



apéro.

Wine Catalogue
商品カタログ

ドメヌ・ジャン・ミシエール

シャンパン, フランス

栽培 オーガニック

1847年から、5世代に渡ってその情熱と伝統を受け継いできたシャンパーニュ・ジャン・ミシエール。シャンパーニュ地方のヴィンヤードの中心にあり、エベルネから数キロメートルのムッシュ村に彼らの12ヘクタールのヴィンヤードが広がっています。ブドウの栽培家として、そして醸造家としての顔も持つ現当主のオリヴィエ・ミシエールは、自身の農園で収穫されたブドウのみを使用し、全てのヴィンテージを自身の敷地内で醸造・生産しています。ワイン醸造におけるプロセスの一つは、それぞれ非常に厳密に管理されています。セラー内で各ブドウはオーク樽を分けて別々に醸造され、それによって各品種のスタイルとオリジナリティーを維持することができます。そして最終的なブレンドに絶妙な豊かさをもたらすのです。醸造が終わると、それを最低でも木樽で36ヶ月間熟成させます。熟成は代々受け継がれてきた地下にあるカーヴにて行われます。この場所で熟成することで、ジャン・ミシエールの最大の特徴とも言える香りやブーケをワインに持たせることができるのです。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|---|--|---|---|
| <p>SKU 1871</p>  | <p>カルト・ブランシュ・エクストラブリュット 2017 スパークリング 0.75 L (オーガニック)</p> <p>呼称 シャンパン, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, 桃・杏子, 華やか, パター・プリオッシュ</p> <p>品種 シャルドネ, ピノ・ムニエ, ピノ・ノワール</p> <p>参考小売 ¥6,990</p> | <p>SKU 1870</p>  | <p>ブラン・ド・シャルドネ 2015 スパークリング 0.75 L (オーガニック)</p> <p>呼称 シャンパン, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, 華やか, ミネラル感, パター・プリオッシュ</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥8,990</p> |
| <p>シャンパーニュを代表する3つのブドウ品種(シャルドネ, ピノ・ノワール, ピノ・ムニエ)から造られている、ジャン・ミシエールを代表する1本。家族が集まって乾杯するシーンにぴったり。</p> | | <p>ジャン・ミシエールのシャルドネの真髄をパーフェクトに表現する1本、それがこの“ブラン・ド・ブラン”。</p> | |
| <p>SKU 2089</p>  | <p>ブラン・ド・ムニエ 2018 スパークリング 0.75 L (オーガニック)</p> <p>呼称 シャンパン, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい パター・プリオッシュ, さっぱり, 華やか, ナッツ系</p> <p>品種 ピノ・ムニエ</p> <p>参考小売 ¥8,490</p> | <p>SKU 1945</p>  | <p>ロゼ・ド・セニエ 2018 スパークリング, ロゼ 0.75 L (オーガニック)</p> <p>呼称 シャンパン, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 味わい</p> <p>品種 ピノ・ノワール</p> <p>参考小売 ¥10,990</p> |
| <p>“ジャン・ミシエールの顔”とも言えるブドウ、それはピノ・ムニエだって知ってましたか?とてもユニークな味わいで、彼らのスタイルを忠実に再現した1本です。</p> | | <p>美しいルビーの様な色をしたこちらのロゼ・ド・セニエは100%ピノ・ムニエで作られています。リッチなチェリーやラズベリーを思わせる果実感が口の中に広がります。フレッシュ感を保ちつつも、インパクトのある赤果実の主張は、前菜・鳥肉を使ったメインからデザートまで合わせることができる1本です。</p> | |
| <p>SKU 1865</p>  | <p>キュヴェ・スペシャル 2009 スパークリング, 珍しいワイン 0.75 L</p> <p>呼称 シャンパン, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい</p> <p>品種 シャルドネ, ピノ・ムニエ</p> <p>参考小売 ¥13,990</p> | <p>SKU 1864</p>  | <p>キュヴェ・スペシャル 2008 スパークリング, 珍しいワイン 0.75 L</p> <p>呼称 シャンパン, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい</p> <p>品種 シャルドネ, ピノ・ムニエ</p> <p>参考小売 ¥14,990</p> |
| <p>シャンパーニュ地方最高峰の味わいとも言える、キュヴェ・スペシャル。生き生きとした最初の一口と、凝縮されたフルーティーな味わい。フルボディ且つエレガントな印象が贅沢な時間を演出してくれます。</p> | | <p>シャンパーニュ地方最高峰の味わいとも言える、キュヴェ・スペシャル。生き生きとした最初の一口と、凝縮されたフルーティーな味わい。フルボディ且つエレガントな印象が贅沢な時間を演出してくれます。</p> | |

| | | | |
|--|---|---|---|
| SKU 1863 | キュヴェ・スペシャル 2007 スパークリング、珍しいワイン 0.75 L | SKU 527 | キュヴェ・スペシャル 2004 スパークリング、珍しいワイン 0.75 L (オーガニック認証申請中) |
|  | 呼称 シャンパン、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 品種 シャルドネ、ピノ・ムニエ 参考小売 ¥15,990 |  | 呼称 シャンパン、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 品種 シャルドネ、ピノ・ムニエ 参考小売 ¥19,990 |
| <p>シャンパーニュ地方最高峰の味わいとも言える、キュヴェ・スペシャル。生き生きとした最初の一口と、凝縮されたフルーティな味わい、フルボディ且つエレガントな印象が贅沢な時間を演出してくれます。</p> | | <p>キュヴェ・スペシャルは世に出る前、8-10年ほど熟成されます。洗練された味わいのシャンパーニュを造り出し、誰もが拒むことのできない味わいに仕上がっています。</p> | |
| SKU 1557 | ブルミエール・ヴァンダンジュ 1976 スパークリング、珍しいワイン 0.75 L | SKU 1559 | ブルミエール・ヴァンダンジュ 1950 スパークリング、珍しいワイン 0.75 L |
|  | 呼称 シャンパン、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口、 醸造/熟成 味わい 品種 ピノ・ムニエ 参考小売 ¥66,090 |  | 呼称 シャンパン、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口、 醸造/熟成 味わい 品種 ピノ・ムニエ 参考小売 ¥66,090 |
| | | | |

ドメヌ・ダルデュイ

ブルゴーニュ、フランス

栽培 オーガニック

ドメヌ・ダルデュイは1947年にガブリエルと彼の妻のエリアン・ダルデュイによって設立されました。コート・ド・ニュイとコート・ド・ボヌの境界に位置します。現在7人の娘達のうちの2人が家族の伝統を受け継いでいます。ミレイユ・ダルデュイがブルゴーニュのダルデュイ・エステートを、そしてローヌヴァレーにあるラカボットエステートをマリリー・ビエールが受け継いでいます。42ヘクタールを有するダルデュイエステートは、ジュヴレ・シャンペルトンとビュリニーモンラッジェにまたがり、広範囲に広がっています。そのアペラシオンも幅広く、14のヴィラージュアペラシオンと、15のブルミエクリュ、6のグランクリュを含みます。このエステートのフラッグシップであるクロ・デ・ラングルはモノポールとして知られ、その歴史はとてむユニーク。10世紀にシスター派の修道士によって植樹されたと言われています。2012年、ひとつ前のヴィンテージのテストを行なった後、エステート・マネージャーのカレル・ヴォルイスはビオディナミ農法のメソッドを取り入れ、デメター認証を獲得しました。



※ 参考小売価格は税込み。

| | |
|---|---|
| <p>SKU 2017</p> <p>レ・バリエール 2021 白 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 ブルゴーニュ・オート・コート・ド・ボヌ・ブラン、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 ステンレス製タンク12ヶ月熟成 味わい 華やか、さっぱり、ミネラル感、干し草</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥6,990</p> <p>このオート・コート・ド・ボヌは、フルーティーでミネラル感があり、フレッシュで楽しいワインです。アペロに最高です！</p> | <p>SKU 2026</p> <p>レ・シャニヨール 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 ブルゴーニュ・コート・ドール、フランス タイプ ライトボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 大きなオーク樽12ヶ月熟成 味わい 黒系果実、赤系果実、ハーブ、ミネラル感</p> <p>品種 ピノ・ノワール</p> <p>参考小売 ¥5,990</p> <p>ブルゴーニュ・コート・ドールの「レ・シャニヨール」は、スムーズさと濃縮度に優れたワインです。香りにはカシスやイチゴのアロマが広がります。口当たりはエレガントなバランスがとれて、柔らかくさっぱりな味わいが感じられて、長く残る余韻を与えます。つまり、ぜひゆっくりと味わっていただきたいワインです。</p> |
| <p>SKU 2021</p> <p>ラドワ・ブラン 2021 白 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 ラドワ・ブラン、フランス タイプ ライトボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成 味わい 桃・杏子、さっぱり、ミネラル感、バター・プリオッシュ</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥6,990</p> <p>ラドワ・ブランは美しい黄金色で、爽やかでシルキーなワインです。香りには複雑で魅力的な果実の香り、干し草、バターのニュアンスが感じられ、その豊かさに誘われます。口に含むと、シルキーで爽やかな味わいが広がり、微かな木の香りが深みと複雑さを加えてくれます。</p> | <p>SKU 2018</p> <p>ブチ・クロ・ブラン・デ・トゥーロン 2021 白 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 ボヌ プルミエ・クリュ・トゥーロン・ブラン、フランス タイプ ライトボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成 味わい 華やか、さっぱり、桃・杏子、ナッツ系</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥10,990</p> <p>ブチ・クロ・ブラン・デ・トゥーロンは、花、パニラ、レモンの香りが楽しめます。口に含むと、桃や杏子の味にプリオッシュのセントが加わり、柔らかくきれいな味わいがあり、長い余韻も残します。このワインは、シーフード、ローストチキン、またクリームソースのパスタ料理とのペアリングに最適です。全体として、初心者から経験豊富なワイン愛好家まで満足していただける素晴らしいワインです。</p> |
| <p>SKU 2025</p> <p>クロ・デ・ラングル・モノポール 2020 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ・ルージュ、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成 味わい 黒系果実、華やか、コショウ、ミネラル感</p> <p>品種 ピノ・ノワール</p> <p>参考小売 ¥12,990</p> <p>ダルデュイが誇るモノポールは、古くからブルゴーニュの第一級ワインに数えられています。南東向きの斜面は排水性、日当たり、通風性に恵まれ、茶色い石灰質土壌のおかげでブドウが完全に熟します。そのため、凝縮感あるゴージャスなワインに仕上がっています。</p> | <p>SKU 2023</p> <p>レルナルド グラン・クリュ 2017 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 コルトン・グラン・クリュ・レルナルド、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味 醸造/熟成 オーク樽18ヶ月熟成 味わい 土、キノコ、黒系果実、赤系果実、樽香・スモーキー</p> <p>品種 ピノ・ノワール</p> <p>参考小売 ¥19,990</p> <p>非常に濃縮されたクリムゾン色、ブラックベリーの強烈な香り、そしてわずかなレザーの香りが特徴のワインです。典型的なコルトンであり、豊かで力強いワインで、完全なエレガンスと長い余韻を発揮するためには相当な熟成が必要です。</p> |

ドメヌ・デ・ボンセティース

ブルゴーニュ, フランス

栽培 オーガニック

マコンの西2kmのダヴィエに位置するドメヌ・デ・ボンセティースは、偉大な歴史あるワイナリーであるだけでなく、ワイン醸造家たちのトレーニングセンターや農業大学でもあります。17世紀に創設されたドメヌは、有名な“ワイン学校”として有名になった州によって管理されています。Servais氏がワイン造りと熟成プロセスを管理している間、学生は一年中ブドウの樹の世話をします。Servais氏は、ワインの製造と熟成のプロセスを管理しています。ワイナリーは、AOCサンヴェランワインのみを生産していますが、その製法はとてムニーク。Servais氏によって開発された技術を使い、低温で時間をかけてゆっくりと発酵させるという製法を採用しています。確かに、この地域のブドウの樹に自生する酵母たちのおかげで、压榨されたジュースはなんと11度という低い温度で6〜9か月間発酵されるのです。結果は驚くべきもので、ワインは非常に滑らかで洗練され、エレガントなのです。ミネラル感信じられないほど高品質で、アロマはクリアでシャープ。テクスチャーも完璧にバランスが取れており、滑らかです。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|---|---|---|--|
| SKU 1659 | レ・クリマ 2020 白 0.75 L (オーガニック) 完売 | SKU 1657 | ル・クロ・デ・ボンセティース 2019 白 0.75 L (オーガニック) 完売 |
|  | <p>呼称 サン・ヴェラン, フランス</p> <p>タイプ ライトボディ, 辛口</p> <p>醸造/熟成 ステンレス製タンク12ヶ月熟成</p> <p>味わい さっぱり、華やか、バター・プリオッシュ、梅香・スモーキー</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥4,490</p> |  | <p>呼称 サン・ヴェラン, フランス</p> <p>タイプ ライトボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい さっぱり、干し草、ミネラル感、洋梨・リンゴ</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥5,690</p> |
| <p>ワインの名は、ダヴィエのボンセティース邸に面した斜面に位置する「レ・クリマ」と呼ばれる区画に由来します。ブルゴーニュの気候とはどんなものか、そしてその自然環境が生み出すユニークさは何なのかを見事に示しています。南向きの畑は一日を通して十分な日光を浴びますが、冷たい風に晒されることで停滯した水分と露霜の蒸発に上手に対処しています。これらの特性が高品質のブドウを収穫することに大きく影響を与え、またセラールでの独自の醸造技術によりワインは優れた骨格とミネラルを持つことができるのです。トーストのような香ばしさや杉のようなニュアンス、それをピーチ、洋梨、アプリコットの香りが遠いかけ長く余韻が何とも心地よく感じられます。</p> | | <p>「ル・クロ・デ・ボンセティース」は樹齢60年以上の樹から収穫されたシャルドネで造られます。レモンやライムの香りが漂うフレッシュでミネラリーな白ワイン。マンゴーやパイナップルの香りも加わり、老若男女問わずお楽しみいただけるのでアペロの時間にもぴったり。ボンセティースのワイン学校では、山羊の飼育も行われているので、新鮮なヤギチーズとの相性も抜群です。ぜひお試しください。</p> | |
| SKU 1658 | レ・クレシュ 2017 白 0.75 L (オーガニック) 完売 | SKU 1656 | オ・クロ・デュ・シャトー 2018 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 サン・ヴェラン, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい さっぱり、桃・杏子、バター・プリオッシュ、ナッツ系</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥6,690</p> |  | <p>呼称 サン・ヴェラン, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい さっぱり、桃・杏子、華やか、バター・プリオッシュ</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥8,890</p> |
| <p>花、アカシア、トーストしたアーモンド、レモンの香りがする上質で繊細さを持つワイン。ミネラル感と優れたバランス、そしてフィニッシュはミントのようにフレッシュ！このエステートで最高のサンヴェランのひとつ。試すべき一本。</p> | | <p>爽やか且つ長い余韻。パイナップル、アプリコット、バニラのような香りを感じます。このエステートの中で最も複雑味を持つワイン。</p> | |

