

WINE CATALOG

2026 Ver.1

FRANCE



FRANCE

- 001 Pol Roger
- 002 Fleur de Miraval
- 003 J.M.Labruyère
- 004 Lafalise Froissart
- 005 Champagne Mignon Boulard
- 006 Champagne Régis Poissinet
- 007 Champagne R. Pouillon & Fils
- 008 Champagne Benoît Déhu
- 009 Famille Hugel
- 010 Vignobles Berthier
- 011 Domaine Sylvain Gaudron
- 012 Château de Bois Brinçon
- 013 Domaine de la Touraize
- 014 Domaine Ratte
- 015 Lulu Vigneron
- 016 Château Palmer
- 017 Château Smith Haut Lafitte
- 018 Château Carbonnieux
- 019 Petrus
- 020 Château Rouget
- 021 Château Bourgneuf
- 022 Domaine Jamet
(Corinne, Jean-Paul & Loïc Jamet)
- 023 Pierre Gonon
- 024 Domaine Alexandrins
- 025 Famille Perrin
- 026 Château de Beaucastel
- 027 La Vieille Ferme
- 028 Hecht & Bannier
- 029 Miraval



Pol Roger

ポール・ロジェ

1849年に設立したポール・ロジェは『気品と優美』を哲学とし、格調高いシャンパーニュを生み出す家族経営ワイナリーです。ブドウ本来の繊細な味わいを引き出すため、木樽を一切使用せずステンレスタンクで醸造し、今でも職人の手作業によるルミューージュを守り続けています。エペルネで最も深い地下セラーで長期熟成させる事で極上の泡を伴うシャンパーニュが生まれます。その品質は元イギリス首相チャーチルをも虜にし、2004年に英国王室御用達に任命されました。また、2011年・2018年のロイヤル・ウエディングでも提供され、国際的に高い評価を得ています。



Brut Réserve

ブリュット・レゼルヴ



| | | | |
|----|--|----------|---|
| NV | 375, 750, 1500, 3000, 6000 9000, 12000, 15000ml | 10,000 円 | 泡 |
|----|--|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：シャルドネ 33%、ムニエ 33%、ピノ・ノワール 33%
醸造：約30種類のクリュをブレンド、ダブルパーージュ 2回、100%MLF、リザーヴワイン 25%、約4年瓶熟成。ドザージュ 8g/l。

力強さとフィネスのバランスが取れた味わいが特徴です。シンプルでダイナミックなアタックの後に美しいハーモニーと心地よいフレッシュ感が広がります。アペリティフはもちろん、食事にも最適で多目的に楽しめるシャンパーニュです。

Rich (Demi Sec)

リッチ (ドゥミ・セック)



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 12,000 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：シャルドネ 33%、ムニエ 33%、ピノ・ノワール 33%
醸造：2001年リリース。ブリュット・レゼルヴにドザージュ 34g/lを施したやや甘口のスタイル。

美しいイエローゴールドの色合いとクリーミーな泡が魅力です。生き生きとした酸が甘みを程よく引き締め、フレッシュな味わいを生み出します。デザートはもちろん、甘味と塩味を兼ね備えたお料理とも楽しめます。

Pure (Brut Nature)

ピュア (ブリュット・ナチュール)



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 16,000 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：シャルドネ 33%、ムニエ 33%、ピノ・ノワール 33%
醸造：2008年リリース。ブリュット・レゼルヴとは異なるブレンド、ダブルパーージュ 2回、100%MLF、約4年瓶熟成。ドザージュ 0g。

フレッシュで生き生きとした香りはクローブやバラなど、心地よく、複雑性に富んでいます。時間とともにパン、イースト、柑橘のニュアンスを帯びてきます。気品に満ち、しなやかでシャープな味わいが特徴です。

Brut Vintage

ブリュット・ヴィンテージ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2018 | 750ml | 18,500 円 | 泡 |
|------|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール 60%、シャルドネ 40%
醸造：モンターニュ・ド・ランス、コート・デ・ブランの20のグラン・クリュとブルミエ・クリュをブレンド、ダブルパーージュ 2回、100%MLF、約7年瓶熟成。ドザージュ 7g/l。

エレガントで繊細なタンジェリンのような柑橘系が美しく新鮮に表れ、その後複雑なアロマから白桃、アプリコットやアーモンドが感じられます。とてもクリーミーでフルボディ。フレッシュな口あたりから粘性のあるバランスの良いストラクチャーを感じ、新鮮なビスケットと熟したアプリコットが表れます。

Blanc de Blancs Vintage

ブラン・ド・ブラン・ヴィンテージ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2016 | 750ml | 23,000 円 | 泡 |
|------|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：シャルドネ 100%
醸造：グラン・クリュ (ワリー、シュイイ、クラマン、アヴィーズオジェ、ル・メニル・シュール・オジェ)のブレンド、ダブルパーージュ 2回、100%MLF、約7年瓶熟成。ドザージュ 7g/l。

花と柑橘類の果実の香りが広がりエレガントで複雑性を持ち合わせています。グラス内でワインが開くと、新鮮なバターとアカシアハニーが表れます。縮まったバックボーンに偉大なテロワールであるコート・デ・ブランのミネラルが感じれます。バランスが良く長い余韻で、シャンパーニュの愛好家を満足させる味わいです。

Rosé Vintage

ロゼ・ヴィンテージ



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2018 | 750ml | 21,000 円 | 泡 |
|------|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 35%
醸造：ブリュット・ヴィンテージにシャンパーニュ産の赤ワインを15%ブレンド。ダブルパーージュ 2回、100%MLF、約7年瓶熟成。ドザージュ 8g/l。

リーが官能的なピノ・ノワールの特徴的な香りにいっそう引き立てられます。調和を成す赤い果実が続き、柑橘類の果実を感じさせる新鮮さと、リッチなストラクチャーのバランスが卓越しています。際立つ芳醇な質感で、濃密な風味に支えられたエレガントなストラクチャーが感じられます。

サー・ウィンストン・チャーチルと ポール・ロジェ

ポール・ロジェ家と元イギリス首相チャーチルの関係は、第二次世界大戦直後のパリの英国大使館で開かれた昼食会で、ポール・ロジェの愛好家であったチャーチルとエレガントで美しいオデット・ポール・ロジェが出会った事から始まります。その時に芽生えた友情はチャーチルの死後も続き今日も両家は強い絆で結ばれています。チャーチルは職務上、厳しい制限によりシャンパーニュ通り44番地のワイナリーを訪れることはできませんでしたが、「世界で最も飲み応えのある住所」と評しました。また、所有する競走馬に“ポール・ロジェ”と命名し、1965年に亡くなるまでポール・ロジェを飲み続けました。



Cuvée Sir Winston Churchill

キュヴェ・サー・ウィンストン・チャーチル



2018

750ml

55,000 円

泡

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ、ピノ・ノワール

醸造：非常に古いグラン・クリュのシャルドネとピノ・ノワールを使用、特別なアサンプラージュの比率は門外不出。ダブルバージュ2回、100%MLF、約9年瓶熟成。ドザージュ7g/l。

ポール・ロジェのシャンパーニュをこよなく愛した元イギリス首相チャーチルへのオマージュを捧げたプレステージ・キュヴェ。チャーチル氏の好みであったフルボディで力強く、熟成したスタイルで造られています。時間とともに繊細なミネラルがその堂々とした重みにフィネスをもたらします。男性的なシャンパーニュで非常に忘れがたい印象を与えます。





Fleur de Miraval

フルール・ド・ミラヴァル

ワインと芸術の世界を融合したミラヴァルを成功へと導いたブラッド・ピットとファミリー・ペランは、シャンパーニュ地方で6世代に渡りワイン造りを行うペテルス家を迎え、ロゼに特化した唯一のシャンパーニュハウス「フルール・ド・ミラヴァル」を設立。ワイン生産者としての知識、技術、情熱を集結し、5年に渡り極秘に行った研究・リサーチ・テイस्टィングの集大成となるワインです。



Petite Fleur

プチット・フルール



NV

750ml

18,000円

泡

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ95%、ピノ・ノワール5%

醸造：毎年異なるヴィンテージを加えながら熟成させるシャルドネのパーベチュアル・リザーヴを30%ブレンド。3年熟成。光を通さない特殊加工のボトルを使用。ドザージュ4.7g/l。

芍薬やサンザシの華やかな春の花に加え、レッドカラントやラズベリーの瑞々しい赤い果実のアロマが広がります。ジューシーかつ芳醇な味わいでレモン、ピンクグレープフルーツ、ミカンなど柑橘のフレーヴァーと繊細で軽やかなフィニッシュが特徴です。

Fleur de Miraval Rosé (ER3)

フルール・ド・ミラヴァル・ロゼ (イー・アール・スリー)



NV

750ml

68,000円

泡

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ75%、ピノ・ノワール25%

醸造：セニエで抽出した若いピノ・ノワールのロゼに、毎年異なるヴィンテージを加えながら熟成させるシャルドネのパーベチュアル・リザーヴと古いブラン・ド・ブランを抜栓してブレンド。3年熟成。光を通さない特殊加工のボトルを使用。ドザージュ4.5g/l。

玉ねぎの皮のような淡く繊細な色。レッド・カラントやラズベリーのキリッとした酸が、ミネラルや塩味、シャルドネ由来のヨード香に活気をもたらしています。



J.M. Labruyère

ジェイ・エム・ラブリュイエール

ラブリュイエール家のワイン造りの歴史は1850年にジャン・マリーがマコン地域のレ・トランでワイナリーを創立した時から始まります。1988年にブルゴーニュに足掛かりを得てムルソーのドメヌ・ジャック・プリウールの共同経営者となり、2012年よりシャンパーニュJ.M.ラブリュイエールを手掛けています。シャンパーニュJ.M.ラブリュイエールはレコルトタン・マニピュランでグラン・クリュの畑にこだわり、醸造はドメヌ・ジャック・プリウール同様ナディエヌ・ギユブランが務めています。最良の畑のブドウによるワインを19世紀のセラーにて長期熟成させ、偉大な複雑性をもつガストロノミーの為のシャンパーニュを生産しています。



Prologue (Lot 4)

プロローグ



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 10,500 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ（ヴェルズネ）
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール69%、シャルドネ31%
醸造：30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、約3年半熟成。ドザージュ0.8g

魅惑的な複雑さを持ち、焼き立てのパンと核果の果実のアロマが繊細なトーストの特徴に引き立てられて表れます。ほのかに感じるバターの特徴は柑橘類の風味と絡み合せて広がります。クリーンな味わいでしっかりとした骨格を持ち、快活で心地よいヴァニラとレモンの風味が広がります。

Page Blanche (Lot 3)

ページュ・ブランシュ



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 15,000 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ（ヴェルズネ）
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：シャルドネ100%
醸造：30、50hlのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年熟成。ドザージュ1.6g/l

ブリオッシュ、ほのかなスパイス、アカシアやボタンのようなフローラルのアロマと共に白桃と柑橘類の香りが広がります。とてもまろやかな味わいで、緊張感があり繊細でエレガントな泡沫と共に柑橘類、甘草、スパイス、レモンの特徴が良いミネラルと共に表れます。

Paradoxe

パラドックス



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2016 | 750ml | 15,500 円 | 泡 |
|------|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ（ヴェルズネ）
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：手摘みで収穫し畑で選果。区画ごとに圧搾し醸造。ステンレスタンクのみ使用。3～5年熟成。ドザージュ0g/l

力強く複雑で、チェリーや赤いベリー、プラムのアロマがアカシアや甘草、トースト香へと展開します。エレガントでストラクチャーのしっかりとしたスタイル。ヴェルズネの土壌の特徴がよく表われたワインで、赤い果実や甘草、ミントの味わいから、美しい塩味を帯びた厚みのあるフィニッシュが長く続きます。

Anthologie Rosé (Lot 4)

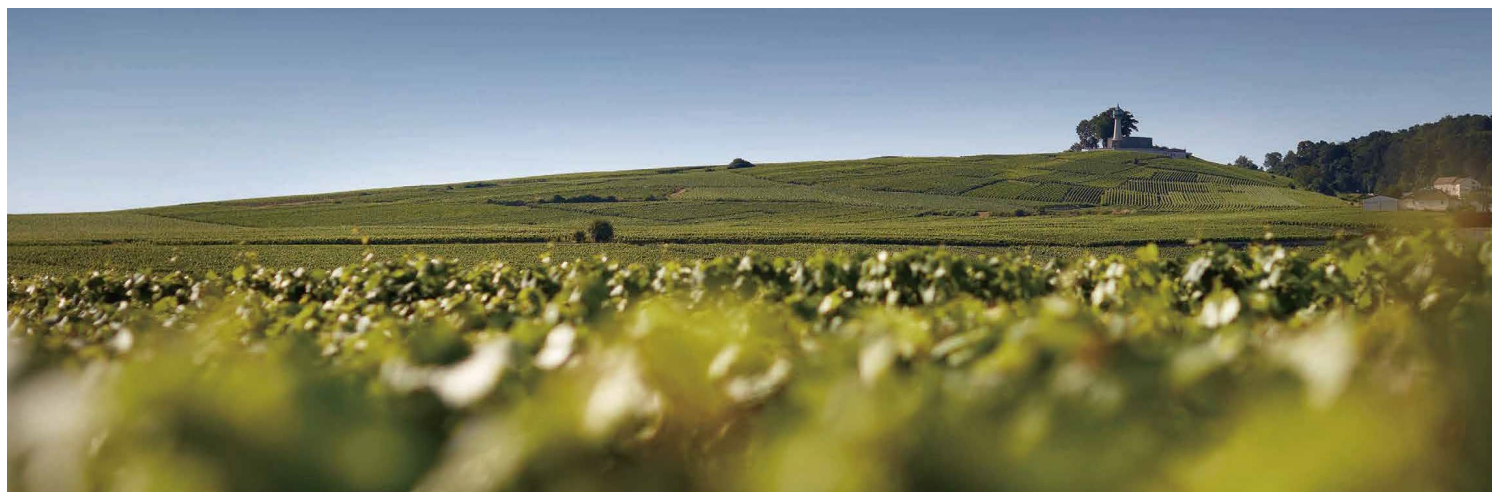
アントロジー・ロゼ



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 13,200 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ（ヴェルズネ）
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール87%、シャルドネ13%
醸造：30、50hのタンクで区画ごとに仕込む。ステンレスタンクのみ使用、3年熟成。ベースのプロローグにブジーのピノ・ノワールを6%ブレンド。ドザージュ3.2g/l。

赤い果実やさくらんぼの種を感じさせる香りが上品にエキゾチックに加わります。生き生きとした繊細な舌触りには丸みがあり赤い果実の余韻を長く楽しめます。





Lafalisc Froissart

ラファリズ・フロワサル

1885年に家族経営の小さなブドウ園としてヴェルズネに設立。2つの世界大戦で全てを失うものの再建し、現在6代目当主のポール・フロワサルが家族の伝統と歴史を引き継ぎながら経営を指揮しています。ヴェルズネとヴェルジーの2つの村に5.5ヘクタールのグラン・クリュ畑を所有し、オーガニックとビオディナミによる持続可能な農業を実践しています。石灰岩土壌がワインに繊細さとフレッシュさを、粘土土壌が丸みを与え、エレガントで独特な香り個性をもつ美しいシャンパーニュを生み出します。アイテム名の数字は畑の土地登録番号を表しています。



Verzenay Grand Cru Brut

ヴェルズネ・グラン・クリュ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 10,000円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ロング・レ、レ・ロシュール、レ・ショフル”の3区画のブレンド。標高115m、石灰質の砂利、粘土、シルト土壌、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱とともに8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成。MLFなし、ドザーージュ 5g/l。

