

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

ボルドー・その他産地版

fwines

目次

項目	ページ
目次	1
凡例	2
葡萄品種 略号表	3
ドメーヌ パロン ド ロートシルト(ラフィット)	4-5
ボルドーコレクション	5-6
シャトー ラグランジュ	6-7
シャトー ベイシュヴェル	7-8
バリエール フレール	8
シャトー ジスクール	8-9
シャトー ドルーケット	9
その他のボルドー	10-14
ジェラルール ベルトラン	15-18
ドメーヌ ド オーシエール	18
ドメーヌ デュ ノゼ	19
ニコラ ジョリー	20
ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ	21-22

項目	ページ
ドメーヌ デ コニエット	22
ドメーヌ デ カール	22-23
シャトー ド クーレーヌ	23-24
ドメーヌ ミショー	24
ドメーヌ ジットン	24
ドメーヌ ヴァインバック	25-26
カミュー ブラウン	26-27
ドゥップ オ ムーラン	27
ドメーヌ ジョルジュ ヴェルネ	28-29
ファヨール フィス エ フィーユ	29
ドメーヌ デ セネショー	30
ラ カボット	30
ドメーヌ ルルー ブルー	31
マス デル ベリエ	31-32
シャトー ド ケー	32
ドメーヌ ベルテ ボンデ	33

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

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 葡萄品種略号(別表 P.11 参照)

○CS75%/M21%/PV4% 色、味わいのタイプ

○赤 / フルボディ 造りや味わいの特徴

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。

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。

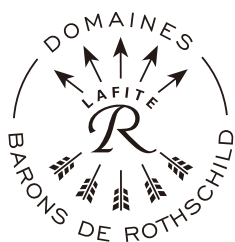
葡萄品種 略号表

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	ネッピオーロ
BB	Blauer Burgunder	ブラウアー ブルグンダー	NC	Nerello Cappuccio	ネレッコ 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	ネレッコ マスカレーゼ
Cm	Carmènère	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	ピエディオッソ
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	プールサール
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	シラース
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	トゥリガ 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	ピクプール ブラン
Cc	Carricante	カリカンテ	PI	Parellada	パレルャーダ
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	シャルルガ ムシュコターイ
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	ショイレーベ
Gl	Glera	グレーラ	Sv	Savagnin	サヴァニャン
Glo	Grillo	グリッロ	Tb	Trebbiano	トレッピアーノ
Grc	Greco	グレーコ	Tm	Traminer	トラミナー
GV	Grüner Veltliner	グリュナー フェルトリーナー	Ttl	Torontel	トロンテル
Gw	Gewürztraminer	ゲヴェルツトラミネール	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	Viognier	ヴィオニエ
Mc	Muscat	ムスカット	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	チャレルロ
Mcl	Muscadelle	ミュスカデル	Zt	Zéta	ゼータ

世界各地に広がる五本の矢の栄光とエレガンス ドメーヌ バロン ド ロートシルト(ラフィット) DOMAINES BARONS DE ROTHSCHILD



シャトー ラフィット ロートシルトを筆頭とするワイナリーグループ。
世界各地で銘酒を生産しています。

1868年にシャトー ラフィットを取得して以降、フランス国内外に合わせて、1,200haの畑を所有。ラフィットで培った高度な技術を核に世界各地のテロワールをラフィットスタイルで表現します。



左：オーナー サスキア
右：エリック ドロートシルト男爵



社長 ジャン・ギヨーム ブラッツ

ボルドー シャトー

ラフィットを筆頭とする格付けシャトーの数々

ボルドーコレクション

ラフィットのスタイルを表現するボルドーのカジュアルシリーズ

ドメーヌ ド オーシエール

フランス ラングドック/ラングドックとボルドーの融合

ロス ヴァスコス

チリ/初の海外進出、プレミアムチリのパイオニア

ボデガス カロ

アルゼンチン/2つの家族、2つの文化、2つの葡萄の融合

ボルドー シャトー

ラフィットを筆頭とする
格付けシャトーの数々



シャトー ラフィット ロートシルト 2005

ALBRR05
750ML 150,000円
JAN: 4582181937055
【AOP: ボーイヤック】
■格付け: グランクリュ 1 級
○CS89%/M10%/PV1%
○赤 / フルボディ

グレートヴィンテージといわれる2005ヴィンテージ。世界最高峰の赤ワイン。力強さの中に、あくまでも繊細な気品を秘めたその風味には比類がない。長期熟成を経て更に荘厳な姿を見せる。



シャトー ラフィット ロートシルト 2015

ALBRR15A
750ML 115,000円
JAN: 4582203118714
【AOP: ボーイヤック】
■格付け: グランクリュ 1 級
○CS91%/M9%
○赤 / フルボディ

格付けグランクリュ第 1 級。2015 年は、2010 年以來となるグレートヴィンテージ。1855 年の公式格付けで、グランクリュ第 1 級の第 1 位に認定された、世界最高峰の赤ワイン。手摘み収穫、新樽比率 100%で熟成期間は 18-20ヶ月。



カリュアド ラフィット ロートシルト 2015

ALBRP15A
750ML 33,200円
JAN: 4582203118707
【AOP: ボーイヤック】
■格付け: セカンドワイン
○CS57%/M36%/CF7%
○赤 / フルボディ

シャトー ラフィットのセカンドワイン。専用区画の若い樹齢の葡萄から造られ、厳しい選果を行う。実力は他のグランクリュのシャトーものにさへ匹敵する。



シャトー デュアール ミロン ロートシルト 2016

ALBDR16
750ML 16,400円
JAN: 4582203126856
【AOP: ボーイヤック】
■格付け: グランクリュ 4 級
○CS67%/M33%
○赤 / フルボディ

1962年にロスチャイルド家が取得。73haの畑でCS67%、M33%を栽培し、ラフィットの醸造責任者監修の下に醸造される。熟成は新樽比率50%で14-16ヶ月間行う。



ムーランド デュアール 2016

ALBDP16
750ML 4,990円
JAN: 4580018613448
【AOP: ボーイヤック】
■格付け: セカンドワイン
○M79%/CS21%
○赤 / フルボディ

デュアール・ミロンのセカンドラベル、86年から生産が開始された。「ムーランド」とはかつてカリュアドの丘にあった風車に由来。ラフィットグループ前会長エリック男爵がプライベートで楽しむお気に入りのワイン。



シャトー オディロン 2016

ALFYR16A
750ML 3,250円
JAN : 4580018619587
【AOP: オー・メドック】
■格付け: クリュ ブルジョフ
OM85%/CS15%
○赤 / ミディアムボディ

元々はペイル・ルバードの名称で親しまれ、16ヴィンテージより名称変更。ロスチャイルド一族のエドモン男爵が経営。格付けはブルジョフ級。メルロ主体でフレッシュなラズベリーと黒コショウの香り、エレガントでやわらかな口当たり。



シャトー レヴァンジル 2013

ALPER13A
750ML 25,900円
JAN : 4582203101389
【AOP: ボムロール】
OM87%/CF13%
○赤 / フルボディ

ボムロール有名 10 シャトーのひとつ。1991年からロスチャイルド家のグループ。ボムロールとサン・テミリオン
の境界に位置しており、砂利混じりの粘土・砂質土壌に 16ha の畑を所有。醸造はラフィットの醸造責任者の厳格な管理の下、行われる。

シャトー リューセック 2016

ALKRW16
750ML 13,000円
JAN : 4582203127228
【AOP: ソーテルヌ】
■格付け: 第1級
○Se83%/SB12%/Mcl5%
○白 / 甘口

カルムド リューセック 2016

ALKRP16
750ML 4,990円
JAN : 4582203127211
【AOP: ソーテルヌ】
■格付け: セカンドワイン
○Se/SB/Mcl
○白 / 甘口



Rド リューセック 2018

ALSRW18A
750ML 3,920円
JAN : 4580018617156
【AOP: ボルドー】
○Se/SB
○白 / 辛口

リューセックが造る個性豊かな辛口ワイン。ソーテルヌに用いられる同じ葡萄の樹から収穫された葡萄を使用。

ボルドーコレクション

ラフィットのスタイルを
表現するボルドーの
カジュアルシリーズ



ポイヤック レゼルブ スペシャル 2015

YBLP5Q
750ML 5,600円
JAN : 4901777119963
【AOP: ポイヤック】
○CS70%/M30%
○赤 / フルボディ

ラフィット ロートシルトとデュアル・ミロンのワインを一部使った、まさに血統書つきの銘酒。発酵は 28-30℃のステンレスタックで行い、約 60%は自社製フレンチオーク樽で 18ヶ月間熟成。



メドック レゼルブ スペシャル 2016

YBLM6Q
750ML 3,260円
JAN : 4901777119956
【AOP: メドック】
○CS60%/M40%
○赤 / フルボディ

メドック北部の自社畑およびラフィットグループが信頼を置く畑から厳選された葡萄を丁寧に醸したワイン。発酵は 28-30℃に管理したステンレスタックで行い、熟成は 50%ずつタンクと自社製フレンチオークを使用し 9ヶ月間。



ボルドー レゼルブ スペシャル ルージュ 2017

YBLR17
750ML 2,080円
JAN : 3296324299412
【AOP: ボルドー】
○M80%/CS20%
○赤 / ミディアムボディ

ラフィットグループのエレガンスが気軽に楽しめるワイン。元々は男爵が親しい友人にプレゼントするために造られたワイン。ステンレスタックで発酵、熟成は木桶で 5ヶ月間。果実味溢れる、クラシックなスタイルの赤。



ボルドー レゼルブ スペシャル ブラン 2018

YBLW18
750ML 2,080円
JAN : 3296325299619
【AOP: ボルドー】
○SB70%/Se30%
○白 / 辛口

ラフィットグループのエレガンスが気軽に楽しめるワイン。アントウドゥメールで選り抜いたセミヨンとソーヴィニオンブランを使用。16℃に管理したステンレスタックで発酵、シュールリーで 3ヶ月間熟成。



サガ R ボルドー ルージュ 2016

YBSR6Q
750ML 2,460円
JAN : 4901777119970
【AOP: ボルドー】
○CS60%/M40%
○赤 / ミディアムボディ

R (ロスチャイルド) の伝説という名のワイン。ボルドー内で、ラフィットスタイルを表現する土壌を選び、ステンレスタックで発酵、約 4 割を自社製のオーク樽 6ヶ月で熟成。凝縮感と、樽熟成由来の複雑味をもったスタイル。



サガ R ボルドー ブラン 2017

YBSW17
750ML 2,450円
JAN : 4901777119994
【AOP: ボルドー】
○SB70%/Se30%
○白 / 辛口

R (ロスチャイルド) の伝説という名のワイン。アントウドゥメールで厳選したセミヨンとソーヴィニオンブランを使用。16℃に管理したステンレスタックで発酵、シュールリーで 3ヶ月間熟成。女性醸造家ならではの繊細な感性が活かしたワイン。



SAFE

プライベート リザーブ サン テミリオン 2016

ALPRE16
750ML 3,900円
JAN : 4582203127983
【AOP: サン・テミリオン】
○M85%/CF15%
○赤 / フルボディ

DBRのテクニカルチームがサン・テミリオン グランクリュを含む畑の葡萄を厳選。熟成は 4 割を自社樽で (新樽 10%) 残りは木桶を使用。エキゾチックな複雑な香り、ラフィットのエレガンスと親しみやすさを備える。

化粧箱入り
ALPRE16K
750ML 3,900円
JAN : 4582203127983

SAFE

プライベートリザーブ
ボルドー ルージュ 2017

ALPRR17
750ML 1,950円
JAN : 4582203074645
【AOP : ボルドー】
OM70%/CS30%
○赤 / ミディアムボディ
ディアヌ フラマン監修の下、果実の味
わいとラフィットエレガンスを表現する
コレクションシリーズ。プライベートリ
ザーブは「男爵のお気に入り」の名に恥
じない厳選した葡萄から、気軽に楽し
めるワインに仕上げた。

プライベートリザーブ ボルドー ルージュ 2016
AMPRR16
375ML 1,290円
JAN : 4582203111227



SAFE

プライベートリザーブ
ボルドー ブラン 2018

ALPRB18
750ML 1,950円
JAN : 4582203074652
【AOP : ボルドー】
○SB55%/Se45%
○白 / 辛口
主にアントゥルドゥメールの区画の葡
萄を使用。ステンレスタンクで発酵し、
シュールリーで3ヶ月間熟成。ディア
ヌ フラマン監修の下、果実の味わいと
ラフィットエレガンスを表現するコレク
ションシリーズ。

プライベートリザーブ ボルドー ブラン 2017
AMPRB17
375ML 1,290円
JAN : 4582203111234



80年代から革命的な品質改革を成し遂げ復活したシャトー
シャトー ラグランジュ

CHATEAU LAGRANGE

グラン クリュでも最大の作付け面積を持ち、
区画ごとに葡萄の熟し具合を細かく管理。

1983年にサントリーがシャトー ラグランジュを取得してから今日に至るまで品
質向上の為に様々な努力を重ね、グラン クリュ3級としての評価を再構築してき
ました。

しかし、グラン クリュ シャトーにおけるワイン造りとは20年単位での時間を刻
む終わりのない道のり。83年以降に植えられた樹が年を経て、より品質の高い葡
萄が収穫できる樹齢となりました。

2004年より、ラグランジュ復興のために心血を注いできた鈴田 健二に代わり、
椎名 敬一が着任。椎名は新たな20年を『創造』のステージと位置付け、ラグランジュが所有する畑のポテンシャル
の限界に挑戦するという活動と投資を継続してきました。

2008年には光センサーによる選果台導入により、より精密な選果を行い、また小型タンク導入により区画毎の醸
造が可能となり、葡萄やテロワールの個性をより忠実に表現することができるようになりました。ラグランジュはさら
なる飛躍に向け、着実に進化を続けています。



左: 椎名副会長 右: ボルド社長



上: 2008年以降に順次小容量タンクに切り替え



左: 2008年導入の光学式選果台
右: 選果後の果粒

ラグランジュの歴史

- 17世紀 最古の古文書上の記載は1631年
“モンテユの高貴な館 ラグランジュ”
- 1785年 在仏アメリカ大使であった
トーマス ジェファソンが個人の評価として
第3級に格付け
- 1842年 ルイ・フィリップ朝において内務大臣などを
歴任したデュジャテル伯爵が所有者となり、
生産量を300トノー(36万本)にまで伸ばす。
- 1855年 メドック公式格付けで第3級に選ばれる
- 20世紀 経済状況の悪化により所有者が入れ替わり、
初頭 シャトーは荒廃、畑は切り売りされ評価も低下
- 1983年 サントリー株式会社取得。葡萄畑の半分が
12月 放棄され荒地となっていたが、ポテンシャル
の高い畑は切り売りされずに残っていた。
総責任者にはペイノー氏の門下生である
マルセル デュカス、副会長には鈴田健二が
就任し、畑から醸造施設、城館や庭園に至る
まで徹底的な改革に取り組む。
- 現在 2004年に着任した椎名敬一とマティウ ボルド
の新しい体制のもと、「復活」から「創造」の
第二ステージへ歩みを進める

(共に2020年2月現在)

所有畑 サン・ジュリアン (赤)	作付面積(比)	作付面積
カベルネ ソーヴィニオン	67%	79ha
メルロ	28%	33ha
プティ ヴェルド	5%	6ha
合計	100%	118ha

所有畑 オー・メドック (白)	作付面積(比)	作付面積
ソーヴィニオン ブラン	80%	8.8ha
ソーヴィニオン グリ	10%	1.1ha
セミヨン	10%	1.1ha
合計	100%	11ha



シャトー ラグランジュ
2013

ALCLR13AN
750ML 8,300円
JAN : 4580018617231
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け: グラン クリュ3級
○CS75%/M21%/PV4%
○赤 / フルボディ

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。



シャトー ラグランジュ
2016

ALCLR16
750ML 10,400円
JAN : 4582203126955
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : グラン クリュ 3 級
OCS70%/M24%/PV6%
○赤 / フルボディ
このヴィンテージは、異例尽くしの気
候が育んだ破格の品質。カベルネの収
穫も過去最も遅い記録となり、ハンク
タイムの長さからくる複雑さと熟成が
期待できる。
ハーフボトル
AMCLR16
375ML 5,500円
JAN : 4580018605160



シャトー ラグランジュ
2017

ALCLR17
750ML 8,800円
JAN : 4580018607591
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : グラン クリュ 3 級
OCS78%/M18%/PV4%
○赤 / フルボディ
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、ほ
どよい樽香が、見事なバランスを醸し
ます。熟成も楽しみな一本。



レ フィエフ ド ラグランジュ
2013

ALCMR13
750ML 4,440円
JAN : 4582203101778
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : セカンドワイン
OCS61%/M30%/PV9%
○赤 / フルボディ
シャトー ラグランジュのセカンドワイ
ン。新樽を 25%使用して樽熟成を行
い、深みのある赤色で、ブラックカラ
ント、スパイス、タバコ、チョコレート
などの複雑な香りを感じ、肉厚で長い
余韻が楽しめる。



レ フィエフ ド ラグランジュ
2014

ALCMR14
750ML 4,550円
JAN : 4582203109903
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : セカンドワイン
OCS52%/M41%/PV7%
○赤 / フルボディ
14 年は、秋の晴天に恵まれたクラシッ
クでバランスの取れたヴィンテージ。
セカンドとはいえ、その品質基準は非
常に高く、充分に他の格付けシャトーに
匹敵します。
レ フィエフ ド ラグランジュ 2015
AMCMR15
375ML 2,820円
JAN : 4582203126122



