



emotions

Emotions 株式会社

目次

Champagne シャンパーニュ地方

Champagne J.M. Goulard シャンパーニュ ジ・エム・グラール	4
Champagne Dekeyne & Fils シャンパーニュ ドケーヌ・エ・フィス	6
Champagne Philippe Lancelot シャンパーニュ フィリップ・ランスロ	7
Champagne Vincent Charlot シャンパーニュ ヴァンサン・シャルロ	8
Champagne Charlot-Tanneux シャンパーニュ シャルロ・タヌー	10

Savoie サヴォワ地方

Domaine de Chevillard ドメーヌ・ド・シュヴィヤール	12
--	----

Rhône ローヌ地方

Domaine de la Roche Paradis ドメーヌ ド ラ ロシュ パラディ	14
---	----

Sud-Ouest 南西地方

Domaine de l'Astré ドメーヌ・ド・ラストレ	16
Le Vent des Jours ル・ヴァン・デ・ジュール	18

Languedoc ラングドック地方

Domaine de la Grange Saint André ドメーヌ ド ラ グランジュ サンタンドレ	20
Domaine Saint Antonin ドメーヌ サンタントナン	21

Corse コルシカ島

Enclos des Anges アンクロ・デ・ザンジュ カルヴィ コルシカ島	22
Domaine Zuria ドメーヌ ズリア ボニファシオ コルシカ島	24

Spiritueux スピリッツ

Whisky P&M ウイスキー P&M アレリャ コルシカ島	26
Distillerie L.N. Mattei ディスティレリ エル・エヌ・マテイ アレリャ コルシカ島	27

Sans Alcool ノンアルコール飲料

Archibald Tonic de dégustation アルシバルド トニック・ド・デギュスタシオン ボルドー	28
--	----



元々農家だったグラール家は **1976 年**に 3 代目ジャン・マリ・グラール氏によってシャンパーニュの造り手になり、2012 年から 4 代目、息子の **ダミアン氏**が当主になりました。シャンパーニュ北西にあるマシフ・ド・サン・ティエリの中心に **8 ha** 所有し、その中 50% ムニエ、35% ピノノワール、15% シャルドネを栽培しています。マシフ・ド・サン・ティエリの **独特の土壌、砂・泥土質**を生かすため、ブドウの栽培とブドウの質に力を入れています。よって 2021 年から **有機栽培に認定**されました。家族経営のワイナリーだからこそダミアン氏は父とウノローク（醸造学者）である兄セバシティアンに支えられ、先代の **伝統を守りながら、樽熟成などの新しい技術**を取り込んでいます。その結果、**果実と酸のバランス**でとても素晴らしいシャンパーニュです。



La Serein ラ・セレーヌ

PN 40% ムニエ 30% Ch 30% 樽熟成 10% 12 ヶ月熟成 7g/l

参考小売 税抜 8200 円

「穏やかな」の意味を持つこのシャンパーニュは伝統の三つの品種のブレンドと樽の影響でとてもふくよかで繊細なワインです。ゴールドな色で、白い花、ビターオレンジと苺ジャムのヒントの香りが感じられます。口の中に桃とマンゴのような果実味が広がり、余韻は酸の支えでとても長いです。とても **エレガント**なシャンパーニュで、砂質土壌はキレを与えます。エモーションー押しの泡です！

魚のスープ、柑橘のソース添えのロブスターと新鮮なヤギのチーズとの相性がとても良いです。白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10 度



Origine オリジン

ムニエ 65% PN35% 50%木樽熟成 12 ヶ月熟成 5g/l

参考小売 税抜 8600 円

このキュヴェは黒ブドウのみを使用しています。ムニエも半分を樽で発酵して、熟成しています。ピノノワールはステンレスタンクで熟成されたものです。ムニエとピノノワールをブレンドして、瓶内で 12 か月熟成します。

ラズベリーのジャム、白い花、砂糖漬けのオレンジなどのような香りを感じられます。口に含むと白桃やマンゴのような味わいが広がります。とても繊細でなめらかです。フィニッシュはシルキーで酸とのバランスがとてもいいです。このシャンパーニュはマシフ・ド・サン・ティエリのテロワールをよく表しています。

中華鍋、豚肉のローストまたはグレープフルーツのタルトとの組み合わせはお勧めです。白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10 度



La Charme ラ・シャルム

ムニエ 100% 天然酵母 樽発酵 樽熟成 6 年熟成 5g/l

参考小売 税抜 9500 円

父ジャン・マリと息子達ダミアンとセバシティアンの連携によって 2008 年に誕生したシャンパーニュです。名前は「魅力」で、圧搾後ポテンシャルの高い果汁から選ばれた、**天然酵母**による発酵は樽に行い、**10 ヶ月程熟成**されたムニエ 100%のシャンパーニュです。また瓶内で 5 年間熟成をします。

ピンクゴールド色で木とスモークの香りとムニエの果実を表します。口当たりはとてもクリーミーで力強いです。とても深く **リッチ**ですが、**酸と果実のバランス**が素晴らしいシャンパーニュです。キノコのソースの鶏肉、カキとオレンジのパウンドケーキなど料理と合わせてもいいですが、食後にも楽しめます。

白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度



L'Eclatante レクラタント

2018 年 ムニエ 100% 3 年熟成 4g/l セニエ法

参考小売 税抜 12000 円

年間 720 本しか製造されていないシャンパーニュです。赤ワインと同様、ブドウを果汁に付け込んで 2-3 日間後に果汁を抜く作業を行います。その後、果汁をステンレスタンクで発酵して、瓶内で 3 年以上熟成をします。

「輝き」という名前の通り、輝きのあるルビー色、セニエ法のムニエ 100% のロゼのシャンパーニュです。香りはチェリーやキイチゴの深い果実とピンクグレープフルーツのような爽やかな香りも感じられます。口当たりはかなり濃厚でパワーフルですが、きめ細かい泡がエレガントさを与えています。最後まで綺麗な酸味にまとまっているのでとてもバランスのいいシャンパーニュです。ローズマリーの仔羊のソテーやグレープフルーツのタルトなどとの相性が素晴らしいです。白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度



Special Club スペシャル・クラブ

2016 年 PN 32% Ch 36% ムニエ 32% 5 年熟成 5g/l

完売 参考小売 税抜 14000 円

1971 年に作られた、シャンパーニュ地方で一番古い協会「クラブ・トレゾール・ド・シャンパーニュ」に選ばれたシャンパーニュです。一番優秀なワインを選ぶため選抜過程はとても厳しいです。ウノログ（醸造学者）と生産者の審査の元、二次発酵前と 5 年熟成後にテスティングが二回行われてから選ばれます。現在 26 人の RM の生産者がスペシャル・クラブを手掛けています。

白い花のような柔らかな香り、フレッシュでパワーフルなアタックとクリーミーでふくよかな口当たりが特徴です。ベルガモット、パイナップルなどのフレッシュフルーツの綺麗な酸がシャンパーニュに輪郭をもたらしています。とても繊細で複雑なシャンパーニュ。魚介のバターソテー、フグの鍋やボン酢の豚肉炒めで楽しめます。白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10 度



Pharamond ファラモン

コトー・シャンプノワ 2019 年 ムニエ 100% 樽熟成

参考小売 税抜 9500 円

コトー・シャンプノワはシャンパーニュの珍しいスティールワインです。中世時代の伝説によるとフランク族の最初の王、ファラモンはプルイの土壌に葬られました。ダミアン氏はテロワールとその歴史に敬意を表して、そう名付けられました。生産量は年間 300 本のみです。紫がかかったガーネット色、ラズベリーと潰したフレッシュストロベリー、そしてバニラとココナッツのヒントを感じられます。樽熟成が構成を支え、余韻には酸が少しずつ消え、まろやかなタンニンが残ります。バランスがとてもいい赤ワインです。そのフレッシュな赤果実は柔らかな牛肉、トリュフと鶏肉の鍋、チーズケーキ等にとっても合います。ピノノワールグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度





Champagne Dekeyne & Fils シャンパーニュ ドケーヌ・エ・フィス ベトン村 セザネー

CHAMPAGNE
DEKEYNE
& FLS



1919年に設立された農園で、1962年にシャンパーニュの名称の範囲が改革され、ブドウの栽培を始め、協同組合に入りました。現在、協同組合から独立し、ブドウの栽培から瓶詰めまですべての作業を自社で行っています。シャンパーニュ地方では珍しい地続きの5Haを所有しています。地続きとはいえ、土壌の違い（石灰から粘土質）や畑の向きの影響があり、テロワールの個性を表すシャンパーニュを手掛けています。その特性を守るため、パーマカルチャーやバイオダイナミ農法（2022年にDemeter認証を申請）でブドウを栽培しています。ブドウ畑の中に花の栽培をし、草を生やすことで気候の変動や害虫に強い栽培を実施しています。また区画毎に醸造を行い、その年とその区画の特徴を表すシャンパーニュを仕上げています。2020年にTrophées des Jeunes Talents de Champagne(シャンパーニュの新人賞)を受賞しとても高く評価されていますが、生産量が少ないため貴重なシャンパーニュです。

Vogloniers ヴォグロニエ

90%シャルドネ 10%ピノノワール 天然酵母 ステンレスタンク 18ヶ月間瓶熟成 4g/l

参考小売 税抜 8300円

2018年のブドウのみを使用。樹齢の若いシャルドネと樹齢の古いピノノワールを組み合わせています。ブドウの压榨後、ステンレスタンクで天然酵母で発酵し、熟成を行います。そして瓶内で18ヶ月間熟成をします。ドザージュは4g/l（ブドウジュースときび砂糖のみ）。綺麗なレモン色で赤果実と花のような強い香りが広がります。口当たりはふくよかで滑らか。ボリューム感もしっかりあり、赤スグリやラズベリーのような香りが感じられます。余韻には過ぎ苦みが残る、骨格を与えますが、とてもフレッシュとフルーティで、どんな場面でも美味しく楽しめるシャンパーニュです。豚肉や七面鳥などのお肉料理がおすすめ。6-8度のサービス温度で白ワイングラスがおすすめです。

Nature ナチュラル

シャルドネ 100% 天然酵母 ステンレスタンク 6年間瓶熟成 0g/l

完売 参考小売 税抜 10000円

2016年のブドウのみを使用。石が多く含まれている石灰質の土壌に植えられたシャルドネで、1区画と1収穫年で造られています。ブドウの压榨後、ステンレスタンクで天然酵母で発酵し、熟成を行います。そして瓶内で6年間熟成。ドザージュは0g/l。レモン色。柑橘類（グレープフルーツやライム）と白い花の香りが感じられます。口に入れると、白いフルーツ（リンゴなど）の香りが感じられます。アフターにはミネラル感と酸が長く続きます。とても華やかで、石灰質のテロワールを表す、とても繊細なシャンパーニュです。白身魚の刺身、野菜の天ぷらがおすすめです。6-8度のサービス温度で白ワイングラスがおすすめです。

Chardonnay 1962 シャルドネ 1962

シャルドネ 100% 天然酵母 ステンレスタンク 4年間瓶熟成 2g/l

60本限定 参考小売 税抜 10500円

2018年のブドウのみを使用。1962年に石灰質の土壌に植えられたシャルドネで、このキュヴェも1区画と1収穫年で造られています。ブドウの压榨後、ステンレスタンクで天然酵母で発酵し、熟成を行います。そして瓶内で4年間熟成をします。ドザージュは2g/l（ブドウジュースときび砂糖のみ）。綺麗なレモン色。柑橘類、白い花やブリオッシュのような香りが感じられます。口当たりはとても滑らかでクリーミーです。バターやトーストの香りが広がり、余韻には塩味が感じられます。シャルドネの特徴が分かりやすく伝わるシャンパーニュです。ヒラメやアスラのキッシュとの相性がいいです。8-10度のサービス温度で白ワイングラスがおすすめです。

Millésime ミレジム

2015年 シャルドネ 100% 天然酵母 ステンレスタンク 40ヶ月間瓶熟成 7g/l

60本限定 参考小売 税抜 12000円

年間2000本。1962年に粘土質の土壌に植えられたシャルドネで、このキュヴェも1区画と1収穫年で造られています。ブドウの压榨後、ステンレスタンクで天然酵母で発酵し、熟成を行います。そして瓶内で40ヶ月間熟成をします。ドザージュは7g/l（ブドウジュースときび砂糖のみ）。澱引き後、さらに3年間熟成してから出荷を始めます。深いレモン色。柑橘類のドライフルーツや花のような芳醇な香りが感じられます。口当たりはクリーミーで力強い。トーストの他にも少しスパイスの香りが広がります。余韻はとても長く濃厚です。男性的で複雑、凝縮感がありながらもとてもエレガントなシャンパーニュです。白子の天ぷらとの相性がいいです。8-10度のサービス温度で白ワイングラスがおすすめです。



Champagne Philippe Lancelot シャンパーニュ フィリップ・ランスロ クラマン村 コート・デ・ブラン

CHAMPAGNE
Philippe Lancelot
Parcelles et cœurs de cœur



コート・デ・ブラン、アイとエペルネーで4Haを所有しています。各クリュのテロワールの個性を生かすため、2012年からビオディナミ農法で栽培をはじめ、2014年はAB、2015年はDEMETERそして2020年はBiodivinの認証を取得しました。また2009年から天才醸造エルヴェ・ジェスタンとコラボレーションしてから、完熟したブドウを使い、ドザージュとSO2低め（2015年から無添加）や区画毎に醸造を行うことなどで醸造作業に取り組んでいます。「自然はよくできているのでそれに勝るものはない」のモットに、フルーツとミネラルのバランスのいい、エレガントで厚みのある、純粋、奇抜かつ個性的なシャンパーニュを手掛けています。



