

LE VIN NATURE Inc.

2017年4月21日

Bordeaux

- Ch. Planquette
- Ch. Lamery
- Ch. Cru Godard

Bergerac

- Chateau Richard

Duras

- Mouthes Le Bihan

Irouleguy

- Dom. Arretxea

Juranson

- Dom. de Souch

Tarn

- Le Champ d' Orphee

Basque

- Ulibarri Artzaiak

Rioja

- Viffa Ilusion

La Mancha

- Vinos Cano Zarco

Andalusia

- Marenas
- Cauzon
- Barranco Oscuro

Normandie

- Cinq Autels

Loir

- Stephane Guion
- Chateau Gaillard
- Domaine des Huards

Cahors

- Mas del Perie

Madiran

- Dom. Labranche Laffont

Gallac

- Causse Marines

Champagne

- Andre Beaufort

Alsace

- Andre Stenz

Jura

- Pierre Overnoy

Beaujolais

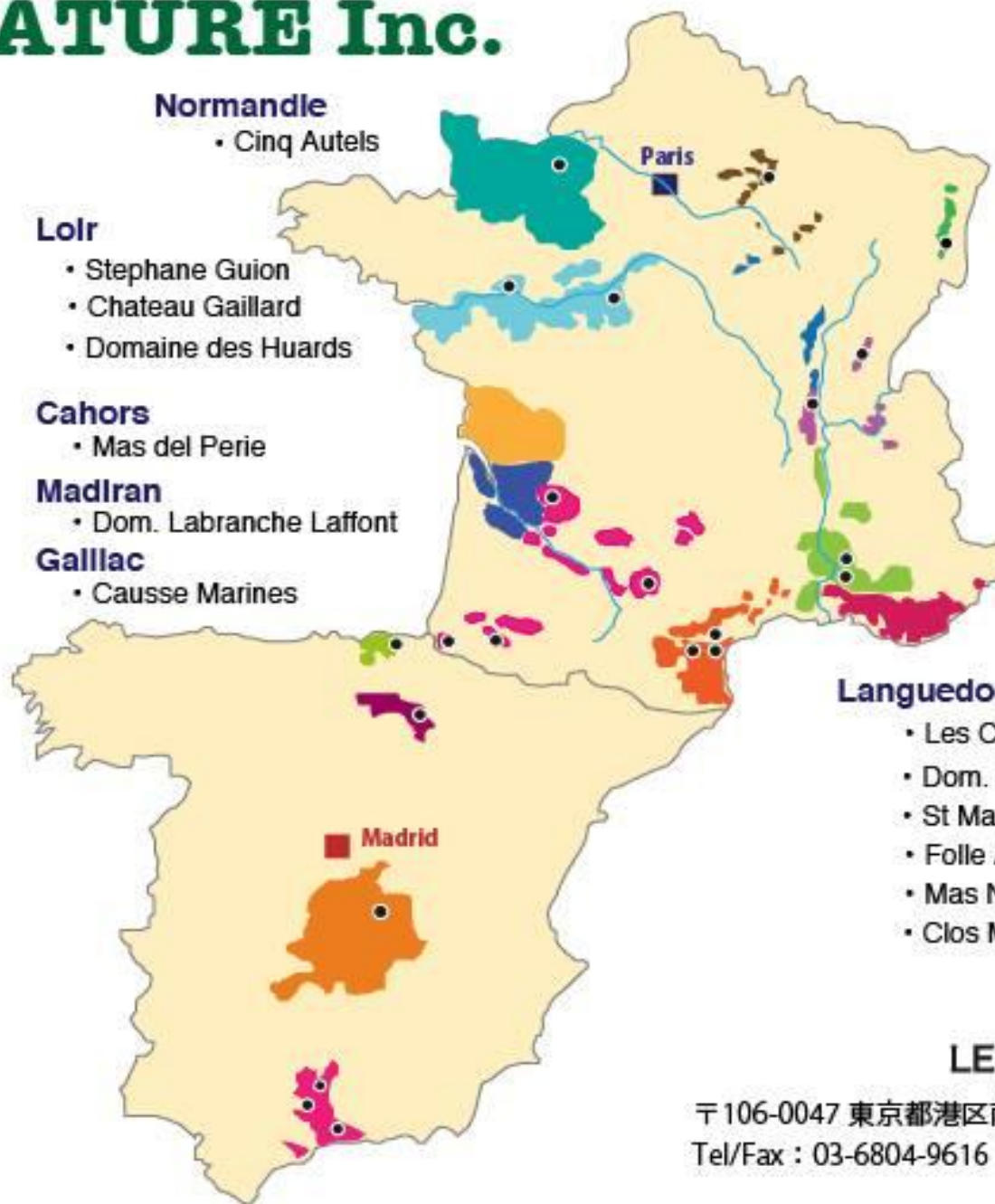
- Christian Ducroux

Rhone

- Dom. du Trapadis
- Chateau la Canorgue

Languedoc

- Les Chemins de Bassac
- Dom. de Gablas
- St Marie des Pins
- Folle Avoine
- Mas Nicot
- Clos Maia



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 Mail : info@le-vin-nature.net

URL : 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	AL1052	ミユスカ Muscat 2015 AOC Alsace	2015	白	¥3,200	46
 <p>ミユスカ(プティグランとオットネル)100%。残糖29.64g/L。ふくよかで桃やメロンのようなニュアンスのあるジューシーな白。中華やスパイシーな料理と。</p>							
ボルドー Bordeaux	シャトー・プランケット Chateau Planquette	BX2010	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2013 Vin de France	2013	赤	¥4,000	175
 <p>ボルドー(AOCメドック)では珍しく、2000年初めからナチュラルワインを生産し続けている生産者。1.7ヘクタールのブドウ畑でカベルネ、メルロー、プティヴェルドを栽培している。生産量は7000本弱、厚みはありつつ、樽香は控えめで、しっかりとした酸味のある赤ワインを生産している。</p> <p>カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。</p>							
ボルドー Bordeaux	シャトー・ラムリー Chateau Lamery	BX8003	オートルモン Autrement 2011 Vin de France	2011	赤	¥3,500	65
