

LE VIN NATURE SELECTION

2016年2月5日

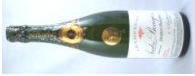


LE VIN NATURE株式会社

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・ユ山脈麓のトリスハイムの麓理想的なシロワ、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。				
NEW		AL1040	Crémant d'Alsace 2013 (Microsulfites) AOC Crémant d'Alsace	2013	泡	¥3,500	180
			ピノブラン、オーセロワ、シャルドネ。残糖5g/L。辛口。				
再入荷		AL1041	Edelzwicker 2013 (1000ml) AOC Alsace	2013	白	¥2,600	240
			エーデルツヴィッカー 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。				
NEW		AL1042	Sylvaner 2014 (Microsulfites) AOC Alsace	2014	白	¥2,500	180
			シルヴァネール シルヴァネール100%。				
再入荷		AL1043	Pinot Blanc 2012 (Microsulfites) AOC Alsace	2012	白	¥2,800	240
			ピノ・ブラン ミクロサルフィット 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。				
NEW		AL1044	Pinot Noir 2014 (Microsulfites) AOC Alsace	2014	赤	¥3,200	120
			ピノワール ピノワール100%。				
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	Autrement 2011 Vin de France	2011	赤	¥3,500	183
			オートルモン 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・リニユリー氏が、エントル・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	Tout Va Bien 2010 (スクリュージャップ) AOC Bordeaux	2011	赤	¥3,500	143
			トゥー・ヴァ・ビアン 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		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	Petit Champ Rouge 2012 AOC Sainte Foy Bordeaux	2012	赤	¥2,500	20
			プティ・シャン・ルージュ 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。				
		BX6009	Rouge 2010 AOC Francs cotes de Bordeaux	2010	赤	¥2,300	45
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック 9年よりもやや軽めですが、バランスはこちらの方が良さそうです。とてもコスパの良いクラシックなボルドーです。				
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。				
		CH5070	Brut Reserve NV Polisy	NV	泡	¥8,000	78
			ブリュット レゼルブ PN80%,CH20%。辛口。澱引き 2015年6月。酸のしっかりした、柑橘系のひきしまった味わい。クリーミーな泡立ちで、余韻にほんのり樽やバニラ、イースト的なニュアンス。				
		CH5071	Brut Grand Cru 1996 Ambonnay Grand Cru	1996	泡	¥30,000	18
			ブリュット・グラン・クリュ PN80%,CH20%。辛口。澱引き 2015年6月。澱引き 2015年4月。良いビンテージらしく、熟成感はありつつ、果実味とまだまだ瑞々しい口当たりです。良いブルゴーニュの白のよう。				

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	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。				
		LR7020	イザ・ルージュ Isa Rouge 2013 <i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2013	赤		完売 (3月初旬入荷)
			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。				
		LR10030	マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc <i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2014	白	¥2,500	51
			マルサンヌ45%、グルナッシュブラン45%、ヴィオニエ10%。				
		LR10031	マス・ニコ・ルージュ Mas Nicot Rouge <i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2012	赤	¥2,500	67
			グルナッシュ60%、シラー40%。				
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 <i>IGP Hérault</i>	2012	赤	¥3,100	87
			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 <i>IGP Hérault</i>	2012	赤	¥4,500	28
			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	ドメーヌ・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・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2014 <i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2014	赤	¥9,500	44
			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。				
		LR9006	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc BIB5L 2014 <i>IGP Pays d'Oc</i>	2014	白	¥9,500	61
			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	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。				
		L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ Clos de La Brierie 1877 Gamay 2012 <i>AOC Touraine</i>	2012	赤	¥2,700	172
			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・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	135
			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。				
		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	184
			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スーさがはつきりしている。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	144
			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スー、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 AOC Cotes du Rhone	2011	白	¥3,600	在庫僅か
			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	在庫僅か
			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	98
			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	31
			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、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。				
		SO9004	オウト・コート・ドゥ・フルイ Haute Côt(e) de Fruit AOC Cahors	2014	赤	¥2,500	在庫僅か
			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	53
			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・プリュ・オー・ソアレ Tu Vin Plus Aux Soirees 2013 Vin de Table	2013	赤	¥3,000	64
			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。				
		SO9006	ユー・ファック・マイ・ワイン You Fuck My Wine 2014 Vin de Table	2014	赤	¥3,200	125
			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	76
			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。				

