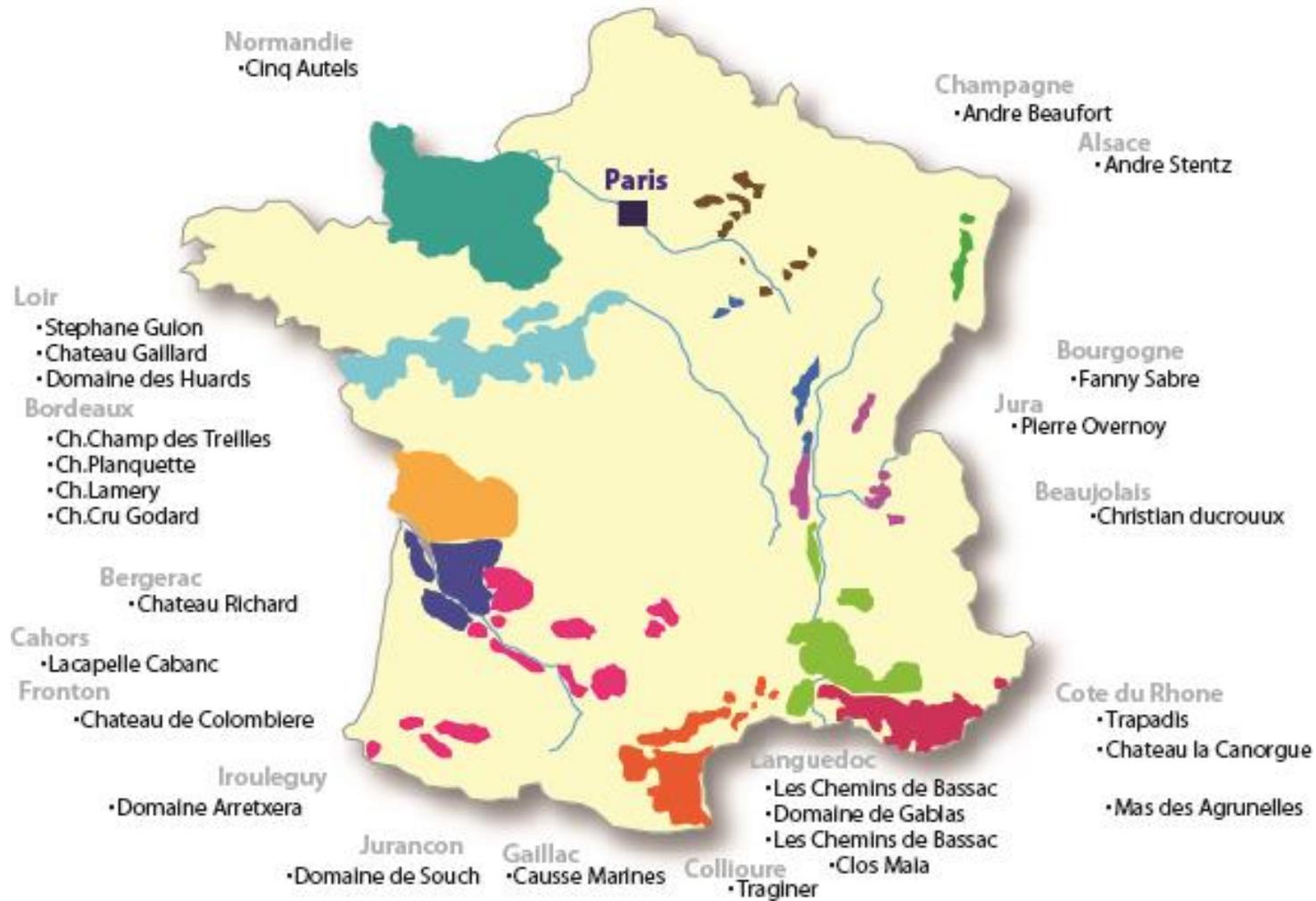


LE VIN NATURE SELECTION

2014年4月1日



LE VIN NATURE株式会社

106-0047 東京都港区南麻布2-13-16 太洋ハイツ301
TEL / FAX 03-6804-9616 info@le-vin-nature.net
www.le-vin-nature.net

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 在庫本数 |
|------------------|---------------------------------------|--------|--|------|---|----------|------------|
| アルザス Alsace | ドメヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz | | グオーツェル山脈麓のトリスハイムの麓理想的なシロワリ、1984年〜4半世紀もの長きに渡る有機栽培より、芳香で優しく純粋な味わいを表現。所有グラン・クリュの中でも最良の1つHengst(Schoflit)は、ピノ・ノワールに適し、著名コンクールで素晴らしい評価を獲得するなど、著名誌からも高い評価を得ています。 | | | | |
| | | AL1023 | エーデルツウィッカー Edelzwicker 2011 <i>AOC Alsace</i> | 2011 | 白 | ¥2,300 | 23 |
| | | | シヤスラー種中心。1000ml。優しい果実味とほど良い酸味をもった、バランスの良い、気楽に飲める白ワイン。 | | | | |
| | | AL1024 | ピノ・ブラン Pinot Blanc 2011 <i>AOC Alsace</i> | 2011 | 白 | ¥2,600 | 26 |
| | | | ピノブラン100%。残糖6.7g/L。気持ちの良い柑橘系や洋梨のような綺麗な果実味、ほんのりと心地良い甘味と、きりとした酸味を持った白ワイン | | | | |
| | | AL1026 | ピノワール ローゼンベルグ Pinot Noir Rosenberg 2011 <i>AOC Alsace</i> | 2011 | 赤 | ¥3,500 | 101 |
| | | | ピノワール100%。比較的濃いめの赤褐色。黒い果実とスパイスがまじりあった魅力的な方向。味わいは、若々しくジューシーな黒い果実とほんのり樽のニュアンス。柔らかい味わい。 | | | | |
| ボルドー Bordeaux | シャトー・ラムリー Chateau Lamery | | ボルドーの南東約50キロ、Cotes de Bordeaux Saint-Macaireのエリアに2.8ヘクタールのブドウ畑を所有する生産者。2006年からナチュラルワイン生産のアプローチを始め、現在はエコセールとビオディナミの認証を取得。赤ワイン数キュベと少量の甘口ワインを生産している。 | | | | |
| | | BX8002 | オートルモン Autrement 2010 <i>Vin de France</i> | 2010 | 赤 | ¥3,500 | 79 |
| | | | カベルネ、メルロー、フラン、マルベックのブレンド。赤や黒い果実の芳香。熟した果実味で華やかな味わい。バランスの良い渋みと酸味で、今から楽しめる。 | | | | |
| ボルドー Bordeaux | シャトー・ド・トレユ Champ des Treilles | | ポイヤック格付シャトー、ポンテカネの《非の打ち所の無い醸造長》と評されるジャン=ミシェル・コム氏が妻と手がけるワイン。《率直で純粋、みずみずしさと構造の優れたバランスにより輝く》ワイン(ペタンヌ&ドゥソーヴ)との高評価を獲得。素晴らしいコストパフォーマンス。 | | | | |
| NEW | | BX5019 | プティ・シャン・ルージュ Petit Champ Rouge 2012 <i>AOC Sainte Foy Bordeaux</i> | 2012 | 赤 | | 5月以降出荷開始予定 |
| | | BX5018 | グラン・ヴァン・ルージュ Grand Vin Rouge 2011 <i>AOC Sainte Foy Bordeaux</i> | 2011 | 赤 | ¥2,800 | 99 |
| | | | メルロー中心。しっかりとした赤紫色の色合い。黒い果実に樽のニュアンスが重なりあう芳香、若々しい果実とともに、滑らかな落ち着いた印象も備えています。 | | | | |
| ボルドー Bordeaux | クリュ・ゴダール Chateau Cru Godard | | ボルドーのコート・ド・フランの生産者。現在4代目のリシャール夫婦が、約9haの畑で、メルロー、カベルネ、セミヨン有機栽培でワインを生産している。1998年から減農薬、2007年にエコセール認証取得。辛口、甘口ともフランス国内での評価が高まっており、注目を集めている生産者。 | | | | |
| NEW | | | クリュ・ゴダール ソーヴィニオン Cru Godard Sauvignon 2012 <i>AOC Francs cotes de Bordeaux</i> | 2012 | 白 | | 5月出荷開始予定 |
| | | | ソーヴィニオンブラン100%。 | | | | |
