



有限会社クロスロード

〒160-0022 東京都新宿区新宿2-9-17 藤原第5ビル5F

TEL : 03-3352-0911 FAX : 03-3352-0910

FRANCE

CHAMPAGNE

Jacques Lassaigne ジャック・ラセーニュ

Page

1

ALSACE

La Grange De L'oncle Charles ラ・グランジェ・デ・ロンクル・シャルル N&O!

1

LOIRE

Lise Et Bertrand Jousset リズ・エ・ベルトラン・ジュセ

2

Sylvain Dittiere シルヴァン・ディティエ

2

JURA

Domaine Wicky ヴイツキー

3

BOURGOGNE

Domaine Raymond Dupont Fahn ドメーヌ・レイモン・デュボン・ファン

3

BEAUJOLAIS

Jean Claude Lapalu ジャン・クロード・ラパリュ

4

Anthony Thevenet アントニー・テヴェネ

4

LANGUEDOC

Domaine Benjamin Taillandier ドメーヌ・ベンジャミン・タイヤンティエ

5

Domaine Pibarot ドメーヌ・ピバロ

5

ROUSSILLON

Le Dignoble Reveille レ・ヴィニョーブル・レヴェイユ

5

CORSE

Domaine Stephanie Olmeta ドメーヌ・ステファニー・オルメタ




6





BORDEAUX

Vignobles Landeau ヴィニョーブル・ランドー

6


Jacques Lassaigue ジャック・ラセーニュ

生産者	エマニュエル・ラセーニュ Emmanuel Lassaigue	  
国・地域	フランス・シャンパーニュ モンゲー	
栽培	ビオロジック	
土壌	白亜紀の石灰質土壌	
認証	-	
生産者紹介	<p>シャンパーニュでもほぼブルゴーニュに近い、南部のTroyesの西にコート・デ・ブランと同様なチョーク質土壌が隆起している丘があり、そこにジャック・ラセーニュの畑、Mongueux村は位置します。現在の責任者エマニュエル・ラセーニュ氏の父ジャック氏が、生まれ故郷であるこの村の恵まれた立地条件を持つ土地に惹かれ、「ここなら素晴らしいワインができるはず」と兄弟4人でブドウの植樹からという、まさしくゼロからスタートしました。</p> <p>畑の表土は15~40cmのみ、その下には8000年前のチョーク質土壌が広がり、畑には堆肥も素肥も人為的なものは一切与えません。もちろん補糖もゼロ。</p> <p>シャンパーニュの土壌でブルゴーニュ風の造りでテロワールをしっかり表現した、エレガントで繊細なシャンパーニュです。</p>	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30151		ブラン・ド・ブラン レ・ヴィーニュ・ド・モングウ Blanc de Blanc Les Vignes de Montgueux	NV	750	白泡・辛口	champagne	シャルドネ	¥7,500	
2014:27%、2013:38%(うち18%はバリックにて1年間熟成)、2012:35% ワインは例外を除いてすべてステンレスタンクにて発酵熟成、ドサーージュゼロ									
30002		ラ・コリーヌ・アンスピレ La Colline Inspirée	NV	750	白泡・辛口	champagne	シャルドネ	¥13,500	
2012:78%(8か月間熟成)、2011:11%(20ヶ月間熟成)、2010:11%(32ヶ月間熟成) それぞれバリックにて発酵後、シュールリー状態にて記載の期間熟成、ドサーージュゼロ									
30009		ミレジム Millesimes	2008	750	白泡・辛口	champagne	シャルドネ	¥16,500	
2008:100%(うち75%はル・コテ畑の区画、うち25%はル・パリュエ畑の区画) ワインはすべてステンレスタンクにて発酵熟成 ドサーージュゼロ									
30000		クロ・サン・ソフィ Clos Sainte-Sophie	2010	750	白泡・辛口	champagne	シャルドネ	¥25,000	
07ヴィンテージのサントーバンに使用されたブルゴーニュ産バリック:46%、04ヴィンテージのマコン・ソリュトウレに使用された500Lの木樽:25%、97ヴィンテージのウイエが行われたサヴァニヤン種のワインに使用されたバリック:11%、76ヴィンテージのヴィンテージのグラン・シャンパーニュ・コニャックに使用されたバリック:18% それぞれ6か月間発酵熟成後、ステンレスタンクでブレンドの後2か月間熟成 1968年から1975年に植樹された葡萄畑									