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	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	78
			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)、高評価獲得ドメヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
再入荷		SO5027	ブレスク・アンビュル Presqu'ambulles 2014 Vin de Table	2014	泡	¥3,200	120
			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ベティアンナナチュラル。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	在庫僅か
			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。				
NEW		SO5032	Dencon 2014 Vin de Table	2014	白	¥4,200	60
			オンドンク100%。				
NEW		SO5033	Zacmau 2013 Vin de Table	2013	白	¥4,200	60
			モーザック100%。				
		SO5029	ペイルゼル Peyrouzelles 2014 AOC Gaillac	2014	赤	¥2,800	94
			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。				
NEW		SO5031	Du Rat...Des Paquerettes 2014 Vin de Table	2014	赤	¥3,200	120
			デュラス100%。				
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	在庫僅か
			タナ870%、カベルネソーヴィニヨン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	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 Jurancon Sec 2012 AOC Jurançon Sec	2012	白	¥6,500	60
			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	39
			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っさせる甘み。フルーツ系のデザートと。				

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・フレィ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	NV	泡	¥1,900	255
		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	30
		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。					
NEW		SP2030	ブリュット ナチュラル Brut Nature 2013	Vino Espumoso de Espana		2013 泡	¥4,000	在庫僅か
			ヴィヒリエガ100%。瓶内2次発酵。ノンドゼ。澱引き2015年10月29日。力強い酸味、新鮮なレモネードの様な瑞々しい果実味。泡は程よく繊細でクリーミー。食前など。					
NEW		SP2035	ヴァレチュロ Varetuo 2013	Vino Tinto de Espana		2013 赤	¥2,800	66
			テンブラニーリョ100%。明るい赤紫色の外観、赤い果実味やスパイシーな芳香、綺麗な酸味、フレッシュなイチジクやシナモン系のスパイスを彷彿させる味わい。					
NEW		SP2036	エル・ピノ・ロホ El Pino Rojo 2012	Vino Tinto de Espana		2012 赤	¥4,200	46
			ピノワール100%。濃いめの赤紫色の外観、涼しい地方のピノワールらしい芳香で、味わいは力強さもありつつ、伸びのある酸と熟した果実味のバランスが良い。					
NEW		SP2037	ルバイヤート Rubaiyat 2010	Vino Tinto de Espana		2010 赤	¥4,200	42
			シラー100%。濃いめの赤紫色の外観、シラーに期待する黒い果実とスパイス感が混ざった芳香、程よく熟成感もありつつ、きれいな酸、心地よい果実味。とても長い余韻。					
Rioja	<i>Viña Ilusión</i>		リオハのCidacos Valleyに5haの畑を持っていて、福岡正信氏の自然農法やビオディナミを取り入れています。赤ブドウ4品種から2種類のワインのみ生産。ワイン以外の果樹やオリーブなども育てています。					
NEW		SP7001	ヴィーニャ・イリュージョン Viña Ilusion 2014	DO Rioja		2014 赤	¥2,300	224
			テンブラニーリョ、ガルナッチャ、グラシアーノ、カベルネ。濃いめの赤紫の外観、赤い果実の芳香、程よい濃さと渋み。熟した赤い果実で、とても瑞々しく心地よい渋み。					
NEW		SP7002	プラナ Prana 2014	DO Rioja		2014 赤	¥2,300	217
			テンブラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ。マセラシオン・カルボニックで醸造。別キュヴェに比べると、よりフルーティで、柔らかいスタイル。瑞々しい果実味は共通。					
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	95	
			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	27	
			メルロー、テンブラニーリョ、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、テンブラニーリョ、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。					

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	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。				
   	SP4008	セッロ アンシナス ティント Cerro Encinas Tinto 2012	2012	赤	¥2,600	84	
	SP4009	カシージャ ラス フローレス Casilla Las Flores 2012	2012	赤	¥3,000	在庫僅か	
	SP4006	ヴィデス・ブラヴァス Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	2006	赤	¥3,300	136	
	SP4007	ハリス シラー Harys 2011 Syrah	2011	赤	¥4,000	46	
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 Emilio Valerio 2012	D.O. Navarra	2012	赤	¥2,500	228
	SP5005	アンブルツァ Amburza 2010	D.O. Navarra	2010	赤	¥3,000	112
カベルネソーヴィニヨン中心、グラシアーノ、テンブラニーリョ、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 Artzaikak	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	21
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 ティアース
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	36
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	22
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。					