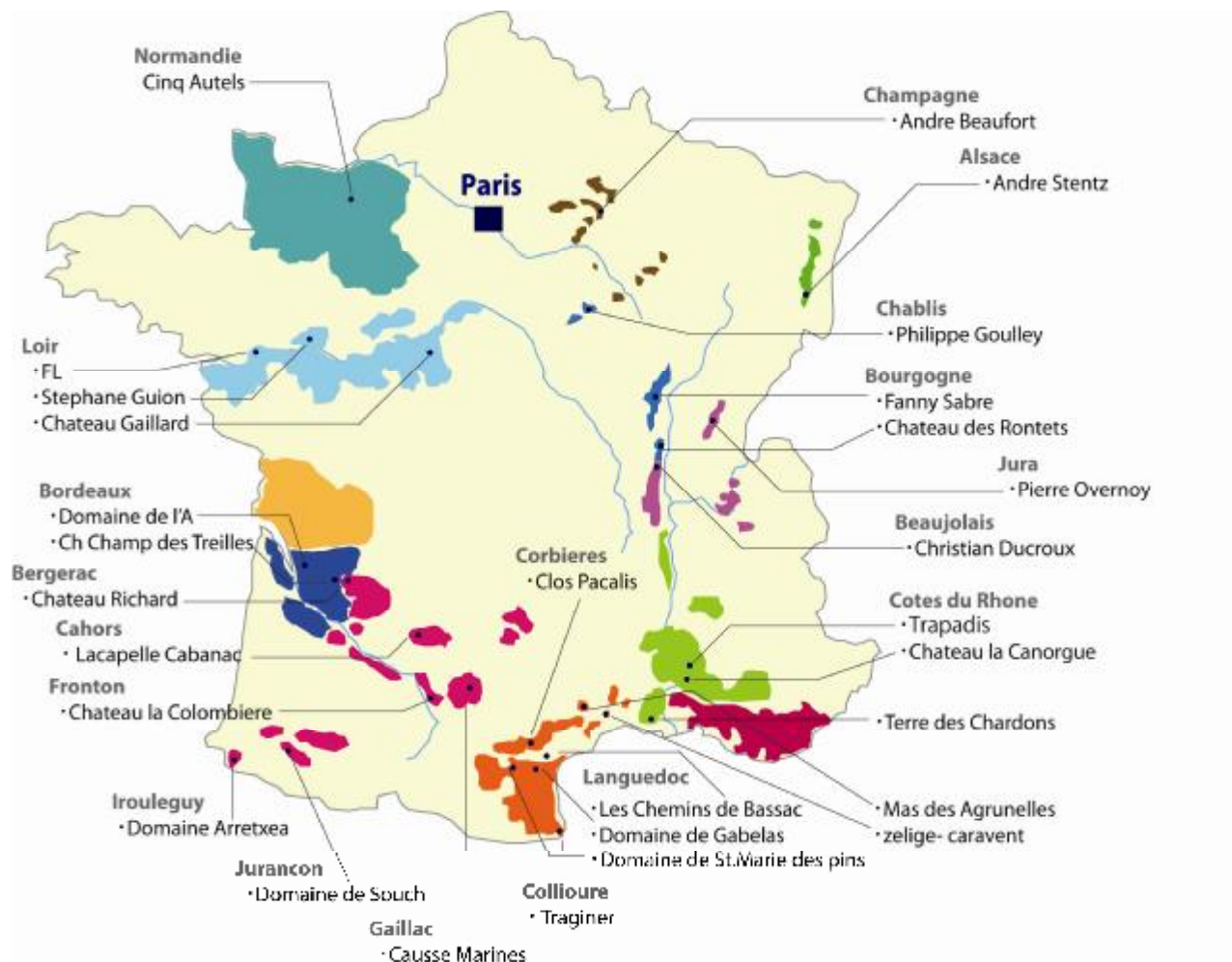


LE VIN NATURE SELECTION

ル・ヴァン・ナチュラル・セレクション

2012年2月29日付













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

URL : www.le-vin-nature.net メール : info@le-vin-nature.net

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
アルザス Alsace	ドメヌ・アンドレ・ステント Domaine André Stentz		ヴァン・ド・ユ山脈麓の理想的なミロワール、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。				
		AL1022	エーデルツウィッカー Edelzwicker 2010 AOC Alsace	2010 白	\2,300		42
シャスラー種中心。白い花や柑橘系の香り。フレッシュで生き生きとした酸味。ほど良いレモンやオレンジの味わい。すっきりとした辛口白ワイン。1000ml							
		AL1019	ピノ・ブラン Pinot Blanc 2010 AOC Alsace	2010 白	\2,600		55
ピノブラン100%。残糖6.7g/L。辛口で鼻のような芳香と優しい果実味+蜜のニュアンスを持った白。様々な料理に相性よし。							
		AL1020	リースリング Riesling 2010 AOC Alsace	2010 白	\2,800		49
リースリング100%。残糖8g/L。柑橘系の芳香と香り、蜜のニュアンス。新鮮さとコクがうまく交じり合っている。野菜を使った料理と相性よし。							
		AL1021	ゲヴルツトラミネール Gewurztraminer 2010 AOC Alsace	2010 白	\2,900		76
ゲヴルツトラミネール100%。残糖48g/L。バラやスミレの芳香、南国の果実の味わいを楽しめる。糖分と酸味のバランスがとれており、食前酒や様々な料理と共に。							
		AL1018	ピノワール ローゼンベルグ Pinot Noir Rosenberg 2009 AOC Alsace	2009 赤	\3,500		79
ピノワール100%。SO2不使用。濃い褐色の外観、赤い果実の凝縮した複雑な香りと、バニラのニュアンス。ピノにとって良いビンテージで、SO2を使用せずに醸造した。							
ボルドー Bordeaux	シャトー・ラムリー Chateau Lamery		ボルドーの南東約50キロ、Cotes de Bordeaux Saint-Macaireのエリアに2.8ヘクタールのブドウ畑を所有する生産者。2006年からナチュラルワイン生産のアプローチを始め、現在はエコセルとビオディナミの認証を取得。2.8ヘクタールの畑から、赤ワイン数キュベと少量の甘口ワインを生産している。				
