

2020年版 CATALOG

カタログ

ワインが語る
“自然の恵みと造り手の想い”を伝え、
共感と笑顔の輪を広げます



20

フランス

シャンパーニュ・ブルゴーニュ版

fwines

目 次

項目	ページ
目次	1
凡例	2
葡萄品種 略号表	3
ドメヌ ドラ ロマネ・コンティ	4-5
シャンパーニュ アンリオ	6-7
ドメヌ ウィリアム フェーブル	8-9
ドメヌ プシャール ペール エ フィス	10-12
ドメヌ ブリュール・ロック	13-14
ドメヌ ド ヴィレーヌ	15
ドメヌ クリスチャン モロー	16
ドメヌ ルネ ブーヴィエ	17-18
ドメヌ ペロ・ミノ	18-19
シャトー ドラ トゥール	20
ドメヌ ピエール ラベ	20
ドメヌ アンヌ・フランソワーズ グロ	21-22
ドメヌ ラベ	22-23
ドメヌ アンリ ボワイヨ	23-25
ドメヌ フランソワ ミクルスキ	26-27
ドメヌ レミ ジョバル	28
ドメヌ ジャン シャルトロン	29-30
ドメヌ ボール ピヨ	30-31
ドメヌ ラリユー	32-33
ドメヌ フランソワ ラキエ	33-34
ドメヌ ドラ ボングラン	34

項目	ページ
ドメヌ ソメーズ・ミシュラン	35
ドメヌ セギノ ボルデ	36
ドメヌ ベルサン	36-37
ドメヌ フィリップ シャルロパン	37-38
ドメヌ ピエール ダモワ	38
ドメヌ ルネ ルクレール	39
ドメヌ フーリエ	39-40
ドメヌ アルマン ジョフロワ	40
ドメヌ ロベール グロフィエ	41
ドメヌ コント ジョルジュ ド ヴォギュー	42
ドメヌ バンジャマン ロプロ	43
ドメヌ ジェラルム ミュニユレ	43-44
ドメヌ モンジャール・ミュニユレ	44-45
ドメヌ ミシェル ノエラ	45
ドメヌ アンリ グージュ	46
ノン プログレディ エスト レグレディ	46
ドメヌ アルベール グリヴォー	47
ドメヌ アンリ ジェルマン	47-48
ロベール アンボー	48
ドメヌ ジャン・ミシェル ゴヌー	49
シャトー ドラ マルトロワ	49-50
ドメヌ ジャン・ノエル ガニャール	51
ヴーヴ アンバル	51
ドメヌ ジャクソン	52

凡 例



安定供給を目指している、
定番にお勧めの商品



ビオロジック農法を
実施している商品



栓がスクリューキャップの商品



同上(750mlのみ)



ビオディナミ農法を
実施している商品



化粧箱付で出荷可能な商品



商品の特徴を表すマーク(上記参照)



シャトー ラグランジュ
2013

商品名

ALCLR13AN

商品コード

750ML 8,300 円

取扱いのある容量と参考上代

JAN : 4580018617231

JANコード

【AOP : サン・ジュリアン】

産地・原産地呼称

■格付け : グラン クリュ 3 級

○CS75%/M21%/PV4%

葡萄品種略号(別表 P.11 参照)

○赤 / フルボディ

色、味わいのタイプ

1983 年より飛躍的な品質向上により、世界の注目を集めているシャトー。心地よく凝縮された果実の風味と、樽熟成 21 ヶ月でほどよい樽香が見事なバランスを醸す。今後の熟成も楽しみな一本。

造りや味わいの特徴

ファインズ「自然派」マークについて

ビオロジック農法、ビオディナミ農法の認証を取得している生産者、及び
認証を取得していないが、ビオロジックや、ビオディナミ農法を実施している生産者



ビオロジック農法

有機農法。化学肥料や農薬を使用しない農法。



ビオディナミ農法

化学肥料や農薬を使用しないという点で有機農法と同じ。

ルドルフ シュタイナー氏の思想に則り、各種プレパレート(自然な素材由来の肥料)を
畑に散布し、天体の運行を参考に行う農法。

※表示価格は2020年1月時点の参考上代(税抜き)です。

※商品写真(ラベル)、商品情報やヴィンテージは2020年1月時点のもので、
現行品と異なる場合がございます。

※商品の在庫は、ご注文の際にお問合せください。

※掲載外のヴィンテージや取扱い商品については、お問合せください。

※無断掲載および無断転載は、固くお断りします。

葡萄品種 略号表

各商品の葡萄品種は下記の略号で記載しています。

黒 葡 萄					
略 号	言 語 表 記	品 種 名 称	略 号	言 語 表 記	品 種 名 称
Ag	Aragonez	アラゴネス	Mtr	Mataro	マタロ
Ali	Aglianico	アリアニコ	MR	Moscato Rosa	モスカート ローザ
AN	Alicante Nera	アリカンテ ネーラ	Mv	Mourvèdre	ムールヴェードル
Av	Alvarelhão	アルヴァレリャオン	Nb	Nebbiolo	ネッビオーロ
BB	Blauer Burgunder	ブラウアー ブルグンダー	NC	Nerello Cappuccio	ネレッロ カプッチョ
Bf	Blaufränkisch	ブラウフレンキッシュ	ND	Nero d'Avola	ネロ ダヴォラ
CF	Cabernet Franc	カベルネ フラン	Ne	Negroamaro	ネグロアマーロ
Ci	Caíño	カイニーニョ	NM	Nerello Mascalese	ネレッロ マスカレーゼ
Cm	Carménère	カルメネール	No	Nocera	ノチェッラ
Cn	Colorino	コロリーノ	PA	Pineau d'Aunis	ピノー ドーニス
Cr	Carignan	カリニャン	Pd	Pedral	ペドラル
Cs	Cinsaut	サンソー	PN	Pinot Nero	ピノ ネロ
CS	Cabernet Sauvignon	カベルネ ソーヴィニヨン	PN	Pinot Noir	ピノ ノワール
Csr	César	セザール	Pi	Piedrosso	ピエディロッソ
Cst	Castelão	カステラン	Pri	Primitivo	プリミティブォ
Cv	Corvina	コルヴィーナ	Ps	Poulsard	プールサル
Cvn	Corvinone	コルヴィノーネ	PS	Petite Sirah	プティ シラー
Dt	Dolcetto	ドルチェット	PV	Petit Verdot	プティ ヴェルド
Gll	Grolleau	グロロー	Rn	Rondinella	ロンディネッラ
Gm	Gamay	ガメイ	Sb	Spätburgunder	シュベートブルグンダー
Gr	Garnacha	ガルナッチャ	Sg	Sangiovese	サンジョヴェーゼ
Gr	Grenache	グルナッシュ	Sh	Shiraz	シラズ
M	Merlot	メルロ	Ss	Susumaniello	ススマニエッロ
Mb	Malbec	マルベック	Sy	Syrah	シラー
Me	Mencia	メンシア	TN	Touriga Nacional	トリガ ナショナル
MI	Marselan	マルスラン	Tp	Tempranillo	テンプラニリーヨ
Mn	Meunier	ムニエ	Tr	Trepat	トレパット
MN	Malvasia Nera	マルヴァジア ネーラ	Ts	Trousseau	トゥルソー
Mo	Monastrell	モナストレル	Zg	Zweigelt	ツヴァイゲルト
Mp	Montepulciano	モンテプルチアーノ	Zn	Zinfandel	ジンファンデル

白 葡 萄					
略 号	言 語 表 記	品 種 名 称	略 号	言 語 表 記	品 種 名 称
Ab	Albariño	アルバリニーニョ	Ms	Marsanne	マルサンヌ
Al	Aligoté	アリゴテ	Mtl	Muskateller	ムスカテラー
Ar	Arneis	アルネイス	Ng	Neuburger	ノイブルガー
As	Avesso	アヴェッソ	PB	Pinot Bianco	ピノ ビアンコ
At	Arinto	アrinto	PB	Pinot Blanc	ピノ ブラン
Ax	Auxerrois	オーセロワ	Pc	Pecorino	ペコリーノ
Bb	Bourboulenc	ブールブーラン	PG	Pinot Gris	ピノ グリ
CaB	Catarratto Bianco	カタラット ビアンコ	PG	Pinot Grigio	ピノ グリージョ
CB	Chenin Blanc	シュナン ブラン	PiB	Picpoul Blanc	ピクプル ブラン
Cc	Carricante	カリカンテ	PI	Parellada	パレルャダ
CdV	Coda di Volpe	コーダ ディ ヴォルペ	Prn	Passerina	パッセリーナ
Ch	Chardonnay	シャルドネ	RG	Ribolla Gialla	リボッラ ジャッラ
Crt	Clairette	クレレット	Ri	Riesling	リースリング
Cts	Cortese	コルテーゼ	Ro	Rolle	ロール
DB	Doña Blanca	ドニャ ブランカ	Ru	Roussanne	ルーサンヌ
Fa	Falanghina	ファランギーナ	Sa	Sárgamuskotály	シャルガ ムシュコタイ
Fi	Fiano	フィアーノ	SB	Sauvignon Blanc	ソーヴィニヨン ブラン
FI	Friulano	フリウラーノ	Se	Sémillon	セミヨン
Fm	Furmint	フルミント	SG	Sauvignon Gris	ソーヴィニヨン グリ
FP	Fernão Pires	フェルナン ピレス	SI	Silvaner	シルヴァナー
GB	Grenache Blanc	グルナッシュ ブラン	SM	Sauvignon Musk	ソーヴィニヨン ムスク
Gd	Godello	ゴデーリョ	Sn	Sylvaner	シルヴァネル
Gg	Garganega	ガルガーネガ	Sr	Scheurebe	ショイレベ
Gl	Glera	グレーラ	Sv	Savagnin	サヴァニャン
Glo	Grillo	グリッロ	Tb	Trebbiano	トレッビアーノ
Grc	Greco	グレーコ	Tm	Traminer	トラミナー
GV	Grüner Veltliner	グリューナー フェルトリーナー	Ttl	Torontel	トロンテル
Gw	Gewürztraminer	ゲヴュルトトラミネール	Tts	Torrontés	トロンテス
Ha	Hárslevelű	ハーシュレヴェルー	Vd	Verdeca	ヴェルデカ
Lr	Loureiro	ロウレイロ	Ve	Verdejo	ベルデホ
Ma	Malvasia	マルヴァジア	Vm	Vermentino	ヴェルメンティーノ
Mbo	Macabeo	マカベオ	Vn	Vioigner	ヴィオニエ
Mc	Muscat	マスカット	Vs	Viosinho	ヴィオジーニョ
Mc	Muscat	ミュスカ	Vu	Viura	ビウラ
Mc	Moscato	モスカート	Wb	Weissburgunder	ヴァイスブルグンダー
Mcd	Muscadet	ミュスカデ	XI	Xarel-lo	チャレッロ
Mcl	Muscadelle	ミュスカデル	Zt	Zéta	ゼータ

ドメーヌ ド ラ ロマネ・コンティ

DOMAINE DE LA ROMANÉE-CONTI

ロマネ・コンティ畑の歴史はローマ時代まで遡り、以降2000年に渡りこの畑では葡萄栽培が行われています。ローマ人が統治と葡萄栽培への感謝からこの村の極上の畑に「ロマネ」という名を贈りました。

10世紀初頭以来、サン・ヴィヴァン修道院が所有し、18世紀初頭にはルイ14世が持病の治療薬として毎日スプーン数杯のロマネ・コンティを飲んだと言われます。1760年コンティ公爵がこの畑を所有し、自家用に切り替え、コンティ公宮殿で多くの芸術家たちに振舞われました。フランス革命により畑が没収されますが、ロマネ・コンティという名前だけは残りました。1869年、現当主のオベール・ド・ヴィレーヌ氏の家系がロマネ・コンティの所有権を得て、その後畑を買い足していきました。

所有畑	作付面積
ロマネ・コンティ	1.8ha
ラ ターシュ	6.1ha
リシュブール	3.5ha
ロマネ・サン・ヴィヴァン	5.3ha
グラン エシェゾー	3.5ha
エシェゾー	4.7ha
モンラッシェ	0.7ha
コルトン	2.3ha



ロマネ コンティ 2016



RLC16
750ML

【AOP：ロマネ・コンティ】

■格付け：グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

1.8ha の全てを単独所有。ドメーヌを象徴する畑。



ラ ターシュ 2016



RLT16
750ML

【AOP：ラ ターシュ】

■格付け：グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

6.1ha の全てを単独所有。コンティの畑の南側に位置し斜面の上下に広がる為、上部の重厚さと下部の繊細さを兼ね備えていると言われる。



リシュブール 2016



RLR16
750ML

【AOP：リシュブール】

■格付け：グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

8ha 中 3.5ha を所有。コンティの畑の北に隣接。果実味に富んだ極めて魅惑的なワイン。その香りは「百の花の香りを集めてきたような」と形容される。



ロマネ サン ヴィヴァン 2016



RLS16
750ML

【AOP：ロマネ・サン・ヴィヴァン】

■格付け：グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

9.4ha 中 5.3ha を所有。コンティとリシュブールの東に広がり、斜面の下部に位置する区画。



グラン エシェゾー 2014



RLG14
750ML

【AOP：グラン エシェゾー】

■格付け：グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

9.1ha 中 3.5ha を所有。クロドヴージュの西に隣接。凝縮した果実味とまろやかなコクが極めて魅力的。「深い森を散策する夢見がちな貴族」と形容されることも。



エシェゾー 2014



RLE14
750ML

【AOP：エシェゾー】

■格付け：グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

37.7ha 中 4.7ha を所有。グラン エシェゾーの西と南に広がる畑で味わいは、しばしば「グラン エシェゾーの弟」と表現され、ドメーヌのワインの中で最も早熟で、早くから楽しめる。



ヴォーヌ ロマネ キュベ デュヴォー プロシェ 2009



RLV09
750ML

【AOP：ヴォーヌ・ロマネ フルミエ クリュ】

■格付け：フルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

全ての特級畑の葡萄を使い、優良年のみ造られるキュベ。各畑で特級キュベ用の葡萄を収穫した後に完熟を迎えた葡萄からこの逸品は生まれる。



コルトン 2016

RLN16
750ML

【AOP：コルトン】

■格付け：グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



2009年がファーストヴィンテージ。「クロ・デュ・ロワ」「プレッサンド」「ルナルド」の併せて 2.3ha を所有。区画のヴィエイユ・ヴィーニュ（古樹）の葡萄を使用。



モンラッシェ 2014

RLM14
750ML

【AOP：モンラッシェ】

■格付け：グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



8ha 中 0.7ha を所有。大デュマが「脱帽し、ひざまずいて飲むべし」と評した畑。素晴らしい芳香に富み、深みと優雅さを併せ持ち、極めて長熟。



フィヌ ブルゴーニュ 2000

RLF00
700ML

【AOP：フィヌドブルゴーニュ】

○PN100%
○白 / 辛口



ブルゴーニュ地方で伝統的に使用されている簡単な連続式蒸留器で貴重なワイン蒸留し、オークの小樽でゆっくり寝かせた逸品。ごく例外的なヴィンテージにしか生まれない貴重なフィヌ。



MAISONS & DOMAINES
HENRIOT



Champagne
HENRIOT
MAISON FONDÉE EN 1808

シャンパーニュ アンリオ

1808年 創業

メゾン エ ドメーヌ アンリオ

メゾン エ ドメーヌ アンリオは、1808年創業で今も家族経営を貫く
シャンパーニュ アンリオを核とする、名門アンリオ家所有のワイナリーグループです。
家族経営を貫くことで品質の訴求と未来へと続く設備投資や、長期的な視野を持った
取り組みにより、各ワイナリーの品質向上を行っています。



BOUCHARD PÈRE & FILS
FONDÉE EN 1731

ブシャール ペール エ フィス

ブルゴーニュ コート ドール

1731年 創業
1995年 アンリオファミリーに



WILLIAM FEVRE
GRANDS VINS DE CHABLIS

ウィリアム フェブル

ブルゴーニュ シャブリ

1850年 創業
1950年 ウィリアム フェブル氏が取得
1998年 アンリオファミリーに

とき 時間が輝くシャンパーニュ シャンパーニュ アンリオ

CHAMPAGNE HENRIOT

200年以上の伝統を守り革新を続ける、家族経営メゾン

シャンパーニュ メゾン <アンリオ>は、1808年の創業以来今もなおアンリオ家が経営する老舗中の老舗。生産量は年間約150万本と小規模ながら、その品質は世界的に著名な評論家や専門誌から極めて高く評価されています。



アンリオ 8 代目当主 ジルドラルズィエール

飽くなき品質の追求



葡萄の品質へのこだわり

よいワインを造るためにはまず質のよい葡萄を得ることが第一。アンリオは、自社畑および信頼のおける長期契約農家から葡萄を調達しています。その大半はグラン クリュとブルミエ クリュの優れた区画。スタンダードのブリュットスーヴェランでさえ、3分の2以上はグラン クリュとブルミエ クリュの葡萄を使用しています。



シャルドネへのこだわり

アンリオにとって最も大切な葡萄品種は、シャルドネ。1880年、ポール アンリオとマリー マルゲが結婚したことにより、シュイイ畑を始めとする、シャルドネの名畑を譲り受けました。シュイイ畑は日照に恵まれ、口当たりの柔らかいシャルドネを生み出します。

長い瓶熟期間

アンリオのもう一つの特長が、長い瓶熟期間です。優れた品質の葡萄を使っているため、スタンダードからプレステージキュヴェまでいずれも法定期間よりも長い歳月をかけ瓶熟させます。これにより、複雑で深みのあるメゾンのスタイルを表現しています。



時間をかけ、手間をかけ、丹念な仕事により生まれるシャンパーニュ、アンリオ。
シャンパーニュを愉しむ時間を輝かせたい それがアンリオの願いです。



アンリオの歴史

- 1794年 ニコラ アンリオとアポリヌ ゴディノ結婚
モンターニュ ド ランス北部に畑取得
- 1808年 アポリヌ女史が創業
シャンパーニュメゾン「ヴーヴ アンリオ エイネ」
として家名を冠したシャンパーニュを販売
- 1850年 オランダ王国より御用達メゾンとして証明書拝受
- 1880年 マリー マルゲとの結婚によりコート デ プラン
に畑取得
- 1905年 オーストリア皇帝兼ハンガリー国王
フランツ ヨーゼフ1世から御用達メゾンとして
指名される
- 1995年 ブシャール ペール エ フィス取得
- 1998年 ウィリアム フェブル取得
- 2015年 故ジョゼフ アンリオ氏に代わり、
甥のジルドラルズィエールが
メゾン エ ドメーヌ アンリオのトップに就任



SAFE

ブリュット スーヴェラン NV

HLBS
750ML 6,900 円
JAN : 4901777172111
【AOP : シャンパーニュ】
OCh50%/PN45%/Mn5%
O白 / 辛口

コート デ ブランのシャルドネとモンターニュ ド ランスのピノ ノワールを中心に、約 25 のクリュをアッサンブラージュ。リザーヴ比率約 30%、瓶熟 3 年以上とスタンダードとしては異例とも言える贅沢な造り。



化粧箱入り NV

HLBSK
750ML 6,900 円
JAN : 4901777172128

ハーフ NV

HMB
375ML 4,000 円
JAN : 4901777172135



ハーフ化粧箱入り NV

HMBK
375ML 4,000 円
JAN : 4582203087126

マグナム NV

HWBS
1500ML 14,300 円
JAN : 4901777172142



マグナム化粧箱入り NV

HWBSK
1500ML 14,300 円
JAN : 4580018604729



SAFE

ブランド ブラン NV

HLBB
750ML 8,500 円
JAN : 4582181930667
【AOP : シャンパーニュ】
OCh100%
O白 / 辛口

コード デ ブラン地区のグラン クリュとブルミエ クリュの葡萄を 3 分の 2 以上使用し、リザーヴ比率は約 40%。瓶熟 4 年以上の贅沢な造り。シャルドネのエレガントさを身上とするアンリオのアイデンティティ キュヴェ。



化粧箱入り NV

HLBBK
750ML 8,500 円
JAN : 4582181930674

ハーフ NV

HMBB
375ML 4,900 円
JAN : 4582181930681



ハーフ化粧箱入り NV

HMBBK
375ML 4,900 円
JAN : 4582203087133

マグナム NV

HWBB
1500ML 16,800 円
JAN : 4582181930698



マグナム化粧箱入り NV

HWBBK
1500ML 16,800 円
JAN : 4580018604675



ブリュット ロゼ NV

HLBR
750ML 9,500 円
JAN : 4901777184565
【AOP : シャンパーニュ】
OPN50%/Ch40%/Mn10%
Oロゼ / 辛口

グラン クリュとブルミエ クリュの葡萄を3分の2以上使用。ピノ ノワールはモンターニュ ド ランス産で一部赤ワインとして使用。リザーヴ比率は約35%。3 年以上の瓶熟がもたらす複雑味が感じられる。



化粧箱入り

HLBRK
750ML 9,500 円
JAN : 4582203088222

ブリュット ミレジメ 2008

HLBM08
750ML 11,800 円
JAN : 4582203121561
【AOP : シャンパーニュ】
OPN50%/Ch50%
O白 / 辛口

2008年はアンリオ創業200周年にして素晴らしい葡萄が出来た記念すべきミレジメ。瓶内熟成は9年、果実味や花の軽やかなアロマとエレガントで骨格があり、長期熟成のポテンシャルを感じる良年。



化粧箱入り

HLBM08K
750ML 11,800 円
JAN : 4582203128232



ロゼ ブリュット ミレジメ 2012

HLRM12
750ML 14,500 円
JAN : 4580018615619
【AOP : シャンパーニュ】
OPN55%/Ch45%
Oロゼ / 辛口

グラン クリュとブルミエ クリュの葡萄のみを使用し、ロゼ ミレジメに相応しい年のみ生産。最低6年以上の熟成を経てからリリースされる。優雅なアロマと果実味、複雑な骨格が完璧なバランスで調和する。



化粧箱入り

HLRM12K
750ML 14,500 円
JAN : 4580018618764



キュヴェ エメラ 2005

HLHE05
750ML 25,400 円
JAN : 4580018603456
【AOP : シャンパーニュ】
OPN50%/Ch50%
O白 / 辛口

エメラとは、ギリシャ神話の昼の光の女神の意。明るく光り輝く時間を届けるシャンパーニュ。厳選されたグラン クリュの葡萄ならではの骨格と力強さに、12年以上の贅沢な熟成。まさにアンリオのトップキュヴェ。



化粧箱入り

HLHE05K
750ML 27,000 円
JAN : 4580018603999



キューヴ38 NV (5th edition)

HWCV5
1500ML 105,000 円
JAN : 4582203103628
【AOP : シャンパーニュ】
OCh100%
O白 / 辛口

毎年4つの100%グラン クリュのシャルドネから厳選したリザーヴを継ぎ足しているキューヴ38(38番タンク)の究極のブランド ブラン。年間1,000本のマグナムのみの限定生産。

透明感を感じるピュアな味わいのワイン ドメーヌ ウィリアム フェーブル

DOMAINE WILLIAM FEVRE

手収穫にこだわり、テロワールの個性を表現

1850年設立。1950年に現在の社名となっているウィリアム フェーブル氏が家業を継承した後、積極的に畑を買い増しました。そして、グラン クリュが15.2ha、ブルミエ クリュが15.9haを占め、最大のグラン クリュ所有ドメーヌとなりました。

その後、跡継ぎのいなかったフェーブル氏がドメーヌを売却した際にアンリオ家が獲得しました。



醸造責任者 ディディエ セギエ



シャブリのありのままを表現

現在は、ピオロジック（一部ピオディナミ）農法を取り入れ、より自然環境に寄りそった栽培を行い、その認証ではトップレベルの環境に配慮した「農法レベル3」を2014年に取得しています。

シャブリのお手本 エレガントな白ワイン

ジョゼフ アンリオ氏がウィリアム フェーブルの類まれな畑の能力を最大限に活かすため次々と改革を行っていきました。収穫を手摘みにし、新樽の使用をやめることで、果実味あふれるワインとなり「最もピュアで最もエレガントな白ワインを作る生産者の1つ」（フランスを代表するワイン専門誌「ル クラスマン」）と表現されるようになりました。



シャブリ グランクリュ レクロ 2017

WFL17
750ML 17,500 円
JAN : 4580018613219
【AOP : シャブリ グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



完全な南向き、レ クロの中でも最高と評される斜面上部の区画を多く含む4.11haを所有。熟成にはタンクとフレンチオークの古樽を使用し、樽由来のニュアンスを極力抑え、偉大なテロワールを表現。



シャブリ グランクリュ ブーグロ 2017

WFLB17
750ML 11,300 円
JAN : 4580018613233
【AOP : シャブリ グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



南西向き、標高130-170mでコート ブーグロと対照的な粘土質土壌の区画。17年は天候不順により、霜が降りたグラン クリュでは15-25 hL/haと記録的な低収量ながら、健全で素晴らしい品質の葡萄が収穫できた年。



シャブリ グランクリュ ブーグロ コート ブーグロ 2017

WFCB17
750ML 15,200 円
JAN : 4580018613240
【AOP : シャブリ グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



所有するブーグロの中でも最高の日照と水けのよい最大 40 度の傾斜地を含む区画を < コート ブーグロ > としてリリース。たっぷりとしたミネラルを思わせる風味が象徴的なワイン。



シャブリ グランクリュ ヴォデジール 2017

WFLD17
750ML 14,200 円
JAN : 4580018613257
【AOP : シャブリ グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



南向きの急斜面に位置し、強い日照の影響で、力強い男性的な印象のある畑。若いうちから香りが開き、南国系果実のフレーバーが特徴。酸味と果実味のバランスがとても良くスパイシーさもある。



シャブリ グランクリュ ヴァルミュール 2016

WFLM16
750ML 14,700 円
JAN : 4580018601414
【AOP : シャブリ グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