| 再入荷 | | BX6001 | クリュ・ゴダール Cru Godard 2008 <i>AOC Francs cotes de Bordeaux</i> | 2008 | 赤 | | 5月出荷開始予定 |
| | | | カベルネ50%、メルロー50%。熟した果実とほのかに土壌や草の芳香。軽快な酸、しっかりとした果実味、優しい渋みが楽しめるバランスの良いボルドー赤。 | | | | |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 在庫本数 |
|---|----------------------------------|---|--|------|---|----------|------|
| ブルゴーニュ Bourgogne | ファニー・サーブル Domaine Fanny Sabre | | 注目の新世代オーガニック・ドメーヌ。コート・ド・ボーヌの4.5ヘクタールで有機栽培を実践。女性当主ファニーが、キュヴェ毎に丁寧なワイン造りを行い少量のみリリース。繊細でエレガントなブルゴーニュ。 | | | | |
|  | BG4021 | サヴィニー・レ・ボーヌ・ブラン Savigny Les Beaune Blanc 2010 | AOC Bourgogne | 2010 | 白 | ¥4,800 | 30 |
| シャルドネ100%。しっかりした金色の外観。熟した柑橘系に、はっきりと樽の芳香を感じます。力強い柑橘系の味わいに樽のニュアンスがうまく交わっています。 | | | | | | | |
|  | BG4017 | ムルソー スー・ラ・ヴェル Meursault Sous La Velle 2010 | AOC Meursault | 2010 | 白 | ¥6,900 | 33 |
| シャルドネ100%。黄色に薄い緑がかかった、しっかりとした色合い。ライムや石灰の芳香、すっきりした酸、樽のニュアンスをほど良く感じます。 | | | | | | | |
|  | BG4022 | ブルゴーニュ・ルージュ Bourgogne Rouge 2011 | AOC Bourgogne | 2011 | 赤 | ¥3,500 | 45 |
| ピノワール100%。とても淡い色合い。香りはチャーミングな赤い果実。味わいは繊細、品の良い赤い果実のチャーミングで可愛い余韻が広がる。 | | | | | | | |
|  | BG4018 | ボーヌ・ルージュ Beaune Rouge 2010 | AOC Beaune | 2010 | 赤 | ¥4,500 | 19 |
| ピノワール100%。淡い赤紫色の外観。赤い果実やスパイスのような複雑な芳香。味わいは骨太な酸と、優しい果実味、スパイシーさがバランスをとっています。 | | | | | | | |
|  | BG4019 | サヴィニー・レ・ボーヌ・ルージュ Savigny Les Beaune Rouge 2009 | AOC Savigny les Beaune | 2009 | 赤 | ¥4,500 | 41 |
| ピノワール100%。濟んだわりとしっかりとした赤紫色の外観。黒い果実味が中心で、味わいは、凝縮した果実味を楽しめつつ、ほんのりに渋みと綺麗な酸を楽しめます。 | | | | | | | |
|  | BG4024 | ポマル・ヴィエイユ・ヴィーニュ Pommard Vieille Vigne 2010 | AOC Pommard | 2010 | 赤 | ¥6,500 | 42 |
| ピノワール100%。非常に淡い赤からピンクがかかった外観。赤い果実とハーブのような芳香。熟したベリー系の優しいナチュラルな味わい。ほんのり渋みと綺麗な酸を楽しめます。 | | | | | | | |
|  | BG4014 | ボーヌ・ヴィーニュ・フランシュ Beaune Vignes Franches 1er Cru 2008 | AOC Beaune 1er Cru | 2008 | 赤 | ¥6,900 | 16 |
| ピノワール100%。花やスパイスの非常に上品な香り。繊細な味わいで、果実、ミネラル感、渋みなどの構造が良いバランスでまとまっている。 | | | | | | | |
| シャンパーニュ Champagne | アンドレ・ボーフォール Andre Beaufort | | 1971年より約40年のもの長きに渡り有機栽培を貫く、シャンパーニュ地方で大変貴重なNM。フランスでも非常に高い評価を獲得し、その実力は、フランスはもとより、日本でもよく知られる、オーガニックシャンパーニュのトップクラス生産者です。 | | | | |
|  | CH5054 | ブリュット レゼルブ Brut Reserve NV | Polisy | NV | 泡 | ¥8,000 | 147 |
| PN80%,CH20%。辛口 アルコール度数10.8% 残糖14.25g/L SO2合計59mg/L SO2自由20mg/L ガス圧6.2 | | | | | | | |
|  | CH5055 | ドゥミ・セック グラン・クリュ Demi-Sec Grand Cru NV | Ambonnay Grand Cru | NV | 泡 | ¥10,000 | 6 |
| PN80%,CH20%。半甘口 アルコール度数11.78% 残糖44.50g/L SO2合計61mg/L SO2自由11mg/L ガス圧4.9 | | | | | | | |
|  | CH5056 | ドゥー グラン・クリュ Doux Grand Cru NV | Ambonnay Grand Cru | NV | 泡 | ¥11,000 | 35 |
