

蓮見ワイン Mission

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



(有)三幸蓮見商店 HASUMI WINE

www.hasumi-wine.co.jp

【東京】 営業部+ショールーム

〒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

【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

【本社】 ワインショップ+地下倉庫

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



公式 Instagram



公式 Facebook



公式 EC サイト



公式 LINE

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ィニュ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でこなかったワイン。「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ヌ・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><Denmark デンマーク> シェラン島 ヴェクセヴォ・ヴァイン⁴⁸ ニョア⁴⁸ ヴェアホイ・ヴァインゴー⁴⁸ ユトランド半島 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>Bourgogne 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⁴⁸ フランソワ・ゲ シャヴィ・シュエ ローラン・ピヨ⁴⁸ ジャン・マーク・ヴァンサン トゥーロウ・ジュイヨ⁴⁸ クロ・デ・ロック⁴⁸ ドメヌ・シェーヌ⁴⁸</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・ボエヌ 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><Suisse スイス> ヴァレー州 カーヴ・カロ⁴⁸ シモン・メイエ・エ・フィス⁴⁸ ヌーシャテル州 ドメヌ・ド・シャンブrou⁴⁸</p>	<p>中央ヨーロッパ: 中欧</p>	<p>Bordeaux クロ・デュ・ジョゲイロン⁴⁸ ドニ・バロー⁴⁸ ドミニク・デュブレ⁴⁸ ジョセフ・ジャヌイクス⁴⁸ Ch.ピュイナール⁴⁸</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 ブライ・コート・ド・ボルドー</p>
<p><Austria オーストリア> ニーダーエスタライヒ州 ルートヴィック・ノイマイヤー マントラー・ホフ⁴⁸ ヴィムマー・チェルニー⁴⁸ セッツァー⁴⁸</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>Sud-Ouest イザベル・オーリアット⁴⁸ シャトー・ラ・レイル⁴⁸</p> <p>カオール ベルジュラック</p>
<p><France フランス> Champagne ダニエル・デュモン⁴⁸ モーリス・ヴェッセル⁴⁸ Loire シャトー・デュ・コワン ドメヌ・プティ・メトリ⁴⁸ ラ・ソース・デュ・ルオー⁴⁸ ドメヌ・ド・ラ・レンヌ⁴⁸ ドメヌ・デュ・プレ・サンム Jura ドメヌ・バド⁴⁸ Alsace ドメヌ・ヘイワング⁴⁸ ドメヌ・バデール⁴⁸ Haute-Marne 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 ブジィ ミスカデ サヴニエール ソミュール・シャンピニー 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>Rhône アラン・パレ ヤン・シャーヴ⁴⁸</p> <p>サン・ジョゼフ クローズ・エルミタージュ</p> <p>Languedoc Ch.ド・ラ・リクイエール⁴⁸ シャトー・ド・コワント⁴⁸</p> <p>フォージェール マルペール</p> <p>Provence Ch.ヴィラン⁴⁸</p> <p>コトー・デクサン・プロヴァンス</p> <p>Cidre セーディック⁴⁸ ガロティエール⁴⁸</p> <p>ブルターニュ ノルマンディー</p> <p>Biere マダーム⁴⁸</p> <p>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



Report

Purchasing Manager Shintaro HASUMI

買付責任者 蓮見真太郎

Sanko Hasumi Shoten Co., LTD.

(有)三幸蓮見商店

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、北欧諸国の1つ。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600万人弱。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。ちなみに日本は50位前後。

「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。

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バ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つく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ブティック・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。

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「純粋なミネラル」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。

Let's establish the "Gourmet Kingdom" in various parts of Japan!

日本各地に「グルメ王国」を設立しよう！

(シェラン島)

ヴェクセボ・ヴァイン 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本ほどのプティック・ワイナリーだ。オ気に入り、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10回ほど刈る。葡萄木の間を広めにとり、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 SOLARIS Økologisk Naturvin White	8000	限定品

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か月シュール・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ので注意！

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 SOLARIS Økologisk Naturvin Orange	8000	限定品
----	------	--	------	-----

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。

21	ロゼ	レгент・モナーク オコロジスク・ナチュラル・ワイン ロゼ REGENT,MONARCH Økologisk Naturvin Rosé	8000	限定品
----	----	--	------	-----

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)

ニョア NJORD



デンマーク最高の赤ワイン生産者といえばニョア。
今年の冬に入荷予定です。
案内されたワインは、全部買います！お楽しみに！！



ラベルを作成する、アーティストさんの絵が描かれた
ピノ・ノワールを寝かせてある樽

年	色	ワイン名	参考上代	備考
				限定品
				限定品
				限定品



【ハスミの眼】



(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、畑で長く葡萄を実らせることができる。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	7500	品薄

ムスカリス 100%(ソラリスとムスカテラーの交配)。瓶内二次発酵。アルコール 11度。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。

21	白	ストゥーヴァ オコロジスク STYVER Økologisk	5800	品薄
----	---	-----------------------------------	------	----

ソラリス 100%。アルコール 13.5度。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。アルコール度数はなかなかのレベルだが、きれいな酸があり、ほどよい厚みを感じる。

アスパラ、グリルした野菜、魚介類。

21	白	スターリング オコロジスク STERLING Økologisk	6800	品薄
----	---	-------------------------------------	------	----

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。コクのある味付けの魚、白身肉との相性がよさそう。

21	白	スキリング オコロジスク SKILLING Økologisk	5800	品薄
----	---	------------------------------------	------	----

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、スパシーなお料理に。

21	白	ドリリング オコロジスク DRILLING Økologisk	5800	品薄
----	---	------------------------------------	------	----

ハイバーナル 100%(セイベル 7053 とリーズリング 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。だてに赤いパンツは履いていません！

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。



(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。

アンダーセン・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・アンダーセン、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「グリーンな果汁分」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	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ヶ月シェール・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。

20	泡 白	シグリッド アブル ブリュット SIGRID Æble Brut	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。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	ローズ・マリー アブル 甘口 ROSE MARIE Æble Doux	4800	
----	----------	--	------	--

イングリッド・マリー林檎 & サマー・ベリー。アルコール2度。年産9905本。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、食前酒や魚、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おすすめ。

【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！



(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



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が近い。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年が初ヴィンテージ。現在の



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; Awaded 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。それは今後も増え続けている。気候の変動もあり、デンマークは年々ワイン生産に適した環境になる。近くの森から水資源を得る。森の木からウッドチップを造り、ヒートシステムとする。コンポストなど、生産に必要な資材は、ほとんど自前で自然な素材を活用する。

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 DONS PDO Cuvée Brut Mousserende	10000	

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・ベルル。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。

21	白	ユトランド原産地呼称 ホワイト・トップ Jylland PGI White Top	4800	
----	---	--	------	--

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。まろ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、甲殻類によく合う。

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	6800	
----	---	--	------	--

レオン・ミロ、ロンド、レгент。フランス、アメリカ、ハンガリーの新樽で 1 年熟成。深みのある色合い。甘酸っぱさ、樽のしかりとしたニュアンス。沸き立つような赤い果実、ブルーベリー、ブラックベリーのアロマ。伸びのある酸。タンニンがまろやかで、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。

17	泡 赤甘	ドンス レッド・バリック ムシーランド スウィート DONS Red Barrique Mousserende Sweet	8500	
----	---------	--	------	--

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、やさしい渋みがあり、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。

13	白甘	有機栽培林檎のリキュール 17度 甘口 500ml Æbleau Økologisk Æblehedvin	6000	
----	----	--	------	--

有機栽培の林檎。細かいフィルターを通さずに瓶詰め。有機林檎を蒸留し、12ヶ月樽熟成。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ヶ月熟成。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。



Suisse 中欧

Imported by Hasumi Wine

ヴァレー州 (MIEGE)

カーヴ・カロ Cave Caloz



来春新入荷！

年	色	ワイン名	参考上代	備考

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--



【ハスミの眼】

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



Suisse 中欧

Imported by Hasumi Wine

ヴァレー州 (ST-PIERRE-DE-CLAGES)

シモン・メイエ・エ・フィス **Domaine et famille Simon Maye & Fils**



Gault & Millau

31010MÈM
DES VINS SUISSES

l'icône du vin Suisse

Membre mémoire des Vins Suisse

年	色	ワイン名	参考上代	備考

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--



【ハスミの眼】



Suisse 中欧

Imported by Hasumi Wine

ヌーシャテル州 (Colombier)

ドメーヌ・ド・シャンブロー Domaine de CHAMBLEAU



Gault & Millau

31010M3M
DES VINS SUISSES

l'icône du vin Suisse

Membre mémoire des Vins Suisse

年	色	ワイン名	参考上代	備考

--	--	--	--	--

--	--	--	--	--



【ハスミの眼】

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



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	Grüner Veltliner 1000ml	2900	
22	白	Grüner Veltliner Ziesel & Fuchs Niederosterreich	4800	
22	白	Grüner Veltliner Losterrassen Kremstal DAC	6500	
20	白	Grüner Veltliner Ried Moosburgerin 1otw Kremstal DAC	9000	
20	白	Grüner Veltliner Ried Spiegel 1otw Kremstal DAC	12000	

【ハスミの眼】



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	Riesling Ried Zehetnerin Kremstal DAC	6500	
20	白	Riesling Steingraben 1otw Kremstal DAC	12000	
20	白	Riesling Ried Wieland 1otw Kremstal DAC	15000	
14	白 甘口	Chardonnay Susse Selection	15000	
13	白 甘口	Chardonnay Trocken Beeren Auslese 375ml	16000	
17	白 甘口	Riesling Beeren Auslese 375ml	12000	

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



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て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
21	白	ゲミシュター・ザッツ <ストア>単一畑 Gemischter Satz Stor	4800	

<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	4600	
----	---	--	------	--

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	5500	
----	---	--	------	--

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	7000	
----	---	---	------	--

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。

彼はイタリア、フランスなどから様々なクローンを選別。

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	12000	
----	---	--	-------	--



【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 (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じん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)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。

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

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



グリューナー・ヴェルトリーナー100%。ヴァーグラムの丘より。やや緑がかかったイエロー。青りんごやシトラスの香り。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、仔牛のカツレツに。

19	白	リースリング <ヴィールフェル> 単一畑 Riesling Weelfel	4600	
----	---	--	------	--



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	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	5600	
----	---	--	------	--



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。

--	--	--	--	--

19	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。したいにバラのような高貴は花の香りも現れる。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。

ニーダーエスタライヒ州 (ヴァインフィアテル)

セッツァー Setzer



格調高い、精巧なワイン

魂を持った造り手、ハンス・セッツァー氏。奥様のウリさん、娘さんのマリー・テレーズと息子さんのウゲンさん。

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、近くのカンプター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、ブドウ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、我々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。セッツァーが、ヴァインフィアテルの格調高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	ロゼ	セッツァー イン・ピンク Setzer in Pink	4000	

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。

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ソート。活気のある辛口。

食前酒、魚のグリル、魚介、鶏、サラダ。

22	白	グリュナー・ヴェルトリーナー フリーゲングェヴィヒト Grüner Veltliner Fliegengewicht	3000	
----	---	---	------	--

夏、テラスで飲むワインに最適。フリーゲングェヴィヒトは「羽のように軽い」の意味。まさにフレッシュ！

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	グリュナー・ヴェルトリーナー オーストリッシュ ヴァインフィアテル DAC Grüner Veltliner Ausstich Weinviertel DAC	3800	
----	---	--	------	--

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「セッツァー・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、一日中楽しいワイン。サラダ、豆腐、鶏、豚、麺類などなど。

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

単一畑、「リード教会の庭園」という名のワイン。ホーエンヴァルトの、1000 年前の教会の隣の畑で、村で最も高い位置にある単一畑。セッツァーの畑は、主に白垂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。

まわりより涼しい気候と、特別な土壌により、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。バラの香りに満たされる。

【ハスミの眼】



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ローター・ヴェルトリーナー シンフォニカ Roter Veltliner Symphoniker	4000	

アーモンドの控えめな風味。フレッシュな芳香。ステンレス発酵・熟成。

22	白	ヴァイスブルグンダー Weißburgunder	4600	
----	---	-----------------------------	------	--

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。新鮮。

22	白	シャルドネ Chardonnay	4600	
----	---	---------------------	------	--

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。

22	白	リースリング Riesling	4600	
----	---	--------------------	------	--

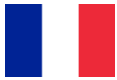
ステンレス発酵で4月末までシュール・リー。しっかりとした酸味、香り高いよく熟した林檎のような香り。深みのあるミネラルで、構造がしっかりしている。

21	赤	ツヴァイゲルト Zweigelt	4000	
----	---	---------------------	------	--

よく熟したチェリーの香りに、控えめなオークの香り。丸みがありスムーズな口当たり。大樽で9ヶ月熟成。後味に品格がある。

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
----	---------	---	------	-------

甘みと酸味のバランス感に、非常に優れる。樽の中で、20年間熟成。



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

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



トキ

「ゆったりとした、時間をつぶぐ」 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 ブリュット・グラン・リゼルヴ Champagne Brut Grande Réserve	5800	
NV	泡白	ブリュット・グラン・リゼルヴ ＜ハーフ 375ml 入数 24本＞	3800	ハーフ