La Grange De L'oncle Charles ラ・グランジェ・デ・ロンクル・シャルル NEJO!

生産者	ジェローム・フランソワ & ヤン・バリー Jerome Francois & Yann Bury	  
国・地域	フランス・アルザス オスタイム	
栽培	ビオディナミ	
土壌	主に花崗岩土壌	
認証	エコセール	
生産者紹介	<p>当主のジェローム(26歳)は高校卒業と同時に大工の道に進んだ。しかしワイン愛好家であった祖父の影響を強く受け、ワイン造りを志すようになる。アルザスのCFPPAで醸造・栽培の資格を取得後、2014年に自身が生まれ育った家にワイナリーを立ち上げる。彼の大叔父が残した納屋を自身でリフォームしカーブに変え、0.5haしかなかった畑は現在6haまで増えた。2017年にCFPPAの同級生であるヤン・ビュリーが共同経営者として加わる。自然と地元をこよなく愛し、土地の個性が強くなるワイン造りを目標とし、その方法としてビオディナミ農法を選択、馬などの動物や自然の力を借りて、ほとんどの時間を畑作業に費やす。また「テロワールは品種を凌駕する」という言葉を強く信じ、彼の作り出すワインは従来のアルザスワインと違い、品種をエチケットに表記せず、コンプランタッションまたはアッサンプラーージュにより、土地ごと区画ごとに醸造される。待望の日本初紹介!!</p>	




コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
		アルザス Alsace	2017	750	白・辛口	Alsace	アルザス品種10種類		11/下旬リリース!
収量:30hl/ha 樹齢15~50年 手摘みにて収穫。収穫後、全房ブスマティックプレスにて8時間のプレス。压榨後、228L古樽と大樽に直接入れ発酵、そのまま10か月熟成。生産本数:3000本									
		カイザスベルグ Kayersberg	2017	750	白・辛口	Alsace	ピノノワール90% ピノグリ33% ピノブラン33%		11/下旬リリース!
収量:25hl/ha 樹齢30年 手摘みにて収穫。収穫後、全房3品種同時にブスマティックプレスにて8時間のプレス。压榨後、228L古樽に直接入れ発酵、そのまま10か月熟成。生産本数:1200本									
		アムルシュヴァール Ammerschwahr	2017	750	白・辛口	Alsace	ゲヴェルトラミネール50% リースリング20% ピノグリ15% ミュスカ15%		11/下旬リリース!
収量:22hl/ha 樹齢25年 手摘みにて収穫。収穫後、全房4品種同時にブスマティックプレスにて8時間のプレス。压榨後、228L古樽に直接入れ発酵、そのまま10か月熟成。生産本数:1200本									
		ロダン Rodern	2017	750	赤	Alsace	ピノノワール90% ゲヴェルトラミネール5% ピノグリ%		11/下旬リリース!
収量:25hl/ha 樹齢60年 手摘みにて収穫。収穫後、全房ブスマティックプレスにて3時間のプレス。压榨後、228L古樽10か月熟成。生産本数:900本									
30268		パルクール Parcour	2017	750	白・辛口	Alsace	アルザス系品種10種類	¥3,000	11/下旬リリース!
収量:60hl/ha 樹齢30年 手摘みにて収穫。収穫後、全房ブスマティックプレスにて8時間のプレス。その後50%228Lの古樽、50%ステンレスにて4か月熟成。生産本数:5000本									
30270		レオン Leon	2017	750	白・辛口	Alsace	ミュスカ ピノグリ	¥3,300	
収量:60hl/ha 樹齢40年 手摘みにて収穫。収穫後、ブスマティックプレスにて8時間のプレス。その後228Lの樽にて6か月熟成。サンズフルにて瓶詰。生産本数:900本									

