



# *APOGÉE*

*Catalogue*

2025.11-

[www.apogee-wine.com](http://www.apogee-wine.com)



### About APOGEE

ワイン業界で10年以上の経験を持つフランス人のトマが、クリーンでナチュラル、エレガントで洗練されたフランスワインやスピリッツを厳選して輸入するインポーターです。

### 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勤め、2018年来日、2020年APOGEEをスタート

### カタログ表記の認証ロゴについて



#### HVE認証(環境価値重視認証)

環境認証は、栽培からボトル詰めまでのプロセスをサステナブルな方法で取り組み、生物多様性の保全、植物防疫戦略、施肥管理、水資源対策の4つの分野について規定を順守したブドウ栽培者に与えられるもので、3段階のレベルがあります。



#### ユーロリーフ

EUの有機農業規則に従って生産された農産物であることを証明するマーク。



#### AB認証

ABは「Agriculture Biologique」の略で、「有機農業」を意味します。フランス政府が1981年に指針を制定し、1985年以来バイオ(オーガニック)認定マークとしてこのロゴを使用。最低3年間は有機農法実施していること、オーガニック材料を95%以上含むこと、EU圏内で生産あるいは、加工されたものに限るなど、厳しい基準を設け、1年ごとの抜き打ち検査も行われる。



#### CABマーク

ビオダイナミ農法に基づいた有機食品にのみ認証を行うドイツの民間認証団体です。この認証を受けたワインは、葡萄畑を一つの生命体として捉え、周囲の生態系に配慮しながら生産されています。ビオダイナミ農法は、オーストリアの人類学者ルドルフ・シュタイナーの理論に基づき、月や惑星の動きを参考に土地と植物の活力を引き出す栽培法です。

# SUMMARY

シャンパーニュ	コンスタンティン	4
	ポール ルブラン	4
ブルゴーニュ	ドメーヌ トルシュテ	5
	ヴオドワゼ クルズフォン	6, 7
	セバスチャン ジルー	10
	シャトー ドゥ ラ グレフィエール	8, 9
アルザス	アンドレ エルハート	11
	ドメーヌ ミットナット フレール	12
サヴォワ	ファビアン トロセ	13
ロワール	ルネサンス フルリエ フレール	14
	ドメーヌ ド ランシャントワール	15
ボルドー	シャトー モンセ	16
	シャトー ド クランヌ	17
ローヌ	カーヴ ド タン	18
	ドメーヌ グラミエ	19
	ドメーヌ デ ガリゲット	20
プロヴァンス	シャトー デ ガルシニエール	21
ラングドック	シャトー パラザ	22
	シャトー ギオ	23
南西部	ドメーヌ ド ジョイ	24
アルマニャック	ドメーヌ ド ジョイ	25
スピリッツ	AR スピリッツ	26

※表示価格は参考上代（税別）です。

※ヴィンテージ・価格は変更になる場合があります。最新版の情報は、商品在庫一覧表（Tarif）をご参照いただくか、お問い合わせください。

# Champagne Constantine

シャンパーニュ コンスタンティン



Champagne

シャンパーニュ



## 伝統を打ち破る新しいスタイルのシャンパーニュ

コンスタンティンは、1719年から続く歴史あるRMメゾンが新たに打ち出した新メゾン。ランスの南西に位置する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み、メゾンの豊かな歴史と、若さと情熱を注ぎ、2018年、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つのキュヴェをリリース。栽培はサステナブル農法。除草は化学物質を使用せず、畑に出て手作業で行っています。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。



### ソラリス Solarris

2009年から始めたソレラ方式で熟成したものを50%をブレンド。バターのようにクリーミーで滑らかな。アーモンドのノート。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。エネルギーでボリュームある味わいで、伸びやかな余韻。

ドザーージュ：8g/L 36か月以上熟成

品種：ムニエ 100%  
750ml ¥7,500

泡・辛口



### アルゴサ Argosa

やさしく包み込むようなフェミニンで魅惑的な味わい。とてもフルーティで、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、バランスのよいストラクチャー。セニエ方式で、収穫後24~36時間マセラシオン。

ドザーージュ10g/L、48か月以上熟成

品種：ムニエ 100%  
750ml ¥8,000

泡・辛口



### トリシリス プルミエクリュ Trisilice Premier Cru Brut

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上品さのバランスがよく、エネルギー的なアタックはすぐにアプリコットの風味に。わずかな苦味がフレッシュな印象。3品種を同時発酵することで、高いハーモニーを生み出します。ドザーージュには前年のシャルドネを小樽で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。

ドザーージュ：8g/L 48か月以上熟成  
品種：シャルドネ、ムニエ、PN 各1/3  
750ml ¥8,500

泡・辛口

# Champagne Paul Lebrun

シャンパーニュ ポール ルブラン



1902年に設立されたポール・ルブランのシャンパーニュは、その卓越した品質とシャンパーニュ造りの技術への献身で有名です。それぞれのキュヴェには独自のスタイルと歴史があり、シャンパーニュ地方のテロワールと、卓越したシャンパーニュを造るといふメゾンの揺るぎない姿勢を反映しています。ワイン造りに対する一族の愛情は代々受け継がれ、現在は9代目のナタリーとジャン・ヴィニエが、コート デブランとコート ドセザンヌで16.5ヘクタールのシャルドネを栽培しています。

創業から100年経った2022年、ナタリーは家族とメゾン・ポール・ルブランの未来へのオマージュとして、テロワールと彼女のノウハウを反映した、新たなシャンパーニュシリーズをリリースしました。



再入荷

### リランブラサーブル

L'Irremplacable Brut Blanc de Blancs

テロワール、職人技、120年の歴史ある伝統の組み合わせが独自のキャラクターを生み出します。シュイイとバルボンヌ・ファイエルの区画からいねいにブレンド。白亜と火打石から成るテロワールが独自の特徴とエレガンスを与えます。クリーミーで爽やかな泡。かんきつ類やナッツ、ベリー、アーモンドが絶妙なハーモニーと複雑で贅沢なテクスチャーを生み出します。34か月熟成。ドザーージュ8g/L

品種：シャルドネ 100%  
750ml ¥6,990

泡・辛口



### アリーヌ ラ ナチュレル

Aline La Nature-Elle Brut Nature Blanc de Blancs

メゾン設立の基盤となったアリーヌ・モリゼとジュール・ルブランの魅力的な物語に捧げる、伝統と自然の融合を象徴するシャンパーニュです。セザンヌ地区のブドウを使用。ドザーージュゼロのブリュットナチュレル。ミネラル主体で、ミルクキャラメル、菩提樹の花、焼きたてのパン、柑橘のノート、絶妙な塩味も感じられます。48か月熟成。

品種：シャルドネ100%  
750ml ¥8,000

泡・辛口



### マリールーズ グランクリュ 2015 MARIE-LOUIS Grand Cru Blanc de Blancs

メゾンの成功に重要な役割を果たしたマリールーズへのオマージュ。コート デブランの中でも品質の高さで知られるクラマンとシュイイの畑を使用。かんきつ類、桃のキャンディ、白い花、スミレなどの複雑な風味。クリーミーなテクスチャーと爽やかな酸味のバランス。桃、アプリコット、プリオッシュ、アーモンド、エキゾチックなスパイスの風味。55%樽使用。7年熟成。エクストラブリュット

品種：シャルドネ 100%  
750ml ¥11,800

泡・辛口



ニュイ・サン・ジョルジュにある小さな村プレモー・プリセで、6代目となるモルガンとジュリー・トルシュテは、モルガンのパートナーであるポリヌ・ジュノと共に、2019年1月から家族のドメヌを引き継ぎ、誇りを持って運営しています。7haのドメヌは、2023年からオーガニック認証を受けています。2018年にはネゴシアン事業を開始し、収穫から醸造、熟成までの全工程を自分たちで行っています。

ポリヌは2022年からサン・ロマンとオーセイ・デュレスにある家族のブドウ畑を引き継ぎ、ドメヌのラインナップを強化しました。畑には樹齢60年~100年の古木が多くあります。霜害対策として3月に最終剪定を行い、ブドウの栽培方法の最適化を追求しています。自然由来の煎じ薬や抽出物で病害虫対策を行い、杭の高さを1.2mから1.6mに変更して光合成を向上させ、温暖化の影響を受けた環境で陰を作ることができます。トラクターが通れないため、手作業での夏季剪定や覆土作物の播種により、土壌の圧縮を避け、微生物の生態系を保護しています。また、100年の歴史を持つニュイ・サン・ジョルジュのぶどう畑でマッサルセクションを行い、畑のアイデンティティを守っています。

彼らはすべてをぶどう畑での作業に注いでおり、ぶどうの木々に特別な注意を払っています。ドメヌを引き継いでからまだ日は浅いですが、すでにぶどうたちは彼らの手法に良い反応を示しており、品質向上が見られます。彼らは気候変動の影響を十分に認識し、伝統を守りながら進んでいくことを課題としています。



### ブルゴーニュ アリゴテ 2022 Bourgogne Aligoté



フローラルノートとレモンのアンダー トーンを持つ美しい香り。フレッシュで生き生きとした味わいです。樹齢55年以上、手摘みで収穫、10ヶ月ステンレスタンクで熟成。シーフードにぴったり

AOP: ブルゴーニュ  
品種: アリゴテ100%  
750ml ¥6,500

白・辛口

### ブルゴーニュ ピノ ブラン 2022 Bourgogne Pinot Blanc



花の香り、熟した果実の香りが白桃の香りの背景にあり、まろやかさ、フレッシュさ、精密さが見事に調和しています。

8~10ヶ月樽熟成 (新樽率25%)  
おすすめ料理: 白身魚、ミックスサラダ、ブルーチーズ

AOP: ブルゴーニュ  
品種: ピノ ブラン100%  
750ml ¥10,750

白・辛口

### Sold out オート コート ド ニュイ ラ モンターニュ 2022 Hautes Côtes de Nuits La Montagne



石灰岩土壌のミネラル豊富な白ワイン。フレッシュでフローラルな香り。フィニッシュには繊細な塩味のニュアンスとともに、しっかりとしたストラクチャーが感じられます。8~10ヶ月木樽熟成 (新樽率25%)  
おすすめ料理: 魚介類、鶏肉