ドメーヌ・ローラン・コンピエ

ローヌ, フランス

栽培 オーガニック

こちらのドメーヌ・コンピエはローラン・コンピエの祖父によって1936年、クローズ・エルミターージュに設立されました。1970年からオーガニック農法を行っていますが、ローラン・コンピエは1990年代からその品質にさらに重点を置き始め、アブリコット農園を含む全てのヴィンヤードにバーマカルチャーを新たに取り入れました。歴史的には協同組合の農民でしたが、待望の革命が起こったのと同じ年に、ローラン・コンピエのワインが初めてこの地で瓶詰めされました。それ以来ローランは太陰暦を用い、土壌の管理を全て手作業で行うことで、植物の生命力にフォーカスしてきました。セラー内でも、伝統的なオーク樽だけではなく、現代的な卵型のコンクリートタンクを使用することで、ブドウの良さを最大限に引き出すことができているのです。彼のシラーは官能的でありながら活気に満ち溢れており、ワインを初めて楽しむという方から愛好家の方まで、幅広く楽しんでいただけること間違いなし！一度は試すべき逸品です！



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|---|---|---|---|
| SKU 2028 | キュヴェ・エル・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 2029 | キュヴェ・エル・ルージュ 2022 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 クローズ・エルミターージュ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しつかり樽風味 醸造/熟成 卵形コンクリートタンク10ヶ月熟成 味わい 桃・杏子, ハーブ, 華やか、</p> <p>品種 マルサンヌ</p> <p>参考小売 ¥4,990</p> |  | <p>呼称 クローズ・エルミターージュ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 卵形コンクリートタンク10ヶ月熟成 味わい スパイス香, コショウ, 黒系果実, ミネラル感</p> <p>品種 シラー</p> <p>参考小売 ¥4,990</p> |
| なんとクローズ・エルミターージュ生まれの「キュヴェ・エル・ブラン」はマルサンヌ100%、生き生きとしたミネラルを感じる第一印象の白ワイン。熟したアブリコットや、梅香からくるバナナやトーストの香りがよりリッチな味わいを作り出します。 | | こちらの美しいワインを語るときに忘れてはいけないのが、卵型のコンクリートタンクで発酵しているところ。そうすることで、フルーティーなアロマをより強調させることができ、飲みやすい味わいに仕上げるすることができます。とてもしなやかな味わいの1本。 | |
| SKU 2027 | ドメーヌ・コンピエ・ルージュ 2021 赤 0.75 L (オーガニック) | SKU 1844 | クロ・デ・グリーヴ・ルージュ 2020 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 クローズ・エルミターージュ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい スパイス香, コショウ, 黒系果実, 梅香・スモーキー</p> <p>品種 シラー</p> <p>参考小売 ¥5,990</p> |  | <p>呼称 クローズ・エルミターージュ, フランス タイプ フルボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, スパイス香, コショウ, 梅香・スモーキー</p> <p>品種 シラー</p> <p>参考小売 ¥14,990</p> |
| 名前の通り、ドメーヌを代表するキュヴェと言えます。しっかりと、タンニンと果実感のバランスがとても心地良いです。土壌と暖かい気候もこのワインに深みを与えています。 | | シルキーなタンニンと大きな可能性を秘めた力強くパワフルなこのシラーはapéroのスタッフもお気に入り。ワインセラーにスペースを空けておいて、というのも、このキュヴェもあなたのコレクションに加える必要があるからです。今飲んで美味しいですが、5年、そして10年にも耐えるポテンシャルを持っています。10年後のあなたが「え！？こんなに美味しくなるの？」と驚く姿が私たちに想像できます。 | |

シャトー・ド・ラ・セルヴ

ローヌ, フランス

栽培 ビオディナミ

シャトー・ド・ラ・セルヴは、フランスの南東部のアルデッシュ近辺で、プロワとフロランスのカップルが営むワイナリーです。ヴァレ・デュ・ローヌ(ローヌ川沿い)の大きな造り手としても有名なデラス家の血を引いているのだとか。プロワは小さい頃から多くの時間をワイン畑と蔵の中で過ごしたそう。現在ワイナリーがある場所は13世紀に建てられた古城で、様々な所有者を経て、農場になりました。場所の歴史、家族のレガシーが詰まったそんなワイナリー。



※ 参考小売価格は税込み。

| | |
|---|--|
| <p>SKU 1952</p> <p>プチ・セルヴ・ブラン 2022 白 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">完売</p>  <p>呼称 コトード・ラルデッシュ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 桃・杏子, さっぱり, 洋梨・リンゴ, 品種 ヴィオニエ, 参考小売 ¥3,690</p> <p>果実が熟し始める頃を見計らって収穫され、コンクリートタンクで4ヶ月間熟成されるのが、この「プチット・セルヴ・ブラン」です。100%ヴィオニエであることへの期待を裏切らない至福のアロマ。ブドウや桃のようなフルーティーさとお花のような華やかさ、生き生きとしたフレッシュさが満ち溢れ、力強くも繊細な味わいを感じることが出来ます。</p> | <p>SKU 2043</p> <p>プチ・セルヴ・ルージュ 2022 赤 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">残りわずか</p>  <p>呼称 コトード・ラルデッシュ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 黒系果実, スパイス香, 品種 グルナッシュ 参考小売 ¥3,690</p> <p>飲みやすさ抜群の「プチット・セルヴ・ルージュ」。ラズベリーのようなチャーミングなフルーティーさとお花に感じられるスパイシーなニュアンス。まろやかな口当たりと繊細なタンニンは食事の邪魔をすることなく、どなたにでも楽しんでいただけます。チキンや羊のグリルやシャルキュトリ、バーベキューにも最適です。</p> |
| <p>SKU 2012</p> <p>サン・レジス 2022 白 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">完売</p>  <p>呼称 コトード・ラルデッシュ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい 桃・杏子, 華やか, ミネラル感, 品種 ヴィオニエ, 参考小売 ¥4,990</p> <p>ヴィオニエというローヌ地方特有のブドウ品種で作られた、桃やアプリコットの香りが際立つこちらのキュベ。ワイルドな味わいになりがちなヴィオニエを、彼らはアンフォアラで寝かすことでよりスムーズな口当たりになり、さらに樽で熟成させることで繊細さを引き出した、ミネラル感あふれるフランスの良い味わいに仕上げました。口に含むとピーチと白い果実の柔らかい香りに溢れ、ミネラルの印象もしっかり感じられます。味わいはまろやかで、みずみずしく、アロマも豊か。アペリティフに最適な1本で、甲殻類や魚介類、山羊チーズなどに合わせるのがオススメです。</p> | <p>SKU 2011</p> <p>ポリウー・アンフォアラ 2020 赤 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">完売</p>  <p>呼称 コトード・ラルデッシュ, フランス タイプ フルボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 アンフォアラとオーク樽とフーダー樽12ヶ月熟成 味わい 赤系果実, 黒系果実, スパイス香, 樽香・スモーキー 品種 グルナッシュ, カベルネ・ソーヴィニヨン 参考小売 ¥4,990</p> <p>「ポリウー・デュ・シャトー・ド・ラ・セルヴ」はアンフォアラと樽で12ヶ月熟成させたワインです。タンニンも豊かで香りも長く続き、エレガントな余韻をお楽しみいただけます。</p> |
| <p>SKU 1777</p> <p>マダーム・ド・ 2020 2020 白 0.75 L (ビオディナミ)</p>  <p>呼称 コトード・ラルデッシュ, フランス タイプ フルボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい 桃・杏子, 華やか, さっぱり, スギ 品種 ヴィオニエ, 参考小売 ¥8,390</p> <p>上品なヴィオニエで、グラスをひと回しするたびに優雅な香りが漂います。最高の収穫タイミングを見計らい、またボルドー樽を使用することにより、バター・トースト・アーモンドのような香ばしさとコクを表現します。口に含むとアプリコットやピーチのようなフルーティーな印象を受け、徐々にミネラル感が感じられるようになります。余韻まで存分に楽しんでほしい1本。</p> | <p>SKU 1782</p> <p>フロランス 2019 赤 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">残りわずか</p>  <p>呼称 コトード・ラルデッシュ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 味わい 赤系果実, スパイス香, コショウ, 品種 グルナッシュ, ヴィオニエ 参考小売 ¥9,990</p> <p>リコリスやブラックカラントの香りに加え、森林に広がる土の香りも感じ取ることができます。自然味溢れるアロマの寛大さに、思わずため息が出ちゃうかも。きめ細やかなタンニンと豊かな余韻、ミネラル感が全体を引き締め、フィニッシュはエレガント。</p> |

シャトー・レ・クロワジュー

フランス南西部, フランス

栽培 オーガニック

新旧世代の情熱と知恵がワインに生命を吹き込む、勢いのある生産者がボルドー地方・カオールから新入荷！元々は家族経営だったクロワジュー家のプロジェクトに、創設者息子のゲルマン、その幼なじみのニコラとシモンが加わり、世代を超えてワインに野心を注ぎ続けています。30代の彼らは、新しい取り組みにも常に積極的。
2010年にはオーガニック農に転換し、持続可能な農業と最新の醸造技術を取り入れ、バランスの取れたカオールワインの生産に力を入れています。カオールの品種といえば、マルベック。一般的には濃い色合いと、印象的な香り・濃厚な果実味・タンニンが豊富な力強いイメージですが、彼らの造るワインからは柔らかさとエレガントな印象をより強く感じることができます。



※ 参考小売価格は税込み。

| | |
|---|---|
| <p>SKU 2042</p> <p>クロワジュー 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 カオール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 黒系果実, 赤系果実, ミネラル感、 品種 マルベック 参考小売 ¥3,290</p> <p>力強さよりも、フルーティーさと華やかな香りが印象的なクロワジュー。タンニンは比較的控えめで、豊富なミネラル感がこの時期にも嬉しいアブナイ赤ワイン。これってほんとにマルベックなの!?とさえ思はず。これまでのイメージは一旦置いておいて、ただ純粋にこの味を堪能してください。夏は重めの赤はちょっと・・・そんな時でも飲み疲れしない、赤ワインファンを唸らせる1本です。そういうわけで、合わせる食事も軽めのものが好相性。</p> | <p>SKU 1775</p> <p>カルケール 2019 赤 0.75 L (オーガニック) 完売</p>  <p>呼称 カオール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 味わい 黒系果実, ミネラル感, スギ、 品種 マルベック 参考小売 ¥5,090</p> <p>甘いスパイス、熟した果実の香り。口に含むと柔らかく芳醇な味わいが口いっぱいに広がります。友人たちと集まる時に開きたい滑らかなマルベック！</p> |
| <p>SKU 1774</p> <p>ラ・ピエール 2021 赤 0.75 L (オーガニック) 完売</p>  <p>呼称 カオール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい ミネラル感, 黒系果実, コショウ、 品種 マルベック 参考小売 ¥5,590</p> <p>前例のない技術を採用して造られた「ラ・ピエール」。石灰岩の大樽を使って熟成されています。地元の職人を雇って、石灰岩からこの大樽を掘り出しました。出来上がったワインはみずみずしさ・ミネラル感・エネルギーに満ち溢れています。</p> | <p>SKU 2046</p> <p>オブニー 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 カオール, フランス タイプ フルボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 黒系果実, スパイス香, 樽香・スモーキー 品種 マルベック 参考小売 ¥5,590</p> <p>オブニはドメーヌ・レ・クロワジューの2021年の一番良質なブドウを使ったワインです。非常にフルーティーで、飲み口は柔らかく、どんなお食事にもマッチングできます。度数も12%と抑えめな為、飲み過ぎには注意ですね！</p> |
| <p>SKU 1776</p> <p>ディゼン・クロワジュー 2019 赤 0.75 L (オーガニック) 残りわずか</p>  <p>呼称 カオール, フランス タイプ フルボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 味わい ミネラル感, コショウ, スパイス香, 樽香・スモーキー 品種 マルベック 参考小売 ¥7,590</p> <p>収穫後、ブドウは少しの間そのまま置かれ旨味を凝縮させます。そしてフールド(アルザス地方発祥の大樽)とオーク樽で24ヶ月熟成。その結果、見事な繊細さと優雅さをまとったワインに仕上がりました。</p> | <p>SKU 1953</p> <p>ル・グラン 2018 赤, 珍しいワイン 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 カオール, フランス タイプ フルボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, ミネラル感, 樽香・スモーキー, スパイス香 品種 マルベック 参考小売 ¥12,990</p> <p>「ル・グラン」は、シャトーで最高品質のマルベックの葡萄から、一粒一粒手作業で選別された上質な葡萄を用いて作られたワインです。500ℓのオープンなオーク樽で醸造されたことにより、非常に洗練された味わいとなり、地域のテロワールを反映しています。 「ル・グラン」は美しい深い紫色をしており、ブラックフルーツや花の香りがあります。口当たりは、スムーズなタンニンとスパイスとミネラルのニュアンスも感じられます。つまり、今すぐ試してもよし、5~10年後にも楽しめる絶品マルベックです。</p> |