南、南東向きの 1.15ha を所有。グラン クリュの丘中央部に位置し、平均樹齢は 30-40 年。酸味と果実味のバランスがとても良くスパイシーさがあり、果実のアロマに満ちた澁利とした味わいのワイン。



シャブリ グランクリュ レブルーズ 2017

WFLP17
750ML 15,000 円
JAN : 4580018613226
【AOP : シャブリ グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



南、南東向きの 2.55ha を所有。石灰の岩盤上に深くキメの細かい粘土の表土がある土壌。他のグラン クリュよりも果実味、酸味、アタックが強いがもっとも女性的でエレガントと評される区画。



シャブリ プルミエクリュ フルショーム 2017(メゾン)

WFLN17
750ML 7,400 円
JAN : 4580018613325
【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



グラン クリュに隣接する畑ならではのボリューム感があり、若木の若い葡萄から造られるネゴシアンワイン。よりフレッシュな印象でドメーヌより親しみやすい味わい。若い時から香りが開きバランスが良い。

シャブリ プルミエクリュ
ボーロワ 2017

WFLY17

750ML 6,800 円

JAN : 4580018613295

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

南、南東向きのボーロワの中でも最高の区画と言われるトロエスススの1.12haを所有。平均樹齢は30-40年でピオロジックを実践。酸は穏やかで、繊細でデリケートな香りと、熟成のポテンシャルを備える。

シャブリ プルミエクリュ
ヴォロラン 2017

WFFV17

750ML 10,200 円

JAN : 4580018613264

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

グランクリュに隣接した南、南東向きの区画を所有。平均樹齢は30-40年でピオディナミを実践。厚みがあり力強くミネラルを思わせる風味豊かな。グランクリュのレベルに近いといわれる。

シャブリ プルミエクリュ
モンマン 2017

WFLA17

750ML 6,800 円

JAN : 4580018613271

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

シャブリ左岸に広がる南東向きでキンメリジャン土壌の1級畑。フローラルでしなやかな女性的な味わいと言われる綺麗な酸が最初に、後から丸みのある果実味を感じる。余韻も長く続く。

シャブリ プルミエクリュ
モンドミリュ 2017

WFL17

750ML 8,300 円

JAN : 4580018613288

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

グランクリュと同じ右岸にある1級畑で南向きの0.55haの区画。平均樹齢は50年。ピオディナミを実践。典型的なカリンの香りと果実の豊かさを感じられる。

シャブリ プルミエクリュ
モンテドトネール 2017

WFLT17

750ML 9,300 円

JAN : 4580018613301

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

スラン川右岸のレクロとブランショの延長線上にあたる南、南東向きの1.59haを所有。大きな石灰石が多く、表土が極めて薄く、キンメリジャン土壌の影響が強いためミネラルを思わせる風味が豊かな。

シャブリ プルミエクリュ
レリス 2017

WFLS17

750ML 7,200 円

JAN : 4580018613318

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

北東、東斜面、スラン川左岸の1級畑に0.99haを所有。平均樹齢は50年以上。プルミエクリュで一番しっかりと酸とミネラルを感じ、フレッシュな印象。法律上はヴァイヨンを名乗る事も可能。

シャブリ プルミエクリュ
ヴァイヨン 2017(メゾン)

WFLV17

750ML 5,400 円

JAN : 3443620110068

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

ポートランディアンと呼ばれる石灰の表土と、キンメリジャンの細かく砕けた地下土壌で水はけに優れ、葡萄の根が深く伸びている区画。品質を保つため手摘み収穫の葡萄果で購入し、醸造するネゴシアンワイン。



シャブリ 2017

WFGC17

750ML 3,930 円

JAN : 4580018605016

【AOP : シャブリ】

○Ch100%

○白 / 辛口

自社畑の葡萄のみ使用。1級に隣接した区画、手摘み収穫で丁寧な選果。ステンレス発酵100%。10ヶ月熟成しリリース。区画由来のミネラルを思わせる風味が豊かで、村名ワインを上回る凝縮感と気品を感じられる。



シャブリ 2018 (メゾン)

WFCR18

750ML 3,420 円

JAN : 3443620068185

【AOP : シャブリ】

○Ch100%

○白 / 辛口

98%が機械収穫のシャブリにおいて極めて異例な手摘みにこだわる。選果台導入も地区で2軒のみ。短時間プレス(1-2時間)し低温にて軽く清澄。100%ステンレス発酵、8ヶ月タンクで熟成。



SAFE

ハーフボトル

WFCM18

375ML 1,860 円

JAN : 3443620068321

シャブリ シャン ロワイヨ
2017 (メゾン)

WFLR17

750ML 3,750 円

JAN : 4580018604200

【AOP : シャブリ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ネゴシアンワイン。手摘み収穫された葡萄果のみを購入。1割ほどのワインを樽で10ヶ月熟成させることでほんのかな樽香を感じられ、みずみずしい果実味とより調和した風味に仕上がっている。

サンブリ 2017
(メゾン)

WFLK17

750ML 2,830 円

JAN : 4580018604217

【AOP : サン・ブリ】

○SB100%

○白 / 辛口

シャブリの南西に広がるサン・ブリACでは、シャブリと同じキンメリジャンとポートランディアン土壌で育ったソーヴィニヨンブランが造られる。フレッシュでハーブのような香りと爽やかな味わいが特徴。



コート・ドールのテロワールを忠実に再現 ドメーヌ ブシャール ペール エ フィス

DOMAINE BOUCHARD PERE ET FILS

復活、そして更なる飛翔

ブシャールの創業は1731年。1775年にヴォルネーのカイユレ畑、タイユ ピエ畑などを取得し、ワイン業を開始しました。1995年にシャンパーニュ アンリオを所有していたジョゼフ アンリオ氏が経営を引き継ぎ、ブシャールの品質を更に向上させ、現在では世界に名が知れ渡るドメーヌとなっています。



醸造責任者 フレデリック ヴェベール



テロワールを忠実に表現

自社畑の葡萄から造るドメーヌワインだけではなく、長期契約だからこぞできる栽培指導を行い、スタイルに合った葡萄を入手。手で収穫し、葡萄をつぶさないように13kgの小型ケースにて運搬しています。

コート・ドール最大のドメーヌ

コート・ドールに130ha(うちグラン クリュ12ha、ブルミエ クリュ74ha)におよぶ自社畑を所有するコート・ドール最大のドメーヌです。自社畑葡萄からつくられるドメーヌワインと買い葡萄からのネゴシアン部門があります。



ル コルトン 2017



BLCT17
750ML 17,700 円
JAN : 4580018616340
【AOP : コルトン】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

コルトンの丘の最上部の表土が浅く、水はけが非常に良い区画の 3.67ha を所有。17 年は降水量が少なく乾燥した年。平年に比べ降水量は28%減、日照は 12%増で複雑性がありながらも早くから楽しめる仕上がり。



シュヴァリエ モンラッシェ ラ カボット 2017

BLCA17
750ML 88,600 円
JAN : 4580018616364
【AOP : シュヴァリエ・モンラッシェ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口
モンラッシェとの境界にある 0.22ha を所有。日照条件や土壌はモンラッシェと同じと考えられている特別な区画から造られるスペシャル キュヴェ。複雑でリッチ、エレガントで繊細な仕上がりワイン。



コルトン シャルルマーニュ 2017

BLCC17
750ML 27,900 円
JAN : 4580018616388
【AOP : コルトン・シャルルマーニュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口
アロース・コルトン側、コルトンの丘の最上部の区画を 3.25ha 所有。高標高で常に強い風が吹く影響で、酸が豊富で小粒で果皮が厚い葡萄が収穫できる。カビ系の病害も発生しにくいのも特徴。
ハーフボトル
BMCC15
375ML 15,400 円
JAN : 4582203125361



ボヌー グレーヴ ヴィーニュ ドランファン ジェズ 2017

BLEJ17
750ML 15,100 円
JAN : 4580018616395
【AOP : ボヌー ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ
「ヴィーニュドランファン ジェズ」は 1 級畑グレーヴの中でも最良の区画 4ha で、ブシャールが単独所有。12 の区画ごとに収穫、醸造を行う。熟成は 5 年使用のフレンチオーク (新樽 35%) で 15 ヶ月間。複雑かつ繊細で上品な味わい。
ハーフボトル
BMEJ15
375ML 8,400 円
JAN : 4582203122391



ヴォルネー カイユレ アンシェンヌ キュヴェ カルノ 2017

BLVC17
750ML 11,800 円
JAN : 4580018616456
【AOP : ヴォルネー ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

ブシャールが 1775 年に初めて購入した伝統ある畑。4ha を所有。石灰の小石が多く、それが夜間も熱を保つために葡萄は早熟になる。5 年使用のフレンチオークで 15 ヶ月 (新樽 30%) 熟成。豊かな複雑味が魅力的。



ボヌー デュシャトー ブルミエ クリュ ルージュ 2017

BLBR17
750ML 5,900 円
JAN : 4580018616401
【AOP : ボヌー ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ
ボヌーにある自社畑 17 のブルミエクリュ小区画からの葡萄をブレンド。オークの古樽で 13 ヶ月熟成。果実味と樽由来のふくよかさ、エレガントさのバランスが絶妙で、ボヌーの個性を知るには最適な 1 本。
ハーフボトル
BMBR17
375ML 3,500 円
JAN : 4580018616418



サヴィニー レ ボヌー レ ラヴィエール 2017

BLSL17
750ML 6,600 円
JAN : 4580018616449
【AOP : サヴィニー・レ・ボヌー ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ
ペルナン・ヴェルジュレス側に接するブルミエクリュ。傾斜が緩やかで広い 3.91ha を所有。平べったいスレート状の岩石が畑のいたるところに点在する。名前の由来の「土のニュアンス」が豊かで、ブルゴーニュ通好み一品。



モンテリー レ デュレス 2017

BLLD17
750ML 5,500円
JAN: 4580018616425
【AOP: モンテリー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

東、または南東向きの斜面を中心に1.72haを所有。ヴォルネーとムルソーという名だたる銘醸村のちょうど中間に位置し、少し地味ながらコスバのよいモンテリー村の1級畑。サクランボの種を思わせるような木質系のタンニンが魅力的。



ボヌ デュ シャトー プルミエクリュ ブラン 2017

BLBW17
750ML 5,900円
JAN: 4580018616487
【AOP: ボヌ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口
自社畑約4つのプルミエクリュ小区画からの葡萄をブレンド。伝統的な小樽発酵し、4年使用のフレンチオークで12ヶ月(新樽15%)熟成。17年は乾燥した天候により類まれな酸とみずみずしい味わいに仕上がった。

ハーフボトル
BMBW17
375ML 3,500円
JAN: 4580018616494



ジュヴレ シャンベルタン 2017 (メゾン)

BLGC17
750ML 7,100円
JAN: 3337690108165
【AOP: ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ
約半分は契約農家からの買い葡萄で、残りは栽培からブシャールが行う、ネゴシアンワイン。徹底した選果を行い、熟成は5年使用のフレンチオーク(新樽20%)で12ヶ月。湿った土や鉄分などテロワールが良く表現されている。

ジュヴレ シャンベルタン 2015(メゾン)
BMGC15
375ML 4,200円
JAN: 4582203121363



シャンボール ミュジニー 2017 (メゾン)

BLCN17
750ML 8,600円
JAN: 4580018616555
【AOP: シャンボール・ミュジニー】
○PN100%
○赤 / フルボディ

自社畑とレンタル契約出来た村名区画とを混ぜて生産する、ネゴシアンワイン。4年使用のフレンチオークで13ヶ月(新樽25%)熟成。コートドニュイで最も女性的といわれる銘醸村。骨格もありエレガントなワイン。



ムルソー レ クル 2017

BLMC17
750ML 8,200円
JAN: 4580018616609
【AOP: ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

レクルは村名畑で、丘の最上部に位置する涼しい区画。吹き付ける風が強く葡萄はゆっくりと生育するため、果皮が厚く選摘みとなり、よく熟した葡萄に由来するトロピカルフルーツのフレーバーを感じさせる。綺麗な酸味とアロマ豊かなワイン。



ムルソー 2017

BLMD17
750ML 7,900円
JAN: 4580018616616
【AOP: ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

北のヴォルネー側の区画とカーステット等のムルソーの丘の上部の区画を12.41ha所有。区画ごとのタイミングで収穫し選果の徹底を行う。4年使用のフレンチオークで12ヶ月(新樽15%)熟成。

GRANDS CRUS 特級畑							
商品名	原産地呼称	色 / 味わい	容量	葡萄品種	参考価格	商品コード	JANコード
ボンヌ マール 2017	AOP:ボンヌ・マール	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	52,500円	BLBN17	4580018616319
シャンベルタン 2017	AOP:シャンベルタン	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	46,500円	BLLC17	4580018616333
シャンベルタン クロ ド ベーズ 2017(メゾン)	AOP:シャンベルタン クロ ド ベーズ	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	45,200円	BLCB17	4580018616326
エシェゾー 2017	AOP:エシェゾー	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	39,200円	BLEZ17	4580018616548
クロ ヴージュ 2017	AOP:クロ ド ヴージュ	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	30,000円	BLCV17	4580018616531
シュヴァリエ モンラッシェ 2017	AOP:シュヴァリエ・モンラッシェ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	50,000円	BLCH17	4580018616371
モンラッシェ 2017	AOP:モンラッシェ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	100,000円	BLMR17	4580018616357
PREMIERS CRUS 1級畑							
ヴォーヌ ロマネ レスジョ 2017(メゾン)	AOP:ヴォーヌ・ロマネ プルミエ クリュ	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	19,900円	BLVS17	4580018616470
ニュイ サン ジョルジュ プルミエクリュ レカイユ 2017	AOP:ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	15,200円	BLNC17	4580018616432
ヴォルネー タイユピエ 2017	AOP:ヴォルネー プルミエ クリュ	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	10,700円	BLVT17	4580018616463
ムルソー ベリエール 2017	AOP:ムルソー プルミエ クリュ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	16,000円	BLMP17	4580018616500
ムルソー ジュヌヴィエール 2017	AOP:ムルソー プルミエ クリュ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	14,500円	BLMN17	4580018616517
ムルソー グット ドール 2017	AOP:ムルソー プルミエ クリュ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	13,900円	BLGD17	4580018616524
モンタニー プルミエクリュ 2017(メゾン)	AOP:モンタニー プルミエ クリュ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	4,090円	BLMG17	4580018608581
VILLAGES 村名							
ヴォーヌ ロマネ 2017(メゾン)	AOP:ヴォーヌ・ロマネ	赤 / フルボディ	750ML	PN 100%	10,000円	BLVR17	4580018616586
シャサーニュ モンラッシェ ルージュ 2016	AOP:シャサーニュ・モンラッシェ	赤 / ミディアムボディ	750ML	PN 100%	6,800円	BLCR16	4580018606358
モンテリー 2017	AOP:モンテリー	赤 / ミディアムボディ	750ML	PN 100%	4,650円	BLMT17	4580018616562
サヴィニー レ ボヌ 2017	AOP:サヴィニー・レ・ボヌ	赤 / ミディアムボディ	750ML	PN 100%	4,470円	BLSD17	4580018616579
メルキュレ 2016(メゾン)	AOP:メルキュレ	赤 / ミディアムボディ	750ML	PN 100%	3,930円	BLME16	4582203124982
ピュリニー モンラッシェ 2017(メゾン)	AOP:ピュリニー・モンラッシェ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	8,900円	BLPM17	4580018616623
シャサーニュ モンラッシェ ブラン 2017(メゾン)	AOP:シャサーニュ・モンラッシェ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	8,600円	BLCW17	4580018616593
サン ロマン 2017(メゾン)	AOP:サン・ロマン	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	4,250円	BLSR17	4580018616647
ブイィ フェイッセ 2017(メゾン)	AOP:ブイィ・フェイッセ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	3,840円	BLFU17	4580018616630
リュリー 2015(メゾン)	AOP:リュリー	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	3,400円	BLRL15	4580018603548
マコン リュニィ サン ピエール2018(メゾン)	AOP:マコン リュニィ	白 / 辛口	750ML	Ch 100%	2,500円	BLML18	4580018617279



ブルゴーニュレ コー デ モワヌ ルージュ 2017 (メゾン)

BLTR17

750ML 2,830 円

JAN : 4580018615770

【AOP : ブルゴーニュ】

OPN100%

○赤 / ミディアムボディ

村名に隣接した区画の複数のテロワールからの葡萄をセレクト。ボースの複雑さを体感できる、優れたコストパフォーマンスを実現した 1 品。



ブルゴーニュレ コー デ モワヌ ブラン 2017 (メゾン)

BLTW17

750ML 2,830 円

JAN : 4580018615787

【AOP : ブルゴーニュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

村名クラスに隣接した複数のテロワールの葡萄を厳選しブレンド。爽やかな酸味と、厚みのある果実味とのバランスがとれた、コストパフォーマンスに優れたキュヴェ。



SAFE

ブルゴーニュピノ ノワール ラ ヴィニエ 2017 (メゾン)

BLVP17

750ML 2,880 円

JAN : 3337690069923

【AOP : ブルゴーニュ】

OPN100%

○赤 / ミディアムボディ

オート コートド ボース、コート シャロネーズに加え、ヴィンテージによってマルサネとフィクサン村の名を格下げして使用する場合もある、スタンダードワイン。ピノ ノワールの特徴がよく表現されている。

ブルゴーニュピノ ノワールラ ヴィニエ 2015 (メゾン)

BMVP5Q

375ML 1,620 円

JAN : 3337690070424



SAFE

ブルゴーニュ シャルドネ ラ ヴィニエ 2017 (メゾン)

BLVD7Q

750ML 2,720 円

JAN : 3337690069350

【AOP : ブルゴーニュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ブシャールのスタンダードワイン。オート コートド ボース、コート シャロネーズ、マコンエリアの約 30 の農家から葡萄を購入し醸造。柑橘系果実や白い花などの香りに溢れるアロマティックなワイン。

ブルゴーニュ シャルドネラ ヴィニエ 2016(メゾン)

BMVD6Q

375ML 1,550 円

JAN : 3337690069565



シャルドネド シャルドネ 2017 (メゾン)

BLCD17

750ML 3,250 円

JAN : 4580018608574

【AOP : ブルゴーニュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

マコネー地区のほぼ中央に位置する「シャルドネ村」産のシャルドネを 100%使用。葡萄の品質保持の為、リュリー村の協働組合に醸造を委託。南の産地らしいふくらみのある果実味が口中に広がる。

シトー派時代のワイン造りを独学で復活させたビオワインの代表格 ドメーヌ プリュール・ロック

DOMAINE PRIEURE-ROCH



古文書を研究し700年以上前の シトー派修道士の栽培、醸造法を復活。

故アンリ・フレデリック ロックが1988年に創立したドメーヌ。当初ドメーヌはヴォーヌ・ロマネに設立されましたが、1989年にはニュー・サン・ジョルジュの街中に醸造設備を備えたドメーヌを、プレモに樽貯蔵庫を設立しました。アンリ・フレデリックは古文書を研究し、700年以上前にシトー派の修道士が行っていた葡萄栽培・醸造方法を復活させ、ビオロジックワインの代表格の一人とされています。アンリ・フレデリック他界後の現在は共同経営者のヤニックが運営を引き継いでいます。



故アンリ・フレデリック ロック



ヤニック ジャン



所有畑	作付面積
ニュー・サン・ジョルジュ PC クロ デ コルヴェ (モノポール)	5.2ha
ニュー・サン・ジョルジュ PC クロ デ ザルジリエール	0.7ha
ヴォーヌ・ロマネ PC レ スジョ	1ha
ヴォーヌ・ロマネ レ オート メズィエール	0.6ha
ヴォーヌ・ロマネ クロ ゴワイヨット (モノポール)	0.6ha
クロ ド ヴージュ GC	0.6ha
シャンベルタン クロ ド ベーズ GC	1ha
ラドワ ル クル	2.2ha
サヴィニー・レ・ボース ドゥスュ レ ゴラルド	1.6ha
ボンクール・ル・ボワ	1.3ha



ニュー サン ジョルジュ クロ デ コルヴェ VV 2016

BLPRA16
750ML 60,000 円
JAN : 4580018614094
【AOP:ニュー・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



最上の場所に位置する 1 級畑で 5.21ha を単独所有。2016ヴィンテージは非常に収量が少なく、「クロ デ コルヴェ」からこの年造られたのはこのキュヴェのみ。ミルランダーージュした葡萄とヴィエイユ ヴィーニュの葡萄から造られる。



シャンベルタン クロ ド ベーズ 2016

BLPRB16
750ML 134,700 円
JAN : 4580018614018
【AOP:シャンベルタン クロ ド ベーズ】
■格付け: グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



グランクリュ「シャンベルタン クロ ド ベーズ」の樹齢 80 年以上のヴィエイユ ヴィーニュからの逸品。伝統醸造法ならではの力強く、深みのある風味。堂々として落ち着いた風格があり、熟成のポテンシャルを予感させる。



クロ ヴージュ 2016

BLPRC16
750ML 55,100 円
JAN : 4580018614025
【AOP:クロド ヴージュ】
■格付け: グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



グランクリュ「クロド ヴージュ」のうち上部の区画の一部を所有しています。樹齢は 35-70 年。熟成は樽で 18 ヶ月。重厚な香りと黒系果実の複雑な果実味、しっかりしたタンニン、贅沢なまでの樽香が調和した長熟タイプ。



ヴォーヌ ロマネ クロ ゴワイヨット 2016

BLPRK16
750ML 134,700 円
JAN : 4580018614063
【AOP:ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ



ヴォーヌ・ロマネ村の中心部にあり、その昔コンティ公爵がロマネの畑と同時期に取得した畑として知られる。プリュール・ロックが単独所有している、思い入れの深い畑。トリュフやコショウなどの複雑な香りと緻密なタンニン。



ヴォーヌ ロマネ レ クル 2016

BLPRH16
750ML 38,100 円
JAN : 4580018614070
【AOP:ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ



「レ クル」は、ヴォーヌ・ロマネの村名格付けの「プレドラ フォリ」と「ラ コロンビエール」という区画の葡萄をブレンドしたキュヴェ。全房で醸造する伝統的醸造法由来のイチゴジャムやオレンジの皮、スパイシーな風味。



ヴォーヌ ロマネ レ スジョ 2016

BLPRL16
750ML 47,400 円
JAN : 4580018614032
【AOP:ヴォーヌ・ロマネ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



「ロマネ・サン・ヴィヴァン」「クロ サン・ドニ」の 2 つのグランクリュに挟まれた 1 級畑で、1994 年に取得。樹齢約 30 年。石灰岩土壌の影響が強く、繊細でミネラル分の豊かなワインを生み出します。所有畑の中でも高い人気を誇る。



ヴォーヌ ロマネ レ オート メズィエール 2016

BLPRJ16
750ML 47,400 円
JAN : 4580018614049
【AOP:ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ



「オート・メズィエール」は「スジョ」の麓に位置する村名クラスの畑で、1988 年ドメーヌ創立時より所有。樹齢は約 40 年。ブラムを思わせるフルーティな香りと酸味、伝統醸造法に由来する複雑でしっかりしたタンニンが個性を醸し出している。

**ニュー サン ジョルジュ プルミエクリュ
ヴィエイユ ヴィーニュ 2015**

BLPRF15

750ML 26,900 円

JAN : 4582203129727

【AOP:ニュー・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】

■格付け: プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

クロ デ コルヴェで収穫される葡萄を樹齢や品質に応じて、3 つのワインに分けてリリース。これは2番目のキュヴェで、樹齢 70 年以上の老樹からのワイン。完熟したサクランボやシナモン、チョコのような複雑な香り、熟したタンニンをもつ深みあるワイン。

**ニュー サン ジョルジュ
プルミエクリュ 2015**

BLPRM15

750ML 23,000 円

JAN : 4582203129710

【AOP:ニュー・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】

■格付け: プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

単独所有する 1 級畑「クロ デ コルヴェ」からのワイン。収穫される中で一番樹齢の若いパーセルだが、樹齢 40 年以上の葡萄から造られる。グロゼイユなどの深みある果実味、スパイシーなニュアンスで口当たりはとてまあめらか。

**ニュー サン ジョルジュ クロ
デ ザルグリエール 2016**

BLPRR16

750ML 44,200 円

JAN : 4580018614087

【AOP:ニュー・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】

■格付け: プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

2009 年が初ヴィンテージ。プレモレー村のドメーヌの施設の真後ろに広がる 0.7ha の畑から造られる。ドメーヌが目指すシトー派時代の栽培法とワイン造りを実践。樹齢がまだ若く、ロックの独特な香りこそ控えめだが、凝縮感のある果実味が楽しめる。

**ラドワ ル クル ルージュ
2016**

BLPRS16

750ML 12,500 円

JAN : 4580018614117

【AOP:ラドワ】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ

2010 年に取得したラドワ村の畑の葡萄を使用。他の赤ワインと同様に全房発酵によって造られる、気軽に楽しめるロックスタイルのワイン。

**ラドワ クル ブラン
2016**

BLPRQ16

750ML 12,500 円

JAN : 4580018614124

【AOP:ラドワ】

○Ch100%

○白 / 辛口

2010 年に取得したラドワ村に広がる畑。シャルドネの固定観念を覆すスタイル。レモンやリンゴのフレッシュな香りに、酵母のニュアンスも感じられる。シャープなアタックを感じ、ほろ甘い旨味がじわっと広がる。

**ブラン 2015**

BLPRU15

750ML 9,000 円

JAN : 4582203129765

【ヴァンドフランス】

○Ch100%

○オレンジ / 辛口

実験的に赤ワインのように梗・果皮・種が残った状態で発酵させ造られたことから生まれたキュヴェ。色合いはオレンジで、杏やグレープフルーツの複雑なアロマと独特なタンニンを感じさせる。

**ガメイ 2017**

BLPRG17

750ML 9,500 円

JAN : 4580018614148

【AOP:コトー ブルギニオン】

○Gm100%

○赤 / ミディアムボディ

コトー ブルギニオン (元ブルゴーニュ グラン オルディネール) の畑から造るガメイ 100%のワイン。木桶で全房発酵を行い、SO₂ の添加は瓶詰め直前に微量だけ使用。熟度が高いため、青臭さは一切感じられず果実味たっぷり。

