ 3373160043505	750	¥1,500	
<p>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%、プールブラン10% 醸造: 小石だらけの土壌で健康に育った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マロラクティック発酵は行いません。8,000hlを越える生産量にもかかわらず品質の高さは出色で、ドゥマゼが誇りとするブランドです。</p> <p>白い花やントラスを思わせるエレガントで非常に表現豊かな香り。フレッシュなレモンの風味、生き生きとさわやかな味わいが心地よいワインです。</p>						
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・デュ・ローヌ 3373160043390	750	¥1,500	
<p>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: 小石だらけの土壌で健康に育ったブドウを丸ごと圧搾。低温でアルコール発酵。8,000hlを越える生産量にもかかわらず品質の高さは出色で、ドゥマゼが誇りとするブランドです。</p> <p>ブラックチェリーの濃厚な色合い。スパイスの風味がグラスからあふれ出します。なめらかな口当たり、ジューシーな味わい、スパイシーな余韻が楽しめるワインです。</p>						
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	AOCコート・デュ・ローヌ 3373160001611	750	¥1,800	
<p>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・グレイプ・アンド・リーズン ⇒ ブドウ&合理性を意味します。 合理性とは、持続可能で健康に配慮した製法のことを指しています。また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」ワインであっても、醸造中の酵母から自然に生成されるごく微量の亜硫酸塩を含みます。出荷時には限りなくゼロに近づいています。)</p> <p>スマイル色の輝きを持つビー・レッド。フレッシュフルーツとミルクキャラメル風味が混じった濃厚なアロマには、ほのかなペッパーの香りも漂います。繊細なタンニンにあふれ、レッド&ブラック・カラントの風味に彩られたコクのある味わいです。</p>						
214795	ヴァントウ・シュッド ルージュ ラドレ Ventoux Sud Rouge L' Adret	赤	AOCヴァントウ 3760300620656	750	価格未定	
<p>L' Adret ラドレは「プロヴァンスの巨人」の別名を持つヴァントウにある高貴な山の名前、標高の高い山の南向き斜面のブドウ畑は独特のテロワールの特性があり、ワインに豊かさと同時にフレッシュ感をもたらします。 品種: カリニャン、グルナッシュ・ノワール、シラー 醸造: 伝統的な発酵、コンクリートタンクで熟成。</p> <p>深く強い赤色。イチゴ、赤い果実とスパイスのアロマ。丸みがあり、タンニンはなじんでいる。 ソーセージ、パテなど豚肉加工食品、グリルした肉料理。</p>						
214800	ヴァントウ・シュッド ルージュ シパリス Ventoux Sud Rouge Cyparis	赤	AOCヴァントウ 3760300620076	750	価格未定	
<p>プロヴァンスの文化では、農家の入り口にある3つのサイプレス(糸杉)はホスピタリティを表しています。 品種: カリニャン、グルナッシュ、シラー 粘土石灰質の畑を選別 醸造: 100%除梗、ロング・マセラシオン。</p> <p>深くダークな色合い。赤い果実が主体の複雑味のあるアロマ、口中は赤い果実感、甘草、スパイス、バニラ香のアタックと、ボディを感じられる。タンニンは引き締まり、しなやか。繊細な樽感があります。バランスが良く、余韻が長い。 ソースを添えた肉料理、チーズ</p>						



Domaine Haut Marin ドメヌ・オー・マラン

Côtes de Gascogne, Sud-Ouest
コート・ド・ガスコニュ、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。恵まれたテロワールのおかげで、エレガントな白&ロゼワインを幅広いレンジで生産し、大成功を収めました。現在、【ドメヌ・オー・マラン】【ドメヌ・ド・メナール】【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。そのうち50%は輸出されており、輸出規模は年々拡大し、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・モレルがガスコニュに移住、10haの畑を購入。
- 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。息子のフリップ・ジュジェルネール経営に参加。
- 1988: 娘エリザベス・プラタヴィエラ氏が栽培&醸造家として活躍。家族みんなで力を合わせ、畑を160ha にまで拡張。
- 2003: ドメヌ・ド・メナールの名で、初の自社瓶詰め開始。

ドメヌは“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。

美しいガスコニュの風景に溶け込んだワイナリーは面積約160haでIGPコート・ド・ガスコニュに属しています。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おり、2300万年前は海の底だったことを示す貝などの海洋生物の化石が、土壌には頻繁にみられます。