AOP: オート コート ド ニュイ  
品種: シャルドネ100%  
750ml ¥11,500

白・辛口

### コトー ブルギニヨン キュヴェ ユゴ 2022 Côteaux Bourguignons Cuvée Hugo



赤い果実の香り。豊かでふくよかな口当たり、やわらかいタンニン。深い粘土質土壌。樹齢50年以上。8~10ヶ月木樽熟成。

おすすめ料理: シャルクトリ、赤身肉、ローストチキン、グリル料理、ソース添え料理、軽めのチーズ

AOPコトー ブルギニヨン  
品種: ピノ ノワール100%  
750ml ¥6,500

赤・ミディアム

### ブルゴーニュ ヴィエイユ ヴィーニュ レ シャイヨ 2022 Bourgogne Vieilles Vignes Les Chaillots



黒い果実の香りが広がり、わずかにスパイシーなニュアンス。美しいストラクチャーで、リッチで凝縮された味わい、丸みのある柔らかいタンニンが特徴です。単一畑。粘土シルト質土壌。樹齢40~70年。12ヶ月樽熟成 (新樽率25%)

AOPブルゴーニュ  
品種: ピノ ノワール100%  
750ml ¥9,000

赤・フルボディ

### コート ド ニュイ ヴィラージュ 2022 Côte de Nuits Villages



シルキーでフェミニンなタンニンを持ち、美しい赤い果実の風味が特徴です。粘土石灰質土壌。

樹齢約40~60年。12ヶ月木樽熟成 (新樽率25%)  
おすすめ料理: 赤身肉 (コート・ド・ブフ)

AOPコート ド ニュイ  
品種: ピノ ノワール100%  
750ml ¥13,500

赤・フルボディ

### ニュイ サン ジョルジュ ヴィエイユ ヴィーニュ 2022 Nuit Saint Georges Vieilles Vignes



赤い果実とスパイシーなアロマ。フルティーでジューシー、バランスが良く、グルメでエレガント、精密さと甘さ、フレッシュさが感じられます。ドメヌで最も古い区画をブレンド。樹齢70~100年。12ヶ月樽熟成 (新樽率25%)

AOPコート ド ニュイ  
品種: ピノ ノワール100%  
750ml ¥26,000

赤・フルボディ

### シャンボール ミュジニー 2022 Chambolle Musigny



繊細でエレガント、デリケートな香り。果実のフレッシュさが感じられます。口あたりは柔らかく、絹のようなタンニンの滑らかな味わい。12ヶ月樽熟成 (新樽率25%)  
おすすめ料理: 鶏肉、霜降り肉、チーズの盛り合わせ

AOP: シャンボール ミュジニー  
品種: ピノ ノワール100%  
750ml ¥27,500

赤・フルボディ

### Sold out サン ロマン オバド ポワランジュ 2022 Saint Romain "Au Bas de Poillange"



まろやかさとミネラル感を兼ね備え、テロワールをよく表しています。フレッシュさに溢れ、花の香り、繊細な塩味のアロマとともに、フィニッシュには美しい緊張感。  
8~10ヶ月樽熟成 (新樽率20%)

AOP: サン ロマン  
品種: シャルドネ100%  
750ml ¥13,000

白・辛口



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、ボースの町のすぐ南に位置するコートドボース地区のポマールにあります。所有区画はオーセイ・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、9haの畑を所有しています。

年間生産量は4万本と小規模ですが、ぶどうひとつひとつに目を配り、伝統的な生産で取り組んでいます。畑は樹勢を抑えるために芝生化されて、殺虫剤、除草剤は不使用。生物多様性のために様々な木や茂み、果物の木があります。手作業で収穫。自然酵母で発酵、SO2を最低限使用するのみで、ていねいなワイン造りをしています。現在ドメーンは、環境や生態系へ配慮した栽培方法へ転換してから10年を迎えました。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。

### ブルゴーニュ アリゴテ 2021 Bourgogne Aligoté



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。さわやかで飲みごたえのある、のびやかな余韻。クリマ:レ・ブランシュ

AOP ブルゴーニュ アリゴテ  
品種:アリゴテ100%  
750ml ¥4,000

白・辛口

### 再入荷 ムルソー 2023 Meursault



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:テール・ブランシュ  
総面積0.29 ha 木樽で10か月熟成

AOP ムルソー  
品種:シャルドネ100%  
750ml ¥13,800

白・辛口

### オーセイ デュレス ブラン 2021 Auxey Duresses Village Blanc



村の南に位置するムルソーに近い区画。除梗せずに収穫し、そのまま圧搾。新樽比率15%。12ヶ月熟成。トーストやバニラ、白い果実、アーモンド、ミラベル、シトラスの香り。きれいな酸のストラクチャー。程よい肉厚で緻密な味わい。その味わい深さは、一度飲んだら忘れられないでしょう。

AOP オーセイ デュレス  
品種:シャルドネ100%  
750ml ¥7,500

白・辛口

### オーセイ デュレス ブラン プルミエクリュ デュ ヴァル 2020 Auxey Duresses Blanc 1<sup>er</sup> cru du Val



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  
品種:シャルドネ100%  
750ml ¥8,500

白・辛口

### 再入荷 ブルゴーニュ コート ドール 2023 Bourgogne Cote d'Or



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、シナモンとクロブのニュアンスがじわじわと広がり、奥深い味わい。ペアリング: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  
品種:ピノ ノワール100%  
750ml ¥4,990

赤・ミディアム

### 再入荷 オーセイ デュレス ルージュ2023 Auxey Duresses Village Rouge



南向きの斜面と粘土石灰岩の土壌が、バランスのとれた滑らかなワインを生み出します。スパイシーで力強く、ラズベリー、すぐり、ブラックチェリー、バラのアロマ。クリアな果実味と滑らかでバランスのとれたタンニンを持ち、心地よい余韻が長く続きます。

AOP オーセイ デュレス  
品種:ピノ ノワール100%  
750ml ¥7,200

赤・ミディアム

### 再入荷 オーセイ デュレス ルージュ プルミエクリュ デュ ヴァル 2023 Auxey Rouge 1<sup>er</sup> du Val



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、上質でジューシーな味わいです。樹齢約50年。木樽で12か月熟成

AOP オーセイ デュレス  
品種:ピノ ノワール100%  
750ml ¥8,980

赤・ミディアム

### ブルゴーニュ ブランシュ 2022 Bourgogne Blanche



ポマール西部の丘に位置する小区画「ブランシュ」。手摘み。一部除梗。自然酵母で発酵。添加物は不使用。12ヶ月樽熟成、無清澄・無濾過で瓶詰め。赤系・黒系果実の力強いアロマが広がり、しなやかでフレッシュな口当たり。まろやかなタンニンが全体をバランスよくまとめています。

AOP ブルゴーニュ  
品種:ピノ ノワール100%  
750ml ¥6,200

赤・ミディアム



ヴォルネ  
Volnay

Sold out



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・ポワゾ

AOP ポマール  
品種：ピノノワール100%

赤・フルボディ 750ml

ポマール 2020  
Pommard



ブルーベリー、カシス、ブラックベリーの愛らしいアロマに、スパイシーな動物的なニュアンス。熟成とともに革のトーン、チョコレート、スパイスへと進化していきます。フルボディでバランスの取れた酸味と際立ったタンニン。  
平均樹齢55年。木樽で15カ月熟成。

AOP ポマール  
品種：ピノノワール100%  
750ml ¥ 10,250

赤・フルボディ

ポマール プルミエクリュエブノ2020  
Pommard 1<sup>er</sup> cru Epenots



ポマールで最も評価の高いワインのひとつにこのエブノがあります。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・エブノ 総面積0,26 ha

AOP ポマール  
品種：ピノノワール100%  
750ml ¥ 13,000

赤・フルボディ

# Château de la Greffière

シャトー ドウ ラ グレフィエール



左から営業責任者のゲラルド、アボジェ代表トマ、当主ガザヴィエ

再入荷

クレマンド ブルゴーニュ  
Cremant de Bourgogne



淡い黄金色、繊細な泡立ち。かんきつ類、花、ミネラルのアロマ。フレッシュでエレガントな味わい。クレマンは伝統的な製法で造られます。樹齢30年、粘土石灰土壌。手摘みで収穫、優しくプレス、瓶詰めまで澱とともに熟成、瓶内15ヶ月熟成。

AOP ブルゴーニュ  
品種：シャルドネ100%  
750ml ¥ 4,300

泡・辛口

ブルゴーニュ アリゴテ 2022  
Bourgogne Aligoté



栽培面積1.60Haの粘土石灰質土壌。温度管理下で5~10日間発酵。瓶詰めまで澱とともに熟成。アカシアやサンザシの花のアロマ、柔らかく滑らか。ヘーゼルナッツのニュアンス。グジュール、エスカルゴ、蒸し野菜、ラクレットなどと相性がいいです。

AOP ブルゴーニュ  
品種：アリゴテ100%  
750ml ¥ 3,900

白・辛口



### マコン地区を代表する歴史あるシャトー

ブルゴーニュ南部のマコン地区、ラ・ロッシュ＝ヴィヌズ村に位置するシャトー ドウ ラ グレフィエールは、1585年からワイン造りを続けています。伝統的なマコン独特の古い建物や、1789年に建設され現在も使用されているアーチ型のワインセラーがその歴史を物語ります。

1924年にグルザルド家がシャトーを取得して以降、4代にわたりワイン造りが受け継がれ、現在はグザヴィエ・グルザルド氏がその指揮を執っています。60haにおよぶ畑には、樹齢50～70年の古木が広がり、凝縮感のある果実が育まれます。そこから生まれるワインは、優雅な香りと確かなストラクチャー、まろやかな口当たり、そして土地由来のミネラル感を備えています。2017年にはマコン地区の「若手タレント」に選ばれ、注目の生産者としても評価されています。

シャトー ドウ ラ グレフィエールはAOCマコン・ラ・ロッシュ＝ヴィヌズのリーダー的存在であり、長年の経験と豊富な知識を活かし、毎年のヴィンテージに独自の香りと豊かな表現力を込めたワインを生み出しています。伝統と革新を融合させ、現代的なワイン造りのビジョンを反映し続ける、ブルゴーニュの真髄を伝えるシャトーです。

