



Domaine Bonnard ドメーヌ・ボナール

ドメーヌ・ボナールはサンセールに14ヘクタールの畠を所有する家族経営のドメーヌ。1954年ぶどうを植えたところから歴史は始まりました。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Sancerre Blanc サンセール・ブラン	白	22 23	750	4,200 (22) 4,700 (23)	サンセール	土壌はソーヴィニヨン・ブラン種に適したカイヨット(小石混じりの石灰質)、粘土石灰質、シレックス(粘土珪酸質)。殆どが南東向きの畠。テロワールの特徴がしっかりと出るよう、土壌毎にわけて低温醸酵にて醸造をする。それぞれのワインの品質が補完しあうよう、またバランスが取れるようブレンドの後、澱とともに8~10ヶ月熟成する。
					ソーヴィニヨン・ブラン100%	グリーンがかった淡く輝きのあるイエローの色調。香りは華やかな印象。柑橘系やジャスミンの花の香りに木の芽やレモングラスなどのハーブ香が調和。味わいはやわらかな果実味と爽やかな酸味が広がり、余韻にもフレッシュ感があるフレーバーが持続。
Sancerre Blanc "Origine" サンセール・ブラン・オリジーヌ	白	20	750	5,400	サンセール	砂混じりの石灰岩土壌、南西向き斜面の畠。木樽発酵。シュールリーで24~30ヶ月熟成。使用するぶどうは、ドメーヌ設立当時に植栽した一番古い木のものであることに、ワイン名"オリジーヌ"が由来する。良い年にのみ生産。
					ソーヴィニヨン・ブラン100%	色調はグリーンがかったやや淡いイエロー。香りは柑橘類や黄リンゴ、木樽からのビスケットやローストナッツ、加えてほのかにエストラゴンなどのハーブ香などが調和。味わいはまろやかでふらみのある果実味が広がり、余韻に爽やかさが残る。
Sancerre Rosé サンセール・ロゼ	ロゼ	22	750	3,900	サンセール	石灰質泥灰土壌、畠は主に東南東の斜面に位置する。低温で醸造し、シュールリーでの熟成は短期間。
					ピノ・ノワール100%	色調は淡いピンクトパーズ。香りはピンクグレープフルーツやグロゼイユ(赤ふさスグリ)、ライラックの花の香りなどが調和。味わいはまろやかでやわらかな第一印象から、爽やかな酸味が広がる。
Pouilly Fumé プイイ・フュメ	白	22 23	750	4,200 (22) 4,700 (23)	プイイ・フュメ	土壌はミネラル感のある白ぶどうを産むマルヌ(泥灰岩)、キンメリジャン。南東向きの日当たりの良い畠。低温で長時間醸酵の後、澱とともに4~5ヶ月熟成する。
					ソーヴィニヨン・ブラン100%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは華やかでテロワールを感じ、柑橘類や黄リンゴ、石灰のようなミネラル香、白い花の香り、ほのかにハーブの香りなどが調和。味わいはまろやかな果実味とシャープな酸味のバランスが良く、余韻にも酸味が長く持続する。



Willm ヴィルム

1896年に設立。アルザスでは比較的新しいドメーヌですが、ヨーロッパ・北米・アジアなどへの輸出で、世界的にも広く親しまれています。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Crémant d'Alsace Brut クレマン・ダルザス・ブリュット	白 スパー	NV	750	3,800	クレマン・ダルザス	果実の品質を維持するため、成熟のバランスとれたタイミングを逃さないように優先して収穫したぶどうを使用。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られたワインは12ヶ月以上の熟成を経て出荷される。
					ピノ・ブラン オーセロワ	グレープフルーツや黄色いリンゴ、洋ナシなどのコンポートのような果実香や白い花の香りにミネラル香などが調和。まろやかでバランスのとれた味わいに泡の刺激が滑らかさと爽やかさを与える。
Crémant d'Alsace Prestige クレマン・ダルザス プレスティージュ	白 スパー	NV	750	4,600	クレマン・ダルザス	特別に選定されたブドウ畠から、果実の品質を維持するため、成熟のバランスとれたタイミングを逃さないように優先して収穫したぶどうを使用。シャンパーニュと同じ瓶内二次発酵で造られたワインは12ヶ月以上の熟成を経て出荷される。
					ピノ・ブラン主体 オーセロワ リースリング	はグレープフルーツや黄色いリンゴ、カリンなどのコンポートのような果実香に、スイカズラやライラックの花の香り、加えて、ナツツヤミネラル香、ほのかに蜜蠟の香りなどが調和。味わいはまろやかで柔らかな果実味から、広がりは酸味とのバランスがよく、泡の刺激が滑らかさを与え、余韻にフレッシュ感が持続します。
Meli Melo メリ・メロ	白	22	750	3,100	アルザス	100%手摘み収穫。収穫後時間をかけて丁寧に圧搾し、4~6週間ステンレスタンクで果汁の状態を確認しながら醸酵。その後、2~3ヶ月の熟成を経て出荷される。
					ピノ・グリ主体 リースリング	ピノ・グリとリースリングのブレンドによる柑橘系や洋ナシ、白桃のような果実香に白いバラなどの花の香りや、ほのかに白いスパイス、ミネラル香などが調和。味わいはまろやかでふくよかな第一印象から、バランスのとれた酸味が広がり、余韻にフレッシュ感が持続する。
Riesling Réserve リースリング・レゼルヴ	白	23	750	3,200	アルザス	テロワールとぶどうの特徴を活かすように、ぶどうは最良の成熟時期に収穫し、天然酵母による醸酵、ステンレススチールタンクで18℃にコントロールされ、4~6週間の醸酵。2~3ヶ月間良質の澱の上で熟成。ワインは収穫から8~10ヶ月で瓶詰めされる。
					リースリング100%	色調はグリーンを帯びた淡いイエロー。香りにはリースリング種の特徴がよく感じられ、リンゴや柑橘類のコンポート、菩提樹の花、重油香などのミネラル香、白いスパイスの香りなどが調和。味わいはまろやかで、やわらかな果実味からしっかりとしたシャープな酸味が広がり、余韻にもミネラル感が持続する。
Pinot Gris Réserve ピノ・グリ・レゼルヴ	白	21	750	3,000	アルザス	圧搾はゆっくり4時間かけ慎重に行い、天然酵母によって醸酵がはじまる。ステンレススチールタンクで18℃にコントロールされ、4~6週間醸酵。2~3ヶ月間良質の澱の上で熟成。ワインは通常収穫から8~10ヶ月で瓶詰めされる。
					ピノ・グリ100%	色調はやや濃いイエロー。香りは華やかで、白桃のコンポートのような果実香、白いバラ、加えてほのかにスパイス、白い土の香りなどが調和。味わいはまろやかでふくらみのある果実味が、溶け込んだ酸味と共に広がり後口にも豊かな果実感が残る。
Gewürztraminer Réserve グヴュルツトラミネル・レゼルヴ	白	20	750	3,000	アルザス	ぶどうは優しく空気圧搾され、天然酵母によって醸酵が始まる。ステンレススチールタンクで18℃にコントロールされ、4~6週間醸酵。2~3ヶ月間最良の澱の上で熟成され、ワインは収穫から8~10ヶ月で瓶詰めされる。
					ゲヴュルツトラミネル 100%	色調はやや濃いめのイエロー。香りは華やかで品種の個性がはっきりと現れ、ライチや白桃のコンポートのような果実香に、ピンクのバラの花、ほのかに白い土の香りを含んだようなスパイスの香りなどが調和。味わいは豊かな果実味が広がり、酸味はまろやかで余韻にも長く果実のフレーバーが持続する。

