

2016年4月1日

# LE VIN NATURE SELECTION



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		ヴァオージュ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。				
		AL1040	クレマン・ダルザス <i>Crémant d'Alsace 2013 (Microsulfites)</i> AOC Crémant d'Alsace	2013	泡	¥3,500	25
			ピノブラン、オーセロワ、シャルトネ。残糖5g/L。辛口。				
		AL1041	エーデルツヴィッカー <i>Edelzwicker 2013 (1000ml)</i> AOC Alsace	2013	白	¥2,600	94
			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。				
		AL1042	シルヴァネール <i>Sylvaner 2014 (Microsulfites)</i> AOC Alsace	2014	白	¥2,500	28
			シルヴァネール100%。				
		AL1043	ピノ・ブラン ミクロサルフィット <i>Pinot Blanc 2012 (Microsulfites)</i> AOC Alsace	2012	白	¥2,800	24
			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。				
		AL1044	ピノノワール <i>Pinot Noir 2014 (Microsulfites)</i> AOC Alsace	2014	赤	¥3,200	25
			ピノノワール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	オートルモン <i>Autrement 2011</i> Vin de France	2011	赤	¥3,500	181
			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・ヴァ・ビアン <i>Tout Va Bien 2010 (スクリューキャップ)</i> AOC Bordeaux	2011	赤	¥3,500	121
			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	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。				
		BX6008	ソーヴィニヨン・ブラン <i>Sauvignon Blanc 2014</i> AOC Francs cotes de Bordeaux	2014	白	¥2,300	60
			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。比較的まつたとした柑橘系や桃の味わい。穏やかな口当たり。				
		BX6010	ルージュ <i>Rouge 2011</i> AOC Francs cotes de Bordeaux	2011	赤	¥2,300	70
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。2010年よりは若干軽め、青臭くはなく、メルローの良さをカベルネ系のブレンドが引き締めている感じ。				
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	ブリュット レゼルブ <i>Brut Reserve NV</i> Polisy	NV	泡	¥8,000	78
			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	ブリュット・グラン・クリュ <i>Brut Grand Cru 1996</i> Ambonnay Grand Cru	1996	泡	¥30,000	17
			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	ショマン・ド・バサック <b>Chemins de Bassac</b>		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畠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。				
		LR7030	イザ・ブラン <b>Isa Blanc 2015</b>	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2015 白	¥2,300	103
			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と。白桃のような味わい。食前酒や魚介と。				
		LR7031	イザ・ロゼ <b>Isa Rose 2015</b>	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2015 ロゼ		完売しました
			グルナッシュ、ムールヴェードル、シラーのセニエ。				
		LR7032	イザ・ルージュ <b>Isa Rouge 2013</b>	<i>Vin de Pays des Cotes de Thongue</i>	2013 赤	¥2,300	132
			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 <b>Mas Nicot</b> マス・デ・ザグルネル <b>Mas des Agrunelles</b>		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畠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 <b>Mas Nicot Blanc</b>	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2014 白		完売しました
			マルサンヌ45%、グルナッシュブラン45%、ヴィオニエ10%。				
ラングドック Languedoc	クロ・マイア <b>Clos Maia</b>		2009年からGrealdine Lavalさんが、ラングドックのTerrasses du Larzacで生産を開始した。約4haの畠で、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・プティ・クロ <b>Le petit clos 2012</b>	<i>IGP Hérault</i>	2012 赤	¥3,100	61
			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 <b>Clos Maia Rouge 2012</b>	<i>IGP Hérault</i>	2012 赤	¥4,500	28
			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	ドメーヌ・ド・ガブラン <b>Domaine de Gabelas</b>		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＆スペイシー、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 <b>Coteaux du Languedoc BIB 5L 2014</b>	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2014 赤	¥9,500	18
			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シーの味わい。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 <b>Sainte Marie des Pins</b>		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	ソーヴィニヨン・ブラン <b>Sauvignon Blanc BIB5L 2014</b>	<i>IGP Pays d'Oc</i>	2014 白	¥9,500	44
			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。				
ロワール Loire	シャトー・ガイヤール <b>Château Gaillard</b>		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。				
		L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリ 1877 ガメイ <b>Clos de La Briderie 1877 Gamay 2012</b>	<i>AOC Touraine</i>	2012 赤	¥2,700	144
			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。				
ロワール Loire	ステファン・ギヨン <b>Stephane Guion</b>		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>。				
<b>NEW</b>		L5006	ブルグイユ・キュベ・プレステージ <b>Bourgueil Cuvee Prestige 2013</b>	<i>AOC Bourgueil</i>	2013 赤	¥2,600	4月中旬販売開始
			カヴェルネ・フラン100%。				