		BX8001	オートルモン Autrement 2009 Vin de France	2009 赤	\3,650		100
カベルネ、メルロー、フラン、マルベックのブレンド。ガーネットがかかった濃い目の色合い。香りは果実味中心だが複雑。味わいは渋みがこなれていて、優しい口当たり。複雑な味わい。							
ボルドー Bordeaux	シャン・ド・トレイユ Champ des Treilles		ポイヤック格付シャトー、ボンテカネの《非の打ち所の無い醸造長》と評されるジャン=ミシェル・コム氏が妻と手がける、ビオディナミシャトー。《率直で純粋、みずみずしさと構造の優れたバランスにより輝く》ワイン(ベタンヌ&ドゥソーヴ)との高評価を獲得。素晴らしいコストパフォーマンス。				
		BX5014	プティ・シャン・ルージュ Petit Champ Rouge 2010 AOC Sainte Foy Bordeaux	2010 赤	\1,950		395
メルロー、カベルネフラン中心のキュベ。雹の被害を受け、生産量僅かの年。新鮮な果実味とバランスの取れた渋みと酸味、ほど良いコクがある優しい赤。							
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代目のリシャール夫婦が、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。				
		BX6001	クリュ・ゴダール Cru Godard 2008 AOC Francs cotes de Bordeaux	2008 赤	\2,300		3月中旬再入荷
カベルネ50%、メルロー50%。熟した果実とほのかに土壌や草の芳香。軽快な酸、しっかりとした果実味、優しい渋みが楽しめるバランスの良いボルドー赤。							
		BX6002	クリュ・ゴダール Cru Godard Liqueureux 2008 AOC Francs cotes de Bordeaux	2008 甘口	\3,400		18
セミヨン100%。貴腐ワイン。12ヶ月樽熟製。熟したアプリコットや桃、バニラの香り。味わいは熟したアプリコット、パイナップル、マンゴーなどの味わいが感じられる素晴らしい甘口。							
ボルドー Bordeaux	シャトー・ロク Chateau Roc		サンテミリオン・グランクリュのシャトー・ロク・ヴァランタンChateau Roc Valentinのオーナーであったエリック・プリセット氏が2008年より手がける、バルヴ・ド・カスティヨンのシャトー。有機栽培の10haの畑からサンテミリオンと同じ精神で高品質のワインを生産している。				
		BX7001	アンフォラ Amphora 2009 AOC Cotes de Bordeaux Castillon	2009 赤	\2,500		3月中旬再入荷
90%メルロー、10%カベルネ・フラン。ヴィンテージを反映して、とても熟した果実味としなやかな渋みが特徴的なキュベ。高いコストパフォーマンス。							