Alsace アルザス地方

商品画像はこちらより→



銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Riesling Grand Cru Kirchberg de Barr リースリング・グラン・クリュ キルシュベルグ・ド・バール	白	22	750	5,000	アルザスグラン・クリュ	温暖なエリアに位置。土壌はリースリング種の個性がよく反映される石灰岩が中心。グラン・クリュのワインは完全に熟したぶどうを丁寧に選別、樹齢の高いぶどうの樹から収穫される。醸酵は8~10週間、木樽かステンレスタンクで熟成後、瓶熟成を1年以上。熟成を経てテロワールや畠の個性が味わいに現れています。
					リースリング100%	色調はやや濃いめのイエロー。香りは豊かで品種の個性がはっきりとしており、熟したグレープフルーツや黄リンゴのコンポート、ジャスミンの花、菩提樹、白いスパイスや土、重油的な香りが複雑性を与える。味わいは豊かな果実味と酸味が広がりシャープな印象が長く持続する。
Pinot Gris Grand Cru Kirchberg de Barr ピノ・グリ・グラン・クリュ キルシュベルグ・ド・バール	白	18	750	4,800	アルザスグラン・クリュ	バール村の裏側の斜面1.31haにピノ・グリが植えられる。キルシュベルグの畠は、石灰岩の土壌がぶどうに力強さと豊潤さ、スパイシーさをもたらす。畠は南東に面し20~25度の斜面で、カルシウムやマグネシウムなどのミネラル分に富む。
					ピノ・グリ100%	色調はやや濃いめのイエロー。香りは豊かで、白桃や梨のコンポートや蜜蝋、キルシュや白い花、加えて枯葉や白トリュフ、スモーク香などが調和。味わいは甘味を含んだまろやかでふくよかな果実味が広がりコクを感じ、バランスが良く、余韻に白いスパイスのフレーバーが残る。
Gewürztraminer "Clos Gaensbronn"	白	09 19	750	4,700 (09) 5,000 (19)	アルザスグラン・クリュ	山の中腹に位置するキルシュベルグの特級畠の"ガチョウの泉"と呼ばれるガエンスブロンネル区画で生産される。クロ・ガエンスブロンネルは5haで、その内ほとんどの4.5haをヴィルムが所有している。
					ゲヴュルツトラミネル100%	色調は濃いめのイエロー。香りは豊かで、品種の個性がはっきりとしておりライチ、白桃のコンポート、ピンクのバラ、ラベンダー、樹脂の香りなどが調和。味わいは甘味を含んだ豊潤な果実味が広がり、後味にもスパイスのニュアンスを感じ、心地よい苦味がコクを与える。
Gewürztraminer Vendanges Tardives ゲヴュルツトラミネル・ ヴァンダンジュ・タルディヴ	白甘	08 11	750	8,000	アルザス・ヴァンダンジュ・ タルディヴ	良年のみ生産される特別なワイン。ぶどうは全て手摘みで収穫、4~5時間かけてソフトプレスを行う。ステンレスタンクでアルコール醸酵をゆっくりと低温で行い、軽く清澄、濾過の後、瓶詰めされ3年の熟成を経出荷される。
					ゲヴュルツトラミネル100%	色調はやや濃いイエロー。香りは濃縮感がありトロピカルフルーツやライチのコンフィ、ラベンダーのエッセンス、蜂蜜、コリアンダーシードや白胡椒などのスパイスの香りなどが調和。味わいは豊かで広がりのある甘味を感じられ、ふくよかな果実味が持続し、余韻にも長く芳醇さを与える。
Pinot Gris Sélections de Grains Nobles ピノ・グリ・ セレクション・ド・グラン・ ノーブル	白甘	09	500	10,000	アルザス・セレクション・ ド・ グラン・ノーブル	良年のみ生産される特別なワイン。ぶどうは全て手摘みで収穫、4~5時間かけてソフトプレスを行う。ステンレスタンクでアルコール醸酵をゆっくりと低温で行い、軽く清澄、濾過の後、瓶詰めされ3年の熟成を経て、出荷される。
					ピノ・グリ100%	色調は黄金がかった濃いイエロー。香りは凝縮感があり、黄桃やイチジクのコンフィチュール、蜂蜜、スモーク香、枯葉、白トリュフのような香りが調和。味わいは豊かな甘味を感じ、酸味とのバランスが良く、ふくよかさが長く持続し、余韻にも果実のコンフィチュールのようなフレーバーが残る。
Gewürztraminer Sélections de Grains Nobles ゲヴュルツトラミネル・ セレクション・ド・グラン・ ノーブル	白甘	05	500	10,000	アルザス・セレクション・ ド・ グラン・ノーブル	良年のみ生産される特別なワイン。ぶどうは全て手摘みで収穫、4~5時間かけてソフトプレスを行う。ステンレスタンクでアルコール醸酵をゆっくりと低温で行い、軽く清澄、濾過の後、瓶詰めされ3年の熟成を経て出荷される。
					ゲヴュルツトラミネル100%	色調は黄金がかった濃いイエロー。香りは凝縮感があり、アンズや黄桃、トロピカルフルーツのコンフィチュールや蜂蜜、ラベンダーのエッセンス、白いスパイス、スモーク香などが複雑性を与える。味わいは豊潤な甘味が広がり、酸味とのバランスが良く、余韻にもスパイシーなフレーバーがコクとなって持続する。

