

Champagne シャンパーニュ地方						商品画像はこちらより➡		
Jean-Antoine Ariston ジャン・アントワーン・アリストン								
ランスから西へ約30kmほどの人口80人の小さな村ブレイエにある家族経営の小さなメゾン（R M）です。								
銘柄	色	年	サイズ	希望小売 (税別)	AOC	生産情報など		
					セパーージュ	コメント		
Brut Cap Jaune ブリュット・キャップ・ジョーヌ	白 スパ	NV	750	8,700	シャンパーニュ	栽培面積3ha、生産本数30,000本、平均樹齢35年。ドザージュ8g/l、MLFを行い、ステンレスタンクで6〜8カ月熟成、20〜24ヶ月間の瓶熟後、出荷。		
					ピノ・ノワール50% ムニエ50%	色調はグリーンがかった淡いイエロー、泡のきめは細やか。香りは芳醇な印象で、青リンゴやグレープフルーツのような果実香にパンやスパイス、ナッツなどの香りが調和。味わいはまろやかな果実味と酸味のバランスが良く、泡の刺激が滑らかに感じる。		
Brut Carte Blanche ブリュット・カルト・ブランシュ	白 スパ	NV	750	8,700	シャンパーニュ	平均樹齢40年、ドザージュ8g/l、MLFを行い、ステンレスタンクで6〜8カ月熟成、20〜24ヶ月間の瓶熟。厳選されたぶどうを用いミレジメと同様に造られる。5年未満で出荷する場合にはこのCarte Blancheとして出荷される。		
			375	5,000	シャルドネ60% ピノ・ノワール40%	色調はグリーンがかった淡いイエロー。広がりのある香りで、柑橘類やナッツ、ミネラル香などが調和。やわらかな口当たりから豊かな果実味と爽やかな酸味がバランス良く広がり、余韻まで長く持続する。		
Brut Rosé ブリュット・ロゼ	ロゼ スパ	NV	750	8,500	シャンパーニュ	栽培面積1ha、生産本数10,000本、平均樹齢40年。黒ぶどうを醸し、少し色付いたロゼワインと残りの濃い赤ワインもほんのわずかにブレンドされる。ドザージュ7g/l、MLFを行い、ステンレスタンクで6〜8カ月熟成、20〜24ヶ月間の瓶熟後出荷。		
					ムニエ80% ピノ・ノワール20%	色調は濃いめのピンク・トパーズ。気泡のきめは非常に細やかでクリーミー。香りは赤リンゴやラズベリーなどの赤い果実のコンポート、パプリカのような赤いスパイス、焼けたパンや蜂蜜香などが調和。味わいはやわらかく非常にバランスのよい第一印象から、広がりもしっかりとした酸味を感じ、アフターから余韻にかけてエレガントな印象が長く続く。		
Blanc de Blancs Vieilles Vignes ブラン・ド・ブラン・ヴィエイユ・ヴィーニュ	白 スパ	NV	750	11,500	シャンパーニュ	栽培面積 1 ha、生産本数10,000本、平均樹齢45年、ドザージュ8g/l、MLFを行い、ステンレスタンクで6〜8カ月熟成、最低2年以上の瓶熟後出荷。		
					シャルドネ100%	色調は黄金色がかったやや濃いめのイエロー。気泡のキメは細やかで輝きがある。香りは6年間の熟成によって複雑性を含んでおり、グレープフルーツや黄リンゴのコンポートやコンフィ、ドライフルーツ、ヘーゼルナッツ、ビターアーモンド、焼けたパン、ほのかに蜂蜜や白いスパイス、樹脂などの香りが調和。味わいはやわらかな第一印象から広がり泡の刺激により滑らかさと爽やかさの双方を感じアフターにはエレガントでフレッシュな酸味の余韻が長く持続する。		
Brut Réserve Excellence ブリュット・レゼルヴ エクセレンス	白 スパ	NV	750	8,500	シャンパーニュ	生産本数30,000本、ドザージュ8g/l、MLFを行い、ステンレスタンクで6〜8カ月熟成、20〜24ヶ月間の瓶熟後、出荷。		
					ピノ・ノワール50% ムニエ50%	外観は、輝きのある明るい黄金色の色調で、気泡のキメは細やか。香りは、芳醇な印象で、赤いリンゴやレッドチェリーのコンフィのような果実香に、焼けたパンやブリオッシュ、ヘーゼルナッツ、蜂蜜、コリアンダーシードのようなスパイス香、ミネラル香などが調和。味わいはまろやかでドライな印象から、酸味とのバランスがよく泡の刺激が滑らかで、余韻にエレガントさが長く持続します。		