Les Hauts d'Epernay レオーデペルネー

2018年 1/3PN 1/3Chd 1/3M 2/3 ステンレスと1/3樽 4年間瓶熟成 2g/l

参考小売 税抜 16000円

4000本のみ。「Saint Antoine」（砂土壌）、「Boissimon」と「Pommiers」（石灰土壌）の3つの区画から造られています。天然酵母での発酵後、ステンレスタンクと木樽で9ヶ月熟成し、さらに瓶内で4年熟成をします。SO2を少し添加（16m/l）しており、ドザージュには同じワインを使用し、2g/lに低く設定されています。輝のあるゴールド色。オレンジ、黄色いフルーツやアーモンド香りで食欲がそそられます。口当たりはとてもしずかで凝縮感があり、桃のような香りが広がります。余韻はとてもし長く、綺麗な酸が感じられます。エペルネーのテロワールをよく表現しているシャンパーニュです。中華やエスニック料理、鴨のような赤身の多い肉やクネルがおすすめです。10-12度のサービス温度で白ワイングラスがおすすめです。



Cramant クラマン

2018年 Ch100% 5年間瓶熟成 SO2無添加 1.4g/l

参考小売 税抜 18000円

最新のキュヴェです。年間3500本。フィリップ・ランスロが所有しているクラマンにあるすべての畑のブレンドで造られています。1951年から1989年に植えられた1.25Haの畑です。天然酵母の発酵後、ステンレスタンクと木樽で9ヶ月熟成し、さらに瓶内で5年熟成をします。SO2無添加でドザージュもありません。綺麗なレモン色。白い花や優しいスパイスの香り。口当たりはとてもしクリーミーで石灰を感じられます。またシャンパーニュが開くとドライフルーツのニュアンスが現れます。そしてアフターはとてもしシャープでキレがとてもしいいです。クラマンの石灰の特徴を感じさせるシャンパーニュです。ホタテとクリームソースの Pasta やアスパラの天ぷらなどとの組み合わせが素晴らしいです。10-12度のサービス温度でシャルドネのワイングラスがおすすめです。



Chouilly Le Fond du Bateau シュイール・フォン・デュ・バトー

2018年 単一畑 Ch100% 4年間瓶熟成 SO2無添加 1g/l

参考小売 税抜 19000円

最新のキュヴェです。1500本のみ。Le Montaiguの下にある東向きの単一畑で、0.34Haを所有しています。元々ピノノワールの地として有名でしたが現在はシャルドネしか植えられていません。天然酵母の発酵後、ステンレスタンクと木樽で9ヶ月熟成し、さらに瓶内で4年熟成をします。SO2を添加せず、ドザージュはわずか1g/l。輝のあるレモン色。柑橘類（レモンやグレープフルーツ）やクリーム、クルミやヘーゼルナッツなどの複雑な香り。口に入れると洋ナシ、ブリオッシュのような香りが広がります。またシャンパーニュが開くとブラッドオレンジや赤スグリのニュアンスが感じられます。とてもバランスのいい、まろやかな素晴らしいシャンパーニュ！カニすき鍋や栗と丸鶏のローストチキンなどとの相性がいいです。10-12度のサービス温度でシャルドネのワイングラスがおすすめです。



Les Pommiers レ・ポミエ

2018年 単一畑 ムニエ100% 4年間瓶熟成 1.5g/l

参考小売 税抜 26000円

1500本のみ製造。エペルネー村にある「Pommiers」という畑。石灰土壌の区画に1968年に植えられたムニエを使用しています。天然酵母での発酵後、ステンレスタンクと木樽で9ヶ月熟成し、さらに瓶内で4年熟成をします。SO2を添加せず、ドザージュには同じワインを使用し、1.5g/lに低く設定されています。輝のあるゴールド色。オレンジ、黄色いフルーツや酵母の香りで食欲がそそられます。口当たりはとてもし滑らかで凝縮感があり、桃やスグリの香りが広がります。余韻はとてもし長く、とてもしピュアで繊細な味わいです。フィリップ・ランスロの最高傑作です！

豚肉のローストやハードタイプのチーズがおすすめです。10-12度のサービス温度で白ワイングラスがおすすめです。

Champagne Vincent Charlot

シャンパーニュ ヴァンサン・シャルロ

マルドゥイユ村 ヴァレ・ド・ラ・マルヌ



自称「土壌の職人、五感の高揚者と感動の創造者」。エペルネー近郊のマルドゥイユ村の注目の造り手です。2001年からビオディナミ農法を取り組んでの4.2Haでブドウを栽培し、2013年にDemeter認証を取得しました。マルドゥイユ、エペルネー、ピエーリー、ムーシー村のテロワールを表すため、各区画毎醸造をし、年間30000本で20キュヴェ以上を手掛けていて、全てはオートクチュールの逸品です。平均60年以上の樹齢からの完熟のブドウを厳選（30%のブドウしか収穫しない）し、天然酵母で樽発酵し、樽熟成された原酒を丁寧に仕上げていきます。ヴァンサンが手掛けているシャンパーニュは全てヴィンテージ付きで、マロラクティック発酵無し、無清澄無濾過で、ドザージュはExtra Brutです。その結果はピュアであり複雑、そして他では感じられないアロマティックなものです。とてもユニックで美しいグランシャンパーニュです。

Le Fruit de ma passion ル・フルイ・ド・マ・パッション

2019年 M55% PN25% Ch20% 樽10か月樽熟成 MLF無し 3年間瓶熟成 3.5g/l

参考小売 税抜 10600円

「僕の情熱の成果」の名の通り、マルドゥイユ村の二つの区画（La Genette 0.55Ha, La Chapotte 0.55Ha）を組み合わせて造られた、ヴァンサンのメインキュヴェです。生産量は5000本のみです。天然酵母による樽発酵後、ワインは古い樽で熟成されています。瓶内熟成は3年でドザージュは3.5g/l当たりです。

黒スグリのような黒果実やミネラルの香りを感じられます。シャンパーニュが開くとトロピカルフルーツの香りが現れます。そしてサフランのような優しいスパイスのアロマが取れます。味わいには凝縮感がありながら、スモーキーでミネラルなフィニッシュを持ちます。生ハムとアボカドのサラダや核果類のタルトと楽しめます。10-12度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。



La Dune ラ・デュヌ

2020年 ムニエ 100% 樽発酵 11か月樽熟成 MLF無し 3年間瓶熟成 4g/l

参考小売 税抜 11600円

1955年に植えられたブドウの木でムニエ 100%。1000本程しか造られていません。火打ち石が多く含まれている粘土質の土壌に植えられたムニエを使用しています。

とても綺麗なゴールド色です。オレンジピール、生姜、白檀やカモミールのような複雑かつ強い香りを感じられます。口当たりはとてもスパイシーでドライです。ボリューム感はしっかりあり、泡はとてもきめ細かいです。余韻にはミネラル感と酸を感じられるのでとても爽やかです。このシャンパーニュの香り、味わいと余韻のバランスはブドウの木の樹齢のポテンシャルを表しています。

中華やエスニック料理などのようなスパイシーなお料理との組み合わせがおすすめです。

12-14度のサービス温度でピノワールのワイングラスかデキャンタージュがおすすめです。



Le rubis de la dune ル・ルビー・ド・ラ・デュヌ

2015年 M80% PN20% セニエ法 樽発酵 9か月樽熟成 MLF無し 7年間瓶熟成 4g/l

36本限定 参考小売 税抜 11800円

0.28Haの「ラ・デュヌ」という単一畑から造られています。1955年に植えられたブドウの木です。土壌はシレクスを含む粘土質の上層土と石灰岩やチョークの下層土です。収穫後、ブドウは14時間のマセラシオンを経て、木樽で天然酵母による発酵が行われます。11ヶ月間の樽熟成後、瓶内で6年間熟成されて澱引きを行います。ドザージュはExtra Brutの4g/lです。

色はゴールドの輝きを持つ綺麗なレンガ色です。香りはとても強く、レモンやピンクグレープフルーツのような柑橘類や苺やラズベリーの赤果実を感じられます。少し時間が経つと、アロマは桃やバラに変化します。余韻はミネラリーでとても長いです。とても凝縮感のある素晴らしいセニエ法のシャンパーニュです。

赤いベリーのソースの牛肉のフィレ、生ハムとの相性が良いです。

12-14度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。



L'Or des Basses Ronces ロール・デ・バス・ロンス

2015 年 シャルドネ 100% 樽発酵 11 か月樽熟成 MLF 無し 6 年間瓶熟成 4.5g/l

36 本限定 参考小売 税抜 15100 円

マルドゥイユ村にある「レ・バス・ロンス」の北向きの 0.40Ha の単一畑から造られています。深さ 50cm しかない上層土には火打ち石や石灰岩が多く含まれています。下層土は純粋な硬く詰まった石灰層です。そして他のキュヴェと違って、一次発酵と熟成は台木毎（41B と Fercal）に行われています。二次発酵後、瓶内で 4 年間熟成し澱引きを行います。ドザージュは 4.5g/l です。シルバーの輝きを持つゴールド色です。パッションフルーツやアプリコットのようなフルーツの香りが感じられます。そしてミネラルのアロマが取れます。口当たりはふくよかで複雑ですがエレガント。さらに余韻に感じられる酸と塩感はずっと続きます。このブランドブランを飲むと 2 億年前にシャンパーニュ地方に存在していた海の記憶がよみがえります。お寿司やアスパラの天ぷらと楽しめます。

10-12 度のサービス温度でシャルドネのワイングラスがおすすめです。

L'Ecorchée de la Genette レコルシェ・ド・ラ・ジェネット

2013 年 ムニエ 90% PN10% セニエ法 樽発酵 11 か月樽熟成 MLF 無し 8 年間瓶熟成 4.5g/l

36 本限定 参考小売 税抜 14500 円

マルドゥイユ村にある「ラ・ジェネット」の 0.14Ha の単一畑から造られています。火打ち石が多く含まれている粘土質の土壌です。ブドウの木は 1957 年に植えられたため、ぶどうの量がすくなく、1000 本程しか造られていません。14 時間の Maceration 後、11 か月間樽で熟成してから、瓶内で 8 年間熟成し澱引きを行います。ドザージュは 4.5g/l です。とても綺麗なレンガ色です。赤果実とピンクグレープフルーツの香りが感じられます。そしてミネラルのアロマも取れます。時間が経つとブルゴーニュの赤ワインに似た香りが感じられます。口の中では複雑で構成はしっかりですがとてもエレガントです。そして凝縮された果実感と酸味のバランスが素晴らしいです。間違いなくヴァンサン・トップのロゼで美食家のためのシャンパーニュです！鴨やピジョンのような赤身の多い肉との相性が素晴らしいです。

12-14 度のサービス温度でピノノワールのワイングラスかデキャンタージュがおすすめです。

L'Extravagant レクストラヴァガン

2020 年 全 7 種類の品種 アンフォラで 11 か月樽熟成 MLF 無し SO2 無添加 4 年間瓶熟成 3g/l

36 本限定 参考小売 税抜 16600 円

レクストラヴァガンはヴァンサンが誇る 2 つの区画から生まれた限定のシャンパーニュです。年によって区画も変わり、年間 800 本しか造られていないキュヴェです。SO2 無添加です。

2020 年の場合、セチエム・シエル（7eme Ciel）とクロ・デ・フティ（Clos des Futies）を組み合わせたシャンパーニュです。

12-14 度のサービス温度でピノノワールのワイングラスかデキャンタージュがおすすめです。

Clos des Futies クロ・デ・フティ

2013 年 Ch50% PN50% 樽発酵 11 か月樽熟成 MLF 無し 9 年間瓶熟成 4.5g/l

24 本限定 参考小売 税抜 21500 円

ヴァンサン・ブレスターージュキュヴェです。1700 本のみ。エペルネーにある 0.18Ha の「クロ・デ・フティ」の単一畑から造られています。風から坂に守られている東向きで畑の上半分が石灰と下半分が粘土質の土壌です。醸造に手を加えず、発酵と 11 ヶ月間の樽熟成後、瓶内で 9 年間コルクの上で熟成します。ドザージュは 4.5g/l です。綺麗なゴールド色。香りはとても芳醇で複雑です。はちみつ、クローブやお花の香りが感じられます。シャンパーニュが開くとトースト香、パイナップルや塩キャラメル、黒ミツの香りに変化します。口当たりはとてもふくよかで、ミネラリーで少しスモーキーな後を絶たない余韻を持ちます。ホタテのカルパッチョ、魚の西京漬けやイチジク入りの七面鳥との組み合わせは素晴らしいです。12-14 度のサービス温度でシャルドネのワイングラスがおすすめです。

Ratafia de Champagne ラタフィア・ド・シャンパーニュ

ピノノワールとムニエ 4 年間樽熟成 500ml

参考小売 税抜 9000 円

このラタフィアはピノノワールとムニエのブドウ果汁に村の蒸留器で蒸留されたフィースド・シャンパーニュを添加した後、4 年間樽で熟成されたものです。法律上、ラタフィアはヴィンテージの記載が認められていません。その代わり、ヴァンサンは番号を記しています（No16 は 2016 年ヴィンテージです）。キャラメル色。ハチミツやクルミ、洋ナシと柿のような香りを持ちます。口の中では、スパイスとジャムのような優しい甘みが感じられます。そして余韻がとても長いです。素晴らしいデザートワインです。メロンやチョコレートのデザートのほかにフォワグラとの組み合わせはとてもいいです。8-10 度のサービス温度でシャルドネのワイングラスがおすすめです。

