



WINE CATALOG 2023-2024

FIC Wine
Fuji Industries Wine Div.



FIC WINEは、

ワインの伝統国と新興国の筆頭である「フランス」と「アメリカ (カリフォルニア)」の

ファインワインのみを厳選して輸入しています。

私たちがお届けするワインには、その土地の風土の恵み・歴史の重み・文化の彩りが詰まっています。

パートナーであるワイン生産者は気候・風土を尊重し、

時間と手間をかけて大事に育てたブドウからワインを造ります。

その為、その年のブドウの作柄によって、常に生産量やワインの味わいが変わります。

二度と同じワインはできません。

自然の産物であるファインワインの魅力を、皆さんと共有することが私たちの願いです。

C O N T E N T S

FRANCE

Champagne	Champagne Francis Orban ······	02
	Champagne L'Hoste ······	02
Alsace	Julien Schaal ······	03
	Marcel Hugg ······	03
Bourgogne	Domaine Michel Magnien ······	04
	Domaine Testut ······	06
	Domaine Vincent Bouzereau ······	06
	Domaine Serafin Pere et Fils ······	07
	Domaine Bouard-Bonnefoy ······	08
	Jean-Marc Pillot ······	08
	Domaine Moingeon Andre et Fils ······	09
	Domaine Guerrin et Fils ······	09
Beaujolais	Domaine des Terres Dorees ······	10
Rhone	Eric Texier ······	10
	Domaine des Remizieres ······	11
	Domaine Roche ······	11
Jura	Andre Bonnot ······	12
Loire	Domaine Terrebrune ······	12
Paris	Les Vignerons Parisiens ······	13
Cognac	Chateau d'Orignac ······	13
Bordeaux	Villa Estuaire ······	14
	Chateau Haut Saint Brice ······	14
	Chateau Haut Caillou ······	14
	Crus Artisans ······	15
	Chateau Argadens ······	15
Loire / NZ	Maison Laporte ······	16

U.S.A.

California	Stonestreet ······	18
	Maggy Hawk ······	18
	Ernest Vineyards ······	19
	Liquid Farm ······	20
	Hall Ranch ······	20
	Pure Bred ······	21
	Indigo Eyes ······	21
	Birichino Wines ······	22
	Windchaser ······	23

SOUTH AFRICA / ISRAEL

	Capensis ······	24
	Clos de Gat ······	24

CHAMPAGNE FRANCIS ORBAN

シャンパーニュ・フランシス・オルバン



4代続く独自のシャンパーニュ生産者が 唯一無二のピノ・ムニエ100%をリリース

フランシス・オルバンは1929年にその幕があきました。現当主フランシスの曾祖父レオポルド・オルバンは、入植したシャンパーニュ地方でワイン造りを始め、当時では珍しい自社醸造をするという事業に挑戦しました。祖父のガエトン・オルバン、父 ポール・オルバン、現当主のフランシスまで4代続く独自のシャンパーニュにたどり着き、それぞれの代において様々な工夫と発展がありました。

フランシス・オルバンの本拠地は、シャンパーニュ発祥の地ヴァレ・ドゥ・ラ・マルヌにあり、シャンパーニュの首都とも呼ばれるエペルネから15kmのルヴリニーに位置しています。この村は日照、土壌ともに最良の条件が揃い、特に極上のピノ・ムニエが生育されます。このピノ・ムニエ欲しさに大手シャンパーニュ会社がこぞって買い付けに訪れます。

Cuvee Brut Reserve Vieilles Vignes 750ml

キュヴェ・ブリュット・レゼルヴ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 泡・白・辛口

黄金の色調とその泡の繊細さから、洗練された優雅さを感じます。香りはアプリコットや白桃などの新鮮な果実を連想させ、ミネラル感と口当たりの良い澁刺とした酸があります。最高峰のピノ・ムニエをご賞味下さい。

Extra Brut 750ml

エクストラ・ブリュット 泡・白・辛口

ドザージュの量を控えて、ピノ・ムニエのピュアな味わいとルヴリニー村のテロワールのもつ繊細さを追求したキュヴェ。単一年のワインにヴァンド・レゼルヴを50%ブレンド。最低24ヶ月間の熟成を経ています。フレッシュかつピュアな果実のアロマ、口中は丸みがあり、果実本来の持つ繊細さと卓越したバランスが絶妙です。

Millesime 750ml

ミレジム 泡・白・辛口

ルヴリニー村の石灰質土壌の特別区画「レ・マケラ」のシャルドネはフレッシュかつ鋭敏な味わい。そこへミレジムの為に厳選した最良のムニエを20%加える事で、素晴らしい深みのある味わいが生まれます。72ヶ月以上の瓶内熟成。10~15年の長期熟成も可能なスペシャル・キュヴェです。



CHAMPAGNE L'HOSTE

シャンパーニュ・ロスト



のシャルドネ種を集めたコンクール「メイユール・シャルドネ・デュ・モンド」では金賞を獲得すると同時に、出品された2,280本のシャルドネの中からトップ10にも選出され大きな話題となりました。まさにこの地域を代表する造り手です。

Origine Brut 750ml

オリジン・ブリュット 泡・白・辛口

シャルドネの繊細さと、ピノ・ノワールの華やかな果実味の両方を生かし、バランス良く仕上げたシャンパーニュです。36ヶ月瓶内熟成。白い果肉の果実のアロマが口中にたつぷりと広がります。

Origine Brut Nature 750ml

オリジン・ブリュット・ナチュラル 泡・白・極辛口

ドザージュを行わずに、この地域のテロワールをストレートに表現したシャンパーニュです。柑橘系果実やリンゴ、オレンジの花の華やかなアロマ。そこへ、凛とした酸が程よい骨格を与えています。

Prestige Terroir de Chardonnay 750ml

プレスティージュ・テロワール・ド・シャルドネ 泡・白・辛口

最良区画のシャルドネのみを使用し、3代にわたり培ったシャンパーニュ・ロストのノウハウを集約して造られるブランド・ブランです。36ヶ月瓶内熟成。白い花や柑橘系果実の繊細なアロマ。

Les Loges Cuvee Parcelaire 750ml

レ・ロージュ・キュヴェ・パルセルール 泡・白・辛口

最も樹齢の高い優良区画「レ・ロージュ」のシャルドネのみを使用したブランド・ブラン。48ヶ月の瓶内熟成。はちみつ、レモン、オリエンタルスパイスなど複雑な要素が、滑らかに溶け込んでいます。



最注目産地「コート・デュ・ヴィトリア」

コート・デュ・ブランから南東へ50km程に位置するシャンパーニュ産地「コート・デュ・ヴィトリア」。一般的にはフランス国内でもまだあまり知られていない産地ですが、世界のシャンパーニュ専門家から、近年最も熱い視線が注がれている産地です。

シャンパーニュ・ロストは、「コート・デュ・ヴィトリア」を構成する15村の一つバシュエに、1970年に設立された家族経営のドメーヌです。15haの自社畑を所有し、栽培から瓶詰・熟成までを自ら行っています。彼らのシャンパーニュの評価は高く、2022年の世界

JULIEN SCHAAL

ジュリアン・シャール



当主 ジュリアン(左)とソフィー(右)

グラン・クリュのリースリングを使い 各土壌の異なる個性を表現

ジュリアン・シャールは、ヴォージュ山脈の麓、アルザスの観光名所のひとつオー・ケーニグスブル城の直ぐ下にあるサン・イポリト村に醸造所を構える生産者です。2011年より、当主ジュリアン・シャールは、同じく醸造家の妻ソフィーと二人三脚でワインを造っています。

アルザスには、多種多様な土壌がモザイク状に点在しています。ジュリアンは個性の強いグラン・クリュのブドウを使い、アルザスワ

インの奥深さと魅力を伝えたいと考えています。品種はテロワールの要素がより率直にワインに表れるリースリングに特化しています。「グラン・クリュ」と「リースリング」を組み合わせ、各土壌の個性が的確に表現されたワインをリリースしています。



Riesling Grand Cru Rangen Volcanique 750ml

リースリング・グラン・クリュ・ランゲン・ヴォルカニック 白・辛口
アルザス・グラン・クリュの中で、唯一の「火山岩」土壌の畑です。ミネラルや岩、土のアロマが強く印象的です。口中はしっかりとしたミネラルやグレープフルーツが感じられ、濃密で豊かな味わいが広がります。

Riesling Grand Cru Schoenenbourg Gypse 750ml

リースリング・グラン・クリュ・シュネンブルグ・ギプス 白・辛口
最も有名なアルザス・グラン・クリュのひとつ。保水性の良い「石膏」が主体の土壌。ライムの様な果実味。スモーキーで、ハチミツのニュアンスも感じさせる、味わいが凝縮し、程よい酸が全体を引き締めます。長期熟成が可能なリースリング。



Riesling Sophie Schaal 750ml

リースリング・ソフィー・シャール 白・辛口
当主ジュリアンの妻であり醸造家のソフィーの名前がついたキュヴェ。オレンジ、ライム、トロピカルフルーツ等豊かなアロマ。口中には、しなやかなミネラルと酸が非常にバランス良く広がります。

Pinot Noir Sophie Shaal 750ml

ピノ・ノワール・ソフィー・シャール 赤・ミディアムボディ
「泥灰土」と「石灰質」の2つの土壌で育つピノ・ノワールをブレンドして仕上げています。黒系果実(ブラックベリー、チェリー)の豊かなアロマ。程よいバニラ香。シルキーなタンニンが味わいに調和と余韻をもたらしています。

MARCEL HUGG

マルセル・ユーク



当主 マルセル・ユークファミリー

アルザスワインの伝統を尊重したワイン造り

アルザスワインの中心地ベルクハイム村で、1760年より続く歴史あるドメーンです。グラン・クリュを含む25haのブドウ畑を所有し、各区画のテロワールに最適な品種を栽培しています。マルセル・ユークの造るクレマン・ダルザスは、ピノ・ノワールやピノ・ブランに加えて、アルザスでは珍しくシャルドネを使用しています。ピノ系ブドウはワインに華やかな果実味を、シャルドネはフレッシュさを与え、シャンパーニュと同様にバランスに優れた良質のワインを造り出しています。



Cremant d'Alsace Brut 750ml

クレマン・ダルザス・ブリュット 泡・白・辛口
シャンパーニュ製法。ステンレスタンクで発酵。その後、24ヶ月かけてゆっくりと瓶内二次発酵。残糖は約7g/L。アルザスでは珍しくシャルドネを使用し、バランスに優れた味わいに仕上げられています。



Cremant d'Alsace Zero Dosage 750ml

クレマン・ダルザス・ゼロ・ドザージュ 泡・白・極辛口
シャンパーニュ製法。ステンレスタンクで発酵。その後、30ヶ月かけてじっくりと瓶内二次発酵。更に熟成を行った後にリリース。デゴルジュマン時にドザージュは行いません。



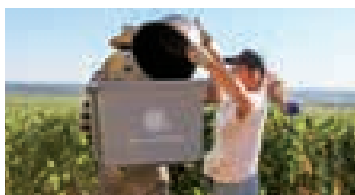
DOMAINE MICHEL MAGNIEN

ドメーヌ・ミシェル・マニャン

ミシェルからフレデリックへと受け継がれた マニャン家の生真面目なワイン造り

協同組合にブドウを卸していた父のもとで働いていたミシェル・マニャンは1967年に独立しました。その後、シャンポール・ミュジニー・プルミエ・クリュの畑を購入したのを機に、1991年までの間に10以上のAOCを取得しました。

ミシェルの息子フレデリックは、ブドウ栽培者5代目としてモレ・サン・ドニで生まれ育ち、小さいころから畑を駆け回っていました。まさにモレ・サン・ドニを知り尽くした男ですが、更なるブルゴーニュの発展に貢献する為には、井の中の蛙にならずに外からブルゴーニュを見る事が必要だと考え、ドメーヌを引き継ぐ前に海外での経験も積みました。その後1993年より、5代目当主としてドメーヌ・ミシェル・マニャンの指揮をとっています。



5代目当主フレデリックのワイン造り

フレデリック・マニャンは、ワイン造りにビオディナミの哲学を

取り入れています。しかし、ワイン醸造においては全て自然のままという訳にはいきません。

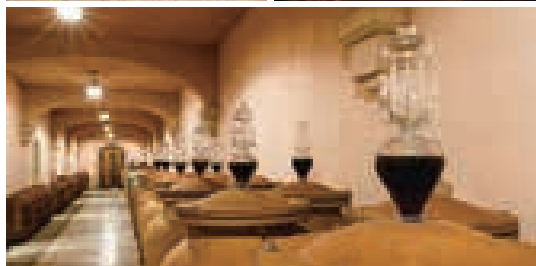
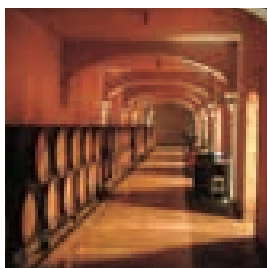
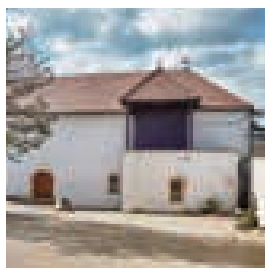
ビオディナミを始めて以来、フレデリックは新樽は香りや要素をマスキングしてしまう効果が強すぎると思うようになりました。そこで2015年ヴィンテージからは、一部のワインの熟成に“ジャー”と呼ぶ手作業で造られたテラコッタの甕を使用しています。この容器はワインの香りや味わいに影響を与える事のないニュートラルな素材の為、より純粹に果実とテロワールをワインに表現出来ると考えます。一方で、木樽が保有するタンニンやその他の特性は持ち合わせていない為、長期熟成が可能でより完成度の高いワインを造るには両者の良い面を併せる必要があります。畑の特性を純粹に表す事の出来るジャー(=大地)と、伝統的な木樽(=植物)によりワインを育てる事で、互いの要素を補完し合いワインの質が高まります。結果として畑やAOC、及びキュヴェの特徴をより明確にワインに表現できるようになりました。