レ ザルム ド ラグランジュ
2016

ALSLW16
750ML 5,300円
JAN : 4582203127372
【AOP : ボルドー】
○SB60%/Se20%/SG20%
○白 / 辛口
格付け 3 級シャトー ラグランジュが造
る白ワイン。品種特有の草原の風や柑
橘類を思わせる爽やかな香り。6ヶ月
間の樽熟成に由来するバニラ香と、果
実本来の良さが見事に調和した、気品
あふれる味わい。



レ フルール デュ ラック
2015

ALTSW15
750ML 3,360円
JAN : 4582203129215
【AOP : ボルドー】
○SB66%/SG31%/Se3%
○白 / 辛口
2011 年より造られている白ワイン、
レ ザルム ド ラグランジュのセカンドワ
イン。「湖の花」の意。新樽使用率は
20%で6ヶ月間熟成。

かつて提督が居を構えた 帆船のラベルが印象的な格付け4級
シャトー ベイシュヴェル

CHATEAU BEYCHEVELLE

「メドックのベルサイユ宮殿」と呼ばれるほど美しいシャトーが有名です。

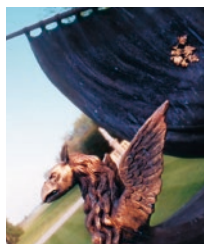
メドック格付け第4級、ボルドーで最も美しい城館を持つことで知られるシャトー ベイシュ
ヴェル。品質も、常にサン・ジュリアン村のトップを担う実力派です。
「帆を半分下げた大帆船」のラベルも有名で、かつてジロンド河を行き交った大帆船(グ
ラン バトー)の船乗りたちが海軍提督エペルノン公爵の城館の前にさしかかると、「ベッセ
ヴォワール(帆を下げよ)」と呼んで提督への敬意を表したことが「ベイシュヴェル」の語源と
なったという逸話を生みました。



社長 フィリップ ブラン



はじけるような果実味とそれに溶け込む
樽由来の甘い香り。
熟成後はエレガント
な深みをそなえるの
がこのワインの魅力
です。



所有畑	作付面積(比)
カベルネ ソーヴィニヨン	56%
メルロ	40%
カベルネ フラン	1%
プティ ヴェルド	3%



シャトー ベイシュヴェル
2011

ALCYP11
750ML 13,800円
JAN : 4582203084842
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : グラン クリュ 4 級
OCS47%/M47%/CF4%/PV2%
○赤 / フルボディ
ボルドーで最も美しい名城として知ら
れる格付け 4 級シャトー。果実の心地
よいアロマが凝縮された力強く、エレ
ガントなスタイル。



シャトー ベイシュヴェル 2017

ALCYP17A
750ML 16,000円
JAN : 4580018607638
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : グラン クリュ 4 級
○CS50%/M45%/PV4%/CF1%
○赤 / フルボディ

ボルドーで最も美しい名城として知られる特級格付けシャトー。果実の心地よいアロマが凝縮された、力強く、エレガントなワイン。



アミラルド ベイシュヴェル 2016

ALCYR16
750ML 7,500円
JAN : 4580018612236
【AOP : サン・ジュリアン】
■格付け : セカンドワイン
○CS58%/M38%/CF6%
○赤 / フルボディ

ベイシュヴェルのセカンドラベル。カベルネ ソーヴィニオン主体で造られ、果実の生き生きとした香りが漂う。

AMCYR16
375ML 4,000円
JAN : 4580018613509

顧客の厚い信頼と 強固な経営基盤を持つ 仏日のジョイントベンチャー

バリエール フレール BARRIERE FRERES

ワイン業界に欠かせない名門カステルとサントリーのジョイントベンチャー、**グラン ミレジム ド フランス**傘下の**ネゴシアン**です。

同じグループに、日本で長く愛されているシャトー ベイシュヴェルとシャトーボーモンがあります。良質な葡萄から安定した品質のワインを造り続けています。



SAFE

グラン バトー ボルドー ルーージュ 2016

ALSBR16
750ML 1,770円
JAN : 3475380024484
【AOP : ボルドー】
○M80%/CS20%
○赤 / ミディアムボディ

シャトー ベイシュヴェルの全面協力を受け造られる。メルロ主体にカベルネをブレンド。約 8 ヶ月フレンチオークで熟成。芳醇、繊細でエレガントな仕上がり。



SAFE

グラン バトー ボルドー ブラン 2017

ALSBB17
750ML 1,770円
JAN : 3475380025894
【AOP : ボルドー】
○SB
○白 / 辛口

シャトー ベイシュヴェルの伝統の技を受け継いで醸されたワインは、ソーヴィニオン ブランを新樽 50%で熟成。爽やかさと豊かなコクを備えた辛口白ワイン。

かつての名声を取り戻し品質が飛躍的に向上したマルゴーの人気シャトー シャトー ジスクール

CHATEAU GISCOURS

14世紀にまで遡る由緒あるシャトー。

1855年にマルゴー第3級に格付けされ、長い歴史の中では財政難による厳しい時代もありましたが、現在はオランダ人実業家エリック アルバダ イェルヘルスマ氏が所有、メドックをこよなく愛し、畑や建物の改修と資本の増強に努めました。シャトーの名声は復活し、現在は安定した人気と実力を誇っています。



シャトー ジスクール 2017

ALDGR17
750ML 未定
JAN : 4580018607683
【AOP : マルゴー】
■格付け : グラン クリュ 3 級
○CS/M/CF/PV
○赤 / フルボディ

マルゴーACで最も広い葡萄園をもつシャトーのひとつで 94ha を所有。植密度は約 8-10 千株 /ha と高く、株同士の競争が促され房につく実の数は少なくなる。区画毎に醸造され、新樽比率 50%で約 18 ヶ月間の樽熟成。



ラ シレーヌ ド ジスクール 2016

ALDGS16
750ML 未定
JAN : 4580018618016
【AOP : マルゴー】
■格付け : セカンドワイン
○CS60%/M30%/CF10%
○赤 / フルボディ

グラン クリュ 第 3 級ジスクールのセカンドワイン。樹齢の若い (3-10 年) 樹から生産。100%樽 (新樽 20%) で 12 ヶ月熟成。マルゴーの穏やかな気候に恵まれて育った葡萄由来の繊細なタンニンと洗練されたエレガンスを持つワイン。



ロゼ ド ジスクール 2018

ALSBR18
750ML 2,750円
JAN : 4580018613844
【AOP : ボルドー】
○CS100%
○ロゼ / 辛口

ジスクールの若木 (樹齢 15-20 年) のカベルネ から直接圧搾法で造られるロゼ。約 18℃の低温に設定されたステンレスタンクで発酵を 8-12 日間行い、その後ステンレスタンクで 3-4 ヶ月間の熟成。艶やかな色合いながらタンニンの骨格が感じられる。



プチット シレーヌ 2015

ALTQR15A
750ML 1,740円
JAN: 4580018613431
【AOP: ボルドー】
OM/CS
○赤 / ミディアムボディ

シャトー ジスクールの醸造チームが厳選したワインを購入して造り出す。2009年がファーストヴィンテージ。ジスクールの現代性と古典的味わいがリーズナブルな価格で楽しめる。



プチット シレーヌ ブラン 2016

ALTQW16A
750ML 1,880円
JAN: 4582203129277
【AOP: ボルドー】
○SB60%/Se40%
○白 / 辛口

シャトー ジスクールの醸造チームが厳選したワインを購入して造り出す。2010年がファーストヴィンテージ。20°Cで10日間かけ発酵させ、フレッシュな味わいで生き生きとした酸味が感じられる。

8代に渡る実力派ファミリーが造り出す上品な味わい シャトー ドルーケット

CHATEAU DE ROUQUETTE

ボルドー大学醸造学部教授でダリエファミリーの長男フィリップが 品質責任者を務めます。

カディヤックの村を見下ろすように広がる畑は南～南西向きで日当たりが良く、また小石と粘土石灰質からなる土壌は水はけにも恵まれています。シャトー ドルーケットの歴史は、1740年にルーケット氏が持っていた52ヘクタールの所有地にシャルトルーズ(南西地方の低くて長い建物のこと)を建てたときに始まり、当時すでに甘口ワインが造られていたことが記録に残っています。1962年にダリエ家7代目ギイが取得し、以来8代にわたり甘口から辛口(赤、白、ロゼ)まで安定した品質のワインを産出しています。



ダリエ夫妻

栽培・醸造は、ギイの次男ジャン・クリストフが統括し、ボルドー大学醸造学部で白ワインの権威ドゥニ・ドゥブルデュ教授の右腕だった長男のフィリップが、学術的見地からテイastingコメントを残し品質責任者として家業を支えています。長女のサンドリーヌとダヴィッド夫妻はセールsteamを統括しています。



品質責任者 フィリップ ダリエ



パヴィヨンドルーケット 2015

ALTRP15
750ML 2,090円
JAN: 4580018618641
【AOP: ルピアック】
■格付け: セカンドワイン
○Se/SB
○白 / 甘口

ソーテルヌ対岸のルピアックで造られる貴腐ワイン。ルーケットのセカンドラベル。アプリコットや西洋サンザシ、アカシアの蜂蜜などの複雑なアロマ。補糖をしない天然葡萄由来の上質な甘味。



ボルドー ルージュ 2015

ALTRR15
750ML 1,490円
JAN: 4582203119940
【AOP: ボルドー】
○M80%/CS20%
○赤 / ミディアムボディ

キド アシエット2012年一ツ星。手摘み収穫後、26-28度に設定されたステンレスタンクで発酵と醸しに4週間を費やし、この価格帯としては異例の熟成期間24ヶ月。艶やかでシルキーな果実味と上質な酸味が調和した味わい。



ボルドー ロゼ 2018

ALTRS18
750ML 1,490円
JAN: 4580018618061
【AOP: ボルドー】
○CS
○ロゼ / 辛口

カベルネソーヴィニオン 100%で造られる珍しいロゼワイン。製法はロゼドプレス(压榨法)を用いる。これはタンニン豊富なカベルネでは、セニエ(醸す製法)だと力強すぎるロゼになるため。



ボルドー ブラン 2017

ALTRW17
750ML 1,620円
JAN: 4580018613929
【AOP: ボルドー】
○SB80%/Se20%
○白 / 辛口

手摘み収穫後葡萄の酸化防止のため、窒素を充填した空圧式圧搾機で約18時間のスキンコンタクトを行い、压榨。ダブルパージュ後マロラクティック発酵までステンレスタンクを使用。熟成期間は8ヶ月。

BORDEAUX

SAINT-ESTEPHE サン・デステーフ

商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー コス デストゥールネル 2014	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS65%/M33%/CF2%	25,000	ALADR14A	4582203122681
シャトー コス デストゥールネル ブラン 2016	グラン クリュ 2 級	白	750ML	SB75%/Se25%	22,700	ALADW16	4580018614414
シャトー モンローズ 2013	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS/M/CF	18,200	ALAMR13A	4582203101631
シャトー カロン セギュール 2011	グラン クリュ 3 級	赤	750ML	CS/M/CF	22,000	ALACR11	4582203084545
シャトー カロン セギュール 2017	グラン クリュ 3 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	22,000	ALACR17	4580018607317
シャトー ラフォン ロシェ 2005	グラン クリュ 4 級	赤	750ML	CS/M/CF	16,200	ALARR05	4582181937123
シャトー コス ラポリー 2010	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	未定	ALAFR10	4580018609458
レバゴド コス 2011	セカンドワイン	赤	750ML	CS65%/M33%/PV2%	未定	ALAER11	4580018606969
レバゴド コス ブラン 2018		白	750ML	SB/Se	未定	ALAE18	4580018618702
ラダム ドモンローズ 2014	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF	6,700	ALAMD14A	4582203109712
ルマルキド カロン セギュール 2016	セカンドワイン	赤	750ML	CS45%/M55%	6,000	ALACM16	4582203126795
ラシャベルド ラフォン ロシェ 2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M	3,920	ALALR13A	4580018609526
フランク フェラン 2011	セカンドワイン	赤	750ML	M60%/CS40%	3,900	ALAPF11	4582203119520
サン デステフド カロン セギュール 2014	サードワイン	赤	750ML	M58%/CS41%/CF1%	4,250	ALATR14A	4582203123619
シャトー オルムドベズ 2013	キュブルジョワイクセブショネル	赤	750ML	CS46%/M42%/CF10%/PV2%	4,990	ALABR13	4582203119513
シャトー フェラン セギュール 2013	キュブルジョワイクセブショネル	赤	750ML	M/CS/CF/PV	6,300	ALAPR13A	4580018609700
シャトー カペルン 2013		赤	750ML	CS/M/CF/PV	3,470	ALACG13	4580018611369

PAUILLAC ポーイヤック

商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー ラトゥール 2005	グラン クリュ 1 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	165,000	ALBLR05	4582181938243
シャトー ムートン ロートシルト 2003	グラン クリュ 1 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	116,700	ALBMR03	4560179341329
シャトー ムートン ロートシルト 2015	グラン クリュ 1 級	赤	750ML	CS82%/M16%/CF2%/PV	115,000	ALBMR15A	4582203117762
エール ダルジャン 2017		白	750ML	Se/SB/Mcl	16,700	ALSAW17	4580018606990
シャトー ピション ロングヴィル ラランド 2005	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	31,000	ALBJR05	4582181938427
シャトー ピション ロングヴィル パロン 2013	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS82%/M18%	19,900	ALBSR13	4582203101693
シャトー ダルマイヤック 2016	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS62%/M28%/CF8%/PV2%	11,400	ALBAR16	4582203126825
シャトー グレール ミロン 2016	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS55%/M29%/CF13%/PV2%/Cm1%	15,500	ALBCR16	4582203126849
シャトー ランシュ バージュ 2005	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS72%/M15%/CF12%/PV1%	48,700	ALBBR05	4582181938311
シャトー ランシュ バージュ 2016	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	30,000	ALBBR16	4582203126832
シャトー グラン ピュイ ラコスト 2013	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS80%/M20%	10,000	ALBGR13	4582203120069
シャトー ポンテ カネ 2014	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS65%/M30%/CF4%/PV1%	19,900	ALBPR14	4582203109798
シャトー ランシュ ムサス 2007	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS75%/M25%	6,700	ALBUR07	4582203118066
シャトー オー バタイエ 2005	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS/M/CF	16,700	ALBWR05	4580018605474
シャトー クロワゼ バージュ 2005	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS/M/CF	11,100	ALBZR05	4582203076045
シャトー ベデスクロー 2014	グラン クリュ 5 級	赤	750ML	CS53%/M47%	7,500	ALPNR14A	4580018613394
レフォルド ラトゥール 2005	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF/PV	33,400	ALBLP05	4582181938656
レゼルヴドラ コンテス 2011	セカンドワイン	赤	750ML	CS43%/M49%/PV8%/PV	7,400	ALBJC11	4582203084637
パストゥレルド グレール ミロン 2011	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF/PV/Cm	未定	ALBA1R11A	4580018609618
レグリフォンド ピション パロン 2012	セカンドワイン	赤	750ML	CS60%/M40%	8,400	ALBA2R12	4580018601575
ラガバールド クロワゼ バージュ 2011	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF	4,870	ALBAB11	4580018609533
シャトー ゴーダン 1997		赤	750ML	CS85%/M25%	4,300	ALBYR97	4580018603579
ブランド ランシュ バージュ 2017		白	750ML	SB/Se/Mcl	8,800	ALSNW17A	4580018607966

SAINT-JULIEN サン・ジュリアン

商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー デュクリュ ポーカイユ 1985	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS/M	45,000	ALCDR85	4580018603104
シャトー デュクリュ ポーカイユ 2013	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS90%/M10%	18,400	ALCDR13	4582203101730
シャトー レオヴィル バルトン 2008	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS/M/CF	10,500	ALCBR08	4582203061973
シャトー レオヴィル ラスカーズ 1988	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS65%/M21%/CF11%/PV3%	56,000	ALCCR88	4560179341503
シャトー レオヴィル ボワフェレ 2005	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS68%/M26%/PV6%	29,500	ALCPR05A	4582181938298
シャトー レオヴィル ボワフェレ 2013	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS65%/M26%/PV6%/CF3%	11,600	ALCPR13	4582203101785
シャトー レオヴィル ボワフェレ 2016	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS63%/M29%/PV6%/CF2%	20,000	ALCPR16A	4582203127099
シャトー グリュオー ラローズ 2015	グラン クリュ 2 級	赤	750ML	CS/M/CF/PV/Mb	16,500	ALCGR15	4582203119261
シャトー ランゴア バルトン 2013	グラン クリュ 3 級	赤	750ML	CS/M/CF	8,300	ALCFR13	4580018613820
シャトー ブラネール デュクリュ 2013	グラン クリュ 4 級	赤	750ML	CS65%/M27%/PV6%/CF2%	8,400	ALCRR13	4582203101792
シャトー タルボ 2016	グラン クリュ 4 級	赤	750ML	CS55%/M39%/PV6%	13,400	ALCTR16	4582203126986
ラクロワド ポーカイユ 2005	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF/PV	12,300	ALCDC05	4582203051677
ラクロワド ポーカイユ バージェイド ジャガー 2006	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF/PV	11,500	ALCDC06J	4580018610225

