

# LE VIN NATURE Inc.

2018年2月13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

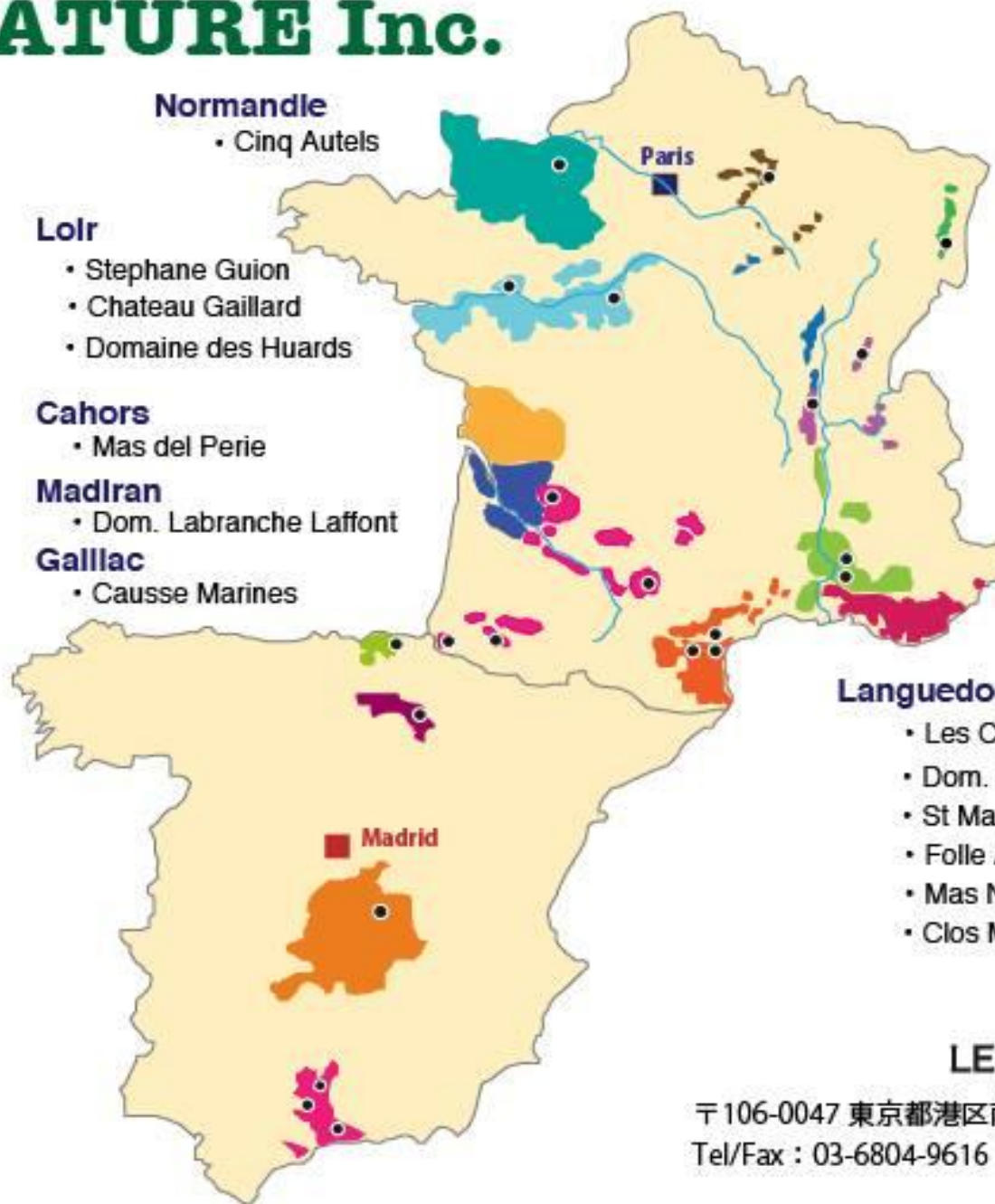
- Christian Ducroux

## 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)	カテゴリー	在庫本数
アルザス Alsace	ドメーヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz		ヴォージュ山脈麓の理想的なシロクリマ、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。					
		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。	2015	泡	¥3,500	BIO	31
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%。13年という難しいヴィンテージを反映して軽めなスタイルですが、より早くから緊張感のある北のボルドーのスタイルが楽しめます。	2013	赤	¥4,000	NATURE	56
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。					
		BX6050	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。	2015	白	¥2,300	BIO	148
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プチ Madelin Petit		元々サクランボ農家だったが1994年から畑の一部をシャルドネとピノノワールに植え替えてワイン生産を始める。約5haの内3/4がシャルドネ、残りがピノノワール。植樹時から常にピオロジックで生産					
		BG6001	ブルゴーニュ・コート・ドセール <b>Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay</b> シャルドネ100%。シャブリの側、ブルゴーニュ北部に位置するオセールの白。柑橘系で、ほんのり熟成感、ブドウの皮などのニュアンス。食事と一緒に楽しみください。	2014	白	¥3,000	BIO	224
		BG6002	<b>Bourgogne Cotes d'Auxerre Pinot Noir</b> ピノノワール100%。チャーミングで瑞々しく、ブルゴーニュ北部のピノノワールの特徴が出ています。青っぽさはなく、果実感いっぱいです。	2015	赤	¥3,500	BIO	163
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年のもの長きに渡る有機栽培を貫く、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。					
		CH5080	<b>Brut Reserve 2006 (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	BIO/NATURE	15
		CH5081	ブリュット・グラン・クリュ <b>Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)</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れてきました。	2011	泡	¥9,800	BIO/NATURE	34
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。					
		LR70011	フォル・アヴォアヌ ルージュ <b>Folle Avoine Rouge 2015</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	BIO/NATURE	67
		LR70012	キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ <b>Cuvee "Galinetà" Sans Sulfites Ajoutes 2016</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	BIO/NATURE	23

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。					
		LR7040	イザ・ブラン <b>Isa Blanc 2016</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。				<b>Vin de Pays des Cotes de Thongue</b>	2016 白 ¥2,300 BIO 76
		LR7042	イザ・ルージュ <b>Isa Rouge 2015</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。				<b>Vin de Pays des Cotes de Thongue</b>	2015 赤 ¥2,300 BIO 104
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。					
		LR10050	ニコ・ブラン <b>Nicot Blanc 2016</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。				<b>AOP Languedoc</b>	2016 白 ¥2,500 NATURE 78
		LR10051	バルバスト <b>Barbaste 2016</b> シャルドネ、ルーサンヌ、マルサンヌ。南のブルゴーニュのようなシャルドネ感とほんのり軽い樽のニュアンスを感じる上品な白ワインです。ラングドックのもっとも涼しい地域の一つです。				<b>Vin de France</b>	2016 白 ¥3,200 NATURE 55
