



WINE SELECTION 2021-2022



À la découverte des vignobles français

www.apogee-wine.com

SUMMARY



ボルドー	シャトー・モンセ	3
シャンパーニュ	コンスタンティン	4
アルザス	アンドレ・エルハート	5
ブルゴーニュ	ヴォドワゼ・クルズフォン	6
	シャトー・ドウ・ラ・グレフィエール	7
ロワール	ルネサンス フルリエ・フレール	8
ローヌ	カーヴ・ド・タン	9-10
	クロ・デ・カゾ	11
ラングドック	シャトー・パラザ	12
南西部	ドメーヌ・ド・ジョイ	13
プロヴァンス	シャトー・デ・ガルシニエール	14

About APOGEE

アポジェは自然派ワインを中心に取扱う、フランスワインのインポーターです。
フランス人バイヤーのトマがフランス各地のワイナリーを訪れテロワールを肌で感じ
さまざまなワインをテイスティングをし、生産者と話し合い
厳選したワインを、現地の味わいのままに、蔵から直送で日本に輸入します。



Vergnes Thomas ヴェルニュ トマ

2011年ボルドーインターナショナルワイン
学校を卒業。ボルドーで最も名高いセラー
の1つ、L'Intendant (ランタンダン)に勤務。
その後、北ローヌのワイナリーで販売責任
者として働き、2018年来日、2020年APOGEE
をスタート

シャトー・ドウ・ラ・グレフィエールにてゲラルド氏とアポジェ代表トマス

Château Moncets

シャトー・モンセ  



Bordeaux / Lalande de Pomerol

ボルドー/ラランド・ド・ポムロール

シャトー・モンセはAOP ラランド・ド・ポムロールでトップクラスのシャトーです。
畑はペトリュスやシュヴァール・ブランに隣接し、しなやかでエレガント、上質で深み
のあるワインを造ります。1770年に創設、1872年に所有者であったジェネラル・ド・モ
ンセが今のシャトーの名前となっています。2012年に仏企業に所有権が渡り、2015年
に醸造設備を新設、ワインの品質を向上させました。HVE 認証レベル3（環境価値重視
認証の最高レベル）認定



シャトー・モンセ 2016



粘土質土壌で栽培方法はリュット・レゾネ。選果は手作業で行
い木樽で16か月熟成。光沢のある濃い赤紫色、ストロベリーや
ラズベリーの果実味を感じ、樽熟成の木やバニラの香りがしま
す。味わいはまるやかさと力強さがあり、コクのあるブーケを
感じます。

AOP ラランド・ド・ポムロール 赤・フルボディ
品種：メルロー86%、カベルネ・フラン14%
参考小売価格：¥3,750



シャトー・ラ・バステディット 2018

モンターニュ・サンテミリオン1haの区画にある樹齢約90年の
メルローから造られます。チェリー、スミレのアロマが広がり、
フレッシュで濃密、丸く柔らかみのあるボディが香りを際
立たせます。その香りと味わいは、右岸のメルローの特徴がよく
出ています。

AOP モンターニュ・サンテミリオン 赤・フルボディ
品種：メルロー100%
参考小売価格：¥2,850



シャンパーニュ コンスタンティン

2018 年、伝統を打ち破る新しいスタイルの シャンパーニュ、コンスタンティン誕生

コンスタンティンは、1719 年から続く家族経営のドメーヌです。ヴィルドマンジュ村に 2ha のプルミエクリュを所有し、全体としては 5.5ha 所有します。マリオン・モデルとピエール・グランタンはチームを組んで、ドメーヌの豊かな歴史と、若さと情熱を注ぎ、2018 年に新ラベル、コンスタンティンを誕生させました。

彼らは、テロワールへの情熱と、時代遅れになった伝統的な手法を打ち破り、シャンパーニュとワイン生産者のイメージを若返らせたいという思いで 3 つのキュヴェを作りました。リュットレゾネ（減農薬栽培）で、除草は鉋に出て手作業で行うことにより、化学物質の使用が不要になりました。コンスタンティンは環境と人に配慮されたシャンパーニュです。

Champagne
シャンパーニュ



Marion Mordelles & Pierre Grandin



Villedomange ヴィルドマンジュ村



ソラリス Solaris

ソラリスは、ソレラ・システムを使用し、その年に収穫したブドウ 50% と 2009 年から始めたソレラ 50% をブレンド。複数の年がブレンドされることによりワインはより熟成し、ヴィンテージを通して一貫性を確保します。美しい黄金色の宝石のようにクリアな輝き。バターのようにクリーミーで滑らかな香り。ローストしたヘーゼルナッツやアーモンドのノートが特徴的です。インパクトのあるアタック。ムニエのやわらかなフレッシュ感と軽やかさ。それでいて、丸みがあり熟した果実味を感じます。エネルギッシュでボリュームある味わいで、伸びやかな余韻。ドザージュ：8 g/L 36 か月以上熟成

