

# LE VIN NATURE Inc.

2017年9月8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

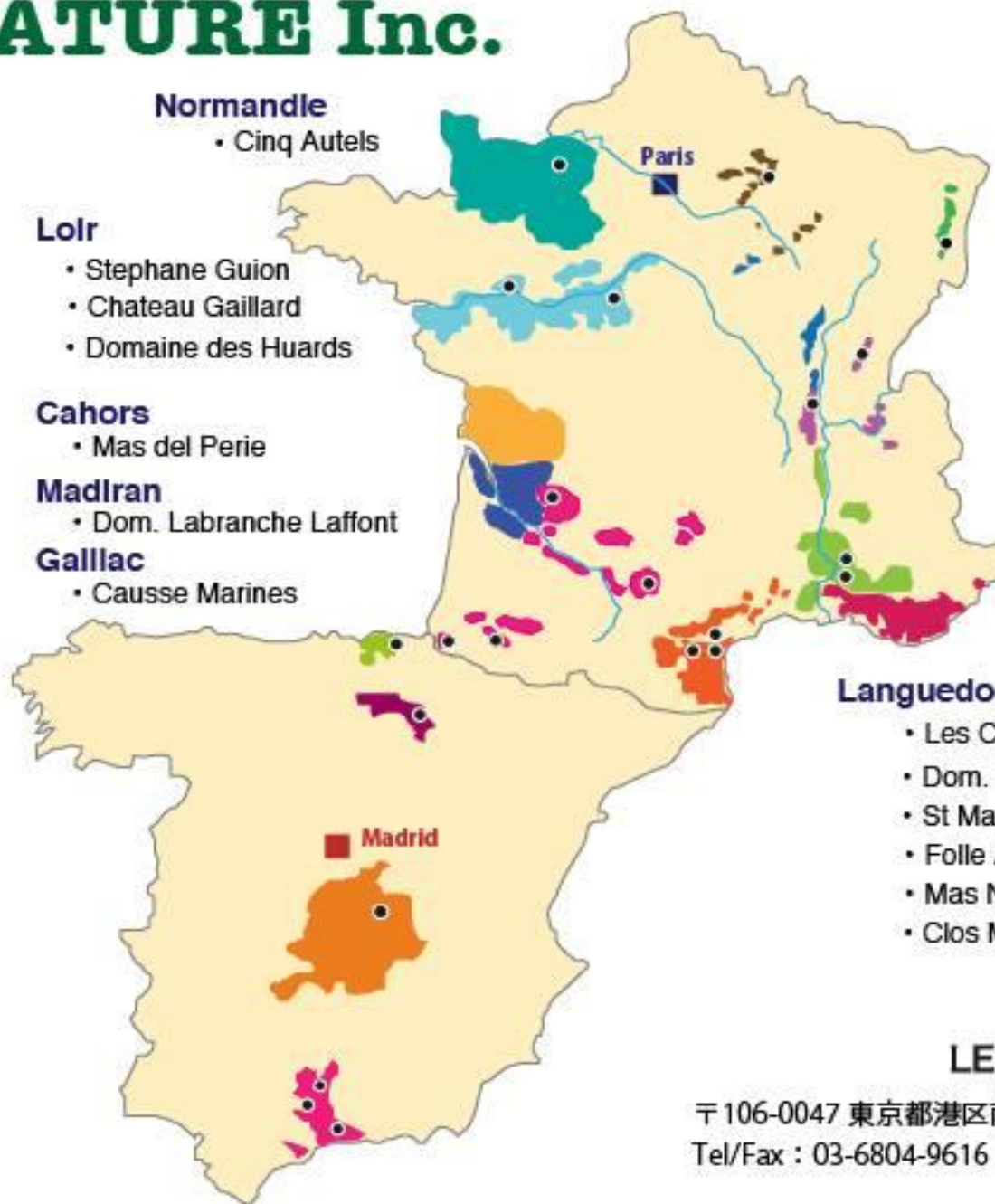
- Christian Ducroux

## 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](mailto:info@le-vin-nature.net)

URL : [www.le-vin-nature.net](http://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		グオーツ山脈麓がエルクハイムの麓理想的なシロワ、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。				
<b>NEW</b>		AL1063	クレマン・ダルザス <b>Crémant d'Alsace Brut 2015</b> ピノブラン、オーセロワ、シャルドネ(20%)。とても暑かった2015年。残糖はほとんど感じず辛口、爽やかかつ果実の力強さもしっかりあるフルーティーなスタイル。	AOC Crémant d'Alsace	2015 泡	¥3,500	121
<b>NEW</b>		AL1064	エデルツヴィッカー <b>Edelzwicker 2014</b> ピノブラン40%、シャスラー30%、ゲヴェルツトラミネール30%。難しい2014年を反映して前年より辛口スタイル。ゲヴェルツの芳香が強く感じられ、ユニークな個性。	AOC Alsace	1000ml 2014 白	¥2,600	103
		AL1061	ピノ・ブラン <b>Pinot Blanc 2015</b> 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。	AOC Alsace	2015 白	¥2,800	86
<b>再入荷</b>		AL1062	リースリング <b>Riesling 2015</b> 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。	AOC Alsace	2015 白	¥3,000	162
		AL1052	ミュスカ <b>Muscat 2015</b> 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。	AOC Alsace	2015 白	¥3,200	8
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 <b>Chateau Planquette 2013</b> カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。	Vin de France	2013 赤	¥4,000	120
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バイオダイナミの認証を取得。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 <b>Autrement 2011</b> 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。	Vin de France	2011 赤	¥3,500	16
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・スーアールを所有していたフランソワ・ド・リニユリー氏が、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 <b>Tout Va Bien 2010 (スクリュウキャップ) AOC Bordeaux</b> 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。	AOC Bordeaux	2010 赤	¥3,500	17
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 <b>Sauvignon Blanc 2016</b> 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。	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015 白	¥2,300	352
		BX6041	ルージュ <b>Rouge 2014</b> 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。	AOC Francs cotes de Bordeaux	2014 赤	¥2,300	26
							(次2015年)