		LR10042	ニコ・ルージュ <b>Nicot Rouge 2014</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。				<b>AOC Coteaux du Languedoc</b>	2014 赤 ¥2,500 NATURE 12
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。					
		LR50020	クロ・マイア・ブラン <b>Clos Maia Blanc 2015</b> テブレ10%、グルナッシュグリ35%、シュナン20%、ルーサンヌ35%。上品で複雑、南の白品種の特徴と心地よい酸でバランスが良いです。食事と一緒に楽しみください。				<b>IGP Hérault</b>	2015 白 ¥4,500 BIO/NATURE 53
		LR50011	ル・プチ・クロ <b>Le petit clos 2014</b> シラー、グルナッシュ、カリニャン。前年よりも丸みとジューシー感を感じます。若々しさの中に心地よい果実感があり、とても品の良さを感じます。				<b>IGP Hérault</b>	2014 赤 ¥3,100 NATURE 239
		LR50012	クロ・マイア・ルージュ <b>Clos Maia Rouge 2014</b> グルナッシュ90%、サンソー、テブレノール等。プチ・クロよりも上品、複雑。骨太ながらしっかりと酸がワインを引き締めています。食事と一緒に楽しみください。				<b>AOC Languedoc Terrasses du Larzac</b>	2014 赤 ¥4,500 NATURE 59
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。					
		LR8020	コト・デュ・ラングドック <b>Coteaux du Languedoc BIB 5L 2016</b> 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。				<b>AOC Coteaux du Languedoc</b>	1C/S 4箱入り 5000ml 2016 赤 ¥9,500 BIO 39
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン Sainte Marie des Pins		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年からピオロジック、2009年からピオディナミの認証も取得した。					
		LR9021	オー・ウイ <b>Oh Oui 2016</b> クレレット70%、ヴィオニエ30%。SO2無添加。SO2無添加のみずみずしさと程よいコク、適度な酸のあるジューシーな白ワイン。複雑さもあり、食中酒にお勧めです。				<b>Vin de France</b>	2016 白 ¥2,500 BIO/NATURE 87
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 <b>Bourgueil Cuvee Prestige 2013</b> 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。				<b>AOC Bourgueil</b>	2013 赤 ¥2,600 NATURE 66

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	Alpha Loire Domaines		メゾン・ブリュレのミッシェル・オジエ氏が組合長を務めていた協同組合「コンフレリー・デ・ヴィニユロン・ドワスリー・エ・テゼ」で、オジエ氏と一緒に ピオワインのラインナップなどを担当していたフィリップ・アンジエ氏が2009年に立ち上げたメゾンです。						
		L9001	レ・トログロディット <b>Les Troglodytes NV</b> シユナンブラン30%、シャルドネ60%、カベルネフラン10%。クリーミーで優しい泡立ち、柑橘系でトースト的な芳香、クリスプで爽やかな柑橘やほんのり蜜っぽいニュアンスもある辛口のスパークリング。	AOP Cremat de Loire	NV	泡	¥3,500	BIO	129
		L9002	ル・ソーヴィニオン <b>Le Sauvignon 2016</b> ソーヴィニオンブラン100%。辛口でフレッシュ、ソーヴィニオンらしい爽やかでこくも感じる柑橘系とハーブのニュアンス。綺麗な酒質のとともままとまっている辛口白です。	AOP Touraine Blanc	2016	白	¥2,800	BIO	333
ロワール Loire	ドメヌ・デュアー Domaine des Huards		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 ピオロジックでピ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。						
		L8007	ル・プレソアー <b>Le Pressoir 2014</b> 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コク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。	AOP Cheverny	2014	赤	¥3,500	NATURE	5
ローヌ Rhône	シャトー・ラ・カノルグ Château La Canorgue		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つ星評価を獲得する秀逸ドメヌ。						
