

WINE CATALOG 2025

FRANCE



CONTENTS

FRANCE

- 001 Pol Roger
- 002 Fleur de Miraval
- 003 J.M.Labruyère
- 004 Lafalise Froissart
- 005 Champagne Mignon Boulard
- 006 Champagne Régis Poissinet
- 007 Famille Hugel
- 008 Vignobles Berthier
- 009 Domaine Sylvain Gaudron
- 010 Château de Bois Brinçon
- 011 Cellier Saint Benoit
- 012 Domaine de la Touraize
- 013 Domaine Ratte
- 014 Lulu Vigneron
- 015 Château Palmer
- 016 Château Smith Haut Lafitte
- 017 Château Carbonnieux
- 018 Petrus
- 019 Château Rouget
- 020 Château Bourgneuf
- 021 Domaine Jamet
(Corinne, Jean-Paul & Loïc Jamet)
- 022 Pierre Gonon
- 023 Domaine Alexandrins
- 024 Famille Perrin
- 025 Château de Beaucastel
- 026 La Vieille Ferme
- 027 Hecht & Bannier
- 028 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。エベ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任に任命されました。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	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：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 (Extra Brut)

ピュア (エクストラ・ブリュット)



NV	750ml	14,500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



2016	750ml	16,500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、新鮮なピセ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



2015	750ml	20,000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。締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られます。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



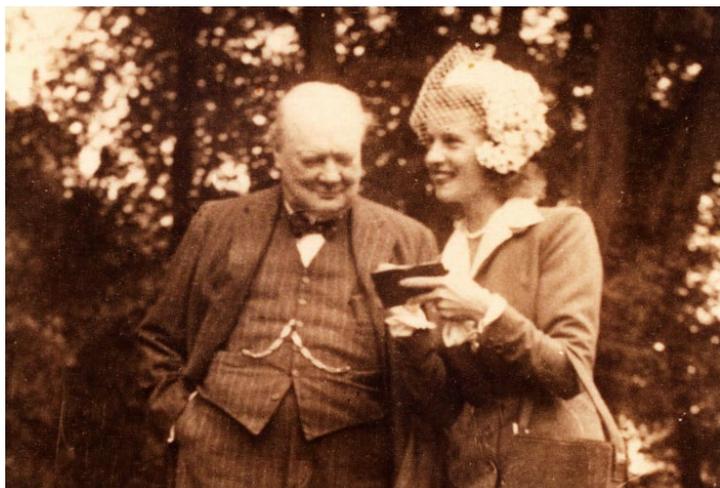
2018	750ml	18,500円	泡
------	-------	---------	---

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。ダブルパージュ 2回、100%MLF、約7年瓶熟成。ドザージュ 8g/l。

ラズベリーとレッドカラントが溢れ、時間とともに野生のストロベリーが官能的なピノ・ノワールの特徴的な香りによって引き立てられます。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バ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



2015

750ml

50,000 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、特別なアサンブ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	16,500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。

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・ブ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・ブリウール同様ナディース・ギュ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。

魅惑的な複雑さをもち、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もち、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。区画ごとに压榨し醸造。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。ヴェルズネー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 3)