砂糖漬けの柑橘、アーモンド、プリオッシュの芳醇で豊かなアロマ。力強い酸、緻密な泡、ミネラルが美しい緊張感を醸し出し、柑橘の爽やかな余韻を伴うフレッシュで軽やかなワインです。

Cuvée 791 Extra Brut

キュヴェ791・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 14,000円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：シャルドネ100%
醸造：ディジーのブルミエ・クリュ、リューディ“レ・テール・ルージュ”、南向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ドザーージュ 3g/l。

花と果実の緻密なアロマ。口に含むと力強さ、丸み、繊細さと共に砂糖漬けの果実のような甘みのあるフレーヴァーが広がり、長く美しい余韻が続きます。

Cuvée 045 Extra Brut (Lot 23)

キュヴェ045・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 14,800円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール86%、シャルドネ14%
醸造：ヴェルズネの西側のグラン・クリュ、リューディ“レ・ロシュール”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのピノ・ノワールのリザーヴワイン16%、ドザーージュ 5g/l。

グレープフルーツやレモンの快活でフルーティーなアロマ。豊かなミネラルと海風のような塩味を備えた、フルボディかつ繊細で洗練されたワインです。

Cuvée 276 Extra Brut (Lot 23)

キュヴェ276・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------------|---------|---|
| NV | 750, 1500ml | 15,500円 | 泡 |
|----|-------------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ロング・レ”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのリザーヴワイン16%、ノン・ドザーージュ。

花や柑橘、エキゾチックな果実の豊かなアロマに加えミネラルを強く感じます。フレッシュさとテンションを備えたバランスの良いワインです。

Cuvée 108 Extra Brut (Lot 25)

キュヴェ108・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 15,500円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ショフル”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのリザーヴワイン16%、ドザーージュ 5g/l。

フレッシュな白い果実のリッチなアロマ。豊かなミネラルが骨格を与え、フィニッシュには塩味を感じる芳醇なシャンパーニュです。

Cuvée Rosé Extra Brut (Lot 23)

キュヴェ・ロゼ・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 17,500円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール80%、シャルドネ20%
醸造：ヴェルズネのグラン・クリュ、リューディ“レ・ロシュール”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、24ヶ月瓶熟成、ソレラシステムのピノ・ノワールのリザーヴワイン10%、ヴェルズネのピノ・ノワールの赤ワイン6%、ドザーージュ 5g/l。

フレッシュな花や果実とわずかに胡椒のアロマ。熟成と共に蜂蜜や砂糖漬けのフルーツのニュアンスが表れます。

Cuvée 090 Extra Brut

キュヴェ090・エクストラ・ブリュット



2020

750ml

22,000 円

泡

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：ヴェルジーのグラン・クリュ、リューディ“レ・オー・シャン”と“ラ・クー・デ・ロージュ”、北西向きの畑。野生酵母にて樽発酵後、澱と共に8ヶ月熟成、36ヶ月瓶熟成、ドザージュ5g/l。

白い花や桃、梨、アーモンドタルトのアロマ。口を含むとミネラル、コナッツ、レモンが広がりエレガントな余韻が続きます。素晴らしい年にも造られる貴重なワインです。

シャンパーニュ・ミニョン・ブラールはヴァレ・ド・ラ・マルヌのヴァントウイユで代々ブドウ栽培を続けるダニエル・ミニョンとモニーク・ブラール夫妻によって1970年代に設立されました。現在は息子のシジルと妻エステルが引き継ぎ、約6.5haの自社畑はHVE（環境価値重視）認証レベル3を取得しています。2世代に亘るパーペチュアル・リザーヴや樽で6〜8ヶ月熟成した門出のリキュールを用い、食事と合わせて楽しめるシャンパーニュ造りを追求しています。



Esprit Nature Dosage Zero

エスプリ・ナチュール・ドザージュ・ゼロ



| | | | |
|----|-------|--------|---|
| NV | 750ml | 7,800円 | 泡 |
|----|-------|--------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール60%、ムニエ30%、シャルドネ10%

醸造：80%キュヴェ、20%タイユ、70%パーペチュアル・リザーヴ。天然酵母で発酵・MLF 後、澱と共に2年瓶内熟成。ドザージュ0g/l。

焼きリンゴやヘーゼルナッツの香ばしくスモーキーなアロマ。ローストしたパイナップルや洋梨、エキゾチックフルーツのフレーヴァーを伴う滑らかなテクスチャーのワインです。

1911 Sous Les Pavés Le Terroir

1911 スー・レ・パヴェル・テロワール



| | | | |
|----|-------|--------|---|
| NV | 750ml | 9,500円 | 泡 |
|----|-------|--------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ムニエ100%

醸造：古樹のブドウを使用。100%キュヴェ、天然酵母で発酵・MLF 後、澱と共に2年瓶内熟成。ドザージュ6.4g/l。

フレッシュなパン、ヘーゼルナッツ、焼き菓子やブリオッシュに加えプラムやリンゴのアロマ。クリーミーかつフレッシュな味わいで、ワイナリーのDNA とも言えるワインです。

Élément de Surprise Blanc de Blancs

エレモン・ド・シュプリーズ・ブラン・ド・ブラン



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 12,500円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：100%キュヴェ、ソレラシステムでブレンド(80%ステンレスタック、20%樽)、天然酵母で発酵・MLF 後、澱と共に3年瓶内熟成。ドザージュ0g/l。

煙や甘草のニュアンスに加え、繊細なマンゴーやパイナップルのアロマ。口を含むと赤みを帯びた柑橘のフレーヴァーと塩味が広がり、ストラクチャーを備えたエネルギーに溢れるワインです。

Les Beaux Ceps

レ・ボー・セップ



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 12,500円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：単一区画。100%キュヴェ、アンフォラを使用し天然酵母で発酵・MLF 後6ヶ月熟成、2年瓶内熟成。ドザージュ2g/l。

黄色の果実やアーモンドシロップのアロマ。フレッシュでピュアな味わいで、砂糖漬けの果実や赤みを帯びた柑橘、スパイス、ベルガモットのフレーヴァーが広がります。

Atomes Crochus

アトム・クロシュ



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 16,000円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ70%、プティ・メリエ30%

醸造：混種の畑。100%キュヴェ、天然酵母で発酵・MLF 後、ソレラのリザーヴワインを一部ブレンド、6ヶ月樽熟、最低5年瓶内熟成。ドザージュ2g/l。

甘草、木のニュアンスに続きヴァニラ、ココア、コーヒーのアロマ。滑らかなテクスチャーと樽熟成によるタンニンを備えた、エレガントでエネルギーに溢れるフルボディのワインです。



Champagne Régis Poissinet

シャンパーニュ・レジ・ポワシネ

マルヌ渓谷に位置するシャンパーニュ・レジ・ポワシネは1947年創業の家族経営ワイナリーです。キュシュリー、パリュエ、ルヴリニエ、トロワシー、マルイユル・ポールの村に広がる7ヘクタールの畑でムニエを中心にシャルドネ、少量のピノ・ノワールを栽培しています。現当主のレジ・ポワシネは2011年にワイナリーを刷新し、全ての区画をピオディナミ栽培へ転換。セラーではできるだけ介入を減らし、正統派でありながらもテロワールに根ざしたエレガントなワインを手掛けています。イリゼは大地と天上の世界、人と神を繋ぐ象徴としてギリシャ神話に登場する神々の使者イリスを意味しています。



L'émergente Extra Brut

レメルジョント・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 10,000円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ムニエ77%、シャルドネ23%

醸造：平均樹齢35年、粘土とシルトを含む石灰岩土壌。樽78%・タンク22%で発酵熟成、約3年瓶熟成、リザーヴワイン11%使用、ドザージュ3g/l。

ライムなどの柑橘と洋梨の明るく爽やかなアロマ。口に含むと熟した黄色果実やスパイスと共に快活な酸が広がり、ほのかな塩味が調和します。テロワールのエネルギーを表現した親しみやすいワインです。

Terre d'Irizée Extra Brut (Lot 23)

テール・ディリゼ・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------------------|---------|---|
| NV | 750, 1500, 3000ml | 11,500円 | 泡 |
|----|-------------------|---------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ムニエ87%、シャルドネ13%

醸造：平均樹齢35年。樽とタンク22%で発酵熟成、5年瓶熟成、リザーヴワイン39%、ドザージュ2.3g/l。

柑橘や白桃のアロマ。滑らかな口当たりと生き生きとしたストラクチャーを備え、僅かに塩味を感じます。驚くほど長い余韻はパッションフルーツのフレーヴァーを伴います。

Irizée Meunier

イリゼ・ムニエ



| | | | |
|------|-------------------|---------|---|
| 2014 | 750, 1500, 3000ml | 24,000円 | 泡 |
|------|-------------------|---------|---|

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ムニエ100%

醸造：平均樹齢35年、50%樽・50%タンクで発酵熟成、5年瓶熟成、ドザージュ2.3g/l。

口に含んだ瞬間から素晴らしいハーモニーとシルクのような滑らかさを感じます。繊細でありながらも大らかでフレッシュな果実味と塩味、そしてストラクチャーを備えています。完璧なバランスと傑出したエレガンスを伴うワインです。



Champagne R. Pouillon & Fils

シャンパーニュ
ロジェ・プイヨン・エ・フィス

マルイユ・シュール・アイに居を構えるロジェ・プイヨンが1947年に創業した家族経営のドメーンです。1999年より3代目のファブリスと妻ベネディクトが引き継ぎ、45区画に分かれた8haの畑で環境再生型のリジェネラティブ農業を実施。カバークロップの栽培、馬による耕作、天然酵母の使用、樽熟成にこだわり、シヨ糖を使用せず自社ブドウの果汁に含まれる糖分で瓶内二次発酵を行う独自技術「メトード・ファブリス・プイヨン」を2004年に確立しました。独創的でオーセンティックなワインを追求しています。



Grande Vallée Extra Brut

グランド・ヴァレ・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------------|---------|---|
| NV | 750, 1500ml | 13,000円 | 泡 |
|----|-------------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール65%、ムニエ20%、シャルドネ15%
醸造：アヴネ、エベルネ、フェスティニー、マルイユ、ミュティニーのブドウ。大樽・小樽・タンクで発酵、収穫年のワインに加え前年のワインとパーベチュアル・リザーヴをブレンド、18～24ヶ月瓶内熟成。ドザージュ2g/l。
瑞々しいブラムに加え、ほのかな樽のアロマ。ジューシーでフレッシュな味わいの中に、ピノ・ノワールがもたらすストラクチャーを感じる軽やかなワインです。

Rosé 1er Cru Brut

ロゼ・プルミエ・クリュ・ブリュット



| | | | |
|----|-------------|---------|---|
| NV | 750, 1500ml | 18,000円 | 泡 |
|----|-------------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：マルイユのブドウ。12時間マセラシオン、樽・タンクで発酵、収穫年のワインと前年のワインをブレンド、18～24ヶ月瓶内熟成。ドザージュ4g/l。
新鮮なラズベリーやチェリーのアロマ。芳醇な果実味と柔らかなボディを備えた快活でエネルギーなワインです。

Le Montgruguet 1er Cru Extra Brut

ル・モングルゲ・プルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2021 | 750ml | 22,000円 | 泡 |
|------|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：マルイユ・シュール・アイの東にある標高120mの複数の区画。パトナーージュを行いながら新樽～10年の古樽で発酵、36ヶ月瓶内熟成。ドザージュ3g/l。
リンゴ、スイカズラ、蜜蝋を連想させるエキゾチックなアロマ。凝縮感と共に塩味を感じるミディアムボディのワインです。

Les Châtaigniers Extra Brut

レ・シャテニエ・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 22,000円 | 泡 |
|------|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ムニエ100%
醸造：フェスティニーの標高150mの単一区画。パトナーージュを行いながら新樽～10年の古樽で発酵、3～4年瓶内熟成。ドザージュ2g/l。
リンゴ、焼いたナッツ、サワードウのパン生地のアロマが広がります。キレのあるミディアムボディの味わいで、心地よいテクスチャーを備えています。

Solera 1er Cru Extra Brut

ソレラ・プルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 23,000円 | 泡 |
|----|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%
醸造：マルイユ・シュール・アイのブドウ。樽発酵後、1997年から続くソレラのリザーヴワインをブレンド、36ヶ月瓶内熟成。ドザージュ4g/l。
オレンジピール、洋梨、フェネルシード、温かいブリオッシュのアロマが広がります。口に含むと快活な酸と共に滑らかなテクスチャーを感じ、驚くほどの複雑性を備えた余韻の長いワインです。

Les Blanchiens 1er Cru Brut Nature

レ・ブランジャン・プルミエ・クリュ・ブリュット・ナチュール



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2018 | 750ml | 28,000円 | 泡 |
|------|-------|---------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール50%、シャルドネ50%
醸造：マルイユ・シュール・アイの南向き、標高170mの単一区画。パトナーージュを行いながら新樽～10年の古樽で発酵、5年瓶内熟成。ドザージュ0g。
白ユリ、溶けたバター、白胡椒のアロマ。口に含むとクリーミーな泡と共にライ麦パンや焼き立てのブリオッシュのフレーヴァーと塩味が広がり、長い余韻へと繋がります。私達のDNAと呼べるワインです。

Les Valnons Grand Cru Extra Brut

レ・ヴァルノン・グラン・クリュ・エクストラ・ブリュット



2018

750ml

28,000 円

泡

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：シャルドネ 100%

醸造：アイの西向き、標高160mの単一区画。バトナージュを行いながら新樽～10年の古樽で発酵、5年瓶内熟成。ドザージュ2g/l。

砂糖漬けのオレンジピール、熟した柑橘、ドライフルーツ、スパイス、ナッツの複雑なアロマ。幾重にも重なるフレーヴァーと快活な酸を伴う力強いフルボディのワインです。

Chemin du Bois Méthode Fabrice Pouillon 1er Cru Extra Brut

シュマン・デュ・ボワ・メトード・ファブリス・ブイヨン・プルミエ・クリュ・エクストラ・ブリュット



2018

750ml

37,000 円

泡

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール 100%

醸造：マルイユ・シュール・アイの斜面下部、シャンパーニュで最も古いマサル・セクションの単一区画。バトナージュを行いながら新樽～4年の古樽で発酵、5年瓶内熟成。SO2 不使用。ドザージュ3g/l。

ブリオッシュに加え、様々な果実や花の繊細で複雑なアロマ。クリーミーかつ軽やかなテクスチャーで心地よい塩味を伴います。創業当初から手掛け、ドメヌの神髄を感じる深遠な味わいのワインです。

ヴァレ・ド・ラ・マルヌのフォソワで1787年からブドウ栽培を続けてきたデウ家の8代目ブノワ・デウが2011年に設立したワイナリーです。マコンの大学でワインを学び、ポランジェで5年間販売に携わった後、2004年に家業に参加。理想とするレコルタン・マニピュランを実現すべく4haの畑でオーガニック及びビオディナミ農法を実施。樽へのこだわりも強く、所有する森の木から樽を製造し発酵・熟成に使用。テロワールを尊重しブドウ本来の味わいをストレートに表現するためMLF無し、ドザーージュ無しを貫いています。



Initiation

イニシアシオン



| | | | |
|----|-------------|----------|---|
| NV | 750, 1500ml | 19,000 円 | 泡 |
|----|-------------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ムニエ60%、ピノ・ノワール40%
醸造：フォソワの4区画のブレンド。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、10年物のソレラのリザーヴワインを20%ブレンド、約2年瓶内熟成。ドザーージュ0g。