Lise Et Bertrand Jousset リズ・エ・ベルトラン・ジュセ

生産者	リズ・エ・ベルトラン・ジュセ Lise Et Bertrand Jousset	 
国・地域	フランス・ロワール モンルイ・シュル・ロワール	
栽培	ビオロジック	
土壌	粘土石灰質、シレックス質、砂質	
認証	-	
生産者紹介	<p>2004年1月にリズ&ベルトラン・ジュセ夫妻によって設立。妻であるリズはニオール出身。農家の家庭で伸び伸びと育ち、フランスやイギリスのレストランで働いていた。夫のベルトランはシャルトル出身の肉屋の家庭で育ち、6年間軍人として働いた後、ブドウ栽培に興味を持つ。ミッシェル・オジェ氏やクリスチャン・コサール氏のもとでワイン造りを学んだ。そんな二人は自然とシュナンブランに対する情熱が重なり、ドメーヌを設立。28の区画に分かれた11ヘクタールの栽培面積を持ち、シュナン・ブラン、シャルドネ、ガメイ、グロロー、カベルネ・フランを栽培している。平均樹齢は65年だが、最も若くても30年、最も古い区画に至っては樹齢130年の接木をしていないプレ・フィロキセラのブドウ樹が存在する。ブドウが表現しやすいテロワールを目指し、最初から馬での耕作を導入し、自然にやさしい栽培を実践している。ヴァン・リール万歳！</p>	


コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30242		ビュビュル Bubulle	2015	750	白泡・辛口	Montlouis-sur-Loire	シュナンブラン	¥3,800	在庫僅少
30121		ラペティアン L'Apétilant	2015	750	白泡・辛口	Montlouis-sur-Loire	シュナンブラン	¥3,950	
30122		ペティアン エグジレ・ロゼ Pétillant Exilé Rosé	2016	750	ロゼ泡・辛口	VDF	ガメイ	¥3,400	
30123		エグジレ・ブラン Exilé Blanc	2016	750	白・辛口	VDF	シュナンブラン50% シャルドネ50%	¥3,600	
30240		ブルミエ・ランデ・ヴー Premier Rendez Vous	2015	750	白・辛口	Montlouis-sur-Loire	シュナンブラン	¥3,800	
30008		ブルミエ・ランデ・ヴー ロング・ヴァージョン Premier Rendez Vous Longue Version	2014	750	白・辛口	Montlouis-sur-Loire	シュナンブラン	¥4,400	

Sylvain Dittiere シルヴァン・ディティエ

生産者	シルヴァン・ディティエ Sylvain Dittiere	  
国・地域	フランス・ロワール ソーミュール	
栽培	ビオディナミ	
土壌	-	
認証	-	
生産者紹介	<p>シルヴァン・ディティエはモントルイユ・ベレにある13世紀に建造された古いワイン蔵でワインを造り続けている情熱ある生産者である。同じロワールのティエリー・ジェルマンやアントワヌ・フーコー、アルザスのマルク・テンペ、またルーシヨンのドメーヌ・ゴビエ等で経験を積んだ後、ロワールに戻り25歳で独立。幸運にも3haのカベルネフランの葡萄畑を借りることができ、同年彼の名で初キュベをリリースした。高貴でありつつも、繊細で滑らかな彼のワイン、是非ともご賞味あれ。</p>	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30207		メード・アンセストラ シ・ローズ Methode Ancestrale Six Roses	2014	750	ロゼ泡・辛口	Methode Ancestrale	カベルネフラン	¥3,400	
30267		ソーミュール・シャンピグニ Saumur Champigny	2014	750	赤・フルボディ	Saumur Champigny	カベルネフラン	¥4,650	
30206		ソーミュール・シャンピグニ レ・ボーグランド Saumur Champigny Les Beaugrands	2012	750	赤・フルボディ	Saumur Champigny	カベルネフラン	¥5,800	





