

LE VIN NATURE Inc.

2018年4月20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

- Vifia 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

Galliac

- Causse Marines

Languedoc

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

Champagne

- Andre Beaufort

Alsace

- Andre Stenz

Jura

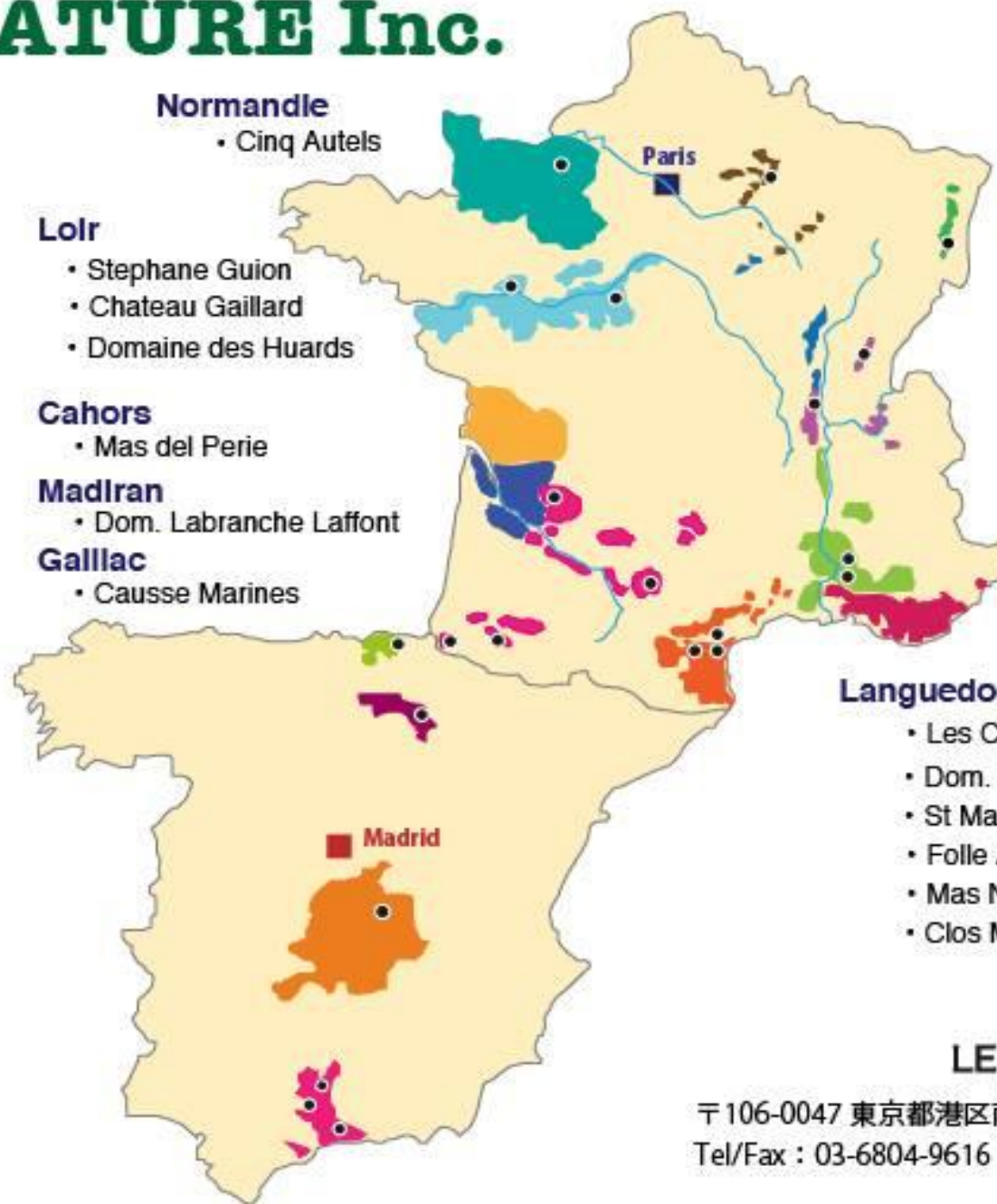
- Pierre Overnoy

Beaujolais

- Christian Ducroux

Rhone

- Dom. du Trapadis
- Chateau la Canorgue

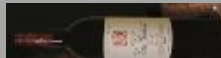


LE VIN NATURE 株式会社

〒106-0047 東京都港区南麻布 2-13-16 太洋ハイツ 301

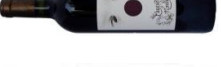
Tel/Fax : 03-6804-9616 Mail : info@le-vin-nature.net

