

LE VIN NATURE Inc.

2017年6月13日

Bordeaux

- Ch. Planquette
- Ch. Lamery
- Ch. Cru Godard

Bergerac

- Chateau Richard

Duras

- Mouthes Le Bihan

Irouleguy

- Dom. Arretxea

Juranson

- Dom. de Souch

Tarn

- Le Champ d' Orphee

Basque

- Ulibarri Artzaiak

Rioja

- Vifia Ilusion

La Mancha

- Vinos Cano Zarco

Andalusia

- Marenas
- Cauzon
- Barranco Oscuro

Normandie

- Cinq Autels

Loir

- Stephane Guion
- Chateau Gaillard
- Domaine des Huards

Cahors

- Mas del Perie

Madiran

- Dom. Labranche Laffont

Galliac

- Causse Marines

Champagne

- Andre Beaufort

Alsace

- Andre Stenz

Jura

- Pierre Overnoy

Beaujolais

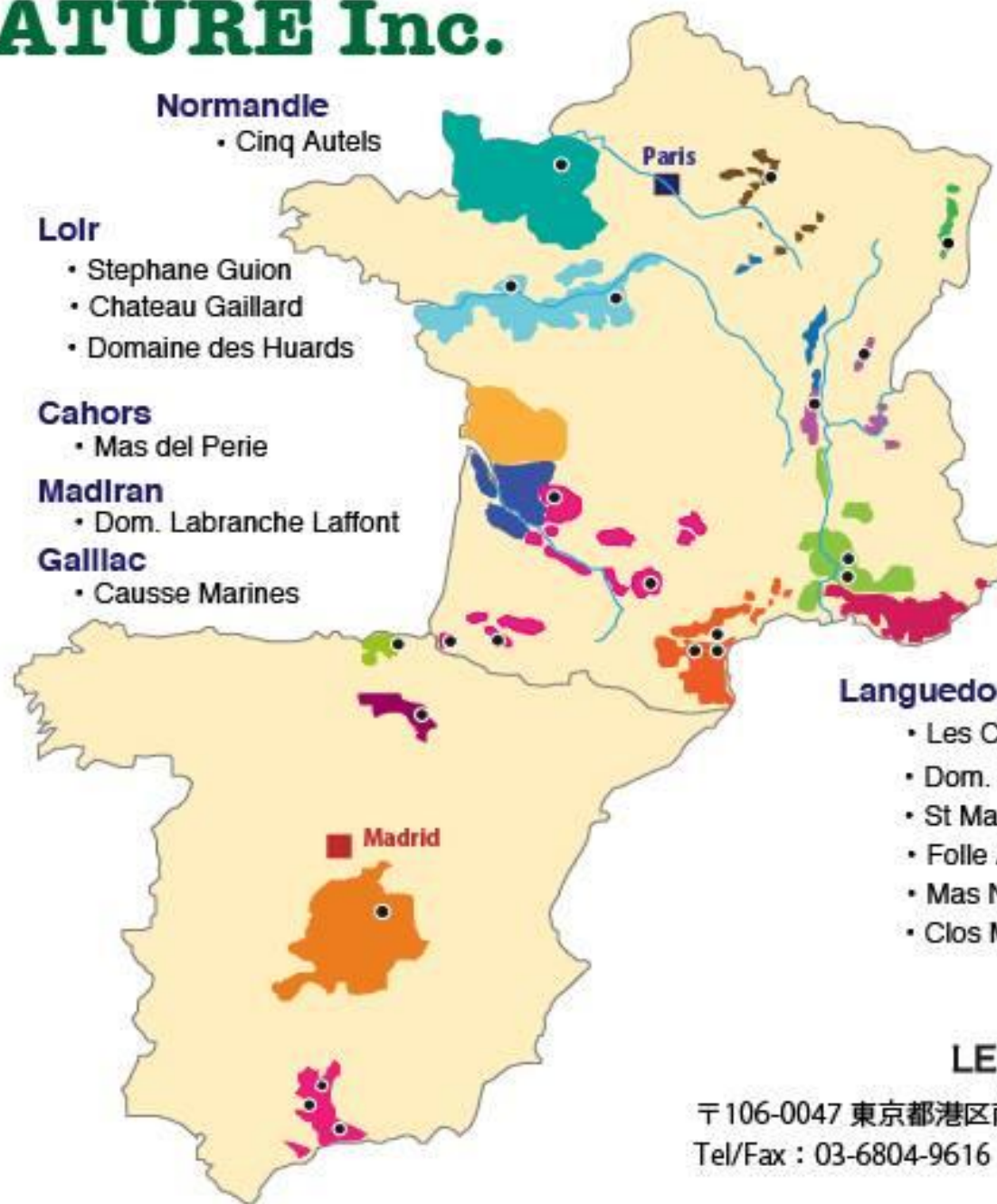
- Christian Ducroux

Rhone

- Dom. du Trapadis
- Chateau la Canorgue

Languedoc

- Les Chemins de Bassac
- Dom. de Gablas
- St Marie des Pins
- Folle Avoine
- Mas Nicot
- Clos Maia

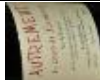
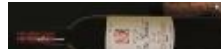


LE VIN NATURE 株式会社

〒106-0047 東京都港区南麻布 2-13-16 太洋ハイツ 301

Tel/Fax : 03-6804-9616 Mail : info@le-vin-nature.net

URL : 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		ヴァン・ド・ユ山脈麓グー・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。					
		AL1060	シルヴァネール Sylvaner 2015	AOC Alsace	2015	白	¥2,500	72
			シルヴァネール100%。残糖9.42g/L。					