ボージョレ Beaujolais	クリスチャン・デュクリュー Christian Ducroux		バイオダイナミ第一人者がレニエのテロワールを最大限に引き出す、美味なるヴァン・ナチュールガメイ。SO2無添加、溢れる果実味、ピュアで絶妙のバランス。ボージョレで1980年代から長きに渡るバイオダイナミ栽培、ヴァン・ナチュールを造り出す。				
<b>NEW</b>		BG2020	エクスペクタリア <b>Exspectatia 2016 MAGNUM (1C/S 6本) Vin de France</b> ガメイ100%。芳香は黒い果実味やカシスリキュール的なニュアンス。黒い果実やイチジク的な果実味、奥行きのある味わいです。繊細なワイン。	1500ml	2016 赤	¥8,500	18

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 <b>Brut Reserve NV</b>	<b>Polisy</b> 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	10
		CH5080 <b>Brut Reserve 2006 (Polisy)</b>	<b>Polisy</b> 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 <b>Demi-Sec Reserve 2011(Polisy)</b>	<b>Polisy</b> PN80%,CH20%。半甘口。	2011	泡	¥8,500	10
		CH5081 ブリュット・グラン・クリュ <b>Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)</b>	<b>Ambonnay Grand Cru</b> 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てくれました。	2011	泡	¥9,800	37
ラングドック Languedoc	フォル・アヴォアンヌ 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。				
		LR70011 フォル・アヴォアンヌ ルージュ <b>Folle Avoine Rouge 2015</b>	<b>IGP Vin de Pays d'Oc</b> メルロー50%、グルナッシュ39%、カベルネフラン11%。プルーン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	180
		LR70012 キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ <b>Cuvee "Galineta" Sans Sulfites Ajoutes 2015 Vin de France</b>	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	72
ラングドック Languedoc	シュマン・ド・バサック Chemins de Bassac		ブジエ北のピュニソんで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。				
<b>NEW</b>		LR7030 イザ・ブラン <b>Isa Blanc 2016</b>	<b>Vin de Pays des Cotes de Thongue</b> 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。	2016	白	¥2,300	240
<b>NEW</b>		LR7031 イザ・ロゼ <b>Isa Rose 2016</b>	<b>Vin de Pays des Cotes de Thongue</b> グルナッシュ、ムールヴェードル、シラーのセニエ。心地よい酸と果実味が同居した可愛くかつきりとしたロゼ。様々な料理と。	2016	ロゼ	¥2,300	120
<b>NEW</b>		LR7033 イザ・ルージュ <b>Isa Rouge 2015</b>	<b>Vin de Pays des Cotes de Thongue</b> 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。	2015	赤	¥2,300	240
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 <b>Nicot Blanc 2015</b>	<b>AOC Languedoc</b> 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		完売 (年末入荷予定)
		LR10042 ニコ・ルージュ <b>Nicot Rouge 2014</b>	<b>AOC Coteaux du Languedoc</b> 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		完売 (年末入荷予定)