当主 フレデリック・マニャン

Morey Saint Denis

中世から有力な修道院との結びつきが深く、村の歴史はワインの歴史と言っても過言ではありません。プルミエ・クリュとグラン・クリュに恵まれていて、1936年にAOCに認定されました。愛好家にとって羨望の村です。



(左上) 醸造所外観 (右上) 醸造所に並ぶ木樽
(下) 一部のワインは、素焼きの甕を熟成に使用している

Clos de La Roche Grand Cru 750ml

クロ・ド・ラ・ロッシュ・グラン・クリュ 赤・フルボディ
コート・ド・ヌイの中でも人気の高級畑「クロ・ド・ラ・ロッシュ」。モレ・サン・ドニを最も良く表すワインで、タンニンが豊富な力強い酒質。ピュアな果実味が豊富でリッチで長命。マニャンを代表する逸品です。

Clos Saint Denis Grand Cru 750ml

クロ・サン・ドニ・グラン・クリュ 赤・フルボディ
クロ・ド・ラ・ロッシュの南側に位置し、モレ・サン・ドニの中でも最も繊細なワインと言われています。ペルベットのようなタンニンと上品な酸がエレガントで、このワインを女性的と言わしめている要因です。

Morey Saint Denis 1er Cru Les Chaffots 750ml

モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・レ・シャフォ 赤・フルボディ
クロ・ド・ラ・ロッシュの北側に位置し、畑の一部は特級畑を名乗る位の素晴らしいポテンシャルを持っています。1/3近くをマニャンが所有しており、1級畑の中でも常に完成度が高いワインに仕上がります。





Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes 750ml

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・レ・ミランド 赤・フルボディ

特級畑クロ・サン・ドニの斜面下部に隣接する畑で、ブドウがしっかり成熟するのでエレガントで旨みが凝縮したワインになります。生き生きとした果実味に混じり、紅茶やハーブ、野性味のある香りなどの熟成感も楽しめます。

Morey Saint Denis 1er Cru Climats d'Or 750ml

モレ・サン・ドニ・ブルミエ・クリュ・クリマ・ドール 赤・フルボディ

「クリマ・ドール」とは、紅葉したブドウの葉が金色に輝く様子。フレデリックが選んだ4つの1級畑のブドウをブレンドし、モレ・サン・ドニの特徴である調和のとれた味わいを表現した特別なキュヴェです。

Morey Saint Denis Monts Luisants Blanc 750ml

モレ・サン・ドニ・モン・リュイザン・ブラン 白・辛口

モン・リュイザン(光る山)という畑名の由来は不明ですが、この区画ではブドウの葉が収穫期に黄色くなり日没後でも光って見えるという理由が上げられています。白は非常に生産量が少なく、日本入荷は毎年60~120本程。

Morey Saint Denis Monts Luisants Rouge 750ml

モレ・サン・ドニ・モン・リュイザン・ルージュ 赤・フルボディ

モン・リュイザンはジュヴレ・シャンベルタンに面した比較的広い畑で、標高350mの丘の上部に位置し、一部は1級畑として格付けされている急斜面の区画。力強い仕上がりで、格付けの枠を超えた実力を持っています。

Morey Saint Denis 750ml

モレ・サン・ドニ 赤・フルボディ

村名ワインですが、厳選した1級畑のブドウもブレンドされていて、グレードアップしたワインに仕上がります。モレ・サン・ドニを本拠地とするマニャンにとって、とても大切にしている代表作として誇れるワインです。

Gevrey Chambertin

ディジョンからコート・ド・ニュイ地区に入って最初のグラン・クリュがある村。薄赤色の土に小石が多く、ブドウの根が長く入り込み驚くべき長寿となります。力強くリッチで、タンニンはピロードのよう。テクスチャーはなめらかで硬さはありません。

Charmes Chambertin Grand Cru 750ml

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ 赤・フルボディ

濃いルビー色で味わいは力強く芳醇でエレガント。複雑性がありテクスチャーがはっきり表れスパイシーさを感じます。特級畑の中でも面積が広く、少なくとも10年以上は熟成し、マニャンの力量が活かされています。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・ブルミエ・クリュ・レ・カズティエ 赤・フルボディ

ピノ・ノワールに最適な東向きの急斜面に位置する1級畑です。骨格がしっかりし、熟成するとなめし革やジビエと言われるブークが現れます。リッチで力強く、ピロードのようなタンニンが特徴です。長期熟成も可能です。

Gevrey Chambertin Aux Echezeaux 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・オー・エシェゾー 赤・フルボディ

特級畑「シャルム・シャンベルタン」の下部に位置する区画です。リッチですが優しさも兼ね備えたエレガントで芳醇な味わい。ジュヴレ・シャンベルタンらしいスパイス香も感じ、完成度の高いワインに仕上がっています。

Gevrey Chambertin Les Seuvrees V. V. 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・レ・スヴレ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 赤・フルボディ

ブルゴーニュ街道に面し、モレ・サン・ドニ村に入る手前に広がる畑。仕上がったワインは、奥行きが深く複雑性に富み、タンニンは優しく、熟成の変化が楽しめます。マニャンがお勧めするアイテムです。

Vosne Romanee

ヴォーヌ・ロマネ村はヴェージュとニュイ・サン・ジョルジュに挟まれた、ワイン愛好家なら誰でも一生に一度は飲んでみたいグラン・クリュがひしめく小さな村です。

Vosne Romanee Vieilles Vignes 750ml

ヴォーヌ・ロマネ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 赤・フルボディ

2010年から満を持してリリースした「ヴォーヌ・ロマネ」。平均樹齢50年以上の古樹から造られたワインは、繊細な酸ときめ細かなタンニンが素晴らしいバランスを保ち、スパイシーでなめらかな質感があります。

Chambolle Musigny

シャンボール・ミュジニー村のワインは「女性的」と表現され、一般的にソフトで繊細、エレガントなワインを世に送り出しています。

Chambolle Musigny 1er Cru Les Sentiers 750ml

シャンボール・ミュジニー・ブルミエ・クリュ・レ・サンティエ 赤・フルボディ

グラン・クリュ街道を挟んで、特級畑「ボンヌ・マール」の真下。1級畑の中では最もモレ・サン・ドニ寄りに位置する区画です。エレガントさに力強さが加わった飲みごたえのあるワインに仕上がりました。

Marsannay

「コート・ドール」の始まる村で7世紀からブドウ栽培がおこなわれ、1987年に認可されました。現在では、赤、白、ロゼ3色を造っている唯一の村名アペラシオンです。

Marsannay Plantelles Blanc 750ml

マルサネ・プランテル・ブラン 白・辛口

プランテルはクシェ村内にあるやや大きな畑で、東向きの斜面に広がっています。北のシャルドネらしく骨格がしっかりとあり、きれいな酸がワイン全体を引き締めています。前菜や白身の肉によく合います。

Marsannay Mogotte Monopole Rouge 750ml

マルサネ・モゴット・モノポール・ルージュ 赤・フルボディ

この畑はフィサンに接した小さな畑で、マニャンのモノポールでプランテル(白)の下部に位置します。2008年がファーストヴィンテージです。酸とミネラルのバランスが良く、香り高くチャーミングなワインです。



DOMAINE TESTUT

ドメーヌ・テストゥ



当主 シリル・テストゥ

伝統的ブルゴーニュの醸造法で独自のスタイルを確立

1998年からシリル・テストゥが家族経営のこのドメーヌを運営しています。彼の父であるフィリップが1967年に創業しました。現在、シャブリの伝統的なテロワールのキンメリジャン土壌(泥灰土と石灰質粘土土壌)に広がるブドウ畑の中でも、歴史的な中心地の12haを所有しています。

ドメーヌのワインは全てヴィエイユ・ヴィーニュ(古樹)で、その高樹齢によりブドウはバランスが良く表現力豊かで複雑なワインになります。

テストゥは畑の個性、特に偉大なシャブリだけが持ち得る凝縮されたミネラル感を大切にしています。

AOCシャブリは平均樹齢40年以上、プルミエ・クリュとグラン・クリュは平均樹齢50年以上です。収穫は全て手摘みにこだわり、ブドウ一房一粒を選び優ることでワインの品質を保証しています。また、醸造も自社畑それぞれの持つ個性を尊重し、伝統的なブルゴーニュの醸造法により独自のスタイルを確立しています。



Chablis Grand Cru Grenouille 750ml

シャブリ・グラン・クリュ・グルヌイユ 白・辛口

樹齢が古く(特級畑は平均樹齢50~65年)ワインにとって最も重要な酸とミネラルのバランスが良く、長い余韻、力強さ、そして芳醇さが魅力です。長期熟成に耐える品質と味わいを備えています。



Chablis 1er Cru Vaillon 750ml

シャブリ・プルミエ・クリュ・ヴァイヨン 白・辛口

60年の樹齢の樹から収穫されたブドウは優しくエレガントで、白い花の香りに包まれフルーツの味わいでいっぱいです。角が取れた酸味と奥深いミネラル感に加えて熟した果実味が広がります。



Chablis Vieilles Vignes 750ml

シャブリ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 白・辛口

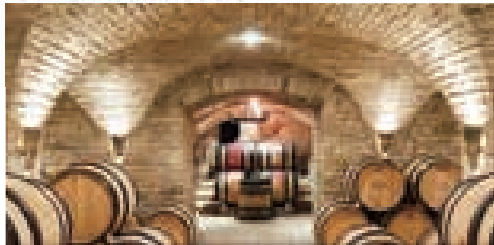
特級畑「ブランシヨ」の向かいに位置する南西向き区画の樹齢50年以上の古樹。ステンレスタックで発酵後、8~16ヶ月の熟成。フルーティで桃や柑橘系果実、プリオッシュなど豊かなアロマが溢れるシャブリです。

DOMAINE VINCENT BOUZEREAU

ドメーヌ・ヴァンサン・ブーズロー



当主 ヴァンサン・ブーズロー



派手さはないが、頑固に自らの信念を貫く ムルソーの代表的な生産者

16世紀以来ムルソーに定住したブーズロー家。現在ムルソーでは多くの「ブーズロー」を名乗る生産者がいますが、その殆どが親戚同士です。

ヴァンサンはムルソーの畑は6区画あり、ピノ・ノワール、アリゴテ、シャルドネの計11haを所有しています。父のピエールは常に量より質を重視してドメーヌを運営してきました。そして最も重要な事は、良質で健康的なブドウ栽培であり、伝統的な技術でワインを造ることだと教えてくれました。また、ヴァンサンはポー

ヌで醸造学を学んだ後、スイスとカリフォルニアのワイナリーでも経験を積んでいます。その際の経験をもとに更に広い視野を持ってワイン造りに取り組んでいます。



Meursault 1er Cru Les Charmes 750ml

ムルソー・プルミエ・クリュ・レ・シャルム 白・辛口

ムルソーを代表する1級畑「レ・シャルム」。バターや白い花の香りが特徴的です。長期保存にも向いていて長く楽しめるワインです。

Meursault

750ml

ムルソー

白・辛口

ムルソー村の平均樹齢40~50年の古樹から収穫されたブドウで醸造。ヴァンサンは代表として誇れるワインです。ナッツや蜂蜜香があり、しっかりした味わいです。

Bourgogne Blanc

750ml

ブルゴーニュ・ブラン

白・辛口

ムルソー村および近隣の畑のブドウで、すべて手摘み。ムルソーらしいしっかりした味わいで、果実のアロマをより豊かに表現しています。

Coteaux Bourguignons Blanc

750ml

コトー・ブルギニオン・ブラン

白・辛口

ドメーヌが新しく取得したムルソー村の樹齢70年のシャルドネと、若樹のシャルドネをブレンド。フローラルでチャーミングなアロマ、柑橘系果実のフレッシュさと丸みのある口当たりが特徴的です。



DOMAINE SERAFIN Pere et Fils

DOMAINE SERAFIN PERE ET FILS

ドメーヌ・セラファン・ペール・エ・フィス

新樽の魔術師の異名を持つ

ジュヴレ・シャンベルタン村のパーカー5つ星生産者

ドメーヌ・セラファンを現在の地位にまで押し上げたのは、ドメーヌ2代目のクリスチャン・セラファン氏です。ポーランド系移民だった彼の父親は、1947年にジュヴレ・シャンベルタンで畑を買ってブドウ栽培をスタート。クリスチャンは1962年から父を手伝い始め、1988年、父の死去に伴いワイナリーを相続しました。