Champagne シャンパーニュ地方							商品画像はこちらより➡		
Champagne Hathyr シャンパーニュ・アティール									
サステナブルなブドウ栽培と、テロワールの特徴を最大限に引き出すようなワイン造りを心掛けています。									
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			
Terres du Vallées Brut NV テール・デュ・ヴァレ ブリュット	白 スパ	NV	750	9,000	シャンパーニュ	ヴァレ・ド・ラ・マルヌの7ヴィンテージのブレンド。ドザージュ3.5g/l。 2〜3年間の瓶熟後出荷。			
					ムニエ67% シャルドネ18% ピノ・ノワール15%	黄金色がかった輝きのあるイエローの色調。芳醇な印象で、柑橘類、ドライフルーツ、リンデンティー、ヘーゼルナッツ、ブリオッシュ、白いスパイスなどの香りが調和。味わいはまろやかな果実味、ドライで泡の刺激が滑らか、余韻にエレガントさが長く持続する。			
Mademoiselle Hathyr Brut Rosé NV マドモアゼル・アティール ブリュット・ロゼ	白 スパ	NV	750	10,000	シャンパーニュ	使用のワインの内9.5%は木樽醸造。ドザージュ7g/l。3〜4年間の瓶熟後出荷。			
					シャルドネ71% ピノ・ノワール17% ムニエ12%	輝きのあるラズベリーピンクの色調。芳醇な印象の香り、ラズベリー、クランベリー、野イチゴなどのコンフィ、ローズヒップ、パプリカ、パンデピス、ハイビスカスティーなどの香りが調和。味わいは、まろやかな果実味が広がり、酸味とのバランスが良く、泡の刺激が滑らかさを与え、余韻にも長く赤い果実のコンフィのようなフレーバーが持続する。			



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ヘクタールの畑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	23 24	750	4,700 (23) 5,100 (24)	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)。殆どが南東向きの畑。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醗酵にて醸造をする。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、南西向き斜面の畑。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	23	750	5,000	サンセール	石灰質泥灰土壌、畑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	24	750	5,300	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畑。低温で長時間醗酵の後、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。