Domaine Wicky ドメーヌ・ヴィッキー

生産者	ジル ヴィッキー Gill Wicky								
国・地域	フランス・ジュラ サン・タニエール								
栽培	ビオディナミ								
土壌	青色泥灰土、崖錐堆積石灰質								
認証	AB、エコセール								
生産者紹介	<p>当主のGill Wicky(ジル・ヴィッキー)はバザンソン出身でワイナリーを立ち上げる前はエンジニアの仕事をしていて、自身でワインを造りたいという夢を叶えるべく、ポーヌのCFPPAに通い醸造・栽培の技術を学び、2003年にジュラのボーフォールの丘に畑を購入する。しかし最初の3年間はコペラターに葡萄を売って政経をたてつつ、徐々にビオに転向。他所から来た者に冷たい、ジュラの方たちもGillの持前の明るさと親切な人柄から、慣れない土地にでもすぐに溶け込み、周囲の人の協力を得て2006年に遂に自身のワイナリーを立ち上げる。現在では4.5haの畑を醸造家でもある奥様のChristelle(クリステル)と二人で管理している。Domaine Guanvatのジャン・フランソワ・ガヌヴァ氏やDomaine des Mirroirsの鏡健二郎氏と親交が深く、定期的集まり、情報交換やワインについて語り合っている。土壌中の微生物や動植物との調和を一番におき、畑に生えているいるハーブを利用して、銅の散布をなるべく少量で済ませるよう心掛けている。醸造の面でも畑の個性を最大に表現できるよう、自然酵母で発酵、温度管理はせず、長い熟成を経て無濾過で瓶詰される。常にテロワールと人ではどちらが大事かと議論が起こるなか、ヴィッキーのワインはどちらの要素も感じ取る事ができ、バランスがとても良い。石灰質から生まれるジュラらしい味わいの上に、優しく情熱的な人柄の、温かさがワインから感じ取れる。</p>								
コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
		クロド・ジェルミニ Clos de jerminy	2016	750	白	Cote du Jura	シャルドネ		11月新着!