| PN80%,CH20%。半甘口 アルコール度数10.25% 残糖60.90g/L SO2合計59mg/L SO2自由31mg/L ガス圧5.6 | | | | | | | |
|  | CH5057 | ブリュット・ロゼ グラン・クリュ Brut Rose Grand Cru NV | Ambonnay Grand Cru | NV | 泡 | ¥12,000 | 30 |
| PN80%,CH20%。辛口 アルコール度数11.83% 残糖9.70g/L SO2合計33mg/L SO2自由10mg/L ガス圧6.3 | | | | | | | |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 在庫本数 |
|---------------------|---|---------|--|------|---|----------|------------|
| ラングドック Languedoc | シュマン・ド・バサック Chemins de Bassac | | ブジェ北のピュニソんで19世紀初めよりの畑を受け継ぐべく、歴史学者より転身した夫婦が情熱を注ぐ。1990年代より長く有機栽培に取り組み、現在ではラングドックで最も素晴らしいブドウ畑の一つといわれる高い評価を獲得。軽快でジューシーな魅力溢れるワインです。 | | | | |
| NEW |  | LR7016 | イザ・ブラン Isa Blanc <i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i> | 2012 | 白 | | 5月出荷予定 |
| | | | ルーサンヌ、ヴィオニエ。薄い金色で、爽やかな白い花の香り。新鮮で酸味もしっかり。白桃のような味わい。食前酒や魚介と。 | | | | |
| NEW |  | LR7016 | イザ・ルージュ Isa Rouge <i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i> | 2012 | 赤 | | 5月出荷予定 |
| | | | グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノノワール、シラー、カヴェルネの5品種ブレンドからくる、ユニークでコクのある味わい。ほどよい渋みあり。 | | | | |
| ラングドック Languedoc | マス・ニコ Mas Nicot マス・デ・ザグルネル Mas des Agrunelles | | 南仏の陽気さいっぱい、思わず手にとりたくなる1本。ラングドックの標高の高い畑で生態系維持を重視し有機栽培を実践する拘りドメーヌ。SO2も極僅のみ使用、個々のボトルデザインまで拘り、高い品質、キュヴェ毎の個性を表現する徹底したワイン造り。 | | | | |
| 再入荷 |  | LR10023 | マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc <i>AOC Coteaux du Languedoc</i> | 2011 | 白 | | 4月中旬出荷開始 |
| | | | グルナッシュブラン45%、マルサンヌ45%、ヴィオニエ10%。 | | | | |
| NEW |  | LR10024 | マス・ニコ・ルージュ Mas Nicot Rouge <i>AOC Coteaux du Languedoc</i> | 2010 | 赤 | | 4月中旬出荷開始 |
| | | | シラー60%、グルナッシュ40%。黒い果実とハーブの香り。新鮮な酸味を感じた後、徐々に熟した果実と滑らかな渋みが口内に広がる。 | | | | |
| NEW |  | LR10025 | フラワー・ブランシュ Fleur Blanche <i>Vin de Pays de L'Herault</i> | | 白 | | 5月以降出荷開始予定 |
| | | | シャルドネ、ルーサンヌ | | | | |
| 再入荷 |  | LR10026 | カリニョ Cario <i>Vin de Pays de L'Herault</i> | | 赤 | | 5月以降出荷開始予定 |
| | | | 100%カリニョ。 | | | | |
| ラングドック Languedoc | クロ・マイア Clos Maia | | 2009年からGrealine Lavalさんが、ラングドックのTerrasses du Larzacで生産を開始した。約4haの畑で、グルナッシュシラー、カリニョなどを栽培。フランス各地の著名な生産者で研修した彼女の上品なワインは早くも注目を集めている。 | | | | |
| |  | LR50002 | ル・プチ・クロ Le petit clos 2011 <i>IGP Hérault</i> | 2011 | 赤 | ¥2,800 | 117 |
| | | | シラー、グルナッシュ、カリニョ。透有感ある赤紫色の外観。熟した赤い果実や木や土の芳香。ジューシーで若々しい赤い果実や野生の果物の味わい。良いバランス。 | | | | |
| ラングドック Languedoc | ドメヌ・ド・ガblas Domaine de Gabelas | | 珍しいオーガニック（有機栽培）の箱型5Lワイン、グラス売りワインに最適!<エコセール認証取得>。南の果実感タップリでとてもジューシー&スパイシー、凝縮した飲みやすい味わいです。グラス売りワインに最適な3拍子が揃い、しかもとても珍しいオーガニックの箱型ワインです。 | | | | |
