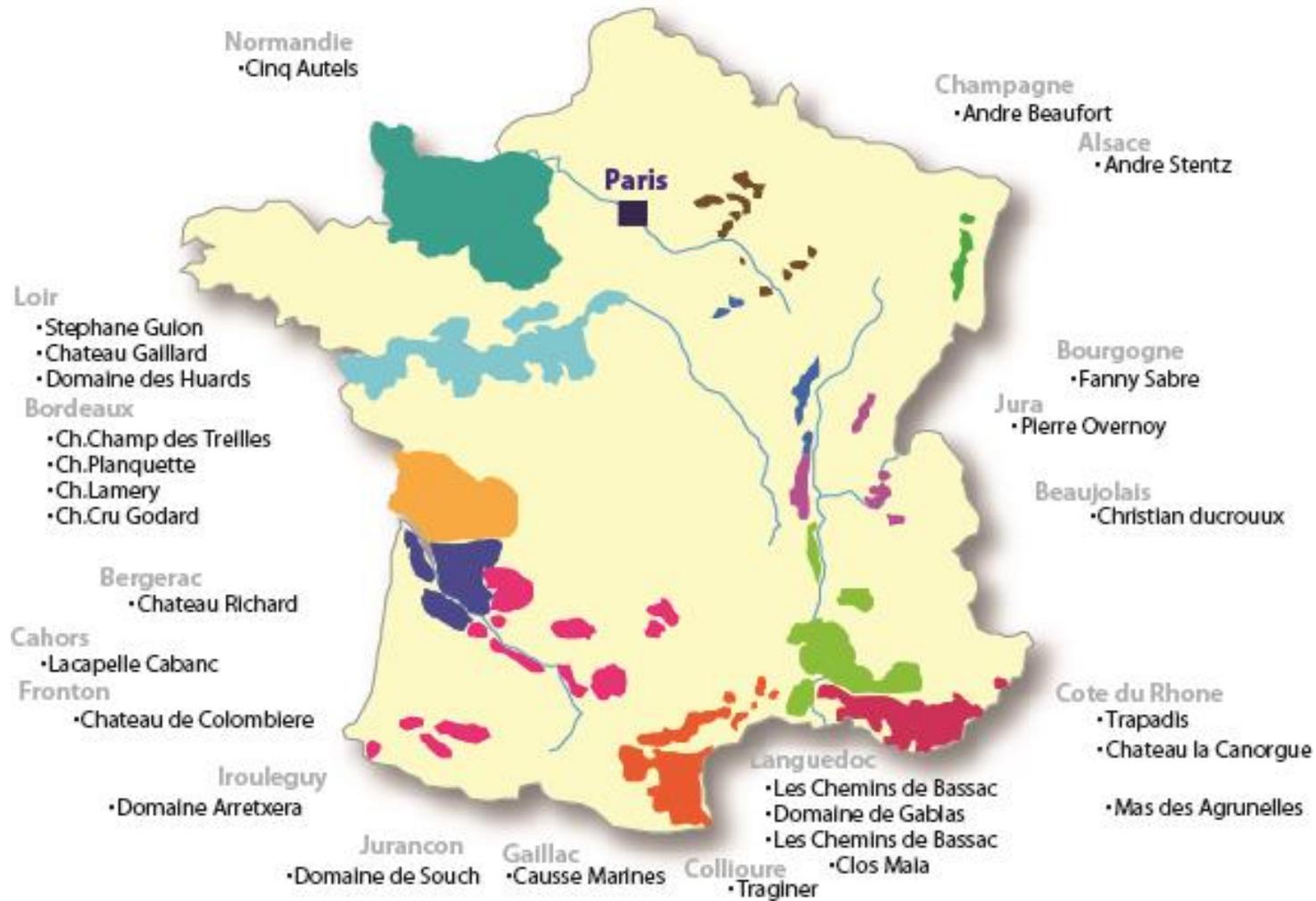


LE VIN NATURE SELECTION

2014年12月30日



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 info@le-vin-nature.net

www.le-vin-nature.net

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
アルザス Alsace	ドメーヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz		グオーツ山脈麓がエトワール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。				
	AL1028	ピノ・ブラン ミクロサルフィット Pinot Blanc 2012 "Microsulfites "	AOC Alsace	2012	白	¥2,800	在庫僅か
ピノブラン100%。例年よりドライで、SO2添加も微量のキュヴェ (26mg/L)。柑橘系の複雑な芳香、味わい。綺麗な酸とミネラル感。							
	AL1029	ゲヴェルトツラミネール Gewurztraminer 2012	AOC Alsace	2012	白	¥3,500	80
ゲヴェルトツラミネール100%。抜栓時は南国のフルーツのようなコクと甘み、綺麗な酸、時間がたつと甘ロワインのようなとろみが出てくる。							
	AL1030	リースリング・ローゼンベルグ Riesling Rosenberg 2012	AOC Alsace	2012	白	¥3,600	35
リースリング100%。砂糖漬けのレモンやグレープフルーツなど複雑な芳香、味わい。強い酸とミネラル感が、甘みを支えている。							
ボルドー Bordeaux	シャトー・ブランケット 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。				
	BX2004	シャトー・ブランケット Chateau Planquette 2010	Vin de France	2010	赤	¥3,750	176
カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。左岸らしいカベルネの心地よい豊かな味わい。深い果実味をささえる強い酸。今のところはデカンタ推奨。							
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、現在はエコセールとビオディナミの認証を取得。赤ワイン数キュベと少量の甘ロワインを生産している。				
	BX8002	オートルモン Autrement 2010	Vin de France	2010	赤	¥3,500	28
カベルネ、メルロー、フラン、マルベックのブレンド。赤や黒い果実の芳香。熟した果実味で華やかな味わい。バランスの良い渋みと酸味で、今から楽しめる。							
ボルドー Bordeaux	シャン・デ・トレイユ Champ des Treilles		ポイヤック格付シャトー、ポンテカネの「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ワイン。「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 (ペタンヌ&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。				
	BX5019	プティ・シャン・ルージュ Petit Champ Rouge 2012	AOC Sainte Foy Bordeaux	2012	赤	¥2,500	395
メルロー中心にカベルネ、フラン、プティヴェルドなど。ステンレスタンク醸造で、果実味と草木のようなニュアンス。綺麗な余韻。フレッシュさとコクのバランスよし。							
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。				
	BX6006	クリュ・ゴダール ソーヴィニオン Cru Godard Sauvignon 2013	AOC Francs cotes de Bordeaux	2013	白	¥2,300	504
ソーヴィニオンブラン100%。きれいな黄緑色の外観。グレープフルーツや白い花の芳香。比較的まったりとした柑橘系や桃の味わい。穏やかな口当たり。							
	BX6007	クリュ・ゴダール Cru Godard 2009	AOC Francs cotes de Bordeaux	2009	赤	¥2,300	280
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。							

