

LE VIN NATURE SELECTION

2015年8月7日



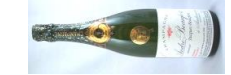
LE VIN NATURE株式会社

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・ツィン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。				
	AL1031	エーデルツウィッカー Edelzwicker 2013 (1000ml)	AOC Alsace	2013	白	¥2,600	54
		シヤスラー種中心。柑橘系のすっきりしたニュアンス、ドライで軽やか、フレッシュ。食前酒やサラダ、軽めの料理と。					
	AL1032	シルヴァネール Sylvaner 2013	AOC Alsace	2013	白	¥2,500	50
		シルヴァネール100%。残糖6g/L。しなやかかつ新鮮さあふれる味わい。ほどよい辛口。冷製の前菜や魚介と。					
	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	102
		ピノブラン100%。残糖1g/L。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。					
	AL1033	リースリング Riesling 2013	AOC Alsace	2013	白	¥3,000	63
		リースリング100%。残糖7g/L。複雑さと生き生きとした酸が特徴的なヴィンテージ。焼き魚や魚介、シュークルードなどと共に。					
	AL1034	ピノワール Pinot Noir 2013 (Sans ajout de sulfites)	AOC Alsace	2013	赤	¥3,200	73
		ピノワール100%。残糖0.4g/L。SO2無添加。ジュシーさと軽やかさが同居している魅力的なピノ。肉のグリルやパテと共に。					
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	40
		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口ワインを生産している。				
	BX8003	オートルモン Autrement 2011	Vin de France	2011	赤	¥3,500	252
		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。前年よりコクがあるスタイルです。					
ボルドー Bordeaux	ラ・ナチュール・レ・ショーズ La Nature les Choses		2006年までサンテミリオンGCのシャトー・スータルを所有していたフランソワ・デ・リニユリー氏が、アントル・ドゥ・メール（Cabara）に6.5haのブドウ畑を購入して生産しているワイン。サンテミリオンの伝統的醸造方法とナチュラルワイン的アプローチを行っています。				
	BX9001	トゥー・ヴァ・ビアン Tout Va Bien 2010 (スクリュージャップ)	AOC Bordeaux	2011	赤	¥3,500	229
		メルロー100%。アメリカンチェリーのような色合い、スモークや黒い果実、複雑な芳香、味わいは黒い果実にスパイシー感、土っぽさを兼ね備え、長い余韻が楽しめる。					
ボルドー Bordeaux	シャン・デ・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（パタンヌ&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	138
		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	57
		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。					

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	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。				
ボージョレ Beaujolais	クリスチャン・デュクリュー Christian Ducroux		ビ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年代から長きに渡るビオディナミ栽培、ヴァン・ナチュールを造り出す。				
NEW		BG2014	エスキス ロゼ Esquisse Rose 2014 Vin de France	2014	ロゼ	¥2,800	169
			ガメイ100%。				
NEW		BG2015	エクスペクタティア Expectatia 2014 Vin de France	2014	赤	¥3,100	276
			ガメイ100%。				
		BG2016	パシヨンス Patience 2013 Vin de France	2013	赤		完売
			ガメイ100%。				
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	在庫僅か
			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。				
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。				
		LR7019	イザ・ブラン Isa Blanc 2014 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2014	白	¥2,300	174
			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。				
		LR7020	イザ・ルージュ Isa Rouge 2013 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2013	赤	¥2,300	216
			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	クロ・マイア Clos Maia		2009年からGrealine 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	142
			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、きめ細やかな味わい。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、ビオディナミを経て、現在ナチュラルワインのアプローチでワインを生産している。				
		LR60002	ヴィーニュ・ドゥ・サン・ポール・ブラン Vignes de St Paul Blanc 2012 Vin de Table	2012	白	¥3,000	完売
			シャルドネ。サンスーフル。グレープフルーツやほんのりした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	ヴィーニュ・ドゥ・サン・ポール・ルージュ Vignes de St Paul Rouge 2012 Vin de Table	2012	赤	¥3,000	37
			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。				
		LR8009	コトー・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2014 AOC Coteaux du Languedoc	2014	赤	¥9,500	15
			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 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。				
		LR9007	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc BIB5L 2014 IGP Pays d'Oc	2014	白	¥9,500	20
			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 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	ブルグイユ・キュベ・プレステージ Bourgueil Cuvee Prestige 2012 AOC Bourgueil	2012	赤	¥2,600	130
			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ダイ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。				
		L6015	クレマン・ゲリー Clemence Guery Brut AOC Cremant de Loire	NV	泡	¥2,800	244
			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。				
		L6016	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2013 AOC Touraine	2013	白	¥2,300	315
			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。				
		L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ Clos de La Briderie 1877 Gamay 2012 AOC Touraine	2012	赤	¥2,700	226
			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	40
			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%。例年よりちよつと軽やか。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。				
		LR4029	シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ Château La Canorgue Rouge 2012 AOC Luberon	2012	赤	¥2,800	318
			シラー60%、グルナッシュ10%、カリニャン/ムールバードル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。				

