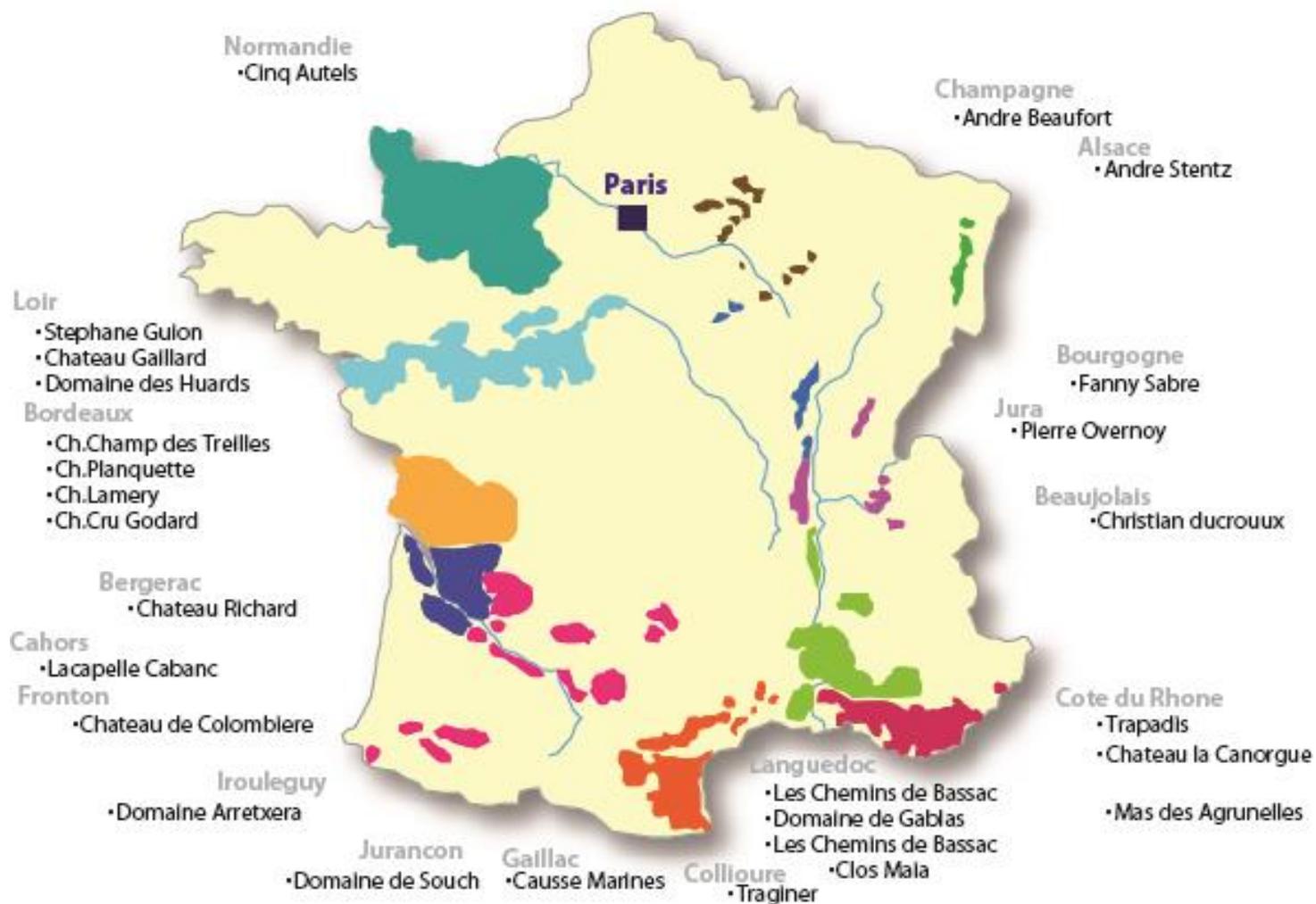


LE VIN NATURE SELECTION

2016年5月13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		グオーツ山脈麓がエトワイル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。				
	AL1041	エーデルツウィッカー Edelzwicker 2013 (1000ml)	AOC Alsace	2013	白	¥2,600	38
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。							
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	158
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。熟した果実味が華やかな味わい。前年よりコクがあるスタイルです。							
ボルドー Bordeaux	ラ・ナチュラル・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・スタールを所有していたフランソワ・デ・リニューリー氏が、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 (スクリュューキャップ)	AOC Bordeaux	2011	赤	¥3,500	106
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	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。				
		ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2015	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白		完売
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。 入荷予定あり							
		ルーージュ Rouge 2012	AOC Francs cotes de Bordeaux	2012	赤		完売
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。 入荷予定あり							
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 Brut Reserve NV	Polisy	NV	泡	¥8,000	75
PN80%,CH20%。辛口。澀引き 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 Brut Grand Cru 1996	Ambonnay Grand Cru	1996	泡	¥30,000	17
PN80%,CH20%。辛口。澀引き 2015年6月。澀引き 2015年4月。良いビンテージらしく、熟成感はあるつつ、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。							
ラングドック Languedoc	シュマン・ド・バサック Chemins de Bassac		ブジェ北のピュニオンで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。				
	LR7030	イザ・ブラン Isa Blanc 2015	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2015	白	¥2,300	完売
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。 入荷予定あり							
	LR7032	イザ・ルーージュ Isa Rouge 2013	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2013	赤	¥2,300	64
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。							

