

Vin de France

ELG

Saint-Jean-d' Ardières

ヴァンドウ フランス

ELG

サン ジャン ダルディエール

高品質で魅力的な価格帯のワインを世界20カ国以上に送り出しているネゴシアン。

1911年に設立されたギュイヨファミリーグループにELGは属しています。ポジョレー、ブルゴニューに20ha、コスティエール ド ニームに55haの畑を所有し、安定した品質で商品供給が出来る設備を備えています。また、ワイン造りの他に世界に向けたワインフェア等の企画提案にも力を入れており、世界20ヶ国以上に輸出しています。また有機ワインにおいては、IFS、BRC、及びECCOCERTの認証を受けています。

WHITE WINE

Vin de France, Chardonnay, PRINCE GALIEN

ヴァンドウ フランス シャルドネ プリンス ガリエン

お手軽なスクリュューキャップ。冷やしても楽しめるカジュアルな白ワイン。

特徴	焼き魚やシーフードと好相性。				
味わい	フルーティーでフレッシュ。気兼ねなく楽しめる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	—	土壌	—	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 3760343240392

2022

750ml/12

FT2122-19V

¥1,900

配送条件：ケース単位



RED WINE

Vin de France, Cabernet Sauvignon, PRINCE GALIEN

ヴァンドウ フランス カベルネ ソーヴィニヨン プリンス ガリエン

お手軽なスクリュューキャップ。冷やしても楽しめるカジュアルな赤ワイン。

特徴	ローストした肉やチーズ。BBQとも好相性。発酵前に果醪を低温にして成分を抽出。				
味わい	輝きのある明るいルビーレッド。赤いベリー系のフルーツを感じさせ、パワフルでフレッシュな味わい。				
ブドウ品種	カベルネソーヴィニヨン100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	—	土壌	—	発酵	温度管理されたステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 3760343240408

2022

750ml/12

FT1122-19V

¥1,900

配送条件：ケース単位



Vin Mousseux

GDV (Guillaume de Vergy)

ヴァン ムスー

GDV (ギョーム ドウ ヴェルジィ)

厳選したシャルドネを発酵させ造られるコストパフォーマンスに優れた辛ロスパークリング。

SPARKLING WINE

Vin Mousseux, Chardonnay Brut, Le Baron

ヴァン ムスー シャルドネ ブリュット ル バロン

非常に爽やかで、口当たりのよい辛ロスパークリング。幅広い食事やデザートと相性抜群。

特徴	シャルマー方式。18℃以下で20日間発酵後、横置きステンレスタンクにて10℃以下20日間の2次発酵。ドサーージュ(10g/L)もタンク内で行い3ヶ月間そのままタンク内で落ち着かせる。				
味わい	味わいにはアカシヤの蜜の感じが溶け込み、しなやかで上品。爽やかな酸を伴い、すっきりした余韻が残る。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
発酵	18℃以下で20日間発酵	熟成	ステンレスタンクにて10℃以下20日間の2次発酵。		

JAN: 4933238033082

NV

750ml/12

FT4100-100

¥2,500

配送条件：ケース単位



Alsace

Charles Sparr

Weltolsheim

アルザス

シャルル スパー

ヴェルトルスハイム

1634年から続くスパーファミリーから離れ、2009年に独立したドメーヌ。

リクヴィール、ジゴルスハイム、トゥルクハイムに畑を持ち、現在20ha所有。南向き北向き、地質の違いなど様々なテロワールを持つことで多様なワイン造りに成功しました。2010年から有機栽培に転換。樹齢の高い畑が多くピノ ブーロ等の希少品種も残されています。

SPARKLING WINE

Comte de Rinken, Méthode Traditionnelle, Brut

コント ドウ リンケン メトド トラディショナル ブリュット

クレマンより醸造、熟成期間等に自由度があり、それを最大限に活かしてクレマンとは違う魅力を引き出している。

特徴	時間をかけてプレスした果実を使用し、6~9ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵を行う。残糖7.4g/L。				
味わい	フレッシュな風味と柑橘系のニュアンスを持つ複雑味が美しく調和し強い果実味がしっかりとしたミネラルと余韻を残す。				
ブドウ品種	ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ピノ・ノワール、シャルドネ主体他			Bio認証等	—
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質 石灰質	発酵	14度 ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨダブル	熟成	6~9ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵。		

JAN: 4933238093581

NV

750ml/12

AS4100-08Q

¥3,000

JAN: 4933238089102

NV

750ml/12

AS4100-08

¥3,000

配送条件：ケース単位



Comtesse de Rinken, Méthode Traditionnelle, Brut Rose**コンテス ドゥ リンケン メトド トラディショナル ブリュット ロゼ**

クレマンより醸造、熟成期間等に自由度があり、それを最大限に活かしてクレマンとは違う魅力を引き出している。

特徴	時間をかけてプレスした果実を使用し、12~18ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵を行う。残糖4.52g/L。				
味わい	ブラムやラズベリーのチャームングな果実味。ピノワールらしい強すぎない酸味でアペリティフに最適。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	—	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	12~18ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵。		

JAN: 4933238093598 NV 750ml/12 AS8100-02 ¥2,900

JAN: NV 750ml/12 AS8100-02Q ¥3,000

**Crémant d' Alsace, Méthode Traditionnelle, Brut****クレマン ダルザス メトド トラディショナル ブリュット**

繊細で軽やかな泡立ち。ミネラルやハーブ、レモンを思わせる爽やかな芳香、はっきりとした気品が感じられる。

特徴	品質の良いジュースを得るため素早くソフトにプレス。6時間かけて压榨した良いキュヴェを選別。残糖15g/L。				
味わい	細やかな泡が長く続くキレのある辛口。アペリティフやデザートに最適。				
ブドウ品種	ピノ・ブラン、ピノ・オーセロワ、ピノ・グリ、リースリング			Bio認証等	—
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質 石灰質	発酵	14℃ ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	12~18ヶ月シュール リーしながら瓶内二次発酵。		

JAN: 4933238093536 NV 750ml/12 AS4100-07 ¥3,800

JAN: 4933238093543 NV 375ml/12 AS4200-07AN ¥2,800

JAN: 4933238064239 NV 375ml/12 AS4200-07A ¥2,800

**WHITE WINE****Edelzwicker, Cuvée SAKURA, Tradition****エデルツヴィッカー キュヴェ サクラ トラディション**

アルザスの最高品質のブドウの多彩さを限界まで表現するワイン。

特徴	6~12時間かけて压榨し、50日間の発酵後シュール リーしながら熟成させる。残糖3g/L。				
味わい	熟したリンゴ、マンダリン、洋ナシの香り。骨格があり、白身の肉、野菜などに合う。日本の春をイメージ。				
ブドウ品種	ミュスカ、リースリング、ピノブラン			Bio認証等	—
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質、石灰質	発酵	ステンレスタンク50日間
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	シュール リーしながらステンレスタンク熟成。		

JAN: 4933238094380 2022 750ml/12 AS2122-06 ¥2,800

**Riesling, Tradition****リースリング トラディション**

スツクリとフルーティーでミネラリーな香りが空気を含めると白桃や洋ナシのイメージに変わり、

最後にはパイナップルなどの熟したエキゾチックフルーツの印象が残る。

特徴	4~9時間かけて压榨し、最初は低温でゆっくり1~3ヶ月間発酵後シュール リーしながら3月まで熟成させる。残糖8.60g/L。				
味わい	スツクリとフルーティーでミネラリーな香り、シトラスなど柑橘系の香りとトロピカルなニュアンスが混じる。				
ブドウ品種	リースリング100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質、石灰質	発酵	低温で1~3ヶ月間
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	シュール リーしながら3月まで熟成。		

JAN: 4933238093550 2020 750ml/12 AS2120-02 ¥3,200

**Gewurztraminer, Tradition****ゲヴェルトトラミネール トラディション**

熟したカリンやアプリコット、ビターオレンジなどのエキゾチックフルーツのアロマがはっきりと

感じられ、味わいはしなやかでフルーティーなアタック、余韻は複雑で長い。

特徴	12時間かけて压榨し、ゆっくり長く発酵を行い、春までシュール リーしながら熟成させる。残糖15.30g/L。				
味わい	ライチ、バラ白コショウのニュアンス。				
ブドウ品種	ゲヴェルトトラミネール100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	4000本/ha 80hl/ha	土壌	堆積質、石灰質	発酵	18~20度で45日間
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	シュール リーしながら熟成。		

JAN: 4933238089096 2020 750ml/12 AS2120-59Q ¥3,700

JAN: 2020 750ml/12 AS2120-59QQ ¥4,100

**Gewurztraminer, Grand cru, Sporen****ゲヴェルトトラミネール グラン クリュ スポーレン**

アロマティック系ブドウのゲヴェルトツにして、驚くべきミネラル。

特徴	平均樹齢60年以上。100%ステンレスタンクにて造られる。残糖37.5g/L。				
味わい	ミネラルとスパイスが複雑に入り混じる。酸味を帯びた濃密な味わい。				
ブドウ品種	ゲヴェルトトラミネール100			Bio認証等	—
植密度&収穫量	5000本/ha 50hl/ha	土壌	小石の多い粘土質	発酵	ステンレスタンクにて温度管理
樹齢&仕立て	平均樹齢60年 ギュイヨドゥーブル	熟成	ステンレスタンクにて1年間熟成。		

JAN: 4933238072753 2016 750ml/12 AS2116-56 ¥6,300



Riesling, Grand cru, Schoenenbourg

リースリング グラン クリュ ショーナンブルグ

デカンター誌2016年で世界のベスト リースリングに選ばれた逸品。熟成に100年以上の古樽を使用。

特徴	収穫は手摘み。全房のまま4~9時間のプレスを行う。残糖11.32g/L。				
味わい	柑橘、レモンの砂糖漬けを思わせる魅惑的な香りにはほんのりとミネラルを感じる爽やかな余韻。				
ブドウ品種	リースリング100	Bio認証等		-	
植密度&収穫量	5000本/ha 45hl/ha	土壌	火山質 砂質	発酵	ステンレスタンクにて温度管理
樹齢&仕立て	樹齢4~10年 ギュイヨドゥーブル	熟成	100年以上の古樽とステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4933238086934	2015	750ml/12	AS2115-16QN	¥6,400
JAN:		2015	750ml/12	AS2115-16QQ	¥7,000



Alsace

アルザス

Eric Rominger

エリック ロマンジェ

Westhalten

ヴェスタールテン

入手困難なピオの造り手。温かみのある高い品質のアルザスワインを生産。

1970年から、ドメーヌとして瓶詰めを開始。現当主が86年に父から3haの畑を受け継ぎ、少しずつ買い足し、グランクリュとして名高いZinnkoepfleとSaering（いずれもコルマールの南）を含め現在は11haを所有。ブドウは全て有機栽培（2000年よりピオ ディナミ）です。天然酵母を使用。専門誌La Reveu du Vin de Franceで2000年に「今年の造り手」に選ばれるなど評価は高く、少量生産とあまって入手は非常に困難なものとなっています。

WHITE WINE

Riesling (Vin de Cépages)

リースリング

フルーツの熟した感じが強いが、非常に上品で綺麗な酸味とのバランスが良い。

特徴	収穫後そのまま空気圧プレス。ゆっくりと静かにプレス。約8度で24時間デブルバージュ。				
味わい	フルーツの熟した感じが強いが、非常に上品で綺麗な酸味とのバランスが良い。				
ブドウ品種	リースリング100	Bio認証等		ピオディナミ	
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	砂岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	細かい澱と共に8ヶ月ステンレスタンク熟成。		
JAN:	4933238095080	2022	750ml/12	AS2122-43	¥4,000



Riesling, Grand cru, Zinnkoepfle, Vandange Tardive

リースリング グランクリュ ツィンコップレ ヴァンダンジュ タルディヴ

グランクリュの偉大なるテロワールからリースリングと言うブドウ品種の神髄を表現。

特徴	酸とエキゾチックフルーツとの複雑な調和に口内に快感が広がる。残糖61g/L。				
味わい	砂糖漬けのフルーツとミネラル。全体の構造は十分に溶け込んだ酸によって支えられている。熟成による深みも有り、フォアグラ料理とも好相性。				
ブドウ品種	リースリング100	Bio認証等		ピオディナミ	
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	砂岩 石灰質	発酵	ステンレスタンク (18度以下)
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	細かい澱と共に18ヶ月ステンレスタンク熟成。		
JAN:	4933238086088	2009	750ml/12	AS2109-61	¥8,700



Muscat

ミュスカ

白い花を思わせる繊細でエレガントな芳香、美しくほろ苦い余韻。

特徴	果皮に軽くマセラシオンをかけながら15時間かけて压榨することによりミュスカの個性を表現。残糖4g/L。				
味わい	白い花を思わせる繊細でエレガントな芳香、美しくほろ苦い余韻。シェーブルチーズやアスパラガスにピッタリ。				
ブドウ品種	ミュスカ100	Bio認証等		ピオディナミ	
方角&標高	南東 東向き	土壌	砂岩 粘土石灰	発酵	大樽 ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	細かい澱と共に6ヶ月ステンレスタンク熟成。		
JAN:	4933238087368	2021	750ml/12	AS2121-62	¥3,800



RED WINE

Pinot Noir (Vin de Cépages)

ピノ ノワール

ピュアでナチュラルな果実味がストレートに引き出され、アタックはなめらか。清らかな酸味とバランスが良く仕上がっている。

特徴	発酵25度以下。抽出はルモンタージュで行う。約15日間浸漬。				
味わい	ピュアでナチュラルな果実味がストレートに引き出され、アタックはなめらか。清らかな酸味とバランスが良く仕上がっている。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	Bio認証等		ピオディナミ	
方角&標高	南西 南向き	土壌	砂岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	13ヶ月ステンレスタンク熟成。		
JAN:	4933238091587	2022	750ml/12	AS1122-04	¥4,500



Pinot Noir Stranzenberg

ピノ ノワール ストランゼンベルグ

Stranzenbergは丘の名前で、該当区画は丘斜面の下部に位置する。

特徴	発酵27度以下。抽出はルモンタージュで行う。約20日間浸漬。				
味わい	心地よい果実のニュアンスとミネラル感がコート ドゥ ポーヌのワインを思わせる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100	Bio認証等		ピオディナミ	
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	砂岩 粘土石灰岩 泥灰	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	14ヶ月ステンレスタンク熟成。		
JAN:	4933238091594	2018	750ml/12	AS1118-05Q	¥6,600



Champagne

Joly-Champagne (RM)

Troissy

シャンパーニュ

ジョリー シャンパーニュ (RM)

トロワシー

ムニエの真価を発揮させるシャンパーニュを造り続けシャンパーニュ通の間でその高い品質が絶賛されている生産者。

1951年シャンパーニュではまだ珍しかったメゾン元詰めを開始したパイオニアの一人。畑はシャティヨン シュール マルス、トロワシー、ヴェルヌイユの3つの村に分かれており、合計15haを所有。品種別では1.3haにシャルドネ、1.1haにピノ ノワール、残りはピノ ムニエ。ピノ ムニエが多くを占めているのが特徴です。自家酵母と培養酵母どちらも併用。ブドウの平均樹齢は40年。個人客とイギリスへの輸出で生産量の殆どが捌けてしまうためメディアには出ることあまりない生産者です。しかしながらシャンパーニュの酵母や研究 販売する調査機関のエノログなど、シャンパーニュの玄人の中でその品質が絶賛されています。プレスはシャンパーニュの伝統的プレス機を使用しており、2人がかりで3時間半かけて絞ります。

SPARKLING WINE

Champagne Brut

シャンパーニュ ブリュット

ピノ ムニエの魅力とソフトで素直な美味しさを楽しめる、癒し系シャンパーニュ。

特徴	ブレンドには60%は前年収穫されたブドウ、40%は前2年のワインを使用。 ドサージュは8g/L、自分たちのシャンパーニュとさとうきびを混ぜたものを使用。				
味わい	優雅な香りと新鮮な果実感があり、心地良い柔らかさを感じる。				
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100		Bio認証等		—
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	マロラクティック発酵をステンレスタンクで行う。		

JAN: 4933238090207 NV 750ml/12 CH4100-32 ¥6,800

JAN: NV 750ml/12 CH4100-32Q ¥7,400



Champagne, Brut Nature, Coeurs de Coteaux

シャンパーニュ ブリュット ナチュラル クール ドゥ コトー

真ん中の畑からピノ・ムニエ100%で造られるブリュット・ナチュラル（ノンドゼ）。

特徴	ステンレスタンクにて澱とともに保存してあったレゼルヴワインとその年のワインをブレンド。ドサージュは0g/L。				
味わい	柑橘系の果実の皮、白桃などの白身の果実の繊細な香りが基調。ムニエの果実感に包まれながら中心はミネラルによる垂直性のある味わい。エネルギー感のある包み込むような後味。				
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクにて。マロも行う。
樹齢&仕立て	—	熟成	36ヶ月瓶熟成。		

JAN: 4933238091310 NV 750ml/12 CH4100-60 ¥12,000



Champagne Cuvée Prestige Blanc de Noir

シャンパーニュ キュヴェ プレスティージュ ブラン ドゥ ノワール

ピノ ムニエ100%で造られるヴィンテージ シャンパーニュ。ドサージュ5g/L。

特徴	年間生産量は4,000~6,000本。Les Joines (ジョアン)という林に囲まれた区画の一番樹齢の高いピノ・ムニエを使用。				
味わい	桃など熟したフルーツ、アーモンド等の複雑な香り。味わいは柔らかく滑らか。				
ブドウ品種	ピノ・ムニエ100		Bio認証等		—
方角&標高	南東 南西 南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢70年	熟成	マロラクティック発酵をステンレスタンクにて。最低でも4年間セラーにて瓶内熟成。		

JAN: 4933238091280 2018 750ml(木箱入)/1 CH4118-34 ¥14,000

JAN: 2019 750ml/6 CH4119-34A ¥15,000

JAN: 2019 750ml(箱入)/6 CH4119-34AB ¥16,000



Champagne, Lieu Dit Les Parcs, Solera

シャンパーニュ リュー ディ レ パルク ソレラ

Troissy村の区画「Parc」から。ソレラシステムの特徴が良く出ていて複雑な味わい。

特徴	プレスの中で一番気を遣ったものや2013年から樽発酵でブレンドに使用しなかったものをタンクに入れ10年分をブレンド。ドサージュは3g/L。				
味わい	バニラや塩胡椒などスパイスを思わせる複雑な香り。ほのかな樽香、広がりのある味わいでトリュフやキャラメルなどを思わせる多様性のある味わい。フィネスに満ちており食事と合わせたい。				
ブドウ品種	ピノ・ムニエ50、シャルドネ25、ピノ・ノワール25		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	タンクと樽半々のブレンド、マロはしない。
樹齢&仕立て	—	熟成	36ヶ月瓶熟成。		

JAN: 4933238091303 NV 750ml/1 CH4100-59 ¥15,000



Champagne

Pierre Moncuit (RM)

Le Mesnil-sur-Oger

シャンパーニュ

ピエール モンキュイ (RM)

ル メニル シュール オジェ

ル メニル シュール オジェでシャルドネ栽培に情熱を注ぎ、気品溢れるシャンパーニュを生み出すRM。

シャンパーニュの中心部、最も高品質なシャルドネ栽培に適すると言われるル メニル シュール オジェに拠点を置き、19ha (内15haがメニル) のブドウ畑を所有する小規模シャンパンメーカー。100年以上の歴史を持ち、伝統的製法を頑なに守り、ブドウ栽培から製造 販売までの工程全てを自らの手でまかなうレコルタン マニピュラン (RM) です。伝統的地下セラーには、自らの名で初めてボトリングされた1928年をはじめ、オールドストックがヴィンテージごとに少量ずつ整然と寝かされています。1987年、当主ピエールの娘であり、シャンパーニュ地区で唯一の女性責任者ニコル女史に継承され、1988年よりその名を冠したキュヴェ ニコル モンキュイがリリースされるとその名はヨーロッパに広く行き渡り、guide HachetteやLa Revue de Vin de Franceなどで高く評価されるようになりました。

SPARKLING WINE

Champagne Brut, Blanc de Blancs, Cuvée Hugues de Coulmet

シャンパーニュ ブリュット ブラン ドゥ ブラン キュヴェ ユーグ ドゥ クルメ

ワイン専門誌で高い評価を受けるモンキュイのスタンダード品。メニル以外の場所で栽培されたシャルドネを使用。Coulmetはパーセルの名前。

特徴	天然酵母を使用。ドサーージュ6~7g/L。ノン ヴィンテージ シャンパーニュながら高い次元の味わいのある逸品。				
味わい	ドライフルーツとバニラクリームのおよよかたで甘く熟成した香りがあり、木目細かい泡の刺激とのバランスが絶妙。コクのある柔らかな味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質と砂質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢45年~90年 シャブリ仕立て	熟成	ステンレスタンクで熟成。最低3年間の瓶内熟成。		

JAN: 4933238088426

NV

750ml/12

CH4100-20

¥9,500



Champagne Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru, Cuvée Pierre Moncuit-Delos

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブラン ドゥ ブラン キュヴェ ピエール モンキュイ ドウロス

清々しい白い花を思わせるブーケとメニルのテロワールの典型であるミネラル感が魅力的。

特徴	天然酵母を使用。ドサーージュ6~7g/L。上記のユーグ ドゥ クルメとの土壌、テロワールの違いを表現。				
味わい	清々しい白い花を思わせるブーケが魅力的。爽やかな柑橘系のニュアンスとミネラルが絶妙に調和。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢45年~90年 シャブリ仕立て	熟成	ステンレスタンクで熟成。最低3年間の瓶内熟成。		

JAN: 4933238085609

NV

750ml/12

CH4100-31Q

¥11,000



Champagne Extra Brut, Blanc de Blancs, Grand Cru, Cuvée Millesimée

シャンパーニュ エクストラ ブリュット ブラン ドゥ ブラン グランクリュ キュヴェ ミレジメ

ル メニル シュール オジェのグランクリュ100%から。

特徴	天然酵母を使用。収穫は手摘み。ドサーージュ3g/L。				
味わい	木目細かな泡。凝縮した香り。コクも豊かで、じっくりと堪能できる。非常にリッチで力強く複雑で余韻が長い。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢45年~90年 シャブリ仕立て	熟成	マロラクティック発酵。ステンレスタンクで熟成。最低7年間の瓶内熟成。		

JAN: 4933238090474

2008

750ml/12

CH4108-57

¥17,000



Champagne, Cuvée Nicole Moncuit, Extra Brut, Grand Cru

シャンパーニュ キュヴェ ニコル モンキュイ エクストラ ブリュット グランクリュ

100%シェティヨンの畑から。太陽がとても良く当たりブドウが熟す90年のヴィエイユ・ヴィニユ。

特徴	1935年に植えられた区画を中心に最上のシャルドネを使用。長期熟成のポテンシャルが有ると思われる抜きん出た年のみ造られる。天然酵母を使用。収穫は手摘み。ドサーージュ3g/L。				
味わい	ヘーゼルナッツやメンソール、リコリスなど複雑な香り。熟成により真価を發揮。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢90年 シャブリ仕立て	熟成	マロラクティック発酵。ステンレスタンクで熟成。最低7年間の瓶内熟成。		

JAN: 4933238090467

2006

750ml/12

CH4106-58

¥27,000



Champagne

Jean Vesselle (RM)

Bouzy

シャンパーニュ

ジャン ヴェッセル (RM)

ブジュー

環境と伝統を大切に作るモンターニュ・ド・ランスの至宝。信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに情熱をかける家族経営の生

ブジュー村にて3世紀前からシャンパーニュ造りを始めていた一族の歴史を引き継いで1930年に創設。現在15haの広さのグランクリュを主とした自社畑で栽培されたブドウのみからシャンパーニュを生産しているシャンパーニュでは別格的に小規模な生産者。商売を広げることよりも信頼できる自社畑の範囲内で理想的なシャンパーニュ造りに使命をかけるデルフィヌ ヴェッセル当主の考えは、年間約14万本に過ぎない生産量によっても裏付けられています。ピノ・ノワールは粘土石灰質、シャルドネは石灰岩土壌から。発酵はホーローとステンレス。18~20度、10日間の発酵。

SPARKLING WINE

Champagne Extra Brut

シャンパーニュ エクストラ ブリュット

ドサーージュをほとんど行なわないシャンパーニュはシャンパーニュのひとつのトレンド。

特徴	ドサーージュ0g~2g/L。				
味わい	カリンの花の蜜の香りが印象的。ドライな口当たりでくっきりとした酸味に、雑味のないスッキリとした味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール80、シャルドネ20			Bio認証等	リュット レジネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ドロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2~3年瓶内熟成。		

JAN:

NV

6000ml/1

CH4900-08Q

¥150,000

JAN: 3760236240034

NV

3000ml/1

CH4700-08

¥66,000



JAN:	4933238020235	NV	1500ml/6	CH4600-08Q	¥17,000
JAN:	4933238001302	NV	750ml/12	CH4100-08	¥9,000
JAN:	4933238003788	NV	375ml/24	CH4200-08Q	¥5,100

Champagne Brut, Oeil de Perdrix**シャンパーニュ ブリュット ウィユ ドゥ ペルドリ**

ワイン名は山ウズラの眼の意。古典的なブラン ドゥ ノワール。

特徴	ドサージュ5g〜7g/L。力強いフルーティーな香り、繊細な口当たりと長い余韻。				
味わい	ほんのリピンクがかった薄い色合い。ナチュラルで品の良い果実味を持つ。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2〜3年瓶内熟成。		

JAN:		NV	6000ml/1	CH4900-10Q	¥150,000
JAN:	4933238024738	NV	1500ml/6	CH4600-10Q	¥20,000
JAN:	4933238003764	NV	750ml/12	CH4100-10	¥9,600

**Champagne Brut, Rosé de Saignée****シャンパーニュ ブリュット ロゼ ドゥ セニエ**

ドサージュ9g/L。セニエで作られるロゼ。美しい赤に近い鮮やかなピンク色。

特徴	ドサージュ9g/L。果実味豊かで華やかな味わいが人気。				
味わい	セニエで作られるロゼ。美しい赤に近い鮮やかなピンク色。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク36〜48時間
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2〜3年瓶内熟成。		

JAN:	4933238003801	NV	1500ml/6	CH8600-07	¥19,000
JAN:	4933238003825	NV	750ml/12	CH8100-07	¥9,800
JAN:	4933238003818	NV	375ml/24	CH8200-07Q	¥5,600

**Champagne Sec****シャンパーニュ セック**

この伝統的なセックはソフトな味わいで、上品なデザートと合わせるとベストだと生産者は語っている。

特徴	ドサージュ20g/L。				
味わい	しなやかでフルーティーなシャンパーニュ。デザートとの相性が良い。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール80、シャルドネ20		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2〜3年瓶内熟成。		

JAN:	4933238001319	NV	750ml/12	CH4100-07Q	¥8,400
------	---------------	----	----------	------------	--------

**Champagne Demi-Sec, Rosé, Friandise****シャンパーニュ ドゥミ セック ロゼ フリアンディーズ**

新たにヴェッセルが取り組んだ甘口ロゼ。

特徴	ドサージュは35g/L。万人に愛される果実味豊かで優しい口当たりのシャンパーニュ。				
味わい	イチゴをかじった様な爽やかな甘みが特徴。焼き菓子などのデザートとの相性が良い。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2〜3年瓶内熟成。		

JAN:	4933238031255	NV	750ml/12	CH8100-08	¥9,100
------	---------------	----	----------	-----------	--------

**Champagne L'Expression Nature Brut****シャンパーニュ レクスプレッション ナチュラル ブリュット**

テイスティングのための小さな実験からスタートし、それがエキサイティングなプロジェクトのひとつになった限定品。

特徴	ドサージュ0g/L。古い格言《 moins, c'est plus 》モワン セ ブリュ (少ない程良い?) がこれ以上ない程ピツタリくる。				
味わい	力強いミネラルとドライフルーツの核のイメージ。ピュアで生き生きとしたテクスチャーと深みがあるタイプ。				
ブドウ品種	ピノ ノワール80、シャルドネ20		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低3〜4年瓶内熟成。		

JAN:	3760236241413	NV	750ml/12	CH4100-56	¥9,500
JAN:	3760236241611	NV	750ml/12	CH4100-56Q	¥10,000

**Champagne Brut, Grand Cru, Prestige****シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ プレスティージュ**

ドサージュ8g/L。オールドファッション ボトルに詰められた、ヴィンテージ キュヴェ。

特徴	ドサージュ8g/L。難しいと言われる年こそ個性が明確に表れるため毎年造られているスペシャルキュヴェ。				
味わい	ドライアプリコットやはちみつ香り。味わいは繊細でビスケットやドライフルーツが感じられる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール70、シャルドネ30		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ド ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクにて発酵、熟成。セラー最低2〜3年瓶内熟成。		

JAN:	3760236242458	2004	1500ml/6	CH4604-09	¥27,000
JAN:	4933238087597	2011	750ml/12	CH4111-09	¥14,000



Champagne, Grand Cru, Blanc de Blancs de Bouzy, Brut Nature**シャンパーニュ グラン クリュ ブランド ブランド ブジュー ブリュット ナチュラル**

ピノ ノワールのグラン クリュとして名高いブジューで、シャルドネによる新たな挑戦。ブジューの特徴である力強さと、複雑なアロマを持ち、シャルドネのキレの良さも併せて持つ。1,752本のみ生産。

特徴	ピノ ノワールが有名なブジューで造られるブランド ブランドは意欲作。ドサージュなしの厚みのある極辛口。				
味わい	ブジューの特徴である力強さと、複雑なアロマを持ち、シャルドネのキレの良さも併せて持つ。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢約30年 シャブリ仕立て	熟成	マロラクティック発酵をステンレスタンクで。最低でも4年間セラーにて瓶内熟成。		
JAN:	3760236241468	2015	750ml/12	CH4115-B3Q	¥17,000

**Champagne, Grand Cru, Blanc de Blancs de Chouilly, Brut Nature****シャンパーニュ グラン クリュ ブランド ブランド シュイイ ブリュット ナチュラル**

ブランド ブランド ブジューと対になるシャルドネ・デュオがついに完成し初ヴィンテージで登場。

当主デルフィーヌの夫ダヴィッドの実家から彼が祖父から受け継いだ畑のシャルドネだけを使用。年間1,750本のみ生産。

特徴	テロワールはエレガントでチャーミング、そしてフィネスが特徴。ドサージュなしの厚みのある極辛口。				
味わい	繊細でフローラルなアロマ、味わいはバランスが良くエレガントなのに力強くふくよかで柑橘系の余韻が残る。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢42年	熟成	マロラクティック発酵をステンレスタンクで。最低でも6年間セラーにて瓶内熟成。		
JAN:	3760236241567	2015	750ml/12	CH4115-BC	¥16,000
JAN:	3760236241567	2015	750ml/12	CH4115-BCQ	¥17,000

**Champagne Brut, Grand Cru, Cuvée Le Petit Clos****シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ キュヴェル プティ クロ**

訪問客用にメゾン敷地内の小区画のピノ ノワールを厳選して仕込んでいた極少量のプライベート キュヴェを特別に商品としてリリース。3樽のみ生産。1本ごとに木箱に納められている。

特徴	ドサージュは4g/L。ブドウから得た天然の糖分が加えられる。キビキビした酸、ミネラルが高い次元で調和。				
味わい	黄金色を帯び良く肥えたリッチな果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ドロワイヤ	熟成	新樽、1年樽、2年樽で熟成。最低でも10年間の瓶熟成。		
JAN:		2001	1500ml/1	CH4601-12	¥80,000
JAN:	3760236241819	2010	750ml/1	CH4110-12	¥35,000

**WHITE WINE****Coteaux Champenois, Bouzy Blanc, Grand Cru****コト シャンブノワ ブジュー ブラン グラン クリュ**

魚と甲殻類と完璧に合います。切れのよい自然な酸味が心地よい。

特徴	ピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワール。ウィユ・ドゥ・ベルドリを思わせる香りと味わい。				
味わい	魚と甲殻類と完璧に合います。切れのよい自然な酸味が心地よい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ドロワイヤ	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	3760236241314	2018	750ml/12	CH2118-01Q	¥6,900
JAN:	3760236241314	2018	750ml/12	CH2118-01	¥7,500

**RED WINE****Coteaux Champenois, Bouzy Rouge, Grand cru****コト シャンブノワ ブジュー ルージュ グラン クリュ**

ルイ14世時代のヴェルサイユで重宝された、優しく品のあるベリー系の果実味いっぱいのスティールワイン。

特徴	伝統的な製法に則って造られる長期熟成可能な赤。				
味わい	イチゴやラズベリーといったチャーミングな果実味。爽やかな口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドン ドロワイヤ	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	3760236240614	2012	750ml/12	CH1112-01	¥8,000



Champagne

R & L .Legras

Chouilly

シャンパーニュ

R&L ルグラ

シュイイ

欧州各国のトップクラスのホテル&三ツ星レストランでの評価が高い、プロの御用達シャンパーニュ。

R&Lルグラ社は、エペルネの南東シュイイ村に位置する小規模シャンパンハウス。Honoré Legras (オノーレ ルグラ) 氏が1790年にブドウ畑を購入以来、200年以上続く由緒あるドメーンです。14haの自社畑と10haの契約畑を所有。充実した醸造設備と伝統的な手法によるシャルドネ種を用いた本物志向のシャンパーニュ造りで知られています。特に欧州各国のトップクラスのホテル&三ツ星レストランでの評価が高く、プロの御用達シャンパーニュとして定評があります。(トゥールダルジャンやニコウ ド パリのハウスシャンパーニュにもなっていました) 生産の殆どが欧州での販売に当てられており、日本への輸出は僅か。品質は安定して高く、シャルドネ種の潜在力を信じた、フレッシュさを基調にしたシャンパーニュ造りに徹しています。

