

2025.12

WINE LIST

生産者のパートナーとして 私達は健全なワインをご提案します。

お知らせ

12月1日より、新倉庫から商品の発送を開始するため

納品スケジュールが変更になりました

営業日午前11:30までのご注文で

倉庫からの発送は翌営業日となります

よって、納品日が今までより1日遅くなります

変更前 営業日午前11:30までのご注文→当日倉庫発送

変更後 営業日午前11:30までのご注文→翌営業日倉庫発送

お客様にはご不便おかけしますが

ご理解くださいますようお願い申し上げます



株式会社フィネス

〒105-0004 東京都港区新橋4-27-2

Tel. 03-5777-1468 Fax. 03-5408-5827

URL: <https://finesse-wine.co.jp>

E-mail: info@finesse-wine.co.jp

Instagram: [finessewinejapan](https://www.instagram.com/finessewinejapan)

■お取引方法

新規お取引のお客様には「お取引記入用紙」を送らせていただきますので、必要箇所にご記入いただき、ファックスまたはメールでご返信ください。

ワインの品質管理が不適当と思われるお客様への出荷は遠慮させていただく場合もございます。

ワインは環境に左右されやすい嗜好品という性格上、原則として納品後6ヶ月を超えた品質（ブジョネも含む）の保証はいたしかねる場合がございますので、予めご了承ください。

■ご注文方法

ワインのご注文は、ファックス、メールまたは電話で承ります。

■お支払方法

お支払いは、月末締め翌月末銀行振込にてお願い致します。（月初に請求書を発送）

■納入ロット

納入価格の合計金額で、35,000円（税別）以上（この場合の送料は無料）

※35,000円未満の場合は、送料はお客様のご負担とさせていただきます。

小売価格が4,000円（税別）未満の商品のご注文は1アイテムにつき6本以上

納入ロットは12本、24本、36本…の12本単位

ムーランド ガサック社の商品の納入ロットは一般商品とは別扱いですので、最終ページをご覧ください。

■納入価格

御社への納入価格は原則として、小売価格の_____％掛けにてお願い致します。

ムーランド ガサック社の商品（最終ページ）につきましては、別途ご案内致します。

■首都圏の配送

首都圏（東京都、神奈川県、埼玉県、千葉県）は、年間を通してリファー便（保冷車）を使用しておりますので、クール料金のお客様のご負担はございません（リファー便運行外地区は除く）。

注：リファー便の後日再配達是有料

■夏季（5月～10月）の納入

首都圏以外の夏季（5月～10月）の発送は、クール宅配便をご利用ください。

ご負担していただく料金は、1ケース（750ml/12本、1.5L/6本）につき480円（税別）となります。

■受注配送スケジュール

| | |
|-----|---------------|
| 営業日 | カレンダー通り |
| | 10:00～17:00 |
| ご注文 | 営業日AM 11:30まで |
| 発送 | 翌営業日 |

*納品の時間指定は宅配便以外は基本的に承っておりません

*年末年始及び夏期休暇期間はこの限りではありません

私達は現地生産者と共に築いてきた信頼関係により、厳選したワインを蔵元から直接輸入しております。ワインの取扱いにあたっては、フランス国内を始め定温コントロールされたコンテナでの海上輸送、定温ワイン専用倉庫での検品、保管等、品質管理に万全を努め、生産者の気持ちをお伝えできる健全なワインをご提供致します。

お酒は20歳になってから

～ 買付からお届けまで ～

①生産者から直接買い付け



フィネスでは毎年、社長藤田を始め、スタッフが生産者を訪問して直接ワインを購入します。並行輸入品や仲買人等からの購入は致しません。そのため、取引が始まるまでに長い年月が掛かる事もあります。

②リーファートラックでの国内輸送



ワインは生産者の元を離れると、フランスの港へと輸送されます。フランスは涼しいと思われがちですが、近年の地球温暖化の影響もあり、夏場の気温は軽く30℃を越えます。そして冬場は氷点下まで下がり、かなり温度差があります。熱によるダメージ、冷え過ぎによる酒石酸の結晶化、乾燥によるコルクの収縮と温度変化による酸化の問題を避ける為にもフランス国内でのワインの温度管理にも気を配ります。フィネスではヴァンドペイから特級クラスまで、全てのワインの陸路輸送にリーファートラックを使用し、船に積まれるまでの港内でも温度管理を怠りません。

③リーファークンテナでの海上輸送



フランスから日本までの海上輸送にはリーファークンテナを使用します。フランスを出発したワインは地中海、スエズ運河、アラビア海、インド洋を経て約30～40日で日本へ到着します。インド洋上では赤道付近を航行する為、ドライコンテナではコンテナ内部の温度が相当高くなります。真夏の窓を閉め切った車内を想像してみてください。また、冷風が隅々まで行き渡るように積載量は一定に留め、気温14～15℃を常に維持します。

～ 買付からお届けまで ～

④日本到着・ワイン専用倉庫への搬入



日本に到着したコンテナは、そのまま定温で輸送できる電源のついたMGシャーシ車で倉庫に搬入され、コンテナシールの認証番号を確認した上で開錠します。温度等コンテナ内に異常がないかをチェックし、速やかにワイン専用倉庫へ搬入します。

⑤検品・保管



日本では14°Cに設定された定温倉庫でワインを保管しています。特級クラス、ヴァンド・ペイ関係なく全てのワインを同等に扱います。生産者が来日した際は必ず見学していただきます。ここで液面の状態、異物の混入、ラベルやキャップシールの不良等、外見上で判断できるチェックを1本1本行います。ダンボールが既に開封済みで、テープが貼り直されているのはこの為です。

⑥試飲・リーファー車でのお届け



出荷時および定期的な社内試飲で状態を確認します。新しいヴィンテージの入荷時にはお客様対象の試飲会を催します。特にお客様の指定がない限り、都内を中心にリーファー車でワインをお届けしています。現在、東京を中心にリーファー配送可能な地域は徐々に増えています。

生産者紹介

PIERRE TRICHET (ピエール トリシュ) /CHAMPAGNE



ピエールトリシュ氏

ブルミエクリュに格付けされているTrois Puits (トローヴ ピュイ) 村で4世代に渡って家族経営の葡萄栽培農家でしたが、1970年からは自社瓶詰でシャンパンを造り始めました。1940年代に現当主ピエール氏の祖父が葡萄を植え始め、現在はブルミエクリュを中心に約4haの畑を所有。除草剤や除虫剤は一切使わず農薬も必要最小限に抑え、農業廃水や資材なども自然環境を尊重した方式を取り入れています。メゾンの地下8mにはフランス革命期に造られた石灰質土壌の保湿性の高いトンネルカーヴがあり、年間通して気温12~13°Cに保たれている自然のセラーでシャンパンを熟成させています。

MICHEL GENET (ミッシェル ジュネ) /CHAMPAGNE



ジュネ家

ブランドブランの銘醸地コート デブラン地区には6つのグランクリュが存在しますが、当メゾンはそのうちのひとつChouilly (シュイイ) 村に所在します。1800年代から葡萄栽培をしており、1965年から本格的に自社瓶詰を始めました。畑は約40ほどの小さな区画に分散しており、栽培には自然環境を尊重したリュット レゾネを採用。醸造はテロワールの同じ区画ごとに約30ものキュヴェに分けて行い、ブランドブランの繊細さと軽やかさを表現できるように"クオリティ" "リスペクト" "伝統"を常に念頭に置いて誠実なシャンパン造りを行っています。

DOMAINE ALAIN MATHIAS (ドメヌ アラン マティアス) /TONNERROIS



バスチャン & キャロル マティアス夫妻

シャブリに非常に近いトネロワ地区のエピヌイユ村で1982年からワイン造りをしています。畑はピノ ノワールを中心に約11haを所有しており、葡萄栽培は化学肥料や農薬を使用しないEcocert (フランスオーガニック認証機関) が承認するビオロジック農法。醸造においても葡萄になるべく負担を掛けないようにポンプは使用せず、ジュースは重力によってタンクへ移し、24時間掛けて澱引きを行います。ピジャージュ (搾入れ) なども非常に柔らかく行いながらステンレスタンク、20°Cでアルコール醗酵を行い、バラエティ豊かなアロマを引き出します。コラーージュの有無はヴィンテージによって異なりますが、実施する際はベントナイトにて行い、瓶詰前に1度だけフィルターに掛けます。

CLAUDE DUGAT (クロード デュガ) /GEVREY-CHAMBERTIN



ベルトラン デュガ氏

中世に建てられた教会をそのまま醸造所に行っている当ドメヌは現在約6haの畑を所有しています。良いワインができる条件は葡萄の品質の良さという考えに基づき、畑の手入れを入念に行い、化学肥料は使わずに健康な葡萄を育てています。また、古木の畑の耕作には根を傷つけないように自家の庭で飼われている牝馬が使われます。フィルターもコラーージュもされていないワインですが、非常に透明感があります。

SÉRAFIN PÈRE ET FILS (セラファン ペール エフィス) /GEVREY-CHAMBERTIN



フレデリック グレ女史

1947年に創設されたこのドメヌは、クリスチャンセラファン氏によって1960年代から徐々に発展を続けてきました。現在はクリスチャン氏の娘カリーヌ女史が主に出荷や事務を担当し、彼女の従兄弟のフレデリック女史が醸造を担当しています。芽掻きや剪定をしっかりと行って生産量を抑制しているので、非常に凝縮した葡萄が出来ます。新樽率はブルゴーニュジュクラスですら50%を超えています。そのため、ワインは長期熟成にも耐え、味わいは果実味が豊かで繊細、余韻も長いです。

生産者紹介

DOMAINE LUCIEN BOILLOT (ドメーヌ ルシアン ボワイヨ) /GEVREY-CHAMBERTIN



ピエール ボワイヨ氏

現当主であるピエール氏と兄のルイ氏がドメーヌの仕事に従事するようになってから真価を發揮し始めました。現在は約14haの畑を所有するに至っており、そのほとんどは樹齢50年以上の古木で、除草剤を一切使わない畑には春先になると野生のニンニクの花が咲き乱れます。知的で純粋な印象のピエール氏は万人受けするワインよりもテロワールや酸の良さを表現できるワイン造りを心掛けており、そのワインはととても透明で酸が繊細、さらに除梗100%によるしなやかなタンニンが特徴的です。

DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS (ドメーヌ トラペ ペール エ フィス) /GEVREY-CHAMBERTIN



アンドレ (左) & ジャンルイ (右) トラペ夫妻

1868年からジュヴレ シャンベルタンでワイン造りを続けているドメーヌ。現当主のジャン ルイ氏は物腰柔らかく穏やかな人物。ですが、ビオディナミの話になると熱く語りだし、ワイン造りに対する情熱のほどが窺えます。約13 haの畑をブルゴーニュに所有し、1996年からビオディナミを導入して自然を最大限に尊重したワイン造りを行っています。また、奥様がアルザスのワイン生産者の娘であった為、アルザスでのワイン生産も引き継いでおり、約6 haの畑を所有。そのワインは本家のジュヴレ シャンベルタンと比べても遜色ない程、非常に高いクオリティを誇っています。

DOMAINE GEORGES ROUMIER (ドメーヌ ジョルジュ ルミエ) /CHAMBOLLE-MUSIGNY



クリストフルミエ氏

ジョルジュ ルミエ氏によって設立されたこのドメーヌは、1945年からドメーヌ元詰でワインを造り始めました。1961年に息子のジャン マリー氏が引き継ぎ、コルトン シャルルマーニュやミュジニーなど、徐々に所有畑を増やしていき、1982年に現当主のクリストフ氏がドメーヌに加わりました。現在約12haの畑を所有し、手入れも行き届いており、近隣の畑と比べるとその差は歴然です。各アペラシオンのテロワールを表現することを心掛けたワイン造りを行っており、酸とミネラルの共存した味わいが特徴です。

BRUNO DESAUNAY-BISSEY (ブリューノ デゾネイ ビセイ) /FLAGEY-ECHÉZEAUX



マリー クリスティーナ女史とリシャルル氏

1975年にフラジェ エシェゾーの2haの畑で分益小作による開墾から始まった当家。現在5つの村に約6haを所有し、その殆どが樹齢の高い古木で最も古いエシェゾーの木は100年を超えています。各アペラシオンそれぞれのテロワールの特徴を表現することを心掛け、伝統的な手法でクラシックなワイン造りをしています。ワインは素朴、柔らかなタンニンでバランスが良く、古木の葡萄畑を連想させるような凝縮感と余韻が感じられます。

DOMAINE CHEVIGNY-ROUSSEAU (ドメーヌ シュヴィニールソー) /VOSNE-ROMANÉE



アレキサンドリーヌ女史と父のパスカル氏

第2次世界大戦後の1947年にヴォーヌ ロマネの「Aux Champs Perdrix (オーシャン ペルドゥリ)」の区画に葡萄を植えたのがこのドメーヌの始まりで、現在はアレキサンドリーヌ女史が4代目当主。コート ドニュイを中心に約4haの葡萄畑を所持しています。リュット レゾネで栽培を行っていますが、HVE認証という葡萄栽培から瓶詰に至るまで、より厳しく環境のことを考えて活動している生産者に与えられる認証を得ており、高い品質のワイン造りを目指しています。

生産者紹介

EMMANUEL ROUGET (エマニュエル ルジェ) /FLAGEY-ECHÉZEAUX



エマニュエル ルジェ氏

アンリ ジャイエ氏を叔父に持つエマニュエル ルジェ氏は、偉大なる叔父からワイン造りを学びました。1976年からワイン造りに携わっており、叔父の教えを尊重して最高品質のものを造るという姿勢のルジェ氏。「ピノノワールのワインに葡萄の梗を入れるなど考えられない」という信念で、常に除梗率は100%、その外見とは裏腹に非常に繊細で芸術とも言える出来上がりになっています。畑仕事を重視するルジェ氏の手は荒れてゴツゴツとしていて固く、まさに農民の手でワイン造りに対する真剣さが窺えます。

GEORGES JAYER (ジョルジュ ジャイエ) /FLAGEY-ECHÉZEAUX



ルジェ氏の長男ニコラ氏(左)、次男ギヨーム氏(右)



アンリ ジャイエ氏の兄にあたるジョルジュ ジャイエ氏の娘が所有する畑をエマニュエル ルジェ氏が葡萄栽培から醸造、瓶詰めまで任されて造っているワイン。2つのワインの違いはテロワールよりも樽の使い方、即ち新樽率にあり、畑の位置や耕作、醸造方法などはほとんど変わりません。

DOMAINE MÉO-CAMUZET (ドメヌ メオ カミュゼ) /VOSNE-ROMANÉE



ジャン ニコラ メオ氏

20世紀初頭にエチエンヌ カミュゼ氏によって設立された当ドメヌ。その後、ジャン メオ氏が畑を相続し、1985年からドメヌ元詰で販売するようになりました。1989年にアンリ ジャイエ氏の指導を受けた息子のジャン ニコラ氏がドメヌの仕事を引き継ぎ、減農薬農法を取り入れて健康で良質な葡萄を作ることを心掛け、収穫時の選別も14人体制で厳しく行っています。マルサネからコルトンまで幅広く醸造していますが、畑作業から手掛けているネゴシアンワイン共々、ヴィンテージとアペラシオンの特徴を良く表現している確かなワインを造り出しています。

NICOLAS-JAY (ニコラス ジェイ) /U.S.A. OREGON



左からジャン ニコラ メオ氏とジェイ ポバーグ氏

ドメヌ メオ カミュゼの当主ジャン ニコラ メオ氏はアメリカオレゴン州ウィラメット ヴァレーの気候風土にブルゴーニュと共通するものを感じ、オレゴンワインの将来に興味を抱くようになりました。2012年ジェイ ポバーグ氏からの誘いによりヴォーヌ ロマネで培った知識と経験をオレゴンのピノノワールに注ぐことを決意。メオ氏指導の下、ウィラメット ヴァレーの中心にあるビショップ クリークと呼ばれるピノノワールの畑で伝統的なブルゴーニュの手法を用いてワインを造っています。