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。3年、地下セラーで寝かせる。ほわほわとした柔らかい泡立ち。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。甘酸っぱくバランスが良い。

NV	泡白	シャンパーニュ エクストラ・ブリュット 1er Cru ブランド・ブラン <キュヴェ・ソレラ> Champagne Extra Brut 1er Cru Blanc de Blancs Cuvée Solera	11000	
----	----	---	-------	--



シャルドネ 100%。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、減った分をあたらしい継ぎ足し継ぎ足ししていくイメージ。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 ブリュット プルミエ・クリュ キュヴェ・エクセレンス Champagne Brut 1er Cru Cuvée Excellence	12000	
----------	----	---	-------	--



シャルドネ 70%、ピノ・ノワール 30%。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	泡口ゼ	シャンパーニュ ブリュット・ロゼ プルミエ・クリュ Champagne Brut Rosé 1er Cru	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。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。タルトなどの軽めのデザートに。



【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！」



(シャンパーニュ グラン・クリュ)モンターニュ・ド・ランス南部 ブジ

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)

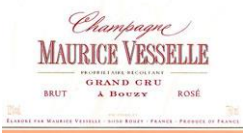
年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	キュヴェ・リゼルヴ グラン・クリュ エクストラ・ブリュット Champagne Cuvée Réservee Grand Cru Extra Brut	8000	
NV	泡 白	キュヴェ・リゼルヴ グラン・クリュ エクストラ・ブリュット <ハーフ 375ml 入数 12本>	5800	ハーフ
07	泡 白	ミレジム G.C コレクション エクストラ・ブリュット Champagne Millésime Grand Cru Collection Extra Brut	15000	限定品
12	泡 白	ミレジム G.C エクストラ・ブリュット Champagne Millésime Grand Cru Extra Brut	16000	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 ブリュット・ロゼ グラン・クリュ Champagne Brut Rosé Grand Cru	12000	
----	---------	---	-------	--



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。

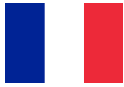
カーヴで3年から4年熟成。熱情的で輝くロゼ・カラー。ミント、ストロベリー、ラズベリー。エレガントでスムーズなアロマ。バランスが良く、重すぎない。バランスのとれた酸と、口中での持続。

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、Aurore Chéreau オロール・シェローさん

(自己紹介)

私はオーロラ・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、ミュスカデ広しといえども、私の蔵元だけなのですよ。

(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・フィーヌ・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 3600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】

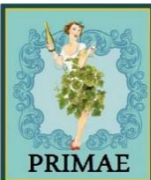
長期熟成するミュスカデですかー？聞いたことないです・・・でも飲んでみたらびっくり仰天。目から鱗がぼつりと落ちました。オーロラ姫のミュスカデは、上品で絶品です！問題がありましたら、私にすぐ電話してください。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	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> Chardonnay I.G.P V.D.P du Val de Loire Cuvée d'Aurore	2500	



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 Primae	2600	
----	---	--	------	--



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	3600	
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> <ハーフ 375ml 入数 12>	2200	



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、恐ろしくいらいにマッチ。

18 20	白	ミュスカデ SEM シュール・リー <キュヴェ・コント・ド・サン・チュベール> Muscadet Sévre et Maine Sur Lie Cuvée Comte de Saint Hubert	5000	
----------	---	--	------	--



平均 100 年樹齢、ムロン・ド・ブルゴーニュの古木より。35hl/ha。しっかりとした骨格のある、長期熟成型。畑はサン・フィアクル(聖なる辻馬車)という区画にあり、シストとロカイユ(石ころ)混じりのテロワール。特に良い年にだけ造られる、特別なキュヴェ。エレガントでミナラルたっぷり。芯のしっかりとした酸味。樽熟からくる、口当たりは丸みがあり、非常に柔らかい。ローストしたコーヒー、パッションフルーツのような温かみも感じられ、複雑で、コクがある。ホタテ、ラングスティーヌ、貝。デキャンタージュ推奨。

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	4600	
----	---	--	------	--

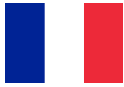


ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%。40hl/ha。アニマ・メアは「私の魂」を意味している。すなわち「テロワール、葡萄、人」。3 種類のラベルは、その3つの要素を表している。このテロワールは非常に異質で、下層土は火山岩で構成されている。上層土は斑レイ岩と粘土の層が、40cm 覆っている。この土の特殊性は、ワインにミネラルと、特徴的なレモンのノートを与える。シュール・リーは 8 ヶ月。パトナージュなし。繊細さと優雅さ。新鮮なレモン、カリ、ミネラル。ロの中でとても素敵なお余韻。成熟度と丸み素晴らしいバランス。

14	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	5800	
----	---	---	------	--



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。偉大なワインの一つであり、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。



(サヴニエール)アンジュー&ソミュール地区 Anjou et Saumurois
ドメヌ・デュ・プティ・メトリ Do. du Petit Métris



その名に恥じぬ
ロワールきってのグラン・クリュ



醸造家・ルノー兄弟

(自己紹介)

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・・・)

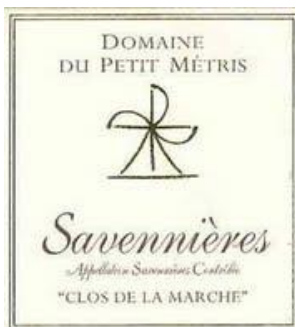
私たち、「ドメヌ・デュ・プティ・メトリ」は、1742 年より同じ家系で営む老舗ドメヌです。パリのワイン・コンクールや、ワイン専門誌など、あまたの権威より、毎年高評価を取り続けています。

"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。

2020 年 白・辛口

サヴニエール クロ・ド・ラ・マルシュ 5000 円

Savennières Clos de la Marche



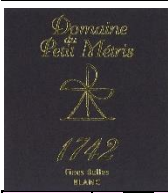
シュナン・ブラン 100%。手摘み。「クロ・ド・ラ・マルシュ」の区画は、シストとスピライト(玄武岩の岩石)土壌。そこに小石や砂利が混ざり、バラエティー豊かで繊細な畑。ロワール河右岸の南向き斜面。ヴァンダンジュは手摘みによる粒選り。ステンレス発酵、その後木樽による熟成。色合いは黄金色と銀色がまざり輝くよう。レモンやカモミール、スズランの香り。食欲をわきたてるような、新鮮さを感じさせる。蜂蜜、バニラのよくな細やかな木のニュアンスも。味わいはフレッシュな印象に、構成の確かさ。とにかく丸みがあり、土台の力強さが長い余韻を生んでいるよう。



【ハスミの眼】

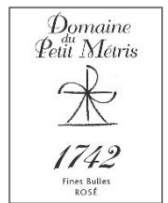
彼らの主要品種のシュナン・ブラン。とても面白い葡萄で、スパークリングをはじめ、辛口から甘口の白ワインまで、様々なバリエーションに変化します。ワインはどれもレベルが高い！そして味わいには、蔵元の性格が投影されます。彼らの暖かい眼差しをもって造られるワインを、ぜひ堪能していただきたい。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	クレマン・ド・ロワール ブリュット キュヴェ・1742 Crémant de Loire Brut Cuvée 1742	4000	



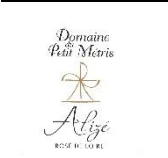
シュナン・ブラン 50%、シャルドネ 50%。手摘み。輝くストロー・イエロー。澆漉とした、爽快な泡立ち。口中での長い余韻を持つ軽快な辛口。アペリティフ、梨、パイナップル、シャーベット、赤いフルーツのデザート、チョコレート。

NV	泡 ロゼ	クレマン・ド・ロワール ロゼ・セック キュヴェ・1742 Crémant de Loire Rosé Sec Cuvée 1742	4000	
----	---------	--	------	--



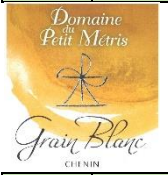
グロロー95%、カベルネ・フラン 5%。手摘み。ラズベリー・ピンク。イチゴ、フランボワーズや砂糖漬けのオレンジの香り。少しの甘味と美しい緊張感。ふんわりとした泡立ちが調和している。アペリティフ、グリルした野菜、魚、シャーベット。

20 21	ロゼ	ロゼ・ド・ロワール キュヴェ・アリーズ Rosé de Loire Cuvée Alizé	3400	
----------	----	--	------	--



カベルネ・フラン、グロロー、ガメイ。シスト土壌。手摘み。バイオレット、カシス、イチゴの新鮮な香り。果実がいっぱい、柔らかみがある。10度以下に良く冷やして。ピザ、ミックスサラダ、焼肉など。

21	白	アンジュ・ブラン キュヴェ・グレン・ブラン Anjou Blanc Cuvée Grain Blanc	3600	
----	---	--	------	--



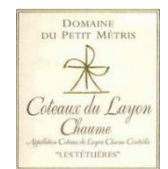
シュナン・ブラン 100%。手摘み。シスト土壌。黄金色。柑橘類や、アニスの新鮮さ。白い花のノート。タイムやシダの香りも。華やかで非常に丸みがある。ホタテのグリル、シーフード、白身の肉、羊のチーズ。

18	赤	アンジュ・ルージュ キュヴェ・エオール Anjou Rouge Cuvée Eole	3600	
----	---	---	------	--



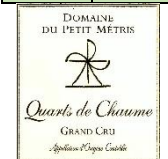
カベルネ・フラン100%。手摘み。自然酵母。マロラクティック発酵。軽くフィルタリング。ルビー・レッド。しっかりと芯までよく色づいているスマイル色。フレッシュさのある、ブラック・チェリーのアロマ。きれいな果実味に、ややスモーキーさも。食欲を増す、ジューシーで凝縮した果実感と、細やかで上質なタンニンが融合し、しなやかな旨味と余韻に繋がっていきます。余韻にしっかりとした構成を感じ、きっちりとした後味に。火を通したお魚から豚肉、ラム。存在感を発揮しながら寄り添う、懐の深い仕上がり。

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	6000	
----	--------	--	------	--

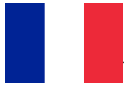


シュナン・ブラン 100%。手摘み。黄金色。香りは上質なはちみつのごとし。キャラメル、ネクタリン、アカシアの香りも。酸味がほどよく効いた甘みがあり、べたっとしていない。ソーテルヌを思わせるが、それよりもさらにエレガントで品が良い。甘い誘惑を上品に表現している。きれいな酸味、細く連続したミネラルがあり、重くない。余韻に蜂蜜、桃、チョコレート、アーモンド、ミルクの香味があり素晴らしい。豊かさや優雅さを兼ね備えた逸品。

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。



(ソミュール)アンジュー&ソミュール地区 Anjou et Saumurois
 ラ・ソース・デュールオー La Source du Ruault



「土地への愛、葡萄への愛」7世代受け継がれる、ワインへの愛

(自己紹介)

1998年、私ジャン・ノエル・ミロン Jean Noël Millon がドメーヌを引き継ぎました。私は、ソミュール・シャンピニーのアペラシオンの中心地で、10ヘクタールのカベルネ・フランと、2ヘクタールのシュナン・ブランを、20年間熱心に栽培してきました。

ワインは、300年前の tuffeau 石灰岩の洞窟を利用した地下セラーで、ゆったりとした時の流れのなかで熟成させます。

私たちの哲学・・・「グラスで語られる、素晴らしきワイン物語」

私にとって、ワイン生産者はぶどうの木を栽培して、ワインを造るだけではない。大事なことは、グラスを傾けた時、物語を飲み手が感じられること。そのために、土地に寄り添い、葡萄に愛を込めている。飲み手は、グラスの中にその土地の優雅さを呼び起こし、その香りとエレガンスで五感が魅了される。

美しいワインは偶然の結果ではない。毎年のヴィンテージはそのルーツを過去に持ち、次のヴィンテージに影響を与える。将来の世代のために、すでにここにあるものを保存し完成させる。本物のワインをもたらすことを目指している。植物、土地、そして天候を尊重。葡萄に最も良い成長条件を与え、ワインを生産することをモットーにしています。

私は、祖先が造った石灰岩の洞窟で、哲学に従ってワインを生産しています。ワインは地下9メートルの蔵で、静かに熟成されます。ワインの自然な風味を保つために、濾過や酵母の添加は致しません。亜硫酸塩の添加もほんの少しです。それぞれのヴィンテージはそれぞれの時期を過ごし発展するのです。

年	色	ワイン名	ご上代	備考
**	白	ソミュール ラ・クーレ・ドニ Saumur La Coulée d'Aunis	****	



粘土・石灰質土壌。2ヘクタール。シュナン・ブラン 100%。樽で12ヶ月間熟成。柑橘系の果物、エキゾチックなフルーツと蜂蜜のバニラトーンの組み合わせ。香りが非常に豊か。口中では、非常に新鮮な仕上げ。上質で豊かな構造。活発で複雑。バランスのとれたワイン。

**	赤	ソミュール・シャンピニー Saumur Champigny	****	
----	---	----------------------------------	------	--



カベルネ・フラン 100%。粘土・石灰質土壌。8ヘクタール。香り高い赤い果実の香り。鮮やかな赤。口当たりがよく爽やか。ジューシーで、豊かで熟した新鮮な果物のよう。