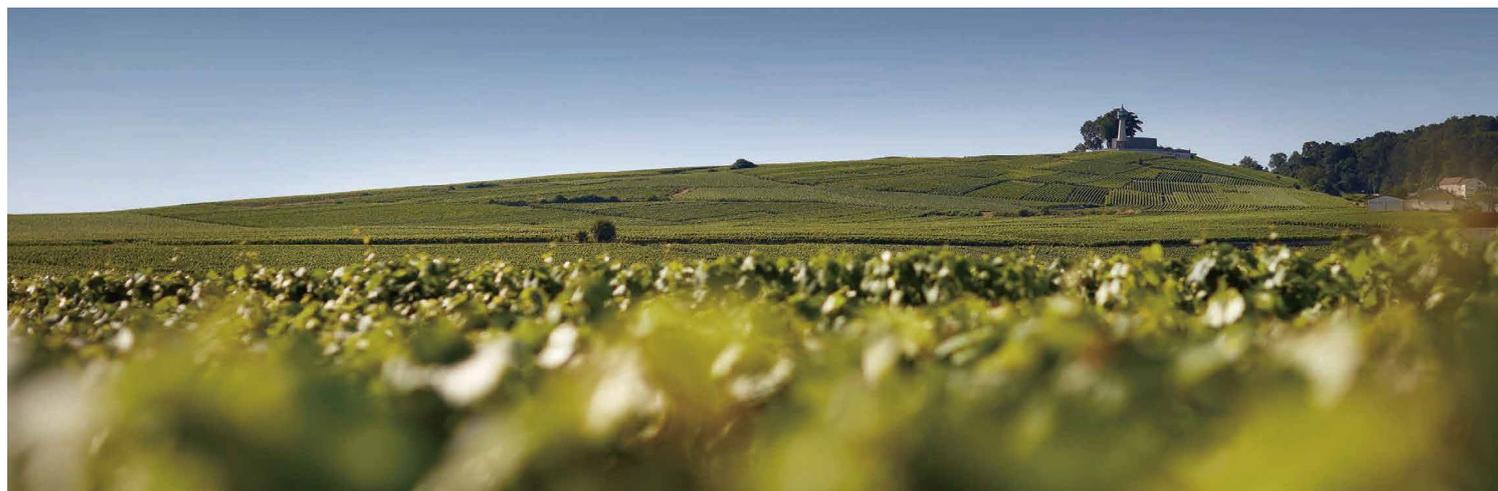
アントロジー・ロゼ



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90%、シャルドネ10%
 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。ベースのプロローグにブジーのピノ・ノワールを10%ブレンド。ドザージュ約1.6/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。





Lafalise Froissart

ラファリズ・フロワサール

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・フロワサー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と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。



Cuvée 108 Extra Brut

キュヴェ 108・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：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 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・ロシエル”、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%、ドザージュ 5g/l。

グレープフルーツやレモンの快活でフルティーなアロマ。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 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・ロシエル”、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。口に含むとミネラル、ココナッツ、レモンが広がりエレガントな余韻が続きます。素晴らしい年々のみ造られる貴重なワインです。

シャンパーニュ・ミニヨン・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・ミニヨンとモニック・ブラール夫妻によって1970年代に設立されました。現在は息子のシリ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世代に亘るパーベチュアル・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・ナチュラル・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%パーベチュアル・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。口に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：混植の畑。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。

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、バリュール、ルヴリニー、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、全ての区画をビ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。



Terre d'Irizee (Lot 23)

テール・ディリゼ



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。樽とタンクで発酵、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。

Irizee 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5年熟成、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。



Famille Hugel

ファミリー・ヒューゲル

ファミリー・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ندان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。



Gentil “Hugel”

ジョンティ・ヒューゲル



2022

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



2022

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°C~24°C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。

Riesling Classic

リースリング・クラシック



2022

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。

Gewurztraminer Classic

ゲヴェルトラミナー・クラシック



2022

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。

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



2021	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、ラム、ブ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

ゲヴェルツトラミナー・エステート



2020	750ml	5,200 円	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。

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



2019	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、最も熟するのが遅い品種です。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。

Riesling Grossi Laüe

リースリング・グロシ・ローイ



2014	750ml	12,000 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、そのヴィ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स्टングによって厳選します。

Gewurztraminer Grossi Laüe

ゲヴェルツトラミナー・グロシ・ローイ



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。

スポーレンの中心部の8haの畑は、その90%をゲヴェルツトラミナーに特化しています。この特異性は、粘り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ツ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

ピノ・グリ・グロシ・ローイ



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

地方：アルザス

原産地呼称：アルザスAOC

品種：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。特級畑シュナンブー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、スマイル、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のみ造られます。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



2010	375, 750ml	12,000 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のみ収穫します。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・ジュムにドメヌを設立し、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、ソーヴィニオン・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：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてデブルバージュを行う。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、パパイヤ、ほのかに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：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：収穫されたブドウは優しく圧搾され36時間かけてデブルバージュを行う。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：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。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：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間でデブルバージュを行う。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：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：清澄、濾過なしで瓶詰。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。