ドメーヌ・ミレール

ポルドー, フランス

栽培 ビオディナミ

現当主のジャン・イヴ・ミレールは妻のクリスティンと一緒に40ヘクタールの畑でブドウを栽培しています。ユニークな景観が織りなす多彩なテロワールと優れた気候条件、そこで有機栽培とビオディナミ農法を採用することで、見事な味わいのワインを造り出しています。除草剤・殺菌剤・殺虫剤・その他の合成農薬を使用しない栽培技術を取り入れ、醸造は極めて自然に、そして手を加えずることなく、自然のままの味わいを見事にボトルの中に表現しています。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|--|---|--|---|
| SKU 1954 | ペベット 2022 スパークリング 0.75 L (ビオディナミ) 完売 | SKU 1955 | ルービオ・ブラン 2022 白 0.75 L (ビオディナミ) 完売 |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 桃・杏子, 赤系果実, さっぱり, 青・すっきり 品種 カベルネ・フラン, 参考小売 ¥3,990 |  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, 干し草, 桃・杏子, 華やか 品種 ソーヴィニオン・ブラン 参考小売 ¥3,690 |
| <p>なんとも珍しい100%カベルネフランのスパークリング。アプリコットのように少しピンクがかかった色調でフレッシュな口当たり。フルーツを使ったサラダや、フルーツタルトなどのデザートにもよく合います。</p> | | <p>ルービオは、古いフランス語で「小さなオオカミ」または愛情を込めて「小さな子供」を意味しています。淡い麦わら色が、ザ・夏感！青リンゴやアプリコットのような爽やかな香りにミネラル感が加わり、昼からでも楽しみたいそんな味わい。そしてルービオ・ブランの特筆すべきポイントは、フィエ・グリという伝説のブドウ品種が使われているという点。現在フィエ・グリを栽培する生産者は非常に稀で、ソーヴィニオン・ブランの祖先と言われているのだそうです。柔らかい口当たりと上品な酸味、コクのある味わいが特徴。想像しただけで美味しい・・・ホタテのカルパッチョやお刺身にもよく合います。</p> | |
| SKU 1956 | ルービオ・ルージュ 2022 赤 0.75 L (ビオディナミ) | | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, 赤系果実, スギ, ミネラル感 品種 メルロ 参考小売 ¥3,690 | | |
| <p>ルービオは、古いフランス語で「小さなオオカミ」または愛情を込めて「小さな子供」を意味しています。ミレールの最新ワインでフレッシュさ・果実味・情熱を感じる今がまさに飲みどきのワイン。亜硫酸を含まず、カンスやチェリーのようなフルーティーさはお見事！タンニンも感じられ、余韻のある刺激的なワイン。</p> | | | |

ドメヌ・デュブラー

ジュラ=サヴォワ, フランス

栽培 オーガニック

ドメヌ・デュブラーは、フランスのアルプス山脈近郊のサヴォワ地方にあるワイナリーです。1880年から続くデュブラー家は、現在は5代目マークと6代目のジェレミーとマキシムによって支えられています。標高350~450mの傾斜の急な土地で1980年代より有機農法でワイン造りを行っているのだとか。畑は東に向いている事で、日の出の際には太陽の光の浴びる事ができ、そこにちょうど良いそよ風が加わる事で、実の熟すスピードも緩やかになります。つまりは美味しいワインが造られるのに向ってつけの条件なのです。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|--|--|---|---|
| SKU 2067 | アンルット・ブーラペロ 2022 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 2065 | ル・ムーラン 2021 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | 呼称 サヴォワ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい さっぱり、華やか、ハーブ、 品種 ジャケール 参考小売 ¥3,790 |  | 呼称 サヴォワ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 品種 ジャケール 参考小売 ¥3,990 |
| 名前の通り、apéro.のためにある白ワイン！ジャケール100%です。フレッシュさ抜群で、無濾過・夢清澄、ブドウのピュアな味わいとエネルギーをダイレクトに感じてください。 | | このジャケール100%の白ワインはアペロにとっておきの優しいワイン。アルプスの涼しげな印象とミネラル感、そしてフルティーさも兼ね備えています。海産物系にも、どんなおつまみとも相性抜群！ | |
| SKU 2066 | テール・ブランシュ 2021 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 2068 | モンラキュール 2021 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | 呼称 サヴォワ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 品種 参考小売 ¥4,390 |  | 呼称 サヴォワ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 桃・杏子、ミネラル感、華やか、 品種 ジャケール 参考小売 ¥4,790 |
| ドライめで、シトラス感と華やかさを持ち合わせるこちらの白ワインは土着品種のジャケールを使っており、まさにテロワールを象徴する1本です。チーズとの相性はもちろんのこと、ずっきりワインが飲みたい時にはもってこいですね！ | | 優雅さと気品を備えたこちらのワインは、白い花と白い果実のようなアタックが感じられ、その後は黄色い果実とスパイシーな香りへと変化していきます。 | |
| SKU 2069 | アルテス 2021 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 2070 | モンドゥーズ 2022 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | 呼称 サヴォワ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい さっぱり、バター・プリオッシュ、桃・杏子、ナッツ系 品種 アルテス 参考小売 ¥5,290 |  | 呼称 サヴォワ, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実、スギ、ミネラル感、 品種 モンドゥーズ 参考小売 ¥4,590 |
| お花と蜂蜜のようなアロマを感じさせる白ワイン。幸せな気分にしてくれること間違いなしの、華やかな印象です。口に含んだ時の味わいはシンプルですが、バランスが取れていてフィニッシュも綺麗に纏まるので、お友達やゲストがきた際には是非とも振る舞ってみてください。 | | 摘みたてのラズベリーやブラックベリーのようにみずみずしくフルーティーで、アロマティックなのが印象的。この地域の土着品種であるモンデューズ100%で造られています。フルーティーさの中にもスパイシーさとフローラルな香りが現れ、バランスの整った味わい。控えめなタンニンで渋みはほとんど感じられません。 | |

| | | | |
|--|--|--|--|
| SKU 1808 | フェニックス・ブラン 2018 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 1809 | フェニックス・ルージュ 2018 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 サヴォワ、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい 華やか、ハーブ、ミネラル感、洋梨・リンゴ</p> <p>品種 ジャケール</p> <p>参考小売 ¥7,990</p> |  | <p>呼称 サヴォワ、フランス タイプ ライトボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい 赤系果実、樽香・スモーキー、土、キノコ、ミネラル感</p> <p>品種 モンドゥーズ</p> <p>参考小売 ¥7,990</p> |
| <p>卵型のコンクリートタンクで18ヶ月熟成させた、このエステート最高の区画から生まれる特別なワイン。深みのある色調と濃厚な味わい。飲む少し前にデカンタージュすることをおすすめします。</p> | | <p>卵型のコンクリートタンクで18ヶ月熟成させた、このエステート最高の区画から生まれる特別なワイン。深みのある色調と濃厚な味わい。飲む少し前にデカンタージュすることをおすすめします。</p> | |

ドメーヌ・デ・ロンス

ジュラ=サヴォワ, フランス

栽培 ビオディナミ

スイスとの国境に近いジュラ地方南部に位置するドメーヌ・デ・ロンス。父から息子へとバトンが渡され、オーガニック栽培からビオディナミ栽培へと進化を遂げてきた生産者です。2013年に有機認定を受けた後、2014年にビオディナミに転向、そして2016年にはデメター認定を受け、急成長を遂げているエステートです。治療には角養やシリカ、膝のハーブティーなどの天然植物が使用されています。典型的な白ワインから、赤のピノ・ノワール、プールのサール、トゥルソーからロゼまで、クレマン・ブラン、ブラン・ド・ノワールからクレマン・ロゼまで幅広く生産されています。そしてこのエリアで忘れてはいけない、ストローワイン(干しブドウから造られる甘口ワイン)やマクヴァン・デュ・ジュラ(ヴァンド・リキュール)も生産されています。



※ 参考小売価格は税込み。

| | |
|---|---|
| <p>SKU 1948</p> <p>キュヴェ・ジョルジュ 2019 白 0.75 L (ビオディナミ)</p>  <p>呼称 コート デュ ジュラ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, 桃・杏子, 華やか, ドライフルーツ</p> <p>品種 サヴァニャン, シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥5,290</p> <p>ジョルジュ・サヴァニャンは、シャルドネとサヴァニャンを別々に発酵・熟成させ、瓶詰め3ヶ月前にブレンドされました。シャルドネのフレッシュさと、サヴァニャン産のクミヤやヘーゼルナッツのような旨味を感じられるアロマが完璧なバランス感を生み出します。この個性はワイン愛好家を唸らせること間違いなし。</p> | <p>SKU 1853</p> <p>フロラール 2018 白 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">残りわずか</p>  <p>呼称 コート デュ ジュラ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, ハーブ, パター・プリオッシュ,</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥5,490</p> <p>アルコール発酵は自然酵母で行い、ステンレスタンクで醸造した後、500Lの大きな樽で24ヶ月熟成させます。フルーティで堅実な雰囲気を持ち、グレープフルーツやシトラスのようなフレッシュさと苦味を持ち合わせています。口に含むと少しスモーキーなニュアンスも感じられる、何とも興味深いワインです。</p> |
| <p>SKU 1796</p> <p>キュヴェ・ジョルジュ 2018 白 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p style="text-align: right;">残りわずか</p>  <p>呼称 コート デュ ジュラ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, 桃・杏子, 華やか, ドライフルーツ</p> <p>品種 シャルドネ, サヴァニャン</p> <p>参考小売 ¥6,190</p> <p>ジョルジュ・サヴァニャンは、シャルドネとサヴァニャンを別々に発酵・熟成させ、瓶詰め3ヶ月前にブレンドされました。シャルドネのフレッシュさと、サヴァニャン産のクミヤやヘーゼルナッツのような旨味を感じられるアロマが完璧なバランス感を生み出します。この個性はワイン愛好家を唸らせること間違いなし。</p> | <p>SKU 1949</p> <p>トゥルソー 2022 赤 0.75 L (ビオディナミ)</p>  <p>呼称 コート デュ ジュラ, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, 軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, 赤系果実, ミネラル感, ハーブ</p> <p>品種 トウルソー</p> <p>参考小売 ¥6,190</p> <p>ドメーヌ・デ・ロンスのトゥルソーは、ジュラの3大赤ブドウ品種のうちひとつ。この品種は非常に珍しく、収量は少なく収穫時期も遅めです。ですが、手をかければかけるほど、そのエレガントさが際立ちます。ドメーヌ・デ・ロンスのトゥルソーは、土着酵母で18ヶ月間発酵させます。サクランボとカシスのアロマとホワイトベツパーやリコリスなどのようなスパイシーなノートが混ざり合い魅力も倍増。かなりオススメの1本です。</p> |

ドメヌ・トマ・フィノ

ジュラ=サヴォワ, フランス

栽培 オーガニック

フレンチアルプスエリアにエステートを持つトマ・フィノは、とても情熱的でひたむきな醸造家です。彼がビジネスをスタートさせたのは2008年。オーガニックとビオディナミ、双方からアプローチし環境保護に熱心に取り組む彼のワインはとてもユニークです。例えば彼のクローズ・エルミタージュはとてもエレガントでフルーティー、ミネラルも兼ね備えており、ワンランク上のお食事にぴったり。その一方でトマは、古代品種にもとても熱狂的で、サヴォワの伝統品種であるヴェルデス、ベルサン、エトレル・ド・ラ・デュイなどを使ってとても繊細なワイン造りも行っています。もちろんこのような古代樹・古代品種を使ったワインがこのエステートを成功の鍵となっています。最近ではヴィンヤードの規模を拡大しており、近い将来彼の素晴らしいワインをもっともっと楽しめる日が来るのが待ち遠しい！