### ブルゴーニュ シャルドネ 2022 Bourgogne Chardonnay



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、口を含むとドライでミネラルがあり、なめらかな口当たりです。粘土石灰質土壌。醸造は温度管理をしながら 10～20 日間発酵。澱と共に熟成されます。

AOP ブルゴーニュ  
品種：シャルドネ100%  
750ml ¥4,000

再入荷

### マコン ラ ロッシュ ヴィヌズ ヴィエイユ ヴィーニュ 2021 Mâcon La Roche Vineuse Vieilles Vignes



粘土石灰質土壌。樹齢50年以上の3つの区画からセレクト、厳選されたオーク樽で熟成。木樽発酵。澱とともに熟成。焼いたヘーゼルナッツのアロマ。ドライでまろやか、骨格のしっかりしたワインです。

AOP ブルゴーニュ  
品種：シャルドネ100%  
750ml ¥5,200

白・辛口

### 再入荷 サン ヴェラン 2024 Saint-Véran



ピュイ・フェイツェ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%木樽熟成。食前酒、サラダ、魚のグリルなどと

AOPサン ヴェラン  
品種：シャルドネ100%  
750ml ¥5,480

白・辛口

再入荷

### マコン ミリー ラマルティエヌ キュヴェ アルフォンス 2022 Mâcon Milly-Lamartine Cuvée Alphonse



ロマン派の詩人アルフォンス・ド・ラマルティエヌに由来するAOPであり、彼をオマージュしたラベルです。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  
品種：シャルドネ100%  
750ml ¥4,990

再入荷

### マコン ミリー ラマルティエヌ ロゼ キュヴェ アルフォンス 2023 Mâcon Milly-Lamartine Rosé Cuvée Alphonse



粘土石灰質土壌。平均樹齢30年。面積わずか34 a。ダイレクトプレス、温度管理下で5～10日間発酵。アカシアなどの白い花のアロマ。軽やかなストラクチャー、しなやかでまろやかな味わいです。ピザ、冷製肉、豚肉、生野菜などと

AOPマコン ミリー ラマルティエヌ  
品種：ガメイ100%  
750ml ¥4,280

ロゼ・辛口

### ブルゴーニュ アルフォンス ルージュ 2022 Bourgogne Cuvée Alphonse Rouge



深紅のルビー色。チェリーと克蘭ベリー、アロマティックなハーブとブラックペッパーが混じり合います。タンニンはまだ存在感がありますが、その密度は果実味を引き締め、牡丹のフローラルなアクセントを加えます。

AOPブルゴーニュ  
品種：ピノ ノワール100%  
750ml ¥4,500

白・辛口

### ブルゴーニュ ピノ ノワール 2022 Bourgogne Pinot Noir



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  
品種：ピノ ノワール100%  
750ml ¥4,000

赤・ミディアム

再入荷

### サン タムール 202 Saint Amour



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。古い沖積層の土壌で樹齢30年。果実の純度と軽さを保つためにステンレスタンクで熟成。

AOPサン タムール  
品種：ガメイ100%  
750ml ¥5,100

赤・ライトボディ

### マコン セリエール ラ クロワ 2022 Mâcon Serrières La Croix



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最も高品質な赤ワインを生産します。ローストやカカオ、赤いベ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か月熟成。年間生産量3000本

AOPマコン セリエール  
品種：ガメイ100%  
750ml ¥5,000

赤・ミディアム



セバスチャン・ジルーはマコネ地区の新進気鋭のドメーヌで、マコンフュイッセ、プイイロシェ、プイイフュイッセのエlegantでテロワールに忠実なワインを、努力とヒステリックな正確さで作り出しています。

正確さと完璧さが求められるレーシングメカニックの経歴を持つ彼は、その資質を生かして、集中力のあるワインを記録的な速さで生み出しました。

土壌とブドウの調和を図りながら、できる限り環境に配慮し、ワインを通じてテロワールの繊細さを表現しています。

2011年から化学除草剤を使用せず、土壌はブドウの木の下で耕し、敵には自然の草を敷き詰めています。土壌の生命活動を促進するため、処理には鉍物質のみを使用し、時には植物由来の製剤と組み合わせています。2019年にはドメーヌの全面がオーガニック栽培に転換されました。



### マコン フュイッセ レドウ ボワ 2022

Mâcon Fuissé Les Deux Bois



熟した果実の爆発的な香り。黄桃、アプリコット、ミラベル、シトロン、グレープフルーツの香りで、ドメーヌで最もさわやかなタイプ。チーズ、魚介類、アペロとともに楽しむことができます。自然酵母、15か月シュールリー熟成

AOP マコン フュイッセ

品種：シャルドネ100%

750ml ¥3,900

白・辛口

### マコン フュイッセ レプレ 2022

Mâcon Fuissé Les pelées



黄色い果実、レモン、桃、白い花の香りで始まり、ナッツ、プリオッシュ、そしてミネラリーなアロマ。口に含むとクリーミーでチャーミングな果実味があり、さわやかな酸味と緊張感のあるバランスの取れた後味です。自然酵母、20か月シュールリー熟成

AOP マコン フュイッセ

品種：シャルドネ100%

750ml ¥3,900

白・辛口

### マコン フュイッセ ヴェル シャンヌ 2022

Mâcon Fuissé Vers Chanes



黄色い果実、レモン、桃の香りで始まり、ミネラルが続きます。エレガントで程よい凝縮感。ミネラルが緊張感とフレッシュさを与え、2杯目も楽しみたいくなるようなワインです。自然酵母、タンクで20か月熟成。軽くろ過

AOP マコン フュイッセ

品種：シャルドネ100%

750ml ¥4,000

白・辛口

### プイイ ロシェ 2019

Pouilly Loché



洋ナシやアプリコット、焼いたヘーゼルナッツやアーモンドの複雑なアロマ。エキゾチックなニュアンス。存在感がありフレッシュで凝縮感があり、ミネラル、長い余韻が感じられます。自然酵母、低温発酵、11か月シュールリー熟成。瓶詰後36か月セラーで熟成。

AOP プイイ ロシェ

品種：シャルドネ100%

750ml ¥5,000

白・辛口

### プイイ フュイッセ ヴィエイユ ヴィーニュ 2020

Pouilly Fuissé Vieilles Vignes



石灰岩土壌の単一畑レ・ペローズ。南向き。樹齢80年。自然酵母、低温発酵。11ヶ月木樽熟成。その後タンクで12か月熟成。熟したかんきつ類、青リンゴ、プリオッシュのアロマで始まり、さまざまな香りがレイヤーを重ね、凝縮感、美しい酸味、ミネラルの後味が感じられます。

AOP プイイ フュイッセ

品種：シャルドネ100%

750ml ¥6,000

白・辛口

### プイイ フュイッセ プルミエ クリュ

レ ヴィーニュ ブランシュ 2020

Pouilly Fuissé 1er Cru Les Vignes Blanches



白亜質粘土の土壌。樹齢約50年、手摘みで収穫、自然酵母で低温発酵、マロラクティック発酵、木樽発酵、11か月木樽熟成。その後30か月タンクで熟成。生産量1600本

AOP プイイ フュイッセ

品種：シャルドネ100%

750ml ¥8,500

白・辛口

アンドレ・エルハートは、コルマールより少し南西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年以來、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、高品質なワインを造りだします。現在はAOPを10 ha以上所有し、内グランクリュは4 ha所有しています。現在はオーガニック認証申請中。



## クレマン ダルザス Crémant d'Alsace



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2次発酵。澱と共に24カ月以上熟成。

AOP クレマン ダルザス  
品種：ピノブラン、ピノグリ  
シャルドネ、オーセロワ  
泡・辛口 750ml ¥ 3,600

## ピノ ブラン 2022 Pinot Blanc



白い花や黄色い果肉のフレッシュな香り。柔らかく、さわやか。口に含むと丸みがあり、しっかりとしたストラクチャーとバランスの取れた味わい。前菜、サラダ、グリル料理、魚料理、軽く熟成したチーズにぴったりです。

AOP アルザス  
品種：ピノ ブラン100%  
白・辛口 750ml ¥ 3,200

## 再入荷 ピノ ノワール 2023 Pinot Noir



美しいチェリーレッド色。チェリーやラズベリーなどの赤い果実の香り。口に含むと力強く凝縮感のある味わいが広がります。手摘みで収穫。10日間マセラシオン。自然酵母で発酵。シュールリで8ヶ月熟成

AOP アルザス  
品種：ピノ ノワール100%  
赤・ミディアム 750ml ¥ 3,900

## リースリング 2023 Riesling



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。魚貝類、サラダ、エスカルゴ、シュクルートなどと◎

AOP アルザス  
品種：リースリング100%  
白・辛口 750ml ¥ 3,500

## リースリング グランクリュ ソンメルベルグ 2023 Riesling Grand Cru Sommerberg



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。天ぷら、オマール海老、魚料理など◎年間生産量3500本

AOP アルザス グランクリュ  
品種：リースリング100%  
白・辛口 750ml ¥ 4,500

## リースリング グランクリュ ヘングスト 2024 Riesling Grand Cru Hengst



丘の中腹にある南向きの畑で収量が少ないため凝縮感がありしっかりとしたストラクチャー。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よく豊かな後味。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  
品種：リースリング100%  
白・辛口 750ml ¥ 4,500

## 再入荷 ゲヴェルトトラミネール 2023 Gewurztraminer



力強く濃厚でドライフルーツやレーズンの香りがします。コクがあり、まろやかで心地よい口あたり。ペアリング：フォアグラのポワレ、エスニック料理、甘口料理など

AOP アルザス  
品種：ゲヴェルトトラミネール100%  
白・中辛口 750ml ¥ 3,700

## 再入荷 ゲヴェルトトラミネール グランクリュ ヘングスト Gewurztraminer Grand Cru Hengst



エキゾチックでスパイシー。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  
品種：ゲヴェルトトラミネール100%  
白・甘口 750ml ¥ 4,600

## 再入荷 ピノ グリ グランクリュ ヘングスト 2020 Pinot Gris Grand Cru Hengst



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3000本。ペアリング：食前酒、フォアグラのポワレ、寿司