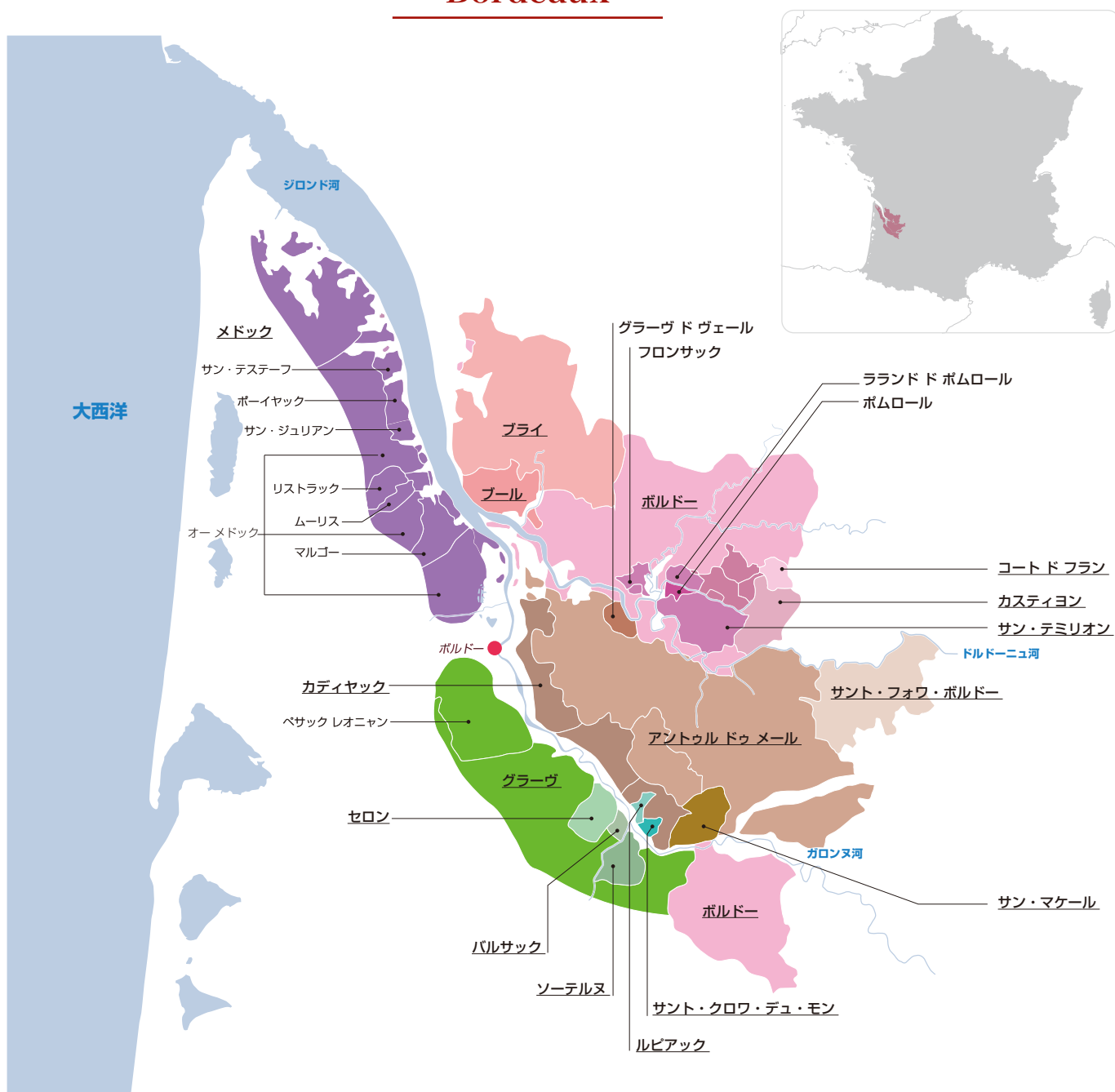
SAINT-JULIEN サン・ジュリアン							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
ルプティリオンデュマルキドラスカーズ2013	セカンドワイン	赤	750ML	M53%/CS46%/CF1%	7,000	ALCKR13	4582203121035
クロデュマルキドシャトーレオヴィールラスカーズ2005	セカンドワイン	赤	750ML	CS50%/M37%/CF12%/PV1%	16,500	ALCCM05	4582181938564
サルジェドグリユオーラローズ2016	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF	6,000	ALCGP16	4582203126931
ラプティットマルキーズデュクロデュマルキ2016	セカンドワイン	赤	750ML	CS61%/M38%/CF1%	6,500	ALCJR16A	4580018610485
コネタブルドタルボ2014	セカンドワイン	赤	750ML	CS55%/M45%	6,100	ALCTC14	4580018612380
カイユーブランデュシャトータルボ2017		白	750ML	SB/Se	6,700	ALTEW17	4580018612939
デュリュックドブランールデュクリュ2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF/PV	4,620	ALCVR13	4580018601728
クロデュマルキドシャトーレオヴィールラスカーズ2016		赤	750ML	CS73%/M24%/CF3%	12,000	ALCCM16	4582203126917
シャトーグロリア2013		赤	750ML	CS/M/CF/PV	6,500	ALCIR13	4582203101754
MARGAUX マルゴー							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトーマルゴー2003	グランクリュ1級	赤	750ML	CS/M/PV/CF	150,000	ALDMR03	4560179341947
シャトーマルゴー2016	グランクリュ1級	赤	750ML	CS/M/PV/CF	120,000	ALDMR16	4582203127082
シャトーブランカントナック2013	グランクリュ2級	赤	750ML	CS84%/M14%/CF2%	8,900	ALDRR13	4582203101846
シャトーローザンガシー1999	グランクリュ2級	赤	750ML	CS/M/CF	14,300	ALDZR99	4582203103710
シャトーデュルフォールヴィヴァン1962	グランクリュ2級	赤	750ML	CS/M/CF	44,500	ALDJR62	4580018605726
シャトーデュルフォールヴィヴァン1964	グランクリュ2級	赤	750ML	CS/M/CF	59,200	ALDJR64	4580018605733
シャトーデュルフォールヴィヴァン1976	グランクリュ2級	赤	750ML	CS/M/CF	27,000	ALDJR76	4580018605740
シャトーデミライユ2015	グランクリュ3級	赤	750ML	M54%/CS46%	8,300	ALD5R15	4580018613875
シャトーマレスコサンテグジュベリ2013	グランクリュ3級	赤	750ML	CS62%/M30%/CF5%/PV3%	9,100	ALDBR13A	4582203101822
シャトーディッサン2017	グランクリュ3級	赤	750ML	CS/M	未定	ALDDR17	4580018607676
シャトーパルメ2011	グランクリュ3級	赤	750ML	CS/M/PV	54,700	ALDER11A	4582203084897
シャトーギルヴァン2014	グランクリュ3級	赤	750ML	CS58%/M36%/PV4%/CF2%	8,100	ALDKR14	4582203122698
シャトーカントナックブラウン2013	グランクリュ3級	赤	750ML	CS68%/M32%	8,400	ALDWR13	4582203101327
シャトーボイドカントナック2016	グランクリュ3級	赤	750ML	CS/M/CF/PV	10,000	ALDYR16	4582203127136
シャトープリューレリシーヌ2015	グランクリュ4級	赤	750ML	CS/M/PV	9,000	ALDPR15	4580018613905
シャトーマルキドテルム2014	グランクリュ4級	赤	750ML	CS58%/M35%/PV7%	7,200	ALD2R14A	4580018606211
シャトーデュテルトル2016	グランクリュ5級	赤	750ML	CS/M/CF	9,300	ALDTR16	4582203127075
パヴィヨンルージュデュシャトーマルゴー2003	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/PV/CF	26,700	ALDMP03	4560179345709
パヴィヨンルージュデュシャトーマルゴー2016	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/PV/CF	33,200	ALDMP16	4582203127044
パロンドブラン2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS58%/M37%/CF5%	4,800	ALD3R13	4580018612960
プリオドカントナックブラウン2015	セカンドワイン	赤	750ML	CS/CF/M	5,700	ALD6R15	4580018610478
アルトドカントナックブラウン2016		白	750ML	SB90%/Se10%	5,500	ALDWW16	4580018602930
コンフィダンスドプリューレリシーヌ2012	セカンドワイン	赤	750ML	M65%/CS35%	4,320	ALD7R12A	4582203124098
アルターエゴドパルメ2017	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/PV	未定	ALDAR17A	4580018607645
ブラゾンディッサン2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M	4,820	ALDDB13	4582203114273
レオーデュテルトル2012	セカンドワイン	赤	750ML	CS40%/M30%/CF30%	4,490	ALDTH12	4580018603111
マルゴードブラン2014	サードワイン	赤	750ML	M57%/CS43%	3,500	ALDQR14	4582203118004
マルゴーデュシャトーマルゴー2011	サードワイン	赤	750ML	CS/M	10,000	ALDMM11	4580018610706
シャトーパヴェイユドリューズ2015	クリュブルジョワシュペリール	赤	750ML	CS80%/M20%	4,100	ALDUR15	4582203117311
パヴィヨンブランデュシャトーマルゴー2017		白	750ML	SB	53,400	ALSPW17A	4580018607430
シャトードーザック1988		赤	750ML	CS/M	18,200	ALD9R88	4580018603661
AUTRES MEDOC メドック その他							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトーカントメルル2005	グランクリュ5級	赤	750ML	CS61%/M31%/PV6%/CF2%	11,000	ALFMR05	4582181937932
シャトーカントメルル2013	グランクリュ5級	赤	750ML	CS50%/M30%/CF15%/PV5%	4,990	ALFMR13	4582203100962
シャトーカマンサック2011	グランクリュ5級	赤	750ML	CS/M	5,700	ALFCR11	4580018609649
シャトーブージュ2014	クリュブルジョワイクセプショナル	赤	750ML	CS/M/CF/PV	5,500	ALEPR14A	4580018609656
シャトーシャススプリーン2013	クリュブルジョワイクセプショナル	赤	750ML	CS/M/PV	5,300	ALESR13A	4582203101907
シャトーフルカデュブレ2011		赤	750ML	CS/M/CF/PV	2,820	ALETR11	4580018603067
レリタージュドシャススプリーン2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/PV	3,100	ALESH13A	4580018601742
レザレドカントメルル2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS75%/M25%	2,850	ALFAE13	4580018602961
ラクロズリードカマンサック2010	セカンドワイン	赤	750ML	CS55%/M45%	3,320	ALFAP10	4582203122742
シャトーダルヴィニー2016	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M	2,270	ALFDR16	4580018613424
レカレッシュドラネッサン2011	セカンドワイン	赤	750ML	M50%/CS45%/PV3%/CF2%	2,490	ALFNC11	4582203112552
ムーランドシトラン2006	セカンドワイン	赤	750ML	CS50%/M50%	2,820	ALFND06	4582203058782
ラドモワゼルドソシアンドマレ2017	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M	3,820	ALFSD17	4580018616791
シャペルドボタンサック2011	セカンドワイン	赤	750ML	M/CS/CF	2,650	ALGQR11A	4582203110787

AUTRES MEDOC メドック その他							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー ボーモン 2016	クリュブルジョワシュペリエール	赤	750ML	CS50%/M47%/PV3%	3,090	ALFER16A	4582203128492
シャトー ボーモン 2016	クリュブルジョワシュペリエール	赤	375ML	CS50%/M47%/PV3%	1,850	AMFER16	4582203128508
シャトー マレスカス 2009	クリュブルジョワシュペリエール	赤	750ML	M47%/CS44%/PV6%/CF3%	4,140	ALFJP09	4582203082497
シャトー セネジャック 2013	クリュブルジョワシュペリエール	赤	750ML	CS/M/CF/PV	3,000	ALFJR13	4580018609496
シャトー ラネッサン 2008	クリュブルジョワシュペリエール	赤	750ML	CS/M/CF/PV	3,670	ALFNOR8	4582203075260
シャトー ラネッサン 2012	クリュブルジョワシュペリエール	赤	750ML	CS51%/M49%/CF9%/PV	3,320	ALFNOR12	4580018608093
シャトー シトラン 2007	クリュブルジョワシュペリエール	赤	750ML	CS/M	3,920	ALFROR7	4580018601513
シャトー ボタンサック 2013	クリュブルジョワエッセブジョレ	赤	750ML	M/CS/CF	3,950	ALGPR13	4580018609625
シャトー トゥール サン ボネ 2012	クリュブルジョワ	赤	750ML	CS/M/Mb/PV	2,490	ALGTR12	4582203113740
シャトー ラリヴォ 2015	クリュブルジョワ	赤	750ML	CS/M/CF	3,000	ALF4R15	4580018615169
シャトー ヴェルディニャン 2005		赤	750ML	CS60%/M35%/CF5%	4,320	ALFA1R05	4580018603234
シャトー トゥルトラン 2010		赤	750ML	M53%/CS47%	3,250	ALFA2R10	4580018603241
シャトー ベルトラン ブラネール 2006		赤	750ML	CS/CF/M/PV	2,320	ALFA3R06	4580018610317
シャトー ピエルボン 2008		赤	750ML	CS76%/M17%/PV7%	2,220	ALFA4R08	4580018616289
シャトー デュムラン ルージュ 2015		赤	750ML	M50%/CS40%/CF10%	3,040	ALFAL15	4580018609489
オーメドック ドジスクール 2015		赤	750ML	CS50%/M50%	3,800	ALFQH15	4580018603265
シャトー ソシアンド マレ 2012		赤	750ML	CS/M/CF/PV	6,700	ALFSR12A	4582203123275
シャトー ベルナドット 2014		赤	750ML	M65%/CS33%/PV2%	2,590	ALFTR14A	4580018604972
シャトー レトロワ マノワール 2012		赤	750ML	M/CS/Mb/PV/CF	2,190	ALG1D12	4580018611352
グレ 2014		赤	750ML	M78%/CS18%/CF4%	5,400	ALGAR14	4582203122476
シャトー レグラン シェヌヌ 2015		赤	750ML	M74%/CS26%	3,700	ALGCR15A	4580018612427
シャトー ドカンブラン 2015		赤	750ML	M/CS	1,650	ALGDR15	4582203118035
シャトー グラン マルソー 2009		赤	750ML	M46%/CS54%	2,490	ALGHR09	4580018607119
GRAVES グラーヴ							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー オープリオン 2017	グランクリュ1級	赤	750ML	CS/M/CF	未定	ALHHR17A	4580018607829
シャトー オープリオン ブラン 2015		白	750ML	Se/SB	183,400	ALHHW15	4582203118677
シャトー レカルム オープリオン 2017		赤	750ML	CF41%/M30%/CS29%	未定	ALHA3R17	4580018607782
ドメヌドシュヴァリエ 2014	クリュクラッセ	白	750ML	SB75%/Se25%	19,800	ALHDW14	4582203126030
シャトー ドフェーザル 2013	クリュクラッセ	赤	750ML	CS/M/CF/PV	5,900	ALHFR13A	4580018607140
シャトー マラルティック ラグラヴィエール 2016	クリュクラッセ	白	750ML	SB85%/Se15%	12,100	ALHMW16A	4580018610461
シャトー カルボニュー 2016	クリュクラッセ	赤	750ML	CS/M/CF/Mb/PV	7,900	ALHCR16	4582203127167
シャトー カルボニュー 2016	クリュクラッセ	白	750ML	SB/Se	7,000	ALHCW16	4582203127174
クロマルサレット 2013	クリュクラッセ	赤	750ML	M55%/CS43%/CF2%	5,000	ALHER13	4582203122155
ルクラランスドオープリオン 2017	セカンドワイン	赤	750ML	CS/M/CF	未定	ALHHP17A	4580018607812
ルセーデカルムオープリオン 2013	セカンドワイン	赤	750ML	CF/M/CS	4,990	ALHA5R13	4580018603258
ラバルドドオーバイイ 2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS52%/M46%/CF2%	4,900	ALHQR13	4582203124104
ルコンドマラルティック 2015		赤	750ML	M/CS/CF	4,590	ALHA4R15	4580018603128
シャトー オーバイイ 2011		赤	750ML	CS/M/CF	16,300	ALHIR11	4580018612335
シャトー オーバイイ 2013		赤	750ML	CS/M/CF	11,300	ALHIR13	4580018611383
シャトー オーベルジェイ 2003		赤	750ML	CS/M	4,170	ALHXR03	4580018603586
シャトー ドシャントグリーヴ 2004		赤	750ML	CS/M/CF	2,990	ALJCR04A	4582203055750
クロフロリデーヌ 2016		白	750ML	SB56%/Se44%	4,320	ALJFW16	4582203127204
SAINT-EMILION サン・テミリオン							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー シュヴァルブラン 2017	グランクリュクラッセA	赤	750ML	CF/M	未定	ALMCR17A	4580018607881
シャトー オーボンヌ 2017	グランクリュクラッセA	赤	750ML	M/CF	未定	ALMBR17	4580018607393
シャトー アンジェリユス 2013	グランクリュクラッセA	赤	750ML	M62%/CF38%	50,000	ALMAR13	4580018606976
シャトー ラルシ デュカス 2013	グランクリュクラッセB	赤	750ML	M84%/CF16%	9,400	ALCHR13	4582203102027
シャトー ボーセジュールベコ 2013	グランクリュクラッセB	赤	750ML	M/CF/CS	9,000	ALMJR13	4580018613813
シャトー コルバン 2013	グランクリュクラッセ	赤	750ML	M/CF	4,770	ALLBR13A	4580018609632
シャトー ラトゥールフィジャック 2014	グランクリュクラッセ	赤	750ML	M/CF	7,200	ALN2R14	4580018603159
シャトー ムーランサンジョルジュ 2008		赤	750ML	M/CF	6,700	ALN1R08	4580018614339
シャトー ドーグ 2007		赤	750ML	M/CF/CS	3,320	ALNA4R07L	4582203084316
シャトー ダソー 2006		赤	750ML	M80%/CF15%/CS5%	7,600	ALNA5R06	4582203121264
プティフィジャック 2013	セカンドワイン	赤	750ML	CS/CF/M	5,900	ALNA7R13	4582203111050
シャトー ドフォンベル 2013	グランクリュ	赤	750ML	M65%/CS25%/PV10%	3,590	ALNJR13	4582203123350
ルプティシュヴァル 2007	セカンドワイン	赤	750ML	CF81%/M19%	33,400	ALMPR07	4582203058225