SPARKLING WINE

Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブランドゥ ブラン

シャルドネのクリーンな果実味が素直に表現されたルグラのスタンダード品。繊細でエレガント。

特徴	ドサージュは7g/L。				
味わい	シトラスや、グレープフルーツの香り。フレッシュな味わいでシーフードやロブスターと相性が良い。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約40年		熟成		
			ステンレスタンクで熟成。最低2年間の瓶内熟成。		
JAN:	4933238089713	NV	750ml/12	CH4100-13A	¥10,000
JAN:		NV	750ml/12	CH4100-13Q	¥12,000



Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Présidence, Vieilles Vignes

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブランドゥ ブラン プレジデンス ヴィエイユ ヴィーニュ

特級区画シュイイのシャルドネ100%から造られるルグラのヴィンテージ シャンパーニュ。

特徴	ドサージュは5g/L。所有する中で最も古い区画。				
味わい	ブリオッシュの香りとアプリコットやフレッシュアモンドの香り。熟成からパイナップルや桃のニュアンスもある。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約40年		熟成		
			ステンレスタンクで熟成。最低2年間の瓶内熟成。		
JAN:		2014	750ml/12	CH4114-14	¥22,000



Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Cuvée Hommage

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブランドゥ ブラン キュヴェ オマーージュ

先代が亡くなった2002年のブドウのみで、父を偲んで造られた特別醸造品。

特徴	セラーで10年以上熟成されて出荷され、開栓とともにアロマが花開くオマーージュ・キュヴェ。ドサージュ7g/L。				
味わい	複雑なアロマ、黄色い果実の香りにフレッシュな酸と爽やかさと繊細さが重なる。長く深い余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	10年以上シュール・リーしながら熟成。		
JAN:	4933238088549	2002	750ml/6	CH4102-37AQ	OPEN



Champagne Brut, Grand Cru, Blanc de Blancs, Saint-Vincent

シャンパーニュ ブリュット グラン クリュ ブランドゥ ブラン サン ヴァンサン

ルグラの守り神の名に因んだキュヴェ。グランクリュの選り抜きの古樹を使って醸造する稀少品。

特徴	ドサージュは4g/L。1964年から良い年にもみ仕込まれる最上級品。				
味わい	グレープフルーツやシトラスといった香り。熟成の旨みを伴った絶妙な味わいが楽しめる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年	コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	7年以上シュール・リーしながら熟成。	
JAN:	3504040720135	1996	750ml/6	CH4196-15Q	OPEN
JAN:	3504040720135	1996	750ml (木箱入)/1	CH4196-15QB	OPEN



Champagne

Waris Larmandier

Avize

シャンパーニュ

ワリス ラルマンディエ

アヴィズ

将来が期待される家族経営の生産者が造るピオディナミ・シャンパーニュ。

現当主マリー・エレン・ラルマンディエ (Marie Helene) は、いち早く20年以上前からピオディナミを実践していたヴェルテュ村メゾンギイ・ラルマンディエ・オーナーピエール・ベルニエ (Pierre Bernier) の妹にあたる人物。これまではフランス国内の一般消費者を主要顧客としてきましたが、マリー・エレンが女手一つで育てた3人の子供は、今回ご紹介するメゾン・ワリス・ラルマンディエを新世代シャンパーニュ生産者の注目筆頭株へと導きつつあります。フランスおよびコンクールでの数多くのメダル受賞を自らのクオリティの指標としてきましたが、近年はメディアからの引き合いも多くなってきているのはその証ともいえます。

SPARKLING WINE

Champagne, Zero Dosage, Grand Cru, Blanc de Blancs, Particules Crayeuses Non Dose

シャンパーニュ ゼロ ドサージュ グラン クリュ ブランドゥ ブラン パルティキュール クレイューズ

Avize, Cramant, Oger, Mesnil-sur-Oger, Chouillyの5つのグランクリュのブレンド。

特徴	ドサージュ0g/L。熟成: 2013年+2014年+レゼルヴワイン(21h1樽)を使用した熟成感も加わるリッチなシャンパーニュ。				
味わい	フレッシュなタイプのシャンパーニュ。レモンを思わせるフレッシュな味わい。歯切れのよいアタック。クリーミーでなめらか。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		デメタール
植密度&収穫量	—	土壌	チョーク質土壌	発酵	ステンレスタンクおよび樽
樹齢&仕立て	平均50年		熟成		
			6~12ヶ月(ブルゴーニュ産の古樽(5年))で、瓶熟成60ヶ月。		
JAN:	4933238086873	NV	750ml/6	CH4100-023A	¥12,000



Champagne Grand Cru Cramant Les Terres Des Buissons

シャンパーニュ グラン クリュ クラマン レ テール ドゥ ビュイツソン

Lieu Dit シリーズ。4キュヴェのなかで一番肉厚かつ粹にはまりきらないエネルギー感のあるキュヴェ。

特徴	単一区画キュヴェ。樽熟成を経ているため、適温10度。1時間前の抜栓をお勧め。				
味わい	口当たりが滑らかで、リッチで力強い味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	北南向き 標高150m	土壌	チヨーク質土壌	発酵	—
樹齢&仕立て	1969年植樹	熟成	樽熟成後、瓶内熟成8年。		
JAN:	4933238089720	2014	750ml/1	CH4114-52	¥30,000



Champagne Grand Cru Avize Les Regards d'Avize

シャンパーニュ グラン クリュ アヴィズ レ ルガール ダヴィズ

Lieu Dit シリーズ。芯の強さを強調するようなミネラル感が特徴。

特徴	単一区画キュヴェ。3人の子供達のそれぞれの視点、それぞれの壮志を表現するようなキュヴェになっている。				
味わい	フレッシュながら複雑な香り。アプリコット、白桃、ママレード、クルミのような香り。熟成のニュアンスが見られ、独特のスタイル。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	東西向き 標高100m	土壌	チヨーク質土壌	発酵	—
樹齢&仕立て	1963年植樹	熟成	樽熟成後、瓶内熟成8年。		
JAN:	4933238089164	2014	750ml/1	CH4114-53	¥30,000



Champagne Grand Cru Cramant Les Baueus

シャンパーニュ グラン クリュ クラマン レ ヴーヴ

Lieu Dit シリーズ。骨太な骨格、全体にみなぎるミネラルリティとストレートな酸味。

特徴	単一区画キュヴェ。更にもうひとくちを誘う味わいが独特の得も言われぬ舌触りと共に印象に残る。				
味わい	清涼感のあるアタック。クリーミーな泡。ピュアなミネラルリティの中にあるレモンのニュアンス。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	北南向き 標高115m	土壌	チヨーク質土壌	発酵	—
樹齢&仕立て	1962-1986-1998年植樹	熟成	樽熟成なし、瓶内熟成8年。		
JAN:	4933238089737	2014	750ml/1	CH4114-54	¥30,000



Champagne Grand Cru Oger Les Montchenevaux Au Levant

シャンパーニュ グラン クリュ オジェ レ モンシュヌヴォー デュ ルヴァン

Lieu Dit シリーズ。Ogerと境目の畑。

特徴	単一区画キュヴェ。生産量500本。4キュヴェ中、最もクリーミーで酸が柔らかく、華やかさのあるキュヴェ。				
味わい	ブーケはヘーゼルナッツ、溶けたバターを連想させ、クルミと焼きリンゴの香りがそれを引き立てる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	北南向き 標高150m	土壌	チヨーク質土壌	発酵	—
樹齢&仕立て	—	熟成	樽熟成なし、瓶内熟成8年。		
JAN:	4933238089744	2014	750ml/1	CH4114-55	¥30,000



Val de Loire

Domaine de l'Épinay

Clisson

ヴァル ドゥ ロワール

ドメヌ ドゥ レピネ

クリソン

パリのコンクールで銅、クリソンのコンクールで銀、ナントのコンクールで金。安定した品質のミュスカデには定評があります。

現当主は5代目のシルルとシルヴァン・バックロー兄弟。55ha有る畑は現在すべてビオ。基本的には地元で消費されています。

WHITE WINE

Muscadet Sèvre et Maine, Sur Lie

ミュスカデ セーヴル エ メヌ シュル リー

数々のコンクールでメダルを受賞する高品質のミュスカデを生産。

ミュスカデとは思えない厚みのある味わい。フレッシュ感が落ちてしまうのでマロは一切させない。

特徴	厳選されたブドウを使用。2~3週間のキュヴでの発酵後、8ヶ月間シュール・リー。爽やかな辛口。				
味わい	クリーンな色調で青リンゴの香りや活き活きとした酸味。味わいはフルーティーさがキレイに出ている爽やかな辛口。				
ブドウ品種	ミュスカデ100	土壌	ロッシュノワール	Bio認証等	AB、ユーロリーフ
発酵	ステンレスタンク	熟成	8ヶ月間シュールリーしながらステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4933238089157	2021	375ml/12	VL2221-10A	¥1,400
JAN:	4933238095523	2022	750ml/12	VL2122-10	¥2,500
JAN:	4933238095530	2022	375ml/12	VL2222-10A	¥1,600



Val de Loire

Vignoble Lecoindre

Champ-sur-Layon

ヴァル ドゥ ロワール

ヴィニョーブル ルコワントル

シャン シュル レイヨン

長期熟成が可能な甘口ワインはロワール地区の隠れた銘酒。

Layon河沿いで200年以上前からずっと同じファミリーの経営が続いてきています。昔は2つに分かれていたシャトー ラ トマズとドメヌー ドゥ ピエール ブランシュが同じ敷地内に隣接しており、今では同じ経営です。現在は9代目のシルル氏と妻のキンバリーが当主となっています。40haの畑を所有し、平均25~30年の樹齢。2017年からピオロジック認証。白っぽいエチケットは若々しく飲むタイプ。黒っぽいエチケットは何年か置きたいタイプと分けて表現しています。

SPARKLING WINE

Crémant de Loire, Brut

クレマン ド ロワール ブリュット

シャルドネ100%で造られた意欲的なクレマン。上質でキレのある爽やかな味わい。

特徴	ドサーージュ5g/L。瓶内二次発酵12ヶ月。どこか瓶詰業者に預けるわけではなく、ここで全て造っている。				
味わい	白い花や柑橘系の香り、豊富なミネラルとクリーミーでエレガントな口当たり。アペリティフやデザートと。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	—	土壌	砂利と粘土	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンク熟成。		

JAN: 4933238093444

NV

750ml/12

VL4100-500Q

¥3,400



WHITE WINE

Coteaux du Layon, Atomes Crochus

コトール デュ レイヨン アトム クロシュ

息子の代に替わり、遅摘みブドウで仕込まれる甘口。貴腐50%。

特徴	貴腐50%。残糖81g/L。収穫は手摘み。				
味わい	メロン、イチジク、レモンの複雑な香り、心地良く控えめな甘さ、フィネスと軽さを備えた上質なワイン。				
ブドウ品種	シュナン・ブラン100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	5000本/ha 25hl/ha	土壌	砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238087948

2021

750ml/12

VL2121-30Q

¥3,300



Coteaux du Layon, Quintessence

コトール デュ レイヨン カンテサンス

貴腐100%から造られる。ラベルには人の手で作業は気候などの自然の影響にはかなわないことを表現。

特徴	残糖140g/L。最高のテロワールのブドウを3、4回連続して選別、ゆっくりとした発酵がシュナンのアロマを表現。				
味わい	マルメロやパイナップルのジャムの中に花の蜜を思わせる繊細な香り。甘みと酸のボリュームや骨格の調和が取れている。				
ブドウ品種	シュナン・ブラン100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	—	土壌	シスト	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均30~35年	熟成	ステンレスタンクで熟成。		

JAN: 4933238087962

2018

750ml/12

VL2118-35

¥5,800



ROSÉ WINE

Cabernet d' Anjou, Château La Tomaze

カベルネ ダンジュ シャトー ラ トマズ

赤いフルーツの果実味がチャーミングな柔らかい味わいのほのかな甘口ロゼ。

特徴	残糖164g/L。中華料理との相性抜群。				
味わい	チェリーやラズベリーを思わせる心地良いフルーティーさがいっぱい、ほのかな甘みが感じられる。若干スパイスの感じも混じる。				
ブドウ品種	カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオン		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	—	土壌	シスト	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均25年	熟成	ステンレスタンクで熟成。		

JAN: 4933238091501

2021

750ml/12

VL3121-12

¥2,700

JAN: 4933238095516

2022

750ml/12

VL3122-12

¥2,700

JAN: 4933238091518

2022

375ml/12

VL3222-12A

¥1,900



RED WINE

Anjou Rouge, AVANT-GARDE

アンジュ ルージュ アヴァン ギャルド

カベルネ フランの良さが若い内からしっかりと楽しめるワイン。

特徴	構造がしっかりとおり、バランスが良い。フルーティーでコクも有る。				
味わい	黒い果実にかシス、ブルーベリーの香り。僅かにカレーのニュアンス。親しみやすい飲み口。				
ブドウ品種	カベルネ・フラン100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	—	土壌	シスト	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均25年	熟成	ステンレスタンクで熟成。		

JAN: 4933238089829

2021

750ml/12

VL1121-12

¥2,600



Val de Loire

Gitton Père et Fils S.A.S.

Sancerre

ヴァル ドゥ ロワール

ジットン ペール エ フィス

サンセール

土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したパイオニア。

1945年にマルセル ジットンが設立。1953年よりドメーヌで瓶詰めするようになり、現在はその息子パスカルがドメーヌを運営。サンセールに27ha、プイイに7.5ha、コートデュ ジェノワに2.5ha、コート ドゥ デュラに13ha、計50haを所有するまでに発展。それぞれの畑の特徴を生かしたワイン造りが信条。区画ごとの醸造をサンセールで初めて実行に移したパイオニアです。更に必要に応じ、樹齢、接ぎ木の種類、プレスによっても、熟成樽の種類を変え別々に仕込みを行っています。すなわち土壌の多様性に注目し、それをワインに個性として反映させることに力を注いでいるのです。発酵は主に大樽。一部ステンレスタンクで行い、樽で約1年熟成させます。サンセールのメネトレオル (Ménétreol) に醸造所を構えています。

WHITE WINE

Sancerre Blanc, Les Belles Dames Silex

サンセール ブラン レ ベル ダム シレックス

火打ち石Silexからなる5haの畑 (傾斜20~30%) から。

特徴	樹齢の若いものは10~12ヶ月間の熟成をステンレスタンクで。高いものは9~10ヶ月間、600Lの大樽で熟成。				
味わい	火打ち石Silexの土壌の特徴が良く出たミネラル香にハーブの香り。後味も切れの良い辛口。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100		Bio認証等		—
方角&標高	東南 東向き 標高235~265m	土壌	シレックス	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1967、68、80年	熟成	10~12ヶ月間の熟成をステンレスタンク&9~10ヶ月間、600Lの大樽熟成。		
JAN:	4933238092478	2021	750ml/12	VL2121-01	¥5,800
JAN:	4933238094496	2021	375ml/12	VL2221-01A	¥3,000
JAN:	4933238094472	2022	750ml/12	VL2122-01	¥5,800
JAN:		2023	375ml/12	VL2223-01A	¥3,300



Pouilly-Fumé, Les Foltieres

プイイ フュメ レ フォルティエール

この土地の特徴的なキメリジャン土壌の畑 (傾斜20%)

特徴	0.8haの畑。収穫は機械を使用。スパイシーなアジア料理からクリーム系の料理にも合わせられる。				
味わい	白い花等複雑な香り。フレッシュで若さのある味わい。豊富なミネラルが特徴。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100		Bio認証等		—
方角&標高	北西向き 標高185~210m	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1975年	熟成	ステンレスタンクで6~9ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094489	2021	750ml/12	VL2121-15	¥5,800



Sancerre Blanc, Vigne du Larrey Monopole

サンセール ブラン ヴィーニュ デュ ラレ モノポール

ジットンの持っている最良の畑でモノポール (単独所有畑) 石灰質の3.8haの畑 (傾斜30~40%)。手摘みのみで収穫。

特徴	ソーヴィニオン・ジョーズより造られる。認定ブドウ品種でない為、新しい植付けは出来ない葡萄。				
味わい	甘い香りととても複雑な味わいの個性と、長熟の可能性を感じさせるポテンシャルを持っている。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100 (ソーヴィニオン・ジョーズ)		Bio認証等		—
方角&標高	東向き、標高150~185m	土壌	石灰質土壌	発酵:	600L大樽
樹齢&仕立て	—	熟成	9~11ヶ月の熟成は600Lの大樽 (新樽50%、1年樽50%)。		
JAN:	4933238088129	2018	750ml/6	VL2118-20A	¥12,000



ROSÉ WINE

Sancerre Rosé, Les Romains

サンセール ロゼ レ ロマン

ピノ ノワールから作られた辛口のロゼ。

特徴	上面は火打ち石Silexで、下は石灰質の1.2haの畑 (傾斜30%)。発酵と6ヶ月の熟成はステンレスタンクで。				
味わい	香りにラズベリーがたっぷりに広がる。白身魚の塩焼きと。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		—
方角&標高	西向き、標高260~280m	土壌	シレックス&石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1965年	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238092485	2018	750ml/12	VL3118-01V	¥4,300



RED WINE

Sancerre Rouge, Les Romains

サンセール ルージュ レ ロマン

ブルゴーニュ・ファンにもおススメできる柔らかくエレガントな赤。

特徴	上面は火打ち石Silexで、下は石灰質の1.2haの畑 (傾斜30%)。ロゼと同じ畑のブドウから。				
味わい	ピノ・ノワールの魅力にあふれた果実味と柔らかなタンニン、樽香がキレイに調和。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		—
植密度&収穫量	西向き、標高260~280m	土壌	シレックス&石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	植付けは1965年	熟成	18ヶ月間樽熟成。		
JAN:	4933238089034	2015	750ml/12	VL1115-01	¥4,700



Bourgogne

Domaine Jean Gouley & Fils

Chablis

ブルゴーニュ

ドメーヌ ジャン グレイ エ フィス

シャブリ

シャブリにおけるピオ生産者の第一人者、フィリップ グレイが所有するドメーヌ。

シャブリにおけるピオ生産者の第一人者、フィリップ グレイが所有するこのドメーヌは、相続した畑を2分した、もう一方のドメーヌ フィリップ グレイと全く同じ方法で有機ブドウ栽培を行ってきました。ただ8ha大きい(合計13ha)面積におけるリスク管理の観点から、万が一何かあった時に対応できる様に、あえて認可申請は行っていませんでした。その後10年を超えるピオ経験で踏ん切りが付き、可能な限りテロワールを表現し、ヴィンテージの特性を表現したいと考え有機栽培を行っています。2009年ヴィンテージより認可ピオに。現在、シャブリにおける認定有機栽培の生産者はまだ少なく、フィリップ グレイは初期の生産者の1人です。シャブリの中心から北西に、車で20分程行った シャベル ヴォーベルテニユに蔵を構えています。

WHITE WINE

Chablis

シャブリ

飲み疲れない滑らかでピュアなミネラル、かっちりとした酸を持つシャブリ。程良い厚みと共に旨味が広がる。

特徴	10区画のブレンド。収量は55hl/ha。自然酵母使用。空気圧プレス。常温で12時間のデブルバージュ。				
味わい	かっちりとした酸を持つシャブリ。程良い厚みと共に旨味が広がる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		ユーロリーフ
方角&標高	—	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	樹齢20年	熟成	ステンレスタックで20~21度にて6ヶ月熟成後瓶詰め。		
JAN:	4933238092614	2021	750ml/12	BG2121-49	¥5,500
JAN:	4933238094779	2022	750ml/12	BG2122-49	¥5,500
JAN:	4933238092621	2022	375ml/24	BG2222-49	¥3,000



Chablis, Premier cru, Fourchaume

シャブリ プルミエ クリュ フルショーム

日照に恵まれブドウが早く熟す、シャブリ愛好家の中で特別な位置を占めているプルミエ・クリュ。

特徴	収量は38hl/ha。白い花を思わせる複雑な香りが特徴。				
味わい	しなやかで柔らかいアタック、ミネラルと蜜を併せ持つキレイにバランスの取れた味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		ユーロリーフ
方角&標高	西向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	マロラクティックと合わせて2ヶ月
樹齢&仕立て	樹齢40~70年	熟成	シュール・リーしながら18ヶ月ステンレスタックで熟成後瓶詰め。		
JAN:	4933238086132	2020	750ml/12	BG2120-74	¥7,000



Chablis, Premier Cru, Mont de Milieu

シャブリ プルミエ クリュ モンド ミリュー

ドメーヌの正面に0.75ha所有。セラ川右岸に位置し他のプルミエ・クリュにくらべて酸がキレイに表現出来る。

特徴	アーモンド、キノコの複雑な香り、森の下草、白い花などのミネラルがはっきりと感じられる。				
味わい	繊細で丸みが有り優しい味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		ユーロリーフ
方角&標高	南から南西向き、標高150~180m	土壌	キメリジャン土壌	発酵	マロラクティックと合わせて2ヶ月
樹齢&仕立て	1968年植樹、ギュイヨ	熟成	シュール・リーしながら18ヶ月ステンレスタックで熟成後瓶詰め。		
JAN:	4933238094786	2022	750ml/12	BG2122-142	¥8,000



Bourgogne

Domaine Laurent Tribut / Tribut Dauvissat

Chablis

ブルゴーニュ

ドメーヌ ローラン トリビュー / トリビュー ドーヴィッサ

シャブリ

偉大なルネ ドーヴィッサの娘婿のドメーヌ。同じ醸造スタイルをとり高いポテンシャルを誇る。

偉大なシャブリの造り手、ルネ エ ヴァンサン ドーヴィッサの娘婿のドメーヌで、ドーヴィッサの指導を受け同じ醸造スタイルをとっています。それゆえ、現在すでに古典的なシャブリとしてのポテンシャルは高いのですが、ブドウの樹齢が高まっていく先々の非常に楽しみにドメーヌ。1級で最も北に位置するポーロワの他、モンマン、コートドゥ レシエ等、4haの畑を所有。

WHITE WINE

Chablis

シャブリ

果実味と酸味、ミネラルのバランスが良く取れた非常に上品なシャブリ。

特徴	瓶詰めの5~6週間前にステンレスタックに移す。全体の2~3%にあたる量のアリエ産の新樽熟成の物をブレンド。				
味わい	スタンダードシャブリとは思えない凝縮したミネラル感。樽のニュアンスも絶妙に混じる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	228L樽熟成(10~20年の古樽)で6ヶ月間。		
JAN:	4933238091402	2021	750ml/12	BG2121-35N	¥7,300
JAN:		2022	750ml/12	BG2122-35	¥8,000



Chablis, Premier cru Beauroy

シャブリ プルミエ クリュ ポーロワ

1級で最も北に位置する日照の良いポーロワ。ブドウがよく熟し、口当たりはまろやかで、フィネスに富んでいる。

特徴	瓶詰めの5~6週間前にステンレスタックに移す。ミネラル分豊かでストレートなアタック。				
味わい	力強さとフィネス、そして清涼感あふれる酸味と果実味のバランスが取れた辛口。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	228L樽熟成(10~20年の古樽)で6ヶ月間。		
JAN:	4933238091419	2021	750ml/12	BG2121-52	¥10,000
JAN:		2022	750ml/12	BG2122-52	¥12,000



Chablis, Premier cru Côtes de Léchet

シャブリ プルミエ クリュ コート ドウ レシェ

コート ドウ レシェは1級畑の中でもトップクラスの品質のワインを生み出す区画。

特徴	以前はほぼ100%フランス国内のレストランで消費されていた。コクとキレの良さが同居する。				
味わい	蜂蜜や花梨、イーストの香り。ミネラル感が突出しておりシャープな酸味がある。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培	
方角&標高	南西向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	228L樽熟成(10~20年の古樽)で6ヶ月間。		
JAN:	4933238091488	2020	750ml/12	BG2120-100Q	¥10,000
JAN:		2022	1500ml/6	BG2622-100	¥24,000



Bourgogne	Domaine Vincent Dauvissat	Chablis
ブルゴーニュ	ドメヌ ヴァンサン ドーヴィッサ	シャブリ

ヴァンサン ドーヴィッサのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

大変恐れ入りますが、価格、在庫に関しましては弊社担当までお問い合わせ下さい。

シャブリの手本と評される古典的シャブリを生産し、数あるシャブリの生産者の中でトップ格の評価を受けているドメヌ。

現オーナーの祖父が1931年よりワインの瓶詰めを始め、現在所有する主な畑はトータル12ha。骨格がしっかりしてシャブリ独特のミネラル風味を持ちながらも、甘美で優雅な、シャブリの見本になるべきワインを生産しています。数年間の熟成を経ると一段と風味が増し15年以上良い状態で飲める程長命ですが、若いうちからも楽しみ最も偉大なシャブリのひとつと評されます。醸造は当地で伝統的に行われていたものを大事にし、熟成用の樽には今だにフィエットを使用。これは132Lと、現在ブルゴーニュで多くみられるピエス(225~228L)の半分強の大きさで、以前はこの地方独自の樽として広く用いられていたもの。ドーヴィッサではすべて樽発酵(20°C)。その後1年半以上熟成されます。プルミエ クリュには新樽を15%、グラン クリュには20~30%使用します。

WHITE WINE

Petit Chablis

プティ シャブリ

1.1haのみの極少量生産。グランクリュのレ クロに隣接する区画より。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない。自重に任せてゆっくりとプレス後木樽にて発酵。部分的にエナメルタンクも使用。				
味わい	レモンやライムに白桃の香り。白胡椒やジャスミンのニュアンスも。キレイなミネラルと酸。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	南向き	土壌	ポートランディアン土壌(石灰)	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢25年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)		
JAN:	4933238095479	2018	750ml/12	BG2118-01QQ	OPEN
JAN:	4933238095431	2022	750ml/12	BG2122-01	OPEN



Chablis

シャブリ

ラフォレに隣接する畑など数か所に点在する4.5haの区画。凝縮したミネラル感を感じる。

特徴	収穫は手摘み。畑における葡萄の成熟が大切であると考え、収穫量を抑えて凝縮した味わいに仕上げる。				
味わい	ライムや白い花の香りにシャブリらしいヨード香。ナッツやスモーキーさも混じる。熟成に耐えうるポテンシャル。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	—	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢26年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)		
JAN:	4933238095462	2018	750ml/12	BG2118-02QQ	OPEN
JAN:	4933238095424	2022	750ml/12	BG2122-02	OPEN



Chablis, Premier cru Vaillons

シャブリ プルミエ クリュ ヴァイヨン

1.35haの区画。日照に恵まれたヴァイヨンらしい厚みのある味わいが特徴。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない。天然酵母を使用。				
味わい	白い花やミントに白桃などの香り。クローブやナツメのニュアンス。僅かに蜂蜜を感じる丸みのある味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	南東向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢55年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)		
JAN:	4933238085227	2018	750ml/12	BG2118-11Q	OPEN
JAN:	4933238085159	2020	750ml/12	BG2120-11	OPEN
JAN:	4933238089980	2021	750ml/12	BG2121-11	OPEN
JAN:	4933238095394	2022	750ml/12	BG2122-11	OPEN



Chablis, Premier cru La Forest

シャブリ プルミエ クリュ ラ フォレ

4.5haで所有する中で最も広い区画。モンマンと名乗ることもできる区画だがえてラ フォレのままリリース。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない。ラ・フォレは石を豊富に含んだ比較的地中まで浅い土壌。				
味わい	青りんごや白い花の香り。土壌の影響を強く受けておりミネラルとヨード香を感じ、僅かに塩味も感じる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ピオディナミ	
方角&標高	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢40年 グイヨ	熟成	フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)		
JAN:	4933238085210	2018	750ml/12	BG2118-12Q	OPEN
JAN:	4933238089973	2021	750ml/12	BG2121-12	OPEN
JAN:	4933238095387	2022	750ml/12	BG2122-12	OPEN



Chablis, Grand cru Les Preuses

シャブリ グラン クリュ レ プルーズ

1haの区画。傾斜の急な畑。レ プルーズらしいしなやかなテクスチャー。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない。天然酵母を使用。				
味わい	蜂蜜やオレンジの花の香り。僅かにスモーキーな香り。リリース直後は緊張感のある酸を感じる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南東向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢47年 ギヨ	熟成	フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)		
JAN:	4933238089966	2021	750ml/12	BG2121-34	OPEN
JAN:	4933238095370	2022	750ml/12	BG2122-34	OPEN



Chablis, Grand cru Les Clos

シャブリ グラン クリュ レ クロ

1.7haの区画。緩やかな傾斜の畑。グラン クリュの中でも最上の区画と言われる通り力強い酒質を感じる。

特徴	収穫は手摘み。除梗は行わない。天然酵母を使用。				
味わい	シナモンやグローブ、ジェニパーなどのニュアンス。レ・プルーズより芳醇な香りが華やかに広がる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南向き	土壌	キメリジャン土壌	発酵	木樽
樹齢&仕立て	樹齢55年 ギヨ	熟成	フィエット等の古樽で12~18ヶ月間熟成。(新樽10%まで使用)		
JAN:	4933238095455	2018	750ml/12	BG2118-10Q	OPEN
JAN:	4933238089959	2021	750ml/12	BG2121-10	OPEN
JAN:	4933238095363	2022	750ml/12	BG2122-10	OPEN



Bourgogne

Domaine Sylvain Pataille

Marsannay

ブルゴーニュ

ドメヌ シルヴァン パタイユ

マルサネ

2008年ヴィンテージ以降ビオに転換。エコセルに申請し許可を持っている生産者。

シルヴァン パタイユ氏は若いときからワイン醸造家になることを志していました。1999年に醸造コンサルタントになり、まずは1haの畑を借りてワイン造りをスタート。2000年に2ha、2001年に4haと順調に畑を広げていき、飛躍の年である2002年には10haになりました。現在マルサネ村に12ha所有。テロワールに沿ったワイン造りを目指し自然酵母で発酵、ノンフィルターで瓶詰めしています。

WHITE WINE

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

一体となった爽やかな酸味とミネラル感。凛とした骨格。

特徴	アリゴテ・デュレと呼ばれる小粒のアリゴテから造られる。RoseysとClos du Royの2区画からのアリゴテのブレンド。				
味わい	石灰質土壌からくるミネラルが強くフレッシュなアロマが特徴的。果実味豊かな味わい。				
ブドウ品種	アリゴテ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質 泥炭質	発酵	木樽&ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	2/3を古樽、1/3をステンレスタンクで1年間熟成。		
JAN:	4933238091143	2021	750ml/6	BG2121-103A	¥5,600



Marsannay Blanc, Chardonnay

マルサネ ブラン シャルドネ

溶岩の表層にある石灰質土壌。

特徴	Clos du Royを含む5つの畑のブドウをブレンド。				
味わい	樽のニュアンスもあるが、それを上回る果実味。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	石灰質土壌	発酵	228Lの木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	マロラクティック発酵。木樽にて18ヶ月間(新樽33%)。		
JAN:	4933238091211	2020	750ml/6	BG2120-104A	¥10,000



ROSÉ WINE

Marsannay Rosé, Fleur de Pinot

マルサネ ロゼ フルール ドゥ ピノ

長期熟成に耐える偉大なロゼ。樹齢60年のヴィエイユ ヴィーニュから造られる。ロゼとしては異例の新樽60%で26~28ヶ月もの長期間熟成。

特徴	完熟したブドウのピノ・ノワール50%は全房のままプレス。 残りのピノ・ノワール35%、ピノグリ15%は除梗の前にマセラシオン・ペリキュールを行います。				
味わい	長期熟成も可能なしっかりとした酸を持つ。アフターは丸みのある複雑な味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール85、ピノ・グリ(ピノ・ブーロ)15			Bio認証等	ビオディナミ
植密度&収穫量	30hl/ha	土壌	粘土質 石灰質	発酵	ステンレスタンク6ヶ月間
樹齢&仕立て	樹齢60年	熟成	新樽60%で26~28ヶ月熟成。228Lか600L樽使用。		
JAN:	4933238091235	2020	750ml/6	BG3120-06A	¥11,000



RED WINE

Bourgogne Rouge

ブルゴーニュ ルージュ

平均樹齢40年の古樹のブドウを使用。まさに素材の良さを感じさせるブルゴーニュ ルージュ。

特徴	樽にて12ヶ月熟成後、瓶詰め前にキュブで4ヶ月熟成。15~30度で3週間。1.07ha所有。				
味わい	素直にピノ・ノワールを感じさせる凝縮した味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		ビオディナミ
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	500L樽3週間
樹齢&仕立て	樹齢40年	熟成	500L樽にて12ヶ月熟成。瓶詰め前にキュブで4ヶ月熟成。		
JAN:	4933238091242	2021	750ml/6	BG1121-134A	¥6,700



Marsannay Rouge

マルサネ ルージュ

栽培面積2.4ha。ブルゴーニュワインの本質を表している。品質はクリュものに迫る高品質。

特徴	Couchey、Chenove、Marsannayの3区画からのブドウを使いフルーティーでやわらかいワインを実現。				
味わい	スタンダードクラスとは思えない凝縮した果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		エコセール
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	古樽
樹齢&仕立て	樹齢40年以上	熟成	樽にて12ヶ月熟成。瓶詰め前にキュブで4ヶ月熟成。		
JAN:	4933238091259	2020	750ml/6	BG1120-135A	¥8,200



Marsannay, Clos du Roy

マルサネ クロ デュ ロワ

著名な丘陵から生み出されるワインは他のマルサネとは一線を画し、谷間からの風の影響を受けないので濃厚になる。

特徴	1970年に植えられた区画のブドウを使用。年を重ねるごとにポテンシャルが開花。35hl/ha。				
味わい	もっとも親しみやすい、エレガントで繊細な味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		エコセール
方角&標高	南 南東向き 標高311m	土壌	泥灰質 砂利質	発酵	ステンレスタンク4週間
樹齢&仕立て	樹齢20~50年 ギュイヨ	熟成	新樽15%、残り1~3年樽で18ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238091266	2020	750ml/6	BG1120-136A	¥13,000



