

# LE VIN NATURE Inc.

2019年4月5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

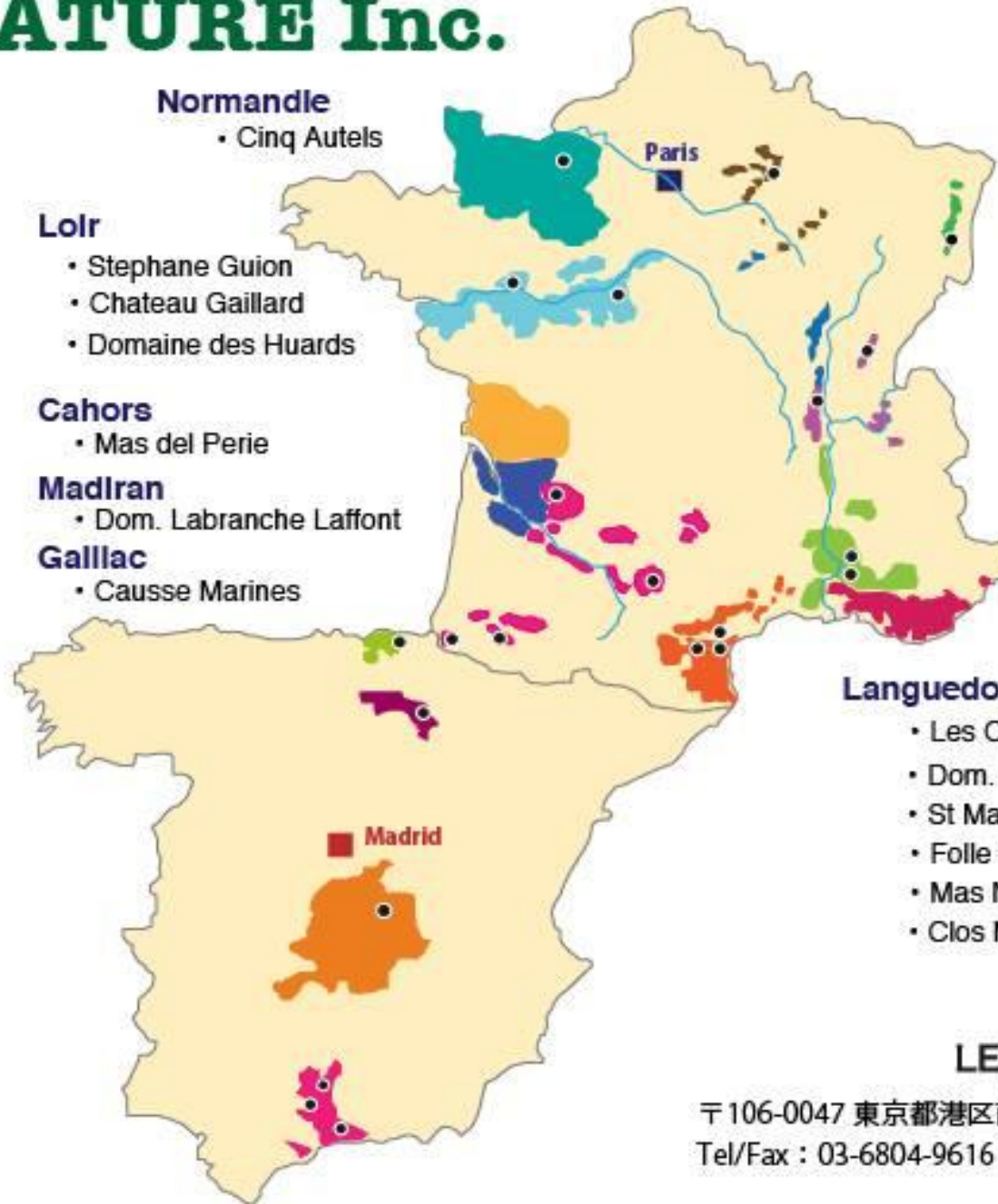
- Christian Ducroux

## 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		グオゾ ユ山脈麓がエトルハイムの麓理想的なシロワリ、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。						
<b>NEW</b>		AL1090	<i>Edelzwicker 2016</i>	<i>AOC Alsace</i>	2016	白	BIO	5月初旬	
<b>NEW</b>		AL1091	<i>Sylvaner 2017</i>	<i>AOC Alsace</i>	2017	白	BIO	5月初旬	
<b>再入荷</b>		AL1092	<i>Riesling 2017</i>	<i>AOC Alsace</i>	2017	白	BIO	5月初旬	
<b>NEW</b>		AL1093	<i>Pinot Gris 2017</i>	<i>AOC Alsace</i>	2017	白	BIO	5月初旬	
<b>NEW</b>		AL1094	ピノワール <i>Pinot Noir 2017 (Sans Sulfites Ajoutee) AOC Alsace</i>	<i>AOC Alsace</i>	2017	赤	BIO	5月初旬	
		AL1072	ピノワール <i>Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutee) AOC Alsace</i>	<i>AOC Alsace</i>	2016	赤	¥3,500	BIO	13
			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。						
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。植樹時から常にピオロジックで生産						
		BG6001	ブルゴーニュ・コート・ド・セール <i>Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay</i>	<i>AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre</i>	2014	白	¥3,000	BIO	30
			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。						
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。						
		CH5081	ブリュット・グラン・クリュ <i>Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)</i>	<i>Ambonnay Grand Cru</i>	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 <i>Isa Blanc 2017</i>	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2017	白	¥2,300	BIO	61
			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います。						
		LR7051	イザ・ルージュ <i>Isa Rouge 2016</i>	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2016	赤	¥2,300	BIO	75
			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。						
		LR50010	クロ・マイア・ブラン <b>Clos Maia Blanc 2014</b> IGP Hérault	2014	白	¥4,500	BIO/NATURE	23	
			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。						
NEW		LR50021	ル・プチ・クロ <b>Le petit clos 2015</b> IGP Hérault	2015	赤	¥3,100	NATURE	202	
			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。						
NEW		LR50022	クロ・マイア・ルージュ <b>Clos Maia Rouge 2015</b> AOC Languedoc Terrasses du Larzac	2015	赤	¥4,500	NATURE	59	