| |  | LR8005 | コト・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc 2011 BIB 5L <i>AOC Coteaux du Languedoc</i> | 2011 | 赤 | ¥8,900 | 22 |
| | | | 75%グルナッシュ、5%シラー、20%カリニョ。新鮮な果実味とスパイスの味わい。全体的にジューシーで凝縮感ある箱型。750ml換算で1335円。 | | | | |
| ラングドック Languedoc | サン・マリ・デ・パン Sainte Marie des Pins | | 珍しいオーガニック（有機栽培）の箱型5L白ワイン、グラス売りワインに最適!カルカソンヌから届いた、花のような芳香にジューシーな味わいの魅力的な白ワイン。ワイン以外にも様々なフルーツを有機栽培している生産者が丹念に生産している。 | | | | |
| |  | LR9004 | ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2011 BIB5L <i>Vin de Pays Cite de Carcassonne</i> | 2011 | 白 | ¥9,500 | 38 |
| | | | ソーヴィニオンブラン100%。芳香で柑橘系の味わい溢れるジューシーな5L箱入り白ワイン。食前酒や前菜と共に。グラスワインに最適。 | | | | |
| ルーシヨン Roussillon | ドメヌ・デュ・トラジネル Domaine du Traminer | | ピオディナミによる凝縮感ある非常に貴重なバニユルスとコリウール。「山の彫刻家」として著名なピオディナミ栽培・醸造家ジャン・フランソワ・デュウ氏の非常に貴重なワイン。収量1ヘクタールあたり15~35ヘクタールと低収量で、ブドウの樹1本から1本のワインも生産できない程貴重なもの。 | | | | |
| |  | LR6009 | バニユルス・ブラン Banyuls Blanc 2007 <i>AOC Banyuls (Vin Doux Naturel) (500ml)</i> | 2007 | 白 | ¥4,900 | 8 |
| | | | 甘口。グルナッシュ・ブラン45%、グルナッシュ・グリ30%、ミュスカ25%。芳香豊かで新鮮で上品な甘味を持っています。食前酒やデザートと。 | | | | |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. 色 | 小売価格(税別) | 在庫本数 |
|-----------------|---|--|--|--------|----------|------------------|
| ロワール Loire | シャトー・ガイヤール <i>Château Gaillard</i> | | オーガニック・ドメーヌの栽培コンサルタントフランソワ・ブーシェ氏との出会いを通じ、20年以上の長きに渡るビオディナミ栽培でミネラル感溢れるソーヴィニオンブランとシュナンブランを生み出す。デメターDemeter認証取得。 | | | |
| |  | L6009 クレマン・ゲリー・ブリュット <i>Clemance Guery Brut</i> | <i>AOC Cremant de Loire</i> | NV 泡 | | 7月入荷予定 完売しました |
| |  | L6010 ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2012</i> | <i>AOC Touraine</i> | 2012 白 | | 7月入荷予定 在庫僅 |
| |  | L6011 クロド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ <i>Clos de La Briderie 1877 Gamay 2012</i> | <i>AOC Touraine</i> | 2012 赤 | ¥2,700 | 7月入荷予定 在庫僅 |
| ロワール Loire | ドメーヌ・デ・ウアー <i>Domaine des Huards</i> | | 1950年からCour-Chevernyでワインを生産している。現在35Haの畑のうち、8Haがロモランタン種。100%ロモランタンのキュベを3種生産。農法はピオロジックでビオディナミのトリートメントも一部使用。ロモランタンは、蔵でやや熟成された後に、出荷されている。 | | | |
| |  | L8004 クー・シュヴェルニー <i>Cour-Cheverny 2009</i> | <i>AOC Cour-Cheverny</i> | 2009 白 | ¥2,300 | 90 |
| |  | L8005 フランソワ プルミエ <i>Francois 1er 2006</i> | <i>AOC Cour-Cheverny</i> | 2006 白 | ¥2,700 | 43 |
| ローヌ Rhône | シャトー・ラ・カノルグ <i>Château La Canorgue</i> | | 70年代から有機栽培を続けるパイオニアの一人。ローマ時代から続くシャトーで伝統的にワインを生産。映画「プロヴァンスの贈りもの」*に登場した有機栽培シャトー。最新版ゴー&ミヨ-2011-5つ★評価を獲得する秀逸ドメーヌ。 | | | |
