

# LE VIN NATURE Inc.

2020年6月11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

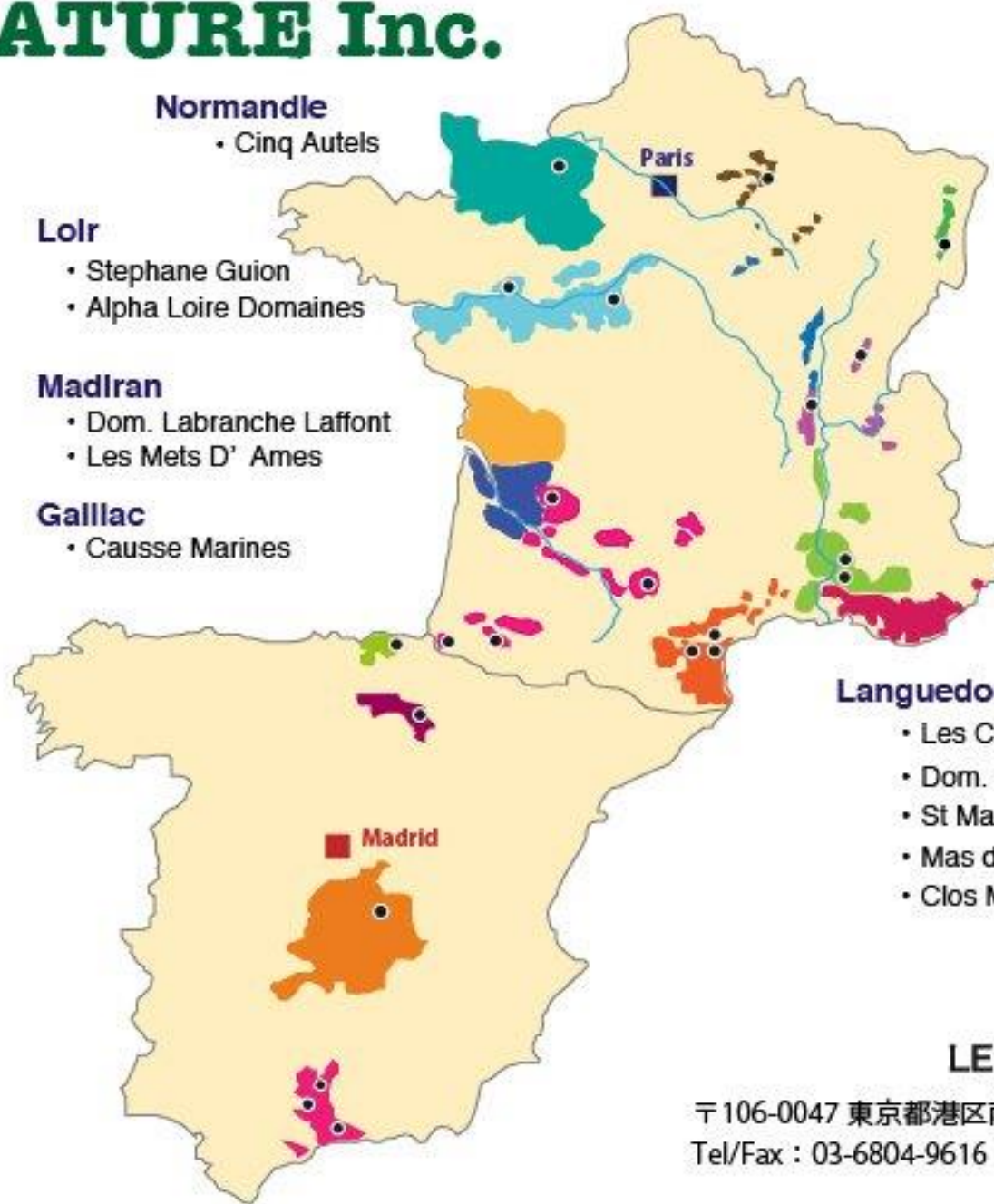
- Christian Ducroux

## 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	ドメヌ・アンドレ・ステント Domaine André Stentz		ヴァージュ山脈麓の理想的なシクリ、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。					
		AL1110	クレマン・ダルザス <b>Crémant D'Alsace Brut 2017 Microsulfite AOC Crémant D'Alsace</b>	2017	泡	¥3,300	BIO	18
			ピノブラン・オーセロワ 80%、シャルドネ20%。細かい泡立ち、レモンや桃っぽい芳香、例年より残党の少ないドライでフレッシュなスパークリング。					
		AL1113	<b>Pinot Noir 2018</b> AOC Alsace	2018	赤	¥3,200	BIO	19
			ピノワール100%。酸化防止剤無添加。前年よりもしっかりした構造、熟した赤い果実感、口当たりはしなやかなピノワール。ほのかに樽熟成のニュアンスがあり熟成しそう。					
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。					
再入荷		BX6080	ソーヴィニオン・ブラン <b>Sauvignon Blanc 2018</b> AOC Cotes de Bordeaux	2018	白	¥2,300	BIO	232
			ソーヴィニオン・ブラン100%。ソーヴィニオン・ブランらしい爽やかな芳香と味わい。ボルドー白らしい、程よい酸があり、ふくよかさを感じられます。雑味のない柑橘系の果実味。					
再入荷		BX6091	ルージュ <b>Rouge 2018</b> AOC Cotes de Bordeaux	2018	赤	¥2,300	BIO	192
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。若いヴィンテージなので例年よりフレッシュですが、良い意味で派手ではない、落ち着きがあります。					
		BX6092	リクロー <b>Liqueureux 2015</b> AOC Cotes de Bordeaux	2015	甘口		BIO	完売
			セミヨン。マンゴー、パイナップル、バナナ、柑橘系のジャムなどを感じる甘口ワイン。スムーズな甘みで粘度あり、良い適度な酸が骨格を支えています。					
ラングドック Languedoc	フォル・アヴォアヌ 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。					
		LR70020	<b>Ferandole Blanc 2019</b> IGP Vin de Pays d'Oc	2019	白	¥2,000	BIO	130
			ヴェルメンティー25、ヴィオニエ25、ソーヴィニオン50。辛口、ミディアムボディで、白い花の芳香、柑橘系果実中心の味わい。冷製の前菜やピザなどと。					
		LR70021	<b>Ferandole Rose 2019</b> IGP Vin de Pays d'Oc	2019	ロゼ	¥2,000	BIO	101
			サンソー55、シラー45。きれいな色合いのロゼワイン。野生のイチゴなど赤い果実感いっぱいの芳香、風味。食前酒やら鶏肉、ピザ、パスタなどと。					
		LR70022	<b>Ferandole Rouge 2018</b> IGP Vin de Pays d'Oc	2018	赤	¥2,000	BIO	98
			メルロー20、カリニャン25、カベルネフラン20、シラー35。濃いめの黒い果実感に、若いフレッシュな酸味、フランやシラーの適度な青み、スパイシー感が楽しめます。					