URL : www.le-vin-nature.net

地域	生産者	品番	商 品 名		Vt.	色	小売価格(税別)	カテゴリー	在庫本数
アルザス Alsace	ドメヌ・アンドレ・ステント Domaine André Stentz		ヴァン・ド・ユ山脈麓グェットルハイムの麓理想的なミクロクリ、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		AL1070	シルヴァネール Sylvaner 2016	AOC Alsace	2016	白			5月上旬
NEW		AL1071	リースリング Riesling 2016	AOC Alsace	2016	白			5月上旬
NEW		AL1072	ピノノワール Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutée)	AOC Alsace	2016	赤			5月入荷
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	NATURE	24
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。									
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 Sauvignon Blanc 2016	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白	¥2,300	BIO	41
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。									
再入荷		BX6060	ルージュ Rouge 2015	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	赤		BIO	5月上旬
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。									
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プティ Madelin Petit		元タサ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 Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay	AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre	2014	白	¥3,000	BIO	185
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てください。									
		BG6002	Bourgogne Cotes d'Auxerre Pinot Noir	AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre	2015	赤	¥3,500	BIO	53
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。青っぱさはなく、果実感いっぱいです。									
ボージョレ Beaujolais	クリスチャン・デュクリュー Christian Ducroux		ピオディ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ピオディナミ栽培、ヴァン・ナチュールを造り出す。						
		BG2050	プロローグ Prologue 2017	Vin de France	2017	赤	¥3,400	NATURE	61
ガメイ100%。SO2無添加、無濾過。生産量の少ない年となったが、できたワインは凝縮感と軽やかさが同居、緊張感と果実の優しさの伴った魅力的なワインです。									
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。						
		CH5080	Brut Reserve 2006 (Polisy)	Polisy	2006	泡	¥9,000	BIO/NATURE	14
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。									
		CH5081	ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)	Ambonnay Grand Cru	2011	泡	¥9,800	BIO/NATURE	30
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。									

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	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%。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	BIO/NATURE	18
		LR70012	キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ Cuvée "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。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	5
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。					
		LR7042	イザ・ルーージュ Isa Rouge 2015 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。	2015	赤	¥2,300	BIO	50
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 Nicot Blanc 2016 AOP 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。	2016	白	¥2,500	NATURE	完売
		LR10051	バルバスト Barbaste 2016 Vin de France 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。	2016	白	¥3,200	NATURE	46
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。					
		LR50020	クロ・マイア・ブラン Clos Maia Blanc 2015 IGP Hérault 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。	2015	白	¥4,500	BIO/NATURE	48
		LR50011	ル・プティ・クロ Le petit clos 2014 IGP Hérault 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。	2014	赤	¥3,100	NATURE	174
		LR50012	クロ・マイア・ルーージュ Clos Maia Rouge 2014 AOC Languedoc Terrasses du Larzac グルナッシュ90%、サンソー、テブレノール等。プティ・クロよりも上品、複雑。骨太ながらしつかりとした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。	2014	赤	¥4,500	NATURE	48
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 Coteaux du Languedoc BIB 5L 2016 AOC Coteaux du Languedoc 1C/S 4箱入り 5000ml 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。	2016	赤	¥9,500	BIO	9
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年からビオロジック、2009年からビオディナミの認証も取得した。					
		LR9030	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc BIB3L 2017 Vin de France 1C/S 4箱入り 3000ml	2017	白		BIO	5月上旬
		LR9021	オー・ウイ Oh Oui 2016 Vin de France 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。	2016	白	¥2,500	BIO/NATURE	53

