

蓮見ワイン型録 2026 新春

France - Switzerland - Austria - Denmark - Sweden - Japan



HASUMI WINE

太陽と風のワイン



Mission

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

パリから先の素顔のワイン物語—YouTube公開中！—



(有)三幸蓮見商店 HASUMI WINE

www.hasumi-wine.co.jp

Mission

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



「5つの約束」

1. 蔵元を一軒一軒、丹念に直接訪問・交渉



ワインの聖地より魅力あふれるヴ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、今までなかなか国外に出てこなかったワイン。「蓮見ワインが考える、最高品質の作品」をお届けいたします。

2. 「流行り廃りに左右されない」、「本物のワイン」を追求



造り手さんの職人としての「腕」「ポリシー」に基づくワインは、彼・彼女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…。

といったワインはエレガントさがあり、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



**HASUMIWINERIES**

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

<Denmark デンマーク>

シェラン島

ヴェクセヴォ・ヴィン

ニヨア

ヴェアホイ・ヴィンゴー

ユトランド半島

アンデルセン・ワイナリー

スケルスゴー

北ヨーロッパ:北欧

<Sweden スウェーデン>

ハラクラ・ヴァンゴー

<Suisse スイス>

ヴァレー州

カーヴ・カロ

ドメーヌ・ド・シャンブロウ

中央ヨーロッパ: 中欧

<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

ヴィクセルヴァウム

ヴィムマー・チェルニー

セツツァー

中央ヨーロッパ: 中欧

<France フランス>

Champagne

ダニエル・デュモン

モーリス・ヴェッセル

西ヨーロッパ: 西欧

Loire

シャトー・デュ・コワン

ドメーヌ・プティ・メトリ

ドメーヌ・ド・ラ・レンヌ

ドメーヌ・デュ・プレ・サンム

ミュスカデ

サヴニエール

トゥーレーヌ

サンセール

Alsace

ドメーヌ・ヘイワング

ドメーヌ・バデール

北部ハイリゲンシュタイン村

北部エプフィグ村

Haute-Marne

ドメーヌ・カミュ・ルノー

ル・ミュイ・モンソジョネ

I.G.P コトー・ド・コワフィ

I.G.P オート・マルヌ

Jura

Do.バド

コート・ド・ジュラ

Bourgogne

マルセル・セルヴァン

フィリップ・ロシニョール

トルシェテ

フランソワ・ゲ

ニコラ

シャヴィ・シュエ

ローラン・ピヨ

ジャン・マーク・ヴァンサン

トゥーロウ・ジュイヨ

ドメーヌ・ベッソン

クロ・デ・ロック

ドメーヌ・シェース

Bordeaux

クロ・デュ・ジョゲイロン

ドニ・バロー

ドミニク・デュブレ

Sud-Ouest

イザベル・オーリアット

シャトー・ラ・レイル

Rhône

アラン・パレ

ヤン・シャーヴ

サンタマン

ル・クロ・デ・カゾー

サン・ジョゼフ

クローズ・エルミタージュ

ボーム・ド・ヴニーズ

ヴァケイラス

Languedoc

Ch.ド・ラ・リクイエール

シャトー・ド・コワント

ムスカイヨ

ヌーヴォー・モンド

フォジェール

マルペール

リムー

ラングドック

Provence

Ch.ヴィラン

コトー・デクサン・プロヴァンス

Cidre

ガロティエール

ノルマンディー

Biere

マダーム

シャブリ産

THE DANISH WINE ADVENTURE BEGINS

デンマーク・ワインの冒険が始まる

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

醜いアヒルの子は、美しい白鳥に成長した



What is Denmark

デンマーク王国

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

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

また、国土の61%が農業用地で、穀物や家畜の生産に適した農業国的一面もある。

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

Why Denmark Wine ?

なぜデンマーク・ワイン？

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

これまでも、そして将来にわたりフランスが「ワインの聖地」であることは変わらないでしょう。バラエティの豊富さ、歴史の深さ、日々切磋するヴィニュロン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、赤ならシャンベルタンやボルドーの1級シャトー。有名フランスシャトーに勝ったとか、雑誌で100点を取ったとか、「フランスの型」を目標にフランスの方を向いている限り、永遠に追いつき追い越すことはきっとできないでしょう。

現在、デンマークには100を超えるワイン生産者・ワイナリーが存在しています。地球環境の変化は、ワインの生産地を劇的に変え、今まで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」についておらず、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、そういう生産者達により新しい風がもたらされています。

デンマーク・ワイン…新たな味覚の創造

Dedicated to the Pioneers, a love letter from Hasumi Wine

愛すべき食の開拓者達に捧げる、ハスミワインからのラブレター

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

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



Denmark 北欧

(シェラン島)

ヴェアホイ・ヴァンゴー VEJRHØJ VINGÅRD

Imported by Hasumi Wine



Very popular in fine dining restaurants in Denmark

デンマーク高級レストラン、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。畠は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、畠で発見された古代のコインにちなみ命名。

栽培面積の60%にソラリスを植えている。海拔は65メートル。畠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。畠全体を覆う、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、畠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・ヴィンテージ DALER Sparkling Vintage	13000 14000	3月より 価格改定



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

22	白	ストゥーヴァ オコロジスク STYVER Økologisk	7800 8500	3月より 価格改定
----	---	-----------------------------------	--------------	--------------



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

21	白	ドリリング オコロジスク DRILLING Økologisk	9000 9500	3月より 価格改定
----	---	------------------------------------	--------------	--------------



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

22	白	スタークリング オコロジスク STERLING Økologisk	10000	
----	---	--------------------------------------	-------	--



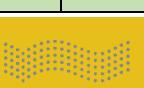
ソラリス100%。アルコール14度。8か月オーク樽熟成。熟した果実、リンゴや洋ナシ、新鮮な松の葉の香り。骨格があり、しっかりとした旨味が十分。バターなど、コクのある味付けの魚、白身肉との相性がよさそう。

22	白	ノーゲン オコロジスク NØGEN Økologisk	7800	終売
----	---	--------------------------------	------	----



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

21	白	スキーリング オコロジスク SKILLING Økologisk	8500	終売
----	---	-------------------------------------	------	----



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。甘酸っぱさと瑞々しい酸。フルーティー、新鮮な果実味があり、非常にフレッシュ。後味に少しの渋みがあり、キュッと締まる。アペリティフ、貝類、魚、軽い鶏肉、スパーシーなお料理に。



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



Denmark 北欧

(シェラン島)

ニヨア NJORD

Imported by Hasumi Wine



「デンマーク最高のピノ・ノワール生産者」、との呼び声高い

History スネ・アルバート森はデンマークで最適な生産地を探して、2010年にこの地にピノ・ノワールを植えました。私たちが選んだのは *Pinot Noir Précoce* という古のブルゴーニュで主流だった、オールドスタイルのピノ・ノワールにこだわった。なかなか気難しく、収量は安定しない品種ですが、ワインになった時の上品な香りが素晴らしい、冷涼な産地でその真価を發揮いたします。デンマークで、テロワールに基づいた生産が可能かどうかを見極めるため、最初

4つの異なるテロワールを選びました。2020年に初収穫し、その可能性を探ります。

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

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

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

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



Terrassen テラーセン 2021年 25000円 28000円(3月価格改定)

ピノ・ノワール 100%。テラーセンのブドウ畠は、テラス状に配置されており、そこからワイン名とした。ブドウ畠のさまざまなテラスでは、表土は緩く、少量の粘土を含む砂が大半を占めている。砂利の底層は深さ40~100cmから始まり、その30%の傾斜と相まって優れた排水性を実現している。2010年に0.6ヘクタールに植栽。ブドウ畠は風から十分に保護されており、比較的暖かなクリマとなっている。0.85ha / 2010 / South 30% 勾配

En Variation アン・ヴァリエーション 2021年 30000円

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

2014年に0.25ヘクタールに植栽。0.25ha / 2014 / 40% 勾配

Sandhøj サンドホイ 2021年 28000円

ピノ・ノワール 100%。極端な砂のテロワールから、「砂の丘」と呼ばれている。表土はわずか30センチで、粘土はありません。厳しい条件にもかかわらず、葡萄はバランスよく成長。2014年に0.25ヘクタールに植栽。0.25ha / 2014 / 20% 勾配

Issø イーソ 2021年 24000円 28000円(3月価格改定)

ピノ・ノワール 100%。イーソは砂質の表土の下に、薄いながらも一定の粘土中間層があるのが、このテロワールの特徴。砂利の堆積は深さ1メートルから始まる。2018年に1.5ヘクタールに植栽。ブドウ園はマグレソ湖の低地に続く、西の丘の中腹に位置。氷河期の最終期には、これらの低地は溶けた氷からできた湖で覆われていた。デンマーク語で「Issø」と呼ばれるこの現象が、ブドウ畠の名前の由来となっている。

1.5ha / 2018 / 20% 勾配



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

10年後、20年後の世界の評価が非常に楽しみです。



Denmark 北欧

Imported by Hasumi Wine

(ユトランド半島)

スケルスゴー SKÆRSØGAARD

The first licensed and most highly awarded estate winery in Denmark

デンマークで最初の認可を受け、最も受賞歴のあるエステートワイナリー



・デンマーク、ワイナリー認定第一号

・デンマークで最も多い受賞歴

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

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

デンマーク・ワイン界におけるリーダーとして、最も名高い蔵元です。

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

SKÆRSØ 湖が近くにある。氷河による侵食作用によって形成されたフィヨルド、複雑な地形の入り江が近い。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。現在の自社畠は 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・ワイナーオブザイヤーに選出されたのは 6 度。それは今も増え続けている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
18	泡 白	ドンス P.D.O(原産地呼称) キュヴェ・ブリュット ムシーランド DONS P.D.O Cuvée Brut Mousserende	12000 13000	3 月より 価格改定



フランスでは「シャンパーニュ」、スペインでは「カヴァ」。そしてデンマークのスパークリングの最高峰といえば「ドンス P.D.O」。Mousserende(光り輝く)スパークリング・ワインの意味。

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

21	白	ユトランド半島 P.G.I(原産地呼称) ホワイト・トップ Jylland PGI White Top	7800 8500	3 月より 価格改定



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、鮓によく合いそう。

18	赤	ユトランド半島 P.G.I(原産地呼称) ゴールド・トップ Jylland PGI GOLD TOP Rødvin	8500	終売



レオン・ミロ、ロンド、レゲント。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、樽のしっかりとしたニュアンス。沸き立つような赤い果実、ブルーン、ブラックベリーのアロマ。伸びのある酸。タンニンがまろやかで、濃厚な後味に、クラシックを感じる。生ハム、シャルキュトリー、レバー。

13	白甘	有機栽培林檎のリキュール 17 度 甘口 500ml Æbleau Økologisk Æblehedvin	7800	



有機栽培の林檎。細かなフィルターを通さずに瓶詰め。有機林檎を蒸留し、12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。」言葉の重みが忘れない。



(ユトランド半島) シードル

アンデルセン・ワイナリー ANDERSEN WINERY



Taste experiences beyond the usual いつも以上、期待以上の味覚体験

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

アンデルセン・ワイナリーは、ユトランド半島、モルスピエルゲ国立公園の近くにある。ワイン醸造家のマツ・グルーム・アンデルセン、食品スペシャリストのフランツ・モーリス・スコット・ランドビー、起業家のモーテン・リンダー・ステンガードの3人により「ワールド・クラス」のワインを造るために設立。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いる。

In the meeting between classic and new 伝統と革新の出会い

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

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

ブルゴーニュ産の新樽、古樽と使い分けたり、原料の配合を変えたりと、毎年いろいろと挑戦している。伝統的な方法に学び、失敗したり成功したりしながら、自分たち自身の道を見つける。デンマーク産の最高級の原材料を組み合わせることで、最高の革新的なワインを生み出すことができる信じている。「新しくて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
22	泡 ロゼ甘	シードル ローズ・マリー <すっきりとした甘み> Cidre ROSE MARIE	度数 2 度 5800	



イングリッド・マリー林檎 & サマー・ベリー。アルコール分2度の、低アルコール、スパークリング・ワイン。瓶ごと凍らせて、度数を抑える。綺麗なピンクの低アルコール、甘口スパークリング。酸味が効いているので、甘ったるさがない。よく冷やして、食前酒に、食後のデザートとともに。魚、海老、蟹などのシーフード、寿司、野菜料理、チーズ、酸っぱいデザートに。

23	泡 白甘	シードル ディスカバー <すっきりとした甘み> Cidre Discover	度数 2 度 4800 5800	3月より 価格改定
----	---------	---	------------------------	--------------



ディスカバリー林檎 100%。涼しい夜と、長い夏の日照時間により、酸味がしっかりとある林檎が育つ。キメの細かい優しい泡のタッチ。軽いブリオッシュ、アップルパイ、焼き林檎やキャラメルのイメージ。アルコール分2度の、低アルコール、スパークリング・ワイン。爽やかな酸味が心地よく、にっこりとほほ笑んでくれる。シーフード、和食、サラダ、蟹、海老、フレッシュフルーツ、チーズ。

21	泡 白	シードル ブリュット シグリッド <シャンパニュ製法> Cidre Brut SIGRID	度数 12 度 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混積みする。アルコール12度。瓶内二次発酵、シャンパニュ製法。冬の間は低温で発酵・熟成させ、その後ボトル内で最低24ヶ月熟成させる。「シグリッド」は娘さんの名前でシーグレットの意味。爽やかな洋梨の香りや、柔らかい酸。口中で新鮮な果実味のある、ふくよかなやや辛口。細やかな泡立ちも良い。鮭、シーフード、鶏肉。

21	泡 赤甘	シードル スティーヴンス・キルスベア <すっきりとした甘み> Cidre Stevns Kirsebaer	4800 5800	3月より 価格改定
----	---------	--	--------------	--------------



林檎とスティーブンス・キルスベア(チェリー)をブレンド。瓶内2次発酵、シャンパニュ製法。深紅の鮮烈な色合いが美しい。低温発酵により、豊かな香りと爽やかな酸味を演出。ブラックチェリーの凝縮した味わいと、余韻にスパーシーさ。最低9ヶ月の瓶熟期間をとる。鳩、鴨、いのしし、デザート、チョコレート。フォアグラやチーズに。

21	白	ノベル アブル <林檎のお酒 泡無し> 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。濃いイエロー。ステンレス・タンク内で8ヶ月シュール・リー。タンクごと凍らせて、濃縮した果汁を得る。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、キノコ、クリームソース、栗、鯛、蟹。



【ハスミの眼】

これがリンゴのお酒ですか！？ 泡はシャンパニュを思わせるきめ細やかな泡立ち。白は濃厚な「グラーヴ」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！

Vignerons Nordic

SWEDEN

ヴィニュロン・ノルディック

Sweden 北欧

Imported by Hasumi Wine

ハラクラ・ヴァンゴー Hällåkra VINGÅRD

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	ハラクラ ヨンス Hällåkra Jöns	12000	

23	白	ハラ克拉 マルガリータ Hällåkra Margareta	12000	
----	---	-----------------------------------	-------	--



【ハスミの眼】

Vignerons Alpines

SUISSE



ヴィニュロン・アルパインズ
眼前に迫る白銀の峰々、
静謐なる山岳ワイン



Suisse 中欧

Imported by Hasumi Wine

ヴァレー州 (ミエージュ)

カーヴ・カロ Cave Caloz



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

私たちの情熱、愛情、地球への敬意

「Vigneron Bio Suisse de l'année」

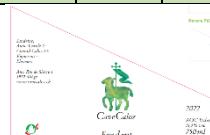
オーガニック・スイス・ワインメーカー・オブ・ザ・イヤー2019

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

2013 年より、3 代目となる長女サンドリースは、醸造学とブドウ栽培の学位を取得した後、両親と共に蔵元を運営している。そのワイン生産は、天然資源を活用し、努力を惜しみなく畠に投入。土地を健康に保つことにもっとも精力を注入。手作業で収穫され、ワインを飲めば私たちに喜びをもたらし、高度な職人の仕事であるとすぐに認識できる。

7 ヘクタールの葡萄畠は、ローヌ渓谷の右岸、標高 590m から 800m のミエージュ村の上部まで、フィンジュの森の壮大な景色を眺めるように広がる。花、茂み、鳥、昆虫と共に共生するその畠は、「死ぬまでに訪れるべき 100 の畠」という書物にも掲載されるほど清々しい。春と秋には、50 頭の羊の群れが、葡萄畠でのんびりと草をはんでいる。土壤は、氷河堆積物(モレーン)と、巨大な地すべりの混合物で構成。カルコゾール(石灰岩を大量に含む土壤)とペイロゾール(60%以上の小石や石を含む非常に石の多い土壤)で、軽くて浅い土壤。熱を吸収しやすく、ミネラルが豊富で常に新鮮。それぞれのヴィンテージは、畠とセラーの両方で毎年新たな挑戦の結果。一年を通して経験したことを、ワインを通して表現する。エキサイティングな新しい機会を体験できるだろう。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	ファンダン ラ・ムルジエール単一畠 ヴァレー州 Fendant La Mourzière Valais A.C	7600 8500	3月より 価格改定



シャスラ(ファンダン)100%。ヴァレー州では、シャスラをファンダンと言う。
マロラクティック発酵無し、シュール・リー無し。内側にエナメルを施したスチール・タンクで、7ヶ月熟成。ライム、ヒヤシンスのような春の花々や熟す前の白桃を思わせる、強い芳香。少しガスを感じ、フレッシュでミネラルに富む。透明感&なめらかさ&フルーティーの体現。

	白			
--	---	--	--	--

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	パイヤン / アイダ ヴァレー州 Païen /Heida Valais A.C	13000	3月
23			14000	価格改定



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

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

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

22	白	パイヤン / アイダ キュヴェ・エダ ヴァレー州 Païen/Heida Cuvée Aïda Valais A.C	20000	3月より
23			22000	価格改定

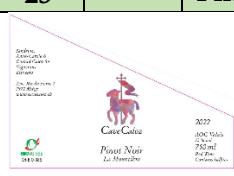


サヴァニヤン 100%。ヴァレー州ではパイヤン(異国之地)ともアイダとも言われる葡萄。20年以上寝かせられるポテンシャルがある。

最高の石灰岩土壌に植えられた最古のサヴァニヤン葡萄から造られる。600リットルのオーク樽。

澱の上で攪拌せずに12ヶ月間熟成。トロピカルな香りの奥に香木のような香りも。芳しい樽のニュアンスも素敵。高級感のある味わいに感動！デキャンタージュがお薦め。

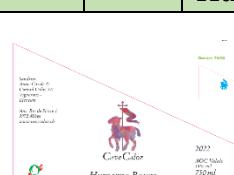
22	赤	ピノ・ノワール ラ・ムルジエール単一畠 ヴァレー州 Pinot Noir La Mourziére Valais A.C	8600	
23				



ピノ・ノワール 100%。エナメルを施したスチール・タンク発酵。土着の酵母とバクテリアによるアルコール発酵とマロラクティック発酵。大桶で8ヶ月後に、軽くろ過をして瓶詰め。レッドカラント、ブラックフルーツ、ドライローズの香り。口に含むと柔らかいタンニンがあり、素晴らしいフィネスもある。

アルプスの特別なテロワールを、山岳ワインの際立つ爽やかさで表現した、非常に洗練された上質なピノ。

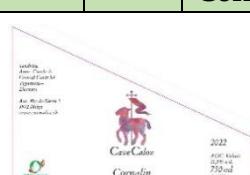
22	赤	ユマーニュ・ルージュ レ・ベルニユース単一畠 Humagne Rouge Les Bernunes Valais A.C	9000	3月より
23			10000	価格改定



ユマーニュ・ルージュ 100%。この「ベルニユース畠」は特に石灰岩が多い、特別な土壌。エナメルを施した、スチール・タンクでアルコール発酵・マロラクティック発酵。

土着酵母とバクテリア。8ヶ月後に軽くフィルタリング。新緑、イチゴジャム、エルダーフラワー、バイオレットの香りや、石のニュアンス。生き生きとした、そしてどこか素朴さを感じる味わい。わずかにミントの余韻があり爽やか。細く長いフィネスや甘酸っぱさ。エレガントでストレートなワインで、ヴァレー州を象徴するようなワイン。

22	赤	コルナラン ヴァレー州 Cornalin Valais A.C	9000	3月より
23			10000	価格改定

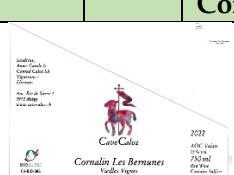


コルナラン 100%。エナメルを施した、スチール・タンクでアルコール発酵・マロラクティック発酵。

土着酵母とバクテリア。8ヶ月後の軽い濾過。熟したチェリーやドライフラワーの際立つ香り。

口当たりは丸みがあり、ジューシー。しっかりとタンニンが構成をしっかりと主張。繊細な酸味も心地よい。

22	赤	コルナラン V.V レ・ベルニユース単一畠 ヴァレー州 Cornalin V.V Les Bernunes Valais A.C	12000	終売
23				



コルナラン 100%。20年以上の熟成に耐える。

この「ベルニユース畠」は特に石灰岩が多い、特別な土壌。このワインは600Lと225Lの木樽で12ヶ月熟成。シュール・リーで、その間は攪拌しないことにより、ワインに独特の密度と質感を与える。綺麗な樽の芳香。デキャンタージュがお薦め。