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。					
		LR7062	ライズ・ルージュ <b>RAIZ Rouge 2017</b> IGP Cotes de Thongue	2017	赤		BIO	完売
			グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノワール、シラー、カベルネ。例年通り、複数品種の複雑感とジューシーさを持っています。気どらずに仲間内でワイワイ楽しく飲むワイン。					
ラングドック Languedoc	ドメヌ・ド・ガブラス Domaine de Gabelas		ドメヌ・ド・ガブラスは、ラングドック地方サン・シニアン(Saint-chinian)の南西約10キロメートルにある家族経営のドメヌです。2005年から18haのブドウ畑で有機栽培を開始、南仏らしい果実感あふれるワインを生産しています。					
<b>NEW</b>		LR8040	コート・デュ・ラングドック <b>Coteaux du Languedoc BIB 3L 2019</b> AOC Coteaux du Languedoc 1C/S 6箱入り 3000ml	2019	赤	¥6,500	BIO	6月下旬
			サンソー、グルナッシュ、カリニャン、シラー。750ml換算で1625円です。					
ロワール Loire	ステファン・ギオン Stephane Guion		有機栽培の先駆者ステファン・ギオンによる、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〉。					
		L5021	ブルグイユ・キュベ・プレステイージュ <b>Bourgueil Cuvee Prestige 2017</b> AOC Bourgueil	2017	赤	¥2,800	BIO	73
			カヴェルネ・フラン100%。滑らかな酒質、収斂性も控えめ。アタックにフランらしいほんのりと青みやスパイシーさを感じ、その後、ブルーンやイチジクなどの果実感があります。					

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	シャトー・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-2011-5つ★評価を獲得する秀逸ドメーヌ。				
NEW		LR4090	カノルグ・ブラン <b>Canorgue Blanc 2019</b> AOC Luberon	2019	白	¥2,800	BIO 207
			クレレット、グルナッシュブラン、マルサンヌ、ルーサンヌ。辛口、ミディアム、例年より1度程度アルコールが低いのでローヌらしい骨太な白ながら、適度なすっきり感があります。				
NEW		LR4091	カノルグ ヴィオニエ <b>Canorgue Viognier 2019</b> Vin de Pays de Mediterranee	2019	白	¥2,800	BIO 158
			ヴィオニエ100%。ブラン同様に、例年より1度ほどアルコールが低いので、ヴィオニエらしいしっかりした果実感をなめらかな酒質と酸が支えています。				
再入荷		LR4092	カノルグ・ロゼ <b>Canorgue Rose 2018</b> AOP Luberon	2018	ロゼ	¥2,800	BIO 45
			シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル。辛口で酸がありフレッシュ、思いのほか軽やかです。柑橘的な部分にプラムっぽいすっぱい果実感がうまきまざりあっています。				
再入荷		LR4093	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <b>Beret Frog by La Canorgue 2018</b> Vin de Pays de Mediterranee	2018	赤	¥2,500	BIO 163
