

蓮見ワイン Mission

Let's establish the "Gourmet Republic" in various parts of Japan!  
日本各地に「美食共和国」を設立しよう！



ゆるっと

フランス留学中の蓮見聖都が、現地をレポート！  
フランスの風をお届け—YouTube 公開中！—



(有)三幸蓮見商店 HASUMI WINE

[www.hasumi-wine.co.jp](http://www.hasumi-wine.co.jp)

【東京・営業部】 業務用連絡先

〒162-0825 東京都新宿区神楽坂3丁目6番地 ヤマダビル5階

(業務用連絡先) Tel : 03-6384-5962 Fax : 03-6384-5963 info@hasumi-wine.co.jp

【本社・ワインショップ】 個人様連絡先

〒332-0034 埼玉県川口市並木4-3-4 Tel : 048-241-7150 Fax : 048-241-7151

【京都】 TSUKI ワインショップ+ギャラリー

〒602-8163 京都府京都市上京区田中町422-1 下立売通千本東入ル Tel : 075-823-8075

# 蓮見ワイン Mission

Let's establish the "Gourmet Republic" in various parts of Japan!  
日本各地に「美食共和国」を設立しよう！



## 「5つの約束」

### 1. 蔵元を一軒一軒、丹念に直接訪問・交渉



ワインの聖地より魅力あふれるヴァニェロンにより創造される、希少美の輝きをお届け致します。

ワインは単なる飲み物ではなく、生産者が人生をかけて造りだした、魂の「芸術作品」。

自分たちの行動力・バイタリティとフィーリング・感覚を総動員。共感のできる、優れた生産者、素晴らしい品質のワインを発掘いたします。地元の人たちで、こっそりと愛飲されているワインであったり、星付きレストランでの御用達ワインであったり。生産量が限られているため、今まではなかなか国外に出てこなかったワイン。「蓮見ワインが考える、最高品質の作品」をお届けいたします。

### 2. 「流行り廃りに左右されない」、「本物のワイン」を追求



造り手さんの職人としての「腕」「ポリシー」に基づくワインは、彼・彼女らの個性がキラリとワイン造りにあらわれますが、その個性が突出することなく、全体としてバランス良く包みこまれている……。

そういったワインはエレガンスさがあり、香り・味わい・酸味・旨みのバランスが非常に良くなります。

伝統・クラシックを土台に、プラス造り手さんの情熱・エスプリが彩られた、「流行り廃りに左右されない」、「本物の作品」を追求いたします。

### 3. 蔵元の日本での代表として、ワインを最適に保管



輸送は、蔵元から日本の店頭まで、一貫した温度管理を行います。

倉庫での保管は、日本でのワイン管理に定評のある、月島倉庫さんにて行っています。

また長期熟成用に、埼玉県川口市には、自社地下セラー(約一万本収納可能)を完備。すべてのワインとはいきませんが、本社・自家のカーヴにて熟成させ、最適な状態を保ちます。現地の蔵元で体験したあの味わい・感動を、「さらにおいしく、さらにリアルにお届け」いたします。

### 4. そんな綺羅星のように輝く実力派ドメーン・ワインを中心にお届け



ワインのセレクションは、最初のアタックが強いワインというよりも、全体のバランスが良い、丸みのある優れたエレガント・スタイルのワインが中心になります。造り手の情熱が、土地の情景が浮かぶ、そんな楽しい飲み物をご紹介できればと思います。価値ある作品か。面白いのか。楽しいか。お客様の役に立つか。自分も欲しいか。

### 5. なによりも、「お客様のおいしい」の笑顔のために



レストランでのタイアップ、蔵元めぐりツアー、などなど。さまざまな活動を展開しております。私たちは、伝統を頑なに守る一方で、絶えず進歩しつづけます。この「造り手の仕事と文化の結晶」である生産物を、蔵元の日本での代表として、誇りをもってご紹介いたします。なによりも、お客様の「おいしい」の笑顔に、自らの喜びを見出します。

ここにご紹介する「太陽と風のワイン」は、私共が愛情をこめて発掘した珠玉の逸品です。

私共の選択が皆様に幸福をもたらしますように。人生に、香りと味わいを。

口福の土地へ、ぜひお楽しみ下さい。



(有)三幸蓮見商店  
買付責任者 蓮見真太郎



**HASUMIWINE**  
太陽と風のワイン

品質、伝統、革新、芸術、喜び・・・。

「蓮見ワインが考える、最高品質のワイン」をお届けいたします。

ワインの聖地より。魅力あふれる職人による、

「ここでしか出会えない、素顔のワイン」をお楽しみください。

蓮見ワイン・買付責任者 蓮見真太郎

<p>&lt;Denmark デンマーク&gt; <b>シェラン島</b> ヴェクセヴォ・ヴァイン<sup>48</sup> ニョア<sup>48</sup> ヴェアホイ・ヴァインゴー<sup>48</sup> <b>ユトランド半島</b> アンデルセン・ワイナリー スケルスゴー</p>	<p>北ヨーロッパ: 北欧</p>	<p><b>Bourgogne</b> マルセル・セルヴァン フィリップ・ロシニョール シャンタル・レスキュール<sup>48</sup> フランソワ・ゲ シャヴィ・シュエ ローラン・ピヨ<sup>48</sup> ジャン・マーク・ヴァンサン トゥーロウ・ジュイヨ<sup>48</sup> クロ・デ・ロック<sup>48</sup> ドメヌ・シェーヌ<sup>48</sup></p>	<p>シャブリ ジュヴレ・シャンベルタン ニューイ・サン・ジョルジュ ショレイ・レ・ボージュ ムルソー シャサーニュ・モンラッシェ サントネー メルキュレイ プイイ・ロシェ マコン</p>	
<p>&lt;Suisse スイス&gt; <b>ヴァレー州</b> カーヴ・カロ<sup>48</sup>  <b>ヌーシャテル州</b> ドメヌ・ド・シャンブロー<sup>48</sup></p>	<p>中央ヨーロッパ: 中欧</p>	<p><b>Bordeaux</b> クロ・デュ・ジョゲイロン<sup>48</sup> ドニ・バロー<sup>48</sup> ドミニク・デュブレ<sup>48</sup> ジョセフ・ジャヌイクス<sup>48</sup></p>	<p>マルゴー サンテミリオン アントル・ドゥ・メール ポムロール</p>	
<p>&lt;Austria オーストリア&gt; <b>ニーダーエスタライヒ州</b> ルートヴィック・ノイマイヤー マントラーホフ<sup>48</sup> ヴィムマー・チェルニー<sup>48</sup> セッツァー<sup>48</sup></p>	<p>中央ヨーロッパ: 中欧</p>	<p>トライゼンタール クレムスタール ヴァーグラム ヴァインフィアテル</p>	<p><b>Sud-Ouest</b> イザベル・オーリアット<sup>48</sup> シャトー・ラ・レイル<sup>48</sup></p>	<p>カオール ベルジュラック</p>
<p>&lt;France フランス&gt; <b>Champagne</b> ダニエル・デュモン<sup>48</sup> モーリス・ヴェッセル<sup>48</sup>  <b>Loire</b> シャトー・デュ・コワン ドメヌ・プティ・メトリ<sup>48</sup> ドメヌ・ド・ラ・レンヌ<sup>48</sup> ドメヌ・デュ・プレ・サンム  <b>Alsace</b> ドメヌ・バデール<sup>48</sup> ドメヌ・ロンヴォール<sup>48</sup>  <b>Jura</b> ドメヌ・バド<sup>48</sup>  <b>Haute-Marne</b> ドメヌ・カミュ・ルノー ル・ミュイ・モンソジョネ</p>	<p>西ヨーロッパ: 西欧</p>	<p>リリー・ラ・モンターニュ ブジ  ミュスカデ サヴニエール トゥーレーヌ サンセール  コート・デュ・ジュラ  I.G.P コトー・ド・コワフィ I.G.P オート・マルヌ</p>	<p><b>Rhône</b> アラン・パレ ヤン・シャールヴ<sup>48</sup> サンタマン  <b>Languedoc</b> Ch.ド・ラ・リクイエール<sup>48</sup> シャトー・ド・コワント<sup>48</sup>  <b>Provence</b> Ch.ヴィラン<sup>48</sup>  <b>Cidre</b> ガロティエール<sup>48</sup>  <b>Biere</b> マダーム<sup>48</sup></p>	<p>サン・ジョゼフ クローズ・エルミタージュ ボーム・ド・ヴニーズ  フォージェール マルペール  コトー・デクサン・プロヴァンス  ノルマンディー  シャブリ産</p>

# THE DANISH WINE ADVENTURE BEGINS

デンマーク・ワインの冒険が始まる

## A little ugly duckling that has grown up to be a beautiful swan

醜いアヒルの子は、美しい白鳥に成長した

### What is Denmark

#### デンマーク王国

デンマークは北ヨーロッパに位置する、北欧諸国。北は海を挟んでスカンジナビア諸国、南は陸上でドイツと国境を接している。人口は550万人前後。高福祉国家で、国連世界幸福度報告 (World Happiness Report) では常に上位にある、「幸福な国」である。

「洗練された機能美」を基に、文学・建築・家具・照明などなど、世界的に優れた作品を数多く生み出している。

また、国土の61%が農業用地で、穀物や家畜の生産に適した農業国の一面もある。

世界で最も古い王国の1つであるデンマークは、社会福祉、環境保護、最先端のデジタル化、清潔な農産物など、バランスがとれた先進国といえる。ワインを日常的に楽しむ国民で、一人当たりの消費量はかなり多め。そんなワインに親しんだ人々が造るデンマーク・ワインがおいしいのは必然でしょう。



### Why Denmark Wine ?

#### なぜデンマーク・ワイン？

「近い将来、デンマーク・ワインはシャンパーニュやナパなどの世界的な銘醸地と、肩を並べる時が来るだろう。」...

これまでも、そして将来にわたりフランスが「ワインの聖地」であることは変わらないでしょう。バラエティの豊富さ、歴史の深さ、日々切磋するヴィンヤールたちの姿に接すれば、そう確信できます。

ワイン生産のお手本はフランスにあり、「おいしいワインの型」は、泡ならシャンパーニュ、白ならモンラッシェ、赤ならシャンペルトンやボルドーの1級シャトー。有名フランスシャトーに勝ったとか、雑誌で100点を取ったとか、「フランスの型」を目標にフランスの方を向いている限り、永遠に追いつき追い越すことはきっとできないでしょう。

現在、デンマークには100を超えるワイン生産者・ワイナリーが存在しています。地球環境の変化は、ワインの生産地を劇的に変え、今まではワインの生産とは無縁であった人々により、新しい価値観をもたらすことを可能にいたしました。

デンマークで、初めてワインのアペラシオンが制定されたのは、2018年。ワインの生産は緒に就いたばかり。

まったく「変な癖や色」がついておらず、純粹・真剣・希望を持った人々による新機軸のプティック・ワインが生産されています。自分たちのアイデンティティーに根ざした、「洗練された文化」、「独自の思想」を持った人々により、「新たな基軸」、「新たな価値観」、「新たな葡萄」、「新たな生産地」を背景に持つ、国際舞台で勝負できる高品質なワインが生産されているのです。まさに今、デンマーク・ワインはその創世記を迎え、そういった生産者達により新しい風がもたらされています。

デンマーク・ワイン... 新たな味覚の創造

### Dedicated to the Pioneers, a love letter from Hasumi Wine

#### 愛すべき食の開拓者達に捧げる、ハスミワインからのラブレター



デンマークは、クリエイティブな国民性と、豊富な農産物を背景にした「美食」先進国。その分野での活躍は目覚ましく、世界のレストランのオピニオン・リーダーとして、注目を集める存在です。

特にデンマーク・ワインの持つ「高貴な酸」と「純粹なミネラル」は特筆もので、料理との高次元でのマッチングが連想され、日本人の味覚との密接な繋がりも無視できないものがあります。そして、なによりも世界に冠たる「和」の文化を持つ我々日本人。日本各地には素晴らしい文化と食材、そして世界のどこにも負けない最高の職人がいる、まさに「美食大国」です。

新たな価値観、独自のクリエイティブさで食をクリエイトする、真の食の開拓者達に、このデンマークのワインを捧げます。生産者、ハスミワイン、酒販店、シェフ、レストランを支える多くの人々に、新たな冒険が始まることを願って。





(シェラン島)

## ヴェクセボ・ヴァン VEXEBO VIN



## Uncompromising, pioneering organic winemaking

妥協のない、オーガニックワインのパイオニア



当主ダニエル・ミラン(Daniel MILAN)氏。Økologisk(有機栽培)を実践する蔵元。コペンハーゲンより北に40キロ。蔵名の「VEXEBO」は、村の昔の名前から命名した。2007年創業、2010年が初ヴィンテージ。栽培面積は1ヘクタール、年産1500本ほどのブティック・ワイナリーだ。才気にあふれる、オーガニック・ワインのパイオニアである。

Geranium、Noma、Kadeauなどの高級レストランに採用実績を持ち、デンマーク中のレストランからの引き合いが多く、まったく生産が追い付いていない状況。ダニエルさんも「食」に対する意識が高く、日本食にも相当興味を

持っているとのこと。

実家は牛や羊を育てる混合農業で、葡萄畑では薬草も栽培している。その薬草から茶葉を造り、いつも愛飲している。

下草は夏の間に10回ほど刈る。葡萄木の間を広くとり、風通しをよくして病気を防ぐのだという。使用する肥料などはすべてお手製で、すべてが自然由来だ。そのワイン造りにはまったく妥協はない。

葡萄の持つ、そのままのポテンシャルをいかんなく発揮した、ピュアなワイン造りが信条である。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	ソラリス オコロジスク・ナチュラルワイン 白	10000	限定品
22		SOLARIS Økologisk Naturvin White		

ソラリス Soraris100%。亜硫酸無添加、オーガニック・ナチュラル・ワイン。アルコール11度。マセラシオン2日、8か月シェール・リー。ノンフィルター。みかんの皮やマンダリン・オレンジのような香り。ストラクチャーがしっかりとしており、なめらかでクリーミーな酒質。スムーズな飲み口で、余韻には心地よい苦味を感じる。一日経つと色が褐変いたしますが、味わいにネガティブな変化はありません！チーズ、グリルした野菜。

21	オレンジ	ソラリス オコロジスク・ナチュラルワイン オレンジ	10000	限定品
22		SOLARIS Økologisk Naturvin Orange		

ソラリス Soraris100%。亜硫酸無添加、オーガニック・ナチュラル・ワイン。アルコール11度。マセラシオン10日。アールグレイ紅茶のような香り。玉ねぎとか、ベーコンのイメージも。酸味がきれいに出ており、グリーン。渋みがしっかりとあり、口中を引き締めてくれる。鴨、豚に。

22	赤	レгент・モナーク オコロジスク・ナチュラルワイン 赤	10000	限定品
		REGENT, MONARCH Økologisk Naturvin Rouge		

葡萄はレгент REGENTとモナーク MONARCH。亜硫酸無添加、オーガニック・ナチュラル・ワイン。アルコール8.5度。REGENTは「王族」の意味があるとのこと。マセラシオン10日。除梗しない。ディープな紫のバラの花びら。すみれ、ハーブの香り。高い酸、透明感を感じる果実。胡椒の香り、ハーブのニュアンス。鳩、鴨などの赤身の鳥獣肉に。

## 【ハスミの眼】



当主のダニエルさんは、アーティストの側面を持つ。いただいた名刺にもアーティスト&ワイナリーと書いてある。

なかなかエキサイティングでスリリングなワインです。すぐに色が変わりますので、1日で飲み切るようにします。

(シェラン島)

ヴェアホイ・ヴァンゴー VEJRHØJ VINGÅRD



Very popular in fine dining restaurants in Denmark

デンマークの高級レストラン、御用達！



当主ニールス・フィンク(Niels Fink)氏。奥様のニナさんと二人三脚の運営。もともとは銀行家だった。

除草剤不使用、有機栽培。手摘み。2011年に葡萄を植え、2015年が初ヴィンテージ。畑は3ヘクタールで、一か所にまとまったシングル・ヴィンヤードを形成。

年産1万本。各キュヴェ名は、畑で発見された古代のコインにちなみ命名。

栽培面席の60%にソラリスを植えている。海拔は65メートル。畑は全体的に南から東向きで、ブドウ品種ごとにきれいに整頓。蔵元の几帳面さがうかがえる。

畑全体を覆う、エルダーフラワーの香りが印象に残る。



近くに見える海岸線は、ユネスコのナショナル・ジオパークに認定。氷河により、深く浸食形成された複雑な谷、入り江、湾になっている。デンマークの涼しい気候は、葡萄に綺麗な酸を残し、畑で長く葡萄を育てることができる。ソラリスは病気に耐性があり、農薬を使用せずに有機的にワインを栽培することができる。蔵元の壁には、取引のあるレストランの名前が誇らしげに数多く掲載されている。世界最高峰とされるレストラン、Geraniumでもすでに採用され、その品質の確かさがうかがえる。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	泡白	ダレール ヴィンテージ・スパークリング DALER Vintage Sparkling	10000	



ハイバーナル100%。瓶内二次発酵。デコルジュマン前に、36ヶ月熟成。輝きと透明感のある若竹色。スイカズラやオレンジピールを思わせるアロマチックな芳香。重心が高く、ストレートで心地よく快適な酸。甘酸っぱさ。軽快な後味。

22	オレンジ	ギルデン オコロジスク GYLDEN Økologisk	9000	限定品
----	------	---------------------------------	------	-----



ソラリス、ソーヴィニエ・グリ(セイヴェル+ツァーリンガー)。6週間果皮とともに発酵。オーク樽熟成9ヶ月。無濾過、亜硫酸無添加。フレッシュな辛口。しっかりとしたタンニンがある。紅茶やマンダリンオレンジのような香味。中華。

22	白	スティーヴァ オコロジスク STYVER Økologisk	7200	
----	---	-----------------------------------	------	--



ソラリス100%。ライムを思わせる、柑橘系の香り。フレッシュ、透明感、エルダーフラワー、新鮮なハチミツのイメージも。きれいな酸があり、ほどよい厚み。果実味もたっぷり。アスパラ、グリルした野菜、魚介類。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	スターリング オコロジスク STERLING Økologisk	7800	



ソラリス 100%。アルコール 14 度。8 か月オーク樽熟成。熟した果実、リンゴや洋ナシ、新鮮な松の葉の香り。骨格があり、しっかりとした旨味が十分。バターなど、コクのある味付けの魚、白身肉との相性がよさそう。

22	白	ノーゲン オコロジスク NØGEN Økologisk	9000	限定品
----	---	--------------------------------	------	-----



ソラリス 100%。オーク樽熟成 9 ヶ月。少しいぶしたような香りに、若干の苦味や渋み。新鮮な辛口で、熟した果実の味わい。メロンやアプリコットのフレッシュ感がある。タイトで凝縮した風味が力強い。魚介。

22	白	スキリング オコロジスク SKILLING Økologisk	8500	
----	---	------------------------------------	------	--



ソラリス、ソーヴィニヨン・グリ。アルコール 11 度。よく熟した桃やアプリコットを思わせる香り。ほのかな甘みと瑞々しい酸。フルーティー、新鮮な果実味があり、非常にフレッシュ。後味に少しの渋みがあり、キュッと締まる。アペリティフ、貝類、魚、軽い鶏肉、スパークリングなお料理に。

21	白	ドリリング オコロジスク DRILLING Økologisk	8500	
----	---	------------------------------------	------	--



ハイバーナル 100% (セイベル 7053 とリースリング 239 の交配)。アルコール 9.5 度。色あいは、ほぼ透明。ほんのりと胡椒の香り。マイルドな香味があり甘酸っぱい味わい。酸と甘みのバランスがよく、口中を引き締めるため、食前酒、魚介、中華料理によく合いそう。



#### 【ハスミの眼】

こちらのワインは、すでにデンマークの名だたるレストランの御用達。特徴のある葡萄より、世界基準の目線の高いワインを造っております。綺麗な酸と、なめらかな味わいが食欲を刺激します。ワインから発せられるクリエイティブな雰囲気も、オーナー夫妻の人柄からか？和食との相性も期待できる、ファイン・ワインです。



(シェラン島)

ニョア NJORD



## 「デンマーク最高のピノ・ノワール生産者」、との呼び声高い

**History** 私はデンマークで最適な生産地を探しあて、2010年にこの地にピノ・ノワールを植えました。私たちが選んだのは Pinot Noir Précoce という品種です。なかなか気難しく、収量は安定しない品種ですが、ワインになった時の上品な香りが素晴らしく、冷涼な産地でその真価を発揮いたします。デンマークで、テロワールに基づいた生産が可能かどうかを見極めるため、最初4つの異なるテロワールを選びました。2020年に初収穫し、その可能性を探ります。

**Wines, technique and ambition** テロワールの違いが明確になるよう、ワインはすべて同じスタイルで生産しています。スチール・タンクで4週間発酵させ、オーク樽で熟成いたします。すべてのワインの20%を全房で発酵いたします。

樽は主に Cavin で、フランス産も一部使用しています。特定の森から採取されたもので、最低3年間乾燥させた樽を使用いたします。樽熟成の期間は20カ月で、澱引きは行いません。新樽の比率は70%前後。収穫後は二酸化硫黄を一切使用せず、樽に貯蔵して1年後に初めて使用いたします。これは長期の熟成に耐えることを意図したものです。

**Pinot Noir Précoce**(ブルゴーニュ産) ピノ・ノワールの初期のバージョンです。数世紀前の小氷河期に偉大さを誇ったピノ・ノワールの突然変異です。地球の温暖化とともに、最適地はより冷涼な産地にシフトしていきました。他のピノ・ノワールよりも早く熟成いたします。場合によっては、3~4週間早く熟成します。それがデンマークの冷涼な気候でも赤ワインを生産できる理由です。また、今主流のピノ・ノワールよりも酸とタンニンが少ない品種です。これがデンマークの気候と組み合わせることにより、きれいなバーガンディー・スタイルのワインに仕上がります。フレッシュさとエレガンスの美しいバランスを求めることができます。新樽の使用比率が高く、また長期間樽のなかで熟成させるため、キメの細かい最高の樽を選びます。

**Terroir** 今のデンマークの景観は、18000年前の氷河期の終わりに形成されました。砂と砂利の堆積物がデンマーク独特の丘を形成。まばらな堆積物の表土は30センチから150センチで、砂と砂利の底層は地下水がなければ深さ100メートルにも及んでいます。浅い表土と砂利の底層は、水分を保持するのが難しく、葡萄木にとっては過酷な環境です。畑は南向きのスロープにあり、春の霜から守られています。2021年 総生産本数 6500本

**Terrassen テラーセン 2021年 18000円** 0,85 ha / 2010 / South 30% 勾配

ピノ・ノワール 100%。テラーセンのブドウ畑は、テラス状に配置されており、そこからワイン名とした。ブドウ畑のさまざまなテラスでは、表土は緩く、少量の粘土を含む砂が大半を占めている。砂利の底層は深さ40~100cmから始まり、その30%の傾斜と相まって優れた排水性を実現している。2010年に0.6ヘクタールに植栽。ブドウ畑は風から十分に保護されており、比較的暖かな気候となっている。

**En Variation アン・ヴァリエーション 2021年 18000円** 0,25 ha / 2014 / 40% 勾配

ピノ・ノワール 100%。テラーセンの「バリエーション」。テラーセンの区画より、より急勾配。砂が少なく粘土層が厚い、より強固な土壌構造を持っている。この急斜面では、雑草さえも成長するのに苦労するようです。南向きの斜面で、優れた防風性により、最も温暖なテロワールとなります。テラーセンの区画と同じく、砂利の底層は深さ40~100cmから始まります。

2014年に0.25ヘクタールに植栽。

**Sandhøj サンドホイ 2021年 18000円** 0,25 ha / 2014 / 20% 勾配

ピノ・ノワール 100%。極端な砂のテロワールから、「砂の丘」と呼ばれている。表土はわずか30センチで、粘土はありません。厳しい条件にもかかわらず、葡萄はバランスよく成長。

2014年に0.25ヘクタールに植栽。

**Issø イーソ 2021年 18000円** 1.5 ha / 2018 / 20% 勾配

ピノ・ノワール 100%。イーソは砂質の表土の下に、薄いながらも一定の粘土中間層があるのが、このテロワールの特徴。

砂利の堆積は深さ1メートルから始まる。2018年に1.5ヘクタールに植栽。

ブドウ園はマグレソ湖の低地に続く、西の丘の中腹に位置。氷河期の最終期には、これらの低地は溶けた氷からできた湖で覆われていた。デンマーク語で「Issø」と呼ばれるこの現象が、ブドウ畑の名前の由来となっている。



【ハスミの眼】デンマーク最高のピノ・ノワール生産者といえばニョア。デンマーク国内の高級レストランでは、必ずリストアップされている。案内されたワインは、即刻買わないとすぐに売り切れてしまうほどの人気ぶり！

10年後、20年後の世界の評価が非常に楽しみです。



(ユトランド半島)

スケルスゴー SKÆRSØGAARD

The first licensed and most highly awarded estate winery in Denmark

デンマークで最初の認可を受け、最も受賞歴のあるエステートワイナリー



- ・デンマーク、ワイナリー認定第一号
- ・デンマークで最も多い受賞歴

PDO – Protected Designation of Origin(原産地呼称制度)

2018年、EU(European Union 欧州連合)は、デンマークに初の原産地呼称 PDO の認定を与えた。その最初に認定を受けた蔵元が、ここ「スケルスゴー」である。

デンマーク・ワイン界におけるリーダーとして、最も名高い蔵元です。

蔵元は、ユトランド半島の小さな村、「ドンス」に位置。スケルスゴーは「輝く泉」の意味で、

SKÆRSØ 湖が近くにある。氷河による侵食作用によって形成されたフィヨルド、複雑な地形の入り江に近い。オーナーはスヴェン Sven さん。ドイツ人青年のベンジャミン氏と助手のデンマーク人、ニコラスとの3人体制で主に運営。2001年が初バージョン。現在の自社畑は10ha。ワインの生産地ドンス村は、EU 最北端のアペラシオン「DONS」を、デンマークで最初に認定された。デンマークで、スパークリング・ワインのアペラシオンと言えば DONS。フランスのシャンパーニュのように、DONS と言えば「デンマーク・ドンス村の高級スパークリング」だと世界に認知されるよう、情熱を捧げる。

**Awards;** Awarded 213 Medals. デンマーク国内で 114 個、インターナショナルで 99 個のメダルを最初の 18 年間で受賞。ゴールドに輝いたのは 60 回。デンマーク・ワイナリーオブザイヤーに選出されたのは 6 度。それは今も増え続けている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
18	泡白	ドンス原産地呼称 キュヴェ・ブリュット ムシーランド スパークリング DONS PDO Cuvée Brut Mousserende	15000	



Mousserende(光り輝く)スパークリング・ワイン。ソラリス、オリオン、カベルネ・コルティス、ザラス・ペルル。瓶内二次発酵。24ヶ月以上タンク熟成。その後10ヶ月以上、瓶内で熟成させる。なるべく長く、ゆっくりと発酵時間をとるため、厳格に温度管理を行う。マロラクティック発酵。デンマークで、スパークリング・ワインのアペラシオンと言えば DONS。DONS はデンマーク初の認定アペラシオンである。泡立ちの細やかさ、フレッシュ、熟した旨味、コク、スパイシーさ、檸檬のヒント。

17	泡赤	ドンス レッド・バリック ムシーランド スパークリング DONS Red Barrique Mousserende	10000	
----	----	--	-------	--



レオン・ミロ、レгент。新樽で10ヶ月、その後34ヶ月瓶内熟成。深みのあるルビー。赤いフルーツや、木樽の香り。煮詰めたようなベリー、きれいな酸、ほのかな甘みとの融合。甘みが際立たないので、軽やかさがある。焼き鳥、レバー、肝、黒酢酢豚。

21	白	ユトランド原産地呼称 ホワイト・トップ Jylland PGI White Top	6800	
----	---	--	------	--



ソーヴィニヨン・グリ、オリオン、ソラリス。フレッシュで涼し気な酸。後味にメロンやハチミツのニュアンスを感じる。まるやかなタッチのフルーティーな辛口。時間の経過とともに酒質が柔らかくなり、よりしっかりとしたコクが出てくる。食前酒、グリルした魚、タコ、イカ、鱧によく合いそう。

18	赤	ユトランド原産地呼称 ゴールド・トップ 赤 Jylland PGI GOLD TOP Rødvin	8000	
----	---	--	------	--



レオン・ミロ、ロンド、レгент。フランス、アメリカ、ハンガリーの樽で1年熟成。深みのある色合い。甘酸っぱさ、樽のしっかりとしたニュアンス。沸き立つような赤い果実、プルーン、ブラックベリーのアロマ。伸びのある酸。タンニンがまるやかで、濃厚な後味に、クラシックさを感じる。生ハム、シャルキュトリー、レバー。

13	白甘	有機栽培林檎のリキュール 17度 甘口 500ml Æbleau Økologisk Æblehedvin	6800	
----	----	--	------	--



有機栽培の林檎。細かなフィルターを通さずに瓶詰め。有機林檎を蒸留し、12か月樽熟成。その後、新鮮な生の林檎ジュースと混合し、オーク樽でさらに14か月熟成。素晴らしい甘さと豊かさ、砂糖漬けのオレンジピール、レーズン、生姜のヒントなど、多くのフレーバーがある。心地よく長い後味を備えた、贅沢な甘口ワイン。

【ハスミの眼】



鷹のような鋭さを瞳の奥に宿す、情熱あふれるスヴェンさん。まさに「デンマークワイン界の父。」「私はデンマーク・ワインのパイオニアだ。君たちもパイオニアとして、大いに活躍してほしい。」言葉の重みが忘れられない。



(ユトランド半島)

**アンデルセン・ワイナリー ANDERSEN WINERY****Taste experiences beyond the usual**

いつも以上、期待以上の味覚体験



2015年が初ヴィンテージ。年産11万本。ワインの原料は、近くの農家と契約し、最上級のものだけを厳選している。

アンデルセン・ワイナリーは、ユトランド半島、モルスビエルゲ国立公園の近くにある。ワイン醸造家のマッツ・グルーム・アンデルセン、食品スペシャリストのフランツ・モーリス・スコット・ランドビー、起業家のモーテン・リンダー・ステンガードの3人により設立。

「ワールド・クラス」のワインを造るために設立した。

私たちと一緒に、すべての感覚を目覚めさせ、同時に好奇心を呼び覚まして欲しいという。想像力を高め、味覚を刺激し、食事との相性を「遊ぶように」試して欲しい。

シャンパーニュが、食前に味覚を開き、その後の食事の感覚を準備するように、私たちのスパークリング・ワインもそのような役割を提供できる。そして最高レベルのお料理と、高い次元でマッチングする事に焦点をあてて、ワインを生産している。

**In the meeting between classic and new**

## 伝統と革新の出会い

葡萄からワインを造ることも考えたが、窓のすぐ外には素晴らしい林檎、グーズベリー、ブラックカラントやイチゴがあった。

それらを味わってみると、「完璧な酸」と「クリーンな果汁分」があり、世界クラスのワインを造ることができると確信した。

ブルゴーニュ産の新樽、古樽と使い分けたり、原料の配合を変えたりと、毎年いろいろと挑戦している。伝統的な方法に学び、失敗したり成功したりしながら、自分たち自身の道を見つける。デンマーク産の最高級の原材料を組み合わせることで、最高の革新的なワインを生み出すことができると信じている。「新しくエキサイティングなワインの旅」をエンジョイして欲しい。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	泡 白	ダニッシュ・スパークリング ブリュット シグリッド Danish Sparkling Brut SIGRID	5800	



イングリッド・マリー、ベル・ド・ボスコープ、ジョナゴールドの林檎を遅積みする。アルコール12度。

年産11272本。辛口のスパークリングワイン。食前酒に、シャンパーニュの代わりに、十分なります

冬の間は低温で発酵・熟成させ、その後ボトル内で熟成。出荷までに最低24か月熟成させる。「シグリッド」は娘さんの名前でシークレットの意味。柔らかい酸味、口中で新鮮な果実味のある、ふくよかなやや辛

口。よく冷やして、食前酒として、またはシーフード、鶏肉に。

22	泡 ロゼ甘	ダニッシュ・スパークリング ロゼ ローゼ・マリー 度数2度 Danish Sparkling Rosé ROSE MARIE	5800	
----	----------	---	------	--



イングリッド・マリー林檎 & サマー・ベリー。年産9905本。アルコール2度の、低アルコール・スパークリング

ワイン。綺麗なピンクの低アルコール、甘ロスパークリング。酸味が効いているので、甘ったるさがない。

よく冷やして、食前酒に、食後のデザートとともに。魚、海老、蟹などのシーフード、寿司、野菜料理、チーズ、酸っぱいデザートに。

21	白	ノベル アブル NOBEL Æble	5800	
----	---	-----------------------	------	--



ベル・ド・ボスコープ林檎100%。アルコール12度。年産2046本。濃いめのイエロー。ステンレス・タンク内

で8ヶ月シュール・リー。その後フランス産の樽で、12ヶ月熟成し、さらに瓶内で8ヶ月熟成。シャープ、酸味、果実味、ボディがある。柔らかくローストした樽の雰囲気を持つ。酸味がフレッシュで、ソフトな後味。柔らかい樽のニュアンス。しっかり辛口の白ワイン。白身の鳥獣肉に、お薦めです。

## 【ハスミの眼】



これがリングのお酒ですか！？ 濃厚な「グラヴ」の白ワインを思わせる、しっかりとした味わいに愕然！

生産者曰く、自分をも凌駕するような意識革命が必要だ！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
	白			

	白			
--	---	--	--	--

	白			
--	---	--	--	--

--	--	--	--	--



【ハスミの眼】



ヴァレー州 (ミエージュ)

カーヴ・カロ Cave Caloz



Our wines reflect our passion, our love, and our respect for the earth

私たちの情熱、愛情、地球への敬意



## 「Vigneron Bio Suisse de l'année」

## オーガニック・スイス・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2019、受賞」

ワイナリーは、1960年にフェルナン・カロによって設立。1987年から長男のコンラッドと妻のアン・キャロルが引き継ぐ。1990年代にオーガニックに転換し、2017年からは全葡萄畑がオーガニックの認定を受けた。

2013年より、3代目となる長女サンドリーヌは、醸造学とブドウ栽培の学位を取得した後、両親と共に蔵元を運営している。

そのワイン生産は、天然資源を活用し、努力を惜しみなく畑に投入。土地を健康に保つことにもっとも精力を注入。手作業で収穫され、ワインを飲めば私たちに喜びをもたら

し、高度な職人の仕事であるとすぐに認識できる。

7ヘクタールの葡萄畑は、ローヌ渓谷の右岸、標高590mから800mのミエージュ村の上部まで、フィンジュの森の壮大な景色を眺めるように広がる。花、茂み、鳥、昆虫と共生するその畑は、「死ぬまでに訪れるべき100の畑」という書物にも掲載されるほど清々しい。春と秋には、50頭の羊の群れが、葡萄畑でのんびりと草をはんでいる。