Marsannay, Longeroies

マルサネ ロンジュロワ

サクランボなどの赤いフルーツを想わせる。繊細な果実味を備え、滑らかで適度な粘性もある。

特徴	ロンジュロワはやや南に向けた斜面。クロ・デュ・ロワに次ぐ大きさを感じさせる。				
味わい	サクランボなどの赤いフルーツを想わせる。繊細な果実味を備え、滑らかで適度な粘性もある。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		エコセール
方角&標高	南 南東向き 標高270m~357m	土壌	粘土質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク4週間
樹齢&仕立て	樹齢15~60年 ギュイヨ	熟成	新樽15%、残り1~3年樽で18ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238084862	2019	750ml/12	BG1119-180	¥9,600



Marsannay, L' Ancestrale

マルサネ ランセストラル

所有する13haの畑の樹齢の高い良い葡萄のみをセレクトして造られる最上級品。

特徴	樹齢が高い為わずかししか取れないブドウを手摘み。パトナーージュをせず2年間樽熟成。				
味わい	凝縮した果実味。ブラックベリーやラズベリーにクローブや黒胡椒のニュアンスも混じる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		エコセール
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4週間
樹齢&仕立て	樹齢60~80年 ギュイヨ	熟成	新樽50%で24ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094687	2020	750ml/12	BG1120-137	¥24,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Domaine Laurent Pataille

ドメーヌ ローラン パタイユ

Marsannay

マルサネ

マルサネを代表する生産者シルヴァン パタイユの片腕であり、実弟。

ブルゴーニュ大学でエノログ国家資格を取得後プイイ フュメのシャトー ドトラシーの責任者として5年間働いた後ブルゴーニュに帰って、兄シルヴァンのドメーヌを手伝いながら近年畑を取得。ファースト ヴィンテージは2010年とごく最近ながら、地元を中心に即完売。兄シルヴァンのドメーヌでの経験を活かしてピュアなワインを造る。畑を購入したばかりの為、以前の所有者の影響が畑にまだ残りますが、現在ビオに転換中。通常フィサンは粘土質が多くマルサネに比べて重なりがちですが、この畑は小石が多く果実味がきれいなワインになります。ドメーヌ シルヴァン パタイユでの仕事は今後も継続予定で、収穫などはシルヴァン パタイユと同じチームが行っています。

WHITE WINE

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

アリゴテながら厚みと透明感のあるタイプ。年間生産量354本のみ。

特徴	マルサネの斜面の下の部分のアリゴテ。良く熟しており厚みも感じる。マロラクティック発酵を行う。				
味わい	アリゴテながら酸は控えめ、花梨や洋ナシのニュアンス。ミネラルを感じる味わい。				
ブドウ品種	アリゴテ100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	10,000本/ha	土壌	泥灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢52年	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094687	2021	750ml/12	BG2121-06	¥7,000



Marsannay, Blanc Es chezots, vingt mille

マルサネ ブラン エシュゾー ヴァンミル

ヴァン ミルは1haあたり2万本の密植により若木ながら凝縮したワインが出来る。

特徴	醸造において亜硫酸を使用せず、瓶詰めの際に少量入れるのみ。				
味わい	ピュアで厚みのある味わい。洋ナシや花梨の香りにわずかにトーストのニュアンス。熟成ポテンシャルを感じる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	20,000本/ha	土壌	粘土質土壌	発酵	樽発酵
樹齢&仕立て		熟成	228Lの樽にて熟成。		
JAN:	4933238094694	2021	750ml/12	BG2121-33	¥16,000

RED WINE

Marsannay, Es chezots

マルサネ エシュゾー

現在1級に申請中。シャンボール ミュジニーを思わせる繊細さ。粘土質だが牡蠣の化石も多くみられる。

特徴	100%エグラッペ。エシュゾーはマルサネ南部の畑。2012年より現在の名前に変更された。				
味わい	ラズベリーやプラム、リコリスの風味。柔らかい果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	10,000本/ha	土壌	粘土質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢12年	熟成	樽にて12ヶ月熟成。(20%新樽) 瓶詰め前にキュープで4ヶ月熟成。		
JAN:	4933238094700	2021	750ml/12	BG1121-32	¥14,000

Marsannay, Longeroies

マルサネ ロンジュロワ

31.18アールの小さな畑。醸造には酸化防止剤は使用されず、2019年ヴィンテージは40%除梗。

その時の状態によってピジャージュ、ルモンターージュをしながら15日間マセラシオンを行う。

特徴	はっきりとした色合い、赤いフルーツにスパイスのニュアンスが含まれる香り。				
味わい	特徴的だが柔らかいタンニンを伴うゆったりとした味わいで、余韻が長く心地良く残る。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	10,000本/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約38年	熟成	樽にて15ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094717	2021	750ml/12	BG1121-138	¥15,000

Fixin

フィサン

2016年にはBIOの認証がもらえるが、申請はしない予定。

特徴	低収量を守り、完熟を待つ収穫するため、フィサン特有の青く硬い感じがない味わいを実現。				
味わい	カシス、プラムにサクランボなどフルーツの香り。ミネラルを鉄分を強く感じるしっかりとした味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	有機栽培	
植密度&収穫量	10,000本/ha	土壌	石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年	熟成	15%新樽、残りは1~3年使用の樽にて18ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094724	2021	750ml/12	BG1121-08	¥16,000

Bourgogne

Domaine Stéphane Magnien

Morey-Saint-Denis

ブルゴーニュ

ドメーヌ ステファン マニャン

モレ サン ドウニ

1897年から4世代にわたり続くドメーヌ。2008年からは現在のステファンが手がける。

現当主ステファンはボーンでBTSの学位を取得後欧州各地で経験を積み2004年に実家に戻りました。2008年の世代交代後大きく品質を上げています。4.5haと畑の面積は小さいが彼一人が目の届くサイズにとどめ、彼の哲学通りのワイン造りを行っています。80%の仕事は畑であり、彼自身が出て行って行きます。このドメーヌの畑は4代にわたって一切除草剤を使用しておらず、これはどの有名ドメーヌにも見られないことで畑はとも健康であり現在はリュット レゾネを厳格に行っています。100%除梗、天然酵母でゆっくり発酵させ、清澄作業、フィルターもなしで瓶詰め。特級クロ サンドウニには約0.3haを所有しています。

WHITE WINE

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

ブドウはモレ サン ドウニ村の下の小さな区画より。植樹は1990年。年間生産量2,500本。

特徴	収穫は手作業、サーピス温度は9度が理想。				
味わい	柑橘系や黄色い果実の香り。ミネラル感や適度な酸味が心地よく、フレッシュな状態でも愉しめる。				
ブドウ品種	アリゴテ100		Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年 コルドンロワイヤ	熟成	ステンレスタンクで数ヶ月間。		
JAN:		2022	750ml/6	BG2122-143A	¥4,500

RED WINE

Coteaux Bourguignons, Cuvée Tradition

コトー ブルギニオン キュヴェ トラディション

シャンボール ミュジニー、モレ サン ドウニ、ジュブレ シャンベルタンの畑より造られる。16年からコトー ブルギニオンに。

特徴	平均樹齢40年。平均収穫量55hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	もぎたての苺を思わせるフレッシュさ。綺麗な酸味とスムーズなタンニンが特徴。				
ブドウ品種	ガメイ50、ピノ・ノワール50		Bio認証等	リュット レゾネ	
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で12ヶ月間樽熟成。		
JAN:	4933238090481	2021	750ml/6	BG1121-94A	¥4,300



JAN: 2022 750ml/6 BG1122-94A ¥4,500

Coteaux Bourguignons, Pur Pinot Noir**コトー ブルギニオン ピュール ピノ ノワール**

100%ピノ・ノワールのコトー・ブルギニオン。2023年はガメイ入りのトラディションは造っていない。

特徴	赤や黒のベリーの芳香あふれるピュアさでいっぱいのピノ・ノワール。				
味わい	ベリー感あふれるフルーティさで熟度も確かに有るが、タンニンはしなやかで優しい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4~6日間
樹齢&仕立て	1960、2009年植樹ギュイヨ	熟成	樽とイノックスにて8ヶ月間熟成、スティラージュ後1ヶ月間イノックス。		

JAN: 2021 750ml/6 BG1121-204A ¥5,000

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes**モレ サン ドウニ ヴィエイユ ヴィーニュ**

畑の特徴が良く表現されたモレ サン ドウニ。

特徴	平均樹齢45年。平均収穫量40hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	ラズベリーやチェリーなどの赤いフルーツの香り。優しい口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。		

JAN: 2022 1500ml/3 BG1622-154A ¥25,000

JAN: 2022 750ml/6 BG1122-154A ¥12,000

Chambolle-Musigny Vieilles Vignes**シャンボール ミュジニー ヴィエイユ ヴィーニュ**

村名格だが樹齢110年のウルトラ ヴィエイユ ヴィーニュ。

特徴	平均収穫量42hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄は行わず、軽めの濾過を行う。				
味わい	フランボワーズ・グロゼイユなどの小さなフルーツを想わせる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢110年 ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で15ヶ月間樽熟成。		

JAN: 4933238090504 2021 750ml/6 BG1121-45A ¥15,000

JAN: 2022 750ml/6 BG1122-45A ¥15,000

Morey-Saint-Denis, Premier cru, Les Faconnières**モレ サン ドウニ プルミエ クリュ レ ファコニエール**

「クロ サン ドウニ」とともにこのドメーヌのフラッグ シップ。クロ ドウ ラ ロッシュの斜面下に有る畑。

特徴	平均樹齢40年。平均収穫量37hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	アロマティックでタンニンが綺麗に溶け込む。非常にエレガントでありながらボディのあるワイン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 コルドン&ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。		

JAN: 4933238086903 2020 750ml/6 BG1120-156A ¥18,000

JAN: 4933238090511 2021 750ml/6 BG1121-156A ¥21,000

JAN: 2022 750ml/6 BG1122-156A ¥21,000

Chambolle-Musigny, Premier cru, Les Sentiers**シャンボール ミュジニー プルミエ クリュ レ サンティエ**

グラン クリュ ボンヌ マールの東に隣接する区画。年間2,000本だけの生産。

特徴	天然酵母使用。清澄は行わず、基本濾過も行わない。				
味わい	繊細なスマレやバラ、イチゴなどの赤いフルーツの香り、味わいはフレッシュ感が凝縮感とともに広がりがピュアでエレガントな香りが残る。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク5~7日間
樹齢&仕立て	1927~80年植樹ギュイヨ	熟成	25%新樽で12ヶ月間樽熟成後2~3ヶ月イノックスにて		

JAN: 4933238090528 2021 750ml/6 BG1121-197A ¥22,000

JAN: 2022 750ml/6 BG1122-197A ¥22,000

Morey-Saint-Denis, Premier cru, Les Monts Luisants**モレ サン ドウニ プルミエ クリュ レ モンリュイサン**

量が採れない場所なのでグランクリュ・クロ・ド・ラ・ロッシュに入ることも有るしヴィラージュに入ることも有る。

特徴	平均樹齢30年。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	ピノ・ノワールのピュアな香りがパツと開く。フルーツやモカを思わせるとも素晴らしい芳香。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高		土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク5~7日間
樹齢&仕立て	1952~2002年植樹ギュイヨ	熟成	新樽25%にて12ヶ月間樽熟成、スティラージュ後2~3ヶ月間イノックス		

JAN: 2022 750ml/6 BG1122-173A ¥22,000



Clos-Saint-Denis, Grand Cru

クロ サン ドゥニ グラン クリュ

モレ サン ドゥニ村の中心に位置するグラン クリュでこの生産者のフラッグシップ。

特徴	平均樹齢60年。平均収穫量34hl/ha。100%除梗。天然酵母使用。清澄も濾過も行わない。				
味わい	複雑で繊細さとエレガンスを完璧に表現。最初から最後まで細かいタンニンとビュアな印象を残す。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット レゾネ
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク6~7日間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	ギュイヨ	熟成	1年~25年樽で16ヶ月間樽熟成。	
JAN:	4933238086929	2020	750ml/6	BG1120-58A	¥38,000
JAN:	4933238090535	2021	750ml/6	BG1121-58A	¥46,000
JAN:		2022	750ml/6	BG1122-58A	¥46,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Château de la Tour

シャトー ドウ ラ トウール

Vougeot

ヴージョ

クロ ドウ ヴージョの75の生産者の中で最大で最も好条件の畑を所有。

シャトー ドウ クロ ヴージョから東へ数十メートルの位置に、クロ ドウ ヴージョの石垣の中で唯一の小さなシャトーがあります。これがシャトー ドウ ラ トウール。1890年建設。最初の所有者はネゴシアン、ボーデ兄弟。以降基本的に同じ家系で継承され、1920年にメゾン モラン ペール エ フィスに相続され、ジャン モランの娘、そして現在、孫のフランソワ ラベ氏とその息子エドワード氏が引き継いでいます（現在はラベ家とドウシュレット家の所有で栽培、醸造はラベ氏が担っています）クロ ドウ ヴージョの75の生産者の中で最大で（全体の11%-約5.3ha）最も好条件の畑を所有しています。土壌は、厚みのある石灰質の上を粘土石灰質が覆っています。

RED WINE

Clos-Vougeot, Grand cru

クロ ヴージョ グラン クリュ

近年ブルゴーニュのトップクラスの評価を得ている忘れてはならない逸品。

特徴	平均生産量32hl/ha。12日間の発酵前の低温浸漬の後、除梗は一切行わない。清澄、濾過とも行わず、瓶詰め。				
味わい	赤い果実、スマイル、リコリス、トリュフ、野性のミントなど複雑な香り。シルキーなタンニンとフレッシュな果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	32hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間（10~30度）
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	熟成	樽熟成は22ヶ月（ヌヴェール産 新樽50%）。		
JAN:	4933238079837	2018	1500ml/6	BG1618-11	OPEN
JAN:	4933238079844	2018	3000ml/1	BG1718-11	OPEN
JAN:	4933238083612	2019	750ml/6	BG1119-11A	¥32,000
JAN:	4933238088945	2020	750ml/6	BG1120-11A	¥41,000
JAN:	4933238094809	2021	750ml/6	BG1121-11A	¥58,000



Clos-Vougeot, Grand cru, Vieilles Vignes

クロ ヴージョ グラン クリュ ヴィエイユ ヴィーニュ

クロ ヴージョのど真ん中の畑から採れたブドウのみを使用。

2004年版のクラスマン（LE CLASSEMENT 2004）でロマネ コンティと肩を並べる評価を得ている。

特徴	全房で長めのマセラシオン。22ヶ月の樽熟成。				
味わい	熟したフルーツ、カカオやたばこ、様々なスパイスなど複雑な香り。古樹から来る繊細な味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	32hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間（10~30度）
樹齢&仕立て	平均樹齢45年（古いもので100年以上）	熟成	樽熟成は22ヶ月（ヌヴェール産 新樽100%）。		
JAN:	4933238077000	2017	750ml/6	BG1117-76A	¥35,000
JAN:	4933238079851	2018	750ml/6	BG1118-76A	¥49,000
JAN:	4933238083629	2019	750ml/6	BG1119-76A	¥51,000
JAN:	4933238088952	2020	750ml/6	BG1120-76A	¥68,000
JAN:	4933238094816	2021	750ml/6	BG1121-76A	¥89,000



Clos-Vougeot, Vieilles Vignes, Hommage à Jean Molin

クロ ヴージョ ヴィエイユ ヴィーニュ オマージュ ア ジャン モラン

最初に植樹された1910年から、100年経ったのを記念して造られたスペシャルキュヴェ。

特徴	良いヴィンテージのみ造られる最上級品。生産量500本。				
味わい	ブルゴーニュの神髄を感じさせる味わい。複雑な香りが広がる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		ピオディナミ
植密度&収穫量	32hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間（10~30度）
樹齢&仕立て	平均樹齢45年（古いもので100年以上）	熟成	樽熟成は22ヶ月（ヌヴェール産 新樽100%）。		
JAN:	4933238073668	2016	1500ml/3	BG1616-12	OPEN
JAN:	4933238077024	2017	1500ml/3	BG1617-12A	OPEN



Bourgogne

Domaine Confuron-Cotetidot

Vosne-Romanée

ブルゴーニュ

ドメーヌ コンフュロン コトティド

ヴォーヌ ロマネ

熱狂的なファンの支持を得る、ヴォーヌ ロマネで最も古い生産者のひとつ。

コンフュロン ファミリーはヴォーヌ ロマネに本拠を置くワイン生産者で、6世代にわたって続いている当地で最も古い生産者のひとつです。現在所有畑は11ha。現在有機栽培ですが認証は取っていません。フランスで最も権威のあるRVFのガイドでDRCやルロワと同じ三ツ星を獲得しています。平均樹齢60年。平均生産量 25hl/ha、創業当時から除梗は一切行わず、低温浸漬後、30度を超えないように全房発酵を25日間。熟成は樽香を残さないため毎年約20%新しくされる小樽で約18~22ヶ月行なわれます。コラージュ、濾過共せず瓶詰。造られるワインは、色濃く、香りも華やかな印象深いもので、熱狂的なファンの支持を得ています。ジャックと1990年代よりその息子のジャン ピエール、イヴの3人が中心となってドメーヌを運営しており、ワインのスタイルを少しずつ変え、抽出をおさえたワインになりました。

RED WINE

Bourgogne Passetoutgrains

ブルゴーニュ パストウグラン

パストウ・グランにしてリッチなミディアムボディ。

特徴	全房発酵。ヴォーヌ・ロマネの畑のブドウより。				
味わい	黒コショウ、砂糖漬けの赤いフルーツなどの香り。通常のパストウグランには見られない厚みと溢れる果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール主体。ガメイ少量			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	樹齢30~40年	熟成	228L樽で約2年間熟成。		
JAN:	2021	750ml/12	BG1121-80	¥7,600	



Bourgogne, Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

ベーシック ピノでさえ深い味わいが堪能出来る。大半はヴォーヌ ロマネの若い樹から。

特徴	全房発酵。ブルゴーニュ・ピノ・ノワールのみ新樽10%で熟成。				
味わい	ドライフルーツやリコリス、ラズベリーの香り。芯のある酸味が特徴的で食事と合わせやすい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	樹齢30~40年	熟成	228L樽で約2年間熟成（新樽10%）。		
JAN:	2021	750ml/12	BG1121-79	¥8,000	



Chambolle Musigny

シャンボール ミュジニー

ミュジニー側に数箇所のパーセルを持ち合計1ha。

特徴	シャンボールの特徴であるフィネスとエレガンスが見事に表現されている。10~30度で20日間ステンレスタンクで発酵。				
味わい	スパイス、ブラックベリーにすみれや柑橘系のニュアンスが混じる。タンニンがしなやか。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	樹齢55~60年	熟成	228L樽で約2年間熟成。		
JAN:	4933238082271	2018	750ml/12	BG1118-111	¥15,000
JAN:	4933238088365	2019	750ml/12	BG1119-111	¥17,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-111	¥18,000



Vosne-Romanée

ヴォーヌ ロマネ

村の各地に5箇所の畑があり、1.8haを所有。ヴォーヌ ロマネ村のワインの特徴が非常によく出ている。

特徴	収穫は手摘み。全房で2~3週間の発酵。フィルターはかけない。				
味わい	黒い果実の甘美な香りが甘味を感じる程。凝縮した果実味の裏にしっかりとしたタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238084350	2018	1500ml/6	BG1618-34	¥31,000
JAN:	4933238084350	2019	750ml/12	BG1119-34	¥15,000
JAN:	4933238084374	2019	375ml/12	BG1219-34A	¥8,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-34	¥18,000



Nuits Saint Georges

ヌイ サン ジョルジュ

ヴォーヌ ロマネ プルミエクリュ ショームに接するAu Bas de Combeが大部分を占め、Lavièresの畑を含む。

特徴	計0.5haのみ。ヌイ・サン・ジョルジュの北側の畑だけで造られるので上品なスタイル。				
味わい	赤い果実にリコリスなどスパイスの香り。程よいタンニンが全体をまとめている。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	228L樽で2年間熟成。		
JAN:	4933238078366	2017	750ml/12	BG1117-83	¥14,500
JAN:	4933238082264	2018	750ml/12	BG1118-83	¥15,000
JAN:	4933238088358	2019	750ml/12	BG1119-83	¥17,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-83	¥18,000



Nuits Saint Georges, Premier cru, Vignerondes**ニューイ サン ジョルジュ プルミエクリュ ヴィニュロンド**

ニューイ サン ジョルジュでもヴォーヌ ロマネに近い畑。今素晴らしい状態で飲める1本。

特徴	10年以上の熟成に耐える力強いスタイルのニューイ・サン・ジョルジュ。				
味わい	ラズベリーや様々なスパイス、黒い果実の甘美な香りが甘みを感じるほど。凝縮した果実味とタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238074252	2015	750ml/12	BG1115-40	¥23,000
JAN:	4933238076539	2016	750ml/12	BG1116-40	¥28,500
JAN:	4933238088396	2019	750ml/12	BG1119-40	¥34,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-40	¥30,000

**Gevrey Chambertin****ジュヴレイ シャンベルタン**

シャルム シャンベルタン直下の好立地なChamps-Chenysの畑に国道のすぐ下にあるCreux-Brouillardの畑が含まれる。

特徴	2パーセルより計0.7ha。				
味わい	熟した赤と黒の果実の豊かな風味、深みのある味わいが魅力的。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	228L樽で2年間熟成。		
JAN:	4933238082288	2018	750ml/12	BG1118-85	¥15,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-85	¥18,000

**Gevrey Chambertin, Premier cru, Craipillots****ジュヴレイ シャンベルタン プルミエ クリュ クレピオ**

特級マジ シャンベルタンとクロ サンジャックからわずか100mほどの絶好の畑。

特徴	収穫は手摘み。全房で2~3週間の発酵。フィルターはかけない。				
味わい	ラズベリー、ブラックベリーの香りにリコリスやスパイスのニュアンス。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238078403	2017	750ml/12	BG1117-95	¥27,500
JAN:	4933238084381	2018	750ml/12	BG1118-95	¥23,000
JAN:	4933238088389	2019	750ml/12	BG1119-95	¥31,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-95	¥29,000

**Gevrey-Chambertin Premier cru Lavaut St Jacques****ジュヴレイ シャンベルタン ラヴォー サンジャック**

クロ サン ジャックよりもヴァロワイユに近い側のグラン クリュに匹敵する畑から生み出される深みのある1本。

特徴	1パーセルのみ計0.3ha。				
味わい	ダークチェリーに麝香などハーブの香り。ミネラル。深みのある洗練された味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	228L樽で2年間熟成。		
JAN:	4933238074245	2015	750ml/12	BG1115-29	¥30,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-29	¥33,000

**Vosne-Romanée, Premier cru, Les Suchots****ヴォーヌ ロマネ プルミエ クリュ レ スショ**

コンフュロンの名を広く知らしめた、熟成香、果実香、複雑味がすべて優雅に溶け合った逸品。

特徴	南もグラン・クリュ・リッシュブール、ロマネ・サンヴィヴァンに挟まれた絶好の位置にある一級畑。合計2ha。				
味わい	黒い果実の甘美な香りが甘みを感じる程。凝縮した果実味の裏にしっかりとしたタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	東向き	土壌	粘土 泥石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	樹齢60~80年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽10~20%)。		
JAN:	4933238088372	2019	750ml/12	BG1119-17	¥38,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-17	¥38,000

**Echézeaux, Grand cru****エシェゾー グラン クリュ**

グラン エシェゾーのすぐ南隣の条件の良い0.4haの小区画(南向きの穏やかな斜面)、レトルーのブドウから。

特徴	グラン・クリュの格を見せるエネルギーを備えた偉大なワイン。				
味わい	スパイスと熟した果実。黒スグリや花の香など複雑な香り。ヴォリューム感を感じる味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土 泥石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽最大50%)。		
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-18	¥50,000



Clos De Vougeot, Grand cru**クロ ド ヴージュ グラン クリュ**

エシゼゾーよりもタンニンは滑らかで柔らかい洗練されたクロ ド ヴージュ。

特徴	シャトー・ド・クロージュの真横に位置する畑より。				
味わい	ダークチェリー、プラムにバイオレットの香り。僅かになめし皮、メンソールの香り。土壌から来る洗練した味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	27hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢70年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽最大50%)。		
JAN:	4933238074269	2015	750ml/12	BG1115-49	¥43,000
JAN:	4933238084299	2018	750ml/12	BG1118-49	¥40,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-49	¥48,000

**Charmes Chambertin, Grand cru****シャルム シャンベルタン グランクリュ**

熟成させて楽しみたい、貴重なグラン クリュ。

特徴	1パーセルのみ計0.3ha。とても小石の多い土壌。				
味わい	ラズベリーやブラックチェリーにスモーキーなニュアスやスパイスも感じられ、しっかりしたタンニンと凝縮感がありパワフルな仕上がり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽最大50%)。		
JAN:	4933238088402	2019	750ml/12	BG1119-62	¥55,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-62	¥48,000

**Mazis Chambertin, Grand cru****マジ シャンベルタン グラン クリュ**

良年2016年の最高峰グラン クリュ。熟成を待ちたいポテンシャルを感じさせる骨格のある味わい。

特徴	熟成を必要とするコンフロンクのグラン・クリュらしい張り詰めたタンニンを感じる。				
味わい	カシスやラズベリーになめし皮の香り、僅かにこけなど湿ったニュアンス。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	228L樽で2年間熟成(新樽最大50%)。		
JAN:	4933238084305	2018	750ml/12	BG1118-20	¥70,000
JAN:	4933238088419	2019	750ml/12	BG1119-20	¥99,000
JAN:	4933238088419	2019	750ml/6	BG1119-20A	¥99,000
JAN:		2021	750ml/12	BG1121-20	¥88,000

**Bourgogne****ブルゴーニュ****Domaine des Perdrix****ドメヌ デ ペルドリ****Premeaux****プレモア**

1996年にドゥヴィラル家が購入。ニュイサンジョルジュを中心に12ha所有。

2003年ドゥヴィラル氏がアントナンロデ社の社長を退き、現在はドメヌの活動に専念。現在息子と娘の名を取って作られた新会社A&Aドゥヴィラル社が3つの自家ドメヌを管理し独占的に販売しています。

WHITE WINE**Hautes-Côtes de Nuits, Blanc****オート コート ドゥ ニュイ ブラン**

標高300~400メートルのPremeaux Prissey村(コート ド ニュイ)に位置する東向きの畑。

特徴	複雑なスイカズラの印象を伴うレモンとアプリコットを思わせる香り。				
味わい	強いミネラルを感じ、高品質でコストパフォーマンスが高く、若い内から楽しめる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		—
植密度&収穫量	年間3,800本生産	土壌	粘土石灰質	発酵	アルコール発酵もマロラクティック発酵も樽にて
樹齢&仕立て	2009年植樹	熟成	100%ステンレスタンクだが、ほんのわずかに軽く焦がしたフレンチオークも使用。		
JAN:	3760361300047	2020	750ml/12	BG2120-122	¥9,500
JAN:	3760361300771	2021	750ml/12	BG2121-122	¥10,000

**Nuits-Saint-Georges Premier Cru Les Terres Blanches Blanc****ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ レ テール ブランシュ ブラン**

レ・テール・ブランシュはニュイ・サン・ジョルジュ南部、オー・ペルドリの上部。

特徴	非常にエレガント。貴重なニュイ1級白。				
味わい	口に含むと、しなやかでエレガントな印象。多層的なストラクチャー。優れたバランスと奥深い風味が魅力。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		—
植密度&収穫量	—	土壌	粘土石灰質	発酵	アルコール発酵もマロラクティック発酵も樽にて
樹齢&仕立て	1954年と1997年	熟成	オーク樽(約50%新樽)で18ヶ月間		
JAN:	3760361300450	2020	750ml/12	BG2120-16	¥21,000
JAN:	3760361300788	2021	750ml/12	BG2121-16	¥23,000



RED WINE

Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

プレモ・プリゼの1956年から1965年にかけて植樹された様々な区画から。

特徴	シルキーで洗練された凝縮感のあるピノ。				
味わい	アタックは非常にシルキー。ピュアで凝縮感のある果実味。余韻が長い。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	—	土壌	粘土が多い粘土石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	1956年から1965年	熟成	40%は伝統的な228リットルのオーク樽（約20%新樽）		
JAN:	4933238090580	2020	750ml/12	BG1120-39Q	¥9,300
JAN:	3760361300795	2021	750ml/12	BG1121-39	¥9,500



Nuits-Saint-Georges

ニュイ サン ジョルジュ

ニュイ・サン・ジョルジュ北部、ヴォーヌ・ロマネー級レ・シヨームに隣接するオー・ハ・トワ・コンノとオー・ハリエールの区画から

特徴	赤い果実の爆発的に広がるアロマ。しっかりとしたタンニン。豊かな果実味。				
味わい	しっかりとしたタンニン。豊かな果実味としっかりとしたミネラル感が絶妙。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	—	土壌	粘土石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	1937年と1944年	熟成	オーク樽（約30%新樽）で16ヶ月間		
JAN:	4933238090597	2020	750ml/12	BG1120-42Q	¥17,500
JAN:	3760361300801	2021	750ml/12	BG1121-42	¥17,500



Vosne Romanée

ヴォーヌ ロマネ

レカルティエ ドウ ニュイ、オー マジエールとレ シャランダンの畑。男性的で力強いワイン。

特徴	4~6日間のコールドマセラシオンの後、天然酵母を使用し発酵。ヴォージュ産とアリエー産樽にて18ヶ月間熟成。				
味わい	カシスやブルーベリーの香りとわずかに白胡椒のニュアンス。パワフルなタンニンとシルキーなテクスチャー。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	13,000本/ha 25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢35~98年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成（新樽は30%）。熟成期間は18ヶ月。		
JAN:	3760361300818	2021	750ml/12	BG1121-52	¥23,000



Nuits-Saint-Georges, Premier cru, Aux Perdrix

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ オー ペルドリ

オーペルドリの99%を所有し、ほぼモノポール。北側がヴォーヌ・ロマネと接する1ha15の畑。

特徴	ブドウは全て手摘みで収穫されたのち、丁寧に選別されます。				
味わい	濃縮した果実味、丁寧に抽出された品の良いタンニンが印象的。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	13,000本/ha 30hl/ha	土壌	粘土主体の粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢60~90年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成（新樽は40%）。熟成期間は18ヶ月。		
JAN:	3760361300221	2020	750ml/12	BG1120-98	¥26,000
JAN:	3760361300832	2021	750ml/12	BG1121-98	¥28,000



Nuits-Saint-Georges, Premier cru, Aux Perdrix, Les 8 Ouvrées

ニュイ サン ジョルジュ プルミエ クリュ オー ペルドリ レ ユイット ウーヴレ

1ウーヴレは一人が一日で耕作できる畑の広さ。8ウーヴレは1922年に植えた古木の畑。3ha45。

特徴	1ウーヴレは一人が一日で耕作できる畑の広さ。8ウーヴレは1922年に植えた古木の畑。				
味わい	カシス、ミルティエユ等の香り、力強いがバランスがとれている。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	13,000本/ha 25hl/ha	土壌	粘土主体の粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢95年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成（新樽は100%）。熟成期間は18ヶ月。		
JAN:	3760361300856	2021	750ml/12	BG1121-99	¥40,000



Echezeaux Grand cru

エシェゾー グラン クリュ

発酵 熟成は100%樽。内90%新樽。しなやかさの中に力強さも見える。

特徴	エシェゾーでも最上の場所に所有。過去のヴィンテージはDRCのワインに匹敵するとも言われた一品。				
味わい	しなやかさの中に力強さも見える珠玉の味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	13,000本/ha 25hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	樹齢95年 ギュイヨ	熟成	100%樽熟成（新樽は90%）。熟成期間は18ヶ月。		
JAN:	3760361300238	2020	750ml/12	BG1120-02	¥61,000
JAN:	3760361300870	2021	750ml/12	BG1121-02	¥70,000



Echezeaux Grand cru, du Dessus

エシェゾー グラン クリュ デュ ドゥシュ

エシェゾーの最小小区画でDRG区画とも隣り合う好立地から採れる古樹のブドウだけで2樽のみ造られる希少な逸品。1ha14。

特徴	全体的な完成度が非常に高く、グランクリュに相応しい長熟向き。				
味わい	非常にパワフルなカシスやブルーベリーやチョコレート、メントールなどの香り。 味わいは濃密で滑らかなタンニンと心地良い余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		
方角&標高	—	土壌	—	発酵	野生酵母のみを使い15日間
樹齢&仕立て	—	熟成	アリエ産、ヴォージュ産フレンチバリックにて18ヶ月熟成（新樽100%）		
JAN:	3760361300894	2021	750ml/12	BG1121-15	¥88,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Domaine Maurice Gagnier

ドメーヌ モーリス ガヴィネ

Nuits-Saint-Georges

ニュイ サン ジョルジュ

1920年当時ドメーヌ ド ラ ロマネ コンティの栽培担当であったオノレ ガヴィネによって創設。四代続くドメーヌ。

北はジュヴレイから南はサントネイまで9つの村名をつくるドメーヌ。全ての区画でリュット レゾネによる自然な栽培が行なわれています。殺虫剤や肥料を使用せず、植物消毒液もできる限り使用しません。上品でピュアなスタイルが特徴で、畑仕事を重んじるこの現当主のアルノーの真摯な力量が十分に発揮されています。

RED WINE

Bourgogne, Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

ブドウはブルモー・プリセ（Premeaux-Prissey）とコンブランシャン（Comblanchien）の畑から。

特徴	控えめな樽香やミネラル感とのバランスも良く、クラシカルなピノ・ノワールを楽しむには最適な1本。				
味わい	サクランボやカシス、野バラやハイビスカスの華やかなアロマ。エレガントな酸とミネラリーなキレが魅力。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	100%除梗、ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	20~30%新樽で18ヶ月熟成。		
JAN:	4933238089386	2021	750ml/12	BG1121-30Q	¥4,200