Alsace アルザス地方

商品画像はこちらより→



	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Pinot Noir Cuvée Emile ピノ・ノワール・ キュヴェ・エミール	赤	20	750	3,600	アルザス	ハットシュタット村の周辺に位置する優良畠から造られるワイン。収穫後2週間の醸し期間を経て木樽醗酵、その後6ヶ月木樽熟成。醸造長が最新の注意を払い造り上げた、小樽醗酵由来の奥行と上品さを兼ね備えた味わいの高品質ワイン。
					ピノ・ノワール100%	小樽で熟成されたことによる野イチゴやブルーベリー、カシスなどの果実のコンポートのような香りに野バラの花の香りやロースト香、バニラ香などが複雑に調和。味わいはまろやかでふくよかな果実味から、酸味とのバランスがよく、緻密なタンニンが滑らかに溶け込んでいる。



Domaine du Tunnel ドメーヌ・デュ・テュネル

1994年にローヌ地方、サン・ペレイにステファーヌ・ロベールが設立。ドメーヌ名のテュネル(フランス語でトンネルの意味)はまさしく1919年から10年間、実際に蒸気機関車が通っていた160mあるトンネルの上や周りに畠があることに由来します。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Saint-Péray 'Marsanne' サン・ペレイ・マルサンヌ	白	21	750	6,100	サン・ペレイ	花崗岩質土壌の南東向きの畠で、平均樹齢は30年。木樽熟成11ヶ月、5回使用樽50%、ステンレスタンク50%で熟成。
					マルサンヌ100%	色調はやや濃いめのイエロー。香りは芳醇で、黄桃のコンフィやイチジクのコンポート、スイカズラの花、白いスパイスに蜜蝋や枯葉の香りが加わる。味わいはまろやかでふくよかな果実味から、広がりはバランスがよく、滑らかな印象が余韻まで持続する。
Saint-Péray 'Cuvée Prestige' サン・ペレイ・キュヴェ・プレステイジュ	白	16 19	750	6,000	サン・ペレイ	平均樹齢は70年。粘土花崗岩質土壌の東南東向きの畠で栽培される。木樽熟成は11ヶ月、新樽20%、4~5回使用樽80%。
					マルサンヌ80% ルーサンヌ20%	色調はほのかに黄金色を含むやや濃いイエロー。香りは複雑性を含んでおり黄リンゴや黄桃のコンフィのような果実香に、スイカズラの花やミネラル、白いスパイス、加えて木樽からのアーモンドやバニラ香などが調和。味わいは豊かな果実味が広がり、コクがありまろやかな印象が持続する。
Saint-Péray 'Roussanne' サン・ペレイ・ルーサンヌ	白	18 21	750	6,500 (18) 7,500 (21)	サン・ペレイ	このワインはマルサンヌ種を使用せず、栽培が難しく酸化しやすいルーサンヌ種を100%使用した珍しいワイン。100%MLFし、新樽は使わず、使用済みの大樽、小樽、ステンレス等を用いる。生産量は年間わずか3500本。
					ルーサンヌ100%	色調はほのかに黄金色を含むやや濃いめのイエロー。香りは芳醇で複雑性があり、黄色い柑橘類やカリン、黄桃のコンポートやコンフィのような果実香に黄色い花、バター、ナツツ、白いスパイスや蜂蜜、ミネラルなどが調和。味わいはふくよかなボリュームを感じる果実味が広がりにも持続し、バランスが良く滑らかでコクのある印象。
Saint-Péray 'Pur Blanc' サン・ペレイ・ピュール・ブラン	白	13 15 16 18	750	9,800	サン・ペレイ	畠はサン・ペレイの中心にあるリューディ "ラルザリエ(L'arzalier)" のクロに位置する樹齢100年以上のマルサンヌを使用。このクロはガイヤールと呼ばれる高台(面積2000m ²)にあり、古い石を積み上げて作られた壁で仕切られている。サン・ペレイの町の中心にある唯一の区画。
					マルサンヌ100%	色調は黄金がかった濃いイエロー。香りは複雑性があり、黄桃やあんずなどのドライフルーツ、ドライフラワー、ナツツ、白いスパイスや蜂蜜の香りが加わる。味わいは第一印象に豊潤な果実味を感じ、その後しっかりと酸味がバランスよく広がり、後味にコクを感じ、余韻が長く持続する。
限定品 Condrieu コンドリュー	白	21	750	9,000	コンドリュー	わずか0.24haの畠から860本のみ生産している。畠はシャヴァネ (chavanay) のコミューンにあるリューディ "シャンソン(chanson)" にある。樹齢は10数年。添え木を株のそばに立てて、ぶどうの樹が成長していくごとに枝をくくりつけていく手法を用いる。全て手作業。他の生産者と畠を交換して手に入れ2013年からコンドリューの生産を開始。3~4年使用樽で8ヶ月間熟成。
					ヴィオニエ100%	色調は全体に明るいイエロー。香りは芳醇で華やかな印象、カリンや黄桃、あんずなどのコンポートのような果実香に金木犀やアカシアの花、ナツツ、ほのかにビターアーモンド、ミネラル香などが調和。味わいはまろやかで膨らみのある果実味から、酸味とのバランスがよく、余韻にエレガントさが長く持続する。
Saint-Joseph Rouge サン・ジョゼフ・ルージュ	赤	22	750	11,000	サン・ジョセフ	所有畠は2.5haのみ。平均樹齢30年。添え木を株のそばに立てて、ぶどうの樹が成長していくごとに枝をくくりつけていく手法を用いる。レゾネ農法。90%除梗、熟成は5~6年使用樽で14ヶ月。ぶどうの自然な風味を引き出すために新樽は使用しない。
					シラー100%	色調は紫がかった濃いガーネット。香りはテロワールの特徴がはっきりとしておりブラックチェリーのコンポートやスミレの花、黒胡椒、黒オリーブ、ほのかにジビエの香りを感じる。味わいはまろやかで豊かな印象の果実味から、広がりにはしっかりとした酸味とタンニンを感じ、余韻にはエレガントな印象を残す。

Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ地方

商品画像はこちらより→



Cornas コルナス	赤	20 22	750	9,000 (20) 13,500 (22)	コルナス	水はけの良い急斜面に所有する4haの畠から造られる。アルコール醸酵は2週間程度、熟成は14ヶ月と共に短め。新樽は使用せず、ぶどうの自然な風味を引き出している。
					シラー100%	色調は紫がかった濃く深みのあるガーネット。香りはテロワールの特徴がはっきりしており、ブラックベリーのコンポートやスミレの花、黒胡椒を含むスパイス、鉄のようなミネラル香、ジビエのような複雑性を与える香りが調和。味わいは豊かな果実味から、広がりにはタンニンの力強さを感じ、余韻まで持続する。
限定品 Cornas 'Vin Noir' コルナス・ヴァン・ノワール	赤	19	750	11,200	コルナス	平均樹齢は100年、70%を徐梗、果皮浸漬を3週間行う。ステンレスタンクにて醸酵し、ピジャージュとルモンタージュを実施。3回使用樽での木樽熟成は14ヶ月、最低10年の長期熟成が可能。Alc.13.5%
					シラー100%	色調は非常に濃いガーネット。香りはブラックベリーのコンポートやリキュールのような果実香にスミレの花、黒胡椒を含むスパイス、ビターチョコ、ほのかにジビエや鉄のようなミネラル香などが調和。味わいは豊かな果実味としっかりとしたタンニンが広がり、余韻が長く持続する。
限定品 Cornas 'Pur Noir' コルナス・ピュール・ノワール	赤	15 16 20	750	20,000 (15,16) 25,000 (20)	コルナス	このワインは2006年がファーストヴィンテージ。良い年にしか造られないドメーヌのトップキュヴェ。「世界のシラー2010」のTOP10に選ばれている。樹齢100年の中からさらに選別されたぶどうを使用。50%除梗、低温浸漬。アルコール醸酵に天然酵母を使用。トロンコニック型の木樽で醸造・熟成。
					シラー100%	濃いガーネットの色調。香りは濃縮感があり、ブラックベリーのコンポートのような果実香にスミレの花のコンフィ、黒胡椒等のスパイス、加えて赤身の生肉のような動物的な香りを感じる。味わいは豊かなアタックから、全体にしっかりとしたストラクチャーを感じ、タンニンが豊かで成熟度が高く、酸味も豊かで余韻が長く持続する。長期熟成型。
Vin de France L'argonier Rosé ヴァン・ド・フランス ラルゴニエ・ロゼ	ロゼ	23	750	4,600	ヴァン・ド・フランス	地元消費用として造りドメーヌで販売しているもの。
					シラー100%	色調は濃いめのグレナデンピンク。香りは野いちごのコンポートやフルーツマト、ピンクペッパー、野バラの香りなどが調和。味わいはまろやかな果実味から、広がりはバランスがよく、余韻にも果実のフレーバーが持続する。

Côtes du Rhône コート・デュ・ローヌ地方

商品画像はこちらより→



TerraVentoux テラ・ヴァントゥー

カーヴ・テラ・ヴァントゥーは、地中海から約100km内陸に入った南ローヌの中心、標高1900メートル超のヴァントゥー山の麓にはあります。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Ventoux Les 5 Terroirs Rouge ヴァントゥー・レ・5・テロワール ルージュ	赤	22	750	2,200	ヴァントゥー	主な土壌は粘土石灰岩土壌ですが、5つの異なる土壌で栽培されたブドウをアッサンブレージュしています。ブドウの平均樹齢は30年以上。完全に除梗したブドウをワインの色素を抽出するために、通常よりも長い、20日間以上、25~28°Cでアルコール醸酵。
					グルナッシュ シラー	色調は明るいガーネット。香りはブラックベリー、甘苦いスパイス、ほのかに黒コショウの香りなどが調和。味わいはふくよかな果実味から溶け込んだタンニンを感じ、やわらかな酸味とのバランスがよく、余韻にスパイシーさが残る。
Ventoux La Cavée ヴァントゥー・ラ・カヴェ	赤	20	750	3,200	ヴァントゥー	標高450mの石灰岩質土壌の畠から年間10,000本生産される。グルナッシュは平均樹齢50年の古木を使用。品種ごとにアルコール醸酵の後、樽の中でMLFを行い、ブレンドする。16ヶ月間フランス産新樽にて熟成。
					グルナッシュ50% シラー25%以上 ムールヴェードル / カリニャン	色調は明るいガーネット。香りは濃縮感を感じ、ブラックベリーのコンポートやスミレの花のエッセンス、黒胡椒などのスパイス、木樽からのロースト、ほのかにビターチョコのような香りも含んでいる。味わいはふくよかで広がりのある果実味から、しっかりとしたタンニンを感じ、余韻にもスパイシーさが持続する。