Domaine Raymond Dupont Fahn ドメーヌ・レイモン・デュポン・ファン




生産者	レイモン・デュポン・ファン Raymond Dupont Fahn								
国・地域	フランス・ブルゴーニュ ムルソー								
栽培	リュットリゾネ								
土壌	粘土石灰質								
認証	-								
生産者紹介	<p>レイモン・デュポン・ファン、1979年生まれ。ブルゴーニュに代々続くドメーヌの5代目として生まれた彼は、幼い頃から父や祖父と一緒にワイン造りに携わってきたサラブレッド。ブドウ栽培からワイン醸造まで全て自ら手がける生産者の1人である。ポーヌの醸造学校を卒業後、彼が19歳のとき父ミシェルが大きな事故に遭ったためにドメーヌの存続が危ぶまれた。各地でのワイン勉強を考えていたレイモンであったが、この状況もあり、父のドメーヌで働くことを一大決心。その後、父ミシェルがワイン造りを続けられるまでに回復すると、レイモンは21歳でエノロゴの資格を取得、2001年に自らの名を冠したドメーヌを設立したのである。毎年ワインの研究・改良を重ねながらワイン造りを行い、今では除草剤は全く使用せず、酵母もすべて野生酵母のみにて発酵。樽は小樽を使用し、これまで40%だった新樽比率も10%に変更。収穫のタイミングを少々早めることで熟成期間を長くしている。また、それぞれのキュヴェは醸造方法や熟成方法による違いではなく、テロワールの違いのみでワインを表現。37歳ながら彼のワインに対する経験は充分で、年々ワインはデリケートになり塩気を感じるミネラリーで且つシンプルなワインになってきている。まさしく彼のテーマである「ビュアでシンプルなワイン」であり、今後も楽しみな生産者である。</p>								
コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30017		ブルゴーニュ ショーム・ド・ペリエール Bourgogne "Chaumes Des Perrieres"	2015	750	白・辛口	Bourgogne	シャルドネ	¥4,000	
30114		オクセイ・デュレス レ・ヴィュー Auxeuy-Duresses "Les Vireux"	2014	750	白・辛口	Auxeuy-Duresses	シャルドネ	¥4,500	在庫僅少
30119		オクセイ・デュレス レ・クレ ルージュ Auxeuy-Duresses "Les Crais" Rouge	2014	750	赤・ミディアム	Auxeuy-Duresses	ピノワール	¥4,500	在庫僅少
30029		ムルソー レ・クル Meursault "Les Clous"	2015	750	白・辛口	Meursault	シャルドネ	¥6,200	
30033		ムルソー レ・ティレ Meursault "Les Tillets"	2015	750	白・辛口	Meursault	シャルドネ	¥6,500	
30047		ピュリニ・モンラッシェ レ・シャルム Puligny-Montrachet "Les Charmes"	2015	750	白・辛口	Puligny-Montrachet	シャルドネ	¥8,200	
30025		ピュリニ・モンラッシェ フルミエ・クリュ レ・フォラティエール Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatieres"	2013	750	白・辛口	Puligny-Montrachet 1er Cru	シャルドネ	¥12,000	
30066		ピュリニ・モンラッシェ フルミエ・クリュ レ・フォラティエール Puligny-Montrachet 1er Cru "Les Folatieres"	2014	750	白・辛口	Puligny-Montrachet 1er Cru	シャルドネ	¥12,000	

Jean Claude Lapalu ジャン・クロード・ラパリュ

生産者	ジャン・クロード・ラパリュ Jean Claude Lapalu	   
国・地域	フランス・ボージョレ ブルイ	
栽培	ビオディナミ	
土壌	花崗岩質、砂質	
認証	-	
生産者紹介	<p>ジャンクロード・ラパリュは今、ヨーロッパ中のワイン愛好家、プロフェッショナルが最も注目している醸造家の一人である。1995年、ワインを造りだした頃は自然な造りではなかった。自分の顧客もいないし、ゼロからの試行錯誤の出発だった。モルゴン村には自然派の偉大なるマルセル・ラピエールがいたが、控えてシャイな性格の彼は、長い間、直接に門を叩くことなく独自で自然なワイン造りを研究しながら造っていた。これが逆に彼の独自の発想を育てていった切っ掛けになったのである。勿論、数年後には自然派が拡大した頃に自然派グループに参加する事になり、マルセル・ラピエールにも薫陶をうけて、多くのことを学び、そして誰よりもマルセルを尊敬している。そんなラパリュの最近の造りは、今まで存在しなかった全く違うボジョレーの世界を我々に提供してくれている。</p>	