Nuits-Saint-Georges

ニュイ サン ジョルジュ

Les AthéesとLes Herbuesの北部の二つの東向きの斜面の区画のブレンド。

特徴	収穫は手摘み、100%除梗、ノンフィルターで瓶詰め。ニュイ・サン・ジョルジュの典型的なテロワールを表現。				
味わい	黒いベリーの香り、味わいはカシスやサクランボにスパイシーさが溶け込み控えめな酸が濃密でシルキーなタンニンと調和。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット・レゾネ
植密度&収穫量	48hl/Ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢60年 ギュイヨ	熟成	バリック（新樽10~30%）で18ヶ月熟成		
JAN:	4933238089379	2020	750ml/12	BG1120-188Q	¥9,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Château de Villars Fontaine

シャトー ドゥ ヴィラル フォンテーヌ

Villars-Fontaine

ヴィラル フォンテーヌ

貴重なバックヴィンテージを保有する新世代の生産者。2018年より海外輸出を開始。

Bernard HUDELLOTによって1972年設立。その後2018年より現オーナーMathieu PIECOURTがドメーヌを運営。7つの地域にワイン畑があり全部で24.5ha（白ブドウ10.3haと赤ブドウ14.2ha）を所有しています。1999年から毎年生産数量の20%をセラーで保管しております。そのため1990年代から最新ヴィンテージまでストックしているユニークな生産者。以前まではフランス国内の個人コレクターやミシュラン星付きも含む地元のレストランに販売していましたが、2018年より海外への輸出を始めました。収穫は全て手作業で行っており、近年では有機栽培に取り組んでいます。

RED WINE

Hautes Côtes de Nuits Les Genévrières

オート コート ドゥ ニュイ レ ジュネヴリエール

生産者のフラグシップワイン。現在飲み頃の良作年ヴィンテージ。

特徴	ブドウは1970年に植樹した8ha所有する畑から。収穫は全て手摘み。				
味わい	深い赤い色。熟成のニュアンスもあるが赤い果実やフルーティーさも感じる。バランスがよく余韻も長い。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		—
方角&標高	標高300~420m 南向き	土壌	石灰質土壌	発酵	自然酵母
樹齢&仕立て	樹齢51年	熟成	樽熟成で24ヶ月（新樽40%）		
JAN:	4933238090214	2009	750ml/6	BG1109-196A	¥6,500
JAN:	4933238089492	2010	750ml/6	BG1110-196A	¥6,500



Bourgogne

Domaine Ludovic Belin

Pernand-Vergelesses

ブルゴーニュ

ドメヌ ルードヴィック ベラン

ペルナン ヴェルジュレス

様々な経験から培った最新醸造テクニックと伝統技術を上手く融合。素晴らしいポテンシャルを秘めた期待の生産者。

1999年より始まった新しいドメヌで、当主のルードヴィック ベラン氏は1974年生まれ。母親がDomaine Bellet-Rapeの娘のMarie Thérèse Rapetで、最初に20アールの畑を受け継いだところから始まりました。19歳の頃より8ヶ月間南アフリカ、アメリカ オレゴン州で4ヶ月間のワイン造りを学びました。その後、醸造学校で醸造技術を学びながら2年間シヨレイの著名ドメヌ、トロ ボーで働きました。畑に関してはトロ ボーで学んだ事を実践しています。畑は可能な限り掘り起こし、表土を引っかくことで雑草を取り除き、表土付近にある根を切ることで地中深くに根を張ることが出来ます。現在所有している畑は約7.5ha。作付はシャルドネとピノ ノワールが半々となっています。1933年植樹のコルトン シャルルマーニュも2パーセル所有しています。年によりアルコール発酵も樽で行い、赤については収量をコントロールすることで品質に影響を与えるようにしています。

ラベルには15世紀のラファエルが天を仰いでいる様子をあしらったもの。これにはテロワールを最大限に生かしている意味が込められています。販売先は国内の個人顧客が中心で、海外への輸出量は全生産量の30%。主にアメリカ ヨーロッパが中心となります。

WHITE WINE

Bourgogne Aligoté

ブルゴーニュ アリゴテ

樹齢の高いアリゴテがもたらす旨味のある味わい。

特徴	1935年植付のブドウを使用。爽やかな果実味と凛とした酸の上質なバランスが魅力。				
味わい	美しい柑橘類の香り、ペルナンの高台の石灰岩土壌からのミネラル感。後味には心地よいほろ苦さ。				
ブドウ品種	アリゴテ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	20hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	1935年植付	熟成	澱と共に12ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238095028 2022 750ml/12 BG2122-140 ¥4,500



Bourgogne Côte d'or, La part des Anges, Blanc

ブルゴーニュ コートドール ラ パール デ ザンジュ ブラン

ラドワに位置する畑で採れたブドウから年間3000本のみ生産されるアロマティックな白。

特徴	除梗100%。亜硫酸を使用せず醸造。清澄と濾過は行わない。				
味わい	砂糖漬けの果物やシトラス、白い花のアロマティックな香り、味わいには丸みがあり肉厚。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢24年 (1999年植樹)	熟成	新樽 (20%) ~7年使用樽で12ヶ月樽熟成		

JAN: 4933238094793 2021 750ml/12 BG2121-91 ¥4,900



Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Blanc Corvée de Bully

ブルゴーニュ オート コート ドゥ ボヌ ブラン コルヴェ ドゥ プリー

芳醇でエレガントなシャルドネ。

特徴	コルトン・シャルルマーニュを接ぎ木した2019年植付の新しい区画のブドウを使用。				
味わい	白い花、白桃の繊細な香り。しなやかでエレガントな味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量		土壌	ジュラ紀の粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	4年	熟成	澱と共に12ヶ月間樽熟成。		

JAN: 4933238095035 2022 750ml/12 BG2122-141 ¥7,000



Pernand-Vergelesses, Les Belles Filles, Blanc

ペルナン ヴェルジュレス レ ベル フィュー ブラン

レ ベル フィューは (美しい娘) の意味。

特徴	除梗100%。長めのマセラシオンの後3週間温度管理しながら発酵。清澄は行わず、軽めの濾過。				
味わい	綺麗な酸が全体のバランスを整えている。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢9年 ギュイヨ	熟成	12~18ヶ月樽熟成。新樽10%~7年樽使用。		

JAN: 4933238095042 2022 750ml/12 BG2122-26 ¥9,500



Pernand Vergelesses, Les Combottes Blanc

ペルナン ヴェルジュレス レ コンボット ブラン

プルミエ クリュに昇格申請中の0.3haの畑。

特徴	平均樹齢は30年。南西向きの畑。新樽から3年目の樽で12ヶ月熟成。				
味わい	バターやパナラ、白い花の香り。味わいは柔らかく柑橘系を感じる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ	熟成	12ヶ月樽熟成。新樽20%~3年樽使用。		

JAN: 4933238088976 2021 750ml/12 BG2121-48 ¥9,000



Pernand-Vergelesses, Premier cru, Sous Frétille, Blanc

ペルナン ヴェルジュレス プルミエ クリュ スー フレティル ブラン

スー フレティルは傾斜のある高い場所に位置する畑。1樽のみの生産。

特徴	除梗100%。長めのマセラシオンの後3週間温度管理しながら発酵。清澄は行わず、軽めの濾過。				
味わい	熟したフルーツのと花の香りに、アニスやミントが混じる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ	熟成	12~18ヶ月樽熟成。新樽100%使用。		

JAN: 4933238084190 2019 750ml/12 BG2119-19 ¥8,400



RED WINE

Savigny Les Beaune, Les Ratausses, vigne de 1933

サヴィニー レ ポーヌ レ ラトス ヴィーニュ ドゥ 1933

Les RataussesはChorey-lès-Beauneに接する畑。1933年に植樹したブドウを使用して造られた凝縮感の有る赤。

特徴	除梗30%。清澄と濾過は行わない。テロワールに敬意を表し新樽使用率は15%に留めている。				
味わい	チェリーや濃いベリーや黒イチゴに香ばしい香りが加わる。非常に凝縮感の有る濃厚さでチョコレートにも合う。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット レゾネ
植密度&収穫量	15hl/ha	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢90年 (1933年植樹)	熟成	新樽15%で澱と共に15ヶ月熟成。		

JAN: 4933238088983

2021

750ml/12

BG1121-119

¥9,000



Chorey Les Beaune Les Bons Ores

ショレイ レ ポーヌ レ ボン オレ

並外れた凝縮感。僅か300本のみ生産。

特徴	ルードヴィックの息子、エリオットが醸造した限定生産キュヴェ。				
味わい	モレロチェリー、ブルーベリーの濃密な香り。凝縮した豊かな果実味。上質なタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット レゾネ
植密度&収穫量		土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	1993年植付	熟成	トロンの新樽で熟成。		

JAN: 4933238095059

2022

750ml/12

BG1122-202

¥9,000



Aloxe Corton, Vieille Vignes

アロース コルトン ヴィエイユ ヴィーニュ

エキゾチックな香りと力強い味わいと上質なタンニンを持つ赤。

特徴	除梗30%。清澄と濾過は行わない。テロワールに敬意を表し新樽使用率は15%に留めている。				
味わい	スマイル、花椒、タバコの香り、上質なタンニンが感じられる力強いワインでスパイシーなお料理にも良く合う。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット レゾネ
植密度&収穫量	—	土壌	粘土石灰質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	新樽15%で澱と共に15ヶ月熟成。		

JAN: 4933238088990

2020

750ml/12

BG1120-120

¥10,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Maison François Labet

メゾン フランソワ ラベ

Vougeot

ヴージュ

クロ ヴージュ シャトー ドゥ ラ トゥールのラベが手掛ける上質なワインシリーズ。

ブルゴーニュのコート ドゥ ニュイに550年にわたり深く根を下ろしたラベ家は、クロ ヴージュ シャトー ドゥ ラ トゥール、ポーヌ、ポーヌ プルミエクリュ、サヴィニー プルミエクリュといった自社畑のピノ ノワール、シャルドネから素晴らしいワインを産み出していますが、他にもブルゴーニュやローヌ、ラングドック等の、優秀な畑から自らの指導の下、上質なワインを熟成、瓶詰めし、同社のレーベルで発売しています。

SPARKLING WINE

Crémant de Bourgogne Brut

クレマン ドゥ ブルゴーニュ ブリュット

柔らかい泡立ち。果実味豊かでふくよか、エレガント。コストパフォーマンスに優れたクレマン・ドゥ・ブルゴーニュ

では珍しいピノ・ノワール100%のブラン・ド・ノワールのため、ほんのリピンク色を帯びている。

特徴	ステンレスタンクにて熟成の後、瓶熟成は18ヶ月。ドサージュは5g/L。				
味わい	赤い果実とベリーの華やかな香り。きめ細かい泡とふくよかな口当たり。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		土壌	小石の混じるチョーク質	Bio認証等
発酵	ステンレスタンク		熟成	ステンレスタンクにて熟成。	

JAN: 4933238093383

NV

750ml/12

BG4100-02QQ

¥4,200



Bourgogne

ブルゴーニュ

Domaine Pierre Labet

ドメーヌ ピエール ラベ

Beaune

ポーヌ

クロ ヴージュ シャトー ドゥ ラ トゥールのフランソワ ラベが父から引き継いだ畑のブドウから果実味溢れる魅力的なワインを生産。

現在、ピエール ラベの息子、フランソワ ラベ（シャトー ドゥ ラトゥールの栽培 醸造の責任者）と息子のエドアードが引き継いでいるドメーヌ。ブルゴーニュ ピノ ノワール、ポーヌ クロ デ モンスニエール（プルミエ クリュ クシュリアの上部、南南東向き畑。粘土石灰質。）、1級クシュリアは、特に高い評価を受けています。醸造はクロ ヴージュのシャトー ドゥ ラトゥールで行なわれます。赤、白とも瓶詰め前の清澄、フィルターはかけません。

WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay Vieilles Vignes

ブルゴーニュ シャルドネ ヴィエイユ ヴィーニュ

スタンダードクラスとは思えない凝縮感。

特徴	350Lの樽で、最高18度で発酵。バトナーージュしながら12ヶ月間樽熟成。				
味わい	シトラスの果実味溢れる香りとミネラルにトースト香が混じる。ルプロシオンチーズとの相性が良い。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		ピオディナミ
方角&標高	南 南西向き 標高350m	土壌	粘土石灰質	発酵	350L樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	350L樽にて12ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238087788

2020

750ml/6

BG2120-59A

¥7,500

JAN: 4933238094823

2021

750ml/6

BG2121-59A

¥10,000



Beaune, Clos du Dessus des Marconnets, Blanc**ボーン クロ デュ ドゥシュー デ マルコネ ブラン**

ボーンの最北に位置し北部で一番評価の高いブルミエクリュ・マルコネに隣接する畑。

特徴	洋梨、プラリネ、花などの香りが豊か。バランスの取れた白ワイン。				
味わい	十分な果実味とフレッシュな酸。余韻にはそれらがバランス良く残る。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	樽発酵
樹齢&仕立て	40-50年、垣根仕立て	熟成	オーク樽で18ヶ月熟成(新樽30%)。		
JAN:	4933238094830	2020	750ml/6	BG2120-75AQ	¥15,000

**Meursault Les Tillets****ムルソー レ ティレ**

ムルソーらしいミネラル感が心地良い。

特徴	年間生産量4,500本。収穫は手摘み。				
味わい	白い花やシトラス、キャンディーフルーツにヘーゼルナッツの香り。リッチで華やかな味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	350L樽発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	350L樽にて熟成。		
JAN:	4933238094847	2020	750ml/6	BG2120-56AQ	¥19,000

**RED WINE****Bourgogne, Pinot Noir, Vieilles Vignes****ブルゴーニュ ピノ ノワール ヴィエイユ ヴィーニュ**

Chorey-lès-Beauneの近くの未だ単独のA.O.C.でない畑の樹齢の高い(約45年)ピノ ノワールを厳選して仕込まれる。

特徴	収穫は手摘み。約1週間のコールド・マセラシオン。瓶詰め前の清澄、フィルターはかけない。				
味わい	ブルゴーニュ・ピノ・ノワールとは思えない凝縮した果実味と余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	粘土 砂利質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	熟成	フレンチオーク(10%新樽)で14ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238083667	2019	750ml/6	BG1119-97A	¥7,000
JAN:	4933238087849	2020	750ml/6	BG1120-97A	¥7,500
JAN:	4933238094854	2021	750ml/6	BG1121-97A	¥10,000

**Beaune, Miserere Nobis****ボーン ミズレル ノビス**

霜害の為、収量が極端に少なかった2021年にヴィラージュ、ブルミエ クリュを全てブレンドし醸造した特別仕込み。

特徴	ラテン語のミゼレレ ノビス(我らを哀れみたまえ)をキュヴェ名に。まろやかで豊かな果実味。フィネスに富んだスタイル。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	—	発酵	—
樹齢&仕立て	60年	熟成	—		
JAN:	4933238094885	2021	750ml/6	BG1121-198A	¥15,000

**Beaune, Clos des Monsnières, Rouge****ボーン クロ デ モンスニエール ルージュ**

繊細だが美しいタンニンを持つ。赤身肉との相性が抜群。

特徴	1級クシュリアのすぐ上の区画。収穫は手摘み。瓶詰め前のフィルターはかけていない。				
味わい	ドライフルーツ、カシス、濃い目の香り。微かにシナモンのようなスパイス香。アタックは柔らかいが、すぐに豊かな味わいが広がる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	南東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	35年	熟成	35%新樽で18ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094878	2020	750ml/6	BG1120-47A	¥15,000

**Beaune, Premier cru Coucheries****ボーン プルミエ クリュ クシュリア**

素晴らしく凝縮したフレーヴァーと、ピロードの様な滑らかな口あたり、非常に長い余韻を兼ね備える。

特徴	ドメーヌの代表銘柄。収穫は手摘み。瓶詰め前の清澄、フィルターはかけない。				
味わい	素晴らしく凝縮したフレーヴァーと、ピロードの様な滑らかな口あたり、非常に長い余韻を兼ね備える。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	フレンチオーク(35%新樽)で14ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238083674	2019	750ml/6	BG1119-48A	¥13,000
JAN:	4933238087825	2020	750ml/6	BG1120-48A	¥16,000



Gevrey Chambertin, Vieilles Vignes

ジュヴレイ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ

優しいニュアンスを持った飲み疲れしないジュヴレイ。

特徴	フレッシュな酸が全体を引き締め親しみ易い味わい。				
味わい	ブラックチェリーにコーヒー、チョコレートの香り。タンニンは柔らかい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	ビオディナミ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	フレンチオーク（35%新樽）で14ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094908	2021	750ml/6	BG1121-50A	¥19,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Charles Van Canneyt

シャルル ヴァン カネ

Beaune

ボーヌ

人気生産者アラン・ユドロの孫でありアラン・ユドロ・ノエラの若きワインメーカーが手がけるシャブリ特級畑。

人気生産者アラン ユドロの孫でありアラン ユドロ ノエラの若きワインメーカーで現当主が手がけるマイクロネゴシアン ブランド。才能と技術によって作られるワインは、テロワールの純粋さとユドラノエラのワインのスタイルと基本を見事に表現しています。現在日本に流通しているのはほとんどが赤ワインなので白は珍しく、ハンズオフの少量生産を行い、ワインに品質に力を入れています。テロワールも理想的な条件を満たし、急斜面は熟成にも最適です。

WHITE WINE

Chablis, Grand cru, Branchot

シャブリ グラン クリュ ブランショ

シャブリ地区右岸、グランクリュの中で最も東に位置する。収穫は手摘み、伝統的なワイン造りを行う。

特徴	魚のオランダーズソース、ロブスターサラダ、刺身などの料理とよく合う。				
味わい	澄んだ輝くイエロー。ミネラルが素晴らしいドライなワイン。白い花の繊細なシルキーさ。バランスの取れた上品な余韻が続く。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	東南東向き	土壌	白い石灰岩、粘土石灰岩	発酵	—
樹齢&仕立て	—	熟成	澱と共に16ヶ月熟成。		
JAN:	4933238086651	2020	750ml/12	BG2120-72	¥17,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

Domaine Chapuis & Chapuis

ドメヌ シャピュイ&シャピュイ

Pommard

ポマーレ

ピュアな果実味を引き出すのが抜群に上手い将来性豊かな若きドメヌ。

シャピュイ家はアロース コルトンで代々ワイン造りを行ってきた一族。ジャン ギョーム（長男）とロマン（次男）のシャピュイ兄弟が2009年に創業。実際のワイン造りを行うロマン シャピュイはブルゴーニュ大学醸造学部でエノログの国家資格を取得し、ミュニユレ ジブール、シャルロパン パリゾー、イブ キュイロン、フィリップ バカレで働き経験を積みました。2012年にバカレを辞め現在は自分のワイナリーに専念しています。当初はネゴシアンのみでしたが、2014年ミレジムから有機栽培の自社畑を手に入れ、ドメヌとしてのワインも生産開始。2019年ミレジムに叔父であるアロース コルトンのモーリス シャピュイより約1haの畑が返却される予定。まだ始まったばかりのドメヌながらパリなどでは密かに評判となり、最近まで国内販売のみで完売。

WHITE WINE

Rose Tram

ローズ ترام

父の友人であるJean-Claude Buecherよりブドウを買いブルゴーニュで醸造されたゲヴュルトツ。

特徴	コルマールの東4kmに位置するWintzenheimの畑。収穫量45hl/ha。ほとんど傾斜のない緩やかな地形。残糖3g/L。				
味わい	シャピュイが造ったゲヴュルトツらしくユニーク。甘味も感じるがきれいで伸びやかな酸を残す辛口。				
ブドウ品種	ゲヴュルトツトラミネール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	東 北東向き	土壌	石灰質 砂質 ローム土壌	発酵	ステンレスタンクと228L樽
樹齢&仕立て	樹齢約35年	熟成	228Lの樽にて熟成。マロラクティック発酵行う。		
JAN:	4933238086767	NV	750ml/12	FT2100-04Q	¥3,800



Hautes Côtes de Beaune, Blanc

オート コート ドゥ ボーヌ ブラン

オート コートながら果実味に溢れ、はっきりと柑橘系のフルーツが感じられる。

特徴	殺虫剤、除草剤を使わない畑から収穫。マセラシオンペリキュールを行い、強い芳香と旨みの多いワイン。				
味わい	オート・コートながら果実味に溢れ、はっきりと柑橘系のフルーツが感じられる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	標高380m	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽2ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年	熟成	バトナージュしながら木樽で11ヶ月間（5年樽）熟成。		
JAN:	4933238086750	2020	750ml/12	BG2120-03	¥4,800
JAN:	4933238089300	2021	750ml/12	BG2121-03	¥5,000
JAN:	4933238094427	2022	750ml/12	BG2122-03N	¥5,500



Chorey les Beaune Blanc

ショレイ レ ボーヌ ブラン

ショレイ レ ボーヌ地区での白ワインの生産は少量で希少性が高く、シャピュイ兄弟の密かな意欲作。

特徴	葡萄はすべて手摘み。全房のままプレス機でプレス。ペントナイトによる濾過とフィルターは軽め。				
味わい	ライムや洋ナシに白い花のニュアンス。果実味溢れる酸が全体のバランスをまとめている。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	オーク樽発酵
樹齢&仕立て	グイヨ	熟成	平均3年樽にて11ヶ月間熟成。（10%新樽）		
JAN:	4933238089317	2021	750ml/12	BG2121-76N	¥7,300



JAN: 4933238094434 2022 750ml/12 BG2122-76N ¥7,300

Corton-Charlemagne, Grand cru

コルトン シャルルマーニュ グラン クリュ

シャピュイ家の看板を引き継ぐロマン シャピュイの自信作。

特徴	平均樹齢は65年。8ha所有。樽発酵、12ヶ月樽熟成間。				
味わい	蜂蜜やバター、花梨やマンゴーなどの香り。複雑味のある味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽3週間～数ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢65年	熟成	12ヶ月間、228L樽で熟成。		

JAN: 4933238089324 2021 750ml/12 BG2121-08 ¥44,000

JAN: 4933238094441 2022 750ml/12 BG2122-08N ¥60,000

RED WINE

Bourgogne, En Montre Cul, Rouge

ブルゴーニュ オン モントル キュル ルージュ

ディジョン市周辺のAOCブルゴーニュの畑から採れたブドウから造られ始めた新注目のワイン。

特徴	斜面上の方で作業する人の「お尻が見える」くらい傾斜の有る畑から造られたのでこの名前。100%除梗。				
味わい	フランボワーズのコンフィチュールのようなチャーミングで濃密な果実味の中に繊細なミネラル感も感じられる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで9日間
樹齢&仕立て	—	熟成	15%新樽で11ヶ月間樽熟成。		

JAN: 4933238094397 2022 750ml/12 BG1122-199N ¥7,000

Côte de Nuits Villages Les Chaillots

コート ドゥ ニュイ ヴィラージュ レ シャイオ

フランボワーズ、サクランボ等のチャーミングな香り。品質が非常に安定していてバランスの取れた果実味。

特徴	コルゴロワン村のレ・シャイヨの畑より。平均樹齢50年、有機栽培に転換した南向きの畑。				
味わい	フランボワーズ、サクランボ等のチャーミングな香り。品質が非常に安定していてバランスの取れた果実味。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	15日～3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	10ヶ月間樽熟成。		

JAN: 4933238089294 2021 750ml/12 BG1121-10 ¥7,000

JAN: 4933238094410 2022 750ml/12 BG1122-10N ¥8,200

Savigny les Beaune Rouge

サヴィニー レ ボヌ ルージュ

自然に配慮した造りを表現した鹿と鷲が描かれた特別なエチケット。

特徴	葡萄はすべて手摘み。1haあたり10000本の密植。全房にて発酵。酵母はすべて天然酵母。亜硫酸はごく少量、				
味わい	ブラックベリーのナツメグ、ミントの香り。アタックに力強さを感じるが余韻はエレガント。				
ブドウ品種	ピノノワール100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	10000本/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで15日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	平均3年樽にて11カ月間熟成。(15%新樽)		

JAN: 4933238089287 2021 750ml/12 BG1121-64N ¥7,700

JAN: 4933238094403 2022 750ml/12 BG1122-64N ¥7,700

Bourgogne

Domaine de Courcel

Pommard

ブルゴーニュ

ドメーヌ ドゥ クールセル

ポマール

16世紀からずっと家族経営。さらにコンフロン コトティドのイヴ コンフロンにより品質が劇的に向上。

長い歴史のなかでポマールのテロワールを大切に表現しながら現代的な手法も取り入れ、凝縮感があり、タニックで果実味も存分に引き出されたポマールを造り上げる。畑はすべてポマール村の中に有り、このドメーヌはポマールのスペシャリスト。ピノ ノワールは高品質なセレクション マサル。50年の樹齢を維持。イヴ コンフロンが着任した1996年より環境に配慮した耕作を行い現在は有機栽培ですが認証はとっていません。完熟したブドウを手で収穫しそのまま全房醸造を行います。発酵槽は全て木製。低温浸漬の後ピジャージュアルモンタージュを行いながら発酵。熟成は228Lの樽。新樽は15～20%にとどめて樽の香りが付かないようにしています。

WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay, Côte d'Or

ブルゴーニュ シャルドネ コート ドール

ハチミツやバターのトーンを持ち、リッチな味わい。ムルソーを彷彿させる。

特徴	以前は村名に各付けされていた場所。時間が経つ程オイリーに変化する。				
味わい	ハチミツやバターのトーンを持ち、リッチな味わい。ムルソーを彷彿させる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	畑によって様々	土壌	赤褐色土壌	発酵	木製タンク
樹齢&仕立て	樹齢17年	熟成	500L樽(新樽25%)他2～3年樽にて熟成。		

JAN: 4933238089539 2018 750ml/12 BG2118-61N ¥7,600



RED WINE

Bourgogne Pinot Noir

ブルゴーニュ ピノ ノワール

樹齢40年の古樹より造られるブルゴーニュ ピノノワール。15年以上の熟成に耐えうる酒質。

特徴	1ヶ月間のコールドマセラシオン。ブルゴーニュ・ルージュにして複雑な味わい。				
味わい	クールセルらしいがっちりとした骨格で、ポマールの片鱗を感じさせる味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	畑によって様々	土壌	粘土石灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	樹齢40年	熟成	木樽で18~23ヶ月間熟成。(新樽30%)		
JAN:	4933238089522	2018	750ml/12	BG1118-77N	¥7,000
JAN:	4933238089577	2019	750ml/12	BG1119-77N	¥9,000



Pommard, Les Vaumuriens

ポマール レ ヴォーミュリアン

ヴォーミュリアンは男性的で長期熟成するワインを生み出すとされる区画。25hl/haの低収量。

特徴	村名ながらブルミエ・クリュ・レ・リュジアンの上方向という好位置。ポマールでも繊細さをあわせ持つ村名ポマール。				
味わい	黒スグリや白い果実、マンゴーの香り。しっかりとした骨格のあるワイン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	北西向き	土壌	粘土質、泥灰質土壌	発酵	木製タンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年	熟成	木樽で18~23ヶ月間熟成。1~3年樽使用。		
JAN:	4933238079257	2017	750ml/12	BG1117-153	¥15,000
JAN:	4933238089546	2018	750ml/12	BG1118-153	¥17,000
JAN:	4933238089584	2019	750ml/12	BG1119-153	¥17,000



Pommard, Premier cru, Les Fremiers

ポマール プルミエ クリュ レ フルミエ

この畑は偉大なLes Rugiensの近くでポマールの中でも南のヴォルネイ側の畑。

特徴	ヴォルネイにも同じ名前畑が有り、ポマールの中でもヴォルネイに近いイメージのエレガントさが特徴。				
味わい	胡椒やスパイスの中に熟した果実味をイメージ出来る香り、温かみと深みがある複雑な味わいを堪能できる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	—	熟成	木樽で18~24ヶ月間熟成。1~3年樽使用。		
JAN:	4933238089591	2019	750ml/12	BG1119-195	¥21,000



Pommard, Premier cru, Grand Clos des Épenots

ポマール プルミエ クリュ グラン クロ デ ゼブノ

クールセルはエブノの畑で2番目に大きい所有者。このドメヌのフラッグ シップ。エネルギーに満ちた大きな構造のワイン。

特徴	コント・アルマンのモノポール・クロ・デ・ゼブノの北隣に有る畑。4.98ha。				
味わい	完熟した赤い果実の香り、熟成によりトリュフの香りもまとう。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	東西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	木樽で18~23ヶ月間熟成。1~3年樽使用。		
JAN:	4933238059952	2012	750ml/12	BG1112-152	¥21,000
JAN:	4933238064352	2013	750ml/12	BG1113-152	¥21,000
JAN:	4933238073187	2014	750ml/12	BG1114-152	¥21,000
JAN:	4933238073217	2015	750ml/12	BG1115-152	¥23,000
JAN:	4933238079264	2017	750ml/12	BG1117-152	¥23,000
JAN:	4933238089553	2018	750ml/12	BG1118-152	¥26,000
JAN:	4933238089607	2019	750ml/12	BG1119-152	¥27,000



Pommard, Premier cru, Les Rugiens

ポマール プルミエ クリュ レ リュジアン

言わずと知れたポマール最高の畑。ポマールにグラン クリュが出来るとすればこの畑。

特徴	1.07ha。某フランスの雑誌では香りのニュアンスはDRCと評された。濃厚さと力強さと優雅さを併せ持つ。				
味わい	熟したラズベリーや丁子などのスパイスの香り。エレガントで長い余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	東西向き	土壌	粘土質 泥灰質	発酵	木製タンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	木樽で18~23ヶ月間熟成。1~3年樽使用。		
JAN:	4933238059969	2012	750ml/12	BG1112-151	¥26,000
JAN:	4933238073170	2014	750ml/12	BG1114-151	¥26,000
JAN:	4933238073248	2015	750ml/12	BG1115-151	¥28,500
JAN:	4933238079271	2017	750ml/12	BG1117-151	¥28,000
JAN:	4933238089614	2019	750ml/12	BG1119-151	¥33,000



Bourgogne

Domaine Jean Marc Boillot

Pommard

ブルゴーニュ

ドメヌ ジャン マルク ボワイヨ

ポマール

白ワイン造りの名手エチエンヌ ソゼの孫であり、元オリヴィエ ルフレーヴの醸造長。

1985年創立。当初はオリヴィエ ルフレーヴの醸造長も兼任していました。ドメヌの所有畑は11ha。ヴォルネイ、ムルソー、ピュリニー モンラッシェ、シャサーニュ モンラッシェ等に所有。1991年には相続でエチエンヌ ソゼの畑の3分の1を得ました。現在はネゴシアンも始めコート シャロネーズのワインも扱う他マコンでもワインを造っています。特に白ワインの評価が高くフランス国内の一流レストランには必須のワインとなっています。

WHITE WINE

Macon, Chardonnay

マコン シャルドネ

Les Busserettes、Ronchamp、Le Closの畑から。

特徴	最初にプリオッシュ、アーモンドなどのアロマティックな香りが広がり、白桃などの思わせるフルーティな印象に変わっていく。				
味わい	フレッシュでジューシー。飲み心地が良いながら飲みごたえもしっかりと感じられる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南、南西向き、240~350m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	1952~80年植樹	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。		
JAN:	4933238094564	2022	750ml/6	MC2122-13A	¥6,400



Bourgogne, Blanc

ブルゴーニュ ブラン

ピュリニー・モンラッシェとヴォルネイに接する畑から。年間生産量約13,424本(+マグナム240本)。収穫は手摘み。

特徴	生アーモンドや生クルミなどの木の実に加えてクリームやプリオッシュ、バターを思わせる香り。				
味わい	フレッシュな酸味と余韻の滑らかさが際立っている。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	北東向き、230m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	1991~2018年植樹	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。		
JAN:	4933238094557	2022	750ml/6	BG2122-129A	¥6,300



Montagny, Premier cru

モンタニー プルミエ クリュ

契約農家からブドウを購入。

特徴	トロピカルフルーツや甘いバター、パナナなどの豊かなアロマとミネラルや白い花、レモンの風味。				
味わい	クリーミーでスパイシーで果実味がロー杯に広がる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	新樽15~30%で熟成。		
JAN:	4933238094595	2022	750ml/6	BG2122-138A	¥8,200



Meursault

ムルソー

Lieu-dit Les PellansとLes Forges、Larcherに位置し、隣のMeursault Charmesに似た土壌。

特徴	収量27hl/ha。桃や柑橘系果物、スパイスなどの香り、フレッシュで熟した風味、心地良く長い余韻。				
味わい	フレッシュさと成熟感、甘みにあふれる風味、心地良いアタックと美しい余韻が感じられる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	東から南東向き、標高230-240m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	1939-1961年植樹	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。		
JAN:	4933238094601	2022	750ml/6	BG2122-131A	¥19,000



Chassagne-Montrachet

シャサーニュ モンラッシェ

Lieu-dit Les Ancegnièresに位置する、ピュリニーの名手が所有する歴史ある自社畑。

特徴	収量34hl/ha。濃厚なストラクチャーと豊かなアロマを兼ね備えたリッチなスタイル。				
味わい	菩提樹、クルミや洋ナシの香ばしくフレッシュな香り。柔らかい口当たり、美しく凝縮した酸と長い余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	東から南東向き、標高240m	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	1946年植樹	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽15~30%)。		
JAN:	4933238094618	2022	750ml/6	BG2122-132A	¥21,000