AOP アルザス グランクリュ  
品種：ピノ グリ100%  
白・甘口 750ml ¥ 4,600



## 受け継がれる情熱と誠実なワイン造り

1963年以来、ユナウィールのふもとにある要塞化された教会の近くで、ミットナット家は変わらぬ情熱でワインを造り続けています。現在、アンドレの息子マルク・ミットナット、その妻ポール、息子ピエールの3人が、ユナウィールとリボーヴィレの最良のテロワールで広がる11ヘクタールのブドウ畑でオーガニックとバイオダイナミ農法による持続可能な栽培を実践しています。



ミットナット家では、自然環境を尊重しながら、ブドウの力を最大限に引き出すため、化学肥料や農薬を一切使用せず、手作りの堆肥やバイオダイナミ調剤を使用。これにより、地域の生態系を守り、ブドウそのものが持つ豊かな個性を育てています。

太陽と月のリズムに合わせた栽培管理は、土壌やブドウ樹に最適な作業タイミングを導き出します。自然の力を信じ、ブドウが自らの力で健やかに成長する環境を整えています。ボルドー液や植物由来のハーブ抽出液も、必要な時にだけ使用し、ブドウが自然と調和しながら成長できるよう支援しています。

### クレマン ダルザス エクストラ ブリュット Crémant d'Alsace Extra Brut



24ヶ月以上瓶内熟成。繊細で優雅な泡が青リンゴや洋梨の爽やかな香りを引き立て、ほのかにバターやヘーゼルナッツの風味が広がります。低ドサージュによるドライでいきいきとした口当たりは、食前酒からデザートまで、あらゆる料理のシーンを彩ります。

AOP クレマン ダルザス  
品種:ピノ オーセロワ75%、  
ピノ グリ20%、ピノノワール5%  
750ml ¥4,400

泡・辛口

### ピノブラン オーセロワ 2024



ピノ・ブランとピノ・オーセロワが溶け合うように調和した、豊かで気品ある辛口白ワイン。香りは繊細でエレガント。バターや果樹園の熟した果実を思わせる贅沢なアロマが広がります。口当たりはみずみずしく、ピーチや洋ナシの風味が広がり、ふくよかなコクと繊細な酸が心地よいバランスを生み出します。

AOP アルザス  
品種:ピノ ブラン20%、  
ピノ オーセロワ 80%  
750ml ¥3,600

### ピノ ノワール 2024



さわやかなチェリーや赤スグリのピュアな果実に、ほのかなスモーキーさが重なるエレガントな香り。口当たりはフレッシュな果実味がはっきりと感じられ、6か月の樽熟成がもたらすやわらかな骨格と、果実味・タンニンの美しいバランスが楽しめます。成熟したタンニンとアルザスらしいフレッシュさがすでに感じられる、複雑さを持った味わいです。

AOP アルザス  
品種:ピノ ノワール100%  
750ml ¥4,600

## 再入荷

### ジャンティ コパン コピンス 2023 Gentil Cuvée Copains Copines



ピノ ブランとオーセロワを基にしたブレンドで、50%以上がリースリング、ピノグリ、ミュスカ、ゲヴェルツトラミネールなどの高貴品種で構成されています。辛口でアロマティック。ジューシーで、繊細な酸味。100年以上使用されている古い大樽で9か月熟成

AOP アルザス  
750ml ¥4,280

白・辛口

## 再入荷

### シルヴァネール ヴィエイユ ヴィーニュ 2024 Sylvaner Vieilles Vignes



果樹園にいるような香りの中にライムの花やミント、レモンゼストの香り。クラシックなシルヴァネールとは一線を画し、ドライでありながらもリッチで包み込むような味わい。爽やかで潤いのある酸味。樹齢45年。アペリティフやピクニック、魚料理やラクレットに

AOP アルザス  
品種:シルヴァネール100%  
750ml ¥3,980

白・辛口

### ピノ グリ クロ ラ クルティージュ 2021 Pinot Gris Clos La Courtille



グランクリュロザケールに近い特別な畑。クルティージュは、楽しみや憩いの場を意味し、このキュヴェの哲学を反映しています。2021年の冷涼な気候とマイクロクリマの影響で、最も古い区画から初のアンフォアでのキュヴェが完成。酸化バランスに優れた砂岩製のアンフォアで9ヶ月熟成

AOP アルザス  
品種:ピノ グリ100%  
750ml ¥5,800

白・中辛口

## 再入荷

### タンデム 2023 Cuvée Tandem



ピノ グリとピノ ノワールから生まれた独特なワインです。ピノ グリは全房でマセラシオンカルボニック、ピノ ノワールは亜硫酸無添加。グリオットチェリーやラズベリーのエレガントなアロマにあふれ、ジューシーでほのかな酸味が心地よい味わいです。

AOP アルザス  
品種:ピノグリ70%、ピノノワール30%  
750ml ¥4,680

赤・ライトボディ

### リースリング レ フォシル2023 Riesling Les Fossiles



香りは繊細で、花、柑橘類、桃の香りが豊かに広がります。爽やかなミネラル感と軽やかな塩味が心地よく、上品な味わい。ボディはしっかりしており、熟成を重ねることでミネラル感がさらに深まり、複雑さを増していくでしょう。自然酵母、9か月熟成

AOP アルザス  
品種:リースリング100%  
750ml ¥4,300

白・辛口

### リースリング グランクリュ ロザケール 2021 Riesling Grand Cru Rosacker



アルザスの名テロワール「ロザケール」はマグネシウムが豊富なマールと石灰質土壌。柑橘系の複雑な香りが広がり、繊細なアタックから塩味のある深い味わいで長年愛され続ける1本です。樹齢40年、自然酵母、9か月熟成

AOP アルザス グランクリュ  
品種:リースリング100%  
750ml ¥7,300

白・辛口



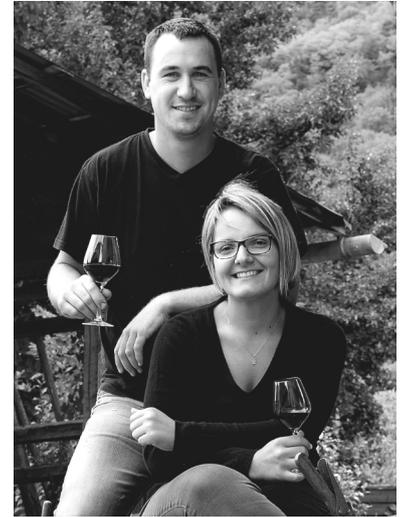
ワイン生産者の家系に生まれたファビアン・トロセとパートナーのクロエは、2011年にワイナリーを引き継ぎました。

ドメーヌはボージュ山塊のふもと、シャンベリーとアルペールビルの上に位置し、畑は南向きの丘の中腹25haに広がっています。土壌は主に石灰岩の部分と、モンドゥーズに最適な赤粘土の2種類あります。平均樹齢は35年で、最も古い木は樹齢80年にのぼります。

土壌は深く豊か。それはブドウの木に活力を与え、下層土に根を張り、高品質で成熟したぶどう、そして個性豊かなワインを生み出します。

畑はリュット・レゾネで耕作され、機械で耕すことはしません。農薬はどうしても必要な場合のみ行い、収穫はすべて手作業で行われます。

ファビアンとクロエは、ブドウの木とテロワールに情熱を注ぎ、代々受け継がれてきた伝統的な価値観を守りながら、伝統と現代技術を融合させたワインで評判が高いドメーヌです。



再入荷



白・辛口

### アプルモン ルロック 2024

Vin de Savoie - Apremont "Le Roc"

樹齢40年の粘土石灰質土壌から手摘みで収穫。低温発酵後8か月シュールリー熟成。白い花、かんきつ類、熱い石のようなミネラル感。さわやかでいてまろやかな口当たり。アペリティブ、甲殻類、貝類、チーズ全般に◎

AOPヴァンドサヴォワ - アプルモン

品種：ジャケール100%

750ml ¥3,890

\ NEW /



### シニャンベルジュロン レスリジエ 2024

AOPヴァンドサヴォワ - シニャンベルジュロン

品種：ルーサンヌ100%

750ml ¥5,500

再入荷



白・辛口

### ルーセットドサヴォワ ラデヴィール 2023

Roussette de Savoie "La Devire"

デヴィールは区画名です。決して怖いものではありません。白い花とはちみつのノート。口いっぱいに広がり、まろやかでミネラルが感じられます。アペリティブ、貝類、エスカルゴ、チーズ料理など

AOPルーセットドサヴォワ

品種：アルテス100%

750ml ¥4,400

再入荷



赤・ミディアム

### アルバンモンドゥーズ テールドリジン 202

Vin de Savoie - Mondeuse Cru Arbin  
TERRE D'ORIGINE

50%全房 50%除梗。自然酵母で発酵。ステンレスタンクで9か月熟成。SO2は瓶詰時に極少量のみ。濃いスマイレ色。スマイレ、マシュマロ、黒い果実の香り。非常にスパイシーで丸い口、コクのあるタンニン。

AOPヴァンドサヴォワ モンドゥーズクリュアルバン

品種：モンドゥーズ100%

750ml ¥4,300



白・辛口

### アヴァランシュ ラブランシュ 2022

Vin des Albobroges AVALANCHE - LA BLANCHE

世界で9ヘクタールのみ栽培されるモンドゥーズ・ブランシュ。天然酵母で発酵。8か月シュールリー熟成。スモーキーで菩提樹の香り。口にいっぱい広がり、まろやかでミネラルのあるユニークなワインです。

IGPヴァンデアロブロージュ

品種：モンドゥーズブランシュ100%

750ml ¥5,300



赤・フルボディ

### アルバンモンドゥーズ アヴァランシュ 2021/2022

Vin de Savoie - Mondeuse Cru Arbin AVALANCHE

樹齢50年の赤粘土主体の深い土壌。手摘みで収穫。全房醗酵、マセラシオン、自然酵母で発酵。ステンレスタンクで10か月熟成。SO2は瓶詰時に極少量のみ。スマイレ、マシュマロ、黒い果実の香り。非常にスパイシーで丸みのある口当たり、コクのあるタンニン。

