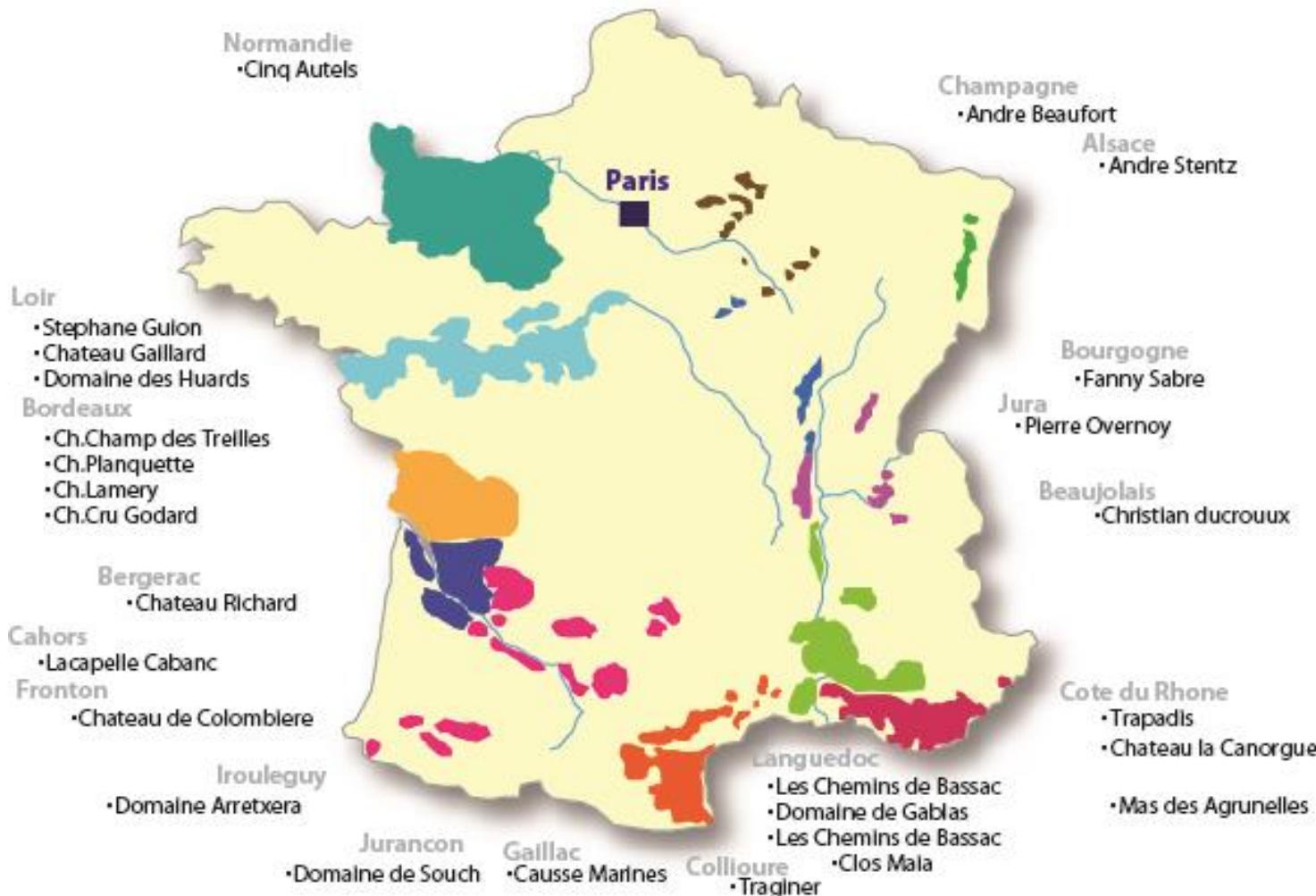


# LE VIN NATURE SELECTION

2015年8月31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](http://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		ヴァーゾー山脈麓ガエトルハイムの麓理想的なミクロクリマ、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	エーデルツヴィッカー <b>Edelzwicker 2013 (1000ml)</b>	AOC Alsace	2013 白	¥2,600	41
			シャスラー種中心。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 <b>Sylvaner 2013</b>	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 <b>Pinot Blanc 2012 (Microsulfites)</b>	AOC Alsace	2012 白	¥2,800	86
			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 <b>Riesling 2013</b>	AOC Alsace	2013 白	¥3,000	58
			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、シュークルートなどと共に。				
		AL1034	ピノノワール <b>Pinot Noir 2013 (Sans ajout de sulfites) AOC Alsace</b>		2013 赤	¥3,200	63
			ピノノワール100%。残糖0.4g/L。SO2無添加。ジュー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畠でカベルネ、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 <b>Chateau Planquette 2010</b>	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畠を所有する生産者。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	オートレモン <b>Autrement 2011</b>	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・スータールを所有していたフランソワ・デ・リニュリー氏が、エントル・ドゥ・メール(Cabara)に6.5haのブドウ畠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 <b>Tout Va Bien 2010 (スクリューキャップ) AOC Bordeaux</b>		2011 赤	¥3,500	227
			メルロー100%。アメリカンチェリーのような色合い、スマートや黒い果実、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・トレュ 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(バタンヌ&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	ブティ・シャン・ルージュ <b>Petit Champ Rouge 2012</b>	AOC Sainte Foy Bordeaux	2012 赤	¥2,500	135
			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の畠で、メルロー、カベルネ、セミヨンを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 ソーヴィニヨン <b>Cru Godard Sauvignon 2013</b>	AOC Francs cotes de Bordeaux	2013 白	¥2,300	41
			ソーヴィニヨンブラン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。比較的まろやか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
ボジョレ Beaujolais	クリスチャン・デュクリュー Christian Ducroux	BG2014	エスキス ロゼ <i>Esquisse Rose 2014</i>	Vin de France	2014 ロゼ	¥2,800	完売
			ガメイ100%。スマートサーモン的な色合いで濃度あり。とても酸が強く、アセロラやグレープフルーツのようなニュアンス。				
		BG2015	エクスペクタティア <i>Exspectatio 2014</i>	Vin de France	2014 赤	¥3,100	199
			ガメイ100%。濃い赤紫の色合いで、熟した黒い果実の芳香、きりとした酸味にコクのある果実味、なめらかな口当たり。良いワインテージを反映。SO2無添加。				
ラングドック Languedoc	シェマン・ド・バサック Chemins de Bassac	LR7019	イザ・ブラン <i>Isa Blanc 2014</i>	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2014 白	¥2,300	154
			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 <i>Isa Rouge 2013</i>	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2013 赤	¥2,300	179
			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	クロ・マイア Clos Maia	LR50003	ル・プティ・クロ <i>Le petit clos 2012</i>	IGP Hérault	2012 赤	¥3,100	128
			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 <i>Clos Maia Rouge 2012</i>	IGP Hérault	2012 赤	¥4,500	34
			グルナッシュ。プティクロに比べ、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	LR60003	ヴィニョーブル・サン・ポール・ルージュ <i>Vignes de St Paul Rouge 2012</i>	Vin de Table	2012 赤	¥3,000	33
			シラー、メルロー、グルナッシュ。サンスフル。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。				
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ガブラン Domaine de Gabelas	LR8009	コトー・デュ・ラングドック <i>Coteaux du Languedoc BIB 5L 2014</i>	AOC Coteaux du Languedoc	2014 赤	¥9,500	完売
			35%グルナッシュ、35%カリニャン、30%シラー。新鮮な果実味とスペインの味わい。全体的にジューシーで凝縮感ある箱型。750ml換算で1394円。				10月末再入荷予定
