

LE VIN NATURE Inc.

2019年5月15日

Bordeaux

- Ch. Planquette
- Ch. Cru Godard

Bergerac

- Chateau Richard
- Tour des Gendres

Duras

- Mouthes Le Bihan

Irouleguy

- Dom. Arretxea

Juranson

- Dom. de Souch

Basque

- Ulibarri Artzaiak

Rioja

- Viña Ilusion

La Mancha

- Vinos Cano Zarco

Andalusia

- Marenas
- Barranco Oscuro
- Purulio

Normandie

- Cinq Autels

Loir

- Stephane Guion
- Alpha Loire Domaines

Madiran

- Dom. Labranche Laffont
- Les Mets D' Ames

Gallac

- Causse Marines

Champagne

- Andre Beaufort

Alsace

- Andre Stenz

Jura

- Pierre Overnoy

Bourgogne

- Madelin Petit

Beaujolais

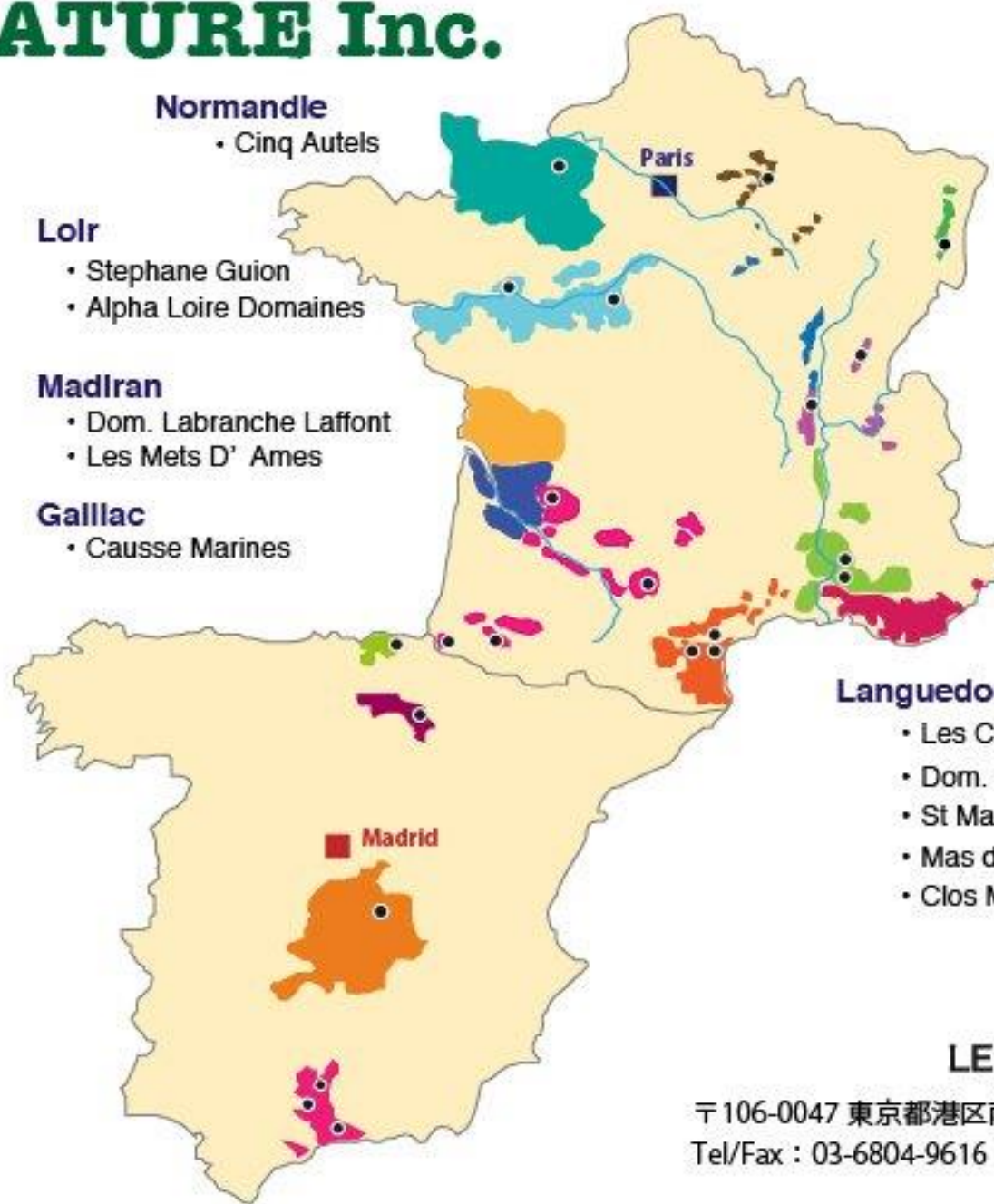
- Christian Ducroux

Rhone

- Dom. du Trapadis
- Chateau la Canorgue

Languedoc

- Les Chemins de Bassac
- Dom. de Gablas
- St Marie des Pins
- Mas des Agrunelles
- 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 | | グオーツ山脈麓の100%の麓理想的なシロワ、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。 | | | | | | |
| |  | AL1090 | Edelzwicker 2016 | AOC Alsace | 2016 | 白 | BIO | 完売 | |
| NEW |  | AL1091 | Sylvaner 2017 | AOC Alsace | 2017 | 白 | ¥2,700 | BIO | 69 |
| | | | シルヴァネール100%。16年よりも辛口。ライムやグレープフルーツといった爽やかさと”苦味”が良いバランスをとっています。夏向き。 | | | | | | |
| 再入荷 |  | AL1092 | Riesling 2017 | AOC Alsace | 2017 | 白 | ¥3,100 | BIO | 101 |
| | | | リースリング100%。ステンツらしい果実の優しさと適度な残糖感、そして支えるしっかりとした酸が良いです。古典的な味わいのアルザスのリースリングだと思います。 | | | | | | |
| NEW |  | AL1093 | Pinot Gris 2017 | AOC Alsace | 2017 | 白 | ¥3,500 | BIO | 71 |
| | | | ピノグリ100%。残糖22g/Lで甘みを感じつつ、しっかりとした酸があるのでレモネードや蜂蜜レモンの旨みがあります。美味しいです。 | | | | | | |
| NEW |  | AL1094 | Pinot Noir 2017 (Sans Sulfites Ajoutée) AOC Alsace | AOC Alsace | 2017 | 赤 | ¥3,500 | BIO | 104 |
| | | | ピノワール100%。酸化防止剤無添加。16年より気持ち軽め、アルザスらしいピノで適度なコクと渋みがあります。プルーンやイチジクといった果実感。 | | | | | | |
| |  | AL1072 | Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutée) AOC Alsace | AOC Alsace | 2016 | 赤 | ¥3,500 | BIO | 5 |
| | | | 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 | 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。 | | | | | | |
| NEW |  | BX6080 | Sauvignon Blanc 2018 | AOC Francs cotes de Bordeaux | 2018 | 白 | ¥2,300 | BIO | 300 |
| | | | ソーヴィニオン・ブラン100%。 | | | | | | |
| 再入荷 |  | BX6081 | Rouge 2016 | AOC Francs cotes de Bordeaux | 2016 | 赤 | ¥2,300 | BIO | 300 |
| | | | 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 | Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay | AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre | 2014 | 白 | | BIO | 完売 |
