

LE VIN NATURE Inc.

2017年8月7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

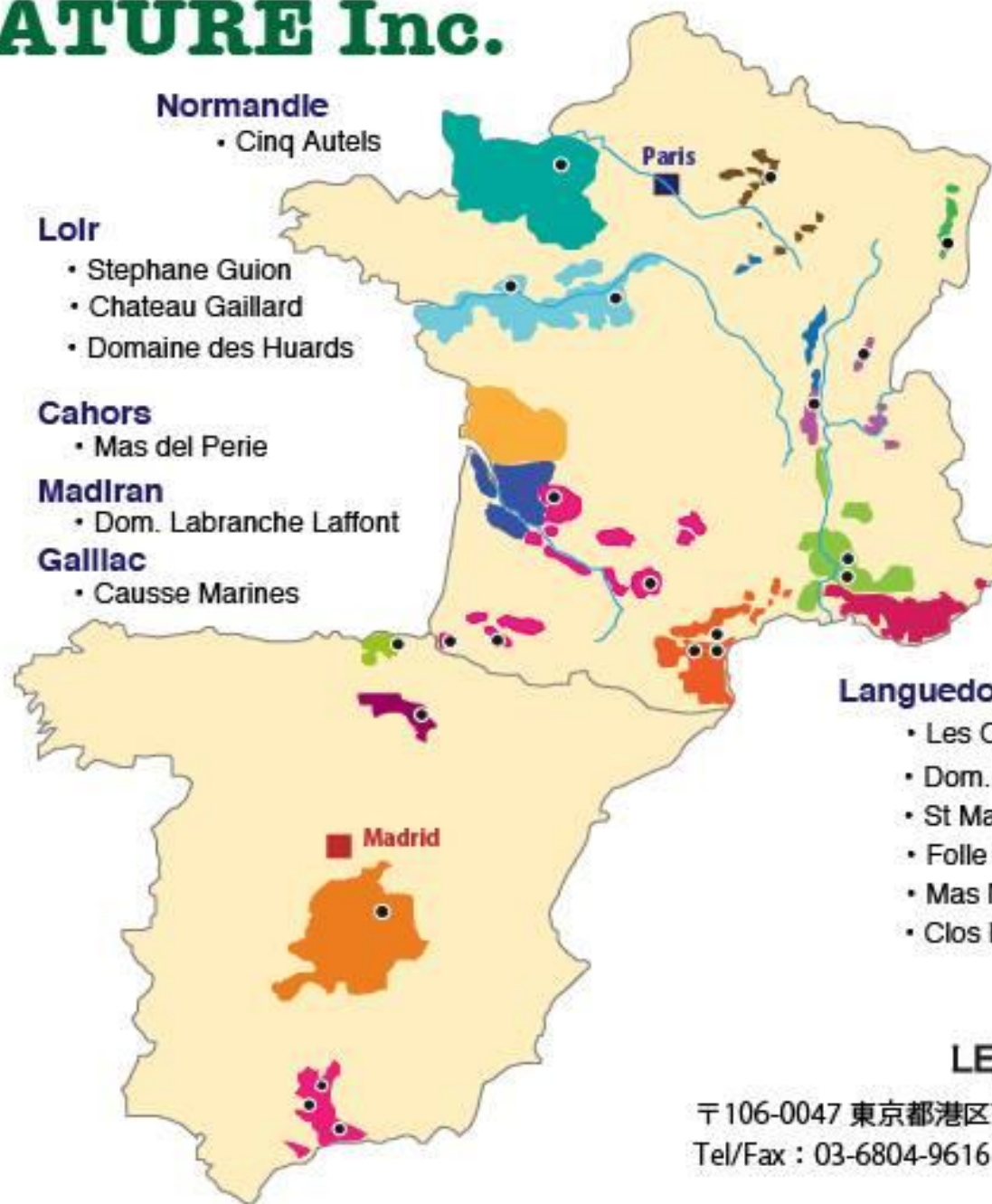
- Christian Ducroux

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 | | グオーツ山脈麓の理想的なシロワ、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。 | | | | |
|  | AL1061 | ピノ・ブラン Pinot Blanc 2015 | AOC Alsace | 2015 | 白 | ¥2,800 | 133 |
| ピノブラン100%。残糖11.23g/L。昨年よりほんのり甘めがかつ酸も強め、果実の力強さがあります。酸も伸びがあり、レモネードの様なニュアンスも。 | | | | | | | |
|  | AL1062 | リースリング Riesling 2015 | AOC Alsace | 2015 | 白 | ¥3,000 | 26 |
| リースリング100%。残糖3.44g/L。今回入荷した2015年のワインでは一番辛口です。力強い果実味や花のようなニュアンス、最後はレモン的な綺麗な酸味で、とても上品です。 | | | | | | | |
|  | AL1052 | ミュスカ Muscat 2015 | AOC Alsace | 2015 | 白 | ¥3,200 | 32 |
| 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・ブランケット 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・ブランケット Chateau Planquette 2013 | Vin de France | 2013 | 赤 | ¥4,000 | 124 |
| 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 | 35 |
| 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。 | | | | | | | |
| 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・スータルを所有していたフランソワ・デ・リニユリー氏が、エントル・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 (スクリュューキャップ) | AOC Bordeaux | 2010 | 赤 | ¥3,500 | 29 |
| 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 | 88 |
| 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 | 60 |
| 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 | 13 |
| |  | CH5080 Brut Reserve 2006 (Polisy) | Polisy PN80%,CH20%。辛口。辛口。熟成による複雑感と果実味を感じ、父親の代の古典的なシャンパーニュ。 | 2006 | 泡 | ¥9,000 | 18 |
| |  | 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。良い感じで酸味が落ち着いてきて、心地よい果実味とクリーミーな泡とのバランスがとれました。 | 2011 | 泡 | ¥9,800 | 37 |
| 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。 | | | | |
| |  | 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%。しっかり辛口でチャーミングなロゼワイン。良く冷やして夏に適したロゼワインです。 | 2016 | ロゼ | ¥2,000 | 完売 |
| |  | 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、素材な味わいの赤です。牛肉のステーキやBBQなどで。 | 2015 | 赤 | ¥2,000 | 192 |
| |  | LR70012 キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ Cuvee "Galinet" Sans Soulfites Ajoutes 2016 | Vin de France カベルネフラン68%、メルロー32%。SO2無添加。上品かつ力強い。ほどよい渋みと酸味があり、ボルドー的なひきしまったスタイルで料理と共に相性良いワインです。 | 2016 | 赤 | ¥2,500 | 68 |
| 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 | 31 |
| 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 | 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 | 52 |
| |  | 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 | 46 |

| 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、テブレ、グルナッシュ、シュナン。非常に繊細かつ上品なラングドックの白ワイン。ルーサンヌの骨格と、他2品種の華やかさ、果実味がうまくバランスを取っています。 | | | | |
|  | LR50006 | ル・プチ・クロ <i>Le petit clos 2013</i> | <i>IGP Hérault</i> | 2013 | 赤 | ¥3,100 | 117 |
