

LE VIN NATURE Inc.

2018年6月29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

- Viffa 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

Gallac

- Causse Marines

Champagne

- Andre Beaufort

Alsace

- Andre Stenz

Jura

- Pierre Overnoy

Beaujolais

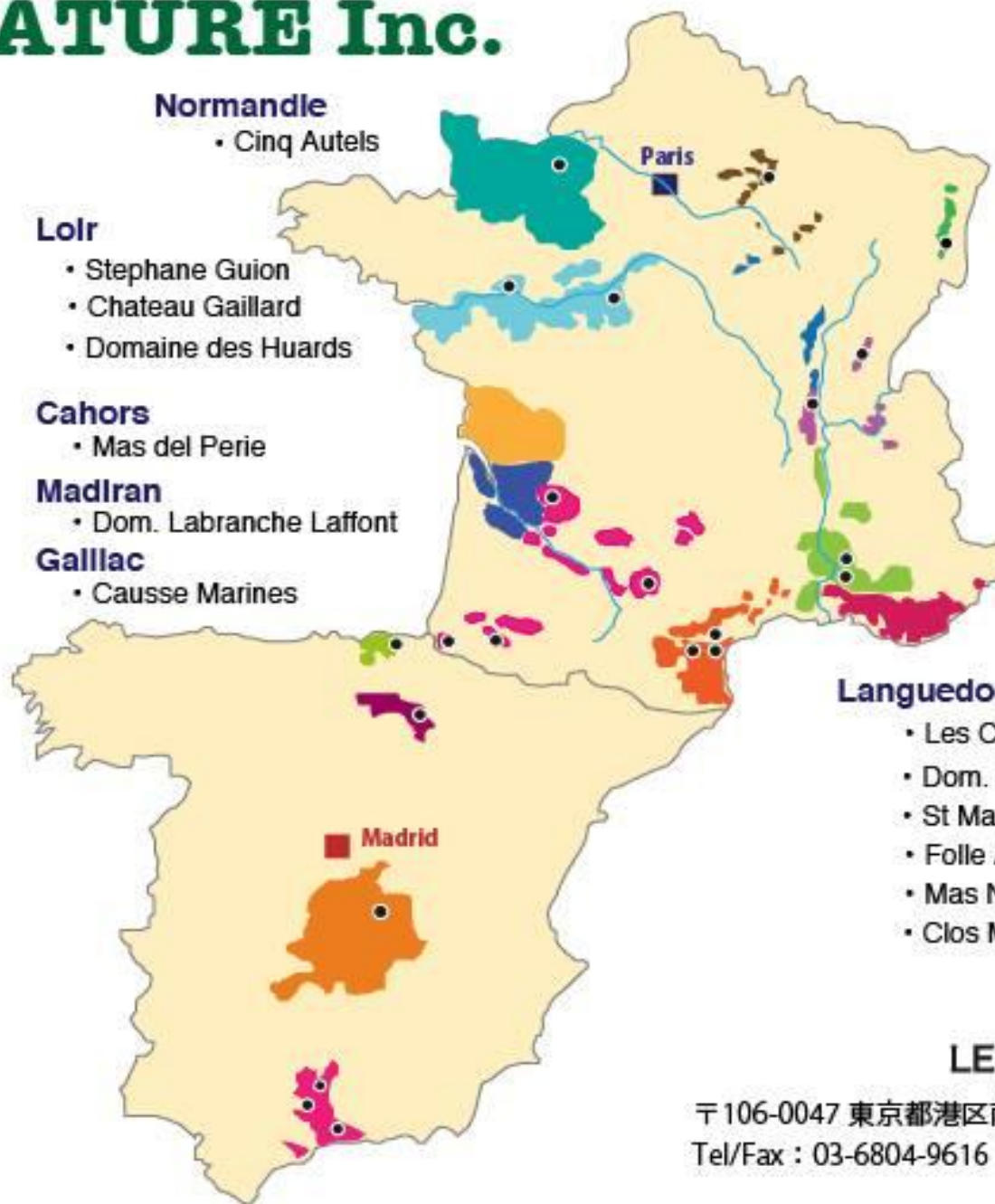
- Christian Ducroux

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)	カテゴリー	在庫本数
アルザス Alsace	ドメーヌ・アンドレ・ステンツ Domaine André Stentz	AL1072	ピノワール Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutée) AOC Alsace	2016	赤	¥3,500		95
<p>グオーツ山脈麓がエトワー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。</p> <p>ピノワール100%。しっかりとした赤紫色の外観。チェリーや赤い果実の芳香。口当たりはしなやかで良い果実感。パテヤグリルのお肉と。</p>								
ボルドー Bordeaux	シャトー・プランケット Chateau Planquette	BX2020	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2015	Vin de France	2015	赤	¥4,000 NATURE	286
<p>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。</p> <p>カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。</p>								
ボルドー Bordeaux	クリュ・ゴダール Chateau Cru Godard	BX6060	ルージュ Rouge 2015	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	赤	¥2,300 BIO	345
<p>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。</p> <p>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。</p>								