		AL1061	ピノ・ブラン Pinot Blanc 2015	AOC Alsace	2015	白	¥2,800	193
			ピノブラン100%。残糖11.23g/L。					
		AL1062	リースリング Riesling 2015	AOC Alsace	2015	白	¥3,000	92
			リースリング100%。残糖3.44g/L。					
		AL1052	ミュスカ Muscat 2015	AOC Alsace	2015	白	¥3,200	32
			ミュスカ(プティグランとオットネル)100%。残糖29.64g/L。ふくよかで桃やメロンのようなニュアンスのあるジューシーな白。中華やスパイシーな料理と。					
ボルドー Bordeaux	シャトー・プランケット Chateau Planquette		ボルドー(AOCメドック)では珍しく、2000年初めからナチュラルワインを生産し続けている生産者。1.7ヘクタールのブドウ畑でカベルネ、メルロー、プティヴェルドを栽培している。生産量は7000本弱、厚みはありつつ、樽香は控えめで、しっかりとした酸味のある赤ワインを生産している。					
		BX2010	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2013	Vin de France	2013	赤	¥4,000	155
			カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。					
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	54
			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の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	2010	赤	¥3,500	41
			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。					
		BX6040	ソーヴィニオン・ブラン Sauvignon Blanc 2016	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	白	¥2,300	164
			ソーヴィニオンブラン100%。淡い黄緑色〜金色。柑橘系、グレープフルーツなどの芳香。前年よりもすっきりとした柑橘系の味わい。夏向きのさわやかさ。					
		BX6041	ルージュ Rouge 2014	AOC Francs cotes de Bordeaux	2014	赤	¥2,300	174
			65%メルロー、20%カベルネ、10%フラン、5%マルベック。09年に近い濃い色合い。ボルドーに期待する熟したカシス感やカベルネ系の複雑さも感じます。					