| | | | 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 | 22 |
| | | | 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 | | 完売 入荷予定あり |
| | | | 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 <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2013</i> | <i>AOC Bourgueil</i> | 2013 | 赤 | ¥2,600 | 130 |
| | | | 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 | 121 |
| | | | 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。 | | | | |
|  | L6031 | ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2016</i> | <i>AOC Touraine</i> | 2016 | 白 | ¥2,300 | 完売 |
| | | | ソーヴィニオン・ブラン100%。 | | | | |
| 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 | 18 |
| | | | 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 | 33 |
| | | | 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 | 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&ミヨー2011-5つ星評価を獲得する秀逸ドメーヌ。 | | | | |
| |  | LR4050 | カノルグ ヴィオニエ Canorgue Viognier 2016 IGP Mediterranee | 2016 | 白 | ¥2,800 | 170 |
| |  | LR4051 | ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ Beret Frog by La Canorgue 2016 IGP Mediterranee | 2016 | 赤 | ¥2,500 | 172 |
| 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。 | | | | |
| NEW |  | R2030 | Les Plans Grenace AOP Cotes du Rhone | 2015 | 白 | ¥3,800 | 66 |
| | | | グルナッシュブラン80%、クレレット20% | | | | |
| |  | R2021 | ケランヌ・ルーージュ Cairanne Rouge 2014 AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne | 2014 | 赤 | ¥2,800 | 35 |
| | | | グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。スパイス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。 | | | | |
| NEW |  | R2032 | Les Perrieres AOP Cotes du Rhone Villages Roaix | 2015 | 赤 | ¥2,800 | 114 |
| | | | グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10% | | | | |
| NEW |  | R2033 | Les Cras AOP Rasteau | 2014 | 赤 | ¥3,000 | 120 |
| | | | 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% | | | | |
| |  | R2017 | ラストー・ルーージュ・トラディション Rasteau Rouge Tradition 2012 AOC Rasteau | 2012 | 赤 | ¥3,000 | 19 |
| | | | 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・ルーージュ・グルナ Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml) 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、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・ロク La Roque 2013 AOC Cahors | 2013 | 赤 | ¥4,200 | 29 |
| | | | 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 | ドメーヌ・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年に家業のドメーヌ・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 AOC Pacherenc de Vic Bilh | 2014 | 白 | ¥3,800 | 7 |
| | | | 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。 | | | | 在庫僅か |
| |  | SO10002 | マディラン・トラディション Madiran Tradition 2013 AOC Madiran | 2013 | 赤 | ¥2,800 | 完売 |
| | | | 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。 | | | | |

