

LE VIN NATURE Inc.

2018年11月28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

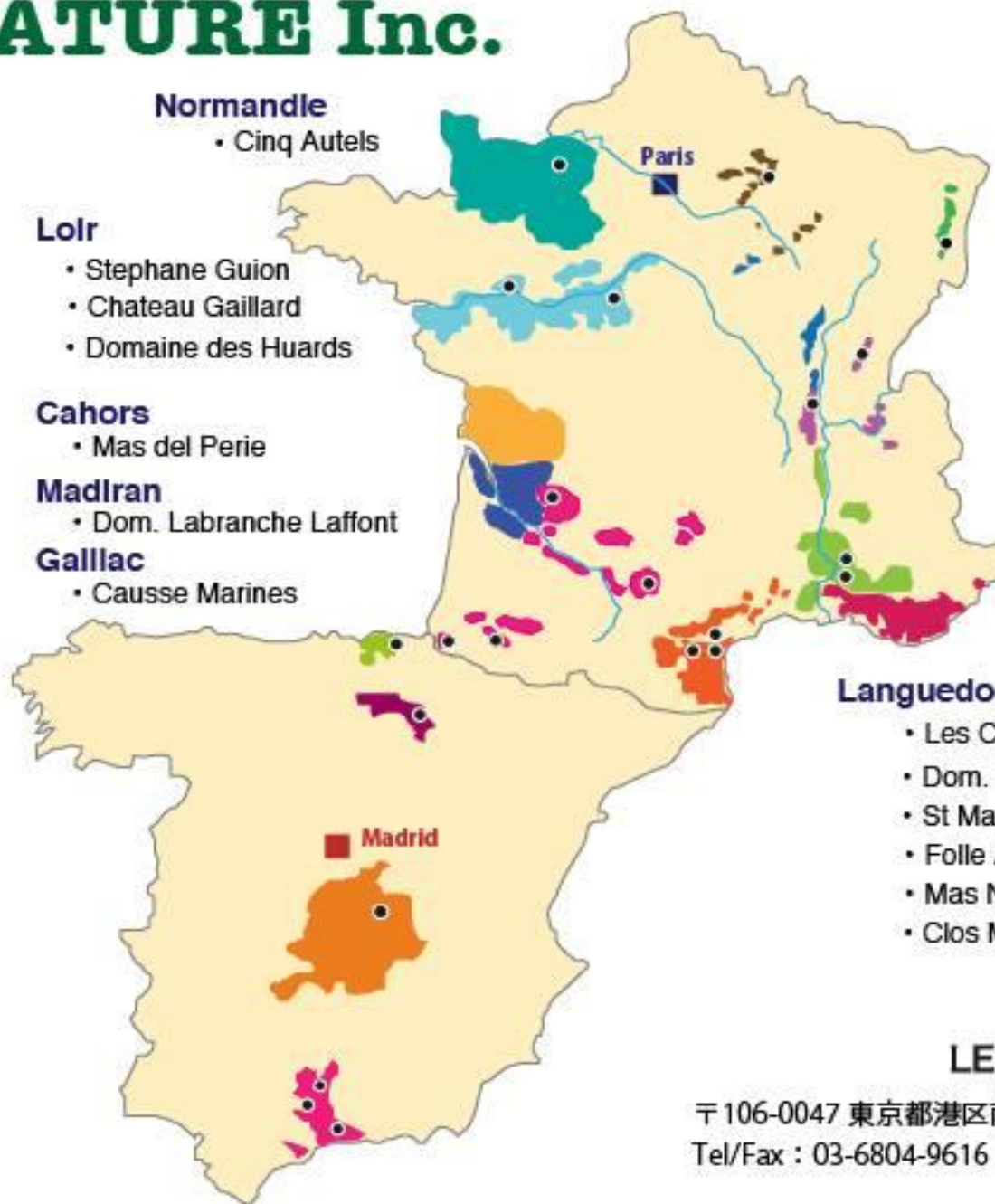
- Christian Ducroux

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		グオーゾ ユ山脈麓がエトスハイム麓理想的なシロワ、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。					
	AL1083	クレマン・ダルザス Crémant d'Alsace Brut 20016	AOC Crémant d'Alsace	2016	泡	¥3,500	BIO	96
ピノブラン80%、オーセロワ。薄い金色の外観、泡立ちよし、柑橘系の芳香で、味わいは程よい酸味、果実の甘み。15年よりもフレッシュ。食前などに。								
	AL1080	Sylvaner 2016	AOC Alsace	2016	白	¥2,600	BIO	38
シルヴァネール。薄い金色の外観。優しい柑橘系の果実感、程よい酸味、適度な残糖感。冷製の前菜や魚介との相性が良さそう。								
	AL1081	Pinot Blanc 2016	AOC Alsace	2016	白	¥2,900	BIO	95
ピノブラン。薄い金色の外観。新鮮、フレッシュ、15年よりも軽やかでドライ。例年通り、良い果実感を持っています。								
	AL1082	Riesling 2016	AOC Alsace	2017	白	¥3,100	BIO	78
リースリング。2016年よりもパワフルな印象。果実の甘み、酸、余韻ともにしっかりあり、しばらく熟成をさせても良いかな、と感じるスタイル。								
	AL1072	ピノワール Pinot Noir 2016 (Sans Sulfites Ajoutée) AOC Alsace	AOC Alsace	2016	赤	¥3,500	BIO	36
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。パテやグリルのお肉と。								
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。					
	BX2020	シャトー・プランケット Chateau Planquette 2015	Vin de France	2015	赤	¥4,000	NATURE	45
カベルネ48%、メルロー48%、プティヴェルド4%。								
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。					
	BX6060	ルージュ Rouge 2015	AOC Francs cotes de Bordeaux	2015	赤	¥2,300	BIO	30
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。								
ブルゴーニュ Bourgogne	マデラン・プティ Madelin Petit		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					
	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	96
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。								
ボージョレ Beaujolais	クリスチャン・デュクリュー Christian Ducroux		ピ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ピオディナミ栽培、ヴァン・ナチュールを造り出す。					
	BG2060M	エクスペクタティア Exspectatia 2017 Magnum	Vin de France	1500ml	2017 赤		NATURE	完売
ガメイ100%。SO2無添加、無濾過。生産量の少ない年となったが、できたワインは凝縮感と軽やかさが同居、緊張感と果実の優しさの伴った魅力的なワインです。								
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年のもの長きに渡る有機栽培を貫く、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。					
	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	13
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ました。								

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	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。					
		ニコ・ブラン LR10070 <i>Nicot Blanc 2016</i>	<i>AOC Languedoc</i>	2016	白	¥2,500	NATURE	20
		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。						
		ニコルージュ LR10071 <i>Nicot Rouge 2015</i>	<i>AOC Coteaux du Languedoc</i>	2015	赤	¥2,500	NATURE	65
		シラー60%、グルナッシュ40%。						
ラングドック Languedoc	クロ・マイア Clos Maia		2009年からGrealidine 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。					
		クロ・マイア・ブラン LR50020 <i>Clos Maia Blanc 2015</i>	<i>IGP Hérault</i>	2015	白	¥4,500	BIO/NATURE	21
		テブレレ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。						