| | | | 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 | Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay) | Ambonnay Grand Cru | 2011 | 泡 | | BIO/NATURE | 完売 |
| | | | 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 | Isa Blanc 2017 | Vin de Pays des Cotes de Thongue | 2017 | 白 | | BIO | 完売 |
| | | | 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 | Isa Rouge 2016 | Vin de Pays des Cotes de Thongue | 2016 | 赤 | ¥2,300 | BIO | 22 |
| | | | 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 <i>Clos Maia Blanc 2014</i> | <i>IGP Hérault</i> | 2014 | 白 | ¥4,500 | BIO/NATURE | 9 |
| | | 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。 | | | | | | |
| |  | LR50021 ル・プチ・クロ <i>Le petit clos 2015</i> | <i>IGP Hérault</i> | 2015 | 赤 | ¥3,100 | NATURE | 148 |
| | | 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。 | | | | | | |
| |  | LR50022 クロ・マイア・ルージュ <i>Clos Maia Rouge 2015</i> | <i>AOC Languedoc Terrasses du Larzac</i> | 2015 | 赤 | ¥4,500 | NATURE | 55 |
| | | 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 <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2016</i> | <i>AOC Bourgueil</i> | 2016 | 赤 | ¥2,800 | NATURE | 106 |
| | | 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 <i>Les Troglodytes NV (2014)</i> | <i>AOP Cremat de Loire</i> | NV | 泡 | ¥3,500 | BIO | 114 |
| | | 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。 | | | | | | |
| NEW |  | L9021 ル・ソーヴィニオン <i>Le Sauvignon 2018</i> | <i>AOP Touraine Blanc</i> | 2018 | 白 | ¥2,800 | BIO | 267 |
| | | ソーヴィニオンブラン100%。 | | | | | | |
| 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。 | | | | | |
| NEW |  | LR4070 <i>Château La Canorgue Blanc 2018</i> | <i>AOC Luberon</i> | 2018 | 白 | ¥2,800 | BIO | 48 |
| | | マルサンヌ、ルーサンヌ、クレレット、グルナッシュブラン各25%。 | | | | | | |
| NEW |  | LR4071 カノルグ ヴィオニエ <i>Canorgue Viognier 2018</i> | <i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i> | 2018 | 白 | ¥2,800 | Conversion | 180 |
| | | ヴィオニエ100%。 | | | | | | |
| NEW |  | LR4072 ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <i>Beret Frog by La Canorgue 2018</i> | <i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i> | 2018 | 赤 | ¥2,500 | BIO | 240 |
| | | シラー、%グルナッシュ、カベルネ。 | | | | | | |
| NEW |  | LR4073 カノルグ・ルージュ <i>Canorgue Rouge 2016</i> | <i>AOP Luberon</i> | 2016 | 赤 | ¥2,800 | BIO | 108 |
| | | シラー、グルナッシュ、カリニャン。 | | | | | | |
| 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 <i>Les Plans Grenache</i> | <i>AOP Cotes du Rhone</i> | 2015 | 白 | ¥3,800 | BIO/NATURE | 11 |
| | | グルナッシュブラン80%、クレレット20% | | | | | | |