Sancerre Blanc Nature

サンセール・ブラン・ナチュラル



2020	750ml	7,000円	白
------	-------	--------	---

地方：ロワール
原産地呼称：サンセールAOC
品種：ソーヴィニオン・ブラン100%
醸造：収穫後優しく圧搾し、36時間デブルバージュ。澱と共に18ヶ月熟成。亜硫酸無添加。ユーロリーフ、ABマーク取得。

洋ナシなどの魅力的なフレーヴァーと複雑性を備えた個性的なワインです。

Giennois Rouge L'Inédit

ジェノワ・ルーージュ・ラネディ



2015	750ml	4,200 円	赤
------	-------	---------	---

地方：ロワール

原産地呼称：コトー・デュ・ジェノワAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：丁寧に収穫をした後、発酵前に低温マセラシオン。100%マロラクティック発酵を樽の中で行い、様々な樽会社からフランス産オーク樽を選び9～12ヶ月熟成させ、タンニンと味わいがまろやかになるように促す。

フルーティー、フローラルなアロマ。カラメルとモカが加わるフルボディの味わいです。

Sancerre Rouge

サンセール・ルーージュ



2019	750ml	4,600 円	赤
------	-------	---------	---

地方：ロワール

原産地呼称：サンセールAOC

品種：ピノ・ノワール100%

醸造：アルコール発酵10～14日、毎日2度ルモンタージュ。10～12ヶ月樽熟成。

チェリーやベリーの赤い果実を連想させるアロマ。柔らかいタンニンと果実味が広がる軽やかなワインです。



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ブは温度・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や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



2019	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



2017	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



2022	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、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℃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。

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：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	750,1500ml	5,800円	赤
----	------------	--------	---

地方：ロワール

原産地呼称：シャンパーニュ AOC

品種：ピノ・ノワール100%

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。

アルボワ・ピュピヤンに居を構えるブノワ家は、複数の作物を栽培するポリカルチャーを家業とし、協同組合にブドウを販売していました。3代目のドゥニ・ブノワがブドウ栽培とワイン造りにのみ注力する事を決め、2003年にセリエ・サン・ブノワを設立。ドゥニの急逝により2019年から4代目のバンジャマンが引き継ぎ、ブルゴーニュとニュージーランドでの経験を活かしたワイン造りを行っています。6ヘクタールの畑で5品種を栽培し、2020年に減農薬農法からビオロジックに移行。小さな区画から極少量ながらジュラ地方の豊かなテロワールを反映したワインを生み出しています。



Savagnin (Sous Voile)

サヴァニャン (スー・ヴォワール)



NV	750ml	17,000円	白
----	-------	---------	---

地方: ジュラ

原産地呼称: アルボワ・ピュピヤンAOC

品種: サヴァニャン100%

醸造: 複数の区画のブドウを使用。3代目のドゥニが手掛けた酸化熟成を経た2016・2017・2018ヴィンテージのサヴァニャンをブレンド。酸化熟成に由来するナッツ、マルメロのペースト、そしてフローラルなアロマが溢れます。ナッツやカレーのフレーヴァーを伴うフレッシュでシルキーな味わいで、バランスの取れた驚くほどエレガントなワインです。

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年にバイオダイナミの認証を取得。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・ピュル



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LesVoisines（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)

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



2021	750ml	8,600 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。

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：0.6h、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。

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。

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。突出したタンニンはなく、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。

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)
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。

Vin Jaune

ヴァン・ジョーヌ



2015	620ml	20,000 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。

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。

Ploussard La Cabane

プルサル・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：プルサル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)があることから命名。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。

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ウ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ージュディに所有する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・ルゴル



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)

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)

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・ヴィニユロン

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。サンセルのジェラルド・プレヤ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：ブルゴーニュ
 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。ポリウ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)