		LR4052	カノルグ・ルージュ <b>Canorgue Rouge 2015</b> シラー、グルナッシュ、カリニャン。シラー中心の南ローヌの特徴が良く出たスパイシーでジュースーな赤ワインです。とてもきれいな作りになってきています。	AOP Louberon	2015	赤	¥2,800	BIO	212
ローヌ Rhône	ドメヌ・デュトラパディス Domaine du Trapadis		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。						
		R2030	<b>Les Plans Grenache</b> グルナッシュブラン80%、クレレット20%	AOP Cotes du Rhone	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE	43
		R2032	<b>Les Perrieres</b> グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%	AOP Cotes du Rhone Villages Roaix	2015	赤	¥2,800	BIO/NATURE	23
		R2033	<b>Les Cras</b> 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%	AOP Rasteau	2014	赤	¥3,000	BIO/NATURE	84
		R2018	ラストールージュ・グルナ <b>Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)</b> 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。	AOC Vin Doux Naturel	2013	甘口	¥3,800	BIO/NATURE	8
南西 Sud-Ouest	マス・デル・ペリエ Mas Del Perie		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・ブリュ・オー・ソアレ <b>Tu Vin Plus Aux Soirees 2014</b> 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。	Vin de Table	2014	赤	¥3,000	NATURE	96
		SO9006	ユー・ファック・マイ・ワイン <b>You Fuck My Wine 2014</b> 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。	Vin de Table	2014	赤	¥3,200	NATURE	29
		SO9003	ラ・ロック <b>La Roque 2013</b> 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。	AOC Cahors	2013	赤	¥4,200	NATURE	完売

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・ヴィック・ピル・セックを生産しています。				
		SO10010	パシュラン・デュ・ヴィック・ピル <b>Pacherenc de Vic Bilh Sec 2015</b> AOC Pacherenc de Vic Bilh Sec	2015	白	¥3,800	BIO 65
			70%グロマンサン、30%プティマンサン。マンサン系のワインらしく、しっかりしてシャープな酸。グレーフルーツやレモンなど柑橘系とわずかに蜜っぽい余韻。前菜、魚料理、ハード系のチーズと。				
		SO10011	マディラン・トラディション <b>Madiran Tradition 2014</b> AOC Madiran	2014	赤	¥2,800	BIO 176
			70% タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニオン。濃い紫にピンクの縁。丸みとコクのある熟したベリー系の果実の味わいが中心で、しゅみもとてもこなれています。				
		SO10012	マディラン ヴィエイユ・ヴィーニュ <b>Madiran Vieilles Vignes 2014</b> AOC Madiran	2014	赤	¥4,000	BIO 65
			100% タナ。黒い果実感にほんのり樽熟成のニュアンス。トラディションより収斂性・タンニンはあり、複雑さ、上品も。全体的に丸みのある味わい)かつ、しっかりとした酸もあるので重さは感じない。				
		SO10013	パシュラン・デュ・ヴィック・ピル <b>Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015</b> AOC Pacherenc de Vic Bilh 500ml	2015	赤	¥3,800	BIO 35
			70%プティマンサン、30%グロマンサン。マンサン系の甘口ワインのしっかりした酸が特徴的。パイナップルやマンゴーなど南国系の果実のニュアンスと、樽熟由来のバニラ感がほんのり感じられる。				
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。				
		SO6030	<b>Richard Ose Sec 2015</b> Vin de France	2015	白	¥3,000	NATURE 75
			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。前年よりコクがあります。				
		SO6022	<b>Tradition 2012 (500ml)</b> AOC Saussignac	2012	甘口	¥2,800	BIO 23
			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	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。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