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	36	
			ルーサンヌ、テブレレ、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	113	
			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・ダブラス <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 5000ml</i>	2015	赤	¥9,500	17	
			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>		カルカッソンの南に約15hlのブドウ畑を所有。また13haで他の果実やオリーブなども生産している。約30年前に葡萄畑を購入し、1998年からビオロジック、2009年からビオディナミの認証も取得した。					
<b>再入荷</b>		LR9020	ソーヴィニオン・ブラン <i>Savignon Blanc BIB3L 2016</i>	<i>Vin de France 1C/S 4箱入り 3000ml</i>	2016	白	¥6,000	90
			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。					
<b>NEW</b>		LR9021	<i>Oh Oui 2016</i>	<i>Vin de France</i>	2016	白	¥2,500	270
			クレレット70%、ヴィオニエ30%。SO2無添加					
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	125	
			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・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。					
	LR6020	クレマン・ゲリー <i>Clemence Guery Brut</i>	<i>AOC Cremant de Loire</i>	NV	泡	¥2,800	94	
			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。					
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	4	
			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	14	
			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 <i>Canorgue Viognier 2016</i>	IGP	Mediterranne	2016 白 ¥2,800	83
		LR4051	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <i>Beret Frog by La Canorgue 2016</i>	IGP	Mediterranne	2016 赤 ¥2,500	85
			シラー、グルナッシュ、カベル、メルロー。				
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。				
<b>NEW</b>		R2030	<i>Les Plans Grenache</i>	AOP	Cotes du Rhone	2015 白 ¥3,800	51
			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 <i>Cairanne Rouge 2014</i>	AOC	Cotes du Rhone Villages Cairanne	2014 赤 ¥2,800	23
			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。				
<b>NEW</b>		R2032	<i>Les Perrieres</i>	AOP	Cotes du Rhone Villages Roaix	2015 赤 ¥2,800	94
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%				
<b>NEW</b>		R2033	<i>Les Cras</i>	AOP	Rasteau	2014 赤 ¥3,000	114
			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	ラストールージュ・トラディション <i>Rasteau Rouge Tradition 2012</i>	AOC	Rasteau	2012 赤 ¥3,000	14
			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 <i>Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)</i>	AOC	Vin Doux Naturel	2013 甘口 ¥3,800	15
			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・プリユ・オー・ソアレ <i>Tu Vin Plus Aux Soirees 2014</i>	Vin de Table		2014 赤 ¥3,000	126
			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	48
			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 <i>La Roque 2013</i>	AOC	Cahors	2013 赤 ¥4,200	30
			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。				

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マディランとパシュラン・デュ・ヴィク・ピル・セックを生産しています。					
<b>NEW</b>		SO10010 パシュラン・デュ・ヴィク・ピル <b>Pacherenc de Vic Bilh Sec 2015</b>	<b>AOC Pacherenc de Vic Bilh Sec</b>	2015	白	¥3,800	118	
		70%グロマンサン、30%プティマンサン。						
<b>NEW</b>		SO10011 マディラン・トラディション <b>Madiran Tradition 2014</b>	<b>AOC Madiran</b>	2014	赤	¥2,800	270	
		70% タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニオン。						
<b>NEW</b>		SO10012 マディラン ヴィエイユ・ヴィーニュ <b>Madiran Vieilles Vignes 2014</b>	<b>AOC Madiran</b>	2014	赤	¥4,000	106	
		100% タナ。						
<b>NEW</b>		SO10013 パシュラン・デュ・ヴィク・ピル <b>Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015</b>	<b>AOC Pacherenc de Vic Bilh</b>	500ml	2015	赤	¥3,800	50
		70%プティマンサン、30%グロマンサン						
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・フ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 <b>Richard Ose Sec 2014</b>	<b>Vin de France</b>	2014	白		完売	
		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、魚介の前菜やサラダとありそうです。						
		SO6022 <b>Tradition 2012 (500ml)</b>	<b>AOC Saussignac</b>	2012	甘口	¥2,800	48	
		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	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。					
		SO2035 キュヴェ・アイザ <b>Cuvee Haitza 2012</b>	<b>AOC Irouleguy</b>	2012	赤	¥5,700	5	
		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。						
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)、高評価獲得ドメヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセル認証)。					
		SO5051 レ・グレリュ <b>Les Greilles 2015</b>	<b>AOC Gaillac</b>	2015	白	¥3,200	52	
		モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデル。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。						
		SO5053 ペイルゼル <b>Peyrouzelles 2015</b>		2015	赤	¥2,800	34	
		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 <b>Du Rat...Des Paquerettes 2014</b>	<b>Vin de Table</b>	2014	赤	¥3,200	5	
		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 <b>Sept Souris 2015</b>	<b>Vin de Table</b>	2015	赤	¥6,800	44	
		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。						