品種：ムニエ 100% 白・辛口・スパークリング
参考小売価格：¥ 6,000



アルゴサ Argosa

濃いチェリーレッド。香りはとてもフルーティで、チェリーやイチゴの熟した赤い果実味。キャラメル、オレンジリキュール、ほのかにヌガの香り。アタックは柔らかく、イチゴジャムやチェリーの味わいが広がります。バランスのよいストラクチャー、やさしく包み込むようなフェミニンで魅惑的なワインです。セニエ方式で、収穫後 24~36 時間のマセラシオン。ドザージュ 10 g/L、48 か月以上熟成

品種：ムニエ 100% ロゼ・辛口・スパークリング
参考小売価格：¥ 6,500



トリシリス プルミエクリュ Trisilice Premier Cru

色はクリアで淡いパール、柔らかく軽い泡立ち。クリーミーでコクがあり、なめらかさと果実の軽さや上品さのバランスがよく、エネルギッシュなアタックはすぐにフルーティでアプリコットの風味になります。フィニッシュのわずかな苦味がこのワインのフレッシュな特徴を支えています。3 品種をタンクに直接ブレンドし同時に発酵することで、高いハーモニーを生み出します。ドザージュには前年のシャルドネを小さな木樽で 4-6 か月熟成させマイクロ酸化を実現。こだわりの逸品です。ドザージュ：8 g/L 48 か月以上熟成

品種：シャルドネ、ムニエ、ピノノワール各 1/3 白・辛口・スパークリング
参考小売価格：¥ 7,750

Domaine André Ehrhart

アンドレ・エルハート

ALSACE

アルザス

アンドレ・エルハートは、コルマールより南西5kmに位置するウェットルスハイムにあります。村はアルザスワイン発祥地の1つであり、最も重要な産地の1つです。エルハート家は1910年以来、親から子へと4世代にわたってブドウを栽培してきました。手摘みでひとつひとつ選果しながら収穫、可能な限り環境に配慮したブドウを栽培し、白ワインはゆっくりと空気圧プレスで全房圧搾、10か月熟成、高品質なワインを造りだします。現在はAOPを10ha以上所有し、内グランクリュは4ha所有しています。



左上アントワース・エルハートと家族

Sélections Traditions



リースリング 2019

レモングラス、かんきつ類、白い花の香り。上品でエレガントなワインです。しっかりとした味わいにブドウの花のニュアンス。繊細な酸味のさわやかで長い余韻が楽しめます。樹齢30年

AOPアルザス 白・辛口
品種：リースリング
参考小売価格：¥3,000



リースリング グランクリュ ゾンメルベルグ フローラ S ジュール 2017

フルーツやレモンのエレガントで上品な香り。フレッシュさとアロマのハーモニーが心地よく広がるしっかりとした肉質のワインです。年間生産量はわずか3500本
ペアリング：オマール海老、魚料理、天ぷら

AOPアルザス・グランクリュ 白・辛口
品種：リースリング
参考小売価格：¥3,750



ゲヴェルツトラミネール 2017

力強く濃厚でライチやドライフルーツ、レーズンのフルーティな香りがします。コクがあり、まろやかで心地よい口あたりです。
ペアリング：フォアグラのポワレ、中華料理

AOPアルザス 白・中甘口
品種：ゲヴェルツトラミネール
参考小売価格：¥3,200



リースリング グランクリュ ヘングスト 2019

丘の中腹にある南向きの畑。収穫量が少ないため凝縮感があり非常にしっかりとした骨格。テロワールの特徴をよく表しています。シャープでしなやか。アタックはミネラルを感じ、熟したアプリコットや桃の香り。繊細な酸味のバランスがよく、美しくアロマティックなワインです。

AOPアルザス・グランクリュ 白・中口
品種：リースリング
参考小売価格：¥3,750



ピノ・ノワール 2018

ピノ・ノワールはアルザスで唯一の黒ぶどう品種です。美しいチェリーレッドの色。しなやかで軽やか、チェリーやラズベリーなどの小さな赤い果実の香り。果実の凝縮感があり、フレッシュな余韻が続きます。18か月熟成

AOPアルザス 赤・ミディアムボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥3,100



ピノ・グリ グランクリュ・ヘングスト セレクション・エリーズ 2017

ゴールドイエローに輝き、力強いドライフルーツとほのかに蜂蜜の香り。複雑で芳醇な心地よいフィニッシュです。
年間生産量はわずか3000本

AOPアルザス・グランクリュ 白・甘口
品種：ピノ・グリ
参考小売価格：¥4,000



クレマン・ダルザス

緑がかった淡いレモンイエロー。きめ細かな泡。リンゴや白桃のフレッシュで豊かなアロマ。生き生きとした丸みがある味わい。ストラクチャーがしっかりとしてバランスの取れたワインです。瓶内二次発酵。濃と共に24か月以上熟成。