			シラー、グルナッシュ、カベルネ。若いシラーのスパイシーさや黒い果実の芳香。グルナッシュやカリニヤンの赤い果実感とシラーのスパイシー感、ほんのり茎的なニュアンス。				
再入荷		LR4094	カノルグ・ルージュ <b>Canorgue Rouge 2017</b> AOP Luberon	2017	赤	¥2,800	BIO 51
			シラー、グルナッシュ、カリニヤン。辛口できれいな酒質です。タンニンも優しく適度な収斂性です。特徴的なシラーのスパイシーさイチジクやブルーンの果実感のバランスが良いです。				
ローヌ Rhône	ドメーヌ・マイユシエ <i>Domaine Mayoussier</i>		ドメーヌ・マイユシエは、ローヌ地方・ヴェルコールの自然公園内に位置するドメーヌ/ネゴシアンです。2013年に、世界各地でソムリエやレストランマネージャーを務めたアントアン氏がワイン生産を開始しました。				
再入荷		DM1001	<b>Le Blanc de Mayoussier 2017</b> Vin de France	2017	白	¥2,800	Conversion 174
			シャザン、ヴェルメンティエノ、ルーサンヌ。柑橘系やアーモンド的な芳香、良い酸味と丸みの口当たりで、メロンやレモンのような、とてもバランスの良い果実感があります。				
NEW		DM1010	<b>IGP Isere Blanc 2018</b> IGP Isere	2018	白	¥3,800	Conversion 94
			ヴィオニエ60、ルーサンヌ40。しっかり辛口で新鮮さを持ちつつ、きれいなヴィオニエの柔らかさと果実感に、ルーサンヌがしっかりと骨格をワインに与えていて、良いバランスです。				
再入荷		DM1003	<b>Le Rouge de Mayoussier 2017</b> Vin de France	2017	赤	¥3,200	BIO 114
			シラー、グルナッシュ。濃い赤紫の外観、芳香は黒い果実感やイチジク・ブルーンのジャムのようなニュアンス。丸みのある味わいで、心地よい酸もあり、適度な重みとバランスを持っています。				
NEW		DM1011	<b>IGP Isere Syrah 2017</b> IGP Isere	2018	赤	¥5,200	Conversion 17
			シラー100。品の良い黒い果実感や黒オリーブ、スパイシー感。アルコール度数が低いのが良いのか、適度なタンニンで思いのほか軽やか、シラーの個性がしっかり感じられます。				
Irouleguy	ドメーヌ・アレチエ <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。ピオティナミ栽培を行い、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&ミヨ2011にて4つ★(非常に偉大な品質)獲得。				
		SO2050	ブラン ヘゴクスリ <b>Blanc Hegoxuri 2017</b> AOC Irouleguy	2017	白	¥5,800	BIO 23
			グロマンサン50、プティマンサン30、プティクルビュ20。例年よりも抜栓時から芳香、味わいが開いている気がします。辛口、熟した柑橘的な味わいと華やかさとのバランスが絶妙です。				
		SO2041	ルージュ・トラディション <b>Rouge Tradition 2014</b> AOC Irouleguy	2014	赤	¥4,500	BIO 6
			タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。				
		SO2051	ルージュ・トラディション <b>Rouge Tradition 2016</b> AOC Irouleguy	2016	赤	¥4,000	BIO 86
			タナ60、カベルネフラン30、カベルネソーヴィニオン10。熟した赤い果実とスパイシー、芳香と同様やはりフランに特徴的な緑のハーブ的なニュアンス。渋みや収れん性は例年よりなめらかです。				