15	赤	ソミュール・シャンピニー ル・シャン・フー Saumur Champigny Le Champ Fou	5200	
----	---	--	------	--



カベルネ・フラン 100%。粘土・石灰質土壌。1ヘクタール。樽熟成 100%、12か月。“Le Champ Fou”は、ソミュール・シャンピニーの呼称の中心に位置。エネルギーに満ちた土地。強かなジュースを作り出す。シルキーなタンニンと魅力的でぱりとした赤い果実。

15	赤	ソミュール・シャンピニー センセイ Saumur Champigny Sensei	5500	
----	---	--	------	--



カベルネ・フラン 100%。粘土・石灰質土壌。0.8ha。葡萄が過熟になる手前、瀬戸際まで待ち収穫。エレガンスさ、まろやかさ、柔らかさを追求したキュヴェ。柔道の修養のため、奈良の天理大学にいた際のオマージュ。キュヴェ Sensei = 先生とし、ソミュール・シャンピニーの模範となるようなワインを目指した。



【ハスミの眼】彼は言う。味わったときに、ワインの物語を伝えたい。ワインは、「グラスで語られる、素晴らしきワイン物語」を語り始めるだろう。ドメーヌは正式にオーガニックとして認識されている。葡萄の木の自然免疫を強化するために、月の満ち欠けに従う。自家製の堆肥を使用することで土が活性化する。生物の多様なサイクルが畑で営まれている。



(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、カバー付きのスタックに葡萄を入れ、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 メソード・トラディショナル Touraine Brut Méthode Traditionnelle	2800	



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。メソード・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。良く熟したカリンや、新鮮なリンゴのような芳しい香り。後味に、少しピ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・ヴァル・ド・ロワール Chardonnay I.G.P V.D.P du Val de Loire	2500	
----	---	---	------	--



シャルドネ 100%。3ヘクタール。低温にて発酵・熟成。少し緑がかかった麦わら色。南国フルーツの香り。思いのほか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。

22	白	トゥーレーヌ ソーヴィニオン Touraine Sauvignon	2500	
----	---	--------------------------------------	------	--



ソーヴィニオン・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、「ソーヴィニオン・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 ソーヴィニオン レクスプレッション Touraine Sauvignon l'Expression	3200	
----	---	---	------	--



ソーヴィニオン・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	白	トゥーレーヌ シュノンソー Touraine Chenonceau	4200	
----	---	--------------------------------------	------	--



ソーヴィニオン・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。白い花の香りとグレープ・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。

19	赤	カベルネ・フラン I.G.P VDP デュ・ヴァル・ド・ロワール Cabernet Franc I.G.P V.D.P du Val de Loire	2500	
----	---	--	------	--



カベルネ・フラン 100%。1ヘクタール。年産9000本から10000本。エレガントなダーク・ガーネット。黒い果実や赤い果実の新鮮な香り。フルーティーで柔らかみのある味わいは食欲をわきたてる。鴨や鹿、イノシシ。

【ハスミの眼】



この蔵元が、トゥーレーヌ最高とは申しませんが、しかし品質はいずれも高く、リーズナブルな価格にも好感が持てます。なによりワインにうつつ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・ノワールを造りだすのが仕事です。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
21	白	サンセール・ブラン Sancerre Blanc	5600	



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。

20	白	サンセール・ブラン <キュヴェ・レ・シャセーニュ> Sancerre Blanc Cuvée Les Chasseignes	7800	
----	---	---	------	--



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な酒質。熟する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、野に咲く花の中にい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。

**	赤	サンセール・ルージュ Sancerre Rouge	****	欠品
----	---	------------------------------	------	----



ピノ・ノワール100%。いくつかの畑の葡萄をブレンド。40%ステンレス、60%古樽(1から5年樽)熟成。期間は10か月ほど。イチゴが熟した様な香味と、リコリスのような喉越しがすがすがしさを与えている。美しく、非常にまろやかな味わいのサンセールだ。砂浜にたたずむ、大人びた美しい少女の様な味わい。凛としたたたずまい、微笑み美しさ、純真さを全て兼ね備えている。

【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。シェール・チーズでも有名ですね。ここのワインは、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。この哲学ののっつ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
ドメーヌ・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	4500	

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！

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

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 シャルドネ アロガン Côtes du Jura Chardonnay Arrogance	7600	
----	---	---	------	--

シャルドネ 100%。濃い麦わら色。このキュヴェはフレーク状の灰色の泥灰土。上記のワインと同じ、"Les Roussots"と呼ばれる畑にある。使用される葡萄は古木の特選で、細心の注意を払い選別する。フランスで最も高貴な森、「トロンセ、アリエ、ニヴェルネ」のオーク樽で熟成。白い果実、メロンやアンズなどの豊かな香り。コンドリュエにある豊満な香りを、ややシャープにしたイメージ。バニラ、バターソース、ロブスター、スモークサーモン、フォアグラ、イチゴのスープ。

19	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	
----	---	--	------	--

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、ラバン、羊、仔牛、バター。

**	赤	アルボワ プールサル Arbois Poulsard	****	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。

20	赤	アルボワ・ピュピヤン ピノ・ノワール Arbois Pupillin Pinot Noir	5800	
----	---	--	------	--

ピノ・ノワール 100%。ステンレス発酵・熟成。きれいなルビー色には透明感がある。繊細で魅力的な、赤い果実の香りは香水のよう。しなやかで丸みを帯びた味わいで、細い線がずっと奥に続くイメージ。飲み進むにつれて、ふくよかさを増す。赤身の鳥獣肉に。

19	赤	コート・デュ・ジュラ トウルソー Côtes du Jura Trousseau	6800	
----	---	---	------	--

トウルソー100%。淡いルビー色。胡椒のような香味、タンニンのしなやかさ。純粋で調和がとれている。仔牛、鴨、熟成したチーズ。



【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・ヘイワング **Domaine HEYWANG**

1950年代に、アリーズとジャン・ヘイワングが設立。現在は奥様のミッシェルとユベール・ヘイワング氏が2代目として90年代初頭から運営。ストラズブールの南西、ハイリゲンシュタイン村に位置。この村とその周辺のみ認められた、クレヴネール(サヴァニャン・ローズ)という希少な葡萄から造る、「クレヴネール・ド・ハイリゲンシュタイン」というワインがフラッグ・シップ。「ワインは葡萄畑で造られる」という信念の下、この葡萄に誇りと強いこだわりを持ち、全体的に「果実味とミネラル」のバランスに優れた、柔和なイメージのワインを造り出します。畑は7ヘクタールで、30の区画がある。すべて醸造所から2キロ圏内の丘の中腹にあり、日当たりがすこぶる良い。これ以上畑は増やさず、優れた葡萄を造ることに挑戦している。

慎重さ、粘り強さ、一貫性が大事。殺虫剤、除草剤不使用。

自然を尊重して次世代に残す。嘘のないワインを造ること…私たちに課せられた明確な使命だという。

私たちのワインは、葡萄の品質、テロワール、個性、信念を反映している！

私たちのワインは、気候、雨、風、太陽を物語る。正直であり、決して嘘はつかないと信じている。

オーベルジュ・ド・リルなど、高品質なレストランで採用実績がある、「グルメ」なワインの数々をお楽しみいただけます。

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	3800	

ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリ。18ヶ月熟成。

21	ロゼ	ピノ・ノワール ロゼ フロリアル ヴァン・セック Pinot Noir Rosé Floreal Vin Sec	4000	
----	----	---	------	--

平均樹齢20年。フレッシュで喉の渇きを癒す。野菜、サラダ。

21	白	リヴェルレ ヴァン・ファン・ド・アッサンブラージュ ヴァン・セック Riwerle Vin Fin d'Assemblage Vin Sec	3600	
----	---	---	------	--

フルーティーで軽やか。サラダ、ハム。

20	白	クレヴネール・ド・ハイリゲンスタイン ル・クラシック ドゥミ・セック Klevener de Heiligenstein Le Classique Demi Sec	5000	
----	---	---	------	--

ハイリゲンスタインの生産者は、この希少な葡萄、「クレヴネール」を誇りをもって生産している。平均樹齢15年。

優雅さ、力強さ、そして繊細な香りが、非常に高貴な印象を与える。華やかで、スパイシーな香り。味わいは極めてまろやか。魚介、スパイシーなお料理、白身肉、クリーム・ソース。

20	白	ル・ミュスクル ヴァン・セック Le Muscle Vin Sec	5600	
----	---	--------------------------------------	------	--

ミュスカとクレヴネールのブレンド。平均樹齢20年。



【ハスミの眼】

非常にやわらかな印象のアルザス。「クレヴネール・ド・ハイリゲンシュタイン」という希少な葡萄を誇りに思う、生粋のヴィニユロン魂に引き込まれる。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	シルヴァネール コート・ド・パール ヴァン・セック Sylvaner Cotes de Barr Vin Sec	4000	

平均樹齢 35 年。コート・ド・パールという特別な土地から生まれる。グラン・クリュ畑、キルヒベルグ・ド・パールの上部に位置。南向きの緩やかな斜面が、葡萄の良好な成熟を促す。控えめなフルーティーさ。生き生きとしていて、乾きを潤す。率直で繊細、新鮮なイメージ。シーフード、シャルキュトリー。

20	白	ピノ・ブラン ヴァン・セック Pinot Blanc Vin Sec	4400	
----	---	---------------------------------------	------	--

平均樹齢 30 年。ほんのり黄金色。熟した新鮮な果物、あたたかな花の香り。しなやかな酸。

21	白	リースリング ドルフ ヴァン・セック Riesling Dorf Vin Sec	4400	
----	---	---	------	--

平均樹齢 30 年。光沢のある黄金色。柑橘類の香りがエレガント、フレッシュ、繊細。牡蠣、魚介、白身肉山羊のチーズ。

19	白	リースリング G.C キルヒベルグ・ド・パール Riesling G.C Kirchberg de Barr	7800	
----	---	---	------	--

南東を向いた、標高 215 メートルから 347 メートルの丘の中腹の畑。平均樹齢 25 年。パールの村を見下ろしている。石灰岩、泥灰岩や砂岩質の土壌がモザイクをなしている。白い花、洋梨、ハーブの繊細な芳香。ヒラメ。

20	白	ピノ・グリ リュー・ディ サルツホフ Pinot Gris lieu-dit Salzhof	4800	
----	---	---	------	--

グラン・クリュ、キルヒベルグ・ド・パール上部、南向きの畑。平均樹齢 18 年。熟した果実のアロマとスモーキーさ。上品な酸味。ドライフルーツやハチミツ。バランスがよく、構成がしっかりとしている。

キノコ、白身の鶏。

20	白	ゲヴェルトツラミネール Gewurztraminer	5500	
----	---	-------------------------------	------	--

平均樹齢 30 年。フルーティーで柔らかい。濃厚だが重くなく、まろやか。

18	白	ゲヴェルトツラミネール G.C キルヒベルグ・ド・パール Gewurztraminer G.C Kirchberg de Barr	7800	
----	---	--	------	--

平均樹齢 25 年。

18	赤	ピノ・ノワール Pinot Noir	4200	
----	---	-----------------------	------	--

平均樹齢 20 年。新鮮。ブラック・チェリーやベリーの香り。ジューシー。バーベキュー、仔羊。



(アルザス)

ドメヌ・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、ブルゴーニュでの経験も、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	欠品 3800	9月入荷

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。食後に特におすすめです。

20	白	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	4800	
----	---	--	------	--

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。ワインに溶け込んだ酸味。

21	白	ピノ・ブラン Pinot Blanc	3600	
----	---	-----------------------	------	--

Dry, fleshy and fruity ピノ・ブラン 100%。手摘み。2ヶ月から4ヶ月、澁とともに大樽熟成。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。

21	白	ミュスカ Muscat	3600	
----	---	----------------	------	--

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、澁とともに大樽熟成。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。

【ハスミの眼】

彼に初めて出会ったのは、パ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あ瞳……。

ワインを飲めばハッとするような、その目線の高さ。タイな辛口。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単なる言葉ではなく、この哲学がピエールの源泉となっているのだと、すぐに理解できる、破格のアルザスです！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	リースリング セック Riesling Sec	3600	

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、澱とともに大樽熟成。辛口でミネラル豊富。美しく新鮮な柑橘系の果物や、レモング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、クリーミーな自身の肉、ザワークラフト。

21	白	リースリング エルドンゴット単一畑 セック 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	ピノ・グリ セック Pinot Gris Sec	4500	
----	---	-----------------------------	------	--

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、自身の鶏、仔牛。

21	白	ゲヴェルトトラミネール セック Gewurztraminer Sec	4500	
----	---	---------------------------------------	------	--

Gourmet and delicious 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。レモングラス、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。

18	白	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	8000	
----	---	--	------	--

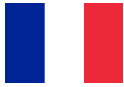
ゲヴェルトトラミネール 100%。畑は Fronholz の丘の南側斜面にある粘土石灰質土壌。大樽で熟成。砂糖漬けのフルーツ、パイナップル、イチジク、パパイヤ。フルボディで、豊か。美味しく魅力的なハーモニー。

22	赤	ピノ・ノワール Pinot Noir	3600	
----	---	-----------------------	------	--

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	ピノ・ノワール フロンフォルトツ単一畑 Pinot Noir Fronholz	6800	
----	---	--	------	--

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。落ち着いた、甘いバラの香りやバニラの香りが深く味覚を誘い、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る。アワビ、上質な霜降り肉。



(I.G.P コトー・ド・コワフィ)

ドメヌ・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、コルマールから西へ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ィル・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8万本である。

3. 独自の栽培方法、ユニークな挑戦

彼らははたまた畑を復活させただけではなく、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、腰をかがめずに、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、病気に汚染される可能性が低くなる...