土壌は、氷河堆積物(モレーン)と、巨大な地すべりの混合物で構成。カルコゾール(石灰岩を大量に含む土壌)とペイロール(60%以上の小石や石を含む非常に石の多い土壌)で、軽くて浅い土壌。熱を吸収しやすく、ミネラルが豊富で常に新鮮。それぞれのヴィンテージは、畑とセラーの両方で毎年新たな挑戦の結果。一年を通して経験したことを、ワインを通して表現する。エキサイティングな新しい機会を体験できるだろう。

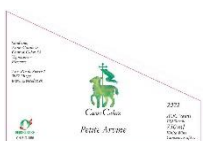
年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ファンダン ラ・ムルジエール ヴァレー州 Fendant La Mourzière Valais A.C	6800	限定品



シャスラ(ファンダン)100%。ヴァレー州では、シャスラをファンダンと言う。

マロラクティック発酵無し、シュール・リー無し。内側にエナメルを施したスチール・タンクで、7ヶ月熟成。ライム、ヒヤシンスのような春の花々や熟す前の白桃を思わせる、強い芳香。少しガスを感じ、フレッシュでミネラルに富む。透明感&なめらかさ&フルーティーの体現。

22	白	プティ・アルヴィン ヴァレー州 Petite Arvine Valais A.C	8600	限定品
----	---	---	------	-----



プティ・アルヴィン 100%。内側にエナメルを塗ったスチール・タンクでの伝統的な醸造。8ヶ月間シュール・リー。軽い濾過。香りには、フレッシュなグレープ・フルーツ、柑橘類の皮、ラ・フランスや熟したパイナップルの香り。しなやかで心地よい口当たり。華やかで、生き生きとした印象。ちょっとした塩味も印象的。

22	白	パイヤン/ アイダ ヴァレー州 Païen /Heida Valais A.C	12000	限定品
----	---	--	-------	-----

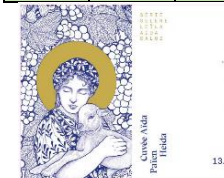


サヴァニャン 100%。ヴァレー州ではパイヤン(異国の地)ともアイダとも言われる葡萄。

10年以上寝かせられるワイン。マロラクティック発酵無し、シュール・リー無し。内側にエナメルを施したスチール・タンクで、8ヶ月熟成。

マンゴーやアカシアなど、温かみのある香味。まろやかで力強く、シルキーな口当たり。

22	白	パイヤン/ アイダ キュヴェ・エダ ヴァレー州 Païen/Heida Cuvée Aïda Valais A.C	16000	限定品
----	---	--	-------	-----

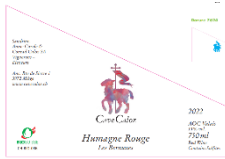


サヴァニャン 100%。ヴァレー州ではパイヤン(異国の地)ともアイダとも言われる葡萄。20年以上寝かせられるポテンシャルがある。

最高の石灰岩土壌に植えられた最古のサヴァニャン葡萄から造られる。600リットルのオーク樽。澱の上で攪拌せずに12ヶ月間熟成。トロピカルな香りの奥に香木のような香りも。芳しい樽のニュアンスも素敵。高級感のある味わいに感動!デキャンター・ジュがお勧め。

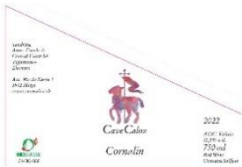


年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	赤	ユマーニュールージュ レ・ベルニューヌ Humagne Rouge Les Bernunes Valais A.C	10000	限定品



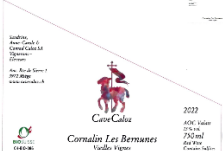
ユマーニュールージュ 100%。この「ベルニューヌ畑」は特に石灰岩が多い、特別な土壤。エナメルを施した、スチール・タンクでアルコール発酵・マロラクティック発酵。土着酵母とバクテリア。8か月後に軽くフィルタリング。新緑、イチゴジャム、エルダーフラワー、パイオレットの香りや、石のニュアンス。生き生きとした、そしてどことなく素朴さを感じる味わい。わずかにミントの余韻があり爽やか。細く長いフィネスや甘酸っぱさ。エレガントでストレートなワインで、ヴァレー州を象徴するようなワイン。

22	赤	コルナラン ヴァレー州 Cornalin Valais A.C	11000	限定品
----	---	------------------------------------	-------	-----



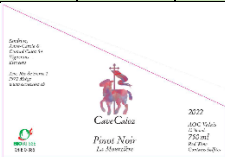
コルナラン 100%。エナメルを施した、スチール・タンクでアルコール発酵・マロラクティック発酵。土着酵母とバクテリア。8か月後の軽い濾過。熟したチェリーやドライフラワーの際立つ香り。口当たりは丸みがあり、ジューシー。しっかりとしたタンニンが構成をしっかりと主張。繊細な酸味も心地よい。

22	赤	コルナラン レ・ベルニューヌ V.V ヴァレー州 Cornalin Les Bernunes V.V Valais A.C	16000	限定品
----	---	--	-------	-----



コルナラン 100%。20年以上の熟成に耐える。この「ベルニューヌ畑」は特に石灰岩が多い、特別な土壤。このワインは600Lと225Lの木樽で12か月熟成。シュール・リーで、その間は攪拌しないことにより、ワインに独特の密度と質感を与える。綺麗な樽の芳香。デキャンター・ジュがお薦め。

22	赤	ピノ・ノワール ラ・ムルジエール ヴァレー州 Pinot Noir La Mourzière Valais A.C	10000	限定品
----	---	--	-------	-----



ピノ・ノワール 100%。エナメルを施したスチール・タンク発酵。土着の酵母とバクテリアによるアルコール発酵とマロラクティック発酵。大桶で8ヶ月後に、軽いう過をして瓶詰め。レッドカレント、ブラックフルーツ、ドライローズの香り。口に含むと柔らかいタンニンがあり、素晴らしいフィネスもある。アルプスの特別なテロワールを、山岳ワインの際立つ爽やかさで表現したピノ。非常に洗練された上質なピノ。

#### 【ハスミの眼】



死ぬまでに一度は訪れたい畑がある。雪をまとった神々しい峰々から続く葡萄畑。ピシッと張り詰めた空気に、吹き付ける涼風。アルピーヌワイン（山岳ワイン）の真骨頂がここにある。



ヌーシャテル州 (Colombier)

ドメーヌ・ド・シャンブローウ **Domaine de CHAMBLEAU**

品質への絶え間ない探求

自分自身に問いかける、強さを与えてくれる執念

**Gault & Millau**ÉRIOMÈM  
DES VINS SUISSES

当主はルイ=フィリップ・ブルガットさんで3代目。ヌーシャテルの葡萄畑の中心部、コロンビエ村の高台に位置。畑は1000年以上前からあり、湖とジュラ山麓の間に受け継がれてきた。石灰岩の土壌は、氷河の堆積物から来ており、その下は砂と砂利が多い。このため、葡萄の木は非常に深く根を張ることができる。

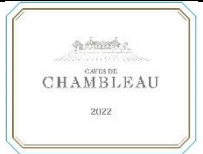
2003年から有機栽培に転換し、2017年に認証を取得。収穫や選別作業は人の手による。2018年、ワイン醸造学の学士号を取得した娘のシャロットさんが加わる。彼女はスイス、ブルゴーニュ、ニュージーランドで学び、2022年から彼女を中心に、ワイン造りがなされている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	ロゼ	ウイユ・ド・ペルドリ ヌーシャテル州 Céil de Perdrix Neuchâtel A.C	7800	



ピノ・ノワール 100%。いくつかの畑から、葡萄を選別。淡い色合いのサーモン・ピンク。非常にフレッシュな香りは、イチジクやマンダリンを彷彿とさせる。繊細でピリリとした酸味が新鮮さを醸し出す。食前酒、魚介、よだれどり、中華。

22	白	シャスラ ヌーシャテル州 Chasselas Neuchâtel A.C	7600	
----	---	---	------	--



シャスラ 100%。シュール・リー。クリーム・イエローの色合い。レモン、ライムなどの柑橘類の香り。バランスの良い酸味と果実味が、非常に繊細。なめらかな口当たりで、ふくらみを増す。川魚、あゆ、ウナギの白焼き、アスパラ、こごみ、鱧。

22	白	シャスラ ノンフィルター ヌーシャテル州 Chasselas Non Filtre Neuchâtel A.C	7800	
----	---	--	------	--



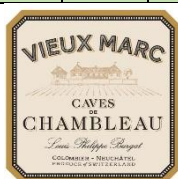
シャスラ 100%。シュール・リー。ヌーシャテルの伝統にしたがい、無濾過で瓶詰め。薄濁り、ラベルが逆なのは、何回か上下にボトルを振り、澱をワイン全体にいきわたらせるため。地元では、逆さに貼ってあるワインを見つけると、「ああこのワインは、シャンブローウのワインだ」と自然にわかるらしい。ポディがしっかりしている。海老、蟹、鱸、マツタケ、キノコ、トリュフ。

20	赤	ピノ・ノワール <レ・ボヴァルド>単一畑 ヌーシャテル州 Pinot Noir Les Bovardes Cru Parcelleire Neuchâtel A.C	15000	
----	---	---	-------	--



ピノ・ノワール 100%。完全に除梗。ボヴァルド単一畑。醸造所の南斜面の区画で、非常に乾燥していてピノ・ノワールに最適な区画。葡萄の木にはほとんど葡萄が実らず、その果実も非常に小さいままだが、凝縮している。228Lのオーク樽熟成。赤い果実の香りは伸びがある。繊細なタンニン。ふくらみと温かみを感じる、繊細な味わいだ。

12		オー・ド・ヴィード・マル ヴィエイユ 10年樽熟成 専用ボックス入り Eau de Vie de Marc Vieillie 10 ans en barrique	65000 700ml	43度 限定品
----	--	--	----------------	------------



ピノ・ノワール 100%。オーク樽で10年間熟成。明るい琥珀色。スモークウッド、シナモンやジンジャーブレッド。軽いピートの香り。まるやかでクリーミー。素晴らしい食事の締めくりに！



【ハスミの眼】

ニーダーエスタライヒ州 (トライゼンタール)

ルートヴィック・ノイマイヤー Ludwig NEUMAYER



ÖTW



## Der Wein vom Stein 石灰岩が育むワイン

オーストリア、ガストロノミック・ワインの重鎮、ルート・ヴィック・ノイマイヤー氏のワイン。彼が造るのは白ワインのみ。

トライゼンタール屈指の名醸造家、「珠玉の宝石を生み出す、チャーミングな白の詩人」。パリやオーストリアの名店、ガストロノミーレストランではなくはならない名品です。

オーストリアの誇る数々の名曲のように、オーストリアでしか表現できない品種の特性を、

彼の美意識のもとに名曲のごとく旋律をかなでる。まさにサンパティックなお料理と共にあるべくワインです。

その繊細で上品なミネラル、綺麗であふれんばかりの果実味には、驚くほどのおいしさが隠れている。他のどの生産者に聞いても、オーストリア最高峰の一人として彼の名をあげる。

彼のワインの個性は、3分の2を占める斜面で形成されるという。小さく分断され、ちょうど段々畑のようになった各畑ごとに、非常に個性に富んだワインが生まれる。また標高が300m近く乾燥しているため、よりクリーンな果実が得られるという。

葡萄、土壌、気候風土、ヴィンテージ、そして造り手の個性を映した素晴らしいワイン達を、堪能していただきたい。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ゲミシュター・ザッツ <ストア>単一畑 Gemischter Satz Stor	5600	

<オーストリアが誇る、伝統的製法のワイン>おとぎの世界へひきこまれるようなファンタジー溢れるすがすがしい香り。目をつぶると情景が浮かぶよう。辛味、酸味、余韻、すべてにおいてバランスがすばらしく、また複雑性を高貴に高めている。ほのかにオレンジの皮の余韻があり、ガストロノミーを期待させる。

<ゲミシュター・ザッツ>オーストリア独特の手法。様々な品種を1つの畑に植え、一時に収穫する。多品種により、畑の様々な要素を持った葡萄を得ることができるので、出来上がったワインは、その畑の個性をすべて表現しているという。ノイマイヤーは300mの高地に残る、60年前後の古木10品種より造る。

<品種>ムスカテラー、マスカット・オットネル、リースリング、グリュナー・シルヴァナー、ローター・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、グリュナー・ヴェルトリーナー、ローター・シルヴァナー、グラン・ポルトギーザー、ソーヴィニヨン

21	白	グリュナー・ヴェルトリーナー <エンゲルベルグ>単一畑 Grüner Veltliner Engelberg Traisental DAC	5800	
----	---	--	------	--

オーストリアが誇る品種“グリュナー・ヴェルトリーナー”の表現力を改めて考えさせられる真摯な味わい。オーストリアのテロワールの違いにハッとさせる。トライゼンタール特有の赤い石灰とライム・ストーンが与えるボリューム感と複雑性が口の中に次々と。透明感のある美しい美意識へ向かう造りは非常にエレガントでオーストリア的だ。

21	白	リースリング <エンゲルベルグ>単一畑 Riesling Engelberg Traisental DAC	5800	
----	---	--	------	--

珠玉の名品。ドイツのリースリングとも、アルザスのリースリングとも違う。まさに“観賞の違い”を感じさせるヨーロッパの懐の深い食文化を考えさせられる。軽快さ、ジューシーさが際立つ。香りはおだやかでチャーミング。口中では、はじけた明るい味わいが口いっぱい広がる。良質な透明感のあるしっかりとした硬い、白い果実の实のような味わいが永遠に続く。

20	白	ソーヴィニヨン・ブラン <ガイス>単一畑 モノ・ポール Sauvignon Blanc Giess Monopole Austria DAC	7800	
----	---	---	------	--



彼はイタリア、フランスなどから様々なクローンを選別。華やかな香り。花のミツ、花卉、中盤からオリエンタリズムを感じさせる清涼感のあるスパイス。香港の一流ホテルの香りとも言おうか……。綺麗な酸味、タイトで細身のミネラルと果実味。すべてにおいてステージが上。上質で、なめらか。

16	白	ソーヴィニヨン・ブラン デア・ヴァイン・フォンシュタイン Sauvignon Blanc Der Wein vom Stein	10000	
----	---	--	-------	--



このプレミアムワイン「The Wine from the Stone = 石灰石から生まれたワイン」は、ツヴィルヒ、ローテンバルト、ヒンメルライヒの各畑から厳選。石灰岩が特に多い土壌から、最高のブドウを収穫。複雑性極まりない。かなり凝縮味がある。静謐で芳しい。

## 【ハスミの眼】



オーストリア屈指のアーティスト、白ワインの詩人・ノイマイヤー氏の蔵元。彼の振るタクトは寸分の狂いもない。情感豊かな旋律は、ある種の孤独感を伴う。そして、その後の透明な高揚感を約束している。

## ニーダーエスタライヒ州 (クレムスタール) マントラーホーフ MANTLERHOF



ÖTW



クレムスタールの東部に広がるレスの斜面。この斜面に 15 ヘクタールを所有。

ヨハン・ゲオルグ・マントラーは妻のマリアとともに、1815 年蔵元を購入。マントラーホーフと名付けた。彼は、牧草地、畑、ウサギ、鶏、アヒル、豚、牛、ワインを含む伝統的な農場として運営。以来 200 年以上の歴史がある。現在はアグネスとジョセフ・マントラーを中心に運営。

2003 年に有機生産へ転換を開始。最小限の有機要件に加えて、畑に沿って生け垣を植え、動物や昆虫に生活圏と食料を提供。畑やブドウ園での私たちの仕事は、動物の生活や繁殖

サイクルに適応している。小麦、麦芽大麦、大豆、ひまわり、ひよこ豆などを何年かごとに輪作。

恒久的な単一栽培であるブドウ栽培と比較して、輪作は農業において非常に重要だと考えている

ポリシーをいくつかのセンテンスにすることは、非常に難しい。それは、畑であれセラー内であれ、日常生活であれ、常にワイン造りのことを考えて生活しているから。一応、私たちの信念の最も重要な側面を 6 つのポイントに注ぎ込んだ。これらの 6 つの側面は、私たちのワインが構築される柱である。



1. ブドウ園では、有機生産の原則に従って取り組む
2. 可能な限り、最小の単一畑により生産
3. “less is more”・醸造所ではできるだけなにもしないことを良しとする。最高の葡萄を育て、注意深く収穫するだけ
4. 「ノアの箱舟」にも記載がある、ローター・ヴェルトリーナに最も心血を注ぐ
5. スローフード協会、ビーガン協会の認定規定にしたがう
6. 自分たちのブドウ園からの有機ブドウのみを使用。すべてが私たちの哲学と品質基準に従っていること

以上が、私たちが識別できる正直で自然なワインにつながる 6 つの方法となる。ピュアなレス土壤の個性を魅力的に伝えることに情熱を注いでいる。

2022 年・・・初夏までは暑くて乾燥していた。初夏は珍しく湿気の多い暖かだった。雨が少なく、水分の供給は十分だったが、病気も多かった。夏以降から収穫の間の天候は乾燥していて再び暑かった。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	白	グリューナー・ヴェルトリーナー 1000ml Grüner Veltliner 1000ml	3400	酒飯店様 ケース発注



グリューナー・ヴェルトリーナー100%。標高が高い畑。新鮮なハーブの香りが華やか。瑞々しく、甘酸っぱい。口中を潤すミネラル。滑らかさがあり、後味に感じるビターさが食欲を増すイメージ。

22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー ツィーゼル&フォックス ニーダーエスタライヒ Grüner Veltliner Ziesel & Fuchs Niederösterreich	4600	
----	---	--	------	--



グリューナー・ヴェルトリーナー100%。地リスと狐。イソップ物語から着想を得た寓話より。古くから、家紋として「ライオン」を使っているが、私たちは自分のことをそうは思っていない。狐は派手ではないが、賢い生き物。このワインの葡萄は、私たちの様々な畑から収穫したもの。レモン、洋梨や新鮮な桃の香り。この地方のレス土壤や風をいかに表現したワインに仕上げた。このワインは、私たちの葡萄畑が生命に満ち溢れていることの象徴である。

22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー レステラッセン クレムスタール DAC Grüner Veltliner Lossterrassen Kremstal DAC	5600	
----	---	--	------	--



グリューナー・ヴェルトリーナー100%。レス土壤より、ハイクラスで典型的な味わい。南向きの、涼しい風が通るテラス状の畑。昼と夜では、25 度にも及ぶ寒暖差になることもある。ワインは果実味が強く、酸味がより繊細で強い。クリーミーでミディアム・ボディ。なめらかな酒質は、美しくバランスが取れている。旨味も程よい。白身の肉、牛肉の煮物、クリーミーなソース、ハーブスープ、アスパラ。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	白	グリューナー・ヴェルトリーナー クレムスター DAC ＜モースブルゲリン＞単一畑 10tW Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Moosburgerin 10tW	8000	
		スチールタンクでの発酵・熟成。シュールリー。数回バトナージュを行う。スロープ状の畑で、よく陽が当たる温かい畑。ふっくらとしたフェミニンなグリューナー。よく熟したザクロのような香り。豪華さがあり、とてもなめらかでジュシーな印象。丸みを帯びた味わいも素晴らしい。そして充実。クリーミーなソース、中華、甘酸っぱい料理。		
20	白	グリューナー・ヴェルトリーナー クレムスター DAC ＜シュピーゲル＞単一畑 10tW Grüner Veltliner Kremstal DAC Ried Spiegel 10tW	12000	
		スチールタンクでの発酵・熟成。シュールリー。クラシックなスタイル。レス土壌。テラス状の畑。並外れた密度があり、数十年にわたる長い熟成の可能性。Spiegelは鏡の意味。洋梨の香味。かなりボリュームミー。牛、鹿。		
22	白	リースリング クレムスター DAC ＜ゼートネリン＞単一畑 Riesling Kremstal DAC Ried Zehetnerin	6800	
		9月21日に収穫。22年は健康的な葡萄となった。スチールタンクでの自然発酵、その後シュールリーにて熟成。2023年3月に瓶詰め。レス土壌+石の土壌。細みの純粋なミネラルを持つリースリング。豊富なアロマが持続し、調和のとれた味わい。フィニッシュのほのかな塩味は、ゼートネリンの特徴。魚介類、ニンジンやサバなどのしっかりとした脂ののった魚。牡蠣との相性も抜群。夏の想いで。		
20	白	リースリング クレムスター DAC ＜スタイングレーベン＞単一畑 10tW Riesling Kremstal DAC Ried Steingraben 10tW	12000	
		レス土壌+砂利の多い土壌。しっかりとしたミネラル感が特徴の仕上がり。ジュシーでとろけます。背骨にしっかりとした骨格がある。背骨を中心に、気品、旨味、なめらかさ、濃厚さが取り巻いている。		
20	白	リースリング クレムスター DAC ＜ヴィーラント＞単一畑 10tW Riesling Kremstal DAC Ried Wieland 10tW	15000	
		スチールタンクで発酵。レス土壌+石と岩の土壌。「ベストな畑」との呼び声高い。構造のしっかりとしたリースリング。ジュシーなワインで、フィニッシュにバランスのとれたミネラル感。結構硬質なイメージ。背景の酸味はワインに安定したバックボーンを与えている。ホタテ、自身の肉。		
17	白 甘口	リースリング ベーレン・アウスレーゼ 375ml Riesling Beeren Auslese 375ml	11000	375ml
		リースリングの典型的な香りがあふれる。かなり高い酸味のために、活気がある。とろみがあり、おだやかな旨味を秀逸。チーズ、フォアグラ、ミルクアイスクリーム、酸味のあるシャーベット。ダークチョコレートと、ゴルゴンゾーラとの相性も抜群です。		
14	白 甘口	シャルドネ スース・セレクション Chardonnay Süsse Selektion	15000	750ml
		シャルドネ 100%。Süsse=甘い 完熟した葡萄を遅摘み。一部には貴腐菌(Botrytis Cinerea)が付いた。葡萄の房が思いのほか重かったので、収穫日までに当局に甘口ワインの意思表示を届けなかったため、ベーレン・アウスレーゼの名を冠することは許されない。上質でクリーミー。フローラルで高貴なほじ茶のような香り。素晴らしい甘み心地が心地よく広がる。ほのかなタンニンが、ワインに力強さと骨格を与えている。		
13	白 甘口	トロッケン・ベーレン・アウスレーゼ 375ml Trocken Beeren Auslese 375ml	16000	375ml
		シャルドネ 50%、ゲルバー・ムスカテラー30%、リースリング 20%。シャルドネのボディの重厚さ、ゲルバー・ムスカテラーの芳醇な香り、リースリングの繊細さと酸。とろりとした酒質。調和のとれた甘口ワインに仕上がった。高級な梅酒のイメージ。リッチなデザートのお供に、素晴らしい存在感を示す。アプリコット、ヌガー、カレーにも！		



### 【ハスミの眼】

長期熟成型のしっかりとしたワインを造る優れた名門の蔵元。深みのある味わいが最高で、高貴なイメージが漂う一級品の風格をお楽しみください！

ニーダーエスタライヒ州 (ヴァインフィアテル)

セツァー Setzer



ÖTW



## 格調高い、精巧なワイン

1705年創業。魂を持った造り手、ハンス・セツァー氏。奥様のウリさん、娘さんのマリイ・テレーズと息子さんのウゲンさん。「楽しさと喜びをもたらす」ワイン造りに徹している。畑は約22ヘクタール。蔵元のあるホーエンヴァルトは海拔400メートルにあり、近くのカンプタルやヴァーグラムよりも標高が高く、そのためより新鮮で生き生きとしたワインを造ることができる。

雨が少なく、灌漑設備がないため、葡萄の根が地中深くまで到達している。

畑には、花、雑草、蜂、野鳥、ミズなどが生息。

これは持続可能な農業をしているから。太陽光発電を2倍にし、さまざまな種類の鳥のためにより多くの巣箱を配置。再生紙を使用し、従業員はじめ皆で定期的に自然保護団体に寄付をしている。2021年ヴィンテージ以来、肥料等は100%植物ベースにした。これは、オーストリアビーガン協会によって認定されている。これにより、葡萄園ではより多くの野生動物を見ることができるようになった。ビーガン認定はマーケティング目的だけでなく、彼らは本当にそれを信じ、実践している。ワインは全体に上質感が漂い、格式が感じられる。高級レストランの引き合いも多いと聞く。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	ロゼ	セツァー イン・ピンク トロッケン クヴァリテーツヴァイン・アウス・ニーダーエスタライヒ Setzer in Pink Trocken Qualitätswein aus Niederösterreich	3800	



ピノ・ノワール、ブラウアー・ポルトギーザー、ツヴァイゲルト。ステンレス発酵・熟成。  
ニーダーエスタライヒ産の高品質ワイン。明るく淡いサーモン・ピンク。シトラス、ピーチ、オレンジの素晴らしいノート。聡明で活気のある新鮮な辛口。口中で感じるうまみも十分。食前酒、魚のグリル、魚介、鶏、サラダ。

22	白	ローター・ヴェルトリーナー シンフォニカ Roter Veltliner Symphoniker	4000 3800	推奨ワイン
----	---	---	--------------	-------



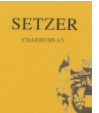
ステンレス発酵・熟成。生のアーモンドの香りと、フレッシュな花の芳香のハーモニー。  
口中を湿らす、さっぱりとした口当たり。酸がすがすがしく、後味はドライでミネラリー。

22	白	ヴァイスブルグンダー Weißburgunder	3800	
----	---	-----------------------------	------	--



ステンレス発酵で1月末までシュール・リー。青りんごやナッツのノート。非常に新鮮で清涼感がある。  
クリーミーでエレガント。のびのよい甘酸っぱさと、丸み。ちょっとしたスパークーサーも。

22	白	シャルドネ Chardonnay	3800	
----	---	---------------------	------	--



蔵元の近くにある、白亜質の土壌。温度管理による、ステンレス発酵・熟成。新鮮なリンゴの香り。  
葡萄の新鮮さを楽しんでいただきたいので、特にフレッシュで生き生きとした酸を感じてほしい。  
後味は比較的しっかりしています。バランス最高です。

22	白	リースリング Riesling	3800	
----	---	--------------------	------	--



ステンレス発酵で4月末までシュール・リー。しっかりとした酸味。香り高いよく熟した林檎やアプリコットのよう香り。  
深みのあるミネラルで、構造がしっかりしている。よく熟した葡萄を使用したことを思わせる、ボディの厚みを感じるフィニッシュ。



## 【ハスミの眼】

パリッと、カチツとしたワイン造りに定評がある造り手さんです。ワインからは規律のとれた調和と、格調の高いハーモニーを感じます。セツァーが、ヴァインフィアテルのまぎれもないトップ生産者であることは間違いない。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー フリーゲングヴィヒト Grüner Veltliner Fliegengewicht	酒飯店様 ケース発注 3000	



チョーク土壌。フリーゲングヴィヒトは「羽のように軽い」の意味。まさにフレッシュ！  
軽やかだが、程よい旨味と酸がしっかりあるので、軽薄ではない。温度管理による、ステンレス発酵・熟成。  
Fresh, fruity and easy drinking Grüner Veltliner !

22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー オースティッシュ ヴァインフィアテル DAC Grüner Veltliner Ausstich Weinviertel DAC	3800	
----	---	---	------	--



チョーク土壌。ヴァインフィアテル DAC のお手本のようなワイン。フルーティーさと白胡椒のニュアンス。地下の蔵でも、最もアロマティックな芳香を突き抜けて放つワイン。蔵元ではこのワインを「セツァー・クラシック」と呼んでいる。温度管理による、ステンレス発酵・熟成。新鮮で、豊かな味わいを持つ、一日中楽しいワイン。サラダ、豆腐、鶏、豚、麺類などなど。

22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ ヴァインフィアテル DAC <クロンベルク> 単一畑 Grüner Veltliner Reserve Weinviertel DAC RIED Kronberg	5800	
----	---	--	------	--



シングル・ヴィンヤード。「クロンベルグ」。とても複雑な味わいのフル・ボディ。

21	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ ヴァインフィアテル DAC <キルヒェンガルテン> 単一畑 Grüner Veltliner Reserve Weinviertel DAC Ried Kirchengarten	6800	
----	---	--	------	--



単一畑、「教会の庭園」という名のワイン。サンド・ストーン(砂岩)土壌。ホーエンヴァルトの、1000年前の教会の隣の畑で、村で最も標高の高い位置にある単一畑。セツァーの畑は、主に白亜質の石灰質の土壌だが、ここには地表の近くに、多くの砂と岩がある。北西からの涼しい風と南向きの斜面。そして特別な土壤により、一味違うヴァインフィアテルが味わえる。ステンレス発酵で4月末までシュール・リー。マンゴーやパイナップルのような南国フルーツの香りに満たされる。

22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ ヴァインフィアテル DAC <ラー> 単一畑 8000 Grüner Veltliner Reserve Weinviertel DAC RIED LAA 8000	7500	
----	---	---	------	--



**The flagship of the winery!**  
セツァー家のフラッグ・シップ。所有畑のうち、ベストな畑。高密植(8000本/1ヘクタール)、低収量。緑がかかったイエローに銀色の反射。白胡椒、黄色い林檎、パッションフルーツ。牧草地に香ハーブ。クリーミーでジューシー。余韻が長く、酒体が大きい。

21	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ ヴァインフィアテル DAC <ラー> 単一畑 グロス Grüner Veltliner Reserve Weinviertel DAC RIED LAA GROßE	8000	限定品
----	---	---	------	-----



上記の「ラー単一畑 8000」を、小型の古樽で寝かせた。  
繊細な洋梨やハチミツ。後味の白桃のニュアンス。重層的な構造を持つ最高傑作。

21	赤	ツヴァイゲルト ブルゲンラント Zweigelt Burgenland	4000 3800	推奨 ワイン
----	---	--	--------------	-----------



大樽で9ヶ月熟成。よく熟したベリーの香りに、控えめなオークの香りが深い森の印象。丸みがありスムーズな口当たり。細やかでしっとりとしたタンニン。後味にまるやかさ、コク、品格を感じる。

01	白 甘口	ローター・ヴェルトリーナー トロッケンベーレンアウスレーゼ ハーフ Roter Veltliner Trockenbeerenauslese 375ml	8000	375ml
----	---------	---	------	-------



蔵元で、20年間熟成させた逸品。深みのある琥珀色。さっぱりとした甘みと、清々とした酸味のバランス感が、非常に優れている。ベッコウ飴、三温糖、キャラメル。熟した桃、後味に少しの苦味。



## ニーダーエスタライヒ州 (ヴァーグラム)

## ヴィンマー・チェルニー Wimmer CZERNY



ヴィンマー・チェルニーはオーストリア東部、ドナウ川渓谷北部のワイン産地、フェルザム・ヴァーグラム(Fels am Wagram)、ヴァーグラムのフェルス村にあります。当主はハンス・チェルニー氏。

**The Special Terroir of Wagram...特別な Wagram のテロワール**

正統派・有機栽培ワイナリー。豚などの動物、作物や他の植物、ブドウ、そして人間が共存して円環上に寄与しあう、昔ながらの混合農業を実践する農法家、ハンス・チェルニーさんの蔵元。牛や豚を飼育し、畑に糞をすることで、土中の微生物が増え、コンポストの原料となり、成長後は肉となる。豚は畑への寄与度が高く、特に肉質が最高で、極上のシュベック(ベーコン)となる原種に近いマンガリッツ豚を飼育している。Wagramというワイン産地は、特別なテロワール。氷河時代にアルプス山脈から粉々になって削れた粉塵が風によってドナウ川に運ばれ、20mにおよぶ深さの砂岩質粘土土壌(Lössレス)が広がっている。ドナウ川は標高 180m の所を流れており、ヴィンマー・チェルニーの畑は最も高い所で標高 370m の所に位置しています。Wagramは深い砂岩質粘土土壌で有名で、その土質は水を蓄え、万が一夏が暑すぎて乾燥しすぎた場合であっても水を灌漑する必要がないくらいです。それにより、大変バランスの良いワインができる事になり、強すぎず、かつミネラルに溢れ、酸味も心地よいワインができます。多くのミネラルを含みますが、窒素が多く、有機土壌であればより多く含まれて、ブドウの根が生き生きとする。結果、ブドウにとって素晴らしい土壌となります。深いこの渓谷は、また希少な多くの野生動物や鳥、花の宝庫。ハンス・チェルニー氏はこれらについても維持するべく啓蒙しています。

ドナウ川をのぞむ南向き斜面 葡萄畑 12ha+その他の畑 15ha 総生産量 70000 本/年 (90%白ワイン)

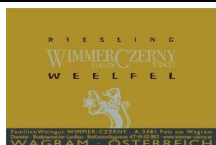
品種:何世紀にも及ぶ地品種

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	グリュナー・ヴェルトリーナー ヴァーグラムテラッセン Grüner Veltliner Wagramterrassen	3800	



グリュナー・ヴェルトリーナー100%。樹齢 50 年以上。40hl/ha。シングルヴィンヤード「ハマー畑」より。ここはヴァーグラムの東向き斜面の畑で、深さ 20 メートルのレス(砂岩質土壌)に覆われた、典型的な土壌。やや緑がかったイエロー。青りんごやシトラスの柑橘系のフレッシュな香り。5 か月のシュール・リーにより、骨太で丸みのある味わいになる。綺麗でハツラツとしたピリリとした酸味。レモンやちょっとした蜂蜜。透明感のあるミネラル感。アペリティフや、前菜、豚、仔牛。

19 20	白	リースリング <ヴィールフェル> 単一畑 Riesling Weelfel	5000	
----------	---	--	------	--



リースリング 100%。白い花の香りに、少しアーモンドやスパイシーさも。畑は 350 メートルの高地だが、1500 万年前は海の底であり、非常にミネラリーな味わいに仕上がる。

19 20	白	ヴァイスブルグンダー アルト・レーベン <シャイベン> 単一畑 Weißburgunder Alte Reben Scheiben	6000	
----------	---	--	------	--



ヴァイス・ブルグンダー(ピノ・ブラン)100%。シャイベン単一畑。70 年以上の古木。百合や、オレンジ、ハチミツの風味がかわいらしく、飲むと気持ちが明るくなるワイン。しっかりめの旨味が豚肉との相性抜群。

19	白	ソーヴィニヨン・ブラン <ミッテルヴィク> 単一畑 Sauvignon Blanc Mitterweg	6000	
----	---	--	------	--

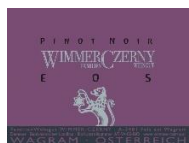


ソーヴィニヨン・ブラン 100%。輝きのあるイエロー。ミネラル感をともなう、黄色い花の香り。少しスパイシーさもある。平均樹齢 16 年。6 か月シュールリー。魚介をはじめ、鶏、仔牛に。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	赤	ツヴァイゲルト Zweigelt	****	