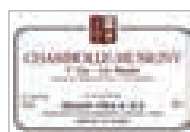
現在、ドメーヌの3代目として栽培・醸造を担当するのはクリスチャンの姪フレデリック・グレイです。フレデリックはポーヌで醸造学を修め、2002年からクリスチャンの傍らでワイン造りを学び始めました。クリスチャンが引退した2012年以降は彼女が全てのワインの醸造を行っています。一方、クリスチャンの娘カリーヌ・セラファンは経営・営業を担当。従姉妹にあたるフレデリックとカリーヌの女性二人でドメーヌを切り盛りしています。

ワイン造りの哲学

ドメーヌ・セラファンの名声がとどろきはじめたのは90年代です。クリスチャンの職人のような緻密なワイン造りが高く評価されました。春には厳しく芽を摘み取りブドウ樹1本あたりの収量を減らし、夏の間は下部の葉は全てカットします。これは風通しをよくして湿気やカビを防ぐとともに、収穫をしやすくするためです。1990年から化学肥料、防虫剤、除草剤などは一切使っていません。ピオやピオディナミのスタートが遅かったブルゴーニュの中では、かなり早くから対応していたと言えます。



(左上) ドメーヌ入口 (上右) ドメーヌの地下にある樽熟庫
(下) 2代目クリスチャンと栽培・醸造担当の姪フレデリック



Charmes Chambertin Grand Cru 750ml

シャルム・シャンベルタン・グラン・クリュ 赤・フルボディ

シャルム・シャンベルタンとマゾワイエール・シャンベルタンの両区画をブレンドして「シャルム・シャンベルタン」としてリリースしています。樹齢70年以上の古樹。繊細さと力強さが両立した偉大なワインです。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Cazetiers 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・レ・カズティエ 赤・フルボディ

ドメーヌ・セラファンの醸造所のすぐ裏手に広がる1級畑です。全ての要素が複雑に組み合わせられ、力強いタンニンと酸が特徴的。この村の1級畑の中でも、特に熟成によってその真価を発揮するワインです。

Gevrey Chambertin 1er Cru Le Fonteny 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・ル・フォントニ 赤・フルボディ

マジ・シャンベルタンの上部に位置する1級畑です。コンブ(渓谷)の斜面で北向きの為、非常に冷涼な区画です。1968年に植樹されており、黒系果実の風味と柔らかいタンニン、引き締まったボディが特徴的です。

Gevrey Chambertin 1er Cru Les Corbeaux 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・プルミエ・クリュ・レ・コルポー 赤・フルボディ

マジ・シャンベルタンに隣接する、クロ(壁)に囲まれた区画です。1973年に植樹された樹齢の高い区画で、小粒で良質なブドウが収穫できます。良く熟したタンニンと凝縮した果実味が特徴的なワインです。

Gevrey Chambertin Vieilles Vignes 750ml

ジュヴレ・シャンベルタン・ヴィエイユ・ヴィーニュ 赤・フルボディ

所有する村名区画の中で、特に優れた古樹の区画のみをブレンドしています。グリヨット・シャンベルタンに隣接した区画など、いずれも1級畑にも引けをとらない優良区画で、赤い果実味あふれるジューシーな味わいです。

Chambolle Musigny 1er Cru Les Baudes 750ml

シャンボール・ミュジニー・プルミエ・クリュ・レ・ボード 赤・フルボディ

特級畑ボンヌ・マールの直ぐ下に位置する一級畑です。根強いファンが多いですが、なかなか手に入らない希少なシャンボール・ミュジニー。同ドメーヌのモレ・サン・ドニと比較してもより女性的な味わいです。

Morey Saint Denis 1er Cru Les Millandes 750ml

モレ・サン・ドニ・プルミエ・クリュ・レ・ミランド 赤・フルボディ

モレ・サン・ドニ村の東側、グラン・クリュ街道と国道74号線の間に位置する一級畑です。クリスチャン・セラファンが1996年に購入しました。セラファンらしい濃密でしっかりとしたワインに仕上がります。

DOMAINE BOUARD-BONNEFOY

ドメーヌ・ブアール・ボンヌフォワ



当主 ファブリス・ブアール

労を惜まない真面目なワイン造り。収穫年の変化を楽しめる小さなドメーヌ

元軍人という異色の経歴を持つ当主ファブリス・ブアール。妻カリーヌの両親は、長年ピュリニー・モンラッシェとサン・トールバンでブドウ栽培を行っていました。2006年に2haの畑を手に入れてドメーヌを立ち上げ、昔ながらの伝統的手法を重んじたワイン造りを始めました。畑では持続可能な農業を目指し、農薬は使いません。今では希少な“古き良きブルゴーニュ”を踏襲した造り手です。白が中心の産地ですが、彼らの造るシャサーニュ・モンラッシェの赤は秀逸。ファブリスのワイン造りの高い技術は他の造り手からの信頼も厚く、有名ドメーヌの畑(特級畑ル・モンラッシェ)の栽培と管理も任されています。

JEAN-MARC PILLOT

ジャン・マルク・ピヨ



(左) 5代目アントナン、(右) 4代目ジャン・マルク・ピヨ

4世紀続くシャサーニュの名門ピヨ一族

1858年に創設されたドメーヌ・ピヨの流れを組む造り手です。現在はピヨ家の名を冠する3つのドメーヌが、シャサーニュ・モンラッシェ村を拠点として、それぞれ世界にその名を馳せていますが、「ジャン・マルク・ピヨ」は、ドメーヌ・ピヨの2代目アルフォンスの息子ジャンが設立したジャン・ピヨ・エ・フィスの流れを組んでいます。以前はワインの販売先は少なく、大部分のブドウはネゴシアンへと販売していましたが、その後1999年に自社元詰め100%となりました。現在は5代目アントナンが中心となり、父ジャン・マルクと共に醸造を行っています。白が中心の産地ながら、「ジャン・マルク・ピヨ」は赤の名手としても高い評価を得ています。

Chassagne Montrachet 1er Cru Morgot Les Petits Clos Blanc 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・モルジョ・レ・プティ・クロ・ブラン 白・辛口
ブルミエ・クリュ・レ・プティ・クロと呼ばれる優良な区画をドメーヌでは所有しています。1957年に植えられた古いブドウの樹で、余韻が長く、トースト、フレッシュパターの香りを感じます。

Chassagne Montrachet Blanc 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン 白・辛口
ボンヌフォワの代表作です。幾つかの1級畑もブレンドしますので複雑性が増しながらも力強さが際立って、いつでも楽しめる逸品です。

Bourgogne Chardonnay 750ml

ブルゴーニュ・シャルドネ 白・辛口
シャサーニュ・モンラッシェ村のブドウを主体とした贅沢なブルゴーニュ・シャルドネです。AOCサン・トールバン区画のブドウも一部使用しています。

Bourgogne Aligote 750ml

ブルゴーニュ・アリゴテ 白・辛口
ボンヌフォワのアリゴテは質が高く、常連客から高い人気を得ています。カクテルに使用される様な酸味の強いアリゴテではなく、存在感と「旨味」のあるアリゴテです。

Chassagne Montrachet 1er Cru La Maltroie Rouge 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・ラ・マルトロー・ルージュ 赤・フルボディ
シャサーニュ・モンラッシェでモルジョと並び著名な1級畑。

Chassagne Montrachet V. V. Rouge 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ 赤・フルボディ
1963年、1970年、1975年に植えられた古樹のブドウを使用しています。ややすパイシーな香りと程良い酸味の乗ったブラックチェリーを連想させるワインです。

Chassagne Montrachet Blanc 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ブラン 白・辛口
シャサーニュ・モンラッシェ村の複数区画のブドウを使用し仕上げています。全房のままプレス。天然酵母を使用し木樽(新樽率25%)で発酵。

Rully La Cree Blanc 750ml

リュリュ・ラ・クレ・ブラン 白・辛口
AOC南部に位置し、1級畑と隣接した区画。真東向きで日当たりが良い。平均樹齢約25年。全房のままプレス後、木樽(新樽率20%)で発酵。

Chassagne Montrachet 1er Cru Les Vergers Blanc 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・レ・ヴェルジェ・ブラン 白・辛口
サン・トールバン寄りの東向き斜面の区画。表土が浅くシャルドネの栽培に適しています。平均樹齢80年の古樹区画。全房のままプレス。

Chassagne Montrachet 1er Cru Clos Saint Jean Rouge 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・クロ・サン・ジャン・ルージュ 赤・フルボディ
クロ(石垣)で囲まれた特別区画。以前は旧ベネディクト派の尼僧院が所有していました。表土が浅く赤に適しており、樹齢100年のピノ・ノワールが植えられています。

Chassagne Montrachet Vieilles Vignes Rouge 750ml

シャサーニュ・モンラッシェ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ 赤・フルボディ
シャサーニュ・モンラッシェ村の複数区画のブドウを使用し仕上げています。平均樹齢60年の古樹。

Bourgogne Rouge 750ml

ブルゴーニュ・ルージュ 赤・フルボディ
シャサーニュ・モンラッシェ村及びサントネイ村のブドウを使用。100%除梗。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。

DOMAINE MOINGEON ANDRÉ ET FILS

ドメヌ・モワンジョン・アンドレ・エ・フィス



歴史あるブドウ栽培農家が、毎年少量だけ元詰めワインをリリース

ドメヌ・モワンジョンは、コート・ド・ボース、サン・トーバン村のドメヌです。1世紀以上に渡りサン・トーバンを中心に、ピュリニー・モンラッシェやシャサーニュ・モンラッシェにも畑を所有しています。一部の畑は150年以上前から父から子へと代々受け継がれてきました。1983年に現当主ミシェルが、弟のジェラルドと一緒に「ドメヌ・アンドレ・モワンジョン・エ・フィス」を設立。ドメヌでの元詰め販売を開始すると共に畑も拡大していきました。現在10ha程を自社所有しており、年間約27,000本を生産しています。

2009年にはミシエルの息子フローランがドメヌへ加わり、2011年以降はフローランが全ての醸造を担当しています。彼は最新の技術を積極的に取り入れただけでなく、栽培・醸造手法も進歩させています。畑では除草剤の使用を中止しました。また、発酵時は天然酵母を使用し、果実味が主体でピュアな味わいのワインに仕上げられています。

Puligny Montrachet 1er Cru La Garenne Blanc 750ml
ピュリニー・モンラッシェ・ブルミエ・クリュ・ラ・ガレンヌ・ブラン 白・辛口

南東向きの理想的な斜面に位置する1級畑。良質のミネラルとエレガントな酸味が味わいを引き締め、優雅に口中に広がります。



Puligny Montrachet Le Trezin Blanc 750ml
ピュリニー・モンラッシェ・ル・トレザン・ブラン 白・辛口

ピュリニーの丘の最上部に位置し、両側を1級畑に挟まれた優良区画。樹齢60年。柔和な果実味と酸味のバランスが素晴らしい。

Saint Aubin 1er Cru V. V. Rouge 750ml

サン・トバン・ブルミエ・クリュ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ジュ 赤・フルボディ
サン・トバンの複数の1級畑のブドウです。多様なテロワールで育つブドウを使う事により、複雑でエレガントなワインが出来上がります。

DOMAINE GUERRIN ET FILS

ドメヌ・ゲラン・エ・フィス



4代目 バスティアン・ゲラン



プイ・フュイッセ最良畑

「シュル・ラ・ロッシュ」(2020年1級昇格)を所有

ソリュトレとヴェルジッソンの二つの岩山の間に位置するドメヌ・ゲランは1926年に創設されました。現在4代目のバスティアンが父と共にワイン造りに心血を注いでいます。厳しく切り立つ岩山近くのこの区域は地質学的にも大変古い土壌で、畑からは古代海洋生物の化石が見つかります。ゲランでは3つのアペラシオンに35の異なるパーセル(区画)の畑を所持していますが、これらをすべて別々に摘み取り、それぞれの畑の特徴を熟慮した上で醸造・ブレンドを行います。

彼らは、冬寒く夏暑いこの土地のワイン造りで重要なのは一粒一粒のブドウの実をじっくり観察し適時対処する事だと考えています。特にピオ、ピオディナミの認定をめざしてはいませんが、環境に配慮した農法を用い、当然、除草剤や防虫剤の類は一切使用していません。ヴェルジッソンのミネラル溢れるすばらしい土壌の要素をたっぷりと反映したワインです。

Pouilly Fuisse 1er Cru Sur La Roche 750ml

プイ・フュイッセ・ブルミエ・クリュ・シュル・ラ・ロッシュ 白・辛口
50アール(4,000本)の畑で、すべて南東向きの斜面。水はけも良く、土壌から由来する鉱物的な味わいがこのワインの魅力です。骨格のあるミネラル分が素晴らしいフィネスを表現しています。

Pouilly Fuisse Vieilles Vignes 750ml

プイ・フュイッセ・ヴィエイユ・ヴィーニュ 白・辛口
全て南南西向きの畑です。樹齢40年以上の古樹から収穫されます。白い花や果肉が黄色い果実(黄桃など)の風味、フレッシュな味わいが印象的です。

Saint Veran Le Clos Vessat 750ml

サン・ヴェラン・ル・クロ・ヴェッサ 白・辛口
平均樹齢40年のブドウで収穫はすべて手作業で行います。ヴェルジッソンのテロワールは酸とミネラルのバランスが良く、かつ食事にも合う飲みやすいワインを生み出します。

