

LE VIN NATURE Inc.

2017年5月19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

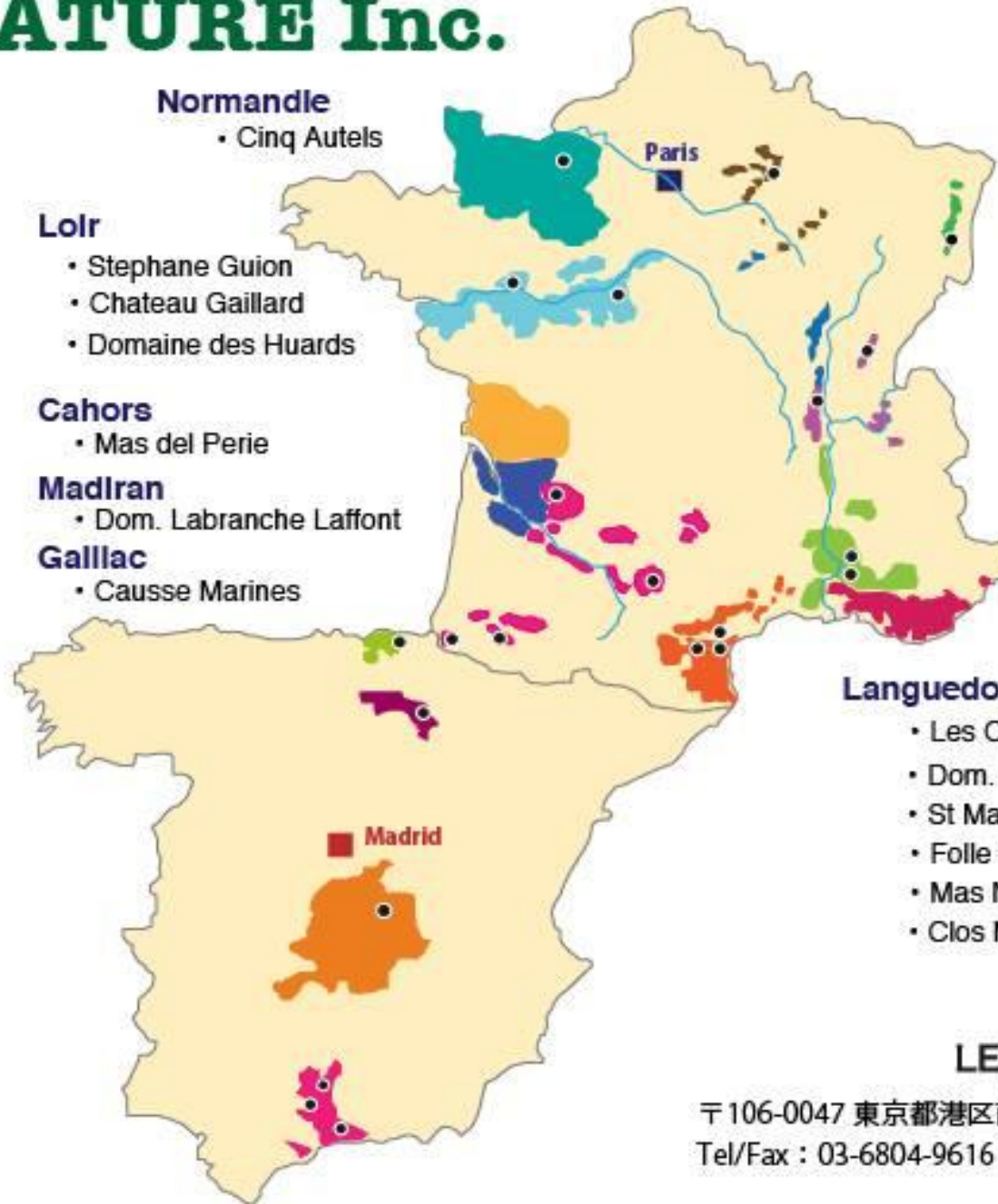
- Christian Ducroux

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	ドメーヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz		グオーゾ ユ山脈麓の理想的なシロワリ、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。				
NEW		AL1060	シルヴァネール Sylvaner 2015 AOC Alsace	2015	白	¥2,500	174
			シルヴァネール100%。残糖9.42g/L。				
NEW		AL1061	ピノ・ブラン Pinot Blanc 2015 AOC Alsace	2015	白	¥2,800	231
			ピノブラン100%。残糖11.23g/L。				
NEW		AL1062	リースリング Riesling 2015 AOC Alsace	2015	白	¥3,000	174
			リースリング100%。残糖3.44g/L。				
		AL1052	ミュスカ Muscat 2015 AOC Alsace	2015	白	¥3,200	46
			ミュスカ(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。				
ボルドー Bordeaux	シャトー・プランケット Chateau Planquette		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。				
		BX2010	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2013 Vin de France	2013	赤	¥4,000	169
			カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。				
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。				
		BX8003	オートルモン Autrement 2011 Vin de France	2011	赤	¥3,500	56
			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。熟した果実味が華やかな味わい。前年よりコクがあるスタイルです。				
ボルドー Bordeaux	ラ・ナチュール・レ・ショーズ La Nature les Choses		2006年までサンテミリオンGCのシャトー・スータ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。				
		BX9001	トゥー・ヴァ・ビアン Tout Va Bien 2010 (スクリュージャップ) AOC Bordeaux	2010	赤	¥3,500	47
			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。				
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。				
		BX6040	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2016 AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白	¥2,300	189
			ソーヴィニオンブラン100%。淡い黄緑色〜金色。柑橘系、グレープフルーツなどの芳香。前年よりもすっきりとした柑橘系の味わい。夏向きのさわやかさ。				
		BX6041	ルージュ Rouge 2014 AOC Francs cotes de Bordeaux	2014	赤	¥2,300	205