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン Sainte Marie des Pins	LR9007	ソーヴィニヨン・ブラン <i>Sauvignon Blanc BIB5L 2014</i>	IGP Pays d'Oc	2014 白	¥9,500	17
			ソーヴィニヨンブラン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。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
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。 <i>エコセール取得</i> 。				
		L5005	ブルグイユ・キュベ・プレステージ <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2012</i>	AOC Bourgueil	2012 赤	¥2,600	118
			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・ブーシエ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ヨ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	クレマンス・ゲリー <i>Clemence Guery Brut</i>	AOC Crémant de Loire	NV 泡	¥2,800	221
			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	ソーヴィニヨン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2013</i>	AOC Touraine	2013 白	¥2,300	269
			ソーヴィニヨン・ブラン100%。爽やかな柑橘系の味わいと、キリとした酸味。食前酒から前菜向きの爽やかなソーヴィニヨン・ブラン。				
		L6014	クロ・ド・ラ・ブリダリ 1877 ガメイ <i>Clos de La Briderie 1877 Gamay 2012</i>	AOC Touraine	2012 赤	¥2,700	225
			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 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&ミヨー2011- 5つ★評価を獲得する秀逸ドメーヌ。				
		LR4028	Château La Canorgue Blanc 2013	AOC Luberon	2013 白	¥2,800	33
			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、少しスペイシーなニュアンス。サラダや魚料理など。				
		LR4029	シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ <i>Château La Canorgue Rouge 2012</i>	AOC Luberon	2012 赤	¥2,800	312
			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。				
ローヌ Rhone	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 <i>Cotes du Rhone Blanc 2011</i>	AOC Cotes du Rhone	2011 白	¥3,600	33
			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。				
		R2016	ケランヌ・ルージュ <i>Cairanne Rouge 2012</i>	AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2012 赤	¥3,000	41
			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、ほんのりとスペ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 <i>Rasteau Rouge Tradition 2012</i>	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 <i>Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)</i>	AOC Vin Doux Naturel	2013 甘口	¥3,800	60
			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、ビオロジック・ビ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。				
NEW		SO9004	オウト・コート・ドゥ・フレイ <i>Haute Côt(e) de Fruit</i>	AOC Cahors	2014 赤	¥2,500	158
		マルベック100%。無清澄、無濾過。濃い赤紫色の色合い、フルーティーでフレッシュ、黒い果実の優しいコクあり。今から楽しく飲めます。					
NEW		SO9007	レ・ゼスキュール <i>Les Escures</i>	AOC Cahors	2014 赤	¥3,000	179
		マルベック100%。無清澄、無濾過。SO2無添加。濃い赤紫色の色合い、フレッシュで骨格がしっかりしている。酸が高めなので、冷製の肉料理と相性が良さそう。					
		SO9001	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ <i>Tu Vin Plus Aux Soirees 2013</i>	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、シャクトリーやソースなど。					
		SO9002	ユ・ファック・マイ・ワイン <i>You Fuck My Wine 2013</i>	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 <i>La Roque 2013</i>	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ビ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 <i>Cuvee Osee 2013</i>	AOC Bergerac	2013 赤	¥2,700	151
		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を中心。フレッシュ、程よい果実味と、きりとした酸味。					
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。ビオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
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。ビ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。				
		SO2028	キュヴェ・アイザ <i>Cuvee Haitza 2011</i>	AOC Irouleguy	2011 赤	¥5,700	52
		タナ870%、カベルネソーヴィニヨン20%。					
