

グレゴリー・エシュとフランソワ・バニエは、他の生産者とは異なるユニークなワインを取り揃えることをモットーとし、2002年にネゴシアン、エシュ&バニエを設立。ラングドックとルーシヨンの地域を専門とし、畑や醸造に関する深い知識を基に、毎年数百軒の生産者を訪問して最良のワインを厳選しブレンドを行っています。特に樹齢100年もの古木が存在する冷涼な丘の畑のワインを常に使用。長時間かけてワインを厳選し、ブレンドのため試飲を行いワインを決めます。全てのオペレーションに関して地中海沿岸特有の力強さを保ちながら、バランスとフレッシュさを併せ持つワインを造ることが彼らの哲学です。



Crémant de Limoux Blanc Brut Réserve NV
クレマン・ド・リムー・ブラン・ブリュット・レゼルヴ 3,800円



地方：ラングドック・ルーシヨン 750ml **泡**
原産地呼称：クレマン・ド・リムーAOC
品種：シャルドネ主体、シュナン、モーザック
醸造：澱と共に24ヶ月瓶熟。ドザージュ9g/l。

香りはドライフラワー、アプリコット、そして時間ともにバター、プリオッシュ、トーストの風味も広がります。適度なドザージュによる澁刺さ、フレッシュ感とクリーミーな泡が口の中で広がります。アペリティフに最適です。

Picpoul de Pinet 2022
ピクプール・ド・ピネ 2,700円



地方：ラングドック・ルーシヨン 750ml **白**
原産地呼称：ピクプール・ド・ピネAOC
品種：ピクプール・ブラン100%
醸造：地中海を目の前に臨む冷涼な畑。ステンレスおよびコンクリートタンクで発酵・熟成。ユーロリーフ、ABマーク取得。

ピクプールがもたらす快活でフレッシュな酸に加え、地中海の波のような塩味を感じる爽やかなワインです。アペリティフとして、また牡蠣や魚と合わせてお楽しみ下さい。

Languedoc BIO Rouge 2020
ラングドック・ピオ・ルーージュ 2,500円



地方：ラングドック・ルーシヨン 750ml **赤**
原産地呼称：ラングドックAOC
品種：シラー、グルナッシュ、カリニャン
醸造：コンクリートタンクで発酵・熟成。ユーロリーフ、ABマーク取得。

サン・シニアンとテラス・デュ・ラルザックから厳選したシラーが素晴らしい果実味を、ルーシヨンのグルナッシュが風味豊かな味わいを生み出します。

Saint Chinian 2013
サン・シニアン 3,500円



地方：ラングドック・ルーシヨン 750ml **赤**
原産地呼称：サン・シニアンAOC
品種：シラー主体、グルナッシュ、ムールヴェードル
醸造：コンクリートタンク、ドウミ・ミュイ、225・500ℓ樽で2年熟成。

シラーが支配的で、アイリスなどのフローラルな香りと豊かなミネラルを感じます。ムールヴェードルとグルナッシュが生み出す骨格やフレッシュさが、シラーの爆発的なアロマを引き立てます。またスパイスとペッパーのニュアンスがベリーのフレーヴァーに深みを与え、生き生きとしたスタイルに仕上がっています。

Faugères 2013
フォージェール 4,400円



地方：ラングドック・ルーシヨン 750ml **赤**
原産地呼称：フォージェールAOC
品種：シラー主体、ムールヴェードル、カリニャン
醸造：コンクリートタンク、ドウミ・ミュイで2年熟成。

美しく熟したシラーの果実味とムールヴェードルの上質なタンニンのバランスが良く、フォージェールの特徴でもあるミネラルを感じます。凝縮感があり官能的、エレガントで素晴らしいフィネスとフレッシュさを備えたワインです。

Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé 2023
コトー・デクサン・プロヴァンス・ロゼ 3,200円



地方：プロヴァンス 750ml **ロゼ**
産地：コトー・デクサン・プロヴァンスAOC
品種：グルナッシュ、サンソー
醸造：畑は街の北部からデュランス川にかけて広がり地中海性気候。コンクリートタンク、ステンレスタンクで熟成。ABマーク取得。

白い果実と共にタラゴン、ベルガモット、ライムの花など繊細なハーブの特徴が感じられます。フレッシュな味わいで新鮮なショウガを連想させる独特な風味が全体を引き締めています。魚のすり身の天ぷら、海老のグリルなどと良く合います。