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。09年に近い濃い色合い。ボルドーに期待する熟したカシス感やカベルネ系の複雑さも感じます。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
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。				
		CH5070 ブリュット レゼルブ Brut Reserve NV	Polisy PN80%,CH20%。辛口。澱引き 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ニラ、イースト的なニュアンス。	NV	泡	¥8,000	17
		CH5080 Brut Reserve 2006 (Polisy)	Polisy PN80%,CH20%。辛口。	2006	泡	¥9,000	24
		CH5082 Demi-Sec Reserve 2011 (Polisy)	Polisy PN80%,CH20%。半甘口。	2011	泡	¥8,500	10
		CH5081 ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)	Ambonnay Grand Cru PN80%,CH20%。辛口。	2011	泡	¥9,800	40
ラングドック Languedoc	フォル・アヴォアヌ Folle Avoine		ラングドック・モンペリエのそばでDaumond家が5世代にわたりブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。現在13haを所有し、1984年から有機栽培を行っている。ちなみにFolle Avoineとはカラスムギのこと。				
NEW		LR70010 フォル・アヴォアヌ・ロゼ Folle Avoine Rose 2016	IGP Vin de Pays d'Oc サンソー20%、グルナッシュ20%、カリニャン18%、シラー42%。	2016	ロゼ	¥2,000	172
再入荷		LR70011 フォル・アヴォアヌ ルージュ Folle Avoine Rouge 2015	IGP Vin de Pays d'Oc メルロー50%、グルナッシュ39%、カベルネフラン11%。ブルー的な芳香でジューシー、素朴な味わいの赤です。牛肉のステーキやBBQなどで。	2015	赤	¥2,000	297
NEW		LR70012 キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ Cuvee "Galineta" Sans Soulfites Ajoutes 2016	Vin de France カベルネフラン68%、メルロー32%。SO2無添加。	2016	赤	¥2,500	179
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	Vin de Pays des Cotes de Thongue 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	91
		LR7033 イザ・ルージュ Isa Rouge 2014	Vin de Pays des Cotes de Thongue 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	17
ラングドック Languedoc	マス・デ・サグルネル 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	AOC Languedoc 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	146
		LR10042 ニコ・ルージュ Nicot Rouge 2014	AOC Coteaux du Languedoc シラー60%、グルナッシュ40%。例年通り落ち着いた味わい。コクと渋み、甘ったるい感じはせず、きっちりとした酸が、ワインを引き締めています。	2014	赤	¥2,500	149