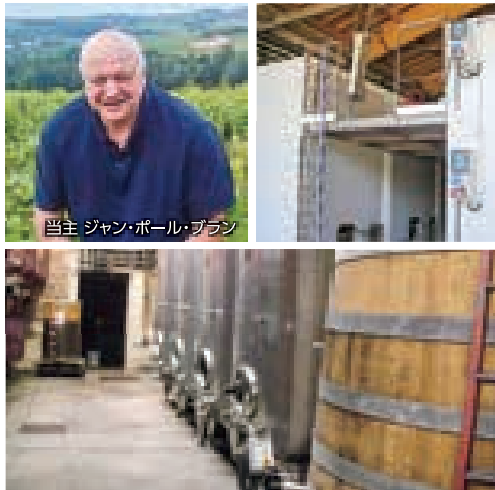
Coteaux Bourguignons la Citadelle Blanc 750ml

コトール・ブルギニョン・ラ・シタデル・ブラン 白・辛口
サン・ヴェランと同じ地区にある「ラ・シタデル」区画。天然酵母でゆっくりと発酵を行い、その後9ヶ月ステンレスタンクで熟成します。洋梨やプラムなどややエキゾチックな凝縮したアロマ。丸みのある口当たりの良い酸は、アペリティフにピッタリです。



DOMAINE DES TERRES DORÉES

ドメーヌ・デ・テール・ドレー



当主 ジャン・ポール・ブラン

ボージョレを代表する孤高の天才醸造家

ジャン・ポール・ブランはボージョレ最南部のシャルネイ村を本拠地として、1970年代から独自の哲学でボージョレワインを造り続けている、異色の生産者です。

彼のワインのスタイルは、80・90年代にもはやされた“フルーティーで軽い口当たり”の一般的ボージョレとは全く異なります。可能な限り収穫量を減らし、良質のブドウのみを収穫。醸造時にはボージョレ特有のマセラシオン・セミ・カルボニック製法を行わず、ブルゴーニュの伝統的醸造法で仕上げます。彼が理想とするのは、軽く華やかなボージョレではなく、あくまでも良質のブルゴーニュワインだからです。

ERIC TEXIER

エリック・テキシエ



当主 テキシエ夫妻

長年使用している木樽が並ぶ樽熟庫

リヨン北部のシャルネイ村にある醸造所

北ローヌ最小栽培地「ブレゼム」を中心にテロワールを重視した“ナチュラルワイン”を90年代から造り続けている生産者

テキシエのワイン造りの礎となっているのは、ナチュラルワインの提唱者ジュール・ショヴェ博士(1907~1989)の理念で、「私にとって“ナチュラルワイン”とは伝統的手法に回帰したワイン」。この第1世代である事を誇りにしています(昔からのワイン造りこそがナチュラルワインであり、栽培・醸造ともに伝統的手法に回帰)。

所有畑は北ローヌで最も南に位置する栽培地域の「ブレゼム」。冬には雪が積もる丘陵地のすぐ下の石灰質土壌で、アルプス山脈の影響を受けるため冷涼な気候です。先人たちの自然を重視した農業、



FRV 100 Rose

750ml

エフェルヴェサン・ロゼ 泡・ロゼ・やや甘口

ガメイベースのスパークリングワインは、アルコール度がわずかに7.5%(年によっては8.5%)。ジューシーそのものです。赤い小さな果実を連想させ、糖分が心地よい微発泡のスイートなワインです。



Morgon Cote du Py - Javerniere

750ml

モルゴン・コート・デュ・ピイ・ジャヴェルニエール 赤・ミディアムボディ

クリュ・ボージョレ、モルゴンの著名畑「コート・デュ・ピイ」。その中でもグラン・クリュと讃えられる斜面のふもととの区画です。力強く、美しい骨格を備えた偉大なガメイをお楽しみ下さい。



Fleurie

750ml

フルーリー 赤・ミディアムボディ

他の造り手に比べて、鉱物的で純粋な仕上がりが魅力的なクリュ・ボージョレ。複雑さとエレガントさを兼ね備え、ベリー系果実が心地よく口中に広がります。



Beaujolais Classic Blanc

750ml

ボージョレ・クラシック・ブラン 白・辛口

ボージョレ全体の2~5%の白は、木樽を使わずタンクで醸造。混じり気のない清涼感が特徴です。優しくシャープな味わいです。



Beaujolais L'Ancien

750ml

ボージョレ・ランシアン 赤・ミディアムボディ

正統派ブルゴーニュワインのようにゆっくり発酵、熟成。フレッシュさが残るエレガントな味わい。ガメイをブルゴーニュ製法で造った旨味が凝縮した看板ワインです。

農法に影響を受け、なるべく耕作をせず生態を尊重したワイン造りを実践しています。

テキシエは近年のナチュラルワインの流行に左右される事なく、あくまでテロワールの表現にこだわった品質重視のワインを造り続けています。



Chateauneuf du Pape V.V. Blanc

750ml

シャトーヌフ・デュ・パプ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ブラン 白・辛口

クレレットとプール・ブーランから醸し出される長熟なワインです。若いうちはハツラツとした酸と果物の味わいがいっぱいです。熟成すると蜂蜜やネクタリンの香りが楽しめます。

Chateauneuf du Pape V.V. Rouge

750ml

シャトーヌフ・デュ・パプ・ヴィエイユ・ヴィーニュ・ルージュ 赤・フルボディ

1904年に植えられたグルナッシュとムールヴェードルを使用。他のシャトーヌフ・デュ・パプとの違いはきめ細かいタンニンとギョツと締まった骨格でしょう。直線的な香りは肉料理に最適です。



Cotes du Rhone Adele Blanc

750ml

コート・デュ・ローヌ・アデル・ブラン 白・辛口

コート・デュ・ローヌの地域性を活かした飲みやすい白。アペリティフに。また、サラダやアスパラガスとの相性が良いです。



Cotes du Rhone Chat Fou Rouge

750ml

コート・デュ・ローヌ・シャ・フールージュ 赤・ミディアムボディ

難しさを除外し親しみやすいワインを目指し、一部に白ブドウを使用しバランスを得ています。BBQや肉のロティ、チーズと共に。

DOMAINE DES REMIZIÈRES

ドメーヌ・デ・ルミジエール



醸造長 エミリー・デムール

エルミタージュのスペシャリスト。緻密な醸造と熟成によるワイン

ルミジエールは3世代続く家族経営のワイナリーです。父の代の1973年から元詰めになり、現在35haとブドウ畑を拡張し、同時に醸造設備も整備してきました。ドメーヌは、クローズ・エルミタージュ赤と白、エルミタージュ赤と白、サン・ジョセフ赤のみ、そして少しのヴァン・ド・ベイを生産しています。2005年には娘のエミリーがディジョン大学での勉強を終えドメーヌに加わり、現在は醸造長として全ての醸造を担当しています。大学で国家醸造士資格を取得したエミリーは、経験と理論に基づいた緻密なワイン造りに取り組み、その技術は高い評価を得ています。また弟のクリストフも醸造学校を卒業しドメーヌへ戻り、主に栽培を担当しています。

DOMAINE ROCHE

ドメーヌ・ロッシュ



当主 ロマン・ロッシュ

品質が認められ2016年に誕生した新AOC“ケランヌ”の若手生産者

17世紀初頭、祖先ビスカールがこの地で優良区画を選びながら段階的に12haにおよぶブドウを植えました。1929年ケランヌに共同組合を設立。祖先が残してくれた土地や自然に対する情熱を持ち続けていくという考え方は非常に重要で、「全てはブドウ畑から」がドメーヌの家訓です。また、自然環境を守り土壌と植物のバランスを保つ為、区画ごとにすべてを手作業で行っています。「その年のブドウ次第でワイン造りは決まるので、小容量のタンクで区画・品種ごとに分けて醸造します。それにより異なるテロワールとそのヴィンテージを表現出来ます。」個性とバランスを兼ね備えたワインが、自社畑の多様なテロワールから造られています。

Hermitage Cuvee Emilie Blanc 750ml

エルミタージュ・キュヴェ・エミリー・ブラン 白・辛口

ブドウは南に面した丘陵地帯の樹齢25~30年の樹から収穫されます。全て手摘みで、醸造・熟成共に伝統的な手法です。特徴ある花の香り、なめらかな酸と余韻の長さが際立ちます。



Hermitage Cuvee Emilie Rouge 750ml

エルミタージュ・キュヴェ・エミリー・ルージュ 赤・フルボディ

ローヌ地方を代表するこのワインは、樹齢40年のシラーで造られます。カシスやフランポワズなどベリー系の香りに加え、シラー特有のスパイス香が特徴です。芳醇でタンニンがなめらか、バランスが良く長期保存に耐える骨格を備えています。



Crozes Hermitage Cuvee Particuliere Blanc 750ml

クローズ・エルミタージュ・キュヴェ・パルティキュリエール・ブラン 白・辛口

ブドウは南に面した丘陵地帯の樹齢25~30年の樹から収穫されます。全て手摘みで、醸造・熟成共に伝統的な手法です。品種はマルサンヌで、特徴ある花の香り、なめらかな酸と余韻の長さが際立ちます。

Crozes Hermitage Rouge 750ml

クローズ・エルミタージュ・ルージュ 赤・フルボディ

平均樹齢20~25年のシラーで造ります。醸造過程でシラーの特徴である力強さ、熟成過程で白コショウのようなスパイスさが十分に抽出され、柔らかでコクのあるワインに仕上がります。

Cairanne La Bousquette Rouge 750ml

ケランヌ・ラ・ブスケット・ルージュ 赤・フルボディ

標高300メートルの高地に植えられたブドウで、フィロキセラの被害直後に植えられた樹齢120年のカリニャンとグルナッシュを使用します。黒い果実のニュアンスと甘草のアロマを持つ芳醇なワインです。



Cairanne Rouge 750ml

ケランヌ・ルージュ 赤・フルボディ

ブドウは平均樹齢50年で適度な酸とやや鉱物的なニュアンスが特徴です。AOCケランヌ独特のスパイスな香りとブドウ品種(グルナッシュ、シラー)特有の黒い果実の香りがエレガントなワインです。



Cotes du Rhone Rouge 750ml

コート・デュ・ローヌ・ルージュ 赤・フルボディ

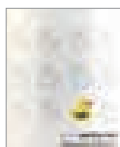
平均樹齢40年に及ぶケランヌのブドウ畑。ブドウはグルナッシュ、シラー、カリニャンのブレンドです。天然酵母による自然発酵。花の香りとフルーティーで軽いニュアンスのワインを目指しています。



Le Vilain Petit Canard Blanc 750ml

ル・ヴィラン・プティ・カナール・ブラン 白・辛口

2016年に黒系品種から改植した自社畑のブドウを使用。グルナッシュ・グリが持つフレッシュさが全体にバランスを与えています。ワイン名は「みにくいアヒルの子」。



ANDRE BONNOT

アンドレ・ボンノ



3代目ティエリー(中央)と4代目ダミアン(右)とリチャード(左)

「伝統的手法」と「現代技術」の両方を尊重

1936年ジュラのサン・ロタンにグザヴィエ・ボンノが設立した家族経営のメゾンです。1952年からは息子のアンドレ・ボンノが受け継ぎメゾンを大きく発展させました。現在は3代目当主のティエリーが、4代目となるダミアンとリチャード兄弟にメゾンを継承しているところ。ボンノ家がモットーとしているのは、ワイン造りの伝統を守ると同時に起業家精神をもって仕事に取り組む事です。長年ジュラでワインを造り続けてきた彼らは、その地域に根付いた伝統を守る事の重要性を知っています。一方で、ネゴシアンでもある彼らは、進化する技術や新しい手法も積極的に取り

入れています。「伝統的手法」と「現代技術」の両面を尊重しより高い品質のワインを造るべく、家族で挑戦を続けています。



Cremant du Jura Blanc 750ml

クレマン・デュ・ジュラ・ブラン 白・泡・辛口

シャルドネのみを使用し、伝統的な瓶内二次発酵で仕上げられたクレマンです。最低でも12ヶ月間、瓶内で澱と共に熟成を行っています。

L'etoile Chardonnay 750ml

レトワール・シャルドネ 白・辛口

ステンレスタンクでアルコール発酵及びマロラクティック発酵。その後、木樽で補酒をせずに、表面を酵母の膜で覆った状態で18ヶ月熟成させています。

Cotes du Jura Tradition 750ml

コート・デュ・ジュラ・トラディション 白・辛口

品種ごとにステンレスタンクでアルコール発酵及びマロラクティック発酵を行う。その後、木樽に移し補酒を行わず、表面を酵母の膜で覆った状態で24ヶ月熟成。ステンレスタンク内でブレンド後に瓶詰め。



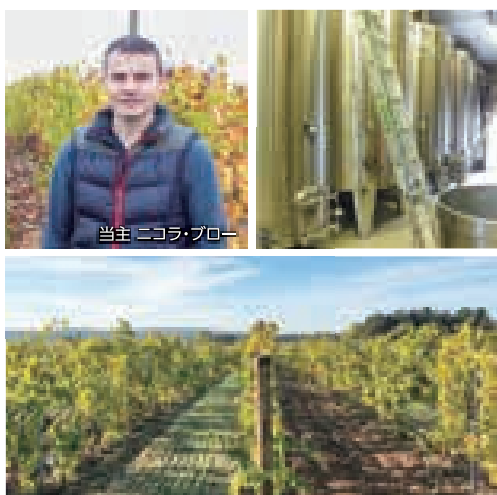
Vin Jaune 750ml

ヴァン・ジョーヌ 白・辛口

タンク内でアルコール発酵及びマロラクティック発酵。翌年の春から60ヶ月以上、木樽の中で補酒をせずに、樽の中のワインの表面を酵母の膜で覆った状態で60ヶ月以上熟成させた、特別なワイン。