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	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。					
		R2014	コート・デュ・ローヌ ブラン Cotes du Rhone Blanc 2011	AOC Cotes du Rhone	2011	白	¥3,600	34
			グルナッシュブラン90%、クレレット10%。パインア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。					
		R2016	ケランヌ・ルージュ Cairanne Rouge 2012	AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2012	赤	¥3,000	26
			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	AOC Rasteau	2012	赤	¥3,000	140
			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)	AOC Vin Doux Naturel	2013	甘口	¥3,800	63
			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	ファビアン・ペリエ <i>Mas Del Perie</i>		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	89
			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	23
			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	87
			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 <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。					
		SO6018	キュヴェ・オゼ Cuvee Osee 2013	AOC Bergerac	2013	赤	¥2,700	153
			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	コスマリオン <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)、高評価獲得ドメヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセル認証)。					
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・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。ピオディナミ栽培を行い、有機認証エコセルを取得。ドメ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。					
		SO2028	キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2011	AOC Irouleguy	2011	赤	¥5,700	54
			タナ870%、カベルネソーヴィニヨン20%。					

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	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 セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン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。	2013	白	¥2,500	完売
		SO8007	ヴィエイユフォン Vieillefont 2011 AOC Cotes de Duras セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン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。	2011	白	¥3,200	完売
		SO8008	ラ・ピコレット La Pie Colette 2012 AOC Cotes de Duras 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。	2012	赤	¥2,500	76
		SO8009	ヴィエイユフォン Vieillefont 2010 AOC Cotes de Duras メルロー50%、カベルネソーヴィニヨン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。	2010	赤	¥3,200	71
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。				
		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	90
		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	46
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。				
		D2004	シードル・ブリュット Cidre Brut サンスーフ。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	129
		D2005	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	62
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ニエル 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。				
		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	完売

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	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	2013 白	¥3,500	126			
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。								
	SP3002	イラ・デイ Ira Dei 2011	2011 赤	¥5,000	29			
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。								
	SP3004	イラ・デイ Ira Dei 2013	2013 赤	¥5,500	45			
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できます。自根の樹から。								
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。					
	SP4011	バホ ヴェロ Bajo Velo 2011	2011 白	¥4,500	42			
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。								
	SP4008	セッロ アンシナス テイント Cerro Encinas Tinto 2012	2012 赤	¥2,600	186			
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。								
	SP4009	カシージャ ラス フローレス Casilla Las Flores 2012	2012 赤	¥3,000	62			
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。								
	SP4010	ルシア Lucia 2005	2005 赤	¥3,000	33			
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。								
	SP4006	ヴィデス・ブラヴァス Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	2006 赤	¥3,300	200			
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	51			
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 <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。バイオ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。					
	SP5004	エミリオ・ヴァレリオ Emilio Valerio 2012	D.O. Navarra	2012 赤	¥2,500	430		
カベルネソーヴィニヨン、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。								
	SP5005	アンブルツァ Amburza 2010	D.O. Navarra	2010 赤	¥3,000	432		
カベルネソーヴィニヨン中心、グラシアノーノ、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。								
バスク Basque	Ulibarri Artzaiak		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	37			
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)								

ジョージア
Georgia

ジョージア フィーザンツ ティアーズ
Georgia *Pheasant's Tears*

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	48
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	26
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	12
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。					