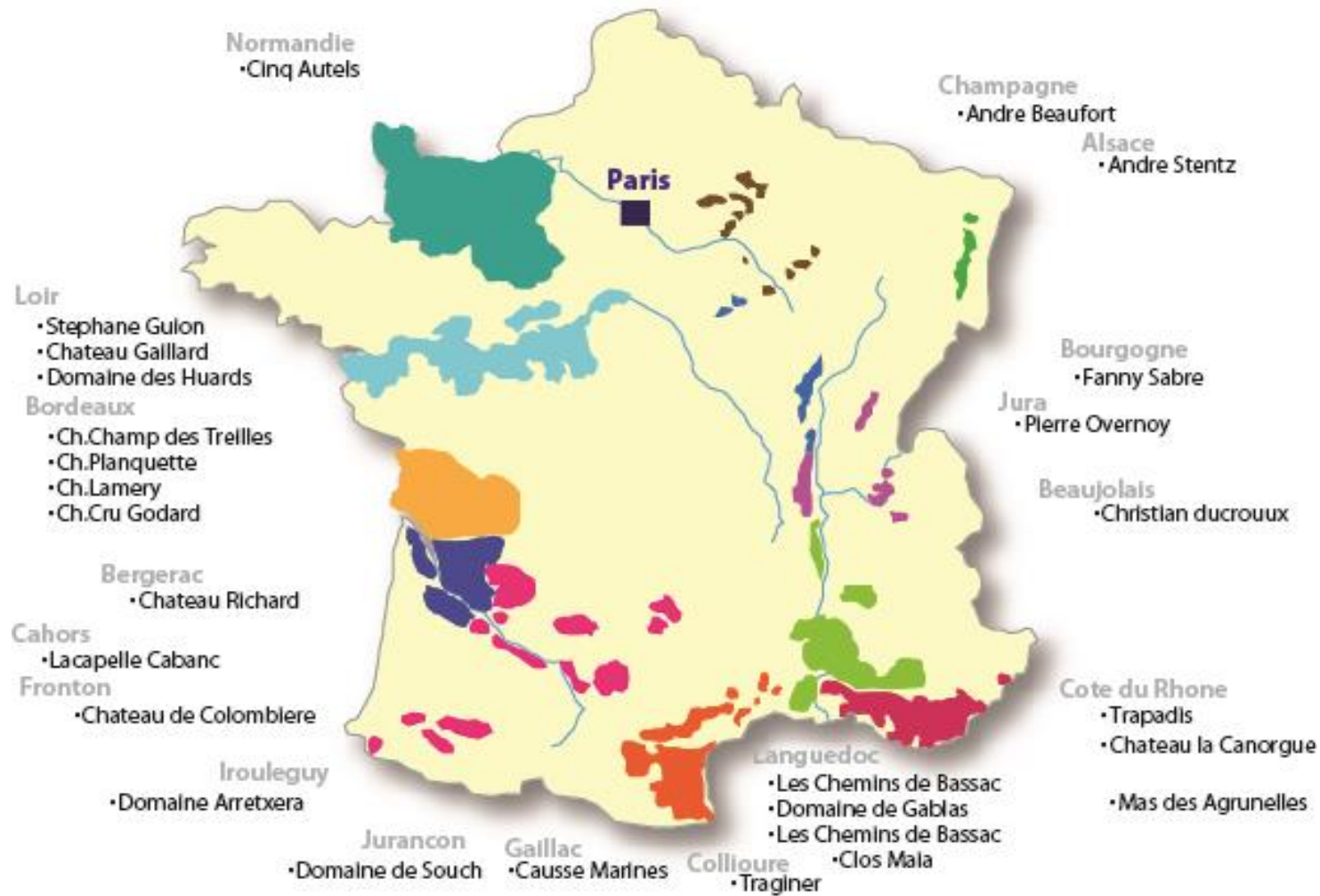


LE VIN NATURE SELECTION

2016年9月1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		ヴァージュ山脈麓の理想的なシロワ、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		AL1050	クレマン・ダルザス Crémant d'Alsace 2014	AOC Crémant d'Alsace	2014	泡	¥3,500	9月初旬
			ピノブラン、オーセロワ、シャルドネ。残糖6.11g/L。辛口。					
NEW		AL1051	ピノ・ブラン Pinot Blanc 2014	AOC Alsace	2014	白	¥2,800	9月初旬
			ピノブラン100%。残糖7.7g/L。					
NEW		AL1052	ミュスカ Muscat 2015	AOC Alsace	2015	白	¥3,200	9月初旬
			ミュスカ(プティグランとオットネル)100%。残糖29.64g/L。					
NEW		AL1053	リースリング Riesling 2014	AOC Alsace	2014	白	¥3,000	9月初旬
			リースリング100%。残糖7.7g/L。					
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	144
			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、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 (スクリューキャップ)	AOC Bordeaux	2011	赤	¥3,500	83
			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。					
		BX6020	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2015	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白	¥2,300	61
			ソーヴィニオンブラン100%。味わいはみずみずしく、くフレッシュな辛口。2014年よりも軽か。ほどよいコクと最後にレモンやグレープフルーツの皮のようなニュアンス。					
		BX6021	ルージュ Rouge 2012	AOC Francs cotes de Bordeaux	2012	赤	¥2,300	39
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。2011年よりも軽やかで、赤い大粒のフルーツの果実味とほんのりミント的なニュアンス。引き締まった味わい。					
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。					
		BG2020	エクスペクティア Exspectatia 2015	Vin de France	2015	赤	¥3,100	145
			ガメイ100%。芳香は黒い果実味やカシスリキュール的なニュアンス。黒い果実やイチジク的な果実味、奥行きのある味わいです。繊細なワイン。良いヴィンテージ。					
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	43
			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 Brut Grand Cru 1996	Ambonnay Grand Cru	1996	泡	¥30,000	10
			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。					