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ブルゴーニュ Bourgogne	ファニー・サーブル Domaine Fanny Sabre		注目の新世代オーガニック・ドメーヌ。コート・ド・ボーヌの4.5ヘクタールで有機栽培を実践。女性当主ファニーが、キュヴェ毎に丁寧なワイン造りを行い少量のみリリース。繊細でエレガントなブルゴーニュ。					
	BG4009	ブルゴーニュ・ブラン Bourgogne Blanc 2009	AOC Bourgogne	2009	白	\3,450		16
		シャルドネ100%。上品で繊細、優しい果実の味わい。アルコール度数も控えめでバランスの取れた白ワイン。						
	BG4001	サヴィニー・ブラン Savigny Blanc 2008	AOC Savigny les Beaune Blanc	2008	白	\4,900		11
		シャルドネ100%。花やハーブの豊かな香り。ほど良く凝縮した果実味とミネラル感を持った、バランスの良い白ワイン。 (2009年入荷済み)						
	BG4006	ボーヌブラン Beaune Blanc 2008	AOC Beaune	2008	白	\4,900		26
		シャルドネ100%。色合いはほのかな黄金色で、かなり澱があります。香りは樽の香りが上手く溶け込んだ柑橘系、白い花。味わいは豊かな果実の味わいや優しい酸味が特徴です。						
	BG4002	ムルソー スー・ラ・ヴェル Meursault Sous La Velle 2008	AOC Meursault	2008	白	\6,900		5
		シャルドネ100%。花やライム、石灰の芳香。柑橘系中心の味わいでミネラル感、ほんのり樽のニュアンスが混じりあっています。 (2009年入荷済み)						
	BG4012	ブルゴーニュ・ルージュ Bourgogne Rouge 2010	AOC Bourgogne	2010	赤	\3,450		69
		ピノワール100%。とても淡い色合い。香りはチャーミングな赤い果実。味わいは繊細、あっさりしつつ、可愛らしい果実の余韻が広がる。						
	BG4008	ポマール・ヴィエイユ・ヴィーニュ Pommard Vieilles Vignes 2007	AOC Pommard	2007	赤	\5,900		20
		ピノワール100%。熟成を感じるほど良く淡い色合いを持ち、香りも果実のほかにスパイスやハーブが感じられます。熟した果実やスパイスとともに、最後にしっかりとした渋み。 (2009年入荷済み)						
	BG4005	アロース・コルトン Aloxe-Corton 2007	AOC Aloxe-Corton	2007	赤	\6,500		19
		ピノワール100%。プラムなど黒い果実の芳香に、サクランボなど赤い果実とほんのりスパイスの味わい。長い余韻で、良いバランス。						
	BG4014	ボーヌ・ヴィーニュ・フランシュ Beaune Vignes Franches 1er Cru 2008	AOC Beaune 1er Cru	2008	赤	\6,900		38
		ピノワール100%。花やスパイスの非常に上品な香り。繊細な味わいで、果実、ミネラル感、渋みなどの構造が良いバランスでまとまっている。						
ブルゴーニュ Bourgogne	ギ・ブシエール Guy Bussiere		ブルゴーニュのボーヌ市から東に約30キロメートルに位置する、著名なヴァンナチュールの生産者。無濾過、無清澄、SO2をほとんど、もしくは全く使用しないワインだが、全てのキュベが、良い意味でピュア、野生的、味わい深い個性的なワインである。					
	BG5003	ピノワール Pinot Noir 2008	VDP Ste-Marie La Blanche	2008	赤	\3,200		46
		ピノワール100%。赤いサクランボの熟したような香り。淡い色合いだが、しっかりとした果実味と酸味、そして奥行きを持っている。						
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年から20年もの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。					
	BG2007	クリュ・レニエ Cru Regnie 2010	Cru Regnie	2010	赤	\2,800		126
		ガメイ100%。赤みかかったきれいな紫色の外観。甘酸っぱい赤い果実の香り。赤い熟した果実の澄んだ味わいで、キリッとした切れ味と共に、複雑な野性味を兼ね備えている。						