| NEW |  | LR4025 カノルグ ヴィオニエ <i>Canorgue Viognier 2012</i> | <i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i> | 2012 白 | ¥2,800 | 4月中旬出荷開始 |
| |  | LR4021 シャトー・ラ・カノルグ・ブラン <i>Chateau La Canorgue Blanc 2011</i> | <i>AOC Luberon</i> | 2011 白 | ¥2,800 | 30 |
| NEW |  | LR4024 ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <i>Beret Frog by La Canorgue 2012</i> | <i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i> | 2012 赤 | ¥2,500 | 4月中旬出荷開始 |
| 再入荷 |  | LR4023 シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ <i>Chateau La Canorgue Rouge 2010</i> | <i>AOC Luberon</i> | 2010 赤 | ¥2,800 | 4月中旬出荷再開 |
| ローヌ Rhône | ドメーヌ・デュ・トラパディス <i>Domaine du Trapadis</i> | | 繊細でエレガントなグルナッシュワイン。シャトー・デュ・ボーカステルでも学んだデュラン氏。有機栽培により秀逸なワインを生み出しています。フランスの多くのガイド誌からも高く評価されている。 | | | |
| NEW |  | R2013 エスプリ <i>Esprit 2012</i> | <i>Vin de Table Francais</i> | 2012 赤 | | 近日入荷 |
| 南西 Sud-Ouest | ラカペル・カバナック <i>Lacapelle Cabanac</i> | | 2001年生産開始すぐに有機栽培に転換、更にビオディナミへと進展。酸のある上品で力強いカオール(AB/アグロセール認証)。フランス著名コンクールや評価誌でも非常に高い評価を獲得。・RVF誌2009年11月号「フル・ディで樽の使い方のパ・ラ」が非常に優れている。 | | | |
| |  | SO7004 カオール・プレスティージュ <i>Cahors Prestige 2007</i> | <i>AOC Cahors</i> | 2007 赤 | | 再入荷待ち 7月入荷予定 |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 評価 | 在庫本数 |
|-----------------|---|--------|---|------|----|----------|----|------------------|
| 南西 Sud-Ouest | シャトー・リシャール <i>Chateau Richard</i> | | ソーテルヌのシャトー・ラトゥール・ブランシュでも学んだリシャール・ドーティ氏が評価の高いソーシニャック(甘口)を生み出す。ペルジェラック・ソーシニャック地域のピオロジック団体長も務めるドーティ氏、亜硫酸無添加のキュヴェも生み出し、その評価は高い。 | | | | | |
| |  | SO6015 | リシャール・オゼ・ブラン・セック <i>Richard Ose Blanc Sec 2012</i> <i>Vin de Table France</i> | 2012 | 白 | ¥2,800 | | 7月入荷予定 完売しました |
| | | | 100%セミヨン。SO2無添加。淡い色合いから時間とともに濃く変化します。最初は柑橘系ですが、時間の経過とともになめらかに蜜のようなニュアンスが出てきます。 | | | | | |
| |  | SO6016 | キュヴェ・ナチュレル <i>Cuvee Naturel 2011</i> <i>AOC Bergerac</i> | 2011 | 赤 | ¥2,800 | | 58 |
| | | | 60%メルロー、40%カベルネフラン。SO2無添加。濃い青紫色。香りは新鮮な黒い果実が中心。フレッシュながら、濃い果実味としっかりとした渋み、きりっとした酸味。 | | | | | |
| |  | SO6014 | ソーシニャック・トラディション <i>Saussignac Tradition 2010</i> <i>AOC Saussignac</i> | 2010 | 甘口 | ¥2,800 | | 24 |
| | | | 70%セミヨン、25%ミュスカデル、5%ソーヴィニオン・ブラン。貴腐ブドウを3回に渡って収穫。07年よりフレッシュ、心地よい粘度、熟したパイナップルや蜜、ヴァニラのニュアンス。 | | | | | |
| 南西 Sud-Ouest | コスマリオン <i>Causse Marines</i> | | ガイヤックの土着品種より、フランス各地で修行を積んだパトリス・レスカレ氏が独自の哲学の下、個性豊かなワインを生み出す、ゴーミヨ5ツ★(著しく素晴らしい)、高評価獲得ドメーヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。 | | | | | |