DOMAINE HENRI GOUGES (ドメヌ アンリ グージュ) /NUITS-SAINT-GEORGES



グレゴリー グージュ氏

1925年に父親より畑を譲り受けてドメヌを設立したアンリ グージュ氏は、マルキダンジェルヴィル氏らと共にその時代に蔓延していた粗悪なブルゴーニュワインを無くす為にINAOを設立しました。その時、区画やクラスを決める際に自分たちの畑があるヌイ サン ジョルジュとヴォルネーには自己鼻息をしないようにグランクリュを設定しませんでした。孫のピエール氏、クリスチャン氏がそれぞれ畑、醸造を担当してドメヌを運営していましたが、現在はその息子のグレゴリー氏が中心となってワイン造りを行っています。ヌイ サン ジョルジュにのみ畑を所有する生粋のヌイ サン ジョルジュの造り手で、伝統を守りつつも、常に新しい風を加えて進化するワイン造りを心掛けています。

生産者紹介

DOMAINE FRANÇOISE JEANNIARD (ドメヌ フランソワーズ ジャニアル) PERNAND VERGELESSES



フランソワーズ女史と娘で当主のアレクサンドラ プティ女史

アロース コルトンとペルナン ヴェルジュレスに僅か2.5haの畑を所有する、とても小さな家族経営の造り手です。植物学に基づいて畑の耕作や手入れをしっかり行い、自然を尊重して除草剤は使わずにナチュラルな葡萄を作っています。樹齢35~65年の古木が多く、摘房で収量を制限して定期的に除葉を行い、畑の中の通気性を良好な状態に保って健康で凝縮した葡萄が育ち、そのワインはミネラルが豊富でとても凝縮感があります。地元ペルナン ヴェルジュレスのミシュラン1つ星レストラン「ル シャルルマーニュ」で愛飲されています。

DOMAINE GUILBERT GILLET (ドメヌ ギルベール ジレ) /SAVIGNY-LÈS -BEAUNE



ベンジャマン ギルベール氏

当主のベンジャマン ギルベール氏は学業終了後はDomaine de LambraysやDomaine de Montille、E.Guigal、Trimbach、Château Haut Brionなどで働いてワイン造りの研鑽を積みました。また、Morey-Saint-Denisの造り手であったJacky Truchot氏から葡萄栽培や醸造において多くのことを学んだので、ベンジャマン氏が造るワインのスタイルもJacky Truchot氏をモデルとしています。2020年3月に小さな醸造所と0.2haほどのサヴィニー レ ポーヌの畑を購入できたので僅かながらドメヌワインとして造り始め、さらにアロース コルトンやポマール、モレ サン ドニの1級クラスなどの葡萄を購入してネゴシアン物も同時に造りはじめました。

DOMAINE PIERRE GUILLEMOT (ドメヌ ピエール ギュモ) /SAVIGNY-LÈS -BEAUNE



ヴァンサン (左) & フィリップ (右) 兄弟

1946年にピエール ギュモ氏によって設立され、2015年から3代目に当たるヴァンサン&フィリップ兄弟がドメヌを引き継いでいます。兄のヴァンサン氏はDomaine Tollot-BeautやDomaine Anne Grosなどで修行を積み、主に畑や醸造を担当し、弟のフィリップ氏は事務関係を担当しています。畑はピオロジックで1981年から除草剤は使っておらず、トラクターの使用も最小限で可能な限り手作業で葡萄栽培を行うように心掛けています。また、葡萄の木を抜いた際には再び植える葡萄の木の本数を半減させて別の植物を植えることで畑の中に自然な環境を意図的に作り、そこに小動物や昆虫などを生息させて畑を自然に近い状態に近付け、よりナチュラルな葡萄を作る努力をしています。

DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE (ドメヌ マルキ ダンジェルヴィル) /VOLNAY



ギョーム ダンジェルヴィル氏

ヴォルネーで200年に渡りワインを造り続けているドメヌ。1906年からINAOの創立メンバーの1人であるマルキ ダンジェルヴィル氏がドメヌの仕事を引き継ぎ、1952年には息子のジャック ダンジェルヴィル氏がその後を継いで、父同様に品質を重視したワイン造りを続けました。ジャック氏の他界後、2003年から息子のギョーム氏がドメヌを引き継ぎ、2005年から当ドメヌで畑と醸造管理を手伝っているフランソワ デュヴィヴィエ氏と共にワイン造りを行っています。2009年ヴィンテージから全てのワインがピオディナミに移行、ヴォルネー屈指の歴史ある造り手です。

DOMAINE JEAN-MARIE BOUZEREAU (ドメヌ ジャン マリー ブズロー) /MEURSAULT



ジャン マリー ブズロー氏

ブズロー家はムルソーで10世代以上の長きに渡って葡萄栽培を続けています。現当主ジャン マリー氏はポーヌの醸造学校を卒業後、アメリカとオーストラリアのワイナリーで研修を行って経験と見識を積み、1994年にドメヌに参入しました。彼には2人の祖父がおり、それぞれムルソーとヴォルネーの葡萄栽培家だったのでその畑を引き継いでヴォルネー、ポマール、ポーヌの赤ワインを、ムルソー、ピュリニーの白ワインを造っており所有畑は9haになります。

生産者紹介

CHÂTEAU DE LA VELLE (シャトー ドラ ヴェル) /MEURSAULT



ベルトラン ダルヴィオ氏

県の重要文化財に指定されているシャトー ドラ ヴェルを所有するダルヴィオ家は1789年に起こったフランス革命以前から葡萄栽培を行っており、現在で9世代目になる歴史ある生産者です。現当主のベルトラン氏の温厚な性格と畑への情熱がワインにも表現されていて、1998年にはフランス大統領晩餐会公式ワインに選ばれました。畑に雑草を生やし、地中の生物の活動を促進して畑を活性化させることは今こそブルゴーニュの畑でよく見かける光景ですが、ベルトラン氏は当時は馬鹿げた行為と言われていた頃に行っており、揺ぎ無い信念に基づいたワイン造りをしています。

DOMAINE CHRISTIAN BELLANG & FILS (ドメーヌ クリスチャン ベラン エ フィス) /MEURSAULT



クリストフ ベラン氏

1789年から葡萄栽培をしていて、長らくネゴシアンに葡萄を売っていましたが、1995年に現当主クリストフ氏がドメーヌを引き継ぎ、2006年から自社瓶詰でワインを造るようになりました。父方の家系がムルソーの畑を、母方の家系がサヴィニー レ ポーヌの畑を所有していたので、この2つのアペラシオンを中心に約9.5haの畑を所有しています。畑はリュットレゾネ農法で有機肥料を使用しながら頻繁に耕作をして畑を活性化させています。収穫は各区画の成熟度合いによって細かく収穫日を調整できるように敢えて機械摘みを採用。複雑さよりも繊細さを重視したワイン造りをしています。

GAGNARD-DELAGRANGE(ガニャール ドラ グランジュ)/CHASSAGNE-MONTRACHET



マリー ジョゼフ ガニャール女史

ドメーヌ フォンテーヌ ガニャールの当主リシャール フォンテーヌ氏の義父である故ジャック ガニャール氏が当主として運営していましたが、惜しくも2009年7月に享年80歳で他界され、現在は、ジャック氏の奥様のマリー ジョゼフ ガニャール女史がドメーヌを引き継いでいます。1960年からワイン造りをしてきた故ジャック氏の畑は約2haと非常に小さいですが、その多くは樹齢50年以上の古木です。2009年ヴィンテージに関してはジャック氏は醸造には携っていないので、2008年ヴィンテージのワインがジャック氏の造った真のラストヴィンテージと言えるでしょう。

DOMAINE FONTAINE-GAGNARD(ドメーヌ フォンテーヌ ガニャール)/HASSAGNE-MONTRACHET



リシャール フォンテーヌ氏と娘で当主のセリーヌ女史

シャサーニュ モンラッシェ村の名家であるガニャール ドラ グランジュ、プラン ガニャールの一族です。当ドメーヌは1985年に設立され、シャサーニュ モンラッシェ、ポマル、ヴォルネイ村に約10haの畑を所有し、特級のルモンラッシェを始め、ブルゴーニュルージュに至るまでほとんどが樹齢50年以上の古木です。また、熟成用の樫樽はフランス中央のCHERという地方の樫の木を自ら購入し、自宅の庭で2年間乾燥させてから樽業者に造らせるというこだわり様。新樽の割合は酒質に合わせて毎年30%程で、コクがあり力強くてトロみのある白と、色調が濃く肉厚な赤を造っています。

VINCENT ROYET(ヴァンサン ロワイエ)/COTE CHALONNAISE



ヴァンサン ロワイエ氏

コート シャロネーズの最北端、コート ド ポーヌとの境界であるコート デュ クーショワ (Côte du Couchois) に位置するドメーヌ。ポーヌの町から車で1時間近くかかり、葡萄畑よりも牧草地帯のほうが多い山間の村にひっそりと佇んでいます。ヴァンサン ロワイエ氏の曾祖父が畑を開墾し、1966年からワイン造りを始めました。今まではフランス国内のみで販売していたので、フィネスが初の海外輸出になります。所有する畑は12haで約7割がピノ ノワールで残りがシャルドネとアリゴテになります。

生産者紹介

DOMAINE MANCIAT-PONCET(ドメーヌ マンシア ポンセ)/MACON



マリー ピエール マンシア女史と娘で当主のサロメ ラロシュット女史

マコネ地区シャントレ村にあるドメーヌで、5世代に渡ってワイン造りをしている家族経営の生産者です。先祖代々培ってきた経験と最新の技術を組み合わせ、真面目でテロワールに忠実なワインを造っています。広大なヴェルジソンとソリュトレの丘の斜面に約22haの畑を所有しており、テロワールを忠実に表現するために環境を尊重してリュット レゾネ（減農薬農法）によって葡萄を栽培しています。夏には摘房を行ない、収穫量をコントロールして質の高い葡萄を作ることを心掛け、フレッシュでミネラル豊かな白と酸味豊かで柔らかな口当たりの赤を造っています。

DOMAINE DE VERNUS(ドメーヌ ド ヴェルニユス)/BEAUJOLAIS



ギョーム ルジェ氏 (左) とフレデリック ジェムトン氏 (右)

当主フレデリック ジェムトン氏は、ワイン好きが高じて類まれなる可能性があるボージョレで合計7haの葡萄畑を購入し、2019年よりワイン造りを始めました。畑作業や醸造は、友人であるギョーム ルジェ氏（エマニュエル ルジェ氏の次男）にコンサルタントを依頼しています。ヴォーヌ ロマネで家族経営のドメーヌを支えている彼の手腕や技量、哲学に感嘆したフレデリック氏は葡萄の植樹から瓶詰の日程に至るまですべての工程において指示を仰ぎ、ギョーム氏はそれに応えて「Domaine Emmanuel Rouget」の哲学をワイン造りに反映させています。

GUY BRETON(ギイ ブルトン)/MORGON



ギイ ブルトン氏

現当主のギイ ブルトン氏は元々マルセル ラピエール氏の下でワイン造りの手伝いをしていました。ブルトン家はギイ氏の祖父の代からワインを造っていましたが、両親は別の仕事をしていたため、他の方にワイン造りを依頼していました。しかし、その方が事故で他界した為、マルセル氏の薦めもあって1987年からギイ氏が引き継ぐことになりました。現在はモルゴンを中心に約7haの畑を所有しており、その多くの木が樹齢の高い古木で100年を越すものもあります。ガメ種のワインとは思えないほどチャーミングで繊細な味わいです。

DOMAINE DU PÉLICAN(ドメーヌ デュ ペリカン)/JURA



左からギョーム ダンジェルヴィル氏、フランソワ デュヴィヴィエ氏

ヴォルネー村、ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィルの当主ギョーム ダンジェルヴィル氏と醸造責任者のフランソワ デュヴィヴィエ氏が、ブルゴーニュのような素晴らしいテロワールのワインを造りたいという探究心から2012年にジュラ地方アルポワの町に隣接するモンティニー レアルスール村にドメーヌを設立しました。5.8haはバイオダイナミ農法を取り入れていた「シャトードシャヴァネ」が所有していた畑、5haはバイオダイナミで運営されていた「ジャン マルクブリノ」が所有していた畑、4.2haは「ジュラの教皇」と呼ばれていた「ジャック ピュフネイ」から譲り受けた畑の全15haです。

DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE(ドメーヌ ジャン ルイ シャヴ)/HERMITAGE



ジャン ルイ シャヴ氏

壮大なローヌ川に隣接するモーヴの町に醸造所を構え、6世紀に渡ってエルミタージュのワインを造り続けています。16代目当主ジャン ルイ氏は畑での仕事を第一に考え、ローヌ地方特有である急勾配の畑の多くは馬を使って耕作しています。「エルミタージュはアサンブラージュのワイン」という信念に基づいてワインを造っており、土壌の性質が異なる区画ごとに醸造し、試飲を繰り返します。各区画はそれぞれ特有の個性を持っており、そのバランスを見極めながら目指す味わいに向けてアサンブラージュされます。こうして出来るワインは通常のエルミタージュのレベルをはるかに凌駕し、多くの要素が高い次元で備わっており、まさに最高峰と呼ぶに相応しいです。

生産者紹介

JEAN-LOUIS CHAVE SÉLECTION (ジャン ルイ シャヴ セレクション)



ジャン ルイ シャヴ氏

高価で希少なエルミタージュをリーズナブルに味わってもらえるよう、「ドメヌでは偉大なワインを、ネゴシアンでは美味しいワインを」というコンセプトでワインを造っており、買い葡萄やドメヌで使われなかったワインを使ってドメヌワインと同じように醸造しています。ドメヌワインと比較すると複雑味や奥行きに欠けますが、そのポテンシャルは充分過ぎるほどで、一般的なローヌのワインとしては非常に高いレベルの造りです。ローヌ屈指の造り手であるジャン ルイ氏のワインをリーズナブルに体験することができ、美味しいワインを気軽に楽しむのに最適です。

LE VIEUX DONJON (ル ヴュー ドンジョン) /CHÂTEAUNEUF DU PAPE



クレール ミッシェル女史

シャトーヌフ デュ パブで約10世代に渡って葡萄栽培をしている生産者で1967年から自社瓶詰を始めました。LE VIEUX DONJON (ル ヴュー ドンジョン)とは「古い天守閣」という意味で、醸造所から見たシャトーヌフ城跡からヒントを得て名付けられました。この地方特有の赤く酸化した石がゴロゴロしている畑に植えられている葡萄はワインに力強さとコクを与え、砂質土壌の畑に植えられている葡萄は繊細さを与えます。収穫はすべて手摘みで選別を厳しく行い、ワインのクオリティを高める努力をしています。

CHÂTEAU RAYAS (シャトー ライヤス) /CHÂTEAUNEUF DU PAPE



エマニュエル レイノ氏

1880年、現当主エマニュエル レイノ氏の曾祖父が葡萄栽培を始めたところから始まり、1920年にはシャトー元詰めワインとして販売を始めました。醸造所はシャトーヌフ デュ パブの町から農道を奥深く進んだ所にあり、何十年も使っている歴史を想わせる樽が並んでいます。約10haの葡萄畑は人里離れた森の中にあり、痩せた砂地で育つ葡萄からはとても繊細な味わいのワインが生まれます。シャトー ド フォンサレットはラグランド パレオル村にあり、約10haの畑に様々な葡萄品種が植えられていて、シャトー ライヤスの醸造所でワインが造られます。シャトー フォンサレットのシラー種はエルミタージュのジャン ルイ シャヴ氏の祖父の代にシャヴ家から譲渡されたものです。

CHÂTEAU DES TOURS (シャトー デ トゥール)



エマニュエル レイノ氏

シャトー デ トゥールはレイノ家が購入したシャトーの1つでシャトーヌフ デュ パブの東にあるサリアン村に位置し、シャトー ライヤスの醸造所とは対照的に近代的な設備が完備されています。約40haの葡萄畑では赤ワイン用にグルナッシュ種、サンソー種、シラー種、メルロー種、クノワーズ種、白ワイン用にグルナッシュ ブラン種、カリニャン種が栽培されています。ライヤス、フォンサレットと同じくエマニュエル レイノ氏が醸造を行っており、スパイシーながらも繊細さを兼ね備えるエマニュエル氏のグルナッシュを味わう事が出来ます。

DOMAINE DES AMOURIERS(ドメヌ デ ザムリエ)/VACQUEYRAS



イゴール氏(左)とグラ夫妻

当ドメヌはコート デュ ローヌ地方、ヴォークリューズ県のサリアン村とヴァケラス村の境界に醸造所があります。1928年に最初の葡萄の木が植えられたところから始まり、農業技師であり醸造学者でもあったジョスラン シュツイクイェヴィッツ氏は伝統を重視したワイン造りを営んでいましたが、1997年に交通事故で惜しくも他界され、ジョスラン氏の右腕として1991年から働いていたパトリック グラ氏が生産、販売を引き継ぐことになりました。灼熱の太陽とミストラルが吹く大地でできたワインとは思えないほど、エレガントで深みがあります。