Clos Saint-Sébastien クロ・サン・セバスチャン

ドメーヌ・サン・セバスチャンは、標高400m、地中海に面した14haの半円形状の段畠で、AOCコリウールとAOCバニユルスを産出しています。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Empreintes Collioure Blanc アンプラント・コリウール・ブラン	白	22	750	5,000	コリウール	アルコール醸酵は低温（15℃以下）にて行い、全量のうちの1/3は醸酵後、樽に移行し15日間毎日バトナージュを行う。熟成は6ヶ月間で1/3が樽、2/3がステンレスタンク。アンプラントは「刻印」の意。
					グルナッシュ・グリ70% グルナッシュ・ブラン15% ヴエルメンティーノ15%	色調は明るいイエロー。香りは華やかで、黄リンゴや白桃、イチジクのコンポートや白い花、ほのかに白いスパイスや白い土、ナツツ香などが調和。味わいはまろやかでふくらみのある果実味が広がり、酸味はやわらかく溶け込みバランスの良さが持続する。
Inspiration Minérale Collioure Blanc アンスピラシオン・ミネラル・コリウール・ブラン	白	22	750	8,700	コリウール	400Lの樽で18℃にてアルコール醸酵。醸酵後15日間毎日バトナージュ。熟成は400Lの新樽で1年間。Inspiration Mineraleは「ミネラルのイメージのワイン」の意。
					グルナッシュ・グリ90% グルナッシュ・ブラン10%	色調は黄金色を含んだやや濃いめのイエロー。香りは華やかで複雑性を含んでおり、黄桃のコンポートのような果実香に白い花、木樽からのロースト香、バニラ、ココナッツ、ビスケットの香り、白い土やスパイス香なども感じられる。味わいは豊かな印象の果実味から、広がりもふくらみがあり、アフターにもコクを長く感じる。
Empreintes Collioure Rouge アンプラント・コリウール・ルージュ	赤	23	750	5,200	コリウール	ルーション地方南部、スペイン寄りのAOC。23~28℃でアルコール醸酵中にルモンタージュとピジャージュを毎日行い、20日間醸す。熟成は1年間で1/3が樽、2/3がステンレスタンク。アンプラントは「刻印」の意。
					グルナッシュ・ノワール80% カリニャン20%	色調は濃いめのガーネット。ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートのような果実香が中心となり、スミレの花やほのかにスパイス、灌木などの香りが調和。味わいはまろやかな果実味から広がりもふくよかさを感じ、タンニンは滑らかに溶け込んでいる。
Inspiration Céleste Collioure Rouge アンスピラシオン・セレスト・コリウール・ルージュ	赤	18	750	6,700	コリウール	23~28℃でアルコール醸酵中にルモンタージュとピジャージュを毎日行い、30日間醸す。熟成は新樽で1年間。Inspiration Célesteは「天空のようなイメージのワイン」の意。
					グルナッシュ・ノワール90% カリニャン10%	色調は濃いガーネット。香りは芳醇で複雑性があり、ブラックベリーのコンポートやスミレの花のエッセンス、木樽からのバニラやロースト香、甘苦系スパイス、灌木などの香りも感じます。味わいは豊潤なボリュームを感じる果実味が広がり成熟度が高く、タンニンも豊かで滑らかによく溶け込んでいる。長期熟成型。
Empreintes Banyuls Blanc アンプラント・バニユルス・ブラン	白甘	18	500	3,300	バニユルス (VDN)	除梗して破碎した収穫物を直接圧搾し、その後、ステンレスタンクで低温（14℃）発酵。ミュタージュ（アルコール添加による醸酵停止）を行いぶどうの甘味を残す。ステンレスタンクで濾と共に6ヶ月熟成。収穫後9ヶ月で瓶詰めアンプラントは「刻印」の意。
					グルナッシュ・ブラン60% グルナッシュ・グリ30% ミュスカ・ダレクサンドリ10%	色調はほのかに黄金色を含んだ淡いイエロー。香りは華やかで、黄リンゴや黄桃のコンポート、白い花、ほのかに蜂蜜や白いスパイス香、ミネラル香などが調和。味わいは豊かな甘味とやわらかく溶け込んだ酸味が広がり、余韻にも果実の濃縮感を感じる。
Banyuls Rimage Empreintes (Tawnyタイプ) バニユルス・リマージュ アンプラント	赤甘	20	500	3,900	バニユルス (VDN)	機械作業ができない高圧で収穫され、ノンフレイジングにて選別するのに、市販全て2~4時間保管。アルコール発酵前に3日間低温（5℃）浸漬を行います。ステンレスタンクで醸酵、熟成。アルコール発酵後、3週間でミュタージュ（アルコール添加による醸酵停止）を行い、甘味を残す。濾と共に、樽で6ヶ月間熟成。収穫後9ヶ月後に瓶詰め。
					グルナッシュ・ノワール100%	色調はオレンジがかったやや明るめのガーネット。香りは華やかで複雑性があり、赤や黒系果実のコンフィやジャム、オリエンタルスパイスやビターチョコ、タバコの葉、ヒマラヤスギの樹脂の香りなどが調和。味わいは豊かな甘味が広がりバランスがよく、アフターにコクのある甘苦味を残す。