		SO5060	プレスク・アンビュル <b>Presqu'ambulles 2015</b> Vin de Table	2015	泡	¥3,400	NATURE 120
			モーザック100%。SO2無添加。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。				
		SO5061	レ・グレリュ <b>Les Greilles 2016</b> Vin de Table	2016	白	¥3,400	NATURE 120
			モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデルなど。				
		SO5062	ザックモー・オランジュ <b>Zacm'Orange 2016</b> Vin de Table	2016	橙	¥4,400	NATURE 120
			モーザック100%。SO2無添加。				
		SO5063	ペイルゼル <b>Peyrouzelles 2016</b> AOC Gaillac	2016	赤	¥3,000	NATURE 180
			プロコル、シラー、デュラスなど。				
		SO5054	セト・スーリー <b>Sept Souris 2015</b> Vin de Table	2015	赤	¥6,800	NATURE 4
			シラー100%。良いヴァ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	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。ピオディナミの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> IGP Cotes Du Tarn	2015	赤	¥2,500	NATURE 35
			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、心地よい飲み口。				
		SO20002	<b>Le Champ d'Orpee 2014</b> Vin de France	2014	赤	¥3,800	NATURE 70
			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 <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。				
	SO8040	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette 2015</i>	<i>AOC Cotes de Duras</i>	2015	白	¥2,800	BIO 78
セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン35%、シュナンブラン15%。前年より暖かいヴィンテージでは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。							
	SO8021	ヴィエイユフォン <i>Vieillefont 2012</i>	<i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白	¥3,300	BIO 11
セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン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。							
	SO8042	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette 2015</i>	<i>AOC Cotes de Duras</i>	2015	赤	¥2,800	BIO 34
メルロー85%、マルベック15%。前ヴィンテージよりも力強く、果実味とやや洗みのあるスタイル。綺麗な酸もあり、料理との相性も良い。							
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 <i>Jurançon Sec 2012</i>	<i>AOC Jurançon Sec</i>	2012	白	¥6,500	BIO 15
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。							
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種もの野生リング樹を1967年来地域一番の長さに渡り有機栽培、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・フレィ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 <i>Cidre Brut</i>		NV	泡	¥1,900	BIO 59
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。							
<b>Spain</b>							
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。				
	SP2070	ラ・トラヴィエサ プルブハス <i>La Travesia Burbujas 2016</i>		2016	泡	¥3,200	NATURE 123
ヴィヒリエガ 100%。(買いブドウ)(SO2無添加) 瓶内1次発酵のペティアンナチュラル。爽やか、軽やか、みずみずしい、食前酒向きのスパークリング。							
	SP2071	ラ・トラヴィエサ ブランコ <i>La Travesia Blanco 2016</i>		2016	白	¥2,800	NATURE 79
ヴィヒリエガ 100%。(買いブドウ)(SO2無添加) 柑橘系でくっきりした酸、軽い口当たりの辛口白ワイン。みずみずしい果実感が、冷製の前菜やサラダ、魚料理などに合いそうです。							