SAINT-EMILION サン・テミリオン							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャベルド オーゾンヌ 2013	セカンドワイン	赤	750ML	M/CF	28,200	ALMSC13	4582203102065
ル カリヨンド ランジェリユス 2013	セカンドワイン	赤	750ML	M	14,900	ALMKR13	4580018606983
シャトー コルバン ミショット 1997		赤	750ML	M80%/CF20%	4,990	ALNB4R97A	4582203120670
ソル ベニ 3-4-3 2016		赤	750ML	M90%/CF10%	11,500	ALNB8R16	4580018612625
アロムド パヴィ 2013	セカンドワイン	赤	750ML	M/CF/CS	10,000	ALN9R13A	4582203115485
ヴィルジニード ヴァランドロー 2014	セカンドワイン	赤	750ML	M65%/CF25%/CS10%	7,500	ALNPP14	4582203123596
トロワド ヴァランドロー 2013	サードワイン	赤	750ML	M/CF	5,800	ALNVT13A	4580018603425
シャトー グラン コルバン デスパージュ 2002		赤	750ML	M80%/CF20%	4,990	ALNXR02	4580018610294
ル デード ダソー 2004	セカンドワイン	赤	750ML	M/CF/CS	3,600	ALNB7R04	4582203122308
シャトー カルティエ 2016	セカンドワイン	赤	750ML	M/CF	3,890	ALN4R16	4580018609519
シャトー カロン 2007		赤	750ML	M/CS/CF/Mb	2,800	ALLJR07	4580018605771
シャトー ヴェイラック 1998		赤	750ML	M/CF/CS	2,770	ALLVR98A	4580018606563
シャトー トリムレ 2014		赤	750ML	M75%/CF25%	3,040	ALNC1R14	4580018605054
シャトー オー プリッソン 2014		赤	750ML	M95%/CF5%	4,440	ALNC2R14	4580018607010
シャトー トゥール サン クリストフ 2016		赤	750ML	M/CF	5,700	ALNC3R16	4580018607072
レ テラスド サン クリストフ 2016	セカンドワイン	赤	750ML	M90%/CF10%	3,320	ALNC5R16	4580018616197
POMEROL ポムロール							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー ベトリユス 2004		赤	750ML	M/CF	未定	ALP4R04	4580018611505
シャトー ラフルール ベトリユス 2016		赤	750ML	M/CF	41,700	ALP2R16	4582203127280
ヴィユ シャトー セルタン 2013		赤	750ML	M/CF/CS	30,000	ALPCR13A	4582203102089
シャトー トロタノワ 2017		赤	750ML	M/CF	未定	ALPWR17	4580018607935
シャトー ネナン 2005		赤	750ML	M76%/CF24%	16,700	ALP1R05A	4580018613899
シャトー ネナン 1997		赤	750ML	M76%/CF24%	14,900	ALP1R97A	4580018613882
シャトー ラトゥール ア ポムロール 2016		赤	750ML	M/CF	16,500	ALP9R16	4582203127303
シャトー ラ コンセイヤント 2013		赤	750ML	M82%/CF18%	16,700	ALPTR13	4582203123343
シャトー ラグランジュ ア ポムロール 2017		赤	750ML	M/CF	未定	ALPACR17	4580018606143
シャトー ガザン 2007		赤	750ML	M/CF/CS	11,700	ALPHR07	4582203112989
シャトー ドサル 2013		赤	750ML	M89%/CS11%	4,990	ALPJR13	4580018600561
シャトー クリネ 2013		赤	750ML	M90%/CS9%/CF1%	12,500	ALPLR13	4582203105141
フューグド ネナン 2013	セカンドワイン	赤	750ML	M95%/CF5%	4,990	ALP1SR13	4580018612373
エスペランス ド トロタノワ 2015	セカンドワイン	赤	750ML	M	13,300	ALPWS15	4580018603500
シャトー ル ジャール 2005		赤	750ML	M75%/CF20%/CS5%	3,300	ALPADR05	4580018606594
シャトー シオラック 2013		赤	750ML	M74%/CF14%/Mb12%	3,320	ALPAER13	4580018607096
FRONSAC フロンサック							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー アルノートン 2007		赤	750ML	M60%/CF30%/Mb10%	2,590	ALQ1G07	4580018610829
SAUTERNES ET BARSAC ソーテルヌ・バルサック							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー ディケム 2005	特別第1級	白	750ML	Se/SB	81,700	ALKYW05	4582181937512
シャトー ディケム 2014	特別第1級	白	375ML	Se/SB	32,700	AMKYW14	4580018609502
シャトー リューセック 2016	第1級	白	375ML	Se75%/SB25%	7,300	AMKRW16	4580018609571
シャトー クーテ 2016	第1級	白	750ML	Se/SB/Mcl	8,200	ALKCW16	4582203129253
シャトー ギロー 2006	第1級	白	750ML	Se65%/SB35%	11,700	ALKHW06	4580018612991
シャトー ドワジ ヴェドリーヌ 2015	第2級	白	375ML	Se/SB/Mcl	4,150	AMKVV15	4580018606136
シャトー ドワジ ヴェドリーヌ 2016	第2級	白	750ML	Se/SB/Mcl	7,600	ALKVW16	4582203127235
カルムド リューセック 2016	セカンドワイン	白	375ML	Se96%/SB4%	2,820	AMKRP16	4580018609564
AUTRES その他							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトー デギーユ 2012		赤	750ML	M80%/CF20%	4,490	ALQAR12	4582203094773
シャトー ピュイグロー 2013		赤	750ML	M/CF/CS/Mb	2,970	ALQHR13	4580018608086
シャトー ピュイグロー ブラン 2014		白	750ML	SB55%/SG45%	2,950	ALQHW14	4582203110404
シャトー デュシャンテトレイユ グラン ヴァンルージュ 2016		赤	750ML	M/CF/CS/PV	2,800	ALVBR16	4580018607133
シャトー レトゥール セギュー 2007		赤	750ML	M/CS/CF	1,470	ALQA5R07	4580018616302
シャトー ケイラ 2015		赤	750ML	M70%/CS30%	1,640	ALQA3R15	4580018607980
シャトー フォンガパン 2013		赤	750ML	M90%/CF10%	1,650	ALQAGR13A	4580018611482
シャトー ル コンセイエ 2015		赤	750ML	M100%	2,820	ALRHR15L	4582203117335
シャトー クロワムートン 2016		赤	750ML	M98%/CF2%	2,590	ALRMC16	4582203126009

AUTRES その他							
商品名	格付け	色	容量	ぶどう品種	参考価格	商品コード	JANコード
シャトーレダムドラルナルディエールルージュ2010		赤	750ML	M/CS	2,250	ALRSR10	4580018616142
シャトー マジョール 2007		赤	750ML	M60%/CS30%/CF10%	1,950	ALRQS07L	4582203120410
ルベーパーモーカイユ 2015		赤	750ML	CS/M/CF	1,940	ALRGR15A	4580018601537
シャトー ヴィルクール コンテ 2015		赤	750ML	M95%/CF5%	1,670	ALRNR15	4582203122995
シャトー ルルディエ 2015		赤	750ML	M/CF/CS	1,340	ALRQR15	4582203118011
シャトー レムタン 2014		赤	750ML	M/CS	1,490	ALTTR14A	4582203116994
プティパヴェイユ 2016		赤	750ML	CS50%/M50%	1,990	ALTVR16A	4582203129246
シャトー マルジョス 2015		赤	750ML	M/CS/CF	2,320	ALTWR15	4580018609472
シャトー オーマジネ 2016		赤	750ML	M/CS/CF	1,340	ALTYR16	4580018617552
クロデリュヌリュヌドール 2015		白	750ML	Se67%/SB33%	10,500	ALTUB15	4580018603142
シャトー モンベラ 2016		赤	750ML	M/CS/CF	3,470	ALQYR16	4582203127358
シャトー モンベラプラン 2015		白	750ML	SB65%/Se35%	2,320	ALQYW15	4582203118653

Bordeaux



南仏のプレミアムワインを世界に示す ジェラルール ベルトラン

GERARD BERTRAND



一代で築き上げた自然派ワインのパイオニア

父から畑を受け継ぐ葡萄栽培家でありながら、元ラグビー代表という異例のバックグラウンドを持つジェラルール ベルトラン氏が引退後、本格的に家族経営のワイナリーを設立。ラングドック・ルーシオンエリアへの明確なビジョンを持ち、30年にわたりパイオニアかつベンチマークとして活躍しています。



ジェラルール ベルトラン



ビジョン

ブランド、卓越性、陽気さ、そしてイノベーションの価値を具現化し、現在では15のドメーヌを所有。多岐に渡るブランド展開を行い、世界171カ国に輸出して名声を得ています。



ビオディナミへのこだわり

ラングドック・ルーシオンに所有する6つのドメーヌ(600ha)をビオディナミに変換しており、残りの9ドメーヌも今後、ビオディナミに変換を予定しています。

買い葡萄でも異例の長期契約することで変換推奨やサポート。今後もオーガニック、ビオディナミ認証取得を推進予定です。



クロ ドラ

稀有なテロワールを持つ「南仏のグラン クリュ」

クロ デュ タンプル

世界最高峰のビオディナミ ロゼ

シャトー ロスピタレ

ベルトランの本拠地ラ クラブの海を感じるエレガンス

ドメーヌ ド レーグル

リムーの高標高ピノ&シャルドネ「南仏のブルゴーニュ」

シャトー ドラ スジョール

大西洋と地中海の交差点「南仏のボルドー」

シャトー エグ ヴィヴ

コルビエールの銘醸地ブートナックのビオディナミ シャトー

テロワールシリーズ

ラングドック・ルーシオン各地のAOPを味わいで表現

レゼルヴ スペシャル シリーズ

南仏の果実味をバランスよく表現するヴァラエタルシリーズ

シジエム サンズ

南仏のカジュアルスタイルを伝えるシリーズ

クロ ドラ

稀有なテロワールを
持つ「南仏のグラン クリュ」



クロ ドラ 2014

HLGPR14
750ML 26,500円
JAN : 4580018600714
【AOP: ミネルヴォ・ラ リヴィニエール】
○Gr/Sy/Mv/Cr
○赤 / フルボディ



ビオディナミ農法に則り、耕作はラバでのみ行う。収穫前に摘葉を行い、全て手摘み収穫。品種ごとに醸造され、シラー、グルナッシュ、ムールヴェードル、カリニャンの順でブレンド。樽とコンクリートタンクで12ヶ月熟成。

クロ デュ タンプル

世界最高峰の
ビオディナミ ロゼ



クロ デュ タンプル 2018

HLGPT18
750ML 26,500円
JAN : 4580018618610
【AOP: ラングドック カプリエール】
○Gr/Cs/Sy/Vn/Mv
○ロゼ / 辛口



8haを7つに分けたシスト土壌の区画ごとに、涼しい夜間に手摘み収穫しそれぞれ醸造。低温発酵後、8-10℃で24時間醸し、澱につけたまま新樽で6ヶ月熟成。ビオカレンダー果実の日にブレンドを実施。

シャトー ロスピタレ

ベルトランの
本拠地ラ クラブの海を
感じるエレガンス



グラン ヴァン ルージュ
2016

HLGHB16
750ML 4,430 円
JAN : 4580018613462
【AOP : ラクラブ】
○Sy60%/Gr30%/Mv10%
○赤 / フルボディ

各品種は最適なタイミングで全て手摘みで収穫した後、数時間寝かせ100%除梗。品種ごとに醸造、20-25 日間の醸しを行い、冬の終わり頃に225Lの樽で12-16ヶ月間熟成。



グラン ヴァン ブラン
2017

HLGHA17
750ML 4,430 円
JAN : 4580018613455
【AOP : ラクラブ】
○Bb40%/Ru30%/Vm20%/
Vn10%
○白 / 辛口

品種ごとに最適なタイミングで全て手摘みで収穫され、空気圧プレスによって丁寧に圧搾。品種ごとに樽で発酵。その後樽で7-8ヶ月間熟成。複雑なアロマとミネラル感が絶妙。ベルトランのフラッグシップとも言えるワイン。

ドメヌ ド レーグル

リムーの高標高
ピノ&シャルドネ
「南仏のブルゴーニュ」



ピノ ノワール 2017

HLGLC17
750ML 3,580 円
JAN : 4580018620071
【IGP : オート ヴァレドロード】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

手摘み収穫し除梗後、約一週間、コールドマセラシオン。ピジャージュを行いながら発酵させた後、フレンチオークに移してマロラクティック発酵を行う。フレンチオークの新樽で6ヶ月間熟成。ブルゴーニュのような冷涼感のあるピノノワール。



シャルドネ 2017

HLGLA17
750ML 3,580 円
JAN : 4580018614773
【AOP : リムー】
○Ch100%
○白 / 辛口

標高 250-450m東、南東向きの粘土石灰質土壌。手摘み収穫し、丁寧にプレス。発酵後は細かな澱と共に熟成され、一部は樽に移し、マロラクティック発酵を行う。フレンチオークの新樽で6ヶ月熟成。



ゲヴェルツラミネール
2017

HLGLB17
750ML 3,580 円
JAN : 4580018616814
【IGP : ペイドック】
○Gw100%
○白 / 辛口



標高 350mの区画。手摘み収穫後丁寧にプレスを行い、上質なマストのみを使用。発酵後は細かな澱と共に熟成を行い、一部は古樽で6ヶ月熟成。ミネラル感やハーブのニュアンスを備えた芳醇な味わい。

シャトー ドラ スジョール

大西洋と地中海の
交差点「南仏のボルドー」



グラン ヴァン ルージュ
2014

HLGMB14
750ML 6,300 円
JAN : 4580018600776
【AOP : マルペール】
○CF/M/Mb
○赤 / フルボディ

手摘み収穫後、二度の選果を経て除梗。醸しは厳格な温度管理の下で約20日間行われ、品種の個性を保つため個別に醸造される。発酵後にブレンドされ、フレンチオークで12ヶ月以上熟成。タンニンに贅沢な樽のニュアンスがある。

シャトー エグ ヴィヴ

コルビエールの
銘醸地ブートナックの
ビオディナミ シャトー



シャトー エグ ヴィヴ
2017

HLGDA17
750ML 3,900 円
JAN : 4580018617392
【AOP : コルビエール ブートナック】
○Sy/Gr/Cr/Mv
○赤 / フルボディ

手摘み収穫後二度の選果。カリヤンとシラは全房のまま10-18日間のマセラシオンカルボニック、グルナッシュとムールヴェードルは除梗後15-20日間の醸しを行う。古樹からくる複雑さや余韻の長さが特長。

テロワールシリーズ

ラングドック・ルーション
各地の AOP を
味わいで表現



GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



**コスモス レッド ブレンド
2016**

HLGPK16
750ML 4,430 円
JAN : 4580018604996
【ヴァンドフランス】
○Sy/Gr/Mv/CS/M/ その他
○赤 / フルボディ

ジェラールの情熱、ワインメーカーの意気込みと、太陽系の惑星からもたらされる影響とで生まれるワイン。品種の個性を最大限に引き出すため、品種毎に丁寧に醸造を行いブレンド。熟成はステンレスと樽で 12 ヶ月。



**グラン テロワール トータ
ヴェル 2015**

HLGTT15
750ML 2,840 円
JAN : 4580018600691
【AOP : コートデュルーションヴィ
ラージュトータヴェル】
○Gr35%/Sy35%/Cr30%
○赤 / フルボディ

小石が多く固いシルト土壌。石灰岩を多く含む高台と南東向きの丘陵に位置。山を越えて吹き付ける風が葡萄の成熟を促す。除梗後約 3 週間醸しを行い、1/3 は樽に、残りは木桶で 9 ヶ月間熟成。



**テロワール コルビエール
2016**

HLGTC16
750ML 2,560 円
JAN : 4580018620088
【AOP : コルビエール】
○Sy/Gr/Mv
○赤 / フルボディ

常に風が吹き抜けるエリアで、土壌構成も粘土質土壌、砂質土壌と多様。手摘み収穫後シラーは全房のまま、グルナッシュとムールヴェードルは除梗して醸し。マロラクティック発酵の後ブレンド。熟成はステンレスと樽で 12 ヶ月。