粘土白亜石土壌で栽培されるコロンバール、ユニ・ブラン、ソーヴィニヨン・ブランはさわやかな辛口白ワインとなり、一方、プティ・マンサン、グロ・マンサンは深い砂質土壌で育ち、完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甘口のワインとなります。



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。

伝統的醸造法によるワイン造りを行っています。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。良質のワインを手に入れるための最重要&最難関ステップとして特に重視している“压榨”作業については、ブドウの香りや鮮度を保ち、ジュースの変色を防ぐため、窒素を充填した压榨機でプレス。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ヶ月間熟成されます。

◆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、散布にはミネラル除去された定温の脱イオン水を使用。この水処理により、農薬の使用量を35%削減。
- 農薬散布機にアンチ・ドリフト・パネルを装着
農薬が地面に飛び散るのを防ぎ、農薬の使用を40%削減。
- 土壌保全
土壌を保護するため、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・ガスコニュ、南西地方



	商品名	色	原産地 JAN	容量 (ml)	参考上代	
214192	オー・マラン リトリン コロンバール・ユニブラン SC Domaine Haut Marin Littorine Colombard & Ugni-Blanc 1	白	IGPコート・ド・ガスコニュ 3760094282559	750	¥1,400	 
<p>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asting:キラキラと輝くパール・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2022 金賞(2021VT)</p>						
210382	オー・マラン ペルルソーヴィニオン・ブラン SC Haut Marin La Perle Sauvignon Blanc 5	白	IGPコート・ド・ガスコニュ 3760094282528	750	¥1,400	 
<p>品種:ソーヴィニオン・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asting:輝くパール・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 ●ムンダス・ヴィニ2022 金賞(2021VT)</p>						
214187	オー・マラン レ・フォシール CSG SC Domaine Haut Marin Les Fossiles CSG 6	白	IGPコート・ド・ガスコニュ 3760094282450	750	¥1,400	 
<p>品種:コロンバール60%、ソーヴィニオン・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asting:輝くパール・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。 *フォシール=化石 ●パリ農業コンクール2020金賞(2019VT) ●ガスコニュワイン・コンクール2020金賞(2019VT) ●ギド・アシェット2021 ★★★& Coup de Coeur(2019 VT) ●ベルリン・ワイントロフィー2020&2022金賞(2019&2021VT) ●フランクフルト・ インターナショナルトロフィー2022金賞(2021VT) ●ヴィニユロン・アンデパンダン2022金賞(2021VT)</p>						
214181	オー・マラン ヴェニユス グロ・マンサン SC Domaine Haut Marin Venus Gros Manseng 7	白甘	IGPコート・ド・ガスコニュ 3760094285734	750	¥1,400	 
<p>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asting:ゴールド・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。 *ヴェニユス=ヴィーナス ●ムンダス・ヴィニ2022金賞 ●パリ・コンクール2022金賞 ●フランスIGPコンクール2022金賞 ●リヨン国際コンクール2022金賞 (全て2021VT)</p>						
214197	オー・マラン・ロゼ・グルマン SC Domaine Haut Marin Rose Gourmand 3	ロゼ	IGPコート・ド・ガスコニュ 3760094282436	750	¥1,400	 
<p>品種:メルロー50%、カベルネ・ソーヴィニオン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asting: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ムな味わい。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。)</p>						



La Vicomté
ラ・ヴィコンテ
Languedoc
ラングドック



世代を越えた郷土愛を胸に、若い醸造家や販売のスペシャリストがノウハウやアイデアを結集。

今から40年前、南仏モンペリエ近郊の小さな村に誕生した、地元の生産者連合ラ・ヴィコンテ。豊富な資金力により、伝統的方法から最先端の方法まで様々な醸造テクニックを駆使し、ブドウ品種ごとの天然の資質に合わせたワイン造りを実現しています。ワイナリーには超モダンな設備(テルモ・ヴィニフィケーションの設備、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、顧客のあらゆる要望にフレキシブルに応える、コストパフォーマンスの高いワインが生み出されています。

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”の意味します。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 ¥1,300
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複雑&濃厚な香り。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。



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

参考上代 ¥1,300
JAN:3331900003059
品種: カベルネ・ソーヴィニオン
紫がかった深紅の色合い。チェリーやブラックカラント、ブルー、ブラック・ペッパー、レザーなどの複雑なアロマ。ソフトなタンニンに満ちバランスが良く、果実味あふれる長い余韻が印象的です。