AOPクレマン・ダルザス 白・スパークリング
品種：ピノ・オーセロワ40%、シャルドネ40%、ピノ・グリ30%
参考小売価格：¥3,100



ゲヴェルツトラミネール グランクリュ・ヘングスト 2019

エキゾチックでスパイシー。トゥガラシやペーゼルナッツが特徴的です。コクがありふくよかで奥行きがあり、心地よい口あたりです。長い余韻を楽しめます。年間生産量4500本

AOPアルザス・グランクリュ 白・甘口
品種：ゲヴェルツトラミネール
参考小売価格：¥4,100



Vaudoisey Creusefond

Bourgogne
ブルゴーニュ

ヴォドワゼ・クルズフォン

ヴォドワゼ・クルズフォンは200年以上続く家族経営のドメーンで、コート・ド・ボース地区のポマールにあります。所有区画はオクセー・デュレス、ムルソー、ヴォルネ、ポマールなどいくつかの村に広がります。古くからの伝統的な生産方法で、有機農法でぶどうひとつひとつに目を配り、ていねいに醸造しています。8代目当主、アレクサンドル・ヴォドワゼ氏は、その驚くべき繊細さを持つワインを通して、彼の情熱を伝え続けています。



Alexandre VAUDOISEY



ムルソー 2019

透明感のある淡い黄色。黄色い果実、桃、アプリコットの香り。非常に丸みがあり、酸味のバランスが取れていて、味わい深く、長い余韻が続く。
クリマ：レ・テール・ブランシュ 総面積：0.29 ha

AOP ムルソー 白・辛口
品種：シャルドネ
参考小売価格：¥ 7,500



ポマール プルミエ・クリュ エプノ 2017

ポマールで最も評価の高いワインのひとつにこのエプノがあります。香り高くフルーティでエレガント。味わいは複雑で豊満、シルキーでやわらかく、緻密なタンニンと長い余韻があります。
クリマ：レ・プティ・エプノ 総面積：0.26 ha

AOP ポマール 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥ 11,150



オーセイ・デュレス・ブラン プルミエ・クリュ デュ・ヴァル 2018

手摘み、全除梗、大樽で15日間、土着酵母で発酵。木樽で12か月間熟成。白系果実や白い花、わずかにトースト香を感じます。リッチで味わい深く、果実味が広がり、さわやかな余韻が続きます。

AOP: オーセイ・デュレス 白・辛口
品種：シャルドネ
参考小売価格：¥ 6,450



ポマール 2017 SOLD OUT 2021.4月再入荷予定

カシスやすぐりのアロマ。やわらかな骨格は、動物的な印象へと変化します。酸度はかなり低く、タンニンの密度が絶妙なバランスです。平均樹齢55年。

AOP ポマール 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥ 7,000



ブルゴーニュ・アリゴテ 2019

カリンやリンゴ、白い花の香り。明るくとてもアロマティックなワイン。ミネラル感があり、少しピリッとした青リンゴやスパイスのニュアンスがあります。さわやかに飲みごたえのある、のびやかな余韻。
クリマ：レ・ブランシュ 総面積：0.18 ha

AOP ブルゴーニュ・アリゴテ 白・辛口
品種：アリゴテ
参考小売価格：¥ 3,250



ヴォルネ 2018

カシス、ラズベリー、甘いスパイスの妖艶な香り。ふくよかでバランスの良い味わいが広がり、豊かなタンニン、心地よい酸味やスパイスが感じられます。樹齢：約40年
クリマ：レ・グラン・ボワゾ 総面積：0.53 ha

AOP ポマール 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥ 6,850



ブルゴーニュ・コート・ドール 2018

畑はAOPポマールのすぐ横に位置します。イチゴとチェリーの香りで、シナモンとクローブのニュアンスがじわじわと広がり、奥深い味わい。
ペーリング：シャルキュトリー、テリーヌ、グリル、コンテ

AOP ブルゴーニュ・コート・ドール 赤・ミディアムボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥ 3,750



オーセイ・デュレス・ルージュ プルミエ・クリュ デュ・ヴァル 2018

フルーティで力強く、凝縮感があります。カシス、ブラックベリーや赤系果実、わずかにモカやスパイスの香りも。上品でバランスが取れており、凛としたミネラル感と軽快な果実味、上質でジュシーな味わいです。樹齢：約50年
クリマ：デュ・ヴァル 総面積：0.64 ha

