



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

LOIRE

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

1

Sylvain Dittiere シルヴァン・ディティエ

2

BOURGOGNE

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

2

BEAUJOLAIS

Jean Claude Lapalm ジャン・クロード・ラパリュ

3

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・タイヤンディエ

4

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

Dignobles 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 モングー	
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、畑には堆肥も窒素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ックにて発酵熟成、ドサーージュゼロ									
30067		ブラン・ド・ブラン レ・ヴィーニュ・ド・モングウ Magnum Blanc de Blanc Les Vignes de Montgueux Magnum	NV	1500	白泡・辛口	champagne	シャルドネ	¥14,000	完売 再入荷時期未定
2013: 19%、2012: 35%(うち15%はバリックにて1年間熟成)、2011: 46% ワインは例外を除いてすべてステンレスタックにて発酵熟成、ドサーージュゼロ									
30014		コート・シャンブワ ブラン Coteaux Champenois Blanc	2010	750	白・辛口	Coteaux Champenois	シャルドネ	¥11,000	在庫僅少
2010: 100% バリックにて発酵後22か月間熟成 1968年に植樹されたHaut Revers du Chutat(オー・ルヴェール・デュ・シュタ)の畑									
30152		ル・コテ Le Cotet	NV	750	白泡・辛口	champagne	シャルドネ	¥11,000	
2012: 90%(うち78%はステンレスタックにて、うち12%はバリックにてそれぞれ発酵熟成)、2009・2006・2004・2002: 10%(各4ヴィンテージの瓶詰後のワインをブレンド)、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	新入荷
2008: 100%(うち75%はル・コテ畑の区画、うち25%はル・バリュエ畑の区画) ワインはすべてステンレスタックにて発酵熟成 ドサーージュゼロ									




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	-	

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ブレ・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・リーブル万歳！

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	予定参考小売	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	
30124		ロゼ・ア・リーズ Rose à lies	2016	750	ロゼ泡・辛口	VDF	ガメイ50% グロロー50%	¥3,950	
30239		レ・ゾドゥイヌ Les Audouines	2014	750	白・辛口	Val de Loire	シャルドネ	¥3,300	
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 Vouz	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 Longue Version Premier Rendez Vouz 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	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・フォーコ、アルザスのマルク・テンペ、またルーションのドメーヌ・ゴビイ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。	





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		メトード・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	
30177		ソーミュール・シャンピニ Saumur Champigny	2012	750	赤・フルボディ	Saumur Champigny	カベルネフラン	¥4,600	在庫僅少
30206		ソーミュール・シャンピニ 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	






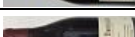



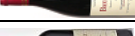


Domaine Raymond Dupont Fahn ドメーヌ・レイモン・デュポン・ファン

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	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「ピ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。	




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
30075		ブルゴーニュ アリゴテ Bourgogne Aligoté	2015	750	白・辛口	Bourgogne	アリゴテ	¥3,150	完売
30115		ブルゴーニュ ショーム・ド・ペリエール Bourgogne "Chaumes Des Perrieres"	2014	750	白・辛口	Bourgogne	シャルドネ	¥4,300	
30114		オークセイ・デュレス レ・ヴィリュ Auxey-Duresses "Les Vireux"	2014	750	白・辛口	Auxey-Duresses	シャルドネ	¥4,500	
30119		オークセイ・デュレス レ・クレ ルージュ Auxey-Duresses "Les Crais" Rouge	2014	750	赤・ミディアム	Auxey-Duresses	ピノワール	¥4,500	
30205		ムルソー レ・クラ Meursault "Les Clous"	2014	750	白・辛口	Meursault	シャルドネ	¥6,200	
30116		ムルソー レ・ティレ Meursault "Les Tillets"	2014	750	白・辛口	Meursault	シャルドネ	¥6,500	
30117		ピュリニ・モンラッジェ レ・シャルム Puligny-Montrachet "Les Charmes"	2014	750	白・辛口	Puligny-Montrachet	シャルドネ	¥8,200	
30025		ピュリニ・モンラッジェ フルミエ・クリュ 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・モンラッジェ フルミエ・クリュ 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・ラビエールがいたが、控えめで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・ラビ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	
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	
30225		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	2014	750	赤・ミディアム	Beaujolais Villages	ガメイ	¥2,850	
30249		ボージョレ・ヴィラージュ ラ・タンタシオン Beaujolais Villages La Tentation	2015	750	赤・ミディアム	Beaujolais Villages	ガメイ	¥3,000	
30230		ブルイ ヴィエイユ・ヴィーニュ Brouilly Vieilles Vignes	2014	750	赤・ミディアム	Brouilly	ガメイ	¥3,600	
30229		コート・デ・ブルイ Cotes De Brouilly	2014	750	赤・ミディアム	Cotes De Brouilly	ガメイ	¥3,900	
30212		オー・フォール Eau Forte	2014	750	赤・ミディアム	VDF	ガメイ	¥4,200	
30193		ブルイ 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	
30229		ブルイ キュヴェ・デ・フー 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・マテール ALMA MATER	2013	750	赤・フルボディ	VDF	ガメイ	¥7,000	
30143		アルマ・マテール 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・ビーの畑を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	予定参考小売	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	
30238		モルゴン・コート・ド・ピ Morgon Côte de Py	2015	750	赤・ミディアム	Morgon Côtes de Py	ガメイ	¥4,300	