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|---|---|--|--|--|---|-------------|---|---|---|--|--|
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 553 256 607">SKU 2088</td> <td data-bbox="256 553 791 607">トラククター・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 607 256 842"></td> <td data-bbox="256 607 791 842"> <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい さっぱり, 干し草, 洋梨・リンゴ, 品種 シャルドネ, ペルデース 参考小売 ¥4,490</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 842 791 987">トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ブラン(白)はジャケール、アルテス、シャルドネ、そしてヴェルデスから造られています。ライトゴールドの色合いが輝くように美しく、アロマ豊か。レモネードのように甘くもあり、酸味もあり、柑橘系の皮のような苦味もほんのり感じられます。</td> </tr> </table> | SKU 2088 | トラククター・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック) |  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい さっぱり, 干し草, 洋梨・リンゴ, 品種 シャルドネ, ペルデース 参考小売 ¥4,490</p> | トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ブラン(白)はジャケール、アルテス、シャルドネ、そしてヴェルデスから造られています。ライトゴールドの色合いが輝くように美しく、アロマ豊か。レモネードのように甘くもあり、酸味もあり、柑橘系の皮のような苦味もほんのり感じられます。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 553 914 607">SKU 2086</td> <td data-bbox="914 553 1460 607">トラククター・ロゼ 2022 ロゼ 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 607 914 842"></td> <td data-bbox="914 607 1460 842"> <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 華やか, ミネラル感, グレープフルーツ 品種 ガメイ 参考小売 ¥4,490</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 842 1460 987">トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ロゼはなんとと言ってもその色合いが美しい。ガメイ100%で、ボトルに入ったワインを見ると濃い印象を受けますが、グラスに注ぐと淡いサーモンピンクに見え、テーブルを華やかに飾ってくれます。チェリーやイチゴのようにチャームな味わいで、やや塩味を感じられるのがアクセントとなっています。</td> </tr> </table> | SKU 2086 | トラククター・ロゼ 2022 ロゼ 0.75 L (オーガニック) |  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 華やか, ミネラル感, グレープフルーツ 品種 ガメイ 参考小売 ¥4,490</p> | トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ロゼはなんとと言ってもその色合いが美しい。ガメイ100%で、ボトルに入ったワインを見ると濃い印象を受けますが、グラスに注ぐと淡いサーモンピンクに見え、テーブルを華やかに飾ってくれます。チェリーやイチゴのようにチャームな味わいで、やや塩味を感じられるのがアクセントとなっています。 | |
| SKU 2088 | トラククター・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい さっぱり, 干し草, 洋梨・リンゴ, 品種 シャルドネ, ペルデース 参考小売 ¥4,490</p> | | | | | | | | | | | | |
| トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ブラン(白)はジャケール、アルテス、シャルドネ、そしてヴェルデスから造られています。ライトゴールドの色合いが輝くように美しく、アロマ豊か。レモネードのように甘くもあり、酸味もあり、柑橘系の皮のような苦味もほんのり感じられます。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 2086 | トラククター・ロゼ 2022 ロゼ 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 華やか, ミネラル感, グレープフルーツ 品種 ガメイ 参考小売 ¥4,490</p> | | | | | | | | | | | | |
| トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ロゼはなんとと言ってもその色合いが美しい。ガメイ100%で、ボトルに入ったワインを見ると濃い印象を受けますが、グラスに注ぐと淡いサーモンピンクに見え、テーブルを華やかに飾ってくれます。チェリーやイチゴのようにチャームな味わいで、やや塩味を感じられるのがアクセントとなっています。 | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 987 256 1041">SKU 2087</td> <td data-bbox="256 987 791 1041">トラククター・ルーージュ 2022 赤 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 1041 256 1276"></td> <td data-bbox="256 1041 791 1276"> <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 華やか, ミネラル感, 梅香・スモーク 品種 ガメイ, ペルサン 参考小売 ¥4,490</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 1276 791 1422">トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ルーージュ(赤)は、ガメイ、ピノ・ノワール、ベルサン、メルローから造られています。全体的に繊細な味わいで、チェリー系の果実の風味とミントのような爽やかさが印象的。シャルキュトリーに合わせてもよし、メインディッシュに合わせてもよし、頼れる1本です。</td> </tr> </table> | SKU 2087 | トラククター・ルーージュ 2022 赤 0.75 L (オーガニック) |  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 華やか, ミネラル感, 梅香・スモーク 品種 ガメイ, ペルサン 参考小売 ¥4,490</p> | トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ルーージュ(赤)は、ガメイ、ピノ・ノワール、ベルサン、メルローから造られています。全体的に繊細な味わいで、チェリー系の果実の風味とミントのような爽やかさが印象的。シャルキュトリーに合わせてもよし、メインディッシュに合わせてもよし、頼れる1本です。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 987 914 1041">SKU 2085</td> <td data-bbox="914 987 1460 1041">トラククター・ベルサン 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 1041 914 1276"></td> <td data-bbox="914 1041 1460 1276"> <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, コショウ, ミネラル感, 青・すっきり 品種 ペルサン 参考小売 ¥5,990</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 1276 1460 1422">赤ワインの中でもトップセラーの「ベルサン・トラククター」。ベルサンはフレンチアルプスに古くから伝わる土着品種だということもあり、このワインはそういう意味でもとても偉大な存在感を示します。シラーとピノ・ノワールの中間のような味わいで、フルーティーさとスパイスのバランスが最高。繊細さと優雅さを兼ね備えた1本、最低でも一度は試すべきです。</td> </tr> </table> | SKU 2085 | トラククター・ベルサン 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, コショウ, ミネラル感, 青・すっきり 品種 ペルサン 参考小売 ¥5,990</p> | 赤ワインの中でもトップセラーの「ベルサン・トラククター」。ベルサンはフレンチアルプスに古くから伝わる土着品種だということもあり、このワインはそういう意味でもとても偉大な存在感を示します。シラーとピノ・ノワールの中間のような味わいで、フルーティーさとスパイスのバランスが最高。繊細さと優雅さを兼ね備えた1本、最低でも一度は試すべきです。 | |
| SKU 2087 | トラククター・ルーージュ 2022 赤 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, 華やか, ミネラル感, 梅香・スモーク 品種 ガメイ, ペルサン 参考小売 ¥4,490</p> | | | | | | | | | | | | |
| トマ・フィノのラインナップの中でも特に人気なトラククターシリーズ。ルーージュ(赤)は、ガメイ、ピノ・ノワール、ベルサン、メルローから造られています。全体的に繊細な味わいで、チェリー系の果実の風味とミントのような爽やかさが印象的。シャルキュトリーに合わせてもよし、メインディッシュに合わせてもよし、頼れる1本です。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 2085 | トラククター・ベルサン 2021 赤 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 赤系果実, コショウ, ミネラル感, 青・すっきり 品種 ペルサン 参考小売 ¥5,990</p> | | | | | | | | | | | | |
| 赤ワインの中でもトップセラーの「ベルサン・トラククター」。ベルサンはフレンチアルプスに古くから伝わる土着品種だということもあり、このワインはそういう意味でもとても偉大な存在感を示します。シラーとピノ・ノワールの中間のような味わいで、フルーティーさとスパイスのバランスが最高。繊細さと優雅さを兼ね備えた1本、最低でも一度は試すべきです。 | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 1422 256 1476">SKU 2081</td> <td data-bbox="256 1422 791 1476">クローズ・エルミタージュ・ブラン 2021 白 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 1476 256 1711"></td> <td data-bbox="256 1476 791 1711"> <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい ハーブ, ミネラル感, 桃・杏子, さっぱり 品種 マルサンヌ 参考小売 ¥6,490</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 1711 791 1870">トマ・フィノが作るクローズ・エルミタージュの白ワインです。爽やかなハーブ感やミネラル感に始まり、フィニッシュは杏を思わせるリッチなフルーティー感に包まれます。</td> </tr> </table> | SKU 2081 | クローズ・エルミタージュ・ブラン 2021 白 0.75 L (オーガニック) |  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい ハーブ, ミネラル感, 桃・杏子, さっぱり 品種 マルサンヌ 参考小売 ¥6,490</p> | トマ・フィノが作るクローズ・エルミタージュの白ワインです。爽やかなハーブ感やミネラル感に始まり、フィニッシュは杏を思わせるリッチなフルーティー感に包まれます。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 1422 914 1476">SKU 2082</td> <td data-bbox="914 1422 1460 1476">クローズ・エルミタージュ・トラディション 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 1476 914 1711"></td> <td data-bbox="914 1476 1460 1711"> <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい スパイス香, 赤系果実, ミネラル感, 品種 シラー 参考小売 ¥6,490</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 1711 1460 1870">トマ・フィノの作るクローズ・エルミタージュの赤。赤果実と黒果実をブレンドした様なフルーティーな香りにつつまれながら、口に含むと非常に滑らかでバランスの良い口当たりが待っています。更にスパイスさ加わり、まさに食欲を掻き立ててくれる様な1本です。</td> </tr> </table> | SKU 2082 | クローズ・エルミタージュ・トラディション 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい スパイス香, 赤系果実, ミネラル感, 品種 シラー 参考小売 ¥6,490</p> | トマ・フィノの作るクローズ・エルミタージュの赤。赤果実と黒果実をブレンドした様なフルーティーな香りにつつまれながら、口に含むと非常に滑らかでバランスの良い口当たりが待っています。更にスパイスさ加わり、まさに食欲を掻き立ててくれる様な1本です。 | |
| SKU 2081 | クローズ・エルミタージュ・ブラン 2021 白 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ライトボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい ハーブ, ミネラル感, 桃・杏子, さっぱり 品種 マルサンヌ 参考小売 ¥6,490</p> | | | | | | | | | | | | |
| トマ・フィノが作るクローズ・エルミタージュの白ワインです。爽やかなハーブ感やミネラル感に始まり、フィニッシュは杏を思わせるリッチなフルーティー感に包まれます。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 2082 | クローズ・エルミタージュ・トラディション 2021 赤 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 イゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい スパイス香, 赤系果実, ミネラル感, 品種 シラー 参考小売 ¥6,490</p> | | | | | | | | | | | | |
| トマ・フィノの作るクローズ・エルミタージュの赤。赤果実と黒果実をブレンドした様なフルーティーな香りにつつまれながら、口に含むと非常に滑らかでバランスの良い口当たりが待っています。更にスパイスさ加わり、まさに食欲を掻き立ててくれる様な1本です。 | | | | | | | | | | | | | |

ドメーヌ・ママルタ

ラングドック＝ルシヨン, フランス
栽培 オーガニック

ピレネー山脈(フランスとスペインの国境)に近く、地中海に面したエリアに広がる小さなドメーヌ、それがドメーヌ・ママルタです。いくつかのブドウ畑からは、きらきら輝く地中海を望むことができ、それはそれは息を飲む美しさ。オーナーのマーク・カスタンは、祖父の農地を継いですぐに集約農業には見切りをつけ、可能な限り環境に配慮した農業を追求・実践しています。ブドウ畑では機械に変わって、馬や牛が土地を耕すの手伝い、彼らの排泄物はそのまま肥料となります。また化学肥料は使用せずハーブや花を煎じた薬を使用し、ドメーヌの環境保全にも努めています。10年以上かけた彼の愛情と誠実さが、テロワールを忠実に映し出す活気に満ち溢れた現在のワインへと姿を変えました。みんなに愛されるマーク・カスタンのワイン。地中海の気持ちいい日差しと海風を想像しながら楽しんでみてくださいね。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | | |
|---|--|--|---|--|
| SKU 2048 | オラキュラー 2022 スパークリング 0.75 L (オーガニック) | 残りわずか | SKU 1961 | グラン・デュ・フォリー・ベット・ナット 2022 スパークリング 0.75 L (オーガニック) |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 コンクリートタンク10ヶ月熟成 味わい さっぱり、ミネラル感、桃・杏子、 品種 マカブー、 参考小売 ¥4,590 |  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 品種 シラー 参考小売 ¥4,990 | |
| なんとも心地のいいスパークリングワイン。マカベオという品種を100%使用し、8日間のマセラシオン・カルボニックを施した爽やかな口当たりです。繊細で柔らかく感じられる泡と、レモンのようなフレッシュな第一印象がとってもエレガント。お食事とお供としてはもってこいの1本。フレッシュなだけではなく、トーストのような酵母感がわずかに感じられるのもこのワインの特徴。オリーブやカルパッチョなどの前菜との組み合わせはオススメです。もしくはこのワインだけで夜風に当たりながらapéro.の時間を楽しむのもあり、ランチタイムにも活躍しそうな軽快さもなんだかアブナイ!? | | アペロのワインラバー達を狂わせちゃう! そんなスパークリング。シラー、カリニャン、そしてこの地域で広く栽培されているブドウ、マカベオが使用されています。繊細な泡ですがしっかりと感じられ、ドライな味わいがどんなお食事ともマッチします。 | | |
| SKU 1990 | コンステラシオン 2022 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 1991 | クップ・ソワーフ 2022 赤 0.75 L (オーガニック) | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 桃・杏子、トロピカルフルーツ、バター・プリオッシュ、土、キノコ 品種 マカブー、 参考小売 ¥4,990 |  | 呼称 フィトゥー, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 味わい 品種 カリニャン 参考小売 ¥3,690 | |
| 20日以上のマセラシオンと、10ヶ月間蔵と共に樽で熟成・発酵させる期間を経ます。スパイシーなニュアンスと果実味のバランス | | クップ・ソワーフは、ゴクゴクでアペロに最適なワインです。グルナッシュとカリニャンのブレンドで造られ、飲みやすく、軽やかでフルーティー、わずかに発泡している赤ワインで、特に夏にはさわやかです。少なくとも6本手に入れてください、なぜなら、あっという間になくなってしまいうから! | | |
| SKU 1834 | カカウエット 2015 赤 0.75 L (オーガニック) | | | |
|  | 呼称 フィトゥー, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成 味わい 品種 カリニャン、ムールヴェードル 参考小売 ¥5,290 | | | |
| カカウエットは直訳するとビーナッツ、それと同時に以前マーク・カスタンが畑を耕すのに使用していた伝統的なトラクターの名前でもあります。また興味深いことに、グリルしたナッツの香りを感じることができるのです。フレッシュなベリー類のような味わいが口に広がり、綺麗にまとまったカカウエット、どうぞお試しあれ! | | | | |