18	赤	ピノ・ノワール <イオス> 単一畑 Pinot Noir Eos	6000	
----	---	-------------------------------------	------	--



ピノ・ノワール 100%。無濾過で瓶詰め。ダークチェリーの色合い。ベリーフルーツのアロマや、ミント系の清涼感ある香り。しだいにバラのような高貴な花の香りも現れる。きびきびとした小気味の良いタンニン。エレガントでふくよか。まるやかさがり、果実味、旨味、凝縮感のバランスも素晴らしい。



#### 【ハスミの眼】

筋金入りの農法家、ハンス・チェルニーさんの蔵元。ワイン農家だけではなく、付近の農業者を束ね、ヴァーグラム一体で有機農法を実践している。訪れると、人と自然が一体となり、まるでパラダイスにいるようだ。

モンターニュ・ランス北部 (リリー・ラ・モンターニュ) シャンパーニュ1ER・クリュ

ダニエル・デュモン Daniel DUMONT High Environmental Value (HVE)



トキ



「ゆったりとした、時間をつむぐ」 まろやかな泡立ち、やさしい香味

「自己紹介」私の名前は、ジャン・ミッシェル・デュモン。父のダニエル・デュモンが、1970年に蔵元を設立しました。私のセラーは地下25メートルにあり、年間を通じてコンスタントに摂氏10度の好環境です。葡萄の収穫時期、プレス、葡萄ジュースの静置、アルコール発酵など、ココでは急がず、ゆっくりと行うことに徹しています。葡萄の良さを引き出すには、なにより「ゆったりとした時間」が大切なのです。畑は10ha、年産8万本強です。プルミエ・クリュに指定され、チョーク土壌の素晴らしいテロワールです。“我々はレコルタン・マニュピュランとして存続している”。すなわちオーナーであり、造り手であり、商いもする。このことこそがシンプルに、そして事実を伝えることができると思っています。葡萄はすべて手摘み。「プレス」は1.2気圧のバーにより、出来るだけゆっくりと低圧で行います。果汁は一番搾りのみ使用し、雑味のない、クリアな酒質のシャンパーニュを目指しています。最後に正確な温度コントロールのもと、より良いシャンパーニュの品質を求めて、アルコール発酵に移ります。調合作業は、シャンパーニュを綿密に仕上げるため、とても重要です。どのヴィンテージにするのか、どの畑、どの区画、どの品種にするかなど、入念に考えます。私のシャンパーニュ・ハウスの顧客は80%がフランス国内。20%がヨーロッパ。アジア地域は日本のみです。ダニエル・デュモンの「今」を感じていただけることを、切に望んでいます。(自社畑:シャルドネ 4,5ha、ピノ・ノワール 3ha、ピノ・ムニエ 2,5ha)



年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	シャンパーニュ グラン・リゼルヴ ブリュット Champagne Grande Réserve Brut	6200	酒飯店様 ケース発注
NV	泡白	同上 <375ml 入数 12本>	4000	



ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 20%。ドザージュ 9g/L。2年半瓶熟+デゴルジュマン(澱抜き)後6ヶ月瓶熟。ほわほわとした柔らかい泡立ち。シャルドネを40%使用しているだけあり繊細で美しい個性がきわだっている。ほんのりと甘い香りがたちのぼり、甘く美しいボリュームが口いっぱい広がる。最後の余韻で喉の奥に酸味とグレープ・フルーツの皮のようなピターな味わいを感じる。

NV	泡白	シャンパーニュ マイ G.C ブランド・ノワール エクストラ・ブリュット Champagne Maily Grand Cru Blanc de Noir Extra Brut	15000	
----	----	--	-------	--

ピノ・ノワール 100%。年産2500本。3年+デゴルジュマン(澱抜き)後6ヶ月瓶熟。グレープ・フルーツや金柑。やや高めめの酸があり、重くない。

NV	泡白	シャンパーニュ 1er Cru ブランド・ブラン <キュヴェ・ソレラ> エクストラ・ブリュット Champagne Extra Brut 1er Cru Blanc de Blancs Cuvée Solera Extra Brut	12000	
----	----	--	-------	--



シャルドネ 100%。4年瓶熟+デゴルジュマン(澱抜き)後6ヶ月瓶熟。ワインの熟成には「ソレラシステム」を採用。ちょうど秘伝のたれのように、減った分をあたらしく継ぎ足していくイメージ。古いワインとブレンドされることになり、よりリッチで、複雑味のある味わいになる。ドザージュ(デゴルジュマン後のリキュール添加)は2g/Lで、エクストラ・ブリュット。新鮮な洋ナシのアロマ。「味わいのキツさ」がなく、まろやか。ミネラリーで、あまざっぱさが好印象。鶏、アワビ、アーモンド、ウニ、海老、バター、クリーム。

17 18	泡白	シャンパーニュ 1er Cru キュヴェ・エクセレンス エクストラ・ブリュット Champagne 1er Cru Cuvée Excellence Extra Brut	12000	
----------	----	--	-------	--



シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%。3年瓶熟+デゴルジュマン(澱抜き)後6ヶ月瓶熟。本当にシャンパーニュらしい、よりフルーツを感じ、よりたくましい骨格がある。繊細でエレガントさを追求した仕上がり。最良の区画からの特選です。

NV	泡ロゼ	シャンパーニュ ロゼ プルミエ・クリュ ブリュット Champagne Rosé 1er Cru Brut	8000	
----	-----	--	------	--



ピノ・ノワール 40%、シャルドネ 40%、ピノ・ムニエ 20%。ドザージュ 9g/L。2年半瓶熟+デゴルジュマン(澱抜き)後6ヶ月瓶熟。きれいなバラ色。ローズ・ピンクが鮮やか。新鮮ないちご、ラズベリーの香り。カシスのアロマ。なめらかな酒質。食前から、豚、仔羊に。



【ハスミの眼】優しく優雅な泡立ち+洗練された芳しい香り・・・ダニエル・デュモンの真骨頂です。以前参加したワインの展示試飲会では、1000社あまりの蔵元が参加していましたが、「ココのシャンパーニュが最高でした！」



モンターニュ・ド・ランス南部 (ブジ) シャンパーニュ グラン・クリュ

モーリス・ヴェッセル Maurice VESSELLE High Environmental Value (HVE)



## 「クレイールの詩人」

重層な構造、鮮烈なフィネス

(自己紹介)

私の名前は、ティエリー・ヴェッセルです。モンターニュ・ド・ランスは、ランス市とエペルネーの町を結ぶようにして円弧を描いた南東の斜面に広がる、素晴らしいワインを生む栽培地です。この地の南部、モンターニュ・ド・ランスを代表するブジの村に、私の蔵元、モーリス・ヴェッセルはあります。1955年創業。ヴェッセル家は5代続く vigneron です。ブジの村は GRAND CRU に指定され、このランスの山々の南側斜面に、葡萄の熟成に最適な 9ha の畑を所有しています。

父の Maurice が目を隅々まで光らせ、兄 Didier と私 Thierry がこの蔵元を率いています。

私たちは職人です。冬でも毎日必ず畑に足を運び、状態を確認し、常に頭はそのことでいっぱいです。こんなことをしている最後の人間といえるでしょう。長い間、私たちは無能な時代遅れの人間だと揶揄されてきました。

それは考え抜かれた栽培方法が語られるようになる以前の話です。今日では、私達の行うことがもっとも前衛的とされるようになったのです。私たちは畑において、何が葡萄にとって良いのか、とことん考え実践します。冬の時期は畑の土をおこすのですが、きちんとやっているところは少ない(3%未満)ですね。

また、私たちは1960年から1970年にかけて多くの投資を行いました。それは完璧な醸造を行うためです。すべてはその土地、その年の特徴をいかに引き出し、どうヴェッセルとして表現していくのか。

カーヴで最低5年寝かせている間も、フレッシュさとフィネスを保つために、マロラクティック醗酵は控えて行いません。NVでもミレジムでも、熟成感があり、コクのある重厚なシャンパーニュを楽しんでもらいたいからです。地下4階がヴァンテージ物を寝かせるみごとなクレイール(白亜質土壌)のプライベート・セラーになっています。(自社畑: 9ha)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	キュヴェ・リゼルヴ グラン・クリュ エクストラ・ブリュット Champagne Cuvée Réservee Grand Cru Extra Brut	10000	
NV	泡 白	同上 <375ml 入数 12本>	6000	
00	泡 白	ミレジム G.C コレクション ブリュット Champagne Millésime Grand Cru Collection Brut	30000	限定品
12	泡	ミレジム G.C エクストラ・ブリュット	16000	限定品
13	白	Champagne Millésime Grand Cru Extra Brut	18000	限定品

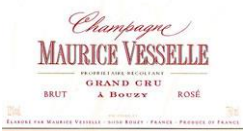


ピノ・ノワール 80、シャルドネ 20。平均樹齢は 35 年。年生産 35000 本。ドザージュ 4g/L。

NVは、カーヴで5年熟成。やわらかな泡立ち、クリーミーでまろやかな味わいが非常に良い逸品です。天然酵母による醗酵。マロラクティック醗酵は、葡萄の特性、フィネスとフレッシュさを損なう為行わない。美しく綺麗な麦わらの色調。赤い果実とドライフルーツ(あんず系)の香り。体格の良い味わいで重厚さがある。濃密で、真っ直ぐな新鮮さも感じます。パタースコッチ、ヘーゼルナッツ、背景に柑橘

系。味わいの層が、幾重にも重なり重厚。

NV	泡 ロゼ	シャンパーニュ ロゼ グラン・クリュ ブリュット Champagne Rosé Grand Cru Brut	14000	
----	---------	---	-------	--



ピノ・ノワール 100%。手摘み。ステンレス・タンク。マロラクティック醗酵なし。ドザージュ 4g/L。

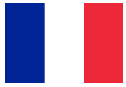
カーヴで3年から4年熟成。熱情的で輝くロゼ・カラー。ミント、ストロベリー、ラズベリー。エレガントでスムーズなアロマ。バランスが良く、重すぎない。バランスのとれた酸と、口中での持続。

デリケート、フレッシュでクリーミー。



### 【ハスミの眼】

「伝統」がこのRMの語る言葉の通りであるとしても、この村の教会に隣接する酒蔵は、近代的手法を排除しているわけではない。シャンパーニュにおいて、ヴェッセル家の名は知れ渡っており、多くの受賞歴、専門家の評価は高く、そのため彼らの造りは非常に「贅沢」である。パリジャンでも地元の人間でも、白亜質の土壌で長期間フィネスを持続する、これほどのシャンパーニュにはそうは目にかかれない。



(ミュスカデ)ナント地区 Pay Nantais et Vendée  
シャトー・デュ・コワン Château du COING

## 「母と娘で造る、至高のワイン」 長期熟成型・最高峰ミュスカデの起源



醸造家、オロール・シェローさん

### 「自己紹介」

私は Aurore Chéreau オロール・シェロー。蔵元は1421年創業。以来王侯貴族に愛され続けてきました。

葡萄は、「サン・フィアクル」という土地から育てられます。聖なる辻馬車ともいわれ、ミュスカデ地区最高の銘醸地です。

「ミュスカデは安いもの」と思われがちですが、私のミュスカデは、クオリティーを高めることだけを信念としています。ワインに共通するのは、繊細で上品なミネラル分と、構成の整った旨みです。そこに花や桃、梨などの果実の香り。樽熟成をしたワインは、さらに複雑性が加わります。蔵の名前の「コワン」とは、コーナー・角の意味です。2つの川が交わる場所、

セーヴル川とメーヌ川が交差する場所に位置しています。

本当の意味で、「セーヴル・エ・メーヌ」を名乗れるのは、ミュスカデ産といえども、私の蔵元だけなのです。

(自社畑;合計40ヘクタール。内シャルドネ、3ヘクタール。平均樹齢40年)



### NV・泡白 ペルル・フィヌ・デュ・コワン

メソッド・トラディショナル ブリュット 参考上代 3800円

Perles Fines du Coing Méthode Traditionnelle Brut



平均65年樹齢、ムロン・ド・ブルゴーニュ100%。シスト土壌。ステンレス・タンクで18ヶ月以上熟成させた。蔵元いわく「繊細さと、キメの細やかさを表現した。」輝きのあるシャンパン・ゴールド。「まさに真珠のような清純」を表現したような美しい繊細なアロマ。エレガントで、果実味が充分。温度が少しあがると、ややバターのようななめらかな旨みがしっかり出てくる。アペリティフからメイン、あるいはデザートに良くあいそう。



### 【ハスミの眼】

長期熟成するミュスカデですかー？聞いたことないです・・・でも飲んでみたらびっくり仰天。目から鱗がぼつとりと落ちました。オーロラ姫のミュスカデは、上品で絶品です！問題がありましたら、私にすぐ電話してください。

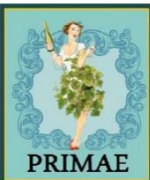


年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	シャルドネ I.G.P VDP デュ・ヴァル・ド・ロワール <キュヴェ・ドロール>	2800	酒販店様 ケース発注
22		Chardonnay I.G.P V.D.P du Val de Loire Cuvée d'Aurore		



ロワールの「地」のシャルドネ 100%。平均 15 年樹齢。50hl/ha。区画はミュスカデと同じ、サン・フィアクル(聖なる辻馬車)。シスト土壌が素晴らしい。花の香りと、澄んだミネラル感のワイン。オロール(Aurore・オーロラの意)は娘さんの名前。48 時間かけてゆっくりとプレス。ライト・イエローの明るい色調、アロマティックさがあり、あでやか。

21	白	ミュスカデ <キュヴェ・プリマエ> Muscadet Cuvée Primaie	3200	
----	---	---	------	--



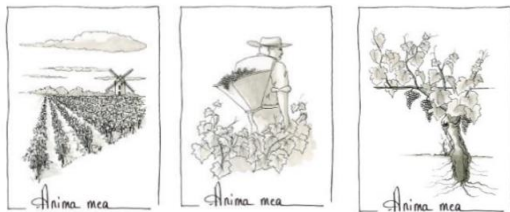
ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%。秋に収穫した葡萄を、その年のうちに瓶詰め。より一層、ミュスカデのフレッシュ感を意識したニュー・スタンダード。収量は 50hl/ha。当主のヴェロニックさんと、娘さんのオーロラさん、二人の若々しさとハツラツ感を表現したキュヴェとなった。きれいなストロー・イエロー。味わいにはなかなか厚みがあり、なめらかな酒質の印象。

20	白	ミュスカデ SEM シュール・リー <キュヴェ・サン・フィアクル> Muscadet Sévre et Maine Sur Lie Cuvée Saint Fiacre	4200	
20	白	同上 <375ml 入数 12 本>	2400	



ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%。平均 65 年樹齢。50hl/ha。この地区最高の立地との呼び声が高い、サン・フィアクル(聖なる辻馬車)の区画からの特選。ドライでフルーティー。ミネラルのレベルが高く、一般のミュスカデより濃厚。フィネス、エレガンス。口中での余韻がしっかりと持続。川魚、海の魚、えび、カニなどの甲殻類など。新鮮な魚介類に、恐ろしくくらいにマッチ。

20	白	ミュスカデ SEM シュール・リー <キュヴェ・アニマ・メア> Muscadet Sévre et Maine Sur Lie Cuvée Anima Mea	5000	
----	---	--	------	--



ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%。40hl/ha。アニマ・メアは「私の魂」を意味している。すなわち「テロワール、葡萄、人」。3 種類のラベルは、その3つの要素を表している。このテロワールは非常に異質で、下層土は火山岩で構成されている。上層土は斑レイ岩と粘土の層が、40cm 覆っている。この土の特殊性は、ワインにミネラルと、特徴的なレモンのノートを与える。シュール・リーは 8 ヶ月。パトナージュなし。繊細さと優雅さ。新鮮なレモン、カリン、ミネラル。口の中でとても素敵な余韻。成熟度と丸み素晴らしいバランス。

18	白	ミュスカデ セーヴル・エ・メヌ <キュヴェ・ゴルジュ> Muscadet Sévre et Maine Cuvée Gorges	6000	
----	---	---	------	--



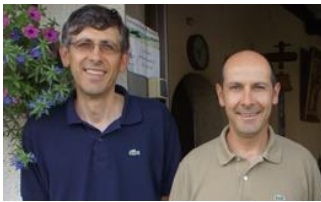
平均年樹齢 60 年以上、ムロン・ド・ブルゴーニュの古木より。セーヴル川左岸、ミュスカデで名を馳せる村(コミュン)、ゴルジュ村。その中でも最も良い区画をコワン家は有している。火山噴火由来の岩を多く含む土壌。収量は 45hL/ha。1つの枝から最大 10 の芽(我々は 8 を最大としている)。土地と葡萄を最大限素直に表現することが求められる。天然酵母を基本とする。革新的 & 伝統的な醸造を大切にしている。通常は 6 か月から 14 か月のシュール・リーで瓶詰されるが、コワン家 Le Gorges は 45 か月もの間シュール・リーを行う。規定から外れるため、シュール・リーとはラベルには書けない。輝きのある淡いイエローは深みもある。フルーティーで複雑、白い花や果実の香り。しっかりとした味わいでテロワールを表現したミネラル、バランスに優れた丸み。後にバターのような感じ。偉大なワインの 1 つであり、完璧なバランス。海の幸、とりわけ帆立、魚介のメイン料理全般、白いお肉と合わせたい。白レバーやリー・ド・ヴォーなど・・・またチーズも素晴らしい。



Domaine du Petit Métris

(サヴニエール)アンジュ&ソミュール地区 Anjou et Saumurois

ドメヌ・デュ・プティ・メトリ **Domaine du Petit Métris**



その名に恥じめ

「ロワールきってのグラン・クリュ」

私たちは、歴史あるサヴニエールの葡萄畑で、素晴らしい酒質を誇るワインを造っています。1ヘクタールあたりの生産量は、平均で34ヘクトリットル。全世界の辛口白ワインでは、最も低い収量の地域だといえます。この地のワインがロワール地方における「グラン・クリュ」に値するのは明白です(ワイン法にはないんですが…)

「ドメヌ・デュ・プティ・メトリ」は、1742年より同じ家系で営む老舗ドメヌです。パリのワイン・コンクールや、ワイン専門誌など、あまたの権威より、毎年高評価を取り続けています。"ワインは鍛錬と尊厳"をモットーとし、テロワールを愛し、ブドウを愛しています。サヴニエールでしか表現できない、独特のテロワールの表現を最大限にワインに投影いたします。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	ロゼ	ロゼ・ド・ロワール キュヴェ・アリーズ Rosé de Loire Cuvée Alizé	3800	



カベルネ・フラン、グロロー、ガメイ。シスト土壌。手摘み。パイオレット、カシス、イチゴの新鮮な香り。果実がいっぱいで、柔らかみがある。良く冷やして。ピザ、ミックスサラダ、焼肉など。

22	白	アンジュ・ブラン キュヴェ・グレン・ブラン Anjou Blanc Cuvée Grain Blanc	4000	
----	---	--	------	--



シュナン・ブラン 100%。手摘み。シスト土壌。黄金色。柑橘類や、アニスの新鮮さ。白い花のノート。タイムやシダの香りも。華やかで非常に丸みがある。ホタテのグリル、シーフード、白身の肉、羊のチーズ。

20	白	サヴニエール クロ・ド・ラ・マルシュ Savennières Clos de la Marche	6500	
----	---	---	------	--



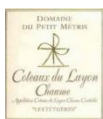
シュナン・ブラン 100%。手摘み。「クロ・ド・ラ・マルシュ」の区画は、シストとスピライト(玄武岩の岩石)土壌。そこに小石や砂利が混ざり、バラエティー豊かで繊細な畑。ロワール河右岸の南向き斜面。ヴァンダンジュは手摘みによる粒選り。ステンレス発酵、その後木樽による熟成。色合いは黄金色と銀色がまざり輝くよう。レモンやカモミール、スズランの香り。食欲をわきたてるような、新鮮さを感じさせる。蜂蜜、バニラのような細やかな木のニュアンスも。味わいはフレッシュな印象に、構成の確かさ。とにかく丸みがあり、土台の力強さが長い余韻を生んでいるよう。

22	赤	アンジュ・ルージュ キュヴェ・エオール Anjou Rouge Cuvée Eole	3400	
----	---	---	------	--



カベルネ・フラン 100%。手摘み。自然酵母。マロラクティック発酵。軽くフィルタリング。ルビー・レッド。しっかりと芯までよく色づいているスマイル色。フレッシュさのある、ブラック・チェリーのアロマ。きれいな果実味に、ややスモーキーさも。食欲を増す、ジューシーで凝縮した果実感と、細やかで上質なタンニンが融合し、しなやかな旨味と余韻に繋がっていきます。火を通したお魚から豚肉、ラム。存在感を発揮しながら寄り添う、懐の深い仕上がり。

15	白 甘	コト・デュ・レイヨン・ショーム プルミエ・クリュ Coteau du Layon Chaume Premier Cru	6500	
----	--------	--	------	--



シュナン・ブラン 100%。手摘み。黄金色。香りは上質なはちみつのごとし。キャラメル、ネクタリン、アカシアの香りも。酸味がほどよく効いた甘みがあり、べたっとしていない。ソーテルヌを思わせるが、それよりもさらにエレガントで品が良い。甘い誘惑を上品に表現している。きれいな酸味、細く連続したミネラルがあり、重くない。余韻に蜂蜜、桃、チョコレート、アーモンド、ミルクの香味があり素晴らしい。豊かさや優雅さを兼ね備えた逸品。

14	白 甘	カール・ド・ショーム グラン・クリュ Quarts de Chaume Grand Cru	12000	
----	--------	--	-------	--



シュナン・ブラン 100%。手摘み。粘土石灰岩土壌。丘の南向き斜面。

色合いは、黄金のドレスをまとう。パイナップルやドライフルーツの、良く熟した高貴なアロマ。ミネラル、甘味、酸味を完全に調和。食前、食後、デザート、フルム・ダンペール、ロックフォール。



【ハスミの眼】彼らの主要品種のシュナン・ブラン。とても面白い葡萄で、スパークリングをはじめ、辛口から甘口の白ワインまで、様々なバリエーションに変化します。ワインはいずれもレベルが高い！そして味わいには、蔵元の性格が投影されます。彼らの暖かい眼差しをもって造られるワインを、ぜひ堪能していただきたい。



## (トゥーレーヌ)トゥーレーヌ地区 Touraine

## ドメーヌ・ド・ラ・レンヌ Do. De la Renne High Environmental Value (HVE)



1900年頃に造られた4ヘクタールの葡萄畑とセラーを、1980年にギィ・レヴェック氏が引き継ぐ。蔵元は、人気の観光ルートの近くに位置。ポーバル動物園の徒歩圏内にあり、ロワール河沿いに様々なお城が点在する。

現在、畑は80ヘクタール。粘土石灰岩質土壌を中心に、鉄分を多く含む砂の土壌。赤ワイン、ロゼワイン、白ワイン、スパークリング、デザートワインなどなど、多彩なワインを生産。近年、最新の収穫用の機械を導入した。朝5時から収穫し、酸素をシャットアウトする、カバー付きのスタンクに葡萄を入れ、蔵まで運ぶ。ワイン生産のプロセスは、基本的に100年前と同じだが最新の機器が、そのプロセスを洗練されたものになっているという。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	トゥーレーヌ ブリュット メソッド・トラディショナル Touraine Brut Méthode Traditionnelle	3000	酒飯店様 ケース発注



シャナン・ブラン 100%。3ヘクタール。年産15,000から20,000本。粘土・石灰質土壌。

メソッド・トラディショナル。1982年～2013年に植えた葡萄。毎年少しずつ植え替える。

美しい繊細な黄金色。良く熟したカリヤ、新鮮なリンゴのような芳しい香り。後味に、少しビリッとした感触があり、スッキリまとまる。

22	白	シャルドネ I.G.P VDP デュ・ヴァール・ド・ロワール Chardonnay I.G.P V.D.P du Val de Loire	2800	酒飯店様 ケース発注
----	---	--	------	---------------



シャルドネ 100%。3ヘクタール。低温にて発酵・熟成。少し緑がかった麦わら色。南国フルーツの香り。思いの外しっかりといてボリューム感がある。丸みがあり、綺麗な酸味も嬉しい。よく冷やして楽しみたい。エスカルゴ、海や川の魚。新鮮な海の幸。牡蠣。

	白	シュナン・ブラン I.G.P VDP デュ・ヴァール・ド・ロワール Chenin Blanc I.G.P V.D.P du Val de Loire	欠品	8月新着
--	---	---	----	------

シュナン・ブラン 100%

22	白	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン Touraine Sauvignon	2900	酒飯店様 ケース発注
----	---	--------------------------------------	------	---------------



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。柑橘類のやや強めの香り。フレッシュさ、爽やかさを楽しめる。

ロワール地方を代表する葡萄といえば、「ソーヴィニヨン・ブラン」です。

北の産地ですので、味わいはだいたいすっきりとした辛口になります。このワインは、シュッとしたりやや細めの瓶に入っております。で、味わいもシュッとしたりイメージです。

22	白	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン レクスプレッション Touraine Sauvignon l'Expression	4000	
----	---	---	------	--



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。1ヘクタール。年産4,000本。鮮やかな黄金色。柑橘系のハツラツとした香りは、少し香辛料のような、エキゾチックさがある。新鮮なマンゴーなどのパッションフルーツを感じる香味。前菜、アスパラガス、魚、牡蠣、甲殻類、山羊のチーズ。

21 22	白	トゥーレーヌ シュノンソー Touraine Chenonceau	4800	
----------	---	--------------------------------------	------	--



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。1ヘクタール。明るく輝く、ハイライトが付いた淡い黄金色。白い花の香りどグレープ・フルーツの柑橘類の香り。開放的で表現力豊かな、エキゾチックなマンゴー・フルーツのニュアンス。柔らかさとフレッシュさ。サーモンとホワイトバター。アスパラガス、仔牛、キノコ。

		ピノ・ノワール I.G.P VDP デュ・ヴァール・ド・ロワール Pinot Noir I.G.P V.D.P du Val de Loire		8月新着
--	--	--	--	------



【ハスミの眼】リーズナブルな価格ながら、品質はいずれも高く、好感が持てます。なによりワインにうつすらほどこしたお化粧により、お料理をグッと全面に押し出してくれるような、懐の深さが魅力的。





## (サンセール)中央フランス地区 Centre-Loire

ドメヌ・デュ・プレ・サンムレ **Domaine du Pré Semelé**

## 「ソーヴィニヨンの最高峰」

## 純真ロワール娘

(自己紹介)



私の蔵元は、マンブレイに本拠を置いています。現在、3代目の兄ジュリアンと私クレマン氏が取り仕切っています。私は、ジュヴレ・シャンベルタン(ドメヌ・トラペ)やニュージーランド(Te Mata)でワイン造りを経験し、見聞を広めました。サンセールでしか造りだせない、純真でバランスのとれたソーヴィニヨン・ブラン。フィネスを備え、深みと豊潤さを表現したピノ・ノワールを造り出すのが仕事です。ドメヌが所有する畑は80%がキンメリジャン、20%が石灰岩質と粘土質土壌。45の異なる区画を所有しています。75%がソーヴィニヨン・ブラン、25%がピノ・ノワールです。

ちなみに、サンセールのキンメリジャンはテール・ブランシュと呼ばれます。シャブリ、シャンパーニュでも見られる。石灰岩土壌はカイヨットと呼ばれています。栽培はリュット・レゾネです。殺虫剤、科学的な農薬は使用致しません。畑の90%は、自然な雑草でおおわれています。(20ha、年産10万本。45の異なる区画を所有)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	サンセール・ブラン Sancerre Blanc	6500	



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。7.3ha。粘土と石灰岩の土壌。

すべての区画(65区画)より、小さい籠で葡萄を収穫。樹齢10年~40年の古木。リュット・レゾネ。ファーストプレスした葡萄ジュースのみ使い、2番目のジュースは組合に売る。

ステンレスとエナメルタンクを併用し、5日間ほど10度で低温発酵。少しだけ使う樽はオーストリア産(STOCKINGER社)で、内側はほとんど焦がさない。

輝きのあるレモン・イエロー。少し銀色がかった色合い、カモミール。スルスルとしたのど越し。後味には、じんわりと温かみを感じる。きれのある酸、洗練されたミネラルを持つ、典型的なサンセールの良い香味に満たされる。

魚貝、ヒラメ、鱈、ホタテ……

20 21	白	サンセール・ブラン <キュヴェ・レ・シャセーニュ> Sancerre Blanc Cuvée Les Chasseigne	8500	
----------	---	--	------	--



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。樹齢30年~50年の古木。シャセーニュ単一畑。南東向きの

畑。1haのみ。葡萄ジュースは、24時間低温管理し、落ち着かせる。ステンレスとエナメルタンクで発酵。温度管理しながら10日から15日間。4か月ほどシュール・リーのまま安置。この畑は「CAILLOTES カイヨット」と呼ばれる特別な畑。石灰質土壌の小さい丸い小石の表土は

30センチしかなく、その下は石灰質の土壌になる。エレガントで柔らかい酒質。熟すのが早い暖かい土壌のため、まろやかな香味が特徴。香りは澁刺とした明るい光につつまれた柑橘系の香り。

グレープ・フルーツ。後から花の甘い香りが現れる。口当たりは柔らかく、そしてすぐに生き生きとしたミネラルと食欲をそそる酸味がやってくる。いつまでも残る長い余韻が、野に咲く花の中にあるような心地よく明るい雰囲気をかもしだす。清らかさ、純粋さを表現したキュヴェ。

## 【ハスミの眼】

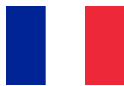


ソーヴィニヨン・ブランで造られる、フランス最高峰のワイン産地がサンセールです。シェーヴル・チーズでも有名ですね。

このワインは、非常にアロマに満ちた華やかなワインに仕上がっています。純真さと都会的なセンスにあふれています。

ロワール・ワインの中でも最も有名なAOCの一つであるサンセール。まずゼロワールありき。この哲学にのっとった造り手がトップを走り続けるには、信じられないくらいの信念と、たえない努力。そして、なによりも深い愛情が必要だ。それが、ワインの味わいに表現され、それはまさに芸術品の域に。





(コート・デュ・ジュラ) Côtes-du-Jura  
ドメヌ・バド **Domaine Badoz**



「新世代のアロマを追求」

1659年創業の老舗。ジュラの中心地 Poligny の街に位置。食材の宝庫としても知られ、最高の丘陵地から、個性豊かなワインが生まれます。

現在は10代目のブノワ・バドが2003年より取り仕切る。彼はボースの醸造学校を卒業後、ピュリニー・モンラッシュェのカリヨン、ポムロールのペトリュス、海外での経験も豊富に積む。この地特有の、葡萄由来の「個性的な香りの表現」を追求することにより、伝統的なものと新世代のワインとの融合を目指している。殺虫剤や化学肥料を使わずに、畑のなかで生態系が自然のバランスを取るように尊重する。全体の酒質はエレガンスで透明感がある。余韻には、一切のエグさもない。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	クレマン・デュ・ジュラ ブラン・ド・ブラン ブリュット Crémant du Jura Blanc de Blancs Brut	4800	欠品

シャルドネ 100%。美しいミネラル、エレガントで女性的。レモンのような芳香に新鮮感があり、鼻にぬける香りには若干のトースト香も感じられる。後味に感じる旨味も程よく、バリッと冷やして楽しみたい！

22	白	コート・デュ・ジュラ シャルドネ レルソ Côtes du Jura Chardonnay Les Roussots	5800	欠品
----	---	---	------	----

シャルドネ 100%。ステンレス 100%。このキュヴェはフレーク状の灰色の泥灰土。"Les Roussots"と呼ばれる畑にある。このテロワールを特徴付ける、フレッシュなレモンの皮の香り。ドライ・フルーツの香りも少々。ミネラルと芳しい曳いた胡椒の香りの融合。スパイシーな後味は丸みがあり長い。サラダ、魚、自身の肉。

20	白	コート・デュ・ジュラ サヴァニャン キュヴェ・ヴィクトリア Côtes du Jura Savagnin Cuvée Victoria	6800	欠品
----	---	--	------	----

サヴァニャン 100%。"Grands Roussots"のテロワールに植えられた、最高の葡萄を選別。ステンレス・タンクを使用し、低温で酸素を極力避けて、鮮度とミネラルを最大限に表現する。淡いゴールドにグリーン系の反射がある。瑞々しくフレッシュ。軽快で、並外れたバランスの良さがある。ナッツ、キャラメル、クロワッサンの香り。タンニンもしっかりある。甲殻類、カエル、うずら、ラパン、羊、仔牛、バター。

20	赤	アルボワ プールサル Arbois Poulsard	6000	欠品
----	---	-------------------------------	------	----

プールサル 100%。淡いルビー色。やや野性味を感じる香り。新鮮で、綺麗な果実味。きめ細やかなタンニン分で、酒質は非常に滑らか。魚、自身の肉、ソーセージ、ジビエ、フロマージュ。



【ハスミの眼】

この価格でここまでの品質！まだ知られていない、すごい蔵元です。様々な自然アクティビティとグルメな街。幸せなワインライフに、ジュラのワインをぜひお楽しみください！



(アルザス)

ドメーヌ・バデール **Domaine Bader**

## 「ブドウの木が風を、その根が土壌を探索し、ワインにテロワールを書き写します」

アルザス地方の中心、Epfing に位置。11 ヘクタール。当主は Pierre Scharsch ピエール・シャルシュで 2004 年に受け継ぎ、2006 年より本格的に葡萄栽培を始める。

ピエール・シャルシュは物静かな語り口で、テロワールとワインに対する自身の考えを、控えめにかつ厳格に語る。その内実はかなり情熱的で、自分の地域とそこがもたらす可能性を心から愛している。彼はブルゴーニュでワイン醸造家の資格を取得し、その経験も、彼にとって非常に重要な影響力を持っている。ワイン造りは、今年の成功が、次の年の成功を約束するわけではない。善い行いや悪い手法、考え方、植物に対する敏感さや、バランス感覚が非常に重要で、それらは必ずすぐ

に葡萄に伝染する。テロワールを反映した素晴らしいワイン、人に幸福や夢を与えるようなワインを造っていきたい。その観点から、ピエールは常にブドウ畑において高い基準を持って取り組み、さらにはブドウ畑を変革してきた。テロワールや、ブドウの特徴がすべて反映されている、ユニークで率直なワイン。土壌や周囲の気候と、人間の活動や思考は相互に作用する。ときに努力は無力になるが、その可能性に魅了される。その事が、この仕事を刺激的なものにしている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	クレマン・ダルザス Crémant d'Alsace	4200	