Champagne Charlot-Tanneux

シャンパーニュ シャルロ・タヌー

マルドゥイユ村 ヴアレ・ド・ラ・マルヌ



シャンパーニュシャルロ・タヌーは元々ヴァンサンが所有しているブランドです。農法や醸造は全く一緒ですが、Demeter として承認されていません。畑の面積が狭く、周りに農薬物を使用しているメーカーが多いため、ビオディナミの効果が少ないと思い、別のブランドとしてリリースしています。

Meunier de Moussy ムニエ・ド・ムーシー

2019 年 ムニエ 100% 樽発酵 10 か月樽熟成 MLF 無し 3 年間瓶熟成 4g/l

完売 参考小売 税抜 9500 円

コート・デ・ブランの北に位置しているムーシー村にある「Les Chardeloups」と「Le Prés du Bois」の二つの区画を組み合わせで造られたキュヴェです。鉄分を含まれている粘土質の土壤に植えられたムニエを使用。天然酵母による樽発酵後、ワインは 10 か月間古い樽で熟成されています。マロラクティック発酵をせず、瓶の中で 3 年間熟成。ドザージュ 4g/l。

綺麗な銅色。桃、プリュン（西洋すもも）やリンゴの香りが感じられます。また開くと華やかな香りが出てきます。口当たりはとてもまろやかで濃厚です。余韻には少し樽のニュアンスが残ります。果実とまろやかさのバランスが素晴らしく、この価格ではなかなか見られないシャンパーニュです。

鴨肉のボワレやコンテなどのハード系のチーズとの相性が良いです。

8-10 度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。



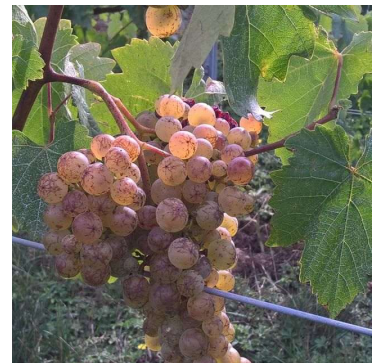
Les Gouttes d'Or レ・グット・ドール

2019 年 単一畑 シャルドネ 100% 樽発酵 11 か月樽熟成 MLF 無し 3 年間瓶熟成 3g/l

完売 参考小売 税抜 9800 円

ヴァレ・ド・ラ・マルヌの東に位置しているエベルネー村にある「Les Gouttes d'Or」という区画から造られたキュヴェです。粘土質と石灰質の土壤に植えられたシャルドネを使用。天然酵母による樽発酵後、ワインは 11 か月間古い樽で熟成されています。マロラクティック発酵をせず、瓶の中で 3 年間熟成されています。ドザージュ 3g/l。

輝きのあるレモン色。リンゴ、ライムのフルーツの香りやアーモンドと酵母の香りが感じられます。少し時間が経つとトーストとナッティーな香りが現れます。口当たりはとてもフレッシュでクリスピーです。余韻には少しミネラルとピター感のニュアンスが残ります。シャルドネの特徴が分かりやすく伝わる、とても爽やかなシャンパーニュです。魚のムニエルや野菜の天ぷらなどのお料理がおすすめです。8-10 度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。



Cuvée Nicolas キュヴェ ニコラ

2016 年 PN95% ムニエ 5% 樽発酵 11 か月樽熟成 MLF 無し 4 年間瓶熟成 4.5g/l

完売 参考小売 税抜 9200 円

マルドゥイユ村の二つの区画(1964年に植えられた Vossenelles, 1976年の La Chapotte)を組み合わせで造られたキュヴェです。黒ブドウのみを使用し、2015年のヴィンテージは 1000 本のみです。天然酵母による樽発酵後、ワインは 11 か月間古い樽で熟成されています。コルクで閉栓した瓶の中で 4 年間熟成されています。ドザージュ 4.5g/l (ブドウジュースを使用)。赤スグリのジャムやアーモンド、お花のような複雑な香りが広がります。そして口に入れると、アーモンドの香りが強くなります。ふくよかでとてもなめらかです。木樽の香りとミネラル感のあるフィニッシュを感じられます。果実とミネラルのバランスが素晴らしく、とても好評なシャンパーニュです。

子牛のカツレツや洋ナシとアーモンド入りのクラフティとの相性が良いです。

10-12 度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。





Cuvée Micheline Tanneux 1er Cru キュヴェ ミシュリヌ・タンヌ

2017年 Ch70% PN30% 樽発酵 11か月樽熟成 FML無し 6年間瓶熟成 4.5g/l

48本限定 参考小売 税抜 12500円

1000本のみ。石灰が多く含まれているコート・デ・ブランの北にあるピエーリー村の1級畑。天然酵母による樽発酵後、ワインは11か月間古い樽で熟成されています。コルクで閉栓した瓶の中で6年間熟成されています。

綺麗なレモン色で香りはとても芳醇。シャルドネらしいブリオッシュ、トーストや柑橘類を感じられます。口当たりはとても豊かで洋ナシやリンゴのようなフルーツ感からナッツ系の香りが広がります。余韻は長く、そしてミネラル感も感じられます。とてもエレガントでテロワールの個性を代表する酸と塩味のバランスが絶妙なシャンパーニュです。

クエの刺身や熟成されたハード系のチーズなどとの組み合わせはとてもいいです。10-12度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。



7eme Ciel セチエム・シエル

2018年 全7種類の品種 樽発酵 11か月樽熟成 MLF無し 4年間瓶熟成 4.5g/l

完売 参考小売 税抜 13500円

ムーシー村にある石灰と粘土質の畑。シャンパーニュに使用可能なブドウの品種の全7種類を組み合わせで造られたキュヴェです。天然酵母による樽発酵後、ワインは11か月間古い樽で熟成し、瓶の中で4年間熟成します。ドザージュ 4.5g/l (ブドウジュースを使用)。

リンゴやアブリコットのような果実とミントやヴェルヴェーヌのようハーブの香り。口当りはとても複雑で柑橘類、ハチミツ、ブラックペッパーや木樽の香りが感じられます。余韻ではミネラル感が残ります。個性的でとても珍しいもので、名前の通り「七番目の空」(=幸せ)に昇る気持ちにさせるシャンパーニュです！

鮭やエスニック料理、またはデザートとの相性が良いです。

10-12度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。



Cuvée Honoré Charlot Grand Cru キュヴェ オノレ・シャルロ

2017年 PN100% 樽発酵 11か月樽熟成 FML無し 6年間瓶熟成 4.5g/l

36本限定 参考小売 税抜 15900円

580本のみ。素晴らしいヴィンテージにしか生産されていません。粘土質が多く含まれているアイ村の0.23Ha 特級畑。天然酵母による樽発酵後、ワインは11か月間古い樽で熟成されています。その後、コルクで閉栓した瓶の中で6年間熟成されています。ドザージュ 4.5g/l。

綺麗なレモン色で香りはとても面白い。最初にトーストやアカシアなどの第二のアロマが取れます。そして苺やグレープフルーツなどの果実の香りが感じられます。口当たりはとてもふくよかでアーモンドのようなナッツ系の香りが広がります。余韻は長く、ヴァンサン・シャルロのシャンパーニュの特徴であるミネラル感も感じられます。とてもエレガントで複雑なグランシャンパーニュです。

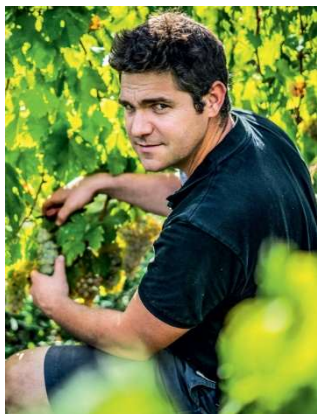
キノコ添えのニジマスや白ワインのソースの鶏肉などのお料理がおすすめです。

10-12度のサービス温度で白のワイングラスがおすすめです。





Domaine de Chevillard ドメヌ・ド・シュヴィヤール サヴォワ サン・ピエール・ダルビニー村



1982年生まれのマチュー・グリはブルゴーニュとロースまたはカナダやオーストラリア等で8年間の修行を終え、サヴォワ地方の南にある故郷のサン・ピエール・ダルビニー村で2013年から9.5Haの急斜面の畑をビオディナミで栽培し始めました。自然派の理念を強く取り入れ、畑は馬で耕し、醸造では世界で60台しか存在しないシャンパーニュ産の手動圧搾機や自然の重力等を利用して、できるだけ機械を使わず仕事を行っています。また古い樹齢や畑の各区画のテロワールのポテンシャルを生かすため、マロラクティック発酵を行い、木樽で最低2年間ワインを熟成しています。またSO₂を15mg/lしか添加しません。その結果、サヴォワではあまり見られない凝縮感のあるまろやかなワインが出来上がります。そしてフランスの一番有名なワイン評論雑誌、RVFの2019年の新人賞を受賞するほど、マチューのワインはとて高く評価されています。

Jacquère ジャケール

2022年 ジャケール 100% 天然酵母 古い樽で2年間熟成

6月入荷予定 参考小売 税抜 6200円

標高450mにある粘土と石灰質の土壌で樹齢平均25年のジャケールを手摘みで収穫し、シャンパーニュの手動圧搾機で一晩かけてゆっくりブドウをプレスし、6~36hlの古い木樽でアルコールとマロラクティック発酵を行い、そして2年間熟成します。淡いレモン色で、白い花や青りんごのミツのような香りを感じられます。まろやかで柔らかい口当たり、フレッシュで塩味のあるフィニッシュを持ちます。とてもデリケートな白ワインで、サヴォワのテロワールをしっかり表します。

食前酒として、またはお刺身や野菜のボワレとの相性が良いです。

白ワイングラスがお勧めです。サービス温度 6-8度



Apremont アブルモン

2020年 ジャケール 100% 天然酵母 古い樽で2年間熟成

参考小売 税抜 6300円

アブルモン村、モン・グラニエのふもとにある標高400mの1Ha畑。土壌は1298年に山から崩れた石灰のかけらです。樹齢平均100年のジャケールを手摘みで収穫し、シャンパーニュの手動圧搾機で一晩かけてゆっくりブドウをプレスし、6~36hlの古い木樽でアルコールとマロラクティック発酵を行い、そして2年間熟成します。淡いレモン色で、フルーツや石灰の香りを持ちます。とてもふくよかでまろやかな口当たりです。アブルモンの特徴である石灰とシレックスの余韻を感じられます。ボリューム、果実と酸のバランスは絶妙です。

ふぐ料理やタイしゃぶ、野菜の天ぷら、ハード系のチーズと楽しめます。

白ワイングラスがお勧めです。サービス温度 6-8度



Mondeuse Blanche モンデューズ・ブランシュ

2021年 モンデューズ・ブランシュ 100% 天然酵母 古い樽で2年間熟成

完売 参考小売 税抜 7600円

世界に5Haしか植えられていないモンデューズ・ブランシュを使用していてとても珍しいキュヴェです。粘土と石灰質の土壌で育てられたブドウは圧搾後、6~36hlの古い木樽でアルコールとマロラクティック発酵を行い、その後2年間熟成します。濾過せずに瓶詰めを行います。淡いレモン色で、とてもアロマティックなワインです。フルーツや花の香りが感じられます。口当りはリーチでまろやか、バターやフルーツのような香りが広がります。余韻には酸とミネラルが感じられます。長期熟成も可能です。

クリームチーズと魚介のボワレや丸どりなどの料理との相性が良いです。白ワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10度



Roulette de Savoie ルーセット・ド・サヴォワ

2019年 アルテス 100% 天然酵母 古い樽で3年間熟成

36本限定 参考小売 税抜 9000円

ルーセットのできが一番いいと言われている、サン・ピエール・ダルビニー村にある標高350mの石灰土壌の1Ha畑。樹齢平均40年のアルテスを手摘みで収穫し、シャンパーニュの手動圧搾機で一晩かけてゆっくりブドウをプレスし、6~36hlの古い木樽でアルコールとマロラクティック発酵を行い、そして3年間熟成します。淡いわら色。アロマティックでありながら複雑な香りを持ちます。黄色いフルーツ、はちみつやバニラを感じとれます。ボリュームと凝縮感があり、長い余韻にはオレンジピールを感じられます。繊細でエレガント、サヴォワの白ワインの中でトップの一つです。

ハモやおでんや鶏肉のブランケット等の料理との相性がとても良いです。

白ワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10度、デキャンタージュはお勧め。





Roussette de Savoie Monthoux ルーセット・ド・サヴォワ モントゥー

2021 年 単一畑 アルテス 100% 天然酵母 古い樽で3年間熟成

12 本限定 参考小売 税抜 12000 円

「モントゥー」はルーセット・ド・サヴォワの一番小さいクリュですが、アルテスの出来が一番いいと修道院の古文書に残っているほどとても優秀な畑です。硬い石灰質の土壌に植えられている樹齢 40 年ほどのアルテスを使用。6~36hl の古い木樽でアルコールとマロラクティック発酵を行い、そして 3 年間熟成します。淡いわら色。洋ナシ、はちみつ、柑橘類やアーモンドのような香りを持ちます。ボリューム感もしっかりですが酸とミネラル（塩味）でバランスが取れています。長い余韻にはほろ苦みを感じられます。このワインは熟成できますが、今飲んでもその特別性が十分伝わります。