**ロゼ 2017**

BLPRV17

750ML 13,900 円

JAN : 4580018614155

【AOP:ブルゴーニュ】

○PN100%

○ロゼ / 辛口

ラドワ村の畑から生産。赤ワイン用と別にとっておいた葡萄を、圧搾の段階で色を抽出し造られる (=ロゼドプレス)。高い熟度を感じさせる豊かな果実味となめらかな口当たり。しっかり冷やして楽しみたい一本。



アリゴテの個性と魅力を世界に知らしめた造り手 ドメーヌ ド ヴィレーヌ

DOMAINE A. ET P. DE VILLAIN

畑のもっとも優れた区画にあえてアリゴテを植え、「ブーズロン」の アペラシオン昇格に尽力。アリゴテの個性と魅力を世界に発信。

高名な醸造家オベール ド ヴィレーヌのドメーヌ。氏はドメーヌ ド ラ ロマネ・コンティの経営を継ぐ前に父から「自分のドメーヌを持ち、ドメーヌのワイン造り、ドメーヌ経営を学ぶように」という指示を受けており、フランスに戻って1971年に始めたのが「ドメーヌ ド ヴィレーヌ」です。現在はオベール ド ヴィレーヌの甥（サンセルのドメーヌ デュ ノゼに嫁いだ マリー エレーヌの息子）にあたるピエール ド ブノワが運営の主体を担っています。ドメーヌのポリシーである「全ては葡萄とテロワールの個性をあるがままに表現する」ためにワイン造りを行っています。



ピエール ド ブノワ

葡萄とテロワールの個性をあるがままに表現する為に、1986年からビオロジック栽培を導入。1997年に認証を取得しています。



ブーズロン 2016



BLVLB16

750ML 4,200 円

JAN : 4580018602220

【AOP : ブーズロン】

○AI100%

○白 / 辛口

香り豊かな「アリゴテドレ（黄金のアリゴテ）」から造られる。若い間はしっかりしたミネラルを思わせる風味が特徴で、熟成させると、フィネスと優雅な風味を持ったワインへと成長する。



ブルゴーニュコートシャロネーズ ブランレクル エメ 2016



BLVLA16

750ML 4,430 円

JAN : 4580018602237

【AOP : ブルゴーニュコートシャロネーズ】

○Ch100%

○白 / 辛口

7つの区画のヴィエイユ ヴィーニュをブレンドして造られる。テロワール由来のミネラルを思わせる風味とほどよい梅香とのバランスもとれている。



リュリー ブラン グレズニ 2016



BLVLE16

750ML 9,100 円

JAN : 4580018612199

【AOP : リュリー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

2011年から借りている約0.55haの畑の樹齢約80年の古樹から造られる希少なキュヴェ。2012年がファーストヴィンテージ。果実と白い花の香りが繊細で、フィネスとエレガントさを備えた厚みのある味わい、長い余韻が楽しめる。



リュリー ルージュ レシャンクル 2016



BLVLG16

750ML 9,100 円

JAN : 4580018606013

【AOP : リュリー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ

「レシャンクル」はリュリーを流れる小川、ラタリーの東側に位置する1級畑。黒い果実の香り、熟してシルキーなタンニンを感じる繊細でエレガントなテクスチャー。若くしても楽しめるが、熟成も期待できる1本。

6世代に渡る伝統を伝えるシャブリの人気ドメーヌ ドメーヌ クリスチャン モロー

DOMAINE CHRISTIAN MOREAU

モロー家の歴史は1814年に製樽業を営んでいたジャン・ジョゼフ モローがネゴシアン“J モロー エ フィス”社を設立したのが始まり。クロ デ ゾスピスを単独所有するなど、シャブリの第一人者としての名声を築きました。その後、同社は1974年にハイラム ウォーカー、1985年にアライド ドメックへと渡り、1997年にジャン クロード ボワッセの傘下に入ります。クリスチャン モローを当主とするモロー家は歴代同社のワイン造りに携わってきましたが、この時、品質に対する方針の違いからJ モロー社を退社。しかし、彼は畑の所有権は手放しませんでした。2001年まではJ モロー社がリースし、販売を行っていたものの、2002年ヴィンテージからは葡萄畑がクリスチャン モローの手に戻り、ドメーヌ クリスチャン モローとして独自のワイン造りと販売を開始しました。



左:クリスチャン モロー 右:ファビアン モロー



所有畑	作付面積
シャブリ GC レクロ クロ デ ゾスピス (モノポール)	0.4ha
シャブリ GC レクロ	3.2ha
シャブリ GC ヴァルミュール	1ha
シャブリ GC ヴォデジール	0.5ha
シャブリ GC ブランショ	0.1ha
シャブリ PC ヴァイヨン	4.7ha
シャブリ	1.2ha
プティ シャブリ	0.4ha



シャブリ グランクリュ クロ デ ゾスピス ダンレクロ 2017

BLCMD17

750ML 14,800 円

JAN : 4580018605993

【AOP : シャブリ グラン クリュ】

■格付け : グラン クリュ

○Ch100%

○白 / 辛口



南向きの畑。手摘み収穫。マロラクティック発酵を行う。樽熟成は 12 ヶ月間。レクロの丘陵下部の、1904 年にモロー家がシャブリのオスピス（施療院）から購入し単独所有している区画の葡萄から造られる。



シャブリ グランクリュ レクロ 2017

BLCMC17

750ML 10,800 円

JAN : 4580018605979

【AOP : シャブリ グラン クリュ】

■格付け : グラン クリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

南向きの畑。手摘み収穫。熟成はステンレスタンク 50%、樽 50%で 12 ヶ月間。特級レクロの中腹部に広がる 3ha の区画。穏やかな酸味と厚みある果実感を楽しめる。

BWCMC17

1500ML 22,900円

JAN : 4580018606006



シャブリ グランクリュ ヴァルミュール 2017

BLCME17

750ML 10,500 円

JAN : 4580018605986

【AOP : シャブリ グラン クリュ】

■格付け : グラン クリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

手摘み収穫。樽熟成期間 12 ヶ月。熟成は古樽のみで新樽は使用しない。非常にしっかりとしたストラクチャーがありながらも重すぎず、しっかりとしたミネラルを思わせるフィニッシュを感じられる。



シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン キュヴェ ギイ モロー 2017

BLCMB17

750ML 6,800 円

JAN : 4580018605962

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

南東向きの畑。手摘み収穫。樽熟成期間 12 ヶ月。ヴァイヨンの中でも 1934 年に先代のギイ モローが植えた樹齢 80 年超の葡萄のみ使用。スケール感と独特の深みを感じられる。



シャブリ プルミエクリュ ヴァイヨン 2017

BLCMA17

750ML 6,000 円

JAN : 4580018605955

【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

南東向きの畑。手摘み収穫。ステンレスタンク 60%、樽 40%で 9 ヶ月熟成。日当たりの良い斜面に広がる 5 区画 (計 4ha) の葡萄からの熟したレモンのような風味を楽しめる。



モダンでありながら王道のジュヴレ・シャンベルタン ドメーヌ ルネ ブーヴィエ

DOMAINE RENE BOUVIER

現当主ベルナール ブーヴィエはオスピスにてコート ド ニュイの
有望若手生産者に選出された実力者です。

8つの村に合計17ha所有。幅広く20以上のキュヴェを造りだしています。
平均樹齢は約50年、ジュヴレ・シャンベルタンには80年を超える樹齢の樹
もあるほど、高い樹齢を誇ります。



ベルナール ブーヴィエ



所有畑	作付面積
マルサネ ル クロ (モノポール)	3ha
マルサネ クロ デュ ロワ	2.3ha
マルサネ ロンジュロワ	0.9ha
フィサン クレ ド シェーヌ	1.4ha
ジュヴレ・シャンベルタン ラ ジュスティス	2ha
ジュヴレ・シャンベルタン ジュヌ ロワ	1ha
ジュヴレ・シャンベルタン PC レ フォントニー	0.4ha
シャルム・シャンベルタン GC	0.3ha
エシェゾー GC	0.3ha
ブルゴーニュ モントル キュ	0.4ha

シャルム シャンベルタン 2016

BLRBA16
750ML 28,000 円
JAN : 4580018604637
【AOP : シャルム・シャンベルタン】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



0.3ha所有。平均樹齢60年の葡萄から。
新樽50%で18ヶ月熟成。
肉付きがよく、ストラクチャーがしっ
かりとしてエレガント。



ジュヴレ シャンベルタン レ フォントニー 2014

BLRBL14
750ML 16,400 円
JAN : 4580018608406
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



リュシヨット・シャンベルタンに隣接する
1 級畑。ピオロジック認証。新樽 20
-30%で 18 ヶ月熟成。プラムや黒い
ベリーに土やスミレのニュアンスのあ
る落ち着いた香り。力強さもありなが
らエレガントで魅力的なバランスのよ
いワイン

ジュヴレ シャンベルタン ラシーヌ デュ タン 2016

BLRBC16
750ML 11,400 円
JAN : 4580018604620
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ



樹齢 80 年超の2つの区画から造られ
るフラッグシップワイン。キュヴェ名は
「時の根」の意で土壌深くまで伸びた
非常に古い葡萄樹の根がジュヴレのテ
ロワールを反映している事に由来。ス
ミレやリコリスの香りに白胡椒のニュ
アンス、複雑で大変魅力的なワイン。

ジュヴレ シャンベルタン ラ ジュスティス 2016

BLRBD16
750ML 8,400 円
JAN : 4580018604613
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ



「ジュスティス」はこの地がかつて裁判
所で、絞首台があったことに由来。粘
土と大量の細石の水はけのよい土壌。
平均樹齢 40 年の葡萄から。肉付きが
よく、非常に生き生きとしていて、ビ
ロードを思わせるなめらかな口当たり
がエレガント。

シャンボール ミュジニー ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

BLRBN17
750ML 12,500 円
JAN : 4580018616012
【AOP : シャンボール・ミュジニー】
○PN100%
○赤 / フルボディ



シャンボール・ミュジニー村のいくつ
かの区画の、樹齢 60 年以上のヴィエ
イユ ヴィーニュをアッサンブラージュ。
新樽 20%で 18 ヶ月熟成。赤い果実
やスミレの華やかで奥深い香り。骨格
もありながら、エレガントで華やかなワ
イン

フィサン クレ ド シェーヌ 2016

BLRBE16
750ML 7,000 円
JAN : 4580018604606
【AOP : フィサン】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ



平均樹齢50年。斜面がなだらかなが、
小石の混ざった葡萄栽培に適した石を
多く含む粘土質土壌。平均樹齢50年。
新樽 30%で 18 ヶ月樽熟成。ほの
かに野生的で花のニュアンスがあり複
雑。余韻が長く、最後に赤い果実のア
ロマも感じられる。

マルサネ ロンジュロワ 2016

BLRBF16
750ML 6,300 円
JAN : 4580018604590
【AOP : マルサネ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ



マルサネの中でも偉大なテロワールの
1つ。平均樹齢 60 年。新樽 30%で
18 ヶ月熟成。肉付きよく、厚みもあり、
綺麗なバランス。若くても美味しく、
革の程よいニュアンスがあり、熟成の
ポテンシャルも期待できる。



マルサネ ブラン ル クロ モノポール 2016

BLRBH16
750ML 4,840 円
JAN : 4580018604583
【AOP : マルサネ】
○Ch100%
○白 / 辛口

クシェ村に 3ha 所有するモノポールの樹齢約 30 年の葡萄から。「ニュイのシャルドネ」が持つ涼やかなミネラル感を表現する為、600L の大樽で発酵、18 ヶ月熟成（新樽 30%）。華やかで奥行きと繊細さ、クリーンな広がりや厚みを感じられる。



ブルゴーニュ ルージュ モントル キュ 2016

BLRBJ16
750ML 4,220 円
JAN : 4580018604576
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

「モントル キュ（＝お尻が見える）」は斜面が険しく山側で作業する人のお尻が見えることに由来。樹齢 50 年以上。樽で 18 ヶ月熟成。サクランボの果実味とスパイスや赤い花のニュアンスが調和。アタックはソフトでタンニンも柔らかく構成力のあるワイン。



ブルゴーニュ ルージュ シャピートル スイヴァン 2016

BLRBK16
750ML 3,790 円
JAN : 4580018608352
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

マルサネ、フィサン、ジュヴレ・シャンベルタン、シャンボール・ミュジニーの数区画からの葡萄をブレンド。樽・ステンレスで 14-16 ヶ月熟成。平均樹齢は 40 年。バランスのよいブルゴーニュ ルージュ。

世界の注目を浴びる モレ・サン・ドニのスター ドメーヌ ペロ・ミノ

DOMAINE PERROT-MINOT

1993年に4代目クリストフ ペロ・ミノが継承して以来、
名だたる生産者に比肩する品質と評価を得ています。



テロワールの個性を重んじた、
ブルゴーニュのピノ ノワールらしい
素直な果実味。
繊細、複雑で調和の取れたワイン。



モレ・サン・ドニからニュイ・サン・ジョルジュまで、
多様性に富む偉大な畑を所有。
平均樹齢は軒並み35年以上と高いです。

所有畑	作付面積
シャルム・シャンベルタン GC	0.8ha
マゾワイエール・シャンベルタン GC	1ha
シャンボール・ミュジニー PC ラ コンブ ドルヴォー	0.6ha
シャンボール・ミュジニー PC レ シャルム	0.3ha
モレ・サン・ドニ PC ラ リオット	0.5ha
ヴォーヌ・ロマネ PC レ ボー モン	0.5ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC ラ リシュモヌ	1.8ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ クラ	0.4ha
モレ・サン・ドニ ラ リュ ド ヴェルジー	1.5ha
ヴォーヌ・ロマネ レ シャン ペルドリ	0.4ha



クリストフ ペロ・ミノ



シャンベルタン VV 2017

BLCPB17
750ML 150,000 円
JAN : 4580018612168
【AOP : シャンベルタン】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



なだらかな斜面の中腹辺りに
位置する風通しの良い畑。
樹齢は 50 年以上。
厚い表土は石灰岩などが堆積
し、クロド・ベースと比べ石灰
岩の比率が高いので洗練され
たワインとなる。



シャンベルタン クロド・ベース VV 2017

BLCPA17
750ML 150,000 円
JAN : 4580018612151
【AOP : シャンベルタン クロド・ベース】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



樹齢は 50 年以上。厚い表土は石灰
岩などが堆積しており、シャンベルタ
ンと比べ泥灰土の比率が高い。赤系果
実やフローラルな香りでスパイシーさ
を感じる。



マゾワイエール シャンベルタン VV 2017

BLHPB17
750ML 70,900 円
JAN : 4580018612137
【AOP : マゾワイエール・シャンベルタン】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



手摘み収穫。所有している畑の面積は
1ha。樹齢は 55 年以上。本来シャ
ルム・シャンベルタンを名乗れるが、味
わいの違いを的確に表現するため敢て
「マゾワイエール・シャンベルタン」
として瓶詰め。



シャルム シャンベルタン VV 2017

BLHPA17
750ML 69,700 円
JAN : 4580018612120
【AOP : シャルム・シャンベルタン】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ



手摘み収穫。シャルム・シャンベルタ
ンに所有している区画の面積は
0.8ha。樹齢は 50 年以上。土壌は
石灰の岩盤層で、浅く広がる表土は砂
利や泥灰土で構成されており所々で岩
が露出している。



ヴォヌ ロマネ レ ボーモン VV 2017

BLCPJ17
750ML 33,100 円
JAN : 4580018612090
【AOP:ヴォヌ・ロマネ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

フレンチオークで熟成。オー プリュレの北に広がるレ ボーモンの中でも上部に位置する区画。所有面積は 0.5ha。樹齢は約 50 年。石灰岩の割合が非常に多いため繊細でミネラルを思わせる味わい。



ヴォヌ ロマネ シャン ペルドリ VV 2017

BLCPM17
750ML 22,500 円
JAN : 4580018612069
【AOP:ヴォヌ・ロマネ】
OPN100%
○赤 / フルボディ

所有する 0.36ha から 4 樽ほどしか造られない希少なキュヴェ。格付けは村名だが、ラ ターシュの真上に位置しており素晴らしい条件に恵まれた区画。シルキーな舌触りと伸びやかな余韻を若いうちから楽しめる。



ヴォヌ ロマネ オルム デ シャランダン VV 2017

BLCPN17
750ML 17,900 円
JAN : 4580018612052
【AOP:ヴォヌ・ロマネ】
OPN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。国道 74 号の西側に隣接した「オー ソルム」と「レ シャランダン」の葡萄を使用。0.5ha。平均樹齢 40 年以上。泥土の多い粘土石灰質土壌。ヴォヌ・ロマネらしいフィネスを備えたワイン。



ジュヴレ シャンベルタン ジュスティス デスヴレ 2017

BLHPE17
750ML 16,100 円
JAN : 4580018612021
【AOP:ジュヴレ・シャンベルタン】
OPN100%
○赤 / フルボディ

ジュヴレ・シャンベルタン村の最も南、マゾワイエール・シャンベルタンと道を挟んで隣接した「レ スヴレ」の畑の 1.5ha の区画の葡萄から造られる。村名ワインとは思えない、しっかりした風味を感じられる。



モレ サンドニ ラリオット VV 2017

BLHPD17
750ML 27,900 円
JAN : 4580018612076
【AOP:モレ・サン・ドニ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

畑の脇を細い道「リュオット(Ruotte)」が通っていることから命名されたと言われており、ドメーヌから歩いていける至近距離。所有している畑の面積は 0.5ha。樹齢は55年ほど。砂利混じりの泥灰質土壌。



モレ サンドニ ラリュド ヴェルジ 2017

BLHPG17
750ML 16,100 円
JAN : 4580018612014
【AOP:モレ・サン・ドニ】
OPN100%
○赤 / フルボディ

1 年使用樽で熟成。クロド タールの斜面上部に位置し所有面積は 1.5ha。樹齢約 40 年。コートドールの丘陵が見渡せる美しい展望ポイント。表土が薄く岩石が転がる度せた土壌でミネラル感ある味わいが特徴。



シャンボール ミュジニー ラコン ドルヴォー VV キュヴェ ユltra 2017

BLHPH17
750ML 59,000 円
JAN : 4580018612113
【AOP:シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

ミュジニーとエシェゾーに挟まれた好立地の畑。斜面上部からは繊細でミネラル豊富なワインが、斜面下部からは高い凝縮感と深みあるワインが造られる。最も樹齢の高い区画の葡萄を使用した特別なキュヴェ。



シャンボール ミュジニー レ シャルム VV 2017

BLCPR17
750ML 33,100 円
JAN : 4580018612083
【AOP:シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

所有面積は 0.3ha で、樹齢は 50 年以上。畑の名前「レ シャルム (=魅力的なもの)」が示すとおり、香りにも味わいにもチャーミングなタッチが感じられる。エレガントなシャンボールの代表ともいえるワイン。



シャンボール ミュジニー オルヴォー デビュシェール VV 2017

BLHPK17
750ML 17,900 円
JAN : 4580018612045
【AOP:シャンボール・ミュジニー】
OPN100%
○赤 / フルボディ

レ ブシエールとレドラゼの樹齢 100 年を超える葡萄をブレンド。13 年ヴィンテージから 1 級畑ラ コンブドルヴォーの葡萄も使用。高い樹齢からの濃密な味わい、絶妙なテクスチャーは村名とは思えないレベル。



ニュイ サン ジョルジュ ラリシュモーヌ VV キュヴェ ユltra 2017

BLCPH17
750ML 59,000 円
JAN : 4580018612106
【AOP:ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。フレンチオークで熟成。ラリシュモーヌの最も南に位置している、1902 年に植えられた区画の葡萄を使用。110 年を超える樹齢により見事に凝縮味あふれ、タンニンもきめ細かいシルキーな銘品。



ニュイ サン ジョルジュ レ ミュルジェ デクラ VV 2017

BLCPS17
750ML 16,100 円
JAN : 4580018612038
【AOP:ニュイ・サン・ジョルジュ】
OPN100%
○赤 / フルボディ

かつてはレクラとレミュルジェの 2 つの 1 級畑の葡萄から造られていたが、14 年ヴィンテージより更にリシュモーヌの葡萄も使用するようになった非常に贅沢な村名ワイン。凝縮感とミネラル感溢れる味わい。



ブルゴーニュ ルージュ グラヴィエール デシャンボニール 2017

BLHPF17
750ML 7,200 円
JAN : 4580018612007
【AOP:ブルゴーニュ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。モレ・サン・ドニ村の樹齢 55 年と 25 年程の葡萄で造るブルゴーニュ ルージュ。ブルゴーニュ AC クラスにも妥協をしないクリストフのワイン哲学が込められた、完成度の高い味わい。

クロ ド ヴージョを全房で醸造 既成概念を覆すワイン造り シャトー ド ラ トゥール

CHATEAU DE LA TOUR

15世紀末からワイン造りに携わる名門一族。

現在はフランソワ ラベがドメーヌを担っています。クロ ド ヴージョを全体の10%にあたる5.5haと最大所有しており、クロ ド ヴージョの壁の内側に建つ、シャトーにあるセラーでワインは造られています。1992年以来、葡萄はビオロジック農法で栽培されています。



クロ ヴージョ 2016

BLFLA16
750ML 26,200 円
JAN : 4580018604286
【AOP : クロド ヴージョ】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

ビオディナミ、ビオロジック農法で栽培。摘芽による収量の制限をし、グリーンハーヴェストは行わない。コンクリートタンクにて 100%全房発酵。その後、新樽比率率 50%で 22ヶ月樽熟成。ノンフィルター。

ドメーヌ ピエール ラベ

DOMAINE PIERRE LABET

シャトー ド ラ トゥールのオーナー、フランソワ ラベが 父、ピエールから引き継いだラベ家のドメーヌ。

コート ド ニュイとコート ド ボーヌに約9ha所有。認証は取っていませんが、1992年以来ビオロジックで栽培し、2015年からビオディナミを実践しています。白も赤も約19ヶ月じっくりシャトーで熟成させてから瓶詰めを行い、エレガントでスタイリッシュなワインを生み出しています。

所有畑	作付面積
ムルソー レ ティエ	1.2ha
ジュヴレ・シャンベルタン	1ha
ブルゴーニュ シャルドネ	1ha
ブルゴーニュ ピノ ノワール	1ha
ボーヌ クロ デュ デュスー デ マルコネ	
ボーヌ PC クシュリア	
サヴィニー PC レ ヴェルジュレス	



フランソワ ラベ



ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

BLLBD17
750ML 9,600 円
JAN : 4580018614896
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

ビオディナミ、ビオロジック。樽熟成 20ヶ月で新樽比率 35%。ノンフィルター。3区画（ジュスティス、クレ、ジュイーズ）から平均樹齢 60 年以上の葡萄を使用。綺麗な酸と細かいタンニンのしなやかな味わい。



ブルゴーニュピノ ノワール ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

BLLBB17
750ML 4,270 円
JAN : 4580018614872
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。19ヶ月樽熟成で新樽比率は25%。ノンフィルター。ショレイ・レ・ボーヌ村の樹齢約 50 年の葡萄を使用している。適度なタンニンを楽しめる、緻密で肉付きがよいブルゴーニュ AC。



ムルソー レ ティエ 2017

BLLBC17
750ML 9,600 円
JAN : 4580018614889
【AOP : ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

350L樽で発酵。フレンチオークで 19ヶ月熟成。新樽比率 50%。ノンフィルター。レ ティエは斜面上部に位置し、ムルソーの中でも特に生き生きとしたミネラル感ある味わいを持つ。



ブルゴーニュ シャルドネ ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

BLLBA17
750ML 4,270 円
JAN : 4580018614865
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

350L樽で発酵。19ヶ月樽熟成で新樽比率は25%。ノンフィルター。ボーヌ村の樹齢約 40 年の葡萄を使用し、柑橘系や洋梨にほのかに樽のニュアンスを感じるエレガントなブルゴーニュ AC。



フランソワ ラベ FRANCOIS LABET

フランソワ ラベが コルシカの葡萄で造るワイン。

フランソワ ラベは、幼年期からヴァカンスで家族とともにコルシカ島を訪れ、この土地が気に入っていたため、いつかこの地でワインを造ろうと決心し、2009年に夢が実現しました。コルシカでは、畑を購入することが困難なため地元のパートナーが所有する葡萄を購入しワイン造りを行っています。近年高騰するブルゴーニュを考えると圧巻のコスパワインです。

ピノ ノワール 2018

JLFLP18
750ML 2,080 円
JAN : 4580018614919
【IGP : イルド ボーテ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

標高 450m。オーク樽 1/3、ステンレス 2/3 で 6ヶ月熟成。ノンフィルター。濃厚かつ洗練された果実味はブルゴーニュでもニューワールドでもないネオクラシックな味わい。圧巻のコストパフォーマンス。



150余年の歴史を誇るヴォーヌ・ロマネの名門、グロー族 ドメヌ アンヌ・フランソワーズ グロ

DOMAINE ANNE-FRANCOISE GROS

ヴォーヌ・ロマネの名門グロ家のアンヌ・フランソワーズとポマールのパラン家の フランソワ パランの結婚により誕生したドメヌ

バランス、アロマが際立った、贅沢に、かつワインに溶け込むように新樽を使った
やさしくシルキーなスタイルのワイン

ワインのエチケットには
各テロワールの特徴と愛
娘たちの表情を元にデ
ザインしたイラストが描
かれています



畑の特徴を表現するエレガントなラベル

各テロワールの特徴とアンヌ・フランソワーズの愛娘、カ
ロリーヌとロザリーの表情を元に、サンギヌ技法(赤系色の
チョークタッチ)の人物画家である
マリ・ポール ドヴィール・シャブ
ロールと共同で考案。



『ブルゴーニュの偉大さ、クラシッ
クさ、エレガントさ』を表現。現在は
ラベルが有名になり美術書に掲載
されたり、ワインコレクターに「全
ての顔を揃えたい」と言われるなど、
好評を博しています。