		ル・プチ・クロ LR50011 <i>Le petit clos 2014</i>	<i>IGP Hérault</i>	2014	赤	¥3,100	NATURE	78
		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。						
		クロ・マイア・ルージュ LR50012 <i>Clos Maia Rouge 2014</i>	<i>AOC Languedoc Terrasses du Larzac</i>	2014	赤	¥4,500	NATURE	36
		グルナッシュ90%、サンソー、テブレレノール等。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 Sainte Marie des Pins		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。					
		ソーヴィニオン・ブラン LR9030 <i>Sauvignon Blanc BIB3L 2017</i>	<i>Vin de France 1C/S 4 箱入り</i>	3000ml	2017 白		BIO/NATURE	完売
		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 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〉。					
NEW		ブルグイユ・キュベ・プレステージ L5010 <i>Bourgueil Cuvee Prestige 2016</i>	<i>AOC Bourgueil</i>	2016	赤	¥2,800	NATURE	273
		カヴェルネ・フラン100%。						
ロワール Loire	Alpha Loire Domaines		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。					
		レ・トログロディット L9010 <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。						
		ル・ソーヴィニオン L9011 <i>Le Sauvignon 2017</i>	<i>AOP Touraine Blanc</i>	2017	白	¥2,800	BIO	138
		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。						

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	2015	白	¥3,800	BIO/NATURE	23	
			グルナッシュブラン80%、クレレット20%						
		R2018	Rasteau Grenat Rouge 2013 (500ml) AOC Vin Doux Naturel	2013	甘口	¥3,800	BIO/NATURE	3	
			ラスター・ルージュ・グルナッシュ 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。						
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。						
		SO9006	You Fuck My Wine 2014 Vin de Table	2014	赤	¥3,200	NATURE	2	
			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。						
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マディランとパシュラン・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	2015	白		BIO	完売	
			パシュラン・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。						
		SO10011	Madiran Tradition 2014 AOC Madiran	2014	赤		BIO	完売	
			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。						
		SO10012	Madiran Vieilles Vignes 2014 AOC Madiran	2014	赤	¥4,000	BIO	16	
			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。						
		SO10013	Pacherenc de Vic Bilh Moelleux 2015 AOC Pacherenc de Vic Bilh	500ml	2015	赤	¥3,800	BIO	9
			パシュラン・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。						
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。						
		SO6030	Richard Ose Sec 2015 Vin de France	2015	白		NATURE	完売	
			リシャール オゼ セック セミアン、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。前年よりコクがあります。						
南西 Sud-Ouest	シャトー・トル・デ・ジェンド <i>Chateau Tour Des Gendres</i>								
		SO30001	Petillant Naturel 2017 Vin de France	王冠	2017	微	NATURE	完売	
			70%ソーヴィニオンブラン、30%シュナン。アンセストラル方式。SO2無添加						
		SO30002	La Vigne d'Albert 2017 AOC Bergerac		2017	赤	NATURE	完売	
			Perigord (Mérille), Abouriou, Merlot, Cabernets (Franc & Sauvignon), Côt (best selection of), Fer Servadou. SO2無添加。					再入荷予定あり	