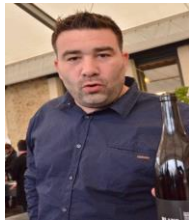
コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30163		ボージョレ・ヴィラージュ セ・ブラン Beaujolais Villages Ce Blanc	2015	750	白・辛口	Beaujolais Villages	シャルドネ	¥3,300	在庫僅少
30248		ボージョレ・ヴィラージュ セ・ブラン マグナム Beaujolais Villages Ce Blanc Magnum	2015	1500	白・辛口	Beaujolais Villages	シャルドネ	¥6,600	完売
30018		ボージョレ・ヴィラージュ ヴィエイユ・ヴィーニュ Beaujolais Villages Vieilles Vignes	2016	750	赤・ミディアム	Beaujolais Villages	ガメイ	¥3,000	完売 次vin入荷待ち
30016		ボージョレ・ヴィラージュ ラ・タンタシオン Beaujolais Villages La Tentation	2016	750	赤・ミディアム	Beaujolais Villages	ガメイ	¥3,250	
30257		コート・デ・ブルイイ Cotes De Brouilly	2015	750	赤・ミディアム	Cotes De Brouilly	ガメイ	¥4,000	NEWヴァンテージ
30253		オー・フォーール Eau Forte	2015	750	赤・ミディアム	VDF	ガメイ	¥4,200	NEWヴァンテージ
30193		ブルイイ ラ・クロワ・デ・ラモウ Brouilly La Croix des Rameaux	2013	750	赤・ミディアム	Brouilly	ガメイ	¥4,300	
30228		ブルイイ キュヴェ・デ・ファー Brouilly Cuvee des Fous	2014	750	赤・ミディアム	Brouilly	ガメイ	¥5,000	
30087		ボージョレ・ヴィラージュ ル・ラン・デュ・メルル Beaujolais Villages Le Rang du Merle	2013	750	赤・ミディアム	Beaujolais Villages	ガメイ	¥5,200	
30142		アルマ・マテル ALMA MATER	2013	750	赤・フルボディ	VDF	ガメイ	¥7,000	在庫僅少
30143		アルマ・マテル ピノ・ノワール ALMA MATER Pinot Noir	2012	750	赤・フルボディ	VDF	ピノノワール	¥7,000	

Anthony Thevenet アントニー・テヴネ

生産者	アントニー・テヴネ Anthony Thevenet	  
国・地域	フランス・ボージョレ モルゴン	
栽培	ビオロジック	
土壌	砂質、花崗岩質、シスト質	
認証	-	
生産者紹介	<p>モルゴン村でワイン造りをしていた祖父の背中を見て育ったアントニー。祖父の情熱を受け継ぎ、いつか自分もブドウを育て、ワインを造る事が夢であった。その願望を貫き、様々なドメーヌで腕を磨いてきたアントニーは、ジョルジュ・デコンブと出会い、ヴァン・ナチュールの魅力、土壌の特徴、環境を尊重しながらの畑仕事を教わったのである。7年間、ジョルジュ・デコンブの元で働いた後、ジャン・フォワヤールの元へも弟子入り。その後2012年11月に、モルゴン村に位置していた祖父の畑(2.11Ha)を受け継ぐこととなる。祖父が40年もの間、面倒をみていた畑には、樹齢100年のガメイの木も。そして2014年11月に、コート・ド・ピーの畑を1Ha購入。アントニーは今現在でもジャン・フォアイヤールのもとで腕を磨きながら、自分のワインを造っている。</p>	



コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30236		モルゴン Morgon	2015	750	赤・ミディアム	Morgon	ガメイ	¥3,000	
30237		モルゴン ヴィエイユ・ヴィーニュ Morgon Vieilles Vignes	2014	750	赤・ミディアム	Morgon	ガメイ	¥3,700	在庫僅少
30238		モルゴン・コート・デ・ピイ ジュリア Morgon Côte de Py "Julia"	2015	750	赤・ミディアム	Morgon Côtes de Py	ガメイ	¥4,300	