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プチ Madelin Petit	BG6001	ブルゴーニュ・コート・ド・セール Bourgogne Cotes d'Auxerre Chardonnay	AOC Bourgogne Cotes d'Auxerre	2014	白	¥3,000 BIO	129
<p>元々サクランボ農家だったが1994年から畑の一部をシャルドネとピノワールに植え替えてワイン生産を始める。約5haの内3/4がシャルドネ、残りがピノワール。植樹時から常にビオロジックで生産</p> <p>シャルドネ100%。シャブリの側、ブルゴーニュ北部に位置するオセールの白。柑橘系で、ほんのり熟成感、ブドウの皮などのニュアンス。食事と一緒に楽しみください。</p>								
シャンパーニュ Champagne	アンドレ・ボーフォール Andre Beaufort	CH5080	Brut Reserve 2006 (Polisy)	Polisy	2006	泡	¥9,000 BIO/NATURE	4
<p>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。</p> <p>PN80%,CH20%。辛口。辛口。熟成による複雑感と果実味を感じ、父親の代の古典的なシャンパーニュ。</p>								
		CH5081	ブリュット・グラン・クリュ Brut Grand Cru 2011 (Ambonnay)	Ambonnay Grand Cru	2011	泡	¥9,800 BIO/NATURE	19
<p>PN80%,CH20%。辛口。良い感じで酸味が落ち着いてきて、心地よい果実味とクリーミーな泡とのバランスがとれてきました。</p>								
ラングドック Languedoc	マス・デ・ザグルネル Mas des Agrunelles	LR10070	ニコ・ブラン Nicot Blanc 2016	AOC Languedoc	2016	白	¥2,500 NATURE	231
<p>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。</p> <p>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。</p>								
再入荷		LR10051	バルバスト Barbaste 2016	Vin de France	2016	白	¥3,200 NATURE	34
<p>シャルドネ、ルーサンヌ、マルサンヌ。南のブルゴーニュのようなシャルドネ感とほんのり軽い樽のニュアンスを感じる上品な白ワインです。ラングドックのもっとも涼しい地域の一つです。</p>								
NEW		LR10071	ニコ・ルージュ Nicot Rouge 2015	AOC Coteaux du Languedoc	2015	赤	¥2,500 NATURE	250
<p>シラー60%、グルナッシュ40%。</p>								