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	15
		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。					
		CH5080 Brut Reserve 2006 (Polisy)	Polisy	2006	泡	¥9,000	24
		PN80%,CH20%。辛口。					
		CH5082 Demi-Sec Reserve 2011 (Polisy)	Polisy	2011	泡	¥8,500	10
		PN80%,CH20%。半甘口。					
		CH5081 ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)	Ambonnay Grand Cru	2011	泡	¥9,800	40
		PN80%,CH20%。辛口。					
ラングドック Languedoc	フォル・アヴォアンヌ Folle Avoine	ラングドック・モンペリエのそばでDaumond家が5世代にわたりブドウ栽培、ワイン醸造を行っている。現在13haを所有し、1984年から有機栽培を行っている。ちなみにFolle Avoineとはカラスムギのこと。					
		LR70010 フォル・アヴォアンヌ・ロゼ Folle Avoine Rose 2016	IGP Vin de Pays d'Oc	2016	ロゼ	¥2,000	126
		サンソー20%、グルナッシュ20%、カリニャン18%、シラー42%。					
		LR70011 フォル・アヴォアンヌ ルージュ Folle Avoine Rouge 2015	IGP Vin de Pays d'Oc	2015	赤	¥2,000	257
		メルロー50%、グルナッシュ39%、カベルネフラン11%。ブルー的な芳香でジューシー、素朴な味わいの赤です。牛肉のステーキやBBQなどで。					
		LR70012 キュヴェ "ガリヌタ" サン・サルフィット・アジュテ Cuvee "Galineta" Sans Soulfites Ajoutes 2016	Vin de France	2016	赤	¥2,500	110
		カベルネフラン68%、メルロー32%。SO2無添加。					
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	75
		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。					
		LR7033 イザ・ルージュ Isa Rouge 2014	Vin de Pays des Cotes de Thongue	2014	赤	完売	
		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・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。					
		LR10040 ニコ・ブラン Nicot Blanc 2015	AOC Languedoc	2015	白	¥2,500	135
		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。					
		LR10042 ニコ・ルージュ Nicot Rouge 2014	AOC Coteaux du Languedoc	2014	赤	¥2,500	122
		シラー60%、グルナッシュ40%。例年通り落ち着いた味わい。コクと渋み、甘ったるい感じはせず、きっちりとした酸が、ワインを引き締めています。					