Puligny Montrachet

ピュリニー モンラッシェ

1.6ha、4カ所のリュージュのブレンド。生産量約21,000本。

特徴	大半はエチエンヌ・ソゼから相続した畑。ヴィラージュにして1ER CRUの風格。				
味わい	光沢のある黄金色で桃、柑橘類、甘いスパイスの香り。フレッシュで熟した甘さ、心地よいアタックで余韻も長い。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。		
JAN:	4933238094571	2022	750ml/6	BG2122-55A	¥20,000



Puligny Montrachet, Premier cru, Les Referts

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ レルフェール

大半はエチエンヌソゼからの相続。生産量約4,600本。

特徴	ムルソーに近い区画。ピュリニーとしては厚みがある。				
味わい	輝く淡いゴールド色でピーチの香り、フルーティ。樽のニュアンス、バランスが良く、美しい緊張感で終わる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。		

JAN: 4933238094632 2022 750ml/6 BG2122-46A ¥25,000



Puligny Montrachet, Premier cru, Champs Canet

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ シャン カネ

ムルソーシャルムに隣接する区画。大半はエチエンヌソゼからの相続。生産量約3,600本。

特徴	銀色の光沢。緑がかったつやのある淡い金色。ふくらみがありリッチなスタイル。				
味わい	アニスペースにフローラル(柑橘類の花)の芳香。繊細、ナッツの香りもある。テロワールからの石灰岩のミネラル。豊かで余韻が長い。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	バリックにて11ヶ月間熟成(新樽25~30%)。		

JAN: 4933238094625 2022 750ml/6 BG2122-44A ¥26,000



RED WINE

Volnay

ヴォルネイ

Lieu-dit Les Pasquiersに位置する畑から。

特徴	収量13.5hl/ha、100%除梗。黒系果実、薔薇やほのかに感じるスパイスの香り。				
味わい	凝縮された果実味があり、余韻も長く優美な味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	—
方角&標高	東から南東向き、標高240m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで18~21日間
樹齢&仕立て	1967-1968年&1997-1998年植樹	熟成	木樽で13ヶ月間熟成(新樽30%)		

JAN: 4933238094656 2021 750ml/6 BG1121-187A ¥14,000



Volnay, Premier cru, Le Ronceret

ヴォルネイ プルミエ クリュ ロンスレ

ヴォルネイで有名な区画Premier cru En Champansのすぐ下に位置する一級畑。

特徴	収量21hl/ha、100%除梗。凝縮感が有り、エレガントで滑らか。				
味わい	複雑で華やかなアロマと、緻密なタンニンが広がるエレガントさに満ちた味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	—
方角&標高	東から南東向き、標高245m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで18~21日間
樹齢&仕立て	1985年植樹	熟成	木樽で13ヶ月間熟成(新樽30%)		

JAN: 4933238094663 2017 750ml/6 BG1117-200A ¥16,000



Volnay, Premier cru, Carelle Sous La Chapelle

ヴォルネイ プルミエ クリュ カレーユ スー ラ シャペル

ヴォルネイ村のほぼ中心で、有名な区画Premier cru Clos de la Bousse d'Orのすぐ下に位置する一級畑。

特徴	収量16.3hl/ha、100%除梗。ミネラルと凝縮感のバランスが秀逸。				
味わい	水はけの良い土壌から生まれ、しっかりとミネラルと凝縮感のある果実味を兼ね備えた味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	—
方角&標高	東から南東向き、標高260m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで18~21日間
樹齢&仕立て	1958年植樹	熟成	木樽で13ヶ月間熟成(新樽30%)		

JAN: 4933238094670 2017 750ml/6 BG1117-201A ¥16,000



Bourgogne

Domaine Fontaine-Gagnard

Chassagne-Montrachet

ブルゴーニュ

ドメーヌ フォンテーヌ ガニャール

シャサーニュ モンラッシェ

シャサーニュで最高の畑を所有するドメーヌのひとつ。

祖父母から相続されたバタール モンラッシェやクリオ バタール モンラッシェを含めてシャサーニュ、ポマール、ヴォルネイ村に約8haの畑を所有。1985年にリシャールフォンテーヌが当地の名門ガニャール家、本家ガニャール ドラクランジュのジャック ガニャールの娘を嫁にもらい、ワイン造りを始めました。白ワインで名が通ったシャサーニュ モンラッシェは、実は赤の生産も盛んで、その量は白を僅かながら上回ります。ここでも上質な白と共に、魅力的な味わいの赤ワインも生産しています。

WHITE WINE

Chassagne-Montrachet, Premier cru, Morgeot Blanc

シャサーニュ モンラッシェ プルミエ クリュ モルジョ ブラン

アカシアやサンザシの花を思わせる。口当たりが良くしっかりした味わい。

特徴	シャサーニュの村落の南手。ボディがあり長熟。				
味わい	アカシアやサンザシの花を思わせる。口当たりが良くしっかりした味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き 230m~370m	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵
樹齢&仕立て	1956年に植樹	熟成	新樽30%で最低12ヶ月間。		

JAN: 4933238094953 2021 750ml/6 BG2121-112A ¥25,000



Criots Bâtard-Montrachet, Grand cru

クリオ バタール モンラッシェ グラン クリュ

フィネス、しっかりしたコク、優雅さ、豊かな果実味。どれをとっても極上のバランスで広がりを見せる。

特徴	バタールより石の多い土壌。日照量も多い。				
味わい	フィネス、しっかりしたコク、優雅さ、豊かな果実味。どれをとっても極上のバランスで広がりを見せる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵
樹齢&仕立て	1930年~1979年に植樹	熟成	新樽30%で最低12ヶ月間。		

JAN: 4933238094946 2021 750ml/6 BG2121-30A ¥145,000



Bâtard-Montrachet, Grand cru

バタール モンラッシェ グラン クリュ

バタール (0.3ha所有) の厳選された極少量のシャルドネから。

特徴	粘土石灰の中に僅かにシルトの混じる土壌。				
味わい	豊かな香りに溢れ、しっかりした凝縮感のある、いつまでも続く深い味わいを持つ最上のブルゴーニュ。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西 南東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵
樹齢&仕立て	1930年~1986年に植樹	熟成	新樽30%で最低12ヶ月間。		

JAN: 4933238094939 2021 750ml/6 BG2121-29A ¥145,000



Le Montrachet, Grand cru

ル モンラッシェ グラン クリュ

赤、緑、紫、オレンジの色が混じる独特な粘土石灰質土壌。

特徴	ルフレープの上に隣接する0.08haを所有。				
味わい	長い年月の熟成にも耐えうるしっかりとした骨格。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	228L樽発酵
樹齢&仕立て	—	熟成	新樽30%で最低12ヶ月間。		

JAN: 4933238094922 2021 750ml/1 BG2121-84 ¥310,000



Bourgogne

ブルゴーニュ

François D' Allaines

フランソワ ダレン

Demigny

デミニー

ワインを造り始めて僅か2年で数々の有名三ツ星レストランでオンリスト。ブルゴーニュの造り手達の間でにわかに話題の新星。

ブルゴーニュのドメーンでワイン販売の経験を経て、パートナー ヴィニユロンと2人でワイン造りへと移行したのが1996年のこと。その後1人でブドウを売ってくれるヴィニユロンを探しながら、2001年よりワイン造りを始めました。今ではブルゴーニュの造り手達の間でにわかに話題の新星です。ダレンのワインはジョルジュ ブラン、ラ フェム ドウ モン ペール、ランプワーズ、ル グラン ヴフェール等の有名三ツ星レストランでオンリストされています。僅か2年の内にこれだけのプレスティージュ レストランを唸らせたのは抜きん出るワインのクオリティのなせる業。「ピュアでクリーンなワインを造りたかった。1人で醸造を始めた時点で非常に迷ったこともあったが、結局ブドウの時点でワインはきちんと自分の道を知っていて、自らの道を進むことが分かったよ。」とはダレンの弁。そのワインは造り手の人柄と意思を、そのまま表すかの様に、凛として清らか。

WHITE WINE

Bourgogne Chardonnay Tête de Cuvee

ブルゴーニュ シャルドネ テット ド キュヴェ

サントナーやマコン地区、ジブリのブドウを主に使用。気取らずに楽しめるチャーミングなワイン。

特徴	シュルリーの状態で100%木樽にて発酵と熟成を行う。				
味わい	花梨やアブリコットにわずかに樽のニュアンス。フレッシュな果実味で食事との相性が良い。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ	熟成	10%新樽他1~8年樽で10ヶ月の熟成。		

JAN: 2022 750ml/12 BG2122-63 OPEN



Rully, Premier cru, La Fosse

リュリー プルミエ クリュ ラ フォッセ

ダレンヌの真骨頂であるピュアでクリーンなワイン造りが見事に表現されている。

特徴	認可はあえて求めていないが有機栽培の区画。平均樹齢40年で地質は粘土石灰質。				
味わい	洋ナシや白い花の香り。僅かにバニラや樽の香り。ピュアな味わいで、はっきりしたフィネス。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット・レゾネ
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽2ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年 ギュイヨ	熟成	17ヶ月の樽熟成。15%新樽。		

JAN: 2022 750ml/12 BG2122-41 OPEN



Saint-Aubin, Premier cru, Les Frionnes

サントーバン プルミエ クリュ レ フリオンヌ

抜栓してすぐに現れるエキゾチックフルーツとバニラのリッチな香りのハーモニー、何度も飲み返したくなる美しい余韻が有る。

特徴	粘土石灰質土壌の丘の斜面にある畑。手摘み収穫。空気圧プレス。収穫量わずか22hl/ha。				
味わい	ミネラルともぎたての果実を思わせる繊細さを伴った豊富な味わい。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	リュット レゾネ
方角&標高	南向き	土壌	粘土石灰質	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 ギュイヨ	熟成	新樽20%と6年使用樽にてシュール・リーしながら12ヶ月熟成。		

JAN: 2022 750ml/12 BG2122-25 OPEN



Auxey-Duresses, Blanc

オークセイ デュレス ブラン

ムルソーA.O.C.から4パーセルのところにある畑から。

特徴	白いフルーツ、洋ナシ、ヘーゼルナッツの香りで何度も飲みたくなる気品が有る味わい。				
味わい	力強さも有るが、繊細さとエレガントさも続く。美しくバランスの取れた余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	—	発酵	100%樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	ギュイヨ	熟成	シュール・リーしながら12ヶ月、その後ステンレスタンクと新樽と1~8年使用樽10%にて3ヶ月熟成。	

JAN:

2022

750ml/12

BG2122-64

OPEN

RED WINE

Pommard, Vieilles Vignes

ポマール ヴィエイユ ヴィーニュ

男性的と言うよりむしろ女性的なポマール。プフブルギニオンやジビエ、ちょっとクセの有るチーズにも。

特徴	香り、味わいともに丸いタンニンと品の良いフルーツに満ちている。				
味わい	カシスや下草の香りが混ざり合ったところにスパイシーさも少し加わり、余韻はしなやか。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	3日間マセラシオンアフオア
樹齢&仕立て	平均樹齢50年		熟成	1年~5年樽で18ヶ月熟成。	

JAN: 4933238089621

2018

750ml/12

BG1118-75

¥10,000

JAN: 4933238087313

2019

750ml/12

BG1119-75

¥11,000

Bourgogne

Domaine Roger Belland

Santenay

ブルゴーニュ

ドメヌ ロジェ ペラン

サントネー

有名ペラン一族の一派。約23haの畑を所有。その殆どが1級畑と特級畑。ブドウは有機栽培。

現在のロジェ氏は7代目。南はマランジュ、サントネーから、北はポマールに至るまで約24haの畑を所有し、40%が白で60%が赤の畑のその殆どが1級畑と特級畑。土壌への敬意から、その魅力を最大限に引き出すことに尽力し、より自然なワイン造りを目指す造り手です。ブドウは有機栽培。収穫と選別は手で行い、反面近代的な趣のドメヌでは、低温マセラシオンや発酵温度の完璧なコントロールを可能としており、伝統的な手法と新しい技術の組み合わせで、高品質なワインを産み出しています。

WHITE WINE

Santenay, Comme-Desses, Blanc

サントネー コム デュシュ ブラン

シャサーニュ モンラッシュェ村から500メートルしか離れていない1級畑ポールガールとコムズにととも近い畑。

特徴	蜜を思わせる芳香、香ばしさを伴うエキゾチックフルーツのアロマ。				
味わい	たっぷりとした骨格が有りオイリーさと美しい酸とのバランスが完璧。若い内から5年ほど置いても素晴らしい楽しめる。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	年間2,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1996年植樹		熟成	フランス産樽で6ヶ月熟成	

JAN: 4933238087436

2020

750ml/6

BG2120-120A

¥9,000

Santenay, Premier Cru, Beauregard, Blanc

サントネー プルミエ クリュ ポールガール ブラン

ソーヌ川を見晴らす素晴らしいパノラマに魅了される、サントネーでは最高とみなされる区画。

特徴	柑橘類や白い花のエlegantな芳香に香ばしさを軽いタッチ。				
味わい	バニラ香にエキゾチックフルーツのニュアンスを感じるエレガントな余韻。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	年間4,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1990年植樹		熟成	フランス産樽で6ヶ月熟成	

JAN: 4933238087443

2020

750ml/6

BG2120-121A

¥9,900

Chassagne-Montrachet Premier Cru Morgeot, Clos Pitois

シャサーニュ モンラッシュェ プルミエ クリュ モルジョ クロ ピトワ

このドメヌのモノポール（単独所有畑）。シャサーニュでも最高の畑のひとつとされている、サントネーに隣接する南側の畑。

特徴	3ha有る畑はシャルドネ（1.44ha）とピノ・ノワールがほぼ半々植えられており、ブドウは厳しく選別される。				
味わい	花、柑橘系が混じった芳香に香ばしさとクルミのノートが混じる。口に含むとフルーツバスケットのように華やかでたっぷりとしてエレガント、余韻も長い。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		有機栽培
植密度&収穫量	年間8,000本生産	土壌	小石の多い粘土石灰岩	発酵	—
樹齢&仕立て	1947-1950年植樹		熟成	フランス産樽（新樽30%）で8ヶ月熟成	

JAN: 4933238094960

2022

750ml/6

BG2122-135A

¥25,000



Puligny Montrachet Premier cru Champs Gains

ピュリニー モンラッシェ プルミエ クリュ シャン ガン

Champs Gainsはブラニーに近く、ムルソーの側の畑。ピュリニーでも標高が高く最高の畑のひとつとされている。

特徴	ピュリニーは地質により様々な違いがあるが、偉大なシャルドネの中でもよりミネラル感を表現しているクリマ。0.45ha所有。				
味わい	白い花やグレープフルーツの香り。豊かで複雑で生き生きとしていて余韻が長く、ミネラル感に支配されたフィネスを堪能できる。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	年間3,000本生産	土壌	小石の多い粘土石灰岩	発酵	—
樹齢&仕立て	1965年植樹	熟成	フランス産樽で6ヶ月熟成		
JAN:	4933238094977	2022	750ml/6	BG2122-136A	¥30,000



Criots Bâtard-Montrachet, Grand Cru

クリオ バタール モンラッシェ グラン クリュ

一族が所有する唯一のグラン・クリュ。モンラッシェとバタール・モンラッシェの麓に位置する0.6haの畑。

特徴	早く収穫してしまう生産者も居るがここは一番遅い収穫。しっかり黄金色に熟してから採ることを守っている。				
味わい	果実をかじっているようにジューシーで凝縮した果実味と整った骨格。余韻もとても長い。そして最後までまろやか。たっぷりとした骨格が有り、オイリーさと美しい酸とのバランスが完璧。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	年間3,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	—
樹齢&仕立て	1979年植樹	熟成	フランス産樽（新樽45%）で8ヶ月熟成		
JAN:	4933238093888	2021	750ml/6	BG2121-77A	¥120,000
JAN:	4933238094984	2022	750ml/6	BG2122-77A	¥140,000



RED WINE

Santenay, Rouge, Charmes

サントネー ルージュ シャルム

石の多い粘土石灰岩土壌の単一畑。芳香性に富みミネラル感を強く感じる。

特徴	1.15ha。年間6000本生産。村の西南に位置する畑。				
味わい	やさしい口当りでタンニンも滑らかな印象。新鮮な果実味と酸味が感じられ、少しスパイシーな余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南西向き	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1971年植樹	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238093895	2021	750ml/6	BG1121-43A	¥9,000
JAN:	4933238094991	2022	750ml/6	BG1122-43A	¥9,000



Santenay, Premier cru, Beauregard

サントネー プルミエ クリュ ポールガール

酸味は比較的穏やか。干したチェリーとプラムのような味わいに適度なヴァニラの感じ加わる。

特徴	3.04ha。年間16000本生産。100%除梗。発酵前に3日間18度でマセラシオン。発酵は32度以下でピジャージュは3回。				
味わい	赤系果実と香辛料の混じりあう香りが穏やかに感じられ、時間が経つと湿った土壌とチェリーを混ぜたような感じの香り。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
方角&標高	南東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238095004	2022	750ml/6	BG1122-65A	¥12,000



Santenay, Premier cru, Commes

サントネー プルミエ クリュ コムズ

コム（ズ）はサントネー村の斜面の中腹に位置する好条件のミクロクリマに恵まれた素晴らしい区画。

特徴	ミネラルのニュアンスが感じられる赤系フルーツの豊かなアロマを楽しめる。				
味わい	シルキーなテクスチャーを持ち、繊細でエレガントなタンニン。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100			Bio認証等	有機栽培
植密度&収穫量	年間11,000本生産	土壌	粘土石灰岩	発酵	最長5週間の低温発酵
樹齢&仕立て	1973年植樹	熟成	フレンチオークで1年間熟成（新樽30%）。		
JAN:	4933238087429	2018	750ml/6	BG1118-186AQ	¥9,500



Bourgogne

Domaine Claude Nouveau

Change

ブルゴーニュ

ドメーヌ クロード ニューヴォー

シャンジュ

人口30人の村にワインの生産者は2つのみ。リュット レゾネ（減農業農法）の造り手。

マランジュは1989年にAOCに認定されたコート ドゥ ポーヌ最南端の3つの村から生産される赤ワイン。コート ドゥ ポーヌの南部の小さな村、シャンジュにドメーヌはあります。6代続いた家系で、現在の当主、クロード ニューヴォー氏の奥様はサントネーから所有畑と一緒に嫁いできました。2004年から娘婿のステファン氏が醸造に加わりました。現在は彼と妻と5人の、ほとんど家族で17ha、年間1,000hlを生産しています。30%は白ワインを、残りは赤ワインを生産しています。栽培は出来るだけ自然の状態で行い、ブドウの成長を常に見守っています。良いブドウは良いワイン造りに繋がっています。収穫も手作業で行い、自然酵母を使用し高いクオリティーと土壌の特性や毎年の気候を巧みに表現するワイン造りを心掛けています。

WHITE WINE

Hautes Côtes de Beaune, Blanc

オート コート ドゥ ポーヌ ブラン

レモン、グレープフルーツなどのわかり易い柑橘系。甲殻類、エスカルゴなどと好相性。

特徴	白用には51ha所有。収穫は手摘み。				
味わい	レモン、グレープフルーツなどのわかり易い柑橘系。甲殻類、エスカルゴなどと好相性。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		リュット レゾネ
方角&標高	南 南西向き 標高400m	土壌	泥灰質&粘土質	発酵	ステンレスタンク12~15日間
樹齢&仕立て	樹齢25年~30年 ギュイヨ	熟成	ステンレスタンクで10ヶ月間。		

JAN: 4933238094021 2022 750ml/12 BG2122-51N ¥3,900



Chassagne-Montrachet Premier Cru Morgeot, Blanc

シャサーニュ モンラッシュ プルミエ クリュ モルジョ ブラン

シャサーニュ モンラッシュの下の方のGuerchèresと言う0.27haの畑から。ナッティ&オイリーさが最後にキュッと引き締まった上品なバランス。

特徴	丁寧な栽培、醸造からオーク樽の中にミネラルやトースト香と混ざり合った白い花の複雑な香りが生まれる。				
味わい	ミネラルとトースト香の混ざり合った白い花（アカシア、サンザシ）の香りとナッティ&オイリーさのバランスが秀逸。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		リュット レゾネ
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	木樽12~15日間(30%新樽)
樹齢&仕立て	1955年、80年植樹	熟成	オーク樽(新樽27%)で12ヶ月熟成。		

JAN: 4933238094052 2021 750ml/12 BG2121-137 ¥18,000



RED WINE

Hautes Côtes de Beaune, Rouge, Vieilles Vignes

オート コート ドゥ ポーヌ ルージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

樹齢45年の古樹から使用ブドウを収穫。古樹のブドウ本来の風味を壊さない様に樽を使わずナチュラルな造り。

特徴	発酵前に低温でマセラシオン。澱を取り除いた後発酵。すべてキュヴのみ。フィルターやコラーージュなしで瓶詰。				
味わい	やさしい口当りでタンニンも滑らかな印象。新鮮な果実味と酸味が感じられ、少しスパイシーな余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット・レゾネ
方角&標高	南 南西向き	土壌	粘土石灰質	発酵	10~15日間発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢45年 ギュイヨ&コルドン	熟成	樽熟100%の後10ヶ月のエナメルタンクで熟成。		

JAN: 4933238094007 2021 750ml/12 BG1121-131Q ¥3,900



Maranges

マランジュ

フレッシュな果実味、果実の甘やかなチャーミングさが有り好感の高い赤。生産者の優しげなイメージを感じられる。

特徴	特にバランスの取れたこの豊かな香りを持つキュヴェは、熟成とともにフィネスが得られる。				
味わい	赤い果実（チェリー、サワーチェリー）の豊かな香り。アタックは滑らかでしなやかな味わいと際立った芳香が特徴。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット・レゾネ
方角&標高	標高240m	土壌	粘土石灰質	発酵	15~18日間
樹齢&仕立て	樹齢46年	熟成	樽熟(新樽20%)で12ヶ月、タンクで6ヶ月熟成。		

JAN: 4933238094038 2022 750ml/12 BG1122-132 ¥6,000



Maranges Premier Cru, La Fussièrre

マランジュ プルミエ クリュ ラ フュシエール

香りがとてもフルーティでバナナやトロピカルフルーツのイメージも感じられるが味わいはしっかり凝縮。

特徴	1ha。マランジュの斜面の一番良いところにある一級畑。				
味わい	赤い果実とスパイス、森の樹木の香り、フルボディの豊かで複雑なワイン。熟成すると甘草、コショウ、森林の香りが現れる。ジビエにも合う複雑で滑らかで温かみのあるタンニンが有り、力強い味わい。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等		リュット・レゾネ
方角&標高	標高250m	土壌	粘土石灰質	発酵	15~18日間
樹齢&仕立て	樹齢40年	熟成	樽熟(新樽20%)12ヶ月、タンク内で6ヶ月。		

JAN: 4933238094045 2022 750ml/12 BG1122-133 ¥7,500



Bourgogne

Château de Chamirey

Mercurey

ブルゴーニュ

シャトー ドゥ シャミレ

メルキュレ

17世紀から続くメルキュレを代表するドメーヌ。現在はニューイ サン ジョルジュのドメーヌ デ ペルドリも持つドゥヴィラール家が所有の家族経営。

1934年にオーナーのジュエンヌ公爵がメルキュレ赤の瓶詰めを始め、コート シャロネーズ地区での瓶詰め販売の先鞭を付けました。現在37ha。収穫は全て手摘み。メルキュレは赤白どちらも造られているのがポイント。畑に多様性があふれている。Chamireyは場所の名前。周りはすべてブドウ畑に囲まれています。販売先はワイン専門店、レストラン、ホテルに限り、量販店には出荷していません。

WHITE WINE

Mercurey, Blanc

メルキュレ ブラン

マロラクティック発酵によりふくよかで厚みのある味わいを表現。

特徴	空圧式搾機でプレス後タンクで発酵。全体に良く溶け込み柔らかいイメージだがフレッシュ感とのバランスも取れている。				
味わい	シトロン、グレープフルーツの香り。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量	10,000本/ha 48hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	1/3ステンレスタンク、2/3フレンチオーク(新樽、一年樽)にて10ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238090573	2020	750ml/12	BG2120-86Q	¥6,500
JAN:	3760361300535	2021	750ml/12	BG2121-86	¥6,800



RED WINE

Mercurey, Rouge

メルキュレ ルージュ

メルキュレのスタンダードな味わいをはるかに超えた高品質な味わい。若い内からまろやかな印象。

特徴	100%エグラッペ(除梗)。アルコール発酵中にピジャージュを行うがルモンタージュは行わない。				
味わい	スリーズ、少しシナモン、ナツメグを感じさせる香り。タンニンが優しく溶け込む。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量	10,000本/ha 40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	10ヶ月間、228Lフレンチオークにて熟成。10%新樽。		
JAN:	4933238088617	2019	375ml/12	BG1219-100AQ	¥3,700
JAN:	3760361300498	2021	750ml/12	BG1121-100	¥7,800



Mercurey Premier cru, Rouge, Clos du Roi

メルキュレ プルミエ クリュ ルージュ クロ デュ ロワ

凝縮感とフレッシュさとのバランスが素晴らしく、長い余韻に塩味のタッチが残る一級畑。

特徴	クロ デュ ロワのブドウ畑は4つの隣接する区画に分かれており、1970年から2002年の間の植樹。				
味わい	口に含むと非常に力強さがあり、凝縮感とフレッシュさとのバランスが良く、長い余韻に塩味のタッチが残る。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	-	
方角&標高	南/南西向、凹斜面	土壌	暗褐色の石灰質	発酵	天然酵母によるアルコール発酵
樹齢&仕立て	樹齢は21~53年	熟成	16ヶ月樽熟成(30%新樽)後瓶詰め前にステンレスタンクで2ヶ月熟成		
JAN:	3760361300160	2020	750ml/12	BG1120-189	¥11,000
JAN:	3760361300696	2021	750ml/12	BG1121-189	¥12,000



Mercurey Premier cru, Rouge, Clos des Ruelles, Monopole

メルキュレ プルミエ クリュ ルージュ クロ デルエレ モノポール

とてもリッチで丸みがあり、優れた熟成ポテンシャルを持つモノポール。

特徴	このモノポールは、陽当たりの異なる2つの区画で構成されており、1954年から1980年の間の植樹。				
味わい	口に含むと、非常にエレガントなタンニンに支えられたフレーバーが爆発。塩味のある余韻。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	-	
方角&標高	南/南西向き	土壌	石灰質&粘土質	発酵	天然酵母によるアルコール発酵
樹齢&仕立て	樹齢は43~69年	熟成	ブルゴーニュの伝統的な228リットルのフレンチオーク樽で17ヶ月熟成(33%新樽)		
JAN:	3760361300146	2020	750ml/12	BG1120-110	¥11,000
JAN:	3760361300672	2021	750ml/12	BG1121-110	¥12,500



Mercurey, Premier cru Rouge Les Cinq

メルキュレ プルミエ クリュ ルージュ レ サンク

2009年が過去数年で最良のヴィンテージで、5つのプルミエクリュの最上のブレンドを決めた。マグナム、ジェロボアム、マチュザレム合わせて2,570本生産。

特徴	Les Ruelles(モノポール)、Clos du Roi、Sazenay、Clos l'Eveque、Champ Martinの5つのプルミエ・クリュの最上の樽を選びブレンド。レ・サンクとは数字の5の意。				
味わい	黒スグリや緑茶、ミネラルとわずかに火打石の香り。味わいは複雑でバルサミコやカカオも感じられる。				
ブドウ品種	ピノ・ノワール100		Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量	10,000本/ha 40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク20日間
樹齢&仕立て	ギュイヨ	熟成	15ヶ月間、228Lフレンチオークにて熟成。100%新樽。		
JAN:	3760361300375	2020	750ml/12	BG1120-91	¥20,000



Bourgogne

Domaine Manciat-Poncet

Chantre

ブルゴーニュ

ドメヌ マンシャ ポンセ

シャントレ

毎年クリーンで高水準なワインを生み出し、専門家の間でも評価の高いドメヌ。

1892年の創立。現在約23ha所有、土壌は粘土石灰質。畑ごとに色々仕込みを変えた醸造ではこの辺りの先駆者であったManciat氏は引退し、5代目として娘のMarie-Pierre氏が引き継ぎ、その娘のサロメと二人でドメヌを運営しています。シャントレ村はブイ・フイッセを造っている村のひとつで現在は極少量のクレマンとピノ・ノワールも造っています。

WHITE WINE

Mâcon-Charnay, Les Chênes

マコン シャルネイ レ シェヌ

フレッシュでクリーンな安心して楽しめる上質なマコン。

特徴	収穫量60hl/ha。植樹率7000本/ha。(一番古い樹が1947年植付。平均45年の樹齢)				
味わい	洋梨、青リンゴを想わせる、フレッシュでクリーンな感じが心地良い。ミネラルの感じが強く、酸味がとても上品。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		リュット レゾネ
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	グイヨ	熟成	ステンレスタンクにて6ヶ月間熟成。	

JAN: 4933238093918

2022

750ml/12

MC2122-06

¥4,200



Pouilly-Fuissé, Vieilles Vignes, Premier cru, Les Grays

ブイ フイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ プルミエ クリュ レクレ

ヴェルジッソンの急勾配(35%以上)の畑から仕込まれる。完熟したリンゴのアロマ、ふくよかなミネラル分を満喫出来る。

特徴	ブドウの平均樹齢35年。手摘みで収穫後、18~20度で1ヶ月間発酵。マロラクティックも行なう。				
味わい	膨らみのある蜜やバニラの甘い感じが、クリーンな酸味が綺麗に味わいの骨格を縁取っている。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等		リュット レゾネ
方角&標高	東向き	土壌	粘土石灰質	発酵	18~20度で1ヶ月間発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	グイヨ	熟成	6ヶ月程樽熟成(1/3新樽)。	

JAN: 4933238093901

2022

750ml/12

MC2122-05N

¥6,000



Beaujolais

Domaine des Pierres

La Chapelle-de-Guinchay

ボージョレ

ドメヌ デ ピエール

ラ シャペル ドウ ギンシェイ

極めてブルゴーニュ的な小規模生産者。ワインのレベルが高く、当地の有名レストラン、ワイン愛好家に好評を博しているドメヌ。

Domaine des Pierresのピエールは畑に続く道の名。ブドウの樹齢は高く、シェナ、サンタムールの古いものは70年、平均45年の樹齢(ボージョレ ヴィラージュでも40年)。George Trichardは2011年に引退し、現当主のJean-François Trichardは2005年から一緒に働き始めました。元々祖父が相続でJean-Françoisの父Raymondと叔父Georgeに分けた畑をどちらもJean-Françoisが引き継いだため、元に戻っただけであり、そこにJean-Françoisの妻のマコンの畑も加わり、現在は全体で22ha所有。叔父とは7年間一緒に働きましたが方向性は変わりません。

RED WINE

Beaujolais-Villages, Jean-François Trichard

ボージョレ ヴィラージュ ジャン フランソワ トリシャル

ワインの醸造も同じ場所でジョルジュと共にいます。

特徴	収穫は手摘み。熟成にも耐えうるしっかりとした骨格を持ったワイン。				
味わい	煮詰めたプラムやベリーの香り。穏やかな酸とやさしいタンニン。				
ブドウ品種	ガメイ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	砂質の花崗岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢40年	熟成	ステンレスタンク熟成。		

JAN: 4933238092591

2022

750ml/12

MC1122-05

¥2,900



Saint-Amour, Jean-François Trichard

サンタムール ジャン フランソワ トリシャル

年間生産量20,000本。素朴な味わいながら深みを感じられるクリュボージョレ。

特徴	樹齢70年の古樹も残る歴史あるサンタムール。収穫は手摘み。				
味わい	フローラルやカシスの香り。ミネラル感とシルキーなタンニンが特徴。				
ブドウ品種	ガメイ100		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	砂質の花崗岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢45年	熟成	木樽で熟成。		

JAN: 4933238084176

2020

375ml/24

MC1220-07

¥1,800

JAN: 4933238095509

2023

750ml/12

MC1123-07

¥3,700



Jura

Frédéric Lornet

Montigny-Les-Arsures

ジュラ

フレデリック ロルネ

モンタニー レ アルスル

革新的ではなく伝統を重要視。シトー派の建てたGenne修道院をセラーに使用。

アルボワ近辺に畑を18ha所有。赤、白、ロゼ、スパークリング全てを手掛けるが、特に赤ワインはその果実味の綺麗さから、海外での人気も高く、夏には多くの人々が買付に訪れます。ジュラの特徴であるウィヤーシュしないタイプも造るがウィヤーシュするサヴァニャンを得意とし、ジュラで初めてこのタイプを造りました。

WHITE WINE

Arbois, Vin Jaune

アルボワ ヴァン ジョーヌ

緑のクルミ、カレーなどの複雑な香り。味わいはバランス良く強い酸が骨格を作る。

特徴	100%エグラッペ。アルコール発酵、マロラクティック発酵はフードルで行い、スーティラージュ後228Lの樽で6年3ヶ月熟成。				
味わい	緑のクルミ、カレーなどの複雑な香り。味わいはバランス良く強い酸が骨格を作る。				
ブドウ品種	サヴァニャン100		Bio認証等	-	
方角&標高	-	土壌	泥灰質	発酵	フードル発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	228Lの樽で6年3ヶ月熟成。		

JAN: 4933238091600

2016

620ml/6

JU2016-17A

¥12,000



Jura

Domaine Berthet-Bondet

Château-Chalon

ジュラ

ドメーヌ ベルテ ボンデ

シャトー シャロン

シャトー シャロンは勿論、他のワインも長期熟成出来るフィネスのあるワインを目指す。メガネのデザインも手掛ける理論派生産者。

1985年ヴィニユロンではなかったシャンタル、ジャンの夫妻が50年近くの間、ワインを生産していなかったドメーヌを引き継ぎました。現在は娘のエレーンがメインとなっています。3haから始めたドメーヌは現在15ha。2010年から一部有機栽培認証。2013年からは、全てのワインが有機認証。クレマン以外は天然酵母を使用。

