



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

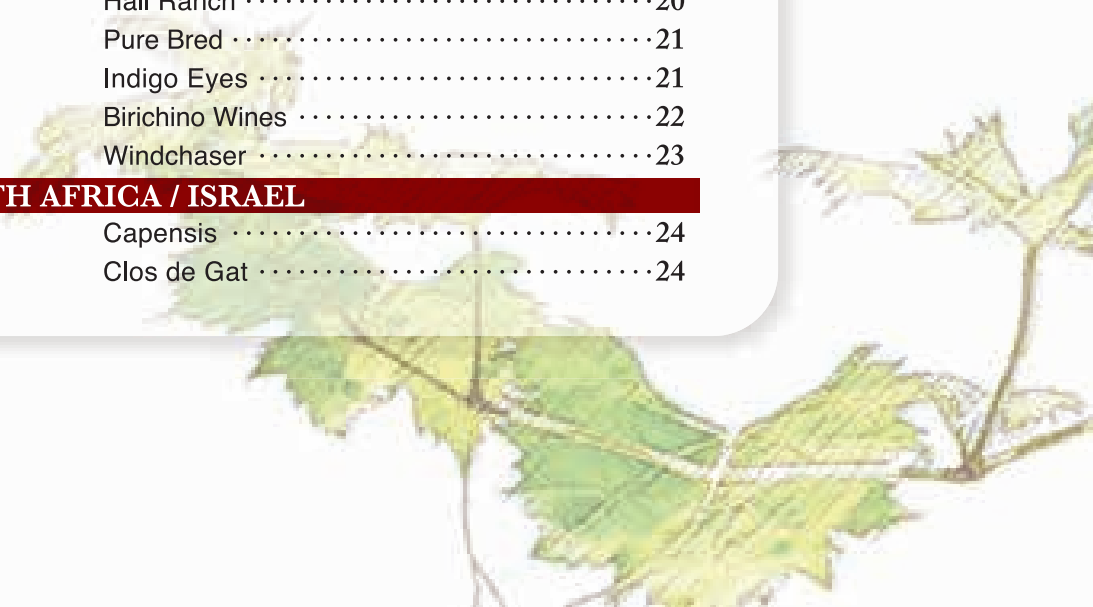
Champagne	Champagne Francis Orban ······	02
	Champagne L'Hoste ······	02
Alsace	Julien Schaal ······	03
	Marcel Hugg ······	03
Bourgogne	Domaine Michel Magnien ······	04
	Domaine Testut ······	06
	Domaine Vincent Bouzereau ······	06
	Domaine Serafin Pere et Fils ······	07
	Domaine Bouard-Bonnefoy ······	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



当主 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とどり着き、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



3代目当主のレモン・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 Parcelleire 750ml

レ・ロージュ・キュヴェ・パルセルレール 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・ユージュ



当主 マルセル・ユージュファミリー

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・ユージュの造るクレマン・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。



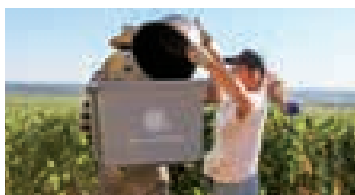
DOMAINE MICHEL MAGNIEN

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、ジャンポール・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。

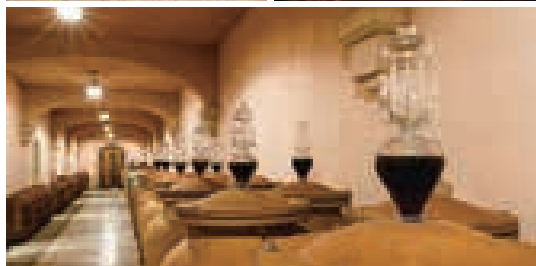
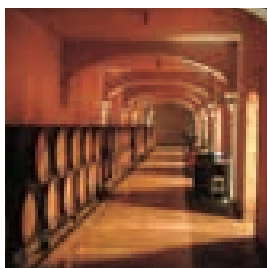
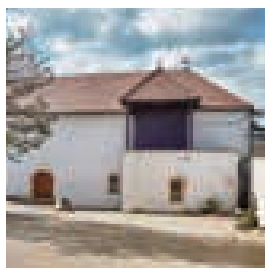
ビオディナミを始めて以来、フレデリックは新樽は香りや要素をマスキングしてしまう効果が強すぎると思うようになりました。そこで2015年ヴィンテージからは、一部のワインの熟成に“ジャー”と呼ぶ手作業で造られたテラコッタの甕を使用しています。この容器はワインの香りや味わいに影響を与える事のないニュートラルな素材の為、より純粹に果実とテロワールをワインに表現出来ると考えます。一方で、木樽が保有するタンニンやその他の特性は持ち合わせていない為、長期熟成が可能でより完成度の高いワインを造るには両者の良い面を併せる必要があります。畑の特性を純粹に表す事の出来るジャー(=大地)と、伝統的な木樽(=植物)により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

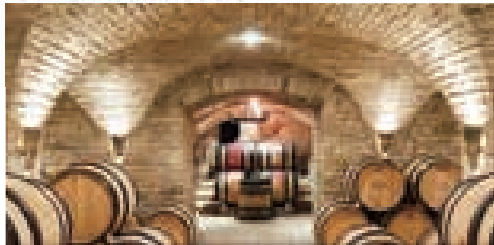
特級畑「ブランシヨ」の向かいに位置する南西向き区画の樹齢50年以上の古樹。ステンレスタックで発酵後、8~16ヶ月の熟成。フルーティで桃や柑橘系果実、プリオッシュなど豊かなアロマが溢れるシャブリです。

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

シャンポール・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ポール・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 Morgeot 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・プルミエ・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・プルミエ・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壤で、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・プルミエ・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。

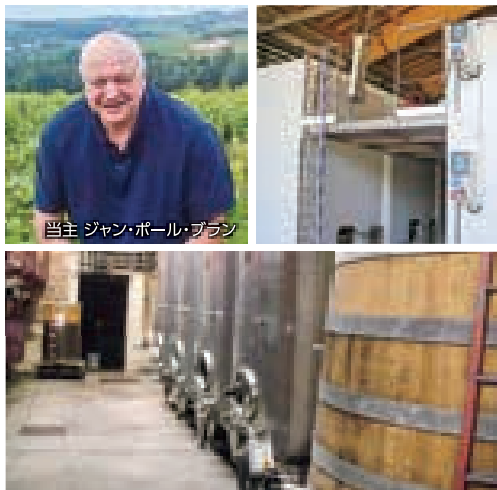


Coteaux Bourguignons la Citadelle Blanc 750ml

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。湿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ット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ー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やブドウ品種(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

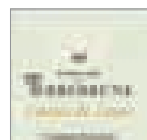
収穫は手作業で行い、天然酵母で発酵。ワインはボトル内で二次発酵を行い、少なくとも1年間瓶内熟成。シュナン・ブラン及びシャルドネが主体で辛口ながらブドウ本来の味を感じ、食前酒に最適です。



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。