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。				
		LR7030	イザ・ブラン Isa Blanc 2015 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2015	白	¥2,300	57
			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。				
		LR7031	イザ・ロゼ Isa Rose 2015 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2015	ロゼ	¥2,300	73
			グルナッシュ、ムールヴェードル、シラーのセニエ。心地よい酸と果実味が同居した可愛しくかつきりつとしたロゼ。様々な料理と。				
		LR7033	イザ・ルージュ Isa Rouge 2014 Vin de Pays des Cotes de Thongue	2014	赤	¥2,300	130
			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 Mas Nicot		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。				
		LR10040	マス・ニコ・ブラン Mas Nicot Blanc 2015 AOC Coteaux du Languedoc	2015	白	¥2,500	159
			マルサンヌ50%、グルナッシュブラン50%。年々、味わいは軽やかで素直になっている感じ。ジューシーかつ石のようなミネラル感が背骨にあります。				
		LR10041	マス・ニコ・ルージュ Mas Nicot Rouge 2013 AOC Coteaux du Languedoc	2013	赤	¥2,500	135
			グルナッシュ60%、シラー40%。例年通り、程よく熟した落ち着いた味わいがあります。シラー的なスパイシー感とグルナッシュの優しさを感じる赤です。				
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。				
		LR50006	ル・プチ・クロ Le petit clos 2013 IGP Hérault	2013	赤	¥3,100	204
			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。				
		LR8010	コト・デュ・ラングドック Coteaux du Languedoc BIB 5L 2015 AOC Coteaux du Languedoc	2015	赤	¥9,500	24
			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。				
		LR9010	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc BIB3L 2015 IGP Pays d'Oc	2015	白	¥6,000	49
			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>。				
		L5006	ブルグイユ・キュベ・プレステージュ Bourgueil Cuvee Prestige 2013 AOC Bourgueil	2013	赤	¥2,600	273
			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。				

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	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。				
		LR6020	クレマン・ド・ロワール Clemence Guery Brut AOC Cremant de Loire	NV	泡	¥2,800	170
			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。				
		L6021	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2014 AOC Touraine	2014	白	¥2,300	319
			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	100
			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	ドメーヌ・デ・ウアー <i>Domaine des Huards</i>		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	87
			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・プレスアー Le Pressoir 2014 AOP Cheverny	2014	赤	¥3,500	164
			ピノノワール80%、ガメイ20%。ピノらしい複雑な果実味にガメイのコク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。				
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。				
		LR4040	カノルグ ヴィオニエ Canorgue Viognier 2015 Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2015	白	¥2,800	完売
			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。				
		LR4041	ベレ・フロッグ バイ・ラ・カノルグ Beret Frog by La Canorgue 2015 Vin de Pays des Portes de la Mediterranee	2015	赤	¥2,500	41
			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	55
			シラー60%、グルナッシュ10%、カリニャン/ムールヴェードル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・ポ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。				
NEW		R2013	エスプリ Esprit 2014 Vin de Table Francais	2014	赤	¥2,000	9月初旬
			100%グルナッシュ。				
NEW		R2021	ケランヌ・ルージュ Cairanne Rouge 2014 AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2014	赤	¥2,800	9月初旬
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。				
		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	53
			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	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。				