ゴルゴンゾーラの子牛のカツレツやルプロションなどのウォッシュタイプのチーズとの相性がとても良いです。

白ワイングラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度、デキャンタージュはお勧め。



Pinot Noir Gamay ピノノワール ガメイ

2022 年 ピノノワール 70% ガメイ 30% 天然酵母 古い樽で2年間熟成

完売 参考小売 税抜 7700 円

標高 400m の粘土・石灰質土壌に 1962 年と 1982 年に植えられたピノノワールです。ブルゴーニュとシャンパーニュのクローンを別々で収穫・醸造します。ブドウを除梗し、コンクリートタンクで 1 か月間マセラシオンを行ってからシャンパーニュの手動圧搾機でゆっくりプレスします。225L の古い木樽で 2 年間熟成します。綺麗なルビー色で、ラズベリーや木イチゴのような赤いベリーの香りやスマイルとシナモンのヒントも感じられます。口当たりはとても滑らかでタンニンがきめ細かく、綺麗な酸とミネラル感の余韻は素晴らしいです。この複雑性とミネラル感は 1 級畑のブルゴーニュに匹敵します。

キノコを添えた豚肉のローストなどの肉料理がおすすめです。ピノノワールグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Mondeuse モンデューズ

2019 年 モンデューズ 100% 天然酵母 古い樽で3年間熟成

48 本限定 参考小売 税抜 7500 円

標高 400m にある粘土と石灰質の土壌で樹齢平均 40 年のモンデューズを手摘みで収穫し、ブドウを完全に除梗し、コンクリートタンクで 1 か月間マセラシオンを行ってからシャンパーニュの手動圧搾機でゆっくりプレスします。225L の古い木樽で 3 年間熟成します。濃いグルナ色で、カシスのような黒果実やブラックペッパーのようなスパイスの香りを感じられます。またワインが開くとバラのような花の香りを感じられます。フルーツ感が広がるふくよかな口当りできめ細かいタンニンと酸のあるフィニッシュを持ちます。素晴らしいサヴォワの赤ワイン。牛のトマト煮込みまた仔羊とオリーブのソテーなどの肉料理がおすすめです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Saint Jean de la Porte サン・ジャン・ド・ラ・ポルト

2018 年 モンデューズ 100% 天然酵母 古い樽で1年間熟成

参考小売 税抜 8600 円

2019 年 モンデューズ 100% 天然酵母 古い樽で1年間熟成

48 本限定 参考小売 税抜 9500 円

モンデューズのできが一番いいと言われている、サン・ジャン・ド・ラ・ポルト村、標高 400m にあるクワルツ入りの青い泥灰土の 2Ha 畑で樹齢平均 50 年のモンデューズを手摘みで収穫し、ブドウを完全に除梗し、コンクリートタンクで 1 か月間マセラシオンを行ってからシャンパーニュの手動圧搾機でゆっくりプレスします。225L の古い木樽で 3 年間熟成します。濃いグルナ色で、黒果実、花やスパイスの香りを持ちます。カシス、スマイル、リコリスやカカオ等が感じられます。口に含むとタブナードのような香りとまろやかなタンニンが広がります。濃厚でありながら繊細な面もうかがえます。余韻はとても長く楽しめます。10 年以上熟成できます。モンデューズのポテンシャルを表す 1 本です。

鴨やイノシシのジビエ料理やチョコレートとの相性が素晴らしいです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Saint Jean de la Porte La Mort サン・ジャン・ド・ラ・ポルト ラ・モール

2016 年 モンデューズ 100% 天然酵母 古い樽で2年間熟成 瓶内で5年熟成

24 本限定 参考小売 税抜 13800 円

2018 年 モンデューズ 100% 天然酵母 古い樽で2年間熟成 瓶内で5年熟成

24 本限定 参考小売 税抜 14500 円

マチューのトップキュヴェ。サン・ジャン・ド・ラ・ポルト村にある「死」を意味する勾配 50% の畑。鉄分やクワルツを含む粘土質に植えられた平均樹齢 50 年のモンデューズを使用しています。ブドウを完全に除梗し、コンクリートタンクで 1 か月間マセラシオンを行ってからシャンパーニュの手動圧搾機でゆっくりプレスします。225L の古い木樽で 1 年間熟成します。濃いグルナ色で、カシス、ブラックチェリーやタイムの香りを感じられます。またスモーキーなニュアンスを持っています。口当たりはとても滑らかでまろやかなタンニンが広がります。濃厚でありながら重たくなく、バランスが素晴らしいです。モンデューズの最高傑作です！

羽のジビエや鹿などのお料理との相性が素晴らしいです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度

Domaine de la Roche Paradis ドメヌ ド ラ ロシュ パラディ ローヌ シャンパイエ村



北ローヌの名生産者イヴ・キュイロンの畑の管理者でありながら、ヤン・メナジェはその畑や土壌の知識を生かし、立地の良い畑を買い、2012年自分のドメヌを設立しました。現在 6.5Ha を持ち、シャンパイエ村でフランスの標高の一番高い醸造所（900m）を設置し、年間 25000 本しか造っていません。ヤンは自然派の理念を取り入れています：畑の 3/4 は有機農法で栽培され、ブドウは手摘みで収穫さて、天然酵母を使用し、無濾過や SO2 少量などでワイン造りもできるだけ手を加えずに行われています。またテロワールと醸造所の標高の影響でとてもフレッシュ、繊細でエレガントなワインが出来上がります。現在、ヤンが手掛けているワインは入荷困難程、ローヌの新星として注目を浴びている造り手です。

Roussanne ルーサンヌ

2022 年 ルーサンヌ 100% 天然酵母 ステンレス 60% 古い木樽 40% 9ヶ月間熟成



年間 1500 本のみ。サン・ジョセフに隣している畑で造られています。ステンレスタンクで天然酵母による発酵後、9ヶ月間熟成をし、ステンレス 6 割、木樽 4 割でブレンドをして瓶詰めを行います。

深いレモン色で、かなりアロマティックな香りを持ちます。スイカズラ、あやめ、すずらんのうようなお花の香りに加え、アブリコットや洋ナシのような香りが感じられます。口当たりは爽やかでとても滑らかです。フルーツの味わいが広がり、少しハチミツのニュアンスとミネラル感も感じられます。香りとお味のバランスがとてもいい白ワインです。

鮭やニジマスのムニエル、フルーツタルトなどの料理と相性が良いです。白ワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10 度

完売 参考小売 税抜 4700 円



Viognier ヴィオニエ

2022 年 ヴィオニエ 100% 天然酵母 ステンレス 60% 古い木樽 40% 9ヶ月間熟成



年間 1500 本のみ。コンドリュエの斜面の下の畑で造られています。ステンレスタンクで天然酵母による発酵後、9ヶ月間熟成をし、ステンレス 6 割、木樽 4 割でブレンドをして瓶詰めを行います。

深いレモン色で、ヴィオニエらしいアブリコットの香りを持ちます。そして追って行くと洋ナシ、クリームやナツメグのヒントが感じられます。口当たりはフレッシュでとても滑らかです。フルーツの味わいが広がり、少しミツのニュアンスとミネラル感なフィニッシュも感じられます。とてもコストパフォーマンスのいい白ワインです。

タラのレモンバター焼き、ココナツのミルクと生姜入りの鳥肉のスープなどの料理と相性が良いです。ヴィオニエグラスがお勧めです。サービス温度 8-10 度

完売 参考小売 税抜 5400 円

Saint Joseph blanc Les Vessettes サン・ジョゼフ ブラン レ・ヴェセツト

2021 年 ルーサンヌ 50% マルサンヌ 50% 天然酵母 古い木樽で 9ヶ月間熟成



年間 4000 本ほど。花崗岩と結晶片岩質の土壌で植えられた樹齢 10 年台のルーサンヌと 70 年台のマルサンヌを使用しています。ステンレスタンクで天然酵母による長い発酵（2-3 週間）の後、9ヶ月間木樽で熟成します。

ゴールド色でアカシアのハチミツと華やかな香りを感じられます。とてもデリケートでアルコール感はありません。口の中ではバターのようなボリューム感があり、とても濃厚です。余韻にはホワイトペーパーや塩味を感じられます。リッチですがフレッシュ感もあり、さらに丸みもありますのですぐに楽しめるのが長所です。このワインは複雑ですが分かりやすいです！

キノコとイカの鉄板焼き、ハチミツとフォアグラのポワレなどの料理と楽しめます。ヴィオニエグラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度

完売 参考小売 税抜 6800 円



Condrieu Veauvigneres コンドリュエ ヴォヴィニエール

2021 年 ヴィオニエ 100% 天然酵母 木樽で9ヶ月間熟成

参考小売 税抜 9500 円

ヴォヴィニエールはコンドリュエとサン・ジョゼフの境にある素晴らしい場所です。有名なリス・ド・ヴォランの近くにある南向きの弧状の畑で土壌は結晶片岩質とマイカ（雲母）：シャトー・グリエと一緒に！手摘みされたヴィオニエをステンレスタンクで天然酵母による発酵し、9ヶ月間木樽で熟成します。

深いレモン色で、ジャスミンのような白い花やアブリコットのような香りを持ちます。口当たりは滑らかでボリュームはしっかりあります。余韻はとても長く、ミネラル感と柑橘類のピールのような苦みを感じられます。複雑ですが重みが少なく、エレガントでとても素晴らしいコンドリュエです。

カレーパウダーの大海老、グレープフルーツとタイのカルパッチョなどの料理と楽しめます。ヴィオニエグラスがお勧めです。サービス温度 8-10 度



Syrah シラー

2022 年 シラー100% 20-30%除梗 天然酵母 ステンレス 60% 古い木樽 40% 9ヶ月間熟成

完売 参考小売 税抜 4700 円

サン・ジョゼフの近くにある、花崗岩の土壌の畑です。シラーを 20 から 30%除梗し、ステンレスタンクで天然酵母による発酵後、9ヶ月間熟成をし、ステンレス 6 割、木樽 4 割でブレンドをして瓶詰めを行います。

綺麗な紫色。ブルーベリー、イチジクやブラックペッパーのような香りを持ちます。ワインが少し開くと、スミレやバラの香りが感じられます。口当たりは滑らかでフレッシュです。余韻には少しハーブとバニラのようなニュアンスを感じられます。バランスが優れている赤ワインです。

ローズマリーと仔羊のもも肉やボトフなどの肉料理がおすすめです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Saint Joseph Rouge La Bergerie サン・ジョゼフ ルージュ ラ・ベルジュリー

2021 年 シラー100% 20-30%除梗 天然酵母 木樽で12ヶ月間熟成

参考小売 税抜 6500 円

レ・ヴェセットの近くにある、花崗岩の土壌の南向きの畑です。シラーを 20 から 30%除梗し、ステンレスタンクで最初の1週間は 8°C、次の週は常温と最後の週は 35°C、合計 3 週間醸しを行います。その後は一年間木樽で熟成し、無濾過で SO2 を少し添加して瓶詰めを行います。

紫がかったルビー色でブラックベリーやチェリーのような果実とシナモンのようなスパイスの香りを持ちます。口当たりは滑らかでタンニンが柔らかく、フルーツと木樽の香りがうまく調和されています。余韻ではペパーミントのようなフレッシュスパイスと柔らかいタンニンを感じられ、喉ごしはとてもいいです。

トリュフ入り鴨のテリーヌ、牛のヘレスステーキなどの肉料理がおすすめです。シラーグラスがお勧めです。

サービス温度 16-18 度



Côte Rôtie Rozier コート・ロティ ロジエ

2021 年 シラー100% 60%除梗 天然酵母 木樽で12ヶ月間熟成

24 本限定 参考小売 税抜 12000 円

年間 1500 本のみ。コート・ブリュンヌに位置する、有名なラランドンヌの近くにあるロジエの単一畑。結晶片岩質とマイカ（雲母）の土壌で香りの高いシラーが育ちます。ブドウを 60%除梗し、サン・ジョゼフの赤と同様、3 週間醸しを行います。その後は一年間木樽で熟成し、無濾過で瓶詰めを行います。

紫がかった深いルビー色。ブラックベリーやスミレのような華やかな香りを持ちます。口当たりは滑らかで濃厚です。黒果実のフルーツ、スパイスと木樽のニュアンスを感じられます。フィニッシュはとてもフレッシュで輝かしいです。複雑ですが綺麗でふわっとした素晴らしいコート・ロティです。

イノシシとキノコの赤ワイン煮込みやラズベリーとショコラのタルトとの相性が素晴らしいです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Domaine de l'Astré ドメヌ ド ラストレ ベルジュラック 南西地方

L'Astré
DORDOGNE



ドメヌ・ド・ラストレは男女の出会いから始まりました。オードはワインショップで働き、シルヴァンはメドック地方でワイナリーの運用管理者でした。二人はアルゼンチンのブドウ畑で出会い、二人の情熱から2017年にドメヌが生まれました。ペリゴールとドルドーニュの国境に標高80mの石灰質土壌の8Haのブドウ畑を借り、そして隣の2Haの畑を買い、計10Haの隣接地でセミヨン、カベルネソーヴィニヨン、カベルネ・フランとメルローが植えられています。畑は2012年からオーガニックに認定され、現在ビオディナミ農法に取り組んでいます。醸造はできるだけ手を加えず、自然的に行われています。ドメヌ・ド・ラストレのワインはユニークでありながら、喜びをもたらしています。