AOP オーセイ・デュレス 赤・フルボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥ 5,550



Château de la Greffière

シャトー・ドウ・ラ・グレフィエール



Bourgogne / Beaujolais
ブルゴーニュ / ボジョレー

マコンでトップクラスの歴史あるシャトー

シャトーはブルゴーニュ南部、マコン地区のラ・ロッシュ・ヴィーヌズ村にあります。伝統的なマコネ式の建物で、1585年からワインの醸造を行っています。1924年、グルザルド家がシャトーを取得し、現在60haのワインを生産します。醸造士のグザヴィエ氏は、2017年、マコン地区の『若手タレント』に選ばれた注目の生産者です。



グザビエ・グルザルド



サン・ヴェラン 2019

ピュイ・フイユを取り囲むようにあるAOP。
辛口でまろやかな丸みがあり、フレッシュアーモンドや
はちみつのアロマ。40%樽熟成。
食前酒、サラダ、魚のグリルなど

AOP サン・ヴェラン 白・辛口
品種：シャルドネ
参考小売価格：¥3,300



マコン・セリエール〈ラ・クロワ〉 2018

マコンでは珍しい赤ワイン。その中でもセリエールはマコンでも
も高品質な赤ワインを生産します。ローストヤカカオ、赤いペリ
ーやヘーゼルナッツの風味で、凝縮感があり、やわらかくバラ
ンスの取れたワイン。木樽で11カ月熟成。年間生産量3000本

AOP マコン・セリエール 赤・ミディアムボディ
品種：ガメイ
参考小売価格：¥3,750



マコン・ミリー・ラマルティエヌ キュヴェ・アルフォンス 2018

蜂蜜、白桃のコンポートの香り。コクと丸みのある味わ
いで、バニラやミントの香りも。樹齢：50年以上
木樽でシュール・リー熟成

AOP マコン・ミリー・ラマルティエヌ 白・辛口
品種：シャルドネ
参考小売価格：¥3,250



サン・タムール 2019



赤い果実、甘いスパイスの香り。しなやかでフルーティ。渋みが
なくとてもクリーンで、バランスの良い味わい。樹齢30年。

AOP サン・タムール 赤・ライトボディ
品種：ガメイ
参考小売価格：¥3,500



ブルゴーニュ・ブラン 2018

グレープフルーツやマンダリンなどのかんきつ系のフ
ルーツカクテルのアロマが広がり、口に含むとドライ
でミネラルがあり、なめらかな口当たり。

AOP ブルゴーニュ 白・辛口
品種：シャルドネ
参考小売価格：¥2,900



ブルゴーニュ ピノ・ノワール 2018

チェリーやすぐりのアロマが広がり、しなやかなストラク
チャーで、丸みがあり華やかで、生き生きとした味わい。木樽
熟成。

AOP ブルゴーニュ 赤・ライトボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥2,900

Renaissance

Fleuriet Frères - Vignerons



RENAISSANCE
FLEURIET FRÈRES - VIGNERONS



Loire
ロワール

ルネサンス

フルリエ・フレール

ブノワとマテュー兄弟の父であるベルナール・フルリエは1991年からぶどう栽培をはじめました。2015年よりサンセール最高のテロワールにある「忘れられた土地」で栽培を始めました。オーガニック農法で環境に最大限に配慮して畑を再生し、ルネサンスは誕生しました。

最新技術を備えたセラーを設置し、窒素を注入してセラー全体を「真空下」で圧搾から瓶詰まで行っています。兄弟はドメーヌを大きくすることより、より質の高いワインを生産することに情熱を注いでいます。



レクラ 2020

Eclat は「光り輝く」という意味。パッションフルーツ、ピンクグレープフルーツ、パイナップルの香りや、わずかに白い花と太陽で温くなった石のような香りも。ミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。コクがあり上質で、後味にミネラル感と塩味があります。

AOP トゥレーヌ 白・辛口
品種：ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格：¥2,650



サンセール

マジー・デ・カイヨット・ルージュ 2018

鮮やかなルビー色。砕いたラズベリーやブラックベリー、カシスと牡丹やアイリスの華やかなアロマが広がります。ミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。古樽で約9か月熟成。

AOP サンセール 赤・ミディアムボディ
品種：ピノ・ノワール
参考小売価格：¥4,500



サンセール

マジー・デ・カイヨット・ブラン 2019

このワインは、収穫の際に音楽をかけ、チームの歌声と笑顔と共に収穫されたぶどうから造られています。緑がかった黄金色。フローラルでフルーティ、その中でもサンザシや柑橘系、サンセールらしいミネラル感と酸味のバランスの取れた味わいです。シュールリーで約9か月熟成。

AOP サンセール 白・辛口
品種：ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格：¥4,250



サンセール

キュヴェ・レ・マルヌ 2018

アブリコット、シトロン、アカシアや桜などの白い花の香りもあり、熟成するにつれて上質な塩味とバターのような香りに変化します。芳醇で、シャープな酸味が凛として、バランスの取れた味わい。サンセールの中でも特に高品質の区画で、ドメーヌの最も古いぶどう木から造られる最高品質のワイン。ドゥミミュイという木樽で約15か月熟成。

