

# LE VIN NATURE Inc.

2019年3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

## 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

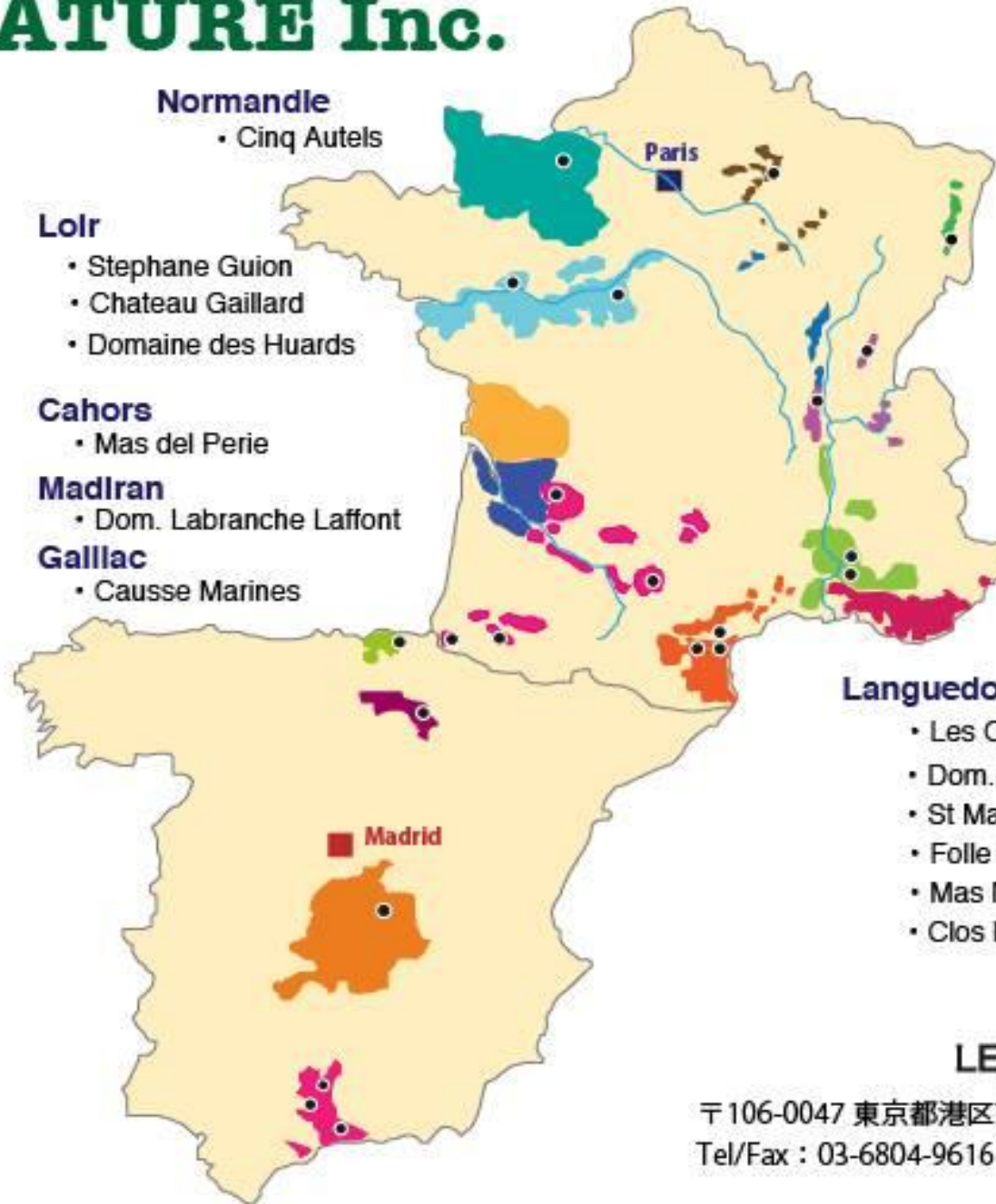
- Pierre Overnoy

## 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](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。					
		AL1083	クレマン・ダルザス <b>Crémant d'Alsace Brut 2016</b> AOC Crémant d'Alsace	2016	泡	¥3,500	BIO	26
			ピノブラン80%、オーセロワ。薄い金色の外観、泡立ちよし、柑橘系の芳香で、味わいは程よい酸味、果実の甘み。15年よりもフレッシュ。食前などに。					
		AL1081	<b>Pinot Blanc 2016</b> AOC Alsace	2016	白	¥2,900	BIO	17
			ピノブラン。薄い金色の外観。新鮮、フレッシュ、15年よりも軽やかでドライ。例年通り、良い果実感を持っています。					
		AL1072	ピノワール <b>Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutée) AOC Alsace</b>	2016	赤	¥3,500	BIO	16
			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。パテやグリルのお肉と。					
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。					
<b>NEW</b>		BX2030	シャトー・プランケット <b>Chateau Planquette 2016</b> Vin de France	2016	赤	¥4,000	NATURE	174
			カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。					
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。					
		BX6070	ルージュ <b>Rouge 2016</b> AOC Francs cotes de Bordeaux	2016	赤		BIO	完売
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。15年よりもやや軽め、繊細で複雑、カベルネとメルローの長所が良く出ているヴァンテージ。					
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プティ 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・ドセル <b>Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay</b> AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre	2014	白	¥3,000	BIO	49
			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。					
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・ナチュラルガメイ。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・ナチュラルを造り出す。					
		BG2070	プロローグ <b>Prologue 2018</b> Vin de France	2018	赤		NATURE	完売
			ガメイ100%。SO2無添加、無濾過。					
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。					
		CH5081	ブリュット・グラン・クリュ <b>Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)</b> Ambonnay Grand Cru	2011	泡	¥9,800	BIO/NATURE	12
			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。					
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。					
		LR7050	イザ・ブラン <b>Isa Blanc 2017</b> Vin de Pays des Cotes de Thongue	2017	白	¥2,300	BIO	104
			ルーサンヌ、ヴィオニエ。例年通り、良いルーサンヌの骨格とヴィオニエの果実感が楽しめます。2016年よりも酸があり、より軽やかで新鮮なニュアンスを受けるかと思えます。					
		LR7051	イザ・ルージュ <b>Isa Rouge 2016</b> Vin de Pays des Cotes de Thongue	2016	赤	¥2,300	BIO	126
			グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノワール、シラー、カヴェルネ。2015年よりも涼しげで軽やかな印象。収斂性もあり、全体的に引き締まった感じです。					

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。						
		LR50020	クロ・マイア・ブラン <b>Clos Maia Blanc 2015</b> IGP Hérault	2015	白	¥4,500	BIO/NATURE	21	
			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 <b>Le petit clos 2014</b> IGP Hérault	2014	赤	¥3,100	NATURE	20	
			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 <b>Clos Maia Rouge 2014</b> AOC Languedoc Terrasses du Larzac	2014	赤	¥4,500	NATURE	24	
			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。						
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〉。						
		L5010	ブルグイユ・キュベ・プレステージ <b>Bourgueil Cuvee Prestige 2016</b> AOC Bourgueil	2016	赤	¥2,800	NATURE	164	
			カヴェルネ・フラン100%。ラベルが少しモダンになりました。良い16年ヴィンテージのおかげで、味わいはきれいで、フランらしいスパイス感と黒い果実感が心地よいです。						
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 <b>Les Troglodytes NV</b> AOP Cremat de Loire	NV	泡		BIO	完売	
			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 <b>Le Sauvignon 2017</b> AOP Touraine Blanc	2017	白		BIO	完売	
			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	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	<b>Les Plans Grenache</b> AOP Cotes du Rhone	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE	15	
			グルナッシュブラン80%、クレレット20%						
Bergerac	トゥール・デ・ジャンドル <i>Tour Des Gendres</i>		19世紀初頭にイタリアから移民してきた家族がベルジェラックで営んでいます。80年代から本格的にワイン生産を開始、2005年に全葡萄畑をピオに転換し、SO2無添加のワインやアンフォラ醸造などに前向きに取り組んでいます。						
		SO30010	キュヴェ・デ・コンティ <b>Cuvee des Conti 2016</b> AOP Bergerac Sec	2016	白	¥2,700	BIO	199	
			50%セミオン、40%ソーヴィニオンブラン、10%ミュスカデル。セミオンの豊潤な芳香とソーヴィニオンブランの新鮮な柑橘的味わいが楽しめます。						
		SO30011	トゥール・デ・ジャンドル・ルージュ <b>Toure des Gendres Rouge 2016</b> AOP Bergerac	2016	赤	¥2,400	BIO	160	
			60%メルロー、40%マルベック。ジューシーなメルローらしい果実感に、マルベックのスパイシーさやコクがうまい塩梅でブレンドされています。						
Madiran	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・ビル・セックを生産しています。						
		SO10012	マディラン ヴィエイユ・ヴィーニユ <b>Madiran Vieilles Vignes 2014</b> AOC Madiran	2014	赤	¥4,000	BIO	10	
			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、しっかりと酸もあるので重さを感じない。						
		SO10013	パシュラン・デュ・ヴィック・ビル <b>Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015</b> AOC Pacherenc de Vic Bilh	500ml	2015	赤	¥3,800	BIO	3
			70%プティマンサン、30%グロマンサン。マンサン系の甘ロウインのしっかりと酸が特徴的。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。						