Les Oiseaux de Passage レ・ゾワゾー・ド・パサージュ

2022年 ペティヤン・ナチュレル Se 50%、CF 50% 天然酵母 瓶内6ヶ月間熟成

完売 参考小売 税抜 4900円

シルトと粘土質の土壌に植えられた樹齢80年と30年のセミヨンと40年のカベルネ・フランで造られています。白ブドウと黒ブドウを一緒に直接圧搾して、瓶詰め前に少し濾過をします。その後、瓶内で6ヶ月間熟成をします。澀引きを行いません。オレンジ色。柑橘や洋ナシのような果実の香りが感じられます。口当たりはまろやかで泡はきめ細かいです。余韻はオレンジピールのようなほろ苦くて、爽やかです。とてもフルーティでファンキーなペティヤン・ナチュレルです。北京ダックなどの甘辛料理とデザートとの相性がとてもいいです。白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10度



Rejane レジャーヌ

2022年 オレンジ Se 100% 天然酵母 アンフォラと古い木樽で8ヶ月間熟成

完売 参考小売 税抜 6800円

生産者の愛娘の名前を付けたキュヴェです。シルトと粘土質の土壌に植えられた樹齢80年のセミヨンを使用。ブドウを除梗せず、天然酵母で15日間醸します。圧搾後、素焼きのアンフォラ、珪器のアンフォラと古い木樽で8か月間熟成します。少量SO2を添加し(0~15mg/l)、無濾過で瓶詰めを行います。綺麗なオレンジ色。とても複雑な香りを持ちます。洋ナシ、かりん、焼きリンゴや柑橘系のような果実の香りが感じられます。そしてマセラシヨンの影響で、紅茶、アニス、ホワイトペーパーやリンドウのような香りも感じられます。口当たりはまろやかでふくやかです。余韻にはミネラル感と少し苦みのニュアンスが感じられるのでバランスが素晴らしいです。クミンなどのスパイスで焼いた鶏肉のようなお料理との相性がとてもいいです。白のワイングラスがお勧めです。デキャンタージュがおすすめです。サービス温度 8-10度



Flamenc フラメンク

2021年 ロゼ セミヨン50%、CF 30%、CS 20% 天然酵母 直接圧搾法 古い木樽で6ヶ月熟成

参考小売 税抜 4500円

年間4500本のみ。珍しい黒と白ブドウのブレンドのロゼ。シルトと粘土質の土壌に植えられた樹齢80年と30年のセミヨンと40年のカベルネ・フランとカベルネソーヴィニヨンで造られています。白ブドウと黒ブドウを一緒に直接圧搾して、古い木樽で発酵を行います。そして6ヶ月間熟成をします。無濾過と無浸透で瓶詰めを行います。サーモンピンク色。とてもアロマティックなロゼです。最初はシードルとカルヴァドスの香りが感じられます。そして苺、桃やブラッドオレンジのアロマが出てきます。味わいは複雑で、ふくやかです。余韻は長く、柑橘のゼストが感じられます。とてもユニークですが素晴らしいロゼです。

お漬物や豚肉のお料理がおすすめです。白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 8-10度





Pelroge ペルロジュ

2021 年 赤 Me 60%、CF 20%、CS 20% 天然酵母 ステンレスタンク

参考小売 税抜 4900 円

年間 6000 本のみ。樹齢 40 年のメルローとカベルネで造られています。ステンレスタンクでの発酵後、7 か月間熟成をしています。無濾過と無浸透で必要な場合は SO₂ を添加して瓶詰めを行います。綺麗なルビー色。赤果実、赤い花やスパイス（リコリス）のような複雑な香りが感じられます。口当たりは滑らかでタンニンがきめ細かいです。後味にはクルミやトリュフのアロマが感じられます。とてもバランスのいい、エレガントな赤ワインです。

牛肉とキノコのソテーとカレーなどの料理と相性が良いです。カベルネグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Mescla メスクラ

2017-2018-2019 年のソレラ 赤 Me、CF と CS のブレンド 天然酵母 古い樽で発酵と熟成

完売 参考小売 税抜 4500 円

3500 本のみ。とても珍しいソレラシステムで造られている赤ワインです。上記のペルロジュと同様、メルローとカベルネのブレンドです。発酵と熟成は古い樽で行われた、3 つの年のソレラで造られています。無濾過と無浸透で必要な場合は SO₂ を添加して瓶詰めを行います。綺麗なルビー色。赤果実のジャムやスパイスのような香りが感じられます。少しスモーキーなアロマも取られます。味わいはしっかりしていますが、とてもリーチで複雑です。飲むべき非常にレアな赤ワインです！

牛肉のワイン煮込みや生ハムなどとの相性が良いです。カベルネグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Demain c'est loin ドマン・セ・ロワン

2021 年 赤 Me 40%、CF 30%、Se 30% 天然酵母 ステンレスタンク 1L ボトル

参考小売 税抜 5400 円

1L ボトル。圧搾されたカベルネ・フランに除梗されたメルローとセミヨン入れ、短期間にマセラシオンを行います。6-7 ヶ月間ステンレスタンクで熟成した後、無濾過と無浸透で瓶詰めを行います。綺麗なルビー色。とてもフルーティな赤ワインです。さくらんぼやブドウのようなフレッシュな香りが感じられます。口に入れるととてもまろやかで赤果実の香りが広がります。タンニンはとてもきめ細かくて優しいです。柔らかいですが、凝縮感もあり、余韻は以外と長い赤ワインです。

トマトソースパスタや煮込み料理はおすすめです。カベルネグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Onesta オネスタ

2021 年 赤 100% カベルネ・フラン 天然酵母 アンフォラで9 ヶ月熟成

36 本限定 参考小売 税抜 6800 円

年間で数百本のみ生産。樹齢 40 年のカベルネ・フランで造られています。ブドウを除梗せず、天然酵母で少し醸しを行った後、アンフォラで9 か月間熟成をしています。少量 SO₂ を添加し（0~15mg/l）、無濾過で瓶詰めを行います。

綺麗なルビー色。カベルネ・フランの特徴の赤果実と青い香りが感じられます。口当たりは滑らかで柔らかいです。タンニンがきめ細かくて、ボリューム感はしっかりあります。余韻には少しスパイスのニュアンスが感じられます。果実と香りのバランスが素晴らしい、とてもエレガントな赤ワインです。

トマトとオリーブのリゾットや牛肉の煮込み料理との相性が良いです。

カベルネグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Chergui シェルギ

NV 甘口赤 メルロー CF CS 天然酵母 木樽で2 年間熟成 500ml

36 本限定 参考小売 税抜 8900 円

生産量は年間 300 本ほど。樹齢 40 年のメルロー、カベルネ・フランとカベルネ・ソーヴィニオンを収穫した後、ぶどうを数週間乾燥します（パスリヤージュ）。ブドウの水分を飛ばすことによってブドウの糖度を高くします。そして天然酵母でステンレスタンクでの発酵後、2 年間木樽で熟成をしています。無濾過と無浸透で SO₂ を添加せず瓶詰めを行います。

綺麗なルビー色。赤果実、黒果実や赤い花とスパイスのような複雑な香りが感じられます。口当たりは滑らかでボリューム感はしっかりあります。後味には少し木樽とバルサミコ酢のようなニュアンスが感じられます。甘みと力強さのバランスがとれており、とても珍しい甘口の赤ワインです。

バルサミコ酢とキノコのソテー、かぼちゃのオープン焼きやブルーチーズなどとの相性が良いです。

食後酒のようなワイングラスがお勧めです。サービス温度 12-14 度





Le Vent des Jours ル ヴァン デ ジュール カオール 南西地方



LE VENT DES JOURS



カンヌやクールシュヴェルのホテルヘッドソムリエなどのキャリアを積んだ後、マルベックのスペシャリストと呼ばれているローラン・マーレは2018年に故郷のカオールに帰りました。ローランは馬の飼育の資格を持つ妻と親友のフランソワ・スドローと一緒に、カオールの町の上にある台地で土地を購入しました。標高380mのこの土地で8.5Haのブドウ畑と30Haの馬のための牧草地と木材を所有しています。Fabien Jouvèsなどの協力のもと、ナタリーとローランは馬で畑をたがし、病気の予防に専念し、有機やビオディナミ農法でブドウを栽培しています。その哲学は醸造にも及びます：天然酵母で発行を行い、アンフォラ、木樽やセメントタンクなどの様々な容器を使用し、SO2はできるだけ添加しない方針です。その結果、とてもモダンでバランスのいいワインを手掛けています。

C'Just セ・ジュスト

2022年 グロ・マンサン90% ユニ・ブラン10% 天然酵母 アンフォラと木樽熟成

参考小売 税抜 4400円

東向きの石灰土壌の1Haの畑。樹齢30年のグロ・マンサンを手で収穫し、压榨後ガラス繊維の容器で発酵を行います。そしてアンフォラで9ヶ月熟成してから、瓶内で4ヶ月熟成します。綺麗な黄金色。アナナスやアプリコットのようなフレッシュフルーツの香りを感じられます。口当りはとてもよくよかで滑らかです。果実とミネラルのバランスがとても良く、複雑でありながら飲み心地のいい白ワインです。バターソースの鮭やトマトソースとはまぐりなどとの相性がいいです。白ワイングラスと8-10度の温度がおすすめ。



Un jour ou Lot アン・ジュール・ウ・ロット

2021年 マルベック100% 天然酵母 除梗100% コンクリートタンクで7ヶ月熟成

参考小売 税抜 3500円

石灰土壌に植えられた樹齢40年のマルベックを使用。除梗したブドウをステンレスタンクで2週間醸した後、压榨し、コンクリートタンクで7か月間熟成します。濃い紫色。とてもフルーティな香りを持ちます。プラムやブラックチェリーなどの黒果実のアロマが感じられます。口当たりはとても滑らかでボリュームはしっかりです。タンニンもきめ細かく、とてもジューシーな赤ワインです。牛の肩ロースなどのお肉料理がおすすめです。シラーワイングラスがお勧め。サービス温度14-16度



Au Zeff オー・ゼッフ

2020年 メルロー100% 全房 天然酵母 1/3 木樽、1/3 アンフォラ、1/3 ステンレスタンクで7ヶ月熟成

参考小売 税抜 3400円

石灰土壌に植えられた1Haの樹齢30年のメルローの畑。収穫後、ブドウを全房のままで繊維の容器に入れ、マセラシオン セミ・カルボニックを行います。そしてワインを木樽、アンフォラとステンレスタンクに分けて7か月熟成します。綺麗なルビー色。優しい赤果実の香りを感じられます。口の中ではフルーツとタンニンがよい構成を作ります。少ししっかりしていますが、最後の酸味がフレッシュ感を与えて、食欲を注ぎます。

生ハムやキッシュなどの軽食のものがおすすめです。カベルネのワイングラスがお勧めです。サービス温度14-16度



L'Engoulevent ラングルヴァン

2022 年 ジュランソンノワール 100% 天然酵母 アンフォラで4ヶ月熟成 マグナム

完売 参考小売 税抜 8000 円

ドメヌの限定商品、マグナムサイズのみで販売。元々、マルベックをもっとしなやかに仕上がるように密かにブレンドされていた品種、ジュランソンノワールを使用。ブドウを直接圧搾してから発酵を行います。そしてワインをアンフォラで少し熟成します。

ロゼのような淡い赤色。さくらんぼの甘酸っぱい赤果実とオレンジピールのような香りが感じられます。口当たりが丸く、ふくよかで非常になめらかです。ブルゴーニュのワインを思い出させる完璧なバランスです。口の中ではブラッドオレンジ、オレンジピール、ブラックペッパーや少しスモーキーな香りが広がります。そしてさくらんぼの酸味で余韻を長く感じられます。マグナムという大きいサイズの割にすぐになくなってしまふ赤ワインです。

シャルキュトリーやキッシュなどの軽食のものがおすすめです。カベルネのワイングラスがお勧めです。サービス温度 14-16 度



Les Calades レ・カラド

2020 年 マルベック 100% 天然酵母 1/3 木樽、1/3 アンフォラ、1/3 ステンレスタンクで9ヶ月熟成

参考小売 税抜 4400 円

石灰土壌に植えられた 2Ha の樹齢 30 年のマルベックの畑。ブドウの収穫後、全房のブドウを 40cm ひいて、その上に除梗したブドウを 40cm ひき、コンクリートタンクがいっぱいになるまでに繰り返します。発酵後に木樽、アンフォラとステンレスタンクに分けて9か月熟成します。また瓶内で4か月熟成します。

黒に近い紫色。プラム、アメリカンチェリーやラズベリーのよう果実の香りに加え、なめし革とタバコのアロマが取られます。口ではヴェルヴェットのよう滑らかさとしっかりとしたタンニンを持ちます。余韻にはミネラル感、少し塩味が感じられます。マルベックの複雑性を教えてくれる素晴らしいワインです。

鴨や仔羊のお肉お料理やフォワグラとの組み合わせが面白いです。

シラーワイングラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Les Moutons レ・ムートン

2019 年 マルベック 100% 50%除梗 天然酵母 木樽とアンフォラで13ヶ月熟成

2020 年 マルベック 100% 50%除梗 天然酵母 木樽とアンフォラで13ヶ月熟成

参考小売 税抜 4700 円

参考小売 税抜 5900 円

3500 本のみ。0.5Ha の石灰土壌の東向きの畑。収穫後ブドウを 50%除梗し、コンクリートタンクで発酵を行います。そしてワインを木樽とアンフォラに分けて 13 か月熟成します。また瓶内で4か月熟成します。