生産者紹介

DOMAINE DE L'HORTUS (ドメーヌ ド ロルチュ) /LANGUEDOC



ジャン オルリアック氏の息子で醸造担当のマルタン氏

農業技師であったジャン オルリアック氏が、第2次世界大戦後、放置されて荒れ放題になっていたモンペリエ近くのロルチュとピク サンルーという2つの丘の間にある土地を見て、良いワインが造れると感じ、畑、住居、醸造所などをゼロから造り上げました。畑の広さは60haにも及び、南向きの日当たりの良い斜面の区画にはムールヴェードル、北向きの斜面の区画にはシラー、その間の平地の区画にはグルナッシュや白葡萄品種が植えられています。深みとエレガントさのある樽熟成ワインとフレッシュで爽快感のあるステンレスタンク醸造ワインの2タイプを造っています。

MOULIN DE GASSAC (ムーランド ガサック) /LANGUEDOC



日本担当バジル ギベール氏

地中海性の温暖な気候の恩恵によって数多くの葡萄品種が栽培されているラングドック地方。市場に出回っている殆どのヴァンド ペイがこの地方で造られますが、複雑味に欠け、アルコール過多でスッキリ感のないワインも多いです。しかし、こちらはモンペリエの町から内陸に20kmの所にあり、標高500メートルのガサック渓谷の影響で寒暖の差が激しく、それが葡萄各品種に特徴を与える為、シンプルさと複雑味を兼ね添えた飽きることのないワインが出来上がります。この価格帯のデイリーワインとしては他に比べようもない程のポテンシャルを持っています。

CHÂTEAU LESTRILLE (シャトー レストリユー) /BORDEAUX



エステル ルマーージュ女史

ルマーージュ家は19世紀の終わり頃からボルドーのサンジェルマン デュ ピュシュ村で代々ワイン造りを続けております。彼らは情熱を持って葡萄栽培に取り組み、環境を尊重してテロワールを表現することを常に考え、最高の葡萄を収穫する為に努力していますフレッシュでアロマ豊かなステンレスタンク醸造ワインとリッチでコクのある樽熟成ワインを造っており、元大統領のサルコジ氏やシラク氏も訪れる地元ボルドーの「Tupina」というレストランで日常的に使われています。

CHÂTEAU LE TEMPLE (シャトール タンプル) /BORDEAUX



ドゥニ ベルジェイ氏

ボルドー地方、ジロンド川左岸のヴァレイラック (Valeyrac) 村に位置する当シャトーは「Cru Bourgeois」クラスに位置付けられており、その歴史は十字軍遠征以降の中世ヨーロッパで活躍したtemplar騎士団に由来し、1300年代初頭に建てられたシャトーの名前「Temple」もtemplar騎士団 (Templier) に因んでいます。1700年代に開墾された葡萄畑で造られる深い旨味のあるワインからはtemplar騎士団の魂とも言えるべき様々な要素を感じることが出来、その類まれなるクオリティはメドックのラフィットと呼ばれるに相応しい品格を備えています。

DIDIER DAGUENEAU (ディディエ ダグノー) /POUILLY FUMÉ



ベンジャマン ダグノー氏

2007年でワイン造りを始めて25年目を迎えたディディエ ダグノー氏でしたが、2008年に飛行機事故で惜しくも52歳で他界されました。現在は息子のベンジャマン氏が奇才ディディエ氏の遺志を継ぎ、葡萄の成熟を重視しながらミレジムごとの個性やテロワールをしっかり表現するワイン造りを行っています。葡萄栽培にはバイオダイナミを取り入れ、畑の区画によっては馬で耕作を行い、出来る限り機械は使わないような栽培方法が採られています。醸造には320ℓと620ℓの大きさと型の違う2種類の樽を使用し、澱に触れる面積の違いによって味わいにも違いを出し、これをアサンブラージュします。

生産者紹介

DOMAINE RÉGIS MINET (ドメーヌ レジス ミネ) /POUILLY-SUR-LOIRE



リュシア ミヌール女史

創業者ロバート ミネ氏は1937年、樽職人との兼業農家からワイン造りに専念することになりました。しかしロバート氏が急逝し、当時17歳だった息子のレジス ミネ氏は学業をやめ、ドメーヌを継ぎました。現在は彼の娘、リュシア ミヌール女史が後を引き継いでいます。ワインのクオリティをより高めるために除草剤を使用せずリュットレゾネを採用し、サン タンドラン村とプイイ シュル ロワールに11 h aの畑を所有しています。ステンレスタンクのみで造られるフレッシュでキレのある酸味、若く青いニュアンスがとても美味しい透明感のあるプイイ フュメを造っています。

DOMAINE LES HAUTS PÉMIONS (ドメーヌ レ オー ペミオン) /MUSCADET



クリストフ ドルーア氏

ムスカデのアロピエール村に醸造所を構える当ドメーヌ。現当主クリストフ ドルーア氏は、約22haの畑を所有し、アサンブラージュを第一に考えたワイン造りを行っています。畑の特徴を活かす為に区画ごとに6~7つのキュヴェに分けて醸造し、約8ヵ月間澱の上で熟成させ、アサンブラージュを何度も繰り返してワインを完成させます。アペラシオンの特徴である「微発泡」が確かに感じられる、日本で数少ないムスカデです。洋梨や白桃の香り、生き活きとした果実味とミネラル・爽やかな酸味が口の中に広がり、その清涼感は甲殻類や白身魚と非常に良く合います。

DOMAINE ANDRÉ VATAN (ドメーヌ アンドレ ヴァタン) /SANCERRE



アリエル & アドリアン ヴァタン親子

サンセールのショドゥー村で5代に渡って葡萄栽培を続けているドメーヌで、丘の急傾斜の斜面に約14 h aの畑を所有。白土と石灰土壌、小石と石灰土壌、シレックス（火打石）土壌の3つのタイプの畑があり、区画によるテロワールの違いを見事なアサンブラージュによってまとめ上げた秀逸なサンセールを造っています。ステンレスタンクのみで造る柑橘類の香りが芳しいキレ味鋭いタイプと樫樽を使ったコクのある余韻が長いタイプの2つを醸造しています。

DOMAINE DE LA NOBLAIE (ドメーヌ ドラ ノブレ) /CHINON



ジェロム ビヤール氏

数百年前から葡萄栽培を含む農業を営んでおり、1953年から自社瓶詰を始めました。ポムロールのペトリュスなどで修業を積んだジェロム ビヤール氏が2003年よりドメーヌを引き継いでいます。ほとんどの区画がドメーヌに隣接していて常に畑の状態を観察し、細かな気配りや迅速な対応が可能のためビオロジック農法に適した条件が整っています。また、ワインのクオリティを上げるには収穫量を制限するしかないという哲学で摘芽や摘房を厳しく行い、収穫は全て手摘みですべてを1度に収穫せず、それぞれの成熟具合を見ながら行います。

| シャンパーニュ | ページ |
|----------------------------------|------|
| ピエール トリシェ | 1 |
| PIERRE TRICHET | |
| ミッシェル ジュネ | 1 |
| MICHEL GENET | |
| ブルゴーニュ | ページ |
| ドメーヌ アラン マティアス | 1 |
| DOMAINE ALAIN MATHIAS | |
| クロード デュガ | 2 |
| CLAUDE DUGAT | |
| セラファン ペール エ フィス | 2 |
| SÉRAFIN PÈRE & FILS | |
| ドメーヌ ルシアン ボワイヨ | 3 |
| DOMAINE LUCIEN BOILLOT | |
| ドメーヌ トラペ ペール エ フィス | 3, 4 |
| DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS | |
| ピエール エルイ トラペ | 5 |
| PIERRE & LOUIS TRAPET | |
| ドメーヌ ジョルジュ ルミエ | 5 |
| DOMAINE GEORGES ROUMIER | |
| クリストフ ルミエ | 5 |
| CHRISTOPHE ROUMIER | |
| ブリュノー デゾネイ ビセイ | 6 |
| BRUNO DESAUNAY-BISSEY | |
| ドメーヌ シュヴィニール ソー | 6 |
| DOMAINE CHEVIGNY-ROUSSEAU | |
| エマニュエル ルジェ | 7 |
| EMMANUEL ROUGET | |
| ジョルジュ ジャイエ | 7 |
| GEORGES JAYER | |
| ドメーヌ メオ カミュゼ | 8 |
| DOMAINE MÉO-CAMUZET | |
| メオ カミュゼ フレール エ スール | 9 |
| MÉO-CAMUZET FRÈRE & SŒURS | |
| ドメーヌ アンリ グージュ | 10 |
| DOMAINE HENRI GOUGES | |
| メゾン アンリ グージュ | 11 |
| MAISON HENRI GOUGES | |
| ドメーヌ フランソワーズ ジャニアー | 11 |
| DOMAINE FRANÇOISE JEANNIARD | |
| ドメーヌ ギルペール ジレ | 12 |
| DOMAINE GUILBERT GILLET | |
| ドメーヌ ピエール ギュモ | 12 |
| DOMAINE PIERRE GUILLEMOT | |
| ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィル | 13 |
| DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE | |
| ドメーヌ ジャン マリー ブズロー | 14 |
| DOMAINE JEAN-MARIE BOUZEREAU | |
| シャトー ドラ ヴェル | 14 |
| CHÂTEAU DE LA VELLE | |
| ドメーヌ クリスチャン ベラン エ フィス | 15 |
| DOMAINE CHRISTIAN BELLANG & FILS | |
| ガニャール ドラグラランジュ | 15 |
| GAGNARD-DELAGRANGE | |
| ドメーヌ フォンテーヌ ガニャール | 16 |
| DOMAINE FONTAINE-GAGNARD | |
| ヴァンサン ロワイエ | 17 |
| VINCENT ROYET | |
| ドメーヌ マンシア ポンセ | 17 |
| DOMAINE MANCIAT-PONCET | |
| ドメーヌ ドヴェルニユス | 18 |
| DOMAINE DE VERNUS | |
| ギイ ブルトン | 18 |
| GUY BRETON | |

| ジュラ | ページ |
|---------------------------|-----|
| ドメーヌ デュ ペリカン | 19 |
| DOMAINE DU PÉLICAN | |
| コート デュ ローヌ | ページ |
| ドメーヌ ジャン ルイ シャヴ | 20 |
| DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE | |
| ジャン ルイ シャヴ セレクション | 20 |
| J.L. CHAVE SÉLECTION | |
| ル ヴュー ドンジョン | 20 |
| J.L. CHAVE SÉLECTION | |
| シャトー ライヤス | 21 |
| CHÂTEAU RAYAS | |
| シャトー デ トゥール | 21 |
| CHÂTEAU DES TOURS | |
| ドメーヌ デ ザムリエ | 21 |
| DOMAINE DES AMOURIERS | |
| ラングドック | ページ |
| ドメーヌ ド ロルチュ | 22 |
| DOMAINE DE L'HORTUS | |
| ムーランド ガサック | 22 |
| MOULIN DE GASSAC | |
| ポルドー | ページ |
| シャトー レストリユー | 23 |
| CHÂTEAU LESTRILLE | |
| シャトー ル タンプル | 23 |
| CHÂTEAU LE TEMPLE | |
| ロワール | ページ |
| ディディエ ダグノー | 23 |
| DIDIER DAGUENEAU | |
| ドメーヌ レジス ミネ | 24 |
| DOMAINE RÉGIS MINET | |
| ドメーヌ レ オー ペミオン | 24 |
| DOMAINE LES HAUTS PÉMIONS | |
| ドメーヌ アンドレ ヴァタン | 24 |
| DOMAINE ANDRÉ VATAN | |
| ドメーヌ ドラ ノブレ | 24 |
| DOMAINE DE LA NOBLAIE | |
| 特定商品 (ラングドック) | ページ |
| ムーランド ガサック | 25 |
| MOULIN DE GASSAC | |
| アメリカ合衆国オレゴン州 | ページ |
| ニコラス ジェイ | 9 |
| NICOLAS-JAY | |

シャンパーニュ地方

ピエール トリシェ PIERRE TRICHET

シャンパーニュ ブランド ノワール 特級

CHAMPAGNE BLANC DE NOIRS GRAND CRU

■ドザージュ: 6g/ℓ ■収穫年: 2018-2020 ■デゴルジュマン: 2024年10月

シャンパーニュ ブリュット ブラン 1級

CHAMPAGNE BRUT BLANC 1ER CRU

■ドザージュ: 6g/ℓ ■収穫年: 2021,2022 ■デゴルジュマン: 2024年10月

ミッシェル ジュネ MICHEL GENET

シャンパーニュ ブリュット オーサー ブランド ブラン 特級

CHAMPAGNE BRUT AUTHOR BLANC DE BLANCS GRAND CRU

■ドザージュ: 7g/ℓ ■デゴルジュマン: 2024年10月

シャンパーニュ MG BB ヴィンテージ シャルドネ 特級 ブリュット

CHAMPAGNE MG BB VINTAGE CHARDONNAY GRAND CRU BRUT

■ドザージュ: 7g/ℓ ■デゴルジュマン: 2023年10月

■ドザージュ: 7g/ℓ ■デゴルジュマン: 2024年7月

シャンパーニュ MG BB ナチュラル シャルドネ 特級 ブリュット ナチュラル

CHAMPAGNE MG BB NATURE CHARDONNAY GRAND CRU BRUT NATURE

■ドザージュ: 0g/ℓ ■収穫年: 2019, 2021 ■デゴルジュマン: 2024年3月

シャンパーニュ MG BB スピリット シャルドネ 特級 ブリュット

CHAMPAGNE MG BB SPIRIT CHARDONNAY GRAND CRU BRUT

■ドザージュ: 7g/ℓ ■収穫年: 2017-2020 ■デゴルジュマン: 2023年10月

シャンパーニュ MG BB シュガー ヴィジョン ブランド ブラン 特級 ドゥミ セック

CHAMPAGNE MG BB SUGR VISION BLANC DE BLANC GRAND CRU DEMI-SEC

■ドザージュ: 35g/ℓ ■収穫年: 2017-2020 ■デゴルジュマン: 2023年11月

シャンパーニュ レッドブレンド 9208 グラン クリュ ロゼ ブリュット

CHAMPAGNE REDBLEND 9208 GRAND CRU ROSÉ BRUT

■ドザージュ: 7g/ℓ ■収穫年: 2020,2021 ■デゴルジュマン: 2023年10月

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

※在庫△は12本以下

ピノ ノワール100%。樹齢45年以上、単一区画の葡萄のみを使用
蜂蜜のアロマで凝縮感がある。繊細なムースでふっくらした味わい

○ 白 NV 750 6 9,000

ピノ ムニエ53%、ピノ ノワール25%、シャルドネ22%

白い花やライチのような華やかなアロマ、力強いムース

○ 白 NV 750 6 7,000

シャルドネ100%。樹齢40年以上の葡萄のみを使用、瓶熟期間6年
南国果実のアロマ、繊細ながらも力強い泡立ちで果実の旨味が豊か

○ 白 2015 750 6 14,000

シャルドネ100%、6年間瓶熟させた特別キュヴェ

ヘーゼルナッツやクロワッサンの甘く香ばしい香り、果物の砂糖漬けのアロマ

○ 白 2017 750 6 11,000

○ 白 2018 750 6 11,000

シャルドネ100%

桃のような白い果実のアロマ、甘味抑えめのストレートな味わい

○ 白 NV 750 6 8,000

シャルドネ100%、このメゾンのシャンパン造りの精神を表現しているアイテム

繊細でクリーミーな泡、白い花のアロマが豊かでバランス良く飲みやすい

○ 白 NV 750 6 8,000

シャルドネ100%、パイナップルやマンゴーのエキゾチックな香り

丸い口当たりとエネルギッシュな果実味、甘味だけでなく酸味もしっかりある

○ 白 NV 750 6 9,000

シャルドネ92%、ピノ ノワール8%

柑橘系の果実やラベンダーのハツラツとした風味、アフターはオレンジの果皮の苦味

○ 白 NV 750 6 10,000

ブルゴーニュ地方

ドメヌ アラン マティアス DOMAINE ALAIN MATHIAS

ブルゴーニュ エピヌイユ コート ド グリゼイ

BOURGOGNE EPINEUIL CÔTE DE GRISEY

ブルゴーニュ エピヌイユ トラディション

BOURGOGNE EPINEUIL TRADITION

ブルゴーニュ エピヌイユ エクスプレッション

BOURGOGNE EPINEUIL EXPRESSION

シャブリ 1級 ヴォ ド ヴェイ

CHABLIS 1ER CRU VAU DE VEY

シャブリ

CHABLIS

ブルゴーニュ トネール アヴィタ

BOURGOGNE TONNERRE AVITA

ブルゴーニュ トネール コート ド グリゼイ

BOURGOGNE TONNERRE CÔTE DE GRISEY

ブルゴーニュ トネール

BOURGOGNE TONNERRE

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

※在庫△は12本以下

100%旧樽熟、黒い果実のアロマと濃厚な果実味、余韻の渋味も力強い

△ 赤 2022 750 12 7,000

熟成に新樽を40%使用、赤い果実の旨味が豊かで余韻も長い

○ 赤 2022 750 12 6,000

ステンレスタンクのみで熟成。ハツラツとした酸味とチャーミングな果実味

× 赤

アーモンドの香りとミネラル感のある口当り、リッチで余韻が長い

× 白

穏やかな酸味、バランス良くさっぱりした味わいで余韻はしっかり長い

× 白

500ℓの壺で醸造、リッチな果実味、ミネラル由来の塩味が爽やかで角が丸い

△ 白 2022 750 12 10,000

アカシアの花のアロマ、ステンレスタンク醸造のため口当たり良くさっぱり

○ 白 2022 750 12 6,500

南国果実のアロマ、新鮮な果実味とミネラル塩味が若いうちから開いている

○ 白 2022 750 12 6,000

ブルゴーニュ地方

在庫

色

年号

容量
(ml)入数
(本)小売価格
(円/税抜)