【ハスミの眼】



死ぬまでに一度は訪れたい畠がある。雪をまとった神々しい峰々から続く葡萄畠。ピシッと張り詰めた空気に、吹き付ける涼風。アルピーヌワイン（山岳ワイン）の真骨頂がここにある。ヴァレーを代表するトップ生産者です。



Suisse 中欧

Imported by Hasumi Wine

ヌーシャテル州 (Colombier)

ドメーヌ・ド・シャンブルー Domaine de CHAMBLEAU



品質への絶え間ない探求

自分自身に問いかける、強さを与えてくれる執念

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

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

Gault & Millau

MÉMOIRE
DES VINS SUISSES

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	ロゼ	ウェイユ・ド・ペルドリ ヌーシャテル州 Œil de Perdrix Neuchâtel A.C	7600 7800	3月より 価格改定



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

23	白	ペルドリ ブランシュ ブラン・ド・ノワール ヌーシャテル州 Perdrix Blanche Blanc de Noir Neuchâtel A.C	10000	
----	---	--	-------	--

ピノ・ノワール 100%。ウェイユ・ド・ペルドリの姉妹ワインで、最初の圧搾で得られる淡い黄色を帯びた果汁のみを使用。洋梨や野イチゴを思わせる、芳しく新鮮な香りを持つ、生き生きとした辛口。はじけるような柑橘類の爽やかさがあり、ダイナミックで躍動感のある仕上がり。川魚、魚介に相性抜群！

22	白	シャスラ ヌーシャテル州 Chasselas Neuchâtel A.C	7800	終売
----	---	---	------	----



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

24	白	シャスラ ノンフィルター ヌーシャテル州 Chasselas Non Filtre Neuchâtel A.C	7800 8600	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------



シャスラ 100%。ユール・リー。ヌーシャテルの伝統にしたがい、無濾過で瓶詰め。薄濁り、ラベルが逆さまのは、何回か上下にボトルを振り、濁をワイン全体にいきわたらせるため。日本酒の濁り酒のイメージでしょうか。地元では、逆さまに貼ってあるワインを見つけると、「ああこのワインは、濁り酒で、振ってから飲むのね」と自然にわかるらしい。なめらかな酒質で、ボディがしっかりしている。海老、蟹、鱸、マツタケ、キノコ、トリュフ。

20	赤	ピノ・ノワール <レ・ボヴァルド> 単一畠 ヌーシャテル州 Pinot Noir Les Bovardes Cru Parcellaire Neuchâtel A.C	8600 9000	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------



ピノ・ノワール 100%。完全に除梗。ボヴァルド単一畠。醸造所の南斜面の区画で、非常に乾燥していくピノ・ノワールに最適な区画。葡萄の木にはほとんど葡萄が実らず、その果実も非常に小さいまだが、凝縮している。228Lのオーク樽熟成。赤い果実や、紫色のバラを思わす香りは伸びがあり、香水のようだ。ふくらみと温かみを感じる、上質で繊細なタンニン。しなやかな味わいを醸し出している。

12	700 ml	オード・ヴィード・マール ヴィエイユ 10年樽熟成 専用ボックス入り Eau de Vie de Marc Vieillie 10 ans en barrique	50000	43度 限定品
----	--------	--	-------	------------



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



【ハスミの眼】

ヌーシャテルきっての名手。湖に向かうなだらかな丘の斜面。超一等地の畠より、上等な酒質のワインを造り出しています。



Vignerons Music

Austria



ヴィニュロン・ミュージック
歌人たちが奏でる、詩的なメロディー

ニーダーエスタライヒ州 (トライゼンタール)

ルートヴィック・ノイマイヤー Ludwig NEUMAYER ÖTW



Der Wein vom Stein 石灰岩が育むワイン

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

トライゼンタール屈指の名醸造家、「珠玉の宝石を生み出す、チャーミングな白の詩人」。パリやオーストリアの名店、ガストロノーメ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らべくワインです。

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

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ゲミシュター・ザッツ <ストア> 単一畑 Gemischter Satz Stor	5600	3月より 価格改定
23			6000	

＜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、グリューナー・シルヴァーナー、ローター・ヴェルトリーナー、ノイブルガー、グリューナー・ヴェルトリーナー、ローター・シルヴァーナー、グラン・ポルトギーザー、ソーヴィニヨン

22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー <エンゲルベルグ> 单一畑 Grüner Veltliner Engelberg Traisental DAC	5600	3月より 価格改定
			5800	

オーストリアが誇る品種“グリューナー・ヴェルトリーナー”的表現力を改めて考えさせられる真撃な味わい。オーストリアのテロワールの違いにハッとする。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。

22	白	リースリング <エンゲルベルグ> 单一畑 Riesling Engelberg Traisental DAC	6500	3月より 価格改定
			6800	

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に広がる。良質な透明感のあるしっかりとした硬い、白い果実の実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 <ガイスト> 单一畑 モノ・ポール Sauvignon Blanc Giess Monopole Austria DAC	7500	3月より 価格改定
21			8000	

NEUMAYER 彼はイタリア、フランスなどから様々なクローンを選別。華やかな香り。花のミツ、花弁、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でも言おうか…。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。

19	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	11000	3月より 価格改定
			12000	

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

22	白	ヴァイスブルグンダー デア・ヴァイン・フォン・シュタイン Weißburgunder 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。

ニーダーエストライヒ州 (カンプタール)
ヴァイクセルバウム WEIXELBAUM

年	色	ワイン名	参考上代	備考
		ゼクト エクストラ・ブリュット Sekt Extra Brut	7800	

		ヴェルシュリースリング 1000ml Welschriesling	4500	1000ml
--	--	--------------------------------------	------	--------

		ムスカット・オットネル Muskat Ottonel	5000	
--	--	-------------------------------	------	--

		グリューナー・ヴェルトリーナー ストラス カンプタール DAC Gruner Veltliner Strass Kampthal	5000	
--	--	---	------	--

		リースリング ストラス カンプタール DAC Riesling Strass Kampthal	5000	
--	--	--	------	--

		ソーヴィニヨン・ブラン ヴァーレ・ヴェルテ Sauvignon Blanc Wahre Werte	7800	
--	--	--	------	--

「Wahre Werte」(ヴァーレ・ヴェルテ) 真の価値。

		トラウベンザフト 葡萄ジュース・赤 Traubensaft	3600	ジュース
--	--	----------------------------------	------	------

【ハスミの眼】



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



ÖTW



クレムスターの東部に広がるレスの斜面。この斜面に 15 ヘクタールを所有。ヨハン・ゲオルグ・マントラーは妻のマリアとともに、1815 年蔵元を購入。マントラーホーフと名付けた。彼は、牧草地、畑、ウサギ、鶏、アヒル、豚、牛、ワインを含む伝統的な農場として運営。以来 200 年以上の歴史がある。現在は姉のアグネスと弟のヨセフ・マントラーを中心に運営。2003 年に有機生産へ転換を開始。最小限の有機要件に加えて、畑に沿って生け垣を植え、動物や昆虫に生活圈と食料を提供。畑やブドウ園での私たちの仕事は、動物の生活や繁殖サイクルに適応している。小麦、麦芽大麦、大豆、ひまわり、ひよこ豆などを何年かごとに輪作。恒久的な単一栽培であるブドウ栽培と比較して、輪作は農業において非常に重要だと考えている。ポリシーをいくつかのセンテンスにすることは、非常に難しい。それは、畑であれセラー内であれ、日常生活であれ、常にワイン造りのことを考えて生活しているから。一応、私たちの信念の最も重要な側面を 6 つのポイントに注ぎ込んだ。これらの 6 つの側面は、私たちのワインが構築される柱である。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	泡白	ゼクト ゼロ・ドザージュ ブリュット・ナチュール Sekt Zero Dosage Brut Nature	12000	

24	白	ロータ・ヴェルトリーナー <ライゼンタール> 単一畑 Roter Veltliner Reisenthal	12000	
----	---	--	-------	--

NV	白	グリューナー・ヴェルトリーナー 1000ml Grüner Veltliner	4500	1000ml
----	---	--	------	--------



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

23	白	グリューナー・ヴェルトリーナー ツイーゼル&フォックス ニーダーエスタライヒ Grüner Veltliner Ziesel & Fuchs Niederösterreich	4800 5000	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------



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

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

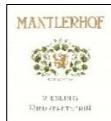
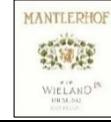


グリューナー・ヴェルトリーナー100%。レス土壤より、ハイクラスで典型的な味わい。南向きの、涼しい風が通るテラス状の畑。昼と夜では、25 度にも及ぶ寒暖差になることもある。ワインは果実味が強く、酸味がより繊細で強い。クリーミーでミディアム・ボディ。なめらかな酒質は、美しくバランスが取れている。旨味も程よい。自身の肉、牛肉の煮物、クリーミーなソース、ハーブスープ、アスパラ。

20	白	グリューナー・ヴェルトリーナー 10tw <モースブルゲリン> 単一畑 クレムスター DAC Grüner Veltliner 10tw Moosburgerin Kremstal DAC	8500	終売
----	---	--	------	----



スチールタンクでの発酵・熟成。シュールリー。数回バトナージュを行う。スロープ状の畑で、よく陽が当たる温かい畑。ふっくらとしたフェミニンなグリューナー。よく熟したザクロのような香り。豪華さがあり、とてもなめらかでジューシーな印象。丸みを帯びた味わいも素晴らしい。そして充実。クリーミーなソース、中華、甘酸っぱい料理。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	リースリング <ゼヘトネリン> 単一畠 クレムスターク DAC Riesling Zehetnerin Kremstal DAC	6800	
 <p>9月21日に収穫。22年は健康的な葡萄となった。スチールタンクでの自然発酵、その後シュールリーにて熟成。2023年3月に瓶詰め。細みの純粋なミネラルを持つリースリング。豊富なアロマが持続し、調和のとれた味わい。フィニッシュのほのかな塩味は、ゼヘトネリンの特徴。 魚介類、ニシンやサバなどのしっかりとした脂ののった魚。牡蠣との相性も抜群。夏の想いで。</p>				
20	白	リースリング 1ötw <スタイングレーベン> 単一畠 クレムスターク DAC Riesling 1ötw Steingraben Kremstal DAC	10000	終売
 <p>レス土壌+砂利の多い土壌。しっかりとしたミネラル感が特徴の仕上がり。ジューシーでとろけます。 背骨にしっかりとした骨格がある。背骨を中心に、気品、旨味、なめらかさ、濃厚さが取り巻いている。</p>				
20	白	リースリング 1ötw <ヴィーラント> 単一畠 クレムスターク DAC Riesling 1ötw Wieland Kremstal DAC	10000 12000	3月より 価格改定
 <p>スチールタンクで発酵。レス土壌+石と岩の土壌。「ベストな畠」との呼び声高い。構造のしっかりとしたリースリング。ジューシーなワインで、フィニッシュにバランスのとれたミネラル感。結構硬質なイメージ。背景の酸味はワインに安定したバックボーンを与えていている。ホタテ、白身の肉。</p>				
14	白 甘口	シャルドネ スース・セレクション Chardonnay Suisse Selektion	8000	甘口 終売
 <p>シャルドネ 100%。Suisse=甘い 完熟した葡萄を遅摘み。一部には貴腐菌(Botrytis Cinerea)が付いた。葡萄の房が思いのほか重かったので、収穫日までに当局に甘口ワインの意思表示を届けなかったため、ベーレン・アウスレーゼの名を冠することは許されない。上質でクリーミー。フローラルで高貴なほうじ茶のような香り。素晴らしい甘みが心地よく広がる。ほのかなタンニンが、ワインに力強さと骨格を与えていている。</p>				
13	白 甘口	トロッケン・ベーレン・アウスレーゼ 375ml Trocken Beeren Auslese 375ml	ハーフ 8000 375ml	甘口 終売
 <p>シャルドネ 50%、ゲルバー・ムスカテラー30%、リースリング 20%。シャルドネのボディの重厚さ、ゲルバー・ムスカテラーの芳醇な香り、リースリングの繊細さと酸。とろりとした酒質。調和のとれた甘口ワインに仕上がった。高級な梅酒のイメージ。リッチなデザートのお供に、素晴らしい存在感を示す。アプリコット、ヌガー、カレーにも！</p>				



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

ニーダーエスタライヒ州 (ヴァインフィアテル)
セツツァー Setzer



ÖTW



格調高い、精巧なワイン

1705年創業。魂を持った造り手、ハンス・セツツァー氏。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。「楽しさと喜びをもたらす」ワイン造りに徹している。畠は約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。

畠には、花、雑草、蜂、野鳥、ミミズなどが生息。

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、オートリアビーガン協会によって認定されている。これにより、葡萄園ではより多くの野生動物を見ることができるようになった。ビーガン認定はマーケティング目的だけでなく、彼らは本当にそれを信じ、実践している。ワインは全体に上質感が漂い、格式が感じられる。高級レストランの引き合いも多いと聞く。



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



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

24	白	ローター・ヴェルトリーナー キュヴェ・シンフォニカ Roter Veltliner Symphoniker	4000	
----	---	--	------	--



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

		シャルドネ Chardonnay		
--	--	---------------------	--	--

24	白	リースリング Riesling	4000	
----	---	--------------------	------	--

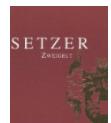
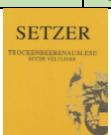


ステンレス発酵で4月末までシュール・リー。しっかりとした酸味。香り高いよく熟した林檎やアプリコットのような香り。深みのあるミネラルで、構造がしっかりしている。よく熟した葡萄を使用したことを思わせる、ボディの厚みを感じるフレッシュ。



【ハスミの眼】

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

年	色	ワイン名	参考上代	備考
24	白	グリューナー・ヴェルトリーナー フリーゲンゲヴィヒト Grüner Veltliner Fliegengewicht	3800	
		 チョーク土壤。フリーゲンゲヴィヒトは「羽のように軽い」の意味。まさにフレッシュ！ 軽やかで、重心の高い酸。程よい旨味がしっかりとあるので、軽薄ではない。温度管理による、ステンレス発酵・熟成。Fresh, fruity and easy drinking Grüner Veltliner !		
22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ <クロンベルク> 単一畠 ヴァインフィアテル DAC Grüner Veltliner Reserve Kronberg Weinviertel DAC	4800 5500	3月より 価格改定
		 シングル・ヴィンヤード、「クロンベルグ」。樹齢 30 年以上。ステンレス発酵で 4 月末までシュール・リー。 香りおだやかで、青りんごを思わせる新鮮さがある。セツツア一家の他のワインと違い、しっかりと旨味が全面に 出ていて、非常に複雑な構成です。辛口のフル・ボディで、クリーミーなニュアンスが秀逸。		
21	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ <キルヒエンガルテン> 単一畠 ヴァインフィアテル DAC Grüner Veltliner Reserve Kirchengarten Weinviertel DAC	6500	終売
		 単一畠、「教会の庭園」という名のワイン。サンド・ストーン(砂岩)土壤。ホーエンヴァルトの、1000 年前の教会の 隣の畠で、村で最も標高の高い位置にある単一畠。セツツア一家の他のワインと違い、しっかりと旨味が全面に は地表の近くに、多くの砂と岩がある。北西からの涼しい風と南向きの斜面。そして特別な土壤により、一味違うヴ ァインフィアテルが味わえる。ステンレス発酵で 4 月末までシュール・リー。マンゴーやパイナップルのような南国フル ーツの香りに満たされる。		
22	白	グリューナー・ヴェルトリーナー リゼルヴ <ラー> 単一畠 8000 ヴァインフィアテル DAC Grüner Veltliner Reserve LAA 8000 Weinviertel DAC	8000	終売
		 The flagship of the winery! セツツア一家のフラッグ・シップ。所有畠のうち、ベストな畠。高密植(8000本/1ヘクタール)、低収量。 緑がかったイエローに銀色の反射。白胡椒、黄色い林檎、パッションフルーツ。牧草地に香ハーブ。クリーミーで ジューシー。余韻が長く、酒体が大きい。		
22	赤	ツヴァイゲルト ブルゲンラント州	4500	
23		Zweigelt Burgenland		
		 オークの大樽で 9 ヶ月熟成。よく熟したベリーの香りに、控えめなオークの香りが深い森の印象。丸みがありスムー スな口当たり。細やかでしっかりとタンニン。後味にまろやかさ、コク、品格を感じる。		
01	白 甘口	ローター・ヴェルトリーナー トロッケンベーレンアウスレーゼ ハーフ Roter Veltliner Trockenbeerenauslese 375ml	8000	375ml
		 藏元で、20 年間熟成させた逸品。深みのある琥珀色。さっぱりとした甘みと、清々とした酸味のバランス感が、非 常に優れている。ベッコウ飴、三温糖、キャラメル。熟した桃、後味に少しの苦味。		

ニーダーエスタライヒ州 (ヴァーグラム)
ヴィムマー・チェルニー Wimmer CZERNY



ヴィムマー・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。

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、極上のシェペック(ペーコン)となる原種に近いマングリツ豚を飼育している。

Wagram というワイン産地は、特別なテロワール。氷河時代にアルプス山脈から粉々になって削れた粉塵が風によってドナウ川に運ばれ、20m におよぶ深さの砂岩質粘土土壤(Loss レス)が広がっている。

ドナウ川は標高 180m の所を流れしており、ヴィムマー・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壤で有名で、その土質は水を蓄え、万が一夏が暑すぎて乾燥しそうな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壤となります。深いこの渓谷は、また希少な多くの野生動物や鳥、花の宝庫。ハンス・チェルニー氏はこれらについても維持するべく啓蒙しています。

ドナウ川をのぞむ南向き斜面 葡萄畠 12ha+その他の畠 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
24	白	ローター・ヴェルトリーナー フェルス・アム・ヴァーグラム Roter Veltliner Fels am Wagram	6000	

ヴァーグラム丘陵の畠。

24	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	4500 4600	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------


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

22	白	リースリング <ヴィールフェル> 単一畠 Riesling Weelfel	5000 5500	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------


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。畠は 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。日本酒で言えば「山廃仕込み」のような、旨味たっぷりの味わいです。

21	白	ヴァイスブルグンダー アルト・レーベン <シャイベン> 単一畠 Weißburgunder Alte Reben Scheiben	5800	終売
----	---	--	------	----

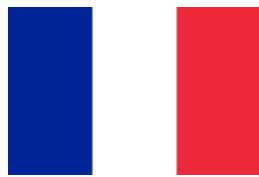

ヴァイスブルグンダー(ピノ・ブラン)100%。シャイベン単一畠。70 年以上の古木。百合や、オレンジ、ハチミツの風味がかわいらしく、飲むと気持ちが明るくなるワイン。しっかりめの旨味が豚肉との相性抜群。新鮮な甘みを感じる香り。

19	白	ソーヴィニヨン・ブラン <ミッテルヴィク> 単一畠 Sauvignon Blanc Mitterweg	6000	3月より 価格改定
----	---	--	------	--------------


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。

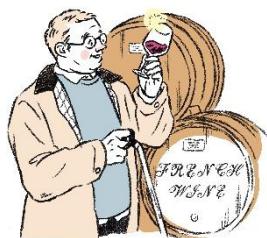


【ハスミの眼】筋金入りの農法家、ハンス・チェルニーさんの蔵元。ワイン農家だけではなく、付近の農業者を束ね、ヴァーグラム一体で有機農法を実践している。訪れると、人と自然が一体となり、まるでパラダイスにいるようだ。



Vignerons Classique

France



ヴィニュロン・クラシック

世界が愛する、品格の銘酒

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

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



トキ

「ゆったりとした、時間をつむぐ」 まろやかな泡立ち、やさしい香味

「自己紹介」私の名前は、ジャン・ミッシェル・デュモン。父のダニエル・デュモンが、1970年に蔵元を設立しました。私のセラーは地下25メートルにあり、年間を通じてコンスタントに摂氏10度の好環境です。葡萄の収穫時期、プレス、葡萄ジュースの静置、アルコール発酵など、ココでは急がず、ゆっくりと行うことに徹しています。葡萄の良さを引き出すには、なにより「ゆったりとした時間」が大切なのです。畠は10ha、年産8万本強です。ブルミエ・クリュに指定され、チョーク土壤の素晴らしいテロワールです。“我々はレコルタン・マニキ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を使用し、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、どの畠、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。（自社畠：シャルドネ 4.5ha、ピノ・ノワール 3ha、ピノ・ムニエ 2.5ha）



年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	シャンパーニュ グラン・リゼルヴ ブリュット Champagne Grande Réserve Brut	オープン	3月より 価格改定
NV	泡白	シャンパーニュ グラン・リゼルヴ ブリュット 同上 <375ml 入数12本>	4500 4800	3月より 価格改定



ピノ・ノワール40%、シャルドネ40%、ピノ・ムニエ20%。ドザージュ9g/L。2年半瓶熟+デゴルジュマン（濾過）後6ヶ月瓶熟。ほわほわとした柔らかい泡立ち。シャルドネを40%使用しているだけあり繊細で美しい個性がきわどい。ほんのり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に広がる。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ビターな味わいを感じる。

NV	泡白	シャンパーニュ マイ G.C ブラン・ド・ノワール エクストラ・ブリュット Champagne Mailly Grand Cru Blanc de Noir Extra Brut	15000 18000	3月より 価格改定
----	----	--	----------------	--------------

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

NV	泡白	シャンパーニュ 1er Cru ブラン・ド・ブラン キュヴェ・ソレラ エクストラ・ブリュット Champagne Extra Brut 1er Cru Blanc de Blancs Cuvée Solera Extra Brut	13000 14000	3月より 価格改定
----	----	---	----------------	--------------