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 ¥1,300
JAN:3331900007637
品種: ピノ・ノワール
明るく輝くルビー色。フレッシュなレッドフルーツのアロマにスパイスのほのかな香りが漂います。採れたてのチェリーを思わせる甘酸っぱい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。



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 ¥1,300
JAN:3331900003042
品種: メルロー
紫にきらめくガーネット色。レッド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の豊かな風味。ソフトなタンニンに満ち、のど越しはビロードのようしなやかで、スパイシーな余韻が尾を引きます。





La Vicomté
ラ・ヴィコンテ
Languedoc
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 ¥1,000
JAN: 3331900007767

品種: グルナッシュ・ブラン、ソーヴィニオン・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。余韻も長く続
きます。ステンレスタンクで3ヶ月熟成。
スクリュール・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 ¥1,000
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。
イチゴやブラックカラントのフルーティーな香
り。バランスがよく、果実味たっぷりのまろやかな味
わい。ステンレスタンクで4ヶ月熟成。
スクリュール・キャップ。

Les Royaux レ・ロワヨー

”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 ¥1,300
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。ホワイトフルーツ(白
桃など)や白い花の香りが、香ばしいトースト香と溶
け合っています。シャルドネのフレッシュさとヴィオ
ニエの華やかさが完璧なハーモニーを奏でていま
す。



Les Royaux IGP Pay d'Oc
Merlot Cabernet Sauvignon
レ・ロワヨー
メルロ・カベルネ・ソーヴィニオン
IGPペイドック

参考上代 ¥1,300
JAN: 3331900010194

品種: メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン
紫がかかったガーネットの色合い。ストロベリー、ブ
ラックカラントのフルーティーなアロマに、濃厚なプ
ルーンやピリッとしたペッパーの風味が入り混じっ
ています。バランスよく果実味豊か、非常に長い余
韻が楽しめます。

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、香しいバラやカシスのアロマに満ちた、ナチュラルでソフトな優しい味わいのワイン。



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 ¥1,600
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年以上の歴史があるブ
ドウ栽培地域です。地元の生産者が力を合わせ、大変
上質なワインを生産しています。
紫の輝きを持つガーネットの色合い。バラやカ
シス、レッドカラントの優美な香り。非常にバランスの良
いタンニン。テロワールを反映した、ナチュラルでユ
ニークな風味が魅力の、エレガントなワインです。





La Vicomté
ラ・ヴィコンテ
Languedoc
ラングドック



Louis Belveaux ルイ・ベルヴォー

ルイ・ベルヴォーとは、独自の新しいワイン熟成方法を編み出した伝説のエノロジストの名前です。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、このエノロジストの進取の精神と働き方の姿勢をアピールしています。はっきりとした印象を残す、インパクトのあるワイン。



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 ¥2,000
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【限定品】
IGPペイ・ドック

参考上代 ¥2,000
JAN:3331900014680 入数:ケース6入
品種:ピノ・ノワール100%
レッドベリー、ブラックフルーツの砂糖漬け、タバコナードの香り。繊細さと大らかさが同居するたっぷりとした味わい。タンニンはシルクのようになめらかで果実味と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 ¥2,000
JAN:3331900014673 入数:ケース6入
品種:カベルネ・ソーヴィニヨン100%
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。ランパールとは村を囲む防御のための城壁で安全、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 ¥2,000
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ヶ月熟成。
スイカズラやシャクヤクなどのフローラルな香り&桃やアンズのフルーティーな香り。フレッシュな口当たり、ドライフルーツの濃厚でエキゾチックな果実味、ナッツの風味を帯びたパワフルな飲み応えの満足感ある1本。



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 ¥2,000
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ヶ月熟成。
タイムなど南仏のハーブの香り、ブラックフルーツ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、ピロードのようにソフトなタンニンと長い余韻が楽しめます。
●ジルベール&ガイヤール2020金賞(2019VT)



オリヴィエ氏とベルナル氏

Olivier Coste

オリヴィエ・コスト

Languedoc-Roussillon
ラングドック・ルーシヨン

OLIVIER COSTE
FAIT AVEC AMOUR DEPUIS 1791 MADE WITH LOVE SINCE 1791



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ヌ・モン・ローズのブドウ園とセラー。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— 南仏の伝統品種を再発見するシリーズ。
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達なのです。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。