DOMAINE DE TERREBRUNE

ドメーヌ・ド・テールブリュヌ



当主 ニコラ・ブロー

近代的な設備で、テロワールを見事に表現する模範的なドメーヌ

テールブリュヌのブドウ畑は、森林の美しいブリザックと呼ばれる肥沃なロワール渓谷の南に位置しています。穏やかな丘陵地帯と谷間に位置し、アンジュ地域の微細な気候に育まれブドウは健やかに成長します。

ドメーヌは1986年に創設され、経験豊富なニコラとそのスタッフによって維持管理されています。ワイン造りでは栽培から醸造に至るまで、自然と共存し環境を保存するために特別な

注意を払っています。醸造では最新の高度に開発された技術を活用し、品質管理と環境保全が最優先事項です。これまで最も洗練された技術に投資しましたが、同時に手作りのロワール渓谷のワインの伝統を残しています。ワイン造りはとても近代化されていますが、個人的な感性を失っていません。情報技術と最新の機械、最新のソフトウェアを利用することで、最初から最後まで完璧な状態を保ち、日々努力を惜しみません。



Cremant de Loire 750ml

クレマン・ド・ロワール 泡・白・辛口

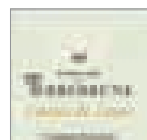
収穫は手作業で行い、天然酵母で発酵。ワインはボトル内で二次発酵を行い、少なくとも1年間瓶内熟成。シュナン・ブラン及びシャルドネが主体で辛口ながらブドウ本来の味を感じ、食前酒に最適です。



Anjou Rouge 750ml

アンジュ・ルージュ 赤・ミディアムボディ

平均樹齢25年のブドウから造られます。カベルネ・フラン、カベルネ・ソーヴィニオンをブレンドする事で、通常のロワール川流域の他の赤ワインより骨格がしっかりとしたワインに仕上がります。



Coteaux du Layon 750ml

コトー・デュ・レイヨン 白・甘口

レイヨン川から湧き上がる霧露により貴腐菌が発生し特別なブドウが育ちます。現地では「ピノー・ド・ラ・ロワール」と呼ばれるシュナン・ブランで、フルーティで花の様なアロマに溢れた甘口ワインです。

LES VIGNERONS PARISIENS

レ・ヴィニュロン・パリジャン



生粋のパリっ子が、パリの市街地マレ地区でワインを造る喜び

マチューはパリ生まれパリ育ち。父がワイン関係の仕事をしており、常に将来はワインを造りたいと思っていました。地方でのワイン造りも考えましたが、最終的に生まれ育ったパリで素晴らしいワインを造る決心をしました。マチューはまず造りたいワインのコンセプトを決め、そのコンセプトに適するブドウ畑をコンサルタントしている造り手をパートナーに選びました。

パリ人はフランスで最もワインを飲んでいますが、パリでは

ワインが造られていません。しかし、1950、60年代にはベルシー地区に醸造所があり、当時はセーヌ川で樽を運んでワインをブレンドし塩詰していたようです。この歴史を基にして現代のパリでワイン醸造を始めました。ブドウはコート・デュ・ローヌで収穫され、細心の注意でフレッシュさを保ったまま醸造所へ運ばれます。

テロワールと品種の本質、品質、雰囲気など、全てを尊重したワイン造りで注目を集めるアーバン(都市型)ワイナリーです。



Les Poulbots Blanc 750ml
レ・プールボ・ブラン 白・辛口

コート・デュ・ローヌの契約農家のブドウを使用。全房のままプレス。ステンレスタンクでダブルパージュ後に発酵。そのまま良質の澱と共に熟成。果実の純粋な味わい、フレッシュさを保つ為に、パートナーージュは行わない。

Le Petit Parisien Rose 750ml
ル・プティ・パリジャン・ロゼ ロゼ・辛口

白と同様コート・デュ・ローヌの契約農家のブドウを使用し、醸造後は良質の澱と共に熟成させます。サンソーの力強さに加え、グルナッシュの酸で上質な味わいのロゼに仕上がります。

Les Poulbots Rouge 750ml
レ・プールボ・ルージュ 赤・フルボディ

コート・デュ・ローヌの契約農家のブドウを使用。除梗後、ステンレスタンクで12日間かけて発酵。果実味を残す為に26℃を超えないように管理する。その間は軽いモンターージュを行うのみ。そのまま澱と共に熟成。翌年3月にボトリング。

CHATEAU D'ORIGNAC

シャトー・ドオリニャック



コニャック造りの伝統と熟成の技で、他と一線を画す味わい

ピノ・デ・シャラントには様々なタイプがありますが、ドオリニャック家ではワイン(メルロー、カベルネ・ソーヴィニオン)の発酵中に自家製コニャックを混入、発酵を中断させて(アルコール度数:18%)果実の甘さを保ったヴァン・ド・リキュールに仕上げています。フランスの法律では樽熟成を最低1年要しますが、シャトー・ドオリニャックでは最低5年樽熟成させています。

このシャトーの歴史は古く、サントの図書館で発見された文献の記録に1564年“Orignac”の系譜と説明が載っています。当時の大地主で貴族の名“ジャン・ルフレスティエ”と記載されています。この貴族の系図をたどると1200年までさかのぼる事が出来ます。1900年代になるとブドウ栽培業を営み、そこに「ピノ・デ・シャラント」の名が出てきます。その後コニャックの家系「イヴァン・メイヤー」と彼の娘“エレヌ”がシャトーの伝統を受け継いでいます。



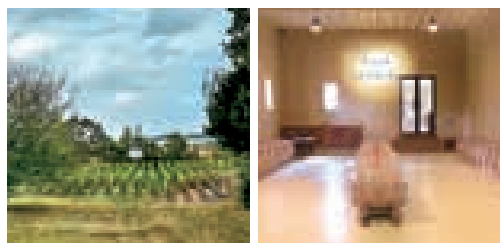
Chateau d'Orignac Pineau des Charentes 750ml
シャトー・ドオリニャック・ピノ・デ・シャラント 甘口

美しい黄金色。ウォールナツや特有の熟成香の豊かな香りがあり、ドライフルーツやローストしたアーモンドを思わせる風味が長く続きます。アペリティフや肉料理の香り付け、食後酒に最適です。

BORDEAUX

VILLA ESTUAIRE

ヴィラ・エステュエール



しなやかなタンニンとスパイスの効いた骨格を持つ 極少量生産のAOCポイヤック

「ヴィラ・エステュエール＝(河口の邸宅)」は、ポイヤック村のジロンド河畔に1880年に建てられた歴史的建造物の名前です。2020年に改築を行い、現在はボルドーを代表するネゴシアンルイ・ヴィアラール社の本社として使用されています。この歴史的

建造物の名前を冠したキュヴェ「ヴィラ・エステュエール」は、極少量(年間11,000本)のみリリースされる特別なワインです。

僅か1.4haの畑はジロンド河に面した南東向きの丘陵地にあります。土壌は粘土と砂利を含み、AOCポイヤックらしいしなやかなタンニンとスパイスの効いた骨格を持つワインに仕上がっています。



Villa Estuaire 750ml
ヴィラ・エステュエール 赤・フルボディ

AOCポイヤック。ジロンド川に面した、砂利を含む粘土土壌の南東向きの畑。手摘みで収穫。天然酵母でアルコール発酵後、マロラクティック発酵。フレンチオーク樽で熟成。深みのあるアロマ。アタックは滑らかな口当たりですが、その後素晴らしい骨格を持つワインへと変化していきます。熟成も可能なワインです。

CHATEAU HAUT SAINT BRICE

シャトー・オー・サン・ブライス



サン・テミリオン の優良区画をブレンドし、 バランスに優れたワイン

シャトー・フィジャック及びシャトー・シュヴァール・ブランに隣接する、シャトー・パ・ドゥ・ランが造るもう一つのワインです。

サン・テミリオンに属する8地区のうち5地区に小区画を所有しており、砂利、粘土砂質、粘土石灰質の3種の異なる土壌で育つブドウを組み合わせ、バランスに優れたワインに仕上げられています。

ブドウ栽培は、剪定・摘芯・摘葉等のキャノピー・マネジメント(樹冠管理)を厳格に行っています。収穫後のブドウは、振動式の選果台と目視で厳しい選果を行い、徹底して良質のブドウのみを使用する事に拘っています。

Chateau Haut Saint Brice 750ml
シャトー・オー・サン・ブライス 赤・フルボディ

AOCサン・テミリオン・グラン・クリュ。サン・テミリオン
の異なる複数区画のブドウを使用。主に土壌は砂利、粘土砂質、粘土石灰質の3種類。収穫後に選果台を使用した厳しい選果の後、温度管理を行いながら、ステンレスタンクで発酵。発酵中はゆっくりとルモンタージュを行う。その後、木樽で約12ヶ月の熟成。果実味豊かで、程良く熟成したエレガントなワイン。



CHATEAU HAUT CAILLOU

シャトー・オー・カイユ



小規模シャトーながら、 ボルドーでいち早く持続可能な ワイン造りに挑戦

ラランド・ド・ポムロールにある所有畑7haの小さなシャトーです。このシャトーは、7世代続くワイン生産者で、現在複数のシャトーを所有するルソー家のローラン・ルソーが2002年より所有しています。

ローラン・ルソーは、ワイン造りの才能が認められ、生産者として複数の賞を受賞しています。また「ブドウの可能性を最大限に尊重する」ことをモットーとしており、ボルドーでいち早く持続可能な農業の導入を進めました。

Chateau Haut Caillou 750ml
シャトー・オー・カイユ 赤・フルボディ

AOCラランド・ド・ポムロール。粘土砂質、砂利、鉄を多く含む粘土質など、複数の土壌で育つブドウを使用。収穫後は温度管理を行いながらステンレスタンクで発酵・熟成。赤・黒系ベリーのアロマ、タンニンは細かく、口内を包み込むように広がります。鹿肉及び鶏肉、チーズ、チョコレートと合わせて。



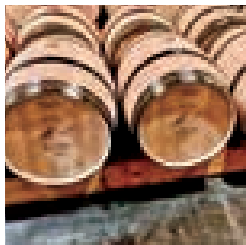
CRUS ARTISANS

クリュ・アルティザン

職人技による、個性溢れる手造りボルドーワイン

2006年よりボルドー格付けとして「クリュ・アルティザン」が認められました。メドック地区で家族経営によりブドウ栽培から醸造・販売まで行う小規模生産者のグループです。

この存在は1868年から記録に残っていますが、しばらく忘れられた存在になっていました。格付けは5年に1度ブラインドによる試飲で見直され、現在は36の生産者が格付けされています。多くは10ha以下の畑の所有者で、自らの手で耕作が可能な範囲の畑で「自分が飲みたいワイン」を造る事にこだわっています。



シャトー・リノ
当主 ヨハン・ジュスト



Chateau Linot

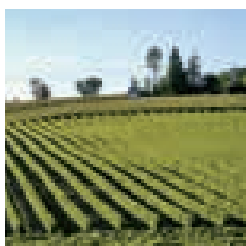
750ml

シャトー・リノ

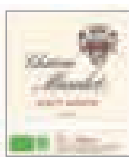
赤・フルボディ

AOCサン・テステフ。シャトー・コス・デス・トゥルネルに隣接する砂利を含む粘土土壌の区画。手摘みで収穫後、厳格な選果。

フレンチオーク樽（新樽率33%）で18ヶ月の熟成。生産量は4,500本のみ。



シャトー・ミカレ
当主 フェデュ兄弟



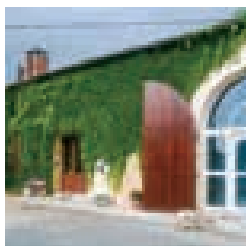
Chateau Micalet

750ml

シャトー・ミカレ

赤・フルボディ

AOCオー・メドック。メドック本来の伝統的なワインに回帰したメルロー主体の赤ワインです。手摘みで収穫後、旧式プレス機で静かに圧搾します。天然酵母のみを使用し時間をかけてゆっくりと発酵させ、フランス産のオーク樽で12ヶ月熟成させます。



シャトー・ガデ・テールフォール
当主 アナハイ



Chateau Gadet Terrefort

750ml

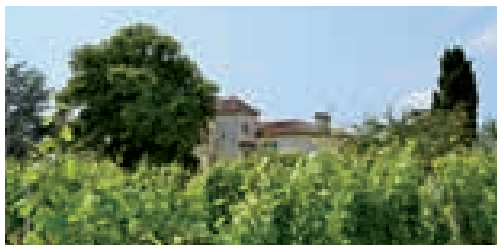
シャトー・ガデ・テールフォール

赤・フルボディ

AOCメドック。メドック地区の西部（砂礫）と東部（粘土石灰）の異なる2区画のブドウを使用。2019年よりビオロジック農法へ転換中。天然酵母を使用しステンレスタンクで発酵。木樽（新樽率20%）で、12ヶ月熟成。滑らかなタンニンと果実味が心地良く、バランスがとれたワイン。