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	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。				
	BG4017	ムルソー スー・ラ・ヴェル Meursault Sous La Velle 2010	AOC Meursault	2010	白	¥6,900	16
シャルドネ100%。黄色に薄い緑がかかった、しっかりとした色合い。ライムや石灰の芳香、すっきりした酸、樽のニュアンスをほど良く感じます。							
	BG4022	ブルゴーニュ・ルージュ Bourgogne Rouge 2011	AOC Bourgogne	2011	赤	¥3,500	在庫僅か
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、品の良い赤い果実のチャーミングで可愛らしい余韻が広がる。							
	BG4019	サヴィニー・レ・ボヌ・ルージュ Savigny Les Beaune Rouge 2009	AOC Savigny les Beaune	2009	赤	¥4,500	在庫僅か 次2011年
ピノワール100%。済んだわりとしっかりとした赤紫色の外観。黒い果実味が中心で、味わいは、凝縮した果実味を楽しめつつ、ほのかに枯れたようなピノらしいニュアンス。							
	BG4024	ポマール・ヴィエイユ・ヴィーニュ Pommard Vieille Vigne 2010	AOC Pommard	2010	赤	¥6,500	52
ピノワール100%。非常に淡い赤からピンクがかかった外観。赤い果実とハーブのような芳香。熟したベリー系の優しいナチュラルな味わい。ほんのり渋みと綺麗な酸を楽しめます。							
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。				
	CH5061	ブリュット レゼルブ グランクリュ Brut Reserve Grand Cru NV	Ambonnay Grand Cru	NV	泡	¥11,500	30
PN80%,CH20%。辛口 ガス圧3.7。デゴルジュマン2014年5月。ミネラル感、柑橘のニュアンス、トースト感。ドライな作りだが、落ち着きを感じる味わい。							
	CH5062	ドゥミ・セック グランクリュ Demi-Sec Grand Cru NV	Ambonnay Grand Cru	NV	泡	¥12,500	18
PN80%,CH20%。半甘口 アルコール度数11.78%、残糖44.50g/L。南国の果実やはちみつなどのニュアンスをしっかりと酸やミネラルが支える半甘口。							
	CH5056	ドゥー グラン・クリュ Doux Grand Cru NV	Ambonnay Grand Cru	NV	泡	¥11,000	在庫僅か
PN80%,CH20%。甘口 アルコール度数10.25% 残糖60.90g/L SO2合計59mg/L SO2自由31mg/L ガス圧5.6							
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。				
	LR7018	イザ・ブラン Isa Blanc 2013	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2013	白	¥2,300	442
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。							
	LR7017	イザ・ルージュ Isa Rouge 2012	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2012	赤	¥2,300	388
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。							
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。				
	LR10027	マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc 2011	AOC Coteaux du Languedoc	2011	白	¥2,400	116
グルナッシュブラン45%、マルサンヌ45%、ヴィオニエ10%。白桃とグレープフルーツ、リンゴをミックスしたようなニュアンス。塩っぱさも感じる味わい。							
	LR10028	マス・ニコ・ルージュ Mas Nicot Rouge 2011	AOC Coteaux du Languedoc	2011	赤	¥2,400	320
シラー60%、グルナッシュ40%。黒い果実とハーブの香り。新鮮な酸味を感じた後、徐々に熟した果実と滑らかな渋みが口内に広がる。やや揮発酸高め。							
	LR10025	フラワー・ブランシュ Fleur Blanche 2011	Vin de Pays de L'Herault	2011	白	¥2,800	在庫僅か
シャルドネ70%、ルーサンヌ30%。薄い黄金色の色合い。綺麗な柑橘系やハニーの芳香。レモンやグレープフルーツ、ハニー、塩っぱさを感じる複雑な味わい。澱あり。							

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Grealaine 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。				