地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
		CH3040 ブリュット Brut NV PN80%,CH20%。アンドレポーフォールのスタンダードキュベ。辛口でリンゴやサクランボ、スパイスの香りと味わい。		NV	泡	\6,500		61
		CH3041 ブリュット・ミレジメ Brut Millesime 2006 PN80%,CH20%。ポリジィの4.5ヘクタールの畑から作られるスタンダードクラス。	Polisy	2006	泡	\6,900		129
		CH3042 ブリュット・ロゼ Brut Rose NV PN80%,CH20%。ポリジィの4.5ヘクタールの畑から作られるスタンダードクラスのロゼ。	Polisy	NV	ロゼ	\7,500		34
		CH3043 ブルット・グランクリュ・レゼルブ Brut Grand Cru Réserve NV PN80%,CH20%。グランクリュのスタンダード・キュヴェ。	Ambonnay Grand Cru	NV	泡	\8,500		139
ジュラ Jura	メゾン・ピエール・オヴェルノワ Maison Pierre Overnoy	誰もが認めるヴァン・ナチュールの第一人者。現在飲み頃のワインを出荷してもらいました。						
NEW		シャルドネ Chardonnay 2010	AOC Arbois Pupillin	2010	白			48 3月上旬入荷
NEW		サヴァニャン Savagnin 2005	AOC Arbois Pupillin	2005	白			70 3月上旬入荷
NEW		ブルサル Ploussard 2010	AOC Arbois Pupillin	2010	赤			36 3月上旬入荷
サヴォワ Savoie	ドメーヌ・ジャッキーノ Domaine Giachino	サヴォワ地方の土着品種をこよなく愛する生産者。約20年栽培・醸造を経て、2006年から有機栽培を始めた。現在、ABとナチュラルプログレの認証を所 有。赤白ともに果実味溢れていて、ピュアで優しい口当たりのワイン。						
NEW		SA1001 Primitif 2010 ジャケール100%。アルコール度数9.5%。繊細で上品、キリッとした味わいと軽やかな果実味を伴った素晴らしい白ワイン。	AOC Savoie	2010	白	\2,500		370
NEW		SA1002 Mondeuse 2010 モンデューズ100%。ピュアな赤や黒い果物の熟したジューシーな味わい。ほどよい渋みとスパイシーさ。果実味溢れる、コクのある赤ワイン。	AOC Savoie	2010	赤	\2,800		154
ラングドック Languedoc	シュマン・ド・バサック Chemins de Bassac	ブジエ北のピュニソンで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。						
		イザ・ブラン LR7011 Isa Blanc 2010 ルーサンヌ、ヴィオニエ。薄い金色で、爽やかな白い花の香り。新鮮で酸味もしっかり。白桃のような味わい。食前酒や魚介と。	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2010	白	\1,900		81 次2011年ヴィンテージ
再入荷		イザ・ルージュ LR7012 Isa Rouge 2009 グルナッシュ、ムールヴェードル、ピノノワール、シラー、カヴェルネの5品種ブレンドからくる、ユニークでコクのある味わい。ほどよい渋みあり。	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2009	赤	\1,900		564