マス・デ・ケルヌ

ラングドック＝ルシヨン, フランス

栽培 オーガニック

モンペリエ近く、ピク・サン・ルーの反対側に位置するル・マス・デ・ケルヌは、醸造技術の向上と、ブドウの品質追求に熱心に取り組む2人の友人によって設立されました。醸造学者としてのスキルと経験を持つジャン・ナトリ、そしてドイツ人ワイン商のピーター・ゲルの2人です。彼らは、ジョイントベンチャーを立ち上げ、地元とブドウ品種の良さを反映させた美味しくオーガニックなワインを紹介し続けています。2人は数え切れないほどのヴィンヤードを訪れた後、このヴァレーには乾いた石の壁、ローマ時代の遺跡、古いオリーブの樹、そしてもちろん甘美な緑のブドウ園があり、まさに2人が探し求めていたテロワール“モザイク”であることにとり着いたのです。環境保護を積極的に行うこの土地は、まるで多くの保護種の避難場所のようなもの。その環境が、ブドウの樹が健康的に育つのに一役買っているのです。このバランスの取れた自然環境は、その影響をワインにダイレクトに反映されています。フランスの取れたエレガントな味わいだけでなく、生き生きとした最高のアロマを感じ取ってみてください。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---|--|---|--|---|-------------|--|---|--|---|--|
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 553 255 607">SKU 1943</td> <td data-bbox="255 553 791 607">ル・ベルドロー・ド・ラネ・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 607 255 840"></td> <td data-bbox="255 607 791 840"> 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, ミネラル感, 華やか, 洋梨・リンゴ 品種 ソーヴィニヨン・ブラン, シュナン, マルサンヌ 参考小売 ¥3,290 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 840 791 987"> こちらのワインはその名の通り、「ル・ベルドロー・ド・ラネ」とも若くして汚れを知らない、そんな味わい。エステート内の最も若い樹から収穫されたブドウを使用し、スイスイいけちゃうパーティーにぴったりのワインです。 </td> </tr> </table> | SKU 1943 | ル・ベルドロー・ド・ラネ・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック) |  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, ミネラル感, 華やか, 洋梨・リンゴ 品種 ソーヴィニヨン・ブラン, シュナン, マルサンヌ 参考小売 ¥3,290 | こちらのワインはその名の通り、「ル・ベルドロー・ド・ラネ」とも若くして汚れを知らない、そんな味わい。エステート内の最も若い樹から収穫されたブドウを使用し、スイスイいけちゃうパーティーにぴったりのワインです。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 553 912 607">SKU 1450</td> <td data-bbox="912 553 1457 607">ル・ベルドロー・ド・ラネ・ルーージュ 2021 赤 0.75 L (オーガニック) 残りわずか</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 607 912 840"></td> <td data-bbox="912 607 1457 840"> 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 ステンレス製タンク6ヶ月熟成 味わい スパイス香, 赤系果実, ミネラル感 品種 シラー 参考小売 ¥3,290 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 840 1457 987"> こちらのワインはその名の通り、「ル・ベルドロー・ド・ラネ」とも若くして汚れを知らない、そんな味わい。エステート内の最も若い樹から収穫されたブドウを使用し、スイスイいけちゃうパーティーにぴったりのワインです。 </td> </tr> </table> | SKU 1450 | ル・ベルドロー・ド・ラネ・ルーージュ 2021 赤 0.75 L (オーガニック) 残りわずか |  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 ステンレス製タンク6ヶ月熟成 味わい スパイス香, 赤系果実, ミネラル感 品種 シラー 参考小売 ¥3,290 | こちらのワインはその名の通り、「ル・ベルドロー・ド・ラネ」とも若くして汚れを知らない、そんな味わい。エステート内の最も若い樹から収穫されたブドウを使用し、スイスイいけちゃうパーティーにぴったりのワインです。 | |
| SKU 1943 | ル・ベルドロー・ド・ラネ・ブラン 2022 白 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, ミネラル感, 華やか, 洋梨・リンゴ 品種 ソーヴィニヨン・ブラン, シュナン, マルサンヌ 参考小売 ¥3,290 | | | | | | | | | | | | |
| こちらのワインはその名の通り、「ル・ベルドロー・ド・ラネ」とも若くして汚れを知らない、そんな味わい。エステート内の最も若い樹から収穫されたブドウを使用し、スイスイいけちゃうパーティーにぴったりのワインです。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 1450 | ル・ベルドロー・ド・ラネ・ルーージュ 2021 赤 0.75 L (オーガニック) 残りわずか | | | | | | | | | | | | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 ステンレス製タンク6ヶ月熟成 味わい スパイス香, 赤系果実, ミネラル感 品種 シラー 参考小売 ¥3,290 | | | | | | | | | | | | |
| こちらのワインはその名の通り、「ル・ベルドロー・ド・ラネ」とも若くして汚れを知らない、そんな味わい。エステート内の最も若い樹から収穫されたブドウを使用し、スイスイいけちゃうパーティーにぴったりのワインです。 | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 987 255 1041">SKU 1929</td> <td data-bbox="255 987 791 1041">ル・バリー 2021 白 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 1041 255 1276"></td> <td data-bbox="255 1041 791 1276"> 呼称 エロー, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, バター・プリオッシュ, 桃・杏子, ハーブ 品種 ヴィオニエ, ヴェルメンティエノ 参考小売 ¥3,990 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 1276 791 1429"> ヴィオニエ, ルーサンヌ, ヴェルメンティエノのブレンド。フレッシュでフルーティーで、白桃のようなジュシーな香りとホワイトペッパーのような香りもほのかに感じられます。食欲をそそるアロマは、薬味をたっぷり使った前菜に合います。 </td> </tr> </table> | SKU 1929 | ル・バリー 2021 白 0.75 L (オーガニック) |  | 呼称 エロー, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, バター・プリオッシュ, 桃・杏子, ハーブ 品種 ヴィオニエ, ヴェルメンティエノ 参考小売 ¥3,990 | ヴィオニエ, ルーサンヌ, ヴェルメンティエノのブレンド。フレッシュでフルーティーで、白桃のようなジュシーな香りとホワイトペッパーのような香りもほのかに感じられます。食欲をそそるアロマは、薬味をたっぷり使った前菜に合います。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 987 912 1041">SKU 1932</td> <td data-bbox="912 987 1457 1041">ル・プレロー 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 1041 912 1276"></td> <td data-bbox="912 1041 1457 1276"> 呼称 エロー, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい ハーブ, スパイス香, 土, キノコ 品種 カリニャン 参考小売 ¥3,990 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 1276 1457 1429"> マス・デ・ケルヌは彼らのヴィンヤードを取り巻くエリアの環境保全に尽力しています。化学肥料を一切使用しないのはもちろんのこと、鳥類や蜂、コウモリにとっても住みやすい環境づくりに配慮し、環境整備を行っています。このようなアクションが、小動物のみならず、大きな動物、例えばBiaireau (プレロー)まで呼び戻しているのです！(フランスに生息するタヌキのような野生動物) </td> </tr> </table> | SKU 1932 | ル・プレロー 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |  | 呼称 エロー, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい ハーブ, スパイス香, 土, キノコ 品種 カリニャン 参考小売 ¥3,990 | マス・デ・ケルヌは彼らのヴィンヤードを取り巻くエリアの環境保全に尽力しています。化学肥料を一切使用しないのはもちろんのこと、鳥類や蜂、コウモリにとっても住みやすい環境づくりに配慮し、環境整備を行っています。このようなアクションが、小動物のみならず、大きな動物、例えばBiaireau (プレロー)まで呼び戻しているのです！(フランスに生息するタヌキのような野生動物) | |
| SKU 1929 | ル・バリー 2021 白 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | 呼称 エロー, フランス タイプ ライトボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい さっぱり, バター・プリオッシュ, 桃・杏子, ハーブ 品種 ヴィオニエ, ヴェルメンティエノ 参考小売 ¥3,990 | | | | | | | | | | | | |
| ヴィオニエ, ルーサンヌ, ヴェルメンティエノのブレンド。フレッシュでフルーティーで、白桃のようなジュシーな香りとホワイトペッパーのような香りもほのかに感じられます。食欲をそそるアロマは、薬味をたっぷり使った前菜に合います。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 1932 | ル・プレロー 2021 赤 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | 呼称 エロー, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい ハーブ, スパイス香, 土, キノコ 品種 カリニャン 参考小売 ¥3,990 | | | | | | | | | | | | |
| マス・デ・ケルヌは彼らのヴィンヤードを取り巻くエリアの環境保全に尽力しています。化学肥料を一切使用しないのはもちろんのこと、鳥類や蜂、コウモリにとっても住みやすい環境づくりに配慮し、環境整備を行っています。このようなアクションが、小動物のみならず、大きな動物、例えばBiaireau (プレロー)まで呼び戻しているのです！(フランスに生息するタヌキのような野生動物) | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 1429 255 1482">SKU 1931</td> <td data-bbox="255 1429 791 1482">ムールヴェードル・アルマン 2019 赤 0.75 L (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 1482 255 1718"></td> <td data-bbox="255 1482 791 1718"> 呼称 IGP サン・ギエム・ツ・デゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっとり樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, 赤系果実, スパイス香, 土, キノコ 品種 ムールヴェードル 参考小売 ¥5,990 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 1718 791 1870"> ムールヴェードルはとっても手のかかる品種。手塩にかけて育てたブドウたちは、マセラシオン・カルボニック製法で造られます。(ブドウを破砕せず全熟発酵させ、二酸化炭素を充滿させた状態で数日間置く製法。)その後樽熟成を行います。結果的に、ブラックチェリーのような凝縮感と程よいタンニン、シナモンのようなスパイスさを感じつつ、後味はスッキリとフィニッシュできます。 </td> </tr> </table> | SKU 1931 | ムールヴェードル・アルマン 2019 赤 0.75 L (オーガニック) |  | 呼称 IGP サン・ギエム・ツ・デゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっとり樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, 赤系果実, スパイス香, 土, キノコ 品種 ムールヴェードル 参考小売 ¥5,990 | ムールヴェードルはとっても手のかかる品種。手塩にかけて育てたブドウたちは、マセラシオン・カルボニック製法で造られます。(ブドウを破砕せず全熟発酵させ、二酸化炭素を充滿させた状態で数日間置く製法。)その後樽熟成を行います。結果的に、ブラックチェリーのような凝縮感と程よいタンニン、シナモンのようなスパイスさを感じつつ、後味はスッキリとフィニッシュできます。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 1429 912 1482">SKU 1999</td> <td data-bbox="912 1429 1457 1482">レ・ゾニット 2022 赤, 甘口 500ml (オーガニック)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 1482 912 1718"></td> <td data-bbox="912 1482 1457 1718"> 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ミディアムボディ, 甘口 醸造/熟成 自然酵母 味わい 黒系果実, ドライフルーツ, スパイス香, はちみつ 品種 カリニャン 参考小売 ¥6,990 </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 1718 1457 1870"> このワインは、最高品質の熟したカリニャン葡萄を使用し、樽で熟成された真の宝石です。その結果、豊かで多層的な味わいを持ち、濃縮されたチョコレートの味わいと見事にマッチします。まさに驚くべき感覚体験です。 </td> </tr> </table> | SKU 1999 | レ・ゾニット 2022 赤, 甘口 500ml (オーガニック) |  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ミディアムボディ, 甘口 醸造/熟成 自然酵母 味わい 黒系果実, ドライフルーツ, スパイス香, はちみつ 品種 カリニャン 参考小売 ¥6,990 | このワインは、最高品質の熟したカリニャン葡萄を使用し、樽で熟成された真の宝石です。その結果、豊かで多層的な味わいを持ち、濃縮されたチョコレートの味わいと見事にマッチします。まさに驚くべき感覚体験です。 | |
| SKU 1931 | ムールヴェードル・アルマン 2019 赤 0.75 L (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | 呼称 IGP サン・ギエム・ツ・デゼール, フランス タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっとり樽風味 醸造/熟成 手摘み, 自然酵母 味わい 黒系果実, 赤系果実, スパイス香, 土, キノコ 品種 ムールヴェードル 参考小売 ¥5,990 | | | | | | | | | | | | |
| ムールヴェードルはとっても手のかかる品種。手塩にかけて育てたブドウたちは、マセラシオン・カルボニック製法で造られます。(ブドウを破砕せず全熟発酵させ、二酸化炭素を充滿させた状態で数日間置く製法。)その後樽熟成を行います。結果的に、ブラックチェリーのような凝縮感と程よいタンニン、シナモンのようなスパイスさを感じつつ、後味はスッキリとフィニッシュできます。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 1999 | レ・ゾニット 2022 赤, 甘口 500ml (オーガニック) | | | | | | | | | | | | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス, フランス タイプ ミディアムボディ, 甘口 醸造/熟成 自然酵母 味わい 黒系果実, ドライフルーツ, スパイス香, はちみつ 品種 カリニャン 参考小売 ¥6,990 | | | | | | | | | | | | |
| このワインは、最高品質の熟したカリニャン葡萄を使用し、樽で熟成された真の宝石です。その結果、豊かで多層的な味わいを持ち、濃縮されたチョコレートの味わいと見事にマッチします。まさに驚くべき感覚体験です。 | | | | | | | | | | | | | |