	LR50002	ル・プチ・クロ <i>Le petit clos 2012</i>	<i>IGP Hérault</i>	2012	赤	¥3,100	200
			グルナッシュ。透明感ある赤紫色の外観。熟した赤い果実や木や土の芳香。ジューシーで若々しい赤い果実や野生の果物の味わい。良いバランス。				
	LR50003	クロ・マイア・ルージュ <i>Clos Maia Rouge 2012</i>	<i>IGP Hérault</i>	2012	赤	¥4,500	34
			グルナッシュ。プチクロに比べ、より繊細、さめ細やかな味わい。果実の味わいにコンクリートタンク醸造っぽい冷やかさが加わっている。				
ラングドック Languedoc	<i>Vignoble Denois</i>						
	LR60001	ブリュ・ダルジル ブリュットナチュール スーボア <i>Bulles d'Argiles Brut Nature "Sous bois" AOC Cremant de Limoux</i>		NV	泡	¥4,200	70
			ピノノワール50%、シャルドネ50%。非常に繊細で蜜や柑橘の華やかなスタイル。ドライながら複雑で奥行きを感じる。ノンドゼ。澱引き2014年6月。				
	LR60002	ヴィーニュ・ドゥ・サン・ポール・ブラン <i>Vignes de St Paul Blanc 2012</i>	<i>Vin de Table</i>	2012	白	¥3,000	86
			シャルドネ。サンスーフル。グレープフルーツやほんのり樽のニュアンスを感じる芳香。南のブルゴーニュらしい、コクもありつつ、ふよやかなシャルドネ100%。				
	LR60003	ヴィーニュ・ドゥ・サン・ポール・ルージュ <i>Vignes de St Paul Rouge 2012</i>	<i>Vin de Table</i>	2012	赤	¥3,000	85
			シラー、メルロー、グルナッシュ。サンスーフル。黒い果実と乾燥肉っぽい芳香。綺麗な果実味と酸、のびやかなコクがうまくとまっている。				
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ガブラス <i>Domaine de Gabelas</i>		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。				
		コト・デュ・ラングドック <i>Coteaux du Languedoc 2013 BIB 5L</i>	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2013	赤	¥9,200	40
			35%グルナッシュ、35%カリニャン、30%シラー。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1394円。				
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン <i>Sainte Marie des Pins</i>		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。				
	LR9006	ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2012 BIB5L</i>	<i>Vin de Pays Cite de Carcassonne</i>	2012	白	¥9,500	完売しました
			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。				
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〉。				
	L5005	ブルグイユ・キュベ・プレステージ <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2012</i>	<i>AOC Bourgueil</i>	2012	赤	¥2,600	318
			カヴェルネ・フラン100%。きれいな赤紫色の外観。黒い果実やフランらしい草花の香り。味わいは優しい赤い果実味やハーブ、きりっとした酸を備えている。				
ロワール Loire	シャトー・ガイヤール <i>Château Gaillard</i>		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ビ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。				
	L6012	クレマン・ゲリー・ブリュット <i>Clemance Guery Brut</i>	<i>AOC Cremant de Loire</i>	NV	泡	¥2,650	完売しました
			シュナン60%、シャルドネ25%、カベルネフラン15%。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。				
	L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ <i>Clos de La Brierie 1877 Gamay 2012</i>	<i>AOC Touraine</i>	2012	赤	¥2,700	520
			ガメイ100%。1877年に植えられたガメイから。濃い紫色の外観、骨格のしっかりとしたジューシーでバランスの良い味わい。醸造から瓶詰までSO2不使用。				