 <p>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。</p> <p>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。前年よりコクがあるスタイルです。</p>							
ボルドー Bordeaux	ラ・ナチュール・レ・ショーズ La Nature les Choses	BX9001	トゥー・ヴァ・ビアン Tout Va Bien 2010 (スクリュューキャップ) AOC Bordeaux	2010	赤	¥3,500	51
 <p>2006年までサンテミリオンGCのシャトー・スターールを所有していたフランソワ・デ・リニューリー氏が、アントル・ドゥ・メール(Cabara)に6.5haのブドウ畑を購入して生産しているワイン。サンテミリオンの伝統的醸造方法とナチュラルワイン的アプローチを行っています。</p> <p>メルロー100%。アメリカンチェリーのような色合い、スモークや黒い果実、複雑な芳香、味わいは黒い果実にスパイシー感、土っぽさを兼ね備え、長い余韻が楽しめる。</p>							
ボルドー Bordeaux	クリュ・ゴダール Chateau Cru Godard	BX6040	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2016 AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白	¥2,300	268
 <p>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。</p> <p>ソーヴィニオンブラン100%。</p>							
ボルドー Bordeaux	クリュ・ゴダール Chateau Cru Godard	BX6041	ルージュ Rouge 2014 AOC Francs cotes de Bordeaux	2014	赤	¥2,300	282
 <p>65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。</p>							
シャンパーニュ Champagne	アンドレ・ボーフォール Andre Beaufort	CH5070	ブリュット レゼルブ Brut Reserve NV Polisy	NV	泡	¥8,000	17
 <p>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。</p> <p>PN80%,CH20%。辛口。濃引き 2015年6月。酸のしっかりした、柑橘系のひきしまった味わい。クリーミーな泡立ちで、余韻にほんのり樽やバナナ、イースト的なニュアンス。</p>							
		CH5080	Brut Reserve 2006 (Polisy) Polisy	2006	泡	¥9,000	24
 <p>PN80%,CH20%。辛口。</p>							
		CH5082	Demi-Sec Reserve 2011(Polisy) Polisy	2011	泡	¥8,500	6
 <p>PN80%,CH20%。半甘口。</p>							
		CH5081	ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay) Ambonnay Grand Cru	2011	泡	¥9,800	45
 <p>PN80%,CH20%。辛口。</p>							






