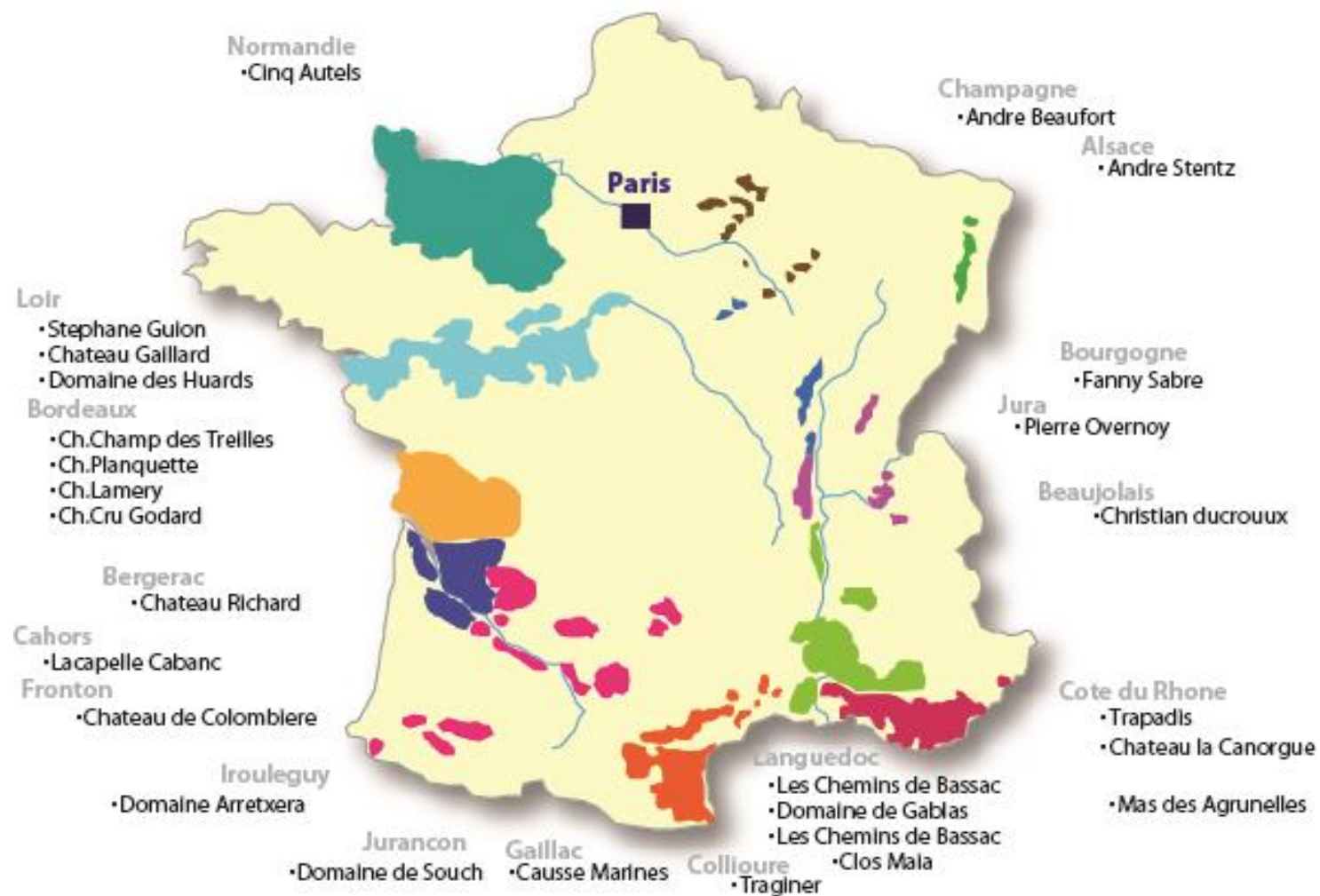


LE VIN NATURE SELECTION

2015年11月24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		ヴァン・ド・ユ山脈麓の理想的なシロワール、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。				
		AL1032	シルヴァネール Sylvaner 2013 AOC Alsace	2013	白	¥2,500	在庫僅か
			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	完売
			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。				
		AL1034	ピノワール Pinot Noir 2013 (Sans ajout de sulfites) AOC Alsace	2013	赤	¥3,200	在庫僅か
			ピノワール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・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	232
			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・スーアールを所有していたフランソワ・デ・リニエリー氏が、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	169
			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・ド・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	52
			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。				
NEW		BX6008	Blanc Sec 2014 AOC Francs cotes de Bordeaux	2014	白	¥2,300	190
			ソーヴィニヨンブラン100%。				
NEW		BX6009	Rouge 2010 AOC Francs cotes de Bordeaux	2010	赤	¥2,300	284
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック				
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。				
		BG2015	エクスペクタティア Exspectatia 2014 Vin de France	2014	赤	¥3,100	39
			ガメイ100%。濃い赤紫の色合いで、熟した黒い果実の芳香、きりっとした酸味にコクのある果実味、なめらかな口当たり。良いヴィンテージを反映。SO2無添加。				

