

LE VIN NATURE Inc.

2018年8月24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

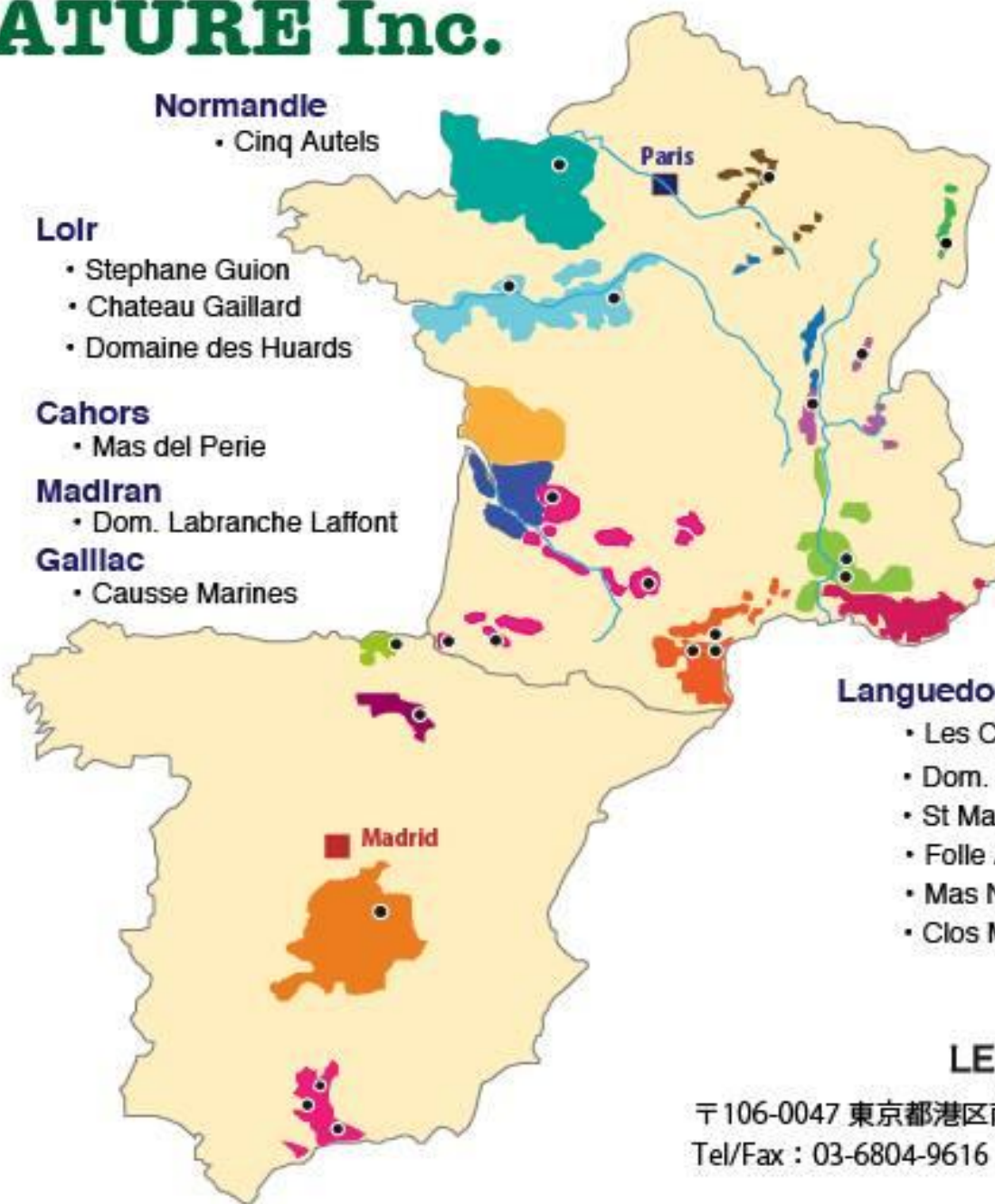
- Christian Ducroux

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)	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	AL1072	ピノワール Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutée) AOC Alsace	2016	赤	¥3,500		57	
<p>グオーツ山脈麓の理想的なシロワール、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。</p> <p>ピノワール100%。しっかりとした赤紫色の外観。チェリーや赤い果実の芳香。口当たりはしなやかで良い果実感。パテヤグリルのお肉と。</p>									
ボルドー Bordeaux	シャトー・プランケット Chateau Planquette	BX2020	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2015 Vin de France	2015	赤	¥4,000	NATURE	192	
<p>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。</p> <p>カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。</p>									
ボルドー Bordeaux	クリュ・ゴダール Chateau Cru Godard	BX6060	ルージュ Rouge 2015 AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	赤	¥2,300	BIO	204	
<p>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。</p> <p>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。</p>									
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プチ Madelin Petit	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	107	
<p>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、残りがピノワール。植樹時から常にビオロジックで生産</p> <p>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。</p>									
ボージョレ Beaujolais	クリスチャン・デュクリュー Christian Ducroux	BG2060	エクスペクタリア Exspectatia 2017 Vin de France	2017	赤	¥3,400	NATURE	完売	
<p>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。</p> <p>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。</p>									
		BG2060M	エクスペクタリア Exspectatia 2017 Magnum Vin de France	1500ml	2017	赤	¥8,000	NATURE	17
<p>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。</p>									
シャンパーニュ Champagne	アンドレ・ボーフォール Andre Beaufort	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	18	
<p>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。</p> <p>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。</p>									
ラングドック Languedoc	マス・デ・ザグルネル Mas des Agrunelles	LR10070	ニコ・ブラン Nicot Blanc 2016 AOC Languedoc	2016	白	¥2,500	NATURE	123	
<p>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。</p> <p>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。ジュシーかつ石のようなミネラル感が背骨にあります。</p>									