| 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。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。 | | | | |
| |  | SO6020 | Richard Ose Sec 2014 <i>Vin de France</i> | 2014 | 白 | ¥3,000 | 48 |
| | | | セミヨン、ミュスカデール、ソーヴィニヨンブラン。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 | 54 |
| | | | 50%セミヨン、35%ミュスカデール、15%ソーヴィニヨン。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 | 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。 | | | | |
| |  | SO2033 | Rose 2015 <i>AOC Irouleguy</i> | 2015 | ロゼ | ¥3,500 | 完売 |
| | | | 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。 | | | | |
| |  | SO2035 | Cuvee Haitza 2012 <i>AOC Irouleguy</i> | 2012 | 赤 | ¥5,700 | 8 |
| | | | タナ%、カベルネソーヴィニヨン%。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。 | | | | |
| 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。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。 | | | | |
| |  | SO5050 | Presqu'ambulles 2015 <i>Vin de Table</i> | 2015 | 泡 | ¥3,200 | 完売 |
| | | | 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。 | | | | |
| |  | SO5051 | Les Greilles 2015 <i>AOC Gaillac</i> | 2015 | 白 | ¥3,200 | 62 |
| | | | 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。 | | | | |
| |  | SO5053 | Peyrouzelles 2015 <i>Vin de Table</i> | 2015 | 赤 | ¥2,800 | 53 |
| | | | 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 | 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。 | | | | |
| |  | SO5054 | Sept Souris 2015 <i>Vin de Table</i> | 2015 | 赤 | ¥6,800 | 47 |
| | | | 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。ピオディナミののっとり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。 | | | | |
| |  | SO20001 | Papillon d'Orpee 2015 <i>IGP Cotes Du Tarn</i> | 2015 | 赤 | ¥2,500 | 164 |
| | | | 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。 | | | | |
| |  | SO20002 | Le Champ d'Orphee 2014 <i>Vin de France</i> | 2014 | 赤 | ¥3,800 | 96 |
| | | | 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。 | | | | |

| 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 | ムートル・ビアン Mouthes Le Bihan | | 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。 | | | | |
| |  | SO8040 | ラ・ピコレット La Pie Colette 2015 セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン35%、シュナンブラン15%。 | | AOC Cotes de Duras | 2015 白 ¥2,800 | 146 |
| |  | SO8021 | ヴィエイユフォン Vieillefont 2012 セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン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。 | | AOC Cotes de Duras | 2012 白 ¥3,300 | 26 |
| NEW |  | SO8041 | レメ・チャイ L'aimé chai 2014 メルロー70%、カベルネフラン10%、カベルネソーヴィニヨン15%、マルベック5%。 | | Vin de France | 2014 赤 ¥2,300 | 95 |
| NEW |  | SO8042 | ラ・ピコレット La Pie Colette 2015 メルロー85%、マルベック15%。 | | AOC Cotes de Duras | 2015 赤 ¥2,800 | 104 |
| NEW |  | SO8043 | ヴィエイユフォン Vieillefont 2012 カベルネソーヴィニヨン90%、メルロー10%。 | | AOC Cotes de Duras | 2012 赤 ¥3,300 | 79 |
| 南西 Sud-Ouest | ドメヌ・ド・スーシュ Domaine de Souch | | 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ダイナミ栽培生産者。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 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。 | | AOC Jurançon Sec | 2012 白 ¥6,500 | 46 |
| |  | SO3007 | ジュランソン・モワルー・キュヴェ・ドメヌ Moelleux Cuvee Domaine 2011 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。 | | AOC Jurançon Moelleux | 2011 甘口 ¥7,800 | 13 |
| ノルマンディ Normandie | サンク・オテル Cinq Autels | | 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 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。 | | | NV 泡 ¥1,900 | 231 |
| |  | D2005 | カルヴァドス Calvados 12ans 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。 | | | 12Y ¥9,500 | 6 |