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Grealndine 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。				
	LR50010	Clos Maia Blanc 2014	IGP Hérault	2014	白	¥4,500	39
		ルーサンヌ、テレブレ、グルナッシュ、シュナン。					
	LR50006	Le petit clos 2013	IGP Hérault	2013	赤	¥3,100	129
		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。					
	LR50007	Clos Maia Rouge 2013	AOC Languedoc Terrasses du Larzac	2013	赤	¥4,500	48
		グルナッシュ、サンソー、テレブレ。ブティクロに比べ、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	ドメヌ・ダブラス 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	Coteaux du Languedoc BIB 5L 2015	AOC Coteaux du Languedoc 1C/S 4箱入り	2015	赤	¥9,500	28
		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。				
	LR9020	Sauvignon Blanc BIB3L 2016	IGP Pays d'Oc 1C/S 4箱入り	2016	白	¥6,000	12
		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	Bourgueil Cuvee Prestige 2013	AOC Bourgueil	2013	赤	¥2,600	173
		ブルグイユ・キュベ・プレステージ 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	シャトー・ガイヤール Château Gaillard		オーガニック・ドメヌの栽培コンサルタントフランソワ・プ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。				
	LR6020	Clemence Guery Brut	AOC Cremant de Loire	NV	泡	¥2,800	118
		クレマン・ド・ロワール 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	Sauvignon Blanc 2015	AOC Touraine	2015	白	¥2,300	完売
		ソーヴィニオン・ブラン 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。 6月下旬入荷予定					
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	Romo 2013	AOP Cour-Cheverny	2013	白	¥3,000	27
		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	Le Pressoir 2014	AOP Cheverny	2014	赤	¥3,500	87
		ル・プレスアー 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	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。					
		R2021	ケランヌ・ルージュ Cairanne Rouge 2014	AOC Cotes du Rhone Villages Cairanne	2014	赤	¥2,800	46
			グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%。スパイシーでクランベリーソース的な果実味と酸味。ソースを添えた肉料理なんかとの相性が良さそう。					
		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	20
			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	17
			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。					
		SO9005	チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ Tu Vin Plus Aux Soirees 2014	Vin de Table	2014	赤	¥3,000	127
			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	49
			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・ロク La Roque 2013	AOC Cahors	2013	赤	¥4,200	34
			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・ヴィック・ピル・セックを生産しています。					
		SO10001	パシュラン・デュ・ヴィック・ビル Pacherenc de Vic Bilh 2014	AOC Pacherenc de Vic Bilh	2014	白	¥3,800	9
			50%プティクルピュ、50%グロクルピュ。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	AOC Madiran	2013	赤	¥2,800	18
			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。					
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・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、有機認証エコセルを取得。ドメー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。					
		SO2033	ロゼ Rose 2015	AOC Irouleguy	2015	ロゼ	¥3,500	13
			タナ75%、カベルネフラン25%。前回に比べると、赤い果実のジューシー感が増した気がします。強い酸はそのままに。生ガキや冬の魚介料理と共に。					
		SO2034	ルージュ・トラディション Rouge Tradition 2015	AOC Irouleguy	2015	赤	¥4,000	2
			タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。例年やや青っぱさを感じるキュヴェですが今回はジューシーで果実味がしっかり。今からでも楽しめます。					
		SO2035	キュヴェ・アイザ Cuvee Haitza 2012	AOC Irouleguy	2012	赤	¥5,700	8
			タナ%、カベルネソーヴィニオン%。まだまだ硬いですがそれでもアレチエらしい骨太さと野性味、そして強い酸と果実味が心地よいです。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	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)。				
		SO5050	プレスク・アンビュル Presqu'ambulles 2015 <i>Vin de Table</i>	2015	泡	¥3,200	92
			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。				
		SO5051	レ・グレイユ Les Greilles 2015 <i>AOC Gaillac</i>	2015	白	¥3,200	102
			モーザック、ロアンドオレイユ、ミスカデール。こくのある果実味(洋ナシや桃)。ミネラル感を感じる酒質と酸味で良いバランスです。焼いたりソテーした魚料理などと。				
		SO5052	Zacm'orange 2015 <i>Vin de Table</i>	2015	橙	¥4,200	完売
			モーザック100%。				
		SO5053	ペイルゼル Peyrouzelles 2015	2015	赤	¥2,800	115
			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	6
			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。				
		SO5054	Sept Souris 2015 <i>Vin de Table</i>	2015	赤	¥6,800	50
			シラー100%。良いヴィンテージの時だけに作るキュヴェ。1992年の創業以来、今回が5回目のリリース。				
南西 Sud-Ouest	ステファン・ルカ氏は、フランス各地で研修後、2008年にタルヌに約2haのブドウ畑を購入。ビオディナミにのっとり土着品種からジューシーでチャーミング、また上品なワインを生産しています。 <i>le Champ d'Orphee</i>						
		SO20001	Papillon d'Orpee 2015 <i>IGP Cotes Du Tarn</i>	2015	赤	¥2,500	217
			フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%。小梅のような味わいや酸味、品種の特徴であるスモーキーもあり、心地よい飲み口。				
		SO20002	Le Champ d'Orphee 2014 <i>Vin de France</i>	2014	赤	¥3,800	96
			フェール・セルヴァドゥー(プロコル)100%。黒い果実感に優しい滑らかな渋み、スモーキーなニュアンス。酒質がなめらかで上品。				
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。				
		SO6020	Richard Ose Sec 2014 <i>Vin de France</i>	2014	白	¥3,000	147
			セミヨン、ミスカデール、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。				
		SO6022	Tradition 2012 (500ml) <i>AOC Saussignac</i>	2012	甘口	¥2,800	57
			50%セミヨン、35%ミスカデール、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	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。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。				
		SO8020	ラ・ピコレット La Pie Colette 2014 <i>AOC Cotes de Duras</i>	2014	白	¥2,600	完売
			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	38
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン25%、ミスカデール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。				

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 ビオダイナミ栽培生産者。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 Jurançon Sec 2012 AOC Jurançon Sec 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。	2012	白	¥6,500	46
		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 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。強烈な酸と蜜やアズなどをほうふつさせる甘み。フルーツ系のデザートと。	2011	甘口	¥7,800	26
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 Cidre Brut 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。	NV	泡	¥1,900	271
		D2005	カルヴァドス Calvados 12ans 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。	12Y		¥9,500	9