Alsace アルザス地方						商品画像はこちらより➡		
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ンですが、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	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。		
					オーセロワ65%、 ピノ・ブラン19%、 ピノ・グリ16%	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	NV	750	5,800	クレマン・ダルザス	特別に選定されたブドウ畑から、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。		
					オーセロワ主体 ピノ・ブラン シャルドネ	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、ナッツやミネラル香、ほのかに蜜蝋の香りなどが調和。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	3,800	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醗酵。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	24	750	3,600	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、天然酵母による醗酵、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週間の醗酵。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	24	750	3,700	アルザス	圧搾はゆっくり4時間かけ慎重に行い、天然酵母によって醗酵がはじまる。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週間醗酵。2～3カ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 ゲヴュルツトラミネル・レゼルヴ	白	22	750	3,200	アルザス	ぶどうは優しく空気圧搾され、天然酵母によって醗酵が始まる。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週間醗酵。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・パール	白	21	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。醗酵は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畑の個性が味わいに現れていきます。						
					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・パール	白	18	750	4,800	アルザスグラン・クリュ	パール村の裏側の斜面1.31haにピノ・グリが植えられる。キルシュベルグの畑は、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。畑は南東に面し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 Gaensbronnell" Grand Cru Kirchberg de Barr ゲヴェルツトラミネル・ "クロ・ガエンスブロンネル" グラン・クリュ・ キルシュベルグ・ド・パール	白	22	750	6,400 (22)	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畑の“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。						
					ゲヴェルツトラミネル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 ゲヴェルツトラミネル・ 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醗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。						
					ゲヴェルツトラミネル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が感じられ、ふくよかな果実味が持続し、余韻にも長く芳醇さを与えながらコクを感じる。						
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醗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 ゲヴェルツトラミネル・ 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醗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。						
					ゲヴェルツトラミネル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		
Vin de France Vin Orange Chardonnay ヴァン・ド・フランス ヴァン・オランジュ・シャルドネ	オ レ ン ジ	22	750	3,700	ヴァン・ド・フランス	シャルドネが栽培される土壌は沖積土、コルマールとミュルーズの間にあります。赤ワインと同じ醸造工程、白ブドウの皮を丸ごと発酵させて醸造します。渋みが出ないようにプレス後、ステンレスタンクにて15日間醸し、1カ月かけてアルコール発酵を行います。		
					シャルドネ100%	色調はやや淡いイエロー。香りは黄色い果実、スモーク、ナッツ、ハチミツの香りなどが調和。味わいはまろやかでやわらかな果実味が広がり、酸味とのバランスが良く、アフターに苦みによるコクが余韻まで持続する。		
Pinot Noir Cuvée Lina ピノ・ノワール・ キュヴェ・リナ	赤	22	750	4,200	アルザス	ヴィルムの最も優良な畑で育ったブドウを手摘みで収穫。ソフトプレス、発酵、樽熟成。フランス政府認証有機農業商品。		
					ピノ・ノワール100%	香りはピュアな印象、カシスやブラックベリーのような黒系果実の香りにスミレやハイビスカスの花の香り、ほのかにクローブやナツメグの香りなどが調和。味わいはまろやかな果実味が広がり、緻密なタンニンがシルキーな印象を与え、余韻にもフレッシュ感と共に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➡	
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ン・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畑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畑で、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。味わいはまるやかでふくよかな果実味から、広がりにはバランスがよく、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・プレスティージュ	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畑で栽培される。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、コクがありまるやかな印象が持続する。		
Saint-Péray ‘Roussanne’ サン・ペレイ・ルーサンヌ	白	21	750	7,500	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、ナッツ、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	畑はサン・ペレイの中心にあるリユーディ “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2000㎡）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、ナッツ、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、その後しっかりとした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。		
欠品中 Condrieu コンドリュウ	白		750		コンドリュウ	わずか0.24haの畑から860本のみ生産している。畑はシャヴァネ（chavanay）のコミューンにあるリユーディ"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。他の生産者と畑を交換して手に入れ2013年からコンドリュウの生産を開始。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、ナッツ、ほのかにビターアーモンド、ミネラル香などが調和。味わいはまる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	所有畑は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。味わいはまる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➡						
欠品中 Cornas コルナス	赤		750		コルナス	水はけの良い急斜面に所有する4haの畑から造られる。アルコール醗酵は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としており、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	13,000	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醗酵し、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	20 22	750	25,000 (20) 36,000 (22)	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。アルコール醗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トマト、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、広がりにはバランスがよく、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
IGP Méditerranée Terra Solis Esprit Libre IGP メディテラネ テラ・ソリス エスプリ・リーブル	白	23	750	3,000	IGP メディテラネ	最適な成熟度で収穫。化学薬品を投入しないブドウ栽培。空気圧プレスで直接压榨。72 時間の低温で保管。ブドウ品種ごとに分け、15 ～ 20℃ の温度で 6 ～ 12 週間ゆっくりと発酵。ステンレス スチール タンクで 6 か月間、細かい澱とともに熟成。
					ヴィオニエ50% シャルドネ 5 0 %	色調はグリーンがかった明るいイエロー。香りは華やかではっきりとしており、黄色いリンゴ、洋梨、黄桃、アズズのコンポートのような果実香に金木犀やカモミールの花の香りが調和。味わいは、まろやかでふくよかな果実味が広がり、柔らかな酸味が溶け込み、余韻にも果実のフレーバーが長く持続します。
Ventoux Blanc Terra Solis Intuition ヴァントゥー・ブラン テラ・ソリス アンテュイシオン	白	24	750	4,400	ヴァントゥー	標高450mの石灰岩質土壌でブドウを栽培。自生酵母を用いて6週間かけてゆっくりと発酵。ステンレスタンクで6ヶ月間、細かい澱と共に熟成。週に一度澱を攪拌。ステンレスタンクで6ヶ月間熟成。
					マルサンヌ グルナッシュ・ブラン	色調はグリーンがかった明るいイエロー。香りは、黄桃や洋梨のような果実香、カモミールの花、蜜蝋、ほのかに白いスパイスの香りなどが調和。味わいはまろやかな果実味と柔らかな酸味とのバランスがよく、余韻にミネラル感を残します。
Ventoux Les 5 Terroirs Rouge ヴァントゥー・レ・5・テロワール ルーージュ	赤	23	750	3,200	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ラージュしています。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℃でアルコール醗酵。
					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 23	750	3,200 (20)	ヴァントゥー	標高450mの石灰岩質土壌の畑から年間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醗酵の後、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。
				4,200 (23)	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。