シャルドネ 65%、ピノ・ノワール 35%。土壌は深いローム層(黄土)で、ここからとれた葡萄は、華やかな芳香と、しっかりとした構造を持つワインとなる。手で摘み取り、そっとプレスをかける。葡萄ジュースは、一番搾りの果汁しか使わないため、雑味のない味わいに仕上がる。マロラクティック発酵あり。その後ボトル内で、最低でも 12 ヶ月の熟成をおこなう。洋梨やプラム、フレッシュバターのアロマ。非常に細やかな泡立ち。シャルドネ由来のサクサクとした酸。ピノ・ノワール由来の骨格とジューシーさを併せ持つ、贅沢で高貴なクレマン。

**	白	アルザス シャルドネ ヴァン・ド・フランス シュマン・デ・ソワゾー Chardonnay Vins de France Chemin des Oiseaux	**** 8 月入荷	限定品
----	---	---	---------------	-----



シャルドネは、アルザスではクレマンのためにしか認められていないので「ヴァン・ド・フランス」の表記になる。ブルゴーニュでワイン造りを学んでいた時に、シャルドネに魅了された。アリエ産の樽で、発酵と熟成。フィネスがあり、アロマに満ちたワイン。甘酸っぱさを背景に豊かでコクがある。バター、トースト。桃やアカシアの香り。

22	白	アルザス ピノ・ブラン Pinot Blanc	3800	
----	---	----------------------------	------	--



**Dry, fleshy and fruity** ピノ・ブラン 100%。手摘み。2 ヶ月から 4 ヶ月、澱とともに大樽熟成。土壌は深いローム層(黄土)で、ここからとれた葡萄は、華やかな芳香と、しっかりとした構造を持つワインとなる。ドライでしなやか。パリッとした印象。梨や新鮮な果実のアロマ。サラダ、新鮮な魚介、水炊き。

22	白	アルザス ピノ・ブラン <ボームガルテン>単一畑 Pinot Blanc Baumgarten	6000	
----	---	--	------	--



ピノ・ブラン 100%。土壌は深いローム層(黄土)。ブルゴーニュ樽にて、6 から 9 ヶ月熟成。温かみのあるフルーツ、トーストやバター。上質な酸味があり、肉厚な味わい。グリルした魚や、鶏料理に。

22	白	アルザス ミュスカ Muscat	3800	
----	---	---------------------	------	--



**Dry, elegant and crunchy** マスカット・ダルザス 60%、マスカット・オットネル 40%。手摘み。2 ヶ月から 4 ヶ月、澱とともに大樽熟成。新鮮なマスカット、ベルガモットのアロマ。控えめな甘くフレッシュな香りに、味わいはなめらかな辛口。テラスでの食前酒、アスパラ、サラダ、山羊のチーズ。

22	白	アルザス ミュスカ プティ・グラン <ゴットロフ>単一畑 Muscat Putits Grains Gottloff	6000	
----	---	---	------	--



ミュスカ・プティ・グラン 100%。ステンレスにて発酵。6 ヶ月シュール・リー熟成。マロラクティック発酵無し。レモングラスやミントなど、強烈なフルーティーさ。テロワールからくる、少しのスモーキーさ。芳香の複雑さが美しい余韻と塩味を感じさせる。



【ハスミの眼】 彼に初めて出会ったのは、バリでの試飲会でした。日本に出せるワインは少ないとの事でしたが、出荷できるのであれば可能な限り扱いたいと、その場で約束いたしました。素晴らしい品質でした。柔和な笑顔がほっとするような印象でしたが、試飲をする私を見る眼に、私はちょっとした怖さを感じました。フランス人特有の、ちょっとグレーなあの瞳…。ワインを飲めばハっとするような、その目線の高さ。タイツな辛口。無駄な肉がなくよく締まったイメージ。ワインメーカーとしての矜持(プライド)が垣間見れるはず。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	アルザス リースリング セック Riesling Sec	3800	



**Dry, fruity and mineral** リースリング 100%。平野の砂交じりの土壌で、葡萄が熟するのが比較的早い暖かな土壌。手摘み。2ヶ月から4ヶ月、澁とともに大樽熟成。辛口でミネラル豊富。美しく新鮮な柑橘系の果物や、レモンガラスのフレーヴァー。ミネラルの感じとフルーティーさの両面を、良いボリューム感で表現したグルマンなワイン。酒質は上質で緊張感がある。魚介、クリーミーな白身の肉、ザワークラフト。

21	白	アルザス リースリング セック <エルドンゴット>単一畑 Riesling Erdengott Sec	6000	
----	---	--	------	--



リースリング 100%。Erdengott 畑より、樹齢 70 年以上の葡萄を使用。大樽で熟成。風通しの良い畑で、濃縮された葡萄より、繊細な酸としっかりめのミネラルを感じるワインに仕上がる。味わいはなかなか濃厚。非常に高い酸があるため、上品な余韻へと続く。ホタテ、ロブスター。

21	白	アルザス ピノ・グリ セック Pinot Gris Sec	5000	
----	---	----------------------------------	------	--



**Rich and powerful** ピノ・グリ 100%。畑は Fronholz の丘の南側斜面にある粘土石灰質土壌。リッチでパワフル。ドライフルーツや黄色いフルーツの香り。後から控えめな果実の味わいが、どんどん出てくる。しっかりとした長めの余韻も素敵。キノコ、アヒル、白身の鶏、仔牛。

23	白	アルザス ゲヴェルトトラミネール セック Gewurztraminer Sec	5000	
----	---	--	------	--



**Gourmet and delicious** ゲヴェルトトラミネール 100%。畑は Fronholz の丘の南西斜面にある粘土石灰質土壌。レモンガラス、バラ、ライチ、スパイス、白胡椒。繊細な酸味がある辛口。全体に重くない。海老、蟹、ポテトチップ。

22	白	アルザス ゲヴェルトトラミネール スタンダード Gewurztraminer	5000	
----	---	---	------	--



ゲヴェルトトラミネール 100%。畑は Fronholz の丘の南西斜面にある粘土石灰質土壌。オーク樽で発酵後、シュール・リーにて 6 ヶ月熟成。ワインにサクッとした印象を与えたいので、マロラクティック発酵はしない。典型的なライチ、バラ、白胡椒。パワフルでリッチなワイン。残糖感は、うまくフィネスと溶け込んでいる。食前酒、ブルーチーズ、コリアンダー、タイ料理。

22		オレンジ マセラシオン アルザス ゲヴェルトトラミネール Orange Maceration Gewurztraminer	欠品 5000	8月入荷
----	--	--	------------	------

18	白	アルザス ゲヴェルトトラミネール ヴァンダンジュ・タルディヴ Gewurztraminer Vendanges Tardives	10000	
----	---	---	-------	--



ゲヴェルトトラミネール 100%。畑は Fronholz の丘の南側斜面にある粘土石灰質土壌。大樽で熟成。砂糖漬けのフルーツ、パイナップル、イチジク、パパイヤ。フルボディで、豊か。美味しく魅力的なハーモニー。

22	赤	アルザス ピノ・ノワール Pinot Noir	4000	
----	---	----------------------------	------	--



**Supple and crunchy** ピノ・ノワール 100%。畑は Fronholz の丘の南側斜面にある粘土石灰質土壌。マロラクティック発酵の後、ステンレスタンク熟成。エレガントでフルーティー。赤い果実、ラズベリー、ブラックチェリーの風味が支配的。しなやかな舌ざわり。生き生きとした上質で滑らかなタンニンが食欲を増す。鴨、鹿。

20	赤	アルザス ピノ・ノワール <フロンホルツ>単一畑 Pinot Noir Fronholz	8000	
----	---	---	------	--



ピノ・ノワール 100%。畑は Fronholz の丘の南側斜面にある粘土石灰質土壌。手摘み。ブルゴーニュ産の 2 年樽を中心に、9 ヶ月熟成。深みのあるルビー色。エレガントでよく熟したベリー系の芳香。落ち着いた、甘いバラやバナナの香りが深く香る。バランスがよく、シルキーさも相まって濃厚なイメージ。スムーズな口当たりとともに、ゆったりと口中で香り、味覚をくすぐる。アワビ、上質な霜降り肉。



L'ALSACE 西欧

Imported by Hasumi Wine

(アルザス)  
ドメーヌ・ロンヴォール



年	色	ワイン名	参考上代	備考
	白			
	白			
	白			
	白			
	白			
	白			



【ハスミの眼】







(I.G.P コトー・ド・コワフィ)

ドメーヌ・カミュ・ルノー Domaine CAMUS RENAUT

## 4つの合言葉「Colours Flavours, Unique, Quality」



## 1、シャンパーニュとブルゴーニュの間で

Haute-Marne オート・マルヌ県、コワフィール・オー村。行政区分的にはシャンパーニュ地方。ランスから南東に200キロ、ディジョンから北東へ約100キロ、コルマルから西へ150キロ。スパークリングの生産にシャンパーニュの認定はないが、繊細で非常にきれいな酒質の泡とステイル・ワインを生産している。

## 2、フィロキセラで壊滅した畑を再興

パスカル・カミュ氏、ミッシェル・ルノー氏とローラン・ルノー氏の3人で運営。

19世紀には、Coiffyのコミューンは1000人の住民を数え、242世帯のうち182世帯が250ヘクタールを超える葡萄畑を耕していた。19世紀終わりにフィロキセラによる壊滅的な被害にあい、畑を放棄。1981年、志あるミッシェル・ルノー氏が中心となり、畑の再興に尽力。まわりの畑を少しずつ買い足し、現在は16.5ヘクタール。年間生産本数は8万本。

## 3、独自の栽培方法、ユニークな挑戦

彼らはただ畑を復活させただけでなく、様々な試みを実践し、独自の技術を大胆に採用している。

例えば、ぶどうの木の仕立ては、フランスのぶどう畑では非常に珍しい"Y"の形を形成。

☆高さ2メートル付近で葉が生育するため、光合成に都合が良く、腰を上げめずに、素早く作業できる

☆畝と畝の間隔を広めに保ち、草が水を保持し吸収するため、適度な灌漑ができる

☆葡萄が土壌と接近していないため、病気の可能性が低くなる…

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	ヴァン・ムスード・カリテ メソッド・トラディショナル Vin Mousseux de Qualite Methode Traditionnelle	3500	



地域はシャンパーニュの生産地だが、コワフィール・オー村で採れた葡萄から生産したブドウから造ると、お買い得なヴァン・ムスードとなる。オーセロワ、ピノ・グリ、シャルドネ。35年樹齢、手摘み。色合いは、やわらかなペール・ゴールド。香りは白桃や軽く焼いたパン。味わいは丸みがあり、少しのハチミツのニュアンス。爽やかな風味があり、後味はキレが良く新鮮。

21 22	白	ピノ・グリ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Pinot Gris I.G.P des Coteaux de Coiffy	3500	
----------	---	--	------	--



平均樹齢35年。粘土、泥灰土土壌。手摘み。軽くピンクがかかった淡いイエロー。白い花な香り。極辛口で、しっかりとした硬質なイメージで、綺麗な酸がある。アペルティフ、冷前菜から肉料理まで、白ワインが必要な場面に幅広く対応できる。

21 22	白	ゲヴェルトツラミネール I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Gewurztraminer I.G.P des Coteaux de Coiffy	3500	
----------	---	--	------	--

黄金色。フレッシュなバラやライチなどのエキゾチックなフルーツの香りや白胡椒の香りも。非常に表現力豊かで、辛口よりのドミ・セックの味わい。食前酒として、フォアグラ、甘辛い料理。アジア料理、マンステールチーズ、またはデザートと一緒に。

21 22	白	シャルドネ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Chardonnay I.G.P des Coteaux de Coiffy	3500	
----------	---	--	------	--

19	白	シャルドネ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ ハーフ ＜ハーフ 375ml 入数 12本＞	1900	
----	---	---	------	--



平均樹齢35年。粘土、泥灰土土壌。手摘み。輝きのある少しグリーンがかかったイエロー・カラー。エレガントでクラシックなスタイル。優雅な白いフルーツの香り。しっかりとしたブーケと余韻が、味覚を目覚めさせるよう。甲殻類、魚、クリーム、パテ。

19	赤	ピノ・ノワール I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Pinot Noir I.G.P des Coteaux de Coiffy	3500	
----	---	--	------	--

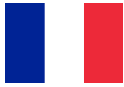
18	赤	ピノ・ノワール リゼルヴ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ ハーフ ＜ハーフ 375ml 入数 12本＞	1900	
----	---	--	------	--



平均樹齢35年。粘土、泥灰土土壌。手摘み。レッド・フルーツ。チェリー、ラズベリーなどの新鮮なアロマに、香辛料や森の下草の香り。味わいはスムーズ。ローストした赤身肉、特に鹿肉にピッタリ。



【ハスミの眼】コトー・ド・コワフィの産地はいにしへの銘醸地。ほぼ無名の生産地ですが、畑と葡萄の持つポテンシャルは相当高い。注目されてない分、価格と味のバランスに優れ、そういう意味ではまさに「お買い得」。



(I.G.P オート・マルヌ)

ル・ミュイ・モンソジョネ Le Muid Montsaigeonnais 2023年ヴィンテージより



「いにしへの銘醸地を復活」

この品質の高さには、驚きを感じずにはいられない

オート・マルヌ県 Haute-Marne、ヴォー・ソ・オービニー村。行政区的にはシャンパーニュ地方。ディジョンから北東に42キロと、場所的にはブルゴーニュに近い。

9世紀頃、ラングル Langres の司教は、オービニー Aubigny の丘に、修道院を建てるように僧侶のグループに依頼した。修道僧達は、資金確保の為、すぐにブドウの木を育て始めた。モンソジョネー帯は、ワインの最も重要な供給源となった。

1595年にラングル市によってモンソジョネ城が破壊されたにもかかわらず、この修道院のブドウ畑は何世紀にもわたって重要なままであり、その地域でのワイン生産の独占権を維持していた。

しかし、産業革命と交通インフラの発達とともに、フィロキセラがこの地域に持ち込まれ、葡萄は破壊され、ワイン生産は停止。一世紀後の1989年に、モンソジョネ騎士団の要請により、ドミニクとイザベル・ベルナルが中心となり、地元の人々の協力のもと、葡萄畑を再興することになる。以前は「県名表示」のVDPド・ラ・オートマルヌであったが、2009年から「地理的表示保護ワイン」の、I.G.P認定を受けている。彼らは Aubigny、Montsaigeon、Rivière les Fosses の3つの村に、約10ヘクタールの葡萄畑を開墾。1995年に Chatoillenot 村に約2ヘクタールを追加。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	ヴァン・ムスー・ド・カリテ ブラン・ド・ブラン・ブリュット シャルドネ Vin Mousseux de Qualite Blanc de Blancs Brut Chardonnay	4200	



シャルドネ100%。シャンパーニュ地方由来の伝統製法。エレガントで優雅な泡立ち。繊細な味わい。全体に丸みがあり、酸味とミネラルが良く調和している。

22	白	シャルドネ I.G.P ド・ラ・オート・マルヌ Chardonnay I.G.P de la Haute Marne	4000	
----	---	---	------	--



シャルドネ100%。年と共に進化する高貴で複雑なワイン。若いうちは新鮮でフルーティーな風味。数年後、成熟して丸みを帯びる。口中で、ふわりと浮き上がる。

20	赤	ピノ・ノワール I.G.P ド・ラ・オート・マルヌ Pinot Noir I.G.P de la Haute Marne	4000	
----	---	---	------	--



芳しいラズベリーを思わせる香り。鮮やかな色合い。きめ細やかなタンニン。充分しっかりとした味わいがあり、シルキーな口当たり。酸味と果実味も、なめらかに上手く溶け込んでいる。

【ハスミの眼】



歴史が示すように、この地はワインの生産に最適である。フルーティーでエレガントなスタイルを目指して、いつも最高のワイン生産を追求している。スマートでクール。ここのワインって、カッコイイ！



(シャブリ)

マルセル・セルヴァン Marcel SERVIN <プライベート・ワイン>



さいじゅうようこきゃく

「最重要顧客限定」プライベート・シャブリ

シャブリは、フランソワ・セルヴァンさんの、プライベート・ワインをご紹介します。1654年から続く老舗。長期熟成向きで、落ち着きのある、優雅で繊細なワインを造りだします。蔵元マルセル・セルヴァンの当主、フランソワ自身が畑から醸造まで全てにおいて手がけるキュヴェ。蔵元の通常のワインとは別に畑を選別。さらに良質のぶどうのみ選び出して、セルヴァン家のプライベート・ワインとして造られています。



このワインは、フランス国内でもごく限られた重要顧客のみに分けられる逸品です。ただの「お客さん」ではなく、重要なパートナー・「顧客」として認められた方のみに分けられます。世界中でも、輸出は日本の当社だけ。ワインにかける情熱とポリシーを共有するものとして特別に分けてもらう事に！！本物のシャブリをおさがしですか？ それなら一度このフランソワのシャブリをお楽しみ下さい。グラン・クリュからノーマルな畑まで、多彩なセルヴァン・ワールドをお楽しみいただけます。

(プライベート・ワインの総生産本数:20000本) (総生産本数:250000本 白:33ヘクタール)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール プライベート Bourgogne Pinot Noir Private	4500	



シャブリのアペラシオンの東側のピノ・ノワール 100%。標高の高い台地、白い石が豊富な土壌。きれいなルビー・レッド。チェリー、さくらんぼ、レッド・ベリーの新鮮なアロマ。鼻孔をくすぐる、ハーブ、白い花のニュアンス。非常にバランスが良く、飲み飽きしない。

17	赤	イランシー プライベート Irancy Private	6800	
----	---	--------------------------------	------	--



ピノ・ノワール 96%、セザール 4%。イランシーはシャブリより南西に約 15 キロ。人口 600 人。樽熟成 1 年半から 2 年の長期樽熟成。明るく濃密感のある紫赤色。よく熟した赤い果実のアロマ。果実味とタンニンのバランスに優れる。酸がきれいで細やか。そしてしなやかなフィニッシュへ。堅固で十分な飲みごたえ。鹿などのクリーミーさのある肉質に Good!

20	白	ブルゴーニュ シャルドネ プライベート Bourgogne Chardonnay Private	4500	
----	---	---	------	--



シャルドネ 100% (南向き及び、南西向きの畑のみ)。このワインは当主フランソワ・セルヴァン氏が、来日時に得たインプレッションより、特別に日本オリジナルで仕込んだワイン。1 級畑モンテ・ド・トネルの隣。標高が高い台地、丸い白い石のテロワール。手摘み。50% ステンレス・タンク、50% 古樽。輝きのある黄金色。奥底から反射するグリーン光線。香りはミネラリー、エレガント、白い花の芳香。オレンジのヒントがよりフレッシュさ、エレガントさを増す印象。味わいはシトラス、白桃のような白い果実。後味はフレッシュ。そして厚みのあるリッチさ。よく熟したフルーツの香味があり、口中での余韻の持続も素晴らしい。まろやかで繊細な、ワンランク上質な味わいです。鳥料理、アンドゥイエット、シーフード、淡水魚、オイスター、エスカルゴなどなど。

22	白	シャブリ プライベート Chablis Private	5400	
----	---	--------------------------------	------	--

21	白	シャブリ プライベート <ハーフ 375ml 入数 24 本>	3200	ハーフ
22	白	Chablis Private		






シャルドネ 100%。0.8 ヘクタールをプライベート畑としてセクション。年産平均 5000 本。31 年樹齢、手摘み。ステンレス・タンク。このプライベート・ワインは、他のブルミエ・クリュの畑と同じ土壌。地つづき、畑の傾斜、向きも同じ。以前は「Les Pargues」という一級畑であった。セルヴァン家、ドメヌ物のシャブリとの差は歴然で、香りが非常に高いレベルに仕上がっています。また、味わいに厚みと構成力があり、ミネラル感が充実しています。シルキーできめの細かい舌触りは、上級ワインと共通。酸味がやわらかく、ドライ・フルーツの香味がある。

22	白	シャブリ ヴィエイユ・ヴィーニュ セレクション・マサール Chablis Vieilles Vignes Selection Massale	7000	
----	---	---	------	--



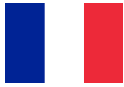
シャルドネ 100%。0.58 ヘクタール。手摘み。樹齢 45 年。50% の樽熟成。優良クローンではなく、野生品種を、一つの区画に数種類、雑多に植える。その区画を MASS としてとらえ、様々なタイプのブドウ樹から、様々なキャラクターを得、そして新しい一つの「創造物としてのワイン」を生み出す手法、マサール。病気の発生具合、熟成時期の違いなどから手間が多く、昔から知られた手法だが、やっているところは少ない。セルヴァン家では 1960 年代から、この手法に取り組んでいる。ミネラルが充分。上品でリッチ、アロマティックでバランスも良い。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	シャブリ 1er Cru <モンテ・ド・トネル> プライベート Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Private	8500	
		 シャルドネ 100%。平均 38 年樹齢。0.16ha。グラン・クリュ畑の「ブランショ畑」から、道をはさんですぐ東側の畑。ソフトでエレガントな味筋に仕上がる。はっきりとしたミネラル、豊満さのあるフルーツ・フレーバー。1er の畑では、「最も洗練された最高の畑」との呼び声が高く、いつも大人気。		
21	白	シャブリ 1er Cru <ヴォークパン> プライベート Chablis Premier Cru Vaucoupin Private	8500	
		 シャルドネ 100%。平均 48 年樹齢。ステンレス・タンク。輝きのあるソフトなイエロー。口中での余韻が長く、温かみのある印象。まろやかな味わいがあるワイン。シーフード、クリーミーなソース、鶏肉のお料理などに合わせて。		
21	白	シャブリ 1er Cru <ヴァイヨン> プライベート Chablis Premier Cru Vaillons Private	8500	
20	白	シャブリ 1er Cru <ヴァイヨン> プライベート (ハーフ 375ml) ハーフ Chablis Premier Cru Vaillons Private 入数 24 本	5000	
		 シャルドネ 100%。樹齢 30 年。0.58ha。年産 3500 本前後。ステンレス・タンク。ミネラル感が高く、充実しています。シルキーでキメの細かな舌ざわり。上品な後味がしばらく続き、清楚に消える。甘味と旨み、香りに複雑さを感じる。欧米ではモンテ・ド・トネルの評価が高いが、食材の旨味を引き出すことに秀でた日本人には、この「ヴァイヨン」が特にあっていように思う。シルキー、酸、ミネラルが繊細で、余韻も秀逸。		
21	白	シャブリ G.C <ブーグロ> プライベート Chablis Grand Cru Bougros Private	15000	
		 0.23ha。平均樹齢 33 年。2 年から 10 年のオーク樽で 100% 熟成。薄い黄色で、グレイの光が反射。軽トーストしたオークのアロマと、花や柑橘系の果物の香り。新鮮でシャープな柑橘類や、オークの風味があり表情豊かで複雑な印象。丸みのある、長めのフィニッシュ。シャブリのグラン・クリュをもっとも良く表現する畑。		
21	白	シャブリ G.C <レ・プリューズ> プライベート Chablis Grand Cru Les Preuses Private	15000	
		 シャルドネ 100%。0.69ha。年産 700 本前後。平均樹齢 40 年。ステンレス・タンクとオーク樽。新樽比率は年により決定。リッチな花の香り。ミネラリーでバランスが良い。アプリコットのような香味も。非常に長い熟成を見せる区画。		
21	白	シャブリ G.C <レ・クロ> プライベート Chablis Grand Cru Les Cros Private	15000	
		 シャルドネ 100%。0.2ha。年産 1000 本前後。平均樹齢 36 年。100% オーク。新樽比率は年により決定。100% オーク。グラン・クリュのベストな畑。とても複雑でスケールの大きな印象が男性的なイメージ。幾重にも感じる香りと味わい。濃密でたっぷりとした蜂蜜のようなニュアンスがある。		
NV	甘口	ラタフィア・ド・シャブリ プライベート 16 度 Ratafia de Chablis Private	8000	
		 シャブリ、アペラシオン内のシャルドネ 100%。手摘み。ぶどうジュース 70% とアルコール度数 45.5 度のマール・ド・ブルゴーニュ 30% (シャブリの葡萄より造られた) から造られる。さらにシャブリの熟成に使用したオーク樽にて 12 か月樽熟成。伝統的なスタイル。まさにシャブリづくし。アペリティブに、デザートに。チョコレート、アップルパイ…。ドライ・フルーツやベリー類の甘酸っぱいアロマ。ヘーゼルナッツや、はちみつ余韻があり、贅沢な逸品。		
NV	甘口	ラタフィア・ド・スリーズ(さくらんぼ) プライベート 17 度 Ratafia de Cerise Private	9000	
		 ヨンヌ県、サン・ブリ産のチェリー 100%。ジュラ紀の石灰岩(キンメリジャン)の畑に植わっている。100% 手摘み。優しくプレス。70% がチェリーのジュースで、30% がチェリーブランデー(オー・ド・ヴィー)。ブルゴーニュ産オーク樽で熟成。アペリティブやデザートに。メロン、ハム、フォアグラ、アップルパイ、ナッツ、チョコレートケーキ。深く濃いルビーレッド色。濃厚で甘い、贅沢なチェリーの香り。スムーズで良く熟した豊かな味わい。		



【ハスミの眼】セルヴァン氏いわく、これがクラシックな味筋の本物のシャブリ。濃密でまろやか、繊細でパワフル。この伝統のプライベート・シャブリに出会えたことは、本当に幸運であった。



(ジュヴレ・シャンベルタン)

## フィリップ・ロシニョール Do.Philippe ROSSIGNOL



1976年、彼が創業した蔵元です。ワイン造りは、お姉さんが結婚した縁で、ジョセフ・ロティで勉強したとのこと。とにかく、彼の醸すワインは、強いタンニンが特徴。ピットしたピノがお好きな方に、ぜひお奨めしたいスタイルです！

プラス、深緑の森の小草、森のキノコ、野イチゴがたっぷり熟したような果実味。血のしたたるような肉を連想させる。お食事をしたときに味わうバランスの良さは、Philippe Rossignolのベーシックな造りの哲学がしっかりと伺える。雰囲気はただよう、長期熟成型。スタイルのあるワインに仕上げている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	6500	



シャルドネ 100%。淡いイエロー。果実味と酸味のバランスがシーソーのように楽しく、バランスの良いワイン。まるでメーゴーランドのような楽しく明るい酸味と、甘酸っぱいミネラルの効いた味わいが、ロイっばいに広がる。例えるなら、セルヴァン家のシャブリにあるような蜜っぼさがあり、きれいな酸味とのハーモニーが楽しい。

20	白	コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ Côte de Nuits-Villages	8500	
----	---	--	------	--

シャルドネ 100%。平均樹齢 20 年。アリエ産樽(新樽 50%)で、16~20 か月。しっかりとしたゴールドン・イエロー。粘性十分。しっかりとした樽のニュアンスは、良くなれて溶け込んでいる。杉のような印象も香りもある。はじけるような新鮮な葡萄の果実と、森のイメージを伴う奥深さ。フランス料理を支える、しっかりとしたワインに仕上げている。皮目パリッと、魚介、タイ、ヒラメ、スズキ、クリーム、キャビア、魚介のダシ。

20	白	マルサネ Marsannay	8600	
----	---	-------------------	------	--

シャルドネ 100%。平均樹齢 20 年。アリエ産樽(新樽 50%)で、16~20 か月。やや濃いめのレモン・イエロー。芳しい樽のほのかな香り。温かみがあり、バナナなどの南国的な香味もうかがえる。丸みのある酸をバックに、ミネラルも豊富。胡麻、中華、天ぷら、山菜のフリット、タケノコ、貝、アスパラ、イカ、鮎、小籠包、卵、鶏、軽めのバター。温度が上がると、さらに香味が良くなる。大きめのグラスで、楽しい。

20	白	マルサネ アン・ヴェルド Marsannay En Verdot	9000	
----	---	-------------------------------------	------	--

シャルドネ 100%。やや濃いめの色合い。華やかさと共に、軽いバターの香り。きれいなサマーオレンジのような香味とミネラルが充分。ボリュームもあり、長めの余韻も好ましい。バター風味の牡蠣、キノコ類。



## 【ハスミの眼】

ブルゴーニュでは世代交代が進むが、ここは彼が一代で築き上げた蔵元だ。なにもないところからのスタートには、かなりの苦労があっただろう。しかもこの蔵元では、飲み頃にならないとワインを蔵出ししない、伝統のスタイルにこだわっている。彼のような生粋のブルギニオンに出会えたことが、代えがたい幸せであり、いつも背筋が伸びる。お気軽ではなく、こんなワインこそ紹介したい。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	赤	ブルゴーニュ コート・ドール ピノ・ノワール Bourgogne Côte-d'Or Pinot Noir	6500	



ピノ・ノワール。すがすがしい香りの中に、濃くしっかりとした味わいが潜む。グラン・ヴァンの雰囲気はただよ  
うワイン。バランスの良い、芯がしっかりとした味わいは、Philippe Rossignol のベーシックな造りの哲学  
がしっかりと伺える。とにもかくにも、彼の醸すワインは、風格のある香味が特徴。ピツとしたピノがお好きな方  
に、ぜひお奨めしたいスタイルだ！

13	赤	コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ Côte de Nuits-Villages	9000	
----	---	--	------	--

21	赤	マルサネ Marsannay	8600	
----	---	-------------------	------	--

ピノ・ノワール 100%。やや硬質な香り。骨格をしっかりと感じる酸味。直線的で、なめらかなミネラル感じ。フィリップ・ロシニョ  
ールのワインに共通するすがすがしさがある。細やかなタンニンが溶け込み、つややかで強めの味わいが、満足感抜群！

17	赤	フィサン アン・タブリオン ヴィエイユ・ヴィーニュ Fixin EnTabellion Vieilles Vignes	9000	
----	---	--	------	--



ピノ・ノワール 100%。つややかな紫。湧き立つような果実と、秋や冬を思わせる枯葉のような香り。粘りの  
ある酒質。甘く舌を湿らす。少し鉄、酸味。熟成には、まだ足りない感じが若々しい。その感じが白身魚に  
も、よく合いそうなイメージ。

16	赤	ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	15000	
----	---	---	-------	--



針葉樹林の木の香り。味わいは香りとは違って変わり高貴な食卓に通された様な凛とした、たたずまい。  
洗練されたスタイル。飲み進むにつれ、すこぶる長熟である強さがうかがえる。絹のように細かなタンニンが  
ピツリと詰まっている。このワインの余韻には、くらくらと悩殺される。赤身の肉、血の香り、きのこ、秋冬の  
食材に。

16	赤	ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ<エストウルネル・サン・ジャック> Gevrey Chambertin Premier Cru Estournelles Saint-Jacques	24000	
----	---	--	-------	--

ピノ・ノワール。標高が高く、後ろの溪谷からは、冷たい風が吹く。南東向きの日当たりの良い畑。深みのあるルビー色。すが  
すがしい空気に包まれた、深い森の印象。時間の経過とともに、複雑な香りがどんどんでてる。  
きれいな果実味が非常にエレガント。うまみ、温かみ。硬質でしっかりとした骨格。口中に残る余韻には、気品がある。

13	赤	ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ <レ・コルボー> Gevrey Chambertin Premier Cru Les Corbeaux	24000	
----	---	--	-------	--

グラン・クリュ、マジ・シャンベルタンの北側の畑。マジの畑の傾斜より、ほんの少し北東向き。土壌はほぼ同じ。  
超パワフル！辛い！強い！キノコ、マッシュルームのような香り。よく光の届くような森のイメージ。パワフルでありながら、エレガ  
ントで透明感があるのはキメが細かい証拠。本当に安心しておすすめできる一級品。



(ニュイ・サン・ジョルジュ)

ドメーヌ・シャンタル・レスキュール **Domaine Chantal LESCURE**



「テロワールに魔法をかける男」 フランソワ・シャベリアからの贈り物

フランス・ブルゴーニュ地方、ニュイ・サン・ジョルジュの村に本拠。完全有機栽培、アグリカルチャー・ビオロジックを実践する蔵元。カリテ・フランス認承。1975年、マダム・シャンタル・レスキュールが創設したドメーヌです。除草剤をはじめ、化学物質を一切使わずに畑作業を行っています。健全なブドウを育て、畑には春になるとブドウの木の間にツバメが巣を作りヒナを育てる場面も多々見られます。これは畑において健全な生態系が保たれており、ヒナに与える虫たちも元気に生息している証拠です。1996年からマダムの遺志を継ぎ、醸造をとりきるフランソワ・シャベリア氏に言わせると、「ビオロジーで作業を進めるのは健全な畑でポテンシャルを保ち、次世代に伝えていくのは、我々の義務である。」

そして「健全ですばらしい品質のワインを造ろうと思ったら、必然的にビオロジーになるという考えに基づいている」。産み出されるワインは、毎年のように評価が向上。“常にエレガントさを” “テロワールを尊重し、時間と労力をかけて”と語るムッシュの言う通り、ワインには骨太のしっかりとした酸味とミネラル分を骨格に、そこにエレガンスさがきちんと加わっています。素晴らしく、美しい宝石達は、クロ・ド・ヴージュ、ニュイ・サン・ジョルジュ、ヴォーヌ・ロマネ、シャンポール・ミュジニー、ポマル、ヴォルネイに輝きがちりばめられています。コルクはタンニンとクオリティーに影響すると考え、1本抜きものを選択しています。もちろん熟成用の樽も、木を育てる森と、樽造りの職人にこだわり選びぬいています。(生産本数:70000本 赤:17.64ヘクタール 白:0.36ヘクタール)



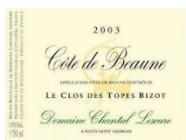
年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	白	ブルゴーニュ シャルドネ セレクション Bourgogne Chardonnay Sélection	****	

シャルドネ 100%。シャブリ近郊の畑より。借りている畑だが、シャンタル・レスキュールのチームにより、栽培・収穫・テーブルでの選果・柔らかくプレス・自然酵母などなど、メソッドはドメーヌ物と変わらない。古樽(4年)で12か月、シュール・リー。ノンフィルター。2017年フレッシュでしっかりとした骨格のあるミネラル。フローラルのアロマが素晴らしい。

21	白	コート・ド・ボーン <ラ・グラン・シャトレヌ> Côte de Beaune La Grande Chatelaine	8000	
----	---	--	------	--

シャルドネ 100%。1.5ヘクタール。30年樹齢。はじめに芳しい樽香が挨拶し、その樽の感じは、しだいに柑橘系のフレッシュな香りと花の香りの裏側にかくれます。その後ナッツの香りに変化する。バック・ボーンがしっかりとエレガンスで素晴らしい仕上がりです。長期の熟成にも耐え、その過程で「栗」のニュアンスが出てまいります。

21	白	コート・ド・ボーン ヴィエイユ・ヴィーニユ <ル・クロ・デ・トプ・ビゾ> Côte de Beaune Vieilles Vignes Le Clos des Topes Bizot	8000	
----	---	--	------	--