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	le Champ d'Orphee		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。バイオダイナミにのっとって土着品種からジュ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	<b>Papillon d'Orpee 2015</b> 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。	2015	赤	¥2,500	155
		SO20002	<b>Le Champ d'Orphee 2014</b> 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。	2014	赤	¥3,800	95
南西 Sud-Ouest	ムート・ル・ピアン 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。				
<b>NEW</b>		SO8040	ラ・ピコレット <b>La Pie Colette 2015</b> セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン35%、シュナンブラン15%。前年より暖かいヴィンテージでほんのり残糖感と果実のコク、やわらかい酸味が特徴の白。魚介と共に。	2015	白	¥2,800	130
		SO8021	ヴィエイユフォン <b>Vieillefont 2012</b> 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。	2012	白	¥3,300	27
<b>NEW</b>		SO8041	レメ・チャイ <b>L'aimé chai 2014</b> メルロー70%、カベルネフラン10%、カベルネソーヴィニオン15%、マルベック5%。ラピコレットよりもジュシーで渋みの柔らかいボルドースタイル。肉料理やパスタと。	2014	赤	¥2,300	67
<b>NEW</b>		SO8042	ラ・ピコレット <b>La Pie Colette 2015</b> メルロー85%、マルベック15%。前ヴィンテージよりも力強く、果実味とやや渋みのあるスタイル。綺麗な酸もあり、料理との相性も良い。	2015	赤	¥2,800	95
<b>NEW</b>		SO8043	ヴィエイユフォン <b>Vieillefont 2012</b> カベルネソーヴィニオン90%、メルロー10%。	2012	赤	¥3,300	49
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バイ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 <b>Jurancon Sec 2012</b> 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。	2012	白	¥6,500	27
		SO3007	ジュランソン・モワルー・キュヴェ・ドメヌ <b>Moelleux Cuvee Domaine 2011</b> 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。	2011	甘口	¥7,800	10
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 <b>Cidre Brut</b> 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。	NV	泡	¥1,900	225
		D2005	カルヴァドス <b>Calvados 12ans</b> 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。				完売

# 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 <i>Brut Nature 2014</i>		2014	泡	¥4,000	56
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。							
	SP2061	<i>Cardonohay</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2015	白	¥4,000	完売
シャルドネ100%							
	SP2064	ルバイヤート <i>Rubaiyat 2011</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2011	赤	¥4,000	7
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	<i>La Familia 2012</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2012	赤	¥4,000	17
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 <i>El Canto del Mirlo 2014</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2014	赤	¥4,000	28
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 <i>Borgonon Granate MAGNUM 2006</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2006	赤	¥9,000	1500ml 3
ピノワール 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 <i>1368 Pago Cerro Las Mojas 2003</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	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	<i>Xarab 2009 (375ml)</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	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 <i>Montepilas 2016</i>		2016	白	¥2,800	152
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高くなくとも良いバランス。							
	SP4021	メディアカバ <i>Mediacapa 2015</i>		2015	白		完売
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 <i>Cerri Encinas Tinto 2015</i>		2015	赤	¥2,500	174
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 <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i>		2006	赤	¥3,300	40
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	2
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バイオ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 <b>Viña Ilusión 2015</b> DO Rioja	2015	赤	¥2,200	92
			テンブラニーリョ、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 <b>Prana 2014</b> DO Rioja	2014	赤		完売
			テンブラニーリョ、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	ウリバリ・アルトザイアク Ulbarri 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	チャコリ・ピオ <b>Txakoli bio 2015</b>	2015	白	¥3,000	137
			Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。爽やかでコクのある果実味としっかりとした酸、ミネラル的なニュアンス。個人的にはシャブリエル的なスタイルだと思います。				
		SP6002	<b>Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica</b>	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ブラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
		SP8004	パエリサ <b>Paeriza 2015</b>	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ーと合いそうです				
		SP8002	<b>Patio 2013</b>	2013	赤	¥3,200	39
			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 <b>Cauzon Blanco 2013</b>	2013	白	¥3,500	54
			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 <b>Ira Dei 2011</b>	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 <b>Ira Dei 2013</b>	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てきます。自根の樹から。				