Domaines François Lurton ドメーヌ・フランソワ・リュルトン

ボルドーの名家リュルトン家がラングドック・ルーションに可能性を見出し、1991年から醸造を開始しました。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Terres Fumées Sauvignon Blanc テール・フュメ・ ソーヴィニヨン・ブラン	白	24	750	2,800	ヴァン・ド・フランス	ラングドックと南西地方のソーヴィニヨン・ブラン種を使用。フレッシュ感と酸化防止のため、朝の気温の低い時間帯に機械収穫する。8~12時間ほど果皮浸漬し8~10℃の定温で数日間静置。空気式圧搾機にかけたあと、16~18℃で醸酵。数ヶ月間澱とともに熟成させたのち出荷。平均樹齢10~15年。
					ソーヴィニヨン・ブラン100%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りはソーヴィニヨン・ブラン種特有のハーブ香が豊かで、シトラスやグレープフルーツのような柑橘類、ジャスミンのような白い花のニュアンスも感じられる。味わいは若々しく、フレッシュな果実といいきとした酸がバランスよく広がり、余韻まで爽やかに持続する。
La Mule Gros Manseng Sauvignon ラ・ミュール グロ・マンサン ソーヴィニヨン	白	23	750	2,250	IGP コート・ド・ガスコーニュ	8~12時間ほど果皮浸漬し8~10℃の低温で数日間静置。空気式圧搾機にかけたあと16~18℃で醸酵。数ヶ月間澱とともに熟成させたのち出荷。平均樹齢15年。50hl/ha。土壌は、粘土石灰岩とシルト土壌。
					グロ・マンサン70% ソーヴィニヨン・ブラン30%	色調はグリーンを帯びた淡いイエロー。香りは爽やかで華やかな印象、スダチやレモンなどの柑橘類、フレッシュハーブ、スイカズラやジャスミンの花の香りなどが調和。味わいは柔らかな果実味から、ドライでフレッシュな酸味とのバランスがよく、余韻にフランク感が持続する。
La Mule Merlot ラ・ミュール・メルロー	赤	24	750	2,250	ヴァン・ド・ペイ・ドック	ステンレスタンクで伝統的な方法で醸造。ポンピングオーバーによって色素を抽出しながら発酵、マロラクティック発酵、タンクで熟成。平均樹齢15年。
					メルロー100%	色調は濃いガーネット色。香りは果実の濃縮感を含み、ブラックチェリーやブルックベリーのコンポートにスミレの花の香り、甘苦いスペイスの香り、メルロらしい土の香りなどが調和。味わいはまろやかでふくよかな果実味から、タンニンは滑らかに溶け込み、全体にバランスがよく、余韻まで持続する。
Les Hauts de Janeil Syrah & Grenache 2020 レ・ゾー・ド・ジャネイル シラー&グルナッシュ2020	赤	22	750	2,450	IGP コトー・カタランヌ	畠はコルビエールの麓、アグリ渓谷に位置。夏は暑く乾燥し、冬は温暖な地中海性気候。北西からの乾燥したトラモンタンという風と地中海からの高温多湿のマランという風がブドウに影響を与えています。ぶどうは手摘みで収穫、果実味と香りを保つためにコンクリートタンクで伝統的な方法で醸造。5~6ヶ月間の樽熟成。平均樹齢15~20年。30hl/ha。
					シラー・グルナッシュ	色調は濃いめのガーネット。香りは2種の品種からのブラックチェリーやブルーベリー、スミレの花の香り、黒コショウや灌木、ほのかにヒマラヤスギの樹脂の香りなどが調和。味わいはまろやかな果実味から、シルキーな印象のタンニンを感じ、酸味とのバランスがよく、余韻にスペイスのフレーバーが広がる。



Sieur d'Arques シュール・ダルク

カルカッソンヌとピレネー山脈の間に位置します。リムーで最も大きな生産者共同組合がこのSieu d'Arques(ダルク)です。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セバージュ	コメント
Crémant de Limoux Brut クレマン・ド・リムー・ブリュット	白 スパー	NV	750	3,500	クレマン・ド・リムー	ラングドック地方西部のAOCリムーで造られるクレマン。土壌は、粘土石灰質土壤。シャンパーニュと同じ瓶内2次醸酵により細かい泡が生まれる。瓶内熟成12ヶ月、ドザージュ8.5g/l。
					シャルドネ60% シュナン・ブラン30% ピノ・ノワール10%	グリーンがかったイエローの色調で活発な泡立ち。黄リンゴや白桃のコンポートのような熟した果実香中心。味わいはまろやかな口当たりからふくよかな果実味が広がり、余韻にも豊かな果実味が長く残る。
Crémant de Limoux Brut Rosé クレマン・ド・リムー・ブリュット・ロゼ	ロゼ スパー	NV	750	3,500	クレマン・ド・リムー	ラングドック地方西部のAOCリムーで造られるクレマン。シャンパーニュと同じ瓶内2次醸酵により細かい泡が生まれる。瓶内熟成15ヶ月、ドザージュ8.5g/l。
					シャルドネ70% シュナン・ブラン20% ピノ・ノワール10%	やや濃いめのピンクの色調。チェリーのような赤い果実の香りが広がる。味わいはまろやかでふくらみがあり、熟した果実のボリューム感と穏やかな酸味を感じ、チャーミングな印象。食前からデザートと幅広く合わせられる。

Sud-Ouest 南西地方

商品画像はこちらより→



Domaine Berthoumieu ドメーヌ・ベルトゥミュ

南西地方AOCマディランの地に1850年から続くバレ家のぶどう畠が広がります。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Madiran Constance マディラン・コンスタンス	赤	20	750	3,000	マディラン	アルマニャックから程近い南部ピレネー地区を代表する力強い赤ワイン。平均樹齢20~50年、砂利混じりの泥粘土質土壤。収量は40hl/ha、手摘みによる収穫。オーク樽で12ヶ月熟成。
					タナ65% カベルネ・フラン20% カベルネ・ソーヴィニヨン10% ピナンク5%	色調は濃いめのガーネット。香りは華やかで、ブラックベリーのコンポートやスミレ、野バラの花の香りにスパイス香や樹脂の香りなどが調和。味わいはまろやかな果実味としっかりとした酸味、スパイシーな印象のタンニンのバランスがよく、余韻に果実の風味が持続する。
Madiran Charles de Batz マディラン・シャルル・ド・バツ	赤	17	750	4,200	マディラン	平均樹齢50年以上、砂利混じりの泥粘土質土壤、収量は40hl/ha、手摘みによる収穫、樽熟成は18ヶ月以上、そのうち12ヶ月は新樽。「シャルル・ド・バツ」はアルマニャックで生まれた三銃士ダルタニアンの本名。
					タナ90% カベルネ・ソーヴィニヨン10%	色調は濃いガーネット。香りはブラックベリーのコンポートや野バラの花の香り、黒胡椒を含むスパイス香、樹脂、鉄様のミネラル香、ロースト香などが調和。味わいは果実味、酸味、渋味共に豊かで凝縮感があり後口に心地よい苦味が広がる。長期熟成型。
Pacheren du Vic Bilh Cuvée Constance パチュラン・デュ・ヴィク・ビル・キュヴェ・コンスタンス	白甘	17	750	3,300	パチュラン・デュ・ヴィク・ビル	アルマニャックから程近い南部ピレネー地区を代表する甘口ワイン。平均樹齢50年以上、砂利混じりの泥粘土質土壤、収量は40hl/ha、ぶどうの成熟度に合わせ10月初めから11月半ばまで3回に分けて手摘みで収穫。新樽で醸酵、1ヶ月間熟成、熟成中は週2回バトナージュを行う。
					グロ・マンサン50% プティ・マンサン50%	色調は黄金色を帯びた濃いイエロー。香りは華やかで、熟した柑橘類やパッションフルーツ、黄桃のコンフィのような果実香に、黄色い花や蜂蜜の香り、ほのかに白いスパイスやナツツの香りなどが調和。味わいはまろやかな甘味が広がり爽やかな酸味とのバランスがよく、余韻にも長く果実のフレーバーを残す。