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。						
		LR50020 クロ・マイア・ブラン <i>Clos Maia Blanc 2015</i>	<i>IGP Hérault</i>	2015	白	¥4,500	BIO/NATURE	41	
			テブレ10%、グルナッシュグリ35%、シュナン20%、ルーサンヌ35%。上品で複雑、南の白品種の特徴と心地よい酸でバランスが良いです。食事と一緒に楽しみください。						
		LR50011 ル・プチ・クロ <i>Le petit clos 2014</i>	<i>IGP Hérault</i>	2014	赤	¥3,100	NATURE	135	
			シラー、グルナッシュ、カリニャン。前年よりも丸みとジューシー感を感じます。若々しさの中に心地よい果実感があり、とても品の良さを感じます。						
		LR50012 クロ・マイア・ルージュ <i>Clos Maia Rouge 2014</i>	<i>AOC Languedoc Terrasses du Larzac</i>	2014	赤	¥4,500	NATURE	45	
			グルナッシュ90%、サンソー、テブレノール等。プチ・クロよりも上品、複雑。骨太ながらしっかりと酸がワインを引き締めています。食事と一緒に楽しみください。						
ラングドック Languedoc	サン・マリ・デ・パン <i>Sainte Marie des Pins</i>		カルカッソンの南に約15hlのブドウ畑を所有。また13haで他の果実やオリーブなども生産している。約30年前に葡萄畑を購入し、1998年からピオロジック、2009年からピオディナミの認証も取得した。						
		LR9030 ソーヴィニオン・ブラン <i>Sauvignon Blanc BIB3L 2017</i>	<i>Vin de France</i> 1C/S 4箱入り	3000ml	2017	白	¥6,500	BIO/NATURE	87
			ソーヴィニオンブラン100%。前ヴィンテージよりもすっきり、爽やか。夏向きのスタイルです。気軽にぐいぐいとお飲みください。750ml換算で1625円です。						
ロワール Loire	ステファン・ギヨン <i>Stephane Guion</i>		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 <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2013</i>	<i>AOC Bourgueil</i>	2013	赤	¥2,600	NATURE	8	
			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	<i>Alpha Loire Domaines</i>		メゾン・ブリュレのミッシェル・オジエ氏が組合長を務めていた協同組合「コンフレリー・デ・ヴィニユロン・ドワスリー・エ・テゼ」で、オジエ氏と一緒にピオワインのラインナップなどを担当していたフィリップ・アンジエ氏が2009年に立ち上げたメゾンです。						
		L9001 レトログロディット <i>Les Troglodytes NV</i>	<i>AOP Cremat de Loire</i>	NV	泡	¥3,500	BIO	21	
			シュナンブラン30%、シャルドネ60%、カベルネフラン10%。クリーミーで優しい泡立ち、柑橘系でトースト的な芳香、クリスプで爽やかな柑橘やほんのり蜜っぽいニュアンスもある辛口のスパークリング。						
		L9002 ル・ソーヴィニオン <i>Le Sauvignon 2016</i>	<i>AOP Touraine Blanc</i>	2016	白	¥2,800	BIO	45	
			ソーヴィニオンブラン100%。辛口でフレッシュ、ソーヴィニオンらしい爽やかでこくも感じる柑橘系とハーブのニュアンス。綺麗な酒質のとてもまとまっている辛口白です。 (次2017年)						
ロワール Loire	ドメヌ・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。農法はピオロジックでピ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。						
		L8007 ル・プレスアー <i>Le Pressoir 2014</i>	<i>AOP Cheverny</i>	2014	赤	¥3,500	NATURE	3	
			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。						
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-2011-5つ★評価を獲得する秀逸ドメヌ。						
NEW		LR4060 カノルグ ヴィオニエ <i>Canorgue Viognier 2017</i>	<i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i>	2017	白			274	
			ヴィオニエ100%。						
NEW		LR4061 ベレ・フログ バイ・ラ・カノルグ <i>Beret Frog by La Canorgue 2017</i>	<i>Vin de Pays des Portes de la Mediterranee</i>	2017	赤			300	
			シラー、%グルナッシュ、カベルネ。						
		LR4052 カノルグ・ルージュ <i>Canorgue Rouge 2015</i>	<i>AOP Louberon</i>	2015	赤	¥2,800	BIO	91	
			シラー、グルナッシュ、カリニャン。シラー中心の南ローヌの特徴が良く出たスパイシーでジューシーな赤ワインです。とてもきれいな作りになってきています。						