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	クロ・マイア <i>Clos Maia</i>		2009年からGrealaine 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	29
			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	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	ドメヌ・ド・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	コトール・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2014 AOC Coteaux du Languedoc	2014	赤	¥9,500	完売 入荷予定あり
			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 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	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。				
NEW			クレマン・ゲリー Clemence Guery Brut AOC Cremant de Loire	NV	泡		5月中旬以降入荷
			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。				
		L6014	クロ・ド・ラ・ブリドリー 1877 ガメイ Clos de La Brierie 1877 Gamay 2012 AOC Touraine	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 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〉。				
		L5006	ブルグイユ・キュベ・プレステージ Bourgueil Cuvee Prestige 2013 AOC Bourgueil	2013	赤	¥2,600	356
			カヴェルネ・フラン100%。例年よりも軽やかでややジューシーなスタイル。程よい渋み、黒い果実味、ほんのり青っぽさがあり、カベルネフランの個性を楽しめます。				
ロワール Loire	ドメヌ・デ・ウアー Domaine des Huards		1950年からCour-Chevernyでワインを生産している。現在35Haの畑のうち、8Haがロモランタン種。100%ロモランタンのキュベを3種生産。農法はビオロジックでビオディナミのトリートメントも一部使用。ロモランタンは、蔵でやや熟成された後に、出荷されている。				
		L8006	ロモ Romo 2013 AOP Cour-Cheverny	2013	白	¥3,000	129
			ロモランタン100%。強い酸味と柑橘系の果実味、そして程よく参加したニュアンスを持っています。食中酒として最適です。				
		L8007	ル・プレソアール Le Pressoir 2014 AOP Cheverny	2014	赤	¥3,500	217
			ピノワール80%、ガメイ20%。ピノらしい複雑な果実味にガメイのkokがほんの少し加わっています。シンプルな肉料理や軽やかなソースを使った料理と。				

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	シャトー・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。				
NEW		カノルグ ヴィオニエ Canorgue Viognier 2015	Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2015	白		完売 5月中旬以降入荷
NEW		ベレ・フロッグ バイ・カノルグ Beret Frog by La Canorgue 2015	Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2015	赤		完売 5月中旬以降入荷
		シャトー・カノルグ・ルージュ LR4029 Château La Canorgue Rouge 2012	AOC Luberon	2012	赤	¥2,800	81
			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。				
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。				
		ラストール・ジュ・トラディション R2017 Rasteau Rouge Tradition 2012	AOC Rasteau	2012	赤	¥3,000	66
			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。				
		ラストール・ジュ・グルナ R2018 Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml)	AOC Vin Doux Naturel	2013	甘口	¥3,800	18
			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	マス・デル・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。				
		レ・ゼスキュール SO9007 Les Escures	AOC Cahors	2014	赤	¥3,000	13
			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。				
		チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ SO9001 Tu Vin Plus Aux Soirees 2013	Vin de Table	2013	赤	¥3,000	44
			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。				
		ユー・ファック・マイ・ワイン SO9006 You Fuck My Wine 2014	Vin de Table	2014	赤	¥3,200	107
			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。				
		ラ・ロク SO9003 La Roque 2013	AOC Cahors	2013	赤	¥4,200	54
			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	ドメーヌ・ラブランシュ・ラフォン <i>Domaine Labranche Laffont</i>		クリスティーヌさんは1993年に家業のドメーヌ・ラブランシュ・ラフォンを引き継ぎました。現在20haのブドウ畑でAOCマディランとパシュラン・デュ・ヴィク・ピル・セックを生産しています。				
NEW		マディラン・トラディション SO10002 Madiran Tradition 2013	AOC Madiran	2013	赤	¥2,800	275
			70% タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニオン。タナらしいコクを持ちながら丸みのある味わいで、今からでも肉料理を中心に合わせやすいワインです。				
NEW		マディラン・ヴィエイユ・ヴィーニ SO10003 Madiran VV 2013	AOC Madiran	2013	赤	¥3,800	118
			100%タナ。平均樹齢65年。上記のキュヴェよりも明らかに渋みがあり、より複雑な果実味があります。今の所、早めの抜栓やデカンタを推奨します。				