Sud-Ouest 南西地方

商品画像はこちらより→



Château La Coutelière シャトー・ラ・クトウリエール

シャトー・ラ・クトウリエールは1980年以降に本格的なワイン造りに着手。1987年AOCフロントンとして初リリースしました。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Fronton Les Sansonnets フロントン・レ・サンソネ	赤	22	750	2,000	フロントン	南西地方中部ガロンヌ地区のAOC。平均樹齢25~40年。砂利質の土壤で、収量は最大45hl/ha。ネグレットとシラーの栽培方法はコルドン仕立、それ以外はギヨー・サンプル。リュット・レゾネを採用。醸造は小さめのステンレスタンクで12日間醸、春にアッサンブランジュし、瓶詰め前に1~2ヶ月間熟成。
					ネグレット65% シラー20% カベルネ・フラン10% ガメイ5%	色調は紫がかったやや濃いめのガーネット。香りは華やかな果実香が主体でブルーベリーやブラックチェリーのコンポートにスミレの花、加えてほのかにスパイスや樹脂の香りなどが感じられる。味わいはまろやかな果実味中心で全体にバランスがよくタンニンは滑らかに溶け込んでいる。
Fronton Noble Vendémiaire フロントン・ノーブル・ヴァンデミエール	赤	17	750	2,700	フロントン	南西地方中部ガロンヌ地区のAOC。ドメーヌの中でも特に良い区画で栽培。平均樹齢30~55年、砂利質土壤で収量は35hl/ha。シラーの栽培方法はゴブレ仕立。リュット・レゾネを採用。醸造はセメントタンクで行い4週間醸す。収穫後18ヶ月目にアッサンブランジュ、その3ヶ月後に瓶詰め。
					ネグレット60% シラー40%	色調は深みのある濃いガーネット。香りは複雑性を含んでおり、ブラックベリーのコンポートにスミレの花、黒胡椒を含むスパイス香、ヒマラヤスギの樹脂の香り、ほのかにロースト香などが調和。味わいはまろやかでふくらみのある果実味が広がり、タンニンは細やかで、ほどよい凝縮感があり長い余韻を残す。



Domaine d' Escausses ドメーヌ・デスコス

南西地方のトゥールーズの町から北東に50km程進んだサント・クロワ村、標高250mの南東から南西に向いた土地にドメーヌ・デスコスがあります。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Gaillac Blanc Sec L' Ombre Fraiche ガイヤック・ブラン・セック・ ロンブル・フレッシュ	白	23	750	2,500	ガイヤック	平均樹齢10~50年、収量は55~60hl/ha。収穫は畠の区画や年ごとの作柄状況に応じて手摘みか機械摘みかを選択。15℃~18℃で醸酵。熟成はタンクにて、シユールリーの状態で3ヶ月間行う。清澄後速やかに瓶詰を行うことで酸化を防ぎ果実のフレッシュさが残るようにしている。
					ミュスカデル65% ソーヴィニヨン・ブラン20% ランドレル15%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りはグレープフルーツや青リンゴ、黄リンゴのコンポートなどの果実香が中心。白い花、ミネラル、麝香などを含んでいる。味わいはやわらかな果実味と爽やかな酸味とのバランスがよく、アフターは軽快でミネラル感を残す。
Gaillac Blanc Sec Vigne de L' Oubli ガイヤック・ブラン・セック・ ヴィーニュ・ド・ルブリ	白	19	750	3,800	ガイヤック	平均樹齢15~50年、収量45hl/ha、収穫は手摘み。ソフトに圧搾、全量の50%をスキンコンタクトし、木樽醸酵にはアリエール産オークの新樽を30%用いる。熟成は12ヶ月でそのうち9ヶ月はバトナージュを行う。
					ソーヴィニヨン・ブラン45% モーザック35% ミュスカデル20%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。香りは華やかで、グレープフルーツや黄リンゴ、白い花、ほのかにドライナッツ、ビスケット、ミネラル、芝生の香り、麝香などが調和。味わいはまろやかな果実味が広がり、全体にバランスがよく、アフターにフレッシュ感を残す。
Gaillac Rouge La Vigne Blanche ガイヤック・ルージュ・ ラ・ヴィーニュ・ブランシュ	赤	20	750	2,900	ガイヤック	平均樹齢5~40年、収量45~50hl/ha、シラーは手摘み。その他の品種は通常機械収穫。作業台で選果を行い、100%除梗し破碎。シラーはミクロビュラージュを行いタンニンとアントシアニンの構成を安定させる。木樽を20%使用し1年間熟成。
					シラー45% フェール・セルヴァドゥー40% デュラス15%	色調はやや濃いガーネット。香りはブラックチェリーのコンポートのような果実香が中心で、野バラの香り、ほのかにスパイスや樹脂、ミネラル香などが調和。味わいはまろやかな果実味と酸味、滑らかな渋味のバランスがよく、アフターに爽やかな果実の印象を残す。
欠品中 Gaillac Rouge La Croix Petite ガイヤック・ルージュ・ ラ・クロワ・プティット	赤	18	750	3,200	ガイヤック	平均樹齢10~30年、収量45hl/ha、シラーは手摘み。100%除梗。シラーとカベルネ・ソーヴィニヨンはミクロビュラージュを行い、タンニンとアントシアニンの構成を安定させる。アリエール産のオーク樽で1年間熟成。（木樽は毎年1/3ずつ新しいものに交換）
					シラー45% フェール・セルヴァドゥー45% カベルネ・ソーヴィニヨン10%	色調はやや濃いガーネット。香りは調和がとれており、ブラックチェリーやブラックベリーのコンポートに黒胡椒を含むスパイス香が調和。ほのかに樹脂やミネラル、ロースト香を感じる。味わいはまろやかで広がりのある果実味を感じタンニンは滑らかで、アフターにスパイスのフレーバーを残す。
Gaillac Blanc Doux Vendanges Dorées Denis Balaran ガイヤック・ブラン・ドゥー・ ヴァンダンジュ・ドレ・ ドゥニ・バララン	白甘	13	500	2,800	ガイヤック・ドゥー	平均樹齢5~50年、収量15hl/ha。11月初めに遅摘みで凝縮したブドウ、または貴腐化したぶどうを収穫。醸酵にはアリエール産オークの新樽を30%用いる。熟成は木樽で1年間。収穫15ヶ月後の1月あるいは2月に瓶詰を行う。
					ランドレル60% モーザック・ブラン30% オンダンク10%	色調は黄金色を含んだやや濃いめのイエロー。香りは華やかで、黄リンゴや黄桃のコンポートのような凝縮した果実香に、白い花、ミネラル、ほのかに蜜の香が調和。味わいはまろやかでやわらかな甘味と爽やかな酸味とのバランスが心地よく余韻にも長く果実のフレーバーが持続する。