**テロワール ミネルヴォワ
2016**

HLGTM16
750ML 2,560 円
JAN : 4580018616838
【AOP : ミネルヴォワ】
○Sy80%/Cr20%
○赤 / フルボディ

手摘み収穫後、100%除梗。品種ごとに醸造し、一部マセラシオンカルボニックを行う。マロラクティック発酵を行った後、アッサンブラージュシラックで 8 ヶ月熟成。黒系果実とコーヒー豆やブラックオリーブの複雑な香り特徴。



**テロワール ラングドック
2015**

HLGTL15
750ML 2,560 円
JAN : 4580018605047
【AOP : ラングドック】
○Sy/Gr
○赤 / フルボディ

品種ごとに最適なタイミングで手摘み収穫。シラーは全房、グルナッシュは 100%除梗し、別々のタンクで醸造。一部は 225L のポルデー樽に移し約 10 ヶ月熟成後、数ヶ月寝かせて出荷。ふんだんに使われた樽のニュアンスを感じる。



**テロワール ピクプールド
ピネ 2018**

HLGTP18
750ML 2,330 円
JAN : 4580018616821
【AOP : ピクプールドピネ】
○PB100%
○白 / 辛口

果実の質を保つため深夜から早朝の気温が低い時間帯に収穫。空気圧により優しくプレス。16-18℃の低温発酵を行い、アロマを引き出す。ステンスタックで熟成し、春に瓶詰め。複雑なアロマとクリスピーな酸味が特徴。



**プリマ ナチュラル シラー
2018**

HLGCQ18
750ML 2,290 円
JAN : 4580018614711
【IGP : ペイドック】
○Sy100%
○赤 / ミディアムボディ

亜硫酸塩無添加で造るオーガニックワインシリーズ。健全で熟した葡萄を天然酵母で発酵。清澄には卵白を使用せずペントナイトを使ったヴィーガンワイン。樽のニュアンスのない綺麗なシラー。



**プリマ ナチュラル シャルド
ネ 2018**

HLGCP18
750ML 2,290 円
JAN : 4580018614704
【IGP : ペイドック】
○Ch100%
○白 / 辛口

亜硫酸塩無添加で造るオーガニックワインシリーズ。天然酵母で発酵させ、清澄には卵白を使用せずペントナイトを使ったヴィーガンワイン。ふくやかな果実味があり、クリアな飲み口。

レゼルヴ
スペシャル シリーズ

南仏の果実味を
バランスよく表現する
ヴァリエタルシリーズ



GÉRARD BERTRAND
L'ART DE VIVRE LES VINS DU SUD



**レゼルヴ スペシャル カベルネ
ソーヴィニヨン 2017**

HLGCE17
750ML 1,990 円
JAN : 4580018600646
【IGP : ペイドック】
○CS100%
○赤 / ミディアムボディ

手摘みで収穫し 10-15 日間の醸し。マロラクティック発酵の後、一部はボトリリングの前に樽で 10 ヶ月間熟成。ほどよいタンニンと酸味が調和し、複雑さを備えたフルボディ。



**レゼルヴ スペシャル
シラー 2016**

HLGCD16
750ML 1,990 円
JAN : 4580018600639
【IGP : ペイドック】
○Sy100%
○赤 / ミディアムボディ

アロマと繊細なタンニンを抽出するため、最低でも 15 日間醸しを行う。熟成は 12 ヶ月間、一部は樽を使用。さらに数ヶ月瓶熟。完熟した黒系果実のフレーバーに加えスパイスやハーブの香りも備えている。



レゼルヴ スペシャル シャルドネ 2017

HLGCA17
750ML 1,990 円
JAN : 4580018600868
【IGP : ペイドック】
○Ch100%
○白 / 辛口



果実の生き生きとした味わいを保つため、夜間に収穫を行う。低温を保ちながら醸造、マロラクティック発酵は行わないため、フレッシュな果実味とミネラル感のある綺麗な酸味のバランス良い味わい。



レゼルヴ スペシャル ヴィ オニエ 2018

HLGCB18
750ML 1,990 円
JAN : 4580018600615
【IGP : ペイドック】
○Vn100%
○白 / 辛口



凝縮したアロマのワインを造るために収量を制限し、完熟した状態で収穫。フレッシュな味わいを保つため、低温で醸造し、マロラクティック発酵は行わない。南仏のヴィオニエはフルボディタイプで、軽い樽のニュアンスがある。

シジエム サンス

南仏の
カジュアルスタイルを
伝えるシリーズ



シジエム サンス ルージュ 2018

HLGSA18
750ML 1,500 円
JAN : 4580018600578
【IGP : ペイドック】
○Sy/M/CS/Gr
○赤 / ミディアムボディ



カジュアルラインだが、手摘み収穫し優しくプレスを行う。アルコール発酵も低温で行うことで、果実のアロマを見事に保っている。濃い紅色の色調で黒系果実の味わいが豊か。



シジエム サンス ロゼ 2018

HLGSC18
750ML 1,500 円
JAN : 4580018617408
【IGP : ペイドック】
○Gr/Sy
○ロゼ / 辛口



手摘みで収穫し全房のまま醸しを行うことで、シラーとグルナッシュの香りを引き出している。温度管理を行いながら発酵後、20%はフレンチオークで熟成。心地よいピンク色で花と果実の香りに溢れている。



シジエム サンス ブラン 2017

HLGSB17
750ML 1,500 円
JAN : 4580018600585
【IGP : ペイドック】
○SB/Ch/Vn/GB
○白 / 辛口



選果した果実を手摘みで収穫し、雑味が出ないように優しくプレスを行う。アルコール発酵も低温管理で行い、果実のアロマを見事に保っている。白い花やトロピカルフルーツ、柑橘類のフレーバーが感じられる。

ラングドックとボルドーの融合 ドメヌ ド オーシエール

DOMAINE D'AUSSIERES

オーシエールの歴史は古く、ローマ時代に遡ります。中世にはシトー派修道院が所有し、その後ナポレオン皇帝の大臣だったダリュ伯爵が獲得します。

1950年代以降、ラングドックでは多くの生産者が衰退し困難な時代が続いていましたが、畑のポテンシャルに惚れ込んだエリック ド ロートシルト男爵が1999年に購入しました。

地質調査から始まり、畑の植え替え、醸造設備の改善を行ってきました。オーシエールではラングドックの伝統にドメヌ バロン ド ロートシルトが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造りを行っています。



シャトー オーシエール 2016

AUCH16
750ML 3,020 円
JAN : 458220305194
【AOP : コルビエール】
○Sy59%/Mv28%/Gr13%
○赤 / フルボディ



DBRが手がける「ドメヌドオーシエール」のトップキュヴェ。発酵はステンレスとコンクリート。熟成は全体の4割を自社製フレンチオーク（新樽50%）で16-18ヶ月。樽由来の深みと凝縮感のある味わい。



ブラゾンド オーシエール 2016

AUBL6Q
750ML 1,960 円
JAN : 4582203050137
【AOP : コルビエール】
○Sy49%/Cr23%/Mv14%/Gr14%
○赤 / フルボディ



オーシエールのセカンド。除梗した葡萄をステンレスタンクで発酵、20%は自社製フレンチオーク（新樽30%）で12ヶ月熟成。力強いガリグ（野生ハーブ）やクローヴなどのコルビエールらしい香りが魅力。



オーシエール セレクシ オン 2017

AUSR17
750ML 1,650 円
JAN : 4560179343859
【IGP : ペイドック】
○Sy30%/Ml25%/M15%/
CS10%/その他20%
○赤 / ミディアムボディ



ラングドックの伝統にDBRが培ってきたボルドーの伝統を融合させたワイン造り。カベルネなどのボルドー系品種のエレガンスを含んだ凝縮感と、シラーなどの南仏系品種がもたらす果実味や力強さのバランスが取れたワイン。



オーシエール シャルドネ 2018

AUSW18
750ML 1,650 円
JAN : 4582181937086
【IGP : ペイドック】
○Ch100%
○白 / 辛口



DBR社が南仏ラングドック地方で手掛けるワイナリー。シャルドネは所有の畑の中でも、山の麓に位置する最も冷涼なゾーンに植えられている。100%除梗し、18℃の低温管理したステンレスで発酵。

実直なワイン造りが反映された、伸びやかなワイン ドメーヌ デュ ノゼ

DOMAINE DU NOZAY

フランス革命以前に先祖が持っていた土地を、現当主の祖父が
1970年に買い戻し、葡萄畑にしました。

ロワール河から少し離れたサンセールの街中からの丘陵地帯を抜けたサント ジェムというAOPサンセールの中で最も北の村に位置しています。フランス革命以前に先祖が持っていた土地を、現当主の祖父が1970年に買い戻し、土地を切り開きました。葡萄畑にしていく作業はとて時間がかかり、すべての畑で植え付けが終了したのは2006年でした。ドメーヌ名の「Nozay」とはラテン語の「くるみの木」という意味で、その名の通りドメーヌはくるみの木に囲まれています。2代目フィリップ ド ブノワの息子シリルド ブノワが現当主となり、栽培・醸造を行っています。シリルの母マリー エレーヌは、ドメーヌ ド ラ ロマネ・コンティのオベール ド ヴィレーヌの妹で、シリルは甥にあたります。シリルの弟のピエール ド ブノワは、「ドメーヌ ド ヴィレーヌ」の運営を任されています。



シリルドブノワ



サンセール ブラン 2018

GLNZA18
750ML 3,340円
JAN: 4580018611017
【AOP: サンセール】

OSB100%
○白 / 辛口

フレッシュな味わいを保つため醸造には全てステンレスタンクが使われ、この土地の野生酵母を使用。透明感があり、ハーブの香りがグラスから真っ直ぐに立ち昇り、極めて上質でエレガントな酸味が広がる。



GMNZA18
375ML 2,290円
JAN: 4580018611024



サンセール ブラン シャトー デュ ノゼ 2017

GLNZB17
750ML 4,630円
JAN: 4580018618771
【AOP: サンセール】
OSB100%
○白 / 辛口

樹齢 44 年の葡萄から造られる上質なサンセール。ゆっくりと丁寧に压榨を行うことで厚み、アロマ、果実味を最大限に引き出す。樽の形をした特注のステンレスタンクやオーク樽で発酵し、一部樽で 9ヶ月熟成。フレッシュでエレガントな味わい。



サンセール ロゼ 2018

GLNZC18
750ML 3,340円
JAN: 4580018611031
【AOP: サンセール】
OPN100%
○ロゼ / 辛口

ロゼ専用の小さな区画で栽培したピノノワール 100%のロゼ。直接压榨法で色を抽出する。熟成は 6ヶ月間、辛口で、小さなベリー系のフレッシュな香りが楽しめる。生産数量わずか 2,000 本。



「ビオディナミ」を味わえる 生命力に満ちた液体を生み出す巨匠 ニコラ ジョリー

NICOLAS JOLY

シトー派修道僧により12世紀に植えられた由緒あるモノポールの畑、 クレド セランを所有。

クレド セランはシトー派修道僧により12世紀に植えられた由緒ある畑で、以来800年以上もの間葡萄栽培が行われています。1962年からジョリー一家が所有し、1976年に現当主であるニコラ ジョリーが運営に参加。ジョリーは「美味しいワインである前に、その土地固有の繊細さを表現した本物のワインでなくてはならない」と、1980年から部分的にビオディナミを導入し、1984年からすべての畑でビオディナミを行っています。

2001年、同氏はビオディナミの団体「Return to Terroir」を創立、12カ国、約150生産者がこの団体に所属しています。また、彼はこの団体を通し、世界中で講演し、原点へ回帰を提唱しています。現在は娘のヴィルジニーもワイナリーに参加しています。

次世代のドメーヌの顔 ニコラ ジョリーの意思を受け継ぐ娘、ヴィルジニー ジョリー。外国語を学んだ後、自然医療及び自然治療のディプロマを取得。2002年の収穫からクレド セランにてワイン造りに携わる。



ニコラ ジョリー 娘 ヴィルジニー ジョリー



所有畑	作付面積
AOC クレド セラン	7ha
AOC ロッシュ オー モワンヌ	3.2ha
AOC サヴニエール	5.5ha



**クロドラ クレド セラン
2017**

GLNJC17
750ML 12,300円
JAN : 4580018616975
【AOP : クレド セラン】
OCB100%
○白 / 辛口

シトー派修道院によって拓かれた由緒ある葡萄畑で、7ha 全てをジョリー一家が単独所有。1984年から全ての畑にビオディナミ導入。栽培・収穫は馬と手作業で行う。前日から数時間前の抜栓、もしくはデキャンタするのがオススメ。



サヴニエール レ ヴュー クロ 2017

GLNJS17
750ML 6,300円
JAN : 4580018616982
【AOP : サヴニエール】
OCB100%
○白 / 辛口

クレド セランに比べ傾斜が緩やかな東向きの区画。表土が深く主に片岩土壌で、石英や砂が混じっていることもある。クレド セランにある樹齢 80 年以上の古樹から選別したマサル セレクション。



クリーンで綺麗な酸味、緻密で高貴なワイン ドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴ

DOMAINE DES ROCHES NEUVES

1850年にドメーヌ デ ロッシュ ヌーヴが設立され、ボルドー出身の
ティエリー ジェルマンとマリーが1992年に当ドメーヌを取得。

1代目にして、ベタンヌと旧クラスマンで最高評価を獲得した稀有なドメーヌ。
(※ベタンヌ+ドゥソーヴ2020年も五ツ星。

ル ギード デ メイユール ヴァン ド フランスも三ツ星の高評価を維持している。)



ティエリー ジェルマン

ビオダイナミを実践、クリーンで綺麗な酸味、ミネラルを思わせる風味を
大事にし、見事なバランスのワインを造りだしています。



ソミュール ブラン テール 2017

GLRNN17
750ML 12,200円
JAN: 4580018606716
【AOP: ソミュール】
OCB100%
○オリーブ / 辛口



400L のイタリアのアンフォラで果皮
と共に8ヶ月間発酵し12ヶ月樽熟成。
生産量わずか 700 本の貴重なオレン
ジワイン。ミネラルを思わせる、オレ
ンジピールのようなアロマ、エレガント
なタンニン。



ソミュール ブラン クロ ロマン 2017

GLRNH17
750ML 11,600円
JAN: 4580018606709
【AOP: ソミュール】
OCB100%
○白 / 辛口



11 世紀の壁に囲まれたクロはわずか
0.1ha で、植密度 1 万本 /ha。手摘
み収穫、空気式圧搾機で圧搾。52m
mの厚みのある 500L の樽で 2ヶ月
間発酵。澱と共に9ヶ月間熟成。凝縮
感とボリューム感があり、長い余韻を
楽しめる。



ソミュール ブラン レシュリエ 2017

GLRNJ17
750ML 10,600円
JAN: 4580018606693
【AOP: ソミュール】
OCB100%
○白 / 辛口



チュロニアン期の石灰質土壌 (テュ
フォー)。手摘み収穫、4 時間空気式
圧搾機で圧搾。52mmの厚さがある
1,200L の楕円形樽で3ヶ月間発酵。
澱と共に9ヶ月間熟成。パイナップル
や洋梨のコンフィのような熟した果実
の香りとリッチな味わい。



ソミュール ブラン ル クロ デュムラン 2017

GLRNM17
750ML 8,400円
JAN: 4580018606686
【AOP: ソミュール】
OCB100%
○白 / 辛口



平均樹齢 80 年。手摘み収穫、4 時
間掛けて空気式圧搾機で圧搾。1 年
使用した 600L の樽で3ヶ月間発酵。
澱と共に約9ヶ月間熟成。しっかりと
した酸が骨格を支え、完熟果実とミネ
ラルを思わせる味わいでボリューム感
がある。



ソミュール ブラン ランリット 2017

GLRNG17
750ML 5,300円
JAN: 4580018606679
【AOP: ソミュール】
OCB100%
○白 / 辛口



ワイン名「Insolite(= 意外・異色、
の意)」の通り、ソミュールでは珍しい
シレックス土壌。手摘み収穫、4 時間
かけ空気式圧搾機で圧搾。4ヶ月間
1,200L のフールドで発酵。澱と共に
9ヶ月間熟成。



ソミュール プリュット ビルド ロッシュ NV

GLRNPV
750ML 4,380円
JAN: 4580018602411
【AOP: ソミュール】
OCB90%/CF10%
○白 / 辛口



平均樹齢は 60 年。南向きの畑で
3ha を所有。3ヶ月間 228L 樽で熟
成させた後、瓶内二次発酵。更に
9ヶ月間瓶内熟成、ノンドサージュで
辛口。脳内を葡萄の木で表現したユ
ニークなイラストのエチケットが印象
的。



ソミュール シャンピニー ウトル テール 2017

GLRNF17
750ML 10,600円
JAN: 4580018606662
【AOP: ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



50cmの表土は砂質、母岩は石灰質。
手摘み収穫、選果、全除梗。8ヶ月間
果皮と共に 800L のジョージアのアン
フォラで浸漬し発酵。12ヶ月間樽熟
成の後ノンフィルターで樽ごとに直接
瓶詰め。豊かな凝縮感とフレッシュさ
が共存するワイン。



ソミュール シャンピニー
レ メモワール 2017

GLRNE17
750ML 8,400 円
JAN : 4580018606655
【AOP : ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



ティエリーが感銘を受けたという、1904年に植樹された古樹がある畑。手摘み収穫、選果、全除梗、10-15日間木桶で発酵。2,500Lのフールドで12ヶ月熟成。しっかりとした骨格で品があり高いポテンシャルを感じさせる。