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	クロ・マイア <i>Clos Maia</i>		2009年からGrealidine 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	<i>Clos Maia Blanc 2014</i>	<i>IGP Hérault</i>	2014	白	¥4,500	39
		ルーサンヌ、テレブレ、グルナッシュ、シュナン。					
	LR50006	ル・プチ・クロ <i>Le petit clos 2013</i>	<i>IGP Hérault</i>	2013	赤	¥3,100	131
		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。					
	LR50007	クロ・マイア・ルージュ <i>Clos Maia Rouge 2013</i>	<i>AOC Languedoc Terrasses du Larzac</i>	2013	赤	¥4,500	48
		グルナッシュ、サンソー、テレブレ。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。					
ラングドック Languedoc	ドメヌ・ダグラス <i>Domaine de Gabelas</i>		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 <i>Coteaux du Languedoc BIB 5L 2015</i>	<i>AOC Coteaux du Languedoc 1C/S 4箱入り</i>	2015	赤	¥9,500	35
		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。					
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン <i>Sainte Marie des Pins</i>		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。				
	LR9020	ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc BIB3L 2016</i>	<i>IGP Pays d'Oc 1C/S 4箱入り</i>	2016	白	¥6,000	67
		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。					
ロワール Loire	ステファン・ギヨン <i>Stephane Guion</i>		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 <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2013</i>	<i>AOC Bourgueil</i>	2013	赤	¥2,600	174
		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。					
ロワール Loire	シャトー・ガイヤール <i>Château Gaillard</i>		オーガニック・ドメヌの栽培コンサルタントフランソワ・プ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。				
	LR6020	クレマン・ゲリー <i>Clemence Guery Brut</i>	<i>AOC Cremant de Loire</i>	NV	泡	¥2,800	144
		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>	<i>AOC Touraine</i>	2015	白	¥2,300	完売
		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。					6月下旬入荷予定
	L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ <i>Clos de La Bricerie 1877 Gamay 2012</i>	<i>AOC Touraine</i>	2012	赤	¥2,700	完売
ロワール Loire	ドメヌ・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>	<i>AOP Cour-Cheverny</i>	2013	白	¥3,000	32
		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>	<i>AOP Cheverny</i>	2014	赤	¥3,500	94
		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。					

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
ローヌ Rhône	ドメヌ・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。				
		R2021 ケランヌ・ルージュ Cairanne Rouge 2014	AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2014	赤	¥2,800	48
		グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。スパイシーでクラン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・ルージュ・トラディション Rasteau Rouge Tradition 2012	AOC Rasteau	2012	赤	¥3,000	20
		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・ルージュ・グルナ Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)	AOC Vin Doux Naturel	2013	甘口	¥3,800	18
		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、ピオロジック・ピ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・プリユ・オー・ソアレ Tu Vin Plus Aux Soirees 2014	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 You Fuck My Wine 2014	Vin de Table	2014	赤	¥3,200	49
		ジュランソンノワール100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。明るい色合いで、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 La Roque 2013	AOC Cahors	2013	赤	¥4,200	34
		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、熟成を期待させるコクと渋み。カラフェ推奨。ハーブを効かせた肉料理全般。					
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マディランとパシュラン・デュ・ヴィック・ピル・セックを生産しています。				
		SO10001 パシュラン・デュ・ヴィック・ビル Pacherenc de Vic Bilh 2014	AOC Pacherenc de Vic Bilh	2014	白	¥3,800	9
		50%プティクルピュ、50%グロクルピュ。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。					
		SO10002 マディラン・トラディション Madiran Tradition 2013	AOC Madiran	2013	赤	¥2,800	9
		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。					
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。ピオディナミ栽培を行い、有機認証エコセールを取得。ドメヌは著名誌での評価も高く、ゴミーヨ2011にて4ツ★(非常に偉大な品質)獲得。				
		SO2033 ロゼ Rose 2015	AOC Irouleguy	2015	ロゼ	¥3,500	18
		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。					
		SO2034 ルージュ・トラディション Rouge Tradition 2015	AOC Irouleguy	2015	赤	¥4,000	5
		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。					
		SO2035 キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2012	AOC Irouleguy	2012	赤	¥5,700	10
		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。					

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	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)、高評価獲得ドメーヌ。ビオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
NEW		SO5050	プレスク・アンビュル Presqu'ambulles 2015 <i>Vin de Table</i>	2015	泡	¥3,200	144
			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。				
再入荷		SO5051	レ・グレリュ Les Greilles 2015 <i>AOC Gaillac</i>	2015	白	¥3,200	144
			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。				
再入荷		SO5052	Zacm'orange 2015 <i>Vin de Table</i>	2015	橙	¥4,200	36
			モーザック100%。				
再入荷		SO5053	ペイルゼル Peyrouzelles 2015	2015	赤	¥2,800	144
			プロコル、シラー、デュラスなど。例年より、フレッシュな味わい。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。				
		SO5031	デュ・ラ・デ・パクレット Du Rat...Des Paquerettes 2014 <i>Vin de Table</i>	2014	赤	¥3,200	6
			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。				
NEW		SO5054	Sept Souris 2015 <i>Vin de Table</i>	2014	赤	¥6,800	60
			シラー100%。良いヴィンテージの時だけに作るキュヴェ。1992年の創業以来、今回が5回目のリリース。				
南西 Sud-Ouest	<i>le Champ d'Orphee</i>		ステファン・ルカ氏は、フランス各地で研修後、2008年にタルヌに約2haのブドウ畑を購入。ビオディナミにのっかって土着品種からジューシーでチャーミング、また上品なワインを生産しています。				
NEW		SO20001	Papillon d'Orpee 2015 <i>IGP Cotes Du Tarn</i>	2015	赤	¥2,500	246
			フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%。小梅のような味わいや酸味、品種の特徴であるスモーキーさもあり、心地よい飲み口。				
NEW		SO20002	Le Champ d'Orphee 2014 <i>Vin de France</i>	2014	赤	¥3,800	105
			フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%。黒い果実感に優しい滑らかな渋み、スモーキーなニュアンス。酒質がなめらかで上品。				
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	171
			セミヨン、ミュスカデール、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。				
		SO6022	Tradition 2012 (500ml) <i>AOC Saussignac</i>	2012	甘口	¥2,800	64
			50%セミヨン、35%ミュスカデール、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、白赤ともにポ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	ラ・ピコレット La Pie Colette 2014 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	白	¥2,600	完売
			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	ヴィエイユフォン Vieillefont 2012 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白	¥3,300	38
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン25%、ミュスカデール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。				