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	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 Bourgueil Cuvee Prestige 2013 AOC Bourgueil	2013	赤	¥2,600	NATURE 48
			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	<i>Alpha Loire Domaines</i>		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、オジエ氏と一緒にビ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 Les Troglodytes NV AOP Cremat de Loire	NV	泡	¥3,500	BIO 70
			シュナンブラン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。				
		L9002	ル・ソーヴィニオン Le Sauvignon 2016 AOP Touraine Blanc	2016	白	¥2,800	BIO 160
			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。綺麗な酒質のとてもまとまっている辛口白です。				
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。				
		L8007	ル・プレスアー Le Pressoir 2014 AOP Cheverny	2014	赤	¥3,500	NATURE 4
			ピノノワール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。				
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ヌ。				
		LR4052	カノルグ・ルージュ Canorgue Rouge 2015 AOP Loubéron	2015	赤	¥2,800	BIO 166
			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シーな赤ワインです。とてもきれいな作りになってきています。				
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・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	Les Plans Grenache AOP Cotes du Rhone	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE 37
			グルナッシュブラン80%、クレレット20%				
		R2032	Les Perrieres AOP Cotes du Rhone Villages Roaix	2015	赤	¥2,800	BIO/NATURE 17
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%				
		R2033	Les Cras AOP Rasteau	2014	赤	¥3,000	BIO/NATURE 46
			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%				
		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	BIO/NATURE 8
			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 Tu Vin Plus Aux Soirees 2014 Vin de Table	2014	赤	¥3,000	NATURE 90
			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	NATURE 25
			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。				

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 Pacherenc de Vic Bilh Sec 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh Sec	2015	白	¥3,800 BIO	58
			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 Madiran Tradition 2014 AOC Madiran	2014	赤	¥2,800 BIO	129
			70% タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニョン。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、しぶ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 Madiran Vieilles Vignes 2014 AOC Madiran	2014	赤	¥4,000 BIO	37
			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・タンニンはある、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 Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh	500ml	2015 赤	¥3,800 BIO	25
			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。				
		SO6022	Tradition 2012 (500ml) AOC Saussignac	2012	甘口	¥2,800 BIO	10
			50%セミヨン、35%ミュスカデール、15%ソーヴィニョン。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	コスマリーン <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 Presqu'ambulles 2015 Vin de Table	2015	泡	¥3,400 NATURE	25
			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・グレイユ Les Greilles 2016 Vin de Table	2016	白	¥3,400 NATURE	29
			モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデールなど。				
		SO5062	ザックモー・オレンジ Zacm'Orange 2016 Vin de Table	2016	橙	¥4,400 NATURE	24
			モーザック100%。SO2無添加。				
		SO5063	ペイルゼル Peyrouzelles 2016 AOC Gaillac	2016	赤	¥3,000 NATURE	80
			ブロコル、シラー、デュラスなど。				
		SO5054	セツ・スーリー Sept Souris 2015 Vin de Table	2015	赤	¥6,800 NATURE	28
			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	le Champ d'Orphée		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。ピオディナミにのっとり土着品種からジュシーでチャミング、また上品なワインを生産しています。				
		SO20002	Le Champ d'Orphee 2014 Vin de France	2014	赤	¥3,800 NATURE	65
			フェール・セルヴァドゥー(ブロコル)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
アンダルシア Andalusia	マレナス <i>Marenas</i>	<i>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・ティント Cerri Encinas Tinto 2015	2015	赤	¥2,500 NATURE	37
		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 NATURE	12
		テンブラニーリョ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おり、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	<i>Víña Ilusión</i>		リオハのCiddacos Valleyに5haの畑を持っていて、福岡正信氏の自然農法やピ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。				
		SP7020	ヴィーニャ・イリュージョン Vína Ilusion 2016	2016	赤	¥2,200 BIO/NATURE	53
		テンブラニーリョ、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 Prana 2016	2016	赤	¥2,200 BIO/NATURE	140
		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。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・アルトザイアク <i>Ulibarri Artzaiak</i>		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 Txakoli bio 2015	2015	白	¥3,000 BIO	71
		Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。爽やかでコクのある果実味としつかりとした酸、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	ヴィノス・カノ・ザルコ <i>Vinos Cano Zarco</i>		カステーリャ・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。				
		SP8012	パエリサ Paeriza 2015	2015	赤	¥2,800 NATURE	100
		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	パティオ Patio 2013	2013	赤	¥3,200 NATURE	20
		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。					
		SP8013	パティオ Patio 2015	2015	赤	¥3,200 NATURE	103
		シラー60%、プティヴェルド40%					
アンダルシア Andalusia	カウゾン <i>Cauzon</i>		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 NATURE	46
		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・ディ Ira Dei 2013	2013	赤	¥5,500 NATURE	35
		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。					