NEW

再入荷

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ンで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。				
		LR7030	イザ・ブラン Isa Blanc 2015 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。	2015	白	¥2,300	119
		LR7033	イザ・ルージュ Isa Rouge 2014 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。	2014	赤	¥2,300	40
ラングドック Languedoc	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。				
		LR10040	ニコ・ブラン Nicot Blanc 2015 マルサンヌ50%、グルナッシュブラン50%。年々、味わいは軽やかで素直になっている感じ。ジューシーかつ石のようなミネラル感が背骨にあります。	2015	白	¥2,500	184
		LR10042	ニコ・ルージュ Nicot Rouge 2014 シラー60%、グルナッシュ40%。	2014	赤	¥2,500	218
ラングドック Languedoc	クロ・マイア Clos Maia		2009年からGrealaine 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、カリニャンなどを栽培。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。				
		LR50010	Clos Maia Blanc 2014 ルーサンヌ、テブレ、グルナッシュ、シュナン。	2014	白	¥4,500	39
		LR50006	ル・プチ・クロ Le petit clos 2013 グルナッシュ。透明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。	2013	赤	¥3,100	137
		LR50007	クロ・マイア・ルージュ Clos Maia Rouge 2013 グルナッシュ、サンソー、テブレ。プチクロに比べ、より繊細、きめ細やかな味わい。果実の味わいにコンクリートタンク醸造っぽい冷やかさが加わっている。	2013	赤	¥4,500	50
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ド・ガブラス 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。				
		LR8010	コト・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2015 35%グルナッシュ、35%カリニャン、30%シラー。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1394円。	2015	赤	¥9,500	40
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。				
NEW		LR9020	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc BIB 3L 2016 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。	2016	白	¥6,000	90
ロワール Loire	ステファン・ギヨン Stephane Guion		有機栽培の先駆者ステファン・ギヨンによる、自然の高い酸味を備える伝統的ブルグイユ。フランスメディアでも高い評価を受ける素晴らしいワイン。60年代より約半世紀の長きに渡り有機栽培を続ける、有機栽培の先駆者。〈エコセール取得〉。				
		L5006	ブルグイユ・キュベ・プレステージュ Bourgueil Cuvee Prestige 2013 カヴェルネ・フラン100%。例年よりも軽やかでややジューシーなスタイル。程よい渋み、黒い果実味、ほんのり青っぽさがあり、カベルネフランの個性を楽しめます。	2013	赤	¥2,600	184









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ヨ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。			
		LR6020	クレマン・ゲリー <i>Clemence Guery Brut</i> AOC Cremant de Loire	NV 泡	¥2,800	192
			シュナン60%、シャルドネ25%、カベルネフラン15%。辛口のクレマン・ド・ロワール。熟成により複雑な香りを持ちつつ、口内ではフレッシュで柑橘系の味わいに溢れる。			
		L6021	ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2015</i> AOC Touraine	2015 白	¥2,300	78
			ソーヴィニオン・ブラン100%。スッキリした柑橘系の味わいと、キリッとした酸味。食前酒から前菜向きの爽やかなソーヴィニオン・ブラン。			
		L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ <i>Clos de La Briderie 1877 Gamay 2012</i> AOC Touraine	2012 赤	¥2,700	11
			ガメイ100%。1877年に植えられたガメイから。濃い紫色の外観、骨格のしっかりとしたジューシーでバランスの良い味わい。醸造から瓶詰までSO2不使用。			
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。農法はビ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。			
		L8006	ロモ <i>Romo 2013</i> AOP Cour-Cheverny	2013 白	¥3,000	40
			ロモランタン100%。強い酸味と柑橘系の果実味、そして程よく参加したニュアンスを持っています。食中酒として最適です。			
		L8007	ル・プレソアール <i>Le Pressoir 2014</i> AOP Cheverny	2014 赤	¥3,500	102
			ピノワール80%、ガメイ20%。ピノらしい複雑な果実味にガメイのkokがほんの少し加わっています。シンプルな肉料理や軽やかなソースを使った料理と。			
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・ポ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。			
		R2021	ケランヌ・ルージュ <i>Cairanne Rouge 2014</i> AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2014 赤	¥2,800	55
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。スパイスで克蘭ベリーソース的な果実味と酸味。ソースを添えた肉料理なんかとの相性が良さそう。			
		R2017	ラストール・ルージュ・トラディション <i>Rasteau Rouge Tradition 2012</i> AOC Rasteau	2012 赤	¥3,000	34
			グルナッシュ70%、シラー10%、カリニャン10%、ムールヴェードル10%。ケランヌよりも、よりどっしりとしたスタイルで、酸味もまろやか。			
		R2018	ラストール・ルージュ・グルナ <i>Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)</i> AOC Vin Doux Naturel	2013 甘口	¥3,800	17
			グルナッシュ90%、カリニャン10%。甘口。黒い果実や乾燥したイチジクなどのエキスのような甘口。すっきりとした酸もあり、食前酒からデザートまで幅広く合わせられる。			
南西 Sud-Ouest	マス・デル・ペリエ <i>Mas Del Perie</i>		ファビアン氏が2006年から家族の畑を引き継ぎ、現在、ビオロジック・ビオディナミを取り入れ生産している。AOCカオールの畑を約20ha、VDF用の畑を約5ha所有している。			
		SO9005	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ <i>Tu Vin Plus Aux Soirees 2014</i> Vin de Table	2014 赤	¥3,000	127
			カベルネフラン、マルベック各50%。SO2無添加、無清澄、無濾過。フレッシュで酸と程よい渋みをもったスタイル。時間と共に徐々に深み。ハムやパテ、シャクトリーなどと。			
		SO9006	ユー・ファック・マイ・ワイン <i>You Fuck My Wine 2014</i> Vin de Table	2014 赤	¥3,200	56
			ジュランソンノワール100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。明るいい色合いで、なめらか、チャーミングなスタイル。赤い果実の味わいたっぷり。パテや赤身の魚、鶏肉など。			
		SO9003	ラ・ロック <i>La Roque 2013</i> AOC Cahors	2013 赤	¥4,200	37
			マルベック100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。まだフレッシュだが、熟成を期待させるkokと渋み。カラフェ推奨。ハーブを効かせた肉料理全般。			