左: 娘 カロリーヌ グロ(コマーシャル ディレクター)
右: 息子 マティアス グロ(醸造責任者)

リシュブール 2013



BLAFG13
750ML 89,200 円
JAN : 4580018610621
【AOP : リシュブール】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。生産量は
わずか 2,400-3,000 本。ノンフ
ィルターで造られ、力強さと繊細さを兼
ね備えたワイン。ヴェルヴェットのような
ふくよかな口当たりですぐに楽しむこと
もできる。

エシェゾー 2016



BLAFF16
750ML 48,100 円
JAN : 4580018610638
【AOP : エシェゾー】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

エシェゾーのシャントラヴェルサン区
画内のル プティ シトーと呼ばれる小区
画。樹齢 75 年以上のヴィエイユ
ヴィーニュの葡萄から。深みのあるリッ
チな熟成香が香り立つワイン。

ヴォーヌ ロマネ メズィエール 2015



BLAFC15
750ML 11,500 円
JAN : 4580018605566
【AOP : ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。ノンフ
ィルター。レスジョの東側に隣接する
「オート メズィエール」とフラジェ・エ
シェゾー村の国道に面する「レ シャ
ランタン」の 2 つの区画(合 計
0.28ha) から造られる。

ヴォーヌ ロマネ レ シャ ランタン 2016



BLAFK16
750ML 11,500 円
JAN : 4580018610676
【AOP : ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。ノンフ
ィルター。16 年がファーストヴィンテ
ージ。メズィエールの下方、クロ ヴー
ジョに近い区画。ジューシーな果実味とエ
レガントな味わいのヴォーヌ・ロマネ
らしいワイン。

ヴォーヌ ロマネ オーレア 2015



BLAFD15
750ML 11,600 円
JAN : 4582203124753
【AOP : ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。ノンフ
ィルター。かつて 1 級畑であった「オー
レア」(9.78ha)はクロ デレアの南側
に広がりニュー・サン・ジョルジュにも
隣接。A.F グロらしい香り高く力強い
味わい。

ヴォーヌ ロマネ クロドラ フォンテーヌモノポール 2014



BLAFE14
750ML 11,500 円
JAN : 4580018612441
【AOP : ヴォーヌ・ロマネ】
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。ノンフ
ィルター。12ヶ月の樽熟成(新樽比率
50%)。ミッシェル グロのモノポール
「クロ デレア」の南側に広がる「ラ フ
ォンテーヌドヴォーヌ」(0.65ha) 内
のモノポール区画。

ボース レ モントルヴ ブラン 2017



BLAFL17
750ML 12,500 円
JAN : 4580018610683
【AOP : ボース プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエ クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。12ヶ月
の樽熟成(新樽比率 50%)。ノンフ
ィルター。ポマールとの境界の丘の斜面、
「ボース クロ デムージュ」上方に位置
する 1 級畑。小石が多く澆刺として、
緻密な味わい。



ポマール レ ベズロル 2012

BLAFJ12
750ML 13,900 円
JAN : 4580018605573
【AOP : ポマール プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。ノンフィルター。「ベズロル」はポマール村の北側にあり比較的エレガントで柔らかな味わい。5.91ha中、0.35haを所有。熟成しても独特なフレッシュ感が残るのがこのワインの魅力。



サヴィニー レ ボーヌ クロ デ ゲット 2014

BLAFH14
750ML 9,400 円
JAN : 4580018610669
【AOP : サヴィニー・レ・ボーヌ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

1995 年から所有する 0.66ha の区画。北向きの畑で熟すのに比較的時間を要する為、このドメーヌでは最も遅く収穫される。カシスのように小さな葡萄から造られ、豊かな香りとしっかりした凝縮感を楽しめる。



ブルゴーニュ ピノ ノワール 2016

BLAFA16
750ML 5,100 円
JAN : 4580018614353
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

リュットレゾネ。樽とステンレスで12ヶ月間熟成する。ポマール村の平地の畑の葡萄から造られ、樽熟成によるパニラのニュアンスも感じられる。果実味を立たせるためにデカンタージュするのもよい。

テロワールと葡萄に誠実な造り手が生み出す優美なワイン ドメーヌ ラペ

DOMAINE RAPET

1765年以来ペルナン・ヴェルジュレスの村でワイン造りを続けている 長い歴史のある家族経営のドメーヌ。

コルトンの丘を中心に、ペルナン・ヴェルジュレス、サヴィニー・レ・ボーヌ、アロース・コルトン、ボーヌに約21haの畑を所有。



ヴァンサン ラペ

果実の風味と酸を大切にした優しくも長熟するワイン造りが特徴。
秀逸な白ワインで高名ですが、赤も優れたものを造っています。



所有畑	作付面積
コルトン・シャルルマーニュ GC	3.1ha
コルトン GC	0.7ha
ペルナン・ベルジュレス PC スー フレティエユ	1ha
ペルナン・ベルジュレス レ コンボット、ドゥヴァン レ クル	3.4ha
ペルナン・ベルジュレス ベルフィエユ	1ha
アロース・コルトン	1.9ha
サヴィニー・レ・ボーヌ	1.1ha
ショレイ・レ・ボーヌ	2.3ha
ブルゴーニュ アン ビュリイ	0.6ha



コルトン シャルルマーニュ 2017

BLRBP17
750ML 23,300 円
JAN : 4580018609892
【AOP : コルトン・シャルルマーニュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

コルトン・シャルルマーニュの畑を3ha も所有。定期的な植樹により、樹齢 17 年から 50 年以上と異なる樹齢の葡萄をブレンドしており、ヴィエイユ ヴィーニュの力強さと若い樹の繊細さを感じさせる味わい。



コルトン 2017

BLRPA17
750ML 16,500 円
JAN : 4580018609939
【AOP : コルトン】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

「コルトン・コンプ」と「コルトンレ ショームエヴォワ」の 2 つの区画のブレンド。樹齢約 50 年。名醸造家ラペのコルトンは果実味に溢れ、ニュイの力強さとボーヌの優美さをうまく表現している。



アロース コルトン 2017

BLRPC17
750ML 8,000 円
JAN : 4580018609915
【AOP : アロース・コルトン】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

ラペ家がアロース・コルトン村に所有する 3 つの区画 (レ プティエール、レ シテルヌ、レ コンブ) のブレンド。鉄分を含んだ土壌で緩やかな傾斜にあり、味わいには凝縮した果実味と厚みを感じられる。



ペルナンヴェルジュレス イル デヴェルジュレス 2017

BLRPE17
750ML 10,000 円
JAN : 4580018609885
【AOP : ペルナン・ヴェルジュレス プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。「イル デヴェルジュレス」はペルナン・ヴェルジュレスとサヴィニー・レ・ボーヌの「ヴェルジュレス」に挟まれた傾斜地に位置する畑であり、石灰質土壌と鉄分を含んだ土壌から構成されている。



ペルナン ヴェルジュレス レ ベル フィュー 2017

BLRPD17
750ML 6,400 円
JAN : 4580018609953
【AOP : ペルナン・ヴェルジュレス】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

フレンチオークで熟成。ペルナン・ヴェルジュレスの街の北西にある斜面「ボワノエル エ ベル フィュー (=クリスマス木の森と美しい娘達)」の畑。樹齢約 30 年。鉄分を含む粘土質土壌でミネラル感ある味わい。



ペルナン ヴェルジュレス スー フレティーユ 2017

BLRPN17
750ML 10,000 円
JAN : 4580018609885
【AOP : ペルナン・ヴェルジュレス プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

特級コルトン・シャルルマーニュの北側区画から谷を挟んで北東へわずか 300m の場所に広がる 1 級畑。南向きの斜面で、表土は浅く石灰質のため、凝縮した果実味と美しいミネラル感を楽しめる。



ペルナン ヴェルジュレス レ コンボット 2017

BLRPG17
750ML 6,900 円
JAN : 4580018609878
【AOP : ペルナン・ヴェルジュレス】
○Ch100%
○白 / 辛口

南西向きの畑で作業が大変なほど厳しい傾斜を持つ。2000 年代初めに植えられた比較的樹齢の若い葡萄から造られるため、生き生きとしたバランスに優れた味わい。



ショレイ レ ポーヌ 2017

BLRPL17
750ML 5,400 円
JAN : 4580018609922
【AOP : ショレイ・レ・ポーヌ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

フレンチオークで熟成。石の上に何千年もかけてコートドサヴィニーとアロースから流れてきた泥灰岩質と石灰が積もった土壌。樹齢約 40 年の葡萄から造られ、赤い果実味としっかりした骨格を感じる味わい。



ブルゴーニュ シャルドネ 2017

BLRPM17
750ML 4,000 円
JAN : 4580018604897
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫し、ミディアムトーストした225Lのフレンチオークで熟成。2017 年がファーストヴィンテージ。柑橘系果実のフレッシュさを持ち、若い時期から楽しめるワイン。



ブルゴーニュ ピノノワール アンビュリー 2017

BLRPH17
750ML 4,000 円
JAN : 4580018604880
【AOP : ブルゴーニュ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

コルトンの丘の北側にある「ラグラン ドコルヴェドビュリー」の区画の葡萄を使用。ラズベリーやチェリーなどの果実味に土のニュアンスが混じり、丸みのある味わい。若い時期から楽しめる。

歴史を受け継ぐ完璧主義者 ドメーヌ アンリ ボワイヨ

DOMAINE HENRI BOILLOT

ボワイヨ家は1630年からの記録も残るほどヴォルネーで最も古い家柄のひとつでドメーヌの設立は1885年。

現当主のアンリ ボワイヨは5代目で息子のギヨームも2006年よりドメーヌでの仕事に参加しています。約15haの畑、ピュリニー・モンラッシェを中心にしたシャルドネの畑が7ha、ヴォルネーを中心とするピノ ノワールの畑が8haを所有しています。1996年に白ワインのネゴシアンものを造るメゾン アンリ ボワイヨを設立。プルミエ クリュ、グラン クリュはテロワールを表現するために各畑、一生産者だけから葡萄を購入しています。



アンリ ボワイヨ



所有畑	作付面積
ピュリニー・モンラッシェ PC クロドラムシェール (モノポール)	3.9ha
ピュリニー・モンラッシェ PC レ ベリエール	1.1ha
ピュリニー・モンラッシェ PC レ コンベット	0.5ha
ピュリニー・モンラッシェ PC レ ビュセル	0.6ha
ピュリニー・モンラッシェ	1.2ha
バタール・モンラッシェ GC	0.3ha
ムルソー PC レ ジュヌヴィエール	0.2ha
ヴォルネー PC レ カイユレ	0.6ha
ヴォルネー PC レ シュヴレ	2.1ha
ヴォルネー PC レ フレミエ	2.5ha

モンラッシェ 2017 (メゾン)

BLHBU17
750ML 170,000 円
JAN : 4580018611970
【AOP : モンラッシェ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



新樽 100%で発酵、熟成。凝縮感があり力強いが重くなく、エレガントで繊細さのある、絶妙なバランス。願わくば 10 年は熟成させたいワイン。



シュヴァリエ モンラッシェ 2017 (メゾン)

BLHBK17
750ML 128,600 円
JAN: 4580018611963
【AOP: シュヴァリエ・モンラッシェ】
■格付け: グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

新樽 100%で発酵、熟成。生産本数
300 本のための希少なキュヴェ。水晶
のようにピュアで繊細なミネラルが特
徴的。



バタール モンラッシェ 2017

BLJBT17
750ML 98,300 円
JAN: 4580018611956
【AOP: バタール・モンラッシェ】
■格付け: グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

新樽 100%で発酵、熟成。2011年
ヴィンテージより自社畑になりドメヌ
アンリ ボワイヨとして生産開始。
0.32ha所有。歯ごたえを感じるような
力強さでコクのある味わい。



コルトン シャルルマーニュ 2017 (メゾン)

BLHBL17
750ML 32,500 円
JAN: 4580018611949
【AOP: コルトン・シャルルマーニュ】
■格付け: グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

南西向きの畑。新樽比率 75%で熟成。
ボワイヨが信頼する契約農家から購入
したアロース・コルトン、ペルナン・ヴェ
ルジュレス、ラドワ・セリニーの葡萄を
使用。



ムルソー レペリエール 2017 (メゾン)

BLHBR17
750ML 23,900 円
JAN: 4580018611826
【AOP: ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

12ヶ月樽熟成。新樽比率 60%で残
りは 1 年使用樽。「レペリエール」は
ムルソー 1 級畑の中でも特に高い評
価を得る畑。リッチなコクと、豊かな
ミネラル、魅惑的な酸味を併せ持つワ
イン。



ムルソー レジュヌヴィエール 2017

BLJBN17
750ML 21,800 円
JAN: 4580018611819
【AOP: ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

新樽比率 60%で 12ヶ月熟成。ムル
ソー 1 級の御三家と呼ばれる銘醸畑。
芯を支えるエレガントな酸と豊かなミ
ネラル。スタイリッシュでいてクラシカ
ルな味わいが魅力のワイン。



ムルソー レシャルム 2017 (メゾン)

BLHBN17
750ML 15,900 円
JAN: 4580018611796
【AOP: ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

12ヶ月樽熟成。新樽比率 50%で残
りは 1 年使用樽。「レシャルム」はビ
ュリニー村に隣接する 1 級畑。密度の
高い力強さとミネラル感ある風味、長
く複雑な余韻が残る豪華なワイン。



ムルソー レポリュ 2017 (メゾン)

BLHBS17
750ML 15,700 円
JAN: 4580018611802
【AOP: ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

新樽比率50%で12ヶ月熟成。「ポリュ
」はグットドールに隣接する南向きの
畑。熟したアプリコットにバニラが香る。
芯の通った、華やかでパワフルなワ
イン。



ムルソー 2017 (メゾン)

BLHBT17
750ML 9,300 円
JAN: 4580018611789
【AOP: ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

新樽比率20%で10ヶ月熟成。白い花
や熟れたアプリコット、ほのかなトース
ト香。生き生きとした酸に、塩味も感じる程
のしっかりとしたミネラルを思わせる風
味。リッチでパワフルな味わい。



ピュリニー モンラッシェ レピュセル 2017

BLJBE17
750ML 21,400 円
JAN: 4580018611772
【AOP: ピュリニー・モンラッシェ プ
ルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

平均樹齢 53 年。新樽比率 60%で
13ヶ月熟成。「レピュセル」はカイユ
レと共に、ピュリニー・モンラッシェ村
最上の 1 級畑で、約 0.57ha を所有。



ピュリニー モンラッシェ クロ ドラム・シェール 2017

BLJBC17
750ML 20,000 円
JAN: 4580018611765
【AOP: ピュリニー・モンラッシェ プ
ルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口
平均樹齢 79 年。新樽比率 60%で樽
熟成。「クロドラム・シェール」は「レ
ペリエール」の一角にある 1 級畑で、
3.9ha 全てをボワイヨ家が単独所有し
ている。
BWJBC17
1500ML 42,500 円
JAN: 4580018611994



ピュリニー モンラッシェ 2017

BLJBF17
750ML 10,700 円
JAN: 4580018611932
【AOP: ピュリニー・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口

平均樹齢32年。新樽比率30%で10ヶ
月熟成。「レザンセニエール」「レシャ
ルム」「レウイエール」の葡萄から造
られる。村名クラスとしては一歩抜きん
出た出来映え。



サントーバン 2015 (メゾン)

BLHB115
750ML 6,600 円
JAN: 4582203120830
【AOP: サン・トーバン】
○Ch100%
○白 / 辛口

新樽比率 15%で 10ヶ月熟成。サン・
トーバンはグランクリュ街道から奥ま
ったところに位置するため、ピュリニー・
モンラッシェに近い高品質ながらリー
ズナブルな価格の白ワインを産出して
いる村。



ブルゴーニュ ブラン シャルドネ 2017(メゾン)

BLHBB17

750ML 4,810 円

JAN : 4580018612977

【AOP : ブルゴーニュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ムルソー、ピュリニー・モンラッシェのブルゴーニュ AC の畑とサン・ロマンやオーセイ・デュレスの村名クラスの葡萄を使用している。新樽は使わず、1-2 年使用樽で 12 ヶ月熟成。



シャンベルタン 2017 (メゾン)

BLHB517

750ML 55,400 円

JAN : 4580018611741

【AOP : シャンベルタン】

■格付け : グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

新樽 100% で熟成。発酵から熟成まで樽で行うヴィニフィケーション アンテグラルを実施。真価を発揮するには 15 年は熟成が必要な程の、スケールの大きなワイン。



エシェゾー 2017 (メゾン)

BLHBA17

750ML 42,900 円

JAN : 4580018611734

【AOP : エシェゾー】

■格付け : グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

新樽 100% で熟成。17 年が初ヴィンテージ。発酵と熟成を同じ樽で行うヴィニフィケーション アンテグラルを実施。非常に長い余韻。長熟が楽しみなワイン。



クロ ヴージュ 2017 (メゾン)

BLJBP17

750ML 30,200 円

JAN : 4580018611758

【AOP : クロ ヴージュ】

■格付け : グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

南東向きの畑。新樽 100% で発酵から熟成まで行う。大地のニュアンス、野性味など、幾層にも重なる複雑味をもち、男性的で素朴な味わいを十分に感じられる。



ヴォルナー レ カイユレ 2017

BLJBJ17

750ML 17,900 円

JAN : 4580018611680

【AOP : ヴォルナー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

平均樹齢 54 年。新樽 100% で発酵から熟成まで行う。「レ カイユレ」は、ヴォルナー 1 級の中でも特に優れた畑。約 0.6ha を所有。熟成により華やかな風味を発揮していくワイン。



ヴォルナー レ シュヴレ 2017

BLJBK17

750ML 17,000 円

JAN : 4580018611697

【AOP : ヴォルナー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

新樽比率 50% で熟成。生産本数 2,920 本。「レ シュヴレ」はムルソー村側に接し、約 2ha を所有。樹齢は 57 年。完熟したベリー系果実、モカの香り。引き締まった味わい。



ヴォルナー レ フレミエ 2017

BLJBL17

750ML 17,000 円

JAN : 4580018611703

【AOP : ヴォルナー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

新樽比率 50% で熟成。「レ フレミエ」はボマール村に隣接し、ヴォルナーの香り高さと繊細さ、ボマルの力強く厚みある果実味を兼ね備えた畑。2.5ha を所有。樹齢は 53 年。



ヴォルナー 2017

BLJBR17

750ML 9,800 円

JAN : 4580018611673

【AOP : ヴォルナー】

○PN100%

○赤 / フルボディ

新樽比率 50% で熟成。5 つの 1 級(クロラルジョット、ラカレルドゥスュー、カレルドゥスー、クロデュエルスユ、アンロルモ)から造られた村名ワイン。



ブルゴーニュ ルージュ 2017 (メゾン)

BLHB617

750ML 4,630 円

JAN : 4580018611710

【AOP : ブルゴーニュ】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ

サントネ 1 級、ボーヌ 1 級、シャサーニュ・モンラッシェ村名、ヴォルナー村名の葡萄を格下げて使用。1-2 年使用の樽で熟成。余韻も長く、高いウオリティの AC ブルゴーニュ。

前例にとらわれない引き締まったムルソーを生み出す人気ドメーヌ ドメーヌ フランソワ ミクルスキ

DOMAINE FRANCOIS MIKULSKI

1992年が初ヴィンテージにもかかわらず、90年代半ばには 著名な3つ星レストランで扱われるなど、短期間で高い評価を取得。

ポーランド人の父親とムルソー生まれのフランス人の母親のもとに生まれた当主のフランソワ ミクルスキは、若くしてヴィニュロンとなることを決意。ボヌーのエコール ヴィニコールで学んだ後、1983年にカリフォルニアを代表する「カレラ エステート」のジョシュ ジャンセンの元で研修、1984年に叔父のピエール ボワイヨに師事しました。1991年にピエール ボワイヨが引退し、彼(とその姉妹)が所有していた畑を引き継ぎ(メタイヤージュ)、自らのドメーヌを設立しました。1992年が初ヴィンテージにもかかわらず、90年代半ばにはベルナルド ロワゾーやジョルジュ ブランといった三ツ星レストランで扱われるなど、短期間で極めて高い評価と人気を得ています



フランソワ ミクルスキ



ムルソー シャルム ヴィエ イユ ヴィーニュ 2014

BWMKS14
1500ML 69,700 円
JAN : 4582203114402
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



1913年に植えられた、樹齢90年以上の老樹からの葡萄で、以前は通常の「シャルム」に混ぜられていたが、近年は単独キュヴェとしてリリース。ヴィエユ ヴィーニュならではの優雅な深みを感じるワイン。



ムルソー ジュヌヴリエール 2017

BLMKE17
750ML 25,600 円
JAN : 4580018615251
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。新樽比率 20%で熟成。生産本数 3,000 本。「ジュヌヴリエール」はムルソー 1 級畑の中でも特に豪華でエキゾチックなワインを生み出す。平均樹齢 50 年。5-6 年以上の熟成で真価を発揮する。



ムルソー シャルム 2017

BLMKD17
750ML 21,500 円
JAN : 4580018615244
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。新樽比率 20%で熟成。生産本数 3,700 本。「シャルム」は「ペリエール」「ジュヌヴリエール」よりソフトでエレガント。平均樹齢 50 年の葡萄から造られる。蜂蜜、炒ったナッツのニュアンス。



ムルソー ポリュゾ 2017

BLMKC17
750ML 21,500 円
JAN : 4580018615220
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。新樽比率 20%で熟成。生産本数 2,400 本。1 級畑「レ ポリュゾドゥスー」の平均樹齢 50 年の葡萄。ほのかな樽香、しっかりとしたミネラルを思わせる風味が凛とした印象を与える。



ムルソー グット ドール 2017

BLMKK17
750ML 21,500 円
JAN : 4580018615237
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。新樽比率 20%で熟成。生産本数わずか 1,000 本の希少キュヴェ。平均樹齢 40 年。リッチでパワフルだが、なによりミネラルを思わせる風味がとても強く、硬質でしっかりした味わい。



ムルソー メ シャヴオー 2017

BLMKW17
750ML 13,800 円
JAN : 4580018615213
【AOP : ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。生産本数 800 本。ムルソーとオーセイ・デュレスの境界に位置しジュヴァリエールに隣接した畑。若干の傾度があり水はけがよい土壌の為、ミクルスキの通常村名ムルソーに比べやや引き締まった味わい。



ムルソー レ ティエ 2017

BLMKY17
750ML 13,800 円
JAN : 4580018615305
【AOP : ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口



標高 340m。ピオロジック。生産本数 1,200 本。ムルソーの丘上部に位置する冷涼な「レ ティエ」の区画。洋梨に柑橘系果実、オレンジの皮の香り、ムルソー特有の生き生きとしたミネラルを思わせる風味。



ムルソー 2017



BLMKB17
750ML 11,300円
JAN: 4580018615206
【AOP: ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

ピオロジック。生産本数 9,000 本。
「グットドール」の下方にある「レペ
ルドゥス」など、ドメヌが斜面上方
に所有する複数の区画からのブレンド。
村名ムルソーとしてはとても複雑で長
い余韻を楽しめる。



サントーバン 2017



BLMKX17
750ML 8,500円
JAN: 4580018615190
【AOP: サン・トーバン】
○Ch100%
○白 / 辛口

ピオロジック。生産本数 1,200 本。
もともとピノ ノワールを植えていたと
ころを、2008 年にシャルドネに植替
えた、サン・トーバンの丘の南南西向
きの区画。いきいきとしたパワフルな
印象のワインです。

ブルゴーニュ コート
ドールブラン 2017

BLMKA17
750ML 4,990円
JAN: 4580018615183
【AOP: ブルゴーニュ コート ドール】
○Ch100%
○白 / 辛口

樹 齢 12-31 年。ピオロジック。
10ヶ月の樽熟成。生産本数 9,000
本。ムルソー村名区画に程近い 4 つ
の区画に 1986 年と 2005 年に植樹
した葡萄を使用。樽熟成後に澱引き、
タンクにて 2ヶ月熟成し瓶詰め。

ブルゴーニュ アリゴテ
2017

BLMKJ17
750ML 4,020円
JAN: 4580018615176
【AOP: ブルゴーニュ アリゴテ】
○AI100%
○白 / 辛口

ピオロジック。1929 年と 1948 年
に植えられたヴィエイユ ヴィーニュの
アリゴテを使用。アリゴテとは思えな
い厚みと老樹ならではのエネルギーを
持つ魅力的なワイン。

クレマンド ブルゴーニュ
NV

BLMKTVM
750ML 4,040円
JAN: 4582203060471
【AOP: クレマンド ブルゴーニュ】
○PN/Ch/AI/Gm
○白 / 辛口

手摘み収穫。約 18ヶ月熟成。シャル
ドネとピノ ノワールを主体にアリゴテ
やガメイをブレンドするが年により比率
は異なる。しっかりしたボディとミネラ
ルを思わせる風味。ミクススキの実力
を感じるクレマン。

ヴォルネー サントノ デュ
ミリュ 2017

BLMKH17
750ML 14,100円
JAN: 4580018615282
【AOP: ヴォルネー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

新樽比率 35%で 12ヶ月熟成。ムル
ソー村に位置するサントノはヴォルネー
1 級の中でも特に評価が高く、「サント
ノ デュミリュ」はその中心区画。
1947 年と 1976 年に植樹した葡萄
から造られる。

アロース コルトン
レ ヴェルコ 2017

BLMKM17
750ML 12,500円
JAN: 4580018615299
【AOP: アロース・コルトン プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN
○赤 / フルボディ

樹齢30年と70年。ピオロジック。新樽
比率20%で14ヶ月熟成。アロースの
市街地とヴェルジュレス側の斜面の間
にある1級畑。表層土は70-80cmの
深さで、粘土質豊かな土壌。構成力のある
力強いワイン。