AOPヴァンドサヴォワ モンドゥーズクリュアルバン

品種：モンドゥーズ100%

750ml ¥4,800

# Renaissance

Fleuriet Frères - Vignerons

ルネサンス フルリエ フレール


 RENAISSANCE  
 FLEURIET FRÈRES - VIGNERONS


ブノワとマテュー兄弟は1991年からワインを生産しています。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。当時、非常に脆弱な状態だった畑を、環境に最大限に配慮して再生し、ルネサンスは誕生しました。白ワインはソーヴィニヨン・ブランのみから、赤ワインはピノ・ノワールからのみ生産されています。アミニエの石灰岩、コート・ド・レペの砕いた石灰岩、レ・マルヌの粘土質土壌など、すべてのワインがそのテロワールを表現しています。

再入荷



## レクラ 2023

Touraine Sauvignon l'Eclat

レクラは「光り輝く」。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。

Vin de France

品種：ソーヴィニヨン ブラン100%

750ml ¥2,800



## メストゥ サロン レドゥモワゼル

Menetou-Salon Les Demoiselles

Sold out



豊かさと繊細さを併せ持ち、かんきつ類や花のノート、スパイスやコショウ、メントールのニュアンス。フレッシュな果実味とまろやかで長い余韻があります。自然酵母、コンクリートタンクでゆっくり発酵。8~10か月間シュール・リー熟成。海老や前菜。アボカドやカニ、バルメザンチーズを添えたアスパラガス。上質なブッラータなどと

AOPメストゥ サロン

品種：ソーヴィニヨン ブラン100%

750ml

Sold out



## サンセール コート ド レペ 2022

Sancerre Côte de l'Épée

コンクリートの卵型タンクで18~23°Cの温度でゆっくりと発酵。土着酵母。同じ卵タンクで10~12ヶ月間熟成。エレガントで完璧なバランス、素晴らしいミネラルが特徴です。花や石のアロマが混ざったような香りで繊細な口当たりです。平均樹齢50年。

AOP サンセール 白・辛口

品種 ソーヴィニヨン ブラン100%

750ml ¥5,200

## サンセール ブラン マジ デ カイヨット 2022

Sancerre Blanc La Magie des Caillottes



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。

AOP サンセール

品種 ソーヴィニヨン ブラン100%

750ml ¥4,800

## サンセール レマルヌ 2022

Sancerre Les Marnes

アプリコット、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です。サンセールの中でも特に高品質の区画で、ドメヌの最も古いぶどう樹から造られる最高品質のワインです。

AOP サンセール 白・辛口

品種 ソーヴィニヨン ブラン100%

750ml ¥6,000

## サンセール ルージュ マジ デ カイヨット 2019

Sancerre Rouge La Magie des Caillottes



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。

AOP サンセール

品種：ピノ ノワール100%

750ml ¥4,500

赤・ミディアム

Sold out



## サンセール ピュア

Sancerre Pur

白い石灰岩土壌の単一畑。コンクリートの卵型タンクでゆっくり発酵。土着酵母。卵型タンクで10~12ヶ月熟成。SO2無添加。季節によってミネラルの香り、海の香り、カリン、洋ナシ、アーモンド、アカシア、ジンジャーの香りなど様々なアロマが広がりピュアという言葉がぴったりです。

AOP サンセール 白・辛口

品種 ソーヴィニヨン ブラン100%

750ml

# Domaine de l'Enchantoir

ドメヌ ド アンシャントワール



DOMAINE DE L'ENCHANTOIR



ソミュール地方の中心に位置するルピュイノートルダムは、魅力的な小さな村で、16世紀以来、ブドウ栽培が盛んな地域です。ドメヌは19世紀初頭から、何世代にもわたり粘土石灰質の土壌でワイン造りを行ってきました。

土壌に含まれる凝灰岩（テュフォー）は、豊かさ、繊細さ、複雑さで名高い個性的なワインを生み出します。15haの畑には、シュナン、シャルドネ、カベルネフランが栽培されています。

テロワールの豊かさを保つために伝統を重んじた栽培を行い、常にヴィンテージの品質を高めています。2016年よりオーガニック認証を受け、伝統的なノウハウと現代技術を融合させてワインを生産しています。

中庭からは、ピュイノートルダム地区全体を貫く地下トンネル「トログロディット」にアクセスでき、ワインの最適な貯蔵と保存を可能にしています。



アマンディン&ジャン ミシェル

## トゥルブレント 2022

Turbulente



粘土石灰質の土壌から生まれる輝くようなベットナット。手摘みで収穫、土着酵母。白い果実と柑橘類のフレッシュな香り。軽やかでいきいきとしており、非常に細かい泡立ち。アペリティフや魚と一緒に。SO2わずか8mg/l

Vin de France

品種：シャルドネ70%、シュナン30%

泡・辛口 750ml ￥ 4,800

## シャヴァネーズ 2021

La Chavannaise



3品種をブレンドしたベットナット。ワルツのように踊る細かい泡、フルーティでフレッシュな味わいです。ガトーショコラやイチゴのサラダと一緒に楽しみください。SO2わずか8mg/l

Vin de France

品種：カベルネフラン50%、シュナン40%、シャルドネ10%

ロゼ泡・辛口 750ml ￥ 3,750



貯蔵トンネルの「トログロディット」

## ブランドノワール 2023

Blanc de Noir



カベルネフラン100%の白ワイン。砂質シルト土壌。手摘み収穫、ダイレクトプレス、最も澄んだ最初の果汁を回収、48時間後に低温で搾り、タンクで5ヶ月熟成。フレッシュで花のような香り、ロゼワインのような赤い果実。

Vin de France

品種：カベルネフラン100%

白・辛口 750ml ￥ 3,900

## ソミュール テールブランシュ 2022

Saumur Terres Blanches



シャヴァンヌ城跡の麓、ランシャントワールの丘の白い岩の上に、この格別なシュナンがあります。手摘みで収穫、澱とともに熟成、果実と白い花のアロマの力強さといきいきとした表情があり、オリジナリティ溢れるワインです。

AOPソミュール

品種：シュナン100%

白・辛口 750ml ￥ 5,000

## マセラシオン 2022

Maceration



アンフォラで9ヶ月間スキンコンタクトをした樹齢40年のシュナン。テュフォーのテロワールから手摘みで収穫。アンフォラに入れる前にフットプレスで破碎。1ヶ月間、1日2回のバトナージュ。フリーランジュースとプレスジュースを分け、フレッシュさを保つためにフリーランジュースのみ使用

Vin de France

品種：シュナン100%

オレンジ・辛口 750ml ￥ 5,500

## ルーージュ アンジュ 2023

Rouge Anjou



赤い果実の香り、しなやかで果実がはじけるような味わい。ルーージュアンジュはフランス語で「赤らかな頬」を表し、砂質シルト土壌。手摘み収穫、100%全房でマセラシオンカルボニック発酵。ステンレスタンクで5ヶ月熟成

AOP アンジュ

品種：カベルネフラン100%

赤・ミディアム 750ml ￥ 3,700

## ソミュール リロデビッシュ 2021

Saumur L'îlot des Biches



芳醇で、黒い果実、スパイスのアロマ。繊細でしなやか、フレッシュなタンニン、ミネラルを感じ、いきいきとして柔らかい、シャープでフルーティなソミュールです。

AOPソミュール

品種：カベルネフラン100%

赤・ミディアム 750ml ￥ 3,800

## Sold out ソミュールピュイノートルダム ピエアレトリエ

Saumur Puy-Notre-Dame  
Le Pied à l'Étrier



丘の上の粘土石灰質土壌。ブドウを厳選しタンクで15ヶ月熟成。黒い果実とスパイス、力強さとエレガントさが絶妙なバランスで融合し、素晴らしいヴィンテージです。

AOPソミュールピュイノートルダム

品種：カベルネフラン100%

赤・フルボディ 750ml



ドメヌドモンセはAOPラランド・ド・ポムロールでトップクラスのドメヌで、シャトーモンセ、シャトーラバスティデット、シャトーシャンブランです。畑はペトリュスやシュヴァル・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将軍モンセ氏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、ワインの品質を飛躍的に向上させました。HVE認証レベル3に認定（環境価値重視認証の最高レベル）

### シャトーラバスティデット 2023

Château la Bastidette

右岸メルローの特徴が良く出ている古樹のワイン  
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。樽は使用せず、コンクリートタンクで熟成。チェリー、スマイルのアロマが広がり、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。

AOPモンターニュ サンテミリオン

品種：メルロー100%

750ml ￥3,200



赤・フルボディ

### シャトーモンセ 2020

Château Moncets

まろやかでコクのあるブーケ  
粘土質土壌でオーガニック栽培。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。味わいはまろ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

品種：メルロ73%、カベルネフラン21%、カベルネソーヴィニヨン6%

750ml ￥4,300

375ml ￥2,500 (VT2017)



赤・フルボディ

### シャトーシャンブラン 2019

Château de Chambrun

ポムロール台地の延長に位置するネアック村の5区画に広がる畑。砂利質粘土土壌。15の小区画を個別管理し、最新の醸造設備でそれぞれの個性を丁寧に引き出す。12種の焼き加減を用いたフレンチオーク樽で12ヶ月熟成（新樽率60%）ミントやストロベリー、黒系果実にタバコとスパイス。力強いアタックとクリーミーなタンニンが印象的な、堂々たる一本。

AOPラランドドポムロール

品種：メルロー94%、カベルネフラン6%

750ml ￥8,500

375ml ￥3,900 (VT2017)



赤・フルボディ

# Chateau de Cranne

Bordeau

シャトー クランヌ

ボルドー

Vincent Lacoste



VIGNOBLES LACOSTE



1856年以来、ラコステ家はボルドーの最も高い斜面にあるこのシャトーに住み、6代目ヴァンサン・ラコステが2005年に引き継ぎました。

畑は44haに広がります。2005年、オーガニック認証を取得し、「残留農薬ゼロ」の分析結果は、土壌を保護しながらワインを生産する栽培者の努力を証明しています。

6世代にわたって培ってきたノウハウを駆使してテロワールに寄り添い、土壌を守りながら高品質のワインを生産しています。

ラベルは、漫画家であり、元ブドウ摘み職人である、ラコステ家の友人 Nono (ノノ) によってデザインされました。



## ジャルディネ 2023 Jardiner



フルーティな香りは余韻が長く複雑。バランスよく、エキゾチックなニュアンスと新鮮な果実味の美しい後味。収量をコントロールし凝縮したアロマに。ブルブラン、オムレツ、パエリアなどに◎