備考

クロード デュガ
CLAUDE DUGAT

※在庫△は12本以下

シャルム シャンベルタン 特級

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

× 赤

ジュヴレ シャンベルタン

GEVREY-CHAMBERTIN

× 赤

ブルゴーニュ ルージュ

BOURGOGNE ROUGE

× 赤

オー ド ヴィー ド マール

EAU DE VIE DE MARC

09,10,15年収穫葡萄の压榨滓を翌年に蒸留して樽熟成、2021年5月瓶詰

△ NV 700 7 38,000

セラファン ペール エ フィス
SÉRAFIN PÈRE & FILS

シャルム シャンベルタン 特級

CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU

樹齢65年以上の古木。滑らかな口当たりで深みがあり、余韻がとても長い

△ 赤 2022 750 12 70,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 レ カズティエ

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LES CAZETIERS

濃厚で骨格もしっかりしており、パワフルで男性的な味わい

△ 赤 2018 750 12 50,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 ル フォントニイ

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LE FONTENY

シャンポール ミュジニーを彷彿させる繊細で女性的な味わい

△ 赤 2017 750 12 41,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 レ コルポー

GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LES CORBEAUX

繊細さと力強さを併せ持つ。「CAZETIERS」と「FONTENY」の中間的な印象

△ 赤 2017 750 12 32,000

○ 赤 2018 750 12 31,000

△ 赤 2022 750 12 30,000

ジュヴレ シャンベルタン ヴィエーユ ヴィーニュ

GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES

樹齢50年の古木。凝縮感があり、ガッチリしている

△ 赤 2011 750 12 24,000

△ 赤 2013 750 12 24,000

△ 赤 2014 750 12 24,000

○ 赤 2016 750 12 26,000

○ 赤 2017 750 12 24,000

○ 赤 2018 750 12 23,000

○ 赤 2022 750 12 23,000

ジュヴレ シャンベルタン

GEVREY-CHAMBERTIN

透明感があり、滑らかなタンニンで早く飲めるタイプ

△ 赤 2017 750 12 18,000

○ 赤 2018 750 12 18,000

△ 赤 2019 750 12 18,000

○ 赤 2022 750 12 17,000

モレ サンドニ 1級 レ ミランド

MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU LES MILLANDES

バランスがよく、余韻も長くて飲み応えのあるワイン

△ 赤 2017 750 12 30,000

△ 赤 2018 750 12 30,000

シャンポール ミュジニー 1級 レ ボード

CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES BAUDES

エレガントで柔らかなタンニン、女性的な印象の味わい

× 赤

ブルゴーニュ ルージュ

BOURGOGNE ROUGE

凝縮感があり、ブルゴーニュ ルージュとしてはかなりタニック

△ 赤 2022 750 12 12,000

※在庫△は12本以下

ドメヌ ルシアン ボワイヨ
DOMAINE LUCIEN BOILLOTジュヴレ シャンベルタン 1級 レ シェルポード
GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU LES CHERBAUDES

凝縮感があり余韻も長いので癖のある肉や濃厚なチーズと合う

○ 赤 2022 750 12 25,000

ジュヴレ シャンベルタン レ ゼヴォセル
GEVREY-CHAMBERTIN LES EVOCELLES

タンニン豊かでパワフルな味わいの中に真っ直ぐな酸があり、ミネラル豊富

△ 赤 2022 750 12 17,000

ジュヴレ シャンベルタン
GEVREY-CHAMBERTIN

約10区画のブレンド、タンニンが柔らかくエレガントで透明感がある

○ 赤 2022 750 12 15,000

ニュイ サン ジョルジュ 1級 レ プリュリエ
NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

樹齢90年以上の古木。熟成させると真価を発揮するワイン

△ 赤 2022 750 12 25,000

ポマール
POMMARD

上質で滑らかなタンニンが牛や仔羊のステーキ、鶏肉の赤ワイン煮と良く合う

△ 赤 2022 750 12 16,000

ヴォルナー
VOLNAY

ポマールに近い区画。上質のタンニンがある

○ 赤 2022 750 12 13,000

ブルゴーニュ ルージュ
BOURGOGNE ROUGE

ヴォルナーとジュヴレ シャンベルタンの区画の葡萄をブレンド

△ 赤 2022 750 12 8,000

ピュリニー モンラッシェ 1級 レ ペリエール
PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES PERRIÈRES

新樽の旨味とコクがオマール海老やフォウグラと相性が良い

× 白

ドメヌ トラペ ペール エ フィス
DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILSシャンベルタン 特級
CHAMBERTIN GRAND CRU

1番古い木は樹齢90年以上！熟成に10年は必要とする長熟ワイン

△ 赤 2021 750 12 200,000

○ 赤 2022 750 12 200,000

ラトリシエール シャンベルタン 特級
LATRICIÈRES-CHAMBERTIN GRAND CRU

余韻が長く、果実味と酸が素晴らしいバランス

△ 赤 2022 750 12 160,000

シャペル シャンベルタン 特級
CHAPELLE-CHAMBERTIN GRAND CRU

その昔、教会（シャペル）があった区画。リッチで優雅な味わい

△ 赤 2022 750 12 160,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 クロ プリュール
GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU CLOS PRIEUR

クロ プリュールはワインを造っていた僧侶の名、石の多い土壌でミネラルが特徴的

○ 赤 2022 750 12 50,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 プティット シャペル
GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU PETITE CHAPELLE

繊細でデリケート、余韻が長くその名の通りシャペル シャンベルタンに似た特徴

△ 赤 2022 750 12 50,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 アン エルゴ
GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU EN ERGOT

カシスやオレンジの果皮の果実味、肉厚でコクがありスパイシー

○ 赤 2022 750 12 50,000

ジュヴレ シャンベルタン 1級 オー コンボット
GEVREY-CHAMBERTIN 1ER CRU AUX COMBOTTES

骨格がしっかりとしてタニック、フルーティでアフターのタンニンはきめ細か

△ 赤 2022 750 12 60,000

ジュヴレ シャンベルタン 1859
GEVREY-CHAMBERTIN 1859

タニックながらもスパイシーで果肉を噛んだようなジューシーさがある

○ 赤 2022 750 12 28,000

△ 赤 2022 1500 3 65,000

ジュヴレ シャンベルタン オストレア
GEVREY-CHAMBERTIN OSTREA

オストレアの由来は化石の名前、複数区画のブレンドで骨格があり肉厚

○ 赤 2022 750 12 22,000

△ 赤 2022 1500 3 55,000

ジュヴレ シャンベルタン
GEVREY-CHAMBERTIN

オストレアより若い樹齢の葡萄を主に使用、果実味と酸味のバランスが良い

○ 赤 2022 750 12 18,000

ブルゴーニュ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

ドメヌ トラペ ペール エ フィス
DOMAINE TRAPET PÈRE ET FILS

※在庫△は12本以下

| | | |
|---|--|--|
| マルサネ MARSANNAY | 数区画のブレンド、濃厚な果実味でパワフル | ○ 赤 2022 750 12 9,000 |
| コート ド ニュイ ヴィラージュ ル メイ フラング CÔTE DE NUITS-VILLAGES LE MEIX FRINGUET | 甘美な赤い果実の旨味と野性的なスパイスさ、余韻が長い | ○ 赤 2022 750 12 9,000 |
| ブルゴーニュ ルージュ BOURGOGNE ROUGE | 香り、味わいともに果実風味たっぷり | × 赤 |
| ブルゴーニュ パストゥグラン 「ア ミニマ」 BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN "A MINIMA" | ピノ ノワールとガメが半々。ピノの繊細さとガメの力強さが抜群のバランス | × 赤 |
| マルサネ MARSANNAY | シャルドネ、ピノ グリ、アリゴテ、ピノ ブラン。ミネラル、果実味、酸味が豊富 | ○ 白 2022 750 12 9,000 |
| ブルゴーニュ ブラン BOURGOGNE BLANC | 自社葡萄に買い葡萄も足している。酸味が柔らかくフルーティで飲みやすい | △ 白 2022 750 12 7,000 |
| < アルザス地方 > | | |
| シャペル 1441 ピノ ノワール CHAPELLE 1441 PINOT NOIR | 淡い色調、軽やかな果実味とミネラル旨味 | ○ 赤 2022 750 12 7,000 |
| リースリング シュナンプール 特級 RIESLING SCHOENENBOURG GRAND CRU | 気品あふれる豊かな甘味。完熟白葡萄の贅沢な味わい | ○ 白 2011 750 12 14,000 ○ 白 2015 750 12 14,000 ○ 白 2018 750 12 14,000 |
| リースリング シュロスベルグ 特級 RIESLING SCHLOSSBERG GRAND CRU | 繊細かつ豊潤。シュナンプールを更に上回る極上の甘旨味 | ○ 白 2020 750 12 14,000 |
| リースリング ベブレンハイム RIESLING BEBLENHEIM | 南国フルーツと完熟した柑橘香で、甘味に増して酸味は大変豊か | ○ 白 2022 750 12 5,500 |
| リースリング マセレ アンブル ジョーヌ RIESLING MACÉRE AMBRE JAUNE | きれいな酸味とほろ苦い旨味、甘さ控えめのドライな味わい | △ 白 2022 750 12 7,000 |
| ゲヴェルツトラミネール ゾンネングランツ 特級 GEWURZTRAMINER SONNENGLANZ GRAND CRU | ドライイチジクが香り完熟した白桃の舌触りで、さらりとした甘さ | ○ 白 2018 750 12 8,500 |
| ゲヴェルツトラミネール スポーレン 特級 GEWURZTRAMINER SPOREN GRAND CRU | エキゾチックでフローラルなアロマが豊か、甘味が強くエネルギッシュ | ○ 白 2016 750 12 13,000 |
| ゲヴェルツトラミネール ベブレンハイム GEWURZTRAMINER BEBLENHEIM | ライチやジンチョウゲ、各種ボブリの香りが魅惑的な中甘口 | ○ 白 2022 750 12 5,500 |
| ゲヴェルツトラミネール マセレ アンブル オランジュ GEWURZTRAMINER MACÉRE AMBRE ORANGE | 琥珀色、ライチやピーチティーの香り、ほのかな甘旨味と紅茶のようなほろ苦味 | ○ 白 2022 750 12 7,000 |
| ピノ グリ ゾンネングランツ 特級 PINOT-GRIS SONNENGLANZ GRAND CRU | 果実香味に加えハーブティーの香り、アフターに続くほろ苦味が特徴 | ○ 白 2018 750 12 8,500 |
| ピノ グリ マセレ アンブル ルージュ PINOT-GRIS MACÉRE AMBRE ROUGE | 赤い果実のコンフィや牡丹、スマイルの香り、口当たりは柔らかく酸味もある | × 赤 |
| ミュスカ マセレ アンブル ブラン MUSCAT MACÉRE AMBRE BLANC | ハツラツとした酸味とミネラル由来の塩味、果皮の渋味も感じられる | × 白 |
| ア ミニマ ブラン A MINIMA BLANC | シルヴァネール、リースリング、ゲヴェルツトラミネール、ピノ ブラン、ピノ グリ、ミュスカ、シャストラ 青りんごや洋梨、マンゴの香り、瑞々しくフレッシュな果実味、爽やかで軽やか | ○ 白 2023 750 12 4,500 |

ブルゴーニュ地方

在庫

色

年号

容量
(ml)入数
(本)小売価格
(円/税抜)

備考

ピエール エルイ トラペ
PIERRE & LOUIS TRAPET

※在庫△は12本以下

ポマール レ ヴォムリヤン
POMMARD LES VAUMURIENS力強さと凝縮感がありつつもエレガントな柔らかさも兼ね備えて旨味たっぷり
△ 赤 2022 750 12 21,000サン ロマン
SAINT-ROMAINアーモンドやバター、白い花や蜂蜜のアロマ、デリケートでハツラツとした果実味
× 白ブルゴーニュ アリゴテ スー シャトレ
BOURGOGNE ALIGOTÉ SOUS-CHÂTELETアリゴテらしい酸味とミネラル感がありつつもオイリーで柔らかい口当たり
△ 白 2022 750 12 9,000**ドメーヌ ジョルジュ ルミエ**
DOMAINE GEORGES ROUMIERミュジニー 特級
MUSIGNY GRAND CRU

× 赤

ボンヌ マール 特級
BONNES-MARES GRAND CRU

× 赤

モレ サン ドニ 1級 クロ ド ラ ビュシエール (単独所有畑)
MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU CLOS DE LA BUSSIÈRE (SEUL PROPRIÉTAIRE)

× 赤

シャンボール ミュジニー 1級 アムルーズ
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU AMOUREUSES

× 赤

シャンボール ミュジニー 1級 レ クラ
CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES CRAS

× 赤

シャンボール ミュジニー 1級 レ コンボット
CHAMBOLLE MUSIGNY 1ER CRU LES COMBOTTES

× 赤

シャンボール ミュジニー
CHAMBOLLE-MUSIGNY

× 赤

ブルゴーニュ ルージュ
BOURGOGNE ROUGE

× 赤

コルトン シャルルマーニュ 特級
CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU

× 白

クリストフ ルミエ
CHRISTOPHE ROUMIERリュショット シャンベルタン 特級
RUCHOTTE-CHAMBERTIN GRAND CRU

× 赤

シャルム シャンベルタン 特級 オー マゾワイエール
CHARMES-CHAMBERTIN GRAND CRU AUX MAZOYÈRES

× 赤

※在庫△は12本以下

ブリューノ デゾネイ ビセイ BRUNO DESAUNAY-BISSEY

| | | |
|--|---------------------------------------|------------------------|
| グラン エシェゾー 特級 ヴィエーユ ヴィーニュ GRANDS ECHÉZEAUX GRAND CRU VIEILLES VIGNES | 繊細で酸が素晴らしい。15年以上熟成させてもしっかり酸が残るワイン | △ 赤 2022 750 12 60,000 |
| エシェゾー 特級 ヴィエーユ ヴィーニュ ECHÉZEAUX GRAND CRU VIEILLES VIGNES | グラン エシェゾーよりパワフルで、余韻が長く男性的なイメージ | △ 赤 2022 750 12 52,000 |
| ジュヴレ シャンベルタン ヴィエーユ ヴィーニュ GEVREY-CHAMBERTIN VIEILLES VIGNES | 3区画のブレンド。イチゴや甘草のアロマで骨格がしっかりしている | ○ 赤 2022 750 12 14,000 |
| シャンポール ミュジニー ヴィエーユ ヴィーニュ CHAMBOLLE-MUSIGNY VIEILLES VIGNES | 舌触りが絹のように滑らかで繊細なワイン | ○ 赤 2022 750 12 17,000 |
| ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ポーモン ヴィエーユ ヴィーニュ VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES BEAUMONTS VIEILLES VIGNES | 熟したサクランボのアロマ、リッチで複雑味がありバランスが良い | △ 赤 2022 750 12 24,000 |
| ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ルージュ ヴィエーユ ヴィーニュ VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES ROUGES VIEILLES VIGNES | 特級区画エシェゾーの上に位置し、エレガントで繊細な味わい | △ 赤 2022 750 12 21,000 |
| ヴォーヌ ロマネ ヴィエーユ ヴィーニュ VOSNE-ROMANÉE VIEILLES VIGNES | 2区画のブレンド。肉厚でタンニンがしっかりしている | ○ 赤 2022 750 12 17,000 |
| ヌイ サン ジョルジュ レ ベル クロワ ヴィエーユ ヴィーニュ NUITS-SAINT-GEORGES LES BELLES CROIX VIEILLES VIGNES | 骨格がしっかりとしたパワフルでスパイシーな味わいで余韻が長い | ○ 赤 2022 750 12 14,000 |
| ブルゴーニュ コート ドール ヴィエーユ ヴィーニュ BOURGOGNE CÔTE D'OR VIEILLES VIGNES | 黒い果実の濃厚な香り、柔らかい口当たりと滑らかなタンニンでエレガント | ○ 赤 2022 750 12 8,000 |
| ブルゴーニュ ピノ ノワール BOURGOGNE PINOT NOIR | フレッシュな黒い果実の香り、力強い果実味と引き締めのあるタンニン | ○ 赤 2022 750 12 7,000 |
| ブルゴーニュ シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY | レモンコンフィの香り、甘い果実味とミネラル塩味、酸味のバランスが素晴らしい | △ 白 2022 750 12 7,000 |