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 メソード・トラディショナル Vin Mousseux de Qualite Méthode Traditionnelle	2800	



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	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	2800	
----	---	--	------	--



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	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	3200	
----	---	--	------	--

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。

20	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	2800	
----	---	--	------	--

19	白	シャルドネ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ ＜ハーフ 375ml 入数 12本＞	1600	ハーフ
----	---	--	------	-----



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 リゼルヴ 樽熟成 I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Pinot Noir Réserve I.G.P des Coteaux de Coiffy	2800	
----	---	---	------	--

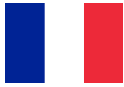
18	赤	ピノ・ノワール リゼルヴ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ ＜ハーフ 375ml 入数 12本＞	1600	ハーフ
----	---	---	------	-----



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えの銘醸地。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。だれも注目していない分、価格と味のバランスに優れ、そういう意味ではまさに「お買い得ワイン」。



(I.G.P オート・マルヌ)

ル・ミュイ・モンソジョネ Le Muid Montsaigeonnais



「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、修道院を建てようとして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 ブランド・ブラン・ブリュット シャルドネ Vin Mousseux Blanc de Blancs Brut Chardonnay	3800	
NV	泡 白	ヴァン・ムスー ブランド・ブラン・ブリュット シャルドネ <ハーフ 375ml 入数 12 本>	2600	ハーフ



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。

20	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	3400	
----	---	---	------	--



シャルドネ 100%。年と共に進化する高貴で複雑なワイン。レモンのような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	白	シャルドネ I.G.P ド・ラ・オート・マルヌ フュ・ド・シェーヌ Chardonnay I.G.P de la Haute Marne Fûts de Chêne	4400	
----	---	---	------	--

ステンレス発酵後、オークの新樽(228L)熟成、12 か月。やや濃いめの麦わら色。芳しい樽の香り。なめらかでまろやか。濃密さのある味わい。トーストや、バター、プリオッシュを連想させる。

19	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	3400	
----	---	---	------	--

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。

19	赤	ピノ・ノワール I.G.P ド・ラ・オート・マルヌ フュ・ド・シェーヌ Pinot Noir I.G.P de la Haute Marne Fûts de Chêne	4400	
----	---	---	------	--



ステンレス発酵後、オーク樽(228L)熟成、12 か月。新鮮さがあり、タンニンの構造がしっかりとしている。例えていうなら、ヴォルネイのような厚みと濃密さ、そしてチャーミングな酸がある。



【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り出して、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
20	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール プライベート Bourgogne Pinot Noir Private	3600	

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	4800	
----	---	--------------------------------	------	--

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。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	3600	
----	---	---	------	--

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の光線。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、アンドウイエット、シーフード、淡水魚、オイスター、エスカルゴなどなど。

20	白	プティ・シャブリ プライベート Putit Chablis Private	4000	2樽限定
----	---	--	------	------

0.61 ヘクタール、30 年樹齢。ステンレス・タンク。マロラクティック発酵。グレイの反射、輝きのあるイエロー。エレガントなフルーツの香り。レモンやライムのヒントがあり、ミネラルを感じる。フレッシュで、後味には丸みを感じる。鼻に抜ける、香草のイメージも素晴らしい仕上がり。シーフード、オイスター、アスパラ、自身の鶏、山羊のチーズ。

20	白	シャブリ プライベート Chablis Private	4400	
----	---	--------------------------------	------	--

19 20	白	シャブリ プライベート <ハーフ 375ml 入数 24 本> Chablis Private	2900	ハーフ
----------	---	--	------	-----

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レクション。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。



【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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	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	6000	

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。口中での広がり、丸い余韻が素晴らしい。

21	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	7600	
----	---	---	------	--

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。

20	白	シャブリ 1er Cru <ヴォークパン> プライベート Chablis Premier Cru Vaucoupin Private	7600	
----	---	---	------	--

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。まる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。

20	白	シャブリ 1er Cru <ヴァイヨン> プライベート Chablis Premier Cru Vaillons Private	7600	
----	---	---	------	--

20	白	シャブリ 1er Cru <ヴァイヨン> プライベート <ハーフ 375ml 入数 24 本> Chablis Premier Cru Vaillons Private	4800	ハーフ
----	---	---	------	-----

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、口中での余韻も秀逸です。

20	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。淡い黄色で、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。

20	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。非常に長い熟成を見せる区画。

20	白	シャブリ G.C <レ・クロ> プライベート Chablis Grand Cru Les Cros Private	*****	限定品 要問合せ
----	---	--	-------	-------------

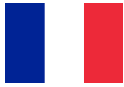
シャルドネ 100%。0.2ha。年産 1000 本前後。平均樹齢 36 年。100%オーク。新樽比率は年により決定。100%オーク。グラン・クリュのベストな畑。とても複雑でスケールの大きな印象が男性的なイメージ。幾重にも感じる香りと味わい。濃密でたっぷりとした蜂蜜のようなニュアンスがある。

20	白	シャブリ G.C <ブランショ> プライベート Chablis Grand Cru Blanchot Private	15000	
----	---	---	-------	--

プライベート畑。1ヘクタール弱、平均 50 年樹齢、手摘み。セルヴァン家のワイン造りの真髓が色濃く踏襲されています。ステンレス発酵後、古樽にて熟成。トロツとした濃密な感じ、おだやかな香り、落ち着きのあるシックな味筋が、グランクリュを味わうことの幸福を感じさせます。

NV		ラタフィア・ド・シャブリ プライベート 16 度 Ratafia de Chablis Private	7800	
----	--	--	------	--

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。アペリティフに、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、はちみつの余韻があり、贅沢な逸品。



(ジュヴレ・シャンベルタン)

Do.フィリップ・ロシニョール 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
18	白	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	4600	



シャルドネ。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。まるでメリ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、口いっぱい広がる。例えるなら、セルヴァン家のシャブリにあるような蜜っぽさがあり、このクラスでは上物の風格がある。

18	白	コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ Côte de Nuits-Villages	7800	
----	---	---	------	--

20	白	コート・ド・ヌイ・ヴィラージュ <クロ・ド・ラ・マジエール畑> モノポール Côte de Nuits-Villages Clos de la Mazière Monopole	8500	
----	---	---	------	--

シャルドネ。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・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がある。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、ズキ、クリーム、キャビア、魚介のダシ。

19	白	マルサネ Marsannay		
----	---	-------------------	--	--

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。

19	白	マルサネ アン・ヴェルド Marsannay En Verdort	8000	
----	---	--------------------------------------	------	--

シャルドネ。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酸とミネラルが充分。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
**	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール コート・ドール Bourgogne Pinot Noir Côte-d'Or	*** 欠品	



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。ビ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！

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

	赤	マルサネ Marsannay	****	
--	---	-------------------	------	--

16	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	8600	
----	---	--	------	--



ピノ・ノワール。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。

14	赤	ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ Gevey Chambertin Vieilles Vignes	13000	
----	---	--	-------	--



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
ビ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> Gevey Chambertin Premier Cru Estournelles Saint-Jacques	20000	
----	---	---	-------	--

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。硬質でしっかりと骨格。口中に残る余韻には、気品がある。

	赤	ジュヴレ・シャンベルタン プルミエ・クリュ <レ・コルボー> Gevey Chambertin Premier Cru Les Corbeaux	20000	
--	---	---	-------	--

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、シャンボール・ミュジニー、ポマール、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	****	欠品

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。

**	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	6500	欠品
----	---	--	------	----

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」を放射しているかのようだ。

20	白	コート・ド・ボーン <ラ・グラン・シャトレヌ> Côte de Beaune La Grande Chatelaine	7600	
----	---	--	------	--

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。

20	白	コート・ド・ボーン 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	7600	
----	---	---	------	--

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、粘土質土壤で東側斜面に位置。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。まるでヴィオニエか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、たっぷりとした果実味がある。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」と比較するならば、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年に出会った時、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。もうとくに一番ですよ！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	白	ムルソー Meursault	*****	欠品

シャルドネ 100%。45 年樹齡。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。

19	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	18000	
----	---	--	-------	--

シャルドネ 95%、ピノ・グリ 5%。年間 5 ケース前後の入荷。新樽 50%。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。シュール・リー、ノン・フィルターにて上澄みだけ抜き取る。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	4800	
----	---	---	------	--

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	6500	
----	---	--	------	--

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 年樹齡。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、フレーヴァー、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	7600	
----	---	--	------	--

3.5 ヘクタール。セレクション・マサール。平均樹齡 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。

17	赤	サヴィニ・レ・ボーヌ <レ・ピコタン> セレクション Savigny-lés Beaune Les Picotins Sélection	8600	
----	---	---	------	--

平均 48 年樹齡。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 19	赤	マルサネ <ラ・クーム・ペヴネル> セレクション Marsannay La Combe Pévenelle Sélection	10000	
----------	---	--	-------	--

0.3 ヘクタール、平均 43 年樹齡。石灰質土壌で、標高 290メートルと高い位置にある。手摘み。自然酵母にて、20 日間発酵。500L の古い大樽で熟成。2 年近く熟成させ、角のとれたまるやかな味わいを楽しめる。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	赤	ヴォルネイ Volnay	12000	

40年樹齡。セレクション・マサール。ヴォルネイには様々な畑、味わいがありますが、人が憧れるヴォルネイの個性、赤いサクランボ、豊かな果実味、複雑な要素、繊細ではかない余韻…すべてを持ち合わせているのがシャンタルのヴォルネイです。

19	赤	ボーヌ・プルミエ・クリュ <レ・シュワシヨ> Beaune Premier Cru Les Chouacheux	13000	
----	---	--	-------	--

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年樹齡以上のピノ。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だよ。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。

20	赤	ポマール <レ・ヴィニヨ> Pommard Les Vignots	14000	
----	---	---	-------	--

1ヘクタール。40年樹齡。320メートルの高標高。しっかりとした厚みを感じられる。まだ若々しさがあつた。骨格がしっかりあり、ボリューム。赤い肉汁のイメージ。旨みが凝縮している。

20	赤	ニュイ・サン・ジョルジュ <レ・ダモド> Nuits Saint Georges Les Damades	15000	
----	---	--	-------	--

1ヘクタール。40年樹齡。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。

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	17000	
----	---	--	-------	--

40年樹齡。0.77ヘクタール。若々しいルビー・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。

20	赤	シャンポール・ミュジニー <レ・モンビー> Chambolle Musigny Les Mombies	18000	
----	---	---	-------	--

平均50年樹齡。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。

17	赤	ヴォーヌ・ロマネ プルミエ・クリュ <レ・スシヨ> Vosne Romanée Premier Cru Les Suchots	40000	
----	---	---	-------	--

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。このスシヨは、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年樹齡。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	56000	
----	---	---	-------	--

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年樹齡で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、必ずこうし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、華美な装飾がなく、「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、い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
**	白	ブルゴーニュ・アリゴテ Bourgogne Aligoté	****	欠品



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。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	11000	限定品
----	---	-------------------------------------	-------	-----



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ない。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	13000	
----	---	---	-------	--



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）輸出したがない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
20	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	5800	限定品



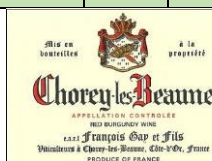
ピノ・ノワール 100%。20%新樽。平均 50 年樹齡。元はジョレイ・レ・ポヌとして生産していた畑だが、行政機関の通知により、突然の格下げとなった。だいたい 30 年周期で、オペレーションの見直しがあるとのこと。歳元いわく、ジョレイを造っていた時と、特になにも変えていないとのこと。味わい、風味からして、まさに買い得感満載のピノ！

17	赤	ラドワ Ladoix	8800	
----	---	---------------	------	--



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	ジョレイ・レ・ポヌ Chorey-lés-Beaune	6200	
----	---	--------------------------------	------	--



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。

16	赤	サヴィニ・レ・ポヌ Savigny-lés-Beaune	8000	
----	---	---------------------------------	------	--



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。

13	赤	サヴィニ・レ・ポヌ プルミエ・クリュ<レ・セルパンティエール> Savigny-lés-Beaune 1er Cru Les Serpenteries	10000	
----	---	--	-------	--



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	ポヌ プルミエ・クリュ <レ・ペリエール> Beaune 1er Cru Les Perrieres	12000	
----	---	---	-------	--



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	
----	---	---------------------------	-------	--

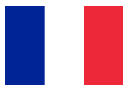


ピノ・ノワール 100%。真紅の色合い。清涼感をともなうベリーの香りに、奥底から漂う充実した皮のニュアンス。若々しい果実。細やかだが、まだ強いタンニン。温かみ、ボリュームのあるアルコール感。時がたっても新鮮さを失わない、素晴らしい酒質。