| |  | SO5022 | プレスク・アンビュル <i>Presqu'ambulles 2012</i> <i>Vin de Table</i> | 2012 | 泡 | ¥3,200 | | 36 |
| | | | Mauzac100%。発酵が途中で止まったためにほんのり甘口に仕上がったペティアンナチュレル。蜜とミカン、レモンのような味わいです。 | | | | | |
| |  | SO5023 | レイド・ビュル <i>Raides Bulles 2012 (Effervescent Rose)</i> <i>Vin de Table</i> | 2012 | 泡 | ¥3,500 | | 60 |
| | | | ジュランソンノワール、ブロコル、シラーなど。初めてとなる半甘口ロゼ。泡はしっかりかつ上品。ストロベリーやカシスの優しい芳香と味わいです。 | | | | | |
| |  | SO5024 | レ・グレリュ <i>Les Greilles 2012</i> <i>AOC Gaillac</i> | 2012 | 白 | ¥2,900 | | 165 |
| | | | モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデル。わりと力強いニュアンス。桃やメロン系の味わいに、しっかりとした酸度。コクのある白ワインです。 | | | | | |
| |  | SO5025 | レ・ペイルゼル <i>Les Peyrouzelles 2012</i> <i>AOC Gaillac</i> | 2012 | 赤 | ¥2,700 | | 131 |
| | | | ブロコル、シラー、デュラスなど。前回に比べると、ややジューシーな味わい。果実味とスパイスのニュアンスがうまく交わり、複雑な味わいを醸し出しています。 | | | | | |
| |  | | グラン・ド・フォリ <i>Grain de Folie</i> <i>AOC Gaillac Doux</i> | | 甘口 | | | 完売しました |
| | | | ミュスカデル、オンドク、ロアンドオレイユ、モーザックなど。アプリコットやマメロのジャムの芳香。華やかできれいな甘味とそれを支える新鮮な酸味が特徴です。 | | | | | |
| 南西 Sud-Ouest | ドメーヌ・アレチエ <i>Domaine Arretxea</i> | | イルレギから届く少生産量の非常に貴重なワイン。フランスで消費され、入手するのは困難。ピオディナミ栽培を行い、有機認証エコセールを取得。ドメーヌは著名誌での評価も高く、ゴーミヨ2011にて4ツ★(非常に偉大な品質)獲得。 | | | | | |
| |  | SO2020 | ルージュ・トラディション <i>Rouge Tradition 2011</i> <i>AOC Irouleguy</i> | 2011 | 赤 | ¥3,500 | | 78 |
| | | | タナ46%、カベルネフラン41%、13%カベルネソーヴィニオン。新鮮な赤い果実の芳香。程よい酸味と渋みを伴った、熟した赤い果実のバランスの良い味わい。 | | | | | |
| |  | SO2021 | キュヴェ・アイザ <i>Cuvee Haitza 2010</i> <i>AOC Irouleguy</i> | 2010 | 赤 | ¥5,000 | | 61 |
| | | | タナ70%、カベルネソーヴィニオン30%。樽のニュアンスと熟した赤い果実のニュアンス。熟した果実とバニラのニュアンスをしっかりと酸味がサポート。 | | | | | |
| 南西 Sud-Ouest | ドメーヌ・ド・スーシュ <i>Domaine de Souch</i> | | 映画「モンドヴィーノ」の最初の場面に登場、土地の個性、伝統的な農法を守ることの大切さを訴える印象的メッセージを放った、ジュランソンのカリスマ的ピオディナミ栽培生産者。フランスでトップクラスの甘口ワインを造り、その評価は非常に高い。 | | | | | |
| |  | SO3005 | モワルー “マリー・カタラン” <i>Moelleux "Marie-Kattalin" 2006</i> <i>AOC Jurançon</i> | 2006 | 白 | ¥7,800 | | 21 |
| | | | 甘口。プティ・マンサン100%。柑橘系の果物や蜂蜜、ヴァニラの香り。果実と共に、蜂蜜やホワイトトリュフのような複雑な味わい。 | | | | | |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 評価 | 在庫本数 |
|---|-------------------------------|------------------------------------|--|-----|---|----------|----|--------|
| ノルマンディ Normandie | サンク・オテル <i>Cinq Autels</i> | | 古来よりの土着15種もの野生リンゴ樹を1967年来地域一番の長きに渡り有機栽培、13種をブレンド。瓶内発酵で造る稀有なるシードルとカルヴァドス。長い日照の恩恵を受ける地区フィエルヴィル・フレリ村で一番古くから有機栽培を実践。 | | | | | |
|  | D2002 | シードル・ブリュット <i>Cidre Brut</i> | 1984年から有機栽培で栽培されているリンゴを丁寧な管理で醸造。リンゴの素晴らしい香りと豊かな味わいが感じられる辛口シードルです。 | NV | 泡 | ¥1,900 | | 446 |