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数	
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・ラブランシュ・ラフォン <i>Domaine Labranche Laffont</i>		クリスティーヌさんは1993年に家業のドメヌ・ラブランシュ・ラフォンを引き継ぎました。現在20haのブドウ畑でAOCマディランとバシュラン・デュ・ヴィック・ピル・セックを生産しています。					
		SO10001	バシュラン・デュ・ヴィック・ピル Pacherenc de Vic Bilh 2014 50%プティクルピユ、50%グロクルピユ。辛口。この地域の品種の特徴である、キリッとした柑橘系の酸味と蜜の味わいに樽のニュアンスが加わっています。	AOC Pacherenc de Vic Bilh	2014	白	¥3,800	在庫僅 9
		SO10002	マディラン・トラディション Madiran Tradition 2013 70% タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニオン。タナらしいコクを持ちながら丸みのある味わいで、今からでも肉料理を中心に合わせやすいワインです。	AOC Madiran	2013	赤	¥2,800	34
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・レスキャ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)、高評価獲得ドメヌ。ビオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。					
		SO5040	プレスク・アンピュル Presqu'ambulles 2014 モーザック100%。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。	Vin de Table	2014	泡	¥3,200	在庫僅 9
		SO5041	レ・グレイユ Les Greilles 2015 モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデール。こくのある果実味(洋ナシや桃)。ミネラル感を感じる酒質と酸味で良いバランスです。焼いたりソテーした魚料理などと。	AOC Gaillac	2015	白	¥3,200	在庫僅 6
		SO5031	デュ・ラ・デ・パクレット Du Rat...Des Paquerettes 2014 デュラス100%。通常はコクのあるワインを作るデュラスを軽やかに醸造した年。スパイシー感とジューシー感が程よくまとまった、飲みやすい赤。	Vin de Table	2014	赤	¥3,200	11
南西 Sud-Ouest	<i>le Champ d'Orphee</i>							
		SO20001	Papillon d'Orpee 2015 フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%	IGP Cotes Du Tarn	2015	赤	¥2,500	278
		SO20002	Le Champ d'Orphee 2014 フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%	Vin de France	2014	赤	¥3,800	107
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・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。ビオディナミ栽培を行い、有機認証エコセールを取得。ドメ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。					
		SO2033	ロゼ Rose 2015 タナ75%、カベルネフラン25%。前回に比べると、赤い果実のジューシー感が増した気がします。強い酸はそのままに。生ガキや冬の魚介料理と共に。	AOC Irouleguy	2015	ロゼ	¥3,500	34
		SO2034	ルージュ・トラディション Rouge Tradition 2015 タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。例年やや青っぽさを感じるキュヴェですが今回はジューシーで果実味がしっかり。今からでも楽しめます。	AOC Irouleguy	2015	赤	¥4,000	15
		SO2035	キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2012 タナ%、カベルネソーヴィニオン%。まだまだ硬いですがそれでもアレチエらしい骨太さと野性味、そして強い酸と果実味が心地よいです。肉料理と共に。	AOC Irouleguy	2012	赤	¥5,700	16