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

20	泡白	シャンパーニュ 1er Cru キュヴェ・エクセレンス エクストラ・ブリュット Champagne 1er Cru Cuvée Excellence Extra Brut	15000	
----	----	--	-------	--



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

NV	泡 ロゼ	シャンパーニュ ロゼ ブルミエ・クリュ ブリュット Champagne Rosé 1er Cru Brut	10000 11000	3月より 価格改定
----	---------	--	----------------	--------------



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



【ハスミの眼】優しく優雅な泡立ち+洗練された芳しい香り…ダニエル・デュモンの真骨頂です。以前参加したワイン

の展示試飲会では、1000社あまりの蔵元が参加していましたが、「ココのシャンパーニュが最高でした！」



モンターニュ・ド・ランス南部 (ブジイ) シャンパニュ グラン・クリュ

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



「クレイエールの詩人」

重層な構造、鮮烈なフィネス

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イの村に、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。ブジイの村は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の畠を所有しています。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。冬でも毎日必ず畠に足を運び、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。私たちは畠において、何が葡萄にとって良いのか、とこどんと考え実践します。冬の時期は畠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けっして行いません。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ニュを楽しんでもらいたいからです。地下4階がヴィンテージ物を寝かせるみごとな

クレイエール(白亜質土壌)のプライベート・セラーになっています。(自社畠: 9ha)



年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡 白	キュヴェ・リゼルヴ G.C エクストラ・ブリュット Champagne Cuvée Réservée Grand Cru Extra Brut	11000 12000	3月より 価格改定
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 同上 <ハーフ 375ml 入数 12本>	6800 7800	3月より 価格改定
00	泡 白	ミレジム G.C コレクション ブリュット Champagne Millésime Grand Cru Collection Brut	30000	

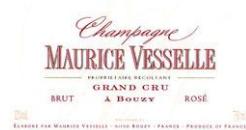
ピノ・ノワール 80%、シャルドネ 20%。平均樹齢は35年。年生産 35000本。ドザージュ 4g/L。

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行為ではない。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。バタースコッチ、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	シャンパニュ ロゼ G.C ブリュット Champagne Rosé Grand Cru Brut	15000 16000	3月より 価格改定
----	---------	--	----------------	--------------

ピノ・ノワール 100%。手摘み。ステンレス・タンク。マロラクティック発酵なし。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スなアロマ。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ニュにはそうはお目にかかれない。





(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

私は Aurore Chéreau オロール・シェロー。蔵元は 1421 年創業。以来王侯貴族に愛され続けてきました。葡萄は、「サン・フィアクル」という土地から育てられます。聖なる辻馬車ともいわれ、ミュスカデ地区最高の銘醸地です。「ミュスカデは安いもの」と思われるがちですが、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つの川が交わるところ、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、ミュスカデ広しいいえども、私の蔵元だけなのです。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	泡	ペルル・フィーヌ・デュ・コワンメソード・トラディショナル ブリュット Perles Fines du Coing Méthode Traditionnelle Brut	4500	
22	白			



平均 65 年樹齢、ムロン・ド・ブルゴーニュ 100%。シスト土壤。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。

23	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	3200	3月より 価格改定
			3400	



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)。シスト土壤が素晴らしい。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。

23	白	ミュスカデ キュヴェ・プリマエ Muscadet Cuvée Primae	3200	3月より 価格改定
			3500	



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。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。

22	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 Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Saint Fiacre	4500	3月より 価格改定
22	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 Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Saint Fiacre 同上 <375ml 入数 12 本>	4600	



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、一般的のミュスカデより濃厚。フィネス、エレガント。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、恐ろしくらいにマッチ。

22	白	ミュスカデ SEM シュール・リー <キュヴェ・アニマ・メア> Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Cuvée Anima Mea	3000	3月より 価格改定
			5500	



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。この土の特徴性は、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。バトナージュなし。繊細さと優雅さ。新鮮なレモン、カリン、ミネラル。口の中でとても素敵な余韻とバランス。3 種類のラベルは、ランダムです。

22	白	ミュスカデ セーヴル・エ・メーヌ キュヴェ・ゴルジュ Muscadet Sèvre et Maine Cuvée Gorges	6500	
			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ゴルジュ村。火山噴火由来の岩を多く含む土壤。収量は 45hL/ha。1 つの枝から最大 8 の芽。土地と葡萄を最大限素直に表現することが求められる。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、バランスに優れる丸み。後にバターの様な感じ。偉大なワインの1つであり、完璧なバランス。海の幸、とりわけ帆立、魚介のメイン料理全般、白いお肉と合わせたい。白レバーやリー・ド・ヴォーなど…またチーズも素晴らしい。



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



(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 ヘクタールの葡萄畠とセラーを、1980 年にギィ・レヴェック氏が引き継ぐ。蔵元は、人気の観光ルートの近くに位置。ボ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、畠は 80 ヘクタール。粘土石灰岩質土壤を中心に、鉄分を多く含む砂の土壤。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、カバー付きのタンクに葡萄を入れ、蔵まで運ぶ。ワイン生産のプロセスは、基本的に 100 年前と同じだが最新の機器が、そのプロセスを洗練されたものにしているという。

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	3200 3500	3月より 価格改定



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・石灰質土壤。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。美しい繊細な黃金色。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。

23	白	シュナン・ブラン I.G.P VDP デュ・ヴァル・ド・ロワール Chenin Blanc I.G.P V.D.P du Val de Loire	3600	
----	---	--	------	--



シュナン・ブラン 100%。10 年から 20 年樹齢。1 ヘクタール、年産 3000 本。イエロー・ゴールド。新鮮なリンゴ、洋梨やドライフルーツの香り。フルーティーさと酸味のバランスが良く、丸みのある辛口。マッシュルーム、ホタテ、魚介、シェーブルチーズ。

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

23	白	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン Touraine Sauvignon	3000	3月より
24			3200	価格改定



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。柑橘類のやや強めの香り。フレッシュさ、爽やかさを楽しめる。ロワール地方を代表する葡萄といえば、「ソーヴィニヨン・ブラン」です。北の産地ですので、味わいはだいたいすっきりとした辛口になります。このワインは、シャツとしたやや細めの瓶に入っています。で、味わいもシャツとしたイメージです。

22	白	トゥーレーヌ ソーヴィニヨン キュヴェ・レクスプレッション Touraine Sauvignon l'Expression	4500	
----	---	--	------	--



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。1 ヘクタール。年産 4,000 本。しっかりとした黃金色。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。

22	白	トゥーレーヌ シュノンソー Touraine Chenonceau	5500	
----	---	--------------------------------------	------	--



ソーヴィニヨン・ブラン 100%。1 ヘクタール。明るく輝く、ハイライトが付いた淡い黃金色。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。

23	赤	ピノ・ノワール I.G.P VDP デュ・ヴァル・ド・ロワール Pinot Noir I.G.P V.D.P du Val de Loire	3000 3200	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



ピノ・ノワール 100%。1982 年から 2013 年にかけて植えた。2 ヘクタール、年産 5000 本。紫の反射をともなうラズベリーの色合い。新鮮なバラ、ベリーやハーブの香り。はじけるような果実味。繊細でジューシー。キノコ、ウサギ、鶏の煮込み。

【ハスミの眼】

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



(サンセール)中央フランス地区 Centre-Loire

ドメーヌ・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

マンブレに本拠。現在、3代目の兄ジュリアンとクレマン氏が取り仕切っている。ジュヴレ・シャンベルタン(ドメーヌ・トラペ)やニュージーランド(Te Mata)でワイン造りを経験し、見聞を広める。

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。ドメーヌが所有する畠は80%がキンメリジャン、20%が石灰岩質と粘土質土壤。65の異なる区画を所有。75%がソーヴィニヨン・ブラン、25%がピノ・ノワール。ちなみに、サンセールのキンメリジャンはテール・ブランシュと呼ぶ。シャブリ、シャンパニユでも見られる。石灰岩土壤はカイヨットと呼ばれる。殺虫剤、科学的な農薬は使用しない。20023年よりAB認証となり、すべての葡萄を手摘みとした。酸化に十分注意し、可能な限り無傷のまま圧搾機まで運ぶ。ジュースには亜硫酸塩や、他の添加物は使用しない。50%を自生酵母で発酵。

畠の30%に、緑肥の種子を植える。土壤の活力を高めながら、葡萄木に自然な方法で栄養を与えられる。急斜面での土壤侵食を防ぎ、干ばつが発生した場合には、表土の適度な保湿の効果もある。

2024年より2基の木製タンクを新たに導入。35%を収容するようにした。残りは引き続き、ステンレス製のタンクで熟成。

「キュヴェ・マンブレ」は、ナポレオン時代の土地台帳に記載されていた村名に、敬意を表したもの。20ha、年産10万本。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	ロゼ	サンセール ロゼ キュヴェ・マンブレ Sancerre Rosé Cuvée Mainbré	6800	
24				

ピノ・ノワール100%。平均樹齢15年。0.5ヘクタール、手摘み、天然酵母。2時間半かけて、優しく果汁を抽出し、過度なタンニンが出ないように注意しながら48時間低温管理。軽く濾過して、2月に瓶詰め。赤いフルーツの香り。爽やかで心地よい酸が、のどの渇きを癒します。上品でエレガントな仕上がりが爽やかなサンセールの風を思わせる。アスパラ、川魚、海の幸、バーベキュー。

23	白	サンセール・ブラン キュヴェ・マンブレ Sancerre Blanc Cuvée Mainbré	6800	
24	白	サンセール ブラン キュヴェ・マンブレ ハーフ 375ml Sancerre Blanc Cuvée Mainbré	4800	

ソーヴィニヨン・ブラン100%。25ha。粘土と石灰岩の土壤。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。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。5日間ほど10度で低温発酵。2基の木製タンクを新たに導入。35%を収容するようにした。残りは引き続き、ステンレス製のタンクで熟成。輝きのあるレモン・イエロー。少し銀色がかった色合い、カモミール。スルスルとしたのど越し。後味には、じんわりと温かみを感じる。きれのある酸、洗練されたミネラルを持つ、典型的なサンセールの良い香味に満たされる。魚貝、ヒラメ、鱸、ホタテ……

22	白	サンセール・ブラン キュヴェ <レ・シャセーニュ畠> Sancerre Blanc Cuvée Les Chasseigne	8500 9000	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------

ソーヴィニヨン・ブラン100%。樹齢50年の古木。シャセーニュ単一畠。南東向きの畠。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のタンクで発酵。温度管理しながら10日から15日間。12ヶ月ほどシュール・リーのまま静置。12ヶ月樽熟成。この畠は「CAILLOTTESカイヨット」と呼ばれる特別な畠。石灰質土壤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壤になる。エレガントで柔らかい酒質。熟すのが早い暖かい土壤のため、まろやかな香味が特徴。香りは澆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、純粹さを表現したキュヴェ。

22	赤	サンセール ルージュ キュヴェ・マンブレ Sancerre Rouge Cuvée Mainbré	8500 9000	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------

ピノ・ノワール100%。樹齢30年、3ヘクタール。発酵中は亜硫酸の添加や、他の添加物の使用もなし。穏やかに静置し、介入しない。熟成期間は18ヶ月で、卵型のコンクリートタンクと、228Lと500Lの木樽を使用。ノン・フィルターで瓶詰め。濃厚な赤い果実の香り。豊かでシルキー。タンニンは良く溶け込んでいる。サンセール特有の酸が、フレッシュさを際立たせている。シャルキュトリ、赤身の鳥獣肉に。



【ハスミの眼】ソーヴィニヨン・ブランで造られる、フランス最高峰のワイン産地がサンセールです。シェーヴル・チーズでも有名ですね。このワインは、アロマに満ちた華やかさ、純真さと都会的なセンスにあふれています。まずテロワールありき。この哲学にのっとった造り手がトップを走り続けるには、信じられないくらいの信念と、たえまない努力。



L'A 西欧

Imported by Hasumi Wine

()

ドメーヌ・ド・ミュソーモン Domaine de Meussaumont

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白			

NV	泡 ロゼ			
----	---------	--	--	--

	白	ピノ・ブラン		
--	---	--------	--	--

		シャルドネ		
--	--	-------	--	--

		ピノ・ノワール		
--	--	---------	--	--

(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・モンラッシャのカリヨン、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、畠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。全體の酒質はエレガントで透明感がある。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	****	

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、パリッと冷やして楽しみたい！

**	白	コート・デュ・ジュラ シャルドネ テロワール・デュ・ルヴェルモン Côtes du Jura Chardonnay Terroir du Revermont	****	
----	---	---	------	--

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。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。

19	白	コート・デュ・ジュラ シャルドネ アロガンス Côtes du Jura Chardonnay Arrogance	8500	
----	---	--	------	--

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。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。コンドリュー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、スマートサーモン、フォアグラ、イチゴのスープ。

**	白	コート・デュ・ジュラ サヴァニヤン キュヴェ・ヴィクトリア Côtes du Jura Savagnin Cuvée Victoria	****	
----	---	--	------	--

サヴァニヤン 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、ラバパン、羊、仔牛、バター。

18	赤	コート・デュ・ジュラ トゥルソー Côtes du Jura Trousseau	7600	
----	---	---	------	--

トゥルソー 100%。果実味が豊で、タンニンは非常にきめ細やか。エレガントで非常に洗練された味わい。

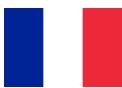
**	赤	アルボワ プールサール Arbois Poulsard	****	
----	---	--------------------------------	------	--

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



【ハスミの眼】

この価格でここまで品質！まだ知られていない、すんごい蔵元です。様々な自然アクティビティーとグルメな街。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！



L'ALSACE 西欧

Imported by Hasumi Wine

(アルザス) 北部ハイリゲンシュタイン村
ドメーヌ・ヘイワング Domaine HEYWANG



この村でのみ、栽培されている、
「クレヴネール」の神髄！！

1950 年代に、アリーヌとジャン・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。ストラスブールの南西、ハイリゲンシュタイン村に位置。この村とその周辺のみに認められた、クレヴネール(サヴァニヤン・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。

「ワインは葡萄畠で造られる」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、柔軟なイメージのワインを造り出します。畠は 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。これ以上畠は増やさず、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、「グルマン」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 ブリュット Crémant d'Alsace Brut	4500	
		 ピノ・ブラン、ピノ・ノワール、ピノ・グリ。キリリと引き締まった酸と、洗練されたミネラルを感じる辛口のクレマン。シャーベではきはきとしたイメージ。フレッシュ&フルーティー。のどの渇きを癒します。 食前、アスパラ、イクラ、玉ねぎ、アンコウ、ナポリタン、焼き林檎、クリームソース、ブルーン。		
23	ロゼ	アルザス ピノ・ノワール ロゼ フロレアル Pinot Noir Rosé Floréal	4800	
		 平均樹齢 20 年。フレッシュで喉の渇きを癒す。野菜、サラダ、バーベキュー。短いませらシオンで、輝きのあるサーモンピンクの色合い。イチゴやチェリーの香りはあっさりとしているが、味わいはなかなかしっかりとしている。イチゴをつぶしたような甘酸っぱさ、心地よい酸。フォアグラの冷製、鴨の燻製、シャルキュトリ。		
22	白	アルザス クレヴネール・ド・ハイリゲンシュタイン ル・クラシック Klevener de Heiligenstein Le Classique	6500	
		 ハイリゲンシュタイン村の生産者は、この希少な葡萄、「クレヴネール」(Savagnin Ros)を誇りをもって生産している。平均樹齢 15 年。1742 年以来、「クレヴネール 葡萄」は、このハイリゲンシュタイン村にだけ認められた葡萄。黄色い果実の香りが優雅さ、力強さを。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、スパイスのタッチも。繊細な酸、味わいは極めてまろやか。甲殻類、クスクス、羊。ニンニク、白身肉、クリーム・ソース。		
22	白	アルザス ピノ・グリ リュー・ディー サルツホフ Pinot Gris lieu-dit Salzhof	6000	
		 グラン・クリュ畠、キルシュベルグ・ド・バール状部、南向きの畠。石灰分が多いテロワール。平均樹齢 18 年。熟した果実のアロマとスモーキーさ。上品な酸味のあるモワルー仕立て。ドライフルーツやハチミツ。糖分が邪魔をしない、美しいバランスを持つ。構成がしっかりとしている。キノコ、白身の鶏、鴨。		
23	白	アルザス リースリング ドルフ Riesling Dorf	4800	
19	白	アルザス リースリング G.C キルシュベルグ・ド・バール Riesling G.C Kirchberg de Barr	8500	

＜キュヴェ・ドルフ＞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でフレッシュ。繊細な白い花の香りが可憐なイメージ。細身のミネラルも良い。甘酸っぱさ、なめらかさ、しまった味わい。牡蠣、魚介、蟹、白身肉山羊のチーズ。

＜G.C キルシュベルグ・ド・バール＞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畠。平均樹齢 25 年。バ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。口中ではかなりの持続性がある。魚介やヒラメ、蟹。

【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。酸味と辛み、甘みの掛け合が絶妙です。





(アルザス) 北部エプフィグ村

ドメーヌ・バデール Domaine Bader



「ブドウの木が風を、根が土壌を探索し、ワインにテロワールを書き写します」

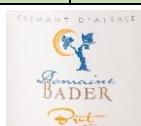
アルザス地方の中心、Epfis に位置。11 ヘクタール。当主は Pierre Scharsch ピエール・シャルシュで 2004 年に受け継ぎ、2006 年より本格的に葡萄栽培を始める。

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、彼にとって非常に重要な影響力を持っていく。

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、それらは必ず葡萄に伝染する。テロワールを反映した素晴らしいワイン、人に幸福や夢を与えるようなワインを造っていきたい。その観点から、ピエールは常にブドウ畠において高い基準を持って取り組み、さらにはブドウ畠を変革してきた。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。ときに努力は無駄になるが、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する。



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	4500 4800	3月より 価格改定



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。

23	ロゼ	アルザス ピノ・ノワール ロゼ Pinot Noir Rosé	4500	
----	----	------------------------------------	------	--



ピノ・ノワール 100%。蔵元から数歩の畠。マロラクティック発酵なし。新鮮な野イチゴや、挽きたての胡椒の香り。酸味がバッヂリ効いていて、口中をさっぱりと引き締める。

23	白	アルザス シャルドネ ヴァン・ド・フランス シュマン・デ・ゾワゾー Chardonnay Vins de France Chemin des Oiseaux	6000 6500	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



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。桃やアカシアの香りも素晴らしい。

23	白	アルザス ピノ・ブラン Pinot Blanc	4500	
22	白	アルザス ピノ・ブラン <ボームガルテン> 単一畠 Pinot Blanc Baumgarten	6800	



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



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

23	白	アルザス ミュスカ Muscat	4500	
----	---	---------------------	------	--



Dry, elegant and crunchy マスカット・ダルザス 60%、マスカット・オットネル 40%。手摘み。2 ヶ月から 4 ヶ月、澱とともに大樽熟成。新鮮なマスカット、ベルガモットのアロマ。控えめな甘くフレッシュな香りに、味わいはなめらかな辛口。テラスでの食前酒、アスパラ、サラダ、フレッシュクリーム、アボガド、ハム、サーモン、ウナギ、マリネした魚、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。柔軟な笑顔がほっとするような印象でしたが、試飲をする私を見る眼に、私はちょっとした怖さを感じました。フランス人特有の、ちょっとグレーなあの瞳…。ワインを飲めばハッとするような、その目線の高さ。タトゥーの辛口。無駄な肉がなくよく締まったイメージ。ワインメーカーとしての矜持(プライド)が垣間見れるはず。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	アルザス リースリング セック Riesling Sec	4600 4800	3月より 価格改定
23	白	アルザス リースリング セック <エルドンゴット> 単一畠 Riesling Erdengott Sec	8000 8500	3月より 価格改定

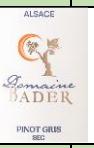


<リースリング> **Dry, fruity and mineral** リースリング 100%。平野の砂交じりの土壌で、葡萄が熟すのが比較的早い暖かな土壌。手摘み。2ヶ月から4ヶ月、澱とともに大樽熟成。辛口でミネラル豊富。美しく新鮮な柑橘系の果物や、レモングラスのフレーヴァー。ミネラルの感じとフルーティーさの両面を、ほど良いボリューム感で表現したグレマンなワイン。酒質は上質で緊張感がある。ホタテ、カツツミリ、カエル、魚介、甲殻類、クリーミーな自身の肉、ザワークラウト。



<エルドンゴット> リースリング 100%。Erdengott 畠より、樹齢 70 年以上の葡萄を使用。大樽で熟成。風通しの良い畠で、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。ヒラメ、ホタテ、ロブスター。

23	白	アルザス ピノ・グリ セック Pinot Gris Sec	5500	
----	---	----------------------------------	------	--



Rich and powerful ピノ・グリ 100%。畠は 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。少しスモーキー。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、フォアグラ、内臓肉、燻製。

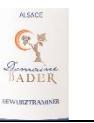
23	白	アルザス ゲヴュルツトラミネール セック Gewurztraminer Sec	5500	
23	白	アルザス ゲヴュルツトラミネール モワルー Gewurztraminer	5500	
23	オレンジ	アルザス ゲヴュルツトラミネール オレンジ マセラシオン Gewurztraminer Orange Maceration	5500	
18	白	アルザス ゲヴュルツトラミネール ヴァンダンジュ・タルディヴ Gewurztraminer Vendanges Tardives	9000	終売



<セック> **Well-balanced and dry** ゲヴュルツトラミネール 100%。畠は Fronholz の丘の南西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。