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)。				
再入荷		SO5070	プレスク・アンビュル <i>Presqu'ambulles 2015</i> <i>Vin de Table</i>	2015	泡	¥3,400 NATURE	166
			モーザック100%。SO2無添加。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。				
再入荷		SO5072	レ・グレイユ <i>Les Greilles 2016</i> <i>Vin de Table</i>	2016	白	¥3,400 NATURE	128
			モーザック、ロアンドオレイユ、ミュスカデールなど。				
NEW		SO5073	ペイルゼル <i>Peyrouzelles 2017</i> <i>AOC Gaillac</i>	2017	赤	¥3,000 NATURE	133
			プロコル、シラー、デュラスなど。				
		SO5054	セツ・スーリー <i>Sept Souris 2015</i> <i>Vin de Table</i>	2015	赤	¥6,800 NATURE	26
			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。				
南西 Sud-Ouest	ドメーヌ・アレチエア <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、有機認証エコセールを取得。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。				
		SO2040	ブラン エゴクスリ <i>Blanc Hegoxuri 2016</i> <i>AOC Irouleguy</i>	2016	白		完売
			グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェ10%。				
		SO2040M	ブラン ヘゴクスリ <i>Blanc Hegoxuri 2016</i> <i>AOC Irouleguy</i>	1500ml	2016	白 ¥15,000	3
			グロマンサン60%、プティマンサン30%、プティクルヴェ10%。				
		SO2041	ルージュ・トラディション <i>Rouge Tradition 2014</i> <i>AOC Irouleguy</i>	2014	赤	¥4,500	83
			タナ、カベルネソーヴィニオン、カベルネフラン。				
		SO2042	キュヴェ・アイザ <i>Cuvee Haitza 2015</i> <i>AOC Irouleguy</i>	2015	赤	¥6,200	34
			タナ%、カベルネソーヴィニオン%。				
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。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。				
		SO8021	ヴィエイユフォン <i>Vieillefont 2012</i> <i>AOC Cotes de Duras</i>	2012	白		BIO 完売
			セミヨン50%、ソーヴィニオンブラン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。				
		SO8042	ラ・ピコレット <i>La Pie Colette 2015</i> <i>AOC Cotes de Duras</i>	2015	赤	¥2,800	BIO 5
			メルロー85%、マルベック15%。前ヴァ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。				
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。				
		D2010	シードル・ブリュット <i>Cidre Brut</i>	NV	泡	¥1,900	78
			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> <i>IC/S 5本入り</i>	12Y		¥9,500	42
			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。				

地域	生産者	品番	商品名	Vt.	色	小売価格(税別)	在庫本数
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ニエル 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 プルプハス <i>La Traviésa Burbujas 2016</i>	2016	泡	¥3,200	NATURE 30
			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。				
		SP2072	ラ・トラヴィエサ テイント <i>La Traviésa Tinto 2016</i>	2016	赤		NATURE 完売
			グルナッシュ&テンブラニーリョ。(買いブドウ)(SO2無添加) ジュー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。				
		SP2059	ブリュット・ナチュラル <i>Brut Nature 2014</i>	2014	泡	¥4,000	NATURE 6
			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。				
		SP2081	<i>V de Valenzuela 2016</i> <i>Vino Tinto de Espana</i>	2016	白	¥4,200	NATURE 12
			ヴィヒリエガ。				
		SP2083	ボルゴノン・グラナータ <i>Borgonon Granate 2005</i>	2005	赤	¥4,200	NATURE 4
			ピノノワール 100%。				
		SP2065	<i>La Familia 2012</i> <i>Vino Tinto de Espana</i>	2012	赤	¥4,000	NATURE 4
			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。				
ラ・マンチャ La Mancha	ヴィノス・カノ・ザルコ <i>Vinos Cano Zarco</i>		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ブラニーリョなど。SO2無添加、自然酵母で醸造している。				
		SP8012	パエリサ <i>Paeriza 2015</i>	2015	赤	¥2,800	NATURE 62
			テイント・デ・ラ・パンパナブランカ(テイント・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	パティオ <i>Patio 2013</i>	2013	赤	¥3,200	NATURE 5
			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。				
		SP3004	イラ・デイ <i>Ira Dei 2013</i>	2013	赤	¥5,500	NATURE 26
			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。				