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	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。ベルジェラック・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。				
		SO6020	Richard Ose Sec 2014 <i>Vin de France</i>	2014	白	¥3,000	207
			セミヨン、ミュスカデル、ソーヴィニオンブラン。SO2を使用せずに醸造。フレッシュで柑橘系、ほんのり蜜っぽさもあり、魚介の前菜やサラダとありそうです。				
		SO6021	Cuvee Osee 2015 <i>AOC Bergerac</i>	2015	赤		完売
			100%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、程よい果実味と、きりっとした酸味。				
		SO6022	Tradition 2012 (500ml) <i>AOC Saussignac</i>	2012	甘口	¥2,800	68
			50%セミヨン、35%ミュスカデル、15%ソーヴィニオン。3回に分けて貴腐葡萄を収穫した甘口。蜂蜜や南国のフルーツ中心で、しっかりとした酸味があります。				
南西 Sud-Ouest	ムートル・ピアン <i>Mouthes Le Bihan</i>		CatherineさんとJean-Maryさんが2000年に開始した。27haの畑から有機栽培でブドウを生産、野生酵母のみで醸造しています。ベルジェラックの南西に位置するCotes de Duras、白赤ともにボルドー品種中心ですが、ピュアで素朴なワインから繊細、上品なワインまで生産しています。				
		SO8020	La Pie Colette 2014 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	白	¥2,600	6
			ラ・ピコレット セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン35%、シュナンブラン15%。フレッシュ、柑橘系でほんのりと果実の甘みがあります。食前酒から軽めの前菜と相性が良さそうです。				
		SO8021	Vieillefont 2012 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白	¥3,300	38
			ヴィエイユフォン セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン25%、ミュスカデル20%など。樽熟の複雑な熟成感のある骨太な白ワイン。バターを使った魚や肉料理とともに。				
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・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。				
		SO3006	Jurançon Sec 2012 <i>AOC Jurançon Sec</i>	2012	白	¥6,500	46
			ジュランソンセック グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェ10%。強烈な酸を持ちつつ、花や柑橘系、蜜のような広がりのある白ワイン。				
		SO3007	Moelleux Cuvee Domaine 2011 <i>AOC Jurançon Moelleux</i>	2011	甘口	¥7,800	27
			ジュランソン・モワルー・キュヴェ・ドメヌ プティマンサン50%、グロマンサン50%。パセリヤージュで11月に収穫されたブドウから。強烈な酸と蜜やアンズなどをほうふつさせる甘み。フルーツ系のデザートと。				
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・フレイ村で一番古くから有機栽培を実践。				
		D2004	Cidre Brut	NV	泡	¥1,900	335
			シードル・ブリュット サンスーフ。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。				
		D2005	Calvados 12ans	12Y		¥9,500	18
			カルヴァドス 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。				