	SP2072	ラ・トラヴィエサ ティント <i>La Travesia Tinto 2016</i>		2016	赤	¥2,800	NATURE 121
グルナッシュ&テンプラニーリョ。(買いブドウ)(SO2無添加) ジューシーで赤い果実感たっぷりの赤。新鮮ですが、樽熟により口当りは柔らかいです。肉料理全般と。							
	SP2059	ブリュット・ナチュラル <i>Brut Nature 2014</i>		2014	泡	¥4,000	NATURE 45
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。							
	SP2065	<i>La Familia 2012</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2012	赤	¥4,000	NATURE 4
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	NATURE 6
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。							
	SP2045	<i>Xarab 2009 (375ml)</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2009	甘口	¥4,500	NATURE 6
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、マロンガラスセやドライのナツメヤシなど複雑な甘口。綺麗な酸。							

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	マレナス <b>Marenas Vinedo y Bodega</b>		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 <b>Montepilas 2016</b>	2016	白	¥2,800	NATURE	完売
			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。					
		SP4022	セルロ・エンシナス・ティント <b>Cerri Encinas Tinto 2015</b>	2015	赤	¥2,500	NATURE	52
			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 <b>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</b>	2006	赤	¥3,300	NATURE	20
			テンプラニーリオ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。					
Rioja	<b>Viña Ilusión</b>		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ダイ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。					
		SP7020	ヴィーニャ・イリュージョン <b>Viña Ilusion 2016</b> <b>DO Rioja</b>	2016	赤	¥2,200	BIO/NATURE	155
			テンプラニーリオ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ。前年よりも酸がしっかりあり明るい印象。ジューシーさとこなれた渋みが心地よいです。					
		SP7021	プラナ <b>Prana 2016</b> <b>DO Rioja</b>	2016	赤	¥2,200	BIO/NATURE	215
			テンプラニーリオ、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。2014年よりもやや硬く、控えめなニュアンス。抜栓して時間を経て艶やかでジューシーに変化していきます。					
バスク Basque	ウリバリ・アルトザイク <b>Ulibarri Artzaik</b>		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	BIO	97
			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的なスタイルだと思います。					
ラ・マンチャ La Mancha	<b>Vinos Cano Zarco</b>		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オなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。					
		SP8004	バエリサ <b>Paeriza 2015</b>	2015	赤	¥2,800	NATURE	26
			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	パティオ <b>Patio 2013</b>	2013	赤	¥3,200	NATURE	21
			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 <b>Cauzon</b>		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	NATURE	48
			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。					
		SP3004	イラ・デイ <b>Ira Dei 2013</b>	2013	赤	¥5,500	NATURE	35
			メルロー、テンプラニーリオ、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。					