ドメヌ・セバスチャン・ダヴィッド

ロワール, フランス & ジョージア

栽培 オーガニック

セバスチャン・ダヴィッドの家族は、1634年からサン・ニコラ・ド・ブルグユでワイン造りを行っています。15ヘクタールの敷地でこの地域を代表する品種カベルネ・フランとシュナンブランを栽培しているのです。彼は真の“探検家”です。ブドウ畑とセラーの両方で絶えずテストと革新を行っており、サン・ニコラ・ド・ブルグユのイメージを一新しています。化学製品などを一切使用せず、収穫は全て手作業、ブドウの圧搾は足で行います。セラーでは卵型をしたコンクリート製のタンク、そしてローリングシステムを採用した樽を使用して、ワインを穏やかに「揺り動かす」という作業を行っています。セバスチャン・ダヴィッドは独創的な才能を持つクリエイターなのです。最近ジョージアのワイン農家とコラボレーションし、ジョージアワインをプロデュース！



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | | | |
|--|---|-----------|--|---|-----------|
| SKU 2045 | プリミティブ・ベツナット・ブラン 2020 スパークリング、白 0.75 L (オーガニック) | 完売 | SKU 2038 | リズネット・ロ・リトロン・ブラン 2022 白、オレンジワイン 1 L (オーガニック) | 完売 |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 桃・杏子、バター・プリオッシュ、グレープフルーツ、さっぱり 品種 シュナン、 参考小売 ¥4,790 | |  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 品種 シュナン 参考小売 ¥4,090 | |
| セバスチャン・ダヴィッドが作るプリミティブシリーズ。こちらはシュナンを使ったスッキリしたスパークリング。夏にはもちろんの事、冬にも暖かい部屋でこの爽やか感を味わうのも良いですね！ | | | シャルドネとシュナンの2種をブレンドしたフレッシュな白ワイン。オレンジやシトラスのようにフルーティーさと苦みを感じる口当たりは食事にも合わせやすいので、食前酒以外に、シャルキュトリやチーズに合わせて前菜とも、また魚や鶏肉のメインに合わせて食事中も楽しめる1本です。 | | |
| SKU 2040 | リズネット・ロゼ 2021 ロゼ 0.75 L (オーガニック) | | SKU 2039 | リズネット・ルージュ 2018 赤 0.75 L (オーガニック) | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 赤系果実、ミネラル感、華やか、グレープフルーツ 品種 カベルネ・フラン 参考小売 ¥3,490 | |  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 赤系果実、黒系果実、青・すっきり、スパイス香 品種 カベルネ・フラン 参考小売 ¥3,890 | |
| グレープフルーツとワイルドチェリーの香りだけで、口の中が氷を求めるほどです！しかし、本当の楽しみは一口飲んだときに訪れます。活気のあるトロピカルフルーツの風味に、海塩とブラッドオレンジのヒントが加わります。乾杯！ | | | セバスチャン・ダヴィッドは、このカベルネ・フランの製造者で、飲みやすく楽しいワインを作ることが本当に上手です。この赤ワインは、赤い果実、カンズ、ブルー、そしてビマンの味わいが絶妙にブレンドされた、美味しい一杯となっています。 | | |
| SKU 2041 | ウールベル 2022 赤 0.75 L (オーガニック) | | SKU 1641 | ケザコ 2020 赤 0.75 L (オーガニック) | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 、スギ、黒系果実、 品種 カベルネ・フラン 参考小売 ¥3,990 | |  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 卵形コンクリートタンク6ヶ月熟成 味わい 青・すっきり、黒系果実、土、キノコ、 品種 カベルネ・フラン 参考小売 ¥4,790 | |
| 尖った感じのない、まあいい印象。熟した赤いフルーツ、クローブ、ローストしたピーナッツの香りを感じさせ、テロワールとカベルネ・フランの特徴双方を反映させた見事なワインです。 | | | ケザコ最大の魅力は、1本でさまざまな表情を見せる複雑なアロマです。最初は黒胡椒のような力強いアロマが感じられますが、そのアロマに引けを取らないのが口に含んだ時のフレッシュさ。一気に青々とした木々の爽快感が広がり、そのあとは甘いスパイスやグリンしたナッツのような風味も味わうことができます。長い余韻をお楽しみください。 | | |

| | | | | | |
|--|---|-----------|--|---|--------------|
| SKU 1854 | コエフ 2019 赤 0.75 L (オーガニック) | 完売 | SKU 1851 | リズネット・オレンジ 2021 白 0.75 L (オーガニック) | |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 テラコッタのアンフォラ24ヶ月熟成 味わい 青・すっきり、土、キノコ、赤系果実、ミネラル感 品種 カベルネ・フラン 参考小売 ¥6,690 | |  | 呼称 クヴェヴリ・アンバー・ドライ、ジョージア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 桃・杏子、ドライフルーツ、土、キノコ、トロピカルフルーツ 品種 ルカツイテリ 参考小売 ¥4,590 | |
| <p>apéro.のラインナップの中で間違いなく、最も“自然派”なワインはこれでしょう！おそらくロワールの中でも！？こちらの美しいキュヴェは、地下のラウンド型のカーヴでアンフォラを使って熟成され、当主のセバスチャン・ダビッドが「ここだ！」というタイミングで世に姿を表します。彼の世界にタイプするなら、今！</p> | | | <p>セバスチャン・ダビッドがフランスでも展開しているリズネットシリーズ。今回はリズネットがジョージアのコーカサス地方に登場！リズネット・オレンジはルカツイテリというジョージアの品種を使ったワイン。ジョージア語で「赤い茎」という意味を持つ名前の品種だそうです。こちらのワインはスキンコンタクトを経た、いわゆる「オレンジワイン」ですが、皮付けの期間は非常に短い為、実際の色は白ワインと同じく薄い色をしています。口当たりは非常にスッキリしていて非常に飲みやすいですが、ナッツや木の様な香りが口の中に残り余韻も楽しめます。</p> | | |
| SKU 2047 | テール・ド・ノーヴ 2022 白、オレンジワイン 0.75 L (オーガニック) | | SKU 1873 | サベラヴィ 2019 赤 0.75 L (オーガニック) | 残りわずか |
|  | 呼称 ヴァンド・フランス、フランス タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 スキンコンタクト、 味わい 桃・杏子、さっぱり、スギ、ミネラル感 品種 ルカツイテリ 参考小売 ¥4,790 | |  | 呼称 クヴェヴリ・レッド・ドライ、ジョージア タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 赤系果実、コショウ、桃・杏子、 品種 サベラヴィ 参考小売 ¥6,690 | |
| <p>apéro.の大人気の生産者、セバスチャン・ダビッドのジョージアでの作品！ジョージアではよく使われているアンフォラ(無焼きの土器)で熟成させたフルーティーな白ワイン。ハチマツの様なほんのり甘さも感じつつ、アンフォラ特有の土を思わせる風味がアクセントに！</p> | | | <p>この100%サベラヴィは、ジョージアのクヴェヴリワインであり、とても軽くバランスがとれており、淡いルビー色で、黒ブラム、熟したチェリー、ブラックカラントの風味があります。ミネラル感のある味わいと長い余韻が素晴らしい、優れた選択肢となっています。</p> | | |

マノワール・ドラテット・ルージュ

ロワール, フランス

栽培 ビオディナミ

ソミュール・ピュイ・ノートルダムに位置するル・マノワール・ドラテット・ルージュは、村にその名を冠した、11世紀に建てられた壮大な教会の前に面しています。ワインメーカーであるギヨームは、化学物質を一切使用せず、各区画の生態系を尊重し、この素晴らしいテロワールをワインの中に見事に表現しています。現在の収穫量は非常に規則的であり、土壌はかつてないほど良好な状態にあります。多くの種類の植物や昆虫が戻ってくることは、土地のバランスを維持するのにとても良い影響を与えます。こちらのヴィンヤードで特筆すべきことのひとつが、ピノ・ドニスの再生です。ソミュール地方でも、評価されずに忘れられていたブドウ品種、ピノ・ドニスが、30エリアの新しいプランテーションで活性化されました。土壌を健康に保ち、動植物のバランスを尊重し、培養酵母やあらゆる化学製品の使用を拒否することで、彼はソミュールの真の価値を表現するワイン生産を可能にしたのです。彼の造る全てのワインは、賢明で伝統的であり、そして何よりも持続可能な農法で作られています。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | | | | | | | | | | | |
|---|--|--|---|--|--|--|--|-------------|--|---|---|--|--|
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 553 255 607">SKU 1855</td> <td data-bbox="255 553 791 607">ピエール・ア・フウ 2016 赤 0.75 L (ビオディナミ)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 607 255 842"></td> <td data-bbox="255 607 791 842"> <p>呼称 ソミュール・ピュイ・ノートルダム, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい 青・すっきり, 黒系果実, 華やか,</p> <p>品種 カベルネ・フラン, カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>参考小売 ¥5,190</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 842 791 987">濃いルビーレッドは、この地の土壌に存在する酸化鉄の影響を受けています。まさにこのワインの名「火の石」の通り、口当たりもしっかりしています。まろやかできめ細かいタンニンにより、グルメなワインと言えるでしょう。</td> </tr> </table> | SKU 1855 | ピエール・ア・フウ 2016 赤 0.75 L (ビオディナミ) |  | <p>呼称 ソミュール・ピュイ・ノートルダム, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい 青・すっきり, 黒系果実, 華やか,</p> <p>品種 カベルネ・フラン, カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>参考小売 ¥5,190</p> | 濃いルビーレッドは、この地の土壌に存在する酸化鉄の影響を受けています。まさにこのワインの名「火の石」の通り、口当たりもしっかりしています。まろやかできめ細かいタンニンにより、グルメなワインと言えるでしょう。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 553 912 607">SKU 1681</td> <td data-bbox="912 553 1458 607">テトリス 2017 赤, オレンジワイン 0.75 L (ビオディナミ)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 607 912 842"></td> <td data-bbox="912 607 1458 842"> <p>呼称 ヴァン・ド・フランス, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口</p> <p>醸造/熟成 手摘み, 自然酵母</p> <p>味わい ミネラル感, 赤系果実, 青・すっきり, 華やか</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥5,590</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 842 1458 987">テトリスはアンフォラで8ヶ月熟成させたオレンジワインです。亜硫酸無添加のシュナンとカベルネフランのオリジナルブレンド。</td> </tr> </table> | SKU 1681 | テトリス 2017 赤, オレンジワイン 0.75 L (ビオディナミ) |  | <p>呼称 ヴァン・ド・フランス, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口</p> <p>醸造/熟成 手摘み, 自然酵母</p> <p>味わい ミネラル感, 赤系果実, 青・すっきり, 華やか</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥5,590</p> | テトリスはアンフォラで8ヶ月熟成させたオレンジワインです。亜硫酸無添加のシュナンとカベルネフランのオリジナルブレンド。 | |
| SKU 1855 | ピエール・ア・フウ 2016 赤 0.75 L (ビオディナミ) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 ソミュール・ピュイ・ノートルダム, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい 青・すっきり, 黒系果実, 華やか,</p> <p>品種 カベルネ・フラン, カベルネ・ソーヴィニヨン</p> <p>参考小売 ¥5,190</p> | | | | | | | | | | | | |
| 濃いルビーレッドは、この地の土壌に存在する酸化鉄の影響を受けています。まさにこのワインの名「火の石」の通り、口当たりもしっかりしています。まろやかできめ細かいタンニンにより、グルメなワインと言えるでしょう。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 1681 | テトリス 2017 赤, オレンジワイン 0.75 L (ビオディナミ) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 ヴァン・ド・フランス, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口</p> <p>醸造/熟成 手摘み, 自然酵母</p> <p>味わい ミネラル感, 赤系果実, 青・すっきり, 華やか</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥5,590</p> | | | | | | | | | | | | |
| テトリスはアンフォラで8ヶ月熟成させたオレンジワインです。亜硫酸無添加のシュナンとカベルネフランのオリジナルブレンド。 | | | | | | | | | | | | | |
| <table border="1"> <tr> <td data-bbox="134 987 255 1041">SKU 1678</td> <td data-bbox="255 987 791 1041">ランシャントワール・ブラン 2018 白 0.75 L (ビオディナミ)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="134 1041 255 1276"></td> <td data-bbox="255 1041 791 1276"> <p>呼称 ソミュール, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい 桃・杏子, バター・プリオッシュ, 干し草, スギ</p> <p>品種 シュナン</p> <p>参考小売 ¥7,990</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="134 1276 791 1431">このシュナン・ブランは魅力的な複雑さを醸し出します。香りはドライフルーツのように大人びた甘さがあり、蜂蜜や白いお花の香りが華やかさをプラスします。味わいはバターのような濃厚さを持ちつつ、余韻は長くフレッシュ。全員一致で私たちが魅了した素晴らしいワイン。</td> </tr> </table> | SKU 1678 | ランシャントワール・ブラン 2018 白 0.75 L (ビオディナミ) |  | <p>呼称 ソミュール, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい 桃・杏子, バター・プリオッシュ, 干し草, スギ</p> <p>品種 シュナン</p> <p>参考小売 ¥7,990</p> | このシュナン・ブランは魅力的な複雑さを醸し出します。香りはドライフルーツのように大人びた甘さがあり、蜂蜜や白いお花の香りが華やかさをプラスします。味わいはバターのような濃厚さを持ちつつ、余韻は長くフレッシュ。全員一致で私たちが魅了した素晴らしいワイン。 | | <table border="1"> <tr> <td data-bbox="791 987 912 1041">SKU 1856</td> <td data-bbox="912 987 1458 1041">ランシャントワール・ルーージュ 2018 赤 0.75 L (ビオディナミ)</td> </tr> <tr> <td data-bbox="791 1041 912 1276"></td> <td data-bbox="912 1041 1458 1276"> <p>呼称 ソミュール・ピュイ・ノートルダム, フランス</p> <p>タイプ フルボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい ハーブ, 黒系果実, 土, キノコ, 樽香・スモーキー</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥6,690</p> </td> </tr> <tr> <td colspan="2" data-bbox="791 1276 1458 1431">アンシャントワールはマノワール・ドラテット・ルーージュのトップキュヴェ。カベルネ・フラン100%です。トップノートはリンドウや甘草などを連想させ、ワインが熟成するにつれ、トリュフやクローブのような香りを感じるようになります。フレッシュさは最初から最後まで感じることができ、同時にダイレクトに感じるタンニンが余韻の長さ心地よく感じさせてくれます。</td> </tr> </table> | SKU 1856 | ランシャントワール・ルーージュ 2018 赤 0.75 L (ビオディナミ) |  | <p>呼称 ソミュール・ピュイ・ノートルダム, フランス</p> <p>タイプ フルボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい ハーブ, 黒系果実, 土, キノコ, 樽香・スモーキー</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥6,690</p> | アンシャントワールはマノワール・ドラテット・ルーージュのトップキュヴェ。カベルネ・フラン100%です。トップノートはリンドウや甘草などを連想させ、ワインが熟成するにつれ、トリュフやクローブのような香りを感じるようになります。フレッシュさは最初から最後まで感じることができ、同時にダイレクトに感じるタンニンが余韻の長さ心地よく感じさせてくれます。 | |
| SKU 1678 | ランシャントワール・ブラン 2018 白 0.75 L (ビオディナミ) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 ソミュール, フランス</p> <p>タイプ ミディアムボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい 桃・杏子, バター・プリオッシュ, 干し草, スギ</p> <p>品種 シュナン</p> <p>参考小売 ¥7,990</p> | | | | | | | | | | | | |
| このシュナン・ブランは魅力的な複雑さを醸し出します。香りはドライフルーツのように大人びた甘さがあり、蜂蜜や白いお花の香りが華やかさをプラスします。味わいはバターのような濃厚さを持ちつつ、余韻は長くフレッシュ。全員一致で私たちが魅了した素晴らしいワイン。 | | | | | | | | | | | | | |
| SKU 1856 | ランシャントワール・ルーージュ 2018 赤 0.75 L (ビオディナミ) | | | | | | | | | | | | |
|  | <p>呼称 ソミュール・ピュイ・ノートルダム, フランス</p> <p>タイプ フルボディ, 辛口, しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい ハーブ, 黒系果実, 土, キノコ, 樽香・スモーキー</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥6,690</p> | | | | | | | | | | | | |
| アンシャントワールはマノワール・ドラテット・ルーージュのトップキュヴェ。カベルネ・フラン100%です。トップノートはリンドウや甘草などを連想させ、ワインが熟成するにつれ、トリュフやクローブのような香りを感じるようになります。フレッシュさは最初から最後まで感じることができ、同時にダイレクトに感じるタンニンが余韻の長さ心地よく感じさせてくれます。 | | | | | | | | | | | | | |