Domaine Benjamin Taillandier ドメーヌ・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	<p>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。跡取りがい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造る事に心掛けている。</p>	


コード	エチケット	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	予定参考小売	備考
30233		ブラン Blanc	2015	750	白・辛口	VDF	グルナッシュ・グリ50% テレット・グリ50%	¥2,500	完売
30234		ラグゼル Laguzelle	2015	750	赤・ミディアム	Minervois Rouge	サンソー60% シラー20% カリニャン20%	¥2,300	
30235		ヴィティ・ヴィニ・ビビ 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	
-		ベティアン・ナチュレル・ブラン Petillant Naturel Blanc Bulle	2015	750	白泡・辛口	VDF	ミスカ50% テレット・グリ50%	-	入荷時期未定
-		シ・ローズ Six Roses	2015	750	ロゼ・辛口	VDF	カリニャン50% シラー50%	-	入荷時期未定
-		ビュフェンティス Bufentis	2014	750	赤・ミディアム	Minervois Rouge	グルナッシュ・ノワール50% シラー40% カリニャン10%	-	入荷時期未定

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・ポンデュガール	
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	<p>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オ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。</p>	

コード	ボトル	アイテム名	VIN	容量(ml)	タイプ	AOC	品種	予定参考小売	備考
30243		カント・ルナル・ブラン Cante Renard Blanc	2015	750	白・辛口	IGP Coteaux du Pont du Gard	マカブー30% クレレット30% ピクブール30% ブルブラン8% テレ4%	¥2,450	
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% クワーズ10% モラステル10%	¥2,450	
30247		クロ・ドミティア ブラン Clos Domitia Blanc	2015	750	白・辛口	Languedoc	タルナッシュブラン・クレレット ヴェルメンティエール・ルーサンヌ 各25%	¥2,850	完売
30246		クロ・ドミティア ルージュ Clos Domitia Rouge	2014	750	赤・ミディアム	Languedoc	ムールヴェードル40% シラー30% グルナッシュ30%	¥2,850	完売

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	

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年が初ヴィンテージ。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・ヴィーヌの畑を取得し、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
30262		ホワイト・スピリット White Spirit	2014	750	白・辛口	IGP Cotes Catalanes	マカブー	¥2,800	完売
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	
30219		ウルトラ・ヴィオレット Ultra-Violet	2013	750	赤・フルボディ	Cote du Roussillon	シラー	¥3,300	
30218		ポー・ルージュ Peau Rouge	2013	750	赤・フルボディ	Cote du Roussillon	シラー60% カリニャン25% グルナッシュ15%	¥3,300	
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、ヴェルメンティーノ、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%ヴェルメンティーノから造られている。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
30259		パトリモニオ ブラン Patrimonio Blanc	2015	750	白・辛口	Patrimonio	ヴェルメンティーノ	¥4,200	NEWヴァンテージ
30215		パトリモニオ ロゼ Patrimonio Rose	2014	750	ロゼ・辛口	Patrimonio	ニエルキオ	¥3,600	
30261		パトリモニオ ルージュ Patrimonio Rouge	2013	750	赤・フルボディ	Patrimonio	ニエルキオ	¥3,700	NEWヴァンテージ


※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・ミランボエ・パパン 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	新ヴァンテージ
30222		シャトー・クーレージュ Ch. Courreges Cap de Fer	2014	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 Sauveur	2014	750	赤・ミディアム	VdF	メルロー70% カベルネフラン30%	¥1,800	