| 地域 | 生産者 | 品番 | 商品名 | Vt. | 色 | 小売価格(税別) | 在庫本数 |
|---------------------|---|---------|--|------|---|----------|-----------|
| 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年に全葡萄畑をビオに転換し、SO2無添加のワインやアンフォア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 Cuvee des Conti 2016 <i>AOP Bergerac Sec</i> | 2016 | 白 | ¥2,700 | BIO 98 |
| | | | 50%セミヨン、40%ソーヴィニヨンブラン、10%ミュスカデル。セミヨンの豊潤な芳香とソーヴィニヨ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 Toure des Gendres Rouge 2016 <i>AOP Bergerac</i> | 2016 | 赤 | ¥2,400 | BIO 43 |
| | | | 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コがうまい塩梅でブレンドされています。 | | | | |
| Madiran | <i>Les Mets D'Ames</i> | | 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。 | | | | |
| |  | SO40003 | ピンブルネル Pimpren'elle 2016 <i>Vin de France</i> | 2016 | 赤 | ¥3,200 | BIO 20 |
| | | | Cabernet Franc (60%) ,Tannat (40%) | | | | |
| Gaillac | 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/エコセール認証)。 | | | | |
| |  | SO5054 | セツ・スーリー Sept Souris 2015 <i>Vin de Table</i> | 2015 | 赤 | ¥6,800 | NATURE 12 |
| | | | 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。 | | | | |
| Irouleguy | ドメーヌ・アレチェア <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。ピ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 Rouge Tradition 2014 <i>AOC Irouleguy</i> | 2014 | 赤 | ¥4,500 | 58 |
| | | | タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。 | | | | |
| |  | SO2042 | キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2015 <i>AOC Irouleguy</i> | 2015 | 赤 | ¥6,200 | 25 |
| | | | タナ%、カベルネソーヴィニオン%。 | | | | |
| 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。 | | | | |
| |  | D2005 | カルヴァドス Calvados 12ans <i>IC/S 5 本入り</i> | 12Y | | ¥9,500 | 14 |
| | | | 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 | 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。 | | | | |
| NEW |  | SP4030 | モンテピラス Montepilas 2018 モンテピラス100%。SO2無添加。 | 2018 | 白 | ¥3,000 | NATURE 120 |
| NEW |  | SP4031 | メディアカパ Mediacapa 2017 ペドロヒメネス100%。SO2無添加。 | 2017 | 白 | ¥3,000 | NATURE 180 |
| NEW |  | SP4033 | セルロ・エンシナス・ティント Cerri Encinas Tinto 2018 モナストレル100%。SO2無添加。 | 2018 | 赤 | ¥2,700 | NATURE 180 |
| NEW |  | SP4032 | LaVeló 2017 テンブラニーリョ100%。SO2無添加。 | 2017 | 赤 | ¥2,700 | NATURE 120 |
| 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 | バエリサ Paeriza 2015 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 13 |
| |  | SP8013 | パティオ Patio 2015 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 <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 Ira Dei 2013 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。 | 2013 | 赤 | ¥5,500 | NATURE 17 |