赤い果実、花、ミント、ドライハーブのアロマ。しなやかなテクスチャーを備えたチャーミングで魅惑的なワインです。

Initiation Rosé

イニシアシオン・ロゼ



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 19,500 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール60%、ムニエ40%
醸造：フォソワの3区画のブレンド。2021年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、7%ムニエの赤ワインをブレンド、約2年瓶内熟成。ドザーージュ0g。

チョーク、クランベリー、ミント、ホワイトペッパーのアロマ。ムニエの赤ワインがテクスチャーをもたらし、引き締まった余韻が長く続きます。

Cuvée de La Rue des Noyers

キュヴェ・ド・ラ・リュ・デ・ノワイエ



| | | | |
|----|-------------|----------|---|
| NV | 750, 1500ml | 25,000 円 | 泡 |
|----|-------------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ムニエ100%
醸造：1.7haの単一畑、石灰岩土壌、1970～1974年植樹。2019年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、約4年瓶内熟成。ドザーージュ0g。

柑橘のジャム、ミント、ホワイトペッパーのアロマがグラスから溢れます。ゴージャスで美しく、魅力的なエネルギーと複雑性に満ちたワイナリーを代表するワインです。

Cuvée de L'Orme

キュヴェ・ド・ロルム



| | | | |
|----|-------|----------|---|
| NV | 750ml | 32,000 円 | 泡 |
|----|-------|----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：単一畑、砂岩土壌。2019年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、約4年瓶内熟成。ドザーージュ0g。

赤い果実、スパイス、ミント、オレンジピールの華やかなアロマ。口に含むと芳醇かつ複雑なフレーヴァーが広がり、長い余韻を伴う肉厚でエネルギーギッシュな味わいです。

Les Chaillots

レ・シャイヨ



| | | | |
|----|--------|-----------|---|
| NV | 1500ml | 130,000 円 | 泡 |
|----|--------|-----------|---|

地方：シャンパーニュ
原産地呼称：シャンパーニュ AOC
品種：ムニエ100%
醸造：単一畑、砂岩土壌、1950年植樹。2014年のブドウのみ使用。10ヶ月樽発酵・熟成、MLF無し、約9年瓶内熟成。ドザーージュ0g。

オレンジピール、ドライハーブ、メントール、甘草のアロマ。力強さと奥行を備えたリッチな味わいで、鮮烈な印象を与えるワインです。



Famille Hugel

ファミーユ・ヒューゲル

ファミーユ・ヒューゲルは1639年にアルザス地方リクヴィールの街で創業しました。13代に渡り「ワインの品質は100%ブドウの品質で決まる」という黄金律を守り続け、ブドウ栽培とワイン造りの歴史を継承しています。

ヒューゲルの代名詞とも言える高貴品種のブレンドワイン“ジョンティ”、品種・ヴィンテージの特徴を表すジェネリック・ワイン、最良の区画から最良の収穫年のみ造られるグロシ・ローイ、単一区画のシェルハマー、遅摘みのヴァンダンジュ・タルディヴ、貴腐粒選りのセレクション・ド・グラン・ノーブル。高品質で多彩なラインアップはアルザスを代表するワインとして120カ国に輸出されています。



Crémant d'Alsace Champ Libre

クレマン・ダルザス・シャン・リーブル



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2019 | 750ml | 7,000 円 | 泡 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：クレマン・ダルザス AOC

品種：ピノ・ノワール 50%、リースリング 35%、ピノ・グリ 15%

醸造：自社畑の3区画のブドウを使用、手摘みで収穫後、全房のままプレスし大樽で発酵、50ヶ月瓶熟。ドザージュ 3g/l。

熟したリンゴに加え、長期熟成に由来するブリオッシュやトーストのアロマ。口に含むと繊細で持続性のある泡と共に、快活で深みがありバランスのある味わいが広がります。素晴らしい熟成能力を秘めたクレマンです。

Gentil "Hugel"

ジョンティ・ヒューゲル



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 2,600 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザス AOC

品種：シルヴァナー&ピノ・ブラン、ピノ・グリ、ゲヴェルトトラミナー、リースリング、ミュスカ

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

昔アルザス地方で高貴品種の組み合わせから造られるワインをジョンティと呼んでいた伝統を復活させたワインです。ジョンティにはピノ・グリのボディ、ゲヴェルトトラミナーのスパイシーなフレーヴァー、リースリングのフィネス、ミュスカの果実味そしてシルヴァナーの爽やかさが見事に調和しています。

Pinot Blanc Classic

ピノ・ブラン・クラシック



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 3,000 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザス AOC

品種：ピノ・ブラン 100%

醸造：収穫したブドウは重力によりプレス機へ移し、数時間かけ果汁の澱を落とし、18℃～24℃で温度管理した樽や大樽で発酵。軽くろ過したワインを春に瓶詰め後リリースまで瓶熟。

アルザスで最も広く栽培されている品種、ピノ・ブランはエレガントかつ辛口のワインです。ピクニック形式の食事や白身の肉、魚介類に理想的な白ワインです。

Gewurztraminer Classic

ゲヴェルトトラミナー・クラシック



| | | | |
|------|------------|---------|---|
| 2023 | 375, 750ml | 4,000 円 | 白 |
|------|------------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザス AOC

品種：ゲヴェルトトラミナー 100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

アルザスの代表的な品種で、アロマティックで力強く、特徴的な花の香りに果実、スパイス、東洋的な香りが絡みます。ヒューゲルはこのゲヴェルトトラミナーの上品さとデリケートな味わいで何世代にもわたり高い評価を得ています。

Riesling Classic

リースリング・クラシック



| | | | |
|------|------------|---------|---|
| 2023 | 375, 750ml | 4,000 円 | 白 |
|------|------------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザス AOC

品種：リースリング 100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

食事との相性が飛び抜けて優れたこの辛口リースリングはエレガントさと骨格が際立ち、最も高貴な白ブドウ品種であることを証明しています。ヒューゲルの指標とも言うべきこのワインは魚介類との相性が抜群です。

Pinot Gris Classic

ピノ・グリ・クラシック



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 4,200円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ピノ・グリ100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

強くしっかりとした口当たりのワインです。ヒューゲルのピノグリは豊潤かつ辛口。グルメな一皿、鶏肉や魚、キノコやクリーム・ソースとの相性は絶妙です。

Pinot Gris Estate

ピノ・グリ・エステート



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 6,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ピノ・グリ100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

輝きのある麦わら色とレモン色に、春の菩提樹の葉の淡緑色が混じり合います。アカシアのハチミツ、アプリコット、グレープフルーツとオレンジの皮、甘草、フレッシュアーモンドプラム、プリオッシュとかすかなスモークの香り。口当たりは柔らかく、豊かでジューシー。深い味わいが長く続きます。

Gewurztraminer Estate

ゲヴェルトトラミナー・エステート



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2021 | 750ml | 5,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ゲヴェルトトラミナー100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

北イタリアが原産のこのブドウ品種は、涼しい夜にゆっくりと熟することで個性が最大限に表れる、アルザス地方の象徴です。辛口ですが極めてアロマティックです。

Riesling Estate

リースリング・エステート



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2020 | 750ml | 5,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：リースリング100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

リースリングは白ワインのピノ・ノワールとも言えます。この品種はヒューゲルのブドウの中で最も気難しく、最も熟すのが遅い品種です。辛口でエレガント、一番傾斜の激しい斜面の畑において、最も複雑なミネラルを備えた素晴らしい個性を表現します。

Gewurztraminer Orange Project N°1

ゲヴェルトトラミナー・オレンジ・プロジェクト・ナンバー1



| | | | |
|------|-------|--------|------|
| 2021 | 750ml | 7,200円 | オレンジ |
|------|-------|--------|------|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ゲヴェルトトラミナー100%

醸造：12日スキンコンタクト、ブルゴーニュ産の10年の古樽で1年、大樽で1年、さらに瓶で1年熟成。生産量3000本の試験的キュヴェ。

マーマレードやバラの花びらの鮮烈なアロマ。芳醇な香りとは対照的にドライな味わいで、針葉樹のフレーヴァーと共に繊細なタンニンが広がります。塩味を伴う快活なフィニッシュが長い余韻を生み出すルポディのワインです。

Riesling Grossi Laüe Grand Cru Schoenenbourg

リースリング・グロシ・ロイ・グラン・クリュ・シュナンブール



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2016 | 750ml | 14,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：リースリング100%

醸造：5ヘクタールのシュナンブールは12の区画に分かれており、区画ごとに手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

ヒューゲル家が考える最も高貴で本物の味わい“シュナンブールの神髄”を表現するべく、そのヴァンテージの特徴に沿ってブレンドするべき4〜5種類のワインをブラインドテイスタリングによって厳選します。

Gewurztraminer Grossi Laüe

ゲヴェルトトラミナー・グロシ・ロイ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2012 | 750ml | 12,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ゲヴェルトトラミナー100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

スポーレンの中心部の8haの畑は、その90%をゲヴェルトトラミナーに特化しています。この特異性は、粘度質土壌がいかにこの難しい品種に適しているかを考えれば当然のことでゲヴェルトトラミナーにとって完璧な環境として見出されました。この香り豊かなブドウの王様は、まさに偉大なワインに必要とされる美しいフィネスと優雅さを漂わせています。

Pinot Gris Grossi Laüe Grand Cru Sporen

ピノ・グリ・グロシ・ロイ・グラン・クリュ・スポーレン



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2015 | 750ml | 12,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ピノ・グリ100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

残糖を殆ど感じない辛口スタイルのピノ・グリで、澱とともに熟成させることでワインに更なる芳醇さを与えます。優れた石灰岩土壌に植えられた、平均樹齢30年のブドウの収量は低く、これまで正しく理解されていない、もしくは見落とされてきたこの品種の素晴らしさが、今ここに復活しました。

Riesling Schoelhammer

リースリング・シェルハマー



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2014 | 750ml | 34,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：リースリング100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。特級畑シュナンブルの中心部にあるヒューゲル家の最良の区画により厳選されたブドウで造られるワイン。

新鮮な苔、スミレ、カルダモン、レモンソウの香りに石灰岩、フリント、白トリュフの素晴らしいミネラル感が加わり、テロワールの特色とリースリングらしい個性を気品豊かに感じさせます。15～20年熟成させ楽しむことができる偉大なワインです。

Pinot Noir Classic

ピノ・ノワール・クラシック



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 3,800円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：100%除梗、1週間マセラシオン、マロラクティック発酵後タンクで夏まで熟成し、更にリリースまで瓶熟。

有名なブルゴーニュ品種から造られているながらアルザスの特徴を明確に表すワインです。ヒューゲルのピノ・ノワールは強い果実味がしなやかで、シャルキュトリーや赤身の肉チーズとの相性は完璧です。

Pinot Noir Grossi Laüe Clos du Pflöstig

ピノ・ノワール・グロシ・ローイ・クロ・デュ・フロスティグ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2015 | 750ml | 12,000円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：100%除梗、ピジャージュをしながら2週間マセラシオン、マロラクティック発酵後、小樽で10ヶ月熟成。

北部の気候とフロスティグの石灰質土壌が結びつき、伝説的なフィネスを生み出しています。畑とセラーの両方を管理するマーク・ヒューゲルと彼の甥のマーク・アンドレの日々の努力の成果がピノ・ノワールに表れています。ヒューゲル・ワインの中で唯一木樽のみで醸造され、毎年約20%は新樽を使用しますが、わずかな樽の風味は時間とともに美しく融合します。

Riesling Vendange Tardive

リースリング・ヴァンダンジュ・タルディヴ



| | | | |
|------|-------|---------|----|
| 2013 | 750ml | 11,000円 | 甘白 |
|------|-------|---------|----|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：リースリング100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

極めて希少なワインで、樹齢40年のブドウから最良の年にもみ造られます。ボトルの中で長い熟成を経る事で類まれなる優美さと繊細さが生まれ、まさに交響曲のようなワインです。複雑な味わいのソースを使った魚料理がぴったりマッチします。

Gewurztraminer Vendange Tardive

ゲヴェルツトラミナー・ヴァンダンジュ・タルディヴ



| | | | |
|------|------------|---------|----|
| 2014 | 375, 750ml | 11,000円 | 甘白 |
|------|------------|---------|----|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ゲヴェルツトラミナー100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。

ヴァンダンジュ・タルディヴのパイオニアであるヒューゲル家の誇りとも言えるワインです。通常の収穫から4～6週間遅らせて過熟したブドウを最良の畑から最良の年にもみ収穫します。出来上がったワインは特別な深みと凝縮感を備え、数十年にわたりボトルの中で熟成させる事が可能です。特別なシーンでお楽しみ頂くのに最適なワインです。

Gewurztraminer Selection de Grains Nobles

ゲヴェルツトラミナー・セレクション・ド・グラン・ノーブル



| | | | |
|------|------------|---------|----|
| 2010 | 375, 750ml | 22,000円 | 甘白 |
|------|------------|---------|----|

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：ゲヴェルツトラミナー100%

醸造：手摘みで収穫後プレスし、温度管理をしたタンクか大樽で発酵。春に瓶詰めし、リリースまで瓶熟。特別な畑、古い樹齢の樹、完全な成熟、貴腐を促進させる朝もやに続く最大限の陽光。そして、しなびた葡萄の一粒一粒を手作業で収穫し、細心の注意払って醸造、熟成を行う。

このような希少ワインが造られる為にはこれらの幾つかの要因が重なり合う必要があります。結果として生まれたワインは信じられない程の繊細さと複雑さを持ち、寿命はほぼ無限です。



Vignobles Berthier

ヴィニョブル・ベルティエ

1983年にジャン・マリー・ベルティエがサンセロワのサン・ジェムにドメーヌを設立し、現在は二人の息子、クレマンとフロリアンが醸造と栽培を担っています。ロワール河の両側に広がるアペラシオン、サンセール、メストゥー・サロン、コトー・デュ・ジェノワ、プイイ・フュメに25ヘクタールの畑を所有し、ソーヴィニヨン・ブラン、ピノ・ノワール、ガメイの3品種を栽培しています。環境に配慮したサステナブル農法を実施し、各区画のテロワールを尊重したワイン造りに取り組んでいます。



Giennois Blanc Terre de Marne

ジェノワ・ブラン・テール・ド・マルヌ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 5,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール
原産地呼称：コトー・デュ・ジェノワ AOC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
醸造：収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてダブルパーージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱と共に数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

ライチ、パイナップル、ほのかなグレープフルーツの香り。テロワールがもたらす滑らかな酸が心地よく広がります。

Giennois Blanc Terre de Silex

ジェノワ・ブラン・テール・ド・シレックス



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 4,800円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール
原産地呼称：コトー・デュ・ジェノワ AOC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
製造：収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてダブルパーージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。繊細な澱と共に数ヶ月熟成し春に瓶詰め。

火打石を感じるエレガントで快活なアロマに、上質なミネラルを伴う心地よい味わいのワインです。

Pouilly Fumé

プイイ・フュメ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 5,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール
原産地呼称：プイイ・フュメ AOC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間でダブルパーージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱と共に数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

白い花、野菜、柑橘類の皮の香り。白い花や新鮮な果実と共にほのかなスパイスを伴い表れます。

Sancerre Blanc

サンセール・ブラン



| | | | |
|------|------------|--------|---|
| 2023 | 375, 750ml | 5,600円 | 白 |
|------|------------|--------|---|

地方：ロワール
原産地呼称：サンセール AOC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間でダブルパーージュを行う。アルコール発酵は温度管理の下自然に始まる。澱の上で数ヶ月熟成後、春に瓶詰め。