ソミュール シャンピニー
クロドレシュリエルージュ 2017

GLRND17
750ML 7,700 円
JAN : 4580018606648
【AOP : ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



表土が浅く、根が母岩に達している土壌。手摘み収穫、選果、全除梗、10-18日間木桶で発酵。1,200Lのフールドで熟成。フローラルでフレッシュな果実味。優しいタッチできめ細かく、ピュアな酸味と凝縮した旨味。



ソミュール シャンピニー
ブランドピエ 2017

GLRNQ17
750ML 7,100 円
JAN : 4580018606631
【AOP : ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



高い植密度、馬で耕作している自根のカベルネフラン。手摘み収穫で選果、8-10日間除梗せず全房発酵。1,200Lの木樽で12ヶ月間熟成。芳醇で果実味がたっぷりなワイン。



ソミュール シャンピニー
ラ マルジナル 2017

GLRNC17
750ML 6,700 円
JAN : 4580018606624
【AOP : ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



南向きの為、他に比べ早熟な畑。手摘み収穫、選果、全除梗、22-24日間木桶で発酵。2,500Lの木桶でMLF後、228Lの木樽で12ヶ月間熟成。ギュッと詰まった果実感と綺麗に伸びる酸。若いうちから楽しめる。



ソミュール シャンピニー
テール ショード 2017

GLRNB17
750ML 5,300 円
JAN : 4580018606617
【AOP : ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



手摘み収穫、選果、全除梗、6,000Lのコンクリートタンクで2-5日間マセレーションした後、15-20日間発酵。澱と共に6,000Lと1,200Lのフールドで12ヶ月間熟成。フィルター、コラージュせずに瓶詰め。



ソミュール シャンピニー
レ ロッシュ 2017

GLRNA17
750ML 3,560 円
JAN : 4580018606600
【AOP : ソミュール シャンピニー】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ



ドメーヌのエントリーライン。手摘み収穫、選果、全除梗、ステンレスタンクで約10日間発酵。澱と共にステンレスと木樽で3-4ヶ月間熟成。洗練された酸味と上質なタンニン。カベルネフランの程好い青さが楽しめる。

ミュスカデの素晴らしさを伝え続ける熱意ある兄弟
ドメーヌ デ コニェット

DOMAINE DES COGNETTES

少なくとも4代は葡萄栽培を続けているペロー家。幼いころからワイン造りに興味があった兄ステファンが継いで、数年後にはドメーヌの元詰めを実現しました。現在は、兄が販売と醸造を、弟のヴァンサンが畑仕事を担っています。今でも手摘みを行う、ミュスカデでは稀な生産者のひとつです。またミュスカデの魅力を知ってもらいたいと長熟向けキュヴェを造るなど手間暇も情熱も惜しまないワイナリーです。



弟 ヴァンサン 兄 ステファン



ミュスカデ セーヴル エメヌ
キュヴェ セレクション デ コニェット 2018

GLCGA18
750ML 2,020 円
JAN : 4580018614902
【AOP : ミュスカデ セーヴル エメヌ】
○Mcd100%
○白 / 辛口



このアペラシオンでは珍しく手摘み収穫を行っている。ガラス加工した地下タンクで2週間掛け発酵させ、伝統的なシュールリー製法で7ヶ月熟成。ミュスカデらしい爽やかな果実味とふくらみ、複雑味が感じられる長熟向けのキュヴェ。

新進気鋭の若手醸造家! 丁寧な仕事でコストパフォーマンス抜群
ドメーヌ デ カール

DOMAINE DES QUARRES

2007年にセドリック、ヴェロニク夫妻が取得した新しいドメーヌです。ロワールのアンジュー、ラブレシュールレイヨンに位置し、約30haの畑を所有しています。畑はレイヨン川に面した場所にあり、レイヨン川より北は片岩質でテロワールの特徴がワインに出やすく、川より南は砂利質で品種の特徴が出やすい土壌です。彼らがこのドメーヌを取得してから、殺虫剤、除草剤を使用せず、この地方では珍しく手摘み収穫を行っています。除草剤の使用を止めた畑には、自然と野生の蘭やスミレなどが咲くようになりました。エチケットに描かれている花のような模様は長身のセドリック、ヴェロニク夫妻を表しています。近隣で他に生産している人がいないグロロー種100%のワインを、品種に惹かれ、また保護するためにも生産しているなど、個性的なワイン造りも行っていきます。



セドリック ヴェロニク

クレマンド ロワール
ブリュット ナチュラル NV

GLQRJNV
750ML 2,920 円
JAN : 4580018617095
【AOP : クレマンド ロワール】
○CB100%
○白 / 辛口



ミネラル豊かな片岩土壌の区画。この地方では珍しく手摘み収穫し、野生酵母で全房発酵。熟成期間は24ヶ月。ドザージュ0のブリュット ナチュラル。カリンやリンゴの蜜の爽やかアロマと、しっかりとミネラルを思わせるキリッとドライなクレマン。



クレマンド ロワール NV

GLQRANV
750ML 2,790 円
JAN : 4582203082381
【AOP : クレマンド ロワール】
OCB100%
○白 / 辛口

片岩・砂利質のふたつの畑の葡萄を傷めないように小さなカゴで収穫し全房を圧搾。ソフトプレスによるシュナンブラン特有のカリンや西洋ナシなど爽やかな香りと、ミネラル感があり、複雑ながらもバランスのとれた味わい。



アンジュー ブラン
レ ピエール ノワール 2016

GLQRB16
750ML 2,080 円
JAN : 4580018609779
【AOP : アンジュー】
OCB100%
○白 / 辛口

ワイン名のレ ピエール (石) ノワール (黒) は、土壌に多く含まれている黒い片岩を意味する。天然酵母のみの全房発酵で期間は約 8ヶ月と長く、ほぼ翌年の秋まで続く。味わいは濃密で凝縮感に富んでいる。



ヴァンドベイ デュヴァルドロワール
ソーヴィニヨンブラン 2016

GLQRB16
750ML 1,770 円
JAN : 4580018603029
【IGP : ヴァルドロワール】
OSB100%
○白 / 辛口

特長的な仕事はワインに厚みを与えるため、熟成中にルモンタージュを行うこと。エニシダ (深緑の植物)、カシスの芽、グレープフルーツなどのアロマが立ち込み、直線的なミネラル感を口中で楽しめる飲み飽きしないスタイル。



アンジュー ヴィラージュ
トラディション 2011

GLQRH11
750ML 2,180 円
JAN : 4580018603005
【AOP : アンジュー ヴィラージュ】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ

カベルネフラン 100%。海洋性気候特有の温暖な冬や夏場の十分な日照時間に恵まれベリー系の赤果実の香りが豊か。スパイスのニュアンスも感じられる。口当たりは非常になめらかで丸みを帯び、果実味と酸のバランスがよい。



ルルーピオ ヴァンドベイ
デュヴァルドロワール 2017

GLQRE17
750ML 1,770 円
JAN : 4580018603012
【IGP : ヴァルドロワール】
OGI100%
○赤 / ミディアムボディ

凝縮感が感じられ果実味を楽しめるワインを目指しているため収量を限界まで落とし、茎まで完熟した全房を使用して発酵。その後マロラクティック発酵を行い、約 8ヶ月間タンクで熟成。純朴な果実香や野性味が感じられる。

穏やかさと優しさの中にある静かな力強さ
シャトー ド クーレーヌ

CHATEAU DE COULAINNE

シャトー ド クーレーヌは15世紀に建設された歴史の趣を感じるシャトー。ボナヴァンチュール家が代々所有しており、現当主ジャン ド ボナヴァンチュールは16代目。ワイン造りは彼の曾祖父の時代から行われています。父のエティエンヌが引き継いだ時の畑の面積は1.5ha、それを積極的な植樹により、20haまで拡大していき、注目度が高くなっています。



当主ジャン 母バスカル 妻タチアナ



シノン ラディアブレス
2015

GLCCD15
750ML 5,400 円
JAN : 4580018614667
【AOP : シノン】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ

緩やかな傾斜で粘土石灰質土壌の 2つの区画の葡萄を手摘み収穫後除梗し、コンクリートタンクで自然発酵。400L の古樽でマロラクティック発酵。18ヶ月間樽熟成し無ろ過で瓶詰め。



シノン レピカス 2015

GLCCP15
750ML 4,450 円
JAN : 4580018614698
【AOP : シノン】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ

標高が高く南向きに広がる粘土石灰質土壌の区画。1/4 は樹齢 80 年、残りは 20 年。手摘み収穫後、コンクリートタンクで自然発酵。400L の古樽でマロラクティック発酵。樽熟成は 18ヶ月。エレガントでタンニンが引き締まったミディアムボディ。



シノン クロドテュルブネイ
2014

GLCCT14
750ML 3,990 円
JAN : 4580018614681
【AOP : シノン】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ

粘土、石灰質の単一区画。マサル セレクションによる古樹がメイン。手摘み収穫後、コンクリートタンクと木製発酵槽にて自然発酵。400L の古樽でマロラクティック発酵。18ヶ月間樽熟成。



シノン ソレイユド
クーレーヌ 2017

GLCCB17
750ML 2,720 円
JAN : 4580018614674
【AOP : シノン】
OCF100%
○赤 / ミディアムボディ

ボーソレイユの区画の葡萄を手摘み収穫し、野生酵母で発酵。発酵容器は 6,000L の大樽と 5,000L のコンクリートタンクを併用。赤系果実のアロマにスミレの花やクローブ、黒胡椒などのスパイス香が上品に混じり合い、穏やかな味わい。





レピエ ロティ 2015



GLCCR15
750ML 2,720円
JAN : 4580018601629
【AOP : トゥレーヌ】
OCB100%
○白 / 辛口

石灰質、砂質、シルト土壌の区画で栽培したシュナンブランを、木桶で自然発酵。400Lの古樽でマロラクティック発酵と1年間熟成。淡い黄金色、丸みのある果実味が広がり、フレッシュな酸とのバランスがよい味わい。

トゥレーヌ地方をリードするベンチマーク的なワイナリー

ドメーヌ ミショー DOMAINE MICHAUD

現当主ティエリー ミショーがドメーヌを引き継いでから30年間、安定した品質が評価に繋がっており、コンクールでメダルを欠かすことのないソーヴィニオンを造り出します。トゥレーヌ地区の中でも、ドメーヌ ミショーの周辺から造り出されるワインの高いポテンシャルに誇りを持ち、地域の地位向上を目指し、近隣の造り手達と共にINAOにアペラシオン認可を働きかけるなど様々な活動を行っています。



夫人 ドロテ 当主 ティエリー

所有畑	作付面積
トゥレーヌ シュノンソー	6ha
トゥレーヌ	14ha
クレマンド ロワール	3ha

クレマンド ロワール ロゼ NV



GLMCDAAN
750ML 2,670円
JAN : 4560179346294
【AOP : クレマンド ロワール】
○Ch/PN/CF/PA
○ロゼ / 辛口

常に高評価を得ているロワールの超優良ドメーヌが造る綺麗なサーモンピンクのクレマン。瓶内熟成期間は24ヶ月。軽快な赤系果実の香りにシャルドネのエレガンスが加わり、適度なフレッシュ感に支えられた骨格のある味わいが特徴的。

クレマンド ロワール NV



GLMCCAAN
750ML 2,490円
JAN : 4560179343309
【AOP : クレマンド ロワール】
○Ch/PN/CF/CB
○白 / 辛口

まるやかな果実味を出す為にシャルドネを主体に、ピノ ノワール、カベルネフラン、シュナンブランをブレンド。上品にワイン全体に溶け込んだ果実の存在感と、滑らかでまるやかな味わい。

トゥレーヌ エクラド シレックス 2017



GLMCA17L
750ML 2,630円
JAN : 4580018609021
【AOP : トゥレーヌ】
○SB100%
○白 / 辛口

シェール川右岸の丘の斜面のシレックス（火打石）を多く含む砂利・砂質土壌の区画。天然酵母で3-8週間掛けて発酵。熟成もステンレスタンクで6-12ヶ月。砂や石の土壌の存在を感じさせる風味が印象的。

トゥレーヌ ソーヴィニオン 2018



GLMGB18
750ML 2,020円
JAN : 4580018613493
【AOP : トゥレーヌ】
○SB100%
○白 / 辛口

表土はシレックス（火打石）を含む砂利・砂質土壌の為、太陽光線がシレックスに反射し照り返すことで地表近くの温度を上げ、葡萄が完熟しやすい環境。非常にフレッシュな柑橘系の香りが華やかで、酸味が鋭利としている。

プイユ・フュメのテロワールを忠実に表現

ドメーヌ ジットン DOMAINE GITTON

まるやかさと蜜を思わせるフルーティな風味との融合が身上的ドメーヌで、戦後の1945年にマルセル ジットンにより創業。醸造所はサンセール地区のメネトレオルにあり、畑は同地区とプイユ・フュメ指定地区に計17ヶ所、30haを所有しています。土壌の異なるそれぞれの畑の特性を活かして区画ごとにワイン造りを行い、ラベルに畑名を表示して個性を高めています。

プイユ・フュメ クロ ジョアンヌ ドリオン 2018



GLGTA18
750ML 4,560円
JAN : 4580018617835
【AOP : プイユ・フュメ】
○SB100%
○白 / 辛口

ジットン家所有の中でも代表的なクロジョアンヌ ドリオン畑の葡萄を使用。土壌の特性を生かしてステンレスタンクで発酵、熟成期間は10-15ヶ月。よく熟した果実のアロマが高く、厚みのある味わい。

カプチン派の修道僧達によって創立されたアルザスの名門ドメーヌ ドメーヌ ヴァインバック

DOMAINE WEINBACH

1612年カプチン派修道僧により設立され、1898年にファレル家が取得。現在は3代目のカトリーヌとその息子達が担っています。

2代目にあたるテオ ファレルが亡くなった後、コレット夫人とその娘のカトリーヌとローランスが引き継ぎました。現在は長女のカトリーヌと息子のエディとテオの3人でドメーヌを運営しています。1998年から一部ビオディナミを導入し、2005年から全面実施しています。



左:次男 テオ 中央:カトリーヌ 右:長男 エディ

アルザス

ナチュラルな果実味と繊細な味わいの凛とした、華やかで芯のある美しいワイン。



所有畑
シュロスベルグ
フルステンテュム
マンブール
クロ デ カプサン
アルテンブルグ
マルクライン



リースリング グランクリュ シュロスベルグ 2017

DLWBK17
750ML 8,200円
JAN : 4580018608437
【AOP : アルザス グランクリュ】
■格付け : グランクリュ
○Ri100%
○白 / 辛口



アルザスで最初に認定されたグランクリュ「シュロスベルグ」に8haを所有。砂利、花崗岩土壌。畑の急斜面の頂上の区画の葡萄を使用。発酵と熟成には5,000Lの大型のオークのフードルを用います。熟成期間は8ヶ月。



リースリング キュヴェ コレット 2017

DLWBR17
750ML 7,700円
JAN : 4580018608420
【AOP : アルザス】
○Ri100%
○白 / 辛口



グランクリュ「シュロスベルグ」の麓にある区画の古樹を使用。収穫は糖度が高まるまでしっかりと待ち、発酵と熟成は大型のオークのフードルを使用。2014年ヴィンテージより、キュヴェサントカトリーヌから名称変更。



リースリング キュヴェ テオ 2017

DLWBD17
750ML 6,100円
JAN : 4580018608277
【AOP : アルザス】
○Ri100%
○白 / 辛口



先代のテオ ファレルへのオマージュとして、彼の名が冠されたワイン。クロデカプサンの古樹を使用。発酵・熟成には5,000Lの大型のオークのフードルを用いる。青リンゴやライムにアカシアの蜂蜜を思わせる甘さを感じる。



ピノ グリ キュヴェ サント カトリーヌ 2017

DLWBT17
750ML 6,700円
JAN : 4580018608468
【AOP : アルザス】
○PG100%
○白 / 辛口



シュロスベルグの丘の麓とクロデカプサンの区画からのピノグリを使用。発酵と熟成には5,000Lの大型のオークのフードルを使用。熟成期間は6-8ヶ月。穏やかながらリッチでスパイシーな味わい。



ピノ グリ クロ デ カプサン 2017

DLWBS17
750ML 4,790円
JAN : 4580018608451
【AOP : アルザス】
○PG100%
○白 / 辛口



ドメーヌを取り囲むクロデカプサンの花崗岩を母土に、砂が表面を覆う地質で栽培される葡萄を使用。2017年ヴィンテージより「ピノグリキュヴェテオ」から名称変更。



ゲヴェルトツラミネール キュヴェ テオ 2017

DLWBE17
750ML 6,200円
JAN : 4580018608482
【AOP : アルザス】
○Gw100%
○白 / 辛口



単独所有畑クロデカプサンからのゲヴェルトツラミネール。発酵・熟成には5,000Lの大型のオークのフードルを用いる。品種特有のライチやバラを思わせる香り。ワインの名は先代のテオ ファレルへのオマージュ。



ゲヴェルトツラミネール 2017

DLWBV17
750ML 4,720円
JAN : 4580018608475
【AOP : アルザス】
○Gw100%
○白 / 辛口



ドメーヌを取り囲むクロデカプサンの区画に栽培されている若木の葡萄から造られる。大型のオークのフードルを用いて熟成は6-8ヶ月。バラの花や南国の果実を思わせる香りとしてスパイシーな風味。2017年ヴィンテージより「ゲヴェルトツラミネールレゼルヴ」から名称変更。