地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ラングドック Languedoc	マス・ニコ Mas Nicot マス・デ・ザグルネル Mas des Agrunelles		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。					
		LR10013	マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc 2010 AOC Coteaux du Languedoc	2010	白	\1,900		240
			グルナッシュブラン45%、マルサンヌ45%、ヴィオニエ10%。爽やかで清々しい口当たり。リンゴやライムなどの味わい。					
		LR10015	カン・ド・レブル ブラン Camp de Lebre Blanc 2010 Vin de Pays d'OC	2010	白	\3,200		87
			100%カリニャン・ブラン。薄い金色の概観。白い花のような芳香。柑橘系とほのかに蜜の味わいが混じりあい、とても良いバランスを保っている。					
		LR10012	ランディジェンヌ L'Indigène 2008 AOC Coteaux du Languedoc	2008	赤	\2,200		70
			60%シラー、25%グルナッシュ、15%カリニャン。黒い果実と樽に由来するスパイスのニュアンス。長い余韻。					
ラングドック /ローヌ	テール・デ・シャルドン Terre des Chardons		厳格にピオディナミを実践、生産量極僅かの貴重な白ワイン《クレレット・ド・ベルガルド・ブラン》の他、《マージナル》ルーージュなど非常に評価の高いコスティエール・ド・ニームのキュヴェを誇る、秀逸ドメーヌ《デメター認証取得》。					
		LR20001	クレレット・ド・ベルガルド・ブラン Clairette de Bellegarde Blanc 2007 AOC Clairette de Bellegarde	2007	白	\2,900	ゴーミヨ掲載	24
			クレレット100%。ミネラル感と洋梨や白い花の合わさった香り。上品な果物の味わい。非常に生産量の少ない貴重なワイン。					
		LR20005	キュベ“マージナル” ルーージュ Cuvee "Marginal" Rouge 2009 AOC Costiere de Nimes	2009	赤	\2,950		27
			シラー80%、グルナッシュ20%。シラーのスパイシーなニュアンスを強く感じるキュベ。一方で上品で、うまくバランスがとれている。					
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ド・ガblas Domaine de Gabelas		珍しいオーガニック(有機栽培)の箱型5Lワイン、グラス売りワインに最適!《エコセール認証取得》。南の果実感タップリでとてもジューシー&スパイシー、凝縮した飲みやすい味わいです。グラス売りワインに最適な3拍子が揃い、しかもとても珍しいオーガニックの箱型ワインです。					
		LR8004	コト・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc 2010 BIB 5L AOC Coteaux du Languedoc		赤	\8,900		3月上旬再入荷
			75%グルナッシュ、5%シラー、20%カリニャン。新鮮な果実味とスパイスの味わい。全体的にジューシーで凝縮感ある箱型。750ml換算で1335円。					
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン Sainte Marie des Pins		珍しいオーガニック(有機栽培)の箱型5L白ワイン、グラス売りワインに最適!カルカソンヌから届いた、花のような芳香にジューシーな味わいの魅力的な白ワイン。ワイン以外にも様々なフルーツを有機栽培している生産者が丹念に生産している。					
		LR9003	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2010 BIB 5L Vin de Pays Cite de Carcassonne	2010	白	\9,500		40
			ソーヴィニオンブラン100%。芳香で柑橘系の味わい溢れるジューシーな5L箱入り白ワイン。食前酒や前菜と共に。グラスワインに最適。					
ルーシヨン Roussillon	ドメーヌ・デュ・トラジネール Domaine du Traginer		ピオディナミによる凝縮感ある非常に貴重なバニユルスとコリウール。「山の彫刻家」として著名なピオディナミ栽培・醸造家ジャン・フランソワ・デュウ氏の非常に貴重なワイン。収量1ヘクタールあたり15~35ヘクタールと低収量で、ブドウの樹1本から1本のワインも生産できない程貴重なもの。					
		LR6009	バニユルス・ブラン Banyuls Blanc 2007 AOC Banyuls (Vin Doux Naturel) (500ml)	2007	白	\4,900		20
			甘口。グルナッシュ・ブラン45%、グルナッシュ・グリ30%、ミュスカ25%。芳香豊かで新鮮で上品な甘味を持っています。食前酒やデザートと。					
ロワール Loire	シャトー・ガイヤール Château Gaillard		オーガニック・ドメーヌの栽培コンサルタントフランソワ・ブーシェ氏との出会いを通じ、20年以上の長きに渡るピオディナミ栽培でミネラル感溢れるソーヴィニオンブランとシュナンブランを生み出す。デメターDemeter認証取得。					
		L6005	クレマン・ゲリー・ブリュット Clemance Guery Brut AOC Cremant de Loire	NV	泡	\2,450		587
			シュナンブラン60%、シャルドネ40%。ドザージュ2g/L以下、辛口のクレマン・ド・ロワール。熟成により複雑な香りを持ちつつ、口内ではフレッシュで柑橘系の味わいに溢れる。					
		L6004	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2009 AOC Touraine	2009	白	\1,900		105
			ソーヴィニオン・ブラン100%。スッキリした柑橘系の味わいと、キリッとした酸味。食前酒から前菜向きの爽やかなソーヴィニオン・ブラン。					