Spain

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	バランコ・オスクロ <i>Barranco Oscuro</i>		バラ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畑所有しています。				
再入荷		SP2059	ブリュット・ナチュラル Brut Nature 2014 ヴィヒリエガ 100%	2014	泡	¥4,000	74
NEW		SP2064	ルバイヤート Rubaiyat 2011 シラー100%。	2011	赤	¥4,000	12
NEW		SP2065	La Familia 2012 カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。	2012	赤	¥4,000	32
再入荷		SP2066	エル・カント・デル・ミルロ El Canto del Mirlo 2014 メルロー 100%	2014	赤	¥4,000	51
NEW		SP2068	ボルゴノン・グラナータ Borgonon Granate MAGNUM 2006 ピノノワール 100%	2006	赤	¥9,000	1500ml 12
		SP2056	ガルナータ Garnata 2011 ガルナッチャ100%	2011	赤	¥4,800	6
		SP2057	ハゴ・セルロ・ラス・モハス 1368 Pago Cerro Las Mojas 2002 カベルネ、メルロー、フラン、ガルナッチャ、テンブラニーリョ。	2002	赤	¥6,000	8
		SP2045	Xarab 2009 (375ml) 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。	2009	甘口	¥4,500	8

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 <i>Marenas</i>	<i>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。				
		SP4030	モンデピラス <i>Montepilas 2016</i>	2016	白	¥2,800	197
			モンデピラス100%。淡い色合いでコクと酸はしっかりあり、辛口のあえてたとえるならヴィオニエ的な味わいだが重くなくとても良いバランス。				
		SP4021	メディアカバ <i>Mediacapa 2015</i>	2015	白	¥2,800	54
			ペドロヒメネス100%。残糖23g/Lということで甘みをしっかり感じつつ、それを強い酸が支えているバランス。梅酒的なニュアンスでユニーク。王冠は2次発酵が起きた際の予防策？				
		SP4022	セルロ・エンシナス・ティント <i>Cerri Encinas Tinto 2015</i>	2015	赤	¥2,500	221
			モナストレル100%。チャーミングな梅っぽいスタイル。ほんのりと程よい渋み、強い酸もありやや優しさと野性的なニュアンスが合わさった感じ。				
		SP4006	ヴィデス・ブラヴァス <i>Vides Bravas 2006 Tepranillo-Syrah</i>	2006	赤	¥3,300	58
			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	5
			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。				
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バイオ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	ヴィーニャ・イリュージョン <i>Viña Ilusion 2015</i>	2015	赤	¥2,200	216
			DO Rioja	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 <i>Prana 2014</i>	2014	赤	¥2,200	144
			DO Rioja	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。			
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。				
		SP6010	<i>Txakoli bio 2015</i>	2015	白	¥3,000	199
			Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。				
		SP6002	<i>Txakoli bio Artzai 2011 fermentado en barrica</i>	2011	白	¥4,300	在庫僅
			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)				
La Mancha	<i>Vinos Cano Zarco</i>		カスティージャ・ラ・マンチャ州の中心ほどちかくに35haの畑を所有。内5haでブドウを栽培している。この地域の主要品種であるアイレンを中心にシラーやテンブラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
		SP8004	パエリサ <i>Paeriza 2015</i>	2015	赤	¥2,800	55
			ティント・デ・ラ・パンパナブランカ(ティント・ベラスコ)80%、その他20%。果実味、酸味、渋みが良いバランスです。赤身の肉料理やシャルキュトリーと合いそうです				
		SP8002	<i>Patio 2013</i>	2013	赤	¥3,200	50
			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。				

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	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	57
		SP3002	イラ・デイ <i>Ira Dei 2011</i>	2011	赤	¥5,000	17
		SP3004	イラ・デイ <i>Ira Dei 2013</i>	2013	赤	¥5,500	43

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。

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。

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。