クリーンで独特な香りはグレープフルーツ、白い花、火打石。快活な酸とシルキーでリッチなテクスチャーを備えています。

Sancerre Blanc Les Chasseignes

サンセール・ブラン・レ・シャッセーニュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2020 | 750ml | 6,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール
原産地呼称：サンセール AOC
品種：ソーヴィニヨン・ブラン 100%
醸造：清澄、濾過なしで瓶詰め。9ヶ月澱と共に熟成。収量25hl/ha、生産量2,000本。

ネクタリンや洋ナシのような肉厚な白と黄色の果実、白い花のアロマ。バランスが良くまろやかでエレガントなスタイルです。



Domaine Sylvain Gaudron

ドメーヌ・シルヴァン・ゴードロン

ドメーヌ・シルヴァン・ゴードロンは1890年から4代に渡りヴーヴレを生産する家族経営のワイナリーです。25ヘクタールの畑を所有し、その内2/3は平均樹齢が30年以上です。水はけが良く多孔性のテュフォー(tuffeau)と呼ばれるチョーク質石灰岩とそれを覆う粘土質石灰岩の土壌が主流で、シャンパーニュ地方と同じようにテュフォーを掘って造られた地下カーヴは温度・湿度ともにワインを保管するのに最適な環境です。辛口から甘口まで、豊かなアロマや果実味、フィネスを備えたスティルワインとスパークリングを手がけています。



Vouvray La Symphonie Zero Dosage

ヴーヴレ・ラ・シンフォニー・ゼロ・ドサーージュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2019 | 750ml | 4,500円 | 泡 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：手摘みで収穫し空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温デブルバージュ後1ヶ月発酵、3回澱引き。清澄後48ヶ月瓶熟。デゴルジュマン後3ヶ月寝かせて出荷。ドザーージュなし。

繊細で軽やかな泡。アカシアなどフローラルな香りにプリオッシュヤトリュフのニュアンスも。ブドウの酸と糖が高い特別な年にのみ醸造。トリプル・ゼロとは、補糖、リキュール・ド・ティラーージュの添加、ドザーージュを一切しないことに由来します。

Vouvray Les Pierres Rousses Demi Sec

ヴーヴレ・レ・ピエール・ルス・ドゥミ・セック



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 3,800円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温でデブルバージュを行い1ヶ月発酵、ステンレスタンクで熟成させながら週に1回の攪拌を1ヶ月行い2回澱引き、ろ過をし瓶詰め。残糖22g/l

ヴーヴレの冷涼な気候が生み出す上質な酸が、シュナン・ブランの果実味、土壌に由来するミネラルと素晴らしいバランスを保っています。自然の恩恵によって生まれる繊細さと生命力を備えたフレッシュで甘みのあるワインです。

Vouvray La Coudraie Sec

ヴーヴレ・ラ・クドレ・セック



| | | | |
|------|------------|--------|---|
| 2023 | 375, 750ml | 4,500円 | 白 |
|------|------------|--------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。36時間低温でデブルバージュを行い6年物の古樽で熟成。残糖2.8g/l

フルボディで複雑性があり、数ヶ月澱とともに樽熟成させたことによる第二アロマが特徴的でクリーミーなテクスチャーを感じます。テロワールからくる鉱物的なミネラルがフィニッシュに残ります。

Vouvray Les Vaux Louis Sec

ヴーヴレ・レ・ヴォー・ルイ・セック



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 4,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：機械と手で収穫し除梗、空気圧プレスでゆっくり圧搾。24時間低温でデブルバージュを行い、半月発酵、ステンレスタンクで熟成させながら週に1回の攪拌を1ヶ月行い2回澱引き、ろ過をし9月に瓶詰め。

味わいのバランスを取るために若干の残糖を残しています。丸みがありフルーティーで穏やかな酸が美しいハーモニーをもたらしています。

Vouvray Moelleux

ヴーヴレ・モワルー



| | | | |
|------|-------|---------|----|
| 1990 | 750ml | 12,000円 | 甘白 |
|------|-------|---------|----|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴーヴレ AOC

品種：シュナン・ブラン100%

醸造：残糖約58g/l。機械と手で収穫し除梗。空気圧プレスでゆっくり圧搾し24時間低温で清澄。2000lの小さなステンレスタンクを使い18~20°Cで2ヶ月発酵後、翌年5月に瓶詰め。

非常に長命なワインで甘草、ハチミツ、トリュフなどの複雑な香りが魅力的です。デザート、魚、フルムダンパールのようなブルーチーズと良く合います。

CHATEAU DE BOIS-BRINÇON Château de Bois Brinçon

シャトー・ド・ボワ・ブランソン

シャトー・ド・ボワ・ブランソンはアンジューで最も古い歴史を持ち、1219年に修道士が荒地を借りブドウを植えた事が始まりです。フランス革命後いくつかのオーナーを経て、1891年にカイユ一家がシャトーを購入しました。1950年代まで畑を拡大していましたが、その後6年間に3度の霜害に見舞われ経済難に陥り、3代目当主が林檎栽培に転換しました。1960年にはワイン醸造を止め、全てのブドウを共同組合に販売しました。1991年に現5代目当主グザヴィエがワイン造りを再開。オーガニックからビオディナミへと転換し、テロワールを反映したワインを造り続けています。



Anjou Blanc Terre de Grès

アンジュー・ブラン・テール・ド・グレ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2022 | 750ml | 5,200 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：アンジュー AOC

品種：シュナン・ブラン 100%

醸造：1.5ha、海綿動物の化石を含む砂岩 (grès) に覆われた多孔性石灰岩土壌 (トゥフォー)、植密度 6000 本/ha。全房のまま圧搾し、1~3 年樽で 1 年発酵・熟成。ユーロリーフ取得。

シュナン・ブランの持つ繊細なアロマを感じるワインです。ミネラルとフレッシュさを備え、時間共に複雑性と凝縮感が高まります。

Anjou Blanc Le Clos des Cosses

アンジュー・ブラン・ル・クロ・デ・コス



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2021 | 750ml | 5,800 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：アンジュー AOC

品種：シュナン・ブラン 100%

醸造：リンゴ畑だった土地に 2014 年に植樹。牡蠣の貝殻を含むマール土壌。全房のまま圧搾し、台形の大樽で発酵・熟成。ユーロリーフ取得。

美しいストラクチャーとミネラルを備えたワインで、驚くほどのフィネスとフレッシュさを感じます。

Anjou Rouge La Seigneurie

アンジュー・ルージュ・ラ・セニユリー



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 4,200 円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：アンジュー AOC

品種：カベルネ・フラン 100%

醸造：3ha、チューロニアン期の多孔性石灰岩土壌 (トゥフォー)、樹齢 35 年。100% 除梗、マセラシオン 8 日、大樽で 20 ヶ月熟成。ユーロリーフ取得。

黒い果実の上品なアロマ。絹のようなストラクチャー、細やかなタンニン、熟した上質のカベルネ・フランが持つすべての繊細さを備えたワインです。

Anjou Villages Le Clos des Cosses

アンジュー・ヴィラージュ・ル・クロ・デ・コス



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 5,200 円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：アンジュー・ヴィラージュ AOC

品種：カベルネ・フラン 60%、カベルネ・ソーヴィニオン 40%

醸造：牡蠣の貝殻を含むマール土壌、樹齢 23 年。100% 除梗、マセラシオン 7~15 日、大樽で 1 年熟成。ユーロリーフ取得。

熟した果実のアロマ。豊かな果実のフレーヴァーがアタックから広がり、しっかりとしたストラクチャーを備えています。フレッシュで滑らかなテクスチャーが魅力的なワインです。

Garance

ガランス



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 6,800 円 | 赤 |
|----|-------|---------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：ピノー・ドニス 100%

醸造：0.4ha、樹齢 80 年、海綿動物の化石を含む砂岩 (grès) に覆われた多孔性石灰岩土壌 (トゥフォー)。100% 除梗、マセラシオン 8 日、タンクで 10 ヶ月熟成。ユーロリーフ取得。

非常にエレガントなワインで、スマイルのアロマと中国山椒のような繊細なスパイスのフレーヴァーを感じます。

Alliance

アリアンス



| | | | |
|----|-------|---------|---|
| NV | 750ml | 5,800 円 | 赤 |
|----|-------|---------|---|

地方：ロワール

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：ガメイ 70%、カベルネ・フラン 30%

醸造：樹齢 60 年、海綿動物の化石を含む砂岩 (grès) に覆われた粘土石灰岩土壌、25hl/h。2 品種の混醸、全房のままマセラシオン 7 日、6 ヶ月樽と卵型コンクリートタンクで熟成。ユーロリーフ取得。

豊かな果実味が溢れるナチュラルなワインです。1 時間前にデキャンタし、やや低めの温度でお友達とお楽しみください。



Domaine de la Touraize

ドメヌ・ド・ラ・トゥレーズ

1704年から8世代に渡りアルボワでブドウ栽培を続ける歴史的なヴィニュロンのモラン家は長く協同組合にブドウを販売してきました。2009年に現当主のアンドレ・ジャンが組合を離れ自社で醸造を開始し、2016年には看護師だった妻のエレアナも加わり夫婦でドメヌを運営しています。13ヘクタールの自社畑は2020年にビオディナミの認証を取得。亜硫酸の使用を極力控えたミニマルなワイン造りを行っています。トゥレーズはモラン家が暮らしてきた土地のリューディ名で、子供の頃宝探しのように畑の土の中から見つけたアンモナイトの化石をロゴにしています。



Pétillant Naturel Les Dix Bulles

ペティヤン・ナチュレル・レ・ディ・ビュル



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 7,500円 | 泡 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：ヴァン・ムスード・フランス

品種：トゥルソー100%

醸造：全房のまま空気圧プレスで圧搾、天然酵母によるアルコール発酵の初期の段階で瓶詰。数日後、酸素不足により糖を完全に分解せずに酵母の活動が停止。1ヶ月瓶内熟成。ドザージュ無し、残糖5g/l。アルコール10%。ユーロリーフ、デメテル取得。

酵母やアーモンドペーストの香り。繊細な酸と低めのアルコールによって軽やかで快活なスパークリングに仕上がっています。

Crémant du Jura

クレマン・デュ・ジュラ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2019 | 750ml | 7,500円 | 泡 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：クレマン・デュ・ジュラ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：1.6ha、シルトの混ざったマール土壌、平均樹齢30年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、8ヶ月タンク熟成。発酵中のヴァン・ド・パイユを酵母として加え瓶詰し、18ヶ月瓶内熟成。亜硫酸の添加無し、ドザージュ無し。

フローラルなアロマで、ライムやサンザシの果実のニュアンスも感じます。口に含むと率直で生き生きとしたアタックとともに上質な泡が広がります。

Chardonnay Les Voisines

シャルドネ・レ・ボワジン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2021 | 750ml | 7,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：2.35ha、砂利で覆われたマールと石灰の2つのテロワールのブドウを使用。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、30ヶ月樽熟成。2つの区画が隣合う事から Les Voisines (隣同士)と命名。

芳醇なアロマでわずかにトースト香を感じます。リッチで複雑な味わいはミネラルを伴い、炒ったゴマのフレーヴァーが余韻に残ります。

Zeste de Chardonnay

ゼスト・ド・シャルドネ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2018 | 750ml | 7,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ) 白

原産地呼称：アルボワ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：石灰質土壌の複数の区画のブレンド、樹齢20～40年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、発酵時に果皮を果汁に加え3週間マセラシオン、30ヶ月樽熟成。

レモンジャムやハチミツのアロマ。キナノキ(キニーネ)を連想させる軽い苦みを感じます。オレンジワインとは異なるスタイルで果皮(zeste)の風味を引き出したワインです。

Chardonnay Montalaboz

シャルドネ・モンタラボ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2019 | 750ml | 7,400円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：1ha、石灰岩が主体のマール土壌、樹齢35年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月樽熟成。

熟した黄色の果実とほのかなスパイスのアロマ。ストーンフルーツのフレーヴァーとフレッシュな酸のバランスが美しく、フィニッシュはドライでわずかな塩味を感じます。

Chardonnay En Flandre

シャルドネ・アン・フランドル



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2021 | 750ml | 7,800円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワ AOC

品種：シャルドネ100%

醸造：1ha、石灰岩土壌、樹齢17年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、20hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月樽熟成。

フレッシュでフルーティーなアロマ。口に含むと柑橘の生き生きとした果実味が広がります。フィニッシュにはミネラルを感じます。

Savagnin Terres Bleues

サヴァニャン・テール・ブルー



2022

750ml

9,400円

白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

品種：サヴァニャン100%

醸造：0.7ha、青いマール土壌、平均樹齢15～40年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、28hlの大樽で天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月熟成。この区画の土壌を表すTerres Bleues(青い土)と命名。ユーロリーフ、デメテル取得。

エキゾチックフルーツを連想させるフレッシュなアロマ。生き生きとした味わいで、豊かなミネラルとスパイシーなフレーヴァーを感じます。

Les Moulins

レ・ムーラン



2022

750ml

8,800円

白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

品種：2/3シャルドネ、1/3サヴァニャン

醸造：標高350mの南西向きの丘、青いマール土壌、平均樹齢20～60年。空気圧プレスで圧搾、2品種を混ぜて天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵後、澱と共に18ヶ月樽熟成。

リンゴや洋ナシ、柑橘に加えフェネルやアニスの豊かなアロマ。生き生きとした酸がグリルした魚料理とよく合います。

Savagnin Sous Voile

サヴァニャン・スー・ヴォワル



2018

750ml

10,000円

白

地方：ジュラ(アルボワ) 白

原産地呼称：アルボワAOC

品種：サヴァニャン100%

醸造：1ha、青いマール土壌、平均樹齢30年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、ステンレスタンクで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、228lの樽で24～30ヶ月熟成。ウイヤーージュをせず、産膜酵母による熟成を経たワイン。

酸化熟成に由来するナッツやカレー粉などの力強いアロマを感じます。極めてドライな味わいですが丸みがありフレッシュかつエレガントな、非常にバランスの取れたワインです。

Trousseau les Corvée

トゥルソー・レ・コルヴェ



2020

750ml

7,500円

赤

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

品種：トゥルソー100%

醸造：1.95ha、砂利で覆われたマール土壌、平均樹齢20～45年。除梗後軽く破碎し、亜硫酸の代わりに二酸化炭素を充填。天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、30hlの大樽で18ヶ月熟成。コルヴェはリュエディ名。

赤い果実に加え、僅かにペッパーなどのスパイスを感じるアロマ。凝縮した味わいでチェリーやスパイスのフレーヴァーとタンニンのバランスが心地よい、ジュシーなワインです。

Chardonnay Ammonites

シャルドネ・アモニット



2020

750ml

8,400円

白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

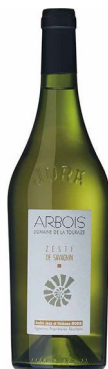
品種：シャルドネ100%

醸造：0.6ha、石灰と泥灰岩土壌、樹齢30～50年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、30hlの大樽で天然酵母によりアルコール発酵・マロラクティック発酵、30ヶ月樽熟成。

瑞々しいアロマで心地よいミネラルを感じます。フレッシュかつまろやかで、複雑なフレーヴァーを備えた美しいワインです。

Zeste de Savagnin

ゼスト・ド・サヴァニャン



2021

750ml

9,000円

白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

品種：サヴァニャン100%

醸造：青いマール土壌、平均樹齢15年。手作業で徐梗し足で破碎、2週間マセラシオン、アンフォラで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、18ヶ月熟成。