AOPボルドー

品種：ソーヴィニヨン グリ50%  
セミヨン25%、ミュスカデル25%  
750ml ¥2,700

## NEW / クレイ 2023 Clay



近年注目のぶどう品種であるマルセランを使用。チェリー、ラズベリー、カシスなどの豊かなアロマ、丸みのある上品な味わい。ブラックベリーを思わせる果実味に、ほのかなスパイスがアクセント。小粒で完熟したぶどうを区画ごとに仕込み、マセラシオンカルボニック、天然酵母で発酵

Vin de France

品種：マルセラン 100%  
750ml ¥3,300

## Sold out フリザンテ 2023 Frizzante



白い花や桃、レモンのアロマ。フルーティでフレッシュな味わいに、生き生きとした酸味とフローラルな後味が特徴です。石灰岩のテロワールから手摘みで収穫、自然発酵させたこのワインは、爽やかさと軽い発泡感が魅力。アペリティブやシーフード、シェーブルチーズと

Vin de France

品種：フロレアル、  
ソーヴィニヨン グリ、ミュスカデル  
750ml ¥3,300

## ドンテ ラ ベット！ 2022 Dompter la Bete!



「猛獣を飼いならせ！」トラクターを猛獣に見立てたおちゃめなラベル。ストロベリー、カシス、ラズベリーの豊かでフルーティな香り。しっかりとした味わいで、ブラックベリーとスマイレのニュアンス。牛リブソースのBBQ、赤身肉のロースト、コンテ、鶏肉のクリームソースに◎

AOPボルドー

品種：メルロ80%、カベルネS 20%  
750ml ¥2,600

## オレンジ 2023 Orange



セミヨンを、ヴァンサン解釈に従ってマセラシオンしました。「私にとって、ワインは無限の創造性を秘めている。」彼の創造的なアプローチの結果、琥珀色に身を包んだ、エキゾチックで個人的な香りフレッシュでフルーティな後味、余韻が長く複雑なワインが生まれました。アペロヤパエリア、シーフードと

Vin de France

品種：セミヨン100%  
750ml ¥3,300

## NEW / エオル 2023 Heol



マンゴーやライチ、パイナップルの華やかな香り。フレッシュな酸と豊かな果実味がバランスよく、爽やかさとやわらかな甘みが心地よく広がります。フルーティで親しみやすいワインです。小粒で完熟したぶどうを区画ごとに仕込み、天然酵母で1か月マセラシオン。アンフォアで熟成。

Vin de France

品種：ミュスカリス、  
フロレアル、ヴォルティス  
750ml ¥4,200

## ナチュラル Nature



力強く輝きのある紫色。ラズベリーを思わせるフルーティな香り。心地よくフレッシュな味わいです。光合成に適した日当たりの良い粘土石灰質、粘土砂利質の土壌。SO2無添加。低温で長時間マセラシオンを行い、温度管理されたステンレスタンクで発酵。

AOPボルドー

品種：メルロ  
750ml

## ブラック 2022 Black



アステリア石灰岩という土壌から採取されたマルベック100%。ボルドー右岸の特徴的なヒトデの化石を含む粘土石灰質土壌です。畑の日当たりと土壌がワインに力強いアロマと骨格を与えます。ストロベリー、カシス、ラズベリーの豊かな香り。肉厚な味わい、フィニッシュは小さな黒い果実とスマイレ。ジビエと相性抜群です。

Vin de France

品種：マルベック100%  
750ml ¥3,300

## ステレン 2022 Sterenn



酵母を使用せずにアンフォアで長期熟成。カシスとスマイレのエレガントな香り。独特のフローラルな複雑さとシルキーなタンニンが広がり、余韻の長いリッチなフィニッシュが続きます。その骨格と繊細な風味が、ワクワクするような味覚体験を生み出します。

Vin de France

品種：マルベック、アルタバン  
カベルネ ソーヴィニヨン  
750ml ¥4,200

Sold out

赤・ミディアム

赤・フルボディ

赤・フルボディ

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

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、エシヤ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、エレガントを兼ね備えたエルミタージュを生み出します。



**NEW /** エクスプロラシオン  
マルサンヌ ヴィオニエ 2023  
Exploration Marsanne Viognier



華やかでフレッシュな白。アカシアやミモザの香り、白い果実の豊かな広がり。余韻に残る美しい苦味が、料理をさらに引き立てます。ショウガで炒めたエビ、トマトとモッツアレラのサラダ、チーズラビオリなどと◎低温でシュールリー熟成

IGP コリヌ ロダニエンヌ  
品種：マルサンヌ65%、ヴィオニエ35%  
750ml ¥2,900

白・辛口

クローズ エルミタージュ  
ブラン ビオ 2023  
Crozes Hermitage Blanc Bio



花と果実がほどけるやわらかな余韻。白い果実と花の香り。黄色い果実やヘーゼルナッツ、オレンジの花がやさしく重なり、丸みある味わい。北の花崗岩と南の沖積土壌のブレンド。木樽発酵とシュールリー熟成で、奥行きとまるやかさを生み出します。魚料理や白身肉、熟成チーズに

AOP クローズ エルミタージュ  
品種：マルサンヌ  
750ml ¥4,300

白・辛口

サンジョセフ ブラン ビオ 2023  
Saint Joseph Blanc Bio



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  
品種：マルサンヌ100%  
750ml ¥5,500

白・辛口

**再入荷** エクスプロラシオン  
シラー 2024  
Exploration Syrah



標高280m、風通しの良い丘陵で育つオーガニック・シラー。スマイレや黒い果実の華やかな香り、スパイスと熟した果実の旨みが重なる、シルキーで豊かな味わい。ラム肉や白カビチーズと相性抜群。

IGP コリヌ ロダニエンヌ  
品種：シラー100%  
750ml ¥2,600

赤・ミディアム

クローズ エルミタージュ  
ルージュ ビオ 2021  
Crozes Hermitage Rouge Bio



カシスやラズベリーの凝縮感に、甘いスパイスとリコリスが重なる華やかなアロマ。熟したチェリーと黒胡椒が織りなす味わいは、清涼感と上質なタンニンに支えられ、エレガントな余韻へ。コンクリート槽と木樽で7か月熟成

AOP クローズ エルミタージュ  
品種：シラー100%  
750ml ¥4,200

赤・ミディアム

サンジョセフ ビオ 2020  
Saint Joseph Bio



カシス、ブラックベリーの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。光学機械で高品質なぶどうのみ選果。コンクリート槽と木樽で7か月熟成

AOP サンジョセフ  
品種：シラー100%  
750ml ¥5,500

赤・フルボディ

**再入荷** エルミタージュ ブラン  
オ クール デ シエークル 2018  
Hermitage Blanc Au cœur des Siècles



樹齢80年以上、エルミタージュ白の最上級キュヴェです。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。

AOP エルミタージュ  
品種：マルサンヌ100%  
750ml ¥15,800

白・辛口

コルナス ビオ 2017  
Cornas Bio



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、カカオ、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か月熟成

AOP コルナス  
品種：シラー100%  
750ml ¥8,000

赤・フルボディ

エルミタージュ ビオ 2015  
Hermitage Bio



秀逸なヴィンテージの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ます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。18か月木樽熟成。

AOP エルミタージュ  
品種：シラー100%  
750ml ¥11,500

赤・フルボディ



南ローヌ、ヴォクリューズ県のヴェゾン・ラ・ロメーヌ村とオランジュの間にあるドメーヌグラミエは、ブドウ畑とワインで知られるラストーの中心部に位置し、1944年にVDN甘口ワインと2010年に辛口の赤ワインでAOC認定を取得しました。10年間のオーガニック栽培と協同組合へぶどうの提供を経て、2017年にドメーヌグラミエを設立しました。

ワインへの情熱を存分に発揮するために、15Haのブドウを真剣に栽培しています。シンプルさと気配りにより、果実の最も純粋な表現を尊重した上質でストレートなワインを生産することができます。



**\ NEW /** ブルップ!  
BLOOP!



サブレ村の石の段丘「レ・ブラン」で育つクレレットを、香りが立つ瞬間に収穫。空気圧プレスでやさしく搾り、低温発酵&瓶内二次発酵へ。白桃や野いちご、スグリといった小さな赤い果実の香り、繊細なタンニンと爽やかな酸味を感じる心地よい余韻が広がります。

Vin de France

品種：クレレット 99%、アリカンテ1%  
750ml ¥3,000

ロゼ泡・辛口

グラミエット2022  
Gramillette



メソッドアンセストラルの無添加ナチュラルスパークリングワイン。白桃、赤いベリー、野いちご、赤スグリの香り。口に含むと、香りに感じられた赤いベリーが爆発します。質感のある酸味とフレッシュな後味。繊細なタンニン。クリアな味わいが喉を潤します。

Vin de France

品種：クレレット 99%、シラー1%  
750ml ¥3,800

ロゼ泡・辛口

コードデュローヌ  
プレニチュード 2023

Cote du Rhone blanc Plénitude



香りは切りたてのジューシーな洋ナシと華やかな白い花の香り。シルキーな果実味と花の香りが広がり、繊細な酸味とエレガントな味わい。6ヶ月熟成。生産量2500本。魚や野菜のタルタル、ビーフカルパッチョなど◎

AOPコートデュローヌ

品種：グルナッシュブラン 50%、クレレット 40%、ルーサンヌ 10%  
750ml ¥3,200

白・辛口

コードデュローヌ  
ルジャス 2021

Cote du Rhone blanc Le Jas



もともとブレンド用でしたが、テクスチャーとフィネスに魅了され、ワインにすることにしました。ラストーにあるルジャス(Le Jas)というリュージュ。丘の中腹にあり黄色の泥灰土は均質で、石がほとんどありません。樹齢40年。手摘みで収穫。9か月間木樽熟成

AOPコートデュローヌ

品種：クレレット 100%  
750ml ¥4,600

白・辛口

クールドレザン 2024

Cœur de Raisin



いちご、チェリー、ラズベリーの赤い果実香。口に含むとグレープジュースが広がります。フルーツとスパイスが口の中ではじけ、フレッシュな印象。コンクリートタンクで醸造。SO2無添加。プロヴァンス料理のブリッソーダやタパス、サラダによく合います。