CHATEAU ARGADENS

シャトー・アルガダンス



の一つに位置しており、日当たりと風通しにも恵まれた最良の環境にあります。シシェル家はこのシャトー購入後に、資金、時間、技術の面で多大な投資を行いました。現在では、最良品質のボルドー・シュペリユールとして、世界から高い人気を得ています。

名門 シシェル家が所有する ボルドー・シュペリユール最高峰

ボルドーを代表するネゴシアンで、メドック格付け第3級シャトー・パルメも所有する名門シシェル家。シャトー・アルガダンスは、彼らが2002年より所有するシャトーです。45haの単一畑は、平坦な土地が続くアントル・ドゥ・メール地区では最も小高い丘



Chateau Argadens Blanc

750ml

シャトー・アルガダンス・ブラン

白・辛口

柑橘類や花のアロマにバラの花やパッションフルーツのアロマが絶妙に混ざり合い、さわやかで力強い香りを放ちます。ほのかで爽やかな酸味に支えられている調和の取れた味わいです。

Chateau Argadens Rouge

750ml

シャトー・アルガダンス・ルーージュ

赤・フルボディ

熟した赤い果実、トースト、繊細なスパイスのアロマが感じられます。ソフトでエレガントなタンニンと長い余韻があります。サラダ、白身・赤身肉、チーズなど、さまざまな料理と一緒に楽しむことができます。



MAISON LAPORTE

メゾン・ラポルト

テロワールをボトリング まさにサンセールを代表する歴史ある生産者

1850年からメゾン・ラポルトはサンセールの最高の丘陵に30haの土地を所有しています。メゾンがあるサン・サトゥール村に所有する畑はロワール川を背にし、サンセールの玄関ともいわれる環境で、30haのブドウ畑のうち80%がソーヴィニヨン・ブランで残りがピノ・ノワールです。



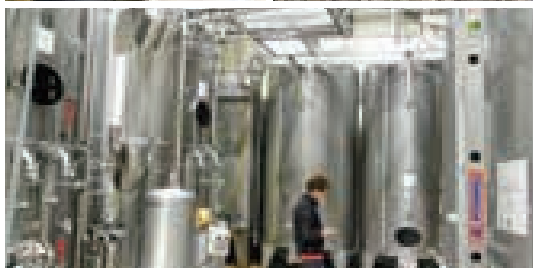
当主 ジャン・マリー・ブルジョワ

1986年よりシャヴィニョールのメゾンであるブルジョワ家がメゾン・ラポルトの実質的オーナーになりました。当時ラポルトの当主であったルネ・ラポルトはブルジョワ家と非常に親しく、両一族は家族同然の付き合いをしていましたが、2010年に引退しました。現在はルネの息子ジャン・ピエール・ラポルトが今でもサン・サトゥール村に住んでメゾンを手伝っています。

ラポルトは有機農法の導入を積極的に行っています。きっかけは1990年にブルジョワ家の本拠地シャヴィニョール村が嵐によって壊滅状態となった事です。大切な畑を守り、次世代に受け継ぐ事の重要性を再確認し、有機農法への転換を決断しました。



(左上) 醸造責任者 セドリック・ブルジョワ (右上) 表土に含まれるシレックス(火打石)
(下) 醸造所内には、大小さまざまなステンレスタングが並んでいる



しかし有機農法の導入は簡単ではありません。まず常に畑を厳密な監視下に置き、気温や雨量の測定を細かく行います。畑での作業もとても手間がかかります。冬の間は畑に雑草を伸ばしますが、3月には畑を耕して雑草を肥料として畑に漉き込むと同時にブドウの樹の足元を高く盛り上げて畝を作ります。5月には畝を崩し草の根などを更に土壌に含ませます。また太陽に向いている側の除葉及び摘果を行う事で、病害を避け完熟したブドウの収穫を目指しています。

これらの農法はブドウ樹を健全に保つと共に周囲の自然環境を保つ事が出来ます。また収穫量を制限する事で、ワインの品質向上にもつながっています。

Sancerre

今では世界的に有名になったソーヴィニヨン・ブランが最も輝くこの土地はロワール川上流に位置し、はつらつとした酸味と豊かなミネラルが特徴。長期熟成に耐える白ワインとしても貴重な存在。



Sancerre Le Grand Rochoy Blanc 750ml

サンセール・ル・グラン・ロショワ・ブラン 白・辛口

ロショワで最も古いブドウの樹で、ブドウが持つエレガントさは個性的です。長期熟成させることに向いているワインです。繊細なアロマを持つグラン・ロショワはそのふくよかさや個性、味わいのバランスで魅了します。

Sancerre Le Rochoy Blanc 750ml

サンセール・ル・ロショワ・ブラン 白・辛口

シレックス土壌(火打ち石)の丘陵、そのテロワールはル・ロショワにはっきりと表現され、複雑かつ壮大なアロマを提供しています。デリケートで存在感のあるミネラルは、このワインをエレガントで特別なものになっています。

Sancerre Blanc La Comtesse 750ml

サンセール・ブラン・ラ・コンテス 白・辛口

サンセール唯一の秀逸畑「モン・ダネ」は、シャブリ・グラン・クリュと同質のキンメリジャン土壌の丘で南向きの急斜面、白い花や果実の風味に溢れ、口中にふくらみを持って広がります。シレックス土壌とはまた異なる個性を持つサンセールです。

Sancerre Les Grandmontains Blanc 750ml

サンセール・レ・グランモンタン・ブラン 白・辛口

サンセールのソーヴィニヨン・ブランの真髄です。完熟フルーツ、例えばマンゴーのようなトロピカルフルーツのニュアンスもあり、バランスが良いワインです。肉づき丸くピロードやシルクのようななめらかさがあり、余韻は長くエレガントです。



Sancerre Les Grandmontains Rouge 750ml

サンセール・レ・グランモンタン・ルージュ 赤・フルボディ

パープル色の色彩、しなやかでシルキーなタンニン、やわらかな味わいと深さはピノ・ノワールへのオマージュです。赤い実の果実(チェリーやラズベリー)のアロマとなめらかなフレッシュ感、繊細なタンニンがエレガントさを与えています。



Pouilly Fume

サンセールの対岸に位置し、土壌が異なりシレックス(火打ち石)が多いため、燻したような芳香がブドウに独特の風味を与えます。ワイン愛好家好みのワインです。

Pouilly Fume La Vigne de Beaussoppet Blanc 750ml
プイ・フメ・ラ・ヴィーニユド・ボソペ・ブラン 白・辛口

石灰岩のミネラルとアロマを感じ、まさにシレックス“火打ち石”のワインです。第一印象は軽いアタックですが、燻熟成で徐々に円熟味加わり、パニラやアカシアなどの複雑なアロマと燻した(フメ)香りを生み出します。

Pouilly Fume Les Duchesses Blanc 750ml
プイ・フメ・レ・デュセス・ブラン 白・辛口

石灰岩のミネラルとアロマが全面に出た、まさに“火打ち石”のワイン。熟成により、フレッシュな味わいと果実の甘みに加え燻し香(フメ香)も生まれます。



Le Bouquet

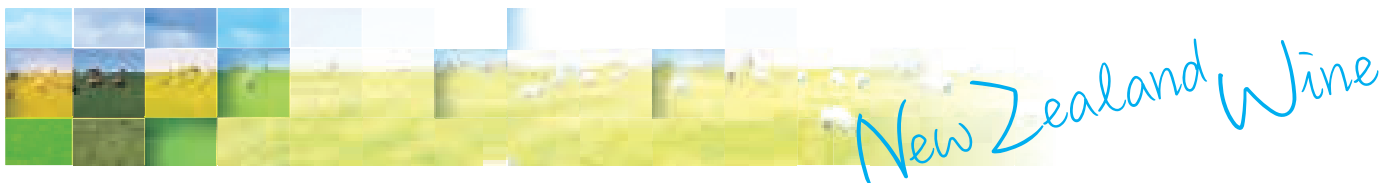
ル・ブーケはその名の通り花束をイメージしたワインです。ラポルトの伝統と技術で造り上げた親しみやすい白ワインと赤ワインです。

Le Bouquet Sauvignon Blanc 750ml
ル・ブーケ・ソーヴィニヨン・ブラン 白・辛口

新鮮でアロマティックなソーヴィニヨン・ブランです。ロワール丘陵の全ての美しさを表した、フローラルでフルーティーな仕上がりに。まさに「ブーケ」という名にふさわしい白い花の香りと果実味満載のワインです。

Le Bouquet Cabernet Franc 750ml
ル・ブーケ・カベルネ・フラン 赤・ミディアムボディ

チャーミングで赤い果実を連想させるワインです。カベルネ・フランはこの地の代表的な黒ブドウで、熟すとイチゴやチェリーの香りに若干のスパイスさが表れます。新鮮さもこのワインの特徴で、控えめながらもエレガントでフルーティーなワインです。



LAPORTE -New Zealand-

手付かずの土地を開墾して、オーガニックワイン造りに挑戦

サンセールのトップ生産者ジャン・マリー・ブルジョワ氏とそのチームがニュージーランドで手掛ける「シャペル・ピーク」と「フュージョナル」。ソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールの新たな可能性を求め、10年以上かけて見出したマールボロ地区でサンセールのワイン造り同様、それぞれのテロワールを活かしたワイン造りを行っています。シャペル・ピークはサンセール伝統の品種と技の結晶で、北部マールボロ地区の特徴を最大限に生かし、フュージョナルは若樹を選別して親しみやすい味わいに仕上げられています。



Chapel Peak

フランス伝統品種のソーヴィニヨン・ブランとピノ・ノワールはラポルトにより厳選され、良質なブドウから織りなすハーモニーはエレガントです。

Chapel Peak Sauvignon Blanc 750ml
シャペル・ピーク・ソーヴィニヨン・ブラン 白・辛口

上質なミネラルとフルーツのニュアンス。ソーヴィニヨン・ブランの特徴が良く表現できています。香りはパッションフルーツとグアバ、グレープフルーツの際立った風味や完熟のパイナップルを思わせます。

Chapel Peak Pinot Noir 750ml
シャペル・ピーク・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

小さな赤い果実は最高のハーモニーを奏でてます。この畑はマールボロ地区の中心の丘に位置し、寒暖差が多い類まれなるテロワールです。カカオやスパイス、完熟した赤い実の果実のアロマが完璧なバランスを保っています。



Fusional

同じ区画の若樹から、フレッシュさと芳香が口の中に広がる心地よい新鮮さと熟した果実を連想させるワインに仕上げられています。

Fusional Sauvignon Blanc 750ml
フュージョナル・ソーヴィニヨン・ブラン 白・辛口

ソーヴィニヨン・ブランの若樹から収穫された自社畑のブドウから造られます。ブドウはフレッシュなまま発酵させ、美しく壮麗なアロマが発生します。その後、細かな漉しの上に置かれる為、円熟さを醸し出します。

Fusional Pinot Noir 750ml
フュージョナル・ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ

自社畑のブドウのみを使用し、収量を落とし成熟度が頂点に達した果実のみを選び分け醸造します。ピノ・ノワールの芳香とピュアな果実味を大切に、複雑さと味わい深さを実現しています。

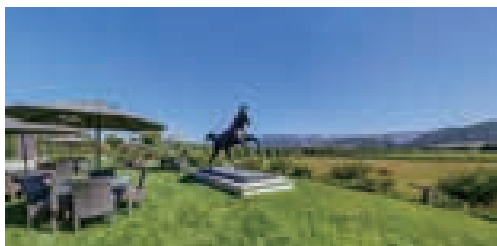
CALIFORNIA

STONESTREET

ストーンストリート



当主 クリストファー・ジャクソンと妻 アリエル



アレキサンダー・ヴァレーを見下ろす山の斜面 冷涼で緊張感のあるワイン

1995年にジェス・ストーンストリート・ジャクソンと妻バーバラ・バンキーが設立したストーンストリート・エステート・ヴィンヤーズ。「カリフォルニアのワイン造りの限界に挑戦する」というジャクソン・ファミリーの1つの物語です。

畑はソノマ・カウンティのアレキサンダー・ヴァレーAVAの東側高

地に位置します。標高は120m～730mまでと起伏に富み、敷地は5,500エーカーの広さです。20の異なる土壌と20の異なる気候条件があり、区画は290に分け管理され、台木、品種、クローン、栽培方法などを変えています。実際、畑があるのは全体の約17%のみで、あとは手つかずの自然です。ストーンストリートは森の中にある畑と言えます。継承した息子夫妻はこの土地への理解を深めながら、生態系に負荷をかけずにブドウを育てられる場所だけで行う持続可能なワイン造りで、ソノマという土地が持つポテンシャルの高さを表現すべく探究しています。



Estate Chardonnay

750ml

エステート・シャルドネ

白・辛口

アレキサンダーマウンテンのテロワールを見事に表現しています。キャラメルアップルやパイナップルの香りと仄かな塩分を感じます。リッチでまろやかな味わいが楽しめます。

Estate Cabernet Sauvignon

750ml

エステート・カベルネ・ソーヴィニヨン

赤・フルボディ

ラズベリーやドライフルーツのアロマ、ブラッドオレンジ、スミレ、紅茶、カシス、プラム、チョコレートのフレーバー。味わいはリッチで、余韻が長く、凝縮感があります。

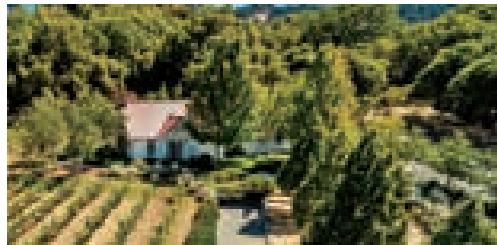
MAGGY HAWK

マギー・ホーク



ワインメーカー
サラ・ヴェストリツヒ

ヴィンヤードマネージャー
マリア・エスピノサ



ピノ・ノワールとテロワールを追求した マイクロクリマ・ワイナリー

世界の銘醸地に40以上のワイナリーを擁する一大ワイングループ、ジャクソン・ファミリー・ワインズが、アンダーソン・ヴァレーにおけるフラッグシップと位置付ける「マギー・ホーク・ヴィンヤード」。1994年にジャクソンの家族経営となり、2000年に植樹しています。