ドメーヌ シュヴィニー ルソー DOMAINE CHEVIGNY-ROUSSEAU

| | | |
|--|---|-------------------------|
| フィサン FIXIN | グリオットやサクランボ、スマレのアロマ、果肉を噛むような果実味 | × 赤 |
| グラン エシェゾー 特級 GRANDS ECHÉZEAUX GRAND CRU | 良く熟した色調の濃いチェリー系果実のアロマや香辛料のニュアンス | △ 赤 2019 750 12 130,000 |
| エシェゾー 特級 ECHÉZEAUX GRAND CRU | 柔らかい口当たり、フレッシュな赤い果実のアロマ、涼しげなニュアンスで繊細 | △ 赤 2020 750 12 100,000 |
| シャンポール ミュジニー 1級 レ コンボット CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES COMBOTTES | スマレやサクランボ、イチゴのアロマ、時間と共にスパイシーでトリュフのニュアンス | × 赤 |
| ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ポーモン VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES BEAUX MONTS | フランボワーズやサクランボのアロマでスパイシー、繊細かつ複雑で滑らか | × 赤 |
| ヴォーヌ ロマネ レ シャン ド ペルドリ VOSNE-ROMANÉE LES CHAMPS DE PERDRIX | ラ ターシュのすぐ上に位置する区画。肉厚な果実味と複雑さ、余韻は柔らか | × 赤 |
| ヌイ サン ジョルジュ ヴィエーユ ヴィーニュ NUITS-SAINT-GEORGES VIEILLES VIGNES | 赤い果実のアロマにトリュフや革、スパイス。濃厚だがバランスが取れている | △ 赤 2018 750 12 19,000 |
| ブルゴーニュ ピノ ノワール BOURGOGNE PINOT NOIR | サクランボやベリーのアロマ、繊細な口当たり、ふっくらとした果実味 | ○ 赤 2021 750 12 7,500 |
| ムルソー レ ムルジェ MEURSAULT LES MEURGERS | アーモンド、菩提樹、バター、プリオッシュ、蜂蜜、柑橘類の香り、オイリーかつ繊細 | × 白 |
| リュリー ブラン RULLY BLANC | アカシアやセイヨウサンザシ、白桃、柑橘類の香り。フルーティでミネラル豊か | × 白 |

ブルゴーニュ地方

在庫

色

年号

容量
(ml)入数
(本)小売価格
(円/税抜)

備考

※在庫△は12本以下

エマニュエル ルジェ
EMMANUEL ROUGET

エシェゾー 特級

ECHÉZEAUX GRAND CRU

× 赤

ヴォーヌ ロマネ 1級 クロ パラントゥ

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU CROS-PARANTOUX

× 赤

ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ポーモン

VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES BEAUMONTS

× 赤

ヴォーヌ ロマネ

VOSNE-ROMANÉE

× 赤

ニュイ サン ジョルジュ

NUITS-SAINT-GEORGES

× 赤

コート ド ニュイ ヴィラージュ

CÔTE DE NUITS VILLAGE

× 赤

サヴィニー レ ポーヌ

SAVIGNY-LES-BEAUNE

× 赤

ブルゴーニュ ルージュ

BOURGOGNE ROUGE

× 赤

ブルゴーニュ パストゥグラン

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN

× 赤

ブルゴーニュ アリゴテ

BOURGOGNE ALIGOTÉ

× 白

ジョルジュ ジャイエ
GEORGES JAYER

エシェゾー 特級

ECHÉZEAUX GRAND CRU

× 赤

ニュイ サン ジョルジュ

NUITS-SAINT-GEORGES

× 赤

ドメーヌ メオ カミュゼ

※在庫△は12本以下

DOMAINE MÉO-CAMUZET

| | | |
|--|---|---|
| マルサネ MARSANNAY | × | 赤 |
| クロド ヴジヨ 特級 CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU | × | 赤 |
| エシェゾー 特級 レルージュ デュ バ ÉCHEZEUX GRAND CRU LES ROUGES DU BAS | × | 赤 |
| リシュブール 特級 RICHEBOURG GRAND CRU | × | 赤 |
| ヴォーヌ ロマネ 1級 オー クロ パラントゥ VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU AU CROS-PARANTOUX | × | 赤 |
| ヴォーヌ ロマネ 1級 オー ブリュレ VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU AUX BRULÉES | × | 赤 |
| ヴォーヌ ロマネ 1級 レ ショーム VOSNE-ROMANÉE 1ER CRU LES CHAUMES | × | 赤 |
| ヴォーヌ ロマネ VOSNE-ROMANÉE | × | 赤 |
| ニュイ サン ジョルジュ 1級 オー ブドー NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU AUX BOUDOTS | × | 赤 |
| ニュイ サン ジョルジュ 1級 オー ミュルジェ NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU AUX MURGERS | × | 赤 |
| コルトン 特級 クロ ロニエ CORTON GRAND CRU CLOS ROGNET | × | 赤 |
| コルトン 特級 レ ペリエール CORTON GRAND CRU LES PERRIÈRES | × | 赤 |
| コルトン 特級 ラ ヴィーニュ オー サン CORTON GRAND CRU LA VIGNE AU SAINT | × | 赤 |
| ブルゴーニュ オート コート ド ニュイ クロ サン フィリベール (単独所有畑) BOURGOGNE HAUTES-CÔTES DE NUITS CLOS SAINT-PHILIBERT (MONOPOLE) | × | 白 |

ブルゴーニュ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

メオ カミュゼ フレール エ スール
MÉO-CAMUZET FRÈRE & SŒURS

※在庫△は12本以下

| | | | | | | |
|--|---|---|--|--|--|--|
| フィサン 1級 クロ デュ シャピトル FIXIN 1ER CRU CLOS DU CHAPITRE | × | 赤 | | | | |
| フィサン FIXIN | × | 赤 | | | | |
| ジュヴレ シャンベルタン GEVREY-CHAMBERTIN | × | 赤 | | | | |
| モレ サンドニ MOREY-SAINT-DENIS | × | 赤 | | | | |
| シャンボール ミュジニー 1級 レ クラ CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES CRAS | × | 赤 | | | | |
| シャンボール ミュジニー 1級 レ フスロット CHAMBOLLE-MUSIGNY 1ER CRU LES FEUSSELOTES | × | 赤 | | | | |
| シャンボール ミュジニー CHAMBOLLE-MUSIGNY | × | 赤 | | | | |
| ヌイ サン ジョルジュ 1級 オーザルジラ NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU AUX ARGILLAS | × | 赤 | | | | |
| ヌイ サン ジョルジュ 1級 レ ペリエール NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES PERRIÈRES | × | 赤 | | | | |
| ヌイ サン ジョルジュ NUITS-SAINT-GEORGES | × | 赤 | | | | |
| ブルゴーニュ ルージュ BOURGOGNE ROUGE | × | 赤 | | | | |
| ブルゴーニュ ブラン BOURGOGNE BLANC | × | 白 | | | | |

アメリカ/オレゴン州

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

ニコラス ジェイ

※在庫△は12本以下

NICOLAS-JAY ドメヌ メオ カミュゼ当主ジャン ニコラ氏指導の下、伝統的なブルゴーニュの手法で造られるワイン

| | | | | | | | |
|--|---|---|------|-----|---|--------|--|
| ピショップ クリーク ピノ ノワール BISHOP CREEK PINOT NOIR | △ | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 23,000 | ピノ ノワール100%。自社畑。凝縮感のある果実味、長い余韻で熟成もできる |
| ニーサ ピノ ノワール NYSA PINOT NOIR | △ | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 23,000 | ピノ ノワール100%。しっかりしたストラクチャーとタンニン、ミネラル豊かで繊細 |
| モンタジ ピノ ノワール MOMTAZI PINOT NOIR | △ | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 23,000 | ピノ ノワール100%。しっかりした酸味、パワフルかつエレガント |
| ウィラメット ヴァレー オウン ルーテッド ピノ ノワール WILLAMETTE VALLEY OWN-ROOTED PINOT NOIR | △ | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 20,000 | ピノ ノワール100%。ミネラルや緊張感、とても繊細で高いポテンシャル |
| ウィラメット ヴァレー ピノ ノワール ランサンブル WILLAMETTE VALLEY PINOT NOIR L'ENSAMBLE | ○ | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 16,000 | ピノ ノワール100%。サクランボやプラムのような果実味、甘草のニュアンス |
| ピショップ クリーク シャルドネ BISHOP CREEK CHARDONNAY | × | 白 | | | | | シャルドネ100%。酸味とミネラル、洋梨や柑橘系果実の余韻が長く、熟成できる |
| ウィラメット ヴァレー シャルドネ アフィニテ WILLAMETTE VALLEY CHARDONNAY AFFINITÉS | × | 白 | | | | | シャルドネ100%。旧樽のみで醸造、早くからバランスが整った味わいで複雑さもある |

ドメーヌ アンリ ゲージュ

※在庫△は12本以下

DOMAINE HENRI GOUGES

ニューイ サン ジョルジュ 1級 レ サン ジョルジュ

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES SAINT-GEORGES

真価は10年以上熟成してから発揮。スモーク香がジビエと好相性

× 赤

ニューイ サン ジョルジュ 1級 レ ヴォークラン

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES VAUCRAINS

飲むタイミングが難しく熟成させたい人向けで時間と説明が必要なワイン

× 赤

ニューイ サン ジョルジュ 1級 レ プリュリエ

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES PRULIERS

若木と古木のブレンド、フレッシュさと野生的な風味、力強くタニック

× 赤

ニューイ サン ジョルジュ 1級 クロ デ ポレ サン ジョルジュ (単独所有畑)

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU CLOS DES PORRETS ST-GEORGES (MONOPOLE)

骨太で凝縮感があり、味わいはかなりパワフル

△ 赤 2022 750 12 22,000

ニューイ サン ジョルジュ 1級 レ シェヌ カルトー

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES CHENES CARTEAUX

デリケートながらもスパイシーでしっかりとした味わい

× 赤

ニューイ サン ジョルジュ 1級 レ シェニヨ

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES CHAIGNOTS

唯一ヴォーヌ ロマネ側にある区画。エレガントで口当たりが柔らかく女性的

× 赤

ニューイ サン ジョルジュ

NUITS-SAINT-GEORGES

ニューイ サン ジョルジュ南の数区画の畑のブレンド

× 赤

ブルゴーニュ ルージュ

BOURGOGNE ROUGE

果実味、酸、タンニンのバランスが良く長熟にも耐え得る

× 赤

ニューイ サン ジョルジュ 1級 ラ ペリエール

NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LA PERRIÈRE

ピノ ブラン種100%、ミネラル豊かで透明感があり、とても複雑な味わい

× 白

ブルゴーニュ ピノ ブラン

BOURGOGNE PINOT BLANC

ピノ ブラン種100%。タッチは力強くアロマ豊かでアフターに旨味が広がる

× 白

ブルゴーニュ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

メゾン アンリ グージュ
MAISON HENRI GOUGES

※在庫△は12本以下

| | | | | | | |
|---|-----|------|-----|---|--------|---------------------------------------|
| クロド ヴジヨ 特級 CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU | △ 赤 | 2022 | 750 | 6 | 65,000 | ドメヌと親しい葡萄栽培者から葡萄を購入して醸造 |
| エシェゾー 特級 ECHEZEAUX GRAND CRU | × | 赤 | | | | ドメヌと親しい葡萄栽培者から葡萄を購入して醸造 |
| ニュイ サン ジョルジュ 1級 ラ リシュモヌ NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LA RICHEMONE | △ 赤 | 2022 | 750 | 6 | 26,000 | ハーブの香りにスパイシーな果実味、チャーミングながらも骨格が感じられる |
| ニュイ サン ジョルジュ 1級 レ カイク NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU, LES CAILLES | △ 赤 | 2019 | 750 | 6 | 19,000 | アルコール醗酵後に樽詰めされたものを購入、ドメヌの地下蔵で新樽20%で熟成 |
| | △ 赤 | 2021 | 750 | 6 | 24,000 | |
| ニュイ サン ジョルジュ 1級 レ ヴォークラン NUITS-SAINT-GEORGES 1ER CRU LES VAUCRAINS | △ 赤 | 2021 | 750 | 6 | 22,000 | ネゴシアン物は柔らかい口当たり |
| ニュイ サン ジョルジュ NUITS-SAINT-GEORGES | × | 赤 | | | | アルコール醗酵後に樽詰めされたものを購入、ドメヌの地下蔵で新樽20%で熟成 |
| コート ド ニュイ ヴィラージュ CÔTES DE NUITS VILLAGE | △ 赤 | 2021 | 750 | 6 | 9,000 | 甘い果実味とスパイシーな酸味、タンニンも穏やか |
| | △ 赤 | 2022 | 750 | 6 | 10,000 | |

ドメヌ フランソワーズ ジャニアル
DOMAINE FRANÇOISE JEANNIARD

| | | | | | | |
|--|-----|------|-----|----|--------|---|
| ペルナン ヴェルジュレス ヴィエーユ ヴィーニュ PERNAND-VERGELESSES VIEILLES VIGNES | ○ 赤 | 2023 | 750 | 12 | 8,000 | 濃厚な果実味と繊細な酸味で深みがある、仔羊のグリル、赤身の肉などと |
| アロース コルトン ALOXE-CORTON | ○ 赤 | 2021 | 750 | 12 | 12,000 | 柑橘系フルーツやミントの香り、オイリーで凝縮感があり、若いうちは余韻がタニック |
| ペルナン ヴェルジュレス キュヴェ アレクサンドラ PERNAND-VERGELESSES CUVÉE ALEXANDRA | ○ 白 | 2023 | 750 | 12 | 10,000 | 南国果実の香り、リッチでオイリーな果実味とミネラル感、肉厚でたっぷり |
| ペルナン ヴェルジュレス PERNAND-VERGELESSES | △ 白 | 2022 | 750 | 12 | 7,000 | 繊細な風味と酸味でミネラルもあり、魚介類や白身の肉とマリアージュ |
| | ○ 白 | 2023 | 750 | 12 | 8,000 | |
| ブルゴーニュ ブラン BOURGOGNE BLANC | ○ 白 | 2023 | 750 | 12 | 6,000 | 葡萄を親戚から購入。柔らかな酸味と豊かな果実味、軽やかで甘みがある |