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	ドメーヌ・デ・ウア <i>Domaine des Huards</i>	L8006	ロモ <b>Romo 2013</b> ロモランタン100%。	AOP Cour-Cheverny	2013 白	¥3,000	188
NEW		L8007	ル・プレソア <b>Le Pressoir 2014</b> ピノノワール80%、ガメイ20%	AOP Cheverny	2014 赤	¥3,500	248
ローヌ Rhone	シャトー・ラ・カノルグ <i>Château La Canorgue</i>	LR4030	カノルグ ヴィオニエ <b>Canorgue Viognier 2014</b> 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。	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée	2014 白	¥2,800	48
		LR4031	ペレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ <b>Beret Frog by La Canorgue 2014</b> 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。	Vin de Pays des Portes de la Méditerranée	2014 赤	¥2,500	69
		LR4029	シャトー・ラ・カノルグ・ルージュ <b>Château La Canorgue Rouge 2012</b> 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。	AOC Luberon	2012 赤	¥2,800	116
ローヌ Rhone	ドメーヌ・デュ・トラパディス <i>Domaine du Trapadis</i>	R2016	ケランヌ・ルージュ <b>Cairanne Rouge 2012</b> 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。	AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2012 赤	¥3,000	在庫僅か
		R2017	ラストー・ルージュ・トラディション <b>Rasteau Rouge Tradition 2012</b> 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。	AOC Rasteau	2012 赤	¥3,000	82
		R2018	ラストー・ルージュ・グルナ <b>Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)</b> 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。	AOC Vin Doux Naturel	2013 甘口	¥3,800	18
南西 Sud-Ouest	マス・デル・ペリエ <i>Mas Del Perie</i>	SO9007	レ・ゼスキュール <b>Les Escures</b> 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。	AOC Cahors	2014 赤	¥3,000	24
		SO9001	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ <b>Tu Vin Plus Aux Soirees 2013</b> 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。	Vin de Table	2013 赤	¥3,000	61
		SO9006	ユー・ファック・マイ・ワイン <b>You Fuck My Wine 2014</b> 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。	Vin de Table	2014 赤	¥3,200	109
		SO9003	ラ・ロック <b>La Roque 2013</b> 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。	AOC Cahors	2013 赤	¥4,200	76

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	50
		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)、高評価獲得ドメーヌ。ビオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
		SO5027 ブレスク・アンビュル <i>Presqu'ambulles 2014</i>	Vin de Table	2014	泡	¥3,200	64
		モーザック100%。発酵が途中で止まつ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。					
		SO5032 ダンコン <i>Dencon 2014</i>	Vin de Table	2014	白	¥4,200	12
		オンドンク100&。					
		SO5033 ザックモウ <i>Zacmau 2013</i>	Vin de Table	2013	白	¥4,200	32
		モーザック100%。					
		SO5029 ペイルゼル <i>Peyrouzelles 2014</i>	AOC Gaillac	2014	赤	¥2,800	46
		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。果実味とスペ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。					
		SO5031 デュ・ラ・デ・パケレット <i>Du Rat...Des Paquerettes 2014</i>	Vin de Table	2014	赤	¥3,200	62
		デュラス100%。					
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の畠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。				
NEW		SO8020 ラ・ピコレット <i>La Pie Colette 2014</i>	AOC Cotes de Duras	2014	白	¥2,600	4月中旬販売開始
		セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン35%、シュナンブラン15%。					
NEW		SO8021 ヴィエイユフォン <i>Vieillefont 2012</i>	AOC Cotes de Duras	2012	白	¥3,300	4月中旬販売開始
		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。					
NEW		SO8022 ラ・ピコレット <i>La Pie Colette 2014</i>	AOC Cotes de Duras	2014	赤	¥2,600	4月中旬販売開始
		メルロー85%、マルベック15%。					
NEW		SO8023 ヴィエイユフォン <i>Vieillefont 2011</i>	AOC Cotes de Duras	2011	赤	¥3,300	4月中旬販売開始
		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%。					
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・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>Jurancon Sec 2012</i>	AOC Jurançon Sec	2012	白	¥6,500	60
		グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクリュ10%。強烈な酸を持つつ、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・キュヴェ・ドメーヌ <i>Moelleux Cuvee Domaine 2011</i>	AOC Jurançon Moelleux	2011	甘口	¥7,800	38
		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。					

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	102
			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	完売
			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	バランコ・オスクロ <i>Barranco Oscuro</i>		バルンコオスクロのマニュエル 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畠所有しています。				
		SP2036	エル・ピノ・ロホ <i>El Pino Rojo 2012</i>	Vino Tinto de Espana	2012 赤	¥4,200	25
			ピノノワール100%。濃いめの赤紫色の外観、涼しい地方のピノ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。				
		SP2037	ルバイヤート <i>Rubaiyat 2010</i>	Vino Tinto de Espana	2010 赤	¥4,200	39
			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、程よく熟成もありつつ、きれいな酸、心地よい果実味。とても長い余韻。				
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、毎年少しずつ畠を広げ、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	87
			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・ディ <i>Ira Dei 2011</i>		2011 赤	¥5,000	27
			メルロー、テンプラニーリョ、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・ディ <i>Ira Dei 2013</i>		2013 赤	¥5,500	45
			メルロー、テンプラニーリョ、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。				
		SP4008	セッロ アンシナス ティント <i>Cerro Encinas Tinto 2012</i>		2012 赤	¥2,600	74
			テンプラニーリョ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	在庫僅か
			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。				
		SP4006	ヴィデス・ブラヴァス <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i>		2006 赤	¥3,300	129
			テンプラニーリョ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>Harys 2011 Syrah</i>		2011 赤	¥4,000	42
			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・モンテウラ <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 <i>Emilio Valerio 2012</i>	D.O. Navarra	2012 赤	¥2,500	192
			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	完売しました
			カベルネソーヴィニヨン中心、グラシーアーノ、テンプラニーリョ、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。				
Rioja	Viña Ilusión		リオハのCicdacos Valleyに5haの畠を持っていて、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。				
		SP7001	ヴィニャ・イリュージョン <i>Viña Ilusión 2014</i>	DO Rioja	2014 赤	¥2,300	完売しました
			テンプラニーリョ、ガルナッチャ、グラシーアーノ、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。				
		SP7002	プラナ <i>Prana 2014</i>	DO Rioja	2014 赤		完売しました
			テンプラニーリョ、ガルナッチャ、カベルネ。マセラション・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。				
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ヘクタールの畠を有機栽培。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)				
<b>Georgia</b>							
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	31
			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	20
			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	11
			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。しっかりととした渋み。				