WHITE WINE

Côtes du Jura La Poiriere

コート デュ ジュラ ラ ポワリエール

気温の低い産地のシャルドネらしく、引き締まった酸が特徴。

特徴	平均樹齢50年。樽発酵、ウィヤーシュしながら12ヶ月樽熟成。				
味わい	気温の低い産地のシャルドネらしく、引き締まった酸が特徴。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	ビオディナミ	
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	土壌	泥灰質	発酵	樽発酵
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	樽発酵、ウィヤーシュしながら12ヶ月樽熟成。(新樽5~10%)		

JAN: 4933238087122

2020

750ml/12

JU2120-18

¥5,300

JAN: 4933238094243

2022

750ml/12

JU2122-18

¥7,000



Côtes du Jura Savagnin

コート デュ ジュラ サヴァニャン

フロール下で形成される複雑な香り。様々なスパイスを使った料理やクリーム系のソースの料理に最適。

特徴	全房プレス。228Lのオーク樽にてウィヤーシュなしで3年間熟成。この間フロールの影響を受け、独特な香りを形成。				
味わい	熟したリンゴ、スパイス、アーモンドやクルミのナツティーなアロマ。力強い骨格。非常に長い余韻。				
ブドウ品種	サヴァニャン100		Bio認証等	ビオディナミ	
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	土壌	ジュラ紀の泥灰質	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	平均樹齢30年 ギュイヨ	熟成	ウィヤーシュなしで228Lのオーク樽にて3年間熟成。		

JAN: 4933238090986

2018

750ml/6

JU2118-13AQ

¥9,400



Côtes du Jura Savagnier

コート デュ ジュラ サヴァニエ

サヴァニエは区画の名前。6000本/ha。

特徴	ウィヤーシュしながら10ヶ月のステンレスタックで熟成。単一区画「サヴァニエ」のブドウを使用。全房プレス。ステンレスタックで10ヶ月間熟成。				
味わい	酸がしっかりとありポリウムも感じられる味わい。きれいなミネラルが特徴的。				
ブドウ品種	サヴァニャン100		Bio認証等	ビオディナミ	
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	土壌	泥灰質	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	平均樹齢20年 ギュイヨ	熟成	ステンレスタックで12ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238094229

2022

750ml/12

JU2122-11

¥6,800



Côtes du Jura, Tradition

コート デュ ジュラ トラディション

シェリーの様な香りは強くなく、ジュラワインの入門として最適。

特徴	平均樹齢20年。ウィヤーシュなしで2年間の樽熟成。シェリーの様な香りソトロンという科学物質から生まれる。				
味わい	シェリーの様な香りは強くなく、ジュラワインの入門として最適。				
ブドウ品種	シャルドネ70, サヴァニャン30		Bio認証等	ビオディナミ	
植密度&収穫量	6000本/ha 30 hl/ha	土壌	砂利質 泥灰質	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	228L樽で2年間熟成。		

JAN: 4933238090979

2018

750ml/6

JU2118-12AQ

¥7,300



Côtes du Jura, Vin de Paille

コートデュジュラヴァンドゥパイユ

アペリティフ、フォアグラ、デザート等に好相性。

特徴	平均樹齢15年。葉の上で3~4ヶ月乾燥し糖度を上げ、樽で18ヶ月。その後ステンレスタンクで18ヶ月熟成。残糖度110g/L。				
味わい	アペリティフ、フォアグラ、デザート等に好相性。				
ブドウ品種	サヴァニヤン40、シャルドネ40、プールサル20			Bio認証等	ピオディナミ
植密度&収穫量	6000本/ha 35hl/ha	土壌	泥灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢15年 ギュイヨ	熟成	228L樽で18ヶ月。その後ステンレスタンクで18ヶ月熟成。		
JAN:	4933238087153	2018	375ml/12	JU2218-15A	¥10,000
JAN:		2018	375ml/6	JU2218-15AA	¥10,000



Château-Chalon, Grand cru

シャトー シャロン グラン クリュ

アルコールの高さを感じるが、アフターテイストにはほのかな甘みも感じ、心地よい。

特徴	植密度6000本/ha。平均樹齢25年。ウィヤーージュなしで6年樽熟成。				
味わい	アルコールの高さを感じるが、アフターテイストにはほのかな甘みも感じ、心地よい。				
ブドウ品種	サヴァニヤン			Bio認証等	ピオディナミ
方角&標高	南向き 標高400m	土壌	泥灰質	発酵	ステンレスタンク5~8日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年 ギュイヨ	熟成	最低でも6年3ヶ月間228L樽熟成。		
JAN:	4933238091013	2012	620ml/6	JU2012-14AQ	¥22,000
JAN:	4933238087146	2014	620ml/12	JU2014-14	¥13,000
JAN:	4933238090993	2015	620ml/12	JU2015-14AQ	¥17,000



RED WINE

Côtes du Jura, Trio

コートデュジュラトリオ

年間生産量3000~4000本。3品種のブレンドなのでトリオの名前。エチケットの葉で表現。

特徴	収穫は手摘み。100%除梗。1週間の短いマセラシオンを行う。				
味わい	色合いは鮮やかなルビー。香りもフレッシュフルーツの華やかさを持つがフィニッシュにしっかりとした芯がある。				
ブドウ品種	トゥルソー60、プールサル30、ピノ・ノワール10			Bio認証等	ピオディナミ
植密度&収穫量	6000本/ha 30hl/ha	土壌	砂利質 泥灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢15年	熟成	ステンレスタンクで12ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238094212	2022	750ml/12	JU1122-02	¥6,900



Bordeaux

Château La Chèze

Bordeaux A. C. (Capian)

ボルドー

シャトー ラ シェーズ

ボルドーA.C. (カピアン)

ポムロルのポールガールの醸造担当であるヴァンサン プリウー氏が手掛けるシャトー。

ボルドー ポムロルの有名シャトー、シャトー ポールガールの醸造担当であるヴァンサン プリウー氏が醸造学校での友人ジャン フランソワ ロンタン氏と共に、自ら土壌を分析し、ブドウを植え替え、醸造を行なっているシャトーです（ジロンドのカピアン村に位置しています）。このシャトーの歴史は古く、高級官僚で貴族の、レオナルド ドウラ シェーズの一族により、16世紀より19世紀まで所有されていました。1997年より現在の二人による所有となっています。畑の良さから先の発展が楽しみなシャトーであり、現在の価格は大変お買得。

WHITE WINE

Château La Chèze, Blanc

シャトー ラ シェーズ ブラン

トロピカルフルーツの華やかな果実香に切れの良い酸味が伴った、和食にも併せやすいボルドー セック。

味わい	トロピカルフルーツの華やかな果実香に切れの良い酸味が特徴。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土砂利質 石灰質	発酵	ステンレス&セメントタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	4933238092669	2021	375ml/24	BX2221-11	¥1,600
JAN:	4933238095141	2022	375ml/24	BX2122-11	¥2,700



Bordeaux

Château De Rayne Vigneau

Bordeaux A. C.

ボルドー

シャトー ドウ レヌ ヴィニョ

ボルドーA.C.

ソテルヌ格付け第一級レーヌ ヴィニョの辛口。2007年よりリュット レゾネ。

収穫年によってはイケムを凌ぐことも有る名門シャトー。収穫は手摘み、ソフトにプレスしたジュースを樽で発酵。シュール リーの状態まで熟成させ通常は1回バトナージュを施します。生産量300,000本。

WHITE WINE

Le Sec de Rayne Vigneau

ル セック ドウ レヌ ヴィニョ

シトロン、グレープフルーツなどの香りで余韻に洋ナシの風味。

特徴	貴腐の甘口ワインと共に辛口も同等の評価を受ける。				
味わい	シトロン、グレープフルーツなどの香りで余韻に洋ナシの風味。フレッシュ&フルーティーでありながらコクもある。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	35hl/ha	土壌	砂質 粘土質	発酵	樽発酵
樹齢&仕立て	樹齢25年	熟成	ソフトにプレスしたジュースを樽で発酵。シュール・リーの状態で熟成。		
JAN:	4933238089393	2020	750ml/6	BX2120-98AQQ	¥4,400



Bordeaux

Château Guiraud

Bordeaux A. C.

ボルドー

シャトー ギロー

ボルドーA.C.

ソテルヌ格付けプルミエ クリュ クラッセの実力派シャトー。

長年にわたり世界的に評価をされているシャトー ギロー。1766年にギロー家がシャトーを取得してから品質が向上し、1855年の格付けでは、プルミエ クリュ クラッセに輝きました。その後、1983年にグザヴィエ プランティエ氏が支配人に就任すると、厳しい選果で完熟した果実のみの収穫にこだわり、さらなる発展を遂げました。最高品質ソテルヌワインのために、補糖を禁止し、酸化防止剤(SO2)の使用も最小限に抑えています。1996年から有機栽培を始め、2007年にすべての畑に有機栽培を拡大しました。これは1級格付けされたシャトーの中で初めてであり、長い年月をかけて手に入れたものでした。

WHITE WINE

Le G de Château Guiraud

ル ジェ ドウ シャトー ギロー

ソテルヌのテロワールを忠実に表現している風格のあるワイン。

特徴	完熟した状態で収穫されたブドウから造られる最高級辛口白ワイン。				
味わい	華やかな黄桃や小さな木になる果実のアロマ、濃密で力強いアタックと長い余韻。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン45、セミヨン55		Bio認証等	有機農業	
植密度&収穫量	6,600本/ha	土壌	粘土質石灰岩	発酵	オーク樽
樹齢&仕立て	30年	熟成	樽で8ヶ月、定期的にバトナーージュ。		
JAN:	2022	750ml/6	BX2122-102A	OPEN	



Bordeaux

Château Coutet

Bordeaux A. C.

ボルドー

シャトー クーテ

ボルドーA.C.

ソテルヌ地方で最も古いシャトーの一つ。

1643年から続くバルザックに位置する最古の由緒正しきシャトーで、ソテルヌ1級に格付けされています。バルザックで最大かつ代表的なシャトーでもあり、エレガンスとバランスの取れた甘さを持つ模範的なワインを造っています。「クーテ」という名称は、「ナイフ」を意味するガスコーニュ地方の言葉から来ており、ワインはその名前の通り、フレッシュで生き生きとした印象を彷彿させます。

WHITE WINE

Opalie de Château Coutet

オパリー ドウ シャトー クーテ

テロワール特有のミネラル感が美しくフレッシュな骨格をもたらししている素晴らしいバランス。

特徴	バルザック地区で初めて造られた辛口ワイン。パワフルでエレガント。濃密で生き活きたアタックと美しい複雑さ。				
味わい	洋ナシやマンゴー、白い花の香り。余韻には、バナナとプリオッシュのニュアンス。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン50、セミヨン50		Bio認証等		
方角&標高		土壌	粘土石灰岩	発酵	フレンチオーク
樹齢&仕立て	40年	熟成	新樽40% フレンチオークで9ヶ月。		
JAN:	4933238091136	2016	750ml/6	BX2116-103A	OPEN



Bordeaux

Château Valandraud

Bordeaux A. C.

ボルドー

シャトー ヴァランドロー

ボルドーA.C.

サン テミリオンを代表するシンデレラ ワイナリー。

サン テミリオンでジャン リュック テュヌヴァン氏が手掛ける伝説的なシンデレラワイン。2012年に第一特別級Bに昇格した。初ヴィンテージは1991年で、それ以降生み出されるワインは高い評価を受け、驚異的なスピードでトップワインに肩を並べるほどになりました。0.6haで始まったブドウ畑は、8.88haまで順調に拡大し、様々な品種の栽培をしています。手作業による丁寧な収穫後、密度測定機により厳しい選別をして、ワインに使用されます。ヴィンテージによって、ブレンドも異なりますが、技術チームによる厳格な判断の元で行われています。

WHITE WINE

Virginie de Valandraud, Blanc

ヴィルジニー ド ヴァランドローブラン

芳醇な果実のアロマと爽やかなハーブが造るバランスの取れた仕上がり。

特徴	ファーストラベルと赤のセカンドラベルに比べ、生産量は半分以下という稀少なキュヴェ。				
味わい	柑橘系とトロピカルフルーツの香り。酸味が上品でフレッシュなミディアムボディ。				
ブドウ品種	セミヨン50、ソーヴィニオン・ブラン40、ソーヴィニオン・グリ10		Bio認証等		
方角&標高		土壌	線土質石灰岩	発酵	
樹齢&仕立て	30年	熟成	一部は2年と3年の樽熟成。残りはステンレスタンクで8ヶ月。		
JAN:	4933238091112	2018	750ml/6	BX2118-73A	OPEN



Bordeaux

Château Margaux

Bordeaux A. C.

ボルドー

シャトー マルゴー

ボルドーA.C.

「ボルドーの宝石」と称されるシャトー マルゴーが手掛けるボルドー ブラン。

1855年の格付けから5大シャトーのトップを争う高貴なワインを造るシャトー マルゴー。ワイン愛好家を虜にするワインは、女性らしくも力強さを秘めていると例えられることがあり、理由はその優雅で香り高い、マルゴー特有のエレガンス。またそれを支えるようなたっぶりの果実味と豊富なタンニンを持ち合わせていることから来ています。ブドウ収穫においては、選果を厳しくし、ファースト ラベルに使われるブドウは、全体の僅か35%前後しかありません。素晴らしいテロワールで育ち、厳しい選果を通過した最高級のブドウだけがグラン ヴァンに使用されています。

WHITE WINE

Pavillon Blanc du Château Margaux

パヴィヨン ブラン デュ シャトー マルゴー

5大シャトーの中でも特に高貴でエレガントとされる「ボルドーの宝石」シャトー マルゴーの白ワイン。

特徴	熟成のポテンシャルが高く、30年は熟成するとされている。				
味わい	複雑で豊かなアロマ。エレガントで繊細、フルボディのアタックと酸味の長い余韻。				
ブドウ品種	ソーヴィニオン・ブラン		Bio認証等		
植密度&収穫量	10,000本/ha	土壌		発酵	
樹齢&仕立て	20年以上	熟成	木樽で7~8ヶ月。		

JAN: 4933238083230

2018

750ml/6

BX2118-45A

OPEN

JAN:

2021

750ml/6

BX2121-45A

OPEN



Bordeaux

Château La Grave Duc Decazes

Bordeaux Supérieur A. C. (Bonzac)

ボルドー

シャトー ラ グラーヴ デュック ドゥカーズ

ボルドー シューペリユールA.C. (ボンザック)

大資産家ドゥカーズのプライベートワインを特別にリリース。

ランドゥ ボムロール、フロンサックの近く、ボンザックに位置。大資産家ドゥカーズが所有する小川も流れる240haの美しい広大な別荘の敷地内に9haのブドウ畑があり、フランス以外に出荷されることは希な、極少量の上質赤ワインが生産されています。畑のブドウの平均樹齢は35年。

RED WINE

Château La Grave Duc Decazes

シャトー ラ グラーヴ デュック ドゥカーズ

フランス以外に出荷されることは希な少量の上質赤ワイン。

特徴	畑のブドウの平均樹齢は35年。樽で熟成させたものを30%ブレンド。				
味わい	ブラックチェリーと黒スグリの香りに僅かに樽のニュアンス。フランスの良い味わい。				
ブドウ品種	メルロー60、カベルネ・ソーヴィニオン20、カベルネ・フラン20		Bio認証等		—
方角&標高	—	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで20日間
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	ステンレス70%、木樽30%で熟成。		

JAN:

2019

750ml/12

BX1119-72

¥2,500



Bordeaux

Château Bois-Malot

Bordeaux Supérieur A. C.

ボルドー

シャトー ボワ マロ

ボルドー シューペリユールA.C.

濃厚なボルドーを生産するドルトーニュ河沿いに有る小さなシャトー。

1992年から醸造を行っている当主Jack Meynard(ジャック・メイナル)氏は4代目。1916年に祖父がCh. Valentons-Canteloupと言うシャトーを買い、1973年に父がCh. Bois-Malotを買い、1976年に畑を買いました。現在全部で25haのブドウ畑を所有しています。飲み頃まで待ち、熟成させて美味しくなったボルドーを出荷しています。

RED WINE

Château Bois-Malot, Tradition

シャトー ボワ マロ トラディション

ボルドー シューペリユール対象のコンクールでトップ20に名を連ねている濃厚なボルドー。

特徴	収穫は手摘み。ステンレスタンク6ヶ月その後12ヶ月樽熟成。新樽50%残り1年樽。				
味わい	果実味豊かで、後味にビターチョコレートの感じが残る。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン50、メルロー30、カベルネ・フラン20		Bio認証等		—
植密度&収穫量	4200本/ha	土壌	粘土 シルト 砂利質	発酵	スキンコンタクトで25~45日
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	ステンレスタンク6ヶ月その後12ヶ月樽熟成。新樽50%残り1年樽。		

JAN: 4933238089751

2012

750ml/12

BX1112-150Q

¥3,300



Bordeaux

Vigobles Clémenceau

Bordeaux Supérieur A. C.

ボルドー

ヴィニョーブル クレメンソー

ボルドー シューペリユールA.C.

小さな家族経営の3代目。若手が造る新しい視点でのボルドーワイン。

とても小さな家族経営の3代目。ワインメーカーはギョーム・ドゥ・クレメンソー氏。彼の世代から瓶詰を始めた若手の生産者です。ブドウ畑はドルトーニュ川の左岸のジュイヤック (Juillac) 標高100mの斜面にあります。伝統的なブドウ品種はもちろん、総面積は60ha、HVE3の認定を受けています。

WHITE WINE

Instant volé

アンスタン ヴォレ

つばめをあしらった鮮やかなブルーボトルのさわやかな白。

特徴	年間3,500本のみの限定生産。				
味わい	グレープフルーツのような味わいとハーブ系の香り。フレッシュでピュアな果実味のあるボルドー。				
ブドウ品種	ソーヴィニオンブラン100		Bio認証等		—
方角&標高	標高100m~110m	土壌	粘土砂利質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	澱と共にステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 4933238091662

2021

750ml/6

BX2121-104A

¥3,000



RED WINE

Les Mains Noires

レマンノワール

力強く、パワフルなプティヴェルド種のみで造られる赤。タンニンも豊富に含まれ骨格のしっかりとしたワイン。

特徴	作付け面積は約2haのみと極僅か。ボルドーでは基本ブレンド用で使用されるプティヴェルドの単一品種。				
味わい	色合いは濃い紫。熟したプラム、スマレなどを想わせる香り、挽きたてのホワイトペッパー。力強いタンニン。				
ブドウ品種	プティ・ヴェルド100		Bio認証等		—
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰岩	発酵	コンクリートタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	100%225lのフレンチオーク。		

JAN: 4933238091679 2020 750ml/6 BX1120-290A ¥3,500



Bordeaux

ボルドー

Château Haut-Meneau

シャトー オー ムノー

Blaye Côtes de Bordeaux A.C.

ブライ コート ドウ ボルドーA.C.

安定した品質に定評があるシャトー。

メドックの対岸に位置するシャトー。現当主はジャック・アンリ・ブラバル氏。非常に歴史のある建物でサンティアゴ・ディ・コンポステーラへ行く巡礼の道中に有るので小さな部屋がたくさん有り、庭にはマリア像が有ります。造り出されるワインは飲み口の良い、コストパフォーマンスに優れたバランスの良いタイプでブライのコンクールで金賞の常連。安定した品質に定評があります。2012年よりエコセール取得。

RED WINE

Château Haut-Meneau

シャトー オー ムノー

飲み口の良い、コストパフォーマンスに優れた安定した品質に定評があるバランスの良いタイプ。

特徴	生産量は40hl/ha。天然の酵母を使用。マセラシオンを4週間取り2~3年使用樽で熟成。				
味わい	メルローの良さが良く出ており、果実味豊かでバランスの良い味わい。僅かにオーク樽を感じる。				
ブドウ品種	メルロー60、カベルネ・ソーヴィニヨン40		Bio認証等		エコセール
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4週間
樹齢&仕立て	樹齢35年	熟成	2~3年樽で12ヶ月間。その後タンクで6ヶ月間熟成。		

JAN: 3760060650122 2019 375ml/24 BX1219-101 ¥1,800

JAN: 4933238095882 2020 750ml/12 BX1120-101N ¥3,000



Château Haut-Meneau, La Clie

シャトー オー ムノー ラクリエ

ヴィニユロン（ブドウ栽培者）とブドウが抽象的に記されたエチケットを持つラクリエは、良くまとまった

このシャトーのファーストキュヴェ。このシャトーが所有する最上の単一区画名。

特徴	ブドウの平均樹齢は40年以上。長めのマセラシオン（5週間）を取り、新樽と1~2年使用樽で12ヶ月間熟成。				
味わい	赤いフルーツの香りとコーヒー、バニラやチョコレートの香りが混じる。心地良いタンニン。2時間前の抜栓がお勧め。				
ブドウ品種	メルロー50、カベルネ・ソーヴィニヨン50		Bio認証等		エコセール
植密度&収穫量	35hl/ha	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク4週間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年以上	熟成	新樽と1~2年使用樽で12ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238095493 2019 750ml/12 BX1119-186Q ¥3,500



Bordeaux

ボルドー

Château Puy Castéra

シャトー ピュイ カステラ

Haut-Médoc A.C. (Cissac)

オー メドックA.C. (シサク)

伝統的なメドックのワイン造りを継承する家族経営の生産者。現在2代目の女性（Alix Marès）がワイン造りを行っている。

シャトー名は古いフランス語とラテン語に由来しています。ピュイ（土手）、カステラ（要塞）。メドックの伝統あるワイン造りを継承しているシャトーです。現在、ピュイカステラの所有するブドウ畑は傾斜面にある28haで構成されており、丘の向こうにラフォン ロシェが見えるなど、サン テステーフや、ポイヤックの錚々たるシャトーも近くにありま。

RED WINE

Château Puy Castéra

シャトー ピュイ カステラ

デキャンター（DECANTER）誌で三ツ星（Recommended 3 Stars）獲得や、各種コンクールで

金賞受賞するなど高評価。ブドウ畑は傾斜面にある28haで構成されている。

特徴	ステンレスタンクで発酵。ルモンタージュは1日2回。マロラクティックは伝統的なセメントタンクで。				
味わい	カシスの香りとラズベリーの風味。タンニンが強く、スパイシーなアロマ。濃密な芳香と豊富なタンニンが特徴。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン57、メルロー30、カベルネ・フラン10、マルベック2、プティ・ヴェルド1		Bio認証等		—
発酵	ステンレス&セメントタンク	熟成	12ヶ月間フレンチオーク熟成の後6ヶ月間ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 3760237476081 2015 750ml/12 BX1115-218Q ¥4,000



Bordeaux

Château du Moulin

Haut-Médoc A.C. (Lamarque)

ボルドー

シャトー デュ ムーラン

オー メドック A.C. (ラマルク)

カントナック ブラウン、ジョセ サンファン氏所有のプライベート ワイナリー。

シャトー プジョーとシャス スプリーンの向かいに位置するラマルク村のこのシャトーは、シャトー カントナック ブラウンのメートルド シェ（管理責任者）である、ジョセ サンファン氏所有のプライベート ワイナリーです。エティケットに描かれている風車は現在はもう使われていませんが、かつて穀物栽培をしていた時代のもので、この風車の麓に畑は広がります。キャップシールに描かれている穀物の絵は3人の娘をイメージしたものです。畑は1haでラマルク村では最も質の高い砂利質土壌。年間生産量は僅か450ケースと大変希少なワインです。

RED WINE

Château du Moulin

シャトー デュ ムーラン

ブラックベリー、カシス リキュールを想わせる凝縮した味わいとミネラル。樽からくるほのかなバニラの香り。

特徴	畑は1ha。樹齢は約30年。40%は新樽、60%は1回使用した樽を使用。卵白での清澄を行う。				
味わい	ブラックベリー、カシス・リキュールを想わせる凝縮した味わいとミネラル。樽からくるほのかなバニラの香り。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン62、メルロー38		Bio認証等	—	
方角&標高	—	土壌	砂利質	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	樹齢約30年	熟成	40%は新樽、60%は1回使用した樽にて熟成。		

JAN:

2021

750ml/12

BX1121-220Q

¥5,000



Bordeaux

Château Richebon

Pauillac A.C.

ボルドー

シャトー リュシュボン

ポイヤック A.C.

シャトー クロワゼ パージュ、シャトー ローザン ガシを所有するQuie ファミリーが所有。

一時期アメリカ人が畑を所有していたが1942年Quie ファミリーが買収。ジャン フィリップと妹のアンヌ フランソワーズが伝統的な製法で作っています。21日間のマセラシオンでゆっくり抽出しエレガントなワインを目指し典型的なポイヤックワインを作っています。

RED WINE

Château Richebon

シャトー リュシュボン

葡萄はクロワゼパージュから。ボトリングもシャトーで行う。CORDIER社専売。

特徴	30haの畑より。畑の管理、醸造ともクロワゼ・パージュと同じチームが行う。				
味わい	よく熟したチェリーとパブリカのようなスパイスさを持ちバニラのニュアンスも。小羊のグリルと。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン65、メルロー30、カベルネ・フラン5		Bio認証等	—	
植密度&収穫量	—	土壌	シルトの混じる砂利質	発酵	ステンレスタックにて21日間。
樹齢&仕立て	樹齢35年	熟成	樽にて12ヶ月間の熟成。		

JAN:

4933238089836

2015

750ml/6

BX1115-278AQ

¥6,300



Bordeaux

Château Marojallia

Margaux A.C.

ボルドー

シャトー マロジャリア

マルゴー A.C.

メドック初の「ガレージ ワイン」と話題のマロジャリア。ワインを手掛けるのはあのヴァランドローの仕掛人達。

1999年からの新しいシャトーで、ヴァランドローのテュヌヴァン氏の意見を元にミュリエル夫人やコンサルタントにはミシェル ロランが当たっています。

RED WINE

Benjamin de Marojallia (Haut-Médoc A.C.)

ベンジャマン ドゥ マロジャリア (オー メドック A.C.)

マロジャリア シリーズの末っ子の意味からベンジャマンの名を付けた希少なオー メドック。

特徴	生産本数は約7,500本。マロジャリアが所有する僅か1haのブドウ畑から生産されている。				
味わい	香りは濃密で豊かな黒い果実味にスパイスが混じるフルボディ。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50、メルロー50		Bio認証等	—	
方角&標高	—	土壌	砂利質	発酵	ステンレスタック18~25日間
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	フレンチオークで16ヶ月間。(新樽50%)		

JAN:

3431630822200

2020

750ml/6

BX1120-228A

¥3,900



Marojallia

マロジャリア

ファーストヴィンテージから高い評価を受けるメドック初のガレージワイン。マロジャリアはマルゴーのラテン語読み。

特徴	18ヶ月間フレンチオークの新樽で熟成。				
味わい	バニラやリコリス、黒スグリの香り。丸みを帯びたタンニンと深い余韻。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン76、メルロー24		Bio認証等	—	
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	砂利質	発酵	ステンレスタック
樹齢&仕立て	平均樹齢32年	熟成	18ヶ月間フレンチオークの新樽で熟成。		

JAN:

4933238092942

2020

750ml/6

BX1120-227A

OPEN

JAN:

2021

750ml/12

BX1121-227

OPEN



Bordeaux

Domaine de la Solitude

Pessac-Léognan A.C.

ボルドー

ドメヌ ドゥ ラ ソリチュード

ペサック レオニャン A.C.

ドメヌ・ド・シュヴァリエの兄弟シャトー。

1854年以来、修道院が所有しているボルドーから18km離れたペサック・レオニャン南部マルティヤックに位置するドメヌ。テロワールに忠実であり、周りの環境や地域のライフスタイルと完全に調和することを目指すドメヌ ドゥ ラ ソリチュード。「素晴らしいワインは常に素晴らしいブドウから生まれる」という言葉に従い、長期間細心の注意を払って、畑のコンディションを整えているおかげで、ラ ソリチュードの畑は完璧な完熟度のブドウを収穫できています。ポテンシャルの高さが伺えます。

WHITE WINE

Domaine de la Solitude, Blanc

ドメヌ ドゥ ラ ソリチュード ブラン

ドメヌ・ド・シュヴァリエのオリヴィエ・ベルナルの指導の下、同じ手法で造られる傑出した白ワイン。

特徴	時間をかけてプレス、アルコール発酵を行うことでリッチな凝縮度を持つ仕上がりに。				
味わい	黄色いプラム、スイカズラ、ジャスミンの香りを伴うブーケ、凛とした味わいでフレッシュ。 豊かな果実味が品の良い酸味に縁どられている。				
ブドウ品種	ソーヴィニヨン・ブラン70、セミヨン30		Bio認証等	有機変換中	
植密度&収穫量	6600本/ha	土壌	砂利粘土	発酵	一年使用樽で樽発酵
樹齢&仕立て	35年	熟成	樽で澱と9~10ヶ月。		

JAN: 3760290642744

2020

750ml/6

BX2120-57A

OPEN



Bordeaux

Château Simon

Sauternes A.C.

ボルドー

シャトー シモン

ソーテルヌ A.C.

造り手は1814年からソーテルヌ(バルザック村)に続く名門Dufour家。

現在は6代目、Pauline女史とその姉夫婦で仕事をしています。所有している畑の半分の20haがソーテルヌで14~15haがグレーヴAOC、6haがボルドーAOCになっています。カーヴは1814年以前から有ったもの。温度は一年中一定で壁には畑の石を使用しています。平均で9月3週目くらいに貴腐菌の付いた状態で収穫。畑はシャトー・クーテに面していて専門誌でも高い評価を受ける逸品。

WHITE WINE

Chateau Simon

シャトー シモン

世界三大貴腐ワインのひとつのソーテルヌがお手頃価格で楽しめる。

特徴	石灰質がミネラルの基調になっていて、貴腐菌が複雑味をもたらしてくれる。				
味わい	柿や白桃にスイカズラやキニーネのヒント、完熟したリンゴの風味。 オーク樽からくるニュアンスもありリッチな印象。				
ブドウ品種	セミヨン90、ソーヴィニヨン・ブラン8、ミュスカデル2		Bio認証等	-	
方角&標高	-	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	-	熟成	オーク樽12ヶ月熟成。		

JAN: 4933238095134

2019

375ml/12

BX2219-52A

¥3,000

JAN:

2020

375ml/12

BX2220-52A

¥3,300



Bordeaux

Chateau Perey-Chevreuil

Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー ペレーシュヴレイユ

サンテミリオン A.C.

サンテミリオングランクリュをカジュアルな視点で楽しんでもらうために造られた特別ラベル。

ゴルフが終わった後、飲みに行くことを表す「19番ホール」をモチーフにしたサンテミリオン。主に彼が経営するレストランで使用されています。可愛いエディケットをデザインしているのは著名な漫画家Andriveau Simon氏。Château Perey-Chevreuilはメゾン エブラールが所有するサンテミリオン村のふもとに位置するシャトー。

RED WINE

No. 19 Saint-Emilion Grand Cru

ニュメロ19

『19番』に込められたのはあり得ないこだわりをもって造ったワインという意味も。

特徴	13ha。収穫はすべて手摘み。年間生産量は12,000本。				
味わい	色合いは深いルビーレッド。チェリーなど赤い果実の香りとほのかなスパイスが調和。 樽から来るニュアンスのバランスも良い。				
ブドウ品種	メルロー100		Bio認証等	-	
方角&標高	-	土壌	粘土砂質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	10~12ヶ月の樽熟成。		

JAN: 3468170015601

2020

750ml/12

BX1120-04

¥4,500



Bordeaux

Château Dassault

Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー ダッソー

サンテミリオン A.C.

目指すのはモダンで凝縮感を持ちながらもエレガントで伸びやかなスタイルのサンテミリオン。

1862年ヴィクトル ベイロがシャトー クープリを造り、24haの畑を買収。それらを1955年戦闘機、武器メーカーのマルセル ダッソーが買い取り自らのファミリーネーム、ダッソーの名を付けたのが始まりです。日々の運営、管理は、1995年よりローランス ブリュン ヴェルグリエット女史が、2019年よりヴァレリ ペフヴェ女史が引き継いで執り行なっています。土壌は珪土を含んだ砂質 石灰質（粘土質は2割程混じる）。ブドウの樹齢は平均35年。生産量は、メルローが40hl/ha。カベルネフランが34~35hl/ha。テルトル ロートプッフのフランソワ ミジャヴィルの協力を得て、モダンで凝縮感を持ちながらもエレガントで伸びやかなスタイルとなり、ヴィンテージの個性も際立っています。

RED WINE

Château Merissac

シャトー メリサック

2009年までシャトー ダッソーのセカンドであったが、2010年より畑の名前を冠した別シャトー。

特徴	コンクリートタンクで15日間発酵後、新樽100%で18ヶ月間熟成。				
味わい	ドライチェリーと柔らかな甘い香りが混じりあう。タンニンも細やかで果実味も充実しており、酸味とのバランスが取れている。				
ブドウ品種	メルロー80、カベルネ・フラン20		Bio認証等		—
植密度&収穫量	35hl/ha	土壌	粘土質	発酵	コンクリートタンク15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢35年 ギュイヨ	熟成	16ヶ月の熟成は一年樽50%、ステンレスタンク50%。		

JAN: 4933238081793

2014

750ml/12

BX1114-137

¥6,900



Château Dassault, Grand cru classé

シャトー ダッソー 特別級

果実に対して誠実ながらも、凝縮感のあるスタイル。

特徴	マセラシオンを半日行い温度管理しながらアルコール発酵。				
味わい	果実に対して誠実ながらも、凝縮感のあるスタイル。				
ブドウ品種	メルロー75、カベルネ・フラン20、カベルネ・ソーヴィニオン5		Bio認証等		—
植密度&収穫量	35hl/ha	土壌	砂質 石灰質	発酵	コンクリートタンク15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢35年 ギュイヨ	熟成	18ヶ月の樽熟成は新樽50%、1年樽50%。		

JAN: 4933238093468

2020

750ml/12

BX1120-20

OPEN

JAN: 4933238093475

2020

375ml/24

BX1220-20

OPEN

JAN: 4933238093475

2021

750ml/12

BX1121-20

OPEN



Bordeaux

Château Petit Gravet Ainé

Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー プティ グラヴェ エネ

サンテミリオン A.C.