次2010年ヴィンテージ


地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
ロワール Loire	ティエリー・ネリソン <i>Thierry Nerisson</i>		2つ星レストランのソムリエ時代から、ヴーヴレのウエなどでワイン生産に携わり、その後醸造家に転身したネリソン氏は、伝統的な醸造方法で素晴らしいワインを生産しています。シュナンブランとカベルネフランのスペシャリスト。				
		L4005	ヴーヴレ “ペティヤン・ダルマンヌ” <i>Vouvray "Petillance d'Armance"</i> AOC Vouvray	NV 泡	\3,800		44
			シュナン・ブラン100%。メソッドアンセストラル方式で作られたペティヤン。SO2無添加で醸造。みずみずしい果実味ときれいな酸味を兼ね備えています。				
ロワール Loire	ドメヌ・デ・ウアー <i>Domaine des Huards</i>		1950年からCour-Chevernyでワインを生産している。現在35Haの畑のうち、8Haがロモランタン種。100%ロモランタンのキュベを3種生産。農法はピオロジックでピオディナミのトリートメントも一部使用。ロモランタンは、蔵でやや熟成された後に、出荷されている。				
		L8001	クー・シュヴェルニー <i>Cour-Cheverny 2007</i> AOC Cour-Cheverny	2007 白	\2,300		166
			ロモランタン100%。淡い黄緑/金色の外観。爽やかな柑橘系の香りにほんのり蜜のニュアンス。味わいもフレッシュで柑橘系だが、蜜の味わいもあり心地良い。				
		L8002	フランソワ プルミエ <i>Francois 1er 2005</i> AOC Cour-Cheverny	2005 白	\2,700		95
			ロモランタン100%。薄い金色の外観。蜜やカリン、マルメロなどの芳香。味わいも優しい果実とやや酸化したニュアンス、蜜、そして力強い酸味。複雑で長い余韻。				
		L8003	シュベルニー・ルージュ <i>Cheverny Rouge 2010</i> AOC Cheverny	2010 赤	\2,200		65
			ガメイ55%、ピノワール35%、カベルネフラン15%。赤みのかかった紫の外観。赤い果実の新鮮な香りと味わい。フレッシュで、ジューシー、優しい飲み。				
ローヌ Rhone	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。最新版ゴー&ミヨ-2011- 5つ★評価を獲得する秀逸ドメヌ。				
再入荷		LR4016	カノルグ ヴィオニエ <i>Canorgue Viognier 2010</i> Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2010 白	\2,800		165
			ヴィオニエ100%。桃やあんずなどの優しい果実の芳香。アプリコットや桃など熟した果実味中心で。ほど良い酸味を備えています。				
		LR4017	シャトー・ラ・カノルグ・ブラン <i>Chateau La Canorgue Blanc 2010</i> AOC Luberon	2010 白	\2,800		198
			クレレット、ブールブラン、ルーサンヌ、マルサンヌ各25%。薄い黄色で、桃や花などエキゾチックな香り。素晴らしいミネラル感も。				
		LR4015	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <i>Beret Frog by La Canorgue 2010</i> Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2010 赤	\2,500		620
			80%シラー、15%グルナッシュ、5%カベルネ。ほど良く熟した果実味と、しつかりとした飲み。良いヴィンテージを反映したバランスの良さ。				
再入荷		LR4018	シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ <i>Château La Canorgue Rouge 2009</i> AOC Luberon	2009 赤	\2,800		130
			70%シラー、20%グルナッシュ、10%カリニャン古樹。果実とスパイスの混じった複雑な香りと味わい。キレのある酸味を兼ね備えています。				
ローヌ Rhone	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・ボ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。				
NEW		R2009	エスプリ <i>Esprit 2010</i> Vin de Table Francais	2010 赤	\1,900		366
			100%グルナッシュ。わりとしっかりした色合いで香りは、フルーティ&ややワイルド。コクのある赤い果実の味わいと切れのある酸味が楽しめる優しい赤ワイン				
NEW		R2010	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ケランヌ <i>Cotes du Rhone Villages Cairanne 2010</i> AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2010 赤	\2,800		178
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。黒い果実や野生的な香り。味わいは黒い熟した果実が中心だが極めてクリアー。きれいな酸味が全体を引き締めている。				
		R2007	ラストー ルージュ <i>Rasteau Rouge 2007</i> AOC Cotes du Rhone Villages Rasteau	2007 赤	\2,800		27
			グルナッシュ70%、カリニャン、ムールヴェードル、シラー各10%。熟成により果実味はまるく、複雑さを兼ね備えてきています。				