0.65ヘクタールの区画に、上質なシャルドネと少しのピノ・ブランを2000年に植えた。白亜質、粘土質土壌で東側斜面に位置。日当たりの良い区画。トプ・ビゾはピノ・ノワールに良い畑として有名だが、この区画には白葡萄が良いとシャンタル・レスキュールでは判断した。白葡萄の適正を見極め、素晴らしいワインを造るところが面白い。まるでヴィオニエカゲヴェルツを思わせるような、厚みのあるボリュームな香りが特徴。味わいはフルーティーさと共に、たっぷりの果実味がある。後味でのさわやかな酸味がさらにこのワインの印象を良くする。別キュヴェの「コート・ド・ボーン ラ・グラン・シャトレヌ」と比較するなら、こちらはより豊満でボリューム感がある。



【ハスミの眼】しっかりと骨格。それを中心にミネラル、酸、旨みが幾重にも取り巻く。上質で高級感漂う酒質は素晴らしいの一言につきる。1998年に会った時、彼は「シャンタル・レスキュールを、ブルゴーニュ No1 にする」と言っていた。いまだにその意欲は衰えを見せない。もうとつくに一番ですよ！



年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	白	ブルゴーニュ シャルドネ ラ・ラント・ジロン セレクション Bourgogne Chardonnay La Rente Giron Sélection	****	

アペラシオンは「ブルゴーニュ」になりますが、ワインの本質ははるかに上質です。しっかりとした明るいイエロー。レモンや白い花の香りが最初にあり、時間の経過とともに豊かな樽の香りや、プリオッシュの芳しい香りも。味わいはクリーミーで、焼き栗を思わせる。美しいミネラルは、エネルギーに満ちている。液体から、「オーラ」を発散しているかのようだ。

**	白	ムルソー Meursault	****	
----	---	-------------------	------	--



シャルドネ 100%。45 年樹齢。年間 10 ケース前後の入荷。新樽 50%。厚みのあるミネラル感。たっぷりとしたボリュームのある味わい。樽と果実味のバランス。優雅で上品。高級感、尊厳がある仕上がり。

21	白	ニュイ・サン・ジョルジュ <レ・クルー・フレッシュ・ゾー> Nuits Saint Georges Les Creux Fraiches Eaux	22000	
----	---	--	-------	--



シャルドネ 95%、ピノ・グリ 5%。1996 年に植えた葡萄。年間 5 ケース前後の入荷。新樽 20%。澱を攪拌せずに、16 から 18 ヶ月熟成。直訳すると「新鮮な水の窪み・・・」。ミネラルが並外れて多い。樽との絶妙な調和を楽しむことができます。ノン・フィルターにて上澄みだけ抜き取り瓶詰め。そのため非常にクリーミー。

21	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール セレクション Bourgogne Pinot Noir Sélection	6000	
----	---	---	------	--



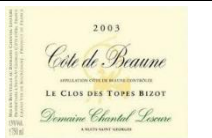
フランボワーズのアロマが芳しく、瑞々しい。なめらかな果実味がイキイキ。ブルゴーニュのテロワールを表現するうえでの大事な二つの要素、「石灰質土壌」と「粘土質土壌」を表現。60%の「石灰質土壌」は標高 400 メートルに連なるディジョン山地で。フレッシュさ、エレガントさを表現。40%の「粘土質土壌」はニュイ・サン・ジョルジュから続く茶色い粘土質土壌で、丸みとふくよかさをもたらす。

20	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール <レ・トプ・メゾン・デュー> Bourgogne Pinot Noir Les Taupes Maison Dieu	6800	
----	---	--	------	--



0.4 ヘクタール。セレクション・マサール。「神の家」・・・レ・トプ・メゾン・デュー。平均 45 年樹齢。100% 手摘み。野性味のある香味が特徴で、ワインの骨格が非常にハッキリしている。おいしいピノのお手本。ボリューム感、余韻、プレーヴァー、どれをとっても素晴らしい。

20	赤	コート・ド・ボーヌ ヴィエイユ・ヴィーニュ <ル・クロ・デ・トプ・ビゾ> Côte de Beaune Vieilles Vignes Le Clos des Topes Bizot	8000	
----	---	--	------	--



3.5 ヘクタール。セレクション・マサール。平均樹齢 50 年。木のニュアンスの樽香の後に赤い果実の香りがふんわり立ち上る、秀逸なワイン。チャーミングです。ミントの香りが少々。舌にやさしい余韻。丸みのある澄んだミネラル。

19	赤	サヴィニ・レ・ボーヌ <レ・ピコタン> セレクション Savigny-lès Beaune Les Picotins Sélection	9000	
----	---	---	------	--

平均 48 年樹齢。粘土、砂質土壌。川の堆積物。手摘み。自然酵母にて、20 日間発酵。フルーティーで純粋な味わいを目指している。古樽で 17 か月、シュール・リーにて熟成。ノン・フィルターにて瓶詰め。

18	赤	ボーヌ・プルミエ・クリュ <レ・シュワショ> Beaune Premier Cru Les Chouacheux	16000	
----	---	---	-------	--



粘土石灰質土壌。特に粘土質がリッチで酸化しており、赤い土壌。様々なタイプの 50 年樹齢以上のピノ。収穫は、一度に収穫するという手法 sélection massale による昔ながらの伝統手法。最初にキノコ・森の中の香りがふっとたどる。味わうごとに豊満で豊潤。たっぷりとした果実の風味とグラマラスな厚み。黒コショウ、焦がしたベリー・のニュアンス。湿った森や樹木、複雑でふくらみのあるボリューム。シルクのようなタンニンがいつまでもいつまでも続く。「グラマーで貴品のある貴婦人」とでも。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	ニュイ・サン・ジョルジュ Nuits Saint Georges	17000	



3つの区画の葡萄を使用。レ・クルー・フレッシュ・ブー(粘土石灰岩、樹齢30年)、レ・トゥイヨ(粘土質土壌、樹齢15年)、レゼルピュー(粘土質土壌、樹齢40年)。収量35~40hl/ha。20~30%新樽。シュール・リーにて16から18ヶ月熟成。ノン・フィルター。

20	赤	ニュイ・サン・ジョルジュ <レ・ダモド> Nuits Saint Georges Les Damades	18000	
----	---	---	-------	--



1ヘクタール。40年樹齢。300メートルの高標高。ヴォーヌ・ロマネ側に位置する畑。青草・イグサ・ハーブの香りが立ち上がる。とても複雑でしっかりとしたテロワールの畑なので熟成を長めにして仕込んでいます。あくまで最後までスムーズで、力強くパワフルな印象です。が、しかし、常にフルーティーさと、エレガントさを保つよう表現しています。甘いタンニンも持ち味。

19 20	赤	ニュイ・サン・ジョルジュ プルミエ・クリュ <レ・ヴァレロ> Nuits Saint Georges Premier Cru Les Vallerots	25000	
----------	---	---	-------	--



40年樹齢。0.77ヘクタール。若々しいビー・レッド。深く、よく溶け込んだ樽のニュアンス + 鮮烈な湧き立つような赤い果実。酸、ミネラル、果実味が一体となり非常になめらかな味わい。透明感があり気品にあふれる。

21	赤	シャンボール・ミュジニー <レ・モンビー> Chambolle Musigny Les Mombies	22000	
----	---	--	-------	--



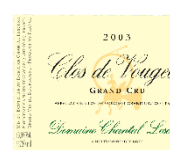
平均50年樹齢。繊細で上品、しこにシャンタル・レスキュールらしい、美しく、芯のしっかりしたニュアンスの果実味があります。エレガントなスタイルですが、飲み進むにつれて、だんだんと味わい深くなり、血筋の良さ、素直さを感じさせます。4樽の仕込み。

21	赤	ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ <レ・スジョ> Vosne Romanée Premier Cru Les Suchots	48000	限定品
----	---	--	-------	-----



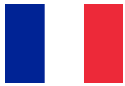
高貴で豪華、包み込まれるような香り。圧倒的な果実味を持つ。このスジョは、ヴォーヌ・ロマネの畑のなかでも、最高の区画だという。バラの香り。次第に森の下草、サクランボ、なめし皮。渾然一体となり、エレガントでフィネスに溢れる。優雅なコク、肉付きのよい滑らかな酒体が素晴らしい仕上がり。血のしたたるような赤みの肉、鴨、トリュフ、キノコ類のソースなどにピッタリです！0.42ヘクタール、10年から55年樹齢。50から80%新樽。16から18か月樽熟成。25hl/ha。

20	赤	クロ・ド・ヴージュ グラン・クリュ Clos de Vougeot Grand Cru	58000	限定品
----	---	--	-------	-----



クロ・ド・ヴージュを興した、シトー派の修道僧が、最初に開墾した南北3列の畑の一部。今日でも、最も良いとされている畑を、シャンタル・レスキュールは所有しています。平均80年樹齢で18ヶ月の新樽熟成。芳醇で繊細、高貴で妖艶。





(シヨレイ・レ・ポーヌ)

## フランソワ・ゲ François GAY



「8代ずっと変わらない・・・だってこの味が好きだから」

頑固一徹、ゲじいさんが紡ぐ、正直なワイン

\*コルトン・グラン・クリュ ルナルドの畑

きちんと耕してあるのが、フランソワ・ゲ氏の畑。この時期(2月)は、畑に自然の空気を取り込み、畑に生気を送り込むために、必ずこしらなければならないと言う。年産900本のみの極上品です。

「隣の畑は、何もしてないね？」・「ああ、あっちは法律上のグラン・クリュ畑」と、そっけない。シヨレイ・レ・ポーヌに本拠を置く造り手・フランソワ・ゲさん。彼は7代目となる職人肌のヴィニエロンです。奥様のマドレーヌさん、8代目のパスカルさんとの3人の運営。彼のワインは、華やかな装飾がなく、「伝統的で普遍的な美しさ」を感じることができます。昔からの伝統を重んじる造りですが、味わってみると、現代でもなぜか古めかしさを感じない。静粛な「美」であり、一つの時代にあってもやすらぎを覚えるような、そんな時代とともに価値が落ちることのない存在であると認識できます。力強さと、繊細な果実味との融合が素晴らしい。

9世代続く伝統のマセラシオン・ショー。最初の発酵は7度くらいでの低温発酵、次に最高35度まであがるような発酵をする秘伝が、ムシュー・ゲのワインをかたち造ります。まさにこれは職人の仕事です。

構成の頑固さを最大限に表現したムシュー・ゲのワインは、若くして味わう時にも今の良さを十分に味わえます。またブルゴーニュでは数少なくなりましたが、自身の地下蔵で飲み頃になってから出荷するという姿勢を、基本的には貫いています。バック・ヴィンテージのストックが豊富で、時々そのワインを飲む機会に恵まれますが、10年、20年経っていたとしても、新鮮さ、あでやかさを失うことがない、本物の「古酒」であることに驚かされます。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ブルゴーニュ・アリゴテ Bourgogne Aligoté	4500	



アリゴテ100%。平均60年樹齢。生産本数1500本。シヨレイ・レ・ポーヌの隣の畑。初めライムのフレッシュな香り。次第にオレンジのような南国的な、温かみのある香りが出てくる。フレッシュでミネラリー。透明感、ふくよかさや厚みもある。ハモ、白焼き、ジャンボンペルシエ。

21	白	ペルナン・ヴェルジュレス Pernand Vergelesses	12000	
----	---	-------------------------------------	-------	--



シャルドネ100%。マセラシオン・ペリキュレール。果皮から十分に旨みや様々な成分を抽出。2、3年樽で6か月ほど寝かせる。特別にオーダーした、アカシアの樽を一樽だけ使う、他の蔵元にはない独自性がある。蔵元いわく、「アカシアの樽で熟成させると、ワインに華やかな芳香をまどわせることができる」という。しかし使いすぎて、ワイン自体を変えてはいけぬ。アカシア樽はオーク樽よりも気密性が高い。そのため中に入れたワインは成長しない」とのこと。

きれいな樽のニュアンスを持つ香り。華やかで十分に柔らか。いわばピュリニーのように繊細。そしてふっくらとした後味に続く。

18	白	ポーヌ プルミエ・クリュ <レ・トゥロン> Beaune 1er Cru Les Teurons	14000	
----	---	---	-------	--



シャルドネ100%。輝きのあるストロー・イエロー。香りはスマイルの可憐なベールをまとい、奥に少し焦がしたような香りを放つ。酒質にトロミがあり、骨格がしっかりとしている。味わい深いワイン。

## 【ハスミの眼】



シヨレイの村に、フランス国内でもあまり見かけないが、すごい造り手がいるとのうわさを聞きつけ、やってまいりました。

初めて会った時には、日本には絶対に出荷しないとされました！鷹のような鋭い眼が、ホントおっかない印象でした。

個人のお客様を中心に、オランダとイギリス以外（それもほんのちよびつと）輸出したところを口説いてまいりました。

5年かかりました。素晴らしいクオリティーと複雑性、しっかりとした上品さがただよ。コルトンを筆頭に、アローヌ・コルトン、ラドワ、サヴィニ・レ・ポーヌ、シヨレイ・レ・ポーヌ・・・フランソワ・ゲさんの描く、ワイン・アトラスを、ぜひお楽しみ下さい！



年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	6000	限定品



ピノ・ノワール 100%。20%新樽。平均 50 年樹齡。元はショレイ・レ・ボヌとして生産していた畑だが、行政機関の通知により、突然の格下げとなった。だいたい 30 年周期で、オペレーションの見直しがあるとのこと。蔵元いわく、「ショレイを造っていた時と、特になにも変えていない」。味わい、風味からして、まさに お買い得感満載のピノ！

17	赤	ラドワ Ladoix	10000	
----	---	---------------	-------	--



ピノ・ノワール 100%。硬質でしっかりとした骨格がある。すがすがしいチェリーやラズベリーの風味も。

17	赤	ショレイ・レ・ボヌ Chorey-lés-Beaune	7800	
----	---	--------------------------------	------	--



ピノ・ノワール 100%。明るいレッド・ベリーに、清涼感のある香り。味わいは、ハツラツとした果実味のなかに、ゆっくりと広がる旨みがある。葡萄木の樹齡は 60 年。甘酸っぱさ。時間の経過とともに深まる、余韻を充分楽しんでこそそのフランソワ・ゲ。

17	赤	サヴィニ・レ・ボヌ Savigny-lés-Beaune	9000	
----	---	---------------------------------	------	--



ピノ・ノワール 100%。サヴィニらしい繊細さのなかに、旨みが凝縮。新緑、甘い芳香。しっかりとした果実味と清涼感。ムッシュ・ゲのメッセージを読み取ることができる。

17	赤	サヴィニ・レ・ボヌ プルミエ・クリュ<レ・セルパンティエール> Savigny-lés-Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Serpentières	12000	
----	---	--	-------	--



ピノ・ノワール 100%。「泉を何時間もさがす蛇」という名のワイン。曲がりくねった畝が、登りの傾斜に連なっているとところから、そう連想される。捜し当てた泉には、それはそれは、素晴らしい果実が実っていました。力強さ、旨みがバラバラに主張するのではなく、ワインのなかに渾然一体となって溶け込んでいます。いつも優しい、しなやかな味わい。きれいな酸味。正統派。

**	赤	ボヌ プルミエ・クリュ <レ・ペリエール> Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Les Perrières	****	
----	---	---	------	--



ピノ・ノワール 100%。ペリエールは石とか採掘場の意味。しなやか、フェミナン、パルファン。鹿。

17	赤	アロース・コルトン Aloxe Corton	13000	
----	---	---------------------------	-------	--

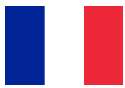


ピノ・ノワール 100%。真紅の色合い。清涼感をともなうベリーの香りに、奥底から漂う充実した皮のニュアンス。若々しい果実。細やかだが、まだ強いタンニン。温かみ、ボリュームのあるアルコール感。時がたっても新鮮さを失わない、素晴らしい酒質。

20	赤	コルトン グラン・クリュ <ルナルド> Corton Grand Cru Renardes	28000	
----	---	--	-------	--



ピノ・ノワール 100%。わずか 9 列の畑。年産 900 本。18 ヶ月樽熟成。柔らかい味筋。赤いフルーツ系のあまずっぱさ。新鮮感があり、バランスの良さが、きわだっています。ワイン全体に、どこかハーブのニュアンスがあります。非常に奥深い風味。この畑の前の石垣にすわり、アリゴテと簡単なお肉のサンドイッチかなんかを食するのが、もっともブルゴーニュ的だと、ゲさんは言う。

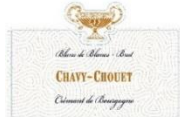


(ムルソー)

ドメーヌ・シャヴィ・シュエ **Domaine Chavy-Chouet**

ムルソーに本拠を置く蔵元。畑は、ムルソー、ピュリニー、ヴォルネイ、サントーバン、ポマールを所有し、合計 15 ヘクタール。  
ムルソーと、ピュリニーに起源を持つ古い家族により、代々受け継がれてきた。現在は Hubert ユベール(6代目)と Romaric Chavy ローマリック・シャヴィ(7代目)により運営されている。白ワインの新樽比率はおおよそ 25%。赤は、基本的に白ワイン用に数年使用した樽を使い、新樽は使わない。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	クレマン・ド・ブルゴーニュ ブラン・ド・ブラン Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs	****	欠品



シャルドネ 100%。0.5 ヘクタール。ピュリニー・モンラッジェ村近郊の若木(樹齢7年前後)を主に使用。樽熟成 18ヶ月。その後 2次発酵。ドサージュは少量。キメ細やかで多めの泡立ち。シトラス、リンゴ。バランスが良く、純粋なクレマン。芳しい樽の風味が健在で、クラス感のある重厚な味わいに仕上がる。

22	白	ブルゴーニュ・アリゴテ レ・マレシヨ Bourgogne Aligoté Les Maréchaux	5200	
----	---	---	------	--

綺麗でなめらか、透明感がある。味わいまるやかで、豪華で活気がある。ライムなどの柑橘類や黄色い果実の香り。上品で、明るい酒質に富んでいる。

21	白	ブルゴーニュ・シャルドネ <レ・フェメロット> Bourgogne Chardonnay Les Femelottes	6500 6000	推奨ワイン
----	---	--	--------------	-------



シャルドネ 100%。3 ヘクタール。平均 40 年樹齢。10%新樽。10ヶ月樽熟成。グラン・クリュの「ル・モンラッジェ」にほど近い畑。繊細な酸とミネラルは、クオリティーの高さをまとい、新鮮さとコクが同居している。この高品質さは隠しようがない。プリオッシュ、バター、白バルサミコ、白子、フォアグラ。

21	白	ブルゴーニュ・シャルドネ <レ・ソソ> Bourgogne Chardonnay Les Saussots	6500	
----	---	--	------	--

シャルドネ 100%。平均 40 年樹齢。天然酵母による発酵。フレンチオークによる樽熟成。リンゴのようなフレッシュさ、軽いライムのアロマを備えた明確なブーケ。繊細な酸、硬質でエネルギーに満ちたパワフルな酒質。バランスが良く、また落ち着いている。グラン・ヴァン感の風格が、たっぷり表現されている。

22	白	ムルソー <レ・ナルヴァー> Meursault Les Narvaux	23000	40本
----	---	---	-------	-----



シャルドネ 100%。0.5 ヘクタール。平均樹齢 60 年。20%新樽。12 か月樽熟成。粘土、石灰、小石からなる土壌。丘の最上部の畑で、傾斜がきつい。柔らかく、そして激しい活力がある。甘美で、美しく繊細な仕上がりに。白い果実の香りや、トーストしたアーモンド。味わいには強いエネルギーがある。

22	白	ムルソー <レ・グラン・シャロン> Meursault Les Grands Charrons	25000	56本
----	---	--	-------	-----

粘土が多い、東向き中腹の斜面。

21	白	ムルソー <レ・ヴィルイユ> Meursault Les Vireuils	25000	11本
22			25000	35本

## 【ハスミの眼】



写真映りを異様に気にするローマリックは、かなりのナルシストだと見た。この蔵元さんはシャンタル・レスキュールの、フランソワ・シャベリアさんの紹介です。フランソワのところでも、良いムルソーを造っているのですが、いかにせん量が少ない。2 番目に美味しいムルソーの生産者で、だれか知っている人はいないか・・・そして紹介していただいたのがココです。

ワインはけっこう固い感じで、だいぶ無口な印象。でもその奥に、キラッと光るものがありそう・・・そんなイメージの味筋です。白ワインにおいては、樽の出具合がバツグンです。畑のラインナップも良く、何しろ生産者が若い。向上心があり、自分をプロデュースしようという意思がありあり。今まさに力強く、上昇中！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ムルソー <カス・テット> Meursault Casse Tetes	23000	55本

シャルドネ 100%。0.6ヘクタール。45年樹齢。20%新樽。12か月樽熟成。集中力があり、パワフルで活気がある。香りとも味わいが多層的。その繊細さ、ワインを貫くコンセプト。フレームと優雅さがあり、まさにムルソーの多面的なテロワールの性格が、にじみ出ている。繊細、構造、優雅さ。

22	白	ムルソー <クロ・デ・コルヴェ・ド・シトー> モノポール Meursault Clos des Corvées de Citeau Monopole	25000	58本
----	---	---	-------	-----

シャルドネ 100%。1ヘクタール。平均樹齢 65 年。20%新樽。12か月樽熟成。シトー派修道僧が開墾した、ACムルソー中心部に位置する畑。高い石垣により、風雨から守られた畑は、一日中暖か。ムルソーでは最も早く開花が訪れるという。粘土質のリッチな土壌。バター、トースト、柑橘系のアロマ。豊かで甘美な味わい。

22	白	ムルソー 1er Cru <レ・シャルム> Meursault 1er Cru Les Charmes	38000	6本
----	---	--	-------	----

シャルドネ 100%。0.3ヘクタール。平均樹齢 70 年以上。1943年に植えた区画。20%新樽。12か月樽熟成。ピュリニー・モンラッシェとの境に位置する畑。粘土石灰質土壌。良く熟成するワイン。濃縮感がある。官能的なフローラルなアロマ+ナッツのイメージもある。豊満な酒質、骨格も素晴らしい。

21	白	ムルソー 1er Cru <ジュヌヴリエール> Meursault 1er Cru Les Genevrières	32000	1本
----	---	--	-------	----

シャルドネ 100%。0.15ヘクタール。平均樹齢 70 年以上。1945年に植えた区画。20%新樽。12か月樽熟成。丘の中腹の畑。非常に岩が多い。小さく、凝縮した葡萄が収穫できる。エレガントで傑出したミネラルがある。柑橘、ハチミツ、ハーブ。豊かで澁刺。際立つ上質さがある。

22	白	ピュリニー・モンラッシェ <レ・ザンセニエール> Puligny-Montrachet Les Enseignères	26000	86本
----	---	--	-------	-----

シャルドネ 100%。1ヘクタール。平均樹齢 65 年。20%新樽。12か月樽熟成。「レ・ザンセニエール畑」は、道路をはさんですぐ上の斜面に、特級畑のバタール・モンラッシェと、ピアンヴニユ・バタール・モンラッシェがあり、村名ピュリニーとしては最も恵まれた畑とされる、素晴らしいロケーションに位置。引き締まった骨格は、緊張感がある。白桃、洋ナシ、たいへん優れたバランスを持ち、長期熟成に耐える構成やパワーを持つ。

21	白	サントーバン 1er Cru <レ・ミュルジュ・ダンド・シアン> Saint-Aubin 1er Cru Les Murgers des Dents de Chien	26000	5本
----	---	--	-------	----

シャルドネ 100%。0.17ヘクタール。平均樹齢 30 年。20%新樽。12か月樽熟成。石灰質の多い土壌。白い小石に覆われている。きれいな酸を持つ、上質で繊細なワイン。フローラルで、スパイシーさも。女性的なエレガントさ。

21	白	ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ <シャン・ガン> Puligny-Montrachet 1er Cru Champs Gain	40000	11本
22			40000	24本

シャルドネ 100%。0.3ヘクタール。平均樹齢 50 年。20%新樽。12か月樽熟成。急斜面の頂上に位置。石灰質が多い。フレッシュで活気がある。よく熟した香味。

22	白	ピュリニー・モンラッシェ プルミエ・クリュ <レ・フォラティエール> Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres	40000	20本
----	---	---	-------	-----

シャルドネ 100%。0.3ヘクタール。平均樹齢 50 年。20%新樽。12か月樽熟成。この畑は丘の中腹にあり、完全に東向き。粘土質石灰岩。急峻で岩盤が露出。豊かで贅沢。品があり肉付きが良い。オイリーで、ローストしたアーモンドや、ハチミツのような香味がある。

21	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール <ラトープ> Bourgogne Pinot Noir La Taupe	6500 6000	推奨ワイン
----	---	--	--------------	-------

ピノ・ノワール 100%。2ヘクタール。平均樹齢 70 年。10%新樽。10か月樽熟成。ポマール城の隣にある、古木が植わる区画。赤いフルーツのアロマに溢れ、構成も十分丸みがある。なめらかで柔らかい。

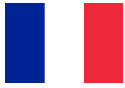
17	赤	ヴォルネイ <スー・ラ・シャペル> Volnay Sous la Chapelle	26000	12本
21			26000	83本

ピノ・ノワール 100%。0.1ヘクタール。平均樹齢 10 年。20%新樽。10か月樽熟成。Sous la Chapelle「教会の下」の畑。粘土砂利質。フルーティーでしなやか。女性的で、エレガントなスタイル。酒質にやわらかみと、すこしトロっとした印象も。例えるなら、よくすった墨のよう。黒い果実と、少しの革のような香り。

21	赤	ポマール プルミエ・クリュ <レ・シャンラン> Pommard 1er Cru Les Chanlins	25000	81本
----	---	---	-------	-----

ピノ・ノワール 100%。1erリュジャン畑に隣接。非常に急峻で岩が多い。ミネラル感とパリッとした張りがある。高貴な香り、フレッシュな果実味が魅力的。なめらかな味わいが1級品。





(シャサーニュ・モンラッシェ) High Environmental Value (HVE)

フェルナン&ローラン・ピヨ Fernand & Laurent PILLOT 2023年ヴィンテージより



「一流を旅する」

ブルゴーニュの貴婦人。伝統で描く、上質な時間。

シャサーニュ・モンラッシェに本拠。1890年より6世代に渡りワインを造り続ける。高い名声は祖父のフェルナンから飛躍的に伸び、そして現当主のローランになりその地位を確かなものにしていきます。

そして現在、息子のアドリアンも加わり、さらに意欲的な取り組みが行われています。

家族経営で、祖父母から祖父母の兄弟にいたるまで、親戚一同すべてがワインの造り手。きれいで、美しいワイン造りが共通しています。現代の醸造技術を尊重しつつ、あくまで伝統的製法。仕込む彼らのワインは、ゴー・ミヨール・ヴァン、ギド・アシェット、ブルゴーニ

Aujourd'hui など、専門家の間ではのきなみ高い評価を受けています。目を見張る、すばらしいバランス。酸の位置とボリューム、上質なミネラルの感じ方...すこぶる長い余韻が特徴。シャサーニュ・モンラッシェの地を中心に、多彩なワイン達が綺羅星のように輝いています。

総生産本数:65000本 赤:8.86ヘクタール 白:6.17ヘクタール



年	色	ワイン名	参考上代	4月12日
21	白	ブルゴーニュ・アリゴテ	5000	
22		Bourgogne Aligoté		



アリゴテ 100%。手摘み。マロラクティック発酵。シュール・リーにて8から10ヶ月。輝きのあるクリーム・イエロー。ピーチ、シトラス、白い花のアロマ。清涼感あふれる香り。クリーミーでまろやかな味わい。

果実味、きれいな酸味と澄んだミネラル。新鮮な桃、ハム、サラミ、ひらめ、オイスター、魚貝の盛り合わせ。エスカルゴ、カエルに！

22	白	ブルゴーニュ・シャルドネ	6500	
		Bourgogne Chardonnay		



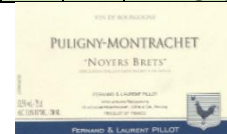
シャルドネ 100%。シャサーニュ・モンラッシェの若木を中心に。蓮見ワインだけのオリジナルです。シトラス系のかぐわしい香り+さっぱりとした樽のかぐわしさ。果実味が豊かで、清楚なミネラル。まろやかな味わいで、このヴィンテージも秀逸な仕上がり。

**	白	サントーバン プルミエ・クリュ <サンティエ・デュ・クル>	****	
		Saint-Aubin 1 <sup>er</sup> Cru Santier du Clou		



シャルドネ 100%。傾斜がきつい畑で、割れやすい石灰質の土壌。新樽のニュアンスが、ワインに良く溶け込んでいる。ややとろみがあり、酒質に厚みがある。ミネラル感がしっかりとあり、骨太な印象。なめらかな味わい、上質な酸とあまって、素晴らしいバランスを見せる。

**	白	ピュリニー・モンラッシェ <ノワイエ・ブル>	****	
		Puligny-Montrachet Noyers Brets		



シャルドネ 100%。ノワイエ・ブルの区画は、グラン・クリュ畑・バタールからほど近い。新樽は25%ほど。夏まで熟成させる。平均樹齢25年。0.5ha。粘土石灰質で、フラットな畑。白い花の記憶を呼び覚ます。そこにバニラ、シトラスの芳香。ピヨ...前菜、魚、甲殻類、トリ、クリーム・ソースに。

**	白	ムルソー・プルミエ・クリュ <レ・カイユレ>	****	
		Meursault 1 <sup>er</sup> Cur Les Caillerets		



シャルドネ 100%。ムルソー栽培地、北の入口。ヴォルネイよりの畑。オイリーで豊か。ムルソーらしいしなやかな樽のニュアンスに、ピヨ独特の厚みとあでやかさのあるミネラル感が、表現されています。骨格があり、長い余韻も素晴らしい。年間120本のみ入荷です。

【ハスミの眼】



一番のお薦めは？どのワインが一番好き？よく聞かれます。そりや全部ですよ。そして状況によってそれぞれを選びます。皆おいしいですし、造り手さんの顔がぐるぐる頭の中をめぐる。でもコッソリ選ぶとしたら、ココのワインかなー。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	白	シャサーニュ・モンラッシェ Chassagne-Montrachet	*****	



シャルドネ 100%。偉大なるシャサーニュ・モンラッシェのテロワールをしっかりと感じさせる満足感たっぷりの白。こちらまさすが酸の位置。まったりとやさしい口当たりとボリューム。その酸と、澄み切ったミネラル、ふくよかな樽のバランス。キリリとして、豊満さを感じさせる王道。

**	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <レ・ヴェルジュ> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Vergers	*****	
----	---	--	-------	--



0.86 ヘクタール。新樽 40%。非常に硬い石灰質の土壌。熟した洋ナシの香り。リッチでファットなボリュームが口いっぱいに広がります。そして特徴は、すばらしい酸とその酸の位置。しっかりと酸を感じながらも表面にすぎず、しっかりと味わいの骨格になっております。時間と共に変わる香りと、表現に出てくる複雑性がテロワールをしっかりと感じさせます。

**	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <モルジョ> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Morgot	*****	
----	---	--	-------	--

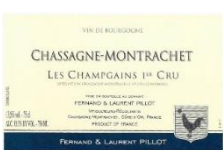


シャルドネ 100%。0.49 ヘクタール。新樽 40%。強くたくましく永遠に続く余韻、レ・ヴェルジェとは相反する表現力のテロワールです。レ・ヴェルジェがエレガントな女性ならばモルジョは強く、かつエレガントな男性です。複雑な柑橘系、そしてバニラのアロマ。ピョ・・・シャサーニュ・モンラッシェを確かに感じたいなら、この畑のものをお奨めしたい。

**	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <レ・フェアンド> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Les Fairandes	****	
----	---	--	------	--

シャルドネ 100%。このキュヴェは、蓮見オリジナルです。フェアンドはモルジョ・エリアの一部。ちょっと面白い畑で、いくつかのアペラシオンの表記が許されている。「モルジョ」あるいは「フェアンド」、「モルジョ-フェアンド」、「ブードリオット」、「モルジョ-ブードリオット」などと示される。ふくよかさ、厚みがある。クリーミーでバターニュアンス。海老、カニ、ホタテ、ヒラメ・・・

**	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <シャンガン> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Champgains	*****	
----	---	---	-------	--



シャルドネ 100%。繊細さ、エレガントさを特に表現している。なめらかな味わいがあり、シャサーニュ級畑の特徴を体現するよう。

	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <ヴァイド・ブルス> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Vide-Bourse	*****	
--	---	---	-------	--



0.44 ヘクタール。新樽 50%。グラン・クリュ畑、バタールより、道をはさんで数メートルにある畑。小さい石灰質の小石。力強くマスキュランな印象。そして繊細、非常にリッチでいて、デリケート。丸みのある柑橘系、そして花の香り。

素晴らしいでござえです。ピョ・・・甲殻類、ロブスターなんかに最高！

	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <グラン・ルシヨ> Chassagne-Montrachet 1 <sup>er</sup> Cru Grand Ruchot	*****	
--	---	---	-------	--



背後に岩場を抱え、シャサーニュの中でも標高が高い。プルミエ・クリュの中でも、最も格が高い。ミネラル、酸、ボリューム、洗練さなど、すべてが高次元で融合した、最高の味わい。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20 21	赤	コートーブルギニオン Coteau Bourguignons	4600	



ガメイ 80%、ピノ・ノワール 20%。シャサーニュ内の畑(3つの区画)より、とても古い葡萄木(1950年代、1960年代)。10ヶ月ほど古樽で熟成させる。芳しいバラの香りに、厚みのある赤いフルーツの香味。酒質は非常になめらかで抜群。ローラン・ピヨのお父さんのフェルナン氏は、毎日このワインを2本空けるという。年齢もあり、さすがに飲みすぎかなということで、毎日1本に減らしてもらい、空いた樽を日本向けに。内容をさらにブラッシュアップし、充実させた。

22	赤	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	6500	
----	---	--	------	--



ピノ・ノワール 100%。シャサーニュ・モンラッシェの若木葡萄と、ポマール近郊でとれる葡萄を使用。蓮見ワインだけのオリジナルです。明るく美しい色合い。しっとりと、なめらかな味わいが上質なピノ。レッド・ベリー系の香りは、華やかがある。きれいで繊細な味わいが魅力のピノ。なめらかでスムーズ。赤身の鳥獣肉(少し鉄分を感じるような)に最高!

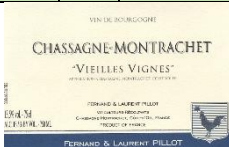
22	赤	サントネー <レ・プラロン・ドゥーサー> Santenay Les Prarons Dessus	10000	
----	---	---	-------	--



ピノ・ノワール 100%。綺麗で華やか。明るく美しい、華やかのある香り。口中にさっぱりとした印象があるハーブのニュアンス。

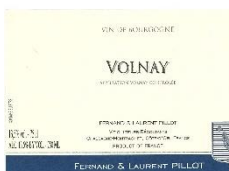
ローラン・ピヨの笑顔と、爽やかな風が吹くブルゴーニュの畑の風景が目の前に現れる...