洋ナシやスパイスのアロマ。突出したタンニン無く、塩味を伴う凝縮した味わい。オレンジワインとは異なるスタイルで果皮(zeste)の風味を引き出したワインです。

Vin Jaune

ヴァン・ジョース



2016

750ml

22,000円

白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

品種：サヴァニャン100%

醸造：1ha、青いマール土壌、平均樹齢10～30年。全房のまま空気圧プレスで圧搾、ステンレスタンクで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、228lの樽で70ヶ月熟成。ウイヤーージュをせず、産膜酵母による熟成を経たワイン。

個性、力強さ、存在感、そしてフィネス。全ての要素を巧みに備えた驚くべきバランスのワインです。

Ploussard La Cabane

ブルサル・ラ・カバン



2022

750ml

7,800円

赤

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワAOC

品種：ブルサル100%

醸造：1ha、灰色のマール土壌、平均樹齢30～50年。手作業で除梗、破碎せず粒のままタンクに入れ、亜硫酸の代わりに二酸化炭素を充填。天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵、ヴィンテージによりタンクまたは大樽で6～9ヶ月熟成。畑の中に小屋(Cabane)がある事から命名。ABマーク、デメテル取得。

漬したストロベリーの香りに加え、僅かにスパイスを感じます。フレッシュで軽やか、フルーティーで繊細な味わいのワインです。

Côte à Côte

コート・ア・コート



2022

750ml

8,400 円

赤

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワ AOC

品種：ピノ・ノワール 30%、トゥルソー 70%

醸造：灰色の泥灰岩、ピノ・ノワールのみ全房使用、アンフォラで天然酵母によるアルコール発酵・マロラクティック発酵後、12ヶ月熟成。

赤いベリーとハーブのアロマに加え心地よい還元香を感じます。深みとストラクチャーを備えつつ、果実味と清涼感により飲みやすいスタイルに仕上がっています。

Macvin du Jura Blanc

マクヴァン・デュ・ジュラ・ブラン



NV

750ml

9,400 円

甘白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：マクヴァン・デュ・ジュラ AOC

品種：シャルドネ 66%、サヴァニャン 34%

醸造：全房のまま2品種を空気圧プレスで搾り、最低18ヶ月熟成させたオー・ド・ヴィを果汁にブレンドする事でアルコールにより酵母の活動が停止、2年樽熟成。アルコール16.5%。

メロンやナッツのアロマ。果汁の厚み、甘さ、アロマが美しいバランスを成し、まろやかな味わいのワインです。アペリティフとして、またフォワグラやデザートと合わせても楽しめます。

Vin de Paille

ヴァン・ド・パイユ



2016

375ml

12,000 円

甘白

地方：ジュラ(アルボワ)

原産地呼称：アルボワ AOC

品種：ブルサール 25%、シャルドネ 25%、サヴァニャン 25%、トゥルソー 25%

醸造：灰色の泥灰土壌。手摘みで収穫後、最低8週間乾燥させ、糖度が約330g/lに達したら18時間かけて空気圧プレスで搾り、数ヶ月かけて発酵後、2年樽熟成。

アプリコットやイチジクのドライフルーツやコンフィに加え、鉛筆のような炭素のニュアンスも感じる複雑なアロマ。芳醇で力強く、同時にエレガントな味わいでとても余韻の長いワインです。

DOMAINE RATTE

Domaine Ratte

ドメヌ・ラット

1989年に家族の畑を相続したフランソワーズ・ラットは協同組合ヘブドゥを販売していましたが、2015年の契約終了と共に夫のミシェル・マリーとワイナリーを設立し、ワイン造りを開始しました。アルボワの様々なリュエディに所有する9ヘクタールの畑ではビオディナミを実践し、デメテルの認証を受けています。清澄・ろ過は行わず瓶詰時にごく少量の亜硫酸を添加する以外できる限り介入せずブドウ本来の味わいを引き出す事に注力しています。現在は息子のコンタンも加わり、約30か国に販売しています。



Arbois Chardonnay La Regaule

アルボワ・シャルドネ・ラルゴレ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 8,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：石灰とチョーク土壌、平均樹齢20年。全房圧搾、温度管理のもとステンレスタンクで発酵・熟成。清澄・ろ過無し。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル取得。

白い果実のアロマ。口に含むと心地よいミネラルと塩味が広がり、フレッシュで快活な味わいのワインです。

Arbois Chardonnay Grancuroulet

アルボワ・シャルドネ・グランクルレ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 7,800円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ) 白
原産地呼称：アルボワAOC
品種：シャルドネ100%
醸造：化石を含む粘土質土壌、平均樹齢80年。全房圧搾、温度管理のもとステンレスタンクで発酵・熟成。清澄・ろ過無し。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル取得。

火打石のようなスモーキーなアロマ。口に含むと心地よいミネラルと塩味が広がるバランスの取れたワインです。

Arbois Naturé

アルボワ・ナチュレ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 9,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ) 白
原産地呼称：アルボワAOC
品種：サヴァニャン100%
醸造：青いマール土壌、平均樹齢20年。全房圧搾、温度管理のもとステンレスタンクで発酵・熟成。清澄・ろ過無し。ナチュレはサヴァニャンの昔の名前。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル取得。

柑橘や洋ナシのアロマ。心地よい酸、ミネラル、柑橘のフレーヴァーが口の中で広がります。

Clos Maire

クロ・メール



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 8,000円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)
原産地呼称：アルボワAOC
品種：トゥルソー、ピノ・ノワール
醸造：混植の区画、最も古い樹は樹齢80年。100%除梗、2品種を混醸、マセラシオン・セミカルボニック、温度管理のもとステンレスタンクで発酵・熟成、清澄・ろ過無し。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル取得。

サワーチェリーやプラムの瑞々しいアロマ。ジューシーな果実味とフレッシュ感に溢れたチャーミングなワイン。

Pinot Noir

ピノ・ノワール



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 8,800円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)
原産地呼称：アルボワAOC
品種：ピノ・ノワール100%
醸造：化石を含む石灰質土壌、樹齢20～70年。100%除梗、温度管理のもとステンレスタンクで発酵・熟成、清澄・ろ過無し。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル取得。

新鮮で瑞々しいレッドフルーツのアロマ。ヴェジタルなフレーヴァーがテンションをもたらし、エレガントなタンニンが口中に広がります。

Les Corvées

レ・コルヴェ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 9,500円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ジュラ(アルボワ)
原産地呼称：アルボワAOC
品種：トゥルソー100%
醸造：赤いマール土壌、平均樹齢20年。100%除梗、温度管理のもとステンレスタンクで発酵・熟成、清澄・ろ過無し。ユーロリーフ、ABマーク、デメテル取得。

ストロベリーなどの赤い果実に加えスパイスを感じるアロマ。滑らかなタンニンを伴うジューシーで繊細なワインです。



Lulu Vigneron

ルル・ヴィニェロン

パリで建築士として20年のキャリアを持つドイツ生まれのルドヴィック・ビンデルナゲルが2003年にジュラのポリニーに設立したワイナリー。サンセルのジュラルール・ブレやマルサネのシルヴァン・パタイユで研修を積み、ブルゴーニュで畑を探すも高すぎたためジュラへ。ポリニー、エトワール、シャトー・シャロンに計4ヘクタールの畑を所有しています。ワインは畑で造られるという信条のもとオーガニック栽培に取り組み、ごく少量の亜硫酸を使用する以外、極力介入しない醸造方法を取っています。ルルはルドヴィックの愛称。



Jura Chardonnay Cuvee

ジュラ・シャルドネ・キュヴェ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2022 | 750ml | 8,200 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ジュラ
原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC
品種：シャルドネ 100%
醸造：三畳紀・ジュラ紀の泥灰質土壌とその中間層の石灰土壌の3種類の混合からなる 0.5ha の畑。内部をホーロー加工したステンレスタンクで醸造。6ヶ月後に瓶詰め。

2022年は収量が多かったためスー・ル・スリジェと同じ畑のブドウを樽使用なしで醸造しました。ジュラの特別なテロワールを反映したフレッシュな仕上がりになっています。鱈などの淡泊な魚料理とよく合います。

Sous le Cerisier Chardonnay

スー・ル・スリジェ・シャルドネ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 8,500 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ジュラ
原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC
品種：シャルドネ 100%
醸造：三畳紀・ジュラ紀の泥灰質土壌とその中間層の石灰土壌の3種類の混合からなる 0.5ha の畑。ゆっくり圧搾した後 24 時間澱引き。樽で 1 年発酵、さらに 1 年かけて MLF と熟成。2 年半後に瓶詰め。

ジュラ地方のユニークさと美味しさを併せ持ったシャルドネ。熟したトロピカルフルーツ、花、ハーブ、ナッツやアーモンドのアロマ。ボリューム感のある長い余韻をお楽しみいただけます。クリーム仕立ての魚料理と相性が良いでしょう。

Bb1

ベベ・アン



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2020 | 750ml | 10,000 円 | 白 |
|------|-------|----------|---|

地方：ジュラ
原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC
品種：シャルドネ 80%、サヴァニャン 20%
醸造：全房圧搾後、古樽で発酵しウイヤーージュをしながら 3 年熟成。初めて生産したキュヴェのため、最初の赤ん坊 (bébé) という意味を込めて命名。

ミントやアカシアの花のアロマ。口に含むと柑橘のジャムやドライフルーツのフレーヴァーと共に豊かなミネラルを感じます。ヨードや塩味を伴う心地よい苦みがフィニッシュに残ります。

l'Etoile au Levant Chardonnay

レトワール・オルヴァン・シャルドネ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 8,800 円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ジュラ
原産地呼称：レトワール AOC
品種：シャルドネ 100%
醸造：三畳紀に由来する泥灰質土壌、0.5ha の畑。ゆっくり圧搾した後 24 時間澱引き。樽で 1 年発酵、さらに 1 年かけて MLF と熟成。2 年半後に瓶詰め。

AOC のエトワール (星) は小さな星の形をしたウミユリの化石が多く見られたことに由来します。畑が東向きのため au Levant (日の出る方向) と命名。オレンジなどの鮮やかな柑橘の酸味と力強いミネラル、繊細で長い余韻には塩味が感じられます。貝や甲殻類とのペアリングをお勧めします。

Qv d'Etoile

キュヴェ・デトワール



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2020 | 750ml | 10,000 円 | 白 |
|------|-------|----------|---|

地方：ジュラ
原産地呼称：レトワール AOC
品種：シャルドネ 90%、サヴァニャン 10%
醸造：全房圧搾後、古樽で発酵しウイヤーージュをしながら 3 年熟成。

柑橘や白桃に加え、わずかにスモーキーなアロマ。快活な酸、豊かなミネラル、クリーミーなテクスチャーを備え、塩味を伴う余韻が長く続きます。

Savagnin (Oxydatif)

サヴァニャン (オキシダティブ)



| | | | |
|------|-------|----------|---|
| 2020 | 750ml | 11,000 円 | 白 |
|------|-------|----------|---|

地方：ジュラ
原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC
品種：サヴァニャン 100%
醸造：8 時間マセラシオン後、古樽で発酵しウイヤーージュをせず約 2 年熟成。

ドライレモン、シェリー、ホワイトペッパー、アーモンドの複雑なアロマ。口に含むとリンゴ、洋ナシ、レモンピールのフレーヴァーと塩味を感じる凝縮した味わいが広がります。バランスの取れたフルボディの白ワインです。

Cha-Cha Savagnin (Oxydatif)

シャシャ・サヴァニャン(オキシダティブ)



2020

750ml

13,000 円

白

地方：ジュラ

原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC

品種：サヴァニャン100%

醸造：シャトー・シャロンの区画。8時間マセラシオン後、古樽で発酵しウイヤーージュをせず4年弱熟成。シャトー・シャロンの頭文字を取って Cha-Cha と命名。

ドライフルーツ、ハチミツ、花、スパイスのリッチで複雑なアロマがグラスから溢れます。ジュラの力強さを感じる洗練されたワインです。

Pinot Noir

ピノ・ノワール



2022

750ml

8,800 円

赤

地方：ジュラ

原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：100%徐梗、約12日マセラシオン後、古樽で2～3年発酵・熟成。

フレッシュなベリーやチェリーに加え、わずかにスパイスのアロマ。口に含むとブラックベリーや花のフレーヴァーと共にスモーキーなニュアンスも感じます。エレガントで柔らかく、若いうちから親しみやすいワインです。

Poulsard

プルサール



2021

750ml

10,000 円

赤

地方：ジュラ

原産地呼称：コート・デュ・ジュラ AOC

品種：プルサール100%

醸造：100%徐梗、2週間マセラシオン後、古樽で2～3年発酵・熟成。

澁刺とした赤い果実のアロマ。クランベリーやザクロのフレーヴァーが心地よい、チャーミングで軽やかな赤ワインです。



Château Palmer

シャトー・パルメ

1814年、イギリス人のチャールズ・パルメ少将が莫大な資産をもとにシャトーガスクを購入した事が始まりです。その後、銀行家のペレール兄弟の手に渡り発展を遂げましたが、1930年代の大恐慌によってシャトーを手放し、1938年にボルドーでネゴシアンを営む4つのファミリーが購入。現在はマラー・ベッセ家とシシュエル家が所有し、オルネライアの醸造責任者であったトマ・ドゥローを2004年に支配人として招聘。2008年からビオダイナミを導入し伝統を守りつつ更なる飛躍を目指しています。



Alter Ego de Palmer

アルター・エゴ・ド・パルメ



2017

750ml

25,000 円

赤

地方：ボルドー

原産地呼称：マルゴー AOC

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド

醸造：1998年がファーストヴィンテージ。バリックと30hlの樽で20～22ヶ月熟成(新樽40%)。

パルメとは異なるセクション・ブレンドで造られ、若いうちから楽しめるスタイル。繊細なアロマと滑らかなタンニンを備えた、ジュエリーで魅力的なワインです。

Château Palmer

シャトー・パルメ



2022

750ml

110,000 円

赤

地方：ボルドー

原産地呼称：マルゴー AOC

品種：メルロー、カベルネ・ソーヴィニヨン、プティ・ヴェルド

醸造：水はけの良い砂利質土壌。バリックと30hlの樽で20～22ヶ月熟成(新樽60%)。

果実、花、スパイスのリッチなアロマ、滑らかで力強いタンニン、長い余韻を備えた驚くほど複雑なワインで、偉大なテロワールを感じます。

Historical XIXth Century Wine (L.20.16)

ヒストリカル・ナインティーン・センチュリー・ワイン



NV

750ml

80,000 円

赤

地方：ボルドー

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：メルロー45%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%、北ローヌのシラー10%

醸造：22ヶ月樽熟成(新樽50%)。19世紀にボルドーで一般的に行われていたブレンドを再現。ロットナンバーはヴィンテージを表す。

マルゴー地区らしいソフトな果実味にシラーがもたらすスパイスと酸が融合し、深みと繊細さを備えたユニークなワインに仕上がっています。



Château Smith Haut Lafitte

シャトー・スミス・オー・ラフィット

シャトー・スミス・オー・ラフィットの歴史は14世紀のボスク家に始まります。18世紀にシャトー名の由来となるジョージ・スミスが所有した後幾度かオーナーが変わり、1990年にカティアール夫妻が購入。80ヘクタールの地続きの畑では30年以上に渡り有機栽培を行い2019年にオーガニック認証を取得、さらに10年前からビオディナミ農法も実践しています。自社のナーサリーや樽工房を構え、太陽光発電やCO2のリサイクルなど環境に配慮したワイン造りを行っています。赤ワインはグラン・クリュに格付けされているグラヴを代表するシャトーです。