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)		在庫本数
ローヌ Rhône	ドメヌ・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。					
		R2030	Les Plans Grenache AOP Cotes du Rhone グルナッシュブラン80%、クレレット20%	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE	35
		R2032	Les Perrieres AOP Cotes du Rhone Villages Roaix グルナッシュ70%、シラー20%、カリニャン10%	2015	赤	¥2,800	BIO/NATURE	8
		R2033	Les Cras AOP Rasteau 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%	2014	赤	¥3,000	BIO/NATURE	43
		R2018	Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml) AOC Vin Doux Naturel ラスト・ルーシュ・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。	2013	甘口	¥3,800	BIO/NATURE	5
南西 Sud-Ouest	マス・デル・ペリエ <i>Mas Del Perie</i>		ファピアン氏が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	Tu Vin Plus Aux Soirees 2014 Vin de Table チュ・ヴァン・ブリュ・オー・ソアレ 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。	2014	赤	¥3,000	NATURE	26
		SO9006	You Fuck My Wine 2014 Vin de Table ユー・ファック・マイ・ワイン ジュランソンノワール100%。SO2無添加、無清澄、無濾過。明るく色合いで、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。	2014	赤	¥3,200	NATURE	22
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・ラブランシュ・ラフォン <i>Domaine Labranche Laffont</i>		クリスティーヌさんは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。					
		SO10010	Pacherenc de Vic Bilh Sec 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh Sec バシュラン・デュ・ヴィック・ピル 70%グロマンサン、30%プティマンサン。マンサン系のワインらしく、しっかりしてシャープな酸。グレーフルーツやレモンなど柑橘系とわずかに蜜っぽい余韻。前菜、魚料理、ハード系のチーズと。	2015	白	¥3,800	BIO	40
		SO10011	Madiran Tradition 2014 AOC Madiran マディラン・トラディション 70% タナ、20%カベルネフラン、10%カベルネソーヴィニオン。濃い紫にピンクの縁。丸みとコクのある熟したベリー系の果実の味わいが中心で、しぶみもとてもこなれています。	2014	赤	¥2,800	BIO	103
		SO10012	Madiran Vieilles Vignes 2014 AOC Madiran マディラン ヴィエイユ・ヴィーニュ 100% タナ。黒い果実感にほんのり樽熟成のニュアンス。トラディションより収斂性・タンニンはあり、複雑さ、上品も。全体的に丸みのある味わいかつ、しっかりとした酸もあるので重さを感じない。	2014	赤	¥4,000	BIO	29
		SO10013	Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh バシュラン・デュ・ヴィック・ピル 70%プティマンサン、30%グロマンサン。マンサン系の甘口ワインのしっかりした酸が特徴的。パイナップルやマンゴーなど南国系の果実のニュアンスと、樽熟由来のバニラ感がほんのり感じられる。	2015	赤	¥3,800	BIO	20
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)、高評価獲得ドメヌ。ピオディナミ栽培(デメター/エコセール認証)。					
		SO5062	Zacm'Orange 2016 Vin de Table ザックモー・オランジュ モーザック100%。SO2無添加。	2016	橙	¥4,400	NATURE	18
		SO5054	Sept Souris 2015 Vin de Table セツ・スーリー シラー100%。良いヴァ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。	2015	赤	¥6,800	NATURE	27