		SO2052	キュヴェ・アイザ <b>Cuvee Haitza 2014</b> AOC Irouleguy	2014	赤	¥5,800	BIO 84
			タナ85、カベルネフラン15。辛口、程よくこなれたタンニン、ブルーネや黒オリーブ、スパイシー感など複雑で洗練された味わいです。例年より低めのアルコールで軽やかです。				

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。				
<b>NEW</b>		SO30030	<i>Petillant Naturel 2019</i> シュナンブラン、ソーヴィニヨンブラン。セストラル方式。SO2無添加	2019	発泡	¥3,000	NATURE 6月下旬
<b>NEW</b>		SO30031	キュヴェ・デ・コンティ <i>Cuvee des Conti 2018</i> セミヨン、ソーヴィニヨンブラン、ミュスカデール。	2018	白	¥2,700	BIO 6月下旬
		SO30022	トゥール・デ・ジャンドル・ルージュ <i>Toures des Gendres Rouge 2017</i> 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。	2017	赤	¥2,400	BIO 45
		SO30023	<i>La Vigne d'Albert 2018</i> Périgord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc & Sauvignon), Côt (best selection of), Fer Servadou. SO2無添加。辛口でひきしまった味わい、徐々にふくよかで澄んだ黒い果実感。	2018	赤	¥3,000	NATURE 54
Duras	ムートル・ビアン <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、白赤ともにポルドー品種中心です。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。				
		SO8040	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette Blanc Sec 2017</i> ソーヴィニヨンブラン30%、セミヨン50%、シュナンブラン20%。ドライで例年より酸もあります。パワーのある果実感も健在でレモン的な酸と黄色い果実感のバランスが良いです。	2017	白	¥2,700	BIO 72
		SO8041	ヴィエイユフォン <i>Vieillefont Blanc Sec 2016</i> セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン30%、ミュスカデール20% (樽熟) 辛口で熟した感じ、柑橘系+熟した南国フルーツのような果実感、はちみつのような酸味、適度な樽のニュアンス。	2016	白	¥3,200	BIO 74
		SO8042	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette Rose 2018</i> カベルネソーヴィニヨン100%。(プレス果汁)みずみずしい赤いすっぱい果実を彷彿させる香り。味わいは辛口でとてもフレッシュ。口に入れたときのオイリーな口当たりがびっくりしました。	2018	ロゼ	完売	BIO
		SO8043	レメシエ <i>L'aimé chai 2015</i> メルロー70%、カベルネソーヴィニヨン20%、マルベック10%。ドライで口当たりは軽やか、熟したプルーンや野生の赤い果実的な味わい、フレッシュさとしっかりとした収斂性。	2015	赤	¥2,300	BIO 54
		SO8033	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette Rouge 2017</i> メルロー80%、マルベック20%。黒い果実感にほんのりと還元的なニュアンスを感じます。辛口で、梅的な赤い果実感、適度な酸を持っています。	2017	赤	¥2,700	BIO 23