AOP サンセール 白・辛口
品種：ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格：¥5,750



Cave de Tain

カーヴ・ド・タン



Rhône
ローヌ

ヨーロッパ最大のシラー生産者

カーヴ・ド・タンは1933年に北ローヌのパイオニア、ガンベル・デ・ロッシュ氏によって設立されました。エルミタージュに22 ha 所有。これは全体の1/4 を占めます。全体では1000 ha 所有し、北ローヌ最大の生産量、シラーではヨーロッパ最大を誇ります。

ローヌ川の左岸に、エルミタージュ、クローズ・エルミタージュ、右岸には、サン・ジョセフ、コルナス、サン・ペレのAOPが南北テラス状に広がり、持続可能な農法で運営されています。2010年からはオーガニック栽培を始めました。

「カーヴ・ド・タンは常にワインの品質と消費者に対し情熱を持って運営されてきました。これは、フランスで最高の協同組合であるだけでなく、北ローヌ最高の生産者でもあります。」ジャンシス・ロビンソン MW



ローヌ川とエルミタージュの丘

VIN BIOLOGIQUE



クローズ・エルミタージュ・ビオ 2018

カシス、ラズベリー、甘いスパイス、ほのかにリコリスのアロマ。味わいは、バランスよく成熟しています。熟した果実味、黒胡椒、清涼感があり、タンニンは上質でエレガント。後味に甘さを感じ、2018の美しい成熟度が表れています。

AOP クローズ・エルミタージュ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥ 3,750



クローズ・エルミタージュ・ブラン・ビオ 2020

輝きのある黄金色。白系果実と白い花の香り。口に含むと黄色い果実、ヘーゼルナッツ、オレンジの花の香り。やわらかな味わいが長く続きます。木樽で発酵。シュールリー熟成。

AOP クローズ・エルミタージュ 白・辛口
品種：マルサンヌ
参考小売価格：¥ 3,750



サン・ジョセフ・ビオ 2018

カシス、ブラックベリー、熟した果実とリコリスの香り。味わいは、シルキーなタンニンでフルボディ、熟成によってカシス、すぐり、リコリス、タバコのノート。サン・ジョセフらしいフレッシュな後味があります。

AOP サン・ジョセフ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥ 4,500



サン・ジョセフ・ブラン・ビオ 2020

鮮やかな黄金色。黄色い果実と火打石のようなミネラルの豊かなアロマ。アタックはやわらかく丸みを帯びていて、アプリコット、ピーチ、ヘーゼルナッツのノート。樹齢45年。古樽でシュールリー熟成。

AOP サン・ジョセフ 白・辛口
品種：マルサンヌ
参考小売価格：¥ 4,500



コルナス・ビオ 2017

深みのある鮮やかな赤。熟した黒系果実、リコリス、ハーブの豊かな香り。味わいは凝縮感があり上質でエレガントなタンニン。アタックはすぐり、ココア、胡椒のアロマ。ミネラル感のある後味は2017年らしい味わいです。古樽で16カ月熟成

AOP コルナス 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥ 8,000



シラーの最高峰であり、その原産地である北ローヌの一流クリュ。エルミタージュ

ユネスコの世界遺産に登録されているエルミタージュの丘は、2000年以上前からブドウを栽培してきました。このテラス状の段々畑ではすべて手作業で行われ、低い壁が地面を安定させ、エシャラと呼ばれる伝統的な支柱がブドウの木を導きますカーヴ・ド・タンは、伝統的にわら紐でつるを誘引します。この美しく、速く、正確に結ぶ手法を習得するには何年もかかります。エルミタージュの丘は、並外れたテロワールの恩恵を受けています。西は花崗岩、東はギャレと呼ばれる丸玉石の土壌。エルミタージュの丘の上部は最も古い地質で下部との差は数億年におよびます。

この自然の贈り物から、カーヴ・ド・タンはストラクチャー、バランス、エレガンスを兼ね備えたエルミタージュを生み出しています。

HERMITAGE



エルミタージュ・ブラン オ・クール・デ・シエークル 2017

樹齢80年以上のマルサンヌ100%使用。トーストしたヘーゼルナッツと火打石の香りにフレッシュで複雑なアロマが続き、アプリコットとフレッシュミントの香り。フレッシュでありながら、リッチでフルボディ。白い花とヘーゼルナッツの香り。後味には塩味が感じられる。