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	****	



シャルドネ 100%。ピュリニー・モンラッシェ村近郊の若木(樹齢 7 年前後)を主に使用。0.5 ヘクタール。瓶内熟成 18 ヶ月。

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っています。

**	白	ブルゴーニュ・アリゴテ レ・マレショー Bourgogne Aligoté Les Maréchaux	****	
----	---	--	------	--

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。

**	白	ブルゴーニュ・シャルドネ <レ・フェメロット> Bourgogne Chardonnay Les Femelottes	****	
----	---	--	------	--



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・モンラッシェ」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。

ブリオッシュ、バター、白バルサミコ、白子、フォアグラ。

**	白	ブルゴーニュ・シャルドネ <レ・ソソ> Bourgogne Chardonnay Les Sausots	****	
----	---	---	------	--

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、たっぷりと表現されている。

**	白	ムルソー <レ・ナルヴォー> Meursault Les Narvaux	*****	
----	---	---	-------	--



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。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。

【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、いかんせん量が少ない。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。

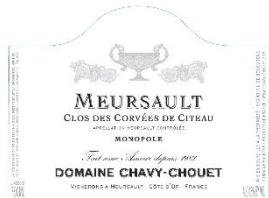
ワインはけっこう固い感じで、だいぶ無口な印象。でもその奥に、キラツと光るものがありそう・・・そんなイメージの味筋です。白ワインにおいては、樽の出具合がバツグンです。畑のラインナップも良く、何しろ生産者が若い。向上心があり、自分をプロデュースしようという意思がありあり。20 年前のシャンタル・レスキュールのように、今まさに力強く、上昇中！まだ付き合いが浅くなんとも言えませんが、けっこうバケソウな感じもするのが事実であります。しばらく付き合い合ってみます！

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

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。

	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	****	
--	---	---	------	--

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を持つ。



	白	ムルソー 1er Cru <レ・シャルム> Meursault 1er Cru Les Charmes	****	
--	---	--	------	--

シャルドネ 100%。0.3ヘクタール。平均樹齢 74 年。20%新樽。12か月樽熟成。ピュリニー・モンラッシュ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。豊富な酒質、骨格も素晴らしい。



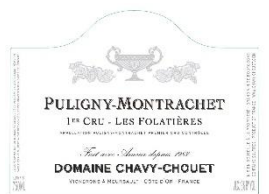
	白	ピュリニー・モンラッシュェ <レ・ザンセニエール> Puligny-Montrachet Les Enseignères	****	
--	---	---	------	--

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・モンラッシュェ (Batard Montrachet) と、ピアンヴニュ・バタール・モンラッシュェ (Bienvenues Batard Montrachet) 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。



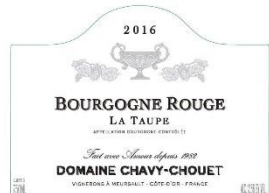
	白	ピュリニー・モンラッシュェ プルミエ・クリュ <レ・フォラティエール> Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres	****	
--	---	--	------	--

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。品があり肉付きが良い。オイルーで、ローストしたアーモンドや、ハチミツのような香りがある。



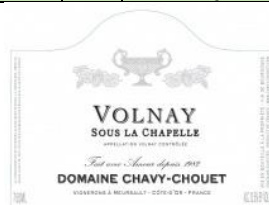
	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール ラ・トープ Bourgogne Pinot Noir La Taupe	****	
--	---	---	------	--

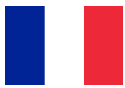
ピノ・ノワール 100%。0.1ヘクタール。平均樹齢 10 年。20%新樽。10か月樽熟成。ポマール近郊の畑。赤いフルーツのアロマに溢れ、構成も十分丸みがある。



	赤	ヴォルネイ <スー・ラ・シャペル> Volnay Sous la Chapelle	****	
--	---	--	------	--

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。





(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



「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5世代に渡りワインを造り続ける。高い名声は父親のフェルナンから飛躍的に伸び、そして息子のローランになりその地位を確かなものにしてしています。小さな家族経営ですが、祖父母から祖父母の兄弟にいたるまで、親戚一同すべてワインの造り手。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、ブルゴーニュ **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きます。

(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	備考
**	白	ブルゴーニュ・アリゴテ 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！		
**	白	ブルゴーニュ・シャルドネ 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。まるやかな味わいで、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 ^{er} 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、上質な酸とあいまって、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 ^{er} Cru 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。オリーで豊か。ムルソーらしい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】



一番のお勧めは？どのワインが一番好き？よく聞かれます。そりゃ全部ですよ。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。でもコツリ選ぶとしたら、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	*****	
**	白	シャサーニュ・モンラッシェ Chassagne-Montrachet <ハーフ 375ml 入数 12本>	*****	

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。こちらまさかの酸の位置。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、ふよやかな樽のバランス。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 ^{er} 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 ^{er} Cru Morgeot	*****	
----	---	---	-------	--



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 ^{er} 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。ふよよかさ、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 ^{er} 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。

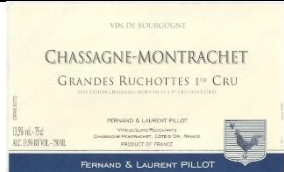
	白	シャサーニュ・モンラッシェ・プルミエ・クリュ <ヴァイド・ブルス> Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru Vide-Bourse	*****	
--	---	---	-------	--



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。カ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。

素晴らしいでさばえです。ピョ・・・甲殻類、ロブスターなんかには最高！

	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 ^{er} 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	赤	コート・ブルギニオン Coteau Bourguignons	4200	



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。

**	赤	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	****	欠品
----	---	--	------	----



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、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!

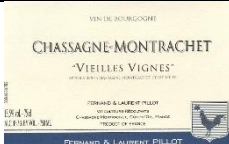
21	赤	サントネー <レ・プラロン・ドゥーサー> Santenay Les Prarons Dessus	9800	
----	---	---	------	--



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。

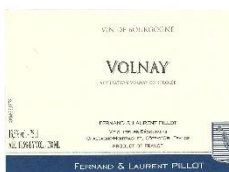
ローラン・ピヨの笑顔と、爽やかな風が吹くブルゴーニュの畑の風景が目の前に現れる...

21	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	11000	
----	---	---	-------	--



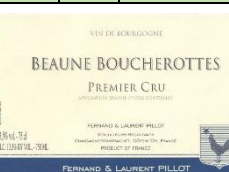
ピノ・ノワール100%。45年から50年樹齢。6つの区画からなる。胡椒、レッドカラント、木の香りが程よい。最初は穏やかで素朴な印象だが、すぐに構成がかなり強く、はっきりしていると気付く。やはり赤身の鳥獣肉によく合うだろう。

**	赤	ヴォルネイ Volnay	*****	
----	---	-----------------	-------	--



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。

16	赤	ボーヌ・プルミエ・クリュ <ブシュロ> Beaune 1 ^{er} Cru Boucherottes	12000	
----	---	--	-------	--



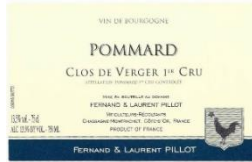
ピノ・ノワール100%。40%新樽。18か月熟成。なまめかしいレージュ。芯まで色濃く、深みがある。香りは瑞々しい赤い果実。松のような香り、少し焦がしたような樽のニュアンスも少々。口のなかで広がりを見せる味わい。うまみが強く、丸みしっかりとしたタンニン。骨格がしっかりとした、強い印象がある。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
16	赤	ポマール <タヴァンヌ> Pommard Tavannes	11000	



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。粘土石灰質土壤に多くの酸化鉄。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、ビシッとした強さ。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 ^{er} Cru Clos de Verger	14000	
----	---	--	-------	--



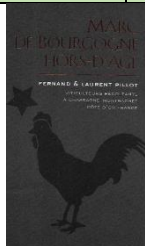
ピノ・ノワール 100%。ポマール村の中心より、北側に位置する畑。より濃密で硬質。上質でエレガントなスタイル。力強さと繊細さがうまく同調し気品にみちた香味となっている。

16	赤	ポマール・プルミエ・クリュ <リュジアン> Pommard 1 ^{er} 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。

		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	
--	--	--	-------	--

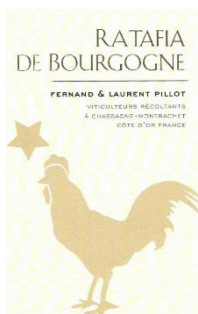


389本製作の限定品。ピノ・ノワールの搾りかすを蒸留。11年の樽熟成を経て、2020年10月10日にボトル詰め。うっとりとする上品で芳しい香り。ふくいくたる後味。

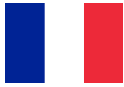
--		フィヌ・ド・ブルゴーニュ オー・ダージュ 43度 Fine de Bourgogne Hord-d'Age 700ml	****	入荷未定
----	--	--	------	------

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	白甘	ラタフィア・ド・ブルゴーニュ 17.5%度 Ratafia de Bourgogne 700ml	8500	
----	----	---	------	--



20か月樽熟成。シャルドネ100%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フ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。



(サントネー)

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

サントネ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ネ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ネー。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
20	白	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	6800	



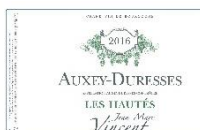
0.31 ヘクタール。樹齢 18 年。年 180 本入荷。新鮮なミネラルが沢山。優雅であてやかな酒質。果実の充実さがあり、甘みを感じる。

20	白	モンタニー 1er Cru Montagny Premier Cru	9000	
----	---	---------------------------------------	------	--



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。

20	白	オークセイ・デュレス <レ・ゾテ> Auxey-Duresses Les Hautés	12000	
----	---	--	-------	--



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。年 240 本入荷。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ネーは、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
19 20	白	サントネー <レ・ポト> Santenay Les Potets	12000	



0.35 ヘクタール。30 年樹齡。年産 1000 本。石灰質土壌と、非常に深い粘土質の土壌。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有し、夏にはとても乾燥した土壌となる。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。

19 20	白	サントネー 1er Cru <ル・ボールペール> Santenay Premier Cru Le Beaurepaire	15000	
----------	---	---	-------	--



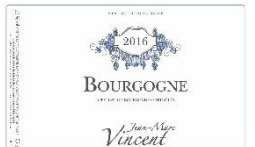
年産 1800 本。0.42 ヘクタール。樹齡 20 年。年 300 本入荷。石灰質土壌。石灰岩の小石が沢山。非常に、太陽に恵まれた畑。味わいのなめらかさ、口中での持続力が非常にすぐれています。複雑性も十分です。
味わうにつれ、様々な構成要素がそれぞれ主張してくる。ワインとの会話が、非常に楽しい。

**	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	****	限定品 要問合せ
----	---	---	------	-------------



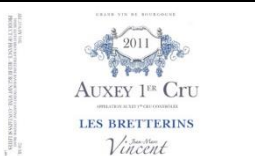
0.25 ヘクタール。樹齡 50 年。深い粘土石灰岩土壌。年 180 本入荷。ぶどうの実の中心部分を中心に搾る。新樽 40% (300 リットルの樽) で、ラッキングはしない。15 か月の熟成後、軽くフィルターをかけて瓶詰め。非常に濃厚で、あでやか。あまずばい高貴で新鮮な果実でいっぱい。

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



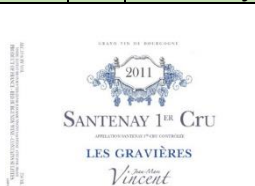
年間 360 本入荷。固いイチゴ、アンズや白コショウのような香り。きれいな酸、非常に透明感のあるミネラル。こまやかな豊富なタンニンは、飲むとスベスベするようで、上質。育ちの良さを感じ、長命。サントネーのブルミエ・クリュを含む、若木の葡萄の特選で、非常に旨みと飲みごたえのある味わいに仕上がっています。

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	12000	
----	---	--	-------	--



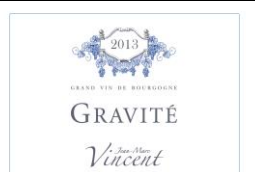
年産 680 本。0.21 ヘクタール。樹齡 55 年。年 180 本入荷。ここにきてずいぶんと滑らかになってきました。少しずつ様子ができています。森の樹木のような香り。果実味、渋みのバランスが良く、十分な旨味とコクがある。

19 20	赤	サントネー 1er Cru <レ・グラヴィエール> Santenay Premier Cru Les Gravières	15000	
----------	---	---	-------	--

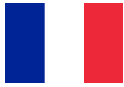


0.85 ヘクタール。70 年樹齡。茶色を帯びた、石灰質土壌。すがすがしいラベンダーや、空気の澄みわたった森の香り。その後には黒い果実を凝縮した甘い香りが立ちのぼり、思わずうっとりする。口あたりは柔らかく、滑らか。しっかりとした目の詰まった細やかなタンニン。上品で、構成力の強さをこちよく感じさせる。年 180 本入荷。サントネーの畑の中で、唯一コート・ド・ニュイと同じテロワールの要素を持つ畑グラヴィエール。恐ろしく長熟でパワフル。気品にあふれた味わいはサントネーとはなんたるかを思い知らされるグラン・ヴァン。脂肪の少ない赤身肉、うずら、野兎。