ポマール 2017



BLMKG17
750ML 9,800円
JAN: 4580018615275
【AOP: ポマール】
○PN 100%
○赤 / フルボディ

平均樹齢25年。新樽比率20%で12ヶ
月熟成。年間生産量1,700本ほど。
ポマールらしい土っぽい香りと黒系ベ
リーのリッチな果実味を併せ持ち、洗練
された品のあるワイン。

ブルゴーニュ コート ドール
ルージュ 2017

BLMKF17
750ML 4,700円
JAN: 4580018615268
【AOP: ブルゴーニュ コート ドール】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

ムルソー村2区画の、1929年と1980
年に植樹された葡萄を使用。ピオロジッ
ク。樽熟成10ヶ月。生産本数6,000
本。17年よりブルゴーニュ コートドー
ルに名称変更。ボーヌの赤らしい、大地
と赤い果実の香り。

これからのムルソーのスタイルを造り上げる期待の星 ドメーヌ レミ ジョバール

DOMAINE REMI JOBARD

フランス

ルネッサンス時代からワイン造りに携わる家系。

1991年に父のシャルルから、現当主のレミがドメーヌを引き継ぎました。

ピュアなアロマを追求し、樽香が少ないオーストリア産の大樽を使用するなど、こだわりのワイン造りを行っています。



レミ ジョバール

ブルゴーニュ

90年代からビオロジック栽培を導入し、
2005年に完全に転換。2011年に認証を取得しました。



ムルソー レ ジュヌヴィエール 2017

BLRJF17
750ML 18,400 円
JAN : 4580018612724
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ビオロジック。手摘み収穫。ムルソー
1 級畑の御三家の 1 つ、「レ ジュヌヴ
リエール」畑の葡萄で造られる。口当
たりがとてなめらかで、たっぷりとし
たミネラルを思わせる風味の余韻が感
じられる。



ムルソー レ シャルム 2017

BLRJK17
750ML 16,900 円
JAN : 4580018612731
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ビオロジック。18 ヶ月の樽熟成。ムル
ソーで最良の畑の 1 つ「レ シャルム」
の中でも上部に位置する、斜面の区画
「レ シャルム ドゥスュー」から造られる。
複雑でバランスよく、長い余韻が楽し
める。



ムルソー ル ポリュゾー ドゥスュー 2017

BLRJE17
750ML 16,100 円
JAN : 4580018612717
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ビオロジック。15 世紀からファミリー
が所有しているジョバール家を代表す
る畑。厚みと深みのある味わいが口の
中に広がり、最後にその力が発揮され
良い意味で圧倒されるワイン。



ムルソー レ ナルヴォー 2017

BLRJD17
750ML 11,300 円
JAN : 4580018612700
【AOP : ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口



ビオロジック。「ナルヴォー」はムルソー
村名の中でも、最も偉大なワインが造
られると言われる畑のひとつ。骨格、
塩味、長く続く余韻を支える凝縮感。
上品なエキスのようで、1 級の世界に
近いと言えるワイン。



ムルソー スー ラ ヴェル 2017

BLRJB17
750ML 9,300 円
JAN : 4580018612694
【AOP : ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口



ビオロジック。新樽比率 20%で熟成。
ドメーヌの施設に隣接した比較的低い
位置にある「スー ラ ヴェル」畑の葡
萄から造られる。このドメーヌのムル
ソー村名の中では最も早くから楽しむ
ことができる。



ブルゴーニュ コート ドール ブラン 2017

BLRJA17
750ML 5,300 円
JAN : 4580018612687
【AOP : ブルゴーニュ コートドール】
○Ch100%
○白 / 辛口



ビオロジック。ムルソー村名の畑に接
する 9 つの区画から造られ、醸造も同
様の手間をかけるため（新樽 15%）
ムルソー村名に限りなく近いストラク
チャー。デカンタージュでより本来の
ポテンシャルを楽しめる。

ピュリニー・モンラッシェ村を名付け、村長も務めた名家が造るワイン ドメーヌ ジャン シャルトロン

DOMAINE JEAN CHARTRON

1859年に樽職人だったジャン・エドゥアール デュパールによって設立され、5代に渡り継承されてきたドメーヌ。

ピュリニー・モンラッシェ村に「クロ デ シュヴァリエ」、「クロ デュ カイユレ」、「クロ ドラ ピュセル」のモノポール畑所有

現当主のジャン・ミシェルは日本に留学していたこともある親日家です。



ジャン・ミシェル シャルトロン



所有畑	作付面積
シュヴァリエ・モンラッシェ GC クロ デ シュヴァリエ (モノポール)	0.5ha
バタール・モンラッシェ GC	0.1ha
コルトン・シャルルマーニュ GC	0.1ha
ピュリニー・モンラッシェ PC クロ デュ カイユレ (モノポール)	1ha
ピュリニー・モンラッシェ PC クロ ドラ ピュセル (モノポール)	1.2ha
ピュリニー・モンラッシェ PC レ フォラティエール	0.5ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC カイユレ	0.3ha
シャサーニュ・モンラッシェ レ ブノワット	0.6ha
サン・トールバン PC レ ミュルジェ デ ダンド シャン	0.4ha
サン・トールバン PC レ ベリエール	0.3ha
リュリー モンモラン	3.4ha



シュヴァリエ モンラッシェ クロ デ シュヴァリエ 2017

BLJCG17
750ML 60,400 円
JAN : 4580018604460
【AOP : シュヴァリエ・モンラッシェ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽（新樽比率 40%）で 14 ヶ月、ステンレスで 4 ヶ月熟成。「シュヴァリエ・モンラッシェ」の北に位置する最良の区画（0.47ha）を所有。



バタール モンラッシェ 2017

BLJCP17
750ML 54,300 円
JAN : 4580018604507
【AOP : バタール・モンラッシェ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽（新樽比率 40%）で 14 ヶ月、ステンレスで 4 ヶ月熟成。緻密で複雑、深みと長い余韻。男性的ながらエレガントさを兼ね備え、熟成を楽しみにできるワイン。



コルトン シャルルマーニュ 2017

BLJCL17
750ML 30,200 円
JAN : 4580018604453
【AOP : コルトン・シャルルマーニュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽（新樽 30%、1-5 年樽 70%）で 14 ヶ月、ステンレスで 4 ヶ月熟成。白い花、バニラ、トロピカルフルーツの爆発的な香り、ミネラルを思わせる風味豊かで、ふくよかな広がり。



ピュリニー モンラッシェ クロ デュ カイユレ 2017

BLJCF17
750ML 16,300 円
JAN : 4580018604446
【AOP : ピュリニー・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエ クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽で 12 ヶ月（新樽比率 30%）、ステンレスで 4 ヶ月熟成。1917 年から単独所有（0.99ha）。ピュリニーの 1 級で最も特級に近い畑の 1 つと言われる。



ピュリニー モンラッシェ クロドラ ピュセル 2017

BLJCE17
750ML 16,300 円
JAN : 4580018604439
【AOP : ピュリニー・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエ クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽で 12 ヶ月（新樽比率 30%）、ステンレスで 4 ヶ月熟成。1917 年から単独所有。所有面積 1.16ha。緻密で凝縮感のある味わいで、余韻も長く続く。



ピュリニー モンラッシェ 2017

BLJCD17
750ML 10,500 円
JAN : 4580018604415
【AOP : ピュリニー・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽で 12 ヶ月（新樽比率 30%、シュールリーを行う）、ステンレスタンクで 4 ヶ月熟成。ごく繊細な樽香が感じられる。丸みをもち爽やかでエレガントな味わい。



サントールバン ミュルジェ デ ダンド シャン 2017

BLJCC17
750ML 7,100 円
JAN : 4580018604408
【AOP : サン・トールバン プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエ クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。樽で 12 ヶ月（新樽比率 25%）、ステンレスで 4 ヶ月熟成。ピュリニー・モンラッシェと隣接し、「シュヴァリエ・モンラッシェ」から 200m ほど上方に位置する畑。



リュリー ブラン モンモラン 2017

BLJCH17

750ML 4,040 円

JAN : 4580018604392

【AOP : リュリー】

○Ch100%

○白 / 辛口

ピオロジック。樽にて 8ヶ月（新樽比率 10%）、ステンレスで 4ヶ月熟成。1985 年に植えられた、メルキュレとの境目にある丘の上に位置している畑。シャルトロンが2006年から生産。



ブルゴーニュ オートコートドボヌ アンボワギユマン 2017

BLJCA17

750ML 3,560 円

JAN : 4580018604484

【AOP : ブルゴーニュ オートコートボヌ】

○Ch100%

○白 / 辛口

標高320m、南西向きの畑。ピオロジック。樽で発酵、シュールリーで 8ヶ月熟成し、その後タンクで 3ヶ月熟成。若いうちから魅力を放つ、心地よくフレッシュな味わいでバランスの良いワイン。



ブルゴーニュ ブラン クロドラコンプ 2017

BLJCN17

750ML 3,270 円

JAN : 4580018604477

【AOP : ブルゴーニュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ピオロジック。手摘み収穫。主にピュリニー・モンラッシェ村の「クロドラコンプ」の畑の葡萄から造られる村名ブルゴーニュ。オーク樽で発酵後、8ヶ月熟成させ、その後ステンレスタンクで 3ヶ月熟成。



ルクレマンドジャン ブランドブラン 2017

BLJCM17

750ML 3,990 円

JAN : 4580018604491

【AOP : クレマンドブルゴーニュ】

○Ch/AI

○白 / 辛口

ピオロジック。ピュリニー・モンラッシェ村の隣に位置するコート・ブルギニオンと AC ブルゴーニュ畑の葡萄で造られる。シャルドネ 62%、アリゴテ 38%。キレのある爽やかさ、きめ細かい泡を持つ上品なクレマン。



シャサーニュの魅力を伝えたい家族経営の注目ドメーヌ ドメーヌ ポール ピヨ

DOMAINE PAUL PILLOT

シャサーニュの家族経営のドメーヌで、現在は4代目のティエリーが引継ぎ、妹のクリステルも参画しています。

豊かで芳醇なアロマ、柔らかく穏やかで若いうちからも愉しめ、熟成にも耐えるワインを造っています。



左:父 ポール 中央:妹 クリステル 右:兄 ティエリー

シャサーニュ・モンラッシェを中心に13ha所有。素晴らしい1級畑も数多く所有し、優れたワインの数々を造り出しています。



所有畑	作付面積
シャサーニュ・モンラッシェ PC クロ サン ジャン	2.2ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC ラ ロマネ	0.4ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC レ カイユレ	0.5ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC レ シャンガン	0.4ha
サン・トバン PC レ ビタンジュレ	0.6ha
シャサーニュ・モンラッシェ レ マジュール	0.6ha
シャサーニュ・モンラッシェ	0.9ha
サントネー	0.6ha
ブルゴーニュ (シャルドネ、ピノ ノワール、アリゴテ)	0.4ha

バタール モンラッシェ 2017

BLPIL17

750ML 81,100 円

JAN : 4580018611161

【AOP : バタール・モンラッシェ】

■格付け : グラン クリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

ピュリニー村側の区画の買い葡萄から造られている。トロピカルフルーツの華やかな香りや、柑橘系果実やスパイスのニュアンス。適度な凝縮感と酸味のバランスがよく、圧倒的な厚みとフィニッシュが楽しめる。





シャサーニュ モンラッシェ ラ ロマネ 2017

BLPIJ17
750ML 22,300 円
JAN : 4580018611109
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。シャサー
ニュ・モンラッシェ 1 級畑の中でも特
に人気の高い「ラ ロマネ」は特級に
匹敵すると言われる畑。酸化鉄による
褐色化した赤土が表面を覆う粘土石灰
質土壌。0.41ha 所有。



シャサーニュ モンラッシェ レ カイユレ 2017

BLPII17
750ML 18,400 円
JAN : 4580018611116
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。1 級畑「レ
カイユレ」の標高 280m の高台に 2
つの区画。0.49ha を所有。小石混じ
りの粘土石灰質土壌。厚みと果実の凝
縮感が印象的。塩っぱさを思わせる後
味も感じられる。



シャサーニュ モンラッシェ レ シャンガン 2017

BLPIG17
750ML 11,700 円
JAN : 4580018611123
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。「レ シャ
ンガン」はカイユレに隣接。丘陵の下
部に広がっているため、より粘土質が
豊かな土壌。0.38ha を所有。シャサー
ニュらしい熟した果実やアーモンドの香
りを楽しめる。



シャサーニュ モンラッシェ クロ サン ジャン 2017

BLPIH17
750ML 11,300 円
JAN : 4580018611086
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。ピヨ家の
自宅前に広がる、ドメーヌを代表する
1 級畑。所有する 2.2ha のうち、
1.2ha にシャルドネを栽培。深さ 1m
程の表土は小石混じりの粘土石灰質土
壌、その下に石灰岩の層。



シャサーニュ モンラッシェ レ マズュール 2017

BLPID17
750ML 9,400 円
JAN : 4580018611079
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。樽熟成。
1 級のカイユレ、シャンガンの下に位
置する粘土石灰質土壌の村北区画。ド
メーヌは 0.63ha を所有している。肉
厚でありつつエレガントな、ドメーヌを
象徴するワイン。



シャサーニュ モンラッシェ ブラン 2017

BLPIC17
750ML 9,000 円
JAN : 4580018611130
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。5 区画
(ショーム、コンシー デュシャン、クロ
ベルノ、マトロンジュ、プラントゥ モミ
エール) 0.85ha。新樽比率 25%で
12 ヶ月熟成。



サントーバン レ ピタン ジュレ 2017

BLPIE17
750ML 7,500 円
JAN : 4580018611147
【AOP : サントーバン プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。樽熟成。
シャサーニュ・モンラッシェ 1 級のペ
タンジュレに隣接する絶好の立地だが、
アペラシオンはサン・トーバン 1 級と
いうコストパフォーマンスに優れたワイ
ン。0.56ha を所有。



ブルゴーニュ シャルドネ 2017

BLPIB17
750ML 4,270 円
JAN : 4580018611055
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。シャサー
ニュ・モンラッシェ村近郊の北西向き
斜面 0.61ha。平均樹齢 25 年。空
圧式の圧搾機で圧搾後、低温で 10-
12 時間デブルバージュ。新樽比率
20%で 12 ヶ月間樽熟成。



ブルゴーニュ アリゴテ 2017

BLPIA17
750ML 3,130 円
JAN : 4580018611048
【AOP : ブルゴーニュ アリゴテ】
○Al100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。1.52ha
の区画。平均樹齢 20 年。低温で 10-
12 時間デブルバージュ。シュール
リーで 12 ヶ月熟成。丁寧に造られた
品格のある味わいのアリゴテでっか
りとした厚みがある。



シャサーニュ モンラッシェ クロ サン ジャン ルージュ 2017

BLPIM17
750ML 11,100 円
JAN : 4580018611093
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。樽・コン
クリートタンクで熟成。「クロ サン ジ
ャン」はピヨ家の自宅前に広がるドメー
ヌを代表する 1 級畑。深さ 1m 程の粘
土石灰質土壌の下に石灰岩の層を持
つ。滑らかで柔らかなタンニン。



サントネー ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

BLPIK17
750ML 5,900 円
JAN : 4580018611154
【AOP : サントネー】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。新樽比率
25%で12-18ヶ月間熟成。100%除
梗。0.55ha。平均樹齢35年を超える
古木の葡萄から造られる。野生の木苺
など濃密な果実の香りに適度な酸味と
果実味を楽しめる。



ブルゴーニュ ピノ ノワール 2017

BLPIF17
750ML 4,270 円
JAN : 4580018611062
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。粘土石
灰質土壌。平均樹齢約 35 年。
100%除梗後にコンクリートタンクで
12-15 日の発酵・醸しを行い、タン
クと樽で熟成。タンニンが柔らかく溶
け込み洗練されたピノ ノワール。

サン・トーバンの隠れたポテンシャルを見事に表現 ドメヌ ラリュエ

DOMAINE LARUE

白の銘醸地、ピュリニーとシャサーニュに隣接した好位置サン・トーバンの
素朴な家族経営のドメヌ。

兄のドニが選定などの葡萄樹の担当、弟のディディエは醸造とPR、ドニの息子の
ブリュノが耕作などの土壌を担当しています。



ディディエ ラリュエ

畑でも、醸造においても実直に向き合い、更なる質の向上が図られています。



所有畑	作付面積
サン・トーバン PC ミュルジェ デダンドシャン	1.1ha
サン・トーバン PC レ コンブ	0.6ha
サン・トーバン PC アン レミイ	0.4ha
サン・トーバン	0.3ha
ピュリニー・モンラッシェ PC スールピュイ	1.9ha
ピュリニー・モンラッシェ ルトレザン	1.3ha
シャサーニュ・モンラッシェ	0.3ha
サン・トーバン PC シュール ラ ガレンヌ	0.6ha
サン・トーバン レ ゼデュアン	1.1ha
シャサーニュ・モンラッシェ (ピノ ノワール)	1.7ha

ピュリニー モンラッシェ スールピュイ 2017

BLLRD17
750ML 9,000 円
JAN : 4580018610096
【AOP: ピュリニー・モンラッシェ プ
ルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



標高 360m。リュットレゾネ。手摘み
収穫。生産本数約3,500本。プラニー
の集落近く、ムルソーと隣接する粘土
石灰質土壌。5 つの区画のブレンド。
オーク樽 (新樽比率 20%) で 10 ヶ
月シュールリー熟成。

ピュリニー モンラッシェ ルトレザン 2017

BLLRJ17
750ML 8,400 円
JAN : 4580018610089
【AOP: ピュリニー・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口



標高 360m。手摘み収穫。生産本数
約 6,000 本。1.27ha の石灰質土壌
の畑。1952-2004 年に植樹した葡
萄から造られる。オーク樽 (新樽率
20%) で 10 ヶ月シュールリー熟成。

シャサーニュ モンラッシェ 2017

BLLRH17
750ML 8,000 円
JAN : 4580018610072
【AOP: シャサーニュ・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口



手摘み収穫。生産本数約 1,500 本。
標高 230mに位置する粘土石灰質で
細かく軽い土壌の 0.3ha の畑。東向
き。1977 年に植樹。オーク樽 (新
樽比率 20%) で 10 ヶ月シュールリー
熟成。

サントーバン ブラン ミュル ジェ デダンドシャン 2017

BLLRG17
750ML 6,900 円
JAN : 4580018610065
【AOP: サントーバン プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



標高平均340m。手摘み収穫。生産本
数約7,000本。石灰質土壌。1946、
64、72、90、97年植樹の5つの南向
きの区画。オーク樽 (新樽比率20%) で
10ヶ月シュールリー熟成。

サントーバン ブラン アンレミイ 2017

BLLRC17
750ML 6,900 円
JAN : 4580018610058
【AOP: サントーバン プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



手摘み収穫。生産本数約 2,400 本。
シャサーニュ村に隣接した畑でグラン
クリュ モンラッシェにも程近い。標高
300m の南向きに位置し、白い小石
が転がる石灰質土壌。

サントーバン ブラン レ コルトン 2017

BLLRL17
750ML 5,900 円
JAN : 4580018610041
【AOP: サントーバン プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



手摘み収穫。生産本数約 3,000 本。
「レ コルトン」は 1 級畑「アンレミイ」
に隣接し、少し赤みを帯びた粘土石灰
質土壌。オーク樽 (新樽比率 20%)
で 10 ヶ月シュールリー熟成。

サントーバン ブラン レ コンブ 2017

BLLRB17
750ML 5,500 円
JAN : 4580018610034
【AOP: サントーバン プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



手摘み収穫。生産本数約3,000本。「レ
コンブ」はシャサーニュ・モンラッシェに
隣接。標高240mで南向き。沖積土。
オーク樽 (新樽比率20%) で10ヶ月
シュールリー熟成。樹齢32年。



サントーバン ブラン 2017

BLLR17

750ML 4,380 円

JAN : 4580018610027

【AOP : サン・トーバン】

○Ch100%

○白 / 辛口

手摘み収穫。粘土石灰質の畑と「ヴェルマラン アレスト」の白い泥灰土の0.25haの畑。1995年と2006年植樹。オーク樽（新樽比率 20%）で10ヶ月シュールリー熟成。



クレマンド ブルゴーニュ NV

BLLRKNV

750ML 3,560 円

JAN : 4580018605207

【AOP : クレマンドブルゴーニュ】

○Ch50%/PN50%

○白 / 辛口

手摘み収穫。セバージュはシャルドネ 50%、ピノ ノワール 50%。サン・トーバン村の自社畑の葡萄を使用し、瓶内熟成 18ヶ月で造られる。柑橘系やリンゴの爽やかな果実感。エレガントな味わい。

メルキュレをエレガントに表現するドメーヌ ドメーヌ フランソワ ラキエ

DOMAINE FRANCOIS RAQUILLET

15世紀からワイン造りに携わる家系でドメーヌはジャン ラキエにより1961年に設立。現在は11代目のフランソワが引き継いでいます。

メイユール ヴァン ド フランスーツ星、ベタンヌ+ドゥソーヴ三ツ星を獲得。メルキュレを代表する生産者です。



フランソワ ラキエ

メルキュレらしい良い骨格を活かしつつ、絶妙なバランスのエレガントなワインを造っています。



所有畑	作付面積
メルキュレ PC レ ヴレ	1.6ha
メルキュレ PC レ ヴァゼ	1.1ha
メルキュレ PC レ ノーグ	0.5ha
メルキュレ PC クロ デ バロー	0.1ha
メルキュレ	2.6ha
ブルゴーニュ	0.9ha

メルキュレ ルージュ レヴェラシオン 2015

BLRQF15

750ML 10,000 円

JAN : 4582203127655

【AOP : メルキュレ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。マロラクティック発酵。ノンフィルター。石灰の少ない泥灰土で斜面は東向き。樹齢 100 年以上の特別な葡萄を使用し、クレートヴィンテージのみ造る特別なワイン。



メルキュレ ルージュ レ ヴレ 2016

BLRQE16

750ML 5,600 円

JAN : 4580018600134

【AOP : メルキュレ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。平均樹齢60年。0.88ha。石灰の少ない泥灰土で斜面は真東向き。12ヶ月樽熟成（新樽比率30%）後、ステンレスで6ヶ月間更に熟成。熟成後に軽いフィルターをかけ瓶詰め。



メルキュレ ルージュ ヴィエイユヴィーニュ 2016

BLRQD16

750ML 4,580 円

JAN : 4580018600127

【AOP : メルキュレ】

○PN100%

○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。「ル・メードラ・ギナルド」「レ・シャゾー」「レ・ゾルモー」の3つの畑から造られる。平均樹齢60年で面積1.50ha。12ヶ月樽熟成（新樽20%、1〜3年使用樽80%）。



メルキュレ ブラン ヴィエイユヴィーニュ 2016

BLRQA16

750ML 4,580 円

JAN : 4580018600103

【AOP : メルキュレ】

○Ch100%

○白 / 辛口

手摘み収穫。平均樹齢 40 年。面積 0.71ha。メルキュレ地区の北方、冷涼で風通しの良い「モントロン」から造られる。新樽比率 20%で 12ヶ月シュールリー熟成。





ブルゴーニュ ルージュ 2016

BLRQC16

750ML 3,720 円

JAN : 4580018600110

【AOP : ブルゴーニュ】

OPN100%

○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。平均樹齢 25 年。面積 0.94ha。メルキュレ地区すぐ近くの「ヴィーニュ デ シャン」から造られる。半分のワインは2-5年使用樽で熟成、残りはステンレスタンクで 10 ヶ月熟成。

完熟葡萄から生まれる、驚くべき複雑味、余韻を持つワイン ドメーヌ ド ラ ボングラン

DOMAINE DE LA BONGRAN

マコネのヴィレ村とクレッセ村の間に位置するカンテーヌ村にある
家族経営のドメーヌで、その歴史は少なくとも15世紀から。

伝統的な手法で栽培・醸造に取り組み、飲み頃になるまで出荷はせず、完熟葡萄から
驚くべき複雑味、余韻を持つワインを実現。



左:父 ジャン テヴネ 右:息子 ゴーティエ テヴネ

ソーヌ川で発生する霧由来の湿度で年によってはボトリティス菌が発生。
ブルゴーニュでは珍しい貴腐葡萄が含まれるキュヴェも!