21 22	赤	シャサーニュ・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニユ Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	12000	
----------	---	---	-------	--



ピノ・ノワール 100%。45年から50年樹齢。6つの区画からなる。胡椒、レッドカラント、木の香りが程よい。最初は穏やかで素朴な印象だが、すぐに構成がかなり強く、はっきりしていると気付く。やはり赤身の鳥獣肉によく合うだろう。

18	赤	ヴォルネイ Volnay	14000	
----	---	-----------------	-------	--



50年から60年樹齢。5つの畑からなり、粘土が多い土壌で、ワインは重厚なものに。15か月樽熟成。新樽比率は33%。デリケートな構成。屈強さ、エレガント、丸み、なめらかさ、フレッシュさ...色んな顔をのぞかせる。果実味、柔らかい樽のニュアンスが食欲をそそる逸品。

18	赤	ボヌー・プルミエ・クリュ <ブシュロ> Beaune 1 <sup>er</sup> Cru Boucherottes	15000	
----	---	--	-------	--



ピノ・ノワール 100%。40%新樽。18か月熟成。なまめかしいレージュ。芯まで色濃く、深みがある。香りは瑞々しい赤い果実。松のような香り、少し焦がしたような樽のニュアンスも少々。口のなかで広がりを見せる味わい。うまみが強く、丸みしっかりとしたタンニン。骨格がしっかりとした、強い印象がある。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	赤	ポマール <タヴァンヌ> Pommard Tavannes	*****	



ピノ・ノワール 100%。ポマール栽培地の北の入り口に位置する畑。手摘み。0.8ヘクタール。粘土石灰質土壌に多くの酸化鉄。15か月樽熟成(新樽比率33%)。強い赤紫色。ワインのふちまでしっかりとした色合い。芳醇なブラック・ベリー、様々なスパイスの香り、またスパイシーなアロマ。みずみずしい酸味、たっぷりとした果実味。口中に含むと、ビシッと強さ。野山を連想させる香味。鴨、鳩、ラム肉などに良くあいそう。

16	赤	ポマール・プルミエ・クリュ <クロ・ド・ヴェルジュ> Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Clos de Verger	18000	
----	---	--	-------	--



ピノ・ノワール 100%。ポマール村の中心より、北側に位置する畑。より濃密で硬質。上質でエレガントなスタイル。力強さと繊細さがうまく同調し気品にみちた香味となっている。

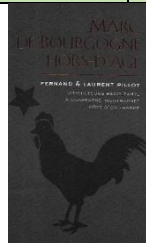
16	赤	ポマール・プルミエ・クリュ <シャルモ> Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Charmots	20000	
----	---	--	-------	--

16	赤	ポマール・プルミエ・クリュ <リュジアン> Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Rugiens	26000	
17	赤	ポマール・プルミエ・クリュ <リュジアン> Pommard 1 <sup>er</sup> Cru Rugiens	26000	



ピノ・ノワール 100%。ポマール村の中心より、南側に位置する畑。で最もエネルギーで、高貴な注目すべき最高の畑。ポマールのグラン・クリュ。80%から100%新樽で18~19か月。輝きのあるルビーで、たいへん濃いダーク・パープル色。細かな外気温に気を配りながら熟成。ラズベリーのフレーバーは時間の経過とともに胡椒のニュアンスも。ずいぶん強い。まるやかな樽のニュアンス。しなやかで上質な味わい。肉厚で酒体が大きい。きのこ、深い森…。ピョ・・・シルキーな味わいは、カモ、狩獣に最高です。

08	マール・ド・ブルゴーニュ オー・ダージュ 47度 Marc de Bourgogne Hord-d'Age 700ml	20000	
----	--	-------	--

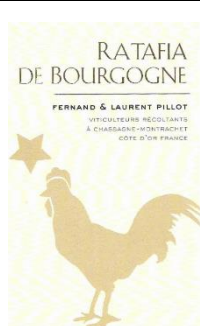


389本製作の限定品。ピノ・ノワールの搾りかすを蒸留。11年の樽熟成を経て、2020年12月10日にボトル詰め。うっとりとする上品で芳しい香り。ふくむ後味。

--	フィヌ・ド・ブルゴーニュ オー・ダージュ 43度 Fine de Bourgogne Hord-d'Age 700ml	****	入荷未定
----	--	------	------

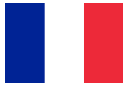
161本の内、96本の入荷。シャルドネ50%、ピノ・ノワール50%。樽の底にオリとともに残ったワインを蒸留。12年樽熟成。2011年8月27日ボトル詰め。上質で洗練された香りがあります。

NV	ラタフィア・ド・ブルゴーニュ 17.5%度 Ratafia de Bourgogne 700ml	9000	
----	---	------	--



20か月樽熟成。フィヌ・ド・ブルゴーニュと葡萄果汁(シャルドネ)より作製した甘口。ディジョン市の公的な場のアペリティブとして使用されています。

食前、あるいは食後に。よく冷やしてそのまま、あるいはスパークリングなどと割ってもおいしい。



(サントナー)

## ドメヌ・ジャン・マーク・ヴァンサン Jean Marc VINCENT



「良い色を見なさい。良い香りをかぎなさい。  
良いワインを飲みなさい。」  
星付き御用達、一流の証

サントナーに本拠を置く造り手さん。“ブルゴーニュは複雑でなければならない”(BOURGOGNE WINE MUST BE COMPLEX!)ワインの生産者としての歴史は 16 世紀にさかのぼるという恐ろしく歴史のあるドメヌ。それゆえに所有している畑もサントナーの中では一流中の一流。1997 年に受け継いだ現当主、ジャン・マーク・ヴァンサン氏と奥様アンヌ・マリーの創り出すサントナー。曾祖父から脈脈と続くそのクオリティー。

14世紀に建てられた地下カーヴには、これだけ??と思う量しか樽がない。

「reduce oaky taste」とジャンは言い、樽香の強さ、バニラっぽさは、エレガントとクオリティーに欠けたワインだと否定している。これは、ハスミワインの造り手達に共通している。他のドメヌは、アロマティックでソフト、一見エレガントに感じてしまうワインを造るが、ボクはそうしないと言うジャン。ひいおじいさんの時代から受継ぐ複雑性と凝縮感、エレガンスさ。ヴァンサン家のワインはゆっくり、じっくりと味わうタイプ。飲み進むにつれ、時間の経過とともに、香味が素晴らしい向上を見せます。

白ワイン・・・小さいかごで手摘み。350L の樽で、自然酵母にて発酵。15%新樽。18 ヶ月、樽の中でかき混ぜずに、ゆっくりと熟成させる。清澄なして瓶詰め。

赤ワイン・・・小さいかごで手摘み。320L の樽で、自然酵母とセレクトした酵母で発酵。新樽 25%。年により異なるが、40%から70%は房のまま発酵する。期間は 18 か月。樽の中でかき混ぜずに、ゆっくりと熟成させる。清澄なして瓶詰め。

地元の 3 つ星ランムロワーズをはじめ、数々の星付き御用達。

(総生産本数:21000 本 所有畑:6 ヘクタール)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	8600	



0.31 ヘクタール。樹齢 18 年。新鮮なミネラルが沢山。優雅であてやかな酒質。果実の充実さがあり、甘みを感じる。

21	白	モンタニー 1er Cru Montagny Premier Cru	14000	
----	---	---------------------------------------	-------	--



2 つの畑、Montagny 1er cru “l’Epaule” と Montagny 1er cru “Le creux de Beauchamp” の畑より。35 hl、平均樹齢 40 年。すっと立ち上るアプリコット香りがアロマティック。オレンジの皮やハチミツの香りも上品です。樽の香りは、やや甘さも併せ持つ。味わいはフレッシュ。そしてストロング。口中でしっかりとした持続。

21	白	オークセイ・デュレス <レ・ゾテ> Auxey-Duresses Les Hautés	17000	
----	---	--	-------	--



1 ヘクタール。樹齢 80 年。茶色を帯びた、石灰質土壌。石灰岩の小石が沢山。軽い土壌。芳しい新鮮な樽の香り。まったりとしたクリーミーな辛味が特徴。

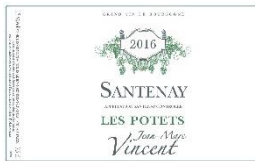
## 【ハスミの眼】



彼の創り出すサントナーは、フランスのキャヴィスト（酒屋さん）にも、なかなか出回らない。地元 の 3 つ星ランムロワーズをはじめ、パリのル・サンク、ル・ブリストルなどなど、フランス星付きレストラン御用達の銘醸ワイン。フランス人にだけ飲ませておくのは、モットイナイ。

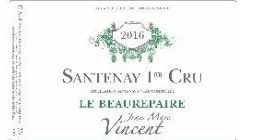


年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	サントネー <レ・ポト> Santenay Les Potets	16000	



0.35 ヘクタール。30 年樹齡。石灰質土壤と、非常に深い粘土質の土壤。表層には、石灰岩の小石が多い。カジノの目の前の畑。シャサーニュに近い土質。冬から春にかけては水分を多く保ち、夏にはとても乾燥した土壤となる。丸みのある味筋だが、酸味はシャープ。しっかりとした骨格、ボリュームがある。

21	白	サントネー 1er Cru <ル・ボールペール> Santenay Premier Cru Le Beaurepaire	21000	
----	---	---	-------	--



0.42 ヘクタール。樹齡 20 年。石灰質土壤。石灰岩の小石が沢山。非常に、太陽に恵まれた畑。味わいのなめらかさ、口中での持続力が非常にすぐれています。複雑性も十分です。味わうにつれ、様々な構成要素がそれぞれ主張してくる。ワインとの会話が、非常に楽しい。

21	白	ピュリニー・モンラッシェ <コルヴェ・デ・ヴィーニュ> Puligny-Montrachet Corvée des Vignes	25000	限定品
----	---	---	-------	-----



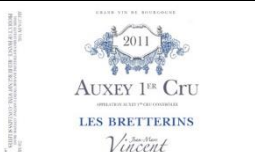
0.25 ヘクタール。樹齡 50 年。深い粘土石灰岩土壤。ぶどうの実の中心部分を中心に搾る。新樽 40% (300 リットルの樽) で、ラッキングはしない。15 ヶ月の熟成後、軽くフィルターをかけて瓶詰め。非常に濃厚で、あでやか。あまづっぱい高貴で新鮮な果実でいっぱい。

21	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	8600	
----	---	--	------	--



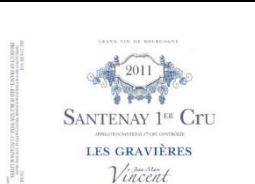
固いイチゴ、アンズや白コショウのような香り。きれいな酸、非常に透明感のあるミネラル。こまやかな豊富なタンニンは、飲むとスベスベするようで、上質。育ちの良さを感じ、長命。サントネーのブルミエ・クリュを含む、若木の葡萄の特選で、非常に旨みと飲みごたえのある味わいに仕上がっています。

20	赤	オークセイ・デュレス 1er Cru <レ・ブレットラン> Auxey Duresses Premier Cru Les Bretterins	17000	
----	---	--	-------	--



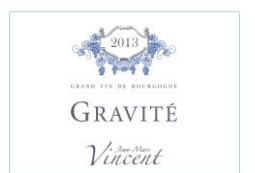
年産 680 本。0.21 ヘクタール。樹齡 55 年。森の樹木のような香り。滑らかな果実味、渋みのバランスが良く、十分な旨味とコクがある。

20	赤	サントネー 1er Cru <レ・グラヴィエール> Santenay Premier Cru Les Gravières	21000	
----	---	---	-------	--

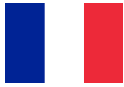


0.85 ヘクタール。70 年樹齡。茶色を帯びた、石灰質土壤。すがすがしいラベンダーや、空気の澄みわたった森の香り。その後には黒い果実を凝縮した甘い香りが立ちのぼり、思わずうっとりする。口あたりは柔らかく、滑らか。しっかりとした目の詰まった細やかなタンニン。上品で、構成力の強さをこちよく感じさせる。サントネーの畑の中で、唯一コート・ド・ニュイと同じテロワールの要素を持つ畑グラヴィエール。恐ろしいくらいに長熟でパワフル。気品にあふれた味わいはサントネーとはなんたるかを思い知らされるグラン・ヴァン。脂肪の少ない赤身肉、うずら、野兔。

17	赤	サントネー グラヴィテ Santenay Gravitè	26000	
----	---	---------------------------------	-------	--



Santenay 1<sup>er</sup> cru « les Gravières », Santenay 1<sup>er</sup> cru « le Passetemps », and Santenay “les Hates” の畑より、古木を特選。平均樹齡は 70 年。15hl/ha。紅茶、腐葉土、深緑のイメージを持つ香り。キメ細やかなスパイシーさ、香ばしさ。口中での持続性、甘さ。太くしっかりとした骨格は、まさにグラン・ヴァンの風格で酒体が大きい。



(メルキュレイ) High Environmental Value (HVE)

## トウロウ・ジュイヨ Domaine Theulot JUILLOT



メルキュレイに本拠を置く造り手。1969年、エミール・ジョイヨ氏が設立。現当主ジャン・クロード・ジュイヨ氏は3代目。奥様のナタリーさんとはブレッサン大学で若いころ出会い、共に学んだ。農学において学士を取得。「私のワインは細やかなタンニン、特別感を思わせる、高貴さのあるフィネス。フレッシュでたっぷりとした果実感、長い余韻。それらすべてのバランスを最も重要視しています。」「いたずらに葡萄を収穫すればよいわけではなく、いかに完熟した果実のみを選びだすかが重要だ。」

彼の語るように、そのワインはテロワールと各年代の代表ともいべき、高品質なワイン。赤は柔らかいタンニン、厚みのあるボリューム感。凝縮感、華やかさ、果実味など、

どれをとっても充分で、かつ調和に優れたものがある。特にモノポールである **Mercrey 1<sup>er</sup> Cru La Cailloute** はこのドメーンを代表するキュヴェ。そしてこの蔵元では、メルキュレイでは少数派だが、白ワインを多めに生産している。こちらも各々、ポテンシャルが高くお薦めだ。樽使いがうまく、過度ではなく適切な樽のニュアンスが、上手にワインに溶け込んでいる。(所有畑 11.5ヘクタール ピノ・ノワール 72%、シャルドネ 25%、アリゴテ 3% 総生産数 50000本)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	クレマン・ド・ブルゴーニュ Crémant de Bourgogne	4500	



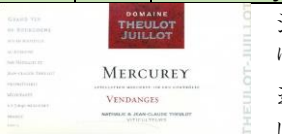
ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 30%、アリゴテ 5%。輝きのある淡いイエロー。レモンを思わせる柑橘系の香り。旨味は適度で、後味にほのかな苦味をともなう、やさしい余韻が楽しめる。

**	白	ブルゴーニュ コート・シャロネーズ Bourgogne Côte Chalonnaise	****	
----	---	---	------	--



シャルドネ 100%。年産 4000 本。レモンの皮、生のアーモンドの香り。辛味と酸味のバランスが良く、キリリとしっかりしている。バターナッツのようなニュアンスもあり、かつ、透明感とのマッチングのバランスが良い。貝全般、とり貝・ホタテ・白身の肉。

**	白	メルキュレイ レ・シュノー Mercrey Les Chenaults	****	
----	---	--	------	--



シャルドネ 100%。あたたかみのある黄金色。黄色い花を思わせる香りとレモン風味の爽やかな香り。ミントのニュアンス。シュガーパウダーのような味わいとレモンの爽やかな味わいが最初に広がる。透明感のある美しい口当たり。しっかりとした直線的な辛口の味わい。厚みのある旨みは秀逸。凛とした美しく伸びる 1 本の花のよう。

## 【ハスミの眼】



濃密で力強い。また様々な表情を見せてくれる。ワインは明るく生き生き。この地はポーヌからだいぶ距離があるからか、まだまだ隠れた逸品の宝庫。こんなにおいしいワインがあるのにな！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20 21	赤	ブルゴーニュ コート・シャロネーズ Bourgogne Côte Chalonnaise	5800	



ピノ・ノワール 100%。年産 4000 本。若々しいバーガンディー、澄んだルビー色。にっこりするような、芳しいレッド・ベリー系の香りが、すぐに立ち上ります。たっぷりとした果実味と、しっかりとした細かいタンニン。チャーミング、そして一本筋の通った味わいを感じるのは、酸とミネラルのバランスが良いからでしょう。果実味感の凝縮感を体現している、上質な味わいです。

21	赤	メルキュレイ ヴィエイユ・ヴィーニュ Mercrey Vieilles Vignes	7800	
18	赤	上記のハーフ	3800	ハーフ



ピノ・ノワール 100%。赤いバラの花びらを何枚も重ね合わせたような、深紅の色あい。ガーネット、濃いスマイル色。酸味のしっかりとしたサクランボ(グリオット)。きれいで細やかであり、かつしっかりとした味わいは、リッチでハツラツとして新鮮。少しいい撫したイメージ。たっぷりとした果実味が一直線にやってくる。しっかりとした辛味と細かく良質なタンニンが豊富。過度ではない樽のニュアンスが素晴らしい。

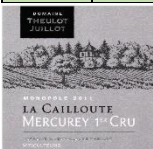
21	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <レ・シャンマルタン> Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru Les Champs Martins	8600	
----	---	---	------	--

ピノ・ノワール 100%。南西向き 1.04ha。涼しい風の通り道でなんともすがすがしい畑。チャーミングなバラ、なめらかでシックな香味。バランス、新鮮さ、やわらかみの融合。

21	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <レ・コンバン> Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru Les Conbins	8600	
----	---	---	------	--

南向きの斜面で、標高は 275 メートル。ピノ・ノワール(セレクション・マサール)100%。70%は 45 年樹齢で、30%は 30 年樹齢。除草剤無し。25%新樽で、12 から 14 か月の樽熟成。黒いベリーや、サクランボのような豊満で強い香り。凝縮した味わいに細やかなタンニン。豊満な酒体。赤身肉に最高です。

21	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <ラ・カイユウト> モノポール Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru La Cailloute Monopole	9500	
----	---	--	------	--



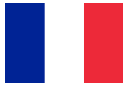
南から南東向きの上部の畑で、ここは単独所有になり、このドメーヌのフラッグ・シップ。新樽 30%。明るいつややかな色あい。秋、腐葉土、バナナ、カシスの香り。うっとりするような香りが、ポーヌの街の夜のおいとも言うのか。とろけそうな魅力にあふれていて、凝縮した旨みも秀逸。透明感のある口あたりは、恐ろしいほどクリアで美しい。そして、どんどん徐々に複雑な要素が出てくる。上質なタンニンが下支え。

20 21	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <レ・クロワショ> Mercrey 1 <sup>er</sup> Cru Le Croichots	8600	
----------	---	---	------	--



4 つの区画から成り、この不均質性は植生や樹齢も異なり、とても興味深いワインを生む。粘土質石灰岩、泥灰岩質の富んだ土壌と痩せた土壌が複雑に混ざり合う。南向き斜面。「カイユウト畑(モノポール)」の下部にある畑。平均 30 年、除草剤は使用しない。100%手摘み・果梗除去。

初めの 3 日～5 日は低温発酵。15 日間ピジャージュとルモンタージュをしながらステンレス発酵。80%古樽 20%新樽で、12～15 ヶ月熟成。紫色を伴う深紅色。カシスやベリーなどの黒い果実をベースとした複雑なアロマ。几帳面でいながらグルマン(食いしん坊な)。最後にきれいな酸味を残す。赤いお肉は全般的にぴったり。チーズや、エキゾチックな仕立てのお料理にも良い相性を見せる。



(パイイ・ロシェ)

ドメーヌ・デュ・クロ・デ・ロック **Domaine du Clos des Rocs**



「ちょっとした喜び」、「ふとした笑顔」を届けたい

パイイ・ロシェは、パイイ・フュイッセの東側。合計でも 30 ヘクタールほどしかない小さな産地。品質の高さから独自のオペレーションを名乗り、近隣の産地とは一線を画している。

当主は「オリヴィエ・ジルー」。オリヴィエはマコネーで生まれ育つが、ワインのキャリアはロースでスタートした。650 ヘクタールをカバーする、大きな蔵元で働いていたという。2002 年にリヨンに住む

Philippe Bérard よりこのドメーヌを購入。モノポールである「Clos des Rocs」を所有し、その畑名

から「クロ・デ・ロック」という蔵元名にした。今の蔵にいるのは私だけで、農業・醸造・販売・マーケティングは、すべて一人で行っている。別にグラン・ヴァンを目指しているのではなく、飲む人に「ちょっとした幸福」が訪れるような、ワイン造りを探求している。オリヴィエ自身は、天気の良い日曜の朝、テラスで自分のワインを飲むのが好きらしい。5.7 ヘクタールのパイイ・ロシェ、6.8 ヘクタールのマコン・ロシェ。0.5 ヘクタールのパイイ・フュイッセ、0.3 ヘクタールのマコン・フュイッセ。粘土石灰質の土壌。各畑の樹齢は高く、ワインは全体にエレガントでミネラルが豊富。フローラルな香りも印象的。密度が高く、しっかりとした構造。スペックの高さは隠し切れない！（所有畑 13.2 ヘクタール 総生産数 80000 本）

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	マコン・ロシェ アン・プレ・フォレ Macon-Loché En Près Forêt	6000	



1.61 ヘクタール。40 年樹齢。年産 12000 本。南東向き、粘土石灰質土壌。

ステンレス 90%、500L 樽 10%。11 か月樽熟成。色あいは濃いめのイエロー。新鮮な桃や、桜桃のような芳しく強い香りの立ち上がり印象的。味わいはフレッシュでなめらか。けっこうな太っちょさんで、酒質に厚みがあるが、後味は爽快。

	白	パイイ・ロシェ レ・キャトル・セゾン Pouilly-Loché Les 4 saisons	****	
--	---	---	------	--



0.75 ヘクタール。40 年樹齢。年産 4000 本。500L のオーク樽 100%。2 年から 8 年樽で、12 か月熟成。穏やかだが、百合のように甘く濃厚な香を放つ。強く発散するというよりも、グイッとやかに引き込まれるイメージ。石灰岩がふんだんにある土壌とのことで、次第に様々な香りに包まれる。細めのミネラルが綺麗で豊富。繊細でしなやか。グルマンなワイン

で、食事が欲しくなる。ミントや香辛料を効かせたアジアフード、四川、アフリカ料理にも挑戦したい。

21	白	パイイ・ロシェ レ・ミュール Pouilly-Loché Les Mures	7800	
----	---	---	------	--

1 ヘクタール。70 年樹齢。年産 6000 本。500L のオーク樽 100%。切り立った斜面、石灰岩の小石が混じった浅く赤くなった土や岩。深さは 20cm ほど。将来の 1er Cru と言われている。2 年から 8 年の 500 リットル樽で 12 ヶ月間熟成。美しくフレッシュ。熟したレモンと甘いアーモンドの香りに、トーストしたような芳醇な香りが加わる。全体はバランスが取れており、ミネラル感を際立たせる繊細な塩みはずか感じられ、なめらか。ホタテ貝やスズキ、白身肉などとの相性が抜群です。

21	白	パイイ・ロシェ クロ・デ・ロック モノポール Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole	11000	
----	---	--	-------	--

3 ヘクタール。85 年樹齢。年産 15000 本。東向きの素晴らしいテロワールで、日照に恵まれている。浅い土壌は石灰岩の石が混じった赤い土で構成されており、深さは 20cm ほど。洋梨の香りを伴う、力強く繊細な香りを持つ。味わいはまるやかで芳醇で、熟した果実味があり、バランスと純粋さがある。貝類、魚、その他の家禽類とクリームを組み合わせたいイメージ。

22	白	パイイ・フュイッセ レ・ピエロット Pouilly-Fuissé Les Pierrotes	9000	
----	---	---	------	--



0.5 ヘクタール。南向きの畑。80 年以上の樹齢。年産 4000 本。500L のオーク樽 100%。2 年から 8 年樽で、12 か月熟成。レモンなどの柑橘系の香り。リッチでしっかりとした濃密な香味。全体に繊細で美しい酒質。しなやか、エレガント、上質です。澄んだお出汁、日本料理、天ぷら。フレンチなら、ぜひ仔牛に。



【ハスミの眼】シャントル・レスキュールの「フランソワ・シャベリア」さんの紹介。パイイ・ロシェに、凄腕の生産者がいるという。ワインを味わってみますと、思わずガッツポーズが出ました！味わいの純粋さ、凛としたエレガントさ。ボリュームのある濃密な魅力を上手に後ろにかかし、ケバケバしくない。





(マコン)

ドメーヌ・シェーヌ **Domaine Chéne**

1973年創業。1995年に現在の当主、セドリック・シェーヌ氏が参加。1999年に共同組合を離れ、元詰めを本格化した。大幅に機材を最新型に更新。地下カーヴも併設。新樽、ステンスタンク、温度管理機、空気作用で動く圧搾機を導入。畑は主に La Roche Vineuse 周辺。石の多い、粘土石灰の丘の中腹にある。現在は 45ha。栽培する葡萄の多くはシャルドネ、それにピノ・ノワール。昔ながらの有機栽培と、科学的な処理との併用、あるいは中間。農薬などの使用は、行き過ぎないようにする。シャルドネは手摘み。なるべく収穫時期を遅らせ、十分に熟すのを待ち収穫するという。毎年この地域では、最後の収穫作業になる。アロマティックで生き生きとしたワインを造ることを目標にしている。生産の 50% は国内の個人とレストラン、50% を輸出。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	<b>マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ キュヴェ・プレスティージュ</b> <b>Macon La Roche-Vineuse Cuvée Prestige</b>	4500	



シャルドネ 100%。日当たりのよい、石の多い粘土石灰質の土壌。葡萄は 100% 除梗。澱とともに低温発酵・熟成。一部はステンレスで、一部はオーク樽で 10 ヶ月熟成。金色のドレスをまとい、ハツラツとした印象。芳醇な香り、そして新鮮な柑橘類の果物の香りを背景に、良く熟した温かみのあるフルーツの印象。豊かで、贅沢で、クリスピーで、ポリューミー。余韻にミネラルからくるのか、ちょっとした塩味のようなものが感じられ、味わい深い。ラングスティヌ、仔牛、山羊のチーズ。

21	白	<b>マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ フュド・シェーヌ</b> <b>Macon La Roche-Vineuse Elevée en Fût de Chêne</b>	5500	
----	---	---	------	--



シャルドネ 100%。日当たりのよい、石の多い粘土石灰質の土壌。葡萄は 100% 除梗。澱とともに低温発酵・熟成。オーク樽で 11 ヶ月熟成。しっかりとした樽のニュアンス。あまり香りが前に出すぎると、葡萄由来のかぐわしいアロマを消してしまう。このワインはバランスが高い目線で保たれている。フルーティーで、ミネラル感や酸味も上手に表現。提供してすぐにリッチな香りと新鮮な南国フルーツの香り。そしてスパイスがだんだん感じられ、ジューシーで、美食で、豊か。

	白	<b>サン・ヴェラン ラ・グラン・ヴィーニュ キュヴェ・プレスティージュ</b> <b>Saint Véran La Grande Vigne Cuvée Prestige</b>		
--	---	---	--	--



シャルドネ 100%。

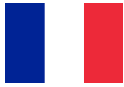
	赤	<b>ブルゴーニュ ピノ・ノワール フュド・シェーヌ</b> <b>Bourgogne Pinot Noir Elevée en Fût de Chêne</b>		
--	---	--	--	--



ピノ・ノワール 100%。シルキーな舌触り。ジビエに。



【ハスミの眼】ワインは全体に非常になめらかでコクがある。口中での酸味の感じ方もスムーズ。非常に芳しく、表現力豊か。毎年のコンクールでは、審査員によっては「マコンらしくない・・・」とされることもあり、地域一番の評価を得るか、あるいはズリになることもあるとか。蓮見ワインでは、いつも最高の評価ですけど！



マルゴー

クロ・デュ・ジョゲイロン Clos du Jaugueyron



クロ・デュ・ジョゲイロンは、AOCマルゴーを構成する4つの村のひとつであるArsac(アルサク)村に本拠を構え、アルサクとマコー(Macau)に畑を所有。現当主は Michel THERON(ミッシェル・テロン)氏、1969年生。1993年に畑を購入。徐々に畑を買いたし、現在は約7.71haを所有しています。妻であるStephanie(ステファニー)さんが主に販売を担当しながら二人でクロ・デュ・ジョゲイロンを運営。クロ・デュ・ジョゲイロンとは、1898年1haにもみえないほどの小さな畑がここに存在し、当時<Grand Jaugueyron>、あるいは<Petit Jaugueyron>と呼ばれていたのがこのシャトー名の由来とのこと。1994年の初ヴィンテージ依頼、ミッシェル・テロン氏は、マルゴーでの有機栽培での第一人者であり、今ではボルドーの若い世代の中で最も確立された最先端を行く蔵元です。

マルゴーに新たな「発見の連続」を奏でる造り手は、爽やかな表情を見せてくれる。造りの良さ、血筋の良さが感じられる。ミッシェル氏の哲学は、“自然”。醸造・栽培においては常にこれを念頭に置く。ブドウからの天然酵母のみを使用することで、画一的な味のワインは求めない。ピジャージュを行い、ルモンタージュは行わない。ヴァンダンジュベールはしないので、1本の木に、15房から25房ほど実をつける。葡萄の粒が小さく、しっかりとした構成を持つ実になり、ここではそのやり方が合っているようだ。「葡萄木に手を加えると、木が嫌がるのだ」と話してくれた。現在使用している樽は400L、300L、225Lの3種類。だんだん大きい樽に変更し、ストレスの少ない柔らかいタッチのワインに仕上げたい。So2はほとんど使用しないため、樽の下から澱を抜くスティラージュなどはせず、空気との接触を極力避けている。すべてのワインに共通するのは、エレガントで洗練されたスタイルだ。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	オー・メドック クロ・デュ・ジョゲイロン Haut-Médoc Clos du Jaugueyron	8000	



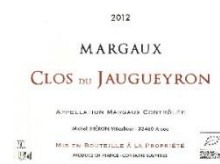
栽培面積 3.3ha。土壌は砂利質、粘土を含む砂利質。カベルネ・ソーヴィニオン53%、メルロー40%、プティ・ヴェルド7%。収量 35hl/ha。平均樹齢 15年。栽培密度7000本/ha。手摘み。醗酵はステンレス・タンクとセメント・タンクの併用。樽熟成 12ヶ月前後(新樽:25%)。やや黒みを帯びた紫。すごく華やかな、黒系の果実の芳香をムンムンと放っています。プラムやブラックベリー、軽く焼き上げた感じのトースト香。味わいはスパイスやバジルなどのハーブのニュアンス。フレッシュな酸、ほどよいタンニン。非常にジューシーで、余韻にやさしさが表現されている。

18	赤	マルゴー クロ・デュ・ジョゲイロン <ヌ・マルゴー> Margaux Clos du Jaugueyron Nous Margaux	13000	
----	---	---	-------	--



メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニオン45%。収量 29hl/ha。平均樹齢 20年。栽培面積 3.91ha。土壌は砂利質、粘土を含む砂利質。醗酵はステンレス・タンクとセメント・タンクの併用。樽熟成 12~18ヶ月(新樽:50%)。年産6400本。栽培密度8000本/ha。手摘み。スマイルを思わす上品な花の香り。プラムなどの程よく熟した黒系果実が主体。柔らかい口当たり暖炉を思わせる煙のニュアンスが重なり、全体的にやさしい味わいへと感じさせてくれる。程よいタンニン分にナツメグなどのエビスやミントなどのハーブ香。まったく出すぎている樽の香りが重なる。やさしい味わいの中に、深み、奥行きを感じる。気持ちまで優しくしてくれるような、そんな味わいのワインかと考える。☆NOUT(ヌー)とは、古代エジプト神話の天空の女神という意味。

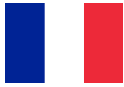
16	赤	マルゴー クロ・デュ・ジョゲイロン Margaux Clos du Jaugueyron	22000	
----	---	---	-------	--



栽培面積 3.91ha。土壌は砂利質、粘土を含む砂利質。カベルネ・ソーヴィニオン75%、メルロー20%、カベルネ・フラン5%。収量 29hl/ha。平均樹齢 20年。醗酵はステンレス・タンクとセメント・タンクの併用。樽熟成 12~18ヶ月(新樽:50%)。年産6800本。栽培密度8000本/ha。手摘み。カシスやブラックベリーなどのフレッシュな黒系果実が主体的。また滑らかな口当たりプラムのコンポートのようなニュアンスを感じます。さらに黒コショウやシナモンなどのエビス。杉やコショウのスパイス。非常に細やかなタンニン。時間の経過に伴い、ほんのりモカやバニラのような甘さを伴うニュアンス。皮などを思わせる動物的な香味が現れ、味わいの艶やかさや複雑さを増していきます。またこれらの要素がどれも主張しすぎずバランスよく存在しており、ブドウ本来の自然の味わいを尊重。さらにこの産地の特性をうまく表現した非常に上品な味わい。



【ハスミの眼】ボルドーで、有機栽培を志す若手にとってのアニキ的存在のミッシェル。若手醸造家やフランス中のソムリエ達にとっても、頼れる存在です。ヤン・シャーヴ、ローラン・ピヨ、J・M ヴァンサンと同様、毎年争奪戦となる彼のワイン。



(サンテミリオン) High Environmental Value (HVE)

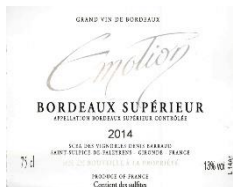
ドニ・バロー Denis BARRAUD



サンテミリオンに本拠。毎年その素晴らしい色調から、この芳醇な香りから必ず話題にのぼるワインを造りだすのが、ドニ・バロー氏です。19世紀の末に彼の祖父が設立し、1971年以降ドニ・バローさんが運営する、現在3代目の蔵元です。力強く、それでいて繊細。さらに丸いテイスト。畑の仕立て、樹齢の高いぶどう木、その熟成方法、温度管理……。つやがあって、ハリがある、繊細でなめらか。飲んで美味しい本当に良いワインを造っています。氏の畑は、全部で36ヘクタール。非常に深い砂利と心土に砂の多い地層。非常にいかした畑です。

有機肥料のみ使用し、ブドウ自身がそのキャラクターを最大に表現。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	ボルドー・スペリユール エモーション Bordeaux Supérieur Emotion	3600	



下記、「Ch.ド・ラ・クール・ダルジャン」の畑から、さらに良質な3ヘクタールの区画を厳選したものの。通常はフランス国内の優良顧客向けに出荷しています。ハスミワインでは、毎年一定数量を買い付ける契約を結び、さらにお得な価格設定となっております。