僅か2.5haの粘土質基盤の砂質土壌から高い品質のサンテミリオンを生産。

フランス人ワイン評論家Michel Bettane (ミシェル ベターヌ) 氏が「自分がワインを造るならこういうスタイルのワインを造りたい」と評し、その年のプリムール2003年は、ヴァランドロより高い評価を得て100%完売となったシャトーです。もともと1998年までPetit-Gravet (プティ グラヴェ) というシャトーでしたが、相続の為、このPetit Gravet AineとPetit Gravet Marie-Louise に分割されました。僅か2.5haの粘土質基盤の砂質土壌。面積が小さいのでブドウを入念に選別することが可能で、収量を抑えて (25hl/ha) 自然酵母でワインを造ってきました。Catherine Papon Nouvel女史が醸造を担当しています。

RED WINE

Château Petit Gravet Ainé, Grand cru

シャトー プティ グラヴェ エネ 特級

平均8,000本足らずの生産量と高い品質により、非常に入手困難なワイン。カベルネ・フランは温暖化に適しているとのこと。

特徴	収量を抑えて凝縮した味わいを表現したワイン。マロラクティックは新樽100%で行われる。				
味わい	黒い果実の柔らかな凝縮感。コーヒー、スパイスの感じが混じり、しなやかで緻密なタンニンと酸味のバランス。まろやかな口当たりだがミネラルが繊細。余韻は非常に長い。				
ブドウ品種	カベルネ・フラン80、メルロー20		Bio認証等		AB、ユーロリーフ
植密度&収穫量	25hl/ha	土壌	砂質 粘土質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	新樽30~40%、残りは1年樽で14ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238086644

2019

750ml/12

BX1119-199

OPEN

JAN: 4933238093345

2020

750ml/12

BX1120-199

OPEN

JAN: 4933238093345

2021

750ml/12

BX1121-199

OPEN



Bordeaux

Glos Saint Julien

Saint-Émilion A.C.

ボルドー

クロ サン ジュリアン

サンテミリオン A.C.

2022年以降はGrand cru classéに格上げされる、濃密で複雑なサンテミリオン。

1950年頃に先代の父が獲得した畑で2000年から上記のシャトー・プティ・グラヴェ・エネと同じく現当主のCatherine Papon Nouvel女史が管理、醸造を担当しています。2022年以降はGrand cru classéに格上げされます。

RED WINE

Glos Saint Julien, Grand cru

クロ サン ジュリアン 特級

地表から30センチのところに埋まる石灰岩がスポンジのように水分をため込んで濃度に影響を及ぼすため、

人気と評価が高いサンテミリオン。

特徴	最初に収穫されるメルローからは骨格、後で収穫されるカベルネ・フランからは丸みの有る濃厚さが得られる。				
味わい	ミントや完璧に熟した黒系果実の香り、アタックは滑らかで長く深い余韻が味わえる。				
ブドウ品種	カベルネ・フラン70、メルロー30		Bio認証等		AB、ユーロリーフ認証
植密度&収穫量	7,000本	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	カベルネ・フラン40年、メルロー80年	熟成	新樽60%、1年樽40%で16ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238093338

2020

750ml/12

BX1120-231

OPEN



JAN:

2021

750ml/12

BX1121-231

OPEN

Bordeaux

Château Valandraud

Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー ヴァランドロー

サンテミリオン A.C.

シンデレラ・ワイン、ガレージ・ワインと呼ばれるほど急激に登場しその品質で注目を集めたシャトー。

ワインに情熱を注ぐ夫婦ジャン＝リュック・デュヌヴァンとミュリエル・アンドローが1991年に貯金のすべてを集め購入した0.6haの土地に誕生しました。現在8.88ha。収穫は手作業で行われその際に作業員による葡萄の選別、さらに機械による密度測定で選別が行われ、温度調節されたステンレススチール、木、コンクリートのタンクで醸造。手作業でパンチダウン、ポンピングオーバー、約3週間マセラシオンを行います。

RED WINE

Château Valandraud, Premier Grand cru classé**シャトー ヴァランドロー 第1特別級B**

特徴	濃いガーネット。黒い果実の凝縮した濃密な香り。長い余韻が特徴的。				
味わい	ミネラルやフルーティさが詰まっており、力強いタンニンはきめ細かくまるやかで濃密なフルボディ。				
ブドウ品種	メルロー70、カベルネ・フラン25、カベルネ・ソーヴィニオン5		Bio認証等	-	
植密度&収穫量	-	土壌	発酵	木樽、セメント、ステンレス	
樹齢&仕立て	30年&垣根仕立て	熟成	100%新樽熟成		

JAN: 3380820065142

2018

750ml/12

BX1118-151

OPEN

JAN: 3380820065142

2018

750ml/6

BX1118-151A

OPEN

JAN: 4933238087009

2019

750ml/12

BX1119-151

OPEN



Bordeaux

Château Quintus

Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー カンテュス

サンテミリオン A.C.

メドック格付け1級シャトー・オー・プリオンと同じオーナーが右岸で造るワイン。

サンテミリオンの3つの不動産を所有し、45haのワインエステートを形成しているその地域の最高級ワインを生産している生産者。標高62mの石灰岩の岬に位置するカンテュスは北、西、南に高原が広がり、豊かなミクロクリマのテロワールからメルローとカベルネ・フランの味わいに最高の表現を与えます。フルーツベースのカンテュスのワインは、巧みさ、上品さ、ミネラル感が特徴。様々な方角に面したこの地形により、常にバランスの取れた最高のワインを生産することが可能です。

RED WINE

Le Dragon de Quintus, Grand cru**ルドラゴン ドゥ カンテュス 特級**

特徴	美しい濃い赤色。力強くフルーティーな香りのフルボディ。				
味わい	芳醇な黒い果実の香り。上質でエレガントなタンニンが長く続き、果実味とバランスを取る。				
ブドウ品種	メルロー86、カベルネ・フラン14		Bio認証等	-	
植密度&収穫量	-	土壌	粘土石灰岩	発酵	フレンチオーク、ステンレス
樹齢&仕立て	-	熟成	新樽33.5%、12~18ヶ月。		

JAN:

2021

750ml/6

BX1121-93A

OPEN

Château Quintus, Grand cru**シャトー カンテュス 特級**

特徴	輝きもある深い赤色。2品種のバランスが完璧なフルボディ。				
味わい	複雑でパワーのある熟した果実の香り。特にカシス。スパイシーで、きめ細やかなタンニンも特徴。				
ブドウ品種	メルロー55.4、カベルネ・フラン44.6		Bio認証等	-	
植密度&収穫量	-	土壌	粘土石灰岩	発酵	フレンチオーク、ステンレス
樹齢&仕立て	-	熟成	新樽38.2%、12~18ヶ月。		

JAN: 4933238068152

2014

750ml/6

BX1114-256A

OPEN

JAN: 4933238093260

2020

750ml/6

BX1120-256A

OPEN

JAN:

2021

750ml/6

BX1121-256A

OPEN



Bordeaux

Château Haut-Bernat

Puisseguin-Saint-Émilion A.C.

ボルドー

シャトー オーベルナ

ピュイスガン サンテミリオン A.C.

メートル ドゥ シェのステファン氏が最新技術を駆使し、安定した品質のピュイスガン サンテミリオンを生産。

100%メルロー種（平均25~30年の樹齢）より仕込まれるピュイスガン サンテミリオンです。メートル ドゥ シェはステファン氏。エノロジストはミシェル ロラン氏。オーナーはBessineau氏。1996年よりMicro-Bullageミクロ ブラージュを試し始めました。Micro-Bullageミクロ ブラージュ=発酵槽内での微酸化促進器具で、2cm/L/月という超極微量の酸素を送り込む。フェノール類の重合化を促進してワインを滑らかにする効果がある。サンテミリオンで最近注目されている醸造法のひとつ。

RED WINE

Château Haut-Bernat**シャトー オーベルナ**

100%メルロー種より仕込まれるコスト パフォーマンスに優れたピュイスガン サンテミリオン。

特徴	ひとつの枝に6つの芽までと収量を抑え、発酵はやや低めの温度（25~27度）で約1ヶ月間。マロラクティックもタンク内にて。スーティラージュは1回のみ（樽に移してから行なわない）。瓶詰め前の清澄、フィルターはかけられない。				
味わい	甘草、キャラメル、チョコレートの甘い芳醇さに、カシス、プルーンを想わせる果実味が柔らかく混じる。タンニンも程よい強さを持っている。				
ブドウ品種	メルロー100		Bio認証等	-	
方角&標高	-	土壌	粘土 砂質 石灰質	発酵	ステンレスタンク1ヶ月間
樹齢&仕立て	平均樹齢30年	熟成	樽（フランス産のみ）で1年間熟成。（50~100%新樽使用。年により変更。）		

JAN: 4933238093574

2019

750ml/12

BX1119-18Q

¥5,000



Bordeaux

ボルドー

Château Beauregard

シャトー ポールガール

Pomerol A.C.

ポムロル A.C.

ミル フルールと呼ばれる美しいシャトー。しなやかでかつ豊かな味わいのポムロルを手掛ける。

水堀、それに架かるブリッジ、可愛らしいテラス、そして非常に多くの花に囲まれたミル フルール（干の花）と呼ばれる美しいシャトー。資産家グッゲンハイム家がいたく気に入って、建築家を呼び寄せ、全く同じ物をニューヨーク ロングアイランドに建てさせたという逸話もあります。他のシャトーと異なり単なる館でなく、ここは18世紀のジロンドのシャルトル大修道院です。Vincent Priou氏（ヴァンサン プリウー）がしなやかでかつ豊かな味わいのポムロルを手掛けています。土壌は粘土質で砂利、砂質が混じります。

RED WINE

Château Beauregard

シャトー ポールガール

非常にしなやかで長い余韻を持つ魅力的なポムロル。

特徴	樽熟成は15~20ヶ月。60~70%新樽。フィルターはかけない。				
味わい	果実味は熟した感じで甘く、トースト、チョコレート、ブラックカラントの魅惑的な香り。非常にしなやかで長い余韻。				
ブドウ品種	メルロー60、カベルネ・フラン35、カベルネ・ソーヴィニオン5		Bio認証等	-	
方角&標高	南東向き	土壌	粘土質 砂利質	発酵	ステンレスタンク5週間
樹齢&仕立て	平均樹齢35年	熟成	樽熟成は15~20ヶ月。60~70%新樽。		
JAN:	4933238076072	2016	750ml/6	BX1116-141A	OPEN
JAN:	3468170013485	2018	750ml/6	BX1118-141A	OPEN
JAN:	4933238087085	2019	750ml/12	BX1119-141	OPEN
JAN:	4933238093482	2020	750ml/12	BX1120-141	OPEN



Bordeaux

ボルドー

Château La Fleur Saint Georges

シャトー ラフルール サン ジョルジュ

Lalande de Pomerol A.C. (Néac)

ラランド ドゥ ポムロル A.C. (ネアック)

サンテミリオン シャトー アンジェリユスの共同所有者で醸造を手掛けるユベール ドゥ プール氏がラランド ドゥ ポムロルへ進出。

サンテミリオン シャトー アンジェリユスの共同所有者で醸造を手掛けるユベール ドゥ プール氏は、新たにラランド ドゥ ポムロルへ進出し、1997年シャトー ラフルール サンジョルジュを買収しました。畑の質を吟味した結果、アンジェリユスで培った醸造技術を駆使すれば、コストパフォーマンスに優れた、魅力的なワインが生産できると考え購入を決定。畑はネアック村の台地上の砂利堆積の上に粘土 砂質土壌がある10.2haとラランド ドゥ ポムロルの丘の最も高い位置の6.85haの砂利質土壌の2ヶ所に分かれています。醸造はプール氏自らが手掛け、アンジェリユスと同様にミシェル ロラン氏の助言を得ています。自らの名を冠したファーストラベル、ラフルール ドゥ プール（プール家の花の意）を新たに設け、従来のシャトー名称をセカンドワインとしました。最新技術と厳しい選別により品質の向上は著しく、既にラランド ドゥ ポムロルのスーパースターと言えるシャトーです。

RED WINE

Château La Fleur Saint Georges

シャトー ラフルール サン ジョルジュ

凝縮した黒い果実の香りが広がり、パワー溢れる味わいを持つ。

特徴	収穫は手摘み。樽熟成は12ヶ月間。30%新樽を使用。				
味わい	凝縮した黒い果実の香りが広がり、パワー溢れる味わいを持つ。メルローらしいしなやかさが特徴。				
ブドウ品種	メルロー50、カベルネ・フラン50		Bio認証等	-	
植密度&収穫量	40~45hl/ha	土壌	粘土質 砂利質 砂質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	グイヨ・ドゥーブル	熟成	樽熟成は12ヶ月間。30%新樽を使用。		
JAN:	4933238087900	2019	750ml/6	BX1119-157A	¥5,000



Côtes du Rhône

コート デュ ローヌ

Domaine Clusel-Roch

ドメヌ クリュゼール ロック

Ampuis

アンピュイ

アンピュイ村に位置する小さなドメヌ。豊かさと温かみを備えた魅力的なワインを生産。

ジルベール クリュゼールとブリジット ロックにより、1980年より元話。3.5haのブドウ畑を所有。ロティの他に仲良しのアンドレ ベレの助言のもと、極少量のコンドリュエも生産。急勾配の畑の為、機械化は出来ず、作業、収穫は手作業となります。スタンダードのコート ロティは約2.3haの畑から。キュヴェ プレステージュを産み出すグラントラスは、比較的ゆるやかな斜面の南向き0.7ha。ここには樹齢60年を越える古木のSelinesセリーヌ（アンピュイで伝統的に伝わる古いタイプのシラー）が植えられていて、グラントラスのキャラクターを決定付けています。ブドウは有機栽培。発酵はコンクリート桶で12日間（30度）。樽熟成後瓶詰め前の清澄、フィルターはかけられません。またここでは100年前のモーター付き木製の垂直プレスを使用しています。また彼らが新しく造り始めたコート デュ リヨネも注目です。

WHITE WINE

Coteaux du Lyonnais, L' Hecto

コート デュ リヨネ レクト

UR1ienasのシャルトネ100%から。エコセール取付のコート デュ リヨネ。早飲みも可能な4~5年の熟成にも耐える'リヨネ'。

特徴	0.7ha。年間5,000本生産。6,000本/haの密植。信頼できる契約農家のブドウと、自社畑のものを使用。				
味わい	柑橘、白い花の香り。まっすぐなミネラル感。甲殻類、クネルなどと。				
ブドウ品種	シャルドネ100		Bio認証等	エコセール	
方角&標高	南東向き	土壌	花崗岩、小石	発酵	ステンレス&木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢20年 ギイヨ	熟成	ステンレス50%、バリック50%で1年間熟成。		
JAN:	4933238095103	2021	750ml/6	CR2121-20A	¥5,000



Condrieu, Verchery

コンドリュエ ヴェルシェリー

入荷は毎年極僅か。コート・ロティの名手が極少量手掛ける非常にアロマティックなコンドリュエ。

特徴	僅か0.5haのブドウ畑から年間約2000本のみ生産される貴重なもの。				
味わい	アプリコットや砂糖漬けの黄桃などの南国果実の芳醇なアロマとサンザシのような花やハーブのニュアンスなど華やかな香り。				
ブドウ品種	ヴィオニエ100		Bio認証等	エコセール	
方角&標高	南東向き	土壌	花崗岩	発酵	ステンレス&木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢20年	熟成	ステンレスタンクかバリックにて1年間熟成。		
JAN:	4933238095110	2022	750ml/6	CR2122-22A	¥16,000



RED WINE

Coteaux du Lyonnais, Traboules

コート デュ リヨネ トラブレ

Orlienasのガメイ100%から。Traboulesはこの地方によくみられる小道の意味。

特徴	収穫は手摘み、1/3全房発酵。				
味わい	グロセイユ、フランボワーズを思わせるフレイヴァー。フルーティーでチャーミング。				
ブドウ品種	ガメイ100		Bio認証等	エコセール	
方角&標高	南西	土壌	花崗岩、小石	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢約30年、コルドンロワイヤル	熟成	ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238095097	2021	750ml/12	CR1121-47	¥3,600



Côte-Rôtie, Les Schistes

コート ロティ レ シスト

畑はドメーヌのすぐそばのモンマン、リアディール、プロニイ、シャンポンのブレンド。

特徴	生産量は35~40hl/ha。18~24ヶ月樽熟成（約1/4が新樽）。				
味わい	木目細かいタンニンを持つ非常にエレガントなスタイル。				
ブドウ品種	シラー96、ヴィオニエ4		Bio認証等	エコセール	
方角&標高	南東向き	土壌	ミカシスト	発酵	ステンレスタンク3~4週間
樹齢&仕立て	樹齢10年~60年	熟成	18~24ヶ月228L樽熟成。（15%新樽）		
JAN:	4933238087535	2019	750ml/12	CR1119-09	¥13,000
JAN:	4933238091020	2020	750ml/6	CR1120-09A	¥15,000



Côte-Rôtie, Les Grandes Places

コート ロティ レ グランド プラス

旨味と深さの密度はあっても過剰な重さは無く、ワインの品格に欠かせない心地よい余韻の長さを持つ。

ブルゴーニュ的な気負いを感じさせない落ち着いた味わい。多大な仕事で生み出された宝石の様な魅力がある。

特徴	樹齢は80年以上。生産量は30~35hl/ha。24ヶ月樽熟成（約25%新樽）。				
味わい	黒い果実の凝縮した香り。スパイシーでタンニンもしっかりしている。構成する要素が多く、熟成による将来の複雑性に繋がる。				
ブドウ品種	シラー100		Bio認証等	エコセール	
方角&標高	南東向き	土壌	ミカシスト	発酵	ステンレスタンク3~4週間
樹齢&仕立て	平均樹齢80年	熟成	24ヶ月228L樽熟成（25%新樽）。		
JAN:	4933238060453	2012	750ml/12	CR1112-22	¥18,500
JAN:	4933238070797	2015	750ml/6	CR1115-22A	¥19,000
JAN:	4933238074375	2016	750ml/6	CR1116-22A	¥18,000
JAN:	4933238079189	2017	750ml/12	CR1117-22	¥18,000
JAN:	4933238087542	2018	750ml/12	CR1118-22	¥22,000



Côtes du Rhône

コート デュ ローヌ

Domaine Belle

ドメーヌ ベル

Larnage

ラルナージュ

以前はギガルにもワインを売っていたメーカーで品質には定評がある。70%が主にヨーロッパ諸国に輸出。

現在の責任者フィリップ ベルの父アルベール ベルの代、1990年タンの生産者組合を脱退。独自のワイン造りを始め、ロバート パーカー、クラスマンなどが高得点を付け、大きく飛躍を遂げたドメーヌ。現在リュット レゾネを実施。ラルナージュを中心に全部で25haを所有。その半分ほどの畑は斜面にあり、作業は大変手間のかかるものとなっていますが、いずれは完全な有機栽培に転換しようと考えています。有名レストランや地元の人々にも人気が高く、特に白は非常に入手困難なワインとなっています。

WHITE WINE

Hermitage, Blanc

エルミタージュ ブラン

希少なエルミタージュの白。余韻が長く続く高い水準のエルミタージュ。

特徴	生産は30hl/ha。タン・エルミタージュのレ・ミュレの畑。16度で低温発酵。				
味わい	ルーサンヌからは上品さ、フィネス、マルサンヌからは力強さを与えられる。				
ブドウ品種	マルサンヌ60、ルーサンヌ40		Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量	35hl/ha	土壌	石灰質 砂質 砂利質	発酵	木樽&ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	新樽75%、1年樽25%でシュール・リーでマロラクティック。18ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238093406	2021	750ml/12	CR2121-42	¥19,000



RED WINE

Crozes-Hermitage, Rouge, Les Pierrelles

クローズ エルミタージュ ルージュ レ ピエレル

レ ピエレルは石がたくさんあるといった意味。エレガントな果実味を楽しめるバランスの良い味わい。

特徴	除梗し伝統的な上部が閉じたキューヴで発酵。軽くコーージュし、フィルターはかけずに瓶詰。				
味わい	引き締まった酸に支えられている為、重すぎずエレガントに仕上がっている。				
ブドウ品種	シラー100		Bio認証等	リュット レゾネ	
植密度&収穫量	40hl/ha	土壌	小石混じりの沖積層土	発酵	キューヴ3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	2~5年樽で14ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238087474	2020	750ml/12	CR1120-41	¥5,200
JAN:	4933238093390	2021	750ml/12	CR1121-41	¥5,600



Hermitage, Rouge

エルミタージュ ルージュ

10年以上の熟成を経てさらに真価を発揮する長熟タイプ。

特徴	タン・エルミタージュのレ・ミュレの畑。伝統的な上部が閉じたキューヴで発酵。除梗はしない。4~5週間マセラシオン。				
味わい	力強くスパイシー。骨太なワインだが繊細さも併せ持つ。				
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	リュット レゾネ
植密度&収穫量	30hl/ha	土壌	石灰質 砂利質	発酵	キューヴ4~5週間
樹齢&仕立て	樹齢34年	熟成	新樽50%、1年樽50%で24ヶ月間熟成。軽くコラージュし、フィルターはかけずに瓶詰。		

JAN: 4933238070667

2012

750ml/12

CR1112-42

¥11,800



Côte du Rhône

コート デュ ローヌ

Domaine André Perret

ドメーヌ アンドレ ペレ

Chavanay

シャヴァネイ

世界的な名声を得るコンドリュエの第一人者。

シャヴァネイに位置する小さなドメーヌですが、絶好の畑コトー ドゥ シェリー (3ha雲母と片岩を含んだもろい花崗岩質) を所有することで世界的な名声を得ています。さらにコンドリュエの新樽発酵を初めて取り入れ、コンドリュエにしっかりした骨格を与え、ワインとしての完成度を増した功績も大です。ここではフランソワ フレール製、アリエー産のものを使用。現在コンドリュエ5ha、サン ジョゼフ赤4ha、サン ジョゼフ白1ha、他ヴァン ドゥ ベイ等をあわせ、計13haのブドウ畑を所有。畑の日当たりの良さというメリットを生かし、出来るだけ熟したブドウを摘むように心がけ、さらに収量を極力抑えてブドウ自体のポテンシャルを上げています。規定ではAOCコンドリュエは37hl/ha。ペレではこれを大きく下回り平均25~30hl/ha。95年は僅か14hl/ha。ちなみにソーテルヌでも25hlまで認められます。

WHITE WINE

Marsanne, Franc de Pied, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

マルサンヌ フラン ドゥ ピエ ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

台木を接ぎ木していない実生の樹のブドウを使用。8月頃グリーンハーヴェストを行い厚みのある味わいに仕上げる。

特徴	生産量50hl/ha。収穫は手摘み。減農薬が必要のみ使用。温度、湿度管理を行いながら発酵。				
味わい	柑橘系のアロマが厚みのある味わいに見事に溶け合っている。				
ブドウ品種	マルサンヌ100			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	砂質	発酵	キューブ&木樽
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	キューブと樽で12ヶ月熟成。		

JAN: 4933238090955

2021

750ml/12

VP2121-10

¥3,800

JAN:

2022

750ml/12

VP2122-10

¥4,500



Saint-Joseph, Blanc

サン ジョゼフ ブラン

僅か1haの畑から生まれる希少な白。厚みのある華やかな味わい。

特徴	37hl/ha。20度で3~4週間発酵。マロラクティックもかける。樽熟成1年 (10%新樽)。				
味わい	蜂蜜や洋ナシ、白い花の香。サンジョセフらしいフレッシュかつ厚みのある味わい。				
ブドウ品種	ルーサンヌ50、マルサンヌ50			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質	発酵	ステンスタンク50%&木樽50%
樹齢&仕立て	樹齢ルーサンヌ40年 マルサンヌ20年	熟成	樽熟成1年 (10%新樽)。		

JAN: 4933238090924

2021

750ml/12

CR2121-15

¥7,600

JAN:

2022

750ml/12

CR2122-15

¥8,000



Condrieu, Chery

コンドリュエ シェリー

ペレの名を世界中に知らしめた逸品。コンドリュエの中で最も高貴なワインが生み出される

花崗岩の区画。所有者は僅か3人だが純粋にシェリーの名前で出荷しているのはアンドレ ペレのみ。

特徴	平均樹齢60年。1/3をステンスタンク、残り2/3を樽で仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。				
味わい	シトラスやすみれ、アプリコットやピーチの香り。10年以上の熟成で真価が発揮される。				
ブドウ品種	ヴィオニエ100			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	花崗岩質 ミカシスト	発酵	ステンスタンク1/3&木樽2/3
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	1/3をステンスタンク、残り2/3を樽で仕上げる。シュール・リーで12ヶ月間の熟成。		

JAN: 4933238090917

2021

750ml/12

CR2121-05

¥14,500

JAN:

2022

750ml/12

CR2122-05

¥16,000



RED WINE

Merlot-Syrah, Vin de Pays des Collines Rhodaniennes

メルロー シラー ヴァン ドゥ ペイ デ コリンヌ ロダニエンヌ

メルローの収穫量が少なかったため造られた限定品。

特徴	収穫は手摘み。温度管理しながら21日間ステンスタンク発酵後、18ヶ月間の樽熟成、				
味わい	ラズベリーやカシスに黒胡椒やナツメグの香り。しっかりとしたタンニンのある力強い味わい。				
ブドウ品種	メルロー60、シラー40			Bio認証等	—
植密度&収穫量	45hl/ha	土壌	砂質	発酵	ステンスタンク21日間
樹齢&仕立て	平均樹齢13~25年	熟成	18ヶ月間樽熟成。		

JAN: 4933238090962

2021

750ml/12

VP1121-28

¥2,800

JAN:

2022

750ml/12

VP1122-28

¥4,300



Saint-Joseph, Rouge

サン ジョゼフ ルージュ

魅力的なアロマが引き出され、シラー種の魅力を存分に堪能できる。

特徴	生産量37hl/ha。100%除梗。4日間のコールドマセラシオンを経て長期発酵、マセラシオン。				
味わい	チェリーやラズベリーの魅力的なアロマ。スパイスが程良く加わり、丸みのあるタンニンとのバランスが絶妙。				
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	—
方角&標高	南 南東向き	土壌	砂質 花崗岩質	発酵	ステンレスタンク15日~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	12ヶ月間樽熟成。		
JAN:	4933238085661	2020	750ml/12	CR1120-15	¥5,000
JAN:	4933238090948	2021	750ml/12	CR1121-15	¥6,000



Saint-Joseph, Rouge, Les Grisières

サン ジョゼフ ルージュ レ グリジエール

古樹のブドウを使用した上級キュヴェ。ブラック ベリーなどの黒果実のニュアンス。力強さとエレガンスが綺麗に調和。

特徴	平均樹齢40年。生産量35hl/ha。18ヶ月間樽熟成される。				
味わい	ブラック・ベリーなどの黒果実のニュアンス。力強さとエレガンスが綺麗に調和。				
ブドウ品種	シラー100			Bio認証等	—
方角&標高	南東向き	土壌	砂質 花崗岩質	発酵	ステンレスタンク15日~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢40~50年	熟成	18ヶ月間樽熟成。		
JAN:	4933238085654	2019	750ml/12	CR1119-21	¥6,600
JAN:	4933238090931	2020	750ml/12	CR1120-21	¥8,000



Côtes du Rhône

Château Saint Estève d'Uchaux

Uchaux

コート デュ ローヌ

シャトー サンテ ステヴ デュシヨー

ウシヨー

比較的大規模な南コート デュ ローヌの生産者で、最新設備を導入し、コンスタントにレベルの高い様々なタイプのワインを生産。

1809年設立。フランセ モニエ家が代々所有し、現在はMarc Français マール フランセ氏がシャトーの運営を行っています。200年以上の由緒を誇る壮大なシャトーはオレンジの北、ウシヨー村(車でオレンジから10分程)に位置しています。200ha以上の総敷地面積のうちブドウ畑として使用しているのは60ha余りです。土壌は大半が痩せた砂岩質です。2009年ヴィンテージより、フランス政府の定める厳しいビオロジックの認証。

ROSÉ WINE

Côtes du Rhône, Rosé, Tradition

コートデュ ローヌ ロゼ トラディション

ブドウの甘い果実味をきちんと感じさせる素直な味わいのロゼ。

特徴	生産量40hl/ha。生産本数13,000本。低温発酵(17度約10日間)。マロラクティックは行わない。				
味わい	チェリー、ストロベリーやラズベリー等の赤系果実のフレッシュで甘い香りに、スパイスの香りが広がる辛口。				
ブドウ品種	グルナッシュ、シラー、ムルヴェードル			Bio認証等	AB
方角&標高	南 南西向き	土壌	砂利を含む砂質	発酵	ステンレスタンク10日間
樹齢&仕立て	樹齢12年~15年	熟成	ステンレスタンクで熟成。		
JAN:	4933238094151	2022	750ml/12	CR3122-03	¥3,200



RED WINE

Côtes du Rhône, Rouge, Syrah Grenache

コート デュ ローヌ ルージュ シラー グルナッシュ

2016年よりIGPからAOCコート デュローヌに。10%加えられたグルナッシュが味わいに複雑味を与えている。

特徴	40hl/ha。年間生産本数9,000本。収穫は手摘み。温度管理をしながら8~10日間のマセラシオン。				
味わい	黒スグリ、フランボワーズ、ブルーベリーのフルーティーさとスパイシーさが魅惑的。タンニンが滑らかで心地良い。				
ブドウ品種	シラー90、グルナッシュ10			Bio認証等	AB
方角&標高	40hl/ha	土壌	砂質 石灰質	発酵	ステンレスタンク8~10日間
樹齢&仕立て	平均樹齢15年	熟成	ステンレスタンクで7ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238095486	2020	750ml/12	CR1120-27Q	¥2,800



Côtes du Rhône, Rouge, Tradition

コート デュ ローヌ ルージュ トラディション

フルーティでしなやか。毎年安定して高いレベルのポテンシャルを発揮している。

特徴	38hl/ha。ブドウは破碎してエグラッペ。伝統的なマセラシオンを行い、7日~10日間発酵。				
味わい	熟した花梨、チェリーやプラムの香り。バランスの良い味わい。僅かにスパイスのニュアンス混じる。				
ブドウ品種	グルナッシュ80、シラー20			Bio認証等	AB
方角&標高	南向き	土壌	砂質土壌	発酵	ステンレスタンク7日~10日間
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	セメントタンクで10ヶ月間 ポトルで2ヶ月~4ヶ月間熟成。		
JAN:	3412411061308	2020	375ml/24	CR1220-19	¥1,800
JAN:	4933238095158	2022	375ml/12	CR1222-19A	¥1,900



Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux, Rouge, Vieilles Vignes

コート デュ ローヌ ヴィラージュ マシフ デュショールージュ ヴィエイユ ヴィーニュ

生き生きとした良質のタンニンがワインに溶け込み、非常にクリーミーな印象。

特徴	35~40hl/ha。長めのマセラシオン。30%は18ヶ月間樽熟成。フィルターはかけない。				
味わい	甘い豊潤な感じとスパイシーさが樽香とマッチ。タンニンは木目が細かい。				
ブドウ品種	グルナッシュ50、シラー50			Bio認証等	AB
方角&標高	南 南西向き	土壌	砂質 石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢47年	熟成	30%は18ヶ月間樽熟成。		
JAN:	4933238088228	2019	750ml/12	CR1119-20	¥5,000



Côtes du Rhône

コート デュ ローヌ

Domaine du Pégau

ドメーヌ デュ ペゴ

Châteauneuf-du-Pape

シャトーヌフ デュ パプ

野性味と果実味溢れる秀逸なシャトーヌフ デュ パプを生み出す、偉大な造り手のひとつ

1987年に父Paulと娘のLaurence Feraudが独立し、1989年にDomaine du Pégauを設立。1992年に父から娘に古き良き伝統の造り（オークの大樽で熟成、清澄、フィルターがけを行わない等）を大切にしながら、秀逸なワインを生み出す偉大な造り手の一人です。かのロバート パーカー氏も「シャトーヌフ デュ パプの中で最も偉大で荘厳、古典的でしっかりとしたコクがあり、卓越した濃縮感を持った超大作」と評価され、果実本来の味わいを残し、凝縮した素晴らしいローヌワインを造ることで世界にその名を知られています。現在22ha所有しており、2012年にLaurenceがシャトー・ペゴを購置。シャトー・ペゴの周りはシャトー・ヌフ・デュパプを名乗れませんが、土壌は良く似ています。

WHITE WINE

Côtes du Rhône, Blanc, Cuvée Lône

コート デュ ローヌ ブラン キュヴェ ロンヌ

ネゴシアンものながら高い品質を誇るローヌ ブラン。フレッシュで爽やかな酸と果実本来の味わいを表現。

特徴	直接圧搾法で圧搾し、ステンレスタンクに入れて冷却し、1ヶ月かけて一定の温度に保ちながら発酵と熟成。				
味わい	白い花とエキゾチックなアカシアの花の香り。口を含むとフレッシュで爽やかな酸が生き生きと感じられ、ピターな余韻が全体を引き締める。				
ブドウ品種	クレレット40、ブルブルーラン30、グルナッシュブラン20、ユニブラン10			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	ローム質土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	ステンレスタンクで3ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238087979	2021	750ml/12	CR2121-43	¥3,000
JAN:	4933238091631	2022	750ml/12	CR2122-43	¥3,300
JAN:	—	2023	750ml/12	CR2123-43	¥3,300