Vin de France

品種：アリカンテ70%、グルナッシュ30%  
750ml ¥2,800

赤・ライトボディ

コードデュローヌ  
プリーヌ 2024

Cote du Rhone Prune



野生のベリー、ローズマリーやハーブ、アーモンドの香り。口当たりなめらかで、余分なコクがなく、程よい余韻があります。コンクリートタンクで醸造。SO2無添加。

AOPコートデュローヌ

品種：シラー 50%、グルナッシュ20%、カリニャン 30%  
750ml ¥3,200

赤・ミディアム

ラストー ソル 2022

Rasteau Sol



地中海沿岸の石灰岩の丘陵に生い茂るハーブの影響で、魅力的なアロマと海の塩味、つまりミネラル感がつまったワインが生まれます。力強くエネルギッシュ。ペアリング：アヴィニョンのバステイチョ、トマトのモゼット(白いんげん豆の煮込み)またはナヴァランと◎

AOPラストー

品種：グルナッシュ 50%、シラー 30%、ムールヴェードル 20%  
750ml ¥3,500

赤・フルボディ

**\ NEW /** ラストー レマルセル 2022

Rasteau Les Marcel



AOPラストー

品種：グルナッシュ 50%、シラー 30%、ムールヴェードル 20%  
750ml ¥4,400

赤・フルボディ



シャトーヌフ・ド・ガダーニュの若き生産者であるセバスチャン・クレマンは、祖先、特に祖父のジャンから受け継がれたワインへの情熱に突き動かされて、父のジャン＝ルイのもとで経験を積み、その後、ローヌ北部、ポルトガル、オーストラリアでワイン造りを学び、指導してきました。ドメーヌを引き継いでから、彼はすぐにオーガニック栽培とビオディナミに転換しました。季節のリズムに合わせて自然を尊重しながら、伝統的な方法でブドウを栽培し、ワインを生産しています。ドメーヌは丘の中腹にあり、地中海性気候、小石が転がる土壌、ミストラルの風が吹くため、病害が少なく健康的なぶどうが育ちます。ドメーヌのワインはオーガニック、デメター認証を取得しています。



## コートデュローヌ フルールドリュヌブラン 2024

Côtes-du-Rhône Blanc "Fleur de Lune"



南ローヌとしては驚くほどフレッシュな味わいは、太陰暦とビオディナミ栽培に基づく成果です。白い花の可憐な香りに魅了され、熟したかんきつ類とパイナップルのエキゾチックな果実味が広がります。

AOPコートデュローヌ  
品種：クレレット、グルナッシュブラン、ヴィオニエ  
750ml ¥3,200

白・辛口

NEW

## コートデュローヌ フルールドリュヌルージュ 2023

Côtes-du-Rhône Rouge "Fleur de Lune"

ストロベリー、ブラックベリー、チェリーなどの果実がはじけるように香り立ち、タイムや黒胡椒、オリーブといった南ローヌらしいハーブやスパイスのニュアンス。フレッシュでジュシー。飲みやすさとともに、たっぷりとした果実味と個性が際立ちます。添加物不使用

AOPコートデュローヌ  
品種：シラー80%、グルナッシュ20%  
750ml ¥3,200

赤・ミディアム

## ファドリ 2024

Vin de France Cuvée « Fadoli »



プロヴァンス語で"クレイジー"を意味するファドリは、無濾過、無清澄のナチュラルジュースから生まれた、ゴクゴク飲める喉越しのいいワインです。白い粘土質土壌、自然酵母。

Vin de France  
品種：シラー、ムールヴェードル  
750ml ¥3,800

赤・ライトボディ

## コートデュローヌ ベレブルー 2024

Côtes du Rhône Cuvée « Bérét Bleu »



青いベレー帽をかぶっていた祖父ジャン・クレマンに捧げるオマージュのキュヴェ。ジャンはサンソーを"Pinot du Sud"「南のピノ」と表現していたそう。赤い果実味を中心に、しなやかなタンニンと心地よいフレッシュさで、和やかな雰囲気へと誘います。

AOP：コートデュローヌ  
品種：サンソー100%  
750ml ¥3,200

赤・ミディアム

## コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ フォンティソン 2020

Côtes-du-Rhône Village Gadagne Rouge "Fontisson"



フォンティソンはアナグマの泉を意味します。白い粘土質の上に丸い小石が敷き詰められたこの丘陵地帯は、この地域で最も涼しく、泉が多いためアナグマが生息しています。自然酵母でナチュラル醸造。コンクリートタンク&木樽で9か月熟成

AOP：コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ  
品種：シラー100%  
750ml ¥4,000

赤・フルボディ

## コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ アミスタ 2022

Côtes-du-Rhône Village Gadagne Rouge "Amista"



プロヴァンスの言葉で「友情」を意味するアミスタは、毎年ドメーヌの仲間全員で収穫されるブドウから名付けられました。1954年植樹のドメーヌで最も樹齢の高いグルナッシュから造られます。

AOP：コートデュローヌ ヴィラージュガダーニュ  
品種：グルナッシュ100%  
750ml ¥4,200

赤・フルボディ



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年以上の長い歴史のあるシャトーです。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、珪質のシストの土壌で、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。

羊を放牧して畑を耕し、ミツバチによる畑の生物多様性を可能にするなど、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。



白・辛口

### キュヴェ トラディション ブラン 2023

Cuvée Tradition Blanc

ヴェルメンティーノ100%使用。アカシア、蜂蜜、サンザシの上質で繊細な香りです。美しくフレッシュで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。空気圧でゆっくりとプレス。おすすめ料理：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  
品種：ヴェルメンティーノ（ロール）  
750ml ￥4,000

Sold out



ロゼ・辛口

### キュヴェ トラディション ロゼ 2023

Cuvée Tradition Rosé

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、非常にきれいなうまみやフレッシュさがあります。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。空気圧でゆっくりとプレス。おすすめ料理：グイヤベース、寿司

AOP コート・ド・プロヴァンス  
品種：グルナッシュ90%、サンソー10%  
750ml ￥4,000



赤・フルボディ

### キュヴェ トラディション ルージュ 2019

Cuvée Tradition Rouge

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。するすると体中に染み渡るような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  
おすすめ料理：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  
品種：シラー：50%、グルナッシュ：50%  
750ml ￥3,750

# 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 있습니다。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と深く関係しており、ローマ時代までさかのぼる豊かな歴史を有しています。かつてはルイ14世の下で国家プロジェクト「ミディ運河」建設を発案・監督をしたピエール＝ポール・リケの邸宅でした。

現所有者であるダングラ家は、地中海の最も古いぶどう栽培地ひとつであるミネルヴォワに80ha所有し、有機農法と可能な限り農薬を使用しない合理的(サステナブル)な方法でブドウ畑を管理しています。

環境と資源の使用に配慮し、テロワールの豊かさを守るため、責任あるブドウ栽培に努めています。太陽の恵みをたっぷり受けたブドウからは、リッチでフルーティ、力強さと繊細さが調和したワインが生み出されています。



## オララ！ブラン 2023

Oh La La! Blanc



ラングドックの日当たりの良い畑で細心の注意を払って造られたこのワインは、華やかでフレッシュ。一口目からあなたの五感を刺激するでしょう。熟した果実とバニラの心地よい香り。味わいはフルーティでまろやか、クロワッサンとレモンピールのニュアンスが爽やかで、ミネラリーな後味です。

IGPペイドック

品種：シャルドネ100%

白・辛口 750ml ¥2,550

## バッド ロージー 2022

Bad Rosie



狂騒の20年代にインスパイアされたオリジナリティ溢れるデザイン。バラの花びらのような淡く柔らかな色。野イチゴとスグリの心地よい香り。バランスの取れた味わいで、キリッとした酸味があります。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

品種：シラー50%、グルナッシュ50%

ロゼ・辛口 750ml ¥2,500

## オララ！ルージュ2021

Oh La La! Rouge



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です。

IGPペイドック

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%

赤・フルボディ 750ml ¥2,550

## エテ インディアン 2023

Été Indien



エテインディアンは小春日和のような暖かい気候を意味します。白い花、洋ナシ、ハチミツ。暖かく包み込まれるような、濃厚でバランスのとれた、ややタンニンのあるストラクチャーと長い余韻。フルーティでいてドライな味わいです。

Vin de France

品種：ゲヴェルトトラミネール100%

オレンジ・辛口 750ml ¥3,200



シャトー ギオは、コステイエールドニームのAOP地域の中心部、サンジールに位置する 100 Ha のドメーンです。壮大な景観の中にあるシャトーとそのブドウ畑は、南をプティット・カマルグ、東をアルピーユに囲まれています。なだらかな丘陵地に広がるブドウ畑、ローヌの一流オペレーションから拝借した丸い小石のテロワールが、ワインに独特の個性を与えます。赤土の上に敷き詰められた石は、夜になると穏やかな暖かさを放ち、日中に蓄積された有益な効果をもたらします。近くの地中海も有益なミクロクリマをもたらし、自然の温度調節がブドウに豊かさと凝縮感を与えます。

1976年、シルヴィアとフランソワ・コルヌットがドメーンを購入。1990年に熟成セラーが建設され、2000年には醸造セラーが改修・拡張。2016年からは、双子の息子であるアレクシスとヌマが、シャトーを引き継ぎました。



### ニモワニトワ ブラン 2022

Ni moi ni toi Blanc

白い花や核果の香りが特徴の、香り豊かなワインです。味わいは非常に肉厚で、美しくフレッシュな香りが長く続きます。夜間に収穫し、果汁の新鮮さとアロマを保つためにダイレクトプレス。シュールリー熟成。

AOP コステイエールドニーム  
 品種：グルナッシュ ブラン50%、マルサンヌ30%、  
 ルーサンヌ20%  
 750ml ¥2,700

白・辛口



### #パ アンヴィテ 2022

#pas invité

ざくろのような色で、小さな赤い果実のとてもアロマティックな香り。心地よくフレッシュで、フィニッシュは赤い果実とコショウの軽いニュアンス。この赤ワインはフレッシュな状態で楽しめます。化学物質・亜硫酸は無添加。