		SO8044	ヴィエイユフォン <i>Vieillefont Rouge 2016</i> メルロー60%、カベルネソーヴィニヨン30%、フラン10% (樽/タンク) 辛口。カベルネの割合が下がりメルローが増えたヴィンテージで、熟したプルーンや無花果など果実のニュアンスが中心。	2016	赤	¥3,200	BIO 53

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。					
<b>NEW</b>		SP2113	ルバイヤート <i>Rubaiyat 2017</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2017	赤	¥4,000	NATURE 47
			シラー100%。辛口、ミディアムからフル、熟した果実の甘み。酒質はオイリーで、なめらか、黒コショウ的なスパイシー感。ヨーグルト的な酸味あり。					
<b>NEW</b>		SP2114	ハゴ・セルロ・ラス・モハス <i>1368 Pago Cerro Las Mojas 2008</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2008	赤	¥5,500	NATURE 12
			カベルネ、メルロー、フラン、ガルナッチャ、テンブラニーリョ。オスクロのトップキュベ。果実感は残りつつどちらかといえば土や枯れ葉、たばこ、キノコ的な熟成のニュアンスがでています。					
リオハ Rioja	ヴィーニャ・イルシオン <i>Viña Ilusión</i>		リオハのCidacos Valleyに5haの畑を持っていて、福岡正信氏の自然農法やビ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。					
		SP7030	ヴィーニャ・イルシオン <i>Viña Ilusion 2017</i>	<i>DO Rioja</i>	2017	赤	¥2,300	BIO/NATURE 16
			テンブラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ。2016年よりもやや厚みを感じつつもジューシーでなめらか。適度な酸があり、重すぎず軽すぎず。とても良いコストパフォーマンスだと思います					
		SP7031	プラナ <i>Prana 2018</i>	<i>DO Rioja</i>	2018	赤	¥2,300	BIO/NATURE 93
			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。きれいな黒い果実味が中心で、あけて時間がたつとともに、洗みが出てきます。					
Castilla-la-Mancha	<i>Uva de Vida</i>		ウヴァ・デ・ヴィダはCarmen López DelgadoさんとLuis Ruizさんが、トレド州のサンタ・オレージャ村で2005年に起こしたワイナリーです。地中海性気候で少雨量の土地に9.5haのグラシアーノと3haのテンブラニーリョをビオディナミ農法にのって栽培、ワイン醸造を行っています。					
		SP10003	<i>Latitud40, Graciano2015</i>	<i>Vino de la Tierra de Castilla</i>	2015	赤	¥3,000	NATURE 3
			グラシアーノ100%。SO2無添加。グラシアーノの酸が新鮮さ、こなれていますがしっかりとしたタンニンが構造を与えています。プルーン、イチジク、チェリーなどの果実感。					
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。					
		SP8013	パティオ <i>Patio 2015</i>		2015	赤	¥3,200	NATURE 50
			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。					