Châteauneuf-du-Pape, Cuvée Reserve Blanc

シャトーヌフ デュ パプ キュヴェ レゼルヴ ブラン

希少価値の高いシャトーヌフ デュ パプの白。

特徴	全房のままステンレスタンクで低温発酵。短期間の熟成をしてポトリング。マロラクティック発酵は行わない。				
味わい	黄桃、白桃、リンゴの香りにフローラルとミネラル。しっかりと残る酸味とクリスピーな口当たり。				
ブドウ品種	クレレット60、グルナッシュ・ブラン20、ルーサンヌ10、ブルブルーラン10			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土質 砂質 モレーン土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		
JAN:	4933238091648	2022	750ml/12	CR2122-24	¥12,500



Châteauneuf-du-Pape, Blanc Cuvée A Tempo

シャトーヌフ デュ パプ ブランキュヴェ ア テンポ

ペゴの最高峰の白。10年の熟成にも耐える凝縮感と厚み。

特徴	収穫は手摘み。全房のままステンレスタンクで低温発酵。マロラクティック発酵は行わない。				
味わい	白い花やジャスミン、紅茶に白桃や蜂蜜のニュアンス。洗練したミネラル感と口いっぱいに広がる長い余韻。				
ブドウ品種	クレレット1/3、グルナッシュ・ブラン1/3、ルーサンヌ1/3			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌	粘土質 砂質 モレーン土壌	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	平均樹齢25年	熟成	卵型のコンクリートタンク、ステンレスタンク、4年樽にて8ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238091655	2021	750ml/6	CR2121-25A	¥37,000



Vin Blanc, Doux

ヴァン ブランドゥー

遅摘みでなく早摘みブドウから作られる大変希少な限定で、大変芳醇な甘口。

特徴	遅摘みではなく早摘みでシャトーヌフ・デュ・パプの畑から過熟したブドウの実を選び大人数で一気に収穫させた甘口白。				
味わい	香りはアカシアの花やリンゴの蜜。早めの収穫でフレッシュさを持ったバランスの良い仕上がりの奇跡の甘口。				
ブドウ品種	ピクブル、クレレット、ルーサンヌ、ブルブルーラン、グルナッシュ・ブラン			Bio認証等	—
方角&標高	—	土壌		発酵	4年目の古樽にて低温発酵
樹齢&仕立て	—	熟成			
JAN:	4933238090160	2022	500ml/12	CR2022-044	¥18,000



RED WINE

Plan Pégau

ブランペゴ

3年間のヴィンテージの自社畑のブドウをブレンドして造られた特別なワイン。

特徴	全房のまま軽めに压榨して酵母と10日間の発酵。フィルター不使用。				
味わい	スパイシーな香りにリッチな味わい高級感が漂う味わい。				
ブドウ品種	グルナッシュ30、シラー30、メルロー20 他20	Bio認証等		-	
方角&標高	-	土壌	粘土質 沖積層	発酵	コンクリートタンク10日間
樹齢&仕立て	平均樹齢40年	熟成	50%をコンクリートタンクで50%を古樽で熟成。		

JAN: 4933238089485

NV

750ml/12

FT1100-05QQ

¥3,300



Châteauneuf-du-Pape, Rouge Cuvée Reserve Rouge

シャトーヌフ デュ パブ キュヴェ レゼルヴ ルージュ

ドメーヌのフラッグシップ。伝統的な製法のもと造られるクラシックなスタイル。

特徴	全房のまま軽めに压榨して天然酵母と5~7日間の発酵。その後マセラシオンを1~2週間行う。フィルター不使用。				
味わい	カシスリキュールやエキゾチックなスパイスの香りとタバコやなめし皮の香り。余韻の長いフルボディ。				
ブドウ品種	グルナッシュ80、シラー6、ムーヴェルドール4 他	Bio認証等		-	
方角&標高	-	土壌	小石を含んだ粘土石灰質	発酵	コンクリートタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	500L樽で18ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238090177

2020

750ml/12

CR1120-44

¥15,000



Châteauneuf-du-Pape, Rouge Cuvée Laurence

シャトーヌフ デュ パブ キュヴェ ローランス

現在のオーナーの名前が付けられた特別なキュヴェ。キュヴェ・ダ・カーポが造られない年のみの生産。

特徴	全房のまま軽めに压榨して天然酵母と5~7日間の発酵。その後マセラシオンを1~2週間行う。フィルター不使用。				
味わい	カシスリキュールやエキゾチックなスパイスの香り。				
ブドウ品種	グルナッシュ80、シラー6、ムーヴェルドール4 他10	Bio認証等		-	
方角&標高	-	土壌	小石を含んだ粘土石灰質	発酵	コンクリートタンク2~3週間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	フードルで3~4年間熟成。		

JAN: 4933238090146

2018

750ml/12

CR1118-45

¥18,000



Châteauneuf-du-Pape, Rouge Cuvée Da Capo

シャトーヌフ デュ パブ ルージュ キュヴェ ダ カーポ

いわずと知れたヌフ デュ パブの最高峰。その高い品質に芸術性を感じる珠玉のワイン。

特徴	収穫は手摘み。全房のまま軽めに压榨して天然酵母と12日間の発酵。50hl樽で24ヶ月間熟成。				
味わい	良く熟したブラムやブラックベリーの香りにリコリスや黒胡椒のニュアンス。洗練されたタンニンが特徴。				
ブドウ品種	グルナッシュ70、シラー7、ムーヴェルドール3 他	Bio認証等		-	
方角&標高	-	土壌	砂質 石質 赤粘土質	発酵	コンクリートタンク12日間
樹齢&仕立て	-	熟成	50hl樽で24ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238090153

2020

1500ml/3

CR1620-46

OPEN

JAN: 4933238090139

2020

750ml/6

CR1120-46A

¥82,000



Côtes de Provence

Domaine Saint André de Figuière

La Londe-les-Maures

コート ドゥ プロヴァンス

ドメーヌ サン タンドレ ドゥ フィギエール

ラ ロンドレ モール

ブルゴーニュ シャブリにおいてワイン造り一筋に力を注いでいたアラン コンパール氏がオーナー。

トゥーロンとサン トロベのちょうど中間辺り、ポーケロール島の対岸、背後にモール山稜をひかえる所に位置するドメーヌで、生み出すワインは当地のみならず全世界で注目される程になっています。モナコのルイ キャーンズ、ソーリュエールのル レ ベルナル ルワゾー、サン ボネル フォアのレジ エ マルク マルコン等の3ツ星レストランでも重用されています。現在42ha所有。スタンダード品のキュヴェの名称は、アランの娘、息子たちの名から取っています。細心の注意を払った醸造で造られるワインは当地でトップ級の評価。

ROSÉ WINE

Côtes de Provence, Rosé, Cuvée Magali

コート ドゥ プロヴァンス ロゼ キュヴェ マガリ

輝くバラ色。フルーティーな典型的プロヴァンス ロゼ。

特徴	ブドウは全てエグラッペ。キュヴで醸造。契約農家のブドウとドメーヌ所有の畑のブドウを厳選して使用。				
味わい	南仏の太陽と海風がイメージ出来る明るく、爽やかなロゼワイン。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニオン、シラー、サンソー、グルナッシュ	Bio認証等		有機栽培	
植密度&収穫量	50hl/ha	土壌	片岩 粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク 15~20日
樹齢&仕立て	樹齢15~35年	熟成	ステンレスタンク熟成。		

JAN: 4933238091624

2022

750ml/12

PV3122-03

¥3,800



Saint-Rémy-de-Provence

Domaine de Trévalon

Saint-Etienne-du-Gres

サン レミ ド プロヴァンス

ドメーヌ ドゥ トレヴァロン

サン ティエヌ デュ グレ

隣人生産者のいない土地で、他の誰も造れない特徴あるワインを造る孤高の生産者。

1950年代半ば、現在の当主の父（ピカソとも親交があった画家で彫刻家）が60haあまりの土地を購入したのがこのドメーヌの始まり。現当主エロイ デュルバックが1973年にブドウを植えつけ、現在17ha(赤15ha、白2ha)。カベルネの比率の多さからヴァンド・ベイ・デ・ブーシュ・デュ・ローヌとなっています。Trévalonの元々の意味はTrois(3つ)のVallon(谷)から。土地に窪みがあったからこの名が付いています。

WHITE WINE

Domaine de Trévalon Blanc

ドメーヌ ドゥ トレヴァロン ブラン

他のワインには見られない複雑で長い余韻。赤ワイン以上に入手困難。

特徴	2haの畑から生産量僅か300ケース程度の希少品。赤同様長期熟成できる。				
味わい	ライム・パーペナ、アニスの香り。樽から来る丸みのある穏やかな酸味が絶妙に調和。				
ブドウ品種	マルサンヌ34、ルーサンヌ34、シャルドネ12、クラレット12、グルナッシュブラン8	Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	畑によって様々	土壌	石の多い粘土石灰質	発酵	新樽80%&1年樽20%
樹齢&仕立て	樹齢20~50年	熟成	木樽約1年間熟成（50%新樽）。		
JAN:	4933238082905	2019	750ml/12	PV2119-10	OPEN
JAN:	4933238087887	2020	750ml/12	PV2120-10	OPEN
JAN:	4933238093369	2021	750ml/6	PV2121-10A	OPEN



RED WINE

Domaine de Trévalon Rouge

ドメーヌ ドゥ トレヴァロン ルージュ

1haあたり25~30hlというブルゴーニュのグラン・クリュ並みの低収量。

特徴	エグラッペなしで野生酵母によるゆっくりとした発酵。卵白によるコラーージュ、滓引きのみでフィルターはかけない。				
味わい	ブラックベリー、ブラックチェリー、ガリーグの香り。洗練された果実味と酸味。				
ブドウ品種	カベルネ・ソーヴィニヨン50%、シラー50%	Bio認証等	有機栽培		
方角&標高	畑によって様々	土壌	石の多い粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢30年	熟成	フードル8割、残りはピエスで2年程度熟成。		
JAN:	4933238093376	2014	750ml/6	PV1114-11A	OPEN
JAN:	4933238087863	2019	750ml/12	PV1119-11	OPEN
JAN:	4933238093352	2020	750ml/6	PV1120-11A	OPEN



Languedoc

Famille Gilbert Gaillard

ラングドック

ファミーユ ジルベール ガイヤール

世界的権威を持つワイン評論家、ワイン・テイスターが手掛けた話題のラングドックワイン。

世界的権威を持つワイン評論家、ワイン・テイスターであるフィリップ・ガイヤールとフランソワ・ジルベールが手掛けた話題のラングドックワイン。元々ワイン生産一家の生まれでブドウ栽培、ワイン醸造、ワインビジネスの卓越したスペシャリストであるフィリップと地質学博士で土壌分析のプロフェッショナルであるフランソワのコンビは多くのワインガイドを発刊し、さらには国際ワインコンクールを主催してきました。彼らが以前より目を付け、熟知していたラングドック、サン・シニアンの中で特異なテロワールを持つレ・ボーム周辺の丘の畑を2012年までに少しずつ購入し、ブドウ栽培を開始しました。現在では2人の30年以上のワインに対する知識、情熱、世界中のワイナリーを旅して回った経験の全てを注ぎ込みワイン醸造にあっています。テール・ソヴァージュシリーズはジルベール・ガイヤールがオーガニックで手掛けたラインナップ。

RED WINE

Terre Sauvage Pinot Noir, Vin de Pays de l'île de Beauté (Corse)

テール ソヴァージュ ピノノワール ヴァンドゥ・ベイ・ドック

飲みやすいオーガニックのピノ。飲み心地よくソフトな味わい。キノコの pasta やローストチキン、シャルキュトリーと共に。

特徴	収穫後除梗され、気温の低い夜間に圧搾。低温発酵により香りを抽出。				
味わい	明るいルビー色、ブラックベリーやラズベリーなど小粒の果実と、僅かに柑橘を想わせるニュアンス。				
ブドウ品種	ピノノワール100%	Bio認証等	AB		
方角&標高	—	土壌	砂岩	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	澱と共に一週間熟成。		
JAN:	3760000620123	2022	750ml/12	VP1122-46	¥2,500



Languedoc

Maison François Labet

ラングドック

メゾン フランソワ ラベ

クロ ヴージュ シャトール ドゥ ラ トウールのラベが手掛ける上質なワインシリーズ。

ブルゴーニュのコート・ドゥ・ヌーイに550年にわたり深く根を下ろしたラベ家はクロ ヴージュ シャトール ドゥ ラ トウール、ボヌ、ボヌ ブルミエ クリュ、サヴィニー ブルミエ クリュといった自社畑のピノ ノワール、シャルドネから素晴らしいワインを生み出していますが、他にもブルゴーニュやローヌ、ラングドック等の優秀な畑から自らの指導の下、上質なワインを熟成、瓶詰めし、同社のレーベルで発売しています。今回のヴァンドゥ・ベイもそのシリーズで、フランスを代表するブドウ品種5種の味わいを十分に堪能できるものです。

RED WINE

Labet Pinot Noir, Vin de Pays de l'île de Beauté (Corse)

ラベ ピノノワール ヴァンドゥ・ベイ・ドゥ・リル・ドゥ・ボーテ (コルシカ島)

珍しいコルシカ島のピノノワール。リル・ドゥ・ボーテはコルシカ島の原産地統制呼称。

特徴	コルシカ島北部のブドウを使用。やせた石を多く含んだチョーク質土壌。ステンレスタンクで低温発酵。				
味わい	赤い果実、ペリーのニュアンス。ブルゴーニュを感じさせるきれいな酸味。				
ブドウ品種	ピノノワール100	Bio認証等	—		
方角&標高	—	土壌	チョーク質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	—	熟成	フレンチオークとアメリカンオークで6ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238090078	2022	750ml/12	VP1122-15V	¥2,800



Languedoc

Château Etang des Colombes

Lézignan

ラングドック

シャトー エタン デ コロンブ

レジニャン

フランス個人醸造家協会会長のグアルコ氏を中心に、樹齢の高いブドウから、バラエティーに富んだ様々なタイプのワインを生産。

ナルボンヌと西はカルカソヌの間、険しい丘陵を含む内陸地帯に117haを所有（小石混じりの粘土石灰質土壌）。オーナーのChristophe Gualco氏を中心にヴィオニエ オック（ヴァン ドウ ベイ）、軽快な白、ロゼから長期熟成が可能な赤まで、様々なタイプのワインを生産。栽培法はリュット レゾネ。高品質ワインをコルビエールで一番早く元詰めて販売したシャトーでもあります。時代を感じさせる古い地下カーヴには天井に穴が空いており、上のブドウ畑に通じています。またカーヴ入口のすぐ右手に約18mの深さの井戸があり、カーヴ内の温度が上がると対流によって自然に井戸より冷気が入り、温度がコントロールされます。

RED WINE

Corbières, Rouge, Cuvée de Bicentenaire, Vieilles Vignes

コルビエール ルージュ キュヴェ ドゥ ピサントネール ヴィエイユ ヴィーニュ

現当主の父が1981年に200年間のワイン生産を記念して造ったキュヴェ。その後たくさんのお客様が気に入り造り続けている。

特徴	10年以上の熟成にも耐えうるしっかりとした骨格をもつワイン。				
味わい	樹齢の高い完熟したブドウからくるまろやかな味わいにシンプルなスパイス感が調和。				
ブドウ品種	グルナッシュ40、シラー40、ムルヴェードル20				リュット レゾネ
方角&標高	南 南東向き 標高120m	土壌	小石の多い粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	樹齢40~50年	熟成	樽熟成8~10ヶ月（1/3新樽）。		

JAN: 4933238090061

2020

750ml/12

LA1120-04

¥2,600



Languedoc

Les Vignes de l'Arque

Baron

ラングドック

レ ヴィーニュ ドゥ ラルク

バロン

香りが良くバランスが良く心地良く飲める白。

1994年に2人の生産者が協同でFabre氏とRouveyrol les氏によって設立されました。今ではFabre氏の息子が加わり72haのワイン畑を所有しています。生産しているブドウはメルロー、カベルネ ソーヴィニヨン、シラー、グルナッシュ、シャルドネ、ソーヴィニヨン、ヴィオニエ、ミスカ プティ グランなどを生産しています。ドメーヌの名前とロゴは、ワイン カーヴが突き出した形のラルク デュ バロン城にちなんで付けられました。醸造は管理しやすいように少ない区画毎に行います。Fabre氏の息子が醸造責任者です。いまこの白はバランスが良く心地良く飲めます。

WHITE WINE

Alexia IGP Cévennes

アレクサ IGP セヴェンヌ

ミスカ平均樹齢12年、ソーヴィニヨン25年、50hl/haと厳選したブドウを使用。

特徴	南仏のミスカらしく親しみやすい味わい。ステンレスタンクで長めの低温発酵。				
味わい	マスカットや洋ナシ系のフルーティーな香りにライムを絞ったような柑橘系の爽やかな味わいが魅力。				
ブドウ品種	ミスカ・プティ・グラン60%、ソーヴィニヨン40%			Bio認証等	—
方角&標高	南北 東西向き 標高120~300m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク15日間
樹齢&仕立て	樹齢ミスカ12年、ソーヴィニヨン25年	熟成	ステンレスタンクにて熟成。		

JAN: 4933238093420

2022

750ml/12

LA2122-05N

¥2,500



Languedoc

BONFILS

Servian

ラングドック

ボンフィス

セルヴィアン

14のドメーヌ=1,050haのマンモス生産者。それぞれの生産者が競い合い高いクオリティーを追求。

1962年、アルジェリアから帰国したジャン ミッシェル ボンフィス氏が1968年に前身であるドメーヌ ドゥ リローを設立しました。その後次々にドメーヌを買収。現在は14のドメーヌが合わさり1,050haのブドウ畑を所有する巨大なグループに成長しました。そのうち81%がVDP、19%がAOCです。グループはそれぞれの醸造所で、ワイン造りを行ってききましたが、今後は2009年に買収した大手ネゴシアン、ベシエールに生産拠点を移しプレミアムワイン造りを効率よく行う予定です。

WHITE WINE

Domaine de Cibadiés Chardonnay, Vin de Pay' s' d' Oc

ドメーヌ ドゥ シバディ シャルドネ ヴァン ドウ ベイ ドック

リッチでヴォリューム感があるがスムーズな飲み口。サービ温度は12度前後が理想。魚、鶏肉、ヤギのチーズと共に。

特徴	収穫量50hl/ha。4,400本/ha。地中海沿岸部の暖かい気候なのでブドウの成熟には最適。				
味わい	ややグリーンがかかった麦わら色。ドライフルーツ、アブリコット、ピーチ、シトラスを想わせるしっかりしたアロマ、ほのかなバニラとフローラルな香り。				
ブドウ品種	シャルドネ100			Bio認証等	—
方角&標高	南東向き 標高20~80m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク
樹齢&仕立て	コルドン・ド・ロワイヤ	熟成	ステンレスタンクで7~8ヶ月間熟成。		

JAN:

2023

750ml/6

LA2123-11A

¥2,700



Languedoc

ラングドック

ラングドックのカリスマ的存在オリヴィエ ジュリアンが手がける入手困難ワイン。

4世紀に渡りワイン造りをしてきた家系。以前は共同組合に売っていた時期もありましたが1985年オリヴィエ ジュリアンがドメーヌを引き継ぎ元詰めになりました。Monpeyrrouxの南西に位置するJonquièresにありその品質と当主オリヴィエ ジュリアンの土地とワインへの深い愛情が世界中のワインファンから熱狂的支持を集めています。マジュリアンのワインは世界的に評価が高く、毎年極少量しか買い付け出来ません。

Mas Jullien

マス ジュリアン

Jonquières

ジョンキエール

WHITE WINE

Mas Jullien, Blanc, Pays d'Hérault IGP

マス ジュリアン ブラン ペイ デロー IGP

凝縮した果実味。ミネラル豊富で複雑な香味。

特徴	ドゥミ・ミュイと呼ばれる樽でシュールリーの状態で約1年熟成。一部マロラクティック発酵が終わる前に瓶詰め。				
味わい	凝縮した果実味。ミネラル豊富で複雑な香味。				
ブドウ品種	カリニャン・ブラン50、シュナン・ブラン30、他20(ヴィオニエ、ルーサンヌ、クラレット、フティ・マンサン)			Bio認証等	ピオ
植密度&収穫量	4,500~8,000本/ha	土壌	石灰質土壌	発酵	600L樽
樹齢&仕立て	平均樹齢40年	熟成	シュールリーの状態で600L樽で約1年熟成。		
JAN:	4933238087238	2020	750ml/12	LA2120-31	¥8,700
JAN:	4933238091341	2021	750ml/12	LA2121-31	¥10,000
JAN:		2022	750ml/12	LA2122-31	¥11,000



RED WINE

Mas Jullien, Lous Rougeos, Terrasses du Larzac, Rouge

マス ジュリアン ルー ルージュ テラス デュラルザック ルージュ

2014年がファーストヴィンテージ。キレイな酸を残しフィネスがある。バランスがとても良く、食事を引き立てる。

特徴	標高400mのサンプリヴァ。15年前までは自家消費用にワインを造っていたが、オリビエ・ジュリアンにより、その潜在能力が開化した。				
味わい	キレイな酸を残しフィネスがある。バランスがとても良く、食事を引き立てる。				
ブドウ品種	カリニャン50、シラー40、グルナッシュ10			Bio認証等	ピオ
植密度&収穫量	5,000本~8,000本/ha	土壌	石灰質土壌	発酵	主にコンクリートタンク15~20日
樹齢&仕立て	カリニャン、グルナッシュ平均樹齢70年、シラー平均樹齢20年	熟成	マロラクティック発酵。デュミ・ミュイで14ヶ月熟成後12ヶ月フールドで熟成。		
JAN:	4933238091396	2021	750ml/12	LA1121-48	¥10,000
JAN:		2022	750ml/12	LA1122-48	¥11,000



Mas Jullien, Autour de Jonquières, Terrasses du Larzac, Rouge

マス ジュリアン オトゥール ドゥ ジョンキエール テラス デュラルザック ルージュ

ビオディナミを取り入れた農法。デュミ ミュイで14ヶ月熟成後12ヶ月フールドで熟成。

特徴	オリヴィエ・ジュリアンはこのワインについて7~15年はセラーに保存しておくことを勧める。				
味わい	素直にシンプルな酸味を持った味わい。				
ブドウ品種	カリニャン45、ムールヴェードル45、シラー5、グルナッシュ5			Bio認証等	ピオ
植密度&収穫量	5,000~6,500本/ha	土壌	石灰質 砂利質	発酵	主にコンクリートタンク15~20日
樹齢&仕立て	平均樹齢50年	熟成	マロラクティック発酵。デュミ・ミュイで14ヶ月熟成後12ヶ月フールドで熟成。		
JAN:	4933238087252	2019	1500ml/6	LA1619-43	¥18,000
JAN:	4933238091365	2020	1500ml/6	LA1620-43	¥20,000
JAN:	4933238091358	2020	750ml/12	LA1120-43	¥10,000
JAN:		2021	1500ml/6	LA1621-43	¥22,000
JAN:		2021	750ml/12	LA1121-43	¥11,000



Mas Jullien, La Brune, Terrasses du Larzac, Rouge

マス ジュリアン ラ ブリュヌ テラス デュラルザック ルージュ

何人かで飲むときはカラフェに移してゆっくり開かせて。二人で飲むときはそのままゆっくり時を楽しんで。

特徴	粘土質の特別なテロワールから来る素朴な味わいを楽しめる。				
味わい	タンニンに包まれた果実味とテロワールから生まれる優しい甘美さがとても素直に表現されている。				
ブドウ品種	サンソー、グルナッシュ主体、カリニャン			Bio認証等	ピオ
植密度&収穫量	5,000本/ha	土壌	粘土質	発酵	主にコンクリートタンク15~20日
樹齢&仕立て	グルナッシュ平均樹齢40年、シラー平均樹齢60年	熟成	小さなフールドで12ヶ月熟成したものをコンクリートタンクで6~12ヶ月熟成したものとブレンド		
JAN:	4933238087269	2019	750ml/12	LA1119-53	¥8,700
JAN:	4933238091372	2020	750ml/12	LA1120-53	¥10,000
JAN:		2021	750ml/12	LA1121-53	¥11,000



Mas Jullien, Carlan, Terrasses du Larzac, Rouge

マス ジュリアン カルラン テラス デュラルザック ルージュ

凝縮感があるが、標高の高さからくる涼やかさも持ち合わせる。長期熟成タイプ。

特徴	2003年に畑を取得。2006年よりワインを造り始めた。シストの多いサンプリヴァの畑。				
味わい	凝縮感があるが、標高の高さからくる涼やかさも持ち合わせる。長期熟成タイプ。				
ブドウ品種	グルナッシュ、カリニャン、サンソー、シラー			Bio認証等	ピオ
植密度&収穫量	6,000本/ha	土壌	シスト 砂岩	発酵	コンクリートタンク15日間
樹齢&仕立て	平均樹齢60年	熟成	デュミ・ミュイ(600L)で16ヶ月熟成。		
JAN:	4933238091389	2021	750ml/12	LA1121-46	¥10,000
JAN:		2022	750ml/12	LA1122-46	¥11,000



Sud Ouest

シュド ウェスト (南西地方)

1930年代よりワイン造りを開始。最新の醸造設備が導入され、安定した品質が実現。

ピエール ビュルク氏が1930年代よりワイン造りを始め、現在のアンヌとエマニエル姉妹で6代目にあたります。現在50ha所有している畑のブドウは樹齢の高いものが多く、コクと複雑味のあるワインを生産。ロット河を一番低地として4段階のテラスに分かれている畑にはマルベックとメルローが植えられており、品種、区画(畑)、収穫期の違いで仕込みを分け、それぞれが注意深く醸造されます。15~30日間マセラシオン。発酵は28~32度で。樽はマルベックは必ず通しますが、メルローは年によって通さない場合が有ります。若干フィルターを掛けて瓶詰めされます。現在醸造所には最新の醸造設備が導入され、安定した品質が実現されています。

Bruc et Filles

ビュルク エ フィュー

Puy-l'Évêque

ピュイ レヴェック

RED WINE

Cahors, Château Pinaie

カオール シャトー ピネレ

カオールでトップクラスの評価を得ているシャトー ピネレ。

特徴	15~30日間マセラシオン。若干フィルターを掛けて瓶詰め。樹齢の古いブドウからの仕込みもブレンド。				
味わい	のびやかな果実味とコク、力強さが感じられる。				
ブドウ品種	マルベック85、メルロー15		Bio認証等		—
植密度&収穫量	5,000本/ha 40hl/ha	土壌	チョーク質 粘土石灰質	発酵	ステンレスタンク発酵 (28~32度)
樹齢&仕立て	樹齢30年	熟成	12ヶ月間樽熟成 (20%新樽)。		
JAN:	4933238091051	2020	750ml/12	S01120-02	¥2,600
JAN:	4933238091075	2020	375ml/24	S01220-02	¥1,900
JAN:		2021	750ml/12	S01121-02	¥2,600
JAN:		2021	375ml/24	S01221-02	¥1,900



Cahors, Château Pinaie L' Authentique

カオール シャトー ピネレ ロータンティック

樹齢の高いマルベック100%から仕込まれる極少量生産のスペシャルワイン。

ロータンティックはブラックワインと呼ばれた古き時代のカオールを彷彿させる逸品。

特徴	1920年植付のマルベックとその次に古いものから。樽熟成は新樽を70%使用し18ヶ月間。				
味わい	凝縮した果実味とボリュームたっぷりのタンニン。				
ブドウ品種	マルベック100		Bio認証等		—
植密度&収穫量	5,000本/ha 30hl/ha	土壌	砂利質 珪質土壌	発酵	ステンレスタンク発酵 (28~32度)
樹齢&仕立て	樹齢60年	熟成	樽熟成は新樽を70%使用し18ヶ月間。		
JAN:	4933238091068	2016	750ml/6	S01116-06A	¥5,000
JAN:		2020	750ml/6	S01120-06A	¥5,000



Sud Ouest

シュド ウェスト (南西地方)

Domaine du Chiroulet

ドメヌ デュ シルレ

Gascogne

ガスコーニュ

グランクリュを極めたスギャン モロー社の舌が造るお値打ちガスコーニュワイン。現在もコンサルタントとして勤めている。

グランクリュを極めた舌が造るお値打ちガスコーニュワイン。フレンチ オーク樽で有名なスギャン モロー社 (Seguin Moreau) の営業担当重役であるフィリップ フェザスが手掛けます。彼は得意先である半端ではない数のボルドー グランクリュワインを樽の影響を視点としながら毎日テイस्टイングし、さらにメートルド シェ (醸造長) と、長年にわたり細かな情報交換をすることにより、並のワインは受け付けけない「舌」と最上級で最先端の醸造技術を身につけています。元々家族経営で1873年から続いていた兼業農家の4代目で父の時代にワインにシフトしていたため、1995年の自分の結婚式の折に、父親が共同組合に売っていた一部のワインを自ら醸造し供した所、式出席者たちに絶賛され、絶対にワインを本格的に造るべきだという声に推されて誕生を見たのがこのドメヌの歴史の始まりです。

WHITE WINE

Java, Blanc, IGP Côtes de Gascogne

ジャヴァ ブラン IGP コート ドゥ ガスコーニュ

アラン プリュモンも欲し、彼との裁判の末勝ち取った石灰質土壌の畑のブドウから。

特徴	除草剤等は使用せず雑草を自然に残し、除葉やグリーン・ハーベストを綿密に行っている。芳香度の熟成が頂点に達した時点で収穫。				
味わい	品種から来るの独特の華やかな香、まろやかな口当たりが特徴的。ブドウからダイレクトに来る華やかな香り。				
ブドウ品種	コロンバル、ユニ・ブラン、ソーヴィニオン・ブラン		Bio認証等		—
方角&標高	南向き 標高150~230m	土壌	石灰質土壌	発酵	ステンレスタンク1週間
樹齢&仕立て	樹齢5~20年	熟成	ステンレスタンクでシュール・リーしながら6ヶ月間熟成。		
JAN:	4933238090641	2022	750ml/6	VP2122-15N	¥2,100
JAN:		2023	750ml/12	VP2123-15	¥2,100

配送条件: ケース単位



La Côte d'Heux, IGP Côtes de Gascogne

ラ コート ドゥクス IGP コート ド ガスコーニュ

凝縮感がありながらフレッシュな酸味のあるグロ マンサン100%のふくよかな南西地方らしい白。

特徴	6~8時間スキンコンタクトを施して香り成分を抽出。複雑味を与える為濁った状態のままアルコール発酵しパトナージュを行う。				
味わい	ミネラルと南国系フルーツの香りが入り混じる。豊富なフルーティさが口いっぱい広がりがつつ、程良い酸味が引き締める。				
ブドウ品種	グロ・マンサン100		Bio認証等		有機栽培
方角&標高	南向き 標高160m	土壌	粘土石灰質	発酵	セメントタンク
樹齢&仕立て	樹齢15年グイヨ	熟成	オーク樽とセメントタンクにて10ヶ月熟成。		
JAN:	4933238092652	2021	750ml/12	VP2121-66	¥2,900



ORANGE WINE

Java, Vin Orange Vin de France

ジャヴァ オレンジ

クリーンなオレンジワイン。豚や鶏など、白身肉系料理やハーブのきいたソーセージとも高相性。

特徴	グロマンサンの黄金色に熟した実のみを選果。除梗して皮と共に。				
味わい	オレンジピールが香り、豊かな果実味と軽やかなタンニン。エキゾチックなニュアンスも持ちつつ、スルスル飲める。				
ブドウ品種	グロ・マンサン100			Bio認証等	—
方角&標高	南向き 標高160m	土壌	粘土石灰質	発酵	ステンレスタンクで20日間
樹齢&仕立て	—	熟成	アンフォラにて4ヶ月熟成。		

JAN: 3439902110024 2021 750ml/12 VP2121-47 ¥3,000

JAN: 3439902110024 2022 750ml/12 VP2122-47 ¥3,000



RED WINE

Java, Rouge, IGP Côtes de Gascogne

ジャヴァ ルージュ IGP コート ドゥ ガスコーニュ

14haのなだらかな丘が続く畑。風通しが非常に良い地形。

特徴	最大限果実味を引き出す為、低温25度以下に抑えてアルコール発酵および14日のマセラシオンを行う。				
味わい	酸味が突出せず果実味がいっぱい丸みのあるバランスが取れた味わい。				
ブドウ品種	メルロー、カベルネ・フラン、シラー			Bio認証等	—
方角&標高	標高170m 南 南東向き	土壌	粘土石灰質土壌	発酵	セメントタンク2週間
樹齢&仕立て	樹齢25~35年	熟成	セメントタンクにて最低10ヶ月間熟成。		

JAN: 4933238092638 2022 750ml/6 VP1122-25N ¥2,100

配送条件：ケース単位



Terroir Gascon, IGP Côtes de Gascogne

テロワール ガスコン IGP コート ド ガスコーニュ

シルレはこの地方で口笛の意。風が良く吹き、高地で豊富な日照量のため葡萄が完熟しやすいテロワール。

特徴	マセラシオンを21日間セメントタンクにて行い熟成。石灰質で造られるメルローは木製タンクにて熟成。				
味わい	赤スグリやラズベリーにナッツやタバコの香り。後味にリコリスを感じるしなやかなタンニン。				
ブドウ品種	メルロー50、カベルネ・フラン30、タナ20			Bio認証等	AB、ユーロリーフ
植密度&収穫量	標高170m 南	土壌	粘土石灰質	発酵	セメントタンク3週間
樹齢&仕立て	—	熟成	2/3がバリック（新樽10%）、1/3が木製タンクにて熟成。		

JAN: 4933238089348 2020 750ml/12 VP1120-45 ¥2,600

JAN: 4933238092645 2021 750ml/12 VP1121-45N ¥2,800