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数
Madiran	Les Mets D'Ames		元環境工学者のセリーヌさんが2014年から始めたドメーヌ。20haの農場の内5haでブドウを栽培。ピオディナミに沿った栽培～醸造を行っている。マディランで最初にデメテル認証をとった生産者。					
		SO40002	レズー・ブリュ・グロ・ク・ヴァントル <b>Les Oeufs Plus Gros Que Le Ventre 2015 Vin de France</b> petit Courbu (60%), petit Manseng (35%), gros Manseng (5%)	2015	白	¥4,200	BIO	完売
		SO40003	ピンブルネル <b>Pimpren'elle 2016</b> Cabernet Franc (60%), Tannat (40%)	2016	赤	¥3,200	BIO	53
		SO40004	レ・サンズ・ドゥ・ラ・ヴィ <b>Les Sens de la Vie 2016</b> Tannat (75%), Cabernet Sauvignon (25%)	2016	赤	¥3,500	BIO	37
Gaillac	コスマリーン Causse Marines		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、ゴームヨ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/エコセル認証)。					
		SO5070	プレスク・アンビュル <b>Presqu'ambulles 2015</b> 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。	2015	泡	¥3,400	NATURE	30
		SO5072	レ・グレイユ <b>Les Greilles 2016</b> モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデールなど。	2016	白	¥3,400	NATURE	9
		SO5054	セツ・スーリー <b>Sept Souris 2015</b> 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。	2015	赤	¥6,800	NATURE	6
Irouleguy	ドメーヌ・アレチェア Domaine Arretxea		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。ドメーヌは著名誌での評価も高く、ゴームヨ2011にて4ツ★(非常に偉大な品質)獲得。					
		SO2041	ルージュ・トラディション <b>Rouge Tradition 2014</b> タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。	2014	赤	¥4,500		66
		SO2042	キュヴェ・アイザ <b>Cuvee Haitza 2015</b> タナ%、カベルネソーヴィニオン%。	2015	赤	¥6,200		29
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。					
		D2010	シードル・ブリュット <b>Cidre Brut</b> サンサーフル。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		18
		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。	12Y		¥9,500		19

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数
<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 プルバハス <b>La Travesia Burbujas 2016</b>	2016	泡	¥3,200	NATURE	8
			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ール。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。					
		SP2090	ラ・トラヴィエサ プルバハス <b>La Travesia Burbujas 2017</b>	2017	泡		NATURE	完売
			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ール。					
		SP2091	ラ・トラヴィエサ ブランコ <b>La Travesia Blanco 2017</b>	2017	白		NATURE	完売
			ヴィヒリエガ 100%。(買いブドウ)(SO2無添加)					
		SP2092	ラ・トラヴィエサ ティント <b>La Travesia Tinto 2017</b>	2017	赤	¥2,800	NATURE	16
			ガルナッチャ100%。(買いブドウ)(SO2無添加)					
		SP2059	ブリュット・ナチュラル <b>Brut Nature 2014</b>	2014	泡		NATURE	完売
			ヴィヒリエガ 100%。濃引きが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	<b>La Familia 2012</b> <i>Vino Tinto de Espana</i>	2012	赤	¥4,000	NATURE	完売
			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。					
アンダルシア Andalusia	プルリオ <i>Purullo</i>		当主トルクアト ウエルタス氏は叔父であるバランコ・オスクロのエマヌエル氏の指導を下にブドウ栽培、ワイン生産を行っています。3haのブドウ畑は900-1200mの高地に位置し、多くのブドウ品種をブレンドして素晴らしいワインを生み出しています。					
		SP2093	ブランコ <b>Blanco 2017</b>	2017	白		NATURE	完売
			ソーヴィニオンブラン、マカベオ、パロミノなど9品種のブレンド。(SO2無添加)					
		SP2094	ティント <b>Tinto 2016</b>	2016	赤	¥3,300	NATURE	9
			シラー、カベルネ、テンブラニーリョ、ガルナッチャなど8品種のブレンド。(SO2無添加)					
ラ・マンチャ La Mancha	ヴィノス・カノ・サルコ <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 <b>Paeriza 2015</b>	2015	赤	¥2,800	NATURE	34
			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					
<b>NEW</b>		SP8013	パティオ <b>Patio 2015</b>	2015	赤	¥3,200	NATURE	71
			シラー60%、プティヴェルド30%、グラシアノーノ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 <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。					
		SP3004	イラ・デイ <b>Ira Dei 2013</b>	2013	赤	¥5,500	NATURE	17
			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。					