		LR10051	バルバスト Barbaste 2016 Vin de France	2016	白	¥3,200	NATURE	完売	
<p>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ひとつです。</p>									
		LR10071	ニコルージュ Nicot Rouge 2015 AOC Coteaux du Languedoc	2015	赤	¥2,500	NATURE	174	
<p>シラー60%、グルナッシュ40%。</p>									

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 <i>Clos Maia Blanc 2015</i>	<i>IGP Hérault</i>	2015	白	¥4,500	BIO/NATURE	29		
		テブレレ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。								
	LR50011	ル・プチ・クロ <i>Le petit clos 2014</i>	<i>IGP Hérault</i>	2014	赤	¥3,100	NATURE	115		
		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。								
	LR50012	クロ・マイア・ルージュ <i>Clos Maia Rouge 2014</i>	<i>AOC Languedoc Terrasses du Larzac</i>	2014	赤	¥4,500	NATURE	45		
		グルナッシュ90%、サンソー、テブレレノール等。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。								
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年からピオロジック、2009年からピオディナミの認証も取得した。							
	LR9030	ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc BIB3L 2017</i>	<i>Vin de France</i>	1C/S 4 箱入り	3000ml	2017	白	¥6,500	BIO/NATURE	38
		ソーヴィニオンブラン100%。前ヴィンテージよりもすっきり、爽やか。夏向きのスタイルです。気軽にぐいぐいと飲みください。750ml換算で1625円です。								
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	NATURE	完売		
		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。							
	L9010	レトログロディット <i>Les Troglodytes NV</i>	<i>AOP Cremat de Loire</i>	NV	泡	¥3,500	BIO	49		
		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、クリスピー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。								
	L9011	ル・ソーヴィニオン <i>Le Sauvignon 2017</i>	<i>AOP Touraine Blanc</i>	2017	白	¥2,800	BIO	239		
		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&ミヨ-2011-5つ★評価を獲得する秀逸ドメーヌ。							
	LR4060	カノルグ ヴィオニエ <i>Canorgue Viognier 2017</i>	<i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i>	2017	白	¥2,800	BIO	82		
		ヴィオニエ100%。								
	LR4061	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <i>Beret Frog by La Canorgue 2017</i>	<i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i>	2017	赤	¥2,500	BIO	130		
		シラー、%グルナッシュ、カベルネ。								
	LR4052	カノルグ・ルージュ <i>Canorgue Rouge 2015</i>	<i>AOP Louberon</i>	2015	赤	¥2,800	BIO	71		
		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。								