19	赤	ボルドー・スペリユール Ch.ド・ラ・クール・ダルジャン Bordeaux Supérieur Château de la Cour d'Argent	4000	
----	---	--	------	--



この魅惑的なワインは、メルロー95%、残りはカベルネ・フランで構成。40年樹齢が平均です。畑は、かつてサンテミリオン ACとして親しまれた区画の19ヘクタール。200hlのステンレス・タンクにてコールド・マセラシオン(6度から8度)。30日以上かけて、ゆっくりとした醗酵を行い、その後14ヶ月の樽熟成がはまります(一度グラヴィエールで使用した樽にて)。光り輝く鮮紅色で、チェリージャムの香りが口から鼻へ抜ける。全体として、見事な出来栄で、柔らかなタンニンによって心地よく、しなやかさが広がっている。後味は新鮮で、爽快感があり、香り高い。フランボワーズやバニラ、カシスの

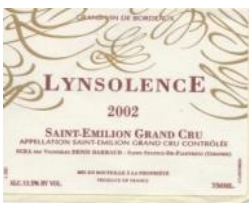
実際の気品。そして良く熟した皮のニュアンスも加わる。

14	赤	サンテミリオン・グラン・クリュ Ch.レ・グラヴィエール Saint-Emilion Grand Cru Château les Gravières	6800	
----	---	---	------	--



メルロー100%。4.5ヘクタール。平均樹齢38~45年。約20ヶ月の新樽熟成。平均年産21000本。99hlのステンレス・タンクにてコールド・マセラシオン(6度から8度)。30日以上かけて、ゆっくりとした醗酵を行い、その後20ヶ月の100%新樽熟成。やわらかで丸みのある味筋と、はなやかな香りが特徴。濃縮感が素晴らしい。飲みすすむにつれて、あたたかみが増す。シルキーできれいにこなれたタンニン分。ロング・フィニッシュ。

13	赤	サンテミリオン・グラン・クリュ リンソランス Saint-Emilion Grand Cru Lysolence	13000	
----	---	---	-------	--



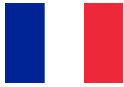
1998年初リリース。100%メルロー。平均樹齢45から50年。畑は全部で2.5ヘクタール。ヘクタールあたり19から25hlの収量で、年産6000から8000本。その畑は、リンソランス専用のスペシャルな畑です。400リットル木樽にて、コールド・マセラシオン。その後のマロラクティック醗酵は、100%新樽にて24ヶ月です。樽の雰囲気、ワインにうまくとけこんでいます。日本への入荷は毎年20ケース。希少で実力のあるサン・テミリオンのスーパーワイン。こんなにおいしいワインは、なかなかお目にかかれない。アロマティックで本当にやわらかい。繊細で細かい上品なタンニン。そして濃密。リンソランスの命名、ラベル・デザインは娘のサンドラさん。

## 【ハスミの眼】



メルローのおいしさを教えてくれたドニ・バローさん。ハリがあって艶がある。元祖スーパー・サンテミリオンのリンソランスをはじめ、世界のワイン愛好家、御用達の数々。後世に残したいワインの一つです。





(アントル・ドゥ・メール)

ベレナル&ドミニク・デュブレ Bernard & Dominique DOUBLET



当主、ベルナル・ドゥブレ氏。96年より二人の息子さん、ジャン・トマとアレクサンダーさんが蔵元に参加。本拠地はアントル・ドゥ・メールの中心部、Saint Quentin de Baron。中世から100年以上続くシャトー。哲学者・政治思想家のモンテスキューの領地だったこともある。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	ロゼ	ポルドー・ロゼ Ch.ボリエ・ド・ノエラン Bordeaux Rosé Château Borie de Noaillan	2800	酒販店様 ケース発注

メルロー80%、カベルネ・フラン+カベルネ・ソーヴィニヨン 20%。クリアーで輝きのあるロゼ色。イガミの無い、なめらかでソフトな味わい。フレッシュでアロマティック。赤いフルーツ。レッドベリーやラズベリー。梅雨の時期には明るい夏の太陽を予感させる。真夏に飲めば爽やかな海辺の潮風。秋には枯葉や木枯らし。冬にはこたつや、暖炉のあたたかな火を連想させる。いつ飲んでも、様々なシチュエーションにマッチ。

22	白	ポルドー・ブラン Ch.ボリエ・ド・ノエラン Bordeaux Blanc Château Borie de Noaillan	2800	酒販店様 ケース発注
----	---	--	------	---------------



ソーヴィニヨン・ブラン 40、セミヨン 30、ムスカデル 30。17ヘクタール。平均樹齢 25年。60hl/ha。ステンレス・タンクでの温度管理。きれいな麦わら色。口中でのしっかりとした味わい。新鮮なグレープ・フルーツやレモンジュースの趣きがある。

22	白	アントル・ドゥ・メール Ch.ヴィニヨル Entre-deux-Mers Château Vignol	3200	
----	---	--	------	--



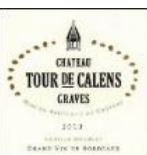
ソーヴィニヨン・ブラン75、セミヨン17、ムスカデル8。すがすがしいレモン、青りんご系の香り。苦味は少なく、酸味も丸みがあるように感じる。たいへん魅力的なアロマと抑制のある味わいのバランスが良く、温度があがってもハーブのニュアンスを持ち、茫洋としないので快活。前菜、シーフードに。

22	白	ポルドー ルイジアヌ Ch.ヴィニヨル Bordeaux Louisiane Château Vignol	3600	
----	---	--	------	--



ムスカデル 40、ソーヴィニヨン・ブラン 30、セミヨン 30。ステンレス・タンクでシュール・リーにて静置。その後樽熟成。淡い黄金色に、ややグリーンが反射。ナッツやアーモンド、パイナップルやマンゴーの甘い香り。口当たりは新鮮で活気がある。樽のフレーバーも優しいタッチで香る。

22	白	グラヴ フュド・シェヌ Ch.トゥール・ド・カラ Graves Elevé en Fûts de Chêne Château Tour de Calens	4600	
----	---	--	------	--



セミヨン 70、ソーヴィニヨン・ブラン 30。新樽熟成 9ヶ月。少し熟成が入った黄金色。澄みきった輝きのある色調。白桃や洋ナシのような、良く熟した白いフルーツのアロマ。少し炒ったアーモンド、軽いバターのニュアンスも。フレッシュ、まるやか。口中でしっかりとしたあたたかみが続く。あゆ、ハマグリ、アスパラガス・筍。自身のお肉料理、クリーム系のお料理まで幅広く合う。



【ハスミの眼】細やかで飾らないワイン。心に、ふっと入り込み、共感するはず。余韻は美しく貴品にあふれる。いつも手元に置いておけば、なんにでもあっちゃう。デュブレ兄弟の笑顔が目に見えようだ・・・。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	ボルドー・ルージュ Ch.ボリエド・ノエラン Bordeaux Rouge Château Borie de Noaillan 酒販店様 ケース発注	2800	



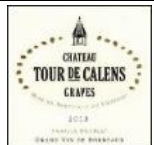
メルロー74、カベルネ・ソーヴィニヨンとフランで26。樹齢30年前後。55hl/ha。粘土質、石灰質土壌が混在。ここは葡萄が熟すのに、良く適している。除梗はキューブに入れる前にすべて行う。液の循環を充分行う。ステンレス・タンクによる温度管理。3~4週間の果皮浸漬。空気圧を利用したやわらかな圧縮をおこなう。さらにボトル詰めまでに、最低1年間はステンレス・タンク内で、熟成させる。クラシックで落ち着いた味わいに仕上がっている。

20	赤	ボルドー ルイジアヌ Ch.ヴィニョル Bordeaux Louisiane Château Vignol	3600	
----	---	--	------	--



メルロー100%。スパイシー。美しく、深みのあるガーネット。赤いフルーツや柔らかいバニラの香り。エレガントでよくこなれたタンニン分。たっぷりとしたフルーツを感じる。

19	赤	グラヴ フュド・シェーヌ Ch.トゥール・ド・カラン Graves Elevé en Fûts de Chêne Château Tour de Calens	4600	
----	---	--	------	--

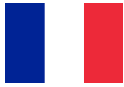


カベルネ・ソーヴィニヨン62、メルロー30、カベルネ・フラン8。おだやかな樽の香り。グラヴらしいシダ、杉の香りがある。落ち着いた果実味、きれいな酸。まろやかな味わいが食欲を増す印象。後味にあるコーヒーのニュアンスも良い。

18	赤	サンテミリオン・グラン・クリュ Ch.サントージュ Saint-Emilion Grand Cru Château Saint Ange	7000	
----	---	---	------	--



メルロー84、カベルネ・フラン16%。石灰岩質土壌。30年樹齢。新樽80%、1-2年樽20%。こんなにも優秀でコストパフォーマンス溢れたサンテミリオン・グラン・クリュはそうない。凝縮感にあふれ、たっぷりとした果実味。飲み込んだ充実感と言ったらハンパない。



(ポムロール)

**Joseph JANOUÉIX ジョセフ・ジャヌイクス**

ジャヌイクス家は、1898年よりワイン造りに携わってきたワイン一家。現在は、ポムロールを中心に、多彩なアペラシオンを所有し、活躍しています。ボルドーでは小規模ではありますが、その分大事に大事に育て上げることを信条に、6人家族すべてワイン造りに関わっています。1999年、父ジョセフから、ジャン・フィリップ・ジャヌイクス氏がこの地を引き継ぎました。伝統の職人技に、最先端の醸造法(開放式の木樽での醗酵、マストのパンチングダウン、澱との長期間の接触、無清澄・無濾過の瓶詰め)を取り入れました。残念なことに生産量が少なく、国外では彼らのワインを目にするのはあまり多くはありません。

この希少美の結晶を、ぜひお楽しみ下さい。

写真・右手がル・パン、左手がラ・クロワ・サン・ジョルジュの畑

La maison Joseph Janoueix est certifiée par ECOCERT depuis 2009 pour son engagement au respect du mode de production biologique. Licence n°228338P.

年	色	ワイン名	参考上代	備考
14	赤	コート・ド・カスティオン Ch.ラ・ガスパルド Côtes de Castillon Château la Gasparde	4400	



メルロー85%、フラン12%、ソーヴィニオン3%。たっぷりとした果実味と、洗練さを感じるスタイル。少しのカベルネ・ソーヴィニオンがこのワインに程よい骨格をあたえ、引き締めています。時間の経過とともに、ショコラやカカオ、シナモンのニュアンスがあらわれ、豊かな果実味もあふれてきます。良く熟して、今飲み頃です！

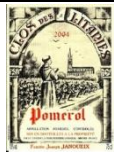
トリュフの風味を加えた肉料理を連想させる。

17	赤	ポムロール Ch.ル・ガバシヨ Pomerol Ch.le Gabachot	7800	
----	---	---	------	--

メルロー60%、カベルネ・フラン20%、カベルネ・ソーヴィニオン20%。手摘み。

葡萄木に新鮮な空気を与えるため、7月の日の出時と9月の日没時に葉を落とす。6月末に1度目のグリーン・ハーベストによる間引きを行い、8月中旬頃に熟し過ぎた葡萄や、未熟な葡萄を摘む。28℃に管理された温度で10~15日間発酵。新樽80%。マロラクティック発酵あり。繊細な酸とまろやかなタンニン。皮の香りがあり、おだやかな樽のニュアンスも良い感じ。均整がとれたクラシックな味筋。

20	赤	ポムロール クロ・デ・リタニ Pomerol Clos des Litanies	14000	
----	---	---	-------	--

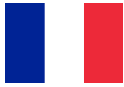


メルロー100%。年産4樽(400ケース)。0.84ヘクタール。100%新樽熟成。希少で実力のあるポムロールのガレージ・ワイン。ポムロール、メルローの真髄とも言うべきワイン。濃厚で凝縮感のある、噛みごたえのあるこの作品は、インクのようなルビー・紫色。大柄な甘い香りはプラム、ブラック・チェリー、ブラック・ベリーを思わせる。背景にはほのかな燻煙や木炭が感じられる。フルボディの層をなす、複雑な舌触りをもつこのワインは、毎年期待通りだ。この豊かな味わいには、トリュフ、四つ足の赤い肉、羊・牛などのメイン料理が欲しくなる。



## 【ハスミの眼】

クロ・デ・リタニ。いったい誰が造っているのか見当がつかず、フランス人に聞いても、それは難しいねと言われるだけ。猟犬のように鼻をひくつかせて、やっと見つけたのがココ、エリゼ宮御用達の蔵元さん。



(カオール)

イザベル・レイ・オーリアット Isabelle REY AURIAT



モダンなマダムが醸す  
「モダンなカオール」

19世紀中頃よりワインの生産に携わる、家族経営のドメース。現在は5代目。女性醸造家のイザベル・レイ＝オーリアットさんが取り仕切る。カオールの一番西の区画である、「Soturac」に蔵元を構える。多くの畑は、カオールの中でも最も標高の高い位置にあり、200メートルの高地。ロット川の東側スロープにあり、南からの太陽を享受できる、絶好のロケーション。

完全有機農法でブドウを栽培。2011年ヴィンテージより、認証を受けている。標高の高い畑と最長の日照時間を誇ることから、よりよい健全な状態で有機栽培に挑める。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
18	赤	カオール シャトー・ド・ラ・マルジョリエール Cahors Ch.de la Marjolière	3600	



20ha。マルベック 80%、メルロー20%。平均 10 年から 12 年の若い樹齢。50hl/ha。Lot 川右岸、南斜面の2段目の畑。粘土・石灰質土壌。収穫は通常のカオールエリアの収穫と比べて早い。これは日照に恵まれ、熟するのが早いため。

発酵はステンレス・タンクで。種や皮をゆっくりとかき混ぜながら15日ほど。熟成はコンクリート・タンクで12か月。ノン・フィルターにて瓶詰め。芯まで濃いパープル・カラー。赤いフルーツのアロマ、赤い果実のフレーバー。デリケートでなめらかなタンニン。後から香るハーブの香りも Good。プロヴァンス料理、トマト、魚、鶏、白身の肉に。



18	赤	カオール シャトー・レ・オー・ダグラン Cahors Ch.les Hauts d'Aglan	4600	
----	---	--	------	--

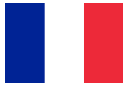


7ha。マルベック 90%、メルロー10%。平均 30 年樹齢。Lot 川右岸、南斜面の最も標高の高い畑。収穫は通常のカオールエリアの収穫と比べて最も遅く、9月末から10月の初頭。45hl/ha。18ヶ月コンクリート・タンク熟成。第一声に“いい香り！”バラ、スパイス、プラム、いちじく...の香りが複雑に立ち上がる。味わいは美しく貴品に満ち溢れ、たっぷりとした果実味の後に、スパイスやカカオの様な余韻が広がる。羊、鴨、カスレ、肉詰めキャベツ、セップ、くるみ.....カンタルなどのチーズにも合う。



【ハスミの眼】

誰かが張ったレッテル、「黒いワイン」ことカオール。マダム・イザベルのカオールは、旧来のカオールの印象より、ずっと洗練された、高貴なワインを生み出している。ベつに黒くはないし、味にも関係ない。彼女のワインは、味わいの構成力と果実の凝縮感、そしてなによりも余韻の美しさと貴品がある。高品質でモダン。次世代を代表する造り手さんである。



(ベルジュラック)

シャトー・ラ・レイル Ch.la RAYRE



『ハイ・パフォーマンスな銘醸地』

シャンパーニュの造り手、モーリス・ヴェッセル家の三男、ヴァンサン・ヴェッセル氏の蔵元。ベルジュラック地区は、ボルドー市のおよそ100キロメートルほど東。ボルドー・タイプの葡萄品種より、辛口・甘口の白ワイン、赤やロゼのワイン産地がモザイク状になり、たいへん興味深い産地を形成。トリュフ、セップ茸、野禽類など、豊富な食材に恵まれる。ヴァンサン・ヴェッセル氏はシャトー・ラ・レイルを1999年に設立。シャンパーニュの名家モーリス・ヴェッセル(Maurice Vesselle)家の三男に生まれたにもかかわらずこの地でワイン造りを始めたのは、彼がボルドーの国立醸造大学にワイン造りを学んでいる時の影響による。ドルドーニュ地方の造り手ですべてを手作業で行い、すべての作業をドメーヌで作業。現代における

農業醸造方法も尊重し、学び、活用するが、一方で伝統的製法(たとえばシュール・リーでのエルヴァージュ)も尊重し踏襲するバランスの良い造り手。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ベルジュラック セック Bergerac Sec	酒販店様 ケース発注 3000	



ソーヴィニヨン・ブラン 80%、セミヨン 20%。伝統的、最高に成熟した葡萄のみ摘み取る。葡萄から多くの香りを引き出す。低温発酵・熟成。卓越した石灰岩質。モンバジャックの南に面した傾斜地に位置。色合いは黄金色。白い花の卓越した香り。ライム、グレープ・フルーツ、マンゴーのアロマ。これぞフランスのソーヴィニヨン・ブラン!! 後からの余韻で現れるあまざっぱい爽やかな酸がクオリティーの高さを予測させる。華やかでいてさわやか、そしてしっかりとした満足感の高い辛口。

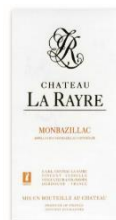
22	赤	ベルジュラック Bergerac	酒販店様 ケース発注 3000	
----	---	---------------------	-----------------------	--



カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、メルロー50%。伝統的、自然な育成。補酸、補糖なし。卓越した石灰岩質。モンバジャックの南に面した傾斜地に位置。かっちりとした辛口。甘く、元気な明るい香り。干しブドウ、焦がしたジャム...

豊富な果実味を予測させ、パッと笑みがこぼれる。豊かな香り。フレッシュで沢山のフルーツを感じる。

20	白 甘口	モンバジャック Monbazillac	5000	
----	---------	------------------------	------	--



セミヨン 95%、ソーヴィニヨン・ブラン 5%。50年超の古木より。モンバジャックの丘、南斜面。石灰岩質土壌。新樽で12か月熟成。貴腐葡萄を慎重に収穫。鮮やかな黄金色。アプリコットのような新鮮な果物の香り。バニラのタッチと木のニュアンスとともに、良いマリアージュを見せています。口中では丸みがあり、熟した果実の味わい。快活さがあり、フィニッシュは非常に快適。食前酒として、そしてフォアグラと一緒に楽しんでいただけます。



【ハスミの眼】

南西地方全体に言えると思いますが、価格のわりにたいへん良質なワインが豊富で、造りも丁寧です。お食事のお供にも最高で、素材の美しさを3倍は引き出すでしょう。





## (エルミタージュ&amp;クローズ・エルミタージュ)

## ヤン・シャーフ Yann CHAVE



## 「鹿あつてのヤン・シャーフ、ヤン・シャーフあつての鹿」

クローズ・エルミタージュに本拠を置く造り手さん。2001年ヴィンテージより、名人ベルナルより、息子ヤン・シャーフが受継いでいます。まじめで、ストイックな性格の持ち主です。フランス・レストラン界での評判が高く、多くのレストラン、(パリ・ヒラマツ、ポール・ボキューズなど)に愛されています。毎年のように、彼のワインは、フランスの個人の上客、3ツ星レストラン、アメリカ、ベルギー、オランダなどの国々と取り合いになるほど人気があります。アシェット社刊行の「ローヌの偉大な造り手90人」に選出！クローズ・エルミタージュの呼称の中心に位置し、17ヘクタール余りの畑を所有。除草剤を使用しないなど、自然な造りを実践。赤は伝統のシラー、少量の白はマルサンヌとルーサンヌからなります。ゴーミヨ「ル・ヴァン誌」掲載など、料理人、ソムリエの評価が特に高いエレガント・ワイン。そして、ハスミでも彼のワインをものすごく高く評価しています。(総生産本数:90000本 赤:15.7ヘクタール 白:1.5ヘクタール)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	白	クローズ・エルミタージュ ブラン Crozes Hermitage Blanc	7800	



この土地伝統のマルサンヌ70、ルーサンヌ30。ヴィンテージにより変化。自然酵母。6か月樽熟成。深みのあるイエローに、グリーンの色調も。桃のアロマ。酸味の上品さと、エレガンスさ。味わいの構成の緻密さと巧みさは、トップクラスの味わいを証明しています。濃密過ぎない味わいのなかに、洗練させた後味を合わせ持つところが、ヤンのワインに共通するヒントになっています。ただ、日本への入荷があまりにも少ないのが残念。ローヌをこよなく愛する人に、ぜひ味わっていただきたい。アスパラガス、ホタテ、仔牛、マツタケ、きのこ、バター。

21	赤	クローズ・エルミタージュ Crozes Hermitage	6800	
----	---	----------------------------------	------	--



シラー100%。典型的な「Chassis」つまり砂と砂利の土壤に植えられている。品種はシラー。樹齢は18年から40年のぶどう木からなる。ハツラツとした果実の旨みと、胡椒のニュアンス。そして上質なシラー本来の奥深さ、なめらかさが味わえます。香りの良さ、味わいの上品さ、バランスの巧みさがヤン・シャーフのワインに共通です。新鮮でつややか、口中をうるおす果実味。お食事との相性が良く、いつのまにかワインを飲み干し、楽しくお食事をいただける素晴らしいワイン。赤身の肉、仔羊の背肉のグリル、ペッパーステーキ、キジのロースト。

20	赤	クローズ・エルミタージュ ル・ルーヴル Crozes Hermitage Le Rouvre	9000	
----	---	---	------	--



イゼール橋上の最も古いぶどう畑からの特選である。樹齢は35年以上。品種はシラー100%。5haガール・ルーヴルの畑です。カシスの色調、強いが果実味たっぷりでもろやか。優雅な香りが広がり、まずこのワインの素性の良さがすぐに認識できます。口にふくむと、気品あふれる酸味と深みがあり、バランスの良さを感じます。後味もタップリしています。最高のポテンシャルを発揮！

18	赤	エルミタージュ Hermitage	30000	
----	---	----------------------	-------	--

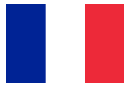


Hermitage 赤は、2区画に位置している。ボームとペレアである。熟成は特別に造らせた、半ミュイ(約300リットル)の樽で行われる。ぶどうの丘は北風から守られ、日当たり良好。樹齢は25年から35年。品種はシラー。長期熟成型のワイン。たいへん手間をかけており、赤身の肉やジビエ料理、たとえば子ウサギ、雌鹿のフィレ、子鹿のペッパーなどに供される。ワインには、ジビエの香りが素晴らしく溶け込み、繊細な香りとともに、「幾重にもなる香りの層」をかんじることができます。ビター・チョコを思わせる強烈なアフター。



## 【ハスミの眼】

2004年に取引を開始してから、何回か訪問させていただいたが、久しぶりに会った彼は、ちょっぴりふくよかになっていた。それはお互い様か。話した感じもだいぶ丁寧で丸くなり、よく笑うようになった印象だ。彼には16歳になる娘さんがいるが、大の日本マンガ好きとのこと。その影響か？彼自身、日本に対する興味が、前よりはずっとあるようだ。ヤンと付き合いだして10数年、こんなに打ち解けて話ができるようになるとは思ってなかった。初めて会ったときの彼は、非常に無口でシリアス。少し怖い感じもしたものだ。そのストイックさが良いところもあるのだが、ワインの評価は相変わらず素晴らしい。相変わらず☆☆☆付きレストランからの引き合いはひっきりなし。最近では北欧の国からもオファーが増えているという。この後すぐ、スウェーデンに出張らしい。その表情からも、充実感が伝わってくる。



## (サン・ジョゼフ&amp;コンドリュエ)

## アントニー・パレ Anthony PARET



1973年よりワインを造り始めるサン・ジョゼフの星。初代アラン・パレ氏のあと、息子さんのアントニー・パレ氏が、後を受け継いでいます。フランスの権威あるワイン・ガイド・アシェットにおいて常に高く評価され、世界のワイン・コンクールでは数々の賞を受賞するまさにスター。アントニーの創り出すワインは、香り、味わい、内容が飛びぬけて素晴らしいです。一押しのお薦めです。俳優デュパルデー、アラン・デュカス、ラ・ピラミッドなどなど、数々のトップ・レストランに愛されるサン・ジョゼフを代表する造り手。ナチュラルで素晴らしくおいしいワインを造ります。価格的にも信じられない品質を誇る。“素晴らしいワインを造るには大きくなってはならない”と語る姿に、彼の謙虚で強い誇りと、フランス文化を代表するワインの造り手であるという信念が感じられます。彼の手のひらは、ワインと土の色で青くなっています。洗ってもおちないこの紫こそ、本物のヴィニユロンであることの証です。有機栽培を実践し、殺虫剤不使用。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	ヴァン・ムスー メソッド・トラディショナル <キュヴェ・エタンセル> Vin Mousseux Méthode Traditionnelle Cuvée Etincelles	3800	

シャルドネ 45、ジャケール 45、ガメイ 10。何年にもわたって蔵元と話し合い、ここを実現した特性スパークリング。ビン詰め以降を外部に委託する蔵元が多い中、メゾン・パレでは、すべての工程を自社の地下セラーで行っている。淡い黄金色の輝き。デリケートでかぐわしい香り。溢れ出すフィネスに恵まれている。まるやかで果実味が豊富。フローラル、アロマティック。あざやかで、イキイキとした活気。あたたかみのあるフルーツ。リッチでデリケート。

22	白	ヴィオニエ I.G.P ペイ・ドック <パストレル・モワルー> Viognier I.G.P Pays d'Oc Pastourelle Moelleux	2800	
----	---	--	------	--



高級品種ヴィオニエ 100%。ピーチ、アプリコット、やわらかな白い花の香り。たいへん上品な、すっきりとした甘みを感じられます。新鮮な野菜、魚介、自身のお肉など。

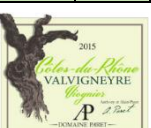
**すこし甘味があるこのワインは、ホッと心が落ち着くワインです。**

22	白	ヴィオニエ I.G.P ペイ・ドック <パストロウ・セック> Viognier I.G.P Pays d'Oc Pastourou sec	2800	
----	---	--	------	--



飲む人の多くを魅了する、高級品種ヴィオニエ 100%。10~20%の樽熟成。有機栽培。とろりとした舌触り。爽やかなボリューム感。強い果実風味が印象的です。やわらかく、白い花の香りが忘れられない、可憐なワインに仕上がっております。コンドリュエのヴィオニエをラングドックに移植。

22	白	コート・デュ・ローヌ <ヴァルヴィニエール> Côtes du Rhône Valvigneyre	3000	
----	---	--	------	--



高級品種ヴィオニエ 100%。香りが豊かで旨み・酸味のバランスが良い辛口。本来なら、サン・ジョゼフの白としても造れる畑。ボリュームと酸味、辛味のしっかりとしたミネラル。厚みのある味わい。アフターも舌の上で心地好く感じます。バランスが非常に良く、様々なお食事にピッタリはまります。

22	白	IGP デ・コリンヌ・ローダニエンヌ ラ・キャバーヌ・ド・ラ・ソルシエール IGP des Collines Rhodaniennes La Cabane de la Sorcière	5000	
----	---	---	------	--

ヴィオニエ 50%、マルサンヌ 50%。2010年から2011年に植えた。肥料のみ使用。風化した花崗岩、雲母片岩。熱く乾燥した土地。「魔女の小屋」という名のワイン。除梗、温度管理のもと、コンドリュエで使用した樽にて8か月熟成。光沢のある金色。パワフルな南国フルーツの香り。ハリのあるミネラル。川魚やまるやかな山羊のチーズに。

21	白	サン・ジョゼフ <レ・ラルム・デュ・ペール> Saint Joseph Les Larmes du Pére	6800	
----	---	---	------	--



マルサンヌ 100%。有機肥料を使用し、殺虫剤不使用。花崗岩、片麻岩、石英。年に応じて、100%除梗。温度管理のもと、10ヶ月樽熟成。よく熟した甘い果実の芳香や、プリオッシュをイメージさせる柔らかいアロマ。奥にスパイシーな香りも。オイリーだが、繊細なミネラルがありスムーズな味わい。ソースをたっぷりかけた、お魚料理。



## 【ハスミの眼】

ワインを教えてくれた大恩人、フランスのパパの蔵元。もうお亡くなりになってしまいましたが、今も運見ワインの根底に流れるエッセンスは、彼の教えです。運命のワイン、そして「おいしい革命」はパレさんのワインから。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	白	コンドリュ <b>&lt;レ・セップ・ド・ネバドン&gt;</b> Condrieu Les Ceps du Nébadon	11000	



有機栽培のヴィオニエ 100%。樹木や枯葉、きのこを思わせる香りに、あまい桃や杏の香りが特徴。トロツとした厚み。丸いボリュームとエレガントな余韻が素晴らしい。ブランデー・グラスのような大きいグラスでお試いただけますと、香りの素晴らしさにはまってしまう。選別による手摘みで収量 25hl/ha。熟成は 50% 新樽・50% ステンレス・タンクにて最低 7ヶ月。

20	白	コンドリュ <b>&lt;リス・ド・ヴォラン&gt;</b> Condrieu Lys de Volan	12000	
----	---	---	-------	--



「ヴォランの丘の白いユリ」という名のコンドリュ。新樽 100%。ヴォランの丘のヴィオニエ 100%。本邦入荷は毎年数ケースのみ。きつとやみつきになってしまうような、最高のポテンシャルを持っております。香りが素晴らしく、厚みのある味わいは濃密で上品。余韻の素晴らしさに定評のある逸品です！地力のあるワインです。デキャンター・ジュいたしますと、香りと味わいが豹変いたします。

NV	赤	ヴァン・ド・フランス <b>&lt;パルース&gt;</b> V.D.F Palouse	2400	
----	---	---	------	--



シラー100%。有機肥料を使用し、殺虫剤不使用など、環境に細心の注意を払う。主に粘土石灰質土壌。手摘み。大樽と小樽の併用で攪拌せずに静置。パレさんのシラー特有な繊細で複雑なアロマ。赤い果実や黒スパイスの香りも健在。スムーズでなめらか。濃密さもあるが、非常に柔らかい上品な味筋。赤身の肉に最適。

22	赤	シラー I.G.P ペイドック <b>&lt;ル・サンケ&gt;</b> Syrah I.G.P Pays d'Oc Le Cinquet	2600	
----	---	--	------	--



ラングドック・ルーション、オック地方・エロー県。標高 250mの畑で栽培。サン・ジョゼフの区画にあったシラーを移植。力強く、それでいてまろやかな味わい。畑を取り囲む様々なハーブにより、一層香りを増す。シラー100%、10~20%の樽熟成。中心までしっかりと濃い紫。かぐわしいスマイルの強い香り。果実風味のしっかりとしたブーケが、口いっぱい広がる。

NV	赤	ヴァン・ド・フランス <b>プーレ(若鳥) (蓮見ワイン・オリジナル)</b> Vin de France Pouret	2800	
----	---	---	------	--



シラー100% ( I.G.P ペイドック、ル・サンケの葡萄と、コート・デュ・ローヌ・ヴァルヴィニエールの葡萄をブレンド)。そこに絶妙の樽使い(新樽と古樽で熟成)をドッキング。アラン・パレが来日した時、日本の「鳥」の味わいに感動。「ぜひ日本の鳥の肉質にあうワインを造らせろ！」ということで誕生した。ハーブと香ばしい香り。ブドウの果実に満たされます。厚みのあるミネラル。

22	赤	コート・デュ・ローヌ <b>&lt;ヴァルヴィニエール&gt;</b> Côtes du Rhône Valvigneyre	3000	
----	---	---	------	--



有機栽培のシラー100%。フランス産オーク樽 40%、ステンレス・タンク 60%にて6-10ヶ月発酵熟成。本来サン・ジョゼフの畑の区画の葡萄の若木をセレクション。成長すると、サン・ジョゼフとして販売されます。深く広がる味わい、適度なボリューム感。果実味が豊富で充実しています。バランスが良く、抑制のきいた旨み。

22	赤	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ <b>&lt;イノセンス&gt;</b> Côtes du Rhône Villages Innocent VI	4200	
----	---	---	------	--



シラー90%、グルナッシュ 10%。平均樹齢 45 年。その昔シャトーヌフ・デュ・パブに由来する畑のワイン。現在は政治的な理由で、ヌフの AOC から抜けるが、その分価格とのバランスからいって、かなり満足のいく味わいに仕上がっています。大きな石がごろごろ。果実味たっぷり。しっかりとした樽熟成があり、香辛料を融かしたニュアンスが、なにか食べ物を欲します。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	赤	IGP デ・コリヌ・ローダニエンヌ ラ・キャボーン IGP des Collines Rhodaniennes La Caborne	4800	



シラー100%。いにしへの銘醸畑を先代のアラン・パレ氏が開墾し、復活させたスペシャルなワインです。「コート・ロティ」の対岸。南向き急斜面の畑は「セッシュエルの丘」と言われています。洗練された、上品で上質なワイン。香りはチェリー、ラズベリー、新鮮なイチゴのような、フレッシュでチャーミング。味わいは、柔らかで、良く熟した赤い果実の印象。グリルした肉に最高。

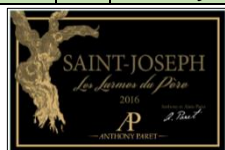
18	赤	IGP デ・コリヌ・ローダニエンヌ Do.ド・セッシュエル スリナイエ IGP des Collines Rhodaniennes Do. de SEYSSUEL SERINAE	12000	
----	---	--	-------	--



600Lのフレンチオーク新樽で、24か月澱とともに(シュール・リー)熟成。年産8000本。畑は2ヘクタール強。ローマン・シラー95%、ヴィオニエ5%。20hl/ha。手摘み。有機栽培。ヴィエンヌの北、ローヌ左岸(コート・ロティ対岸)の南向き急斜面の畑、「セッシュエルの丘」。この地域はガリア時代、紀元前300年前よりすばらしいテロワールの畑だと知られていた。この畑は、山の中腹にあるため到達困難により、いつのまにか廃れて、木々が生い茂っていました。これら頑固な岩をダイナマイトで爆破。ブドウ畑

よみがえらせました。その素晴らしいテロワールを最大に表現できるよう、ローマン・シラー「セリーヌ」を使用。この品種は、カリフォルニア大学の遺伝子研究の結果、ピノ・ノワールの祖先であることが、実証されているそうです。柔らかく、かつ、凝縮感のある味わいでたっぷりとした豊満なふくらみを持つキュヴェは他に類をみない。粘土質土壤に鉄が多く含まれ、一目見ただけでも細かい鉄粉が見えるほどのテロワールです。次から次に、さまざまな香りの要素がワインから湧き出てくる。ブルー、スミレ、赤い果実やスパイスのような香味があり、あくまでも洗練さのある、上質なワインに仕上がっています。ふくよかで芳醇。柔らかく、かつ凝縮感タップリです。このワインのポテンシャルの高さの証明です。コンドリュエ、リス・ド・ヴォランの畑同様、フランス国家予算を投じての開墾。