Le Petit Smith Haut Lafitte Blanc

ル・プチ・スミス・オー・ラフィット・ブラン



2023

750ml

13,800 円

白

地方：ポルドー

原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC

品種：ソーヴィニオン・ブラン80%、セミヨン20%

醸造：手摘みで収穫後、不活性ガスを使用し無酸素状態で圧搾、ダブルパーージュ後にバトナージュを行いながら10ヶ月樽発酵・熟成(50%新樽)。

熟したストーンフルーツの複雑なアロマが広がります。ミディアムボディの質感で、フェノールの特徴と鮮明なミネラルを感じるバランスの取れたワインです。

Château Smith Haut Lafitte Blanc

シャトー・スミス・オー・ラフィット・ブラン



2023

750ml

48,000 円

白

地方：ポルドー

原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC

品種：ソーヴィニオン・ブラン90%、ソーヴィニオン・グリ5%、セミヨン5%

醸造：樹齢38年。手摘みで収穫後、不活性ガスを使用し無酸素状態で圧搾、ダブルパーージュ後にバトナージュを行いながら12ヶ月樽発酵・熟成(50%新樽)。

桃、アプリコット、アカシアやオレンジの花に加え、美しくエレガントな柑橘のアロマ。口に含むと黄色い果実や白い花の複雑なフレーヴァーが広がり、ミネラルやスパイスと共に、このテロワールを象徴する火打石のニュアンスを感じます。

Le Petit Smith Haut Lafitte Rouge

ル・プチ・スミス・オー・ラフィット・ルージュ



2022

750ml

10,000 円

赤

地方：ポルドー

原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC

品種：カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロー40%

醸造：樹齢11年。除梗前後に2度選果、発酵後に圧搾し、ピジャージュ・ルモンターージュを行いながら14ヶ月樽熟成(20%新樽)。

カシス、甘草、ダークチョコレートの美しいアロマやフレーヴァーとシルクのようなタンニンを感じます。ミディアムボディで卓越したフィネスと素晴らしい骨格を備え、長期熟成が可能なワインです。

Château Smith Haut Lafitte Rouge

シャトー・スミス・オー・ラフィット・ルージュ



2021

750ml

38,000 円

赤

地方：ポルドー

原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC

品種：カベルネ・ソーヴィニオン59%、メルロー36%、カベルネ・フラン4%、プティ・ヴェルド1%

醸造：樹齢48年。全房のまま小さい木製タンクで発酵、手作業でピジャージュ、澱と共に18ヶ月樽熟成(60%新樽)。

フレッシュなラズベリーやイチゴ、スパイス、ドライハーブ、花の複雑なアロマ。豊富なタンニンにも関わらず滑らかでフレッシュな口当たり。繊細かつ緻密なテクスチャーを備え、フィニッシュには赤い果実、甘草、シナモンに加えテロワールを象徴するスモークや火打石のニュアンスを感じます。

Les Hauts de Smith Rosé

レ・オー・ド・スミス・ロゼ



2024

750ml

6,000 円

ロゼ

地方：ポルドー

原産地呼称：ポルドー・ロゼ AOC

品種：カベルネ・ソーヴィニオン75%、メルロー25%

醸造：除梗前後に2度選果、全房のまま不活性ガスを使用して圧搾、24時間ダブルパーージュ後、一部樽を使用し発酵、澱と共に熟成。

イチゴやレッドカラント、柑橘、白い花やフレッシュハーブのアロマがアタックからダイナミックに広がります。口に含むと赤い果実やアカシアの花に加え八角や火打石のニュアンスも感じ、繊細かつフレッシュな楽しいワインです。



Château Carbonnieux

CHATEAU CARBONNIEUX

シャトー・カルボニユー

シャトー・カルボニユーの歴史は古く1234年まで遡ります。その後ボルドーを代表するシャトーに発展し、第3代アメリカ合衆国大統領のトーマス・ジェファソンが1787年にこのシャトーを訪問したことが日記に記録されています。ブドウ畑はペラン家が4世代に渡って管理しており、面積は約100ヘクタールとグラヴ地方で最大規模の畑の1つです。環境に配慮した持続可能な農業に取り組み、ボルドーワイン初のISO認証、また2017年には環境認証マークHVEを取得しています。1959年にグラヴで赤・白共に格付けを果たしている数少ないシャトーであり、国際的に高く評価されています。



La Croix de Carbonnieux Blanc

ラ・クロワ・ド・カルボニユー・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 6,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC
品種：ソーヴィニオン・ブラン65%、セミヨン35%
醸造：砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後、穏やかに圧搾。澀をかき混ぜながら9ヶ月バリックと大樽で発酵・熟成。

ラ・クロワ・ド・カルボニユーのワインは13世紀から18世紀に土地を所有していたサント・クロワ修道院の修道士への敬意を表するために造られました。エキゾチックフルーツやグレープフルーツのフレッシュな香りとミネラル感を楽しめます。

Château Carbonnieux Blanc

シャトー・カルボニユー・ブラン



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2021 | 750ml | 10,500円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC
品種：ソーヴィニオン・ブラン65%、セミヨン35%
醸造：樹齢30年。砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後穏やかに圧搾して清澄。澀をかき混ぜながら10ヶ月バリックと大樽で発酵・熟成(新樽25%)。

アロマは花、爽やかなグレープフルーツ、ライム、レモンなどの柑橘系で生き生きとしたアタックが楽しめます。熟成が進むとドライフルーツや砂糖漬けのフルーツの香りが現れ、味わいにまろやかさとボリュームが生まれます。

Cuvée 1741 de Carbonnieux

キュヴェ1741・ド・カルボニユー



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 45,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC
品種：セミヨン100%
醸造：平均樹齢70年、粘土石灰岩土壌。225・400ℓの樽で10ヶ月熟成(新樽25%)。3世紀前にシャトーを所有していた修道士が手掛けていたセミヨン主体のワインへのオマージュを込めたスペシャルキュヴェ。生産量1500本

柑橘、フレッシュアーモンド、白い花の繊細なアロマが時間と共に木、オレンジ、緑茶のニュアンスへと変化します。良く溶け込んだ酸を伴うオイリーで凝縮した味わい。深みがありエネルギーで、非常に長い余韻が続きます。

La Croix de Carbonnieux Rouge

ラ・クロワ・ド・カルボニユー・ルージュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2021 | 750ml | 6,200円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC
品種：カベルネ・ソーヴィニオン60%、メルロー40%
醸造：砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後、ステンレスタンクで3~4週間発酵後12ヶ月樽熟成(新樽30~40%)。

ラ・クロワ・ド・カルボニユーのワインは13世紀から18世紀に土地を所有していたサント・クロワ修道院の修道士への敬意を表するために造られました。レッドベリーに加え、スモーキーなアロマ。若いうちから心地よく飲めますが、5年ほど熟成させることをお勧めします。

Château Carbonnieux Rouge

シャトー・カルボニユー・ルージュ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 11,000円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ボルドー
原産地呼称：ペサック・レオニャン AOC
品種：カベルネ・ソーヴィニオン49%、メルロー45%、プティ・ヴェルド4%、カベルネ・フラン2%
醸造：樹齢26年。砂利と粘土を含む石灰岩土壌。手摘み後ステンレスタンクで3~4週間発酵後、15~18ヶ月樽熟成(新樽35~40%)。

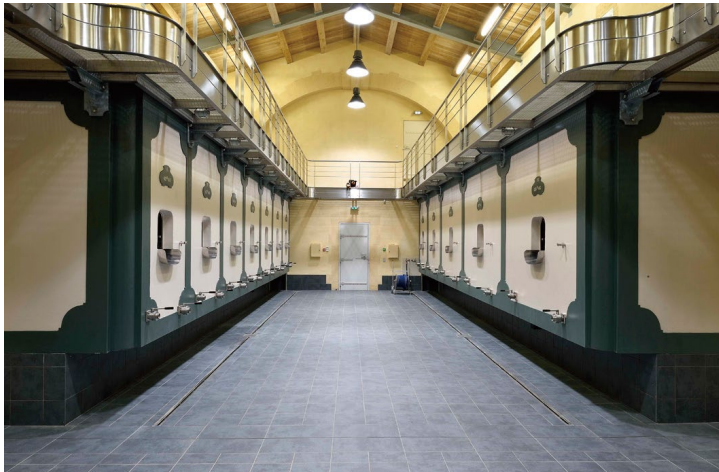
ブルーベリー、チェリーなどの赤い果実やスミレとともにホワイトペッパーとクローブのスパイス、トースト、レッドシダーのスモーキーなニュアンスが広がります。エレガントで華やかさと繊細さのバランスが良く、6~8年は熟成が可能です。



Petrus

ペトリュス

1770年より150年に渡りアルノー家が所有し、ポムロールを代表するワインとして19世紀の文献に初めて記載されました。1949年のエリザベス女王の結婚式にて提供され、その名声は瞬く間に世界へと広まり、ケネディ元大統領のお気に入りワインとしても知られています。1969年にジャン・フランソワムエックスがオーナーとなり、現在は醸造家のオリヴィエ・ペルーエが指揮を執っています。



Petrus

ペトリュス

2021

750, 1500ml

参考商品

赤



地方：ポルドー

原産地呼称：ポムロール AOC

品種：メルロー100%

醸造：最大2日間、午後に手摘みでブドウを収穫後、破碎前に選別を行います。発酵は優しく過度な抽出はせず、温度管理をしたコンクリートタンクで行います。新樽100%で熟成。

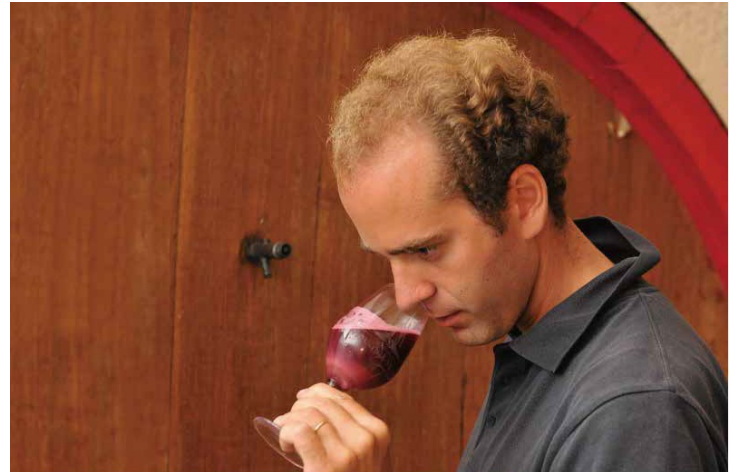
濃密な色調で、芳醇で複雑な香り、そして豪華な果実が溢れます。偉大な年では、たやすく25年またはそれ以上熟成した味わいを楽しむことができます。



Château Rouget

シャトー・ルジェ

シャトー・ルジェの歴史はローマ時代後期に始まりました。ポムロールで最初の公式なクリュとして1700年以降の文献にも記載されており、シンボルでもある壮麗なシャトーはその頃に建設されました。19世紀後半の格付けでポムロールのトップ5入りを果たすと、その後歴代オーナー達がワイナリーの榮譽を引き継ぎ、土地を代表するワインを造り続けました。1992年よりブルゴーニュのトップドメヌ、ジャック・プリウールのオーナーでもあるラブリュイエール家の所有となり、右岸のリーダーとして進化し続けています。



Le Carillon de Rouget

ル・カリヨン・ド・ルジェ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 10,000円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ボルドー

原産地呼称：ポムロール AOC

品種：メルロー主体、カベルネ・フラン

醸造：樹齢20年の若木のブドウを使用。サステイナブルな畑から区画ごとに手摘みで収穫。丁寧に選果し、区画ごとにステンレスタックにて醸造。18ヶ月樽熟成。

熟した赤や黒い果実のアロマが広がり、スパイスのニュアンスが美しく調和。シルキーなタンニンと後味が長く続きます。

Château Rouget

シャトー・ルジェ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2020 | 750ml | 14,500円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ボルドー

原産地呼称：ポムロール AOC

品種：メルロー主体、カベルネ・フラン

醸造：樹齢40年。サステイナブルな畑から区画ごとに手摘みで収穫。丁寧に選果し除梗後更に選果。区画ごとに40%バリック、60%木の発酵槽で発酵させ、18ヶ月樽熟成(新樽33%)。

ブラックカレントやプラム、ダークチョコレートの力強くエレガントなアロマ。官能的な成熟した赤い果実やスパイスの味わいにトースト香やメンソールのニュアンスも。レースのようにきめ細かいタンニンとシルキーでフレッシュな舌触りが長く美しく続きます。





Château Bourgneuf

シャトー・ブルグヌフ

1840年よりヴァイロン家が所有するシャトー・ブルグヌフはポムロールの中心、シャトー・トロタノワの隣に位置しています。9ヘクタールの地続きの自社畑でメルロー90%、カベルネ・フラン10%を栽培。土壌は斜面の上部から粘土、砂利、砂質粘土の3種類で構成され、複雑性、フィネス、力強さを兼ね備えたワインを生み出します。2008年から8代目のフレデリックが醸造家として指揮を執り、介入を最小限に抑え自然環境に配慮したワイン造りを行い、HVE（環境価値重視）認証レベル4を取得しています。



Château Bourgneuf

シャトー・ブルグヌフ



2020

750ml

17,000 円

赤

地方：ボルドー

原産地呼称：ポムロール AOC

品種：メルロー主体、カベルネ・フラン

醸造：区画毎に手摘みで収穫。コンクリートタンクで発酵、12～14ヶ月樽熟成（新樽35%）。

ブラックベリー、プラム、トリュフ、チョコレート、ペッパーの繊細なアロマ。口に含むとジューシーなブラックフルーツのフレーヴァーが層になって広がり、丸みのあるタンニンと共に長く複雑な余韻が続きます。



Domaine Jamet (Corinne, Jean-Paul & Loïc Jamet) ドメヌ・ジャメ (コリーヌ, ジャン-ポール & ロイック・ジャメ)

北ローヌ地方に位置するコート・ロティは、ローマ人が初めてブドウを栽培した場所として広く認められておりアンピュイ村のドメヌ・ジャメが造るワインは生産量が非常に限られています。ジョセフ・ジャメが1979年にドメヌを立ち上げ、現在では息子のジャン・ポールによって運営されています。9ヘクタールの畑を所有し、そのうち6ヘクタールの畑の平均樹齢は25~50年で、残りの3ヘクタールは最近植えられました。使用するブドウの75%はコート・プリュヌヌ、残りの25%はコート・ブロンドの畑のものです。リュット・レズネで栽培しています。



Côtes du Rhône Blanc

コート・デュ・ローヌ・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 9,000円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ローヌ
原産地呼称：コート・デュ・ローヌ AOC
品種：マルサンヌ60%、ヴィオニエ30%、ルーサンヌ7%、グルナッシュ・ブラン3%
醸造：シストと粘土石灰土壌。樽とタンクで発酵後、50%樽、50%ステンレスタンクで熟成。

アンピュイの異なる区画をブレンド。フレッシュで豊かなミネラルを備え、若いうちから楽しめるワインです。

Condrieu Vernillon

コンドリュウ・ヴェルニヨン



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 25,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
原産地呼称：コンドリュウ AOC
品種：ヴィオニエ100%
醸造：50%樽、50%ステンレスタンクで熟成。