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。					
NEW		CH5070 PN80%,CH20%。辛口	ブリュット レゼルブ Brut Reserve NV <i>Polisy</i>	NV	泡	¥8,000 (予定)	156 11月下旬
NEW		CH5071 PN80%,CH20%。辛口	ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 1996 <i>Ambonnay Grand Cru</i>	1996	泡	¥35,000 (予定)	36 11月下旬
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 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。	イザ・ブラン Isa Blanc 2014 <i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2014	白	¥2,300	32
		LR7020 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。	イザ・ルージュ Isa Rouge 2013 <i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2013	赤	¥2,300	85
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。					
NEW		LR10030 マルサンヌ45%、グルナッシュブラン45%、ヴィオニエ10%。	マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc <i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2014	白	¥2,500	210
NEW		LR10031 グルナッシュ60%、シラー40%。	マス・ニコ・ルージュ Mas Nicot Rouge <i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2012	赤	¥2,500	294
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 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。	ル・プチ・クロ Le petit clos 2012 <i>IGP Hérault</i>	2012	赤	¥3,100	104
		LR50004 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。	クロ・マイア・ルージュ Clos Maia Rouge 2012 <i>IGP Hérault</i>	2012	赤	¥4,500	31
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。					
		LR60003 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。	ヴィーニュ・ドゥ・サン・ポール・ルージュ Vignes de St Paul Rouge 2012 <i>Vin de Table</i>	2012	赤	¥3,000	26
ラングドック Languedoc	ドメーヌ・ダガラス 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 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。	コトー・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2014 <i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2014	赤	¥9,500	67

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	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。				
		LR9006	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc BIB5L 2014 IGP Pays d'Oc	2014	白	¥9,500	80
			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	完売
			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。				
		L6015	クレマン・デリー Clemence Guery Brut AOC Cremant de Loire	NV	泡	¥2,800	135
			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	57
			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	211
			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ーヌ。				
		LR4030	カノルグ ヴィオニエ Canorgue Viognier 2014 Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2014	白	¥2,800	333
			ヴィオニエ100%。ヴィオニエに期待する、コクと桃のようなニュアンス、ほんのりとした苦み。キレのある酸味でフレッシュさも備えています。				
		LR4028	Château La Canorgue Blanc 2013 AOC Luberon	2013	白	¥2,800	在庫僅か
			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。				
		LR4031	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ Beret Frog by La Canorgue 2014 Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2014	赤	¥2,500	398
			シラー、%グルナッシュ、カベルネ。例年に比べると赤い果実のジューシーさがはっきりしている。程よい野性味と渋み。肉料理全般に。				
		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	273
			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。				

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	18
			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 Cairanne Rouge 2012	AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2012	赤	¥3,000	15
			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	132
			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	54
			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	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、V D F用の畑を約5ha所有している。					
		SO9004	オウト・コート・ドゥ・フルイ Haute Côt(e) de Fruit	AOC Cahors	2014	赤	¥2,500	80
			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。					
		SO9007	レ・ゼスキュール Les Escures	AOC Cahors	2014	赤	¥3,000	113
			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 Tu Vin Plus Aux Soirees 2013	Vin de Table	2013	赤	¥3,000	81
			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。					
NEW		SO9006	ユー・ファック・マイ・ワイン You Fuck My Wine 2014	Vin de Table	2014	赤	¥3,200	176
			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	85
			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	115
			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。					

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	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)、高評価獲得ドメヌ。ビオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
		SO5027	プレスク・アンビュル Presqu'ambulles 2014 Vin de Table	2014	泡	¥3,200	63
			モーザック100%。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。				
		SO5028	レ・グレイユ Les Greilles 2014 AOC Gaillac	2014	白	¥3,200	168
			モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデール。昨年よりも力強いニュアンス。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。				
		SO5029	ペイルゼル Peyrouzelles 2014 AOC Gaillac	2014	赤	¥2,800	196
			プロコル、シラー、デュラスなど。例年より、フレッシュな味わい。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。				
		SO5030	グラン・ド・フォリ Grain de Folie 2014 AOC Gaillac Doux	2014	甘口	¥3,500	54
			ミュスカデール、オンドンク、ロアンドオレイユ、モーザックなど。久しぶりの入荷。貴腐のニュアンスを感じつつ、パイナップルや南国の果実感、酸味を備えた甘口。				
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	45
			タナ870%、カベルネソーヴィニオン20%。南西らしい、コクと野性味、そして上品な熟成が期待できる奥行ある果実味を持った赤。今はカラフェがお勧め。				
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 La Pie Colette 2012 AOC Cotes de Duras	2012	赤	¥2,500	42
			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。				
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 Jurancon Sec 2012 AOC Jurançon Sec	2012	白	¥6,500	88
			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。				
		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	2011	甘口	¥7,800	40
			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。				
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。				
再入荷		D2004	シードル・ブリュット Cidre Brut	NV	泡	¥1,900	372
			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。				
		D2005	カルヴァドス12年 Calvados 12ans	12Y		¥9,500	44
			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。				

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
Spain							
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	105
			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	28
			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	在庫僅か
			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 ティント Cerro Encinas Tinto 2012	2012	赤	¥2,600	149
			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	53
			ピノワール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。				
		SP4006	ヴィデス・ブラヴァス Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	2006	赤	¥3,300	174
			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 Harys 2011 Syrah	2011	赤	¥4,000	57
			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。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。				
		SP5004	エミリオ・ヴァレリオ Emilio Valerio 2012	2012	赤	¥2,500	329
			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	2010	赤	¥3,000	271
			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	22
			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パニラのニュアンス。(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)	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	39
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	23
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。							