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

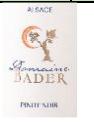


<オレンジ> ゲヴュルツトラミネール 100%。新鮮なハーブやライチの香り。しっかりとした辛口で、思いのほか厚みがある。豚。

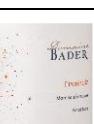


<ヴァンダンジュ・タルディヴ> ゲヴュルツトラミネール 100%。畠は Fronholz の丘の南側斜面にある粘土石灰質土壌。大樽で熟成。砂糖漬けのフルーツ、パイナップル、イチジク、パパイヤ。フルボディで、豊か。美味しい魅力的なハーモニー。

23	赤	アルザス ピノ・ノワール Pinot Noir	5500	
20 23	赤	アルザス ピノ・ノワール <フロンホルツ> 単一畠 Pinot Noir Fronholz	9000	



<ピノ・ノワール> **Supple and crunchy** ピノ・ノワール 100%。畠は 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、キルシュの風味。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、ホロホロ、ジビエ。



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



(I.G.P コトー・ド・コワフィ)

ドメーヌ・カミュ・ルノー Domaine CAMUS RENAUT



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

1、シャンパニュとブルゴニュの間で

Haute-Marne オート・マルヌ県、コワフィール・オーヴー村。行政区分的にはシャンパニュ地方。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。

2、フィロキセラで壊滅した畠を再興

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畠を耕していた。19 世紀終わりにフィロキセラによる壊滅的な被害にあり、畠を放棄。1981 年、志あるミッシェル・ルノー氏が中心となり、畠の再興に尽力。まわりの畠を少しずつ買い足し、現在は 16.5 ヘクタール。年間生産本数は 8 万本。

3、独自の栽培方法、ユニークな挑戦

彼らはただ畠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、フランスのぶどう畠では非常に珍しい "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、腰をかけめずに、素早く作業できる

☆畠と畠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

☆葡萄が土壤と接近していないため、病気の可能性が低くなる…

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	ヴァン・ムースー・ド・カリテ メソード・トラディショナル Vin Mousseux de Qualite Méthode Traditionnelle	3800 4000	3 月より 価格改定



地域はシャンパニュの生産地だが、コワフィール・オーヴ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・ムースーとなる。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。

23	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	3800 4000	3 月より 価格改定
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>	ハーフ 1900	終売



平均樹齢 35 年。粘土、泥灰土土壤。手摘み。輝きのあるイエローラインがかったイエロー・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。

22	白	ピノ・グリ I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Pinot Gris I.G.P des Coteaux de Coiffy	3800 4000	3 月より 価格改定
23	白			



平均樹齢 35 年。粘土、泥灰土土壤。手摘み。軽くピンクがかった淡いイエロー。白い花の香り。極辛口で、しっかりと硬質なイメージで、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。

23	白	ゲヴュルツトラミネール I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Gewurztraminer I.G.P des Coteaux de Coiffy	3800 4000	3 月より 価格改定
23	赤			



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、辛口よりのドゥミ・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。

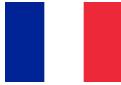
23	赤	ピノ・ノワール I.G.P デ・コトー・ド・コワフィ Pinot Noir I.G.P des Coteaux de Coiffy	3800 4000	3 月より 価格改定
23	赤			



平均樹齢 35 年。粘土、泥灰土土壤。手摘み。レッド・フルーツ。チェリー、ラズベリーなどの新鮮なアロマに、香辛料や森の下草の香り。味わいはスムース。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、畠と葡萄の持つポテンシャルは相当高い。注目されてない分、価格と味のバランスに優れ、そういう意味ではまさに「お買い得」。



Haute-Marne 西欧

Imported by Hasumi Wine

(I.G.P オート・マルヌ)

ル・ミュイ・モンソジョネ Le Muid Montsaugeonnais 2023年ワインテージより→



「いいにしえの銘醸地を復活」

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・オーピニー村。行政区的にはシャンパニュ地方。ディジョンから北東に 42 キロと、場所的にはブルゴーニュに近い。

9 世紀頃、ラングル Langres の司教は、オーピニー Aubigny の丘に、修道院を建てるように僧侶のグループに依頼した。修道僧達は、資金確保の為、すぐにブドウの木を育て始めた。

モンソジョン一帯は、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ン城が破壊されたにもかかわらず、この修道院のブドウ畠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、モンソジョン騎士団の要請により、ドミニク・イザベル・ペルナールが中心となり、地元の人々の協力のもと、葡萄畠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、Montsaugeon、Rivière les Fosses の 3 つの村に、約 10 ヘクタールの葡萄畠を開墾。1995 年に Chatoilenot 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・ムースー・ド・カリテ ブラン・ド・ブラン・ブリュット シャルドネ Vin Mousseux de Qualite Blanc de Blancs Brut Chardonnay	4600 5000	3月 価格改定
NV	泡白	ヴァン・ムースー・ド・カリテ ブラン・ド・ブラン・ブリュット シャルドネ ハーフ 375ml	3500	



シャルドネ 100%。シャンパニュ地方由来の伝統製法。エレガントで優雅な泡立ち。新鮮な洋梨の香りがハリッとした印象。全体に丸みがあり、繊細な味わい。酸味とミネラルが良く調和している。

23	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	4600 5000	3月 価格改定
----	---	---	--------------	------------



シャルドネ 100%。年と共に進化する高貴で複雑なワイン。若いときは新鮮でフルーティーな風味。洋梨のアロマ。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。

22	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	4600 5000	3月 価格改定
----	---	---	--------------	------------



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、シルキーで、瑞々しい味わい。酸味と果実味も、なめらかに上手く溶け込んでいる。

【ハスミの眼】



歴史が示すように、この地はワインの生産に最適である。フルーティーでエレガントなスタイルを目指して、いつも最高のワイン生産を追求している。スマートでクール。ここでのワインって、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・ワインをご紹介しています。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作りいたします。蔵元マルセル・セルヴァンの当主、フランソワ自身が畠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畠を選別。さらに良質のぶどうのみ選び出して、セルヴァン家のプライベート・ワインとして造られています。このワインは、フランス国内でもごく限られた重要顧客のみに分けられる逸品です。ただの「お客様」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ボ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畠まで、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
23	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール プライベート畠 Bourgogne Pinot Noir Private	4500 5000	3月 価格改定



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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	イランシー プライベート畠 Irancy Private	6800 7500	3月より 価格改定



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

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ブルゴーニュ シャルドネ プライベート畠 Bourgogne Chardonnay Private	4500 5000	3月 価格改定



シャルドネ 100% (南向き及び、南西向きの畠のみ)。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 級畠モンテ・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、白桃のような白い果実。後味はフレッシュ。そして厚みのあるリッチさ。よく熟したフルーツの香味があり、口中での余韻の持続も素晴らしい。まろやかで繊細な、ワンランク上質な味わいであります。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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	シャブリ プライベート畠 Chablis Private	5500 6000	3月 価格改定
23	白	シャブリ プライベート畠 <ハーフ 375ml 入数 24 本> Chablis Private	3500 3800	3月 価格改定



シャルドネ 100%。0.8 ヘクタールをプライベート畠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・クリュの畠と同じ土壌。地つづき、畠の傾斜、向きも同じ。以前は「Les Pargues」という一級畠であった。セルヴァン家、ダメー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。シルキーで軽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
23	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	7500 8000	3月 価格改定



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。

23	白	シャブリ 1er Cru <モンテ・ド・トネル> プライベート畠 Chablis Premier Cru Montée de Tonnerre Private	8500 9000	3月 価格改定
----	---	--	--------------	------------



シャルドネ 100%。平均 38 年樹齢。0.16ha。グラン・クリュ畠の「ブランショ畠」から、道をはさんで東側の畠。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 の畠では、「最も洗練された最高の畠」との呼び声が高く、いつも大人気。

23	白	シャブリ 1er Cru <ヴァイヨン> プライベート畠 Chablis Premier Cru Vaillons Private	8500 9000	3月 価格改定
21	白	シャブリ 1er Cru <ヴァイヨン> プライベート畠 <ハーフ 375ml> Chablis Premier Cru Vaillons Private	5500 入数 24 本	終売



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」が特にあってるようだ。シルキー、酸、ミネラルが繊細で、余韻も秀逸。

23	白	シャブリ G.C <ブーグロ> プライベート畠 Chablis Grand Cru Bougros Private	15000 16000	3月 価格改定
----	---	--	----------------	------------



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。軽く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畠。

22	白	シャブリ G.C <レ・プリューズ> プライベート畠 Chablis Grand Cru Les Preuses Private	15000 16000	3月 価格改定
----	---	---	----------------	------------



シャルドネ 100%。0.69ha。年産 700 本前後。平均樹齢 40 年。ステンレス・タンクとオーク樽。新樽比率は年により決定。リッチな花の香り。ミネラリーでバランスが良い。アプリコットのような香味も。非常に長い熟成を見せる区画。

22	白	シャブリ G.C <レ・クロ> プライベート畠 Chablis Grand Cru Les Cros Private	15000 16000	3月 価格改定
----	---	---	----------------	------------



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。グラン・クリュのベストな畠。とても複雑でスケールの大きな印象が男性的なイメージ。幾重にも感じる香りと味わい。濃密でたっぷりとした蜂蜜のようなニュアンスがある。

NV	甘口	ラタフィア・ド・シャブリ プライベート畠 16 度 Ratafia de Chablis Private	8500 9000	3月 価格改定
----	----	---	--------------	------------

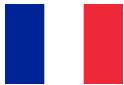


シャブリ、アペラシオン内のシャルドネ 100%。手摘み。ぶどうジュース 70% とアルコール度数 45.5 度のマール・ド・ブルゴーニュ 30% (シャブリの葡萄より造られた) から造られる。さらにシャブリの熟成に使用したオーク樽にて 12 か月樽熟成。伝統的なスタイル。まさにシャブリづくし。アペリティフに、デザートに。チョコレート、アップルパイ…。ドライ・フルーツやベリーの甘酸っぱいアロマ。ヘーゼルナッツや、はちみつの余韻があり、贅沢な逸品。

NV	甘口	ラタフィア・ド・スリーズ(さくらんぼ) プライベート畠 17 度 Ratafia de Cerise Private	12000	
----	----	---	-------	--



ヨンヌ県、サン・ブリ産のチェリー 100%。ジュラ紀の石灰岩(キンメリジャン)の畠に植わっている。100% 手摘み。優しくプレス。70% がチェリーのジュースで、30% がチェリーブランデー(オー・ド・ヴィー)。ブルゴーニュ産オーク樽で熟成。アペリティフやデザートに。メロン、ハム、フォアグラ、アップルパイ、ナッツ、チョコレートケーキ。深く濃いルビーレッド色。濃厚で甘い、贅沢なチェリーの香り。スムースで良く熟した豊かな味わい。



(ジュヴレ・シャンベルタン)

フィリップ・ロシニョール Do.Philippe ROSSIGNOL



1976年、彼が創業した蔵元です。ワイン造りは、お姉さんが結婚した縁で、ジョセフ・ロティで勉強したこと。とにかく彼の醸すワインは、強いタンニンが特徴。ビックリ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、深緑の森の下草、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、Phillippe Rossignol のベーシックな造りの哲学がしっかりと伺える。雰囲気がただよう、長期熟成型。スタイルのあるワインに仕上げている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	ブルゴーニュ コート・ドール シャルドネ Bourgogne Côte-d'Or Chardonnay	7800	



シャルドネ 100%。淡いイエロー。果実味と酸味のバランスがシーソーのように楽しく、バランスの良いワイン。まるでメ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、口いっぱいに広がる。例えるなら、セルヴァン家のシャブリにあるような蜜っぽさがあり、きれいな酸味とのハーモニーが楽しい。

22	白	マルサネ Marsannay	10000	
----	---	-------------------	-------	--

シャルドネ 100%。平均樹齢 20 年。輝くレモン・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。

**	白	マルサネ アン・ヴェルド Marsannay En Verdot	11000	欠品
----	---	-------------------------------------	-------	----

シャルドネ 100%。アリエ産樽(新樽 50%)で、16~20か月。やや濃いめの色合い。華やかさと共に、軽いバターの香り。きれいなサマーオレンジのような香味とミネラルが充分。ボリュームもあり、長めの余韻も好ましい。バター風味の牡蠣、キノコ。



【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、かなりの苦労があつただろう。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ヨ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
22	赤	ブルゴーニュ コート・ドール ピノ・ノワール Bourgogne Côte-d'Or Pinot Noir	7800	



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・ヴァンの雰囲気がただようワイン。バランスの良い、芯がしっかりとした味わいは、Phillippe Rossignol のベーシックな造りの哲学がしっかりと伺える。どにもかくにも、彼の醸すワインは、風格のある香味が特徴。ピッ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！

14	赤	コート・ド・ニュイ・ヴィラージュ Côte de Nuits-Villages	10000	
----	---	--	-------	--

ピノ・ノワール 100%。非常に良い感じの熟成した香り。細やかなタンニン、なめらかな酒質。甘酸っぱい酸とミネラル。よくなれたイメージ。

21	赤	マルサネ Marsannay	9000	
----	---	-------------------	------	--

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

21	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	12000	
----	---	--	-------	--



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

18	赤	ジュヴレ・シャンベルタン ヴィエイユ・ヴィーニュ Gevrey Chambertin Vieilles Vignes	17000	3月 価格改定
20			18000	



針葉樹林の木の香り。味わいは香りとはう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ッシリと詰まっている。このワインの余韻には、ぐらぐらと悩殺される。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 1er Cru <エストゥルネル・サン・ジャック> Gevrey Chambertin Premier Cru Estournelles Saint-Jacques	25000	3月 価格改定
			30000	

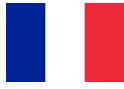
ピノ・ノワール。標高が高く、後ろの渓谷からは、冷たい風が吹く。南東向きの日当たりの良い畑。深みのあるルビー色。すがすがしい空気に包まれた、深い森の印象。時間の経過とともに、複雑な香りがどんどんでてくる。

きれいな果実味が非常にエレガント。うまみ、温かみ。硬質でしっかりとした骨格。口中に残る余韻には、気品がある。

**	赤	ジュヴレ・シャンベルタン 1er Cru <レ・コルボー> Gevrey Chambertin Premier Cru Les Corbeaux	****	
----	---	---	------	--

グラ・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。



(ショレイ・レ・ボーヌ)

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」

ゲさん一族が紡ぐ、伝統の正統派ブルゴーニュ

ショレイ・レ・ボ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ユロンです。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。静謐な「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。最初の発酵は7度くらいでの低温発酵、次に最高35度まであがるような発酵をする秘伝が、ムシュー・ゲのワインをかたち造ります。まさにこれは職人の仕事です。構成の頑固さを最大限に表現したムシュー・ゲのワインは、若くして味わう時にも今の良さを十分に味わえます。またブルゴーニュでは数少なくなりましたが、自身の地下蔵で飲み頃になってから出荷するという姿勢を、基本的には貫いています。バック・ヴィンテージのストックが豊富で、時々そのワインを飲む機会に恵まれますが、10年、20年経っていたとしても、新鮮さ、あでやかさを失うことがない、本物の「古酒」であることに驚かされます。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	ブルゴーニュ・アリゴテ Bourgogne Aligoté	4800 5600	3月より 価格改定



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

23	白	ペルナン・ヴェルジュレス Pernand Vergelesses	13000 14000	3月より 価格改定
----	---	-------------------------------------	----------------	--------------



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と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。そしてふくらとした後味に続く。

**	白	ボーヌ 1er Cru <レ・トゥロン> Beaune 1er Cru Les Teurons	****	
----	---	--	------	--



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

【ハスミの眼】

ショレイの村に、フランス国内でもあまり見かけないが、すん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言われました！鷹のような鋭い眼が、ホントおつかない印象でした。

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と）輸出したがら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う。コルトンを筆頭に、アロース・コルトン、ラドワ、サヴィニ・レ・ボーヌ、ショレイ・レ・ボーヌ…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
22	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	6800 7500	3月より 価格改定



ピノ・ノワール 100%。20%新樽。平均50年樹齢。元はショレイ・レ・ボーヌとして生産していた畠だが、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、アペラシオンの見直しがあるとのこと。蔵元いわく、「ショレイを造っていた時と、特になにも変わっていない」。味わい、風味からして、まさにお買い得感満載のピノ！

17	赤	ラドワ Ladoix	11000 12000	3月より 価格改定
----	---	---------------	----------------	--------------



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。

18	赤	ショレイ・レ・ボーヌ Chorey-lés-Beaune	7800 8500	3月より 価格改定
----	---	---------------------------------	--------------	--------------



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。葡萄木の樹齢は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このフランソワ・ゲ。

17	赤	サヴィニ・レ・ボーヌ Savigny-lés Beaune	10000 11000	3月より 価格改定
----	---	----------------------------------	----------------	--------------



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やなめらかさ。ムッシュ・ゲのメッセージを読み取ることができる。

17	赤	サヴィニ・レ・ボーヌ プルミエ・クリュ<レ・セルパンティエール> Savigny-lés Beaune 1 ^{er} Cru Les Serpentieres	13000 14000	3月より 価格改定
----	---	---	----------------	--------------



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。曲がりくねった畠が、登りの傾斜に連なっているところから、そう連想される。探し当たる泉には、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。

13	赤	アロース・コルトン Aloxe Corton	18000	
----	---	---------------------------	-------	--

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列の畠。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ざっぱさ。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。この畠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ものが、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。畠は、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
21	白	ブルゴーニュ シャルドネ <レ・フェメロット> Bourgogne Chardonnay Les Femelottes	6800 7800	3月より 価格改定



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・モンラッシュ」にほど近い畠。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。

23	白	マランジュ <レ・ミュレ> Maranges Les Meurees	10000 11000	3月より 価格改定
----	---	---------------------------------------	----------------	--------------

シャルドネ 100%。大変珍しいマランジュの白。傾斜が急なスロープの畠は日当たりと、水はけが良く、ワインに適度な骨格を与える。アプリコットや生のアーモンドのアロマ。シャサーニュを思わせる気品、ムルソーを思わせるまろやかさを併せ持ち気品にあふれている。鮨、子持ち鮎、ワカサギ、シシャモ…なぜか和の雰囲気をイメージ。

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

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

23	白	ムルソー <レ・ナルヴォー> Meursault Les Narvaux	26000	3月より
24			28000	価格改定



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。丘の最上部の畠で、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。

23	白	ムルソー <カス・テット> Meursault Casse Tete	26000 28000	3月より 価格改定
----	---	---------------------------------------	----------------	--------------

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

24	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	28000	
----	---	---	-------	--



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畠。高い石垣により、風雨から守られた畠は、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。

【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、キラッと光るものがありそう…そんなイメージの味筋です。白ワインにおいては、樽の出具合がバツグンです。畠のラインナップも良く、今まさに力強く、上昇中！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	ムルソー 1er Cru <レ・シャルム> Meursault 1er Cru Les Charmes	42000 46000	3月より 価格改定



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

**	白	ムルソー 1er Cru <ジュヌヴリエール> Meursault 1er Cru Les Genevrières	42000 46000	3月より 価格改定
----	---	--	----------------	--------------

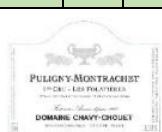
シャルドネ 100%。0.15 ヘクタール。ムルソーで最も有名なクリマに数えられる。平均樹齢 70 年以上。1945 年に植えた区画。20% 新樽。12 か月樽熟成。東向きの丘の中腹の斜面。非常に岩が多い。小さく、凝縮した葡萄が収穫できる。エレガントで傑出したミネラルがある。柑橘、ハチミツ、ハーブ。豊かで澆刺。際立つ上質さと凝縮感。豊かで澆刺。

23	白	ピュリニー・モンラッシャ <レ・アンセニエール> Puligny-Montrachet Les Enseignères	26000 28000	3月より 価格改定
----	---	--	----------------	--------------



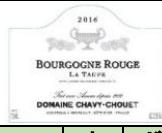
シャルドネ 100%。1 ヘクタール。平均樹齢 65 年。20% 新樽。12 か月樽熟成。道路を挟んですぐ上の斜面に、特級畠のバタール・モンラッシャと、ビアンヴニュ・バタール・モンラッシャがあり、村名ピュリニーとしては最も恵まれた畠。白桃、洋ナシ、優れたバランス。引き締まった骨格は長期熟成に耐える構成やパワーを持つ。

22	白	ピュリニー・モンラッシャ 1er Cru <レ・フォラティエール>	42000	3月より
23	白	Puligny-Montrachet 1er Cru Les Folatieres	46000	価格改定



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。この畠は丘の中腹にあり、完全に東向き。粘土質石灰岩。急峻で岩盤が露出。豊かで贅沢。品があり肉付きが良い。オイリーで、ローストしたアーモンドや、ハチミツのような香味がある。

21	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール <ラ・トープ> Bourgogne Pinot Noir La Taupe	6500 7800	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



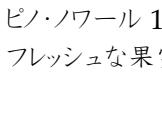
ピノ・ノワール 100%。2 ヘクタール。平均樹齢 70 年。10% 新樽。10 か月樽熟成。
ポマール城の隣にある、古木が植わる区画。赤いフルーツのアロマに溢れ、構成も十分丸みがある。なめらかで柔らかい。

