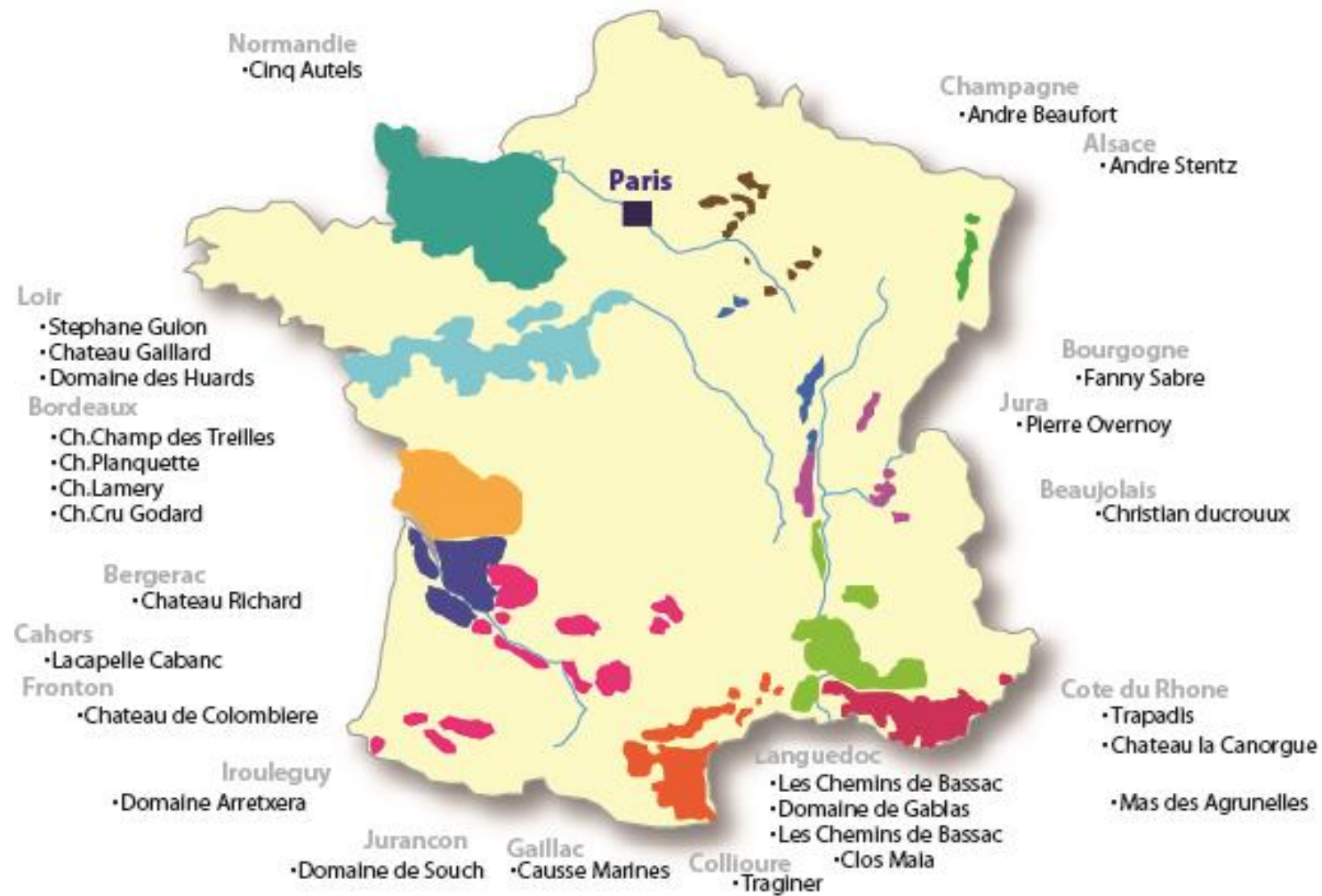


LE VIN NATURE SELECTION

2014年4月13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	ドメヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz		グーゾ ユ山脈麓の理想的なシロワ、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。				
		AL1029	ゲヴェルツトラミネール Gewurztraminer 2012 AOC Alsace	2012	白	¥3,500	14
			ゲヴェルツトラミネール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	16
			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・プランケット 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・プランケット Chateau Planquette 2010 Vin de France	2010	赤	¥3,750	112
			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	21
			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・ド・トレイユ Champ des Treilles		ボ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	323
			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良し。				
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	286
			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		完売しました
			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。				
ブルゴーニュ Bourgogne	ファニー・サブル Domaine Fanny Sabre		注目の新世代オーガニック・ドメヌ。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	在庫僅か
			シャルドネ100%。黄色に薄い緑がかった、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。				
		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	22
			ピノノワール100%。非常に淡い赤からピンクがかった外観。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。				