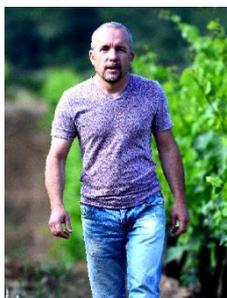
MADE WITH LOVE - 0 CARBONE

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CO₂排出量の100%を補償しています。
 - **サステナブル&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	ヴァンド・フランス 3560682700027	750	¥2,100	
<p>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。</p> <p>品種: カリニャン・ブラン100% 土壌: 石灰質</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
210685	オリヴィエ・コスト ロゼ・スターズ ヴァンド・ペイ・ドック SC Olivier Coste Rose Stars Vin de France	ロゼ	2021	ペイ・ドック 356068210001	750	価格未定	
<p>ロゼ・ワインは地中海沿岸において歴史上で最初に造られました。それは現代ラングドックのスターです。</p> <p>品種: グルナッシュ80%、サンソー20% 土壌: 粘土石灰質、砂利質</p> <p>醸造: 収穫は酸化を極力避けるために夜間に行います。グルナッシュとサンソーはアロマを引き出すためにプレスの前にマセラシオンし優しくプレス。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。</p> <p>味わい: 赤い果実のアロマあふれる軽やかでフレッシュなロゼ。友達と楽しい時間を分かち合うのに丁度よい。</p>							
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	ペイ・ドック 3560682900021	750	¥2,100	
<p>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。</p> <p>品種: サンソー100% 土壌: ヴィラフランキアン期砂利質</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							
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	ペイ・ドック 3560682800024	750	¥2,100	
<p>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。</p> <p>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</p> <p>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。</p> <p>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。</p>							



モーリス・アクアヴィヴァ氏

Domaine d'Alzipratu ドメヌ・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

Domaine
'ALZIPRATU



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りますが、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修道院の所有者、ヘンリー・レイ・ド・ラ・グランジュ氏により創設されました。ドメヌはモーリス・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樅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グロス山(モンテ・グロス)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年ヴァ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します。

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) -
Le Vermentinu (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・ジョントイレ -Le Biancu Gentile

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

シヤカレツロ -Le Sgiaccarellu

その名前はシヤ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、島の花崗岩質の土壤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、スマイル、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いに表現されています。

ニエルツォ -Le Nielluciu

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マイルのアロマなど。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いを表現します。



アルジプラトゥでは二酸化炭素排出を可能な限り減らすために生産プロセスを見直し、改善に取り組んでいます。

例えばアグロフォレストリー、水回収のためのセラー排水の再処理、太陽光発電、ドメヌのすべての廃棄物の選択的選別、機械的作業の一部を動物の行動に置き換えるなど様々な活動をしています。その他、ボトルの軽量化に取り組み、2021年、ボトルの重量を690gから540gに、2023年には420gのボトルに変更予定です。キャプシュルの必要性についても検討中です。



Domaine 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、IGPイル・ド・ポーテ



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	
214282	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	2021	ACコルス・カルヴィ	750	¥3,200	
				3351221170834			
<p>品種:ヴェルメンティーノ(マルヴォワジー・ド・コルス)95%,ピアンク・ジョンディーレ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。</p>							
214287	アルジプラトゥ フィウメセック ・イル・ド・ポーテ ロゼ Alzipratu Cuvée Pumonte IGP Ile de Beauté Rose	ロゼ	2021	IGPイル・ド・ポーテ	750	¥3,200	
				3351221170827			
<p>品種:シャカレッコ、ニエルッチョ、グルナツシュ 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。</p>							
214272	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	2021	ACコルス・カルヴィ	750	¥3,200	
				3351221170810			
<p>品種:シャカレッコ45%、ニエルッチョ30%、グルナツシュ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、シャカレッコ、グルナツシュとシラーの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クル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。</p>							
214276	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・カルヴィ	750	¥4,500	
				3351221170841			
<p>品種:シャカレッコ40%、ニエルッチョ40%、アレアティコ10%、ミニステリユ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コとニエルッチョの区画のブドウを選んでいきます。 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。 コルシカ特有の灌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タッチながら存在感があります。 個性的な味わい。</p>							



ヴェルメンティーノ
(マルヴォワジー・ド・コルス)

ピアンク・ジョンディーレ

シャカレッコ

ニエルッチョ

ミニステリユ