16 17	赤	サントネー グラヴィテ Santenay Gravitè	25000	
----------	---	---------------------------------	-------	--



年間 60 本入荷。Santenay 1^{er} cru « les Gravières », Santenay 1^{er} 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)

トゥーロウ・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^{er} 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)

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^{er} 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	****	



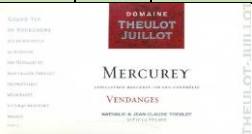
ピノ・ノワール 65%、シャルドネ 30%、アリゴテ 5%。輝きのある淡いイエロー。レモンを思わせる柑橘系の香り。旨味は適度で、後味にほのかな苦味をともなう、やさしい余韻が楽しめる。

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



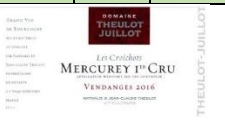
ピノ・ノワール 100%。年産 4000 本。若々しいバーガンディー、澄んだルビー色。にっこりするような、芳しいレッド・ベリー系の香りが、すぐに立ち上ります。たっぷりとした果実味と、しっかりとした細かいタンニン。チャーミング、そして一本筋の通った味わいを感じるのには、酸とミネラルのバランスが良いからでしょう。果実味感の凝縮感を体現している、上質な味わいです。

**	赤	メルキュレイ ヴィエイユ・ヴィーニユ Mercurey Vieilles Vignes	****	
**	赤	上記のハーフ	****	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。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。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。充分で、過度ではない樽のニュアンスが素晴らしい。

**	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <レ・クロワショ> Mercurey 1 ^{er} Cru Le Croichots	****	
----	---	--	------	--



メルキュレイ、プルミエ・クリュの4つの区画から成り、そのトータルは1.2ヘクタール。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。

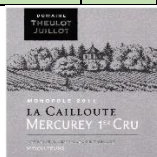
平均30年、除草剤は使用しない。100%手摘み・果梗除去。

最初の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ヵ月熟成。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。

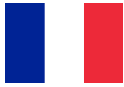
**	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <レ・コンバン> Mercurey 1 ^{er} Cru Les Combins	****	
----	---	--	------	--

南向きの斜面で、標高は275メートル。ピノ・ノワール(セクション・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。

**	赤	メルキュレイ プルミエ・クリュ <ラ・カイユト> モノポール Mercurey 1 ^{er} Cru La Cailloute Monopole	****	
----	---	--	------	--

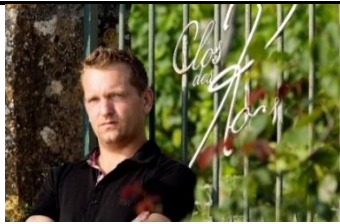


ピノ・ノワール 100%。南から南東向きの畑で、ここは単独所有になり、このドメーヌのフラッグ・シップ。新樽30%。明るいつややかな色あい。秋、腐葉土の香り。うっとりするような香りが、ポーヌの街の夜のおいとも言うのか。とろけそうな魅力にあふれていて、凝縮した旨みも秀逸。透明感のある口あたりは、恐ろしいほどクリアで美しい。そして、どんどん次々に複雑な要素が出てくる。



(プイ・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

プイ・ロシェは、プイ・フェイッセの東側。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」。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ヌでスタートした。650ヘクタールをカバーする、大きなところ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」があり、その畑名から「クロ・デ・ロック」という蔵元名にした。今の蔵に居るのは私だけで、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ヘクタールのプイ・ロシェ、6.8ヘクタールのマコン・ロシェ、0.5ヘクタールのプイ・フェイッセ、0.3ヘクタールのマコン・フェイッセ。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）

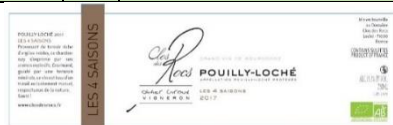
別々にグラン・ヴァンを目指しているのではなく、飲む人に「ちょっとした幸福」が訪れるような、ワイン造りを探求している。オリヴィエ自身は、天気の良い日曜の朝、テラスで自分のワインを飲むのが好きらしい。5.7ヘクタールのプイ・ロシェ、6.8ヘクタールのマコン・ロシェ、0.5ヘクタールのプイ・フェイッセ、0.3ヘクタールのマコン・フェイッセ。粘土石灰質の土壌。各畑の樹齢は高く、ワインは全体にエレガントでミネラルが豊富。フローラルな香りも印象的。密度が高く、しっかりとした構造。スペックの高さは隠し切れない！（所有畑 13.2ヘクタール 総生産数 80000本）

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	マコン・ロシェ アン・プレ・フォレ Macon-Loché En Près Forêt	4800	



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が印象的。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	プイ・ロシェ レ・キヤトル・セゾン Pouilly-Loché Les 4 saisons	****	欠品
--	---	--	------	----



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。

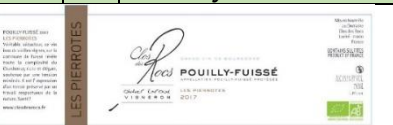
グルマンなワインで、食事が欲しくなる。ミントや香辛料を効かせたアジアフード、四川、アフリカ料理にも挑戦したい。

20	白	プイ・ロシェ レ・パール Pouilly-Loché Les Barres	7000	
----	---	--	------	--



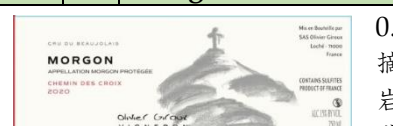
0.5ヘクタール。50年樹齢。年産4000本。500Lのオーク樽100%。2年から8年樽で、12か月熟成。花束のように香る、いつものブーケ。余韻は長く、たまらない美しさがある。白身の肉。

21	白	プイ・フェイッセ レ・ピエロット Pouilly-Fuissé Les Pierrottes	7800	
----	---	---	------	--



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、ぜひ子牛。

20	赤	モルゴン シュマン・デ・クロワ Morgon Chemin des Croix	5800	
----	---	--	------	--



0.5ヘクタール。南向きの丘の中腹。75年以上の樹齢。年産2000本。ガメイ100%、手摘み。500Lのオーク樽100%。2年から8年樽で、12か月熟成。典型的な浅い花崗岩質土壌。新鮮なスミレや、紫色のバラを思わせる香味がある。きれいな果実味があり、非常にエレガントな魅惑にあふれる酒質。深みのある口当たりも良い。子羊、キジ、鴨に。

【ハスミの眼】



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。プイ・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ると、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。徐々に買い増し、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
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 Blanc	3800	



シャルドネ 100%。澄んだ黄金色。白い花、新鮮な柑橘系のアロマ。非常に細やかで、繊細な泡立ち。軽快でハツラツとしたクレマン。後味のキレが良い。

22	白	マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ キュヴェ・プレスティージュ Macon La Roche-Vineuse Cuvée Prestige	3800	
----	---	--	------	--



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、ボリューム。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。ラングステイヌ、仔牛、山羊のチーズ。

21	白	マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ フュド・シェーヌ Macon La Roche-Vineuse Élevée en fût de chêne	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。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と感じられ、ジューシーで、美食で、豊か。

21	赤	ブルゴーニュ・ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	3600	
----	---	--	------	--

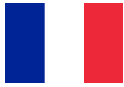


ピノ・ノワール 100%。ステンレス・タンク。鮮やかなチェリー・レッド。フレッシュな赤い果実のジャム。果実味たっぷりチャーミングな味わい。非常に素直なバランスの良さ。思わずニコリと微笑んでしまうような清涼感のある、軽快で、調和の取れた香味のワイン。
マッシュルーム、仔牛。

【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、あるいはピ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にもみたく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、木が嫌がるだろ」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イ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	7600	



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。

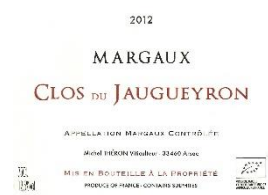
18	赤	マルゴー クロ・デュ・ジョゲイロン <ヌ・マルゴー> Margaux Clos du Jaugueyron Nous Margaux	12000	
----	---	---	-------	--



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。

スミレを思わす上品な花の香り。プラムなどの程よくHasumi1314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。まったく出すぎでない樽の香りが重なる。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	20000	
----	---	---	-------	--

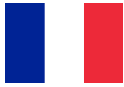


栽培面積 3.91ha。土壌は砂利質、粘土を含む砂利質。カベルネ・ソーヴィニオン75%、メルロー20%、カベルネ・フラン5%。収量 29hl/ha。平均樹齢 20年。醗酵はステンレス・タンクとセメント・タンクの併用。樽熟成 12~18ヶ月(新樽:50%)。年産6800本。栽培密度8000本/ha。手摘み。カシスやブラック・ベリーなどのフレッシュな黒系果実が主体的。また滑らかな口当たりプラムのコンポートのようなニュアンスを感じます。さらに黒コショウやシナモンなどのエビス。杉やコショウのスパイス。非常に細やかなタンニン。時間の経過に伴い、ほんのりモカやバニラのような甘さを伴うニュアンス。皮などを思わせる動物的な香りが現れ、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・シャープ、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

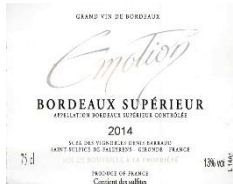


サンテミリオンに本拠。毎年その素晴らしい色調から、この芳醇な香りから必ず話題にのぼるワインを造りだすのが、ドニ・バロー氏です。19世紀の末に彼の祖父が設立し、1971年以降ドニ・バローさんが運営する、現在3代目の蔵元です。力強く、それでいて繊細。さらに丸いテイスト。畑の仕立て、樹齢の高いぶどう木、その熟成方法、温度管理……。つやがあって、ハリがある、繊細でなめらか。飲んで美味しい本当に良いワインを造っています。氏の畑は、全部で36ヘクタール。非常に深い砂利と心土に砂の多い地層。非常にいかした畑です。

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	3200	

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。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	3800	
----	---	--	------	--



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

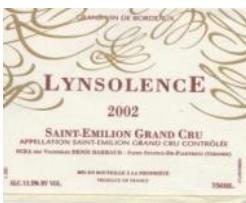
実際の気品。そして良く熟した皮のニュアンスも加わる。

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	6500	
----	---	---	------	--



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	
----	---	---	-------	--

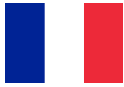


1998年初リリース。100%メルロー。平均樹齢45から50年。畑は全部で2.5ヘクタール。ヘクタールあたり19から25hlの収量で、年産6000から8000本。その畑は、リンソランス専用のスペシャルな畑です。400リットル木樽にて、コールド・マセラシオン。その後のマロラクティック醗酵は、100%新樽にて24ヶ月です。樽の雰囲気、ワインにうまくとけこんでいます。日本への入荷は毎年20ケース。希少で実力のあるサン・テミリオンのスーパーワイン。こんなにおいしいワインは、なかなかお目にかかれない。アロマティックで本当にやわらかい。繊細で細かい上品なタンニン。そして濃密。リンソランスの命名、ラベル・デ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	2500	

メルロー80%、カベルネ・フラン+カベルネ・ソーヴィニオン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	2500	
----	---	--	------	--



ソーヴィニオン・ブラン40、セミヨン30、ミュスカデル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。

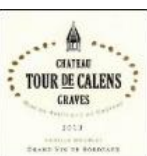
22	白	アントル・ドゥ・メール Ch.ヴィニヨル Entre-deux-Mers Château Vignol	3000	
----	---	--	------	--



ソーヴィニオン・ブラン75、セミヨン17、ミュスカデル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	
----	---	--	------	--

21	白	グラヴ フュ・ド・シェーヌ Ch.トゥール・ド・カラ Graves Elevé en Fûts de Chêne Château Tour de Calens	4500	
----	---	--	------	--



セミヨン70、ソーヴィニオン・ブラン30。新樽熟成。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 Noailan	2500	



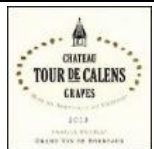
メルロー74、カベルネ・ソーヴィニヨンとフランで26。樹齢30年前後。55hl/ha。粘土質、石灰質土壌が混在。ここは葡萄が熟すのに、良く適している。除梗はキューブに入れる前にすべて行う。液の循環を充分行う。ステンレス・タンクによる温度管理。3~4週間の果皮浸漬。空気圧を利用したやわらかな圧縮をおこなう。さらにボトル詰めまでに、最低1年間はステンレス・タンク内で、熟成させる。クラシックで落ち着いた味わいに仕上がっている。

18	赤	ボルドー・スペリユール Ch.ヴィニヨル Bordeaux Supérieur Château Vignol	3000	
----	---	---	------	--

メルロー75、カベルネ・ソーヴィニヨン25。深みのある紫に深紅の縁取り。ブルーベリーや革、スモーキーさ。味わいはフレッシュ感がありスムーズ。エレガントなタンニンや、フルーツの果実感も秀逸。

20	赤	ボルドー ルイジアーナ Ch.ヴィニヨル Bordeaux Louisiane Château Vignol	3600	
----	---	---	------	--

17	赤	グラヴ フュド・シェーナ Ch.トゥール・ド・カラン Graves Elevé en Fûts de Chêne Château Tour de Calens	4500	
----	---	--	------	--

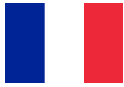


カベルネ・ソーヴィニヨン62、メルロー30、カベルネ・フラン8。おだやかな樽の香り。グラヴらしいシダ、杉の香りがある。落ち着いた果実味、きれいな酸。まろやかな味わいが食欲を増す印象。後味にあるコーヒーのニュアンスも良い。

16	赤	サンテミリオン・グラン・クリュ Ch.サンタンジュ Saint-Emilion Grand Cru Château Saint Ange	6800	
----	---	---	------	--



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	4200	



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。

18	赤	ポムロール Ch.ラ・クロワ・トリフォー Pomerol Ch.la Croix Toulifaut	12000	
----	---	---	-------	--

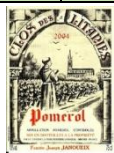


メルロー85%、カベルネ・フラン15%。年産9樽(900ケース)。1.9ヘクタール。
ポムロール・アペラシオンの南斜面。Ch.ポール・ガールとフィジャックの間の畑。
深いルビー色。黒チェリーなどの果実のアロマが強くなる。芳しいトースト香や、なめらかなタンニンが凝縮。丸みがあり、バランスのとれた、非常に繊細で優雅なスタイル。

Character of the wine

advice from Michel Rolland, whose expertise as an oenologist is well known: elegance, finesse, velvety, subtlety of the Croix Toulifaut have something discreetly feminine; it is, according to Jean-Luc Pouteau, voted best sommelier in the world, "the Princess of Pomerol".