Spain

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
アンダルシア Andalusia	バランコ・オスクロ <i>Barranco Oscuro</i>		バランコオスクロのマニュエル ヴァレンズエラ氏は、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。				
		SP2056	ガルナータ <i>Garnata 2011</i> Vino Tinto de Espana	2011	赤	¥4,800	8
			Garnacha100%				
		SP2057	ハゴ・セルロ・ラス・モハス <i>1368 Pago Cerro Las Mojas 2002</i> Vino Tinto de Espana	2002	赤	¥6,000	8
			カベルネ、メルロー、フラン、ガルナッチャ、テンプラニーリョ。				
		SP2045	<i>Xarab 2009 (375ml)</i> Vino Tinto de Espana	2009	甘口	¥4,500	8
			ペドロヒメネス。蜜や花を想起させる芳香。味わいも蜂蜜やドライイチジクやイチジクのジャム、マロングラッセやドライのナツメヤシなど複雑な甘口。綺麗な酸。				
アンダルシア Andalusia	マレナス <i>Marenas Vinedo y Bodega</i>		ホセ・ミゲル氏が1990年代から甘口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。スペインのナチュラルワイン団体の代表を務める。				
		SP4022	セルロ・エンシナス・テイント <i>Cerri Encinas Tinto 2015</i>	2015	赤	¥2,500	72
			Monastrell				
		SP4023	ルシア <i>Lucia 2005</i>	2005	赤		完売
			Tempranillo - Monastrell				
		SP4006	ヴィデス・ブラヴァス <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i>	2006	赤	¥3,300	60
			テンプラニーリョ50%、シラー50%。Luciaよりも果実の甘いニュアンスがより強い感じがあり、渋みもそこそこあります。やはり肉料理全般や中華料理と。				
		SP4007	ハリス シラー <i>Harys 2011 Syrah</i>	2011	赤	¥4,000	5
			シラー100%。フレッシュな酸味がおちついてきて、軽めのシラー特有のスパイシーさやハーブっぽさが楽しめます。鶏肉、豚肉、中華料理などと。				
バスク Basque	Ulibarri Artzaik		バスク地方Gordexolaに位置するブドウ・ワイン生産者・苗木生産者。また羊からチーズも生産している。2.2ヘクタールの畑を有機栽培。酸のしっかりした切れ味するどいワインを生産している。				
		SP6010	<i>Txakoli bio 2015</i>	2015	白	¥3,000	226
			Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。				
		SP6002	<i>Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica</i>	2011	白	¥4,300	在庫僅
			Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。黄緑や黄色の外観。柑橘系の香りに樽のニュアンス。グレープフルーツやレモンに樽のバニラのニュアンス。(微発泡ではありません)				
Rioja	<i>Viña Ilusión</i>		リオハのCicdacos Valleyに5haの畑を持っていて、福岡正信氏の自然農法やビオディナミを取り入れています。赤ブドウ4品種から2種類のワインのみ生産。ワイン以外の果樹やオリーブなども育てています。				
		SP7010	ヴィーニャ・イリュージョン <i>Viña Ilusion 2015</i> DO Rioja	2015	赤	¥2,200	完売
			テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ。濃いめの赤紫の外観、赤い果実の芳香、程よい濃さと渋み。熟した赤い果実で、とても瑞々しく心地よい渋み。				5月初旬再入荷

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
La Mancha	Vinos Cano Zarco		カスティーリャ・ラ・マンチャ州の中心ほどちかくに35haの畑を所有。内5haでブドウを栽培している。この地域の主要品種であるアイレンを中心にシラーやテンブラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
再入荷		SP8001	アイレ・エン・エル・パティオ キュヴェ・ソラノ Aire En El Patio 2015 Cuvee SOLANO	2015	橙	¥3,000	97
			アイレン 100%。山吹色のような外観。黄色い花やカリン、アンズ、べっこう飴のような芳香。程よい酸味、適度なコク、浸漬に由来すると思われるほんのり渋み、綺麗な辛口。				
		SP8005	アタルデセール・エン・エル・パティオ Atardecer en el Patio 2016	2016	白		完売
			ティント・デ・ラ・パンパナブランカ(ティント・ベラスコ)100% ブラン・ド・ノワール。				
NEW		SP8003	パティオ・ロゼ Patío Rose 2015	2015	ロゼ	¥3,000	150
			ティント・デ・ラ・パンパナブランカ(ティント・ベラスコ)100%				
NEW		SP8004	パエリサ Paeriza 2015	2015	赤	¥2,800	114
			ティント・デ・ラ・パンパナブランカ(ティント・ベラスコ)80%、その他20%。				
		SP8002	Patío 2013	2013	赤	¥3,200	74
			ンラー60%、プティヴェルド30%、グラシアーノ10%。インキー、ボルドー系のニュアンスでカシスやプルーンなど。強い酸でジューシーな赤や黒い果実の熟した味わい。				
アンダルシア Andalusia	カウゾン Cauzon		Cauzonのラモン サアヴェドラ氏は、ミシュラン星付レストランで約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。				
		SP3003	カウゾン・ブランコ Cauzon Blanco 2013	2013	白	¥3,500	60
			ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ヴィオニエ各30%、トロンテス10%。桃やアンズ、グレープフルーツがまじりあったような複雑なニュアンス。時間と共に開いていきます。				
		SP3002	イラ・デイ Ira Dei 2011	2011	赤	¥5,000	17
			メルロー、テンブラニーリョ、カベルネ各33%、シラー。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。自根の樹から。				
		SP3004	イラ・デイ Ira Dei 2013	2013	赤	¥5,500	43
			メルロー、テンブラニーリョ、カベルネ各33%、シラー。11年に比べると、まだ若々しいですが、時間と共に複雑なニュアンスがでできます。自根の樹から。				