深い紫色。黒果実、カカオ、トリュフの複雑な香りが感じられます。味わいはとても濃厚です。果実感が凝縮され、少しスパイスのニュアンスが感じられます。タンニンもしっかりしていますが、余韻ではナツメグなどの優しいアロマが感じられます。とてもリーチで複雑な赤ワイン。

スープカレーや甘辛の料理がおすすめです。

シラーワイングラスがお勧めです。サービス温度 18-20 度



Domaine de la Grange Saint André

ドメヌ ド ラ グランジュ サンタン Dre ラングドック スーヴィニャルグ村

Domaine
la Grange Saint André



オリヴィエ・ピション氏は醸造家に転身することを決め、ドメヌ・ド・ラングロールとドメヌ・モン・ド・マリーで修行を経て、南ローヌとラングドック地方の境にあるスーヴィニャルグ村で 2015 年にドメヌを設立しました。この場所は川や山の影響で寒暖があり、環境に恵まれております。現在 7Ha を所有し、オルガニック農法でブドウが育てられています。そして醸造ではできるだけ手を加えずに行われています。ステンレスタンクで全房の状態です。ブドウを入れ、3-5 日間で天然酵母による醸しを行います（マセラシオン セミ・カルボニック）。タンクで数か月熟成された後、無濾過で SO2 を添加せずに瓶詰めを行います。とても豊かな果実を持つ、フレッシュで快いワインを出来上がります。オリヴィエは身体と魂を養うワインを手掛けており、現在は注目を浴びております。

La Colonel ラ・コロネル

2022 年 グルナッシュ・ブラン 100% 天然酵母 ステンレスタンク SO2 無添加

完売 参考小売 税抜 4700 円

砂岩や粘土質土壌で育てられた樹齢 12 年グルナッシュ・ブランを使用。ブドウを直接圧搾して天然酵母で発酵を行います。そしてステンレスタンクで少し熟成した後、SO2 を添加せず、濾過をせずに瓶詰めをします。綺麗なわら色。かりんや焼きリンゴのような果物の香りが感じられます。そしてシェリーのような酸化熟成のニュアンスを持っています。口に含むとアカシア、クルミや黄色のフルーツの香りが感じられます。とても複雑でジュラのワインを思い出させてくれます。鶏肉とキノコ、中華料理やカラスミまたはチーズとの相性がいいです。シャルドネグラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度



Six P'tits Grains シ・プティ・グラン

2022 年 グルナッシュ 100% 天然酵母 ステンレスタンク SO2 無添加

参考小売 税抜 3750 円

ドメヌのロゼワイン。砂岩や粘土質土壌で育てられたグルナッシュを使用。ブドウを直接圧搾して天然酵母で発酵を行います。そしてステンレスタンクで少し熟成した後、SO2 を添加せず、濾過をせずに瓶詰めをします。淡いサーモンピンク色。苺、ラズベリーやグレープフルーツのような果物の香りとハーブのニュアンスが感じられます。口当たりはとても滑らかで以外と深いです。バランスがとても良く、一年中に飲めるナチュラルのロゼワインです。サラダニソワーズやカルパッチョなどの料理との愛情がいいです。シャルドネグラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度



Le Marmot ル・マルモ

2021 年 サンソー80% グルナッシュ 15% カリニャン5% 全房 天然酵母 SO2 無添加

参考小売 税抜 3550 円

オリヴィエの息子をラベルに使用したワインです。西向きの石灰と粘土質の土壌で育てられたサンソーをケースで収穫して、天然酵母で 3-5 日間マセラシオン セミ・カルボニックを行います。ステンレスタンクで 5 ヶ月間熟成した後、SO2 の添加と濾過をせずに瓶詰めをします。グロゼイユ色の赤で、香りはとてもフルーティです。クランベリーやさくらんぼの赤果実を感じられます。ライトボディに滑らかな口あたりで、喉ごしはとてもいいです。余韻にベッパを感じられます。生ハムやソシソンなどに合わせて食前酒にぴったりです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 12-14 度



Stella Maris ステッラ・マリ

2021 年 シラー100% 全房 天然酵母 ステンレスタンク SO2 無添加

参考小売 税抜 3900 円

泥土や砂岩質の土壌の畑で植えられたシラー100%を使用。ステンレスタンクでマセラシオン セミ・カルボニックを行います。SO2 の添加と濾過をせずに瓶詰めをします。鮮やかなルビー色で香りは穏やかです。バラやスミレの華やかな香りを持ちます。口に含むとブラックベリーのような黒果実の香りで柔らかい口当りで滑らかなタンニンが感じられます。鴨の pate や緑のオリーブのタブナードとの相性はとてもいいです。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 14-16 度



Grenache des Grès グルナッシュ・デ・グレ

2021 年 単一畑 グルナッシュ 100% 全房 天然酵母 SO2 無添加

参考小売 税抜 4500 円

砂岩や粘土質土壌で育てられた樹齢 45 年のグルナッシュを使用。ステンレスタンクでマセラシオン セミ・カルボニックを行います。SO2 の添加と濾過をせずに瓶詰めをします。ルビー色でスミレやラズベリーのような華やかでフルーティな香りを感じられます。口に入れると赤果実とマンダリンオレンジのような優しい柑橘類の果実が広がります。またボリュームもしっかりあり、タンニンが余韻に少し残ります。フルーツとタンニンのバランスが素晴らしい赤ワインです。炭で焼いたお肉と野菜やパプリカの肉詰めなどの料理と楽しめます。シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度





Domaine Saint Antonin ドメヌ サンタントナン フォジェール ラングドック



SAINT ANTONIN



ほかのワイナリーで経験を積んでから、1994年にアルバレ・フレデリックがドメヌ・サン・アントナンを設立しました。当初の13haからドメヌの面積が倍になって、現在26haで年間10万本を家族経営で生産しています。2005年からフォジェールの特別な片岩質の土壌を守るため、草を生やし、農薬物を使用せずにSyrah, Mourvèdre, GrenacheとCarignanを有機で栽培しています。醸造の方では天然酵母を使い、SO2をできるだけ添加せずに行われています。



Leuzet ルーゼ

2020年 ソーヴィニヨン・ブラン50% グルナッシュ・グリ50% ステンレスタンク澱の上で8か月熟成

完売 参考小売 税抜 3800円

結晶片岩質の土壌で育てられたソーヴィニヨン・ブランとグルナッシュ・グリを収穫して、压榨後3週間ステンレスタンクで発酵を行います。そして澱の上で8ヶ月間熟成をし、SO2を少し添加して瓶詰めをします。緑がかった黄色で、柑橘類や白い花のような香りを持ちます。口当りは柔らかく、白桃のようなフルーツと白い花の香りが現れます。最後にミントなどの香りが感じられるのでフィニッシュはとてもフレッシュです。オリーブオイルとモッツァレラチーズの前菜そら豆などの相性はとてもいいです。白のワイングラスで6-8度のサービス温度がお勧めです。



Les Jardins rosé レ・ジャルダン ロゼ

2020年 グルナッシュ60% サンソー30% シラー10% ステンレスタンク4か月熟成

完売 参考小売 税抜 3300円

結晶片岩質の土壌で育てられたぶどうをケースで収穫して、ブドウを直接压榨した後、3週間ステンレスタンクで発酵を行います。そして4ヶ月間熟成をし、SO2を少し添加して瓶詰めをします。淡いピンク色で、木苺やバラの優しい香りを感じられます。口当たりはまろやかで食欲をそそるような柑橘類の余韻を持ちます。春や夏にぴったりなロゼです。スモークサーモンのサラダやレモン汁を絞った塩焼き鳥にぴったりです。シラーグラスで6-8度のサービス温度がお勧めです。



Les Jardins レ・ジャルダン

2018年 グルナッシュ33% カリニャン33% シラー33% ステンレスタンク9か月熟成

参考小売 税抜 3150円

手摘みで収穫し、ブドウの果梗を全部取り除き、2週間マセラシオンを行い、9ヶ月間でステンレスタンクで熟成します。紫がかったルビー色で、香りはとても強いです。チェリー、カシスとラズベリーに加え、ローズマリーやペイリーフなど香料が広がります。香りと同様、味わいは豊かな果実味があり、とてもジューシーです。タンニンはいきなり細やかで柔らかく気軽に飲める赤ワインです。生ハム、ソーセージなどのビストロに出るような簡単な料理と相性が良いです。シラーグラスで14-16度のサービス温度がお勧めです。



Cazalet カザレ

2019年 グルナッシュ50%、ムルヴェードル50% 天然酵母 ステンレス 12ヶ月熟成

参考小売 税抜 3800円

フォジェールのAOCの中心にある3つの村で古い樹齢から取れたブドウの実を選別し、果梗を全部取り除きます。その後、3週間マセラシオンを行い、1年間でステンレスタンクで熟成します。色は深い紫色で、香りはとても豊かです。ブラックベリー、チェリー、ラズベリーのような果実とブラックペッパー、シナモンとタイムなどのスパイスが感じられます。凝縮感のある味わいで力強いが心地よい滑らかなタンニンを持ちます。ドメヌの伝統のワインで、フォジェールの特徴を一番よく表しています。仔羊の肉とキノコのバターソテーなどの濃いめの料理と楽しめます。シラーグラスで16-18度のサービス温度がお勧めです。



Magnoux マニュー

2019年 ムルヴェードル60% カリニャン30% シラー10% 天然酵母 18ヶ月年熟成 70%コンクリート 30%樽

参考小売 税抜 4900円

Mourvedreの古い樹齢から名前をとったドメヌのファーストワインです。ブドウの実を選別し、果梗を全部取り除きます。その後、4週間マセラシオンを行い、70%コンクリートタンクと30%木樽の割合で18ヶ月年熟成します。ガーネット色で香りは豊かで深く、ブラックチェリー、ブルーベリージャム、リコリス、オリーブなどが感じられます。リッチで凝縮感のある口当たりで、樽は構成を与えるがその香りがうまく溶けこんでいます。とても複雑でエレガントで、デキャンタージュをしてすぐ飲めますが、8から10年熟成もできます。はちみつとタイムの鴨ロース、生姜とカラメル豚肉などの濃くて繊細な料理との相性がとても良いです。シラーグラスで16-18度のサービス温度がお勧めです。



Enclos des Anges アंकロ・デ・ザンジュ カルヴィ コルシカ島



アंकロ・デ・ザンジュはウノローグ（醸造学者）のスプールご夫婦の手によって 2007 年に誕生しました。コルシカ島の北部にあるカルヴィ市の近くで 23 ha を所有しています。丘の斜面でコルシカ島特有の真砂土の上で Niellucciu, Syrah, Sgiaccarellu と Vermentinu を栽培しています。この特別なテロワールと気候を生かすため、ブドウの凝縮を狙って低いゴブレ仕立（株仕立）などの方法で生産量を少なくして (25-30 hl/ha) 自然な栽培（オーガニック農法認定中）をしています。よって、年間生産量は 4 万本のみ。醸造の面でもコンクリートとステンレスタンクのみで長期マセラシオンをし、軽く濾過し、Collage（清澄）を行わず、酸化防止剤をできるだけ使用せずに自分のウノローグの知識を生かして人の手がワイン造りになるべく入らないようにしています。その結果、コルシカ島でも珍しい凝縮感のあるまろやかで素晴らしいワイン！

Sesto Blanc セスト 白

2023 年 ヴェルメンティーノ 100% コンクリート 9 ヶ月澱の上で熟成

参考小売 税抜 5300 円

5 ha の畑で年間 10000 本を生産しています。朝摘みの Vermentinu を直接圧搾後、亜硫酸塩を添加せず、少し冷やした状態で debourbage（沈殿）を 48 時間し、発酵を 16-18 度で行います。その後、大体の澱を soutirage（澱引き）し、9 ヶ月間残りの細かい澱の上で熟成し、瓶詰め前に軽く亜硫酸塩を添加します。輝きのあるレモン色で、柑橘、セージ、パッションフルーツ、すもも等を思わせるように香り、またイモテルの花などの maquis（マキ：コルシカ島の灌木密生地帯）の花が感じられます。細かい澱の上の熟成によってまろやかな口当たりを持ち、余韻にバターとヘーゼルナッツのヒントを残します。バランスがとても良くて、永遠に飲み続けられます。

フォアグラとクリームソース添えの魚、豚の生姜焼きやエスニック料理にはとても合います。ミルフィーユなどのデザートとも楽しめます。

シャルドネかヴィオニエグラスがおすすめです。サービス温度 10-12 度



Sesto Rosé セスト ロゼ

2022 年 ニエルッチョ シラー ヴェルメンティーノ セニエ法 ステンレス 6-8 ヶ月間熟成

参考小売 税抜 4800 円

年間 3000 本のみ。朝摘みの収穫後、一晩でマセラシオンしてセニエを行ないます。そして 16-18 度で発酵し、大体の澱を soutirage（澱引き）し、その後 6 ヶ月間残りの細かい澱の上で熟成します。また瓶詰め前に軽く亜硫酸塩を添加します。青色の輝きのある赤スグリのような濃い色のロゼです。香りはとてもフレッシュな木イチゴ、ラズベリー等のような赤果実がとらえられます。口に含むとまろやかなアタックの後、スパイシーで生き生きとしています。