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。				
		SO8008	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette 2012</i>	AOC Cotes de Duras	2012 赤	¥2,500	61
		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 <i>Vieillefont 2010</i>	AOC Cotes de Duras	2010 赤	¥3,200	53
		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。					
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 <i>Jurançon Sec 2012</i>	AOC Jurançon Sec	2012 白	¥6,500	88
		グロマンサン60%、ブティマンサン30%、ブティクルヴュ10%。強烈な酸を持つ、花や柑橘系、蜜のような広がりのある白ワイン。					
		SO3007	ジュランソン・モワル・キュヴェ・ドメーヌ <i>Moelleux Cuvee Domaine 2011</i>	AOC Jurançon Moelleux	2011 甘口	¥7,800	45
		ブティマンサン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。					

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	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。				
		D2004	シードル・ブリュット <i>Cidre Brut</i>	NV	泡	¥1,900	84
			サンスール。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。				
		D2005	カルヴァドス12年 <i>Calvados 12ans</i>	12Y		¥9,500	60
			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。				
<b>Spain</b>							
アンダルシア Andalusia	カウソン <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、毎年少しづつ畠を広げ、現在5.5ヘクタールの畠を所有しています。				
		SP3003	カウソン・ブランコ <i>Cauzon Blanco 2013</i>	2013	白	¥3,500	124
			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 <i>Ira Dei 2011</i>	2011	赤	¥5,000	28
			メルロー、テンペラニニョ、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 <i>Ira Dei 2013</i>	2013	赤	¥5,500	45
			メルロー、テンペラニニョ、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。				
アンダルシア Andalusia	マレナス <i>Mareñas 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、赤ワインを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 <i>Bajo Velo 2011</i>	2011	白	¥4,500	18
			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・アモンティーリヤードスタイル。非常に複雑で長い余韻、食前酒、魚介料理、パエリアなど。				
		SP4008	セッロ アンシナス ティント <i>Cerro Encinas Tinto 2012</i>	2012	赤	¥2,600	174
			テンペラニニョ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 <i>Casilla Las Flores 2012</i>	2012	赤	¥3,000	68
			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 <i>Lucia 2005</i>	2005	赤	¥3,000	19
			テンペラニニョ/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 <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i>	2006	赤	¥3,300	208
			テンペラニニョ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あり、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 <i>Harrys 2011 Syrah</i>	2011	赤	¥4,000	45
			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ペ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。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
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。ビオテ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。				
		SP5004	エミリオ・ヴァレリオ <i>Emilio Valerio 2012</i>	D.O. Navarra	2012 赤	¥2,500	433
			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	アンブルツア <i>Amburza 2010</i>	D.O. Navarra	2010 赤	¥3,000	416
			カベルネソーヴィニヨン中心、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。				
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	33
			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)				

## 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 <i>Rkatsiteli 2010</i>	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、スペイス、 smokey 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 <i>Rkatsiteli 2011</i>	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 <i>Mtsvane 2011</i>	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。smokey 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。				