|  | D2003 | カルヴァドス12年 <i>Calvados 12ans</i> | 有機栽培のリンゴを丁寧な管理で保存・醸造・蒸留。複数のリンゴから作られたこのカルヴァドスは、上品で素晴らしいバランスです。 | | | | | 入荷時期未定 |

Spain

| | | | | | | | | |
|---|--------------------------------------|---|---|------|----|--------|--|--------|
| アンダルシア Andalusia | バランコ・オスキュロ <i>Barranco Oscuro</i> | | バランコオスキュロのマヌエル ヴアレズエラ氏は、スペインのナチュラルワインの先駆者の一人です。海拔1368mという、ヨーロッパでも最も標高の高い場所に合計12ヘクタールのぶどう畑所有しています。 | | | | | |
|  | SP2007 | ブリュット・ナチュラル <i>Brut Nature 2011</i> | Vigiriega種100%。瓶内2次発酵。複雑なトーストやリンゴの香り。味わいはしっかりしつつ、熟成感、蜂蜜、きれいな酸味を兼ね備えています。SO2無添加。 | 2011 | 泡 | | | 完売しました |
|  | SP2008 | ブランカス・ノーブルス <i>Blancas Nobles 2011</i> | Vigiriega, Sauvignon Blanc, その他。薄い金色の外観、鮮やかな果実味、酸味、非常に上手くまとまった、飽きのこない白ワインです。SO2無添加。 | 2011 | 白 | ¥2,500 | | 56 |
|  | SP2009 | トレ・ウヴ <i>Tres Uves 2011</i> | Vigiriega, Vermentino, Vognierを均等にブレンド。黄色い良く熟した果実やほんのり酵母に由来すると思われるトーストのような方向。熟した黄色い果実ととろみ、さっぱりとした酸が共存。 | 2011 | 白 | ¥4,000 | | 38 |
|  | SP2010 | <i>LA VÍ Y SOÑÉ 2011</i> Viognier | ヴィオニエ100%。金色の色合い、桃の味わいにナッツのようなニュアンスも。アルコール度数は高いが酸度で良いバランスをとっている。 | 2011 | 白 | | | 完売しました |
|  | SP2012 | <i>Vino Costa 2010</i> | リスタン・ネグロ80%、その他。28か月樽熟成のしっかり骨太なロゼワイン。辛口、複雑で、フレッシュ感もしっかり。お料理と共に。 | 2010 | ロゼ | | | 完売しました |
|  | SP2011 | <i>BO2 2011</i> | テンペラニーニョ中心、その他。濃い赤紫色の色合い。黒い果実や野生的な肉のような芳香。新鮮な果実味。肉料理と共に。 | 2011 | 赤 | | | 完売しました |
|  | SP2013 | <i>Temperanillo y mas 2007</i> | テンペラニーニョ50%、その他。黒い熟した果実の果実感と、スパイス感。なめらかなタンニン。ソースを使った赤身肉の料理などと。 | 2007 | 赤 | ¥3,500 | | 66 |
|  | SP2014 | <i>Rubaiyat 2009</i> | シラー100%。黒い熟した果実の果実感と、スパイス感。なめらかなタンニン。ソースを使った赤身肉の料理などと。 | 2009 | 赤 | ¥4,000 | | 39 |
|  | SP2015 | <i>El Pino Rojo 2010</i> | ピノワール100%。きれいな赤紫色。軽やかでフルーティーかつ複雑感もあり。心地よい新鮮さ。鶏肉、豚肉のグリルなどとともに。 | 2010 | 赤 | | | 完売しました |
|  | SP2016 | <i>1368 2005</i> | Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Tempranillo。赤黒い果実やスパイス、野生的な芳香。熟した果実とスパイス、上品な酸、きれいな渋み。 | 2005 | 赤 | ¥5,000 | | 26 |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 評価 | 在庫本数 |
|---|--|---|--|------|---|----------|----|--------|
| アンダルシア Andalusia | マレナス <i>Marenas</i> | | ホセ・ミゲル氏が1990年代から甘ロワインで有名なモンティーヤで始めたワイナリー。以前は赤ワインでも有名だったこの地域で、赤ワイン中心にワインを生産している。スペインの | | | | | |
|  | SP4004 | <i>Cerro Encinas Blanco 2012</i> | | 2012 | 白 | | | 完売しました |
| | | | モンペイラ種。薄緑色、金色の外観。桃などまろやかな果実の芳香。味わいもまろやかで、優しい酸味、しかし締まった印象を与える辛口白。 | | | | | |
|  | SP4005 | <i>Cerro Encinas Tinto 2009</i> | | 2009 | 赤 | ¥2,200 | | 49 |