前菜で生ハムとタパスなどと楽しめますが、のどぐろの炙り、はもの梅肉などの日本料理と相性が素晴らしいです。

シラーグラスがお勧めです。サービス温度 12-14 度



Sesto Rouge セスト 赤

2020 年 ニエルッチョ 40% シラー 40% ジャカレッロ 20% コンクリート 30 ヶ月澱の上で熟成

参考小売 税抜 5950 円

アंकロ・デ・ザンジュのトップキュヴェです。年間 11000 本を生産しています。収穫後一部の果梗を取り除き、4-5 日間コールドマセラシオンしてから、常温に戻し、24-28 度で発酵を行います。そして毎日 pigeage（搾つき）しながら、4-8 週間でマセラシオンを続行します。圧搾後、コンクリートタンクで 30 ヶ月間澱の上で熟成します。

深いガーネット色で複雑性と凝縮のある香りを持ちます。チェリーのような赤果実、マキ（コルシカ島の灌木密生地帯）のヒントそしてミントとリコリスのようなスパイスも感じられます。少し経ってから、スマイルの香りが現れます。アタックはまろやかでふくよかです。余韻がとても長く、アロマがうまく調和され、力強いけれどもタンニンはややなめらかで、とてもリッチでエレガントな赤ワインです。

キノコのソース添えのイノシシ、ブリの照り焼きなどと相性が良いです。

シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度。



Fraticello フラティチェッロ

2016年に誕生したラインナップです。ドメーヌに隣接する3.5 haの畑。「フラティチェッロ」の意味は「弟」です。ドメーヌのメインラインナップはセストでフラティチェッロはその弟です。木の樹齢が若く、熟成期間も短く、ブドウの品種のアロマやコルシカ島の雰囲気が伝わりやすいワインです。



Fraticello Blanc フラティチェッロ 白

2023年 ヴェルメンティーノ100% コンクリートタンク 6ヶ月澱の上で熟成

参考小売 税抜 4400円

年間7500本。セストの白と同じ造り方をします。朝摘みのVermentinuを直接圧搾後、亜硫酸塩を添加せず、少し冷やした状態でdebourage（沈殿）を48時間し、発酵を16-18度で行います。その後、6ヶ月間澱の上で熟成し、瓶詰め前に軽く亜硫酸塩を添加します。香りは桃やアブリコットのような果実味と海を思わせま

す。そして、口に含むととてもフレッシュで香りと同様のフルーツが感じられます。余韻はまろやかでミネラル感を残します。

この白ワインは食前酒として使えますし、貝、ウニ、エビと焼き魚などに合いますが、羊のチーズとの組み合わせが一番面白いです。

シャルドネかヴィオニエグラスがおすすめです。

サービス温度 10-12度



Fraticello Rosé フラティチェッロ ロゼ

2022年 シャカレッロ50% ニエルツッチョ50% 直接圧搾法 6ヶ月澱の上で熟成

参考小売 税抜 3900円

生産量は年間5000本です。ブドウを直接圧搾後、少し冷涼した状態でdebourage（沈殿）を48時間し、発酵を14-16度で行います。その後、6ヶ月間澱の上で熟成し、瓶詰め前に軽く亜硫酸塩を添加します。綺麗な淡いサーモンピンクの色ですが香りが以外としっかりです。赤いベリーとスパイスのヒントが取れます。口当たりがとても柔らかくて、まろやかで、のどの渴きをいやしてくれるロゼです。

タパスとサラダなどの軽食とも合いますが、オリーブと子牛のソテー、チキンの丸焼きもお勧めです。

シラーのグラスがお勧めです。

サービス温度 8-10度



Fraticello Rouge フラティチェッロ 赤

2022年 ニエルツッチョ60% シャカレッロ40% 18ヶ月澱の上で熟成

参考小売 税抜 4500円

生産量は年間6500本です。収穫後一部の果梗を取り除き、ステンレスタンクでマセラシオンしてから24-28度で発酵を行います。そして毎日pigeage（樫つき）しながら、4-5週間でマセラシオンを続行します。圧搾後、コンクリートタンクで18ヶ月間澱の上で熟成します。生き生きとした赤い色で、黒いベリーのコンポート、リコリスのようなスパイスとマキの花の香りを感じられます。口の中で華やかさが増え、とても繊細な印象があります。タンニンはとてもまろやかなので気軽に飲めます。

ウナギの山椒やき、スパイスのきいたサルシッチャとコッパ（豚の首肉で作る生ハム）などは合わせやすいです。

シラーのグラスがお勧めです。

サービス温度 16-18度





コルシカ島の南、フランス最南の町、ボニファシオ市の高台にあるドメヌー・ズリアは開拓者のドメヌーです。フィロキセラの被害を受けてから、100 年程栽培されていなかったテロワールを、ズリアご夫婦と息子3人が切り開き、ブドウの木を植え直しました。その海に突出する純粋な石灰岩台地でビオディナミでコルシカ島の土着品種を8Ha栽培しています。2016年の初ヴィンテージ以降、石灰と海風の影響がとても強く、シルキー、エレガントでユニークなワインで名を揚げました。樹齢が若くても、ワインは繊細で深く、その結果が素晴らしいです。新しいドメヌーと新しいテロワールの誕生を味わえるのはとても刺激的です！

Initiale Blanc イニシャル 白

2021 年 ビアンコジェンチーレ60% ヴェルメンティーノ30% ジェノベーゼ10%

参考小売 税抜 9300 円

2022 年 ビアンコジェンチーレ60% ヴェルメンティーノ30% ジェノベーゼ10%

参考小売 税抜 10600 円

海の上の高台にある東向きの石灰土壌の畑。樹齢は10年代です。手摘みしたブドウをステンレスタンクで発酵した後、木樽を30%とステンレスタンクを70%で熟成します。

綺麗なわら色で、香りはとても豊かです。桃や洋ナシのような果実、ボニファシオのテロワールを表すヨード香とミネラルも感じられます。とてもフレッシュなアタックの後、フルーツの香りが口に広がります。ボリュームがとても良く、木樽の香りも感じられます。余韻が酸とミネラルに支えられて、とても長いです。この白はとても繊細でエレガントです。ボニファシオのテロワールは白ワインに非常に適していることをワインが証明しています。

ホタテのタルタルや洋ナシのピューレと豚肉のロティとの相性もいいです。ヴィオニエのグラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度

Santa Giulia サンタ・ジュリア 白

2022 年 ヴェルメンティーノ100% 卵型のセメントタンクで9 か月熟成

参考小売 税抜 12200 円

新しいキュヴェです。サンタ・ジュリア湾を望む、花崗岩土壌の畑。樹齢は10年代です。ヴェルメンティーノをステンレスタンクで発酵した後、卵型のセメントタンクで9 か月熟成します。

淡い黄色でとてもアロマティックな香りを持ちます。白い花、桃、洋ナシやトロピカルフルーツのような香りを感じられます。口当りはとても良く、フレッシュでありながらボリューム感はしっかりあります。余韻には酸とミネラルがあり、複雑性を与えています。とてもエレガントで、フルーティなふくよかさとミネラルのバランスが素晴らしい白ワインです。

貝のハーブとバターソーテー、ヤギなどフレッシュチーズとの相性もいいです。ヴィオニエのグラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度



Crocci クロチ 白

2021 年 単一畑 ヴェルメンティーノ100% 天然酵母 ステンレスと木樽

36 本限定 参考小売 税抜 13700 円

2022 年 単一畑 ヴェルメンティーノ100% 天然酵母 ステンレスと木樽

36 本限定 参考小売 税抜 15000 円

1000 本のみ。ボニファシオの内陸の方の高台の頂点にある畑。その頂点には十字架が設置されているので Crocci (コルシカ島語で「十字架」という意味) と名付けられたキュヴェです。手で摘まれたヴェルメンティーノを木樽とステンレスタンクで天然酵母による発酵を行います。その後、ステンレスタンクと木樽で9ヶ月間熟成します。

淡いレモン色で、白い花、核果類やミネラルのような芳醇な香りを感じられます。また木樽の少しバターな香りもあります。少し時間が経つと香りがさらに強くなり、柑橘のコンフィのような香りがとられます。口当りはまろやかでボリュームがしっかりあります。ミネラル感、酸と樽ニュアンスがうまく調和されています。繊細ですが力強く、とてもエレガントです。石灰土壌と海の影響で個性があり、類のない素晴らしい白ワインです。

カニみそや熟成された生ハム、または伊勢海老のソーテーなどの料理と相性がいいです。ヴィオニエグラスがお勧めです。サービス温度 10-12 度



Initiale Rosé イニシャル ロゼ

2022 年 シャカレツロ 90% モレスコンヌ 10% 直接圧搾法

参考小売 税抜 7500 円

海の上の高台にある東向きの石灰土壌の畑。手摘みした **Sciaccarellu** と **Moresconu** を直接圧搾し、ステンレスタンクで発酵、その後熟成します。綺麗なサーモンピンク色で、香りはとても豊かです。レモンとオレンジ、そしてジャムの様な奥行きも感じられます。口に含むと木イチゴ、赤スグリと桃のような果実感とスイカズラのような華やかさが出てきます。酸が余韻を支え、いいエネルギーを与えます。またヨード香と石灰などのミネラル感がボニファシオのテロワールを表します。深く、エレガントで、熟成も耐えられます。コルシカ島の偉大なロゼです。

ムール貝の白ワイン蒸しと豚バラの岩塩仕立てなどに合いますが、ミネラル感が強いのでお寿司と刺身にもピッタリです。シラーのグラスがお勧めです。サービス温度 12-14 度



Initiale Rouge イニシャル 赤

2021 年 シャカレツロ 100% 樽熟成 40% ステンレスタンク熟成 60%

参考小売 税抜 10000 円

手で摘まれた **Sciaccarellu** の果梗を全部取り除き、ステンレスタンクでマセラシオンを行います。その後、40%木樽と 60%ステンレスタンクの割合で 15 ヶ月間熟成します。ガーネット色で、木イチゴとラズベリーの香りが一番感じて取れますが、ブラックペッパーやヨード香が **Sciaccarellu** やテロワールの個性を表現します。シルキーでまろやかな口当たり、ヴェルヴェットのようなタンニンを持ち、ミネラルと赤い果実が余韻で残ります。少し時間が経つとジャムのようなまろやかな果実を楽しめます。このワインは非常にエレガントでとても優れたコルシカ島の赤ワインです。

生カツオやマグロ、黒オリーブのタブナード、鴨ロースやスモークサバサンドなどの料理と相性がとても良いです。

ピノノワールのグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Stintinu スティンティヌ 赤

2021 年 単一畑 シャカレツロ 100% 天然酵母 木樽で 18 ヶ月間熟成

24 本限定 参考小売 税抜 14500 円

1000 本のみ。サンタマンザ湾の形から名前を付けられた **Stintinu**（コルシカ島語で「腸」という意味）の高台にある畑。手で摘まれた **Sciaccarellu** の果梗を全部取り除き、木樽で天然酵母による発酵を行います。その後、木樽で 18 ヶ月間熟成します。ルビー色で、木イチゴとブラックベリーの香りを感じられます。また **Sciaccarellu** の特徴であるスパイスやブラックペッパーの香りも感じられます。口当りはまろやかで骨格がしっかりです。タンニンはとてもシルキーで、木樽、ミネラルと果実のバランスのいい余韻が長く続きます。ピュア、深く、エレガントです。この赤ワインはボニファシオのテロワールのポテンシャルをしっかりと表しています。まさに、コルシカ島のグランクリュ！

トマトやオリーブを添えた赤マグロの鉄板焼き、ウニとの組み合わせがとてもいいです。

ピノノワールグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Spinella スピネラ 赤

2022 年 単一畑 シャカレツロ、ニエルッチョ、ミヌステル、カルカジョル 天然酵母 木樽で 12 ヶ月間熟成

24 本限定 参考小売 税抜 16500 円

スピネラは醸造場の周りがある一画で育てられた、コルシカ島を代表する 4 種類の黒ぶどうの品種を使用。ドメヌズリアが誇る石灰土壌で育ったブドウの特徴を生かすため、古い大樽で 1 年間ゆっくり熟成してから無濾過で瓶詰めしています。とてもバランスの取れたワインを仕上がっています。いちごやザクロの赤果実、カシスとブルーベリーなどのような黒果実に加え、ブラックペッパーやリコリスのニュアンスも感じられます。口当りはしっかりですがとても滑らかです。果実は豊かでタンニンはきめ細かいです。余韻にはカカオの余韻が聞かれます。

スピネラはコルシカ島の多様性、複雑性を見事に表しています。個性溢れるワインですが、飲んだら納得するのでファンが多く現れると思います！

羊と野菜の煮込み料理、鹿肉のロースト、チョコレートを使ってデザートとのペアリングがおすすめです。

シラーグラスがお勧めです。サービス温度 16-18 度



Whisky P&M

ウイスキー P&M

アレリャ コルシカ島



1999年にビールメーカーPietraとリキュール蒸留所Domaine Mavelaのコラボレーションによって作られたコルシカ島のウイスキーです。Pietraは厳選された大麦から作られたモルトを自社酵母で発酵し、蒸留の一番いいタイミングでMavelaの蒸留所に運びます。そこで、単式蒸留器と連続式蒸留器を組み合わせた1500Lのホルスタイン社製オーダーメイド蒸留器を使って、蒸留を一回のみ行います。中溜部分のみを使い、コルシカ島のワイン樽で熟成します。地中海の気候の影響で、アルコールの蒸発分がスコットランドや日本より2倍になり、ウイスキーに凝縮感を与えます。さらに、コルシカ島の海と山、ワイン樽と近くに貯蔵されているリキュールがウイスキーに複雑性を与えます。その結果、2014年にジム・マーレイ氏のウイスキー・バイブルに選ばれ、ミシュラン三つ星シェフピエール・ガニエール氏や2007年世界最優秀ソムリエのアンドレアス・ラーソン氏等に推薦されています。コルシカ島のテロワールをうまく表す小規模のウイスキーメーカーです。