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畑が広がります。								
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	21	750	3,200	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壌。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壌、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 パシュラン・デュ・ヴィク・ビル・ キュヴェ・コンスタンス	白甘	17	750	3,300	パシュラン・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壌、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。新樽で醗酵、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ッ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・クトゥリエール								
シャトー・ラ・クトゥリエールは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		
欠品中 Fronton Les Sansonnets フロントン・レ・サンソネ	赤		750		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。砂利質の土壌で、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、春にアッサンプラージュし、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 Les Gravettes フロントン・レ・グラヴェット	赤	20 23	750	2,900 (20) 3,300 (23)	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、砂利質土壌で収量は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。醗酵はセメントタンクで行い4週間醸す。収穫後18ヶ月目にアッサンプラージュ、その3ヶ月後に瓶詰め。		
					ネグレット50% シラー50%	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。		

Sud-Ouest 南西地方						商品画像はこちらより➡	
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	24	750	2,700	ガイヤック	平均樹齢10～50年、収量は55～60hl/ha。収穫は畑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℃で醗酵。熟成はタンクにて、シュールリーの状態で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、木樽醗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。シラーはマイクロビュラージュを行いタンニンとアントシア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。	
Gaillac Rouge La Croix Petite ガイヤック・ルージュ・ ラ・クロワ・プティット	赤	22	750	3,900	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・ソーヴィニヨンはマイクロビュラージュを行い、タンニンとアントシア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。醗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。	

Sud-Ouest 南西地方							商品画像はこちらより➡	
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	3,900	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醗酵を瓶内で行う。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・ドウミ・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。アルコール醗酵の途中、糖分が残っているうちに瓶へ移し残りの醗酵を瓶内で行う。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・ギボーに一任されている。		
					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・マセラションを行い、本醗酵は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、広がりに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℃で醗酵、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。		

Roussillon ルーシヨン地方							商品画像はこちらより➡		
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の半円形状の段畑で、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 アンブラント・コリウール・ブラン	白	22	750	5,000	コリウール	アルコール醗酵は低温（15℃以下）にて行い、全量のうちの1/3は醗酵後、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がステンレスタंक。アンブラントは「刻印」の意。			
					グルナッシュ・グリ70% グルナッシュ・ブラン15% ヴェルメンティーノ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、ナッツ香などが調和。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。			
欠品中 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		750		コリウール	400Lの樽で18℃にてアルコール醗酵。醗酵後15日間毎日バトナージュ。熟成は400Lの新樽で1年間。Inspiration Minérale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 アンブラント・コリウール・ルージュ	赤	23	750	5,200	コリウール	ルーシヨン地方南部、スペイン寄りのAOC。23～28℃でアルコール醗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がステンレスタंक。アンブラントは「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 Celeste 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	6,850	コリウール	23～28℃でアルコール醗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 Celeste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 アンブラント・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、ステンレスタंकで低温（14℃）発酵。ミュータージュ（アルコール添加による醗酵停止）を行いぶどうの甘味を残す。ステンレスタंकで澱と共に6ヶ月熟成。収穫後9ヶ月で瓶詰めアンブラントは「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。			
欠品中 Banyuls Rimage Empreintes (Tawnyタイプ) バニユルス・リマージュ アンブラント	赤甘		500		バニユルス（VDN）	機械作業ができない高地で収穫されたブドウを手作業で選別するために、冷蔵庫で24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。ステンレスタंकで醗酵、熟成。アルコール発酵後、3週間でミュータージュ（アルコール添加による醗酵停止）を行い、甘味を残す。澱と共に、樽で6か月間熟成。収穫後9か月後に瓶詰め。			
					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。			

Languedoc-Roussillon ラングドック・ルーション地方						商品画像はこちらより➡	
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℃で醗酵。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き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	24	750	2,400	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℃で醗酵。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、スタ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、余韻にフラッシュ感が持続する。	
La Mule Merlot ラ・ミュール・メルロ	赤	24	750	2,400	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ラックベリーのコンポートにスミレの花の香り、甘辛いスパイスの香り、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 23	750	2,450	IGP コトー・カタランヌ	畑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、余韻にスパイスのフレーバーが広がる。	

Languedoc-Roussillon ラングドック・ルーション地方 商品画像はこちらより➡							
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	
					セパージュ	コメント	
Crémant de Limoux Brut クレマン・ド・リムー・ブリュット	白 スパ	NV	750	4,200	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、粘土石灰質土壌。シャンパーニュと同じ瓶内2次醗酵により細かい気泡が生まれる。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29% ピノ・ノワール11%	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	NV	750	4,900	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次醗酵により細かい気泡が生まれる。瓶内熟成15カ月、ドザージュ8.5g/l。	
					シャルドネ56% シュナン・ブラン25% ピノ・ノワール19%	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。	

Provence プロヴァンス地方						商品画像はこちらより➡		
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か月。		
					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も感じられ、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、ピンクペッパーや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。		