Château L' Enclos des Rozes シャトー・ランクロ・デ・ローズ

ガイヤックの中心部「カユザック・シュール・ヴェール」という地区に位置します。

醸造家のオレリー・バラランの父親はドメーヌ・デスコスのオーナーであるジャン・マルク・バラランです。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
Gaillac Méthode Ancestrale Brut ガイヤック・メトード アンセストラル・ブリュット	白 スパ	NV	750	3,700	ガイヤック・ムスー	平均樹齢50年、収量45hl/ha、残糖14g/l。収穫は糖度と酸度が均衡した頃に手摘みで行い、醸しは14~16℃でAlc9%程度の頃12~1月に糖分が残っているうちに瓶へ移し残りの醸酵を瓶内で行う。補糖は一切行わない。
					モーザック・ブラン100%	外観はグリーンがかった淡いイエローで泡立ちは活発。香りはピュアな印象でグレープフルーツや黄リンゴのコンポートに白い花の香りやミネラル香が調和。味わいはやわらかな果実味が広がり、フレッシュな酸味とミネラル感がともない泡の刺激もフレッシュ感とドライな印象をあたえる。
Gaillac Méthode Ancestrale Demi-Sec ガイヤック・メトード アンセストラル・ドゥミ・セック	白 スパ	NV	750	2,600	ガイヤック・ムスー	南西地方東部タルン河両岸に広がるカオール・アルビジョワ地区。平均樹齢30~40年、収量50hl/ha。アルコール醸酵の途中、糖分が残っているうちに瓶へ移し残りの醸酵を瓶内で行う。補糖は一切行わない。特殊な知識を要する製法のため製造はガイヤックのサン・ミッシェル修道院協同組合のディディエ・ギボーに一任せられている。
					モーザック・ブラン100%	グリーンがかった淡い色調に気泡はイキイキとしている。香りはフレッシュでグレープフルーツや青リンゴのコンポート、白い花、ミネラル香などが調和。味わいはやわらかな甘味と爽やかな酸味、泡の刺激のフレッシュ感がバランスよく、軽快なフィニッシュを残す。
Gaillac Rouge ガイヤック・ルージュ	赤	18	750	4,000	ガイヤック	平均樹齢は5~50年、収量は40hl/ha。手摘みで収穫後、選果し除梗。低温でブレ・マセラシオンを行い、本醸酵は18~20日間。ミクロビュラージュを行い樽熟成は1年間、新樽か1年使用樽を使用して行う。
					フェール・セルバドウ40% デュラス40% ブリュネラール20%	色調は濃いめのガーネット。香りは華やかで、グリオットチェリーやブラックチェリーなどのコンポート、スミレの花、スパイス、土の香り、ロースト香などが調和。味わいはまろやかな果実味から、広がりはバランスがよくタンニンも滑らかで、アフターにスパイシーさを残す。
Gaillac Blanc Doux ガイヤック・ブラン・ドゥー	白甘	20	750	2,800	ガイヤック	平均樹齢は35~50年、収量20hl/ha、Alc12.5%、残糖72g/l。収穫は10月中旬以降、干しブドウ化しボトリティス菌のついたぶどうを手摘みで行い選果した後小さな容器に入れて運ぶ。ソフトに空気圧搾後、軽くデブルバージュし15~16℃で醸酵、果実の風味を損なわないよう樽熟成は行わず即瓶詰をする。
					モーザック55% ソーヴィニヨン・ブラン45%	色調はやや淡いイエロー。香りは華やかで、カリンや黄リンゴのコンポート、白い花の香りに、ミネラル香やほのかに芝生やハーブの香りなどが調和。味わいはやわらかで上品な甘味と酸味のバランスがよく、余韻までこの印象が持続する。



Château de Bellet シャトー・ド・ベレ

1941年に認められたAOC"ベレ"は、フランスの最も古いAOCの一つに数えられます。

シャトー・ド・ベレは数々の公式イベントで供出されています。

銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など
					セパージュ	コメント
限定品 La Chapelle ラ・シャペル	白	16	750	12,000	ベレ	ビオ農法で造られるワイン。平均樹齢30年のぶどう樹を使用し収穫は手摘み。平均収量は1ha当たり25hl。軽くスキンコンタクトを行い、木樽発酵、木樽熟成12ヶ月。
					ロール100%	色調は黄金色を含んだやや濃いめのイエロー。香りは華やかで繊細、桃や梨などの白いフルーツのコンポートのような果実香に白い花、木樽からのロースト香、バニラの香りなどをほのかに感じる。味わいは豊かな印象の果実味から、中盤以降は爽やかな酸を感じられ、アフターにコクを長く感じる。
限定品 La Chapelle Rosé ラ・シャペル・ロゼ	ロゼ	18	750	6,300	ベレ	ビオ農法で造られるワイン。平均樹齢30年のぶどう樹を使用し収穫は手摘み。平均収量は1ha当たり25hl。軽くスキンコンタクトを行い、ステンレスタンクで6ヶ月熟成。
					ブラケ100%	色調はやや濃いめのラズベリーピンク。赤ふさスグリや野イチゴのコンポート、ピンクペッパー、ローズヒップの香りなどが調和。味わいはまろやかでふくらみのある果実味が広がるドライなロゼ。