Whisky P&M Single Malt Signature Limited Edition ウイスキーP&M シニャチュール
ヴェルメンティーノとミュスカのワイン樽を使用 アルコール度42% 700ml

参考小売 OPEN

コルシカ島のワインで一番有名な産地、パトリモニオのドメヌ・ジェンチールのヴェルメンティーノとミュスカのワイン樽で熟成されてから、コルシカ島の名水サン・ジョルジュの水を添加し、手作業で瓶詰めされたウイスキーです。

綺麗な琥珀色で、オレンジコンフィや芳醇な樽の香が広がります。時間が経つとフルーツやチョコレート、スパイスの香りが感じられます。口の中ではバニラやキャラメルのアロマと凝縮した味わいを持ち、トーストとスモーキー等の複雑な余韻を残します。パワフルですが、フルーティでとてもエレガントなウイスキーです。ヘーゼルナッツ入りのチョコレートタルトやオペラのようなデザートとの相性もよく、食後酒としてゆっくり味わえます。



Whisky P&M Single Malt Tourbé ウイスキーP&M トウルベ

ヴェルメンティーノとミュスカのワイン樽を使用 アルコール度42% 20~40ppm 700ml

120本限定 参考小売 OPEN

生産量4000本のみ。ピートで乾燥されたモルトを使用。コルシカ島のワインで一番有名な産地、パトリモニオのドメヌ・ジェンチールのヴェルメンティーノとミュスカのワイン樽で熟成されました。最後にピートのレベルの違うウイスキー(20~40ppm)をブレンドして瓶詰めをします。

綺麗な銅色で、ピート、野草やリコリス、樽の香が感じられます。時間が経つとブドウの由来のフルーツの香りが広がります。余韻では、ペッパーやジンジャーのスパイスとバニラの香りが残ります。とてもバランスのいいウイスキーです。

フロランタンやオレンジットなどのチョコレートを使ったデザートとの相性がいいです。



Whisky P&M Single Malt Red Oak ウイスキーP&M レッドオーク

赤ワインワイン樽を使用 アルコール度42% 700ml

完売 参考小売 OPEN

生産量3000本のみ。コルシカ島のワインで一番有名な産地、パトリモニオのドメヌ・ジェンチールのニエルキオのワイン樽で熟成され、コルシカ島の名水サン・ジョルジュの水を添加、手作業で瓶詰めされたウイスキーです。

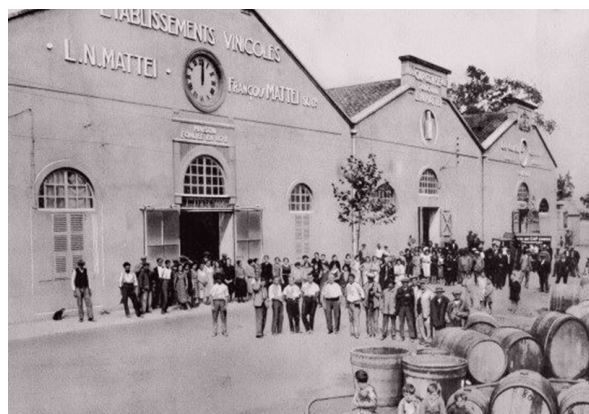
綺麗な琥珀色。優しいスパイスとナッツの香りが感じられます。口に含むと赤果実のフルーツやオークの香りが感じられます。また余韻の中ではモルトやキャラメルのアロマが感じられます。繊細ですがとても凝縮感のあるウイスキーです。

ラズベリーやホワイトチョコを使用したデザートがおススメです。また食後酒としてゆっくり楽しめます。

Distillerie L.N. Mattei
ディスティレリ エル・エヌ・マテイ
アレリャ コルシカ島



DISTILLERIE
L.N. MATTEI



1872年バステア市でルイ・ナポレオン・マテイ氏によって設立された蒸留所です。当初はコルシカ島の北にある岬に造られているワインと自然に生えているハーブを使って食前酒を手掛けていました。後に「カプ・コルス・マテイ」というキンキナ（キニーネ入りの混成酒）が世界に名を揚げました。ディスティレリ エル・エヌ・マテイの理念は「コルシカ島の大自然に実る果物を使って、コルシカ島内で手作業で醸造すること」です。今でもフルーツは手摘みで収穫され、果物の加工や醸造はすべて手作業で行われています。2016年に醸造所をアレリャに移し、ジンなどの新しい商品を開発し、スピリッツにも力を入れています。



Gin Mattei ジン・マテイ
アルコール度 40% 700ml

コルシカ島のマキ（自然生えている草木）の豊富な香りに触発されたジンです。ジュニパーベリーとコルシカ島の果物（レモンとシトロン）やローレルなどを蒸留アルコールに浸透し、さらに蒸留し、コルシカ島の名水を添加します。香りにジュニパーベリーとローレルが感じられます。口に含むと、柑橘類のアロマが広がります。とてもフレッシュでまろやかなジンです。ジントニックやサウスサイドカクテルにぴったりです。

参考小売 OPEN



Gin l'Immortel ジン・リモルテール
アルコール度 43% 500ml

コルシカ島の自然の複雑な香りを表現するために造られたジンです。ジュニパーベリーとコルシカ島の果物（レモンとシトロン）とハーブを蒸留アルコールに浸透し、さらに蒸留し、コルシカ島の名水を添加します。ジュニパーベリー、シトロンやハーブ（マジョラム、ローレル、ディル）の香りが感じられます。口の中では、柑橘類の香りとジュニパーベリーの香りが広がります。余韻の中ではディルとカレープラントのヒントが残ります。苦みがなく、華やかでバランスの取れたジンです。とても複雑な香りを楽しむにはストレートがおすすめです。

参考小売 OPEN





Archibald Tonic de dégustation アルシバルド トニック・ド・デギュスタシオン ボルドー

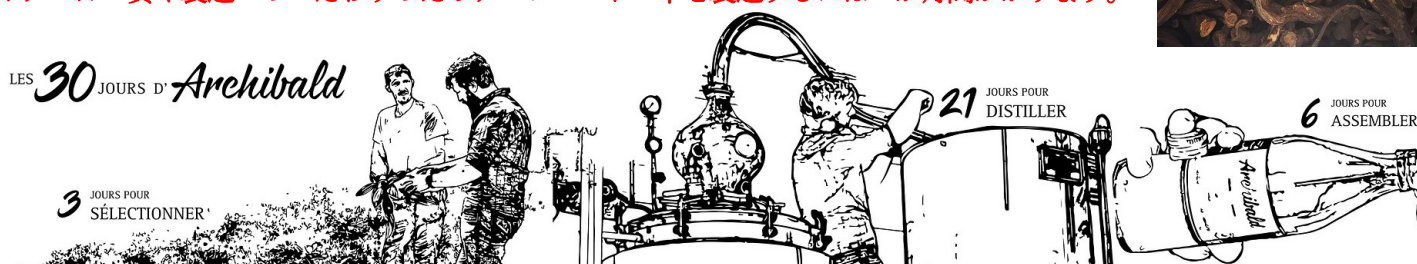
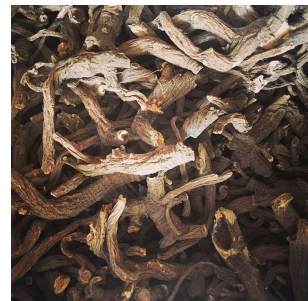
Archibald
TONIC DE DÉGUSTATION



蒸留者と収穫者のノウハウを結びついて、アルシバルドは単体で賞味（仏語でデギュステ）できる、プレミアムトニックのコレクションです。フランスで生産されているオーガニックの原材料へのこだわりから、ボタニカル（植物由来）の収穫者とコニャックの蒸留者の技術のお陰で誕生したトニックです。キニーネを使用しておらず、泡が柔らかく、甘みも少ないのでアルシバルドは大人のためのノンアルコールとして、スピリッツやワインと同様な感動を与えていて、数多くのホテルやレストランで使用されています。また美しいミキサーとして、アルシバルドは素晴らしいスピリッツやリキュールをさらに進化させます。アルシバルドはノンアルコール飲料の中で革命的な存在で唯一無二の経験を与えます。

Un savoir faire artisanal 製造のこだわり

ひとまず、アルシバルドに欠かせないのはゲンチアナです。ゲンチアナはヨーロッパのリンドウの根の部分です。オーヴェルニュ地方で自然に生えているゲンチアナを収穫して、他のボタニカルと一緒にコニャックにある蒸留所に運びます。ここから蒸留の作業が始まります。アルシバルドのために特別製造された蒸留器を使って、ボタニカルを刻んでアルコールに浸透させて蒸留したり、ボタニカルを通してアルコール蒸留したりします。シャンパーニュと同じように、年によってボタニカルの質が変わるのでいつも同じ味わいを保つため、蒸留の結果をブレンドします。
ボタニカル質や製造へのこだわりのためアルシバルド一本を製造するには一か月間かかります。



お料理とマリージュができるため、アルシバルドは偉大なシェフ達に認められたトニックです。フランス全土の

40%

の2・3つ星レストランはアルシバルドをドリンクメニューに載せています。

Arnaud Lallement Félix Clero Anne-Sophie Pic
 Bertrand Grébaut Thierry Breton Alain Ducasse Yves Camdeborde
 Thibault Sombardier Jérôme Schilling Jean-François Piège
 Alexandre Gauthier Yannick Tranchant Eric Gougeon Julien Lemarié
 Stéphane Carrade Christopher Coutanceau Nicolas Masse Ugo Padovan
 Cédric Béchade Vivien Durand Thibaut Spiwack
 Anthony Ojollot Yannick Alléno, etc...



またアルシバルドは Collège Culinaire de France（コレージュ・キュリネール・ド・フランス）に認められています。

コレージュ・キュリネール・ド・フランスは2011年にアラン・デュカス、故ジョエル・ロブション、故ポール・ボキューズをはじめ、フランス料理業界の巨匠15人が立ち上げた組織です。フランスの食に関わる職人の技術の継承と発展を支援し、その存在価値を高めることを目指して、レストラン産業の品質向上を目的に活動しています。現在、会員数は優良レストランが2000店舗、優れた生産者が1000人所属しており、その中であるアルシバルドが含まれています。



Rituel de Service サービスの提供の仕方

ワイングラスに8度に冷やしたアルシバルドを注ぎ、そしてペッパーで味を引き立たせます。このサービスで視覚と嗅覚に刺激を与え、ソムリエの役割を引き立て、お客様を魅了することができます。

La Collection Archibald アルシバルドのコレクション

Archibald Tonic Original アルシバルド トニック オリジナル

ノンアルコール ゲンチアナ ジュニパーベリー 200ml

参考小売 OPEN

ゲンチアナの根とジュニパーベリーをボタニカルとして使用している定番のアルシバルドです。オーヴェルニュ地方に摘めた野生のゲンチアナの根とジュニパーベリーをゆっくり蒸留して、アルコールを感知できないまでに天然水で薄めます。最後にサトウキビを添加して、伝統的な技術で二酸化炭素を優しく注入します。

冷たく注ぐと、ハーブや柑橘類のような爽やかな香りが感じられます。味わいでは、甘み控えめでキニーネを使用していないので苦みが優しく繊細です。また泡が柔らかいので越しがとてもいいです。

タイのカルパッチョ、エスカロップ・パネ、味噌（魚の西京焼き）などとのペアリングがおすすめです。またシャルトリューズやブランデーなどスピリッツとの相性がとてもいいです。

胡椒：ティムールペッパー、山椒

白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 6-8度 氷なし



Archibald vieilli en fût de chêne アルシバルド 樽熟成

ノンアルコール ゲンチアナ ベルガモット 樽熟成 250ml

9月入荷予定 参考小売 OPEN

オーヴェルニュ地方で収穫されたゲンチアナの根とベルガモットの柑橘類をボタニカルとして使用している限定のトニックです。ボタニカルをゆっくり蒸留してから数か月で樽で熟成します。その後、アルコールを感知できないまでに天然水で薄めます。最後にサトウキビを添加して、伝統的な技術で二酸化炭素を優しく注入します。

柑橘系とフレッシュなゲンチアナの香りが特徴です。またビターオレンジ、ジャスミンやスモーキーなニュアンスが感じられます。口に入れると、ゲンチアナ由来の土っぽい香りが広がります。そしてグレープフルーツ、アールグレイや樽の香が感じられます。このトニックはとても複雑で香りが強く、アルシバルドの中で一番人気です。

ハーブとスモックサーモン、マーボー豆腐のようなスパイシーなお料理と鳥や豚の肉がおすすめです。またウイスキーとの相性がとてもいいです。

胡椒：カンボットホワイトペッパー、ロングペッパー

白のワイングラスがお勧めです。サービス温度 6-8度 氷なし



「EMOTION」

という言葉は、ラテン語の「**emovere**」
（動かす、取り除く、動揺させる）から派生しています。
これは、フランス語の「**émouvoir**」（かき立てる）を経て、英語
に借用されました。つまり、元々は「動かす」という意味の言葉
が、感情を揺さぶる、感情を動かすという意味です。

CONTACT

〒557-0033

大阪府大阪市西成区梅南 1-3-6

Tel: 06-7508-8502

Fax: 06-7502-7100

Website: www.emotions-jp.com

Mail: info@emotions-jp.com

Instagram: [emotions_wine](https://www.instagram.com/emotions_wine)