ドメーヌ ギルベール ジレ

DOMAINE GUILBERT GILLET

※在庫△は12本以下

| | | | | | | |
|--|--------------------------------------|---|---|--|--|--|
| サヴィニー レ ポーヌ レ プランショ デュ ノール SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES PLANCHOTS DU NORD (ドメーヌ物) | 淡い色調ながらも赤い果実のアロマは豊かで力強いストラクチャー | × | 赤 | | | |
| ブルゴーニュ ルージュ レ ペリエール BOURGOGNE ROUGE LES PERRIÈRES (ドメーヌ物) | チャーミングな雑味のない果実味と繊細な酸味でとてもデリケートな味わい | × | 赤 | | | |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 レ プイエ プラン SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES PEUILLETS BLANC (ドメーヌ物) | バニラやレモンクリームのようなアロマ、果実旨味がとても豊かでリッチ | × | 白 | | | |
| モレ サン ドニ 1級 レ ミラント MOREY-SAINT-DENIS 1ER CRU LES MILLANDES (ネゴス物) | ミントやハーブの野生的なニュアンス、しっかりした旨味と深みのあるタンニン | × | 赤 | | | |
| モレ サン ドニ コルヴェ クルニエ MOREY-SAINT-DENIS CORVÉE CREUNILLE (ネゴス物) | 力強い果実味や骨格がありつつもエレガントで女性的なニュアンス | × | 赤 | | | |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 レ ルヴレット ヴィエーユ ヴィーニュ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES ROUVRETTES VIEILLES VIGNES (ネゴス物) | ピロードのような舌触りとたっぷりとした果実味、豊かな旨味で肉厚 | × | 赤 | | | |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 レ プイエ ルージュ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES PEUILLETS ROUGE (ネゴス物) | 力強い果実味とタンニン、しっかりとしたストラクチャーでエネルギー | × | 赤 | | | |
| サヴィニー レ ポーヌ オー プティ リアル ヴィエーユ ヴィーニュ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE AUX PETITS LIARDS VIEILLES VIGNES (ネゴス物) | 熟した甘い果実の香り、滑らかな口当たりとチャーミングな果実味 | × | 赤 | | | |
| サヴィニー レ ポーヌ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE (ネゴス物) | フルーティでチャーミングな果実味、塩気を感じるミネラル、繊細なタンニン | × | 赤 | | | |
| ショレ レ ポーヌ レ ポーモン CHOREY-LÈS-BEAUNE LES BEAUMONTS (ネゴス物) | 柔らかい口当たりの果実味、ミネラル塩味、たっぷりとした味わい | × | 赤 | | | |
| ポマール 1級 レ ソシエ POMMARD 1ER CRU LES SAUSSILLES (ネゴス物) | 濃密な赤い果実のアロマ、高いポテンシャルを秘めた長熟させたいワイン | × | 赤 | | | |
| ブルゴーニュ アリゴテ オー プティエール ヴィエーユ ヴィーニュ BOURGOGNE ALIGOTÉ AUX BOUTIÈRES VIEILLES VIGNES (ネゴス物) | アリゴテらしい酸味と古木ならではの凝縮した果実旨味がとても豊か | × | 白 | | | |

ドメーヌ ピエール ギュモ

DOMAINE PIERRE GUILLEMOT

| | | | | | | | |
|--|---|---|---|------|-----|----|--------|
| コルトン 特級 ル ロニエ エ コルトン CORTON GRAND CRU LE ROGNET ET CORTON | 黒胡椒やブラックベリー、カカオのアロマ、力強い口当たり、オイリーでエレガントだが鉱物的 | △ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 33,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 オー セルパンティエール SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX SERPENTIÈRES | 黒いベリー系アロマにバニラのニュアンス、優しい口当たり、オイリーで肉厚 | × | 赤 | | | | |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 オー グラヴァン SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU AUX GRAVAINS | 黒い果実のスパイシーなアロマ、きめ細やかなタンニンと複雑さで熟成向き | △ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 13,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 レ ナルバントン SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES NARBANTONS | 黒い果実のスパイシーな香り、甘い果実味に柔らかなタンニンでエレガント | △ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 13,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ 1級 レ ジャロン SAVIGNY-LÈS-BEAUNE 1ER CRU LES JARRONS | サクランボのアロマ、凝縮した果実味、骨格がしっかりしていてパワフル | △ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 13,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ レ グラン ピコタン SAVIGNY-LÈS-BEAUNE LES GRANDS PICOTINS | 赤い花のアロマ、フレッシュでスパイシーな果実味ときれいな余韻 | ○ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 10,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ ヴィエーユ ヴィーニュ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES | サクランボやイチゴの果実味、緻密で柔らかいタンニンとミネラル感 | △ | 赤 | 2022 | 750 | 12 | 11,000 |
| | | ○ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 10,000 |
| ブルゴーニュ コート ドール ピノ ノワール BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR | 野生の桃のアロマ、チャーミングな口当たり、爽やかでフルーティ | ○ | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 7,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ ドゥシュレ ゴヤルド SAVIGNY-LÈS-BEAUNE DESSUS LES GOLLARDES | シャルドネ種30%、ピノ ブラン種70% | | | | | | |
| | オレンジの花や白い花の香り、レモンのようなハツラツとした味わい | ○ | 白 | 2023 | 750 | 12 | 10,000 |
| ブルゴーニュ オート コート ド ポーヌ ル モン エ フォレ BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE BEAUNE LE MONT ET FORÊT | 西洋山査子や白桃の香り、優しい口当たりでミネラル豊か | △ | 白 | 2022 | 750 | 12 | 8,000 |
| | | ○ | 白 | 2023 | 750 | 12 | 7,500 |

ドメーヌ マルキ ダンジェルヴィル
DOMAINE MARQUIS D'ANGERVILLE

※在庫△は12本以下

| | |
|---|---|
| ポマール 1級 コンブ ドゥシュ POMMARD 1ER CRU COMBES DESSUS | タンニン豊富で力強く典型的なポマール × 赤 |
| ヴォルネー 1級 クロ デ デュック (単独所有畑) VOLNAY 1ER CRU CLOS DES DUCS (MONOPOLE) | 当ドメーヌに隣接している単独所有の畑 △ 赤 2022 750 6 60,000 |
| ヴォルネー 1級 タイユピエ VOLNAY 1ER CRU TAILLEPIEDS | 非常に痩せている土壌を象徴するかのよう繊細で気品溢れる × 赤 |
| ヴォルネー 1級 カイユレ VOLNAY 1ER CRU CAILLERETS | 繊細さと力強さが共存していてミネラルが旨い × 赤 |
| ヴォルネー 1級 シャンパン VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS | 石灰土壌の繊細さとミネラル、粘土土壌のボリュームと力強さ × 赤 |
| ヴォルネー 1級 フルミエ VOLNAY 1ER CRU FREMIET | 果実の風味が豊かでエレガントながらも味わいがリッチ × 赤 |
| ヴォルネー 1級 クロ デ ザングル VOLNAY 1ER CRU CLOS DES ANGLES | エレガントで酸、タンニンのバランスも良く飲みやすい × 赤 |
| ヴォルネー 1級 VOLNAY 1ER CRU | とてもピュアでミネラル豊か、直線的で余韻の長い味わい × 赤 |
| ヴォルネー VOLNAY | 果実味とタンニン、酸味が絶妙のバランス △ 赤 2022 750 12 19,000 |
| ブルゴーニュ ピノ ノワール BOURGOGNE PINOT NOIR | 新鮮な果実味と酸味があり、早くから楽しめる ○ 赤 2022 750 12 10,000 |
| ブルゴーニュ パストゥグラン BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN | ミネラルの塩気、フレッシュな酸味と果実味が美味しく、スレンダー ○ 赤 2022 750 12 7,000 |
| ムルソー 1級 サントノ MEURSAULT 1ER CRU SANTENOTS | 風味、酸味共に豊かでミネラルたっぷり。早く飲むことも熟成もできる × 白 |
| ブルゴーニュ シャルドネ BOURGOGNE CHARDONNAY | 新鮮な果実味、酸味が心地よくミネラルもあり、飲みやすい ○ 白 2022 750 12 10,000 |
| ブルゴーニュ アリゴテ BOURGOGNE ALIGOTÉ | 品種独特の風味豊かでスッキリした味わい ○ 白 2021 750 12 7,000 ○ 白 2022 750 12 7,000 |
| マール ド ブルゴーニュ MARC DE BOURGOGNE (アルコール40%) (25年樽熟成) | × |

ブルゴーニュ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

※在庫△は12本以下

ドメーヌ ジャン マリー ブズロー
DOMAINE JEAN-MARIE BOUZEREAU

| | | |
|---|------------------------|--------------------------------------|
| ヴォルネー 1級 シャンパン VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS | △ 赤 2020 750 12 16,000 | 穩やかなタンニンと豊かな果実味でとても飲みやすい。赤身肉やチーズと |
| | ○ 赤 2022 750 12 15,000 | |
| ヴォルネー VOLNAY | ○ 赤 2021 750 12 13,000 | 甘酸っぱいイチゴの香り、滑らかな口当たりで程良い酸味とミネラル感 |
| | ○ 赤 2022 750 12 11,000 | |
| ムルソー ルージュ MEURSAULT ROUGE | ○ 赤 2021 750 12 11,000 | タンニックで骨格がしっかりしてる。赤身肉、ハムやソーセージ、チーズと |
| | ○ 赤 2022 750 12 10,000 | |
| ブルゴーニュ コート ドール ピノ ノワール BOURGOGNE CÔTE D'OR PINOT NOIR | ○ 赤 2022 750 12 5,500 | 色調は淡くフルティでミネラル豊か、タンニンも繊細で飲みやすい |
| | ○ 赤 2023 750 12 5,500 | |
| ムルソー 1級 レ グット ドール MEURSAULT 1ER CRU LES GOUTTES D'OR | △ 白 2022 750 12 23,000 | レモンコンフィのアロマ、口当たりはリッチ、エレガントで繊細な舌触り |
| | △ 白 2023 750 12 22,000 | |
| ムルソー 1級 ポリュゾ MEURSAULT 1ER CRU PORUZOT | △ 白 2023 750 12 22,000 | 青リンゴや新鮮な洋梨のアロマ、丸い口当たり、引き締めのある直線的な味わい |
| ムルソー 1級 シャルム MEURSAULT 1ER CRU CHARMES | △ 白 2022 750 12 23,000 | リッチでチャーミング、長い余韻。魚介や甲殻類、白身肉、フォワグラと |
| | ○ 白 2023 750 12 22,000 | |
| ムルソー ナルヴォー MEURSAULT NARVAUX | △ 白 2022 750 12 18,000 | 砂糖漬けの柑橘類や胡桃のアロマ、バターニュアンスとミネラル感 |
| | ○ 白 2023 750 12 16,000 | |
| ムルソー ブラン MEURSAULT BLANC | △ 白 2022 750 12 15,000 | 蜂蜜の飴玉やレモンタルトのアロマ、ミネラル豊かでオイリー |
| | ○ 白 2023 750 12 14,000 | |
| ピュリニイ モンラッシェ 1級 レ フォラティエール PULIGNY-MONTRACHET 1ER CRU LES FOLATIÈRES | ○ 白 2023 750 12 27,000 | アーモンドマカロンの魅惑的な香り、マンゴーのエキゾチックな果実味が豊か |
| ブルゴーニュ コート ドール シャルドネ BOURGOGNE CÔTE D'OR CHARDONNAY | ○ 白 2023 750 12 5,500 | 柑橘系の果実味とミネラル、肉厚で丸みがあるたっぷりとした味わい |

シャトー ドラ ヴェル
CHÂTEAU DE LA VELLE

| | | |
|--|----------------------|--|
| クレマン ド ブルゴーニュ ブリュット ブラン CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC | ○ 白 NV 750 12 5,000 | ピノノワール60%、シャルドネ30%、アリゴテ10%。新鮮で繊細な泡と酸味が食欲を増進させる |
| クレマン ド ブルゴーニュ ブリュット ロゼ CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ | ○ 𠂇 NV 750 12 5,000 | ピノノワール100%。美しい色合い、軽やかな泡と甘い風味が食前酒としても最適 |
| マール ド ブルゴーニュ MARC DE BOURGOGNE | ○ 2008 500 12 15,000 | 2008年収穫の葡萄を2009年に蒸留、樽熟成、2024年3月瓶詰、42度 |

ブルゴーニュ地方

在庫

色

年号

容量
(ml)入数
(本)小売価格
(円/税抜)

備考

ドメーヌ クリスタン ベラン エ フィス
DOMAINE CHRISTIAN BELLANG & FILS

※在庫△は12本以下

| | |
|--|--------------------------------------|
| サヴィニー レ ポーヌ ヴィエーユ ヴィーニュ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE VIEILLES VIGNES | 熟した赤い果実の香り、ポーヌよりも繊細でエレガント |
| | ○ 赤 2020 750 12 6,000 |
| | ○ 赤 2023 750 12 8,500 |
| ショレ レ ポーヌ ポワリエ マルショセ CHOREY-LÈS-BEAUNE POIRIER MALCHAUSSÉ | フローラルで黒い果物の香り、口当りは柔らかくチャーミングでスパイシー |
| | ○ 赤 2023 750 12 6,500 |
| ポーヌ ロンボワ BEAUNE LONGBOIS | 新鮮なハーブやミネラル感の石の香り、甘い果実味としっかりとしたタンニン |
| | ○ 赤 2023 750 12 7,000 |
| ブルゴーニュ ピノ ノワール BOURGOGNE PINOT NOIR | フレッシュでエレガント、比較的タニックだが舌触りは柔らかい |
| | ○ 赤 2023 750 12 5,000 |
| サヴィニー レ ポーヌ SAVIGNY-LÈS-BEAUNE | 杏子の熟した果実の香り、肉厚で少しオイリー、しっかりしたアフター |
| | ○ 白 2023 750 12 7,500 |
| ムルソー 1級 レ シャルム MEURSAULT 1ER CRU LES CHARMES | 砂糖漬け柑橘系果実やトーストの香り、リッチな口当たりでミネラルの長い余韻 |
| | ○ 白 2023 750 12 23,000 |
| ムルソー レ ティエ MEURSAULT LES TILLETTS | 柑橘系の果実味とミネラル豊かで繊細な味わい |
| | ○ 白 2023 750 12 13,000 |
| ブルゴーニュ シャルドネ スー ラ ヴェル BOURGOGNE CHARDONNAY SOUS LA VELLE | 樽香は控えめできれいな酸味と柔らかい口当たり |
| | ○ 白 2023 750 12 6,000 |
| コトー ブルギニオン シャルドネ キュヴェ デ グット COTEAUX BOURGUIGNONS CHARDONNAY CUVÉE DES GOUTTES | フレッシュでエキゾチックな香り、柔らかい口当たりとハツラツとした果実味 |
| | ○ 白 2023 750 12 4,000 |

ガニャール ドラグランジュ
GAGNARD-DELAGRANGE

| | |
|--|--|
| ヴォルネー 1級 シャンパン VOLNAY 1ER CRU CHAMPANS | ブルーベリーやイチゴのアロマ、スパイシー&タニックだが口当りは柔らかい |
| | ○ 赤 2022 750 12 13,000 |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU | しなやかなタンニンと果実味、酸味のバランスが良く、早くからでも楽しめるが熟成もできる |
| | ○ 赤 2022 750 12 11,000 |
| シャサーニュ モンラッシェ CHASSAGNE-MONTRACHET | 濃いベリー系のアロマ、ぎゅっ詰まった豊かな果実味とタンニン |
| | ○ 赤 2022 750 12 7,000 |
| ブルゴーニュ パストウグラン BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN | ピノ ノワール1/3、ガメ2/3。チャーミングながらも飲み応えがある |
| | ○ 赤 2022 750 12 4,000 |
| バタール モンラッシェ 特級 BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU | 濃厚な旨味と酸味、余韻の長さも素晴らしい |
| | △ 白 2022 750 12 60,000 |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 ラ ブードリオット CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LA BOUDRIOTTE | 肉厚でジューシーな洋梨の果実味、キレの良い辛口、ミネラルが豊富 |
| | ○ 白 2022 750 12 17,000 |
| シャサーニュ モンラッシェ CHASSAGNE-MONTRACHET | 洋梨や柑橘系アロマ、リッチな果実味と丸い酸味が豊かで軽く10年は熟成出来る |
| | × 白 |