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・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 グルナッシュブラン80%、クレレット20%	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE	30
		R2032	Les Perrieres AOP Cotes du Rhone Villages Roaix グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%	2015	赤	¥2,800	BIO/NATURE	6
		R2033	Les Cras AOP Rasteau 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%	2014	赤	¥3,000	BIO/NATURE	6
		R2018	Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml) AOC Vin Doux Naturel ラスト・ルーージュ・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。	2013	甘口	¥3,800	BIO/NATURE	5
南西 Sud-Ouest	マス・デル・ペリエ <i>Mas Del Perie</i>		ファピアン氏が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	Tu Vin Plus Aux Soirees 2014 Vin de Table チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ 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त्रीなど。	2014	赤	¥3,000	NATURE	完売
		SO9006	You Fuck My Wine 2014 Vin de Table ユー・ファック・マイ・ワイン 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。	2014	赤	¥3,200	NATURE	10
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マディランとバシュラン・デュ・ヴィック・ピル・セックを生産しています。					
		SO10010	Pacherenc de Vic Bilh Sec 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh Sec バシュラン・デュ・ヴィック・ピル 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。	2015	白	¥3,800	BIO	25
		SO10011	Madiran Tradition 2014 AOC Madiran マディラン・トラディション 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、しぶみもとてもこなれています。	2014	赤	¥2,800	BIO	48
		SO10012	Madiran Vieilles Vignes 2014 AOC Madiran マディラン ヴィエイユ・ヴィーニュ 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を感じない。	2014	赤	¥4,000	BIO	18
		SO10013	Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh バシュラン・デュ・ヴィック・ピル 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。	2015	赤	¥3,800	BIO	16
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)。					
		SO5062	Zacm'Orange 2016 Vin de Table ザックモー・オランジュ モーザック100%。SO2無添加。	2016	橙	¥4,400	NATURE	12
		SO5054	Sept Souris 2015 Vin de Table セツ・スーリー 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。	2015	赤	¥6,800	NATURE	27

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	ドメーヌ・アレテア <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。ビ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。					
NEW		SO2040 ブラン エゴクスリ Blanc Hegoxuri 2016	AOC Irouleguy	2016	白	¥6,200	極少量	
		グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェュ10%。						
NEW		SO2040M ブラン ヘゴクスリ Blanc Hegoxuri 2016	AOC Irouleguy	1500ml	2016	白	¥15,000	極少量
		グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェュ10%。						
NEW		SO2041 ルージュ・トラディション Rouge Tradition 2014	AOC Irouleguy	2014	赤	¥4,500	94	
		タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。						
NEW		SO2042 キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2015	AOC Irouleguy	2015	赤	¥6,200	57	
		タナ%、カベルネソーヴィニオン%。						
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とし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。					
		SO20002 Le Champ d'Orphee 2014	Vin de France	2014	赤	¥3,800	NATURE 30	
		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	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。					
		SO8021 ヴィエイユフォン Vieillefont 2012	AOC Cotes de Duras	2012	白	¥3,300	BIO 9	
		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。						
		SO8042 ラ・ピコレット La Pie Colette 2015	AOC Cotes de Duras	2015	赤	¥2,800	BIO 10	
		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。						
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・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	BIO 10	
		グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェュ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。					
		D2010 シードル・ブリュット Cidre Brut		NV	泡	¥1,900	125	
		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	IC/S 5 本入り	12Y		¥9,500	67	
		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。						

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数
Spain								
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 プルプハス La Traviesa Burbujas 2016	2016	泡	¥3,200	NATURE	49
			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。					
		SP2072	ラトラヴィエサ テイント La Traviesa Tinto 2016	2016	赤	¥2,800	NATURE	18
			グルナッシュ&テンブラニーリョ。(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 Brut Nature 2014	2014	泡	¥4,000	NATURE	40
			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	La Familia 2012 Vino Tinto de Espana	2012	赤	¥4,000	NATURE	4
			カベルネソーヴィニヨン、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。					
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・テイント Cerri Encinas Tinto 2015	2015	赤	¥2,500	NATURE	18
			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。					
Rioja	<i>Viña Ilusión</i>		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。					
		SP7021	プラナ Prana 2016 DO Rioja	2016	赤	¥2,200	BIO/NATURE	完売
			テンブラニーリョ、ガルナツチャ、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 <i>Ulibarri Artzaik</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	37
			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	ヴィノス・カノ・ザルコ <i>Vinos Cano Zarco</i>		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。					
		SP8012	パエリサ Paeriza 2015	2015	赤	¥2,800	NATURE	71
			テイント・デ・ラ・パンパナブランカ(テイント・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 Patio 2013	2013	赤	¥3,200	NATURE	10
			シラー60%、プティヴェルド30%、グラシアノー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 <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	25
			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 Ira Dei 2013	2013	赤	¥5,500	NATURE	26
			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できます。自根の樹から。					