17	赤	ヴォルネイ <スー・ラ・シャペル>	26000	3月より
21	赤	Volnay Sous la Chapelle	28000	価格改定

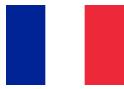


ピノ・ノワール 100%。0.1 ヘクタール。平均樹齢 10 年。20% 新樽。10 か月樽熟成。Sous la Chapelle 「教会の下」の畠。粘土砂利質。フルーティーでしなやか。女性的で、エレガントなスタイル。酒質にやわらかみと、すこしトロッとした印象も。例えるなら、よくすった墨のよう。黒い果実と、少しの革のような香り。

21	赤	ポマール 1er Cru <レ・シャンラン> Pommard 1er Cru Les Chanlins	25000 28000	3月より 価格改定
----	---	--	----------------	--------------



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



(シャサニユ・モンラッシェ)

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



「一流を旅する」
ブルゴーニュの貴婦人。伝統で描く、上質な時間。

シャサニユ・モンラッシェに本拠。1890年より6世代に渡りワインを造り続ける。高い名声は祖父のフェルナンから飛躍的に伸び、そして現当主のローランになりその地位を確実なものにしています。そして現在、息子のアドリアンも加わり、さらに意欲的な取り組みが行われています。家族経営で、祖父母から祖父母の兄弟にいたるまで、親戚一同すべてがワインの造り手。きれいな、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・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。シャサニユ・モンラッシェの地を中心に、多彩なワイン達が綺羅星のように輝いています。 総生産本数:65000本 赤:8.86ヘクタール 白:6.17ヘクタール



年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligoté	5800 6000	3月より 価格改定



アリゴテ 100%。手摘み。マロラクティック発酵。シュール・リーにて8から10ヶ月。輝きのあるクリーム・イエロー。ピーチ、シトラス、白い花のアロマ。清涼感あふれる香り。クリーミーでまろやかな味わい。果実味、きれいな酸味と澄んだミネラル。新鮮な桃、ハム、サラミ、ひらめ、オイスター、魚貝の盛り合わせ。エスカルゴ、カエルに！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	6800 7500	3月より 価格改定



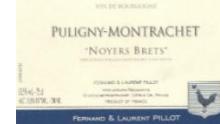
シャルドネ 100%。シャサニユ・モンラッシェの若木を中心に。蓮見ワインだけのオリジナルです。シトラス系のかぐわしい香り+さっぱりとした樽のかぐわしさ。果実味が豊かで、清楚なミネラル。まろやかな味わいで、このヴィンテージも秀逸な仕上がり。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	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 1er 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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
**	白	ムルソー 1er Cru <レ・カイユレ> Meursault 1er Cur Les Caillerets	*****	



シャルドネ 100%。非常にきれいな黄金色。香りは次々に湧き立つ。アカシアやピーチのフレッシュさを残しつつ、良く熟した南国フルーツ、まろやかなバニラ、はちみつのブーケ。味わいは、やわらかな酸と、豊富なミネラル。クリーミー、程よいボリューム。バター、ふくよかさ、厚み、充実感…。オマール、海老、カニ、クリーミーな牡蠣など、グルマンなお料理と。

【ハスミの眼】



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

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	シャサーニュ・モンラッシェ Chassagne-Montrachet	20000	
**	白	シャサーニュ・モンラッシェ Chassagne-Montrachet <ハーフ 375ml 入数 12 本>	***	ハーフ

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。こちらもさすがの酸の位置。まったくとやさしい口当たりとボリューム。その酸と、澄み切ったミネラル、ふくよかな樽のバランス。キリリとして、豊満さを感じさせる王道。

23	白	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru <レ・ヴェルジュ> Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Vergers	30000	
----	---	---	-------	--

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いすぎず、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。

**	白	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru <モルジョ> Chassagne-Montrachet 1er 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・ヴェルジュとは相反する表現力のテロワールです。レ・ヴェルジュ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。ピヨ…シャサーニュ・モンラッシェを確かに感じる、この畠のものをお奨めしたい。

22	白	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru <レ・フェランド> Chassagne-Montrachet 1er Cru Les Fairandes	30000	
----	---	---	-------	--

シャルドネ 100%。このキュヴェは、蓮見オリジナルです。フェランドはモルジョ・エリアの一部。ちょっと面白い畠で、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「フェランド」、「モルジョ-フェランド」、「ブードリオット」、「モルジョ-ブードリオット」などと示される。ふくよかさ、厚みがある。クリーーでバターのニュアンス。海老、カニ、ホタテ、ヒラメ…。

**	白	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru <シャンガン> Chassagne-Montrachet 1er 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、シャサーニュ級畠の特徴を体现するよう。

	白	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru <ヴィド・ブルス> Chassagne-Montrachet 1er Cru Vide-Bourse	*****	
--	---	---	-------	--

0.44 ヘクタール。新樽 50%。グラン・クリュ畠、バタールより、道をはさんで数メートルにある畠。小さい石灰質の小石。力強くマスキュランな印象。そして繊細、非常にリッチでいて、デリケート。丸みのある柑橘系、そして花の香り。素晴らしいできばえです。ピヨ…甲殻類、ロブスターなんかに最高！

	白	シャサーニュ・モンラッシェ 1er Cru <グラン・ルショ> Chassagne-Montrachet 1er 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。ブルミエ・クリュの中でも、最も格が高い、ピヨ家の最高傑作。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。

22	赤	コトー・ブルギニヨン	5800	3月より
23		Coteau Bourguignons	6000	価格改定

ガメイ 80%、ピノ・ノワール 20%。シャサーニュ内の畠(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。

23	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	6800	3月より
			7500	価格改定

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。しっかりと、なめらかな味わいが上質なピノ。レッド・ベリー系の香りは、華やぎがある。きれいに繊細な味わいが魅力のピノ。なめらかでスムース。赤身の鳥獣肉に最高！

22	赤	サントネー <レ・プラロン・ドゥス> Santenay Les Prarons Dessus	10000	3月より
23			11000	価格改定

ピノ・ノワール 100%。綺麗で華やか。明るく美しい、華やぎのある香り。口中にさっぱりとした印象があるハーフのニュアンス。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畠の風景が目の前に現れる…

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	赤	シャサーニュ・モンラッシェ ヴィエイユ・ヴィーニュ Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes	12000 13000	3月より 価格改定



ピノ・ノワール 100%。45年から50年樹齢。6つの畠からなる。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、はっきりとしていると気付く。やはり赤身の鳥獣肉によく合うだろう。

21	赤	ヴォルネイ	13000	3月より
22		Volnay	15000	価格改定



50年から60年樹齢。5つの畠からなり、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…色々な顔をのぞかせる。果実味、柔らかい樽のニュアンスが食欲をそそる逸品。

		Volnay 1er Cru Les Brouillards		
--	--	--------------------------------	--	--

18	赤	ボーヌ 1er Cru <ブシュロ>	15000	3月より
22		Beaune 1er Cru Boucherottes	16000	価格改定



ピノ・ノワール 100%。40%新樽。18か月熟成。なまめかしいルージュ。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。

23	赤	ポマール	****	
		Pommard La Chaniere		

ピノ・ノワール 100%。

16	赤	ポマール 1er Cru <シャルモ>	19000	3月より
		Pommard 1er Cru Charmots	20000	価格改定



ピノ・ノワール 100%。1952年と1990年に植えた。丘の中腹の非常に急で浅い土壌。朝陽に照らされる理想的な畠。フレンチオークで18から19ヶ月熟成。新樽40%。ガーネットの色合い。ブルーベリーや芳しい樽の香り。丸みを帯びた味わいは、繊細な構造でよく締まっている。鹿、ウサギ。

17	赤	ポマール 1er Cru <リュジアン>	21000	3月より
		Pommard 1er Cru Rugiens	25000	価格改定



ピノ・ノワール 100%。ポマール村の中心より、南側に位置する畠。最もエネルギーで、高貴な注目すべき最高の畠。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。まろやかな樽のニュアンス。しなやかで上質な味わい。肉厚で酒体が大きい。きのこ、深い森…。ピヨ…シルキーな味わいは、カモ、狩猟に最高です。

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



496本製作の限定品。ピノ・ノワールの搾りかすを蒸留。2011年12月樽に詰め、2023年8月29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。

NV	白 甘	ラタフィア・ド・ブルゴーニュ 17.5%度	10000	
		Ratafia de Bourgogne 700ml		



20か月樽熟成。フィース・ド・ブルゴーニュと葡萄果汁(シャルドネ)より作製した甘口。ディジョン市の公的な場のアペリティ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・ロマン)

ドメーヌ・ニコラ Domaine Nicolas

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	オート・コート・ド・ボーヌ Hautes Cotes de Beaune	7800	

23	白	サン・ロマン スー・ロッシュ Saint-Romain Sous Roche	12000	
----	---	---	-------	--

薄い表層度の下に、分厚い石灰岩の層がある。

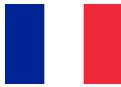
23	赤	オート・コート・ド・ボーヌ V.V Hautes Cotes de Beaune V.V	7800	
----	---	---	------	--

23	赤	サン・ロマン スー・ラ・ヴェル Saint-Romain Sous la Velle	12000	
----	---	---	-------	--



【ハスミの眼】

彼の



(サントネー)

ドメーヌ・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ーヌ。それゆえに所有している畠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。他のドメーヌは、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る。
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。清澄なしで瓶詰め。

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。清澄なしで瓶詰め。

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、星付き御用達。

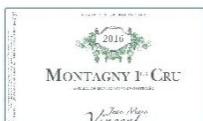
(総生産本数:21000 本 所有畠:6 ヘクタール)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ブルゴーニュ シャルドネ Bourgogne Chardonnay	8500 9000	3月より 価格改定



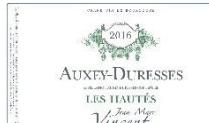
0.31 ヘクタール。樹齢 18 年。新鮮なミネラルが沢山。優雅であでやかな酒質。
果実の充実さがあり、甘みを感じる。

**	白	モンタニー 1er Cru Montagny Premier Cru	****	
----	---	---------------------------------------	------	--



2 つの畠、Montagny 1er cru “l'Epaule” と Montagny 1er cru “Le creux de Beauchamp” の畠より。35 hl、平均樹齢 40 年。すっと立ち上るアーモンド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。口中でしつかりとした持続。

21	白	オークセイ・デュレス <レ・ゾテ>	18000	3月より
22	白	Auxey-Duresses Les Hautés	22000	価格改定

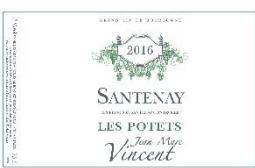
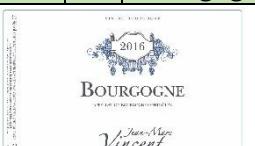
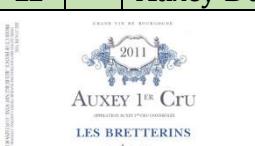
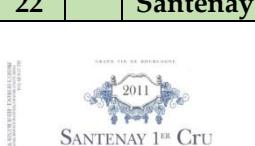


1 ヘクタール。樹齢 80 年。茶色を帯びた、石灰質土壌。石灰岩の小石が沢山。軽い土壌。
芳しい新鮮な樽の香りやアーモンドや林檎の香りも。またとしたクリーミーな辛味が特徴。しなやかで、控えめな酸味が加わり、アスパラ、シーフード、鯛、鶏に良くあいそう。

【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、モッタイナイ。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
21	白	サントネー <レ・ポト> Santenay Les Potets	16000	3月より 価格改定
22			18000	
			0.35 ヘクタール。30年樹齢。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。カジノの目の前の畠。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。酸味はシャープで、充実のミネラル。しっかりとした骨格とボリュームがある。	
23	白	サントネー 1er Cru <ル・ボールペール> Santenay Premier Cru Le Beaurepaire	25000	
			0.42 ヘクタール。樹齢20年。石灰質土壌。石灰岩の小石が沢山。非常に、太陽に恵まれた畠。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。	
23	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	28000	
			0.25 ヘクタール。樹齢50年。深い粘土石灰岩土壌。ぶどうの実の中心部分を中心に搾る。新樽40% (300リットルの樽) で、ラッキングはしない。15ヶ月の熟成後、軽くフィルターをかけて瓶詰め。非常に濃厚で、あでやか。あますっぽい高貴で新鮮な果実でいっぱい。	
21	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール Bourgogne Pinot Noir	8500	3月より 価格改定
22			9000	
			固いイチゴ、アンズや白コショウのような香り。きれいな酸、非常に透明感のあるミネラル。こまやかな豊富なタンニンは、飲むとスベスベするようで、上質。育ちの良さを感じ、長命。サントネーのブルミエクリュを含む、若木の葡萄の特選で、非常に旨みと飲みごたえのある味わいに仕上がっています。	
20	赤	オークセイ・デュレス 1er Cru <レ・ブレットラン> Auxey Duresses Premier Cru Les Bretterins	17000	3月より 価格改定
22			20000	
			年産680本。0.21 ヘクタール。樹齢55年。年180本入荷。なめらかで柔らかい。ベリーの香りと、酸、渋みのバランスが優れている。森の樹木のような香り。十分な旨味とコクがある。鴨、牛、羊、キジ、ウサギ。	
21	赤	サントネー 1er Cru <レ・グラヴィエール> Santenay Premier Cru Les Gravières	19000	3月より 価格改定
22			22000	
			0.85 ヘクタール。70年樹齢。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。その後に黒い果実を凝縮した甘い香りが立ちのぼり、思わずうっとりする。口あたりは柔らかく、滑らか。しっかりとした目の詰まった細やかなタンニン。上品で、構成力の強さをこちよく感じさせる。サントネーの畠の中で、唯一コート・ド・ニュイと同じテロワールの要素を持つ畠グラヴィエール。恐ろしくらいに長熟でパワフル。気品にあふれた味わいはサントネーとはなんたるかを思い知らされるグラ・ヴァン。脂肪の少ない赤身肉、うずら、野兎。	
17	赤	サントネー グラヴィテ Santenay Gravité	21000	3月より 価格改定
18			25000	
			Santenay 1er cru « les Gravières », Santenay 1er cru « le Passetemps », and Santenay « les Hates »の畠より、古木を特選。平均樹齢は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・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、高貴さのあるフィニス。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、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 Mercurey 1^{er} Cru La Cailloute はこのドメーヌを代表するキュヴェで、メルキュレイでは最高の条件を持つ畠です。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。100%除梗、低温発酵。新樽の比率はだいたい 20%前後。12か月前後の樽熟成。

(所有畠 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
23	白	ブルゴーニュ コート・シャロネーズ Bourgogne Côte Chalonnaise	5800 6000	3月より 価格改定
		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、キリリとしつかりしている。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。		

23	白	リュリー Rully	7800	
----	---	---------------	------	--

シャルドネ 100%。南向きの粘土石灰岩質土壌。低温(10度)でしばらく葡萄を落ち着かせた後、まるごと圧搾。天然酵母。100%樽で、12か月熟成。20%ほどは新樽。洗練された純粋な香りが印象的。南国フルーツのような温かみ。バニラや蜂蜜のイメージもほのかにまとっている。

23	白	メルキュレイ レ・シュノー畠 Mercurey Les Chenaults	8500	
----	---	--	------	--

シャルドネ 100%。南向きの粘土石灰岩質土壌。低温(10度)でしばらく葡萄を落ち着かせた後、まるごと圧搾。天然酵母。ステンレス 75%、樽 25%(新樽 20%)で、12か月熟成。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。しっかりと直線的な辛口の味わい。厚みのある旨みは秀逸。

23	赤	ブルゴーニュ コート・シャロネーズ Bourgogne Côte Chalonnaise	5800 6000	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------

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、しっかりと細かいタンニン。チャーミング、そして一本筋の通った味わいを感じるのは、酸とミネラルのバランスが良いからでしょう。果実味感の凝縮感を体現している、上質な味わいです。小型の鳥獣肉に。

23	赤	メルキュレイ ヴィエイユ・ヴィーニュ Mercurey Vieilles Vignes	7800 8500	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------

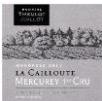
ピノ・ノワール 100%。赤いバラの花びらを何枚も重ね合わせたような、深紅の色。ガーネット、濃いスミレ色。酸味のしっかりとサクランボ(グリオット)。きれいで細やかであり、かつしっかりと味わいは、リッチでハツラツとして新鮮。少しいぶしたイメージ。たっぷりとした果実味が一直線にやってくる。しっかりと辛味と細かく良質なタンニンが豊富。過度ではない樽のニュアンスが素晴らしい。

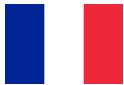
21	赤	メルキュレイ 1 ^{er} Cru <レ・コンバン畠> Mercurey 1 ^{er} Cru Les Conbins	9000 9800	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------

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

21	赤	メルキュレイ 1 ^{er} Cru <ラ・カイユウト畠> モノポール Mercurey 1 ^{er} Cru La Cailloute Monopole	11000 12000	3月より 価格改定
----	---	---	----------------	--------------

南から南東向き、丘の上部の畠で、ここは単独所有になり、このドメーヌのフラッグ・シップ。ジュラ紀の石灰岩質土壌。標高 300 メートル。メルキュレイでは最も恵まれた最上の畠です。新樽 30%。明るいつややかな深みのある色。秋、腐葉土、バニラ、カシスの香り。うつりするような香りが、ボーキーの街の夜のにおいとでも言うのか。





(ジヴリー)

ドメーヌ・ベッソン Domaine Besson <Guillemette et Xavier Besson>



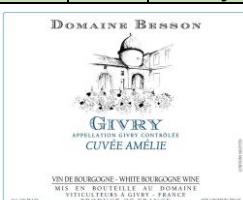
「テロワールの個性を表現」

1938年、アメリー・ベッソンにより設立。現在の所有畠は12ha。畠での作業、醸造、熟成、瓶詰め、熟成まで、各区画ごとに管理することで、それぞれのテロワールの個性を正確に表現することを追求している。

葡萄栽培においてはリュット・レゾネを実践。土壤とテロワールの保全に注力。畠には自然の草花が自生。生物の多様性は、土壤を太陽から保護し、有機物を生み出す。葡萄木の仕立ては、「ギュイヨ・プサール」を採用。幹から両側に枝を伸ばし、Y字の形をとる。両方の枝を管ととらえ、樹液のスムースな流れを促進し、健全性を高めている。

2014年ヴィンテージから、新しいワイナリーが稼働。葡萄の純度をさらに高めるために、圧搾などの操作はすべて重力によって行うように設計した。地下の熟成庫も完備し、温度管理も徹底している。

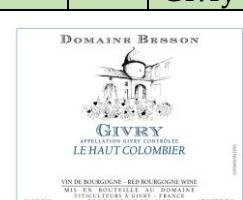
年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	ジヴリー キュヴェ・アメリー Givry Cuvée Amélie	8500	



シャルドネ 100%。南東に面した0.9ヘクタールの小さな区画。手摘み。丘の麓の、深く石の多いテロワール。1992年と、2003年に植えた葡萄が中心。創業者のアメリーに敬意を表してキュヴェ名とした。発酵と熟成を樽で行う。熟成期間はシュール・リーで10ヶ月。新樽比率は30%。マロラクティック発酵が終わるまで、月に1~2回バトナージュ。

ややトロリとした酒質で。白い果実や、シロップに漬けたオレンジのような香り。芳しい樽の香りは、典型的な現代に通用する不变のクラシックスタイル。まろやかで芳醇な味わいは、メイン料理の良き付添人となる。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	赤	ジヴリー ル・オー・コロンビエ Givry Le Haut Colombier	8500	

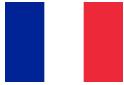


ピノ・ノワール 100%。5年から60年樹齢。100%除梗。発酵前に15度の定温で静置。葡萄の皮から色素を果汁に十分移す。ステンレスでの発酵は最高の香りを引き出すために、温度を30度までに制限。その後シュール・リーのまま12ヶ月樽熟成。新樽比率は25%。「鳩小屋の上」という名のワイン。手摘み。リュー・ディー「ル・ブティ・ブレタン」という蔵元の目の前の畠。ジヴリーの丘陵の麓に位置し、南東向きの恵まれた地形。地中は深い粘土と石灰岩の鉱脈が走る。赤く熟した果実となめらかなタンニン。非常にしなやかで肉厚。懷が深く、鷹揚なワイン。シャニー村の名料理店、ラムロワーズの鴨料理が思い浮かぶ。

【ハスミの眼】



ベッソンさんのワインは、非常にクラシックな味筋だと思う。濃密で纖細。華やかだが華美ではなく、慎みのあるイメージ。皆様のワインライフの一ページに、新たなスタンダードが刻まれることと思います。



La BOURGOGNE 西欧

Imported by Hasumi Wine

(ブイ・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

ブイ・ロシェは、ブイ・フュイセの東側。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アペラシオンを名乗り、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」。オリヴィエはマコニーで生まれ育つが、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、大きな蔵元で働いていたという。

2002 年にリヨンに住む Philippe Bérard よりこのドメーヌを購入。モノポールである「Clos des Rocs」を所有し、その畠名から「クロ・デ・ロック」という蔵元名にした。今の蔵にいるのは私だけで、農業・醸造・販売・マーケティングは、すべて一人で行っている。別にグラン・ヴァンを目指しているのではなく、飲む人に「ちょっとした幸福」が訪れるような、ワイン造りを探求している。オリヴィエ自身は、天気の良い日曜の朝、テラスで自分のワインを飲むのが好きらしい。

5.7 ヘクタールのブイ・ロシェ、6.8 ヘクタールのマコン・ロシェ。0.5 ヘクタールのブイ・フュイセ、0.3 ヘクタールのマコン・フュイセ。粘土石灰質の土壤。各畠の樹齢は高く、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！(所有畠 13.2 ヘクタール 総生産数 80000 本)