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
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。				
		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	190
		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・ルーージュ Isa Rouge 2012	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2012	赤		完売しました
		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。					
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		完売しました
		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・ルーージュ Mas Nicot Rouge 2011	AOC Coteaux du Languedoc	2011	赤	¥2,400	116
		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。					
ラングドック Languedoc	クロ・マイア Clos Maia		2009年からGrealldine 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。				
		LR50003 ル・プチ・クロ Le petit clos 2012	IGP Hérault	2012	赤	¥3,100	185
		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。					
		LR50004 クロ・マイア・ルーージュ Clos Maia Rouge 2012	IGP Hérault	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	ヴィニョーブル・ドゥノア Vignobles Denois		シャンパーニュ生まれのドゥノア氏は、現在ラングドックとルーシオンに畑を所有。リュットレゾネ、ビオロジック、ピオディナミを経て、現在ナチュラルワイン的アプローチでワインを生産している。				
		LR60001 ブリュ・ダルジル ブリュットナチュール スーボア Bulles d'Argiles Brut Nature "Sous bois" AOC Cremant de Limoux		NV	泡		完売しました
		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 ヴィーニョ・ドゥ・サン・ポール・ブラン Vignes de St Paul Blanc 2012	Vin de Table	2012	白	¥3,000	47
		シャルドネ。サンスーフル。グレープフルーツやはんどの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、ふくやかなシャルドネ100%。					
		LR60003 ヴィーニョ・ドゥ・サン・ポール・ルーージュ Vignes de St Paul Rouge 2012	Vin de Table	2012	赤	¥3,000	47
		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とまっている。					

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	ドメヌ・ド・ガブラス 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。				
		 コトー・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L		AOC Coteaux du Languedoc		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。	
						完売しました 5月販売再開予定	
ロワール Loire	ステファン・ギヨン Stephane Guion		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 Bourgueil Cuvee Prestige 2012		AOC Bourgueil		2012 赤 ￥2,600	237
						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 Château Gaillard		オーガニック・ドメ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。				
		 L6014 Clos de La Brierie 1877 Gamay 2012		AOC Touraine		2012 赤 ￥2,700	462
						クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ 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。	
ローヌ Rhône	シャトー・ラ・カノルグ Château La Canorgue		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ヌ。				
		 LR4028 Château La Canorgue Blanc 2013		AOC Luberon		2013 白 ￥2,800	107
						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%。例年よりちょっと軽やか。柑橘系、桃系、少しスパイシーなニュアンス。サラダや魚料理などと。	
		 LR4027 Beret Frog by La Canorgue 2013		Vin de Pays des Portes de la Mediterranee		2013 赤 ￥2,500	95
						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。	
		 LR4029 Château La Canorgue Rouge 2012		AOC Luberon		2012 赤 ￥2,800	384
						シラー60%、グルナッシュ10%、カリニャン/ムールベードル10%。黒い果実中心でジューシー、軽やかなシラーのニュアンスも。ローストした肉料理などと。	
ローヌ Rhône	ドメヌ・デュ・トラパディス Domaine du Trapadis		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 Cotes du Rhone Blanc 2011		AOC Cotes du Rhone		2011 白 ￥3,600	50
						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 Esprit 2013		Vin de Table Francais		赤	完売しました
						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 Cairanne Rouge 2012		AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne		2012 赤 ￥3,000	67
						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 Rasteau Rouge Tradition 2012		AOC Rasteau		2012 赤 ￥3,000	183
						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 Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)		AOC Vin Doux Naturel		2013 甘口 ￥3,800	72
						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。	