所有畑	作付面積
ヴィレ・クレッセ	9.5ha
マコン・ヴィラージュ	2ha



マコン ヴィラージュ キュヴェ ボトリティス 1994

BLBGD94

750ML 27,700 円

JAN : 4582203120397

【AOP : マコン・ヴィラージュ】

○Ch100%

○白 / 甘口

南西向きの畑で斜度最大 30%。ピオロジック。24 ヶ月熟成。泥灰質土壌。ソーヌ河で発生する霧由来の湿度により良質のボトリティス菌が発生するが、このキュヴェは貴腐葡萄が 100%発生した年だけに造られる。

BWGB08

1500ML 12,500 円

JAN : 4580018602480



ヴィレ クレッセ キュヴェ ルヴルテ 2006

BLBGE06

750ML 11,100 円

JAN : 4580018602497

【AOP : ヴィレ・クレッセ】

○Ch100%

○白 / 中辛口

南西向きの畑で斜度最大 30%。ピオロジック。24 ヶ月熟成。貴腐菌が付いた年のみ造られるキュヴェ。ルヴルテとはこの地方の小さなウサギの意。



ヴィレ クレッセ キュヴェ EJ テヴネ 2013

BLBGB13

750ML 5,700 円

JAN : 4580018602466

【AOP : ヴィレ・クレッセ】

○Ch100%

○白 / 辛口

南西向きの畑で斜度最大 30%。ピオロジック。22 ヶ月熟成。丘の少し高いところにある泥灰質土壌の区画からとれる葡萄を使うため、貴腐化した葡萄が含まれることがある。



マコン ヴィラージュ テヴネ カンテーヌ 2016

BLBGG16

750ML 3,540 円

JAN : 4580018602459

【AOP : マコン・ヴィラージュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

南西向きの畑で斜度 5%。ピオロジック。このドメーヌの他のワインよりも熟成期間を若干短くしリリースされるコストのよいアイテム。手収穫された自社畑の葡萄だけを使用。



畑仕事に一切の妥協をせず、優れた畑の力を最大限表現 ドメーヌ ソメーズ・ミシュラン

DOMAINE SAUMAIZE-MICHELIN

フランス

ブルゴーニュ

マコネ地区ヴェルジソン村の名所

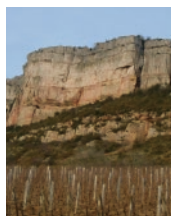
「ロッシュ ド ヴェルジソン」の丘の中腹に位置するドメーヌ。

自然を尊重したワイン造りを実施。ビオディナミを2005年より一部区画で導入し、2007年から全区画で実施しています。



ロジェ ソメーズ

プイ・フュイッセの品質向上の象徴的存在として知られています。



プイ・フュイッセ ラマレショード 2017

BLSMK17

750ML 6,100 円

JAN : 4580018609823

【AOP : プイ・フュイッセ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。「マレショード」とは「熱い潮」の意味で、周りに比べ気温が高く、非常に傾斜の厳しい畑。2014 年が初ヴィンテージ。柑橘類や洋梨、リンゴなどの果実味に火打石のニュアンス。



プイ・フュイッセ レロンシュヴァ 2017

BLSMG17

750ML 5,900 円

JAN : 4580018609830

【AOP : プイ・フュイッセ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。「ロンシュヴァ」は、このドメーヌが持つ畑の中でも、特に人気の高い区画。粘土質の土壌由来の厚みや旨みがあり、「クロシュール ラ ロッシュ」のエレガンスと好対照。



プイ・フュイッセ クロ シュール ラ ロッシュ 2017

BLSMB17

750ML 5,500 円

JAN : 4580018609786

【AOP : プイ・フュイッセ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。当主ソメーズ氏お気に入りの畑。ワイン名はこの村のシンボルの岩山、ロッシュドヴェルジソンに由来。樹齢は 50-70 年と古く、豊富なミネラルに恵まれた土壌から造られる。



プイ・フュイッセ ヴィーニュブランシュ 2017

BLSMC17

750ML 5,300 円

JAN : 4580018609809

【AOP : プイ・フュイッセ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。「ヴィーニュブランシュ」は、洋梨などのフレッシュな果実の凝縮感とキラキラした美しい酸味のバランスが良くとれたワイン。



プイ・フュイッセ パンタクリューヌ 2017

BLSMD17

750ML 5,200 円

JAN : 4580018609816

【AOP : プイ・フュイッセ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。「パンタクリューヌ」は、この地でしばしば見つかる貝の化石にちなんだ名前。熟した柑橘系果実の香り、まるみのあるふくよかな味わい、ジューシーな酸のバランスが非常によい。



サン・ヴェラン レクレッシュ 2017

BLSME17

750ML 4,450 円

JAN : 4580018609847

【AOP : サン・ヴェラン】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。プイ・フュイッセの名手ソメーズ・ミシュランのサン・ヴェラン。平均樹齢 50 年以上のヴィエイユ ヴィーニュ。11 年より製品名がヴィエイユ ヴィーニュからレクレッシュに変更。



マコン ヴィラーージュ 2017

BLSMH17

750ML 3,190 円

JAN : 4580018609854

【AOP : マコン・ヴィラーージュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ビオディナミ。手摘み収穫。ピュシエール村に位置する粘土・粘土質の土壌の畑の葡萄から造られる村名マコネ。まるみがありバランスのとれた味わい。トースト、バニラのニュアンスとレモンのような爽やかな余韻。



豊かな果実味に複雑なアロマ、凝縮感のあるシャブリ ドメーヌ セギノ ボルデ

DOMAINE SEGUINOT BORDET

シャブリの北の玄関口であるマリニー村(1級畑フルショームの北、シャブリの中心から約7km)を拠点とする家族経営のドメーヌ。その歴史は1590年からと、シャブリでも最も古い歴史を持つファミリーのひとつです。現在は13代目に当たる、ジャン・フランソワ ボルデがドメーヌを担っています。2002年に近代的な醸造施設を建設し、シャブリらしい酸味やフレッシュさに加え、完熟葡萄から生まれるアロマの複雑さや果実味の豊かさを表現するワイン造りを行っています。



ジャン・フランソワ ボルデ



シャブリ プルミエクリュ フルショーム 2016

BLSEC16
750ML 5,500円
JAN: 4580018601803
【AOP: シャブリ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

樹齢45-55年。フルショームの中でも小石が多く、水はけがよい「ロム モール」の区画。横型のステンレスタンクで約9ヶ月シュールリー熟成。



シャブリ 2017

BLSEA17
750ML 3,200円
JAN: 4580018602718
【AOP: シャブリ】
○Ch100%
○白 / 辛口

熟成期間 11ヶ月。自社畑の完熟した葡萄を使用。長いデブルバージュと、旨味を引出す為の横型タンクによるシュールリー熟成で、シャブリらしさに加えアロマ豊かで複雑さ、丸みのある味わいを楽しめる。



プティ シャブリ 2017

BLSEB17
750ML 2,840円
JAN: 4580018602725
【AOP: プティ シャブリ】
○Ch100%
○白 / 辛口

黄桃やアプリコットの果実に、シトラスやミネラルを思わせる風味。しっかりとしたストラクチャー。生き生きとして爽やかな味わい。

果実味とフレッシュさをテロワールから引き出す真摯な造り手 ドメーヌ ベルサン

DOMAINE BERSAN

サン・プリでも最も名の知られた生産者のひとつ。シャブリ、コート・ドーセール、サン・プリ等に合計22haの畑を所有し、6つの品種を栽培しています。現在はジャン・ルイの後を継いだクリストフがドメーヌ運営の中心を担っています。



左:息子 ジャン・クリストフ ベルサン
右:父 ジャン・ルイ ベルサン



ブルゴーニュコートドーセール ルージュキュヴェルイ ベルサン 2016

BLBSD16
750ML 3,340円
JAN: 4580018605702
【AOP: ブルゴーニュ コートドーセール】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

南、南東向きの畑で粘土石灰質土壌。ピオロジック。手摘み収穫。生産本数 3,000 本。70-80%除梗。228Lのフランス産オーク樽(新樽比率約30%)で約12ヶ月間熟成後、大きめのフィルターでろ過。



ブルゴーニュコートドーセール ランキュヴェルイ ベルサン 2017

BLBSB17
750ML 3,150円
JAN: 4580018605696
【AOP: ブルゴーニュ コートドーセール】
○Ch100%
○白 / 辛口

南東向きの畑。粘土石灰質土壌。ピオロジック。手摘み収穫。新樽比率10%で熟成期間13ヶ月。生産本数12,000本。2009年よりピオロジック農法に転換。土壌に由来したミネラルを思わせる風味を楽しめる。



ブルゴーニュコートドーセール ピノノワール 2017

BLBSC17
750ML 2,790円
JAN: 4580018605689
【AOP: ブルゴーニュ コートドーセール】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

南、南東、西向きの畑で斜度10-30%。粘土石灰質土壌。ピオロジック。手摘み収穫。樽熟成期間12ヶ月。生産本数30,000本。豊かな果実味と溶け込んだタンニンを持ち、若いうちから気軽に楽しめる。



ブルゴーニュコートドーセール シャルドネ 2017

BLBSA17
750ML 2,790円
JAN: 4580018605672
【AOP: ブルゴーニュ コートドーセール】
○Ch100%
○白 / 辛口

南、南東向きの畑で斜度20-35%。粘土石灰質土壌。ピオロジック。選果後、除梗せずに空気圧式の40hL圧搾機にて圧搾、500Lの温度管理付きのステンレスタンクで発酵し、約8ヶ月熟成。



イランシー 2016

BLBSE16
750ML 3,150 円
JAN : 4580018605719
【AOP : イランシー】
OPN95%/Csr5%
○赤 / ミディアムボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。樽熟成期間 15 ヶ月。ノンフィルター。生産本数 10,000 本。ピオロシック認証。ピノ ノワールに加え、伝統品種セザールを5%使用。洗練されたテクスチャーと凝縮感ある味わい。

樽、果実味、骨格 すべてをそなえた華やかさ ドメーヌ フィリップ シャルロパン DOMAINE PHILIPPE CHARLOPIN

ブルゴーニュのスター生産者。1976年にフィリップが20代にして父から1.8haの畑を相続。ワインに対して情熱的かつ極めて真面目、ディテールに執着する典型的な天才肌です。ワインは魅惑的な果実のアロマとシルキーなタッチで、若いうちから美味しいスタイルゆえ「テロワールというよりシャルロパンのワイン」と言われることもあります。熟成によりその真価が発揮され、美しいバランスとエレガンス、フィネスを見事に表現します。ドメーヌの冒険はさらに続いており、2007年にはボーヌに畑を新たに取得した他、シャブリでのワイン造りに着手し、手がけるアペラシオンは35にも及びます。



フィリップ シャルロパン



クロ ヴージュ 2017

BLPPP17
750ML 40,000 円
JAN : 4580018617491
【AOP : クロ ヴージュ】
■格付け : グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

国道から西へ伸びる 300m の細長い区画を 0.4ha 所有。赤黒果実にスミレや牡丹、そしてほのかに腐葉土のニュアンス。エレガントで繊細ながら、しっかりとタンニンにより引き締まってパワフル。長熟が楽しみなワイン。



シャルム シャンベルタン 2017

BLPPN17
750ML 40,000 円
JAN : 4580018617507
【AOP : シャルム・シャンベルタン】
■格付け : グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

シャルム・ドゥスレーとマゾワイエールの樹齢 60-65 年の葡萄を使用。約 18ヶ月熟成。力強さ、凝縮感にあふれ、深みを兼ね備えた肉付きのよい艶やかなワイン。



ジュヴレ シャンベルタン ヴィエイユ ヴィーニュ 2017

BLPPF17
750ML 13,000 円
JAN : 4580018617453
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
OPN100%
○赤 / フルボディ

フィリップ シャルロパンのフラッグシップワイン。主にプロション村の南側、ジュヴレ・シャンベルタン村に近い樹齢 50-80年の樹から造られる。力強さ・野性味と豊かな果実味・エレガントさが両立した味わい。



マルサネ 2017

BLPPH17
750ML 6,100 円
JAN : 4580018617439
【AOP : マルサネ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

コート・ド・ヌイ最北に位置する。透明感があり、いきいきとした酸、赤系果実の香りが特徴。大物生産者が造るコート・ド・ヌイの村名ワインを、良心的な価格で楽しめることが何よりも魅力的なキュヴェ。



ペルナン ヴェルジュレス 2017

BLPPB17
750ML 7,900 円
JAN : 4580018617446
【AOP : ペルナン・ヴェルジュレス】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

フィリップ シャルロパンが 2007 年に新たに取得した区画、「アンピュリ」と「モラン」のよく熟したピノ ノワールから造られる。抜栓してしばらく時間が経つと、エレガントで深みのある香りに開いていく。



ブルゴーニュルージュコートドール キュヴェ プレステージュ 2017

BLPPG17
750ML 5,300 円
JAN : 4580018617422
【AOP : ブルゴーニュ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

ジュヴレ・シャンベルタン村、マルサネ村、そしてわずかにクセシ村に広がる合計 3ha の畑から造られる。17年より現在の名称へ変更。このクラスでも十分にシャルロパンの華やかなスタイルを楽しむことができる。



シャブリ プルミエ クリュ ボーロワ 2017

BLPPM17
750ML 7,900 円
JAN : 4580018617477
【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

スラン川左岸の丘の中腹に位置する 1級畑ボーロワの樹齢約 40 年の葡萄から造られる。樽で発酵、15ヶ月熟成。熟れたモモやナシの果実味が豊かで華やか。ふくよかで厚みのあるスタイル。



シャブリ プルミエ クリュ フルショーム 2017

BLPPL17
750ML 7,900 円
JAN : 4580018617484
【AOP : シャブリ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

スラン川右岸のフルショームの中にある「ロムモール」の 0.63ha の区画。樹齢 20 年と 80 年の葡萄から。樽にて発酵、15 ヶ月熟成。柑橘系にトロピカルフルーツのニュアンス。口当たりがまろやかで、厚みやふくよかさを持ちながらも締まったスタイル。



シャブリ 2017

BLPPK17
750ML 4,790 円
JAN : 4580018617460
【AOP : シャブリ】
○Ch100%
○白 / 辛口

シャブリ村とマリニー村にある 3.3ha の区画の、樹齢 30-60 年の葡萄から造られる。樽にて発酵、熟成。柑橘系果実とミネラルを思わせる風味にクリスピーな酸。厚みやまろみを感じるバランスのとれた口当たり。



プティ シャブリ 2013

BLPPJ13
750ML 3,750 円
JAN : 4580018604705
【AOP : プティ シャブリ】
○Ch100%
○白 / 辛口

シャブリ村の北西約 10km にある、リニョレル村 1.3ha の区画に植えられた樹齢約 30 年の葡萄を使用し造られる。樽にて発酵、熟成。まろみがあり、シャルボンらしき溢れるプティ シャブリ。

シャンベルタン クロ ド ベーズ最大の所有者 ドメーヌ ピエール ダモワ DOMAINE PIERRE DAMOY

1930年代にジュリアン ダモワが設立した歴史あるドメーヌ。所有する畑は95%がジュヴレ・シャンベルタンでその内80%はグラン クリュ。ジュヴレ・シャンベルタンを代表する造り手の一人です。1970年代、ジャック ダモワの時期に軽いスタイルとなり名声に陰りが出ましたが、1992年に祖父と同名のピエール ダモワに引き継がれ、果実味あふれる芳醇で力のある見事なワインを造るようになり名声が復活しました。



ピエール ダモワ

所有畑	作付面積
シャンベルタン クロ ド ベーズ GC	5.4ha
シャンベルタン GC	0.5ha
シャベル・シャンベルタン GC	2.2ha
ジュヴレ・シャンベルタン クロ タミゾ (モノポール) 1.5ha	
シャベル・シャンベルタン	0.3ha
ブルゴーニュ	0.6ha



シャンベルタン クロ ド ベーズ 2015

BLPDB15
750ML 73,300 円
JAN : 4580018605481
【AOP : シャンベルタン クロ ド ベーズ】
■格付け : グラン クリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

除梗後、区画毎にステンレスタンクに入れ、醸造所内の室温にて長めのマセレーションを行う。発酵期間は約 4 週間。アルコール発酵の後、木樽に移して、16-24 ヶ月熟成。その際にバトナージュは行わない。



ジュヴレ シャンベルタン クロ タミゾ 2015

BLPDD15
750ML 23,300 円
JAN : 4580018603395
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ

「クロ タミゾ」はドメーヌのすぐ裏手に広がる葡萄畑で、1.45ha の全てを所有している。村名クラスながらも平均樹齢が 70 年を超える葡萄から造られる。力強く卓越した、1 級畑を上回るとも言える品質。



シャンボール ミュジニー 2015

BLPDN15
750ML 20,000 円
JAN : 4580018605498
【AOP : シャンボール・ミュジニー】
○PN100%
○赤 / フルボディ

2013 年からラインナップに加わった、買い葡萄から造られているキュヴェ。室温にて長めのマセレーションを行い、発酵期間は約 4 週間。アルコール発酵後、木樽に移し、バトナージュはせずに 16-24 ヶ月熟成。



ジュヴレ シャンベルタン 2015

BLPDG15
750ML 13,100 円
JAN : 4580018603388
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ

シャンベルタン クロ ド ベーズ同様の造り方で発酵・熟成。ドメーヌが所有する 4 つの区画からのブレンド。凝縮感や複雑味こそ特級畑に届かないものの、豊かでたっぷりした華やかな魅力がある。



フィサン レ モゴット 2015

BLPDP15
750ML 10,700 円
JAN : 4580018603357
【AOP : フィサン】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

シャンベルタン クロ ド ベーズ同様の造り方で発酵・熟成。2015 年がファーストヴィンテージとなる。アメリカンチェリーなどの熟した赤系果実があり、リッチでスパイシーな味わいのワイン。



ブルゴーニュ ルージュ 2015

BLPDA15
750ML 5,900 円
JAN : 4580018603371
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

シャンベルタン クロ ド ベーズ同様の造り方で発酵・熟成。完熟したダークベリーの花やかな果実味に土のニュアンス、豊かなポリウムと長い余韻。超ブルゴーニュAC級と呼べる、非常に力強い贅沢な出来栄。



ブルゴーニュ ブラン レ ラヴリー 2015

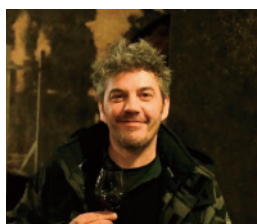
BLPDK15
750ML 5,900 円
JAN : 4580018603364
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

隣接したフィサン村名の所有畑（樹齢 40-45 年）と、契約農家のクシェ村名畑（樹齢 20-25 年）の葡萄。ステンレス熟成だが、毎年 1 樽か 2 樽分だけオーク樽を使うため、かすかにバニラやトーストが感じられる。

手づくりの感の強いクラシカルなブルゴーニュ

ドメーヌ ルネ ルクレール DOMAINE RENE LECLERC

1974年に父からの畑を弟フィリップと分割してルネ ルクレールが設立したドメーヌ。現在はその息子のフランソワが引き継いでいます。ジュヴレ・シャンベルタンの村に約4haの畑を所有。クラシカルな醸造設備で極めて手づくりの印象の強いワイン造りを行っています。



フランソワ ルクレール



所有畑	作付面積
グリオット・シャンベルタン GC	0.7ha
ジュヴレ・シャンベルタン PC コンブ オー モワンヌ	0.7ha
ジュヴレ・シャンベルタン PC ラヴォー サン ジャック	0.5ha
ジュヴレ・シャンベルタン PC レ シャンボー	0.5ha
ジュヴレ・シャンベルタン	5.3ha
ブルゴーニュ	2.2ha

ジュヴレ シャンベルタン
コンブ オー モワンヌ 2016

BLRLC16
750ML 12,100 円
JAN : 4580018605511
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プ
ルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

標高340-380m。石灰質土壌。樹齢
40-60年。手摘み収穫。ノンフィル
ター。100%除梗で低温マセレーション
1週間。マロラクティック発酵の後、樽
(新樽10%)にて約12ヶ月熟成。

ジュヴレ シャンベルタン
ラヴォー サン ジャック 2015

BLRLD15
750ML 11,900 円
JAN : 4580018603210
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プ
ルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

冷たい風が吹き抜けるラヴォー小渓谷
に位置。標高 350m、南東向きの畑。
粘土石灰質土壌。平均樹齢 50 年。
手摘み収穫。新樽比率 10%で熟成期
間約 12ヶ月。ノンフィルター。

ジュヴレ シャンベルタン
クロ プリュール 2016

BLRLF16
750ML 8,900 円
JAN : 4580018605504
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ

マジ・シャンベルタンの下方に位置し
上部は 1 級畑、下部が村名畑。手摘
み収穫。樽熟成期間 12ヶ月。ノンフィ
ルター。ジュヴレらしいサクランボの種
の香り、果実味と酸味のバランスが素
晴らしい。

ジュヴレ シャンベルタン
2015

BLRLB15
750ML 7,700 円
JAN : 4580018603203
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。樽熟成期間約 12ヶ月。
ノンフィルター。「カルジョ」「ピラール」
「アン・シャン」など、10 区画からのブ
レンド。野生の赤いベリーや森の下草
のニュアンスを感じられる。

ブルゴーニュ ルージュ
2015

BLRLA15
750ML 3,540 円
JAN : 4580018603197
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。樽熟成期間約 12ヶ月。
ノンフィルター。単なるブルゴーニュA
Cとは思えない見事な凝縮味。味わい
はクラシックで、果実味、酸味、タン
ニン共にしっかりとした端正な印象。

体にしみ込むような自然な味わいと豊かな果実味の超人気ドメーヌ
ドメーヌ フーリエ DOMAINE FOURRIER

ジュヴレ・シャンベルタンを本拠地とするドメーヌで、現在は5代目のジャン・マリー フーリエが担っています。彼は故アンリ ジャイエやオレゴンのドメーヌ ドルーアンで修行した後にドメーヌを引き継ぎました。深い哲学を持って葡萄栽培、醸造を行っており、例えば非常にゆっくりと、丁寧に除梗を行うことで葡萄の実をほとんど傷つけることはありません。所有する畑の多くは特級や1級畑で、樹齢が高いことでも知られており、凝縮感と複雑味をそなえた葡萄を育てています。



ジャン・マリー フーリエ

ジュヴレ シャンベルタン
クロ サン ジャック 2017

BLFOB17
750ML 57,900 円
JAN : 4580018611413
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プ
ルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

「クロ サン・ジャック」はジュヴレ・シャ
ンベルタンの 1 級畑の中でも評価の
高い畑。ドメーヌでは0.89haを所有。
テロワール由来のミネラルを思わせる
風味が感じられ、非常に長い余韻が続
く。





ジュヴレ シャンベルタン コンブ オー モワヌ 2017

BLFOC17
750ML 33,400 円
JAN : 4580018611420
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プ
ルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

1928 年に植樹された 0.87ha の区
画の葡萄から造られる熟したチェリー
やプラムに土や革のニュアンスの魅
力的な香り。風味豊かな口当たり、し
っかりしたタンニン、長い余韻を楽し
める華やかなワイン。



ジュヴレ シャンベルタン レ グーロ 2017

BLFOG17
750ML 32,600 円
JAN : 4580018611437
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プ
ルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

「レ グーロ」はコンブ オー モワヌの
北、シャンポーの斜面上方に位置する
区画。赤系果実のフレッシュな香りに
スミレや土のニュアンス。ミネラルを
思わせる風味があり、生き生きとして
シルキーなワイン。



ジュヴレ シャンベルタン レ シェルボード 2017

BLFOH17
750ML 32,900 円
JAN : 4580018611444
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン プ
ルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

シャンベルタン クロド ベーズとマジ・
シャンベルタンの下方に位置する「レ
シェルボード」の 0.67ha の区画から
造られる。凝縮感のあるしっかりした骨
格とピロードのようになめらかな口当
たりを楽しめる。



ジュヴレ シャンベルタン VV 2017

BLFOA17
750ML 14,500 円
JAN : 4580018611451
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ

プロシオン村のジュヴレ・シャンベルタ
ン村に隣接する「レ シャン ベリエール」
の区画の葡萄から造られる。なめらか
で肉付きのよい口当たり。タンニンは
細かく、余韻も長い。比較的若くから
楽しめる味わい。



ブルゴーニュ ルージュ 2017

BLFOJ17
750ML 7,200 円
JAN : 4580018623249
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

果実味豊かで土のニュアンスもあり、
リッチさやボリューム感もある質の高い
ブルゴーニュ AC。



ブルゴーニュ ブラン 2017

BLFOF17
750ML 6,900 円
JAN : 4580018611468
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

洋梨やリンゴの果実にトロピカルフ
ルーツのニュアンス。適度なポリユ
ーム感があり、力強さを感じるワイン。

コストパフォーマンスに優れた安定感のあるジュヴレ ドメーヌ アルマン ジョフロワ DOMAINE HARMAND GEOFFROY

ジュヴレ・シャンベルタンの村で19世紀から続くドメーヌ。1980年代からこのドメーヌで働
き、1989年からはワイン造りの責任者となったジェラルド アルマンが娘婿となり、1990 年
にルイ ジョフロワからアルマン ジョフロワにドメーヌ名を変更。

畑の樹齢の高さでも知られるドメーヌで、1級畑 レ シャンポーの最も古い樹齢は100年超、ま
た村名のクロ プリ
ュールも平均樹齢
60年以上にもなり
ます。

フィリップ アルマン



所有畑	作付面積
マジ・シャンベルタン	
ジュヴレ シャンベルタン PC レ シャンポー	
ジュヴレ シャンベルタン PC ラヴォー サン ジャック	
ジュヴレ シャンベルタン PC ラ ベリエール	
ジュヴレ シャンベルタン PC ラ ポシエール	



ジュヴレ シャンベルタン 2016

BLGFA16
750ML 7,500 円
JAN : 4580018606235
【AOP : ジュヴレ・シャンベルタン】
○PN100%
○赤 / フルボディ

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。手
摘み収穫。新樽比率 20%で熟成期間
12ヶ月。ノンフィルター。樹齢 35
年以上の区画の葡萄から造られる。赤
い小さい果実のチャーミングな香りが
豊かで、程よく凝縮感がある。

「レ ザムルーズ」の最大所有者として知られる名門

ドメヌ ロベール グロフィエ

DOMAINE ROBERT GROFFIER

シャンボール・ミュジニーの伝説の1級畑「レ ザムルーズ」の最大所有者として知られる名門ドメヌ。畑の多くはシャンボール・ミュジニーにありますが、ドメヌはモレ・サン・ドニに在ります。一族の起源は19世紀のフレデリック グロフィエにさかのぼり、その息子のジュールがドメヌを設立、ジュールの息子のロベールが元詰めを始めました。現在はロベールの孫のニコラが運営、妹のジュリーも参画しています。ニコラが引き継いでから益々注目を浴びています。



ニコラ グロフィエ

所有畑	作付面積
シャンボール・ミュジニー PC レ ザムルーズ	1.1ha
シャンボール・ミュジニー PC レ オードワ	1ha
シャンボール・ミュジニー PC レ サンティエ	1.1ha
ボンヌ・マール GC	1ha
シャンベルタン クロ ド ベーズ GC	0.4ha
ジュヴレ・シャンベルタン	0.8ha

シャンベルタン クロ ド ベーズ 2017

BLGRE17
750ML 74,700 円
JAN: 4580018612212
【AOP: シャンベルタン クロ ド ベーズ】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ



「シャンベルタンクロドベーズ」の0.4haの区画から造られる。赤系果実にバラの花びらのニュアンス、上品で華やかな香り。豊かな果実味と軽やかで繊細なタンニン、緻密なテクスチャーを感じられる。