ミュスカ 2017



DLWBJ17
750ML 6,000 円
JAN : 4580018608260
【AOP : アルザス】
○Mc100%
○白 / 辛口

クロ デカブサンとアンテンブルグの区画の葡萄を使用。蜜リンゴを思わせる甘く熟した香りと、豊かなミネラルを思わせる香り。透明感のある美しい酸味が口中に心地よく、長く続く。2017 年ヴィンテージより「ミュスカレゼルヴ」から名称変更。



ピノ ブラン 2017



DLWBA17
750ML 4,170 円
JAN : 4580018608208
【AOP : アルザス】
○Ax70%/PB30%
○白 / 辛口

クロ デカブサンとキュヴェ ローランス区画の一部を使用。手摘みし天然酵母で発酵、熟成もステンレスで6ヶ月間。桃や白い花、蜂蜜を思わせる風味が特徴。果実のフレッシュさと芳醇さを兼ね備えた、エレガントでバランスのよいワイン。2017 年ヴィンテージより「ピノ ブランレゼルヴ」から名称変更。



シルヴァネール 2017



DLWBC17
750ML 3,950 円
JAN : 4580018608192
【AOP : アルザス】
○Sn100%
○白 / 辛口

クロ デカブサンの畑。5,000Lのオーグのフールドで発酵、熟成 6ヶ月間。白い花を思わせる生き生きとした上品な果実味、しっかりしたミネラル感と花の蜜のように優しくピュアな味わい。2017 年ヴィンテージより「シルヴァネールレゼルヴ」から名称変更。



ピノ ノワール レゼルヴ 2016



DLWBQ16
750ML 5,600 円
JAN : 4580018608253
【AOP : アルザス】
○PN100%
○赤 / ミディアムボディ

クロ デカブサンとグラン クリュ「シュロスベルグ (中腹)」の、総面積 1ha にも満たない程小さな区画の葡萄を使用。発酵は 28℃以下のステンレスタンク、熟成は大型のフールドで 12ヶ月。程よい骨格を形成するタンニン分と果実味が融合した穏やかな赤ワイン。



マールドピノ ノワール NV



DLWBAB
700ML 9,000 円
JAN : 4582203125835
【AOP : アルザス】
○PN100%
○白 / 辛口

グランクリュ「フルステンテュム」のすぐ下に位置する「アルテンブルグ」のピノ ノワール。自ら蒸留器での作業を含め造っており、ガラスの甕 (25-30L) で 10 年以上熟成させてから瓶詰。フルーティな香りでクリーンな味わいのマールド。

ビオディナミを実践する注目の生産者
カミーユ ブラウン

CAMILLE BRAUN

土壌学者クロード ブルギニヨンの講義を受け、有機栽培に目覚め、2005年から全ての畑でビオロジックとビオディナミ農法を、実践。

アルザスの南部オルシュヴィールを拠点とする家族経営のドメーヌ



造り手の優しい人柄に通じる、
穏やかさ溢れるワインです

所有畑	作付面積
ゲヴュルトラミネール	3.6ha
リースリング	2.7ha
ピノ グリ	2.4ha
ピノ ノワール	2ha
オーセロワ (ピノ ブラン)	1.7ha
シルヴァネール	0.6ha
ミュスカ	0.6ha
ピノ ブラン	0.4ha
シャルドネ	0.4ha



左から 当主 クリストフ、夫人 シャンタル、
母 マルグリット・アンヌ、先代 カミーユ



リースリング グラン クリュ
プフィンスベルグ 2015



DLOBE15
750ML 4,470 円
JAN : 4582203123534
【AOP : アルザス グラン クリュ】
■格付け : グラン クリュ
○Ri100%
○白 / 辛口

275-370mの標高に 28ha 広がる特級畑の 0.5ha を所有。南東向き斜面の泥灰・砂岩土壌。醸造はステンレスタンクと樽を併用し天然酵母で発酵。その後 8ヶ月間シュールリーで熟成。残糖は約 8g/L。



ゲヴュルトラミネール ユフォルツ 2018

DLCBH18
750ML 2,970円
JAN: 4580018615930
【AOP: アルザス】
OGw100%
○白 / 辛口



粘土・砂質土壌の0.6haの区画。ステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵、その後6ヶ月シュールリーで熟成させフィルター処理し瓶詰め。残糖は約10g/L。ライチやバラのアロマが芳醇に香り、濃厚でほんのり甘味を感じる味わい。



リースリング 2017

DLCBC17
750ML 2,670円
JAN: 4580018615916
【AOP: アルザス】
ORi100%
○白 / 辛口



ポレンベルグ丘陵の反対側に広がる粘土・砂質土壌の0.3haの区画。ステンレスタンクにて天然酵母で全房発酵8週間。熟成は6ヶ月間。熟した西洋梨やネクタリンのアロマ、透明感があり果実味と酸味が上品に溶け込んだ味わい。



ピノ グリ ユフォルツ 2017

DLCBF17
750ML 2,810円
JAN: 4580018613523
【AOP: アルザス】
OPG100%
○白 / 辛口



ユフォルツ村の標高360m、砂質土壌の東向き畑。ステンレスタンクを使用し天然酵母で発酵。その後6ヶ月シュールリーで熟成させフィルター処理を施し瓶詰め。スモーキーでナッツや黄系果実など複雑なアロマを感じるデリケートな味わい。



ピノ ブラン キュヴェ マルグリット アンヌ 2016

DLCBB16
750ML 2,490円
JAN: 4580018613516
【AOP: アルザス】
OAx100%
○白 / 辛口



ピノブランの表記だが中身は100%オーセロワで、ピノブランよりミネラル感豊かで力強いワインになる傾向がある。平均樹齢40年の区画。天然酵母で発酵し、6ヶ月間シュールリーで熟成。ワインの名は、現当主クリストフの母の名前。



シルヴァネール 2018

DLCBA18
750ML 2,430円
JAN: 4580018615909
【AOP: アルザス】
OSn100%
○白 / 辛口



平均樹齢50年以上の古樹の畑。天然酵母でステンレスタンクにて8週間かけ全房発酵。MLFの後熟成はステンレスで4ヶ月。良質の酸味とミネラル感が豊か。



ピノ ノワール キュヴェ カミーユ 2018

DLCBG18
750ML 3,380円
JAN: 4580018615923
【AOP: アルザス】
OPN100%
○赤 / ミディアムボディ



樹齢50年を超える区画のピノノワールを使用するスペシャルキュヴェ。ステンレスタンクを用い天然酵母で発酵後2-4年の古樽(228L)で約9ヶ月間の熟成。薄い赤色、アセロラや完熟サクランボなど赤系果実のアロマが華やかに香る。

11代に渡り受け継がれた情熱 アルザスポトルの創始者 ドップ オ ムーラン

DOPFF AU MOULIN

1574年に創業され、代々家族経営がなされている歴史ある醸造所です。アルザスワインは細長い瓶に詰められていますが、この形の瓶は1913年にジュリアン ドップがアルザスワインであることを人々に見分けさせるために発案し、1972年に慣例化されました。また、彼はシャンパーニュ製法をアルザスワインに適用し、クレマンダルガスを開発するなど、アルザスワインの発展に大きく貢献しました。



夫人 マルレーヌ 当主 エティエンヌ・アルノー ドップ

クレマン ダルガス ブリュット キュヴェ ジュリアン NV

DLDMDAA
750ML 2,670円
JAN: 4582203057228
【AOP: アルザス】
OPB50%/A50%
○白 / 辛口
クレマンダルガスを発明したドップのブリュット。テートドキュヴェのみ使用し、シャンパーニュと同じ瓶内2次発酵を約24ヶ月間行う。ドサーージュは6g/L以下。ピノブランのフィネスとピノオーセロワの骨格が織り成す味わいが特徴。
マグナムボトル
DWDMDAA
1500ML 5,900円
JAN: 4580018618085



クレマン ダルガス ブランドノワール 2015

DLDME15
750ML 3,130円
JAN: 4580018608161
【AOP: アルザス】
OPN100%
○白 / 辛口



収穫された葡萄は伝統的な垂直式圧搾機で絞られ、丁寧なクレマン造りが行われる。瓶内熟成24ヶ月。ドサーージュは6g/L。微かに赤みを帯びた色調できめ細かい泡、香りにも味わいにもピノノワールに由来する果実味が感じられる肉厚なスタイル。

ゲヴュルトラミネール 2017

DLDMA17A
750ML 2,790円
JAN: 4580018608178
【AOP: アルザス】
OGw100%
○白 / 辛口



発酵はステンレスとコンクリートタンクで、約20℃で15日間、熟成は5-6ヶ月。ゲヴュルト(香辛料の意)の名の通り個性的な香りとも味わい。ライチや濃密なバラの花の香りを思わせる、典型的な品種の特徴がある。

リースリング 2018

DLDMB18
750ML 2,420円
JAN: 4580018618733
【AOP: アルザス】
ORi100%
○白 / 辛口



リクヴィール周辺の、リースリングに最適な石灰質土壌の区画から手摘み収穫した葡萄を、ステンレスとコンクリートタンクで発酵。熟成は4-6ヶ月。いきいきとしたシトラス系果実の風味とバランスの良さが特長。

AOCコンドリュウを救った立役者、赤ワインも超一流 ドメヌ ジョルジュ ヴェルネ

DOMAINE GEORGES VERNAY

1940年 初代のフランシス(クリスティーヌの祖父)が後に伝説のヴィオニエになる「コート ヴェルノン」を造り始め、当時はまだワイン造りは本業ではありませんでしたが、偉大な繊細さを感じるワイン造りを心がけていました。1953年フランシスの息子ジョルジュがドメヌを引き継ぎ、初めてコンドリュウの「シャイエ ドランフェール」(=“地獄の丘陵”)を造りました。作業が危ない急斜面に畑が位置しており、ヴィニユロンの仕事が地獄のよう、ということから名付けられました。ジョルジュヴェルネは30年間コンドリュウ名称保護委員会の会長を務め、この産地の品質向上に貢献した人物として世界的に評価されています。1997年、娘である3代目のクリスティーヌは、先代が作り上げた伝説の継承に努めつつ、コート・ロティをラインナップに加え、白ワイン並みの高い品質に相当すると認められるレベルに押し上げています。



夫 ポール アムセレム 当主 クリスティーヌ ヴェルネ



所有畑
ラテラス ドランピール
レ シャイエ ドランフェール
コート ヴェルノン
ブロンデュ セニユール
メゾン ルージュ
テール ダンクル
フルール ドメ
ドミルポディー
ルピエドサンソン



コート ロティ メゾン ルージュ 2016

CLGVE16
750ML 19,600円
JAN : 4580018610430
【AOP : コート・ロティ】
○Sy100%
○赤 / フルボディ



「メゾン ルージュ (赤い家)」と名づけられた、起伏の激しい畑の葡萄を使用。手摘み収穫し一部除梗、木桶と開いた樽にて天然酵母で発酵、24ヶ月樽(30%新樽)熟成。しっかりしたタンニンとシルキーな口当たりが特徴。



コート ロティ ブロンデュ セニユール 2016

CLGVD16
750ML 10,800円
JAN : 4580018605818
【AOP : コート・ロティ】
○Sy95%/Vn5%
○赤 / フルボディ



生産本数は約 15,000 本。完全除梗しステンレスタンクで発酵、18ヶ月樽(25%新樽)熟成。起伏しているため、機械の使用が不可能な畑。きめ細かなタンニン、そして長く伸びていく余韻が楽しめる。



サン ジョゼフ テール ダンクル 2017

CLGVJ17
750ML 7,200円
JAN : 4580018610423
【AOP : サン・ジョゼフ】
○Sy100%
○赤 / フルボディ



畑はシャヴァネイの丘にあり、南向き1.5haの花崗岩土壌。平均樹齢は30年。急斜面のため、全て手作業で行う。完全除梗、2-3週間ステンレスタンクで発酵、1年間樽熟成。テール ダンクル(=インクの大地)の名の通り、深く濃い色調。



シラー サン タガット 2017

CLGVK17
750ML 4,810円
JAN : 4580018610416
【IGP : コリーヌ ロダニエヌ】
○Sy100%
○赤 / ミディアムボディ



畑はコンドリュウの、シラーが植えられている区画。南東向きの花崗岩土壌。丘陵の傾斜はきつく機械の使用はもちろん不可能。平均樹齢は40年。手摘み収穫で除梗後ステンレスタンクで発酵、12ヶ月樽熟成。



シラー フルールドメ 2017

CLGVG17
750ML 3,920円
JAN : 4580018605801
【IGP : コリーヌ ロダニエヌ】
○Sy100%
○赤 / ミディアムボディ



AOC コンドリュウのエリアに隣接した高台の樹齢50年ほどの畑。完全除梗、ステンレスタンク発酵、8ヶ月木桶で熟成。グリーンペッパー、ブラックチェリー、スパイスのような複雑な香り。限りなくコート・ロティに近いクオリティ。



コンドリュウ コート ヴェルノン 2017

CLGVH17
750ML 19,600円
JAN : 4580018610409
【AOP : コンドリュウ】
○Vn100%
○白 / 辛口



コンドリュウの中心地に位置している南、南東向き2.5haの畑で、樹齢50-80年。急斜面で機械作業が不可能なため、全ての作業は手で行う。樽で発酵と熟成(12-18ヶ月間)。ヴィオニエで表現できる複雑味と繊細さの極み。



コンドリュウ レ シャイエ ドランフェール 2017

CLGVH17
750ML 15,000円
JAN : 4580018610393
【AOP : コンドリュウ】
○Vn100%
○白 / 辛口



南、南東向き2haの段々畑から造られ、樹齢は約50年。全房で圧搾、樽で発酵、12-18ヶ月樽で熟成(25%新樽)。コート・ヴェルノンと同レベルだが対照的で、表現力豊かで個性の強いワイン。若いうちから本来の良さが楽しめる。

**コンドリュウ レ テラス ド
ランピール 2017**

CLGVA17
750ML 10,800円
JAN : 4580018605795
【AOP : コンドリュウ】
○Vn100%
○白 / 辛口



コンドリュウの険しい斜面の様々な区画の葡萄をブレンド。収穫時に一部除梗し、全房で圧搾。3/4 木桶、1/4 樽で発酵させ、8ヶ月樽熟成。豊かな果実味が楽しみ、美しい柔らかさに富んだ味わいはヴィオニエの特徴を表現している。

**ヴィオニエ ル ピエド
サンソン 2017**

CLGVC17
750ML 5,400円
JAN : 4580018605788
【IGP : コリヌ ロダニエンヌ】
○Vn100%
○白 / 辛口



コンドリュウ村の 300m以上の高台の畑(花崗岩)。全房で圧搾、木桶で発酵、6ヶ月木桶熟成。アプリコットやモモのフレッシュな果実の香り豊か。まろやかでエレガントなコストの高いワイン。

一年として同じ年はない、毎年進化を続ける注目すべき造り手 ファヨール フィス エ フィュー

FAYOLLE FILS ET FILLE

ドメーヌは1870年葡萄栽培家のフォルテュネ ファヨールが地下カーヴを相続したのが起源の歴史あるドメーヌ。2代目のフォルテュネ・ピエールが初めて葡萄畑を取得し、3代目のエロワ・フォルテュネが所有畑を拡大しました。1959年には4代目のジュール・ルイが当時としては先鋭的なドメーヌ元詰めを行い、自社ラベルで国内レストランや海外へワインを売っていました。1973年、クローズ・エルミターージュでは機械化が進む中、5代目のジャン・ポールは機械化の困難な丘陵の畑をあえて拡大し、品質に対する家族のこだわりを貫きました。2002年にはドメーヌが分割され、セリーヌとローランの姉弟により「ファヨール フィス エ フィュー」が設立。弟のローランが栽培とワイン造りを、姉のセリーヌが営業担当を務めています。

所有畑	作付面積
クローズ・エルミターージュ ルーサヌ	0.7ha
クローズ・エルミターージュ マルサヌ	0.4ha
クローズ・エルミターージュ シラー (サンス)	2.5ha
クローズ・エルミターージュ シラー (コロレ コルニレ)	1.3ha
エルミターージュ シラー	0.4ha



左:ローラン ファヨール 右:セリーヌ ノダン

**エルミターージュ
ディオニエール 2016**

CLFAD16
750ML 9,400円
JAN : 4580018603630
【AOP : エルミターージュ】
○Sy100%
○赤 / フルボディ



平均樹齢が 60 年の区画。100%除梗し、ドゥミ・ミュイという 600L の樽にて天然酵母で発酵。225L の樽で 14ヶ月熟成。凝縮感のあるエキスを感じタンニンが非常にきめ細かくシルキー。

**クローズ エルミターージュ
コロレ コルニレ 2015**

CLFAC15
750ML 4,430円
JAN : 4580018603623
【AOP : クローズ・エルミターージュ】
○Sy100%
○赤 / フルボディ



区画は石垣に囲まれており 2000 年に「クロ」して公認された。ローヌにおいては非常に稀。樹齢60年以上、植樹密度 7,500 本 /ha (クローズ・エルミターージュでの平均は 4,500 本ほど)。発酵はコンクリートタンク、熟成は 225L の樽で 14ヶ月 (新樽比率 20%)。