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	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。				
		SO9001	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ Tu Vin Plus Aux Soirees 2013 <i>Vin de Table</i>	2013	赤	¥3,000	36
			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 <i>Vin de Table</i>	2014	赤	¥3,200	95
			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 <i>AOC Cahors</i>	2013	赤	¥4,200	58
			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	ドメヌ・ラブランシュ・ラフォン <i>Domaine Labranche Laffont</i>		クリスティーンさんは1993年に家業のドメヌ・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マディランとバシュラン・デュ・ヴィック・ピル・セックを生産しています。				
		SO10001	バシュラン・デュ・ヴィック・ピル Pacherenc de Vic Bilh 2014 <i>AOC Pacherenc de Vic Bilh</i>	2014	白	¥3,800	40
			50%プティクルビュ、50%グロクルビュ。辛口。この地域の品種の特徴である、キリッとした柑橘系の酸味と蜜の味わいに樽のニュアンスが加わっています。				
		SO10002	マディラン・トラディション Madiran Tradition 2013 <i>AOC Madiran</i>	2013	赤	¥2,800	160
			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。				
		SO10003	マディラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ Madiran VV 2013 <i>AOC Madiran</i>	2013	赤	¥3,800	32
			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。				
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。				
		SO6021	キュヴェ・オゼ Cuvee Osee 2015 <i>AOC Bergerac</i>	2015	赤	¥2,700	223
			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。				
		SO6022	Tradition 2012 (500ml) <i>AOC Saussignac</i>	2012	甘口	¥2,800	90
			50%セミヨン、35%ミュスカデール、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)。				
		SO5033	ザックモウ Zacmau 2013 <i>Vin de Table</i>	2013	白	¥4,200	16
			モーザック100%。ほんのり枯れた熟成感も感じる、ユニークな白。酸がしっかりあり、魚料理やサラダと相性が良さそうです。				
		SO5029	ペイルゼル Peyrouzelles 2014 <i>AOC Gaillac</i>	2014	赤	¥2,800	19
			ブロコル、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	43
			デュラス100%。通常はコクのあるワインを作るデュラスを軽やかに醸造した年。スパイシー感とジューシー感が程よくまとまった、飲みやすい赤。				

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	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。ペルジェラックの南西に位置するCotes de Duras、白赤ともにポ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 <i>La Pie Colette 2014</i>	<i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	白	¥2,600	80
			セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン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 <i>Vieillefont 2012</i>	<i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白	¥3,300	51
			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。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 <i>La Pie Colette 2014</i>	<i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	赤	¥2,600	45
			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。					
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%、プティクルヴェュ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	31
			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。					
		D2004	シードル・ブリュット <i>Cidre Brut</i>		NV	泡	¥1,900	190
			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 <i>Calvados 12ans</i>		12Y		¥9,500	52
			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 Barranco Oscuro	バランコオスクロのマヌエル ヴアレズエラ氏は、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。			
	SP2042 ヴァレチュロ Varetuo 2014	Vino Tinto de Espana	2014 赤	¥2,800	83
テンプラニーリョ100%。濃い赤茶色つばい色合いで縁はピンク。赤い果実味中心の芳香でほんのりスパイシーなニュアンスも。味わいも赤い果実味中心で、適度な酸で綺麗。					
	SP2036 エル・ピノ・ロホ El Pino Rojo 2012	Vino Tinto de Espana	2012 赤	¥4,200	在庫僅か
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。					
	SP2043 La Familia 2010	Vino Tinto de Espana	2010 赤	¥3,800	24
カベルネソーヴィニヨン、カベルネフラン。濃いめの赤紫ですが、芳香は赤や黒い果実感が中心です。程よい果実味とスパイシーやカシスリキュール感、引き締まった酸。					
	SP2044 1368 2001	Vino Tinto de Espana	2001 赤	¥6,000	14
カベルネ、メルロー、フラン、ガルナッチャ、テンプラニーリョ。枯木やドライフルーツのようなニュアンス。味わいも熟したボルドー感もありつつ、アプローチしやすい果実味。					
	SP2045 Xarab 2009 (375ml)	Vino Tinto de Espana	2009 甘口	¥4,500	30
ペドロヒメネス。蜜や花を想起させる芳香。味わいも蜂蜜やドライイチジクやイチジクのジャム、マロングラッセやドライのナツメヤシなど複雑な甘口。綺麗な酸。					

地域	生産者	品番	商 品 名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
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。				
		SP7010	ヴァーニャ・イリュージョン Viña Ilusión 2015 DO Rioja	2015	赤	¥2,200	297
			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。				
		SP7002	プラナ Prana 2014 DO Rioja	2014	赤	¥2,200	237
			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。				
La Mancha	<i>Vinos Cano Zarco</i>						
		SP8001	Aire En El Patio 2015 Cuvee SOLANO	2015	赤	¥3,000	146
			アイレン 100%。山吹色のような外観。黄色い花やカリン、アンズ、べっこう飴のような芳香。程よい酸味、適度なコク、浸漬に由来すると思われるほんのり渋み、綺麗な辛口。				
		SP8002	Patio 2013	2013	赤	¥3,200	150
			シラー60%、プティヴェルド30%、グラシアーノ10%。インキー、ボルドー系のニュアンスでカシスやプルーンなど。強い酸でジューシーな赤や黒い果実の熟した味わい。				
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	75
			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てきます。自根の樹から。				
アンダルシア Andalusia	マレナス <i>Marenas Vineado 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 ティント Cerro Encinas Tinto 2012	2012	赤	¥2,600	18
			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 Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah	2006	赤	¥3,300	81
			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	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。				
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 D.O. Navarra	2012	赤	¥2,500	96
			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。				

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	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。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	14
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	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。						

Georgia