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ヌエル 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。 | | | | |
|  | SP2059 | ブリュット・ナチュラル Brut Nature 2014 | | 2014 | 泡 | ¥4,000 | 57 |
| ヴィヒリエガ 100%。澱引きが2016年11月。オスクロの白や泡に特徴的な強い酸とレモネード的なニュアンス、繊細な泡立ち。落ち着かせないとマメ的なニュアンスがでますのでお気をつけください。 | | | | | | | |
|  | SP2064 | ルバイヤート Rubaiyat 2011 | Vino Tinto de Espana | 2011 | 赤 | ¥4,000 | 8 |
| シラー100%。とても滑らかで、南フランスの若干濃いめのシラーという雰囲気ですが、酸がしっかりありヘビーには感じません。良い熟成をしています。 | | | | | | | |
|  | SP2065 | La Familia 2012 | Vino Tinto de Espana | 2012 | 赤 | ¥4,000 | 14 |
| カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。オスクロ特有のしっかりした酸があり、重すぎず、軽すぎず、きれいなボルドーブレンド系のワインです。青臭さ、樽香は感じませんでした。 | | | | | | | |
|  | SP2066 | エル・カント・デル・ミルロ El Canto del Mirlo 2014 | Vino Tinto de Espana | 2014 | 赤 | ¥4,000 | 32 |
| メルロー 100%。ジューシーで黒い熟した果実味と良い酸があり、上品、滑らかなスタイルです。上品なボルドー右岸的な感じ。樽香は特に感じないタイプです。 | | | | | | | |
|  | SP2068 | ボルゴノン・グラナータ Borgonon Granate MAGNUM 2006 | Vino Tinto de Espana | 2006 | 赤 | ¥9,000 | 1500ml 3 |
| ピノノワール 100%。2005年より、ほんのり枯れたニュアンスを個人的には感じ、ピノらしい果実味と程よい渋みにスペインらしい力強さがほんのりあります。 | | | | | | | |
|  | SP2067 | ハゴ・セルロ・ラス・モハス 1368 Pago Cerro Las Mojas 2003 | Vino Tinto de Espana | 2002 | 赤 | ¥6,000 | 3 |
| 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。オスクロのトップキュベ。熟成したボルロー品種×スペインの素晴らしい赤ワイン。 | | | | | | | |
|  | 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、マロングラスセヤ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>Mareñas 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。 | | | | |
|  | SP4030 | モンテピラス Montepilas 2016 | | 2016 | 白 | ¥2,800 | 175 |
| モンテピラス100%。淡い色合いでコクと酸はしっかりあり、辛口のあえてたと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 | 12 |
| 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 | 176 |
| 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 | 46 |
| 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。 | | | | | | | |

| 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。 | | | | |
| |  | SP7010 | ヴァーニャ・イリュージョン Viña Ilusión 2015 DO Rioja | 2015 | 赤 | ¥2,200 | 128 |
| | | | 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。 | | | | |
| |  | SP7002 | プラナ Prana 2014 DO Rioja | 2014 | 赤 | ¥2,200 | 66 |
| | | | 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。 | | | | |
| 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 | 2015 | 白 | ¥3,000 | 162 |
| | | | Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。 | | | | |
| |  | SP6002 | Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica | 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) | | | | |
| 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。 | | | | |
| |  | SP8004 | パエリサ Paeriza 2015 | 2015 | 赤 | ¥2,800 | 37 |
| | | | 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と合いそうです | | | | |
| |  | SP8002 | Patio 2013 | 2013 | 赤 | ¥3,200 | 41 |
| | | | シラー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ブルーベリーなど。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 | 57 |
| | | | 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。 | | | | |
| |  | SP3004 | イラ・デイ Ira Dei 2013 | 2013 | 赤 | ¥5,500 | 43 |
| | | | 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てきます。自根の樹から。 | | | | |