ラリー・シェルビーノ

西オーストラリア州, オーストラリア

栽培 オーガニック

大学時代、ともに園芸学を勉強したラリーと彼の奥様が経営する、西オーストラリアの生産者ラリー・シェルビーノ。幼い頃から身近にブドウ栽培とワイン造りの環境があった二人は自然にこの道を志すようになり、2004年にフランクリンリバーに自分たちの区画を購入しました。“いいワイン”は必然的に、ある程度“手放す”ことで完成するという信念のもと、彼らはオーガニック栽培を行っています。西オーストラリアの多様性に富んだ地形と、ふたつの大海がもたらしてくれるブドウにとって最高の気候条件により、ブドウは見事な状態に熟すことができます。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|---|---|---|---|
| SKU 1829 | アポストロフィー・ストーンズ・スロー・ホワイト・ブレンド 2021 白 0.75 L (オーガニック) 完売 | SKU 1827 | アポストロフィー・ボゼツシブ・レズ・ブレンド 2020 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 フランクリンリバー、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 味わい さっぱり、桃・杏子、ハーブ、</p> <p>品種 リースリング、ゲヴェルトラミネール、ピノ・ブラン</p> <p>参考小売 ¥2,990</p> |  | <p>呼称 フランクリンリバー、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 味わい スパイス香、バター・プリオッシュ、黒系果実、スギ</p> <p>品種 シラーズ、グルナッシュ</p> <p>参考小売 ¥3,190</p> |
| フレッシュですっきり飲みやすい！レモンやライムのようなアロマと、ローズウォーターのような華やかさはなんだかロマンチック。 | | コスパが良すぎる！シラーズとグルナッシュのブレンドで、フルーティーでありながらもドライなフィニッシュ。そこに集まる全員が喜ぶこと間違いなし。 | |
| SKU 1996 | アドホック・ピップ・ロゼ 2022 ロゼ 0.75 L (オーガニック) | SKU 1826 | ザ・ヤード・シラーズ 2020 赤 0.75 L (オーガニック) 完売 |
|  | <p>呼称 フランクリンリバー、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 味わい スパイス香、ミネラル感、赤系果実、</p> <p>品種</p> <p>参考小売 ¥2,990</p> |  | <p>呼称 フランクリンリバー、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 味わい スパイス香、コンショウ、華やか、</p> <p>品種 シラーズ</p> <p>参考小売 ¥3,890</p> |
| 暑い夏の日で飲むには最適な、フレッシュでさっぱりロゼワインです！ | | 単一畑から収穫されたシラーズ。スパイスやプラムに華やかさが加わり、繊細なオークの特徴も。タンニンはきめ細やかで余韻も長く、柔らかな印象の後味です。 | |
| SKU 1828 | ウォヴォ・リースリング 2020 白 0.75 L (オーガニック) | SKU 1986 | ウォヴォ・グルナッシュ 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 フランクリンリバー、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 卵形コンクリートタンク12ヶ月熟成 味わい さっぱり、華やか、バター・プリオッシュ、ミネラル感</p> <p>品種 リースリング</p> <p>参考小売 ¥5,990</p> |  | <p>呼称 フランクリンリバー、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 卵形コンクリートタンク12ヶ月熟成 味わい スパイス香、コンショウ、ハーブ、ミネラル感</p> <p>品種 グルナッシュ</p> <p>参考小売 ¥4,990</p> |
| ほんの少しペトロール香とクリーンでシャープな味わい。甘みも程よくあり、食事に合わせずこれ単体でも楽しめます。apéro.みんなのお気に入り。 | | 赤い果実、ナツメグ、ムスク、チェリーコーラの香り高いブーケを持つこのワインは、グルナッシュの本質を完璧に体現しています。しかし、本当に特別なのは、口に含んだときの感覚です。タンニンは柔らかく、絹のようで、果実の風味が楽しい一方で、本当の喜びは、ワインのスパイスさにあります。ぜひ一度試してみてください！ | |

| | |
|---|--|
| SKU 1993 | ウォヴォ・カベルネ・トウリガ 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 フランクランドリバー、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口</p> <p>醸造/熟成 卵形コンクリートタンク12ヶ月熟成</p> <p>味わい 樽香・スモーキー、コショウ、ドライフルーツ、黒系果実</p> <p>品種 カベルネ・ソーヴィニオン</p> <p>参考小売 ¥5,990</p> |
| <p>ウォヴォは、カベルネ・ソーヴィニオンとポルトガルの有名なトウリガ・ナシオナル品種をブレンドしたワインです。トウリガは、濃い色合いと風味で知られています。その結果、ブラックチェリー、ブラックベリー、ブラックペッパーの強いアロマに加えて、スパイスやタバコのニュアンスも感じられるフルボディのワインに仕上がっています。言い換えれば、熟成に最適な素晴らしいワインです。</p> | |

| | |
|--|---|
| SKU 1822 | ジンジン 2020 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 ウィリヤブラップ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味</p> <p>醸造/熟成 さっぱり、、</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥6,990</p> |
| <p>もしもあなたが樽香の効いたリッチなシャルドネのファンなら、このジンジンはあなたの為にあるようなもの。オークの香りを感じるフルボディのシャルドネ、エレガントさも兼ね備えまさに今が飲みどき。</p> | |

| | |
|--|---|
| SKU 1988 | レッセフェール・ピノワール 2020 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 ボロングラップ、オーストラリア</p> <p>タイプ ライトボディ、辛口、しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい スパイス香、赤系果実、華やか、スギ</p> <p>品種 ピノワール</p> <p>参考小売 ¥5,990</p> |
| <p>「レッセフェール・ピノワール」は、コービー、チェリー、赤い果実、花のアロマが素晴らしい調和している、本当に楽しいワインです。柔らかなタンニンとスパイスなオークのニュアンスが口に残り、。全体的に、このワインは繊細でエレガントな味わいで、南ブルゴーニュのワインを彷彿とさせます。</p> | |

| | |
|---|---|
| SKU 1995 | レッセフェール・カベルネフラン 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 マーガレット・リヴァー、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽12ヶ月熟成</p> <p>味わい 赤系果実、黒系果実、スギ、コショウ</p> <p>品種 カベルネ・フラン</p> <p>参考小売 ¥6,590</p> |
| <p>レッセフェール・カベルネフランは、コービー、チェリー、ブルーベリー、そして微かなオークの風味が複雑でエレガントな味わいを生み出す、非常に興味深いワインです。口に含むと、まるで作りたてのカシスジャムとジュシーな味わいを感じます。タンニンは柔らかく、アーシーとコショウのニュアンス、長く微妙なフィニッシュを引き立たせます。絶対に試す価値があります！</p> | |

| | |
|--|---|
| SKU 1994 | レッセフェール・メンシア 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 グレート・サザン、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味</p> <p>醸造/熟成 オーク樽6ヶ月熟成</p> <p>味わい 黒系果実、ミネラル感、スパイス香、樽香・スモーキー</p> <p>品種 メンシア</p> <p>参考小売 ¥6,590</p> |
| <p>メンシアは、スペインのガリシア地方に起源を持つブドウ品種です。オーストラリアではめったに見られない品種ですが、ワインメーカーのラリー・チエルビーノはそれに賭けました。彼の「レッセフェール・メンシア」は、ブラックベリー、コービー、スパイスの香りが誘う美しくエレガントなワインです。口に含むと、コショウの味わいがあり、甘いタンニンがたっぷりと感じられます。このスムーズで楽しいワインは見逃せません！</p> | |

ボルペロ

ビクトリア州, オーストラリア

栽培 オーガニック

サム・カヴァーデルと彼の家族が経営するボルペロは、オーストラリア南東部ビクトリア州、メルボルン近郊のモーリントン半島にブドウ畑を所有するワイリーです。ビーチでリラックスしたり、マリンスポーツを楽しんだりできるのもこのロケーションの特徴。自然と見事に調和した雰囲気が魅力的な場所です。畑ではオーガニックとバイオダイナミを組み合わせた農法が採用され、ブドウ畑の健康を高めることに重点が置かれています。火山性土壌を含む数種類の性質が混在する複雑な土壌と安定した気候の影響で、エキゾチックな味わいを生み出すブドウが生産され、個性とバランスを両立させたワイン造りが行われています。