2015年にロイック・ジャメが父のジャン・ポールに任せ初めて造ったドメヌ・ジャメのコンドリュウです。リュウ・ディはコート・シャティヨンで花崗岩土壌の畑です。

Syrah Collines Rhodaniennes

シラー・コリンヌ・ロダニエンヌ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 7,000円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ローヌ
原産地呼称：コリンヌ・ロダニエンヌ IGP
品種：シラー100%
醸造：畑はアンピュイとコンドリュウの上部に位置し、雲母片岩、花崗岩の土壌。除梗し2週間マセラシオン。5~6年物の樽で12ヶ月熟成。

熟した赤や黒の果実、スミレのアロマ。丸みがありジューシーでダークフルーツのフレーヴァーに加えスパイスのニュアンスを感じます。シンプルに楽しめるワインです。

Côtes du Rhône Rouge

コート・デュ・ローヌ・ルージュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 9,000円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ローヌ
原産地呼称：コート・デュ・ローヌ AOC
品種：シラー100%
醸造：除梗し2週間マセラシオン。4~5年物の樽で12ヶ月熟成。

ダンピュイというコミューンの丘の高い位置にある片岩土壌の区画のブドウです。

Côte Rôtie Fructus Voluptas

コート・ロティ・フルクトゥス・ヴォルプタス



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 24,000円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
原産地呼称：コート・ロティ AOC
品種：シラー100%
醸造：大部分を除梗し醸造。4~5年物の樽で16ヶ月熟成。

より早い段階で楽しみ、また熟成も可能なスタイルを求めて造ったコート・ロティです。

Côte Rôtie

コート・ロティ



| | | | |
|------|------------|---------|---|
| 2022 | 750,1500ml | 36,000円 | 赤 |
|------|------------|---------|---|

地方：ローヌ
原産地呼称：コート・ロティ AOC
品種：シラー100%
醸造：35%を除梗し、新樽20%で22ヶ月熟成。

3~5年の間はとても若々しく、果実味が支配的です。アロマはスパイシーで、ブラックベリー、スグリなどの黒いベリー系のフレーヴァーが感じられます。力強いタンニンが特徴で、長期熟成が可能なワインです。

Côte Rôtie La Landonne

コート・ロティ・ラ・ランドヌ



2022

750ml

66,000 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：コート・ロティ AOC

品種：シラー 100%

醸造：100%全房発酵、マセラシオン約3週間、24ヶ月樽熟成。

繊細でフレッシュな香りは野生のフランボワーズ、ペッパー、そのスケールの大きさに驚きます。並外れた力強さがあり時間を必要とするワインです。20～30年は熟成が可能です。

Côte Rôtie Côte Brune

コート・ロティ・コート・ブリュヌ



2022

750ml

80,000 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：コート・ロティ AOC

品種：シラー 100%

醸造：100%全房発酵で、マセラシオンは20日。新樽30%で24ヶ月熟成。

ドメーヌ唯一の単一区画のワインでコート・ブリュヌという1区画から1976年より造られています。複雑さがあり、この土地の個性がしっかりと感じられるワインです。20～30年間熟成が可能です。



Pierre Gonon

Pierre Gonon

ピエール・ゴノン

ゴノン家はサン・ジョセフのアペラシオンが生まれる以前より、モーヴ村に居を構えていました。先見の明があったピエール・ゴノンは白ワイン造りの可能性を信じ、1958年にマルサンヌを植えました。今日、ワイナリーは息子のピエールとジャンに引き継がれています。父の功績により、白ワインの畑として最も有名な、“Les Oliviers(レ・ゾリヴィエール)”の区画にある素晴らしい古木から、秀逸なワインが生み出されています。

モーヴ、トゥールノン、サン・ジャン・ド・ミュズルに位置する9ヘクタールの畑でワインを造っています。その内、シラーは7ヘクタール、ルーサンヌ、マルサンヌは2ヘクタールをレ・ゾリヴィエールの区画に所有しています。



Saint Joseph Blanc Les Oliviers

サン・ジョセフ・ブラン・レ・ゾリヴィエール



2023

750ml

21,000 円

白

地方：コート・デュ・ローヌ

原産地呼称：サン・ジョセフ AOC

品種：マルサンヌ 80%、ルーサンヌ 20%

醸造：収穫後、除梗はせずに空気圧のプレスでゆっくりと压榨し、清澄はせず12時間おいた後、樽で発酵。天然酵母を使用。約11ヶ月熟成。ブレンドし瓶詰めするまでパトナージュをする。ろ過をしないためボトルには若干澱が残る。

リッチでフルボディ、酸は穏やかです。2つの品種の個性が表現されており、ルーサンヌは丸みと香りを、マルサンヌが骨格と余韻を与えています。リッチで香り豊かな料理によく合います。

Saint Joseph Rouge

サン・ジョセフ・ルージュ



2023

750ml

20,000 円

赤

地方：コート・デュ・ローヌ

原産地呼称：サン・ジョセフ AOC

品種：シラー 100%

醸造：開放式の大きな発酵槽を使用し、一部は除梗。発酵とマセラシオンの段階でルモンタージュとビジャージュを1日に2回、3週間行う。その後ワインを大樽に移し12~14ヶ月熟成させ、ろ過をせず瓶詰め。

若いうちは非常にタニックですが、数年寝かせることでタンニンは滑らかになり、アロマはより複雑になります。シルキーなタンニンで味は柔らかく開いており、プルーンのアロマが特徴的なクラシックなサン・ジョセフです。



Domaine Les Alexandrins
TAIN L'HERMITAGE - FRANCE

Domaines Les Alexandrins

ドメーヌ・レ・アレクサンドラン

ドメーヌ・レ・アレクサンドランは2009年にアレクサンドル・カブとギョーム・ソレルによってクローズ・エルミタージュに設立されました。アレクサンドルは深いブドウ栽培の知識をもち、ギョームはエルミタージュのワイナリー出身の才能ある醸造家です。さらに北ローヌで長い歴史を持つジャブレ家の6代目ニコラ・ジャブレが加わり、ワイナリーは飛躍的に発展していきました。クローズ・エルミタージュとサン・ジョセフの2つのアペレーションに注力し、サステナブル農法によって深みのあるタンニンとエレガンス、そして繊細なアロマを備えたワインを生み出しています。



Crozes Hermitage Blanc Les Garennes

クローズ・エルミタージュ・ブラン・レ・ガレンヌ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2021 | 750ml | 6,200円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：コート・デュ・ローヌ
原産地呼称：クローズ・エルミタージュ AOC
品種：ルーサンヌ60%、マルサンヌ40%
醸造：手摘みで収穫。ピジャージュをしながら樽発酵、6ヶ月樽熟成。
驚くほどアロマティックでトースト、プリオッシュ、柑橘の香りが絡み合います。華やかな味わいで、ルーサンヌとマルサンヌのブレンドが生み出す美しい酸とフレッシュ感の完璧なバランスを感じます。

Condrieu La Caille

コンドリュウ・ラ・カイユ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 13,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：コート・デュ・ローヌ
原産地呼称：コンドリュウ AOC
品種：ヴィオニエ100%
醸造：花崗岩土壌。手摘みで収穫。600ℓのドゥミ・ミュイとバリックで9ヶ月発酵・熟成。
魅力的なアロマで、白桃やスパイスを伴うエキゾチックなフレーヴァーがすぐに溢れ出します。素晴らしいストラクチャーと上質なバランスを備えた力強く官能的な味わいのワインです。

Crozes Hermitage Rouge Les Chaffans

クローズ・エルミタージュ・ルージュ・レ・シャフラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 5,500円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：コート・デュ・ローヌ
原産地呼称：クローズ・エルミタージュ AOC
品種：シラー100%
醸造：手摘みで収穫。100%除梗。3日低温浸漬。ルモンタージュとピジャージュを毎日2回。発酵20日。樽で12~18ヶ月熟成。
ガーネット色で赤い果実、フローラル、スパオスの香りが溢れます。とてもバランスが良く、シルクのように滑らかなタンニンを伴います。若い時でも楽しみ、また数年熟成させることでより野性的な特徴がアロマから表れます。

Saint Joseph Les Ponts

サン・ジョセフ・レ・ポン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 7,200円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：コート・デュ・ローヌ
原産地呼称：サン・ジョセフ AOC
品種：シラー100%
醸造：手摘みで収穫。100%除梗。3日低温浸漬。ルモンタージュとピジャージュを毎日2回。発酵20日。樽で12~18ヶ月熟成。
紫の差す赤色でブラックベリーのような黒い果実と黒胡椒がアロマに溢れます。美しいミネラルと締まったタンニンを持ち緊張感をもった心地よい新鮮さを感じられます。



FAMILLE PERRIN

Famille Perrin

ファミーユ・ペラン

ペラン・ファミリーは南ローヌの主要アペラシオンに300ヘクタール以上の畑を所有し、個々の品種が最も適したテロワールを見極め、古くからオーガニック栽培を実践しています。その歴史は1909年にシャトー・ド・ボーカステルを購入したことから始まり、3代目のジャック・ペランが全ての基礎を築きました。4代目のジャン・ピエール・ペランはコストパフォーマンスの高いネゴシアン・ブランド、ラ・ヴィエイユ・フェルムを発売し、1989年にはカリフォルニアのボーカステルとも言えるタブラス・クリークをリリースしました。時代とともに革新を続けながらも、「ワインは自然の力だけで造るもの」というポリシーを貫き、父から子へと家族の伝統を受け継いでいます。



Perrin Réserve Blanc

ペラン・レゼルヴ・ブラン



| | | | |
|------|------------|---------|---|
| 2024 | 375, 750ml | 3,000 円 | 白 |
|------|------------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：コート・デュ・ローヌ AOC
 品種：グルナッシュ・ブラン、ヴィオニエ、マルサンヌ、ルーサンヌ
 醸造：軽く破砕し、空気圧によるプレス後に果汁を清澄し冷却。その後、温度管理したタンクで発酵。ステンレスタンクで6ヶ月まで熟成させ、清澄、ろ過して瓶詰め。

明るい麦わら色。繊細なアロマでトーストしたパンの香りも楽しめます。大変バランスが良く余分なアルコールを感じさせません。フルボディで余韻の長いワインです。

Perrin Réserve Rouge

ペラン・レゼルヴ・ルージュ



| | | | |
|------|------------|---------|---|
| 2022 | 375, 750ml | 3,000 円 | 赤 |
|------|------------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：コート・デュ・ローヌ AOC
 品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
 醸造：伝統的な手法によって醸造し、発酵には温度管理された150hlのステンレスタンクを使用。25%は樽、残りはタンクで12ヶ月間熟成させ、卵白による清澄後、12月に瓶詰め。

赤いベリーの果実に加え、カラメルやスパイスの香りが楽しめます。豊かで深い味わい、繊細なタンニンと心地良い余韻が特徴です。

Vinsobres Les Cornuds

ヴァンソーブル・レ・コルニュ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2022 | 750ml | 3,300 円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：ヴァンソーブル AOC
 品種：シラー、グルナッシュ
 醸造：グルナッシュはステンレスタンク、シラーの一部は1年樽で熟成。マロラクティック発酵後にブレンドし、6ヶ月瓶熟してリリース。

南ローヌで最も北に位置し、フィネスのあるシラーが特徴です。フルボディですが重くなく、ブラックチョコ、チェリー、ガリーグのアロマを感じます。

Cairanne Peyre Blanche

ケランヌ・ペイル・ブランシュ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 3,500 円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：ケランヌ AOC
 品種：グルナッシュ、シラー
 醸造：ステンレスタンクで発酵後、シラーは樽で熟成。春に瓶詰めし、6ヶ月瓶熟してリリース。

リッチでフルボディなワイン。タンニンは滑らかでバランスが良く、フィニッシュの長いワインです。

Gigondas La Gille

ジゴンドス・ラ・ジル



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2022 | 750ml | 5,800 円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：ジゴンドス AOC
 品種：グルナッシュ、シラー
 醸造：樽とステンレスタンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。

シャトーヌフに匹敵するポテンシャルのあるアペラシオンです。砂の土壌がグルナッシュに素晴らしいフィネス、エレガンス、また独特のアロマを与えます。

Châteauneuf du Pape Les Sinards Rouge

シャトーヌフ・デュ・パプ・レ・シナール・ルージュ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2022 | 750ml | 9,000 円 | 赤 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプ AOC
 品種：グルナッシュ、シラー、ムールヴェードル
 醸造：100%大樽で1年間熟成。ボーカステルの若樹とボーカステルの西側のオランジュに植えた畑のブドウを使用。

グルナッシュ主体のクラシックなシャトーヌフで、フレッシュでソフト、洗練されたタンニンと美しいチェリーのフィニッシュを伴います。

Vinsobres Les Hauts Julien Vieilles Vignes

ヴァンソーブル・レ・オー・ジュリアン・ヴィエイユ・ヴィーニュ



2022

750ml

9,500 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァンソーブル AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：単一区画に混植された平均樹齢90年のグルナッシュとシラーを使用。木製タンクで発酵、発酵途中でバリックに移し1年半熟成。

甘草のようなスイートスパイスと僅かな樽の香りを感じます。豊かな骨格を備えた力強い味わいで、ワインの持つストラクチャーにびったりと寄り添う樽のフレーヴァーがブラックカレントやブラックベリーの果実味と美しく融合しています。フィニッシュにはスパイシーで上質な余韻が残ります。

Domaine du Clos des Tourelles Gigondas

ドメヌ・デュ・クロ・デ・トゥーレル・ジゴンダス



2022

750ml

18,500 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ジゴンダス AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：100%樽で15ヶ月間熟成。ジゴンダスの麓にある畑から採れるブドウを使用。

素晴らしい凝縮感と様々な種類のベリーそして、長く、力強く、質感のある見事なフィニッシュが印象的です。数年の熟成が必要で15-20年の長期熟成の可能性があります。

Gigondas L'Argnee Vieilles Vignes

ジゴンダス・ラルニエ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



2022

750ml

18,500 円

赤

地方：ローヌ

原産地呼称：ジゴンダス AOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：樹齢約100年のブレ・フィロキセラのブドウを使用。グルナッシュのみ除梗し、50hlの木製タンクで発酵後、フードルで約1年半熟成。

ブラックフルーツやスイートスパイスの複雑なアロマとリッチでパワフルな味わい。タンニンシルキーで、香り豊かな余韻が長く残ります。

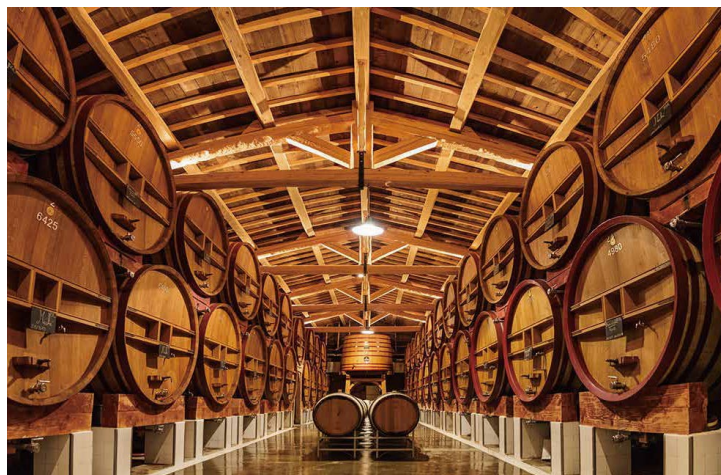


Château de Beaucastel

Château de Beaucastel

シャトー・ド・ボーカステル

1909年にペラン・ファミリーがシャトー・ド・ボーカステルを購入し、2代目ピエールがブドウ畑を広げ、3代目のジャックが全ての基礎を築き上げました。そして1950年代当時、まだ誰も実践していなかった有機農法を取り入れ、またムールヴェードルの可能性に着目し、栽培北限地であるシャトーヌフ・デュ・パプでの栽培に力を注ぎました。現在シャトーヌフ・デュ・パプのアペラシオンに70ヘクタール、コート・デュ・ローヌのアペラシオンに40ヘクタールの畑を所有し13品種全てを栽培、ブレンドする伝統を守り続けています。そのブレンド技術は父から子へと継承され、ペラン・ファミリーの長い歴史を支えています。