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
南西 Sud-Ouest	Mas Del Perie		ファビアン氏が2006年から家族の畑を引き継ぎ、現在、ピオロジック・ピオディナミを取り入れ生産している。AOCカオールの畑を約20ha、VDF用の畑を約5ha所有している。				
		SO9001	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ Tu Vin Plus Aux Soirees 2013 Vin de Table	2013	赤	¥3,000	142
			カベルネフラン、マルベック各50%。SO2無添加、無清澄、無濾過。フレッシュで酸と程よい渋みをもったスタイル。時間と共に徐々に深み。ハムやパテ、シャクトリーなどと。				
		SO9002	ユー・ファック・マイ・ワイン You Fuck My Wine 2013 Vin de Table	2013	赤	¥3,200	46
			ジュランソンノワール100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。明るい色合いで、なめらか、チャーミングなスタイル。赤い果実の味わいたっぷり。パテや赤身の魚、鶏肉など。				
		SO9003	ラ・ロック La Roque 2013 AOC Cahors	2013	赤	¥4,200	90
			マルベック100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。まだフレッシュだが、熟成を期待させるコクと渋み。カラフェ推奨。ハーブを効かせた肉料理全般。				
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。				
		SO6015	リシャール・オゼ・ブラン・セック Richard Ose Blanc Sec 2012 Vin de Table France	2012	白	¥3,000	53
			100%セミヨン。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 AOC Bergerac	2013	赤	¥2,700	188
			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、きりつとした酸味。				
南西 Sud-Ouest	コスマリーン 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)。				
		SO5025	ペイルゼル Peyrouzelles 2012 AOC Gaillac	2012	赤	¥2,700	70
			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 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。				
		SO2027	ルー・ジュ・トラディション Rouge Tradition 2012 AOC Irouleguy	2012	赤	¥4,000	66
			タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。				
		SO2028	キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2011 AOC Irouleguy	2011	赤	¥5,700	65
			タナ870%、カベルネソーヴィニオン20%。				
南西 Sud-Ouest	ムートル・ビアン Mouthes Le Bihan		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、白赤ともにボ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。				
		SO8010	ラ・ピコレット La Pie Colette 2013 AOC Cotes de Duras	2013	白	¥2,500	126
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン35%、シュナンブラン15%。青リンゴやメロンなど爽やかな芳香、味わい。程よいコクもあります。				
		SO8007	ヴィエイユフォン Vieillefont 2011 AOC Cotes de Duras	2011	白	¥3,200	72
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン25%、ミスカデール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 AOC Cotes de Duras	2012	赤	¥2,500	174
			メルロー85%、マルベック15%。黒い果実のコクとまろやかさ、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 AOC Cotes de Duras	2010	赤	¥3,200	187
			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。				

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・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 ビ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。				
		SO3006	ジュランソンセック Jurançon Sec 2012 AOC Jurançon Sec グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェ10%。強烈な酸を持ちつつ、花や柑橘系、蜜のような広がりのある白ワイン。	2012	白	¥6,500	105
		SO3007	ジュランソン・モワルー・キュヴェ・ドメヌ Moelleux Cuvee Domaine 2011 AOC Jurançon Moelleux プティマンサン50%、グロマンサン50%。パセリヤーージュで11月に収穫されたブドウから。強烈な酸と蜜やアンズなどをほうふつさせる甘み。フルーツ系のデザートと。	2011	甘口	¥7,800	52
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 Cidre Brut 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。	NV	泡	¥1,900	完売しました 夏ごろ再入荷
		D2003	カルヴァドス12年 Calvados 12ans 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	84
Spain							
アンダルシア Andalusia	バランコ・オスキュロ <i>Barranco Oscuro</i>		バランコオスキュロのマヌエル ヴアレズエラ氏は、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。				
		SP2017	ブリュット・ナチュール Brut Nature 2012 ヴィヒリエガ100%。はつらつとした酸と穏やかな泡、柑橘やレモネードの様なニュアンスを持っています。澱引き2014年10月。ノンドゼ。	2012	泡	¥3,500	167
		SP2018	ブランカス・ノーブルス Blancas Nobles 2012 ヴィヒリエガ、ソーヴィニヨンブラン等。しっかりとした酸、レモネードやはちみつレモンのようなニュアンス、コクがありつつ、きりと辛口にまとめられています。	2012	白	¥3,000	完売
		SP2019	カルドノハイ Cardonohay 2012 シャルドネ100%。熟した柑橘系のニュアンスにほんのり樽由来のヴァニラのような雰囲気、はつらつとした酸が骨格にあり、バランスが良いです。	2012	白	¥4,500	34
		SP2020	ビーオー2 BO2 2012 テンペラニーニョ中心。黒いジューシーな果実味、ほんのりスパイス感や黒砂糖のような味わいも。例年よりもきれいな味わいです。	2012	赤	¥2,800	完売
		SP2021	エル・ピノ・ロホ El Pino Rojo 2011 ピノノワール100%。黒いジューシーな果実に、ほんのりリキュールのようなニュアンスも。アルコール度数は高いですが、感じさせないしっかりとした酸があります。	2011	赤	¥4,500	70
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。				
		SP3003	カウゾン・ブランコ Cauzon Blanco 2013 ソーヴィニヨンブラン、シャルドネ、ヴィオニエ各30%、トロンテス10%。桃やアンズ、グレープフルーツがまじりあったような複雑なニュアンス。時間と共に開いていきます。	2013	白	¥3,500	210
		SP3002	イラ・デイ Ira Dei 2011 メルロー、テンペラニーニョ、カベルネ各33%、シラー。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。自根の樹から。	2011	赤	¥5,000	29
		SP3004	イラ・デイ Ira Dei 2013 メルロー、テンペラニーニョ、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てきます。自根の樹から。	2013	赤	¥5,500	58