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&ミヨー2011-5つ星評価を獲得する秀逸ドメーヌ。				
		LR4026	カノルグ ヴィオニエ Canorgue Viognier 2013 <i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i>	2013	白	¥2,800	156
			ヴィオニエ100%。桃やあんずなどの優しい果実の芳香。アブ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。				
		LR4027	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ Beret Frog by La Canorgue 2013 <i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i>	2013	赤	¥2,500	378
			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、しつかりとした渋み。やや還元しているが、飲み心地は良し。				
		LR4023	シャトー・カノルグ・ルージュ Château La Canorgue Rouge 2010 <i>AOC Luberon</i>	2010	赤	¥2,800	完売しました
			40%シラー、30%グルナッシュ、30%カリニャン古樹。果実味と野性味のある方向。落ち着いて冷ややか、酸とコクのバランスが良く、肉料理に合いそう。				
ローヌ Rhône	ドメーヌ・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。				
		R2014	コート・デュ・ローヌ ブラン Cotes du Rhone Blanc 2011 <i>AOC Cotes du Rhone</i>	2011	白	¥3,600	93
			グルナッシュブラン90%、クレレット10%。パイナップルや洋ナシの芳香。しっかりした味わいの典型的なローヌの白ワインでありつつ、綺麗な酸が味わいを引き締めている。				
		R2013	エスプリ Esprit 2013 <i>Vin de Table Francais</i>	2013	赤	¥2,000	173
			100%グルナッシュ。赤い果実とやや野性的な芳香を持っています。味わいはほど良く軽やかでジューシー、赤い果実の味わいが心地良いです。				
		R2016	ケランヌ・ルージュ Cairanne Rouge 2012 <i>AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne</i>	2012	赤	¥3,000	108
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。黒い果実の芳香に、ほんのりとスパイシーなニュアンス。心地よい口当たり、果実やイチジクのニュアンス。酸がしっかり。				
		R2017	ラストー・ルージュ・トラディション Rasteau Rouge Tradition 2012 <i>AOC Rasteau</i>	2012	赤	¥3,000	204
			グルナッシュ70%、シラー10%、カリニャン10%、ムールヴェードル10%。ケランヌよりも、よりどっしりとしたスタイルで、酸味もまろやか。				
		R2018	ラストー・ルージュ・グルナ Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml) <i>AOC Vin Doux Naturel</i>	2013	甘口	¥3,800	105
			グルナッシュ90%、カリニャン10%。甘口。黒い果実や乾燥したイチジクなどのエキスのような甘口。すっきりとした酸もあり、食前酒からデザートまで幅広く合わせられる。				
南西 Sud-Ouest	<i>Mas Del Perie</i>						
NEW		SO9001	Tu Vin Plus Aux Soirees 2013 <i>Vin de Table</i>	2013	赤		240 1月上旬販売開始予定
NEW		SO9002	You F*** My Wine 2013 <i>Vin de Table</i>	2013	赤		240 1月上旬販売開始予定
NEW		SO9003	La Roque 2013 <i>AOC Cahors</i>	2013	赤		120 1月上旬販売開始予定