Domaine Benjamin Taillandier ドメヌ・ベンジャミン・タイヤンディエ

生産者	ベンジャミン・タイヤンディエ Benjamin Taillandier	
国・地域	フランス・ラングドック ミネルヴォワ	
栽培	ビオロジック	
土壌	粘土石灰質、シスト質、砂利質	
認証	エコセール	
生産者紹介	ベンジャミンは、医者と針治療の先生の息子として誕生したが、ジャン・バチスト・セナやマクシム・マニョン、ジョゼフ・ランドロンのワインに影響されてワインの世界へ。農業及び醸造学のディプロムや経済のライセンスを取得後、ジャン・バチスト・セナの下で働き、2003年から2004年に渡りジャン・セバスチアンのコラボレーターとして働く。2004年から2008年まで、シャトー・クランサックで栽培及び醸造責任者として働いていた時期に、Villeneuve Minervoisに接するブドウ畑に一目惚れ。跡取りがない子の畑のブドウ木をオーナーが引き抜く直前に、運良く購入。27歳になった彼は、2006年の11月に、このガリッグに囲まれているシスト土壌、グルナッシュやシラーのヴィエイユ・ヴィーニュが植えてある畑からワイン造りをスタート。合成化学は使用せず、ブドウとテロワールを尊重、醸造中もほぼ手を加えない。最大のフレッシュ感を引き出し、喜びを感じるワインを作る事に心掛けている。	



コード	エチケット	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30235		Viti Vini Bibi	2014	750	赤・ミディアム	Minervois Rouge	グルナッシュ60% カリニャン20% サンソー20%	¥2,500	





Domaine Pibarot ドメヌ・ピバロ

生産者	フィリップ・ピバロ Philippe Pibarot	 
国・地域	フランス・ラングドック コトー・デュ・ボンデュガール	
栽培	ビオロジック	
土壌	泥灰質、石灰質	
認証	エコセール	
生産者紹介	2001年にこの地に移り住み2002年からワイン造りを始めたフィリップ。それまでは電化製品の廃棄場に勤めていたが、自然と触れ合う仕事がしたいからとの理由でワイン造りの道を志した。仕事の合間を縫って醸造学校に通い、その時に出会ったラングロールのエリック・ピュフェリックと意気投合。彼との出会いがフィリップをナチュラルワインの世界へと誘っていった。2001年に取得した畑にはカベルネソーヴィニオンやソーヴィニヨンブランなどのボルドー品種ばかりが植えられており、「これではラングドックのテロワール」を表現できないと思った彼は、2004年に醸造所から少し離れた耕作放棄地を自ら開墾し、南仏の地場品種を植え始める。今では赤7品種、白9品種もの葡萄を栽培している。醸造時も補糖・補酸は一切行わず、自生酵母でゆっくりと発酵を始め、醸造段階ではSO2を使用せずにワインを造り上げる。細身な体とは裏腹に、バイタリティにあふれる屈強な生産者である。	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30245		カント・ルナル・ロゼ Cante Renard Rose	2015	750	ロゼ・辛口	IGP Coteaux du Pont du Gard	ムールヴェードル カリニャン グルナッシュ	¥2,450	在庫僅少
30244		カント・ルナル・ルージュ Cante Renard Rouge	2015	750	赤・ミディアム	IGP Coteaux du Pont du Gard	グルナッシュ40% ムールヴェードル40% クノワーズ10% モラステル10%	¥2,450	



Le Vignoble Reveille レ・ヴィニョーブル・レヴェイユ

生産者	ヴィニョーブル・レヴェイユ Vignoble Reveille	 
国・地域	フランス・ルーション ヴァレ・ド・ラグリ	
栽培	ビオディナミ	
土壌	花崗岩質、片麻岩質	
認証	ユーロリーフ	
生産者紹介	Haute Vallee L'Aglyの冷涼な地でナチュラルなワイン造りにひたむきに挑戦し続けるヴィニョーブル・レヴェイユ。映画やアースティックの仕事をした後、34歳の時にワイン生産の仕事に転身。同じくプロヴァンスの自然派CHロックフォールにて学び、2002年が初ヴァンテージ。2006年から販売を開始した。農法はビオロジックとそこにビオディナミの要素を少々取り入れている。醸造は自生酵母、SO2は極力使用しないというコダワリっぷり。2006年にCassagnes村のカリニャンとグルナッシュのヴィエイユ・ヴィーニュの畑を取得し、2010年には花崗岩質土壌のシラー、2012年にはCudies村のマカブーの畑も所得。	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30263		エルブ・フォール Herbe Folles	2015	750	ロゼ・辛口	VDF	カベルネソーヴィニオン	¥3,150	
30264		フラン・ティール Franc Tireur	2014	750	赤・ミディアム	Cote du Roussillon	カリニャン	¥2,800	
30266		ウルトラ・ヴィオレット Ultra-Violet	2014	750	赤・フルボディ	Cote du Roussillon	シラー	¥3,500	
30265		エラン ELAN	2014	750	赤・フルボディ	Cote du Roussillon	カリニャン40% グルナッシュ40% シラー20%	¥3,800	