2018	750ml	12,000 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



2020	750ml	8,300 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、銀行家のベ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。現在はマーラ・ベッセ家とシシェル家が所有し、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レクション・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、ジュシーで魅力的なワインです。

Château Palmer

シャトー・パルメ



2020	750ml	104,000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%、北ロースのシラー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



2021

750ml

12,500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、デブルバ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やか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



2020

750ml

39,000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、デブルバ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



2019

750ml

10,000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



2019

750ml

34,000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、澀と共に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



2023

750ml

5,500円

ロゼ

地方：ボルドー

原産地呼称：ボルドー・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時間デブルバージュ後、一部樽を使用し発酵、澀と共に熟成。

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

シャトー・カルボニユー

CHATEAU CARBONNIEUX

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：ソーヴィニヨン・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。澱を
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：ソーヴィニヨン・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。澱をかき混ぜながら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ウムが生まれます。

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ッシュで、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



2019	750ml	5,000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・ソーヴィニヨン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・ソーヴィニヨン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、ボ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

2019

750, 1500ml

参考商品

赤



地方：ボルドー

原産地呼称：ボムロール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。

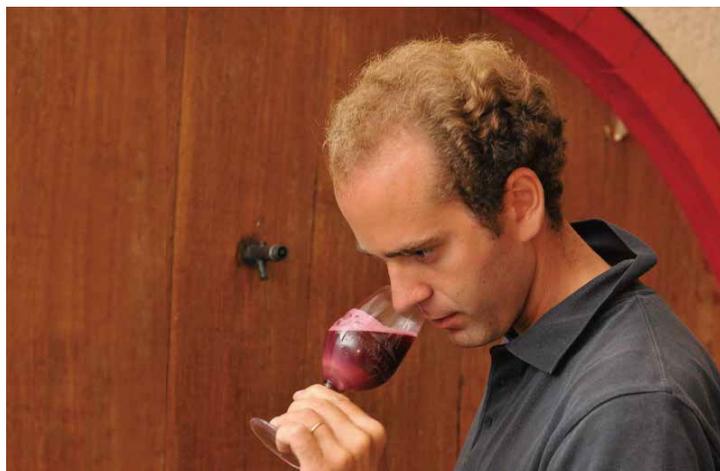
濃密な色調で、芳醇で複雑な香り、そして豪華な果実が溢れます。偉大な年では、たやすく25年またはそれ以上熟成した味わいを楽しむことができます。



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、シンボルでもある美しい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ーヌ、ジャック・ブ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



2019

750ml

9,000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ンクにて醸造。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。P禁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%)。

ブラックカラントやプラム、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。



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



2018

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)

ドメーヌ・ジャメ

(コリヌス, 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ーヌ・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年にドメーヌを立ち上げ、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・ブリュヌ、残りの25%はコート・ブロンドの畑のものです。リュット・レゾネで栽培しています。



Côtes du Rhône Blanc

コート・デュ・ローヌ・ブラン



2022	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



2022	750ml	24,000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ーヌ・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・コリヌス・ロダニエンヌ



2022	750ml	6,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：ローヌ
原産地呼称：コリヌス・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、スマイルのアロマ。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



2022	750ml	8,500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



2022	750ml	22,000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



2021	750,1500ml	34,000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



2019

750ml

50,000 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、バラ、甘草、僅かに樽のニュアンスも感じます。口に含むと、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



2020

750ml

70,000 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・ミュゾルに位置する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



2022	750ml	18,500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圧搾し、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



2022	750ml	17,500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が滑らかになり、アロマはより複雑になります。シルキーなタンニンで味わい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。

ドメヌ・レ・アレクサンドランは2009年にアレクサンドル・カゾとギョーム・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

クローズ・エルミタージュ・ルージュ



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、スパイ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



2020	750ml	6,500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が感じられます



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



2023	375, 750ml	2,800 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：軽く破碎し、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	2,800 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