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	マコン・ロシェ アン・プレ・フォレ Macon-Loché En Près Forêt	5800	



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

22	白	ブイ・ロシェ レ・ミュール Pouilly-Loché Les Mures	6800	3 月より 価格改定
			7600	



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

21	白	ブイ・ロシェ クロ・デ・ロック モノポール Pouilly-Loché Clos des Rocs Monopole	8500	3 月より 価格改定
			9000	



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

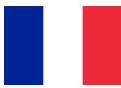
23	白	ブイ・フュイセ レ・ピエロット Pouilly-Fuissé Les Pierrots	9000	3 月より 価格改定
			10000	



0.5 ヘクタール。南向きの畠。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。鯛や仔牛に。



【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。ブイ・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、思わずガツッポーズが出ました！味わいの純粹さ、凛としたエレガンス。ボリュームのある濃密な魅力を上手に後ろにかくし、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、ステンレスタンク、温度管理機、空気作用で動く圧搾機を導入。畠は主に La Roche Vineuse 周辺。石の多い、粘土石灰の丘の中腹にある。現在は 45ha。栽培する葡萄の多くはシャルドネ、それにピノ・ノワール。昔ながらの有機栽培と、科学的な処理との併用、あるいは中間。農薬などの使用は、行き過ぎないようにする。シャルドネは手摘み。なるべく収穫時期を遅らせ、十分に熟すのを待ち収穫するという。毎年この地域では、最後の収穫作業になる。アロマティックで生き生きとしたワインを造ることを目標にしている。生産の 50% は国内の個人とレストラン、50% を輸出。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	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	4800	



シャルドネ 100%。日当たりのよい、石の多い粘土石灰質の土壤。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、ボリューミー。余韻にミネラルからくるのか、ちょっとした塩味のようなものが感じられ、味わい深い。ラングスティヌ、豚、仔牛、クリーム煮込み、山羊のチーズ。

22	白	マコン ラ・ロシュ・ヴィヌーズ フュ・ド・シェーヌ Macon La Roche-Vineuse Fût de Chêne	5800 6500	3 月より 価格改定
----	---	--	--------------	---------------



シャルドネ 100%。日当たりのよい、石の多い粘土石灰質の土壤。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。

23	白	サン・ヴェラン ラ・グラン・ヴィーニュ キュヴェ・プレスティージュ Saint Véran La Grande Vigne Cuvée Prestige	6000 6500	3 月より 価格改定
----	---	---	--------------	---------------



シャルドネ 100%。石の多い、粘土石灰質土壤。100% 除梗。ステンレス発酵の後、オーク樽でシュール・リーにて熟成。綺麗な麦わら色。熟した甘い果実の香りや、スパイス、トースト香。新鮮で活気のあるミネラル。骨太で口中での長い持続。パワフルでフレッシュ。エレガントさが際立つ。

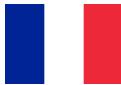
22	赤	ブルゴーニュ ピノ・ノワール フュ・ド・シェーヌ Bourgogne Pinot Noir Fût de Chêne	5500 5800	3 月より 価格改定
----	---	---	--------------	---------------



ピノ・ノワール 100%。石の多い、粘土石灰質土壤 100% 除梗。ステンレスタンクで低温発酵後、オーク樽へ。シルキーな舌触り。チャーミングさと、しっかりとした骨格の、ふくよかさ。深みのある味わい深いピノ。小型の鳥獣肉にピッタリ。



【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ス。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、あるいはビリになることがあるとか。蓮見ワインでは、いつも最高の評価ですけど！



(アントル・ドゥ・メール)

ベルナール&ドミニク・デュブレ Bernard & Dominique DOUBLET



当主、ベルナール・デュブレ氏。アントル・ドゥ・メールの地で、デュブレ家は18世紀末より葡萄栽培を行ってきた。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。1996年より二人の息子さん、ジャン・トマとアレクサンドルさんが蔵元に参加。本拠地はアントル・ドゥ・メールの中心部、Saint Quentin de Baron。1987年よりグラーヴ、2009年よりサンテミリオンでもワイン造りを始める。

ドルドーニュ川上流のアントル・ドゥ・メールのなだらかな丘陵地帯は、石灰岩の土壤(石切り場)の上に形成された粘土質の土壤。ブドウの果実味をすべて表現する、完璧なブドウの熟成を実現。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	ロゼ	ボルドー・ロゼ Ch.ボリエ・ド・ノエラン Bordeaux Rosé Château Borie de Noaillan	2800	



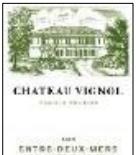
メルロー80%、カベルネFとカベルネSで20%。美しいサーモンピンク色で鮮やかさを放ちます。フレッシュな果実の香りが広がり、イチゴやラズベリーの爽やかなアロマが誘います。口に含むと華やかなフルーツの味わいが広がり、心地よい酸味が爽やかさを引き立てます。軽やかなボディとバランスの良いテクスチャーが楽しめ、長く続くフルーティな余韻が心地良い一本です。リラックスした時間や軽食との相性が抜群で、明るい気分を盛り上げます。楽しく軽快なロゼワインで、特別なひとときをお楽しみください。

24	白	ボルドー・ブラン Ch.ボリエ・ド・ノエラン Bordeaux Blanc Château Borie de Noaillan	2800	
----	---	--	------	--



ソーヴィニヨン・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。

23	白	アントル・ドゥ・メール Ch.ヴィニヨル Entre-deux-Mers Château Vignol	3600 3800	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------



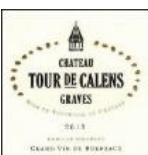
ソーヴィニヨン・ブラン75、セミヨン17、ミュスカデル8。すがすがしいレモン、青りんごや洋ナシ、ライム、ハーブ系の香りがフレッシュ。酸味も丸みと奥行きがあるように感じられる。たいへん魅力的なアロマと抑制のある味わいのバランスが良く、まろやか。温度があがってもミントのニュアンスを持ち、茫洋としないで快活。前菜、鱈、シーフードに。

22	白	ボルドー ルイジアーヌ Ch.ヴィニヨル Bordeaux Louisiane Château Vignol	3800	終売
----	---	---	------	----



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

23	白	グラーヴ フュ・ド・シェーヌ Ch.トゥール・ド・カラント Graves Elevé en Fûts de Chêne Château Tour de Calens	5500	
----	---	---	------	--



ソーヴィニヨン・ブラン70、セミヨン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、軽いバターのニュアンスも。フレッシュ、まろやか。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ん。デュブレ兄弟の笑顔が目に浮かぶようだ…。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
20	赤	ボルドー・ルージュ Bordeaux Rouge Ch.ボリエ・ド・ノエラン Château Borie de Noaillan	2800	



メルロー74、カベルネ・ソーヴィニヨンとフランで26。樹齢30年前後。55hl/ha。粘土質、石灰質土壤が混在。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。

24	赤	I.G.P アトランティック ルージュ・フュージョン I.G.P Atlantique Rouge Fusion	3800	
----	---	---	------	--

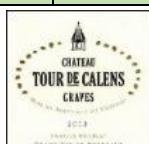
チャーミングなイチゴジャムの香り。フレッシュでなめらか。大西洋からの冷涼な風が吹きつける土地。

20	赤	ボルドー ルイジアーヌ Ch.ヴィニヨル Bordeaux Louisiane Château Vignol	4200	
----	---	---	------	--



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

20	赤	グラーヴ フュ・ド・シェーヌ Ch.トゥール・ド・カラン Graves Elevé en Fûts de Chêne Château Tour de Calens	5500	
----	---	--	------	--

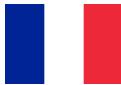


カベルネ・ソーヴィニヨン62、メルロー30、カベルネ・フラン8。おだやかな樽の香り。グラーヴらしいシダ、杉の香りがある。落ち着いた果実味、きれいな酸。カベルネらしい繊細さ、まろやかな味わいが食欲を増す印象。ほんのりジャムのような赤い果実、後味にあるコーヒーのニュアンスも良い。

19	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	7500	3月より 価格改定
----	---	---	------	--------------



メルロー84、カベルネ・フラン16%。石灰岩質土壤。2ヘクタール。平均40年樹齢。新樽80%、1-2年樽20%。このメルローは、凝縮感にあふれ、たっぷりとした良質な果実味。スミレと野生のベリーの香り。豊かで新鮮な構造。非常にしっかりとした、クラシックスタイルで、バランスは申し分なし。飲み込んだ充実感と言ったらハンパない。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。



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(アルサック)村に本拠を構え、アルサックとマコー(Macau)に畠を所有。現当主は Michel THERON(ミッセル・テロン)氏、1969年生。1993年に畠を購入。徐々に畠を買いたし、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にもみたないほどの小さな畠がここに存在し、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ネの由来とのこと。1994年の初ヴィンテージ依頼、ミッセル・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。

ミッセル氏の哲学は、「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。ビジャージュを行い、ルモンタージュは行わない。ヴァンダシジ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そうだ。「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、樽の下から濁を抜くスティラージュなどはせず、空気との接触を極力避けている。すべてのワインに共通するのは、エレガントで洗練されたスタイルだ。

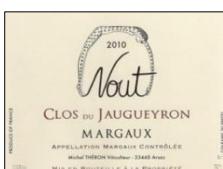
年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	オー・メドック クロ・デュ・ジョゲイロン Haut-Médoc Clos du Jaugueyron	9000 9500	3月より 価格改定



栽培面積 3.3ha。土壤は砂利質、粘土を含む砂利質。カベルネ・ソーヴィニヨン53%、メルロー40%、ブティ・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。醸酵はステンレス・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%)。

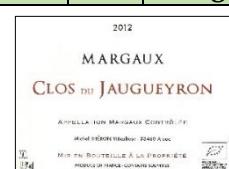
やや黒みを帯びた紫。すごく華やかな、黒系の果実の芳香をムンムンと放っています。プラムやブラックベリー、軽く焼き上げた感じのトースト香。味わいはスパイスやバジルなどのハーブのニュアンス。フレッシュな酸、ほどよいタンニン。非常にジューシーで、余韻にやさしさが表現されている。

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	15000 16000	3月より 価格改定
----	---	---	----------------	--------------



メルロー55%、カベルネ・ソーヴィニヨン45%。収量 29hl/ha。平均樹齢 20年。栽培面積 3.91ha。土壤は砂利質、粘土を含む砂利質。醸酵はステンレス・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熟した黒系果実が主体。柔らかい口当たりに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ピスやミントなどのハーブ香。まったく出すぎてい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	22000 24000	3月より 価格改定
----	---	---	----------------	--------------



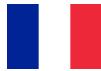
栽培面積 3.91ha。土壤は砂利質、粘土を含む砂利質。カベルネ・ソーヴィニヨン75%、メルロー20%、カベルネ・フラン5%。収量 29hl/ha。平均樹齢 20年。醸酵はステンレス・タンクとセメント・タンクの併用。樽熟成 12~18ヶ月(新樽:50%)。年産6800本。栽培密度8000本/ha。手摘み。カシスやブラックベリーなどのフレッシュな黒系果実が主体的。また滑らかな口当たりにプラムのコンポートのようなニュアンスを感じます。さらに黒コショウやシナモンなどのエピス。杉やコショウのスパイス。

非常に細やかなタンニン。時間の経過に伴い、ほんのりモカやバニラのような甘さを伴うニュアンス。皮などを思わせる動物的な香味が現れ、味わいの艶やかさや複雑さを増していきます。またこれらの要素がどれも主張しそ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セル。若手醸造家やフランス中のソムリエ達にとっても、頼れる存在です。ヤン・シャーヴ、ローラン・ピヨ、J・M ヴァンサンと同様、毎年争奪戦となる彼のワイン。





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

ドニ・バロー Denis BARRAUD



クラシック & モダンの融合

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4代目の蔵元です。力強く、それでいて繊細。さらに丸いテイスティング。畠の仕立て、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。氏の畠は、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。非常にいかした畠です。

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
	ロゼ	ロゼ・ド・リーニュ Bordeaux Rosé	3600	



カベルネ・ソーヴィニヨン70%、メルロー30%。粘土・石灰岩土壤。低温発酵。
淡い色合い。芳香の純粹さ、エレガント、洗練された構造を持つ。

16	赤	ボルドー・スペリュール Ch.ド・ラ・クール・ダルジャン Bordeaux Supérieur Château de la Cour d'Argent	4200	
----	---	--	------	--



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。畠は、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、見事な出来栄えで、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。

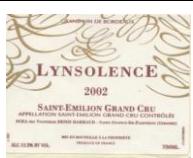
後味は新鮮で、爽快感があり、香り高い。フランボワーズやバニラ、カシスの実際の気品。そして良く熟した皮のニュアンスも加わる。

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	8000 8500	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



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。

17	赤	サンテミリオン・グラン・クリュ リンソランス Saint-Emilion Grand Cru Lynsolence	14000 15000	3月より 価格改定
----	---	--	----------------	--------------

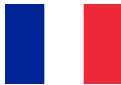


1998年初リリース。100%メルロー。平均樹齢45から50年。畠は全部で2.5ヘクタール。ヘクタールあたり19から25hlの収量で、年産6000から8000本。その畠は、リンソランス専用のスペシャルな畠です。400リットル木樽にて、コールド・マセラシオン。その後のマロラクティック醗酵は、100%新樽にて24ヶ月です。樽の雰囲気が、ワインにうまくとけこんでいます。日本への入荷は毎年20ケース。希少で実力のあるサン・テミリオンのスーパーワイン。こんなにおいしいワインは、なかなかお目にかかるない。アロマティックで本当にやわらかい。繊細で細かい上品なタンニン。そして濃密。リンソランスの命名、ラベル・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



Le SUD-OUEST 西欧

Imported by Hasumi Wine

(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、家族経営のドメーヌ。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。多くの畠は、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年ヴァンティージより、認証を受けている。標高の高い畠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
20	赤	カオール シャトー・ド・ラ・マルジョリエール Cahors Ch.de la Marjolière	3800 4200	3月より 価格改定



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段目の畠。粘土・石灰質土壤。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ヶ月。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。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
19	赤	カオール シャトー・レ・オーダグラン Cahors Ch.les Hauts d'Aglan	4800 5200	3月より 価格改定

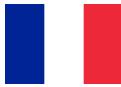


7ha。マルベック90%、メルロー10%。平均30年樹齢。Lot川右岸、南斜面の最も標高の高い畠。収穫は通常のカオールエリアの収穫と比べて最も遅く、9月末から10月の初頭。45hl/ha。18ヶ月コンクリート・タンク熟成。第一声に“いい香り！”バラ、スパイス、プラム、いちじく…の香りが複雑に立ち上がる。味わいは美しく貴品に満ち溢れ、たっぷりとした果実味の後に、スパイスやカカオの様な余韻が広がる。羊、鴨、カスレ、肉詰めキャベツ、セップ、くるみ……カンタルなどのチーズにも合う。



【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。べつに黒くはないし、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。



Le SUD-OUEST 西欧

Imported by Hasumi Wine

(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のにもかかわらずこの地でワイン造りを始めたのは、彼がボルドーの国立醸造大学にワイン造りを学んでいる時の影響による。ドルドーニュ地方の造り手ですべてを手作業で行い、すべての作業をドメーヌで作業。現代における農業醸造方法も尊重し、学び、活用するが、一方で伝統的製法(たとえばシュール・リーでのエルヴァージュ)も尊重し踏襲するバランスの良い造り手。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	ベルジュラック セック Bergerac Sec	3200 3500	3月より 価格改定



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

22	赤	ベルジュラック Bergerac	3200 3500	3月より 価格改定
----	---	---------------------	--------------	--------------



カベルネ・ソーヴィニヨン 50%、メルロー 50%。伝統的、自然な育成。補酸、補糖なし。卓越した石灰岩質。モンバジヤ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、バ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。若鳥。

20	白 甘口	モンバジヤック Monbazillac	5500 5800	3月より 価格改定
----	---------	------------------------	--------------	--------------

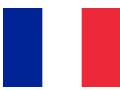


セミヨン 95%、ソーヴィニヨン・ブラン 5%。50 年超の古木より。モンバジヤックの丘、南斜面。石灰岩質土壤。新樽で 12 か月熟成。貴腐葡萄を慎重に収穫。アンバー色。アプリコットのような新鮮な果物の香り。パインアップルのような甘い南国フルーツのイメージも。バニラのタッチと木のニュアンスとともに、良いマリアージュを見せてています。口中では丸みがあり、熟した果実の味わい。快活さがあり、フィニッシュは非常に快適。食前酒として、そしてフォアグラと一緒に楽しんでいただけます。



【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 倍は引き出しちゃう。



(サン・ジョゼフ&コンドリュー)

アントニー・パレ Anthony PARET



1973 年よりワインを造り始めるサン・ジョゼフの星。初代アラン・パレ氏のあと、息子さんのアントニー・パレ氏が、後を受け継いでいます。フランスの権威あるワイン・ガイド・アシェットにおいて常に高く評価され、世界のワイン・コンクールでは数々の賞を受賞するまさにスター。アントニーの創り出すワインは、香り、味わい、内容が飛びぬけて素晴らしいです。一押しのお薦めです。俳優デュパルデュー、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つてはならない”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、本物のヴィニュ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
23	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 Pastrouou sec	2800	3月より
24			3200	価格改定



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

23	白	ヴィオニエ I.G.P ペイ・ドック パストウレル・モワル Viognier I.G.P Pays d'Oc Pastourelle Moelleux	2800	3月より
24			3200	価格改定



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が感じられます。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、飲むと、ホッと心が落ち着くワインです。

24	白	コート・デュ・ローヌ <ヴァルヴィニエール> Côtes du Rhône Valvigneyre	3500	3月より
24			3800	価格改定



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畠。ボリュームと酸味、辛味のしっかりとしたミネラル。厚みのある味わい。アフターも舌の上で心地よく感じます。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。

24	白	IGP デ・コリンヌ・ローダニエンヌ ラ・キャバーヌ・ド・ラ・ソルシェール IGP des Collines Rhodaniennes La Cabane de la Sorcière	5800	
24				



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

23	白	サン・ジョゼフ <レ・ラルム・デュ・ペール> Saint Joseph Les Larmes du Pére	6800	
23				



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



【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つてしまつたが、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
**	白	コンドリュー <レ・セップ・ド・ネバドン> Condrieu Les Ceps du Nébadon	*****	



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。トロッとした厚み。丸いボリュームとエレガントな余韻が素晴らしい。ブランデー・グラスのような大きいグラスでお試しいただきますと、香りの素晴らしさにはまってしまいます。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	コンドリュー <ヴォラン・リリー> Condrieu Volan Lily	15000	
21				



「ヴォランの丘のユリの花」という名のコンドリュー。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いそうな、最高のポテンシャルを持っております。香りが素晴らしく、厚みのある味わいは濃密で上品。余韻の素晴らしさに定評のある逸品です！地力のあるワインです。デキャンタージュいたしますと、香りと味わいが豹変いたします。

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	2500	3月より
24			2600	価格改定



ラングドック・ルーション、オック地方・エロー県。標高 250m の畠で栽培。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。畠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。かぐわしいスミレの強い香り。果実風味のしっかりとしたブーケが、口いっぱいに広がる。

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	3000	3月より
			3200	価格改定



シラー 100% (I.G.P ペイ・ドック、ル・サンケの葡萄と、コート・デュ・ローヌ・ヴァルヴィニエールの葡萄をブレンド)。そこに絶妙の樽使い(新樽と古樽で熟成)をドッキング。アラン・パレが来日した時、日本の「鳥」の味わいに感動。「ぜひ日本の鳥の肉質にあうワインを造らせろ！」ということで誕生した。ハーブと香ばしい香り。ブドウの果実に満たされます。厚みのあるミネラル。

24	赤	コート・デュ・ローヌ <ヴァルヴィニエール> Côtes du Rhône Valvigneyre	3500	3月より
			3800	価格改定



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・ジョゼフの畠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、抑制的でない旨み。

23	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	4500	3月より
			5000	価格改定



シラー 90%、グルナッシュ 10%。平均樹齢 45 年。その昔シャトースフ・デュ・パプに由来する畠のワイン。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。しっかりと樽熟成があり、香辛料を融かしたニュアンスが、なにか食べ物を欲します。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	赤	IGP デ・コリンヌ・ローダニエンヌ ラ・キャボーヌ IGP des Collines Rhodaniennes La Caborne	5000	



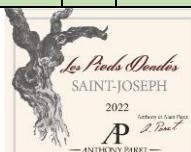
シラー100%。いにしえの銘醸畠を先代のアラン・パレ氏が開墾し、復活させたスペシャルなワインです。「コート・ロティ」の対岸。南向き急斜面の畠は「セイシュエルの丘」と言われています。洗練された、上品で上質なワイン。香りはチェリー、ラズベリー、新鮮なイチゴのような、フレッシュでチャーミング。味わいは、柔らかで、良く熟した赤い果実の印象。グリルした肉に最高。