※在庫△は12本以下

ドメヌ フォンテーヌ ガニャール
DOMAINE FONTAINE-GAGNARD

| | | | | | | |
|--|---|------|-----|----|--------|--|
| ヴォルネー 1級 クロ デ シュヌ VOLNAY 1ER CRU CLOS DES CHÊNES | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 23,000 | 赤い果実のアロマが豊かで力強さと柔らかさを併せ持ち、滑らかな舌触り |
| ポマール 1級 レ リュジアン POMMARD 1ER CRU LES RUGIENS | 赤 | | | | | 風味豊かで力強いタンニンとしっかりした骨格 |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 モルジョ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 19,000 | 骨格がしっかりとして飲み応えがある |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 クロ サン ジャン CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS SAINT-JEAN | 赤 | 2022 | 750 | 6 | 19,000 | タンニンが柔らかく、デリケートな味わい |
| シャサーニュ モンラッシェ CHASSAGNE-MONTRACHET | 赤 | 2022 | 750 | 12 | 11,000 | バランスが素晴らしく、滑らかなタンニンが秀逸 |
| | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 10,500 | |
| ブルゴーニュ ルージュ BOURGOGNE ROUGE | 赤 | 2022 | 750 | 12 | 6,500 | 果実味豊かで角がなく非常に飲みやすい |
| | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 6,500 | |
| ブルゴーニュ パストゥグラン BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN | 赤 | 2022 | 750 | 12 | 4,000 | ピノ ノワール、ガメ各50%。チャーミングな果実味と酸味で軽やか |
| | 赤 | 2023 | 750 | 12 | 4,000 | |
| ル モンラッシェ 特級 LE MONTRACHET GRAND CRU | 白 | | | | | 濃厚な風味と甘旨味、ミネラルが果てしなく口の中に広がる |
| バタール モンラッシェ 特級 BÂTARD -MONTRACHET GRAND CRU | 白 | | | | | 肉厚ながら酸のキレが良く、余韻の長さは圧巻 |
| クリオ バタール モンラッシェ 特級 CRIOTS-BÂTARD-MONTRACHET GRAND CRU | 白 | | | | | 溢れんばかりの果実旨味と凝縮感、オイリーでミネラル豊富 |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 ラ ロマネ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LA ROMANÉE | 白 | | | | | 風味、酸、ミネラルのバランスが素晴らしく、まろやかな味わい |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 レ カイユレ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES CAILLERETS | 白 | 2022 | 750 | 6 | 28,000 | ミネラル豊富で酸もしっかりしているシャープな味わい |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 ラ ブードリオット CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LA BOUDRIOTTE | 白 | 2022 | 750 | 6 | 23,000 | 白い花のアロマ、繊細さと力強さのバランスが素晴らしくストレートな味わい |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 モルジョ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU MORGEOT | 白 | 2022 | 750 | 6 | 22,000 | コクのある旨味とミネラルが特徴的 |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 レ ヴェルジェ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LES VERGERS | 白 | 2022 | 750 | 6 | 22,000 | 塩気を感じるミネラル旨味、ストラクチャーもしっかりしていて、フレッシュな酸味 |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 クロ デ ミュレ (単独所有畑) CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU CLOS DES MURÉES (MONOPOLE) | 白 | 2022 | 750 | 6 | 22,000 | 繊細で奥行きのあるきれいな酸味、熟した果実のアロマが豊かでエレガント |
| シャサーニュ モンラッシェ 1級 ラ マルトロワ CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU LA MALTROIE | 白 | 2022 | 750 | 6 | 22,000 | 果実味豊かで丸みがあり、とてもリッチ |
| シャサーニュ モンラッシェ CHASSAGNE-MONTRACHET | 白 | 2023 | 750 | 12 | 14,000 | 程よいバランスで飲みやすい仕上がりに |
| ブルゴーニュ ブラン BOURGOGNE BLANC | 白 | 2023 | 750 | 12 | 8,000 | レモンコンフィやトースト香、ミネラル豊かでオイリーな旨味たっぷり |

ブルゴーニュ地方

在庫

色

年号

容量
(ml)入数
(本)小売価格
(円/税抜)

備考

ヴァンサン ロワイエ

VINCENT ROYET

※在庫△は12本以下

マランジュ 1級 クロルソ

MARANGES 1ER CRU CLOS ROUSSOTS

濃厚でオイリーな果実味、豊富なタンニンでポテンシャルが高い

○ 赤 2022 750 12 7,000

ブルゴーニュ コート デュ クショワ キュヴェ エクスプレッション

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS CUVÉE EXPRESSION

たっぷりとした果実味にバニラのニュアンス、タニックで力強い味わい

△ 赤 2021 750 12 5,300

○ 赤 2022 750 12 6,000

ブルゴーニュ コート デュ クショワ

BOURGOGNE CÔTES DU COUCHOIS

フランボワーズやスパイス香、力強い口当たりでしっかりとした骨格

× 赤

ブルゴーニュ ピノ ノワール

BOURGOGNE PINOT NOIR

なめらかな酸味でとてもフルーティ、少しタニック

○ 赤 2023 750 12 3,500

ブルゴーニュ シャルドネ オタンティック

BOURGOGNE CHARDONNAY AUTHENTIQUE

柑橘の香りにバニラ香、リンゴや煎ったアーモンドの味わいで旨味たっぷり

○ 白 2023 750 12 6,000

ブルゴーニュ シャルドネ レ グラン カルティエ

BOURGOGNE CHARDONNAY LES GRANDS QUARTIERS

下記シャルドネより樹齢が高く日照条件が良い区画。リッチでオイリーな旨味があり肉厚

○ 白 2022 750 12 4,000

ブルゴーニュ シャルドネ

BOURGOGNE CHARDONNAY

豊かな果実味、樽熟はしていないので軽やかで飲みやすい

○ 白 2022 750 12 3,500

クレマンド ブルゴーニュ プリュット ブラン

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT BLANC

ピノ ノワール40%、シャルドネ30%、アリゴテ30%

力強い泡、繊細な口当たり、フレッシュでバランスが良い

○ 白 NV 750 12 3,500

クレマンド ブルゴーニュ プリュット ロゼ

CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT ROSÉ

ピノ ノワール100%。繊細なムース、フレッシュな果実の旨甘味でエレガント

○ 𠂆 NV 750 12 3,500

ドメーヌ マンシア ポンセ

DOMAINE MANCIAT-PONCET

ブルゴーニュ ルージュ

BOURGOGNE ROUGE

コート ドール地区のピノ ノワールよりも色彩が淡く比較的タニック

○ 赤 2023 750 12 4,500

プイイ フィッセ 1級 レ クレイ

POUILLY-FUISSÉ 1ER CRU LES CRAYS

果実味がたっぷりとしていてきめ細かな酸、口当たりがとてもマイルド

○ 白 2023 750 12 6,000

プイイ フィッセル オー ドラ ロッシュ

POUILLY-FUISSÉ LE HAUT DE LA ROCHE

オイリーながらもフレッシュなアロマとミネラルが豊か

○ 白 2022 750 12 5,000

マコン シャルネー (マコン ヴィラージュ)

MÂCON-CHARNAY (AC MÂCON VILLAGES)

フレッシュなアロマと爽やかな果実味、ミネラル豊かで軽やか

○ 白 2023 750 12 3,500

ブルゴーニュ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

ドメーヌ ド ヴェルニユス

DOMAINE DE VERNUS

※在庫△は12本以下

| | |
|--|---|
| ムーラン ナ ヴァン レ ヴェリラ MOULIN-À-VENT LES VÉRILLATS | ガメ100%。小さな黒果実のアロマで果実味豊か、スパイシーで力強い長熟タイプ △ 赤 2022 750 12 12,000 |
| フルーリー ラ ディム FLEURIE LA DÎME | ガメ100%。ピロードの舌触り、リッチでフローラル、コーヒーのニュアンス △ 赤 2021 750 12 8,500 △ 赤 2022 750 12 12,000 |
| フルーリー FLEURIE | ガメ100%。フローラルな香り、ザクロの赤い果実、タニックでしっかりした骨格 ○ 赤 2022 750 12 6,300 |
| シルーブル CHIROUBLES | ガメ100%。サクランボや白い花のアロマ、新鮮な果実味と爽やかな酸味 ○ 赤 2022 750 12 5,300 |
| モルゴン グラン クラ MORGON GRANDS CRAS | ガメ100%。熟した果実のピュアできれいな口当たり、透明感 ○ 赤 2021 750 12 7,500 ○ 赤 2022 750 12 8,500 |
| モルゴン MORGON | ガメ100%。口当りは丸くたっぷりとしていて飴玉の甘い風味、軽やか ○ 赤 2021 750 12 5,000 ○ 赤 2022 750 12 6,500 |
| レニエ ヴェルニユス RÉGNIE VERNUS | ガメ100%。黒い果実のアロマ、オイリーで肉厚、しっかりした骨格で複雑 △ 赤 2022 750 12 6,500 |
| レニエ レ ヴェルジェ RÉGNIE LES VERGERS | ガメ100%。スマレや胡椒、ミントの香り。フルーティできめ細やかなタンニン ○ 赤 2021 750 12 5,300 ○ 赤 2022 750 12 6,500 |
| レニエ RÉGNIE | ガメ100%。酸味の強いサクランボやチョコレートの香り、チャーミングで繊細 ○ 赤 2022 750 12 5,300 |

ギイ ブルトン

GUY BRETON

| | |
|--|---|
| モルゴン ヴィエーユ ヴィーニユ MORGON VIEILLES VIGNES | ガメ100%。苺を齧ったような果実味と酸味、ハムやソーセージなど軽い肉料理と ○ 赤 2020 750 12 6,500 ○ 赤 2021 750 12 6,500 ○ 赤 2022 750 12 7,000 |
|--|---|

ドメーヌ デュ ペリカン
DOMAINE DU PÉLICAN

※在庫△は12本以下

| | |
|---|---|
| アルボワ ベランジェ トルソー ARBOIS BÉRANGER TROUSSEAU | トルソー100%。スパイシーでパワフルな果実味とエレガントで長く残る余韻 × 赤 |
| アルボワ クロ サン ローラン ピノ ノワール ARBOIS CLOS SAINT-LAURENT PINOT NOIR | ピノ ノワール100%。赤い果実に柑橘系のアロマ、果肉を齧ったような果実味で繊細 × 赤 |
| アルボワ プルサル ARBOIS POULSARD | プルサル100%。淡い色調とイチゴやバラのアロマ、柔らかい口当たりと繊細な果実味 × 赤 |
| アルボワ トロワ セパージュ ARBOIS TROIS CÉPAGES | ピノ ノワール60%、トルソー35%、プルサル5%。デリケートで深みがある × 赤 |
| アルボワ グラン キュルレ サヴァニャン ウイエ ARBOIS GRAND CUROULET SAVAGNIN OUILLE | サヴァニャン100%。土壌由来の素晴らしいミネラル、肉厚で深みがありエネルギッシュ ○ 白 2022 750 12 14,000 |
| アルボワ サヴァニャン マセラシオン ペリキュレール ARBOIS SAVAGNIN MACÉRATION PELLICULAIRE | サヴァニャン100%。果皮浸漬を行って醸造。干し葡萄の甘い香りですフルーティ △ 白 2022 750 12 11,500 |
| アルボワ サヴァニャン スー ヴォワル ARBOIS SAVAGNIN SOUS VOILE | サヴァニャン100%。産膜酵母下で熟成。胡桃の香り、スパイス、ドライフルーツのアロマ × 白 |
| アルボワ サヴァニャン ウイエ ARBOIS SAVAGNIN OUILLE | サヴァニャン100%。力強く直線的、レモンやエキゾチックフルーツのアロマ △ 白 2022 750 12 9,500 |
| アルボワ アン バルビ シャルドネ ARBOIS EN BARBI CHARDONNAY | シャルドネ100%。南国果物や火打石のアロマ、滑らかなミネラルとボリューム感 × 白 |
| アルボワ グラン キュルレ シャルドネ ARBOIS GRAND CUROULET CHARDONNAY | シャルドネ100%。洗練されたエレガントな香り、ミネラル豊かで余韻も長い ○ 白 2022 750 12 13,000 |
| アルボワ シャルドネ ARBOIS CHARDONNAY | シャルドネ100%。フレッシュな酸味、ミネラル豊かでクラシックな味わい △ 白 2022 750 12 9,500 |

コート デュ ローヌ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

ドメヌ ジャン ルイ シャヴ
DOMAINE JEAN-LOUIS CHAVE

※在庫△は12本以下

| | |
|-------------------------|---|
| エルミタージュ L'HERMITAGE | シラー100%。綺麗な酸、果実味とタンニンのバランスがよくスパイシーで複雑 × 赤 |
| サン ジョゼフ SAINT-JOSEPH | シラー100%。品種特有のがっちりとしたタンニンで飲み応えがある × 赤 |
| エルミタージュ L'HERMITAGE | マルサンヌ80%、ルーサンヌ20% アカシアの花の香り、しっかりした酸と柔らかい口当たりでオイリー × 白 |

ジャン ルイ シャヴ セレクション
J.L. CHAVE SÉLECTION

| | |
|--|--|
| エルミタージュ ファルコネ HERMITAGE FARCONNET | シラー100%。白胡椒の香り、フルーティでドメヌ物より早く飲めるが、複雑で凝縮 △ 赤 2021 750 12 12,000 |
| クローズ エルミタージュ シレーヌ CROZES-HERMITAGE SILÈNE | シラー100%。品種の香味とスパイシーさがよく表現されている △ 赤 2023 750 12 5,000 |
| サン ジョゼフ オフリユス SAINT-JOSEPH OFFERUS | シラー100%。白胡椒やハーブの香り、繊細で酸味が豊か、華やかで飲みやすい × 赤 |
| コート デュ ローヌ モン クール CÔTES DU RHÔNE MON CŒUR | シラー50%、グルナッシュ50%。パワーと果実味のバランスが良く優しい口当り ○ 赤 2022 750 12 3,000 ○ 赤 2023 750 12 3,000 |
| エルミタージュ ブランシュ HERMITAGE BLANCHE | マルサンヌ100%。蜂蜜やアカシアの花のアロマ、オイリーで優雅、早くから楽しめる × 白 |
| サン ジョゼフ シルカ SAINT-JOSEPH CIRCA | ルーサンヌ100%。エキゾチックな果実味で甘旨味がまろやか × 白 |

ル ヴュー ドンジョン
LE VIEUX DONJON

| | |
|---|---|
| シャトーヌフ デュ パプ CHÂTEAUNEUF DU PAPE 21,22年はグルナッシュ75%、シラー10%、ムールヴェードル10%、サンソー5% | 力強さとコク、繊細な酸味、アルコールをバランス良く表現 ○ 赤 2021 750 12 11,000 ○ 赤 2022 750 12 12,000 △ 赤 2015 3000 1 50,000 |
| シャトーヌフ デュ パプ CHÂTEAUNEUF DU PAPE 22年はクレレット60%、ルーサンヌ40% 23年はクレレット70%、ルーサンヌ30% | まろやかさと酸味のバランスが心地良く、高いポテンシャルを秘める △ 白 2022 750 12 13,000 ○ 白 2023 750 12 13,000 |

コート デュ ローヌ地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

※在庫△は12本以下

シャトー ライヤス

CHÂTEAU RAYAS

| | |
|---|-----------------------------------|
| シャトーヌフ デュ パプ ルージュ [シャトー ライヤス] CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE [CHÂTEAU RAYAS] | グルナッシュ100% × 赤 |
| シャトーヌフ デュ パプ ブラン [シャトー ライヤス] CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE BLANC [CHÂTEAU RAYAS] | グルナッシュ ブラン50%、クレレット50% × 白 |
| シャトーヌフ デュ パプ ルージュ [ピニャン] CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE ROUGE [PIGNAN] | グルナッシュ100% × 赤 |
| コート デュ ローヌ <シラー> [シャトー ド フォンサレット] CÔTES DU RHÔNE <SYRAH> [CHÂTEAU DE FONSALETTE] | シラー100% × 赤 |
| コート デュ ローヌ ルージュ [シャトー ド フォンサレット] CÔTES DU RHÔNE ROUGE [CHÂTEAU DE FONSALETTE] | グルナッシュ50%、サンソー35%、シラー15% × 赤 |
| コート デュ ローヌ ブラン [シャトー ド フォンサレット] CÔTES DU RHÔNE BLANC [CHÂTEAU DE FONSALETTE] | グルナッシュ ブラン主体、他にマルサンヌ、クレレット × 白 |
| コート デュ ローヌ ルージュ [ラ ピアラード] CÔTES DU RHÔNE ROUGE [LA PIALADE] | グルナッシュ90%、サンソー5%、シラー5% × 赤 |