| | | | シラー50%、モナステール50%。濃い紫色の外観。ジューシーで、濃い果実の味わいが楽しめる。渋みは控えめ、陽気な赤ワイン。 | | | | | |
|  | SP4006 | <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i> | | 2006 | 赤 | ¥2,800 | | 23 |
| | | | テンペラニーニョ50%、シラー50%。濃い赤紫色の外観。熟成した赤黒い果実やスパイスの香りと味わい。落ち着いた雰囲気を持つ赤ワイン。 | | | | | |
|  | SP4007 | <i>Harys 2011 Syrah</i> | | 2011 | 赤 | ¥4,000 | | 97 |
| | | | シラー100%。 | | | | | |
| アンダルシア Andalusia | カウゾン <i>Cauzon</i> | | Cauzonのラモン サアヴェドラ氏は、ミシュランやレストランで約15年働いたのち、1995年にブドウ栽培と醸造学を学ぶ事を決意、そして、様々な生産者で研修しました。1999年に一ヘクタールのブドウを植えたのち、毎年少しずつ畑を広げ、現在5.5ヘクタールの畑を所有しています。 | | | | | |
|  | SP3001 | イラ・デイ <i>Ira Dei 2010</i> | | 2010 | 赤 | ¥5,000 | | 24 |
| | | | Merlot, Tempranillo。神の怒り、という意味。熟した黒い果実味、良い意味で土っぽさ、砂、タバコのような複雑な芳香。味わいはがっちりとした構造に黒い果実味がつつみこまれている。 | | | | | |
| ナバラ Navarre | ラデラス・デ・モンテフラ <i>Laderas de Montejurra</i> | | ナバラ出身のエミリオ・ヴァレリオ氏が始めたプロジェクト。醸造担当にはLeroyやDomaine de la Chassorneyで働き、現在リオハでワインを生産しているオリヴィエ・リヴィエール氏が担当しています。ピオディナミの方法を取り入れたワインは、濃厚かつ | | | | | |
|  | SP5001 | エミリオ・ヴァレリオ <i>Emilio Valerio 2011</i> | <i>D.O. Navarra</i> | 2011 | 赤 | ¥2,300 | | 120 |
| | | | カベルネソーヴィニオン、メルロー、ガルナッチャ各1/3ずつ。ジューシーで熟した果実のまろやかな味わい。ほどよい渋みと酸味。ソースを使った料理全般に。 | | | | | |
|  | SP5002 | アンブルツァ <i>Amburza 2009</i> | <i>D.O. Navarra</i> | 2009 | 赤 | ¥2,800 | | 44 |
| | | | カベルネソーヴィニオン100%。コクがあり黒い果実味とスパイシーさ、樽のニュアンスがまとまっている。ハーブを効かせた肉料理に。 | | | | | |
|  | SP5003 | <i>Usuraran 2010</i> | <i>D.O. Navarra</i> | 2010 | 赤 | ¥3,500 | | 74 |
| | | | テンペラニーニョ、ガルナッチャ、グラシアーノ。濃い紫色、スパイシーな香り、熟した黒い果実味や野性的なニュアンス。渋みと酸が引きしめている。ソースを使った肉料理。 | | | | | |
| Georgia | | | | | | | | |
| グルジア Georgia | フィーザンツ ティアーズ <i>Pheasant's Tears</i> | | グルジアの8世代続くワイン生産者とアメリカ人の画家が2007年から運営。グルジアの伝統的なブドウ品種と醸造方法（粘土の大樽で自然酵母発酵、熟成）を用いてワインを生産しています。ナチュラルでピュア、個性的な味わいは、グルジアワインのポテンシャルを感じさせます。 | | | | | |
|  | GE1003 | ルカツテリ <i>Rkatsiteli 2010</i> | <i>Kakheti (カヘティ州)</i> | 2010 | 橙 | ¥3,500 | | 125 |
| | | | | | | | | |
| | | Rkatsiteli種100%。クヴェリ(甕)熟成。オレンジ色の外観。カリンや紅茶、蜜の香。熟した柑橘系、スパイス、スモーキーなニュアンス。しっかりとした渋みのある個性。 | | | | | | |
|  | GE1004 | ルカツテリ <i>Rkatsiteli 2011</i> | <i>Kakheti (カヘティ州)</i> | 2011 | 橙 | ¥3,500 | | 88 |
| | | | | | | | | |
| | | Rkatsiteli種100%。クヴェリ(甕)熟成。オレンジ色の外観。カリンや紅茶、蜜の香。10年に比べるとややフレッシュで、スッキリ感がある。 | | | | | | |
|  | GE1006 | マツヴァネ <i>Mtsvane 2011</i> | <i>Kakheti (カヘティ州)</i> | 2011 | 橙 | ¥4,000 | | 31 |
| | | | | | | | | |
| | | Mtsvane種100%。クヴェリ(甕)熟成。オレンジ色の外観。カリンや紅茶、蜜の香。スモーキーさの一番感じるキュベ。蜜や熟した柑橘など。しっかりとした渋み。 | | | | | | |