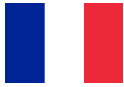
17	赤	ポムロール クロ・デ・リタニ Pomerol Clos des Litanies	13000	
----	---	---	-------	--



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。



(ブライ・コート・ド・ボルドー)

シャトー・ピュイナル Château PUYNARD



ボルドーのブライ地区、Berson ベルソン村に位置。ボルドー市内から45キロ、ジロンド河を挟んで、メドック地区の対岸、小高い丘の上に位置。
シャトーの歴史は大変古く、13世紀までさかのぼる。現在の所有者は、アイルランド人のNaomi MurtaghとAndrew Eakin夫妻。2016年にこのシャトーを購入。ウイスキーの生産も開始する予定と、なかなか意欲的な生産者です。
畑は全部で17ヘクタール。2020年にBIO(Ecocert)の認証を取得。右岸の地形と地質を表現し、土地が与えてくれる最も健康的な葡萄を栽培。ブライの地を代表するようなワイン造りを目指すという。

醸造の特徴としては、Vinification intégrale ヴィニフィカシオン・アンテグラルが挙げられる。

アルコール発酵とマロラクティック発酵を、直接樽の中で行う醸造方法。選別後、まずはぶどうの果実を直接樽の中に入れ、アルコール発酵を行う。その後、果実を取り除きそのままマロラクティック発酵へ。利点として、樽由来のタンニン分を十分取り入れることができ、熟成のポテンシャルが上がるという。熟成後のワインは骨格がしっかりとありつつ、また若いうちからなめらかな味わいを楽しめるとのこと。樽は500Lの新樽を使用。カベルネ・ソーヴィニオン用に4樽、メルロー用に4樽用意し、最終的にそれぞれ2樽分(≒1200本)のワインが出来上がる。17ヘクタール、粘土、石灰岩質土壌。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	ヴァンド・フランス ブランド・ノワール Vin de France Blanc de Noir	5600	

カベルネ・ソーヴィニオン 100%で造る、白ワイン。

0.5ヘクタール、年産1200本。収量15hl/ha。平均樹齢30年。粘土を含む石灰質土壌。アルコール発酵はステンレス。熟成期間12か月(ステンレス)。銀色がかった、淡いロゼ色。ふんわりと香るアンズや洋梨の香り。紅茶、杏仁。キュッと締める酸、少しの苦み。アスパラガス。

18	赤	ブライ・コート・ド・ボルドー トラディション Blaye Côte de Bordeaux Tradition	4800	
----	---	--	------	--

メルロー100%。13.5ヘクタール、年産25000本。収量50hl/ha。平均樹齢35年。粘土を含む砂質、石灰質土壌。アルコール発酵はステンレス。熟成期間12か月(ステンレス)。甘酸っぱさ、綺麗でなめらかな果実味。ふくよかさ、親しみやすさ。品の良さ。

18	赤	ブライ・コート・ド・ボルドー ザ・ステップ Blaye Côte de Bordeaux The Steps	5800	
----	---	---	------	--

メルロー75%、カベルネ・ソーヴィニオン25%。2ヘクタール。年産4000本。収量45~50hl/ha。平均樹齢35年。粘土を含む石灰質土壌。アルコール発酵はステンレス。熟成期間15か月(70%新樽、30%ステンレス)。黒バラのような香りがグラスから沸き立つ。濃い色調。骨格がしっかりとしている。針葉樹やカカオ、ビターチョコのニュアンス。

19	赤	ブライ・コート・ド・ボルドー セレクション カベルネ・ソーヴィニオン ル・シェーヌ Blaye Côte de Bordeaux Selection Cabernet Sauvignon Le Chêne	10000	
----	---	---	-------	--

カベルネ・ソーヴィニオン100%。0.5ヘクタール。年産1200本。収量15hl/ha。平均樹齢35年。石灰質土壌。アルコール発酵は新樽。熟成期間18か月(発酵で使用した新樽にて)。芳しい香水に、少し血肉が混じりあうような。非常に均整がとれている。ル・シェーヌは「オークの木」。シャトーにある、樹齢300年のオークの大木にちなんで。

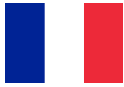
18	赤	ブライ・コート・ド・ボルドー セレクション メルロー ラタッシュ Blaye Côte de Bordeaux Selection Merlot L'Attache	11000	
----	---	---	-------	--

メルロー100%。0.5ヘクタール。年産1200本。収量15hl/ha。平均樹齢35年。粘土を含む石灰質土壌。アルコール発酵は新樽。熟成期間18か月(発酵で使用した新樽にて)。プラム、アンズ。なめらかさ。甘酸っぱさ。ラタッシュは「留め具」。この地は石灰岩が多く、馬の手綱を石灰岩の石壁につなぎとめていたことにちなんで。

【ハスミの眼】



変革は時に外部からもたらされる。この伝統の地で、赤葡萄で「白ワイン」を造ったり、ウイスキーを造ってみようか！
「伝統と革新の地」ボルドーで、どしどし挑戦してもらいたい。



(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	3200	



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	4200	
----	---	--	------	--

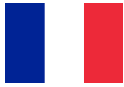


7ha。マルベック 90%、メルロー10%。平均 30 年樹齢。Lot 川右岸、南斜面の最も標高の高い畑。収穫は通常のカオールエリアの収穫と比べて最も遅く、9月末から10月の初頭。45hl/ha。18ヶ月コンクリート・タンク熟成。第一声に“いい香り！”バラ、スパイス、プラム、いちじく...の香りが複雑に立ち上がる。味わいは美しく貴品に満ち溢れ、たっぷりとした果実味の後に、スパイスやカカオの様な余韻が広がる。羊、鴨、カスレ、肉詰めキャベツ、セップ、くるみ.....カンタルなどのチーズにも合う。



【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ンで作業。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
20	白	ベルジュラック セック Bergerac Sec	2800	



ソーヴィニオン・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オン・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。

20	赤	ベルジュラック Bergerac	2800	
----	---	---------------------	------	--



カベルネ・ソーヴィニオン 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	4600	
----	---------	------------------------	------	--

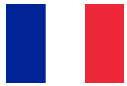


セミヨン 95%、ソーヴィニオン・ブラン 5%。50年超の古木より。モンバジャックの丘、南斜面。石灰岩質土壌。新樽で12か月熟成。貴腐葡萄を慎重に収穫。鮮やかな黄金色。アプリコットのような新鮮な果物の香り。バニラのタッチと木のニュアンスとともに、良いマリアージュを見せています。口中では丸みがあり、熟した果実の味わい。快活さがあり、フィニッシュは非常に快適。食前酒として、そしてフォアグラと一緒に楽しんでいただけます。



【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。

**(サン・ジョゼフ&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・パレ氏のおと、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。俳優デュパルデュー、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。“すば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。有機栽培を実践しています。

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	3400	

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。デリケートでかわい香り。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。

21	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	2500	
----	---	--	------	--

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。

21	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	2500	
----	---	--	------	--

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。爽やかなポリウム感。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。

20	白	コート・デュ・ローヌ <ヴァルヴィニエール> Côtes du Rhône Valvigneyre	2800	
----	---	--	------	--

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。ポリウムと酸味、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。

19	白	コンドリュエ <レ・セップ・ド・ネバドン> Condrieu Les Ceps du Nébadon	10000	
----	---	---	-------	--

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。丸いポリウ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しいただきますと、香りの素晴らしさにはまっています。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	コンドリュエ <リス・ド・ヴォラン> 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エ。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。きっ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・ジュイタしますと、香り・味わいが豹変いたします。

**【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、今も蓮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
22	赤	シラー I.G.P ペイ・ドック <ル・サンケ> Syrah I.G.P Pays d'Oc Le Cinquet	2100	

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。

19	赤	メルロー I.G.P ペイ・ドック Merlot I.G.P Pays d'Oc	1900	
----	---	---	------	--

メルローを中心にシラーを少々。先代のアラン・パレと意見を交わし、ここに実現したワイン。深みのあるワイン・レッド。新鮮なハーブの香り。太陽いっぱいのたっぷりとした果実味。スムーズ、バランスよし。

NV	赤	ヴァンド・フランス プーレ(若鳥) (蓮見ワイン・オリジナル) Vin de France Pouret	2500	
----	---	---	------	--

シラー100% (VDPル・サンケの畑と、コート・デュ・ローヌ・ヴァルヴィニエールのブドウをブレンド)。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。

21	赤	コート・デュ・ローヌ <ヴァルヴィニエール> Côtes du Rhône Valvigneyre	2800	
----	---	--	------	--

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。

20	赤	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ <イノセンシス> Côtes du Rhône Villages Innocent VI	3800	
----	---	---	------	--

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。

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	4000	
----	---	---	------	--

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「セイシュエルの丘」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、フレッシュでチャミング。味わいは、柔らかく、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・セイシュエル スリナイエ IGP des Collines Rhodaniennes Do. de SEYSSUEL SERINAE	10000	
----	---	--	-------	--

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、「セイシュエルの丘」。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。ブドウ畑に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。粘土質土壌に鉄が多く含まれ、一目見た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してくる。ブルーベリー、スマイル、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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	赤	サン・ジョゼフ <レ・ラルム・デュ・ペール> Saint Joseph Les Larmes du Péré	5800	

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、1/3 1年樽、1/3 2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	7000	
----	---	---	------	--



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。まるやかで上品、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。まる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	サン・ジョゼフ A.C <730・ニュイ> Saint Joseph 730 Nuits	9000	
----	---	---	------	--



ある時、アラン・デュカス・グループのソムリエが畑にやってきて言った。「ラルム・デュ・ペールの一区画が特に良い」と。アランはそのソムリエと相談し、新たなワインを造った。それがサン・ジョゼフ「420 ニュイ」だった。それから数年後、日本人がやってきた。その女性はこう言った。「この420ニュイの畑の中で、特にこのモミの木植わる周辺の区画が特に良い」と。このあたりにだけ、清涼感のある空気が、野生味をともなって漂い、土壌にオーラも宿っていると。アランとその

日本人は、新たなワインを造りだそうと考えた。フランス文化を代表するような、そんなスケールの大きいワインにしたい。そして出来たのがこのワイン「730 ニュイ」だ。

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 Péré	12000	
----	---	---	-------	--

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・ジュがお薦め。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壌。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。



(エルミタージュ&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	6800	



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	6200	
----	---	----------------------------------	------	--



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	8600	
----	---	---	------	--



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がル・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す。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發揮！

18	赤	エルミタージュ Hermitage	28000	
----	---	----------------------	-------	--

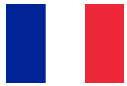


Hermitage 赤は、2区画に位置している。ボームとペレアである。熟成は特別に造らせた、半ミュイ(約300リットル)の樽で行われる。ぶどうの丘は北風から守られ、日当たり良好。樹齢は25年から35年。品種はシラー。長期熟成型のワイン。たいへん手間をかけており、赤身の肉やジビエ料理、たとえば子ウサギ、雌鹿のフィレ、子鹿のペッパーなどに供される。ワインには、ジビエの香りが素晴らしく溶け込み、繊細な香りとともに、「幾重にもなる香りの層」をかんじることができます。ピター・チョコを思わせる強烈なアフター。



【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、ちょっと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でもあるのだが、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。



(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。

< 2016 年 5 月訪問 >

ラングドック・ルーション 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・ルーショ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
21	泡 ロゼ	リュニック ガズ・ド・シスト ロゼ・スパークリング L'Unique Gaz de Schistes Rosé Sparkling	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。口中では辛口。酸味がきれい。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	****	
----	----	---	------	--