※ 参考小売価格は税込み。

| | |
|--|--|
| <p>SKU 2037</p> <p>イーブン・キール・ロゼ 2021 ロゼ 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 モーニングトン・ペニンシュラ、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 、自然酵母 味わい 赤系果実、華やか、ミネラル感、グレープフルーツ</p> <p>品種 テンブラニーリョ</p> <p>参考小売 ¥3,990</p> <p>香りには、シトラスのオレンジの皮のアロマが広がり、口に含むと、熟したクランベリーやザクロのフレーバーが感じられます。爽やかな酸味と食欲をそそるテクスチャーがこのワインを支え、続くフィニッシュまで生き生きとした状態を保ちます。</p> | <p>SKU 2098</p> <p>イーブン・キール・トゥンバルンバ・シャルドネ 2022 ビール 0.75 L (オーガニック) 4月下旬入荷</p>  <p>呼称 トンバルンバ、オーストラリア タイプ 、辛口 醸造/熟成 味わい</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥5,290</p> <p>シトラスと白いお花を思わせる香り。口に含むと桃やレモンを思わせるフレッシュさがあり、イキイキとしたフィニッシュ。今フレッシュさを楽しむのもありですし、熟成をさせてよりエレガントな味わいを楽しむのもありですね！</p> |
| <p>SKU 2000</p> <p>イーブン・キール・シラー 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 キャンペラ、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 味わい スパイス香、コショウ、華やか、</p> <p>品種 シラー</p> <p>参考小売 ¥4,990</p> <p>シラーズといえば、フルボディで飲みごたえ抜群でしっかりとしたタンニンが印象的。ですが、このイーブン・キールに関してはそんなイメージは一旦忘れて、とりあえず試してみてください。想像を裏切られるほどのエレガントさとチャーミングさにハッと驚くはず。例えるなら、北ロース、コート・ロティのようなそんな味わい。テリーヌや鴨を使った料理、アジア料理なら飲茶やタイ料理にも。</p> | <p>SKU 2092</p> <p>イーブン・キール・ホーベン・テンブラニーリョ 2023 赤 0.75 L (オーガニック)</p>  <p>呼称 モーニングトン・ペニンシュラ、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口 醸造/熟成 味わい 黒系果実、コショウ、</p> <p>品種 テンブラニーリョ</p> <p>参考小売 ¥4,990</p> <p>普段イーブン・キール・ロゼに使われているテンブラニーリョが「幸運なアクシデント」により急速赤ワインに使われることになった生まれたこのワイン。にがり気味の果汁からはダークチェリー強いアクセントと滑らかなタンニンを感じ、フィニッシュはスッキリしています。料理も香りの主張のある肉や魚介グリルなどがオススメ。</p> |
| <p>SKU 2099</p> <p>イーブン・キール・ヒースコート・シラーズ 2022 ビール 0.75 L (オーガニック) 4月下旬入荷</p>  <p>呼称 ヒースコート、オーストラリア タイプ 、辛口 醸造/熟成 味わい</p> <p>品種 シラーズ</p> <p>参考小売 ¥5,290</p> <p>すみれ、スパイス、ダークベリーの香り。なめらかなタンニンと黒果実の凝縮感が生む、バランスの良さを感じられます。</p> | <p>SKU 2100</p> <p>イーブン・キール・ピノワール 2022 ビール 0.75 L (オーガニック) 4月下旬入荷</p>  <p>呼称 、オーストラリア タイプ 、辛口 醸造/熟成 味わい</p> <p>品種 ピノワール</p> <p>参考小売 ¥5,590</p> <p>いちごやレッドチェリーの様な華やかな香り。口に含むと、透き通る様な赤果実感と乾燥ハーブの様なアクセント、程よいタンニンが続きます。余韻残るエレガントなピノワールです。</p> |

| | |
|--|--|
| SKU 2093 | ポルペロ・ピノ・グリ 2023 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ライトボディ、辛口</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい シトラス、スパイス香、</p> <p>品種 ピノ・グリ</p> <p>参考小売 ¥5,690</p> |
| <p>スッキリとした柑橘系の香りの中にかすかにバナナの香りを感じるなんとも複雑なワイン。口に含むと優しいりんごや梨の様なリッチな果実感を感じます。是非大きなグラスで香りを楽しんでみてください！</p> | |

| | |
|--|--|
| SKU 2036 | ポルペロ・シャルドネ 2022 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい さっぱり、スギ、華やか、ミネラル感</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥5,990</p> |
| <p>この豊かで心地よいワインはハンドピックのシャルドネ品種で造られ、樽で発酵し、ろ過や濾過せずに瓶詰めされました。フルボディのワインだと思ってしまう、それはある意味正しいでしょう！最初の一口で柑橘類、バター、オークの風味が湧き出りますが、次第に非常に繊細で飲みやすいワインに変わり、桃や白い花の微妙なニュアンスが感じられます。Beautiful!</p> | |

| | |
|--|--|
| SKU 2034 | ミル・ヒル・シングル・ピニヤード・シャルドネ 2021 白 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい</p> <p>品種 シャルドネ</p> <p>参考小売 ¥8,990</p> |
| <p>ミル・ヒルの畑のシャルドネを100%使ったこのワインは、シトラス感とミネラル感をすぐに感じる事ができます。引き締まった酸味のあとには、スッキリめの樽香が現れます。</p> | |

| | |
|---|---|
| SKU 2094 | ポルペロ・ピノ・ワール 2022 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい 赤系果実、コショウ、スギ、</p> <p>品種 ピノ・ワール</p> <p>参考小売 ¥6,590</p> |
| <p>バランスの取れたピノ・ワール。最初から最後まで、優雅に流れる開放的なミネラルを感じることができます。この美しい宝石のような1本、召し上がる1時間前に振直し、デカンターージュすることを強くお勧めします。</p> | |

| | |
|---|--|
| SKU 2031 | ランダヴィー・レーン・シングル・ピニヤード・ピノ・ワール 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい 赤系果実、ラズベリー、レッドチェリー、</p> <p>品種 ピノ・ワール</p> <p>参考小売 ¥10,990</p> |
| <p>ランダヴィー・レーンの畑のピノ・ワールを100%使ったこのワインは、ラズベリーやレッドチェリーなどの赤系果実のしっかりとした主張とシルキーでエレガントなタンニンが感じられます。果実感の後のかすかな酸味がスッキリしたフィニッシュを演出します。</p> | |

| | |
|---|--|
| SKU 2032 | トールランド・ヒル・シングル・ピニヤード・ピノ・ワール 2021 赤 0.75 L (オーガニック) 4月下旬入荷 |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい</p> <p>品種 ピノ・ワール</p> <p>参考小売 ¥10,990</p> |
| <p>トールランド・ヒルの畑のピノ・ワールを100%使ったこのワインは非常にインパクトのある1本。胡椒のスパイス感や赤系果実、そしてきのこや土の香りに包まれ、口に含むとしっかりとしたタンニンとバワフルな印象を与えます。主張の強いお肉にこそ合わせたい1本です！</p> | |

| | |
|---|--|
| SKU 2095 | リトル・レネー・シングル・ヴァンヤード・ピノ・ワール 2021 赤 0.75 L (オーガニック) |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ ミディアムボディ、辛口</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい 赤系果実、黒系果実、ブラックチェリー、</p> <p>品種 ピノ・ワール</p> <p>参考小売 ¥10,990</p> |
| <p>リトル・レネーの畑のピノ・ワールを100%使ったこのワインは、黒系果実と赤系果実のフレッシュな味わい。後から、タンニンや華やかな香りが徐々に現れます。酸味のあるフィニッシュにライトでかつ、エレガントな印象を与えます。</p> | |

| | |
|---|--|
| SKU 2102 | カヴァーデール・シングル・ヴァンヤード・ピノ・ワール 2021 ビール 0.75 L (オーガニック) 4月下旬入荷 |
|  | <p>呼称 モーニングトン・ベニンシュラ、オーストラリア</p> <p>タイプ 、辛口、軽やかな樽風味</p> <p>醸造/熟成 、自然酵母</p> <p>味わい</p> <p>品種 ピノ・ワール</p> <p>参考小売 ¥10,990</p> |
| <p>まずは黒いベリーやお花やスパイスの香り。口に含むとバワフルな黒系果実のアタックとしっかりとしたタンニンが口の中を包みます。凝縮感と複雑味を感じるが、余韻も長いサムの自信作！</p> | |

ウイスラー

南オーストラリア州, オーストラリア
栽培 ビオディナミ

ウイスラー・ワインズはオーストラリアで最も古いワイン産地、また最も優れたワイン産地として知られるパロッサバレーに位置しています。ウイスラー・ワインズを所有するファイアー家では、4世代に渡ってブドウ栽培が行われてきました。創設者のマーティン・ファイアーは父親と同様ブドウ園で育ち、かの有名なペンフォールズでの経験を持っています。ペンフォールズのヘッドマネージャーとして経験を積んだマーティンは幸運なことに、「グランジ」の畑の一部を入手し、エステートを創設したのです。現在はマーティンの息子であるサムがウイスラー・ワインズを引き継ぎ、オーガニック栽培やビオディナミ栽培を取り入れ素晴らしいワインを生産しています。



※ 参考小売価格は税込み。

| | | | |
|--|---|--|---|
| <p>SKU 1968</p>  | <p>ヨンダ 2022 白 0.75 L (ビオディナミ) 完売</p> <p>呼称 パロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい</p> <p>品種 リースリング、</p> <p>参考小売 ¥4,190</p> | <p>SKU 1947</p>  | <p>バック・トゥー・ベーシックス・スキンコンタクト 2022 白、オレンジワイン 0.75 L (ビオディナミ) 完売</p> <p>呼称 パロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 スキンコンタクト、自然酵母 味わい 桃・杏子、トロピカルフルーツ、華やか、ハーブ</p> <p>品種 セミヨン</p> <p>参考小売 ¥4,990</p> |
| <p>レモンやライムの様なスッキリ感に加えて、華やかさもほのかに感じるヨンダ・リースリング。春夏には特にピッタリの1本です！早くしないと売り切れちゃうかも!?</p> | | <p>大人気商品バック・トゥー・ベーシックス！リースリングとセミヨンのスキン・コンタクトワイン(通称オレンジワイン)です。なんとも心地よいフレッシュ感、華やかな桃や柑橘の香りに包まれ、フィニッシュはドライな印象。どんなシーンにも大活躍の1本。</p> | |
| <p>SKU 1970</p>  | <p>ドライ・アズ・ア・ボーン 2022 ロゼ 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p>呼称 パロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ ライトボディ、辛口 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい</p> <p>品種 マタロ</p> <p>参考小売 ¥4,790</p> | <p>SKU 1969</p>  | <p>エーティピカル 2022 赤 0.75 L (ビオディナミ)</p> <p>呼称 パロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口、軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい</p> <p>品種 シラース</p> <p>参考小売 ¥4,790</p> |
| <p>淡いピンク色が何とも綺麗なこちらのロゼのラベルをよく見ると、サボテンが！ぶどうが育ったドライな気候を物語っていますね！その為、名前もドライ・アズ・ア・ボーン！飲み口はすっきりしていますが、後から優しいストロベリーやりんごの様な甘い香りがきます。飲むなら、カラッと晴れた日に仲の良い友人とがピッタリの組み合わせです！</p> | | <p>とっても飲みやすいシラースを使ったこのワインを嫌いな人はいないはず！口の中に広がる豊かなブルーベリー感や黒オリーブ感に加え、少しハーブの爽やかさも感じます。もはや「私を飲んで～！」とワインから聞こえてきそうな1本。</p> | |
| <p>SKU 1816</p>  | <p>ゲット・イン・マイ・ベリー 2021 赤 0.75 L (オーガニック)</p> <p>呼称 パロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 赤系果実、椿香・スモーキー、華やか、ハーブ</p> <p>品種 グルナッシュ</p> <p>参考小売 ¥6,190</p> | <p>SKU 1817</p>  | <p>シバー・ダウン・マイ・スパイン 2020 赤 0.75 L (オーガニック) 完売</p> <p>呼称 パロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ ミディアムボディ、辛口、しっかり樽風味 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい スパイス香、コンショウ、スギ、</p> <p>品種 シラース</p> <p>参考小売 ¥6,190</p> |
| <p>単一畑のグルナッシュを収穫して造られました。オーストラリアのグルナッシュ特有のアロマを持ち、フレッシュで爽やかな味わいはグルナッシュというブドウの印象を再定義するような印象を持っています。エレガントなタンニンと程よい酸味が全体を引き締め、心地いい口当たり。</p> | | <p>なんとも魅惑的なこの1本。パロッサ・ヴァレーの可能性を見つめ直すきっかけになるであろうシラースです。フルボディでありながらエレガンスを兼ね備え、ちょっぴりスモーキーなニュアンスも。飲む少し前に開けて、そのポテンシャルを存分に楽しんでください。</p> | |

| | | | | |
|---|---|---|---|--------------|
| SKU 1967 | エステート・シラズ・カベルネ 2021 赤 0.75 L (バイオダイナミ) | 完売 | | |
|  | 呼称 バロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ フルボディ、辛口、軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 品種 シラズ 参考小売 ¥6,990 |  | 呼称 バロッサ・ヴァレー、オーストラリア タイプ フルボディ、辛口、軽やかな樽風味 醸造/熟成 手摘み、自然酵母 味わい 品種 グルナッシュ 参考小売 ¥11,990 | 残りわずか |
| <p>バロッサ・バレーの主要品種のシラズとカベルネ・ソーヴィニヨンをブレンドした1本。今飲むなら、よく空気にさらしてあげた後に、何年か寝かしてあげると、ワインの持っているポテンシャルが発揮されてくるはず。とっておきのプレゼントにもピッタリですね。</p> | | <p>こちらはウイスキーワインの中でも特別な1本。ラベルのモチーフにもなっている、1947年に植えられた樹齢約75年の木から収穫されたグルナッシュを使っています。更に樹齢50年のグルナッシュも加えて、14ヶ月間オーク樽で熟成。わずか649本のみ生産のレア物です！</p> | | |