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 <i>Chateau Richard</i>		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。					
		SO6015	リシャール・オゼ・ブラン・セック Richard Ose Blanc Sec 2012 <i>Vin de Table France</i>	2012	白	¥3,000		132
			100%セミアン。SO2無添加。淡い色合いから時間とともに濃く変化します。最初は柑橘系ですが、時間の経過とともになめらかに蜜のようなニュアンスが出てきます。					
		SO6018	キュヴェ・オゼ Cuvee Osee 2013 <i>AOC Bergerac</i>	2013	赤	¥2,700		246
			60%メルロー、40%カベルネフラン。SO2無添加。濃い青紫色。香りは新鮮な黒い果実が中心。フレッシュ、程よい果実味と、きりっとした酸味。					
南西 Sud-Ouest	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)。					
		SO5022	プレスク・アンビュル Presqu'ambulles 2012 <i>Vin de Table</i>	2012	泡	¥3,200		42
			Mauzac100%。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。					
		SO5023	レイド・ビュル Raides Bulles 2012 (Effervescent Rose) <i>Vin de Table</i>	2012	泡	¥3,500		在庫僅か
			ジュランソンノワール、プロコル、シラーなど。初めてとなる半甘口ロゼ。泡はしっかりかつ上品。ストロベリーやカシスの優しい芳香と味わいです。					
		SO5026	レ・グレリュ Les Greilles 2013 <i>AOC Gaillac</i>	2013	白	¥3,200		160
			モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデール。わりと力強いニュアンス。桃やメロン系の味わいに、しっかりとした酸度。コクのある白ワインです。					
		SO5025	ペイルゼル Peyrouzelles 2012 <i>AOC Gaillac</i>	2012	赤	¥2,700		156
			プロコル、シラー、デュラスなど。前回に比べると、ややジューシーな味わい。果実味とスパイスのニュアンスがうまく交わり、複雑な味わいを醸し出しています。					
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・アレチエア <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、ゴーミヨ2011にて4ツ★(非常に偉大な品質)獲得。					
		SO2021	キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2010 <i>AOC Irouleguy</i>	2010	赤	¥5,000		在庫僅か
			タナ70%、カベルネソーヴィニオン30%。樽のニュアンスと熟した赤い果実のニュアンス。熟した果実とバニラのニュアンスをしっかりとした酸味がサポート。					
南西 Sud-Ouest	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が、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。					
		SO8007	ヴィエイユフォン Vieillefont 2011 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2011	白	¥3,200		88
			セミアン50%、ソーヴィニオンブラン25%、ミュスカデール20%など。樽での熟成を感じられるコクと複雑なニュアンスが楽しめる。クリーム系の料理と相性がよさそう。					
		SO8008	ラ・ピコレット La Pie Colette 2012 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	赤	¥2,500		完売しました
			メルロー85%、マルベック15%。黒い果実のコクとまるやかさ、スパイシー感。ほどよい渋み。良く熟したメルローの赤に期待する味わい。					
		SO8009	ヴィエイユフォン Vieillefont 2010 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2010	赤	¥3,200		在庫僅か
			メルロー50%、カベルネソーヴィニオン25%、カベルネフラン15%、マルベック10%。黒い果実と樽熟成のニュアンス。長い余韻ときめ細かい渋み。単純に良いワイン。					
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・ド・スーシュ <i>Domaine de Souch</i>		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	モワルー “マリー・カタラン” Moelleux "Marie-Kattalin" 2006 <i>AOC Jurançon</i>	2006	白	¥7,800		完売しました
			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、蜂蜜やホワイトトリュフのような複雑な味わい。					

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・フレイ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 Cidre Brut	NV	泡	¥1,900		198
		サンスーフル。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。						
		D2003	カルヴァドス12年 Calvados 12ans	12Y		¥9,500		111
		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。						