**	赤	IGP デ・コリンヌ・ローダニエンヌ Do.D・セイシュエル スリナイエ IGP des Collines Rhodaniennes Do. de SEYSSUEL SERINAE		
----	---	---	--	--



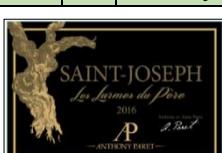
600Lのフレンチオーク新樽で、24か月熟成とともに(シュール・リー)熟成。年産8000本。畠は2ヘクタール強。ローマン・シラー95%、ヴィオニエ5%。20hl/ha。手摘み。有機栽培。ヴィエンヌの北、ローヌ左岸(コート・ロティ対岸)の南向き急斜面の畠、「セイシュエルの丘」。この地域はガリア時代、紀元前300年前よりすばらしいテロワールの畠だと知られていた。この畠は、山の中腹にあるため到達困難により、いつのまにか廃れて、木々が生い茂っていました。これら頑固な岩をダイナマイトで爆破。ブドウ畠によみがえらせました。その素晴らしいテロワールを最大に表現できるよう、ローマン・シラー「セリーヌ」を使用。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。粘土質土壤に鉄が多く含まれ、一目見ただけでも細かい鉄粉が見えるほどテロワールです。次から次に、さまざまな香りの要素がワインから湧き出てくる。ブルー、スミレ、赤い果実やスパイスのような香味があり、あくまでも洗練さのある、上質なワインに仕上がっています。ふくよかで芳醇。柔らかく、かつ凝縮感タップリです。このワインのポテンシャルの高さの証明です。コントリュー、リスト・ド・ヴォランの畠同様、フランス国家予算を投じての開墾。

22	赤	サン・ジョゼフ レ・ピエ・ダンデ Saint Joseph Les Pieds Dendés	5800 6500	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



シラー100%。40hl/ha。手摘み。樽熟成8から12か月。月の運行表によりバトナージュ。殺虫剤不使用。丘の中腹にあるいくつかの区画より。花崗岩、黄土、石英、粘土、粗い砂。紫の色調。カシスやラズベリー、スパイスの香りがにじみ出てくる。しなやかで柔らかい。フィネスがあり調和がとれている。

22	赤	サン・ジョゼフ <レ・ラルム・デュ・ペール>	6800	3月より
23	赤	Saint Joseph Les Larmes du Père	7500	価格改定



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>	8500	
21	赤	Saint Joseph 420 Nuits		



420日の夜を樽で過ごした。セリーヌという古木ローマン・シラー100%。有機栽培、2ha、収量：25hl/ha。年産6000本のみの限定品。選別による手摘み。プレス前再度注意深く選別。まろやかで上品、エレガント・スタイルのサン・ジョゼフです。熟成に使用する樽は10年かけて造り手を見つけ、クオリティーとエレガンスを表現するのに最適の樽です。まろやかでほんわりとやわらかい香りと、エレガンス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。

23	赤	コート・ロティ <キュヴェ・レスプリ・デュ・ペール>	18000	限定品
		Côte Rôtie Cuvée l'Esprit du Père		



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壤。大陸性の穏やかな気候。暑くて乾いた夏。完熟を見極めて、手摘み。温度調節の下の長くゆっくりと発酵搅拌。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・シャーヴ Yann CHAVE「鹿あってのヤン・シャーヴ、ヤン・シャーヴあっての鹿」
観察、厳格、悦びの三部作

クローズ・エルミタージュに本拠を置く造り手さん。1970年初頭に4ヘクタールの畠を取得。1973年に初ヴィンテージ。2001年ヴィンテージより、名人ペルナルルより、息子ヤン・シャーヴが受け継いでいます。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、20ヘクタール余りの畠を所有。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。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	クローズ・エルミタージュ ブラン Crozes Hermitage Blanc	7800 8500	3月より 価格改定



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、エレガントさ。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、洗練させた後味をあわせ持つところが、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。

22	赤	クローズ・エルミタージュ Crozes Hermitage	6800 7600	3月より 価格改定
----	---	----------------------------------	--------------	--------------



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・シャーヴ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、鹿、仔羊の背肉のグリル、ペッパーステーキ、キジのロースト。

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



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

18	赤	エルミタージュ Hermitage	32000 35000	3月より 価格改定
----	---	----------------------	----------------	--------------



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い溶け込み、繊細な香りとともに、「幾重にもなる香りの層」をかんじることができます。ビター・チョコを思わせる強烈なアフター。



【ハスミの眼】

2004年に取引を開始してから、何回か訪問させていただいたが、久しぶりに会った彼は、ちょっぴりふくよかになっていた。それはお互い様か。話した感じもだいぶ丁寧で丸くなり、よく笑うようになった印象だ。彼には16歳になる娘さんがいるが、大の日本マンガ好きとのこと。その影響か？彼自身、日本に対する興味が、前よりはずっとあるようだ。ヤンと付き合いだして10数年、こんなに打ち解けて話ができるようになるとは思ってもいなかった。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。



南仏 コート・デュ・ローヌ ボーム・ド・ヴニーズ

Domaine Saint Amant ドメーヌ・サンタマン

ジゴンダスやヴァケラスの東、シュゼ(SUZETTE)の村に本拠を置く造り手さん。

シュゼ村のトップ生産者として定評があり、赤には「ボーム・ド・ヴニーズ」のアペラシオンが与えられている。世界中のワイン・コンクール、ワイン専門家の間では常に最高の評価をされています。赤・白とも、特にワインの香りに特徴があり、飲む人をどりこにします。

畠は全部で 14ha、年産 50000 本。70% がフランス国内のレストラン & 個人。30% が輸出(北アメリカ、北ヨーロッパ、日本)。1995 年にジャック・ウォルトが取得し、現在の当主 & 製造は、娘さんのマダム・カミーユ・ノスウォルジーさん。ワイン同様、上品で繊細な人柄です。上質なワインを造り、レンジ・ローバーを自在に操るすごい人です！娘さんのエロワーズさんもドメーヌに参加しています。職人気質を持った仕事がモットー。うどん病、べと病はほとんどみられない。収量は 1 ヘクタールあたり、平均 35 ヘクトリットルと低収量に抑えます。収穫は葡萄がつぶれないよう、底の浅いかごを使用。手摘み。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	コート・デュ・ローヌ ラ・ボリー Côtes du Rhône La Borry	4200 4500	3月より 価格改定



香りが忘れないヴィオニエ 95%、ルーサンヌ 5%。3.5 ヘクタール。標高 500 から 600 メートルの高地。3/4 ステンレス、1/4 は 20 年たったオーク樽で熟成。15 度以下で温度管理。手摘み。30hl/ha。ラ・ボリーはスミレのような新鮮な花の香りと、アプリコットや桃のような香り。アロマティックさがとにかく印象的です。なんとも不思議で素晴らしい素養があります。個性のある、記憶に残る逸品です。ヴィオニエの活力と、テロワールのミネラル。海の幸に、キノコ類。自身のお肉、チーズ、デザートにも最高です。マロラクティック発酵なし。年産 10000 本。

22	白	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ラ・タバルドンヌ Côtes du Rhône Villages La Tabardonne	6800 7600	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



ヴィオニエ 90%、ルーサンヌ 10%。樽発酵後、シュール・リーにて 12 ヶ月の樽熟成(1/3 新樽、1/3 一年樽、1/3 二年樽)。年産 8000 本。手摘み。25hl/ha。標高 370 から 500 メートルに位置する小さいテラス。金色のハイライト。バニラやアプリコットのアロマ。非常に酒体の大きい、ふくよかな印象。エレガントさと同じくらい、ボディのあるワイン。お魚、エビ・カニ類、そしてフォアグラ、トリュフ、白系のお肉に、本当に食事をひきたててくれそうです。チーズや、食後のデザートと一緒に。マロラクティック発酵させないため、綺麗な酸味が味わえる。

21	赤	コート・デュ・ローヌ レ・クラパ Côtes du Rhône Les Clapas	4200 4500	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



シラー 50(10~20 年)、グルナッシュ 50(20~35 年)。ステンレス・タンクにて発酵・熟成。通常は 10 月の第 2 週の遅摘み。年産 5000 本。40hl/ha。標高 500 メートルの標高が高い畠。高標高による低温、昼間の熱、遅い収穫がこの素晴らしいワインにフレッシュさと活気をもたらす。赤いフルーツ、ハーブを連想させる香り。ベリーとスパイスがソフトに融合。きちんと引き締まった、筋肉質の印象。肉料理、楽しいお食事のお供に最高です。

23	赤	コート・デュ・ローヌ・ヴィラージュ ボーム・ド・ヴニーズ ボネリ Côtes du Rhône Villages Beaumes de Venise Bonelli	6800	
----	---	---	------	--



グルナッシュ 85(35~75 年樹齢)、シラー 15(25~40 年樹齢)。12 ヶ月の新樽熟成。年産 8000 本。35hl/ha。紫の濃い色調。綺麗な酸、品がありエレガント。おちついた香味がありクラシック。力強さ、持続力。重心が高く、パリッとした辛口。構成がしっかりとしたグラン・ヴァン。ダントレ・ド・モンミライユ山脈の上空を飛ぶマタカ(Bonelli)へのオマージュ。このワインは近隣に住むイタリア人より着想を得た。イタリアのヴェネト州で赤ワイン造りに使われる伝統製法、リパッソ(Ripasso)を取り入れた。リパッソとは「元に戻す」という意味で、ブドウの搾りかすにフレッシュなワインを注ぎ入れ発酵させる二重発酵のこと。陰干しをしてレーズン状態になったブドウを絞って、果汁を取り出したときに出る搾りかすを使います。この搾りかすにフレッシュなワインを注ぎ入れ発酵させるため、エレガントや複雑さ、豊かなタンニンとコクが生まれます。赤身のお肉や、羊に。

NV		ヴィオンハック オー・ド・ヴィー マール・ド・ヴィオニエ 41 度 500ml VIogn'Hack Eau de Vie Marc de Viognier	20000	限定品 500ml
----	--	---	-------	--------------



ヴィオニエ 100%。標高 400 から 600 メートルの、小石と石灰岩の多い南と東向きの斜面。オーク樽で 5 年熟成。バラ、ドライフルーツやバニラの複雑な香りと長い余韻。食後酒、デザートやお料理の隠し味に。



【ハスミの眼】ワイン全体から発散する、モダンでクリエイティブな自然なオーラにきっとどりこになるに違いありません。3 人の娘さんをはじめ、女性が蔵に多いのも「聖・愛人(サンタマン)」の特徴でしょうか。昔から、文人たちからの女性への贈り物としても記録があるそうです。



(ヴァケラス&ジゴンダス)

ル・クロ・デ・カゾー Le Clos des Cazaux

ヴァッシュ家とアンシャンボー家はヴァケラス村の名家である。12世紀はテンプル騎士団の所有であった。当時の農夫を“シャザル”と言い、時を経て“カゾー”と変化し、現在のドメーヌ名となった。他の作物が育たない、最貧の土地。

1936年 曾祖父ガブリエル・アンシャンボーが、コート・デュ・ローヌの呼称範囲の誕生に参加。ヴァケラスの土地より、ワインを造り始める。

1954年 祖父ジャン・アンシャンボーがジゴンダス村に3ヘクタールの葡萄畠を購入。同時に40ヘクタールの森林も手に入れた。

1980年 父モーリス・ヴァッシュが受け継ぎ、現在に至っている。現在、醸造の中心は息子のジャン・ミッシェル・ヴァッシュ氏。ワインは特にワインを良く知った愛好家を中心に評価をいただいている。

現在の当主はジャン・ミッシェル・ヴァッシュ。生産量のうち60%が地元取引と、ワインセラーやレストランへの直接販売。大型店への販売はしていない。残り40%は主にベルギー、イギリス、アメリカへ輸出している。アジアでは日本が最初である。ぶどう畠はそれぞれの品種に多様に適合。ジゴンダスには灰色粘土と赤色泥灰土を。ヴァケラスには粘土石灰と酸化コバルトを補給する。現在惜しくも減退の一途をたどっているオーバン、クールノワーズといった典型的な品種をひそかに加えている。口外無用である。

また、環境システムに最大限の配慮もする。ぶどうの衛生処理にはボルドー液と硫黄のみ使用。植物の扱い、収穫作業はすべて手作業。さらに品種に考慮し、最低限収穫の20%にまでふるい落とす。最高の葡萄のみ選別。1ヘクタールあたり、28ヘクトリットルの収量である。ワイン醸造は自動排水籠で行い、機械がショックをあたえないようにする。アルコール発酵は良質の複雑な芳香になるようにする。秘伝中の秘伝である。熟成は初期には不酸化タンクを用い、ぶどう果汁を澄ませ、次にコンクリートかホーローのタンクで行う。ワインは当醸造所で最低2年間熟成し、ドメーヌにて瓶詰め。瓶詰め前には薬品による清澄作業やその他の余計な処理は一切行わない。



年	色	ワイン名	上代	備考
24	白	ヴァケラス ブラン キュヴェ・デ・クレ・ドール Vaqueyras Cuvée des Crefs d'or	7000	



「Clefs d'Or」(クレ・ドール)金の鍵。クレレット60、ルーサンヌ20、グルナッシュ・ブラン20。30hl/ha。20年から40年樹齢。清楚でジャスミン系の清涼感のある香りがひろがります。優雅で大人の女性を思わせるしなやかさ、やさしさを表現したワイン。口中で細く、長く続く味わいの構成は、カゾーのワイン造りの確かさを証明。

24	赤	コート・デュ・ローヌ Côtes du Rhône	4600	
----	---	------------------------------	------	--

22	赤	ヴァケラス キュヴェ・デ・タンプリエ Vaqueyras Cuvée des Templiers	7000	
----	---	---	------	--



「Cuvée des Templiers」(キュヴェ・デ・タンプリエ)テンプル騎士団のキュヴェ。テンプル騎士団は12世紀初頭、イエサレム王から「ソロモン宮殿(テンブル)」の跡地宿舎として与えられ、エルサレムへの巡礼者の保護と、聖地パレスチナの防衛を任務とした。修道士として、また騎士としての戦闘行為を組み合わせた「騎士修道会」という形態をとっていた。門外不出の名品！野性味あふれる動物香、旨みと東洋的なオリエンタリックなスパイスがまじりあう、複雑な印象。深みのあるかなりしっかりとした味わいだが、飲み口はスムースで、アフターに充分な余韻が感じられます。肉料理などの、食事と一緒に味わいますと、さらに上質なポテンシャルを發揮。有機栽培、手摘み。28hl/ha。30年樹齢シラー主体に、クールノワーズ、オーバン。現在では希少となってしまった葡萄を少々。

23	赤	ジゴンダス キュベ・ド・ラ・トゥール・サラジヌ Gigondas Cuvée de la Tour Sarrazine	8000	
----	---	--	------	--



「Tour Sarrazine」はジゴンダスにある歴史的建造物。グルナッシュ75、シラー15、ムールヴェドル10。25hl/ha。30から60年樹齢。有機栽培、手摘み。このワインは、非常に強烈な力を秘めています。胡椒のような、また熟した赤いフルーツのような印象がずっと続きます。品位のあるルビー色。タンニン分は、なめらかで艶があります。肉料理全般、特に鹿やいのししなどとは、格調高いハーモニーを生み出します。お食事とともにゆっくりと、じっくりこのワインと語りかけるのがGOODでしょう。素晴らしいワインです。



【ハスミの眼】

この地を代表する老舗。おおらかでクラシックな味わいは、南ローヌの大地を思わせる。



(フォジェール)

シャトー・ド・ラ・リクイエール Ch. de la Liquiere



「栓を抜けば、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ールさんも加わる。フォジェールの土壤には「シスト」が非常に重要で、このシスト土壤がないと、フォジェールを名乗れない。彼の畠の位置は、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 フォジェールの地。

シスト土壤がなければフォジェールの 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。構造がうすいハイ皮のように、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 の所有する畠はフォ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畠を所有します（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、そして標高が高いので、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。標高が高い畠を有するというのは最大の長所は、畠の土壤が何層にも渡るため、葡萄の根が様々な地層を通過することになり、バラエティに富んだ豊富なミネラル分を吸収できること。そして太陽光を遮る障害物が無いことによる日当たりの良さ。ハーブのニュアンスをまとった冷涼な空気により、太陽がもたらす熱量とのバランスも最適になります。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	ゼゼット ペティアン・ナチュール ブラン・ド・ノワール Zezette	4800	



ムールヴェドル 100%。アルコール 10 度前後。「ゼゼット」は畠の名前で、その畠の愛称でもある。綺麗な酸味を得るため、収穫時期は早めに、いつもこの畠から始める。プレスは優しく行い、タンニンや果皮の色が抽出されないようにする。残糖はほとんどない。フレッシュで明るいスパークリング。

NV	泡 ロゼ	リュニック ガズ・ド・シスト ロゼ ヴァン・ムースー ^{L'Unique Gaz de Schistes Rosé}	4500 4800	3 月より 価格改定
----	---------	---	--------------	---------------



グルナッシュ 50%、ムールヴェドル 50%。アルコール 10 度前後。100% シスト土壤、標高 150 メートル。

1ha、年産 3000 本のみ。小さいかごで、手摘み。100% 除梗、選果。輝きのある桜色。

「メソッド・アンセストラル」で造られた、発泡性ロゼ・ワイン。一次発酵の途中で、ワインを瓶詰め。瓶内には、糖分や酵母を足さない状態で発生した、自然の柔らかい泡が発生する。ブドウ由来の軽やかで繊細な甘さが瓶のなかに、閉じ込められます。繊細でやさしい細やかな泡立ちです。ほのかなフランボワーズの香り。

酸味がきれいで、口中ではすっきり辛口。べたつき感はなく、さわやか & エレガント。

22	ロゼ	フォジェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch.de la Liquiere	4200 4500	3 月より 価格改定
----	----	--	--------------	---------------



サンソー 50%、ムールヴェドル 35%、グルナッシュ 15%。100% シスト土壤、標高 250 メートル。年産 55000 本。朝早めに、小さいかごで手摘み。100% 除梗、選果。

90% は軽くプレスした一番搾り葡萄果汁を使用し、10% はセニエによります。フレッシュさを残すため、マロラクティック発酵はなし。充分にフレッシュで輝きがある桜色。いやみが無く、バランス良いロゼ。チャーミングな、さくらんぼやフランボワーズの魅力いっぱい。香りの奥にミルクキャラメルの香味も。アペリティフ、魚、エビスの効いたお料理。



【ハスミの眼】

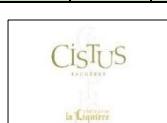
まさに太陽と風のワイン…「freshness&fruity」と、造り手さんが何度も繰り返し話す様に、彼のワインの最大の特徴は太陽光の恵みである豊富な溢れる果実味と凝縮感 + 高い標高からくるフィネスが美しくバランスをとり + シスト土壤からくる複雑性のあるミネラル感ということになります。フォジェールのワインでしか表現できない情熱と複雑味。地域の個性を最大に出しながらエレガントで高貴なワインに仕立てる技術。テロワールと造り手の腕が見事に調和したスタイルです。多様な表情と個性を魅せる魅力的なエリア。そこには素晴らしい土壤、そしてその伝道師が存在しています。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	フォジェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch.de la Liquière	4200 4500	3月より 価格改定



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畠。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。

23	白	フォジェール シストウス Faugères Cistus	6800	
----	---	---------------------------------	------	--



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%、ブルーブーラン 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。ガストロノミーな味わい！！グルナッシュ・ブランはステンレス発酵熟成。ルーサンヌ、ヴェルメンティーノ、地品種のブルーブーランは 500L の樽発酵で最後にアッサンブラージュする。アペリティフ、ヒラメ、ホタテ、子羊。

22	赤	フォジェール シャトー・ド・ラ・リクイエール Faugères Ch.de la Liquière	4200 4500	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------



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。古木が多く植わる畠。赤や黒い果実のアロマが広がり、十分なミネラルをともなう味わいは、力強い。アワビ、仔羊、牛フィレ、鳩。

21	赤	フォジェール ラ・ファブリック Faugères La Fabrique	6800	
----	---	---	------	--



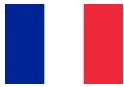
グルナッシュと、100 年樹齢以上のカリニャンが植わる二つの区画。ラベルにあるように、伝統のゴブレ仕立て。ファブリックはドメーヌ名の起源になる、蔵元で最も古い畠で、代々受け継いできた由緒ある畠。蔵元のアイデンティティーを表現している。非常に良く熟した果実の香り。濃厚さとフレッシュさが混在して溶け込んでいる。非常にスムースでなめらか。上品な甘酸っぱい酸がある。牛肉、ラムなどにおすすめです。

NV		オー・ド・ヴィー・デュ・フィーヌ・ド・フォジェール 500ml Eau de Vie du Fine de Faugères	20000	限定品 500ml
----	--	---	-------	--------------



カリニャン、グルナッシュ。フルーティでフレッシュな品種を選抜。1900 年代にはフィーヌ・フォジェールとして AOC 認証の資格を得ていた。コニャック蒸留器で、二重蒸留方式。最低 3 年樽熟成。強い香りが呼び起こす。バニラの香りがする砂糖漬けのフルーツを思わせる。口あたりはシルキーでエレガント。ほんのりとした甘さが贅沢感をもたらす。

LA LIQUIÈRE



Le LANGUEDOC 西欧

Imported by Hasumi Wine

(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、懐かしくも、ロックなおふくろの味』

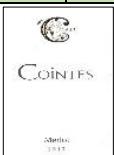
マルペールの産地は、ラングドック地方の西の端に位置し、ピレネーの支脈に広がっている。カルカソンの南西部、北にカバルデ、南にリムーの各生産地がある。Ch.ド・コワントはアペラシオンの北東部にあり、大西洋と地中海、双方の気候的な影響を受けている。石灰岩を豊富に含む土壌で、エレガントさを備えた、バランスの良い味わいのワインを生み出している。1964年から造り手としての生産がスタート。初代はアンドレとジャン・コワント。現在はフランソワとアンヌ・ゴロスティスが体制を確立している。温度管理やステンレス・タンクの材質にいたるまで、現代的技術を積極的に導入。2022年より Vin Bio 認証。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	白	IGP コート・ド・ブルイユ グルナッシュ・ブラン IGP Côtes de Prouilhe Grenache Blanc	2800 3000	3月より 価格改定