AOP エルミタージュ 白・辛口
品種：マルサンヌ
参考小売価格：¥ 10,750



エルミタージュ・ビオ 2015

濃く深い赤。熟した黒系果実、リコリス、甘いスパイスの豊かなアロマ。味わいはしっかりしているがエレガントなタンニン。すぐりの果実酒、たばこやグラファイト(黒鉛)、スモーキーな後味。木樽の熟成感と、2015年らしいミネラル感が特徴的です。18カ月木樽熟成。

AOP エルミタージュ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥ 10,750



エルミタージュ エプシロン 2015



熟した黒い果実、甘草と黒胡椒のスパイス、チェリーリキュールやスモーキーなノート。とても複雑でエレガントなタンニン。信じられないほどの幅広さと長さがいつまでも続きます。15~20年の熟成能力を持つ非常に素晴らしいエルミタージュ。ブルゴーニュ産の新樽で17カ月熟成

AOP エルミタージュ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥ 35,000



エルミタージュ エプシロン 2009

とても深みのあるルビー色。非常に複雑で力強くエレガント。ゆっくりとその黒い果実味や胡椒、焙煎香、下草の香りが現れます。凝縮感のある濃厚な味わい。タンニンは多いが非常にエレガントでビロードのよう。ブラックチェリー、甘いスパイス、バニラ香が混ざり合い美しく長いフィナル。まさにエルミタージュの真髄です。

AOP エルミタージュ 赤・フルボディ
品種：シラー
参考小売価格：¥ 32,500



エルミタージュの段々畑と斜面を支えるいくつもの低い壁



つるの誘引時に使用するわら紐

Clos Des Cazaux

クロ・デ・カゾ



Vallée du Rhône

ローヌ

5世代にわたる家族経営のドメーンです。

21世紀初頭、祖父のガブリエル・アーシムボー氏は、ヴァケラス村の名前を当時初めてボトルに入れて販売しました。AOP ヴァケラスの祖先ともいえます。現在はヴァシユ兄弟と息子フレデリック氏が運営をしています。リュット・レゾネ方式の栽培方法で、ブドウや畑はもちろんのこと周りに住む動物や植物、廃棄水に至るまですべての自然に配慮し、2019年 HVE 認証レベル3（環境価値重視認証の最高レベル）を取得しました。



ヴァケラス サン・ロック 2018

赤い果実、コショウ、ココアの複雑で豊かな香り。しっかりしたアタック、タンニンのあるフレッシュな口当たり。樹齢30〜60年の古木から手摘みで収穫。18か月熟成。
おすすめ料理：ラビオリ、ラタトゥイユ、ビーフシチュー

AOP ヴァケラス 赤・フルボディ
品種：グルナッシュ70%、シラー25%
ムールヴェードル5%
参考小売価格：¥ 3,750



ヴァケラス・ブラン レ・クレ・ドール 2020

ヴァケラスでは希少な白ワインです。果実や花の豊かで凝縮感のあるアロマに、フェンネルやアニスの香り。しなやかでバランスがよく、フレッシュでミネラルのある味わい。

AOP ヴァケラス 白・辛口
品種：クレレット50%、グルナッシュ・ブラン20%、
ルーサンヌ30%
参考小売価格：¥ 3,900



ヴァケラス グルナノーブル 2016

グルナッシュの貴腐ブドウを30%使用したワインです。1992年の異常気象によって発生した貴腐ブドウからつくり始めたのがこのキュヴェの始まり。エレガントでしなやかな口当たり。力強く、凝縮した果実味とスパイスやチェリーの長い余韻。収量はわずか20hl/ha。貴腐菌が毎年発生するわけではないため、毎年生産されない。

AOP ヴァケラス 赤・フルボディ
品種：グルナッシュ100%
参考小売価格：¥ 5,250



ジゴンダス

ラ・トゥール・サラジン 2018

しっかりとしたガーネット色。甘草、赤い果実、ブランドー、コショウなどの香り。コクがあり、濃厚な素材と地中海のハーブのニュアンス。24か月熟成。

AOP ジゴンダス 赤・フルボディ
品種：グルナッシュ70%、シラー15%
ムールヴェードル15%
参考小売価格：¥ 4,250



コート・デュ・ローヌ 2019

ヴァケラスとジゴンダスの若木から造られる。赤い果実の豊かなアロマに、地中海ハーブの香り。しなやかでフルーティ。バランスがよく、フレッシュな余韻。

AOP コート・デュ・ローヌ 赤・ミディアムボディ
品種：グルナッシュ60%、シラー40%
参考小売価格：¥ 2,500

Château de Paraza

シャトー・パラザ



Languedoc

ラングドック

シャトー・パラザは、ユネスコ文化遺産のミディ運河を見下ろす、ラングドック地方の城塞都市カルカソンヌのほど近くにあります。見渡す限りのブドウ畑に囲まれ、年間300日以上の日照で、太陽に恵まれた土地です。