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・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 ビ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	ジュランソンセック Jurançon Sec 2012 AOC Jurançon Sec	2012	白	¥6,500	46
			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	ジュランソン・モワルー・キュヴェ・ドメヌ Moelleux Cuvee Domaine 2011 AOC Jurançon Moelleux	2011	甘口	¥7,800	26
			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	シードル・ブリュット Cidre Brut	NV	泡	¥1,900	272
			サンスーフル。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	カルヴァドス Calvados 12ans	12Y		¥9,500	16
			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 Garnata 2011 Vino Tinto de Espana	2011	赤	¥4,800	8
			Garnacha100%				
		SP2057	ハゴ・セルロ・ラス・モハス 1368 Pago Cerro Las Mojas 2002 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	Xarab 2009 (375ml) 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、マロンガラス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ピラス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。				
		SP4030	モンテピラス Montepilas 2016	2016	白	¥2,800	219
			モンテピラス100%。淡い色合いでコクと酸はしっかりあり、辛口のあえてたどえるならヴィオニエ的な味わいだが重くなくとても良いバランス。				
		SP4021	メディアカバ Mediacapa 2015	2015	白	¥2,800	74
			ペドロヒメネス100%。残糖23g/Lということで甘みをしっかり感じつつ、それを強い酸が支えているバランス。梅酒的なニュアンスでユニーク。王冠は2次発酵が起きた際の予防策？				
		SP4022	セルロ・エンシナス・ティント Cerri Encinas Tinto 2015	2015	赤	¥2,500	231
			モナストレル100%。チャーミングな梅っぽいスタイル。ほんのりと程よい渋み、強い酸もありやや優しさと野性的なニュアンスが合わさった感じ。				
		SP4006	ヴィデス・ブラヴァス Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	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 Harys 2011 Syrah	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ス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。				

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
Rioja	Viña Ilusión		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。				
再入荷		SP7010	ヴァーニャ・イリュージョン Viña Ilusión 2015 DO Rioja 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。	2015	赤	¥2,200	251
再入荷		SP7002	プラナ Prana 2014 DO Rioja テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ。マセラシオン・カルボニックで醸造。別キュヴェに比べると、よりフルーティで、柔らかいスタイル。瑞々しい果実味は共通。	2014	赤	¥2,200	216
バスク Basque	Ulibarri Artzaiak		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	Txakoli bio 2015 Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。	2015	白	¥3,000	216
		SP6002	Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica 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)	2011	白	¥4,300	在庫僅
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プラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
		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 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。	2015	橙	¥3,000	完売
		SP8003	パティオ・ロゼ Patio Rose 2015 ティント・デ・ラ・パンパナブランカ(ティント・ベラスコ)100%アセロラや酸っぱいイチゴのニュアンス。サラダやシャルキュトリーなど前菜と。	2015	ロゼ	¥3,000	完売
		SP8004	バエリサ Paeriza 2015 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%。果実味、酸味、渋みが良いバランスです。赤身の肉料理やシャルキュトリーと合いそうです	2015	赤	¥2,800	58
		SP8002	Patio 2013 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。	2013	赤	¥3,200	52
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 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。	2013	白	¥3,500	60
		SP3002	イラ・デイ Ira Dei 2011 メルロー、テンプラニーリョ、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。	2011	赤	¥5,000	17
		SP3004	イラ・デイ Ira Dei 2013 メルロー、テンプラニーリョ、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。	2013	赤	¥5,500	43