Domaine Stephanie Olmeta ドメーヌ・ステファニー・オルメタ



生産者	ステファニー・オルメタ Stephanie Olmeta	
国・地域	フランス・コルシカ	
栽培	ビオディナミ	
土壌	-	
認証	AB, ユーロリーフ	
生産者紹介	<p>“女性のヴィニョロンヌ”でさえシアだが、コルシカ島にあってはなおさらである。ステファニー・オルメタはある種挑戦とも言える意味でワイン造りを行っている。ステファニーはパトリモニオで育った生粋のコルシカっ子。パトリモニオの土地を語ってくれる自然の魅力に溢れたワインに魅せられ、ヴィニョロンであった祖父母から引き継いだニエルキオ、ヴェルメンティノー、ミスカブティグレンの3種の葡萄が混植されていた8ヘクタールのブドウ畑を再構成。また、欠点のある植物もすべて植え替え、現在では赤ワインは100%ニエルキオ、白ワインは100%ヴェルメンティノーから造られている。熟成のためのセラー、醸造所も新築し、栽培はもちろん有機。コルシカ島より日本へ、彼女らの想いが詰まった一本をお届けします。</p>	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30260		パトリモニオ ロゼ Patorimonio Rose	2015	750	ロゼ・辛口	Patrimonio	ニエルキオ	¥3,600	
30261		パトリモニオ ルージュ Patorimonio Rouge	2013	750	赤・フルボディ	Patrimonio	ニエルキオ	¥3,700	


※パトリモニオ・ルージュの画像は2011年のものです。2013年はブルゴーニュ型の瓶です。

Vignobles Landeau ヴィニョーブル・ランドー

生産者	グザヴィエ・ランドー Xavier Landeau	
国・地域	フランス・ボルドー コート・ド・ブライ	
栽培	リュットリゾネ	
土壌	粘土、石灰質、砂質	
認証	-	
生産者紹介	<p>19世紀末、樽製造業だったランドー家は、事業の拡大に合わせて徐々にぶどう畑を購入しワイナリーを所有していきました。家族代々引き継がれながら、ボルドー右岸ブルミエ・コート・ド・ブライ周辺に23haのぶどう畑を所有し5代目となるグザヴィエ・ランドー氏が1995年から経営に当たっている。</p> <p>「ワインを造る大事な要素は、テロワール、ぶどう品種、伝統的な農業、そしてこれらをまとめ上げる人間である」まず果実味！ぶどうの風味を第一に考えたワイン造り」というコンセプトに則って、4ヶ所の畑のそれぞれ異なる環境を生かした個性を表現するワインを造っています。テクニクワインが幅を利かせるボルドー地方で貴重な生産者の1人で、ワイン専門誌で毎年多数の評価を得るワイン愛好家にも人気の生産者です。</p>	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30038		シャトー・ミランポー・パピン Ch. Mirambeau Papin	2015	750	赤・フルボディ	Bordeaux Superieur	メルロー60% カベルネソーヴィニヨン40%	¥3,200	
30004		シャトー・クーレージュ カップ・ド・フェル・ボルドー・ブラン Ch. Courreges Cap de Fer Bordeaux Blanc	2015	750	白・辛口	Bordeaux	セミヨン	¥3,000	

～ラングドック～

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	参考小売	備考
30005		ソヴァール Sauveteur	2014	750	赤・ミディアム	VdF	メルロー70% カベルネフラン30%	¥1,800	