シャトー デ トゥール

CHÂTEAU DES TOURS

| | |
|--|---------------------------------|
| ヴァケラス VACQUEYRAS | グルナッシュ90%、シラー10% × 赤 |
| コート デュ ローヌ グランド レゼルヴ ルージュ CÔTES DU RHÔNE GRANDE RÉSERVE ROUGE | グルナッシュ90%、シラー10% × 赤 |
| コート デュ ローヌ ルージュ CÔTES DU RHÔNE ROUGE | グルナッシュ65%、サンソー20%、シラー15% × 赤 |
| コート デュ ローヌ ブラン CÔTES DU RHÔNE BLANC | グルナッシュ ブラン100% × 白 |

ラングドック地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|
|----|---|----|------------|-----------|----------------|----|

※在庫△は12本以下

ドメヌ ド ロルチュ

DOMAINE DE L'HORTUS

ル ディ ド ロルチュ ロンブレ (ピク サンルー)

LE DIT DE L'HORTUS L'OMBRÉE (AOP PIC SAINT LOUP)

シラー100%。その年1番良い葡萄のみで醸造する特別キュヴェ

繊細でピロードのような柔らかいタンニン、黒い果実のスパイシーな味わい

| | | | | | |
|---|---|------|-----|---|--------|
| △ | 赤 | 2019 | 750 | 3 | 12,000 |
|---|---|------|-----|---|--------|

グランド キュヴェ (ピク サンルー)

GRANDE CUVÉE (AOP PIC SAINT LOUP)

シラー60%、ムールヴェードル35%、グルナッシュ5%

ジビエや濃厚なソースの肉料理と好相性

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|-------|
| ○ | 赤 | 2020 | 750 | 12 | 5,500 |
|---|---|------|-----|----|-------|

ベルジュリー ド ロルチュ(ピク サンルー)

BERGERIE DE L'HORTUS (AOP PIC SAINT LOUP)

シラー60%、ムールヴェードル20%、グルナッシュ20%

きれいな果実味と酸味。白身の肉料理と共に

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|-------|
| ○ | 赤 | 2021 | 750 | 12 | 3,500 |
|---|---|------|-----|----|-------|

グランド キュヴェ (ヴァルド モンフェラン サン ギレム ル デゼール)

GRANDE CUVÉE (IGP VAL DE MONTFERRAND SAINT GUILHEM LE DÉSSERT)

シャルドネ50%、ヴィオニエ20%、ソーヴィニヨン グリ・プティ マンサン各15%

シャルドネ50%、ヴィオニエ・ソーヴィニヨン グリ各15%、プティ マンサン20%

風味豊かで余韻が長くブイヤベースやエスカルゴ、柔らかいチーズに合う

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|-------|
| ○ | 白 | 2022 | 750 | 12 | 6,000 |
|---|---|------|-----|----|-------|

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|-------|
| ○ | 白 | 2023 | 750 | 12 | 6,000 |
|---|---|------|-----|----|-------|

ベルジュリー ド ロルチュ (ヴァルド モンフェラン サン ギレム ル デゼール)

BERGERIE DE L'HORTUS (IGP VAL DE MONTFERRAND SAINT GUILHEM LE DÉSSERT)

ソーヴィニヨン ブラン・ヴィオニエ各20%、ソーヴィニヨン グリ・プティ マンサ

ン・ルーサンヌ各15%、シャルドネ10%、ミュスカ プティ グラン5%

パイナップルのアロマ、柑橘系の風味が爽やか。甲殻類や鯛、シェーヴルチーズと

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|-------|
| ○ | 白 | 2023 | 750 | 12 | 3,500 |
|---|---|------|-----|----|-------|

ベルジュリー ド ロルチュ(ピク サンルー)

BERGERIE DE L'HORTUS (AOP LANGUEDOC)

シラー60%、グルナッシュ40%

シラー60%、グルナッシュ40%

イチゴの風味、心地よい酸味で軽やか

| | | | | | |
|---|----|------|-----|----|-------|
| △ | ロゼ | 2023 | 750 | 12 | 3,000 |
|---|----|------|-----|----|-------|

| | | | | | |
|---|----|------|-----|----|-------|
| ○ | ロゼ | 2024 | 750 | 12 | 3,000 |
|---|----|------|-----|----|-------|

ムーランド ガサック

MOULIN DE GASSAC

ピックプル ド ピネ

PICPOUL DE PINET

■EANコード：3257696100102

ピックプル100%。フレッシュできれいな酸味、軽やかなコクがある

| | | | | | |
|---|---|------|-----|----|-------|
| ○ | 白 | 2024 | 750 | 12 | 2,200 |
|---|---|------|-----|----|-------|

ボルドー地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|---------|--------|-------------|----|
|----|---|----|---------|--------|-------------|----|

※在庫△は12本以下

シャトー レストリユー
CHÂTEAU LESTRILLE

キュヴェ 120 アニヴェルセール (AC ボルドー スーペリユーール)
CUVÉE 120 ANNIVERSAIRE (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)

メルロー100%。2021年でシャトー設立120年の記念キュヴェ
熟したプラムや下草の香り、ピロードの舌触り。朝抜栓して、夜に楽しむのがお薦め
○ 赤 2018 750 12 5,500 限定品

ル スクレ ド レストリユー (AC ボルドー スーペリユーール)
LE SECRET DE LESTRILLE (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)

メルロー100%。良い年のみ醸造するスペシャルキュヴェ
濃厚な風味と複雑味。ジビエなどクセのある肉料理やビターチョコレートに
○ 赤 2019 750 12 5,500

シャトー レストリユー キャプマルタン (AC ボルドー スーペリユーール)
CHÂTEAU LESTRILLE CAPMARTIN (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)

メルロー85%、カベルネ ソーヴィニオン15%
肉厚、優雅で滑らかなタンニン
○ 赤 2019 750 12 3,500

シャトー レストリユー (AC ボルドー スーペリユーール)
CHÂTEAU LESTRILLE (AC BORDEAUX SUPÉRIEUR)

メルロー95%、カベルネ ソーヴィニオン5%
良く熟した果実味で丸みのある味。鶏肉など白身の肉料理、柔らかいチーズと
○ 赤 2019 750 12 2,500

シャトー レストリユー キャプマルタン (AC ボルドー)
CHÂTEAU LESTRILLE CAPMARTIN (AC BORDEAUX)

ソーヴィニオン グリ85%、セミヨン15%
風味豊かでフローラルなニュアンス、リッチでコクがある
○ 白 2022 750 12 3,500

シャトー レストリユー (AC アントル ドゥー メール)
CHÂTEAU LESTRILLE (AC ENTRE DEUX MERS)

ソーヴィニオン ブラン57%、ムスカデル28%、ソーヴィニオン グリ15%
フレッシュなアロマ、爽やかな味わいで魚介類、甲殻類などと最高
○ 白 2023 750 12 2,500

シャトー ル タンプル
CHÂTEAU LE TEMPLE

シャトー ル タンプル (AC メドック)
CHÂTEAU LE TEMPLE (AC MÉDOC)

カベルネ ソーヴィニオン60%、メルロー35%、プティ ヴェルド5%
アロマ豊かで上品な渋味のエレガントな味わい
○ 赤 2019 750 12 3,000 12月下旬出荷可能

ロワール地方

| 在庫 | 色 | 年号 | 容量 (ml) | 入数 (本) | 小売価格 (円/税抜) | 備考 |
|----|---|----|---------|--------|-------------|----|
|----|---|----|---------|--------|-------------|----|

※在庫△は12本以下

ディディエ ダグノー
DIDIER DAGUENEAU

シレックス (ヴァンド フランス)
SILEX (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニオン ブラン100%。シレックス土壌由来のミネラルの旨味が秀逸
△ 白 2022 750 6 オープン

ピュール サン (ヴァンド フランス)
PUR SANG (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニオン ブラン100%。酸、ミネラルが豊富で繊細かつ辛口
△ 白 2022 750 6 オープン

ブイソン ルナール (ヴァンド フランス)
BUISSON RENARD (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニオン ブラン100%。葡萄が凝縮、風味豊かで肉厚、オイリー
× 白

ブラン エトセトラ (ヴァンド フランス)
BLANC ETC (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニオン ブラン100%。ミネラル、風味、酸のバランスが抜群
△ 白 2022 750 6 オープン

ヴァンテアン (ヴァンド フランス)
XXI (VIN DE FRANCE)

ソーヴィニオン ブラン100%。新鮮な青い果実とシレックス香、ミネラル豊かで鉱物的
△ 白 2021 750 6 オープン 2021年のみ醸造

サンセール ル モン ダネ シャピニョール
SANCERRE LE MONT DAMNÉ CHAVIGNOL

ソーヴィニオン ブラン100%。サンセールとしては非常に凝縮した味わい
× 白

レ ジャルダン ド バビロン モワルー (ヴァンド フランス) (甘口)
LES JARDINS DE BABYLONE MOELLEUX (VIN DE FRANCE)

プティ マンサン100%。濃厚な甘口だが酸味がしっかりある
× 白

レ ジャルダン ド バビロン セック (ヴァンド フランス) (辛口)
LES JARDINS DE BABYLONE SEC (VIN DE FRANCE)

プティ クラブ、グロ クラブ、グロ マンサン、カマラレ、ローゼの土着5品種
△ 白 2020 750 6 オープン

ドメーヌ レジス ミネ

DOMAINE RÉGIS MINET

※在庫△は12本以下

プイイ フュメ ミラクル

POUILLY FUMÉE MIRACLE

ソーヴィニヨン ブラン100%、果皮浸漬。海藻の香り、肉厚でストラクチャーがある
× 白

プイイ フュメ デゼール

POUILLY FUMÉE DÉSSERT

ソーヴィニヨン ブラン100%。リッチな果実味とハツラツとした酸味、ミネラル塩味
× 白

プイイ フュメ ヴィエーユ ヴィーニュ

POUILLY-FUMÉ VIEILLES VIGNES

ソーヴィニヨン ブラン100%。柑橘系果実のアロマ、新鮮でキレのある酸味
○ 白 2023 750 12 4,300

ドメーヌ レ オー ペミオン

DOMAINE LES HAUTS PÉMIONS

ムスカデ セーヴル エ メーヌ モニエール サン フィアクル

MUSCADET SÈVRE ET MAINE MONNIÈRES SAINT FIACRE

ムスカデ100%。南国フルーツのアロマ豊か、オイリーでマイルドな口当たり

○ 白 2022 750 12 3,500 1月中旬出荷予定

ムスカデ セーヴル エ メーヌ (シュル リー)

MUSCADET SÈVRE ET MAINE (SUR LIE)

ムスカデ100%。洗滌としたミネラル、心地良い酸、甲殻類や白身の魚と

○ 白 2023 750 12 2,500

ドメーヌ アンドレ ヴァタン

DOMAINE ANDRÉ VATAN

サンセール デー デー

SANCERRE DD

ピノワール100%。100%樽熟によるバニラ香やタンニン、複雑味があるが軽やか
× 赤

サンセール ムーラン ベル

SANCERRE MAULIN BÈLE

ピノワール100%。フレッシュな酸味とミネラル、繊細な旨味と軽やかな渋味

○ 赤 2021 750 12 4,000

○ 赤 2022 750 12 4,000

サンセール サン フランソワ

SANCERRE SAINT-FRANÇOIS (SILEX)

ソーヴィニヨンブラン100%。樽熟のコクと旨味がレモンバターと素晴らしい

○ 白 2023 750 12 5,500

サンセール レ シャルム

SANCERRE LES CHARMES

ソーヴィニヨンブラン100%。柑橘系のアロマ、キレの良い酸が秀逸

○ 白 2023 750 12 4,500

ドメーヌ ドラノブレ

DOMAINE DE LA NOBLAIE

シノン ルージュ ピエール ド テュフ

CHINON ROUGE PIERRE DE TUF

カベルネ フラン100%。リッチで凝縮した旨味と複雑味、長い余韻

△ 赤 2020 750 12 4,300

○ 赤 2021 750 12 4,300

シノン ルージュ レ シヤン シヤン

CHINON ROUGE LES CHIENS CHIENS

カベルネ フラン100%。スパイシーなアロマ、力強く肉厚な旨味と余韻に渋味

○ 赤 2020 750 12 3,500

○ 赤 2021 750 12 3,500

シノン ブラン シャント ル ヴァン

CHINON BLANC CHANTE LE VENT

シュナン ブラン100%。フルーティでたっぷりとしたアロマ、酸味も豊か

○ 白 2023 750 12 3,500

※納品ロット5ケース以上：1アイテム1ケース（12本入）単位
 ※ムーランド ガサック社の下記9種類で組合せ可

参考小売価格 1500~1600円
 ただしピノワール、ヴィオニエは 1700~1800円

ムーランド ガサック
MOULIN DE GASSAC

| | | |
|---|---|-------------------------------------|
| ギレム (ペイ デロー) GUILHEM (IGP PAYS D'HERAULT) | シラー60%、グルナッシュ40%。スパイシーで優しいタンニン | ○ 赤 2023 750 12 オープン 3257698301101 |
| ギレム (ペイ デロー) GUILHEM (IGP PAYS D'HERAULT) | グルナッシュ ブラン40%、コロナバル・ロール各30%。風味豊かできれいな酸味 | ○ 白 2024 750 12 オープン 3257698101107 |
| カベルネ ソーヴィニヨン (ペイ ドック) CABERNET-SAUVIGNON (IGP PAYS D'OC) | 骨格、タンニンがしっかりしていて確かな飲み応え | ○ 赤 2023 750 12 オープン 3257698301118 |
| メルロー (ペイ ドック) MERLOT (IGP PAYS D'OC) | まろやかな舌触りでバランスが良く、ほんのりスパイシー | ○ 赤 2023 750 12 オープン 3257698309107 |
| ピノ ノワール (ペイ ドック) PINOT NOIR (IGP PAYS D'OC) | 豊かな果実味でフレッシュ、しなやかなタンニン | ○ 赤 2024 750 12 オープン 3257698321109 |
| ソーヴィニヨン ブラン (ペイ ドック) SAUVIGNON BLANC (IGP PAYS D'OC) | 柑橘類の風味が爽やかでフレッシュな味わい | ○ 白 2024 750 12 オープン 3257698109103 |
| シャルドネ (ペイ ドック) CHARDONNAY (IGP PAYS D'OC) | コクのある果実味と酸味で旨味たっぷり | ○ 白 2024 750 12 オープン 3257698104108 |
| ヴィオニエ (ペイ ドック) VIOGNIER (IGP PAYS D'OC) | フレッシュなレモンのような酸味と熟したフルーツの味わい | ○ 白 2024 750 12 オープン 3257698115104 |
| ピクプル ド ピネ PICPOUL DE PINET | ピクプル100%。フレッシュできれいな酸味、軽やかなコクがある | ○ 白 2024 750 12 2,200 3257696100102 |

□ **生産地 LANGUEDOC VILLEVEYRAC（ラングドック ヴィユヴェラック村）**

ラングドック地方は陽光に恵まれた地中海沿岸に広がる、フランスワインの40%を生産する広大な産地です。多彩な土壌と温暖な気候は幾種ものブドウを栽培可能にしますが、順調すぎるブドウの成長は酸と複雑味に欠けアルコール過多なワインになりがちです。ムーランド ガサックのワインが造られているヴィユヴェラック村は海岸寄りの町モンペリエから20kmほど内陸（西）に位置し、ガサック渓谷の寒暖が各品種に独自のキャラクターを与えることによりシンプルさと複雑味を備えた飲み飽きのしないワインが出来ます。

□ **生産者 CRÉATION MOULIN DE GASSAC（ムーランド ガサック社）**

シャトー マルゴの再建に尽力したボルドー大学のエミール ペイノー元教授に指導を仰ぎ、78年にファーストリリースしたマス ドーマス ガサックは、イギリス、フランスのワインジャーナリストが<ゴー=ミヨ>、<ロンドンタイムス>等の紙上で<シャトー ラトゥール>や<シャトー ペトリュス>と比較して評価したことからその名を覇せました。一方、ムーランド ガサックは、“伝統のワイン造り”の信念はそのままに、日常的に楽しめるワインを造っています。



Terra Vitisとは、1998年に誕生した、フランスの葡萄畑やワインに特化したオーガニックの認証です。対してユーロフィーユやAB (Agriculture Biologique) は農業全般の認証です。ムーランド ガサックでは2019年物より順次Terra Vitisの認証を受け、今ではフィネスの扱うアイテム全てがこの認証を取得しています。