Spain

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。					
		SP2009	トレ・ウヴ Tres Uves 2011	2011	白	¥4,000		在庫僅か
		Vigiriega, Vermentino, Vognierを均等にブレンド。黄色い良く熟した果実やほんのり酵母に由来すると思われるトーストのような方向。熟した黄色い果実とろみ、さっぱりとした酸が共存。						
		SP2013	Temperanillo y mas 2007	2007	赤	¥3,500		在庫僅か
		テンペラニーニョ50%、その他。黒い熟した果実の果実感と、スパイス感。なめらかなタンニン。ソースを使った赤身肉の料理などと。						
		SP2014	Rubaiyat 2009	2009	赤	¥4,000		在庫僅か
		シラー100%。黒い熟した果実の果実感と、スパイス感。なめらかなタンニン。ソースを使った赤身肉の料理などと。						
		SP2016	1368 2005	2005	赤	¥5,000		在庫僅か
		Garnacha, Syrah, Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc y Tempranillo。赤黒い果実やスパイス、野生的な芳香。熟した果実とスパイス、上品な酸、きれいな渋み。						
アンダルシア Andalusia	マレナス <i>Marenas</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					
		SP4007	Harys 2011 Syrah	2011	赤	¥4,000		64
		シラー100%。						
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、ミシュランやレストランで約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。					
		SP3002	イラ・デイ Ira Dei 2011	2011	赤	¥5,000		48
		Merlot, Tempranillo。神の怒り、という意味。熟した黒い果実味、良い意味で土っぽさ、砂、タバコのような複雑な芳香。味わいはがっちりとした構造に黒い果実味がつつみこまれている。						
ナバラ Navarre	ラデラス・デ・モンテフラ <i>Laderas de Montejurra</i>		ナバラ出身のエミリオ・ヴァレリオ氏が始めたプロジェクト。醸造担当にはLeroyやDomaine de la Chassorneyで働き、現在リオハでワインを生産しているオリヴィエ・リヴィエール氏が担当しています。ピオディナミの方法を取り入れたワインは、濃厚かつ					
		SP5003	Usuraran 2010 <i>D.O. Navarra</i>	2010	赤	¥3,500		34
		テンペラニーニョ、ガルナッチャ、グラシアーノ。濃い紫色、スパイシーな香り、熟した黒い果実味や野性的なニュアンス。渋みと酸が引きしめている。ソースを使った肉料理。						
バスク Basque	Ulibarri Artzaik		バスク地方Gordexolaに位置するブドウ・ワイン生産者・苗木生産者。また羊からチーズも生産している。2.2ヘクタールの畑を有機栽培。酸のしっかりした切れ味するどいワインを生産している。					
		SP6002	Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica	2011	白	¥4,300		81
		Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。黄緑や黄色の外観。柑橘系の香りに樽のニュアンス。グレープフルーツやレモンに樽のバニラのニュアンス。(微発泡ではありません)						

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
----	-----	----	-----	-----	---	----------	----	------

Georgia

ジョージア Georgia	フィーザンツ ティアーズ <i>Pheasant's Tears</i>		ジョージアの8世代続くワイン生産者とアメリカ人の画家が2007年から運営。ジョージアの伝統的なブドウ品種と醸造方法（粘土の大樽で自然酵母発酵、熟成）を用いてワインを生産しています。個性的な味わいは、ジョージアワインのポテンシャルを感じさせます。					
	GE1003	ルカツテリ Rkatsiteli 2010	Kakheti (カヘティ州)	2010	橙	¥3,500		83
		Rkatsiteli種100%。クヴェリ(甕)熟成。オレンジ色の外観。カリンや紅茶、蜜の香。熟した柑橘系、スパイス、スモーキーなニュアンス。しっかりとした渋みのある個性。						
	GE1004	ルカツテリ Rkatsiteli 2011	Kakheti (カヘティ州)	2011	橙	¥3,500		61
		Rkatsiteli種100%。クヴェリ(甕)熟成。オレンジ色の外観。カリンや紅茶、蜜の香。10年に比べるとややフレッシュで、スッキリ感がある。						
	GE1006	マンヴァネ Mtsvane 2011	Kakheti (カヘティ州)	2011	橙	¥4,000		31
		Mtsvane種100%。クヴェリ(甕)熟成。オレンジ色の外観。カリンや紅茶、蜜の香。スモーキーさの一番感じるキュベ。蜜や熟した柑橘など。しっかりとした渋み。						