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	le Champ d'Orphee		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。ビオディナミののっとして土着品種からジュ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。					
		SO20002	Le Champ d'Orphee 2014 フェール・セルヴァドワー(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。	2014	赤	¥3,800	NATURE	30
南西 Sud-Ouest	ムートル・ビアン Mouthes Le Bihan		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。					
		SO8040	ラ・ピコレット La Pie Colette 2015 セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン35%、シュナンブラン15%。前年より暖かいヴィンテージではほんのり残糖感と果実のコク、やわらかい酸味が特徴の白。魚介と共に。	2015	白	¥2,800	BIO	11
		SO8021	ヴィエイユフォン Vieillefont 2012 セミヨン50%、ソーヴィニヨンブラン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。	2012	白	¥3,300	BIO	10
		SO8042	ラ・ピコレット La Pie Colette 2015 メルロー85%、マルベック15%。前ヴィンテージよりも力強く、果実味とやや渋みのあるスタイル。綺麗な酸もあり、料理との相性も良い。	2015	赤	¥2,800	BIO	16
南西 Sud-Ouest	ドメヌ・ド・スーシュ Domaine de Souch		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 Jurançon Sec 2012 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。	2012	白	¥6,500	BIO	12
ノルマンディ Normandie	サンク・オテル Cinq Autels		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・フレィ村で一番古くから有機栽培を実践。					
再入荷		D2010	シードル・ブリュット Cidre Brut サンサーフル。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		228
再入荷		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		60
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。					
		SP2070	ラ・トラヴィエサ ブルバハス La Traviesa Burbujas 2016 ヴィヒリエガ 100%。(買いブドウ)(SO2無添加) 瓶内1次発酵のペティアンナチュラル。爽やか、軽やか、みずみずしい、食前酒向きのスパークリング。	2016	泡	¥3,200	NATURE	55
		SP2072	ラ・トラヴィエサ ティント La Traviesa Tinto 2016 グルナッシュ&テンプラニーリョ。(買いブドウ)(SO2無添加) ジュシーで赤い果実感たっぷりの赤。新鮮ですが、樽熟により口当りは柔らかいです。肉料理全般と。	2016	赤	¥2,800	NATURE	26
		SP2059	ブリュット・ナチュラル Brut Nature 2014 ヴィヒリエガ 100%。澱引きが2016年11月。オスクロの白や泡に特徴的な強い酸とレモネード的なニュアンス、繊細な泡立ち。落ち着かせないとマメ的なニュアンスがでますのでお気をつけください。	2014	泡	¥4,000	NATURE	45
		SP2065	La Familia 2012 カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。オスクロ特有のしっかりした酸があり、重すぎず、軽すぎず、きれいなボルドーブレンド系のワインです。青臭さ、樽香は感じませんでした。	2012	赤	¥4,000	NATURE	4

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。				
		SP4022	セルロ・エンシナス・ティント Cerri Encinas Tinto 2015	2015	赤	¥2,500 NATURE	28
			モナストレル100%。チャーミングな梅っぼいスタイル。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。				
Rioja	Viña Ilusión		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ダイ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。				
		SP7021	プラナ Prana 2016 DO Rioja	2016	赤	¥2,200 BIO/NATURE	57
			テンプラニーリオ、ガルナツチャ、カベルネ。マセラシオン・カルボニックで醸造。2014年よりもやや硬く、控えめなニュアンス。抜栓して時間を経て艶やかでジューシーに変化していきます。				
バスク Basque	ウリバリ・アルトザイアク 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	チャコリ・ピオ Txakoli bio 2015	2015	白	¥3,000 BIO	66
			Ondarribi Zuri, Ondarribi Zuri Xarratue。爽やかでコクのある果実味としっかりとした酸、ミネラル的なニュアンス。個人的にはシャブリ的なスタイルだと思います。				
ラ・マンチャ La Mancha	ヴィノス・カノ・ザルコ Vinos Cano Zarco		カスティーリャ・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プラニーリオなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
		SP8012	バエリサ Paeriza 2015	2015	赤	¥2,800 NATURE	71
			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と合いそうです				
		SP8002	パティオ Patio 2013	2013	赤	¥3,200 NATURE	13
			ンラー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 Cauzon		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 NATURE	33
			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。				
		SP3004	イラ・デイ Ira Dei 2013	2013	赤	¥5,500 NATURE	26
			メルロー、テンプラニーリオ、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。				