次2010年ヴィンテージ

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
南西 Sud-Ouest	シャトー・リシャール Chateau Richard		ソーテルヌのシャトー・ラトゥール・ブランシュでも学んだリシャール・ドーティ氏が評価の高いソーシニャック(甘口)を生み出す。ベルジェラック・ソーシニャック地域のピオロジック団体長も務めるドーティ氏、亜硫酸無添加のキュヴェも生み出し、その評価は高い。				
		SO6009 60%メルロー、40%カベルネフラン。SO2無添加。樽熟成。とても豊かな黒い果実の芳香と味わい。メルローの優しい果実味にフランの特徴が溶け込んでいます。	キュヴェ・ナチュレル Cuvee Naturel 2009 AOC Bergerac	2009 赤	\2,800		34
南西 Sud-Ouest	ラカペル・カバナック Lacapelle Cabanac		2001年生産開始すぐに有機栽培に転換、更にピオディナミへと進展。酸のある上品で力強いカオール(AB/アグロセール認証)。フランス著名コンクールや評価誌でも非常に高い評価を獲得。・RVF誌2009年11月号「フルボディで樽の使い方のバランスが非常に優れている。				
		SO7001 マルベック80%、メルロー20%。クロイチゴやサクランボなどの豊かな果実味。厚みと上品さを兼ね備えています。	カオール・トラディション Cahors Tradition 2008 AOC Cahors	2008 赤	\2,450		12
		SO7004 マルベック90%、メルロー10%。黒い果実の香り。ほんのりと樽のニュアンス。柔らかくしなやかなタンニン。バランスの良い味わいです。	カオール・プレステイージュ Cahors Prestige 2007 AOC Cahors	2007 赤	\2,850		105
		SO7005 マルベック100%。黒い果実とスパイスに樽のニュアンスが上手く融合した香り。果実味やミネラル感、渋みもしっかりあり、長い余韻。	カオール・マルベックXL Cahors Malbec XL 2007 AOC Cahors	2007 赤	\3,800		73
南西 Sud-Ouest	ユスマリン 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、ゴーミヨ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)。				
		SO5012 Mauzac100%。メソッド・アンセストラル方式。上品で繊細な泡。非常にキリッとした口当たりと共に、柑橘系やリンゴのような味わいが楽しめる。	プレアンビュル Preambulles 2010 Vin de Table	2010 泡	\3,200		66
		SO5014 プロコル、シラー、デュラスなど。果実味中心の生き生きとしたワイン。赤い果実とスパイスの香り。ボリュームのある果実の味わいと共に、新鮮な酸味がフレッシュ感を与えている。	レ・ペイルゼル Les Peyrouzelles 2009 AOC Gaillac	2009 赤	\2,500		36
		SO5016 ミュスカデル、オンドンク、ロアンドオレイユ、モーザックなど。アプリコットやマルメロのジャムの芳香。華やかできれいな甘味とそれを支える新鮮な酸味が特徴です。	グラン・ド・フォリ Grain de Folie 2010 (500ml) AOC Gaillac Doux	2010 甘口	\2,600		12
南西 Sud-Ouest	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。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、ゴーミヨ2011にて4ツ★(非常に偉大な品質)獲得、ゴー&ミヨ2010にて《ハートの1杯Coup de Cour》獲得。権威あるかのル・グランド・ド・ガット・ド・フランス誌では「…完璧なワイン、自然で完璧にテロワールが現れた表現、強いパーソナリティを備える」と評される程。各キュヴェも高い評価を誇ります。				
		SO2013 タナ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン。ヴィンテージの影響で2009年より長く熟成させたキュベ。落ち着いた果実味とおしなやかな渋みが特徴。	ルージュ・トラディション Rouge Tradition 2008 AOC Irouleguy	2008 赤	\3,200		22
		SO2014 タナ、カベルネフラン、カベルネソーヴィニオン。若いヴィンテージだが、既におちつい	ルージュ・トラディション Rouge Tradition 2010 AOC Irouleguy	2010 赤	\3,200		49
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・ド・スーシュ Domaine de Souch		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ピ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。				
		SO3005 甘口。プティ・マンサン100%。柑橘系の果物や蜂蜜、ヴァニラの香り。果実と共に、蜂蜜やホワイトリュフのような複雑な味わい。	モフルー “マリー・カタラン” Moelleux "Marie-Kattalin" 2006 AOC Jurançon	2006 白	\7,800		56