20	赤	サン・ジョゼフ <レ・ラルム・デュ・ペール> Saint Joseph Les Larmes du Pére	6500	
----	---	---	------	--



サン・ジョゼフの星！フランス・シラー100%の真髄。エレガントで洗練されたスタイル。香り豊か、キメの細かい構成。有機栽培。手摘み。収量25hl/ha。1/3新樽、1/31年樽、1/32年樽にて14-18ヶ月の小樽熟成。エレガンスさを骨格とし、サン・ジョゼフの美しさと強さを表現する。ゆっくりと味わって頂き、変化を楽しみ幾重にも重なるアントニーのメッセージを感じて欲しい。

20	赤	サン・ジョゼフ <420・ニュイ> Saint Joseph 420 Nuits	7500	
----	---	---	------	--



420日の夜を樽で過ごした。セリーヌという古木ローマン・シラー100%。有機栽培、2ha、収量：25hl/ha。年産6000本のみの限定品。選別による手摘み。プレス前再度注意深く選別。まろやかで上品、エレガントスタイルのサン・ジョゼフです。熟成に使用する樽は10年かけて造り手を見つけ、クオリティーとエレガンスさを表現するのに最適の樽です。まろやかでほんわりとやわらかい香り

と、エレガンスさの表現の極地とも言えるこのワインは、しみじみとした旨みと果実味が口の中に広がります。ワインは健康な土地と健康なブドウ、そして造り手のポリシーを表現する文化そのものであると心から思う。仔羊、タイム。

20	赤	コート・ロティ <キュヴェ・レスプリ・デュ・ペール> Côte Rôtie Cuvée l'Esprit du Pére	13000	
----	---	---	-------	--



新樽による2年熟成。葡萄のセリーヌ(シラーの古語)は、樹齢45年。花の香りと、柔らかなフルーツの香りを発散。色合いは、美しいルビー・レッド。上品で非常になめらかな味筋。モダンで快活な香味。できれば2、3時間前に抜栓。16度から18度。2020年ころまでは、デキャンター・ジュがお勧め。小型の鳥獣、赤肉、しっかりとしたソースのマリアージュ。35hl/ha。有機栽培。片岩によるシスト土壤。大陸性の穏やかな気候。暑くて乾いた夏。完熟を見極めて、手摘み。温度調節の下の長くゆっくりと発酵攪

拌。マロラクティック発酵。太陰暦による瓶詰め。



## Domaine Saint Amant ドメーヌ・サンタマン



### Le domaine 蔵元紹介

ジゴンドスやヴァケラスの東、シュゼ(SUZETTE)の村に本拠を置く造り手さん。シュゼ村のトップ生産者として定評があり、赤には「ボーム・ド・ヴニーズ」のアペラシオンが与えられている。世界中のワイン・コンクール、ワイン専門家の間では常に最高の評価をされています。赤・白とも、特にワインの香りに特徴があり、飲む人をとりにします。畑は全部で14ha、年産50000本。70%がフランス国内のレストラン&個人。30%が輸出(北アメリカ、北ヨーロッパ、日本)。1995年にジャック・ウォルトが取得し、現在の当主&醸造は、娘さんのマダム・カミーユ・ノスウォルジーさん。ワイン同様、上品で繊細な人柄です。上質なワインを造り、レンジ・ローバーを自在に操るすごい人です！娘さんのエロワーズさんもドメーヌに参加しています。職人気質を持った仕事者がモットー。葡萄木の高さは、グルナッシュは1.4メートル、シラーとヴィオニエは1.8メートル。葡萄木の間には雑草が生えている。うどんこ病、べと病はほとんどみられない。収量は1ヘクタールあたり、平均35ヘクトリットルと低収量に抑える。収穫は葡萄がつぶれないよう、底の浅いかごを使用。手摘みで9月中旬から10月中旬までの1か月間、猛暑の後の適切な時期を選ぶ。収穫は蔵元のスタッフのみで行い、損傷した葡萄はすべて除去。自重によりゆっくりとプレスするが、空気になるべく触れない構造のプレス機になっている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	コート・デュ・ローヌ ラ・ボリー Côtes du Rhône La Borry	4000	



香りが忘れられないヴィオニエ95%、ルーサンヌ5%。3.5ヘクタール。標高500から600メートルの高地。3/4ステンレス、1/4は20年たったオーク樽で熟成。15度以下で温度管理。手摘み。30hl/ha。ラ・ボリーはスマイルのような新鮮な花の香りと、アプリコットや桃のような香り。アロマティックさがとにかく印象的です。なんとも不思議で素晴らしい素養があります。個性のある、記憶に残る逸品です。ヴィオニエの活力と、テロワールのミネラル。海の幸に、自身のお肉、チーズ、デザートにも最高です。マロラクティック発酵なし。年産10000本。

21	白	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ラ・タバルドンヌ Côtes du Rhône Villages La Tabardonne	6000	
----	---	---	------	--



ヴィオニエ90、ルーサンヌ10。樽発酵後、シュール・リーにて12ヶ月の樽熟成(1/3新樽、1/3一年樽、1/3二年樽)。年産8000本。手摘み。25hl/ha。標高370から500メートルに位置する小さいテラス。金色のハイライト。バニラやアプリコットのアロマ。非常に酒体の大きい、ふくよかな印象。エレガンスさと同じくらい、ボディのあるワイン。お魚、エビ・カニ類、そしてフォアグラ、トリュフ、白系のお肉に、本当にお食事をひきたててくれます。チーズや、食後のデザートと一緒に。マロラクティック発酵させないため、綺麗な酸味が味わえる。

21	赤	コート・デュ・ローヌ レ・クラパ Côtes du Rhône Les Clapas	4000	
----	---	---	------	--



シラー50(10~20年)、グルナッシュ50(20~35年)。ステンレス・タンクにて発酵・熟成。通常は10月の第2週の遅摘み。年産5000本。40hl/ha。標高500メートルの標高が高い畑。高標高による低温、昼間の熱、遅い収穫がこの素晴らしいワインにフレッシュさと活気をもたらす。赤いフルーツ、ハーブを連想させる香り。ベリーとスパイスがソフトに融合。きちんと引き締まった、筋肉質の印象。肉料理、楽しいお食事のお供に最高です。

21	赤	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ボーム・ド・ヴニーズ ボネリ Côtes du Rhône Villages Beaumes de Venise Bonelli	5800	
----	---	---	------	--



グルナッシュ85(35~75年樹齢)、シラー15(25~40年樹齢)。12ヶ月の新樽熟成。年産8000本。35hl/ha。紫の濃い色調。綺麗な酸、品がありエレガント。おちついた香味がありクラシック。力強さ、持続力。重心が高く、バリッとした辛口。構成がしっかりとしたグラン・ヴァン。ダントル・ド・モンミライユ山脈の上空を飛ぶ鷲(Bonelli)へのオマージュ。このワインは近隣に住むイタリア人より着想を得た。イタリアのヴェネト州で赤ワイン造りに使われる伝統製法、リパッソ(Ripasso)を取り入れた。リパッソとは「元に戻す」という意味で、ブドウの搾りかすにフレッシュなワインを注ぎ入れ発酵させる二重発酵のこと。陰干しをしてレーズン状態になったブドウを絞って、果汁を取り出したときに出る搾りかすを使います。この搾りかすにフレッシュなワインを注ぎ入れ発酵させるため、エレガンスや複雑さ、豊かなタンニンとコクが生まれます。赤身のお肉や、羊に。

20	赤	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ボーム・ド・ヴニーズ グランジュヌーヴ Côtes du Rhône Villages Beaumes de Venise Grangeneuve	***	7月新着
----	---	--	-----	------

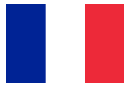


グルナッシュ50、シラー30、カリニャン10、ヴィオニエ10。赤葡萄に白葡萄のヴィオニエのタッチを加えている。とてもデリケートでシルキーな口当たり。スタイリッシュでエレガントで繊細。ガストロノミー・ワイン。



【ハスミの眼】 ワイン全体から発散する、モダンでクリエイティブな自然なオーラにきつとりこになるに違いありません。

3人の娘さんをはじめ、女性が蔵に多いのも「聖・愛人(サンタマン)」の特徴でしょうか。昔から、文人たちからの女性への贈り物としても記録があるそうです。



(フォージェール)

## シャトー・ド・ラ・リクイエール Ch. de la Liquiere



## 「栓を抜くと、そこに太陽と風のワイン」

1960 年後半よりワインを生産。フォージェールの地に 60 ヘクタール所有。ジャン・ビダル=デュムラン氏が創業し、現在は息子さんのベルナルさんも加わる。フォージェールの土壌には「シスト」が非常に重要で、このシスト土壌がないと、フォージェールを名乗れない。彼の畑の位置は、標高 150 メートルから 400 メートルにあり、常に爽やかな風が吹いています。葡萄を過熟や病気から守り、爽やかな酸味をともなった、エレガントなスタイルのワインに仕上がる。

&lt;2016 年 5 月訪問&gt;

ラングドック・ルーシオン フォージェールの地。

シスト土壌がなければフォージェールの AOC が取れないと知っていましたでしょうか？シストとは結晶片岩で、雲母のような鱗片状鉱物や、角閃石のような長柱状鉱物が平行に配列する片状組織の変成岩類の総称。石英や方解石なども多少偏平な形となり、平行に配列するようになる。構造がうすいパイ皮のように、幾重にも重なり、平行にスレート状になったもの。瓦や城を造るのに用いたりもするので見受けられる場合もあるでしょう。

Liquiere の所有する畑はフォージェールにおいても、いな、ラングドック・ルーシオンの中でも最も標高の高い畑を所有します(150 メートルから 400 メートルの高地)。その為、南フランスらしいサンサンとした太陽の光がいっぱいにふりそそぎ、そして標高が高いため、澄みきった冷涼な空気が絶え間なく循環しています。写真の



私の髪の毛がボサボサなのが示す通り、常に風が吹いています。

標高が高い畑を有するというのは最大の長所は、畑の土壌が何層にも渡るため、葡萄の根が様々な地層を通ることになり、バラエティに富んだ豊富なミネラル分を吸収できること。そして太陽光を遮る障害物が無いことによる日当たりの良さ。ハーブのニュアンスをまとった冷涼な空気により、太陽がもたらす熱量とのバランスも最適になります。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 ロゼ	リュニック ガズ・ド・シスト ロゼ ヴァン・ムスー L'Unique Gaz de Schistes Rosé	3800	



グルナッシュ 50%、ムールヴェドル 50%。100%シスト土壌、標高 150 メートル。1ha、年産 3000 本のみ。アルコール 10 度前後。小さいかごで、手摘み。100%除梗、選果。輝きのある桜色。「メソッド・アンセストラル」で造られた、発泡性ロゼ・ワイン。一次発酵の途中で、ワインを瓶詰め。瓶内には、糖分や酵母を足さない状態で発生した、自然の柔らかい泡が発生する。ブドウ由来の軽やかで繊細な甘さが瓶のなかに、閉じ込められます。繊細でやさしい細やかな泡立ちです。ほのかなフランボワーズの香り。酸味がきれいで、口中ではすっきり辛口。べたつき感はなく、さわやか & エレガント。

22	ロゼ	フォージェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch. de la Liquiere	3800	
----	----	--	------	--



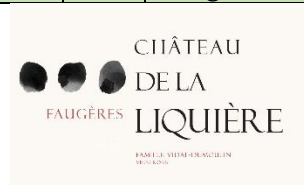
サンソー 50%、ムールヴェドル 35%、グルナッシュ 15%。100%シスト土壌、標高 250 メートル。年産 55000 本。朝早めに、小さいかごで手摘み。100%除梗、選果。90%は軽くプレスした一番搾り葡萄果汁を使用し、10%はセニエによります。フレッシュさを残すため、マロラクティック発酵はなし。十分にフレッシュで輝きがある桜色。いやみが無く、バランス良いロゼ。チャーミングな、さくらんぼやフランボワーズの魅力いっぱい。香りの奥にミルクキャラメル風味も。アペリティフ、魚、エビスの効いたお料理。



【ハスミの眼】

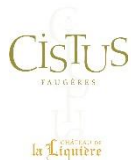
まさに太陽と風のワイン・・・「freshness&fruity」と、造り手さんが何度も繰り返す様に、彼のワインの最大の特徴は太陽光の恵みである豊富な溢れる果実味と凝縮感 + 高い標高からくるフィネスが美しくバランスをとり + シスト土壌からくる複雑性のあるミネラル感ということになりましょう。フォージェールのワインでしか表現できない情熱と複雑味。地域の個性を最大に出しながらエレガントで高貴なワインに仕立てる技術。テロワールと造り手の腕が見事に調和したスタイルです。多様な表情と個性を魅せる魅力的なエリア。そこには素晴らしい土壌、そしてその伝道師が存在しています。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	フォージェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch.de la Liquière	3800	



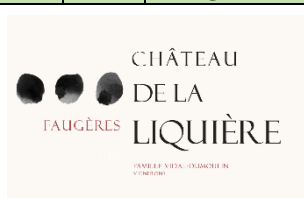
ルーサンヌ、グルナッシュ。シスト土壤、標高 200 メートルから 350 メートルに位置する畑。手摘み。白い花の香り、口あたりはシルキーでエレガント。テロワール特有のミネラルのニュアンス。鮎、ホタテ、アワビ、アマダイ、リードヴォーなど。

21	白	フォージェール シストゥス Faugères Cistus	6000	
----	---	----------------------------------	------	--



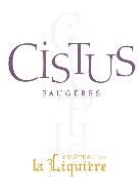
ルーサンヌ 60%、グルナッシュ・ブラン 20%、ヴェルメンティーノ 10%、ブルブルーラン 10%。  
とにかく「美味しい!!!」“シストゥス”とは、ラテン語でシスト。シスト土壤に咲く花の名前。テロワールを完璧に表現し、美しい。果実のアロマと花のアロマ。均整がとれた果実味。複雑味もたっぷり、ボリューム感とフレッシュさのバランスが素晴らしい。ガストロノミーな味わい!!! グルナッシュ・ブランはステンレス発酵熟成。ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、地品種のブルブルーランは 500L の樽発酵で最後にアッサンブラージュする。アペリティフ、魚介、ホタテ、子羊。

21	赤	フォージェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch.de la Liquière	3800 3600	推奨ワイン
----	---	---	--------------	-------



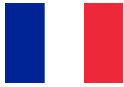
グルナッシュ、シラー、カリニャン。シスト土壤、標高 200 から 300 メートルの高地。手摘み。古木が多く植わる畑。赤や黒い果実のアロマが広がり、十分なミネラルをともなう味わいは、力強い。アワビ、仔羊、牛フイル、鳩。

20	赤	フォージェール シストゥス Faugères Cistus	6500	
----	---	----------------------------------	------	--



フィネス、エレガンスの体現!!! シラー60、ムール・ヴェドル 20、カリニャン 10、グルナッシュ 10。標高400mという高地の畑。シラーの凝縮感とフレッシュさをキープする為に標高の高い畑に植える。ここまで凝縮感がありながら、エレガントで貴品にあふれるラングドックのワインには、なかなか出会えない。カカオ、葉巻、ミネラル、ミントと次々にやってくる表情が味わいにも直結し、フォージェール AC を名乗るには、シスト土壤がなければならないとの理由が、腹の底から理解できる。「思わず唸る美味さ」だ。





(マルペール)

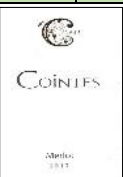
シャトー・ド・コワント Château de Cointes



『アンヌ婦人が、手塩にかけて造る、懐かしも、ロックなおふくろの味』

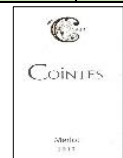
マルペールの産地は、ラングドック地方の西の端に位置し、ピレネーの支脈に広がっている。カルカソンの南西部、北にカバルデ、南にリムーの各生産地がある。Ch.ド・コワントはアペラシオンの北東部にあり、大西洋と地中海、双方の気候的な影響を受けている。石灰岩を豊富に含む土壌で、エレガンスさを備えた、バランスの良い味わいのワインを生み出している。1964年から造り手としての生産がスタート。初代はアンドレとジャン・コワント。現在はフランソワとアンヌ・グロステイスが体制を確立している。温度管理やステンレス・タンクの材質にいたるまで、現代的技術を積極的に導入。2022年より Vin Bio 認証。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	赤	IGP コート・ド・プリュイユ シラー IGP Côtes de Prouilhe Syrah	2300	酒販店様 ケース発注



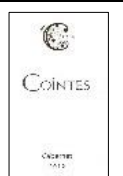
シラー100%。除梗後、発酵期間は15日ほど。芯までしっかりとした、やや赤みを帯びたルビー。赤いフルーツの香り。果実感がたっぷりとしていて、酸味はまるやか。タンニンが細やで、なめらかな酒質。

20	赤	IGP コート・ド・プリュイユ メルロー IGP Côtes de Prouilhe Merlot	2300	酒販店様 ケース発注
----	---	--	------	---------------



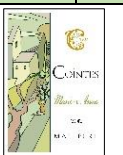
メルロー100%。除梗後、発酵期間は15日ほど。赤みのあるレッド・パープル。ハーブのニュアンスをとめない、やや香ばしい香り。新鮮な明るいフルーツ。良く熟した果実味。なめらかで、丸みがある。きれいな酸味を伴い、上品な味わいに仕上がっている。サラダ、肉のグリルに。

22	赤	IGP コート・ド・プリュイユ カベルネ・ソーヴィニヨン IGP Côtes de Prouilhe Cabernet Sauvignon	2300	酒販店様 ケース発注
----	---	--	------	---------------



カベルネ・ソーヴィニヨン 100%。除梗後、発酵期間は15日ほど。明るい色合いと、なめらかなタンニンを抽出するため、あまり果皮を長くワインと接触させないよう注意。明るく、深みのあるレッド・カラー。スパイシー、そしてエレガントな赤いフルーツのアロマ。少しの土っぽさ。ほどよい渋みと、舌をうるおす上質な酸味がワイン全体を包んでいます。それらが口中でハーモニーを生み出す。

19	赤	マルペール キュヴェ・マリー・アンヌ Malepère Cuvée Marie Anne	4500	
----	---	---	------	--



メルロー40、カベルネ・フラン 30、グルナッシュ 30。良く熟した葡萄手摘み。自然酵母により発酵。特にアルコール発酵期間は、様々なフルーツのキャラクターを抽出するために、ゆっくりと、20日ほどかけて行う。やや赤みがかった、深い紫の色合い。表現力に富み、香草を思わせる香り。最初あたりは繊細。様々な赤いフルーツ、きれいな酸、デリケートなタンニン。バランスの良い、クラシックなスタイルに仕上げている。蔵元では、飲む前の3から4時間ぐらい前の抜栓を希望している。様々なフレーヴァーが、時間の経過とともに出てくるという。自身の鳥獣肉、鶏、アヒル。お魚、チーズなどとも。



【ハスミの眼】

強烈な陽射しにピレネー山脈からの乾いた強い風。標高が高いため、木陰に入ると汗がスッと引き心地よい。ワインはお手頃だが、大量に造っているわけではない。おふくろのワインは、いつでも安定の味なのです。





(コトー・デクサン・プロヴァンス)

シャトー・ヴィラン Ch. Virant High Environmental Value (HVE)



## SANS PASSION PAS DE BON

情熱なしに、良いワインはできない

生産者はクリスチヌ・シェラン女史です。素晴らしいオリーブオイルの造り手としても超有名な方です。2012年にシャトー・ヴィランは、フランス国内で最初に無形文化財企業 (EPV) に認定されました。そしてクリスチヌ個人には2016年に、なんとレジオンドヌール勲章が授与されています。このコトー・デクサン・プロヴァンスでは赤とロゼをほぼ同量生産し、白は6%ほどでしかない。

「私たちはよくブドウの木やオリーブの木を人間に例えます。」「私たちは若さ、思春期、成人期、そして成熟について話します。」ブドウの木やオリーブの木の実は年齢を重ねるごとに衰え、しかし質的にはますます高まっていくと言われています。このイメージはシャトー・ヴィランのブドウ畑やオリーブの木に当てはまり、シェラン家の物語を誰よりもよく伝えています。若くて元気なパスカルとクリスティーヌは、若い情熱を燃やしています。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	ロゼ	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2600	



サンソー、カリニャン、グルナッシュ、カラドック、オーバン。サーモンピンクが美しくキラキラした色合い。とりあえず、このロゼでしょう!! 食欲がわき、お料理をイメージさせるグルメなロゼ。フレッシュチーズ、サラダ、サーモン、魚のマリネ、ニンニク、トマト、野菜のグリル、魚介 etc...と、幅広く対応する。

22	ロゼ	コトー・デクサン・プロヴァンス インスピレーション Coteau d'Aix-en-Provence Inspiration	4400	
----	----	---	------	--



シラー、カベルネ・S、カリニャン、サンソー。上品ですね! このワインは、香りは咲きほこる花のよう。ずっと鼻をグラスにあてて、吸い込んでいたいくらいに美しい香り。エレガント極まりない味わいで、かつ複雑性にも富む。ガストロミーにも対応する。魚のマリネ、アンチョビ、ホタルイカ。

21	白	I.G.P メディテラネ テロワール	2600	
22		I.G.P Méditerranée Terroir		

ブルブラン、シャルドネ、ソーヴィニヨン、ミュスカ。柑橘系の果物や、白い花の快活な香り。サラダ、ピザ、魚貝のグリル。

22	白	コトー・デクサン・プロヴァンス インスピレーション	4400	
23		Coteau d'Aix-en-Provence Inspiration		

ロール、ソーヴィニヨン・ブラン。低温発酵。エキゾチックな柑橘系の香り。繊細で、豊かなバランス。なかなかしっかりした味わいで、余韻も十分。アペリティフ、魚貝、カエル、サーモン、フェネル、シェブルチーズ。

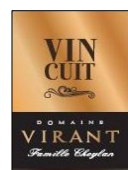
21	赤	I.G.P メディテラネ テロワール	2600	推奨ワイン
		I.G.P Méditerranée Terroir	2400	

カラドック、シラー、サンソー、グルナッシュ、メルロー。しっかりとした色合い。アンズ、ブルーンがギュッと凝縮した香味。濃い色調と味わい。余韻は美しく、ピュア。そしてスパイスさもたっぷり。挽きたての黒コショウのような味わいが後から後から追いかけてくる。

19	赤	コトー・デクサン・プロヴァンス インスピレーション	4400	
		Coteau d'Aix-en-Provence Inspiration		

カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー。丘陵地帯。15度での発酵前のマセレーション。4週間かけて発酵。上品に立ち上がるブーケ。凝縮したブルーンのような香りの後ろに、可憐に咲く花の香りが潜む。ココア、スパイス。パワフルで、ミネラルとのバランスが良い。細かくシルキーなタンニン。ハーブの効いた子羊、ラム、ジビエ。

NV	赤 甘口	ヴァン・キュイ 14度 Vin Cuit	6500	500ml
----	---------	-------------------------	------	-------



グルナッシュ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カリニャン。プロヴァンスの伝統では、クリスマス・イヴの夕食前に最年長者はヴァン・キュイのグラスを持ち上げ、新年の幸福を願って、神に祈りを捧げる。ヴァン・キュイはかつてはこの歳元や家庭でも作られていたが、やがて廃れて一度完全に生産が途絶えた。それを1970年代にかつてのレシピが再発見され、わずかに今に伝わる。暖炉の前に鍋を置き、その中にブドウ果汁を投入。70度前後で温めながら、水分を飛ばす。その後発酵させて醸造する。オーク樽で2年間熟成。ヘーゼルナッツのような香り。キャラメルのような、上品な濃縮した甘味があるが、酸味もあるのでしつこくない。フォアグラのポワレ、ナッツ、アーモンド、チョコレート、キャラメル、熟したメロン、フルーツコンポート、マカロンなど。



【ハスミの眼】この太陽と風のワインは、一つ一つが輝いています。海老、蟹、イカ、タコ。日本でおなじみの食材をシンプルに調理。ヴィランのワインをテーブルに置けば、それだけで食卓がプロヴァンスに早変わり。



## (ノルマンディー)

## ドメヌ・ド・ラ・ガロティエール Do.de la Galotière



## 「光と風の谷」

ガロティエールは、ノルマンディー地方の生産者。以前ボルドーを訪れた時、街の市場を訪れた。品揃えの良いフロマージュ屋さんで扱っていたのが、この蔵元のシードル。味わいしっかりで、確かにおいしくレベル高い！コクが他と比べて段違い。シードルは食中酒として、魚、肉などによく合うイメージ。チーズともお似合いだな。調べてみると、ノルマンディー随一の生産者とのことで、カマンベール村公設の販売所でも一押しだった。多彩なカルヴァドスも非常に楽しいラインナップ。このシードルを扱っているフロマージュ屋さん、あなた

お目が高い！1963年創業。生産者はジャンニリュックとナタリー・オリヴィエさん。ノルマンディー内陸、Augeの谷。53種類もの伝統的なリンゴを栽培。

容量 ml	形状	商品名	参考上代	備考
750	瓶 12入	シードル・ペイ・ドージュ ブリュット 5% Cidre Pays-d'Auge Brut	酒販店様 ケース発注 2800	

ノルマンディー産。Bisquet, Frequin, Moulina vent, Rambaultの4品種を使用。ノンフィルターのため、やや濁りのあるオレンジイエロー。スウィート & ビター。新鮮でタンニンがしっかりした辛口。残糖が少なく、後味を締める渋みも良い。前菜から、魚、肉。夏祭りで食べた、アンズシロップをかけたカキ氷を思い出す。

750	瓶 12入	シードル・ペイ・ドージュ キュヴェ・プレスティージュ 5% Cidre Pays-d'Auge Cuvée Prestige	3600	
-----	----------	---	------	--

ノルマンディー産、上級プレミアム・シードル。収穫後、低温庫で2か月熟成させる。芳香の繊細さ、高貴な甘み。濃厚な味わいでドライ。しっかりとした味わい。キメが細かく、やわらかで豊富な泡立ち。

750	瓶 12入	ポワール(洋梨)スパークリング ブリュット 4% Poiré Sparkling Brut	酒販店様 ケース発注 2800	
-----	----------	--	-----------------------	--

ノルマンディー産、洋ナシから造られる伝統的な飲み物。フルーティーなスパークリング。低アルコール、洋ナシの繊細なブーケ。綺麗な酸味。甘味が立たないので、食事と楽しめる。食前酒、白身魚やシーフードに。

700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ ヴュー Calvados du Pays-d'Auge Vieux (3年~5年熟成物)	10000	
700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ V.S.O.P Calvados du Pays-d'Auge V.S.O.P (6年と7年熟成物)	14000	
700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ オーダージュ 10年+ Calvados du Pays-d'Auge Hors-d'Age (10年~14年熟成物)	18000	欠品
700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ オーダージュ 15年+ Calvados du Pays-d'Auge Hors-d'Age (15年~19年熟成物)	20000	欠品
700	瓶 6入	カルヴァドス・オーダージュ 20年+ Calvados Hors-d'Age (20年~25年熟成物)	30000	
700	瓶 6入	カルヴァドス・オーダージュ 25年+ Calvados Hors-d'Age (25年~熟成物)	40000	

フランス北西部、ノルマンディー地方で造られるリンゴの高級ブランデー。カルヴァドスは、3つのカテゴリーに分けられるが、このペイ・ドージュの基準が一番厳しく、品質が高い。若いものは芳醇なリンゴのアロマが生き生き。年代物はそこに深遠な奥深さをまとう。まるやかで馥郁たる香味が堪能できる。

700	瓶 12入	ポモー・ド・ノルマンディー 16.5% (リキュール) Pommeau de Normandie 3years oak aged	4800	
-----	----------	---	------	--

カルヴァドスとリンゴ果汁をブレンドした、リンゴのリキュール。比率はカルヴァドス1に、果汁3。ノルマンディーの名物。3年オーク樽熟成。リンゴの新鮮な風味を生かし、そこに大人の甘い気品をまとう。良く冷やして、ストレート、ロック、食前、食後。デザートにかけても Good。

375	瓶 6入	シードル・ド・グラス 甘口 (アイス・シードル) Cidre de Glace	7600	15度
-----	---------	--	------	-----

リンゴを凍結させ、果汁を凝縮させてから醸造した。琥珀色で、発泡性はない。ジンジャーのようなスパイスの香り。濃縮したリンゴのエキスを堪能。酸味もあり甘酸っぱい。セラー温度くらいで楽しむのがお薦め。フォアグラ、チーズ、カヌレ、チョコレート。



【ハスミの眼】ノルマンディー内陸部は、有名なカマンベールチーズをはじめ食材の宝庫。魚介から肉製品まで、あらゆる食材が揃う。お酒(シードル)がおいしいのも、また必然。



マダーム  
MADDAM



「シャブリ地区内、最初のビール醸造所」 **要冷蔵**



4つの基本的な原料は大麦(小麦)、水、ホップ、イースト。  
特に「BIERE FINE DE CHABLIS」と記すように、使用する原材料は、主にシャブリ地区産で。果物はヨヌ県産にこだわっている。  
なぜシャブリでビールを生産するのか？二人のいとこ、アレクシスとヴィアネイ・マドラン氏の出身地がこの地区。フランス各地でのワイン造り。海外でも仕事をしてきた。ふとイギリスのバーでビールを飲んでいた時に、出身地であるシャブリに戻り、ビールを造ることを決心。世界的なワインの有名産地の中心で、かなり冒険的ではあるが、生まれ育った地域で、昔ながらのフランス伝統製法のビールで、自分たちを表現したい。目指すのは「伝統製法」、「高品質」で「美食 & グルメ」なビール。厳選したモルト、根気よく緻密に、ノンフィルター、非加熱。若々しく、飲むと元気になるビールを目指す。賞味期限要確認(約2年)

シャブリテロワールビール



容量 ml	形状	商品名	参考上代	備考
330 瓶	12 入	ウィットビア ブランシュ・ビオ ムーラン・デ・フェ 5度 WITBIER Blanche Bio Moulin des Fées	オープン	5度 バラ混載不可

大麦麦芽 50%、小麦麦芽 50%。ホワイト・ピルスナータイプ。若々しい苦み。新緑にいるような爽やかさ。わずかに香辛料のニュアンスがあり、ホップの芳しさがふんわりと香る。クリーミーな柔らかい泡立ち。非常にバランスの良い味わいで、快活な印象。

330 瓶	12 入	ペール・エール ブロンド・ビオ ポルト・ロマーヌ 5.5度 Pale Ale Blonde Bio Porte Romane	オープン	5.5度 バラ混載不可
-------	------	---	------	----------------

大麦麦芽 100%。ペール・エールタイプ。輝きのある琥珀色。オレンジなどの柑橘類の果物の香り。マイルドで、ふんわりとしたキメ細やかな泡立ち。やわらかな苦みは、おだやかな酸味と良く調和。全体として、ふっくらとした香味が口中に広がる。

500 瓶	8 入	マドラン テール・イコネーズ シングル・モルト Madelin Terre Icaunaise Single Malt	*****	40度
-------	-----	--	-------	-----

**原料:**有機栽培の大麦麦芽のみ使用。マダーム単一蒸留所で造るシングル・モルト。

**水系:**森林と湖が多く存在するモルヴァン国立公園(コート・ドール・県、ニエーヴル、ソーヌ・エ・ロワール、ヨヌ県の4つの地域にまたがる)の花崗岩がもたらす、上質でミネラル分が豊富な水系。

**樽:**シャブリ・グラン・クリュの熟成で使用したオーク樽にて、13か月熟成。2樽の仕込み。

**貯蔵環境;気候、環境、土壌:**北ブルゴーニュはオー・ド・ヴィーの製造・熟成にとって理想的。冷涼な気候と深い森から醸される、静謐な厳かさ。静かな眠りにいざなう、最適な土地。

**香味:**黄金をまとった美しいワブロン。プラムや蜜林檎、フルーティーな甘みと麦芽の印象。柔らかな旨みの持続。



【ハスミの眼】

シャブリの造り手セルヴァンさんに紹介されたこのブルワリー。シャブリでビールを作り出した変人がいると。ワインの銘醸地でビールですか？なかなかイカス試みだ！



# フランス産・ジュース、入荷中！

## フランス北西部

### リング王国・ノルマンディー地方より



生産者 ; 「ドメヌ・ラ・ガロティエール」

…陽光と風の谷

ガロティエールは、ノルマンディー地方の生産者。以前ポルドーを訪れた時、街の市場を訪れた。品揃えの良いフロマー・ジュ屋さんで扱っていたのが、この蔵元の林檎ジュース。味わいしっかりで、確かにおいしくレベル高し！コクが他と比べて段違い。調べてみると、ノルマンディー随一の生産者とのことで、カマンベール村公設の販売所でも一押しだった。この林檎ジュースを扱っているフロマー・ジュ屋さん、あなたお目が高い！1963年創業。生産者はジャン＝リュックとナタリー・オリヴィエさん。

ノルマンディー内陸、Auge の谷。53 種類もの伝統的なリンゴを栽培。

【ハスミの眼】ノルマンディー内陸部は、有名なカマンベールチーズをはじめ食材の宝庫。魚介から肉製品まで、あらゆる食材が揃う。味わい深いジュースがあるのも必然。

NAME	容量	入数	形	上代	備考
------	----	----	---	----	----

### 🍏 林檎のジュース ☆ジュースは、「ワインとの同梱&混載・不可」です。掛率はワインと異なります。

林檎ジュース ビオロジック 330ml Jus de Pomme Biologique	330	12	瓶	1500	バラ混載不可
林檎ジュース ビオロジック 750ml Jus de Pomme Biologique	750	12	瓶	2600	バラ混載不可

ノルマンディー産・林檎を使用。甘すぎず、さっぱりとした甘みがある。無濾過のため濁りがあり、旨味が充実しています。

スパークリング・林檎ジュース ビオロジック 330ml Jus de Pomme Pétillant Biologique	330	12	瓶	1500	バラ混載不可
スパークリング・林檎ジュース ビオロジック 750ml Jus de Pomme Pétillant Biologique	750	12	瓶	2600	バラ混載不可

ガス入りの、スパークリング林檎ジュースです。まさにアップルパイの香味。香ばしいバター風味もある。

### 🍐 洋梨のジュース

洋梨ジュース ビオロジック 750ml Jus de Poire Biologique	750	12	瓶	2600	バラ混載不可
--	-----	----	---	------	--------

ノルマンディー産・洋梨を使用。薫り高く、芳醇。無濾過、濁りありで旨味充分。後味はスッキリとした味わい。



輸入・販売元 (有)三幸蓮見商店 〒162-0825 東京都新宿区神楽坂 3 丁目 6 番地

Tel;03-6384-5962 Fax;03-6384-5963