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	評価	在庫本数
アンダルシア Andalusia	マレナス Marenas	Vinedo y Bodega	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		SP4011	Bajo Velo 2011	2011	白	¥4,500		156
ペドロ・ヒメネス100%。モンティーリャ・モリレスのドライなフィノ・アモンティリヤードスタイル。非常に複雑で長い余韻、食前酒、魚介料理、パエリアなどと。								
NEW		SP4008	Cerro Encinas Tinto 2012	2012	赤	¥2,600		326
テンペラニーニョ100%。濃い色合いで黒い果実やシナモンなどの芳香、フレッシュで奥行きのあるジューシーな味わい。冷製から温製の肉料理全般に。								
NEW		SP4009	Casilla Las Flores 2012	2012	赤	¥3,000		166
ピノノワール100%。程よい華やかさやフレッシュさ、そしてスペインらしいジューシーな果実味を備えています。焼き鳥や豚の角煮などほんのり甘いソースと相性が良さそう。								
NEW		SP4010	Lucia 2005	2005	赤	¥3,000		174
テンペラニーニョ/モナステール。熟成を経て、程よい落ち着きと複雑さをそなえていますがまだまだフレッシュな黒い果実感もあります。肉料理全般や中華料理と。								
NEW		SP4006	Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	2006	赤	¥3,300		293
テンペラニーニョ50%、シラー50%。Luciaよりも果実の甘いニュアンスがより強い感じがおり、渋みもそこそこにあります。やはり肉料理全般や中華料理と。								
		SP4007	ハリス シラー Harys 2011 Syrah	2011	赤	¥4,000		59
シラー100%。フレッシュな酸味がおちついてきて、軽めのシラー特有のスパイシーさやハーブっぽさが楽しめます。鶏肉、豚肉、中華料理などと。								
ナバラ Navarre	ラデラス・デ・モンテフラ Laderas de Montejurra	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、濃厚かつ品種の特徴をしっかりとらえている。						
NEW		SP5004	Emilio Valerio 2012	D.O. Navarra	2012	赤	¥2,500	628
カベルネソーヴィニオン、メルロー、ガルナッチャ各1/3ずつ。ジューシーで程よいコクと新鮮さを備えています。肉料理全般に。								
NEW		SP5005	Amburza 2010	D.O. Navarra	2010	赤	¥3,000	577
カベルネソーヴィニオン中心、グラシアーノ、テンペラニーニョ、ガルナッチャ少量。エミリオヴァレリオに比べて、カベルネの渋みやミントっぽさがあり、上品。								
		SP5003	Usuraran 2010	D.O. Navarra	2010	赤	¥3,500	24
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		78
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		58
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		72
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	マツヴァネ Mtsvane 2011	Kakheti (カヘティ州)	2011	橙	¥4,000		22
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。								