ワイナリーは、地元の人々が「The Deep End(深い終わり)」と呼ぶアンダーソン・ヴァレーの北部、ある種、隔離された地にひっそりと佇んでいます。区画ごとにブレンドしたワインは、低アルコールで酸が高く、アンダーソン・ヴァレーならではの味わいを各々の個性で魅せます。



Skycrest Chardonnay

750ml

スカイクレスト・シャルドネ

白・辛口

ナイトハーヴェスト。黄桃、アプリコット、繊細なエストラゴンの香りが酸味とバランスよく調和しています。

Aflet Pinot Noir

750ml

アフリート・ピノ・ノワール

赤・フルボディ

オレンジの花、ジャスミン、蜂蜜、パッションフルーツ、砂糖漬けのリンゴのアロマ。中盤に感じる仄かな土やブラックペッパーの香りは、発酵時に梗を混ぜたためです。心地良い酸味を感じる、滑らかなシルキーな仕上がります。

Stormin' Pinot Noir

750ml

ストーミン・ピノ・ノワール

赤・フルボディ

ダークチョコレート、ブラックチェリー、トーストした栗、砂糖漬けのジンジャーのアロマ。口に含むとラベンダーやマッシュルームの香り、しっかりとした酸、丸いタンニンを感じます。

ERNEST VINEYARDS

アーネスト・ヴィンヤーズ



トッド・ゴトゥラ、
エリン・ブルックス夫妻

「サイト・スペシフィック」なソノマ・コーストのワイン

アーネスト・ヴィンヤーズは、トッド・ゴトゥラ、エリン・ブルックス夫妻が2012年にソノマ・コーストに設立したワイナリーです。ワイナリー名は、トッドのロールモデルだった祖父の名の「アーネスト」にしました。ラベルの肖像画(右写真)は、プロの芸術家だった祖母が描いた、夫妻の家に飾っている祖父アーネストの肖像画からインスピレーションを得て作成しました。二人のバックグラウンドに在る人々や場所を表現しています。そして、そのような存在は誰もが持つと思っています。

彼らは自分たちのワインを「サイト・スペシフィック」と表現します。芸術作品が特定の場所に帰属する性質を示す用語で、その場所に帰属する作品、あるいはその性質や方法を意味します。アーネスト・ヴィンヤーズは、ソノマ・カウンティの厳選された畑からブドウを調達することに最も熱心に取り組んでいます。トータル約24エーカーの畑、12の異なるテロワール、ブドウ畑の約半分はとても冷涼な気候にあります。彼らのサイト・スペシフィックなワインは、この気候とテロワールの多様性を見事に表現しています。



Sonoma Coast Chardonnay 750ml

ソノマ・コースト シャルドネ 白・辛口
ウエスト・ソノマ・コーストよりやや内陸にある2つの沖積土のブドウ畑がブレンドの核となっています。若樹のOLD WENTEと古樹のClone 4の組合せのバランスでアーネストらしさを表現。228Lのフレンチオーク樽(新樽率33%)で天然酵母発酵。歳と共に9ヶ月熟成(新樽率25%)。軽い濾過をして壺詰め。

Sonoma Coast Pinot Noir 750ml

ソノマ・コースト ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ
2021VTは、ウエスト・ソノマ・コーストのサブリージョンであるオクシデンタル・フリーストーンとペタルマギャップの区画をブレンドし、果実味豊かで美しい色調のワインに仕上げました。天然酵母で、33%の全房発酵。228Lのフレンチオーク樽で8ヶ月熟成(新樽率25%)。軽い濾過後、壺詰め。



EDAPHOS <エダフォス by Ernest>

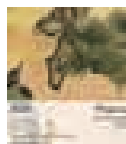
アーネスト・ヴィンヤーズが世に送り出す新ブランド

ギリシャ語の「Edaphos」は、土、土壌、地面を意味し、エダフォスのワイン造りの姿勢をよく表せると思いブランド名にしました。エダフォスのワインは、その場所の産物だからです。

カリフォルニアのユニークな品種に注目し、「単一品種・単一畑」を基本コンセプトに少量のみ生産しています。畑は、ソノマとメンドシーノが中心です。アーネストにとって、このブランドは「ラボラトリー」のような存在で、新しく刺激的なアプローチを取り入れた実験を楽しんでいます。一方で、品質と拘りには自信を持っています。



ワインメーカー兼
ヴィンヤードマネージャー
ジョセフ・ライアン



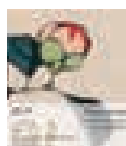
Edaphos Picpoul 750ml

エダフォス・ピクプール 白・辛口
ローダイのプリエ・ヴィンヤードのピクプール。合成物質を使用していない砂質土壌の畑です。自然な酸を維持するために、果皮が柔らかくなり始めた頃に収穫しました。



Edaphos Ossum Epiphanea 750ml

エダフォス・オッサム・エピファネア 赤・ミディアムボディ
メンドシーノ・カウンティの北部、太平洋から僅か16km、標高1,700~2,700ftにあるアルダー・スプリングス・ヴィンヤードのローヌ品種のブレンド。世界中のトレンドの一つとなっている「フィールド・ブレンド」で醸造したワインです。



Edaphos Grenache 750ml

エダフォス・グルナッシュ 赤・ミディアムボディ
ソノマ・ヴァレーの中心部に位置するスティール・プロウ・ヴィンヤードのグルナッシュ。約4.5haのブドウ畑には、シラー、ムールヴェードル、ヴィオニエなどのローヌ品種が植えられていますが、エダフォスのコンセプトを実現するために、グルナッシュのみを使用。



Edaphos Giving Tree Pinot Noir 750ml

エダフォス・ギビング・ツリー・ピノ・ノワール 赤・ミディアムボディ
オレゴン海岸山脈の麓、有名なフリーダム・ヒル・ヴィンヤードから僅か5kmに位置するギビング・ツリー・ヴィンヤードは、比較的冷涼な産地です。定期的な吹風がブドウ樹を冷やし、生育期が長くなる為、果実が良質の酸を保有し、熟成に適したワインができます。

LIQUID FARM

リキッド・ファーム



ワインメーカーのジェームス(左)、CEO ジェフ(右)

カリフォルニア“シャルドネ”のトップ生産者

「すべての偉大なワインはブドウ畑から始まる」という哲学を持つ、サンタ・バーバラの造り手です。“リキッド・ファーム”(農作業から生まれる液体)という名称は、その哲学に対する彼らの強い信念を表しています。彼らが拠点に選んだのは、カリフォルニアで最も冷涼なブドウ産地の一つである“サンタ・リタ・ヒルズ”。サンタ・バーバラに位置し、化石化した古代の海洋生物が堆積した沖積層があり、非常に複雑な地質です。気候、土壌の両面から見ても特別なワイン産地であり、彼らはその一部を担うことに誇りを持っています。また、産地の個性を最もワインに表現出来るのは、新樽を最小限または使用しない“シャルドネ”だと考えています。

White Hill Chardonnay 750ml

ホワイト・ヒル・シャルドネ 白・辛口

サンタ・リタ・ヒルズの畑は古代土壌固有の塩分を感じ、酸度が高く地表が白い区画です。硬質なシャブリーを想わせるミネラルが感じられますが、味わいは華やかで芳香があり、タンジェリン・オレンジ、蜜、ジャズミンのニュアンスが特徴です。



La Hermana Chardonnay 750ml

ラ・ヘルマナ・シャルドネ 白・辛口

サンタ・マリア・ヴァレーの一区画。フレッシュリネン、柑橘の皮を感じさせるミネラル、マジパン、爽やかなハーブ、花の香りが特徴です。ボディが引き締まり、磨き上げられた質感が魅力です。

Rose of Mourvedre 750ml

ロゼ・オブ・ムールヴェードル ロゼ・辛口

樽とステンレスタングの組み合わせで6ヶ月熟成。バラの花びら、濡れた石、茶葉、桃の皮のノーズを感じる骨格のあるロゼ。ブラッドオレンジ、ストロベリー、ミネラルの香りが広がります。



SBC Pinot Noir 750ml

SBC・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

SBCはサンタ・バーバラ・カウンティ(Santa Barbara County)の略、ベルベットのようなタンニンと果実味あふれる味わいです。木いちご、アメリカンチェリー、白檀の香り。なめし革、タバコの葉、土っぽさやローストしたスパイスも感じ、柔らかな心地よい酸が楽しめます。

Radian Vineyard Pinot Noir 750ml

ラディアン・ヴァインヤード・ピノ・ノワール 赤・フルボディ

オープントップのステンレスタングで発酵(10%全房)。発酵中に1日2回パンチングダウン。フレンチオークで15ヶ月熟成(新樽率15%)。ラズベリージャム、チェリー、スパイス、フレッシュハーブ、サッパラスの香り。濃厚な果実味がありながらエレガント。

HALL RANCH

ホール・ランチ



ワインメーカー
アマンド・ゴーター

いpH値は、カリフォルニアの他のブドウ栽培地域にはない象徴的なものです。畑は持続可能な農法で栽培しています。

Hall Ranch Cabernet Sauvignon 750ml

ホール・ランチ・カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ

パソ・ロブレスの日当たりの良い暖かい地区から収穫したカベルネ・ソーヴィニヨンが主体です。ステンレスタングで発酵し、東欧産とアメリカ産オークの組み合わせで18ヶ月熟成。カシス、杉、スパイス、カカオのアロマに加え、熟した果実、チョコレート、アニスのリッチで持続性のあるフレーバー。バランスのとれたベルベットのようなタンニンが印象的。



急成長する“パソ・ロブレス”のサスティナブルワイン

ホール・ランチは、1990年代初頭にホール・ファミリーによって植樹されたワイナリーです。150エーカーのブドウ畑を所有し、表彰歴などを誇るワインを生産しています。ワイナリーの哲学は、パソ・ロブレスの生活様式に浸透するOld West(西部開拓時代)の古き良きカウボーイ文化、パイオニア精神、農業のルーツを維持し、それを紹介するワインを造り続けることです。

パソ・ロブレスAVAには30以上の土壌が存在しますが、ホール・ランチの畑は石灰質土壌です。この土壌の7.4~8.6という高

Hall Ranch Zinfandel 750ml

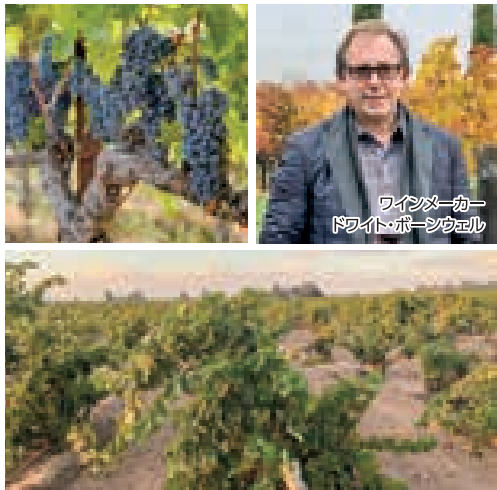
ホール・ランチ・ジンファンデル 赤・フルボディ

パソ・ロブレスの冷涼な地区で収穫したジンファンデル。畑の夜間の最低温度が低いため、ブドウはゆっくりと成熟し、濃密で複雑なワインを生み出します。ステンレスタングで発酵し、東欧産とアメリカ産オークの組み合わせで14ヶ月熟成。ラズベリーやクランベリーの果実香と胡椒のようなスパイス香が絡み合うフルボディのワインです。



PURE BRED

ピュア・ブレッド



Old Vine(古樹)が今なお存在している貴重な産地ですが、1986年にAVAに認定され、近年になって品質、知名度、人気ともに急成長を遂げています。



Lodi Old Vine Zinfandel 750ml

ローダイ・オールド・ヴァイン・ジンファンデル 赤・フルボディ
樹齢50年~90年のジンファンデル。ステンレスタックで発酵後(14日間)、アメリカンオークで12ヶ月熟成。鮮やかなラズベリーのアロマ、ブラックカラントとレッドプラムのフレーバー。オールド・ヴァインならではのエレガンスとフィネスを感じるバランスの良いジンファンデルです。



Lodi Cabernet Sauvignon 750ml

ローダイ・カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ
樹齢は20年~30年で、大半は2000年代初頭に植樹されたカベルネ・ソーヴィニヨンです。ステンレスタックで発酵後(14日間)、アメリカンオークで12ヶ月熟成。イチジク、イチゴジャム、仄かなベーキングスパイスの香り。余韻には黒系ベリーの香りが残ります。洗練されたタンニンが、ワインに特別な深みを与えています。