Coudoulet de Beaucastel Blanc

クードレ・ド・ボーカステル・ブラン



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 8,500円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：コート・デュ・ローヌAOC
 品種：マルサンヌ、ヴィオニエ、ブルブルーラン、クレレット
 醸造：良いブドウだけを厳選しながら手摘みで収穫。空気圧を使ったプレスで压榨し澱引き。発酵は一部オーク樽で、残りはステンレスタンクで行います。8ヶ月間オーク樽とステンレスタンクで別々に熟成させた後、ブレンドして瓶詰め。

麦わら色で、桃やバナナ、ハチミツの香りが広がります。丸みがありリッチでフルボディ。フレッシュ感もあり豊かなアロマが魅力のワインです。

Château de Beaucastel Blanc

シャトー・ド・ボーカステル・ブラン



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 35,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
 品種：ルーサンヌ、グルナッシュ・ブラン、ブルブルーラン、ピカルダン、クレレット
 醸造：手摘みで収穫後、品種ごとに分けられます。空気圧による圧搾と、澱引きが施され、30%が木樽で、残りの70%がタンクで発酵。8ヶ月間別々に熟成させた後、ブレンドして瓶詰め。

アカシアの花、ハチミツ、柑橘系のフルーツのアロマ。とても柔らかく深みのある味わいでトーストやハチミツのニュアンスが感じられます。

Château de Beaucastel Blanc Roussanne Vieilles Vignes

シャトー・ド・ボーカステル・ブラン・ルーサンヌ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



| | | | |
|------|-------|---------|---|
| 2023 | 750ml | 60,000円 | 白 |
|------|-------|---------|---|

地方：ローヌ白
 原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
 品種：ルーサンヌ100%
 醸造：空気圧を使ったプレスで压榨し澱引き。50%は木樽50%はステンレスタンクで発酵させます。マロラクティック発酵後、8ヶ月間オーク樽とステンレスタンクで別々に熟成させその後ブレンドして瓶詰め。

他に類を見ないほど複雑性に富み、完璧なバランスの取れた偉大な白ワイン。このワインの魅力を十分に引き出す為に5~6年は寝かせてからお楽しみ下さい。

Coudoulet de Beaucastel Rouge

クードレ・ド・ボーカステル・ルージュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 8,000円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：コート・デュ・ローヌAOC
 品種：ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、サンソー
 醸造：手摘みで収穫。マロラクティック発酵後にブレンドされ、6ヶ月間大きなオーク樽の中で熟成させ、卵白での清澄後、瓶詰め。

赤い果実、カシスやマルベリーのアロマがあり、スパイスやタバコのヒントも。大変凝縮しておりドライでまろやか。タイムやリコリスを思わせる味わい。

Château de Beaucastel Rouge

シャトー・ド・ボーカステル・ルージュ



| | | | |
|------|------------------|---------|---|
| 2022 | 375, 750, 1500ml | 29,000円 | 赤 |
|------|------------------|---------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
 品種：ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ、サンソー、他全13種
 醸造：一部の品種はブドウの粒のまま80℃まで加熱後、20℃まで冷却。マロラクティック発酵後、ブレンド作業を行い1年間大きなオーク樽の中で熟成、卵白での清澄後、瓶詰め。更に最低1年間セラーで瓶熟されリリース。

幅の広い複雑なアロマで、赤いベリー系の果物、なめし皮、トリュフやジャコウの香りを含みます。コショウ、甘草等の香辛料のシャープな雰囲気も感じられます。

Hommage Jacques Perrin

オマージュ・ジャック・ペラン



| | | | |
|------|-------|------|---|
| 2022 | 750ml | オープン | 赤 |
|------|-------|------|---|

地方：ローヌ
 原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パプAOC
 品種：ムールヴェードル、グルナッシュ、シラー、クノワーズ
 醸造：樽とステンレスタンクで発酵後、大樽と小樽で熟成。

秀逸な年にのみ造られ、樹齢の古いムールヴェードルを使用したスペシャル・キュヴェ。ブラックチェリーやカシス、香辛料またレザーや獣肉の様な濃厚なアロマ。アタックは甘みがありますが、渋みが支配的で十分に寝かせる必要があります。

La Vieille Ferme



La Vieille Ferme

ラ・ヴィエイユ・フェルム

ラ・ヴィエイユ・フェルムは、シャトーヌフ・デュ・パプを代表するシャトー・ド・ポカステルのオーナー、ペラン・ファミリーが手掛けるワインでファーストヴィンテージは1970年です。

ラ・ヴィエイユ・フェルムとは“古い農家”という意味で、このワインの生みの親、ジャン・ピエール・ペランが住んでいる家をモデルにしています。コストパフォーマンスの高い日常ワインとして、フランス国内はもとよりワイン先進国でも大変人気があります。ラベルには昔飼っていた鶏がデザインされていますが、フランスの国鳥を描くことでフランスワインという事を分り易く表現しています。



Sparkling Réserve Brut

スパークリング・レゼルヴ・ブリュット



| | | | |
|----|-------|--------|---|
| NV | 750ml | 3,300円 | 泡 |
|----|-------|--------|---|

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：シャルドネ90%、ユニ・ブラン10%

醸造：ブレンド後ステンレスタンクで澱と共に熟成をさせ、定期的にバトナージュを行う。独自に開発した特殊なガス注入法でアルコール発酵時に発生した炭酸ガスを特殊な膜でろ過し細やかな泡をワインに注入。ドザージュ5g/l。

石灰岩質の土壌からくる緊張感とミネラル感、シャルドネのフレッシュさをもち合わせ、ピーチの様な白い核果の果実や澱と共に熟成する事によりまろやかさとヘーゼルナッツ、プリオッシュの様な特徴が加わっています。5°C~7°Cが適温です。自身の肉やサラダ、クリームデザートなどとも良く合います。

Sparkling Réserve Rosé

スパークリング・レゼルヴ・ロゼ



| | | | |
|----|-------|--------|---|
| NV | 750ml | 3,300円 | 泡 |
|----|-------|--------|---|

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：グルナッシュ40%、サンソー40%、ピノ・ノワール20%

醸造：ブドウを直接压榨し、ブレンド後ステンレスタンク内で熟成。独自に開発した特殊なガス注入法でアルコール発酵時に発生した炭酸ガスを特殊な膜でろ過し細やかな泡をワインに注入。ドザージュ5g/l。

繊細なピーチを中心に官能的なラズベリー、野生のイチゴが広がります。新鮮さ、酸、まろやかさが完璧なバランスで感じられます。5°C~7°Cが適温です。燻製した魚やフルーツのデザートなどとも良く合います。

La Vieille Ferme Blanc

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ブラン



| | | | |
|------|------------|--------|---|
| 2024 | 375, 750ml | 1,950円 | 白 |
|------|------------|--------|---|

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：グルナッシュ・ブラン、プール・ブラン、ユニ・ブラン、ヴェルメンティエーノ

醸造：ブドウは軽い破碎後、空気圧プレスで压榨。ステンレスタンクで発酵・熟成し、翌年の1月以降に清澄、瓶詰め。

青リンゴ、柑橘類の持つつらつとした印象、コーンやヘーゼルナッツの香ばしい香りを持ちます。優しく、滑らかな口当たりやバランスの取れた味わい、そして風味の豊かさがとても印象的です。

La Vieille Ferme Rouge

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ルージュ



| | | | |
|------|------------|--------|---|
| 2024 | 375, 750ml | 1,950円 | 赤 |
|------|------------|--------|---|

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：グルナッシュ、シラー、カリニャン、サンソー

醸造：ブドウは破碎後、150又は300hlのセメントタンクにてアルコール発酵後、そのまま10ヶ月熟成させ、7月に瓶詰め。

深く美しいチェリー色、輝きを持った透明感を持ち、熟したイチゴやチェリーの爽やかな香りとスパイスの複雑な香りに溢れた芳醇なワインです。口に含むと心地よいタンニンに包まれ、骨格のしなやかさ、奥行きのある豊かな味わいを感じられます。

La Vieille Ferme Rosé

ラ・ヴィエイユ・フェルム・ロゼ



| | | | |
|------|-------|--------|----|
| 2024 | 750ml | 1,950円 | ロゼ |
|------|-------|--------|----|

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァン・ド・フランス

品種：グルナッシュ、シラー、サンソー

醸造：全て手摘みで収穫され、軽く破碎しステンレスタンクに移し、24時間スキンコンタクトを施し、ステンレスタンクにてフリーラン・ジュースを21°Cで発酵。熟成も同じくステンレスタンクで行われ、清澄して瓶詰め。

愛らしい深いピンク色。フローラルな香り。アニスやブラウンシュガーのニュアンスも。非常にリッチでバランスが取れ、キャラメルやトフィーの味わいを感じられます。10°C~12°Cが適温です。

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。全てのアペラシオ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

クレマン・ド・リムー・ブラン・ブリュット・レゼルヴ



| | | | |
|----|-------|--------|---|
| NV | 750ml | 4,200円 | 泡 |
|----|-------|--------|---|

地方：ラングドック・ルーシヨン
 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、ブリオッシュ、トーストの風味も広がります。適度なドザージュによる渋刺さ、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

ピクプール・ド・ピネ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2022 | 750ml | 2,700円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：ラングドック・ルーシヨン
 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

ラングドック・ピオ・ルージュ



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2023 | 750ml | 2,500円 | 赤 |
|------|-------|--------|---|

地方：ラングドック・ルーシヨン
 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。

Villa Madeleine Coteaux d'Aix-en-Provence Rosé

ヴィラ・マドレーヌ・コトー・デクサン・プロヴァンス・ロゼ



| | | | |
|------|-------|--------|----|
| 2024 | 750ml | 3,400円 | ロゼ |
|------|-------|--------|----|

地方：プロヴァンス
 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：エクサン・プロヴァンス北部からデュランス川にかけて広がる畑、石灰岩質土壌、コンクリートタンクとステンレスタンクで発酵・熟成。

白桃、タラゴン、ベルガモット、菩提樹の花のアロマ。爽やかな口当たりで僅かにフレッシュなジンジャーのニュアンスを感じます。豊かなテロワールを反映したエレガントで華やかなワインです。



Miraval

ミラヴァル

プロヴァンス地方の中心に500ヘクタールの土地を所有。畑は昼と夜の寒暖差が大きく、フレッシュでバランスの取れたワインを生み出します。100%オーガニックを取り入れ、無農薬栽培。1970年にジャズピアニストのジャックルーシェの手に渡りレコーディングスタジオを建設。スティングやシャーデー、ピンク・フロイドなど数々の有名ミュージシャンがレコーディングに訪れています。今日、ブラッド・ピットが別荘として所有。2012年よりフランス屈指のワイン生産者ペラン・ファミリーをパートナーとして迎え、ブドウ栽培、ワイン醸造、販売を共同で行っています。ラベルにはワイナリーに自生する野生のタイムの花が描かれています。



Studio Blanc by Miraval

ステュディオ・ブラン・バイ・ミラヴァル



| | | | |
|------|-------|--------|---|
| 2024 | 750ml | 3,400円 | 白 |
|------|-------|--------|---|

地方：プロヴァンス
原産地呼称：メディテラネ IGP
品種：ロール100%
醸造：ワイナリー周辺の区画とセザンヌの山の麓の区画のブドウを使用。チューリップ型で底部が円形のコンクリートタンクで醸造。

白い花や柑橘の繊細なアロマ。バランスが良くフレッシュで口の中でも魅惑的なアロマが広がります。フィニッシュには塩味を感じ、美しい余韻が続きます。

Studio Rosé by Miraval

ステュディオ・ロゼ・バイ・ミラヴァル



| | | | |
|------|-------|--------|----|
| 2024 | 750ml | 3,400円 | ロゼ |
|------|-------|--------|----|

地方：プロヴァンス
原産地呼称：メディテラネ IGP
品種：サンソー、グルナッシュ、ロール、ティブラン
醸造：品種ごとに直接圧搾後、サンソーとティブランはステンレスタンク、グルナッシュとロールは一部をチューリップ型で底部が円形のコンクリートタンクを使用。

とても淡いピンク色。フレッシュな果実と柑橘類の香りが広がります。肉厚な味わいで、柑橘類と白い花々が表れ塩味を伴う長いフィニッシュに続きます。

Rosé

ロゼ



| | | | |
|------|----------------|--------|----|
| 2024 | 375,750,1500ml | 5,000円 | ロゼ |
|------|----------------|--------|----|

地方：プロヴァンス
原産地呼称：コート・ド・プロヴァンス AOC
品種：サンソー、グルナッシュ、シラー、ロール
醸造：収穫は朝行い、2回選果。除梗後プレスにかけ、デブルバージュ後の果汁をブレンド、温度管理をしたステンレス・タンク(95%)と樽(5%)で醸造、バトナージュを施す。

美しく淡い花びらのようなピンク色。新鮮な果実と春の花々のアロマが溢れ、フレッシュな酸と素晴らしいミネラル、塩味を感じるフィニッシュに続きます。

Côtes de Provence Sainte Victoire Rosé

コート・ド・プロヴァンス・サント・ヴィクトワール・ロゼ



| | | | |
|------|-------|--------|----|
| 2024 | 750ml | 7,500円 | ロゼ |
|------|-------|--------|----|

地方：プロヴァンス
原産地呼称：コート・ド・プロヴァンス・サント・ヴィクトワール AOC
品種：グルナッシュ、サンソー、シラー
醸造：アルク渓谷を見下ろす石灰岩粘土の斜面の区画。夜に収穫し、温度管理をしたタンクで発酵後、澱と共に熟成。

フレッシュな桃やメロンのニュアンスが、時間と共にライチや桜の複雑なアロマへと変化します。口に含むとライチやアプリコットの芳醇なフレーヴァーが広がり、滑らかで塩味を伴う余韻が長く続きます。

Muse de Miraval

ミューズ・ド・ミラヴァル



| | | | |
|------|--------|---------|----|
| 2022 | 1500ml | 65,000円 | ロゼ |
|------|--------|---------|----|

地方：プロヴァンス
原産地呼称：コート・ド・プロヴァンス AOC
品種：グルナッシュ、ロール
醸造：長期熟成が可能なこのロゼワインは、卵型のコンクリートタンクで醸造し、600ℓの樽で熟成。

輝きのある透き通ったバラの花びらのようなピンク色。上品なシトラス、プラム、白桃、アプリコット、ラズベリーやストロベリーなど、様々なアロマが微かな塩味と共に厚みのあるボディから溢れ、後味が長く続きます。



JEROBOAM

family owned • fine wines

ジェロボーム株式会社

〒107-0062 東京都港区南青山 2-27-18

パサージュ青山 2F

TEL: 03-5786-3280



info@jeroboam.co.jp

●本資料に記載された内容は、予告なく変更する場合がございます。●本文およびデータ等の著作権を含む知的所有権はジェロボーム株式会社に帰属し、事前に承諾を得ることなく、本資料に修正・加工することは禁止しています。●お酒は20歳になってから。●価格はすべて希望小売価格(税抜)です。