			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	144	
			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。						
NEW		L9020	レ・トログロディット <b>Les Troglodytes NV (2014)</b> AOP Cremat de Loire	NV	泡		BIO	5月初旬	
			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。						
NEW		L9021	ル・ソーヴィニオン <b>Le Sauvignon 2018</b> AOP Touraine Blanc	2018	白		BIO	5月初旬	
			ソーヴィニオンブラン100%。						
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	171	
			50%セミヨン、40%ソーヴィニオンブラン、10%ミュスカデル。セミヨ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	94	
			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。バイオナミに沿った栽培～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。					
		SO40003	ピンブルネル <b>Pimpren'elle 2016</b> Cabernet Franc (60%), Tannat (40%)	2016	赤	¥3,200	BIO	35
		SO40004	レ・サンズ・ドウ・ラ・ヴィ <b>Les Sens de la Vie 2016</b> Tannat (75%), Cabernet Sauvignon (25%)	2016	赤	¥3,500	BIO	21
Gaillac	コスマリオン 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。バイオナミ栽培(デメター/エコセル認証)。					
		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にだけ作るキュヴェ。1992年の創業以来、今回が5回目のリリース。	2015	赤	¥6,800	NATURE	2
Irouleguy	ドメーヌ・アレチエ 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。バイオナミ栽培を行い、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		60
		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・フレイ村で一番古くから有機栽培を実践。					
		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
<b>Spain</b>								
アンダルシア Andalusia	バランコ・オスクロ Barranco Oscuro		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を所有しています。					
		SP2092	ラ・トラヴィエサ ティント <b>La Travesia Tinto 2017</b> ガルナッチャ100%。(買いブドウ)(SO2無添加)	2017	赤	¥2,800	NATURE	完売
ラ・マンチャ La Mancha	ヴィノス・カノ・サルコ 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プラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。					
		SP8012	パエリサ <b>Paeriza 2015</b> 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。	2015	赤	¥2,800	NATURE	31
		SP8013	パティオ <b>Patio 2015</b> 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。	2015	赤	¥3,200	NATURE	64
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。					
		SP3004	イラ・デイ <b>Ira Dei 2013</b> メルロー、テンプラニーリョ、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。	2013	赤	¥5,500	NATURE	17