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。ペルジェラック・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。				
NEW		SO6020	Richard Ose Sec 2014 <i>Vin de France</i>	2014	白	¥3,000	166
			セミヨン、ミュスカデル、ソーヴィニオンブラン。SO2を使用せずに醸造。フレッシュで柑橘系、ほんのり蜜っぽさもあり、魚介の前菜やサラダとありそうです。				
		SO6018	キュヴェ・オゼ Cuvee Osee 2013 <i>AOC Bergerac</i>	2013	赤	¥2,700	31
			100%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。				次2015年
NEW		SO6022	Tradition 2012 (500ml) <i>AOC Saussignac</i>	2012	甘口	¥2,800	118
			50%セミヨン、35%ミュスカデル、15%ソーヴィニオン。3回に分けて貴腐葡萄を収穫した甘口。蜂蜜や南国のフルーツ中心で、しっかりとした酸味があります。				
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)、高評価獲得ドメーヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。				
		SO5027	プレスク・アンビュル Presqu'ambulles 2014 <i>Vin de Table</i>	2014	泡	¥3,200	在庫僅か
			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。				
		SO5032	ダンコン Dencon 2014 <i>Vin de Table</i>	2014	白	¥4,200	在庫僅か
			オンドンク100%。				
		SO5033	ザックモウ Zacmau 2013 <i>Vin de Table</i>	2013	白	¥4,200	20
			モーザック100%。				
		SO5029	ペイルゼル Peyrouzelles 2014 <i>AOC Gaillac</i>	2014	赤	¥2,800	24
			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。				
		SO5031	デュラ・デ・パクレット Du Rat...Des Paquerettes 2014 <i>Vin de Table</i>	2014	赤	¥3,200	59
			デュラス100%。				
南西 Sud-Ouest	ムートル・ピアン <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。ペ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。				
		SO8020	ラ・ピコレット La Pie Colette 2014 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	白	¥2,600	206
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン35%、シュナンブラン15%。フレッシュ、柑橘系でほんのりと果実の甘みがあります。食前酒から軽めの前菜と相性が良さそうです。				
		SO8021	ヴィエイユフォン Vieillefont 2012 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白	¥3,300	102
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン25%、ミュスカデル20%など。樽熟の複雑な熟成感のある骨太な白ワイン。バターを使った魚や肉料理とともに。				
		SO8022	ラ・ピコレット La Pie Colette 2014 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	赤	¥2,600	159
			メルロー85%、マルベック15%。黒い果実味と程よいフレッシュ感、渋みと酸味があり、良いバランスです。お肉の前菜からメインまで合わせられる赤ワインです。				
		SO8023	ヴィエイユフォン Vieillefont 2011 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2011	赤	¥3,300	58
			メルロー50%、カベルネソーヴィニオン25%、カベルネフラン15%、マルベック10%。樽熟成の複雑さがありつつ酸もしっかりあります。赤身の肉料理と共に。				

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	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>	<i>AOC Jurançon Sec</i>	2012	白	¥6,500	52
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 <i>Moelleux Cuvee Domaine 2011</i>	<i>AOC Jurançon Moelleux</i>	2011	甘口	¥7,800	33
プティマンサン50%、グロマンサン50%。パセリヤーージュで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種もの野生リング樹を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	完売 入荷予定あり
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。							

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ヌエル 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。				
	SP2036	エル・ピノ・ロホ <i>El Pino Rojo 2012</i>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2012	赤	¥4,200	19
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>	<i>Vino Tinto de Espana</i>	2010	赤	¥4,200	33
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。							
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 <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・デイ <i>Ira Dei 2011</i>		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 <i>Ira Dei 2013</i>		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てきます。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。				
	SP4008	セッロ アンシナス テイント <i>Cerro Encinas Tinto 2012</i>		2012	赤	¥2,600	67
テンブラニーリョ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。							
	SP4006	ヴィデス・ブラヴァス <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i>		2006	赤	¥3,300	116
テンブラニーリョ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。							

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。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 <i>Emilio Valerio 2012</i> <i>D.O. Navarra</i>	2012	赤	¥2,500	141
			カベルネソーヴィニオン、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。				
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	<i>Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica</i>	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> <i>Kakheti (カヘティ州)</i>	2010	橙	¥3,500	30
			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 <i>Rkatsiteli 2011</i> <i>Kakheti (カヘティ州)</i>	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> <i>Kakheti (カヘティ州)</i>	2011	橙	¥4,000	8
			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。				