シャトーは1612年に建てられ、ラングドックの歴史に深く関係しており、ローマ時代までさかのぼる豊かな歴史があります。

所有者のダングラ家は80ha所有し、ブドウ畑や周りの環境、テロワールの豊かさを守るために、環境と資源の使用に配慮した、責任あるブドウ栽培をしています。



オララ！ブラン 2019

オララは「なんてこった」という意味。美しい淡いゴールド色。梨や白い花、ほのかにタルトの香りがあります。繊細なミネラル感があり、フレッシュでうまみのあるワインです。低温発酵でアロマを最大限に引きだしています。

AOP ミネルヴォワ 白・辛口
品種：ルーサンヌ60%、グルナッシュ・ブラン40%
参考小売価格：¥2,250



オララ！ルージュ 2018



オララは「なんてこった」という意味。赤い果実とスパイスの複雑で豊かな香り。さわやかでフレッシュな味わいは、ブラックベリー、リキュール、牡丹、チョコレートを組み合わせたような香りがします。フルーティでボリュームたっぷり、シルクのようなタンニン。

IGP ペイドック 赤・フルボディ
品種：シラー60%、マルセラン20%、メルロー10%、カベルネ・フラン10%
参考小売価格：¥2,250



キュヴェ・ベルベット 2017

ブラックフルーツの豊かなアロマにフローラルでスモーキーなノート。なめらかで丸みのある味わいは、ぶどうの成熟度を表しています。しっかりとしたタンニン、スパイスで上質な質感。ミネルヴォワらしい味わいです。

AOP ミネルヴォワ 赤・ミディアムボディ
品種：シラー40%、グルナッシュ40%、ムールヴェードル20%
参考小売価格：¥2,500



イン・ヴィノ・ヴェリタス 2015

最も古い区画にある、樹齢60年の古樹から高い成熟度で収穫された、最高品質のブドウを使用。

ブラックチェリー、ワイルドブラックベリー、ナツメグやクロブのとても複雑な香り。丸くしなやかで、タンニンが溶け込みバランスが良く豊かな味わい。年間生産量4500本

AOP ミネルヴォワ 赤・フルボディ
品種：シラー80%、グルナッシュ20%
参考小売価格：¥4,000



バッド・ロージー2020

バッドロージーは女性にスポットライトを当てたワインです。【注意】このロゼはあなたの反抗的な面を目覚めさせます。

野イチゴとスグリの心地よい香り、ワイルドでまろやか、バランス良く、ピュアなフレッシュ感とミネラルのある味わい。

AOP ミネルヴォワ ロゼ・辛口
品種：シラー50%、グルナッシュ50%
参考小売価格：¥2,250



Domaine de Joy

ドメヌ・ド・ジョイ



Sud Ouest

南西部

ドメヌ・ド・ジョイはフランス南西部、ガスコニュ地方の中心部、パンジャスの町に位置し、バ・アルマニャックに170ha 保有。内、10%はアルマニャックの蒸留に使われます。ほとんどの区画は南向きで、フルーティでアロマティックなワインになります。

ドメヌは、4世代にわたるノウハウを活かして、2005年、環境への配慮のためリュット・レゾネ農法を始めました。2019年、ドメヌはHVE LV3「環境価値重視認証レベル3」に認定。この認証は、生物多様性、最低限の農薬、肥料や水資源の管理を尊重することを約束し、農場からの生産性向上を目的としています。さらに、ドメヌの一部はビオへ転換中です。



ナチュレルマン・ジョイ・ブラン 2019

コロナバルやユニ・ブランはアルマニャックに使用する品種でもあります。美しい黄金色。白桃やフローラルな香り。パイナップルとグレープフルーツの長い余韻が続きます。SO2は瓶詰時に最小限で添加。

IGP コート・ド・ガスコニュ 白・辛口
品種：コロナバル62%、ユニ・ブラン33%、
グロ・マンサン5%
参考小売価格：¥2,250



ラ・ヴィ・アン・ジョイ ルージュ 2018

まろやかでうまみのあるモダンスタイルのワイン。赤系果実と新鮮なスパイスの香りがあります。バランス良く、エレガントでしなやかな後味です。土着酵母で発酵。
ラ・ヴィ・アン・ジョイは「人生を楽しもう」という意味。

IGP コート・ド・ガスコニュ 赤・ミディアムボディ
品種：メルロー70%、カベルネ・ソーヴィニヨン30%
参考小売価格：¥2,350



ナチュレルマン・ジョイ・ルージュ 2019

カシスのつぼみやラズベリーの香り。フレッシュなラズベリーやブラックベリーのしなやかでフルーティな味わい。土着酵母で発酵。SO2は瓶詰時に最小限で添加。
料理：ステーキ、ポトフ、アペリティフ、