2021	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



2022	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。

Vacqueyras Les Christins

ヴァケラス・レ・クリスタン



2022	750ml	4,600 円	赤
------	-------	---------	---

地方：ローヌ

原産地呼称：ヴァケラスAOC

品種：グルナッシュ、シラー

醸造：手摘みで収穫後、25キロの箱に入れる。破碎し、50hlのステンレスタンクとフードル(50%)を使用し1ヶ月の長いマセラシオンを行う。マロラクティック発酵の後ブレンドし9ヶ月間フードルにて熟成。

香りは非常に複雑で凝縮した香りはリンドウ、甘草、杉、ピンクペッパー、ラズベリー、チェリー。力強く非常に骨格がしっかりとて、濃いタンニンを感じます。

Gigondas La Gille

ジゴンドス・ラ・ジル



2021	750ml	5,500 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：樽とスデハ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



2020	750ml	7,500 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



2021	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ぴったりと寄り添う樽のフレーヴァーがブラックカラントやブラックベリーの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

ドメーヌ・デュ・クロ・デ・トゥーレル・ジゴンドス



2021	750ml	18,500 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：100%樽で15ヶ月間熟成。ジゴンド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

ジゴンドス・ラルニエ・ヴィエイユ・ヴィーニュ



2021	750ml	18,500 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：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。タンニンはシルキーで、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・パブでの栽培に力を注ぎました。現在シャトーヌフ・デュ・パブのアペラシオンに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



2022	750ml	35,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ローヌ

原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パブ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。空気圧による压榨と、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



2022	750ml	60,000円	白
------	-------	---------	---

地方：ローヌ

原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パブ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た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



2021	750ml	7,500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



2021	750, 1500ml	29,000円	赤
------	-------------	---------	---

地方：ローヌ

原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パブ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



2021	750ml	オープン	赤
------	-------	------	---

地方：ローヌ

原産地呼称：シャトーヌフ・デュ・パブ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・パブを代表するシャトー・ドボー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	3,100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、定期的にパートナーージュを行う。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沫をワインに注入。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℃～7℃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	3,100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：ブドウを直接圧搾し、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沫をワインに注入。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℃～7℃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



2023	375,750ml	1,800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、ブル・ブラン、ユニ・ブランヴェルメンティノ

醸造：ブドウは軽い破碎後、空気圧プレスで圧搾。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、柑橘類の持つはつらつとした印象、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



2023	375,750ml	1,800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



2023	750ml	1,800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℃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℃～12℃が適温です。

Hecht & Bannier

HECHT & BANNIER

エシュ・エ・バニエ

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	3,800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

ピクプル・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：ピクプル・ド・ピネAOC

品種：ピクプル・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・ビオ・ルージュ



2020	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。

Saint Chinian

サン・シニアン



2013	750ml	3,500円	赤
------	-------	--------	---

地方：ラングドック・ルーシヨン

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、ドゥミ・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

フォージェール



2013	750ml	4,400円	赤
------	-------	--------	---

地方：ラングドック・ルーシヨン

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、ドゥミ・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

コトー・デクサン・プロヴァンス・ロゼ



2023	750ml	3,200円	ロゼ
------	-------	--------	----

地方：シャンパーニュ

原産地呼称：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。



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。スティンギングやシャーデー、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



2023	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。

Rouge

ルージュ



2013	750ml	4,600 円	赤
------	-------	---------	---

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：シラー主体、グルナッシュ、サンソー
 醸造：ドゥミ・ミュイ(600L)とバリック(225L)にて9ヶ月熟成。
 香りはローズマリーなどのハーブやバラに加え、スモーキーなニュアンスも感じます。口の中ではブルーベリー、ブラックカラント、チェリーなどのフルーツとフローラルなフレーヴァーが広がります。非常にバランスが取れており、異なるテロワールのブドウをブレンドすることによって複雑性が生まれています。

Studio Rosé by Miraval

ステュディオ・ロゼ・バイ・ミラヴァル



2023	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：品種ごとに直接压榨後、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



2023	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、サンソー、グルナッシュ、ロールは直接压榨、シラーの一部はセニエを行い、温度管理をしたステンレスタンク95%と樽5%で醸造、バトナージュを行う。
 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。

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



<https://www.jeroboam.co.jp>



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。