【ハスミの眼】

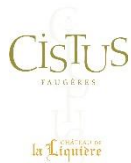
まさに太陽と風のワイン・・・「freshness&fruity」と、造り手さんが何度も繰り返す様に、彼のワインの最大の特徴は太陽光の恵みである豊富な溢れる果実味と凝縮感 + 高い標高からくるフィネスが美しくバランスをとり + シスト土壌からくる複雑性のあるミネラル感ということになりましょう。フォージェールのワインでしか表現できない情熱と複雑味。地域の個性を最大に出しながらエレガントで高貴なワインに仕立てる技術。テロワールと造り手の腕が見事に調和したスタイルです。多様な表情と個性を魅せる魅力的なエリア。そこには素晴らしい土壌、そしてその伝道師が存在しています。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	フォージェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch.de la Liqueüre	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 シストウス 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！！」“シストウス”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。複雑味もたっぷりで、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プラーージュする。アペリティブ、魚介、ホタテ、子羊。

21	赤	フォージェール レ・ザマンディエ Faugères Les Amandiers	3300	終売
----	---	--	------	----



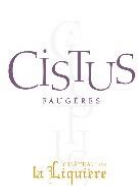
カリニャン、シラー、グルナッシュ各 30%、ムールヴェドル 10%。100%シスト土壤、標高 150 メートルから 300 メートル。20ha、年産 80000 本。小さいかごで、手摘み。100%除梗、選果。カリニャンとシラーは、マセラシオン・カルボニックにより、柔らかい果実のアロマを得る。少し赤が入った輝きのある紫。芳しくそして強い、あんずやバラの香り。フルーツ感がたっぷり。トマトやパプリカの肉詰め、地中海料理。

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 Liqueüre	3800	
----	---	---	------	--

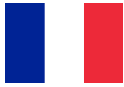


グルナッシュ、シラー、カリニャン。シスト土壤、標高 200 から 300 メートルの高地。手摘み。古木が多く植わる畑。赤や黒い果実のアロマが広がり、十分なミネラルをとまなう味わいは、力強い。アワビ、仔羊、牛フレ、鳩。

20	赤	フォージェール シストウス Faugères Cistus	6000	
----	---	----------------------------------	------	--



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ぬとの理由が、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・ゴロステ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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	IGP コート・ド・プリュイユ グルナッシュ IGP Côtes de Prouilhe Grenache	2600	



グルナッシュ・グリ 100%。手摘み。マロラクティック発酵はかけず、フレッシュさをそのまま瓶詰め。爽やかなハーブや白い花の香り。プラス良く熟したフルーツの香りも。口中でエグミが無く、まろやかでスムーズ。飲み込んだ後の香りもきれいに膨らむ。穏やかな酸味。程よいまろやかさ。アペリティブ、アスパラ、魚のグリル、新鮮な海の幸に。

19	白	IGP コート・ド・プリュイユ キュヴェ・ブラン・ド・ジャン IGP Côtes de Prouilhe Blanc de Jean	3800	
----	---	---	------	--



古木のグルナッシュ・グリ 100%。クリーム・イエロー。手摘み。12か月、フレンチオークの新樽で熟成し、丸みのある、たいへん上質な白。アンズや白い花の香り。エレガントな仕上がり。ドライフルーツやアーモンド、柔らかいハチミツのような印象。ハム、鶏肉、クリームソース、山羊のチーズに。

22	赤	IGP コート・ド・プリュイユ シラー IGP Côtes de Prouilhe Syrah	1900	
----	---	--	------	--

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、酸味はまろやか。タンニンが細やかで、なめらかな酒質。

19 20	赤	IGP コート・ド・プリュイユ メルロー IGP Côtes de Prouilhe Merlot	1900	
----------	---	--	------	--



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もない、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。

20	赤	IGP コート・ド・プリュイユ カベルネ・ソーヴィニオン IGP Côtes de Prouilhe Cabernet Sauvignon	1900	
----	---	--	------	--



カベルネ・ソーヴィニオン 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。

18	赤	マルペール トラディション Malepère Tradition	2800	
----	---	-------------------------------------	------	--

メルロー50、カベルネ・ソーヴィニオン 20、カベルネ・フラン 20、グルナッシュ 10。1977年に、先代のジャン・ゴロステスが最初の葡萄木を植えた。調和した香りに、力強い味わい。カスレ、キャベツ、牛肉。

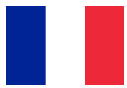
19	赤	マルペール キュヴェ・マリー・アンヌ Malepère Cuvée Marie Anne	3600	
----	---	---	------	--



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。やや赤みがあった、深い紫の色合い。表現力に富み、香草を思わせる香り。最初のあたりは繊細。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。ワインはお安い、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 BONNS 情熱なしに、良いワインはできない

生産者はクリスチーン・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。そしてクリスチーン個人には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%ほどしかない。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	ロゼ	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2400	



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。

21	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	3600	
----	----	---	------	--



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。香りは咲きほころぶ花のよう。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。コトー・デクサン・プロヴァンスの極みといった味わい。

21	白	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2400	
----	---	--	------	--

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。

21	白	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	3600	
----	---	---	------	--

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。

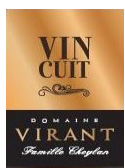
21	赤	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2400	
----	---	--	------	--

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である。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 Coteau d'Aix-en-Provence Inspiration	3600	
----	---	---	------	--

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、18~22度で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も。ハーブの効いた子羊、ラム、ジビエ。

NV	赤 甘口	ヴァン・キュイ Vin Cuit	6200	500ml 14度
----	---------	---------------------	------	--------------

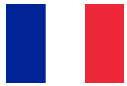


グルナッシュ、シラー、カベルネ・ソーヴィニヨン、カリニャン。プロヴァンスの伝統では、クリスマス・イヴの夕食前に最年長者はヴァン・キュイのグラスを持ち上げ、新年の幸福を願って、神に祈りを捧げる。ヴァン・キュイはかつてはどこの蔵元や家庭でも作られていたが、やがて廃れて一度完全に生産が途絶えた。それを1970年代にかつてのレシピが再発見され、わずかに今に伝わる。暖炉の前に鍋を置き、その中にブドウ果汁を投入。70度前後で温めながら、水分を飛ばす。その後発酵させて醸造する。オーク樽で2年間熟成。ヘーゼルナッツのような香り。キャラメルのような、上品な濃縮した甘味があるが、酸味もあるのでしつくない。フォアグラのポワレ、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。



(ブルターニュ)

フランソワ・セーディック François Séhédic



「Bright&Fresh」

美味しいシードルを探せ！フランス中探し回りました(ウソです)。でもかなりリサーチいたしました。そこで浮かび上がってきたのがこの蔵元。1950年にフランソワ・セーディックにより設立。畑は約20ヘクタール。セーディックのシードルは、ブルターニュ地方の中でも最高のシードル生産地区である、フェナン地区産。果樹園は、海から4km以内の丘陵地帯。南/南西向き。海からの風。シスト土壌の上に、浅い表土は数十センチしかないので水はけバツグン。「セーディック」は、地元の誰に聞いても、地域一番蔵として真っ先に名前が挙がる、銘醸蔵。プロの支持も当然厚い。甘い、辛い、苦いなどの様々な味わいを持つリンゴを、30種類も植えている。近年開発されたリンゴから、古代の品

種まで様々だ。平均樹齢は40年。

濃い麦わら色。甘酸っぱく、柔らかな泡立ち。完熟したリンゴの芳香。少しのクリーミーさ。後味はスッと切れて爽快さを残す。この切れ味の潔さが最大の特徴です。

程よい酸味と渋みが、口中を引き締める。誰もがファンになる、いい感じのシードルです。土壌の表面は自生の草花であり、農業や除草剤は使用されていない。リンゴ樹の健康管理などは、有機規制により認可されている。収穫は9月の終わりから行われ、12月上旬に終了。豊富な昔ながらのノウハウと、現代の手法を織り交ぜた独自の製造工程。

<リンゴ品種> Prat-yeod, Dous Moen, Locard, Petit Jaune, Dous Coët, Rouget de Dol など

海が近い石灰質のシスト土壌。10月と11月の2回収穫。6~8か月の発酵期間。糖分とタンニンが豊富で、苦みの強いリンゴ、甘くピリッとした味わいのリンゴができる。

商品名	参考上代	備考
シードル ペイ・ド・フェナン ブリュット 5.5% 750ml 12入り Cidre Pays de Fouesnant Brut	2800	
シードル ペイ・ド・フェナン ブリュット 5.5% 375ml 20入り Cidre Pays de Fouesnant Brut	1800	375ml 20入り

「活気と新鮮さ」が特徴。砂糖を添加することなく、さっぱりとした後味のビター・スイート。キレが良く爽快。程よい渋みと酸味が、口中を引き締め、さわやか。のどの渇きをいやし、様々な料理に合う。アペリティフ、カマンベール、リバロ、魚、白身の鶏肉。

シードル ペイ・ド・フェナン ドゥミ・セック 4% 750ml 12入り Cidre Pays de Fouesnant Demi-Sec	2800	
シードル ペイ・ド・フェナン ドゥミ・セック 4% 375ml 20入り Cidre Pays de Fouesnant Demi-Sec	1800	375ml 20入り

しなやか、なめらか。まろやかな甘酸っぱさ。まろやかな酸味、フルーティーでフレッシュ。バランスの良い余韻。

シードル ペイ・ド・フェナン ドゥー 3% 375ml 20入り Cidre Pays de Fouesnant Doux	1800	375ml 20入り
--	------	---------------

もったり感がなく爽やか。なめらかで上品な甘み。

【ハスミの眼】



畑は海に近いからか、ムール貝をはじめ、魚介類にベストマッチ！このシードルは、例えるなら地元で愛される行きつけの中華料理屋さん。いつものラーメンに餃子。レバニラ炒めに、シードルいっちょ！安くて美味しい、いつものおススメ。しかも高品質&栄養満点！



(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、あなたのお目が高い！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。



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	2600	

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。夏祭りや食べた、ア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	3200	
-----	----------	---	------	--

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 スタンダード Poiré Sparkling Standard	2600	
-----	----------	--	------	--

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。食前酒、魚やシーフードに。

750	瓶 12入	ポワール(洋梨)スパークリング キュヴェ・プレスティージュ 4% Poiré Sparkling Cuvée Prestige	3600	
-----	----------	--	------	--

ノルマンディー産、上級プレミアム・ポワール。洋ナシのスパークリング。綺麗な酸味。甘味が立たないので、食事と楽しめる。ヒラメなどの、白身にあいそう。

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)	11000	
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)	15000	
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	
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。まろ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 3年オーク樽熟成 16.5% (リキュール) Pommeau de Normandie 3years oak aged	4600	
-----	----------	--	------	--

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。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どわせている。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て、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)

容量 ml	形状	商品名	参考上代	備考
330 瓶	24 入	ウィットビア ブランシュ・ピオ ムーラン・デ・フェ 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。非常にバランスの良い味わいで、快活な印象。

330 瓶	24 入	ペール・エール ブロンド・ピオ ポルト・ロマーヌ 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。花と、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。

330 瓶	24 入	インディア・ペール・エール IPA ビオ セプトントリオナル India Pale Ale IPA Bio Septentrionale	オープン 欠品	6 度 バラ混載不可
-------	------	---	------------	---------------

大麦麦芽 100%。ペール・エールタイプ。India Pale Ale はホップを多く使用し、高温発酵で仕込んだ。密度の高い味わいを実現させている。色合いは金箔や淡い銅のよう。18 世紀末、インドがイギリスの植民地だったところに、インドに滞在するイギリス人にペール・エールを送るために造られた。

海上輸送中に傷まないよう、防腐剤の役割を持つホップを大量に投入することにより、香りや苦みが非常に強いビールとなった。イギリスを中心としたアングロサクソン国家の歴史から生まれた伝統的な手法であり、最もホップの個性が引き出されたビールである。アロマも力強く芳醇で、ホップの特徴が際立つ。味わいはコクのある苦みとシャープさを備えている。

モルトに由来するビスキュイや、焼いたパンのようなニュアンスも。ホップが全面的に表現されていて、かつバランスに優れている。温度管理に裏打ちされた、ホップの魅力を最大に引き出すことで、最もアロマティックなビールとなった。苦みの中にフレッシュでエキゾチックさがある。IPA の中でも、個性とバランスに優れた誇るべきビールである。

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	***** 欠品	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	1400	混載不可
林檎ジュース ビオロジック 750ml Jus de Pomme Biologique	750	12	瓶	2200	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	1400	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	2200	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	2200	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

FAX オーダーシート

*このオーダーシートは、コピーしてご利用ください

年 月 日

(有)三幸蓮見商店 HASUMIWINE 宛 FAX⇒ 03-6384-5963 info@hasumi-wine.co.jp

お名前		ご担当者	
ご住所	〒	TEL	
		FAX	
定休日			

＜直送＞ご希望の場合は、以下にご記入ください

お名前		ご担当者	
ご住所	〒	TEL	
		FAX	
定休日			

年	色	ワイン名	ケース	バラ	備考

酒販店様 お取引条件

掛率	別途ご相談下さい
ご発注ロット	12本の倍数
配送料	@1200（本州） ☆ケース2ヶより送料無料
クール料	ケース@600（リファー便区域外） ☆4月より10月末までクール便を使用いたします
その他	午前9時までのご注文は当日出荷 ☆定休日（土曜、日、祝日）