IGP コート・ド・ガスコニュ 赤・ミディアムボディ
品種：メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニヨン25%
参考小売価格：¥2,250



ラ・ヴィ・アン・ジョイ ブラン 2020

熟した果実の豊かなアロマ。パイナップル、ピーチ、アプリコット、最後にレモンの香り。アタックはしなやか。バランス良く、豊富なフレーバーに包まれます。
ラ・ヴィ・アン・ジョイは「人生を楽しもう」という意味。

IGP コート・ド・ガスコニュ 赤・ミディアムボディ
品種：ソーヴィニヨン・ブラン80%、グロ・マンサン20%
参考小売価格：¥2,350



ナチュレルマン・ジョイ ブラン・ドゥ 2019

美しい黄金色。レモンとバーベナの香り。新鮮なアプリコットやブドウのフレッシュで厚みのある味わい。残糖度：55g
料理：アペリティフ、フォアグラのポワレ、フレッシュフルーツに

IGP コート・ド・ガスコニュ 白・甘口
品種：グロ・マンサン60%、プティ・マンサン40%
参考小売価格：¥2,650



サン・タンドレ 2019

グロ・マンサン100%フレッシュな甘口。パイナップル、マンゴー、ライチのエキゾチックフルーツの香り。甘味と酸味のバランスが完璧で、フレッシュでいてしなやか、エレガントなワインです。遅摘みで収穫。残糖度：50g

IGP コート・ド・ガスコニュ 白・甘口
品種：グロ・マンサン100%
参考小売価格：¥2,250



ジョイ・ブリュット

美しいレモンイエロー、シルバーに近い色と、細かく繊細な泡が特徴的です。エレガントで酸味のバランスが良く、パイナップル、マンゴー、フレッシュなアプリコットの香り。

スパークリングワイン 白・辛口
品種：ソーヴィニヨン・ブラン
参考小売価格：¥2,350



ジョイ・ブリュット ロゼ

美しいサーモンピンク色。繊細な泡が特徴です。イチゴ、ラズベリー、カシスの香り。アタックはグレープフルーツとライムが広がり、森の果実の香り。フレッシュでエレガントな味わいです。

スパークリングワイン ロゼ・辛口
品種：メルロー30%、タナ30%、
カベルネ・フラン25%、シラー15%
参考小売価格：¥2,350

Château des Garcinières

シャトー・デ・ガルシニエール



Provence
プロヴァンス

シャトー・デ・ガルシニエールは、プロヴァンス地方のコゴラン村とサントロペの間に位置する 270 年以上の長い歴史があります。4代目のステファニーとカリーヌ姉妹は、繊細さと複雑さを兼ね備えたワインを造りだします。

AOP コートドプロヴァンスに 20 ha 所有し、珪質のシスト土壌で、12 の区画に広がります。畑は南向きで、プロヴァンスの暖かい日差しを最大限に浴びながらも、東西から吹く海風や溪谷からの風によって畑は健康に保たれます。

常に自然を尊重し、環境にやさしい農法とワイン造りに取り組んでいます。



キュヴェ トラディション ロゼ 2020

淡いピンク色で、アプリコットや桃の香り。柑橘系のノートもあり、驚くほど美味しいフレッシュさを与えてくれます。

手摘みで収穫。収量：41 Hl/Ha

14 °Cで8時間のスキンコンタクト。0.20bar で空気圧プレス。

料理：ブイヤベース、寿司

AOP コート・ド・プロヴァンス

ロゼ・辛口

品種：グルナッシュ 40%、シラー 30%、ヴェルメンティノー 30%

参考小売価格：¥3,750



キュヴェ トラディション ルージュ 2019

ルビー色で、ブルーベリーやブラックベリーの黒系果実とスパイスの非常に豊かなアロマ。フレッシュさがこのワインの特徴です。

手摘みで収穫。収量：39 Hl/Ha

料理：タイムとオリーブオイルでマリネした子羊の串焼き、シャルキュトリー、ビーフとアリゴ、ローズマリーを添えた鴨のロースト

AOP コート・ド・プロヴァンス

赤・フルボディ

品種：シラー：50%、グルナッシュ：50%

参考小売価格：¥3,750



キュヴェ トラディション ブラン 2020

アカシア、蜂蜜、サンザシの上質で繊細な香りです。美しいフレッシュさと完璧なバランスのワインです。手摘みで収穫。収量：35 Hl/Ha

14 °Cで8時間のスキンコンタクト。0.20bar で空気圧プレス。

料理：魚のグリル、シーフード、アジア料理、地中海料理

AOP コート・ド・プロヴァンス

白・辛口

品種：ヴェルメンティノー

参考小売価格：¥3,750





アポジェ

電話: 0586-82-2001

FAX: 050-3588-4454

494-0006 愛知県一宮市起河田揚16

MAIL: info@apogee-wine.com