Vin de France  
 品種：ムールヴェードル100%  
 750ml ¥3,500

赤・ライトボディ



### ニモワニトワ ロゼ 2022

Sold out Ni moi ni toi Rosé

親しみやすいロゼで、イチゴ、アプリコット、柑橘類の香り。口当たりはまるやかで、余韻はすっきりとしています。50m以上の深さがある土壌で、土壌が豊かな区画を選ぶことで、樹勢が強く、果実が凝縮しすぎないブドウを得ることができます。

AOP コステイエールドニーム  
 品種：グルナッシュ50%、シラー50%  
 750ml ¥2,700

ロゼ・辛口



### オンセジャメ ブラン 2022

Sold out je sais qu'on ne sais jamais Blanc

ダイレクトプレスで一番搾りの果汁だけを厳選しています。卵型タンクで発酵。天然酵母。化学物質・亜硫酸は無添加。チェリー、プラム、アニス、カルダモンのアロマティックな香り。軽やかで力強く、程よい余韻があり、バターのニュアンスとお菓子の風味。

Vin de France  
 品種：シャルドネ100%  
 750ml ¥3,900

白・辛口



### ニモワニトワ ルージュ 2022

Sold out Ni moi ni toi rouge

夏には冷やして飲むと、フレッシュさと果実のアロマを楽しむことができます。チーズや赤い果実の肉料理と◎。果実のアロマを保つため、18~20°Cのステンレスタンクでアルコール発酵。ソフトで短いマセラシオンを2~3日行い、軽いストラクチャーを出します。

AOP コステイエールドニーム  
 品種：シラー40%、カリニャン30%、グルナッシュ30%  
 750ml ¥2,700

赤・ミディアム



### オンセジャメ ルージュ 2022

je sais qu'on ne sais jamais Rouge

カマルグを望む南向きの軽い斜面に植えられたカリニャンの古木は、早朝に手摘みで収穫され、天然酵母で発酵。化学物質・亜硫酸は無添加。スマイル、カシス、ブラックベリーを思わせる複雑なアロマ。口に含むと、ピロードのようなタンニンがあり、とてもフルーティ。料理との相性は抜群。

Vin de France  
 品種：カリニャン100%  
 750ml ¥3,900

赤・フルボディ



ドメーヌ・ド・ジョイはフランス南西部、ガスコーニュ地方の中心部、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。

ドメーヌは、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、ドメーヌは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、ドメーヌの一部はビオへ転換中です。



## ジョイ ブリュット

Joy Brut



泡・辛口

シルバーに近い美しいレモンイエロー。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がします。

スパークリングワイン  
品種：ソーヴィニヨンブラン100%  
750ml ¥2,500

## ジョイ ブリュット ロゼ

Joy Brut Rosé



ロゼ泡・辛口

美しいサーモンピンク色と、繊細な泡が特徴です。香りは、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、森の果実の香りがあります。フレッシュでエレガントな味わい。

スパークリングワイン  
品種：メルロー30%、タナ30%  
カベルネフラン25%、シラー15%  
750ml ¥2,600

## ラヴィ アンジョイブラン 2022

La Vie en Joy Blanc



白・辛口

ラヴィアンジョイは「人生を楽しもう」という意味。クリアで鮮やかな色。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で終わります。アタックはしなやかでバランス良く、豊富なフレーバー。

IGP コート ド ガスコーニュ  
品種：ソーヴィニヨンブラン80%、グロマンサン20%  
750ml ¥2,500

## ラヴィ アンジョイ ルージュ 2022

La Vie en Joy Rouge



赤・ミディアム

ラ・ヴィ・アン・ジョイは「人生を楽しもう」という意味。赤系果実と新鮮なスパイスの香りがあります。エレガントでしなやかな後味のモダンスタイルのワインです。土着酵母で発酵。

IGP コート ド ガスコーニュ  
品種：メルロー70%、カベルネソーヴィニヨン30%  
750ml ¥2,500

## サン タンドレ 2023 Saint André

Sold out



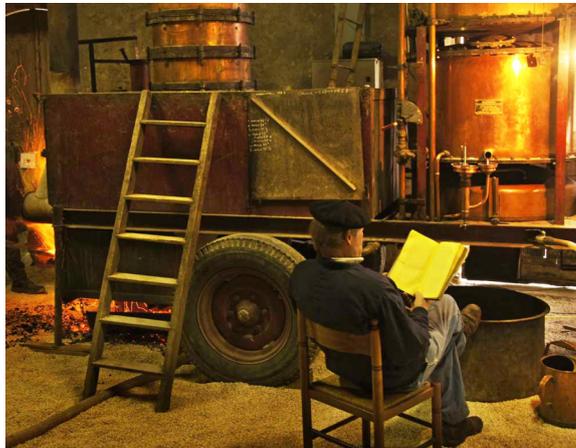
白・甘口

遅積みで収穫。芳醇で、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があります。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。残糖度：50g  
料理：アペリティフ、ブルーチーズ、タルトタタン

IGP コート ド ガスコーニュ  
品種：グロマンサン 100%  
750ml ¥2,500

アルマニャックで最も高級とされるバアルマニャック。ワインは発酵後すぐにドメーヌ内で蒸溜されます。蒸留器から出してすぐに、アルマニャックらしい特徴を与えるためにガスコーニュ産の新樽と、しなやかさとエレガントさがあるリムーザン産の新樽に入れられます。

タンニンが素早く定着したら、オー・ド・ヴィ（原酒）はオールドキャスク(古樽)に移され、ウッディさとフルーティさのバランスを得ることができます。その後、厳格なモニタリングと連続したエアレーション（液体に空気を触れさせること）により、一定の品質でバランスのとれたアルマニャックが出来上がります。



Sold out



## バアルマニャック XO 10年

Bas Armagnac XO 10 ans

バニラとフローラルノート

ウッディな熟成香やバニラとフローラルノート。バニラとスパイスの優しいアタック。溶ろけるよなウッド感が続きます。

品種:バコ、ユニブラン

容量: 500ml Alc: 40.5度 ￥ 8,500

Sold out



## バアルマニャック XO 10年 アモマンドネ

Bas Armagnac XO 10 ans a un moment donnee

香り高くアロマティック

熟成中のある特定の瞬間にアロマを抽出した「アモマンドネ」(ある瞬間)は、特別なアルマニャックです。口当たりは非常にしなやかでクリーミー、アルコールを感じさせない、トーストしたバニラの香りがします。

品種: フォルブランシュ

容量: 500ml Alc: 40.5度

Sold out



## バアルマニャック オルダージュ 15年

Bas Armagnac Hors d'age 15 ans

しなやかで撫でるような口当たり

褐色がかかった琥珀色で、穏やかな香り、ゆっくりと熟成したランシオ香、木の香り。グラスを温めるとアルコール感が消えて、ウッド、ランシオ、カカオ、チョコなどの香りが増長します。

品種:バコ、ユニブラン

容量: 700ml Alc: 40.5度 ￥ 16,000



マダム&ムッシュはコニャック地方、シャラント生まれ。100%フランス産のオーガニックスピリッツは、地元のノウハウとテロワールを受け継いでいます。

伝統的なシャラント式小型ポットスチルで蒸留され、深みと豊かな風味を持つ、リッチでエレガントな味わいです。ブレンドにはコニャック地方の湧き水が使用されます。ノンチルフィルター、無添加、ヴィーガン、グルテンフリー。

環境にリスペクトして、ボトルは無溶剤塗料、リサイクルウッドキャップ、紙パルプ不使用のラベルを採用。売上の1%は森林保全団体 Reforest'Actionへ寄付されます。



オリジナリティあふれる Made in France のスピリッツは、フランス大統領官邸＝エリゼ宮殿で宮中晩餐会用として公式に選ばれました。

## 100% French / 100% Organic

### マダム ウォッカ

Madame Vodka



スーパーフードと称されるキヌアから留。フランス産オーガニックキヌアのウォッカは世界でもマダムウォッカだけ！

キヌアの繊細な香りと栗の花の香り、クリーミーでしなやか。香りとお味のバランスがよく繊細でリッチな味わいです。口の中に広がるやさしい余韻。

Alc : 40度  
容量 : 700ml ¥ 5,300

### 再入荷

### ムッシュ フェルナン ウイスキー

Monsieur Fernand Whisky



エレガントでバランス良く調和したブレンドオーガニックモルト！

コニャック樽がウッディでスパイシーなドライフルーツの香りを、ピノデシャラント樽がやわらかくフルーティなノートをもたらし、はちみつ、白い花、バニラの香りがします。フランス産の有機麦芽をポットスチルで蒸留。オーガニックコニャックの古樽で4年熟成後、白・ロゼのピノデシャラントの古樽に数ヶ月熟成仕上げられます。

Alc : 43度  
容量 : 700ml ¥ 7,900

### ムッシュ ジン

Monsieur Gin



フランス初！バーベナリーフ、エルダーフラワーのオーガニッククラフトジン  
ジュニパーベリーやバーベナのフレッシュな香り。なめらかでエレガントな口当たりです。美しいアロマがバランス良くストレートに続きます。手作業でていねいに収穫されたオーガニックポタニカルジュニパーベリー、コリアンダーシード、バーベナリーフ、エルダーフラワーをポットスチルで蒸留。

Alc : 40度  
容量 : 700ml ¥ 6,300

### 再入荷

### エヴィデンス ウイスキー 01

Evidence Whisky 01



コニャック樽、五大シャトーの古樽で熟成されたフレンチシングルモルト

コニャック地方のオーガニックモルトを使用し、伝統的な蒸留器で二重蒸留。古いオーガニックコニャック樽で長期熟成の後、五大シャトーの1つ、シャトー・ラトゥールの樽でフィニッシュ。

ドライフルーツ、焼いた桃やリンゴのフルーティな香り。シルキーでダークチョコレート、ナツメグ、メープルシロップ、紅茶の葉などの豊かでフルーティな香りが続きます。

Alc : 43度  
容量 : 700ml ¥ 12,000



**APOGÉE株式会社**

〒494-0006 愛知県一宮市起字河田揚16

電話：0586-82-2001

FAX: 050-3588-4454

Mail: [info@apogee-wine.com](mailto:info@apogee-wine.com)

URL: [www.apogee-wine.com](http://www.apogee-wine.com)