注目産地「ローダイ」のモノ・セパージュ

「ピュア・ブレッド(=純血種)」という名の通り、ブレンドは一切行わず、単一品種に拘って造られるワインです。今注目の産地ローダイのブドウを使用し、「サラブレッドの様に純粹で、毎日楽しめるワイン」造りに取り組んでいます。

ピュア・ブレッドの畑があるローダイは、カリフォルニア州のセントラル・ヴァレーに位置し、サンフランシスコから東に向かって車で1時間半程の内陸にあります。ローダイでブドウ栽培が盛んになったのは19世紀半ばで、その後の禁酒法時代にもブドウ樹が引き抜かれることはありませんでした。その為、その頃からの

INDIGO EYES

インディゴ・アイズ



「インディゴ・アイズ」の名称は、ステファーン・ミヨットの青い目からヒントを得て名付けました。



Chardonnay 750ml

シャルドネ 白・辛口
色合いはやや淡い麦わら色で、柑橘系の爽やかな香りとナッツや蜂蜜を連想させるリッチな味わいが特徴。酸味は控えめで飲みやすいワインに仕上がっています。



Cabernet Sauvignon 750ml

カベルネ・ソーヴィニヨン 赤・フルボディ
温暖な気候に恵まれて生育したブドウのタンニンと余韻が印象的です。時間とともに濃密さがほぐれ、しなやかな丸みが増えてきて、タンニンのきめも細やかになり、複雑性が増してきます。

Zinfandel 750ml

ジンファンデル 赤・フルボディ
濃いベリー系の果実の香り。酸味が強く、比較的コクもあり、タンニンはまろやかで、アフターフレーバーには僅かに白コショウの香りも感じるスパイシーさが特徴。カリフォルニアが誇る品種です。

ナパ・ヴァレーのブドウから、安定した品質と価格のワインを造る

インディゴ・アイズは、イタリア系移民のダリオとステファーンが手掛けるワイナリーです。二人は毎年カリフォルニアの幾つもの畑を廻り、ベストなコンディションのブドウを買い付けて醸造しています。

カリフォルニアらしさを追求したワイン造りを目指していますが、特に「ナパ・ヴァレー」のテロワールの特徴がよく表現されています。お手頃な価格ながら安定したクオリティの彼らのワインは、大いに注目を集めています。

BIRICHINO

BIRICHINO WINES

ビリキーノ・ワインズ

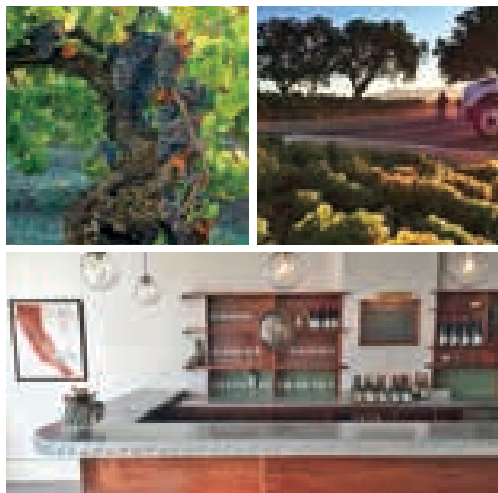


代表作“マルヴァジア・ビアンカ”は世界の注目 陽気なナチュラルワイン

2008年にカリフォルニア州サンタ・クルーズで、アレックス・クラウスとジョン・ロックが設立した“ビリキーノ・ワインズ”。ビリキーノとはイタリア語で「わんぱくな」という意味で、彼らのモットーは「素晴らしい香りとおバランス、良い意味での気まぐれさを兼ね備えたワインを造ること」。極力、人為的な介入をしないナチュラルなワイン造りを志向し、何よりも飲んだ人が元気になる、楽しくなるワインを目指しています。二人は、フランスのナチュラルワイン生産者として知られるアルザスのドメヌ・オステルタグをはじめ、その他イタリアやフランス南西部の小規模生産者で研鑽を重ねました。さらにカリフォルニアワイン造りの奇才として知られるボニー・ドゥーン・ヴィンヤードのランダル・グラハムの下でもワイン造りを学びました。それらの経験を生かし、彼らはまったく独創的な手法でワインを造り、その魅力を飲み手と分かち合いたいと、日々挑戦しています。



共同責任者アレックス(左)とジョン(右)

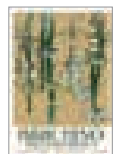


(左上) 樹齢110年以上のグルナッシュ (右上) マルヴァジアの畑
(下) 2018年に開設した念願のテイスティングルーム



Petulant Naturel Malvasia Bianca Sparkling 750ml

パチュラン・ナチュラル・マルヴァジア・ビアンカ・スパークリング 泡・白・辛口
スティルワインの「マルヴァジア・ビアンカ」を仕込み、発酵している最中の一部分を手作業で曇詰めし、王冠で打栓。ネクタリン、スイカズラやプルメリアの花のような香りが漂う、軽快で爽やかなやわらかいパチュランです。



Malvasia Bianca 750ml

マルヴァジア・ビアンカ 白・辛口
南イタリアからもたらされたブドウ品種。マスカットにも似たフレーバーが特徴。杏や白桃のような香りも。やや甘い香りから口にする爽やかな酸もあり、ナチュラルでフレッシュ感に満ちたワイン。



Chenin Blanc Jurassic Park Vineyard 750ml

シュナン・ブラン・ジュラシック・パーク・ヴィンヤード 白・辛口
1978年に植樹された畑のシュナン・ブラン。サンタ・バーバラ、サンタ・イネス・ヴァレーの標高335mの石灰質を含む砂質土壌で水はけが良い土地。常に芳香が豊かで、成熟した果実味を感じます。



Vin Gris 750ml

ヴァン・グリ ロゼ・辛口
初夏のテラスで楽しみたい上品なロゼ。伝統的な地中海沿岸の黒ブドウをやさしくプレスすることで得られる鮮やかな色合いの果汁を使用。淡麗でやわらかな柑橘系の酸、ストーンフルーツ(核果)、ハイビスカス、スイカ、スミレの花の香りが印象的。



Pinot Noir Saint George 750ml

ピノ・ノワール・サン・ジョルジュ 赤・ミディアムボディ
ジョージ・ベッソンが30年前に切り拓いたサンタ・クルーズの小区画の畑を中心に、4つの畑のピノ・ノワールをブレンド。ハーブやチェリーリキュールなどの華やかな芳香と深みのある質感で、ダイナミックにセントラル・コーストAVAのテロワールを表現しています。



Grenache Besson Vineyard Old Vines 750ml

グルナッシュ・ベッソン・ヴィンヤード・オールド・ヴァインズ 赤・ミディアムボディ
ベッソン・ヴィンヤードは1910年に植樹された樹齢約110年を誇る自根の畑。ノンフィルターによる持ち味が存分に発揮されたワインです。



Scylla 750ml

スキュラ 赤・ミディアムボディ
ローダイ近辺に人知れず存在する平原の古い畑からもたらされるカリニャンがベース。ビリキーノが以前より使用しているグルナッシュとムールヴェードルを補助的にブレンド。いずれも樹齢約100年。重層的に広がる芳香とともになめらかな果実味があります。

WINDCHASER

ウィンドチェイサー



ワインメーカー
デイヴ・ギフォード

シックでモダンなナチュラルワインを目指す異色の新鋭生産者

2015年にサンフランシスコに誕生した、新鋭“アーバンワイナリー”。醸造家デイヴ・ギフォードのワイン造りの信念は「クリーンなワインを造ること」。毎年、そのヴィンテージの特徴が表現できると感じるブドウを探し、入手したら“最小限の人為的介入”を念頭に置き醸造します。単一品種を天然酵母で発酵し、樽発酵や全房発酵など、それぞれのブドウのポテンシャルを引き出す醸造方法を選んで少量生産しています。SO2の使用も最小限に抑え、無清澄、無濾過で仕上げます。手造り感溢れるデイヴのワインは、“サンフランシスコのアーバンワイナリーの中でも最高級のワインを生産している”と現地でも高い評価を得ています。



Pinot Gris

750ml

ピノ・グリ

白・辛口

アンダーソン・ヴァレーのピノ・グリ。手摘みで収穫しています。無清澄・無濾過ならではのピュアで柔らかな酸とアロマティックな味わいが魅力です。



Chardonnay

750ml

シャルドネ

白・辛口

メンドシーノ、フィルソンの西、アンダーソン・ヴァレーのブドウ畑から収穫したシャルドネ。ここは冷涼な地域なのでデリケートでフレッシュな果汁が特徴です。青リンゴ、レモン、ライム、ナッツなどリッチで複雑な印象が特徴です。



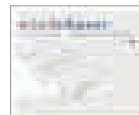
Pinot Noir

750ml

ピノ・ノワール

赤・ミディアムボディ

アンダーソン・ヴァレーのピノ・ノワール。畑は歴史が長く、有機農法で栽培されています。手摘みで収穫。破碎はしていません。天然酵母発酵中に、1日2回パンチングダウンを手で行っています。



Syrah

750ml

シラー

赤・フルボディ

メンドシーノ・リッジの銘醸畑ペルリの有機栽培のシラー。手摘みで収穫しました。ペルリは標高約2,000フィートの高地に位置しており、この畑のブドウは例年最後に収穫されます。常に安定した品質のシラーが出来ます。

SOUTH AFRICA

CAPENSIS

カペンシス



ヴィンヤードマネージャー
ローザ・クルーガー



た最良のシャルドネで造られています。中でも1番多く使用されるステレンボッシュ地区にあるフィジンボッシュ・ヴィンヤードは、標高527mに位置し、洗練された酸味を持つブドウができます。ヴィンヤードの名前の由来は、オランダの入植者が使っていた言葉で、この地区に元々植えられていた樹木を「良質の茂み」や「良質の樹木」と呼んだことから派生しています。

ブドウ樹をとりまく環境が、シャルドネに極めて自然な酸度や複雑性を与えています。

ヴィンヤードマネージャーのローザ・クルーガーは、著名ワイン専門誌デキャンターの「ホール・オブ・フェイム」2022年に選ばれています。

Capensis Chardonnay 750ml

カペンシス・シャルドネ 白・辛口

シャルドネ特有の青リンゴや白桃、ボスク梨(黄緑色の梨)などの香りに、バニラ、スパイスと微かなミネラルの味わいが感じられます。しっかりした酸味、フレンチオークの新樽に由来するバニラビーンズの香りとクリーミーで厚みのある舌触りが印象的です。



Capensis Chardonnay Silene 750ml

カペンシス・シャルドネ・サイリーン 白・辛口

ステレンボッシュに見られる深遠なフレーバーを表現するために選んだ5つの畑のシャルドネのブレンド。ステレンボッシュのユニークなテロワールに焦点を当てています。ライム、レモン、オレンジの花、ジャスミン、スパイスの芳香。柑橘系と豊かなミネラルを感じる味わい。濃密で長い余韻があります。

孤高の白ワイン

最良、最上の逸品を目指し南アにたどり着く

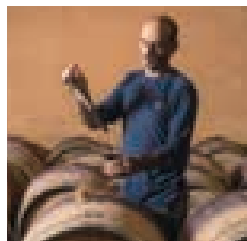
カリフォルニアのジャクソン・ファミリーと南アフリカのグラハム・バックによるジョイントベンチャーのワイナリーです。南アフリカ最高のシャルドネを造り出すことを目標に2012年に設立されました。

カペンシスは5つの畑(フィジンボッシュ・ヴィンヤード、ノットグダクト・ヴィンヤード、E.ブルワー・ヴィンヤード、カイマンズガット・ヴィンヤード、フレイプラス・ヴィンヤード)から収穫され

ISRAEL

CLOS DE GAT

クロ・ド・ガット



ワインメーカー
エヤル・ロテン



ワイナリーのロゴには、彼ら入植者を表す「狐」と、昔の石積みのクロ(=壁)が描かれています。数千年の歴史と近代の技術を融合させ、この伝統ある土地ならではの味わいを表現しているワイナリーです。

Clos de Gat Chardonnay 750ml

クロ・ド・ガット・シャルドネ 白・辛口

柑橘系果実やオレンジの花、僅かなスパイス香が非常にエレガントです。良質の酸と果実味が見事な調和を持って口中に広がります。手摘みで収穫、厳しい選果の後に軽く圧搾。



Clos de Gat Ayalon Valley 750ml

クロ・ド・ガット・アヤロン・ヴァレー 赤・フルボディ

赤及び黒系果実及び地中海の草木やハーブの豊かなアロマと僅かなオーク樽のニュアンス。良質のタンニンがバランス良く、凝集された味わいが口中に長く続きます。



Har'el Cabernet Sauvignon 750ml

ハレル・カベルネ・ソーヴィニオン 赤・フルボディ

赤・黒系果実及びユーカリや地中海ハーブのアロマに加えて、僅かに樽香が感じられます。口中はフルボディで、熟したタンニンがバランス良くエレガントに広がります。

古来の伝統手法によるワイン造り

1998年にエルサレムの西側にあるアヤロン溪谷に設立されたワイナリーです。3000年以上からワイン造りが行われ、ミクロクリマを有するブドウ栽培好適地で最新の設備の中、古来の伝統的手法を守りながら、ワイン造りが行われています。

<https://ficwine.com>



株式会社 富士インダストリーズ ワイン事業部

〒105-0004 東京都港区新橋2-5-5 新橋2丁目MTビル
TEL.03-3539-5415 FAX.03-3539-5472