シャンボール ミュジニー レ ザムルーズ 2017

BLGRC17
750ML 67,500 円
JAN: 4580018612229
【AOP: シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ



「レ ザムルーズ」の1.07haの区画、樹齢40年以上の葡萄から造られる。まさしく上品さの極み。えもいわれぬエレガントさを持ちながら、スパイスのニュアンス、魅力的な果実味が感じられる。

ボンヌ マール 2017

BLGRD17
750ML 64,900 円
JAN: 4580018612205
【AOP: ボンヌ・マール】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ



「ボンヌ・マール」0.97haの区画に植えられた、平均樹齢40年の葡萄を使用。黒系果実の華やかな香り、きめ細かいタンニン。特級畑ながらも近寄りがたさを感じない見事な仕上りの逸品。

シャンボール ミュジニー レ サンティエ 2017

BLGRB17
750ML 34,300 円
JAN: 4580018612557
【AOP: シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ



「レ サンティエ」は特級畑ボンヌ・マールの真下に位置している畑。樹齢約80年の葡萄から造られる。赤系・黒系果実の華やかな香りと、スパイシーさ、ミネラルを思わせる味わいが複雑味を織りなす。

シャンボール ミュジニー レ オードワ 2017

BLGRA17
750ML 32,000 円
JAN: 4580018612540
【AOP: シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ



シャンボール・ミュジニー1級畑レザムルーズの北側に位置する1.00haの畑の葡萄から造られる。はっきりとした輪郭、塩味を感じさせる味わい。控えめで「通」好みのスタイルが感じられるワイン。

ジュヴレ シャンベルタン レ スヴレ 2017

BLGRH17
750ML 16,100 円
JAN: 4580018612533
【AOP: ジュヴレ・シャンベルタン】
OPN100%
○赤 / フルボディ



「レ スヴレ」の畑0.82haの区画の葡萄から造られる。真っ直ぐで厳格な面を持つタイプのワインだが、なんとも言えない柔らかな口当たりがあり徐々にしみこんでいく味わいが絶妙。

ブルゴーニュ ピノ ノワール 2017

BLGRG17
750ML 8,300 円
JAN: 4580018612526
【AOP: ブルゴーニュ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ



クロドヴージュの下にある畑とモレ・サン・ドニにある畑の葡萄から造られる。ブラックチェリーやスグリなどのベリー系果実のアロマに程よくスパイシーな印象が見られ、複雑味ある洗練された味わい。

ブルゴーニュ パストゥ グラン 2017

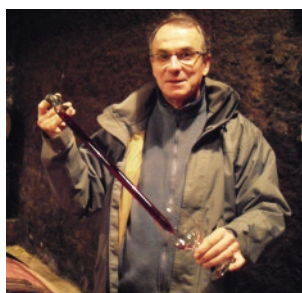
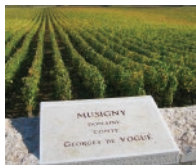
BLGRF17
750ML 5,400 円
JAN: 4580018612519
【AOP: ブルゴーニュ パストゥ・グラン】
OPN/Gm
○赤 / ミディアムボディ



ピノノワールを60%以上使用した贅沢なパストゥ・グラン。ブルーベリーやブラックベリージャムなどの黒系果実の溢れるばかりのアロマ。果実味と軽やかなタンニンのバランスが心地よい、チャーミングな味わい。

シャンボール・ミュジニーを代表する比類なきドメーヌ ドメーヌ コント ジョルジュ ド ヴォギュー DOMAINE COMTE GEORGES DE VOGUE

1450年以來の歴史を持つ名家。ヴォギューの名が公式記録に登場するのは、1766年。コート・ド・ヌイ地区に所有する畑の大部分はミュジニーとボンヌ・マルの特級畑です。葡萄はほぼ100%破砕除梗。伝統的な醸造法を守り、木の発酵樽で約3週間発酵させ、樽熟成は約1年です。芳醇でしかも絹のようなデリケートなニュアンスを兼ね備えた素晴らしいワインを造り出しています。



フランソワ ミエ

ミュジニー ブラン 2017



BLGVG17

750ML 155,500円

JAN: 4580018614261

【AOP: ミュジニー ブラン】

■格付け: グラン クリュ

○Ch100%

○白 / 辛口

葡萄樹の植替えにより樹齢が若くなった為、1993年ヴィンテージ以降はブルゴーニュ ブランとして格下げリリースしていたが、2015年ヴィンテージより特級ミュジニー ブランとして復活。豊かで贅沢な味わい。

ミュジニー ヴィエイユ ヴィーニュ 2017



BLGVA17

750ML 155,000円

JAN: 4580018614216

【AOP: ミュジニー】

■格付け: グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

「ミュジニー」はブルゴーニュの赤ワインの中でも最も洗練され、その力強さをサテンのような滑らかさで包んだようだと言われる。樹齢25年以上の葡萄から造られ、長い余韻が高いレベルで調和する偉大なワイン。

ボンヌ マール 2017



BLGVB17

750ML 101,600円

JAN: 4580018614223

【AOP: ボンヌ・マール】

■格付け: グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

「ボンヌ・マール」の中でも、南東側の赤土の区画を所有している。ブルーベリー等の黒系果実の香りに溢れ、ピロードのような口当たりが魅力的。どのヴィンテージでもその特徴を一番早くから表現してくれるワイン。

シャンボール ミュジニー レ ザムルーズ 2017



BLGVF17

750ML 112,900円

JAN: 4580018614230

【AOP: シャンボール・ミュジニー ブルミエ クリュ】

■格付け: ブルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

「レ ザムルーズ」はシャンボール・ミュジニーの中でも非常に女性的でエレガンスの極みと言える畑。所有しているのは特級畑「ミュジニー」に隣接する三角形の小さな区画。生産量が少ない貴重なワイン。

シャンボール ミュジニー ブルミエクリュ 2017



BLGVC17

750ML 63,600円

JAN: 4580018614247

【AOP: シャンボール・ミュジニー ブルミエ クリュ】

■格付け: ブルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

特級畑「ミュジニー」の樹齢25年以下の若木の葡萄から造られる。果実や花、スパイスのような香りを持ち、美しい酸味とミネラル感が特徴で、クリスタルのように透き通ったワイン。

シャンボール ミュジニー 2017



BLGVD17

750ML 44,500円

JAN: 4580018614254

【AOP: シャンボール・ミュジニー】

○PN100%

○赤 / フルボディ

シャンボール・ミュジニーはブルゴーニュの赤ワインの中でも、最も繊細で女性的な美酒を生むと言われる村。ヴォギュー家は、この村を代表する名醸造家。シャンボール・ミュジニーのお手本のような魅力的なワイン。

フィヌド ブルゴーニュ NV



BLGVFDB

700ML 46,500円

JAN: 4582203093820

【AOP: フィヌド ブルゴーニュ】

○PN100%

○白 / 辛口

ミュジニー最大の所有者が造る希少なフィヌ（＝ワインを蒸留して造られるブランデー）。

マールド ブルゴーニュ NV



BLGVMDB

700ML 46,500円

JAN: 4582203057587

【AOP: マールド ブルゴーニュ】

○Ch100%

○白 / 辛口

ミュジニー最大の所有者が造る希少なマール（＝果汁の搾りかすを蒸留して造られるブランデー）。

シャンボールの期待の新人 ドメヌ バンジャマン ロブロ

バンジャマン ロブロは家族の畑を引継ぎ、若干31歳で2016年に自身のドメヌを興しました。シャンボール・ミュジニーの1級を中心に1ha弱を所有。クラシックで、シャンボールのやさしさ、エレガントさがよく現れているスタイルのワインを造ります。

DOMAINE BENJAMIN ROBLLOT



バンジャマン ロブロ



ボンヌ マール 2016

BLRTA16

750ML 55,000 円

JAN : 4580018614926

【AOP : ボンヌ・マール】

■格付け : グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

手摘み収穫。ノンフィルター。
20-30%全房を使用。木桶で発酵させ、新樽比率 100%で 18ヶ月熟成。よく熟した黒系果実にスミレ、リコリス、スパイスの香り。ほのかに革などの野生的なニュアンス。



シャンボール ミュジニー レ ザムルーズ 2016

BLRTB16

750ML 54,200 円

JAN : 4580018614933

【AOP : シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

樹齢 80 年。手摘み収穫。ノンフィルター。特級畑ミュジニーに隣接し、シャンボール・ミュジニー 1 級畑の中でも評価の高い畑。20-30%全房を使い、木桶で発酵、樽（新樽比率 65%）で 18ヶ月熟成。



シャンボール ミュジニー レ グリュアンシェ 2016

BLRTC16

750ML 25,000 円

JAN : 4580018614940

【AOP : シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

手摘み収穫。ノンフィルター。20-30%全房を使用。木桶で発酵後、樽（新樽比率 50%）で 18ヶ月熟成。肉付きがよく、しっかりとしたタンニンを感じる力強いワイン。熟成のポテンシャルを感じられるワイン。



シャンボール ミュジニー レ フュエ 2016

BLRTD16

750ML 24,500 円

JAN : 4580018614957

【AOP : シャンボール・ミュジニー プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

手摘み収穫。ノンフィルター。ボンヌ・マールに隣接する 1 級畑。20-30%全房を使用。木桶で発酵後、樽（新樽比率 50%）で 18ヶ月熟成。早くから開いており、コート・デュイらしい華やかな味わい。



知る人ぞ知る、一度飲んだ人を虜にするドメヌ ドメヌ ジェラルド ミュニユレ

DOMAINE GERARD MUGNERET

ヴォーヌ・ロマネで古くからワイン造りをしている「ミュニユレ」一族のドメヌ ジェラルド ミュニユレ。1900年にワイン造りを始めたと言われています。1973年、先代のジェラルドは、妻のフランソワーズとドメヌを営み始め、コート・デュイに約8haの畑を持ち、その人柄から熱心なファンを掴み生産量の70%を個人客へ販売するようになりました。2005年に、エンジニアを務めていたパスカル（ジェラルドの息子）がドメヌを引き継ぎ、先代のスタイルを誠実に守りながら、その旺盛な好奇心から少しずつ新しいスタイルにもチャレンジしています。

所有畑	作付面積
ヴォーヌ・ロマネ PC レ スショ	0.4ha
ヴォーヌ・ロマネ PC レ ブリュレ	0.3ha
シャンボール・ミュジニー PC レ シャルム	0.2ha
サヴィニー・レ・ボヌ PC レ グラヴァン	0.3ha
ヴォーヌ・ロマネ	1.9ha
ジュヴレ・シャンペルタン	0.3ha
ブルゴーニュ (ピノ ノワール)	1ha
ブルゴーニュ (バス・トゥ・グラン)	0.9ha



パスカル ミュニユレ

エシェゾー 2017

BLGMC17

750ML 26,700 円

JAN : 4580018613998

【AOP : エシェゾー】

■格付け : グラン クリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

手摘み収穫。新樽比率 50%で熟成。生産本数 1,573 本。エシェゾー村の「カルティエド・ヌイ」区画から造られるワイン。骨格はしっかりながら口当たりまろやかで、特級畑ワインとしては早くから楽しめる。



ヴォーヌ ロマネ レ ブリュレ 2017

BLGMB17

750ML 20,200 円

JAN : 4580018613974

【AOP : ヴォーヌ・ロマネ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

樹齢 73-78 年。手摘み収穫。生産本数 1,307 本。「レ ブリュレ」は、有名な特級畑「リシュブール」に隣接している 1 級畑。「スショ」に比べ華やかさと厚みに勝るとされ、艶やかで香り高い風味を楽しめる。



ヴォーヌ ロマネ レ スショ 2017

BLGMD17

750ML 17,800 円

JAN : 4580018613981

【AOP : ヴォーヌ・ロマネ プルミエ クリュ】

■格付け : プルミエクリュ

○PN100%

○赤 / フルボディ

手摘み収穫。新樽比率 40%で熟成。生産本数 2,119 本。有名な特級畑「ロマネ・サン・ヴィヴァン」に隣接し、繊細でエレガントな風味のワインを生み出す。樹齢 40 年以上のヴィエイユ・ヴィーニュの葡萄を使用。





ヴォヌ ロマネ 2017

BLGME17
750ML 11,500円
JAN : 4580018613950
【AOP:ヴォヌ・ロマネ】
OPN100%
○赤 / フルボディ
手摘み収穫。ヴォヌ・ロマネの北部と南部の畑（レア、ジャキヌ、クロワランジュ、ヴィヌ、オルム、シャランダン）から収穫された葡萄で造られる。全房発酵 50%。新樽比率 30%で 14-16 ヶ月熟成。
ハーフボトル
BMGME17
375ML 6,100円
JAN : 4580018613967



ブルゴーニュ ルージュ 2017

BLGMA17
750ML 4,840円
JAN : 4580018613943
【AOP:ブルゴーニュ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ
沖積土壌。手摘み収穫。新樽比率 15%で熟成。生産本数 4,684 本。単なる AC ブルゴーニュとは思えない素晴らしい出来栄。2-3 年寝かせてから楽しむような高いポテンシャルを持ったワイン。



ブルゴーニュ パストゥ グラン 2017

BLGMG17
750ML 3,560円
JAN : 4580018613936
【AOP:ブルゴーニュ パストゥ・グラン】
OPN50%/Gm50%
○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫。新樽比率 15%で熟成期間 12-13 ヶ月。シャンボール・ミュジニーからヴォヌ・ロマネの間のピノ・ノワールとガメイを半分ずつ混植した 5 つの畑から造られる。若いうちから楽しめる味わい。

異なるアペラシオンの個性を引き出す確かな技術力 ドメヌ モンジャール・ミュニユレ

DOMAINE MONGEARD-MUGNERET

ブルゴーニュのヴォヌ・ロマネに本拠地をもつドメヌ。1941年創立ですが、18世紀の終わり頃から一族は9代にわたってワイン造りを開始し、コート・ド・ニュイからコート・ド・ボヌまで広く畑を所有しています。現当主は8代目、ヴァンサン モンジャール。既存畑の維持だけでなく、更なる規模拡大にも力を入れており、積極的に畑の購入を進めています。現在所有している畑は、エシェゾー（最大の所有者）、グラン エシェゾー（2位の所有者）、クロ・ド・ヴージュ、レ・スジョなど総合面積は 33ha。アペラシオンの数は35にものぼります。伝統的な手法を頑固に守りつつ、力強く芳醇で、長寿自慢の素晴らしいワインが生まれます。



ヴァンサン モンジャール

リシュブール 2017



BLMMF17
750ML 114,000円
JAN : 4580018618597
【AOP:リシュブール】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。特級畑「リシュブール」に 0.31ha を所有。葡萄の樹齢は 40-60 年。新樽 100%で熟成。伝統醸造法に由来するしっかりした骨格と、豊かなふくらみを持つワインで熟成により大きく開花する。

グラン エシェゾー 2017



BLMMG17
750ML 52,500円
JAN : 4580018618580
【AOP:グラン エシェゾー】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。モンジャール・ミュニユレは特級畑グラン エシェゾーの 2 番目の所有者で 1.44ha を所有する。樹齢は 40-68 年。新樽比率 100%で熟成。胡椒やムスクのニュアンス、男性的でコクのある味わい。



エシェゾー ラ グランド コンプリカシオン 2017

BLMMS17
750ML 50,000円
JAN : 4580018618573
【AOP:エシェゾー】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。新樽比率 100%で熟成。エシェゾーの最大の所有者であるモンジャール・ミュニユレの所有区画の中で厳選された、健全で熟度の高い葡萄を使用する特別なキュヴェ。凝縮された果実味を味わえる。



エシェゾー 2017

BLMMP17
750ML 31,300円
JAN : 4580018618559
【AOP:エシェゾー】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ
手摘み収穫。粘土質豊かな石灰質の土壌。樹齢が 25-60 年の葡萄から造られる。熟成に使用する新樽の比率は 60-80%。明確な個性を持ち、長く熟成させても腰が抜けない寿命の長いワイン。
ハーフボトル
BMMP17
375ML 17,500円
JAN : 4580018610966

クロド・ヴージュ 2017



BLMME17
750ML 35,500円
JAN : 4580018618566
【AOP:クロド・ヴージュ】
■格付け: グラン クリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫。新樽比率 80-100%で熟成。ブルゴーニュ最高の銘醸畑のひとつクロド・ヴージュをドメヌは 0.63ha 所有しており、樹齢 50-55 年の葡萄から造られる。芳醇で力強く、長寿な逸品。



ヴォヌ ロマネ 2017

BLMMC17
750ML 12,300円
JAN : 4580018618542
【AOP:ヴォヌ・ロマネ】
OPN100%
○赤 / フルボディ
手摘み収穫。新樽比率 30-40%で熟成。「レ・ヴィオレット」と「レ・ジュネ・ヴリエール」の樹齢 45-60 年の葡萄を使用。村名格と思えない程しっかりした造りで、熟成させ一層の華やかさを味わいたいワイン。
ハーフボトル
BMMMC17
375ML 7,200円
JAN : 4580018610959



フィサン 2017

BLMMB17
750ML 7,200円
JAN : 4580018618535
【AOP:フィサン】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

石ころだらけの粘土石灰質土壌。手摘み収穫。複数に渡る区画の葡萄をブレンド。平均樹齢 50 年の葡萄を使用。100%除梗でオーク樽（新樽比率は 5-10%）にて熟成。しっかりとしたしなやかさを感じられる。



ブルゴーニュ オートコート ニュイ ルージュ ラクロワ 2017

BLMMH17
750ML 4,590 円
JAN : 4580018618528
【AOP : ブルゴーニュ オート・コート
ド ニュイ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

南、南東向きの畑。手摘み収穫。「オート・コート ニュイ ラクロワ」はニュイ・サン・ジョルジュの西方、アルスナンという村に所有する「ラクロワ」区画に植えられた、樹齢 25 年の葡萄から造られる。



ブルゴーニュ ルージュ 2017

BLMMA17
750ML 4,090 円
JAN : 4580018618504
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ
ヴァージョ村とフラジェ・エシェゾー村の 3 つの区画・複数の畑に植えられた樹齢 30-55 年の葡萄を使用して造られる。黒い果実を思わせる香りと優しく落ち着きある口当たりを楽しめる、親しみやすい赤ワイン。
ハーフトロ
BMMMA17
375ML 2,490 円
JAN : 4580018618603



ブルゴーニュ オートコート ニュイ ブラン プリュレ プレステージュ 2017

BLMMR17
750ML 4,420 円
JAN : 4580018618511
【AOP : ブルゴーニュ オート・コート
ド ニュイ】
○Ch100%
○白 / 辛口

南、南東向きの畑。石灰質土壌。樽熟成。アルスナン村（ニュイ・サン・ジョルジュから西へ進み、丘を越えた場所）に位置する石灰質土壌の 0.3ha の畑。平均樹齢 67 年の葡萄で造られエレガントで芯の強い味わい。

エレガントで美しい骨格 親しみやすいブルゴーニュ ドメーヌ ミシェル ノエラ DOMAINE MICHEL NOELLAT

ヴォーヌ・ロマネの5世代に渡る家族経営ドメーヌ。コート・ド・ニュイにグラン・クリュから村名・レジョナルまで幅広く計25haを所有。コート・ド・ニュイの生産者としては平均所有畑を大幅に上回る規模。現在はアラン・ノエラと弟のジャン・マルク・ノエラがドメーヌの運営、ワイン造りを行っており、ポテンシャルが非常に高い区画を所有しているにも関わらず、厳しい選果と醸造の各工程に細心の注意を払い、エレガントで美しいストラクチャーのワインを生み出しています。生産量の約半分が個人客への販売。日本への輸出は非常に少ないためあまり名を知られていませんが、ブルゴーニュのピノ・ノワールの純朴で甘美な香りが華やかに舞い、透明感のある無垢な味わいが随所に感じられます。



アラン ノエラ



ブルゴーニュ ルージュ ピノ ノワール 2017

BLMND17
750ML 3,520 円
JAN : 4580018614629
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

粘土石灰質土壌。手摘み収穫。樽熟成。ニュイ・サン・ジョルジュ村の畑の葡萄を使用。厳しい選果で、醸造の各工程に細心の注意を払っており、エレガントで美しいストラクチャーのワインを生み出している。



ブルゴーニュ ブラン シャルドネ 2015

BLMNE15
750ML 3,170 円
JAN : 4580018600097
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

手摘み収穫。エレガントで美しいストラクチャーのワイン。オーク樽熟成による心地よい厚みと、酸味にこだわるノエラらしさがフュージョンした、芳ばしく豊かでグラ（もっちり感）に富んだ味わいを楽しめる。

ニュイ・サン・ジョルジュを代表する巨匠 ドメヌ アンリ グージュ

DOMAINE HENRI GOUGES

フランス

ブルゴーニュ

ドメヌはアンリ グージュ(今では当たり前になったドメヌ元詰めを始めた数少ない生産者の一人)によって1936年に設立され、同地区No.1の造り手としての評価を得ていました。しかし息子の代に品質に陰りが始め、ドメヌとしての評判は低迷。3世代目のピエールとクリスチアンの時代に再び高い品質を取り戻し、ニュイ・サン・ジョルジュ最高の評価を得るようになりました。現在は次世代のグレゴリーとアントワヌがドメヌに参画しています。

所有畑	作付面積
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ サン・ジョルジュ	1.1ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ ペリエール	0.4ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ プリュリエール	1.8ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ シェヌ カルトー	1ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC クロ デ ポレ・サン・ジョルジュ	3.5ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ ヴォークラン	1ha
ニュイ・サン・ジョルジュ PC レ ペリエール	0.5ha
ニュイ・サン・ジョルジュ	3ha
ブルゴーニュ (ピノ ノワール)	0.5ha
ブルゴーニュ (ピノ ブラン)	0.7ha



グレゴリー グージュ



ニュイ サン ジョルジュ レ サン ジョルジュ 2017

BLHGC17
750ML 28,300 円
JAN : 4580018617910
【AOP : ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

ニュイ・サン・ジョルジュでも特に評価が高い「レ サン・ジョルジュ」の区画に1.08haを所有。複雑でエレガント、果実味も豊かで、肉付きがよく、洗練されたタンニンとのバランスが素晴らしい味わい。



ニュイ サン ジョルジュ レ プリュリエ 2017

BLHGE17
750ML 14,200 円
JAN : 4580018617903
【AOP : ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

ニュイ・サン・ジョルジュ村の南側の丘に位置する、「レ プリュリエ」畑の2つの区画に植えられた、平均樹齢50年の葡萄から造られる。濃縮された果実を感じさせる力強いワイン。十分に熟成させたい。



ニュイ サン ジョルジュ クロ デ ポレ ルージュ 2017

BLHGG17
750ML 12,900 円
JAN : 4580018617927
【AOP : ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
OPN100%
○赤 / フルボディ

「クロ デ ポレ」はドメヌのモノポールの1級畑(3.5ha)で、「ペリエール」の下方の区画。スミレ、プラムの香りにスパイスや野生のニュアンス。緻密で複雑さがあり、洗練されたタンニンに包まれフィニッシュは力強い。



ニュイ サン ジョルジュ 2017

BLHGA17
750ML 10,700 円
JAN : 4580018617934
【AOP : ニュイ・サン・ジョルジュ】
OPN100%
○赤 / フルボディ

複数の区画(レ プラトー、レクロ、レ ベル クロワ、レ プリュリエール、レ プリュレ、レ シャリオ)を使用。区画の2/3は南の丘の低い所に位置し、1/3は丘の高い所にあるレクロの畑。



ニュイ サン ジョルジュ ラ ペリエール 2017

BLHGD17
750ML 20,000 円
JAN : 4580018617897
【AOP : ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
OPB100%
○白 / 辛口

石灰質土壌。グージュ家の畑で1936年に発見されたピノノワールの白い突然変異種、「ピノグージュ」から造られる。年間2,000-2,500本のみ生産。リッチでボリューム感があり、複雑な味わい。



ブルゴーニュ ブラン 2017

BLHGF17
750ML 6,100 円
JAN : 4580018617880
【AOP : ブルゴーニュ】
OPB100%
○白 / 辛口

標高375m。ニュイ・サン・ジョルジュラペリエール同様に「ピノグージュ」から造られる白ワイン。香り豊かでミネラルを思わせる風味とドライで硬質なコクのある味わいが特徴の個性的な味わい。

プリューレ・ロックの醸造担当者が造る滋味深いヴァン ナチュラル ノン プログレディ エスト レグレディ NON PROGREDI EST REGREDI

ドメヌ プリューレ・ロックで醸造を担当しているアントニオ カリが2017年に自身のワインの醸造を始める。名前の「ノン プログレディ エスト レグレディ」は「前進しないことは後退すること」というラテン語のことわざから。有機栽培による葡萄を使用し、全房で野生酵母による発酵を行い、できるだけ自然に任せて醸造。滋味深い味わいのワインを造り出しています。



アントニオ カリ



ラドワ レ プリコット 2017

BLNPA17
750ML 9,000 円
JAN : 4580018614858
【AOP : ラドワ】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ

ラドワの「レ プリコット」の区画の有機栽培葡萄を使用。南東向きの畑。粘土石灰質土壌。手摘み収穫。全房で野生酵母による発酵を行う。樽熟成期間12ヶ月。ノンフィルター。生産本数1,800本。

古きよきムルソースタイルを貫くクロ デ ペリエールの単独所有者 ドメヌ アルベール グリヴォー

DOMAINE
ALBERT GRIVAULT

ムルソー村に1876年から続く名門。現在は創設者アルベール グリヴォーの孫にあたるバルデ家のドゥニーズ シュヴィニャールと、ミシェル、マルグリットの3兄弟が所有しています。製造の責任者はミシェル バルデです。ムルソーで最初に1級畑に認定された銘醸畑「クロ デ ペリエール」を、1979年から単独所有。ムルソーらしい豊かな果実味とコク、しっかりした樽香を誇る力強いワインを造ることで知られています。赤のポマールは発酵前に低温マセレーションした、華やかな果実味が特徴です。