地域	生産者	品番	商品名	Vt. 色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
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・フレィ村で一番古くから有機栽培を実践。				
	D2002	シードル・ブリュット <i>Cidre Brut</i>		NV 泡	\1,900		172
		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。					
	D2003	カルヴァドス12年 <i>Calvados 12ans</i>			\9,500		22
		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。					
コニャック Cognac	コニャック・ル・ロック <i>"Cognac Le Roch"</i>		原酒の仲介人として集めたコレクションを自らブレンド。上品でクラシックなコニャックです。				
	D1001	ヴィ・エス・オー・ビー <i>VSOP (+12 years old) (41°-700ml)</i>			\8,000		26
		コニャックには珍しい小規模の職人的な造り手。格付け1、2番目の畑をブレンドし、12年以上熟成。どこまでも自然で、上品な味わい。					
	D1002	エクス・オー <i>XO (+20 years old) (42.5°-700ml)</i>			\12,000		13
		格付け1、2番目の畑ブレンドし、20年以上熟成。65年の原酒も含まれます。熟成による馥郁とした香り、上品な味わい。					

Spain

モンティーヤ・モリレス Montilla-Moriles	ボデガス・ロブレス <i>Bodegas Robles</i>		80年以上に渡る家族経営、アンダルシア州初の有機認証獲得生産者(AGRICULTURA ECOLOGICA認証取得)。多くの環境プロジェクトにも参画、スペイン国内の他、世界中で金賞を含め他数多くの賞を受賞。国際的に非常に高い評価を獲得する、フィノ&ペドロ・ヒメネスのトップオーガニック生産者。国際的トップ賞を獲得する高い品質を備える唯一のオーガニック生産者です。				
	SP1002	ピエドラ・ルエンガ ペドロ・ヒメネス <i>Piedra Luenga Pedro Ximenez</i>	DO モンティーヤ・モリレス <i>DO Montilla-Moriles</i>	NV 甘口	\2,450		12
		ペドロヒメネス100%。濃い目のアンバー色。黒い果実の熟した香りや、キャラメル、コンポートなど。味わいは、非常に上品な果実に由来する甘味を持っています。					