**クローズ エルミターージュ
サンス 2016**

CLFAA16
750ML 3,200円
JAN : 4580018603616
【AOP : クローズ・エルミターージュ】
○Sy100%
○赤 / フルボディ



手摘み収穫し、100%除梗。3日間低温マセレーション後に、コンクリートタンクで発酵し熟成は 10ヶ月。南北(粘土質と花崗岩)で土壌の違う区画の葡萄をブレンドすることにより調和がとれ喉ごしよい味わいに仕上がる。

**サン ペレイ モンティス
2017**

CLFAE17
750ML 3,790円
JAN : 4580018615817
【AOP : サン・ペレイ】
○Ms100%
○白 / 辛口



手摘み収穫し樽とステンスタンクで全房発酵。熟成も樽を使用。リンゴやカリンの果実に火打石のニュアンス。丸みのある口当たりにフレッシュ感のある酸がバランスのよい軽やかなワイン。

**クローズ エルミターージュ
サンス ブラン 2017**

CLFAB17
750ML 3,200円
JAN : 4580018603609
【AOP : クローズ・エルミターージュ】
○Ms60%/Ru40%
○白 / 辛口



所有する畑の大部分は歴史的に古い北部の元祖クローズ側に広がっている。ステンスタンクで 15日間発酵、熟成もステンレスで 7ヶ月。トロピカルフルーツ、柑橘系、花のような香りにまろやかでフレッシュな味わい。

エレガントさを際立たせたシャトーヌフ デュ パブ ドメーヌ デ セネショー

20世紀初頭にレノー家により設立されたドメーヌで、この地区で最も古いドメーヌの1つに数えられます。ドメーヌ名は「ボウ ド セネショー(修道士たちの森の意)」という区画名に起因。90年代にはジゴンダスで成功を収めていたルー家が取得し、40haから最良の区画 25haのみに縮小しました。2007年にはシャトー ランシュ バーージュを所有するカース家が取得。前所有者の時代から手腕を発揮していたベルナル トランシュコストを筆頭にチームはそのまま残り、また「テロワールを一番良く理解している」彼らの経験と知識が活かされています。多くの使用可能品種の中から赤はグルナッシュ、シラー、ムールヴェードル、サンソーの4品種にこだわり、洗練された味わいを生み出しています。



ベルナル トランシュコスト



シャトーヌフ デュ パブ ルージュ 2015

CLDSR15
750ML 6,300円
JAN : 4580018604293
【AOP : シャトーヌフ デュ パブ】
○Gr58%/Sy22%/Mv18%/ その他 2%
○赤 / フルボディ
黒葡萄の畑は 22ha。コンクリートタンクで発酵、醸しを行い、樽、大樽、タンクの3種類の容器で14ヶ月間熟成。ブラックチェリーや上質な樽の香りにスパイスのニュアンス。粘性が高く緻密なタンニンが特徴的。
2016 ハーフボトル
CMDSR16
375ML 3,840円
JAN : 4580018611857



シャトーヌフ デュ パブ ブラン 2017

CLDSB17
750ML 5,300円
JAN : 4580018611895
【AOP : シャトーヌフ デュ パブ】
○Ru36%/Crt30%/
GB25%/Bb9%
○白 / 辛口
白葡萄は3haの畑で、4種類を栽培。除梗し天然酵母で発酵、ルーサンヌは樽で、その他の品種はステンレスタンクで熟成。樽熟成のルーサンヌに由来するスパイス感が複雑に溶け込んでいる。

2006
CLDSB06
750ML 6,300円
JAN : 4580018611871

2010
CLDSB10
750ML 6,300円
JAN : 4580018611888

2015
CLDSB15L
750ML 5,300円
JAN : 4582203123947

優しいスタイルで南ローヌを表現するビオディナミの造り手 ラ カボット

LA CABOTTE

ブルゴーニュのドメーヌ ダルデュイが1980年に土地を購入し始めた敷地45haのドメーヌ。

最初の葡萄畑は10haだけでしたが、マリ・ピエールが少しずつ葡萄を植えられる土地を広がっていきました。1986年にマリ・ピエールと結婚したエリック プリュメがドメーヌに加わり、現在地続きで30haの畑を所有しています。常に「環境を守る」という観点から葡萄栽培を心がけており、「環境が表現する部分をありのまま、テロワールのまま、瓶に詰めること」をこだわりとしています。

所有畑	作付面積
グルナッシュ	4.8ha
シラー	3.4ha
グルナッシュ ブラン	1.3ha
クレレット	1.1ha
ヴィオニエ	0.8ha
ムールヴェードル	0.8ha
カリニャン	0.4ha
サンソー	0.3ha



左:エリック プリュメ 右:マリ・ピエール ダルデュイ



コート デュ ローヌ ルージュ 2018

CLDCA18
750ML 2,020円
JAN : 4580018615350
【AOP : コート デュ ローヌ】
○Gr50%/Sy42%/Cr8%
○赤 / ミディアムボディ

火打石質の砂岩と石灰質の砂岩の母岩の上に、粘土砂質が重なる水はけのよい土壌。標高 100-250m。南、南西、南東向き。手摘み収穫し100%除梗、ステンレスタンクを用いて天然酵母で10日間発酵し、5ヶ月熟成。果実味豊かで厚み、丸みがありエレガント。



コート デュ ローヌ ブラン 2018

CLDCB18
750ML 2,020円
JAN : 4580018615367
【AOP : コート デュ ローヌ】
■格付け :
○GB30%/Crt40%/Vn30%
○白 / 辛口

48時間 10℃でデブルバージュ。ステンレスタンクで10日間発酵、熟成は5ヶ月。ビオディナミ転換後クレレットの美しい変身ぶりに感動し、クレレットの割合が毎年増えている。南の産地らしいよく熟した果実味が感じられるワイン。

プロヴァンスの風を感じる 体に染み入る毎日飲みたいワイン ドメヌ ルルー ブルー

DOMAINE LE LOUP BLEU

フランスのワイン産地の中でも最古の葡萄栽培地であるプロヴァンスは、大規模な生産者や協同組合が多い中、所有畑9haと小規模ながらもワイン造りに真摯に向き合い高品質なワインを生み出しているワイナリー。オーナーであるマルクとシルヴィーのデュボワ夫妻が、それぞれのキャリアを終え、自然に帰属したいという考えのもとサント・ヴィクトワール山の麓に設立しました。畑は、ドメヌの周辺にあり、標高400m、地中海から30kmほどに位置し、ビオロジック農法をしています。



左:シルヴィー デュボワ
中央:当主 マルク デュボワ
右:娘 カロリーヌ デュボワ



ヴォルド ニュイ ブラン 2017

JLLBB17
750ML 2,590円
JAN : 4580018605092
【AOP : コートドプロヴァンス】
○Ro90%/Cr10%
○白 / 辛口



ステンレスタンクで2週間発酵させ、ステンレスと一部樽(10%)にて4ヶ月間熟成。やや緑がかかった輝きのある小麦色で、爽やかな柑橘系の香りにもも、ナシなど果実味豊かなアタック。口当たりのバランスが素晴らしい、フィネスを感じるワイン。



ヴォルド ニュイ ロゼ 2017

JLLBA17
750ML 2,110円
JAN : 4580018602992
【AOP : コートドプロヴァンス】
○Gr77%/Ro17%/Sy5%/Cr1%
○ロゼ / 辛口



直接圧搾後法で、2週間冷やし澱などを沈殿させてから発酵させることで、淡いローズピンクの美しい色合いになる。桃や赤色系果実の生き生きとした香りと、ほのかな柑橘系のアロマ。果実味と爽やかな酸味のバランスが楽しめるロゼ。



クロワ デュ シュッド ルージュ 2016

JLLBC16
750ML 2,490円
JAN : 4580018602985
【AOP : コートドプロヴァンス サント・ヴィクトワール】
○Sy75%/Cr15%/Gr10%
○赤 / ミディアムボディ



60%除梗し、ステンレスタンクで3週間かけ発酵。10ヶ月間ステンレスと20%樽熟成。スパイシーなニュアンスと若々しいミネラルを思わせる風味があり、サント・ヴィクトワールのテロワールを感じさせてくれるワイン

マルベックの繊細さを活かす、カオールを代表する期待の若手生産者 マス デル ペリエ

MAS DEL PERIE

カオール市の南西、コース(フランス南西部の高台地形)に位置するトレペー、ラシエル村にある家族経営ドメヌ。2006年より現当主ファビアン ジューヴ(5代目)が引き継いでマス デル ペリエを興し、ビオロジック、ビオダイナミ農法を実施。2009年「エコセール」、2011年「デメテル」、2014年「ビオディヴァン」を取得。素晴らしく多様性のあるマルベック品種の中でも「繊細さ」を活かすことを信条に エレガントで果実味が前面に出てくるスタイルのワイン造りを行っています。



ファビアン ジューヴ



カオール アンフォール 2016

FLMPD16
750ML 6,000円
JAN : 4582203128775
【AOP : カオール】
○Mb100%
○赤 / ミディアムボディ



平均樹齢30年。手摘み収穫で除梗し、天然酵母でアンフォア(100-800L)にて30日間発酵後6ヶ月熟成。無ろ過で熟成したマルベック。黒系果実やチョコレートのような香りに豊かな果実味が広がり、タンニンは非常になめらかで余韻も長い。



カオール レ ザカシア 2017

FLMPF17
750ML 5,400円
JAN : 4580018617859
【AOP : カオール】
○Mb100%
○赤 / ミディアムボディ



鉄鋼石灰土壌の畑の平均樹齢40年の区画から。手摘み収穫し除梗、野生酵母でコンクリートタンクにて30日間発酵後、ストックンガー社の大樽で約16ヶ月熟成。熟れた黒系果実にインクやカカオのニュアンス。シルキーなタンニンを持つエレガントなマルベック。



カオール ラ ロック 2018

FLMPE18
750ML 3,560円
JAN : 4580018614322
【AOP : カオール】
○Mb100%
○赤 / ミディアムボディ



平均樹齢35年。手摘み収穫、コンクリートと樽で30日間発酵後6ヶ月熟成。イチジクや黒系果実のジャムのような香り、エレガントで凝縮感溢れる果実味が広がる。やわらかい口当たり、なめらかなタンニンが感じられる。野性味、土のニュアンスもあり、仔羊、鴨、ジビエやキノコ料理にも合う。



カオール レ ゼスキュール 2018

FLMPC18
750ML 2,840円
JAN : 4580018614315
【AOP : カオール】
○Mb100%
○赤 / ミディアムボディ



平均樹齢25年。手摘み収穫後、コンクリートと樽で30日間発酵。その後6ヶ月熟成。チェリーなどのフレッシュな赤系果実や複雑なスパイスのアロマ。酸味とタンニンが絶妙に調和したやさしい口当たりのワイン。

**デュ ヴァン プリュ オー
ソワレ 2018**

FLMPB18

750ML 2,650 円

JAN : 4580018614308

【ヴァンド フランス】

○Mb70%/CF30%

○赤 / ミディアムボディ

平均樹齢 25 年。手摘み収穫、コンクリートと樽で 7-10 日間発酵後 6 ヶ月熟成。すみれ、ホイチゴ、クラッシュしたブラックベリーやハーブの香り。ミネラルを思わせる味わい、スモーキーなニュアンスがある。

**レ ザギウド 2018**

FLMPA18

750ML 2,720 円

JAN : 4580018614292

【ヴァンド フランス】

○SB25%/SG25%/Ch25%/

Se25%

○白 / 辛口

平均樹齢 20 年。手摘み収穫、樽(フドル、バリック)とステンレスで発酵後 6 ヶ月熟成。リンゴやアプリコットなどの凝縮した果実味とやさしい酸味とのバランスが良い。

**デンマーク王家所有のシャトーで造られる樽のきいたカオール
シャトー ド ケー****CHATEAU DE CAYX**

フランス南西部に流れるロット川の下流、カオール市から 15km に位置する 18 世紀様式のシャトー。1974 年にデンマーク王室のマルグレーテ女王陛下とヘンリク王配殿下が購入し、デンマーク王家の所有となりました。ヘンリク王配殿下は忍耐強くシャトーを改良、開拓し、見事な葡萄畑へと作りあげました。自社畑は植え替えられ、ロット川へと続く南向きの最適な立地で、葡萄の栽培を行っています。現在は次世代のフレデリック皇太子が任務を受け継いでいます。

**カオール マルベック
2014**

FLCXR14

750ML 3,560 円

JAN : 4580018607249

【AOP : カオール】

○Mb90%/M10%

○赤 / ミディアムボディ

100% 除梗し、ステンレスタンクで 7 日間かけアルコール発酵。マロラクティック発酵後は、樽(新樽 40%)にて 12 ヶ月熟成。樽香がよく感じられ、タンニンはなめらか。綺麗なクラシカルなスタイルの王道カオール。

**ラ シガラル 2014**

FLCXB14

750ML 2,720 円

JAN : 4580018607294

【IGP : コートデュロット】

○Ch100%

○白 / 辛口

シャトーの周りに位置する 4ha の畑から造られる。葡萄は早朝に収穫し、压榨。2-3 日のダブルパーージュ後にステンレスタンクで発酵。シュールリーにて 12 ヶ月熟成。良く熟した洋梨、リンゴ、モモなどの香りに樽由来のバニラ香を感じるふくよかなワイン。



安定感のある、透き通ったクリーンなスタイル ドメーヌ ベルテ ボンデ DOMAINE BERTHET BONDET

農学修士を持つベルテ ボンデ夫妻は1984年にシャトー シャロンに移り住み、1985年に初めて収穫を行いました。畑はシャトー・シャロンの丘陵地からラヴィニー村やル ヴェルノワ村の周辺にも所有しています。少しずつ所有畑を買い足してきており、畑が点在しているため、天候による被害などのリスクを回避しています。2013年には現当主の娘、エレヌもドメーヌに参画。親子で力を合わせてワイン造りを行っています。



左:娘 エレヌ 右:ベルテ ボンデ夫妻

所有畑	作付面積
AOC シャトー・シャロン	4.5ha
AOC コート デュ ジュラ	10.5ha



シャトー シャロン 2011



DLBBF11
620ML 11,400円
JAN : 4580018610539
【AOP : シャトー・シャロン】
○Sv100%
○白 / 辛口

ジュラ地方独自のヴァン ジョース。ジュラ紀前期リアスの泥灰土。平均樹齢25年。手摘み収穫し除梗後圧搾。ウィヤーージュ(補酒)はせず、ワインの表面にできる産膜酵母の膜と共に228Lのオーク樽で最低6年間熟成。



コートデュジュラ サヴァニエ 2017



DLBBD17
750ML 5,300円
JAN : 4580018610515
【AOP : コートデュジュラ】
○Sv100%
○白 / 辛口

青泥灰土。平均樹齢15年。単一畑、手摘み収穫、除梗せず房全体を圧搾。12ヶ月ステンレスタンクで熟成。リンゴやオレンジピールの上品な香りと僅かな苦味が個性的。塩味を思わせる味わいも特徴的。



ヴァンドパイユ 2015



DMBBG15
375ML 7,700円
JAN : 4580018610522
【AOP : コートデュジュラ】
○Ch40%/Sv40%/Ps20%
○白 / 甘口

ジュラ地方独自のヴァンドパイユ。平均樹齢15年。手摘み収穫後、3-4ヶ月葡萄を乾燥。熟成は18ヶ月間樽熟後、さらに18ヶ月間ステンレスタンクで熟成。ドライフルーツ、スパイスのニュアンスにジンジャーなどの香り。程よい酸味がある。



コートデュジュラ レグランヴォー 2015



DLBBB15
750ML 4,380円
JAN : 4582203128850
【AOP : コートデュジュラ】
○Ch100%
○白 / 辛口

「グランヴォー」は畑の名前。2015年に取得した石灰粘土質の単一畑で平均樹齢は40年。手摘み収穫、除梗せず房全体を圧搾。約10ヶ月ステンレスタンク熟成。熟成には樽を使用しないため、シャルドネ本来の爽やかな味わいが表現される。



コートデュジュラ トリオ 2016



DLBBE16
750ML 4,830円
JAN : 4582203128898
【AOP : コートデュジュラ】
○PN40%/Ps40%/Ts20%
○赤 / ミディアムボディ

砂礫泥灰土。平均樹齢15年。手摘み収穫。選果後除梗し、短めの発酵(1週間)。ステンレスタンクで約12ヶ月熟成。無ろ過で瓶詰め。非常に爽やかな味わいで、胡椒のようなスパイシーなニュアンス。



コートデュジュラ バラノズ 2016



DLBBC16
750ML 4,830円
JAN : 4580018604002
【AOP : コートデュジュラ】
○Ch100%
○白 / 辛口

ジュラ紀前期リアスの泥灰土。平均樹齢30年。「バラノズ」は畑の名前で単一キュヴェ。手摘み収穫。除梗せず房ごとを圧搾し樽で発酵。約10ヶ月樽熟(5-10%新樽)、ウィヤーージュ、パトナーージュを施す。

クレマンデュジュラ カヴデニエス NV



DLBBANV
750ML 4,040円
JAN : 4580018605085
【AOP : クレマンデュジュラ】
○Ch100%
○白 / 辛口

ジュラの北(アルボワ村近く)と南(ロンルソニエ村)からの買ひ葡萄で造られる。一次発酵はステンレスタンク、瓶内二次発酵を行い、12ヶ月熟成。菩提樹の花を感じるエレガントなクレマンデュジュラ。