ミシェル バルデ

所有畑	作付面積
ムルソー PC クロ デペリエール (モノポール)	1ha
ムルソー クロ デュ ミュルジェ (モノポール・村名)	1ha
ムルソー クロ デュ ミュルジェ (モノポール・ブルゴーニュ AC)	1.5ha
ムルソー PC ペリエール	
ポマール PC クロ ブラン	



ムルソー クロ デペリエール 2017

BLAVA17
750ML 25,500 円
JAN : 4580018614209
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

ムルソー最上の区画「クロ デペリエール」1ha 弱を、アルベール グリヴォーは単独所有。1989 年に区画の半数が改植されたが、樹齢が高まるとともに品質に輝きを増している。素晴らしい凝縮感を持った味わい。



ムルソー レペリエール 2017

BLAVB17
750ML 18,400 円
JAN : 4580018614186
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

「レペリエール」はムルソー村の数ある 1 級畑の中でも特に高い評価を得ている畑。ムルソーのコクと、ピュリニの魅惑的な酸味を併せ持つ。香ばしい樽香とふくらみのある果実味とのバランスがよくとれたワイン。



ムルソー クロ デュ ミュルジェ 2017

BLAVC17
750ML 11,300 円
JAN : 4580018614179
【AOP : ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

ドメヌの目の前に広がる 2.5ha の区画で、1.5ha は村名ムルソー、1ha はブルゴーニュに格付けされている。12 年ヴィンテージより「ムルソー クロ デュ ミュルジェ」としてリリースを開始した。



ポマール クロ ブラン 2017

BLAVD17
750ML 10,500 円
JAN : 4580018614193
【AOP : ポマール プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

「クロ ブラン」はポマール屈指の 1 級畑グラン セブノに接する、優れた 1 級区画。4.2ha 中 0.9ha を所有している。収穫した葡萄を 70-100% 除梗し、14℃で 4 日間低温マセレーション、5 日間発酵。



ブルゴーニュ ブラン クロ デュ ミュルジェ 2017

BLAVE17
750ML 6,000 円
JAN : 4580018614162
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

ブルゴーニュ AC 格付けのワインであるが、「クロ デュ ミュルジェ」の 60% は村名ムルソーとして格付けされており、他のキュヴェよりもカジュアルにアルベール グリヴォーのクオリティを堪能することができる。

スティックで飾らない本格派ムルソー ドメヌ アンリ ジェルマン

DOMAINE HENRI GERMAIN

1973年にアンリ ジェルマンによってムルソーに創設された家族経営のドメヌ。息子のジャン・フランソワが1992年からドメヌに参画し、2000年から引き継いでいます。ムルソーを中心にコート ド ボーヌで約8haの畑を耕作(白6ha、赤2ha)。雑誌や評価誌などで宣伝や賞賛されることを求めるタイプの生産者ではないので、あまり知られることのない地味なドメヌですが、造り出されるワインは上質。厚みと複雑さがありしっかりとした骨格を持ち、緻密でバランスの取れたスタイルのワインを造ります。



ジャン・フランソワ ジェルマン



ムルソー シャルム 2017

BLGEC17
750ML 15,900 円
JAN : 4580018610997
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

圧搾後、デブルバージュは行わず、1-5 週間かけて天然酵母で発酵、シュールリー熟成。パトナージュも行わない。すばらしいボリューム感、パワフルでバランスが取れている。緻密で艶やかな酸が生き生きと伸び、複雑で長い余韻。



ムルソー ポリュゾ 2017

BLGEB17
750ML 15,200円
JAN: 4580018610980
【AOP: ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

ポリゾ0.25haの区画から。
よく熟した白いモモやライチのトロピカルな香り。ふくよかで重厚、男性的。
凝縮感があり、複雑で緻密なフィニッシュ。余韻も長く、洗練された味わい。



ムルソー 2017

BLGEA17
750ML 9,300円
JAN: 4580018610973
【AOP: ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

6つの区画のアサンブラージュ。
生き生きとした綺麗な酸が伸び、塩味を感じる力強いフィニッシュ。バランスの取れたムルソー。



ムルソー ルージュ クロ デ ムーシュ モノポール 2017

BLGED17
750ML 10,700円
JAN: 4580018611000
【AOP: ムルソー】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

1級畑「ヴォルネー サントノ」の斜面の下部に位置するアンリ ジェルマンのモノポール (0.5ha)。樹齢 68 年。スパイシーなワイルドベリーのにんにくのような花びらのニュアンス。ジューシーで艶やかながら、丸みのあるタンニンがあり、深みを感じバランスの取れた味わい。

ゆっくりと熟成させたワインを送り出す、ムルソーの老舗ドメーヌ ロベール アンポー

ROBERT AMPEAU

ムルソーの老舗ドメーヌ。長期熟成が可能なワインを造り、ゆっくりとカーヴで熟成させたワインを出荷しています。現当主はミシェル アンポーで、ドメーヌの方針を受け継ぎ宝物のような古酒を守っています。



ミシェル アンポー



ムルソー 1993

BLAPH93
750ML 10,000円
JAN: 4580018605214
【AOP: ムルソー】
○Ch100%
○白 / 辛口

果実味と酸とミネラルを思わせる風味のバランスが素晴らしい、まだまだ力強さを感じられる。熟成感を楽しめ、まさに今が飲み頃でもありながら、更なる熟成も期待できる 1 本。



ボーヌ クロ デュ ロワ 1995

BLAPG95
750ML 10,000円
JAN: 4580018605269
【AOP: ボーヌ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

「クロ デュ ロワ」はサヴィニー側の斜面下部にある畑。落ち着いた果実味に腐葉土のニュアンスがあり、熟成感を楽しめる。タンニンがシルキーに溶け込み、まるみのあるやさしさを感じるワイン。



サヴィニー レ ボーヌ ラヴィエール 1996

BLAPF96
750ML 9,000円
JAN: 4580018605252
【AOP: サヴィニー・レ・ボーヌ プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

「ラヴィエール」は南向き斜面にある質の高い畑で、ベルナン・ヴェルジュレスに近い場所に位置する。まだ若さを感じるしっかりとした果実味。熟成による旨みと革や燻製のような野性味のあるニュアンス。ジビエ料理と一緒に楽しみたい 1 本。



サヴィニー レ ボーヌ ルージュ 1996

BLAPE96
750ML 8,400円
JAN: 4580018605245
【AOP: サヴィニー・レ・ボーヌ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

赤系果実に腐葉土などの熟成感がありながら、凛と直線的で綺麗な酸を感じる味わい。お食事と楽しみたい 1 本。



オーセイ デュレス エキュー 1994

BLAPD94
750ML 6,600円
JAN: 4580018605238
【AOP: オーセイ・デュレス プルミエ クリュ】
■格付け: プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

エキューはモンテリーに隣接し、ボーヌからムルソーへ抜ける道に挟まれたところにある区画。タンニン豊かでしっかりとした骨格のクラシカルなスタイル。旨みを感じる古酒の熟成感が楽しめる 1 本。

飲み頃までじっくり瓶熟させる、素晴らしい畑を持つ造り手 ドメーヌ ジャン・ミシェル ゴヌー DOMAINE JEAN-MICHEL GAUNOUX

母方の家族のドメーヌを引き継ぎ、1978年にジャン・ミシェル ゴヌーがムルソーに設立した家族経営のドメーヌ。ムルソー、ピュリニー、ヴォルネー、ボマールに約6haの畑を所有しています。テロワールを尊重し、除草剤は使用せず、リュットレゾネを実践。伝統的な手法で醸造を行います。ワインはすぐには出荷せず、カーヴでじっくり熟成し、飲み頃になってから出荷します。しっかりと厚みを感じながらも、酸があり引き締まったワイン造りを大切にしています。

所有畑	作付面積
ムルソー PC レペリエール	0.6ha
ムルソー PC ゲットドール	0.3ha
ムルソー	1.4ha
ピュリニー モンラッシェ PC レフォラティエール	0.2ha
ボマールレ ペリエール	1.7ha
ヴォルネー PC クロ デ シェヌ	0.3ha
ヴォルネー PC レ ブルイヤール	0.2ha
ブルゴーニュ シャルドネ	0.2ha



ヴォルネー クロ デ シェヌ 2007

BLGNC07
750ML 14,000 円
JAN : 4580018608895
【AOP : ヴォルネー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

リュットレゾネ。手摘み収穫。100% 除梗。3-4 日間の低温マセレーション後に、天然酵母により発酵。1 日 2 回ほどピジャージュを行いながら、15-18 日かけて発酵を進める。樽で（新樽比率約 30%）熟成。

ムルソー レペリエール 2003

BLGNA03
750ML 17,900 円
JAN : 4580018608833
【AOP : ムルソー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。手摘み収穫。「レペリエール」はムルソー 1 級畑の中でも最も高とも言われる高い評価の畑。発酵はステンレスで行い、樽（新樽比率 30%）で約 12 ヶ月シュールリー熟成。



ムルソー レペリエール 2008

BLGNA08
750ML 16,300 円
JAN : 4580018608840

ムルソー レペリエール
2011
BLGNA11
750ML 16,300 円
JAN : 4580018608857



ピュリニー モンラッシェ レフォラティエール 2007

BLGNB07
750ML 16,400 円
JAN : 4580018608864
【AOP : ピュリニー・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

リュットレゾネ。「レフォラティエール」はピュリニー・モンラッシェ村の中心に位置している 1 級畑。発酵はステンレスタンクで行い、樽（新樽比率 30%）で約 12 ヶ月シュールリー熟成。

ピュリニー モンラッシェ
レフォラティエール 2008
BLGNB08
750ML 16,400 円
JAN : 4580018608871

ピュリニー モンラッシェ
レフォラティエール 2011
BLGNB11
750ML 16,400 円
JAN : 4580018608888

高評価を取り戻した、シャサーニュを代表するドメーヌ シャトー ド ラ マルトロワ CHATEAU DE LA MALTROYE

シャサーニュ村の中央、葡萄畑を見下ろす好位置にあるのがシャトー ド ラ マルトロワ。15 世紀に造られたこのシャトーを 1940 年に手に入れてドメーヌを立ち上げたのはダニエル ピカール。1992 年からダニエルの孫にあたるジャン・ピエール クルニが栽培・醸造の責任者を務めています。1970 年代末まで非常に良い畑を持っていたにもかかわらず、別の醸造元にワイン造りを任せていたためワインの評価は芳しくありませんでしたが、80 年代に入って次第に改善され、現在ではシャサーニュを代表する造り手となっています。

所有畑	作付面積
バタール・モンラッシェ GC	0.1ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC ラダンドシャン	0.2ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC ラロマネ	0.3ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC レグランドリュショット	0.3ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC クロデュシャトー ド ラ マルトロワ	2.6ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC モルジョ ヴィーニュ ブランジュ	1.1ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC レシュヌボット	0.3ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC クロサンジャン	0.7ha
シャサーニュ・モンラッシェ	3.2ha



バタール モンラッシェ 2017

BLMTA17
750ML 58,600 円
JAN : 4580018615053
【AOP : バタール・モンラッシェ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。熟成期間 12 ヶ月。厚みあるリッチなワインを生む特級畑。マルトロワの所有畑は 0.1ha と小さく、樹齢 70 年以上というヴィエイユ ヴィーニュのため生産量は非常に限られる。

シャサーニュ モンラッシェ ラダンドシャン 2017

BLMTB17
750ML 34,500 円
JAN : 4580018615046
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。手摘み収穫。新樽比率 70% で熟成期間 12 ヶ月。特級畑「モンラッシェ」に隣接し、1935 年の格付け以前は「モンラッシェ」に格付けされていた畑。樹齢 70 年以上。



シャサーニュ モンラッシェ ラロマネ 2017

BLMTF17
750ML 19,700 円
JAN : 4580018615039
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

石灰質土壌。リュットレゾネ。樽熟成 12 ヶ月。「ラロマネ」はシャサーニュ・モンラッシェ村の斜面最上部に位置する区画。オーク樽（新樽比率 70%）で 12 ヶ月熟成。力強さと優雅さを兼ね備えた華やかなワイン。



シャサーニュ モンラッシェ グランドリュショット 2017

BLMTC17
750ML 16,100 円
JAN : 4580018615022
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。熟成期間 12 ヶ月。「グランドリュショット」は、シャサーニュ村の斜面の中腹に位置する 1 級畑で、優れた品質で知られる。力強さとシャサーニュならではのやわらかさを楽しむ。





シャサーニュ モンラッシェ クロ デュ シャトー ドラ マルトロワ ブラン 2017

BLMTD17
750ML 11,800 円
JAN : 4580018615015
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。熟成期間 12 ヶ月。「クロ デュ シャトー ドラ マルトロワ」は 2.8ha のモノボールの区画でシャトー ドラ マルトロワの城館のすぐ前に広がる。ドメヌのシンボルともいえる畑。



シャサーニュ モンラッシェ レ モルジョ ヴィーニュ ブランシュ 2017

BLMTV17
750ML 10,700 円
JAN : 4580018615008
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。熟成期間 12 ヶ月。モルジョと名乗れる畑の中でも「ヴィーニュ ブランシュ」は中心的な場所に位置し、シャルドネに適した区画で、ふくよかで香り豊かな白ワインが造られる。



シャサーニュ モンラッシェ レ シュヌヴォット 2017

BLMTW17
750ML 10,500 円
JAN : 4580018614995
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。「レ シュヌヴォット」はシャサーニュ村の北にある 1 級畑で粘土石灰質の土壌。平均樹齢約 60 年の葡萄を使い、オーク樽にて 12 ヶ月熟成（新樽比率 30%）。



シャサーニュ モンラッシェ 2017

BLMTE17
750ML 8,700 円
JAN : 4580018614988
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。シャサーニュ村のいくつかの区画をブレンドして造られる。オーク樽（新樽率 20%）で 12 ヶ月熟成。程よい樽香とのバランスもよく、華やかな香り。ミネラルを思わせる余韻も長い。



ブルゴーニュ シャルドネ 2017

BLMTG17
750ML 5,100 円
JAN : 4580018614971
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。シャサーニュ村でもトップクラスの高評価を得ているマルトワのエントリーワイン。シャサーニュ村の AC ブルゴーニュの区画の葡萄から造られる。



ブルゴーニュ アリゴテ 2017

BLMTU17
750ML 2,490 円
JAN : 4580018614964
【AOP : ブルゴーニュ アリゴテ】
○Al100%
○白 / 辛口

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。シャサーニュ村にある粘土石灰質土壌区画の樹齢 36 年のアリゴテから造られる。シュールリーで約 12 ヶ月熟成。複雑味と力強さをもつワイン。



シャサーニュ モンラッシェ クロ デュ シャトー ドラ マルトロワ ルージュ 2017

BLMTP17
750ML 8,100 円
JAN : 4580018615091
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。新樽比率 30% で熟成期間 14-18 ヶ月。2.8ha のモノボールの区画で、シャトー ドラ マルトロワの城館のすぐ前に広がるこのドメヌのシンボルともいえる畑。



シャサーニュ モンラッシェ ラ ブドリオート 2017

BLMTR17
750ML 7,300 円
JAN : 4580018615084
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ
ブルミエ クリュ】
■格付け : ブルミエクリュ
○PN100%
○赤 / フルボディ

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。熟成期間 14-18 ヶ月。「ブドリオート」はシャサーニュの中で最もピノ ノワールに適していると言われる畑。赤系ベリーの柔らかな果実味に大地のニュアンスを感じ取れる。



シャサーニュ モンラッシェ ルージュ 2017

BLMTQ17
750ML 6,000 円
JAN : 4580018615077
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。平均樹齢 37 年。新樽比率 20% で熟成期間 12-14 ヶ月。白ワインに引けを取らない見事なレベルの赤ワイン。ほのかなスパイス香の混じったリッチな果実味を楽しむことができる。



ブルゴーニュ ピノ ノワール 2017

BLMTS17
750ML 3,860 円
JAN : 4580018615060
【AOP : ブルゴーニュ】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

粘土石灰質土壌。リュットレゾネ。平均樹齢 49 年。手摘み収穫。樽熟成期間 12 ヶ月。シャサーニュ・モンラッシェは著名な白ワイン産地で、赤はその陰に隠れがちな為、逆にコストパフォーマンスの高さを実感できる。

シャサーニュの名門、ジャン・ノエル ガニャール

ドメヌ ジャン・ノエル ガニャール DOMAINE JEAN-NOEL GAGNARD

ガニャール一族はシャサーニュで1632年にはその存在が知られていた由緒ある家系で、現在ガニャールを名乗る生産者はシャサーニュに4つ存在します。その中でもジャン・ノエル ガニャールは一族の中でトップの品質と名声を誇っています。同ドメヌの当主はジャン・ノエルですが、彼の一人娘であるカロリーヌ レスティメが栽培・醸造・販売の責任者として活躍しています。



カロリーヌ レスティメ

所有畑	作付面積
バタール・モンラッシェ	0.4ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC レ カイユレ	1.1ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC ブランショ ドゥスユー	0.1ha
シャサーニュ・モンラッシェ PC レ ショーメ	0.6ha
シャサーニュ・モンラッシェ レ マズール	0.6ha
シャサーニュ・モンラッシェ (ピノ ノワール)	1.5ha
ブルゴーニュ オート・コート ド ボーヌ (シャルドネ)	0.4ha



バタール モンラッシェ 2017

BLNGA17
750ML 125,000 円
JAN : 4580018617637
【AOP : バタール・モンラッシェ】
■格付け : グラン クリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



標高 240-250m で、南南東向きの畑。ピオロジック。手摘み収穫。新樽比率 80%で熟成。シャサーニュ側の区画を所有。壮大ながら、洗練された品質に他生産者との格の違いが感じられる。



シャサーニュ モンラッシェ レ カイユレ 2017

BLNGB17
750ML 24,700 円
JAN : 4580018617644
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



標高 300-310m、南東向きの畑。ピオロジック。手摘み収穫。新樽比率約 30%で熟成期間 18ヶ月。シャサーニュ・モンラッシェ村の 1 級畑区画のちょうど中央に位置する。



シャサーニュ モンラッシェ レ ショーメ 2017

BLNGE17
750ML 14,300 円
JAN : 4580018617668
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



標高平均 300-320m。ピオロジック。手摘み収穫。新樽比率約 30%で熟成期間 18ヶ月。北東向き斜面に位置する 1 級畑。エキゾチックな果実感がボリュームたっぷりに広がる。



シャサーニュ モンラッシェ ブランショ ドゥスユー 2017

BLNGK17
750ML 23,300 円
JAN : 4580018617651
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



手摘み収穫。新樽比率約 30%で熟成期間 18ヶ月。特級畑のモンラッシェに隣接した南西向きの希少な 1 級畑。果実や白い花のピュアな香りに凝縮感のある口当たり。驚きと喜びを与えるワイン。



シャサーニュ モンラッシェ シャン デリエール 2017

BLNGM17
750ML 9,700 円
JAN : 4580018617675
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ】
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。手摘み収穫。村名畑「シャン デリエール」の区画の葡萄を使用して造られる。リンゴや柑橘系の果実が香り、クリスピーな酸がまっすぐでクリーンな印象のエレガントなワイン。



ブルゴーニュ オートコート ド ボーヌ ブラン スーゼギン 2017

BLNGJ17
750ML 5,400 円
JAN : 4580018617682
【AOP : ブルゴーニュ オート・コート ド ボーヌ】
○Ch100%
○白 / 辛口



ピオロジック。手摘み収穫。新樽約 30%で 12-15ヶ月熟成。生産本数約 4,000 本。栽培の 80%がピノ ノワールであるオート・コート ド ボーヌでは珍しい、素晴らしいシャルドネ。



シャサーニュ モンラッシェ キュヴェ レスティメ 2017

BLNGC17
750ML 5,800 円
JAN : 4580018617699
【AOP : シャサーニュ・モンラッシェ】
○PN100%
○ホ / ミディアムボディ



南、南東向きの畑。粘土質土壌。ピオロジック。手摘み収穫。新樽比率約 25%で熟成期間 12-18ヶ月。キュヴェ名は、現在の責任者カロリーヌ レスティメとフランス語の「尊敬される」という言葉をかけたもの。

クレマンド ブルゴーニュの大手名門

ヴーヴ アンバル

1898年にマリー アンバルによって設立され、以来家族経営を続けるクレマンの名門です。豊かで構成力とバランスに優れた、安定感のあるクレマンを生み出しています。

VEUVE AMBAL

クレマンド ブルゴーニュ ブラン ブリュット NV

BLVAANVL
750ML 3,150 円
JAN : 3299641114628
【AOP : クレマンド ブルゴーニュ】
○Ch/PN/AI/Gm
○白 / 辛口



ピノ ノワールとシャルドネを主体にアリゴテとガメイもブレンドしている。柑橘系果実に加え、赤い果実のアロマや白い花、バターのような風味も感じられる。

リュリーの高名な造り手 ドメヌ ジャクソン

DOMAINE JACQUESON

1946年にアンリ ジャクソンによってドメヌ ド シェーヴルモンの名で創設。元々は母方の祖父から引き継いだ畑でしたが、1960年代からリュリー及びメルキュレの優れた区画を購入し所有畑を拡大してきました。1971年、息子であるポールがドメヌを引き継ぎ、2006年よりポールの娘、マリーも畑と醸造に携わり、2015年には同じく息子のピエールもドメヌの仕事に参加し、家族でワイン造りを行っています。昔から有名なレストランでの評判がよく、タイグヴァン、トゥールダルジャン、レオン ド リヨン、なかでもラムロワーズ(シャニーの三ツ星)では25年以上もそのワインリストに名を連ねているドメヌです。

所有畑	作付面積
リュリー PC ラピュセル	2.5ha
リュリー PC グレズニ	1ha
リュリー PC モルゴット	0.8ha
リュリー PC プレオー	2.6ha
メルキュレ PC レ シャン マルタン	1.5ha
メルキュレ PC レ グレ	0.9ha
リュリー レ シャボニエール	1.8ha
ブーズロン レ コルデール	0.8ha

クレマンド ブルゴーニュ NV

BLJQHAB
750ML 4,020 円
JAN : 4582203056641
【AOP : クレマンド ブルゴーニュ】
OPN/Ch/Gm/AI
○白 / 辛口



クレマンド ブルゴーニュ発祥の地であり、銘醸地としても名高いリュリーの、高名な作り手によるクレマン。収穫は手摘み。基本的に単一ヴィンテージのワインから造られ、またセパージュは年により異なる。

リュリー プルミエクリュ グレズニ 2017

BLJQC17
750ML 5,300 円
JAN : 4580018610164
【AOP : リュリー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○Ch100%
○白 / 辛口



リュットレゾネ。手摘み収穫。1級畑「グレズニ」は平均樹齢 50 年以上の歴史の古い区画で、リュリー村の最も優れたテロワールに位置している。生き生きとしたエネルギー感あるワインで、熟成に向いている。

リュリー ブラン 2017

BLJQG17
750ML 4,450 円
JAN : 4580018610171
【AOP : リュリー】
○Ch100%
○白 / 辛口



リュットレゾネ。手摘み収穫。「レ シャボニエール」と「ラ パール」の区画の自社葡萄と「フロマンジュ」の区画の購入した葡萄から造られている。胡椒やパナラの力強い香りを持つ綺麗な魅力的なワイン。

ブーズロン レ コルデール 2017

BLJQQ17
750ML 4,000 円
JAN : 4580018610195
【AOP : ブーズロン】
○AI100%
○白 / 辛口



リュットレゾネ。手摘み収穫。レ コルデールの葡萄は1937年植樹のアリゴテドレ(黄金のアリゴテ)。一般的なアリゴテよりもアロマティックで酸が穏やか。5-8年使用樽で約10ヶ月熟成。

ブルゴーニュ ブラン セレクション 2017

BLJQM17
750ML 3,750 円
JAN : 4580018610157
【AOP : ブルゴーニュ】
○Ch100%
○白 / 辛口



リュットレゾネ。手摘み収穫。マコンの「ピエール クロ」区画の村名葡萄を格下げして使用。手摘み収穫で、厳格に選果。力強さと繊細さが見事に調和したワイン。熟成とともにバチミツやヘーゼルナッツを感じられる。

ブルゴーニュ アリゴテ 2017

BLJQD17
750ML 3,110 円
JAN : 4580018610188
【AOP : ブルゴーニュ アリゴテ】
○AI100%
○白 / 辛口



リュットレゾネ。手摘み収穫。リュリーの名手が樹齢 30 年以上のアリゴテからつくる、フレッシュで軽やかなワイン。アリゴテの心地よいアロマやスパイシーなニュアンスに樽熟成由来のパナラの香り。

リュリー プルミエクリュ プレオー 2017

BLJQS17
750ML 5,300 円
JAN : 4580018610140
【AOP : リュリー プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ



粘土石灰質。リュリーのすぐ西側に広がる粘土石灰質の「プレオー」の区画から造られたキュヴェ。2016 年がファーストヴィンテージ。程よいミネラルを思わせる風味とタンニンを感じる、骨格のしっかりした味わい。

メルキュレ プルミエクリュ レ グレ 2017

BLJQL17
750ML 4,940 円
JAN : 4580018610133
【AOP : メルキュレ プルミエ クリュ】
■格付け : プルミエクリュ
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ



リュットレゾネ。手摘み収穫。2011年に取得した 0.86ha の畑。オーク樽(新樽率 25%)にて 12ヶ月熟成。豊かで官能的、調和の取れた美しく長い余韻を楽しむ。

リュリー ルージュ ラ パール 2017

BLJQN17
750ML 4,450 円
JAN : 4580018610126
【AOP : リュリー】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ



「ラ パール」の区画の葡萄から造られ、2016 年がファーストヴィンテージ。豊かな果実味とスミレなどの花が香る。繊細でチャーミングな味わいを楽しむことができる。

リュリー ルージュ レ シャボニエール 2017

BLJQF17
750ML 4,250 円
JAN : 4580018610119
【AOP : リュリー】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ



「シャボニエール」に植えられた、樹齢約 30 年のピノ ノワールから造られるワイン。クランベリーやラズベリーなどの生き生きとした果実のニュアンスと綺麗な樽香を漂わせるミディアムボディの味わい。