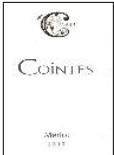
グルナッシュ・グリ 100%。手摘み。マロラクティック発酵はかけず、フレッシュさをそのまま瓶詰め。爽やかなハーブや白い花の香り。プラス良く熟したフルーツの香りも。口中でエグミが無く、まろやかでスムース。飲み込んだ後の香りもきれいに膨らむ。穏やかな酸味。程よいまろやかさ。アペリティフ、アスパラ、魚のグリル、新鮮な海の幸に。

21	赤	IGP コート・ド・ブルイユ メルロー IGP Côtes de Prouilhe Merlot	2500	
----	---	---	------	--



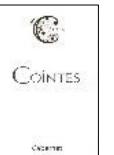
メルロー 100%。除梗後、発酵期間は 15 日ほど。赤みのあるレッド・パープル。ハーブのニュアンスをともない、やや香ばしい香り。新鮮な明るいフルーツ。良く熟した果実味。なめらかで、丸みがある。きれいな酸味を伴い、上品な味わいに仕上がっている。サラダ、肉のグリルに。

	赤	IGP コート・ド・ブルイユ シラー IGP Côtes de Prouilhe Syrah	2500 欠品	
--	---	---	------------	--



シラー 100%。

22	赤	IGP コート・ド・ブルイユ カベルネ・ソーヴィニヨン IGP Côtes de Prouilhe Cabernet Sauvignon	2500	
----	---	---	------	--



カベルネ・ソーヴィニヨン 100%。除梗後、発酵期間は 15 日ほど。明るい色合いで、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。

22	赤	マルペール キュヴェ・マリー・アンヌ Malepère Cuvée Marie Anne	4800	
----	---	---	------	--



メルロー 40、カベルネ・フラン 30、グルナッシュ 30。良く熟した葡萄を手摘み。自然酵母により発酵。特にアルコール発酵期間は、様々なフルーツのキャラクターを抽出するために、ゆっくりと 20 日ほどかけて行う。やや赤みがかった、深い紫の色合い。表現力に富み、香草を思わせる香り。最初のあたりは繊細。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。白身の鳥獣肉、鶏、アヒル、お魚、チーズなどとも。

【ハスミの眼】



強烈な陽射しにピレネー山脈からの乾いた強い風。標高が高いため、木陰に入ると汗がスッと引き心地よい。ワインはお手頃だが、大量に造っているわけではない。おふくろのワインは、いつでも安定の味なのです。



(リムー) ドメーヌ・ド・ムスカイヨ Domaine de Mouscaillo



ラングドック地方のユニークな気候の交差点

ピレネー山脈の涼しい風と、地中海からの温暖な気候。自然の境界である石灰岩の崖に囲まれた、ラングドック地方のユニークな気候の交差点。アペラシオン「リムー」は、ピレネー山脈の麓に広がる、ラングドック地方の中でも驚くほど新鮮な風情が際立つ小さな村。ロケタイヤードのテロワールに位置するドメーヌ・ド・ムスカイヨは、2004年にピエール・フォートとマリー・クレールによって設立された家族経営のワイナリー。畑は高地の7ヘクタール。二人は、ロケタイヤードで育ち、若い頃はピエールの家族のブドウ畠で働いた。1980年代に故郷を離れ、特にロワール渓谷で長年を過ごした。そこでディディエ・ダグノーと出会い、感銘を受けた。2017年、フランスの研究所で生態学の分野で働いていたトマス・フォートと妻のカミーユは、仕事を辞めてワイナリーに戻ることを決意。

「私たちは、自らを体系的に問い合わせる必要があると考えています。毎年、前年とは異なる視点で考える必要があります。私たちのすべての取り組みを当然のことと捉えるべきではありません。そのため、他のワイン生産者と積極的に議論し、継続的に多くの試験を実施し、技術の進歩や科学的知見の発展について、常に情報収集を行っています」

「私たちの最大の目標は、優れた品質のボテンシャルを持つ、健全なブドウを収穫することです。これにより、ワインに人工的な要素を加えることなく、セラーでの作業をシンプルに行うことができます」

石灰岩の断崖は、5400万年前のもの。詩的な名前を持つ数多くの海洋化石が、この地が太古は海であった証しなっている。土壤は非常に深く、粘土石灰質でできており、大きなスponジのような役割を果たしている。暑く乾燥した夏でも、土壤に水分と潤いを保つ。標高480メートルの高地では、冷涼な空気がラングドック地方の温かい太陽を和らげる。彼らはブドウ畠の畝間に豊富な作物を植えている。作物は土壤に有機物を供給し、空気と水の循環を促進し、窒素を土壤に還元する。これは天然肥料となる。収穫は手摘みで行い、収穫と同時に選果も行う。発酵と熟成は、450～600リットルの大型オーク樽。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	泡白	クレマン・ド・リムー ブリュット・ナチュール Crémant de Limoux Brut Nature	5500 6000	3月より 価格改定



シャルドネ60%、ピノ・ノワール30%、シュナン・ブラン10%。樹齢6年～35年。砂糖を一切加えていない、エレガントなプレミアム・ブリュット・ナチュール。天然酵母、オーク樽熟成。リムーの麓にあるこの村を取り囲む石灰岩の崖が生み出す、驚異的なワイン。柑橘類、そして焼きたてのパンのニュアンスを思わせる。なめらかな果実味に爽やかさと豊かさが絶妙なバランスで調和。爽快な酸味、ミネラル、そして妖艶な果実味が絶妙なバランスで優しく包み込まれています。豊かなワインライフに新たな1ページが刻まれることでしょう。南フランスの太陽が降り注ぐブドウ畠で、自然な有機農法で造られたこの格別なクレマン・ド・リムーをお楽しみください。スマートサーモン、新鮮なシーフードの盛り合わせ、甲殻類。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
NV	白	ヴァン・ド・フランス シジフ VDF Sisyphe	4800 5000	3月より 価格改定



シャルドネ100%。15年樹齢。オーク樽熟成。ワインに細かい酸素の泡を吹き込む、マイクロ・オキシデーション。フランスのノーベル賞作家カミユの寓話「シーシュポスの神話」より。シーシュポスはギリシア神話に登場する英雄。彼が受けた刑罰は、岩を転がして山のてっぺんまで運ぶというもの。てっぺんまで運んだ岩は、また平原へと転がり落ちる。幸福と不条理を描いた作品だという。フレッシュさの中に、生意気さが漂う！

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	白	リムー ^{Limoux}	6800	



シャルドネ90%、シュナン・ブラン、モーザック。標高400メートル以上の高地。樹齢23年～53年。600Lの樽で発酵、12ヶ月樽熟成。天然酵母。南向きと北向き。ロケタイヤードのテロワールの多様性と並外れたボテンシャルを、1本のボトルに凝縮。純粋な香りが、ブルゴーニュの白亜質で造られる一級品を彷彿とさせる。ブルゴーニュの著名なアペラシオンのワインを凌駕する驚異的な力がある。地中海のそよ風と綿密な有機農法によって育まれた、リムー高地のテロワールの真髄を表現。白亜質の石灰岩の基盤の上で育ったこのワインは、ミネラルが豊かに溶け込んだ素晴らしいテクスチャー。洋ナシ、柑橘類、花の香りを、すっきりとした酸味が引き立てた、クラシック・スタイル。キリッとした、すっきりとした余韻とバター風味が、一口ごとに味わいを引き立てます。清らかなエレガンスをご堪能ください。鶏などの白身肉に。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
22	赤	IGP オート・ヴァレー・ド・ロード ピノ・ノワール IGP Haute Vallée de l'Aude Pinot Noir	6800 7000	3月より 価格改定



ピノ・ノワールのフレッシュさと、ロケタイヤードの力強い光線が見事に融合。除梗後、小さなオーク樽で14ヶ月熟成。シェリーのアロマを持つ、洗練された美しいワイン。粘土質の白亜質石灰岩のブドウ畠で育まれたこのワインは、驚くほど素晴らしい出来栄え。力強く熟したストラクチャーに支えられた、印象的な黒果実の味わいが広がり、構成の確かさも絶品。そこに石灰岩がもたらすミネラルが加わることで、極めて上質で上品な香味を感じる。ほのかなココアの香りと爽やかなバニラの風味が絶妙なバランスを生み出します。シャルキュトリ、ローストミート、グリル料理などに最適です。



【ハスミの眼】このアペラシオン屈指の生産者。このワインを紹介できることを幸運に思う。リムーは世界的にスパークリング・ワインで有名。世界の名だたるワインに対して、彼らのワインは一步も引けを取らないことを確信。



(ラングドック)

ドメーヌ・ル・ヌーヴォー・モンド Do.le Nouveau Monde



情熱的なワインメーカーである、3代目アンヌ・ロール(醸造学者)とセバスチャン・ボラス(元レストラン経営者)は2017年より蔵元を引き継ぐ。

海と湖の間、**Béziers** ベジエの南西 15キロ。ヴァンドル高原に、20ヘクタールの畑を所有。地中海の気候の恩恵を、色濃く反映した畑。砂利の畑で栽培されるシラー、グルナッシュ、ムールヴェードル。複雑で芳醇、構造のしっかりした、驚くほどフレッシュでフルーティーなワインが生まれる。彼らは自然が何を与えてくれるかを知っており、土地そのものの声に耳を傾ける。

「テロワールに忠実なワイン」を作りたい。ワインはその環境を反映しており、IGP地酒(赤、ロゼ、白)は地中海ワイン独特の新鮮さと明るさがあり、AOCラングドックは、太陽と土壌の力強さと優雅さを内に秘めている。

年	色	ワイン名	参考上代	備考
24	ロゼ	IGP オック ロゼ ファンダンゴ IGP O'C Rosé Fandango	3600	



グルナッシュ 100%。砂利の土壌で、地中海が近い。コンクリートタンク使用。アブリコットのような淡いピンクの色。スペアミントとプラムのような香り。イチジクのジャム、ほんのりと甘みを感じるトースト香。アニスとオレンジの皮を思わせる心地よい苦味のような、フレッシュでしまりのある味わい。滑らかで心地よい、南仏の太陽と風の香りが、ふわりと立ち上ります。Fandangoは、カスタネットを伴奏にした、スペイン、アンダルシアの舞踏より命名。

NV	白	ヴァン・ド・フランス レ・プチ・モンド ブラン VDF Les Petits Mondes Blanc	3200 3400	3月より 価格改定
----	---	--	--------------	--------------



ロール(ヴェルメンティーノ)100%。砂の土壌。低温発酵。コンクリートタンク。
喜びと活気に満ちた、フレッシュな白ワイン。洋梨の香りやフレッシュな香水を思わせる。ピッとしたかわいらしい酸味。少し温度が上がると、次第に旨味が増加いたします。シーフードや、山羊のチーズに。

24	白	IGP コトー・ド・ベジエ サンスワール IGP Coteau de Béziers Sansouïre	4800	
----	---	---	------	--



シャルドネ 60%、とヴェルメンティーノ 40%。砂利の土壌で、地中海が近い。平均34年樹齢。ナットハーベスト。コンクリートで9ヶ月熟成。淡い黄色に、緑のハイライト。レモンや洋ナシの香り。フレッシュさと繊細さが完璧に融合し、花と柑橘系の香りが加わる。口に含むと、フレッシュさ、繊細さ、丸みが感じられ、思いのほか濃厚。食前酒として最適。シーフード、生ガキ、雲丹。

NV	赤	ヴァン・ド・フランス レ・プチ・モンド ルージュ VDF Les Petits Mondes Rouge	3200 3400	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------



ムールヴェードル 100%。酸性の川砂利の土壌。完全除梗。発酵時に1日2回のポンピング・オーバー。「小さな世界」という名のワイン。深紅の色合い。チェリーやスパイスの香り。最初はフルーティー、すっきり。次第に柔らかいタンニンを通して、美しい余韻が広がる。またグラスに手を伸ばしたくなる。

21	赤	ラングドック トライディション Languedoc A.C. Tradicion	4800 5500	3月より 価格改定
----	---	---	--------------	--------------

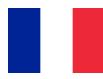


シラー60%、グルナッシュ35%、ムールヴェードル5%。35hl/ha。完全除梗。発酵時には1日2回のポンピング・オーバー。コンクリートのタンクで3年熟成。ブラック・チェリーとスパイスの深い香り、丸みのある豊かな口当たり。口中で感じる清涼感が素晴らしい、テロワールを発見する素晴らしい出会いとなる。

【ハスミの眼】



地中海の強烈な太陽光線と開放感抜群のスカイブルーの空。新鮮な魚貝に、シンプルなお肉料理に一年中大活躍！食卓に彩が加わります。



(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 BONS 情熱なしに、良いワインはできない**

生産者はクリスチーヌ・シェラン女史です。素晴らしいオリーブオイルの造り手としても超有名な方です。2012年にシャトー・ヴィランは、フランス国内で最初に無形文化財企業(EPV)に認定されました。そしてクリスチーヌ個人には2016年に、なんとレジオンドヌール勲章が授与されています。このコトー・デクサン・プロヴァンスでは赤とロゼをほぼ同量生産し、白は6%ほどでしかない。

「私たちはよくブドウの木やオリーブの木を人間に例えます。」「私たちは若さ、思春期、成人期、そして成熟について話します。」ブドウの木やオリーブの木の実る力は年齢を重ねるごとに衰え、しかし質的にはますます高まっていくと言われています。このイメージはシャトー・ヴィランのブドウ畠やオリーブの木に当てはまり、シェラン家の物語を誰よりもよく伝えています。若くて元気なパスカルとクリスティーヌは、若い情熱を燃やしています。



年	色	ワイン名	参考上代	備考
23	ロゼ	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2700 2800	3月より 価格改定

サンソー、カリニャン、グルナッシュ、カラドック、オーバシ。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。

23	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	4600	
24	ロゼ			

カベルネ・S、シラー、グルナッシュ。樹齢25年。粘土石灰岩土壤。上品ですね！このワインは。香りは咲きほころ花のよう。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。シトラスや青りんご、チェリー。エレガント極まりない味わいで、かつ複雑性にも富む。ガストロノミーにも対応する。魚のマリネ、アンチョビ。ホタルイカ、檸檬やハーブを添えたチキン。

24	白	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2700 2800	3月より 価格改定
23	白	コトー・デクサン・プロヴァンス Coteau d'Aix-en-Provence	4600	

ブールブラン、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。

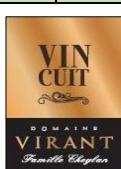
23	白	コトー・デクサン・プロヴァンス Coteau d'Aix-en-Provence	4600	
24	赤	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2700 2800	3月より 価格改定

ロール(ヴェルメンティーノ)、ソーヴィニヨン・ブラン。低温発酵。エキゾティックな柑橘系の香り。繊細で、豊かなバランス。なかなかしあわせた味わいで、余韻も十分。アペリティフ、魚貝、カエル、サーモン、フェンネル、シェーブルチーズ。

24	赤	I.G.P メディテラネ テロワール I.G.P Méditerranée Terroir	2700 2800	3月より 価格改定
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	4600	

カベルネ・ソーヴィニヨン、シラー。丘陵地帯。15度での発酵前のマセレーション。4週間かけて発酵。上品に立ち上がるブーケ。凝縮したブルーの香りの後ろに、可憐に咲く花の香りが潜む。ココア、スパイス。パワフルで、ミネラルとのバランスが良い。細かくシルキーなタンニン。ハーブの効いた子羊、ラム、ジビエ。

NV	赤 甘口	ヴァン・キュイ 14度 Vin Cuit	500ml	6800 7500	3月より 価格改定



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、水分を飛ばし、濃縮した果汁を得る。その後発酵させて醸造する。オーク樽で2年間熟成。ヘーゼルナッツのような香り。キャラメルのような、上品な濃縮した甘味があるが、酸味もあるのでしつこくない。フォアグラのボワレ、ナッツ、アーモンド、栗、チョコレート、キャラメル、熟したメロン、フルーツコンポート、マカロンなど。



【ハスミの眼】この太陽と風のワインは、一つ一つが輝いています。海老、蟹、イカ、タコ。日本でおなじみの食材をシンプルに調理。ヴィランのワインをテーブルに置けば、それだけで食卓がプロヴァンスに早変わり。



(ノルマンディー)

ドーメーヌ・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し！コクが他と比べて段違い。シードルは食中酒として、魚、肉などによく合うイメージ。チーズともお似合いだな。調べてみると、ノルマンディー随一の生産者とのことで、カマンベール村公設の販売所でも一押しだった。多彩なカルヴァドスも非常に楽しいラインナップ。このシードルを扱っているフロマージュ屋さん、あなたお目が高い！1963年創業。生産者はジャンニリュックとナタリー・オリヴィエさん。ノルマンディー内陸、Auge の谷。53種類もの伝統的なリンゴを栽培。

容量 ml	形状	商品名	上代	備考
750	瓶 12入	シードル ブリュット ペイ・ドージュ 5% Cidre Brut Pays-d'Auge	3000 3200	3月より 価格改定
330	瓶 12入	シードル クラシック 330ml Cidre Classique	2100	

ノルマンディー産。Bisquet,Frequin,Moulin a vent,Rambault の4品種を使用。ノンフィルターのため、やや濁りのあるオレンジ・イエロー。スウィート & ビター。新鮮でタンニンがしっかりした辛口。残糖が少なく、後味を締める渋みも良い。前菜から、魚、肉。夏祭りで食べた、アンズシロップをかけたカキ氷を思い出す。

750	瓶 12入	ポワール(洋梨)スパークリング ブリュット 4% Poiré Sparkling Brut	3000 3200	3月より 価格改定
-----	----------	--	--------------	--------------

ノルマンディー産、洋ナシから造られる伝統的な飲み物。フルーティーなスパークリング。低アルコール、洋ナシの繊細なブーケ。綺麗な酸味。甘味が立たないので、食事と楽しめる。食前酒、白身魚やシーフードに。

700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ ヴュー Calvados du Pays-d'Auge Vieux (3年~5年熟成物)	8000	
700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ V.S.O.P Calvados du Pays-d'Auge V.S.O.P (6年と7年熟成物)	14000	
700	瓶 6入	カルヴァドス・デュ・ペイ・ドージュ オーダージュ 10年+ Calvados du Pays-d'Auge Hors-d'Age (10年~14年熟成物)	18000	
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	限定品
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)	45000	限定品

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 16.5% 3年オーク樽熟成 (リキュール) Pommeau de Normandie 3years oak aged	5800	
-----	----------	---	------	--

カルヴァドスとリンゴ果汁をブレンドした、リンゴのリキュール。比率はカルヴァドス1に、果汁3。ノルマンディーの名物。3年オーク樽熟成。リンゴの新鮮な風味を生かし、そこに大人の甘い気品をまとわせている。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・グラース 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。



(シャブリ地区) ビール

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。果物はヨンヌ県産にこだわっている。

なぜシャブリでビールを生産するのか?二人のいとこ、アレクシスとヴィアネイ・マドラン氏の出身地がこの地区。フランス各地でのワイン造り。海外でも仕事をしてきた。ふとイギリスのバーでビールを飲んでいた時に、出身地であるシャブリに戻り、ビールを造ることを決心。

世界的なワインの有名産地の中心で、かなり冒険的ではあるが、生まれ育った地域で、昔ながらのフランス伝統製法のビールで、自分たちを表現したいと。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)

Chablis Terroir



容量 ml	形状	商品名	参考上代	備考
330 瓶	12 入	ウイットビア ブランシュ・ビオ ムーラン・デ・フェ 5 度 WITBIER Blanche Bio Moulin des Fées	1500 1600	5 度 バラ混載不可 3月より 価格改定

大麦麦芽 50%、小麦麦芽 50%。ホワイト・ピルスナータイプ。若々しい苦み。新緑にいるような爽やかさ。わずかに香辛料のニュアンスがあり、ホップの芳しさがふんわりと香る。クリーミーな柔らかい泡立ち。非常にバランスの良い味わいで、快活な印象。

500 瓶	8 入	マドラン テール・イコネーズ シングル・モルト Madelin Terre Icaunaise Single Malt	*****	40 度
-------	-----	--	-------	------

原料: 有機栽培の大麦麦芽のみ使用。マダーム単一蒸留所で造るシングル・モルト。

水系: 森林と湖が多く存在するモルヴァン国立公園(コート・ドール・県、ニエーヴル、ソーヌ・エ・ロワール、ヨンヌ県の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、土壤: 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ブロンド。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

リンゴ王国・ノルマンディー地方より

生産者；「ドメーヌ・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。

N A M E	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 750ml Jus de Pomme Biologique	750	12	瓶	2600 2800	バラ混載不可 3月より 価格改定
--	-----	----	---	--------------	------------------------

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。

洋梨のジュース

洋梨ジュース ビオロジック 750ml Jus de Poire Biologique	750	12	瓶	2600 2800	バラ混載不可 3月より 価格改定
--	-----	----	---	--------------	------------------------

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。

【埼玉本店】

〒332-0034 埼玉県川口市並木 4-3-4

Tel : 048-241-7150 Fax : 048-241-7151 E-mail : support@hasumi-wine.co.jp

【京都・ワインショップ】

〒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

www.hasumi-wine.co.jp